



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต
สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา แผนก ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

รูป รส กลิ่น ขนมไทย



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต
สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา แผนก ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทมหาบัณฑิต
มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2566
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

SHAPE TASTE SMELL THAI DESSERT



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for Master of Fine Arts VISUAL ARTS EDUCATION

Silpakorn University

Academic Year 2023

Copyright of Silpakorn University

646120011 : ทัศนศิลป์ศึกษา แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : รูป รส กลิ่น ขนมหไทย

นาย พีระพงษ์ มีโชคนันต์: รูป รส กลิ่น ขนมหไทย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : ศาสตราจารย์ เกียรติคุณ
ปรีชา เกาทอง

การสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์หัวข้อเรื่อง รูป รส กลิ่นขนมหไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาแนวคิดทฤษฎี
เทคนิควิธีการและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะจากประสบการณ์ตรงของผู้สร้างสรรค์ผลงานเกี่ยวกับขนมหไทยโดย
อาศัยความอารมณ์ความรู้สึกของตนเอง 2. เป็นสื่อในการแสดงออก ถึงความชอบขนมหไทย แปรเปลี่ยนเป็นแรงบันดาลใจใน
การถ่ายทอดแนวความคิดเนื้อหาสาระจินตนาการอารมณ์และความรู้สึกความหลงใหลสะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบ 3.
เพื่อสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) รูปแบบเหมือนจริง (Realism) แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของ
ขนมหไทยที่มีอยู่มากมายหลายรูปแบบนัยยะทางความหมายและความรู้สึกที่มีต่อขนมหไทยสะท้อนความชื่นชอบของผู้
สร้างสรรค์ที่ชอบทานขนมหไทยเป็นชีวิตจิตใจ

ขอบเขตการสร้างสรรคผลงานชุดนี้มีการบวนการหรือขั้นตอนตามลำดับโดยเริ่มจากการศึกษาข้อมูลรายละเอียด
ต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมหไทยและประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์ผลงาน ตลอดจนการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องอิทธิพลทาง
ศิลปะกรรมแนวคิดรูปแบบเทคนิควิธีการจากศิลปินนำมาสู่การปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่ถ่ายทอดแนวคิดการ
สร้างสรรค์จากประสบการณ์ของตนเองโดยนำเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) เทคนิคระบายสีน้ำมันบน
เฟรมผ้าใบ (Oil color on canvas) ซึ่งเทคนิคนี้ตรงกับความต้องการและชื่นชอบและมีความชำนาญ จึงมีความเกี่ยวข้องและ
สัมพันธ์ถึงประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อมสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบศิลปะแนวเหมือนจริง (Realism) ซึ่งแสดงออก
ผ่านสัญลักษณ์สัญลักษณ์ทางรูปร่างของขนมหไทย เรื่องราวและประสบการณ์จริงของผู้สร้างสรรค์ที่สะท้อนมุมมองของขนมห
ไทยที่มีเสน่ห์และมองเห็นคุณค่าของขนมหไทย ผู้สร้างสรรค์มีความหลงใหลในขนมหไทยผ่านประสบการณ์โดยตรงในการ
รับประทานขนมหไทย ก่อเกิดเป็นความชอบความผูกพัน ความภาคภูมิใจในความเป็นไทยและการมองเห็นคุณค่าของขนมหไทย

ผลการศึกษาและสร้างสรรค์ในครั้งนี้มีรูปแบบเนื้อหาเทคนิคที่แสดงออกถึงเรื่องราวอารมณ์ความรู้สึกและการ
นำเสนอผลงานศิลปะสร้างสรรค์ที่มีการพัฒนาทั้งการจัดองค์ประกอบการใช้เทคนิครูปแบบผลงานเหมือนจริง (Realism) ที่มี
ความพึงพอใจเป็นอย่างมากมีความสมบูรณ์ทั้งในด้านเนื้อหา รูปแบบเทคนิควิธีการ วัสดุอุปกรณ์ที่มีความสัมพันธ์ลงตัวตาม
แนวความคิดในการถ่ายทอดมาจากประสบการณ์ตรงและรู้สึกความหลงใหลอีกทั้งยังมีการพัฒนาปรับปรุงผลงานอย่าง
สม่ำเสมอเพื่อให้สอดคล้องตามเป้าหมายที่ต้องการแสดงออกถึงความชอบและความหลงใหลในขนมหไทยนำไปสู่การถ่ายทอด
ผลงานให้รู้ถึงเสน่ห์และคุณค่าของขนมหไทยตลอดจนถึงความน่าหลงใหลในขนมหไทยนำไปสู่การถ่ายทอดให้รู้ถึงความเป็นมา
ของขนมหไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันจึงสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) จำนวน 4 ชิ้น ได้แก่ 1). เฉาก๊วยหมายเลข 1
2). เฉาก๊วยหมายเลข 2 3). ครองแครง 4). รวมมิตร เทคนิคระบายสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ (Oil color on canvas) แต่ละชิ้น
ขนาด 170 x 200 เซนติเมตร นำผลงานมาจัดติดตั้งแขวนบนผนังกำแพงของสถานที่จัดนิทรรศการในการนำเสนอผลงาน
ศิลปะ

646120011 : Major VISUAL ARTS EDUCATION

Keyword : Shape Taste Smell Thai dessert

MR. Peeraphong MEECHOKANAN : SHAPE TASTE SMELL THAI DESSERT Thesis

advisor : Professor Preecha Thaothong

The creation of the thesis work on the topic of shape taste smell Thai desserts aims to study the concepts, theories, techniques, methods and processes of art creation from the direct experiences of the creators about Thai desserts by relying on their own emotions. As a means of expression about preference of Thai desserts transformed into inspiration in conveying concepts and content Imagining emotions and feelings passionate about values and preferences by presenting the work through the creation of Painting, Realism, expressed through the symbols of the shapes and shapes of Thai desserts that exist in many forms, meanings and feelings towards Thai desserts Reflecting the preferences of creators who love to eat Thai desserts.

The scope of the creation of this work has a process or sequence of steps starting from the study of various details about Thai desserts and the experiences of the creators, as well as the study of concepts, theories related to artistic influences, concepts, styles, techniques, and methods from the artists to the practice of creating works of art that are conveyed creative ideas from their own experiences presented by through the creation of painting, oil color on canvas, which this technique meets the requirements, preference and expert .it is relate to both direct and indirect experiences. Create works in the form of realistic art (Realism) which expresses through the shape symbols of Thai desserts. Stories and experiences of the creator reflecting the perspective of Thai desserts Charming and sees the value of Thai desserts. Creator is passionate about Thai desserts through experience directly in eating Thai desserts, resulting in preference, relationship, and pride in being Thai and seeing the value of Thai desserts.

The results of this study and creativity have a form of content, a technique that expresses emotions and feelings, and a presentation of creative works of art that has been developed in terms of composition, technique, and realistic style (Realism) that is very satisfied with completeness in terms of content, form. technique Materials that have a perfect relationship with the concept of conveying from direct experiences and feelings of passion, as well as constantly developing and improving the work in order to meet the goals that want to express your liking and passion for Thai desserts. Leading to conveying the work to know the charm and value of Thai desserts as well as to the fascination of Thai desserts. leading to conveying to know the history of Thai desserts from the past to the present Therefore, he created four pieces of painting, oil color on canvas, each with a size of 170 x 200 centimeters. Bring the work to be installed and hung on the wall of the exhibition for the presentation of art works.

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุด รูป รส กลิ่น ขนมไทย สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดีด้วยการให้ความช่วยเหลือและแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ปรีชา เกาทอง อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชมาล นิธิภัทรอนันต์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิสูตร โพธิ์เงิน ที่ให้ความรู้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์

ขอกราบขอบพระคุณ คณะอาจารย์ประจำภาควิชาทัศนศิลป์ศึกษา คณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์ คณะศึกษาศาสตร์ทุกท่านที่ให้ความรู้และคำแนะนำที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานและการทำงาน ตลอดการศึกษารวมถึงเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตรทุกท่านที่อำนวยความสะดวกและประสานงานให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านการสร้างสรรค์ผลงานค้นคว้าข้อมูลในการศึกษาจัดทำวิทยานิพนธ์ของผู้เขียนจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา บุคคลอันเป็นที่รักคอยให้ความรักความอบอุ่น ให้กำลังใจ และให้คำปรึกษากำลังทุนทรัพย์ในการศึกษาเล่าเรียน

ขอบคุณเพื่อนนักศึกษาสาขาทัศนศิลป์และปศึกษารุ่นที่ 13 ทุกท่านที่ให้กำลังใจและความช่วยเหลือตลอดการศึกษาระดับ มหาวิทยาลัยโดยตลอด

สุดท้ายนี้ผู้เขียนมีความซาบซึ้งใจเป็นอย่างยิ่ง ด้วยความรัก ความเมตตา ความกรุณาจากทุกท่าน ผู้เขียนจึงพยายามอย่างสุดกำลังความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ งานเขียนวิทยานิพนธ์เพื่อก่อประโยชน์สูงสุดเท่าที่สามารถจะทำได้สำหรับคุณงามความดีอันใดที่เกิดจากการทำวิทยานิพนธ์หัวข้อ รูป รส กลิ่น ขนมไทย ฉบับนี้ผู้เขียนขอให้เป็น ความกตัญญูต่อเวทิตาแต่บิดามารดา ตลอดจนครูอาจารย์ที่เคารพ และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่ทำให้เกิดผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้จนสำเร็จได้ด้วยดีขอกราบขอบพระคุณทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

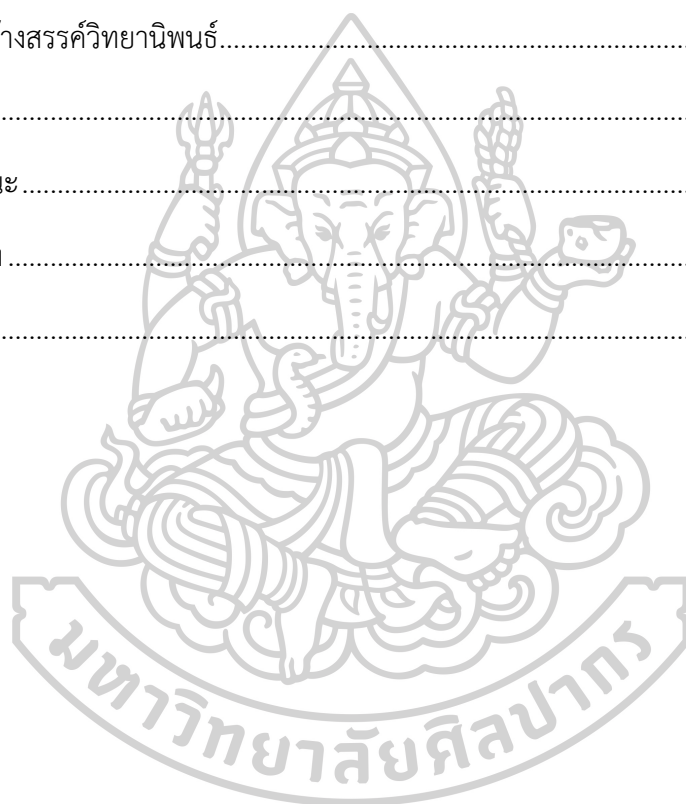
พีระพงษ์ มีโชคอนันต์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญรูปภาพ.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญของปัญหาและแรงบันดาลใจ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	3
1.3 แนวความคิดสร้างสรรค์.....	3
1.4 กรอบแนวความคิดสร้างสรรค์.....	3
1.5 สมมติฐานของการสร้างสรรค์.....	4
1.6 ขอบเขตการสร้างสรรค์.....	4
1.7 ขั้นตอนวิธีการในการศึกษาและสร้างสรรค์.....	4
1.8 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
1.9 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์.....	5
1.10 งบประมาณในการวิจัย.....	6
1.11 ประโยชน์ที่จะได้รับ.....	6
บทที่ 2 เอกสาร ข้อมูล และศิลปกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	7
1. อิทธิพลที่มีต่อแนวความคิดแรงบันดาลใจ.....	7
1.1 ขนมหไทย.....	7

1.2 ความหลงใหลชนมไทย.....	15
2. ทฤษฎีและเทคนิคที่เกี่ยวข้อง	16
2.1 จิตรกรรม.....	16
2.2 กระบวนการสร้างสรรค์.....	18
2.3 ศิลปะเหมือนจริง (Realism).....	18
3. อิทธิพลทางศิลปกรรม	20
3.1 เวย์น ธีโอบด์ (Wayne Thiebaud).....	20
4. อิทธิพลทางด้านเทคนิค	29
4.1 ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	29
4.2 ทีเค ซาราสาวัตี (TK Sarasvathy).....	36
บทที่ 3 การดำเนินงานและกระบวนการสร้างสรรค์	44
3.1 แนวความคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน	44
3.2 วิธีการดำเนินงานสร้างสรรค์.....	45
3.3 ระยะเวลาในการดำเนินงาน	46
3.4 วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน	46
3.5 เทคนิค ขั้นตอน และกระบวนการ.....	47
3.6 พัฒนาการในการสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์	47
3.7 การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์.....	49
สรุป.....	55
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์การสร้างสรรค์.....	56
4.1 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนวิทยานิพนธ์.....	56
4.1.1 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 มี 2 ชั้น.....	57
4.1.2 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 มี 2 ชั้น.....	59
4.1.3 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 3 มี 1 ชั้น.....	61

4.2 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์.....	63
4.2.1 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1 “เฉาก๊วย หมายเลข 1”	63
4.2.3 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 3 “ครองแครง”	68
4.2.4 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 4 “รวมมิตร”	70
สรุปการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์.....	75
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	76
สรุปการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์.....	76
อภิปราย	77
ข้อเสนอแนะ	78
รายการอ้างอิง	79
ประวัติผู้เขียน.....	82



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตารางวิเคราะห์อิทธิพลทางศิลปกรรมต่อการสร้างงาน.....	42
ตารางที่ 2 รายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน.....	46
ตารางที่ 3 ตารางแสดงพัฒนาการในการสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์.....	48
ตารางที่ 4 ตารางวิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1-3.....	62
ตารางที่ 5 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 1 “เงากว๊าย หมายเลข 1”.....	65
ตารางที่ 6 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 2 “เงากว๊าย หมายเลข 2”.....	67
ตารางที่ 7 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 “ครองแครง”.....	69
ตารางที่ 8 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 4 “รวมมิตร”.....	72
ตารางที่ 9 ตารางการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ทั้ง 4 ชั้น.....	73



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 1 เวย์น ซีโอบด์ (Wayne Thiebaud).....	20
รูปภาพที่ 2 ภาพผลงาน Confections (ค.ศ. 1962).....	23
รูปภาพที่ 3 ภาพผลงาน Pie Counter (ค.ศ. 1963).....	24
รูปภาพที่ 4 ภาพผลงาน Display Cakes (ค.ศ. 1963).....	25
รูปภาพที่ 5 ภาพผลงาน Cut Meringues (ค.ศ. 1961).....	26
รูปภาพที่ 6 ภาพผลงาน Dessert Tray (ค.ศ. 1992-1994).....	27
รูปภาพที่ 7 ภาพผลงาน Three Cones (ค.ศ. 1964).....	28
รูปภาพที่ 8 ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	29
รูปภาพที่ 9 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	30
รูปภาพที่ 10 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	31
รูปภาพที่ 11 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	32
รูปภาพที่ 12 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	33
รูปภาพที่ 13 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	34
รูปภาพที่ 14 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai).....	35
รูปภาพที่ 15 ทีเค ซาราสวาตี (TK Sarasvathy).....	36
รูปภาพที่ 16 ภาพผลงาน Mango Lasssi.....	38
รูปภาพที่ 17 ภาพผลงาน Papad.....	39
รูปภาพที่ 18 ภาพผลงาน Jalebi.....	40
รูปภาพที่ 19 ภาพผลงาน Gulab Jamun and Pistachio.....	41
รูปภาพที่ 20 แบบร่าง (Sketch) เฉาก้วย หมายเลข 1.....	50

รูปภาพที่ 21	ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 1 เฉาก๊วย หมายเลข 1	50
รูปภาพที่ 22	แบบร่าง (Sketch) เฉาก๊วย หมายเลข 2	51
รูปภาพที่ 23	ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 2 เฉาก๊วย หมายเลข 2	51
รูปภาพที่ 24	แบบร่าง (Sketch) โครงสร้าง	52
รูปภาพที่ 25	ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 3 โครงสร้าง	52
รูปภาพที่ 26	แบบร่าง (Sketch) รวมมิตร	53
รูปภาพที่ 27	ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 4 รวมมิตร	53
รูปภาพที่ 28	นำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์	54
รูปภาพที่ 29	นำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ ต่อคณะกรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อนำ คำแนะนำ มาแก้ไขปรับปรุงและพัฒนาผลงานให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น เพื่อเตรียมนำผลงานจัด นิทรรศการ ผลงานทั้ง 4 ชิ้น “เฉาก๊วย หมายเลข 1, เฉาก๊วย หมายเลข 2, โครงสร้าง, รวมมิตร” .	54
รูปภาพที่ 30	วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 ชิ้นที่ 1	58
รูปภาพที่ 31	วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 ชิ้นที่ 2	58
รูปภาพที่ 32	วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 ชิ้นที่ 1	60
รูปภาพที่ 33	วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 ชิ้นที่ 2	60
รูปภาพที่ 34	วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 3 ชิ้นที่ 1	61
รูปภาพที่ 35	วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชิ้นที่ 1	64
รูปภาพที่ 36	วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชิ้นที่ 2	66
รูปภาพที่ 37	วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชิ้นที่ 3	68
รูปภาพที่ 38	วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชิ้นที่ 4	71

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหาและแรงบันดาลใจ

ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทยอันมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิด นั้น ๆ อีกทั้งในแต่ละภาคและฤดูกาลก็จะแตกต่างกันไปตามวัตถุดิบที่หามาได้ เช่น ลูกตาล ถั่วลิสง ฟักทอง ถั่วชนิดต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีขนมไทยที่ทำขึ้นถวายในวังก็จะมีวิธีการทำที่ประณีตกว่าขนมไทยที่ทำกินกันข้างนอกและยังมีชื่อเป็นมงคลอีกด้วย เช่น ทองเอก จำมงกุฏ ซอผกากรอง ขนมไทยนั้นอยู่คู่สังคมและวัฒนธรรมไทยมาเป็นเวลาช้านานตั้งแต่เกินจนตายทั้งในงานมงคลและงานอวมงคล และยังเป็นที่หาขายได้เลี้ยงครอบครัวได้อีกอาชีพหนึ่ง ปัจจุบันขนมไทยยังคงได้รับความนิยมอยู่มากในสังคมและวัฒนธรรมประเพณีอยู่มาก คำว่า “ขนม” เข้าใจว่ามาจากคำสองคำที่มาผสมกันคือ “ข้าวหนม” และ “ข้าวหนม” เข้าใจว่าเป็นข้าวผสมน้ำอ้อย น้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่า หวาน ข้าวหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน เรียกสั้นๆ เร็วๆ ก็กลายเป็น ขนม ไปส่วนที่ว่ามาจากข้าวหนม (ข้าวเคล้านม) นั้นดูจะเป็นตำนานแหกโบราณ อย่างข้าวมธุปายาส (ที่นางสุชาดาทำถวายพระพุทธเจ้าเมื่อตอนตรัสรู้ ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม) คำว่า ขนม มิใช่มาหลายร้อยปียากจะสันนิษฐานแน่นอนได้ เช่นเดียวกับไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่า “ขนมไทย” เกิดขึ้นมาตั้งแต่สมัยใดเป็นครั้งแรก แต่ตามประวัติศาสตร์ไทยมีหลักฐานตอนหนึ่งว่า มีการจารึกชื่อขนมในแท่งศิลาจารึก เป็นการจารึกแบบลายแทงสมัยโบราณ ขนมที่ปรากฏคือ “ไขกบ นกปล่อย บัวลอย อ้ายตื้อ” ถ้ามผู้ใหญ่อายุถึงได้รู้ว่า ไขกบ หมายถึง เม็ดแมงลัก นกปล่อย หมายถึง ลอดช่อง บัวลอย หมายถึง ข้าวตอก อ้ายตื้อ หมายถึง ข้าวเหนียว ขนมทั้งสี่ใช้น้ำกระสายอย่างเดียวกันคือ “น้ำกะทิ” โดยใช้ถ้วยใส่ขนม ซึ่งเราเรียกการเลี้ยงขนม 4 อย่างนี้ว่า “ประเพณี 4 ถ้วย”

ขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าว คงจะมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยและกรุงศรีอยุธยา ตอนต้น เพราะมีการติดต่อกับต่างประเทศ กล่าวไว้ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีท่านผู้หญิงของเจ้าพระยาวิชาเยนทร์บรรดาศักดิ์ “ท้าวทองกีบม้า” ทำหน้าที่เป็นผู้กำกับชาวพนักงานของหวาน ได้ประดิษฐ์คิดค้นขนมตระกูลทองเพราะมีไข่ผสมคือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองพลุ ฝอยทอง ทองโปร่ง เป็นต้น

ขนมไทยที่ได้รับอิทธิพลจากขนมของชาติอื่น ประเทศไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่างๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทยๆ จนทำให้คนรุ่นหลังๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น ประเทศอินเดีย :ขนมไทยดั้งเดิมที่ใช้ข้าว แป้ง น้ำตาลและมะพร้าว เป็นองค์ประกอบหลัก โดยเฉพาะวิธีปรุงอย่างโบราณ คือการกวนและต้ม น่าจะได้รับอิทธิพลมาจากอินเดีย กะละแมไทยได้แบบมาจากขนมตักดาบรพของอินเดีย ชื่อ ฮูละวะ ทำมาจากแป้ง นม น้ำตาล ขนมต้มได้รับอิทธิพลมาจากอินเดีย เป็นขนมโมก ที่ชาวอินเดียนิยมใช้บูชาพระพิฆเนศ ประเทศโปรตุเกส :ทองหยอดและฝอยทอง มีต้นกำเนิดจาก โดย “มารี กีมาร์” หรือ “ท้าวทองกีบม้า” ภรรยาเชื้อชาติผู้ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น

จากประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์เองก็เป็นหนึ่งในผู้ที่ชื่นชอบขนมหวานเป็นอย่างมากพอเวลาเลิกงานตอนเย็น ก็จะแวะร้านขนมหวานร้านประจำทำให้เราที่ชื่นชอบขนมหวานอยู่แล้วยังมีความชอบเข้าไปอีกและ เมื่อได้ทานขนมหวานจะทำให้รู้สึกมีความสุขทุกครั้งที่ได้ทานได้สัมผัสความหอมของขนมหวานสัมผัสรสชาติของขนมหวานทำให้หยุดทานไม่ได้ และพยายามเสาะแสวงหาขนมหวานที่รสชาติอร่อยอยู่เป็นประจำทั้งหมดที่กล่าวมานั้นผู้สร้างสรรค์ได้นำประสบการณ์ในการทานขนมไทยนั้นแปรเปลี่ยนเป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายทอดแนวความคิด เนื้อหาสาระ จินตนาการ อารมณ์และความรู้สึก ความหลงใหล สะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบ โดยเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม(Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง(realism)แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของขนมไทยที่มีอยู่มากมายหลายรูปแบบ มีนัยยะทางความหมายและความรู้สึกที่มีต่อขนมหวาน สะท้อนความชื่นชอบของผู้สร้างสรรค์ที่ชอบทานขนมไทยเป็นชีวิตจิตใจ

การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้ ด้วยเทคนิควิธีการและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะประเภทจิตรกรรม (Painting) รูปแบบแนวเหมือนจริง (realism) ระบายสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ (oil color on canvas) ซึ่งเทคนิคนี้ยังเป็นส่วนหนึ่งในการนำไปจัดการเรียนรู้ให้แก่ นักเรียนของผู้สร้างสรรค์เอง จึงมีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์ถึงประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม อีกทั้งยังมีความประทับใจและชื่นชอบตลอดจนศึกษา วิเคราะห์รูปแบบ เทคนิควิธีการรวมถึงกระบวนการสร้างสรรค์จากผลงานของศิลปิน ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ปรับใช้ให้เกิดลักษณะเฉพาะตนในการสร้างสรรค์ผลงาน ที่ต้องการถ่ายทอดเรื่องราวจากประสบการณ์ในการทานขนมหวาน โดยอาศัยความโปรดปรานและชื่นชอบของตนเอง แสดงออกถึงอยากทานขนมไทย จนก่อเกิดเป็นความรู้สึกที่จะแสดงออกให้เห็นคุณค่าของขนมไทย โดยการแสดงออกทางสัญลักษณ์ทางรูปทรงของขนมไทย

เปรียบเทียบการนำเอารูปร่างรูปทรงของขนมไทย มาแสดงออกเป็นผลงาน อีกทั้งยังได้นำรูปแบบและวิธีจากการศึกษาผลงานศิลปกรรมของศิลปิน มาเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนความคิด เทคนิควิธีการในการเขียนภาพจิตรกรรม (Painting) ของผู้สร้างสรรค์อีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเทคนิควิธีการ กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ จากประสบการณ์ตรงของผู้สร้างสรรค์เกี่ยวกับขนมไทย

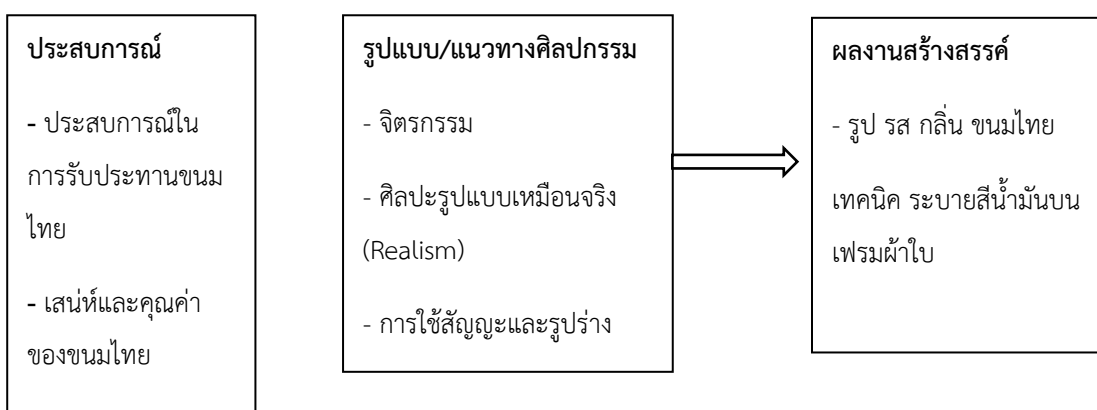
1.2.2 เพื่อสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง(realism) แฝงนัยยะทาง ความหมายและความรู้สึกต่อขนมไทย

1.2.3 เพื่อถ่ายทอด เส้นที่และคุณค่าของขนมไทย

1.3 แนวความคิดสร้างสรรค์

ข้าพเจ้าสร้างสรรค์ผลงานจากแนวความคิดเรื่อง รูป รส กลิ่น ขนมไทย โดยมีรูปแบบของผลงานเป็นงานจิตรกรรมแบบเหมือนจริง (realism) ที่สามารถถ่ายทอดความชื่นชอบรสชาติอันหอมหวานและ สีเส้นของ ขนมไทยที่สดใสนำมาเป็นแรงบันดาลใจ แนวความคิด เนื้อหาสาระ จินตนาการ อารมณ์และความรู้สึก จากประสบการณ์ตรงของข้าพเจ้า โดยเสนอประสบการณ์ในการทานขนมไทย สะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบ ผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของขนมหวาน เปรียบเสมือนขนมหวานคือสิ่งที่ทำให้มีความสุขตอบสนองความอยากในจิตใจ

1.4 กรอบแนวความคิดสร้างสรรค์



1.5 สมมติฐานของการสร้างสรรค์

ปัจจุบันมีคนทานขนมไทยน้อยลง เนื่องจากเรื่องของความรสชาติ ความหวานในขนมไทย และปัญหาสุขภาพมากขึ้นทำให้ความนิยมขนมไทยค่อย ๆ น้อยลงไปจึงอาจทำให้หลงลืมรากเหง้าความเป็นมาและกระบวนการทำหรือความหมายจนถึงวัฒนธรรมประเพณีที่มีขนมไทยเข้ามาเกี่ยวข้อง ยกตัวอย่างการใช้ขนมไทยในงานประเพณีต่าง ๆ เช่น ขนมชั้น สื่อถึงการเลื่อนยศเลื่อนตำแหน่ง ขนมทองเอก สื่อถึงความเป็นที่หนึ่งในการทำสิ่งต่าง ๆ เป็นต้น

1.6 ขอบเขตการสร้างสรรค์

ผู้สร้างสรรค์นำเสนอผลงานจิตรกรรมในรูปแบบเหมือนจริง ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากประสบการณ์ในการทานขนมไทย

1.6.1 ด้านเนื้อหา ศึกษาข้อมูล ทฤษฎีเกี่ยวกับขนมไทย เรื่องราวและประสบการณ์จากประสบการณ์จริงของผู้สร้างสรรค์ ที่สะท้อนมุมมองของขนมไทยที่มีเสน่ห์และมองเห็นคุณค่าของขนมไทย

1.6.2 ด้านเทคนิค ผู้สร้างสรรค์มีทักษะและถนัดในการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม(Painting) เทคนิคสี น้ำมัน(oil color) ซึ่งเทคนิคนี้ตรงกับความต้องการและชื่นชอบตลอดจนศึกษา วิเคราะห์รูปแบบ เทคนิค วิธีการรวมถึงกระบวนการสร้างสรรค์จากผลงานของศิลปิน ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ปรับใช้ให้เกิด ลักษณะเฉพาะตนในการสร้างสรรค์ผลงาน

1.6.3 ด้านรูปแบบ ผู้สร้างสรรค์ถ่ายทอดแนวความคิด อารมณ์และความรู้สึก ที่มีแรงบันดาลใจมาจาก ประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์ในการทานขนมไทย แสดงออกและการศึกษาเทคนิควิธีการ กระบวนการ สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม โดยอาศัยความบันดาลใจมาจากศิลปะแนวเหมือนจริง (realism) โดยนำรูปแบบ และวิธีการคิดจากงานศิลปกรรมของศิลปินที่ทำงานศิลปะเหมือนจริงเป็นส่วนในการขับเคลื่อนเทคนิค กระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน

1.7 ขั้นตอนวิธีการในการศึกษาและสร้างสรรค์

1.7.1 ศึกษาข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมไทย เรื่องราว ประสบการณ์จากการทานขนมไทย สะท้อนคุณค่าและและวัฒนธรรมไทย

1.7.2 ศึกษาข้อมูลทั้งจากงานวิจัย งานสร้างสรรค์และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

1.7.3 กำหนดกิจกรรมการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูล

1.7.4 ขอคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา

1.7.5 การปฏิบัติการสร้างสรรค์ตามกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ ดังนี้

- แร่งบันดาลใจ
- แนวความคิด
- ภาพร่างความคิด
- เทคนิคและวิธีการแสดงออก

1.7.6 วิเคราะห์คุณค่าและสรุปผลการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม

1.7.7 วิพากษ์วิจารณ์โดยผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา

1.7.8 รวบรวมองค์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติการสร้างสรรค์เป็นรูปเล่มวิทยานิพนธ์

1.7.9 วิพากษ์วิจารณ์โดยผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา ศิลปิน นักวิชาการศิลปะ

1.8 นิยามศัพท์เฉพาะ

รูป หมายถึง รูปร่างรูปทรงของขนมไทยในแต่ละชนิดที่มีความสวยงามชวนให้มอง

รส หมายถึง รสชาติอันหวานหอมของขนมไทย

กลิ่น หมายถึง กลิ่นหอมของขนมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ อันเกิดจากกลิ่นของ ดอกไม้ ใบเตย และการอบควันเทียนที่ได้กลิ่นแล้วทำให้ชวนรับประทาน

ขนมไทย หมายถึง ขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้าน วัฒนธรรมประจำชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติ อร่อยหวานหอม สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ปราณีต

บรรจงของ ขนมแต่ละชนิดซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ สีสันในขนมไทย หมายถึง

สีธรรมชาติที่สดใสนำมาใช้ในการทำขนมไทย

1.9 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์

1.9.1 วัสดุ

- เฟรมผ้าใบ (Canvas)
- สีน้ำมัน (Oil color)
- ดินสอ (pencils)

1.9.2 อุปกรณ์

- พู่กัน (Paintbrush)
- จานสี (Palette)
- เครื่องฉายภาพ (Projector)
- ภาพถ่ายข้อมูลต้นแบบ, ภาพร่าง (Sketch)
- ขาดั้งวาดรูป

1.10 งบประมาณในการวิจัย

40,000 บาท

1.11 ประโยชน์ที่จะได้รับ

1.11.1 ได้รับความรู้จากการศึกษาแนวความคิดเทคนิควิธีการ กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ จากประสบการณ์โดยตรงของผู้สร้างสรรค์ผลงานเกี่ยวกับชนมไทย ประสบการณ์ในการรับประทานชนมไทยและคุณค่าของชนมไทย

1.11.2 ได้สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง (Realism) แฝงนัยยะทางความหมายและความรู้สึกลึกซึ้งความหลงใหลในชนมไทย ตามแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงาน

1.11.3 สามารถให้ผู้อื่นเข้าถึงความหมายของผลงานและสะท้อนคุณค่าของผลงาน ที่ถ่ายทอดความหลงใหลและเสน่ห์ของชนมไทย ตามแนวความคิดการสร้างสรรค์ผลงาน



บทที่ 2

เอกสาร ข้อมูล และศิลปกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการพัฒนาผลงานสร้างสรรค์ในหัวข้อรูปรถลีนขนมไทยเพื่อค้นหาสาระหลักของการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมผู้วิจัยจึงได้ศึกษาข้อมูลในเอกสาร รายละเอียดดังต่อไปนี้

1. อิทธิพลที่มีต่อแนวความคิด
 - 1.1 ขนมไทย
 - 1.2 ความหลงใหลขนมไทย
2. ทฤษฎีและเทคนิคที่เกี่ยวข้อง
 - 2.1 จิตรกรรม
 - 2.2 กระบวนการสร้างสรรค์
 - 2.3 ศิลปะรูปแบบเหมือนจริง (Realism)
3. อิทธิพลทางศิลปกรรม
 - 3.1 เวย์น ธีโอบด์ (Wayne Thiebaud)
 - 3.2 ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai)
 - 3.3 ทีเค ซาราสวดี (TK Sarasvathy)

1. อิทธิพลที่มีต่อแนวความคิดแรงบันดาลใจ

1.1 ขนมไทย

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมกล้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาสวยงาม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ ก็มาร์ เดอ ปีนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้นำสูตรมาจากโปรตุเกส คำให้การขุนหลวงหาวัด บันทึกไว้ว่าที่เกาะเมืองอยุธยา มีย่านร้านขายอาหารหลากหลาย รวมถึงร้านขายขนมต่าง ๆ เช่น ขนมกงเกวียน ขนมพิมถั่ว ขนมขมด

ข้าวและแป้ง

การนำข้าวมาทำขนมของคนไทยเริ่มตั้งแต่ข้าวไม่แก่จัด ข้าวอ่อนที่เป็นน้ำนม นำมาทำข้าวยาคุง พอแก่ขึ้นอีกแต่เปลือกยังเป็นสีเขียวนำมาทำข้าวเม่า ข้าวเม่าที่ได้นำไปทำขนมได้อีกหลายชนิด เช่น ข้าวเม่าคลูก ข้าวเม่าบด ข้าวเม่าหมี กระจยาสารท ข้าวเจ้าที่เหลือจากการรับประทาน และที่นำไปทำเป็นแป้ง เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว นอกจากนั้นยังใช้แป้งมันสำปะหลังด้วย ส่วนแป้งสาลิมีใช้น้อย มักใช้ในขนมที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ

มะพร้าวและกะทิ

มะพร้าวนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของขนมไทยได้ตั้งแต่มะพร้าวอ่อนจนถึงมะพร้าวแก่ดังนี้

- มะพร้าวอ่อน ใช้เนื้อผสมในขนม เช่น เปียกสาคุ วุ้นมะพร้าว สังขยามะพร้าวอ่อน
- มะพร้าวทึนทึก ใช้ขูดฝอยทำเป็นไส้กระฉีก ใช้คลุกกับข้าวต้มมัดเป็นข้าวต้มหัวหงอก และใช้เป็นมะพร้าวขูดโรยหน้าขนมหลายชนิด เช่น ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของขนมไทย
- มะพร้าวแก่ นำมาคั้นเป็นกะทีก่อนใส่ในขนม นำไปทำขนมได้หลายแบบ เช่น ต้มผสมกับส่วนผสม เช่นกล้วยบวชชี แกงบวดต่าง ๆ หรือตักหัวกะทิตราดบนขนม เช่น สาคุเปียก ซ่าหริ่ม บัวลอย

น้ำตาล

แต่เดิมนั้นน้ำตาลที่นำมาใช้ทำขนมคือน้ำตาลจากตาลหรือมะพร้าว ในบางท้องที่ใช้ น้ำตาลอ้อย น้ำตาลทรายถูกนำมาใช้ภายหลัง

ไข่

เริ่มเป็นส่วนผสมของขนมไทยตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชซึ่งได้รับอิทธิพลจากขนมของโปรตุเกส ไข่ที่ใช้ทำขนมนี้จะตีให้ขึ้นฟู ก่อนนำไปผสม ขนมบางชนิดเช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ต้องแยกไข่ขาวและไข่แดงออกจากกัน แล้วใช้แต่ไข่แดงไปทำขนม

ถั่วและงา

ถั่วและงาจัดเป็นส่วนผสมที่สำคัญในขนมไทย การใช้ถั่วเขี้ยวหนึ่งละเอียดมาทำขนมพบได้ตั้งแต่สมัยอยุธยา เช่นขนมพิมพ์ถั่วทำด้วยถั่วเหลืองหรือถั่วเขียวกวามาอัดใส่พิมพ์ ถั่วและงาที่นิยมใช้ในขนมไทยมีดังนี้

- ถั่วเขียวเลาะเปลือก มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ถั่วทอง ถั่วซีก ถั่วเขียวที่ใช้ต้องล้างและแช่น้ำค้างคืนก่อนเอาไปนึ่ง

- ถั่วดำ ใช้ใส่ในขนมไทยไม่กี่ชนิด และใส่ทั้งเม็ด เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ถั่วดำต้มน้ำตาล ขนมถั่วดำ
- ถั่วลิสง ใช้น้อย ส่วนใหญ่ใช้โรยหน้าขนมผักกาดกวน ใส่ในขนมจ่ามงกุฏ ใส่ในรูปที่คว่ำสุกแล้ว
- งาขาวและงาดำ ใส่เป็นส่วนผสมสำคัญในขนมบางชนิดเช่น ขนมเทียนสลัดงา ขนมแดงกัลล้วย

กัลล้วยมีส่วนเกี่ยวข้องกับขนมไทยหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นขนมกัลล้วย กัลล้วยกวน กัลล้วยเชื่อม กัลล้วยแขกทอด หรือใช้กัลล้วยเป็นไส้ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้งไส้กัลล้วย ข้าวเม่า กัลล้วยที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นกัลล้วยน้ำว่า กัลล้วยแต่ละชนิดเมื่อนำมาทำขนมบางครั้งจะให้สีต่างกัน เช่น กัลล้วยน้ำว่าเมื่อนำไปเชื่อมให้สีแดง กัลล้วยไข่ให้สีเหลือง เป็นต้น

สี

สีที่ได้จากธรรมชาติและใช้ในขนมไทย มีดังนี้

- สีเขียว ได้จากใบเตย โขลกละเอียด คั้นเอาแต่น้ำ
- สีนํ้าเงินจากดอกอัญชัน เด็ดกลีบดอกอัญชันแช่นํ้าเดือด ถ้าบีบนํ้ามะนาวลงไปเล็กน้อยจะได้สีม่วง
- สีเหลืองจากขมิ้นหรือหญ้าฝรั่นหรือก้านดอกกรรณิการ
- สีแดงจากครั่ง
- สีดำจากกาบมะพร้าวเผาไฟ นำมาโขลกผสมนํ้าแล้วกรอง

กลิ่นหอม

กลิ่นหอมที่ใช้ในขนมไทยได้แก่

- กลิ่นนํ้าลอยดอกมะลิ ใช้ดอกมะลิที่เก็บในตอนเช้า แช่วางในนํ้าต้มสุกที่เย็นแล้วให้ก้านจุ่มอยู่ในนํ้า ปิดฝาทิ้งไว้ 1 คืน รุ่งขึ้นจึงกรอง นำนำไปใช้ทำขนม
- กลิ่นดอกกระดังงา นิยมใช้อบขนมแห้ง โดยเด็ดกลีบกระดังงามาฉีกเย็บอบให้หอม ใส่ขวดโหลที่ใส่ขนมไว้ ปิดฝาให้สนิท
- กลิ่นเทียนอบ จุดไฟที่ปลายเทียนอบทั้งสองข้างให้ลูกสักครู่หนึ่งแล้วดับไฟ วางลงในถ้วยตะไล ใส่ในขวดโหลที่ใส่ขนม ปิดฝาให้สนิท
- กลิ่นใบเตย หั่นใบเตยที่ล้างสะอาดเป็นท่อนยาว ใส่ลงไปนํ้าในขนม

ขนมไทยแต่ละภาค

ขนมไทยภาคเหนือ

ส่วนใหญ่จะทำจากข้าวเหนียว และส่วนใหญ่จะใช้วิธีการต้ม เช่น ขนมเทียน ขนมวง ข้าวต้มหัวหงอก มักทำกันในเทศกาลสำคัญ เช่นเข้าพรรษา สงกรานต์

ขนมที่นิยมทำในงานบุญเกือบทุกเทศกาลคือขนมเทียนหรือขนมจ็อก ขนมที่หาซื้อได้ทั่วไปคือขนมปาดซึ่งคล้ายขนมศิลาอ่อน ข้าวอีตูหรือข้าวเหนียวแดง ข้าวแตนหรือข้าวแต่น ขนมเกลือ ขนมที่มีรับประทานเฉพาะฤดูหนาว ได้แก่ ข้าวหนุกงา ซึ่งเป็นงาคั่วตากกับข้าวเหนียว ถ้าใส่น้ำอ้อยด้วยเรียกงาดำอ้อย ข้าวแคบหรือข้าวเกรียบว่าว ลูกก้อ ถั่วแปะยี ถั่วแระ ลูกลานต้ม

ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน ขนมพื้นบ้านได้แก่ ขนมอาละหว่า ซึ่งคล้ายขนมหม้อแกง ขนมเป็งมั่ง ซึ่งคล้ายขนมอาละหว่าแต่มีการหมักแป้งให้ฟูก่อน ขนมส่วยทะมินทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง น้ำตาลอ้อยและกะทิ ในช่วงที่มีน้ำตาลอ้อยมากจะนิยมทำขนมอีก 2 ชนิดคือ งาโบ้ ทำจากน้ำตาลอ้อยเคี้ยวให้เหนียว คล้ายตังเมแล้วคลุกงา กับ แป้โหย่ ทำจากน้ำตาลอ้อยและถั่วแปะยี มีลักษณะคล้ายถั่วตัด

ขนมไทยภาคกลาง

ส่วนใหญ่ทำมาจากข้าวเจ้า เช่น ข้าวตัง นางเล็ด ข้าวเหนียวมูน และมีขนมที่หลุดลอดมาจาก ร้ววัง จนแพร่หลายสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ขนมกลีบลำดวน ลูกชุบ หม้อข้าวหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ ขนมตาล ขนมกล้วย ขนมเผือก เป็นต้น

ขนมไทยภาคอีสาน

เป็นขนมที่ทำกันง่ายๆ ไม่พิถีพิถันมากเหมือนขนมภาคอื่น ขนมพื้นบ้านอีสานได้แก่ ข้าวจี๋ บายมะขามหรือมะขามบ่ายข้าว ข้าวโป่ง นอกจากนั้นมักเป็นขนมในงานบุญพิธี ที่เรียกว่า ข้าวประดับดิน โดยชาวบ้านนำข้าวที่ห่อใบตอง มัดด้วยดอกแบบข้าวต้มมัด กระจ่างสารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาคุ ขนมพื้นบ้านของจังหวัดเลยมักเป็นขนมง่ายๆ เช่น ข้าวเหนียวหนึ่งจิมน้ำผึ้ง ข้าวบ่ายเกลือ คือข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนจิมเกลือให้พอมีรสเค็ม ถ้ามีมะขามจะเอามาใส่เป็นไส้เรียกมะขามบ่ายข้าว น้ำอ้อยกะทิ ทำด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว ใส่ถั่วลิสงคั่วและมะพร้าวซอย ข้าวพองทำมาจากข้าวตากคั่วใส่มะพร้าวหั่นเป็นชิ้นๆ และถั่วลิสงคั่ว กวนกับน้ำอ้อยจนเหนียวเทใส่ถาด ในงานบุญต่างๆจะนิยมทำขนมปาด (คล้ายขนมเปียกปูนของภาคกลาง) ลอดช่อง และขนมหมก (แป้งข้าวเหนียวไม่ ปั้นเป็นก้อนกลมใส่ไส้กระฉีก ห่อเป็นสามเหลี่ยมคล้ายขนมเทียน นำไปนึ่ง)

ขนมไทยภาคใต้

ชาวใต้มีความเชื่อในเทศกาลวันสารท เดือนสิบ จะทำบุญด้วยขนมที่มีเฉพาะในท้องถิ่นภาคใต้เท่านั้น เช่น ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกะพ้อ ขนมบ้าหรือขนมลูกสะบ้า ขนมดีซำหรือเมซำ ขนมเจาะหูหรือเจาะรู ขนมไข่ปลา ขนมแดง เป็นต้น

ตัวอย่างของขนมพื้นบ้านภาคใต้ได้แก่

- ขนมหน้าไข่ ทำจากแป้งข้าวเจ้ารวนกับน้ำตาล นำไปนึ่ง หน้าขนมทำด้วย กะทิผสมไข่น้ำตาล เกลือ ตะไคร้และหัวหอม ราดบนตัวขนม แล้วนำไปนึ่งอีกครั้ง
- ขนมขี้มันไม้ เป็นขนมของชาวไทยมุสลิม ทำจากมันสำปะหลังนำไปต้มให้สุก โรยด้วยแป้งข้าวหมาก เก็บไว้ 1 คืน 1 วันจึงนำมารับประทาน
- ขนมจู้จุน ทำจากแป้งข้าวเจ้ารวนกับน้ำเชื่อม แล้วเอาไปทอด มีลักษณะเหนียวและอมน้ำมัน
- ขนมคอบีต ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้งข้าวเหนียว นวดรวมกับไข่ไก่ รีดเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้นๆ เอาไปทอด สุกแล้วเอาไปเคล้ากับน้ำตาลโตนดที่เคี่ยวจนเหนียวข้น
- ขนมคนที ทำจากใบคนที ผสมกับแป้งและน้ำตาล นึ่งให้สุก คลุกกับมะพร้าวขูด จิ้มกับน้ำตาลทราย
- ขนมกอแหละ ทำจากแป้งข้าวเจ้ากวรกับกะทิและเกลือ เติใส่ถาด โรยต้นหอม ตัดเป็นชิ้นๆ โรยหน้าด้วย มะพร้าวขูดคั่ว กุ้งแห้งป่น และน้ำตาลทราย
- ขนมกำนบัว ทำจากข้าวเหนียวนึ่งสุก นำไปโขลกด้วยครกไม้จนเป็นแป้ง รีดให้แบน ตากแดดจนแห้ง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทอดให้สุก ฉาบด้วยน้ำเชื่อม
- ข้าวเหนียวเซงา เป็นข้าวเหนียวนึ่งสุก ตำผสมกับงาและน้ำตาลทราย
- ข้าวเหนียวเสื่อเกลือค คล้ายข้าวโพดคลุกของภาคกลางแต่เปลี่ยนข้าวโพดเป็นข้าวเหนียวนึ่งสุกและใส่กะทิด้วย
- ซี่หมาพองเซ มีลักษณะเป็นก้อนๆ ทำจากข้าวเหนียวคั่วสุกจนเป็นสีน้ำตาล ทำให้ละเอียด เคล้ากับมะพร้าวขูด น้ำตาลโตนดที่เคี่ยวจนข้น เคล้าให้เข้ากันดี แล้วปั้นเป็นก้อน
- ขนมดาดา เป็นขนมของชาวไทยมุสลิม ใช้ในโอกาสเดียวกับขานม ประกอบด้วยข้าวเจ้า ข้าวเหนียวผสมน้ำบดให้ละเอียด นำไปละเลงในกระทะที่มีน้ำมันร้อนๆ พับให้เป็นแผ่น กินกับน้ำตาลเหลว
- ขนมกรูบ นิยมทำกันในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ใช้แป้งข้าวเหนียวรวนกับน้ำอุ่น นำไปรีดให้แผ่บางบนใบตอง นำไปนึ่งแล้วตากแดดให้แห้ง แล้วทอดให้กรอบคลุกกับน้ำตาลที่เคี่ยวเป็นยางมะตูม
- ขนมก้องถึง ทำจากถั่วลิสงคั่ว คลุกกับน้ำตาลร้อนๆ แล้วใช้ไม้ทุบให้ละเอียดจนเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้น
- ขนมด้วง ทำจากแป้งมันและแป้งข้าวเจ้า นวดด้วยน้ำดอกมะลิ ปั้นเป็นก้อนยาวขนาด

ประมาณสี่เซนติเมตร นำไปนึ่ง เมื่อสุกให้นำมาจัดจาน โดยโรยด้วยมะพร้าวขูดหรือน้ำตาลทราย

ขนมในพิธีกรรมและงานเทศกาล

ขนมไทยมีส่วนร่วมในวิถีชีวิตไทยในทุกเทศกาลและโอกาสต่าง ๆ แสดงให้เห็นถึงความผูกพัน และเป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมไทยตั้งแต่สมัยโบราณ ขนมที่ใช้ในงานเทศกาลและพิธีกรรมต่าง ๆ ของไทยตลอดทั้งปีสรุปได้ดังนี้

ขนมไทยในงานเทศกาล

- งานตรุษสงกรานต์ ที่พระประแดง และราชบุรี ใช้กะละแมเป็นขนมประงานตรุษ
- สารทไทย เดือน 10 ทุกภาคยกเว้นภาคใต้ ใช้กระยาสารทเป็นขนมหลัก นอกจากนั้น อาจมี ข้าวยาคุ ข้าวมธุปายาส ข้าวทิพย์ ส่วนทางภาคใต้ จะมี ขนมสารทเดือนสิบ โดยใช้ขนมลา ขนมพอง ขนมท่อนใต้ ขนมบ้า ขนมเจาะหูหรือขนมตีข้า ขนมต้ม (ข้าวเหนียวใส่กะทิห่อใบกะพ้อต้ม ต่างจากขนมต้มของภาคกลาง) ยาสาท (กระยาสารท) ยาหนม (กะละแม) โดยขนมแต่ละชนิดที่ใช้มีความหมายคือ ขนมพอง เป็นแพพาข้ามหัวงมหรณพ ขนมกงหรือขนมไข่ปลา เป็นเครื่องประดับ ขนมตีข้าเป็นเงินเบี้ยสำหรับใช้สอย ขนมบ้า ใช้เป็นลูกสะบ้า ขนมลาเป็นเสื้อผ้าแพรพรรณ

- เทศกาลออกพรรษา การตักบาตรเทโว เดือน 11 นิยมทำข้าวต้มมัดห่อด้วยใบตองหรือใบอ้อย ธรรมเนียมนี้มาจากความเชื่อทางศาสนาที่ว่า เมื่อประชาชนไปรอรับเสด็จพระพุทธเจ้าเมื่อทรงพุทธดำเนินจากเทวโลกกลับสู่โลกมนุษย์ ณ เมืองสังกัสสะ ชาวเมืองที่ไปรอรับเสด็จได้นำข้าวต้มมัดไปเป็นเสบียงระหว่างรอบางท้องที่มีการทำข้าวต้มลูกโยนใส่บาตรด้วยเช่น ชาวไทยเชื้อสายมอญที่จังหวัดราชบุรี

- ในช่วงออกพรรษา ที่จังหวัดนครศรีธรรมราชมีประเพณีลากพระและตักบาตรหน้าล้อ ซึ่งจะใช้นมสองชนิดคือ ห่อต้ม (ข้าวเหนียวมัดกะทิห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมด้วยใบพ้อ) และห่อมัด (เหมือนห่อต้มแต่ห่อด้วยใบจากหรือใบมะพร้าวอ่อนเป็นรูปสี่เหลี่ยมไข่เชือกมัด)

- ในช่วงถือศีลตลอดในเดือนรอมฎอน ชาวไทยมุสลิมนิยมรับประทานขนมอาเคาะ

- เดือนอ้าย มีพระราชพิธีเลี้ยงขนมเบื้อง เมื่อพระอาทิตย์โคจรเข้าราศีธนู นิมนต์พระสงฆ์ 80 รูป มาฉันขนมเบื้องในพระที่นั่งอมรินทรวินิจฉัย

- เดือนอ้ายในจังหวัดนครศรีธรรมราชมีประเพณีให้ทานไฟ โดยชาวบ้านจะก่อไฟและเชิญพระสงฆ์มาผิงไฟ ขนมที่ใช้ในงานนี้มี ขนมเบื้อง ขนมครก ขนมกรอก ขนมจุกจุก ก้อยแฉก ข้าวเหนียวกวน ขนมกรุป ข้าวเกรียบปากหม้อ)

- เดือนสาม ทางภาคอีสานมีประเพณีบุญข้าวจี๊ ซึ่งจะทำข้าวจี๊ไปทำบุญที่วัด

- ชาวไทยมุสลิมมีประเพณีกวนขนมอาซุรในวันที่ 10 ของเดือนมูฮอรัม

ขนมไทยในพิธีกรรมและความเชื่อ

- การสะเดาะเคราะห์และแก้บนของศิลปินว้าย-มะโยงของชาวไทยมุสลิมทางภาคใต้ ใช้ข้าวเหนียวสามสี (ขาว เหลือง แดง) ข้าวพอง (ซีแมน) ข้าวตอก (มือเตะ) รา (กาหงะ) และขนมเจาะหู (สิ่งอโตะแฉ)

- ในพิธีเข้าสู่หน้ต ขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน นำเรือใหม่ลงน้ำ ชาวไทยมุสลิมนิยมทำขนมขานม

- ขนมที่ใช้ในงานแต่งงาน ในภาคกลางนอกกรุงเทพฯออกไปจะมีขนมกงเป็นหลัก นอกจากนั้นมีทองเอก ขนมขะมัด ขนมสามเกลอ ขนมโพรงแสม ขนมรังนก บางแห่งใช้ขนมพระพายและขนมละมุดก็มี ในบางท้องถิ่น ใช้ กะละแม ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ขนมชั้น ขนมเปียก ขนมเปียะ ถ้าเป็นตอนเช้า ยังไม่ถึงเวลาอาหาร จะมีการเลี้ยงของว่างเรียก กินสามถ้วย ได้แก่ ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิ ลอดช่องน้ำกะทิ บางแห่งใช้ มัันน้ำกะทิ เม็ดแมงลักน้ำกะทิ บางท้องถิ่นใช้ขนมต้มด้วย

- พิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิม จะมีพิธีกินสม่างัดซึ่งเป็นการป้อนข้าวและขนมให้เจ้าบ่าวเจ้าสาว ขนมที่ใช้มี กะละแมหรือขนมดอคอย ขนมก้อหรือตูปงปุตู ขนมลาและข้าวพอง

- ขนมที่ใช้ในงานบวชและงานทอดกฐินของชาวไทยเชื้อสายมอญในจังหวัดราชบุรีได้แก่ ขนมปลาหางดอก และลอดช่องน้ำกะทิ

- ในงานศพ ชาวไทยเชื้อสายมอญในจังหวัดราชบุรีนิยมเลี้ยงเม็ดแมงลักน้ำกะทิ

- การบูชาเทวดาในพิธีกรรมใดๆ เช่น ยกเสาเอก ตั้งศาลพระภูมิใช้ขนมต้มแดง ขนมต้มขาวเป็นหลักในเครื่องสังเวชชุดธรรมดา ชุดใหญ่เพิ่ม ข้าวตอก งาคั่ว ถั่วทอง พักทองแกงบวด ในพิธีทำขวัญจุกใช้ขนมต้มขาวต้มแดงด้วยเช่นกัน เครื่องกระยาบวชในการไหว้ครูเพื่อทำผงอิทธิเจ ใช้ขนมต้มแดงต้มขาวเช่นกัน

- พิธีเลี้ยงผีของชาวไทยเชื้อสายมอญในจังหวัดราชบุรีใช้ ขนมบัวลอย ขนมทอด

- ขนมที่ใช้ในพิธีไหว้ครูมวยไทยและกระบี่กระบอง ได้แก่ แกงบวด (กล้วย เผือกหรือมัน) เผือกต้ม มันต้ม ขนมต้มแดงต้มขาว ขนมชั้น กล้วยฟู ฝอยทอง เม็ดขนุน

- ในการเล่นผีหิ้งของชาวชอง บนหิ้งมีขนมต้ม¹

¹ จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี.(2542) **ขนมไทย**. วันที่ค้นข้อมูล 3 มีนาคม 2566, สืบค้นจาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ขนมไทย>

1.2 ความหลงใหลขนมไทย

ขนมไทยกับรสชาติที่เปลี่ยนไป

ขนมไทยเป็นที่รู้จักกันมาตั้งแต่ในอดีตและในปัจจุบันขนมไทยก็ยังคงเป็นที่นิยมไม่ว่าจะนิยมในการรับประทานหรือการขายขนมไทยก็ตามแต่ในปัจจุบันนั้นค่อนข้างหาคนที่ทำขนมไทยได้หอมหวาน ประณีต พิถีพิถัน และคงความเป็นไทยได้ค่อนข้างยาก ขนมไทยที่ขายอยู่ตามท้องตลาดหรือขายตามร้านต่าง ๆ ปัจจุบันก็เหมือนกันไปหมดเพราะหลายๆ คนเปลี่ยนวัตถุดิบการทำขนมไทยใหม่ เปลี่ยนวัตถุดิบที่ทำมาจากธรรมชาติเป็นวัตถุดิบสำเร็จรูปและเน้นความสะดวกรวดเร็วจนลืมเอกลักษณ์และเสน่ห์ความเป็นไทยที่ใช้ความประณีต ความละเอียดอ่อนของรสชาติไป เหตุผลนี้เลยเป็นเหตุผลที่ทำให้หลายๆ คนเข้าใจรสชาติขนมไทยผิดเพี้ยนไปและเสน่ห์ของขนมไทยก็จางหายไปเกือบหมด

ขนมไทยรสชาติที่ไม่มีวันลืม

ขนมไทยมีเอกลักษณ์และมีเสน่ห์เฉพาะตัวไม่ว่าใครที่ได้รับประทานลงไปก็มักจะติดใจและอยากทานอีกซ้ำ ๆ ด้วยเสน่ห์ที่น่าหลงใหลของขนมไทยนั้นจึงทำให้คนไทยและชาวต่างชาติชื่นชอบขนมไทยเป็นอย่างมาก ขนมไทยแต่ละชนิดมีเสน่ห์และเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันรสชาติขนมไทยแต่ละชนิดก็แตกต่างกันเช่นกัน เพราะแบบนี้ขนมไทยเลยเป็นขนมที่น่าค้นหาเป็นอย่างมาก ด้วยความที่ขนมไทยมีมากมายหลากหลายชนิดรูปร่างหน้าตาของขนมที่สวยงามและน่ารับประทานก็แตกต่างกันสีสันทันที่น่าหลงใหลถ้าจะให้พูดถึงรสชาติแล้วละก็ขนมไทยเป็นขนมที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และแตกต่างจากขนมทั่ว ๆ ไป ขนมไทยมีกลิ่นและรสชาติที่ค่อนข้างมีเอกลักษณ์ไม่ว่าใครที่ได้มาลิ้มลองขนมไทยก็มักจะชื่นชอบและติดใจกันทั้งนั้นอีกหนึ่งเสน่ห์ของขนมไทยก็คือถ้าได้รับประทานไปแล้วรสชาติของขนมไทยจะยังคงติดอยู่ที่ปลายลิ้นความหอมจะยังคงติดอยู่ที่ปลายจมูกและมันจะทำให้ลืมขนมไทยไม่ลงอย่างแน่นอน

ขนมไทยที่กำลังจะถูกลืม

ปัจจุบันโลกมีความเปลี่ยนแปลงและพัฒนามากขึ้น มีสื่อเทคโนโลยีมากมายที่ทำให้คนไทยในปัจจุบันได้รับอิทธิพลจากสื่อต่าง ๆ และโฆษณามากมายจึงทำให้ขนบธรรมเนียมประเพณีของคนในไทยปัจจุบันนี้เปลี่ยนไปด้วย รวมถึงการบริโภคของคนไทยในปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไปจากอดีตค่อนข้างมาก ปัจจุบันคนไทยส่วนใหญ่มักชอบทานขนมสินค้านำเข้าของต่างชาติ ประเทศไทยได้รับอิทธิพลจากต่างชาติมากมายจึงทำให้คนไทยส่วนใหญ่ในปัจจุบันละทิ้งความเป็นไทยและหันไปชื่นชอบขนมหรืออาหารที่คนส่วนใหญ่นิยมคนไทยส่วนใหญ่คลั่งไคล้วัตถุดิบจากประเทศอื่น ๆ ใครชอบอะไรหรือกำลังนิยมอะไรคนไทยก็มักจะทำตามเสมอจนลืมไปว่าประเทศไทยก็มีของดี ๆ อาหารอร่อยและ

ขนมที่ต่างประเทศไม่มีด้วยเช่นกัน ขนมไทยนั้นจะนิยมใช้ในวันสำคัญ และมีวิธีการที่ยุ่งยาก ทำให้คนไทยในสมัยนี้ไม่สนใจในการทำขนมไทยเองที่บ้าน ซึ่งจะแตกต่างกับสมัยก่อน ทำให้เด็กสมัยนี้กินขนมไทยไม่ค่อยเป็นและไม่ค่อยชื่นชอบ²

2. ทฤษฎีและเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

2.1 จิตรกรรม

ในสมัยโบราณ(ยุคคลาสสิกของกรีก ซึ่งอยู่ระหว่าง 450-300 ปีก่อนคริสตกาล) นักปราชญ์ได้ให้ความหมายของศิลปะ(Art) ไว้ว่า ศิลปะคือ สิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น (Artifact) เป็นสิ่งที่มีได้เกิดขึ้นตามธรรมชาติ นอกจากนี้ คำว่าศิลปะยังมีความหมายในวงแคบเข้ามาอีก 2 ความหมายคือ

1. ศิลปะ หมายถึง เฉพาะงานทัศนศิลป์ ซึ่งประกอบไปด้วยจิตรกรรม ประติมากรรม ภาพพิมพ์ และงานสร้างสรรค์อื่นที่ใช้การเห็นเป็นปัจจัยในการรับรู้เท่านั้น ความหมายเฉพาะในข้อนี้ จะเห็นได้จากนิทรรศการศิลปะที่จัดแสดงหรือประกวดกันทั่วไป หนังสือที่เขียนเกี่ยวกับศิลปะหรือสาขาวิชาในขณะที่ยังเกี่ยวข้องกับศิลปะตามวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ซึ่งส่วนมากจะเกี่ยวข้องกับทัศนศิลป์เพียงกลุ่มเดียว คำว่า ศิลปิน (Artist) ที่นิยมใช้กันอยู่โดยทั่วไปทุกวันนี้ ส่วนมากก็จะหมายถึงผู้สร้างงานทัศนศิลป์

2. ศิลปะ หมายถึง ความมีคุณภาพ หรือคุณค่าทางศิลปะของผลงาน เช่น นักวิจารณ์ บางคนจะแสดงความเห็นต่องานศิลปะชิ้นหนึ่งว่า “รูปนี้ไม่ใช่ศิลปะ” หรือ “ประติมากรรมชิ้นนี้เป็น ศิลปะที่แท้จริง” เป็นต้น ซึ่งหมายความว่า “รูปนี้ไม่มีคุณค่าพอเพียงทางศิลปะ” หรือ “ประติมากรรม ชิ้นนี้มีคุณค่าทางศิลปะสูง”

ศิลปะอาจแบ่งประเภทและสาขาตามจุดมุ่งหมายของการสร้างได้เป็น 2 ประเภทคือ

1. วิจิตรศิลป์ เป็นศิลปะที่สร้างขึ้นเพื่อให้ความรู้สึทางสุนทรียภาพ ให้อารมณ์สะเทือนใจ ปลุก ความเห็นแก่ใจ ให้ประสบการณ์ใหม่ หรือให้ความประเทืองปัญญาแก่ผู้ดู
2. 2.ประยุกต์ศิลป์ เป็นศิลปะที่ สร้างขึ้นเพื่อใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกเหนือจากความชื่นชมในคุณค่าของศิลปะโดยตรง เช่น ภาพหรือ ลวดลายที่ใช้ตกแต่งอาคาร หรือเครื่อง

² หอมกลิ่นไทย,(2563) ขนมไทยที่คุณทานในปัจจุบันที่จริงแล้วใช่ขนมไทยจริง ๆหรือเปล่า?
<https://homglinthai.com/ขนมไทยปัจจุบัน>

เรือน รูปทรง สี สันของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่ออกแบบให้ เป็นที่พอใจของผู้บริโภค หรือเครื่องใช้ไม้สอยที่ทำขึ้นด้วยฝีมือประณีต ศิลปะประยุกต์เข้าไปในสิ่งที่ใช้ ประโยชน์ เหล่านี้ จะให้ความพอใจอันเกิดจากความประณีตสวยงาม ความกลมกลืน แก่ประสาทสัมผัสควบคู่ไปกับประโยชน์ใช้สอย

ศิลปะแบ่งตามลักษณะของสื่อในการแสดงออก สื่อในการแสดงออก หรือเรียกอีกนัย หนึ่งว่า สื่อสุนทรีย์ภาพของงานศิลปะแต่ละสาขา ย่อมแตกต่างกันไปตามธรรมชาติของการแสดงออก ซึ่งอาจแบ่งออกได้เป็น 5 สาขา คือ 1.จิตรกรรม(Painting) เป็นศิลปะแสดงออกด้วยการใช้สี แสง เงา และแผ่นภาพที่แบนราบเป็น 2 มิติ 2.ประติมากรรม (Sculpture) เป็นศิลปะที่แสดงออกด้วยการใช้ วัสดุ และปริมาตรของรูปทรง 3. สถาปัตยกรรม (Architecture) เป็นศิลปะที่แสดงออกด้วยการใช้วัสดุ โครงสร้างและปริมาตรของที่ว่างกับรูปทรง 4.วรรณกรรม(Literature) เป็นศิลปะที่แสดงออกด้วยการ ใช้ ภาษา 5.ดนตรีและนาฏกรรม (Music and Drama) เป็นศิลปะที่แสดงออกด้วยการใช้เสียง (หรือ ภาษา) และความเคลื่อนไหวของร่างกาย

ศิลปะแบ่งตามลักษณะของการรับสัมผัส ประสาทสัมผัสของมนุษย์นี้ประกอบด้วย ประสาททางตา หู จมูก ลิ้นและกาย แต่การรับสัมผัสที่ให้ความพอใจในสุนทรีย์ภาพระดับสูง มี 2 ทาง คือ ทางตาลทางหู ส่วนทางจมูก ลิ้น และกายเป็นทางรับที่ให้ความพอใจใน สุนทรีย์ภาพระดับรองลง ไป จึงแบ่งศิลปะตามลักษณะของการสัมผัสออกได้เป็น 3 สาขา คือ 1.ทัศนศิลป์ (Visual Art) เป็น ศิลปะที่รับสัมผัสด้วยการเห็น ได้แก่ จิตรกรรม ประติมากรรม ภาพพิมพ์และสถาปัตยกรรม 2.โสต ศิลป์ (Aural Art) เป็นศิลปะที่สัมผัสด้วยการฟัง ได้แก่ ดนตรีและวรรณกรรม(ผ่านการอ่านหรือ ร้อง) 3.โสตทัศนศิลป์ (Audiovisual Art) เป็นศิลปะที่รับสัมผัสด้วยการฟังและการเห็นพร้อมกัน ได้แก่ นาฏกรรม การแสดง ภาพยนตร์ ซึ่งเป็นการสัมผัสของวรรณกรรม ดนตรีและทัศนศิลป์ บาง แห่งศิลปะสาขานี้ว่า ศิลปะผสม (Mixed Art)

จิตรกรรม (Painting) คือ การถ่ายทอดประสบการณ์รูปแบบความคิด จินตนาการ ความรู้สึกทางสุนทรีย์ศาสตร์ ให้อารมณ์สะเทือนใจ ปลุกความเห็นแก่ใจ ให้ประสบการณ์ใหม่ หรือให้ ความประเทืองปัญญาแก่ผู้ดู โดยการบันทึกด้วยสีแสง เงา ลงบนวัตถุที่แบนราบเป็น 2 มิติรับรู้ ประสาทสัมผัสที่ให้ความสุนทรีย์ภาพระดับสูงมี 2 ทาง คือ ทางตาและทางหู การ

สัมผัสเป็นสื่อของ การแสดงออกทางศิลปะแต่คงเป็นเพียงส่วนประกอบหนึ่งในงานทัศนศิลป์ (Visual Art) ผ่าน กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานจากศิลปิน(Artist)

งานจิตรกรรมในปัจจุบันส่วนมากไม่อยู่ในขอบเขตของสาขาใดสาขาหนึ่งอย่างเคร่งครัด ศิลปินทดลองผสมสื่อต่าง ๆ เข้าด้วยกัน เพื่อให้ได้ผลของการแสดงออกและการรับสัมผัสสูง ที่สุด ถึงแม้ศิลปินจะแสดงออกด้วยสื่อหลายๆ อย่างก็ตาม แต่โดยทั่วไปแล้วจะมีสื่อหนึ่งเป็นประธาน เป็นโครงสร้างสำคัญในงานนั้นและสื่ออื่น ๆ จะเป็นส่วนประกอบ

2.2 กระบวนการสร้างสรรค์

กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมมีจุดเริ่มต้น มีการพัฒนา และมีที่สิ้นสุด ขั้นตอนที่สุดคล้องต่อเนื่องกัน อาจกล่าวได้ว่า มีกระบวนการดังนี้

1. รูปความคิด หรือมโนคติ(Idea) ก่อตัวขึ้นจากปฏิกิริยาของศิลปินต่อสภาพแวดล้อมจากปรัชญา หรือจากประสบการณ์ที่เราเรียกว่า จุดบันดาลใจ
2. รูปความคิดหลาย ๆ ความคิดของสิ่งหนึ่งที่รวมตัวเข้าด้วยกันแล้วพัฒนาขึ้นจนถึงระดับหนึ่งที่พอจะเรียกว่าเป็นจุดหมาย หรือแนวความคิด (Concept)
3. โครงสร้างของรูปทรง หรือจะเรียกว่าสัญลักษณ์ก็ได้ ที่สอดคล้องกับอารมณ์ส่วนตัวและจุดหมายหรือแนวคิด จะปรากฏขึ้นร่างๆ เป็นรูปสัมผัสได้ด้วยการเห็นหรือรูปธรรมารมณ์ การประกอบกันของทัศนธาตุต่าง ๆ
4. การเห็นแจ้งของศิลปินผสมกับสัญลักษณ์ในข้อ 3 จะสร้างจินตภาพขึ้น
5. ศิลปินจะหาวัสดุและวิธีการที่เหมาะสมแปลจินตภาพภายในออกมาเป็นรูปร่างนอกและโดยกระบวนการนี้ทำให้จินตภาพที่ปรากฏตัวขึ้นร่างๆ นั้นมีการเปลี่ยนแปลงคลี่คลายไปสู่ความเด่นชัดและสมบูรณ์ในขั้นสุดท้าย

กระบวนการทั้ง 5 ข้อนี้ จะดำเนินสอดคล้องเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันไม่มีการแยกจากกันและอาจเริ่มต้นที่ข้อก่อนก็ได้ แล้วจะคลี่คลายไปตามกระบวนการ

2.3 ศิลปะเหมือนจริง (Realism)

ศิลปะเรียลลิสม์เกิดขึ้นประมาณกลางคริสต์ศตวรรษที่ 19 จนถึงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 (ค.ศ. 1850-1880) มีจุดเริ่มต้นในประเทศฝรั่งเศส โดยกลุ่มศิลปินชาวฝรั่งเศสกลุ่มหนึ่งที่ไม่เห็นด้วยกับการทำงานของกลุ่ม “นีโอ-คลาสสิกนิซึม” (คลาสสิกใหม่ คือความเคลื่อนไหวทางศิลปะซึ่งมีสุนทรียภาพแบบกรีกและโรมัน) และ “กลุ่มโรแมนติคนิซึม” (จินตนิยม) ที่ยึดถือประเพณีหรือตัวตน

เป็นหลัก หรือแสดงความคิดฝันเอาตามใจตนเอง ศิลปินเรียลลิสม์เห็นว่าศิลปะทั้งสองไม่ได้แสดงความกลมกลืนของชีวิต ยังคงลักษณะความเป็นอุดมคติอยู่ หาใช่ความจริงไม่

ศิลปะเรียลลิสม์ (Realism) หรือ ศิลปะสำนึกนิยม โดยทั่วไปหมายถึง การสร้างงานที่เหมือนจริง ดังที่ปรากฏอยู่ในธรรมชาติ รวมถึง การสร้างสรรค์ภาพงานในเชิงวิพากษ์วิจารณ์สังคม (socially critical images) ภาพเกี่ยวกับชีวิตของคนเมืองและชนบท พวกชาวไร่ชาวนาในช่วงยุคสมัย จากประสบการณ์ตรงของชีวิต เช่น ความยากจน การปฏิวัติ ความเหลื่อมล้ำในสังคม โดยการเน้นรายละเอียดเหมือนจริงมากที่สุด

โดยลักษณะผลงานการแสดงออกที่สำคัญของแบบอย่างศิลปะเรียลลิสม์ คือ

1. มีรูปแบบและการแสดงออกอย่างเหมือนจริง เน้น ความจริงที่ศิลปิน ในอดีตเคยรังเกียจ โดยกล่าวหาว่าเป็นสิ่งสามัญและเป็นของพื้น ๆ ปรากฏจากคุณค่า ทางความงาม เช่น สภาพชีวิตความเป็นอยู่ของชนชั้นต่ำ ผู้ยากไร้ หรือสภาพอาคาร ที่อยู่อาศัยอันขมข่อ

2 . นำเสนอความจริงในทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์มากกว่า เน้นการแสดง เรื่องราวเนื้อหา ความงามในธรรมชาติหรือความงามที่เกินจริงแบบอุดมคติ

ทั้งนี้ ศิลปะเรียลลิสม์ในเวลาต่อมาได้ให้แนวทางกับศิลปะอิมเพรสชันนิสม์ กล่าวคือ ศิลปินเริ่มเรียนรู้แสงสีประกอบในวัตถุ รู้จักสังเกตแสงสีตามบรรยากาศต่างๆจากภาพที่เกิดจากความจริง ซึ่งศิลปินสำคัญในกลุ่มนี้ ได้แก่ โดเมียร์ (Daumier) ขอบวาดรูปชีวิตจริงของความยากจน คูร์เบต์ (Courbet) ขอบวาดรูปชีวิตประจำวันและประชดสังคม มาเนต์ (Manet) ขอบวาดรูปชีวิตในสังคม เช่นการประกอบอาชีพ เป็นต้น

ผลพวงจากการปฏิวัติอุตสาหกรรมได้สร้างปัญหาแก่สังคมและเศรษฐกิจมากมาย มีคนจน ชนชั้นกรรมาชีพเพิ่มขึ้น ศิลปินเรียลลิสม์ต้องการนำเสนอปัญหาในงานศิลปะ เพื่อนำความจริงตีแผ่ให้เพื่อนมนุษย์ได้รับรู้ โดยมีกฎเสอเรื่องราวเกี่ยวกับคนชั้นสูงหรือคนรวย แต่เลือกสะท้อนภาพความลำบากของชนชั้นล่าง แสดงให้เห็นถึงความเหลื่อมล้ำในสังคมตามพันธกิจซึ่งพวกเขาเห็นว่าภาระหน้าที่ของศิลปินคือการถ่ายทอดเรื่องราวที่สอดคล้องกับสภาพสังคม และสอดคล้องกับชีวิตความเป็นอยู่ร่วมสมัย

ศิลปะสำนึกนิยม (อังกฤษ: Realism) คือทัศนศิลป์ และ วรรณกรรมที่แสดงตัวแบบหรือเรื่องราวตามที่ปรากฏในชีวิตประจำวันโดยปราศจากการสร้างเสริมหรือการตีความหมาย และหมายถึงงานศิลปะที่เผยให้เห็นถึงความเป็นจริงที่อาจจะเน้นความเป็นอัตลักษณ์ด้วย

สำนึกนิยมมักจะหมายถึงขบวนการศิลปะที่เริ่มขึ้นในฝรั่งเศสในคริสต์ทศวรรษ 1850 ความนิยมสำนึกนิยมเพิ่มมากขึ้นเมื่อเริ่มมีศิลปะการถ่ายภาพเกิดขึ้น ที่ทำให้ศิลปินมีความต้องการที่จะสร้างงานที่ดู

“แท้จริง” ศิลปินสำนึกจะมีทัศนคติที่ตรงกันข้ามกับลัทธิจินตนิยมซึ่งเป็นประเภทของศิลปะที่มีอิทธิพลต่องานศิลปะและวรรณกรรมในฝรั่งเศสในปลายคริสต์ศตวรรษที่ 18 และต้นคริสต์ศตวรรษที่ 19 การไม่ใช้ความรู้สึกส่วนตัวในการบิดเบือนทำให้ศิลปินสำนึกมีความเชื่อในปรัชญาของความเป็นจริง และต่อต้านการแสดงออกทางอารมณ์อย่างเกินเลย สัจจะและความเที่ยงตรงคือปัจจัยสำคัญของผู้ที่เรียกตนเองว่าเป็นสำนึก³

3. อิทธิพลทางศิลปกรรม

3.1 เวย์น ธิโอบด์ (Wayne Thiebaud)



รูปภาพที่ 1 เวย์น ธิโอบด์ (Wayne Thiebaud)

ที่มา จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี วันที่ค้นข้อมูล 3 มีนาคม 2566

เข้าได้จาก https://th.wikipedia.org/wiki/เวย์น_ธิโอบด์

ในการศึกษารูปแบบวิธีการสร้างสรรค์ผลงานและแนวความคิดของลัทธิป๊อปอาร์ทโดยผ่านประวัติและผลงานของเวย์น ธิโอบด์

ธิโอบด์เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางจากงานจิตรกรรมที่โด่งดังและสามารถพบเห็นได้ทั่วไปในร้านอาหาร เนื่องจากงานของเขามักจะมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องอาหาร หรือของหวานเป็นจำนวนมาก อย่างเช่นขนมเค้ก ขนมอบ พายต่างๆ รวมถึงไอศกรีมโคน ผลงานของเขาได้รับอิทธิพลจาก

³ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สรรพสิทธิประสงค์ จ.อุบลราชธานี,(2559) สืบค้นจาก <https://angiegroup.wordpress.com/2016/03/26/ศิลปะแบบเรียลลิสม์-realism>

ประสบการณ์ที่เขาประสบมาครั้งยังเป็นเด็ก เริ่มจากชีวิตวัยเด็กขณะที่เขาอาศัยอยู่ที่ลอง บีช เขาทำงานอยู่ร้านขายไอศกรีมฮอตดอกที่มีชื่อว่า Mile High and Red Hot ด้วยเหตุผลนี้เองจึงทำงานส่วนใหญ่ของเขามักจะเล่าเรื่องราวหรือพรรณนาถึงสิ่งเหล่านี้อยู่เสมอ ขณะที่อีโบต์อายุ 16 ปี เขาได้เข้าทำงานให้กับเดอะดิสเนย์ สตูดิโอในช่วงปิดเทอมภาคฤดูร้อนในฐานะนักวาดการ์ตูนหรือวาดภาพประกอบ เมื่อเขาโตขึ้นก็ได้กลายเป็นศิลปินที่วาดภาพเกี่ยวกับการค้า ออกแบบภาพประกอบสำหรับสื่อโฆษณาต่างๆ จนกระทั่งเขาหันมาสนใจในงานวิจิตรศิลป์ และได้ผันตัวกลายมาเป็นผู้สร้างสรรค์ผลงานลงบนผืนผ้าใบ

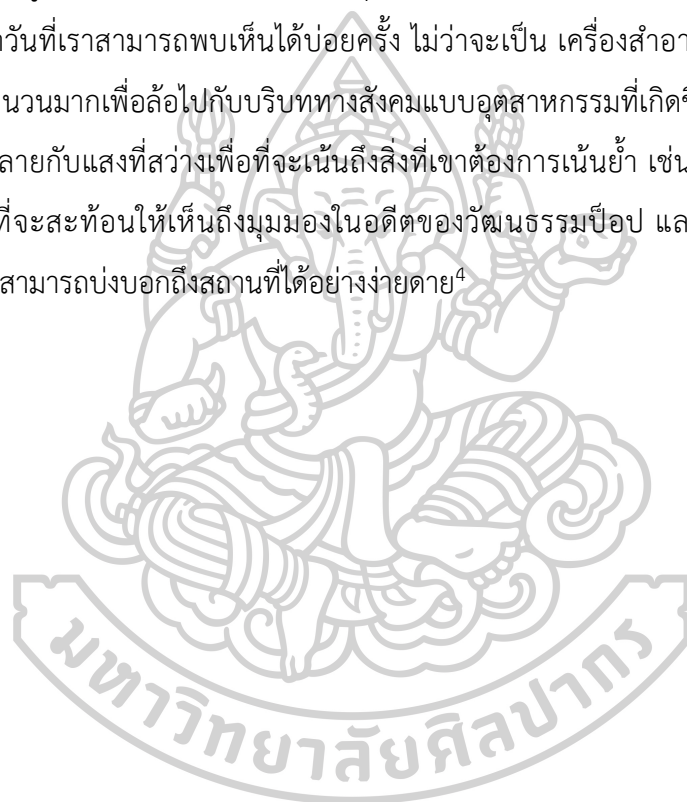
ลักษณะในชิ้นงานของอีโบต์มักจะสร้างโครงร่างของวัตถุที่มีลักษณะชัดเจนจนทำให้นึกถึงภาพการ์ตูน เขามักจะใช้เส้นที่สดใสและรุนแรงตัดกับฉากหลังที่มีสีอ่อนกว่าเพื่อบรรยายถึงตัววัตถุหลักภายในภาพให้ชัดเจน อีกทั้งยังใช้การแสดงเงาในลักษณะพิเศษของการโฆษณาที่มีความเข้มสมจริง ซึ่งลักษณะเงาเช่นนี้ชี้ให้เห็นว่าอีโบต์ได้ให้ความสำคัญในเรื่องของแสงเป็นอย่างมากดังที่เห็นในตัวอย่าง Candy Counter (1969) จะเห็นได้ว่างานในช่วงแรกของอีโบต์นี้มีลักษณะการใช้เส้นสีสร้างให้เกิดเส้นในลักษณะแนวนอน ซึ่งเส้นเหล่านี้ไม่ได้มีความหมายใดเลย มันอาจจะเป็นเพียงเส้นขอบของโต๊ะก็ได้ แต่ในความจริงมันเป็นเพียงการใช้สีเพื่อสร้างความสนุกให้กับภาพ และหากสังเกตใกล้ๆ จะพบว่าโครงร่างของภาพหรือสิ่งของนั้นไม่ปกติแต่มีการลงสีที่เหมาะสมแทน

ในช่วงทศวรรษที่ 50 เขาได้เห็นงานศิลปะลัทธิสำแดงพลังอารมณ์แบบนามธรรมจากศิลปินชื่อดังอย่าง วิลเลียม เดอ คู닝 และ โรเบิร์ต ราสเซนเบิร์ก จนทำให้เขาหันมาสร้างสรรค์ผลงานลงบนผืนผ้าใบขนาดเล็กในหัวข้อเดิมที่เกี่ยวกับอาหารต่างๆ อย่างไรก็ตามตัวอีโบต์เองไม่ได้นำกรอบความคิดของศิลปะในกระแสความเคลื่อนไหวป๊อปอาร์ตมาใช้สักเท่าไรนัก โดยส่วนใหญ่แล้วงานของเขามักจะกล่าวถึงการล้อเลียน เสียดสีหรือวิพากษ์วิจารณ์วิธีทางด้านพาณิชย์และสังคมการบริโภคเสียมากกว่า อีโบต์ต้องการที่จะอธิบายตัวตนของเขาว่าเป็นจิตรกรหัวโบราณที่สนใจในงานเพื่อการโฆษณา การ์ตูน หรือภาพประกอบการค้า นอกจากนี้เขายังแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของตัวเองท่ามกลางความร่วมมือผ่านฝีมือที่มีความพิถีพิถันและการต่อยอดถึงอุดมการณ์ของตนเองโดยไม่สนใจกับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในโลกของศิลปะ

นอกจากนี้หลังจากที่เขาย้ายกลับไปที่แคลิฟอร์เนียในช่วงต้นทศวรรษที่ 60 อีโบต์ก็เริ่มหันมาสร้างผลงานในประเด็นอื่น ซึ่งคือภาพภูมิทัศน์ของชนบทในแซคราเมนโตก่อนที่จะย้ายไปอยู่ที่ซานฟรานซิสโกและสร้างสรรค์ชุดภาพภูมิทัศน์ของตัวเมืองซานฟรานซิสโกออกมาเป็นจำนวนมากในปี ค.ศ. 1972 โดยใช้ฉากภูมิประเทศที่โดดเด่นของเบย์ แอเรีย (the Bay Area) เป็นแรงบันดาลใจในการ

สร้างงาน ไม่ว่าจะเป็นฉากเมือง อาคาร สิ่งก่อสร้างและถนนหนทาง เช่นภาพ Sunset Streets (1985) และ Flatland River (1997) จะเห็นได้ว่าภาพจะมีลักษณะเกินจริง นอกจากนี้เขายังได้วาดภาพตัวละครการ์ตูนที่เป็นที่รู้จักโดยทั่วไปเช่น มิกกี้ เม้าส์ (Mickey Mouse) อีกด้วย

กล่าวโดยสรุปได้ว่างานที่ธีโอบด์สร้างขึ้นมานั้นไม่ได้เป็นเพียงความต้องการหรือความปรารถนา ในอาหารดั่งที่เห็นในภาพ หากแต่เป็นความทรงจำที่ได้พบเห็นครั้งยังเป็นเด็กตามฝาผนัง กำแพงหรือหน้าต่างในร้านค้า ร้านอาหาร หรือโรงภาพยนตร์ แต่สิ่งที่ธีโอบด์ต้องการจะสื่อถึงไม่ได้มีเพียงภาพอาหารหรือภาพภูมิทัศน์เพียงอย่างเดียว ในปัจจุบัน ธีโอบด์ยังคงวาดภาพในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับสิ่งของในชีวิตประจำวันที่เราสามารถพบเห็นได้บ่อยครั้ง ไม่ว่าจะเป็น เครื่องสำอางหรือรองเท้า ที่ถูกวาดออกมาเป็นจำนวนมากเพื่อล่อไปกับบริบททางสังคมแบบอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน อีกทั้งการลงสีที่หลากหลายกับแสงที่สว่างเพื่อที่จะเน้นถึงสิ่งที่เขาต้องการเน้นย้ำ เช่นคน สถานที่หรือสิ่งของ และต้องการที่จะสะท้อนให้เห็นถึงมุมมองในอดีตของวัฒนธรรมป๊อป และฉากหรือภูมิทัศน์ของอเมริกาที่ผู้ชมสามารถบ่งบอกถึงสถานที่ได้อย่างง่ายดาย⁴



⁴ West, Shearer (2539). The Bullfinch Guide to Art. UK: Bloomsbury Publishing Plc.



รูปภาพที่ 2 ภาพผลงาน Confections (ค.ศ. 1962)

ชื่อศิลปิน เวย์น ทีโอบด์

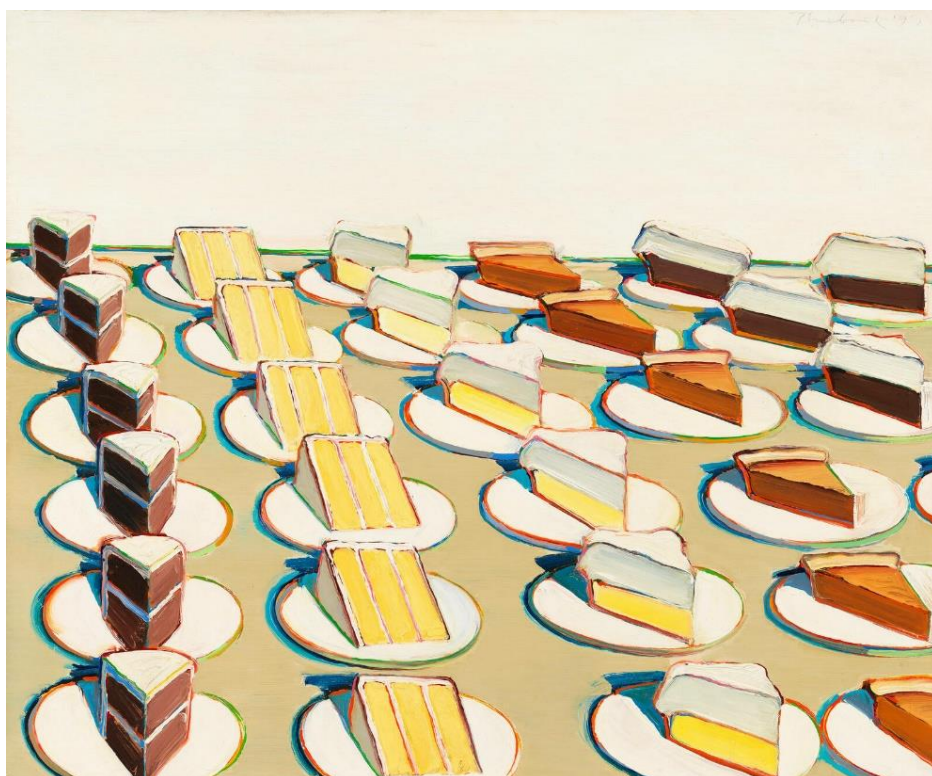
Artist Wayne Thiebaud

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

ขนาด 40.64 x 50.8 ซม.

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://www.sfmoma.org/artwork/2014.343/>



รูปภาพที่ 3 ภาพผลงาน Pie Counter (ค.ศ. 1963)

ชื่อศิลปิน เวย์น ทีโอบด์

Artist Wayne Thiebaud

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

ขนาด 75.7 × 91.3 ซม.

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://whitney.org/collection/works/3042>



รูปภาพที่ 4 ภาพผลงาน Display Cakes (ค.ศ. 1963)

ชื่อศิลปิน เวย์น ทีโอบด์

Artist Wayne Thiebaud

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

ขนาด 71.12 × 96.52 ซม.

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://www.sfmoma.org/artwork/73.52/>



รูปภาพที่ 5 ภาพผลงาน Cut Meringues (ค.ศ. 1961)
ชื่อศิลปิน เวย์น ทีโอบด์ Artist Wayne Thiebaud
เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil color on canvas
ขนาด 40.6 x 50.6 ซม.

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://www.moma.org/collection/works/78898>



รูปภาพที่ 6 ภาพผลงาน Dessert Tray (ค.ศ. 1992-1994)

ชื่อศิลปิน เวย์น ทีโอบด์

Artist Wayne Thiebaud

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

ขนาด 48.9 × 49.2 ซม.

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://www.sfmoma.org/artwork/97.880/>



รูปภาพที่ 7 ภาพผลงาน Three Cones (ค.ศ. 1964)

ชื่อศิลปิน เวย์น ทีโอบด์

Artist Wayne Thiebaud

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

ขนาด 33 x 37.5 ซม.

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก [https://www.mutualart.com/Artwork/Three Cones/1CF0A832777DCC05](https://www.mutualart.com/Artwork/Three-Cones/1CF0A832777DCC05)

4. อิทธิพลทางด้านเทคนิค

4.1 ทิยาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalf Sparnai)



รูปภาพที่ 8 ทิยาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalf Sparnai)

ที่มา กระปุกดอทคอม สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566

เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>

ทิยาลฟ์ สปาร์นาย ศิลปินชาวเดนมาร์กวัย 58 ปี ผู้ซึ่งหลงใหลการวาดภาพต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันของเรา โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหาร ซึ่งสามารถถ่ายทอดออกมาได้อย่างสมจริง คุณมี ชีวิตชีวา ไม่ว่าจะเป็น แฮมเบอร์เกอร์, สเต็กเนื้อ, เค้ก, ของหวานต่าง ๆ, กลัวย หรือแม้กระทั่งไข่ดาว อาหารที่ดูธรรมดา ที่สามารถวาดได้อย่างประณีตบรรจงเป็นที่สุด

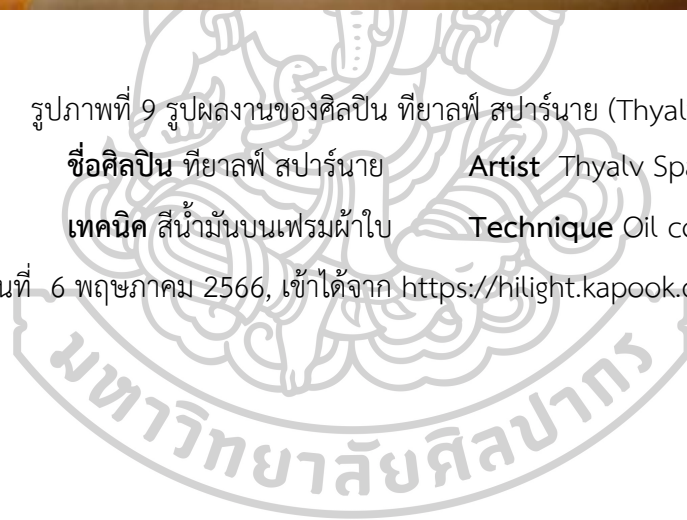


รูปภาพที่ 9 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai)

ชื่อศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย Artist Thyalv Sparnai

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil color on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>





รูปภาพที่ 10 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai)

ชื่อศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย Artist Thyalv Sparnai

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil color on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>

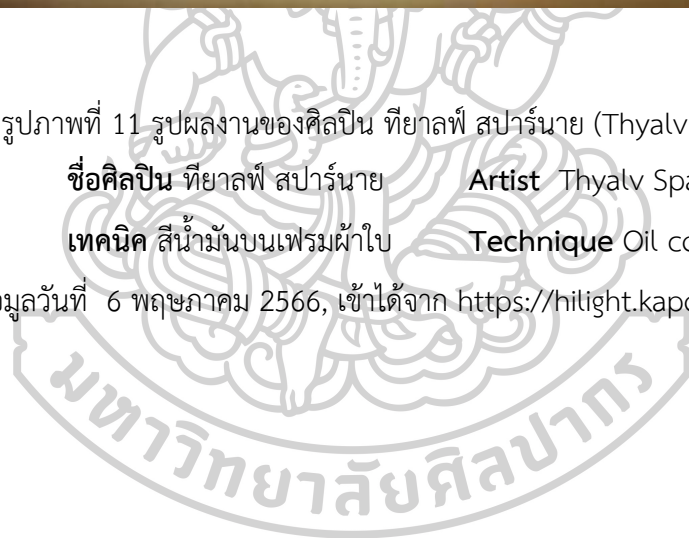


รูปภาพที่ 11 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai)

ชื่อศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นาย Artist Thyalv Sparnai

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil color on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>





รูปภาพที่ 12 รูปผลงานของศิลปิน ทิยาลพ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai)

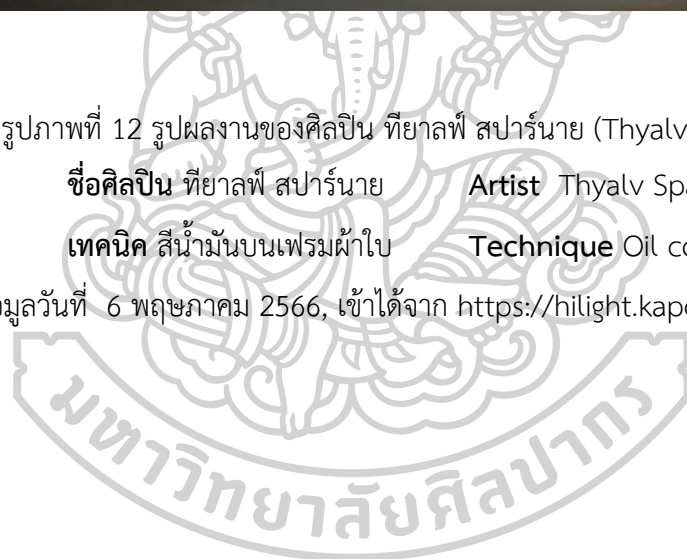
ชื่อศิลปิน ทิยาลพ์ สปาร์นาย

Artist Thyalv Sparnai

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>





รูปภาพที่ 13 รูปผลงานของศิลปิน ทิยาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai)

ชื่อศิลปิน ทิยาลฟ์ สปาร์นาย

Artist Thyalv Sparnai

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

Technique Oil color on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>





รูปภาพที่ 14 รูปผลงานของศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นัย (Thyalv Sparnai)

ชื่อศิลปิน ทียาลฟ์ สปาร์นัย Artist Thyalv Sparnai

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil color on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, เข้าได้จาก <https://highlight.kapook.com/view/78357>

4.2 ทีเค ซาราสวาตี (TK Sarasvathy)



รูปภาพที่ 15 ทีเค ซาราสวาตี (TK Sarasvathy)

ที่มา Global_India สืบค้นข้อมูลวันที่ 10 พฤษภาคม 2566

เข้าได้จาก <https://www.globalindian.com/th/story/global-indian-exclusive/artist-tk-sarasvathy-creates-hyper-realistic-paintings-celebrating-indian-cuisine/>

ทีเค ซาราสวาตี (TK Sarasvathy) เริ่มสร้างงานศิลปะในปี 2008 เมื่อการเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ลูฟวร์ในปารีสกระตุ้นความหลงใหลในงานศิลปะและไม่เคยมองย้อนกลับไปตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ศิลปินเชี่ยวชาญในการสร้างภาพศิลปะบนผืนผ้าใบที่เหมือนจริงเกินจริง และนิทรรศการเดี่ยวครั้งสุดท้ายของเธอที่ Foley Gallery ในแมนฮัตตัน โกจันจัดแสดงอาหารอินเดียในรูปแบบไฮเปอร์เรียลเพื่อเรียกเสียงชื่นชมอย่างมาก

ศิลปินที่เรียนรู้ด้วยตนเองใช้เวลาหลายชั่วโมงหลายวันในการวาดภาพอาหารอินเดียประจำวันเหล่านี้ลงบนผืนผ้าใบและเปลี่ยนให้เป็นงานศิลปะที่เหมือนมีชีวิต ความสมจริงเกินจริงเป็นความสามารถพิเศษของศิลปิน TK Sarasvathy ที่อาศัยอยู่ในประเทศต่างๆ เธอเกิดที่ Puducherry และอาศัยอยู่ในสหรัฐอเมริกาที่เอมิเรตส์และสิงคโปร์ก่อนจะเดินทางไปสหรัฐอเมริกาในปี 2017 และเธอเชี่ยวชาญในการสร้างสรรค์อาหารอินเดียขึ้นมาใหม่ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของผลงานของเธอ การวาดและการขีดเขียนบนกระดาษโดยใช้ดินสอเป็นสิ่งที่ Sarasvathy สนใจเสมอ แต่เธอไม่เคยจริงจังกับมัน

เลย เมื่อสิ่งนั้นเปลี่ยนไป เธอเริ่มทำงานบนผืนผ้าใบและสำรวจงานศิลปะของเธอ ในขณะที่ค้นหาเรื่องที่ไม่ซ้ำกัน Google ได้แนะนำเธอให้รู้จักกับไฮเปอร์เรียลลิสม์ ผลงานต่างๆ ของศิลปินชื่อดังในโลกไฮเปอร์เรียลลิสม์ โดยเฉพาะด้านอาหาร เช่น เบอร์เกอร์ ของหวาน ฟาสต์ฟู้ด เพราะศิลปะดึงดูดใจเธอ และเธอก็ตระหนักว่า อาหารอินเดียไม่ได้ถูกสำรวจในสภาพแวดล้อม

ศิลปินเล่าว่า “นี่คือจุดเริ่มต้นของการเดินทางเพื่อพรรณนาอาหารอินเดียว่าเป็นศิลปะที่เหมือนจริงมาก ในการเริ่มต้นการเดินทางในโลกศิลปะแบบไฮเปอร์เรียลลิสม์ ฉันไม่มีแหล่งอ้างอิงหรือใครสักคนที่จะขอความช่วยเหลือ จิตรกรรมเป็นเรื่องเกี่ยวกับสีและพื้นผิวพร้อมกับความคิดของศิลปินที่แสดงบนผืนผ้าใบ ตามที่ฉันพูด อาหารทุกชนิด โดยเฉพาะอาหารอินเดียจะมีพื้นผิวและสีที่น่าสนใจ และนี่คือแรงบันดาลใจในการทำงานของฉัน”

Sarasvathy ศึกษาศิลปะของผู้ยิ่งใหญ่ที่แท้จริงซึ่งรวมถึง Tjalf Sparnasy และ Mary Ellen Johnson เพื่อทำความเข้าใจความซับซ้อนของมัน และพวกเขาเรียกเธอว่าแรงบันดาลใจ เธอกล่าวเสริมว่า “ฉันชอบงานสร้างสรรค์ของพวกเขาและพวกเขามีอิทธิพลต่อฉันมาก นี่เป็นเพราะงานที่มีรายละเอียดเล็กน้อยซึ่งแสดงถึงสีและเนื้อสัมผัสของอาหาร” ผลงานของเธอเป็นสิ่งที่น่าชม จาก อิตลิวางป่า และ โคโคนัท Chutney ไปยัง Samosa, Naan กุหลาบ Jamun, มะม่วงลาสซี่ และ โซเล บาตุรา เธอได้สร้างสรรค์ผลงานอาหารอินเดียที่เป็นที่รู้จักตั้งแต่เหนือจรดใต้ โดยใช้สื่อกลางอย่าง Oil on canvas เป็นผืนผ้าใบ ซึ่งช่วยให้ได้เนื้อสัมผัสที่เหมือนจริงมาก เพราะความเนียนและคุณภาพที่ดีเยี่ยม

ภาพวาดทุกภาพใช้เวลาหลายเดือนของ Sarasvathy และงานแต่ละชิ้นมีความท้าทายในตัวเอง ความยากลำบากนี้ไม่ได้อยู่ที่ขนาดของอาหารหรือจานซามหรือแม่แตสซี่ แต่อยู่ที่การทำให้รายละเอียดที่ซับซ้อนในทุก ๆ เซนติเมตรของผืนผ้าใบมีชีวิตขึ้นมา “ฉันใช้เวลาเกือบ 6 เดือนในการวาดภาพ อิตลิวางบาร์ และชัทนีย์ และนี่เป็นเพราะความซับซ้อนของ อิตลิวางที่มีรูเล็กๆ รอบๆ และเป็นภาพแรกที่วาดในประเภทนี้ ขณะรับประทานอาหาร อิตลิวาง ตลอดชีวิตของฉัน ฉันไม่เคยรู้มาก่อนว่ามันมีรายละเอียดมากมายและรูเล็กๆ ๆ น่ารักๆ ตอนนี้นั้นทะนุถนอมการกิน อิตลิวาง ยิ่งรู้คุณค่า” เธอหัวเราะ ในทำนองเดียวกันเมื่อเธอทำงานอยู่ Dosa ซึ่งมีแฉวงมากกว่า 5000 แฉวงขึ้นไป Gulab Jamun เธอต้องวาดวงกลมเล็กๆ มากกว่า 1000 วงในเจ็ด กุหลาบ จามุน ปรากฏในภาพเขียนของเธอใช้เวลาหลายเดือน ภาพวาดทุกภาพใช้เวลาสองถึงสามเดือนและแน่นอนว่าต้องใช้ความพยายามอย่างมาก ความท้าทายเหล่านี้เป็นสิ่งที่ศิลปินชื่นชอบ “การระบายสีอาหารไม่ใช่เรื่องง่ายเนื่องจากมีผลลัพธ์ที่ละเอียดมาก ครอบคลุมทั้งสี เนื้อสัมผัส รูปทรงของจาน เครื่องปรุง ขนาดและ

ความลึกของผัก และอื่น ๆ” เธอเล่าก่อนจะเสริมว่า “เมื่อเราวาดภาพอาหาร/งาน สายตาทุกคู่ที่จับจ้องไป จะมีภาพที่กำหนดไว้ล่วงหน้าของอาหาร/งานนั้นอยู่ในใจ ในฐานะศิลปิน ฉันต้องแน่ใจว่าภาพของอาหารงานนั้นในใจของผู้ชมจะต้องตรงกับงานของฉัน หรืองานศิลปะของฉันจะไปแทนที่ภาพนั้นในสมองของเขา”



รูปภาพที่ 16 ภาพผลงาน Mango Lassi

ชื่อศิลปิน ทีเค ซาราสวดี Artist TK Sarasvathy

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 10 พฤษภาคม 2566,

เข้าได้จาก <https://www.saatchiart.com/art/Painting-MangoLassi/1556069/9384733/view>



รูปภาพที่ 17 ภาพผลงาน Papad

ชื่อศิลปิน ทีเค ชาราสวตี Artist TK Sarasvathy

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 10 พฤษภาคม 2566,

เข้าได้จาก <https://www.saatchiart.com/art/Painting-Papad/1556069/9384713/view>



รูปภาพที่ 18 ภาพผลงาน Jalebi

ชื่อศิลปิน ทีเค ซาราสวตี Artist TK Sarasvathy

เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ Technique Oil on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 10 พฤษภาคม 2566,

เข้าได้จาก <https://www.saatchiart.com/art/Painting-Jalebi/1556069/8914051/view>



รูปภาพที่ 19 ภาพผลงาน Gulab Jamun and Pistachio
ชื่อศิลปิน ทีเค ซาราสวาตี **Artist** TK Sarasvathy
เทคนิค สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ **Technique** Oil on canvas

สืบค้นข้อมูลวันที่ 10 พฤษภาคม 2566,
เข้าได้จาก <https://www.saatchiart.com/art/Painting-Gulab-Jamun-and-Pistachio/1556069/9387245/view>

ตารางที่ 1 ตารางวิเคราะห์อิทธิพลทางศิลปกรรมต่อการสร้างงาน

ผลงานของศิลปิน	อิทธิพลด้านแนวคิด/เนื้อหา	อิทธิพลด้านรูปแบบ	อิทธิพลด้านเทคนิค	สรุปอิทธิพลที่มีต่อการสร้างงาน
 <p>ชื่อผลงาน: Pie Counter ศิลปิน: เวย์น ธิโอบด์ (Wayne Thiebaud)</p>	ศิลปินได้แนวคิดและแรงบันดาลใจจากขนมหรือของหวานที่พบได้ทั่วไปในร้านอาหารสมัยเมื่อเขายังเป็นเด็ก	การถ่ายทอดผลงานจากจิตใต้สำนึกในการมองเห็นรูปร่างรูปทรงของขนมหวาน ในผลงานจิตรกรรมรูปแบบเหมือนจริง (Realism)	เทคนิคจิตรกรรม	รูปแบบงานเหมือนจริงที่แสดงออกสัญลักษณ์ของรูปทรง (ขนมหวาน) ที่สะท้อนถึงประสบการณ์ของศิลปิน
 <p>ชื่อผลงาน: Dessert tray ศิลปิน: เวย์น ธิโอบด์ (Wayne Thiebaud)</p>	ศิลปินได้แนวคิดและแรงบันดาลใจจากขนมหรือของหวานที่พบได้ทั่วไปในร้านอาหารสมัยเมื่อเขายังเป็นเด็ก	การถ่ายทอดผลงานผ่านรูปร่างรูปทรงของขนมหวาน และการเพิ่มเงาของวัตถุเพื่อให้ภาพมีเสน่ห์มากยิ่งขึ้น	เทคนิคจิตรกรรม	การผสมผสานรูปร่างรูปทรง และ แสงเงาถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึก ของศิลปินที่มีต่อขนมหวาน
 <p>ผลงานของ: Thyalv Sparnai</p>	ศิลปินได้แนวคิดและแรงบันดาลใจจากอาหารธรรมดาๆ ในชีวิตประจำวันของเรา ที่ดูมีชีวิตชีวาและสีสันสดใส	การถ่ายทอดผลงานจากการมองเห็นรูปร่าง รูปทรงของขนมหวาน ในผลงานจิตรกรรมรูปแบบเหมือนจริง (Realism)	เทคนิคจิตรกรรม	การวาดภาพแนวเหมือนจริง (Realism) ของขนมหวานที่ทำให้ชวนหลงใหลผ่านประสบการณ์ การใช้ชีวิตประจำวันของศิลปิน

ผลงานของศิลปิน	อิทธิพลด้านแนวคิด/เนื้อหา	อิทธิพลด้านรูปแบบ	อิทธิพลด้านเทคนิค	สรุปอิทธิพลที่มีต่อการสร้างงาน
 <p>ผลงานของ: Thyalv Sparnai</p>	ศิลปินได้แนวคิดและแรงบันดาลใจจากขนมหวานในอาหารธรรมดาๆ ในชีวิตประจำวันของเรา ที่ดูมีชีวิตชีวาและสีสันสดใส	การถ่ายทอดผลงานจากรูปร่าง รูปทรงของขนมหวาน ในระยะที่ใกล้จับดูเหมือนเป็นภาพแนว abstract ทำให้ภาพมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น	เทคนิคจิตรกรรม	การผสมผสานของรูปร่าง และ รูปทรงที่ดูแปลกตาในมุมมองที่คนทั่วไปมองข้ามผ่านการวาดภาพแนวเหมือนจริง (Realism)
 <p>ชื่อผลงาน: Gulab Jamun and Pistachio ศิลปิน: ทีเค ชาราสวาตี (TK Sarasvathy)</p>	ศิลปินได้แนวความคิดและแรงบันดาลใจจากขนมหรืออาหารที่พบได้ทั่วไป ช่างถนนในประเทศอินเดีย	การถ่ายทอดผลงานจากจิตใต้สำนึกในการมองเห็นรูปร่าง รูปทรงของขนมหวาน ในผลงานจิตรกรรมรูปแบบเหมือนจริง (Realism)	เทคนิคจิตรกรรม	รูปแบบงานเหมือนจริงที่แสดงออกถึงสัญลักษณ์ของรูปทรง (ขนมหวาน) ที่สะท้อนถึงประสบการณ์ของศิลปิน
 <p>ชื่อผลงาน: Jalebi ศิลปิน: ทีเค ชาราสวาตี (TK Sarasvathy)</p>	ศิลปินได้แนวความคิดและแรงบันดาลใจจากขนมหรืออาหารที่พบได้ทั่วไป ช่างถนนในประเทศอินเดีย	การถ่ายทอดผลงานผ่านรูปร่างรูปทรงของขนมหวาน และการเพิ่มเงาของวัตถุเพื่อให้ภาพมีเสน่ห์มากยิ่งขึ้น	เทคนิคจิตรกรรม	การผสมผสานรูปร่าง รูปทรง และ แสงเงาถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึก ของศิลปินที่มีต่อขนมหวาน

บทที่ 3

การดำเนินงานและกระบวนการสร้างสรรค์

การสร้างสรรค์ผลงานในครั้งนี้มีกระบวนการหรือขั้นตอนตามลำดับ โดยเริ่มจากการศึกษาข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมไทย ไตร่ตรองประสบการณ์ ตลอดจนการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง รูปแบบเทคนิควิธีการทางศิลปกรรม นำมาสู่การปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ ตามกระบวนการ รูปแบบ เทคนิควิธีการ ที่ถ่ายทอดแนวคิดการสร้างสรรคจากประสบการณ์ของตนเอง โดยเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง(realism) แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปทรงของขนมไทย มีขั้นตอนการดำเนินงานดังต่อไปนี้

3.1 แนวความคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน

3.1.1 แนวความคิด

ข้าพเจ้าสร้างสรรค์ผลงานจากแนวความคิดเรื่อง รูป รส กลิ่น ขนมไทย โดยมีรูปแบบของผลงานเป็น งานจิตรกรรมแบบเหมือนจริง (realism) ที่สามารถถ่ายทอดความชื่นชอบรสชาติอันหอมหวานและ สีสนับของ ขนมไทยที่สดใสนำมาเป็นแรงบันดาลใจ แนวความคิด เนื้อหาสาระ จินตนาการ อารมณ์และความรู้สึก จาก ประสบการณ์ตรงของข้าพเจ้า โดยเสนอประสบการณ์ในการทานขนมไทย สะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบ ผ่านสัญลักษณ์รูปร่างรูปทรงของขนมหวาน เปรียบเสมือนขนมหวานคือสิ่งที่ทำให้มีความสุขตอบสนองความอยากในจิตใจ

3.1.2 แรงบันดาลใจ

จากประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์เองก็เป็นหนึ่งในผู้ที่ชื่นชอบขนมหวานเป็นอย่างมากพอเวลาเลิกงานตอนเย็น ก็จะแวะร้านขนมหวานร้านประจำทำให้เราที่ชอบขนมหวานอยู่แล้วยังมีความชอบเข้าไปอีกและ เมื่อได้ทาน ขนมหวานจะทำให้รู้สึกมีความสุขทุกครั้งที่ได้ทานได้สัมผัสความหอมของขนมหวานสัมผัสรสชาติของขนม หวานทำให้หยุดทานไม่ได้ และพยายามเสาะแสวงหาขนมหวานที่รสชาติอร่อยอยู่เป็นประจำ ทั้งหมดที่กล่าวมานั้นผู้สร้างสรรค์ได้นำประสบการณ์ในการทานขนมไทยนั้นแปรเปลี่ยนเป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายทอดแนวความคิด เนื้อหาสาระ จินตนาการ อารมณ์และความรู้สึก ความหลงใหล สะท้อนคุณค่า และความชื่นชอบ โดยเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม(Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง(realism) แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของขนมไทยที่มีอยู่มากมายหลายรูปแบบ มีนัยยะทางความหมายและ ความรู้สึกกระทันหันต่อขนมหวาน สะท้อนความชื่นชอบของผู้สร้างสรรค์ที่ชอบทานขนมไทยเป็นชีวิตจิตใจ

3.2 วิธีการดำเนินงานสร้างสรรค์

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลในการดำเนินงานโดยหาข้อมูลที่เอกสารที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย ประสบการณ์ตรงในการได้รับประทานขนมไทย ศึกษาค้นคว้าเทคนิคและวิธีการในการสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบที่ผู้สร้างสรรค์สนใจ เช่น ศึกษางานจิตรกรรม (Painting) และรูปแบบศิลปะเหมือนจริง (Realism) ที่สามารถแสดงออกถึงแนวคิดในการสร้างสรรค์ของศิลปิน ที่มีอิทธิพลทางศิลปกรรมต่อข้าพเจ้าให้ออกมาเป็นผลงานงาน งานจิตรกรรม(Painting) ที่มีความน่าสนใจและสามารถนำมาพัฒนางานไปต่อยอดการสร้างสรรค์ ผลงานของตนเองได้

ขั้นตอนที่ 2 เก็บรวบรวมข้อมูล ไตร่ตรองแรงบันดาลใจสร้างแนวคิดการสร้างสรรค์ จากเอกสาร หนังสือ สื่อและข่าวสารต่าง ๆ เกี่ยวกับ ขนมไทย สร้างสรรค์เอง ด้วยวิธีการถ่ายภาพ ทัศนศิลป์ ร่างแบบเบื้องต้น(Sketch) เพื่อบันทึกเรื่องราว เนื้อหา สาระ อารมณ์และความรู้สึก ที่เกิดขึ้น ณ ขณะนั้น

ขั้นตอนที่ 3 จัดเตรียมหาวัสดุอุปกรณ์ สร้างแบบร่าง(Sketch) และนำแบบร่างที่ได้ ไปปรึกษาผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา เมื่อปรับปรุงแก้ไข พัฒนาแบบร่างเรียบร้อยแล้ว นำแบบร่างเหล่านั้น มาสร้างสรรค์ผลงานจริง โดยจะต้องวิเคราะห์มุมมองและคุณค่าของผลงานที่มีความเชื่อมโยงแนวความคิดของการสร้างสรรค์ นำไปสู่การแสดงออกให้รู้ถึงคุณค่าขนมไทย

ขั้นตอนที่ 4 ระหว่างการสร้างสรรค์ผลงานในแต่ละขั้น ขอคำขอแนะนำ จากการ ปรึกษาผู้เชี่ยวชาญ อาจารย์ที่ปรึกษา จนนำมาสู่การแก้ไข ปรับปรุงและพัฒนาผลงานแต่ละขั้นให้ สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขั้นตอนที่ 5 เมื่อเสร็จกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะเรียบร้อยแล้ว โดยผู้สร้าง งานจะต้องคำนึงถึงรายละเอียด ในแต่ละส่วนของผลงานให้ครบถ้วนเรียบร้อยดีแล้ว และเมื่อตรวจเรียบร้อยแล้ว ก็ต้องดูภาพรวมของชิ้นงาน และเก็บรายละเอียดโดยรวมอีกทีจนงานเสร็จสมบูรณ์

3.3 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

ตารางที่ 2 รายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน

รายละเอียดในการดำเนินงาน	เดือน 2565 – เดือน 2566				
	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	เม.ย
เสนอหัวข้อสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ ครั้งที่ 1 แนวคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานต่อคณะกรรมการ					
เสนอหัวข้อสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ ครั้งที่ 2 เสนอแบบร่างต่อคณะกรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษา					
นำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ ครั้งที่ 1					
นำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ ครั้งที่ 2					
สรุปการทดลองสร้างสรรค์ศิลปะ					
พัฒนาผลงาน/ทำเล่มวิทยานิพนธ์					
เสนอแบบร่างชิ้นที่ 1					
เสนอแบบร่างชิ้นที่ 2					
คัดเลือกผลงานการแสดงนิทรรศการ					
สอบวิทยานิพนธ์โดยคณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก					
ปรับปรุงรูปเล่มวิทยานิพนธ์					

3.4 วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน

3.4.1 วัสดุอุปกรณ์ในการค้นคว้าข้อมูล

3.4.1.1 วัสดุ - สมุด, ดินสอ (Sketch)

3.4.1.2 อุปกรณ์

- คอมพิวเตอร์ (Computer)

- กล้องถ่ายภาพ (Camera)

- โทรศัพท์มือถือ (Smartphone)

- ไอแพด (iPad)

- เครื่องปริ้นส์ (Printer)

3.4.2 วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงานสร้างสรรค์

3.4.2.1 วัสดุ

- เฟรมผ้าใบ (Canvas)
- สีน้ำมัน (Oil color)
- ดินสอสี (colored pencils)

3.5.2.2 อุปกรณ์

- พู่กัน (Paintbrush)
- จานสี (Palette)
- เครื่องฉายภาพ (Projector)
- ไอแพด (iPad)
- ภาพถ่ายข้อมูลต้นแบบ, ภาพร่าง (Sketch)
- ขาดั่งวาดรูป

3.5 เทคนิค ขั้นตอน และกระบวนการ

3.5.1 ศึกษาข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมไทย เรื่องราว ประสบการณ์จากการทานขนมไทย สะท้อนคุณค่าและและวัฒนธรรมไทย

3.5.2 ศึกษาข้อมูลทั้งจากงานวิจัย งานสร้างสรรค์และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

3.5.3 กำหนดกิจกรรมการรวบรวมและจัดเก็บข้อมูล

3.5.4 ขอคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา

3.5.5 การปฏิบัติการสร้างสรรค์ตามกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ ดังนี้ - แรงแบบตาลใจ - แนวความคิด - ภาพร่างความคิด - เทคนิคและวิธีการแสดงออก - การแสดง

3.5.6 วิเคราะห์คุณค่าและสรุปผลการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม

3.5.7 วิพากษ์วิจารณ์โดยผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา

3.5.8 รวบรวมองค์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติการสร้างสรรค์เป็นรูปเล่มวิทยานิพนธ์

3.5.9 วิพากษ์วิจารณ์โดยผู้เชี่ยวชาญ ที่ปรึกษา ศิลปิน นักวิชาการศิลปะ

3.6 พัฒนาการในการสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์

การสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ในช่วงนี้เป็นการพัฒนางานที่มีความชัดเจนทั้งด้านแนวความคิดการสร้างสรรค์ผลงานและการแสดงออกส่งผลให้งานมีรูปแบบที่เป็นลักษณะเฉพาะมากยิ่งขึ้นคือการใช้สัญลักษณ์ทางจิตรกรรมและรูปร่างรูปทรงให้กลมกลืนเพื่อสื่อความหมายเนื้อหาสาระและความรู้สึกซึ่งมีความสำคัญต่อการพัฒนากระบวนการคิดและนำไปสู่การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ดังนี้

ตารางที่ 3 ตารางแสดงพัฒนาการในการสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์

ผลงานช่วงก่อน วิทยานิพนธ์	<p>ผลงานชุดที่ 1</p> <p>ชั้นที่ 1: บัวลอยไข่หวาน</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>ชั้นที่ 2 : ลูกชุบ</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรม ผ้าใบ</p> <p>ชั้นที่1 ชั้นที่2</p> 	<p>ผลงานชุดที่ 2</p> <p>ชั้นที่ 1: สาकुมะพร้าวอ่อน</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>ชั้นที่ 2 : สาकुลำไย</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรม ผ้าใบ</p> <p>ชั้นที่ 1 ชั้นที่ 2</p> 	<p>ผลงานชุดที่ 3</p> <p>ชั้นที่ 1: มองต่างมุม</p> <p>ขนาด : 200x200 ซม.</p> <p>เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรม ผ้าใบ</p> <p>ชั้นที่ 1</p> 
แนวความคิด	<p>แรงบันดาลใจในการทาน ขนมไทยสู่แนวความคิดและ หลักการความเป็นมาของ ขนมไทยที่ผสมผสาน วัฒนธรรมและประเพณีของ แต่ละประเทศในแถบเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้ที่มีความ คล้ายคลึงกันอย่างมีนัยยะ สำคัญ</p>	<p>จากขนมหวานที่มีความน่า รับประทานชวนหลงใหล แฝงนัยยะให้ขนมหวานดูไม่ น่าทานด้วยการใส่ช่องที่ทำ ให้รู้สึกไม่อยากรับประทาน และทำให้มุมมองและ ความรู้สึกต่อขนมหวานต่าง ออกไป</p>	<p>มุมมองที่แตกต่างออกไป ของขนมหวานผ่านวัตถุที่ ทำให้รูปของขนมหวาน กลับด้าน ทำให้มุมมองต่าง ออกไป แฝงนัยยะผ่านการ รับรู้ การมองเห็นในมุมมอง ที่ไม่คุ้นตา</p>
รูปแบบและ การแสดงออก	<p>ใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรง ของขนมหวานและวัตถุดิบ ผสมผสานกันทำให้เกิดความ น่าหลงใหล ในขนมหวาน ในรูปแบบผลงานศิลปะ เหมือนจริง (Realism)</p>	<p>ใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรง ของขนมหวานและแฝง นัยยะลงไปในงานเพื่อให้ เกิดความรู้สึกที่แตกต่าง ออกไปเมื่อได้มองรูปขนม หวานเป็นลักษณะของความ ไม่น่ารับประทาน</p>	<p>ใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงของขนมหวาน มอง ผ่านวัตถุที่ทำให้เห็นมุมมอง ที่แปลกตาและแตกต่าง ออกไป สื่อถึงการกลับด้าน ของภาพผ่านวัตถุที่อยู่ ด้านหน้า</p>

3.7 การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์

การสร้างผลงานวิทยานิพนธ์ เป็นการสร้างสรรค์ผลงาน จากแนวคิดแรงบันดาลใจที่มีความชัดเจน ลักษณะรูปแบบผลงานจิตรกรรมแนวเหมือนจริง ซึ่งแสดงออกถึงความสวยงาม ความน่าหลงใหล ความอยากอาหารเมื่อได้เห็นและได้กินขนมไทย โดยมีผลงานจำนวน 4 ชิ้น ซึ่งผลงานทั้ง 4 ชิ้น มีเทคนิค ขั้นตอนและกระบวนการ ดังนี้

3.7.1 การออกแบบโครงร่าง (Sketch Design) เป็นการนำเสนอแนวความคิดในการออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน โดยนำเสนอโครงร่างภาพรวมแล้วจึงสรุปแนวความคิดรายละเอียดย่อยเพื่อนำไปสู่ชิ้นงานที่จะเตรียมในการสร้างสรรค์ กำหนดโครงร่างที่ชัดเจนตอบสนองแนวคิดและจุดประสงค์ที่ต้องการให้ผู้ชมผลงานรับรู้ความรู้สึกและแนวความคิดโดยคำนึงถึงการจัดการรูปแบบและวิธีการเพื่อนำเสนอผลงานอย่างสมบูรณ์

ดังนั้น การออกแบบโครงร่างผลงานสร้างสรรค์ทุกชิ้นเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อวัตถุประสงค์ในการถ่ายทอดแนวความคิดและแรงบันดาลใจที่ต้องการสื่อสารให้ผู้ชมผลงานรับรู้และนำไปสู่การพัฒนาผลงานการสร้างสรรค์ของผู้สร้างสรรค์



ผลงานชิ้นที่ 1 “เงาก๊วย หมายเลข 1” เทคนิคสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ ขนาด 170 x 200 ซม.



รูปภาพที่ 20 แบบร่าง (Sketch) เงาก๊วย หมายเลข 1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566



รูปภาพที่ 21 ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก

ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 1 เงาก๊วย หมายเลข 1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566

ผลงานชิ้นที่ 2 “เงาก๊วย หมายเลข 2” เทคนิคสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ ขนาด 170 x 200 ซม.



รูปภาพที่ 22 แบบร่าง (Sketch) เงาก๊วย หมายเลข 2
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566



รูปภาพที่ 23 ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก
ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 2 เงาก๊วย หมายเลข 2
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566

ผลงานชิ้นที่ 3 “ครองแครง” เทคนิคสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ ขนาด 170 x 200 ซม.



รูปภาพที่ 24 แบบร่าง (Sketch) ครองแครง
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566



รูปภาพที่ 25 ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก
ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 3 ครองแครง
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566

ผลงานชิ้นที่ 4 “รวมมิตร” เทคนิคสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ ขนาด 170 x 200 ซม.



รูปภาพที่ 26 แบบร่าง (Sketch) รวมมิตร
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566



รูปภาพที่ 27 ลงสีองค์ประกอบต่าง ๆ โดยภาพรวม เพิ่มองค์ประกอบย่อยและเก็บรายละเอียดทุก
ส่วนของภาพให้สมบูรณ์ ผลงานชิ้นที่ 4 รวมมิตร
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, กุมภาพันธ์ 2566



รูปถ่ายที่ 28 นำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์
ผลงานทั้ง 4 ชิ้น “เงาก๊วย หมายเลข 1, เงาก๊วย หมายเลข 2, ครองแครง, รวมมิตร”
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2566



รูปถ่ายที่ 29 นำเสนอความก้าวหน้าวิทยานิพนธ์ ต่อคณะกรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อนำ
คำแนะนำ มาแก้ไขปรับปรุงและพัฒนาผลงานให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น เพื่อเตรียมนำผลงานจัด
นิทรรศการ ผลงานทั้ง 4 ชิ้น “เงาก๊วย หมายเลข 1, เงาก๊วย หมายเลข 2, ครองแครง, รวมมิตร”
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2566

สรุป

การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้ ด้วยเทคนิควิธีการและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน ศิลปะประเภทจิตรกรรม (Painting) รูปแบบแนวเหมือนจริง (realism) ระบายสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ (oil color on canvas) ขนาด 100x120 เซนติเมตร จำนวน 4 ชิ้น ซึ่งเทคนิคนี้ยังเป็นส่วนหนึ่งในการนำไปจัดการเรียนรู้ให้นักเรียนของผู้สร้างสรรค์เอง จึงมีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์ถึงประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม อีกทั้งยังมีความประทับใจและชื่นชอบตลอดจนศึกษา วิเคราะห์ รูปแบบ เทคนิควิธีการรวมถึงกระบวนการสร้างสรรค์จากผลงานของศิลปิน ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ปรับใช้ให้เกิดลักษณะเฉพาะตนในการสร้างสรรค์ผลงาน ที่ต้องการถ่ายทอดเรื่องราวจากประสบการณ์ในการทานขนมหวาน โดยอาศัยความโปรดปรานและชื่นชอบของตนเอง แสดงออกถึงอยากทานขนมไทย จนก่อเกิดเป็นความรู้สึกที่จะแสดงออกให้เห็นคุณค่าของขนมไทย โดยการแสดงออกทางสัญลักษณ์ทางรูปทรงของขนมไทย เปรียบเสมือนการนำเอารูปร่างรูปทรงของขนมไทย มาแสดงออกเป็นผลงาน อีกทั้งยังได้นำรูปแบบและวิธีจากการศึกษาผลงานศิลปะกรรมของศิลปิน มาเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนความคิด เทคนิควิธีการในการเขียนภาพจิตรกรรม (Painting) โดยใช้วัสดุ อุปกรณ์และขั้นตอนดังนี้

1. เตรียมเฟรมผ้าใบสีขาว ขนาด 170 x 200 ซม.
2. ใช้ดินสอสีร่างแบบด้วยเครื่องฉายภาพ (Projector)
3. ลงสีพื้นหลังด้วยสีน้ำมัน (Oil color)
4. ลงสีโครงสร้างองค์ประกอบหลักและจุดเด่น
5. ลงสีโครงสร้างองค์ประกอบรองและจุดรอง
6. เก็บรายละเอียดของภาพให้สมบูรณ์

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์การสร้างสรรค์

ผลงานสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ชุดนี้ในหัวข้อ รูป รส กลิ่น ชนมไทย ต้องการถ่ายทอดเรื่องราวเพื่อศึกษาแนวคิดทฤษฎีเทคนิควิธีการและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะจากประสบการณ์ตรงของผู้สร้างสรรค์ผลงานเกี่ยวกับชนมไทยโดยอาศัยความอารมณ์ความรู้สึกของตนเอง เป็นสื่อในการแสดงออก ถึงความชอบชนมไทย แปรเปลี่ยนเป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายทอดแนวความคิดเนื้อหาสาระจินตนาการอารมณ์และความรู้สึกความหลงใหลสะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบโดยเสนองานผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) รูปแบบเหมือนจริง (Realism) แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของชนมไทยที่มีอยู่มากมายหลายรูปแบบนัยยะทางความหมายและความรู้สึกที่มีต่อชนมไทยสะท้อนความชื่นชอบของผู้สร้างสรรค์ที่ชอบทานชนมไทยเป็นชีวิตจิตใจ

4.1 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนวิทยานิพนธ์

- 4.1.1 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 มี 2 ชิ้น
- 4.1.2 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 มี 2 ชิ้น
- 4.1.3 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 3 มี 1 ชิ้น

4.2 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์

- 4.2.1 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 1 “เงากว๊าย หมายเลข 1”
- 4.2.2 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 2 “เงากว๊าย หมายเลข 2”
- 4.2.3 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 3 “ครองแครง”
- 4.2.4 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 4 “รวมมิตร”

4.1 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนวิทยานิพนธ์

การสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ในช่วงนี้เป็นการพัฒนาผลงานที่มีความชัดเจนทั้งหน้าแนวความคิดการสร้างสรรค์ผลงานและการแสดงออกส่งผลให้ผลงานมีรูปแบบที่เป็นสัญลักษณ์เฉพาะมากยิ่งขึ้นคือการใช้สัญลักษณ์ทางกิจกรรมซึ่งสามารถวิเคราะห์ผลงานผ่านกระบวนการคิดการทดลองและพัฒนาการสร้างสรรค์ดังนี้

การใช้สัญลักษณ์รูปร่างรูปทรงทางจิตรกรรมโดยการสร้างรูปทรงของชนมหวานให้กลมกลืนกับส่วนผสมให้เกิดความน่าสนใจจากลักษณะทางกายภาพและการสื่อความหมายจากความเป็นจริงให้

ดูเหมือนจริงมากยิ่งขึ้นเพื่อถ่ายทอดเรื่องราวเนื้อหาสาระตามจินตนาการประกอบกับการใช้พื้นที่ว่างสี และความมันวาว บรรยากาศเป็นส่วนทำให้ผลงานมีมิติเกิดอารมณ์ความรู้สึกและมีจินตนาการรวมทั้ง การจัดองค์ประกอบจุดเด่นตามแนวความคิดของผู้สร้างสรรค์ใช้สัญลักษณ์รูปร่างรูปทรงที่สื่อ ความหมายให้ผู้ชมได้เข้าใจและคบคิดทำให้ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์มีความโดดเด่นและสามารถ นำไปพัฒนาต่อยอดสู่การสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์หัวข้อรูป รส กลิ่น ขนมไทย

4.1.1 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 มี 2 ชั้น

4.1.1.1 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านแรงบันดาลใจและแนวความคิด

จากประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์เองก็เป็นหนึ่งในผู้ที่ชื่นชอบขนมหวานเป็นอย่างมากพอเวลาเลิกงานตอนเย็น ก็จะแวะร้านขนมหวานร้านประจำทำให้เราที่ชื่นชอบขนมหวานอยู่แล้วยังมีความชอบเข้าไปอีกและ เมื่อได้ทานขนมหวานจะทำให้รู้สึกมีความสุขทุกครั้งที่ได้ทานได้สัมผัสความหอมของขนมหวานสัมผัสรสชาติของขนมหวานทำให้หยุดทานไม่ได้ และพยายามเสาะแสวงหาขนมหวานที่รสชาติอร่อยอยู่เป็นประจำทั้งหมดที่กล่าวมานั้นผู้สร้างสรรค์ได้นำประสบการณ์ ในการทานขนมไทยนั้นแปรเปลี่ยนเป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายทอดแนวความคิด เนื้อหาสาระ จินตนาการ อารมณ์และความรู้สึก ความหลงใหล สะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบ โดยเสนอผ่านการ สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม(Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง(realism)แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงของขนมไทยที่มีอยู่มากมายหลายรูปแบบ มีนัยยะทางความหมายและความรู้สึกกระที่มีต่อขนม หวาน สะท้อนความชื่นชอบของผู้สร้างสรรค์ที่ชอบทานขนมไทยเป็นชีวิตจิตใจ จนเกิดเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานชุดนี้ขึ้น

ข้าพเจ้าสะท้อนแนวความคิดมุมมองเนื้อหาสาระผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงในการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมเพื่อให้ผู้ชมได้เข้าใจและเห็นความสำคัญของการทานขนม ไทยมากขึ้นอีกทั้งยังเป็นเครื่องเตือนใจที่มีผลต่อแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานและการ อนุรักษ์ขนมไทยสืบไป

4.1.1.2 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านรูปแบบและการแสดงออก

เป็นการใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของขนมหวานผ่านการรับรู้ของข้าพเจ้า โดยองค์ประกอบของภาพเป็นการนำขนมหวานในมุมมองที่ใกล้ใกล้ผสมผสานกับความ เป็นจริงจึง เรียกได้ว่าเป็นรูปแบบผลงานศิลปะเหมือนจริงส่วนบรรยากาศในภาพใช้โทนสีที่สดใสตามความเป็น จริงและเน้นในบางส่วนที่เป็นองค์ประกอบสำคัญหรือจุดเด่นของภาพ



รูปภาพที่ 30 วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 ชั้นที่ 1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ธันวาคม 2564

ชื่อผลงาน : บัวลอย ขนาด 100x100 ซม. เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ



รูปภาพที่ 31 วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 ชั้นที่ 2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ธันวาคม 2564

ชื่อผลงาน : ลูกชุบ ขนาด 100x100 ซม. เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

4.1.2 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 มี 2 ชั้น

4.1.2.1 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านแรงบัลดาลใจและแนวความคิด

ขนมหวานที่ดูน่าหลงใหลชวนรับประทานแต่แฝงความหมายและนัยยะที่ทำให้รู้สึกตรงข้ามกับสิ่งที่เห็นซึ่งได้มาจากประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์จึงนำมาถ่ายทอด สู่แนวความคิดที่จะเปลี่ยนแปลงมุมมองที่มีต่อขนมหวานให้เกิดการรับรู้และความรู้สึกใหม่จึงถ่ายทอดออกมาเป็นผลงานที่ทำให้เปลี่ยนแปลงความรู้สึกเดิมไปอย่างสิ้นเชิง

4.1.2.2 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านรูปแบบและการแสดงออก

ผลงานชุดนี้ใช้ขนมหวานชนิดเดียวกันแต่มีลักษณะทางกายภาพแตกต่างกันซึ่งได้แฝงสัญลักษณ์ของความไม่น่ารับประทานลงไปในภาพเพื่อแสดงออกถึงมุมมองที่มีต่อขนมหวานในอีกรูปแบบหนึ่งการใส่วัตถุหรือสิ่งที่ไม่น่ารับประทานลงไปในขนม หวานเป็นการแฝงนัยยะทางความหมายโดยใช้จินตนาการประกอบสร้างผสมผสานรูปร่างรูปทรงของแมลงและเส้นผมลงไปในภาพเพื่อทำให้เกิดจุดเด่นหรือจุดสำคัญในการนำเสนอผลงาน บรรยากาศของผลงานสีและแสงที่มีความสดใสแต่แฝงไปด้วยความไม่น่ารับประทานซึ่งผู้ชมจะสัมผัสได้ผ่านผลงานชุดนี้





รูปภาพที่ 32 วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 ชั้นที่ 1
 ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์,กุมภาพันธ์ 2565
 ชื่อผลงาน : สาคุมะพร้าวอ่อน ขนาด 100x100 ซม. เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ



รูปภาพที่ 33 วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 ชั้นที่ 2
 ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์,กุมภาพันธ์ 2565
 ชื่อผลงาน : สาคุลำไย ขนาด 100x100 ซม. เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

4.1.3 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 3 มี 1 ชิ้น

4.1.3.1 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านแรงบัลดาลใจและแนวความคิด

การมองขนมหวนในมุมมองที่แตกต่างออกไปซึ่งมีวัตถุประสงค์เป็นสื่อการในการมองผ่านวัตถุนั้นจะทำให้เห็นขนมหวนในมุมมองที่แตกต่างกันไปซึ่งในบางครั้งการมองสิ่งที่เราชอบผ่านมุมมองที่แตกต่างออกไปหรือผ่านสื่อกลางในการมองจะทำให้เรามีความรู้สึกที่ไม่เหมือนเดิม ซึ่งจะแฝงนัยยะสำคัญทางความคิดที่มีต่อขนมหวนในอีกมุมมองหนึ่ง ซึ่งเป็นมุมมองที่บุคคลทั่วไปไม่ได้พบเห็นบ่อยครั้งในการมองสิ่งที่ตัวเองชอบหรือหลงใหล

4.1.3.2 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านรูปแบบและการแสดงออก

จากแรงบันดาลใจและประสบการณ์สูงแนวความคิดการสร้างสรรค์ผลงานเพื่อถ่ายทอดเรื่องราวเนื้อหาสาระในอารมณ์ความรู้สึกผ่านการใช้สัญลักษณ์และรูปร่างรูปทรงและวัตถุอื่น มาเป็นสื่อกลางลักษณะของการมองเห็นที่แตกต่างออกไปซึ่งผู้สร้างสรรค์ต้องการสื่อความหมายในอีกรูปแบบหนึ่ง ความผสมผสานกลมกลืนเข้ากับวัตถุที่นำมาใช้เป็นสื่อกลางสื่อความหมายของรูปทรงทางวัตถุวัสดุหรืออุปกรณ์และขนมหวนต่าง ๆ แฝงนัยยะสำคัญในเรื่องของมุมมองที่แตกต่างออกไปสื่อสารและอธิบายสิ่งที่มองเห็นในมุมมองที่แปลกตา สร้างสภาพแวดล้อมในภาพที่เป็นจริงแต่ให้ความรู้สึกแตกต่างออกไปจากการมองเห็นทั่ว ๆ ไปทำให้ภาพดูกับหัวกับหาง



รูปภาพที่ 34 วิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 3 ชิ้นที่ 1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์,กรกฎาคม 2565

ชื่อผลงาน : มองต่างมุม ขนาด 200x200 ซม. เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

ตารางที่ 4 ตารางวิเคราะห์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1-3

<p>ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์</p>	<p>ผลงานชุดที่ 1</p> <p>ชั้นที่ 1: บัวลอยไข่หวาน</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>ชั้นที่ 2 : ลูกชุบ</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>เทคนิค : สีสน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ</p> <p>ชั้นที่1 ชั้นที่2</p> 	<p>ผลงานชุดที่ 2</p> <p>ชั้นที่ 1: สาคุมะพร้าวอ่อน</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>ชั้นที่ 2 : สาคุลำไย</p> <p>ขนาด : 100x100 ซม.</p> <p>เทคนิค : สีสน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ</p> <p>ชั้นที่ 1 ชั้นที่ 2</p> 	<p>ผลงานชุดที่ 3</p> <p>ชั้นที่ 1: มองต่างมุม</p> <p>ขนาด : 200x200 ซม.</p> <p>เทคนิค : สีสน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ</p> <p>ชั้นที่ 1</p> 
<p>แนวความคิด</p>	<p>แรงบันดาลใจในการทําขนมไทยสู่แนวความคิดและหลักการความเป็นมาของขนมไทยที่ผสมผสานวัฒนธรรมและประเพณีของแต่ละประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีความคล้ายคลึงกันอย่างมีนัยยะสำคัญ</p>	<p>จากขนมหวานที่มีความน่ารับประทานชวนหลงใหลแฝงนัยยะให้ขนมหวานดูไม่น่าทานด้วยการใส่ของที่ทำให้รู้สึกไม่เอ่อยากรับประทานและทำให้มุมมองและความรู้สึกต่อขนมหวานต่างออกไป</p>	<p>มุมมองที่แตกต่างออกไปของขนมหวานผ่านวัตถุที่ทำให้รูปของขนมหวานกลับด้าน ทำให้มุมมองต่างออกไป แฝงนัยยะผ่านการรับรู้ การมองเห็นในมุมมองที่ไม่คุ้นตา</p>
<p>รูปแบบและการแสดงออก</p>	<p>ใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงของขนมหวานและวัตถุดิบผสมผสานกันทำให้เกิดความน่าหลงใหล ในขนมหวาน ในรูปแบบผลงานศิลปะเหมือนจริง (Realism)</p>	<p>ใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงของขนมหวานและแฝงนัยยะลงไปในงานเพื่อให้เกิดความรู้สึกที่แตกต่างออกไปเมื่อได้มองรูปขนมหวานเป็นลักษณะของความไม่น่ารับประทาน</p>	<p>ใช้สัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงของขนมหวาน มองผ่านวัตถุที่ทำให้เห็นมุมมองที่แปลกตาและแตกต่างออกไป สื่อถึงการกลับด้านของภาพผ่านวัตถุที่อยู่ด้านหน้า</p>

สรุปการวิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ทั้ง 3 ชุด จำนวน 5 ชิ้น

การสร้างสรรค์ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์นั้นเป็นผลของการศึกษาเรียนรู้และทดลองเทคนิควิธีการกระบวนการสร้างสรรค์รวมไปถึงการไตร่ตรองข้อมูลเนื้อหาสาระและวิเคราะห์ประเด็นสำคัญ รวมไปถึงมุมมองที่มีต่อชนมหวานอย่างจริงจังมากยิ่งขึ้นประกอบกับอารมณ์และความรู้สึกต่าง ๆ ที่มีต่อชนมหวานในช่วงเวลาต่าง ๆ สิ่งสมเป็นประสบการณ์จนนำมาสู่แรงบันดาลใจและแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงานแต่ละชิ้นที่มีรูปแบบและการแสดงออกทางสัญลักษณ์และรูปร่างรูปทรง การแฝงความหมายการผสมผสานรูปร่างรูปทรงของชนมหวานกับวัตถุสิ่งของต่าง ๆ องค์ประกอบและบรรยากาศของภาพอีกทั้งความสอดคล้องเชื่อมโยงของเนื้อหาสาระที่ต้องการนำเสนอในรูปแบบจิตรกรรมแนวเหมือนจริง (Realism) จนเกิดเป็นงานศิลปะที่มีรักอิสระเพราะตัวสร้างสรรค์สู่การนำมาพัฒนาต่อยอด ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชุดรูป รส กลิ่น ขนมไทย

4.2 วิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์

การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ในช่วงนี้เป็นการพัฒนาผลงานที่มีความชัดเจนทั้งด้านแนวความคิดและแรงบันดาลใจ การสร้างสรรค์ผลงานและการแสดงออก ลักษณะรูปแบบผลงานจิตรกรรมแนวเหมือนจริง ที่แสดงออกถึงความต้องการในการทำงานขนมไทยเป็นชีวิตจิตใจ เพื่อผู้ชมผลงานได้รับรู้ถึงคุณค่าและความสำคัญของขนมไทย จิตวิญญาณความเป็นไทย โดยมีผลงานจำนวน 4 ชิ้น มีลักษณะเฉพาะทางด้านเนื้อหา รูปแบบทางกายภาพและการแสดงออก ส่งผลให้ผลงานมีรูปแบบที่เป็นลักษณะเฉพาะมากยิ่งขึ้นคือการใช้สัญลักษณ์ทางจิตรกรรม ซึ่งสามารถวิเคราะห์ผลงานผ่านกระบวนการคิด การทดลองและพัฒนาการสร้างสรรค์ผลงาน ดังนี้

4.2.1 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1 “เจ้าก๊วย หมายเลข 1”

ผลงานชิ้นที่ 1 การใช้เทคนิคการระบายสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ (Oil color on canvas) นอกจากจะเป็นเทคนิคที่ผู้สร้างสรรค์สนใจแล้วนั้น ยังมีการเกี่ยวข้องกับการผู้สร้างสรรค์เอง กล่าวคือ เป็นเทคนิคที่ผู้สร้างสรรค์ใช้อยู่เป็นประจำ จนนำไปสู่แรงบันดาลใจ แนวความคิดที่มีความสัมพันธ์กับเทคนิควิธีการอีกด้วย ขนาดของผลงาน 170 x 200 ซม. โดยให้องค์ประกอบหลักของภาพเป็นรูปร่างรูปทรงของเจ้าก๊วยที่มีความกลมกลืน มีเอกภาพและเอกลักษณ์ในตัวเอง ภายในผลงานมีความมันวาว ทำให้เกิดจินตนาการและกระตุ้นความอยากทานเจ้าก๊วยแผ่นนุ่มเยิ้มและความหมายอันสำคัญคือการผสมผสานกันของพหุวัฒนธรรมการกินของไทยและจีนเข้าด้วยกันอย่างลงตัว



รูปภาพที่ 35 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 1

ชื่อผลงาน : เจาก๊วย หมายเลข 1

ขนาด : 170 x 200 ซม.

เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

ตารางที่ 5 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 1 “เงาก๊วย หมายเลข 1”

แนวความคิด	รูปแบบ	จุดเด่น	จุดด้อย	แนวทางพัฒนา
<p>เงาก๊วยมีถิ่นกำเนิดครั้งแรกอยู่ในประเทศจีน โดยคนจีนทางตอนใต้ก็นำน้ำต้มเงาก๊วยมาดื่มกับน้ำข้าวรับประทาน ต่อมาได้ถูกนำมาเผยแพร่ในประเทศไทยโดยคนจีนที่อพยพเข้ามาตั้งแต่สมัยอยุธยา และเป็นที่ยอมรับประทานของคนจีนในสมัยนั้น ต่อมาจึงเริ่มผลิตจำหน่าย และเป็นที่ยอมรับมาถึงปัจจุบัน เงาก๊วยเป็นขนมไทย ที่ชื่อเป็นภาษาจีน แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมร่วมของขนมไทยและจีน ที่มีความยาวนานตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน</p>	<p>รูปแบบของผลงานชิ้นนี้เป็นไปตามเป้าหมายที่ ต้องการ สามารถ แสงดอกแข็ง ประจักษ์ได้อย่างครบถ้วนและสมบูรณ์</p>	<p>สามารถสื่อความหมายในการแสดงออกของแนวความคิดด้วยรูปร่างรูปทรง สี บรรยากาศของภาพ องค์ประกอบและจุดเด่น จุดรอง และความเป็นเอกภาพ</p>	<p>จุดเด่นและจุดรองมีความใกล้เคียงกันมากเกินไป ทำให้จุดเด่นไม่น่าสนใจเท่าที่ควร</p>	<p>พัฒนาด้านรูปแบบการใช้จุดเด่นและจุดรองให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น</p>

4.2.2 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 2 “เงาก๊วย หมายเลข 2”

ผลงานขั้นที่ 2 เป็นการพัฒนาต่อยอดจากขั้นที่ 1 โดยการปรับเทคนิควิธีการในส่วนของการจัดองค์ประกอบและรูปร่างรูปทรงสีสื่อความหมาย โดยการผสมผสานส่วนผสมของขนมไทยอื่น ๆ ลงไปในภาพเพื่อให้เกิดความหมายใหม่และความน่าสนใจ แฝงนัยยะสำคัญในการผสมผสานระหว่างความเป็นไทยลงไปในขนมเพื่อให้เกิดลักษณะเฉพาะและความคุ้นเคยมากยิ่งขึ้น



รูปภาพที่ 36 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ขั้นที่ 2

ชื่อผลงาน : เงาก๊วย หมายเลข 2

ขนาด : 170 x 200 ซม.

เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

ตารางที่ 6 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 2 “เงาก๊วย หมายเลข 2”

แนวความคิด	รูปแบบ	จุดเด่น	จุดด้อย	แนวทางพัฒนา
ข้าพเจ้าต้องการถ่ายทอดการผสมผสานของวัฒนธรรมทั้งสองประเทศที่มีความกลมกลืนและลงตัวตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันโดยใช้ส่วนผสมและความเป็นไทยลงไปในการทำให้เกิดความกลมกลืนและความเป็นไทยมากขึ้น	มีการผสมผสานส่วนผสมในชนมให้ความเป็นไทยมากขึ้น รูปแบบของผลงานชิ้นนี้เป็นไปตามเป้าหมายที่ต้องการ สามารถแสดงออกเชิงประจักษ์ได้อย่างครบถ้วนและสมบูรณ์	สามารถสื่อความหมายในความเป็นไทยได้มากขึ้นตลอดจนการภาษาอกันของพหุวัฒนธรรมของทั้งไทยและจีนได้อย่างลงตัว ความหมายในการแสดงออกของแนวความคิดด้วยรูปร่างรูปทรง สี บรรยากาศของภาพองค์ประกอบและจุดเด่น จุดรองและความเป็นเอกภาพ	ส่วนผสมของชนมที่เพิ่มลงไปและรูปร่างรูปทรงอาจจะขัดแย้งกัน ในบางส่วนทำให้ภาพไม่เป็นเอกภาพเท่าที่ควร จุดเด่นและจุดรองมีความใกล้เคียงกันมากเกินไป ทำให้จุดเด่นไม่น่าสนใจเท่าที่ควร	พัฒนารูปแบบและรูปร่างรูปทรงในการสร้างสรรค์ผลงานให้มีความเป็นเอกภาพมากกว่าเดิมและพัฒนาจุดเด่นให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

4.2.3 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 3 “ครองแครง”

ผลงานชิ้นที่ 3 แสดงออกด้วยสีสันความงามและความและประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์ในขณะนั้น โดยมีการพัฒนาการนำรูปร่างรูปทรงมาใช้เพื่อให้จุดเด่นและจุดรองมีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น ความโดดเด่นของผลงานชิ้นนี้คือสีที่ผู้สร้างสรรค์เลือกนำมาใช้ ความโดดเด่นของผลงานชิ้นนี้คือชนิดของขนมที่ผู้สร้างสรรค์นำมาใช้เป็นสัญลักษณ์ทางจิตรกรรมเป็นรูปร่างรูปทรงที่ผสมผสานกลมกลืนกันอย่างลงตัว



รูปภาพที่ 37 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชิ้นที่ 3

ชื่อผลงาน : ครองแครง

ขนาด : 170 x 200 ซม.

เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ

ตารางที่ 7 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 3 “ครองแครง”

แนวความคิด	รูปแบบ	จุดเด่น	จุดด้อย	แนวทางพัฒนา
<p>ครองแครงมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย</p> <p>ขนมไทยมีที่มาคู่กับชนชาติไทย</p> <p>จากประวัติศาสตร์ที่ติดต่อกับขายกับต่างประเทศ คือ จีนและอินเดียในสมัยสุโขทัย มีส่วนช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ด้านอาหารการกินร่วมไปด้วยสมัยอยุธยา</p> <p>เริ่มมีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศทั้งชาติตะวันออกและตะวันตก ไทยเรายังรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบที่หาได้ ตลอดจน</p>	<p>แสดงออกด้วยสีสันความงามและความและประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์ในขณะนั้น โดยมี การพัฒนาการนำรูปร่างรูปทรงมาใช้เพื่อให้จุดเด่นและจุดรองมีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น</p> <p>ความโดดเด่นของผลงานชิ้นนี้คือผู้ที่สร้างสรรค์เลือกนำมาใช้ ความโดดเด่นของผลงานชิ้นนี้คือชนิดของขนมที่ผู้สร้างสรรค์นำมาใช้เป็นสัญลักษณ์ทางจิตรกรรมเป็นรูปร่างรูปทรงที่ผสมผสานกลมกลืนกันอย่างลงตัว</p>	<p>มีการใช้สีที่ชัดเจนเป็นเอกภาพทำให้กระตุ้นความรู้สึกอยากทานขนมไทยมากขึ้น รวมถึงความมันวาว ในภาพทำให้รู้สึกน่าตื่นเต้น และหลงใหลในขนมไทยยิ่งขึ้น</p>	<p>ลักษณะของรูปร่างรูปทรงที่ซ้ำกันมากเกินไป อาจทำให้ภาพขาดจุดเด่นของภาพไปเพราะความกลมกลืนของรูปร่างรูปทรงที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันจะทำให้มองดูภาพมีลักษณะที่เท่ากันทั้งภาพ</p>	<p>ขนาดจุดเด่นในภาพให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น จะทำให้ภาพมีเสน่ห์และความน่าสนใจมากขึ้น</p>

แนวความคิด	รูปแบบ	จุดเด่น	จุดด้อย	แนวทางพัฒนา
นิสัยการบริโภค ของคนไทยเอง แสดงให้เห็นถึง การผสมผสานทาง วัฒนธรรมการกิน มาตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบันที่ ยังคงสืบทอดจาก รุ่นสู่รุ่นต่อไป				

4.2.4 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 4 “รวมมิตร”

ผลงานชิ้นที่ 4 มีความแตกต่างจากผลงานเดิมทั้ง 3 ชิ้นที่ผ่านมาเพราะมีการพัฒนาโครงสร้างและรูปร่างรูปทรงผสมผสานกลมกลืนกันของขนมไทยและการจัดวางองค์ประกอบที่ส่งเสริมจินตนาการให้กับผู้ชมมากยิ่งขึ้น และยังมีการใช้สีสันทนในขนมไทยมากขึ้นเพื่อให้เกิดความน่าสนใจและความน่ารับประทานขนมไทยมากขึ้น

การพัฒนาผลงานชิ้นนี้ต้องการนำเสนอรูปแบบที่แตกต่างจากชิ้นเดิมทั้ง 3 ชิ้นเพื่อหลีกเลี่ยงความจำเจซ้ำซากจึงปรับลักษณะของขนมโดยให้มีรูปร่างรูปทรงที่หลากหลายมากขึ้นให้มีความผสมกลมกลืนกันโดยคำนึงถึง ความหมายและการผสมผสานของวัฒนธรรมของขนมตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันโดยแสดงออกทางอารมณ์ความรู้สึกจากสีสันทนของขนมไทยที่เพื่อเสริมสร้างจินตนาการและกระตุ้นความรู้สึกอยากทานขนมไทยมากขึ้นและแฝงนัยยะที่สำคัญตลอดจนความหมายและวัฒนธรรมของแต่ละชาติที่ผสมผสานกันในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีความลงตัวกันอย่างน่าเหลือเชื่อทางด้านกระบวนการทำวัตถุดิบที่นำมาใช้เกิดการผสมผสานอย่างลงตัวตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

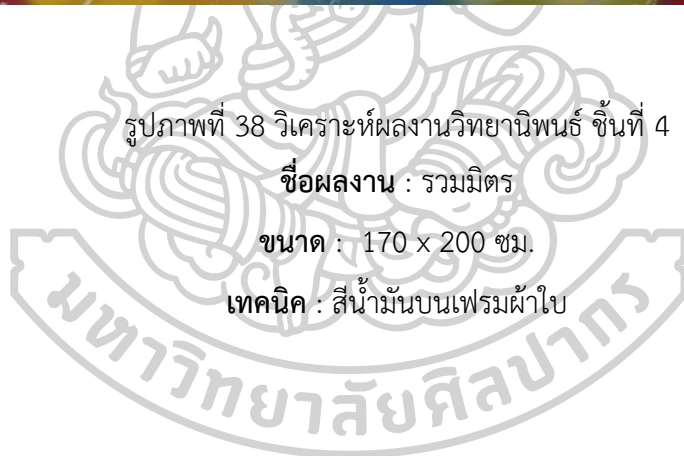


รูปภาพที่ 38 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 4

ชื่อผลงาน : รวมมิตร

ขนาด : 170 x 200 ซม.

เทคนิค : สีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบ







ตารางที่ 8 ตารางวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่ 4 “รวมมิตร”

แนวความคิด	รูปแบบ	จุดเด่น	จุดด้อย	แนวทางพัฒนา
แรงบันดาลใจในการทบทวนงานวิจัย สู่แนวความคิด และหลักการ ความเป็นมาของ งานวิจัยที่ ผสมผสาน วัฒนธรรมและ ประเพณีของแต่ละ ประเทศใน แถบเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้ ที่มีความ คล้ายคลึงกันอย่าง มีนัยยะสำคัญ	มีการพัฒนา โครงสร้างและ รูปร่างรูปทรง ผสมผสาน กลมกลืนกันของ งานวิจัยและการ จัดวาง องค์ประกอบที่ ส่งเสริม จินตนาการให้กับ ผู้ชมมากยิ่งขึ้น และยังมีการใช้ สีส้มในงานวิจัย มากขึ้นเพื่อให้เกิด ความน่าสนใจและ ความน่า รับประทานงานวิจัย ไทยมากขึ้น	มีการใช้สีที่ หลากหลายมาก ขึ้น ความเป็น อันหนึ่งอัน เดียวกันและเป็น เอกภาพทำให้ กระตุ้นความรู้สึก อยากทานงาน วิจัยมากขึ้น รวมถึงความ ฉ่ำ ในภาพทำให้ รู้สึกน่าตื่นตัว และหลงใหลใน งานวิจัยยิ่งขึ้น	โครงสร้างและ การควบคุม น้ำหนัก การใช้สี เดียวกันมาอยู่ ตำแหน่งใกล้เคียงกัน มากเกินไปอาจทำ ให้ภาพขาดความ เป็นธรรมชาติของ งานวิจัย สีส้ม โดยรวมอาจดู ขัดแย้งกันบ้าง	ขนาดจุดเด่นใน ภาพให้มีความ ชัดเจนมากยิ่งขึ้น จะทำให้ภาพมี เสน่ห์และความ น่าสนใจมากขึ้น ถ้ามีการแก้ไข ปรับปรุงผลงาน อาจจะต้อง คำนึงถึงการใช้สี เดียวกันใน ตำแหน่งใกล้เคียงกัน มากเกินไป จะทำ ให้ภาพมีเสน่ห์ มากยิ่งขึ้น

ตารางที่ 9 ตารางการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ทั้ง 4 ชั้น

วิเคราะห์ ผลงาน วิทยานิพนธ์	ฉากก๊วย หมายเลข 1 	ฉากก๊วย หมายเลข 2 	โครงแครง 	รวมมิตร 
การนำเสนอ	ต้องการแสดงออกถึงการผสมผสานวัฒนธรรมไทยและจีนซึ่งมีความกลมกลืนกันอย่างยาวนานฉากก๊วยเป็นขนมไทย ที่ชื่อเป็นภาษาจีน แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมร่วมของขนมไทยและจีน ที่มีความยาวนานตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน	ต้องการถ่ายทอดการผสมผสานของวัฒนธรรมทั้งสองประเทศที่มีความกลมกลืนและลงตัว ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยใช้ส่วนผสมและความเป็นไทยลงไปในภาพเพื่อให้เกิดความกลมกลืนและความเป็นไทยมากขึ้น	ต้องการแสดงออกด้วยสีสันความงามและความประทับใจของผู้สร้างสรรค์ในขณะนั้น โดยมีการพัฒนาการนำรูปร่างรูปทรงมาใช้ เพื่อให้จุดเด่นและจุดรองมีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น	แรงบันดาลใจในการทานขนมไทยสู่แนวความคิดและหลักการความเป็นมาของขนมไทยที่ผสมผสานวัฒนธรรมและประเพณีของแต่ละประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีความคล้ายคลึงกัน อย่างมีนัยยะสำคัญ
จุดเด่น	สามารถสื่อความหมายในการแสดงออกของแนวความคิดด้วยรูปร่างรูปทรง สี บรรยากาศของภาพ องค์ประกอบและจุดเด่น จุดรองและความเป็นเอกภาพ	สามารถสื่อความหมายในความเป็นไทยได้มากขึ้นตลอดจนการภาษากันของพหุวัฒนธรรมของทั้งไทยและจีนได้อย่างลงตัว ความหมายในการแสดงออกของแนวความคิดด้วยรูปร่างรูปทรง สี บรรยากาศของภาพ องค์ประกอบและจุดเด่น จุดรองและความเป็นเอกภาพ	มีการใช้สีที่ชัดเจนเป็นเอกภาพทำให้กระตุ้นความรู้สึกอยากทานขนมไทยมากขึ้นรวมถึงความมั่นใจในภาพทำให้รู้สึกน่าตื่นเต้นและหลงใหลในขนมไทยยิ่งขึ้น	มีการใช้สีที่หลากหลายมากขึ้น มีความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันและเป็นเอกภาพทำให้กระตุ้นความรู้สึกอยากทานขนมไทยมากขึ้น รวมถึงความมั่นใจในภาพทำให้รู้สึกน่าตื่นเต้นและหลงใหลในขนมไทยยิ่งขึ้น

วิเคราะห์ ผลงาน วิทยานิพนธ์	ฉากก๊วย หมายเลข 1 	ฉากก๊วย หมายเลข 2 	โครงร่าง 	รวมมิตร 
จุดด้อย	จุดเด่นและจุดรองมีความใกล้เคียงกันมากเกินไป ทำให้จุดเด่นไม่น่าสนใจเท่าที่ควร	ส่วนผสมของขนมที่เพิ่มลงไปและรูปร่างรูปทรงอาจจะขัดแย้งกันในส่วนทำให้ภาพไม่เป็นเอกภาพเท่าที่ควร จุดเด่นและจุดรองมีความใกล้เคียงกันมากเกินไป ทำให้จุดเด่นไม่น่าสนใจเท่าที่ควร	ลักษณะของรูปร่างรูปทรงที่ซ้ำกันมากเกินไปอาจทำให้ภาพขาดจุดเด่นของภาพไป เพราะความกลมกลืนของรูปร่างรูปทรงที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันจะทำให้มองดูภาพมีภาพ	โครงสร้างและการควบคุมน้ำหนัก การใช้สีเดียวกันมาอยู่ตำแหน่งใกล้เคียงกันมากเกินไปอาจทำให้ภาพขาดความเป็นธรรมชาติของขนมไทย สีสันทัน โดยรวมอาจดูขัดแย้งกันบ้าง
แนวทางพัฒนา	พัฒนาด้านรูปแบบการใช้จุดเด่นและจุดรองให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น	พัฒนารูปแบบและรูปร่างรูปทรงในการสร้างสรรค์ผลงานให้มีความเป็นเอกภาพมากกว่าเดิมและพัฒนาจุดเด่นให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น	ขนาดจุดเด่นในภาพให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้นจะทำให้ภาพมีเสน่ห์และความน่าสนใจมากขึ้น	ขนาดจุดเด่นในภาพให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้นจะทำให้ภาพมีเสน่ห์และความน่าสนใจมากขึ้น ถ้ามีการแก้ไขปรับปรุงผลงานอาจจะต้องคำนึงถึงการใช้สีเดียวกันในตำแหน่งใกล้เคียงกันมากเกินไป จะทำให้ภาพมีเสน่ห์มากยิ่งขึ้น

สรุปการวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์

การสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์หัวข้อรูป รส กลิ่น ขนมหไทย เป็นการสร้างสรรคผลงานที่ต้องถ่ายทอดเรื่องราวจากประสบการณ์ในการรับประทานขนมหหวานโดยอาศัยอารมณ์ความรู้สึกในระหว่งการทานเป็นสื่อในการแสดงออกถึงความรักในการทานขนมหไทย เกิดเป็นความรู้สึกภาคภูมิใจในความเป็นไทยและคุณค่าของวัฒนธรรมการกินที่มีมายาวนานทำให้หลงใหลในขนมหไทยมากยิ่งขึ้นพัฒนาการสร้างสรรคผลงานในครั้งนี้เริ่มจากแรงบันดาลใจสู่การสร้างสรรคผลงานโดยผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ทดลองทางด้านเทคนิคและความคิดตลอดจนรูปร่างรูปทรงของขนมหไทยโดยผ่านกระบวนการสร้างสรรครูปแบบเทคนิควิธีการแสดงออก รวมไปถึงการสื่อสารเนื้อหาและความหมายผ่านผลงานลักษณะรูปแบบผลงานจิตรกรรมแนวเหมือนจริงเพื่อผู้ชมผลงานได้รับรู้ถึงคุณค่าของขนมหไทยและจิตวิญญาณความเป็นไทยผ่านวัฒนธรรมอันยาวนานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ผลงานโดยรวมมีความลงตัวในเรื่องรูปแบบรูปร่างรูปทรงเนื้อหาความหมายเทคนิควิธีการที่แสดงออกถึงอารมณ์ความรู้สึกและการนำเสนอผลงานศิลปะสร้างสรรคมีการพัฒนาผลงานมากกว่าผลงานชุดแรกวิทยานิพนธ์ในการจัดองค์ประกอบภาพการผสมผสานเทคนิครูปแบบผลงานจิตรกรรมเหมือนจริงที่มีความพึงพอใจเป็นอย่างมากมีความสมบูรณ์แบบในทางด้านเนื้อหา และรูปแบบมากที่สุดเทคนิควิธีการวัสดุอุปกรณ์ที่มีความสัมพันธ์ลงตัวตามรูปแบบเรื่องราวในการถ่ายทอดออกมาจากประสบการณ์และความรู้สึกจริงอีกทั้งยังมีการนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาประวัติของขนมหไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันและศิลปินทั้งไทยและต่างประเทศมาใช้ในการพัฒนาปรับปรุงผลงานศิลปะอย่างต่อเนื่องให้สอดคล้องตรงตามเป้าหมายที่ต้องการแสดงออกถึงความสำคัญ ของขนมหไทยจนก่อเกิดเป็นความรู้สึกภาคภูมิใจในความเป็นไทยและวัฒนธรรมที่มีมายาวนาน

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

สรุปการสร้างสรรควิทยานิพนธ์

ผลงานวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ รูป รส กลิ่น ขนมไทย ขนมไทยนั้นอยู่คู่สังคมและวัฒนธรรมไทยมาเป็นเวลาช้านานตั้งแต่เกินจนตายทั้งในงานมงคลและงานอวมงคล และยังเป็นอาชีพที่หารายได้เลี้ยงครอบครัวได้อีกอาชีพหนึ่ง ปัจจุบันขนมไทยยังคงได้รับความนิยมอยู่มากใน สังคมและวัฒนธรรมประเพณีอยู่มาก จากประสบการณ์ของผู้สร้างสรรค์เองก็เป็นหนึ่งในผู้ที่ชื่นชอบขนมหวานเป็นอย่างมากพอเวลาเลิกงานตอนเย็น ก็จะแวะร้านขนมหวานร้านประจำทำให้เราที่ชอบขนมหวานอยู่แล้วยังมีความชอบเข้าไปอีกและ เมื่อได้ทานขนมหวานจะทำให้รู้สึกมีความสุขทุกครั้งที่ได้ทานได้สัมผัสความหอมของขนมหวานสัมผัสรสชาติของขนมหวานทำให้หยุดทานไม่ได้ และพยายามเสาะแสวงหาขนมหวานที่รสชาติอร่อยอยู่เป็นประจำทั้งหมดที่กล่าวมานั้นผู้สร้างสรรค์ได้นำประสบการณ์ในการทานขนมไทยนั้นแปรเปลี่ยนเป็นแรงบันดาลใจในการถ่ายทอดแนวความคิด เนื้อหาสาระ จินตนาการ อารมณ์และความรู้สึก ความหลงใหล สะท้อนคุณค่าและความชื่นชอบ โดยเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม(Painting) ในรูปแบบเหมือนจริง(realism)แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่าง รูปทรงของขนมไทยที่มีอยู่มากมายหลายรูปแบบ มีนัยยะทางความหมายและความรู้สึกกระที่มีต่อขนมหวาน สะท้อนความชื่นชอบของผู้สร้างสรรค์ที่ชอบทานขนมไทยเป็นชีวิตจิตใจ

การสร้างสรรคผลงานชุดนี้มีการบวนการทำหรือขั้นตอนการทำตามลำดับโดยเริ่มจากการศึกษาประวัติข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมไทย คิดวิเคราะห์ให้ตรงประสงค์ตลอดจนการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องของอิทธิพลทางศิลปะกรรมแนวความคิดรูปแบบเทคนิควิธีการของศิลปินทั้งไทยและต่างประเทศนำมาสู่การปฏิบัติ สร้างสรรคผลงานศิลปะที่ถ่ายทอดแนวความคิดสร้างสรรค์จากประสบการณ์ของตนเองโดยนำเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม(Painting) ในรูปแบบศิลปะแนวเหมือนจริง (Realism) จำนวน 4 ชิ้นที่แสดงออกผ่านสัญลักษณ์หรือสัญลักษณ์รูปร่างรูปทรงของขนมไทยแฝงนัยยะทางความคิดและความหมายความรู้สึกระหว่างผู้สร้างสรรค์กับขนมไทย สะท้อนเรื่องราวของผู้สร้างสรรค์ที่มีความชอบและหลงใหลในขนมไทยที่ผ่านการเวลาแต่ละช่วงเกิดเป็นความผูกพันและความรู้สึกภาคภูมิใจรู้คุณค่าของขนมไทยที่มีประวัติยาวนาน

ผลงานสร้างสรรค์ทั้งสี่ชิ้นมีรูปแบบเทคนิคเนื้อหาที่แสดงออกถึงอารมณ์ความรู้สึกและการนำเสนอผลงานศิลปะการสร้างสรรค์ที่มีการพัฒนาทั้งการจัดองค์ประกอบภาพเทคนิครูปแบบและรูปร่างรูปทรงผลงานกิจกรรมเหมือนจริงที่มีความพึงพอใจเป็นอย่างมากมีความสมบูรณ์แบบทั้งในด้านเนื้อหา รูปแบบเทคนิควิธีการวัสดุอุปกรณ์ที่มีความสัมพันธ์ลงตัวตามรูปแบบรายการถ่ายทอดแสดงออกมาจากประสบการณ์และความรู้สึกอีกทั้งยังมีการพัฒนาปรับปรุงผลงานสร้างสรรค์อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สอดคล้องตรงตามเป้าหมายที่ต้องการแสดงออกถึงความรักและความผูกพันต่อชนมไทยนำไปสู่การถ่ายทอดให้รู้ถึงคุณค่าจิตวิญญาณของชนมไทยที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง

อภิปราย

1. การพัฒนาการด้านรูปแบบ เทคนิค เนื้อหา

จากอิทธิพลทางศิลปกรรมและการศึกษาผลงานของศิลปินทั้ง 2 คนได้แก่ เวย์น ทีโอบด์ (Wayne Thiebaud), ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai) มีกระบวนการคิด แรงบันดาลใจที่ชัดเจนมีการศึกษาทดลองสร้างสรรค์ผลงานอย่างต่อเนื่องและมีการสื่อความหมายการนำเสนอผลงานที่สามารถให้ผู้ชมมีความเข้าใจเข้าถึงและซาบซึ้งโดยกระบวนการเฉพาะตัวของแต่ละคนด้วยความแตกต่างของทั้งสองศิลปินอิทธิพลทางศิลปะกรรมทำให้ผู้สร้างสรรค์ได้ศึกษาวิเคราะห์เทียบเคียงกับผลงานของผู้เขียนเองเพื่อ นำข้อมูลแนวความคิดที่มาจากประสบการณ์และความรู้สึกการรับรู้คุณค่าของชนมไทยเป็นการบันทึกและถ่ายทอดจากความรู้สึกในช่วงจังหวะชีวิตที่ศิลปินต้องทานอาหารต่างๆ ตลอดจนกระบวนการสร้างสรรค์เทคนิครูปแบบวิธีการในการเรียนรู้พัฒนา และนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้

การสร้างสรรค์ผลงานด้วยเทคนิควิธีการและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะประเภทจิตรกรรม (Painting) แนวเหมือนจริง (Realism) ระบายสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบซึ่งเทคนิคนี้ยังเป็นส่วนหนึ่งในการทำงานของผู้สร้างสรรค์เองจึงมีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์ถึงประสบการณ์ในการทำงานทั้งทางตรงและทางอ้อมอีกทั้งการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะครั้งนี้ผ่านกระบวนการทดลองเทคนิควิธีการในการสร้างสรรค์ผลงานตลอดจนปรับปรุงพัฒนารูปแบบของผลงานให้ลงตัวมากยิ่งขึ้นแรงบันดาลใจจากประสบการณ์ในการทานชนมหวานของตนเองนำไปสู่แนวคิดการสร้างสรรคผลงานแสดงออกผ่านสัญลักษณ์และรูปร่างรูปทรงของชนมไทยที่ผสมผสานกลมกลืนกันให้ความรู้สึกถึงความ

เป็นเอกภาพซึ่งได้นำรูปแบบและวิธีการจากการศึกษาผลงานศิลปกรรมของศิลปินมาเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนเทคนิค วิธีการในการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์หัวข้อรูป รส กลิ่น ขนมไทย จำนวนทั้งหมด 4 ชั้น

2. การสร้างสรรค์ผลงานที่บรรลุตามวัตถุประสงค์

การสร้างสรรค์ผลงานและพัฒนาแนวคิดของตนเองผ่านกระบวนการหรือขั้นตอนตามลำดับโดยเริ่มจากการศึกษาข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมไทยตลอดจนศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องอิทธิพลแนวความคิดและรูปแบบเทคนิควิธีการทางศิลปกรรมของศิลปินนำมาสู่การปฏิบัติสร้างสรรค์ผลงานศิลปะตามกระบวนการรูปแบบเทคนิควิธีการที่ถ่ายทอดแนวความคิดการสร้างสรรคประสบการณ์ของตนเองโดยอาศัยอารมณ์ความรู้สึกของตนเองเป็นสื่อในการแสดงออกถึงความหลงใหลในขนมไทยและวัฒนธรรมของขนมไทยและประเพณีก่อเกิดเป็นความรู้สึกภาพภูมิใจในความเป็นไทยและมองเห็นคุณค่าของขนมไทยมากยิ่งขึ้นโดยเสนอผ่านการสร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรม (Painting) แนวเหมือนจริง (Realism) แสดงออกผ่านสัญลักษณ์ทางรูปร่างรูปทรงของขนมไทย ซึ่งแฝงนัยยะความหมายความรู้สึกระหว่างผู้สร้างสรรค์กับขนมไทยสะท้อนเรื่องราวความเป็นมาการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชาติต่าง ๆ

ข้อเสนอแนะ

1. การนำเสนอเรื่องราวที่ถ่ายทอดจากประสบการณ์ตรงของผู้สร้างสรรค์ที่เกี่ยวข้องกับขนมไทยควรศึกษาข้อมูลด้านทฤษฎีประวัติและความเป็นมาเพิ่มเติมซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการเรียนรู้และนำเนนการสร้างสรรคผลงานเพื่อสื่อสารผลงานความตามความต้องการให้ดียิ่งขึ้น
2. ข้อมูลที่ได้ศึกษากระบวนการสร้างสรรค์จากวิทยานิพนธ์ชุดนี้สามารถนำไปปรับปรุงพัฒนาต่อยอดกับเทคนิควิธีการให้เหมาะสมตามที่ต้องการหรือเสริมสร้างแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงานของตนเองให้สมบูรณ์มากยิ่งขึ้นทั้งด้านรูปแบบและเนื้อหา
3. สามารถทำการทดลองหรือพัฒนาต่อยอดรูปแบบเทคนิควิธีการและการใช้วัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ นอกจากระบายสีน้ำมันบนเฟรมผ้าใบช่วยสะท้อนตามความต้องการที่จะพัฒนารูปแบบผลงานและเทคนิคแสดงออกให้สมบูรณ์หรือแปลกใหม่ต่อไป

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

หอมกลิ่นไทย,(2563) ขนมไทยที่คุณทานในปัจจุบันที่จริงแล้วใช้ขนมไทยจริง ๆหรือเปล่า? วันที่ค้น
ข้อมูล 3 มีนาคม 2566, สืบค้นจาก <https://homglinthai.com/ขนมไทยปัจจุบัน>
วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี สรรพสิทธิประสงค์ จ.อุบลราชธานี,(2559) สืบค้นจาก
<https://angiegroup.wordpress.com/2016/03/26/ศิลปะแบบเรียลลิสม์-realism>
West, Shearer (2539). The Bullfinch Guide to Art. UK: Bloomsbury Publishing Plc.
กระปุกดอทคอม (2555) **Thyalv Sparnai** ผลงานศิลปะ วันที่ค้นข้อมูล 10 พฤษภาคม 2566,
สืบค้นจาก <https://hilight.kapook.com/view/78357>

ภาษาอังกฤษ

Confections 1962 สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.sfmoma.org/artwork/2014.343/>
Pie Counter 1963 สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://whitney.org/collection/works/3042>
Display Cakes 1963 สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.sfmoma.org/artwork/73.52/>
Cut Meringues 1961 สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.moma.org/collection/works/78898>
Dessert Tray 1992-1994 สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.sfmoma.org/artwork/97.880/>
Three Cones 1964 สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.mutualart.com/Artwork/ThreeCones/1CF0A832777DCC05>
ทียาลฟ์ สปาร์นาย (Thyalv Sparnai) สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://hilight.kapook.com/view/78357>
San Francisco Museum of Modern Art (**Wayne Thiebaud**). สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.sfmoma.org/artwork/2014.343/>
Whitney Museum of American Art **Wayne Thiebaud** ผลงานศิลปะ สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://whitney.org/collection/works/3042>

San Francisco Museum of Modern Art (**Wayne Thiebaud**). ผลงานศิลปะ สืบค้นข้อมูลวันที่

6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.sfmoma.org/artwork/73.52/>

San Francisco Museum of Modern Art (**Wayne Thiebaud**). ผลงานศิลปะ สืบค้นข้อมูลวันที่

6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก <https://www.sfmoma.org/artwork/97.880/>

Wayne Thiebaud ผลงานศิลปะ สืบค้นข้อมูลวันที่ 6 พฤษภาคม 2566, สืบค้นจาก

<https://www.mutualart.com/Artwork/Three-Cones/1CF0A832777DCC05>





ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นายพีระพงษ์ มีโชคอนันต์

วุฒิการศึกษา

พ.ศ.2560 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี

วุฒิการศึกษา : ศึกษาบัณฑิต(กศ.บ.) สาขาการสอนศิลปะ

คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

พ.ศ. 2563 กำลังศึกษาปริญญาโท มหาวิทยาลัยศิลปากร

สาขาทัศนศิลป์ศึกษา คณะจิตรกรรม ประติมากรรม

และภาพพิมพ์

