

งานแกะสลักจิตร
วาด 'ศิลปินไทย'25
สตรี

งานแกะสลักจิตร วาด 'ศิลปินไทย'

“เอกลักษณ์ชาติไทยไม่มีใครเสมอเหมือน”

ถ้อยคำจาก อ.เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์ ศิลปินแห่งชาติ สาขาทัศนศิลป์ ประณีตศิลป์ ขนานนามให้งาน “แกะสลัก” ของไทย ซึ่งขึ้นชื่อในเรื่องความวิจิตรบรรจงและนับวันจะยิ่งพัฒนารูปแบบรวมถึงเทคนิคใหม่ๆ จนน่าอัศจรรย์

โรงแรมแกรนด์ เมอร์เคียว กรุงเทพฯ โอเรียนทัล โดย อารยา อรุณานนท์ชัย กรรมการผู้จัดการ ร่วมสืบสานศิลปวัฒนธรรมอันสวยงามของไทย จัดประกวด “แกะสลักผัก ผลไม้ ผสานงานใบตอง ดอกไม้สด ปีที่ 15” ในปีนี้ให้หัวข้อ “ศิลปินไทย ก้องไกลทั่วโลก” ได้รับเกียรติจาก ท่านผู้หญิงณัฏฐพร มหามนต์ รองราชเลขาธิการในสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เป็นประธานในพิธีมอบรางวัลผู้ชนะเลิศ ซึ่งนำเสนอเทคนิคใหม่ๆ รวมถึง

ดีใจที่ตามหัวข้อด้วยงานฝีมือและแนวคิดที่วิจิตรงดงาม เมื่อเร็วๆ นี้

อารยาเผยว่าเป็นความตั้งใจที่จะอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยอยู่แล้ว งานแกะสลักของไทยสะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ความละเอียดลออ รวมถึงความโดดเด่นในงานฝีมือของชนชาติไทยให้เป็นที่ประจักษ์ แต่ละปีจะพบเทคนิคมากมายจากกลุ่มโรงแรม นุคคลด รวมถึงกลุ่มนักศึกษาซึ่งต่างรักในสิ่งเดียวกันหลงใหลในวิชาแกะสลักของไทย จึงได้แลกเปลี่ยน

เปลี่ยนวิชาความรู้ บ้างก็เก็บเป็นไอเดียใหม่ๆ ไปใช้ในงานเพิ่มขึ้น

ช่วงหลังจึงกลายเป็นงานใหญ่ที่นักแกะสลักทั่วประเทศสนใจ รอคิววิชาและผลงานใหม่ๆ เกิดการสื่อสาร ถ่ายทอดและพัฒนาผลงานอย่างคาดไม่ถึง ทั้งการจับ พับจีบ ถ้วนลึก ถัด กระพุ้ง ฯลฯ ทำให้ตัดสินใจยากขึ้นทุกปี แต่นำมาซึ่งความภาคภูมิใจที่ถูกหลานไม่ลืมนิยาม!

“แนวคิดของงานประกวดปีนี้เนื่องมาจากสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงห่วงใยความเป็นอยู่ของเกษตรกรราชกรณียาญผู้ยากจน จึงมีพระราชดำริส่งเสริมงานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านให้เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้เพิ่ม และมีพระราชประสงค์ให้ผลิตภัณฑ์งานฝีมือมีชื่อเสียงไปถึงนานาชาติ จึงคิดว่างานแกะสลักผักผลไม้จะเป็นช่องทางหนึ่งในการเผยแพร่ รณรงค์ให้คนไทยและต่างชาติ

ท่านผู้หญิงณัฏฐพร มหามนต์
ร.ร.สอนภาษามาริสสา



ผลงานน่ารักจากส้มโอ

สนับสนุนผลิตภัณฑ์ศิลปินไทย

ในการประกวดแบ่งออกเป็นสองกลุ่ม ผลการตัดสิน ดังนี้ 1.กลุ่มโรงแรมหรือบุคคลทั่วไป รางวัลชนะเลิศ โรงแรมดุสิตธานี รองชนะเลิศอันดับ 1 โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ รองชนะเลิศอันดับ 2 โรงแรมเคเอ็มเมอริตล์ ชมเชยอันดับ 1 โรงแรมอิมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค ชมเชยอันดับ 2 โรงแรมโนโวเทล บางนา



ผลงานแกะสลักจากเปลือก



2.กลุ่มนักศึกษาและเยาวชน ชนะเลิศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ รองชนะเลิศอันดับ 1 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม รองชนะเลิศอันดับ 2 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ชมเชยอันดับ 1 มหาวิทยาลัยขอนแก่น ชมเชยอันดับ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ เสริมสร้างกำลังใจ ได้แก่ มหาวิทยาลัย



งานแกะสลักจากฟักทอง



ผลงานจากทีมโนโวเทล สุวรรณภูมิ



อารยา และอ.เพ็ญพรรณมอบรางวัลด้วยพระราชทาน



ราชภัฏราชสีห์ และมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี นอกจากนี้ยังจัดรางวัลพิเศษด้วยพระราชทาน แก่ผลงานที่ฝีมือโดดเด่นที่สุด คือโรงเรียนสอนภาษามาริสา

กฤษฎา มาตัน และ วิทวัส ปอไฟ ทีมผู้ชนะเลิศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เผยว่า งานแกะสลักขึ้นอยู่กับความรัก ความชอบ ถ้ามีความสุขที่ได้ทำผลงานจะออกมาดี เพราะต้องใช้สมาธิและความอดทน เสียเพียงนิดเดียวก็ไม่ได้ หูต้อต้องละเอียด เปิดมาแล้วต้องเก็บงานด้วย เพราะคนที่ชื่นชอบเขาจะละเอียดกว่าเราเสมอ ใช้เวลาฝึกฝนนานพอสมควรกว่ามือจะนิ่ง ส่วนลวดลายต่างๆ ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์

“ผลงานชิ้นนี้ได้แรงบันดาลใจจากพระราชดำรัสของสมเด็จพระบรมราชินีนาถ ใจความว่า ถ้าในหลวงเป็นน้ำ ฉันจะเป็นป่า ป่าที่จงรักภักดีต่อน้ำ งานจึงเล่าถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนดินที่มีน้ำหล่อเลี้ยง ก่อให้เกิดสรรพสิ่งมากมาย รวมถึงสิ่งมีชีวิต ซึ่งสร้างสรรค์ผลงานจากธรรมชาติ พร้อมเพิ่มมูลค่าดังเช่นผลงานหัตถศิลป์ถิ่นไทยภายในศูนย์ศิลปาชีพ

ซึ่งพระองค์ท่านทุ่มเทแรงกายแรงใจ ทรงงานเหน็ดเหนื่อยมากกว่า 50 ปี เราก็นำแกะสลักตัวอย่างผลงานเล็กๆ น้อยๆ เพื่อบอกเล่าไป

ด้วย”

ณรงค์ กระสินธุ์ ลิทธิ จากโรงเรียนสอนภาษามาริสา ทีมที่ผลงานแกะสลักโดดเด่นจนได้รับถ้วยพระราชทาน เผยว่า จากแนวคิดเรื่องศิลปาชีพคือพื้นที่แสงทองของไทย เป็นการจุดประกาย

นำเอาศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และฝีมือของคนไทยในชุมชนออกมาสร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากมีรายได้จากการยังชีพแล้วยังอนุรักษ์วัฒนธรรมไม่ให้เลือนหาย งานบอกเล่าถึงผลงานต่างๆ ของศูนย์ศิลปาชีพ โดยมีสมเด็จพระบรมราชินีนาถ



งามจิตร

ทรงเป็นศูนย์กลางขับเคลื่อนและผลักดันผลงานต่างๆ ให้เป็นที่ยอมรับ

“จุดเด่นของงานโชว์ความละเอียดด้าน การแกะสลักผลงานต่างๆ ของศิลปินไทย เคล็ดล็บอยู่ที่มีดและการเลือกวัตถุดิบ ต้อง ดีไซน์ก่อนว่าอยากให้ออกมาอย่างไร จากนั้น จึงเลือกผลไม้ ความดิบ ความสุก และการ จัดวาง ผลงานดังกล่าวเป็นฝีมือของนักเรียน นานาชาติจากญี่ปุ่นร่วมด้วย”

ท้ายสุด อ.เพ็ญพรรณ สิทธิไกรย์ ศิลปิน แห่งชาติกล่าวถึงศาสตร์งานแกะสลักในวันนี้ ว่า “พัฒนาไปไกลมาก คนแต่ละรุ่น ความ สามารถต่างกัน ไม่อาจเปรียบเทียบกันได้ งานของคนรุ่นก่อนประณีตบรรจงแต่เป็น เหมือนแรงงานบริสุทธิ์ที่ยังไม่ได้แต่งเติม แนวคิดอะไรเข้ามา จะเห็นว่าช่วงหลังแข่งกัน ที่คอนเซ็ปต์ การจัดประกวดต้องดูว่าทีมไหน ดีใจที่ได้แตก”

“แต่ทั้งหมดนี้ก็ยังเป็นข้อดีเพราะจะ ช่วยจรรโลงให้วิชาแกะสลักของไทยซึ่งไม่มี ชาติไหนทำได้อย่างเรา ไม่เลือนหายไปเพราะ ศาสตร์นี้เป็นทั้งอาหารปาก อาหารตา และ อาหารใจ อีกทั้งยังมีประโยชน์ในเรื่องการฝึก สมาธิด้วย คนใจร้อนทำไม่ได้ ถ้าอยากใจเย็น ต้องลองทำดู”