



ศิลปะการแกะสลัก

ผักเครื่องจิ้ม

(ฉบับชุดคุ้ม)

การแกะสลักเป็นแนว
และสไตล์ไม่เหมือนใคร
มีรูปแบบ วิธีการ ภาพต่างๆ
ไว้อย่างละเอียด



80.-

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติดาว



201020381



9 786164 282216

คุยกันก่อน

การแกะสลักผักและผลไม้ เป็นศาสตร์และศิลป์ขั้นสูงที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เมื่อก่อนอาจจะพบเจอการแกะสลักผักและผลไม้เฉพาะในราชสำนัก เช่น เครื่องเสวย เครื่องถวาย เครื่องไหว้ แต่สมัยนี้มีมาอย่างแพร่หลาย อีกทั้งงานด้านนี้ยังถูกบรรจุไว้ในการแข่งขันด้วย

ความตั้งใจของผู้เขียนหนังสือเล่มนี้ ต้องการให้ศิลปะแขนงนี้เป็นที่ยอมรับแก่ทุกคนที่รักงานศิลปะที่ทรงคุณค่า อย่างที่หาที่เปรียบเทียบได้ อีกทั้งยังเป็นศิลปะประจำชาติไทยที่เกือบจะสูญหาย ให้ได้รับการอนุรักษ์ พัฒนา เพื่อประโยชน์แก่ลูกศิษย์และคนทั่วไป ไม่ให้สูญหาย

ผลงานที่ผู้เขียนนำเสนอในเล่มนี้ทั้งหมด เป็นแนว และสไตล์ของผู้เขียนโดยตรง ซึ่งบอกได้เลยว่า ไม่เหมือนใคร เพราะฉะนั้นแล้ว ผู้อ่านและแฟนคลับทุกคนที่คอยติดตามอยู่เสมอไม่ขาดจะทราบได้ทันที แต่สำหรับบางท่าน ที่ไม่ได้เป็นแฟนคลับ และไม่ได้อติดตาม เมื่อคุณแล้วอาจจะนึกสนใจและอยากรู้ว่า เหตุใด รูปแบบ วิธีการ ภาพต่างๆ จึงแตกต่างจากคนอื่น ๆ นั้นผู้เขียน ขอชวนท่านให้จงศึกษาต่อไป และอย่าได้พับเก็บหนังสือเล่มนี้ ไปรูดศึกษาและค้นหาแนวทางแบบนี้ เพื่อที่อาจจะเป็นประโยชน์สำหรับท่านในวันข้างหน้า

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้ จะมีประโยชน์มากมายแก่ผู้ที่พบเห็น อ่าน และศึกษา หากแม้มีข้อสงสัยอะไรก็ได้โปรดถาม ยินดีอย่างยิ่งที่จะตอบคำถามเหล่านั้นตลอดเวลา และขอขอบคุณผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนผลักดันให้เกิดหนังสือเล่มนี้ขึ้น โดยใช้เวลานานในการเรียบเรียง และใช้เวลานานในการรอคอยกว่าจะได้เป็นรูปเป็นร่าง ตลอดจนยังต้องใช้ความอดทนสูง แต่เพราะความรักต่อสิ่งนี้มากมายนัก จึงทำให้ได้มีวันนี้ต้องขอขอบคุณแฟนคลับทุกท่านและผู้อ่านทุกคน จากใจจริง

ขอแสดงความนับถือ

ไต้หวัน สัรายนุช (Tawan Prince)

Carving always with love by.....Tawan Prince



สารบัญ

บทนำ	5
ใบไม้แคระอท แบบผล	13
ใบไม้แตงกว่า ร่องแซะ	17
ดอกมะเขือ	22
ดอกมะเขือสีขาว	26
ดอกกระชาย	33
ขมิ้นขาวแกะสลัก	38
ดอกพริก	42



ภาชนะฟักทองแกะสลัก	46
ภาชนะมะละกอแกะสลัก	51
ชุดเครื่องผักจิ้ม	61
การจัดจาน	73

บทนำ

วิธีการนำผักมาแกะสลัก และการเก็บรักษาชิ้นงานที่เสร็จแล้วก่อนนำมาจัดตกแต่ง

1. แครอท

เป็นผักหัวสีส้มสด เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ เลือกว่าหัวตรง ผิวเปลือกไม่เหี่ยว สด ไม่เป็นเส้นใย การเลือกแครอทที่ดี สด ใหม่ทำให้เมื่อเวลาแกะสลักออกมาแล้ว ชิ้นงานมีความคมชัด สวยงาม พริ้วบาง งดงาม นอกจากนี้มีดที่ใช้ในการแกะสลักต้องมีความคม ไม่เป็นสนิม น้ำหนักไม่หนัก และเบาจนเกินไป แครอทที่สลักส่วนใหญ่แล้ว จะเจตนาให้ประดับหัวจานให้ดูเพื่อความสวยงาม จึงนิยมที่จะแกะเป็นดอกไม้ดอกใหญ่ ลวดลายไม่ซับซ้อนมากนัก มีฐานดอกวางที่หัวจานได้แต่ง ด้วยกลีบใบไม้ที่แกะจากแตงกวา

แครอทที่แกะสลักเสร็จแล้ว เพื่อการรับประทาน ประดับจานอาหาร ส่วนใหญ่แล้วนิยมจัดจานสลัด หรือ อาหารจานเดียว เช่น จานข้าวผัด เป็นต้น ตลอดจนอาหาร ฝรั่งบางจานอย่างจาน Main Course ก็ยังนิยมที่จะแกะสลักลวดลายต่างๆ ในการจัดตกแต่งด้วยเช่นกัน ส่วนใหญ่ เป็นการสลัก ดอกไม้ต่างๆ ใบไม้แบบง่ายๆ เป็นริ้วลายสวยๆ แล้วนำมาจัดเป็นหัวผักหัวจาน และเป็นที่ยุมนำมา จัดคู่กับผักสีเขียวอย่างเช่น แตงร้าน แตงกวา กะหล่ำปลี ทั้งสีเขียวและสีม่วง

การเก็บรักษาเมื่อแกะสลักแครอทเสร็จแล้ว ควรนำแช่น้ำสักพัก แล้วนำขึ้นมาพักในกระดาษรอง เพื่อให้สะเด็ดน้ำแล้วนำเก็บใส่กล่อง เข้าตู้เย็น



สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<http://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00103524>

	Title	ศิลปะการแกะสลักผักเครื่องจิ้ม (ฉบับสุดคุ้ม) / โสภา สารณสุข.	Review
	Author	โสภา สารณสุข	Member reviews (0)
	Publication	กรุงเทพฯ : วาดศิลป์, 2561	Add Your Review
	Edition	ครั้งที่พิมพ์ 1	My List
	Detail	80 หน้า. : ภาพประกอบ ; 23 ซม	Sign in for save My list.
	Subject	การแกะสลักผลไม้.(+) การแกะสลักผักและผลไม้.(+) ผัก.(+) ผลไม้.(+)	Share
	Location	CHL	Share
View map	Source Types	Book	
Multi view			

"สำหรับเพื่อการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโท"