

งานแกะสลักผักและผลไม้ : เพิ่มมูลค่า คุณค่าอาหารไทย
Fruit and Vegetable Carving : Value-Added to Thai Food

ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Sakarin Hongrattanavorakit

Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

รับบทความ: 22 มีนาคม 2566

แก้ไขบทความ: 30 มิถุนายน 2566

ตอบรับบทความ: 14 กรกฎาคม 2566

บทคัดย่อ

งานแกะสลักผักและผลไม้เป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของไทยสะท้อนพัฒนาการทางสังคมและวัฒนธรรมของไทยโดยใช้ผักและผลไม้ในท้องถิ่นผสมผสานกับความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นที่ใช้สมาธิ ความประณีต ความคิดสร้างสรรค์ จนเป็นวิถีชีวิตที่เหมาะสมสอดคล้องกับสังคมไทย ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาเป็นความชำนาญเฉพาะบุคคลจนเกิดเป็นงานช่างฝีมือ บทความนี้ได้วิเคราะห์งานแกะสลักผักและผลไม้: เพิ่มมูลค่า คุณค่าอาหารไทย พบว่าการนำงานแกะสลักผักและผลไม้มาประยุกต์ใช้ตกแต่งอาหารไทยเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงานให้ออกมาดูสวยงามน่ารับประทาน แสดงถึงความพิถีพิถันในการปรุงแต่งอาหารได้เป็นอย่างดี การเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทยโดยการนำวัฒนธรรมงานแกะสลักผักและผลไม้ผสมผสานกับหลักศิลปะและความคิดสร้างสรรค์ช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการในธุรกิจร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม เพื่อการแข่งขันของธุรกิจอาหาร สร้างมูลค่าและคุณค่าให้กับอาหารไทยเพิ่มขึ้นจากเดิมนอกจากนี้งานแกะสลักผักและผลไม้ไทยตกแต่งอาหารยังแพร่หลายไปสู่ต่างประเทศอีกด้วยนับว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

คำสำคัญ: แกะสลักผักและผลไม้ แกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่ง จัดตกแต่งอาหาร

Abstract

Fruit and vegetable carving is a cultural heritage that embodies the essence of Thai identity, showcasing the country's social and cultural progress through its emphasis on concentration, meticulousness, creativity, and adaptation of the way people's lives. This art

* ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)
e-mail: sakkarin.ho@rmutp.ac.th

form represents Thai identity by blending local fruits, vegetables, and the wisdom passed down through generations, adapting to the evolving ways of life and society. Over time, it has evolved into a personal profession and gained recognition as a technical skill. This article analyzes the value-added aspects of vegetable and fruit carving in Thai cuisine, revealing it as a form of creative food art that enhances visual appeal while also demonstrating the chef's attention to detail and culinary mastery. Fruit and vegetable carving reflects the meticulousness and precision that are inherent to Thai cookery, showcasing the artistry and skill involved. By combining the rich cultural heritage of fruit and vegetable carving with artistic creativity, Thai restaurants, as well as hotels and other dining establishments, can leave a lasting impression on customers and stand out among their competitors. This fusion creates added value that elevates the stature of Thai food. Moreover, fruit and vegetable carving has transcended national borders, acting as a cultural bridge that connects diverse nations and communities.

Keywords: Fruit and Vegetable Carving, Fruit and Vegetable Carving for Decoration, Food Decoration

บทนำ

อาหารไทยเป็นอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ในการพัฒนา “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์บนฐานขององค์ความรู้ ทรัพย์สินทางปัญญา และถือได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งในซอฟต์แวร์ (Soft Power) ซึ่งอาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศ มีการส่งมอบถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นนับเป็นภูมิปัญญาที่แท้จริง อาหารไทยมีการพัฒนาตั้งแต่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนสมัยสุโขทัย อโยธยา รัตนบุรี และรัตนโกสินทร์จนถึงปัจจุบัน (ศรุดา นิติวรการ, 2557) อาหารไทยที่ได้รับความนิยมมีตั้งแต่อาหารชาววังจนถึงอาหารชาวบ้าน เช่น ข้าวแกง อาหารชาววังได้รับความนิยมเนื่องจากประชาชนถือว่าเป็นอาหารของชนชั้นสูง มีรสชาติเป็นเลิศ มีการจัดอย่างประณีตและมีการแกะสลักผักและผลไม้ประกอบอย่างสวยงาม (เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล, 2550) การทำอาหารไทยให้อร่อยต้องใช้ความชำนาญและประสบการณ์ตลอดจนกรรมวิธีในการประกอบอาหารไทย ผู้ทำต้องพิถีพิถัน ประณีต เพื่อให้อาหารน่ารับประทาน อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ บ่งบอกถึงอัตลักษณ์คุณค่าของอาหารไทยนอกจากรสชาติอาหารอร่อยที่มาพร้อมความสมบูรณ์แบบในการจัดเสิร์ฟแล้ว อีกหนึ่งสิ่งที่ขาดไม่ได้คือการตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดีน่ารับประทาน (จุดพล กิจทวี, 2565) สำหรับการออกแบบจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยโดยเฉพาะร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ต้องคำนึงถึงต้นทุนของอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่ราคาไม่แพงหรือมีแนวโน้มที่สามารถหาได้ทั่วไปในท้องถิ่น การใช้หลักศิลปะในการจัดและการตกแต่งอาหารไทยโดยใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่สามารถหาได้ในต่างประเทศ (ศาสตรา กระจวดนอก, 2553)

ปัจจุบันในการจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ยังนิยมใช้ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ไทยสะท้อนความยิ่งใหญ่และความเป็นไทย (สายบังอร ปานพรม, 2556) ศิลปะการตกแต่งอาหารสามารถเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์ รวมถึงการบริการในสถานที่ต่าง ๆ เช่น อาหารในโรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือการจัดตกแต่งอาหารในโอกาสพิเศษ เช่น การเลี้ยงรับรองแขกต่างประเทศเพื่อแสดงให้เห็นเอกลักษณ์ไทย นอกจากนี้ยังแพร่หลายไปสู่ต่างประเทศในรูปแบบการบริการและผลิตภัณฑ์สินค้าได้เป็นอย่างดี (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559)

ผู้เรียบเรียงในฐานะเป็นอาจารย์สอนในรายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ในสถาบันอุดมศึกษา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ซึ่งเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ และหวังว่าบทความนี้จะช่วยสะท้อนคุณค่าของงานแกะสลักผักและผลไม้ในการช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทย ตลอดจนมีส่วนช่วยผลักดันให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้เข้ามาช่วยเหลือ สนับสนุน ร่วมกันอนุรักษ์ และพัฒนาองค์ความรู้ของการแกะสลักผักและผลไม้ ให้อยู่คู่ชาติไทยตลอดไป

เนื้อหา

อาหารไทยเป็นอาหารประจำของประเทศไทย มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน กระบวนการประกอบอาหารไทยผู้ทำจะต้องพิถีพิถัน ประณีต จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ซึ่งมีผู้กล่าวถึงอาหารไทยไว้ดังนี้

จตุพล กิจทวี (2565) กล่าวว่าอาหารไทยนอกจากรสชาติอาหารอร่อยที่มาพร้อมความสมบูรณ์แบบในการจัดเสิร์ฟแล้ว อีกหนึ่งสิ่งที่ขาดไม่ได้ คือ การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดี น่ารักประทาน ซึ่งการจัดจานถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงานให้ออกมาดูน่ารักประทานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกได้ดียิ่งด้วย บ่งบอกถึงความสวยงาม ความน่ารักประทาน ความน่าสนใจของรูปแบบการจัดอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหารอีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง

ณัฐชรัฐ แพกุล ดุสิต บุหลัน และ อุจิตชญา จิตรวิมล (2565) กล่าวว่า อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ตั้งแต่เรื่องการผสมกลมกลืนในการปรุงแต่งรูป รส กลิ่น สี ให้กลมกล่อม มีรสชาติที่ถูกปาก รสจัดจ้าน และกลิ่นหอมของเครื่องเทศสมุนไพรที่ทำให้อาหารไทยมีความโดดเด่นเป็นพิเศษ อาหารไทยจึงเป็นอาหารที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องจากสมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบัน อาหารไทยมีวิวัฒนาการบนรากฐานประเพณี ความเป็นอยู่ และวิถีชีวิตของชนชาติรวมทั้งประเทศไทย จึงถือได้ว่าอาหารไทยเป็นมรดกและเป็นวัฒนธรรมประจำชาติจากอดีตถึงปัจจุบัน

เปรม สวนสมุทร (2560) กล่าวว่า อาหารชาววังหรือตำรับชาววังมีความประณีตและความพิถีพิถันในการประกอบอาหาร ด้วยเหตุนี้เครื่องปรุงที่ใช้จึงเป็นเครื่องปรุงที่ต้องดีสดใหม่และมีกรรมวิธีในการจัดเตรียมก่อนปรุง เช่น การนำผักมาแกะสลัก การหั่นเนื้อสัตว์ให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนนำไปประกอบอาหารหรือแม้กระทั่งการใช้เครื่องปรุงรสที่สดใหม่มีคุณภาพสูง หากจะมีรสชาติใดที่ขื่นขมมาเป็นพิเศษก็ต้องไม่โดดออกมาจนกระทั่งรสอื่นจางหายไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารตำรับชาววังรสชาติของอาหารจะไม่เน้นความจัดจ้านแต่เน้นความกลมกล่อมของอาหารทั้งนี้เป็นเพราะเครื่องปรุงที่เลือกใช้เป็นเครื่องปรุงอย่างดี ด้านรูปลักษณะของอาหารก็เช่นกัน อาหารตำรับชาววังเน้น “อาหารตา” ควบคู่ไปกับอาหารปาก

ศรุตานิติวรการ (2557) กล่าวว่า อาหารไทยมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่งดงามเป็นเอกลักษณ์

จากบทความข้างต้นที่กล่าวมาสามารถสรุปอัตลักษณ์อาหารไทยประกอบด้วย 3 ส่วน คือ 1) การคัดเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการ 2) กรรมวิธีความพิถีพิถันในการประกอบอาหาร ความประณีตในการตกแต่งอาหารให้สวยงาม คุ้นรับประทาน และ 3) การสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน รสชาติความอร่อยของอาหารไทยที่มีลักษณะเฉพาะเน้นความกลมกล่อม ซึ่งการทำอาหารไทยให้อร่อยต้องใช้ความชำนาญและประสบการณ์

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารไทย ด้วยงานแกะสลักผักและผลไม้ จัดอยู่ในงานฝีมือและหัตถกรรมตามที่กระทรวงวัฒนธรรมได้ผลักดันซอฟต์แวร์ ซึ่งเป็นการนำทุนทางวัฒนธรรมมาสร้างงานสร้างรายได้เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจและฟื้นฟูการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ผู้เขียนขอยกตัวอย่างหลักการสร้างมูลค่าดังนี้

1. ความประณีต พิถีพิถัน การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานประติมากรรมทำด้วยมือ มีความละเอียดอ่อนในการแกะสลัก การเพิ่มมูลค่าอาหารไทยด้วยการแกะสลัก เช่น อาหารประเภทน้ำพริกส่วนใหญ่รับประทานคู่กับผักเครื่องจิ้ม ช่างแกะสลักควรเลือกผักเครื่องจิ้มที่ใช้รับประทานกับผักน้ำพริกชนิดนั้น ๆ การนำผักมาหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ หรือนำมาแกะสลักเป็นใบไม้ ดอกไม้ ลวดลายหรือวิธีการแกะสลักที่รับประทานได้ง่าย และใน ส่วนการปกคั้วาน หั่นผลไม้เพื่อสามารถรับประทานได้สะดวก เช่น การคั้วานเงาะ การคั้วานลำไย การคั้วาน ลิ้นจี่ การรื้อมะพร้าว เป็นต้น แสดงออกถึงความประณีตความพิถีพิถันซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์ของอาหารไทยสร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร

2. ความคิดสร้างสรรค์ เป็นการนำผักและผลไม้มาตกแต่งอาหาร งานอาหารให้มองดูน่ารับประทาน มีความน่าสนใจ การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามจำเป็นต้องมีความรู้พื้นฐานทางด้านศิลปะในการจัดตกแต่งให้สวยงามน่ารับประทาน การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักมีความแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร เช่น แกง ผัด ยำ เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง เป็นต้น ความเชี่ยวชาญของช่างแกะสลักในการเพิ่มมูลค่าให้อาหารไทยขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ ประสบการณ์ของช่างในการตัดแปลง ประยุกต์ ผสมผสานกันให้เกิดสิ่งใหม่ นอกจากนี้ ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ (2565) ได้กล่าวว่า ในปัจจุบันกลุ่มลูกค้าได้ให้ความสนใจในการถ่ายภาพอาหารและสถานที่ร้านอาหาร มีการโพสต์ภาพบนสื่อสังคมออนไลน์มากขึ้นซึ่งสามารถสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยในเชิงบวกและเพิ่มยอดขายให้กับธุรกิจร้านอาหารมากยิ่งขึ้น

3. การแข่งขันของธุรกิจอาหาร การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยเป็นสิ่งที่ช่วยสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ผ่านการสร้างความรู้สึก ความซาบซึ้งความตรึงใจให้กับผู้รับบริการ โดยมีขั้นตอนการผลิตหรือบริการที่ดีกว่าเพื่อการเป็นผู้นำในธุรกิจอาหารไทย ได้แก่ ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม นอกจากการสร้างแตกต่างแล้ว การสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นตัวช่วยในการสร้างคุณค่าที่ส่งผลต่อการรับรู้ของผู้รับบริการ ทำให้ผู้รับบริการเกิดความพึงพอใจมากยิ่งขึ้น และทำให้อาหารไทยมีความแตกต่างจากคู่แข่งในภาวะที่มีการแข่งขันสูง นอกจากนี้ รักชนก สมศักดิ์ (2560) ได้กล่าวว่า การสร้างความซับซ้อนด้วยการประติมากรรมตกแต่งจานอาหารด้วยความประณีตสวยงาม นับเป็นการดึงเอาวัฒนธรรมชั้นสูงมาใส่ไว้ในอาหารไทย ทำให้อาหารไทยมีคุณค่ามีสถานะสูง การสร้างสัญลักษณ์อาหารไทย ให้กับผู้บริโภคอาหาร ด้วยการเสพมูลค่า ทำให้การบริโภคเป็นไปได้ไม่มีที่สิ้นสุด ทั้งนี้เพราะการบริโภคนั้น ๆ อาจจะไม่ได้อาจเกิดจากความต้องการจริง แต่เป็นสัญลักษณ์ที่ทำให้

เราต้องการบริโภคเพื่อสร้างความแตกต่าง เช่น จานอาหารไทยต้องมีการประดับประดาด้วยพืชผักและสลักเป็นดอกไม้ลวดลายประณีตงดงาม ซึ่งอาจจะไม่ได้นำมารับประทานจริง หากแต่เป็นการประดับเพื่อความสวยงาม สร้างเสริมยกระดับสถานะของผู้รับประทาน และสัญลักษณ์เป็นกลไกที่ระบบทุนนิยมยุคใหม่ใช้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (value added) เนื่องจากวัตถุดิบไม่ได้มีมูลค่าอยู่ที่ตัวจริงของจริง แต่วัตถุดิบมูลค่าที่เกิดจากตัวสัญลักษณ์ที่ถูกเสกสรรปั้นแต่งขึ้น เช่น อาหารไทยในภัตตาคารหรู หรือโรงแรมระดับห้าดาวก็จะมีกระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบ และการเลือกใช้ส่วนผสมเครื่องปรุงที่ดีมีคุณภาพ วิธีการประกอบและปรุงอาหารค่อนข้างพิถีพิถันและมีความซับซ้อน มีการจัดจานอาหารด้วยภาชนะแบบสมัยใหม่ดูดีมีรสนิยม หรือภาชนะแบบไทยที่มีการประดิษฐ์ประดอยให้งดงามแบบไทย ดังนั้น อาหารไทยที่อยู่บนภัตตาคารจึงมีราคาแพงกว่าอาหารไทยที่อยู่ริมถนน

หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร การตกแต่งอาหารด้วยงานแกะสลักผักและผลไม้ ถือเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการสร้างสรรค์ผลงานให้ออกมาดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้มารับบริการได้อีกด้วย การสร้างมูลค่าให้กับอาหารไทยประกอบด้วยปัจจัยต่าง ๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

แกะสลักผักและผลไม้ หมายถึง การนำผักและผลไม้มานำประดิษฐ์ตกแต่ง กลายเป็นรูปทรงและประดิษฐ์ลวดลายต่าง ๆ ด้วยมีดหรืออาจใช้เครื่องมือคล้ายสิ่ว (ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ, 2565) แกะสลักผักและผลไม้จัดอยู่ในงานแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน

รูปแบบของงานแกะสลักผักและผลไม้สามารถแยกออกเป็น 2 ลักษณะงานคือ การแกะสลักเพื่องานอาหารหรือเพื่อรับประทาน และการแกะสลักสำหรับจัดตกแต่ง

การเลือกซื้อผักและผลไม้สำหรับแกะสลักเพื่อตกแต่งอาหารไทย โดยทั่วไปผักและผลไม้จะมีโครงสร้างทางกายภาพที่แตกต่างกัน เช่น รูปทรง ขนาด สี เนื้อสัมผัส ปริมาณ แอมงคล (2556) กล่าวถึงการเลือกซื้อผักและผลไม้เพื่อใช้ในการแกะสลัก ควรเลือกตามฤดูกาลจะได้ผักและผลไม้ที่ความสดและราคาถูก เลือกให้ตรงกับความต้องการหรือวัตถุประสงค์ในการแกะสลัก เช่น เพื่อสำหรับใช้รับประทาน การปกค้วาน เพื่อการแกะสลักเป็นภาชนะรองรับอาหาร หรือตกแต่งอาหาร และเลือกให้มีขนาดเหมาะสมกับผลงานที่แกะสลัก โดยเฉพาะการแกะสลักภาชนะจะต้อง เลือกรูปทรง และขนาดให้เหมาะสมกับการใช้งาน

ช่างแกะสลัก งานแกะสลักผักและผลไม้ต้องอาศัยผู้ที่ชำนาญการและมีความเชี่ยวชาญในด้านทักษะต่าง ๆ เช่น การปกค้วาน การแกะ การแซะ การค้วาน และต้องทำงานแข่งขันทันทีกับเวลาเพื่อให้ผักผลไม้สดไม่เหี่ยวเฉาใช้ระยะเวลาในการทำงานสั้น เพื่อไม่ทำให้คุณค่ารสชาติของผักและผลไม้นั้นเสียไป (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559) นอกจากนี้ช่างแกะสลักควรคำนึงถึงสุขลักษณะส่วนบุคคลสำหรับปฏิบัติงาน มีการปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น การดูแลมือและเล็บให้สะอาด ล้างมือให้สะอาดก่อนการแกะสลัก สวมถุงมือผ้าปิดปากหรือหมวกคลุมผมให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน เป็นต้น

การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ (2557) กล่าวถึงหลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร ต้องรักษาคุณค่าของอาหารไว้ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ โดยล้างผักและผลไม้ให้สะอาดก่อนปกค้วาน เมื่อแกะสลักเรียบร้อยแล้วไม่ควรล้างหรือแช่น้ำซึ่งนานเกินไปในการแกะสลักควรยึดหลักความประหยัดให้มากที่สุด งานแกะสลักโดยทั่วไปจะสิ้นเปลืองวัสดุ ดังนั้นควรมีการวางแผนก่อนเพื่อลดความสิ้นเปลือง

จากบทความข้างต้นที่กล่าวมาสามารถสรุปหลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหารประกอบด้วย การกำหนดรูปแบบของงานแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกซื้อผักและผลไม้ควรเลือกให้ตรงกับความต้องการหรือวัตถุประสงค์ในการแกะสลัก ซึ่งผักและผลไม้ที่ซื้อมาต้องล้างให้สะอาดก่อนนำไปแกะสลัก ช่างแกะสลักจำเป็นต้องทำงานแข่งขั้นกับเวลาโดยจะต้องใช้ระยะเวลาในการแกะสลักสั้น เพื่อไม่ทำให้คุณค่า รสชาติของผักและผลไม้เสียตลอดจนสงวนคุณค่าทางโภชนาการ เมื่อแกะสลักเรียบร้อยแล้วไม่ควรล้างหรือแช่น้ำขึ้นงานนานเกินไปเพราะจะทำให้เน่าเสียได้ง่าย และควรแยกชนิดของผักและผลไม้แกะสลักในภาชนะใส่ขึ้นงาน และการเก็บผักและผลไม้แกะสลักในตู้เย็นหรือห้องเย็นที่สะอาดถูกสุขลักษณะและมีการควบคุมสภาวะการจัดเก็บให้เหมาะสมกับชนิดของผักและผลไม้แกะสลัก

รูปแบบการแกะสลักเพื่องานอาหารไทย การแกะสลักผักและผลไม้ใช้วิธีการแกะสลักอย่างง่ายใช้ลวดลายพื้นฐานไม่สลับซับซ้อน ใช้ระยะเวลาในการแกะสลักที่สั้น เพื่อสะดวกในการรับประทาน และเพื่อความสวยงามทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น สามารถแบ่งได้ 2 ประเภทดังนี้

รูปแบบการแกะสลักผักโดยคนไทยจะนิยมรับประทานผักดิบคู่กับเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกต่าง ๆ หลนหรือเครื่องแนมต่าง ๆ ผักเครื่องจิ้มนิยมนำมาแกะสลักรูปดอกไม้ ใบไม้ หรือเป็นภาชนะสำหรับใส่น้ำพริก (ศักรินทร์ หงส์รัตนวารกิจ, 2565)



ภาพที่ 1 แกะสลักผักพื้นฐาน
ที่มา : ศักรินทร์ หงส์รัตนวารกิจ

รูปแบบการแกะสลักผลไม้ โดยใช้วิธีการปอกคว้านและตัดแต่งผลไม้ การปอกคว้านผลไม้ ได้แก่ การปอกเปลือกสับประต มะละกอ แตงโม แล้วตัดเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ จัดแต่งลงในภาชนะอาจมีการแกะสลักเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความสวยงามน่ารับประทานสำหรับผลไม้ผลเล็กมักนิยมใช้การคว้านเมล็ดออกเพื่อให้รับประทานได้สะดวก เช่น การคว้านเงาะ ลิ้นจี่ ลำไย สละ น้อยหน่า เอาเมล็ดออกเพื่อรับประทานได้ง่ายโดยไม่มีเมล็ด หรือผลไม้ที่สามารถรับประทานได้ทั้งเปลือก เช่น ชมพู ฝรั่ง พุทรา แอปเปิล ก็สามารถนำมาตัดแต่งเป็นชิ้นขนาดพอดีคำแกะสลักให้สวยงามเพื่อเพิ่มความน่ารับประทานยิ่งขึ้น (คณินิจ กัณหะกาญจนะ, 2554)



ภาพที่ 2 การปอกคว้านและตัดแต่งผลไม้
ที่มา : ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ

การจัดตกแต่งอาหารด้วยผักและผลไม้แกะสลัก ควรนำองค์ประกอบทางศิลปะซึ่งเป็นศิลปะชั้นพื้นฐานมาใช้ในการจัดตกแต่งอาหารไทย ให้มีความสวยงาม สื่อถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย โดยการนำหลักศิลปะในเรื่องของความเป็นเอกภาพ การเน้น การสร้างจุดเด่นนำไปสู่การสร้างสรรค์รูปแบบที่ใช้ เส้น รูปร่าง รูปทรง สี เนื้อสัมผัส คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (2558) การจัดตกแต่งอาหารเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่ทำให้ผู้รับประทานอาหารพึงพอใจ และความพอใจของผู้มารับบริการก็เป็นหัวใจสำคัญ เพราะจะทำให้ผู้มารับบริการกลับมาใช้บริการใหม่ การจัดตกแต่งอาหารเป็นศิลปะนั้นไม่ได้หมายความว่าจัดตกแต่งอาหารให้สวยงามจูงใจชวนกินเพียงอย่างเดียวแต่ต้องคำนึงถึงว่าทำอย่างไรจึงจะถูกใจผู้มารับบริการ อาหารเข้าชุดกันหรือไม่ สิ่งใดเป็นเครื่องตกแต่งและสิ่งใดสามารถนำมารับประทานคู่กับอาหารได้ หลักการนำผักหรือผลไม้ที่แกะสลักไปใช้ในการจัดและตกแต่งอาหารนั้น ควรคำนึงถึงประเภทของอาหารและส่วนประกอบในอาหารด้วยว่าควรจะไปด้วยกันได้ ส่วนใหญ่มักนิยมเลือกผักในการนำมาแกะสลักมากกว่า เนื่องจากสามารถเก็บได้นาน เน่าเสียช้า และไม่มีการปนเปื้อนอาหาร สิ่งที่ต้องคำนึงถึงอีกประการหนึ่งคือ ความเป็นเอกภาพหรือความเป็นจุดเด่น ในจานอาหารนั้นเมื่อมองดูจะพบว่าจุดที่สวยงามน่ารับประทาน คือ ส่วนของผักและผลไม้แกะสลักที่นำมาตกแต่งและอาหารประเภทที่เหมาะสมกับการจัดและตกแต่งด้วยผักและผลไม้คือ ประเภทอาหารแห้ง เช่น ประเภทยำต่าง ๆ ประเภทผัด ทอด เป็นต้น (จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, 2547)



ภาพที่ 3 การนำองค์ประกอบทางศิลปะจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลัก
ที่มา : อิศเรศ แก้วเคลิ้ม

จากบทความข้างต้นที่กล่าวมาสามารถสรุป หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหารช่างแกะสลักจำเป็นต้องมีความรู้ทฤษฎีความรู้พื้นฐานของการแกะสลัก และฝึกทักษะให้มีความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานจริง รูปแบบการแกะสลักเพื่อตกแต่งอาหารเป็นการแกะสลักอย่างง่าย ใช้ลดทอนพื้นฐาน ใช้ระยะเวลาในการแกะสลักที่สั้น เพื่อความสะดวกและเพิ่มความสวยงามให้ดูน่ารับประทาน การเลือกซื้อผักและผลไม้สำหรับแกะสลักเพื่อตกแต่งอาหารไทย โดยเลือกตามฤดูกาล เลือกให้ตรงกับความต้องการหรือวัตถุประสงค์ในการแกะสลัก และเลือกให้มีขนาดเหมาะสมกับผลงานที่แกะสลัก หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหารโดยจะต้องพยายามรักษาคุณค่าของอาหารและยึดหลักประหยัด ส่วนการจัดตกแต่งอาหารด้วยผักและผลไม้แกะสลักควรคำนึงถึงประเภทของอาหาร ส่วนประกอบในอาหาร และความเป็นเอกภาพหรือความเป็นจุดเด่นในงานอาหารนั้น

การอนุรักษ์งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร การอนุรักษ์ด้วยการใช้ การรักษาไว้ เพื่อให้คงอยู่ตลอดไป ผู้เขียนขอยกตัวอย่างการอนุรักษ์งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร ดังนี้

1. การนำงานแกะสลักผักและผลไม้มาใช้ในชีวิตประจำวันหรือใช้ในโอกาสพิเศษด้วยการแกะสลักเพื่อใช้ประกอบอาหาร ประเภทผัด ประเภทแกง การแกะสลักผักเครื่องจิ้มต่าง ๆ รวมถึงการปกคว้านผลไม้สำหรับรับประทาน หรือการแกะสลักเป็นภาชนะบรรจุอาหาร หรือการนำดอกไม้ ใบไม้มาตกแต่งงานอาหาร เป็นต้น



การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม



การปกคว้านผลไม้

ภาพที่ 4 การแกะสลักผักและผลไม้มาใช้ในชีวิตประจำวัน

ที่มา : ศักรินทร์ หงส์รัตนวารกิจ

2. การศึกษา ค้นคว้า และการวิจัยงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร เพื่อทราบประเภท รูปแบบ วิธีการ และนำไปใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ซึ่งปัจจุบันมีงานวิจัยมากมาย เช่น การผลิตมะละกอแกะสลักแช่อิ่ม กระบวนการผลิตผักแกะสลักบรรจุในภาชนะปิดสนิท สารละลายในการลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ผิวของผักและผลไม้สดแกะสลัก การพัฒนาสื่อมัลติมีเดีย เรื่องการแกะสลักพื้นฐาน: ชุดผลไม้พร้อมรับประทาน เป็นต้น

3. การนำเอาเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการงานด้านวัฒนธรรมแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร เช่น เว็บไซต์ การใช้แอปพลิเคชันต่าง ๆ การเรียนรู้ผ่านคลิปปวีดีโองานแกะสลักผักและผลไม้ ผู้ใช้สามารถเข้าถึงสารสนเทศที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว เนื่องจากข้อมูลถูกจัดเก็บอย่างเป็นระบบ

4. ส่งเสริมและแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร ให้เยาวชนได้เข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง และจัดกิจกรรมให้เข้าร่วมอย่างต่อเนื่องรวมถึงการเผยแพร่สู่ชาวต่างชาติ ให้รู้ถึงคุณค่าวัฒนธรรมงานแกะสลักผักและผลไม้ของไทย

5. ส่งเสริมให้ทุกคนเห็นคุณค่า สร้างทัศนคติในการรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหารให้คงอยู่สืบไป เช่น การตกแต่งอาหารในชีวิตประจำวันหรือใช้ในโอกาสพิเศษ



ภาพที่ 5 การจัดกิจกรรมการสอนแกะสลักผักและผลไม้

ที่มา : ศกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ

การพัฒนางานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร การพัฒนางานแกะสลักผักและผลไม้ด้วยการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือสร้างสรรค์ชิ้นใหม่ ผู้เขียนขอยกตัวอย่างการพัฒนางานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหารดังนี้

1. การเลือกใช้ผักและผลไม้จากต่างประเทศในงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร เช่น แดงกวาญี่ปุ่น อโวคาโด ฟักทองญี่ปุ่น นำมาแกะสลักจัดสำหรับงานอาหารคาวหวานเพื่อให้เกิดความหลากหลาย และแสดงถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวัฒนธรรมในระดับชาติ และระดับสากล

2. การพัฒนาลวดลายงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร เช่น การออกแบบตัดแปลงลวดลายให้มีความเหมาะสม กลมกลืน แปลกใหม่ และสร้างความน่าสนใจกับอาหาร

3. การพัฒนารูปแบบการจัดตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร เช่น การนำหลักการทางศิลปะมาใช้ในการจัดจานอาหารให้สวยงาม ใช้ใบตองมาตัดรองจานอีกชั้นเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ



ภาพที่ 6 การจัดตกแต่งจานอาหารด้วยผักและผลไม้แกะสลัก
ที่มา : อิศเรศ แก้วเคลิ้ม

ผู้เขียนขอยกตัวอย่างการจัดทำหลักสูตรในการอนุรักษ์และพัฒนางานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เปิดสอนระดับอุดมศึกษา เน้นการจัดการศึกษาด้านวิชาชีพและเทคโนโลยีทางคหกรรมศาสตร์ มีการจัดการเรียนการสอนวิชาที่เกี่ยวข้องกับการแกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งอาหารไทย เช่น วิชาการแกะสลักผักและผลไม้ในงานอาหาร Fruit and Vegetable Carving in Food Events โดยมีคำอธิบายรายวิชาดังนี้ การเลือกผักและผลไม้ที่ใช้สำหรับงานแกะสลัก เครื่องมือและอุปกรณ์งานแกะสลัก รูปแบบการแกะสลักผักและผลไม้ การจัดตกแต่งผักและผลไม้แกะสลักในงานอาหารและการประยุกต์ใช้ และวิชาศิลปะการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร Art of Food Design and Decoration โดยมีคำอธิบายรายวิชาดังนี้ หลักศิลปองค์ประกอบศิลป์การจัดองค์ประกอบศิลป์ออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจากเนื้อสัตว์ผัก ผลไม้ แป้ง น้ำตาล ช็อกโกแลต ซอส การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร นอกจากนี้งานแกะสลักผักและผลไม้ได้รับการจดทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปีพุทธศักราช 2557 อีกด้วย

สรุป

งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับตกแต่งอาหารให้สวยงาม ดูน่ารับประทานเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก ไม่น้อยไปกว่าเรื่องรสชาติของอาหาร ซึ่งช่างแกะสลักจำเป็นต้องเรียนรู้ทฤษฎีและทักษะปฏิบัติให้มีความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงาน การแกะสลักสำหรับตกแต่งอาหารเพื่อรับประทานได้สะดวกและสวยงาม ใช้วิธีการแกะสลักอย่างง่าย ใช้ลวดลายที่ง่าย ใช้ระยะเวลาในการแกะสลักที่สั้น วิธีการแกะสลักมีหลายวิธี เช่น การหั่น การตัด การปอก การแกะเกล็ด ในการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหารโดยควรรักษาคุณค่าของอาหารและยึดหลักการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า การแกะสลักเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารไทย เป็นสิ่งที่ช่วยสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน ผ่านการสร้างคุณค่าให้กับอาหารไทยและความประทับใจให้ผู้รับบริการ ใช้ความคิดสร้างสรรค์สร้างความสวยงามที่แตกต่าง ถือเป็น การเพิ่มมูลค่าเพื่อการแข่งขันของธุรกิจอาหารให้มีมูลค่าคุณค่าเพิ่มขึ้นจากเดิม ดังนั้น การแกะสลักผักและผลไม้นำมาใช้ในชีวิตประจำวันหรือนำมาใช้ในโอกาสพิเศษในการนำไปจัดตกแต่งควบคู่กับอาหารไทยเพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบสานให้ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ของไทยคงอยู่ต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิชาการนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ เชฟสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์ และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ ศิริวงศ์ ที่ให้คำแนะนำข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจนทำบทความวิชาการในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ รวมทั้งขอขอบคุณภาพถ่ายบางส่วนของนายอิสระศ แก้วเคลิ้ม และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถานที่ทำงานที่ทำให้มีความรู้และประสบการณ์ในการทำงานด้านการแกะสลักผักและผลไม้

References

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). *งานฝีมือดั้งเดิม : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. (2558). *ตำรับอาหารครัวโชติเวช ครัวไทย ครัวโชติเวช เปิดตำนานความอร่อย ต้นตำรับอาหารโชติเวช*. ม.ป.ท.
- คณิงนิจ กัณหะกาญจนะ. (2554). *ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2547). *การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- จุดพล กิจทวี. (2565). วิถีคหกรรมศาสตร์ : บริบทอัตลักษณ์ของคุณค่าอาหารไทย. *วารสารวิจัยธรรมศึกษา*, 5(1), 10 -16.
- ณัฐรัฐ แปกุล, ดุสิต บุหลัน และ อุจิตชญา จิตรวิมล. (2565). เส้นทางเพื่อสร้างความสำเร็จของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยภายในประเทศและต่างประเทศ. *วารสารวิจัยและนวัตกรรมการอาชีวศึกษา*, 6(1), 65 -74.
- ปรัชญา แพมมงคล. (2556). *ศาสตร์และศิลป์งานแกะสลักผัก ผลไม้*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- เปรม สวนสมุทร. (2560). ตำรับชาววัง: นวัตกรรมแห่งโภชนียประณีต. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม*, 5(2), 150 - 160.
- รักชนก สมศักดิ์. (2560). การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารไทยผ่านรายการโทรทัศน์. *วารสารศาสตร์*, 10(3), 97 - 152.
- ศรุดา นิติวรรการ. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 5(1), 171 - 179.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ. (2557). *พื้นฐานการแกะสลักผักและผลไม้*. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ (2565). ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*, 23(44), 58 - 69.
- ศาดรา กระจอดนอก. (2553). การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย. *วารสาร Veridian E-Journal Silpakorn University*, 3(1), 63 -77.
- สายบังอร ปานพรหม. (2556). *งานแกะสลักผักและผลไม้ : การพัฒนาตลาดเพื่อประกอบการจัดเลี้ยงระดับชาติ*. วิทยานิพนธ์ หลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวัฒนธรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล. (2550). การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตกรุงเทพมหานคร ระหว่าง พ.ศ. 2394-2534. ใน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (บ.ก.) *ความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารไทยในยุคโลกาภิวัตน์*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ผู้เขียน

นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดราชบพิธ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร
e-mail: sakkarin.ho@rmutp.ac.th