

## ประวัติความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานศิลปะของไทยที่มีมาแต่โบราณกาล แต่จะเริ่มมีขึ้นตั้งแต่สมัยใดไม่ปรากฏชัด เพราะการแกะสลักผักและผลไม้ เป็นงานทางศิลปหัตถกรรมที่หาหลักฐานไม่ได้ มีหลักฐานที่ปรากฏครั้งกรุงสุโขทัย เรื่องนางนพมาศในงานพระราชพิธีของเบญจในวันเพ็ญเดือน 12 เป็นนักขัตฤกษ์ลอยโคม นางนพมาศหรือท้าวศรีจุฬาลักษณ์ ได้คิดประดิษฐ์ตกแต่ง โคมลอยให้งามประหลาดกว่าโคมของพระสนมทั้งปวงได้เลือกผกาเกสรสีต่าง ๆ ประดับประดาเป็นรูปดอกไม้ซ้อนสีสลับให้เป็นลวดลาย แล้วเอาผลพฤษภาลดาชาติมาแกะจำหลักเป็นรูปมยุระคณานกวิหคหงส์ ให้จับจิกเกสรรูปพลาชาติอยู่ตามดอกกลีบโกมุทเป็นระเบียบเรียบร้อย วิจิตรไปด้วยสีเขียวอมสด ควรจะถ่ายทอดทัศนียภาพ ด้วยหลักฐานอันนี้แสดงว่า บรรพบุรุษของเรามีศิลปะการแกะสลักเริ่มปรากฏในวังมาก่อน

ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงเป็นนักวรรณคดีและโปรดการประพันธ์อย่างยิ่ง ซึ่งเห็นได้จากวรรณกรรมเรื่องขุนช้างขุนแผน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นเรื่องราวและวิถีชีวิตของคนไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย ในวรรณคดีตอนที่มีเทศน์มหาชาติที่วัดป่าเลไลยก์ ได้บรรยายถึงการทํามากประจำกัณฑ์ที่เป็นส่วนประกอบของเครื่องกัณฑ์เทศน์ โดยมากประจำกัณฑ์ของขุนช้างบรรยายว่า

“มะละกอซื้อมาตะกร้าเงิน	เอาอย่างหันวันสิ้นหาข้าไม่
เม็ดยอช่อตั้งขึ้นบังใบ	รายเรียงเคียงใส่ไว้เบื้องบน
แกะเป็นหลวงชีชีตาเถร	แกะเจ้าเณรเคียงคั่นไว้ชั้นต้น
แกะแฉ่งกินผีดูพิกล	เอาดอกรักปักปนกับดาวเรือง”

ส่วนมากประจำกัณฑ์ของนางพิมพิ์ อธิบายว่า

“บ้างเอามะละกอมาผ่าลับ	ช่วยกันแกะสลักเป็นหนักหนา
แล้วย้อมสีสดงามอร่ามตา	ประดับประดาเป็นที่สีจรินทร์
แกะเป็นราชสีห์สิงห์ฮอสน์	เหยียบหยัดยืนอยู่ดูเจ็ดฉิน
แกะเป็นเทพพนมพรหมมินทร์	พระอินทร์ถือแก้วแล้วเหาะมา
แกะเป็นรูปนารายณ์ทรงสุบรรณ	ผาดผ่านแผ่นผยองล่องเวหา
ยกไปให้เขาโมทนา	ฝูงข้าก็รับไปทันที

จากข้อความที่ยกมาจะเห็นได้ว่า คนไทยสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลายหรือรัตนโกสินทร์  
ตอนต้น รู้จักการแกะสลักผักและผลไม้เป็นลวดลายต่าง ๆ และเมื่อแกะเสร็จแล้วอาจใช้สีระบายให้  
งดงามเหมือนของจริงได้อีกด้วย สำหรับของที่แกะแล้วนี้ วัตถุประสงค์คือ นำไปใช้ประดับหรือ  
ตกแต่งสิ่งต่าง ๆ

มีงานกวีในราชสำนักหลายเรื่องที่ได้กล่าวถึงศิลปะเกี่ยวกับการกินอยู่ของคนใน  
ราชสำนักและหมู่คนที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดี พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน  
และเห่ชมผลไม้ ตอนหนึ่งว่า

น้อยหน่านำเมล็ดออก	ปล่อนเปลือกออกเป็นอัครจรรย์
มือใครไหนจักทัน	เทียบเทียมที่ฝีมือนาง
ผลเงาะไม่งามแะ	มล่อนเมล็ดและเหลือปัญญา
หวงเห็นเช่นรจนา	จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม

ในตอนหนึ่งของพระราชนิพนธ์บทละครเรื่องสังข์ทอง บรรยายตอนนางจันทร์เทวี  
แกะสลักชิ้นผักเป็นเรื่องราวของนางกับพระสังข์ ในตอนหนึ่งว่า ดังนี้

เมื่อนั้น	นางจันทร์ชื่นชมสมหมาย
อุตสาห์เหน้อยยากฝากกาย	ให้วิเสททั้งหลายเขาเมตตา
นางต้มแกงแต่งเครื่องเวลาไร	ขอบพระทัยลูกรักหนักหนา
สมหวังดังจิตที่คิดมา	ก็ลยาจะแกลั้งแกงผัก
จึงหยิบยกมาตั้งนั่งฝาน	เอาวางไว้ในจานแล้วเจียนจัก
แกะเป็นรูปขององค์นงลักษณ์	เมื่ออยู่กับผัวรักที่ในวัง
ชิ้นหนึ่งทรงครรภ์กัลยา	คลอดลูกออกมาเป็นหอยสังข์
ชิ้นสองต้องขับท่องเทียวเซซัง	อุ้มลูกไปยังพนาลัย
ชิ้นสามเมื่ออยู่ด้วยยายตา	ลูกยาออกช่วยขับไก่
ชิ้นสี่กัลยามาแต่ไพร	ทูลสังข์ป็นไปกับนอกชาน
ชิ้นห้าบิตูรงค์ทรงศักดิ์	ให้จับตัวลูกรักมาจากบ้าน
ชิ้นหกจงจำทำประจาน	ให้ประหารฆ่าฟันให้บรรลัย
ชิ้นเจ็ดเพชฌฆาตเอาลูกยา	ให้ถ่วงลงคณน้ำไหล
เป็นเจ็ดชิ้นสิ้นเรื่องอรไท	ใครใครไม่ทันจะสงกา

จากข้อความที่ยกมานั้นจะเห็นได้ว่าการแกะสลักผักและผลไม้ประกอบอาหารเพื่อรับประทานหรือเพื่อตกแต่งอาหารนี้เริ่มปรากฏในวังมาก่อน เช่นเดียวกับศิลปะวิทยาการต่าง ๆ ของไทย โดยเฉพาะงานประณีตศิลป์ของสตรีที่มักเริ่มมีขึ้นก่อนในรอบริ้วกำแพงวัง ที่ได้ชื่อว่าเป็นบ่อเกิดของศิลปะวิทยาการ แล้วจึงแพร่จากวังมาสู่ชาวบ้านชาวเมือง จากการที่กุลธิดาทั้งหลายของบรรดาศาสนาต่างกรม ข้าราชการ เศรษฐี คหบดีที่ถูกส่งเข้าไปรับการอบรมสั่งสอนในรั้วในวัง ได้ถ่ายทอดให้ลูกหลานของตนต่อ ๆ ไป และค่อยทำงานชำนาญ ใครเคยได้รู้ได้เห็นมากและมีสติปัญญาเฉลียวฉลาด ก็ย่อมมีความสามารถและมีศิลปะในการแกะสลักผักและผลไม้ได้ดีตลอดจนพลิกแพลงให้มีรูปทรงและลวดลายต่าง ๆ งดงามมากขึ้น การแกะสลักผักและผลไม้จะเริ่มจากการปอก การคว้าน การจัก ต่อมาก็เป็นการแกะสลักผักและผลไม้ให้เกิดลวดลายต่าง ๆ

### ความหมายของการแกะสลักผักและผลไม้

การแกะสลักผักและผลไม้ หมายถึง การประดิษฐ์ผักหรือผลไม้ เป็นรูปทรง หรือลวดลายต่าง ๆ ตามที่ออกแบบไว้ได้อย่างประณีตสวยงาม โดยใช้เครื่องมือที่มีความแหลมคมตัด เกลา ปาด กรีด คว้าน เซาะ แกะ ทำให้เกิดรูปทรงและลวดลายต่าง ๆ ที่ต้องการ แต่การแกะสลักผักและผลไม้ในที่นี้มุ่งเน้นเฉพาะการนำไปใช้เกี่ยวกับงานอาหาร และการนำไปตกแต่งสถานที่ต่าง ๆ (จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, 2547 :6)

### คุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้

คุณค่าของการแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่ใช้ฝีมือ เวลาและความมีใจรักในสมัยก่อนข้าราชการฝ่ายในเป็นผู้ประดิษฐ์เพื่อใช้ในงานราชพิธีต่าง ๆ เท่านั้น แต่ในปัจจุบันมีการฟื้นฟูเอกลักษณ์ของไทยขึ้น การประดิษฐ์ผักและผลไม้จึงได้รับการสนับสนุนเป็นพิเศษจากบุคคลทั่วไป เนื่องจากวัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้หาได้ง่าย และเศษวัสดุที่เหลือจากการประดิษฐ์ก็ยังสามารถนำไปประกอบอาหารอื่น ๆ ได้ รวมทั้งผลงานที่ได้ออกมาก็สวยงามคุ้มค่า จึงนิยมทำกันแพร่หลายขึ้น นอกจากนี้ยังได้รับผลตอบแทนทางด้านจิตใจ คือ ผู้ประดิษฐ์มีอารมณ์เยือกเย็น สุขุม มีสมาธิที่จะทำงานนำไปสู่ความภูมิใจในการประกอบงานศิลปะอื่น ๆ อีกด้วย งานประดิษฐ์เหล่านี้เมื่อนำไปเป็นของขวัญ ของฝากให้กับผู้ใด ย่อมก่อให้เกิดความสุขใจทั้งผู้ให้และผู้รับ เพราะเป็นงานประดิษฐ์ที่ทำความประณีตและที่สำคัญที่สุด คือ นำไปประกอบอาชีพได้ โดยอาจทำเป็นอุตสาหกรรมเล็ก ๆ ในครัวเรือน หรืออุตสาหกรรมพื้นบ้าน เพื่อใช้ในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ ตรุษสารทและเทศกาลต่าง ๆ เช่น แกะสลักผักและผลไม้แล้วนำไปดอง เชื่อม แซ่ฉ่ำ ฯลฯ บรรจุใส่ภาชนะให้สวยงามแล้วนำไปจำหน่าย หรือทำเป็นอุตสาหกรรมใหญ่ ๆ เช่น อาหารประจำวันใน

โรงแรม กภัตตาคาร ร้านอาหาร หรืออาหารในโอกาสพิเศษ เช่น การเลี้ยงรับรองแขกต่างประเทศ งานแสดงเอกลักษณ์ไทย นอกจากนี้ยังเผยแพร่ไปสู่ต่างประเทศในรูปแบบของสินค้าได้เป็นอย่างดี

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า ศิลปะการประดิษฐ์ผักและผลไม้ มีคุณค่าและสำคัญอย่างยิ่งจนได้บรรจุลงในหลักสูตรการเรียนการสอนทั้งทางภาควิชาการและภาคปฏิบัติหลายระดับทั้งทางภาคเอกชนและรัฐบาล จึงนับเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย และเราควรที่จะดำรงรักษาสืบทอด ศิลปะนี้ไว้ตลอดไป

### **วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้**

วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ นั้นขึ้นอยู่กับผู้แกะสลักซึ่งมีเจตนาต่างกัน สามารถจำแนกได้ดังนี้

#### **1. เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น**

1.1 จัดแต่งผักและผลไม้ให้สวยงามนำมารับประทาน

1.2 จัดแต่งให้สะดวกแก่การรับประทาน

#### **2. เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ เช่น**

2.1 งานประเพณีต่าง ๆ นิยมจัดตกแต่งอาหารคาวหวานให้สวยงาม เพื่อเลี้ยงพระ หรือรับรองแขก เช่น งานบวชนาค งานแต่งงาน งานวันเกิด งานฉลองแสดงความยินดี

2.2 งานวันสำคัญ เช่น งานปีใหม่ หรือแกะสลักผลไม้เชื่อม/แช่อิ่ม ใส่ภาชนะที่เหมาะสมใช้เป็นของขวัญ ของฝาก ไปกราบญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ

2.3 งานพระราชพิธีต่าง ๆ

3. เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ เช่น เป็นช่างแกะสลักผักและผลไม้ตามร้านอาหาร กภัตตาคาร โรงแรม หรือบนสายการบินระหว่างประเทศ

#### **4. เพื่อเป็นแนวทางในการดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ไทย**

#### **5. เพื่อเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย**

6. เพื่อให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ในการคิดรูปทรงและลวดลายที่แปลกใหม่โดยจัดประกวดการแกะสลักผักและผลไม้ในหัวข้อต่าง ๆ

## ประเภทของการแกะสลัก

ประเภทของการแกะสลักแบ่งออกตามวัสดุเป็น 4 ประเภท คือ

1. การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน นอกเหนือจากการนำผักและผลไม้มาแกะสลักแล้ว ปัจจุบันนี้ได้มีการคิดค้นและดัดแปลงวัสดุเนื้ออ่อนอื่น ๆ มาใช้แทนพืช ผัก ผลไม้ต่าง ๆ เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น คือ สบู่เทียน และโฟม ซึ่งถือว่าเป็นวัสดุที่เกิดจากการสังเคราะห์ขึ้นมาไม่ใช่วัสดุธรรมชาติ นอกจากนี้ยังมีการนำปูนมาแกะสลักเป็นรูปดอกไม้และใบไม้ เพื่อใช้เสริมให้เป็นของหวานได้อีกด้วย



ภาพที่ 1.1 การแกะสลักผัก

ที่มา: <http://ratthasil.blogspot.com>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2553



ภาพที่ 1.2 การแกะสลักสบู่

ที่มา : <http://www.watchari.com>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2553



ภาพที่ 1.3 การแกะสลักเทียนไข  
ที่มา : <http://www.thongthailand.com>  
เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2553

2. การแกะสลักไม้ ซึ่งสามารถแกะสลักเป็นรูปคน สัตว์ ดอกไม้ ใบไม้ เพื่อใช้สำหรับ  
จัดตกแต่งสถานที่ต่าง ๆ



ภาพที่ 1.4 การแกะสลักไม้  
ที่มา : <http://www.lannacorner.net>  
เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2553

3. การแกะสลักหินอ่อนหรือหิน สำหรับลัทธิมิดโคนให้เป็นรูปต่าง ๆ เพื่อความสวยงาม เป็นของสำหรับตกแต่งได้



ภาพที่ 1.5 การแกะสลักหิน

ที่มา : <http://www.bloggang.com>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2553

4. การแกะสลักน้ำแข็ง โดยใช้ น้ำแข็งก้อนใหญ่มาแกะสลักเป็นรูปต่าง ๆ เช่น รูปนก รูปหัวใจ และรูปปลา เป็นต้น



ภาพที่ 1.6 การแกะสลักน้ำแข็ง

ที่มา : <http://www.seedang.com>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2553

การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อนนั้น แต่เดิมมักนำผักและผลไม้มาแกะเป็นรูปดอกไม้ ใบไม้ รูปสัตว์ และลวดลายต่าง ๆ เพื่อใช้ในการจัดตกแต่งอาหารและสถานที่ในงานมงคลต่าง ๆ รวมทั้ง ประดับเมรุหรือเชิงตะกอนเพื่อตั้งศพ ซึ่งเรียกว่า การแทงหยวก บางครั้งเรียกว่า การทำเครื่องสด ปัจจุบันการใช้เครื่องสดประดับตกแต่งสถานที่น้อยมากด้วยมีวัสดุอื่นมาแทน



ภาพที่ 1.7 การแทงหยวก

ที่มา : <http://www.angthong.talk2trip.com>

เข้าถึงข้อมูลเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2553

การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อนในปัจจุบันมุ่งเน้นนำไปใช้ในเรื่องของการจัดตกแต่งอาหารมากกว่า เนื่องจากธุรกิจด้านอาหารไทยได้เป็นที่รู้จักแพร่หลายไปทั่วโลก ทำให้โรงแรมภัตตาคาร หรือร้านอาหารไทยต้องมีการแข่งขันกัน นอกจากอาหารจะอร่อยเลิศรสแล้วยังต้องมีการจัดตกแต่งจานอาหารหรือโต๊ะอาหารให้สวยงามอีกด้วย ซึ่งส่วนที่สามารถนำมาจัดตกแต่งได้เหมาะสมและสอดคล้องกับอาหารไทยก็คือ ผักและผลไม้ที่แกะสลักอย่างสวยงาม จนเป็นสัญลักษณ์ว่าในการประกอบอาหารไทย ถ้าจะให้สมบูรณ์ต้องจัดและตกแต่งด้วยผักหรือผลไม้แกะสลักเสมอ



## คุณสมบัติของวัสดุเนื้ออ่อนที่จะนำมาแกะสลัก

คุณสมบัติของวัสดุเนื้ออ่อนที่จะนำมาแกะสลัก วัสดุบางชนิดหาได้ง่ายในท้องถิ่น บางชนิดเกิดจากการสังเคราะห์ จึงจำแนกวัสดุเป็น 2 พวกคือ

1. วัสดุธรรมชาติ เป็นวัสดุที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ เช่น ไม้ ฟัก ผลไม้ต่าง ๆ
2. วัสดุสังเคราะห์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากโรงงานอุตสาหกรรม บางชนิดมีเนื้ออ่อนสามารถนำมาแกะสลักได้ เช่น เทียน สบู่ โฟม ฯลฯ

## ลักษณะทั่วไปของวัสดุเนื้ออ่อน

ลักษณะทั่วไปของวัสดุเนื้ออ่อนที่นำมาใช้ในการแกะสลักมี ดังนี้

1. มีเนื้ออ่อนแต่สามารถทรงตัวอยู่ได้ เป็นแท่งเป็นก้อนตามสภาพปกติ
2. สามารถตัดเฉือนหรือกลาเนื้อวัสดุ ให้หลุดออกจากกันได้ด้วยมีดหรือเครื่องมือแกะสลัก

## ลักษณะของงานแกะสลัก

ลักษณะของงานแกะสลักไม้ที่พบเห็นอยู่ในปัจจุบันนี้มีหลายลักษณะ ซึ่งพอจะจำแนกตามวิธีแกะสลักได้ 3 ลักษณะ คือ



1. ลักษณะของการแกะสลักรูปร่องลึก เป็นการเซาะเนื้อไม้หรือผลไม้ออกให้เป็นร่องลึกตามลวดลายหรือลักษณะงานที่ออกแบบไว้ เช่น ลายดอกกรักเร่ ลายรวงข้าว ลายคดกริช เป็นต้น
2. ลักษณะของการแกะสลักรูปนูน ลักษณะนี้เกิดขึ้นได้ 2 กรณี คือ เป็นการแกะสลักเนื้อวัสดุขึ้นจากพื้น หรือการแกะสลักพื้นให้ต่ำลงโดยตัวลายนูนขึ้นมา เช่น การแกะสลักลายเรือเถา เป็นต้น
3. ลักษณะของการแกะสลักรูปลอยตัว เป็นการแกะสลักที่สามารถมองเห็นได้โดยรอบทุกด้าน เช่น การแกะสลักรูปสัตว์ต่าง ๆ

ซึ่งในการคิดแบบหรือลายแกะสลักใหม่ ๆ นั้น ไม่สามารถที่จะแยกออกจากกันได้เป็นเอกเทศเฉพาะลักษณะนั้น ๆ แต่สามารถนำเอาลักษณะแต่ละชนิดมาผสมผสานกันเพื่อให้เกิดชิ้นงานที่มีความสมบูรณ์สวยงาม

## คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้

คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ เป็นงานที่ต้องใช้ความชำนาญ เพื่อให้ได้ผลงานที่สมบูรณ์ ช่างแกะสลักจะต้องมีความชำนาญ ซึ่งต้องอาศัยการฝึกฝนอย่างสม่ำเสมอ โดยการฝึกฝนจากที่มีอาจารย์สอนหรืออ่านตามตำราที่ดี มักมีคำศัพท์ที่ใช้เรียกอยู่เสมออยู่เป็นประจำ เช่น ปอก หั่น ตัด เกลา เป็นต้น ถ้าเป็นผู้หัดใหม่หรือช่างแกะสลักควรทำความเข้าใจกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ให้เข้าใจ เพื่อจะช่วยให้การฝึกฝนนั้นสำเร็จตามความต้องการและใช้เวลาอันรวดเร็ว

### ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
1. หั่น 	การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้เป็นชิ้นตามประสงค์ โดยมือหนึ่งจับมีด มือหนึ่งจับของวางลงบนเขียง ให้มีดเลื่อนไปข้างหน้าแล้วลากกลับโดยเร็ว
2. ซอย 	การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้เป็นฝอย โดยมือหนึ่งจับมีด มือหนึ่งจับของวางลงบนเขียง หรือถือไว้ด้วยปลายนิ้ว คือ นิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้ นิ้วกลาง กดมือไปข้างหน้านิดหน่อย ยกขึ้นลงถี่ ๆ เร็ว ๆ

ภาพที่ 1.8 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<p>3. ตัด</p> 	<p>การตัดสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้เป็นท่อนยาว โดยมือหนึ่งจับมีด มือหนึ่งจับของวางลงบนเขียง แล้วกดลงบนของให้ขาดออกจากกัน</p>
<p>4. ฝาน</p> 	<p>การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งต้องการให้เป็นแผ่นหรือชิ้นบาง ๆ โดยใช้มือหนึ่งจับมีดและอีกมือหนึ่งจับของไว้ในฝ่ามือหรือวางลงบนเขียง แล้วกดมีดลงบนของนั้นให้ตรง บางมากหรือน้อยตามต้องการ</p>
<p>5. ปาด</p> 	<p>การทำให้ด้านหนึ่งของวัตถุอย่างใดอย่างหนึ่งที่เป็นสันนูนหรือยื่นขึ้นมา เรียบและสม่ำเสมอ โดยใช้เครื่องมือที่มีระดับเท่ากัน จะเป็นมีดหรือมีดก็ตาม วางให้ทางหนึ่งตั้งลงบนริมของปากวัตถุชิ้นข้างหนึ่ง แล้วกดเลื่อนไปตามวัตถุชิ้นจนสุด</p>




ภาพที่ 1.9 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<p>6. ปอก</p> 	<p>การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งซึ่งมีเปลือก ต้องการให้เปลือกออกโดยการใช้มีดหรือไม่ต้องการใช้แล้วแต่ชนิดของสิ่งนั้น ๆ ใช้มือเปล่า เช่น ปอกส้มหรือกล้วย เป็นต้น ถ้าต้องใช้มีดก็จับมีดมือหนึ่ง จับของที่ต้องการปอกอีกมือหนึ่ง แล้วคคมมีดลงที่เปลือกให้คมมีดเดินไปตามเปลือกเรื่อยไปจนสุดเปลือกของสิ่งนั้น ๆ</p>
<p>7. ลอก</p> 	<p>การทำวัตถุบาง ๆ อย่างใดอย่างหนึ่งให้ออกจากวัตถุใหญ่ โดยใช้มือหรือมีดดึงเบา ๆ ให้ออกเป็นแผ่นตามชนิดของวัตถุนั้น</p>
<p>8. กรีด</p> 	<p>การทำวัสดุสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้เป็นรอยแยกหรือขาดออกจากกัน โดยใช้ของแหลมคมกดลงบนวัตถุนั้น แล้วลากไปตามต้องการ (ลักษณะของวัสดุจะนอนราบ)</p>


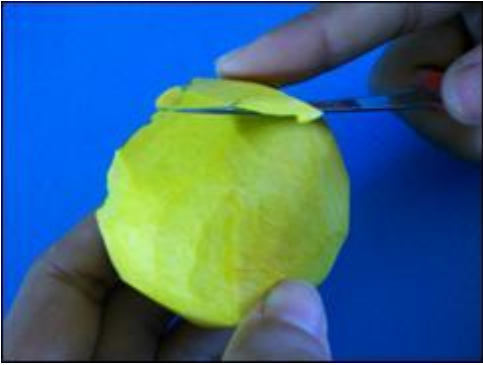

ภาพที่ 1.10 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<p>9. จัก</p> 	<p>การทำวัตถุส่วนใหญ่ให้เป็นแฉก ๆ หรือหยักๆ คล้ายฟันเลื่อย โดยใช้เครื่องมือมีคมกดลงบนส่วนปลายของวัตถุข้างหนึ่งให้แยกจากกัน จนถึงปลายข้างอีกหนึ่งหรือใช้เครื่องมือแหลมแทงตรงที่ประสงค์แล้วกดให้ตลอดปลาย (ลักษณะของวัตถุตั้งฉากกับพื้น)</p>
<p>10. ควัก</p> 	<p>การนำวัตถุย่อยชนิดหนึ่งออกจากภาชนะหรือวัตถุใหญ่ โดยใช้เครื่องมือหรือมีดสอดลงตัดเอาวัตถุภายในออกมาก</p>
<p>11. แกะ</p> 	<p>การทำให้วัตถุสิ่งใดสิ่งหนึ่งออกจากกันหรือทำวัตถุสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้สวยงาม โดยใช้เล็บกดริบแล้วเขี่ยออก หรือใช้เครื่องมือที่แหลมคมกดตามลงบนวัตถุนั้น ตามประสงค์ให้เป็นลวดลายสวยงาม</p>


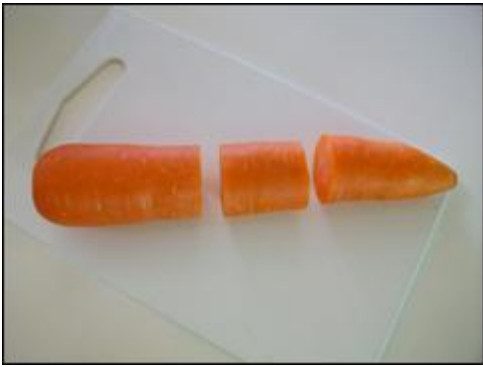
ภาพที่ 1.11 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<p>12. คว้าน</p> 	<p>การทำวัตถุซึ่งมีส่วนในเป็นแกนให้ออกจากกัน โดยใช้เครื่องมือที่มีปลายแหลมและคมแทงลงตรงจุดที่ประสงค์จะนำสิ่งที่อยู่ภายในออก แล้วขยับไปรอบ ๆ จนแกนหลุดและค่อย ๆ และหรือคุณออก</p>
<p>13. เกลา</p> 	<p>การตกแต่งวัตถุที่ยังไม่เกลี้ยงให้เรียบยิ่งขึ้น โดยให้มีค่อนเรียบกับวัตถุ หันคมออกฝานรอยที่ขึ้นเป็นเส้นและขรุขระให้เกลี้ยง</p>
<p>14. ชัน</p> 	<p>วัตถุชนิดใดชนิดหนึ่งที่ถูกต้องหรือหั่นเป็นส่วนย่อย ด้วยเครื่องมือมีคม</p>


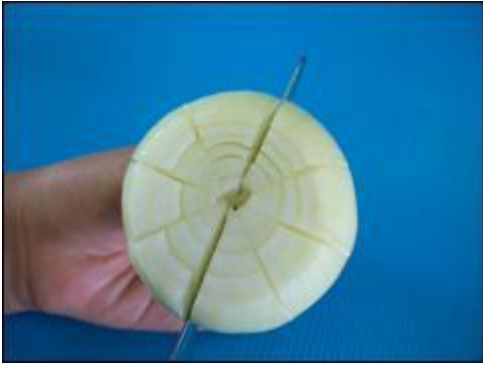
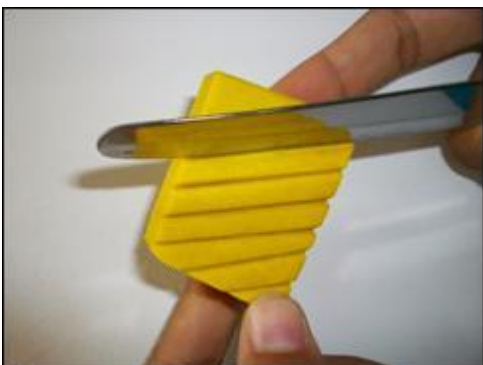
ภาพที่ 1.12 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<p>15. เส้น</p> 	<p>วัตถุที่มีความยาว มีความกว้าง และหนาเพียงเล็กน้อย ลักษณะเล็กและยาว</p>
<p>16. ฝอย</p> 	<p>ลักษณะของวัตถุที่มีเส้นละเอียด โดยใช้มีดจิกหรือหั่นเป็นฝอย</p>
<p>17. ท่อน</p> 	<p>วัตถุที่มีลักษณะส่วนยาวมากกว่าส่วนกว้าง ซึ่งถูกตัดออกตามยาว</p>

ภาพที่ 1.13 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)

ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<p>18. เซาะ</p> 	<p>การทำให้ปลายลึกรหรือรอยกว้าง เช่น เซาะเป็นลาย เซาะเป็นเส้นตรง</p>
<p>19. แบ่ง</p> 	<p>การทำวัตถุที่มีขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลง โดยใช้มีดตัดเป็นส่วน ๆ โดยแต่ละส่วนมีรูปร่าง มีขนาด และปริมาตรเท่ากัน</p>
<p>20. บั้ง</p> 	<p>การทำวัตถุใดวัตถุหนึ่งให้เป็นรอยตามขวาง</p>

ภาพที่ 1.14 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)



## ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่

คำศัพท์	ความหมาย
<b>21. บาก</b> 	การทำวัตถุดิบวัตถุดิบหนึ่งให้เป็นร่อง โดยตะแคง มีด 45 องศา ตัดวัตถุดิบทั้งสองข้าง ให้หลุดออกจากกัน

ภาพที่ 1.15 คำศัพท์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้ (ต่อ)

เมื่อศึกษาความหมายของคำศัพท์ต่าง ๆ แล้ว พบว่าวิธีการที่พบเห็นบ่อยในการแกะสลักผักและผลไม้ นั้น เป็นวิธีที่เราปฏิบัติกันอยู่เสมอ เพียงแต่ไม่รู้ว่าจะเรียกวิธีการนั้น ๆ ว่าอย่างไร ดังนั้นเพื่อให้เข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้อง จึงควรฝึกปฏิบัติและเรียกชื่อตามความหมายของคำศัพท์ดังกล่าวอยู่เสมอ

### วิธีการจับมีดแกะสลัก

วิธีการจับมีดแกะสลักมีความสำคัญต่อการประดิษฐ์ชิ้นงานเป็นอย่างมาก เพราะในการแกะสลักแต่ละลาย แต่ละแบบนั้น มีวิธีการจับที่แตกต่างกัน ดังนี้

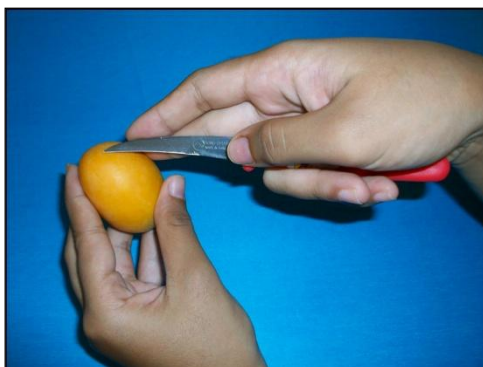
#### 1. การจับมีดที่มีด้ามแบน นิยมจับกัน 2 ลักษณะ คือ

**1.1 การจับมีดแบบปากกา** การจับมีดลักษณะนี้ จะวางนิ้วหัวแม่มือ นิ้วชี้บนใบมีด นิ้วกลางอยู่ใต้ใบมีดคล้ายการจับปากกาและใช้นิ้ววางตะขิงที่ชิ้นงาน เป็นการพุงไม่ให้ปลายมีดแทงชิ้นงานลึกเกินไป การจับมีดในลักษณะนี้เหมาะสำหรับแกะลายที่ต้องการวาดหรือเจาะให้ได้ขนาดที่ต้องการ



ภาพที่ 1.16 การจับมีดแบบปากกา

1.2 การจับมีดแบบในมือ เป็นการจับที่มีลักษณะคล้ายกับการจับมีดทำอาหารหรือการจับมีดในการรับประทานอาหารฝรั่ง คือ ด้ามมีดจะอยู่ในอุ้งมือ โดยมีนิ้วหัวแม่มือ นิ้วกลาง นิ้วนาง และนิ้วก้อย เป็นตัวจับมีด ส่วนนิ้วชี้และที่ชี้ในงาน เพื่อเป็นการพยุงน้ำหนักมือเช่นเดียวกับนิ้วนางในการจับมีดแบบปากกา การจับมีดในลักษณะนี้เหมาะสำหรับการกรีด การปาดเนื้อทิ้งเจียน แต่งกลีบ เป็นต้น



ภาพที่ 1.17 การจับมีดแบบในมือ

2. การจับมีดที่มีด้ามกลม มีวิธีการจับดังนี้ การจับมีดที่มีด้ามกลม จับโดยการหั่นคมมีดออกนอกตัว คมมีดขนานกับพื้น ให้นิ้วหัวแม่มืออยู่ตรงสันมีดบริเวณคอมีด ซึ่งอยู่ระหว่างรอยต่อของด้ามมีดกับใบมีด ให้นิ้วชี้อยู่ด้านบน ส่วนนิ้วกลางอยู่ด้านล่างของมีด โดยคมมีดอยู่ระหว่างร่องนิ้วชี้กับนิ้วกลาง



ภาพที่ 1.18 การจับมีดที่มีด้ามกลม

## สรุป

การแกะสลักผักและผลไม้เป็นวิชาที่เก่าแก่ที่สุดวิชาหนึ่ง ซึ่งหาเรียนได้ไม่มากนัก ในอดีตเป็นวิชาที่ผู้รู้หวงแหนมากที่สุด แต่ปัจจุบันสิ่งใดที่เป็นสิ่งนำมาซึ่งความสวยงามและเป็นการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทยแล้ว มิควรปิดบังไว้ ควรได้รับการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการถ่ายทอด แก่ชนรุ่นหลัง เพื่อเป็นการสืบทอดและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยด้านศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ให้คงอยู่คู่กับประเทศไทยตลอดไป



## แบบฝึกกิจกรรมหน่วยการเรียนรู้

### เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้

**คำชี้แจง ตอนที่ 1** นักเรียนศึกษาเอกสารประกอบการเรียน เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้ วิเคราะห์ภาพแล้วตอบคำถามดังนี้

1. วัสดุที่นำมาใช้แกะสลักเป็นวัสดุประเภทใด
2. ลักษณะการแกะสลักที่ใช้เป็นการแกะสลักวิธีใด
3. สามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างไร
4. นักเรียนสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการแกะสลักเป็นรูปอื่นได้หรือไม่และจะ

เปลี่ยนเป็นรูปแบบใด

รูปภาพ	คำตอบ
 <p><b>ภาพที่ 1.19</b> การแกะสลักลายดอกไม้</p> <p>ที่มา : <a href="http://www.udhandicraft.com">http://www.udhandicraft.com</a></p>	1..... 2..... ..... 3..... ..... 4..... .....
 <p><b>ภาพที่ 1.20</b> การแกะสลักลายไทย</p> <p>ที่มา : <a href="http://www.watlaxanaram.com">http://www.watlaxanaram.com</a></p>	1..... 2..... ..... 3..... ..... 4..... .....

รูปภาพ	คำตอบ
 <p data-bbox="341 741 777 842"> <b>ภาพที่ 1.21</b> การแกะสลักหัวพญานาค  ที่มา : <a href="http://www.anut.smfnew.com">http://www.anut.smfnew.com</a> </p>	<p data-bbox="858 405 1401 439">1.....</p> <p data-bbox="858 461 1401 495">2.....</p> <p data-bbox="858 517 1401 551">.....</p> <p data-bbox="858 573 1401 607">3.....</p> <p data-bbox="858 629 1401 663">.....</p> <p data-bbox="858 685 1401 719">4.....</p> <p data-bbox="858 741 1401 775">.....</p>
 <p data-bbox="341 1276 777 1377"> <b>ภาพที่ 1.22</b> การแกะสลักกลายดอกไม้  ที่มา : <a href="http://www.udhandicraft.com">http://www.udhandicraft.com</a> </p>	<p data-bbox="858 918 1401 952">1.....</p> <p data-bbox="858 974 1401 1008">2.....</p> <p data-bbox="858 1030 1401 1064">.....</p> <p data-bbox="858 1086 1401 1120">3.....</p> <p data-bbox="858 1142 1401 1176">.....</p> <p data-bbox="858 1198 1401 1232">4.....</p> <p data-bbox="858 1254 1401 1288">.....</p>
 <p data-bbox="363 1809 754 1910"> <b>ภาพที่ 1.23</b> การแกะสลักรูปคน  ที่มา : <a href="http://www.bloggang.com">http://www.bloggang.com</a> </p>	<p data-bbox="858 1451 1401 1485">1.....</p> <p data-bbox="858 1507 1401 1541">2.....</p> <p data-bbox="858 1563 1401 1597">.....</p> <p data-bbox="858 1619 1401 1653">3.....</p> <p data-bbox="858 1675 1401 1709">.....</p> <p data-bbox="858 1731 1401 1765">4.....</p> <p data-bbox="858 1787 1401 1821">.....</p>

## ชุดฝึกปฏิบัติหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้

### ชุดฝึกปฏิบัติที่ 1.1 เรื่อง การปอก การกรีด การหั่น ผักและผลไม้

#### ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1. บอกลักษณะผัก ผลไม้ เพื่อนำมาปอก กรีดและหั่นได้
2. บอกวัสดุอุปกรณ์ในการปอก กรีดและหั่นได้
3. อธิบายขั้นตอนการปอก กรีดและหั่นได้
4. ปอก กรีดและหั่น ได้สวยงาม ถูกต้องตามขั้นตอน



ภาพที่ 1.24 การปอก การกรีด การหั่น

การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	
วัสดุ	อุปกรณ์
กีวี	1. มีดแกะสลัก 2. เขียง 3. ถาด 4. จานแก้ว 5. ผ้าเช็ดมือ

## ขั้นตอนการปอก



ขั้นที่ 1 ใช้ปลายมีดปอกเปลือกให้เป็นเส้นตรง โดยเฉือนเนื้อเพียงเล็กน้อย เป็นเส้นที่ 1



ขั้นที่ 2 เว้นระยะจากเส้นที่ 1 เล็กน้อย ปอกเป็นเส้นที่ 2



ขั้นที่ 3 ปอกเปลือกเส้นกลางออก



ขั้นที่ 4 ปอกลักษณะเดียวกันจนหมดผล

ภาพที่ 1.25 ขั้นตอนการปอก

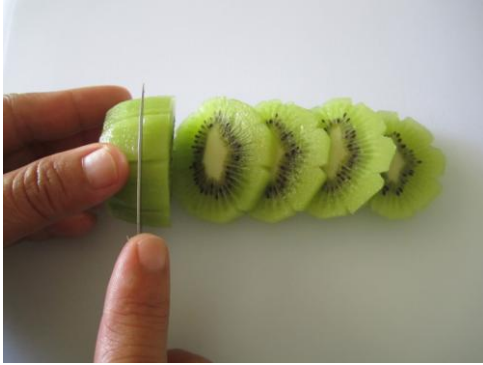
## ขั้นตอนการกรีด

 <p><b>ขั้นที่ 1</b> วางผัก ผลไม้ที่ปอกเปลือกเสร็จแล้วบนเขียง ตัดขั้วทั้งสองด้านทิ้ง</p>	 <p><b>ขั้นที่ 2</b> ตะแคงปลายมีด 45 องศา กรีดเนื้อจากริมด้านบนลากเป็นเส้นตรงจนถึงด้านล่าง</p>
 <p><b>ขั้นที่ 3</b> ทำเหมือนขั้นตอนที่ 2 แต่ตะแคงมีดกรีดด้านตรงข้าม เพื่อให้เนื้อหลุดออกจากกันเป็นร่อง</p>	 <p><b>ขั้นที่ 4</b> ทำเช่นเดียวกับขั้นที่ 2 และ 3 เว้นระยะระหว่างเส้นเท่ากันตลอดจนรอบผล</p>

ภาพที่ 1.26 ขั้นตอนการกรีด



## ขั้นตอนการหั่น



**ขั้นที่ 1** วางฝัก ผลไม้ที่กรีดเสร็จแล้วลงบนเขียง  
โดยมือหนึ่งจับมีด มือหนึ่งจับฝักผลไม้  
ให้เลื่อนมีดไปข้างหน้าแล้วลากกลับ  
หันเนื้อให้ขาดออกจากกัน



**ขั้นที่ 2** หั่นเป็นชิ้นมีความหนาเท่ากัน  
ทุกชิ้น

ภาพที่ 1.27 ขั้นตอน การหั่น

# ชุดฝึกปฏิบัติหน่วยการเรียนรู้ที่ 1

## เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้

### ชุดฝึกปฏิบัติที่ 1.2 การจักละมุด

#### ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

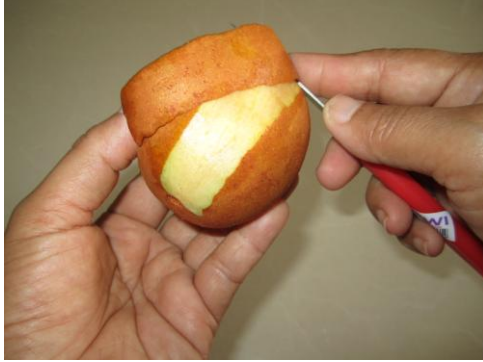
1. บอกลักษณะของผักและผลไม้ เพื่อนำมาจักได้
2. บอกวัสดุ อุปกรณ์ในการจักได้
3. อธิบายขั้นตอนการจักละมุดได้
4. จักละมุดได้สวยงามถูกต้องตามขั้นตอน



ภาพที่ 1.28 การจักละมุด

การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	
วัสดุ	อุปกรณ์
ละมุด	1. มีดแกะสลัก 2. กะละมัง 3. ถาด 4. จานแก้ว 5. ผ้าเช็ดมือ

## ขั้นตอนการจักผลไม้




ขั้นที่ 1 ล้างผลไม้ให้สะอาด ปอกเปลือกผลไม้โดยวิธีการปอก



ขั้นที่ 2 ปอกเปลือกผลไม้ให้ผิวเรียบเกลี้ยง



ขั้นที่ 3 ใช้ปลายมีดแทงตรงกลางผลตามขวาง จักเป็นรูป  (ฟันปลา) ให้มีระยะห่างเท่าๆ กัน โดยแทงมีดให้ลึกถึงกลางผลทุกระยะจนรอบผล



ขั้นที่ 4 ใช้ปลายนิ้วมือทั้ง 2 ข้าง ค่อยๆ ดึงผลไม้ที่จักแล้วให้แยกออกจากกัน

ภาพที่ 1.29 ขั้นตอนการจักผลไม้

## ขั้นตอนการจักผลไม้



ขั้นที่ 5 ใช้ปลายมีดแกะเมล็ดออก



ภาพสำเร็จ

ภาพที่ 1.30 ขั้นตอนการจักผลไม้ (ต่อ)

## ชุดฝึกปฏิบัติหน่วยการเรียนรู้ เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้

### ชุดฝึกปฏิบัติที่ 1.3 การคว้านเงาะ

#### ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1. บอกลักษณะของผักและผลไม้เพื่อนำมาคว้านได้
2. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการคว้านได้
3. อธิบายขั้นตอนการคว้านเงาะได้
4. คว้านเงาะได้สวยงาม ถูกต้องตามขั้นตอน



ภาพที่ 1.31 การคว้านเงาะ

การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		
วัสดุ	อุปกรณ์	
เงาะสด	1. มีดแกะสลัก	4. จานแก้ว
	2. มีดปอก	5. กะละมัง
	3. เขียง	6. ผ้าเช็ดมือ

## ขั้นตอนการคว้านเงาะ



**ขั้นที่ 1** ใช้มีดกรีดเปลือกเงาะให้รอบผล พยายามอย่ากรีดให้ถึงเนื้อเงาะ



**ขั้นที่ 2** แกะเงาะออกจากเปลือกตามจำนวนที่ต้องการ



**ขั้นที่ 3** ใช้ปลายมีดแทงเข้าไปในเนื้อตรงส่วนบนของเมล็ดด้านที่เป็นขั้วผล (ขณะคว้านให้สังเกตว่ามีคอดินเมล็ดเงาะ โดยรอบการคว้านจึงจะถูกต้อง)



**ขั้นที่ 4** กลับอีกด้านคว้านให้รอบเมล็ด ใช้ปลายมีดคุนเมล็ดเงาะออกทางรอยคว้าน

ภาพที่ 1.32 ขั้นตอนการคว้านเงาะ

## ขั้นตอนการควั่นเงาะ



ภาพสำเร็จ

ภาพที่ 1.33 ขั้นตอนการควั่นเงาะ (ต่อ)