

## สืบสานงานฝีมือไทย ผ่านงานประกวดแกะสลักผัก ผลไม้ ครั้งที่ 15 ในหัวข้อ 'ศิลปะอาชีพไทย ก้องไกลทั่วโลก' เผยแพร่พระราชกรณียกิจ

"เอกลักษณ์ชาติไทยไม่มีใครเสมอเหมือน" ถ้อยคำจาก "อ.เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์" ศิลปินแห่งชาติสาขาศิลปะประยุกต์ศิลป์ ชานานามให้งาน "แกะสลัก" ของไทย ซึ่งขึ้นชื่อในเรื่องความวิจิตรบรรจงและนับวันจะยิ่งมีการพัฒนารูปแบบของงาน รวมถึงเทคนิคใหม่ๆ จนเป็นที่มาเผยแพร่นอกชายฝั่ง! "โรงแรมแกรนด์เมอริเดียว กรุงเทพฯ ฟอรั่ม" โดย อารยา อรุณานนท์ชัย กรรมการผู้จัดการ จึงขอร่วมสืบสานศิลปวัฒนธรรมอันสวยงามของไทย ด้วยการจัดประกวด "แกะสลักผัก ผลไม้ ผลงานงานใบตอง ดอกไม้สด" ขึ้นติดต่อกันเป็นปีที่ 15 สำหรับปีนี้ใช้หัวข้อ "ศิลปะอาชีพไทย ก้องไกลทั่วโลก" ได้รับเกียรติจาก ท่านผู้หญิงทรงนิม มหานนท์ รองราชเลขาธิการในองค์สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ เป็นประธานในพิธีมอบรางวัลให้ผู้ชนะเลิศ ซึ่งได้นำเสนอเทคนิคใหม่ๆ รวมถึงตั้งใจถ่ายทอดตามหัวข้อประกวดด้วยงานฝีมือและแนวคิดที่วิจิตรงดงาม!!

ใต้ไฟของงาน อารยา เผยว่า เป็นความตั้งใจที่จะอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยอยู่แล้ว โดยงานแกะสลักของไทยสะท้อนถึงวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ความละเอียดลออ รวมถึงความโดดเด่นในงานฝีมือของชนชาติไทยให้เป็นที่ประจักษ์ จึงได้จัดงานประกวดติดต่อกันเป็นปีที่ 15 แต่ละปีจะมีเทคนิคมากมาย จากกลุ่มโรงแรม บุคคล รวมถึงกลุ่มนักศึกษา ซึ่งทุกท่านมีความรักในสิ่งเดียวกัน หลงใหลในวิชาแกะสลักของไทย จึงได้แลกเปลี่ยนวิชาความรู้ บ้างก็เก็บเป็นไอเดียใหม่ๆ ไปใช้ในงานเพิ่มขึ้น ช่วงหลังจึงกลายเป็นงานใหญ่ที่มักแกะสลักทั่วประเทศให้ความสนใจ รอดูวิชาและผลงานใหม่ๆ เกิดการสื่อสาร ถ่ายทอด และพัฒนาผลงานอย่างคาดไม่ถึง ทั้งการจับ พับจับ คว้านลึกรวด กระทบ ฟัน ทำให้ตัดสินใจยากขึ้น

ทุกปี แต่ทั้งนี้ก็น่ามีความภาคภูมิใจที่ลูกหลานไม่ลืมวิชา!! โดยแนวคิดของงานประกวดปีนี้ เนื่องมาจากสมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ ทรง

ห่วงใยความเป็นอยู่ของเกษตรกร และราษฎรผู้ยากจน จึงมีพระราชดำริ ส่งเสริมงานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านให้อาชีพเสริมสร้างรายได้เพิ่ม และมีพระราชเสาวนีย์ว่างานฝีมือมีชื่อเสียงไปถึงนานาชาติ จึงคิดว่าจะงานแกะสลักผักผลไม้จะเป็นช่องทางหนึ่งในการเผยแพร่ ธรรมะให้คนไทยและต่างชาติสนับสนุนผลิตภัณฑ์ศิลปะอาชีพไทย

ด้านการประกวด แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ผลการตัดสิน ดังนี้ 1.กลุ่มโรงแรมหรือบุคคลทั่วไป รางวัลชนะเลิศ โรงแรมดุสิตธานี, รองชนะเลิศอันดับ 1 โรงแรมไม่วาเทล สุวรรณภูมิ, รองชนะเลิศอันดับ 2 โรงแรมดิ เอ็มเมอรัลด์, ชมเชยอันดับ 1 โรงแรมอิมพีเรียล คิวินส์ปาร์ค, ชมเชยอันดับ 2 โรงแรมไม่วาเทล บางนา 2.กลุ่มนักศึกษาและเยาวชน โดยผลการตัดสิน ชนะเลิศ ม.เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, รองชนะเลิศอันดับ 1 วิทยาลัยอาชีวศึกษาชนบท, รองชนะเลิศอันดับ 2 ม.มหาสารคาม, ชมเชยอันดับ 1 ม.ขอนแก่น, ชมเชยอันดับ 2



ม.ราชภัฏเชียงใหม่, เสริมสร้างกำลังใจ ได้แก่ ม.ราชภัฏนครราชสีมา และ ม.ราชภัฏธนบุรี นอกจากนี้ยังได้จัดรางวัลพิเศษด้วยพระราชทานฯ แต่ผลงานที่มีฝีมือยอดเยี่ยมที่สุด คือ โรงเรียนสอนภาษาสมาธิสา

กฤษฎา มาตัน และ วิวัฒน์ ปอไผ่ ที่ผู้ชนะเลิศ ม.เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพฯ เผยว่า "งานแกะสลักขึ้นอยู่กับความรัก ความชอบ ถ้ามีความรู้ที่ได้ทำ

ผลงานก็จะออกมาดี เพราะต้องใช้สมาธิและความอดทน เสียเพียงนิดเดียวก็ไม่ได้ หูตาต้องละเอียด เบ็ดเตล็ดแล้วก็ต้องเก็บงานด้วย เพราะคนหนึ่งที่ชื่นชอบเขาจะละเอียดกว่าเราเสมอ!! ใช้เวลาฝึกฝนมาพอสมควรแล้วจะมีอะไรสักส่วนเวลาถ่ายต่างๆ ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ โดยผลงานชิ้นนี้ได้แรงบันดาลใจจากพระราชดำริของสมเด็จพระบรมราชินีนาถ ใจความว่า "ถ้าไม่หลงเป็นน้ำ ฉันทจะเป็นน้ำ ป่าที่จรัญรักก็ตัดต้นน้ำ" งานจึงเล่าถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนดินที่น้ำหล่อเลี้ยง ก่อให้เกิดสรรพสิ่งมากมาย รวมถึงสิ่งมีชีวิต ซึ่งก็ได้สร้างสรรค์ผลงานจากธรรมชาติ พร้อมเพิ่มมูลค่าตั้งแต่มผลงานหัตถศิลป์ไทยภายในศูนย์ศิลปะอาชีพ ซึ่งพระองค์ท่านฯ ทูมเทแรงกายแรงใจ ทำงานหนักเหนื่อยมากกว่า 50 ปี เรายังแกะสลักตัวอย่างผลงานเล็กๆ น้อยๆ เพื่อบอกเล่าไปด้วย"

ณรงค์ กระสินธุ์สิทธิ์ จากโรงเรียนสอนภาษาสมาธิสา ที่มที่ผลงานแกะสลักโดดเด่นจนได้รับถ้วยพระราชทานฯ เผยว่า "จากแนวคิดเรื่องศิลปะอาชีพที่เห็นแสงทองของไทย เป็นการจุดประกายนำเอาศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และฝีมือลายมือของคนในชุมชนออกมาสร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากมีรายได้จากการแข่งขันแล้วยังเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมไม่ให้เลือนหาย งานบอกเล่าถึงผลงานต่างๆ ของศูนย์ศิลปะอาชีพ โดยมีสมเด็จพระบรมราชินีนาถเป็นศูนย์กลางในการขับเคลื่อน และผลักดันผลงานต่างๆ ให้เป็นที่ยอมรับ จุดเด่นของงานโชว์ความละเอียดด้านการแกะสลักผลงานต่างๆ ของศิลปะอาชีพ เดลิเวอรี่อยู่ที่มืดและการเลือกวัตถุดิบ ต้องตั้งใจนำก่อนว่าอยากให้ออกมาอย่างไร จากเลือกผลไม้ ความดิบ ความสุก แล้วก็เป็นในเรื่องของ

# บ้านเมือง

Ban Muang  
Circulation: 600,000  
Ad Rate: 1,250

Section: บ้านเทิง/สังคม-สตรี

วันที่: พุธ 7 สิงหาคม 2556

ปีที่: 12

ฉบับที่: 3540

หน้า: 24(บนซ้าย)

Col.Inch: 61.38

Ad Value: 76,725

PRValue (x3): 230,175

คลิป: ลีลี

หัวข้อข่าว: สืบสานงานฝีมือไทย ผ่านงานประกวดแกะสลักผัก ผลไม้ ครั้งที่ 15 ในหัวข้อ "ศิลปะชีพ..."

การจัดวาง ซึ่งผลงานดังกล่าวฯ เป็นฝีมือของนักเรียนนานาชาติจากญี่ปุ่นร่วมด้วย"   
ท้ายสุด **อ.เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์** ศิลปินแห่งชาติ กล่าวถึงศาสตร์ของงานแกะสลักในวันนั้นว่า "พัฒนาไปไกลมาก คนแต่ละรุ่น ความสามารถต่างกัน ไม่อาจเปรียบเทียบกันได้ งานของคนรุ่นก่อนประณีตบรรจงแต่เป็นเหมือนแรงงานบริสุทธิ์ที่ยังไม่ได้แต่งเติมแนวคิดอะไรเข้ามา จะเห็นว่าช่วงหลังแข่งกันหัดคอนเซ็ปต์ การจัดประกวดก็ต้องดูว่าทีมไหนดีใจหทัยได้แตก แต่ทั้งหมดนี้ อย่างไรก็ตามก็ขึ้นอยู่กับเพราะจะช่วยให้จิตใจชาวแกะสลักของไทย ซึ่งไม่มีชาติไหนทำได้อย่างเรา ไม่เลือนหายไป เพราะศาสตร์นี้เป็นทั้งอาหารปาก อาหารตา และอาหารใจ อีกทั้งยังมีประโยชน์ในเรื่องของการฝึกสมาธิด้วย คนใจร้อนทำไม่ได้ ถ้าอยากใจเย็นต้องลองทำดู"

คงเป็นกุศโลบาย ฝึกไว้ ปีนหน้าเจอกัน!!