

ศิลปะไทย ก้องไกลทั่วโลก

“เอกลักษณ์ชาติไทยไม่มีใครเสมอเหมือน” ถ้อยคำจาก **เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์** ศิลปินแห่งชาติสาขาทัศนศิลป์ ประเด็นศิลป์ ขนานนามให้งาน “แกะสลัก” ของไทย ซึ่งขึ้นชื่อในเรื่องความวิจิตรบรรจงและนับวันจะยิ่งมีการพัฒนารูปแบบของงานรวมถึงเทคนิคใหม่ๆ จนเป็นที่น่าเผยแพร่และยกย่อง!! “โรงแรมแกรนด์ เมอร์เคียว กรุงเทพฯ ฟอรั่ม” โดย อารยา อรุณานนท์ชัย กรรมการผู้จัดการ จึงขอร่วมสืบสานศิลปวัฒนธรรมอันสวยงามของไทย ด้วยการจัดประกวด “แกะสลักผัก ผลไม้ ผสานงานใบตอง ดอกไม้สด ขึ้นติดต่อกันเป็นปีที่ 15” สำหรับปีนี้ใช้หัวข้อ “ศิลปะไทย ก้องไกลทั่วโลก” ได้รับเกียรติจากท่านผู้บัญชาการ มหามันท์ รองราชเลขาธิการในองค์สมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ เป็นประธานในพิธีมอบรางวัลให้ผู้ชนะเลิศ ซึ่งได้นำเสนอเทคนิคใหม่ๆ รวมถึงตีโจทย์ตามหัวข้อแตกกระจุก ด้วยงานฝีมือและแนวคิดที่วิจิตรงดงาม

อารยา ผู้จัดงานครั้งนี้ เผยว่า เป็นความตั้งใจที่จะอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยอยู่แล้ว โดยงานแกะสลักของไทย สะท้อนถึงวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ความละเอียดลออ รวมถึงความโดดเด่นในงานฝีมือของชนชาติไทยให้เป็นที่ประจักษ์ จึงได้จัดงานประกวดติดต่อกันเป็นปีที่ 15 แต่ละปีจะพบเทคนิคมากมาย จากกลุ่มโรงแรม, บุคคล รวมถึงกลุ่มนักศึกษา ซึ่งทุกท่านมีความรักในสิ่งเดียวกัน หลงใหลในวิชาแกะสลักของไทย จึงได้แลกเปลี่ยนวิชาความรู้ บ้างก็เก็บเป็นไอเดียใหม่ๆ ไปใช้ในงานเพิ่มขึ้น ช่วงหลังจึงกลายเป็นงานใหญ่ที่นักแกะสลักทั่วประเทศให้ความสนใจ รอดูวิชาและผลงานใหม่ๆ เกิดการสื่อสาร ถ่ายทอด และพัฒนาผลงานอย่างคาดไม่ถึง ทั้งการจับ พับ จีบ คว้าน ลิก ตัด กระทบ ฯลฯ ทำให้ตัดสินยากขึ้นทุกปี แต่ทั้งนี้ก็นำมาซึ่งความภาคภูมิใจที่ลูกหลานไม่ลืมวิชา!!

โดยแนวคิดของงานประกวดปีนี้เนื่องมาจากสมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ ทรงห่วงใยความเป็นอยู่ของเกษตรกรราษฎรผู้ยากจน จึงมีพระราชดำริส่งเสริมงานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านให้เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้



เพิ่ม และมีพระราชประสงค์ให้ผลิตภัณฑ์งานฝีมือมีชื่อเสียงไปถึงนานาชาติ จึงคิดว่างานแกะสลักผักผลไม้จะเป็นช่องทางหนึ่งในการเผยแพร่ รณรงค์ให้คนไทยและต่างชาติ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ศิลปะไทย”

การประกวด แบ่งออกเป็นสองกลุ่ม ผลการตัดสิน ดังนี้ 1.กลุ่มโรงแรมหรือบุคคลทั่วไป รางวัลชนะเลิศ โรงแรมดุสิตธานี, รองชนะเลิศอันดับ 1 โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ, รองชนะเลิศอันดับ 2 โรงแรมดิเอมมอร์อัล, ชมเชยอันดับ 1 โรงแรมพีเรียล ควีนส์ปาร์ค, ชมเชยอันดับ 2 โรงแรมโนโวเทล บางนา 2.กลุ่มนักศึกษาและเยาวชน โดยผลการตัดสิน ชนะเลิศ ม.เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, รองชนะเลิศอันดับ 1 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม, รองชนะเลิศอันดับ 2 ม.มหาสารคาม, ชมเชย

เพิ่ม และมีพระราชประสงค์ให้ผลิตภัณฑ์งานฝีมือมีชื่อเสียงไปถึงนานาชาติ จึงคิดว่างานแกะสลักผักผลไม้จะเป็นช่องทางหนึ่งในการเผยแพร่ รณรงค์ให้คนไทยและต่างชาติ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ศิลปะไทย”



เพ็ญพรณ สิริธโรไตรย์

อันดับ 1 ม.ขอนแก่น, ชมเชยอันดับ 2 ราชภัฏ เชียงใหม่, เสริมสร้างกำลังใจ ได้แก่ ราชภัฏ ราชสิมา และ ราชภัฏธนบุรี นอกจากนี้ยังได้ จัดรางวัลพิเศษด้วยพระราชทานา แต่ผลงาน ที่ฝีมือลายมือโดดเด่นที่สุด คือ โรงเรียนสอน ภาษามาริสลา

กฤษฎา มาตัน และ วิหวัส ปอฝไฝ ทีม ผู้ชนะเลิศม.เทคโนโลยีราชมวงคคกรุงทพฯเผย ว่างานแกะสลัก ขึ้นอยู่กับความรัก ความชอบ ถ้ามีความสุขที่ได้ทำ ผลงานก็จะออกมาดี เพราะต้องใช้สมาธิและความอดทน เสียเพียง นิดเดียวก็ไม่ได้ หูตาต้องละเอียด เปิดมาแล้ว ก็ต้องเก็บงานด้วย เพราะคนที่ชื่นชอบเขา จะละเอียดกว่าเราเสมอ ใช้เวลาฝึกฝนนาน พอสมควรกว่ามือจะนิ่ง

ส่วนลวดลายต่างๆ ขึ้นอยู่กับความคิด สร้างสรรค์ โดยผลงานชิ้นนี้ได้แรงบันดาลใจ จากพระราชดำรัสของสมเด็จพระบรม ราชินีนาถ ใจความว่า "ถ้าในหลวงเป็นน้ำ ฉันทจะเป็นป่า ป่าที่จงรักภักดีต่อน้า" งาน จึงเล่าถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนดิน ที่มีน้ำหล่อเลี้ยง ก่อให้เกิดสรรพสิ่ง มากมายรวมถึงสิ่งมีชีวิต ซึ่งก็ได้สร้างสรรค์ ผลงานจากธรรมชาติ พร้อมเพิ่มมูลค่าดังเช่น ผลงานหัตถคิลป์ถิ่นไทยภายในศูนย์คิลปาศีฟฯ ซึ่งพระองค์ท่านฯ ทุ่มเทแรงกายแรงใจ

ทรงงานเหน็ดเหนื่อยมากกว่า 50 ปี เราก็ แกะสลักตัวอย่างผลงานเล็กๆ น้อยๆ เพื่อ บอกเล่าไปด้วย

ณรงค์ กระสินธุ์สิธิ์ จากโรงเรียนสอน ภาษามาริสลา ทีมที่ผลงานแกะสลักโดดเด่นจน ได้รับด้วยพระราชทานา เผยว่า "จากแนวคิด เรื่องคิลปาศีฟคือพื้นที่แสงทองของไทย เป็นการ จุฬประภายนำเอาคิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และ ฝีมือลายมือ ของคนในชุมชนออกมาสร้างมูลค่า เพิ่ม นอกจากนี้มีรายได้จากการยังชีพแล้วยังเป็นการ อนุรักษ์วัฒนธรรมไม่ให้เลือนหาย งานบอกเล่า ถึงผลงานต่างๆ ของศูนย์คิลปาศีฟ โดยมีสมเด็จพระบรมราชินีนาถเป็น ศูนย์กลางในการ ขับเคลื่อนและ ผลักดันผล งานต่างๆ ให้เป็นที่ ยอมรับ จุดเด่น ของงาน ไซว์ความ ละเอียดด้าน การแกะสลัก ผลงานต่างๆ ของ คิลปาศีฟ เคล็ดลัับอยู่ ที่มิดและการเลือกวัตถุดิบ ต้องดีไซร์ก่อนว่าอยากให้ออก มาอย่างไร จากเลือกผลไม้ ความ ดิบ ความสุก แล้วก็ป็นในเรื่องของ

การจัดวาง ซึ่งผลงานดังกล่าวฯ เป็นฝีมือ ของนักเรียนนานาชาติ จากญี่ปุ่น ร่วมด้วย"

ท้ายสุด อ.เพ็ญพรณ สิริธโรไตรย์ คิลปินแห่งชาติกล่าวว่า "การแกะสลักทุก วันนี่ถือว่าพัฒนาไปไกลมาก คนแต่ละรุ่น ความสามารถต่างกัน ไม่อาจเปรียบเทียบ กันได้ งานของคนรุ่นก่อนประณีตบรรจง แต่เป็นเหมือนแรงงานบริสุธิ์ที่ยังไม่ได้แต่ง เติมแนวคิดอะไรเข้ามา จะเห็นว่าช่วงหลัง แข่งกันที่คอนเซปต์ การจัดประภคก็ต้อ งดูว่าทีมไหนตีใจหยได้แตกแต่ทั้งหมดนี้อย่างไร ก็เป็นข้อดีเพราะจะช่วยจรรโลงให้วิชาแกะสลัก ของไทยซึ่งไม่มีชาติไหนทำได้อย่างเราไม่เลือน หายไปเพราะศาสตร์นี้เป็นทั้ง อาหาร

ปาก อาหารตา และอาหารใจ อีกทั้งยังมีประโยชน์ใน เรื่องของการฝึกสมาธิ ด้วย คนใจร้อนทำ ไม่ได้ถ้าอยากใจเย็น ต้องลองทำดู นะคะ"

