



รายงานโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์  
โครงการ “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก”

ภรดี พันธุ์ภากร

โครงการวิจัยประเภทงบประมาณเงินรายได้  
จากเงินอุดหนุนรัฐบาล (งบประมาณแผ่นดิน)  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๐  
มหาวิทยาลัยบูรพา

รหัสโครงการ ๒๕๖๐A๑๐๘๐๒๑๔๑/  
สัญญาเลขที่ ๑๒๘/๒๕๖๐

รายงานโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์  
โครงการ “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก”

ภรดี พันธุ์ภากร  
คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัย “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากงบประมาณรายได้จากทุนอุดหนุนรัฐบาล (งบประมาณแผ่นดิน) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ มหาวิทยาลัยบูรพา ผ่านสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ เลขที่สัญญา ๑๒๘/ ๒๕๖๐ ซึ่งต้องขอขอบคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณคณะศิลปกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาออกแบบเซรามิก ที่อำนวยความสะดวกในการใช้สถานที่ และเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ในการปฏิบัติการทางเซรามิก ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์เสกสรรค์ ตันยาภิรมย์ คณบดีคณะศิลปกรรมศาสตร์ ในการให้คำแนะนำทางด้านเทคนิคและประสานงานการสนับสนุนในการจัดนิทรรศการ ขอขอบคุณคุณนิกร กาเจริญ คุณจุลเดช ธรรมวงษ์ ในการจัดทำเอกสารและจัดนิทรรศการ ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ และนิสิตทุกท่านที่ช่วยให้การวิจัยและการแสดงผลงานวิจัยสำเร็จลุล่วงได้ตามวัตถุประสงค์

## Acknowledgment

This work was financially supported by the Research Grant of Burapha University through National Research Council of Thailand Grant no. 128/2560

Thanks for the Faculty of Fine and Applied Arts, the Department of Ceramics Design facilitates the use of research facilities, both in the group's workshop activities and ceramics. Thank you, Associate Professor Sekesan Tonyapirom, Dean of Faculty of Fine and Applied Arts, He also presented the works of Nikorn Kacharoen and Junladaj Thammavong who assisted in the preparation of documents and exhibitions, This was accomplished by

หัวข้อโครงการ : “หม้อไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก”  
ผู้ดำเนินการ : ภรดี พันธุ์ภากร  
ปีพ.ศ. : ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

## บทคัดย่อ

งานวิจัย หม้อไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา ลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น ของภาชนะและวัฒนธรรมอาหารในยุคสมัยต่าง ๆ และนำมาสร้างสรรค์งาน ศิลปะเซรามิก

จากการศึกษา ประวัติศาสตร์เครื่องปั้นดินเผา ๓ ช่วง ยุคสมัย ทำให้ทราบว่า ยุคก่อน ประวัติศาสตร์ มีภาชนะสำหรับการหุงหาอาหาร ที่เรียบง่าย รูปทรงเหมาะสมกับการใช้งาน คือ หม้อมีสัน หม้อก้นกลม ถ้วยขนาดเล็ก และไห ไม่ค่อยมีการตกแต่งที่สวยงาม แต่ภาชนะหม้อไห ขนาดใหญ่ ที่มีการตกแต่ง ด้วยการเขียน ลาย เรขาคณิตสีแดงนั้น ล้วนเป็นภาชนะที่ใช้ในพิธีกรรม ส่วนอาหารก่อน ประวัติศาสตร์ นั้น ว่ากันว่า คือ ข้าว ปลา และเกลือ

สมัยสุโขทัยถึง อยุธยา ภาชนะที่ทำด้วยเครื่องปั้นดินเผา มีรูปแบบที่หลากหลาย โดดเด่น และ มีความสวยงาม ด้วยลักษณะของเครื่องปั้นดินเผาแบบสีเขียวอมฟ้าและแบบเขียนลายใต้เคลือบ ที่เรียกว่า เครื่องสีลาดล สำหรับอาหารคาวยังคงเป็น ข้าว ปลาสัตว์ขนาดเล็ก และพืชผัก สมุนไพร ด้วยวิธีการแกง และต้ม โดยมี ข้าวตอกน้ำผึ้ง ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง เป็นขนมหวาน

สมัยอยุธยาตอนกลางถึงต้นรัตนโกสินทร์ ภาชนะเกี่ยวกับอาหาร เป็นสินค้าที่มาจากจีน ได้แก่ เครื่องลายคราม และเครื่องถ้วยลายเขียนสี ต่อมามีการสั่งทำเครื่องถ้วยจากจีนด้วยรูปแบบลวดลาย แบบไทย เรียกว่า เครื่องถ้วยเบญจรงค์ ส่วนอาหารในสมัยนี้ มีการเปลี่ยนแปลงและเกิดอาหารคาว หวานในแบบแผนใหม่ ที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกส เปอร์เซีย และจีน โดยช่วงสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ถือว่าเป็นช่วงรุ่งเรืองสูงสุดของภาชนะ และวัฒนธรรมอาหารราชสำนัก

จากการศึกษาจึงได้นำลักษณะที่โดดเด่นของเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม มาสร้างสรรค์งานเซรามิก เป็นงานศิลปะแบบจัดวาง โดยผสมผสานวัฒนธรรมอาหาร จำนวน ๖ ชุดผลงาน คือ ชุด บลูบ้านเชียง (Blue Ban Chiang) ชุด สามขาสุโขทัย ชุด สองหูสุโขทัย ชุด ลายดอก สุโขทัย ชุด ช่อดอกเบญจรงค์ และชุด กลีบดอกเบญจรงค์

ผลการศึกษาและผลงานสร้างสรรค์ เป็นการสืบสานต่อยอดเชื่อมโยงวัฒนธรรมที่หลากหลาย เป็นต้นแบบและแนวทางในการพัฒนาเพื่อปรับใช้กับงานและกิจกรรมต่างๆ ต่อไป

คำสำคัญ : หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม / วัฒนธรรมอาหาร / เซรามิก

**Title** : Pottery Tableware: A Culinary Culture in Ceramics  
**Researcher** : Poradee Panthupakorn  
**Year** : 2017

## **Abstract**

The research, entitled 'Pots, Jars, Cups, bowls: Food Culture in Ceramics', aimed at identifying specifically outstanding characteristics of utensils and food culture in different eras. Then, they were adopted for the creations of ceramic pieces of art.

Regarding the historical studies of pottery in three eras, it was known that, in prehistoric time, there were containers for food cooking. They were simple with the shapes suitable for their use: pots with ridge, and round bottom, as well as small cups and jars without beautiful decorations. However, the utensils like big pots and jars with read geometric motifs decorations were the ones used in ritual ceremonies. For the prehistoric foods, it is said that they were rice, fish, and salt.

From Sukhothai to Ayuthaya eras, the utensils made of pottery were those with various outstanding and beautiful shapes with the characteristics of blue-green color and drawing under the lacquer called 'celadon'. Regarding the savory dishes and the desserts, they were still rice, small fish, small animals, vegetables, and herbs with cooking methods of boiling and curry and having honey rice, white boiled flour, and that of red boiled as the desserts.

From Middle Ayuthaya to Early Rattanakosin eras, the food utensils were imported from China like blue and white porcelains and color drawing motifs wares. After that, there were orders of wares from China having Thai patterns and motifs called five colored wares (Benjarong wares). In regard to the savory dishes and the desserts during these eras, there have been changes leading to the appearance of their new styles with an influence of those from Portugal, Persia, and China. In particular, during Early Rattanakosin era, it was considered to be the most glorious era of utensils and royal food culture.

From the studies, there were applications of outstanding pottery in the forms of utensils like pots, jars, cups, and bowls to the creations of ceramic works of art in terms of layout arrangement with the blends of food culture for the total of ๖ sets: Blue Banchieng, Sam Kha Sukhothai, Song-Hu Sukhothai, Lai-Dok Sukhothai, Cho-Dok Benjarong, and Kleeb-Dok Benjarong.

The findings of this study and the creations of the research works as mentioned above were regarded as the continuing connections of diverse culture.

**KEY WORDS:** Pots, Jars, Cups, bowls / Food Culture / Ceramics

# สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
Acknowledgement.....	ค
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ (Abstract) .....	จ
สารบัญ.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่ ๑ บทนำ	
- ความสำคัญและที่มาของปัญหา.....	๑
- วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	๓
- ขอบเขตของการวิจัย.....	๓
- กรอบแนวคิดการวิจัย.....	๓
- ประโยชน์ที่ได้รับ.....	๔
- วิธีดำเนินการวิจัย.....	๔
- นิยามศัพท์เฉพาะ.....	๔
บทที่ ๒ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	
- หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม.....	๖
- ภาชนะ และวัฒนธรรมอาหารจากประวัติศาสตร์และโบราณคดี.....	๗
- เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยต่างๆ.....	๙
๑. เครื่องปั้นดินเผาสมัยก่อนประวัติศาสตร์.....	๑๐
๒. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะสมัยสุโขทัย.....	๑๕
๓. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะสมัยอยุธยาถึงรัตนโกสินทร์ (เครื่องถ้วยเบญจรงค์) .....	๒๔
- วัฒนธรรมอาหาร.....	๓๑
๑. อาหารในสมัยก่อนประวัติศาสตร์.....	๓๒
๒. อาหารสมัยสุโขทัย.....	๓๕
๓. อาหารสมัยอยุธยา.....	๓๙
๔. อาหารสมัยรัตนโกสินทร์.....	๔๔
บทที่ ๓ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม ตามจินตนาการใหม่	
- แนวความคิด.....	๔๗
- จากแนวคิดสู่การทำภาพร่าง.....	๔๘
- การปฏิบัติการทางเซรามิก.....	๕๙
- ชุดผลงานสร้างสรรค์.....	๘๕
๑. ผลงานชุด บลูบ้านเชียง.....	๘๕
๒. ผลงานชุด สามขาสุโขทัย.....	๘๙

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
๓. ผลงานชุด สองหูสุโขทัย.....	๙๒
๔. ผลงานชุด สายดอกสุโขทัย.....	๙๗
๕. ผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์.....	๑๐๐
๖. ผลงานชุด กลีบดอกเบญจรงค์.....	๑๐๖
การติดตั้งนำเสนอผลงาน.....	๑๐๘
บทที่ ๔ การวิเคราะห์ผลงานเซรามิกสร้างสรรค์	
- การเชื่อมโยงระหว่างเซรามิกกับโบราณคดี.....	๑๓๑
- งานสร้างสรรค์ที่มากกว่า ๓ มิติ.....	๑๓๒
- การสังเคราะห์ลักษณะเด่นของภาชนะในอดีต.....	๑๓๔
- ความหลากหลายของวัสดุดิบ.....	๑๓๘
- การสื่อความหมาย สื่อเรื่องราว.....	๑๔๐
- คุณค่าของผลงาน.....	๑๔๒
๑. คุณค่าทางด้านประวัติศาสตร์โบราณคดี.....	๑๔๒
๒. คุณค่าทางด้านเซรามิก.....	๑๔๒
๓. คุณค่าการนำวัฒนธรรมอาหารสู่งานศิลปะ.....	๑๔๒
๔. คุณค่าทางศิลปะความงาม.....	๑๔๓
บทที่ ๕ สรุป	
- อภิปรายผลการดำเนินงาน.....	๑๔๖
- สรุป.....	๑๔๘
- ปัญหาและข้อเสนอแนะ.....	๑๔๘
บรรณานุกรม.....	๑๔๙
ภาคผนวก.....	๑๕๒
ภาคผนวก ก .....	๑๕๓
ภาคผนวก ข .....	๑๖๐
ภาคผนวก ค .....	๑๗๖
ประวัติผู้วิจัย.....	๑๘๖



## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
๑ ภาพขณะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง.....	๑๓
๒ ภาพขณะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง.....	๑๓
๓ ภาพขณะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง.....	๑๔
๔ ภาพขณะเขียนลายใต้เคลือบสมัยสุโขทัย.....	๑๘
๕ ภาพขณะเคลือบสีลาดลสุโขทัย.....	๑๙
๖ ภาพขณะเคลือบสีลาดลสุโขทัย.....	๒๐
๗ ภาพขณะเคลือบสีลาดลสุโขทัย.....	๒๑
๘ คนที่ขูดขีดลวดลายใต้เคลือบ.....	๒๒
๙ ลวดลายเขียนสีตกแต่งกลางถ้วยชามสุโขทัย.....	๒๓
๑๐ เครื่องถ้วยเบญจรงค์แบบโถมีฝา.....	๒๖
๑๑ เครื่องถ้วยเบญจรงค์หลากหลายรูปแบบ.....	๒๗
๑๒ เครื่องถ้วยเบญจรงค์.....	๒๘
๑๓ ลวดลายอยู่บนเครื่องถ้วยเบญจรงค์.....	๒๙
๑๔ ลวดลายแบบไทยบนเครื่องถ้วยเบญจรงค์.....	๓๐
๑๕ ข้าว อาหารของคนในสมัยก่อนประวัติศาสตร์.....	๓๒
๑๖ เกลือ อาหารอีกอย่างหนึ่งในสมัยก่อนประวัติศาสตร์.....	๓๓
๑๗ ปลา อาหารอีกอย่างหนึ่งในสมัยก่อนประวัติศาสตร์.....	๓๔
๑๘ ข้าวพันธุ์ต่างๆ อาหารในสมัยสุโขทัย.....	๓๖
๑๙ ปลาอย่างน้อยพริกผักจิ้มอาหารในสมัยสุโขทัย.....	๓๗
๒๐ ขนมหวานในสมัยสุโขทัย.....	๓๘
๒๑ ขนมหวานในสมัยสุโขทัย.....	๓๙
๒๒ ปลา อาหารสำคัญสมัยอยุธยา.....	๔๑
๒๓ แกงเหงาหงอด.....	๔๑
๒๔ แกงมัสมั่น.....	๔๒
๒๕ ขนมหวานชุดตระกูลทอง.....	๔๒
๒๖ ขนมตระกูลทอง.....	๔๓
๒๗ ต้มจืด อาหารรัตนโกสินทร์.....	๔๕
๒๘ ยำใหญ่ อาหารรัตนโกสินทร์.....	๔๕
๒๙ ลำเต็ย และห่อหมก ของว่างสมัยรัตนโกสินทร์.....	๔๖
๓๐ ต้นแบบดินเผาสำหรับขึ้นรูป.....	๖๑

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
๓๑	๖๒
๓๒	๖๓
๓๓	๖๕
๓๔	๖๖
๓๕	๖๗
๓๖	๖๘
๓๗	๖๙
๓๘	๗๒
๓๙	๗๓
๔๐	๗๕
๔๑	๗๕
๔๒	๗๕
๔๓	๗๖
๔๔	๗๗
๔๕	๗๘
๔๖	๘๐
๔๗	๘๑
๔๘	๘๒
๔๙	๘๓
๕๐	๘๔
๕๑	๘๕
๕๒	๘๖
๕๓	๘๗
๕๔	๘๘
๕๕	๘๙
๕๖	๙๐
๕๗	๙๑
๕๘	๙๒
๕๙	๙๓
๖๐	๙๔
๖๑	๙๕

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
๖๒ การตกแต่งด้วยการใช้เศษแก้วโรยบนเคลือบเมื่อเผาจะกลายเป็นผลึกแก้ว.....	๙๖
๖๓ ผลงานชุด ลายดอกสุโขทัย.....	๙๗
๖๔ ผลงานชุด ลายดอกสุโขทัย.....	๙๘
๖๕ ผลงานชุด ลายดอกสุโขทัย.....	๙๙
๖๖ ผลงานชุด ข้อดอกเบญจรงค์.....	๑๐๑
๖๗ ผลงานชุด ข้อดอกเบญจรงค์.....	๑๐๒
๖๘ ผลงานชุด ข้อดอกเบญจรงค์.....	๑๐๓
๖๙ ขนมในผลงานชุด ข้อดอกเบญจรงค์.....	๑๐๔
๗๐ ผลงานชุด ข้อดอกเบญจรงค์ ที่ตกแต่งแตกต่างกัน.....	๑๐๕
๗๑ ผลงานชุด กลีบบดอกเบญจรงค์.....	๑๐๖
๗๒ ผลงานชุด กลีบบดอกเบญจรงค์.....	๑๐๗
๗๓ ผลงานชุด กลีบบดอกเบญจรงค์.....	๑๐๘
๗๔ การจัดวางชิ้นผลงาน.....	๑๑๐
๗๕ การใช้กระจกเพื่อต้องการสะท้อนลดสายตาได้เหมาะสม.....	๑๑๑
๗๖ ลักษณะการจัดวางผลงาน.....	๑๑๒
๗๗ ลักษณะการจัดวางผลงาน.....	๑๑๓
๗๘ ลักษณะการจัดวางผลงานที่มีการซ้อนประกบ.....	๑๑๔
๗๙ การจัดวางด้วยการเลือกจากสามขาที่ยาวและสั้นแตกต่างกัน.....	๑๑๕
๘๐ ผลงานชุด สองหูสุโขทัย.....	๑๑๗
๘๑ การจัดวางผลงานด้วยการห้อยแขวน.....	๑๑๘
๘๒ การจัดวางชิ้นงานด้วยการห้อยแขวน.....	๑๑๙
๘๓ ลดทอนและการตกแต่งผลึกของแก้วที่แตกต่างกันไป.....	๑๒๐
๘๔ การจัดวางผลงานโดยใช้ถั่วเขียวช่วยเสริมชิ้นงาน.....	๑๒๒
๘๕ การจัดวางชิ้นงานขนาด ๔-๖ กลีบ ผสมผสานกันไปโดยมีขนมเป็นลักษณะแบบเกสร.....	๑๒๓
๘๖ การโรยถั่วเขียวให้สัมพันธ์กับรูปแบบการจัดวางชิ้นงาน.....	๑๒๔
๘๗ ขนมที่เป็นส่วนหนึ่งของชิ้นงาน.....	๑๒๕
๘๘ การจัดวางชิ้นงานแบบเป็นกลุ่มเป็นพวก.....	๑๒๗
๘๙ การจัดวางชิ้นงานที่คำนึงถึงกลุ่มสี.....	๑๒๘
๙๐ ชิ้นงานที่มีการตกแต่งด้วยการระบายดินสีและชุดออกบางส่วน.....	๑๒๙
๙๑ การจัดวางชิ้นงานที่สามารถเชื่อมโยงกลับขนมของไทย.....	๑๓๐
๙๒ ผลงานที่มากกว่า ๓ มิติ.....	๑๓๓
๙๓ ลักษณะเด่นและการสร้างสรรค์ใหม่ของหม้อไหก่อนประวัติศาสตร์.....	๑๓๖

## สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
๙๔ ลักษณะเด่นและการสร้างสรรค์ใหม่ของหม้อ ไห.....	๑๓๗
๙๕ ความหลากหลายของวัตถุดิน ดินสี เคลือบ การตกแต่งต่างๆ.....	๑๓๘
๙๖ การสื่อความหมาย หวาน ขนม อร่อย วัฒนธรรมอาหาร.....	๑๓๙

## บทที่ ๑ บทนำ

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

เครื่องปั้นดินเผา เป็นหลักฐานทางโบราณคดีที่สำคัญประเภทหนึ่งซึ่งช่วยให้ทราบเรื่องราวในอดีต นับแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะการเป็นชุมชน วิธีการดำรงชีวิต คติความเชื่อพิธีกรรม สภาพแวดล้อม การติดต่อค้าขาย วัตถุศิลปะ เทคโนโลยี และรวมถึงวัฒนธรรมทางด้านอาหารการกิน

เครื่องปั้นดินเผาในอดีต แต่ละยุคสมัยล้วนมีลักษณะที่โดดเด่นแตกต่างกันไป ดังเช่น แหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านเก่า ตำบลพงตึก อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี ที่มีเครื่องปั้นดินเผา ภาชนะ หม้อ ๓ ขา หม้อสีส้น และหม้อมีปุ่ม ส่วนแหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี เครื่องปั้นดินเผาที่โดดเด่น คือ ภาชนะลายเขียนสี รูปแบบต่างๆ ที่มากมาย และหลากหลาย หม้อมีสีส้นขนาดต่างๆ และรวมถึงดินเผาที่นำไปกดทับหุ้ม เพื่อให้เป็นรูป แบบเครื่องจักสาน

บุรีรัมย์ เป็นอีกแหล่งหนึ่งที่ปรากฏเตาเผาและกลุ่มเครื่องปั้นดินเผา ที่เรียกว่า เครื่องถ้วยบุรีรัมย์ ที่มีความสวยงามโดดเด่นด้วยกลุ่มภาชนะ กระปุกไห ถ้วย และผอบ ที่มีการเคลือบผิวด้วยเคลือบสีน้ำตาล สีเขียวอ่อน(แบบสีน้ำตาลแกว)โดยเฉพาะหม้อรูปทรงเฉพาะของยุคสมัย ที่เรียกว่าไหหอม

สำหรับเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยนั้น อาจเรียกได้ว่าเป็นเครื่องปั้นดินเผายุคที่เจริญรุ่งเรืองทางการทำเครื่องปั้นดินเผาของไทยในอดีตโดยมีรูปแบบที่โดดเด่น คือ กลุ่มภาชนะที่เรียกว่า “เครื่องถ้วยสุโขทัย หรือเครื่องถ้วยสังคโลก” โดยมีรูปแบบ ขนาด และประเภทยุคสมัยที่แตกต่าง หลากหลาย ได้แก่ โอง ไห ถ้วย ชาม ผอบ กระปุก ตลับ ขวด แจกัน กา เป็นต้น ทั้งมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ด้วยรูปแบบลวดลาย และสีส้น โดยเฉพาะเคลือบสีเขียวอมฟ้า เขียวอมเทา ที่เรียกว่า “สีเขียวไข่มุก” แม้ว่าจะเชื่อกันว่า เครื่องถ้วยสุโขทัย ได้รับอิทธิพลจากจีน แต่ก็เป็นการพัฒนาปรับปรุงจนมีลักษณะเฉพาะของตนเองอย่างเห็นได้ชัด

หลังจากช่วงยุคสมัยของเครื่องถ้วยสุโขทัยแล้ว เครื่องปั้นดินเผาไทยที่สวยงามโดดเด่นอีกกลุ่ม คือ เครื่องถ้วยเบญจรงค์ โดยเป็นเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะในช่วงปลายกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ และอาจถือได้ว่าเป็นศิลปะเครื่องปั้นดินเผาแบบ

ไทย-จีน กล่าวคือ เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่กำหนดรูปแบบโดยไทย แต่ทำการผลิตจากจีน ทำให้รูปแบบและลวดลายการใช้สีสันทัน สมัย ๕ สี ในแบบแผนจีน แต่กลับเขียนลวดลายในแบบแผนไทย

โดยเฉพาะในช่วงสมัยรัชกาลที่ ๒ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย อันเป็นยุครุ่งเรืองทางด้านงานศิลปะแขนงต่างๆ ทำให้เกิดเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะในแบบแผนใหม่ คือ ลายน้ำทอง ที่มีความสวยงาม หรรษา มีลวดลายและสีสันทันที่แปลกแตกต่างไปจากเดิม อันเนื่องมาจากพระศรีสุริเยนทราธิบดี พระมเหสีรัชกาลที่ ๒ ได้ทรงทำหน้าที่เป็นผู้คุมห้องเครื่องต้น และทำให้เกิดบทพระราชนิพนธ์กาพย์ห่อโคลงเห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ซึ่งเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะในยุคสมัยนี้ได้แสดงถึงความรุ่งเรืองอย่างสูงสุด

ทั้งนี้ เครื่องปั้นดินเผา กลุ่มภาชนะในยุคสมัยต่างๆ ที่กล่าวมานั้น ส่วนใหญ่ ล้วนแล้วแต่ทำหน้าที่ เพื่อการใช้สอยที่เกี่ยวข้องกับอาหารเป็นหลัก หรือแม้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้สอยด้านอื่นอยู่ด้วยก็ตาม แต่เครื่องถ้วยเหล่านั้น ก็ยังทำหน้าที่เป็นภาชนะ หรือ บางส่วนอาจเป็นภาชนะบรรจุเพื่อเป็นสินค้าส่งไปยังดินแดนที่ห่างไกล ซึ่งเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะดังกล่าวนี้ อาจเรียกชื่อตามหน้าที่ และรูปแบบการใช้งานได้ว่า “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม”

สำหรับทางด้านอาหารและวัฒนธรรมอาหารไทย นับเป็นภูมิปัญญาอีกแขนงหนึ่งที่มีความโดดเด่น และมีพัฒนาการต่อเนื่อง ยาวนาน เป็นสิ่งที่บ่งบอก และสะท้อนถึงสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ ประเพณีวัฒนธรรม วิธีการดำรงชีวิต การติดต่อค้าขาย และการรับอิทธิพลจากชาติต่างๆ ต่อเมื่อเรื่องราวและธุรกิจทางด้านอาหารได้รับการส่งเสริม เพื่อให้เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยว ธุรกิจทางด้านอาหาร และธุรกิจทางการค้าและการส่งออก อาหารจึงได้รับความสนใจขึ้นอย่างมากมาย

ผู้วิจัยเป็นส่วนหนึ่งที่อยู่ในกระแสดังกล่าวที่สนใจในวัฒนธรรมอาหาร จึงมีแนวความคิดที่จะต่อยอดเชื่อมโยงงานศิลปะเซรามิก หรือเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม กับวัฒนธรรมอาหารในแบบแผนไทย ในเชิงศิลปะสร้างสรรค์ ในแบบแผนของตนเอง หรืออาจเรียกได้ว่าเป็นการผสมผสานผลงานทางด้านศิลปะที่รับรู้ทางด้านสายตา กับงานศิลปะที่รับรู้ด้วยรสชาติทางชีวหาสัมผัสในรูปแบบงานศิลปะเชิงสร้างสรรค์

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

๑. ค้นคว้าลักษณะเฉพาะของหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ในยุคสมัยต่างๆ จากประวัติศาสตร์เครื่องปั้นดินเผาของไทย
๒. ค้นคว้าเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะ และคัตสรรอาหารไทยที่มีความโดดเด่นสวยงาม มีเรื่องราว มีคุณค่าทางภูมิปัญญาทางด้านอาหาร และการสื่อความหมาย
๓. สร้างสรรค์ผลงาน ชุด “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม” เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหาร ในแนวทางศิลปะเครื่องปั้นดินเผา ศิลปะที่สามารถชิมรสชาติได้

## ขอบเขตของการวิจัย

### ขอบเขตการค้นคว้า

๑. จะดำเนินการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับ เครื่องปั้นดินเผาที่มีลักษณะของภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ในยุคสมัยต่างๆ ๒ กลุ่มที่โดดเด่น คือ เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย และ เครื่องปั้นดินเผาสมัยรัตนโกสินทร์ แบบไทยจีนที่เรียกว่าเบญจรงค์ และลายน้ำทอง
๒. การศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร-หวานของไทย ที่โดดเด่นมีเอกลักษณ์ของความเป็นอาหารไทย ในช่วงรัตนโกสินทร์ ได้แก่ รสชาติ วิธีการทำ เรื่องราว คติความเชื่อ และภูมิปัญญา และคุณค่าทางด้านอาหาร อีกทั้งสามารถต่อยอดพัฒนามาในรูปแบบใหม่ ในแง่ของศิลปะและวัฒนธรรมที่กินได้

### ขอบเขตการสร้างสรรค

๑. ดำเนินการสร้างสรรคผลงาน ชุด “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม” ในรูปแบบของงานศิลปะ
๒. เป็นงานศิลปะเชิงสร้างสรรค์ที่เชื่อมโยงระหว่างงานเครื่องปั้นดินเผากับอาหารในรูปแบบใหม่
๓. กำหนดผลงาน ชุด “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม” จำนวน ๖ ชุด ที่สัมพันธ์ เชื่อมโยงกับอาหารให้ครบถ้วน ครอบคลุม

## กรอบแนวคิด

เครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม นับเป็นวัฒนธรรมที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตคนไทยมานานแสนนาน นอกจากภาชนะจะทำหน้าที่ใส่อาหารคาวหวานแล้ว หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ยังมีเรื่องราว มีรูปแบบ มีบริบทต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น เกี่ยวกับอาหาร ดังนั้น ทั้งงานเครื่องปั้นดินเผา และอาหาร จึงเป็นวัฒนธรรมที่โดดเด่นของสังคมไทยในอดีต และสามารถนำมาต่อยอดสร้างสรรค์ ให้เกิดผลงานใหม่ๆ อันเป็นการเรียนรู้อดีต และให้สังคมเห็นคุณค่าและเกิดความภาคภูมิใจของภูมิปัญญาไทยในอดีต ในรูปแบบของงานศิลปะ

## ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. ได้รู้ถึงลักษณะที่โดดเด่นของเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในแต่ละยุคสมัย
๒. ได้รู้ถึงอาหารและวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้อง
๓. ได้ผลงานสร้างสรรค์ศิลปะเครื่องปั้นดินเผาที่ผสมผสานระหว่างงานเครื่องปั้นดินเผาและวัฒนธรรมอาหาร
๔. เป็นการส่งเสริมคุณค่าภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรม ทั้งทางด้านหัตถกรรม ประณีตศิลป์ ศิลปะสร้างสรรค์ และงานช่างทางด้านอาหาร

## วิธีดำเนินการวิจัย

๑. ศึกษาข้อมูลทางด้านเอกสารเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะในช่วงก่อนประวัติศาสตร์ แหล่งบ้านเชียง ภาชนะดินเผายุคสมัยสุโขทัย วิเคราะห์ลักษณะที่โดดเด่น
๒. ศึกษาข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับอาหาร ศึกษาข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับอาหารและศึกษาข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับอาหารและวัฒนา ศึกษาข้อมูลเอกสารเกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรม โดยเฉพาะอาหารและขนมไทยในแบบแผนไทย วิเคราะห์ลักษณะที่โดดเด่น เพื่อเชื่อมโยงสู่งานศิลปะ
๓. กำหนดแนวคลิปเพื่อเชื่อมโยงของเครื่องปั้นดินเผาในส่วนของภาชนะถ้วยจานชามในอดีต กับวัฒนธรรมอาหารในแต่ละยุคสมัย
๔. ปฏิบัติการสร้างสรรค์ศิลปะเซรามิก ในชุดหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม จำนวน ๖ ชุดผลงาน รวม ๒๐๐ ชิ้น
๕. ทดลองปฏิบัติการทางด้านช่างอาหาร/ขนม
๖. นำเสนอผลงานด้วยการจัดนิทรรศการ
๗. จัดอบรมปฏิบัติการ “การทำขนมสมัยอยุธยา”
๘. จัดทำเอกสารรูปเล่ม

## นิยามศัพท์เฉพาะ

**หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม** หมายถึง ภาชนะที่ทำจากเครื่องปั้นดินเผา ใช้ในกระบวนการทางด้านอาหาร ทั้งการหุงต้ม เก็บรักษา มีรูปทรงที่แตกต่างกันไป บ่งบอกถึงวิถีวัฒนธรรมทางด้านอาหารการกิน ข้าวของเครื่องใช้อันเป็นภูมิปัญญาเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผาในอดีตถึงปัจจุบัน



**วัฒนธรรมอาหาร** หมายถึง เรื่องราวและวิถีปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกิน ทั้งวัตถุดิบ การปรุง การเก็บรักษา รสชาติอาหาร ความเชื่อ อิทธิพลทางวัฒนธรรม และ เรื่องราวต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

**เครื่องปั้นดินเผา** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากดินผ่านกระบวนการในการปั้นขึ้นรูป เป็นภาชนะในรูปแบบต่างๆ หรือเนื้อดินต่างๆ งานวิจัยจะใช้คำว่าเครื่องปั้นดินเผากับภาชนะ ในอดีต ในช่วงก่อนประวัติศาสตร์ถึงรัตนโกสินทร์

**เซรามิก** หมายถึง เครื่องปั้นดินเผาที่ทำเป็นรูปแบบต่างๆ ในรูปของงานศิลปะ และ ติดตั้งในลักษณะศิลปะจัดวาง คืองานศิลปะเซรามิกที่สร้างสรรค์ใหม่ในชุด “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก”

## บทที่ ๒

### ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” เป็นการศึกษาวิจัยทางเอกสารเพื่อนำมาสู่การสร้างสรรคงานศิลปะเซรามิก ดังนั้น ในบทนี้ จะได้นำเสนอข้อมูลในส่วนที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยตามลำดับ กล่าวคือที่มาของคำว่า หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม คำต่างๆ เหล่านี้ เป็นคำที่บ่งบอกถึงลักษณะรูปทรงของภาชนะของไทยที่ใช้ในกระบวนการทางด้านอาหารไม่ว่าจะเป็นการเก็บรักษา การหุงต้ม หรือการกิน หม้อ คือ ภาชนะประเภทหนึ่งที่มีรูปทรงตั้ง ปากกว้าง ส่วนปากมักมีขนาดเท่ากับ ส่วนตัว ทำจากวัสดุได้หลากหลายชนิด ส่วนใหญ่จะใช้ประกอบอาหาร โดยการตั้งบนเตาไฟที่เรียกว่าการหุงต้ม อาหารที่อยู่ภายในใส่ได้ทั้งของแห้ง และของน้ำ แต่ส่วนใหญ่เหมาะสมต่ออาหารที่เป็นน้ำ

ไห คือ ภาชนะรูปทรงค่อนข้างสูง คือมีส่วนสูงมากกว่าส่วนกว้าง ทำจากวัสดุประเภทเครื่องปั้นดินเผา สันฐานกลม มีส่วนปาก คอ ซึ่งจะแคบกว่าส่วนตัว ส่วนตัวจะป่องออก และส่วนฐานจะเล็กกว่า มักจะใช้คู่กับฝาปิด ซึ่งอาจเป็นวัสดุดินเผา หรือวัสดุอื่น เช่น ไม้ มักนิยมใส่ของแห้ง ของเหลว และเก็บรักษาไว้ได้อย่างยาวนาน เช่น น้ำผึ้ง ผักดอง เป็นต้น

ถ้วย เป็นภาชนะปากกว้าง คนจะถือหรือตักก็ได้ขึ้นอยู่กับการใช้งาน สันฐานกลม ใส่อาหารได้ทั้งของแห้ง

โถ หมายถึง เป็นภาชนะปากกว้าง สันฐานกลม รูปทรงค่อนข้างสูง แต่ไม่แคบพอม มีส่วนฐานกว้างเช่นกัน คออาจคอดเล็กน้อย และส่วนตัวที่ป่องออก มักมีฝาปิดไม่ได้ใช้เพื่อการหุงต้ม นิยมใช้ใส่ของแห้ง เช่น โถข้าว โถขนม

โอ หมายถึง เป็นภาชนะสันฐานกลม ส่วนปากกว้าง ส่วนปากกับส่วนตัวเท่ากัน อาจโค้งมน เหมือนทรงขันขนาดใหญ่ ทำจากวัสดุได้หลากหลาย เช่น ไม้ เครื่องสาน เครื่องเงิน นิยมใช้ใส่ข้าว ใส่สิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ

ขาม หมายถึง เป็นภาชนะสันฐานกลม ปากกว้าง ก้นลึก ขนาดใหญ่กว่าถ้วยใช้ใส่อาหาร ประเภทของน้ำ เช่น แกลง ต้ม ที่เป็นขามกับข้าวของกลาง หรือใช้ใส่อาหารน้ำ ในการรับประทาน เช่น ขามถ้วยเดียว

หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม เป็นคำเรียกภาชนะที่มีรูปร่างรูปทรงต่างกัน แต่ในงานวิจัยนี้ได้นำมาเรียงซ้อนต่อกัน โดยบ่งบอกถึงข้าวของเครื่องใช้อันเป็นภูมิปัญญาที่

เกี่ยวกับการทำเครื่องปั้นดินเผาในอดีต เพื่อนำมาใช้ทางด้านอาหารการกิน อันเป็นวัฒนธรรมของไทยที่ดำรงคงอยู่จนปัจจุบัน โดยอาจมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบและวัสดุไปตามความเปลี่ยนแปลงของสังคมและช่วงเวลา ทั้งเป็นส่วนหนึ่งของการนำหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ไปศึกษาในรายละเอียดแต่ละยุคสมัยต่อไป

ในการศึกษาวิจัยเชิงสร้างสรรค์ หัวข้อ “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” เป็นงานวิจัยที่เน้นการปฏิบัติงานทางศิลปะเซรามิกในเชิงสร้างสรรค์ โดยมีการศึกษาค้นคว้า ในส่วนของข้อมูลทางด้านประวัติศาสตร์เซรามิก หรือเครื่องปั้นดินเผา ในเชิงเทคโนโลยี และในด้านการเป็นภาชนะ เพื่อการใช้งานด้านอาหารการกิน และในด้านของการเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ และโบราณคดี และในส่วนของอาหาร วัฒนธรรมอาหารในแต่ละยุคสมัย โดยมีได้ศึกษาเพื่อพิสูจน์ข้อเท็จจริงต่างๆ แต่เป็นการศึกษา เพื่อนำข้อมูลเชื่อมต่อกับการดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

### ภาชนะและวัฒนธรรมอาหารจากประวัติศาสตร์และโบราณคดี

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ศิลปจารึก หลักที่ ๑ ในด้านที่ ๑ บรรทัดที่ ๑๘ - ๒๑ ได้จารไว้ว่า “เมื่อชั่วพ่อขุนรามคำแหงเมืองสุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว เจ้าเมืองบ่เอาจกอบในไพร่ลู่ทาง เพื่อนจูงวัวไปค้า ขี่ม้าไปขาย ใครจักใคร่ค้าช้างค้า ใครจักใคร่ค้าม้าค้า ใครจักใคร่ค้าเรือนค้าทองคำ” ซึ่งจากศิลปจารึกในสมัยสุโขทัย ถือเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ทำให้ทราบได้ว่าคนไทยนั้นกินอาหารจำพวกข้าวปลามาแต่สมัยสุโขทัย (นันทนา ปริมาณูศิษฐ์, ๒๕๕๗, ๓๕) โดยมีต้องกล่าวถึงการค้นพบหลักฐานทางโบราณคดี ได้แก่ ร่องรอยของข้าวในภาชนะเครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง ร่องรอยของข้าวและปลาที่ปรากฏในภาชนะดินเผา และโครงกระดูก จากการขุดค้นทางโบราณคดี แหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่โคกพนมดี อำเภอพนมสนิม จังหวัดชลบุรี

ซึ่งร่องรอยหลักฐานทางด้านอาหารมักจะเชื่อมโยงกับเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะอยู่เสมอ โดยเฉพาะการเป็นแหล่งผลิตเครื่องปั้นดินเผาในเขตเมืองเก่าศรีสขนาลัยในสมัยสุโขทัยต่อเนื่องมาจนถึงช่วงที่สุโขทัยถูกรวมเป็นส่วนหนึ่งของกรุงศรีอยุธยาแล้ว หรือราวพุทธศตวรรษที่ ๑๘ - ๒๒ และแม้ว่าจะมีเครื่องปั้นดินเผาหลายประเภททั้งประติมากรรมประดับสถาปัตยกรรม และวัสดุในการก่อสร้าง แต่เครื่องปั้นดินเผาประเภทภาชนะ ได้แก่ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม นับว่าเป็นกลุ่มที่มีจำนวนมากที่สุด มีความสวยงามโดดเด่นและที่สำคัญ คือ เครื่องปั้นดินเผากลุ่มภาชนะเหล่านี้ถูกผลิตขึ้นเพื่อเป็นสินค้าส่งออกไปยังพื้นที่ที่ห่างไกล เช่น หมู่เกาะบอร์เนียว หมู่เกาะรวิกว และหมู่เกาะฟิลิปปินส์(กฤษณา พิณศรี และคณะ, ๒๕๓๕, ๑๕๘-๑๕๙) โดยเฉพาะไหรูปทรง และขนาดต่างๆ ที่พบเจอเป็นจำนวนมากในแหล่งเรือจมที่บ่งบอกถึงการใช้เป็นภาชนะบรรจุใส่อาหารใส่สินค้าเพื่อส่งไปขาย หรือใช้กิน

ระหว่างการเดินทาง ประกอบกับสังคมไทยเป็นสังคมที่กินอาหารปลาเป็นหลัก ดังนั้น ไห จึง น่าจะเป็นเครื่องปั้นดินเผาที่ใช้ใส่อาหารประเภทของหมักดองทั้งหลาย เช่น ปลาร้า กะปิ น้ำปลา หรือของหมักดองอื่นๆ ในระหว่างการเดินทางขณะที่สินค้าที่ใส่ภาชนะบรรจุ น่าจะใช้ ใส่น้ำตาล น้ำมันยาง น้ำมันมะพร้าว ชัน ครั่ง และกำยาน เป็นต้น (จารึก วิไลแก้ว, ๒๕๓๓, ๙๑-๙๓)

ในสมัยปลายกรุงศรีอยุธยาได้มีการติดต่อกับชาวตะวันตกมากขึ้น ที่สำคัญคือชาว โปรตุเกสได้เข้ามารับราชการในราชสำนักสยาม ซึ่งผู้ที่มีบทบาทสำคัญบุคคลหนึ่ง คือ มาเรีย กีมาร์ เดอ ปินฮา (Maria Guyomar de Pinha) หรือ ท้าวทองกีบม้า ผู้มีบทบาททางด้าน อาหารในราชสำนักสยาม โดยได้นำนม เนย ไข่ เข้ามาผสมผสานกับส่วนประกอบ และวิธีการ ทำอาหารในแบบแผนไทย คือ แป้ง น้ำตาล และกะทิ ทำให้เกิดขนมตระกูลทอง เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา... ทั้งนี้จะจินตนาการ และสันนิษฐานได้ว่า ขนม ตระกูลทองที่ได้รับอิทธิพลมาจากขนมแบบโปรตุเกสนั้น น่าจะถูกจัดวาง บนภาชนะที่เป็นที่นิยมใช้ในราชสำนัก กรุงศรีอยุธยา นั่นคือเครื่องถ้วยเงินแบบลายคราม และเครื่อง ถ้วยเบญจรงค์

กล่าวกันว่าอาหารราชสำนัก หรืออาหารชาววังนั้น ถูกพัฒนามาแต่ครั้งกรุงศรี อยุธยา แต่มารุ่งเรืองสูงสุดในสมัยรัตนโกสินทร์ ผู้ที่ทำหน้าที่ พระเครื่องต้นนั้น ถือว่าเป็น ตำแหน่งที่มีความสำคัญมาก จึงมักเป็นเจ้านายฝ่ายในระดับสูง เช่น พระมเหสี เจ้าจอม และ พระสนมคนสำคัญ ดังเช่น พระศรีสุริเยนทรามาตย์ พระมเหสีในรัชกาลที่ ๒ และพระอัคร ขายาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ในรัชกาลที่ ๕ (ธงทอง จันทรางศุ, ๒๕๕๐, ๒๕)

หลักฐานที่ปรากฏเกี่ยวกับอาหารชาววังในสมัยรัตนโกสินทร์ คือ รายการอาหารใน กาพย์ห่อโคลง เหน้เรือชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศ ล้านภาลัย ซึ่งมีทั้งหรรคาว และอาหารหวาน หลากหลายประเภท เช่น มัสมั่น ยาใหญ่ ตับ เหล็กลวก หมูแนม ก้อยกุ่ม แกงเทโพ และขนมหวาน ได้แก่ สังขยา ช่าหริ่ม ลำเจียก มัสกอด ลูตตี ขนมจีบ และช่อม่วง เป็นต้น

สำหรับเครื่องเสวยในสมัยรัชกาลที่ ๕ มีประเภทของอาหารอย่างน้อยที่สุด ๗ ประเภท คือ ข้าวเสวย เครื่องคาว เครื่องเคียงแกง เครื่องเคียงแขก เครื่องเคียงจิ้ม เครื่องเคียงเกาหลา และเครื่องหวาน (นันทนา ปรมาณูศิษฐ์, ๒๕๕๗, ๓๘-๓๙)

ในส่วนของการจัดสำรับ และการเลือกใช้ภาชนะนั้น มีลักษณะและรูปแบบ ที่เหมาะสมกับอาหาร เนื่องจากอาหารไทยมีส่วนประกอบของอาหารเครื่องเคียง เครื่องจิ้ม หลายส่วน ลักษณะของอาหารที่มีทั้งแบบแห้ง แบบแฉะ เปียก แบบขลุกขลิก และแบบน้ำ และมีผักจิ้ม และขนมหรือเครื่องของหวานก็มีลักษณะที่หลากหลายเช่นกัน ซึ่งก็จำเป็นต้อง

เลือกภาชนะและจัดวางสำหรับให้เหมาะสม ที่สำคัญอาหารของชนชั้นสูงจะประณีต จัดทำเป็นคำเล็กๆ ก้อนเล็ก ก้อนน้อย กินผสมผสานกัน มีการแกะสลักผัก ผลไม้ และการจัดวางที่สวยงาม จึงมีการเลือกใช้ภาชนะหลากหลายวัสดุ และหลายหลายรูปแบบ โดยอาจมีลักษณะไทย หรือแบบอื่นผสมผสาน เช่น เครื่องกระเบื้อง เครื่องปั้นดินเผา เครื่องแก้ว ถาดเงิน ถาดทองเหลือง หรือโลหะเคลือบ โดยมีการแยกสำหรับคาวหวาน โถข้าว จานข้าว ช้อนส้อม คนโท น้ำ ชันน้ำ หรือแก้วน้ำ โดยมีรูปร่าง รูปทรง และสีสันท่างกันไป

จะเห็นได้ว่าเครื่องปั้นดินเผา ในกลุ่มภาชนะผูกโยงอยู่กับวัฒนธรรมทางด้านอาหาร จากอดีตจนถึงปัจจุบันอย่างแยกกันไม่ออก เป็นภูมิปัญญา เป็นการประยุกต์ใช้ เป็นอิทธิพลจากต่างชาติ เป็นสุนทรีย์แห่งความงาม และรสชาติอย่างเหมาะสมลงตัว ทั้งยังสามารถที่จะพัฒนาคลี่คลายต่อยอดตามจินตนาการของช่างปั้น เครื่องปั้นดินเผา และช่างทำอาหารได้อย่างไม่มีสิ้นสุด

ในการศึกษาวิจัยเชิงสร้างสรรค์ หัวข้อ “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” เป็นงานวิจัยที่เน้นการปฏิบัติงานทางศิลปะเซรามิกในเชิงสร้างสรรค์ โดยมีการศึกษาค้นคว้าในส่วนของคุณลักษณะทางด้านประวัติศาสตร์เซรามิกหรือเครื่องปั้นดินเผา ในเชิงเทคโนโลยีและในด้านการเป็นภาชนะเพื่อการใช้งานด้านอาหารการกิน และในด้านการเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี และในส่วนของคุณลักษณะวัฒนธรรมอาหารในแต่ละยุคสมัย โดยมิได้ศึกษาเพื่อพิสูจน์ข้อเท็จจริงต่างๆ แต่เป็นการศึกษา เพื่อนำข้อมูลมาเชื่อมต่อการดำเนินการในขั้นตอนต่อไป โดยมีการรายละเอียดดังนี้

### เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยต่างๆ

เครื่องปั้นดินเผา เป็นคำที่ใช้เรียกผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ทำจากดินและผ่านกระบวนการเผา จนทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นๆ มีความคงรูป คงทน โดยมีรูปร่างรูปทรงแตกต่างกันไปตามการใช้งาน โดยในส่วนหนึ่งของเครื่องปั้นดินเผาเรานั้น จะมีรูปร่างรูปทรง และรายละเอียดต่างๆ บ่งบอกถึงการใช้งานเป็นภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร และใช้ทางด้านอาหารการกิน

ทั้งนี้ ในการศึกษาจึงได้พิจารณาเลือกชุดข้อมูลเฉพาะแหล่ง เฉพาะยุคสมัยที่มีความเหมาะสมของข้อมูล และต้นแบบชิ้นงานจริง เพื่อการศึกษาค้นคว้าเรียนรู้ได้ต่อไป โดยขอเสนอ ๓ แหล่ง คือ ๑. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยก่อนประวัติศาสตร์ โดยเน้นที่บ้านเชียงเป็นหลัก ๒. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยสุโขทัย และ ๓. เครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มเครื่องถ้วยเบญจรงค์ ซึ่งอยู่ในช่วงปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา ถึงรัตนโกสินทร์ โดยมีข้อมูลดังนี้

## ๑. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในสมัยก่อนประวัติศาสตร์

แหล่งโบราณคดีในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ที่ได้มีการขุดค้นมีอยู่หลายแห่ง ได้แก่ แหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่ตำบลบ้านเก่า อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี โดยเครื่องปั้นดินเผาที่ได้จากการขุดค้นมีรูปแบบหลากหลาย และแสดง ความสามารถสูงเด่น เป็นลักษณะเฉพาะของท้องถิ่น โดยเฉพาะหม้อก้นกลม ขามก้นกลม และภาชนะดินเผาสามขา ที่เป็นลักษณะที่โดดเด่น เรียกกันทั่วไปว่า หม้อสามขา และยังมีภาชนะดินเผาที่มี ปุ่มอยู่ในช่องบริเวณคอของภาชนะ ที่นับเป็นรูปแบบที่น่าสนใจอีกลักษณะหนึ่ง ขณะเดียวกันได้มีการขุดค้นทางโบราณคดี โดยในบริเวณ หนองราชวัตร จังหวัด สุพรรณบุรี เมื่อปีพ.ศ. ๒๕๖๐ ที่ได้พบหลักฐานภาชนะดินเผาแบบมีนมเช่นกัน จึงนับเป็น เครื่องปั้นดินเผาที่มีรูปแบบพิเศษที่มีการขุดค้นพบใหม่ ซึ่งคงจะได้มีการศึกษาวิเคราะห์ ตีความต่อไป

นอกจากนี้ ยังมีเครื่องปั้นดินเผาแหล่งบ้านปราสาท อำเภอโนนสูง จังหวัด นครราชสีมา ที่มีลักษณะและรูปแบบที่โดดเด่นด้วยรูปทรงไหแบบปากแคบ และภาชนะ ขนาดเล็กรูปทรงแบบขามหรือถ้วยที่มีเนื้อดินสีดำ ซึ่งเรียกว่า “พิมายดำ” ซึ่งน่าจะเป็น ภาชนะเพื่อการใช้สอยในครัวเรือนเป็นหลัก คือภาชนะเพื่อการหุงต้ม ถ้วย ขาม

สำหรับเครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง อาจกล่าวได้ว่าเป็นเครื่องปั้นดินเผาสมัยก่อน ประวัติศาสตร์ที่เป็นที่รู้จักกันไปทั่วโลก และมีความสำคัญที่ช่วยให้เข้าใจถึงวัฒนธรรม วิถีชีวิต ความเชื่อของผู้คนในดินแดนภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย ที่แสดงถึง วัฒนธรรมอย่างสูงส่ง และมีการสืบทอดต่อเนื่องในพื้นที่แหล่งบ้านเชียง และพื้นที่ ใกล้เคียงมาอย่างยาวนานหลายพันปี

บ้านเชียงอยู่ในอำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี เมื่อปีพ.ศ. ๒๕๑๐ ถึง พ.ศ. ๒๕๑๕ ได้มีการขุดค้นทางโบราณคดี เพื่อศึกษาแหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านเชียง หลังจากที่ได้มีการพบเจอเครื่องปั้นดินเผา ลายเขียนสีในแหล่งพื้นที่ทางการเกษตร หรือ แหล่งชุมชนอยู่อาศัย ทั้งยังมีการปั้นเครื่องปั้นดินเผาในลักษณะเช่นเดียวกันในพื้นที่ อำเภอต่างๆ ในจังหวัดอุดรธานี และในจังหวัดอื่นๆ ได้แก่ สกลนคร ขอนแก่น นครพนม ซึ่งกินพื้นที่กว้างขวางมาก และเครื่องปั้นดินเผาเหล่านี้ แสดงให้เห็นถึงความสามารถ ของฝีมือช่างที่อยู่ในระดับสูง โดยดูได้จากรูปแบบของเครื่องปั้นดินเผา การตกแต่ง ลวดลาย ความประณีตทางด้านฝีมือช่าง และแสดงถึงสุนทรียของผู้คนในยุคก่อนประวัติศาสตร์ ที่บ้านเชียง และเรียกเครื่องปั้นดินเผาจากแหล่งนี้ ประกอบทั้งหลักฐานทางโบราณคดี ประเภทอื่น ได้แก่ สิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ เครื่องประดับ อาวุธ เครื่องมือจับสัตว์ และโครง กระดูกมนุษย์ว่า วัฒนธรรมบ้านเชียง

เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียงที่ได้จากการศึกษา และการขุดค้นทางโบราณคดี สามารถจัดแบ่งได้เป็น ๒ กลุ่มคือ

๑. กลุ่มภาชนะดินเผา ได้แก่ เครื่องปั้นดินเผาที่อยู่ในรูปทรงของหม้อ ไห ถ้วย ชาม ซึ่งมีหลายรูปแบบ หลายรูปทรง และหลายขนาด ซึ่งจากรูปแบบที่ปรากฏนั้น ได้มีการตีความว่า มีทั้งที่เป็นภาชนะเพื่อการใช้สอยหุงต้ม ซึ่งจะดูได้จากขนาดที่ไม่ใหญ่จนเกินไป ปากค่อนข้างกว้าง ก้นกลมมน หรือก้นเรียบ และไม่ค่อยมีการตกแต่ง ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปทรงของหม้อมีสัน ถ้วย ชาม แบบก้นตัน หลากหลายขนาด และไม่ค่อยมีการตกแต่งด้วยลวดลายหรือพื้นผิว

นอกจากนี้ ยังมีภาชนะดินเผาขนาดค่อนข้างใหญ่ มีรูปแบบหลากหลาย ทั้งแบบก้นกลม และแบบก้นเรียบ และภาชนะเหล่านี้จะมีการตกแต่งด้วยลวดลาย เขียนสี ที่มีความประณีตสวยงาม ซึ่งจากรูปแบบ ขนาด และการตกแต่งนี้เองที่สามารถตีความได้ว่า จะถูกทำขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรมที่ตอบสนองความเชื่อต่างๆ

๒. กลุ่มของใช้สอยอื่นๆ ได้แก่ ลูกกลิ้งดินเผา กระสุนดินเผา เบ็ดตกปลา และรูปปั้นสัตว์ที่ทำด้วยดินเผา

### เทคโนโลยีการทำหม้อ ไห ของแหล่งบ้านเชียง

ภาชนะดินเผาของแหล่งบ้านเชียง สามารถศึกษาตีความได้ถึงรูปแบบและเทคโนโลยีเครื่องปั้นดินเผาตามลักษณะที่เด่นชัดได้ดังนี้

๑. **เนื้อดิน** ภาชนะดินเผา หม้อ ไห รูปแบบต่างๆ ของแหล่งบ้านเชียง ล้วนแล้วแต่ทำจากเนื้อดินเผาไฟต่ำ เนื้อดินสีส้ม แสด แดง โดยเรียกว่า ดินเอิร์ทเธนแวร์ (Earthen ware) เเผาที่อุณหภูมิตำราวดำ ๗๐๐ ถึง ๘๐๐ องศาเซลเซียส มีทั้งเนื้อดินหยาบ และละเอียด โดยเนื้อดินที่หยาบ จะมีการทาห้ด้วยดินสีขาวหรือสีแดง เนื้อละเอียด เพื่อปิดบังพื้นผิวเดิม ทั้งยังเป็นการตกแต่งก่อนการเขียนลวดลายด้วย นอกจากนี้ บางส่วนยังมีการผสมแคลสในเนื้อดิน เพื่อเป็นการปรับให้ดินมีความพรุนตัว ป้องกันการแตกร้าว และช่วยลดความเหนียวตามหลักการหรือแนวทางดังที่มีใช้กันอยู่ในปัจจุบัน

๒. **การขึ้นรูป** ภาชนะดินเผาแหล่งบ้านเชียงจะขึ้นรูปด้วยมือ ได้แก่ การจับตีดิน การขดดินเป็นเส้นเท่าความหนาของภาชนะ การขึ้นรูปด้วยการตีดิน โดยการใช้หินทุบ ทั้งนี้ได้มีการพบเห็นหินทุบ ที่เป็นดินเผารูปทรงหัต ใช้มือจับหินทุบประคองภายในของภาชนะ โดยใช้ประกอบกับไม้ตีหรือไม้ลาย ซึ่งวิธีการนี้จะทำให้ได้ภาชนะก้นกลมมนเป็นส่วนใหญ่ที่เรียกว่า หม้อก้นกลม

นอกจากนี้ ยังมีวิธีการขึ้นรูปด้วยการนำดินไปทาบกดทับลงบนเครื่องจักสานทั้งใบ ซึ่งจะให้ได้รูปทรงตามแบบเครื่องจักสาน และเมื่อนำไปเผาไฟ เครื่องจักสาน หรือไม้ไผ่นั้นจะถูกเผาไหม้ไป เหลือเพียงดินเผาที่ถูกทาบทับเป็นร่องรอยดังกล่าว

**๓. รูปแบบ** รูปแบบภาชนะดินเผา แหล่งบ้านเชียง มีความหลากหลาย และมากมายหลายรูปแบบ มีทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ โดยส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปแบบที่เป็นภาชนะ หมายถึง เครื่องปั้นดินเผาที่มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาทำเป็นภาชนะ ได้แก่ หม้อก้นกลม หม้อมีสัน ภาชนะทรงสูงปากกว้างที่เรียกกันว่า ไห นอกจากนี้ ก็ยังมีภาชนะประเภท ฟาน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการบวงสรวงด้วยการใช้ภาชนะรูปทรงนี้ได้ดี ทั้งนี้ น่าจะกล่าวได้ว่า บ้านเชียงมีการทำเครื่องปั้นดินเผาเป็นภาชนะที่มีความสวยงาม โดดเด่น และมีรูปแบบที่หลากหลายมาก

**๔. การตกแต่ง** การตกแต่งภาชนะดินเผาบ้านเชียงนั้น เป็นวิธีการที่นับเป็นที่นิยมทำกับภาชนะดินเผาในยุคก่อนประวัติศาสตร์โดยทั่วไป และวิธีการดังกล่าวนี้ นับเป็นวิธีการที่ยังนิยมทำกันในยุคปัจจุบันด้วยเช่นกัน ได้แก่ การกดทับด้วยวัสดุ การขูดขีดด้วยวัสดุปลายแหลม การขีดผิว การปั้นแปะ และการเขียนสี

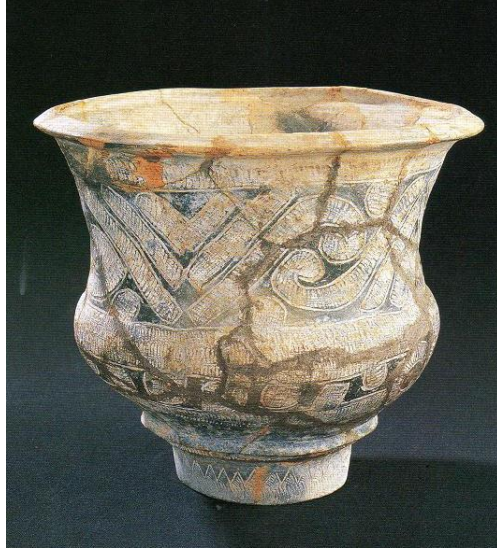
ทั้งนี้ การตกแต่งด้วยเทคนิคต่างๆ นั้น ทำให้เกิดลวดลายบนภาชนะดินเผาในส่วนของส่วนปาก ส่วนตัว และส่วนฐาน โดยมีลวดลายเส้นเรขาคณิต ลายคลื่น เส้นโค้ง เส้นขนาน รูปเรขาคณิตสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม รูปวงกลม เส้นแฉก เส้นซิกแซก เส้นฟันปลา เป็นต้น

**๕. การเผา** ภาชนะดินเผาบ้านเชียงเป็นเครื่องปั้นดินเผาอุณหภูมิต่ำ เนื้อดินสีส้ม เทา ดำ แสดงว่าเป็นการเผาแบบไม่ค่อยสมบูรณ์ ซึ่งคาดว่าเป็นการเผาแบบสุมเผา ด้วยกิ่งไม้ ฟืน ฟาง ด้วยการเผาแบบกลางแจ้งตามแบบแผนการเผาเครื่องปั้นดินเผาในชนบทแบบในปัจจุบัน ทั้งยังไม่มีพบหลักฐานเตาเผาแต่อย่างใด จึงอาจสรุปได้ว่าการทำภาชนะดินเผาของบ้านเชียง ทำการเผาด้วยวิธีการสุ่มเผา หรือการเผากลางแจ้ง

จากหลักฐานการศึกษาค้นคว้า และการขุดค้นทางโบราณคดี ณ แหล่งบ้านเชียงหลายครั้งนับแต่ช่วงปีพ.ศ. ๒๕๑๖ เป็นต้นมา ทำให้แหล่งโบราณคดีถูกขึ้นทะเบียนเป็นแหล่งมรดกโลก เป็นแหล่งวัฒนธรรมก่อนประวัติศาสตร์ที่มีพัฒนาการมาหลายยุคสมัยโดยมีอายุอยู่ในช่วง ๕๐๐๐ ปี มาแล้ว จัดแบ่งวัฒนธรรมเป็น ๓ ยุคสมัย คือ บ้านเชียงระยะที่ ๑ ยุคหินใหม่ มีอายุระหว่าง ๕๐๐๐ ถึง ๓๐๐๐ ปีมาแล้ว ระยะที่ ๒ บ้านเชียงยุคสำริด ๓๐๐๐ ถึง ๒๓๐๐ ปีมาแล้ว และระยะที่ ๓ บ้านเชียงยุคเหล็ก ๒๓๐๐ ถึง ๑๘๐๐ ปีมาแล้ว

ทั้งนี้ ภาชนะดินเผาบ้านเชียงจัดเป็นเครื่องปั้นดินเผายุคก่อนประวัติศาสตร์ที่มีความสวยงามมีความประณีตสูง และความสามารถทางด้านเชิงช่าง แม้ว่าความโดดเด่นจะอยู่ที่ภาชนะประเภท หม้อ ไห ขนาดใหญ่ที่ประกอบในพิธีกรรมแต่ส่วนหนึ่งก็มีหลักฐานแสดงถึงภาชนะถ้วยชามที่ใช้ในชีวิตประจำวัน





ภาพที่ ๑ ภาชนะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง  
ที่มา : [www.udclick.com](http://www.udclick.com)



ภาพที่ ๒ ภาชนะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง  
ที่มา : [www.oknation.nation.tv/blog/varanai](http://www.oknation.nation.tv/blog/varanai)



ภาพที่ ๓ ภาชนะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง  
ที่มา : [www.uauction4.uamulet.com](http://www.uauction4.uamulet.com)

## ๒. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะสมัยสุโขทัย

สุโขทัยได้ชื่อว่าเป็นอาณาจักรแรกของชนชาติไทย มีหลักฐานจากศิลาจารึกหลักที่ ๑, ๒ และการศึกษาค้นคว้าเป็นลำดับๆ ต่อๆ มาว่า สุโขทัยก่อตั้งขึ้นมาจากช่วงว่างของอำนาจจากอาณาจักรเขมรในพื้นที่ที่เป็นสุโขทัย แม้ว่าหลักฐานทางประวัติศาสตร์จะเป็นไปอย่างกระต่อนกระแท่นของการก่อตั้งบ้านเมืองในระยะแรก แต่หลักฐาน ศิลาจารึกก็ทำให้ทราบถึงการทำพิธีราชาภิเษกพ่อขุนบางกลางหาว เป็นพ่อขุนศรีอินทราทิตย์ปกครองเมืองสุโขทัย

สุโขทัยเป็นเมืองคู่ขนานกับศรีสัชชนาลัย โดยเรียกว่า “นครสองอัน” จากในศิลาจารึกเมื่อพ่อขุนศรีอินทราทิตย์ขึ้นปกครองเป็นต้นราชวงศ์พระร่วงนั้นอยู่ในราวปี ๑๗๘๐ โดยมีกษัตริย์ปกครองต่อมาอีก ๘ พระองค์ จนสุดท้ายสุโขทัยได้อยู่ในความครอบครองของกรุงศรีอยุธยาโดยเป็นราชธานีอยู่ราว ๒๐๐ ปี (พ.ศ. ๑๗๘๐ ถึง ๑๙๘๐)

สุโขทัยได้มีการทำเครื่องปั้นดินเผาอย่างเป็นล่ำเป็นสัน โดยเฉพาะการทำการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ซึ่งเครื่องปั้นดินเผามีหลายชนิด หลายประเภท ได้แก่ เครื่องปั้นดินเผาประดับสถาปัตยกรรม เครื่องปั้นดินเผาที่ใช้ในพิธีกรรม ของที่ทำการเล่น และเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ ขาม โดยเฉพาะภาชนะนั้นมีมากมายหลายรูปทรง และการใช้งาน ซึ่งภาชนะดินเผาในสุโขทัย มีการผลิต ๒ แห่งใหญ่คือ ที่เมืองเก่าสุโขทัย และที่ศรีสัชชนาลัย หรือในสมัยอยุธยาเรียกว่า “สุวรรณโลก”

### เทคโนโลยีการทำภาชนะ

การทำภาชนะ ถ้วย โถ ขาม ในสมัยสุโขทัยนั้น ถือได้ว่าเจริญรุ่งเรืองสูงสุด โดยเฉพาะเป็นการผลิตในเชิงอุตสาหกรรมที่สร้างขึ้นเพื่อการค้าขายเป็นหลัก มากกว่าการทำขึ้นเพื่อการใช้สอยในพื้นที่เท่านั้น ที่สำคัญคือมีการค้นพบหลักฐานเตาเผาเป็นจำนวนมากในบริเวณศรีสัชชนาลัยแหล่งที่เรียกว่า แหล่งเตาเผาเกาะน้อย และมีหลักฐานที่พบเครื่องถ้วยสุโขทัยยังดินแดนต่างๆ ที่ห่างไกล ทั้งนี้ การทำเครื่องปั้นดินเผาประเภทภาชนะของสุโขทัยมีลักษณะที่เด่นชัดดังนี้

๑. **เนื้อดิน** เนื้อดินที่ใช้ทำภาชนะในสมัยสุโขทัยมีทั้งแบบเนื้อดินเผาไฟต่ำที่เรียกว่า เอิร์ทเธนแวร์ และแบบเผาไฟสูงที่เรียกว่า สโตนแวร์ (Stone ware) ซึ่งเนื้อดินมีทั้งแบบเนื้อละเอียดและเนื้อหยาบ แต่ที่โดดเด่นจนเป็นเอกลักษณ์ของภาชนะสุโขทัย คือแบบเนื้อสโตนแวร์ คือมีความแข็งแรง มีเนื้อดินสีเทา และแบบสีน้ำตาล ทั้งนี้ เนื้อดินสีเทามักจะเป็นภาชนะประเภท ถ้วย ขาม กระปุก ไห ที่มีการเคลือบในกลุ่มสีอ่อน คือ สีเขียว สีส้มฟ้า ซึ่งถ้าเป็นเนื้อดินสีน้ำตาลส่วนใหญ่จะทำเป็นภาชนะประเภทไห หรือวัสดุก่อสร้างประเภทท่อน้ำ และจะเคลือบผิวด้วยสีน้ำตาลเป็นหลัก

**๒. การขึ้นรูป** ภาชนะหม้อ ไห ถ้วย ชาม ของสุโขทัยล้วนแต่ขึ้นรูปด้วยวิธีการแป้นหมุน ซึ่งจะทำให้ได้รูปทรงมาตรฐานกลม ซึ่งเป็นรูปทรงที่มีความเหมาะสมต่อลักษณะการใช้งาน และวิธีการขึ้นรูปด้วยแป้นหมุนจะทำให้ได้ภาชนะที่มีขนาดและรูปแบบเหมือนๆ กัน และเท่าๆ กัน ตามความชำนาญชำนาญของช่างปั้น ซึ่งการปั้นด้วยแป้นหมุนก็จะทำให้สามารถทำงานได้รวดเร็วเหมาะสมต่อการทำเพื่อการค้า

ทั้งนี้ สามารถเห็นร่องรอยถึงวิธีการขึ้นรูปด้วยแป้นหมุนจากภาชนะรูปแบบต่างๆ ในสมัยสุโขทัย นอกจากนี้ภาชนะต่างๆ ที่ขึ้นรูปด้วยแป้นหมุนและยังมีภาชนะบางส่วนที่มีการปั้นเพิ่มเติม เช่น ปั้นหู ปั้นเพิ่มเติมในส่วนของ พวยกา หรือที่เรียกว่า คนที หรือการปั้นรูปสัตว์เพิ่มเติมในส่วนของกระปุก ฝอบต่างๆ แต่ครั้งนี้เครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะถ้วย จาน ชาม มักจะไม่มีการปั้นเพิ่มเติม ซึ่งทั้งนี้ก็คงเนื่องมาจากหน้าที่การใช้งานหลักเพื่อความสะดวกสบายนั่นเอง

**๓. รูปแบบของภาชนะสุโขทัย** เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะนั้นมีจำนวนมากที่สุด จากจำนวนเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นวัสดุก่อสร้างงานประดับตกแต่งสถาปัตยกรรม หรือที่เป็นของใช้ของเล่นต่างๆ แล้วยังมีรูปแบบของภาชนะที่หลากหลาย นอกเหนือไปจากภาชนะเพื่อการใช้สอยทางด้านอาหารการกิน ทั้งนี้ รูปแบบของภาชนะเครื่องปั้นดินเผาที่ได้มีการศึกษาโดยนักประวัติศาสตร์โบราณคดีมีรูปแบบดังนี้ คือ

จาน - ภาชนะปากผาย ก้นตื้น

ชาม - ภาชนะปากผาย ก้นลึก ปากมีจุ่มเข้าหรือผายออก

ถ้วย - ภาชนะปากผาย ก้นลึก ปากจุ่มเข้าหรือผายออก แต่มีขนาดเล็กกว่าชาม

คนโท - ภาชนะทรงสูง คอยาว ปากแคบ ลำตัวป่องออกใช้ใส่ของเหลวหรือน้ำ

กุนที - รูปทรงอาจแบบคนโท แต่มีขนาดเล็กกว่า แต่มีข้อสั้นหรือยาว และมีที่เทริน้ำออก คือ มีลักษณะแบบคนโท และกาน้ำ ผสมกัน

กาน้ำ - มีลักษณะและรูปทรงแบบกุนที แต่จะมีหูหิ้ว

โถ - ภาชนะทรงสูง ปากกว้าง คอสั้น และมีฝาปิดมีขนาดเล็กกว่าไห

ไห - ภาชนะทรงสูง ปากกว้าง คอสั้น มีส่วนไหล่ที่เด่นชัด อาจมีรูเล็กๆ ไว้ร้อยปิดฝาไห ใช้ใส่ของแห้งและของเหลวเปียก

พาน ภาชนะที่มีรูปทรงเหมือนชาม แต่อาจมีขนาดเล็กกว่า แต่มีส่วนฐานหรือเชิงรองข้างใต้ ซึ่งเข้าใจว่าภาชนะแบบนี้ ทำขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรมต่างๆ

นอกจากนี้ ก็เป็นภาชนะที่ใช้ในงานต่างๆ ที่นอกเหนือจากภาชนะที่ใช้ทางด้านอาหารการกิน เช่น ตะเกียง แจกัน โคมไฟ โกร่งบดยา กระปุก และขวดน้ำหยาด

**๔. การตกแต่ง** เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย นับว่ามีการตกแต่งมากกว่าทุกยุคทุกสมัยมีความหลากหลายทางเทคนิค และมีลวดลายที่สวยงาม มีความเหมาะสมกับรูปทรง

โครงสร้าง เหมาะสมกับเคลือบและชนิดของเคลือบ รวมถึงลักษณะการใช้งาน ทั้งนี้วิธีการตกแต่งที่โดดเด่นที่ปรากฏในภาชนะสุโขทัย ได้แก่

การขูดขีด เซาะร่อง การเขียนลายใต้เคลือบ โดยใช้สีสนิมเหล็ก จึงทำให้เป็นลายสีน้ำตาล

การเขียนเคลือบสีน้ำตาลบนเคลือบสีขาว

การปั้นปะเพิ่มเติมเป็นรูปทรง หรือเป็นลวดลายบนภาชนะ

การทาสีดิน เป็นการทาสีดินเนื้อขาวละเอียดเพื่อปิดบังผิวดินเดิมที่อาจหยาบหรือสีเข้ม ทั้งนี้ การทาสีดินเพื่อเป็นการรองพื้นก่อนการเขียนลาย

นอกจากนี้ ยังมีการแบบเจาะฉลุ ที่ใช้กับเครื่องใช้สอยอื่น ได้แก่ ตะเกียง

**๕. ลวดลาย** ลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยจะปรากฏบนภาชนะเป็นส่วนใหญ่ แต่ก็มีในส่วนของเครื่องปั้นดินเผาประดับสถาปัตยกรรมเช่นกัน แต่ลวดลายที่ปรากฏบนภาชนะสุโขทัยนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นเทคนิคตกแต่งด้วยการเขียนลายใต้เคลือบ และการขูดขีด เซาะร่อง ทั้งนี้ ลวดลายส่วนใหญ่จะอยู่ภายในของภาชนะถ้วยจาน ชาม โดยมีลวดลายที่โดดเด่น ได้แก่ ลายพันธุ์พฤกษา ลายดอกไม้ ลายกลีบดอกไม้ที่ผูกมัดให้เหมาะสมลงตัวกับพื้นที่ของภาชนะ

ลายธรรมชาติ ได้แก่ ลวดลายของก้อนเมฆ ลายน้ำ ลายดวงอาทิตย์

ลายปลา โดยมีทั้งปลาตัวเดียว ปลา ๒ ตัว และปลาหลายตัว

ลายสัตว์ชนิดต่างๆ ได้แก่ นก หงส์ หอยสังข์ พญานาค เป็นต้น

ลายเรขาคณิต เป็นลายที่มักจะใช้กับการขูดขีด เซาะร่องด้วยวัสดุมีคม ได้แก่ ลายเส้นตั้ง เส้นนอน เส้นเฉียง เส้นซิกแซก เป็นต้น

ลายช่องกระจก เป็นลายพันธุ์พฤกษา ที่อยู่ในกรอบวงกลมสี่เหลี่ยม หกเหลี่ยม

**๖. การเคลือบ** ภาชนะเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยทั้งหมดจะทำการเคลือบผิว ซึ่งเคลือบนั้นจะมีความมันวาว ทึบ หรือใส แตกต่างกันไปซึ่งขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ในการทำเคลือบ และสีสนิมของเคลือบที่เลือกใช้กับประเภทของภาชนะ ที่สำคัญคือเคลือบที่โดดเด่นของสุโขทัย คือ เคลือบสีเขียวอมฟ้า เขียวอมเทา ที่เรียกว่า เซลาตอน โดยได้มีการศึกษาค้นคว้าว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการเคลือบ คือ ซีเมนต์คือ ไม้ก่อก หรือไม้รกฟ้า แต่ทั้งนี้ ก็มีเคลือบสีอื่นๆ ด้วยเช่นกัน ได้แก่

เคลือบสีเขียวอมฟ้า เขียวอมเทา แบบที่เรียกว่า เขียวไข่กา ซึ่งมีทั้งแบบสีเขียวใส และแบบสีเขียวยทึบ

เคลือบสีเขียวอมน้ำตาล หรือบ้างเรียกว่า สีเขียวมะกอก

เคลือบสีน้ำตาล มีทั้งแบบที่เป็นสีน้ำตาลใส และสีน้ำตาลแบบที่ทึบดำ ทั้งนี้ เคลือบสีน้ำตาลจะใช้กับเนื้อดินสีเข้มด้วย นอกเหนือจากเนื้อดินสีขาว-เทา และเคลือบสีน้ำตาลนี้จะนิยมใช้กับภาชนะประเภทไหขนาดใหญ่ แต่ก็มีใช้กับภาชนะถ้วย ชาม เช่นกัน

เคลือบ ๒ สี เป็นเคลือบที่ใช้คู่กัน ๒ สี คือ สีขาวและสีน้ำตาล โดยนิยมใช้เคลือบสีน้ำตาลเขียนลายบนเคลือบสีขาว

เคลือบใส เป็นเคลือบใสไม่มีสี หรืออาจเป็นใสอมเหลือง นิยมใช้เคลือบภาชนะที่มีการเขียนลวดลายใต้เคลือบเป็นหลัก



ภาพที่ ๔ ภาชนะเขียนลายใต้เคลือบสมัยสุโขทัย  
ที่มา : [www.kachanapisek.or.th](http://www.kachanapisek.or.th)



ภาพที่ ๕ ภาชนะเคลือบสีลาดสุโขทัย  
ที่มา : [www.thaiceramicsociety.com](http://www.thaiceramicsociety.com)

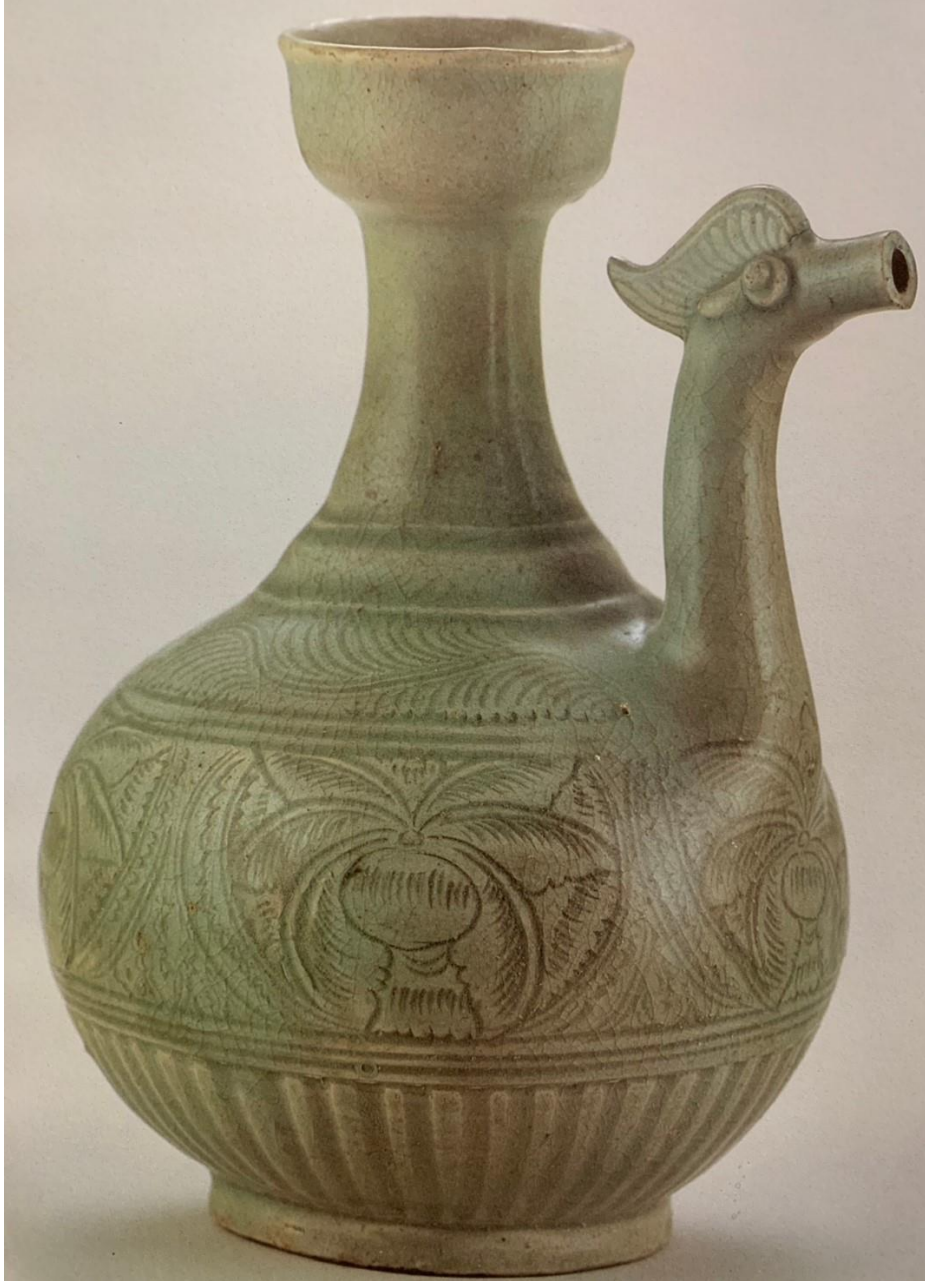


ภาพที่ ๖ ภาชนะเคลือบสีลาตลสุโขทัย  
ที่มา : [www.thaiceramicsociety.com](http://www.thaiceramicsociety.com)





ภาพที่ ๗ ภาชนะเคลือบสีลาตลสุโขทัย  
ที่มา : [www.thaiceramicsociety.com](http://www.thaiceramicsociety.com)



ภาพที่ ๘ คณที่ขูดขีดลวดลายใต้เคลือบ  
ที่มา : [www.thaiceramicsociety.com](http://www.thaiceramicsociety.com)



ภาพที่ ๙ ลวดลายเขียนสีตกแต่งกลางถ้วยชามสุโขทัย  
ที่มา : [www.thaiceramicsociety.com](http://www.thaiceramicsociety.com)

### ๓. เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะสมัยอยุธยาถึงรัตนโกสินทร์กลุ่มเครื่องถ้วยเบญจรงค์

เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย นอกจากจะเป็นสินค้าเพื่อการส่งออกไปยังดินแดนอื่นๆ ที่ห่างไกลแล้ว เครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มที่เป็นภาชนะก็ยังเป็นที่นิยมในแหล่งพื้นที่ต่างๆ เกือบทุกภูมิภาคของไทย ในระยะเวลาพร้อมสมัยกับสุโขทัย คือในราวพุทธศตวรรษที่ ๑๙ ถึง ๒๒ แต่หลังจากการขบเซาะและสิ้นสุดลงของอุตสาหกรรมเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยในราวพุทธศตวรรษที่ ๒๒ ก็ได้มีการใช้เครื่องปั้นดินเผาจากจีน โดยเฉพาะที่เป็นภาชนะถ้วย ชามต่างๆ โดยเป็นที่นิยมในราชสำนัก บุคคลชั้นสูง และผู้มีฐานะดี ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ทั้งนี้เนื่องจากกรุงศรีอยุธยามีความเจริญ เป็นแหล่งเมืองท่าการค้าขาย และมีการติดต่อค้าขายกับชาติตะวันตกมาก โดยเฉพาะในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ประกอบกับการฟื้นตัวของธุรกิจอุตสาหกรรมการทำเครื่องปั้นดินเผาของจีนมีการพัฒนาขึ้นอย่างมาก โดยเฉพาะเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะเนื้อกระเบื้องมีความขาวและเนื้อบาง มีทั้งแบบลายเขียนสีน้ำเงินขาว และแบบเขียนสีหลายสี

เครื่องถ้วยที่พ่อค้าชาวจีนนำมาค้าขายมีทั้งแบบเครื่องถ้วยเขียนสีน้ำเงินขาว ที่เรียกว่า ลายคราม (Blue and White) และแบบเขียนสีหลายสี ที่เรียกว่า เบญจรงค์ ซึ่งจากการที่ไทยซื้อเครื่องถ้วยเงินมานี้เอง จึงทำให้เกิดการสั่งทำเครื่องถ้วยลายเขียนสีจากจีนในรูปแบบเครื่องถ้วยไทย นับแต่สมัยอยุธยาโดยเป็นจุดเริ่มต้นของเครื่องถ้วยเบญจรงค์

เครื่องถ้วยเบญจรงค์ เป็นเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะถ้วย ชาม พาน ที่ใช้เกี่ยวกับอาหารเป็นหลักโดยเขียนลายตกแต่งโดยใช้สีสดๆ ๓ - ๘ สี มีรูปแบบหรือลวดลายแบบไทย แต่จีนเป็นฝ่ายผลิต โดยผลิตตามการกำหนดหรือออกแบบจากไทย ทั้งระยะต่อมาในช่วงต้นรัตนโกสินทร์ ได้มีการนำเครื่องถ้วยในแบบแผนใหม่ คือ มีการใช้สีทองในการเขียนลวดลายตัดเส้น หรือถมพื้น เรียกว่า ลายน้ำทอง

เครื่องถ้วยเบญจรงค์ เป็นภาชนะถ้วย โถ โอ ชาม สิ่งของเครื่องใช้ประกอบอาหาร คาวหวาน อันเป็นของใช้ในราชสำนัก เจ้านายขุนนาง ไม่ใช่เครื่องถ้วยที่มีจำหน่ายในท้องตลาดโดยทั่วไปที่สามัญชนใช้ ทำให้ไม่พบหลักฐานทางโบราณคดีในแหล่งชุมชนทั่วไป ซึ่งส่วนใหญ่เครื่องถ้วยเหล่านี้จะพบในวังหลวง อย่างไรก็ตามในระยะหลัง กล่าวกันว่าผู้ใดมีเงินก็สามารถหาซื้อได้นับแต่สมัยสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า รัชกาลที่ ๒ เป็นต้นมา

ความที่เครื่องถ้วยเบญจรงค์เป็นเครื่องถ้วยไทยที่ทำในประเทศจีน โดยทำตามแบบที่ไทยสั่งทำ ทั้งในด้านรูปทรง ลวดลาย และสีสันท ลวดลายจึงเป็นแบบไทยเป็นหลัก ให้ช่างจีนเขียนตาม โดยอาจส่งตัวอย่างหรือต้นแบบไปยังจีน ดังนั้น บางชิ้นของเครื่องถ้วยจึงเห็นถึงร่องรอยการเขียน เทพพนมแบบหน้าตาแบบจีน หรือรูปทรงไม่ได้สัดส่วน อย่างไรก็ตามช่างจีนก็ได้เรียนรู้ ในการเขียนลวดลายบนเครื่องถ้วยเบญจรงค์ จนมีความสวยงาม ประณีตอ่อนช้อย ทั้งนี้ ก็เนื่องมาจากการติดต่อ ควบคุมสั่งการ และการถ่ายทอดศิลปะและวิทยาการระหว่างกัน จนเครื่องถ้วยเบญจรงค์กลายเป็นส่วนหนึ่งของประวัติศาสตร์เครื่องปั้นดินเผาไทย

## เทคโนโลยีการทำเครื่องปั้นดินเผาแบบเบญจรงค์

เครื่องปั้นดินเผาแบบเบญจรงค์ หรือที่เรียกว่าเครื่องถ้วยเบญจรงค์เป็นเครื่องถ้วยไทย-จีน นับแต่สมัยปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา ถึงรัตนโกสินทร์ สามารถแบ่งได้เป็น ๒ ประเภท คือ แบบเครื่องถ้วยเบญจรงค์ที่เป็นกลุ่มภาชนะถ้วย ชาม โถ โดยเขียนลวดลายบนภาชนะเคลือบใส หรือเคลือบขาว เขียนสีตั้งแต่ ๓-๘ สี คือ สีเหลือง แดง ขาว ดำ เขียว หรือระยะหลังก็มีสีต่างๆ มากขึ้น คือสีฟ้า ม่วง ชมพู ส้มโดยนิยมเขียนลวดลายไทย หรือลายพันธุ์พฤกษา และเขียนแบบเต็มพื้นที่

อีกประเภทคือ แบบเครื่องถ้วยลายน้ำทอง เป็นเครื่องถ้วยเบญจรงค์ แต่มีการตกแต่งด้วยสีทอง การใช้สีทองถมพื้น หรือสีทองตัดเส้น โดยมีกลุ่มสีที่หลากหลายมากกว่ากลุ่มเบญจรงค์ โดยเป็นเครื่องถ้วยที่ผลิตในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ทั้งสิ้น

สำหรับการผลิตนั้น เป็นในลักษณะไทยออกแบบสั่งทำ และจีนเป็นผู้ผลิต ดังนั้นจึงมีวิธีการผลิตลักษณะเช่นเดียวกับเครื่องถ้วยจีน แต่มีรูปทรงแบบไทย และมีลักษณะลวดลายแบบไทย แม้จะมีลวดลายแบบจีนเข้ามาผสมผสานบ้าง แต่ก็เป็นไปอย่างกลมกลืนเหมาะสม โดยมีเทคโนโลยีการผลิต ดังนี้

**๑. เนื้อดิน** เนื้อดินของเครื่องถ้วยเบญจรงค์และเครื่องถ้วยลายน้ำทอง มีหลายลักษณะ ระยะแรกของเครื่องถ้วยเบญจรงค์เป็นดิน เนื้อค่อนข้างขาวและเนื้อหยาบ แต่ในระยะหลังโดยเฉพาะในช่วงรัตนโกสินทร์ เนื้อดินจะมีลักษณะเนียนละเอียดมากขึ้น ที่เรียกว่าเนื้อกระเบื้องหรือเนื้อพอร์สเลน (Porcelain) ซึ่งกล่าวกันว่าความแตกต่างกันของเนื้อกระเบื้องอาจเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงแหล่งผลิตหรือแหล่งสั่งสินค้า

**๒. รูปทรง** รูปทรงของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ เน้นเพื่อการใช้สอยทางด้านอาหารการกินเป็นหลัก โดยเฉพาะสำหรับชนชั้นสูง ดังนั้น จึงเป็นรูปทรงที่สวยงาม สมบูรณ์ และมีชั้นเชิงที่ซับซ้อน มีทั้งรูปทรงแบบไทย รูปทรงแบบไทยจีน และรูปทรงจีน โดยเครื่องถ้วยเหล่านี้นอกจากจะเป็นไปเพื่อสนองประโยชน์ในราชสำนักใช้ในพระราชพิธี ที่สำคัญต่างๆ แล้ว ก็ยังเป็นเครื่องแสดงฐานะทางสังคม หรือใช้ในกิจกรรมต่างๆ ที่สัมพันธ์กับชนชั้นสูง โดยมีรูปทรงภาชนะที่โดดเด่นคือ ชาม ถ้วย ชามมีฝา โถ โถมีฝา จานเชิง พาน กาน้ำ ชุดถ้วยชา ช้อน และกระโถน

**๓. ลวดลายและวิธีการตกแต่ง** ในด้านการตกแต่งนั้น เครื่องถ้วยทั้ง ๒ ประเภท จะใช้วิธีการตกแต่งด้วยการเขียนสีบนเคลือบเช่นเดียวกัน โดยส่วนใหญ่จะตกแต่งส่วนภายนอกของภาชนะเครื่องถ้วยชาม โดยมีชุดสีในกลุ่มเบญจรงค์ในระยะแรกอยู่ในช่วงสมัยอยุธยา โดยมีสีเขียว แดง เหลือง ขาว ดำ และจะเป็นสีนูนแบบลงยา ส่วนช่วงหลังคือ ช่วงต้นรัตนโกสินทร์ รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่มีสีเพิ่มขึ้นได้แก่ สีฟ้า ส้ม ม่วง ชมพู น้ำตาล และมีการใช้สีทองตัดเส้นหรือถมพื้น ทั้งยังมีการเขียนสีแบบลงน้ำหน้าก่อนแก่ นอกจากนี้ ภาพรวมของลวดลายที่ปรากฏมีลักษณะดังนี้

กลุ่มลวดลายที่นิยม ได้แก่ ลายกนก ลายก้านขด ลายพุ่มข้าวบิณฑ์ ลายก้านต่อดอก ลายก้านแย่ง

กลุ่มลายดอกไม้หรือลายพันธุ์พฤกษา คือ ลายที่เหมือนดอกไม้จริงหรือมีการผูก ลายให้เป็นลายประดิษฐ์ ได้แก่ ลายดอกเบญจมาศ ลายดอกกุหลาบ

กลุ่มลายรูปบุคคล สัตว์ในวรรณคดี คือ ลายที่นำภาพสัตว์ในเทพนิยายหรือใน วรรณคดีมาเขียน โดยมีลวดลายอื่นประกอบด้วย ได้แก่ ลายเทพพนม ลายนรสิงห์ ลายครุฑ ภาพสิงห์ ภาพหนุมาน เป็นต้น

ลายช่องกระจก คือ ลวดลายที่มีการแบ่งช่องในส่วนตัวภาชนะเป็น ๓-๔ ช่อง ด้วยรูปแบบต่างๆ โดยมีลวดลายภาพในช่องกระจกหรือลวดลายที่มีพื้นรอบนอกช่องกระจก ซึ่งรูปแบบช่องกระจกได้แก่ ลายช่องกระจกรูปกลีบบัว ลายช่องกระจกรูปวงรี ลายช่อง กระจกรูปหยดน้ำ

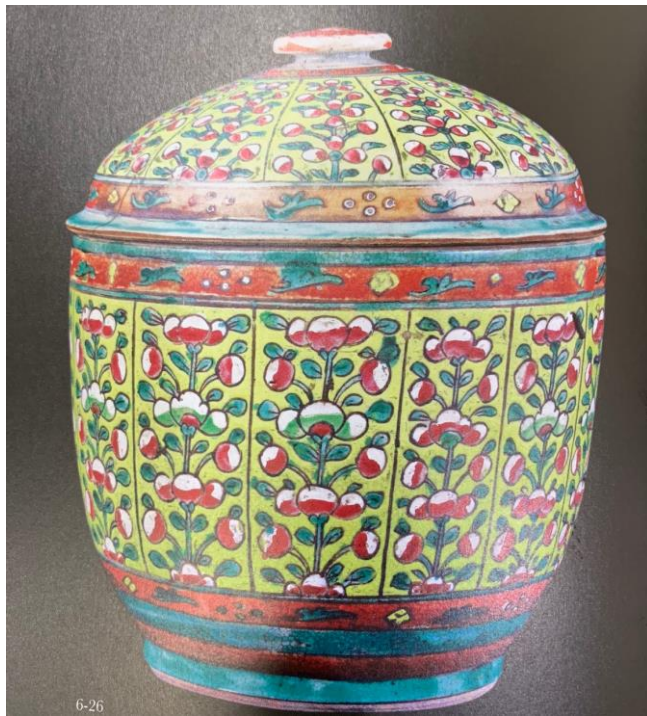
ลายขอบ คือ ลวดลายที่อยู่ในส่วนขอบ สวนริมของภาชนะ และจะขนานไปกับ ส่วนขอบของภาชนะ ได้แก่ ขอบชามด้านนอก ด้านใน ขอบฝาภาชนะ ส่วนด้านล่าง ขนานกับกันถ้วย หรือขอบจุกฝาภาชนะ โดยลายที่เขียนเป็นลายขอบ ได้แก่ การเขียน ลายเส้นคู่ขนานกับขอบชาม ลายกระจงจันทอ้อย ลายก้านขดตามแนวนอน และลาย ประจำยาม



ภาพที่ ๑๐ เครื่องถ้วยเบญจรงค์แบบโถมีฝา  
ที่มา : [www.wangdermpalace.org](http://www.wangdermpalace.org)



ภาพที่ ๑๑ เครื่องถ้วยเบญจรงค์หลากหลายรูปแบบ  
ที่มา : [www.mutphysics.com](http://www.mutphysics.com)



ภาพที่ ๑๒ เครื่องถ้วยเบญจรงค์  
ที่มา : คอลัน เอฟ รุณีย์, ๒๕๖๐





ภาพที่ ๑๓ ลวดลายอยู่บนเครื่องถ้วยเบญจรงค์  
ที่มา : คอลัน เอฟ รุณีย์, ๒๕๖๐



ภาพที่ ๑๔ ลวดลายแบบไทยบนเครื่องถ้วยเบญจรงค์  
ที่มา : [www.saranukromthai.or.th](http://www.saranukromthai.or.th)

## วัฒนธรรมอาหาร

อาหารนับเป็นปัจจัยที่สำคัญใน ๔ ปัจจัยหลัก ในการดำรงชีพ คือ ที่อยู่อาศัย เสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และอาหารการกิน อาหารช่วยให้มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ได้ นับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มนุษย์รู้จักเรียนรู้จะหาสิ่งที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ รู้จักวิธีการ ทำอาหารให้สุก รู้จักวิธีการผสมผสาน และรู้จักวิธีการปรุงรสชาติ

การเรียนรู้ การปรับตัว การแก้ปัญหา การรับและการส่งเรื่องราววิธีการต่างๆ ที่เป็นแบบแผนของตนเองเรียกกันว่า “วัฒนธรรม”

วัฒนธรรมอาหาร คือ อาหารประจำชนชาติไทย พื้นที่ที่เป็นแหล่งที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สภาพทางภูมิศาสตร์ มีการสั่งสม และถ่ายทอดต่อๆ กันมานับแต่อดีต จนเป็นเอกลักษณ์ของแหล่ง ย่าน และเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ขณะเดียวกันการผ่านกาลเวลาที่ยาวนาน เหตุการณ์ ผู้คน การติดต่อค้าขาย การเดินทาง และความเปลี่ยนแปลงต่างๆ ย่อมมีผลต่อวัฒนธรรมอาหารด้วยเช่นกัน ดังนั้น วัฒนธรรมอาหาร จึงมีการเปลี่ยนแปลง และปรับตัวไปตามยุคสมัยเช่นเดียวกัน

ในการนี้ จึงนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารตามช่วงเวลาที่กำหนด และ เกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติสร้างสรรค์เซรามิกดังนี้

### ๑. อาหารในสมัยก่อนประวัติศาสตร์

หลักฐานเกี่ยวกับแหล่งก่อนประวัติศาสตร์ ในพื้นที่ประเทศไทย มีอยู่ด้วยกันหลายแหล่ง ซึ่งแต่ละแหล่งก็มีวัฒนธรรมที่อาจแตกต่างกันโดยตีความได้จากหลักฐานทางโบราณคดี คือสิ่งของเครื่องใช้ เครื่องปั้นดินเผา ชากพิช ชากสัตว์ แล้วนำมาตีความเรื่องราวต่างๆ ทั้งนี้แหล่งก่อนประวัติศาสตร์ ที่สำคัญได้แก่ ตำบลบ้านเก่า จังหวัดกาญจนบุรี ที่ถ้ำผีแมน จังหวัดแม่ฮ่องสอน แหล่งปราสาท จังหวัดนครราชสีมา แหล่งหนองราชวัตร จังหวัดสุพรรณบุรี แหล่งบ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี และที่โคกพนมดี จังหวัดชลบุรี

ทั้งนี้หลักฐานเกี่ยวกับอาหารในยุคก่อนประวัติศาสตร์ ไม่ค่อยมีความชัดเจนนัก แต่ก็เชื่อกันว่า ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์นั้น มีการปลูกข้าวและกินข้าวกับปลาเป็นอาหาร โดยหลักฐานเก่าที่สุดแสดงว่าคนกินข้าวกับปลา คือ อูจจาระ ทั้งยังมีร่องรอยหลักฐานเป็นก้างปลา เกล็ดปลา และเกล็ด ข้าวป่า โดยนักโบราณคดีได้ขุดพบที่แหล่งโคกพนมดี จังหวัดชลบุรี

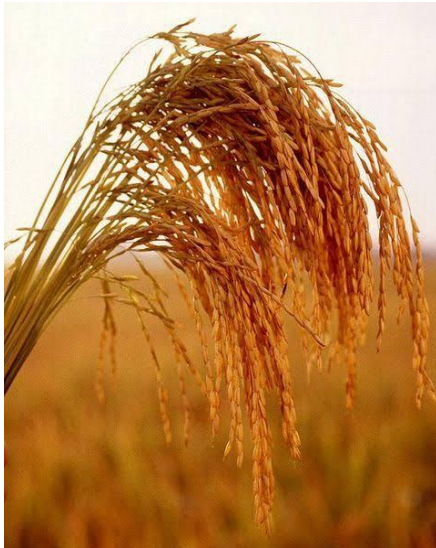
นอกจากนี้แหล่งที่ราบสูงโคราช บ้านโนนวัด ตำบลพลสงคราม อำเภอโนนสูง จังหวัดนครราชสีมา ได้พบร่องรอยหลักฐานชากปลาช่อนทั้งตัวขุดอยู่ในหม้อดินเผา และยังมีร่องรอยของปลาตุก ปลาหมอ ปลาไหล และอาหารอย่างอื่นฝังไปกับศพ โดยเชื่อกันว่าปลาช่อนใช้กับเครื่องเซ่นในการเลี้ยงผี

อาหารอีกชนิดหนึ่งที่กินกับข้าว คือเกลือโดยได้เกลือจากดินหรือบางแหล่งได้เกลือจากทะเล ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ถ้าชุมชนก่อนประวัติศาสตร์ ได้ตั้งอยู่ใกล้ทะเล อาหารหลักๆ น่าจะเป็นอาหารที่ได้จากทะเล เช่น ปลา หอย กุ้ง ดังเช่น แหล่งโคกพนมดี จังหวัดชลบุรี สำหรับแหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่อยู่ที่ราบสูง อาหารหลักๆ ก็น่าจะได้แก่ ข้าว ปลาจากแหล่งน้ำจืดและเกลือจากดิน

ดังนั้น จึงว่ากันว่า ข้าวกับปลาเป็นอาหารที่เก่าแก่ที่สุดของคนกลุ่มในอุษาคเนย์ เช่นกัน ดังคำพูดติดปากในชีวิตประจำวันของคนไทยในอดีตที่ว่า “กินข้าวกินปลา” และคำสุภาษิตของกลุ่มชนเผ่า ในดินแดนอุษาคเนย์ว่า “กินข้าว อย่าลืมน้ำ กินปลาอย่าลืมน้ำ” หมายถึง กินข้าวต้องไม่ลืมน้ำดื่ม ฝืนน้ำที่คุ้มครองเม็ดข้าว และกินปลาต้องไม่ลืมน้ำดื่ม ฝืนน้ำที่คุ้มครองปลาให้เป็นอาหาร

สำหรับภาชนะ หม้อ ไห เกี่ยวกับการหุงต้ม ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ มีรูปแบบที่เรียบง่าย เช่น หม้อก้นกลม หม้อสามขา หม้อมีสัน เป็นเนื้อดินเผาไฟต่ำ ขึ้นรูปด้วยมือมีรูปแบบเหมาะสมต่อการใช้งานและไม่มีการตกแต่งที่สวยงาม โดยอาจขูดขีดที่พื้นผิวบ้าง

แต่ภาชนะดินเผา หม้อ ไห ที่บ้านเชียงที่เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป มีการตกแต่งด้วยลวดลายเรขาคณิตที่สวยงามลงตัวนั้นล้วนเป็นภาชนะที่สร้างขึ้น เพื่อใช้ในพิธีกรรมทั้งสิ้น



ภาพที่ ๑๕ ข้าว อาหารของคนในสมัยก่อนประวัติศาสตร์  
ที่มา : [www.mgrounline.com](http://www.mgrounline.com)



ภาพที่ ๑๖ เกลือ อาหารอีกอย่างหนึ่งในสมัยก่อนประวัติศาสตร์  
ที่มา : [www.pantip.com](http://www.pantip.com)



ภาพที่ ๑๗ ปลา อาหารอีกอย่างหนึ่งในสมัยก่อนประวัติศาสตร์  
ที่มา : [www.matichon.co.th](http://www.matichon.co.th)

## ๒. อาหารสมัยสุโขทัย

ถ้อยความส่วนหนึ่งจากศิลาจารึก หลักที่ ๑ หรือเรียกว่าศิลาจารึก พ่อขุนรามคำแหง กล่าวว่า สุโขทัยที่ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว ที่แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ในสมัยสุโขทัย ประกอบกับวรรณคดีสำคัญในสมัยสุโขทัย คือ ไตรภูมิพระร่วง ที่กล่าวว่าคนสุโขทัยกินข้าวเป็นอาหารหลัก และกินเนื้อสัตว์จากปลาเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งสอดคล้องกับคำที่กล่าวในศิลาจารึก ในน้ำมีปลาในนามีข้าว นอกจากนี้ ได้ปรากฏคำว่า “แกง” ในไตรภูมิพระร่วง

ดังนั้น ปลาจึงถูกนำมาปรุงอาหาร บริโภคกันในท้องถิ่น โดยนักวิชาการสันนิษฐานว่า อาหารที่กินกับข้าว คือ แกงป่าปลาช่อน โดยน่าจะมีเครื่องแกง ที่มีส่วนผสมจาก กระชาย ข่า ตะไคร้ พริก และใบกระเพรา โดยให้รสเผ็ดร้อนจากสมุนไพร และยังไม่มีส่วนผสมของ หอม กระเทียม แต่มานิยมใช้หอม กระเทียมในสมัยอยุธยา ส่วนผักที่กล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แดง และน้ำเต้า

ส่วนอุปกรณ์ ในการหุงต้มคือหม้อดิน โดยเป็นภาชนะที่ใช้ความร้อนไม่มาก สามารถทำให้ปลาสุกได้ง่าย นอกจากนี้ความเชื่อผู้คนในอดีตจะไม่บริโภคสัตว์ใหญ่ ทั้ง หมู วัว และควาย อาจจะมีการบริโภคก็เป็นในระยะหลังคืออยุธยาตอนปลาย โดยได้รับอิทธิพลจากจีน แต่ขณะเดียวกัน ปลาก็ยังเป็นอาหารหลักอยู่เช่นเดิม

สำหรับขนมในสมัยสุโขทัย จากการศึกษาค้นคว้าของนักวิชาการ อาจเป็นที่รับรู้กันว่าคือ ข้าวตอกกับน้ำผึ้ง นอกจากนี้ยังมีขนมสมัยสุโขทัย ที่ยังคงสืบเนื่องถึงปัจจุบัน นั่นคือ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง โดยเป็นขนม ที่มีส่วนผสมของ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีมา แต่อดีต และมีอยู่ในพื้นที่ ประกอบกับ วิธีการทำไม่ยุ่งยาก ชับช้อน และเป็น ขนมสำคัญ ที่ใช้ในพิธีกรรม แทบจะทุกที่ทุกยุคสมัยทุกวัฒนธรรม แม้ว่าอาจจะเรียกชื่อ แตกต่างกัน

ภาชนะที่ใช้ในครัวเรือน โดยเฉพาะภาชนะหุงต้ม น่าจะเป็น หม้อดินเผา เป็นหลัก ส่วนภาชนะ ถ้วย จาน ชาม นั้นน่าจะเป็น ภาชนะที่มีการเคลือบผิว มีการเขียนลายใต้เคลือบโดยเฉพาะ ถ้วย ชาม แบบสีเขียวไข่กา และเขียนลายภายใน หรือตกแต่งด้วยการขีดขีด ให้เป็นลวดลายตามที่นิยมในยุคสมัย ทั้งนี้ความเจริญรุ่งเรือง ของเครื่องปั้นดินเผาสมัยสุโขทัย ที่ทำการผลิต ภาชนะ จนเป็นสินค้าส่งไปยังคิดแดนที่ห่างไกล ทั้งยังผลิตอย่างต่อเนื่องยาวนาน ทำให้เครื่องปั้นดินเผา ในกลุ่มภาชนะที่มีความสวยงาม และมีรูปแบบที่หลากหลาย จนสามารถ แบ่งประเภทของภาชนะ เป็นหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชามได้ อย่างครบถ้วน



ภาพที่ ๑๘ ข้าวพันธุ์ต่างๆ อาหารในสมัยสุโขทัย  
ที่มา : [www.thitimayusuk๒๕๖๐.blogspot.com](http://www.thitimayusuk๒๕๖๐.blogspot.com)





ภาพที่ ๑๙ ปลาย่างน้ำพริกผักจิ้มอาหารในสมัยสุโขทัย  
ที่มา : [www.women.trueidnet.net](http://www.women.trueidnet.net)



ภาพที่ ๒๐ ขนมหวานในสมัยสุโขทัย  
ที่มา : [www.sukkhapajissy.blogspot.com](http://www.sukkhapajissy.blogspot.com)



ภาพที่ ๒๑ ขนมหวานในสมัยสุโขทัย  
ที่มา : [www.cookpad.com](http://www.cookpad.com)

### ๓. อาหารสมัยอยุธยา

สภาพแวดล้อมของกรุงศรีอยุธยา เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำล้อมรอบ ผู้คนอยุธยา จึงทำมาหากิน กับ ท้องทุ่งนา และแม่น้ำ ลำคลอง ดังนั้น สำหรับอาหาร ส่วนใหญ่จึง สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมนั้นๆ โดยเฉพาะ สัตว์และพืชจาก แม่น้ำลำคลอง ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา ผักบุ้ง ผักกระเฉด

ราชทูตฝรั่งเศสที่เข้ามายังกรุงศรีอยุธยา ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้บันทึกไว้ในจดหมายเหตุ ว่าแม่น้ำลำคลองในอยุธยานั้นมีปลาชุกชุม คนอยุธยา จึง กินปลาเป็นหลัก ทั้งต้ม แกง ปิ้งย่าง ตากแห้ง ทำปลาเค็ม และกินน้ำพริก จิ้มด้วยผักสดตามหนองน้ำหรือชายป่า ดังนั้นอาหารสำคัญ ในสมัยอยุธยา ก็จะได้แก่ น้ำพริกกะปิ โดยเป็นการกินในลักษณะแบบสำหรับอาหารหลายอย่างในหนึ่งมื้อ

นอกจากนี้ ยังมีอาหารที่ทำด้วยกะทิ แกงใส่กะทิต่างๆ โดยเฉพาะการรับวัฒนธรรมจาก กลุ่มชาวเปอร์เซีย หรือชาวต่างชาติอื่นๆ ที่เข้ามามากมายในสมัยอยุธยา

เช่น วัฒนธรรมอาหารจากโปรตุเกส ที่ทำให้เกิด แกงเหงาหงอด ที่มีลักษณะเป็นแกง คล้ายแกงส้ม วัตถุดิบจากโปรตุเกสผสมกับกะปิ การปรุงรสแบบโบราณ คือ น้ำมะนาว น้ำมะกรูด เกลือ และไม้ไผ่ต้มน้ำตาล ใช้ความหวานจากผักแพง แต่งโมอ่อน เป็นอาหารในราชสำนัก ซึ่งอาหารแนวต่างชาตินี้ มีมาก ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ส่วนอาหารที่อาจได้รับอิทธิพลจากจีน นั้น กล่าวกันว่าได้แก่ การทอด การใช้น้ำมัน การใช้หัวหอม กระเทียม และใช้เนื้อสัตว์ใหญ่ เช่น หมู วัว เป็ด ไก่ ในการปรุงอาหาร

ส่วนอาหารหวานที่ถูกบันทึกไว้ในเอกสาร ว่าเป็นอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา ว่าพระราชพิธีสารท ต้องมีการทำบุญ ข้าวยาคุและกวนข้าวมธุปายาสหรือข้าวทิพย์ ส่วนเยเรเมียส ฟาน ฟลิต (วัน วลิต) ได้บันทึก เรื่องราวต่างๆ และได้กล่าวถึงอาหารหวาน ที่เรียกว่า ขนมที่ทำด้วยน้ำตาล และขนมทอดในน้ำมันมะพร้าว ว่าไม่ดี นอกจากนี้ ยังมีผลไม้พื้นเมืองและขนมจากจีน ได้แก่ ขนมโก๋ ขนมจันอับ ขนมเปียะ สำหรับขนมที่เป็นอาหารเช้าของคนกรุงศรีอยุธยา คือ ข้าวเหนียวหัวหงอก คือ ข้าวเหนียวโรยด้วยมะพร้าวขูด

ส่วนแหล่งย่านขายขนม มีบันทึกชาวต่างชาติได้บันทึกว่า ย่านป่าขนม ยังมี ขนมชะมด กงกริยง สามเกลอ หินฝนทอง ขนมกรุบ ขนมหินถั่ว ขนมส้มปั้นนี้ และขนมแห้งต่างๆ ขนมเปีย(เปียะ) และขนม ฟันๆ ที่เป็นอาหารเช้าสำคัญอีกอย่างคือ ขนมครก ขนมที่นิยมรับประทานในงานมงคล คือ ขนมสี่ถ้วย ประกอบด้วย ไข่กบ นกปล่อย นางลอย อ้ายต้อ ซึ่งก็คือเม็ดแมงลัก ลอดช่องไทย ข้าวตอก ข้าวเหนียวดำ

นอกจากอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติ โดยเฉพาะ แกงเหงาหงอด ที่ได้รับอิทธิพลจาก โปรตุเกส แล้ว ยังมีขนมหวานในกลุ่ม “ขนมทอง” ที่มีต้นตำหรับ มาจาก มารี่ กีมาร์ เดอ ปินา หรือ ทองกีมาร์ และที่คนไทย เรียกว่า “ท้าวทองกีบม้า” ผู้หญิง ลูกครึ่ง โปรตุเกส-ญี่ปุ่น และเบงกาลี ที่ทำงานใน ตำแหน่ง หัวหน้าวิสูตร ห้องเครื่องต้น ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ที่ได้คิดขนมแนวทางใหม่ นอกจากวัตถุดิบหลักของขนมไทย คือ แป้ง น้ำตาล มะพร้าว แล้วได้มีการเพิ่มไข่เข้าไป จนกลายเป็นกลุ่มขนมสกุลทอง ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา ทองม้วน หม้อแกง ทองพลุทองโปร่ง ขนมฝิง ส้มปั้นนี้ ขนมไข่เต่า ลูกชุบ กะหรี่ปั๊

สำหรับภาชนะ ถ้วย ชาม สันนิษฐานว่า ชาวอยุธยาทั่วไป ส่วนหนึ่งน่าจะใช้ภาชนะที่ผลิต จากจีน ลายสีน้ำเงิน โดยระยะหลังได้มีภาชนะ ถ้วยชามเบญจรงค์ ที่สั่งทำจากจีนในแบบแผนไทย และมีการใช้ภาชนะดินเผา แบบพื้นบ้านทั่วไปด้วยเช่นกัน

นอกจากนี้ ยังมีภาชนะที่ทำจาก เงินและทองจำนวนไม่น้อย แต่จะเป็นภาชนะที่ใช้ในรั้วในวังเท่านั้น



ภาพที่ ๒๒ ปลา อาหารสำคัญสมัยอยุธยา  
ที่มา : [www.weekendhobby.com](http://www.weekendhobby.com)



ภาพที่ ๒๓ แกงเหงาหงอด  
ที่มา : [www.bangkokbiznew.com](http://www.bangkokbiznew.com)



ภาพที่ ๒๔ แกงมัสมั่น  
ที่มา : [www.sites.google.com](http://www.sites.google.com)



ภาพที่ ๒๕ ขนมหวานชุดตระกูลทอง  
ที่มา : [www.tescolotus.com](http://www.tescolotus.com)



ภาพที่ ๒๖ ขนมตระกูลทอง  
ที่มา : [www.medium.com](http://www.medium.com)

#### ๔. อาหารสมัยรัตนโกสินทร์

อาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น คงมีการสืบทอดต่อเนื่อง มาจากสมัยธนบุรี และกรุงศรีอยุธยา แต่ที่มีแตกต่างจากเดิม คือ มีอาหารที่มีอิทธิพลจากอาหารจีนมากขึ้น โดยมีการปรุงอาหารด้วยการผัด นึ่ง ตุ่น ขึ้นมา มีอาหารว่างเพิ่มขึ้นมาจาก อาหารคาว และอาหารหวาน อาหารหลัก ยังคงเป็นอาหาร ที่ทำจากปลา และผักพื้นบ้าน ได้แก่ แอง ต้ม ปังย่าง และประเภทร้าพริก ผักจิ้ม อย่างไรก็ตาม มีอาหารจากต่างชาติมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารที่ทำจากหมู ที่เป็นที่ยอมรับมากในอาหารจีน โดยเฉพาะอาหารประเภทผัดไฟแรง แต่ในการกินเนื้อสัตว์ใหญ่คนไทยจะนำเครื่องเทศหลากหลายชนิดมาดับกลิ่นคาว เช่น ขิง กระชาย นอกจากนี้ ยังมีอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอิสลาม ที่นิยมใส่เครื่องเทศ ได้แก่ มัสมัน หรือ ซะละหมั่น

ทั้งนี้จากกาพย์ห่อโคลง เหน้เรือชมเครื่องคาวหวาน ในพระราชนิพนธ์ ของ พระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทำให้ทราบถึง อาหารคาวหวาน ประเภทต่างๆ มากมาย และสะท้อนให้เห็นถึงความประณีต ในศิลปะการปรุงอาหาร ทั้งกลิ่น รส วิธีการปรุง และวิธีการตกแต่งอาหาร ที่ถือว่า มีศิลปะการประกอบอาหาร ที่สมบูรณ์มาก โดยมีรายการอาหารในสมัยรัตนโกสินทร์ ที่โดดเด่น ได้แก่ มัสมัน ขนมน้ำยา แองเทโพ แองขม แองคั่ว แองโตปลา ยาใหญ่ หมูแนม ก้อยกุ้ง ตับลวก เป็นต้น และต่อมามีตำรับอาหาร แม่ครัวหัวป่าก์โดยท่านผู้หญิงเป็ลียน พาสกรวงศ์ ในสมัยรัชกาลที่ ๕ ทำให้ได้รู้วิธีการปรุงอาหารอย่างชัดเจนขึ้น

สำหรับอาหารหวาน นั้นคงเป็นการสืบทอดมาจากสมัยธนบุรี และกรุงศรีอยุธยา โดยเฉพาะอาหารหวาน ที่ทำจากส่วนผสมของแป้ง น้ำตาล และกะทิ โดยขนมหวานที่ปรากฏในกาพย์ห่อโคลงเหน้เรือ ได้แก่ ข้าวเหนียว สังขยา ซ่าหลิม บัวลอย และขนมจากสายสกุลทอง คือ ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมหิย่น ซ่อม่วง เรไร ฝอยทอง เป็นต้น ส่วนอาหารว่าง คืออาหารที่กินระหว่าง มื้อกลางวันและมื้อเย็น อาจจะมีรสชาติแบบหวาน หรือแบบอาหารคาว ได้แก่ ลำเต็ย หมูแนม หุ่ม ขนมน้ำจืด เป็นต้น

สำหรับภาชนะ ถ้วย ชาม ในสมัยรัตนโกสินทร์ นั้น เป็นเครื่องถ้วย ชาม จากจีน ทั้งสิ้น โดยเฉพาะเครื่องลายครามและเครื่องเบญจรงค์ ที่ยังคงสั่งจากจีน เหมือนเช่นในสมัยอยุธยา และที่สำคัญ มีการสร้างสรรค์ ภาชนะ ถ้วยชาม แนวใหม่ โดยการใช้สีทองเขียนเพิ่มเติมจากการเขียนสีเบญจรงค์ โดยเรียกว่า “ลายน้ำทอง”

โดยเฉพาะ เครื่องถ้วยเบญจรงค์ และลายน้ำทองถูกนำมาใช้ในราชสำนัก ถือเป็นยุครุ่งเรือง สูงสุด ทั้งทางด้าน ภาชนะ ถ้วย จาน ชาม และวัฒนธรรมอาหาร

ข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยต่างๆ โดยเฉพาะเครื่องปั้นดินเผายุคก่อนประวัติศาสตร์แหล่งบ้านเชียง เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย และ



เครื่องถ้วยเบญจรงค์ที่เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงรัตนโกสินทร์ สามารถให้ภาพได้ชัดเจนถึงรูปแบบและเทคโนโลยีทางด้านการทำเครื่องปั้นดินเผา โดยเป็นข้อมูลจากการศึกษาจากหลักฐานโบราณคดี และการตีความเทียบเคียงกับวิธีการทางด้านเครื่องปั้นดินเผาในปัจจุบัน และนำข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร การรู้จักนำวัตถุดิบตามสภาพแวดล้อมนั้นๆ มาทำเป็นอาหาร รวมทั้งการติดต่อค้าขายสินค้าและวัฒนธรรมจากต่างชาติ ล้วนมีผลต่อการปรับเปลี่ยนทางด้านวัฒนธรรมอาหารในช่วงเวลานั้นๆ ทั้งนี้ ข้อมูลดังกล่าวนี้มีผลต่อการสร้างสรรค์งานในบทต่อไป



ภาพที่ ๒๗ ต้มจืด อาหารรัตนโกสินทร์  
ที่มา : [www.cpbransite.com](http://www.cpbransite.com)



ภาพที่ ๒๘ ยำใหญ่ อาหารรัตนโกสินทร์  
ที่มา : [www.foodietaste.com](http://www.foodietaste.com)



ภาพที่ ๒๙ ลำเตี้ย และห่อหมก ของว่างสมัยรัตนโกสินทร์  
ที่มา : [www.foodtraval.tv](http://www.foodtraval.tv)

## บทที่ ๓

### หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม ตามจินตนาการใหม่

จากการศึกษาข้อมูล ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเครื่องปั้นดินเผาในยุคสมัยต่างๆ โดยเฉพาะแหล่งก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านเชียง เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย และเครื่องถ้วยเบญจรงค์ โดยเน้นที่เครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะที่ใช้ทางด้านอาหารการกิน ทำให้สามารถเห็นภาพของเครื่องปั้นดินเผาในแต่ละยุคสมัยได้เด่นชัดทางด้านรูปแบบ และการนำไปใช้สอย แต่กระนั้นก็ตีการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อความเข้าใจบริบทของภาชนะในอดีตกับการวิเคราะห์เพื่อนำไปสร้างสรรค์งาน อาจมีข้อแตกต่างกันอยู่บ้าง ดังนั้น จากข้อมูลจึงนำมาสู่แนวความคิดดังต่อไปนี้

#### แนวความคิด

เครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม นับเป็นสิ่งของเครื่องใช้ในวัฒนธรรมที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตคนไทยมานานแสนนาน นอกจากภาชนะจะทำหน้าที่ใส่อาหารคาวหวานแล้ว ภาชนะยังมีเรื่องราว มีรูปแบบ มีบริบทต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่นเดียวกับอาหาร ซึ่งทั้งงานเครื่องปั้นดินเผา และอาหารจึงเป็นวัฒนธรรมที่โดดเด่นของสังคมไทยในอดีต ซึ่งสามารถนำมาต่อยอด สร้างสรรค์ให้เกิดผลงานใหม่ๆ อันเป็นการเรียนรู้อดีต ทำให้สังคมเห็นคุณค่า เกิดความภาคภูมิใจภูมิปัญญาไทย ในรูปแบบของงานศิลปะ

ดังนั้น จากกรอบแนวคิดข้างต้น จึงได้นำลักษณะที่โดดเด่นของเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะใน ๓ ยุคสมัย ๓ ช่วงเวลา มาสร้างสรรค์ใหม่ โดยผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหารในแต่ละยุคสมัย ซึ่งเป็นการจัดการและจัดวางชิ้นผลงาน ในรูปแบบงานศิลปะแบบจัดวาง (Installation Art) โดยอาหารเป็นส่วนหนึ่งของงานศิลปะนั้นๆ ทั้งสามารถหยิบกินได้ ทั้งเกิดการสื่อความหมาย สื่อเรื่องราวของวัฒนธรรมอาหารและภาชนะหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม

จากแนวคิดดังกล่าว จึงได้กำหนดแนวคิดย่อยเพื่อจะนำไปสู่การร่างแบบ (Sketch) ตามกรอบแนวคิดเพื่อเป็นชุดผลงาน จำนวน ๖ ชุดผลงาน

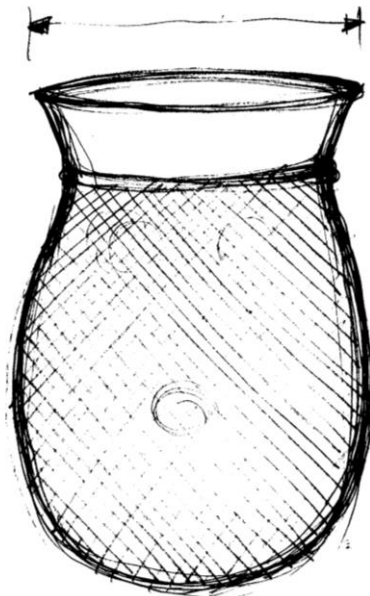
## จากแนวคิดสู่การทำภาพร่าง

### ๑. การจัดทำภาพร่างชุดบ้านเชียง

เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียงที่มีลักษณะและรูปแบบที่โดดเด่น คือ ภาชนะที่เป็นหม้อ ไห ภาชนะที่เป็นหม้อหรือภาชนะที่ใช้ในการหุงต้มนั้น คาดว่าเป็นภาชนะที่มีขนาดไม่ใหญ่มากนักและไม่น่าจะมีการตกแต่งที่สวยงาม อาจมีการขีดขีดพื้นผิวหรือมีการขีดผิวให้มันเรียบ เพื่อเหมาะสมต่อการใช้งานในกลุ่มหม้อมีสันต่างๆ ซึ่งสันนิษฐานว่า น่าจะใช้เป็นภาชนะในการหุงต้ม

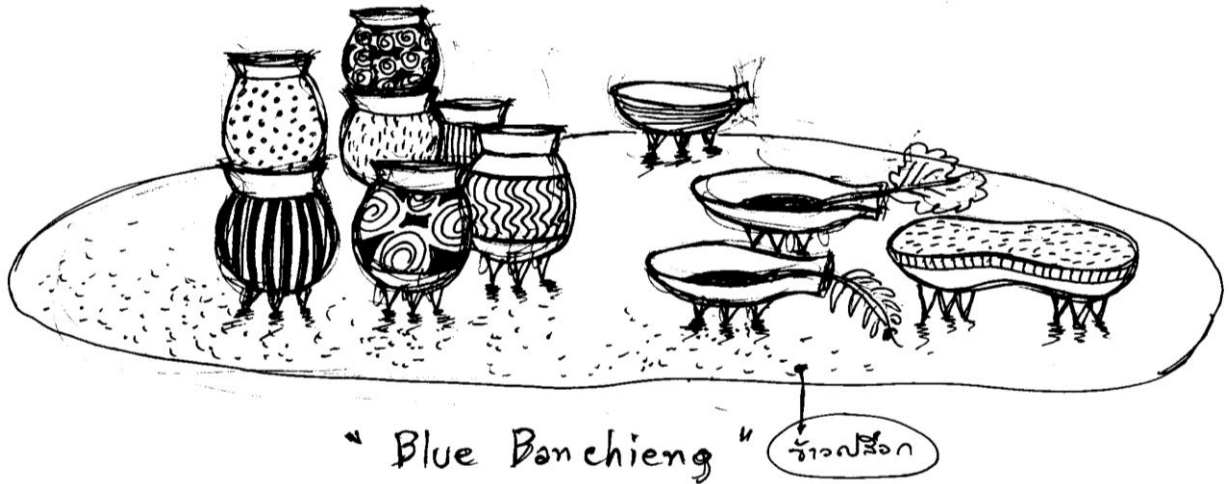
แต่ภาชนะที่สวยงามโดดเด่นเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป ได้แก่ ภาชนะดินเผา ทรงไห รูปแบบต่างๆ ที่มีการเขียนสีด้วยสีขาว หรือสีแดง ด้วยลวดลายแบบเรขาคณิตในส่วนต่างๆ ของภาชนะ ซึ่งภาชนะเหล่านี้ จากการศึกษาค้นคว้าทางโบราณคดี ได้ตีความกันว่า เป็นภาชนะที่ใช้ในพิธีกรรม กล่าวคือ เพื่อใช้ฝังไปกับศพ หรือนำสิ่งของเครื่องใช้ ของมีค่าใส่ภาชนะเหล่านี้ และฝังไปกับศพ ตามความเชื่อว่าจะนำไปใช้ในโลกรหน้า

จากข้อมูลและแนวคิดดังกล่าว จึงนำรูปทรงไหที่โดดเด่นของภาชนะดินเผาบ้านเชียงนำมาสู่การสร้างสรรค์ใหม่ ลวดลายใหม่ และจัดวางร่วมกับอาหาร วัฒนธรรมอาหารในยุคสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งได้แก่ ข้าว ปลา โดยเน้นอาหารจากธรรมชาติ ที่อาจยังไม่มีมีการปรุงแต่งด้วยวิธีการต่างๆ



ในก่อนประวัติศาสตร์





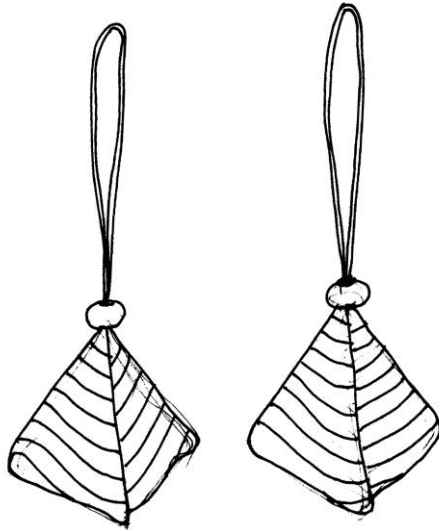
อย่างไรก็ตาม ไหหรือหม้อบ้านเชียง ที่โดดเด่นเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป คือ ไหทรงสูง ปากกว้าง ก้นกลม หรือแบบฐานเรียบ ฐานกลม ส่วนตัวค่อนข้างสูง ส่วนคอมมีทั้งแบบสั้นและแบบยาว และลวดลายที่โดดเด่น คือ ลายเขียนสีด้วยสีขาวและสีแดง ทั้งนี้ลักษณะที่โดดเด่น จึงนำมาสู่การสร้างสรรครูปทรงไห ปากกว้าง ก้นกลมมน ทรงสูง และเพิ่มขา ๓ ขาขนาดเล็ก และจะปรากฏลวดลายตามส่วนตัวของไห โดยได้แนวทางจากลวดลายเรขาคณิตเป็นหลัก

## ๒. การจัดทำภาพร่าง ชุด เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย

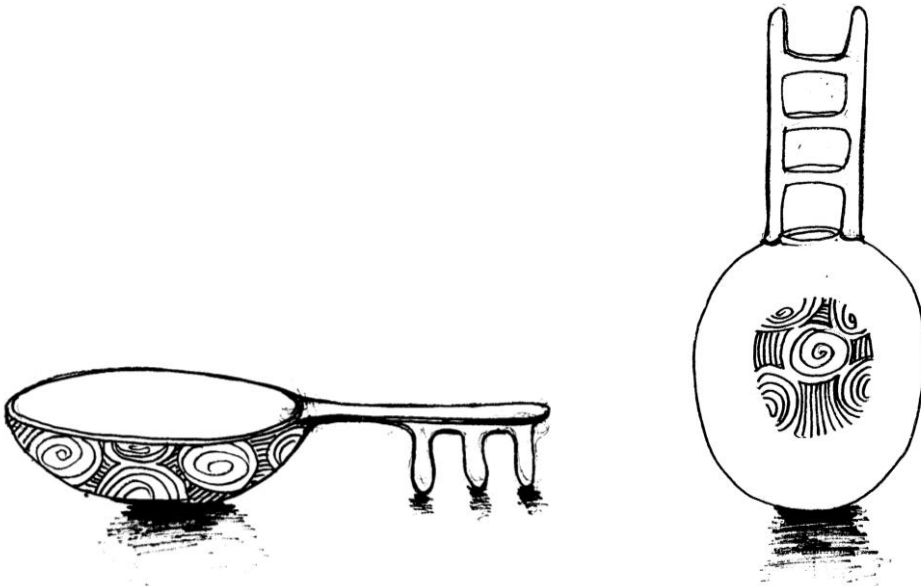
เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยนั้น อาจกล่าวได้ว่า เป็นเครื่องปั้นดินเผาแบบเคลือบที่มีความสวยงามโดดเด่น ด้วยเคลือบสีเขียวอมฟ้า สีเขียวอมเทา หรือแบบเขียนลายได้เครื่อง โดยเฉพาะในกลุ่มภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ซึ่งในกลุ่มภาชนะเหล่านี้ที่มีจำนวนมากที่สุด ได้แก่ ถ้วย ขาม โดยในกลุ่มภาชนะถ้วย ขาม ที่มีการตกแต่งด้วยการเขียนลวดลายใต้เคลือบนั้น จะปรากฏลวดลายที่กลางขาม เป็นลวดลายพันธุ์พฤกษา ด้วยลักษณะของการเขียนลงสีด้วยพู่กัน เป็นดอกไม้ ลายธรรมชาติ และลายประยุกต์ต่างๆ

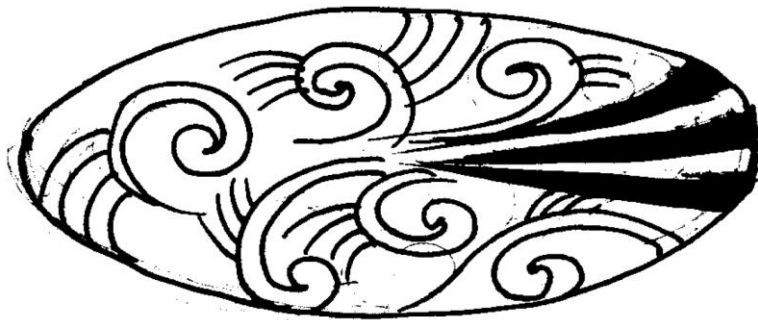
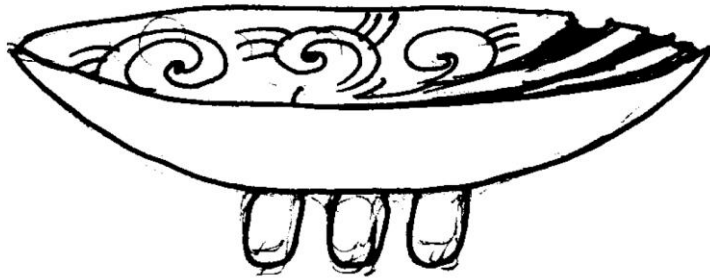
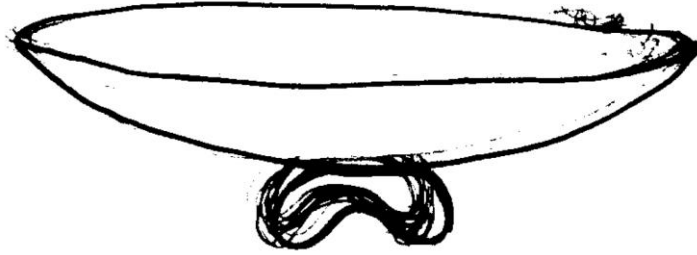
ดังนั้น ผลงานชุดสุโขทัย จึงเน้นการออกแบบภาชนะขาม ที่ปรากฏลายในส่วนกลางภาชนะ โดยลวดลายดังกล่าวนี้ ออกแบบ ปรับลายมาจากลวดลายเขียนสีน้ำตาลบนเครื่องถ้วยสุโขทัย

ทั้งนี้ อาจกล่าวได้ว่า เป็นการนำลวดลายสุโขทัยมาปรับใช้กับภาชนะ และ ตกแต่งด้วยกระบวนการทางเซรามิก ทำให้ได้รูปทรงของภาชนะถ้วยชามในรูปแบบที่แตกต่างไป จากถ้วยชามโดยทั่วไป



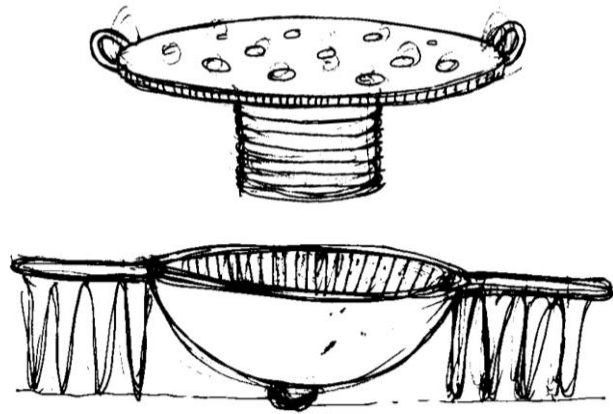
รูปที่ ๑๒



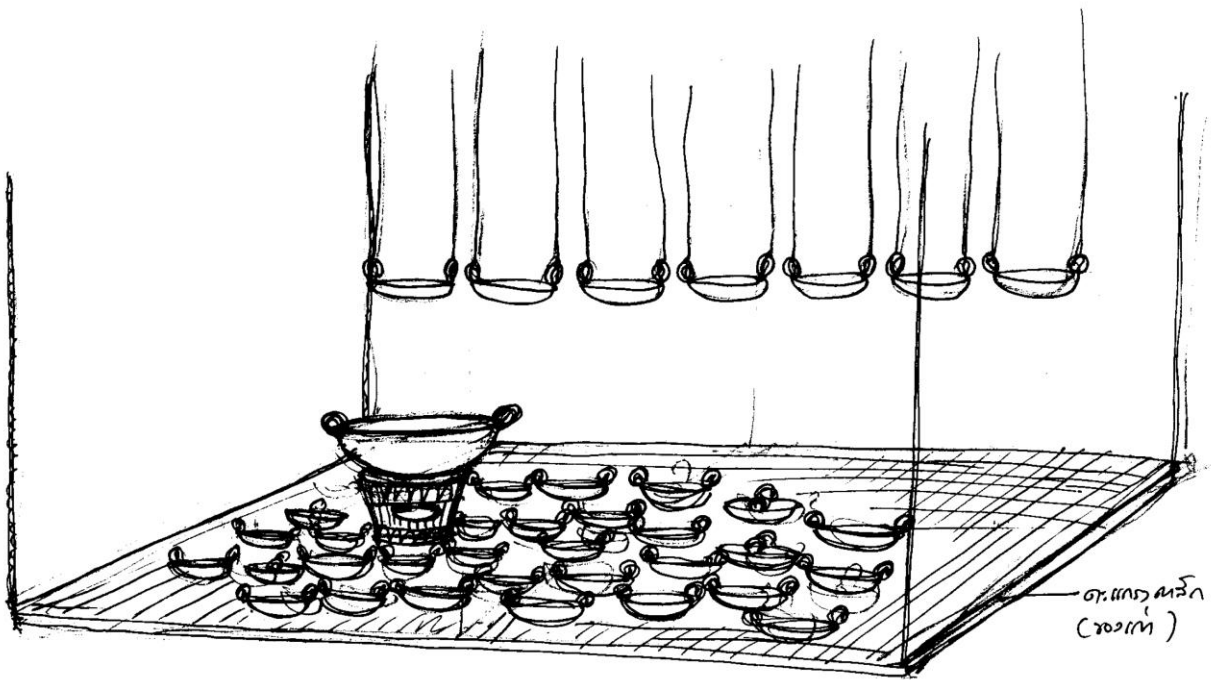


ଶିଳା ପତ୍ର ଶିଳା ଗଢ଼ାଏ



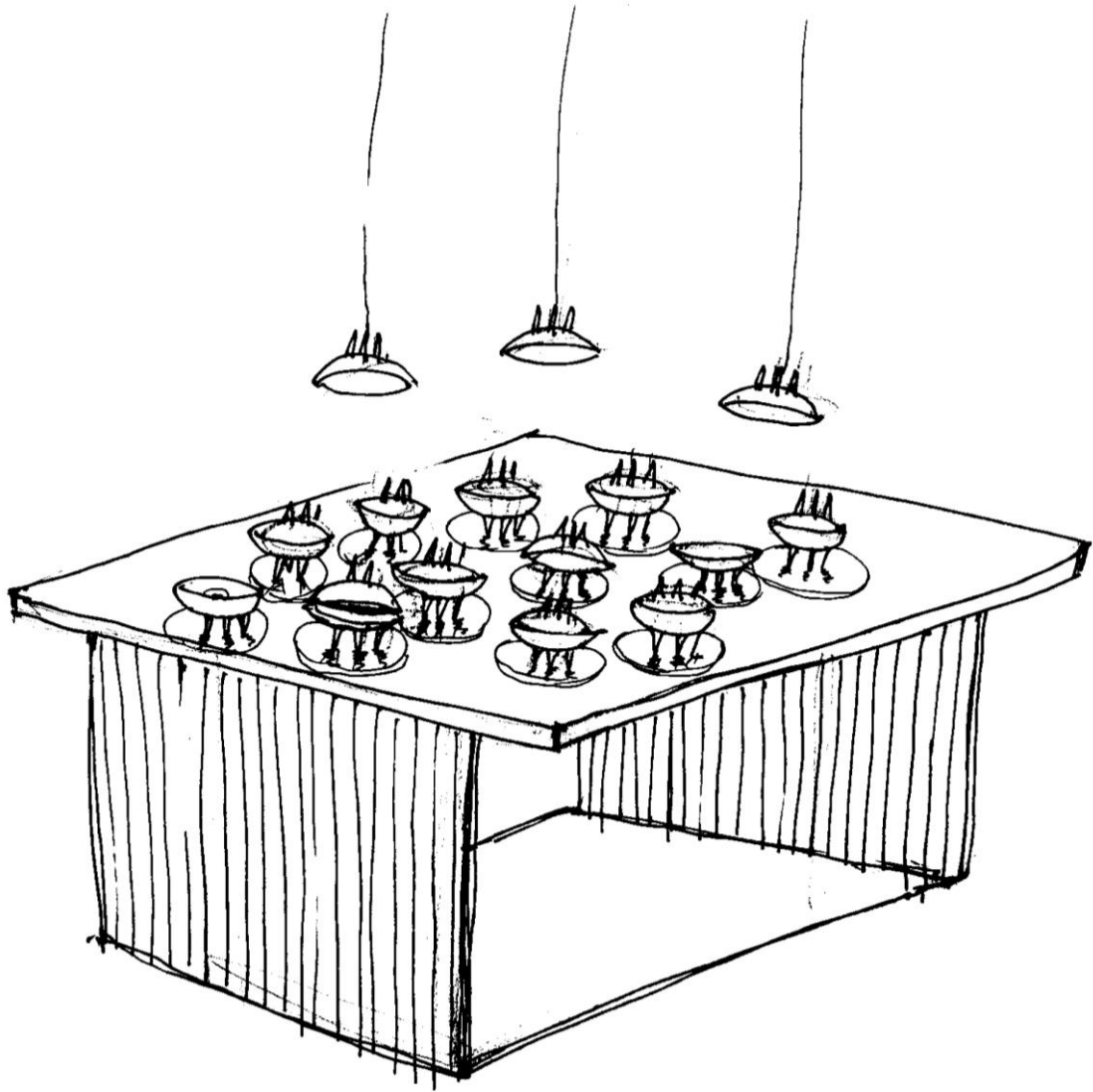


เตาถลุงแบบหัวเตา

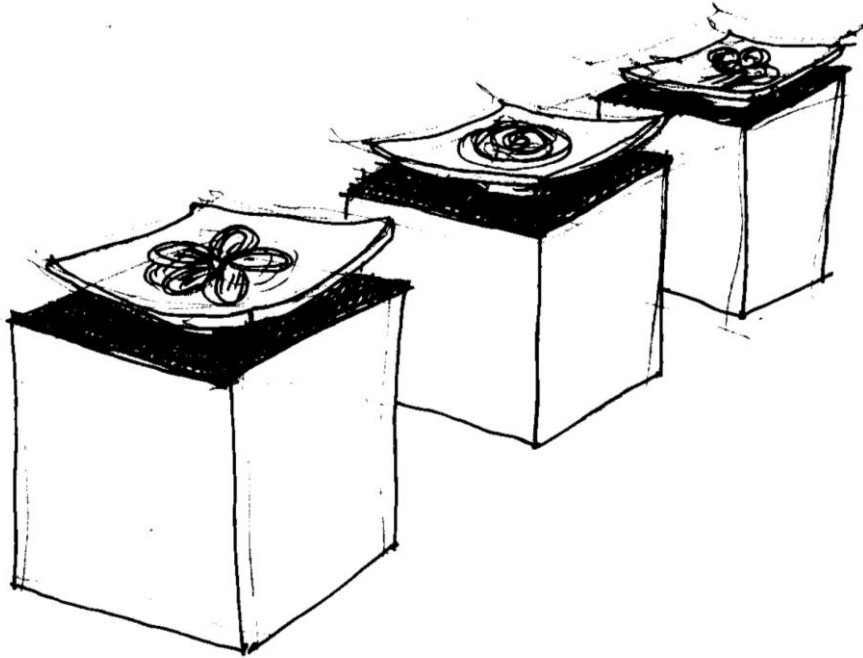


เตาถลุงแบบหัวเตา (รูปที่ ๕)

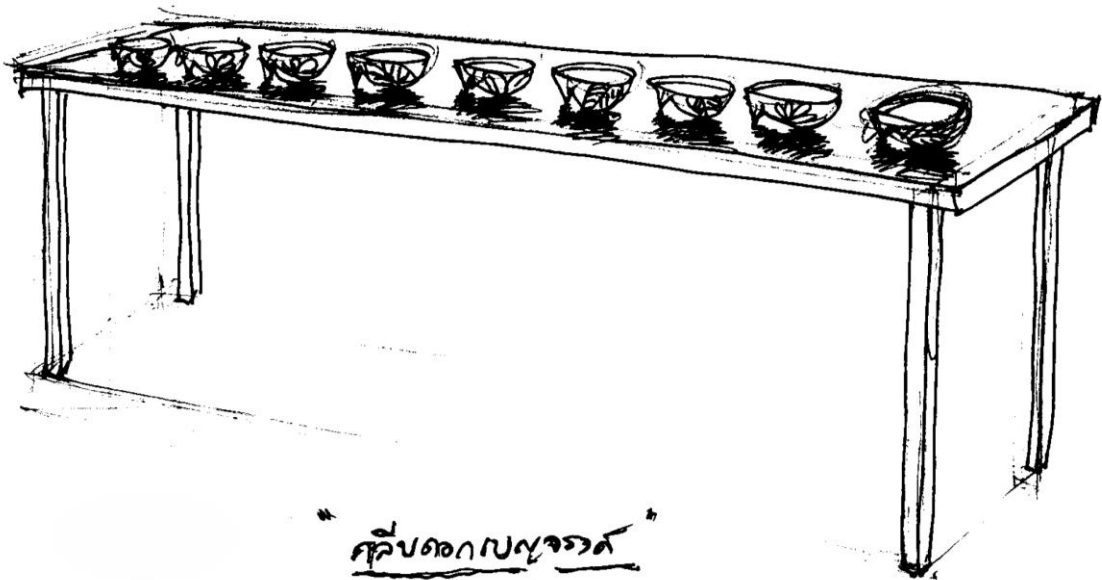
เตาถลุงแบบหัวเตา



\* စာပေ၊ နှစ်ကံ \*



ลายดอกไม้, ไม้ทึบ



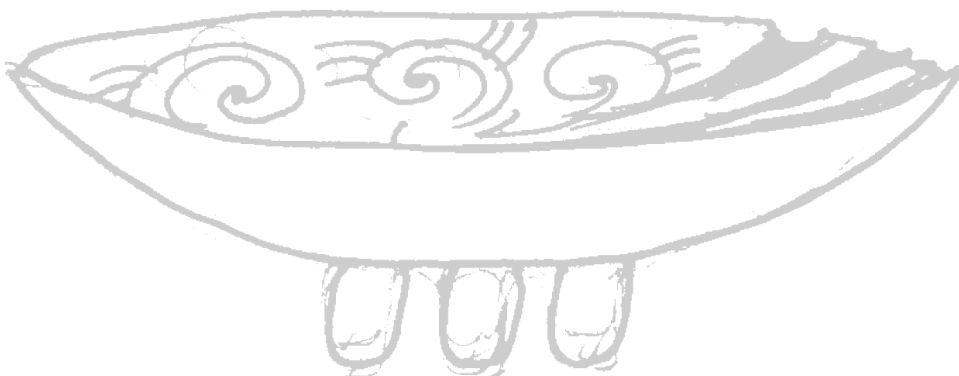
"ศิลปะสถาปัตยกรรม"

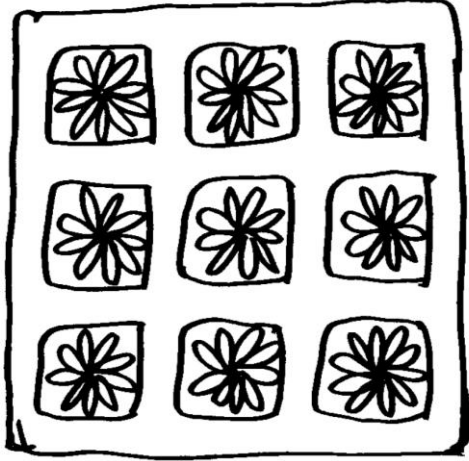
### ๓. การจัดทำภาพร่าง ชุด เบญจรงค์

เครื่องถ้วยเบญจรงค์ เป็นเครื่องปั้นดินเผาแบบไทยจีน คือ เป็นลักษณะแบบไทย รูปทรงแบบไทย ลวดลายแบบไทย แต่จีนเป็นผู้ผลิต หรือไทยเป็นผู้สั่งทำ ซึ่งเครื่องถ้วยเบญจรงค์นี้ เกิดขึ้นในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยา จนถึงรัตนโกสินทร์ อันเป็นช่วงระยะเวลาที่ไทยในสมัยนั้น มีความเจริญ และกรุงศรีอยุธยาเป็นศูนย์กลางทางการค้า ซื้อขายแลกเปลี่ยน ทำให้มีสินค้าต่างชาติเข้ามาในไทย และช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยา ก็มีความเจริญทางเศรษฐกิจมาก จึงทำให้สามารถส่งสินค้าจากต่างดินแดนได้ หรือสามารถสั่งทำการผลิตได้

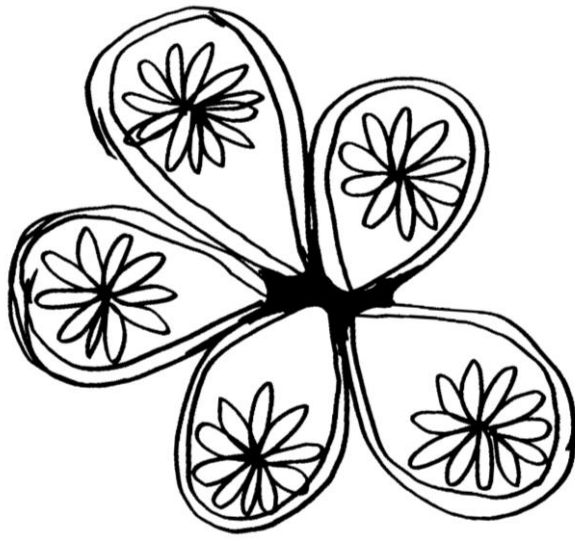
ทั้งนี้ลักษณะที่โดดเด่นของเครื่องถ้วยเบญจรงค์ คือ เป็นภาชนะประเภทถ้วย ชาม พาน โถมีฝา มีการตกแต่งลวดลายบนภาชนะ ในส่วนภายนอกด้วยการเขียนสี ๓-๘ สี เป็นลายแบบลายไทย ได้แก่ ลายเทพพนม ลายครุฑ ลายพันธุ์พฤกษา ลายนรสิงห์ เป็นต้น โดยภาชนะเครื่องถ้วยเบญจรงค์ในอดีตนั้น จะเป็นของใช้ของราชสำนัก หรือของบุคคลชั้นสูง ที่สำคัญคือ เครื่องถ้วยเบญจรงค์ยังสัมพันธ์กับวัฒนธรรมทางด้านอาหารของไทย คือ การกินอาหารแบบสำรับ คือ มีกับข้าวหลากหลายอย่างใน ๑ มื้อ และมีลักษณะและประเภทอาหารที่ครบเครื่อง ได้แก่ แกง ต้ม ผักจิ้มต่างๆ ใน ๑ สำรับ หรือ ๑ มื้อ โดยมีภาชนะหลายใบใน ๑ สำรับ

จากแนวคิดดังกล่าว จึงนำมาสู่การออกแบบสร้างงานเซรามิกในรูปทรงของชุดเบญจรงค์ ที่มีลักษณะที่มาจากสำรับ ทั้งยังสัมพันธ์กับลวดลายของเบญจรงค์ที่มีที่มาจากดอกไม้ ซ้อดอก กลีบดอกพันธุ์พฤกษาต่างๆ โดยเน้นการเขียนสีด้วยสี ๓-๘ สี เช่นเดียวกัน

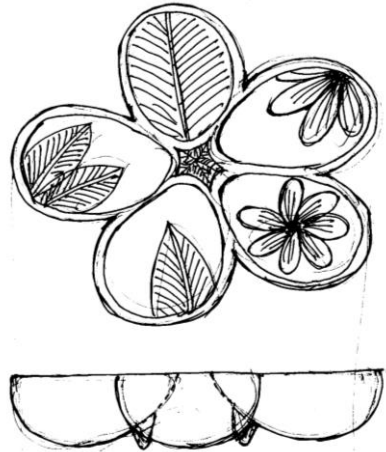


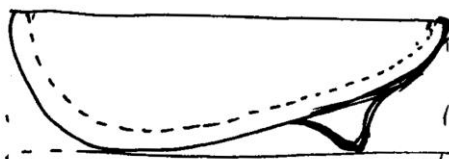
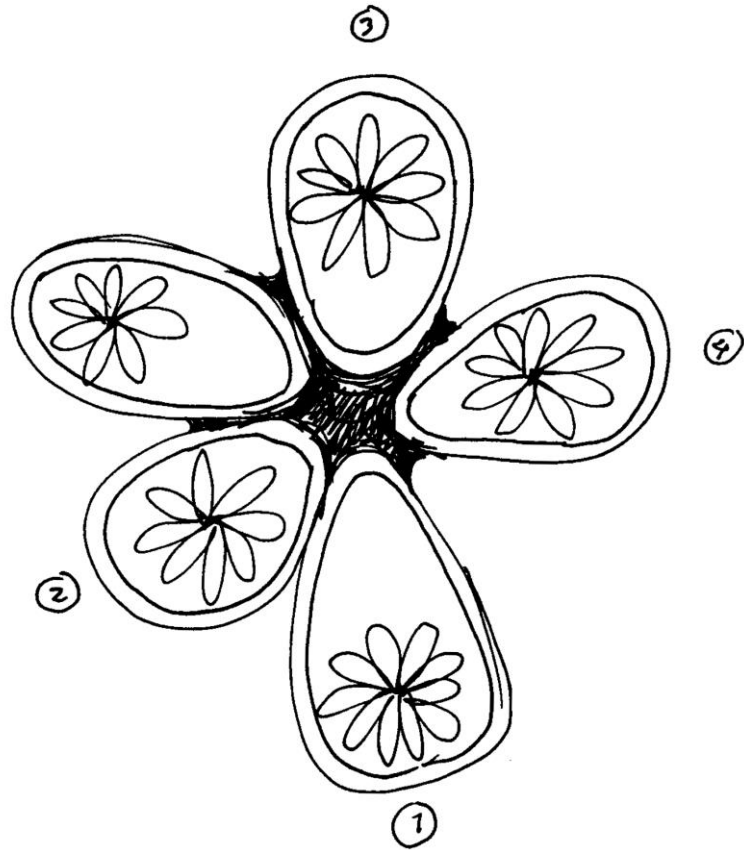


ସାମାନ୍ୟ



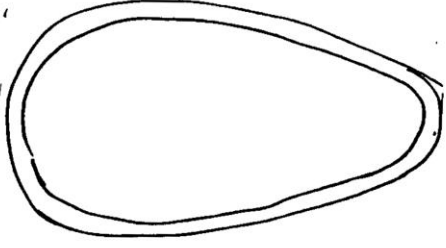
ସାମାନ୍ୟ / ସମସ୍ତ

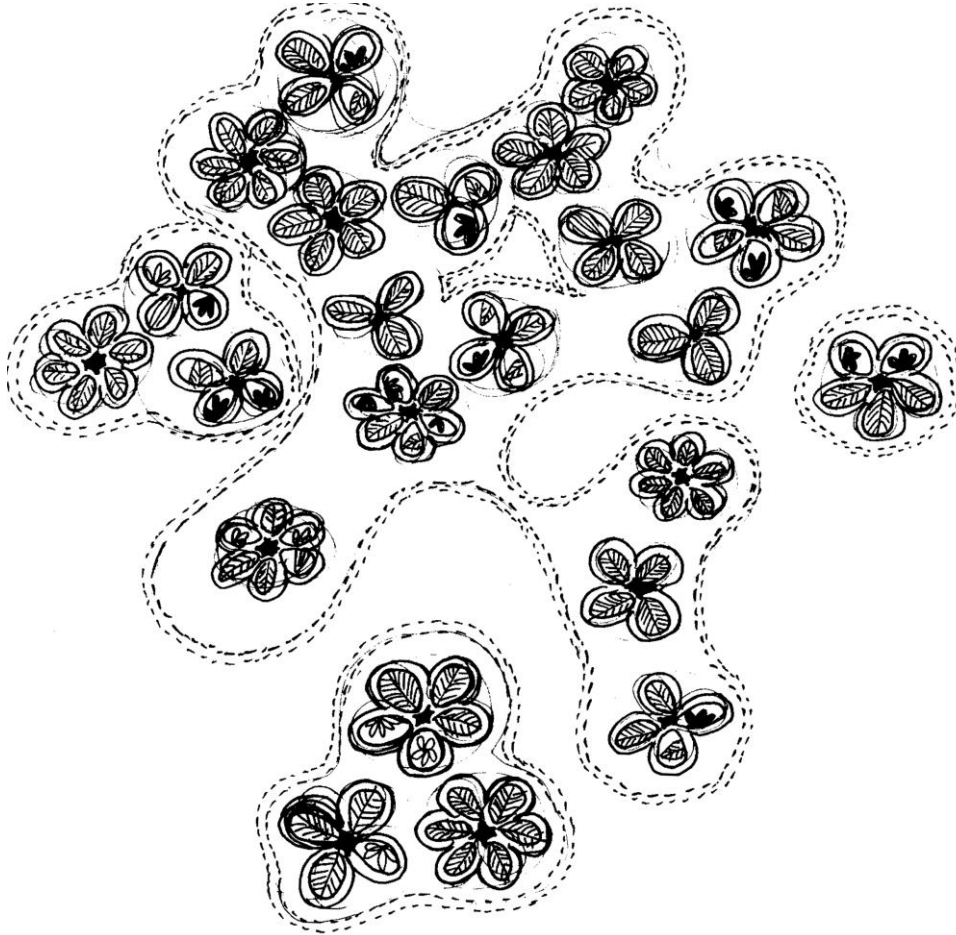




၅-၆ mm  
အရွယ်အစား

8cm





ช่อดอกเบญจรงค์

### การปฏิบัติการทางเซรามิก

จากแนวคิดเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะในยุคสมัยต่างๆ ๓ ช่วงเวลา คือ ก่อนประวัติศาสตร์ สุโขทัย ต่อเนื่องถึงรัตนโกสินทร์ โดยเน้นที่เอกลักษณ์ของเครื่องปั้นดินเผา ทั้งในส่วนของรูปทรง เทคนิคการตกแต่ง ลวดลาย สีเคลือบ แต่ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำเอกลักษณ์ดังกล่าวมาผสมผสานกับ แนวคิด และจินตนาการ ทั้งเชื่อมโยงไปยังอาหาร และวัฒนธรรมอาหารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น จากแนวคิดสู่ภาพร่าง และนำมาสู่การวางแผนปฏิบัติการทางเซรามิกตามขั้นตอนต่างๆ ดังนี้

## ๑ การทำต้นแบบ

ในการปฏิบัติงานเซรามิก ได้มุ่งไปที่การทำชิ้นผลงานเป็นจำนวนมาก ดังนั้นวิธีการที่เหมาะสม ได้แก่ การทำผลงานให้มีลักษณะ และขนาดที่เท่ากัน และเหมือนกันเป็นหลัก แต่จะนำมาทำการตกแต่ง ให้มีความแตกต่างกัน ซึ่งวิธีการที่เหมาะสมคือ การทำพิมพ์ จึงได้ทำการสร้างต้นแบบ เพื่อเป็นชิ้นงานในชุดผลงานต่างๆ ตามขั้นตอนโดยแบ่งต้นแบบเป็น ๒ กลุ่มคือ

### ๑.๑ กลุ่มต้นแบบปูนปลาสเตอร์

เป็นต้นแบบปูนปลาสเตอร์ที่ใช้วิธีการกลึงปูนปลาสเตอร์ เพื่อเป็นรูปทรงไห สัณฐานกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๔ เซนติเมตร สูง ๓๒ เซนติเมตร โดยนำต้นแบบนี้มาทำพิมพ์ในขั้นตอนต่อไป

ต้นแบบปูนปลาสเตอร์ที่ขึ้นรูปต้นแบบดินด้วยการปั้นรูปทรงหยดน้ำครึ่งซีกตามแนวนอน จำนวน ๔ ชิ้น ๔ ขนาด จากนั้นนำมาทำพิมพ์ทุบ เพื่อได้ต้นแบบปูนปลาสเตอร์ เพื่อนำมาทำพิมพ์สำหรับการขึ้นรูปต่อไป

### ๒.๑ กลุ่มต้นแบบดินเผา (Biscuit)

เป็นต้นแบบดินเผาที่ขึ้นรูปจากดินด้วยวิธีการปั้นแป้นหมุนเป็นรูปภาชนะถ้วยชาม ทรงคว่ำ ก้นตื้น จำนวน ๑๗ ชิ้น ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางส่วนปากภาชนะ ๑๕-๒๔ เซนติเมตร ซึ่งทรงโค้งครึ่งวงกลม ทรงคว่ำนี้ ก็คือส่วนภายในของภาชนะ

เมื่อทำการปั้นขึ้นรูปด้วยแป้นหมุนได้ตามขนาดที่กำหนดแล้ว ต้องนำมาเก็บไว้ในที่ควบคุมความชื้น เพื่อนำมาทำการปั้น แกะลาย บนต้นแบบดังกล่าว โดยแต่ละชิ้นจะมีลวดลายที่แตกต่างกัน โดยได้กำหนดลวดลายจากลวดลายที่ปรากฏในสวนกลางของเครื่องถ้วยสุโขทัย มีทั้งหมด ๑๗ ลาย ขนาดของลายสัมพันธ์กับขนาดของรูปทรง

ทั้งนี้ ต้นแบบดินเหล่านี้เมื่อทำลวดลายและเก็บรายละเอียดต่างๆ ปล่อยให้แห้งและนำเข้าเผาดิบ หรือเผาไฟต่ำที่อุณหภูมิ ๙๐๐ องศาเซลเซียส เพื่อให้ต้นแบบคงทนและนำมาใช้เป็นต้นแบบในการขึ้นรูปชิ้นงานต่อไป

การทำต้นแบบดินเผา รูปทรงนูนแบบนี้จะเรียกว่าพิมพ์นูน (hump mold)





ภาพที่ ๓๐ ต้นแบบดินเผาสำหรับขึ้นรูป



ภาพที่ ๓๑ ต้นแบบดินเผาสำหรับขึ้นรูป



ภาพที่ ๓๒ ต้มแบบดินเผาสำหรับขึ้นรูป

## ๒ เนื้อดิน

ในการปฏิบัติการเซรามิก ชุด หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม นั้น ได้พิจารณาจากข้อมูลถึงลักษณะของเนื้อดินภาชนะดินเผาในแต่ละยุค แต่ละแหล่งในอดีตไม่ว่าจะเป็นดินเผาแบบไฟต่ำ สีส้ม สีแดง สีเทาดำ สีครีมจากกลุ่มเครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง หรือเนื้อดินแบบ stoneware สีเทาในกลุ่มเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยโดยเฉพาะในกลุ่มภาชนะถ้วยชามเคลือบสีเขียว และเนื้อดินสีค่อนข้างขาว เนื้อละเอียด ในกลุ่มเครื่องถ้วยเบญจรงค์ แต่เพื่อให้เหมาะสมกับงานสร้างสรรค์ทั้งชุดผลงานและแนวทางการเป็นชุดที่เชื่อมโยงต่อกัน ผู้วิจัยจึงได้เลือกใช้เนื้อดิน ๒ ลักษณะคือ

**๒.๑ เนื้อดินสโตนแวร์ (stoneware)** เนื้อดินเผาไฟสูง อัตราการดูดซึมน้ำ ๐-๐.๓ % เผาในอุณหภูมิ ๑๒๓๐ องศาเซลเซียส เมื่อเผาแล้วจะเป็นสีครีมเทา โดยขึ้นอยู่กับวิธีการเผา ซึ่งเนื้อดินสโตนแวร์ที่นำมาใช้ในการขึ้นรูปนี้ เป็นดินผสมสำเร็จรูปสามารถนำมาใช้ขึ้นรูปด้วยการปั้นและการหล่อ โดยใช้กับชุดผลงาน ๒ ชุดผลงาน คือ ชุดบ้านเชียง และชุดสุโขทัย

**๒.๒ เนื้อดินโบนไชน่า** คือเนื้อดินสีขาวบาง โปร่งแสง อัตราการดูดซึมน้ำ ๐% เผาในอุณหภูมิ ๑๒๓๐ องศาเซลเซียส บางครั้งเนื้อดินจะออกสีฟ้า เมื่อเผาแบบลดออกซิเจน (Oxidation) ซึ่งดินโบนไชน่า เป็นดินสำเร็จรูปใช้ขึ้นรูปด้วยวิธีการหล่อสลิปเท่านั้น โดยใช้กับชุดผลงาน ชุด เบญจรงค์

## ๓. วิธีการขึ้นรูป

วิธีการขึ้นรูปเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยต่างๆ อาจใช้วิธีการที่หลากหลาย ทั้งการปั้นด้วยมือ การขึ้นรูปด้วยวิธีการตีดินโดยใช้หินทุ การขึ้นรูปด้วยแป้นหมุน การขึ้นรูปด้วยวิธีการกดดินบนพิมพ์ และการขึ้นรูปด้วยการหล่อสลิป

ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกใช้วิธีการขึ้นรูป โดยอิงข้อมูลจากผลงานในอดีต แต่ได้ปรับให้เหมาะสมกับลักษณะงาน และจำนวนของชิ้นงาน ๓ วิธี

**๓.๑ การหล่อสลิป** เป็นวิธีการที่ใช้ดินที่มีสถานะเป็นน้ำดินชั้น ใช้ขึ้นรูปด้วยวิธีการหล่อจากพิมพ์ แบบหลอกลวง ซึ่งการหล่อสลิปนี้ใช้กับดินสโตนแวร์ในผลงานชุดบ้านเชียง และดินโบนไชน่าในผลงานชุดเบญจรงค์

**๓.๒ การขึ้นรูปจากดินเหนียวบนพิมพ์หมุน** เป็นวิธีการที่ใช้ดินสโตนแวร์ในลักษณะของการปั้นดินเหนียวมาทำการขึ้นรูปบนพิมพ์หมุนที่ทำจากดินเผา (hump mold) โดยการตัดดิน รีดดินเป็นแผ่น มากดทับตลับบนพิมพ์ ซึ่งถ้าทิ้งระยะเวลาดินจะเกิดการแตกร้าว เพราะว่าดินหดตัวรูดพิมพ์ ซึ่งวิธีการขึ้นรูปจากดินเหนียวนี้ใช้ในชุดผลงานสุโขทัย

๓.๓ การขึ้นรูปจากดินเหนียวบนพิมพ์แบบเว้า เป็นวิธีการขึ้นรูปโดยใช้ดิน stoneware แบบเป็นดินเหนียวมาขึ้นรูปบนพิมพ์แบบเว้า คือ พิมพ์เป็นส่วนภายนอกของภาชนะโดยทำในลักษณะเดียวกัน คือ รีดดินเป็นแผ่นและมาวางบนส่วนภายในของพิมพ์ กด ตี ให้เข้ากับรูปก่อนจะตกแต่งในขั้นตอนต่อไป แต่สามารถจะปล่อยทิ้งงานไว้ในพิมพ์ได้ระยะหนึ่ง



ภาพที่ ๓๓ การขึ้นรูปด้วยการหล่อและตกแต่ง



ภาพที่ ๓๔ การขึ้นรูปด้วยการหล่อและต่อประกอบ



ภาพที่ ๓๕ การขึ้นรูปด้วยการกดดินบนพิมพ์และต่อขา



ภาพที่ ๓๖ ผลงานดินหลังการขึ้นรูป





ภาพที่ ๓๗ ขั้นตอนเตรียมการตกแต่ง

#### ๔. การตกแต่ง

การตกแต่งเป็นส่วนที่ทำให้รูปร่าง รูปทรงของผลงาน ของชิ้นงานนั้นสมบูรณ์ สวยงาม และสื่อความหมายได้ตามต้องการ ซึ่งวิธีการตกแต่งนั้น ผู้วิจัยได้เลือกทำในหลายขั้นตอนโดยมีวิธีการดังนี้

**๔.๑ การตกแต่งในส่วนโครงสร้าง** เป็นการตกแต่งด้วยวิธีการต่อเติมในส่วนต่างๆ เพื่อให้ได้โครงสร้างรูปร่าง รูปทรงใหม่ โดยได้ใช้วิธีการตกแต่งโครงสร้างของชุดผลงานบ้านเชียง ด้วยใช้วิธีการต่อขา ๓-๔ ขา การผ่ารูปทรงไหเป็น ๒ ซีก แล้วต่อขา ภาชนะตามแนวนอน เพื่อให้ได้รูปทรงใหม่และการผ่าครึ่งรูปทรงไห แล้วนำมาต่อติดกันตามแนวนอน

การตกแต่งด้วยการต่อขา ๓ ขา หู ๒ หู ในชุดผลงานสุโขทัยก็เป็นวิธีการตกแต่งโครงสร้างที่ทำให้ผลงาน ชิ้นงานสมบูรณ์ขึ้นกว่ารูปทรงปกติจากการขึ้นรูป จากพิมพ์ เท่านั้น หรือการบิด จับ ชิ้นงานดินให้ได้รูปทรงใหม่

การตกแต่งด้วยการต่อติดของชิ้นงานหลายชิ้นเข้าด้วยกันของชิ้นงานในชุดเบญจรงค์ ซึ่งตัวโครงสร้างงานจากการขึ้นรูปนั้นจะมีลักษณะเป็นรูปทรงรีหลังเต่า แต่นำรูปทรงดังกล่าวมาต่อเชื่อมเข้าด้วยกัน ๓ ถึง ๖ ชั้น จึงทำให้รูปทรงรีแบบหลังเต่า นั้นกลายเป็นรูปทรงของดอกไม้

#### ๔.๒ การตกแต่งในส่วนพื้นผิว

เป็นการตกแต่งบนส่วนของพื้นผิว ซึ่งหมายถึงการทำให้ดินสำหรับการขึ้นรูปนั้นมีสีที่แตกต่างไปจากเดิม หรือการทาดินให้มีสีที่แตกต่างไปจากสีดินเดิม โดยเรียกชื่อเทคนิควิธีการนี้ว่า เอนโกบ (Engobe) และวิธีการทำให้ดินเป็นลวดลายหรือร่องลึกลักษณะต่างๆ ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้พิจารณาจากข้อมูลเครื่องปั้นดินเผาในยุคสมัยก่อนประวัติศาสตร์ยุคสุโขทัย และเครื่องถ้วยเบญจรงค์ โดยกำหนดวิธีการตกแต่งดังนี้

การทาพื้นผิวด้วยดินสี เป็นวิธีการที่นำดินมาผสมสารให้สี (Stain) โดยใช้ดินที่เป็นน้ำสลิปตัวเดียวกับที่ขึ้นรูป โดยใส่สีสำเร็จรูปสีฟ้าในอัตราส่วนผสมที่แตกต่างกัน ๑๐ ถึง ๑๕ เปอร์เซ็นต์ โดยทาทับบนส่วนพื้นที่ที่ต้องการ เพื่อทำการตกแต่งในขั้นตอนต่อไป ทั้งนี้การทาดินสีเป็นการตกแต่งที่ใช้ในผลงานชุดบ้านเชียง

การทาดินสีแล้วชุดเป็นลวดลาย เป็นการนำชิ้นงานที่ทาดินสีแบบเอนโกบมาชุดขีดเซาะร่องเป็นลวดลายต่างๆ ตามที่ออกแบบให้เห็นพื้นผิวสีดินเดิม ซึ่งเรียกเทคนิคนี้ว่า สกราฟฟิโต (Sgraffito) ใช้ในผลงานชุดบ้านเชียง

ทั้งนี้ ทั้งวิธีการทาทับบนด้วยดินสีและการชุดขีดดินสีออกให้เห็นเนื้อดินเดิมนั้น เป็นเทคนิคที่ต้องทำในขั้นตอนภายหลังการขึ้นรูปแล้ว แล้วดินไม่แห้งมากเกินไป

การตกแต่งด้วยการปั้นดินและทำพื้นผิวเพิ่มเป็นลวดลาย เป็นการตกแต่งในขณะขึ้นรูป กาวคือ เมื่อขึ้นรูปทรงชิ้นงานด้วยวิธีการอัดดินและเก็บรายละเอียดพื้นผิวให้เรียบร้อยแล้ว จึงนำดินมาทำเป็นเส้น และต่อติดที่พื้นผิวด้วยการทำพื้นผิวให้ขรุขระแล้วทาดินน้ำสลิปก่อนนำส่วนดินต่อติด และกดให้แน่น โดยการใช้ดินเป็นเส้นขนาดเล็กปิดเสริมตรงรอยต่อ ก็จะช่วยให้ดินติดแน่นสมานเนื้อดินเข้าด้วยกันยิ่งขึ้น ซึ่งใช้วิธีการนี้กับงานชุด ลายดอกสุโขทัย

การตกแต่งด้วยการเขียนสีใต้เคลือบ นับเป็นวิธีการตกแต่งอีกวิธีหนึ่งที่ผู้วิจัยใช้ในขั้นตอนหลังการเผาดิบ โดยใช้สแตนสี (Stain) ผสมกับน้ำสลิปดินโบนไชน่า (Bone China) ที่มีสีขาวจะทำให้เห็นสีได้ชัดเจนขึ้น ทั้งใช้กับชุดงานที่ขึ้นรูปด้วยดินโบนไชน่าเช่นกัน

การทำน้ำสลิปสีจะทำให้สีมีความหนายิ่งขึ้น แต่สีจะไม่แตกต่างจากสีใต้เคลือบ แต่จะปรากฏผลจากสีที่เห็นโดยเป็นสีที่เข้มขึ้นภายหลังการเผาเคลือบ การทำน้ำสลิปสีนี้

จะเลือกใช้สีได้ตามต้องการ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้เลือกกลุ่มสีแบ่งได้เป็น ๒ กลุ่มคือ กลุ่มสีเหลือง-เขียวเหลือง เขียว โดยมีน้ำหนักของเม็ดสี ๖ น้ำหนัก ๖ สีด้วยกัน โดยกลุ่มนี้ใช้กับผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์

ส่วนอีกกลุ่มสีคือ กลุ่มสีชมพู คราม ม่วงแดง ม่วงน้ำเงิน และสีน้ำเงินเข้ม ทั้งหมด ๖ สี ๖ น้ำหนัก โดยมีสีเขียวเป็นส่วนแซมบ้างบางพื้นที่ ซึ่งกลุ่มสีนี้ใช้กับผลงานชุด กลีบดอกเบญจรงค์ นอกจากนี้ ยังมีการตกแต่งเพิ่มเติมด้วยการชุดขีดบนสีดังกล่าวให้มีลายเส้นเพิ่มเติมขึ้นอีก

การตกแต่งด้วยชุเคลือบแล้วชุดขีดเคลือบให้เป็นลวดลาย นับเป็นอีกเทคนิคที่ผู้วิจัยได้เลือกใช้ แม้ว่าอาจไม่ปรากฏชัดเจนว่ามีเครื่องปั้นดินเผาไทยในอดีตได้ทำเทคนิคนี้ก็ตาม วิธีการคือ นำชิ้นงานชุเคลือบตามปกติ เมื่อเคลือบแห้งเกาะตัวดีแล้ว จึงนำมาชุดขีดด้วยวัสดุปลายแหลมบนผิวเคลือบ ซึ่งเคลือบจะหลุดออกเป็นลวดลายตามที่ชุดขีดนั้นๆ ซึ่งเรียกเทคนิคนี้ในปัจจุบันว่า สกราฟฟิโต (Sgraffito)

อย่างไรก็ตาม เทคนิคดังกล่าวจะต้องมีองค์ประกอบที่เหมาะสม เพื่อจะได้ผลงานที่สมบูรณ์ คือ เคลือบจะต้องมีสีค่อนข้างเข้มจะให้เห็นลวดลายชัดเจน และเคลือบจะต้องมีการก่อตัวดีไม่เช่นนั้นจะหลุดกระเทาะได้ง่ายขณะหยิบจับ เมื่อชุดขีดลวดลายที่สำคัญ คือ การชุดขีดลวดลายจะต้องแม่นยำ เพราะไม่มีการร่างด้วยดินสอ เพราะจะทำให้เสียเวลา และเคลือบหลุดกระเทาะได้ง่ายขึ้น

การตกแต่งด้วยการโรยเศษแก้ว นับเป็นเทคนิคการตกแต่งลักษณะหนึ่งที่น่าสนใจ เคยเป็นที่นิยมในยุคสมัยหนึ่งในการทำป้ายเลขที่บ้านต่างๆ แต่อาจไม่เป็นที่นิยมนักในงานทางด้านศิลปะ แต่เมื่อย้อนกลับไปดูงานเครื่องปั้นดินเผาในอดีต ไม่ปรากฏการใช้แก้วบนตัวชิ้นงานแบบโรยเพิ่มเติมเข้าไป แต่การปรากฏเคลือบที่มีลักษณะฉ่ำจนเป็นผลึกแก้วนี้ กลับปรากฏในงานเครื่องถ้วยสุโขทัย แบบเซราดอน สีเขียวใส โดยจะปรากฏที่ส่วนกึ่งกลางภายในชาม ทั้งนี้ก็เนื่องมาจากเคลือบที่มีส่วนผสมของซิลิกา และด่างในน้ำเคลือบอยู่สูง อันเป็นลักษณะเฉพาะของเคลือบบางชนิด ซึ่งเคลือบในอดีตนั้น มีส่วนผสมของซีเมนต์ และดินเลนประกอบเข้าด้วยกัน

ทั้งนี้ ในการตกแต่งด้วยเทคนิคการโรยเศษแก้วนี้ ผู้วิจัยได้พิจารณาเลือกใช้เศษแก้วสีเขียว สีน้ำตาล จากเศษขวด ทูบละเอียดและโดยลงบนชิ้นงานที่มีลวดลายและร่องลึก เพื่อให้เศษแก้วหลอมตัวและตกผลึกขังอยู่ จนทำให้ส่วนที่หนูนกว่าสูงกว่าเป็นลวดลายที่ชัดเจน สวยงาม โดยเฉพาะการตกผลึกหลอมตัวของเศษแก้ว ทำให้ชิ้นงานน่าสนใจมากขึ้น ซึ่งการโรยเศษแก้วจะต้องโรยบนเคลือบ เพื่อให้เคลือบเป็นตัวหลอมละลายไป

กับแก้ว โดยผลงานที่ใช้วิธีการตกแต่งด้วยการโรยเศษแก้ว ได้แก่ ผลงานชุดสุโขทัย คือ ชุดสามขาสุโขทัย ชุดสองหูสุโขทัย และชุดลายดอกสุโขทัย

การตกแต่งด้วยการทาสีสนิมเหล็ก เป็นวิธีการตกแต่งเช่นเดียวกับการทาพื้นผิวด้วยดินสี แต่เป็นการผสมผงเหล็กหรือเฟอร์ริกออกไซด์ (Ferric Oxide) ลงไปในน้ำสลิป ซึ่งเป็นการแทนค่า ดินเทศ คือดินในธรรมชาติที่มีส่วนผสมของเฟอร์ริตออกไซด์สูง จึงทำให้เกิดเป็นดินสีแดงภายหลังการเผาในไฟต่ำ โดยเป็นการตกแต่งที่เป็นที่นิยมในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ แหล่งบ้านเชียง ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้ใช้ดินผสมเฟอร์ริกออกไซด์ ทดแทนดินเทศ หรือดินสีแดงในธรรมชาติ แต่ขณะเดียวกันผลงานเหล่านี้ กำหนดการเผาที่อุณหภูมิสูง ๑๒๓๐ องศาเซลเซียส ซึ่งการเผาที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ดินสีส้มแดง เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้ปรับโดยเพิ่มเตนสี สีส้ม เพื่อให้ได้ดินสีสนิมเหล็กตามต้องการ ทั้งนี้ เทคนิคดังกล่าวนี้ ใช้กับผลงาน ชุดบลูบ้านเชียง (Blue Banchieng)



ภาพที่ ๓๘ การตกแต่งด้วยวิธีการชุบดินบนดินสี



ภาพที่ ๓๙ การตกแต่งด้วยการขีด



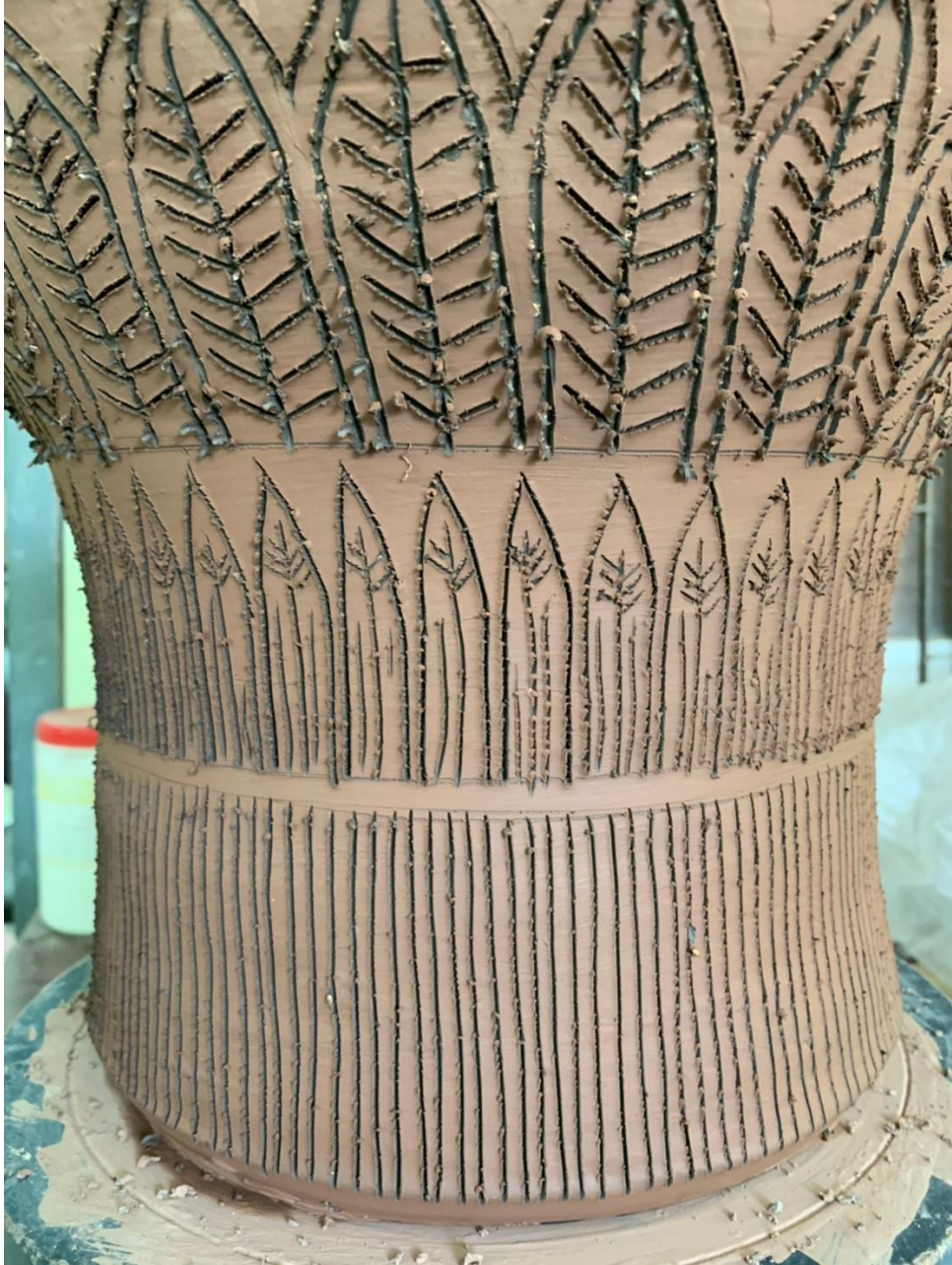
ภาพที่ ๔๐ การตกแต่งด้วยการเขียนลวดลาย



ภาพที่ ๔๑ การตกแต่งด้วยการจัดเปลี่ยนบิดรูปทรง



ภาพที่ ๔๒ การตกแต่งด้วยการปั้นเส้นดินเพิ่มเติม



ภาพที่ ๔๓ การตกแต่งด้วยการขีดและรอยดินแห้ง





ภาพที่ ๔๔ การตกแต่งด้วยการเขียนดินสี



ภาพที่ ๔๕ การตกแต่งด้วยการทาดินสี

### ๕. การเคลือบ

การเคลือบนับเป็นวิธีการที่ทำให้ผลงานมีความคงทนต่อการใช้งาน ทำความสะอาดง่าย ปกป้องการขีดขีดและการกัดผิวของกรดต่างๆ โดยเฉพาะกับงานเซรามิกที่เป็นสิ่งของเครื่องใช้ แต่สำหรับงานทางด้านศิลปะนั้น การเคลือบผิวก็ก่อให้เกิดความงาม แวววาว สื่อเรื่องราว สื่อความหมายที่ต้องการ

ผลงานชุดหม้อไหถ้วยโถโอชามนี้ ได้มีการเคลือบผิวเช่นเดียวกันทุกชุดผลงาน แม้ว่าแนวความคิดของชุดงานบ้านเชียงที่มีต้นทางเครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียงในอดีตนั้น จะไม่มีการเคลือบผิวก็ตาม การเคลือบผลงานทั้งหมดนี้ได้ใช้เคลือบ ๓ เคลือบ คือ

#### ๕.๑ เคลือบใส

เป็นเคลือบผสมสำเร็จจากบริษัท คอมพาวด์เคลย์ เฝ้าในอุณหภูมิ ๑,๒๐๐ ถึง ๑,๒๕๐ องศาเซลเซียส เป็นเคลือบใสที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีความใสบาง เกาะผิวดี ไม่กะเทาะหลุดง่ายภายหลังการชุบเคลือบ แต่ค่อนข้างจะนอนกันตกตะกอนเร็วมาก ทั้งนี้ ได้ใช้เคลือบใสกับผลงานบ้านเชียง ชุด ลายดอกสุโขทัย และชุดช่อดอกเบญจรงค์ และกลีบบดอกเบญจรงค์

### ๕.๒ เคลือบเขียวเข้ม

เซ็นเซอร์ที่ได้แนวคิดมาจากชุดเครื่องถ้วยสุโขทัย ในกลุ่มเคลือบสีเขียวที่เรียกว่า คีลาดอล (Celadon) คือเคลือบสีเขียวอมฟ้า สีเขียวอมเทา แบบทึบ และสีเขียวใส ทั้งนี้เกิดจากส่วนผสมของเคลือบที่ประกอบด้วยดินเลนและซีเถ้าพีช

ในส่วนของผลงานวิจัยชุดนี้ ได้ใช้เคลือบสีเขียวใสในอุณหภูมิสูง โดยใช้ผงเหล็ก (Ferric Oxide) เป็นสารให้สี โดยเผาด้วยเตาแก๊สในบรรยากาศแบบออกซิเดชัน (Oxidation) ซึ่งทำให้เคลือบที่ประกอบด้วยผงเหล็กเปลี่ยนเป็นสีเขียว โดยเคลือบเขียวใสนี้ใช้กับงานชุด สองหูสุโขทัย ทั้งนี้ ในขณะที่เคลือบเรียบร้อยแล้ว ได้โรยด้วยเศษแก้วสีเขียว ทำให้สีเขียวของเศษแก้วตกผลึกอยู่ในชั้นส่วนองงานเห็นสีเขียวใสของเศษแก้ว ทำให้ลวดลายเด่นชัด ตัดกับเคลือบสีเขียว

### ๕.๓ เคลือบสีครามหม่น

เป็นเคลือบที่มีแนวคิดมาจากกลุ่มเครื่องถ้วยจีนเขียนลายใต้เคลือบด้วยสีคราม ในเครื่องช่วยเขียนลายสมัยหยวนและสมัยหมิง ซึ่งส่งอิทธิพลต่อเครื่องถ้วยสุโขทัย แต่ในอดีตนั้น เครื่องถ้วยสุโขทัยไม่สามารถเขียนลายด้วยสีฟ้าคราม อาจเป็นด้วยข้อจำกัดของวัสดุ เครื่องถ้วยสุโขทัยจึงใช้การเขียนลายใต้เคลือบด้วยสีน้ำตาลแทน

ที่มาแนวคิดเรื่องสีบนผลิตภัณฑ์นี้ จึงนำมาสู่การใช้เคลือบสีครามหม่น และทำลวดลายด้วยการชุบขีด เพื่อให้เคลือบหลุดออกมาเป็นลายเส้น ลวดลายพันธุ์พฤกษาต่างๆ บนผิวส่วนล่างผิวภายนอกของภาชนะ

เคลือบสีครามหม่นนี้ เป็นเคลือบที่มีลักษณะกึ่งใสกึ่งทึบ ไม่ไหลตัว เพื่อจะได้ชุบขีดลวดลายได้ ซึ่งสารให้สีที่สำคัญคือ โคบอลท์ (Cobalt) และแมงกานีส (Manganese) ซึ่งเคลือบชุดนี้ใช้ในผลงานชุด สามขาสุโขทัย



ภาพที่ ๔๖ การชุบเคลือบไข่

## ๖. การเผาติดและการเผาเคลือบ

ผลงานเซรามิกชุดหม้อไหถ้วยโถโอชาม ทั้งหมดได้ทำการเผาติดทุกชิ้นผลงานเพียงแต่บางชิ้น บางชุดผลงานนั้น จะทำการตกแต่งภายหลังเผาติด ทั้งนี้ การเผาติดทั้งหมดจะเผาด้วยเตาไฟฟ้าในอุณหภูมิ ๘๐๐ องศาเซลเซียส ด้วยระยะเวลา ๘ ชั่วโมง จากนั้นมาสู่ขั้นตอนการตกแต่ง และการชุบเคลือบ ซึ่งผลงานทั้งหมดจะเคลือบด้วยวิธีการชุบจากถังเคลือบทั้งสีหรือการใช้น้ำเคลือบเทราดลงบนชิ้นงาน

สำหรับการเผาชิ้นได้ทำการเผาด้วยเตาแก๊สโดยมีการเผาด้วยบรรยากาศแบบออกซิเดชัน (Oxidation) และแบบรีดักชัน (Reduction) ซึ่งจะมีผลทำให้การเผาเป็นการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์ และมีผลต่อสีเคลือบ สีเนื้อดิน ได้แก่ เคลือบเป็นสีเขียวในส่วนของการเคลือบเซลาดอน ที่ใส่ผงเหล็ก หรือมีร่องรอยของคราบสีแดงในเนื้อดิน เป็นต้น

ทั้งนี้ การเผาเคลือบผลงานดังกล่าวจะเผาที่อุณหภูมิ ๑๒๓๐ องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลาในการเผา ๑๐-๑๒ ชั่วโมง



ภาพที่ ๔๗ การบรรจุของเข้าเตา



ภาพที่ ๔๘ การบรรจุของเข้าเตา



ภาพที่ ๔๙ เตรียมการเผาเคลือบ



ภาพที่ ๕๐ ภายหลังจากการเผาเคลือบ



## ชุดผลงานสร้างสรรค์

จากแนวคิดมาสู่ขั้นตอนต่างๆ ของกระบวนการทางเซรามิก ทำให้ได้ผลงานเซรามิก ๖ ชุดผลงาน ซึ่งในแต่ละชุดผลงานประกอบด้วยชิ้นงาน ๕ ถึง ๕๐ ชิ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

### ๑. ชุดบลูบ้านเชียง (Blue Bangchieng)

เป็นชุดงานที่สื่อให้เห็นถึงรูปร่างรูปทรงที่เด่นชัดของภาชนะหม้อไหที่โดดเด่นในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ โดยเฉพาะแหล่งบ้านเชียง ทั้งนี้ให้บ้านเชียงทรงสูงๆ ก้นกลมมนกับการต่อขา ๓ ขา ตกแต่งด้วยลวดลายต่างๆ ที่ได้แนวทางมาจากลายบ้านเชียง และลายเส้นแบบเรียบง่าย ทั้งลายเส้นตั้งและเส้นตามแนวนอน การชุบขีดด้วยวัสดุมีคม ปล่อยทิ้งให้เห็นร่องรอยที่ไม่เรียบ อันเป็นลักษณะงานแบบก่อนประวัติศาสตร์ และการใช้สีฟ้า สีน้ำเงิน เพื่อให้ต่างจากงานบ้านเชียงในอดีตและการผ่าครึ่งรูปทรงไห เพื่อให้ได้ภาชนะรูปทรงใหม่ๆ ทั้งนี้มีผลงาน ชุดบลูบ้านเชียง จำนวนผลงาน จำนวน ๒๘ ชิ้น



ภาพที่ ๕๑ ผลงานสำเร็จชุด บลูบ้านเชียง



ภาพที่ ๕๒ ผลงานสำเร็จชุด บลูบ้านเชียง



ภาพที่ ๕๓ ผลงานสำเร็จชุด บลูบ้านเชียง



ภาพที่ ๕๔ ผลงานสำเร็จชุด บลูบ้านเชียง

## ๒. ผลงานชุดสามชาสุโขทัย

เป็นผลงานที่นำแนวคิดมาจากภาชนะถ้วยชามในสมัยสุโขทัย โดยเน้นที่ลวดลายพันธุ์พฤกษาที่อยู่ในส่วนภายในถ้วยชามที่เป็นลวดลายจากการเขียนสี สีน้ำตาลดำ เป็นลักษณะของการเขียนตัวตุ๊กกันเป็นลวดลายนั้นๆ ตามลักษณะฝีมือเชิงช่างในอดีต แต่ผลงานที่สร้างสรรค์ใหม่นี้จะเป็นลักษณะของการกดประทับ บนพิมพ์นูน ที่เรียกว่า ฮัมโมลต์ (hump mold) ดังนั้น ลายจึงมีลักษณะนูนขึ้นมาจากพื้นผิว

ขณะเดียวกัน ถ้วยชามในสมัยสุโขทัยนั้นจะมีลักษณะก้นที่มีฐานเป็นวงกลม ซึ่งเกิดจากกระบวนการปั้นขึ้นรูปด้วยแป้นหมุน แต่ผลงานชุดนี้ได้ออกแบบใหม่ โดยนำลักษณะของชา ๓ ชา ทรงกรวยแหลมต่อเป็นขาจากถ้วยชามนี้ ซึ่งทำให้ชุดถ้วยชามดูสูงโปร่ง เห็นส่วนด้านล่าง และภายนอกของถ้วยชามได้ดียิ่งขึ้น ซึ่งสัมพันธ์กับลวดลายชุดขีดบนเคลือบที่มีการตกแต่งในส่วนก้นภาชนะ ทั้งยังสะท้อนให้เห็นด้วยกระจกที่วางรองรับภาชนะสามชาชุดดังกล่าวในทุกชิ้นงาน

ผลงานชุดนี้ทำการเคลือบด้วยเคลือบ สีครามหม่น โดยทำการตกแต่งด้วยการขีดขีดลายใต้เคลือบ ให้เคลือบหลุดออกเห็นลายเส้นบนพื้นผิวของภาชนะ



ภาพที่ ๕๕ ผลงานชุด สามชาสุโขทัย



ภาพที่ ๕๖ ผลงานชุด สามช่าย



ภาพที่ ๕๗ ผลงานชุด สามขาสู่โขทัย มีลวดลายด้านหลังภาชนะ

### ๓. ผลงานชุดสองหูสุโขทัย

ผลงานชุดสองหูสุโขทัยนี้ เป็นชุดผลงานที่สัมพันธ์กับชุดสามหูสุโขทัย โดยส่วนหนึ่งใช้กระบวนการขึ้นรูปได้ขึ้นรูปจากพิมพ์ปูนชุดเดียวกันจำนวน ๑๓ ต้นแบบ และได้มีพิมพ์ปูนขนาดใหญ่ที่มีลวดลายแบบสุโขทัยอีกจำนวน ๔ รูปแบบ โดยใช้วิธีการขึ้นรูปเช่นเดียวกัน แต่ผลงานชุดนี้มีการตกแต่งเพิ่มเติมด้วยการต่อหู ๒ ข้าง ขนาดใหญ่หรือเล็กที่สัมพันธ์กับขนาดของภาชนะ

ซึ่งถ้วยชามที่ขึ้นรูปด้วยพิมพ์ปูนนี้ จะทำให้ได้ภาชนะก้นกลมมน ไม่มีส่วนขาหรือส่วนฐานรองรับ ดังนั้นในขั้นตอนการเผาจึงต้องทำการเซตเคลือบที่สวนก้นของภาชนะ และจากลักษณะของรูปทรงดังกล่าว ผู้วิจัยจึงได้วางแผนการนำเสนอคอนงานด้วยการห้อย แขนง ภาชนะถ้วย ๒ หูนี้ในลักษณะแบบเป็นแถวเป็นแนว

นอกจากภาชนะที่เป็นชามที่ขึ้นรูปจากพิมพ์ปูนขนาดใหญ่ที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒๐ ถึง ๒๔ เซนติเมตร ก็ได้ทำการปรับเปลี่ยนรูปทรง เพื่อให้ดูโดดเด่นน่าสนใจด้วยการยกส่วนขอบของภาชนะทั้งสองข้างขึ้น ซึ่งทำให้ได้ภาชนะรูปทรงใหม่ในแนวทางศิลปะ



ภาพที่ ๕๘ ผลงานชุด สองหูสุโขทัย หลังการขึ้นรูป





ภาพที่ ๕๙ ผลงานชุด สองหูสุโขทัย หลังการเผาเคลือบ



ภาพที่ ๖๐ ผลงานชุด สองหูสุโขทัย ลวดลายที่แตกต่างกัน



ภาพที่ ๖๑ ผลงานชุด สองหูสุโขทัย ลวดลายและขนาดที่แตกต่างกัน



ภาพที่ ๖๒ การตกแต่งด้วยการใช้เศษแก้วโรยบนเคลือบเมื่อเผาจะกลายเป็นผลึกแก้ว

#### ๔. ผลงานชุดลายดอกสุโขทัย

นับเป็นชุดผลงานในชุดสุโขทัยอีกชุดหนึ่ง ที่ได้นำแนวคิดจากลวดลายดอกไม้พันธุ์พุกา ของภาชนะถ้วยชามของสุโขทัยมาเป็นต้นทาง และเป็นผลงานที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ แต่กระนั้นก็ตามก็เป็นผลงานที่เสียหามากเช่นเดียวกัน

ผลงานชิ้นนี้ ขึ้นรูปด้วยมือแบบดินแผ่น (Slab Forming) บนพิมพ์ปูนพลาสติกแบบพิมพ์เว้า คือขึ้นส่วนภายในของพิมพ์เป็นรูปสี่เหลี่ยมรูปทรงที่เคลื่อนไหวได้ คือไม่ใช่แนวตรง ขนาดกว้างยาว ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร มีส่วนฐานเป็นวงกลม ซึ่งส่วนภายในชามสี่เหลี่ยมนี้จะเป็เนื้อเดียวกันกับฐาน กล่าวคือไม่ได้เป็นการนำฐานมาต่อเพิ่มต่างหาก

ในการตกแต่งลวดลายส่วนภายในนั้น ใช้วิธีการปั้นดินเส้นตกแต่งเป็นลายเส้นลวดลายพันธุ์พุกา โดยตัดทอนให้เรียบง่ายและทำพื้นผิวให้เป็นร่องรอยรูปทรง เพื่อช่วยขับให้ลายเส้นโดดเด่น และเพิ่มเติมการตกแต่งภายหลังการเผาติดด้วยการใช้เศษแก้วสีเขียว สีน้ำตาล เคลือบใส เศษแก้วจะหลอมตัวลงไปยังร่องรอยรูปทรงนั้นๆ ผลงานชุดนี้มี ๕ ชิ้น แต่ได้แต่กร้าว ๒ ชิ้น



ภาพที่ ๖๓ ผลงานชุด ลายดอกสุโขทัย



ภาพที่ ๖๔ ผลงานชุด ลายดอกสุโขทัย



ภาพที่ ๖๕ ผลงานชุด ลายดอกสุโขทัย

## ๕. ผลงานชุดช่อดอกเบญจรงค์

เป็นผลงานที่ได้นำแนวคิดมาจากภาชนะถ้วยชามเบญจรงค์ในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยา ถึงรัตนโกสินทร์ทั้งนี้ภาชนะถ้วยชามเบญจรงค์ เป็นภาชนะที่ไทยสั่งผลิตจากจีน จึงเป็นการผสมผสานระหว่างศิลปะไทยจีน ซึ่งช่วงระยะเวลาดังกล่าวนั้นนับได้ว่าเป็นช่วงเวลาที่มีความเจริญรุ่งเรือง ทั้งในแง่การสั่งซื้อ สิ่งทำสิ่งของเครื่องใช้จากจีน ขณะเดียวกันก็แสดงถึงวัฒนธรรมอาหารการกิน การใช้ถ้วยชาม ในรูปแบบเครื่องถ้วยเบญจรงค์ โดยเฉพาะการกินอาหารของคนไทยที่มีลักษณะการกินแบบสำรับ คือมีกับข้าวหลายอย่าง หลายลักษณะในถ้วยชามหลายถ้วย หลายใบในหนึ่งมื้อ

ดังนั้น ผลงานชุดนี้จึงเป็นลักษณะของการสะท้อนถึงภาชนะถ้วยชามแบบสำรับเบญจรงค์นั่นเอง ขณะเดียวกันรูปแบบถ้วยชามสำรับแบบติดกันนี้ก็มีลักษณะรูปร่างรูปทรงเหมือนดอกไม้ จึงได้ทำการตกแต่งด้วยการเขียนสีได้เคลือบ เป็นลักษณะของดอกไม้ ใบไม้ตามจินตนาการ ดังเช่น ลวดลายพันธุ์พฤกษา ดอกไม้ ใบไม้ ลายนกไม้ ด้วยสีสันต่างๆ จำนวน ๓ ถึง ๘ สีของชุดสีเบญจรงค์ ซึ่งผลงานชุดนี้ ได้ทำการตกแต่งด้วยสีจำนวน ๓-๖ สี แต่เป็นกลุ่มสีตามจินตนาการ และแนวทางของผู้วิจัย คือ สีกลุ่มสีเหลือง สีเหลืองเขียว

นอกจากเขียนสีแล้วยังได้ตกแต่งเพิ่มเติมด้วยการชุบดินสีออกให้เป็นรูปรอยลายเส้นของกลีบดอกไม้ โดยผลงานชุดนี้ ได้ทำการชุบเคลือบใส







ภาพที่ ๖๖ ผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์



ภาพที่ ๖๗ ผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์



ภาพที่ ๖๘ ผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์



ภาพที่ ๖๙ ขนมหอมในผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์



ภาพที่ ๗๐ ผลงานชุด ช่อดอกเบญจรงค์ ที่ตกแต่งแตกต่างกัน

## ๖. ผลงานชุดกลีบดอกเบญจรงค์

เป็นชุดผลงานที่ได้ทำการขึ้นรูปจากพิมพ์ รูปทรงรีแบบหยดน้ำนี้ รูปแบบเดียวกับชุดชุดช่อดอกเบญจรงค์ แนวคิดการทำภาชนะถ้วยชามเบญจรงค์เช่นเดียวกัน แต่งงานชุดนี้จะมีลักษณะเป็นชิ้นเดียว ขนาดแตกต่างกัน ๔ ขนาด มิได้จัดองค์ประกอบเข้าช่อแบบชุดช่อดอกเบญจรงค์

ผลงานชุดนี้ในขั้นตอนกระบวนการขึ้นรูปนั้นว่าสะดวกกว่า แต่ขณะเดียวกันในขั้นตอนการตกแต่งผลงานชุดนี้ต้องตกแต่งทั้งในส่วนภายใน และภายนอกของภาชนะ ซึ่งการตกแต่งก็มีลักษณะเช่นเดียวกัน คือ การเขียนดินสี โดยใช้สี ๓-๖ สีในกลุ่มสีฟ้า ชมพู ม่วง ม่วงแดง ม่วงน้ำเงิน และน้ำเงิน และสีเขียว ในรูปของดอกไม้ กลีบดอกไม้ ใบไม้ เช่นเดียวกัน และทำการชุดขีดลงบนสีได้เคลือบ เพื่อให้เกิดลายเส้นเป็นกลีบดอก และลายใบไม้ ทั้งทำการเคลือบใสทับ



ภาพที่ ๗๑ ผลงานชุด กลีบดอกเบญจรงค์



ภาพที่ ๗๒ ผลงานชุด กลีบดอกเบญจรงค์



ภาพที่ ๗๓ ผลงานชุด กลีบดอกเบญจรงค์



## การติดตั้งนำเสนอผลงาน

ผลงานเซรามิกในงานวิจัย หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก เป็นงานวิจัยเชิงสร้างสรรค์ที่ไม่ใช่ผลงานศิลปะเซรามิกโดดๆ ขึ้นเดียว แต่งงานชุดนี้เป็นงานในลักษณะศิลปะจัดวาง โดยเป็นงานที่ติดตั้งในพื้นที่ที่จัดสภาพแวดล้อมเฉพาะจุด เป็นงาน ๓ มิติ ที่ออกแบบเพื่อมุ่งหวังการรับรู้ของสภาพแวดล้อม หรือส่วนประกอบต่างๆ ดังนั้น ผลงานชุดนี้จึงได้มีการออกแบบ วางแผนการติดตั้งผลงานเพื่อจะสื่อความหมาย สื่อ เนื้อหา เรื่องราวต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง มิใช่เพื่อต้องการนำเสนอผลงานเท่านั้น โดยแต่ละชุดผลงานใช้ส่วนประกอบ และกระบวนการติดตั้ง ดังนี้

### ๑. ผลงานชุดบลูบ้านเชียง (Blue Bangchieng)

เป็นผลงานที่ใช้แนวคิดภาชนะหม้อไหในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งนอกจากภาชนะที่มีรูปแบบทรงไหแล้ว การจัดวางติดตั้งก็ยังคงเป็นส่วนสำคัญ งานชุดนี้จึงได้ทำการติดตั้งจากวางบนพื้น โดยชิ้นงานมีหลากหลายรูปทรง อันเป็นผลที่ได้จากกระบวนการตัดต่อเชื่อมโยง เพื่อให้ได้รูปทรงใหม่ และมีความสูงของผลงานที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ ยังใช้วิธีการจัดวางซ้อนกัน เหมือนเป็นภาชนะที่มีการซ้อนกันในการทำให้สูง เช่น หวดหรือซั้ง เป็นต้น บางชิ้นส่วนของผลงาน ที่มีขนาดเตี้ยก็จะมีการหนุนให้สูงขึ้น เพื่อให้เกิดความเหมาะสม

นอกจากนี้ ส่วนประกอบที่สำคัญคือ การใช้ส่วนประกอบต่างๆ ที่จะช่วยให้ผลงานดูสมบูรณ์ได้อย่างดี นั่นก็คือ การใช้ข้าวเปลือกมาเป็นส่วนประกอบ ทั้งนี้เนื่องจากข้อมูลหลักฐานทางโบราณคดี บ่งบอกถึงการปลูกข้าวและคนในยุคสมัยก่อนประวัติศาสตร์ กินข้าวเป็นอาหาร ทั้งยังมีร่องรอยของปลา หรือแม้แต่เกลือ ก็เชื่อกันว่าเป็นส่วนหนึ่งของอาหารในสมัยก่อนประวัติศาสตร์เช่นเดียวกัน

ซึ่งข้าวเปลือกดังกล่าว นอกจากสื่อสาร สื่อความหมายแล้ว สีเหลืองอมน้ำตาลอ่อน ลักษณะมิติของรูปทรงรีขนาดเล็ก เป็นจำนวนมากนี้ ยังช่วยขับส่งเสริม สีสันรูปทรง และการจัดวางผลงานให้โดดเด่นยิ่งขึ้น



ภาพที่ ๗๔ การจัดวางชิ้นผลงาน

## ๒. ผลงานชุดลายดอกสุโขทัย

เป็นผลงานชามทรงสี่เหลี่ยม ขนาดค่อนข้างใหญ่ ที่มีลวดลายนูนเป็นเส้นลายดอกสุโขทัย โดยมีการโรยผงแก้ว ลงบนลวดลายนั้น งานชุดนี้เป็นชิ้นเดี่ยว จัดวางแบบแยกอิสระต่อกันบนแท่น แท่นละ ๑ ชิ้น ผลงานชุดนี้ จึงเป็นเพียงการนำชนมแบบไทยในอดีต ได้แก่ ชนมจำมงกุฏ มาวางลงบนมุมต่างๆ ของผลงานเท่านั้น

## ๓. ผลงานชุดสามขาสุโขทัย

ผลงานชุดนี้ รูปทรงผลงานแต่ละชิ้น มีความโดดเด่นอยู่ที่รูปทรงชามก้นตื้น ปากกว้าง แต่มีขาสามขา ต่อจากส่วนก้นของชามทั้งแนวตั้งตรงและแนวเฉียงเล็กน้อย ทั้งนี้เพื่อชูส่วนชามให้สูงขึ้น เนื่องจากมีลวดลายตกแต่งภายนอกกันชามด้วย นอกเหนือจากการตกแต่งในส่วนภายในชามแล้ว

ดังนั้น จึงได้เลือกใช้แผ่นกระจกสะท้อนภาพ ตัดเป็นวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑๐ นิ้วหรือ ๒๔ เซนติเมตร วางรองรับงานชามสามขา โดยชิ้นงานมีทั้งแบบวางชิ้นเดี่ยว และจัดวางแบบชิ้นประกบคู่ ซึ่งทำให้เห็นลวดลายตกแต่งส่วนก้นชามชัดเจนขึ้น ทั้งจากการสะท้อนกระจกเบื้องล่าง และจากชิ้นงานที่ประกบข้างบน ทั้งได้มีการจัดวางที่พิเศษให้ความรู้สึกการรับรู้ที่แตกต่างไปจากที่คุ้นเคย

นอกจากนี้ ยังคงมีชนมหวานแบบไทยที่มีสีสันสด จัดวางปะปนไปในชิ้นงานด้วย โดยมีชนมชั้น ชนมลูกชุป และชนมสัมปณี ทำให้เกิดสีสันที่หลากหลาย



ภาพที่ ๗๕ การใช้กระจกเพื่อต้องการสะท้อนลวดลายใต้ภาชนะ



ภาพที่ ๗๖ ลักษณะการจัดวางผลงาน



ภาพที่ ๗๗ ลักษณะการจัดวางผลงาน



ภาพที่ ๗๘ ลักษณะการจัดวางผลงานที่มีการซ้อนประกบ



ภาพที่ ๗๙ การจัดวางด้วยการเลือกจากสามชาที่ยาวและสั้นแตกต่างกัน

#### ๔. ผลงานชุด สองหูสุโขทัย

ผลงานชุด สองหูสุโขทัย เป็นภาชนะแบบถ้วยชามที่มีลวดลายภายในชาม เลียนแบบลวดลายเขียนภายในภาชนะสมัยสุโขทัย แต่นำมาทำเป็นมิติ และขึ้นรูปด้วยการอัดดิน มิได้เขียนด้วยสีน้ำตาลตามแบบดั้งเดิม ซึ่งชุดถ้วยชามในชุดนี้ อาจมีขนาดที่ แตกต่างกัน ลวดลายหลากหลาย ขนาดหลากหลาย แต่ทุกชิ้นมีหูทั้งสองข้าง เพราะมีการ ประกบปากประกบกันด้วย

ผลงานสองหูสุโขทัย นอกจากนำเสนอด้วยการจัดวางที่เน้นตามแนวยาว บน พื้นทึบสีเหลี่ยมผืนผ้าแล้ว ยังมีการจัดวางด้วยการแขวน ชิ้นงานที่สวนหูภาชนะ เรียงเป็น แถวเป็นแนว ความสูงต่ำระดับส่ายตา

นอกจากนี้ ส่วนประกอบที่สำคัญส่วนหนึ่ง คือ เตาเผาอั้งโล่ เตาดินเผารูปทรง อ่อนช้อยลวดลายรวงข้าว ตกแต่งด้วยดินสีแดง และชุดขีดเป็นลวดลาย ส่วนบนเตามี กระจะทองเหลือง ๒ หู รูปทรงใกล้เคียงกับชาม ๒ หู ภายในกระจะ มีขนมสลิมสีชมพู เขียว ขาว ประกอบอยู่

ส่วนชามสองหูที่ห้อยแขวนเรียงแถวนั้น ได้นำขนมไทยแบบห่อใบตอง รูปทรง กรวยแหลม คือ ขนมเทียนแก้ว โดยนับเป็นส่วนประกอบที่เป็นเนื้อเดียวกับผลงาน







ภาพที่ ๘๐ ผลงานชุด สองหูสุโขทัย



ภาพที่ ๘๑ การจัดวางผลงานด้วยการห้อยแขวน



ภาพที่ ๘๒ การจัดวางชิ้นงานด้วยการห้อยแขวน



ภาพที่ ๘๓ ลวดลายและการตกแต่งของแก้วที่แตกต่างกันไป

### ๕. ผลงานชุดช่อดอกเบญจมาศ

ผลงานที่วางแผนไว้ว่าจะเป็นผลงานชุดใหญ่ ชุดเด่นของผลงาน นอกจากจะเป็นผลงานที่มีแนวคิดมาจากชุดถ้วยชามของภาชนะแบบเบญจรงค์ อันเป็นภาชนะที่มีใช้และเป็นที่ยอมรับในราชสำนักหรือชนชั้นสูง ในสมัยกรุงศรีอยุธยา และช่วงต้นรัตนโกสินทร์ ที่สำคัญคือ ภาชนะถ้วยชามเบญจรงค์นั้น ใช้ใส่อาหารหวานคาวต่างๆ ซึ่งอาหารของไทยนั้น จะมีความเป็นชุด เป็นสำหรับ โดยมีอาหารหลากหลายในหนึ่งมื้อ เช่น แกง ผัด น้ำพริกของอย่าง ของต้ม ของแหม่มต่างๆ หรืออาหารว่าง ของหวานต่างๆ ก็จะมีหลายชนิดในหนึ่งมื้อ ดังนั้น งานชุดช่อดอกเบญจรงค์ จึงถ่ายทอดรูปแบบในความเป็นสำรับในรูปแบบของช่อดอก

โดยเฉพาะลวดลายเบญจรงค์ ที่แม้ว่าในสมัยอยุธยาจะนิยมลวดลายแบบไทย เช่น ลายเทพพนม แต่ลวดลายพันธุ์พฤกษา ลวดลายดอกไม้ ลายเถาไม้ ก็เป็นที่นิยมอย่างมาก และสวยงามโดดเด่น มีรูปแบบที่หลากหลาย

ดังนั้น งานชุดช่อดอกเบญจรงค์ นอกจากจะมีรูปทรงภายนอกแบบดอกไม้ ลวดลายแบบดอกไม้แล้ว งานนี้ก็จัดวางแบบดอกไม้ ที่จัดวางแบบแผ่กระจาย จัดเว้นพื้นที่ตามความลงตัวขององค์ประกอบ โดยมีแก้วเขียวโรยรองพื้นให้เกิดรูปรอย สัมพันธ์กับการจัดวางชิ้นงาน เหมือนเป็นใบไม้รองรับอยู่เบื้องล่าง และมีชิ้นขนมไทยในกลุ่มสีเหลือง คือ ขนมทองเอก ขนมจ่ามงกุฎ ขนมเสน่ห์จันทร์ จัดวางประดับอยู่บนชิ้นงาน วันประหนึ่งเป็นส่วนของผลงานด้วย





ภาพที่ ๘๔ การจัดวางผลงานโดยใช้ถั่วเขียวช่วยเสริมชิ้นงาน



ภาพที่ ๘๕ การจัดวางชิ้นงานขนาด ๔-๖ กิโลกรัม ผสมผสานกันไปโดยมีขนมเป็นลักษณะแบบเกสร



ภาพที่ ๘๖ การโรยถั่วเขียวให้สัมพันธ์กับรูปแบบการจัดวางชิ้นงาน





ภาพที่ ๘๗ ขนมที่เป็นส่วนหนึ่งของชิ้นงาน

## ๖. ผลงานชุดกลีบบอกเบญจรงค์

ผลงานชุดนี้มีต้นแบบที่เป็นชุดเดียวกับชุดช่อดอกเบญจรงค์ แต่ชุดนี้เป็นผลงานชิ้นเดี่ยว โดยมีขนาดที่หลากหลายกว่า ชิ้นงานสามารถวางตั้งแบบเป็นอิสระต่อกัน โดยงานชุดนี้ เน้นการใช้สีในกลุ่มสีชมพู ม่วง ม่วงน้ำเงิน น้ำเงิน และสีเขียวของใบไม้

ส่วนการจัดวางเป็นการจัดวางบนพื้นที่แคบตามแนวยาว จัดวางผสมผสานกันไป โดยเน้นกลุ่มสีที่ใกล้เคียงกัน จัดวางตามกลุ่มสี โดยอาจมีสีต่างกัน เพื่อแก้ให้เกิดความขัดแย้งบ้าง

โดยงานชุดนี้ ตกแต่งเพิ่มเติมด้วยขนมอาลัว ทรงดอกไม้สีส้มในกลุ่มชมพู ม่วง จึงมีความเหมาะสมลงตัว ทั้งชิ้นงาน และส่วนประกอบที่ช่วยให้ผลงานน่าสนใจยิ่งขึ้น โดยมีถั่วแดงวางล้อมรอบกลุ่มชุดงานที่อยู่ศูนย์กลาง โดยถั่วแดงทำให้ผลงานดูน่าสนใจยิ่งขึ้น ทั้งเป็นสีที่สัมพันธ์กับชิ้นงาน

สรุปการดำเนินการวิจัย เริ่มตั้งแต่การกำหนดแนวคิดที่มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมทางด้านอาหารการกิน และภาชนะหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ในอดีต โดยนำแนวคิดหลักมาจาก ภาชนะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์ แหล่งบ้านเชียง เครื่องปั้นดินเผาสมัยสุโขทัย และเครื่องปั้นดินเผาเบญจรงค์ในสมัยอยุธยา จนถึงรัตนโกสินทร์ตอนต้น จากแนวคิดนำมาสู่ภาพร่าง และเข้าสู่กระบวนการออกแบบสร้างสรรค์ โดยมีขั้นตอนกระบวนการทางเซรามิก คือ เนื้อดิน วิธีการขึ้นรูป การตกแต่ง การเคลือบ การเผา และสุดท้ายคือ ขั้นตอนการนำเสนอผลงานด้วยการจัดแสดง





ภาพที่ ๘๘ การจัดวางชิ้นงานแบบเป็นกลุ่มเป็นพวก



ภาพที่ ๘๘ การจัดวางชิ้นงานที่คำนึงถึงกลุ่มสี



ภาพที่ ๙๐ ชิ้นงานที่มีการตกแต่งด้วยการระบายดินสีและชูดอกบางส่วน



ภาพที่ ๙๑ การจัดวางชิ้นงานที่สามารถเชื่อมโยงกลับชนมของไทย

## บทที่ ๔

### การวิเคราะห์ผลงานสร้างสรรค์

ผลงานเซรามิกสร้างสรรค์ภายใต้หัวข้องานวิจัย “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” เป็นงานที่ใช้วิธีการเชื่อมโยงของศาสตร์และศิลป์หลายส่วนเข้าด้วยกัน โดยใช้เซรามิกเป็นตัวนำเสนอฟร้อมด้วยวิธีการจัดแสดงผลงาน ดังนั้น ในฐานะผู้วิจัย ผู้สร้างสรรค์ผลงานได้ดำเนินการวิเคราะห์เพื่ออธิบายมุมมอง วิธีคิด วิธีการแสดงออก และการสื่อความหมายในผลงานชุดนี้ดังนี้

#### การเชื่อมโยงระหว่างเซรามิกกับโบราณคดี

ในการศึกษาค้นคว้าด้วยวิธีการขุดค้นทางโบราณคดีนั้น หลักฐานทางโบราณคดี ได้แก่ สิ่งของเครื่องใช้ที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ที่ปรากฏอยู่ในชั้นดินทางวัฒนธรรม คือ เศษภาชนะดินเผา ลูกปัด อาวุธ อิฐก่อสร้าง และรวมถึงหลักฐานทางธรณีวิทยา และหลักฐานซากพืช ซากสัตว์ ที่นำมาใช้ร่วมในการวิเคราะห์ตีความเรื่องราวต่างๆ แต่ทั้งนี้ ทั้งนั้น ร่องรอยหลักฐานที่ปรากฏ และมีจำนวนมากที่สุดนั้น คือ ภาชนะดินเผาที่เป็นทั้งแบบเต็มใบ หรือเป็นเศษภาชนะดินเผา ซึ่งเศษภาชนะดินเผาในยุคสมัยต่างๆ ในแหล่งวัฒนธรรมนั้นๆ นักโบราณคดีจะต้องนำเศษภาชนะดินเผานั้น มาทำการวิเคราะห์ เพื่อแปลความหมายและรูปแบบของภาชนะ เพื่อให้เข้าใจถึงวัฒนธรรมของผู้คน และสังคมในช่วงเวลานั้นๆ ไม่ว่าจะเป็นสมัยก่อนประวัติศาสตร์ หรือสมัยประวัติศาสตร์

แม้ว่าเศษภาชนะเล็กๆ อาจช่วยให้เข้าใจรูปร่างรูปทรง เข้าใจถึงการใช้งานของสิ่งของเครื่องใช้ แต่อาจมิได้ช่วยให้เข้าใจความเป็นรัฐ เป็นชาติ เข้าใจการเมือง การปกครอง แต่ก็นับเป็นหลักฐานที่ช่วยต่อเติมเต็มทางด้านวิถีชีวิต และวัฒนธรรมได้อย่างดี

ดังนั้น งานเซรามิกสร้างสรรค์นี้ จึงเป็นการเชื่อมโยงระหว่างเรื่องราว ข้อมูลหลักฐานทางโบราณคดี ภาชนะดินเผาก่อนประวัติศาสตร์ แหล่งบ้านเชียง ข้อมูลหลักฐานเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย-ศรีสัชชนาลัย และเครื่องถ้วยเบญจรงค์ กับแนวทางการสร้างสรรค์ ศิลปะเซรามิกแบบร่วมสมัย โดยนำข้อมูลเครื่องปั้นดินเผาแบบ รูปทรง ลวดลาย สี สัน และเทคนิคตกแต่งมาเป็นต้นแบบความคิด และจินตนาการสู่งานศิลปะแบบจัดวาง (Installation)

### งานสร้างสรรค์ที่มากกว่า ๓ มิติ

ผลงานเซรามิกสร้างสรรค์ เป็นงานศิลปะในแบบจัดวาง (Installation) มีชิ้นงานเซรามิกเป็นหลัก ที่มีรูปร่างรูปทรง สี สัน วัสดุ พื้นผิว อยู่ในรูปทรงภาชนะในแต่ละชุดงาน ถ้วย โถ โอ ซาม ซึ่งนอกจากถูกนำมาจัดวาง เรียงหรือห้อย แขนง ตามแนวคิดแล้ว ยังมีส่วนประกอบของผลงานที่มีใช้เซรามิก หากแต่เป็นอาหาร ขนมในรูปแบบต่างๆ โดยมีรูปร่างรูปทรง สี สัน วัสดุผิว และรายละเอียดต่างๆ ที่แตกต่างกัน แต่ถูกนำมาจัดวางให้เป็นส่วนหนึ่งของชุดผลงาน ซึ่งส่วนประกอบของผลงานนั้นๆ ยังสามารถให้รสชาติ และกลิ่นหอมหวานแบบไทยๆ ได้แก่ ขึ้นขนมทองเอก ขึ้นขนมจำมงกุฏ ขึ้นขนมลูกชุบ ขึ้นขนมอาลัว รูปทรงดอกไม้ ขึ้นขนมเทียน ขนมเทียนแก้ว ห่อใบตอง และสลิ้ม

ทั้งนี้ทั้งนั้น ผู้เข้าร่วมชมผลงาน อาจมีส่วนร่วมในการหยิบขนม ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของผลงานมารับประทานได้ด้วย แต่ก็จะต้องนำของใหม่มาเติมเต็มชุดผลงานดังกล่าว ดังนั้นผลงานชุด หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก จึงเป็นงานศิลปะที่มีมิติของรสชาติ และมิติของกลิ่นหอมอยู่ในชุดผลงานที่สื่อถึงอาหารและวิถีวัฒนธรรมอาหารจากรูปแบบของงานศิลปะ







ภาพที่ ๙๒ ผลงานที่มากกว่า ๓ มิติ

## การสังเคราะห์ลักษณะเด่นของเครื่องปั้นดินเผาในอดีต

เครื่องปั้นดินเผาในแต่ละยุคสมัย ล้วนมีลักษณะเด่นชัดจนกลายเป็นอัตลักษณ์ แม้ว่าในความเป็นจริงการทำเครื่องปั้นดินเผามีความหลากหลายทั้งทางด้านรูปทรง และรายละเอียดต่างๆ แต่ในท่ามกลางความหลากหลาย และช่วงเวลายาวนานนั้น นักวิชาการ นักโบราณคดี หรือผู้ที่ศึกษาค้นคว้า ก็สามารถจะรับรู้ และวิเคราะห์ให้เห็นถึงลักษณะอันเป็นอัตลักษณ์ที่โดดเด่น เพื่อให้มีการสังเคราะห์และต่อยอดด้วยวิธีการต่างๆ ได้แก่

เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง คือ ภาชนะรูปทรงไห อันเป็นภาชนะที่ใช้ในพิธีกรรมเกี่ยวกับการฝังศพ โดยเป็นไหรูปทรงสูง ก้นกลมมน มีส่วนปาก คอ บ่า ลำตัว ที่ได้รูป มีการตกแต่งพื้นผิวด้วยลวดลายแบบเรขาคณิต ใช้เทคนิคการขูดขีด การเขียนสี ซึ่งลวดลายมักตกแต่งตามลำตัว โดยใช้สีกลุ่มสีแดง และสีขาว อันเป็นสีตามธรรมชาติในแหล่งดิน โดยนำมาสังเคราะห์ใหม่ตามจินตนาการและการสร้างสรรค์ โดยเปลี่ยนสีจากแดงขาว เป็นสีฟ้า น้ำเงินขาว และกลุ่มสีดิน และใช้ลวดลายแบบเรขาคณิต แต่ให้ความเรียบง่าย ด้วยวิธีขูดขีด ขูด พื้นผิวตามแบบวิธีดั้งเดิม หรือการตัดต่อชิ้นงาน เพื่อให้ได้รูปทรงใหม่ที่หลากหลายรูปแบบ

ส่วนเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยนั้นมีรูปแบบและประเภทของผลิตภัณฑ์ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม ที่มากมาย และหลากหลาย แต่ที่ดูจะมีจำนวนมากที่สุด คือ ภาชนะถ้วยชาม จนถูกเรียกว่า เครื่องถ้วยสังคโลก ซึ่งเครื่องถ้วยชาม เหล่านี้ ส่วนหนึ่งอาจใช้ในชุมชน แต่อีกส่วนที่น่าจะมีปริมาณที่มากกว่า คือ การผลิตเครื่องถ้วยส่งเป็นสินค้าส่งออกไปยังดินแดนที่ห่างไกล ทั้งนี้ ลักษณะที่โดดเด่นของเครื่องถ้วยชาม สุโขทัย คือ เป็นภาชนะรูปทรงถ้วย ชาม ปากกว้าง ก้นตื้น มีหลากหลายขนาด มีเทคนิคการตกแต่งหลายลักษณะ แต่ที่โดดเด่นคือ การเคลือบด้วยสีเขียวตึ๊ดลาด (Celadon) เขียวอมฟ้า เขียวอมเทา โดยอาจมีการขูดขีดเป็นลวดลายใต้เคลือบ หรืออีกลักษณะหนึ่งคือ การเขียนสีใต้เคลือบด้วยสี ซึ่งน่าจะเป็นผงเหล็กสีน้ำตาล หรือน้ำตาลอมดำแล้วจึงเคลือบใสทับ

โดยลวดลายที่โดดเด่นคือลายพันธุ์พฤกษา ลายกลีบดอกไม้ ใบไม้ ลายปลา และลวดลายที่เกิดจากวิธีการทวัดพู่กันต่างๆ ซึ่งลายที่น่าสนใจล้วนอยู่ในของถ้วย ชาม คือ อยู่กลางถ้วย ชาม และอยู่รอบๆ ภายในชาม

ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำลักษณะรูปทรงถ้วย ชาม มาปรับให้เหมาะสมกับวิธีการขึ้นรูป และขนาดที่เหมาะสมต่อการต่อเติมส่วนต่างๆ เช่น ขา ๓ ขา หรือหู ๒ หู หรือการยกตั้งรูปทรง ๒ ข้าง เพื่อให้ได้รูปทรงใหม่ ตามแนวคิดในการทำงานศิลปะแบบจัดวาง

ขณะเดียวกันได้สังเคราะห์การตกแต่งที่โดดเด่นด้วยลายเขียน แต่มาจัดทำให้มีมิติ มีพื้นผิวที่นูนขึ้นจากพื้นผิวเดิมด้วยการทำพิมพ์ และการขึ้นรูปแบบฮัมพ์โมลด์ (hump mold) แล้วเพิ่มเติมด้วยเคลือบสีเขียวเข้มใส และเคลือบชุดสีฟ้า-น้ำเงิน พร้อมด้วยผลึกของความแวววาวเพิ่มเติมที่ช่วยขับเน้นลวดลายให้เด่นชัดขึ้น

สำหรับเนื้อหาลวดลาย คือ เครื่องถ้วยเบญจรงค์ ซึ่งเป็นเครื่องปั้นดินเผาในกลุ่มภาชนะเครื่องถ้วย ชาม เป็นงานประณีตศิลป์ที่เรียกว่าเป็นการผสมผสานของศิลปะแบบไทยจีน เป็นเครื่องถ้วยที่มีสีสัน ๓-๘ สี มีลวดลายแบบลายไทย เช่น ลายนก ลายประจำยาม ลายเทพพนม ลายนรสิงห์ และระยะต่อมาได้มีลวดลายแบบใหม่เป็นลายพันธุ์พฤกษาคอกไม้ ใบไม้ ลายนก ลายแมลง โดยเรียกว่า ลายดอกไม้ นอกจากนี้ ลักษณะเด่นของเครื่องเบญจรงค์ คือ ถ้วย ชาม ที่เป็นชุดสำหรับอาหารคาวหวานที่เรียงล้อมเป็นวงกลม ดังนั้นจากลักษณะที่โดดเด่นเรื่องสี ๓-๘ สี ลักษณะถ้วย ชาม ที่ถูกจัดวางและนำมาใช้แบบชุดสำหรับอาหาร ผู้วิจัยจึงนำมาสังเคราะห์ใหม่เป็นชุดผลงานศิลปะ ชุดแบบสำหรับใน ๑ ชั้น ซึ่งมีลักษณะแบบช่อดอกไม้ และแบบแยกชิ้นย่อย โดยมีการตกแต่งด้วยลวดลายธรรมชาติ ดอกไม้ ใบไม้ แนวทางใหม่ด้วยสี ๓-๖ สี มีการตัดเส้น และชุดขีดสีเพิ่มเติม





ภาพที่ ๙๓ ลักษณะเด่นและการสร้างสรรค์ใหม่ของหม้อไหก่อนประวัติศาสตร์



ภาพที่ ๙๔ ลักษณะเด่นและการสร้างสรรค์ใหม่ของหม้อ ไท

## ความหลากหลายของวัตถุดิบ

งานวิจัยสร้างสรรค์ชุดนี้ นอกจากชิ้นงานหลัก ซึ่งได้แก่งานเซรามิกหรืองานเครื่องปั้นดินเผา ที่เป็นรูปร่างรูปทรงที่ได้แนวคิด และรูปแบบมาจากภาชนะในอดีตยุคสมัยต่างๆ ที่มีการนำเสนอด้วยวิธีการจัดวางด้วยการวางตั้ง วางนอน ห้อยแขวน ในตำแหน่ง และพื้นที่ระดับต่างๆ แล้ว ผู้วิจัยได้เลือกใช้วัตถุดิบที่เกี่ยวกับอาหาร เพื่อนำมาเน้นย้ำถึงความเชื่อมโยงระหว่างถ้วย ชาม กับวัฒนธรรมอาหาร ในแต่ละยุคสมัย ซึ่งส่วนประกอบชิ้นงานนั้น อาจแบ่งได้เป็น ๒ ลักษณะ คือ ที่เป็นรูปทรงอาหาร ขนม ที่สำเร็จแล้ว ได้แก่ ขนมทองเอก ขนมจ่ามงกุฏ ขนมลูกชุบ ขนมเสน่ห์จันทร์ สลิม ขนมเทียน ขนมเทียนแก้ว ขนมชั้น ขนมสัมปันนี และขนมอาลัว

ลักษณะที่ ๒ คือ วัตถุดิบทางด้านอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้นำมาเป็นส่วนประกอบของผลงานที่ช่วยให้การจัดแสดงผลงานดูสมบูรณ์ขึ้น ทั้งยังสัมพันธ์กับเนื้อหา เรื่องราวของผลงาน ได้แก่ ข้าวเปลือก ที่เป็นอาหารของผู้คนนับตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ถั่วเขียว และถั่วแดง ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการทำขนมที่สำคัญของไทยในยุคสมัยต่างๆ

อย่างไรก็ตาม ยังมีวัตถุดิบอย่างอื่นที่นำมาแทนค่าวัตถุดิบอย่างอื่น เช่น การใช้ทรายขาวทดแทนเกลือ





ภาพที่ ๙๕ ความหลากหลายของวัตถุดิน ดินสี เคลือบ การตกแต่งต่างๆ

## การสื่อความหมาย การสื่อเรื่องราว

งานศิลปะโดยทั่วไป อาจไม่ได้มีการสื่อเนื้อหาเรื่องราวด้วยภาษาให้เข้าใจได้โดยตรง นอกจากบางครั้งที่ศิลปินหรือเจ้าของผลงาน อาจจะสื่อสารด้วยภาษาตัวอักษรเป็นเนื้อหาเรื่องราวแนวคิดกระบวนการต่างๆ ได้ นอกเหนือจากชื่อผลงาน แต่สิ่งที่สื่อได้จากผลงานศิลปะ เพื่อให้เข้าใจคุณค่าทางความงาม และเข้าใจเนื้อหาเรื่องราวในผลงานชิ้นนั้นๆ ก็คือ ภาษาศิลป์ ที่ช่วยให้เราเข้าใจความหมาย และเรื่องราวได้ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น การสื่อความหมายที่ไม่ใช่ภาษา อาจต้องอาศัยประสบการณ์ ภูมิหลังของผู้ดู ผู้ชมได้ ซึ่งการสื่อความหมาย สื่อเรื่องราวนี้ ได้แก่

- รูปทรงถ้วย ชาม ภาชนะต่างๆ สื่อเกี่ยวกับวิถีชีวิต การดำรงชีวิต อาหารการกิน
- รูปทรงเตาอังโล่ สื่อเกี่ยวกับการทำอาหาร ครั้ว
- ขนมีไทยในอดีต สื่อเกี่ยวกับอาหารการกิน วัฒนธรรมอาหาร  
ความประณีตบรรจง  
ความหอมหวาน เอรีดอรร้อย  
ยุคสมัย ชนชั้น
- วัตถุศิลปะทางอาหาร สื่อเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร การปรุงแต่ง  
รสชาติ ความอร่อย  
ความอุดมสมบูรณ์
- สีเส้นของเคลือบและการตกแต่ง สื่อเกี่ยวกับความเป็นอาหาร ความหอมหวาน  
เอรีดอรร้อย สื่อความเป็นอดีตหรือสมัยใหม่
- ลวดลายและวิธีการ สื่อความหมายเกี่ยวกับยุคสมัย สื่อเกี่ยวกับลักษณะประเภท  
ของผลิตภัณฑ์ สื่อถึงความประณีตบรรจงหรือพื้นบ้าน
- การจัดวางองค์ประกอบ สื่อความหมายได้หลายลักษณะ และการติดตั้งวางที่พื้น  
หรือการใช้งานในกิจกรรมเพื่อการหุงต้ม การเรียงแบบกระจายหรือการเรียง  
แบบเป็นระเบียบแบบในอดีต หรือความมีระเบียบที่มีการวางด้วยการวางซ้อน  
การวางคว่ำ การวางตะแคง สื่อถึงวิถีคิด วิธีการวางแผนทั้งสิ้น





ภาพที่ ๙๖ การสื่อความหมาย หวาน ขนม อร่อย วัฒนธรรมอาหาร

## คุณค่าของผลงาน

ผลงานทางศิลปะที่มีที่มาเนื้อหา เรื่องราว มีกระบวนการในการทำงานที่หลากหลายขั้นตอน ที่สำคัญคือมีกระบวนการทางความคิด และสุดท้ายคือมีชุดผลงานตามวัตถุประสงค์ ก็มักจะมีคุณค่าอยู่ในตัวผลงานมากน้อยแตกต่างกันไป เท่าที่จะสามารถสื่อ หรือบอกเล่าคุณค่านั้นๆ ได้มากน้อยเพียงใดเช่นกัน โดยเฉพาะการแจกแจงคุณค่าในฐานะของงานวิจัยเชิงสร้างสรรค์ ดังนั้น ในฐานะของผู้วิจัย ขออธิบายวิเคราะห์ถึงคุณค่าของผลงานชุดนี้ ดังนี้คือ

**๑. คุณค่าทางด้านประวัติศาสตร์โบราณคดี** เป็นผลงานเชรามิกในเชิงสร้างสรรค์ที่ได้มีการศึกษาค้นคว้าทางด้านประวัติศาสตร์โบราณคดี โดยใช้ข้อมูลทางเอกสารเป็นหลัก อาจก่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับช่วงเวลาก่อนประวัติศาสตร์ และสมัยประวัติศาสตร์ในช่วงเวลาและยุคสมัยนั้นๆ โดยมีหลักฐานทางโบราณคดี ซึ่งส่วนหนึ่งคือเครื่องปั้นดินเผา ที่มีข้อมูลเกี่ยวกับรูปแบบและเทคนิควิธีที่แตกต่างกันไป

**๒. คุณค่าทางด้านเชรามิก** ผลงานชุดนี้ได้ใช้กระบวนการเชรามิกที่ไม่ซับซ้อน เน้นการปฏิบัติการเชรามิกด้วยวิธีการทำงานด้วยมือ แต่เน้นการทำให้ได้ผลงานอย่างรวดเร็ว มีรูปแบบเหมือนและใกล้เคียงกัน เพื่อจัดแสดงในลักษณะศิลปะแบบจัดวาง ดังนั้น จึงมีการใช้กระบวนการวิธีการที่หลากหลาย ที่ค่อนข้างครบถ้วน คือ

- เนื้อดิน มีทั้งแบบสโตนแวร์ และดินโบนไซน่า
- การขึ้นรูป ที่มีทั้งการหล่อสลีป การขึ้นรูปด้วยมือแบบพิมพ์นูน และแบบพิมพ์เว้า และการปั้นมือ หรือการทำต้นแบบด้วยแป้นหมุนในเบื้องต้น
- การตกแต่ง มีวิธีการตกแต่งหลายวิธี ได้แก่ การทำลวดลายที่ต้นแบบ การทาดินสี การขูดขีด การขุด การเขียนสีได้เคลือบ การตัดต่อให้ได้รูปทรงใหม่
- การใช้เคลือบ ๒ ลักษณะ ในงานชุดเดียวกัน แนวคิดเดียวกัน คือ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม แต่ได้ใช้ทั้งดินสโตนแวร์ กับเคลือบแนวซิลิคอน กับงานดินขาว โบนไซน่า เคลือบใส ทั้งนี้ก็เนื่องมาจากที่มาของเรื่องราว และเทคโนโลยีในยุคอดีตนั่นเอง และแสดงคุณค่าในความเป็นเชรามิกแต่ละชุดนั้นๆ

คุณค่าในความเป็นเชรามิก สีส้น ความด้าน ความมัน แวววาว ความทึบแสง ความโปร่งแสง ความหนาหนัก และความบางเบา ในแต่ละชุดที่ผสมผสานกันในการจัดแสดง

**๓. คุณค่าการนำวัฒนธรรมอาหารมาสู่งานศิลปะ** วัฒนธรรมอาหารมีเรื่องราว มีประวัติความเป็นมาที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิต สภาพแวดล้อมทางนิเวศ พิธีกรรม หรือเป็นเรื่องราวของความสัมพันธ์ หรืออิทธิพลจากต่างชาติ วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นศาสตร์และศิลป์

โดยเฉพาะอาหารนอกจากสามารถรับประทานได้แล้ว ยังมีส่วนประกอบที่ถูกปรุงแต่งต่างๆ ที่มีความสวยงาม มีสีส่น มีพื้นผิว และมีการจัดวาง และยังมีกลิ่นที่นอกเหนือจากงานศิลปะ ประเภททัศนศิลป์โดยทั่วไป

อาหารและขนม จึงสามารถจัดเป็นงานศิลปะได้เช่นเดียวกัน เพียงแต่ว่าอาหารขนมอาจมีการแปรสภาพได้ เสียหายเสื่อมสภาพได้ง่าย ดังนั้น อาหาร-ขนม จึงเป็นงานศิลปะแบบเฉพาะ มีเวลาสั้น ไม่เหมาะต่อการจัดแสดงแบบงานศิลปะที่ใช้เวลาจัดแสดงอย่างยาวนานแบบงานศิลปะโดยทั่วไป

อย่างไรก็ตาม งานศิลปะจากงานวิจัยชุด “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” ได้นำอาหารที่เป็นขนม และเป็นวัตถุขึ้นมาประกอบเป็นส่วนหนึ่งของผลงาน เพื่อสื่อความหมาย ถ้วยจานขามในอดีต กับวัฒนธรรมอาหารในยุคสมัยนั้นๆ โดยผ่านมุมมองและจินตนาการในเชิงสร้างสรรค์ทางศิลปะ มิใช่เพื่อเป็นภาระเพื่อการใช้งานเป็นหลัก

**๔. คุณค่าทางศิลปะ ความงาม** ผลงานชุดนี้จัดเป็นงานศิลปะเซรามิกในลักษณะศิลปะแบบจัดวาง ซึ่งมีแนวคิด เนื้อหา “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ในอดีต โดยนำมาสู่การสร้างสรรคศิลปะแบบจัดวาง โดยในด้านศิลปะนั้น อาจมีวิธีการประเมินคุณค่าทางศิลปะหรือความงามที่แตกต่างกันไปในแต่ละประเภทของผลงาน ดังนั้น ได้มีการพิจารณาหรือประเมินคุณค่าในประเด็นต่างๆ ดังนี้

**รูปทรง** รูปทรงของผลงานในแต่ละชุดแต่ละชิ้นนั้น อาจถือได้ว่าเป็นรูปทรงธรรมดาที่มีความเรียบง่าย ทั้งยังสัมพันธ์กับการใช้สอยตามเนื้อหา แต่ผู้วิจัยได้สร้างสรรค์รูปทรงใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นจากรูปทรงที่เรียบง่าย ด้วยการต่อขา การต่อหู การตัดต่อรูปทรงเพื่อให้ได้รูปทรงใหม่ ดังผลงานชุดสุโขทัย ชุดบ้านเชียง และชุดช่อดอกเบญจรงค์

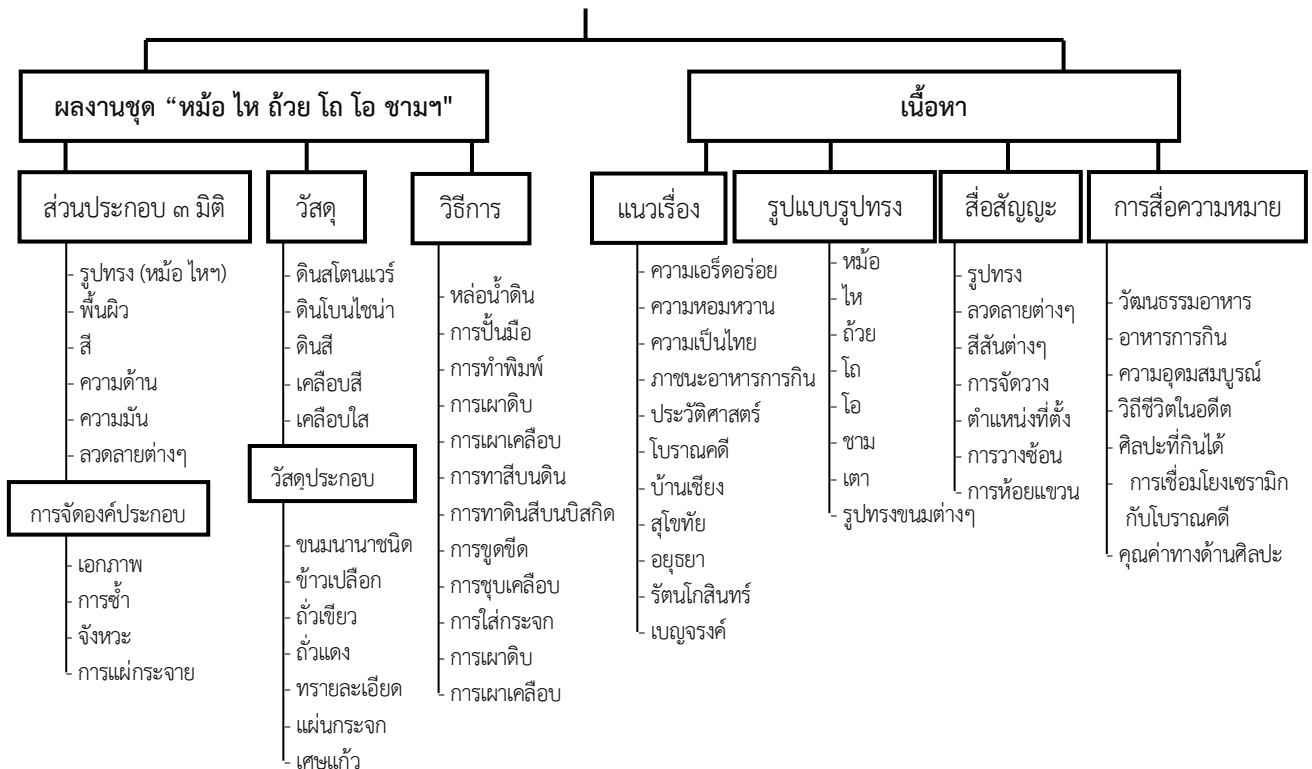
**การตกแต่ง** ผลงานเหล่านี้ ได้เลือกใช้วิธีการตกแต่งที่หลากหลายสัมพันธ์กับการตกแต่งในอดีต ในแต่ละชุดผลงาน โดยนำมาสร้างสรรค์ใหม่ แต่การตกแต่งในแต่ละชุดนั้นจะทำให้ชิ้นงาน และชุดผลงานดังกล่าวน่าสนใจยิ่งขึ้น ได้แก่ การใช้เศษแก้วหลอมในเคลือบซึ่งแม้ว่าเคลือบที่ใช้ และวิธีการตกแต่งอาจเป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป แต่เมื่อผลงานถูกนำมาจัดวางอยู่ร่วมกัน ก็ทำให้ชิ้นงานแต่ละชุดน่าสนใจยิ่งขึ้น

**การเขียนสี (ดินสี)** การเขียนสีใต้เคลือบบนดินสีขาว ก็ทำให้ผลงานมีความสมบูรณ์ขึ้น หรือการขีดดินสีให้เป็นลวดลายร่องลึกต่างๆ ก็สร้างความน่าสนใจขึ้นมาได้เช่นกัน

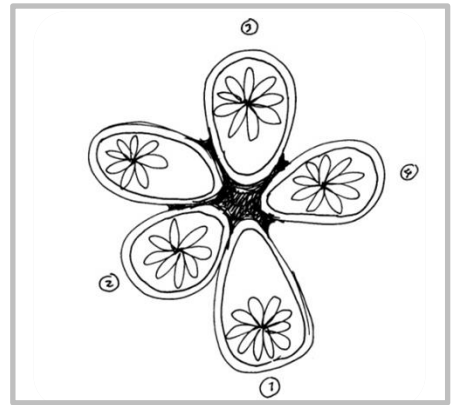
**ส่วนประกอบและการจัดวาง** ผลงานชุดนี้นอกจากชิ้นของผลงานเซรามิกแต่ละชิ้นในแต่ละชุดแล้ว ยังมีส่วนประกอบที่สำคัญที่ช่วยให้ผลงานศิลปะเซรามิกชุดนี้ดูสมบูรณ์ขึ้น

และสื่อเนื้อหาของวัฒนธรรมได้ดียิ่งขึ้น นั่นคือ อาหาร ขนม วัตถุศิลปะต่างๆ ที่ถูกนำมาเป็นส่วนประกอบของผลงาน ได้แก่ ขนมทองเอก ขนมจ่ามงกุฎ เสน่ห์จันทร์ ขนมชั้น ลูกชุบ ขนมเทียนแก้ว สลิม เมล็ดถั่วเขียว เมล็ดข้าวเปลือก และแผ่นกระຈกซึ่งขนม และสิ่งต่างๆ เหล่านี้ประกอบอยู่กับชิ้นงานที่ถูกจัดวาง จัดเรียงตามแนวคิด และองค์ประกอบที่เหมาะสม ทั้งแบบเรียงกระຈก เรียงแบบเป็นแถวเป็นแนว จัดวางแบบอิสระ หรือการวางชิ้นงานซ้อนกัน ทั้งนี้ วัสดุต่างๆ ที่เป็นส่วนประกอบ และวิธีการจัดวางตามลักษณะต่างๆ ทำให้เกิดความงามทางศิลปะมีความสัมพันธ์เชื่อมโยง และยังสื่อความหมาย เรื่องราว ได้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ซึ่งผลงาน และส่วนประกอบต่างๆ เหล่านี้ถูกนำมาจัดวางด้วยการจัดองค์ประกอบ เช่น การผสมผสานกลมกลืนของชุดสีของรูปทรง และวัสดุประกอบ ดังเช่น ผลงานชุดช่อดอกเบญจรงค์ หรือความขัดกันของสีและน้ำหนักสี ดินสีที่ปรากฏบนชิ้นงาน และส่วนประกอบข้าวเปลือกก็ก่อให้เกิดความน่าสนใจอีกแนวทางหนึ่ง จากการวิเคราะห์ผลงาน และเนื้อหาของงานวิจัย ได้จัดทำแผนผังการจำแนกรูปแบบ และเนื้อหาของผลงานชุดดังกล่าวได้ดังนี้

### ผลงานชุด “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก”



ผลงานศิลปะเซรามิกในงานวิจัย “หม้อ ไท ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” เป็นงานศิลปะที่สร้างสรรค์ขึ้นจากกระบวนการวิจัย จึงมีที่มาที่ไป เนื้อหาเรื่องราว ก่อนจะนำมาสู่กระบวนการปฏิบัติการสร้างสรรค์ทางเซรามิก ทั้งได้วิเคราะห์เพื่ออธิบายในประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดความเข้าใจแก่ผู้ที่สนใจศึกษาต่อไป



## บทที่ ๕

### สรุปอภิปรายผลการดำเนินงาน

ในการดำเนินงานวิจัย “หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก” เป็นการวิจัยในเชิงสร้างสรรค์ ที่ใช้วิธีการศึกษาข้อมูลทางเอกสารทางด้านเครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในยุคสมัยต่างๆ ของไทย และศึกษาข้อมูลทางด้านอาหารและวัฒนธรรมอาหารที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับยุคสมัยนั้น ทั้งนี้ ทั้งนี้ เพื่อนำมาเป็นต้นทางความคิดสร้างสรรค์ต่อยอดเป็นชุดงานเซรามิกสร้างสรรค์ในรูปแบบศิลปะจัดวาง โดยสามารถอภิปรายสรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

#### อภิปรายผลการดำเนินงาน

การศึกษาเอกสารและสภาพวิถีชีวิตของสังคมไทย ทำให้ทราบได้ว่าภาชนะ หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ชาม เป็นภาชนะที่ทำจากเครื่องปั้นดินเผาในอดีตที่มีมาอย่างต่อเนื่องยาวนาน ภาชนะเหล่านี้ถูกทำขึ้นเพื่อการใช้สอยในชีวิตประจำวันทางด้านอาหารการกิน การหุงต้ม และการเก็บรักษาถนอมอาหารต่างๆ โดยมีรูปแบบการใช้งาน เทคโนโลยีการผลิต และเรื่องราวที่เกี่ยวข้อง ทั้งสัมพันธ์เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารแตกต่างกันไปในแต่ละยุคสมัย

โดยภาชนะเครื่องปั้นดินเผาก่อนประวัติศาสตร์ในประเทศไทยมีอยู่หลายแหล่ง ทั้งที่บ้านเก่า จังหวัดกาญจนบุรี ภาชนะที่โดดเด่น คือ หม้อสามขา ภาชนะมีนที่หนองราชวัตร จังหวัดสุพรรณบุรี ภาชนะเนื้อดินสีดำที่เรียกว่า “พิมายดำ” แหล่งบ้านปราสาท จังหวัดนครราชสีมา หรือภาชนะดินเผาก้นกลมมนที่บ้านโคกพนมดี อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี แต่ทั้งนี้ที่โดดเด่น และเป็นที่ยู่อักกันโดยทั่วไป คือ ภาชนะดินเผาลายเขียนสีแหล่งก่อนประวัติศาสตร์บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี

ภาชนะดินเผา หม้อ ไห ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ที่มีความสวยงามโดดเด่นหรือขนาดใหญ่โตนั้น มักใช้เป็นภาชนะที่ฝังไปกับศพ คือ ใช้ในการประกอบพิธีกรรม มักพบในการขุดค้นทางโบราณคดี โดยมีรูปแบบที่โดดเด่น คือ เป็นภาชนะไหรูปแบบต่างๆ มีลวดลายแบบเรขาคณิต เขียนด้วยดินสีขาวหรือสีแดง มีการขูดขีด มีการกดประทับเป็นลายเชือกทาบ แต่ที่โดดเด่นคือลายแบบเขียนสี

ส่วนอาหารในยุคสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ได้แก่ ข้าวป่า ข้าวไร่ ปลาชนิดต่างๆ และเกลือ นอกเหนือจากไม้ป่า ไม้ผลตามธรรมชาติ ทั้งนี้ผู้วิจัยนำข้อมูลและแนวคิดมาสู่การสร้างสรรค์งาน ชุด บลูบ้านเชียง

เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยในราวพุทธศตวรรษที่ ๑๘ ถึง ๒๒ เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่มีความสวยงาม มีความหลากหลายของรูปแบบและเทคโนโลยีที่ซับซ้อนมากขึ้น โดยเฉพาะการเคลือบและการเผา ซึ่งมีข้อมูลบ่งบอกถึงความสัมพันธ์ระหว่างเครื่องถ้วยสุโขทัยและเครื่องปั้นดินเผาจีนในสมัยราชวงศ์หยวน และสมัยราชวงศ์หมิง ลักษณะที่โดดเด่นของเครื่องปั้นดินเผาสุโขทัยในกลุ่มภาชนะคือการเคลือบด้วยสีเขียวอมฟ้า เขียวอมเทา ที่เรียกว่า คีลาดล (Celadon) การเขียนลายใต้เคลือบด้วยลายปลา ลายพันธุ์พฤกษา การชุบขีดบนพื้นผิว และเคลือบตผลึกใสเป็นแก้ว

ส่วนอาหารในสมัยสุโขทัย ยังคงเป็นข้าว ปลา และพืชผัก และขนมที่มีส่วนผสมของแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว เช่น ขนมต้มขาว ต้มแดง ข้าวตอกน้ำผึ้ง และอาจเป็นขนมในกลุ่มข้าวต้มต่างๆ โดยใช้ข้าวเหนียว มะพร้าว กะทิ และน้ำตาล ที่มีการห่อใบตอง ได้แก่ ข้าวต้มมัด

ทั้งนี้ แนวคิดเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผานำมาสู่การสร้างสรรค์ผลงานชุด สามขาสุโขทัย สองหูสุโขทัย และลายดอกสุโขทัย

เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะในช่วงสมัยอยุธยาจนถึงรัตนโกสินทร์ คือ กลุ่มภาชนะแบบเคลือบที่มีการเขียนสีที่เรียกว่า เครื่องเบญจรงค์ หรือเครื่องถ้วยเบญจรงค์ โดยเป็นงานศิลปะแบบไทยจีน คือมีรูปแบบและลวดลายแบบไทย แต่ผู้ผลิตคือจีน เป็นเครื่องใช้สอยเกี่ยวกับอาหารการกินของคาวหวาน เป็นของใช้ในราชสำนัก มีรูปแบบที่หลากหลายในกลุ่มถ้วยชามชุดชาจีน ชามมีฝาต่างๆ มีการเขียนลวดลายแบบลายไทย และลายพันธุ์พฤกษาแบบแนวใหม่ เขียนสีด้วยสี ๓-๘ สี ซึ่งสีหลักๆ คือสีเหลือง เขียว แดง ขาว ดำ และในระยะหลังมีการใช้สีเพิ่มมากขึ้น โดยเป็นสีในกลุ่มสีส้ม ชมพู ฟ้า ม่วง และมีการใช้สีทองมาตัดเส้นหรือถมพื้นที่เรียกว่า ลายน้ำทอง

สำหรับวัฒนธรรมอาหารอยุธยาจนถึงรัตนโกสินทร์นั้น ถือว่ามีความสัมพันธ์เชื่อมโยงถึงกัน ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน โดยสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ สัตว์ และพืชผักในท้องถิ่น อาหารคาว ได้แก่ ปลาอย่างน้ำพริกผักจิ้ม และแกงชนิดต่างๆ โดยมีอาหารคาวหวานที่ได้รับอิทธิพลจากตะวันตก ได้แก่ แกงเหงาหงอด และขนมหวานชุดทอง โดยมีส่วนผสมของไข่ที่นอกเหนือจากแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว อันเป็นวัตถุดิบในแบบแผนไทยมาแต่เดิม

ทั้งนี้ แนวคิดจากเครื่องถ้วยเบญจรงค์ ลักษณะที่โดดเด่นของรูปแบบ และการใช้งานของเครื่องถ้วยเบญจรงค์ในวิถีวัฒนธรรมอาหารนำมาสู่การสร้างสรรค์ผลงานเซรามิกในชุด ชุดดอกเบญจรงค์ และกลีบดอกเบญจรงค์ โดยมีขนมหวานแบบไทยจัดวางเป็นส่วนหนึ่งของผลงาน

## สรุป

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องปั้นดินเผาในอดีต และเรื่องราวของวัฒนธรรมอาหารที่เกี่ยวข้อง นำมาสู่การสร้างสรรค์งานเซรามิกในรูปแบบศิลปะจัดวางที่แปรผันไปตามพื้นที่ในการจัดแสดง ด้วยการจัดวางตั้งบนพื้นราบ ตั้งบนพื้นที่สูงและการห้อยแขวน โดยมีวัสดุที่เป็นขนม วัตถุดิบทางอาหารและอื่นๆ เป็นส่วนประกอบ ผลงานมีทั้งสิ้น ๖ ชุด คือ ชุดบลูบ้านเชียง ชุดสามขาสุโขทัย ชุดสองหูสุโขทัย ชุดลายดอกสุโขทัย ชุดชุดดอกเบญจรงค์ และชุดกลีบดอกเบญจรงค์ โดยผลงานดังกล่าวได้แสดงถึงการเชื่อมโยงระหว่างงานศิลปะเซรามิกกับโบราณคดี เป็นงานศิลปะที่มีมิติของรสชาติ และกลิ่นหอม อันเกิดจากวัสดุที่หลากหลายอันเป็นส่วนประกอบของผลงาน โดยสื่อเรื่องราวสื่อความหมาย เกี่ยวกับภูมิปัญญาทั้งด้านภาษาชะหม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ขาม ในอดีต และวัฒนธรรมอาหาร โดยมีคุณค่าทางด้านศิลปะเพียงพอที่จะทำให้ผู้ดูผู้ชมเกิดความภาคภูมิใจในศิลปะและวัฒนธรรมไทย

## ปัญหาและข้อเสนอแนะ

งานศิลปะเซรามิกที่ผลิตหรือสร้างสรรค์โดยนักวิชาการ นักวิจัย ย่อมจะมีข้อบกพร่องทางด้านกระบวนการผลิต หรือข้อผิดพลาดต่างๆ อยู่เสมอ ไม่มากก็น้อย โดยเฉพาะการสร้างงาน ที่มีจำนวนมากหรือรูปร่างที่มีจุดอ่อนต่อการเสียหายได้ง่าย ซึ่งทั้งหลายทั้งปวงล้วนเป็นข้อจำกัดที่ผู้อยู่ในแวดวงทางด้านเซรามิกล้วนทราบกันดี แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับ การออกแบบ การแก้ไขปัญหา การวางแผนปฏิบัติที่รอบคอบ เพื่อให้เหมาะสมกับช่วงเวลา แล้วที่สำคัญคือการวางแผนประชาสัมพันธ์หรือการแสดงผลงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น อันเป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการศึกษาวิจัย



## บรรณานุกรม

- ๙ ภาพยนตร์โบราณ ที่คุณอาจไม่เคยเห็น. เข้าถึงข้อมูลได้จาก  
[www.oknation.nation.tv/blog/varanai](http://www.oknation.nation.tv/blog/varanai).
- ๑๐ เมนูสุขภาพประจำปี ๒๕๕๖. เข้าถึงข้อมูลได้จาก  
[www.sukkhapapjissy.blogspot.com](http://www.sukkhapapjissy.blogspot.com).
- ๑๒ สายพันธุ์ข้าวและประเภทของข้าวในประเทศไทย. เข้าถึงข้อมูลได้จาก  
[www.thitimayusuk2560.blogspot.com](http://www.thitimayusuk2560.blogspot.com).
- กฤษฎา พิณศรี และคณะ. (๒๕๓๕). เครื่องถ้วยสุโขทัย : พัฒนาการของเครื่องถ้วยสุโขทัย.,  
กรุงเทพฯ: อัมรินทร์ พรินต์ ดิงก์ริฟ.
- กิจตยา แคดี. (๒๕๕๗). *ขนมไทย*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- แกงมีสมันไก่. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.sites.google.com](http://www.sites.google.com).
- แกงเหงาหงอด. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.bangkokbiznew.com](http://www.bangkokbiznew.com).
- ขนม ๙ อย่างกับความหมายที่ดี. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.tescolotus.com](http://www.tescolotus.com).
- ขนมไทยโบราณ. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.medium.com](http://www.medium.com).
- คอลัน เอฟ รุณี. (๒๕๖๐). เครื่องถ้วยเบญจรงค์และลายน้ำทอง. กรุงเทพฯ: ริเวอร์บุ๊กส์.
- เครื่องถ้วยเบญจรงค์และลายน้ำทอง. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.mutphysics.com](http://www.mutphysics.com).
- เครื่องถ้วยสมัยอยุธยา. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.saranukromthai.or.th](http://www.saranukromthai.or.th).
- เครื่องปั้นดินเผาสุโขทัย หรือเครื่องสังคโลก. เข้าถึงข้อมูลได้จาก  
[www.kachanapisek.or.th](http://www.kachanapisek.or.th).
- งานกระเบื้อง โอ่ง อ่าง กระถางบัว เครื่องเคลือบโบราณ. เข้าถึงข้อมูลได้จาก  
[www.uauction4.uamulet.com](http://www.uauction4.uamulet.com).
- จริญศรี ผลเรือง. (มปป). *อาหารไทย ๔ ภาค*. กรุงเทพฯ: แม่บ้าน.
- จารึก วิไลแก้ว. (๒๕๓๓). *เตาแม่บ้านน้อย ๒*. กรุงเทพฯ: กองโบราณคดี, กรมศิลปากร.
- ชุมชนออนไลน์ของชาวอุดร. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.udclick.com](http://www.udclick.com).
- เซรามิกส์ไทย. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.thaiceramicsociety.com](http://www.thaiceramicsociety.com).
- ต้มจืด. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.cpbransite.com](http://www.cpbransite.com).
- ทิวทอง หงส์วิวัฒน์. (๒๕๔๕). *ครัวไทย*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ธงทอง จันทรางศุ. (๒๕๕๐). *ในกำแพงแก้ว*. กรุงเทพฯ: เอสซีพรินท์ แอนด์ แพค.

ธนิก เลิศชาญฤทธิ. (๒๕๖๐). *ภาชนะดินเผายุคก่อนประวัติศาสตร์ในประเทศไทย*.

นนทบุรี: มิวเซียมเพรส.

นันทนา ปริมาณุศิษย์. (๒๕๕๖). *โอชาอาเซียน*. กรุงเทพฯ: มติชน.

*เบญจรงค์*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.wangdermpalace.org](http://www.wangdermpalace.org).

ปวิรรต ธรรมาปริชากร และกฤษฎา พิณศรี. (๒๕๓๓). *ศิลปะเครื่องถ้วยในประเทศไทย*.

กรุงเทพฯ: แอควี พรีนติ้ง.

*ปลาช่อนย่างเกลือ*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.weekendhobby.com](http://www.weekendhobby.com).

*ไปเที่ยวผ่านกันเถอะ*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.pantip.com](http://www.pantip.com).

ภรดี พันธุมการ. (๒๕๖๑). *ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร, ศิลปะกับชีวิต*. เอกสาร

*ประกอบการสอนวิชาศิลปะกับชีวิต*. ชลบุรี: คณะศิลปกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยบูรพา.

\_\_\_\_\_. (๒๕๔๔). *ประวัติศาสตร์เซรามิกส์*. ชลบุรี: คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย

บูรพา.

ภูซงค์ จันทวิช. (๒๕๕๑). *เครื่องถ้วยสังคโลก*. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ.

\_\_\_\_\_. (๒๕๕๑). *เครื่องถ้วยเบญจรงค์*. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ.

*ยำใหญ่สูตรและวิธีทำ*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.foodietaste.com](http://www.foodietaste.com).

*ล่าเตียง (อาหารว่างไทยโบราณ)*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.foodtraval.tv](http://www.foodtraval.tv).

*วัฒนธรรมข้าวในญี่ปุ่น*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.mgronline.com](http://www.mgronline.com).

*วิวัฒนาการการดำเนินชีวิตและการหาอาหารยุคก่อนประวัติศาสตร์*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก

[www.life1andlearn1.blogspot.com](http://www.life1andlearn1.blogspot.com).

ศิลปากร, กรม. (๒๕๕๘). *อาหารที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้อง*. กรุงเทพฯ:

กรมศิลปากร.

ส่งเสริมวัฒนธรรม, กรม. (๒๕๕๖). *อัตลักษณ์อาหารไทย ๔ ภาค*. กรุงเทพฯ: กรม

ส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.

*สมัยอยุธยาเขากินกันยังไง*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.food.mthai.com](http://www.food.mthai.com).

*สารพัดข้อดีของ น้ำพริก ที่ยิ่งกินยิ่งสวย*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก

[www.women.trueidnet.net](http://www.women.trueidnet.net).

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (๒๕๖๑). *อยุธยาจากไหน*. กรุงเทพฯ: นานาแฮก.

\_\_\_\_\_. (๒๕๖๐). *อาหารไทยมาจากไหน*. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพฯ: นานาแฮก.

สมล ว่องวงศ์ศรี. (๒๕๕๗). *จานอร่อยจากปู่ย่า สูตรโบราณ ๑๐๐ ปี*. กรุงเทพฯ: สารคดี.

*สูตรขนมต้มขาว*. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.cookpad.com](http://www.cookpad.com).

สูตรสำเร็จเลี้ยงปาดุกในบ่อดิน. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.matichon.co.th](http://www.matichon.co.th).

ห่อ-อาหารชาววัง. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.sites.google.com](http://www.sites.google.com).

แหล่งโบราณคดีหนองราชวัตร. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.finearts.go.th.>item>](http://www.finearts.go.th.>item>).

แหล่งโบราณคดีที่สำคัญในประเทศไทย. เข้าถึงข้อมูลได้จาก

[www.sac.or.th>archaeology>](http://www.sac.or.th>archaeology>).

อาหารโบราณ ๔ แผ่นดิน. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.bangkokbiznews.com](http://www.bangkokbiznews.com).

อาหารเปลี่ยนโลก ๑๐ อาหารสร้างอารยธรรมมนุษย์. เข้าถึงข้อมูลได้จาก

[www.wongnai.com](http://www.wongnai.com).

อาหารสมัยสุโขทัย. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.sites.google.com](http://www.sites.google.com).

อาหารสมัยสุโขทัย. เข้าถึงข้อมูลได้จาก [www.thaidessert๓๒๐-wordpress.com](http://www.thaidessert๓๒๐-wordpress.com).

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การแสดงผลงานวิจัย หม้อ ไห ถ้วย โถ โอ ซาม:

วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก

วันที่ ๒-๑๒ เมษายน ๒๕๖๒

ณ หอศิลปะ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา















ภาคผนวก ข  
การอบรมวัฒนธรรมอาหาร  
การทำขนมส้มปั้นนี้ และขนมทองเอก  
๑๐ เมษายน ๒๕๖๒  
ณ อาคารคณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา













อบรมการทำขนมสัมปันนี และขนมทองเอก ขนมในสมัยอยุธยา  
ประกอบนิทรรศการ “หม้อ ไห ถ้วย โอ ซาม : วัฒนธรรมอาหารในงานเซรามิก  
๑๐ เมษายน ๒๕๖๒  
คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

**ขนมสัมปันนี**

ขนมสัมปันนี หรือ สัมปะนี เป็นขนมไทยโบราณ จัดว่าเป็นขนมมงคลที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงานอีกหนึ่งชนิดหนึ่ง เพราะสมัยก่อนเชื่อกันว่า ขนมสัมปันนี มีความหมายของชื่อคือ อันเป็นที่รัก เพราะผู้ที่ทานเข้าไปจะค่อยละลายในปากได้รับรู้ถึงกลิ่นหอมและความหวาน ความคิดถึงความรักและความห่วงใย โดยทำจากแป้งมันคั่ว แล้วนวดผสมกับน้ำกะทิและน้ำตาลทราย เนื้อขนมจะละลายในปากมีรสหวานและหอมกลิ่นควันเทียนอบขนม รูปร่างคล้ายดอกไม้มีสีสันสวยงาม ปัจจุบันมี สัมปันนี ๒ สูตรคือสูตรกรอบอร่อย และสูตรนุ่มละมุนลิ้นแบบไม่ต้องอบ

**ขนมสัมปันนี...ขนมแห่งความคิดถึง**

เป็นที่รู้โดยทั่วกันว่า ในสมัยพระนารายณ์ มหาราช นั้น มีหญิงชาว โปรตุเกส ผู้หนึ่ง ที่มีบทบาทในเรื่องของ การทำขนมไทยเป็นอย่างมาก นั่นก็คือ ท้าวทองกีบม้า ภรรยาของเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ที่ได้รับการยกย่อง ให้เป็นราชินีแห่งขนมไทย ท่านได้สร้างสรรค์ผลงานมากมายทิ้งไว้ให้แก่ชนรุ่นหลัง ซึ่งหนึ่งในนั้นก็มีเมนู ขนมไทยโบราณ นามว่า ขนมสัมปันนี รวมอยู่ด้วย เพื่อเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยไม่ให้หายไป พวกเราไปทำความรู้จักกับ ขนมสัมปันนี ด้วยกัน



ขนมสัมปันนี หรือ ขนมสัมปะนี เป็นขนมที่ทำจาก แป้งมันคั่ว แล้วนวดผสมกับน้ำกะทิ และ น้ำตาลทราย เนื้อขนมจะละลายในปากมีรสหวานและ หอมกลิ่นควันเทียนอบขนม กรอบนอกนุ่มใน รูปร่างคล้ายดอกไม้มีสีสันสวยงาม ปัจจุบันมี ๒ แบบ คือแบบแห้งและแบบเปียก แบบแห้งจะใช้แป้งมันสำปะหลัง นำไปคั่วให้สุกก่อนนำมาทำขนม ส่วนแบบเปียก จะใช้แป้งข้าวเจ้าที่ไม่ต้องคั่ว

ขนมสัมปันนี ถือได้ว่าเป็นขนมที่มีประวัติอันยาวนาน และเป็นขนมมงคล นิยมใช้ในพิธีแต่งงาน ต้นกำเนิดมาพร้อมกับขนมตระกูลทองทั้งหลาย ไม่ว่าจะ เป็น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ตั้งแต่สมัย อยุธยา ในรัชสมัยของ สมเด็จพระนารายณ์ มหาราช ในปี ๒๖๖๒ หลักฐานทางประวัติศาสตร์ของต้นกำเนิดขนมสัมปันนี ได้ปรากฏในบันทึกของ อเล็กซานเดอร์ แฮมิลตัน ชาวตะวันตกอีกผู้หนึ่งที่บันทึกการเดินทางเกี่ยวกับเรื่องของ ท้าวทองกีบม้าว่า “ข้าพเจ้าได้เห็นท่านผู้หญิงของพลคอนในปี พ.ศ.๒๒๖๒ เวลาที่ท่านได้รับเกียรติเป็นต้นห้องเครื่องหาวนาของพระเจ้าแผ่นดิน ท่านเกิดในกรุงสยามในตระกูลอันมีเกียรติ และในเวลานั้นท่านเป็นที่ยกย่องนับถือแก่คนทั่วไป...ท่านท้าวทองกีบม้าผู้นี้ เป็นต้นการสั่งสอนให้ชาวสยามทำของหวาน คือ ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมทองโปร่ง ทองพลุ ขนมฝิง ขนมฝรั่ง ขนมฝิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมสัมปันนี ขนมหม้อแกง เป็นต้นเหตุเดิมที่ท้าวทองกีบม้าทำและสอนให้ชาวสยาม ”

จะเห็นได้จากในข้อความนี้ ว่ามีชื่อของ ขนมสัมปันนี อยู่ด้วย นอกจากนี้ ขนมสัมปันนียังมีความหมายว่า “อันเป็นที่รัก” อีกด้วย เพราะผู้ที่ทานเข้าไป จะรู้สึกถึงกลิ่นหอม และความหวาน ที่ละลาย อย่างช้าๆภายในปาก แสดงถึงความคิดรัก ความคิดถึง และห่วงใย สมัยก่อน ฝ่ายผู้หญิง จะทำเอาไว้ให้แก่ฝ่ายชาย ยามที่ต้องออกไปรบเพื่อปกป้องบ้านเมือง เอาไว้กินระหว่างทาง ให้หายคิดถึง



เมื่อเรารู้ถึงที่มาที่ไปของ ขนมสัมปันนี เรียบร้อยแล้ว ก็เป็นหน้าที่ของชาวเบเกอรี่อย่างพวกเรา ที่ต้องสานต่อเจตนารมณ์ ที่บรรพบุรุษของเราได้มอบของที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ และ วัฒนธรรม เอาไว้ให้แก่พวกเรา จนมาถึงยุคปัจจุบัน

ส่วนผสม : สูตรกรอบ

๑. แป้งมันสำปะหลัง ๕ ถ้วย
๒. เทียนสำหรับอบขนม
๓. น้ำตาลทราย ๒ ถ้วย
๔. กะทิสด ๓ ถ้วย
๕. สีผสมอาหารสีเขียวและแดง (หรือสีอื่นตามชอบ)
๖. แป้งนวล (สำหรับโรยขนม)
๗. พิมพ์ดอกไม้

วิธีทำ

๑. นำแป้งมันไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนจนแป้งสุก โดยสังเกตจากแป้งจะสีน้ำตาลติดกระทะ

๒. ใส่แป้งลงในหม้อที่มีฝาปิด แหวกแป้งเป็นช่องตรงกลาง จุดเทียนสำหรับอบดับไฟให้เหลือแต่คว้นแล้วใส่ถ้วยเล็ก ๆ นำไปวางไว้ตรงกลางแป้ง ปิดฝา อบคว้นเทียน ๓ รอบ รอบละ ๑๕-๒๐ นาที (หรืออบข้ามคืนจะทำให้ขนมหอมยิ่งขึ้น)

๓. ใส่น้ำตาลทรายลงในกระทะทองเหลืองแล้วกรองกะทิใส่ตามลงไป นำขึ้นตั้งไฟกลางคนเบา ๆ จนน้ำตาลทรายละลาย หมั่นปาดขอบกระทะด้วย แต่ไม่ต้องคนบ่อยมาก รอจนเดือดจากนั้นลดเป็นไฟอ่อน เคี่ยวต่อจนเริ่มเป็นยางมะตูม ยกออกจากเตา ใช้พายคนจนน้ำเชื่อมข้นคล้ายนมข้น พักทิ้งไว้จนอุ่น

๔. แบ่งน้ำเชื่อมเป็น ๒ ถ้วย แล้วหยดสีผสมอาหารลงไปคนผสมให้เข้ากัน จากนั้นแบ่งแบ่งเป็น ๒ ส่วน ใสลงไปลงในน้ำเชื่อมแล้วคนให้ส่วนผสมจับกันเป็นก้อนแล้วใช้มือवादต่อจนเนียน

๕. โรยแป้งนวลบาง ๆ ลงในพิมพ์ ปั้นส่วนผสมเป็นก้อนกลมแล้วใส่ลงไป ในพิมพ์ กดจนแน่น เคาะออกจากพิมพ์ จัดเสิร์ฟ





หมายเหตุ สูตรด้านบนเป็นสูตร สัมปันนีกรอบ ถ้าอยากได้สัมปันนีแบบนิ่ม หรือ แบบอ่อน ก็ไม่ต้องคั่วแป้งเท่านั้นเอง



เพียงเท่านี้ เพื่อน ๆ ก็ช่วยกันรักษาสิ่งล้ำค่าให้อยู่เคียงคู่ไปกับประเทศไทยแล้วละค่ะ ต่อให้เวลาจะเดินหน้าไปเท่าใด แต่ประวัติศาสตร์และเรื่องราวที่ผ่านมา ก็ยังคงมีคุณค่าในตัวเองเสมอ ไม่มีอะไรมาทำให้คุณค่าเหล่านั้นหายไปแน่นอน นอกเสียจากคนไทย จะลืมความเป็นไทยไปเอง ดังนั้น พวกเราจึงต้องรัก และ หวงแหน ความเป็นไทย อย่าให้อะไรมาพรากไปจากเรานะคะ





### ขนมทองเอก

ขนมไทยตระกูลทอง ที่เพิ่มความพิเศษกว่าขนมทองชนิดอื่นด้วยการติดทองคำเปลวด้านบนของขนม โดยคำว่าเอกนั้น สื่อความหมายถึงการเป็นที่หนึ่ง ความก้าวหน้าทางหน้าที่การงาน การได้เลื่อนยศเลื่อนตำแหน่ง จึงนิยมใช้ขนมทองเอก ประกอบพิธีมงคลสำคัญต่าง ๆ หรือใช้มอบเป็นของขวัญการฉลองความสำเร็จ ซึ่งเปรียบเสมือนคำอวยพรให้เป็นที่หนึ่งสมกับชื่อของขนม

**ขนมทองเอก** คือ ขนมไทยที่มีส่วนผสมของแป้งสาลี น้ำตาล ไข่แดง และกะทิ กวนจนข้น แล้วนำใส่แม่พิมพ์ให้ได้รูปตามที่ต้องการ จากนั้นจึงแกะออกจากแม่พิมพ์ แล้วนำมาอบด้วยเทียนอบ

ประวัติขนมทองเอกในสมัยโบราณนั้นได้มีการนำทองคำเปลวมาตัดเป็นแผ่นสีเหลืองเล็กๆ มาประดับไว้ด้านบนของขนมทองเอก โดยใช้วิธีการวางแผ่นทองคำเปลววางไว้บนแม่พิมพ์ก่อนเทขนมทองเอกลงในแม่พิมพ์ แต่ปัจจุบันไม่มีการนำทองคำเปลวมาตกแต่งขนมทองเอก เนื่องจากทองคำเปลวเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้รับประทาน ขนมทองเอกเป็นขนมในตระกูลทอง

ซึ่งขนมในตระกูลทองอันได้แก่ ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอดฝอยทอง ขนมในตระกูลนี้จะต้องใช้ความพิถีพิถันในการทำ เพราะเป็นขนมที่มีลักษณะสง่างาม และโดดเด่นกว่าขนมชนิดอื่น ขนมทองเอกนั้นเป็นขนม ๑ ใน ๙ ชนิดที่ถูกเรียกว่าขนมมงคล อัน



ได้แก่ ทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น เม็ดขนุน ถ้วยฟู จ่ามงกุฏ **ทองเอก** และ เสน่ห์จันทร์ ขนมมงคลนั้นจะใช้ในการนำไปประกอบเครื่องคาวหวานเพื่อถวายพระในงานมงคลต่างๆ เช่น งานบวช งานมงคลสมรส หรืองานขึ้นบ้านใหม่ โดยเชื่อว่างานมงคลเหล่านี้จะต้องใช้เฉพาะขนมไทยที่มีชื่อไพเราะ และเป็นสิริมงคล ซึ่งคำว่า เอก ในชื่อขนมทองเอกนั้น หมายความว่า การเป็นที่หนึ่ง

ที่มาของชื่อขนมทองเอกมาจากการที่ในสมัยโบราณนั้นได้มีการนำทองคำเปลวมาตัดเป็นแผ่นสีเหลืองเล็กๆ มาประดับไว้ด้านบนของขนมทองเอก โดยใช้วิธีการวางแผ่นทองคำเปลววางไว้บนแม่พิมพ์ก่อนเทขนมทองเอกลงในแม่พิมพ์ แต่ปัจจุบันไม่มีการนำทองคำเปลวมาตกแต่งขนมทองเอก เนื่องจากทองคำเปลวเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้รับประทาน

เป็น ขนม ในตระกูล ทอง อีกชนิดหนึ่งที่ต้องใช้ความ พิถีพิถัน เป็นอย่างยิ่งในทุก ขั้นตอนการทำ มีลักษณะที่สง่างาม โดดเด่นกว่า ขนมตระกูลทอง ชนิดอื่นๆ ตรงที่มีทองคำเปลว ติดไว้ที่ด้านบนของขนม คำว่า "เอก" หมายความว่าถึง การเป็นที่หนึ่ง การใช้ขนมทองเอก ประกอบพิธีมงคลสำคัญต่างๆ หรือใช้มอบเป็นของขวัญในงานฉลอง การเลื่อนยศ เลื่อนตำแหน่ง จึงเปรียบเสมือนคำอวยพรให้เป็นที่หนึ่งด้วย





### ส่วนผสม

๑. แป้งสาลีเอนกประสงค์ ๑ ถ้วย
๒. แป้งท้าวยายม่อม ๒ ช้อนชา
๓. ไข่ไก่ (ใช้เฉพาะไข่แดง) ๘ ฟอง
๔. กระทิ (มะพร้าวชูดขาว ๒๐๐ กรัม) ๑ ถ้วย
๕. น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย

### สิ่งที่ต้องเตรียม

พิมพ์ไม้สำหรับทำขนมทองเอก, ทองคำเปลว

### วิธีทำ

๑. ใส่กะทิกับน้ำตาลลงในกระทะทอง ตั้งไฟกลาง เคี่ยวนานประมาณ ๑๐-๑๕ นาที จนมีลักษณะข้นขาว ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น
๒. ร่อนแป้งสาลีและแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน ๒ ครั้ง

นำกะทิกับน้ำตาลที่เคี่ยวไว้ (ส่วนผสมข้อ ๑) ใส่ไข่แดง และแป้งที่ร่อนไว้ คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน

๓. นำขึ้นกวนไฟอ่อน ๆ จนแป้งรวมตัวเป็นก้อน กวนจนแป้งเนียนใส ยกลง คลุมด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ให้เย็น

๔. นำแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมเท่า ๆ กัน อัดลงในพิมพ์รูปต่าง ๆ ตามต้องการ เคาะออก นำมาติดทองคำเปลว

**หมายเหตุ** วิธีการติดทองคำเปลว ใช้น้ำเชื่อมช่วยในการติด และทองคำเปลวต้องตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ

#### **แหล่งข้อมูลจาก**

[www.food.mthai.com](http://www.food.mthai.com), [baanlaesuan.com](http://baanlaesuan.com), [reurnthai.com](http://reurnthai.com), [bareo-isyss.com](http://bareo-isyss.com),  
[www.th.wikipedia.org](http://www.th.wikipedia.org), [cooking.kapook.com](http://cooking.kapook.com), [เมนู.net](http://เมนู.net), [thaigoodview.com](http://thaigoodview.com),  
[www.weddinginlove.com](http://www.weddinginlove.com), [bloggang.com](http://bloggang.com), [openrice.com](http://openrice.com)

ภาคผนวก ค

การบรรยายพิเศษ เครื่องปั้นดินเผา “ศิลาตล”

สถานสัมพันธจีนสู่ไทย ๑๖-๒๒ สิงหาคม ๒๕๖๒

ณ ห้องนิทรรศการ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ



# เครื่องปั้นดินเผา “ศิลาดล” สานสัมพันธ์จีนสู่ไทย

ณ ห้องนิทรรศการ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ  
ระหว่างวันที่ 16-22 สิงหาคม พ.ศ. 2562

## เรียนเชิญทุกท่านร่วมชมนิทรรศการ

- \* นิทรรศการเครื่องเซรามิก Longquan
- \* งานแสดงศิลปะเครื่องเคลือบศิลาดล  
ของศิลปินชาวจีนจากมหาวิทยาลัยลี่ชู่ย  
และศิลปินชาวไทย
- \* ร่วมฟังบรรยายพิเศษเรื่อง “ศิลาดล”

วิทยากรฝ่ายไทย-จีน



ศาสตราจารย์ ปรดี พันธุการ  
คณะศิลปกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยบูรพา

MR. XIAOFENG ZHOU  
มหาวิทยาลัยลี่ชู่ย  
แห่งประเทศไทย



สถาบันขงจื้อและศูนย์จีนศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา  
[www.confucius.buu.ac.th](http://www.confucius.buu.ac.th)  
[www.facebook.com/confuciusbuu](https://www.facebook.com/confuciusbuu)  
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม 038-102602















