



เครื่องประดับที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระดาษ



โดย

นางสาวกมลวรรณ ชูแก้ว

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

ภาควิชาออกแบบเครื่องประดับ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2564

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

เครื่องประดับที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระยอ



โดย
นางสาวกมลวรรณ ชูแก้ว

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต
ภาควิชาออกแบบเครื่องประดับ
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2564
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

JEWELRY DESIGN PROJECT TO WEAR THE VALUE OF RICE PAPER



By

MISS Kamonwan CHOOKAEW

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for Master of Fine Arts JEWELRY DESIGN

Department of Jewelry Design

Graduate School, Silpakorn University

Academic Year 2021

Copyright of Silpakorn University

หัวข้อ	เครื่องประดับที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระดาษ
โดย	นางสาวกมลวรรณ ชูแก้ว
สาขาวิชา	การออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญา มหาบัณฑิต
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปฐมภรณ์ ประพิศพงศ์วานิช

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้รับพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต

..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.จุไรรัตน์ นันทานิช)

พิจารณาเห็นชอบโดย

..... ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ยอดขวัญ สวัสดิ์)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปฐมภรณ์ ประพิศพงศ์วานิช)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายใน

(อาจารย์ ดร. อรุณา วิชัยกุล)

..... ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

(ศาสตราจารย์ ดร. พัดชา อุทิสวรรณกุล)

620420016 : การออกแบบเครื่องประดับ แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : เครื่องประดับร่วมสมัย, แผ่นกระยอ, คุณค่า

นางสาว กมลวรรณ ชูแก้ว: เครื่องประดับที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระยอ อาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์หลัก : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปฐมภรณ์ ประพิศพงค์วานิช

โครงการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา บทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ ตลอดจนความสัมพันธ์ด้านวิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และเพื่อสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับที่สะท้อนเนื้อหาที่ได้จากการศึกษา ด้วยการสร้างภาพลักษณ์ใหม่และการขยายบทบาทของแผ่นกระยอ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในฐานะวัสดุใหม่ของการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลศึกษาด้านประวัติความเป็นมา บทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ ตลอดจนความสัมพันธ์ด้านวิวัฒนาการทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แสดงให้เห็นว่าแผ่นกระยอไม่ได้มีหน้าที่ในด้านอาหารแต่เพียงเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทในการสะท้อนเรื่องราวด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต จากนั้นจึงได้ศึกษางานศิลปกรรมที่เกี่ยวข้องกับการนำอาหารมาเข้ามามีส่วนร่วมในการแสดงออกของศิลปิน ทั้งด้านการสร้างองค์ประกอบศิลป์ แนวความคิด และกลวิธีที่นำมาใช้ในการสื่อสาร นำไปสู่กระบวนการทดลองพัฒนาศักยภาพของแผ่นกระยอสูงงานเครื่องประดับในแบบดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม เพื่อสร้างภาพลักษณ์ใหม่และการขยายบทบาทของแผ่นกระยอสูงงานเครื่องประดับ จากนั้นจึงทำการค้นหาแนวทางการออกแบบและเข้าสู่กระบวนการสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นผลเครื่องประดับที่สามารถสะท้อนเรื่องราวจากแผ่นกระยอ

ผลการวิจัยพบว่า แผ่นกระยอมีบทบาทในการสะท้อนเรื่องราวและเป็นวัสดุที่มีคุณค่าและความหมายทางวัฒนธรรม ซึ่งประกอบด้วยด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต จึงนำไปสู่การทดลองพัฒนาศักยภาพของแผ่นกระยอสูงงานเครื่องประดับในแบบดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม ทำให้ได้แผ่นกระยอจากการพัฒนาศักยภาพด้านสมบัติการขึ้นรูปและมีภาพลักษณ์ใหม่ ซึ่งเกิดจากกลดลและสีสนที่สอดคล้องกับแนวคิดและเนื้อหาสาระ จนสามารถขยายบทบาทของแผ่นกระยอ สู่บทบาทของการเป็นวัสดุที่จะนำมาใช้สร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับเพื่อแสดงคุณค่าของแผ่นกระยอต่อไป

620420016 : Major JEWELRY DESIGN

Keyword : CONTEMPORARY JEWELRY, RICE PAPER, VALUE

MISS KAMONWAN CHOOKAEW : JEWELRY DESIGN PROJECT TO WEAR THE
VALUE OF RICE PAPER THESIS ADVISOR : ASSISTANT PROFESSOR PATHAMAPHORN
PRAPHITPHONGWANIT, Ph.D.

This thesis aims to study the historical role of 'Rice paper' through its social development, cultural revolution, and influence on natural resources and human beings. To propose a collection of contemporary jewelry that reflected the knowledge and created a brand-new image of the rice paper as an innovative material for jewelry design and making.

The study shows that the rice paper has not been only for cooking but still reflects culture, wisdom, and way of living from past to present. The research ranged from the review literature of relevant visual arts that included food as an expression of artists and the development of rice paper's properties with jewelry making techniques. Ultimately, it became one of the materials for design directions to enhance the qualification in the form of wearable art pieces.

This research indicates the value of rice paper as a medium that reflects the cultural meanings, which include history, wisdom, and way of living. It creates a new appearance and application suitable for becoming an innovative material for jewelry design and making.

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถดำเนินการจนลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความอนุเคราะห์ และสนับสนุนเป็นอย่างดีจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปฐมภรณ์ ประพิศพงค์วานิช ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ ดร.อรอุมา วิชัยกุล ที่ได้กรุณาให้ความช่วยเหลือ คำปรึกษา แนะนำ และปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ กระทั่งการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้สำเร็จเรียบร้อยด้วยดี รวมทั้ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยอดขวัญ สวัสดิ์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และ ศาสตราจารย์ ดร.พัชรา อุทิศวรรณกุล ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่กรุณาให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะ ที่เป็นประโยชน์แก่ผู้วิจัย ส่งผลให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้ถูกต้องและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ผู้วิจัยขอกราบ ขอบพระคุณในความกรุณาของท่านเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ไพฑิณี ศิริพานิช ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการแปลเอกสาร บทคัดย่อวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณครอบครัว และเพื่อน ๆ ที่อำนวยความสะดวก ช่วยเหลือ และให้กำลังใจ ในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ สุดท้ายนี้ผู้วิจัยหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้คงเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจ ศึกษาต่อไป

คุณค่าหรือประโยชน์อันเกิดจากวิทยานิพนธ์เล่มนี้ ผู้วิจัยขอน้อมบูชาแต่พระคุณบิดา มารดา ครู อาจารย์ที่อบรมสั่งสอน แนะนำ ให้การสนับสนุนและให้กำลังใจอย่างดียิ่งเสมอมา

นางสาว กมลวรรณ ชูแก้ว

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
สารบัญภาพ.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	1
1.3 ขอบเขตของการศึกษา.....	2
1.4 ขั้นตอนของการศึกษา.....	2
1.5 แผนการดำเนินงาน ระยะเวลา ลำดับขั้นตอนการดำเนินงาน.....	3
1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
บทที่ 2 การรวบรวมข้อมูล.....	4
2.1 ประวัติความเป็นมา.....	4
2.2 วิธีทำแผ่นแปงกระยอ.....	6
2.3 บทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ.....	15
2.3.1 บทบาทด้านประวัติศาสตร์.....	15
2.3.2 การสะท้อนภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น.....	21
2.3.3 การสะท้อนวิถีชีวิตในปัจจุบัน.....	25
2.4 รูปแบบการใช้งาน.....	29

2.5 คุณค่าของแผ่นกระยอ.....	44
2.6 ศิลปะกับการสื่อสารแนวความคิด	47
2.7 การสร้างสรรค์ผลงานของศิลปินและนักออกแบบโดยรับแรงบันดาลใจจากอาหาร	48
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	63
3.1 การวิเคราะห์หาแนวทางการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ.....	63
3.2 การพัฒนาวัสดุเพื่อใช้ในงานเครื่องประดับ.....	83
3.2.1 แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิมสู่งานเครื่องประดับ.....	83
3.2.2 แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่งสู่งานเครื่องประดับ	90
บทที่ 4 แนวทางการออกแบบและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ	115
4.1 แนวทางการออกแบบ	115
4.1.1 แนวทางการออกแบบที่ 1: แบบดั้งเดิม	115
4.1.2 แนวทางการออกแบบที่ 2 : แบบปรับแต่ง	121
4.1.3 แนวทางการออกแบบที่ 3 : แบบหลอมรวม.....	127
4.2 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ.....	131
4.2.1 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 : แบบดั้งเดิม	132
4.2.2 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 : แบบปรับแต่ง.....	139
4.2.3 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 3 : แบบหลอมรวม	142
4.3 การสวมใส่ผลงานเครื่องประดับ.....	145
4.4 สรุปกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ.....	157
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผล	158
อภิปรายผล	160
รายการอ้างอิง.....	164
ประวัติผู้เขียน	168

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1	11
ตารางที่ 2	12
ตารางที่ 3	14
ตารางที่ 4	31
ตารางที่ 5	57
ตารางที่ 6	58
ตารางที่ 7	60
ตารางที่ 8	63
ตารางที่ 9	66
ตารางที่ 10	69
ตารางที่ 11	76
ตารางที่ 12	78
ตารางที่ 13	80
ตารางที่ 14	84
ตารางที่ 15	87
ตารางที่ 16	89
ตารางที่ 17	90
ตารางที่ 18	92

ตารางที่ 19	การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว.....	95
ตารางที่ 20	การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ	96
ตารางที่ 21	การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว.....	97
ตารางที่ 22	การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติจากการนำไปปรับแต่ง รูปลักษณะ	99
ตารางที่ 23	การพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอ ในงานเครื่องประดับแบบปรับแต่ง.....	105
ตารางที่ 24	การแสดงผลการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไป ผ่านความร้อน.....	108
ตารางที่ 25	การพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ.....	110
ตารางที่ 26	การพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอ ในงานเครื่องประดับแบบหลอมรวม	112
ตารางที่ 27	การแสดงผลการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไป ผ่านความร้อน.....	113
ตารางที่ 28	การแสดงผลแนวทางการออกแบบที่ 1	115
ตารางที่ 29	การแสดงผลแนวทางการออกแบบที่ 2	121
ตารางที่ 30	การแสดงผลแนวทางการออกแบบที่ 3	127

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 แผ่นแป้งกระยอ หรือแผ่นเปาะเปี๊ยะเวียดนาม.....	4
ภาพที่ 2 ชุนปังหรือเปาะเปี๊ยะสด.....	5
ภาพที่ 3 ชุนจ่วน หรือปอเปี๊ยะทอด	6
ภาพที่ 4 Bánh tráng หรือ Bánh đa nem.....	7
ภาพที่ 5 Bánh tráng nướng.....	7
ภาพที่ 6 Bánh tráng rế	8
ภาพที่ 7 Bánh tráng tôm mè	8
ภาพที่ 8 การหมักน้ำแป้ง	9
ภาพที่ 9 น้ำแป้งที่ได้จากการหมัก	9
ภาพที่ 10 การหุงแผ่นแป้ง	10
ภาพที่ 11 การพักแผ่นบนแผ่นรองจากไม้ไผ่สาน	10
ภาพที่ 12 การตักแผ่นแป้งให้แห้ง	10
ภาพที่ 13 แผ่นรองตากจากพลาสติกสาน	15
ภาพที่ 14 Vietnamese Spring Rolls.....	17
ภาพที่ 15 Vietnamese Summer Rolls	17
ภาพที่ 16 อาชีพการแผ่นกระยอของครอบครัวชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม จังหวัดหนองคาย (1)....	19
ภาพที่ 17 อาชีพการแผ่นกระยอของครอบครัวชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม จังหวัดหนองคาย (2)....	19
ภาพที่ 18 อาชีพการแผ่นกระยอของครอบครัวชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม จังหวัดหนองคาย (3)....	20
ภาพที่ 19 เปาะเปี๊ยะสดตำรับใหม่จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่	23
ภาพที่ 20 อาหารที่เกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรม	25
ภาพที่ 21 ขั้นตอนการทำเปาะเปี๊ยะเวียดนาม (1)	26
ภาพที่ 22 ขั้นตอนการทำเปาะเปี๊ยะเวียดนาม (2)	26

ภาพที่ 23	การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว (1).....	27
ภาพที่ 24	การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว (2).....	27
ภาพที่ 25	การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว (3).....	28
ภาพที่ 26	เปาะเปี๊ยะสดตำรับใหม่จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบและทักษะที่ประณีต (1).....	28
ภาพที่ 27	เปาะเปี๊ยะทอดตำรับใหม่จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบและทักษะที่ประณีต (2).....	29
ภาพที่ 28	เปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม.....	30
ภาพที่ 29	แผนผังแสดงรูปแบบการใช้แผ่นกระยอ.....	42
ภาพที่ 30	แผนผังแสดงคุณค่าของแผ่นกระยอ.....	46
ภาพที่ 31	ผลงานของศิลปิน Ars Thanea Studio.....	48
ภาพที่ 32	ผลงานของศิลปิน Anna Keville Joyce (1).....	49
ภาพที่ 33	ผลงานของศิลปิน Anna Keville Joyce (2).....	49
ภาพที่ 34	ผลงานของศิลปิน Lemert และ Sander.....	50
ภาพที่ 35	เครื่องประดับเพื่อใช้จัดแสดงอาหาร.....	50
ภาพที่ 36	แหวน Bread Ring.....	51
ภาพที่ 37	เครื่องประดับชุด fruity jewels.....	51
ภาพที่ 38	เครื่องประดับชุด Appletizer.....	52
ภาพที่ 39	เครื่องประดับจากช็อคโกแลต (1).....	52
ภาพที่ 40	เครื่องประดับจากช็อคโกแลต (2).....	53
ภาพที่ 41	ประติมากรรม Wotsit all about.....	53
ภาพที่ 42	สร้อยคอ Daphne.....	54
ภาพที่ 43	ผลงาน Crystal World: 2010.....	54
ภาพที่ 44	กำไล Ivory Chocolate.....	55
ภาพที่ 45	เครื่องประดับชุด Sha-Green.....	55
ภาพที่ 46	สร้อยคอ Tongues.....	56

ภาพที่ 47	ผลงานศิลปะการจัดวาง Drops of flavour	56
ภาพที่ 48	การใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิดและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ	101
ภาพที่ 49	การใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิดและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว.....	101
ภาพที่ 50	การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ	102
ภาพที่ 51	การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระและ ทับซ้อนกัน.....	102
ภาพที่ 52	การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระ และทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระยวงคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ	102
ภาพที่ 53	การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ ลักษณะจัดเรียง สลับให้กระจายทั่วทั้งแผ่น	103
ภาพที่ 54	การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียง อย่างเป็นระเบียบ	103
ภาพที่ 55	การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียง และทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระยวงคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ	103
ภาพที่ 56	การปรับแต่งรูปลักษณะของวัสดุธรรมชาติร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์	104
ภาพที่ 57	การแสดงสีเส้นและเส้นใยจากพืช	104
ภาพที่ 58	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (1).....	116
ภาพที่ 59	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (2).....	116
ภาพที่ 60	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (3).....	117
ภาพที่ 61	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (4).....	118
ภาพที่ 62	การจัดองค์ประกอบศิลป์ในเครื่องประดับแนวทางที่ 1	119
ภาพที่ 63	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (1).....	119
ภาพที่ 64	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (2).....	120
ภาพที่ 65	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (1).....	122
ภาพที่ 66	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (2).....	122

ภาพที่ 67	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (3)	123
ภาพที่ 68	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (4)	124
ภาพที่ 69	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (1)	125
ภาพที่ 70	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (2)	125
ภาพที่ 71	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (3)	126
ภาพที่ 72	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (1)	128
ภาพที่ 73	แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (2)	128
ภาพที่ 74	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (2)	129
ภาพที่ 75	ทัศนธาตุจากรูปแบบของอาหารที่มีแผ่นกระยอเป็นวัตถุดิบ	130
ภาพที่ 76	ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (2)	130
ภาพที่ 77	เครื่องประดับชุดที่ 1 : แบบดั้งเดิม	132
ภาพที่ 78	ส่วนประกอบเข็มกลัดแบบหมุด	132
ภาพที่ 79	เข็มกลัดแบบหมุดจากโลหะเงิน	133
ภาพที่ 80	ส่วนประกอบตัวเข็มกลัดแบบหมุด เพื่อนำไปประกอบเข้ากับวัสดุ	133
ภาพที่ 81	หัวเข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิม (1)	133
ภาพที่ 82	หัวเข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิม (2)	134
ภาพที่ 83	เข็มกลัดแบบหมุดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิมร่วมกับ โลหะเงิน	134
ภาพที่ 84	ตัวเข็มกลัดแบบวงกลม	134
ภาพที่ 85	เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิม	135
ภาพที่ 86	ตัวเข็มกลัดแบบก้านยาว (1)	135
ภาพที่ 87	เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่ง (1)	135
ภาพที่ 88	ตัวเข็มกลัดแบบก้านยาว (2)	136
ภาพที่ 89	เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่ง (2)	136

ภาพที่ 90	ตัวเชื่อมกัลดแบบก้านยาว (3).....	136
ภาพที่ 91	เชื่อมกัลดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม.....	137
ภาพที่ 92	ทดลองวางตำแหน่งผลงานเครื่องประดับตามแบบร่าง.....	137
ภาพที่ 93	ตัวโครงของเครื่องประดับส่วนมือ.....	137
ภาพที่ 94	เครื่องประดับส่วนมือจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่ง.....	138
ภาพที่ 95	ทดลองวางตำแหน่งผลงานเครื่องประดับตามแบบร่าง.....	138
ภาพที่ 96	เครื่องประดับชุดที่ 2 : แบบปรับแต่ง.....	139
ภาพที่ 97	แผ่นบังบริเวณส่วนคอถึงใบหน้า.....	140
ภาพที่ 98	โครงสร้างและส่วนประกอบชิ้นงาน.....	140
ภาพที่ 99	การประกอบชิ้นส่วนต่าง ๆ เข้าด้วยกัน.....	140
ภาพที่ 100	โครงสร้างและส่วนประกอบชิ้นงาน.....	141
ภาพที่ 101	การประกอบชิ้นส่วนต่าง ๆ เข้าด้วยกัน.....	141
ภาพที่ 102	เครื่องประดับชุดที่ 3 : แบบหลอมรวม.....	142
ภาพที่ 103	โครงสร้างและส่วนประกอบของชิ้นโลหะ.....	142
ภาพที่ 104	เครื่องประดับส่วนคอจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (1).....	143
ภาพที่ 105	เครื่องประดับส่วนมือจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (1).....	143
ภาพที่ 106	เครื่องประดับส่วนคอจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (2).....	144
ภาพที่ 107	เครื่องประดับส่วนมือจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (2).....	144
ภาพที่ 108	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 แบบดั้งเดิม (1).....	145
ภาพที่ 109	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 แบบดั้งเดิม (2).....	146
ภาพที่ 110	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 แบบดั้งเดิม (3).....	147
ภาพที่ 111	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (1).....	148
ภาพที่ 112	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (2).....	149
ภาพที่ 113	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (3).....	150

ภาพที่ 114	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (4).....	151
ภาพที่ 115	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (5).....	152
ภาพที่ 116	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (1)	153
ภาพที่ 117	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (2)	154
ภาพที่ 118	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (3)	155
ภาพที่ 119	ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (4)	156
ภาพที่ 120	การเผยแพร่บทความวิชาการลงในวารสารการประชุมวิชาการ.....	160
ภาพที่ 121	แผ่นกระยอจากการพัฒนาศักยภาพแบบปรับแต่งสู่งานเครื่องประดับ.....	161
ภาพที่ 122	เข็มกลัดแบบหมุด	162
ภาพที่ 123	การถอดแยกชิ้นส่วนประกอบเข้ากันใหม่ระหว่างชิ้นงานจากแผ่นกระยอและ ตัวเข็มกลัด.....	162
ภาพที่ 124	เข็มกลัดติดสุทและรูปแบบการแยกชิ้นส่วนระหว่างชิ้นงานจากแผ่นกระยอและ ตัวเข็มกลัด.....	163
ภาพที่ 125	วัสดุสำหรับนำไปประยุกต์กับงานออกแบบด้านอื่น ๆ.....	163



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

วัฒนธรรมอาหารที่แตกต่างกันของแต่ละกลุ่มชนย่อมสะท้อนให้เห็นถึงธรรมชาติ ภูมิปัญญา ชาติพันธุ์ ประเพณี และด้านอื่น ๆ อีกมากมาย ก่อเกิดเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมในแต่ละพื้นที่ เช่นเดียวกับแผ่นกระยอ (Rice paper wrappers) เป็นที่รู้จักในนามของวัตถุดิบส่วนประกอบที่สำคัญของปอเปี๊ยะเวียดนาม (Spring Rolls) อาหารในวัฒนธรรมการกินของชนชาติเวียดนามที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานและปรากฏอยู่ต่าานสงครามครั้งสำคัญของประเทศเวียดนามในรัชสมัยพระเจ้ากวางจง ในฐานะอาหารของกำลังพลในกองทัพ ขณะที่การเดินทางของผู้คนในอดีตได้นำไปสู่การเผยแพร่ วัฒนธรรมการกินอาหารชนิดนี้ไปยังดินแดนต่าง ๆ ทั้งทวีปเอเชียและยุโรป จนก่อให้เกิดการต่อยอด ภูมิปัญญาและปรับใช้งานเพื่อให้มีความเหมาะสมกับวิถีชีวิตและยุคสมัย จนปรากฏรูปแบบที่มีความหลากหลาย สะท้อนให้เห็นถึงคุณค่า ค่านิยมการบริโภค ฝีมือความสามารถและอื่น ๆ จนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะในวัฒนธรรมอาหารของแต่ละพื้นที่

ขณะที่ในประเทศไทยอาหารที่มีส่วนประกอบของแผ่นกระยอเป็นที่นิยมนำมาประกอบอาหาร และบริโภคอย่างแพร่หลาย ได้แก่ เปาะเปี๊ยะ แหนมเนือง สลัดโรล (Salad Rolls) เป็นต้น ซึ่งแผ่นแป้งชนิดนี้เกิดมาจากการแปรรูปของข้าวซึ่งนับว่าเป็นพืชที่มีความสำคัญกับประเทศไทย โดย ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่จังหวัดหนองคาย ยังคงมีการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตแผ่นกระยอจากบรรพบุรุษในการหารายได้เลี้ยงชีพและได้ขยายจนเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือน

ข้าพเจ้าได้สังเกตเห็นถึงบทบาทของการเข้ามาเป็นตัวเชื่อมโยงเรื่องราวการวิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงของอาหารชนิดนี้ที่มีความสัมพันธ์กับด้านประวัติศาสตร์ ทรัพยากร และสังคม นับตั้งแต่ช่วงเวลาอดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีความน่าสนใจควรค่าแก่การศึกษาทำความเข้าใจให้ลึกซึ้ง และเพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ใหม่และขยายบทบาทของแผ่นกระยอที่สามารถเป็นไปได้อีกกว่า วัตถุดิบในการประกอบอาหารด้วยวิธีการสะท้อนเนื้อหาที่ได้จากการศึกษาเพื่อใช้เป็นเครื่องมือสื่อสาร ในฐานะวัสดุใหม่ของการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัยในอนาคต

1.2 ความมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการศึกษา

1.2.1 ศึกษาประวัติความเป็นมา บทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ ตลอดจนความสัมพันธ์ ด้านวิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.2.2 สร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับที่สะท้อนเนื้อหาที่ได้จากการศึกษา ด้วยการสร้างภาพลักษณ์ใหม่และการขยายบทบาทของแผ่นกระยอ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในฐานะวัสดุใหม่ของการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ศึกษาประวัติความเป็นมา บทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ ตลอดจนความสัมพันธ์ด้านวิวัฒนาการทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.3.2 ศึกษาผลงานศิลปกรรมที่เกี่ยวกับการนำอาหารมาเข้ามามีส่วนร่วมในการแสดงออกของศิลปินทั้งด้านการสร้างองค์ประกอบศิลป์ แนวความคิด และกลวิธีที่นำมาใช้ในการสื่อสาร

1.3.3 วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาและสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการสร้างสรรค์ในการสะท้อนเนื้อหาที่ได้จากการศึกษาด้วยการแสดงออกด้วยผลงานเครื่องประดับ

1.4 ขั้นตอนของการศึกษา

1.4.1 ศึกษาข้อมูลประวัติความเป็นมาและบทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอเป็นวัตถุดิบของอาหารที่อยู่ในวัฒนธรรมอาหารของชนชาติเวียดนาม ที่มีความสัมพันธ์กับด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิตของคนในสังคมในอดีตและปัจจุบัน

1.4.2 ศึกษาข้อมูลวิวัฒนาการการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบของเปาะเปี๊ยะหรืออาหารที่มีแผ่นกระยอเป็นวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ เพื่อวิเคราะห์ลักษณะการเปลี่ยนแปลงด้านรูปแบบของอาหาร

1.4.3 ศึกษาผลงานศิลปกรรมที่เกี่ยวกับการนำอาหารมาเข้ามามีส่วนร่วมในการแสดงออกของศิลปินทั้งด้านการสร้างองค์ประกอบศิลป์ แนวความคิด และกลวิธีที่นำมาใช้ในการสื่อสาร เพื่อวิเคราะห์หากกลยุทธ์ในการสื่อสาร

1.4.4 สังเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการสร้างสรรค์ทางด้านศิลปะและค้นหาแนวทางการออกแบบเพื่อสะท้อนเนื้อหาที่ได้จากการศึกษาด้วยการสร้างองค์ประกอบศิลป์

1.4.5 ทดลองวัสดุ ตามแนวทางการออกแบบ

1.4.6 ค้นหาพื้นที่ติดตั้งบนร่างกายที่มีความสอดคล้องเหมาะสม และสามารถสร้างคุณค่าให้แก่ชิ้นงานเครื่องประดับเมื่อสวมใส่บนร่างกาย

1.4.7 ทดลองสร้างชิ้นงานจำลองรูปแบบ 3 มิติ และปรับปรุงแก้ไข ก่อนนำไปผลิตชิ้นงานจริง

1.5 แผนการดำเนินงาน ระยะเวลา ลำดับขั้นตอนการดำเนินงาน

แผนปฏิบัติงาน	ระยะเวลา
1. ศึกษาข้อมูลประวัติความเป็นมาและบทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ ตลอดจนวิวัฒนาการการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบอาหาร	25 ธ.ค. 2563
2. ศึกษางานผลงานศิลปกรรม	15 ก.พ. 2564
3. สังเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการสร้างสรรค์ทางด้านศิลปะและ ค้นหาแนวทางการออกแบบ	15 พ.ค. 2564
4. ทดลองวัสดุ	15 ก.ย. 2564
5. ภาพร่างเครื่องประดับ	1 ม.ค. 2565
6. สร้างชิ้นงานจำลองรูปแบบ 3 มิติ และปรับปรุงแก้ไข	20 ม.ค. 2565
7. กระบวนการผลิตชิ้นงาน	1 มี.ค. 2565
8. สรุปผลการวิจัย	10 พ.ค. 2565

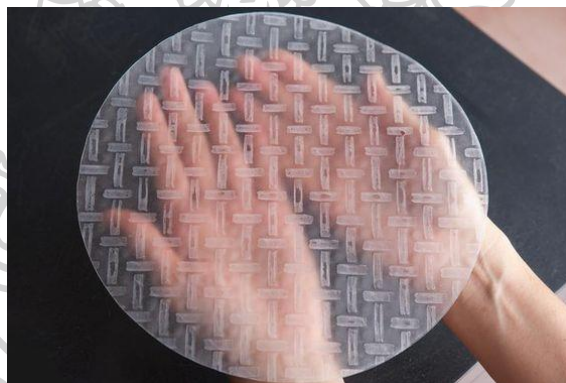
1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เครื่องประดับที่ได้จากการขยายบทบาทของแผ่นกระยอ จากการศึกษาข้อมูลวิวัฒนาการ และการเปลี่ยนแปลงของอาหารที่มีแผ่นกระยอเป็นวัตถุดิบส่วนประกอบ ที่มีความสัมพันธ์กับ ด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิตของคนในสังคมนับตั้งแต่ช่วงเวลาอดีตจนถึงปัจจุบัน เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในฐานะวัสดุใหม่ของการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัย

บทที่ 2

การรวบรวมข้อมูล

แผ่นกระยอมีชื่อเรียกในภาษาเวียดนามว่า บั้นแจริง (Bánh tráng) ถูกใช้เพื่อการห่ออาหาร ในวัฒนธรรมอาหารเวียดนาม ซึ่งทำมาจากแป้งข้าวเจ้าผสมกับน้ำและเกลือ บางสูตรอาจนำไปใช้ร่วมกับแป้งมันสำปะหลังหรืออาจใช้แป้งชนิดนี้ทั้งหมด “แผ่นแป้งที่ทำจากข้าวหมักไว้ให้เกิดการตกตะกอน นำไปบดผสมเกลือ และกรองด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ให้ตกตะกอนแล้วนำน้ำแป้งมาราดลงบนผ้าขาวบางที่อยู่บนหม้อหนึ่ง จากนั้นแกะออกแล้วนำไปตาก”¹ มีลักษณะขาวบางมีทั้งรูปร่างกลม สี่เหลี่ยมจัตุรัส และสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งเป็นที่นิยมนำมาใช้ห่อวัตถุดิบหรืออาหาร เช่น แหนมเนือง เปาะเปี๊ยะ หรือสลัดโรล เป็นต้น แผ่นกระยอถูกนำมาใช้ห่ออาหารตั้งแต่อดีตซึ่งมีประวัติความเป็นมาอันยาวนานดังนี้



ภาพที่ 1 แผ่นแป้งกระยอ หรือแผ่นเปาะเปี๊ยะเวียดนาม

ที่มา: https://www.ehow.com/how_5050343_use-rice-paper-wrappers.html

2.1 ประวัติความเป็นมา

การนำแผ่นแป้งมาห่ออาหารได้ถือกำเนิดขึ้นในเมนูอาหารเปาะเปี๊ยะ “น่าจะเป็นเสียงคำแต่จิวที่ออกเสียงว่า เปาะเปี๊ยะ (薄饼) ส่วนเสียงจีนกลางออกว่า เป่าปิ่ง”² ด้วยวิธีการนำแผ่นแป้งสาส์สุกมีลักษณะเป็นแผ่นกลมและบาง นำมาห่อไส้ประกอบด้วยเนื้อหมู กุนเชียง เต้าหู้เค็ม และถั่วงอก ลวกรับประทานคู่กับน้ำปรุงรสรสชาติหวานเค็ม

¹ จุฑามณี แทนมงคลมาศ, ภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ, เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://oer.learn.in.th/search_detail/result/77636#oer_data

² พชร ธนภัทรกุล, เรื่องราวของแผ่นแป้งบาง ๆ ที่ชื่อว่า เปาะเปี๊ยะ, เข้าถึงเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://mgronline.com/china/detail/9610000008267>

การเกิดประเพณีการรับประทานเปาะเปี๊ยะสดในราชสำนักสมัยราชวงศ์ถัง ซึ่งนิยมรับประทานในช่วงผลัดเปลี่ยนฤดูกาล “สมัยนั้นใช้เป็นเครื่องว่างที่รับประทานกันในรั้วในวัง ระหว่างช่วงผลัดเปลี่ยนฤดูซึ่งอากาศแปรปรวนเสี่ยงต่อการมีไข้ จึงต้องรับประทานผักสด 5 ชนิด เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน”³ โดยการนำแผ่นแป้งสีขาวมาห่อและสอดไส้ที่มีส่วนผสมของต้นหอมป่า กระเทียม กุยช่าย พริก และผักชี

พชร ธนภัทร อธิบายความเป็นมาของเปาะเปี๊ยะทอดที่ได้จากการสืบค้นว่า ในสมัยอาณาจักรหยวนที่ก่อตั้งโดยชาติพันธุ์มองโกลปรากฏบันทึกที่เกี่ยวข้องกับเมนูอาหารในสมัยนั้น โดยการนำแผ่นแป้งมาห่อด้วยไส้ต่างๆ เช่น เมนู “ซุนปิ้ง” หรือ “เปาะเปี๊ยะสด” แล้วนำมาทอดสุกในน้ำมันร้อน โดยไส้ที่บรรจุอยู่ภายในห่อแป้งมีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ บางตำหรับใช้เนื้อแพะหรือเนื้อหมู และมีส่วนประกอบของผัก เช่น โคนต้นหอม หน่อไม้ ทั้งนี้พบการบันทึกตำหรับเปาะเปี๊ยะทอด ซึ่งคาดว่า เป็นต้นตำหรับที่เก่าแก่ที่สุด ปรากฏอยู่ในวัฒนธรรมการกินของชาวมองโกล “เปาะเปี๊ยะทอดตำหรับที่เก่าแก่ที่สุดเท่าที่สืบค้นมาได้ น่าสังเกตว่ามีการใช้เนื้อแพะซึ่งเป็นวัฒนธรรมการกินของชาวมองโกล”⁴ ในสมัยนั้นเป็นที่นิยมบริโภคในหมู่ข้าราชการและชาวบ้าน ต่อมาในสมัยราชอาณาชิงถูกนำไปจัดให้อยู่ในชุดเครื่องเสวยสำคัญในชุดพระกระยาหารรายการ “ฮั่นฮวนลี” ในลักษณะของเปาะเปี๊ยะทอด มีขนาดชิ้นที่เล็กลงเรียกว่า “ซุนจ่วน”

เมื่อพิจารณาตามความหมายของชื่อแล้วนั้น พชร ธนภัทร อธิบายเพิ่มเติมถึงชื่อเรียกที่แฝงด้วยนัยสำคัญว่า ซุนปิ้งและซุนจ่วน ซึ่งเป็นคำในภาษาจีนกลาง “มีความหมายแฝงที่เป็นสิริมงคล สมปรารถนา และขจัดทุกข์ภัยต่าง ๆ แต่มีความหมายตามตัวอักษรคือ ของกินม้วนห่อรับประทานไม่ผลิ และมีชื่อในภาษาอังกฤษว่า Spring Roll”⁵



ภาพที่ 2 ซุนปิ้งหรือเปาะเปี๊ยะสด

ที่มา: <https://m.ecook.cn/caipu/259227913>

³ ไชยวัฒน์ หลานฉิม, เปาะเปี๊ยะ เครื่องว่างระดับฮ่องเต้, เข้าถึงเมื่อ 7 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก <https://food.trueid.net/detail/eXW2aep2AyM7>

⁴⁻⁵ พชร ธนภัทรกุล, เรื่องราวของแผ่นแป้งบาง ๆ ที่ชื่อว่า เปาะเปี๊ยะ, เข้าถึงเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://mgronline.com/china/detail/961000008267>



ภาพที่ 3 Chun jūan หรือปอเปี๊ยะทอด

ที่มา: <https://i.pinimg.com/564x/0e/13/d9/0e13d999ebb6c6bd1b4a1630ecbf23fd.jpg>

จากการศึกษาข้อมูลด้านประวัติความเป็นมาในวัฒนธรรมการกินของจีนพบว่า ในอดีตแผ่นแป้ง ถูกคิดค้นขึ้นในเมนูอาหารเปาะเปี๊ยะ นิยมบริโภคเป็นขนมและอาหารว่างด้วยวิธีการนำแผ่นแป้งสาธิต สุกที่มีลักษณะเป็นแผ่นกลมและบาง นำมาห่อไส้ที่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์และผักหลากหลายชนิด ซึ่งนอกจากจะมีคุณค่าทางโภชนาการแล้วยังมีสรรพคุณช่วยเสริมเสริมภูมิคุ้มกันร่างกาย และก่อให้เกิด เป็นประเพณีการทำและรับประทานขนมหรืออาหารชนิดนี้เกิดขึ้นในช่วงผลัดเปลี่ยนฤดู ซึ่งมีสภาพ อากาศแปรปรวน นอกจากนี้ยังมีชื่อที่มีความหมายถึง “ของกินม้วนห่อรับฤดูใบไม้ผลิ” ผ่างด้วยความหมายที่เป็นสิริมงคลและการอวยพร ควรค่าแก่การบริโภคในช่วงเทศกาลการเฉลิมฉลองต้อนรับ ฤดูกาลใหม่

2.2 วิธีทำแผ่นแป้งกระยอ

Bánh tráng (บั้นแจ๊ริง) คือ ชื่อเรียกแผ่นกระยอในภาษาเวียดนาม ที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า น้ำ และเกลือ บางสูตรอาจนำไปใช้ร่วมกับแป้งมันสำปะหลังหรืออาจใช้แป้งชนิดนี้ทั้งหมด ปัจจุบัน ได้มีการคิดค้นพัฒนาเพื่อให้มีคุณสมบัติเหมาะสมแก่การนำไปใช้งานได้หลากหลายยิ่งขึ้น และพบเห็น ได้ทั้งในรูปแบบและขนาดที่ต่างกัน เช่น แผ่นกลม สีเหลืองจัตุรัส สีเหลืองผืนผ้า ดังตัวอย่างต่อไปนี้

Bánh đa nem เป็นชื่อแผ่นแป้งในพื้นที่เวียดนามทางตอนเหนือ ขณะที่ Bánh tráng เป็นชื่อ เรียกแผ่นแป้งของทางตอนใต้ ซึ่งมีรูปแบบการใช้งานเช่นเดียวกันแต่มีส่วนผสมต่างกัน โดยมีเฉพาะ แป้งข้าวเจ้า น้ำ และเกลือ ไม่ผสมแป้งมันสำปะหลัง “This is a northern Vietnamese term for rice paper. There is a special variety that contains only rice flour and no tapioca starch, water and salt.”⁶ ทั้ง Bánh tráng และ Bánh đa nem เป็นแผ่นแป้งที่นิยมนำมาประกอบอาหาร

⁶ Wikipedia, **Bánh tráng**, เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก https://en.wikipedia.org/wiki/B%C3%A1nh_tr%C3%A1ng

ได้หลายรูปแบบและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายในเมนูเปาะเปี๊ยะสด (gỏi cuốn) เปาะเปี๊ยะทอด (Chả giò) นอกจากนี้ยังได้พัฒนาแผ่นแป้งเพื่อให้สามารถเลือกใช้งานได้ตามความต้องการและนำไปใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายยิ่งขึ้น เช่น Bánh tráng nướng เหมาะแก่การนำไปย่างให้สุกกรอบ Bánh tráng rế มีลักษณะเป็นตาข่ายที่มีความสวยงาม Bánh tráng tôm mè มีส่วนผสมของงาและกุ้งแห้ง เป็นต้น



ภาพที่ 4 Bánh tráng หรือ Bánh đa nem

ที่มา: https://fr.123rf.com/photo_26009367_vietnamiens-plaquettes-s%C3%A8ches-de-riz-banh-trang-ou-de-banh-da-nem-sur-une-table.html



ภาพที่ 5 Bánh tráng nướng

ที่มา: <https://www.flickr.com/photos/23536621@N07/2245746489>



ภาพที่ 6 Bánh tráng rế

ที่มา: <https://www.dienmayxanh.com/vao-bep/2-cach-lam-vo-banh-trang-cuon-cha-gio-don-gian-an-toan-04602>



ภาพที่ 7 Bánh tráng tôm mè

ที่มา: <https://banhtrangmetayninh.com/gioi-thieu/>

แผ่นกระยอหรือ Bánh tráng (บั้งแจ้ริง) เกิดจากการนำข้าวเจ้ามาแปรรูป “นำข้าวหมักไว้ให้เกิดการตกตะกอนนำไปต้มผสมเกลือ และกรองด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ให้ตกตะกอนแล้วนำน้ำแป้งมาราดลงบนผ้าขาวบางที่อยู่บนหม้อหนึ่ง จากนั้นแกะออกแล้วนำไปตาก”⁷

⁷ จุฑามณี แทนมงคลมาศ, ภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ, เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://oer.learn.in.th/search_detail/result/77636#oer_data

กลุ่มชาวบ้านในหมู่บ้านทำแผ่นกระยอ^๘ อำเภอสรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคายอธิบายวิธีการทำแผ่นกระยอ ดังนี้ โดยเริ่มจากขั้นตอนการเตรียมแป้งนำข้าวเจ้ามาแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน นำมาล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปตจนได้น้ำแป้งลักษณะสีขาวขุ่นและนำไปผสมน้ำกับเกลือ กรองด้วยผ้าขาวพับไว้เป็นเวลา 2 คืน ให้เกิดการตกตะกอนและตักน้ำส่วนด้านบนออกไป เมื่อได้น้ำแป้งสำหรับทำแผ่นแป้งแล้วจึงเข้าสู่ขั้นตอนการหุงแผ่นแป้ง โดยตักน้ำแป้งใส่จานไม้นำไปตีบนผ้าที่ขึงไว้ปากหม้อ ลักษณะเป็นแผ่นกลมบาง และใช้ไอน้ำร้อนทำให้แผ่นแป้งสุก นำขึ้นจากเตาหุงวางไว้บนตะแกรงไม้ไผ่ จากนั้นนำไปตากแดดเป็นเวลา 30 นาที และนำมาเป่าลมด้วยพัดลมให้แห้งประมาณ 2 ชั่วโมง



ภาพที่ 8 การหมักน้ำแป้ง

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g&t=413s>



ภาพที่ 9 น้ำแป้งที่ได้จากการหมัก

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g&t=413s>

⁸ Variety BEC-TERO, **เปิดหูเปิดตา ตอนหมู่บ้านทำแผ่นกระยอ จ.หนองคาย**, เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g>



ภาพที่ 10 การทุงแผ่นแป้ง

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g&t=413s>



ภาพที่ 11 การปักแผ่นบนแผ่นรองจากไม้ไผ่สาน

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g&t=413s>



ภาพที่ 12 การตากแผ่นแป้งให้แห้ง

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g&t=413s>








ตารางที่ 1 ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545-2554

ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอ (การหุงสุก-การตากแผ่นแป้ง)				
ปี	ขั้นตอนที่ 1 การสร้างรูปร่าง	ขั้นตอนที่ 2 การนำขึ้นจากเตาหุง	ขั้นตอนที่ 3 การพักและตาก	
พ.ศ. 2551				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=vX97ZsWjw-U		
พ.ศ. 2551				
	พื้นที่	ประเทศอินโดนีเซีย		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=X1F88mDW_oM		
พ.ศ. 2552				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=p8KlaciJgvxk		
พ.ศ. 2554				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=p8KlaciJgvxk		

ตารางที่ 2 ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555-2564

ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอ (การหุงสุก-การตากแผ่นแป้ง)			
ปี	ขั้นตอนที่ 1 การสร้างรูปร่าง	ขั้นตอนที่ 2 การนำขึ้นจากเตา	ขั้นตอนที่ 3 การพักและตาก
พ.ศ. 2555			
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม	
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=kafWUVNn9M4	
พ.ศ. 2559			
	พื้นที่	จังหวัดหนองคาย ประเทศไทย	
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g&t=413s	
พ.ศ. 2559			
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม	
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=HJLf-EhM590	
พ.ศ. 2559			
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม	
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=-NUgHL1zWck	

ตารางที่ 2 ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555-2564 (ต่อ)

ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอ (การหุงสุก-การตากแผ่นแป้ง)				
ปี	ขั้นตอนที่ 1 การสร้างรูปร่าง	ขั้นตอนที่ 2 การนำขึ้นจากเตา	ขั้นตอนที่ 3 การพักและตาก	
พ.ศ. 2561				
	พื้นที่	ประเทศไทยเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=WV887B1cLd4		
พ.ศ. 2562				
	พื้นที่	ประเทศไทยเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=7NvJ3Uo59YM		
พ.ศ. 2562				
	พื้นที่	ประเทศไทยเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=gUB_1QA0D5I		
พ.ศ. 2564				
	พื้นที่	ประเทศไทยเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=2Vzlsj4L82s		

ตารางที่ 3 ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอด้วยเครื่องจักร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555-2564

ขั้นตอนการหุงแผ่นกระยอด้วยเครื่องจักร (การหุงสุก-การตากแผ่นแป้ง)				
ปี	ขั้นตอนที่ 1 การสร้างรูปร่าง	ขั้นตอนที่ 2 การนำขึ้นจากเตา	ขั้นตอนที่ 3 การพักและตาก	
พ.ศ. 2562				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=WV887B1cLd4		
พ.ศ. 2562				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=CmallwMQnb4		
พ.ศ. 2563				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=m7DtuTcmw6Y		
พ.ศ. 2564				
	พื้นที่	ประเทศเวียดนาม		
	ที่มา	https://www.youtube.com/watch?v=zEABBPzB_Ug&t=1274s		

จากการศึกษาข้อมูลขั้นตอนการทำแผ่นแป้งกระยอในอดีตตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ. 2545-2554 (ตารางที่ 1) จนถึงปัจจุบันตั้งแต่ช่วงปี พ.ศ. 2555-2564 (ตารางที่ 2) พบว่า ขั้นตอนการทำทั้งในพื้นที่ประเทศเวียดนาม อินโดนีเซีย และไทย ยังคงมีขั้นตอนการผลิตแผ่นกระยอเช่นเดิมนับตั้งแต่ช่วงเวลาอดีตจนถึงปัจจุบัน รูปร่างของแผ่นกระยอมีลักษณะเป็นแผ่นกลมบางซึ่งอาจมีขนาดแตกต่างกันในบางพื้นที่ โดยอุปกรณ์ที่นำมาใช้ทำแผ่นแป้งมีความคล้ายคลึงกันแม้จะอยู่ในพื้นที่ห่างไกล นอกจากนี้ยังมีการประดิษฐ์อุปกรณ์เสริมขึ้นในบางกลุ่มอีกด้วย

ขณะที่ปัจจุบันได้มีการผลิตในระบบอุตสาหกรรม (ตารางที่ 3) ทำให้สามารถเพิ่มปริมาณของผลผลิต อีกทั้งยังได้รูปร่างของแผ่นกระยอที่มีความหลากหลายขึ้นทั้งแผ่นกลมและสี่เหลี่ยม แม้ว่าการผลิตแบบอุตสาหกรรมสมัยใหม่ใช้อุปกรณ์และมีรูปแบบการผลิตต่างไปจากเดิม แต่ก็ยังมีการนำภูมิปัญญาดั้งเดิม ด้วยการนำแผ่นแป้งที่หุงสุกแล้วมาวางแผ่นรองตากจากไม้ไผ่สานเพื่อนำไปตากให้แห้ง ในขั้นตอนนี้ส่งผลให้แผ่นกระยอปรากฏรอยแตกที่เกิดจากแผ่นรองตาก ซึ่งเป็นหนึ่งในลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของแผ่นกระยอ ในบางโรงงานเลือกใช้แผ่นรองตากที่ทำจากวัสดุพลาสติกแต่ก็ยังคงลดรอยแตกสานไว้ดังเดิม



ภาพที่ 13 แผ่นรองตากจากพลาสติกสาน

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=m7DtuTcmw6Y>

2.3 บทบาทหน้าที่ของแผ่นกระยอ

2.3.1 บทบาทด้านประวัติศาสตร์

2.3.1.1 ความสัมพันธ์ด้านประวัติศาสตร์ระหว่างเวียดนามและจีน

ดวงกมล การไทย อธิบายถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อรูปแบบอาหารในวัฒนธรรมการกินของเวียดนามว่า เกิดจากการได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมอาหารจากประเทศจีนและฝรั่งเศส “ในส่วนของอิทธิพลที่ได้รับจากจีนนั้น เนื่องจากดินแดนแห่งนี้เคยอยู่ภายใต้การปกครองของจีนเป็นเวลากว่า 1,000 ปี”⁹

⁹ ฐานข้อมูลสังคม – วัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้, เวียดนาม – อาหาร, เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก https://www.sac.or.th/databases/southeastasia/subject.php?c_id=11&sj_id=91

เวียดนามมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับจีนเนื่องจากในอดีตดินแดนทางตอนเหนือของเวียดนามมีพื้นที่ติดกับทางตอนใต้ของจีนอีกทั้งยังคงตกอยู่ภายใต้การปกครองของจีนเป็นระยะเวลานาน “เวียดนามเริ่มเข้าสู่ยุคประวัติศาสตร์หลังจากตอนใต้ของจีนเข้ารุกรานและยึดครองดินแดนแถบลุ่มแม่น้ำแดง”¹⁰ ในช่วง 111 ปีก่อนคริสตกาล นับตั้งแต่สมัยราชวงศ์ฉินจนถึงสมัยราชวงศ์ถังรวมเป็นระยะเวลา 10 ศตวรรษ ในช่วงเวลานี้ได้เกิดการผสมผสานทางเชื้อชาติ ภาษา และวัฒนธรรมระหว่างชนพื้นเมืองและผู้คนที่ย้ายมาจากจีน “สำหรับชาวเวียดนามซึ่งเป็นชนส่วนใหญ่ของเวียดนามในปัจจุบันอพยพมาจากจีนตอนกลาง”¹¹ “มีการจัดตั้งประเพณีแบบจีนมีข้าวเป็นอาหารหลักและดำเนินการบริหารตามแบบจีน”¹² แม้ว่าในยุคที่ราชวงศ์ถังเสื่อมอำนาจ ทำให้เวียดนามสามารถแยกตัวออกมาเป็นอิสระจากจีนได้ แต่อิทธิพลทางวัฒนธรรมยังคงหลงเหลืออยู่ อีกทั้งยังต้องเผชิญกับการรุกรานของชาวมองโกลอยู่หลายครั้ง

การริเริ่มทำเปาะเปี๊ยะในแบบฉบับของเวียดนามปรากฏอยู่ในตำนานช่วงการทำสงครามในสมัยพระเจ้ากวางจง (Quang Trung) ในฐานะอาหารที่ถูกคิดค้นให้ไพร่พลในกองทัพ เนื่องจากกองทัพมีความต้องการอาหารจากวัตถุดิบที่มีน้ำหนักเบา สามารถพกพาไปได้และง่ายต่อการบริโภค ในขณะที่เคลื่อนกองทัพ ขณะนั้นแผ่นกระดาษถูกนำมาห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมูหรือกุ้งที่ผ่านการต้มสุกนำมาห่อรวมกับผักและพืชสมุนไพรที่อยู่ในท้องถิ่นของเวียดนามและบริโภคแบบสดในภาษาเวียดนามเรียกว่า ก๋วยก๊วน (Gỏi cuốn) หมายถึง เปาะเปี๊ยะสด และเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายในชื่อภาษาอังกฤษว่า Spring Rolls

แฟรงคลิน (Franklin) ประชากรที่อาศัยอยู่ในเมืองดาลัต (Da Lat) พื้นที่ทางตอนใต้ของประเทศเวียดนามให้ความเห็นว่า ต้นตำรับเปาะเปี๊ยะของเวียดนามอาจมาจากจีน แต่ได้มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับรสนิยมของชาวเวียดนาม “The dish may have originated from China, but has been modified to fit Vietnamese tastes.”¹³

วิกกี วิลเลียมส์ (Vicki Williams) อธิบายที่มาของชื่อเรียกในภาษาอังกฤษ “Spring Rolls” สาเหตุที่ได้รับชื่อนี้เนื่องจากวัตถุดิบดั้งเดิมที่นำมาใช้ห่อด้วยพืชผักในฤดูใบไม้ผลิ “Given the name because they were originally filled with seasonal spring vegetables”¹⁴

¹⁰ Dooasia, ประวัติศาสตร์เวียดนาม, เข้าถึงเมื่อ 12 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก <http://www.dooasia.com/info-vietnam/>

¹¹ ศรัศกร ชูสวัสดิ์, ประวัติเวียดนามโดยสังเขป, เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก <file:///C:/Users/User/Downloads/viethist.pdf>

¹² หอมมรดกไทย, พัฒนาการทางวัฒนธรรม, เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiheritage.net/nation/neighbor/vietnam2.htm>

¹³⁻¹⁴ Vicki Williams, Where did Vietnamese spring rolls, เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2564 เข้าถึงได้จาก <https://www.scmp.com/magazines/style/leisure/article/3038552/where-did-vietnamese-spring-rolls-culinary-favourite>

และสามารถเรียกชื่อเปาะเปี๊ยะสดในภาษาอังกฤษได้ว่า Fresh Spring Rolls, Summer Rolls หรือ Cold Rolls ทั้งนี้อาจเติมคำว่า Vietnamese ไว้ด้านหน้าสุด เช่น Vietnamese Spring Rolls หรือ Vietnamese Summer Rolls เป็นต้น



ภาพที่ 14 Vietnamese Spring Rolls

ที่มา: <https://www.culinaryhill.com/vietnamese-spring-rolls-with-nuoc-cham/>



ภาพที่ 15 Vietnamese Summer Rolls

ที่มา: <https://www.instagram.com/p/CCHA00-nMX5/>

จากการศึกษาข้อมูลด้านประวัติศาสตร์พบว่า เวียดนามมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับจีนเนื่องจากมีพรมแดนติดกันโดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณดินแดนทางเหนือ อีกทั้งเคยตกอยู่ภายใต้การปกครองของจีนเป็นระยะเวลาอันยาวนาน โดยชาติพันธุ์มองโกลเข้ามารุกรานทางตอนเหนือของเวียดนาม ซึ่งขณะนั้นเป็นเจ้าของดินดำรับการทำเปาะเปี๊ยะที่มีความเก่าแก่ในวัฒนธรรมการกินของจีน ต่อมาปรากฏประเพณีการทำและรับประทานเปาะเปี๊ยะในช่วงผลัดเปลี่ยนฤดูกาล โดยมีวัตถุประสงค์ของการรับประทานเพื่อสุขภาพ เนื่องจากไส้ที่ถูกห่อไว้ประกอบด้วยเนื้อสัตว์และพืชผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งชื่อเรียกก็มีนัยสำคัญแฝงด้วยความหมายที่เป็นสิริมงคลและการอวยพรในช่วงเทศกาลแห่งการเฉลิมฉลองในวันเปลี่ยนนักษัตรในวัฒนธรรมจีนด้วย

ต่อมาปรากฏเรื่องราวของอาหารที่มีการห่อด้วยแผ่นแป้งในตำนานสมัยพระเจ้ากวางจุงของเวียดนาม เพื่อใช้เป็นอาหารแก่ไพร่พลในกองทัพ ชาวเวียดนามเรียกว่า ก๋วยก๊วนหรือเปาะเปี๊ยะสด ซึ่งมีลักษณะบางประการที่คล้ายคลึงกับเปาะเปี๊ยะที่พบในวัฒนธรรมการกินของจีน เช่น การใช้แผ่นแป้งม้วนห่อเป็นแท่งทรงกระบอก ภายในบรรจุไส้ประกอบด้วยวัตถุดิบที่มีทั้งเนื้อสัตว์และพืชผักในท้องถิ่น จึงสันนิษฐานว่าเปาะเปี๊ยะสดอาหารตามตำรับท้องถิ่นและยังถูกกล่าวถึงในตำนานประวัติศาสตร์ของเวียดนาม แท้จริงแล้วนั้นได้รับอิทธิพลมาจากเปาะเปี๊ยะที่พบในวัฒนธรรมอาหารของจีน

2.3.1.2 ความสัมพันธ์ด้านประวัติศาสตร์ระหว่างเวียดนามและไทย

ผลงานวิจัยเรื่องบทบาทของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมพบว่า ชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่อาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้อพยพเข้ามายังประเทศไทยหลายครั้งตั้งแต่ช่วงก่อนสมัยอยุธยา ซึ่งมีสาเหตุและแรงจูงใจของแต่ละช่วงเวลาที่แตกต่างกัน ทั้งในฐานะของเชลยศึกสงคราม การลี้ภัยทางศาสนา และการเดินทางเข้ามาด้วยความสมัครใจ “กลุ่มชาวเวียดนามที่เข้ามาก่อนสิ้นสงครามโลกครั้งที่ 2 เรียกว่ากลุ่มญวนเก่า และเข้ามาหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เรียกว่ากลุ่มญวนใหม่ หรือญวนอพยพ”¹⁵

ซึ่งมีความเห็นสอดคล้องกับเอกรินทร์ พึ่งประชา ได้อธิบายว่า การเดินทางเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ประเทศไทยนั้นมีทั้งจากการถูกบังคับเข้าและการอพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจ “ชาวเวียดนามต้องอพยพเข้าสู่เมืองไทยเพราะถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึกสงคราม และอพยพเพื่อลี้ภัยทาง การเมืองและศาสนา”¹⁶ และได้ยกกรณีการอพยพของชาวเวียดนามในช่วง

¹⁵ ประตูลือฮาน, **ชนเผ่าญวน (เหวียดเกี้ยว)**, เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก <https://www.isangate.com/new/26-isan-land/ethnos/889-paothai-yuan.html>

¹⁶ เอกรินทร์ พึ่งประชา, **กลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย**, เข้าถึงเมื่อ 27 ธันวาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/ethnicGroups/42>

สงครามกู้อิสรภาพจากฝรั่งเศสเข้าสู่ประเทศไทยในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และได้ตั้งถิ่นฐานอาศัยอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ภายหลังได้รับสัญชาติไทยและเป็นที่รู้จักในฐานะคนไทยเชื้อสายเวียดนาม อีกทั้งบริเวณนี้ยังมีชาวไทยเชื้อสายเวียดนามตั้งถิ่นฐานอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก โดยยึดอาชีพการทำแผ่นกระยอในการสร้างรายได้หลักและสามารถผลิตจนได้เป็นสินค้าสำคัญของจังหวัด



ภาพที่ 16 อาชีพการทำแผ่นกระยอของครอบครัวชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม จังหวัดหนองคาย (1)

ที่มา: <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/ethnicGroups/42>



ภาพที่ 17 อาชีพการทำแผ่นกระยอของครอบครัวชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม จังหวัดหนองคาย (2)

ที่มา: <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/ethnicGroups/42>



ภาพที่ 18 อาชีพการแปรรูปกระยอของครอบครัวชาวไทยเชื้อสายเวียดนาม จังหวัดหนองคาย (3)
ที่มา: <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/ethnicGroups/42>

ดวงกมล การไทย อธิบายถึงปัจจัยที่ก่อให้เกิดการแพร่กระจายของอาหารเวียดนามในพื้นที่ประเทศไทยว่า มีสาเหตุมาจากเหตุการณ์ในประวัติศาสตร์ของประเทศเวียดนามในช่วงปี ค.ศ. 1945 ท่ามกลางสถานการณ์ความผันผวนทางเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นช่วงเปลี่ยนผ่านการปกครองจากระบอบกษัตริย์ไปสู่สังคมนิยมคอมมิวนิสต์ และการต่อสู้เพื่อเรียกร้องเอกราชจากฝรั่งเศส ขณะนั้นชาวเวียดนามได้อพยพเข้ามายังภาคตะวันออกเฉียงเหนือและพำนักอยู่ในพื้นที่จังหวัดนครพนม สกลนคร หนองคาย มุกดาหาร อุบลราชธานี ขอนแก่น เลย กาฬสินธุ์ มหาสารคาม อำนาจเจริญ โยธธร หนองบัวลำภู และอุดรธานี ซึ่งกลุ่มคนเหล่านี้เป็นผู้ที่นำวัฒนธรรมการกินของเวียดนามเข้ามายังประเทศไทย “โดยเฉพาะเมนูยอดนิยมอย่างแหนมเหนียงหรือแหนมเหนียงนิยมรับประทานร่วมกับผักสดนานาชนิด สังเกตว่าน้ำจิ้มที่นำมาราดในเมนูนี้สันนิษฐานว่าน่าจะได้รับอิทธิพลจากฝรั่งเศส เนื่องจากมีส่วนผสมของตับหมูและมันฝรั่ง”¹⁷ บ้างก็นำมาประกอบอาชีพสร้างรายได้ โดยเชื่อว่ารสชาติและวิธีการปรุงที่คนไทยคุ้นเคยนั้นเป็นรูปแบบของเมืองเว้ ราชธานีเก่าที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคกลางของเวียดนาม

จากการสืบค้นข้อมูลพบว่าการนำแปรรูปกระยอมาใช้ทำอาหารแพร่กระจายไปยังพื้นที่ต่าง ๆ จนนำไปสู่การประยุกต์ใช้ให้เข้าสภาพแวดล้อมของพื้นที่อย่างเหมาะสม และได้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอย่างกลมกลืน จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้านประวัติความเป็นมาเพื่อนำมาวิเคราะห์หาความเชื่อมโยงกับด้านประวัติศาสตร์ จึงสามารถสรุปได้ดังนี้

¹⁷ ฐานข้อมูลสังคม - วัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้, เวียดนาม - อาหาร, เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2564 เข้าถึงได้จาก https://www.sac.or.th/databases/southeastasia/subject.php?c_id=11&sj_id=91

เวียดนามได้รับอิทธิพลมาจากเปาะเปี๊ยะที่พบในวัฒนธรรมอาหารของจีน เนื่องจากเวียดนามมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับจีนและเคยตกอยู่ภายใต้การปกครองของจีนเป็นระยะเวลานาน ในวัฒนธรรมจีนการบริโภคเปาะเปี๊ยะเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายตั้งแต่ในบรรดาเหล่าราชบุตรตลอดจนราชวงศ์ ซึ่งมีทั้งรูปแบบของขนมรับประทานเล่นและอาหารมื้อหลัก จนเกิดเป็นประเพณีนิยมทำและรับประทานในช่วงสภาพอากาศแปรปรวน เนื่องจากอาหารมีสรรพคุณช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันร่างกาย และเพื่อความเป็นสิริมงคลในช่วงเทศกาลวันเปลี่ยนนักษัตร

ต่อมาเปาะเปี๊ยะในวัฒนธรรมเวียดนามถูกคิดค้นขึ้นในช่วงการทำสงครามสมัยพระเจ้ากวางจง เนื่องจากกองทัพมีความต้องการอาหารจากวัตถุดิบที่มีน้ำหนักเบา สามารถพกพาไปได้ และง่ายต่อการบริโภคในขณะที่เคลื่อนกองทัพ ขณะนั้นแผ่นกระยอถูกนำมาห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู หรือกุ้งที่ผ่านการต้มสุก นำมาห่อรวมกับผักและพืชสมุนไพรที่อยู่ในท้องถื่นของเวียดนามและบริโภคแบบสด

ขณะที่เปาะเปี๊ยะสดที่พบในพื้นที่ประเทศไทย มีสาเหตุมาจากการอพยพของชาวเวียดนามในอดีต ซึ่งมีทั้งสาเหตุจากการถูกบังคับในฐานะเชลยศึกสงครามและการอพยพเข้ามาด้วยความสมัครใจ โดยเฉพาะชาวเวียดนามที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มาร่วมกับตำรับอาหารของคนเวียดนาม และได้เผยแพร่สู่วัฒนธรรมการกินของคนไทยอย่างเมนูแหนมเนือง ปัจจุบันคนไทยเชื้อสายเวียดนามยังคงมีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำแผ่นแป้งกระยอ และได้นำมาประกอบเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้จนเกิดเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนและเป็นสินค้าส่งไปขายยังพื้นที่ต่าง ๆ

2.3.2 การสะท้อนภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือ “ภูมิปัญญาพื้นบ้าน” หมายถึง “การเอาทรัพยากรความรู้ ทรัพยากรบุคคลที่มีอยู่ในท้องถิ่นแต่ละแห่ง ซึ่งอาจเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตน หรือเป็นลักษณะสากลที่หลาย ๆ ท้องถิ่นมีคล้ายกันก็ได้ ภูมิปัญญาพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่นเกิดจากการที่ชาวบ้านแสวงหาความรู้เพื่อเอาชนะอุปสรรคทางธรรมชาติ ทางสังคมที่จำเป็นในการดำรง ชีวิต ภูมิปัญญาพื้นบ้านจึงเป็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและวิถีชีวิตชาวบ้าน”¹⁸

เอกวิทย์ ณ ถลาง ให้ความหมายภูมิปัญญาว่า เป็นทรัพย์สินทางปัญญาอันล้ำค่าของท้องถิ่นหรืออีกนัยหนึ่งว่า เป็นพื้นฐานความรู้ความสามารถของบุคคลในท้องถิ่น และความสัมพันธ์กับแบบแผนการดำรงชีวิตที่ผสมกลมกลืนกับธรรมชาติแวดล้อม และกระบวนการทางสังคมเสมือนเป็นแกนหลักของการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข¹⁹

¹⁸ อภรณ์ รัช, ภูมิปัญญาชาวบ้านกับความหลากหลายทางชีวภาพ, เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก <https://www.scimath.org/lesson-biology/item/7051-2017-05-23-14-19-46>

¹⁹ เอกวิทย์ ณ ถลาง, ภูมิปัญญาชาวบ้านสู่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทยโครงการกิตติเมธี สาขาวิชาศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2540), 4.

ภูมิปัญญาเป็นเรื่องของการสืบทอดประสบการณ์จากอดีตถึงปัจจุบัน ที่เป็นไปอย่างต่อเนื่องและไม่ขาดสาย เป็นธรรมชาติของชาวบ้านที่เชื่อมโยงประวัติศาสตร์สืบทอดกัน มาไม่ได้ขาด เป็นลักษณะของความสัมพันธ์ภายในโดยชาวบ้านเองภูมิปัญญาจึงนับเป็นความคิดทางสังคม (Social Thought) ที่สำคัญอย่างหนึ่ง²⁰

จากการศึกษาข้อมูลด้านความหมายและลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่นดั่งที่นักวิชาการได้แสดงให้เห็นไว้นั้นสามารถสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นกล่าวถึงการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ด้วยความรู้ความสามารถของคนในท้องถิ่น มีลักษณะรูปแบบความสัมพันธ์กับแบบแผนการดำรงชีวิตที่ผสมกลมกลืนกับธรรมชาติแวดล้อม โดยมีวัตถุประสงค์ในการผลิตที่พึ่งพาตนเองเพื่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ภูมิปัญญาเป็นเรื่องของการสืบทอดประสบการณ์อย่างต่อเนื่องจากอดีตถึงปัจจุบัน

2.3.2.1 การสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นในวัฒนธรรมการกินของเวียดนาม

ข้าวเป็นอาหารหลักของของชาวเวียดนามและเป็นส่วนหนึ่งของอาหารแทบทุกมื้อ นอกจากนี้แล้วชาวเวียดนามยังนำข้าวไปแปรรูปเป็นอาหารชนิดอื่น เช่น ไวน์หมัก น้ำส้ม หมัก เส้นก๋วยเตี๋ยว และแผ่นแป้ง เป็นต้น

“สภาพอากาศส่งผลต่อวัตถุดิบ”²¹ ในทางกลับกันอาหารสามารถแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของพื้นที่ได้ ตัวอย่างเช่น ในช่วงฤดูหนาวผู้คนที่อาศัยอยู่ทางตอนเหนือนิยมปรุงอาหารประเภทซูป การรับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบของผักและเนื้อสัตว์ เพื่อยังชีพและทำให้ร่างกายอบอุ่น ขณะที่ทางตอนใต้ของเวียดนามมีสภาพอากาศที่เอื้ออำนวยต่อการเจริญเติบโตของพืชพรรณนานาชนิด วัตถุดิบอาหารจึงมักจะมีส่วนประกอบของผักและผลไม้หลากหลายชนิดและมีมากกว่าทางตอนเหนือ

“เปาะเปี๊ยะสดเป็นอาหารที่คิดค้นเนื่องจากสภาพอากาศในพื้นที่ภาคใต้ของประเทศเวียดนาม”²² เมื่อถึงช่วงฤดูร้อนคนในพื้นที่ได้รับผลกระทบจากสภาพอากาศร้อน จึงคิดค้นสูตรอาหารที่รับประทานแล้วช่วยทำให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น ดังนั้นวัตถุดิบที่บรรจุภายในห่อแป้งจึงมักอุดมไปด้วยพืชพรรณสมุนไพรหลายชนิดที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นและมีเนื้อสัตว์ที่ต้มสุกแล้ว เช่น หมู กุ้ง หอย ปู ถูกลำมาใช้ห่อรวมกับผักสด อีกทั้งนิยมรับประทานแบบสดจิ้มกับน้ำปรุงรส

²⁰ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, *แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา* (กรุงเทพฯ: พิมพ์ที่, 2541), 17.

²¹ Ha Truong, *What To Eat In Vietnam: 20+ Must-Try Vietnamese Street Food*, เข้าถึงเมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2021, เข้าถึงได้จาก <https://www.expatolife.com/vietnamese-street-food/>

²² Juleehomedia, *History of spring rolls*, เข้าถึงเมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2021, เข้าถึงได้จาก <https://www.juleeho.com/food-history-101-blog/history-of-spring-rolls>

ตำรับเปาะเปี๊ยะของเวียดนามถูกพัฒนาต่อยอดจนเกิดตำรับเปาะเปี๊ยะใหม่ ๆ อีกทั้งยังถูกประยุกต์ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของแต่ละพื้นที่ โดยพื้นที่เวียดนามทางตอนใต้เรียกเปาะเปี๊ยะสดว่า gỏi cuốn ขณะที่ในพื้นที่เวียดนามทางตอนเหนือมีเปาะเปี๊ยะทอด (nem rán) และเปาะเปี๊ยะสดที่มีส่วนผสมของเนื้อกุ้งและหมู (nem cuốn tôm thịt) “In Vietnamese cuisine, nem rán (fried spring rolls) and nem cuốn tôm thịt (fresh shrimp and pork rolls)”²³



ภาพที่ 19 เปาะเปี๊ยะสดตำรับใหม่จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่
ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=LQuWHuov9Xg>

2.3.2.2 การสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นในวัฒนธรรมการกินของไทย

“Regional food habits do exist, but they also change over time. As people immigrate, food practices and preferences are imported and exported.”²⁴ พฤติกรรมการบริโภคอาหารเฉพาะถิ่นนั้นมีอยู่ แต่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ซึ่งมีสาเหตุมาจากการเดินทางอพยพของผู้คน กระบวนการประกอบอาหารตลอดจนแนวโน้มจากการนำเข้าและส่งออกอาหารไปยังพื้นที่ต่าง ๆ ขณะที่การย้ายถิ่นฐานของหลาย ๆ ครอบครัวได้นำตำรับอาหารติดตามไปด้วย พวกเขาเหล่านั้นอาจใช้ตำรับดั้งเดิมร่วมกับวัตถุดิบใหม่ หรือทดลองปรุงตำรับอาหารรูปแบบใหม่ ๆ ซึ่งเป็นการผสมผสานของวัตถุดิบส่วนผสมต่าง ๆ ตามรสนิยมของผู้ปรุง

²³ The Golden Spoon, *The Spirit of Việt Nam: Nem Rán and Nem Cuốn*, เข้าถึงเมื่อ 9 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก <http://goldenspoonawards.com/chefstories/the-spirit-of-viet-nam-nem-ran-and-nem-cuon-c943a20180919104411152.htm>

²⁴ *Food And Culture*, เข้าถึงเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก <https://family.jrank.org/pages/639/Food-Food-Culture.html>

พิสิฐ อำนวยเงินตรา ศึกษาการเปลี่ยนแปลงและการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมเวียดนามในชุมชนชาวเวียดเกี๋ยว จังหวัดอุดรธานีพบว่า สภาพแวดล้อมของจังหวัดอุดรธานีที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่เรื่อยมา ต่างส่งผลให้วัฒนธรรมเวียดนามในชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลง ปรับตัวเพื่อดำรงอยู่ตามสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากอยู่ที่จังหวัดนครพนมยังคงปฏิบัติตามประเพณีแบบดั้งเดิม แต่ทว่าวัฒนธรรมอาหารหลาย ๆ อย่างก็ได้ถูกประยุกต์เข้าไปผสมผสานกับวัฒนธรรมไทย “วัตถุดิบการทำและน้ำจิ้มแตกต่างจากที่ประเทศเวียดนาม น้ำจิ้มเหนมเนืองที่นี้จะใส่ถั่วและซอสพริกลงไปด้วย ขณะที่น้ำจิ้มเหนมเนืองที่ประเทศเวียดนามจะมีลักษณะใสไม่ใส่ถั่วและพริก หรือแม้แต่ปอเปี๊ยะทอดในจังหวัดอุดรธานีก็จะใช้แป้งห่อคนละแบบกับที่ประเทศเวียดนาม”²⁵

มนุษย์มีความแตกต่างทางวัฒนธรรมมีการบริโภคอาหารต่างกันในทางกลับกันนั้นมนุษย์เชื่อมโยงเข้ากันเป็นกลุ่มก้อนด้วยรูปแบบของอาหารที่มีความคล้ายคลึงกัน “While food is often used to separate us into different groups, it can also be used to connect us.”²⁶

การเดินทางเข้ามาอาศัยในพื้นที่ของครอบครัวผู้อพยพจากต่างถิ่นมักมาพร้อมกับตำรับอาหาร “Immigrants often use food as a means of retaining their cultural identity”²⁷ เหล่าผู้อพยพใช้อาหารเพื่อทะนุบำรุงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของตน ดังตัวอย่างภาพที่ 16-18 (หน้าที่ 19-20) ชาวไทยเชื้อสายเวียดนามตั้งถิ่นฐานอาศัยอยู่ในอำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย ทำแผ่นกระยอเป็นหนึ่งในอาชีพที่สามารถสร้างรายได้หลักและสามารถผลิตเป็นการค้าสำคัญของจังหวัด

จากการศึกษาการสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นในวัฒนธรรมการกินของเวียดนามและไทยพบว่า ชาวเวียดนามนำข้าวซึ่งเป็นพืชหลักของท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หนึ่งในนั้นคือ การแปรรูปออกมาในลักษณะของแผ่นแป้ง ซึ่งในระยะแรกยังเป็นที่ยึดมั่นในฐานวัตถุดิบของเมนูเปาะเปี๊ยะ ต่อมาเป็นที่รู้จักและแพร่กระจายไปในอีกหลาย ๆ พื้นที่จนเกิดการประยุกต์ดัดแปลงให้เข้ากับสภาพแวดล้อม ทั้งในด้านวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น ด้านรสชาติที่เป็นที่ถูกปากและชื่นชอบของคนในพื้นที่ ตลอดจนด้านรูปแบบและคุณค่าทางโภชนาการให้มีความเหมาะสม และสารอาหารที่ให้ประโยชน์แก่ร่างกายเหมาะกับรสนิยมของผู้คนในท้องถิ่น อีกทั้งยังค้นพบว่ามนุษย์

²⁵ ณรงค์ศักดิ์ คุบบุญอารักษ์, พิสิฐ บุญไชย และ ไพบุลย์ บุญไชย, **บทบาทของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม**, เข้าถึงเมื่อ 5 มกราคม 2564, เข้าถึงได้จาก file:///C:/Users/User/Desktop/136817-Article%20Text-366262-1-10-20180803_1.pdf

²⁶ Courageous Kitchen, **Dwight Speaks on Responsible Tourism in Thailand**, เข้าถึงเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก <https://globalgastros.com/food-culture/role-of-food-in-human-culture>

²⁷ **Food And Culture**, เข้าถึงเมื่อ 21 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก <https://family.jrank.org/pages/639/Food-Food-Culture.html>

เชื่อมโยงเข้ากับวัฒนธรรมหรือกลุ่มชาติพันธุ์เดียวกันด้วยรูปแบบของอาหารที่มีความคล้ายคลึงกัน อาจกล่าวได้ว่าอาหารมีความเกี่ยวข้องกับมนุษย์ในด้านการแสดงออกเชิงสัญลักษณ์ ที่ใช้บ่งบอกตัวตน รากเหง้าประวัติศาสตร์ และกลุ่มชาติพันธุ์ของตน

ดังนั้นอาหารจึงเป็นเบาะแสหนึ่งที่จะนำไปสู่การเชื่อมโยงเข้ากับอีกหลาย ๆ ด้าน เช่น การสะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติ และสภาพแวดล้อมที่ได้กล่าวมา และยังสามารถนำไปสู่การศึกษาบทบาทของอาหารตลอดจนลักษณะของอาหารจากแผ่นกระยอเพื่อมาวิเคราะห์การสะท้อนวิถีชีวิตในปัจจุบันในหัวข้อถัดไป

2.3.3 การสะท้อนวิถีชีวิตในปัจจุบัน

รุ่งตะวัน อ่วมอินทร์²⁸ อธิบายถึงบทบาทอาหารที่แสดงให้เห็นว่า อาหารไม่ได้เป็นสิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เพียงด้านเดียวเท่านั้น แต่ยังแสดงให้เห็นถึงบทบาทของการขับเคลื่อน เศรษฐกิจโลก ซึ่งเป็นผลมาจากพฤติกรรมการบริโภคและยังเป็นหลักฐานที่สามารถบ่งชี้ถึงความเหลื่อมล้ำของลำดับชั้นทางสังคมในด้านเศรษฐศาสตร์ ขณะที่การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกิน รูปแบบอาหาร กรรมวิธีการสร้างสรรค์ตลอด จนการเกิดอาหารแนวใหม่ (Fusion Food) ล้วนแสดงให้เห็นถึงความเคลื่อนไหวทางสังคม และวัฒนธรรม ดังภาพที่ 20 การนำมาผสมผสานระหว่าง แผ่นกระยอและซูชิ เป็นผลมาจากการนำวัตถุดิบในวัฒนธรรมการกินของเวียดนามผสมผสานกับซูชิ ซึ่งเป็นอาหารที่อยู่ในวัฒนธรรมการกินของญี่ปุ่น



ภาพที่ 20 อาหารที่เกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรม

ที่มา: <https://www.aline-made.com/homemade-sushi-with-rice-paper/>

²⁸ รุ่งตะวัน อ่วมอินทร์, “อาหาร” บอกอะไรกับเราบ้าง, เข้าถึงเมื่อ 4 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก file:///C:/Users/User/Desktop/newsletter100_rungtawan_food%20(1).pdf

“อาหารอาจมีความสัมพันธ์กับความสุข ความหลงใหล แม้กระทั่งความหรุหุรา”²⁹ มนุษย์ยังมีความสามารถพิเศษในการเชื่อมโยงความรู้สึกกับอาหาร “For humans, food seems to sit on an emotional level first before being an instinctive need”³⁰ สำหรับมนุษย์ราวกับว่าอาหารส่งผลต่อระดับอารมณ์ก่อนที่จะเป็นความต้องการตามสัญชาตญาณ เนื่องจากพฤติกรรมที่ใส่ใจเรื่องอาหารการกินที่จะต้องมีการจัดเตรียม การสร้างสรรค์ ตลอดจนการค้นพบนวัตกรรมที่จะนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงรูปแบบ และรสสัมผัสทั้งนี้อาหารยังส่งผลต่อด้านอารมณ์และความรู้สึกของมนุษย์ได้ดังนี้

อาหารคือความรัก (Food is Love) มนุษย์มิได้ต้องการอาหารเพียงเพื่อสนองความต้องการและพึงพอใจในการบริโภคเท่านั้น แต่มนุษย์ยังมีการมอบอาหารที่เปี่ยมไปด้วยความรักและห่วงหาอาทรต่อคนที่รัก ในบางครั้งมนุษย์เริ่มต้นการสร้างความสัมพันธ์ด้วยการรับประทานอาหารร่วมกันดังตัวอย่างภาพที่ 21 และภาพที่ 22 สมาชิกในครอบครัวกำลังจัดเตรียมวัตถุดิบและร่วมมือทำเปาะเปี๊ยะเวียดนามด้วยกัน



ภาพที่ 21 ขั้นตอนการทำเปาะเปี๊ยะเวียดนาม (1)

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=sI7LRMfwwY>



ภาพที่ 22 ขั้นตอนการทำเปาะเปี๊ยะเวียดนาม (2)

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=021ggW26jJc>

²⁹ รุ่งตะวัน อ่วมอินทร์, “อาหาร” บอกอะไรกับเราบ้าง, เข้าถึงเมื่อ 4 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก file:///C:/Users/User/Desktop/newsletter100_rungtawan_food%20(1).pdf

³⁰ Global Gastros, The Role of Food in Human Culture, เข้าถึงเมื่อ 24 กุมภาพันธ์ 2564, เข้าถึงได้จาก <https://globalgastros.com/food-culture/role-of-food-in-human-culture>

อีกทั้งยังใช้อาหารเพื่อช่วยเยียวยาจิตใจเมื่ออีกฝ่ายรู้สึกโศกเศร้าหรือสูญเสีย และยังสามารถมอบความสุขและความพึงพอใจ (Food is Joy) บ่อยครั้งที่อาหารมอบความสุขที่แท้จริงให้กับมนุษย์ เพียงแค่ได้ลิ้มรสชาติของอาหาร แม้จะเป็นวิธีที่เรียบง่ายแต่ก็สามารถสร้างความสุขได้ อาหารคือการเชื่อมต่อ (Food is Connection) อาหารสามารถเชื่อมความสัมพันธ์และรวมผู้คนเข้ากัน เช่น การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว หรือวาระการประชุมที่จัดให้มีการรับประทานอาหารร่วมกัน แสดงให้เห็นถึงการรวมกันระหว่างความต้องการเพื่อใช้ติดต่อสื่อสารร่วมกับความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์ และอาจรวมถึงความเข้าใจ (Food is Understanding) การใช้อาหารเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจระหว่างกันและกัน เช่น การสนทนาระหว่างมืออาหารก่อให้เกิดการกระชับความสัมพันธ์ให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้น หรือเป็นช่วงเวลาของการทำความเข้าใจ ดังภาพตัวอย่างที่ 23-25 การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว



ภาพที่ 23 การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว (1)
ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=imD7EWYJzQI>



ภาพที่ 24 การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว (2)
ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=021ggW26jJc>



ภาพที่ 25 การรับประทานอาหารร่วมกันของสมาชิกในครอบครัว (3)
ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=sI7LRMfwwY>

อาหารคือความทรงจำ (Food is Memory) ยามที่มนุษย์หวนระลึกถึงช่วงเวลาสำคัญในอดีต มักปรากฏภาพของมื้ออาหารเนื่องจากอาหารมีส่วนสร้างประสบการณ์ทางอารมณ์ที่สามารถเร้าความรู้สึกด้วยภาพของอาหารที่น่ารับประทาน กลิ่นหอม และรสชาติที่อร่อยถูกปาก ช่วยให้สามารถจดจำช่วงเวลาที่มีความหมายและพิเศษของชีวิต อาหารคือการสร้างสรรค์ (Food is Creation) ความงดงามจากการถ่ายทอดและสืบสานตำรับอาหารดั้งเดิมของครอบครัวเป็นสิ่งที่ให้คนรุ่นหลังได้สัมผัสกับมรดกที่ตกทอดมาจากบรรพบุรุษนับจากวันแรกที่บรรพบุรุษได้คิดค้นสู่รูปแบบอาหารตามภัตตาคารร้านอาหารที่มีการสร้างสรรค์และการเปลี่ยนแปลงที่ก้าวหน้า แสดงให้เห็นถึงความสามารถในการจินตนาการของมนุษย์ การประสบความสำเร็จจากการประยุกต์ดัดแปลงและความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ อาหารจึงสามารถกล่าวถึงได้ทั้งในแง่โภชนาการและศิลปะ ดังตัวอย่างในภาพที่ 26 และภาพที่ 27 เปาะเปี๊ยะที่ถูกประยุกต์ดัดแปลงด้านวัตถุดิบ อีกทั้งยังมีการจัดวางองค์ประกอบและสีอย่างประณีตสวยงาม



ภาพที่ 26 เปาะเปี๊ยะสดตำรับใหม่จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบและทักษะที่ประณีต (1)
ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=Bio-EzNZtWY>



ภาพที่ 27 เปาะเปี๊ยะทอดตำรับใหม่จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบและทักษะที่ประณีต (2)

ที่มา: <https://asianfoodnetwork.com/en/recipes/cuisine/vietnamese/fried-vietnamese-spring-rolls.html>

จากการศึกษาข้อมูลด้านบทบาทของอาหารที่สะท้อนวิถีชีวิตในปัจจุบัน ซึ่งแสดงให้เห็นว่า อาหารมีบทบาทสำคัญในการสะท้อนความเคลื่อนไหวและเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมของ สังคม นอกจากนี้อาหารยังส่งผลต่อระดับอารมณ์เนื่องจากลักษณะการปฏิบัติที่ใส่ใจเรื่องอาหารที่จะต้องมีการจัดเตรียม สร้างสรรค์ ตลอดจนความพยายามค้นหาแนวทาง เพื่อพัฒนาตำรับอาหารให้ดียิ่งขึ้นเรื่อยๆ ดังนั้นอาหารจึงมีคุณค่าและความหมายที่เป็นได้มากกว่าสิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ บ่อยครั้งที่อาหารถูกนำไปใช้ในการสร้างสัมพันธภาพ (Relationship) ของมนุษย์ทั้งในระดับตัวบุคคลจนถึงระดับสังคมหรือกว้างไปกว่านั้น จากการศึกษาข้อมูลแสดงให้เห็นว่า อาหารไม่ได้มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เพียงด้านเดียวเท่านั้น แต่อาหารยังมีความเกี่ยวโยงและส่งผลต่อการแสดงออกในระดับห้วงอารมณ์ จิตสำนึก และจิตวิญญาณของมนุษย์

2.4 รูปแบบการใช้งาน

จากการศึกษาข้อมูลด้านประวัติความเป็นมาของแผ่นกระยอ (หน้าที 12) ที่เกิดจากภูมิปัญญาการแปรรูปอาหาร เพื่อการนำมาม้วนห่อวัตถุดิบในช่วงการทำสงครามที่ถูกคิดค้นเพื่อเป็นอาหารแก่ไพร่พลในกองทัพ เนื่องมาจากในเวลานั้นกองทัพมีความต้องการอาหารที่ทำจากวัตถุดิบน้ำหนักเบาสามารถพกพาไปได้และง่ายต่อการบริโภคในขณะเคลื่อนกองทัพ จึงนับว่าเป็นจุดเริ่มต้นของตำรับเปาะเปี๊ยะของวัฒนธรรมเวียดนาม ที่ได้รับเอาอิทธิพลจากวัฒนธรรมการกินของจีนมาประยุกต์ดัดแปลงให้เข้ากับสภาพแวดล้อม จึงเกิดเป็นภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอที่นำมาใช้ห่อวัตถุดิบในการทำเปาะเปี๊ยะตามแบบฉบับของชาวเวียดนาม



ภาพที่ 28 เปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม

ที่มา: <https://www.youtube.com/watch?v=5QWMkbyWqOE>

ปัจจุบันเปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม ดังภาพที่ 28 ได้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ขณะที่แผ่นกระยอ ก็ได้นำมาประยุกต์ดัดแปลงด้วยจินตนาการและความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ จนเกิดอาหารจานใหม่ ๆ ที่มีความหลากหลาย จึงได้รวบรวมข้อมูลประเภทรูปภาพอาหารที่มีการนำแผ่นกระยอมาใช้เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบ เพื่อเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะวิเคราะห์การสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตในปัจจุบัน ด้วยวิธีการพิจารณารูปแบบการใช้งานแผ่นกระยอ ตามการจำแนกอาหาร 3 รูปแบบ ประกอบด้วยอาหารแบบดั้งเดิม (Authentic) หรืออาหารตามตำรับท้องถิ่นของประเทศเวียดนาม แต่เนื่องจากความแตกต่างทางด้านทรัพยากรในแต่ละพื้นที่ จึงนำไปสู่การประยุกต์ใช้วัตถุดิบเพื่อให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและรสนิยมของคนในพื้นที่ก่อให้เกิดอาหารแบบปรับแต่ง (Customized) นอกจากนี้แล้วการปะทะของวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายในปัจจุบัน ก่อให้เกิดอาหารแนวใหม่หรืออาหารแบบฟิวชั่น (Fusion) คือ “การผสมผสานอาหารของชาติต่าง ๆ เกิดเป็นอาหารจานใหม่ร่วมสมัย”³¹ หรือ “การนำวัตถุดิบที่แตกต่างไม่ว่าจะด้านรสชาติ ถิ่นกำเนิด หรือประเภทอาหาร คาวหวาน มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันอย่างดี”³² อีกด้วย

³¹ ทิพย์ปภา ขาวฉลาด, คุณลักษณะของร้านอาหารฟิวชั่นที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร, เข้าถึงเมื่อ 1 มีนาคม 2564, เข้าถึงได้จาก file:///C:/Users/User/Downloads/5914750512.pdf

³² MGR Online, Fusion Food การปะทะทางอารยธรรมอาหาร, เข้าถึงเมื่อ 1 มีนาคม 2564, เข้าถึงได้จาก <https://mgronline.com/live/detail/9510000055517>

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อกุ้ง กุ้งแช่ย โหระพา สะระแหน่ แดงกวา - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งมีความบางใส - รูปทรงทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
 <p>ที่มา: https://www.foody.vn/ho-chi-minh/goi-cuon-ba-dzu</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู เส้นหมี่ กุ้งแช่ย ใบสะระแหน่ ผักกาดหอม - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งมีความบางใส - รูปทรงทรงกระบอก - สีสีนจากการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่นที่อยู่ภายใน
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=LQuWHuov9Xg</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมูสับ วุ้นเส้น เห็ด แครอท เป็นต้น - รับประทานแบบสุกโดยการทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งใส/ อมน้ำตาล - รูปทรงยาวทรงกระบอก - สีจากการนำไปทอด - สีสีนจากการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่นที่อยู่ภายใน
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=qX0ZxCURE0</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมูสับ วุ้นเส้น เห็ด แครอท เป็นต้น - รับประทานแบบสุกโดยการทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งสีเหลืองอมน้ำตาล - รูปทรงทรงกระบอก - สีจากการนำไปทอด - สีสีนเกิดจากการนำไปทอด
 <p>ที่มา: https://nem-vn.net/vi/463</p>				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อไก่ สับ กุ้ง สับ เส้นหมี่ เห็ดหูหนูดำ พริกไทย - รับประทานแบบสุก โดยการทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งสีขาวขุ่นอมเหลือง - รูปร่างทรงกระบอก - สีสันทกเกิดจากการนำไปทอด
			<p>ที่มา: https://asianfoodnetwork.com/en/recipes/cuisine/vietnamese/fried-vietnamese-spring-rolls.html</p>	
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อปลาแซลมอน เส้นหมี่ และผัก - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปร่างทรงกระบอก - สีสันทกเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
			<p>ที่มา: https://whattocooktoday.com/smoked-salmon-</p>	
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบประเภทผักและดอกไม้ต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งมีบาง/ใส - รูปร่างทรงกระบอก - สีสันทกเกิดจากสีของวัตถุดิบที่จัดวางแบบผสมผสานภายในห่อแป้ง
			<p>ที่มา: https://www.delectabilia.com/fish-and-dill-spring-rolls/</p>	
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น กุ้ง ไข่ เส้นหมี่ โหระพา และดอกไม้ต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปร่างทรงกระบอก - สีสันทกเกิดจากการผสมผสานกับวัตถุดิบที่อยู่ภายในห่อแป้งอย่างประณีต
			<p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=Bio-EzNZtWY</p>	

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อกุ้ง ไข่ ผักสลัด เช่น คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค เป็นต้น - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากการผสมผสานกับวัตถุดิบที่อยู่ภายในห่อแป้ง
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบประเภทผักต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง - รูปทรงทรงกระบอกและตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ - สีสีนเกิดจากการผสมผสานกับวัตถุดิบที่อยู่ภายในห่อแป้ง
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบประเภทผักต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงยาวทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากการผสมผสานกับวัตถุดิบที่อยู่ภายในห่อแป้ง
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อไก่ ผัก และผลไม้ต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงสี่เหลี่ยม - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - นำไปทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อหมู เส้นหมี สะระแหน่ แครอท กะหล่ำปลี สีม่วง แดงกวา - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงกระบอกและตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ - สีสันทันเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
				
ที่ตั้ง: https://messyveggies.com/recipes/mains/fresh-vegan-rice-paper-rolls/				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เต้าหู้ สาหร่ายแห้ง ป๊อปปี้ โหระพา มะม่วง พริก แพงพวย อะโวคาโด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ ม้วนขุ่น - รูปทรงทรงกระบอกและตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ - สีสันทันเกิดจากสีของวัตถุดิบที่จัดวางแบบผสมผสานภายในห่อแป้ง
				
ที่ตั้ง: https://twokooksinthekitchen.com/colourful-vegetable-summer-rolls-with-how-to-tips/				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น ประเภผักต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - ลักษณะเป็นถุง - สีสันทันเกิดจากสีของวัตถุดิบที่จัดวางแบบผสมผสานภายในห่อแป้ง
				
ที่ตั้ง: https://annetravelfoodie.com/rice-paper-packages/				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อกุ้ง หมู วุ้นเส้น ต้นหอม แครอท เห็ด - รับประทานแบบสุกโดยการทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งสีเหลือง - รูปทรงทรงกระบอกและตัดแบ่งเป็นชิ้น - สีจากการนำไปทอดและวัตถุดิบภายในห่อแป้ง
				
ที่ตั้ง: https://www.sbs.com.au/food/recipes/vietnamese-fried-spring-rolls				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อ กุ้ง หมู วุ้นเส้น - รับประทานแบบสุกโดยการทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งสีเหลืองอมน้ำตาล - รูปร่างทรงกระบอกและตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ - สีจากการนำไปทอดและวัตถุดิบภายในห่อแป้ง
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น แหนมเนื้อ เส้นขนมจีน ผักกาดหอม กระเทียม พริก ชিং โหระพา กล้วย แตงกวา สับปะรด - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปร่างทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้ง
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อ ปลา ผักและสมุนไพร ในท้องถิ่นเวียดนาม - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปร่างทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบที่จัดวางแบบผสมผสานภายในห่อแป้ง
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น แหนมเนื้อ ลาเทียโต้ แครอท แตงกวา ชিং - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปร่างทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - พบรวมวัตถุดิบ เช่น ตับ บดละเอียด ต้นหอม และหัวหอม - รับประทานแบบสุกโดยการย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแบ่งบาง/ สีนํ้าตาล - รูปทรงสามเหลี่ยม - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบที่ จัดวางแบบผสมผสานภายในห่อแบ่งและการทำไปอย่าง
 <p>ที่มา: https://www.cooky.vn/cong-thuc/banh-trang-kep-da-nang-47088</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - พบรวมวัตถุดิบ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก และถั่ว - รับประทานแบบสุกโดยการอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแบ่งบาง/ ใส - รูปทรงสามเหลี่ยม - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบที่ จัดวางแบบผสมผสานภายในห่อแบ่ง
 <p>ที่มา: https://www.onegreenplanet.org/channel/vegan-recipe/</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ห่อรวมไส้เกี้ยว - รับประทานแบบสุกโดยการนึ่ง 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแบ่งบาง/ ขาวขุ่น - รูปทรงคล้ายห่อเกี้ยว - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแบ่ง
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=p1wLt8rCgk0</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น เนื้อปลา เห็ด แครอท และขิง และผักชีลาว - รับประทานแบบสุกโดยการนึ่งและอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแบ่งบาง/ ขาวขุ่น - รูปทรงทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า และตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ - สีสีนจากอาหารภายในห่อแบ่ง
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=p1wLt8rCgk0</p>				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=anqluwj2buw</p>			<ul style="list-style-type: none"> - รองวัตถุดิบ เช่น ไส้กรอก ไข่ ต้นหอม ซอสมะเขือเทศ มายองเนส - รับประทานแบบสุกโดยการจี่ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ เหลือง - แผ่นครึ่งวงกลม - สีเส้นเกิดจากสีของวัตถุดิบที่จัดวางแบบผสมผสานบนแผ่นแป้ง
 <p>ที่มา: https://www.itourvn.com/blog/vietnam-street-food-vietnamese-pizza</p>			<ul style="list-style-type: none"> - รองวัตถุดิบ เช่น ไข่ หมูหยอง ซีส ต้นหอม - รับประทานแบบสุกโดยการย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ ขาวขุ่น - แผ่นวงกลม - สีเส้นเกิดจากสีของวัตถุดิบที่จัดวางแบบผสมผสานบนแผ่นแป้ง
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=Nbc9PEQ2HH8</p>			<ul style="list-style-type: none"> - นำไปผ่านความร้อนโดยการทอด - รับประทานแบบสุกโดยการทอดและนำมาคลุกเคล้ากับผงปรุงรส 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งฟู/ ขาว - สีขาวจากการนำไปทอด - สีเส้นและองค์ประกอบจากผงปรุงรส
 <p>ที่มา: https://www.thekitchn.com/appetizer-recipe-vietnamese-inspired-rice-crisps-recipes-from-the-kitchn-170614</p>			<ul style="list-style-type: none"> - นำไปผ่านความร้อนโดยการทอด - ใส่หรือรองอาหาร - รับประทานแบบสุกโดยการทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งฟู/ ขาว - สีขาวจากการนำไปทอด - สีเส้นของอาหาร

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - ตัดให้เป็นเส้น - รับประทานแบบสด โดยการคลุกเคล้ารวมกับวัตถุดิบอื่นที่ทำยำ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นบาง/ใส - เส้นบางสีเหลืองมันผ้า - สีส้มจากเครื่องปรุงและการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่น
https://www.youtube.com/watch?v=anCEhpgzG5o				
			<ul style="list-style-type: none"> - ตัดให้เป็นเส้น - รับประทานแบบสุก โดยการผัดรวมกับวัตถุดิบอื่นที่ทำผัดซีอิ๊ว 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นบางสีน้ำตาล - เส้นหนาและยาว - สีส้มจากเครื่องปรุงและการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่น
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=PzGsjgx64M4				
			<ul style="list-style-type: none"> - ตัดให้เป็นเส้น - รับประทานแบบสุก โดยลวกในน้ำซุปล 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นบาง/ใส - รูปทรงงู - สีส้มจากน้ำซุปลและการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่น
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=p1wLt8rCgk0				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบอื่นที่ใช้ทำเกี้ยวซ่าให้เป็นชิ้นพอดีคำ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นบาง/ใส - ม้วนขดเป็นก้อน - สีส้มจากการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่นที่อยู่ภายใน
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=zPcXecmlI14				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบอื่นที่ใช้ทำซูชิ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงกระบอกและตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
 <p>ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=p1wLt8rCgk0</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบอื่นที่ใช้ทำซูชิ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงกระบอก - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
 <p>ที่มา: https://www.aline-made.com/homemade-sushi-with-rice-paper/</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อผัดเทอริยากิ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า - สีสีนจากอาหารภายในห่อแป้ง
 <p>ที่มา: http://pumpkinandpeanutbutter.com/2015/07/22/teriyaki-soba-noodle-spring-rolls/</p>				
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อผัดไทย - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงกระบอก - สีสีนจากอาหารภายในห่อแป้ง
 <p>ที่มา: https://abeautifulmess.com/mostly-raw-pad-thai-spring-rolls/</p>				

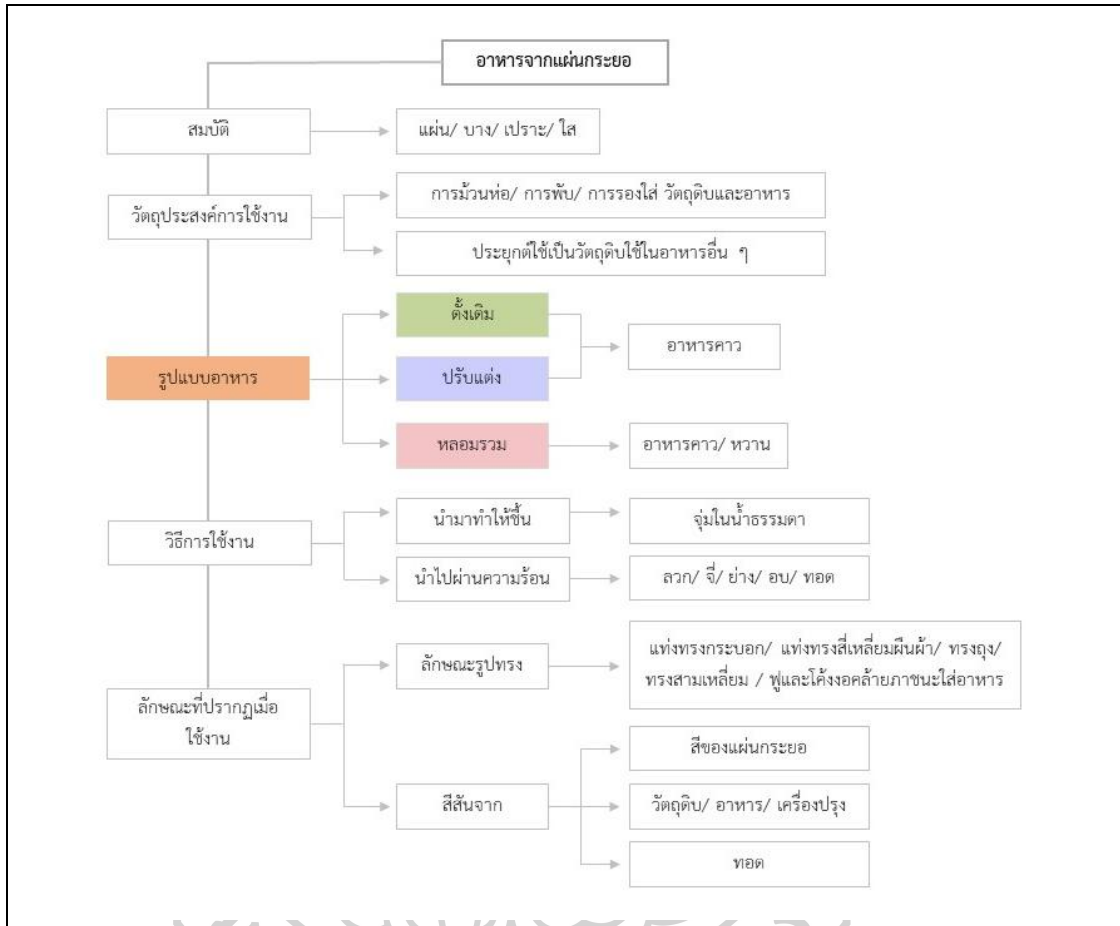
ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อไส้ที่ใช้ทำข้าวเกรียบปากหม้อ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงกระบอก - สีสิ้นจากการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่นที่อยู่ภายใน
				
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=q5KqomixX60				
			<ul style="list-style-type: none"> - ตัดให้เป็นเส้น - รับประทานแบบสุก โดยการผัดรวมกับวัตถุดิบอื่นที่ใช้ทำราดหน้า 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ สีน้ำตาล - สีสิ้นจากการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่น
				
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=TapYOKyUn4				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำไปผ่านความร้อนโดยการลวก - ม้วนห่อไส้ที่ใช้ทำข้าวเกรียบปากหม้อ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ ขาวขุ่น - รูปทรงแท่งยาว - สีสิ้นจากการผสมผสานกับวัตถุดิบชนิดอื่นที่อยู่ภายใน
				
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=hor6wla4saU				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ เช่น แอปเปิ้ล และชีสค็อกแลต - รับประทานแบบสุก โดยการอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ ใส - รูปทรงถุง - สีสิ้นเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
				
ที่มา: https://www.youtube.com/watch?v=p1wLt8rCgk0				

ตารางที่ 4 รูปแบบอาหารจากแผ่นกระยอ (ต่อ)

รูปแบบอาหาร			รูปแบบการใช้งาน	ลักษณะที่ปรากฏ
ดั้งเดิม	ปรับแต่ง	หลอมรวม		
			<ul style="list-style-type: none"> - นำไปผ่านความร้อน โดยการทอด - รองวัตถุดิบ สตรอเบอร์รี่ และครีม 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งฟู/ ขาว - สีสีนจากวัตถุดิบชนิดอื่น ที่อยู่ด้านบน
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่อวัตถุดิบ ผลไม้ต่าง ๆ - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า - สีสีนเกิดจากสีของวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - ม้วนห่ออาหาร ข้าวเหนียว และมะม่วง - รับประทานแบบสด 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า - สีสีนเกิดจากสีอาหารภายในห่อแป้งที่จัดวางอย่างเป็นระเบียบ
				
			<ul style="list-style-type: none"> - นำมาทำให้ขึ้น - วางบนกระดาษที่ขยำให้เกิดรอยยับ 	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นแป้งบาง/ใส - รูปทรงอิสระและย่น - สีสีนเกิดจากสีผสมอาหารชนิดเจล (Gel)
				

จากการศึกษารวบรวมข้อมูลเพื่อการหารูปแบบการใช้งานและลักษณะอาหารที่นำแผ่นแป้ง
กระยอมาใช้เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบโดยสามารถจำแนกข้อมูลได้ตามแผนผังดังต่อไปนี้



ภาพที่ 29 แผนผังแสดงรูปแบบการใช้งานแผ่นกระยอ

จากการศึกษาข้อมูลประเภทรูปภาพอาหารที่มีการนำแผ่นกระยอมาใช้เป็นวัตถุดิบ
ส่วนประกอบในอาหาร เพื่อเป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะวิเคราะห์การสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตในปัจจุบัน
ด้วยวิธีการพิจารณารูปแบบการใช้งานแผ่นกระยอได้ ดังต่อไปนี้

1. อาหารแบบดั้งเดิม

การใช้งานแผ่นกระยอในอาหารแบบดั้งเดิม ที่ปรากฏในตำรับการทำเปาะเปี๊ยะทั้งแบบสด
และทอด สามารถเป็นได้ทั้งอาหารว่างและอาหารจานหลัก ล้วนจัดอยู่ในประเภทอาหารคาวทั้งสิ้น
โดยมีวัตถุประสงค์การใช้เพื่อม้วนห่อรวบรวมวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งวัตถุดิบที่อยู่ภายในห่อ
เปาะเปี๊ยะประกอบด้วย พืชผักและสมุนไพรที่หาได้ในท้องถิ่นของเวียดนาม เช่น โหระพา สะระแหน่
กุยช่าย แตงกวา ผักกาด แครอท เป็นต้น วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง หมู ไก่ เป็นต้น และอาจ
เพิ่มวัตถุดิบประเภทเส้น เช่น เส้นหมี่นิยมใช้ทำเปาะเปี๊ยะสด และวุ้นเส้นนิยมใช้ทำเปาะเปี๊ยะทอด

ด้านรูปแบบของเปาะเปี๊ยะมีลักษณะเป็นแท่งยาวทรงกระบอก และอาจมีความยาวต่างกันเล็กน้อย สีเส้นของเปาะเปี๊ยะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งาน หากนำแผ่นกระยอมาทำให้ขึ้นแท่งเปาะเปี๊ยะจะมีความบางและใส ทำให้สามารถเห็นวัตถุดิบที่ถูกห่ออยู่ภายใน แต่เมื่อนำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอดในน้ำมัน จะทำให้แผ่นกระยอมีความฟูแล้วเปลี่ยนเป็นสีขาวอมเหลือง หรือสีเหลืองอมน้ำตาลขึ้นอยู่กับระดับความร้อนและระยะเวลาที่ใช้ทอด

2. อาหารแบบปรับแต่ง

การใช้งานแผ่นกระยอในอาหารแบบปรับแต่งพบว่า ยังคงนำมาใช้ในการทำเปาะเปี๊ยะทั้งแบบสดและทอด แต่มีความหลากหลายขึ้นสามารถเป็นได้ทั้งอาหารว่างและอาหารจานหลัก ในประเภทอาหารคาวเช่นเดียวกับกลุ่มของอาหารแบบดั้งเดิม โดยมีวัตถุประสงค์การใช้เพื่อม้วนห่อรวบรวมวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งก็ได้มีการประยุกต์ดัดแปลงวัตถุดิบภายในห่อแบ่งให้มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับพื้นที่ แนวคิด และความคิดสร้างสรรค์ วัตถุดิบประเภทผักที่นำมาใช้ไม่ได้จำกัดเฉพาะประเภทผักและสมุนไพรในท้องถิ่นของเวียดนาม แต่ถูกปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายตามทรัพยากรที่มีอยู่พื้นที่ เช่น ผักสลัดชนิดต่าง ๆ กะหล่ำปลีสีม่วง บีทรูท เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการใช้ผลไม้ เช่น ส้ม มะม่วง อะโวคาโด เป็นต้น และพบการนำดอกไม้ต่าง ๆ มาใช้ในอาหาร ซึ่งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ก็มีความหลากหลายยิ่งขึ้น เช่น เนื้อหมู กุ้ง ไก่ และปลา รวมถึงวัตถุดิบประเภทเส้นที่ได้นำเส้นขนมจีนเข้ามาประยุกต์ใช้ร่วมในตำรับหมั่นเนือง

ด้านรูปแบบของอาหารมีความหลากหลายและแตกต่างไปจากกลุ่มของอาหารรูปแบบดั้งเดิม ไม่เพียงแต่มีลักษณะเป็นรูปแท่งทรงกระบอก แต่ยังถูกดัดแปลงให้เป็นรูปแท่งทรงสี่เหลี่ยม ผืนผ้า การตัดแบ่งออกเป็นชิ้น ๆ เผยให้เห็นวัตถุดิบภายในห่อแบ่ง โดยผู้ปรุงได้ให้ความสำคัญในขั้นตอนการจัดวางวัตถุดิบมากยิ่งขึ้นที่สังเกตได้จากการจัดวางวัตถุดิบอย่างเป็นระเบียบและประณีต อีกทั้งยังปรากฏรูปแบบของอาหารในลักษณะถาดทอดคำ โดยใช้วิธีห่อและมัดปากถุงที่ได้ใส่วัตถุดิบไว้ภายใน สีเส้นของอาหารมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งาน โดยการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนเช่นเดียวกับกลุ่มรูปแบบอาหารดั้งเดิม ทั้งนี้ได้ค้นพบอาหารจากแผ่นกระยอที่ผ่านการพัฒนาสีเส้นในวิธีการใช้งานที่นำมาผ่านความชื้นอีกด้วย นอกจากนี้ยังมีการนำเสนอรูปแบบการรับประทานแบบใหม่ เดิมที่มักใช้แผ่นกระยอห่อวัตถุดิบให้สำเร็จและรับประทานในภายหลังพบลักษณะการจัดวางผักเครื่องเคียง เนื้อปลา ลงในแผ่นกระยอแล้วรับประทานไปพร้อม ๆ กับการทำ เป็นที่รู้จักในตำรับหมั่นเนืองปลาเผาและหมั่นเนืองซึ่งเป็นที่นิยมในวัฒนธรรมการกินของไทย

3. อาหารแบบหลอมรวม

การใช้แผ่นกระยออาหารแบบหลอมรวมมีรูปแบบแปลกใหม่ต่างจากกลุ่มอาหารแบบดั้งเดิม และปรับแต่งเป็นอย่างมากขึ้นอยู่กับแนวคิด จินตนาการ และฝีมือของผู้ปรุง การใช้งานแผ่นกระยอในกลุ่มอาหารแบบหลอมรวมถูกนำมาใช้ทั้งประเภทอาหารคาวและหวาน โดยมีวัตถุประสงค์การใช้งาน

แผ่นกระยอเพื่อรวบรวมวัตถุดิบ และยังได้ขยายการใช้ในการรวบรวมอาหารจากต่างวัฒนธรรมจนเกิดเป็นอาหารที่มีรูปลักษณ์ใหม่ เช่น การนำมาใช้ทอดเตอริยากิ ผัดไท หรือการนำมาใช้ห่อข้าวเหนียวและมะม่วง ซึ่งรูปแบบและวิธีการใช้งานมีทั้งรูปแบบการม้วนห่อ ที่เริ่มจากนำแผ่นกระยอมาทำให้ขึ้นและวางวัตถุดิบหรืออาหารลงในแผ่นกระยอแล้ว จึงม้วนห่อให้เกิดเป็นรูปทรงต่าง ๆ เช่น รูปแท่งทรงกระบอก รูปแท่งทรงสี่เหลี่ยม รูปทรงถุง และลักษณะการม้วนห่อแล้วนำมาเสียบไม้ วิธีการพับโดยรูปแบบการพับมีขั้นตอนเช่นเดียวกับการม้วนห่อคือ นำแผ่นกระยอมาทำให้ขึ้นและวางวัตถุดิบแล้วจึงพับให้เกิดเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม และการนำมารองใส่วัตถุดิบหรืออาหารอีกด้วย นอกจากนี้ยังนำมาใช้รองหรือใส่เช่นเดียวกับภาชนะ โดยเริ่มจากการนำแผ่นกระยอไปผ่านความร้อนโดยทอดให้แผ่นพองจนโค้งคล้ายกับภาชนะใส่อาหาร จึงนำมาใช้รองใส่วัตถุดิบหรืออาหารต่าง ๆ ร่วมกับการจัดวางอย่างสวยงาม เช่น การนำมาใช้รองใส่สลัดให้เป็นชั้นขนาดพอดีคำ ใช้รองใส่สตอเบอรี่และวิปครีม และยังพบว่าได้มีการนำแผ่นกระยอไปประยุกต์ใช้ในลักษณะการแทนที่วัตถุดิบประเภทแผ่นและเส้นในตำรับอาหารต่าง ๆ เช่น เส้นราดหน้า เส้นราเมน แผ่นแป้งห่อไส้เกี้ยว ไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ และนำไปใช้แทนสาหร่ายห่อซูชิ สีสนของอาหารมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งานเช่นเดียวกับอาหารแบบดั้งเดิมและปรับแต่ง โดยการนำมาทำให้ขึ้นและนำแผ่นกระยอไปผ่านความร้อนด้วยการทอด ซึ่งนอกจากนี้ก็ยังมียังมีวิธีการย่าง จี๋ อบ และลวกในการทำให้แผ่นกระยอสุก นอกจากนี้ยังพบการประยุกต์ใช้ในการนำมาตกแต่งเพื่อสร้างความงามให้แก่อาหาร ซึ่งมีลักษณะรูปทรงอิสระและรอยยับย่นพร้อมทั้งสีสนที่ได้จากสีผสมอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลจึงทำให้ค้นพบศักยภาพของแผ่นกระยอคือ เมื่อนำมาทำให้ขึ้นจะมีความอ่อนนุ่มเหมาะแก่การม้วนห่อและพับเพื่อสร้างรูปร่างรูปทรง แผ่นกระยอมีความใสจนถึงสีขาวขุ่นเหมาะสมกับการนำมาทดลองเพื่อพัฒนาสีสน จนเมื่อแผ่นกระยอไปผ่านความร้อนโดยการทอดส่งผลให้แผ่นกระยอเกิดการเปลี่ยนแปลงมีลักษณะฟูและมีความแข็งแรงขึ้น ในศาสตร์ด้านอาหารจึงนับได้ว่าแผ่นกระยอเป็นหนึ่งในวัตถุดิบที่มีความอ่อนนุ่มประสงคจึงถูกนำไปใช้งานได้หลากหลายรูปแบบแสดงให้เห็นว่าแผ่นกระยอเป็นวัสดุที่สามารถนำมาทำการทดลอง เพื่อพัฒนาศักยภาพของวัสดุสูงงานเครื่องประดับต่อไป

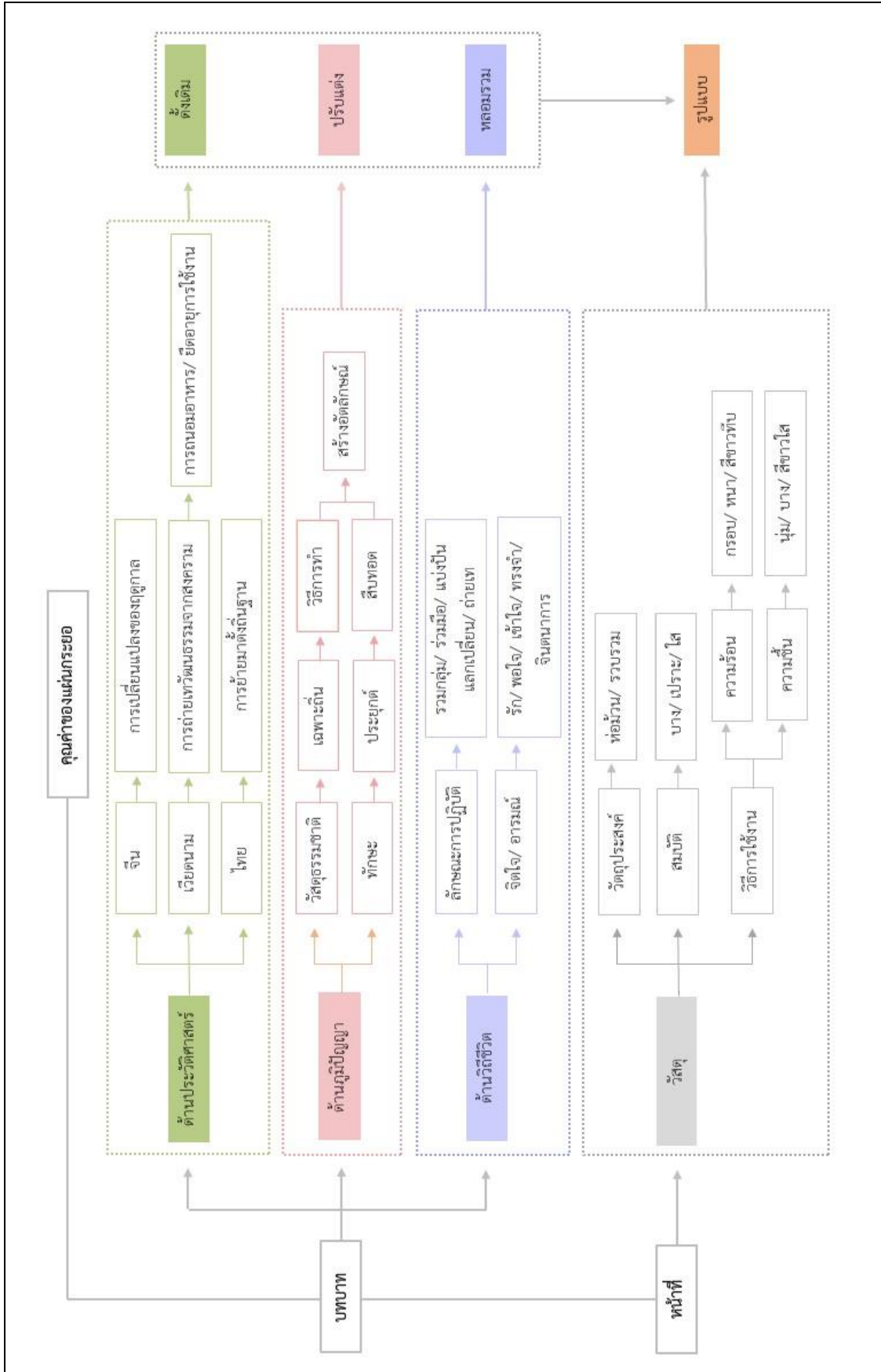
2.5 คุณค่าของแผ่นกระยอ

จากการศึกษาข้อมูลทั้งด้านลายลักษณ์อักษรและรูปภาพ แสดงให้เห็นถึงการมีบทบาทของแผ่นกระยอที่นอกเหนือจากการมีหน้าที่เป็นวัตถุดิบด้านอาหาร ซึ่งมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อใช้ม้วนห่อหรือรวบรวมวัตถุดิบให้เป็นกลุ่มก้อน โดยสามารถสรุปคุณค่าของแผ่นกระยอได้ 3 ด้านดังนี้

1. คุณค่าด้านประวัติศาสตร์สามารถสะท้อนเรื่องราว ความเป็นมา หรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การประดิษฐ์คิดค้นการทำแผ่นกระยอ ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับด้านความสัมพันธ์ในอดีตของผู้คนสองชนชาติคือ จีนและเวียดนาม ก่อให้เกิดการถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินจากวัฒนธรรมจีนสู่เวียดนาม โดยมีสาเหตุมาจากการรุกรานของจีนเข้ามายังพื้นที่ของเวียดนาม ต่อมาชาวเวียดนามริเริ่มแปรรูปข้าวให้มาอยู่ในรูปแบบของแผ่นแป้ง เพื่อใช้ห่ออาหารให้แก่ไพร่พลของกองทัพเวียดนามในระหว่างการทำสงครามกับจีน ตำรับเปาะเปี๊ยะที่เดิมที่อยู่ในวัฒนธรรมการกินของจีน จึงได้ถูกนำมาประยุกต์จนเกิดเป็นตำรับเปาะเปี๊ยะของวัฒนธรรมการกินของเวียดนาม ทั้งตำรับการทำเปาะเปี๊ยะทั้งแบบสดและทอด โดยมีวัตถุประสงค์การใช้แผ่นกระยอเพื่อม้วนห่อวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งวัตถุดิบที่ถูกบรรจุภายในห่อเปาะเปี๊ยะมักเป็นพืชผักสมุนไพรในท้องถิ่นเวียดนาม ภายหลังตำรับอาหารนี้ได้เดินทางเข้ามายังพื้นที่ประเทศไทย จากสาเหตุการอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และได้รับการสืบทอดการทำแผ่นกระยอภายในครอบครัวของผู้อพยพจนถึงปัจจุบัน

2. คุณค่าด้านภูมิปัญญาสามารถสะท้อนเรื่องราวคุณค่าของแผ่นกระยอด้านภูมิปัญญาที่ยังคงได้รับการทะนุบำรุงให้คงอยู่จนถึงปัจจุบัน แสดงให้เห็นถึงคุณค่าและความสำคัญของอาหารที่เชื่อมโยงมนุษย์เข้ากับวัฒนธรรม ซึ่งถูกนำมาใช้แสดงออกเพื่อบ่งบอกตัวตน รากเหง้า ประวัติศาสตร์ กลุ่มชาติพันธุ์ ดังเช่นลูกหลานของผู้อพยพในฐานะคนไทยเชื้อสายเวียดนามที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่ยังมีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำแผ่นแป้งกระยอและตำรับเปาะเปี๊ยะ แต่เนื่องจากข้อจำกัดด้านสภาพแวดล้อมในแต่ละพื้นที่ที่มีความแตกต่างกัน จึงก่อให้เกิดการประยุกต์ใช้ให้เข้าสภาพแวดล้อมของพื้นที่อย่างเหมาะสม ทั้งในด้านวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น ด้านรสชาติให้เป็นที่ถูกปากและชื่นชอบ ตลอดจนการเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนในพื้นที่อย่างกลมกลืน

3. คุณค่าด้านวิถีชีวิต แสดงให้เห็นว่าอาหารสามารถสะท้อนความเคลื่อนไหวการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมได้ ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกินทั้งในด้านรูปแบบอาหาร แนวคิดการสร้างสรรค์ รวมถึงการนำไปประยุกต์ใช้ร่วมกับอาหารจากต่างวัฒนธรรม ก่อให้เกิดอาหารรูปแบบใหม่ ๆ ส่งผลให้รูปแบบการใช้งานแผ่นกระยอมีความหลากหลายและมีได้ถูกจำกัดเฉพาะการห่อรวมวัตถุดิบอีกต่อไป และแสดงให้เห็นว่าอาหารไม่ได้มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เพียงด้านเดียวเท่านั้น แต่ยังมี relevancy และส่งผลต่อการแสดงออกในระดับห้วงอารมณ์จิตสำนึก และจิตวิญญาณ บ่อยครั้งที่อาหารถูกนำไปใช้ในการสร้างความสัมพันธ์ของมนุษย์ได้ด้วย



ภาพที่ 30 แผนผังแสดงคุณค่าของแผนกระยอ

2.6 ศิลปะกับการสื่อสารแนวความคิด

“ทัศนศิลป์คือภาษาแห่งการมองเห็น”³³ ที่สามารถเป็นเครื่องมือใช้สื่อสารระหว่างมนุษย์ในระดับสากล ด้วยศักยภาพที่เหนือจากเขตอำนาจของภาษาอักขระ เนื่องจากมีข้อจำกัดความแตกต่างของภาษา เชื้อชาติ เป็นต้น

อิทธิพล ตั้งโฉลก อธิบายถึงคุณลักษณะของ “ภาษาภาพ” ว่า มีพลังในการดึงดูดความสนใจด้วยความงามทางรูปทรง สี สัน เส้นสาย ผสมผสานกับเรื่องราวที่มีความสอดคล้อง และขยายความเพิ่มเติมว่า การสื่อสารด้วยทัศนศิลป์เกิดจากทัศนธาตุที่ถูกนำมาใช้ร่วมกับกลวิธีต่าง ๆ สอดผสานไปพร้อม ๆ กับการบอกเล่าเรื่องราวความหมาย ซึ่งการนำทัศนธาตุมาสร้างสรรค์ผลงานอาจแสดงความงามทั้งในรูปแบบเหมือนจริงหรือดัดแปลงรูปทรงให้ต่างจากธรรมชาติ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสื่อ “สาร” ด้วยแนวคิดและเจตนาที่สะท้อนเนื้อหาสาระ ทัศนคติ หรือความจริง ส่งผลกระทบต่อจิตสำนึก ช่วยยกระดับจิตใจและปัญญาของผู้ดูให้สูงขึ้นที่เป็นตามหลักการของสุนทรียภาพ

จึงสามารถสรุปได้ว่าทัศนธาตุแต่ละธาตุมีศักยภาพในการสื่อถึง “สาร” ฉะนั้นทัศนศิลป์จึงเป็นเครื่องมือที่ศิลปินใช้แสดงออกถึงอารมณ์ ความรู้สึก เนื้อหาสาระ และความหมาย ที่ศิลปินผู้สร้างเจตนาที่ถ่ายทอดออกมาไปถึงผู้ดู

ศิลปินยุคปัจจุบันได้ขยายขอบเขตของงานทัศนศิลป์ให้กว้างไกลออกไปด้วยการนำเสนอเนื้อหาสาระร่วมกับการใช้วัสดุ ศิลปินบางกลุ่มยังมีแนวคิดสัมพันธ์กับวัสดุ ในการเลือกใช้วัสดุและวิธีการใช้ซึ่งมีความสอดคล้องกับแนวคิด ศิลปินจำนวนมากสร้างสรรค์ผลงานศิลปะทั้งจากวัสดุสำเร็จรูป (Ready-made Object) และวัสดุเก็บตก (Found Object) ในรูปแบบการใช้งานแบบผสมผสานและไม่ผสมผสาน ขณะที่วัตถุประสงค์ของการใช้วัสดุเหล่านี้มิได้เป็นเพียงสิ่งที่สร้างความแปลกและแตกต่างให้แก่ผลงาน อีกทั้งยังมีนัยความหมายทางวัฒนธรรมแฝงอยู่ภายใต้แนวคิดที่หลากหลายซึ่งปรากฏให้เห็นทั้งในศิลปะตะวันตกและศิลปะร่วมสมัยในประเทศไทย

ประทีป สุวรรณโร ได้สรุปแนวคิดศิลปะร่วมสมัยว่า ศิลปะร่วมสมัยได้รวมมโนทัศน์ที่เกี่ยวข้องกับความคิด เวลา สถานที่ และยุคสมัยเข้าด้วยกัน โดยมีลักษณะร่วมกันอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างเข้าด้วยกัน และถ้าเกี่ยวข้องกับศิลปะร่วมสมัยในยุคปัจจุบันจะมีความเชื่อมโยงกับกระบวนการทางความคิด และมีการบูรณาการสื่อวัสดุเข้าด้วยกันอย่างหลากหลาย

ฉะนั้นการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัยที่จะเกิดจากผลการศึกษาในครั้งนี้ จึงเป็นการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับให้มีศักยภาพที่เหนือจากขอบเขตของการตอบสนองต่อคุณประโยชน์ทางร่างกาย ขณะเดียวกันยังแสดงให้เห็นถึงการเลือกใช้วัสดุที่จะนำมาใช้สร้างสรรค์งานเครื่องประดับร่วมสมัยที่มีได้ใช้จำเพาะในกลุ่มวัสดุมีค่าแต่เพียงเท่านั้น แต่เป็นการนำวัสดุที่มี

³³ อิทธิพล ตั้งโฉลก, แนวทางการสอนและสร้างสรรค์กิจกรรมชั้นสูง (กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2550), 42.

ความหมายทางวัฒนธรรมมาช่วยเสริมสร้างความสามารถถ่ายทอดเนื้อหาสาระสะท้อนวิถีชีวิต ปัจจุบันที่ยังคงปรากฏรากเหง้าประวัติศาสตร์ของกลุ่มชาติพันธุ์ในการสร้างคุณค่าให้แก่ผลงาน ด้วยการต่อยอดพัฒนาภูมิปัญญาผนวกกับความคิดสร้างสรรค์งานทัศนศิลป์ ที่จะก่อให้เกิดสุนทรียะ และประโยชน์เพื่อการดำเนินชีวิตแก่มนุษย์

2.7 การสร้างสรรค์ผลงานของศิลปินและนักออกแบบโดยรับแรงบันดาลใจจากอาหาร

ผลงานศิลปะที่เกิดจากการร่วมมือระหว่างองค์กร Ogilvy & Mather New York และศิลปิน Ars Thanea Studio เพื่อใช้เป็นสื่อโฆษณาโดยศิลปินถ่ายทอดเรื่องราวอิทธิพลของวิทยาศาสตร์ ที่มีผลต่อรสชาติของอาหาร ดังภาพที่ 31 ด้วยภาพของสิ่งก่อสร้างที่มีประตูอยู่ด้านหน้าและเส้นทาง ลึกลับที่พาเข้าไปยังด้านใน ซึ่งศิลปินนำอาหารที่มีรูปร่างคล้ายคลึงกับสิ่งก่อสร้าง เช่น ขนมปังแถว ที่มีรูปร่างคล้ายกับทางเข้าประตูกำแพงเมือง ซาลาเปาที่มีรูปร่างคล้ายกับกระโจมทรงโดมเข้ามามี ส่วนร่วมในผลงาน



ภาพที่ 31 ผลงานของศิลปิน Ars Thanea Studio

ที่มา: [https://www.designer-daily.com/mysterious-doorways-into-foods-](https://www.designer-daily.com/mysterious-doorways-into-foods-52829?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+DailyDesignerNews+%28Daily+design+news%29)

[52829?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+DailyDesignerNews+%28Daily+design+news%29](https://www.designer-daily.com/mysterious-doorways-into-foods-52829?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+DailyDesignerNews+%28Daily+design+news%29)

ผลงานสร้างสรรค์ศิลปะจากอาหารโดย Anna Keville Joyce ดังภาพที่ 32 และภาพที่ 33 ศิลปินใช้วัตถุดิบอย่างหลากหลาย เช่น เมล็ดข้าว ธัญพืช ผัก ผลไม้ เครื่องเทศ เส้นสปาเก็ตตี้ เป็นต้น นำมาสร้างองค์ประกอบศิลป์ด้วยวิธีการจัดวางวัตถุดิบในลักษณะภาพหุ่นนิ่งต่ำและหุ่นนิ่งสูง ให้เกิดเป็นภาพจำลองที่มีรูปทรงและสีสัมผัสเหมือนกับวัตถุจริง



ภาพที่ 32 ผลงานของศิลปิน Anna Keville Joyce (1)

ที่มา: <https://marketeeronline.co/archives/33234>



ภาพที่ 33 ผลงานของศิลปิน Anna Keville Joyce (2)

ที่มา: <https://marketeeronline.co/archives/33234>

ผลงานของศิลปิน Lernert และ Sander ดังภาพที่ 34 สร้างสรรค์ผลงานด้วยการนำวัตถุดิบอาหารหลายชนิด เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ มาตัดแต่งให้เป็นทรงสี่เหลี่ยมลูกบาศก์ขนาดเท่ากัน แล้วนำมาสร้างองค์ประกอบศิลป์ด้วยวิธีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ ซึ่งผลงานนี้แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างด้านพื้นผิว สี สัน และเผยให้เห็นองค์ประกอบภายในของวัตถุดิบต่าง ๆ



ภาพที่ 34 ผลงานของศิลปิน Lernert และ Sander
ที่มา: <http://www.naibann.com/foodcube-art/>

ผลงานเครื่องประดับที่มีวัตถุดิบประสมค์เพื่อใช้จัดแสดงอาหาร ดังภาพที่ 35 เมื่อพิจารณาคุณค่าในฐานะงานเครื่องประดับที่ไม่มีเพียงแต่สามารถใช้ตกแต่งร่างกายเพื่อความงาม แต่ยังสามารถทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างเครื่องประดับกับผู้สวมใส่



ภาพที่ 35 เครื่องประดับเพื่อใช้จัดแสดงอาหาร
ที่มา: <https://www.pinterest.com/pin/372250725425803785/>

ผลงานเครื่องประดับ Bread Ring ดังภาพที่ 36 แหวนที่มีอัญมณีประดับส่วนบนซึ่งทำมาจากขนมปังรูปทรงคล้ายกับดอกไม้และสามารถรับประทานได้ โดยตัวเรือนทำจากวัสดุโลหะแสดงให้เห็นการผสมผสานระหว่างวัสดุในงานเครื่องประดับเข้ากับการวัตถุดิบอาหาร



ภาพที่ 36 แหวน Bread Ring

ที่มา: <http://bijoucontemporain.unblog.fr/category/createurs/tanya-shin/>

ผลงานการออกแบบโดย Humberto Leon และ Carol Lim ได้นำเสนอผลงานเครื่องประดับชุด fruity jewels ในช่วงฤดูหนาวในปีค.ศ. 2012-2013 ดังภาพที่ 37 โดยการนำรูปทรงและรายละเอียดของผลวอลนัทและส้มด้วยการถ่ายทอดลงบนชิ้นงานที่ทำจากวัสดุโลหะ อีกทั้งยังมีการนำชิ้นส่วนของผลจริง ที่ได้ผ่านกระบวนการอบแห้งและเคลือบพื้นผิวชั้นนอกด้วยเรซิน มาประกอบเข้าด้วยกันกับชิ้นโลหะที่ทำหน้าที่เป็นเปลือกนอก แสดงให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างวัสดุจริงที่มาจากธรรมชาติร่วมกับวัสดุในงานเครื่องประดับ อีกทั้งการปรากฏตัวของผลไม้สองชนิดนี้อาจถูกนำมาใช้ในเชิงสัญลักษณ์เพื่อการสื่อถึงช่วงเวลาและวาระโอกาสด้วย เนื่องจากวอลนัทและส้มเป็นผลไม้ประจำฤดูหนาว



ภาพที่ 37 เครื่องประดับชุด fruity jewels

ที่มา: <https://www.vogue.it/en/vogue-gioiello/news/2012/09/delfina-delezzet-for-kenzo>

เช่นเดียวกับแนวคิดของผลงานเครื่องประดับชุด Appletizer ดังภาพที่ 38 ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากฤดูใบไม้ร่วง ศิลปินถ่ายทอดรูปทรงดอกไม้และใช้โทนสีอบอุ่นเหมือนสีของต้นไม้ในสายลมหนาว ดอกไม้ และถูกนำมาใช้แทนอัญมณีในเครื่องประดับที่ทำมาจากแอปเปิ้ล ซึ่งเป็นผลไม้ในฤดูใบไม้ร่วง



ภาพที่ 38 เครื่องประดับชุด Appletizer

ที่มา: <https://www.museodelgioiello.it/en/temporary-exhibitions/mostre-temporanee/food-jewellery>

นอกจากแนวคิดการผสมผสานด้านวัสดุในงานเครื่องประดับแล้วนั้นยังพบว่า วัตถุดิบอาหารที่มีสมบัติด้านการขึ้นรูปก็ได้ถูกนำมาใช้ในการสร้างผลงาน ดังภาพที่ 39 และภาพที่ 40 ที่ศิลปินนำช็อคโกแลตมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับและยังสามารถรับประทานได้ดังเดิม



ภาพที่ 39 เครื่องประดับจากช็อคโกแลต (1)

ที่มา: http://gioielloperte.blogspot.com/p/sperimentazioni_13.html



ภาพที่ 40 เครื่องประดับจากช็อคโกแลต (2)

ที่มา: <http://bijoucontemporain.unblog.fr/category/createurs/tanya-shin/>

ผลงานประติมากรรม Wotsit all about โดยศิลปิน James Ostrer ดังภาพที่ 41 ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างตัวศิลปินกับอาหารขยะ (Junk Food) โดยการถ่ายทอดเรื่องราวที่ตนบริโภคอาหารขยะ เพื่อรับมือกับความเครียดจนส่งผลให้มีปัญหาด้านสุขภาพราวกับว่าตนนั้นได้ถูกอาหารเหล่านี้กลืนกินอย่างสมบูรณ์จนถึงระดับที่รุนแรง ซึ่งศิลปินใช้อาหารขยะต่าง ๆ เช่น ครีมชีส เบคอน โดนัท เฟรนช์ฟรายส์ เป็นต้น มาใช้เป็นวัสดุในการสร้างงานประติมากรรมบนร่างกายมนุษย์



ภาพที่ 41 ประติมากรรม Wotsit all about

ที่มา: https://www.npr.org/sections/thesalt/2014/08/14/340109206/beneath-these-masks-is-an-artist-conflicted-by-junk-food?utm_source=facebook.com&utm_medium=social&utm_campaign=npr&utm_term=nprnews&utm_content=20140814?utm_source=facebook.com&utm_medium=social&utm_campaign=npr&utm_term=nprnews&utm_content=20140814

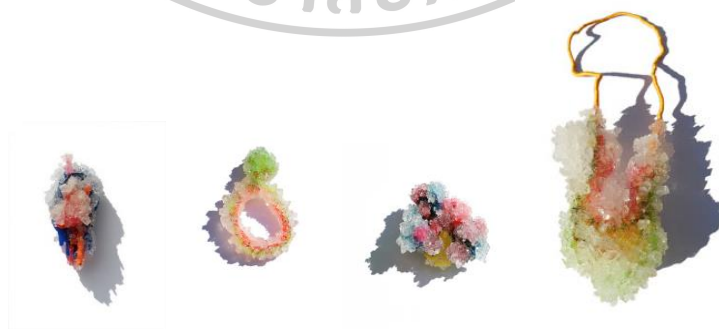
นอกจากนี้สร้อยคอ Daphne โดยศิลปิน Noemi M. A. Cantarero ดังภาพที่ 42 ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากตำนานการแปลงกายของนางไม้กลายเป็นต้นลอเรล (laurel) ศิลปินมีแนวคิดที่ต้องการนำเสนอวัสดุที่มีความแปลกใหม่ด้วยรูปลักษณ์ผิดปกติและเปราะบาง จึงเลือกใช้เจลาตินที่สามารถแสดงให้เห็นถึงความแข็งแรงและความละเอียดอ่อนในเวลาเดียวกัน



ภาพที่ 42 – สร้อยคอ Daphne

ที่มา: <https://www.museodelgioiello.it/en/temporary-exhibitions/mostre-temporanee/food-jewellery>

ผลงาน Crystal World: 2010 ดังภาพที่ 43 เครื่องประดับจากกระบวนการตกผลึกของน้ำตาลให้รูปลักษณะแปลกตา มีรูปทรงอิสระ และสีสดใส ซึ่งศิลปินใช้วัสดุหลายชนิด เช่น วัสดุพวกสิ่งทอ เหล็ก พลาสติก ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการบวกรสร้างผลึกลักษณะเกล็ดขาวใส คล้ายกับเครื่องประดับถูกผลึกแก้วปกคลุมอยู่ภายนอก แสดงให้เห็นถึงศิลปินมีแนวคิดการสร้างลักษณะจำลองผลึกแก้วที่เป็นผลมาจากจากการตกผลึกของน้ำตาล ร่วมกับการใช้วัสดุที่หลากหลายมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน



ภาพที่ 43 ผลงาน Crystal World: 2010

ที่มา: <http://natalielsmith.blogspot.com/p/crystal-world-2010.html>

นอกจากนี้ศิลปิน Laura Frasnelli มีแนวคิดการสร้างลักษณะจำลองงาช้างจากช็อคโกแลต ในผลงานกำไล Ivory Chocolate ดังภาพที่ 44 โดยนำช็อคโกแลตที่มีลักษณะเหมือนงาช้าง ด้วยวิธีปั้นและการแช่ด้วยเครื่องมือแกะสลักไม้ ด้านในกำไลใส่แผ่นทองแดงเพื่อเพิ่มมูลค่าและความแข็งแรงให้กับชิ้นงาน



ภาพที่ 44 กำไล Ivory Chocolate

<https://www.museodelgiocello.it/en/temporary-exhibitions/mostre-temporanee/food-jewellery>

เช่นเดียวกับ Rachael Colley สร้างผลงานเครื่องประดับชุด Sha-Green ดังภาพที่ 45 ศิลปินมีแนวคิดการสร้างลักษณะจำลองจากวัสดุติด้านอาหาร ให้มีรูปลักษณะเป็นอีกสิ่งหนึ่ง โดยการใช้เปลือกส้มพัฒนารูปลักษณะให้มีรูปลักษณะคล้ายกับหนังปลากระเบน เช่นเดียวกับผลงานสร้อยคอ Tongues ดังภาพที่ 46 ศิลปินนำเมล็ดมะม่วงมาพัฒนารูปลักษณะให้มีรูปลักษณะคล้ายลิ้น



ภาพที่ 45 เครื่องประดับชุด Sha-Green

ที่มา: <https://klimt02.net/jewellers/rachael-colley>



ภาพที่ 46 สร้อยคอ Tongues

ที่มา: <https://klimt02.net/jewellers/rachael-colley>

Drops of flavour ผลงานศิลปะการจัดวางโดย Marije Vogelzang ดังภาพที่ 47 ศิลปินสร้างสรรค์ผลงานเพื่อการจำลองสถานการณ์ ท้าทาย และการรับรสชาติ มีวัตถุประสงค์เพื่อการกระตุ้นความทรงจำของผู้ที่เข้าร่วมให้ระลึกถึงช่วงเวลาและเหตุการณ์ในอดีตผ่านการการกิน โดยคนหนึ่งนั้นจะต้องเป็นผู้มอบความทรงจำในรูปแบบของหยดน้ำผ่านผลงานชิ้นนี้ เมื่อผู้รับที่อยู่อีกฝั่งได้สัมผัสกับรสชาติของน้ำที่หยดลงปลายลิ้น จะสามารถกระตุ้นความทรงจำอดีตของแต่ละคนได้



ภาพที่ 47 ผลงานศิลปะการจัดวาง Drops of flavour

ที่มา: <http://www.designindaba.com/articles/creative-work/drops-flavour>

การสรุปผลการวิเคราะห์ผลงานของศิลปินและนักออกแบบโดยรับแรงบันดาลใจจากอาหาร

ตารางที่ 5 การวิเคราะห์แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในงานศิลปะเพื่อนำเสนอความงามรูปแบบเฉพาะของอาหาร

แนวคิดของศิลปิน	การใช้วัสดุ	การแสดงผล
การเผยให้เห็นองค์ประกอบภายในของวัตถุดิบอาหาร	การใช้วัตถุดิบอาหารหลายชนิด มาตัดแต่งเป็นทรงลูกบาศก์	<ul style="list-style-type: none"> - การแสดงลักษณะแท้จริงของอาหาร - การจัดวางอย่างเป็นระเบียบ - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น รูปร่าง รูปทรง เป็นต้น
การนำเสนองานศิลปะจากวัตถุดิบอาหาร	การใช้อาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับสิ่งที่มีอยู่ในธรรมชาติ เช่น สี สีสัน รูปร่าง รูปทรง พื้นผิว เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> - การแสดงลักษณะแท้จริงของอาหาร - การนำไปจำลองเป็นสิ่งที่อื่นที่มีลักษณะคล้ายกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ เช่น สี สีสัน รูปร่างรูปทรง - การจัดวางรูปแบบต่าง ๆ เพื่อสร้างองค์ประกอบศิลป์ - การคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้

แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในงานศิลปะ จากกรวิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่นำวัตถุดิบในศาสตร์ด้านอาหารมาใช้สร้างสรรค์ผลงานศิลปะ เพื่อนำเสนอความงามรูปแบบเฉพาะของวัตถุดิบอาหาร จากผลงานของศิลปิน Lernert และ Sander (ภาพที่ 34) ด้วยวิธีการคงลักษณะดั้งเดิมของอาหาร ซึ่งผลงานนี้เผยให้เห็นองค์ประกอบภายในของวัตถุดิบ แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างด้านพื้นผิวสี สีสัน ร่วมกับการใช้ความรู้ด้านองค์ประกอบศิลป์ด้วยวิธีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ และผลงานศิลปะจากอาหารของศิลปิน Anna Keville Joyce (ภาพที่ 32-33) ศิลปินใช้วัตถุดิบอาหาร นำมาสร้างองค์ประกอบศิลป์ด้วยวิธีการจัดวางให้เกิดเป็นภาพจำลองที่มีรูปทรงและสี สีสัน เพื่อการเลียนแบบสิ่งต่าง ๆ เช่น พืช สัตว์

ตารางที่ 6 การวิเคราะห์แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในการเครื่องประดับ

แนวคิดของศิลปิน	การใช้วัสดุ	การแสดงผล
เครื่องประดับเพื่อใช้จัดแสดงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - การนำอาหารมาใช้ร่วมกับเครื่องประดับที่สามารถใช้จัดแสดงอาหารได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอการใช้สอยรูปแบบใหม่ - การคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้ - การผสมผสานกับวัสดุประเภทโลหะ
เครื่องประดับที่สามารถรับประทานได้	<ul style="list-style-type: none"> - การนำอาหารที่มีสมบัติด้านการขึ้นรูปมาใช้ในการสร้างผลงานเครื่องประดับ 	<ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอการใช้สอยรูปแบบใหม่ - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น พื้นผิว รูปร่าง และรูปทรง - การผสมผสานกับวัสดุประเภทโลหะ แผ่นทองคำบริสุทธิ์
เครื่องประดับจากการพัฒนารูปลักษณ์ของวัตถุดิบในศาสตร์ด้านอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - การใช้เปลือกส้มเพื่อจำลองเป็นหนังปลากระเบน - การใช้เมล็ดมะม่วงเพื่อจำลองเป็นลื่นของมนุษย์ - การใช้ช็อคโกแลตจำลองเป็นงาช้าง - การใช้ผลึกน้ำตาลจำลองเป็นคริสตัล 	<ul style="list-style-type: none"> - การนำไปจำลองเป็นสิ่งอื่นที่มีลักษณะคล้ายกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ เช่น สี สัน พื้นผิว รูปร่าง และรูปทรง - การคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้ - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น พื้นผิว สี สัน รูปร่าง และรูปทรง - การใช้ผสมผสานกับวัสดุประเภทโลหะ เช่น เหล็ก ทองแดง พลาสติก สิ่งทอ เป็นต้น
การนำเสนอวัสดุที่มีความแปลกใหม่ด้วยรูปลักษณ์ ผิดปกติและเปราะบาง	การใช้แผ่นเจลาตินมาดัดแปลงให้มีลักษณะรอยยับและผิดรูป	<ul style="list-style-type: none"> - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น สี สัน รูปร่าง และรูปทรง

แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในงานเครื่องประดับ จากการวิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่นำอาหารมาประยุกต์ใช้ในงานเครื่องประดับที่มอบคุณประโยชน์มากกว่าการประดับเรือนร่าง จากผลงานเครื่องประดับที่สามารถใช้จัดแสดงอาหาร (ภาพที่ 37) ผลงานเครื่องประดับ Bread Ring (ภาพที่ 38) แหวนที่ใช้ขนมปังแทนอัญมณี โดยวิธีการประยุกต์ใช้ซึ่งมีทั้งการคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้ และการใช้ผสมผสานกับวัสดุอื่น ในงานเครื่องประดับ นอกจากนี้ศิลปินยังได้มีการใช้ช็อคโกแลตซึ่งมีสมบัติด้านการขึ้นรูปมาใช้ในการสร้างผลงานเครื่องประดับ (ภาพที่ 39-40) แม้ว่าศิลปินได้นำวัสดุจากศาสตร์ด้านอาหารมาใช้ในการสร้างงานเครื่องประดับ แต่ก็ยังคงหน้าที่สำคัญของอาหารคือสามารถรับประทานได้ดั้งเดิม ด้วยวิธีการนำเสนอและปรับเปลี่ยนรูปแบบการรับประทานให้อยู่ในบริบทใหม่ ในทางกลับกันเมื่อเครื่องประดับสามารถใช้งานได้มากกว่าการประดับเรือนร่างเพื่อความงาม ก็จะสามารถนำไปสู่การเกิดความหมายและบทบาทใหม่ได้

ศิลปินยังมีแนวคิดในการพัฒนาอาหารเพื่อนำมาใช้แทนวัสดุจริง จากการวิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่ต้องการนำอาหารมาใช้แทนวัสดุจริง จากผลงานของศิลปิน Rachael Colley ในผลงานเครื่องประดับชุด ShaGreen (ภาพที่ 45) ด้วยวิธีการจำลองลักษณะหนึ่งปลาคาร์เบน จากการพัฒนาเปลือกส้มให้สามารถนำมาใช้ในงานเครื่องประดับ เช่นเดียวกับผลงานสร้อยคอ Tongues (ภาพที่ 46) ด้วยวิธีการจำลองลักษณะลิ้นของมนุษย์ จากการพัฒนาเมล็ดมะม่วงจนสามารถนำมาใช้ในงานเครื่องประดับ โดยการนำมาใช้ผสมผสานกับวัสดุอื่นในงานเครื่องประดับ ผลงานของศิลปิน Laura Frasnelli มีแนวคิดการสร้างลักษณะจำลองงาช้างจากช็อคโกแลต ในผลงานกำไล Ivory Chocolate (ภาพที่ 44) โดยการนำมาใช้ผสมผสานกับวัสดุทองแดงเพื่อเพิ่มความแข็งแรงให้กับชิ้นงาน และผลงาน Crystal World: 2010 (ภาพที่ 43) ศิลปินมีแนวคิดการสร้างลักษณะจำลองผลึกแก้ว ที่เป็นผลมาจากจากการตกผลึกของน้ำตาล ร่วมกับการใช้วัสดุที่หลากหลายมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน และศิลปิน Noemi M. A. Cantarero (ภาพที่ 42) ศิลปินมีแนวคิดที่ต้องการใช้วัสดุที่มีรูปลักษณ์ผิดปกติและเปราะบาง จึงเลือกใช้เจลาตินที่สามารถแสดงให้เห็นถึงความแข็งแรงและความละเอียดอ่อนในเวลาเดียวกัน

ตารางที่ 7 การวิเคราะห์แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในงานศิลปะเพื่อการสื่อสาร

แนวคิดของศิลปิน	การใช้วัสดุ	การแสดงผล
การถ่ายทอดเรื่องราวอิทธิพลของวิทยาศาสตร์ที่มีผลต่อรสชาติของอาหาร	การนำอาหารมาจำลองสิ่งก่อสร้างที่มีประตูอยู่ด้านหน้าและเส้นทางลึกลับที่พาเข้าไปยังด้านใน	<ul style="list-style-type: none"> - การถ่ายทอดเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการนำเสนอ - การนำไปจำลองเป็นสิ่งอื่นที่มีลักษณะคล้ายกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ เช่น รูปร่าง รูปทรง และสีสันท - การคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้ - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น รูปร่าง รูปทรง เป็นต้น - การผสมผสานกับวัสดุอื่น เช่น ฝ้าย ไม้ พลาสติก เป็นต้น
การถ่ายทอดเรื่องราวของความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างศิลปินกับอาหารขยะ	การใช้อาหารที่มีส่วนประกอบของแป้งและน้ำตาลที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ	<ul style="list-style-type: none"> - การถ่ายทอดเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการนำเสนอ - การจัดวางบนร่างกาย - การคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้
การกระตุ้นความทรงจำของผู้ที่เข้าร่วมให้ระลึกถึงช่วงเวลาและเหตุการณ์ในอดีตผ่านการกิน	การสร้างสรรค์ผลงานเพื่อการจำลองสถานการณ์พฤติกรรม และการรับรสชาติ	<ul style="list-style-type: none"> - การถ่ายทอดเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการนำเสนอ - การชิมรสชาติ - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น พื้นผิว สีสันท รูปร่าง รูปทรง - การผสมผสานกับวัสดุอื่น เช่น โลหะ พลาสติก แก้ว

ตารางที่ 7 การวิเคราะห์แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในงานศิลปะเพื่อการสื่อสาร (ต่อ)

แนวคิดของศิลปิน	การใช้วัสดุ	การแสดงผล
การถ่ายทอดเรื่องราวเพื่อสื่อถึงช่วงเวลาและวาระโอกาส	<ul style="list-style-type: none"> - ถ่ายทอดรูปทรงและรายละเอียดของผลวอลนัทและส้ม ลงวัสดุโลหะร่วมกับพัฒนาอาหารเพื่อนำมาใช้ในงานเครื่องประดับ 	<ul style="list-style-type: none"> - การแสดงผลออกเพื่อใช้เป็นสัญลักษณ์ที่จะสื่อถึงเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการนำเสนอ - การสะท้อนลักษณะแท้จริงของอาหาร - การคงลักษณะดั้งเดิมของอาหารที่นำมาใช้ - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น รูปร่าง รูปทรง เป็นต้น - การผสมผสานกับวัสดุอื่น เช่น โลหะเรซิน เป็นต้น
เครื่องประดับที่ได้รับแรงบันดาลใจจากฤดูใบไม้ร่วง	<ul style="list-style-type: none"> - การนำอาหารมาพัฒนาและสร้างเป็นรูปทรงของดอกไม้ ร่วมกับการเลือกใช้โทนสีอบอุ่นในชิ้นงานเช่นเดียวกับสีของต้นไม้ในฤดูใบไม้ร่วง 	<ul style="list-style-type: none"> - การแสดงผลออกเพื่อใช้เป็นสัญลักษณ์ที่จะสื่อถึงเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการนำเสนอ - การนำไปจำลองเป็นสิ่งที่อื่นที่มีลักษณะคล้ายกับวัตถุที่นำมาใช้ เช่น รูปร่าง รูปทรง สีส้น เป็นต้น - การปรับแต่งลักษณะของอาหารที่นำมาใช้ เช่น สีส้น รูปร่าง และรูปทรง เป็นต้น

แนวคิดการนำอาหารมาใช้ในงานศิลปะเพื่อการสื่อสาร ในการนำเสนอเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จากการวิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่นำอาหารมาใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารถึงเนื้อหาสาระสำคัญที่ศิลปินต้องการถ่ายทอด แนวคิดจากผลงานที่เกิดจากการร่วมมือระหว่างองค์กร Ogilvy & Mather New York และศิลปิน Ars Thanea Studio (ภาพที่ 31) ที่นำอาหารมาใช้เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวอิทธิพลของวิทยาศาสตร์ที่มีผลต่อรสชาติของอาหาร ผลงานประติมากรรม Wotsit all about (ภาพที่ 41) ของศิลปิน James Ostrer ได้ถ่ายทอดเรื่องราวของความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างตัวศิลปินกับอาหารขยะ ด้วยการนำอาหารขยะต่าง ๆ มาวางปกคลุมบนร่างกายมนุษย์ในการ

สื่อถึงผลกระทบต่อด้านสุขภาพ ที่เปรียบได้กับการถูกอาหารเหล่านี้กลืนกินตั้งแต่ระดับสมบูรณ์จนถึงระดับรุนแรง ผลงานศิลปะการจัดวาง ของศิลปิน Marije Vogelzang (ภาพที่ 47) ผลงานที่จำลองสถานการณ์ ท่าทาง และการรับรสชาติ เพื่อการกระตุ้นความทรงจำของผู้ที่เข้าร่วมให้ระลึกถึงช่วงเวลาและเหตุการณ์ในอดีตผ่านการการรับรสชาติของอาหาร

นอกจากการพิจารณาลักษณะที่เป็นรูปธรรมหรือด้านรูปลักษณะของอาหาร อาจารย์ร่วมด้วยการพิจารณาลักษณะที่นามธรรมที่มีความหมายหรือนัยสำคัญแฝงอยู่ในวัตถุดิบอาหาร ซึ่งอาจารย์ไปถึงการนำอาหารมาใช้เพื่อการแสดงออกเชิงสัญลักษณ์ที่จะสื่อถึงเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการนำเสนอ ผลงานเครื่องประดับชุด fruity jewels (ภาพที่ 37) ในช่วงฤดูหนาวในปี.ศ. 2012-2013 ของนักออกแบบ Humberto Leon และ Carol Lim ที่ถ่ายทอดรูปทรงและรายละเอียดของผลวอลนัทและส้ม ลงสู่ชิ้นงานเครื่องประดับที่ทำจากวัสดุโลหะ ร่วมกับการนำชิ้นส่วนของผลจริงที่ได้ผ่านกระบวนการพัฒนามาใช้ร่วมกันกับชิ้นส่วนที่ทำจากโลหะ ซึ่งวอลนัทและส้มเป็นผลไม้ประจำฤดูหนาว ซึ่งอาจถูกนำมาใช้ในเชิงสัญลักษณ์เพื่อการสื่อถึงช่วงเวลาและวาระโอกาสอีกด้วย เช่นเดียวกับแนวคิดของผลงานเครื่องประดับชุด Appletizer (ภาพที่ 38) ได้รับแรงบันดาลใจจากฤดูใบไม้ร่วง ศิลปินถ่ายทอดรูปทรงดอกไม้และใช้โทนสีอบอุ่นเหมือนสีของต้นไม้และดอกไม้ ซึ่งเป็นดั่งอัญมณีในชิ้นงานทำมาจากแอปเปิ้ลผลไม้ในฤดูใบไม้ร่วงเช่นกัน



บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 การวิเคราะห์หาแนวทางการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

การวิเคราะห์หาแนวทางการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับมีวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

1. เพื่อการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับให้มีศักยภาพที่เหนือจากขอบเขตของการตอบสนองต่อคุณประโยชน์ทางร่างกาย

2. เพื่อแสดงออกถึงบทบาทของงานเครื่องประดับที่นอกเหนือจากการประดับตกแต่งเรือนร่าง แต่ก็ยังแสดงให้เห็นถึงการเลือกใช้วัสดุที่จะนำมาใช้สร้างสรรค์งานเครื่องประดับร่วมสมัย ที่มีได้ใช้จำเพาะในกลุ่มวัสดุมีค่าแต่เพียงเท่านั้น แต่เป็นการนำวัสดุที่มีความหมายทางวัฒนธรรมมาช่วยเสริมสร้างความสามารถการถ่ายทอดเนื้อหาสาระ สะท้อนเรื่องราววิถีชีวิตปัจจุบันที่ยังคงปรากฏรากเหง้าประวัติศาสตร์ของกลุ่มชาติพันธุ์ ด้วยการต่อยอดพัฒนาภูมิปัญญาผนวกกับความคิดสร้างสรรค์งานทัศนศิลป์ในการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ ที่จะก่อให้เกิดสุนทรียภาพและประโยชน์เพื่อการดำเนินชีวิตแก่มนุษย์

ตารางที่ 8 การวิเคราะห์ด้านเนื้อหา

1. แบบดั้งเดิม : ด้านประวัติศาสตร์	
1.1	แผ่นกระยอวิวัฒนาการมาจากแผ่นแปงที่ถูกใช้ในตำรับเปาะเปี๊ยะ ซึ่งอยู่ในวัฒนธรรมการกินของจีน ซึ่งมีประเพณีการทำและนิยมรับประทานในช่วงผลัดเปลี่ยนฤดู ซึ่งในขณะนั้นมีวัตถุประสงค์การกินเพื่อสุขภาพเนื่องจากอุดมด้วยพืชผักสมุนไพร และมีความเชื่อว่าจะการอวยพรเนื่องจากมีชื่อเรียกที่มีความหมายเป็นสิริมงคล
1.2	เวียดนามได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมการกินจากจีน ในลักษณะการถ่ายเทวัฒนธรรมในช่วงสงครามจากการรุกรานของจีน จนได้ริเริ่มการแปรรูปข้าวให้มาอยู่ในรูปแบบของแผ่นแปงหรือแผ่นกระยอ เพื่อใช้ห่อวัตถุดิบให้แก่ไพร่พลในกองทัพระหว่างการทำสงครามกับจีน จนเกิดตำรับเปาะเปี๊ยะตามแบบฉบับของเวียดนาม

ตารางที่ 8 การวิเคราะห์ด้านเนื้อหา (ต่อ)

1. แบบดั้งเดิม : ด้านประวัติศาสตร์ (ต่อ)	
1.3	ภายหลังตำรับเปาะเปี๊ยะได้เดินทางเข้ามายังพื้นที่ประเทศไทย จากสาเหตุการย้ายถิ่นฐานเข้ามาในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และได้รับการทำแผ่นกระยอภายในครอบครัวของผู้อพยพซึ่งได้รับการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน
2. แบบปรับแต่ง : ด้านภูมิปัญญา	
2.1	แผ่นกระยอหรืออาหารจากแผ่นกระยอถูกนำมาใช้ในการแสดงออก เพื่อบ่งบอกตัวตน รากเหง้า ประวัติศาสตร์ กลุ่มชาติพันธุ์ ดังเช่นลูกหลานของผู้อพยพในฐานะคนไทยเชื้อสายเวียดนามที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่ยังมีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอและตำรับเปาะเปี๊ยะ
2.2	ปัจจุบันได้มีการผลิตในระบบอุตสาหกรรมทำให้สามารถเพิ่มปริมาณของผลผลิต อีกทั้งยังได้รูปร่างของแผ่นกระยอที่มีความหลากหลายขึ้นทั้งแผ่นกลมและสี่เหลี่ยม แต่ก็ยังคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาดั้งเดิม โดยการนำแผ่นแป้งที่หุงสุกแล้วมาวางบนตะแกรงที่สานด้วยไม้ไผ่เพื่อตากให้แห้ง แผ่นกระยอจึงปรากฏหลายลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ ถึงแม้ว่าบางโรงงานจะเลือกใช้ตะแกรงที่ทำจากวัสดุพลาสติกแต่ก็ยังคงลวดลายจักสานไว้ดั้งเดิม
2.3	เนื่องจากข้อจำกัดด้านสภาพแวดล้อมในแต่ละพื้นที่ที่มีความแตกต่างกัน จึงก่อให้เกิดการประยุกต์ใช้ให้เข้าสภาพแวดล้อมของพื้นที่อย่างเหมาะสม เช่น การใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามท้องถิ่น จนสามารถเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่นอย่างกลมกลืน
3. แบบหลอมรวม : ด้านวิถีชีวิต	
3.1	อาหารสามารถสะท้อนความเคลื่อนไหวการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมได้ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกิน ทั้งในด้านรูปแบบอาหาร แนวคิดการสร้างสรรค์ ตลอดจนการกำเนิดอาหารรูปแบบใหม่ ๆ เช่น การนำไปใช้ทำอาหารจากต่างวัฒนธรรมจนเกิดเป็นอาหารที่มีรูปลักษณ์ใหม่ ส่งผลให้รูปแบบการใช้งานแผ่นกระยอจึงมีความหลากหลาย และมีได้ถูกจำกัดเฉพาะการทำรวมวัตถุดิบอีกต่อไป

ตารางที่ 8 การวิเคราะห์ด้านเนื้อหา (ต่อ)

3. แบบหลอมรวม : ด้านวิถีชีวิต (ต่อ)	
3.2	อาหารส่งผลต่อระดับจิตใจและอารมณ์ของมนุษย์ เช่น รัก สุข เข้าใจ จดจำ และจินตนาการ จากลักษณะการปฏิบัติที่ใส่ใจเรื่องอาหารที่จะต้องมีการจัดเตรียม การสร้างสรรค์ ตลอดจนความวิริยะพยายามค้นหาแนวทางการทะนุบำรุงให้คงอยู่และพัฒนาตำรับอาหารให้ดียิ่งขึ้นเสมอมา และบ่อยครั้งที่อาหารถูกนำไปใช้ในการสร้างความสัมพันธ์ของมนุษย์ในลักษณะต่าง ๆ เช่น รวมกลุ่มหรือร่วมมือในการเตรียมอาหาร แบ่งปันหรือ แลกเปลี่ยนอาหาร ตลอดจนเกิดถ่ายเทหรือการถ่ายทอดตำรับอาหาร

จากการวิเคราะห์เนื้อหาประกอบด้วยด้านประวัติศาสตร์ ด้านภูมิปัญญา และด้านวิถีชีวิต แสดงให้เห็นถึงเรื่องราวที่แตกต่างกัน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิวัฒนาการของแผ่นกระยอที่ถูกคิดค้นด้วยภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นเวียดนามนำไปใช้ในอาหาร ที่เริ่มต้นด้วยแบบอาหารดั้งเดิมซึ่งสามารถสะท้อนเรื่องราว ความเป็นมา หรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การคิดค้นภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ และได้รับการพัฒนาเกิดเป็นอาหารแบบปรับแต่ง เมื่อได้แพร่กระจายไปยังพื้นที่ต่าง ๆ การสะท้อนเรื่องราวคุณค่าของแผ่นกระยอด้านภูมิปัญญาที่ยังคงได้รับการทะนุบำรุงให้คงอยู่ ร่วมกับการประยุกต์ใช้ในอาหารเพื่อปรับให้เข้าสภาพแวดล้อมของพื้นที่อย่างเหมาะสม ตลอดจนสามารถเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนในพื้นที่อย่างกลมกลืน จนนำไปสู่การเกิดเป็นแบบอาหารหลอมรวม ซึ่งสามารถสะท้อนความเคลื่อนไหวการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมจากการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกิน ทั้งในด้านรูปแบบอาหาร แนวคิดการสร้างสรรค์ ตลอดจนการกำเนิดอาหารรูปแบบใหม่ ๆ และแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารที่มีได้มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เพียงด้านเดียวเท่านั้น แต่ยังมีความเกี่ยวโยงและส่งผลต่อการแสดงออกในระดับห้วงอารมณ์ จิตสำนึก และจิตวิญญาณด้วย

ตารางที่ 9 การวิเคราะห์ด้านวัตถุดิบ

1. อาหารแบบดั้งเดิม	
1.1	การใช้งานแผ่นกระยอในอาหารแบบดั้งเดิมที่ปรากฏในตำรับการทำเปาะเปี๊ยะทั้งแบบสดและทอด สามารถเป็นได้ทั้งอาหารว่างและอาหารจานหลัก ล้วนจัดอยู่ในประเภทอาหารคาวทั้งสิ้น
1.2	วัตถุดิบที่ใช้เพื่อม้วนห่อรวบรวมวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งวัตถุดิบที่อยู่ภายในห่อเปาะเปี๊ยะประกอบด้วย พืชผักและสมุนไพรที่ได้ในท้องถิ่นของเวียดนาม เช่น โหระพา สะระแหน่ กุยช่าย แตงกวา ผักกาด แครอท เป็นต้น วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง หมู ไก่ เป็นต้น และอาจเพิ่มวัตถุดิบประเภทเส้น เช่น เส้นหมี่นิยมนำมาใช้ทำเปาะเปี๊ยะสด และเส้นนิยมนำมาใช้ทำเปาะเปี๊ยะทอด
2. อาหารแบบปรับแต่ง	
2.1	การใช้งานแผ่นกระยอในอาหารแบบปรับแต่งยังคงนำมาใช้ในการทำเปาะเปี๊ยะทั้งแบบสดและทอด สามารถเป็นได้ทั้งอาหารว่างและอาหารจานหลักซึ่งอยู่จัดในประเภทอาหารคาวเช่นเดียวกับกลุ่มของอาหารแบบดั้งเดิม
2.2	วัตถุดิบที่ใช้เพื่อม้วนห่อรวบรวมวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งก็ได้มีการประยุกต์ดัดแปลงวัตถุดิบภายในห่อแบ่งให้มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับพื้นที่ แนวคิด และความคิดสร้างสรรค์ วัตถุดิบประเภทผักที่นำมาใช้ก็ได้จำกัดเฉพาะประเภทผักและสมุนไพรในท้องถิ่นของเวียดนาม แต่ถูกปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายตามทรัพยากรของแต่ละพื้นที่ เช่น ผักสลัดชนิดต่าง ๆ กะหล่ำปลีสีม่วง บิทรูท เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการใช้ผลไม้ เช่น ส้ม มะม่วง อะโวคาโด เป็นต้น และพบการใช้ดอกไม้ต่าง ๆ ในอาหาร ซึ่งวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ก็มีความหลากหลายยิ่งขึ้น เช่น เนื้อหมู กุ้ง ไก่ และปลา รวมถึงวัตถุดิบประเภทเส้นที่ได้นำเส้นขนมจีนเข้ามาประยุกต์ใช้ร่วมในตำรับหมั่นเนื่อง
3. อาหารแบบหลอมรวม	
3.1	การใช้แผ่นกระยอในรูปแบบอาหารหลอมรวมมีรูปแบบแปลกใหม่หลากหลายต่างจากกลุ่มอาหารรูปแบบดั้งเดิมและปรับแต่งเป็นอย่างมาก ซึ่งวัตถุดิบที่นำมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอก็มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับแนวคิด จินตนาการ และฝีมือของผู้ปรุง การใช้งานแผ่นกระยอในกลุ่มอาหารรูปแบบหลอมรวมถูกนำมาใช้ทั้งประเภทอาหารคาวและหวาน

ตารางที่ 9 การวิเคราะห์ด้านวัตถุดิบประสงค์ (ต่อ)

3. แบบหลอมรวม (ต่อ)	
3.2	วัตถุดิบประสงค์การใช้งานแผ่นกระยอเพื่อรวบรวมวัตถุดิบ และนำไปใช้ห่ออาหารจากต่าง ๆ รวมไปถึงอาหารจากต่างวัฒนธรรมจนเกิดเป็นอาหารที่มีรูปลักษณ์ใหม่ เช่น การนำมาใช้ห่อผัดเทอริยากิ ผัดไท หรือการนำมาใช้ห่อข้าวเหนียวและมะม่วง รวมถึงการนำแผ่นกระยอไปประยุกต์ใช้ในลักษณะการแทนที่วัตถุดิบประเภทแผ่นและเส้น เช่น เส้นราดหน้า เส้นราเมน แผ่นแป้งห่อไส้เกี้ยว ไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ และนำไปใช้แทนสาหร่ายในการห่อซูชิ นอกจากนี้ยังพบการประยุกต์ใช้ในการนำมาตกแต่งเพื่อสร้างความงามให้กับอาหาร

จากการวิเคราะห์วัตถุดิบประสงค์การใช้งานแผ่นกระยอในอาหารแบบดั้งเดิม แบบปรับแต่ง และแบบหลอมรวม แสดงให้เห็นว่าแผ่นกระยอมีวัตถุดิบประสงค์หลักในการใช้งานเพื่อรวบรวมวัตถุดิบ และอาหารให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งเดิมถูกนำมาใช้ทั้งในอาหารประเภทคาว ภายหลังได้ถูกขยายวัตถุดิบประสงค์การใช้งานออกให้สามารถใช้งานได้หลากหลายยิ่งขึ้น เช่น การนำมาใช้ทั้งในอาหารประเภทคาวและหวาน การใช้เพื่อเป็นวัตถุดิบร่วมอยู่ในอาหาร และการใช้เพื่อการตกแต่งสร้างความงามให้กับอาหาร และเมื่อได้ทำการวิเคราะห์ควบคู่กับวัตถุดิบและอาหารที่ถูกนำมาใช้ในอาหารร่วมกับแผ่นกระยอ ในกลุ่มอาหารแบบดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม สามารถวิเคราะห์เพิ่มเติมได้ดังต่อไปนี้

การใช้งานในอาหารแบบดั้งเดิมแผ่นกระยอถูกคิดค้นเพื่อใช้ห่อวัตถุดิบ ซึ่งในขณะนั้นวัตถุดิบที่ถูกนำมาห่อล้วนเป็นวัตถุดิบประเภทพืชผักและสมุนไพรเป็นหลัก รองลงมาคือ เนื้อสัตว์ และเส้นหมี่ ล้วนเป็นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นเวียดนาม

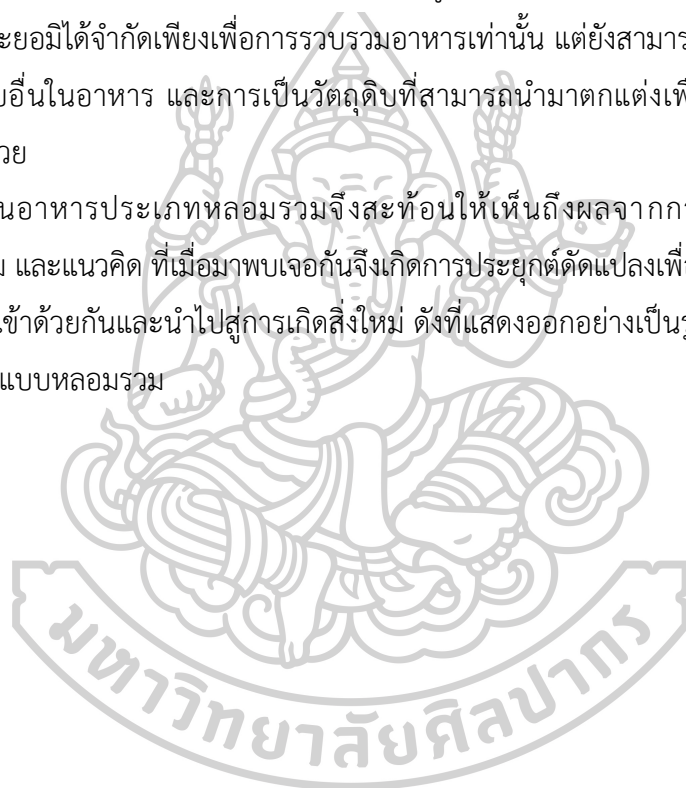
ดังนั้นอาหารประเภทดั้งเดิมจึงสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่น ทั้งในด้านภูมิปัญญาการแปรรูปและทรัพยากรธรรมชาติของเวียดนาม

การใช้งานในอาหารแบบปรับแต่งแผ่นกระยอยังคงถูกนำมาใช้เพื่อห่อวัตถุดิบดั้งเดิม แต่วัตถุดิบที่นำมาใช้มีความหลากหลายยิ่งขึ้นทั้งวัตถุดิบประเภทพืชผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ เส้นต่าง ๆ และดอกไม้ที่มีจากหลายพื้นที่ จากการศึกษาข้อมูลด้านประวัติศาสตร์ (หน้าที่) แสดงให้เห็นถึงสาเหตุที่ก่อให้เกิดการแพร่กระจายของตำรับเปาะเปี๊ยะไปยังพื้นที่ห่างไกล โดยมีสาเหตุจากการอพยพของชาวเวียดนามที่นำตำรับอาหารเข้าไปยังพื้นที่นั้น ๆ ก่อให้เกิดการแพร่กระจายและนำไปสู่การประยุกต์ดัดแปลงวัตถุดิบภายในห่อแป้งที่มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่ แนวคิด และความคิดสร้างสรรค์ของผู้ปรุง

ดังนั้นอาหารประเภทปรับแต่งจึงสะท้อนให้เห็นถึงการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ซึ่งได้ถูกนำมาประยุกต์ใช้กับความเป็นดั้งเดิม จนก่อให้เกิดรูปแบบประยุกต์หรือดัดแปลง ที่แสดงออกผ่านอาหารแบบปรับแต่ง

การใช้งานแผ่นกระยอในรูปแบบอาหารหลอมรวมถูกนำมาใช้ทั้งประเภทอาหารคาวและหวาน โดยมีวัตถุประสงค์การใช้งานแผ่นกระยอเพื่อรวบรวมวัตถุดิบเช่นเดียวกับกลุ่มอาหารแบบดั้งเดิมและปรับแต่ง และนำไปใช้ห่ออาหารจากต่าง ๆ รวมไปถึงอาหารจากต่างวัฒนธรรมจนเกิดเป็นอาหารที่มีรูปลักษณ์ใหม่ จากการศึกษารูปแบบอาหารซึ่งเกิดจากความหลากหลายของวัฒนธรรมในปัจจุบัน ที่เมื่อมาเจอกันแล้วเกิดการผสมผสานนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่ (หน้าที่) ส่งผลให้วัตถุดิบประสงค์การใช้งานแผ่นกระยอมีได้จำกัดเพียงเพื่อการรวบรวมอาหารเท่านั้น แต่ยังสามารถเป็นวัตถุดิบที่ถูกนำมาแทนที่วัตถุดิบอื่นในอาหาร และการเป็นวัตถุดิบที่สามารถนำมาตกแต่งเพื่อสร้างความงามให้กับอาหารได้อีกด้วย

ดังนั้นอาหารประเภทหลอมรวมจึงสะท้อนให้เห็นถึงผลจากการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ที่เมื่อมาพบเจอกันจึงเกิดการประยุกต์ดัดแปลงเพื่อให้อยู่ร่วมและเข้ากันได้ จนหลอมรวมเข้าด้วยกันและนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่ ดังที่แสดงออกอย่างเป็นรูปธรรมผ่านอาหารที่อยู่ในกลุ่มอาหารแบบหลอมรวม



ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ด้านรูปแบบ

1 อาหารแบบดั้งเดิม	
1.1	<p>ด้านรูปแบบของเปาะเปี๊ยะมีลักษณะเป็นแท่งยาวทรงกระบอก และอาจมีความยาวต่างกันเล็กน้อย</p> 
1.2	<p>ด้านสีสันของเปาะเปี๊ยะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำแผ่นกระยอมมาทำให้ชื้นแท่งเปาะเปี๊ยะจะมีความบางและใส ทำให้สามารถเห็นวัตถุดิบที่ถูกต้องอยู่ภายใน  <ul style="list-style-type: none"> - นำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอดในน้ำมัน จะทำให้แผ่นกระยอมมีความฟูแล้วเปลี่ยนเป็นสีขาวอมเหลือง หรือสีเหลืองอมน้ำตาล <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>

ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ด้านรูปแบบ (ต่อ)

2 อาหารแบบปรับแต่ง	
2.1	<p>ด้านรูปแบบของอาหารจากแผ่นกระยอมีความหลากหลายและแตกต่างไปจากกลุ่มของอาหารรูปแบบดั้งเดิม ดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - รูปทรงทรงกระบอก - รูปทรงทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า   <ul style="list-style-type: none"> - การตัดแบ่งออกเป็นชั้น ๆ เผยให้เห็น - การจัดวางวัตถุดิบอย่างเป็นระเบียบและประณีต   <ul style="list-style-type: none"> - รูปทรงถุงขนาดพอดีคำ โดยใช้วิธีห่อและมัดปากถุงที่ได้ใส่วัตถุดิบไว้ภายใน 





ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ด้านรูปแบบ (ต่อ)

2 อาหารแบบปรับแต่ง (ต่อ)	
2.2	<p>ด้านสีส่นของอาหารมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การนำมาทำให้ขึ้นทำให้แผ่นกระยอมีความบางและใส ทำให้สามารถเห็นวัตถุดิบที่ถูกห่ออยู่ภายใน  <ul style="list-style-type: none"> - อาหารจากแผ่นกระยอที่ผ่านการพัฒนาสีส่นด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้น  <ul style="list-style-type: none"> - การนำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอดในน้ำมัน จะทำให้แผ่นกระยอมีความฟูแล้วเปลี่ยนเป็นสีขาวอมเหลือง หรือสีเหลืองอมน้ำตาล 


ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ด้านรูปแบบ (ต่อ)

3. อาหารแบบหลอมรวม	
3.1	<p>ด้านรูปแบบมีทั้งวิธีการม้วนห่อ วิธีการพับ และการนำมาใช้รองใส่วัตถุดิบหรืออาหาร ซึ่งรูปแบบการม้วนห่อมีดังต่อไปนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - รูปแท่งทรงกระบอก  <ul style="list-style-type: none"> - รูปแท่งทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า  <ul style="list-style-type: none"> - การตัดแบ่งออกเป็นชิ้น ๆ เผยให้เห็นวัตถุดิบภายในห่อแป้ง  <ul style="list-style-type: none"> - รูปทรงถุงคล้ายห่อเกี้ยว  <ul style="list-style-type: none"> - การม้วนขดแล้วนำมาเสียบไม้ 

ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ด้านรูปแบบ (ต่อ)

3. อาหารแบบหลอมรวม (ต่อ)	
	<p>- การพับมีชั้นตอนเช่นเดียวกับการม้วนห่อคือ นำแผ่นกระยอมาทำให้ขึ้นและวางวัตถุดิบ แล้วจึงพับให้เกิดเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม แล้วนำไปผ่านความร้อนโดยการย่าง</p>  <p>- การนำมาใช้รองหรือใส่เช่นเดียวกับภาชนะ โดยเริ่มจากการนำแผ่นกระยอไปผ่านความร้อนโดยการทอดให้แผ่นขยายใหญ่ จนโค้งคล้ายกับภาชนะใส่อาหาร</p> 
3.2	<p>การนำแผ่นกระยอไปประยุกต์ใช้ในลักษณะการแทนที่วัตถุดิบประเภทแผ่นและเส้นในตำรับอาหารต่าง ๆ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;"> <p>- การนำไปใช้แทนเส้นราเมน</p>  </div> <div style="width: 45%;"> <p>- การนำไปใช้แทนสาหร่ายห่อซูชิ</p>  </div> </div>

ตารางที่ 10 การวิเคราะห์ด้านรูปแบบ (ต่อ)

3. อาหารแบบหลอมรวม (ต่อ)	
3.3	<p>ด้านสีสันของอาหารมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งานเช่นเดียวกับอาหารแบบตั้งเดิมและปรับแต่ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การนำมาทำให้ชั้นแผ่นกระยอมีความบางและใส ทำให้สามารถเห็นอาหารที่ถูกล้อมอยู่ภายใน  <ul style="list-style-type: none"> - การนำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอดในน้ำมัน จะทำให้แผ่นกระยอเกิดการเปลี่ยนแปลงมีความฟูและสีขาว และการการนำไปอย่างคงลักษณะแผ่นเรียบและมีสีขาว - การทอดในน้ำมัน - การย่างบนเตาถ่าน  
3.4	<p>การนำมาตกแต่งเค้ก ซึ่งมีลักษณะรูปทรงอิสระและรอยยับย่น พร้อมกับสีสันที่ได้จากสีผสมอาหารอีกด้วย</p> 

จากการจำแนกรูปแบบด้านรูปร่างและรูปทรงของอาหาร จากแผ่นกระยอในกลุ่มอาหารแบบดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม ซึ่งมีพัฒนาการด้านรูปแบบและวิธีการใช้งานจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ที่ได้ถูกนำมาประยุกต์ดัดแปลง เพื่อการใช้ร่วมกับวัตถุดิบและอาหารอย่างหลากหลาย จนเกิดเป็นอาหารรูปแบบใหม่เพิ่มขึ้นอย่างหลากหลาย พบว่าวิธีที่ใช้ในการสร้างรูปร่างรูปทรงของอาหารจากแผ่นกระยอคือ วิธีการม้วนห่อซึ่งเป็นวิธีหลักและดั้งเดิมที่ปรากฏอยู่ในอาหารทั้งสามแบบ ซึ่งมีลักษณะเป็นแท่งทรงกระบอก แท่งทรงสี่เหลี่ยม และยังมีการประยุกต์ให้อยู่ในลักษณะถุงห่ออาหารม้วนขดให้เป็นก้อน แล้วจึงนำมาเสียบไม้เรียงต่อกันเป็นแท่งยาว ต่อมาได้มีการประยุกต์วิธีการสร้างรูปร่างและรูปทรงของอาหารให้มีความหลากหลายในกลุ่มอาหารแบบหลอมรวม เช่น วิธีการพับเป็นรูปทรงสามเหลี่ยม การนำมาใช้รองหรือใส่วัตถุดิบและอาหาร ทั้งลักษณะแผ่นบางเรียบ และได้ขยายใหญ่มีลักษณะคล้ายกับภาชนะใส่อาหารที่ได้จากการนำไปผ่านความร้อนโดยการทอด ภายหลังพบการขยายรูปแบบการใช้งานโดยการนำแผ่นกระยอไปใช้ในลักษณะการแทนที่วัตถุดิบประเภทแผ่นและเส้น และการนำมาตกแต่งเพื่อสร้างความงามให้แก่อาหารได้อีกด้วย

จากการจำแนกรูปแบบด้านสีสันทนของอาหาร จากแผ่นกระยอในกลุ่มอาหารแบบดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม พบว่าอาหารจากแผ่นกระยอสามารถแสดงสีสันทนของวัตถุดิบที่มีลักษณะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวิธีการใช้งานแบ่งได้เป็น 2 วิธีคือ การนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนเมื่อนำแผ่นกระยอมาทำให้ขึ้นแผ่นกระยอจะมีลักษณะบางและใส จะสามารถเห็นวัตถุดิบที่ถูกห่ออยู่ภายในแผ่นแป้งได้ หากนำไปผ่านความร้อนโดยการนำไปทอด ส่งผลให้พื้นผิวของแผ่นกระยอมีลักษณะฟู เกิดรอยยับหย่น และสีขาวขุ่น สีขาวอมเหลือง จนเป็นสีเหลืองอมน้ำตาลขึ้นอยู่กับระดับความร้อนและระยะเวลาที่ใช้ทอด

นอกจากนี้พบพัฒนาการด้านสีสันทนในกลุ่มอาหารแบบปรับแต่ง โดยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและพัฒนาการด้านรูปร่างและรูปทรง ร่วมกับพัฒนาการด้านสีสันทนในกลุ่มอาหารแบบหลอมรวม โดยการนำไปผ่านความร้อนโดยการทอดเพื่อนำมาใช้รองหรือใส่อาหารได้ และวิธีการนำมาทำให้ขึ้นเพื่อนำมาสร้างรูปร่างและรูปทรงอิสระ พร้อมกับการเพิ่มสีสันทนที่ได้จากสีผสมอาหารจนสามารถนำมาใช้ตกแต่งอาหารได้

จากการวิเคราะห์แสดงให้เห็นแล้วว่าเมื่อแผ่นกระยอถูกนำมาพัฒนารูปแบบและวิธีการใช้งานที่ต่างไปจากเดิม จนนำไปสู่การขยายหน้าที่ วัตถุประสงค์ และรูปแบบการใช้งานใหม่ได้

ตารางที่ 11 การวิเคราะห์ขั้นตอนการสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้น

รูปแบบ	ขั้นตอน		
รูปแท่งทรงกระบอก	จัดวางวัตถุดิบ	ห่อ	ม้วน
			
รูปแท่งทรงกระบอก	จัดวางวัตถุดิบ	ม้วน	
			
รูปแท่งทรงสี่เหลี่ยม	จัดวางวัตถุดิบ	ห่อ	ห่อ
			
รูปทรงถุง	จัดวางวัตถุดิบ	ห่อ	มัด
			
รูปทรงถุง	จัดวางวัตถุดิบ	ห่อ	
			

ตารางที่ 11 การวิเคราะห์ขั้นตอนการสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้น (ต่อ)

รูปแบบ	ขั้นตอน		
<p>รูปทรงก้อน/ม้วนขด</p> 	<p>จัดวางวัตถุดิบ</p> 	<p>พับ</p> 	<p>ม้วนขด</p> 
<p>รูปแบบเส้น</p> 	<p>ตัด</p> 		
<p>รูปทรงอิสระ</p> 	<p>จุ่มในน้ำสีผสมอาหาร</p> 	<p>ตากให้แห้ง</p> 	<p>ระบายสี</p> 
	<p>ตากให้แห้ง</p> 		

จากการวิเคราะห์ขั้นตอนการสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นพบว่า มีรูปแบบของแผ่นกระยอที่นำมาใช้มีทั้งรูปแบบแผ่นกลม แผ่นสี่เหลี่ยม และแผ่นสามเหลี่ยม มีลักษณะการจัดวางวัตถุดิบในตำแหน่งที่หลากหลาย เช่น ตำแหน่งส่วนกลาง ส่วนปลาย และการวางในลักษณะปลายวัตถุดิบโผล่พ้นขอบแผ่นบ้าง การยัดหรือติดสามารถทำได้โดยใช้วิธีการประกบแผ่นกระยอให้ติดด้วยตัวของมันเองหรือติดกับวัสดุอื่นในขณะที่แผ่นกระยอยังมีความชื้น และการใช้วัสดุอื่นเข้ามาใช้ร่วมกัน

ด้วยวิธีการมัด การเสียบหรือกลัด เป็นต้น ทั้งนี้การสร้างสีส้มสามารถทำได้โดยการนำไปจุ่มในน้ำที่ผสมสีและการระบายลงบนแผ่นกระยอ และยังพบลักษณะพื้นผิวของแผ่นกระยอสามารถเกิดจากการถ่ายทอดลักษณะมาจากแผ่นรองตาก

ตารางที่ 12 การวิเคราะห์ขั้นตอนการสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำไปผ่านความร้อน

รูปแบบ	ขั้นตอน		
<p data-bbox="331 645 564 685">รูปแท่งทรงกระบอก</p> 	<p data-bbox="679 645 839 685">จัดวางวัตถุดิบ</p>  <p data-bbox="730 891 788 925">ทอด</p> 	<p data-bbox="986 645 1027 685">ห่อ</p> 	<p data-bbox="1219 645 1276 685">ม้วน</p> 
<p data-bbox="347 1137 555 1178">รูปทรงสามเหลี่ยม</p> 	<p data-bbox="679 1137 839 1178">จัดวางวัตถุดิบ</p> 	<p data-bbox="932 1137 1075 1178">พับขณะย่าง</p> 	
<p data-bbox="336 1402 560 1442">รูปแท่งทรงสี่เหลี่ยม</p> 	<p data-bbox="679 1402 839 1442">จัดวางวัตถุดิบ</p>  <p data-bbox="746 1637 788 1671">นึ่ง</p> 	<p data-bbox="986 1402 1027 1442">ห่อ</p> 	<p data-bbox="1219 1402 1260 1442">ห่อ</p> 

ตารางที่ 12 การวิเคราะห์ขั้นตอนการสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำไปผ่านความร้อน (ต่อ)

รูปแบบ	ขั้นตอน
<p>รูปปร่างแผ่นกลม</p> 	<p>จัดวางวัตถุดิบขณะจี</p> 
<p>รูปทรงอิสระขยายใหญ่</p> 	<p>ทอด</p> 

จากการวิเคราะห์ขั้นตอนการสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำไปผ่านความร้อนพบว่า สามารถทำได้ โดยการนำแผ่นกระยอที่ได้ผ่านการทำให้ขึ้นและแผ่นกระยอที่ยังมีได้ผ่านขั้นตอนการทำให้ขึ้นมาใช้ใน ขั้นตอนการนำไปผ่านความร้อนได้ เช่น การนำไปทอด ย่าง จี และนึ่ง ซึ่งวิธีการนำไปผ่านความร้อน เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านสี สัน พื้นผิว รูปปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอ

“การออกแบบและวัสดุเดินทางคู่กันมาตลอด และต่างมีส่วนในการเป็นแรงผลักดันซึ่งกัน และกัน”³⁴ ดังนั้นการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ ผู้วิจัยต้องการนำแผ่นกระยอมาใช้เป็นวัสดุที่จะนำมาใช้ สร้างสรรค์งานเครื่องประดับร่วมสมัยในการนำเสนอเรื่องราวที่ได้จากการศึกษา จึงได้วิเคราะห์ด้าน วัสดุเพื่อนำไปสู่กระบวนการพัฒนาศักยภาพของแผ่นกระยอที่จะนำไปใช้ในงานเครื่องประดับต่อไป

³⁴ อาศิรา พนาราม, วัสดุ การออกแบบ สร้างแรงบันดาลใจ - พัฒนาการของไม้วีเนียร์, เข้าถึงเมื่อ 7 กันยายน 2564, เข้าถึงได้จาก วัสดุ การออกแบบสร้างแรงบันดาลใจ - พัฒนาการของไม้วีเนียร์ (tcdc.or.th)

ตารางที่ 13 การวิเคราะห์ด้านวัสดุ

1. แบบดั้งเดิม	
	
การใช้งานด้านอาหาร	การพัฒนาสู่งานเครื่องประดับ
<p>พบการนำแผ่นกระยอมาใช้งานในลักษณะที่ตรงไปตรงมา เนื่องจากแผ่นกระยอถูกนำมาใช้รวบรวมวัตถุดิบให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งมีความบางใสและไม่มีสี ทำให้สามารถมองเห็นสิ่งที่ถูกห่อ (วัตถุดิบ) อยู่ภายในซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความสมบูรณ์ของพืชพรรณในธรรมชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ เช่น ลายจักสานจากแผ่นรองตาก ความบางใส และไม่มีสี - การพัฒนาศักยภาพด้านการขึ้นรูปร่างรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ - การผสมผสานเทคนิคด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนด้วยการทอด <p><u>การแสดงให้เห็นถึงสะท้อนความสมบูรณ์ของพืชพรรณในธรรมชาติของพื้นที่</u></p>

ตารางที่ 13 การวิเคราะห์ด้านวัสดุ (ต่อ)

2. แบบปรับแต่ง	
	
การใช้งานด้านอาหาร	การพัฒนาสู่งานเครื่องประดับ
<p>พบการนำแผ่นกระยอมาใช้งานในลักษณะที่มีการประยุกต์ใช้ และปรับแต่งรูปลักษณ์ เนื่องจากแผ่นกระยอถูกนำมาใช้รวบรวมวัตถุดิบให้เป็นกลุ่มก้อน และใช้สร้างรูปร่างรูปทรงให้แก่อาหารอย่างหลากหลาย ซึ่งมีทั้งการนำแผ่นกระยอลักษณะดั้งเดิมที่มีความบางใสไม่มีสีและที่นำมาพัฒนาสีแล้วมาใช้งาน สะท้อนให้เห็นการปรับแต่งรูปแบบการใช้งานของแผ่นกระยอที่มีใช้เพียงการม้วนห่อวัตถุดิบ แต่ยังสามารถนำมาพัฒนาด้านรูปลักษณ์ให้ดียิ่งขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ เช่น ลายจักสานจากแผ่นรองตาก ความบางใส และไม่มีสี (ดั้งเดิม) - การปรับแต่งพื้นผิว ลวดลาย และสีของแผ่นกระยอ (ปรับแต่ง) - การพัฒนาศักยภาพด้านการขึ้นรูปร่างรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ - การผสมผสานเทคนิคด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนด้วยการทอด <p><u>การแสดงให้เห็นถึงรูปแบบการใช้งานใหม่ของแผ่นกระยอ</u></p>

ตารางที่ 13 การวิเคราะห์ด้านวัสดุ (ต่อ)

3. แบบหลอมรวม	
	
<p>การนำแผ่นกระยอมาใช้งานในลักษณะที่ได้มีการขยายหน้าที่ ซึ่งจะนำไปสู่การเกิดรูปลักษณะใหม่ เนื่องจากแผ่นกระยอมิได้ถูกนำมาใช้รวบรวมวัตถุดิบและใช้สร้างรูปร่างรูปทรงของอาหารแต่เพียงเท่านั้น แต่ยังคงนำมาใช้เป็นวัตถุดิบทดแทนและวัตถุดิบตกแต่ง ซึ่งมีทั้งสีขาวใสหรือไม่มีสีที่นำมาสร้างสีสันทึบให้สวยงามเพื่อนำมาใช้ตกแต่งอาหาร สะท้อนให้เห็นถึงการขยายหน้าที่ทั้งทางด้านนามธรรมคือ แนวคิดการสร้างสรรค์ ที่จะส่งผลต่อการแสดงออกด้านรูปธรรมคือ ลักษณะการใช้งานแผ่นกระยอที่จะสามารถนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ เช่น ลายจักสานจากแผ่นรองตาก ความบางใส และไม่มีสีสันทึบ (ตั้งเดิม) - การปรับแต่งพื้นผิว ลวดลาย และสีสันทึบของแผ่นกระยอ (ปรับแต่ง) - การปรับแต่งรูปลักษณะของแผ่นกระยอ เช่น นำมาตัดเป็นเส้น และรูปร่างต่าง ๆ (หลอมรวม) - การพัฒนาศักยภาพด้านการขึ้นรูปร่างรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ - การผสมผสานเทคนิคด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนด้วยการทอด <p><u>การแสดงให้เห็นถึงการขยายหน้าที่ของแผ่นกระยอ ด้านแนวคิด และลักษณะการใช้งานแผ่นกระยอที่จะสามารถนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่</u></p>

3.2 การพัฒนาวัสดุเพื่อใช้ในงานเครื่องประดับ

อรอุมา วิชัยกุล อธิบายถึงพัฒนาการของงานเครื่องประดับยุคหลังสมัยใหม่ดังนี้ นับตั้งแต่ปี ค.ศ. 1960 งานเครื่องประดับได้ดำเนินมาสู่ยุคของการเปลี่ยนแปลง รวมถึงการเกิดแนวคิดในการเลือกใช้วัสดุที่มีความหลากหลาย และมีได้จำกัดการใช้งานเฉพาะวัสดุที่มีค่าอีกต่อไป ซึ่งเป็นผลมาจากศิลปินในยุคนั้นมีแนวคิดที่ต้องการแสวงหาวัสดุทางเลือกใหม่ เพื่อเปิดมุมมองและแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการเลือกวัสดุที่จะนำมาใช้สร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ ที่นอกจากการใช้ความรู้ด้านทัศนศิลป์ในการถ่ายทอดแนวคิดแล้วนั้น วัสดุยังเป็นส่วนที่จะช่วยสร้างความชัดเจนของเนื้อหาสาระที่ศิลปินต้องการถ่ายทอด ด้วยคุณค่าและความหมายที่มีอยู่ในวัสดุที่เป็นเสมือนสัญลักษณ์ กระตุ้นจินตนาการหรือการระลึกของผู้ชม




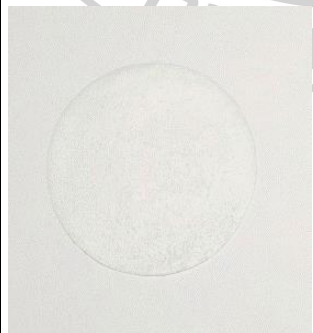
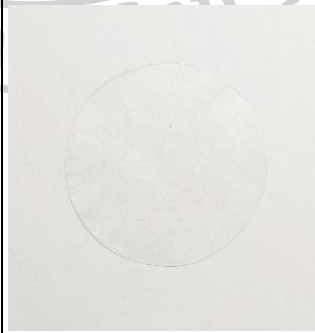
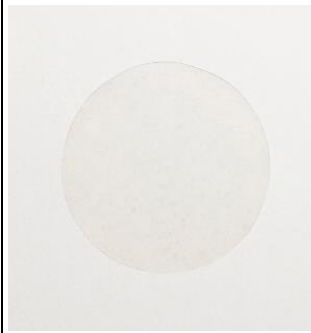
3.2.1 แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบดั้งเดิมสู่งานเครื่องประดับ

3.2.1.1 พื้นผิว

การนำแผ่นกระยอบมาใช้งานในลักษณะที่ตรงไปตรงมา เนื่องจากแผ่นกระยอบถูกนำมาใช้รวบรวมวัตถุดิบให้เป็นกลุ่มก้อน ซึ่งมีความบางใสและไม่มีสี ทำให้สามารถมองเห็นวัตถุดิบที่ถูกห่ออยู่ภายใน ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความสมบูรณ์ของพืชพรรณในธรรมชาติของพื้นที่ ซึ่งเป็นต้นกำเนิดตำรับอาหารจากแผ่นกระยอบ

ดังนั้นในการพัฒนาแผ่นกระยอบจึงทำการทดลองโดยใช้เอกลักษณ์ของความเป็นดั้งเดิมคือ ความโปร่งแสงและสีดั้งเดิมของวัสดุ ซึ่งแบ่งการทดลองออกเป็น 2 รูปแบบคือการสร้างพื้นผิวจากแผ่นรองตากและแม่พิมพ์ธรรมชาติ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารร่วมกับแผ่นกระยอบในกลุ่มอาหารแบบดั้งเดิม

ตารางที่ 14 การพัฒนาด้านพื้นผิวของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ

แผ่นรอง ตาก	รายละเอียด		
	แผ่นกระยอ 1 ชั้น	แผ่นกระยอ 2 ชั้น	แผ่นกระยอ 3 ชั้น
ไม้ไผ่สาน	พื้นผิวของแผ่นกระยอปรากฏลวดลายจักสานอย่างชัดเจนทั่วทั้งพื้นผิว พบรอยขาดบางบริเวณ เนื่องจากแผ่นกระยอมีความบาง	พื้นผิวของแผ่นกระยอปรากฏลวดลายจักสานได้ปานกลาง ซึ่งลวดลายที่ปรากฏมีความสม่ำเสมอทั่วทั้งแผ่น	พื้นผิวของแผ่นกระยอปรากฏลวดลายจักสานได้น้อย ซึ่งมีความไม่สม่ำเสมอทั่วทั้งพื้นผิวบางบริเวณไม่ปรากฏลวดลาย
			
แผ่นพลาสติกชนิด PVC	พื้นผิวของแผ่นกระยอมีลักษณะพื้นผิวเรียบเนียน นุ่ม และมีความโปร่งแสงมาก	พื้นผิวของแผ่นกระยอมีลักษณะพื้นผิวเรียบเนียน นุ่ม และมีความโปร่งแสงปานกลาง	พื้นผิวของแผ่นกระยอมีลักษณะพื้นผิวเรียบเนียน นุ่ม และมีความโปร่งแสงปานกลาง
			

ตารางที่ 14 การพัฒนาด้านพื้นผิวของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ (ต่อ)







แผ่นรอง ตาก	รายละเอียด		
	แผ่นกระยอ 1 ชั้น	แผ่นกระยอ 2 ชั้น	แผ่นกระยอ 3 ชั้น
แผ่น พลาสติก ชนิด PVC सान	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายจักสาน อย่างชัดเจนทั่วทั้งพื้นผิว	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายจักสาน อย่างชัดเจนทั่วทั้งพื้นผิว	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายจักสาน อย่างชัดเจนทั่วทั้งพื้นผิว
			

หมายเหตุ ผู้วิจัยใช้สารละลายกลีเซอริน (Glycerin) ทาลงบนแผ่นกระยอในขณะที่ยังขึ้น เพื่อช่วยรักษาความชุ่มชื้นและชะลอการแข็งตัวของวัสดุเมื่อสัมผัสกับอากาศ

ตารางที่ 14 การพัฒนาด้านพื้นผิวของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ (ต่อ)

แม่พิมพ์จาก ธรรมชาติ	รายละเอียด		
	แผ่นกระยอ 1 ชั้น	แผ่นกระยอ 2 ชั้น	แผ่นกระยอ 3 ชั้น
ใบกุ้ยช่าย	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายของใบ กุ้ยช่ายอย่างชัดเจนทั่วทั้ง แผ่น	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายของใบ กุ้ยช่ายอย่างชัดเจนทั่วทั้ง แผ่น	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายของใบ กุ้ยช่าย ซึ่งมีลักษณะไม่ สม่ำเสมอทั่วทั้งแผ่น
			

ตารางที่ 14 การพัฒนาด้านพื้นผิวของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ (ต่อ)

แม่พิมพ์จาก ธรรมชาติ	รายละเอียด		
	แผ่นกระยอ 1 ชั้น	แผ่นกระยอ 2 ชั้น	แผ่นกระยอ 3 ชั้น
ใบโหระพา	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายของใบ โหระพอย่างชัดเจนทั่วทั้ง แผ่น	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายของใบ โหระพอย่างชัดเจนทั่ว ทั้งพื้นผิว และแผ่นบาง บริเวณมีรอยคราบ เล็กน้อย	พื้นผิวของแผ่นกระยอ ปรากฏลวดลายของใบ โหระพา ซึ่งมีลักษณะ ไม่สม่ำเสมอทั่วทั้งแผ่น และพื้นผิวบางบริเวณมี รอยคราบชัดเจน
			
ใบสาระ แห่น	แผ่นกระยอปรากฏลวด ลายของใบสาระแห่นอย่าง ชัดเจนทั่วทั้งพื้นผิว	แผ่นกระยอปรากฏลวด ลายของสาระแห่นอย่าง ชัดเจนทั่วทั้งพื้นผิว และ พื้นผิวบางบริเวณมีรอย คราบเล็กน้อย	แผ่นกระยอปรากฏลวด ลายของใบสาระแห่น ซึ่งมี ลักษณะไม่สม่ำเสมอทั่วทั้ง พื้นผิว และพื้นผิวบาง บริเวณมีรอยคราบชัดเจน
			

หมายเหตุ วัสดุปรากฏคราบสีน้ำตาลอมเหลืองบางจุด จากการใช้แม่พิมพ์จากธรรมชาติบางชนิด เช่น
ใบโหระพา ใบสาระแห่น

จากการทดลองพัฒนาด้านพื้นผิวของแผ่นกระยอจากแผ่นรองตาก ร่วมกับการเพิ่มความหนาโดยการนำแผ่นกระยอมาซ้อนทับกัน 2 และ 3 ชั้น ทำให้ได้วัสดุที่มีความหนาและแข็งแรงขึ้นด้วย และจึงนำมาทดลองสร้างพื้นผิวโดยการนำแผ่นกระยอวางบนแผ่นรองตาก และสร้างลวดลายจากแม่พิมพ์จากธรรมชาติ ส่งผลให้พื้นผิวของวัสดุปรากฏลวดลายตามลักษณะของพื้นผิวของแผ่นรองตาก และลวดลายธรรมชาติที่ได้จากใบของพืช

3.2.1.2 รูปร่างและรูปทรง

แผ่นกระยอถูกนำมาใช้ในการม้วนห่ออาหารจนเกิดเป็นรูปร่างและรูปทรงที่หลากหลาย ผู้วิจัยจึงนำวัสดุที่ได้จากการทดลองพัฒนาพื้นผิวในข้อ 3.2.1.1 มาทดลองขึ้นรูป 3 มิติ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างงานเครื่องประดับต่อไป

ตารางที่ 15 การพัฒนาด้านการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบดั้งเดิม

รูปแบบ	รายละเอียด
	<p>- วัสดุพื้นผิวที่ได้จากการพัฒนาให้มีลักษณะเรียบเนียน มีความโปร่งแสง อ่อนตัว และบาง จึงสามารถนำมาพับเพื่อขึ้นรูปชิ้นงานที่มีขนาดเล็กและมีความละเอียดได้</p>
	<p>- วัสดุพื้นผิวที่ได้จากการพัฒนาให้มีลักษณะเรียบเนียน ไม่มีสี มีความอ่อนตัว และบาง จึงสามารถนำมาพับเพื่อขึ้นรูปชิ้นงานที่มีความละเอียดและแสดงลักษณะพลิ้วไหว</p>
	

ตารางที่ 15 การพัฒนาด้านการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบดั้งเดิม
(ต่อ)

รูปแบบ	รายละเอียด
	<p>- วัสดุมีพื้นผิวที่ได้จากการพัฒนาให้มีลักษณะเรียบเนียน และเพิ่มความหนาจากการนำแผ่นกระยอมาซ้อนทับกันในขณะที่แผ่นแปงยังมีความชื้น ซึ่งยังสามารถนำมาม้วนและโค้งงอเพื่อขึ้นรูป 3 มิติ</p>
	<p>- วัสดุมีพื้นผิวที่ได้จากการพัฒนาให้มีลักษณะลวดลายจักสานที่เกิดจากแผ่นรองตากจากแผ่นพลาสติกชนิด PVC ไม่มีสี มีความอ่อนตัว นำมาม้วนและพับเพื่อขึ้นรูป 3 มิติ</p>
	<p>- วัสดุมีพื้นผิวที่ได้จากการพัฒนาให้มีลักษณะเรียบเนียนร่วมกับลวดลายจักสานที่เกิดจากแผ่นรองตากไม้ไผ่สาน นำมาขึ้นรูปด้วยวิธีการม้วน</p>
	<p>- พื้นผิวที่ได้จากการพัฒนาให้มีลวดลายจากแม่พิมพ์ธรรมชาติ ได้แก่ ใบสาระแหน่และใบโหระพา นำมาตัดตามรูปร่างจากนั้นนำมาขึ้นรูปด้วยวิธีการโค้งงอ</p>

จากการทดลองการพัฒนาพื้นผิวของวัสดุและการพัฒนาด้านการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ แสดงให้เห็นว่าวัสดุมีศักยภาพเหมาะสมแก่การนำมาใช้สร้างงานเครื่องประดับในลักษณะ 3 มิติได้ ด้วยเทคนิคการม้วน พับ และโค้งงอ อีกทั้งยังสามารถพัฒนาพื้นผิวได้อย่างหลากหลายตามลักษณะของแผ่นรองตากและแม่พิมพ์ธรรมชาติที่นำมาใช้

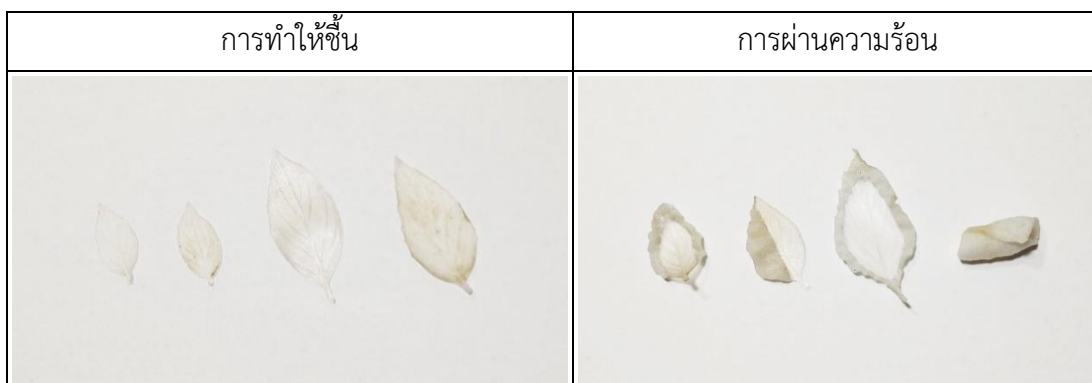
3.2.1.3 การผสมผสานด้านเทคนิค

เมื่อได้วัสดุที่มีสมบัติเหมาะสมแก่การสร้างงานเครื่องประดับจากวิธีการทำให้ขึ้น จึงนำไปทดลองการผสมผสานเทคนิคโดยนำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอด เพื่อการแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงลักษณะของวัสดุระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน

ตารางที่ 16 การแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน

การทำให้ขึ้น	การผ่านความร้อน
	
	
	

ตารางที่ 16 การแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน (ต่อ)



จากการทดลองการผสมผสานเทคนิคโดยการนำขึ้นงาน จากวัสดุจากการพัฒนาศักยภาพในแบบดั้งเดิมไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอด ส่งผลให้พื้นผิวขึ้นงานมีความแตกต่างอย่างชัดเจน ระหว่างส่วนที่นำไปทอดและส่วนที่ไม่ได้นำไปทอด โดยส่วนที่นำไปทอดมีพื้นผิวเด่นชัดขึ้น เนื่องจากมีลักษณะฟู และเปลี่ยนเป็นสีขาวขุ่น ผู้วิจัยเห็นว่าวิธีนี้สามารถนำไปใช้ในสัดส่วนที่น้อยกว่าพื้นที่ ๆ ที่ไม่ได้นำไปผ่านความร้อนเพื่อการสร้างจุดเด่นให้แก่ชิ้นงาน

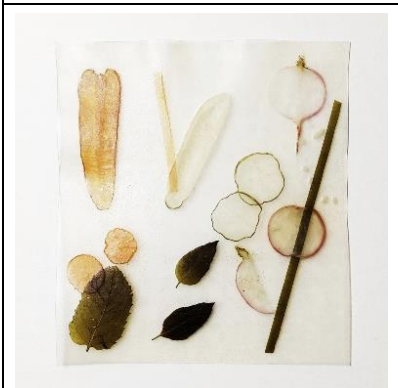
3.2.2 แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่งสู่งานเครื่องประดับ

การนำแผ่นกระยอบลักษณะดั้งเดิมและทั้งที่ได้จากการทดลองในหัวข้อ 3.2.1.1 มาทดลองเพื่อพัฒนาต่อยอดการสร้างลวดลาย และสีสันทัน โดยการใช้วัสดุธรรมชาติวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารร่วมกับแผ่นกระยอบในกลุ่มอาหารแบบปรับแต่งร่วมกับวิธีการการจัดวางองค์ประกอบศิลป์

3.2.2.1 ลวดลายและสีสันทัน

1. การใช้วัสดุธรรมชาติ (วัตถุดิบ) หลายชนิดร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์

ตารางที่ 17 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด

วัสดุหลายชนิด	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้วัสดุธรรมชาติ 7 ชนิด ได้แก่ ใบโหระพา ใบสาระแหน่ ใบกุยช่าย แรดิช แครอท และงาขาว ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอบ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระ

ตารางที่ 17 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด (ต่อ)



วัสดุหลายชนิด	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้วัสดุธรรมชาติ 4 ชนิด ได้แก่ ใบสาระแหน่ แครอท แดงกวา และใบกุ้ยช่าย ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียง
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้วัสดุธรรมชาติ 3 ชนิด ได้แก่ แครอท แดงกวา และแรดิช ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระ
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้วัสดุธรรมชาติ 2 ชนิด ได้แก่ แรดิชและแดงกวา ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียง
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้วัสดุธรรมชาติ 2 ชนิด ได้แก่ แรดิชและแดงกวา ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระ

ตารางที่ 17 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด (ต่อ)

วัสดุหลายชนิด	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติ 2 ชนิด ได้แก่ ใบโหระพาและใบสาระแหน่ ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระ

2. การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวรวมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์



ตารางที่ 18 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว รวมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ

วัสดุชนิดเดียว	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้ใบสาระแหน่ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบแบบอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้แรดชิซที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบแบบอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น

ตารางที่ 18 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ (ต่อ)

วัสดุชนิดเดียว	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้เมล็ดเจียที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบแบบอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้กลีบดอกกุหลาบที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้กลีบดอกเฟื่องฟ้าที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้แครอทที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ ชั้นที่ 1 และ 2

ตารางที่ 18 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ (ต่อ)

วัสดุชนิดเดียว	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แสงทาบที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ ชั้นที่ 1 และ 2
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้ใบสาระแนที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ ชั้นที่ 1 และ 2



ตารางที่ 19 การพัฒนาการด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว


วัสดุชนิดเดียว	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แคโรททีผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้กระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้ใบกุยช่ายที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้กระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แตงกวาที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้ชิดกัน
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แรดิชที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้ซ้อนทับกัน

3. การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์

ตารางที่ 20 การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ

จัดวางแบบอิสระ	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แรดิชที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบแบบอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้ใบสาระแหน่ที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดเจลละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบแบบอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แครอทที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติชั้นที่ 1 และ 2
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แตงกวาที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดเจลละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติชั้นที่ 1 และ 2

ตารางที่ 20 การพัฒนาผลผลิตและสีส้มด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ (ต่อ)

จัดวางแบบอิสระ	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างผลผลิตสีส้มโดยการนำกลีบดอกกุหลาบที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ ชั้นที่ 1 และ

หมายเหตุ สีผสมอาหารที่ใช้ละลายในน้ำสามารถใช้ได้ทั้งชนิดน้ำและเจล

ตารางที่ 21 การพัฒนาผลผลิตและสีส้มด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว

จัดวางแบบเรียงแถว	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างผลผลิตสีส้มโดยการนำแครอทที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้กระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างผลผลิตสีส้มโดยการนำแครอทที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้กระจายทั่วทั้งแผ่น

ตารางที่ 21 การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร
ร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว (ต่อ)

จัดวางแบบเรียงแถว	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้ใบกุยช่ายที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอ - การใช้สีผสมอาหารชนิดเจลละลายในน้ำ และนำแผ่นกระยอลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์จัดเรียง
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แตงกวาที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอ - การใช้สีผสมอาหารชนิดเจลละลายในน้ำ และนำแผ่นกระยอลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้ทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระยอวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ ชั้นที่ 1 และ 2
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้แตงกวาที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอ - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระยอลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียงให้ทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระยอวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ ชั้นที่ 1 และ 2

4. การใช้วัสดุธรรมชาติจากการนำไปปรับแต่งรูปลักษณ์

ตารางที่ 22 การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติจากการนำไปปรับแต่งรูปลักษณ์

ปรับแต่งรูปลักษณ์	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้กลีบดอกกุหลาบที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การนำวัสดุธรรมชาติไปปรับแต่งรูปร่าง โดยการนำไปเจาะด้วยที่เจาะรูกระดาษขนาดวงกลม - การจัดวางองค์ประกอบศิลปะลักษณะจัดเรียงให้กระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้กลีบดอกกุหลาบที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การนำวัสดุธรรมชาติไปปรับแต่งรูปร่าง โดยการนำไปเจาะด้วยที่เจาะรูกระดาษขนาดวงกลม 5 มิลลิเมตร - การจัดวางองค์ประกอบศิลปะอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้กลีบดอกเฟื่องฟ้าที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การนำวัสดุธรรมชาติไปปรับแต่งรูปร่าง โดยการนำไปเจาะด้วยที่เจาะรูกระดาษขนาดวงกลม 1.5 มิลลิเมตร - การจัดวางองค์ประกอบศิลปะอิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยการใช้กลีบดอกเฟื่องฟ้าที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระดาษ - การนำวัสดุธรรมชาติไปปรับแต่งรูปร่าง โดยการนำไปเจาะด้วยที่เจาะรูกระดาษขนาดวงกลม 5 และ 1.5 มิลลิเมตร - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระดาษลงไปจุ่ม

ตารางที่ 22 การพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติจากการนำไปปรับแต่งรูปลักษณ์ (ต่อ)

ปรับแต่งรูปลักษณ์	รายละเอียด
(ต่อ)	<ul style="list-style-type: none"> - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์อิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้กลีบดอกเฟื่องฟ้าที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอ - การนำวัสดุธรรมชาติไปปรับแต่งรูปร่าง โดยการนำไปเจาะด้วยที่เจาะรูกระดาษขนาดวงกลม 5 มิลลิเมตร และตัดด้วยกรรไกรให้ขนาดต่างกัน - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์อิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น
	<ul style="list-style-type: none"> - การสร้างลวดลายสีสันทันโดยใช้กลีบดอกกุหลาบที่ผ่านการแปรรูปทำให้แห้งมาใช้ร่วมกับแผ่นกระยอ - การนำวัสดุธรรมชาติไปปรับแต่งรูปร่าง โดยการนำไปเจาะด้วยที่เจาะรูกระดาษขนาดวงกลม 5 มิลลิเมตร และตัดด้วยกรรไกรให้ขนาดต่างกัน - การใช้สีผสมอาหารชนิดน้ำละลายในน้ำ และนำแผ่นกระยอลงไปจุ่ม - การจัดวางองค์ประกอบศิลป์อิสระในลักษณะกระจายทั่วทั้งแผ่น

สรุปผลการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่งสูงงานเครื่องประดับ จากการทดลอง การพัฒนาด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติ (วัตถุดิบ) โดยที่ยังคงรูปลักษณะดั้งเดิมของ วัสดุธรรมชาติที่นำมาใช้ (ภาพที่ 48-49) ในการจัดองค์ประกอบศิลป์ส่งผลให้วัสดุที่ได้จากการทดลอง ปรากฏลวดลายและสีสันทันที่เกิดจากการผสมผสานของพืชหลายชนิด ตลอดจนการถูกนำมาจัดวางให้ อยู่ร่วมกันอย่างมีนัยยะ ซึ่งสามารถจำแนกรูปแบบได้ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 48 การใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิดและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบบิสรระ



ภาพที่ 49 การใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิดและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว

การพัฒนาด้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติเพียงชนิดเดียว โดยที่ยังคงรูปลักษณะดั้งเดิมของวัสดุธรรมชาติที่นำมาใช้ (ภาพที่ 50-55) ในการจัดองค์ประกอบศิลป์ ส่งผลให้วัสดุที่ได้จากการทดลองยังคงปรากฏลวดลายและสีสันทันที่ได้จากพืชอย่างเด่นชัด และยังช่วย ส่งเสริมให้เกิดความเป็นเอกภาพยิ่งขึ้น อีกทั้งยังสามารถแสดงรูปแบบการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ ทั้งแบบบิสรระและจัดเรียงอย่างเป็นระเบียบ ตลอดจนนำมาทับซ้อนกันเพื่อให้ได้รูปแบบที่หลากหลาย ดังต่อไปนี้



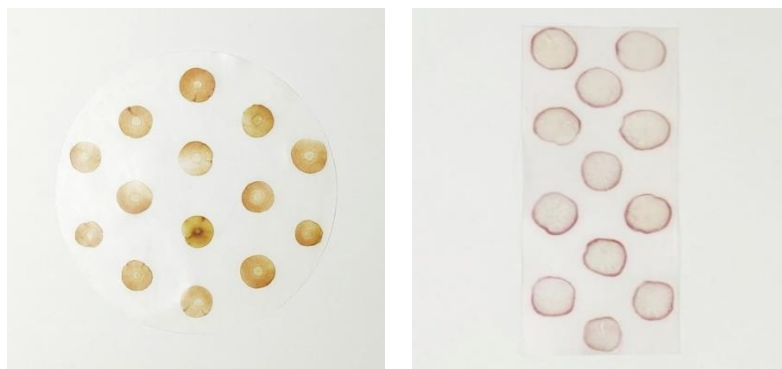
ภาพที่ 50 การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระ



ภาพที่ 51 การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและจัดวางองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระและทับซ้อนกัน



ภาพที่ 52 การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวรวมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะอิสระและทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระดาษวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ



ภาพที่ 53 การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์
ลักษณะจัดเรียงสลับให้กระจายทั่วทั้งแผ่น



ภาพที่ 54 การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์
ลักษณะจัดเรียงอย่างเป็นระเบียบ



ภาพที่ 55 การใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์ลักษณะจัดเรียง
และทับซ้อนกัน โดยมีแผ่นกระยอวางคั่นระหว่างวัสดุธรรมชาติ

การพัฒนาด้านลวดลายและสีสันทันโดยการปรับแต่งรูปลักษณ์ของวัสดุธรรมชาติ นำมาใช้ (ภาพที่ 56-57) ในการจัดองค์ประกอบศิลป์ ส่งผลให้วัสดุที่ได้จากการทดลองปรากฏลวดลาย และสีสันทันรูปแบบใหม่ จากการถูกตัดทอนให้อยู่ในรูปแบบทัศนธาตุขั้นพื้นฐานคือ จุดหรือวงกลมที่ แสดงขนาดและสีสันทันแตกต่างกัน ซึ่งสามารถนำมาใช้จัดวางองค์ประกอบศิลป์ได้อย่างหลากหลายดัง ตารางที่ 22 แต่ก็ยังคงลักษณะบางประการ เช่น สีสันทันและเส้นใยจากพืช (ภาพที่ 56) ที่สามารถ เชื่อมโยงไปยังชนิดของพืชที่นำมาใช้หรือแหล่งที่มาของวัสดุได้



ภาพที่ 56 การปรับแต่งรูปลักษณ์ของวัสดุธรรมชาติร่วมกับการจัดวางองค์ประกอบศิลป์



ภาพที่ 57 การแสดงสีสันทันและเส้นใยจากพืช

3.2.2.2 รูปร่างและรูปทรง

ผู้วิจัยนำวัสดุที่ได้จากการทดลองพัฒนาพื้นผิวในข้อ 3.2.1.1 และการทดลองพัฒนาลวดลายและสีสันทัน 3.2.2.1 มาทดลองขึ้นรูป 3 มิติร่วมกัน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างงานเครื่องประดับ

ตารางที่ 23 การพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบปรับแต่ง

รูปแบบ	รายละเอียด
	<ul style="list-style-type: none"> - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวจากแม่พิมพ์ธรรมชาติ มีความโปร่งแสง นำมาพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติ นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวจากลวดลายจักสาน มีความโปร่งแสง นำมาพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติ นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน
	<ul style="list-style-type: none"> - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติ จากนั้นนำมาตัดตามรูปร่าง แล้วนำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการโค้งงอ - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวจากแม่พิมพ์ธรรมชาติ มีความโปร่งแสง นำมาพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้สีผสมอาหาร จากนั้นนำมาตัดตามรูปร่าง แล้วนำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการโค้งงอ
	<ul style="list-style-type: none"> - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวให้เรียบเนียน มีความโปร่งแสง นำมาพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติที่ผ่านการเปลี่ยนรูปลักษณะ นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วนและพับ

ตารางที่ 23 การพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบปรับแต่ง (ต่อ)

การทำให้ขึ้น	การผ่านความร้อน
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาผลสดและสีส่นโดยใช้วัสดุธรรมชาติ จากนั้นนำมาตัดตามรูปร่างแล้วนำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการโค้งงอ ม้วน และพับ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาผลสดและสีส่นโดยใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน และพับ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาผลสดและสีส่นโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน และพับ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาผลสดและสีส่นโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวที่ผ่านการเปลี่ยนรูปลักษณะ ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน และพับ</p>

ตารางที่ 23 การพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบปรับแต่ง (ต่อ)

การทำให้ขึ้น	การผ่านความร้อน
	<ul style="list-style-type: none"> - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวที่ผ่านการเปลี่ยนรูปลักษณะ ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน
	<ul style="list-style-type: none"> - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วน และพับ - วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวที่ผ่านการเปลี่ยนรูปลักษณะ ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาขึ้นรูป 3 มิติด้วยวิธีการม้วนและพับ

จากการการพัฒนาศักยภาพด้านลวดลายและสีสันท ร่วมกับการทดลองขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบปรับแต่ง ผู้วิจัยพบลักษณะเด่นของรูปแบบการจัดองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระและการจัดองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถวคือ แผ่นกระยอที่ได้มีการจัดองค์ประกอบศิลป์แบบอิสระมีความเหมาะสมต่อการนำมาสร้างรูปทรงที่เกิดจากการม้วนพับที่มีความซับซ้อนกว่า เนื่องจากลวดลายของตัววัสดุธรรมชาติกระจายทั่วพื้นผิวชิ้นงาน ซึ่งยังเป็น การส่งเสริมให้ชิ้นงานมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขณะที่แผ่นกระยอที่มีลักษณะการจัดองค์ประกอบศิลป์แบบเรียงแถว มีความเหมาะสมต่อการนำมาสร้างรูปทรงที่เรียบง่ายหรือมีรูปแบบที่ไม่ซับซ้อน เนื่องจากสามารถแสดงความงามของลวดลาย สีสันท และการจัดเรียงอย่างประณีตของวัสดุธรรมชาติ หรือวัตถุดิบได้อย่างชัดเจน

3.2.2.3 การผสมผสานด้านเทคนิค

ตารางที่ 24 การแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน

การทำให้ขึ้น	การผ่านความร้อน
	
	
	
	

ตารางที่ 24 การแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน (ต่อ)



จากการทดลองการผสมผสานเทคนิคโดยการนำชิ้นงานจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาศักยภาพแบบปรับแต่ง โดยการนำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอด ส่งผลให้พื้นผิวชิ้นงานมีความแตกต่างอย่างเห็นได้ชัด เช่นเดียวกับแผ่นกระยอที่ได้จากการพัฒนาศักยภาพแบบดั้งเดิม แม้ว่าตัววัสดุได้ผ่านการปรับแต่งสีสันทันด้วยสีผสมอาหาร แต่ก็ยังคงพื้นผิวที่มีลักษณะฟูและสีขาวขุ่น เช่นเดียวกับแผ่นกระยอที่ไม่ได้ผ่านการทำสี

3.2.3 แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวมสู่งานเครื่องประดับ

การนำแผ่นกระยอบมาใช้งานในลักษณะที่ได้มีการขยายหน้าที่ ซึ่งจะนำไปสู่การเกิดรูปลักษณะใหม่ เนื่องจากแผ่นกระยอบไม่ได้ถูกนำมาใช้รวบรวมวัตถุดิบและใช้สร้างรูปร่างทรงของอาหารแต่เพียงเท่านั้น แต่ยังคงถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบทดแทนและวัตถุดิบตกแต่ง ซึ่งมีทั้งสีขาวใสหรือไม่มีสีที่นำมาสร้างสีสันให้สวยงามเพื่อนำมาใช้ตกแต่งอาหาร

ดังนั้นการนำแผ่นกระยอบลักษณะดั้งเดิมและทั้งที่ได้จากการทดลองในหัวข้อ 3.2.1.1 และ 3.2.2.1 มาทดลองเพื่อพัฒนาด้านรูปลักษณะ

3.2.3.1 รูปลักษณะ

ตารางที่ 25 การพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอบในงานเครื่องประดับ

รูปแบบ	รายละเอียด
	- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวให้เรียบเนียน ไม่มีสี โปร่งแสง และมีความอ่อนตัว นำมาตัดในลักษณะแผ่นและเส้นขนาดแตกต่างกัน
	- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสัน โดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว นำมาตัดในลักษณะแผ่นและเส้นขนาดแตกต่างกัน
	- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสัน โดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว ร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาตัดในลักษณะแผ่นและเส้นขนาดแตกต่างกัน

ตารางที่ 25 การพัฒนาด้านรูปลักษณ์ของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ (ต่อ)

รูปแบบ	รายละเอียด
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวให้เรียบเนียน ร่วมกับการพัฒนาด้านโดยใช้สีผสมอาหาร นำมาตัดในลักษณะวงกลมและวงรีขนาดต่าง ๆ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทัน โดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว นำมาตัดในลักษณะวงกลมและวงรีขนาดต่าง ๆ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทัน โดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวร่วมกับการใช้สีผสมอาหาร นำมาตัดในลักษณะรูปร่างอิสระขนาดต่าง ๆ</p>

จากการทดลองพัฒนาด้านรูปลักษณ์ของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ โดยการนำแผ่นกระยอที่ได้จากการพัฒนาในแบบดั้งเดิมและแบบปรับแต่ง ที่มีจะมีรูปแบบแผ่นกลมหรือสี่เหลี่ยมมาทำการเปลี่ยนรูปลักษณ์ โดยนำมาตัดให้อยู่ในลักษณะเส้นขนาดต่าง ๆ แผ่นรูปร่างเรขาคณิต และรูปร่างอิสระทำให้ได้วัสดุที่มีลวดลายสีสันทันและรูปร่างที่ต่างไปจากเดิม







ตารางที่ 26 การพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบหลอมรวม

รูปแบบ	รายละเอียด
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว นำมาตัดในลักษณะแผ่นแล้วจึงนำมาขึ้นรูป 3 มิติ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวให้เรียบเนียนร่วมกับการพัฒนาด้านโดยใช้สีผสมอาหาร นำมาตัดให้เกิดรูปร่างอิสระ แล้วจึงนำมาขึ้นรูป 3 มิติ</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาพื้นผิวและจากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด นำมาตัดในลักษณะเส้น แล้วจึงนำมาขึ้นรูป 3 มิติ ด้วยวิธีการสานเข้าด้วยกัน</p>
	<p>- วัสดุที่ได้จากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันโดยใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียว นำมาตัดในลักษณะเส้นแล้วจึงนำมามัดรวมขึ้นรูป 3 มิติ</p>

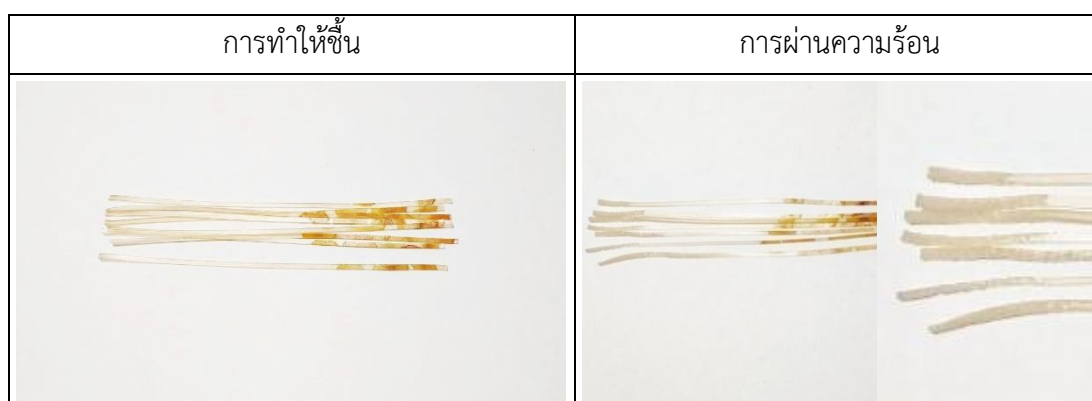
จากการพัฒนาศักยภาพด้านพื้นผิวร่วมกับการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบหลอมรวม ทำให้ได้แผ่นกระยอที่มีรูปลักษณะใหม่อีกทั้งยังเป็นการขยายการใช้งานให้กับวัสดุตัวอย่างเช่น ลักษณะของเส้นสามารถนำไปทดลองสานหรือมัดรวมเพื่อให้เกิดเป็นรูปทรงต่าง ๆ ได้ ลักษณะแผ่นรูปร่างเขาคณิตและรูปร่างอิสระ สามารถนำไปทดลองสร้างรูปทรง 3 มิติที่มีลวดลายแปลกใหม่

3.2.3.2 การผสมผสานด้านเทคนิค

ตารางที่ 27 การแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน

การทำให้ขึ้น	การผ่านความร้อน
	
	
	

ตารางที่ 27 การแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน (ต่อ)



จากการทดลองการผสมผสานเทคนิคโดยการนำชิ้นงานจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนา ศักยภาพแบบหลอมรวม โดยการนำไปผ่านความร้อนด้วยวิธีการทอดพบว่า พื้นผิวชิ้นงานมีลักษณะ เช่นเดียวกับแผ่นกระยอที่ได้จากการพัฒนาศักยภาพแบบดั้งเดิมและแบบปรับแต่ง



บทที่ 4

แนวทางการออกแบบและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

4.1 แนวทางการออกแบบ

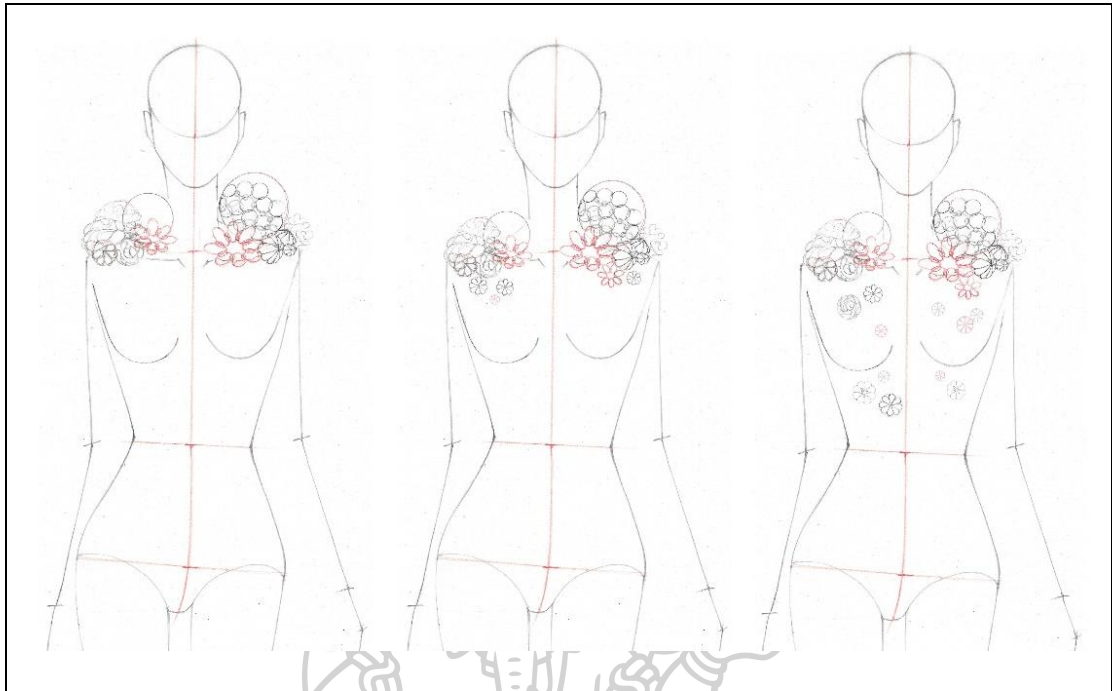
จากการวิเคราะห์หาแนวทางการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ ซึ่งประกอบด้วยด้านเนื้อหา วัตถุประสงค์ และวัสดุ สามารถวิเคราะห์และจำแนกแนวทางการออกแบบเครื่องประดับที่สามารถตอบวัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์ ในการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับให้มีศักยภาพที่เหนือจากขอบเขตของการตอบสนองต่อคุณประโยชน์ทางร่างกาย ร่วมกับการนำวัสดุที่เกิดจากการพัฒนาศักยภาพสู่งานเครื่องประดับมาใช้สร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ ซึ่งจะมีรูปแบบที่สอดคล้องกับเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของการใช้วัสดุที่แตกต่างกันดังต่อไปนี้

4.1.1 แนวทางการออกแบบที่ 1: แบบดั้งเดิม

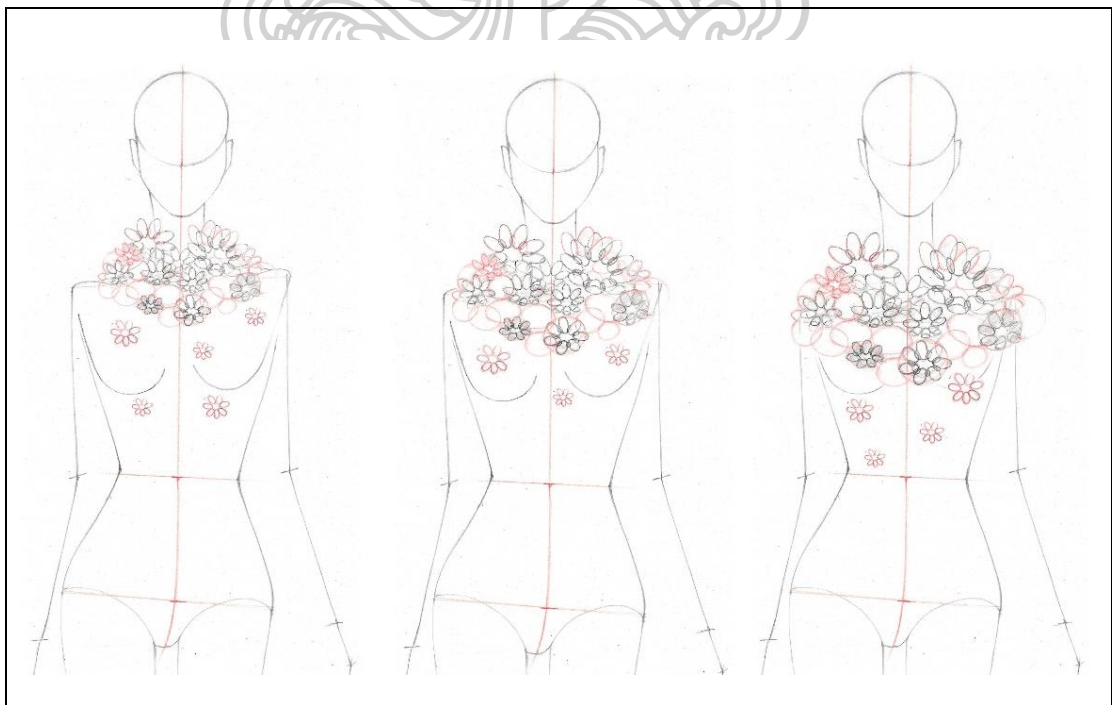
ตารางที่ 28 การแสดงแนวทางการออกแบบที่ 1

แบบดั้งเดิม		
เนื้อหา	วัตถุประสงค์	วัสดุ
สะท้อนเนื้อหาด้านประวัติศาสตร์ เกี่ยวกับเรื่องราวความเป็นมา หรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การคิดค้นภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ	สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่น ทั้งในด้าน ภูมิปัญญาการแปรรูป และทรัพยากรธรรมชาติของเวียดนาม	<ul style="list-style-type: none">- การคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ เช่น ลายจักสานจากแผ่นรองตาก ความบางใส และไม่มีสี- การพัฒนาศักยภาพด้านการขึ้นรูปร่างรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ- การผสมผสานเทคนิคด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนด้วยการทอด

ภาพร่างผลงานเครื่องประดับ

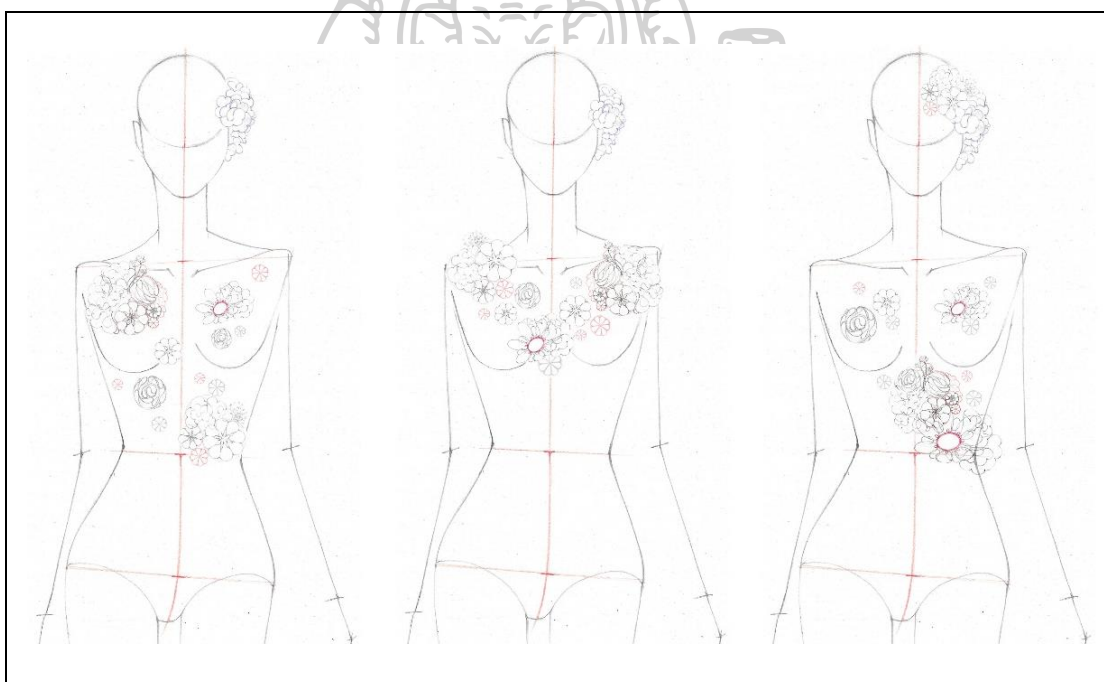


ภาพที่ 58 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (1)

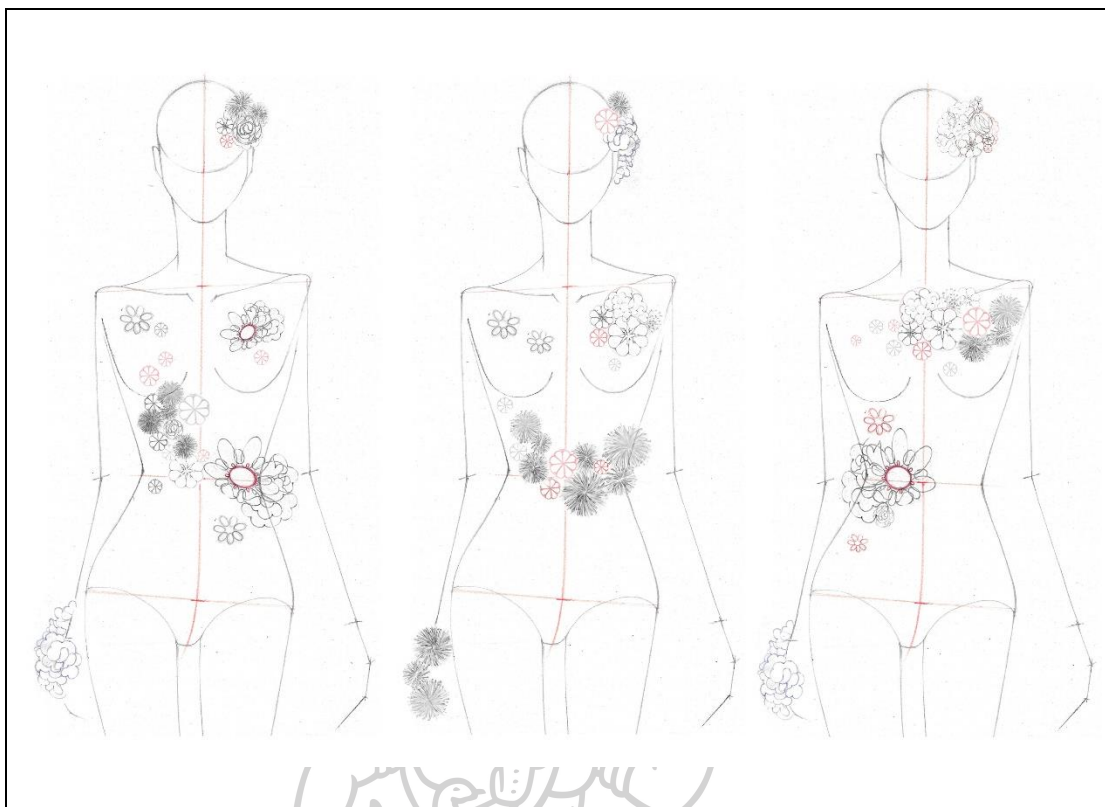


ภาพที่ 59 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (2)

เครื่องประดับในแนวทางการออกแบบที่ 1 ดังภาพที่ 58 และภาพที่ 59 สะท้อนเรื่องราวความเป็นมาหรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การคิดค้นภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ ที่มีความเชื่อมโยงกับทรัพยากรธรรมชาติของพื้นที่ ๆ เป็นต้นกำเนิดของภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ ผู้วิจัยต้องการนำวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิมสู่งานเครื่องประดับ (ตารางที่ 13 - 14) และเทคนิคการสร้างรูปร่างและรูปทรง ที่ได้จากการพัฒนาด้านการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบดั้งเดิม (ตารางที่ 15) ตลอดจนการนำรูปร่างและรูปทรงที่ได้รับแรงบันดาลใจจากพืชพรรณในธรรมชาติ ซึ่งนำมาดัดแปลงร่วมกับการใช้เทคนิคการม้วน พับ และโค้งงอ ที่ได้จากการวิเคราะห์การสร้างรูปแบบด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้น และได้จากการแสดงการเปลี่ยนแปลงลักษณะระหว่างวิธีการทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อน (ตารางที่ 15) มาใช้ร่วมกับความรู้ด้านองค์ประกอบศิลป์ในการร่างแบบผลงานเครื่องประดับ



ภาพที่ 60 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางการที่ 1 (3)



ภาพที่ 61 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (4)

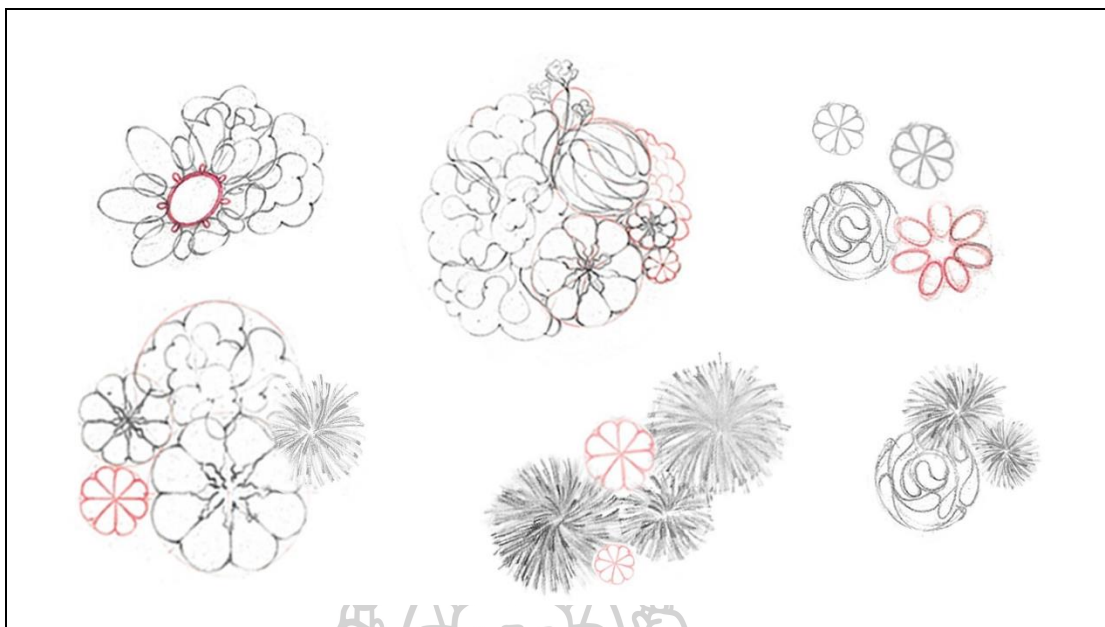
เครื่องประดับในแนวทางการออกแบบที่ 1 ดังภาพที่ 60 และภาพที่ 61 ยังคงมุ่งสะท้อนเรื่องราวความเป็นมาหรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การคิดค้นภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ ซึ่งมีความเชื่อมโยงกับธรรมชาติของพื้นที่ ๆ เป็นต้นกำเนิดของภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ ผู้วิจัยต้องการนำวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอทั้งใน 3 กลุ่ม ได้แก่

1. วัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิม ที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของแผ่นกระยอไว้ดั้งเดิม

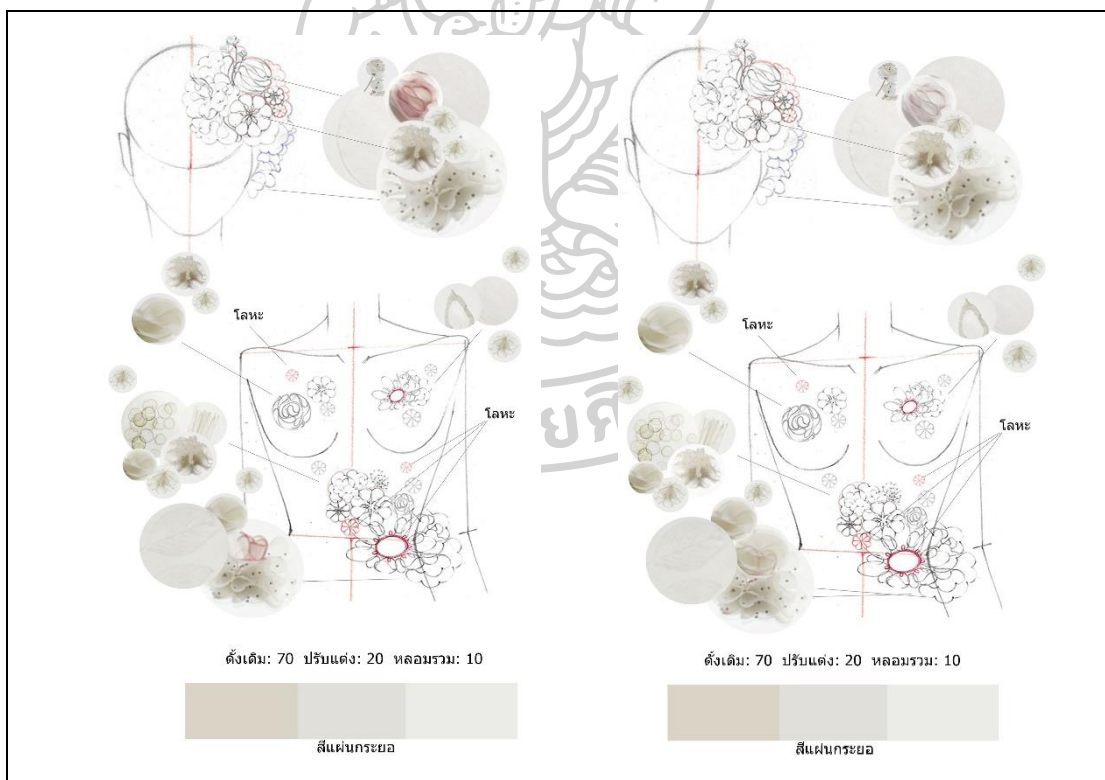
2. วัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่ง ที่มีความงามด้านลวดลายและสีสัน

3. วัสดุที่ได้ทางการพัฒนาแผ่นกระยอแบบหลอมรวม ที่ส่งผลให้เกิดรูปลักษณ์ใหม่

เพื่อแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของวัสดุที่สามารถนำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับได้อย่างหลากหลายยิ่งขึ้น และนำมาใช้ร่วมกับรูปแบบที่ได้จากการทดลองการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของทั้ง 3 กลุ่ม ตลอดจนการนำมาใช้ร่วมกับความรู้ด้านองค์ประกอบศิลป์ในการร่างแบบผลงานเครื่องประดับ จากนั้นผู้วิจัยจึงทำการทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบร่างเครื่องประดับ



ภาพที่ 62 การจัดองค์ประกอบศิลป์ในเครื่องประดับแนวทางที่ 1



ภาพที่ 63 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (1)
 ซ้าย - สัดส่วนการใช้วัสดุแบบดั้งเดิม : 70 ปรับแต่ง : 20 หลอมรวม : 10
 ขวา - สัดส่วนการใช้วัสดุแบบดั้งเดิม : 70 ปรับแต่ง : 20 หลอมรวม : 10



ภาพที่ 64 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 1 (2)
 ชาย - สัดส่วนการใช้วัสดุแบบดั้งเดิม : 50 ปรับแต่ง : 30 หลอมรวม : 20
 ขว - สัดส่วนการใช้วัสดุแบบดั้งเดิม : 60 ปรับแต่ง : 30 หลอมรวม : 10

สรุปการวิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 1

เครื่องประดับแนวในทางการออกแบบที่ 1 ผู้วิจัยเลือกใช้แบบร่างเครื่องประดับ ดังภาพที่ 64 (ขวา) ในการแสดงให้เห็นถึงการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับ โดยการสะท้อนเนื้อหาด้าน ประวัติศาสตร์ เกี่ยวกับเรื่องราวความเป็นมา หรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การคิดค้น ภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ โดยการนำวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอทั้งในแบบปรับดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม ด้วยวิธีการแบ่งสัดส่วนการใช้งานออกเป็นแบบดั้งเดิมในอัตราส่วนร้อยละ 60 แบบปรับแต่งในอัตราส่วนร้อยละ 30 และแบบหลอมรวมในอัตราส่วนร้อยละ 10 เพื่อแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของความดั้งเดิมที่ชัดเจนที่สุด ขณะเดียวกันก็ยังสามารถนำเสนอวัสดุที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับได้อย่างหลากหลายยิ่งขึ้น

4.1.2 แนวทางการออกแบบที่ 2 : แบบปรับแต่ง

ตารางที่ 29 การแสดงแนวทางการออกแบบที่ 2

แบบปรับแต่ง		
เนื้อหา	วัตถุประสงค์	วัสดุ
<p>สะท้อนเรื่องราวที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระยอด้านภูมิปัญญาที่ยังคงได้รับการทะนุบำรุงให้คงอยู่ ร่วมกับการประยุกต์ใช้ในอาหารเพื่อปรับให้เข้าสู่สภาพแวดล้อมของพื้นที่อย่างเหมาะสม</p>	<p>สะท้อนให้เห็นถึงการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ซึ่งได้ถูกนำมาประยุกต์ใช้กับความเป็นดั้งเดิม จนก่อให้เกิดรูปแบบประยุกต์หรือดัดแปลงที่แสดงออกผ่านอาหารแบบปรับแต่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - การคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ เช่น ลายจักษานจากแผ่นรองตาก ความบางใส และไม่มีสีสัง - การปรับแต่งพื้นผิว ลวดลายและสีสังของแผ่นกระยอ - การพัฒนาศักยภาพด้านการขึ้นรูปร่างรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ - การผสมผสานเทคนิคด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนด้วยการทอด

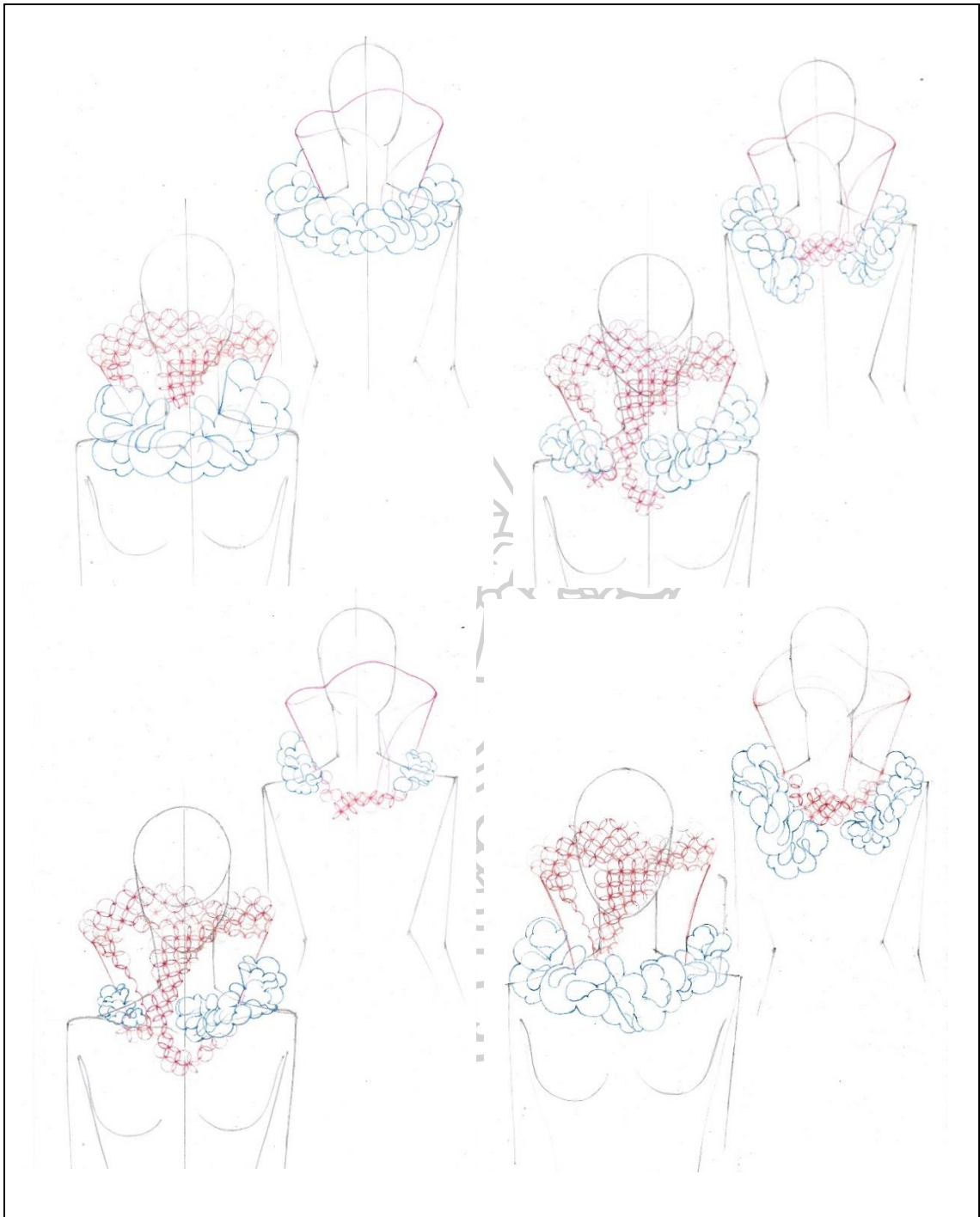
ภาพร่างผลงานเครื่องประดับ



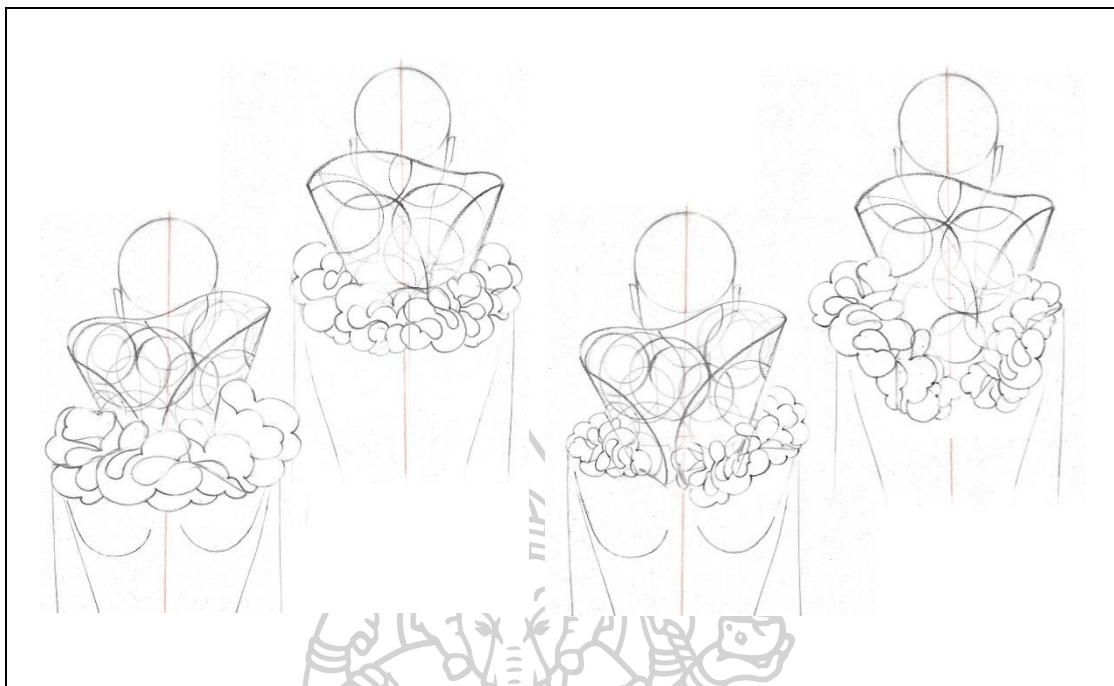
ภาพที่ 65 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางการที่ 2 (1)



ภาพที่ 66 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางการที่ 2 (2)

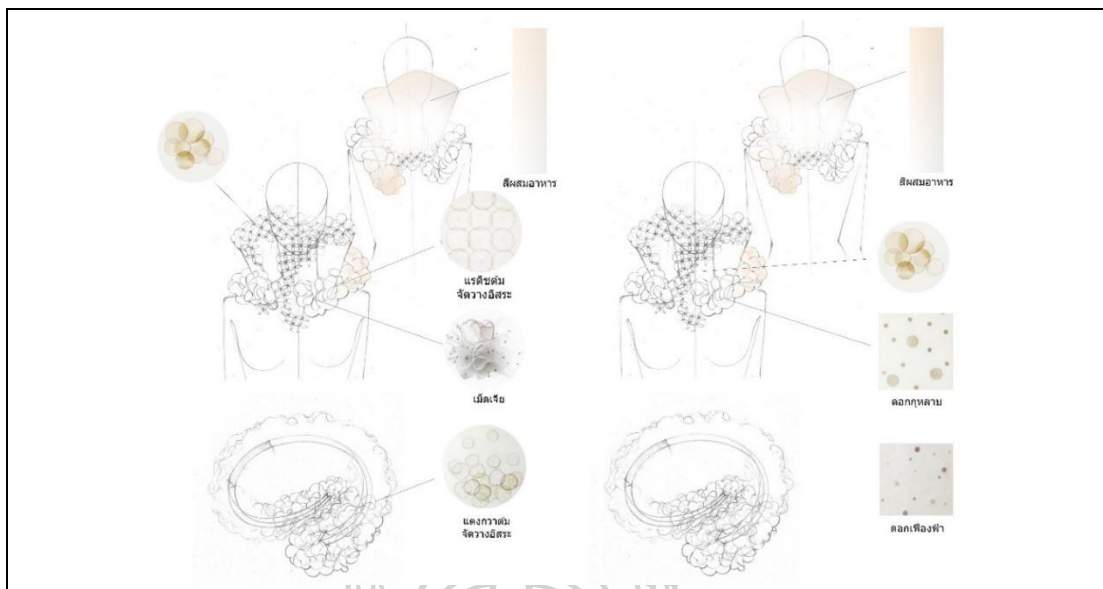


ภาพที่ 67 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (3)



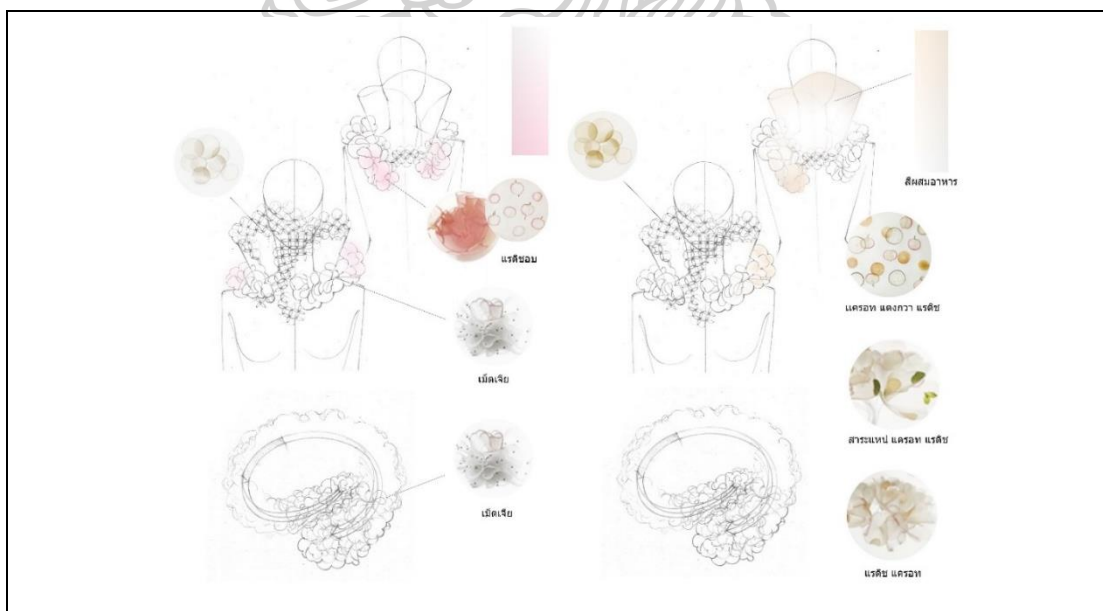
ภาพที่ 68 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (4)

เครื่องประดับในแนวทางการออกแบบที่ 2 ดังภาพที่ 67 และภาพที่ 68 มุ่งสะท้อนเรื่องราวคุณค่าของแผ่นกระยอด้านภูมิปัญญาที่ยังคงได้รับการทะนุบำรุงให้คงอยู่ และการนำไปประยุกต์ใช้ในอาหารต่าง ๆ เพื่อปรับให้เข้าสภาพแวดล้อมในแต่ละพื้นที่อย่างเหมาะสม ผู้วิจัยต้องการนำวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่งสู่งานเครื่องประดับ (ตารางที่ 16 - 21) และรูปแบบการขึ้นรูปที่ได้จากการพัฒนาด้านการขึ้นรูปร่างและรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับแบบปรับแต่ง (ตารางที่ 22) และที่ได้มาจากการพัฒนารูปร่างและรูปทรงที่ได้รับแรงบันดาลใจจากพืชพรรณในธรรมชาติ ซึ่งนำมาดัดแปลงร่วมกับการใช้เทคนิคการม้วน พับ และโค้งงอ ในการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิมสู่งานเครื่องประดับ มาจัดองค์ประกอบศิลป์และพัฒนาแบบให้มีความงามและเหมาะสมในแบบร่างผลงานเครื่องประดับ จากนั้นผู้วิจัยจึงทำการทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบร่างเครื่องประดับ



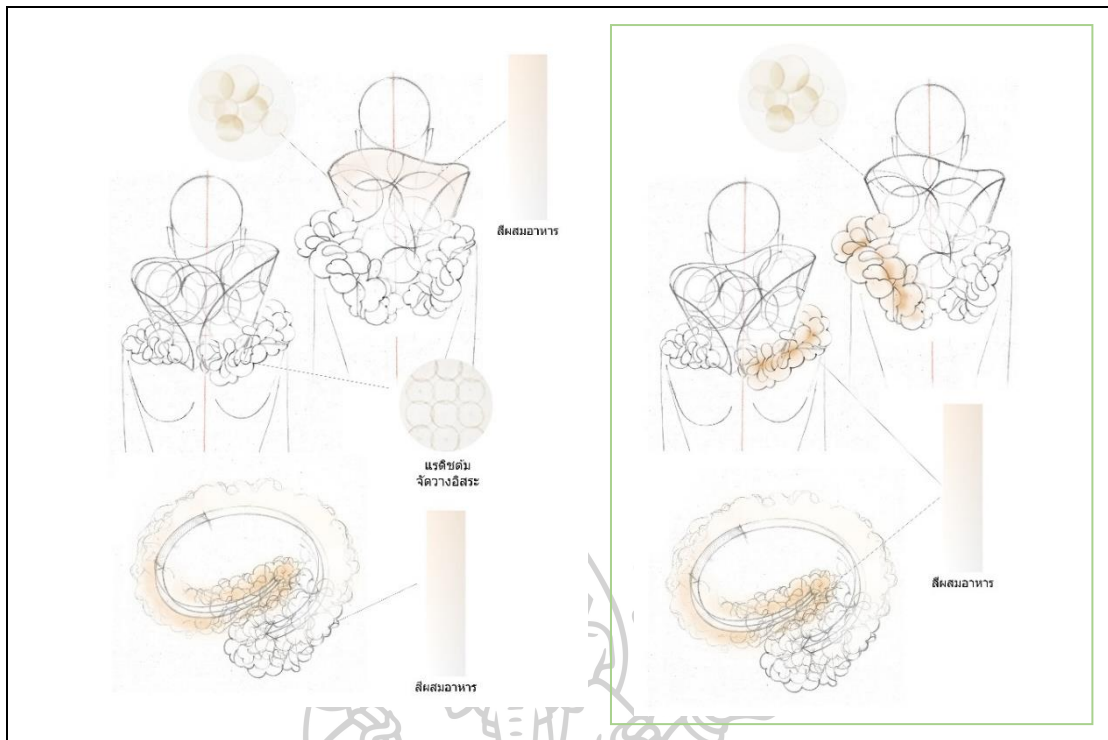
ภาพที่ 69 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (1)

ซ้าย - การใช้วัสดุจากการพัฒนาการต้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด
ขวา - การใช้วัสดุจากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติจากการนำไปปรับแต่งรูปลักษณะ



ภาพที่ 70 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (2)

ซ้าย - การใช้วัสดุจากการพัฒนาการต้านลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติหลายชนิด
ขวา - การใช้วัสดุจากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติจากการนำไปปรับแต่งรูปลักษณะ



ภาพที่ 71 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 2 (3)

ซ้าย - การใช้วัสดุจากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้วัสดุธรรมชาติชนิดเดียวและสีผสมอาหาร
ขวา - การใช้วัสดุจากการพัฒนาลวดลายและสีสันทันด้วยการใช้สีผสมอาหาร

สรุปการวิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 2

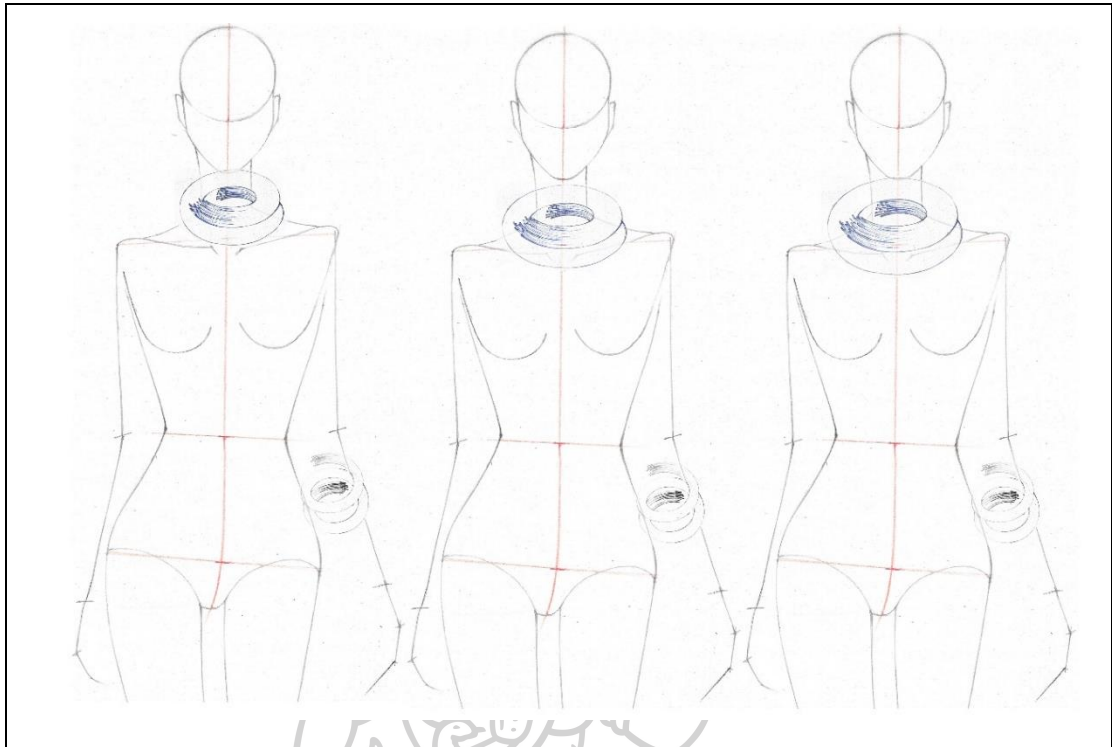
เครื่องประดับในแนวทางการออกแบบที่ 2 ผู้วิจัยเลือกใช้แบบร่างผลงานเครื่องประดับดังภาพที่ 71 (ขวา) ในการแสดงให้เห็นถึงการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับ โดยสะท้อนเรื่องราวที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระยอด้านภูมิปัญญาที่ยังคงได้รับการทะนุบำรุงให้คงอยู่ ซึ่งเป็นผลมาจากการปรับ เปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ซึ่งได้ถูกนำมาประยุกต์ใช้กับความเป็นดั้งเดิม จนก่อให้เกิดรูปแบบใหม่จากการประยุกต์ดัดแปลงที่ผู้วิจัยถ่ายทอดผ่านรูปแบบผลงานเครื่องประดับ ร่วมกับการใช้วัสดุเข้ามาส่งเสริมแนวคิด ด้วยวิธีการผสมผสานหรือประยุกต์ใช้ระหว่างวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิมและแบบปรับแต่งในการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

4.1.3 แนวทางการออกแบบที่ 3 : แบบหลอมรวม

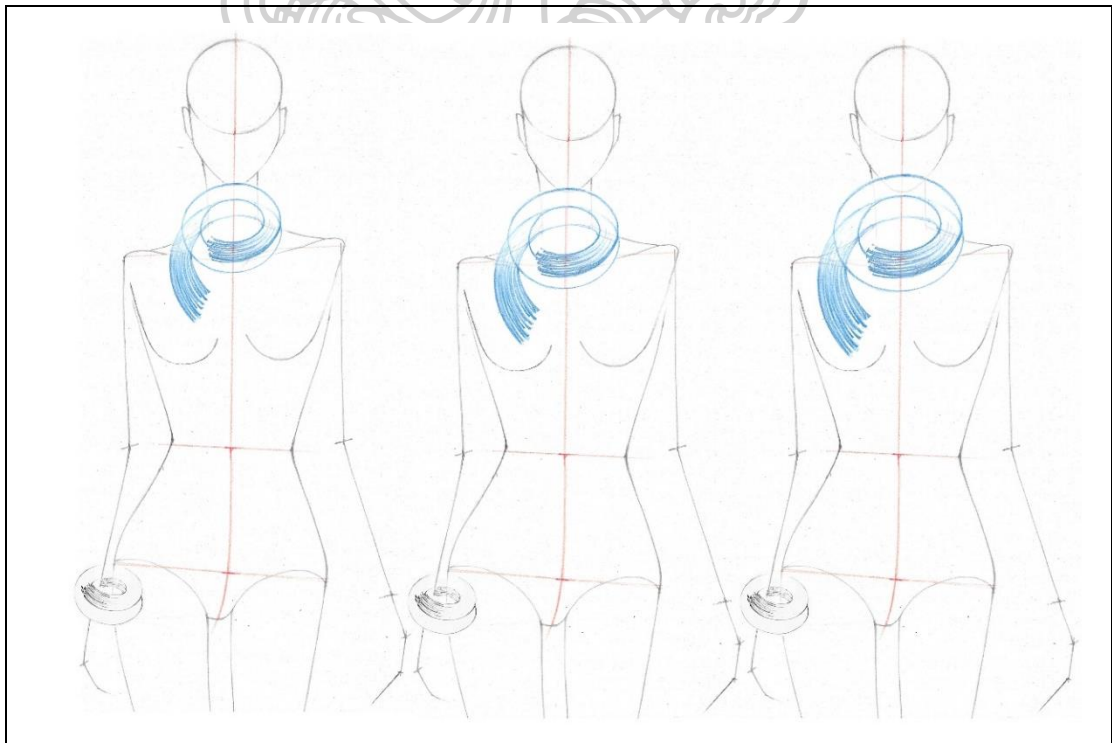
ตารางที่ 30 การแสดงแนวทางการออกแบบที่ 3

แบบหลอมรวม		
เนื้อหา	วัตถุประสงค์	วัสดุ
สะท้อนเนื้อหาด้านวิถีชีวิตเกี่ยวกับความเคลื่อนไหวการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรม	สะท้อนให้เห็นถึงผลจากการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ที่เมื่อมาพบเจอกันจึงเกิดการประยุกต์ดัดแปลงเพื่อให้อยู่ร่วมและเข้ากันได้ จนหลอมรวมเข้าด้วยกัน และนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่ ดังที่แสดงออกอย่างเป็นรูปธรรมผ่านอาหารที่อยู่ในกลุ่มอาหารแบบหลอมรวม	<ul style="list-style-type: none"> - การคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ เช่น ลายจักสานจากแผ่นรองตาก ความบางใส และไม่มีสีสัง - การปรับแต่งพื้นผิว ลวดลาย และสีสังของแผ่นกระยอ - การปรับแต่งรูปลักษณะของแผ่นกระยอ เช่น นำมาตัดเป็นเส้น และรูปร่างต่าง ๆ - การพัฒนาศักยภาพด้านการขึ้นรูปร่างรูปทรงของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ - การผสมผสานเทคนิคด้วยวิธีการนำมาทำให้ขึ้นและนำไปผ่านความร้อนด้วยการทอด

ภาพร่างผลงานเครื่องประดับ

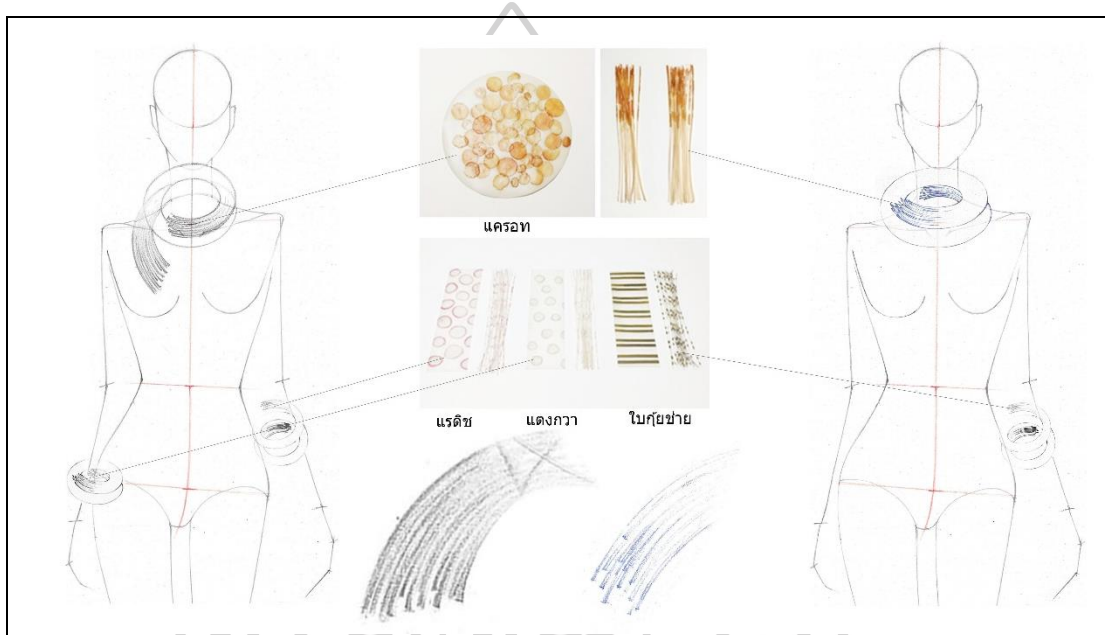


ภาพที่ 72 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (1)



ภาพที่ 73 แบบร่างผลงานเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (2)

เครื่องประดับในแนวทางการออกแบบที่ 3 ดังภาพที่ 72 และภาพที่ 73 สะท้อนเรื่องราวสะท้อนความเคลื่อนไหวการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรม ที่เป็นผลจากการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ก่อให้เกิดการประยุกต์ดัดแปลงในการที่จะอยู่ร่วมกัน จนสามารถหลอมรวมเข้าด้วยกันและนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่ ผู้วิจัยต้องการถ่ายทอดเนื้อหาที่ได้จากการศึกษาร่วมกับการนำวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวมสู่งานเครื่องประดับ (ตารางที่ 22 และตารางที่ 23) มาใช้ร่วมกับความรู้ด้านองค์ประกอบศิลป์ในการร่างแบบผลงานเครื่องประดับ จากนั้นผู้วิจัยจึงทำการทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบร่างเครื่องประดับ



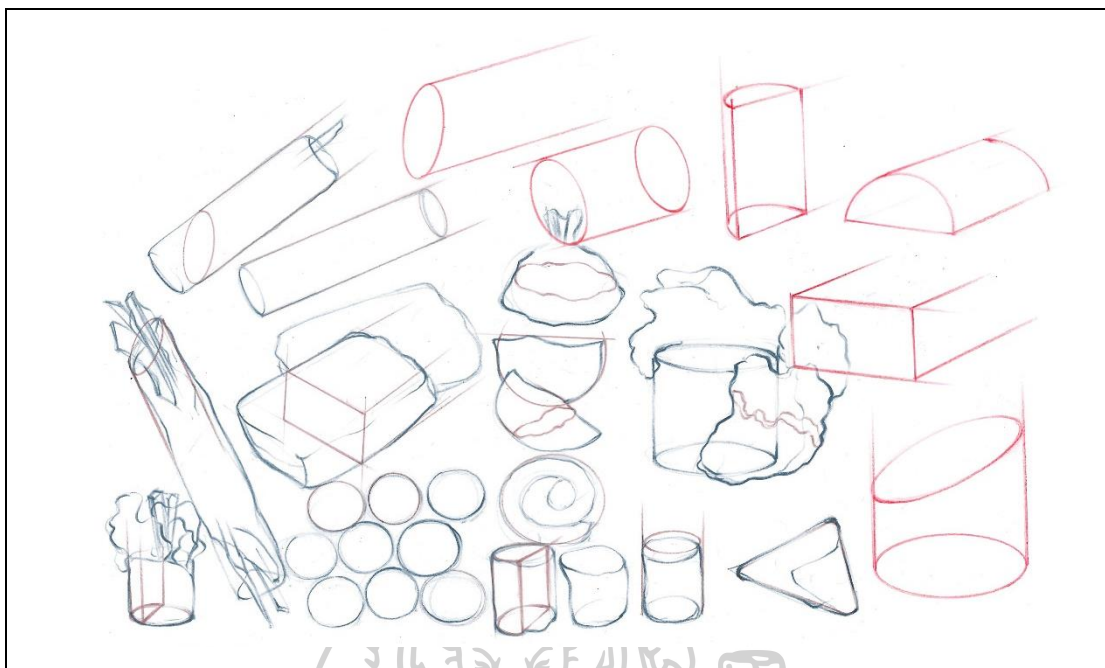
ภาพที่ 74 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางการที่ 3 (2)

ซ้าย - การใช้วัสดุจากการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอบในงานเครื่องประดับ โดยใช้สีผสม

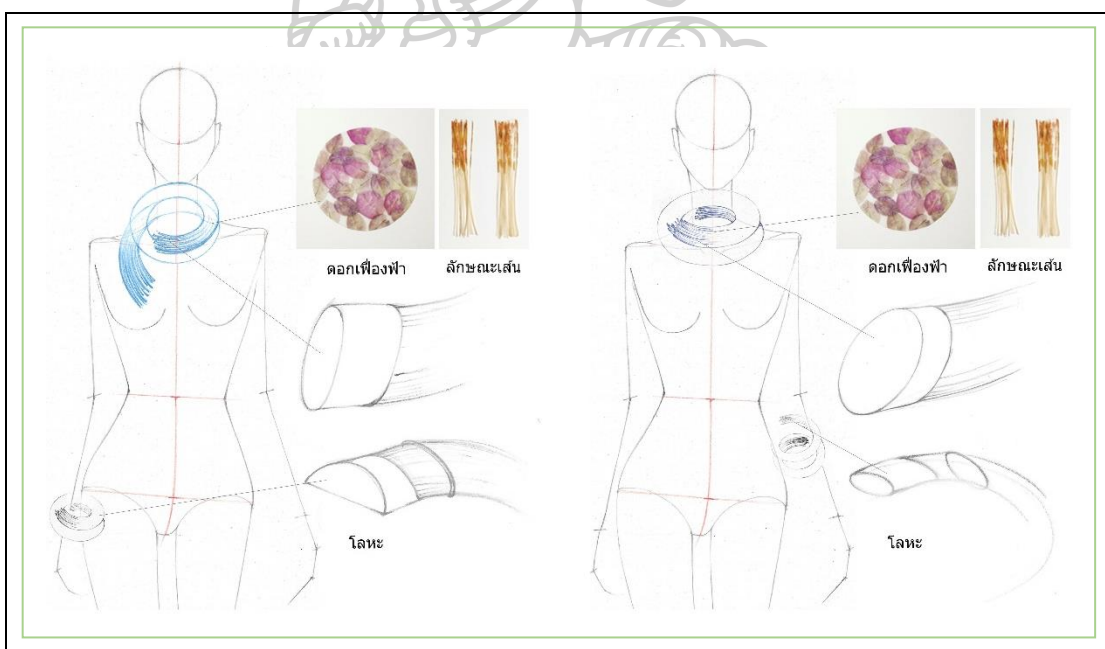
อาหารและนำมาตัดในลักษณะเส้น

ขวา - การใช้วัสดุจากการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอบในงานเครื่องประดับ โดยใช้วัสดุ

ธรรมชาติชนิดเดียวและนำมาตัดในลักษณะเส้น



ภาพที่ 75 ทิศนธาตุจากรูปแบบของอาหารที่มีแผ่นกระยอเป็นวัตถุดิบ



ภาพที่ 76 ทดลองการเลือกใช้วัสดุในแบบเครื่องประดับแนวทางที่ 3 (2)

- ซ้าย - การใช้วัสดุจากการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ โดยใช้วัสดุธรรมชาติและนำมาตัดในลักษณะเส้น
- ขวา - การใช้วัสดุจากการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ โดยใช้วัสดุธรรมชาติและนำมาตัดในลักษณะเส้น

สรุปการวิเคราะห์แนวทางการออกแบบที่ 3

เครื่องประดับในแนวทางการออกแบบที่ 3 ผู้วิจัยเลือกใช้แบบร่างเครื่องประดับ ดังภาพที่ 76 ในการแสดงให้เห็นถึงการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับ โดยสะท้อนเรื่องราวด้านวิถีชีวิตซึ่งเกี่ยวกับการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งเป็นผลจากการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิต สภาพแวดล้อม และแนวคิด ที่เมื่อมาพบเจอกันจะเกิดการประยุกต์ดัดแปลงเพื่อให้อยู่ร่วมกันและเข้ากันได้ จนอาจเกิดการหลอมรวมเข้าด้วยกันและนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่ได้ ในแนวทางนี้ผู้วิจัยสะท้อนเนื้อหาผ่านรูปแบบของผลงานที่ได้รับแรงบันดาลใจจากรูปทรงของอาหารที่มีแผ่นกระยอเป็นวัตถุดิบ โดยศึกษาพัฒนาการของรูปแบบจากอาหารแบบดั้งเดิม ปรับแต่ง และหลอมรวม (ตารางที่ 10) ดังภาพที่ 75 แล้วจึงนำมาพัฒนาในแบบร่างให้ผลงานมีความสวยงามและสะท้อนคุณค่าตามวัตถุประสงค์ ซึ่งเครื่องประดับในแนวทางนี้ผู้วิจัยนำวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบหลอมรวมจากการใช้วัสดุที่มีการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอในงานเครื่องประดับ โดยใช้วัสดุธรรมชาติ คือ ดอกเฟื่องฟ้า และนำวัสดุที่ได้มาตัดในลักษณะเส้น มาร่วมใช้เพื่อส่งเสริมแนวคิดในงานเครื่องประดับแนวทางนี้

4.2 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

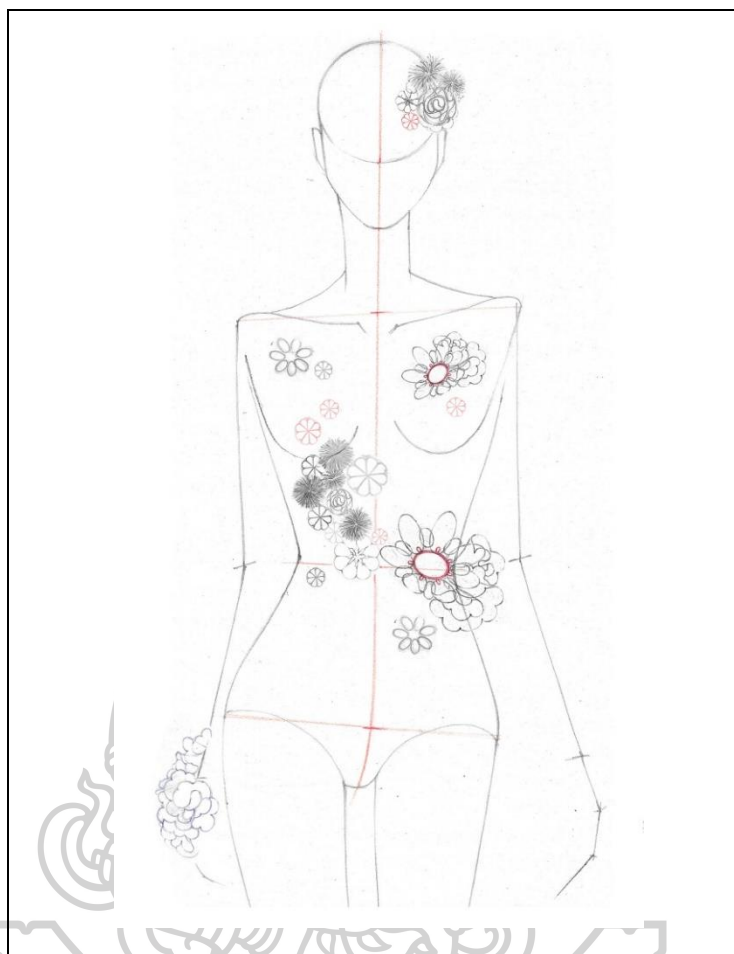
จากกระบวนการค้นหาแนวทางการออกแบบทำให้ได้แบบร่างเครื่องประดับที่จะนำมาสู่กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ ซึ่งสามารถสรุปรูปแบบผลงานได้ดังนี้

เครื่องประดับชุดที่ 1 : แบบดั้งเดิม ประกอบด้วยชุดเข็มกลัดส่วนลำตัว ศีรษะ และเครื่องประดับส่วนมือ

เครื่องประดับชุดที่ 2 : แบบปรับแต่ง ประกอบด้วยเครื่องประดับส่วนหน้าอกและกำไล

เครื่องประดับชุดที่ 3 : แบบหลอมรวม ประกอบด้วยเครื่องประดับส่วนคอและกำไล

4.2.1 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 : แบบดั้งเดิม



ภาพที่ 77 เครื่องประดับชุดที่ 1 : แบบดั้งเดิม

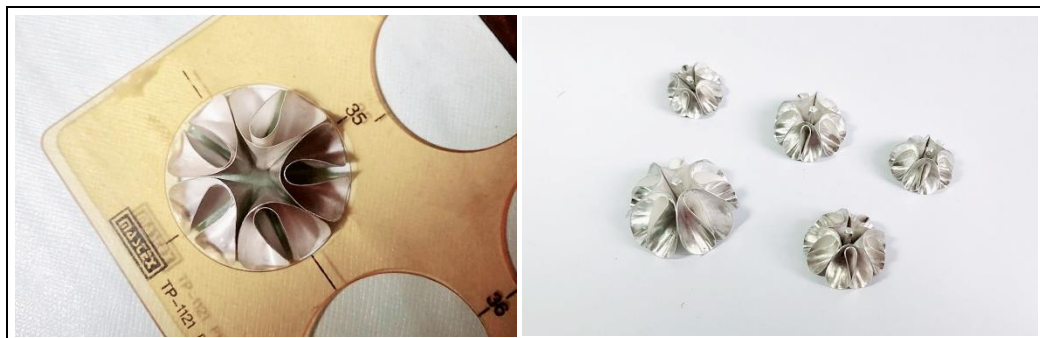
เครื่องประดับเข็มกลัด



ภาพที่ 78 ส่วนประกอบเข็มกลัดแบบหมุด

ซ้าย - ตัวแป้นเข็ม

ขวา - ตัวจุกปิดบริเวณปลายท่อของแป้นเข็ม



ภาพที่ 79 เข็มกลัดแบบหมุดจากโลหะเงิน

ซ้าย - หัวเข็มกลัดจากการพับแผ่นเงินและนำไปเชื่อมประกอบ

ขวา - ชุดเข็มกลัดแบบหมุด



ภาพที่ 80 ส่วนประกอบตัวเข็มกลัดแบบหมุด เพื่อนำไปประกอบเข้ากับวัสดุ

ซ้าย - ตัวแป้นเข็มโดยการเจาะรูเข็มไว้ส่วนท้ายสำหรับเสียบเข็ม

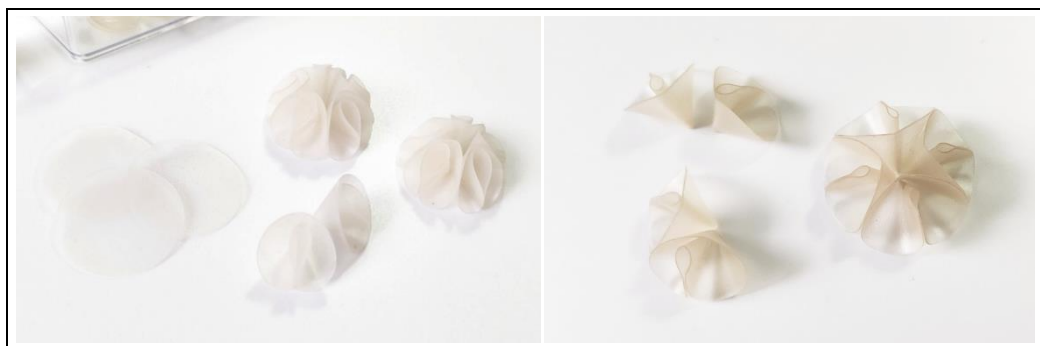
ขวา - ส่วนประกอบของตัวเข็มกลัดแบบหมุด



ภาพที่ 81 หัวเข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบดั้งเดิม (1)

ซ้าย - การพับขึ้นรูปวัสดุและนำมาประกอบเข้าด้วยกัน

ขวา - การเปลี่ยนแปลงลักษณะพื้นผิวที่มีลักษณะฟู ยับย่น และสีขาวขุ่น จากการนำไปทอดในน้ำมัน



ภาพที่ 82 หัวเข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบดั้งเดิม (2)

ซ้าย - เริ่มจากการตัดวงกลม พับขึ้นรูป และนำมาประกอบเข้าด้วยกัน

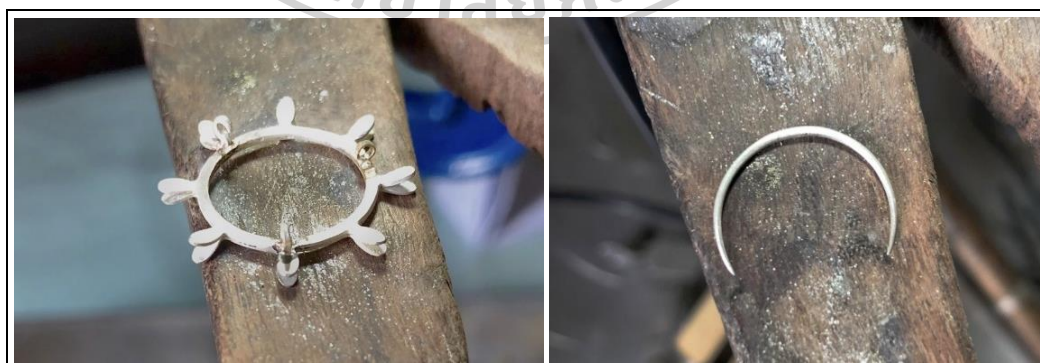
ขวา - หัวเข็มกลัดจากการขยายขนาดของวงกลม เพื่อให้ได้ขนาดหัวเข็มกลัดที่ใหญ่ขึ้น



ภาพที่ 83 เข็มกลัดแบบหมุดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบดั้งเดิมร่วมกับโลหะเงิน

ซ้าย - การประกอบหัวเข็มกลัดเข้ากับตัวเข็มกลัด

ขวา - ชุดเข็มกลัดแบบหมุด



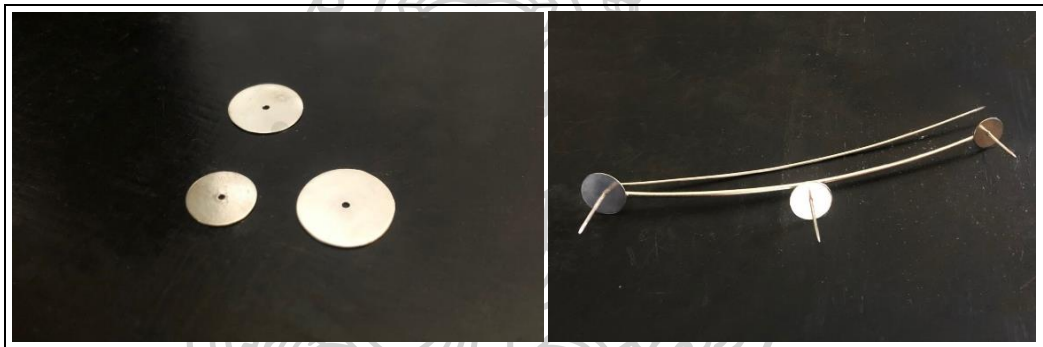
ภาพที่ 84 ตัวเข็มกลัดแบบวงกลม

ซ้าย - การประกอบชิ้นส่วนตัวเข็มกลัดเข้าด้วยกัน

ขวา - ตะไบปลายเข็มทั้งสองฝั่ง และตัดให้โค้งเป็นครึ่งวงกลม



ภาพที่ 85 เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบดั้งเดิม
 ซ้าย - ลวดลายบนวัสดุที่เกิดจากการพัฒนาพื้นผิวของแผ่นกระยอบโดยใช้ใบโหระพา
 ขวา - การตัดเป็นแพทเทิร์นวงรี และนำมาประกอบเข้ากับตัวเข็มกลัด



ภาพที่ 86 ตัวเข็มกลัดแบบก้านยาว (1)
 ซ้าย - การตัดแผ่นให้เป็นวงกลมและเจาะรูตรงกลาง เพื่อให้สามารถรับตำแหน่งสูง-ต่ำ ในการติดตั้ง
 ชิ้นงานเข้ากับตัวเข็มกลัด
 ขวา - การประกอบชิ้นส่วนวงกลมกับเดือย เพื่อเป็นฐานรองวัสดุเพื่อยึดเข้ากับเดือย



ภาพที่ 87 เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่ง (1)
 ซ้าย - เริ่มจากการตัดแพทเทิร์น พับขึ้นรูป และนำมาประกอบเข้าด้วยกัน
 ขวา - การประกอบหัวเข็มกลัดเข้ากับตัวเข็มกลัด



ภาพที่ 88 ตัวเข็มกลัดแบบก้านยาว (2)

ขวา - เป่าเม็ดไขไปลาบริเวณปลายลวด

ซ้าย - การประกอบชิ้นส่วนตัวเข็มกลัดเข้าด้วยกัน



ภาพที่ 89 เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่ง (2)

ซ้าย - รูปแบบการวางแรดิซเป็นลักษณะกลุ่มก้อน เพื่อสร้างแพทเทิร์น

ขวา - เริ่มจากการตัดตามแพทเทิร์น พับขึ้นรูป และนำมาประกอบเข้าด้วยกัน



ภาพที่ 90 ตัวเข็มกลัดแบบก้านยาว (3)

ซ้าย - การเตรียมฐานเพื่อใส่ชิ้นงาน ให้มีลักษณะเป็นทรงกระบอกและเชื่อมปิดส่วนท้าย

ขวา - การประกอบชิ้นส่วนตัวเข็มกลัดเข้าด้วยกัน



ภาพที่ 91 เข็มกลัดจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม
 ช้าย - รูปแบบการวางใบโหระพาและกลีบเฟื่องฟ้าในลักษณะเรียงแถว เพื่อสร้างลวดลายและสีสัน
 ขวา - เริ่มจากการตัดวัสดุให้เป็นลักษณะเส้น ม้วนขึ้นรูป และนำมาประกอบเข้ากับตัวเข็มกลัด



ภาพที่ 92 ทดลองวางตำแหน่งผลงานเครื่องประดับตามแบบร่าง

เครื่องประดับส่วนมือ



ภาพที่ 93 ตัวโครงของเครื่องประดับส่วนมือ
 ช้าย - การตัดแพทเทิร์นรูปตะขอขนาดใหญ่ 2 ชิ้น และนำมาเชื่อมเป็นตัวโครง
 ขวา - การเชื่อมประกอบชิ้นส่วนระหว่างเตี้ยเข้ากับตัวโครง



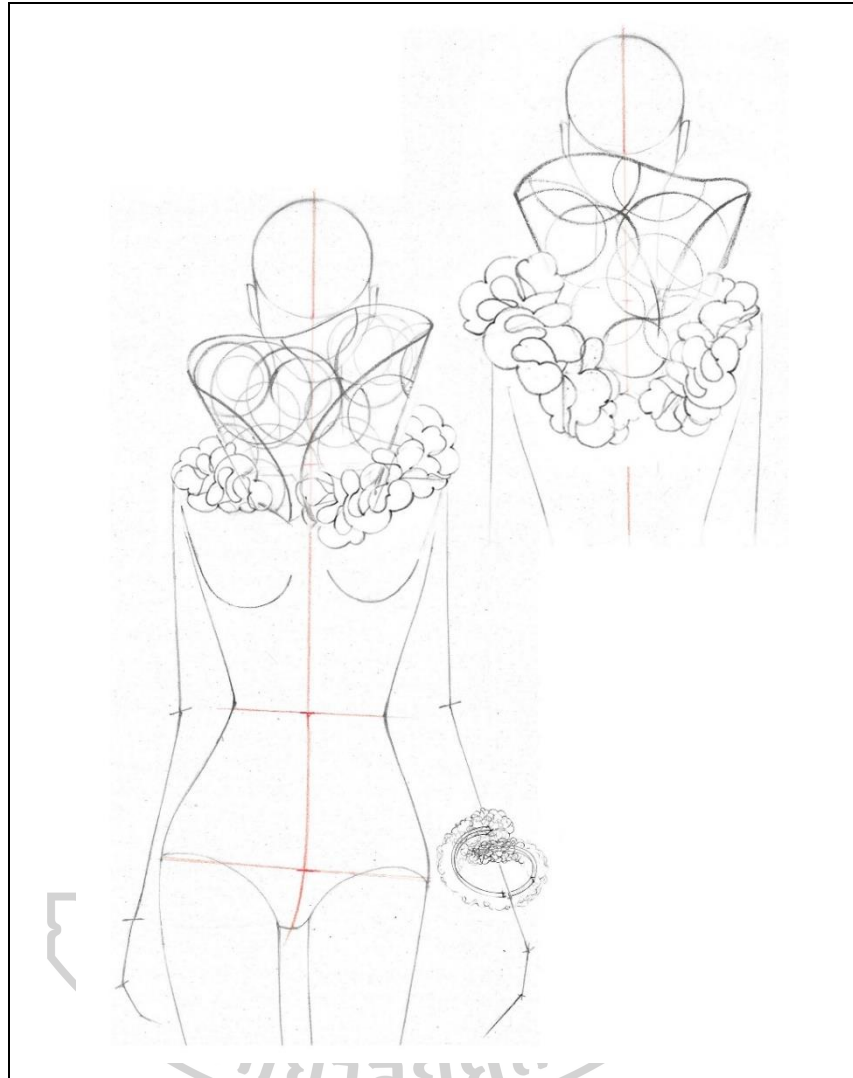
ภาพที่ 94 เครื่องประดับส่วนมือจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่ง
 ซ้าย - รูปแบบการวางเรดิซเป็นลักษณะกลุ่มก้อน เพื่อสร้างแพทเทิร์น
 ขวา - เริ่มจากการตัดตามแพทเทิร์น พับขึ้นรูป และนำมาประกอบเข้าด้วยกัน

เครื่องประดับส่วนศีรษะ



ภาพที่ 95 ทดลองวางตำแหน่งผลงานเครื่องประดับตามแบบร่าง

4.2.2 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 : แบบปรับแต่ง



ภาพที่ 96 เครื่องประดับชุดที่ 2 : แบบปรับแต่ง

เครื่องประดับส่วนหน้าอก



ภาพที่ 97 แผ่นบังบริเวณส่วนคอถึงใบหน้า

ซ้าย - การนำแผ่นกระยอมาวางทับซ้อนและต่อกันเพื่อให้ได้แผ่นที่มีความหนาและขนาดใหญ่ขึ้น

ขวา - การนำมาตัดตามแพทเทิร์นที่กำหนด



ภาพที่ 98 โครงสร้างและส่วนประกอบชิ้นงาน

ซ้าย - การสร้างแพทเทิร์นวงกลม เพื่อยึดแผ่นที่ใช้บังบริเวณส่วนคอถึงใบหน้า

ขวา - โครงสร้างที่มีเดือยเพื่อใช้ยึดกับวัสดุ



ภาพที่ 99 การประกอบชิ้นส่วนต่าง ๆ เข้าด้วยกัน

ซ้าย - การตัดแพทเทิร์นและพับขึ้นรูปวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่ง

ขวา - นำชิ้นส่วนที่พับขึ้นรูปเรียบร้อยแล้วมาประกอบเข้าด้วยกันในลักษณะไล่สี

เครื่องประดับส่วนมือ (กำไล)



ภาพที่ 100 โครงสร้างและส่วนประกอบชิ้นงาน

ซ้าย - การตัดแพทเทิร์นรูปวงกลม และนำมาเชื่อมเป็นตัวโครงกำไล

ขวา - การเชื่อมประกอบชิ้นส่วนระหว่างเดือยเข้ากับตัวโครง

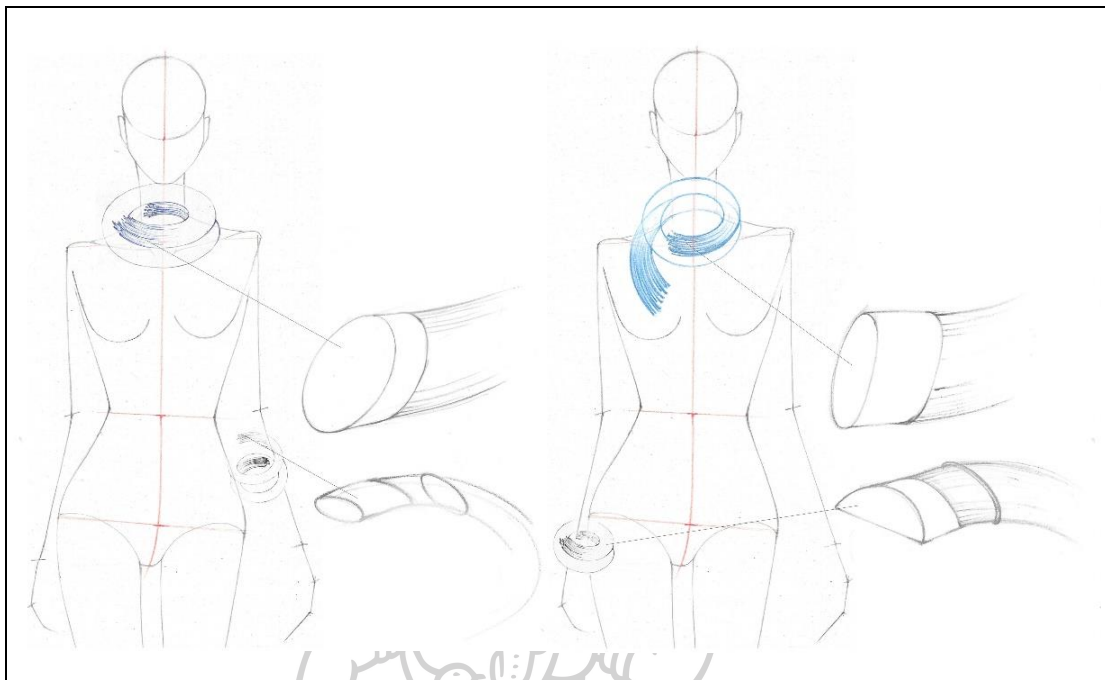


ภาพที่ 101 การประกอบชิ้นส่วนต่าง ๆ เข้าด้วยกัน

ซ้าย - การตัดแพทเทิร์นและพับขึ้นรูปวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบปรับแต่ง

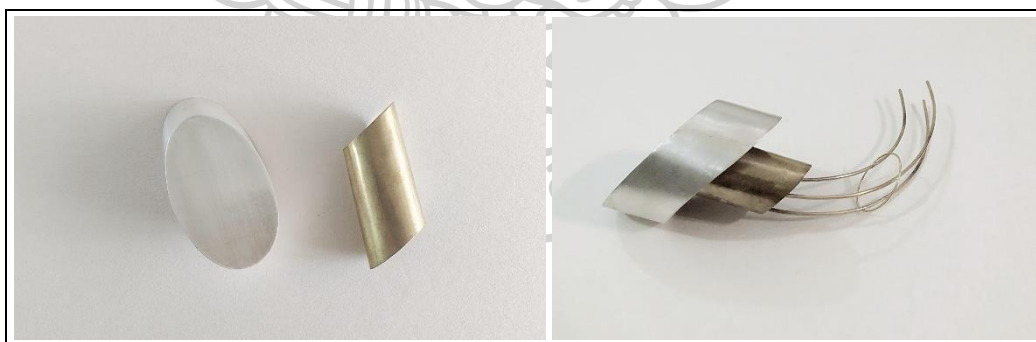
ขวา - นำชิ้นส่วนที่พับขึ้นรูปเรียบร้อยแล้วมาประกอบเข้าด้วยกันในลักษณะไล่สี

4.2.3 กระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 3 : แบบหลอมรวม



ภาพที่ 102 เครื่องประดับชุดที่ 3 : แบบหลอมรวม

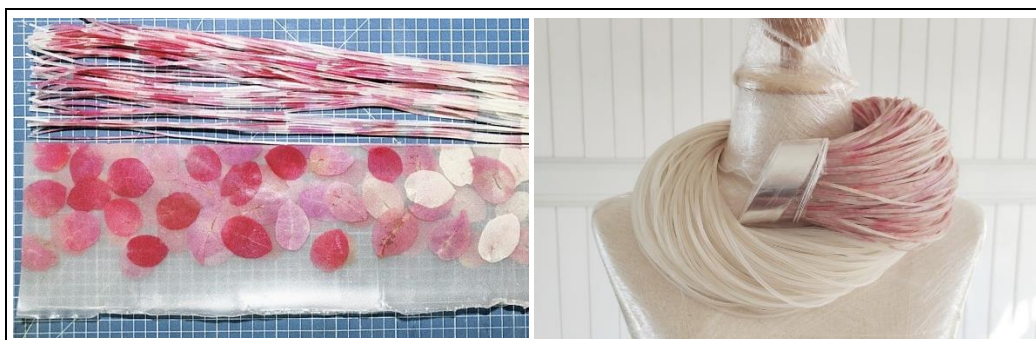
เครื่องประดับส่วนคอ ชั้นที่ 1



ภาพที่ 103 โครงสร้างและส่วนประกอบของชิ้นโลหะ

ซ้าย - ชิ้นโลหะเงินเพื่อใช้ครอบส่วนหัวและแกนทองเหลืองเพื่อเสริมให้ชิ้นงานมีความแข็งแรง

ขวา - การประกอบชิ้นส่วนต่าง ๆ เข้าด้วยกัน และเพิ่มโครงลวด เพื่อให้ชิ้นงานโค้งรับกับคอ



ภาพที่ 104 เครื่องประดับส่วนคอจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (1)
 ช้าย - การใช้วัสดุจากการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอบ โดยนำมาตัดในลักษณะเส้น
 ขวา - การประกอบวัสดุเข้ากับชิ้นโลหะและรูปแบบเครื่องประดับเมื่อสมบูรณ์

เครื่องประดับส่วนมือ ชั้นที่ 1



ภาพที่ 105 เครื่องประดับส่วนมือจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (1)
 ช้าย - ชิ้นโลหะเงินเพื่อใช้ครอบส่วนหัวชิ้นงาน
 ขวา - การประกอบวัสดุเข้ากับชิ้นโลหะและรูปแบบเครื่องประดับเมื่อสมบูรณ์

เครื่องประดับส่วนคอ ชั้นที่ 2



ภาพที่ 106 เครื่องประดับส่วนคอจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (2)

ซ้าย - ชิ้นโลหะเงินเพื่อใช้ครอบส่วนหัวชิ้นงาน

ขวา - การประกอบวัสดุเข้ากับชิ้นโลหะและรูปแบบเครื่องประดับเมื่อสมบูรณ์

เครื่องประดับส่วนมือ ชั้นที่ 2



ภาพที่ 107 เครื่องประดับส่วนมือจากวัสดุที่ได้จากการพัฒนาแผ่นกระยอบแบบหลอมรวม (2)

ซ้าย - ชิ้นโลหะเงินเพื่อใช้ครอบส่วนหัวชิ้นงาน และวัสดุจากการพัฒนาด้านรูปลักษณะของแผ่นกระยอบ
โดยนำมาตัดในลักษณะเส้น

ขวา - การประกอบวัสดุเข้ากับชิ้นโลหะและรูปแบบเครื่องประดับเมื่อสมบูรณ์

4.3 การสวมใส่ผลงานเครื่องประดับ

การสวมใส่ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 : แบบดั้งเดิม



ภาพที่ 108 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 แบบดั้งเดิม (1)



ภาพที่ 109 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 แบบดั้งเดิม (2)



ภาพที่ 110 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 1 แบบดั้งเดิม (3)

การสวมใส่ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 : แบบปรับแต่ง



ภาพที่ 111 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (1)



ภาพที่ 112 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (2)



ภาพที่ 113 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (3)



ภาพที่ 114 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (4)



ภาพที่ 115 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบปรับแต่ง (5)

การสวมใส่ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 3 : แบบหลอมรวม



ภาพที่ 116 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (1)



ภาพที่ 117 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (2)



ภาพที่ 118 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (3)



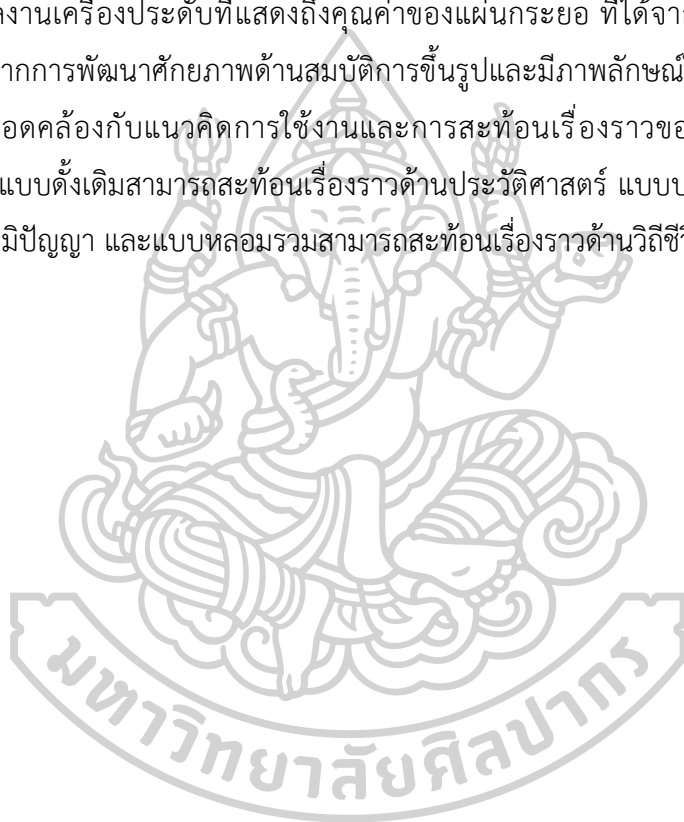
ภาพที่ 119 ผลงานเครื่องประดับชุดที่ 2 แบบหลอมรวม (4)

4.4 สรุปกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับ

จากกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับทำให้ได้ผลงานเครื่องประดับที่แสดงถึงแนวคิดและการบรรลุวัตถุประสงค์ของการวิจัยดังนี้

1. จากการศึกษาได้แสดงให้เห็นว่าแผ่นกระยอมีบทบาทในการสะท้อนเรื่องราวด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต และได้ทำการทดลองพัฒนาศักยภาพของแผ่นกระยอสูงงานเครื่องประดับ เพื่อแสดงให้เห็นถึงการเลือกวัสดุที่มีคุณค่าและความหมายทางวัฒนธรรมมาใช้ในงานเครื่องประดับร่วมสมัย

2. ผลงานเครื่องประดับที่แสดงถึงคุณค่าของแผ่นกระยอ ที่ได้จากการขยายบทบาทของแผ่นกระยอ จากการพัฒนาศักยภาพด้านสมบัติการขึ้นรูปและมีภาพลักษณ์ใหม่ซึ่งเกิดจากลวดลายและสีสันทัน ที่สอดคล้องกับแนวคิดการใช้งานและการสะท้อนเรื่องราวของแผ่นกระยอที่ได้จากการศึกษา คือแบบดั้งเดิมสามารถสะท้อนเรื่องราวด้านประวัติศาสตร์ แบบปรับแต่งสามารถสะท้อนเรื่องราวด้านภูมิปัญญา และแบบหลอมรวมสามารถสะท้อนเรื่องราวด้านวิถีชีวิต



บทที่ 5

สรุปและอภิปรายผล

โครงการวิทยานิพนธ์เรื่อง เครื่องประดับที่สะท้อนคุณค่าของแผ่นกระยอ เป็นการขยายบทบาทของงานเครื่องประดับที่นอกเหนือจากการประดับตกแต่งร่างกาย ที่ได้จากการบูรณาการความรู้ศาสตร์แห่งการกินและการปรุงอาหารเชื่อมโยงเข้ากับหลักการทางศิลปะ จนเกิดเป็นผลงานเครื่องประดับร่วมสมัยที่สะท้อนคุณค่าของแผ่นกระยอ จากการศึกษาและผลการวิเคราะห์เนื้อหาแสดงให้เห็นว่า แผ่นกระยอเป็นวัสดุที่มีคุณค่าและความหมายทางวัฒนธรรม ซึ่งประกอบด้วยด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต ที่ควรค่าแก่การศึกษาและทำความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง และยังสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารในฐานะวัสดุใหม่ของการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับร่วมสมัย เพื่อช่วยเสริมสร้างความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาสาระและสุนทรียภาพ ที่จะก่อให้เกิดประโยชน์เพื่อการดำเนินชีวิตแก่มนุษย์ต่อไป

1. จากการศึกษาและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับที่มีความสอดคล้องกับและวัตถุประสงค์ของโครงการวิทยานิพนธ์ ดังนี้

1.1. ผู้วิจัยได้ทำการค้นคว้าข้อมูลด้านประวัติความเป็นมาของแผ่นกระยอ บทบาทหน้าที่ภูมิปัญญา และความสัมพันธ์ที่เกี่ยวข้องในด้านวิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรม ตลอดจนรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันพบว่าแผ่นกระยอมีบทบาทในการสะท้อนเรื่องราวต่าง ๆ โดยสามารถสรุปคุณค่าของแผ่น กระยอได้ 3 ด้าน ได้แก่

- คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ คือ สามารถสะท้อนเรื่องราว ความเป็นมา หรือแรงบันดาลใจที่นำไปสู่การประดิษฐ์คิดค้นการทำแผ่นกระยอวิวัฒนาการมาจากแผ่นแปงที่ถูกใช้ในตำรับเปาะเปี๊ยะของเวียดนาม เพื่อใช้ห่อวัตถุดิบให้แก่ไพร่พลในกองทัพระหว่างการทำสงครามกับจีน ที่ได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมในช่วงสงครามจากการรุกรานของจีน

- คุณค่าด้านภูมิปัญญา คือ แผ่นกระยอหรืออาหารจากแผ่นกระยอถูกนำมาใช้ในการแสดงออกเพื่อปกป้องตัวตน รากเหง้า ประวัติศาสตร์ กลุ่มชาติพันธุ์ ในกลุ่มของผู้อพยพที่อาศัยอยู่ในต่างแดน แต่เนื่องจากข้อจำกัดด้านสภาพแวดล้อมในแต่ละพื้นที่ที่มีความแตกต่างกัน จึงก่อให้เกิดการประยุกต์ใช้ในตำรับอาหารให้เข้าสภาพ แวดล้อมของพื้นที่อย่างเหมาะสม

- คุณค่าด้านวิถีชีวิต คือ อาหารจากแผ่นกระยอสามารถสะท้อนความเคลื่อนไหวการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมได้ ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกินทั้งในด้านรูปแบบอาหาร แนวคิดการสร้างสรรค์ เพื่อให้ได้อาหารจานใหม่จนเกิดการเปลี่ยนรูปลักษณะของแผ่นกระยอและการใช้งานที่ไม่ได้ถูกจำกัดเฉพาะการห่อรวมวัตถุดิบอีกต่อไป

การพิจารณารูปแบบการใช้งานแผ่นกระยอตามการจำแนกอาหาร 3 รูปแบบที่มีความเชื่อมโยงกับวัตถุประสงค์การใช้งานที่สะท้อนเรื่องราวด้านคุณค่าทั้ง 3 ด้าน ซึ่งส่งผลต่อการแสดงออกอย่างเป็นรูปธรรมของอาหารจากแผ่นกระยอในแต่ละกลุ่ม ได้แก่

- รูปแบบอาหารในแบบดั้งเดิมสามารถสะท้อนเรื่องราวด้านประวัติศาสตร์
- รูปแบบอาหารในแบบปรับแต่งสามารถสะท้อนเรื่องราวด้านภูมิปัญญา
- รูปแบบอาหารแบบหลอมรวมสามารถสะท้อนเรื่องราวด้านวิถีชีวิต

เพื่อนำไปสู่กระบวนการทดลองวัสดุและพัฒนาศักยภาพของแผ่นกระยอสู่การเป็นวัสดุในเครื่องประดับและการค้นหาแนวทางการออกแบบ 3 แนวทาง

1.2 สรุปผลการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับจากคุณค่าของแผ่นกระยอซึ่งมีความสอดคล้องกับเนื้อหาด้านคุณค่าและวัตถุประสงค์การใช้งาน สามารถนำไปอภิปรายผลได้ 3 แนวทาง ดังนี้

- แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอแบบดั้งเดิมสู่งานเครื่องประดับในลักษณะของการคงลักษณะดั้งเดิมของแผ่นกระยอ แสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ เกิดการสะท้อนเรื่องราวด้านประวัติศาสตร์
- แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอแบบปรับแต่งสู่งานเครื่องประดับในลักษณะของปรับแต่งพื้นผิว ลวดลาย และสีสันทัน แสดงให้เห็นถึงรูปแบบการใช้งานใหม่ เกิดการสะท้อนเรื่องราวด้านภูมิปัญญา
- แนวทางการพัฒนาแผ่นกระยอแบบหลอมรวมสู่งานเครื่องประดับในลักษณะของการการปรับแต่งรูปลักษณะของแผ่นกระยอ แสดงให้เห็นถึงการขยายหน้าที่ของแผ่นกระยอ ด้านแนวคิด และลักษณะการใช้งานแผ่นกระยอที่จะสามารถนำไปสู่การเกิดสิ่งใหม่ เกิดการสะท้อนเรื่องราวด้านวิถีชีวิต

จากนั้นการค้นหาแนวทางการออกแบบและกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องประดับแสดงให้เห็นถึงการนำองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษามานบูรณาการเข้ากับหลักการดำเนินงานเครื่องประดับอย่างสมบูรณ์ ผู้วิจัยได้แสดงการวิเคราะห์ค้นหาแนวทางการออกแบบตามเรื่องราวการสะท้อนคุณค่าทั้ง 3 ด้านและนำมาผลิตเป็นชิ้นงานจริง ทำให้ได้ออกมาเป็นผลงานเครื่องประดับที่สอดคล้องกับแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการวิจัย ในการสะท้อนถึงคุณค่าของแผ่นกระยอที่ได้จากการขยายบทบาทของแผ่นกระยอในฐานะวัสดุในการสร้างสรรค์งานเครื่องประดับร่วมสมัย

อภิปรายผล

1. ด้านวิชาการ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้นับว่ามีสารประโยชน์เป็นอย่างยิ่งในด้านวิชาการ ในรูปการเผยแพร่บทความวิชาการลงในวารสารการประชุมวิชาการ บัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 11 “วิจัยและนวัตกรรมเพื่อเตรียมพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง” จัดโดยบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร การเผยแพร่ดังกล่าวส่งผลให้งานวิจัยสัมฤทธิ์ผลด้านวิชาการ จากการศึกษาที่ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาให้แก่ผู้ที่มีความสนใจ ได้รับรู้ถึงคุณค่าของแผ่นกระยอที่ไม่ได้มีหน้าที่ในการเป็นอาหาร แต่เพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทในการสะท้อนเรื่องราวด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต และยังแสดงให้เห็นถึงกระบวนการบูรณาการความรู้ระหว่างศาสตร์แห่งการกินและการปรุงอาหารเชื่อมโยงเข้ากับหลักการทางศิลปะ เพื่อให้เกิดการขยายบทบาทหน้าที่ของวัสดุด้านอาหารสู่การเป็นวัสดุงานเครื่องประดับร่วมสมัย ซึ่งทำให้ได้ออกมาเป็นผลงานเครื่องประดับที่การสะท้อนถึงคุณค่าของแผ่นกระยอ



ภาพที่ 120 การเผยแพร่บทความวิชาการลงในวารสารการประชุมวิชาการ

2. แนวทางเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (BCG)

แนวทางเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-Circular-Green Economy) หรือ BCG มีวัตถุประสงค์เพื่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน ประกอบด้วย 3 เศรษฐกิจหลัก ได้แก่ ระบบเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio Economy) มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรชีวภาพอย่างคุ้มค่า เชื่อมโยงกับระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ที่คำนึงถึงการนำวัสดุต่าง ๆ กลับมาใช้ประโยชน์ให้มากที่สุด โดยทั้ง 2 ระบบเศรษฐกิจนี้อยู่ภายใต้ ระบบเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) ซึ่งมุ่งแก้ไขปัญหามลพิษเพื่อลดผลกระทบต่อโลกอย่างยั่งยืน

- งานวิจัยนี้ซึ่งสอดคล้องกับหลักการเศรษฐกิจชีวภาพที่มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรชีวภาพอย่างคุ้มค่า จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลประวัติความเป็นมาของแผ่นกระยอ ตั้งแต่ด้านประวัติศาสตร์ รากเหง้า วิถีชีวิต ซึ่งมีความสัมพันธ์กับธรรมชาติในท้องถิ่น แผ่นกระยอ เป็นหนึ่งในผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาเพื่อการยังชีพด้านการถนอมอาหาร เมื่อได้ทำการ วิเคราะห์ข้อมูลผู้วิจัยพบว่า กระบวนการและปัจจัยที่นำไปสู่การเกิดองค์ความรู้การทำแผ่นกระยอ ผู้วิจัยมีความเห็นว่าสามารถนำไปประยุกต์ใช้ เพื่อเป็นแบบอย่างของการสร้างความสามารถในการพึ่งตนเอง ที่แสดงให้เห็นถึงกระบวนการคิดค้นเพื่อนำมาใช้แก้ปัญหาโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ และนำมาพัฒนาต่อยอดจนนำไปสู่การสร้างรายได้เพื่อเลี้ยงชีพระดับครัวเรือนที่สามารถขยายไปยังชุมชนได้

- การทดลองวัสดุเพื่อพัฒนาศักยภาพของแผ่นกระยอสูงานเครื่องประดับ แสดงให้เห็นถึงกระบวนการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาที่มีมาแต่ดั้งเดิม ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่าผลงานเครื่องประดับจากการวิจัยนี้เป็นดังผลผลิตที่ได้จากการต่อยอดภูมิปัญญา จึงมีความหมายและคุณค่าทางวัฒนธรรมที่จะสามารถนำไปสู่การพัฒนาให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงในอนาคต และเมื่อพิจารณาวัสดุที่ได้จากการวิจัยซึ่งมีต้นกำเนิดจากกระบวนการแปรรูปข้าวให้กลายมาเป็นแผ่นแป้ง และนำมาพัฒนาสมบัติให้เหมาะแก่การใช้ในงานเครื่องประดับ โดยใช้วัสดุธรรมชาติที่ได้นำไปผ่านกรรมวิธีทำให้แห้งร่วมกับการใช้สารละลายกลีเซอริน (Glycerin) ซึ่งเป็นวัตถุดิบอาหารที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ยา เครื่องดื่ม และเครื่องสำอางค์ ส่งผลให้วัสดุที่ได้จากการพัฒนาศักยภาพมีความปลอดภัยต่อชีวิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถย่อยสลายได้ ตามหลักการของระบบเศรษฐกิจสีเขียวที่มุ่งแก้ไขปัญหามลพิษเพื่อลดผลกระทบต่อโลกอย่างยั่งยืน



ภาพที่ 121 แผ่นกระยอจากการพัฒนาศักยภาพแบบปรับแต่งสูงานเครื่องประดับ

3. เจริญพาณิชย์

- เนื่องจากแผ่นกระยอเป็นวัสดุที่มาอายุการใช้งานได้ในระยะหนึ่งและเสื่อมสลายไปตามกาลเวลา ผู้วิจัยจึงออกแบบผลงานเครื่องประดับให้สามารถถอดแยกชิ้นส่วนออกจากกัน และสามารถประกอบเข้ากันใหม่ได้ระหว่างชิ้นงานที่ทำจากแผ่นกระยอและตัวเรือนที่ทำจากโลหะ เพื่อให้สามารถเปลี่ยนเพียงแค่ส่วนที่เป็นวัสดุจากแผ่นกระยอเมื่อชิ้นเดิมหมดอายุการใช้งาน ขณะที่ยังสามารถใช้ตัวเรือนต่อไปได้



ภาพที่ 122 เข็มกลัดแบบหมุด
ซ้าย - ตัวเรือนที่ทำจากวัสดุโลหะ
ขวา - การจัดรูปแบบเพื่อการจำหน่าย



ภาพที่ 123 การถอดแยกชิ้นส่วนประกอบเข้ากันใหม่ระหว่างชิ้นงานจากแผ่นกระยอและตัวเข็มกลัด



ภาพที่ 124 เข็มกลัดติดสุทและรูปแบบการแยกชิ้นส่วนระหว่างชิ้นงานจากแผ่นกระยอและตัวเข็มกลัด

- วัสดุที่ได้จากงานวิจัยนี้สามารถพัฒนาเป็นวัสดุทางเลือกใหม่สำหรับงานออกแบบด้านอื่น ๆ ที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้ที่รักและใส่ใจธรรมชาติ และการแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมด้านขยะมูลฝอย ซึ่งสามารถผลิตวัสดุตามความต้องการโดยสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบ ขนาด ความหนา และวัสดุธรรมชาติที่ใช้สร้างพื้นผิว ลวดลาย และสีสันทัน ตามความต้องการของลูกค้าและนักออกแบบในการนำไปประยุกต์กับงานออกแบบอื่นได้อย่างหลากหลาย



ภาพที่ 125 วัสดุสำหรับนำไปประยุกต์กับงานออกแบบด้านอื่น ๆ

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- จุฬามณี แทนมงคลมาศ. **ภูมิปัญญาการทำแผ่นกระยอ**. เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม 2563. เข้าถึงได้จาก https://oer.learn.in.th/search_detail/result/77636#oer_data
- ไชยวัฒน์ หลานฉิม. **เปาะเปี๊ยะ เครื่องว่างระดับฮ่องเต้**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 7 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก <https://food.trueid.net/detail/eXW2aep2AyM7>
- ฐานข้อมูลสังคม – วัฒนธรรมเอเชียตะวันออกเฉียงใต้. **เวียดนาม – อาหาร**. เข้าถึง 10 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก https://www.sac.or.th/databases/southeastasia/subject.php?c_id=11&sj_id=91
- ณรงค์ศักดิ์ คุบบุญอารักษ์, พิสิฐฐ์ บุญไชย และ ไพบุลย์ บุญไชย. **บทบาทของชาวไทยเชื้อสายเวียดนามที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม**. เข้าถึงเมื่อ 5 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก file:///C:/Users/User/Desktop/136817-Article%20Text-366262-1-10-20180803_1.pdf
- ทิพย์ปภา ขาวฉลาด. **คุณลักษณะของร้านอาหารฟิวชั่นที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร**. เข้าถึงเมื่อ 1 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <file:///C:/Users/User/Downloads/5914750512.pdf>
- ประตู่สู่อีสาน. **ชนเผ่าญวน (เหวียดเกี้ยว)**. เข้าถึงเมื่อ 15 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก <https://www.isangate.com/new/26-isan-land/ethnos/889-paothai-yuan.html>
- พชร ธนภัทรกุล. **เรื่องราวของแผ่นแป้งบาง ๆ ที่ชื่อว่า เปาะเปี๊ยะ**. เข้าถึงเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2563. เข้าถึงได้จาก <https://mgronline.com/china/detail/9610000008267>
- รุ่งตะวัน อ่วมอินทร์. **“อาหาร” บอกอะไรกับเราบ้าง**. เข้าถึงเมื่อ 4 กุมภาพันธ์ 2564. เข้าถึงได้จาก [file:///C:/Users/User/Desktop/newsletter100_rungtawan_food%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Desktop/newsletter100_rungtawan_food%20(1).pdf)
- ศรศักดิ์ ชูสวัสดิ์. **ประวัติเวียดนามโดยสังเขป**. เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก <file:///C:/Users/User/Downloads/viethist.pdf>
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. **แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา**. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี, 2541.
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.). **BCG Economy Model คืออะไร**. เข้าถึงเมื่อ 18 พฤษภาคม 2565. เข้าถึงได้จาก https://www.nstda.or.th/home/knowledge_post/what-is-bcg-economy-model

หอมมรดกไทย. พัฒนาการทางวัฒนธรรม. เข้าถึงเมื่อ 10 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก <http://www.thaiheritage.net/nation/neighbour/vietnam2.htm>

อาภรณ์ รัชไช. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับความหลากหลายทางชีวภาพ. เข้าถึงเมื่อ 10 กุมภาพันธ์ 2564. เข้าถึงได้จาก <https://www.scimath.org/lesson-biology/item/7051-2017-05-23-14-19-46>

เอกรินทร์ พึ่งประชา. กลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย. เข้าถึงเมื่อ 27 ธันวาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.sac.or.th/databases/ethnic-groups/ethnicGroups/42>

เอกวิทย์ ณ ถลาง. ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย โครงการกิตติเมธี สาขาวิชาศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมจริราช. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมจริราช, 2540.

ภาษาต่างประเทศ

Bijou Contemporain. **DECOUVERTE at SCHMUCK 2015 : Diogo ALVES – Olissipo por um Funil.** Accessed 1 March, 2021. Available from <http://bijoucontemporain.unblog.fr/category/createurs/tanya-shin/>

Courageous Kitchen. **Dwight Speaks on Responsible Tourism in Thailand.** Accessed 21 February, 2021. Available from <https://globalgastros.com/food-culture/role-of-food-in-human-culture>

Design Indaba. **Drops of flavor.** Accessed 5 March, 2021. Available from <http://www.designindaba.com/articles/creative-work/drops-flavour>

Dooasia. **ประวัติศาสตร์เวียดนาม.** เข้าถึงเมื่อ 12 มกราคม 2564. เข้าถึงได้จาก <http://www.dooasia.com/infvietnam/ประวัติศาสตร์เวียดนาม/>

Food And Culture. Accessed 21 February, 2021. Available from <https://family.jrank.org/pages/639/Food-Food-Culture.html>

Global Gastros. **The Role of Food in Human Culture.** Accessed 24 February, 2021. Available from <https://globalgastros.com/food-culture/role-of-food-in-human-culture>

Ha Truong. **What To Eat In Vietnam: 20+ Must-Try Vietnamese Street Food.** Accessed 12 February, 2021. Available from <https://www.expatolife.com/vietnamese-street-food/>

- Juleehomedia. **History of spring rolls**. Accessed 12 February, 2021. Available from <https://www.juleeho.com/food-history-101-blog/history-of-spring-rolls>
- Klimt02. **Rachael Colley JEWELLER**. Accessed 9 March, 2021. Available from <https://klimt02.net/jewellers/rachael-colley>
- Mai Consulting. **World's Best Dishes: Vietnamese Gỏi Cuốn (Spring Rolls)**. Accessed 10 December, 2563. Available from <https://www.bunmigri.com/>
- Marketeer Team. **ผลงานสร้างสรรค์ศิลปะจากอาหาร โดย Anna Keville Joyce**. เข้าถึงเมื่อ 3 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <https://marketeeronline.co/archives/33234>
- MGR Online. **Fusion Food การปะทะทางอารยธรรมอาหาร**. เข้าถึงเมื่อ 1 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <https://mgronline.com/live/detail/9510000055517>
- Mirko Humbert. **Mysterious doorways into foods**. Accessed 1 March, 2021. Available from https://www.designer-daily.com/mysterious-doorways-into-foods-52829?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+DailyDesignerNews+%28Daily+design+news%29
- Museo del Gioiello. **FOOD JEWELLERY**. Accessed 6 March, 2021. Available from <https://www.museodelgioiello.it/en/temporary-exhibitions/mostre-temporanee/food-jewellery>
- Nataliel smith Jewelry and Objec. **'Sugar'**. Accessed 6 March, 2021. Available from <http://natalielsmith.blogspot.com/>
- Specchio Di Vetro**. Accessed 6 March, 2021. Available from http://gioielloperte.blogspot.com/p/sperimentazioni_13.html
- The Golden Spoon. **The Spirit of Việt Nam: Nem Rán and Nem Cuốn**. Accessed 9 January, 2564. Available from <http://goldenspoonawards.com/chefstories/the-spirit-of-viet-nam-nem-ran-and-nem-cuon-c943a20180919104411152.htm>
- The Salt what's on your place. **Beneath These Masks Is An Artist Conflicted By Junk Food**. Accessed 1 March, 2021. Available from https://www.npr.org/sections/thesalt/2014/08/14/340109206/beneath-these-masks-is-an-artist-conflicted-by-junkfood?utm_source=facebook.com&utm_medium=social&utm_campaign=npr&utm_term=nprnews&utm_content=20140814?utm_source=facebook.com&utm_medium=social&utm_campaign=npr&utm_term=nprnews&utm_content=20140814

- Variety BEC-TERO. **เปิดหูเปิดตา ตอนหมู่บ้านทำแผ่นกระยอ จ.หนองคาย.** เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.youtube.com/watch?v=gHxhypr7h8g>
- Vicki Williams. **Where did Vietnamese spring rolls.** Accessed 15 January, 2564. Available from <https://www.scmp.com/magazines/style/leisure/article/3038552/where-did-vietnamese-spring-rolls-culinary-favourite>
- Vogue.Italia. **Real walnuts as jewels.** Accessed 5 March, 2021. Available from <https://www.vogue.it/en/vogue-gioiello/news/2012/09/delfina-deleltrez-for-kenzo>
- Wikipedia. **Bánh trng.** Accessed 10 January, 2021. Available from https://en.wikipedia.org/wiki/Bnh_trngworlds-best-dishes-vietnamese-goicuonspringrolls/#:~:text=There%20is%20a%20legend%20that,sleep%20while%20others%20kept%20moving.
- Wiroon Kaewkamonrat. **อย่างเจ้!! มาดู “ศิลปะอาหาร” หน้วัตฤติบ 98 หนิต ให้กลายเป็น ลูกเต้าสุดเนี้ยบ.** เข้าถึงเมื่อ 3 มีนาคม 2564. เข้าถึงได้จาก <http://www.naibann.com/foodcube-art/>



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวกมลวรรณ ชูแก้ว
วัน เดือน ปี เกิด	25 มีนาคม 2539
สถานที่เกิด	นครศรีธรรมราช
วุฒิการศึกษา	พ.ศ. 2558 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเบญจมราชูทิศ นครศรีธรรมราช พ.ศ. 2562 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาศิลปบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบเครื่องประดับ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ที่อยู่ปัจจุบัน	757 Rachakarun Park Residence แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

