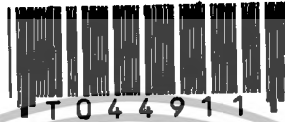


สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

เมนูบาจรีย์

BAJAREE'S MENU



21-8
21-8
21-8

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... 44911
วัน, เดือน, ปี..... 15 ส.ค., 2546

b.....
i.....

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาภาพพิมพ์ ภาควิชาจิตรศิลป์
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์


สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานานาชาติ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ปีการศึกษา 2544

ถ้ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการใช้

2556

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้ศิลปินพันธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต


.....คนบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลธร เลื่อนฉวี)

คณะกรรมการตรวจศิลปินพันธ์

.....ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์เกียรติศักดิ์ ชานนารอด)

 กรรมการ
(รองศาสตราจารย์เดชา วราขุน)

 กรรมการ
(รองศาสตราจารย์สมศักดิ์ ปรีทยานิตย์)

 กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มัลลิกา มังกรวงษ์)

 กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรรณรงค์ สิงห์เสนี)

 กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อดิธา จันผิงเพชร)


 กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อริยะ กิตติเจริญวิวัฒน์)

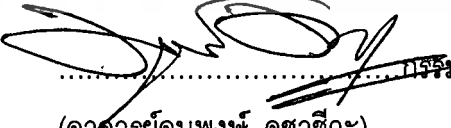
 กรรมการ
(อาจารย์ปิยะวัฒน์ มังกรวงษ์)

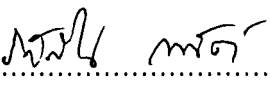
 กรรมการ
(อาจารย์กันจณา ดำใสภัก)

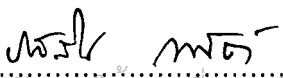
 กรรมการ
(อาจารย์วุฒิมิกร คงคา)

 กรรมการ
(อาจารย์สุรพงษ์ สมสุข)

 กรรมการ
(อาจารย์ยุพา มหามาตร)

 กรรมการ
(อาจารย์อนุพงษ์ คชาชีวะ)

 กรรมการและเลขานุการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รสลิน กาสต์)

 อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปินพันธ์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รสลิน กาสต์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
กว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุเปลี่ยนแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติ
ให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

.....คนบตี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
คณะกรรมการตรวจศิลปนิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์เกียรติศักดิ์ ชานนารถ)

..... กรรมการ กรรมการ
(รองศาสตราจารย์เดชา วราฮุน) (รองศาสตราจารย์สมศักดิ์ ปรีทยานิตย์)

..... กรรมการ กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มัลลิกา มังกรวงษ์) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์สรณรงค์ สิงหนณี)

..... กรรมการ กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อติดา จันผิงเพชร) (อาจารย์ปิยะวัฒน์ มังกรวงษ์)

..... กรรมการ กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อริยะ กิตติเจริญวิวัฒน์) (อาจารย์กันจนา ต่ำใสภี)

..... กรรมการ กรรมการ
(อาจารย์วุฒิกกร คงคา) (อาจารย์สุรพงษ์ สมสุข)

..... กรรมการ กรรมการ
(อาจารย์ยุพา มหามาตร) (อาจารย์อนุพงษ์ ochaชีวะ)

..... กรรมการและเลขานุการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รสนิน กาสต์)

หัวข้อศิลปนิพนธ์	เมนูบาจรีย์
	BAJAREE'S MENU
ชื่อ	นางสาวบาจรีย์ เชาวน์ปรีชา
สาขาวิชา	ภาพพิมพ์
ภาควิชา	จิตรศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2544
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์รสติน กาสต์

บทคัดย่อ

ขนมนานาชนิดที่มีอยู่ในโลกนั้น มีรสชาติและรูปลักษณะที่แตกต่างกันออกไป แต่ด้วยรสชาติที่อร่อย หอม หวาน นั้นล้วนก่อให้เกิดความสุข ความเพลิดเพลินใจแก่ทุกคนที่ได้ลิ้มลอง หน้าตาและสีสันทันที่ได้แต่งเติมอย่างสวยงามนั้น ยังเป็นสิ่งที่ช่วยจูงใจให้กับผู้คนที่พบเห็นเกิดความอยากรับประทาน จวบจนปัจจุบัน ขนมนั้น ได้มีการพัฒนาการทั้งทางรสชาติที่เพิ่มความหลากหลาย และรูปลักษณะ ที่มีความแปลกใหม่ขึ้นมามากมาย ข้าพเจ้าจึงได้นำเรื่องราวของขนมมาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปนิพนธ์ โดยมีจุดหมายที่จะแสดงถึงความสุขที่ได้รับจากขนม ด้วยการนำขนมมาสร้างสรรค์ชิ้นใหม่ในรูปแบบศิลปะการจัดวาง (Installation Art) ขนาดย่อม ผ่านขบวนการภาพพิมพ์ลิโทกราฟี (Lithography) และภาพพิมพ์โมโนพริ้นท์ (Mo-no Print) แล้วจึงนำมาประกอบรวมเป็นรูปทรงสาม มิติ ตามแนวความคิดล้อเลียน ประชดประชัน ในเชิงตลกขบขัน ควบคู่ไปกับการสร้างสรรค์ขนมใน เมนูบาจรีย์ เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการสร้างรอยยิ้มและอารมณ์ขันให้แก่ผู้ชมงาน ส่วนของขั้นตอนการดำเนินงานสร้างสรรค์นั้นประกอบด้วย การสร้างภาพร่างเพื่อนำมาสร้างสรรค์เป็นผลงานจริง แล้วทำการวิเคราะห์ทัศนธาตุ เช่น อธิบายถึงรายละเอียดที่มาของรูปทรง สี ที่ปรากฏในงาน สัญลักษณ์ สิ่งแทนค่าความหมายต่างๆ รวมไปถึงการวิเคราะห์การจัดวางองค์ประกอบที่นำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลงาน ให้สัมฤทธิ์ผลตามที่ข้าพเจ้าหวังไว้ ทั้งนี้ข้าพเจ้าได้เสนอแนะปัญหาและการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในผลงานศิลปนิพนธ์นี้ เพื่อเป็นประโยชน์ในการนำไปสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในชิ้นต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

ข้าพเจ้าขอน้อมรำลึกถึงพระคุณของบิดามารดาผู้ให้กำเนิด พร้อมทั้งอบรมให้การศึกษา ให้ความรักและความปรารถนาดีต่อตัวข้าพเจ้า ตั้งแต่เยาว์วัยจวบจนปัจจุบัน

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ ผู้อุทิศกำลังกายและใจ ถ่ายทอดวิชาความรู้แก่ข้าพเจ้า โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์รศ.สิน กาสต์ อาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งช่วยให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จ ลุล่วงไปได้ด้วยดี.



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทที่	
1 บทนำ	1
ความสำคัญของ โครงการ	2
วัตถุประสงค์ของ โครงการ	2
ขอบเขตของ โครงการ	3
2 ที่มาและแนวความคิดสร้างสรรค์	4
ที่มา	4
อิทธิพลที่ได้รับหรืองานศิลปะที่เกี่ยวข้อง	5
แนวความคิดสร้างสรรค์	8
3 วิธีดำเนินการสร้างสรรค์	9
ภาพร่างและการพัฒนาภาพร่าง	9
กระบวนการสร้างงาน	21
4 วิเคราะห์การสร้างสรรค์	25
วิเคราะห์ทัศนธาตุ	25
วิเคราะห์การจัดองค์ประกอบ	34
บทสรุป	36
บรรณานุกรม	37
ผลงานศิลปะ	38
ประวัติผู้เขียน	50

บทที่ 1

บทนำ

ตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันตลอดจนแนวโน้มแห่งอนาคต ขนมหัดเป็นของหวานที่ได้รับความนิยมจากคนทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นในสังคมใด จากสังคมชั้นสูงถึงระดับชาวบ้านธรรมดา ต่างก็ติดใจชื่นชอบความอร่อยของขนม แม้กระทั่งขนมในหม้อดินเผาที่ต้มร้อนๆ และ ขนมหวานน้ำแข็งใสต่างล้วนสร้างความอึดอ้อม ความสดชื่นแก่ผู้รับประทานทั้งสิ้น ขนมหีมีรูปลักษณะและรสชาติที่แตกต่างกันไปตามแต่ท้องถิ่นที่ได้ประกอบขมนั้นขึ้นมา อีกทั้งวัฒนธรรม และความเชื่อก็มีส่วนร่วมในการสร้างขนมให้มีรูปลักษณะตามเงื่อนไขที่จะสื่อความหมายต่างๆด้วย ดังเช่น ขนมลา มีลักษณะเป็นเส้นเล็กๆเกาะติดรวมกันคล้ายร่างแห ขนมนี้อำขี้ในเทศกาลเดือนสิบ ซึ่งคนภาคใต้ของประเทศไทยใช้สำหรับนำไปทำบุญและทำทาน ขนาดของเส้นเล็กๆที่ทำขึ้นนั้นมีวัตถุประสงค์ที่จะให้เปรต ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นผีไม่มีญาติ มีปากเล็กขนาดเท่ารูเข็ม ได้สามารถกินขมนี้นี้ได้ ในเรื่องส่วนประกอบของเนื้อขมนั้น ขนมไทยโดยมากมีส่วนผสมของ น้ำตาลปีบ น้ำตาลปึก แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และ กะทิ ในขณะที่ขนมจากซีกโลกตะวันตก นั้นเกิดจากส่วนผสมของ นม เนย ไข่ น้ำตาลเป็นหลัก ด้วยความแตกต่างของสิ่งที่นำมาปรุงนี้จึงเกิดความเป็นเอกลักษณ์ของขนมในแต่ละท้องถิ่น และได้กลายเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของแต่ละชนชาติ เมื่อมีการติดต่อสื่อสารกันมากขึ้น การรับอิทธิพลและแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมจึงเกิดตามมา รวมถึงวัฒนธรรมในการบริโภคด้วย ขนมไทยหลายชนิดได้รับอิทธิพลจากขนมตะวันตก อาทิเช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง วุ้นกะทิ วุ้นหน้าต่างๆ และเค้กหน้าผลไม้ไทยหลายชนิด ซึ่งการได้รับอิทธิพลมานั้น สามารถเพิ่มความแปลกใหม่ให้กับขนมไทย แม้กระทั่งปัจจุบันนี้ ขนมก็ยังมีพัฒนาการอย่างไม่หยุดนิ่ง มีการปรับปรุงเพิ่มเติมความสวยงาม ทั้งสี สัน รูปลักษณะ และรสชาติต่อไปอย่างไม่รู้จบ เพื่อดึงดูดความสนใจต่อผู้ที่พบเห็นให้ทุกคนสามารถรับรู้และสัมผัสถึงความสุข ความพึงพอใจจากขนมได้ จึงกล่าวได้ว่า ขนมนั้นเป็นหนึ่งในตัวแทนแห่งความสุข ที่ให้ต่อมวลมนุษย

ความสำคัญของโครงการ

คนทุกคนล้วนแสวงหาความสุขให้แก่ตนเอง การหาความสุขนั้นมีด้วยกันหลากหลายวิธี ในความหลากหลายนั้น การรับประทานขนมเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับการหาความสุขของคน เพราะรสชาติของขนมมีความหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นความหวานมัน หวานหอม หวานกรอบ หรือ หวานฉ่ำ เป็นต้น

โดยปกติแล้ว ขนมหวานเป็นที่โปรดปรานของคนทุกเพศทุกวัย เพราะไม่เพียงง่ายต่อการรับประทาน แต่ยังให้ความสุข ความรื่นรมย์ต่อผู้รับประทานด้วย เมื่อคนเราเกิดความเครียด การรับประทานขนมก็เป็นทางออกทางหนึ่งได้เพราะ ด้วยรสชาติที่อร่อย หอมหวาน ย่อมก่อให้เกิดความผ่อนคลาย ความเพลิดเพลิน ทำให้จิตใจที่หมองเศร้าลดลง และต่อเนื่องถึงความสุขได้

จากประโยชน์ของขนมในหลายประการ ขนมถูกยกให้เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งที่อยู่ในวัฒนธรรมการบริโภคของโลก ซึ่งสามารถกล่าวได้ว่าขนมเป็นสิ่งหนึ่งในการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ขนมแต่ละชนิดมีคุณสมบัติพิเศษเฉพาะ ทั้งรสชาติ รูปลักษณะตัวขนม และสิ่งที่ตกแต่งห่อหุ้มขึ้นขนม ตลอดจนหีบห่อบรรจุภัณฑ์ ดังนั้น เมื่อมีการผสมผสานถ่ายทอดกันในวัฒนธรรมของแต่ละชาติ จึงทำให้ขนมมีวิวัฒนาการหลากหลายอย่างไม่รู้จบ ขนมจึงเป็นมรดกที่สำคัญอย่างหนึ่งของมนุษยชาติ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาถึงการสร้างสรรค์ภาพพิมพ์ 3 มิติ ในรูปทรงขนมหลากชนิด หลายขนาด และศึกษาถึงกรรมวิธีที่จะประสานลักษณะ 2 มิติของภาพพิมพ์ให้การทำงานรวมเป็นหนึ่งเดียวกับรูปทรง 3 มิติ
2. เพื่อให้ผลงานชุดนี้ได้มีส่วนช่วยให้ผู้งานศิลปะ เกิดความผ่อนคลาย จุจรรอยยิ้ม และอารมณ์ขัน จากชิ้นส่วนต่างๆของขนมบาจิริ

ขอบเขตของโครงการ

1. ในผลงานศิลปนิพนธ์ชุดนี้ เป็นเรื่องของการขมจากเมฆุนาจริย์ ที่แฝงไว้ด้วย อารมณ์ขัน และการประชดประชัน อยู่ในรูปทรงชิ้นขมมต่างๆ
2. แนวทางการสร้างสรรค์ ในแนวทางศิลปะแบบจัดวาง (Installation Art) ขนาดย่อม
3. กรรมวิธีการสร้างสรรค์เป็นรูปแบบภาพพิมพ์ 3 มิติ ด้วยกระบวนการพิมพ์ลิโธกราฟ (Lithography) และ โมโนพริ้นท์ (Mo-no Print)
4. นำเสนอจำนวนชิ้นงานย่อยทั้งหมด 11 ชิ้น



บทที่ 2

ที่มาและแนวความคิดสร้างสรรค์

ผลงานศิลปะ “เมนูบาจรีซ์” เกิดขึ้นจากความต้องการที่จะนำความสุขที่ได้รับจากการรับประทานขนมและของหวานต่างๆ มาสร้างเป็นงานศิลปะ พร้อมกันนั้นได้นำสาระต่างๆเข้ามาจินตนาการสร้างสรรค์ร่วมกันด้วย ซึ่งผลสำเร็จที่ปรากฏออกมาในงานชุดนี้ ล้วนเป็นมูลเหตุที่ของมาอิทธิพลที่ได้รับ ตลอดจนผลงานศิลปะที่เกี่ยวข้อง ต่างร่วมกันเป็นส่วนสนับสนุนที่สำคัญทั้งสิ้น

ที่มา

ครอบครัวของข้าพเจ้าทุกคนล้วนชอบรับประทานขนมมาก ซึ่งขนมที่รับประทานมีหลากหลายชนิด ทั้งขนมไทยและขนมจากต่างประเทศ ในวัยเด็กของข้าพเจ้า บิดามารดาจะเป็นผู้ซื้อขนมมาไว้เป็นของว่างประจำบ้าน โดยเฉพาะลูกๆที่วิ่งเล่นกันจนเหนื่อย จะได้รับความอร่อยจากการรับประทานขนม ความสุขสนุกที่เกิดขึ้นจากการล้อมวงรับประทานขนม กลายเป็นกิจกรรมที่ทุกคนในครอบครัวนิยมชมชอบ แม้แต่เวลาที่อยู่กับในกลุ่มเพื่อน ขนมก็ขาดไม่ได้ในวงสนทนา ข้าพเจ้ากับเพื่อนจะมีขนมมาแบ่งกันอยู่เสมอ นอกจากนี้ เมื่อวันเทศกาลต่างๆได้เวียนมา ไม่ว่าจะเป็นปีใหม่ สงกรานต์ คริสต์มาส และวันตรุษจีน บิดามารดาของข้าพเจ้า จะนำขนมไปไหว้ทำความเคารพและขอพรจากผู้ใหญ่ที่ท่านเคารพนับถือ เพื่อความเป็นสิริมงคล ในส่วนครอบครัวของข้าพเจ้า ทุกวันปีใหม่ ญาติพี่น้องและญาติผู้ใหญ่จะมาจัดงานเลี้ยงกันขึ้น ในขณะที่เด็กเล่นกันนั้น ผู้ใหญ่จะจัดเตรียมขนมมาแจกให้ลูกหลานทุกคน

เพราะขนมเป็นตัวแทนของความสุขและความทรงจำในวัยเด็กของข้าพเจ้า ในปัจจุบัน แม้ขนมจะมีพัฒนาการของความแตกต่างกันออกไป มีขนมใหม่ๆเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมากก็ตาม แต่ร้านขนมต่างๆก็ยังคงให้ความสนใจกับรูปลักษณ์หน้าตา สี สัน ตลอดจนรสชาติของขนมเป็นสำคัญ ทั้งยังคงพัฒนาเพิ่มความสวยงามให้กับหน้าตาขนมตลอดมา ข้าพเจ้าเป็นผู้หนึ่งที่นิยมเดินเข้าร้านขนมชมชอบในการซื้อขนม และชื่นชมในหน้าตาของขนมต่างๆ ทั้งที่จัดอยู่หน้าร้านและภายในร้าน การที่ได้ลิ้มลองรสชาติของขนมเป็นประจำ ทำให้ข้าพเจ้าได้สัมผัสทั้งความสุข และความประทับใจเกี่ยวกับขนมไว้อย่างเต็มที่

นอกจากที่กล่าวมาแล้ว ข้าพเจ้ายังมีฝันเฟื่องในการคิดที่จะมีร้านขนมที่มีรูปลักษณ์ ตลอดจนรสชาติที่พิเศษต่างจากที่มีอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะขนมสำหรับผู้บริโภคที่ข้าพเจ้าประสงค์จะสื่อเลี่ยนด้วยอารมณ์ขันต่างๆ ดังที่กล่าวมาแล้วล้วนเป็นที่มาแห่งแรงบันดาลใจที่ก่อให้เกิดแรงจูงใจในการคิดสร้างสรรค์งานศิลปะออกมาในรูปของขนม

อิทธิพลที่ได้รับและงานศิลปะที่เกี่ยวข้อง

นอกเหนือจากประสบการณ์สั่งสมที่นิยมชมชอบรับประทานขนมแล้ว ข้าพเจ้ายังนิยมนอ่านและสะสมตำราขนมต่างๆ ทั้งขนมไทยและขนมต่างประเทศ หนังสือเหล่านี้ล้วนเต็มไปด้วยภาพขนมที่ถูกออกแบบตกแต่งเป็นรูปลักษณ์ที่สวยงาม และสามารถโน้มนำให้เกิดความรู้สึกรสชาติและอารมณ์ต่างๆ นานาประการ ซึ่งล้วนเป็นอิทธิพลที่เสริมจินตนาการสร้างสรรค์งานศิลปะในเรื่องของขนมทั้งสิ้น



ตำราขนมไทยและต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



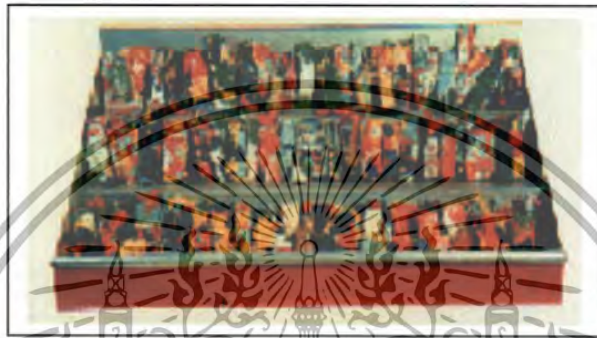
แสดงตัวอย่างภายในตำรา และขนมในบรรจุภัณฑ์ต่างๆ



ภาพแสดงหน้าขนมต่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อิทธิพลที่สำคัญอีกประการหนึ่งที่ได้เข้ามาเกี่ยวข้องคือ ผลงานศิลปะของโอเดนเบิร์ก (Oldenburg) ศิลปินในกลุ่มพ็อพ อาร์ต (Pop Art) ศิลปินผู้นี้ นิยมนำอาหารมาสร้างสรรค์ในภาพลักษณ์ใหม่ ด้วยการขยายขนาดให้ใหญ่กว่าของจริง และแตกต่างจากขนาดจริงอย่างสิ้นเชิง อาหารและของหวานที่ประชาชนชาวอเมริกันนิยมบริโภคนั้น ได้ถูกนำเสนอออกมาอย่างผิดปกติกจากความเป็นจริงที่เห็น ไม่เพียงขนาดใหญ่เท่านั้น ยังดูราวกับสิ่งแปลกปลอมและแฝงอารมณ์ชวนหัวด้วย¹



CLAES OLDENBURG
Candy Counter with Candy, 1961²



CLAES OLDENBURG
Chocolates in Box (Fragment), 1961³



CLAES OLDENBURG
Oven with food, 1962⁴

¹ ราชบัณฑิตยสถาน. พจนานุกรมศัพท์ศิลปะอังกฤษ-ไทย (กรุงเทพฯ:ราชบัณฑิตยสถาน, 2541), หน้า 186.

² Donna De Salvo & other. **Hand-Painted Pop: American Art in Transition, 1955-65** (New York: Rizzoli, 1993), P. 234.

³ เรื่องเดิม, หน้า 231.

⁴ Loredana Parmesani. **Art of the Twentieth Century** (Milano: Skira Editor, c200), P. XLVII.

รูปลักษณะงานศิลปะในแนวความคิดของศิลปินผู้นี้ ได้ให้อิทธิพลในการสร้างสรรค์งานศิลปะของข้าพเจ้า ซึ่งไม่ใช่ขนาดที่ใหญ่ยักษ์ดังนี้ หากแต่เป็นสาระเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารต่างๆ ที่เป็นตัวเสริมความคิดให้ข้าพเจ้าสานต่อในผลงานชุด “ขนมของบาจิริย์” ด้วยเหตุผลที่กล่าวมาตั้งแต่ที่ มา อิทธิพลและงานศิลปะที่เกี่ยวข้องเหล่านี้ ล้วนส่งผลให้ข้าพเจ้าคิดสร้างสรรค์ขนมต่างๆขึ้น ให้เป็นขนมที่มีลักษณะเฉพาะของ “เมนูบาจิริย์”

แนวความคิด

ข้าพเจ้าต้องการนำเสนอ “เมนูบาจิริย์” โดยจัดเป็นชุดขนมต่างๆสำหรับผู้บริโภคที่กำหนดไว้ เช่น ขนมสำหรับผู้บริโภคทั่วไป ขนมสำหรับคุณหนูๆ และขนมสำหรับผู้สร้างปัญหาต่อสังคม เป็นต้น ดังนั้น ขนมเหล่านี้จึงเต็มไปด้วยความหลากหลายของรูปลักษณะและสีส้ม รวมทั้งแฝงอารมณ์ขัน และความรู้ตึกประชันร่วมด้วย



บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานสร้างสรรค์

การดำเนินงานสร้างสรรค์ศิลปนิพนธ์ชุดนี้ ข้าพเจ้าได้เริ่มโดยการสร้างสรรค์ภาพร่าง ซึ่งแสดงภาพรวมรายการขนมของ“เมนูบาจรีย์”โดยจัดให้อยู่ในลักษณะของศิลปะแบบจัดวาง (Installation Art) ขนาดย่อม ด้วยภาพร่าง 4 ชุด เพื่อเลือกสรรชุดที่ตรงตามแนวคิดมากที่สุด ไปสู่กระบวนการสร้างสรรค์เป็นผลงานจริง ตามกรรมวิธีของภาพพิมพ์ลิโทกราฟี (Lithography) โมโนพริ้นท์ (Mo-no Print) และการประกอบเป็นชิ้นงาน 3 มิติตามรูปทรงของขนมต่างๆ

ภาพร่างและการพัฒนาภาพร่าง



ภาพร่างชิ้นที่ 1



ภาพร่างชั้นที่ 2



ภาพร่างชั้นที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
แม้ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพร่างชั้นที่ 4

ภาพร่างชุดที่ 1

ภาพร่างชุดนี้มี 4 ชั้น ภาพร่างชั้นที่ 1 และ 2 ข้าพเจ้ามีแนวคิดการจัดวางในรูปแบบร้านขนมขนาดย่อม โดยมีชั้นวางขนมที่ติดกับฝาผนัง และมีโต๊ะหรือตู้ใส่ขนมประกอบกันอยู่ในร้าน เพื่อจำลองบรรยากาศของร้านขนมจริงๆ ในการจัดวางขนมในเมนูบาจรีย์

ภาพร่างที่ 3 และ 4 เป็นการจัดวางแบบเรียบง่าย โดยการนำชั้นวางขนมติดกับผนังห้องเป็นแนวยาว แล้วจัดขนมให้วางเรียงตามแนวชั้นวางขนม

ส่วนภาพร่างของชุดขนมใน “เมนูบาจรีย์” ข้าพเจ้าได้ศึกษารูปทรงของขนมไทยที่ห่อด้วยใบตอง ซึ่งมีความประณีตสวยงามในแบบของขนมไทย และศึกษาขนมต่างประเทศที่มีการตกแต่งหน้าขนมด้วยครีม สีอันสวยงามหลากหลายสี ซึ่งสีที่ใช้นั้นมีความแปลกแตกต่างไปจากขนมไทย จากความชื่นชอบในขนมทั้ง 2 ลักษณะนี้ ข้าพเจ้าจึงนำเอาจุดเด่นของขนมทั้ง 2 ประเภท มาสร้างสรรคเป็นภาพร่าง โดยผสมผสานรูปลักษณะของขนมไทย และขนมต่างประเทศเข้าด้วยกัน

จากภาพร่างทั้ง 4 ชั้นนี้ ข้าพเจ้าได้นำโครงสร้างการจัดวางของภาพร่างชั้นที่ 4 ไปสร้างสรรคเป็นผลงานจริง เพราะการออกแบบชั้นวางขนมมีลักษณะเรียบง่าย สามารถช่วยให้ชั้นงานย่อยดูเด่นขึ้นได้มากกว่าการจัดวางเป็นลักษณะของร้าน เพราะจัดวางเป็นร้านจะให้ความเหมือนจริงมากเกินไป ราวกับเป็นร้านขนมทั่วไป และทำให้รายการขนมของบาจรีย์ขาดความน่าสนใจได้

ภาพร่างชุดที่ 2



ภาพร่างชุดที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพร่างชิ้นที่ 3



ภาพร่างชิ้นที่ 4

ภาพร่างชุดที่ 2

ภาพร่างชุดที่ 2 มีจำนวนทั้งหมด 4 ชิ้น ภาพร่างชุดนี้เป็นหนึ่งในรายการขนมของเมนูบาจิริย์ ซึ่งมีรูปลักษณะแบบขนมไทยที่ห่อด้วยใบตอง หากแต่ได้สร้างสรรค์หน้าขนมขึ้นใหม่ หลากหลายหน้าตา ภาพร่างชิ้นที่ 1 นั้นเป็นชุดขนมที่จัดวางอยู่บนโตก โดยขนมที่นำมาจัดวางนั้นจะเป็นขนมไทยในลักษณะที่เลียนแบบของจริง เช่นขนมตาล ขนมสอดไส้ ขนมห่อ ใช้กรรมวิธีของเอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งมอบไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการพิมพ์ลิโทกราฟี (Lithography) พิมพ์ทั้งส่วนที่เป็นใบตองห่อตัวขนม และส่วนของหน้าขนม นอกจากนี้ยังมีขนมที่ถอดพิมพ์ออกจากแม่พิมพ์ปูนพลาสติก ขนมอบกรอบและไอศกรีม ซึ่งเป็นขนมจากต่างประเทศ ประกอบไปด้วย

นอกจากภาพร่างชิ้นที่ 1 แล้ว ภาพร่างชิ้นที่ 2 3 และ 4 นั้น ข้าพเจ้าได้สร้างขนมโดยนำเอาใบตอง ซึ่งเป็นลักษณะเด่นในการใช้ห่อขนมไทย มาผสมผสานเข้ากับความเป็นศิลปะของหน้าขนมต่างประเทศ

ในส่วนเรื่องราวบนหน้าขนมนั้น ข้าพเจ้าได้จินตนาการถึงภาพหน้าตาที่แสดงอารมณ์ความรู้สึกต่างๆ เช่นใบหน้าที่แสดงอาการบูดบึ้ง โกรธ หัวเราะ ดีใจ ตกใจ นอกจากนี้แล้ว ยังมีลวดลายตกแต่งต่างๆ แตกต่างกันไปในแต่ละชิ้นของขนม ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นชุดขนมเมนูพิเศษจากร้านบาจิริย์

จากภาพร่างทั้งหมด 4 ชิ้นนี้ ข้าพเจ้าได้นำภาพร่างชิ้นที่ 2 3 และ 4 มาจัดทำเป็นผลงานจริง เนื่องจากภาพร่างทั้ง 3 ชิ้นนี้มีลักษณะเฉพาะของความแตกต่างจากขนมที่มีจำหน่ายอยู่ทั่วไปอย่างชัดเจน จึงเป็นความแปลกที่สร้างความน่าสนใจให้กับชิ้นงานได้อย่างเต็มที่

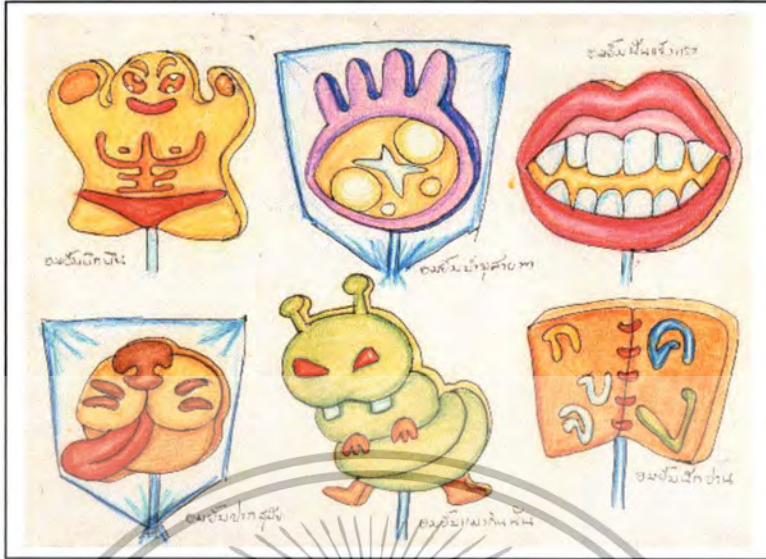


ภาพร่างชุดที่ 3

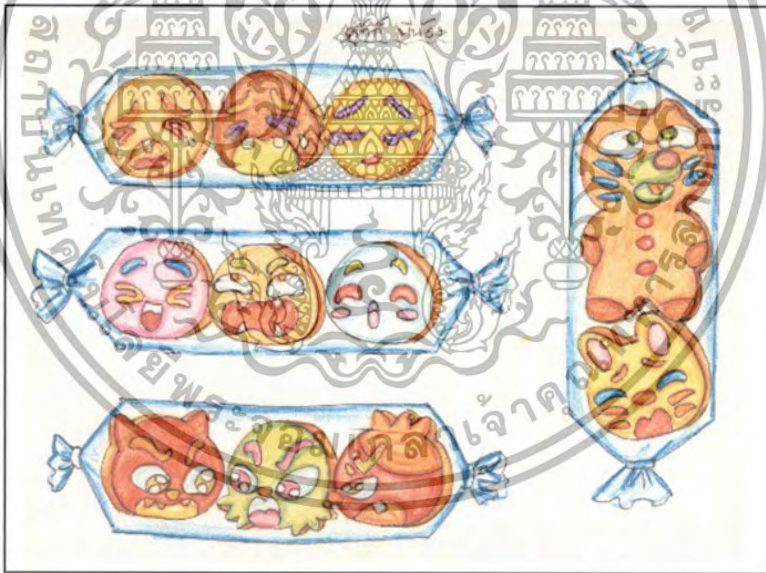


ภาพร่างชุดที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพร่างงานที่ 3



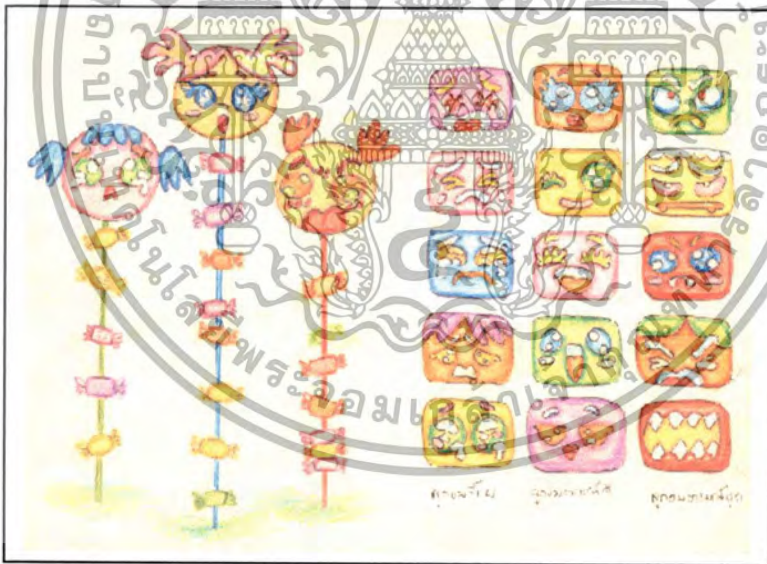
ภาพร่างชิ้นที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง



ภาพร่างชิ้นที่ 5



ภาพร่างชิ้นที่ 6

ภาพร่างชุดที่ 3

ภาพร่างชุดที่ 3 นี้มีทั้งหมด 6 ชิ้น ได้มีการพัฒนาต่อจากภาพร่างชุดที่ 2 คือ ได้นำความคิดในเรื่องของการประชิดประชันมาร่วมด้วย ในภาพร่างชิ้นที่ 1 ข้าพเจ้าได้นำเอารูปร่างของผู้หญิงที่มีความอ้วนเกินความพอดีมาล้อเลียน โดยกำหนดให้เป็นขนมสำหรับภรรยาที่มีรูปร่างไม่สมส่วน มีสีสันจัดจ้านไม่เป็นที่น่าสนใจของสามี ส่วนที่เป็นตัวขนมจะถอดพิมพ์จากแม่พิมพ์ปูนปลาสเตอร์เป็นหลัก ชิ้นที่ 2 เป็นขนมมันฝรั่งทอดที่มีลักษณะเป็นแท่งอยู่ในบรรจุภัณฑ์ แต่ละกล่องจะพิมพ์เรื่องราวของนักการเมืองทั้งฝ่ายรัฐบาล ฝ่ายค้าน และประชาชนลงไป เป็นการเสียดสีความรู้สึกของคนแต่ละกลุ่ม โดยแต่ละกลุ่มจะสร้างใบหน้าที่แสดงออกถึงอารมณ์ต่างๆ ออกมาให้เห็นอยู่บนแท่งมันฝรั่งทอด ภาพร่างที่ 3 4 5 และ 6 เป็นการสร้างสรรค์ขนมล้อเลียนเกี่ยวกับเด็ก ทั้งอมยิ้มและขนมคุกกี้ อมยิ้มที่สร้างสรรค์ชิ้นนั้น จะกำหนดให้มีนารสชาติ หลากหลายสีสัน ภายใต้อรูปทรงเบ่งกล่อม รูปทรงหนังสือเรียน รูปดวงตาสี่ศไล เป็นต้น ในส่วนของลูกอมหรือท็อฟฟีนนั้นก็จะมีรูปใบหน้าที่แสดงอารมณ์โกรธ อารมณ์ดีใจ และอารมณ์เสียใจ

ส่วนขนมคุกกี้ จะกำหนดให้เป็นคุกกี้สำหรับพี่น้อง มีทั้งพี่น้องรักกัน พี่น้องทะเลาะกัน นอกจากนี้ยังมีคุกกี้สำหรับเด็กที่กลัวผีด้วย

จากภาพร่างทั้ง 6 ชิ้น ข้าพเจ้า ได้นำภาพร่างชุดที่ 3 4 5 และ 6 มาช่วยเป็นผลงานจริง เนื่องจากเรื่องราวของทั้ง 4 ชิ้นนี้สามารถจัดรวมเป็นชุดเดียวกันได้ อีกทั้งรูปทรงและสีสันนั้นมีความน่าสนใจเพราะมีความคิดสร้างสรรค์เกี่ยวกับรูปทรงมากกว่าภาพร่างชุดที่ 1 และ 2

ภาพร่างชุดที่ 4



ภาพร่างชุดที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชิ้นที่ 2 เป็นขนมปังแห่งอบกรอบรสชาตุน นักโงเมือง และบุคคลที่มีจิตใจไม่ปกติ บรรจุอยู่ในกล่องสี่เหลี่ยม โดยมีข้อความบรรยายสรรพคุณของขนมชนิดนี้ติดอยู่ข้างกล่อง

ภาพร่างชิ้นที่ 3 เป็นขนมโก๋ขาวอ่อนอิหนู แสดงรูปเรียวศาสตร์ มีปลอกหุ้มลำตัวที่เป็นเสื้อผ้าประเภทชุดใส่โชว์ร่างกาย เช่น กางเกงยีนส์ขาสั้น กับเสื้อเกาะอก ชุดว่ายน้ำแบบบิกินี หรือเสื้อกล้ามกับกระโปรงสั้นอวดเรียวขา ส่วนขาจะเป็นการปั้นดินเยื่อกระดาษ แล้วย้อมสีเป็นขาเรียวงามของสตรีที่ถูกเรียกว่า “อิหนู” เป็นขนมสำหรับบุรุษที่ชมชอบในเรียวขาของเด็กสาวภาพร่างชิ้นที่ 4 เจลลี่เมียร์สอิหนู อยู่ในกล่อง 3 เหลี่ยมสำหรับบุรุษที่ชอบสะสมอิหนู

จากภาพร่างทั้ง 4 ข้าพเจ้าได้นำภาพร่างชิ้นที่ 1 2 และ 3 มาขยายเป็นผลงานจริง เนื่องจากรูปทรงหีบห่อมีความสมบูรณ์ และลงตัวทั้งในด้านของรูปแบบงาน และสีสันทัน ก็ช่วยสร้างความสนใจให้กับงาน

กระบวนการสร้างสรรค์งานศิลปะ

กระบวนการสร้างสรรค์งานศิลปะชุด “เมนูขำจรรย์” นี้ เป็นงานสื่อผสมที่ได้ใช้กรรมวิธีการสร้างสรรค์หลายกรรมวิธีร่วมกัน ตั้งแต่การสร้างภาพพิมพ์ลิโธกราฟ ภาพพิมพ์โมโนพริ้นท์ และการประกอบขึ้นเป็นชิ้นงาน 3 มิติ ดังขั้นตอนรายละเอียดต่อไปนี้

1. ขยายภาพลงบนแม่พิมพ์อูมิ้นิมสำหรับทำกระบวนการพิมพ์ลิโธกราฟ
2. เมื่อได้ภาพพิมพ์ที่สมบูรณ์แล้ว ตัดชิ้นส่วนของงานออกตามรูปร่างต่างๆ
3. ทำการประกอบเป็นรูปทรงของกล่อง หีบห่อ บรรจุภัณฑ์ต่างๆ
4. ภาพงานส่วนของอูมิ้นิม และคุกกี้ที่ตัดเป็นชิ้นแล้วมาทาบลงบนแผ่นโฟม แล้วตัดโฟม

ออกมาเป็นรูปทรงตามนั้น

5. นำส่วนของหน้าขนมแปะติดกับโฟม ระบายสีกลบสีของโฟมโดยใช้สีของเนื้อขนม
6. ชิ้นส่วนของลูกอมให้นำมาฉนวนเป็นทรงกระบอก แล้วพับปลายทั้ง 2 ข้างให้ติดกันสนิท นำกระดาษแก้วมาห่อโดยบิดปลายทั้ง 2 ด้านให้เป็นเกลียว
7. ปั้นดินเยื่อกระดาษเป็นรูปขา แล้วระบายสีให้เนียนเรียบ
8. นำขนมที่ประกอบเสร็จสมบูรณ์บรรจุลงหีบห่อแล้วทำการปิดผนึก
9. ในส่วนของก้านลูกอมนั้น นำสวดมาตัดเป็นรูปทรงต่างๆ ตกแต่งด้วยลวดสี และนำลูกอมมาติดตามข้อต่างๆ

กระบวนการสร้างสร้งงาน

ภาพพิมพ์ลิโธกราฟ (Lithograph)

1. สร้างภาพแม่พิมพ์บนแผ่นอลูมิเนียม (Aluminum Plate) โดยใช้วัสดุในสร้างภาพ เช่น ดินสอไข ปากกาเคมี หมึกพิมพ์ และหมึกไขทusche)
2. เมื่อเขียนภาพแม่พิมพ์เสร็จแล้ว เคลือบผิวแม่พิมพ์ด้วยแป้งฝุ่น เพื่อไล่ความชื้นบนแผ่นผิวหน้าอลูมิเนียม
3. กัดกรดโดยใช้กาวกระฐินที่มีส่วนผสมของกรดฟอสฟอริก ปริมาณ 60% กับกาวบริสุทธิ์ 40% คนให้เข้ากัน เริ่มกัดกรดในบริเวณที่มีน้ำหนักของหมึกมากที่สุดก่อน โดยใช้ฟองน้ำหรือแปรงขนกระต่าย วนให้ทั่วเพลทประมาณ 4 นาที
4. ใช้ฟองน้ำสะอาดถูบริเวณที่มีส่วนผสมของกรดออก แล้วใช้กาวบริสุทธิ์ลูบให้ทั่วผิวหน้าเพลท เพื่อหยุดการกัดของกรด
5. นำผ้าสาหลูม้วนให้เป็นก้อนกลมพอดีมือ แล้วเช็ดกาวออกให้เหลือบางที่สุด โดยถูหมุนวนผ้าเป็นวงเล็กๆติดกัน ไล่จากส่วนบนของเพลทมาสู่ขอบด้านล่างอย่างรวดเร็ว
6. เตรียมหมึกพิมพ์ ผสมสีที่ต้องการแล้วผสมด้วยผงเมกนีเซียมเพื่อเพิ่มความหนืด
7. ถังไขออกจกหน้าเพลทด้วยน้ำมันสน ถ้ายังไม่สามารถเช็ดให้สะอาดได้ ให้ล้างด้วยทินเนอร์ในขั้นตอนสุดท้าย
8. ใช้เศษผ้าสะอาดชุบแล็กเกอร์แดง (Red Lacquer) เช็ดให้ทั่วเพลท แล้วใช้ผ้าสาหลูม้วนเป็นก้อนกลม เช็ดหมุนวนเป็นวงกลมถี่ๆตามทันที ให้คราบแล็กเกอร์แดงเหลือบางที่สุด เพื่อรักษาหน้าเพลทให้มีความคงทนขึ้น
9. เศษผ้าชุบหมึกพิมพ์และน้ำมันสนทาทั่วเพลทเพื่อช่วยให้เพลทรับหมึกได้ง่ายขึ้น
10. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำเช็ดคราบกาวและส่วนเกินของวัสดุเคมีอื่นๆหลุดออกให้หมด
11. พิมพ์ตรวจสอบครั้งที่ 1 โดยกลิ้งหมึกพิมพ์ลงบนเพลท การกลิ้งหมึกให้กลิ้งทั้งหมด 4 ชุด และกลิ้งตามทิศทางกลับไปกลับมา ตามแนวตั้ง แนวนอน และแนวตะแคง ให้เนื้อหมึกเสมอกันทั่วทั้งแผ่นงาน
12. เริ่มพิมพ์โดยนำกระดาษพิมพ์ตรวจสอบวางบนภาพแม่พิมพ์ นำกระดาษพรุฟที่ 5 แผ่น ขึ้นบนสุดเป็นแผ่นพลาสติกพีวีซี มีจารบีเคลือบเพื่อช่วยหล่อลื่นในขณะทำการพิมพ์ เมื่อแผ่นภาพพิมพ์ผ่านเครื่องพิมพ์หมดทั้งงานแล้ว นำกระดาษออกจากแผ่นอลูมิเนียม แล้วใช้ฟองน้ำชุบน้ำถูบนหน้าเพลททันที แล้วตามด้วยการกลิ้งหมึกให้ครบ 4 ชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. การกักตุนครั้งที่ 2 ทำเช่นเดียวกับการกักตุนครั้งแรก แต่เปลี่ยนอัตราส่วนของกา
กรดเป็น 50% และกาวยบริสุทธิ 50%
14. ล้างหน้าเพลทด้วยน้ำมันสน ห้ามใช้ทินเนอร์โดยเด็ดขาด แล้วใช้หมึกพิมพ์ชุบ
น้ำมันสนทาบหน้าเพลทให้ทั่วเช่นเดิม
15. ให้เช็ดรบน้ำมันและหมึกพิมพ์ออก แล้วกลิ้งหมึกพิมพ์ให้เต็มเสมอกันทั่วทั้งเพลทจึง
เริ่มทำการพิมพ์ภาพจริง



ภาพพิมพ์โมนอพริ้นท์ (Mono Print)

1. ใช้หมึกพิมพ์ผสมกับน้ำมันสน แล้วเขียนลงบนแผ่นพลาสติกเป็นรูปตามที่กำหนดไว้
2. เริ่มพิมพ์โดยนำกระดาษพิมพ์วางลงบนแผ่นพลาสติกที่ลงหมึกไว้ ตามด้วยกระดาษพรูฟที่ 1 แผ่น ใช้ลูกกลิ้ง กลิ้งทับบนกระดาษพรูฟให้ทั่วงาน ด้วยแรงกดที่เสมอกัน
3. ดึงกระดาษที่พิมพ์เสร็จแล้วออกมาตากไว้ให้หมึกแห้ง เพื่อเตรียมพิมพ์ในครั้งต่อไป
4. เมื่อหมึกในคราวที่แล้วแห้งสนิท ก็เริ่มการพิมพ์ครั้งใหม่โดยใช้หมึกพิมพ์ผสมน้ำมันสน เขียนลงบนแผ่นพลาสติกเหมือนเช่นเดิม แต่ให้เพิ่มความเข้มของสีขึ้น พิมพ์ทับต่อไปเรื่อยๆจนภาพนั้นมีน้ำหนักที่สมบูรณ์ตามความต้องการ



บทที่ 4

วิเคราะห์การสร้างสรรค์

ขนมแต่ละชนิดในเมนูบาจรีรี่นั้น มีความแตกต่างกันในรายละเอียด ทั้งทางด้านสีสันทัน และรูปทรง ซึ่งได้ปรับเปลี่ยนไปตามเรื่องราวที่ถูกกำหนดขึ้นในแต่ละชิ้นงาน และเพื่อความเข้าใจอย่างกระจ่างชัดต่อรายละเอียดของผลงาน อันจะเป็นผลต่อการสร้างความเพลิดเพลินในการศึกษาเกี่ยวกับขนมบาจรีรี่ ข้าพเจ้าได้ทำการวิเคราะห์ทัศนธาตุและการแทนค่าความหมาย ตลอดจนการวิเคราะห์การจัดองค์ประกอบดังนี้

วิเคราะห์ทัศนธาตุ

ทัศนธาตุหลักที่ใช้ในการสื่อความหมายของผลงานชุดนี้คือ รูปทรง (Forms) และสี (Color) ส่วนทัศนธาตุอื่นๆจะปรากฏเป็นเพียงส่วนน้อย ดังนั้นจึงทำการวิเคราะห์เพียง 2 ทัศนธาตุเท่านั้น ซึ่งมีความเพียงพอต่อการแสดงภาพลักษณ์ที่ชัดเจนตามแนวความคิดที่ได้กำหนดไว้

รูปทรง เป็นทัศนธาตุหลักที่สำคัญของผลงานชุดนี้ เพราะรูปทรงที่สร้างสรรค์ขึ้นทั้งหมดมีทั้งรูปทรง 3 มิติลอยตัว และรูปทรงลวดตาซึ่งเป็นรายละเอียดที่สร้างขึ้นบนรูปทรง 3 มิติ

รูปทรง 3 มิติ ได้แก่รูปทรงภายนอกของขนมไทย และขนมที่มาจากต่างประเทศ เช่นรูปทรงขนมกรวย ขนมตะโก้ ขนมใส่ไส้ เป็นต้น ส่วนขนมที่มาจากต่างประเทศคือ ลูกกี้ ลูกกวาด และอมยิ้ม นอกจากนี้ ยังมีรูปทรงกล่องบรรจุภัณฑ์ของขนมอบกรอบด้วย

รูปทรงลวดตา ได้แก่รูปทรงที่เป็นรายละเอียดของเนื้อหาที่พิมพ์ลงบนชั้นขนม หรือพิมพ์ลงบนกล่องบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนบนฉลากต่างๆ เป็นต้น

รูปทรงทั้ง 2 นี้ จำแนกรายละเอียดได้ดังนี้

รูปทรงชุดขนมไทย



ขนมกรวย



ขนมตะโก้



ขนมใส่ไส้

ขนมกรวย ขนมตะโก้ และขนมใส่ไส้ ใช้ใบตองเป็นตัวห่อขนมตามลักษณะของขนมไทย หากแต่หน้าขนมกรวยและขนมตะโก้ (ซึ่งเดิมเป็นเพียงหน้ากะทิขาว) ได้สร้างสีสันที่สดใสลงบนหน้ากะทิขาว ซึ่งเป็นการนำสีสันทันมาจากขนมต่างประเทศ ส่วนขนมใส่ไส้ได้สร้างสีสันขึ้นบนสายรัดคาดห่อขนม สร้างใบหน้าการ์ตูนคิดเป็นสัญลักษณ์ของเมนูบาจิริย์บนห่อขนม รูปทรงขนมชุดนี้เป็นการแสดงถึงการผสมผสานข้ามวัฒนธรรมระหว่างไทยกับขนมต่างประเทศอันเป็นรายการหนึ่งในเมนูบาจิริย์

รูปทรงชุดขนมคุกกี

รูปทรงชุดนี้ประกอบด้วยขนมคุกกีและฉลากปิดปากถุง



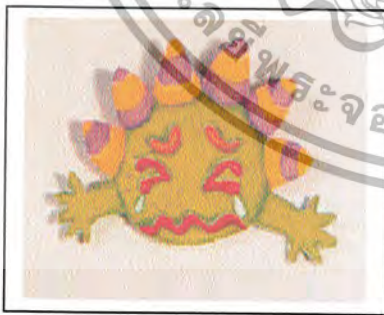
คุกกีผีหลอก



คุกกีพี่น้อง

“คุกกีผีหลอก” ได้แก่ส่วนของชิ้นขนมภายในถุงพลาสติก เป็นหน้าต่างแสดงอาการหลอกหลอนต่าง ๆ คือ แลบลิ้น ยิงฟัน ตาโป๊ เป็นต้น หน้าตาของขนมคุกกีเหล่านี้แสดงภาพลักษณ์ของ ภูตผี ปีศาจ ตามจินตนาการของเด็ก

“คุกกีพี่น้อง” เป็นชิ้นคุกกีของรูปหน้าสัตว์ที่แสดงสีหน้าต่างๆ ของพี่น้องซึ่งมีอาการโกรธเกรี้ยว ฉุนเฉียว รวมทั้งอารมณ์ดีไว้ด้วยกันในหนึ่งจานเพื่อแทนภาพลักษณ์ของพี่น้องที่อยู่ในครอบครัวเดียวกันมีทั้งความรักกันและทะเลาะกัน



ฉลากกัวผี

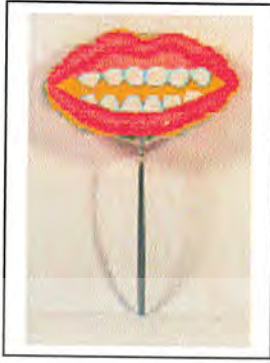


ฉลากหน้าผี

“ฉลากกัวผี” เป็นฉลากใบหน้าของเด็กที่กำลังร้องไห้หน้าตองหน้า ใบหน้าบูดเบี้ยว แสดงความรู้สึกหวาดกลัวต่อผีและปีศาจส่วน “ฉลากหน้าผี” เป็นฉลากรูปทรงของกระโหลกผี เพื่อแทนคำใบ้หน้าของผีที่เด็ก ๆ จินตนาการขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปทรงชุดอมยิ้ม



อมยิ้มร่าเริง



อมยิ้มตาใส

“อมยิ้มร่าเริง” เป็นขนมรูปทรงอมยิ้มนำมาจากรูปทรงของปากที่กำลังยิ้มยิงฟัน ทั้งสีสันที่ใช้และลักษณะอาการการยิ้มล้วนแทนค่าความสุข ความร่าเริงที่เด็กจะได้จากการรับประทาน “อมยิ้มร่าเริง”

“อมยิ้มตาใส” เป็นอมยิ้มรูปทรงดวงตาเต็มไปด้วยประกาย และสีสันที่สดใส แทนความหมายถึงอมยิ้มที่บำรุงดวงตาให้สดใสเป็นประกายตลอดเวลา



อมยิ้มฉลาดล้ำ



อมยิ้มล้ำลึก

“อมยิ้มฉลาดล้ำ” เป็นอมยิ้มรูปทรงหนังสือ มีลักษณะเป็นหน้าหนังสือเปิดกางออกบรรจุกตัวอักษรไทยไว้ภายใน เพื่อเป็นการสนับสนุนภาษาไทยให้เป็นพื้นฐานของเด็กไทยและแทนค่าเป็นอมยิ้มบำรุงสมองให้เด็กฉลาด มีความจำดี

“อมยิ้มล้ำลึก” เป็นอมยิ้มรูปคนนักเพาะกายซึ่งกำลังอยู่ในท่าแบ่งกล้ามเนื้อ มีรูปร่างบึกบึนแทนค่าความหมายสำหรับให้ผู้ที่รับประทานเข้าไปจะมีร่างกายลำสันแข็งแรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



อมยิ้มแมงกิ้นฟัน



อมยิ้มน้ำตานอง

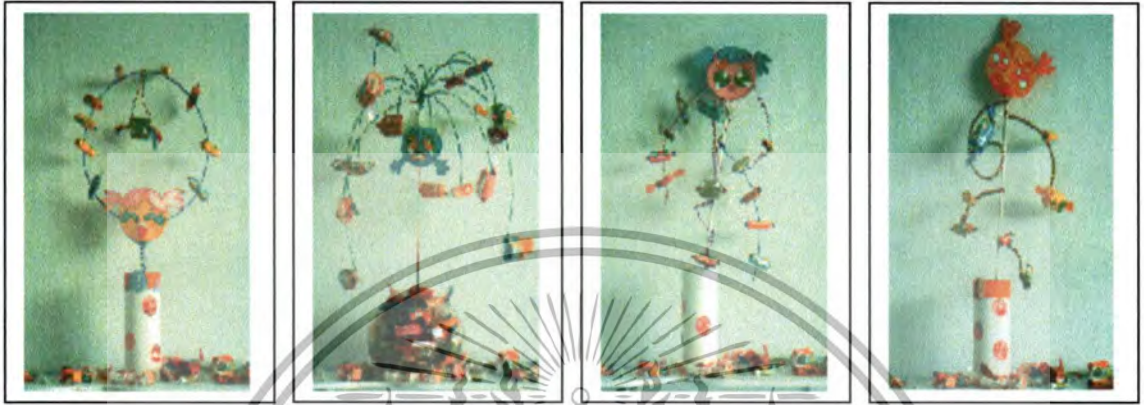
“อมยิ้มแมงกิ้นฟัน” สร้างเป็นรูปตัวหนอนสีเขียวสด เพื่อให้มีความน่าเกลียด ดูน่ากลัว เป็นลูกอมที่เตือนใจแก่คุณหนูๆที่ไม่ชอบแปรงฟัน

“อมยิ้มน้ำตานอง” เป็นอมยิ้มรูปทรงของใบหน้าเด็กกำลังร้องไห้ เพื่อแสดงความหมาย เป็นขนมสำหรับเด็กที่ชอบร้องไห้เอาแต่ใจตัวเอง



รูปทรงชุดลูกอม

รูปทรงชุดนี้ประกอบด้วยช่อลูกอมและฉลาก



ฉลากโมโท

ฉลากชีแช่

ฉลากขี้มั่ว

รูปทรงช่อลูกอมทั้ง 4 ชุดนี้ นอกจากเป็นการออกแบบขึ้นเพื่อความแปลก เพื่อดึงดูดสายตาของคุณหนูๆ ยังมีฉลากประกอบตามลักษณะที่จินตนาการขึ้นด้วย เช่น “ฉลากขี้มั่ว” ติดอยู่กับช่อลูกอมในรูปทรงที่ดัดแปลงมาจากชิงช้าสวรรค์ ดังนั้น “ฉลากขี้มั่ว” จึงแทนค่าความสุขสนุกสนานของเด็กที่มีต่อการเล่นชิงช้าสวรรค์

รูปทรงชุดบรรจุกัณฑ์



เจดีย์คุณนาย สาวแก่ ภรรยาหลวง

รูปทรง 3 เหลี่ยมเหล่านี้ เป็นรูปทรงของกล่องเจดีย์พร้อมคิม ผสมผงบูกรตต่างๆซึ่งมีรูปผู้หญิงช้วนที่มีอาภักปกริยาแตกต่างกันออกไป แสดงชนิดของรชาติในแต่ละกล่องของเจดีย์ และแทนความรู้สึทที่มีต่อคุณนายที่มีบุคลิก รูปร่างใหญ่ และแต่งตัวเกินความจำเป็น สาวแก่ มีบุคลิกที่กระฉับกระเฉง ทนสมัยและสดใส และผู้เป็นภรรยาหลวงที่มีลัษณะ เป็นผู้มื่อารมณัคุณเลียว บั้งตั้งและหวงสามี เปรียบเสมือนนางผีเสื้อสมุทร



ขนมโก๋ข้าวอ่อนอิหนู

“ขนมโก๋ข้าวอ่อนอิหนู” ประกอบด้วยส่วนที่เป็นตัวขนมและส่วนที่เป็นบรรจุภัณฑ์ ตัวขนมที่ขึ้นออกมาจากกล่อง จะเป็นเรือขาของสตรีที่เรียกกันว่า “อิหนู” เรือขาเหล่านี้ อยู่ภายใต้ถ่วงน่องลีต่างๆ ส่วนบรรจุภัณฑ์จะเป็นรูปลำตัวและเสื้อผ้าที่โชว์สัดส่วน ทั้งตัวขนมและส่วนบรรจุภัณฑ์นี้จะทำหน้าที่ร่วมกัน แสดงรูปร่างของ “อิหนู” ที่ดึงดูดใจต่อเพศตรงข้าม



ขนมอบกรอบนายทุน นักโกงเมือง และคนโรคจิต

ขนมชนิดนี้เป็นรูปทรงของกล่องขนมปังแท่งอบกรอบรสนายทุน นักโกงเมืองและผู้มีความผิดปกติทางจิต

ขมนนายทุน จะเป็นกล่องที่แสดงลักษณะของคนทีคิดแต่เพียงกำไร จึงแสดงด้วยใบหน้าทีกรุ่นคิดถึงผลประโยชน์ พร้อมทั้งกำเงินไว้ในมือทั้ง 2 ข้าง

ขมนนักโกงเมือง จะแสดงถึงลักษณะของนักการเมืองทีชอบโกงกิน ใบหน้าแสดงความเจ้าเล่ห์ คิดแต่หาผลประโยชน์ โดยใบมือจะถือซองและสูม เอาไว้สำหรับโกงกินบ้านเมือง

ขมนคนโรคจิต แสดงลักษณะของผู้มีความผิดปกติทางจิต โดยใบหน้าจะแสดงออกถึงความหมกหมุ่นภายในจิตใจ ส่วนทีเสื้อผ่าและมือ นั้นจะมีชุดชั้นในสตรีพาดอยู่ แสดงให้เห็นถึงความหมกหมุ่นในเรื่องเพศ



สีในผลงานเมนูบาจรีย์ โดยรวมจะเป็นสีในวรรณะอุ่น มีสีในวรรณะเย็นเพียงสัดส่วนที่น้อย เพื่อเสริมให้โครงสร้างทั้งหมดมีความชัดเจนในเรื่องของความสดใส กระฉ่างชัด อันจะส่งผลให้เกิดความน่าสนใจ เกิดความดึงดูดใจต่อชนมเหล่านี้

วิเคราะห์การจัดองค์ประกอบศิลป์

การจัดองค์ประกอบในผลงาน “เมนูบาจรีย์” ได้ใช้หลักการจัด 5 วิธีในการสร้างให้ภาพรวมมีความเป็นเอกภาพคือ ความกลมกลืน (Harmony) ความหลากหลาย (Variety) ความสมดุลย์ (Balance) สัดส่วน (Proportion) และความเป็นเด่น (Dominance) ดังรายละเอียดต่อไปนี้



1. ความกลมกลืน (Harmony) รูปทรงมีความกลมกลืนกัน เพราะรูปทรงโดยรวมออกแบบให้มีลักษณะอิสระเกือบทุกรูปทรง เช่นเดียวกับกรใช้สี ได้จัดวางสีทุกสีที่ใช้ลงในทุกรูปทรง เพื่อให้เกิดความกลมกลืนเป็นหน่วยเดียวกันทั้งชุดงาน

2. ความหลากหลาย (Variety) รูปทรงของขนมมีความหลากหลายทั้งรูปทรง 3 มิติ ซึ่งเป็นรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ เช่น 3 เหลี่ยม 4 เหลี่ยม และรูปทรงที่พิมพ์ลงบนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งได้แก่ ใบหน้าคน ส่วนของร่างกาย รวมทั้งรูปทรงโครงสร้างอิสระต่างๆของช่อท็อฟฟี่ (ลูกอม) และแท่งอมขี้ม เป็นต้นนอกจากนี้สีที่ใช้จะใช้สีที่มีความหลากหลายซึ่งเป็นสีที่อยู่ทั้งในวรรณะอุ่นและวรรณะเย็น

3. ความสมดุลย์ (Balance) การจัดวางทั้งหมดมีความสมดุลย์ ขึ้นวางขนมจัดวางแบบสมดุลย์เท่ากัน และเหมือนกันทั้ง 2 ข้าง ส่วนขึ้นขนมรูปทรงต่างๆได้จัดวางให้เกิดความสมดุลย์โดยการถ่วงดุลย์กันด้วยขนาดของกล่องขนม และสีสดใสที่กระจายวางไว้ทั่วทั้งชุดงาน นอกจากนี้ยังจัดวางความเข้มจัดของสีไว้ตรงตำแหน่งปลายสุดของชั้นวาง (ชั้นล่าง) เพื่อให้เกิดความสมดุลย์กันทั้งด้านซ้ายและขวาของชุดงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. สัดส่วน (Proportion) งานชุดนี้ได้สร้างให้รูปทรงต่างๆมีขนาดและสัดส่วนต่างกัน รูปทรงที่มีความสูงและมีขนาดใหญ่จะมีสัดส่วนที่น้อยกว่ารูปทรงที่มีขนาดเล็ก สีในวรรณะเย็นจะมีสัดส่วนน้อยกว่าสีในวรรณะอุ่น การจัดสัดส่วนที่ไม่เท่ากันนี้ ก็เป็นการสร้างให้ภาพรวมของผลงานไม่เกิดความจำเจและน่าเบื่อ

5. ความเป็นเด่น (Dominance) กำหนดให้รูปทรงข้อลุทอม (#1 2 3) และกล่องขนม (#4 5) มีขนาดใหญ่แตกต่างจากรูปทรงอื่น เพื่อสร้างความเป็นเด่น และสร้างเมื่อดลุทอมต่างๆ ตลอดจนขนมถูกก็ให้มีขนาดเล็กกว่าเพื่อเป็นส่วนที่ช่วยให้กล่องขนมและข้อลุทอม มีความเป็นเด่นชัดเจนขึ้น นอกจากนี้สีที่ใช้ ได้ใช้สีวรรณะเย็นในปริมาณที่น้อย เพื่อเสริมให้สีวรรณะอุ่นซึ่งมีปริมาณมากกว่ามีความเป็นเด่น



บทที่ 5

บทสรุป

ผลงานศิลปะชุด “เมนูบาจรีย์” เป็นเรื่องราวของขนมที่สอดแทรกการประชดประชัน และความตลกขบขัน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะสร้างรอยยิ้มและความสุขให้กับทุกคน

ผลงานชุดนี้ได้ใช้กระบวนการภาพพิมพ์ลิโทกราฟี (Lithography) และการพิมพ์โมโนพริ้นท์ (Mo-no Print) ประกอบร่วมกันในชิ้นงาน 3 มิติ นำเสนอเป็นศิลปะแบบจัดวาง (Installation Art) ขนาดย่อมประกอบด้วย ชิ้นงานย่อยจำนวน 11 ชิ้น ซึ่งเลือกสรรมาจากภาพร่างจำนวน 18 ชิ้น ทำการพัฒนาและแก้ปัญหาอย่างต่อเนื่องในทุกชิ้นงาน เพื่อให้ตรงตามแนวความคิด และผลงานชุด “เมนูบาจรีย์” ได้สำเร็จตรงตามวัตถุประสงค์ที่ข้าพเจ้าตั้งไว้

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาที่เกิดขึ้นในงานนั้น เกิดจากการจัดทำภาพร่างโดยรวม ไม่ได้กำหนดขนาดและพื้นที่ ชิ้นงานให้เกิดความลงตัวก่อน เมื่อจัดวางผลงานออกมาจริงจึงเกิดปัญหาของที่ว่างระหว่างชิ้นงานมีมาก และรูปทรงที่มันั้น ส่วนมากเป็นชิ้นงานย่อย ขาดรูปทรงใหญ่มาช่วยในงาน

ข้อเสนอแนะ ควรกำหนดสถานที่และขอบเขตที่จะใช้ในงาน ให้ชัดเจน ทั้งขนาดของผลงานโดยรวมและลักษณะการจัดวาง เพื่อสะดวกต่อการจัดวางชิ้นงานที่สมบูรณ์ในขั้นตอนสุดท้าย

บรรณานุกรม

- แม่บ้าน. อาชีพแก่นขนมไทย. กรุงเทพฯ:บริษัทแม่บ้านจำกัด.
- ศรีสมร คงพันธ์และมณี สุวรรณผ่อง. ตำราอาหารคาว-หวานเล่ม 10.
กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- สำนักพิมพ์แสงแดด. ตำราขนมหวาน.กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดดจำกัด.
- Clark ,David E. Sunset Pie & Pastries.California:Lane Publishing co,1986.
- Jenne,Gerhard. Decoraping cake&cookies. Great Britain:Ryland Peters&Small,1998.
- Lorenz,Joanna. 500Fabulous cake and bakes. London:Anness Publishing Ltd.,1996.
- Parmesani,Loredana. Art of the Twentieth Century, Italy;Skira Editor S.P.A., 1998.





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
แม้ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลงานศิลปะ

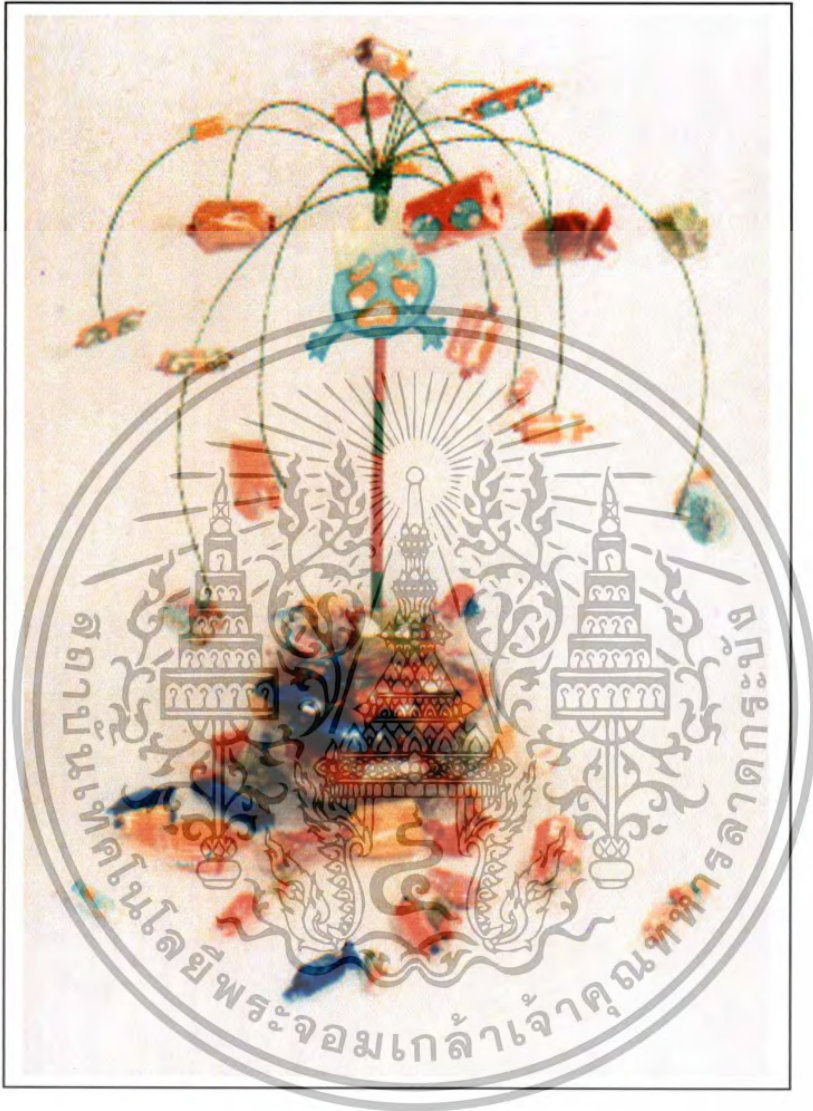


เมนูบาจรีช, 2544

ภาพพิมพ์สื่อผสมลิโทกราฟ (Lithograph) โมโนพริ้นท์ (Mo-no Print) และปฏิมากรรม ดินเผือกกระดาษ
ขนาดประมาณ 250x500x45 เซนติเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
แม้ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนรายละเอียดของผลงาน
ชุดช่อลูกอม



ช่อลูกอม “สติแตก”

ขนาด 80x50x50 เซนติเมตร



ช่อลูกอม “จี๊แย”

ขนาด 85x30 เซนติเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ซุงซ่าสรวงศ์

ขนาด 80x45 เซนติเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชุดขนมไทย

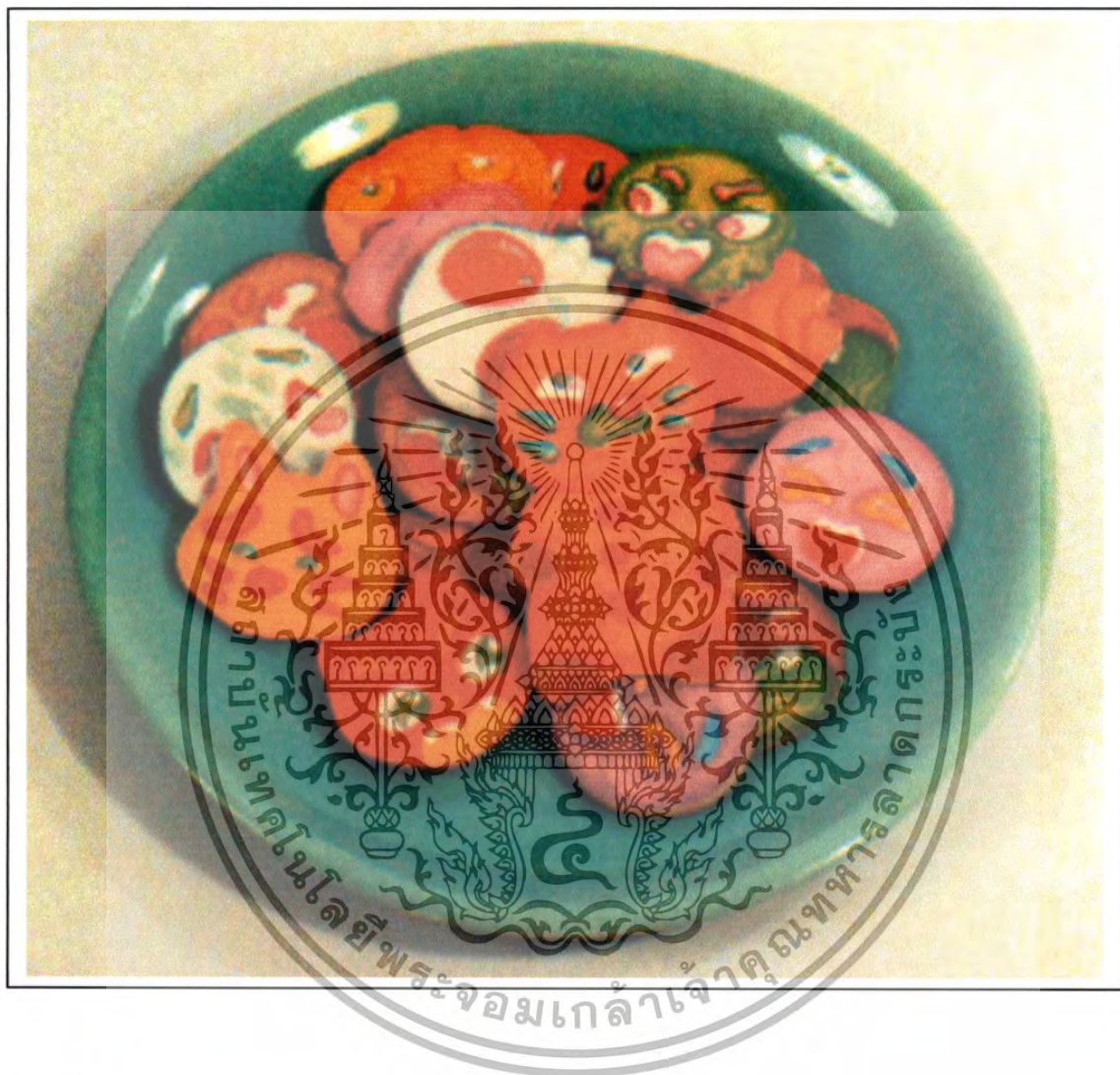


“ขนมไทย”

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 30 เซนติเมตร

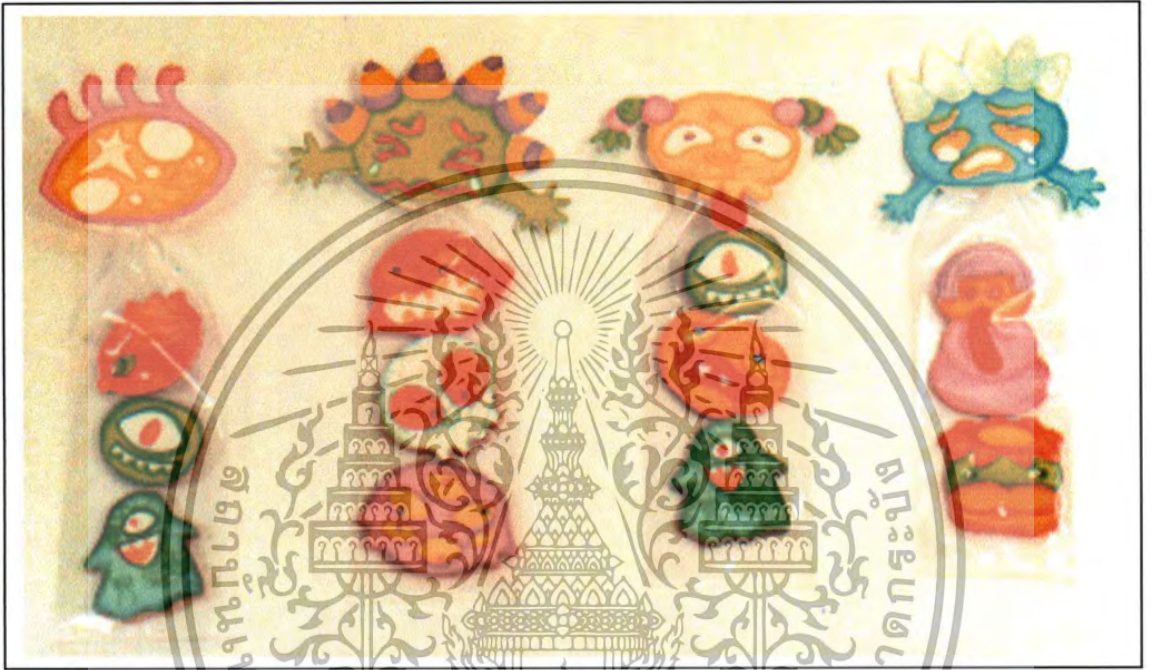
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชุดขนมลูกกั



“ลูกกัที่พี่น้อง”

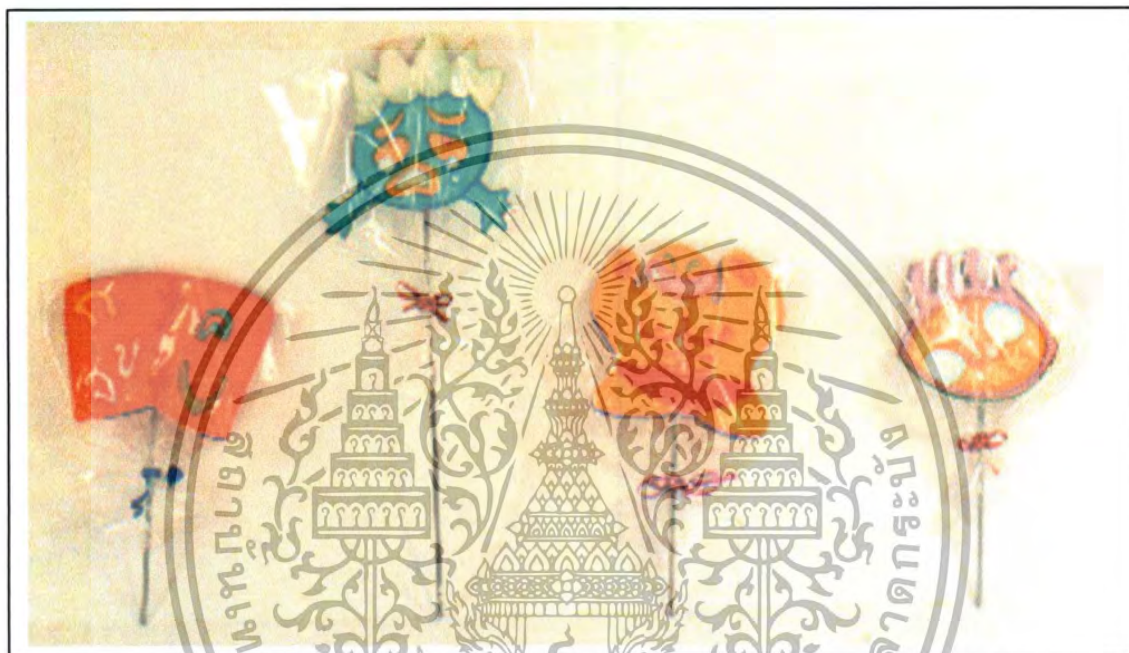
ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 30 เซนติเมตร



“ตุ๊กกั๋วหวีดสยอง”

ขนาดแต่ละหน่วยประมาณ 24x7.5เซนติเมตร

ชุดอมยิ้ม



อมยิ้มฉลาดล้ำ

อมยิ้มน้ำตานอง

อมยิ้มล้ำลึก

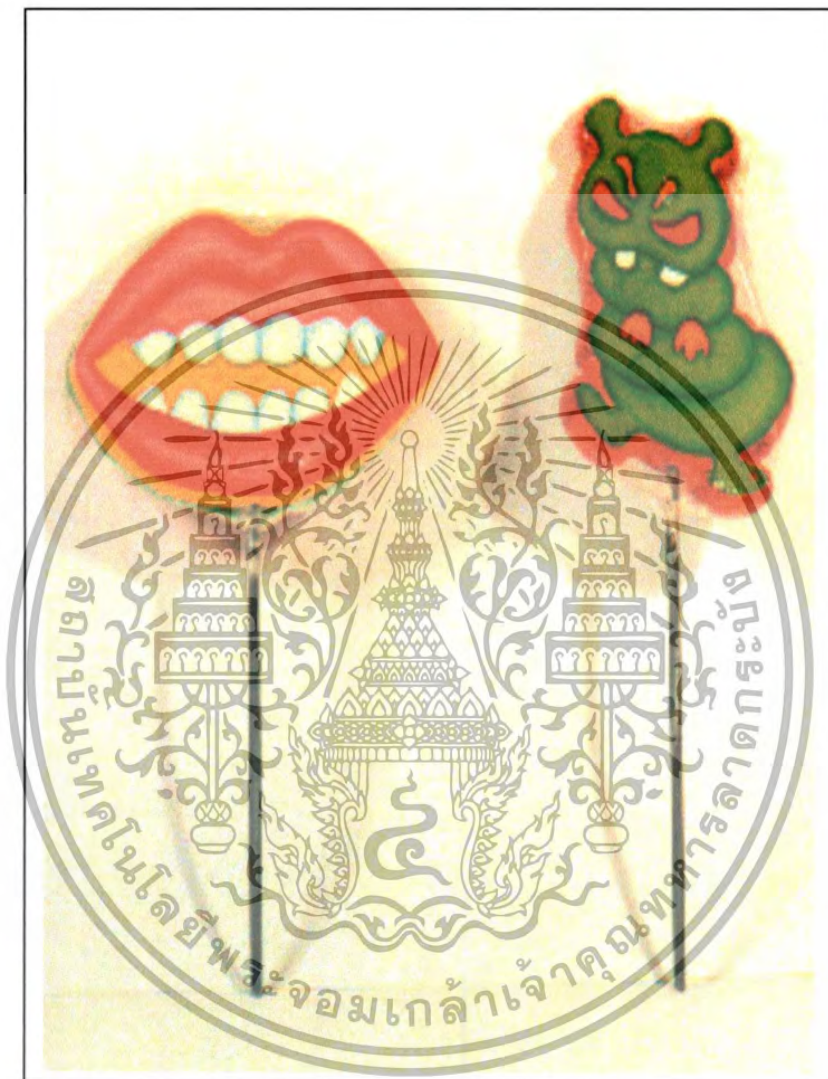
อมยิ้มตาใส

“อมยิ้มน้ำตานอง”

ขนาด 20x12 เซนติเมตร

“อมยิ้มฉลาดล้ำ ล้ำลึก ตาใส”

ขนาดแต่หน่วยประมาณ 15x13 เซนติเมตร



อมยิ้มร่ำเริง

อมยิ้มแมงกินพัน

“อมยิ้มร่ำเริง”

ขนาด 26x16 เซนติเมตร

“อมยิ้มแมงกินพัน”

ขนาด 29x10.5 เซนติเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชุดบรรจุภัณฑ์



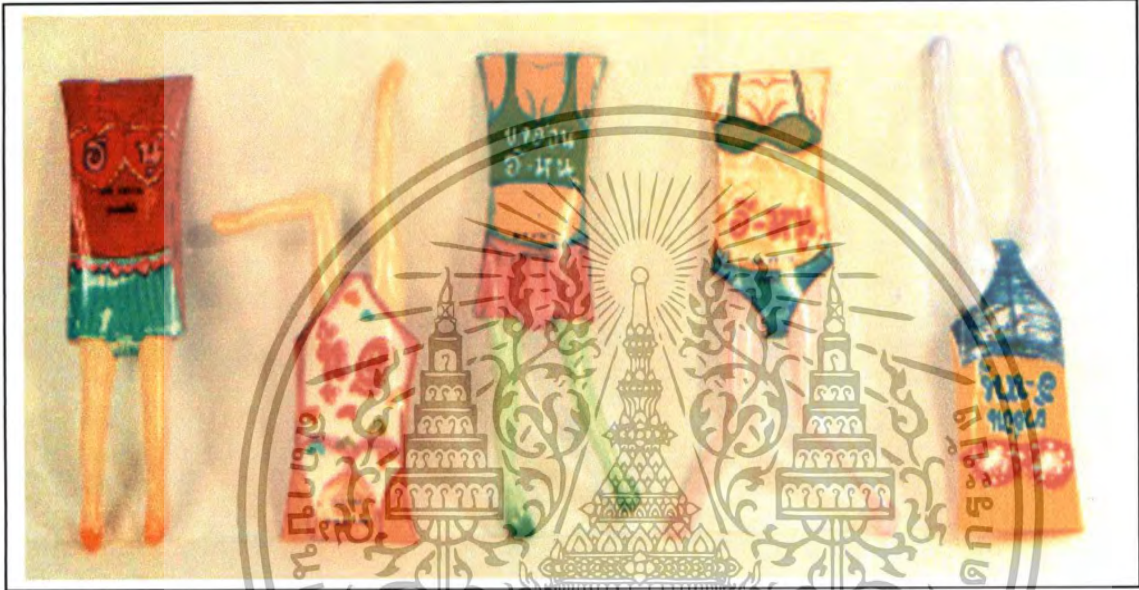
เมียหลวง

สาวแก่

คุณนาย

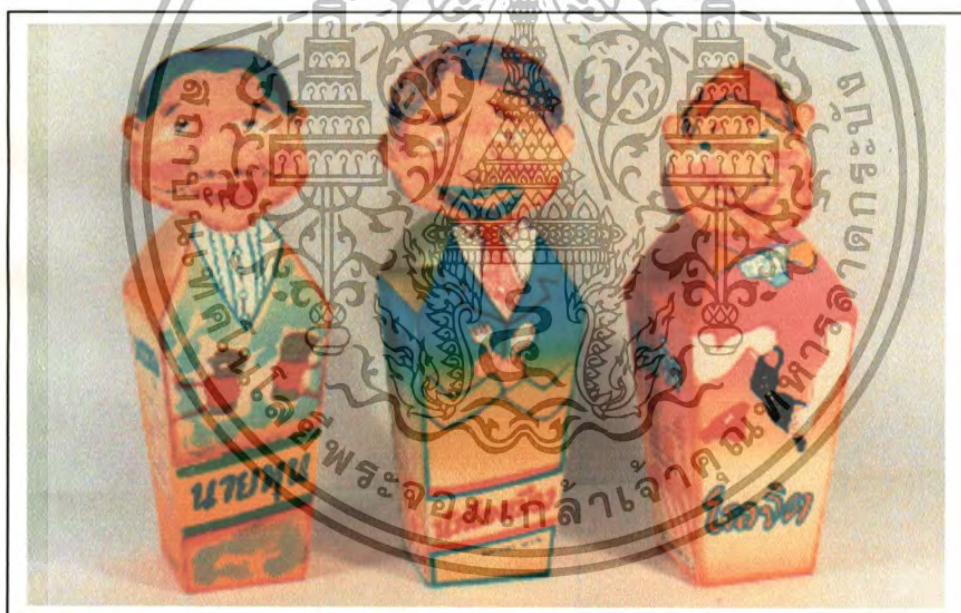
“เจดีย์พร้อมดื่มนมผสมผงบุกเมียหลวง สาวแก่ คุณนาย”

ขนาดแต่ละหน่วยประมาณ 25x25x25 เซนติเมตร



“ขนมโก๋ขาอ่อนอีหนู”

ขนาดแต่ละหน่วยประมาณ 20x8.5 เซนติเมตร



ชุดที่ 2

“ขนมปังแต่งอบกรอบนายทุน นักโงงเมือง โรจจิต”

ชุดที่ 1 ขนาดแต่ละหน่วยประมาณ 30x12x12 เซนติเมตร

ชุดที่ 2 ขนาดแต่ละหน่วยประมาณ 35x12x12 เซนติเมตร

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ นางสาวมาจรีย์ เซาวนปรีชา
เกิด 13 สิงหาคม 2524 จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ที่อยู่ 12/46 ซอยชินเขต 1/34 ถนนงามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ

ประวัติการศึกษา

- โรงเรียนสตรีวิทยา
- ภาควิชา วิจารณ์ศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ประวัติการแสดงผลงาน

- 2541 ร่วมแสดงผลงานจิตรกรรมภาพทะเลชุมพร ภาควิชาวิจารณ์ศิลป์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- 2541 ร่วมแสดงผลงาน smallprint ครั้งที่2 ภาควิชาวิจารณ์ศิลป์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- 2541 ร่วมแสดงผลงาน smallprint ณ.ร้านนางกอก
- 2542 ร่วมแสดงผลงานจิตรกรรมภาพเขาใหญ่ภาควิชาวิจารณ์ศิลป์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- 2542 ร่วมแสดงผลงาน smallprint ครั้งที่2 ภาควิชาวิจารณ์ศิลป์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง