

ความตายที่หอมหวาน

Death of Sweetest

นางสาว ญาดา อัครกกาญจนสุภา

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาจิตรกรรม

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

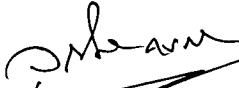
ปีการศึกษา 2557-2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้
ศิลปนิพนธ์ ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

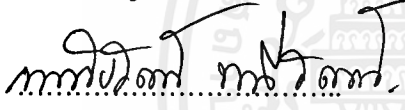
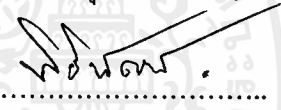
.....คณบดี คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการตรวจศิลปนิพนธ์


.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วุฒิกร คงคา) ประธานกรรมการ

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มล.บุศยมาศ นันทวัน) กรรมการ 
.....
(อาจารย์คมสัน หนูเขียว) กรรมการ


.....
(อาจารย์อัฐพร นิมมาลัยแก้ว) กรรมการ 
.....
(อาจารย์อนุพงษ์ จันทร) กรรมการ


.....
(อาจารย์หทัยรัตน์ มณีรัตน์) กรรมการ 
.....
(อาจารย์นิธิพัฒน์ หอยสังข์ทอง) กรรมการ


.....
(รองศาสตราจารย์อลิตา จันฝั่งเพชร) กรรมการและเลขานุการ

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มล.บุศยมาศ นันทวัน) อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์

หัวข้อศิลปนิพนธ์	ความตายที่หอมหวาน
	Death of Sweetest
ชื่อ	นางสาว ญาดา อัครกานูจนสุภา
รหัสนักศึกษา	54020431
สาขาวิชา	จิตรกรรม
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2557 - 2558
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.มล.บุศยมาศ นันทวัน

บทคัดย่อ

การดำรงชีวิตของมนุษย์ที่เกิดขึ้นในทุกช่วงวัย เวลาและความเป็นพื้นที่มีผลต่อประสบการณ์และความรู้สึกของมนุษย์เพราะมนุษย์เรียนรู้สิ่งต่างๆรอบตัวอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นความเป็นสภาพแวดล้อมจึงมีผลต่อ พฤติกรรม รูปแบบการใช้ชีวิต แนวความคิด วัฒนธรรม ประเพณี ภาษา หรือแม้แต่อาหารก็จะแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของพื้นที่ต่างๆ ข้าพเจ้าได้ใช้ชีวิตอยู่ในสภาพสังคมที่เรียบง่ายแบบฉบับคนต่างจังหวัดที่ใกล้ชิดกับย่านชุมชนของตลาดสด สัตว์มากมายหลายชนิดถูกเชือดและชำแหละเพื่อเตรียมเป็นวัตถุดิบในช่วงเวลานั้นการได้พบเห็นปฏิกิริยาของผู้คนมากมายหลากหลายแบบในการแสดงออกต่อวัตถุดิบที่อยู่ตรงหน้าในพื้นที่ของตลาดสด ทำข้าพเจ้าเกิดความสะเทือนใจจากภาพในช่วงเวลานั้น เกิดขึ้นกลายเป็นแนวคิดสร้างสรรค์ที่จะสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่มีผลต่อเรียนรู้และประสบการณ์ของมนุษย์ ข้าพเจ้าจึงสนใจและนำประสบการณ์ชีวิตของข้าพเจ้าทั้งหมดนี้มาเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน

จากการพัฒนาทางความคิดสร้างสรรค์ผลงาน มีการพัฒนาแนวความคิดมากขึ้น นอกจากประสบการณ์โดยตรงที่รับมาจากพื้นที่และความทรงจำด้วยเทคนิคสื่อผสมที่ใช้และวัตถุดิบต่างๆมารองรับความคิดในการสื่อความหมายผลงานให้มีความและรูปลักษณะที่สมบูรณ์และสามารถสร้างแรงปะทะต่อสายตา ทำให้เกิดอารมณ์สะเทือนใจ สร้างความรู้สึกและประสบการณ์แบบใหม่ให้กับผู้ชมผลงานศิลปะ

การนำเสนอโดยการจัดวางให้ผลงานทุกชิ้นสอดคล้องกันโดยนำเสนอ ความแตกต่างจากการมองเห็นของวัตถุดิบทั้งสองแบบ คาว หวาน ทำให้เกิดรู้สึกตรงกันข้ามเป็นความแตกต่างโดยสิ้นเชิงเพื่อถ่ายทอดความรู้สึกสะเทือนใจและนำเสนอประสบการณ์แบบใหม่ออกมาในรูปแบบของกรรมวิธีการทำเบเกอรี่เพื่อให้สอดคล้องกับแนวความคิดและสะท้อนอารมณ์ความรู้สึกสะเทือนใจที่ข้าพเจ้าต้องการถ่ายทอด

กิตติกรรมประกาศ

ศิลปินพินธ์ชุดความตายที่หอมหวานนี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.มล.นุศยมาศ นันทวัน ที่ให้ความช่วยเหลือ ให้คำชี้แนะช่วยแก้ปัญหา ตลอดจนให้ความรู้และประสบการณ์ที่ดีแก่ข้าพเจ้า ข้าพเจ้ารู้สึกซาบซึ้งในความกรุณา จึงขอกราบขอบพระคุณอาจารย์เป็นอย่างสูง ที่ช่วยให้ข้าพเจ้าทำศิลปะพินธ์ชุดนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่ให้คำปรึกษาและคำแนะนำต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานชุดนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งขอขอบพระคุณบิดา มารดา ที่มีความกรุณาดูแลเอาใจใส่รวมทั้งให้กำลังใจ และทุนทรัพย์ในการทำงานมาโดยตลอด

สำหรับคุณงามความดีอันใดที่เกิดจากศิลปินพินธ์ฉบับนี้ ข้าพเจ้าขอมอบให้กับบิดามารดา ซึ่งเป็นที่รักและเคารพยิ่ง ตลอดจนครูอาจารย์ที่เคารพทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ที่ดีให้แก่ข้าพเจ้า

ญาดา อัจฉกัญจนสุภา

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญภาพประกอบ	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญของโครงการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	3
1.3 ขอบเขตของโครงการ	3
บทที่ 2 ที่มาและแนวความคิดสร้างสรรค์	4
2.1 อิทธิพลที่ได้รับจากสภาพแวดล้อม	4
2.2 อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน	8
2.3 แนวความคิดสร้างสรรค์	11
บทที่ 3 วิธีดำเนินการสร้างสรรค์	12
3.1 ภาพร่างและการพัฒนาภาพร่าง	12
3.2 กระบวนการสร้างงาน	18
บทที่ 4 วิเคราะห์การสร้างสรรค์	19
4.1 วิเคราะห์ทัศนธาตุ	19
4.2 วิเคราะห์การจัดองค์ประกอบภาพ	21
บทที่ 5 บทสรุป	25
บรรณานุกรม	26
ภาพผลงานศิลปะ	27
ประวัติผู้เขียน	36

สารบัญภาพประกอบ

รูปที่		หน้า
1.	อิทธิพลจากสภาพแวดล้อม 1	5
2.	อิทธิพลจากสภาพแวดล้อม 2	5
3.	อิทธิพลจากสภาพแวดล้อม 3	5
4.	อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน 1	6
5.	อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน 2	7
6.	อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน 3	7
7.	ภาพร่างชุดที่ 1	9
8.	ภาพร่างชุดที่ 2	14
9.	ภาพร่างชุดที่ 3	16
10.	ภาพผลงานศิลปะ	27



บทที่ 1

บทนำ

เมื่อพูดถึงศิลปะ ข้าพเจ้ามักจะนึกถึงความงาม แต่ความงามในที่นี้เป็นเรื่องของคุณค่า (Value) ที่เป็นคุณค่าทางสุนทรียะ แตกต่างจากคุณค่าทางเศรษฐกิจที่เป็นราคาของวัตถุแต่เป็นคุณค่าต่อจิตใจ ความงามเกิดขึ้นด้วยอารมณ์มิใช่ด้วยเหตุผล ความคิดหรือข้อเท็จจริง ความงามนั้นเกี่ยวข้องกับวัตถุก็จริงแต่มิได้เริ่มที่วัตถุแต่เริ่มที่อารมณ์ของคน ดังนั้น ความงามจึงเป็นอารมณ์ก่อให้เกิดความสุขกับมนุษย์ ซึ่งได้แก่ ความดี ความงาม และความจริง ผู้ที่ยอมรับและเห็นในคุณค่าของทั้งสามสิ่งนี้จะเป็นผู้มีความสุข เนื่องจากความงามเป็นอารมณ์ เป็นสิ่งที่อยู่ในความรู้สึก นึกคิด ความงามจึงเป็นนามธรรม ดังนั้น การสร้างสรรค์งานศิลปะ ก็เป็นการถ่ายทอดความงามผ่านสื่อวัสดุต่างๆออกมาเพื่อให้ผู้อื่นได้สัมผัสได้พบเห็นได้รับรู้ สื่อต่างๆจะเป็นตัวกระตุ้นให้ผู้ชม เกิดอารมณ์ทางความงามที่แตกต่างกันตามค่านิยมของแต่ละบุคคล งานศิลปะสามารถสร้างความพึงพอใจในความงามแก่ผู้ชมหรือสามารถสร้างความสะเทือนใจด้วย ในความคิดของข้าพเจ้า อารมณ์ทางสุนทรียะของผลงานศิลปะนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท อันได้แก่ ความงามทางกาย (Physical Beauty) เป็นความงามของรูปทรงที่กำหนดเรื่องราวหรือเกิดจากการ ประสานกลมกลืนกันของทัศนธาตุเป็นผลจากการจัดองค์ประกอบทางศิลปะ และความงามทางใจ (Moral Beauty) ได้แก่ ความรู้สึกหรืออารมณ์ที่แสดงออกมาจากงานศิลปะหรือที่ผู้ชมสัมผัสได้จากงานศิลปะนั้นๆ ความงามเป็นสิ่งที่แสดงออกได้แม้ในสิ่งที่น่าเกลียดเหมือนดังที่มีอยู่ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานที่ว่า ศิลปะ คือ ผลแห่งความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ที่แสดงออกมาในรูปลักษณะต่างๆ ให้ปรากฏซึ่งสุนทรียภาพความประทับใจหรือความสะเทือนอารมณ์ ความอัจฉริยภาพ พุทธิปัญญา ประสบการณ์ รสนิยมและทักษะของแต่ละคน เพื่อความพอใจ ความรื่นรมย์ ขนบธรรมเนียม จารีตประเพณีหรือความเชื่อทางศาสนา (พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน,2530)

1.1 ความสำคัญของโครงการ

สังคมไทยเป็นสังคมที่อยู่กันอย่างเรียบง่ายวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารของคนไทยจึงเรียบง่าย แต่ในสังคมปัจจุบันได้รับเอาค่านิยมจากต่างชาติเข้ามารวมไปถึงอาหารจากต่างชาติ ทำให้รสนิยมในการบริโภคของคนไทยเปลี่ยนไปตามสภาพสังคม แต่สำหรับชนมหวานนั้นสังคมไทยได้รับเอาวัฒนธรรมในการทำและบริโภคมานานจนขนบหลายสูตรของต่างชาติถูกดัดแปลงและกลายมาเป็นขนมไทยในปัจจุบัน ขนมแต่ละชนิดก็มีกรรมวิธีในการทำที่แตกต่างกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ออกไปรวมไปถึงวิธีการรับประทานเนื่องในโอกาสต่างๆ สังคมเราจึงมีความหลากหลายในการเลือกบริโภคเพราะมีหลายปัจจัยทั้งในการเลือกมากขึ้นยกตัวอย่างเช่น ความนิยมของยี่ห้อขนมรูปลักษณะที่นำรับประทาน รสชาติที่อร่อยถูกใจ ด้วยปัจจัยเหล่านี้ทำให้เกิดการเรียนรู้และจดจำยี่ห้อหรือรูปลักษณะของขนมที่ชอบ ทั้งนี้เพราะการดำรงชีวิตของมนุษย์ที่เกิดขึ้นในทุกๆ ช่วงวัยซึ่งเวลาและความเป็นพื้น มีผลต่อประสบการณ์และความรู้สึกของมนุษย์ทำให้สิ่งที่ได้สัมผัสที่เกิดขึ้น ณ ขณะนั้น ไม่ว่าจะอยู่ในช่วงวัยใดก็ตาม การเรียนรู้เหล่านั้นจะทำให้สมองของมนุษย์จดจำไปโดยอัตโนมัติว่าสิ่งนี้เป็นอย่างไร สิ่งนั้นเป็นอย่างนั้นและจะกำหนดมาตรฐานของสิ่งต่างๆ ไปโดยปริยาย อีกทั้งปฏิภิกิริยาที่แสดงออกมาเมื่อเห็นสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ และเป็นไปโดยธรรมชาติยกตัวอย่างเช่น เมื่อข้าพเจ้าเห็นแมลงสาบโดยส่วนมากมนุษย์เราจะหลีกเลี่ยงที่จะเข้าไปใกล้ซึ่งแต่ละอาจจะมีประสบการณ์ที่แตกต่างกัน ทั้งการที่มันบินไล่ หรือบางคนไม่ชอบรูปร่างหน้าตาของมัน แต่โดยสัญชาตญาณแล้วมนุษย์มีการเรียนรู้มาแต่อดีตว่าสัตว์ชนิดนี้มีเชื้อโรคและสกปรกนั้นจึงเป็นเหตุผลหลักที่มนุษย์เลือกที่จะหลีกเลี่ยงที่จะเข้าไปใกล้แมลงสาบและมีการแสดงกิริยาที่แสดงออกอย่างชัดเจน

เช่นเดียวกันกับที่มนุษย์เรียนรู้เรื่องของความตาย ความตายนั้นไม่ใช่เรื่องที่น่ายินดีนักสำหรับมนุษย์เรา และเป็นเรื่องที่น่าเศร้าสลดใจเสียมากกว่า ดังนั้นมนุษย์เราจึงมีการแสดงปฏิภิกิริยาต่อสิ่งที่พบเห็น ณ เวลานั้นออกมา ยกตัวอย่างเช่น เมื่อข้าพเจ้าเห็นเนื้อสุกรที่วางขายอยู่ในห้างสรรพสินค้าข้าพเจ้าจะไม่มีปฏิภิกิริยาต่อเนื้อสุกรและสามารถเลือกซื้อได้อย่างปกติ แต่กลับกันเมื่อข้าพเจ้าเห็นภาพของสุกรที่ถูกเชือดในขณะที่มีชีวิตอยู่ข้าพเจ้าจะรู้สึกสะเทือนใจกับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ทำให้เห็นถึงความแตกต่างของปฏิภิกิริยาที่แสดงออกอย่างชัดเจนเมื่อเทียบกับเหตุการณ์ที่ข้าพเจ้าพบเห็นขนมหวานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นลูกอมหรือขนมเค้ก ข้าพเจ้าจะรู้สึกประทับใจต่อรูปลักษณะของขนมเหล่านั้นที่ชวนให้รับประทาน ข้าพเจ้าสามารถสังเกตถึงผู้คนมากมายที่แสดงพฤติกรรม อารมณ์ ออกมาอย่างชัดเจนและใกล้เคียงกับพฤติกรรมที่ข้าพเจ้าแสดงออกมา ทั้งนี้เพราะสภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์นั้นมีวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารที่แตกต่างจากอดีตที่ “กินเพื่ออยู่กลายเป็นอยู่เพื่อกิน” ทั้งได้รับอิทธิพลการทำขนมหวานจากชาติตะวันตกผู้คนมากมายจึงหลงใหลในรูปลักษณะหน้าตาที่ชวนรับประทานรวมถึงรสชาติที่หอมหวานของขนมเหล่านั้น

ข้าพเจ้าได้พบเห็นปฏิภิกิริยาของผู้คนมากมายหลากหลายแบบในการแสดงออกต่อวัตถุ癖ที่อยู่ตรงหน้าในพื้นที่ของตลาดสด ทำให้ข้าพเจ้าเกิดความสนใจต่อปฏิภิกิริยาเหล่านั้นของผู้คนและความสะเทือนใจที่เกิดขึ้นกลายเป็นแนวคิดสร้างสรรค์ที่จะสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่มีผลต่อเรียนรู้และประสบการณ์ของมนุษย์ และสอดคล้องกับแนวคิดของขนมเค้กที่ดูควแต่ก็กินได้ สื่อให้อย่ายึดติดกับรูปลักษณะภายนอก

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อถ่ายทอดความเป็นอาหารในแบบฉบับของข้าพเจ้าโดยการสร้างสรรค์ผลงานเป็นเนื้อหาบนเค้กให้สอดคล้องกับแนวคิดและทัศนคติและยังสะท้อนอารมณ์ความรู้สึกของสภาพสังคมในการบริโภคอาหารออกมาให้ชัดเจน
2. เพื่อใช้เป็นสื่อในการแสดงออกเป็นผลงานศิลปะแล้วเข้าเกี่ยวข้องกับประสบการณ์ของผู้ชมงาน
3. เพื่อค้นหาแนวทางและเทคนิคสร้างสรรค์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1. ผลงานสร้างสรรค์เป็นรูปทรงของสัตว์ต่างเช่น ไก่ กบ เครื่องในสัตว์
2. นำเสนอผลงานสร้างสรรค์ในรูปแบบศิลปะแบบจัดวาง (Installation)
3. ผลงานสร้างสรรค์มีจำนวนทั้งหมด 1 ชุด ประกอบด้วย
 - ผลงานที่เลียนแบบรูปทรงของไก่ 8 ชิ้น
 - ผลงานที่เลียนแบบรูปทรงของกบ 6 ชิ้น
 - ผลงานที่เลียนแบบรูปทรงของเนื้อ 6 ชิ้น
 - ผลงานที่เลียนแบบรูปทรงของเครื่องในสัตว์ 25 ชิ้น

บทที่ 2

ที่มาและแนวความคิดสร้างสรรค์

การดำรงชีวิตของมนุษย์ที่เกิดขึ้นในทุกช่วงวัยซึ่งเวลาและความเป็นพื้นที่มีผลต่อประสบการณ์ และความรู้สึกของมนุษย์เพราะมนุษย์เรียนรู้สิ่งต่างๆรอบตัวอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นความเป็น สภาพแวดล้อมจึงมีผลต่อ พฤติกรรม รูปแบบการใช้ชีวิต แนวความคิด วัฒนธรรม ประเพณี ภาษา หรือแม้แต่อาหารก็จะแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของพื้นที่ต่างๆ ข้าพเจ้าได้ใช้ชีวิตอยู่ใน สภาพสังคมที่เรียบง่ายแบบฉบับคนต่างจังหวัดที่ใกล้ชิดกับย่านชุมชนของตลาดสด ทั้งตลาด เข้าตลาดเย็น ตลาดนัดหรือคลองถม ได้ ด้วยสภาพแวดล้อมเหล่านี้ทำให้ข้าพเจ้าได้พบเจอกับ ผู้คนมากมาย เมื่อครอบครัวของข้าพเจ้าได้เปลี่ยนอาชีพมาทำร้านเบเกอรี่ทำให้ข้าพเจ้าได้สังเกตถึง ความแตกต่างของวัตถุดิบสองแบบ ของคาวจากในพื้นที่และของหวานที่วางขายอยู่ในพื้นที่ เดียวกัน ทำให้เกิดรู้สึกตรงกันข้ามเป็นความแตกต่างโดยสิ้นเชิงของวัตถุดิบ ต่อมาข้าพเจ้าได้มี โอกาสย้ายมาศึกษาต่อในเมืองใหญ่สภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ข้าพเจ้าต้องปรับตัวและ เรียนรู้ ด้วยสภาพสังคมแบบใหม่ ข้าพเจ้าได้พบเห็นสิ่งที่แตกต่างและแปลกใหม่ ทั้งรสนิยมของ ผู้คนในเมือง รูปแบบการใช้ชีวิต พฤติกรรมทางเลือกบริโภควมไปถึงพฤติกรรมที่ผู้คนมีต่อ รูปลักษณ์หน้าตาของอาหาร สิ่งต่างๆเหล่านี้ทำให้ข้าพเจ้ามองเห็นความแตกต่างของการใช้ชีวิตใน สภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน โดยมีปัจจัยทางสังคมเป็นตัวกำหนดค่านิยมในสังคมปัจจุบัน

2.1 อิทธิพลที่ได้รับจากสภาพแวดล้อม

ข้าพเจ้าได้รับแรงบันดาลใจมาจากอิทธิพลจากสภาพแวดล้อมที่ข้าพเจ้าอยู่อาศัยและมี ประสบการณ์ความทรงจำต่อพื้นที่ในชุมชนที่อยู่ ได้เห็นบรรยากาศของความเป็นตลาดสด ความ ใกล้ชิดของคนในชุมชน การใช้ชีวิตของผู้คนในพื้นที่ได้เห็นถึงความแตกต่างของวัตถุดิบมากมาย และประสบการณ์ที่สร้างความสะเทือนใจซึ่งได้รับมาจากการได้พบเห็นพ่อค้าปลาทุบหัวปลาหลาย สิบตัว เพื่อเตรียมเป็นวัตถุดิบให้กับผู้คนที่มาซื้อปลาในตลาดนำกลับไปประกอบอาหารให้กับคน ในครอบครัว ภาพของเหล่าสุกรที่ถูกบรรทุกออกมาจากโรงเชือดสัตว์ภาพของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น เหล่านี้ทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกสงสารและสะเทือนใจกับภาพที่เห็น ณ ขณะนั้น ซึ่งภาพเหตุการณ์ เหล่านี้เป็นสิ่งที่ข้าพเจ้าได้พบเห็นในชีวิตประจำวันของข้าพเจ้าเอง

สาเหตุที่ก่อเกิดความคิดสร้างสรรค์ผลงานมาจากการดำรงชีวิตของข้าพเจ้าประสบการณ์ต่างๆ ในแต่ละช่วงวัยและวันเวลา การได้สัมผัสและเห็นซึ่งความแตกต่างของวัตถุดิบที่อยู่ใกล้ๆกัน อาทิ เช่น ร้านขายขนมหวานที่ตั้งอยู่ใกล้กับร้านขายปลาสด เป็นต้น ความแตกต่างของวัตถุดิบสอง

แบบ คาว หวาน ทำให้เกิดรู้สึกตรงกันข้ามความแตกต่างโดยสิ้นเชิง ปฏิกริยาของผู้คนที่มิต่อวัตถุศิลปะต่างๆที่แสดงออกมาหลากหลายรูปแบบเพื่อตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่แตกต่างกันออกไปในรูปแบบของวัตถุศิลปะ

ด้วยเหตุนี้จากความสะเทือนใจในวัยเด็กทำให้ข้าพเจ้าเกิดแรงบันดาลใจและนำประสบการณ์โดยตรงที่เกิดขึ้นกับตัวเองมาสร้างสรรค์ นำเอาความสะเทือนใจมาถ่ายทอดเป็นผลงานศิลปะที่ต้องการทดสอบกับความรู้สึกของผู้คนทั้งจากประสบการณ์ต่างๆและการรับรู้ของแต่ละบุคคลโดยผ่านผลงานสร้างสรรค์ในชุดนี้



ภาพประกอบที่ 1 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาดา อัครกานญาจนสุภา, 2554
(ขนมบางส่วนจากร้านจะถูกนำมาวางขายที่ตลาดเย็น อ.แก่ง จ.ระยอง)



ภาพประกอบที่ 2 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาดา อัครกานญาจนสุภา, 2556
(ครอบครัวของข้าพเจ้ามีอาชีพหลักคือการขายขนมที่บ้านจึงเปิดเป็นร้านเบเกอรี่)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพประกอบที่ 3 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาณดา อัครกกาญจนสุภา, 2556
(ขนมเค้กที่จะนำไปขายหน้าร้าน)



ภาพประกอบที่ 4 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาณดา อัครกกาญจนสุภา, 2556
(ขนมสาลีที่ทำในช่วงปีใหม่ที่เท่านั้น)



ภาพประกอบที่ 5 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาณดา อัครกกาญจนสุภา, 2556
(ร้านขายไก่สดที่ตลาดเย็น อ.แกลง จ.ระยอง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพประกอบที่ 6 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาณดา อัครกกาญจนสุภา, 2557
(ร้านขายเครื่องในสดที่ตลาดเย็น อ.แก่งจ.ระยอง)



ภาพประกอบที่ 7 : ภาพอิทธิพลจากสภาพแวดล้อม ถ่ายโดย ญาณดา อัครกกาญจนสุภา, 2557
(ร้านขายเนื้อสดที่ตลาดเย็น อ.แก่งจ.ระยอง)

จากประสบการณ์และความทรงจำที่ผ่านมาในแต่ละช่วงวัย ที่ได้พบเห็นเหตุการณ์ที่สร้างความ
สะเทือนใจในแต่ละวันพฤติกรรมที่แสดงออกของผู้คนในรูปแบบที่หลากหลายตามวัตถุดิบที่เป็น
สิ่งเร้าข้าพเจ้าจึงนำประสบการณ์ที่เกิดขึ้นนี้มาเป็นแรงบันดาลใจในการทำงาน

2.2 อิทธิพลที่ได้รับจากศิลปิน



ภาพประกอบที่ 8 : กิตติวัฒน์ อุ่นอารมณ (www.rama9art.org)

คุณกิตติวัฒน์ อุ่นอารมณ เกิดวันที่ 23 พฤษภาคม 2520 ที่จังหวัดราชบุรี จบการศึกษา ระดับปริญญาตรีจากภาควิชาทัศนศิลป์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เคยมี ผลงานรางวัลเกียรติยศอันดับ 1 เหรียญทอง ประเภทสื่อผสม จากการแสดงศิลปกรรม แห่งชาติ ครั้งที่ 49 ในปี พ.ศ.2546

ในนาม “อีตเบเกอรี่” (EAT BAKERY) ผู้สร้างสรรค์งานศิลปะที่ต้องการสื่อให้คนเราอย่ายึดติดใน รูปลักษณะ โคนผ่านขนมปังที่ทำเป็นศพดูไม่สวย จริงๆแล้วกินได้ภายใต้แนวคิดที่ว่าอย่าเชื่อในสิ่ง ที่เห็นและสิ่งที่เห็นอาจจะไม่เป็นอย่างที่คิด

โดย คุณกิตติวัฒน์ อุ่นอารมณ มีทักษะในการทำเบเกอรี่มาแต่เดิมเพราะเป็นอาชีพทาง ครอบครัวและเมื่อได้นำแนวคิดสร้างสรรค์มาต่อยอดกลายเป็นผลงานทางศิลปะที่เป็นเอกลักษณ์ ทั้งกระบวนการในการสร้างสรรค์ก็เป็นในรูปแบบของการทำขนมปัง การผสมผสานของไข่ แป้ง ไข่ นมสด เม็ดมะม่วงหิมพานต์และช็อกโกแลต ตลอดจนกระบวนการตี ขึ้นรูปทุกชั้นต้อง ปั้นด้วยมือทั้งหมด ต้นแบบมาจากจินตนาการหรือดูตามหนังสือ ไม่ได้นำมาจากใบหน้าผู้มีชีวิต อยู่จริง โดยต้องปั้นให้มีขนาดเล็กกว่าที่ต้องการเล็กน้อย เพื่อให้สำหรับหลังอบขนมปังจะพองตัว ขึ้นหลังจากนั้นจึงลงด้วยสีผสมอาหารซึ่งจำเป็นต้องใช้ทักษะเฉพาะคนเท่านั้นจึงสามารถสร้างสรรค์ ออกมาได้



ภาพประกอบที่ 9 : ภาพของขนมปังหน้าศพที่ของคฤณกิตติวัฒน์ อุ๋นอารมณั๋



ภาพประกอบที่ 10 : ภาพบรรยากาศของการจัดโชว์ผลงานของคฤณกิตติวัฒน์ อุ๋นอารมณั๋



ภาพประกอบที่ 11 : ภาพบรรยากาศของการจัดโชว์ผลงานของคฤณกิตติวัฒน์ อุ๋นอารมณั๋

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพประกอบที่ 12 : ภาพขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน ของคุณกิตติวัฒน์ อุ๋นอารมณ์



ภาพประกอบที่ 13 : ภาพขั้นตอนการสร้างสรรค์ผลงาน ของคุณกิตติวัฒน์ อุ๋นอารมณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 แนวความคิดสร้างสรรค์

แนวความคิดสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ มาจากการดำรงชีวิตของข้าพเจ้า ประสบการณ์ต่างๆในแต่ละช่วงวัย และวันเวลา การได้สัมผัสและเห็นซึ่งความแตกต่างของวัตถุดิบที่อยู่ใกล้ๆกัน อาทิเช่น ร้านขายขนมหวานที่ตั้งอยู่ใกล้กับร้านขายพลาสติก เป็นต้น ความแตกต่างของวัตถุดิบสองแบบ คาว หวาน ทำให้เกิดรู้สึกตรงกันข้ามเป็นความแตกต่างโดยสิ้นเชิง รวมไปถึงรสนิยมน พฤติกรรม การรับประทานอาหารของผู้คนในสังคมปัจจุบันที่มีความแตกต่างกันในแต่ละบุคคลพฤติกรรมต่างๆที่มนุษย์เรานั้นแสดงออกถึงวัตถุดิบก็มีความแตกต่างกันและมีรูปแบบที่หลากหลายเช่นกัน ดังนั้นข้าพเจ้าจึงนำความรู้สึกและประสบการณ์ที่ได้รับมาเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานและถ่ายทอดเรื่องราวผ่านกรรมวิธีการทำเบเกอรี่ในรูปแบบงานสามมิติ



บทที่ 3

วิธีดำเนินการสร้างสรรค์

จากความสนใจในวัยเด็กทำให้ข้าพเจ้าเกิดแรงบันดาลใจและนำประสบการณ์โดยตรงที่เกิดขึ้นกับตัวเองมาสร้างสรรค์ นำเอาความสนใจมาถ่ายทอดเป็นผลงานศิลปะที่ต้องการทดสอบกับความรู้สึกของผู้คนทั้งจากประสบการณ์ต่างๆและการรับรู้ของแต่ละบุคคลโดยผ่านผลงานสร้างสรรค์ในชุดนี้

3.1 ภาพร่างและการพัฒนาภาพร่าง

ภาพร่างชุดที่ 1

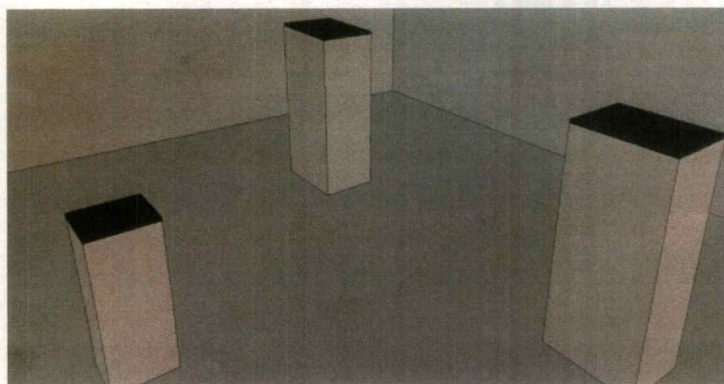


ภาพร่างชิ้นที่ 1



ภาพร่างชิ้นที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



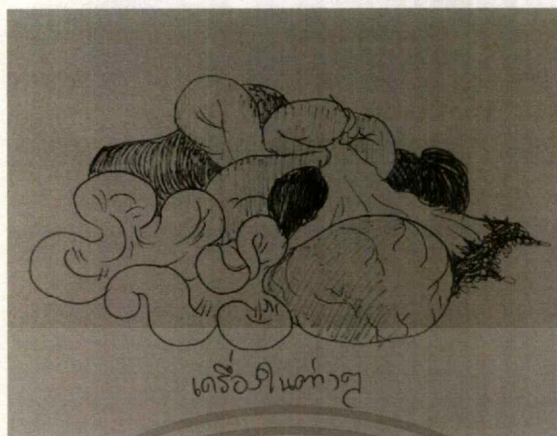
ภาพร่างชั้นที่ 3

ภาพร่างชุดที่ 1

ในภาพร่างชุดนี้พูดถึงกระบวนการในการ setting เพื่อจะติดตั้งผลงานจริง ให้ออกมาในรูปแบบของเบเกอร์และสามารถทำให้ผู้ชมงานเข้าถึงตัวผลงานได้ง่ายขึ้น ปัญหาที่เกิดขึ้นกับภาพร่างคือการ setting ในรูปแบบของภาพร่างชั้นที่ 2 และ 3 นั้น ไม่มีความเหมาะสมเท่าที่ควร โดยชั้นที่ 2 นั้นไม่จำเป็นต้องทำเป็นร้านเบเกอร์ขึ้นมาเพราะอาจจะไม่เหมาะสมในเรื่องของสถานที่และเป็นการแสดงออกที่ตรงเกินไป ในส่วนของภาพร่างชั้นที่ 3 การนำเสนอในรูปแบบการจัดวางแบบงานประติมากรรมทำให้สาระสำคัญที่ต้องการจะสื่อหายไป

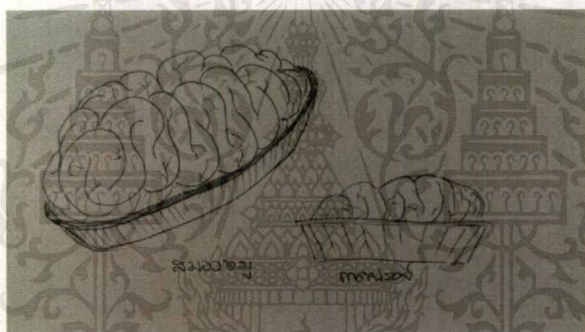
ได้นำภาพร่างชั้นที่ 1 มาเป็นรูปแบบของการ setting ผลงานเนื่องจากมีความเหมาะสมที่สุดและสามารถถ่ายทอดผลงานออกมาในรูปแบบที่เหมาะสมตรงกับสาระเรื่องราวที่ต้องการแสดงออก

ภาพร่างชุดที่ 2

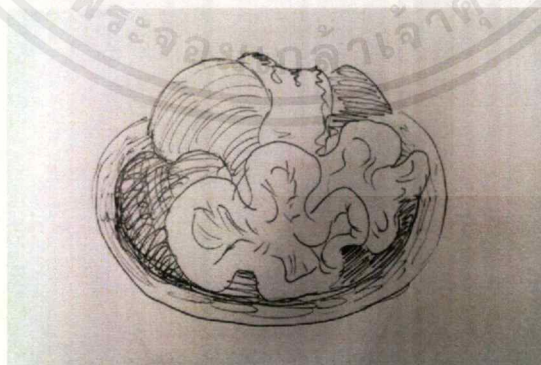


เครื่องปั้นต่างๆ

ภาพร่างชิ้นที่ 1

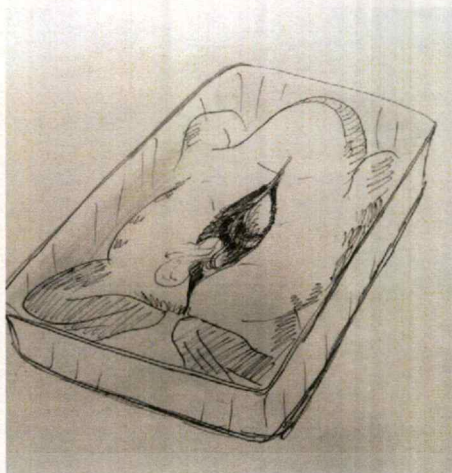


ภาพร่างชิ้นที่ 2



ภาพร่างชิ้นที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพร่างชิ้นที่ 4

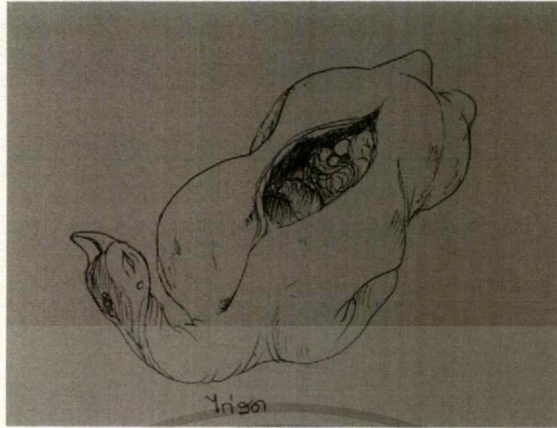
ภาพร่างชุดที่ 2

ในภาพร่างชุดนี้พูดถึงวัตถุขบต่างๆในท้องตลาดที่สามารถพบเห็นได้ในทุกๆวันที่ข้าพเจ้าหยิบยื่นรูปทรงของวัตถุขบเหล่านี้มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะ

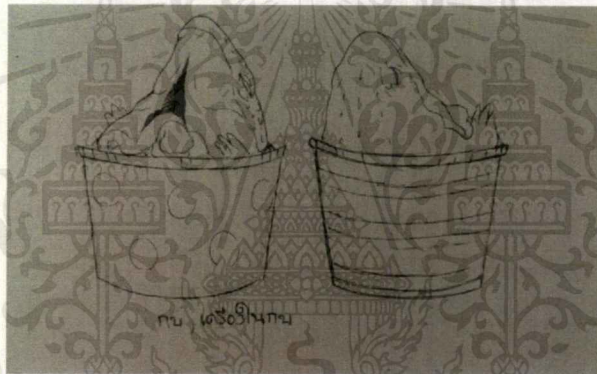
ปัญหาที่เกิดขึ้นกับภาพร่างชิ้นที่ 1 เกิดขึ้นจากไม่มีฐานที่เหมาะสมจะมารองรับตัวผลงานเพื่อให้เหมาะสมกับวิธีการ setting ผลงาน

ได้นำภาพร่างชิ้นที่ 2 3 และ 4 มาสร้างสรรค์เป็นผลงานจริงด้วยรูปแบบที่เหมาะสมกับวิธีการ setting ที่ออกมาในรูปแบบของเบเกอรี่และคงเรื่องราวที่ต้องการจะสื่อออกมาได้ดีที่สุด

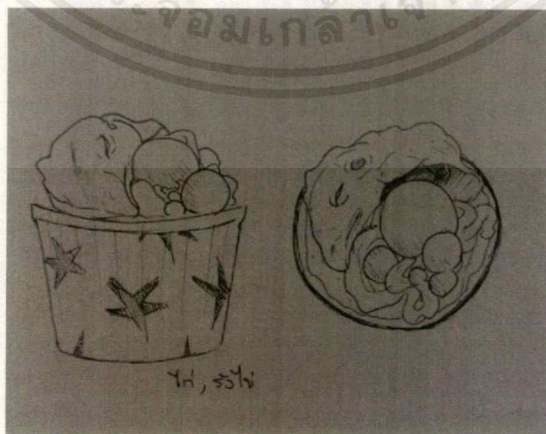
ภาพร่างชุดที่ 3



ภาพร่างชิ้นที่ 1

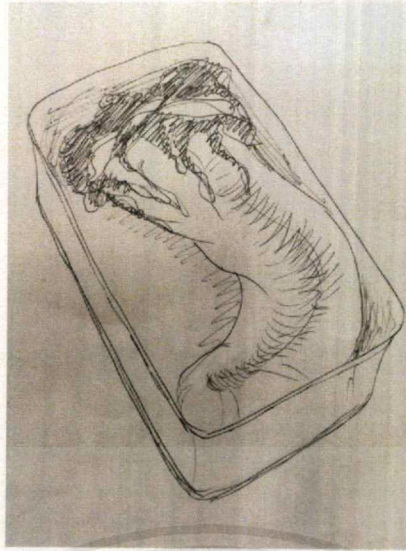


ภาพร่างชิ้นที่ 2

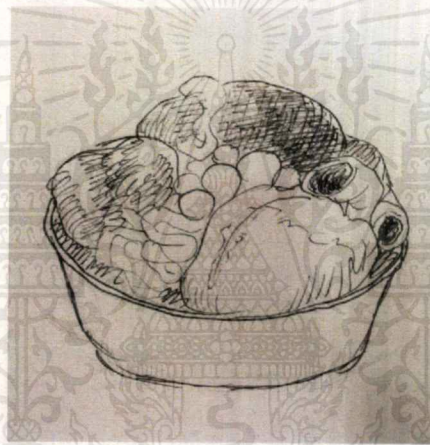


ภาพร่างชิ้นที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพร่างชิ้นที่ 4



ภาพร่างชิ้นที่ 5

ภาพร่างชุดที่ 3

ในภาพร่างชุดนี้พูดถึงวัตถุดิบต่างๆในท้องตลาดที่สามารถพบเห็นได้ในทุกๆวันที่ข้าพเจ้าหยิบยื่นรูปทรงของวัตถุดิบเหล่านี้มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะ

ปัญหาที่เกิดขึ้นกับภาพร่างชิ้นที่ 2 มีความใกล้เคียงกับผลงานชิ้นที่ 4 ของงานชุดที่ 2 จึงไม่สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็นผลงานที่สมบูรณ์ได้

ได้นำภาพร่างชิ้นที่ 1 3 4 และ 5 มาสร้างสรรค์เป็นผลงานจริงโดยผลงานชิ้นที่ 1 มีการปรับแก้เพื่อรูปแบบที่เหมาะสมกับวิธีการ setting ที่ออกมาในรูปแบบของเบเกอรี่และคงเรื่องราวที่ต้องการจะสื่อออกมาได้ดีที่สุด

3.2 กระบวนการสร้างงาน

ข้าพเจ้าได้นำเอาภาพร่างมาขยายในวิธีการแบบการทำเบเกอรี่ กระบวนการในการสร้างสรรค์ที่เป็นในรูปแบบของการทำขนมเค้ก

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมอุปกรณ์ ได้แก่ เตาอบ พิมพ์เค้ก หม้อตี ไข่ แป้งทำเค้ก ไข่ไก่ น้ำตาล เนย ผงฟู เลซีเท็ค มีดเลื่อย มาชีแพน ฟอนดอง สีผสมอาหาร ครีมน้ำตาล แยม

ขั้นตอนที่ 2 เริ่มด้วยการหาพิมพ์ ส่วนผสมของแป้งเค้ก ไข่ไก่ น้ำตาล และส่วนผสมอื่นๆ นำมาตีผสมให้เข้ากัน โดยใช้เครื่องตีขนาดใหญ่เพื่อให้ได้จำนวนที่มาก

ขั้นตอนที่ 3 เมื่อส่วนผสมต่างๆเข้ากันหมดแล้วจึงนำใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้แล้วนำเข้าตู้อบรอจนกว่าขนมจะพองตัว เมื่อนำออกจากตู้อบแล้วพักไว้จนกว่าจะเย็นแล้วจึงแกะออกจากพิมพ์

ขั้นตอนที่ 4 ใช้มีดเลื่อยมาตัดให้ได้รูปทรงที่ต้องการหรือจะนำมาตีผสมกับครีมและแยมเพื่อทำให้สามารถนำมาปั้นขึ้นรูปได้ง่ายมากขึ้น

ขั้นตอนที่ 5 ใช้มาชีแพนและฟองดองมาปั้นผสมสีที่ต้องการ นำมาคลุมบนตัวขนมเค้กที่เป็นรูปทรงของกบ รูปทรงของไก่และรูปทรงของเครื่องในต่างๆเพื่อสร้างเป็นพื้นผิวให้เรียบร้อย

ขั้นตอนที่ 6 การเก็บรายละเอียดในตัวผลงานสามารถใช้ไม้ปั้นในการเก็บรายละเอียดได้รวมไปถึงการทาสีเพิ่มเติมเพื่อให้สีสันของตัวงานมีความสมจริงยิ่งขึ้น

บทที่ 4

วิเคราะห์การสร้างสรรค์

สภาพแวดล้อมที่ข้าพเจ้าอยู่อาศัยและมีประสบการณ์ความทรงจำต่อพื้นที่ในชุมชนที่อยู่ได้เห็นบรรยากาศของความเป็นตลาดสด ความใกล้ชิดของคนในชุมชน การใช้ชีวิตของผู้คนในพื้นที่ได้เห็นถึงความแตกต่างของวัตถุดิบมากมายและประสบการณ์ที่สร้างความสะเทือนใจซึ่งได้รับมาจากการพบเห็นในพื้นที่ด้วยเช่นกัน สัตว์มากมายหลายชนิดถูกเชือดและฆ่าเพื่อเตรียมเป็นวัตถุดิบให้กับผู้คนที่มาซื้อเพื่อนำกลับไปบริโภค ถึงแม้จะเป็นเรื่องปกติที่เกิดขึ้นในทุกๆ ของพื้นที่ชุมชนตลาดแต่เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเหล่านั้นทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกสงสารและสะเทือนใจกับภาพที่เห็นในช่วงเวลานั้น

4.1 วิเคราะห์ทัศนธาตุ

ข้าพเจ้าได้พบเห็นปฏิกริยาของผู้คนมากมายหลากหลายแบบในการแสดงออกต่อวัตถุดิบที่อยู่ตรงหน้าในพื้นที่ของตลาดสด ทำให้ข้าพเจ้าเกิดความสนใจต่อปฏิกริยาเหล่านั้นของผู้คนและความสะเทือนใจที่เกิดขึ้นกลายเป็นแนวคิดสร้างสรรค์ที่จะสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่มีผลต่อเรียนรู้และประสบการณ์ของมนุษย์และสอดคล้องกับแนวคิดของขงจื๊อที่ว่าแต่ก็สามารับประทานได้ โดยข้าพเจ้าใช้เทคนิคในการทำเบเกอร์มาสร้างสรรค์ผลงานเพื่อถ่ายทอดความสนใจที่มีต่อปฏิกริยาของผู้ชมผลงานและความสะเทือนใจที่เกิดขึ้น

รูปทรง (Forms)



- ก. รูปทรงของผลงานสร้างสรรค์ชิ้นนี้มีการจัดวางรูปแบบอินทรีย์ (Organic Form) เป็นรูปทรงที่คล้ายกับสิ่งมีชีวิต ที่สามารถ เจริญเติบโต เคลื่อนไหว หรือเปลี่ยนแปลงรูปได้ ทำให้ผลงานชิ้นนี้มีความสมจริง เกิดความรู้สึกมีปริมาตร ความหนาแน่น มีมวลสารให้ผลงานชิ้นนี้มีความสมจริงและสามารถสร้างแรงปะทะต่อสายตาของผู้ชมผลงานศิลปะได้อย่างชัดเจน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



- ข. รูปทรงของผลงานสร้างสรรค์ชิ้นนี้มีการจัดวางองค์ประกอบของรูปทรงต่างๆ แบบรูปทรงกลม ทรงสามเหลี่ยม ทรงกระบอก ให้ความรู้สึกมีปริมาตร ความหนาแน่น มีมวลสาร ที่เกิดจากการใช้ค่าน้ำหนัก หรือการจัดองค์ประกอบของรูปทรง หลายรูปรวมกัน

ลักษณะผิว (Textures)

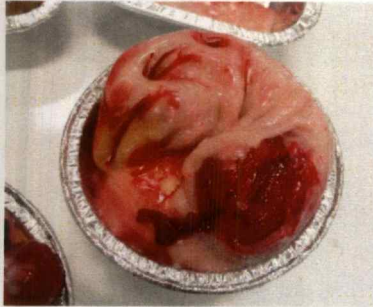


- ก. ในผลงานชิ้นนี้เป็นพื้นผิวที่สัมผัสได้ด้วยสายตา จากการมองเห็นแต่ไม่ใช่ลักษณะที่แท้จริงของพื้นผิวของวัตถุ ในผลงานชิ้นนี้จะเห็นได้ถึงความเงา ลึน เป็นการสร้างพื้นผิวลวงตา ให้สัมผัสได้ด้วยการมองเห็นเท่านั้น

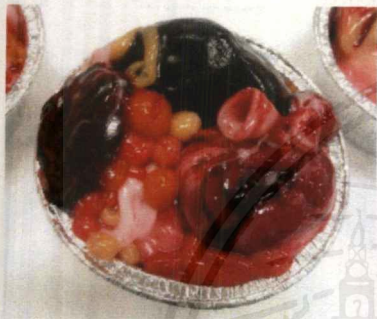
ผลงานชิ้นที่ 1 สี (Colour)



- ก. ลักษณะสีของผลงานชิ้นนี้จะประกอบไปด้วยชุดสีที่มีสีเขียวขี้ม้า สีขาว สีไข่ สีเหลือง และชุดสีของเครื่องใน ที่ประกอบไปด้วย สีแดงสด สีแดงเข้ม สีเหลือง สีชมพู และสีส้ม ชุดสีที่กล่าวมาจะช่วยสร้างความรู้สึกที่มีต่อพื้นผิวและรูปของของตัวงาน



- ข. ลักษณะสีของผลงานชิ้นนี้จะประกอบไปด้วยชุดสีของ
ไล่สด ที่เหลือง สีชมพู สีไข่ สีแดงสด สีแดงเข้ม ชุดสี
ที่กล่าวมาจะช่วยสร้างความรู้สึกที่มีต่อพื้นผิวและรูป
ของของตัวงาน



- ค. ลักษณะสีของผลงานชิ้นนี้จะประกอบไปด้วยชุดสีของ
เครื่องในที่ประกอบไปด้วย สีแดงสด สีแดงเข้ม สีดำ
สีน้ำตาล สีเหลือง สีชมพูและสีส้ม ชุดสีที่กล่าวมาจะ
ช่วยสร้างความรู้สึกที่มีต่อพื้นผิวและรูปของของตัว
งาน

4.2 วิเคราะห์การจัดองค์ประกอบภาพ

การสร้างสรรค์ผลงานในครั้งนี้ข้าพเจ้าพูดถึงความรู้สึกสะท้อนใจและประสบการณ์ของ
ข้าพเจ้าที่เกิดขึ้นมาในการดำรงชีวิตในพื้นที่ที่ข้าพเจ้าอยู่อาศัย โดยการใช้วิธีการทำเบเกอรี่มาเป็น
วิธีการสร้างสรรค์ผลงาน โดยตัวผลงานทั้งหมดจะถูกสร้างสรรค์ออกมาในรูปทรงของสัตว์ต่างๆที่
เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารซึ่งสามารถหาได้ในท้องตลาดทั่วไปมาเป็นรูปแบบในการทำงาน
ในครั้งนี้เพื่อสื่อสารผ่านจุดกำเนิดที่ทำให้เกิดความรู้สึกที่จะพูดถึงในผลงาน



ภาพผลงานชุดที่ 1

1. ความหลากหลาย (Variety)

ความหลากหลายของตัวผลงานนั้นจะเกิดขึ้นจากขั้นตอนการสร้างสรรค์ที่ใช้กรรมวิธีในการทำเบเกอรี่ กรรมวิธีการเฉพาะตัวในการปั้นน้ำตาลให้เป็นรูปทรงที่หลากหลายในผลงาน

2. สัดส่วน (Proportion)

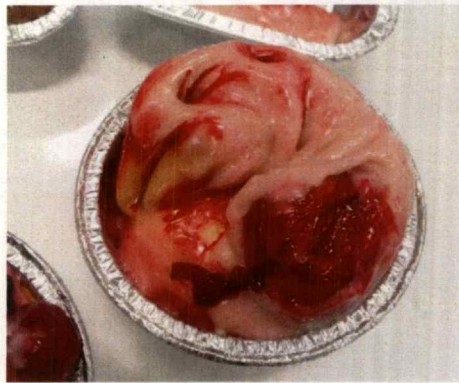
สัดส่วนของตัวงานจะมีรูปทรงของสัตว์ที่นำมาสร้างสรรค์เป็นตัวกำหนด รูปทรงของผลงานสร้างสรรค์ชิ้นนี้มีการจัดวางองค์ประกอบของรูปทรงต่างๆ แบบรูปทรงกลม ทรงสามเหลี่ยม ทรงกระบอก ให้ความรู้สึกมีปริมาตร ความหนาแน่น มีมวลสาร ผลงานชิ้นนี้จะมีรูปทรงของกบเป็นตัวกำหนดสัดส่วนที่จัดในภาชนะที่รองรับตัวผลงานด้วยเช่นกัน

3. ความเป็นเด่น (Dominance)

ความเด่นในตัวผลงานจะอยู่ที่รูปทรงของสัตว์ที่นำมาสร้างสรรค์ การจัดวางตำแหน่งขององค์ประกอบให้ตัวผลงานมีความโดดเด่น ด้วยแรงประทะจากรูปทรงและลักษณะของพื้นผิวที่สมจริง ทำให้ตัวผลงานเป็นจุดสำคัญขึ้นมา

4. การเคลื่อนไหว (Movement)

การเคลื่อนไหวในผลงานชิ้นนี้จะอยู่ที่รูปทรงของอวัยวะภายในของกบ ลักษณะของลำไส้ที่เป็นเส้นขดและเส้นโค้งทำให้เกิดการเคลื่อนไหวภายในผลงานและการเคลื่อนไหวผ่านการมองเห็นของผู้ชมงานที่จะมองสัดส่วนต่างๆของผลงานไปมาเกิดเป็นการเคลื่อนไหวภายนอก



ภาพผลงานชุดที่ 2

1. ความหลากหลาย (Variety)

ความหลากหลายของตัวผลงานนั้นจะเกิดขึ้นจากขั้นตอนการสร้างสรรค์ที่ใช้กรรมวิธีในการทำเบเกอรี่ กรรมวิธีการเฉพาะตัวในการปั้นน้ำตาลให้เป็นรูปทรงที่หลากหลายในผลงาน

2. สัดส่วน (Proportion)

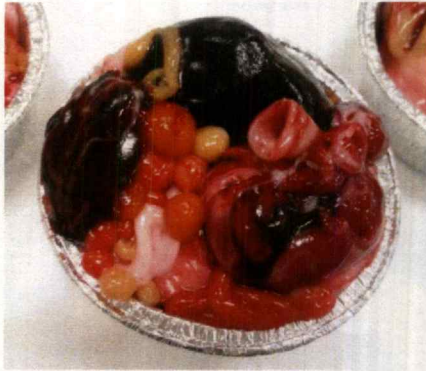
สัดส่วนของตัวงานจะมีรูปทรงของสัตว์ที่นำมาสร้างสรรค์เป็นตัวกำหนด รูปทรงของผลงานสร้างสรรค์ชิ้นนี้มีการจัดวางองค์ประกอบของรูปทรงต่างๆ แบบรูปทรงกลม ทรงสามเหลี่ยม ทรงกระบอก ให้ความรู้สึกมีปริมาตร ความหนาแน่น มีมวลสารผลงานชิ้นนี้มีรูปทรงหัวไก่เป็นตัวกำหนดสัดส่วนที่จัดในภาชนะที่รองรับตัวผลงานด้วยเช่นกัน

3. ความเป็นเด่น (Dominance)

ความเด่นในตัวผลงานจะอยู่ที่รูปทรงของสัตว์ที่นำมาสร้างสรรค์ การจัดวางตำแหน่งขององค์ประกอบให้ตัวผลงานมีความโดดเด่น ด้วยแรงประทะจากรูปทรงและลักษณะของพื้นผิวที่สมจริง ทำให้ตัวผลงานเป็นจุดสำคัญขึ้นมา

4. การเคลื่อนไหว (Movement)

การเคลื่อนไหวในผลงานชิ้นนี้จะอยู่ที่รูปทรงหัวไก่ชั้นหนังที่มีรอยข่นเป็นเส้นขดและเส้นโค้ง ทำให้เกิดการเคลื่อนไหวภายในผลงานและการเคลื่อนไหวผ่านการมองเห็นของผู้ชมงานที่จะมองสัดส่วนต่างๆของผลงานไปมาเกิดเป็นการเคลื่อนไหวภายนอก



ภาพผลงานชุดที่ 3

1. ความหลากหลาย (Variety)

ความหลากหลายของตัวผลงานนั้นจะเกิดขึ้นจากขั้นตอนการสร้างสรรค์ที่ใช้กรรมวิธีในการทำเบเกอรี่และต้องตัดเค้กให้ได้สัดส่วนที่ถูกต้อง กรรมวิธีการเฉพาะตัวในการปั้นน้ำตาลให้เป็นรูปทรงที่หลากหลายในผลงาน

2. สัดส่วน (Proportion)

สัดส่วนของตัวงานจะมีรูปทรงของเครื่องในสัตว์ที่นำมาสร้างสรรค์เป็นตัวกำหนด รูปทรงของผลงานสร้างสรรค์ชิ้นนี้มีการจัดวางองค์ประกอบของรูปทรงต่างๆ แบบรูปทรงกลม ทรงสามเหลี่ยม ทรงกระบอก ให้ความรู้สึกมีปริมาตร ความหนาแน่น มีมวลสาร ผลงานชิ้นนี้จะมีรูปทรงของเครื่องในไก่เป็นตัวกำหนดสัดส่วนที่จัดในภาชนะที่รองรับตัวผลงานด้วยเช่นกัน

3. ความเป็นเด่น (Dominance)

ความเด่นในตัวผลงานจะอยู่ที่รูปทรงของเครื่องในที่นำมาสร้างสรรค์ การจัดวางตำแหน่งขององค์ประกอบ สีสันทของตัวงานชิ้นนี้ สามารถสร้างแรงประทะจากรูปทรงและลักษณะของพื้นผิวที่สมจริง ทำให้ตัวผลงานเป็นจุดสำคัญขึ้นมา

4. การเคลื่อนไหว (Movement)

การเคลื่อนไหวในผลงานชิ้นนี้จะอยู่ที่รูปทรงของเครื่องในต่างๆ ลักษณะเครื่องใน ไช่ ลำไส้ และอวัยวะอื่นๆที่เป็นเส้นขดและเส้นโค้ง ทำให้เกิดการเคลื่อนไหวภายในผลงานและการเคลื่อนไหวผ่านการมองเห็นของผู้ชมงานที่จะมองสัดส่วนต่างๆของผลงานไปมาเกิดเป็นการเคลื่อนไหวภายนอก

บทที่ 5

บทสรุป

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้ เป็นการพูดถึงแรงบันดาลใจมาจากอิทธิพลจากสภาพแวดล้อมที่ข้าพเจ้าอยู่อาศัยและมีประสบการณ์ความทรงจำต่อพื้นที่ในชุมชนที่อยู่ ในพื้นที่ได้เห็นถึงความแตกต่างของวัตถุดิบมากมายและประสบการณ์ที่สร้างความสะท้อนใจซึ่งได้รับมาจากการได้พบเห็นพ่อค้าปลา ทูบหัวปลาหลายสิบตัว สัตว์มากมายหลายชนิดถูกเชือดและชำแหละเพื่อเตรียมเป็นวัตถุดิบให้กับผู้คนที่มาซื้อเพื่อนำกลับไปบริโภค ถึงแม้จะเป็นเรื่องปกติที่เกิดขึ้นในทุกๆของพื้นที่ชุมชนตลาดแต่เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเหล่านั้นทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกสงสารและสะท้อนใจกับภาพที่เห็นในช่วงเวลานั้น กลายเป็นแนวคิดสร้างสรรค์ที่จะสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่มีผลต่อเรียนรู้และประสบการณ์ของมนุษย์ในการดำรงชีวิตของแต่ละช่วง

จากการศึกษา ค้นคว้า มีการพัฒนาทางความคิดสร้างสรรค์ผลงาน มีการพัฒนาแนวความคิดมากขึ้น นอกจากประสบการณ์โดยตรงที่รับมาจากพื้นที่ ความทรงจำและความคิดถูกปรับให้มุมมองกว้างมากขึ้น โดยใช้ประสบการณ์ส่วนตัวและจากสภาพแวดล้อมรอบข้าง โดยให้แสดงถึงภาวะอารมณ์ของข้าพเจ้าที่ต้องการสื่อออกมาให้มากที่สุด ซึ่งส่งผลให้ตัวผลงานถูกพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับรูปแบบในการแสดงออก จากการวิจารณ์และคำชี้แนะที่ได้รับให้ผลต่อการปรับปรุงผลงานของข้าพเจ้ารวมทั้งความคิดและกระบวนการเทคนิคในการทำเบเกอรี่ที่สนับสนุนความคิดให้ชัดเจนขึ้นด้วยวิธีการสร้างงาน เทคนิคสื่อผสมที่ใช้และวัตถุดิบต่างๆมารองรับความคิดในการสื่อความหมายผลงานให้มีความและรูปลักษณะที่สมบูรณ์มากที่สุด

การนำเสนอโดยการจัดวางให้ผลงานทุกชิ้นมีความสอดคล้องกัน โดยนำเสนอออกมาในรูปแบบของการทำเบเกอรี่ผลงานทั้งหมดจะถูกจัดเรียงภายในตู้โชว์ที่ทำการติดตั้งไว้ ความแตกต่างจากการมองเห็นของวัตถุดิบทั้งสองแบบ ความคาวและความหวานหวานจะทำให้สร้างความรู้สึกตรงกันข้ามกันกลายเป็นความแตกต่างโดยสิ้นเชิง ทำให้ตัวงานเกิดการวิเคราะห์และการเปรียบเทียบกับสิ่งที่มองเห็นจากประสบการณ์และการรับรู้ในปัจจุบัน

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ปัญหาในการทำงานอยู่ที่การเก็บรักษาผลงานให้คงสภาพมากที่สุดก่อนที่จะจัดแสดงเพราะตัวผลงานไม่สามารถคงสภาพในอากาศร้อนได้

วิธีแก้ปัญหาคือการนำผลงานที่เสร็จสมบูรณ์แล้วไปเก็บรักษาอยู่ในตู้ทำความเย็น โดยอยู่ในอุณหภูมิที่ 25 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาสภาพของผลงานให้ออกมาสมบูรณ์ที่สุด

บรรณานุกรม

ASTVผู้จัดการออนไลน์.(2548).“ ขนมห้างน้ำศพ ”: [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.manager.co.th/iBizchannel/ViewNews.aspx?NewsID=9480000158250>. (1

มีนาคม 2558)

Wikipedia.(2550).“ ขนมห้างไทย ”: [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0>

%B8%97%E0%B8%A2. (3 มีนาคม 2558)

Wikipedia.(2550).“ เค้ก ”: [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%84%E0%B9%89%E0%B8%81>. (7

มีนาคม 2558)

Whitepokerpiyo.(2555).“ ประวัติขนมเค้ก ”: [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<https://whitepokerpiyo.wordpress.com/2012/01/09/ประวัติของขนมเค้ก>.(8 มีนาคม 2558)

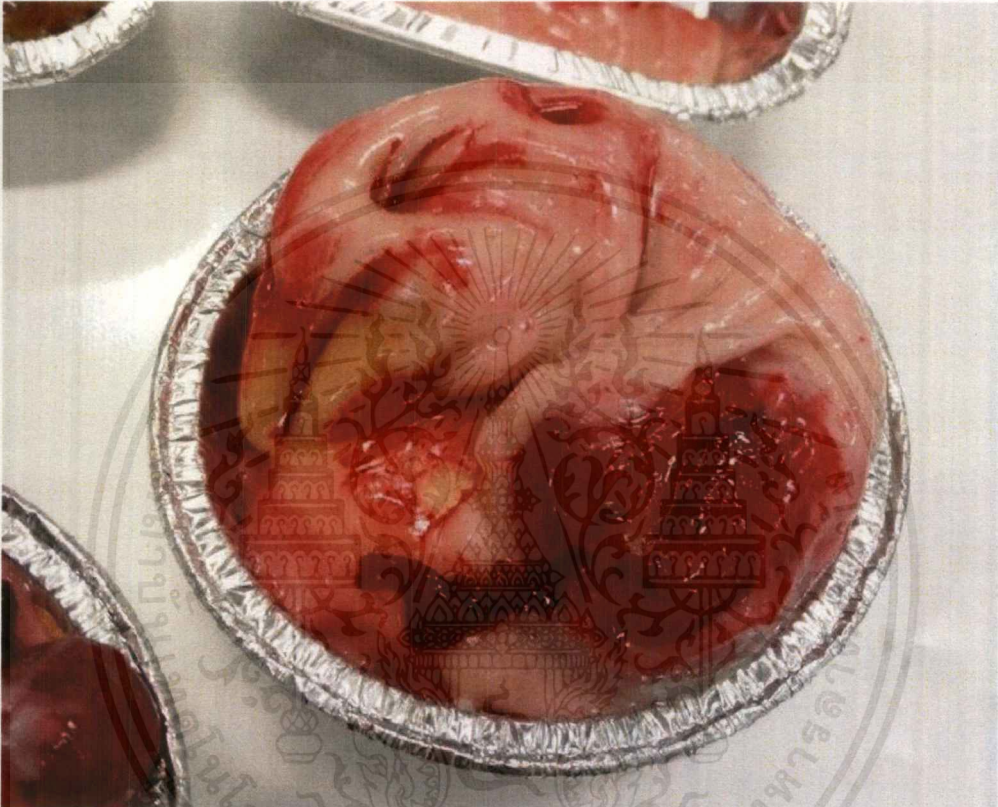
หน้าแรกผู้จัดการ 360° รายสัปดาห์.(2551).“ บริโภคนิยม ”: [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.manager.co.th/mgrWeekly/ViewNews.aspx?NewsID=9510000104625>. (9 มีนาคม 2558)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลงานศิลปะ



ชื่อผลงานหัวไก่ , 2558

เทคนิค เบเกอรี่

ขนาด 8x8x6 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ชื่อผลงาน เครื่องใน, 2558

เทคนิค เบเกอรี่

ขนาด 8x8x6 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

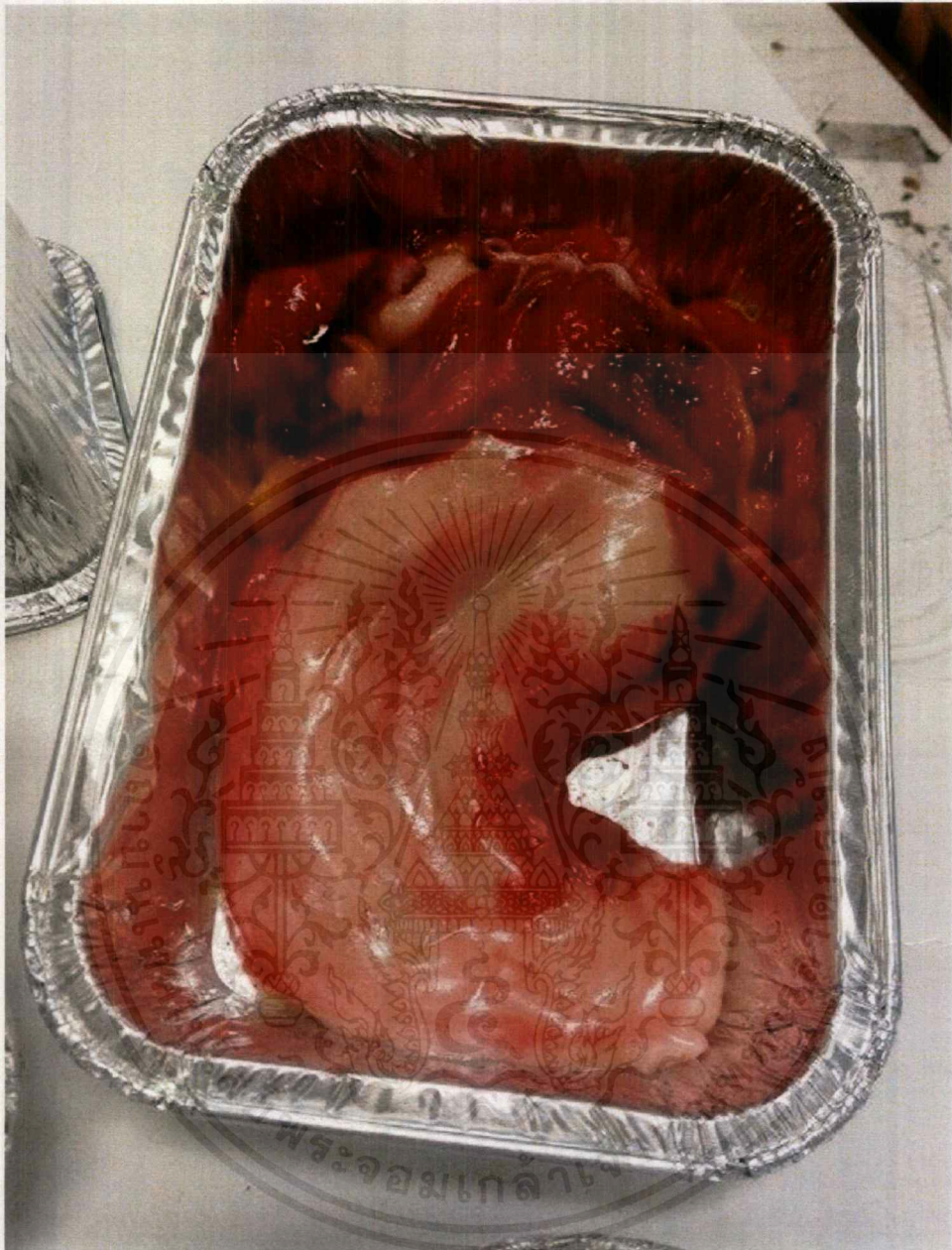


ชื่อผลงาน ถั่วไข่, 2558

เทคนิค เบเกอร์รี่

ขนาด 10x15x6 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

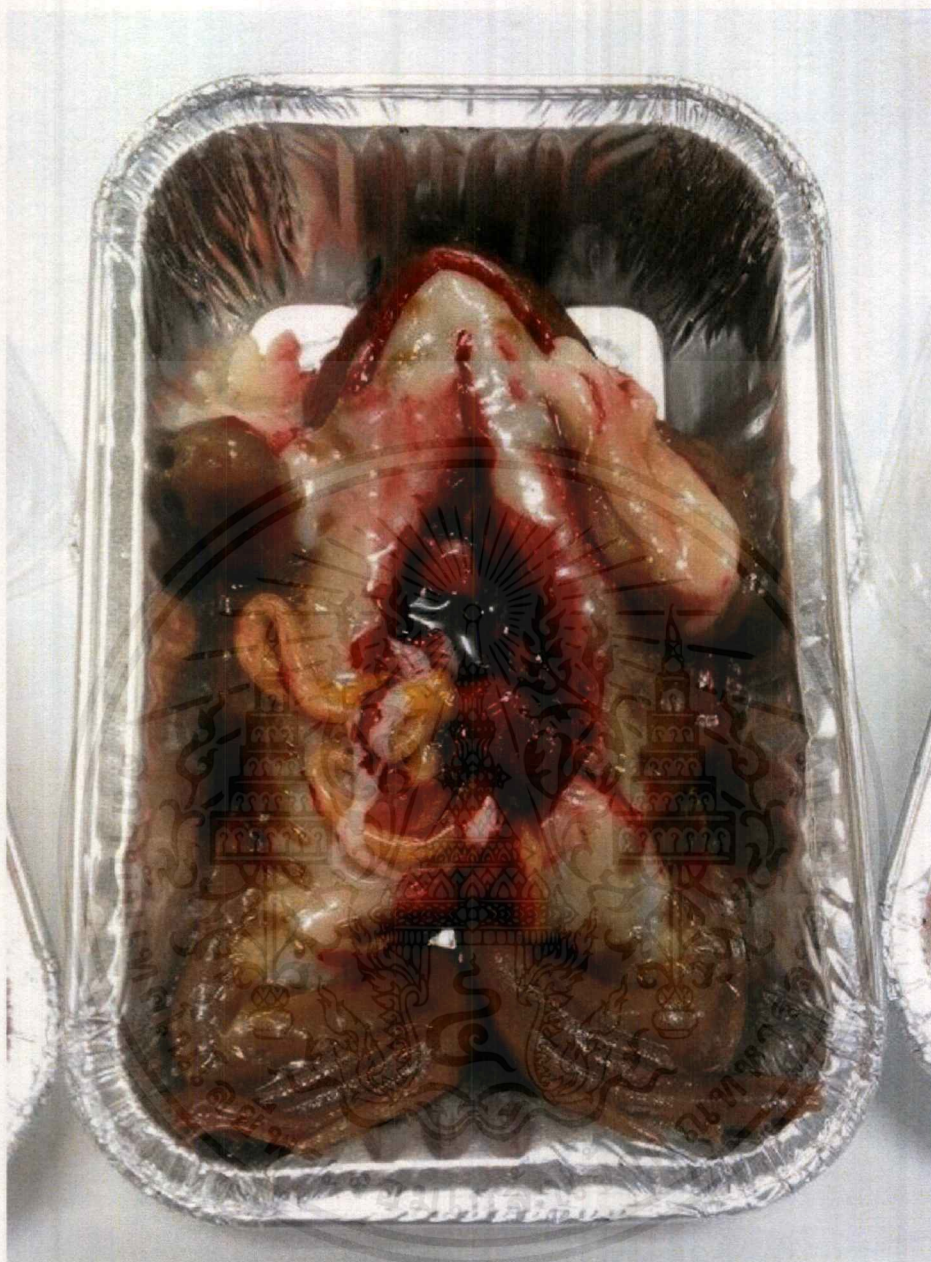


ชื่อผลงาน ถิ่นวัว, 2558

เทคนิค เบเกอร์รี่

ขนาด 10x15x6 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

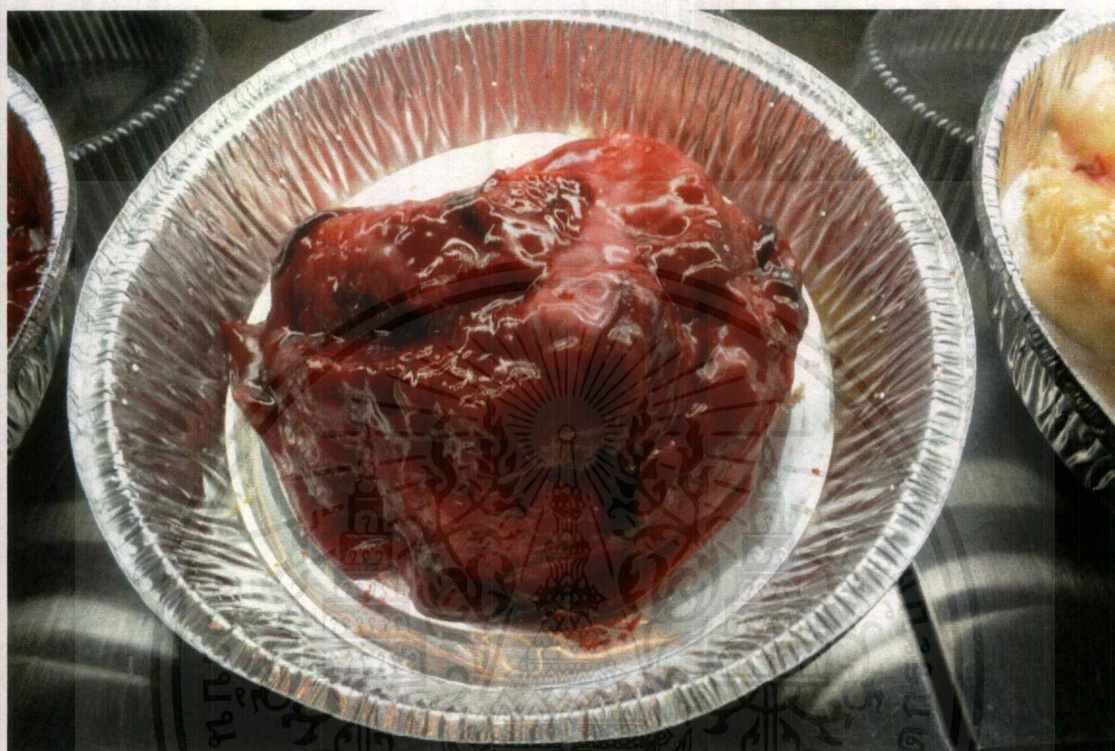


ชื่อผลงาน กบดียบ, 2558

เทคนิค เบเกอร์รี่

ขนาด 10x15x6 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

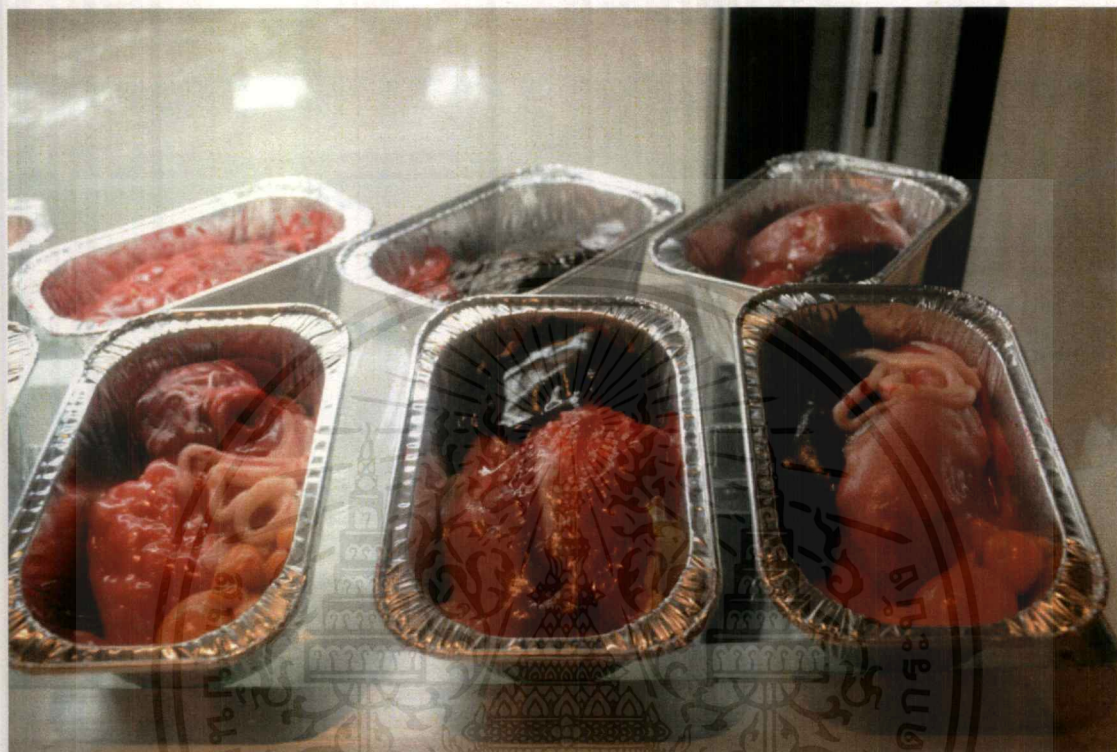


ชื่อผลงาน กบดียบ, 2558

เทคนิค เบเกอร์

ขนาด 20x20x10 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ชื่อผลงาน กบดียบ, 2558

เทคนิค เบเกอร์รี่

ขนาด 4x6x5 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ชื่อผลงาน Untitled, 2558

เทคนิค เบเกอรี่

ขนาด 90x120 ซม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล	นายสาว ญาดา อัครกัญจนสุภา
วัน เดือน ปีเกิด	22 พฤษภาคม 2535
ที่อยู่	174 ถ.สุนทรโวหาร ต.ทางเกวียน อ.แก่ง จ.ระยอง โทร.080-633-0554
ประวัติการศึกษา	2548 วุฒิการศึกษาชั้นประถมศึกษาโรงเรียนวัดสารนาถธรรมราม อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี 2554 วุฒิการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาโรงเรียนแก่งวิทยาเสถียร อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี 2558 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร

รางวัลและเกียรติประวัติ

- 1 2555 ได้รับทุนการศึกษาประเภทขาดแคลนทุนทรัพย์
- 2 2556 ได้รับทุนการศึกษาประเภทขาดแคลนทุนทรัพย์
- 3 2557 ได้รับทุนการศึกษาประเภทขาดแคลนทุนทรัพย์