

การสร้างสรรค์ภาพประกอบสีน้ำสำหรับคาวหวาน อาหารชาววัง จากบทพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

จารุวรรณ นครจารุพงศ์^{1*} ณิชญา เข้มเพ็ชร¹

สาขาศิลปศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
n.charuwan@hotmail.com

บทคัดย่อ

“...มัสมันแกวแก้วตา หอมยี่ห่อรสร้อนแรง ชายใดได้กลิ่นแกว แรงอยากให้ไผ่ฟันหา...” กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานเป็นบทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่กล่าวถึงสำหรับอาหารคาวหวานมากมายหลายสิบชนิดทั้งอาหารไทยและขนมไทย ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยอย่างหนึ่ง มีการสั่งสมและถ่ายทอดกันมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต ถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของคนไทย เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการปรุงอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ ขั้นตอนวิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติกลมกล่อม สีสัน ความสวยงาม และกลิ่นที่หอมรัญจวน รวมถึงรูปลักษณะที่ชวนรับประทาน

วรรณคดีไทยถือเป็นแหล่งข้อมูลอาหารไทยที่สำคัญ โดยเฉพาะเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ที่ร้อยเรียงรายชื่อสำหรับคาวหวาน อาหารชาววัง เป็นบทร้อยกรองที่ไพเราะใช้ภาษาในเชิงวรรณศิลป์ได้อย่างงดงาม อาหารไทยในบทพระราชนิพนธ์นี้มีปรากฏในบทประพันธ์ฯ โดยพรรณนาชื่อของอาหารที่ปรุงโดยพระมหาลี เจ้าจอม และพระสนม เป็นการชื่นชมรสชาติของอาหารเปรียบเปรยกับนางอันเป็นที่รักในเชิงสุนทรียะที่งดงาม ซึ่งปัจจุบันจะพบเห็นอาหารไทยชาววังได้ยาก อาจจะเป็นเพราะกรรมวิธีที่มีหลายขั้นตอน ละเอียดและประณีต ใส่ใจ และมีวัตถุดิบที่หลากหลาย จึงทำให้อาหารไทยดั้งเดิมหารรับประทานได้ยาก และอาจเป็นไปได้ว่าในอนาคตอาจจะไม่มีผู้รู้จักสำหรับคาวหวานและอาหารชาววัง จากบทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานนี้อีกเลย การมีตำราหรือหนังสือที่มีภาพประกอบที่ถูกต้องและสวยงามจึงเป็นส่วนหนึ่งในการสืบทอดและถ่ายทอดเรื่องราวในอดีตได้เป็นอย่างดี ภาพประกอบจึงมีความสำคัญกับการถ่ายทอดเรื่องราวคือภาพประกอบสีน้ำจะนั้นก่อให้เกิดคุณค่าทางความงามและการถ่ายทอดจินตนาการทางความคิดให้เป็นรูปธรรมที่ชัดเจน เพื่อต้องการให้เกิดประสิทธิภาพในการสื่อสารมากที่สุด

คำสำคัญ: ภาพประกอบ ภาพประกอบสีน้ำ อาหารไทย อาหารชาววัง

Creating Watercolor Illustration of Royal Thai Cuisine from A Poem By KING BUBBHA LOET LA NABHALAI (RAMA II)

Charuwan Nakhoncharupong^{1,*}, Nuttaya Khemphet²

*Art Education Program, Faculty of Humanities and Social Sciences,
Nakhon Pathom Rajabhat University
n.charuwan@hotmail.com*

Abstract

A part of the writing in The Royal Thai Cuisine from the foods in A poem of King Rama II. Talking about dozens of savory dishes Thai food and desserts is a national identity of Thailand Transmitted since the past is an important national culture shows the exquisite delicacy of cooking from raw material preparation, mellow flavoring process, color, beauty and fragrance, as well as good appearance.

Thai literature is considered an important source of The Royal Thai Cuisine. Especially in the poem, see the fishy dish A part of the writing in Thai Royal Court from the foods in the poem of King Rama II. With the name of Thai food, sweets, beautiful poems. The language in literature The Royal Thai Cuisine in the poem chapter seen in the composition by describing the name of the food that made by the wife appreciate the taste of food like a wife who loves beautiful aesthetics. Nowadays, The Thai Royal court cuisine is rarely found. Maybe because the process has many steps must be detailed, attentive, and have a lot of raw materials. In the future, there may not be anyone who knows The Royal Thai Cuisine. Textbook or a book with accurate and beautiful illustrations is a part of inheriting and communicating the past well. Illustrations are important to convey the story. Watercolor illustrations will create aesthetic value and convey the imagination to a clear concrete. In order to achieve the most effective communication.

Keywords: *Illustration, Watercolor Illustration, Thai food, Thai Royal Court, Royal Thai Cuisine*

1. บทนำ

บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ได้กล่าวถึงอาหารคาว และอาหารหวานหลายชนิด ซึ่งเป็นอาหารชาววัง อาหารไทยโบราณที่มีการทำให้เจ้านายชั้นสูงเสวย จึงได้ชื่อว่าอาหารชาววัง จะมีทั้งคาวและหวาน ตามที่บทพระราชนิพนธ์ได้กล่าวไว้ ยกตัวอย่าง เช่น กาพย์เห่ชมเครื่องคาว ได้สะท้อนภาพของอาหารไทยในราชสำนักที่ชัดเจน ซึ่งแสดงให้เห็นลักษณะของอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงกลิ่น และรสชาติประณีต และให้ความสำคัญของรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษ และถือว่าเป็นยุคสมัยที่มีศิลปะการประกอบอาหารที่ค่อนข้างสมบูรณ์ที่สุด ทั้งรสชาติ กลิ่น สี และการตกแต่งให้สวยงาม ทั้งยังมีการพัฒนาผสมผสานอาหารชาติต่าง ๆ จากบทพระราชนิพนธ์ทำให้ได้รายละเอียดที่เกี่ยวกับการแบ่งประเภทของอาหารคาวหรือกับข้าวและอาหารว่าง อาหารคาว ได้แก่ แกงชนิดต่าง ๆ เครื่องยาต่าง ๆ สำหรับอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นอาหารคาว ได้แก่ หมูแฮม ลำเต็ย ห่อหมก และรังนก ส่วนอาหารหวานส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ทำด้วยแป้งและไข่เป็นส่วนใหญ่ มีขนมที่มีลักษณะอกรอบ เช่น ขนมฝักบัว ขนมลำเจียก มีขนมที่มีน้ำหวาน และกะทิปนอยู่ด้วย ได้แก่ ซ่าหริ่ม บัวลอย เป็นต้น นอกจากนี้ วรรณคดีไทยถือเป็นสิ่งที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยในอดีตเป็นอย่างมาก รวมทั้ง เรื่องอาหารการกินของคนไทยก็นิยมกินข้าวเป็นอาหารหลัก ร่วมกับกับข้าวประเภทต่าง ๆ ได้แก่ แกง ต้ม ยำ และคั่ว อาหารไทยจึงมีความหลากหลายมาก ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน

อาหารชาววัง หรือ กับข้าวเจ้านาย คืออาหารที่ประดิษฐ์คิดค้นโดยผู้คนในวัง มีอัตลักษณ์ที่สำคัญคือ ความอุดมสมบูรณ์และความสดใหม่ของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีกรรมวิธีในการทำซับซ้อน ประณีต ต้องใช้เวลาและกำลังผู้คนในการทำจำนวนมาก มีลักษณะความแปลกแตกต่าง ความวิจิตรบรรจง รวมถึงมีรสชาติที่นุ่มนวลไม่เผ็ดมาก มีความกลมกล่อมเป็นหลัก องค์ประกอบของอาหารชาววัง ในแต่ละมื้อจะประกอบด้วยอาหารที่มีความหลากหลาย อาหารมีครบรส คือ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด อาหารชาววังแตกต่างจากอาหารชาวบ้านคือ การจัดอาหารเป็นชุด หรือ สำหรับอาหาร

บทความนี้ผู้เขียนมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการถ่ายทอดอัตลักษณ์ของสำหรับคาวหวานอาหารชาววัง เป็นภาพประกอบสีน้ำที่สามารถบ่งบอกความเฉพาะตัวของอาหารที่หาได้ยากในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี ทรงคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม ภาพประกอบสีน้ำที่จัดทำขึ้นมีเนื้อหาสาระที่สอดคล้องสัมพันธ์กับเรื่องราวจากบทพระราชนิพนธ์ สามารถช่วยส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ต่ออาหารแต่ละชนิดได้ง่ายขึ้น ทั้งนี้อาจเป็นการถ่ายทอดเพื่อนำไปศึกษาต่อถึงขั้นตอนการทำอาหารแต่ละชนิด พัฒนาสู่การทำตำราอาหารได้อีกด้วย

2. อาหารชาววัง

อาหารไทยและขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติไทยอย่างหนึ่งเป็นที่รู้จักกันดี ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีต ถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติ สีกลิ่น ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนน่ารับประทาน วัฒนธรรมการกินเป็นสิ่งที่สะท้อนวิถีชีวิตที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อม คนไทยจึงกินอาหารตามฤดูกาล ทั้งพืชผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ต่างๆ ผสมผสานกลมกลืนกันกับภูมิปัญญาควบคู่กับการกิน

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน บทพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ถือว่าเป็นบทร้อยกรองอันทรงคุณค่า เป็นศิลปะแขนงหนึ่ง ที่ได้กล่าวเปรียบเปรยนางผู้เป็นที่รักกับรสชาติและวิธีการปรุงอาหารคาวหวานชนิดต่าง ๆ ทำให้ผู้อ่านเกิดจินตนาการถึงอาหารต่าง ๆ ที่ปรากฏในบทพระราชนิพนธ์นี้ได้ ดังนั้น การการสร้างสรรคภาพประกอบสีน้ำสำหรับคาวหวาน อาหารชาววัง จากบทพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จึงเป็นการศึกษาบทพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน เพื่อสร้างสรรคภาพประกอบสีน้ำสำหรับคาวหวาน อาหารชาววัง จากบทพระราชนิพนธ์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยขึ้น

3. ภาพประกอบสีน้ำ

การใช้ภาพประกอบสีน้ำในการสื่อความหมาย เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวที่มีเอกลักษณ์ เพื่อความถูกต้องและสวยงาม จึงมีความจำเป็น ภาพประกอบสีน้ำจึงเป็นกระบวนการหนึ่งในการสื่อความหมายและถ่ายทอดเรื่องราวได้เป็นอย่างดี และด้วยคุณสมบัติของสีที่มีความพลิ้วไหว อ่อนโยน เหมาะกับการสร้างสรรค์งานภาพประกอบเกี่ยวกับอาหารได้เป็นอย่างดี จึงเลือกใช้สีน้ำเพื่อสร้างสรรค์ภาพประกอบครั้งนี้ขึ้น

การสร้างสรรค์ผลงานสีน้ำ มีความจำเป็นที่จะต้องเข้าใจคุณสมบัติของสีน้ำ และต้องสามารถควบคุมได้ การลงมือทดลองจะเห็นธรรมชาติของสีน้ำ การฝึกฝนจะทำให้รู้จังหวะและควบคุมได้ ด้วยเทคนิคพื้นฐานการระบายสีน้ำ จากงานวิจัยนี้ ภาพประกอบสีน้ำส่วนมากจะใช้เทคนิคการระบายแบบเปียกบนแห้ง (wet on dry)

การระบายแบบเปียกบนแห้ง คือ การระบายเรียบโดยใช้สีที่ผสมกับน้ำแล้ว จุ่มสีด้วยพู่กัน ระบายบนกระดาษแห้งมี 3 รูปแบบ ดังนี้ **ระบายเรียบสีเดียว** โดยใช้พู่กันจุ่มสีระบายไปตามแนวนอนบนกระดาษที่เอียงเล็กน้อยให้น้ำสีไหลลงไปกองข้างล่างแล้วระบายต่อเนื่องกันลงไปจนจบ การระบายครั้งต่อไปให้ต่อที่ได้คราบน้ำที่ยังเปียกอยู่ ผลที่ได้คือสีจะใส เรียบ สม่ำเสมอ ต่อมาคือ **ระบายเรียบหลายสี** คล้ายคลึงกับการระบายเรียบสีเดียวแต่ใช้หลายสี ระบายเรียบสีหนึ่งไปแล้วตามด้วยอีกสีหนึ่งโดยไม่ซ้ำกันโดยต่อเนื่องขณะที่สียังเปียกอยู่ สีเหล่านั้นจะผสมกลมกลืนกันอย่างต่อเนื่อง สวยงาม



ภาพที่ 1 wet on dry

ที่มา : <https://watercoloraffair.com/watercolor-wet-on-wet-vs-wet-on-dry-tutorial-tips-tricks/>

อีกเทคนิคที่สำคัญของการระบายสีน้ำ คือ **การระบายแบบแห้งบนแห้ง (dry on dry)** คือ การระบายสีบนกระดาษแห้งในลักษณะต่าง ๆ เช่น แตะ แต้ม ชีต เขียน ลากเส้นอย่างรวดเร็ว ประกอบกับการใช้ส่วนต่าง ๆ ของพู่กันคือปลายข้าง โค้นข้าง เพื่อให้เกิดเป็นลักษณะต่าง ๆ เทคนิคนี้นำไปใช้เน้นเพื่อเพิ่มรายละเอียดของภาพ เช่น เมื่อเราทำภาพตัวบ้านเสร็จแล้วเราก็นำไม้โปรตุเกส ระบายสีต่าง ๆ ด้วยการใช้สีชั้น ๆ แตะ แต้ม ลงไปบนกระดาษ



ภาพที่ 2 dry on dry

ที่มา : <https://www.paintingwithwatercolors.com/dry-brush-watercolor-technique/>

การระบายแบบเปียกบนเปียก (wet on wet) คือ สี (ที่ผสมน้ำ) ระบายบนกระดาษเปียก (กระดาษที่ระบายน้ำหรือ น้ำสีไว้แล้ว) วิธีการคือ ใช้พู่กันจุ่มสี ระบายบนกระดาษที่เปียกอยู่สีเดียวหรือหลายสี สีจะไหลเข้าหากันและมีสีใหม่เพิ่มมาจาก เดิม ถ้ากระดาษเปียกมาก สีจะซึมเข้าหากันอย่างรวดเร็ว กระทั่งเกิดสีใหม่



ภาพที่ 3 wet on wet

ที่มา : <https://watercoloraffair.com/watercolor-wet-on-wet-vs-wet-on-dry-tutorial-tips-tricks/>

ทั้งนี้ เทคนิคเบื้องต้นเป็นการศึกษาเรียนรู้กันมาตามทฤษฎีที่มีมาช้านาน หากแต่ปัจจุบัน มีการคิดค้นเทคนิคใหม่ ๆ หรือมีการระบายสีน้ำด้วยวิธีการต่าง ๆ มากมาย ซึ่งเกิดความสวยงามและกลายเป็นเทคนิคเฉพาะที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันไป เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะที่มีความงดงามและมีความหลากหลายมากขึ้น สำหรับเทคนิคต่าง ๆ ของสีน้ำ เป็นเทคนิคที่สร้างความตื่นตันทึ่ง ท้าทาย เพราะคุณสมบัติของสีน้ำ การไหลของน้ำ ไม่อาจควบคุมได้อย่างสมบูรณ์ ทำให้ผู้วาดต้องรองจนกว่าสีจะแห้งถึงจะรู้ว่าจะออกมาเป็นอย่างไร ความน่าสนใจ คือ ความสวยงามที่เกิดขึ้นจากคุณสมบัติของสีน้ำที่เกิดขึ้นโดยคาดเดาไม่ได้ นั่นเอง

กระบวนการสร้างสรรค์ภาพประกอบสีน้ำสำหรับคาวหวาน อาหารชาววัง จากบทพระราชนิพนธ์ ภาพยนตร์แห่งเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จะแบ่งเป็นสำหรับของคาวและสำหรับของหวาน

การใช้เทคนิคสีน้ำในการสร้างสรรค์งานชุดนี้จะใช้เทคนิคทั้งสามที่ได้กล่าวไปข้างต้น ไม่ว่าจะเป็นการระบายแบบเปียกบนแห้ง (wet on dry) การระบายแบบแห้งบนแห้ง (dry on dry) และการระบายแบบเปียกบนเปียก (wet on wet) ฉะนั้นในการสร้างงานแต่ละชิ้นจึงมีความหลากหลายของเทคนิคทำให้ภาพประกอบน่าสนใจ และเห็นความพลิ้วไหวซึ่งเป็นคุณสมบัติของสีน้ำจากรูปแต่ละรูปได้อย่างชัดเจน

ภาพประกอบชุดอาหารคาว จะมีการเลือกใช้สีที่ค่อนข้างเข้ม ชัดเจน แต่ผสมผสานทั้งสามเทคนิคสีน้ำเข้าด้วยกัน เพื่อให้ภาพเกิดความสวยงาม สื่อสารได้ชัดเจน เกิดมโนภาพถึงเครื่องแกง เครื่องเทศของไทยที่มีสีเข้มข้น เหมือนดังรสชาติที่เข้มข้นจัดจ้านตามแบบฉบับของอาหารไทย

ภาพประกอบชุดอาหารหวาน เนื่องด้วยสีธรรมชาติของขนมไทยจะมีสีอ่อนจากพืชธรรมชาติต่าง ๆ ไม่ฉูดฉาด ไม่ใช้สีทางเคมี ดังนั้นสีของอาหารหวานจึงเป็นสีอ่อนละมุน น่ารับประทาน ขวนให้นึกถึงขนมหวานของไทย ที่มีรสชาติหวานจับใจ โดยผสมผสานทั้งสามเทคนิคข้างต้นรวมกันไว้เช่นเดียวกัน เพื่อให้เกิดความสวยงาม น่าชื่นชม

ทั้งนี้การใช้เทคนิคสีน้ำดังกล่าว เป็นการผสมผสานเพื่อให้เกิดความสวยงามในกระบวนการสร้างสรรค์ของผู้วิจัย ซึ่งนอกจากนี้แล้วยังมีเทคนิคต่าง ๆ ที่สร้างสรรค์ภาพประกอบสีน้ำจากอาหารในแบบต่าง ๆ อีกมากมาย ด้วยการศึกษาค้นคว้า และปฏิบัติเพื่อให้เกิดเทคนิคใหม่ ๆ เกิดขึ้น ดังตัวอย่างสำหรับคาวหวาน ต่อไปนี้

- ๑ น้ำมันแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ไชยไต่ได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไต่ค้นหา



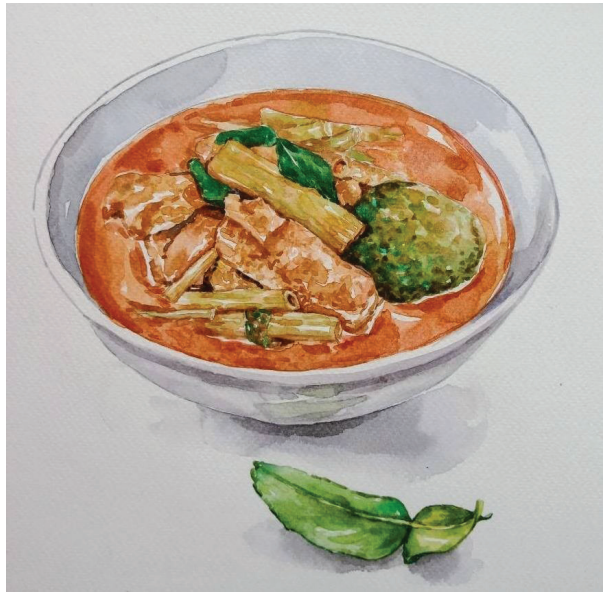
ภาพที่ 4 น้ำมัน

- ๑ เห็นห่อหุ้มห่อหุ้มเส้า ห่อหุ้มเจ้าคือไฟฟอน
เจ็บไต่ไกลในอวรณ์ ร้อนห่อหุ้มกลิ่นกลางทรง



ภาพที่ 5 ห่อหุ้ม

- ๑ เทโพพื้นเนื้อท้อง เป็นมันย่องล่องลอยมัน
น้ำซดรสครามครัน ของสวรรค์เสวยรมย์



ภาพที่ 6 แกงเทโพ

- ๑ ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัटनाเซยชม
หลงหยิบว่ายาดม กัมหน้าเมินเงินขวัญใจ



ภาพที่ 7 ขนมทองหยิบ

๑ ลำเจียกชื่อขนม
ไกลกลิ้นดินแดโดย

นิกโฉมฉมหอมชวยโซย
โหยให้หาบุหงางาม



ภาพที่ 8 ขนมลำเจียก

๑ ซ่อม่วงเหมาะมีรส
คิดสี่สโลคคุม

หอมปรากฏกลโกสุม
หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน



ภาพที่ 9 ขนมซ่อม่วง

4. บทสรุป

ปัจจุบันอาหารไทยชาววังพบเห็นได้ยากและหารับประทานได้ยากมาก อาจด้วยความยุ่งยากของกรรมวิธีการปรุงอาหารดั้งที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น ซึ่งอาจเป็นไปได้ที่สำหรับคาวหวานจากบทพระราชนิพนธ์นี้อาจเลือนหาย หรือไม่มีผู้ใดรู้จักอีกเลย อาจพบเห็นได้จากตำราเรียนและการหาข้อมูลออนไลน์เท่านั้น สำหรับคาวหวานอาหารชาววัง นอกจากนางจ๋า ขวนชิม งดงาม และยั้งตราตรึงใจ เกิดเป็นความงดงามจากการได้เห็นและลิ้มรส

สุนทรียภาพของความงามมักถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเป็นการแสดงออกถึงอารมณ์ ความรู้สึกต่าง ๆ ที่เกิดจากประสบการณ์ ซึ่งมนุษย์ทุกคนมีประสบการณ์ที่แตกต่างกัน จึงแน่นอนว่าการมองเห็นคุณค่าของความงาม หรือการประเมินคุณค่าของความงามนั้นย่อมไม่เท่ากัน แม้จะมีลักษณะประสบการณ์ที่คล้ายคลึงกันในทุกมิติก็ตาม

ความรู้สึกชื่นชมประทับใจในความงามเช่นนั้น เกิดและรับสัมผัสจากสุนทรียภาพในตัวตนของเรา มีความมากน้อย สูงต่ำ ต่ำต่ำหรือไม่มีต่ำต่ำ ต่างกันออกไปตามปัจเจกภาพ ความแตกต่างที่อาจเกิดจากประสบการณ์แวดล้อมส่วนบุคคล ระบบครอบครัว ระบบการศึกษา ระบบสังคม รวมทั้งการให้ “คุณค่า” ของแต่ละบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ หรือมีต่อความงามอีกด้วย (วิรุณ ตั้งเจริญ, 2546 : 31)

ภาพประกอบสีน้ำเงินได้เป็นส่วนหนึ่งของการสร้างสรรค์งานให้เกิดคุณค่ามากยิ่งขึ้น เนื่องด้วยความสำคัญของภาพประกอบสีน้ำเงินก่อให้เกิดคุณค่าทางความงามและการถ่ายทอดจินตนาการทางความคิดให้เป็นรูปธรรมที่ชัดเจนและงดงาม อีกทั้งยังเป็นแนวทางในการสร้างลักษณะเฉพาะของงานทำให้เกิดการรับรู้ส่วนประกอบและลักษณะเด่นเฉพาะตัวของอาหารแต่ละชนิด เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการสื่อความหมาย โดยการออกแบบและการใช้ภาพที่เหมาะสมจะยิ่งช่วยให้สื่อความหมายได้ตรงกับวัตถุประสงค์และเข้าใจง่าย เพิ่มความชัดเจนของเนื้อหาสาระได้มากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ความงามที่ได้ถ่ายทอดผ่านการสร้างสรรค์นี้ ยังคงเพิ่มมูลค่าทางการตลาดให้กับสำหรับคาวหวาน อาหารชาววังได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของรสชาติอาหาร การถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหาร และยังรวมไปถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยวให้กับคนไทยเองหรือชาวต่างชาติก็ตาม

ทั้งนี้ การสร้างสรรค์ภาพประกอบสีน้ำเงินสำหรับคาวหวาน อาหารชาววัง จากบทพระราชนิพนธ์ กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จะเป็นประโยชน์ในการถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารชาววังที่ทรงคุณค่าเป็นภาพประกอบสีน้ำเงินที่งดงาม เพื่อสื่อสารต่อคนรุ่นหลังหรือบุคคลที่ไม่รู้จักอาหารชาววังหรืออาหารไทยโบราณ ดังนั้น การมีตำราหรือหนังสือที่มีภาพประกอบที่ถูกต้องและสวยงามจึงเป็นส่วนหนึ่งในการสืบทอดและถ่ายทอดเรื่องราวในอดีตได้เป็นอย่างดี

5. เอกสารอ้างอิง

ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต. (2552). **กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานกาพย์เห่निราศนมสร้าง**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เชลลุด นิมสมอ. (2534). **องค์ประกอบศิลปะ**. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.

เนื่อง นิลรัตน์, ม.ล. (2549). **ตำรากับข้าวในวัง**. กรุงเทพฯ : บัวยสรวง

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. (2545). **แม่ครัวหัวป่าก์**. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สมาคมกิจ วัฒนธรรม

วิรุณ ตั้งเจริญ. (2535). **ทฤษฎีสื่อเพื่อการสร้างสรรค์ศิลปะ**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์

สัมพันธ์ ราชานุปะพันธ์, หม่อม. (2513). **ตำรากับข้าว**. พระนคร : โรงพิมพ์พระจันทร์

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน, ส. (2553). ภาษาไทย : **วรรณคดีวิจักษ์ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1**. กรุงเทพฯ :

สำนักงาน คณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.

Anthony. (2020). **wet on wet**. Retrieved January 20, 2020, from <https://watercoloraffair.com/watercolor-wet-on-wet-vs-wet-on-dry-tutorial-tips-tricks/>

Anthony. (2020). **wet on dry**. Retrieved January 20, 2020, from <https://watercoloraffair.com/watercolor-wet-on-wet-vs-wet-on-dry-tutorial-tips-tricks/>

Joe. (2011). **dry on dry**. Retrieved January 20, 2020, from <https://www.paintingwithwatercolors.com/dry-brush-watercolor-technique/>