

บทที่ 1

บทนำ

มนุษย์เรานั้นจำเป็นต้องดำรงอยู่ โดยการบริโภคอาหาร เพื่อตอบสนองต่อร่างกายซึ่งต้องการพลังงานมาทดแทนพลังงานที่สูญเสียไป อาหารที่บริโภคก็มีความแตกต่างกันไปตามแต่ละถิ่นที่อาหารจึงมีการวิวัฒนาการมาตลอดทุกยุคสมัยจนถึงปัจจุบัน มนุษย์ได้พัฒนาอาหารให้เกิดความหลากหลายจนกลายเป็นอาหารสำเร็จรูปสำหรับตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและผู้นิยมรับสิ่งใหม่ที่เลื่องลือรับประทาน มีความสะดวก รวดเร็ว เข้าใจง่ายเป็นอีกบุคคลหนึ่งที่ตอบรับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปดังเช่นบุคคลทั่วไปหลายๆคน ซึ่งถึงแม้จะรู้ถึงโทษของอาหารเหล่านี้ในบางส่วนแต่ก็ยังยินยอมตอบรับการบริโภคอาหารแบบนี้เช่นกัน

ที่มาและความสำคัญ

การปรับปรุงวิธีการผลิตอาหารเพื่อการบริโภคนั้นมีความแตกต่างจากธรรมชาติเดิม นั่นคือการปรับแต่งปรุงรสอาหารให้เกิดความต้องการจะบริโภค เช่น การทำอาหารผ่านกระบวนการความร้อน เพิ่มรสชาติด้วยเครื่องปรุงรสและเครื่องเทศต่างๆให้มีกลิ่นหอม จัดแต่งหน้าตาอาหาร เพื่อดูน่ารับประทาน รวมถึงการพัฒนาอาหาร โดยมีเทคโนโลยีเข้าร่วม เช่น การยืดอายุของอาหาร การปรับแต่งสีและกลิ่น ฯลฯ เหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นการปรับเปลี่ยน จากอาหารรูปแบบเดิมในทางธรรมชาติ และผ่านกรรมวิธีทางเทคโนโลยีแทบทั้งสิ้น อาหารเหล่านี้จัดว่าเป็น อาหารสำเร็จรูป การผลิตอาหารสำเร็จรูปนั้น จำเป็นต้องผ่านกระบวนการทางเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมในการผลิต ดังนั้นขั้นตอนกระบวนการผลิตนี้เองที่อาหารได้รับสารพิษปนเปื้อนจากกระบวนการผลิต ไม่ว่าจะเป็นการแปรรูปหรือเก็บรักษาอาหาร อันทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโดยปฏิกิริยาทางเคมีหรือปฏิกิริยาเร่งด้วยเอนไซม์ระหว่างสาร ซึ่งเป็นองค์ประกอบของอาหารด้วยตัวเอง หรือระหว่างสารเคมีที่เติมลงไปจากภายนอกกับสารเคมี อันเป็นองค์ประกอบของสารอาหาร (ดร.นิธิยา รัตนานนท์ และคณะ, 2543)

ปัจจุบัน มีผู้บริโภคอาหารสำเร็จรูปกันมากขึ้น อย่างต่อเนื่อง ซึ่ง สาเหตุที่คนหันมาบริโภคอาหารประเภทนี้ ด้วยเพราะ ความสะดวกสบายในการซื้อหาและไม่ต้องเสียเวลาในการประกอบอาหารเอง หลายคนไม่ทราบเกี่ยวกับผลเสีย และหลายคนทราบถึงปัญหา แต่เป็นเพราะว่ายังไม่ได้

เผชิญกับอันตรายในทันที และไม่ปรากฏว่าผู้ใดเสียชีวิตในเร็ววันจากการบริโภค จึงไม่เกิดการสังวรต่ออันตรายที่แฝงอยู่ การบริโภคอาหารสำเร็จรูป ผู้บริโภคจะได้รับสารปนเปื้อนในอาหารซึ่งมีการแปรรูปและสารปนเปื้อนจากภาชนะบรรจุ เช่น พลาสติก ปิ๊บ หรือกระป๋องสังกะสีที่ภายในเคลือบดินบุกไว้สำหรับป้องกันสนิม ซึ่งดินบุกที่เคลือบนี้จะเกิดปฏิกิริยากับกรดจากอาหารที่มีรสเปรี้ยวมีผลทำให้เกิดการสึกกร่อนออกมาเจือปนกับอาหารที่บริโภค เมื่อได้รับสารดินบุกนี้เข้าไปสะสมอย่างต่อเนื่องจะมีอาการเบื่ออาหาร ปวดท้องอย่างรุนแรง ชนิดปวดบิด คลื่นไส้ ท้องผูก และน้ำหนักตัวลด ส่วนภาชนะที่มีสารตะกั่วเจือปนนั้น ถ้าได้รับอย่างต่อเนื่อง สารตะกั่วจะสะสมอยู่ตามอวัยวะต่างๆ ทำให้เกิดอาการท้องร่วง อาเจียน เป็นโรคไตอักเสบ มีอาการทางประสาท เป็นอัมพาตและตายได้ นอกจากนี้ยังมีสารปรอทซึ่งยังมีอยู่ในบรรจุภัณฑ์นั้น อันตรายจะขึ้นอยู่กับปริมาณที่ร่างกายได้รับเข้าไป ปริมาณการสะสม อายุและความต้านทานของแต่ละบุคคล เมื่อเป็นพิษจะเกิดอาการปวดท้อง อาเจียน บางครั้งมีโลหิตออกมาด้วย เมื่อเข้าสู่ทางเดินอาหารจะกีดขวางทางเดินอาหาร กรณีคนที่สะสมสารปรอท จะทำให้เกิดอาการปวดเมื่อยตามกล้ามเนื้อ ชีพจร และหายใจอ่อนลง มีผลต่อประสาทและสมอง ค่อยๆเป็นอัมพาตและตายได้ ในหญิงมีครรภ์มารดาจะไม่มีการผิดปกติ แต่ภายในครรภ์ ประสาทของเด็กจะถูกทำลาย พุดไม่รู้เรื่อง นิ้วมือหงิกงอ ปัญญาอ่อน และรักษาไม่ได้ (จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ, 2542)

ในการผลิตอาหารสำเร็จรูปนั้นจำเป็นต้องใช้ สารกันบูด หรือ สารไนโตรซามีน (NITROSAMINE) กับอาหารจำพวก เนื้อ นม และแป้ง เช่น เบคอน ไส้กรอก ลูกชิ้น แฮมรมควัน ปลากระป๋อง เนยแข็ง นมพาสเจอร์ไรส์ บะหมี่ต่างๆ ผักผลไม้กระป๋อง เป็นต้น สารกันบูดนี้จะส่งผลทำให้เกิดพิษ 2 ประเภท

ประเภทที่ 1 คือ พิษอย่างเฉียบพลัน ได้แก่ ดับถูกทำลาย เลือดออกในตับ เลือดออกในระบบทางเดินอาหาร เลือดออกในช่องท้อง เป็นต้น

ประเภทที่ 2 คือ พิษที่ทำให้เกิดมะเร็ง บริเวณที่เกิดมะเร็งนั้นขึ้นอยู่กับโครงสร้างของสารไนโตรซามีน และขึ้นอยู่กับช่วงอายุของผู้ที่ได้รับสารพิษ (จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ, 2542)

นอกจากนี้อาหารสำเร็จรูปยังมีรสชาติถูกปากและราคาถูก ประกอบกับการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆอย่างเข้าถึงทุกครัวเรือน จึงช่วยสนับสนุนและจูงใจให้เกิดการบริโภคอย่างต่อเนื่องและเป็นกิจวัตร โดยไม่สนใจว่าจะเป็นอาหารที่ให้คุณค่าและคุณประโยชน์แก่ร่างกายหรือไม่

การให้ข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายจากอาหารสำเร็จรูป มิได้มีการย้ำเตือนอย่างจริงจัง ข้าพเจ้าจึงสนใจประเด็นปัญหา อันเป็นภัยแฝงมากับอาหารสำเร็จรูปที่ผ่านกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรม และข้าพเจ้ามีความเห็นว่า การสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสามารถเป็น อีกทางหนึ่งที่จะช่วยสื่อสารต่อสังคม ย้ำเตือนถึงปัญหาที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับผลงานศิลปะที่รับรู้

ได้ด้วยตานี้ สามารถสร้างการรับรู้ได้ตรง แล้วยังก่อให้เกิดการจินตนาการต่อเนื่องได้เป็นอย่างดี และอาจช่วยให้เกิดการตระหนักห่วงใยสุขภาพของตนเองมากขึ้น

อิทธิพลจากผลงานศิลปะของ GIUSEPPE ARCIMBOLDO

GIUSEPPE ARCIMBOLDO เป็นศิลปินผู้บุกเบิกแนวคิดใหม่ในยุค เรอเนซองส์ (RENAISSANCE) โดยการนำ สิ่งของจำพวกหนังสือ ผักผลไม้หรือสัตว์ชนิดต่างๆ มาจัดองค์ประกอบของภาพใหม่ ทำให้เกิดผลงาน แนวศิลปะกึ่งนามธรรม โดยสามารถมองเป็นภาพของวัตถุหรือสิ่งของเหล่านั้นในขณะเดียวกันยังสามารถมองเห็นเป็นภาพของคนได้เช่นกัน

จากรูปแบบผลงานที่น่าสนใจของ ศิลปิน ท่านนี้ ได้ให้แรงบันดาลใจ ต่อข้าพเจ้า ในการนำรูปแบบมาเป็นฐาน ในการจัด องค์ประกอบศิลป์ และพัฒนาเข้าสู่การสร้างสรรคของ ข้าพเจ้า ซึ่งมีแนวคิดที่ต่างกันโดยสิ้นเชิง ซึ่งจะกล่าวถึงในบทที่ 3 ผลงานของ GIUSEPPE ARCIMBOLDO นั้นเป็นผลงานที่สร้างสรรค์เพื่อก่อเกิดความสวยงามทางสุนทรีย์การจัดวางวัตถุสิ่งของต่างๆ เพื่อให้เกิดรูปร่างตัวบุคคล ดังเช่นในผลงาน Vertumnus (ภาพประกอบที่ 1) เป็นผลงานแบบเหมือนจริงของดอกไม้ ผักผลไม้ต่าง ๆ นำมาจัดวางในตำแหน่งต่างๆ ให้เกิดภาพใหม่ อาทิ นำแอปเปิ้ลจัดวางเป็นแก้ม เซอร์รี่เป็นปาก ฟักทองเป็นหน้าผากกับบริเวณหน้าอก ผักและดอกไม้เป็นส่วนเครื่องประดับต่างๆ เหล่านี้มารวมกันทำให้เกิดภาพผู้ชายมีหนวดเคราและมีเครื่องประดับตกแต่งแบบขุนนางสมัยนั้น และยังมีผลงานชิ้นอื่นๆ อีกมากมาย เช่น Winter , Spring , Summer , Autumn. เป็นต้น โดยผลงานชุดนี้ได้เปรียบเทียบกับผลงานเป็นฤดูกาลต่างๆ



ภาพประกอบที่ 1

Giuseppe Arcimboldo.
Vertumnus. 1590 or 1591.
Oil on wood. 68×56 cm.
Skoklosters Slott, Balsta, Sweden.
(Werner Kriegeskorte, 1993: 45)

Winter (ภาพประกอบที่ 2 ซ้าย) เป็นผลงานที่อยู่ในชุด Four Seasons ซึ่งเป็นภาพที่แสดงถึงฤดูหนาว โดยภายในผลงานเป็นภาพของต้นไม้ที่ใบไม้เริ่มร่วงหล่นโดยต้นไม้ไม่มีลักษณะคล้ายส่วนศีรษะและลำคอของคน รอยแตกหักของต้นไม้เหมือนกับตาและหู กิ่งไม้ยื่นออกมาคล้ายกับจมูก ซึ่งมีเห็ดเกิดขึ้นได้กิ่งไม้ทำให้ภาพรวมกลายเป็นปากแล้ว GIUSEPPE ARCIMBOLDO ยังเพิ่มเสื้อจากฟางห่อหุ้มต้นไม้คล้ายกับเสื้อผ้าที่คนสวมใส่ โดยถ้ามองภาพรวมแล้วเหมือนกับภาพของคนชรา

Spring (ภาพประกอบที่ 3 ขวา) เป็นภาพที่สร้างสรรค์โดยการนำดอกไม้ไม้นานาชนิดที่กำลังเบ่งบานมาจัดวางทำให้เกิดเป็นภาพของชายหนุ่มที่สดใสเหมือนกับฤดูใบไม้ผลิ

Summer (ภาพประกอบที่ 4 ซ้าย) เป็นผลงานที่แสดงถึงฤดูเก็บเกี่ยวผลผลิต ซึ่งภายในผลงานสามารถบ่งบอกได้ชัดเจนว่าผักผลไม้ที่นำมาสร้างสรรค์นั้นอยู่ในฤดูร้อน โดยเฉพาะฟางข้าวบดหั่นที่คล้ายกับเครื่องนุ่งห่ม แต่ที่น่าสนใจคือภายในผลงานนี้ภาพรวมนั้นมีลักษณะคล้ายกับแม่บ้าน สาเหตุที่ข้าพเจ้าคิดว่าเป็นแม่บ้านนั้นเพราะการจัดวางผักและผลไม้ที่จัดวางกันอยู่ในลักษณะคล้ายหมวกนั้นเหมือนกับหมวกของผู้หญิง

Autumn (ภาพประกอบที่ 5 ขวา) ในผลงานชุดนี้แสดงถึงฤดูใบไม้ร่วง ในภาพนี้ภาพรวมนั้นเป็นชายที่ไว้หนวดเครา ภายในใบหน้าเป็นผลไม้ที่ชุ่มฉ่ำประกอบกัน ทำให้เกิดเป็นชายที่มีความอุดมสมบูรณ์และถึงไม้กับเถาวัลย์แทนค่าในส่วนที่คล้ายกับเครื่องแต่งกาย



ภาพประกอบที่ 2 Giuseppe Arcimboldo.
Winter .1573.
Oil on wood. 76×64 cm.
Musée National du Louvre, Paris.
(Werner Kriegeskorte, 1993: 13)



ภาพประกอบที่ 3 Giuseppe Arcimboldo.
Spring. 1573.
Oil on wood. 76×64 cm.
Musée National du Louvre, Paris.
(Werner Kriegeskorte, 1993: 13)



ภาพประกอบที่ 4 Giuseppe Arcimboldo.
Summer . 1573.
Oil on wood. 76×64 cm.
Musée National du Louvre, Paris.
(Werner Kriegeskorte, 1993: 13)



ภาพประกอบที่ 5 Giuseppe Arcimboldo.
Autumn. 1573.
Oil on wood. 76×64 cm.
Musée National du Louvre, Paris.
(Werner Kriegeskorte, 1993: 13)

ผลงานศิลปะของ PAUL McCARTHY

Paul McCarthy เป็นศิลปินชาวอเมริกันที่นำเสนอผลงานเกี่ยวกับจิตใต้สำนึกของคน ความไม่เที่ยงแท้ในชีวิต การเสแสร้งในสังคมและความวิตกกังวลเรื่องเพศ ศิลปินสร้างสรรค์ผลงานให้เป็นคู่ขนานกับพื้นที่ในอุดมคติ (Utopia) ตัวอย่างเช่น พฤติกรรมเรื่องเพศที่ศิลปินได้แสดงออกอย่างเปิดเผย แต่ในความเป็นจริงนั้นไม่สามารถปฏิบัติเรื่องเพศอย่างเปิดเผยในสังคมได้ ผลงานของ Paul McCarthy เป็นการนำเสนอการใช้ชีวิตของคนซึ่งเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับยุคสมัยที่ผันแปรและนอกเหนือจากความเป็นจริง

จากผลงานศิลปินเรื่องการนำวัสดุมาเปลี่ยนหน้าที่ใหม่ เช่น ชอสมะเชื้อเทศหรืออาหารที่เป็นของเหลวมาเปลี่ยนให้เหมือนกับเลือดของคนและเปลี่ยนสภาพพื้นที่สิ่งของต่างๆเพื่อให้เกิดความรู้สึกใหม่อันส่งผลให้เกิดความรู้สึกขัดแย้งต่อความรู้สึกโดยทั่วไปของคนที่ต้องการบริโภคความงามมากกว่าความรู้สึกขยะแขยงหรือสะอิดสะเอียน วิธีการนี้ได้ให้แรงจูงใจต่อข้าพเจ้าในการเลือกที่จะนำเสนอผลงานศิลปะที่ทำให้เกิดความรู้สึกทางด้านลบเป็นผลงานที่สามารถกระตุ้นสามัญสำนึกของผู้ชมให้เกิดความรู้สึกตระหนักในการบริโภคอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น

Bossy Burger (ภาพประกอบที่ 6) ผลงานภาพยนตร์และวิดีโอ ศิลปินต้องการแสดงวัฒนธรรมที่หลากหลายมุมมองสามารถดูได้อย่างต่อเนื่องจึงสร้างเป็นผลงานวิดีโอซึ่งจะเริ่มใหม่ทุก 59 นาที เป็นการนำเสนอเรื่องเกินจริง เช่น ร้านอาหารที่ผนังไม่ใช่ของจริง ประกอบด้วยเป็นบริเวณ

โดยรอบแปลกตา เฟอร์นิเจอร์ที่เปราะเปื้อนเลือด มีนมบูด ขวดพลาสติกต่างๆ ถัดจากห้องนั้นมีห้องนอนที่มีเสื้อผ้าเปื้อนเลือด ซึ่งคนดูอาจคิดว่ามีเหตุการณ์ในตอนนี้หรือไม่ ภายในวิดีโอที่แสดงเรื่องพ่อครัวแต่งหน้าตาและใส่รองเท้าเป็นตุ๊กตา ซึ่งจริงๆ แล้วนักแสดงไม่ได้สวมบทบาทเป็นพ่อครัวที่กำลังทำอาหารแต่มีลักษณะคล้ายกับคนที่กำลังสำเร็จความใคร่ด้วยตัวเองเสียมากกว่า ในขณะการแสดงพ่อครัวพูดในลักษณะของคนบ้าคือ พูดกับตัวเอง ซึ่งเป็นประโยคซ้ำไปซ้ำมาว่า “I love my work, I love my work” เสียงเบาบ้างดังบ้าง ซึ่งบางครั้งพูดเสียงโกรธแต่บางครั้งพูดน้ำเสียงแบบมีความสุขซึ่งเป็นการเปลี่ยนอารมณ์อย่างฉับพลัน แล้วเดินเข้าไปมารวกับอาการของคนเมาเดินบริเวณรอบๆ จากนั้น เดินไปให้ประตูหนีบตัวเองอย่างแรง พยายามที่จะออกจากห้องโดยการสอคมมือและหน้าออกไปแต่ก็ออกไม่ได้ เมื่อผู้ชมงานได้เห็นจะเกิดความรู้สึกว่าอยากจะช่วยแต่ก็ยังไม่มีความกล้าที่จะให้ความช่วยเหลือเนื่องจากภาพลักษณ์ที่น่ากลัวของพ่อครัวที่แสดงอาการเป็นคนบ้า (Rugoff, Ralph, Kristine Stiles, and Giacinto Di Pietrantoio. 1996: 34)



ภาพประกอบที่ 6

Paul McCarthy. Bossy Burger. 1991. Performance video ,installation, (Barbecued turkey leg, television, stage set, bowls, cooking, utensils, chair, counter, milk, flour, ketchup, mayonnaise, dolls, chef costume, mask). Rosamund Felsen Gallery, Los Angeles and Luhring Augustine, New York.

Hot Dog (ภาพประกอบที่ 7) เป็นผลงานที่นักแสดงไม่สวมใส่เสื้อผ้า โทนขนตามลำตัวใส่ มัสตาร์ด(Mustard) ในอวัยวะเพศแล้วใช้เทปกาวพันไว้ หลังจากนั้นดื่มซอสมะเขือเทศพร้อมกับกิน สอดด็อกแบบมูมมามในปริมาณมากจนกินไม่ได้แล้วใช้เทปกาวพันรอบสอดด็อกกับปากโดยรอบ แลดูคล้ายปากของสัตว์ ซึ่งในความเป็นจริงแล้วนักแสดงน่าจะอาเจียนออกมาแต่กลับไม่แสดงอาการ

หรือหากแม้ว่านักแสดงอยากอาเจียนก็อาเจียนไม่ได้เนื่องจากได้พันเทปกาวไว้รอบ และถ้านักแสดงอาเจียนออกมาผู้รับชมผลงานก็อาจจะอาเจียนด้วย (Rugoff, Ralph, Kristine Stiles, and Giacinto Di Pietrantoio. 1996: 42-43)



ภาพประกอบที่ 7

Paul McCarthy. Hot Dog. 1974. Performance (Mayonnaise, ketchup, hot dog buns, mustard, utensils, hot dogs, gauze, tables, chairs, dishes.), Oddfellows Temple, Pasadena, California.

ผลงานทั้ง 2 ชุดของศิลปิน Paul McCarthy เป็นตัวอย่างที่ชัดเจนของแนวทางการนำเสนอผลงานสร้างความน่าสะอิดสะเอียนในการตอบสนองแนวคิดที่ศิลปินปรารถนาจะตั้งคำถามต่อสังคม ข้าพเจ้ามีแนวคิดที่ต่างกับศิลปินท่านนั้น แต่ทว่าวิธีการสร้างความน่าเกลียดน่ากลัวด้วยการนำเสนอเป็นงานศิลปะนั้นเป็นเรื่องที่น่าสนใจและช่วยสนับสนุนแนวคิดของข้าพเจ้ามีทางออกที่พัฒนาต่อได้

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อนำเสนอผลงานศิลปะที่ให้ การรับรู้และ ความรู้สึกถึง ภัยอันตรายซึ่งเกิดจากการสะสมของสารตกค้างภายในร่างกายจากการบริโภคอาหารสำเร็จรูปเป็นกิจวัตร
2. เพื่อศึกษากระบวนการย่อย ปฏิกริยา และผลที่เกิดขึ้นกับประติมากรรมอาหาร

การทดลอง

จากที่มาและอิทธิพลของงานศิลปะดังที่กล่าวมาแล้วได้ก่อให้เกิดแนวคิดในการสร้างสรรค์ผลงานขึ้น แต่ทว่าข้าพเจ้าปรารถนาที่จะทดลองสร้างรูปทรงของผลงานขึ้นเพื่อดูว่ามีความเป็นไปได้ต่อการสนับสนุนแนวคิดหรือไม่ ผลจากการทดลองอาจช่วยให้ข้าพเจ้าได้คำตอบต่อการพัฒนาแนวความคิด ซึ่งสามารถช่วยให้การสร้างสรรค์มีความเป็นไปได้ ดังนั้นการทดลองจึงเริ่มจากการเลือกวัสดุแล้วจึงทำการทดลองสร้างสรรค์ประติมากรรมขึ้น

การเลือกวัสดุ

วัสดุสำหรับการทดลองสร้างสรรค์ประติมากรรมอาหาร จากข้อมูลเชิงเนื้อหา ช่วยให้ข้าพเจ้าเลือกอาหารสำเร็จรูปประเภทที่มีสารไนโตรซามีน (NITROSAMINE) เช่น แป้ง เบคอน ไส้กรอก ลูกชิ้น แฮมรมควัน ปลาเส้น บะหมี่ต่างๆ เป็นต้น มาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการสร้างสรรค์ซึ่งอาหารสำเร็จรูปเหล่านี้มีรูปร่างและรูปทรงค่อนข้างคงตัว ไม่เหลวและสะดวกต่อการประกอบรูปทรง ถึงแม้ว่าจะมีอาหารชนิดของเหลวคือน้ำตาลสังเคราะห์ แต่ก็สามารถทำให้แข็งตัวได้เช่นกันโดยผ่านกระบวนการความร้อนเพื่อแปรรูป อาหารที่ได้กล่าวมานั้นได้ผ่านกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรมทุกชนิด ข้าพเจ้าคาดว่าสามารถนำอาหารสำเร็จรูปเหล่านี้มาสร้างสรรค์ให้เกิดประติมากรรมอาหารได้อย่างเหมาะสม

การทดลองสร้างสรรค์ประติมากรรมอาหาร

การทดลองเพื่อค้นหาความเป็นไปได้ของรูปทรงและสิ่งที่จะเกิดขึ้นรวมทั้งปัญหาต่างๆที่ตามมาในการทดลองครั้งที่ 1 สามารถแบ่งเป็นขั้นตอนได้ดังนี้

1. สร้างแม่พิมพ์จากปูนปลาสเตอร์โดยให้เป็นอวัยวะ 2 ส่วน คือ มือและเท้า
2. นำอาหารสำเร็จรูปมาจัดวางในแม่พิมพ์ของมือและเท้า ให้มีลักษณะของกล้ามเนื้อคน
3. ต้มน้ำตาลสังเคราะห์ เคี่ยวจนมีความหนืดแล้วนำมาเทลงบนแม่พิมพ์ทั้ง 2 ด้าน แล้วประกบพิมพ์ทั้ง 2 ด้านเข้าด้วยกัน ซึ่งน้ำตาลจะไหลทำให้แม่พิมพ์เต็มรูปทรง
4. ถอดแม่พิมพ์และทำความสะอาดชิ้นงานทดลอง



ภาพประกอบที่ 8 ภาพกระบวนการทดลองชิ้นที่ 1 (มือ)
นำอาหารสำเร็จรูปมาจัดวางในแม่พิมพ์



ภาพประกอบที่ 9 ต้มน้ำตาลสังเคราะห์จนมีความหนืด



ภาพประกอบที่ 10 หล่อน้ำตาลในแม่พิมพ์(ถอดพิมพ์แล้ว)



ภาพประกอบที่ 11 ถอดแม่พิมพ์ทั้งหมดและทำความสะอาดชิ้นงาน



ภาพประกอบที่ 12 ผลงานทดลองชิ้นที่ 2



ภาพประกอบที่ 13 ผลงานทดลองชิ้นที่ 3



ภาพประกอบที่ 14 เปรียบเทียบชิ้นงานรูปเท้าที่ยังคงรูป (ซ้าย) และกำลังสลายรูปทรง (ขวา)



ภาพประกอบที่ 15 การทดลองชิ้นที่ 4 (มือ) แสดงการละลายของน้ำตาล

จากขั้นตอนการทดลองครั้งที่ 1 ข้าพเจ้าได้พบปัญหาในกระบวนการทดลองหลายๆด้าน ไม่ว่าจะเป็นการไม่คงตัวของ น้ำตาลสังเคราะห์ซึ่งเกิดจากน้ำที่มีอยู่ใน อาหารสำเร็จรูป ทำให้น้ำตาลละลายและการไม่ย่อยสลายตามระยะเวลาที่กำหนดซึ่งเกิดจากน้ำตาลสังเคราะห์เข้าไปเคลือบอาหารสำเร็จรูปทำให้ไม่มีอากาศเข้าไปได้ จุลินทรีย์และแบคทีเรียในการย่อยสลายจึงไม่ทำงาน การทดลองและค้นพบนี้ทำให้ข้าพเจ้าได้ความรู้ที่จะแก้ปัญหาในการสร้างรูปทรง

ในขั้นตอนการทดลองครั้งที่ 2 ของประติมากรรมอาหารนั้น ข้าพเจ้าได้ทดลองสร้างรูปทรงเต็มตัวเพื่อค้นหาการคงรูปของประติมากรรมอาหารโดยใช้ทำนังเท้าแขน ชันเข้าและเหยียดขา ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

1. สร้างแบบแม่พิมพ์จากดิน โดยปั้นเป็นรูปทรงของคนตัวในลักษณะของทำนัง (ภาพประกอบที่ 16)
2. ทำแม่พิมพ์ปูนปลาสเตอร์แบบแยกส่วนและถอดแม่พิมพ์ (ภาพประกอบที่ 17)
3. นำแม่พิมพ์มาประกบกันบางส่วนเพื่อเทน้ำตาลสังเคราะห์
4. เทน้ำตาลสังเคราะห์ที่เคี้ยวเสร็จแล้วมาเทลงบนแม่พิมพ์



ภาพประกอบที่ 16

สร้างแบบแม่พิมพ์จากดิน โดยปั้นเป็นรูปทรงของคนเต็มตัวในลักษณะของทำนัง ด้านข้าง(ซ้าย) ด้านหน้าตรง(ขวา)



ภาพประกอบที่ 17 ทำแม่พิมพ์ปูนปลาสเตอร์แบบแยกส่วนและถอดแม่พิมพ์

ในขั้นตอนต่อไปได้พบว่าไม่สามารถถอดแม่พิมพ์ปูนปลาสเตอร์ออกจากน้ำตาลสังเคราะห์ได้ เนื่องจากกรณีที่น้ำตาลสังเคราะห์บางเกินไปจะไม่สามารถคงรูปในสภาพของแข็งได้นาน แต่จะได้ผลในทางตรงกันข้ามคือ จะเหลวและหนืดทำให้แม่พิมพ์ติดกันจึงถอดแม่พิมพ์ไม่ได้

สรุปผลการทดลองในครั้งที่ 1 และ 2 ทำให้ข้าพเจ้าได้ค้นพบแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยการใช้คุณสมบัติของน้ำตาลที่สามารถละลายได้ให้ทำงานร่วมกับ “เวลา” แสดงการเสื่อมสลายของอาหาร ซึ่งจะนำไปสู่แนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงาน