

ตัวชี้วัด	2.6.1 จำนวนองค์ความรู้ด้านศิลปะและวัฒนธรรมที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ	ผลการดำเนินงาน
หน่วยงานเจ้าภาพ	สำนักศิลปะและวัฒนธรรม	รอบ 12 เดือน

ผู้รับผิดชอบ นางสาวศรีณภัทร์ แสงทอง โทร. 1216 ต่อ 15

ลำดับ	หน่วยงาน	เป้าหมาย	จำนวนองค์ความรู้	คะแนนตัวชี้วัด	การบรรลุเป้าหมาย	ผลประเมินตนเองของหน่วยงาน	เหตุผลอื่นอันไม่ตรงกับผลประเมินตนเองของหน่วยงาน
1	19) สำนักศิลปะและวัฒนธรรม	3	3	5.0000	บรรลุเป้าหมาย	0	
ระดับมหาวิทยาลัย		3	3	5.0000	บรรลุเป้าหมาย		

ปัญหาอุปสรรคต่อการดำเนินงานของตัวชี้วัด	การพัฒนาองค์ความรู้เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ ใน Google Arts & Culture มีกระบวนการในการดำเนินงานและต้องใช้เวลาในการตรวจสอบข้อมูลซึ่งต้องได้รับความเห็นชอบจาก Google ก่อนที่จะดำเนินการ
ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง	วางแผนพัฒนาองค์ความรู้เพื่อเผยแพร่เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยฯ ใน Google Arts & Culture อย่างน้อย 2 ปี โดยกำหนดเป้าหมายดำเนินการ จำนวน 3 องค์ความรู้ต่อ 1 แผน
ปัจจัยสนับสนุนต่อการดำเนินงาน	Google Arts & Culture ให้ความสำคัญกับการทำงานด้านการอนุรักษ์และนำศิลปะและวัฒนธรรมของโลกออนไลน์และให้ความสำคัญกับการดำเนินงานร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาในการเสริมสร้างภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัย





รายละเอียดตัวชี้วัด  
หน่วยงานเจ้าภาพ













2.6.1 จำนวนองค์ความรู้ด้านศิลปะและวัฒนธรรมที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ  
สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

ผลการดำเนินงาน  
รอบ 12 เดือน










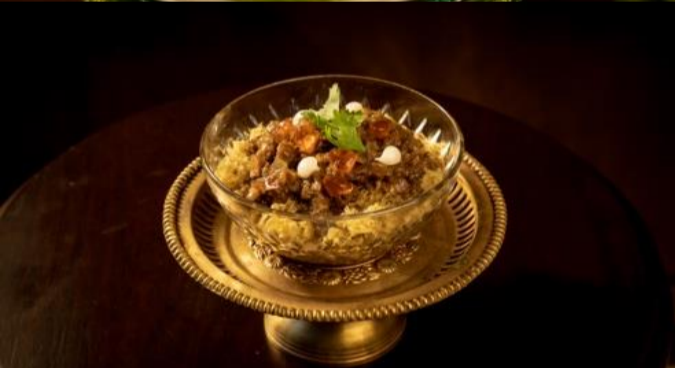

ผู้รับผิดชอบ

นางสาวกรีนกัศร์ แสงทอง












โทร. 1216 ต่อ 15

ลำดับ	องค์ความรู้ที่เผยแพร่	รายละเอียดองค์ความรู้	ลิงก์ช่องทางเผยแพร่	วันที่เผยแพร่
1	พินิจสำหรับชาววังสวนสุนันทา (Suan Sunandha Royal Tray) 	<p>1. อาหารชาววัง อาหารของชนชั้นสูง</p>  <p>2. ราชสำนักฝ่ายใน ศูนย์กลางอาหารชาววัง :</p>  <p>3. คำหนักพระวิมาดาเธอฯ ในสวนสุนันทา :</p>  <p>4. ห้องเครื่องจำลองในพระวิมาดาเธอฯ :</p>  <p>5. การจัดสำรับอาหารไทย :</p>  <p>6. เครื่ององค์ใหญ่ สำหรับคาวแบบไทย :</p>  <p>7. เครื่องเคียง สำหรับรับประทานคู่กับสำรับคาว :</p>  <p>8. พับหิมลอยแก้ว เครื่องหวานสำนักพระวิมาดาเธอฯ :</p>  <p>9. ความพิถีพิถัน เสน่ห์ของอาหารชาววัง :</p>  <p>10. ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหารชาววัง :</p> 	<p><a href="https://youtu.be/1f6VMsIDaCl?si=XK1DdCt712E5sPID">https://youtu.be/1f6VMsIDaCl?si=XK1DdCt712E5sPID</a></p> 	ภายในเดือน ก.ย. 2566
		<p>อาหารชาววัง หรืออาหารราชสำนัก เป็นอาหารที่ถูกทำขึ้นเพื่อถวายพระมหากษัตริย์ ตลอดจนพระบรมวงศานุวงศ์ในพระราชวังหรือวังที่ประทับ การปรุงอาหารจึงมีความพิถีพิถันและวิจิตรตระการตาดีกว่าอาหารทั่วไป สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อเรื่องสมมติเทพของสถาบันพระมหากษัตริย์</p> <p>สมัยรัตนโกสินทร์ อาหารชาววังมีศูนย์กลางอยู่ในพระบรมมหาราชวัง โดยมีเจ้านายฝ่ายในชั้นสูงเป็นผู้ควบคุมดูแล เมื่อเข้าสู่สมัยรัชกาลที่ 6 ไม่ปรากฏว่ามีเจ้านายฝ่ายในชั้นสูงรับหน้าที่นี้ตามธรรมเนียมเดิม ประกอบกับเจ้านายฝ่ายในผู้ดูแลห้องเครื่องเดิม คือ พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา ถึงทรงมีพระชนม์ชีพอยู่</p> <p>การเสด็จเข้ามาประทับในสวนสุนันทาของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา พร้อมกับเจ้านายฝ่ายในอีกหลายพระองค์ ทำให้เกิดราชสำนักฝ่ายในแห่งใหม่ จึงอาจกล่าวได้ว่าสวนสุนันทาคือศูนย์กลางอาหารชาววังในเวลานั้น</p> <p>กิจการงานอาหารชาววังของพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดาคือ เป็นงานสำคัญ ดังเห็นได้จากมีงานขอประทานจัดเลี้ยง มีห้องเครื่องขนาดใหญ่ และมีผู้เฝ้าเก็บเครื่องใช้ภายในครัว</p> <p>อาหารชาววังมีการผสมผสานจากวัฒนธรรมที่หลากหลาย ตัวอย่างเช่น คำหนักพระวิมาดาเธอฯ จะตั้งเครื่องเข้าเป็นเครื่องฝรั่ง เครื่องไทยและคำจะเป็นเครื่องไทยจัดมาเป็นสำรับ</p> <p>เครื่ององค์ใหญ่ จัดเป็นสำรับคาวแบบไทย ประกอบด้วยอาหารหลากหลายประเภททั้งแกง ผัด ต้ม และอาจมีอาหารฝรั่งหรืออาหารจีนแทรกลงไปในช่วงโอกาส</p> <p>เครื่องเคียง จัดเป็นอาหารรับประทานคู่กับสำรับคาว เพื่อตัดรสหรือเสริมรสให้อาหารอร่อยมากยิ่งขึ้น และที่ค้อมีทุกครั้งที่สำรับคาวคาวคาว น้ำพริกพร้อมผักสด แม้ว่าจะไม่เสวยก็ตาม</p> <p>เครื่องหวาน จัดเป็นอาหารลำดับสุดท้าย โดยมักมีโปรตีนเป็นผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งจะมีคุณข้าหลวงขึ้นไปออกในระหว่างเสวย</p> <p>รสชาติของอาหารชาววังไม่ได้มีรสชาติใดรสชาติหนึ่ง โดยจะขึ้นอยู่กับผู้รับประทานเป็นสำคัญ แต่สิ่งที่ให้ความสำคัญมากที่สุด คือ เรื่องความสะอาดและความปลอดภัย ดังเห็นได้จากการชำระพระหัตถ์ของพระวิมาดาเธอฯ มีถึง 5 ขั้นตอน</p> <p>อาหารชาววังเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งที่ต้องอาศัยศิลปะในการผลิต เป็นทั้งอาหารปากและอาหารตา โดยการถ่ายทอดนั้นจะส่งต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น ต่อมาหลังเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ. 2475 กิจการงานทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับราชสำนัก รวมถึงงานด้านอาหารถือเป็นอันสิ้นสุดลง</p>		



ลำดับ	องค์ความรู้ที่เผยแพร่	รายละเอียดองค์ความรู้	ลิงก์ช่องทางเผยแพร่	วันที่เผยแพร่	
2	น้ำพริกถั่วลิสงภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารชาววัง (The Wisdom of Nam Prik Long Rua Chili Paste)	<p>ชื่อ VDO น้ำพริกถั่วลิสงภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารชาววัง :</p>  <p>ภาพสื่อความหมาย 1. น้ำพริกถั่วลิสงภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารชาววัง :</p>  <p>2. เจ้าจอม ม.ร.ว.สดับ ในรัชกาลที่ 5</p>  <p>3. สระน้ำในสวนสุนันทา</p>  <p>4. การโขลกน้ำพริก</p>  <p>5. หมูหวาน</p>  <p>6. ปลาฟู</p>  <p>7. การผัดน้ำพริก</p>  <p>8. การผสมน้ำพริกและการจัดจาน</p>  <p>9. น้ำพริกถั่วลิสง ภูมิปัญญาการสร้างสรรค์อาหารชาววัง</p> 	<p>น้ำพริกถั่วลิสงใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถของสตรีชาววังสวนสุนันทาในการดัดแปลงและสร้างสรรค์จนเกิดเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์นามว่า “น้ำพริกถั่วลิสง”</p> <p>น้ำพริกถั่วลิสงใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถของสตรีชาววังสวนสุนันทาในการดัดแปลงและสร้างสรรค์จนเกิดเป็นอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์นามว่า “น้ำพริกถั่วลิสง”</p> <p>น้ำพริกถั่วลิสง เป็นหนึ่งในเครื่องจิ้มที่ถูกปรุงขึ้นเพื่อใช้ตั้งเครื่องในการสำราญพระอิริยาบถในเรือ ภายในสระน้ำของสวนสุนันทา เกิดจากคิดดัดแปลงโดยเจ้าจอม ม.ร.ว.สดับ ในรัชกาลที่ 5 เจ้าจอมในอุโบสถ์ของพระวิมาดาเธอฯ ที่ได้รับการถ่ายทอดวิชาความรู้ด้านการปรุงอาหารจกภูมิปัญญาชาวนาญ</p> <p>เหตุเกิดน้ำพริกถั่วลิสงในครั้งนั้นเป็นการเฉพาะ ไม่ได้รับสั่งไว้ล่วงหน้า เมื่อเจ้าจอม ม.ร.ว.สดับ ในรัชกาลที่ 5 เข้าไปในห้องเครื่องพบเพียงน้ำพริกกะปิ และเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ จึงคิดนำทุกอย่างมารวมกันเพื่อให้เหมาะแก่การเสวยในเรือขนาดเล็ก ซึ่งปรากฏว่าเป็นที่ถูกพระทัยและถูกปากของผู้ที่ได้เสด็จโดยทั่วกัน</p> <p>วิธีการปรุงน้ำพริกถั่วลิสงนั้นไม่ยุ่งยาก เริ่มจากทำน้ำพริกกะปิ โดยโขลกกระเทียม พริกชี้ฟ้า และกะปิให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา และน้ำมันงา แต่ให้เหลือเล็กน้อย ซิมรสตามชอบ</p> <p>ตามตำรับโบราณใช้หมูสามชั้นต้มให้หนังเปื่อยแล้วหั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ นำลวกกับน้ำมัน น้ำปลา และน้ำตาลมะพร้าว ซิมให้ออกรสจัดหวานนำ เติมตาม</p> <p>ปลาฟูที่ใช้โรยหน้าน้ำพริก เป็นของติดครัวเก็บไว้ในขวดโหลดกแก้ว จะใช้ปลาช่อนหรือปลาดุกก็ได้ นำไปนึ่งให้สุกแกะเอาแต่เนื้อให้ละเอียด แล้วลวกทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบ</p> <p>การผัดน้ำพริก เริ่มจากตั้งกระทะไฟกลางนำกระเทียมที่โขลกแล้วลงเจียวให้หอม ใส่ น้ำพริกกะปิที่ตำไว้ลงไปผัดให้พอสุก แต่อย่าให้แห้งจนเกินไป</p> <p>นำน้ำพริกกะปิที่ผัดแล้วผสมกับหมูหวานตักใส่ถ้วย เอาปลาทอดโรยให้ทั่ว กระเทียมคองเอาแต่กลีบ ไข่แดงเค็มคั่วเป็นชิ้นเล็ก ๆ และมะเขือเปราะหั่นบาง ๆ เรียงสลับจนเต็มถ้วย แล้วโรยหน้าด้วยผักชี</p> <p>น้ำพริกถั่วลิสง ถือเป็นตัวอย่างการสร้างสรรคอาหารของสตรีชาววังที่ผู้ปรุงต้องมีความเข้าใจเรื่องวัตถุดิบและรู้จักรสชาติของอาหารชนิดต่าง ๆ เพื่อดัดแปลงให้เกิดเป็นอาหารชนิดใหม่ รวมไปถึงถึงความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร</p>	<p><a href="https://youtu.be/9AEZSf5gl_E?si=UlahQBppTnK_hhpP">https://youtu.be/9AEZSf5gl_E?si=UlahQBppTnK_hhpP</a></p> 	ภายในเดือน ก.ย. 2566



ลำดับ	องค์ความรู้ที่เผยแพร่	รายละเอียดองค์ความรู้	ลิงก์ช่องทางเผยแพร่	วันที่เผยแพร่
3	สารวัฒนธรรมศิลป์ ผู้สร้างสรรค์ร่วมสมัย (Introducing Nam Prik Long Rua Chili Paste Today)	สื่อ VDO น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา	<a href="https://youtu.be/2argTsu1OyM?si=35F2XTPvRhmjvDQ">https://youtu.be/2argTsu1OyM?si=35F2XTPvRhmjvDQ</a> 	ภายในเดือน ก.ย. 2566
	ภาพสื่อความหมาย			
	1. น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา		สื่อสร้างสรรค์ร่วมสมัยชุด "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" เป็นการสร้างสรรค์เชิงบูรณาการข้ามศาสตร์ โดยการนำเรื่องราวและประวัติศาสตร์อาหารชาววังสวนสุนันทานำเสนอในรูปแบบของงานวรรณศิลป์ประกอบกับศิลปะการแสดง	
	2. การจำลองการตั้งเครื่องเสวยในอดีต		การรวบรวมข้อมูลทางประวัติศาสตร์และร่องรอยแห่งความทรงจำ ทั้งที่เป็นภาพถ่ายหลักฐานทางโบราณคดี และข้อมูลเชิงประจักษ์จากผู้ร่วมเหตุการณ์ มาประกอบสร้างสรรค์เรื่องราวของ "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" ทำให้เกิดการจำลองเหตุการณ์ในบริบทร่วมสมัย	
	3. การจำลองห้องเครื่องพระวิมาดาเธอฯ สถานที่เกิดน้ำพริกเงี้ยวตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์		การรวบรวมข้อมูลทางประวัติศาสตร์และร่องรอยแห่งความทรงจำ ทั้งที่เป็นภาพถ่ายหลักฐานทางโบราณคดี และข้อมูลเชิงประจักษ์จากผู้ร่วมเหตุการณ์ มาประกอบสร้างสรรค์เรื่องราวของ "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" ทำให้เกิดการจำลองเหตุการณ์ในบริบทร่วมสมัย	
	4. การจำลองการทำงานของข้าหลวงในห้องเครื่องพระวิมาดาเธอฯ		การตีความข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดโครงเรื่องที่เล่าถึงสถานการณ์ที่เร่งรีบของกลุ่มหญิงชาววังภายในห้องเครื่อง สลับกับภาพสมัยใหม่และการเล่าเรื่องผ่านการขับกลองไทย ที่แสดงให้เห็นถึงการสืบทอดของ "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" มาถึงจนถึงปัจจุบัน	
	5. รัชช ประทุมวรรณ ศิลปินจาก The Voice Thailand ผู้ขับร้องเพลงไทยร่วมสมัยในชื่อ "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา"		การประพันธ์บทกลอนเพื่อขับร้องประกอบเรื่อง การปรุงน้ำพริกเงี้ยวในสื่อร่วมสมัย โดยศิลปินจาก The Voice Thailand ที่มีความสามารถในการขับร้องเพลงไทยร่วมสมัย ผสมผสานกับการร้องเพลง Rap ทำให้เรื่องราวของน้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทาสื่อสารไปยังผู้ชมสมัยใหม่ได้ง่ายขึ้น	
	6. การทำงานเบื้องหลังของบุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา		ความร่วมมือของบุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ได้แก่ ผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษา ทำงานแบบประสานร่วม (collaboration) กับผู้กำกับการแสดง ศิลปิน นักแสดง และทีมงานโปรดักชั่น สามารถสื่อสารศิลปวัฒนธรรมสวนสุนันทาสู่สังคมทั้งในระดับชาติและนานาชาติ	
	7. การขับกลองไทยเล่าเรื่องราวประวัติศาสตร์อาหารชาววังสวนสุนันทา		การสร้างสรรค์ดนตรีในสื่อร่วมสมัย "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" ใช้ 2 บทเพลง เพื่อประกอบสื่อได้แก่ การขับกลองไทยเล่าเรื่องราวประวัติศาสตร์และใช้เพลงแร็ปสร้างสีสันให้กับเรื่องราวในบริบทสังคมโลกสมัยใหม่	
	8. เบื้องหลังการทำงานสื่อ "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา"		การสร้างสรรค์สื่อร่วมสมัย "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" เป็นการสืบสาน ค่อยอด และเพิ่มมูลค่ามรดกวัฒนธรรมโดยการใช้ศิลปะภาษาบอกเล่าเรื่องราวของอาหารชาววัง และยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ เศรษฐกิจการท่องเที่ยวและบริการทางวัฒนธรรม ให้นักท่องเที่ยวและผู้ชมชาวไทยและชาวต่างชาติ	
	9. การจัดแสดงร่วมสมัย "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" ในพิพิธภัณฑ์อาคารสายสุทธานภดล		การจัดการแสดงร่วมสมัยในสื่อสร้างสรรค์ "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" ได้ถูกนำมาเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมนิทรรศการหมุนเวียนภายในพิพิธภัณฑ์อาคารสายสุทธานภดล ก่อให้เกิดการสร้างประสบการณ์ร่วมระหว่างผู้ชมกับพิพิธภัณฑ์	
	10. ผู้ชมการแสดงร่วมสมัย "น้ำพริกเงี้ยวสวนสุนันทา" ในพิพิธภัณฑ์อาคารสายสุทธานภดล		ผู้ชมการแสดงร่วมสมัยสามารถตระหนักถึงและเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมทางอาหารที่พร้อมทั้งได้เห็นถึงความงามทางภาษาของไทยในรูปแบบของอันที่ลึกลับ อันจะเป็นการเผยแพร่อาหารไทยเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากขึ้น	