สานฝันจากวันวาน

ข้าวของเครื่องใช้ในอดีตนับวันจะยิ่งเลือนหายกลายเป็นของเก่าเก็บอยู่ในพิพิธภัณฑ์ ทำให้เด็กๆ รุ่นหลังลืมเลือนภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ดังนั้น เวทีนำเสนอไอเดียสร้างสรรค์ผลงาน 'ซีกัล ดีไซน์ คอนเทสต์ 2011' จึงเป็นเสมือนสะพานเชื่อมต่อวันวานกับนวัตกรรมในยุคปัจจุบันที่สามารถนำไปพัฒนาเพื่อใช้งานได้จริง โดยนิสิตนักศึกษาได้นำเสนอไอเดียการออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องครัวสเตนเลสสตีลอย่างไร้ขีดจำกัด ภายใต้แนวคิด "กู๊ด เมมโมรี ดีไซน์" หรือ "เครื่องครัวที่มีแรงบันดาลใจ จากความทรงจำในวันวาน" โดยเลือกประเภทเครื่องครัวที่นึกถึงในอดีตมาปรับปรุงและออกแบบให้เข้ากับยุคสมัย เป็นเครื่องครัวจากคนรุ่นใหม่ แต่ถูกใจคนรุ่นเก่า และสามารถนำไปพัฒนาเพื่อให้เป็นเครื่องครัวที่ทันสมัยเข้ากับรูปแบบการใช้ในชีวิตประจำวัน

สำหรับการประกวดในปีที่ 5 นี้มีเยาวชนจากสถาบันต่างๆ ร่วมส่งผลงานไอเดียเด็ดๆ กว่า 100 คน แต่ที่โดนใจคณะกรรมการจนคว้ารางวัลชนะเลิศอันดับ 1 มาได้ คือ *ณิชา ม่วงแพรสี* นักศึกษาปี 2 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กับผลงานเครื่องคั้นกะทิสุดเก๋ ชื่อ 'Cocogo Squeezer'

"ผลงานชิ้นนี้เกิดจากแนวความคิดว่า ส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยทั้งในอดีตและปัจจุบันคือ กะทิ ซึ่งความหอม มันของกะทิคือหัวใจหลัก กรรมวิธีในการคั้นกะทิที่ยุ่งยากอาจเป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้ประกอบอาหารหันไปใช้กะทิสำเร็จรูปแทนการใช้กะทิสดคั้นใหม่ หากมีเครื่องคั้นกะทิที่ใช้งานง่าย สะดวก สะอาด การปรุงอาหารให้ได้รสชาติอย่างต้นตำรับก็ไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป ซึ่งเครื่องคั้นกะทิที่ตนเองออกแบบมีความสะดวกง่ายดายอย่างคนรุ่นใหม่ รสชาติต้นตำรับถูกใจคนรุ่นเก่า และสามารถนำไปใช้ได้จริง" *ณิชา* กล่าว

ด้าน *ชินกฤต บุญญาภิวัฒน์* นักศึกษาปี 4 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เจ้าของรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 กับผลงาน เขียงสามชิ้น "Block Brand" กล่าวว่า เครื่องครัวในแรงบันดาลใจของตัวเขาเองคือ เขียงกลม เนื่องจากในวัยเด็กเคยเห็นคุณแม่ทำอาหารก็จะมักได้ยินเสียงสับมีดลงบนเขียงไม้ และต้องใช้เขียงหลายแบบ ดังนั้น 'Block Brand' คือเขียงที่ประกอบไปด้วยไม้ 3 ชิ้น สามารถนำสายรัดมารัดรวมให้เป็นเขียงหนาได้ ทำให้มีเขียงไม้ให้สลับหน้าใช้ถึง 6 หน้าด้วยกัน และยังแยกการหั่นอาหารสุก, อาหารดิบ หรือจะแยกหั่นเนื้อกับผักก็ได้ สามารถใช้ทั้งแบบแยกและรวมตามความเหมาะสมของอาหาร

ขณะที่ *กนกพงศ์ ชูเชิด* นักศึกษาปี 3 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เจ้าของผลงาน "ห่อข้าว" ที่คว้ารางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เล่าถึงไอเดียว่า ในอดีตคนไทยนิยมนำวัสดุจากธรรมชาติมาเป็นภาชนะสำหรับบรรจุอาหาร วิธีทำข้าวห่อแบบไทยๆ ทำโดยเอาข้าวและกับข้าวใส่ในใบบัวและห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยม ดังนั้น "ห่อข้าว" เป็นการนำวิถีชีวิตสมัยก่อนมาพัฒนาให้เข้ากับสังคมปัจจุบัน แต่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นใบบัวไว้ ซึ่งสามารถเสียบปลั๊กไฟสำหรับอุ่นอาหารโดยใช้หัวต่อแบบ USB ทำให้อุ่นอาหารได้ทั้งในรถและที่ทำงาน

"อยากขอบคุณการประกวดครั้งนี้ เพราะเป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้คนรุ่นใหม่ได้ใช้ความคิดสร้างสรรค์ จากการปฏิบัติในห้องเรียนจนนำมาสู่ภาคปฏิบัติงานจริง ที่สำคัญยังสามารถต่อยอดเพื่อการประกอบอาชีพในอนาคตได้ด้วย".