รายงานพิเศษ

สถาบันสอนอาหารอาเซียน ความฝันที่รอการต่อยอด

ตะวัน หวังเจริญวงศ์



พิมพ์เขียวของอาเซียนกำหนดเป้าหมายและมาตรการความร่วมมือทางด้านอาหารอยู่ไม่มาก แต่มุมมองและความฝันที่สะท้อนผ่านผลงานนักศึกษาแสดงให้เห็นว่าต้องการให้อาเซียนมีความร่วมมือทางอาหารในด้านการศึกษาด้วย

วาทิต ฮวบเจริญ นักศึกษาชั้นปีที่ 5 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง บอกว่า ไทยมีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรเอื้อต่อการผลิตอาหาร มีสภาพภูมิประเทศเอื้อต่อการเป็นศูนย์กลางของภูมิภาค ประกอบกับการรวมเป็นประชาคมอาเซียนในปี 2558 จะมีการเคลื่อนย้ายและเกิดความร่วมมือระหว่างกันในอาเซียน จึงต้องการให้มี **"สถาบันสอนศิลปะการทำอาหารภาคพื้นเอเชียตะวันออกเฉียงใต้"** เป็นสถานที่รองรับการศึกษาสาขาวิชาอาหารไทยและอาเซียน รวมถึงผลักดันให้ไทยกลายเป็นศูนย์กลางข้อมูลความรู้ด้านอาหารในอาเซียนด้วย



เขาออกแบบสถาบันดังกล่าวให้ตั้งอยู่บนที่ดินเปล่าขนาด 10 ไร่ 1 งาน ระหว่างซอยสุขุมวิท 38 และ 40 เนื่องจากเป็นทำเลแนวรถไฟฟ้า สะดวกแก่การเดินทางของทั้งอาจารย์ นักศึกษา และผู้สนใจชาวไทยและชาวอาเซียน

งานสถาปัตยกรรมภาพรวมออกแบบภายใต้แนวคิด **"ชีวจิต"** เน้นความเรียบง่าย เป็นแบบเดิมมากที่สุด เหมือนอาหารชีวจิตของคนเอเชียที่ไม่ได้ปรุงแต่งมากมาย แต่ให้คุณค่าแก่ร่างกายและจิตใจอย่างเต็มที่ วัสดุในการก่อสร้างจึงใช้ไม้และคอนกรีตเปลือยที่ไม่ต้องปรุงแต่งมากนัก

ตัวอาคาร 4 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอย 10,036 ตร.ม. แบ่งเป็นอาคารแบบเชื่อมต่อกัน 2 อาคาร โดยอาคารแรกเป็นส่วนการเรียนการสอน อีกอาคารเป็นส่วนบริการสาธารณะ ร้านอาหาร และที่จอดรถ

ส่วนการเรียนการสอนภายในอาคารแรก ถูกออกแบบรองรับการเรียน 3 หลักสูตร จำนวน 405 คน ได้แก่ 1. หลักสูตรระยะยาว สาขาวิชาอาหารไทยและอาหารอาเซียนระดับปริญญาตรี เป็นหลักสูตร 4 ปี ชั้นปีละ 60 คน 2.หลักสูตรระยะสั้น เพื่อรับประกาศนียบัตร รองรับหลักสูตรอาหารไทยและอาหารอาเซียน 120 คน และหลักสูตรบริหารจัดการการครัว 20 คน และ 3.หลักสูตรรายวัน 25 คน

การออกแบบอาคารคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวของผู้เรียน โดยชั้นแรกเป็นงานบริการวิชาการและโรงอาหารนักศึกษา จากนั้นชั้น 2 เป็นครัวทั่วไปหรือครัวฝรั่ง เพื่อรองรับกลุ่มคนทั่วไปที่เข้ามาเรียนหลักสูตรระยะสั้นและรายวัน ขณะที่ชั้น 3 ขึ้นไปจะเริ่มเป็นพื้นที่ส่วนตัว ทั้งชั้นออกแบบให้เป็นครัวไทย ภายในประกอบด้วยห้องแกะสลัก และห้องครัวไฟไว้พร้อมสำหรับนักศึกษาหลักสูตรระยะยาวและระยะสั้น ส่วนชั้น 4 คือครัวอาเซียน ลักษณะการใช้งานจะคล้ายกับชั้น 2 แต่ออกแบบให้แยกภาควิชาอย่างชัดเจน

ภายในแต่ละห้องออกแบบให้มีความสูงจากพื้นถึงเพดานรวมกว่า 3 เมตร ให้มีพื้นที่สำหรับวางงานระบบ เดินท่อระบายควันและอากาศ เน้นความปลอดภัยของทั้งตัวอาคารและผู้เรียน

อาคารสอง ชั้นแรกประกอบด้วยลานอเนกประสงค์และเวทีแสดงกลางแจ้ง และส่วนจัดแสดงนิทรรศการภายในอาคารแบบโอโถง ส่วนชั้น 2 คือจุดขายของอาคารนี้ เป็นห้องบรรยายรวมและหอประชุม

"อาคารสองมีแนวคิดการออกแบบมาจากการห่อหุ้มด้วยใบตอง เนื่องจากอาเซียนนิยมการใช้ใบตองกันจนเป็นเอกลักษณ์ ผมจึงนำสัญลักษณ์ของใบตอง ซึ่งผมคิดว่าคือขนมใส่ไส้ เอามาปรับแต่ง ดัดแปลงเล็กน้อย ให้อาคารนี้มีขนมที่ใส่ไส้หอประชุมเอาไว้"

อีกปีกหนึ่งของอาคารสอง ประกอบด้วยร้านอาหารและลานจอดรถ พร้อมบริการนักท่องเที่ยวตลอด 24 ชั่วโมง

"ผมฝันว่าจะได้เห็นการแลกเปลี่ยนอาจารย์ที่มีความรู้ด้านอาหารจากประเทศในอาเซียนเข้ามาในบ้านเราจริงๆ และหากโครงการสร้างจริง นี่จะกลายเป็นศูนย์รวมความรู้ด้านอาหารแห่งแรกของอาเซียน คิดว่าหากสร้างจริงคงใช้เวลาไม่เกิน 2 ปี ก็จะเสร็จได้" วาทิต ย้ำถึงความหวังของเขา ■