



MADE

From Thai Creativity



MADE

From Thai Creativity

บทนำ

บ่อยครั้งที่เรามักได้ยินความชื่นชมในความคิดสร้างสรรค์ของคนไทย สิ่งนั้นปรากฏให้เห็นในการดำเนินชีวิตประจำวันในสังคม การคิดเพื่อแก้ความขาดแคลนในท้องถิ่น การประยุกต์ใช้เพื่อแก้ปัญหาเฉพาะหน้า หรือการประดิษฐ์เพื่อแสดงความเชื่อและความศรัทธา ภาพจำที่ผ่านประสบการณ์ของเราะลอกแล้วระลอกเล่า ก็คือคนไทยนั้นเป็นนักสร้างสรรค์ในตัวเอง

ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสังคมไทย จึงไม่ใช่เรื่องแปลกใหม่ เพราะเป็นเครื่องมือที่ใช้กันอยู่ทั่วไป ทว่าซับซ้อนต่างกันไปตามสภาพปัญหาหรือ ภูมิอากาศและภูมิประเทศของไทย ยิ่งเมื่อได้สัมผัสจากผลผลิตของความคิดสร้างสรรค์ เราก็ยังตระหนักในความมั่งคั่งเหล่านี้ เพราะไม่ว่าจะเป็นผลผลิตแห่งท้องทุ่งหรืองานนวัตกรรมจากใจกลางเมือง ล้วนถูกจับเกี่ยวออกมาจากภูมิปัญญาที่สั่งสมมา วัตถุดิบจากทรัพยากรธรรมชาติที่โดดเด่น ความเชื่อบนวิถีชีวิตที่ฝังรากลึก ผสมผสานกับองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ดิจิทัลเทคโนโลยี กระบวนการคิดเชิงสร้างสรรค์ เพื่อนำไปสู่การสร้างสินค้าและบริการที่พิเศษ มีชั้นเชิงและควมค่าแก่การเปิดประสบการณ์ใหม่ให้แก่ผู้คน

TCDC ได้เกิดขึ้นเมื่อปี 2547 และเดินมาไกลกว่า 10 ปี เราพบเห็น สัมผัสและผลักดันให้นักสร้างสรรค์ไทยได้ส่องประกาย และไม่ใช้บน “ความคิดสร้างสรรค์” เท่านั้น แต่เป็นความสามารถที่จะแปรความคิดผนวกความรู้ เกิดเป็นผลผลิตที่ยอดเยี่ยม หนังสือ MADE... From Thai Creativity นี้ จึงเกิดขึ้นเพื่อเผยให้เห็นแง่มุมผลผลิตทางความคิดของคนไทย ที่ไม่ว่าจะอยู่ ณ ภูมิภาคใด ซึ่งล้วนน่าตื่นตาตื่นใจไปกับทุกเรื่องราว ทุกความอุตสาหกรรมที่จะได้ถูกบันทึก TCDC หวังเป็นอย่างยิ่งว่าความคิดสร้างสรรค์และการลงมือทำคือผลผลิตอันยิ่งใหญ่ที่เราจะได้เก็บเกี่ยวสานต่อ และสร้างความเติบโตสู่อนาคตของประเทศไทย หรืออย่างน้อยที่สุดคือการได้ร่วมจรรโลงใจของเราด้วยความคิดสร้างสรรค์อันน่าชื่นชมเหล่านี้

อภิสิทธิ์ ไส้ตรุโกล
ผู้อำนวยการศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ

Preface

Thai people and their unique creativity are often praised. It can be manifested through mundane, everyday life; for instance, thoughtfulness in resolving the local resource scarcity; adaptability in impromptu problem solving; creation or invention to render their faith, hope and believe system. What we have seen from time to time have shown that the Thai people are innately creative.

Creativity in Thai society is not unusual, since it has been continuously used, utilised and adapted as a tool in the everyday living. Creativity is in flux due to the level of complexity in different contexts and scenarios, as well as differences in climate and geography. Once we experience the products of creativity, we could experience the wealth of the country. Each and every innovation -from the countryside to the heart of the megacity- is born out of cumulative wisdom, distinctive materials of natural resources, and ingrained ways of living. This cultural wealth-once combined with scientific knowledge, digital ecology, and design thinking- can be transformed into distinguished products and services that offer a novel and unique experience for the world to appreciate.

Thailand Creative and Design Center (TCDC) was founded in 2004. With a decade of journey, we have seen and incubated the Thai creative talents to better excel in the world of intensified competition; not only by better making use of creativity, but also better interpret and appropriate knowledge to create the outstanding outcomes. The book MADE... From Thai Creativity aims to unveil manifold outcomes, which are brought into being by splendid ideas and industrious efforts of the Thai people from all over the country. TCDC wishes to show that the creativity and the desire to create are the great assets to cultivate and evolve for the long-term growth of the Thai country. Or at the very least, we wish the readers will appreciate these ventures of creativity.

Apisit Laistrooglai
Managing Director, TCDC

Contents

| | |
|---------------------------|---|
| The Northeast | 8 |
| Backward Evolution | |

| | |
|-------------------------|----|
| The North | 56 |
| Creative Comfort | |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| The South | 122 |
| The Entrepreneurial Resurgence | |

| | |
|----------------------|-----|
| The Central | 164 |
| Culture Clash | |

MADE... From Thai Creativity

ผู้คนในต้นศตวรรษที่ 21 กำลังสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งต่างๆ ด้วยวิถีที่ต่างไปจากเดิม เทคโนโลยีและเทคนิคการผลิตที่ก้าวล้ำไม่ได้เข้ามาแทนที่แรงงานมนุษย์ ดังเช่นภาพที่นวนิยายไซไฟทำนายเอาไว้ ทุกวันนี้ ดีไซน์เนอร์ไม่จำกัดตัวเองเป็นเพียงแค่ผู้ออกแบบเท่านั้น แต่ต้องการลงมือทำเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ตามที่ตนคิดฝันเอาไว้ แนวโน้มแห่งการลงมือทำเช่นที่เวลานี้กำลังท้าทายระบบการผลิตแบบอุตสาหกรรม ที่ต้องการผลิตสินค้าในปริมาณมากและหน้าตาเหมือนกันไปหมด ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ทั้งร่ำรวยหรือเอกลักษณ์ของช่างฝีมือชั้นสูงได้กลายเป็นของหรูหรา อาหารที่ปลูกและผลิตแบบออร์แกนิก เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคผู้มีร่ำรวย เมื่อนักออกแบบมาลงมือด้วยตัวเองได้ทำให้เส้นแบ่งระหว่าง “ชนบดั่งเดิม” กับ “ความทันสมัย” เลือนลางลงไป โลกแบบนี้จึงยังรอคอยความคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมและพรสวรรค์ที่มากยิ่งขึ้น เพื่อให้มียามใหม่แก่การผลิตทั้งเกษตรกรรม อุตสาหกรรม และการบริการ เราอาจกล่าวได้ว่าเศรษฐกิจแบบใหม่เริ่มต้นขึ้นแล้ว

ภูมิทัศน์ของตลาดโลกกำลังเปลี่ยนแปลงและความเป็นไปได้ใหม่ๆ ในการผลิตกำลังเกิดขึ้น นี่เองจึงเป็นโอกาสของไทยที่จะลดหนทาง ที่จะเข้าร่วมกับเศรษฐกิจแบบใหม่ โดยไม่ต้องผ่านถนนสายอุตสาหกรรมแบบเต็มรูปแบบ ด้วยการพาตัวเองไปกับ “ความใหม่” กล่าวคือ มีความเข้าใจใหม่ๆ อันลึกซึ้งและมีความคิดใหม่ๆ ที่จะสร้างพื้นที่อันกว้างขวางพอที่จะรับเอาผู้คนจำนวนมากเข้ามาอยู่ในกระบวนการสร้างสรรค์และคิดค้นนวัตกรรมใหม่ๆ คำว่า นวัตกรรม ในที่นี้ มิได้หมายถึงเพียงกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการขั้นสูงที่ต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญในการขับเคลื่อนเท่านั้น แต่ยังหมายถึงกระบวนการเรียนรู้ที่จะได้มาซึ่งวิธีการใหม่ในการผลิตสินค้าและบริการจากของดั้งเดิมหรือที่มีอยู่ตามชนบทเดิม ซึ่งเต็มไปด้วยองค์ความรู้ รวมไปถึงทุนทางสังคมและวัฒนธรรมที่แตกต่างหลากหลายกันออกไป

Today, at the dawn of the twenty-first century, we may recognise that the way in which people make and grow things have been changed. It is unlike the stereotypical science fiction which depicts the scene where emerging technology and production techniques have replaced human workforce. The rise of the designer-maker trend has defied the standardised mass production and mass consumption. Products with artisanal touches have become the luxuries of the day. Food which is organically grown and produced has turned into a dietary regime for affluent consumers. The line between traditional and modern sectors is blurred. The world awaits for more creativity, innovations and talents to define the next generation of agriculture, manufacturing, and services. Today is the dawn of new economy.

Thailand awaits to join the new economy. With the changing landscape of the global market and the shift in the production possibilities, it is an opportunity for the country to bypass the industrialisation process, and come to term with the new: i.e. new insights and new ideas to create broad involvement of the people in the process of creativity and innovation. By innovation, it is not only about a scientific and technical sequential process driven by experts in the high-tech sectors, but also the learning process to acquire new method of producing goods and services in the so-called traditional sector through different forms of knowledge as well as social and cultural capital.

อนาคตของประเทศไทยจะเป็นเช่นไร ยากที่ใครจะรู้ แต่มันย่อมขึ้นอยู่กับความพยายามร่วมกันจากภาคนโยบายและภาคประชาชน ในการที่จะสร้างความเติบโตที่ก้าวข้ามขีดอันจำกัดเดิมของประเทศ โดยการนำนวัตกรรมสู่มือคนธรรมดาทั่วไป ถึงแม้ว่าอนาคตจะยังอยู่อีกไกล แต่มันกำลังเริ่มต้นขึ้นแล้ว ณ ตอนนี้

MADE...From Thai Creativity ต้องการแสดงให้เห็นศักยภาพที่มีอยู่ในประเทศไทย รวมถึงสำรวจความสามารถของไทยที่จะไปสู่เส้นทางแห่งนวัตกรรมที่กำลังจะมาถึง หนังสือเล่มนี้จะชวนคุณไปสัมผัสโดยตรงกับประสบการณ์ของบรรดานักคิด ผู้ประกอบการ หัวสร้างสรรค์ นักการตลาดวิสัยทัศน์ไกล และผู้ผลิตที่บุกเบิกวิธีการใหม่ๆ ผู้คนเหล่านี้ล้วนแล้วแต่มุ่งมั่นอย่างชาญฉลาดในการเปลี่ยนทักษะที่มีอยู่ในตัว ทรัพยากรธรรมชาติ และสินทรัพย์ทางวัฒนธรรมที่มีอยู่เดิมไปสู่ผลิตภัณฑ์ ที่ชวนประจักษ์และบริการชวนประทับใจ เราอยากชวนคุณผู้อ่านให้มาร่วมกันหว่านเมล็ดพันธุ์แห่งความคิดสร้างสรรค์ที่เต็มไปด้วยศักยภาพเหล่านี้ เพื่อที่เราจะร่วมกันให้ความหมายใหม่แก่ถ้อยคำ “เมด อิน ไทยแลนด์” เพื่อรับมือกับระบบเศรษฐกิจแห่งวันพรุ่งนี้

Little do we know the path ahead for Thailand. It would highly depend on the collective effort of the policy makers and the people to create an unbounded growth for the country by bringing innovation down to the grassroots. Although the future seems far away, it is actually starting today. MADE... From Thai Creativity aims to map out the potential of Thailand, and explore the ability to define its path to innovate for the time to come. This book will invite you to experience at first hand the initiatives of idea men, creative entrepreneurs, visionary marketers and pioneering producers; those who are keen to turn their innate skills, natural resources, and indigenous cultural assets into desirable products and services for the world to appreciate. You are invited to sow the seeds of creative potential which will define the new meaning of “Made in Thailand” in the economy of tomorrow.

The Northeast

Backward Evolution

เมื่อความทันสมัยและล้ำหลังนำไปสู่ความสร้างสรรค์และก้าวหน้า จากที่เคยเป็นดินแดนล้ำหลังที่สุดในประเทศไทย แต่ทุกวันนี้ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือ “ภาคอีสาน” กำลังเปลี่ยนสิ่งเหล่านั้นให้เป็นโอกาส และกับตัวเองจนกลายเป็นภูมิภาคที่เศรษฐกิจเติบโตรวดเร็วที่สุดในประเทศ

คนส่วนใหญ่มักมีภาพจำต่อคนอีสานว่าเป็นชาวไร่ชาวนาและยากจน แต่ในวันนี้ภาพเหล่านั้นไม่ตรงนัก เพราะคนอีสานจำนวนมากเป็นแรงงานที่มีทักษะ และทักษะเหล่านั้นก็เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานทั่วโลก ไม่ได้จำกัดเฉพาะในกรุงเทพฯ หรือเมืองใหญ่ๆ ในไทยอีกต่อไป จึงไม่แปลกที่เราจะพบเห็นคนอีสานในเมืองใหญ่ในหลายประเทศทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นประเทศในโลกอาหรับ ลิเบีย อิสราเอล ใต้หวัน สิงคโปร์ ญี่ปุ่น หรือแม้กระทั่งประเทศต่างๆ ในยุโรป และอเมริกาเหนือ คนอีสานวันนี้จึงเป็นชาวบ้านผู้รู้จักโลกกว้าง หรือที่ ชาร์ลส์-คาลยส์ ศาสตราจารย์เกียรติคุณทางมานุษยวิทยาชาวอเมริกัน เรียกว่า “cosmopolitan villagers”

ทั้งคนและวัฒนธรรมอีสานจำนวนมากกลายเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมในระดับสากล ใครจะคิดว่า ร้านส้มตำเต๋อ ในนิวยอร์กที่เสิร์ฟอาหารอีสาน จะได้รับการการันตีจากหนังสือแนะนำร้านอาหารชั้นนำอย่างมิชลินสตาร์ ใครจะคิดว่าวันหนึ่งผู้กำกับหนุ่มจากขอนแก่นอย่างอภิชาติพงศ์ วีระเศรษฐกุล จะได้รับรางวัลปาล์มทองคำจากเทศกาลภาพยนตร์เมืองคานส์ หรือใครจะคิดว่า วงดนตรีหมอลำอินเตอร์อย่าง เดอะ พาราไดซ์ บางกอกหมอลำ อินเตอร์เนชันแนล แบนด์ ที่นำเครื่องดนตรีท้องถิ่นอีสาน อย่าง “พิณ” และ “แคน” มาบรรเลงร่วมกับเครื่องดนตรีร่วมสมัย จะกลายเป็นที่นิยมในระดับนานาชาติ ที่แม้แต่โจลส์ส ปีเตอร์สัน นักจัดรายการแห่งสถานีวิทยุบีบีซี และมีค แจกเกอร์ แห่งวงโรลลิงสโตน ยังต้องกล่าวถึง

The story of the Northeastern Thailand or “Isan” is a story of backward evolution. Today for Isan is the time to make change and turn what was regarded as backwardness into an opportunity to make progress. Once known as the poorest region of the country, Isan has developed into one of the fastest-growing economies.

Against the popular stereotypes of being traditional farmers, millions of Isan people has become skilled worker of the global labour force by working not only in Bangkok, but also in the Gulf States, Libya, Israel, Taiwan, Singapore, Japan and even in Europe and North America. Due to their exposure to the world, Charles Keyes- the Emeritus Professor of Anthropology at the University of Washington- has coined the term “cosmopolitan villagers” to describe the character of Isan people of the early twenty-first century.

Products which have cultural roots in Isan have earned reputations worldwide. “Somtum Der”, the New York’s East Village restaurant which specialises in spicy Thai papaya salad and other classic dishes of the Northeastern Thailand, has been awarded a Michelin star. A surreal Thai movie of Apichatpong Weerasethakul, who was originally born in Khon Kaen province, took the Palm d’Or of Cannes Film Festival. The Paradise Bangkok Molam International Band has taken Isan’s indigenous folk music into a new popular genre in the West. Their songs which reflect the pulse of Isan’s culture were praised by the likes of BBC radio DJ, Giles Peterson, and even name-dropped by Mick Jagger of the Rolling Stones.



Field of Opportunity

มนุษย์ต้องการผืนดินมากเท่าใด คงมีหลายวิธีที่จะตอบคำถามนี้ได้นั้นเป็นเพราะคำตอบขึ้นอยู่กับว่า มนุษย์เราเอาชนะธรรมชาติได้อย่างไร ตามแต่ละยุคแต่ละสมัย สำหรับผู้ที่ชีวิตผันแปรไปตามการเพาะปลูกที่ได้จากผืนดิน ความกบดานอยู่ติดอยู่กับคุณภาพของดินและระบบชลประทานพอๆ กับการรู้ใหม่ๆ การเข้าถึงเทคโนโลยีและความสามารถในการเข้าสู่ตลาด ในยุคก่อนที่มนุษย์เราทำการเกษตรเพียงเพื่อยังชีพ ชาวไร่นาจึงสนใจเพียงแค่ปลูกพืชพันธุ์ให้พอมีพอกินกันในครอบครัวเท่านั้น แต่เมื่อเข้าสู่ยุคการเกษตรแบบอุตสาหกรรมแล้ว ปริมาณของผลผลิตทั้งจากพืชและสัตว์ในฐานะสินค้าก็ได้เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างมหาศาล ชีวิตของเกษตรกรแดนอีสานจึงเป็นเรื่องราวของความพยายามที่จะใช้ชีวิตอยู่กับสิ่งที่ธรรมชาติมอบให้ โดยอาศัยวงจรของระบบการค้าและการพัฒนาของเทคโนโลยีให้ทุนพาภาคอีสานให้กลายเป็นภูมิภาคที่กินดีอยู่ดี

การประชุมในปี 2528 ว่าด้วย “ระบบการจัดการดินและการปลูกพืชสำหรับการทำเกษตรกรรมที่ขึ้นกับน้ำฝนในภาคอีสานของไทย” ระบุว่า อีสานเป็น “ภูมิภาคที่มีทรัพยากรจำกัด ถึงแม้ว่าร้อยละ 57 ของภูมิภาคจะทำการเกษตร ปัญหาสำคัญก็คือ ดินมีคุณภาพต่ำขาดแคลนน้ำ และความไม่แน่นอนของลักษณะการตกของฝนในแต่ละฤดูกาล”

แต่ผลจากการเปลี่ยนแปลงเกษตรแบบยังชีพให้เป็นเชิงพาณิชย์ตลอดสองถึงสามทศวรรษที่ผ่านมา ขนาดเศรษฐกิจในอีสานขยายตัวขึ้นอย่างมาก ตามการศึกษาของธนาคารโลกในปี 2550 ระบุเกี่ยวกับการพัฒนาในภาคอีสานไว้ว่า จากภูมิภาคที่มีข้อจำกัดด้านทรัพยากรทางธรรมชาติและเสียเปรียบจากการดำเนินนโยบายทางเศรษฐกิจของรัฐ อีสานกลับกลายเป็นต้นแบบของภูมิภาคที่ทำการเกษตรเชิงแข่งขันได้ในปัจจุบัน

ท่ามกลางวิวัฒนาการทางอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งช่วยให้การเข้าสู่ตลาดง่ายขึ้นและเทคโนโลยีในการจัดการทางการเกษตรแบบใหม่ๆ เป็นไปได้ ท้องทุ่งแห่งโอกาสจึงเป็นเหมือนการเปิดไปสู่การทำการเกษตรแนวทางใหม่ๆ ในภาคอีสาน

How much land does a man need? There are million ways to answer this question since it would highly depend on man’s power over nature in a particular period of time in history. For the mode of production which revolves around growing things from the land, prosperity relies heavily on the quality of soil and irrigation system, as well as new technique, available technologies and ability to access to the market. In the pre-industrialised farming, farmers only focus subsistently producing food to feed their own household. In the time of industrialised agriculture, large quantities of produces and livestock need to be profitable for the farmers. Life in Isan’s farming is a kind of effort to live with the God-given nature by turning the wheels of commerce and technology to better serve the region’s economic well being.

According to the workshop on “Soil and Crop Management Systems for Rainfed Agriculture in Northeast Thailand”, held in 1985, Isan is considered “a region of limited resources”. Although 57 percent of the region is currently under agricultural production. The main problems are poor quality soils, the scarcity of water resources, and erratic rainfall pattern.

But as a result of agricultural commercialisation and development during the last several decades, Isan’s economy expanded greatly. According to World Bank’s study in 2007, the region can be seen as a “successful model of competitive commercial agriculture starting from disadvantaged position of natural resource endowment and economic development”.

Against the electronic evolution which brought into being better market access and novel agricultural management technologies, the field of opportunity is open for new types of farming in Isan.

1+2: Folkrice ช่วยเกษตรกรรายย่อยเข้าสู่ตลาด ได้โดยตรงได้สะดวกขึ้น
Folkrice creates direct access to market for small-scale producers.
3: ภาพหน้าจอการทำงานของ Folkrice ในอุปกรณ์ต่าง ๆ
Folkrice User Interface

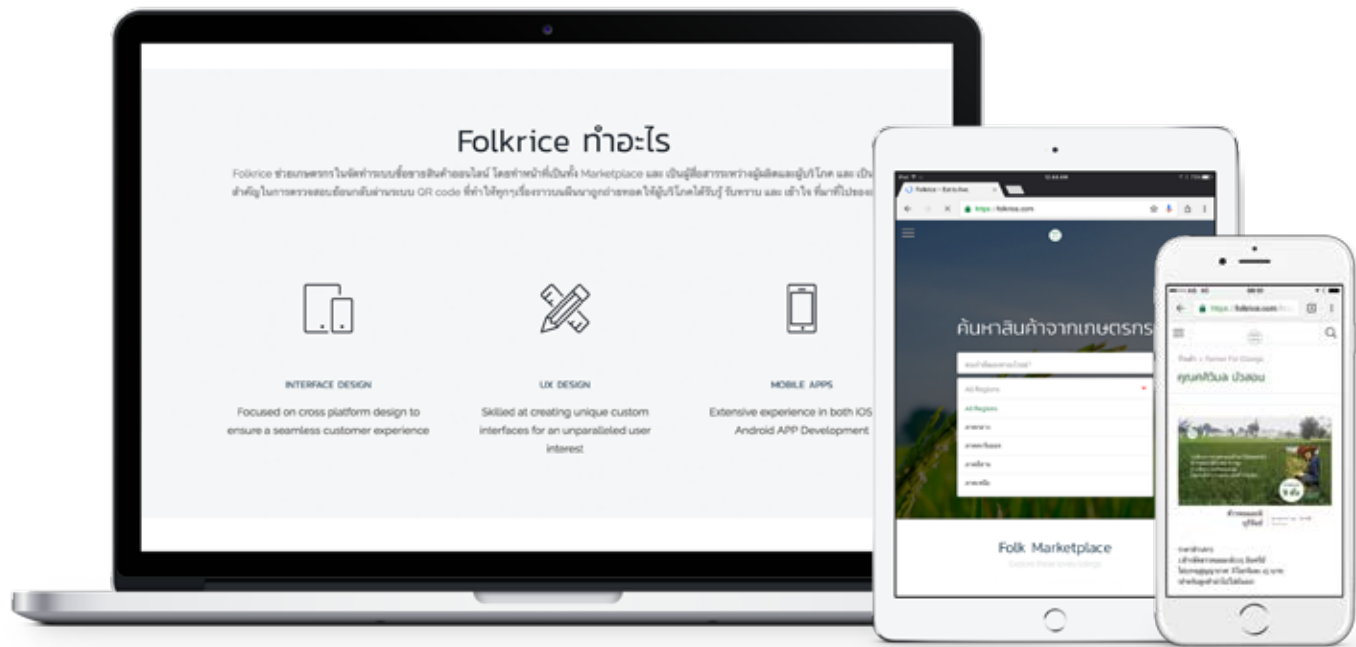


1.



2.

Farmers Go E-Commerce



3.

การเปลี่ยนจากการผลิตแบบอุตสาหกรรมใช้สารเคมีและเน้นปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยว ไปสู่การผลิตแบบเน้นคุณภาพ ออร์แกนิก และปลูกหลากหลายสายพันธุ์ เป็นกระบวนการที่ไม่ง่ายนักสำหรับชาวนาไทย นั่นเป็นเพราะว่าเมื่อแรกเริ่มที่จะเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตดังกล่าว โดยมากแล้วปริมาณผลผลิตจะลดลงจากเดิม อีกทั้งการจะช่วยให้การผลิตแบบนี้เป็นไปได้ ยังต้องทำให้ชาวนาขายข้าวได้เงินมากขึ้นจากจำนวนผลผลิตที่อาจลดลง นั่นหมายความว่า การลดบทบาทพ่อค้าคนกลางจึงเป็นสิ่งที่ต้องคำนึงถึงด้วย ซึ่งปัญหาพ่อค้าคนกลางนี้เองก็เป็นปัญหาหนึ่งที่สำคัญของระบบเศรษฐกิจการเกษตรของไทยมาโดยตลอด

อนุกุล ทราเยเพชร และ ธนาณท์ เงินถาวร ร่วมกันก่อตั้ง Folkrice ให้เป็นแพลตฟอร์มใหม่ของการค้าข้าวที่ช่วยจับคู่ชาวนากับผู้บริโภคโดยตรง โดยอาศัยความร่วมมือระหว่างเกษตรกรกับโปรแกรมเมอร์รุ่นใหม่ ทำงานผ่านการลงทะเบียนทางเว็บไซต์และแอปพลิเคชัน เมื่อเกษตรกรลงทะเบียนผ่านทางเว็บไซต์ ก็สามารถเริ่มต้นการขายสินค้าของตนได้ โดยทาง Folkrice จะส่งคนไปตรวจสอบความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่นำมาขายอีกด้วย

กระบวนการนี้มีเพียงช่วยลดระยะห่วงโซ่อุปทาน แก้ปัญหาต้นทุนราคาข้าวสูงซึ่งมาจากหลายปัจจัย เช่น ต้นทุนเช่าโคกตัง ค่าขนส่ง หรือพ่อค้าคนกลาง แต่ยังไม่ประโยชน์กับทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิต นั่นคือ เกษตรกรผู้ผลิตมีส่วนต่างจากการไถ่ที่มากขึ้น อีกทั้งข้าวที่สดใหม่ก็ถูกจัดส่งออกจากมือชาวนาไปถึงผู้บริโภคได้โดยตรง

เมื่อ Folkrice สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ชาวนา ก็จะนำไปสู่ความเป็นไปได้อื่นๆ เช่นว่า เราอาจเห็นเกษตรกรเปลี่ยนไปทำเกษตรอินทรีย์มากขึ้น ส่งผลให้ไม่ต้องใช้สารเคมีในขั้นตอนเพาะปลูก ผู้บริโภคได้รับผลผลิตที่ปลอดภัย รสชาติดี และสดใหม่นอกจากนี้ ยังอาจสร้างแรงจูงใจให้ชาวนาปลูกผลผลิตที่มีความหลากหลาย อาทิ ข้าวหอมมะลิสายพันธุ์ท้องถิ่นอื่นๆ

Folkrice มีเพียงสร้างพื้นที่ให้เป็นตลาดดิจิทัลสำหรับซื้อขาย ซึ่งเสมือนเป็นระบบหน้าบ้านเท่านั้น แต่ยังช่วยจัดการกับระบบหลังบ้านให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตและผู้บริโภคที่เป็นผู้ประกอบการอีกด้วย กล่าวคือ Folkrice จะเป็นผู้ออกใบเสร็จให้ทั้งสองฝ่ายโดยอัตโนมัติ ต่างจากเดิมที่แม่ร้านอาหารและโรงแรมใหญ่ๆ มีความต้องการจะซื้อผลผลิตจากเกษตรกรรายย่อย แต่ไม่อาจทำได้เพราะติดปัญหาว่าเกษตรกรออกใบเสร็จรับเงินให้ไม่ได้ นอกจากนี้ยังมีบริการข้อมูลโลจิสติกส์เพื่ออำนวยความสะดวกในการขนส่งและค้าขายผลผลิตทางการเกษตรให้ทันเวลาไม่น่าเสียอีกด้วย

หากต้องการเปลี่ยนการผลิตให้เน้นคุณภาพเป็นแบบอินทรีย์ และหลากหลายสายพันธุ์ จำเป็นต้องอาศัยเทคโนโลยีช่วยผลักดันด้วย Folkrice เองเอื้อให้เกิดพื้นที่ตลาดแบบใหม่นี้ ระบบนิเวศวิทยาของเทคโนโลยีดิจิทัลก็เข้าถึงได้ง่ายขึ้นเช่นนี้ อาจช่วยเพิ่มอำนาจให้กับชาวนา อาชีพที่สำคัญมาก แต่กลับจนที่สุดของประเทศก็ไม่ได้ ปลายทางของ Folkrice นั้น อนุกุลหวังอย่างยิ่งว่าจะเป็นส่วนหนึ่งของการแก้ปัญหาความมั่นคงทางอาหารไม่ว่าทางใดก็ทางหนึ่งอีกด้วย

For Thai farmers, shifting from industrialised, chemically-heavy, single-crop production to a quality-focused, organic, diversified crop is a difficult process. The initial transition often resulted in drop of productivity. Additionally, the question of creating a more efficient supply chain for agricultural produces by minimising the middlemen needs to be addressed. The inefficient and redundant middlemen is one of the main problems of Thailand's agricultural ecosystem.

Folkrice, founded by Anukul Saipech and Tananon Ngentavorn, is a marketplace platform specifically for matching organic farmers and consumers. Folkrice capitalises on using digital platform to create more efficient supply chain. After the farmers registered on the website, they can begin to sell their products. Additionally, Folkrice will send independent audits to verify the safety of registered products.

This efficiency benefits both consumers and producers. Consumers are able to procure organic produces from the originators. With an ability to sell their products with higher-profit margin, producers are able to find consistent demand, and has better access to the consumers market with less middlemen.

Folkrice has created possibility for farmers to shift to organic farming. Furthermore, it gives incentives to farmers to diversify their production: i.e. from jasmine rice to other local species. These organic and local species of fresh produces are highly in demand. Diversifying products is comparative advantage of the small scale farmers. Making the best use of this advantage enable them not to rely on chemical fertilisers, since quantity is not the main goal.

Another benefit of using Folkrice is the backdoor system. Restaurants and hotels do not usually buy directly from small scale organic farmers, despite their desires, because these farmers could not provide these enterprises with proofs of payment. Folkrice automatically generates these proofs of payment for both the parties. The marketplace helps moving marginal farmers to the centre of formalised transaction. In addition, the website also provides logistics services information.

Moving to small scale, organic, diversified production requires technological push. Folkrice can provides the essential digital marketplace. This digital ecology, with its accessibility, can potentially empower one of the poorest but most important jobs in the country. Anukul hopes that this marketplace could potentially lead to solve the problem of food security.



1.

No Industry, Only Organic



2.

แม้ว่าภาคกลางจะเป็นศูนย์กลางการผลิตข้าวของประเทศไทย เพราะเป็นแดนดินที่อุดมสมบูรณ์ ตั้งอยู่บนที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา กว่าที่ราบสูงแถบอีสานซึ่งแห้งแล้งและกันดารเป็นส่วนใหญ่กลับขึ้นชื่อเรื่องการปลูกข้าวหอมที่มีคุณภาพสูง ความแตกต่างทางภูมิศาสตร์ทำให้ชาวนาภาคกลางปลูกข้าวได้ปีละสามรอบ แต่ชาวนาบ้านโคกสะอาด จังหวัดสกลนคร หนึ่งในพื้นที่ประสบภัยแล้งที่สุดของประเทศไทย กลับเชื่อมั่นว่าการปลูกข้าวปีละครั้ง แล้วรอฝนตามธรรมชาติ คือวิธีปลูกข้าวหอมที่มีคุณภาพยอดเยี่ยมที่สุด

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวหอมดอกฮัง ได้เปลี่ยนข้อจำกัดทางภูมิศาสตร์เป็นโอกาสทางเศรษฐกิจ ด้วยการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเล็กๆ แต่เข้มแข็ง ลงทุนปลูกข้าวปีละครั้ง โดยเลือกปลูกสายพันธุ์หายากในพื้นที่ขนาดเล็ก เพิ่มมูลค่าด้วยกรรมวิธีปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ และลดต้นทุนการผลิตลงโดยไม่พึ่งพายาฆ่าแมลงและปุ๋ยเคมีซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค ซึ่งก็พบว่ารายได้โดยรวมอาจน้อยลง แต่กำไรต่อหน่วยกลับสูงขึ้น

การหันมาปลูกข้าวท้องถิ่นที่กำลังสูญหาย นอกจากจะช่วยอนุรักษ์ข้าวหลากหลายพันธุ์ที่มีรสชาติและสีแตกต่างกัน เช่น สีดำ สีแดง หรือสีม่วง สีสีนเหล่านี้มีเพียงเป็นทางเลือกให้การกินข้าวหอมมะลิสีขาวอันจำเจเท่านั้น แต่ยังเต็มไปด้วยสารแอนโทไซยานิน ซึ่งช่วยต้านอนุมูลอิสระในร่างกายได้ไม่ต่างจากผลเบอรี่หรือราสเบอร์รี่อีกด้วย

While the Chao Phraya River basin in the Central Plain of Thailand has known as the country's hub of rice production, the Isan plateau in the Northeast has gained a distinguished reputation for its high quality aromatic rice. Compared to the Central Plain, Isan terrain is largely upland with generally poorer water and soil regime. Yet, the natural constraints have turned into an opportunity for the Isan farmers to grow premium rice, which is tolerant to the drought and salinity.

An enterprise, Khao Homme Dog Hang, set up by local farmers in Sakon Nakhon is on the mission to conserve and capitalise on the diversification of rice. The organic farming method also being used as much as possible to promote the safety of consumers.

Moreover, local rice variants come in different colours. These colourful rices have proved to contain anthocyanin, in the same vein as blackberry or raspberry. Thus, diversification of these variants can contribute to the monotony of the white Jasmine Rice.



1 + 2 : กลุ่มวิสาหกิจข้าวหอมดอกฮังช่วยอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองด้วยการแจกจ่ายเมล็ดพันธุ์ให้เกษตรกรและคนทั่วไปที่สนใจ
Kao Homme Dog Hang promotes local rices by handing out seeds to producers and locals.



นอกจากโบสถ์คาทอลิกจะเป็นศูนย์รวมทางความเชื่อและวัฒนธรรมของชุมชนแล้ว โบสถ์ยังให้ความสนับสนุนชาวบ้านด้านการผลิต เช่น มอบเครื่องบรรจุสุญญากาศ ทำให้การบรรจุภัณฑ์ข้าว สะดวกและมีคุณภาพมากขึ้น
Catholicism is central to the cultural identity of the community.
The local church also donates vacuum machine for farmers to easily package rice producers.

เราอาจมองความแห้งแล้งและระบบชลประทานที่จำกัดของภาคอีสาน โดยเฉพาะจังหวัดสกลนคร ที่ทำให้เกษตรกรทำนาได้เพียงปีละครั้ง เช่นนี้ ว่าเป็นได้ทั้งเงื่อนไขทางเศรษฐกิจและสังคมที่ทำให้อีสานเป็นภูมิภาคที่ยากจนที่สุดของประเทศ แต่ในอีกด้านหนึ่ง ข้อจำกัดเช่นนี้ ก็เป็นทรัพยากรที่สำคัญอย่างยิ่งได้ด้วยเช่นกัน

Isan, especially Sakhon Nakhon, is a drought area. Irrigation system has limited positive impact because of the geography. Thus, rice can only be produced once a year, as opposed to three times a year in the central plain of the Chao Phraya River. These socio-economic conditions arguably have made Isan one of the poorest, and at the same time, one of the most resourceful region.



บำเพ็ญ ไชยรักษ์
Bamphen Chairat

“ข้าวก็เหมือนกับดอกไม้” บำเพ็ญ ไชยรักษ์ ปราชญ์เรื่องข้าวท้องถิ่น เปรียบเปรยไว้เช่นนั้น ดอกไม้ยังผ่านความแล้งมาได้ก็มักให้ดอก ผลิตานสีสดใส ข้าวก็เช่นเดียวกัน ที่เมื่อปรับตัวเข้ากับสภาพแห้งแล้ง ได้แล้ว ก็จะมอบรสชาติที่อร่อยกว่า เมล็ดข้าวมีสีนวลสวยงามกว่ามา ให้การรวมกลุ่มทำธุรกิจขนาดย่อมของชาวบ้านโคกสะอาดเริ่มปรับตัว เข้ากับเทคโนโลยียุคใหม่ด้วยการเข้าถึงตลาดผู้ซื้อข้าวโดยตรงผ่าน ระบบอีคอมเมิร์ซ ซึ่งลดต้นทุนราคาจากพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งข้าวที่มี คุณภาพสูงก็จะเพิ่มอำนาจต่อรองระหว่างกลุ่มชาวบ้านกับตลาดข้าว โดยมีคุณภาพของพืชผล ราคาที่ย่อมเยา และการเสนอตัวเลือกข้าว ชนิดใหม่แก่ผู้บริโภคเป็นจุดดึงดูดความสนใจ

ข้อได้เปรียบของจังหวัดสกลนครซึ่งไม่เคยบอบช้ำจากการปักหลักของ โรงงานอุตสาหกรรมมาก่อน ส่งผลให้อากาศ ดิน และน้ำไม่มีสารเคมี ปนเปื้อน ความท้าทายที่ยิ่งใหญ่ของชาวบ้านในท้องถิ่น การรวมตัวกัน เป็นองค์กรท้องถิ่น การทำนาเพียงปีละครั้งหรือสองครั้ง ซึ่งหมายถึง รายได้ที่ลดลงในช่วงแรก แต่ต่อสู้ในเงื่อนไขต้นทุนที่ต่ำกว่า โดยไม่ต้อง เร่งปริมาณผลิตไปตามความต้องการจากใบสั่งของฟาร์มอุตสาหกรรม ขนาดใหญ่อีกต่อไป

“Rice is like flowers”, said Bamphen Chairat, a local rice scholar. The drier it gets, the more colourful the flowers become. Rice can adapt to the drier, arid climate which will produce tastier, colourful produces. Diversified, once a year, organic, rice farming is the way forward. Higher quality produces mean the farmers have negotiating power with the market. They can potentially connect with end consumers via e-commerce. Thus, bypassing middlemen and inefficient supply chain.

One of the main advantages of Sakon Nakhon province is its under industrialisation. Land, water and air have not been contaminated. The province can leap to be one of the leading organic farms of the country. However, one of the biggest challenges this local enterprise faces is to recruit farmers to adopt a small scale organic method. The transition from chemical farming method to organic one usually implies drop in productivity during the first or second year. If the farmers can overcome the transitional period, his or her profitability will spike again due to lower chemical and fertiliser cost. Smaller farms mean less labour cost as well.



Growing Salary, Not Commodities



1 : ผลิตภัณฑ์สูตรต่าง ๆ ที่ถูกพัฒนามาจากเกลือ และดินของกุนนพัตร์
Skincare products developed from salt and earth by Kunnapatr.
2 : บรรยากาศสปาเกลือที่อยู่บริเวณนาเกลือ
Salt spa locates within the salt farm.

ในอดีตมนุษย์มักสร้างชุมชนขึ้นรอบๆ แหล่งผลิตเกลือ หรือไม่เช่นนั้น ก็ตั้งรกรากใกล้ๆ กับสถานที่ซึ่งใช้แลกเปลี่ยนซื้อขายเกลือ หากย้อนกลับไปในอดีต ตั้งแต่ประมาณ 6050 ปีก่อนคริสต์ศักราช เราก็จะพบความสำคัญของเกลือในหลายอารยธรรมของมนุษย์ คุณจะเชื่อหรือไม่ว่าคำว่า “salary” ที่แปลว่าเงินเดือนนั้น มีรากศัพท์มาจากคำว่า “salt” ที่แปลว่าเกลือ เนื่องจากเกลือมีมูลค่าสูงมากและเป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกควบคุมอย่างเข้มงวดในยุคโบราณ เกลือในสมัยนั้นจึงถูกใช้เป็นเครื่องมือทางการค้าและสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนมูลค่าในเศรษฐกิจยุคใหม่อย่างทุกวันนี้ เกลือถูกใช้และปรับเปลี่ยนไปในหลากหลายผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าให้แก่เกลือจึงอาจช่วยสร้างกำไรมหาศาลให้แก่ผู้ผลิต อาทิ เกลือหิมาลายัน ซึ่งแม้จะยังมีข้อกังขาในสรรพคุณที่มีต่อร่างกาย แต่ก็ยังมีราคาสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดอีกด้วย

เกลือส่วนใหญ่ในประเทศไทยไม่ว่าจะมาจากบดินหรือในทะเลจะถูกส่งเข้าโรงงานอุตสาหกรรมเพื่อขายเป็นสินค้า อย่างไรก็ตามก็มีกลุ่มคนเล็กๆ กลุ่มหนึ่งได้ริเริ่มทำให้เกลือธรรมดาๆ มีความโดดเด่นขึ้นมา หนึ่งในกลุ่มคนเหล่านั้นก็คือ กุญญกัทร วัฒนกุล

ณ บ้านดุง อุดรธานี ครอบครัวของกุญญกัทร ประกอบกิจการนาเกลือบนพื้นที่กว่า 160,000 ตารางเมตร แม้ผลิตผลกว่า 99% จะส่งเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรม แต่อีก 1% ที่เหลือ กุญญกัทรเลือกที่จะเปลี่ยนภาพลักษณ์ของดอกเกลือ (Fleur de Sel) จากที่คนทั่วไปรับรู้ว่าเป็นส่วนที่ขาวสะอาดที่สุดของเกลือ ให้กลายเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพและความงามแบบสปา ไอเดียนี้เกิดจากสมมติฐานว่าสุขภาพผิวที่แห้งที่ตึงของเธอนั้น เกิดจากการสัมผัสโคลนในนาเกลืออยู่ทุกวัน หลังจากนั้นกุญญกัทรจึงนำคุณสมบัติช่วยขัดผิวและเพิ่มความชุ่มชื้นของเกลือและโคลนมาขยายผลต่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาแพงและเป็นที่ปรารถนาของคนรักความสวยงาม

ตลอดกระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ เรื่องความปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญที่สุดที่กุญญกัทรใส่ใจเป็นพิเศษ เกลือและโคลนจากนาเกลือแห่งนี้จะถูกส่งไปห้องปฏิบัติการของ SGS ซึ่งเป็นบริษัทรับตรวจสอบ ผลิตภัณฑ์ขั้นน้ำและได้รับการรับรองจากหลายหน่วยงานราชการในไทย เพื่อตรวจสอบสารแปลกปลอมหรือโลหะที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผลวิจัยชี้ว่าเกลือจากบ้านดุงถือเป็นเกลือที่บริสุทธิ์ ปราศจากสารปนเปื้อน และปริมาณแมกนีเซียมซัลเฟตต่ำมาก จึงวางใจได้เมื่อนำไปใช้กับผิวพรรณของมนุษย์

Humans have always tended to build communities either around sources of salt, or where they can trade for it. Turning back the clock, even as far back as 6050 B.C, salt has been an essential part of every human civilisation. Believe it or not, the word “salary” was derived from the word “salt”. Since salt was highly valued, just like the present day monetary currency, its production was highly regulated. It was used as a means of transaction in ancient times. In modern day economy, salt has been used and adapted into various products for years. Value added salt can create large profit for the producers. The Himalayan salt, for example, with despite its dubious health benefit, has been widely in demand and very pricey.

Most of the salt production in Thailand, whether from the land or the sea, tends to be made as industrialised products which are being sold as commodities. However, a small group of people has started to make the “common salt” remarkable. One among the few is Kunnapatr Wattanakul whose family owns 160,000 square meters of salt farm in Ban Dung, Udon Thani. Being in the world of salt field day in, day out, Kunnapatr observed that her own feet skin, being soaked in the salt farm all day, are always cleansed and moisturised. Combining her own self-experimental experience with a formalised research process, Kunnapatr came up with a value added process of turning inexpensive commodities into desirable products.

Although 99 percents of the yields goes into industrial production, she understands that salt, especially the Fleur de Sel, can be highly valued when adapted into spa products. In order to safely utilised salt and mud to create skincare products, every packages must be sent to the SGS lab for analysis. They often look for heavy metal and other substances that could be harmful for the users. One of the claimed comparative advantage of the Ban Dung salt is that it has very low Anhydrous Magnesium Sulphate which is usually a dehydration agent.



ขั้นตอนการเก็บดอกเกลือเป็นงานละเอียดอ่อนที่ต้องเก็บด้วยมือเปล่าเท่านั้น การเก็บผลึกเกลือจึงส่งวนไว้สำหรับชาวนาเกลือที่มีประสบการณ์และทักษะ ช่างของ ส่วนโคลนพอกจะเก็บมาหลังจากระบายน้ำออกจากนาเกลือจนหมด เท่านั้น โคลนที่ได้จึงมีแร่ธาตุที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพผสมอยู่หลากหลายชนิด และเมื่อนำไปผสมสมุนไพรนานาชนิดจึงยังได้กลิ่นหอมสดชื่น เหมาะสำหรับ พอกหน้าและส่วนต่างๆ ของร่างกาย

ไม่เพียงเท่านั้น ฤๅณภัทรยังสร้างโรงสปาแบบเปิดสำหรับนักท่องเที่ยวที่ อยากสัมผัสธรรมชาติโล่งแจ้ง ผลจากการช่างสังเกตของเธอบอกว่าน้ำที่ไหล ออกจากนาเกลือจะมีอุณหภูมิอุ่นเป็นพิเศษ เพราะไหลผ่านชั้นดินในช่วงที่ กำลังคายความร้อน ซึ่งเธอนำไปต่อยอดเป็นท่อน้ำอุ่นจากใต้ดินเพื่อบริการ เสริมแก่นรักสุขภาพที่อยากอาบน้ำเกลือที่เต็มไปด้วยแร่ธาตุอีกด้วย

Harvesting Fleur de Sel can be complicated. After crystallisation, the process must be done by hand. Thus, required certain skill for the salt farmers.

Mud is collected after the water was drained out of the salt farms. Therefore, it still contains some of the mineral traces. Mud must be dried and mixed with selected herbs to create a refreshing scent. It can be used as facial and body mask.

Kunnapatr also created an open air salt spa. Being observant, she noticed that water in a salt farm is warmer than usual. She constructs a pipe under a salt farm to create a warm water which could be use in her spa. The spa water has certain mineral as well.



The Taste Reinterpreted

เมื่อพูดถึงอาหารไทย คนมักนึกถึงอาหารภาคกลางที่รสชาติรส
 รื่นที่สุดแห่งการปรุงต้องมาจาก “ตำรับชาววัง” ซึ่งมีต้นกำเนิด
 มาจากห้องครัวราชสำนัก

ทว่าอาหารอีสานดูจะตรงข้ามกับตำรับอาหารจากภาคกลาง
 เนื้ออาหารอีสานจะไม่ได้ถูกยกย่องไว้สูงมากนัก อย่างไรก็ตาม
 ตามรายงานการบริโภคอาหารของไทยในปี 2539 โดยคณะกรรมการ
 พัฒนามนุษย์และสังคม มหาวิทยาลัยวิกตอเรีย ระบุว่า ความสนใจ
 การบริโภคแบบมีสวัสดิ์และความคิดเรื่องความปลอดภัยจาก
 ตะวันตกที่เพิ่มสูงขึ้น ผู้คนทั่วไปพูดถึงอาหารอีสานว่า “ดีต่อ
 สุขภาพ” และ “ย่อยง่าย” มากกว่า “อาหารภาคกลางที่นิยมใช้
 กระจกในการปรุง” ทุกวันนี้เมนูอาหารอีสานเป็นที่นิยมเพิ่มมากขึ้น
 อย่างมาก และไม่ได้จำกัดเฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น แต่ยังเป็น
 ที่นิยมในประเทศตะวันตกหลายประเทศอีกด้วย

In the past, much of what is known about Thai cuisine evolved in the Central region with a sophisticated version of gastronomy known as “the Royal Cuisine”; the culinary masterpiece influenced by the kitchen of Thailand’s Royal Court.

Isan food is at the opposite end of the spectrum to Central Thai cuisine, since it was considered as “low status”. However, according to a survey of food consumption in Thailand conducted in 1996 by Faculty of Human & Social Development, University of Victoria- due to an increasing interest in vegetarianism and Western-influenced notions of health, people talk about Isan food being “lighter” and “healthier” than the “rich coconut milk-based curried of Central Thai cuisine.” With a spirit of modern interpretation, nowadays, Isan dishes are becoming increasingly popular not only in Thailand nationwide but also in the Western world.

1 : ผักสดรับรั้วตามฤดูกาลที่พบเห็นได้ทั่วไปตามตลาด
Local seasonal vegetables being displayed at the market.
2 : ะคราม วัตถุดิบพื้นบ้าน มีรสชาติเค็ม Chef นำมาทำเป็นเกลือระครามด้วย Seepweeds, local vegetables, has salty taste. Chef dehydrates them and uses it as a seasoning salt.
3 : เมนุหอยนางรมที่ใช้มะพร้าวคั่วเป็น วัตถุดิบในการรมควัน Smoked oyster with roasted coconut.



1.

The Molecular Evolution



2.



3.

ความเชื่อแบบอนุรักษ์นิยมอาจทำให้ภาพจำของอาหารไทยในการรับรู้ของคนทั่วไปเหมือนถูกหยุดไว้ไม่ให้เปลี่ยนแปลง อาหารไทยในเวทีโลกเนื้อหอมมานับสิบปีก็ด้วยท่าทีที่ไม่หยุดนิ่ง “ของแท้เป็นสิ่งที่ไม่มียูจิง” เป็นคำกล่าวของ วีระวัฒน์ ตรียศนวรรธน์ หรือ เชฟหนุ้ม เจ้าของร้านชาหมวยแอนด์ซันส์ เชฟหนุ้มยังเชื่อด้วยว่า วัฒนธรรมอาหารเดินทางไปด้วยกับผู้คน การผสมปนเปกันจึงเป็นเรื่องธรรมดา ความแท้ดั้งเดิมต่างหากที่ไม่มียูจิงจริง ประวัติศาสตร์การครัวของมนุษย์ทุกชาติพันธุ์จึงล้วนหยิบยืมเทคนิคมาเนรมิตอาหารจานใหม่ตามรสชาติที่ถูกปากถูกใจ แม้กระทั่ง อาหารตำรับชาววังของไทยเอง ก็เป็นการข้ามวัฒนธรรมระหว่างครัวจีน ครัวอินเดีย และครัวไทย ทั้งในด้านวัตถุดิบและเครื่องปรุง สำหรับในปัจจุบัน ขณะที่ในหลายวัฒนธรรมนิยมประยุกต์สไตล์โมเลกูลาร์เข้ากับการปรุงอาหารของตนมาลึกพักใหญ่แล้ว แต่ดูเหมือนการใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์สำหรับปรุงอาหารไทยจะยังไม่เป็นภาพที่คุ้นตาคนไทยเท่าไรนัก กระนั้นด้วยการที่มองการณ์ไกล เชฟหนุ้มจึงประยุกต์เทคนิควิทยาศาสตร์ใหม่ๆ เพื่อใช้ปรุงเมนูอาหารที่มีส่วนผสมเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นอุดรธานีขึ้นมานั่นเอง

แรงบันดาลใจที่ทำให้เชฟหนุ้มกลับมาทำร้านอาหารที่บ้านเกิดส่วนหนึ่งเกิดจากประสบการณ์ในร้านอาหาร Commonwealth ที่ซานฟรานซิสโกที่สอนตั้งแต่พื้นฐานไปจนถึงเทคนิคพิเศษการทำครัวสมัยใหม่ และอีกส่วนหนึ่งเกิดจากกระแสตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ในอเมริกาที่กำลังคึกคัก และเมื่อได้ผ่านการฝึกจากร้านน้ำและร้านโบลาน สองร้านอาหารไทยชื่อดังแล้ว ทำให้เชฟหนุ้ม คิดกลับมาเปิดร้านอาหารไทยร่วมกับพี่ชาย เลือกใช้สินค้าออร์แกนิก ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และเครื่องเทศในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์อาหารไทยใหม่ๆ และเป้าหมายสำคัญคือการสร้างระบบนิเวศการค้าขายสินค้าเกษตรออร์แกนิกในตลาดจังหวัดอุดรธานี

When talking about Thai food, it seems that conservatism is a default mentality of the Thai food industry. “Traditional Thai cuisine had been in the dormant state in the past years” and “there is no authenticity” argued Weerawat Triyasanwat or Chef Nhum of Samuay & Sons. Food culture travels with people. When people encounter different food culture, hybridity is often the result. Even the royal Thai cuisine is a trans- cultural practice; combining Chinese, Indian and local Thai both ingredients and flavour. While applying molecular gastronomy to different food culture has been around for a few decades, these modern “scientific” techniques have not been popular in the Thai food scene. Weerawat has the foresight to fuse these techniques with local Udon ingredients.

Chef Nhum’s main inspiration came from two sources. First is the training from The Commonwealth Restaurant he attended in San Francisco. There, he learned the basics, from modern kitchen management to the advanced cooking techniques. Second is the organic market boom in the US. He appreciated the higher quality of farmer’s market supply. This allows him to see an opportunity in the growing organic market produced by the locals. With his training at Nahm and Bolan restaurants to familiarise himself with Thai ingredients and characteristics, he was ready to move back to Udon Thani province and start the restaurant with his brother.



ผงปรุงรสจากพืชผักท้องถิ่น (ไล่จากซ้ายบน) ผงนิวย/ ผงเกลือระคราม/ ผงมะเขือ/ ะครามแห้ง/ มะเขือแห้ง
Seasoning powder made from local vegetables. From top left : Plum Powder/ Seepweeds/ Makawn Powder (scientific name: Zanthoxylum) Powder/ Dehydrated Seepweeds/ Dehydrated Makawn



1.



2.

1+2 : เชฟหนุ่มขณะจ่ายตลาดยามเช้าเป็นกิจวัตร
Chef routinely sources his ingredients from morning market

3 : ไข่แดงที่ชาวบ้านนำมาขายที่ตลาด
Red ant eggs sold by locals.



3.

เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ดีที่สุด กิจกรรมยามเช้าของเชฟหนุ่มจึงเป็นการเดินจับจ่ายซื้อของในตลาดสด สิ่งที่เชฟหนุ่มสนใจเป็นพิเศษคือวัตถุดิบที่หาได้เฉพาะบางฤดูกาล โดยเฉพาะผักริมรั้วหลายชนิดที่ไม่เคยรู้จักมาก่อน เขาชอบการสนทนากับพ่อค้าแม่ขายเพราะช่วยเติมเต็มองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น นอกจากนี้ยังบันดาลใจให้คิดค้นวิธีดัดแปลงและรสของผักริมรั้ว ซึ่งมักถูกมองข้ามโดยคนท้องถิ่น แต่กลับชวนตื่นใจสำหรับคนต่างถิ่นมาสร้างเอกลักษณ์ในงานอาหารของเขาด้วย เมื่อผนวกกับศาสตร์การปรุงในวิถีเชฟ ที่นี้จึงมีการทดลองสนุกๆ กับอาหารเกิดขึ้นเสมอ เช่น การนำผักสดไปทำพูเร่เพื่อเพิ่มผิวสัมผัสใหม่ๆ หรือการทำซูวีเพื่อรักษาความชุ่มฉ่ำของเนื้อสัตว์ ไปจนถึงเมนูอาหารที่จะหารับประทานได้เฉพาะฤดูกาลเท่านั้น

Every morning, instead of modern supermarket, Chef Nhum goes to the local market in Udon Thani. The main advantage of the local market, he claims, are multi layered. Most importantly, local market offers seasonal, organic fresh produces. This provides him with lower cost and better quality products, and also seasonal produces are always more suitable for cooking.

Local vendors can offer him with local fruits and vegetables, which are called “vegetable fences” due to the availability and mundanity. Moreover, these vegetables are also seasonal, which informs Chef Nhum’s menu creation. They are often underrated by the locals but perceived as exotic by visitors. He utilises these vegetables to create unique taste and scent in many of his dishes. Sometimes, the vendors can even educate the chef about some even more unique and rare vegetables.

Local and exotic ingredients provide ample opportunity for experiment with molecular technique. Vegetables can be pureed to create light texture. Meat can be cooked with Sous-Vide to retain moisture. These modern techniques are useful tools for the chef and the restaurant to differentiate itself from the Thai food scene.



เมนูยำผักริมรั้ว ไข่แดง เติมสัมผัสและรสชาติในปากด้วยซอสตำแดง
Local vegetables salad with red ants eggs. Adding texture and taste with cucumber sauce.



วัตถุดิบพื้นบ้านหลากหลายชนิดที่นำมาหมักดอง บางส่วนนำไปใช้ทำเป็นน้ำปลาและน้ำส้มสายชู
Preserving local materials. Some are used as fish sauce, some turn into vinegar.

สถานที่ตั้งสร้างให้เกิดได้ทั้งความท้าทายและโอกาสทางธุรกิจเสมอ ด้านหนึ่งความท้าทายของ ร้านชาหมวยแอนด์ซันส์ จึงไม่ใช่แค่ทำธุรกิจของตนให้อยู่รอด ด้วยการหาสูตรที่ลงตัวระหว่างวัตถุดิบในท้องถิ่นกับเทคนิคการปรุงอาหารแบบโมเลกูลาร์เทคนิค เพื่อที่จะเสิร์ฟอาหารให้ได้รสชาติที่ถูกต้องใจชาวอุดรธานี แต่อีกด้านหนึ่งก็มีโอกาสเกิดขึ้นด้วย กล่าวคือ การเติบโตอย่างรวดเร็วของเศรษฐกิจในจังหวัดอุดรธานีได้สร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ที่มีความต้องการบริโภคพืชผักแปลกๆ ส่วนผสมที่หาได้ในท้องถิ่น และปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกันโดยใช้เทคนิคแบบโมเลกูลาร์ ในแง่นี้เอง ชาหมวยแอนด์ซันส์ จึงกำลังสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่ต้องการร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์และใช้วัตถุดิบออร์แกนิกขึ้นมาด้วย

เชฟหนุมและหุ้นส่วนทางธุรกิจของเขาต่างหวังว่า ความสำเร็จของชาหมวยแอนด์ซันส์ จะช่วยสร้างความต้องการบริโภคเกษตรอินทรีย์ให้เกิดขึ้นอย่างยั่งยืนในอุดรธานี ที่แม้กระทั่งว่าผักริมรั้วกลายเป็นสิ่งที่นักชิมต้องการลิ้มลอง ความพยายามของชาหมวยแอนด์ซันส์ จึงไม่เพียงเชื่อมโยงธุรกิจร้านอาหารเข้ากับวิถีชุมชน แต่ยังเป็นโมเดลที่คนรุ่นใหม่สามารถนำไปปรับให้เป็นจริงได้ในบ้านเกิดของตนเองอีกด้วย

Location creates both challenge and opportunity for the business. On the one hand, the chef will have to work his way to make a suitable combination between the local vegetables and the modern foreign technique in order to serve the taste of the local Udon consumers. On the other hand, Udon’s economic growth provides great purchasing power for modern consumers who demand exotic vegetables, local ingredients and molecular techniques. In this sense, Samuay & Sons is creating a new group of consumers that demand the restaurant’s unique food style and organic produces.

Chef Nhum and his business partner, both local Udon, hope that the success of Samuay & Sons will help foster the local business, especially signaling the farmers that local, organic produces are in demand. Even the most mundane ones like vegetable fences are desirable.



1 : ฟักทองบด
Pumpkin puree
2 : เมนูปลาหมึกทอด ที่ทำการแล่และหมักด้วยตัวเอง เข้ากับได้ดีกับฟักทองบด
Pickled fish with pumpkin puree.
3 : (ใส่จากบนลงล่าง) เมนูขึ้นชื่อประจำร้าน หมูกรอบย่างกรอบกำลังดี เสิร์ฟคู่กับน้ำพริกมะขามที่เข้ากันได้ดีกับผักแถมและผลไม้รสเปรี้ยว/ ลาบหอย 5 ชนิด
แต่ละชนิดผ่านการปรุงมาต่างกรรมวิธีกัน
From top; Signature dish: Crispy pork served with tamarind paste and sour local vegetables/
5 different shellfishes salad with 5 different way of cooking.





Isan's Kind of Blue

เชื่อกันว่าวัฒนธรรมการย้อมครามเกิดขึ้นในหลายอารยธรรมทั่วโลก แม้จะต่างกันและต่างเวลากันไป เนื่องด้วยต้นกำเนิดของสีฟ้าครามมาจากวัตถุดิบที่หายาก องค์ความรู้เกี่ยวกับพิธีกรรมสกดและย้อมครามทั้งในอดีตและปัจจุบันจึงมักอยู่ในมือของกลุ่มช่างฝีมือจำนวนไม่มากนัก ด้วยเหตุนี้เอง ในหลายวัฒนธรรมผ้าสีครามจึงถูกใช้เป็นส่วนหนึ่งของพิธีกรรมทั้งที่มาจากตำนานลึกลับและความเชื่อทางศาสนา

คุณสมบัติของสีย้อมครามจากธรรมชาติคือการย้อมติดง่ายและยากจะล้างออก มีเพียงการซิดจางลงตามกาลเวลาเท่านั้น ความสวยงามที่ไม่จืดจางและมีเอกลักษณ์ไม่ซ้ำกันในแต่ละชิ้นงานเช่นนี้ จึงได้รับความนิยมอย่างยิ่งจากบางกลุ่มวัฒนธรรม เช่น คนญี่ปุ่นหรือคนผู้ชื่นชอบกางเกงยีนส์เก่า

One story contends that the indigo dyeing was found and developed independently in many ancient civilizations, different places and time. Question of origin aside, natural based colour only come in limited pigments. Blue dye was a rarity. Therefore, knowledge of indigo dye was and arguably is- exclusive to certain groups of specialists. This is why, in most culture, indigo has become part of the myths and religious practices.

One of the fascinating characteristics of the indigo dye is its colourfast. Real natural indigo can hardly be washed away; although it can certainly be faded in time. This creates aesthetics of age that is appreciated by some cultures like the Japanese, or those who love old and faded jeans.

ในภาคอีสาน ประเพณีการย้อมครามยังคงพบเห็นได้ทั่วไปในชุมชน ทว่ากระบวนการแต่ละท้องถิ่นไม่มีแบบแผนตายตัว กล่าวคือสัดส่วนที่ผสมลงถึงย้อมสีเพื่อให้เกิดองค์ประกอบทางเคมีที่เหมาะสม กระทั่งเกิดการกระตุ้นจากภาครัฐช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ด้วยเห็นว่าการย้อมครามเป็นสินทรัพย์ทางวัฒนธรรมอันเก่าแก่ของชาวอีสาน สกลนครจึงค่อยๆ กลายเป็นจังหวัดที่ขึ้นชื่อและเชี่ยวชาญเรื่องผ้าย้อมคราม

ฐานการผลิตผ้าย้อมครามแรกเริ่มอยู่ในจังหวัดสกลนคร ชาวบ้านจำนวนไม่น้อยล้วนมีความรู้และทักษะฝีมือในการย้อมครามในทุกขั้นตอน ตั้งแต่เตรียมถึงสำหรับย้อมไปจนถึงการทอผ้าคราม แต่กระนั้นการย้อมครามก็ไม่มีแบบแผนตายตัว ซึ่งสาเหตุหนึ่งน่าจะเป็นเพราะกิจกรรมนี้ย้อมเพียงเพื่อใช้กันเองในครัวเรือนตลอดมา ไม่เคยได้รับการสนับสนุนให้ผลิตเชิงพาณิชย์มาก่อน ช່องว่างตรงนี้เองได้เกิดมูลคำถามหาศาลเมื่อผู้ผลิตกลางน้ำกับช่างฝีมือโคจรมาพบกัน

ภูมิทัศน์ของธุรกิจย้อมครามในจังหวัดสกลนครมีหลายเฉดไม่ต่างจากหลากหลายเฉดสีของผืนผ้าที่ถูกย้อม ปลายด้านหนึ่งคือการรักษามาตรฐานงานถักทอดั้งเดิมเอาไว้ให้เป็นธรรมชาติที่สุด ปลายอีกด้านหนึ่งคือการต่อสู้ของศิลปินและนักออกแบบหนุ่มสาวเพื่อประยุกต์งานฝีมือจากช่างท้องถิ่นที่มีทักษะสูงเข้ากับรสนิยมแฟชั่นในตลาดโลก และสุดท้ายคืออยู่ตรงกลาง เป็นการพยายามเชื่อมโยงรักษากลุ่มแม่บ้านช่างฝีมือกับโรงงานทอผ้าเข้าด้วยกัน



In Isan, the indigo dyeing as a process still contains certain ambiguous practice. For instance, ingredients for keeping the dyeing vats “alive”, a chemical composition that is suitable for colourfast dye, vary from villages to villages. Thanks to the government initiative, natural indigo dyeing, which can be seen as one of Isan’s old cultural assets, has made a return in the past decade. Sakon Nakhon has established itself as an indigo specialised province.

The primary production based for indigo dye locate in the villages in Sakon Nakhon. The “villagers” are production unit that contains knowledge and skill, from preparing the vats to dyeing to weaving. There is no formal and standardised production line. This is partly because natural indigo production has been a subsistence, not for commercial. Thus, making the best use of the skills must base on the relationship between the intermediate producers and these villagers.

The business landscape of Sakon Nakhon indigo industry comes in different shade of hue. At the one end of the spectrum, there is an attempt to standardised the textile, under the condition of natural production. On the other, young designers/artists struggling to connect traditional craftsmanship with urban and global taste. In the middle is a business model that try to utilised local labour from the plant source to weaving.

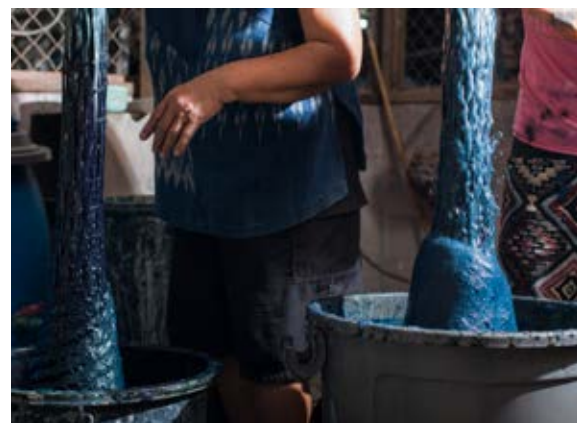
ขั้นตอนการมัดเส้นด้าย เพื่อให้ออกซิเจนเข้าไปทำปฏิกิริยากับน้ำย้อม ให้เส้นด้ายกลายเป็นสีคราม
Oxidisation process turn cotton yarn from green-ish into indigo.



The Fabric of Community



1.



2.

1+2+3 : การเตรียมหม้อมคราม โดยนำเอาใบครามมาแช่ไว้ในน้ำ
Indigo vat preparation.

แม่ทีตา คุณแม่ควบคุมโดยคุณประไพพันธ์ แดงใจ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในผู้บุกเบิกการย้อมครามธรรมชาติที่ย้ายถิ่นฐานจากนครราชสีมา เพื่อมาปักหลักที่สกลนครเมื่อปี 2535 ก่อนจะพบว่าผู้สืบทอดองค์ความรู้การย้อมครามในดินแดนนี้เกือบสูญหายไปหมดแล้ว ประไพพันธ์เริ่มรวบรวมองค์ความรู้จากช่างฝีมือที่ยังหลงเหลือในท้องถิ่นและละแวกใกล้เคียง นอกจากนี้เธอยังร่วมมือกับนักเคมี-วิทยาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครเพื่อทำความเข้าใจกระบวนการทางเคมีของการย้อมครามอย่างถ่องแท้

ในกระบวนการย้อมครามทั้งหมด ประไพพันธ์จะเน้นคุณภาพ ทุกขั้นตอนตั้งแต่การปลูกครามแบบเกษตรอินทรีย์ ด้วยฝ้ายที่เก็บและทอโดยฝีมือของชาวบ้านในท้องถิ่น หรืออาจมีการใช้ด้ายอุตสาหกรรมเข้ามาปะปนบ้างในบางกรณีที่ต้องการตอบสนองความต้องการของตลาด



คุณประไพพันธ์ แดงใจ ขณะย้อมครามเส้นด้าย
Prapaipan Daengjai, indigo dyeing



3.

One of the earliest pioneer of natural dyed indigo in Sakon Nakhon is Mae Teeta. The founder, Prapaipan Daengjai, moved back to the province in 1992. Back then, the knowledge of natural indigo vat and dyeing process was almost lost. Prapaipan had to effectively gather knowledge from different local practitioners; from her own mother to several villages. She also collaborated with a Chemist from Rajabhat Sakon Nakhon University to understand the chemical process of the seemingly mythical practice.

Prapaipan emphasises the quality of the whole process. From organic indigo plantation, cotton thread that is produced by the locals, to the weaving process that utilise local skills. However, in order to respond to the market, sometimes industrialised cotton thread is used because of its finer quality.





1.



2.



1 : ผ้าย้อมครามที่คนในชุมชนใส่ในชีวิตประจำวัน
Everyday use of indigo fashion by the community.
2 : ช่างฝีมือสูงวัยสร้างสรรค์ลายผ้าที่ซับซ้อน
Senior craftsman creating complicated pattern.

เครื่อง่ายช่างฝีมือของ แม่ทีตา ยึดโยงกับหลายชุมชนและถือว่ามื
ขนาดใหญ่ที่สุดในสกลนคร บรรดาช่างทอของที่นี่จะแบ่งออกเป็น
สองกลุ่มใหญ่ ได้แก่ กลุ่มช่างอาวโสที่มีความเป็นศิลปินและสามารถ
ทอผ้าที่มีลายซับซ้อนหรือสร้างสรรค์ลายผ้าใหม่ๆ ได้เสมอ
ส่วนอีกกลุ่มจะเป็นช่างฝีมือที่มีทักษะทอผ้าตามความต้องการของ
ตลาดได้อย่างมีคุณภาพ นอกจากนี้ ประไพพันธ์ยังเปิดให้ช่างทอผ้า
สามารถวิจารณ์งานผ้าของกันและกัน ซึ่งในทางหนึ่งก็เป็นการ
ควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการพัฒนาฝีมือของช่างทอผ้า
ไปในตัวด้วยนั่นเอง การรวมตัวกันของกลุ่มช่างฝีมือในเครื่อง่าย
ของแม่ทีตาได้สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่ธุรกิจผ้าทอย้อมคราม
ธรรมชาติและเกิดการจ้างงานแก่ประชากรสูงอายุจำนวนมาก
ภายในจังหวัด จึงทำให้แทนที่จะเป็นเพียงผู้ที่ต้องรอรายได้จาก
ลูกหลานเท่านั้น กลับเป็นผู้สร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน
 อีกทั้งการนี้ยังช่วยให้ชุมชนอนุรักษ์องค์ความรู้การทอผ้าย้อม
คราม

ใจภัยในวันนี้สำหรับแม่ทีตาคือการรักษาสมดุลของช่างฝีมือที่มี
ทักษะสูง กระบวนการผลิตที่ต้องควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน รวมถึง
การตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในและนอกประเทศ
เพราะลำพังเพียงการถ่ายทอดความรู้และทักษะระหว่างคนในชุมชน
ก็อาจจะไม่เพียงพอรักษามาตรฐานเศรษฐกิจย้อมครามธรรมชาติ
ที่กำลังเติบโตขึ้นเรื่อยๆ ในอนาคต

Mae Teeta's most valuable asset, Prapaipan contends,
is the network of skilled weavers across Sakon Nakhon.
Top quality handmade weaving is a perishing skill.
Complicated pattern can only be made by the elder
ladies of the villages. Prapaipan manages to put in a
rather informal system of internal peer reviewed and
quality control among the weavers. In this sense, the
economy of natural indigo generates employment
for the aging population of the province. Rather than
being the idle population subsidised by the younger
family members, the elder ladies of the villages have
turned into productive members of the local
community. The problem of reproducing weaving
knowledge and skill, however, remains.

One of the main challenges for Mae Teeta is balancing
between the informal, highly-skilled, highly specialised
production process and the growing demand for high
quality natural indigo products. Therefore, relying
solely on the informal knowledge, skill transfer and
relationship between producers, weavers and dyers
may not sufficiently sustain the indigo economy.

The Cottage Industrialisation



1.



2.

- 1 : ประยุกต์ใช้ผ้าย้อมครามไปใช้ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น หมอนอิง
Widen the possible function of indigo textiles.
- 2 : ครามผงสำหรับผู้ที่ต้องการย้อมครามด้วยตัวเอง
Indigo powder for DIY consumers.



3.

ครามสกกล เป็นธุรกิจย้อมครามที่ต้องการทำให้การย้อมครามเป็นอุตสาหกรรม สามารถผลิตได้ครั้งละจำนวนมากๆ และคนทั่วไปเข้าถึงได้ง่ายขึ้น ครามสกกลก่อตั้งเมื่อปี 2556 โดยสกุณา สารนันท์ ที่ตัดสินใจกลับมาทำงานที่บ้านเกิด โดยนำความรู้ด้านเทคโนโลยีชีวภาพที่ร่ำเรียนมาพัฒนากิจการย้อมครามในสกลนคร เนื่องจากครอบครัวของเธอมิได้ทุนทางสังคมเพราะเป็นผู้นำชุมชนท้องถิ่นและทำกิจการสิ่งทออยู่แต่เดิม การเริ่มต้นจึงไม่ยากลำบาก สิ่งที่ทำคือการสร้างเครือข่ายแรงงานฝีมือดี การรักษาคุณภาพของสิ่งทอ ตลอดจนการทำให้ธุรกิจย้อมครามธรรมชาติเห็นผลกำไรมากขึ้นกว่าเดิม

สกุณาเคยพยายามผลักดันครามสกกลให้เป็นแบรนด์แฟชั่น ก่อนที่จะพบว่าจุดแข็งของครามสกกลคือทักษะการเป็นผู้ผลิตสิ่งทอ หรือเป็นผู้ผลิตกลางน้ำที่ทำหน้าที่ส่งผ้าทอย้อมครามไปสู่มือบรรดาดีไซน์เนอร์รุ่นใหม่ ซึ่งหลงใหลเสน่ห์ของผ้าคราม นำไปสร้างสรรค์ผลงานตามจินตนาการของตน อีกหนึ่งเป้าหมายของครามสกกลคือ ผลิตครามผง เพื่อสร้างสูตรสำเร็จและลดขั้นตอนในการย้อมครามให้ง่ายขึ้น เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ให้หันมาสนใจธุรกิจผ้าย้อมครามมากยิ่งขึ้น

แม้จะพยายามปรับขั้นตอนการผลิตสิ่งทอให้ทันสมัยยิ่งขึ้น แต่สิ่งที่สกุณาตระหนักดีคืองานหัตถกรรมล้วนมีเงื่อนไขเฉพาะเจาะจง เช่น งานผ้ายทอมือตามแบบแผนที่มิขึ้นตอนละเอียดลออ การดูแลรักษาที่ต้องการความเอาใจใส่เป็นพิเศษ หรือฟังก์ชันการใช้งานของสิ่งทอบางประเภทที่ต้องกันน้ำได้ เหล่านี้คือปัจจัยที่ครามสกกล กำลังหลอมทักษะดั้งเดิมเข้ากับวิทยาการทันสมัยเพื่อการปรับตัวให้ตอบโจทย์ตลาดยิ่งขึ้น

- 3 : ตัวอย่างผ้าทอย้อมครามสำหรับนำไปใช้ตัดเสื้อผ้า
Indigo Textile for dressmaking.

To create a reproducible indigo industry and extended its applicability is Kramsakon's strength. It was founded in 2013. Sakuna Saranan, a biotechnology graduated, return to her hometown and start indigo business. Her family background was rooted in the garment industry and the local political leadership. These lend her advantage in the business and building the relationship with the local villagers. Additionally, garment industry has been shrinking. Natural indigo could prove to be more profitable.

Kramsakon's first attempt was the fashion industry. After a year, they realised that their strength was to produce textiles. Being intermediaries between the primary upstream production dye cloth and the downstream producers and consumers, Kramsakon can channel back the latter's demand and taste. For example, young designers that interested in using indigo can procure textiles from Kramsakon. Thus, exposing skilled villagers to the real demand of indigo market.

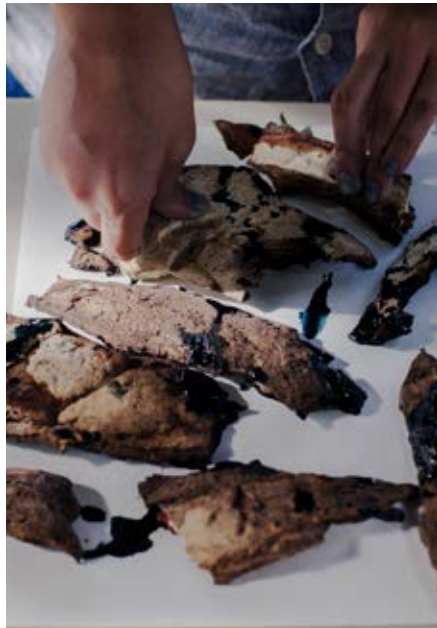
Modernising natural-indigo textile production is part of the processes. Kramsakon understands that traditionally hand woven cotton has limited function. Their textile, therefore, must undergo specific treatment for specific function. Tablecloth, for example, must be water resistant. In this sense, Kramsakon has fused traditional skills with modern knowledge to fit the demand of the modern day consumers. Additionally, Kramsakon is experimenting on indigo powder targeting young entrepreneurs who interested in indigo, making the dyeing process more accessible.



1.



2.



3.

Craft is Experiment



1+3 : ทดลองใช้วัสดุธรรมชาติเพื่อทำงานศิลปะ
Using natural material in creating a work of art.
2 : ใช้ครามและสีธรรมชาติอื่น ๆ วาดลวดลายบนผ้าพันคอ
Hand painting indigo and other natural colour on a scarf.



4.



5.

สุดท้ายทางหนึ่งของงานย้อมครามในสกลนครคือ ปฏิบัติการทางศิลปะของ ปรากฏ นียมคำ ผู้ก่อตั้งแบรนด์ Mann Craft ปรากฏจบปริญญาตรีด้านกฎหมาย แต่รักการออกแบบจนถึงขั้นศึกษาต่อในระดับปริญญาโทด้านการออกแบบ งานของปรากฏเป็นการจับเอางานหัตถกรรมของช่างฝีมือมาใส่ความคิดสร้างสรรค์ลงไป ก่อนจะเปลี่ยนมันให้กลายเป็นงานศิลปะ การทำงานของปรากฏ คือการร่วมงานกับชาวบ้านที่มีฝีมือในชุมชน อาศัยทักษะของชาวบ้านช่วยจัดหาผ้าและดูแลการย้อมคราม ส่วนที่เหลือปรากฏจะใช้มุมมองสมัยใหม่ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับรสนิยมของตลาดในวงกว้างยิ่งขึ้น เช่น การมองเห็นปัญหาว่า สีของครามมีแต่โทนสีเข้ม เขาจึงอยากทำให้ครามมีเฉดสีหลากหลายขึ้น ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ย้อมครามของ Mann Craft มีเฉดสีแตกต่างกันไปถึง 18 เฉดสี

Indigo can be experimented. By moving beyond the traditions, Prach Niyomka- a law and design graduate has sought to transform indigo into the work of art. In the same vein as Mae Teeta, Prach has a production base of skilled villagers that supply him with indigo dyed textiles. However, he has tried to modernise the design. While traditional indigo production in Sakon Nakhon tends to come in darker shade of blue, Prach's design demands varying shades. Currently, it is possible to produce 18 different types of indigo hue.

4+5 : ทดลองใช้วัสดุธรรมชาติเพื่อทำงานศิลปะ
Using natural material in creating a work of art.



อีกผลิตภัณฑ์ที่เป็นจุดขายของ Mann Craft ได้แก่ ผ้าพันคอที่ ถักทอจากด้ายฝ้ายที่มีคุณภาพสูง ที่ลวดลายของผ้ามาจาก การวาดโดยปรานญ์เอง หากจะกล่าวว่าผ้าพันคอของ Mann Craft เป็นงานศิลปะหนึ่งชิ้นก็คงจะไม่ผิดนัก

อีกงานหนึ่งที่เรอาจพบเห็นปรานญ์ได้บ่อยๆ คือ การเป็น วิทยากรเวิร์กช็อปการย้อมคราม เมื่อเป็นวิทยากรมาพอ สมควร ปรานญ์พบว่าเมื่อจบการอบรมผู้เข้าร่วมมักจะไม่ ได้ สานต่อ เนื่องจากกระบวนการที่ยุ่งยากของการย้อมในแต่ละครั้ง เขาจึงพยายามประดิษฐ์ชุดอุปกรณ์แบบ DIY รวมไปถึงผงคราม เพื่อเอื้อให้ใครๆ ก็สามารถย้อมครามได้

ปัจจุบัน ปรานญ์กำลังขยายขอบเขตการทดลองทางศิลปะไปสู่ ความเป็นไปได้ใหม่ๆ อาทิ การทดลองย้อมครามธรรมชาติกับ วัสดุที่ไม่ใช่ผ้า รวมถึงการใช้สีครามวาดบนกระดาษแทนหมึก เพื่อสร้างลวดลายร่วมกับวัสดุธรรมชาติอื่นๆ อย่างเปลือกไม้ เป็นต้น ทั้งหมดนี้กำลังทดลองอยู่ในโปรเจกต์ส่วนตัวของเขา

Scarf is one of the top-rate products of Mann Craft. It uses high quality cotton thread. Prach has fused local craftsmanship with his own artistic twist by hand painting each and every scarf with natural colour from leaves, bark, and indigo. He has observed that, from being an indigo specialised instructor at many events throughout the year, people find it difficult to reproduce the indigo dyeing process. Thus, he has created a DIY indigo kit which makes indigo vat easier to use.

Prach aims to make his projects go beyond the traditional practice. Experimenting natural indigo with uncommon materials, such as wood, paper, ceramics, etc. For example, he uses indigo as a printing and painting ink on paper. In addition, Prach's art project also emerges from such experiment.

1 : หม้อครามที่ปรานญ์ประดิษฐ์ขึ้นสำหรับผู้ที่ต้องการทดลองเล่นสนุกกับการย้อมคราม
Portable indigo vat for amateur who wants to enjoy experimentation.





The Marginal Fame

วัฒนธรรมอีสานขึ้นชื่อเรื่องความสามารถในการปรับตัว ซึ่งคงจะมีอยู่ในดีเอ็นเอของคนอีสานไม่มากนักน้อย ด้วยวัฒนธรรมอีสานไม่ได้ถูกนับให้เป็นวัฒนธรรมทางการซึ่งมีกรุงเทพฯ เป็นต้นแบบ อีกทั้งก็ไม่ใช่วัฒนธรรมกระแสหลักที่คนไทยยึดถือ นี่เองอาจทำให้วัฒนธรรมอีสานลื่นไหล ปรับตัว และเดินไปตามจังหวะชีวิตของคนอีสานได้ง่ายกว่า และเมื่อความเป็นอีสานโคจรมาพบกับความเป็นสากล ผลที่ได้ก็สะท้อนให้เห็นถึงความสามารถในการปรับตัวของวัฒนธรรมอีสานว่าทำได้ยอดเยี่ยมเพียงใด

Capitalising Isan culture to create content has been grounded in its adaptability. On the one hand, being at the margin of the mainstream, Bangkok dominated, cultural hegemony makes it possible for Isan culture to be playful and less rigid. On the other hand, being “cosmopolitan villagers” increases their exposure to various cultural ideas, products, and practices.

The Plot of Everyday Life



1.



1 : ความทรงจำที่เลือนราง: ฉากจากหนังเรื่องลุงบุญมีระลึกชาติ
A ghostly memory: scene from Uncle Boonme Who Can Recall His Past Lives

ภาพถ่ายโดย: นนทวัฒน์ นำเบญจพล
Photographer: Nontawat Numbenchapol
Courtesy of Kick the Machine Films



หากให้หลับตานักถึงคนอีสานที่โด่งดังเป็นที่รู้จักในระดับสากล ชื่อผู้กำกับภาพยนตร์ อภิชาติพงศ์ วีระเศรษฐกุล น่าจะเป็นชื่อแรกๆ ที่เรานึกถึง อภิชาติพงศ์เติบโตในจังหวัดขอนแก่น จบการศึกษาระดับปริญญาตรีด้านสถาปัตยกรรมศาสตร์จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น ก่อนจะไปศึกษาต่อด้านภาพยนตร์ที่สถาบันศิลปะชิคาโก ประเทศสหรัฐอเมริกา สุนทริยะจากภาพยนตร์ของเขาจะถูกใจแวดวงภาพยนตร์และศิลปะระดับโลก อันเห็นได้จากภาพยนตร์เรื่อง ลุงบุญมีระลึกชาติ ของเขาได้รับรางวัลปาล์มทองคำจากเทศกาลภาพยนตร์เมืองคานส์

ลุงบุญมีระลึกชาติ สร้างขึ้นเพื่อรำลึกถึงความทรงจำของผู้คนในอีสานที่มีต่อเหตุการณ์การสู้รบระหว่างพรรคคอมมิวนิสต์กับทางการไทย ที่เกิดขึ้นในราวทศวรรษ 2500 ภาพยนตร์หลายเรื่องของเขามิเพียงมีฉากหลังในอีสาน แต่วิธีการเล่าเรื่องที่ทั้งจริงจังทั้งจินตนาการของเขา สะท้อนให้เห็นว่าโลกในชีวิตประจำวันและโลกในจินตนาการของคนอีสานเป็นสิ่งที่อยู่คู่กันนานกัน ซึ่งเขาเชื่อว่าการดำรงอยู่พร้อมๆ กันของสองโลกนี้ เป็นรากเหง้าของความเป็นอีสาน อันจะพบเห็นได้จากนิทานพื้นบ้านอีสานจำนวนมาก จึงไม่เกินไปนัก หากเราจะกล่าวว่า อภิชาติพงศ์เป็นคนสำคัญที่นำวัฒนธรรมอีสานไปแนะนำให้กับชาวโลกได้รู้จักกัน



รักที่ขอนแก่น: เมื่ออดีตหวนมาปรากฏผ่านความป่วยที่เป็นปริศนาของทหาร
Cemetery of Splendour: The re-presencing of the past via mysterious illness of the soldier.

ภาพถ่ายโดย : ชัย สิริ
Photographer : Chai Siris
Courtesy of Kick the Machine Films



The most famous Isan cultural producers is arguably Apichatpong Weerasethakul. Raised in Khon Kaen province and went to the School of the Art Institute of Chicago, his works are often praised by international critics for his “lyrical, dreamy” style, as well as his narrative and his use of metaphorical ghost.

Apichatpong often presents Thai culture in its mundane, everyday life. Furthermore, his narrative can also be read as a social and political commentary. In “Uncle Boonme who Can Recall His Past Lives”, a movie which he won Palm D’Or from the Cannes Film Festival, he revisited a collective, but faded, memories of a communist insurgency in Isan during the 1960s. However, he used a ghostly figure as a way of presenting the narrative. Apichatpong’s visual representation of the “Thai” culture, in its real mundanity to its utmost absurdity, has certainly been recognised by the western pundits and connoisseurs.



รักที่จอนแก่น: เมื่ออดีตหวนมาปรากฏผ่านความป่วย
ที่เป็นปริศนาของทหาร
Cemetery of Splendour: The re-presencing of
the past via mysterious illness of the soldier.

ภาพถ่ายโดย : ชัย สิริ
Photographer : Chai Siris
Courtesy of Kick the Machine Films





Soul Searching

ไม่ใช่เพียงงานด้านภาพเคลื่อนไหวเท่านั้นที่พาวัฒนธรรมอีสานไปพบชาวโลก แต่เสียงดนตรีและสำเนียงร้องก็เป็นที่ยินของชาวโลกไม่แพ้กัน รสมี เวระนะ เกิดที่จังหวัดอุบลราชธานี ครูคนแรกในการร้องเพลงของเธอก็คือ พ่อ ซึ่งเป็นนักร้องเพลงเจริญ (ร้องคล้ายลิเก แต่เป็นภาษาเขมร) เธอร้องเพลงได้หลากหลายแนว แต่ที่ชอบร้องมากที่สุดคือ หมอลำ หลังจบชั้นประถมศึกษา เธอตระเวนร้องเพลงกับวงดนตรีหมอลำที่ศรีสะเกษจนรู้สึกว่ไม่ใช่สิ่งที่เธอชอบ จึงเดินทางไปเชียงใหม่ และที่นี่เองเธอได้รู้จักกับแนวดนตรีที่หลากหลาย ได้พบกับนักดนตรีนานาชาติ ยอดฝีมือมากมาย ซึ่งรวมถึง ก้อง-สาธุการ ภิยาธิระ มือกิตาร์ฝีมือดี ทั้งสองตัดสินใจร่วมทำวง Rasmee ขึ้น โดยรสมีเป็นผู้เขียนเนื้อร้อง ส่วนก้องเป็นผู้แต่งทำนองและเรียบเรียงดนตรี ผลลัพธ์ที่ได้จึงเป็นเพลงที่มีท่วงทำนองการร้องหมอลำผสานเข้ากับทำนองดนตรีแบบ แจ๊ส บลูส์ และโซล Isan Soul เป็นอัลบั้มแรกของทั้งสองที่ประสบความสำเร็จอย่างมาก สำเนียงหมอลำอีสานเมื่อผสานเข้ากับทำนองโซลจึงเป็นเสียงแบบใหม่ๆ ที่ถูกสนิยมนักฟังเพลงจำนวนไม่น้อยในยุคปัจจุบัน โดยที่ยังคงสำเนียงรากเหง้าความเป็นอีสานไว้ไม่เสื่อมคลาย

Isan’s culture of adaptability manifests itself in its musical content. Rasmee Wayarana was born in Ubol Ratchathani. Her father was a Jariang, a Khmer folk song, singer. Being nurtured by her father in Molam music, she joined a Molam band after graduated primary school. Not by pure choice, but because her family was too poor to let her further the study. This, however, created opportunity for Rasmee to practiced her talent. After she moved to Chiang Mai, she was exposed to the international musical talent, and variety of musical genres. There she started collaborating with the guitarist, Satukarn Tiyatira. The lyrics with Molam styles written by Rasmee have been meticulously infused with Satukarn’s creative musical harmony. The result is Rasmee’s own signature of Molam with a strong hint of Jazz, Blues and Soul. Hence, their first and successful album is called “Rasmee Isan Soul”. Rasmee contends that being in Chiang Mai makes it easier for her to fuse traditional Molam with western genre.

แต่ใช่ว่าอีสานจะมีแต่เสียงร้องหมอลำที่เป็นเอกลักษณ์ เสียงจากเครื่องดนตรีท้องถิ่นก็พาความเป็นอีสานไปหาชาวโลกได้ด้วยเช่นกัน วงดนตรี เดอะพาราไดซ์ บางกอกหมอลำ อินเตอร์เนชันแนล แบนด์ เป็นอีกหนึ่งวงที่ผสมผสานดนตรีอีสานเข้ากับดนตรีสากล แต่ในขณะที่มีใช้เสียงร้อง วงเดอะพาราไดซ์ บางกอกฯ กลับใช้เสียงพิณและเสียงแคน วงดนตรีนี้ก่อตั้งโดย ณัฐพล เสียงสุนทร นักดนตรี ประกอบด้วย มือเบส-ปิยนาท ไซติกเสถียร, มือกลอง- ภูชนะ พลิบุรุษ, มือเพอร์คัสชัน-คริส เมนิส จากอังกฤษ และที่ขาดไม่ได้คือ ไสว แก้วสมบัติ หมอแคนยอดฝีมือ และพิณเพชร ภิพยัประเสริฐ ผู้มีฉายา จิมมี เฮนดริกซ์ แห่งเสียงพิณ สำเนียงจากพิณและแคนทำให้เพลงของวงเดอะพาราไดซ์ บางกอกฯ มีสำเนียงที่แปลกหู และท่วงทำนองที่สนุกสนานในท่วงทำนอง สิ่งเหล่านี้เองสอดคล้องกับรสนิยมของผู้ชื่นชอบดนตรีในแนวเวิลด์มิวสิก จึงไม่น่าแปลกใจนักที่สำเนียงพิณและเสียงแคนซึ่งผสมผสานอย่างลงตัวกับเครื่องดนตรีร่วมสมัยจะเป็นที่ชื่นชอบของนักฟังเพลงในเทศกาลดนตรีนานาชาติมากมายถึงขั้นที่ว่าเมื่อ เดอะพาราไดซ์ บางกอกหมอลำ อินเตอร์เนชันแนล แบนด์ ขึ้นบรรเลงจบลงเมื่อไหร่ มักจะมีเสียงร้องขอให้เล่นซ้ำอีกครั้งตามมาเสมอ

In the same vein, The Paradise Bangkok Molam International Band also feature a nice cross-over between Molam and Western music. While Rasmee’s signature consists mainly of her singing and music by Satukarn, The Paradise Bangkok is a full-band, mainly instrumental and mostly improvised, Molam fused with rock, dance, and pop music. The band consists of the Isan musician: Sawai Kaewsombat on Khaen, an Isan wood mouth organ; Kammao Perdtanon on Phin, an Isan lute-type instrument. These two are veteran musicians, the latter was dubbed “Jimmi Hendrix of Phin”. The others consist of bassist, Piyanart Jotikasthira; drummer, Phusana Treeburut; and percussionist Chris Menist. The band has performed at music festivals around the world. Their attraction may have been relied on the growing demand for World Music. In this sense, Isan music and its hybridity is still fresh to the market. The simple style of beat that conveys party and enjoyment makes it easier to transgress the cultural border, in the same way that Papaya Salad, also from Isan, has been popular among Western consumers.



The North

Creative Comfort

ภาคเหนือของไทย โดยเฉพาะเชียงใหม่ อดีตศูนย์กลางอำนาจแห่งอาณาจักรล้านนาโบราณ เต็มไปด้วยช่างฝีมือตามขนบดั้งเดิม ซึ่งได้พัฒนาผ่านกาลเวลานานหลายศตวรรษ ผ่านการผสมผสานวิศุคที่หาได้ในท้องถิ่น เทคโนโลยีพื้นเมืองและความรอบรู้จากพ่อค้าชาวจีนและอินเดีย ในการแนะนำว่าควรซื้อสินค้าประเภทไหนดีในเชียงใหม่ เว็บไซต์แนะนำสถานที่ท่องเที่ยว Frommer เขียนถึงภาคเหนือของไทย ดังนี้

“ด้วยเทคโนโลยีที่สืบทอดมาแต่โบราณ และความอุดมสมบูรณ์ของพันธุ์ไม้ เนื้อแข็ง โลหะและหินล้ำค่า วัตถุดิบสำหรับทองและย้อมสีผ้า ไปจนถึงต้นไผ่และดินเหนียวคุณภาพดี ช่างฝีมือสมัยใหม่เพียงปรับปรุงเทคนิคตามขนบเดิมให้ดีขึ้น พวกเขาจะสามารถผลิตสินค้าที่เป็นที่ต้องการของตลาดออกขายได้อย่างไม่ยากเย็นนัก”

เมื่อเราได้พบเห็นงานศิลปะและงานฝีมือทางภาคเหนือของไทย ความรู้สึกตื่นเต้นตะลึงพรึงเพริดและชวนประหลาดใจจะเกิดขึ้นตามมาเสมอ ส่วนผสมอันชวนให้ประหลาดใจระหว่างบรรยากาศเนิบช้าละมุนละไมผนวกเข้ากับจิตวิญญาณแห่งศิลปะ ทำให้เชียงใหม่กลายเป็นเมืองเพื่อการสร้างสรรค์ ซึ่งพร้อมไปด้วยความสะดวกสบายที่มอบให้แก่บรรดานักสร้างสรรค์ เชียงใหม่จึงเป็นเมืองจุดหมายปลายทางของทั้งชาวต่างชาติและคนไทยเองที่มุ่งมั่นจะมาเชียงใหม่เพื่อแสวงหาและคิดประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ ด้วยความคิดที่เรอาจคาดไม่ถึง

The Northern Thailand- especially in Chiang Mai which is the centre of the age-old Lanna Kingdom- has a rich artisan tradition that has developed over centuries by combining local materials, indigenous technology, as well as mastery from Chinese and Indian tradesmen. To recommend what to buy in Chiang Mai, Frommer’s, a travel guide, wrote:

“Drawing on such ancient technologies and the abundance of hardwoods, precious metals and stones, raw materials (for fabrics and dyes), and bamboo and clay, modern craftsmen have refined traditional techniques and now cater their wares to the modern market.”

There has been always a sense of excitement, of awe and wonder about art and craft in the Northern Thailand. Against the peculiar combination of mellow ambience and the artistic spirit, Chiang Mai is becoming a city for creativity that provides creative comfort for the creative class; from artists being inspired by the nature to digital nomads capitalising Chiang Mai’s lower cost of living. The city is becoming the desirable destination for both Thais and foreigners to explore and innovate new products and services with a creative twist.



Meet the Makers

ด้วยวัฒนธรรมแฮนด์เมดอันเข้มแข็ง ภาคเหนือของไทยได้ดึงดูดผู้คนที่ยึดมั่นในงานศิลปะจำนวนมาก อาทิ คนที่เชื่อว่าแรงงานและงานคราฟต์ที่ต้องอาศัยทักษะการลงมือทำเป็นหนทางในการเติมเต็มชีวิต ในทางตรงกันข้ามกับการผลิตแบบปริมาณมาก นักออกแบบและคนทำงานคราฟต์ในภาคเหนือได้ใช้ความพยายามที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำมือที่มีเอกลักษณ์ โดยการผสมผสานสิ่งที่ดีจากภายนอกให้เข้ากับขนบดั้งเดิมที่มีคุณค่าอยู่แล้ว

With a strong culture of handmade, the Northern Thailand has been a magnet for people with an artisanal spirit: i.e. those who tend to believe that skilled manual labour and craft is a path to a better life. Against the globalised mass production, designers and craft makers of the North have made an effort to evolve unique handmade products by blending outside influencers into existing traditions.



1.

The Hybrid Fabrication



2.



หลายครั้งที่เราพบเห็นหรือหยิบจับผ้าทอมือบางพื้นที่ที่มีลวดลายสวยงามตามเอกลักษณ์ท้องถิ่น อีกทั้งเนื้อผ้าก็มีคุณภาพสูง เราอาจนึกไม่ถึงว่าเบื้องหลังผ้าผืนนั้นเต็มไปด้วยปัจจัยซับซ้อนที่เราอาจมองไม่เห็นมากมาย อาทิ การมีผู้ประสานระหว่างความต้องการของผู้บริโภคและเข้าใจถึงศักยภาพของผู้ผลิตก็เป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญ และสตูดิโอเนแนก็เป็นหนึ่งในผู้ที่ทำหน้าที่นี้ได้อย่างยอดเยี่ยม

สตูดิโอเนแน ก่อตั้งโดย แพทริเซีย ซีสมัน เริ่มต้นมาจากความประทับใจผ้าทอของชาวลาวครั้งแรกที่ได้พบ ในช่วงทศวรรษ 2510 อันเป็นช่วงที่เกิดความโกลาหลจากการปฏิวัติในประเทศลาว ชาวลาวในภาคเหนือจำนวนหนึ่งจึงได้อพยพลงทางใต้มายังเวียงจันทน์ และอีกส่วนหนึ่งเข้ามาในประเทศไทย เมื่อแพทริเซียได้พบกับผ้าที่ชาวลาวนำติดตัวมาด้วยก็ทำให้เธอหลงใหลจนกระทั่งเริ่มสำรวจและบันทึกข้อมูลถึงลวดลายที่อยู่บนผ้าผืนต่างๆ ต่อมาเธอมีโอกาสดูเก็บข้อมูลภาคสนามในหมู่บ้านทั้งในลาวและอีสานของไทย การนี้เองที่ทำให้เธอรู้จักและสร้างสายสัมพันธ์กับบรรดาช่างทอผ้าจำนวนมากด้วยความเชี่ยวชาญด้านผ้าไทยและลาว ในปี 2528 หลังจากได้รับเชิญจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เธอตัดสินใจย้ายมาตั้งรกรากที่เชียงใหม่และเป็นอาจารย์สอนในภาควิชาศิลปะไทย

To produce an ethnic hand woven textile with finest quality for the modern market relies on several factors. One of them is good collaboration between the producers and the consumers. Studio Naenna has specialised itself as a collaborator.

Patricia Cheesman, who later founded Studio Naenna, encountered Lao textiles during the period of the country's political turmoil in the 70's. Some of the Lao and Thai ethnic groups, who moved south into Vientiane and into Thailand, had brought with them their heirloom textiles. Being enticed the heritage of ethnic minorities, Patricia started to explore and document these Lao and Thai textiles. Her experience in fieldwork in weaving villages, in Laos and Isan, gave her an opportunity to foster relationships between herself and the weavers. In 1985, armed with her expert knowledge in Lao and Thai textiles, Chiang Mai University appointed Patricia as a lecturer at the Thai Art department. She moved her family to settle in Chiang Mai that year.



3.

1+2 : สตูดิโอเนแนร่วมมือกับช่างทอผ้าท้องถิ่นฝีมือดี เพื่อผลิตสินค้าคุณภาพตรงตามความต้องการของตลาด Studio Naenna collaborates with local skilled weavers to produce quality textiles which correspond to the demand of the European market.

3 : บันทึกและจัดเก็บลายผ้าท้องถิ่น Documenting local textile patterns.



1.

ด้วยสายสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างแพทริเซียกับช่างทอ บรรดาดีไซน์เนอร์ที่รู้จักกันจึงร้องขอให้เธอช่วยผลิตผ้าจากฝีมือช่างทอในชุมชน เมื่อความต้องการมีมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง แพทริเซียจึงตัดสินใจก่อตั้งสตูดิโอขึ้น โดยเน้นการทำงานและสร้างเครือข่ายร่วมกันกับช่างทอด้วยความเข้าใจกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เธอยินดีจะจ่ายค่าแรงในการผลิตผ้าทอด้วยราคาที่สูงให้กับช่างทอฝีมือดี เพื่อเป็นแรงจูงใจและกระตุ้นให้บรรดาช่างฝีมือมุ่งมั่นที่จะรักษาและพัฒนาฝีมือของตนให้ดียิ่งขึ้น โดยส่วนตัวแพทริเซียชื่นชอบการย้อมผ้ามัดหมี่เป็นพิเศษ ซึ่งนอกจากจะมีลวดลายสวยงามแล้ว ตัวเนื้อผ้าเองสามารถนำไปใช้ต่อยอดทำผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายอีกด้วย

1 : แพทริเซีย และลามอร์นา เชสแมน
Patricia and Lamorna Chessman.



By having a good relationship with the weavers, Patricia was asked to procure textiles from Thai communities by designers. When the demand rose, Patricia decided to set up Studio Naenna as a business that specialises in networking with the weavers, as well as matching supply with demand in the growing textile industry. Patricia saw that providing more profit margin to the weavers is an incentive and encouragement for them to better utilise their traditional skills. These skills mostly consist of weft ikat, which is a resist dyeing technique. In addition, ikat can be employed to create a wide range of functional textiles.



2.

บทบาทที่สำคัญลำดับแรกๆ ของสตูดิโอเน้นหนักก็คือ การเป็นคนกลางเชื่อมระหว่างช่างทอที่ต้องทอผ้าให้ได้คุณภาพและดีไซน์ตรงกับความต้องการของตลาด โดยเฉพาะตลาดผู้ซื้อในยุโรป ซึ่งต้องการเนื้อผ้าที่นุ่ม ทั้งตัว และมีสีละมุน ขณะที่ตลาดในไทย ผู้ซื้อจะชอบเนื้อผ้าที่ค่อนข้างแข็งอยู่ทรงและมีสีสั่นเป็นเงาเลื่อม มีเพียงเท่านั้น สตูดิโอเน้นหนักยังร่วมมือกับชาวกะเหรี่ยงผสมผสานเทคนิคการทอที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของหมู่บ้านเข้ากับผ้ามัดหมี่ ซึ่งต้องใช้ทักษะขั้นสูง อีกทั้งกินเวลานานในการผลิตผ้าแต่ละผืน ด้วยความสวยงามของลวดลายที่มีเอกลักษณ์เฉพาะเช่นนี้ จึงได้ยกระดับให้งานผ้าที่ได้ให้เป็นผลงานศิลปะชิ้นหนึ่งที่สามารถนำไปแขวนบนผนังเพื่อความสวยงามได้เลยทีเดียว

One of the primary roles of Studio Naenna is to match the skill set of the weavers with the demand of the market, which at the beginning was mainly Western European market. In contract with the Thai consumers- whose demand a rather stiff, shiny textile- the Western European consumers prefer a soft texture. Additionally, Studio Naenna collaborates with the Karen villagers, uplifting their unique weaving techniques into the work of art with ikat. This fusion, which is very time-consuming, requires highly skilled weavers. Thus, Studio Naenna capitalises this textile as an wall-hanging, art piece.

2 : ตัวอย่างงานศิลปะลายผ้าประดับฝาผนัง ฝีมือทอ
โดยชาวกะเหรี่ยง
Wall-hanging textile by Karen weavers.

ปัจจุบันสตูดิโอเน้นหนัก ดูแลกิจการโดย ลามอร์นา เชสแมน ลูกสาวของแพทริเซีย โดยลามอร์นา ยังคงทำหน้าที่สานต่อสายสัมพันธ์ที่สตูดิโอเน้นหนักมีกับช่างทออย่างต่อเนื่อง ดังชื่อสตูดิโอ “เน้นหนัก” ที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างสตูดิโอช่างทอ ช่างย้อม นักออกแบบ และผู้ซื้อ ที่มีความแน่นแฟ้นและเกื้อกูลกัน เช่นเดียวกับผืนผ้าที่ทอขึ้นอย่างเน้นหนักและคงทนจากสตูดิโอแห่งนี้

The Studio's day-to-day operation is now run by Patricia's daughter, Lamorna Chessman. Lamorna continues to forge the relationship with the weavers. Naenna, in Thai means strong, sturdy and firm representing the quality of the weavings from this studio, as well as the relationship between the weavers, the dyers, the designers and the market.



1.

Karen in Pastel



2.

1+2+3 : การย้อมสีธรรมชาติทำให้เกิดสีสันนวล เป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะญี่ปุ่น Using natural dye created pastel colour. It has become highly demanded by Japanese consumers.



3.

แม้ประเทศไทยจะพัฒนามาไกลแล้ว แต่ความช่วยเหลือของรัฐต่อชนกลุ่มน้อยอย่างชาวกะเหรี่ยงที่อยู่ในพื้นที่ชายขอบ เพื่อให้มีโอกาสทางเศรษฐกิจ สวัสดิการ หรือการจ้างงานเหมือนคนทั่วไป ยังคงทำได้ไม่ทั่วถึง แต่หากเงื่อนไข หรือปัจจัยต่างๆ เปลี่ยนแปลงจนสุกงอม ก็อาจทำให้คนที่อยู่ชายขอบสามารถ สร้างความกินดีอยู่ดีขึ้นมาได้จากทักษะฝีมือของตนเอง กรณีของกลุ่มชาติพันธุ์ กะเหรี่ยงที่ดอยเต่า จังหวัดเชียงใหม่ เป็นตัวอย่างที่สะท้อนการใช้ภูมิปัญญา ดั้งเดิมผสานเข้ากับความสามารถในการปรับตัวเข้ากับบริบทตลาดสินค้า ต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่นได้สำเร็จ

ดอยเต่า เป็นอำเภอที่อยู่ทางใต้ของเชียงใหม่ มีประชากรไม่มากนัก ประกอบด้วย ชาวกะเหรี่ยง คนไทย และคนในกลุ่มชาติพันธุ์อื่นอีกประปราย แต่ละหมู่บ้านจะมีช่างฝีมือทอผ้าและมีลายผ้าทอที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สมัยก่อนชาวบ้าน จะใช้เวลาว่างสร้างสรรค์ผ้าทอเพื่อใช้ในชีวิตประจำวันหรือสวมใส่ในงานประเพณี สำคัญเท่านั้น ทักษะการทอผ้าหรือฝีมือการออกแบบลายใหม่ๆ จากความคิด สร้างสรรค์ของชาวบ้านจึงไม่เคยสร้างรายได้ในฐานะอาชีพเลี้ยงครอบครัวเนื่อง เพราะเศรษฐกิจของชุมชนมาจากภาคเกษตรกรรมเป็นหลัก

Being at the margin of the modern nation-state could create certain hardship for the minorities to gain access to state welfare, jobs, and marketplace. On the other hand, if the condition is ripe, being at the margin can be capitalised into products and services. The case of Karen tribe in Chiang Mai, whose traditional textiles are in high demand in the Japanese market, can illustrate this point.

Doi Tow is inhabited by a few Karen, Thai, and other ethnic villages. These indigenous tribes have their own textile patterns. Traditionally, weaving skills and crafting these patterns were utilised mostly for subsistence; since their major source of income was generated from farming. However, in order to create additional revenue, Karen people have to capitalise their weaving skills.



ช่างทอผ้ากะเหรี่ยงกำลังทอผ้าลายซิงซ์ซอ Weavers creating complicated Sinh pattern.



1.



2.

ด้วยเหตุนี้ กลุ่มทอผ้ากะเหรี่ยงบ้านหลายแก้ว จึงก่อตั้งขึ้นเพื่อเป็นศูนย์กลาง
 ทั้งการให้ทุนจัดซื้อฝ้ายและวัตถุดิบต่างๆ ก่อนจะแจกจ่ายไปยังช่างทอที่มีฝีมือ
 ในแต่ละหมู่บ้าน โดยมีอาจารย์จันทร์คำ ปู่เปิด ผู้อยู่เบื้องหลังโครงการคอยช่วย
 ประสานงาน ควบคุมคุณภาพ ทำการตลาด แล้วรวบรวมผลงานผ้าทอแปรรูป
 ทุกชิ้นส่งออกไปถึงมือผู้บริโภค ไม่นานมานี้เอง ชาวบ้านคอยแต่ยังนิยมย้อมผ้า
 ด้วยน้ำยาเคมีเป็นเรื่องปกติ เสื้อผ้าของพวกเขาจึงมีสีสันจัดจ้านและคงทน
 แต่เพื่อตอบโจทยการทำธุรกิจสิ่งทอแปรรูปให้ยั่งยืน พวกเขาจำเป็นต้องปรับตัว
 และปรับกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับความนิยมของตลาดสมัยใหม่
 ไปพร้อมกันด้วย

Baan Lai Kaew Karen Textile Village was set up. As a cooperation,
 a central fund was arranged to buy raw materials, such as
 cotton threads, and distributed to the weavers. The main
 co-ordinator, Jankam Pooped said that quality controlling
 and marketing the finished products are taken seriously. One
 of the main practice is that they only use natural dyed colour,
 which corresponds with the consumers demand.

- 1 : การบันทึกลายผ้าบนกระดาษเพื่ออนุรักษ์
 Documenting textile patterns.
- 2 : ช่างทอกำลังกำลังปั่นด้ายด้วยมือ
 Weavers use manual spinning wheel.
- 3 : ต้นจกน้ำท่วม แสดงลวดลายที่ซับซ้อนและใช้เวลาทอานานเป็นพิเศษ
 The foot of the textile has complicated pattern and takes time to produce.



3.

นอกจากนี้ ผ้าชิ้นคอยเต่า หรือที่รู้จักกันว่า “ชิ้นน้ำท่วม” ยังเป็นเหมือน
 เพชรน้ำเอกของหมู่บ้านชาวกะเหรี่ยงที่คอยเต่าอีกด้วย ชื่อเรียกว่า
 “ชิ้นน้ำท่วม” คอยเตือนให้นึกถึงความทรงจำของคนในหมู่บ้านเมื่อครั้ง
 อพยพจากจังหวัดตากเพื่อหนีน้ำท่วมซึ่งเกิดจากการสร้างเขื่อนภูมิพล
 มายังคอยเต่าแห่งนี้ น้ำท่วมครั้งนั้นทำให้ลายผ้าที่วางกันไว้ว่าจริงตรงตาม
 จำนวนมากสูญหายกระจัดกระจายตามผู้คนไป ซุปนี่ ไหวยา หนึ่งในคน
 รุ่นหลัง ได้พยายามฟื้นฟูลายผ้าเหล่านี้กลับมาอีกครั้ง อีกทั้งพยายาม
 รวบรวมคนหนุ่มสาวในหมู่บ้านที่ต้องการจะเรียนรู้การทอลายผ้าเหล่านี้
 อีกด้วย ปัจจุบันชิ้นน้ำท่วมเป็นหนึ่งในผ้าชิ้นที่มีมูลค่าสูงและเป็นที่ต้องการ
 ของตลาดอย่างมาก ซุปนี่จึงเห็นว่า การฟื้นฟูชิ้นน้ำท่วมขึ้นมาใหม่เป็น
 โอกาสอันดีที่ช่วยทั้งอนุรักษ์ลายผ้าโบราณที่ชวนให้รำถึงรากเหง้าที่
 จากมาและยังช่วยสร้างรายได้ให้กับคนในหมู่บ้านได้อีกด้วย

In addition to the Karen Textile Village, one of the main
 gem of Doi Tao is Sinh textile which belong to the once
 flooded village of Tak province. The flood, caused by the
 construction of Bhumibol Dam, forced the villagers to
 dislocated into Doi Tao. Tapanee Waiya, one of the latter
 generation villagers, resurfaced the traditional Sinh textile.
 Tapanee organises young villagers who have passion for
 textile to study these traditional Sinh pattern. These
 pattern, known as **Sinh Nam Tuam**, are in high demand.
 Thus, Tapanee sees an opportunity to preserve traditional
 Sinh pattern of the dislocated people while creating jobs
 by utilising local skills.

จันท์กล่าวว่า แต่เดิมเทคนิคการย้อมด้วยสีธรรมชาติเป็นสิ่งที่ทำกันอยู่ก่อนแล้ว แต่มันถูกนำกลับมาใช้อีกครั้งเพื่อแทนที่การย้อมด้วยน้ำยาเคมีบางส่วน การย้อมแบบดั้งเดิมทำให้ผ้าทอมีสีโทนอ่อนดูเป็นธรรมชาติและชัดเจนตามกาลเวลา เมื่อนำมาทอด้วยลายผ้าประจำหมู่บ้าน จึงช่วยสร้างมูลค่ามหาศาล เพราะสีสันทูกใจผู้บริโภคและลายแปลกใหม่น่าตื่นตา และกระบวนการนี้เองที่ไปตบใจกลุ่มลูกค้าชาวญี่ปุ่นซึ่งกำลังซื้อหลักในปัจจุบัน นับเป็นความบังเอิญที่น่ายินดี เมื่อการกลับมาหารากเหง้าของชาวกะเหรี่ยงอย่างการทอผ้าย้อมสีธรรมชาติกลายเป็นหนทางสื่อสารและอยู่ร่วมกับโลกสมัยใหม่ได้อย่างถูกที่ถูกเวลา

Jankam said that there is a history of reaffirming natural dye. Although natural dye is the traditional practice, the introduction of chemical dye faded out the natural colour of the everyday life of the Karen people clothes. Using natural dye makes the colour soft and subtle as opposed to bold and assertive colour of chemical dye. By conserving the traditional practice of using natural colour, the soft and subtle tone presents itself as “modern” for the global, especially Japanese, consumers.

ด้ายย้อมสีธรรมชาตินำไปผึ่งแดดให้แห้งก่อนนำไปปั่นและทอต่อไป
Natural dyed yarn are being dried.





Gradient in Clay



ความที่ จีรวงศ์ วงษ์ตระหง่าน เป็นคนเชียงใหม่โดยกำเนิด หลังจากจบการศึกษาคณะวิจิตรศิลป์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เขาจึงเลือกเปิดสตูดิโอ In Clay พื้นที่เล็กๆ สำหรับงานปั้น เซรามิกที่เขารัก เพื่อค้นหาแนวทางศิลปะที่ลงตัวของงานปั้นดินเผากับมุมมองเชิงกราฟิกที่เขาเรียนรู้มา จีรวงศ์ ลงทุนหาความรู้และประสบการณ์จริง ด้วยการเข้าทำงานในโรงงานเซรามิกที่จังหวัดเชียงราย เพื่อบ่มเพาะวิชาการทำเซรามิกภาคปฏิบัติ เพิ่มพูนทักษะจากชั่วโมงทำงาน และเก็บเกี่ยวการบริหารจัดการเชิงธุรกิจ

Jirawong Wongtrangan- a Chiang Mai native- has opened In Clay studio, a small open-space pottery studio in the city. Graduated from Fine Arts with passion for ceramic and graphics, Jirawong went to work with a ceramic factory in Chiang Rai where he acquired the key skill set and knowledge of ceramic production.



ลายเซ็นของจีรวงศ์คือการผสมผสานเทคนิคเนริคมิแบบญี่ปุ่น Jirawong's signature is utilising Japaneses's style Nerikomi.



ก่อนดิบใบแต่ละสีถูกนำมาวางซ้อนกันเพื่อสร้างเฉดสีที่แตกต่างกัน
(รูป 1) ก่อนที่จะนำมาทำเป็นแผ่น (รูป 2) แล้วนำไปขึ้น (รูป 3)
Slab of clays in different shades are slowly put on one
another to create a desired gradients (pic 1) before
being shaped (pic 2 and 3)

เอกลักษณ์ในงานศิลปะของจิรวงศ์ มาจากการคิดทำงานแบบ
สตูดิโอ ไม่ใช่โรงงาน การไม่ยึดติดกับกระบวนการสร้างสรรค์ที่
ตายตัว ปล่อยให้สิ่งแวดล้อมเป็นตัวกำหนดปลายทางที่คาดเดาไม่ได้
ซึ่งเขาใช้วิธีนี้เริ่มต้นคิดงาน เน้นเล่นสนุกกับธรรมชาติของวัสดุ
ตรงหน้าเป็นหลัก

สตูดิโอ In Clay เลือกใช้ดินพิเศษที่สั่งตรงมาจากเชียงใหม่และ
ดินขาวจากลำปาง การทดลองปั้นเซรามิกจากดินที่มีเฉดสีและผิว
สัมผัสแตกต่างกันโดยไม่ผสมกัน อีกทั้งผสมน้ำเข้ากับเทคนิคการขึ้น
แบบเนริโคมิ ของญี่ปุ่นเข้าไปด้วย จึงช่วยให้ผลงานออกมามีชั้นสี
ไล่เฉดเป็นธรรมชาติและแปลกตา การแยกชั้นและไล่เฉดสีของเนื้อดิน
เป็นเทคนิคที่จิรวงศ์ประยุกต์มาจากมุมมองในสายงานกราฟิก
ดีไซน์นั่นเอง

แม้บทบาทของจิรวงศ์ที่เป็นทั้งศิลปินสร้างงานและผู้ดูแลสตูดิโอ
ไปพร้อมกันจะค่อนข้างหนักหนา แต่เขาก็นิยมความสันโดษและ
ค้นพบความสุขจากสมาธิที่ได้ขณะลงมือปั้นดิน

Jirawong's unique style is driven by his process led
thinking. Unlike the factory production, making
ceramic in a studio environment created certain
unpredictability. The best approach, he claims, is to
start thinking with what kind of materials he has.

His two major sources of clay are stoneware from
Chiang Mai and Kaolin from Lampang. Experimenting
with these two sources has created different shade
of colour. Jirawong layered these shades into patterns.
The result is a unique style that resembles the Japanese
pottery technique, Nerikomi. This choice of technique
can be seen as being influenced from his training as
graphic designer.

Being a one-man artist with limited assistance, this
process is very labour intensive which decrease the
quantity of the finished products. However, Jirawong
finds pleasure in meditating through the process.



1.



3.



Nostalgic Charms, Modern Touch

ภูมิศาสตร์มีอิทธิพลอย่างมากต่อการก่อรูปก่อร่างวัฒนธรรมและความสามารถในการผลิตสิ่งต่างๆ ของคนเรา เมื่อมีปริมาณป่าไม้ที่หนาแน่น อันเต็มไปด้วยต้นไม้ขนาดใหญ่หลากหลายพันธุ์ ไม่ว่าจะเป็น ต้นสัก หวาย ต้นไผ่ ประดู่ชิงชัน ไม้มะม่วง ฯลฯ ด้วยเหตุนี้เอง ภาคเหนือของไทยจึงกลายเป็นเสมือนบ้านของงานไม้ ความอุดมและสมบูรณ์ทางธรรมชาติของภาคเหนือจึงให้กำเนิดวัฒนธรรมงานไม้ ซึ่งวิวัฒนาการต่อเนื่องมาอย่างยาวนาน การประดิษฐ์ไม่ว่าจะทำขึ้นใหม่หรือต่อยอดจากของเดิมล้วนเป็นส่วนหนึ่งของเรื่องราวช่างฝีมืองานไม้ในภูมิภาคนี้

Geography has driving force that shapes culture and ability to produce. Given the dense forests with a huge variety of trees- such as teak, rattan, bamboo, rosewood, mango wood-, Northern Thailand has become the home of woodwork. The abundant and futile nature of the North gives birth to a strong woodworking culture which has continued to evolve. Invention and reinvention are part of the story of wood craftsmanship in this region.



The Modern Bend



การใช้วัสดุธรรมชาติสร้างที่พักอาศัย อาจไม่จำเป็นต้องเป็นนักอนุรักษ์ธรรมชาติ หรืออปปี้เสมอไป เพราะที่จริงแล้วมันอาจตอบโจทย์ทั้งในแง่ความยั่งยืน ง่ายเงิน สร้างได้ และอยู่อาศัยได้จริง ด้วยเหตุนี้เอง เชียงใหม่ไลฟ์/คอนสตรัคชั่น (ซีแอลซี) กำลังจะทำให้วัสดุก่อสร้างพื้นฐานอย่าง “ดิน” และ “ไม้ไผ่” กลายเป็นทรัพยากร ธรรมชาติที่ถูกนำมาใช้ผลิตสร้างอาคารบ้านเรือนในเชิงธุรกิจได้จริง

ซีแอลซี ดำเนินการโดย มาร์คัส โรเซลิบ อดีตนายแพทย์ชาวออสเตรเลีย ผู้หลงใหลงานสถาปัตยกรรมและวัสดุจากธรรมชาติ ที่ต่อมาย้ายรกรากมา อาศัยอยู่ในเมืองเชียงใหม่ เขาทุ่มวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับ “ดิน” และ “ไม้ไผ่” ด้วยสมมติฐานแสนเรียบง่ายว่าวัสดุก่อสร้างพื้นฐานที่น่าจะเหมาะกับ ภูมิภาคเขตร้อนชื้นอย่างประเทศไทยมากที่สุด ไม่น่าจะเป็นคอนกรีต แต่เป็น “ดิน” และ “ไม้ไผ่” ที่ไม่อมความร้อน ซึ่งทำให้เครื่องปรับอากาศในที่พักอาศัยกลายเป็นเรื่องไม่จำเป็น อีกทั้งคุณสมบัติโดดเด่นของไม้ไผ่ที่ทนทานและยืดหยุ่น กว่าเหล็ก ยิ่งเร้าความสนใจชวนให้ศึกษาหาศักยภาพที่แท้จริงของวัสดุ ธรรมชาติทั้งสองนี้ยิ่งขึ้นไปอีก

Using natural materials for building a living space is not a matter of organic fetishism, or being a self sufficient hippie. It is a very practical question of sustainability, affordability, and liveability. This is what Chiangmai Life Construction (CLC) has set out to do.

CLC’s main materials of choice is earth and bamboo. The firm was founded and operated by Markus Roselieb, an ex-doctor. They argue that these natural materials are suitable for hot tropical countries like Thailand. Unlike the most mainstream concrete material, earth and bamboo do not transmit heat. Thus, it is avoidable to install air conditioning system. Bamboo itself is more durable than steel and more elastic. It can be used very effectively as a structure for construction.





1.

กระนั้น วัสดุที่ดูดั้งเดิมและช่างเรียบง่ายนี้ กลับท้าทายองค์ความรู้วิศวกรรมและสถาปัตยกรรมที่ซับซ้อน ซีแอลซี จำเป็นต้องขอความร่วมมือจากผู้เชี่ยวชาญด้านไม้ไผ่จากทั่วโลก เพื่อวิจัยหาเทคโนโลยีใหม่สำหรับความเป็นไปได้ในอนาคต อาทิ เทคนิคการก่อสร้างโดยเสริมฐานคอนกรีต หรือความรู้จำเพาะว่าด้วยการคัดเลือกไม้ไผ่ในช่วงอายุที่เหมาะสม เพราะไม้ไผ่อายุน้อยมักไม่คงทน การพิจารณาขนาดรอบวงลำต้น หรือความแข็งแรงของเนื้อไม้ที่พอดี การประยุกต์ใช้สารบอแรกซ์เพื่อไม่ให้ไม้ไผ่ขึ้นราและติดไฟง่าย ทั้งหมดนี้ก็เพื่อคงสภาพและยับยั้งการเน่าสลายตามกลไกชีวภาพของไม้ไผ่

ผลการทดลองของซีแอลซีกับไม้ไผ่ทำให้สามารถสร้างโครงถักทำจากไม้ไผ่เท่านั้นได้สำเร็จที่แรกของโลก อย่างไรก็ตาม ความเป็นไปได้ของการใช้ไม้ไผ่ในรูปแบบต่างๆ ก็จำเป็นต้องทำงานร่วมกับวิศวกร เช่นเดียวกับกับ ซาฮา ฮาดิด ท้ายๆ ความรู้ในงานก่อสร้างด้วยงานออกแบบอาคารของเธอ ซีแอลซีก็กำลังท้าทายงานวิศวกรรมด้วยการใช้ไม้ไผ่ และนั่นเองที่ความเป็นไปได้ใหม่ๆ ได้เกิดขึ้น

โรงเรียนปัญญาเด่น จังหวัดเชียงใหม่ คือตัวอย่างแรกจากฝีมือ ซีแอลซี ตัวอาคารเรียนออกแบบให้สร้างจากดินเหนียว และไม้ไผ่เป็นส่วนประกอบหลักตลอดกระบวนการก่อสร้างแทบไม่ปรากฏคาร์บอนฟุตพริ้นท์แต่อย่างใด และมีเพียงห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์เท่านั้นที่ต้องติดตั้งระบบปรับอากาศ เส้ากันว่า ความดีงามของไม้ไผ่ที่ใช้สร้างโรงเรียนปัญญาเด่นแห่งนี้ พิสูจน์ได้จากช่วงเทศกาลงานบุญในเชียงใหม่ ที่แม้จะมีโคมลอยร่วงตกลงมา แต่หลังคาของโรงเรียนก็ยังคงทนทานและไม่ติดไฟ

แม้เป็นเพียงก้าวที่เริ่มของซีแอลซี แต่จากความสำเร็จนี้ก็จุดความหวังได้ว่า ทรัพยากรธรรมชาติอย่างดินและไม้ไผ่ หากผ่านการคิดค้นและแก้ไขข้อจำกัด ด้วยองค์ความรู้จากวิทยาการสมัยใหม่อย่างไม่หยุดยั้ง ก็อาจกลายเป็นวัสดุก่อสร้างทางเลือกในอนาคต และเปลี่ยนโฉมหน้าของวิศวกรรมที่พิถีพิถันไปอย่างน่าอัศจรรย์

This perceived primitivism in material does not imply simplicity. On the contrary, using bamboo as a building structure requires advance engineering knowledge. At its inception, CLC has to bring bamboo experts from around the world. Certain basic solutions came to being by combining bamboo with modern mainstream techniques, which sometimes based on trial and error and the success has arrived from pioneering experiment. For instance, using concrete as a foundation. The required knowledge goes beyond the building technique. Younger bamboo are not durable. Usable bamboo must be of certain age, width, and strength. They must be treat with natural salt Borax. This fixing process preserves the quality of bamboo against a biological attack.

CLC experiments with bamboo and comes up with the first bamboo truss in the world, by making bamboo bundle. The possibility of using bamboo in various ways requires collaborative work with engineers. In the same way that Zaha Hadid challenges the way construction work by her design, CLC also challenges engineers by using bamboo; thus, opening up possibility.

Panyaden School in Chiang Mai is one of their first projects. The school is designed and build by earth, clay, and bamboo. This construction technique leave very little carbon footprint. Because of the material, the school rooms are highly liveable with natural ventilation. Only rooms that have computers are fitted with air conditions. Additionally, the roof are exclusively treated bamboo. Bamboo is almost fire resistant. A floating lantern once landed on one of the school roof, and it did not set on fire

Moving bamboo and earth into mainstream materials needs more engineers who specialise in natural construction. CLC hopes that bamboo and earth can become the material of choice for the people in the near future.

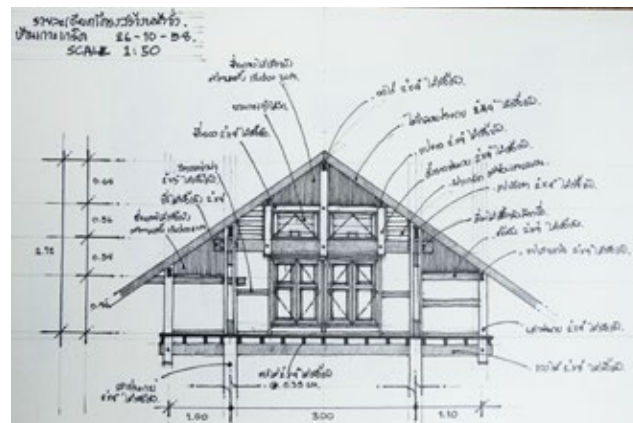
1 : หลังคาของสนามกีฬาในร่มโรงเรียนปัญญาเด่นถูกออกแบบให้มีลักษณะโค้งเพื่อให้เกิดพื้นที่โปร่งและกว้างใหญ่
Constructing Indoor Sport Facility at Panyaden School.
Huge bamboo arch creates large and cozy space.



Traditions Reinvented



1: แบบแปลนทางสถาปัตย์สำหรับบ้านไม้โครงสร้างหน้าจั่ว
Architectural plan for wooden house with triangle roof.



1.

พื้นที่อยู่อาศัยที่สร้างด้วยไม้มักสร้างเสน่ห์ชวนประทับใจ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อเป็นไม้เก่าที่ยังชวนให้เราสัมผัสได้ถึงความทรงจำเมื่อวันวาน หากเราอยากจะใช้ไม้เก่าในการสร้างบ้านสมัยใหม่ให้น่าอยู่อาศัย การผสมผสานระหว่างความรู้ทางสถาปัตยกรรมเข้ากับทักษะฝีมืองานช่างไม้โบราณจึงเป็นสิ่งที่ขาดเสียไม่ได้

ยางนาสตูดิโอ คือสตูดิโอทางสถาปัตยกรรม ผู้ชำนาญการผสมผสานงานช่างไม้ตามจนบให้เข้ากับปัญหาที่เกิดขึ้นจากงานตกแต่งและสร้างบ้านสมัยใหม่ได้อย่างลงตัว ยางนาสตูดิโอก่อตั้งโดย 3 สถาปนิกหนุ่ม ซึ่งได้แรงบันดาลใจมาจากการอนุรักษ์ไม้เก่าในงานสถาปัตยกรรมล้านนา เมื่อครั้งศึกษาในรั้วมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กระนั้นก็ดียางนาสตูดิโอไม่ได้เพียงแค่นำเสนอเทคนิครูปร่างหน้าตาอาคาร รูปแบบ หรือรายละเอียดที่สวยงามจากงานสถาปัตยกรรมแบบดั้งเดิมมาใช้อย่างผิวเผินเท่านั้น ทว่าพวกเขานำความรู้เก่าเหล่านั้นมาตีความและปรับใช้ให้เข้ากับงานสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ โดยได้ทั้งประโยชน์ใช้สอยและความงามสุนทรีย์

ในการทำงานของยางนาสตูดิโอ ความรู้ของช่างไม้เป็นสิ่งที่ยากจะหาเสียไม่ได้ พอๆ กับความรู้ของช่างไม้ที่มีต่องานสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ก็สำคัญยิ่งหย่อนไม่แพ้กัน ความรู้ของช่างไม้สำคัญก็เพราะว่าพวกเขารู้จักคุณสมบัติที่แตกต่างของไม้แต่ละชนิดต่างเป็นอย่างดี ในขณะที่การจะปรับใช้เทคนิคดั้งเดิมเข้ากับงานออกแบบสมัยใหม่ได้นั้นความเข้าใจถึงแบบแปลนของงานก็จำเป็นด้วยเช่นกัน ด้วยเหตุนี้เอง ยางนาสตูดิโอจึงสอนให้ช่างไม้อ่านแปลนงานเป็นอีกด้วย ในแง่นี้จึงอาจกล่าวได้ว่า ยางนาสตูดิโอมีเพียงช่วยให้ไม้เก่าเข้ากันได้กับงานออกแบบสมัยใหม่ แต่ยังช่วยเพิ่มความรู้สมัยใหม่ให้กับช่างงานไม้เก่าอีกด้วย

ยางนาสตูดิโอมีความท้าทายที่สำคัญอีกประการหนึ่งนั่นก็คือการนำวัสดุชนิดต่างๆ มาใช้งานร่วมกับไม้ เนื่องด้วยบางดีไซน์และบางความต้องการของลูกค้า ทำให้ไม่สามารถใช้ไม้เป็นองค์ประกอบหลักในงานได้จึงจำเป็นต้องเสริมด้วยเหล็กและคอนกรีต แต่ไม่ว่าจะใช้เหล็กหรือคอนกรีตก็ตาม ใจของสตูดิโอก็คือทำให้ผู้อยู่อาศัยยังคงสัมผัสเสน่ห์ในงานไม้เก่าจากสิ่งปลูกสร้างเหล่านั้นด้วยนั่นเอง

Living space built by wood has its own charm. Especially an old wooden house can evoke a nostalgic sense. To build a modern livable space using wood need a collaboration between architectural knowledge and traditional wood craftsmanship.

Yangna Studio offers to fuse the traditional woodwork with modern architectural solution. The studio was founded by three young architects graduated from Chiang Mai University. They were inspired by the idea of conserving traditional Lanna architecture. However, Yangna Studio does not replicate the superficiality of the traditional architect, its facade, forms, and aesthetics. They utilised the practical knowledge of woodworking and reinterpreted it into modern context.

Carpenters with traditional woodwork knowledge is essential. They understand the different characteristic in different kind of wood. In addition, the studio also relies on the joinery technique of the carpenters. Yangna Studio's design must be flexible enough to be able to fully utilised these techniques. On the other hand, Yangna Studio teaches the traditional carpenters how to read architectural plan. Thus, enabled these skilled workers with modern knowledge.

One of the main challenges of the studio is how to, in practice, combine different materials with wood. When some of the design and specification from clients cannot solely utilised wood as the main material, steel and concrete are needed. Steel must be able to join with wood to create a wooden house feel. Sometimes when more than half of the material is concrete, the studio must be able to create a sense of being to the wooden house.



2.

2 : ยางนาสตูดิโอใช้เครื่องมือและทักษะของช่างไม้โบราณ
Yangna Studio employs the tools and skill of traditional carpenters.





Mirroring Past into Present



การใช้กระจกตกแต่งอาคารเป็นหนึ่งในงานฝีมือดั้งเดิมของไทย แต่มักถูกจำกัดไว้ใช้กับการตกแต่งวัดวาอารามเท่านั้น เพื่อจะนำกระจกมาตกแต่งงานสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ อาทิ พิพิธภัณฑ์ศิลปะร่วมสมัย สถาปนิกจำเป็นต้องพัฒนาเทคนิคดั้งเดิมให้ตอบโจทย์ใหม่ๆ ด้วย

สถาปัตยกรรมเรือนกระจกที่ซ่อนตัวอย่างกลมกลืนในความร่มรื่นของพื้นที่แปลงใหญ่แห่งนี้ สะท้อนอัตลักษณ์ผู้สร้างที่มีต่อศิลปะร่วมสมัย และได้กลายเป็นแลนด์มาร์คแห่งใหม่ของเมืองเชียงใหม่กันที่ที่สร้างเสร็จ เรากำลังกล่าวถึง Maiiam Contemporary Art Museum ซึ่งภูมิที่ได้เป็นพิพิธภัณฑ์ศิลปะแห่งแรกในเชียงใหม่ เอริก บุนนาค ผู้ก่อตั้งกล่าวถึงที่มาชื่อ “ใหม่เอี่ยม” ว่าเกิดจากความตั้งใจสร้างเพื่ออุทิศแด่ “เจ้าจอมเอี่ยม” ย่าทวดของเขา เมื่อประสบกับชื่อเมืองเชียงใหม่ก็เกิดความหมายที่ลงตัว เอริกหวังใจให้พิพิธภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่เผยแพร่ผลงานศิลปะร่วมสมัยที่ครอบคลุมสะสมมากกว่า 30 ปี โดยเปิดกว้างให้คนภายนอกเข้าชม และหวังขับเคลื่อนเมืองเชียงใหม่ไปสู่ศูนย์กลางแห่งศิลปวัฒนธรรมร่วมสมัยในภาคเหนือ

Maiiam Contemporary Art Museum prides itself as the first contemporary art museum in Chiang Mai. Set up by Eric Bunnag, the name Maiiam itself comes from Chiang Mai and Eric’s great grand mother’s name, Chai Jom Iam. Maiiam exhibits a private collection of Thai contemporary artists, which belongs to Eric’s family. The family, being an art-dealer, has acquired the works of the art for the last 30 years. Being privately funded by the family, the museum does not depend on the commercial success like typical art galleries.

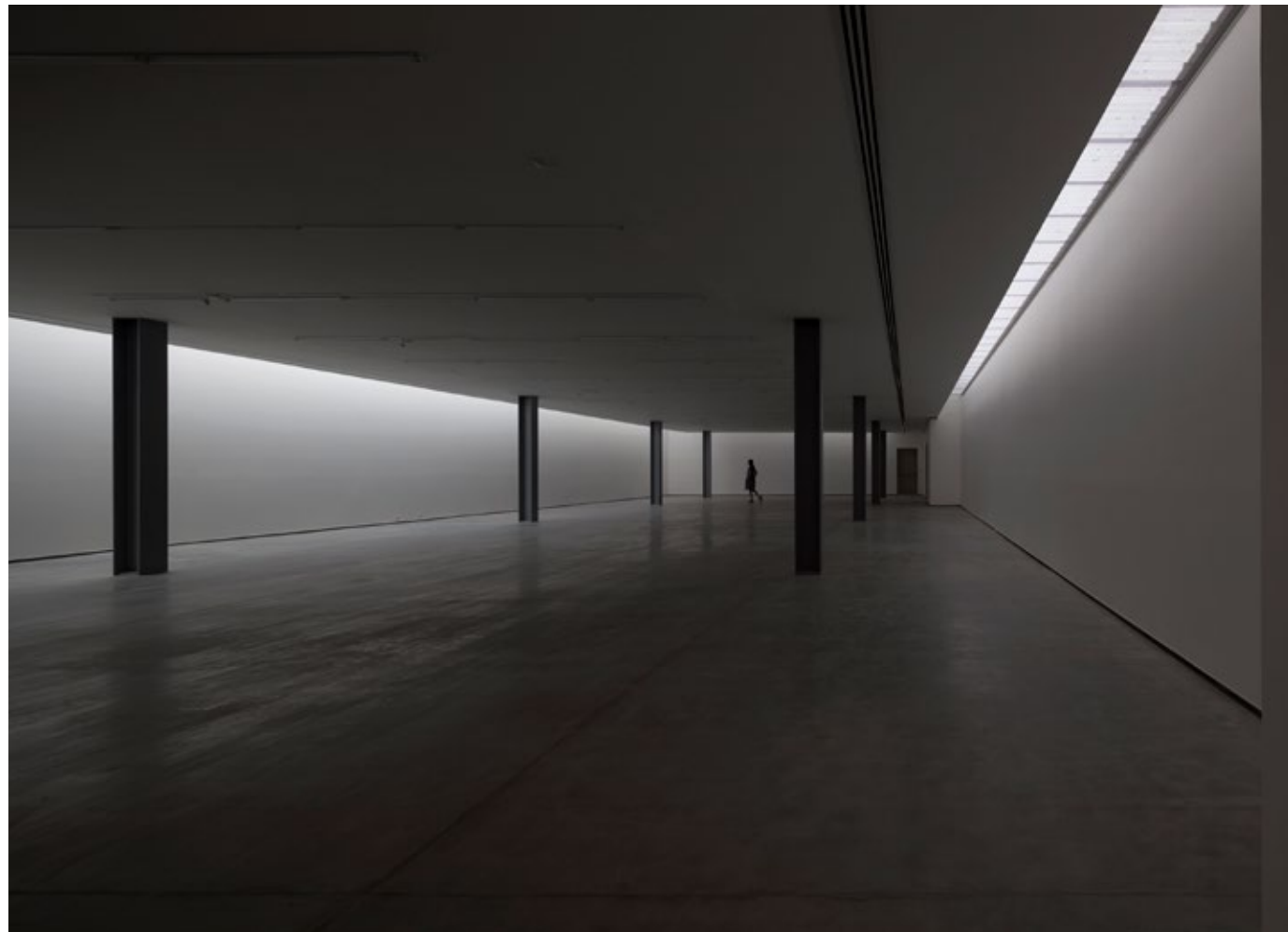




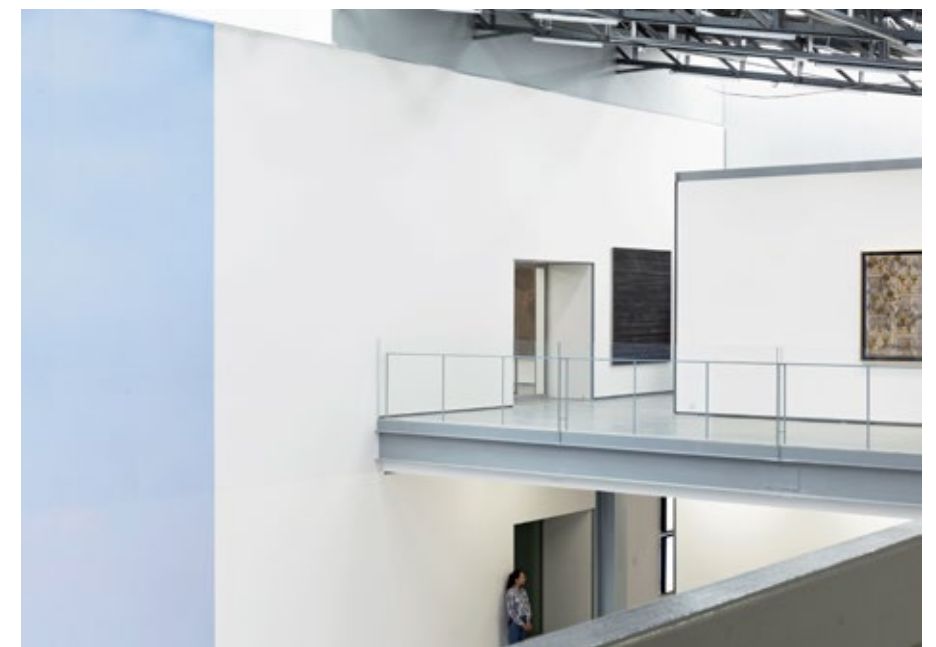
1.



3.



2.



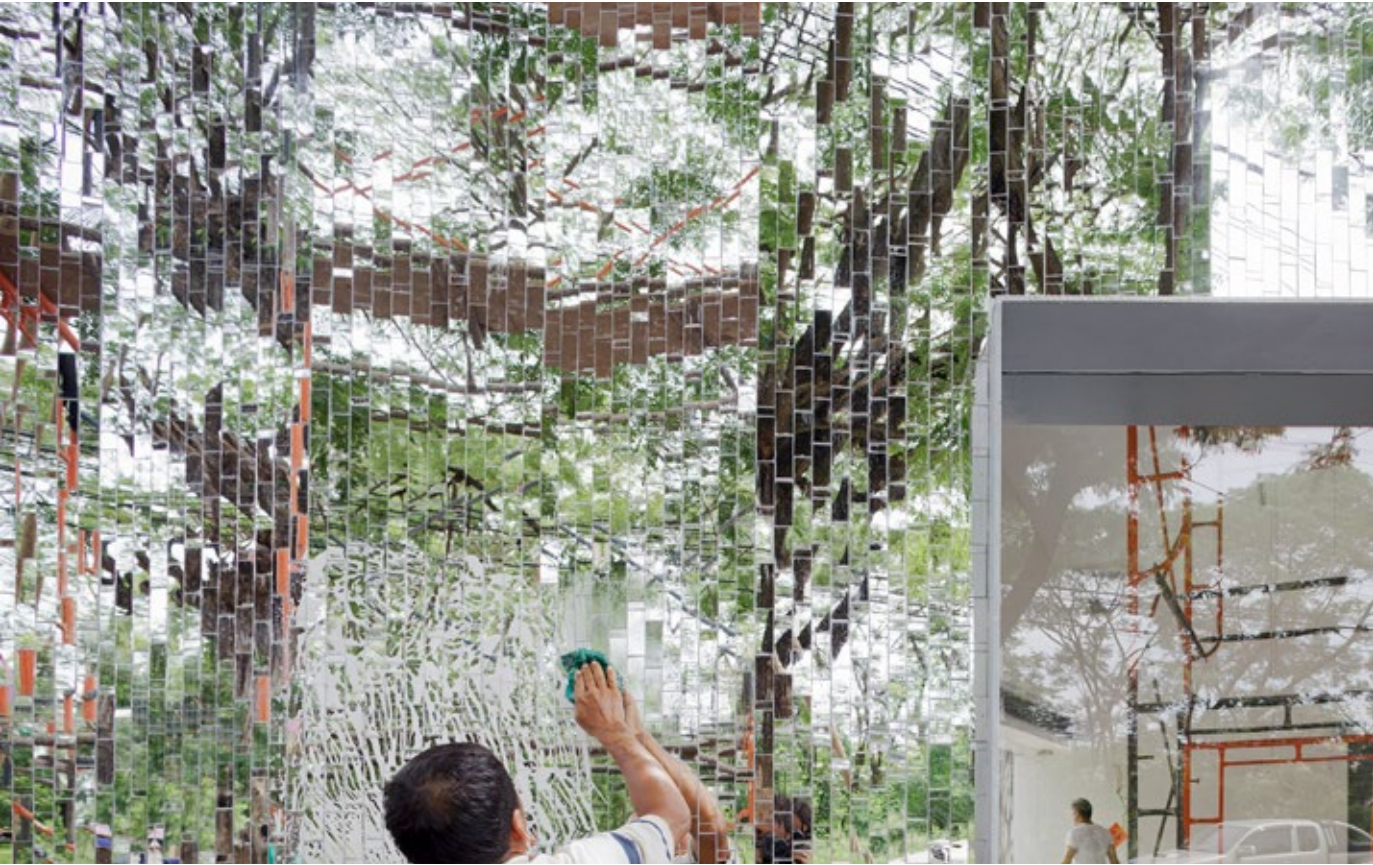
- 1 :** ส่วนโถงทางเข้าใช้แสงสว่างธรรมชาติ
Entrance hall, using natural light.
- 2 :** ห้องแสดงงานที่มีการควบคุมความชื้น แสง และอุณหภูมิอย่างเข้มงวด
Exhibition room with rigid control of temperature, lighting and humidity.
- 3 :** ส่วนนิทรรศการถาวร มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นและแสงสว่าง
Permanent exhibition room, with some temperature, humidity, and lighting control.

สิ่งที่ทำให้พิพิธภัณฑ์แห่งนี้สนุกกว่าแกลเลอรีศิลปะทั่วไปคือ การทดลองประยุกต์วิทยาการสถาปัตย์กรรมสมัยใหม่เข้ากับควมใส่ใจภูมิปัญญาพื้นถิ่น รูปลักษณ์ภายนอกอาคารเกิดจากเจตนารมณ์ที่ไม่ต้องการให้ตัวอาคารดู “โมเดิร์น” เกินไป ขณะเดียวกัน ก็มีระบบจัดการที่ทันสมัยและอยู่ร่วมกับธรรมชาติได้อย่างสมดุล

Maiiam ออกแบบโดย all(zone) กลุ่มสถาปนิกที่ได้รับโจทย์ท้าทายให้สร้างอาคารที่โดดเด่น แต่ยังคงกลมกลืนกับภูมิทัศน์บริเวณถนนสีกันกำแพงซึ่งเต็มไปด้วยต้นไม้ใหญ่ ด้วยเหตุนี้การใช้กระจกประดับตัวอาคารซึ่งเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาช่างสิบหมู่ของไทย ซึ่งนิยมใช้ประดับตามวัดในภาคเหนือ จึงกลายมาเป็นคำตอบของการออกแบบพิพิธภัณฑ์นี้โดยช่วยดึงดูดสายตาจากการสะท้อนสิ่งแวดล้อมรายรอบตัวอาคารเอง การร่วมมือทดลองนำฝีมือช่างไทยประยุกต์กับเทคโนโลยีการสร้างอาคารสมัยใหม่ ทำให้ค้นพบว่ากาติดตั้งกระจกที่เหมาะสมต่อสภาพดินฟ้าอากาศ แห่งนี้และไม่ทำให้กระจกฝุ่นมัว คือ กาวที่ใช้ติดกระเบื้องสระว่ายนํ้านั่นเอง

The building itself is designed by all(zone), an architectural firm based in Bangkok. Situated on Sankampheng road with plenty of big trees, the environment, somehow, poses a challenge for the architects: i.e. how to create a front building that does not overwhelmed and not being overwhelmed by the surrounding. Mirror is a solution. In a way, mirror was used by most of the temples in Chiang Mai; it can be seen as decorating fences, walls, or even on the inside. As the mirror decor presents itself as vernacular, it befits the name Maiiam as kitsch, context-appropriated and outstanding.

To build the proposed mirror wall, all(zone) approached the Royal Craftsmanship. The mirror craft belongs to the 10 branches of the crafts, institutionalised by the Thai state in the late 19th century. However, the mirror technique used by traditional craftsmanship is not sufficient. Using quick dried glue, the effect includes murky mirror, durability, and the inability to withstand rain and humidity. The design, however, needs the mirror to be shiny. After a collaborative experimentation with an artisan from the Department of Fine Arts and a local contractor, the appropriated glue for the desired effect is a glue for swimming pool tile: it does not create cloudy, murky trace and it can definitely withstand water.



ภายในอาคารแบ่งห้องจัดแสดงเป็น 3 ส่วน ตกย้าแนวคิดที่ไม่ต้องการให้พื้นที่งงานศิลปะ และสร้างบริบทการจัดแสดงให้เหมาะสมกับธรรมชาติของงานศิลปะแต่ละประเภท all(zone) จึงร่วมมือกับทีมวิศวกร A49 ในการออกแบบส่วนแรกให้เป็นพื้นที่เปิดที่มีการควบคุมสภาพแวดล้อมน้อยที่สุด ทั้งอุณหภูมิ และแสงที่ส่องลงมาจากทุกทิศทางจนแทบไร้เงา โถงส่วนนี้จึงเหมาะสำหรับงานศิลปะจัดวางหรืองานศิลปะการแสดงสด

ส่วนที่สอง คือพื้นที่สำหรับจัดแสดงนิทรรศการชั่วคราวและถาวร มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น และเปิดปิดช่องแสงจากภายนอกได้บ้างผ่านการกรองจากเพดานที่ทำมาจากไฟเบอร์กลาส และส่วนสุดท้าย คือพื้นที่ที่มีการควบคุมเข้มงวดที่สุด ไม่ว่าจะเป็นการปรับอากาศ แสงไฟ กระทั่งการรักษาความปลอดภัย เหมาะสำหรับการแสดงนิทรรศการที่มีความอ่อนไหวต่อสภาพแวดล้อม ผลงานประาบางและมีมูลค่าสูง

The main exhibition area needs ingenious solution as well. One of the key design principles is the physical building of the museum must not overshadow art pieces. However, the mundane old warehouse has to be properly transformed to meet certain criteria; otherwise some sensitive exhibition that requires appropriated room condition cannot be held. Thus, the building is separated into three parts. First is the main hall natural, which utilises the natural light and natural ventilation. This area is for exhibition that does not require high-level environment control, such as contemporary art, installation art, or performance art. The engineer, from A49 firm, came up with the design of light holes that cancel each other to create shadow-less environment.

The room for temporary and permanent exhibitions has to control temperature, humidity, and using the mixture of natural and artificial light. The ceiling consist of adjustable light hole made from fiberglass. The last area is the most restricted. Everything must be under controlled: from temperature, humidity, lighting, and security. The area is more appropriated for high value, sensitive exhibits.





The Ingredients Expedition

คงไม่ผิดนักหากจะกล่าวว่า วิวัฒนาการของอาหารและเครื่องดื่มเดินทางคู่ขนานมากับการปรับเปลี่ยนส่วนผสมใหม่ๆ ด้วยความปรารถนาที่จะทดลองให้เกิดการสัมผัสกับรสชาติแปลกใหม่ ผู้ผลิตและเชฟ ผู้เต็มไปด้วยความคิดสร้างสรรค์ในภาคเหนือ ได้ลงมือประดิษฐ์คิดค้นอาหารและเครื่องดื่มโดยการประยุกต์ใช้ศาสตร์การปรุงอาหารแบบโมเดิร์นให้เข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่นที่แปลกตา

Perhaps, it would not be wrong to say that the evolution of food and beverage has come up in parallel with implementation of new ingredients. With aspirations to experiment with new taste sensations in revolutionary ways, certain producers and chefs with creative minds in the North have crafted new kind of food and beverage by applying modern gastronomic practice to local and exotic ingredients.



1.

หลังจากใช้ชีวิตในเมืองไทยมานานเกือบ 10 ปี นิกกี้ หรือ นิโคลัส ปราเซนสกี ศิลปินและนักเลงเบียร์ชาวออสเตรีย ก็ยืนยันหนักแน่นว่ามีผลไม้ชาติใดอร่อย ถูก และพรีเมียมเท่าผลไม้ไทยอีกแล้ว

นิกกี้ เกิดและเติบโตในครอบครัวที่ทำธุรกิจโรงต้มกลั่นในออสเตรีย พ่อของเขา มาร์คุส ปราเซนสกี คือศิลปินที่มีชื่อเสียงคนหนึ่งของเวียนนา หลังจากนิกกี้ ย้ายมาเชียงใหม่ เขาได้ใช้สายตาแบบศิลปินและองค์ความรู้ด้านการต้มและกลั่นแอลกอฮอล์สำรวจความเป็นไปได้ใหม่ๆ แล้วค้นพบว่าสุดยอดผลไม้เทรชั่นอยู่ที่เมืองไทยนี่เอง



2.

2 : การทดลองกลั่นเหล้าโดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรชนิดต่างๆ
Experimenting with different kind of distilled agriculture.
3 : สุราที่ผลิตจากผลไม้ไทย เพื่อจำหน่ายในยุโรป
Schnapps made from Thai fruit for European market.

The Noble Spirit of Thai Agriculture



1 : ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตภายในประเทศไทย โดยเฉพาะขวดกลาง ทำจากข้าวเหนียวที่ปลูกในเชียงใหม่
Products for domestic market. The middle bottle is made from Chiang Mai's sticky rice.



3.

With the 10 years experience of living in Thailand, Nikki Prachensky has pointed out that the tropical fruits of Thailand is one of the most flavorful and luxurious but affordable fruits in the world. With his expertise in making top-quality distilled spirits, Nikki has created more value for the local Thai fruits by creating an edelbrand, or the premium quality schnapps.

Nikki was born in Austria in the family of artists and distillers. His father, Markus Prachensky, was an established artist in Vienna. After Nikki moved to Chiang Mai, he began to explore the obvious potentialities of the country: i.e. its world class tropical fruits.



1.

ปัจจุบัน ผลไม้แปลกใหม่ที่นำเข้าจากประเทศเขตร้อน สำหรับในตลาดยุโรปถือว่าเป็นสินค้าหรูหราและมีราคาแพง ขณะที่ในประเทศไทย ผลไม้เหล่านี้กลับแสนถูก และบ่อยครั้งถูกปล่อยให้น่าอย่างน่าเสียดาย ด้วยเหตุนี้ Nikki ก็จึงเกิดบันดาลใจ นำกระบวนการต้มกลั่นคุณภาพสูงจากออสเตรเลียเข้ามาประยุกต์กับผลไม้ไทยที่มีคุณภาพดีเยี่ยม สร้างสรรค์เป็นเหล้าเย็นและเครื่องดื่มพรีเมียมอีกหลากหลายที่มีความหอมหวานเป็นเอกลักษณ์

ตามธรรมเนียมของชาวยุโรป มักกลั่นเหล้าเย็นกับผลไม้ตะวันตกอย่างแอปเปิล แพร์ พลัม หรือแอปปริคอต ส่วน Nikki ก็เลือกถ่ายเทจิตวิญญาณของเหล้าเย็นใหม่ ด้วยกลิ่นของผลไม้ไทย ได้แก่ มะม่วง เสาวรส ลิ้นจี่ และจัดการส่งออกภายใต้แบรนด์ “1772 Count Coreth Prachensky” ซึ่งชนะรางวัลมาแล้วหลายเวทีประกวด

ไม่เพียงเท่านั้น Nikki ก็ยังเพิ่มมูลค่าให้แก่ข้าวไทย ด้วยการแปรรูปเครื่องดื่มที่ชาวบ้านนิยมกลั่นกันเองอย่าง ‘เหล้าขาว’ นำมาผ่านกระบวนการต้มกลั่นที่มีประสิทธิภาพจากเยอรมนี แต่ไม่ลืมหัวใจของวัตถุดิบ นั่นคือการคัดสรรข้าวที่เปี่ยมด้วยคุณภาพเต็มเมล็ด เลือกเฉพาะข้าวออร์แกนิกจากเกษตรกรที่ทำนาขนาดย่อม ซึ่งข้าวจะมีเมล็ดสวย เรียบเนียน หอมและขาวบริสุทธิ์

Nikki ก็เคยเคล็ดลับว่าจิตวิญญาณของการต้มกลั่นไม่ใช่เพียงการคัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุด อาทิ ผลไม้ที่สุกงอมเต็มที่ หรือน้ำที่สะอาด หากแต่เป็นขั้นตอนต้มกลั่นที่ล้วนผ่านการผลิตด้วยมือมนุษย์ ผสมความใส่ใจและอดทน ภายใต้เงื่อนไขของอุณหภูมิและเวลาที่แม่นยำด้วย นอกจากนี้ เขายังเชื่อมั่นว่าประเทศไทยในฐานะประเทศผู้ผลิตสินค้าเกษตรรายสำคัญของโลก ย่อมมีศักยภาพอย่างมากสำหรับตลาดแอลกอฮอล์ขนาดกลาง สำหรับการผลิตตั้งแต่เบียร์ชั้นดี ไปจนถึงสุรากลั่นจากข้าวรสเลิศ

An edelbrand could be roughly translated as a noble spirit. Traditionally in Europe, this kind of schnapps use fruits such as apples, pears, plums, and apricots. Rather than the western fruits, Nikki utilises Thai fruits such as mango, passionfruit, and lychee. Under the brand “1772 Count Coreth Prachensky”, the tropical fruit schnapps has won several awards. 1772 being the year Empress Maria-Theresia granted a distilling license to Nikki’s business partner, Maximilian Coreth’s family.

In addition to crafting schnapps, Nikki has experimented with the Thai rice. Using state of the art distiller from Germany, inspired by local drink called Thai style Vodka, Nikki has created his own version of top quality rice spirit. The Nikki Pure Spirit uses organic rices from small scale farmer. The result is a fragrance, smooth, and mild pure spirit.

Being a craft distiller, every process is operated by hand. Thus, a good spirit consists of ingredients, water, and patients. The latter part means that the distillers cannot cut corners. The ingredients, especially fruits, must be ripe. The water must be carefully treated. The distilling must be done a few times.

Nikki contends that Thailand as one of the main agricultural producers of the world has great potential in small-scaled alcohol production, from beer to pure spirits.



1 : เครื่องกลั่นสุราชั้นเลิศที่ใช้มือและทักษะในการควบคุมการทำงานของเครื่อง
Craft distilling machine which requires manual and skill operation.



เมนูปลาซึ่มซึ่งเชฟทำเอง
Homemade pickled fish.

The Alchemy of Transformation



เชฟแบล็ค-ภาณุภน บุลสุวรรณ ผันตัวจากวิศวกรไปศึกษาต่อด้านอาหารที่ Tsuji Culinary Institute ประเทศญี่ปุ่น จนกลายเป็นพ่อครัวมือมังที่หลอมรวมศาสตร์การปรุงอาหารทั้งวัฒนธรรมอาหารไทย อาหารญี่ปุ่น และอาหารตะวันตกเข้าด้วยกันอย่างน่าสนใจ

เชฟแบล็ค มักทดลองทำอาหารและใช้เทคนิคใหม่ๆ ที่ร้าน Blackitch Artisanal Kitchen ของเขา ซึ่งซ่อนตัวอยู่บนชั้น 2 ของตึกแถว ร้านนี้ไม่มีเมนูบริการ แต่เชฟแบล็คจะเลือกนำเสนออาหารด้วยการปรุงสดตามสไตล์เชฟเทเบิล นั่นคือการสร้างสรรค์เมนูแต่ละวันโดยมีตัวแปรจากของสดตามฤดูกาลและขายในท้องตลาดเป็นหลัก การดีไซน์อาหารจากของสดที่มี ประกอบกับธัมอาหารที่ลูกค้าเป็นผู้กำหนด ทำให้อาหารของเชฟแบล็คไปได้เป็นเพียงอาหารตาที่จัดวางสวยงามหรืออาหารปากที่เลิศรส หากยังกินแล้วสนุกด้วย เพราะได้มีประสบการณ์ร่วมลู่ไปกับ การปรุงอาหารและเกิดบทสนทนาออกรสกับเชฟตั้งแต่ต้นจนอ้อมท้อง



After a decade as an engineer, Phanuphon Bulsuwan, or Chef Black, went to study at Tsuji Institute in Japan. Although cooking Japanese food could be his speciality, Chef Black's skill is versatile enough to fused different aspect of food culture: from Thai, Japan, to Western cuisine.

Chef Black often experiments with different kinds of gastronomy. His main restaurant Blackitch Artisanal Kitchen, based in Chiang Mai, is a chef's table style restaurant. Chef Black often serves a themed menu which depends on the ingredients and materials he can acquire for the day. Local markets in Chiang Mai such as Kard Baan Ho offer a wide range of fresh produces. For seafood, Chef Black only gets them from small scale fisheries. In other instances, customers might demand a themed or certain requirements. If possible, Chef Black would prepare his own fermented materials for the kitchen. He prepares his own koji, a fermented soybean, for miso soup and soy sauce to his own pickled fish.





1.



2.

1 : เมบูผักกาดดอง ใส่กุ้งจ่อมดอง 6 เดือน (ลักษณะเดียวกับกิมจิ) ใส่ปลาอินทรีที่หมักซีอิ๊วขาวไว้อีก 3 เดือน
Pickled vegetable roll with 6 months-old fermented shrimp and 3 months-old fermented mackerel.
2 : ทดลองหมักน้ำปลาจากแมลงที่มีโปรตีนสูง เช่น จิ้งหรีด
Experimenting with fermenting high protein insects to produce fish sauce.

การเสาะหาวัตถุดิบจากแหล่งของสด ทางร้านจะคัดสรรจากตลาดพื้นบ้านอย่างกาดบ้านฮ่อ ซึ่งเชฟแบล็คใส่ใจที่มาของวัตถุดิบเป็นพิเศษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารทะเล เชฟแบล็คจะเลือกอุดหนุนจากชาวประมงขนาดเล็กที่จับสัตว์โดยคำนึงถึงผลกระทบต่อระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมเท่านั้น นอกจากนี้หากเป็นไปได้เชฟแบล็คจะเตรียมเครื่องหมักดองด้วยตัวเอง จึงไม่แปลกที่เขจะมีก๊วเหล็องที่นำมาทำเป็นก๊วสำหรับหมักซอสต่างๆ หรือว่า Koji สูตรลับสำหรับมิโซะซูป และซีอิ๊วสูตรใหม่จากปลาที่เขาลงมือดองด้วยตัวเอง

อาหารหมักดอง ถือเป็นเมนูซิกเนเจอร์ของเชฟแบล็ค ความหลงใหลของเขาต่อยอดไปสู่การวิจัยและพัฒนา ร่วมกับโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (ITAP) เพื่อคิดค้นนวัตกรรมเครื่องปรุงและของหมักดองในครัวของเขา อาทิ การสร้างสรรค์น้ำปลาที่หมักจากแมลงชนิดต่างๆ มิเพียงเท่านั้น ด้วยความที่เชฟแบล็คสนใจวัตถุดิบท้องถิ่นและต้องการส่งเสริมผลผลิตการเกษตรอินทรีย์ ทำให้เขาเป็นลูกค้ารายใหญ่ที่รับซื้อสินค้าเหล่านี้ และมีบ้างบางครั้งก็วัตถุดิบมีมากเกินไปจนจำใจ ทำให้เขาต้องหาวิธีจัดการกับวัตถุดิบเหล่านี้ด้วย การค้นหาสูตรและความคิดใหม่ๆ ในการหมักดองซึ่งอาจเป็นการสะท้อนความสามารถในการจัดการวัตถุดิบต่างๆ ของเชฟแบล็คได้เป็นอย่างดี



Fermentation is one of Chef Black's passion. He is currently collaborating with Innovation and Technology Assistance Program (ITAP)- an government agency under the Department of Science and Technology- in experimenting with fermented food; for example, creating fish sauce from insects. Additionally, Chef Black interested in local ingredients and has connection with local, organic producers. Being one of their biggest buyers, Chef Black has to be able to manage these materials. Fermentation, therefore, is the way he uses to manage materials.



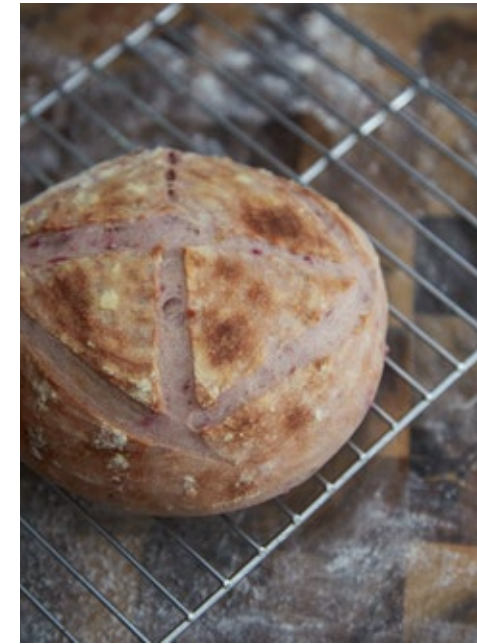


จากซ้ายไปขวา: หน่อไม้ฝรั่งแช่ในน้ำมันเกลือ, อาติโชกกระเทียมพริกหมักในน้ำมันเกลือ, ปลาอินทรีดองน้ำมันเกลือ, หน่อไม้คั่วใส่ใบน้ำเกลือ, หัวไชเท้าดองน้ำเกลือ, ผักปลังแดงในน้ำส้มสายชู
From left to right: Chinese Olive (Canarium) in salt water; artichoke, garlic, and chili in salt water; mackerels in salt oil; bamboo shoot in salt water.





Against the Grain



วัฒนธรรมการกินของคนไทยก็เช่นเดียวกับคนเอเชียส่วนใหญ่ที่นิยมบริโภคแป้งจากการกินข้าวมากกว่าขนมปัง ส่วนหนึ่งมาจากทัศนคติว่าการกินขนมปังเป็นวิถีชีวิตแบบตะวันตก ขณะเดียวกันตลาดขนมปังก็ถูกครอบงำจากผู้ผลิตรายใหญ่เพียงไม่กี่ราย หลายปีที่ผ่านมามีขนมปังสดใหม่จากครัวเล็กๆ ที่รสชาติดีและการันตีคุณภาพจึงไม่มีโอกาสเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคคนไทยเท่าที่ควร

Flour Flour ร้านขนมปังโฮมเมดขนาดเล็กอยู่ในซอยนิมมานเหมินท์ 13 เมืองเชียงใหม่ กำลังพิสูจน์ให้เห็นว่าการกินขนมปังก็สามารถอยู่ในวิถีชีวิตยามเช้าของผู้คนได้เช่นกัน ดนตรี ศิริบรรจงศักดิ์ ผู้ก่อตั้งร้านได้แรงบันดาลใจจากร้านขนมปัง Tartine ในซานฟรานซิสโก หยิบจุดเด่นจากการใช้ยีสต์สดหมักแป้งขนมปังมาเป็นจุดแข็ง นอกจากจะช่วยให้รสชาติขนมปังอร่อยแล้วยังช่วยยืดอายุขนมปังให้ยาวนานขึ้นโดยไม่จำเป็นต้องใส่วัตถุกันเสียแต่อย่างใด

In Thailand, just like in most of the Asian countries, bread is not the main source of carbohydrate. Cultural practice often dominated by rice: its production, season, and culinary practice. Bread, on the other hand, is perceived as part of the “Western” cuisine. Although generic Western products have been imported into the country for many years, there is little demand for top-quality artisanal bread. The markets outside Bangkok usually offers mass produced bread.

Going against the grain, Flour Flour - an artisanal bread shop in Chiang Mai- uses only home grown yeast. A local Chiang Mai, Don-Tree Siribanjongsak created a small morning shop in Nimmanhaemin 13. Inspired by Tartine bakery in San Francisco, Don-Tree uses natural yeast which give his bread distinctive taste. Another additional advantage is longer shelf life, since it does not contain dietary ingredients. Thus, preservatives are not necessary.





ความสุขของการกินขนมปังที่ Flour Flour คือการค้นพบเมนูใหม่ อยู่เสมอ Flour Flour ไม่หยุดพัฒนาขนมปังในเมนูของร้าน ความลับทางโภชนาการของพวกเขาคือการหยิบเอาธัญพืช ในท้องถิ่นที่ชาวล้านนานิยมใส่ในอาหารพื้นเมืองมาประยุกต์กับ ขนมปัง อากิ การผสมงาขึ้นฉงมลงใบแป้ง ซึ่งช่วยเพิ่ม คุณค่าทางโภชนาการ มีคอเลสเตอรอลต่ำ อุดมด้วยไขมันอิ่มตัว วิตามิน และกากใยที่ดีต่อสุขภาพ นอกจากนี้ พวกเขายังทดลอง นำงาขึ้นฉงมไปต่อยอดไปทำเครื่องเคียงจำพวกแยม เนยถั่ว หรือ ฮัมมูส อีกด้วย

การพลิกแพลงนำวัตถุดิบที่คนท้องถิ่นคุ้นเคยมาประยุกต์กับขนมปังที่เป็นอาหารจากวัฒนธรรมตะวันตก กลายเป็นจุดขายที่แข็งแกร่งและทำให้ร้าน Flour Flour ไม่เพียงขยายขอบเขตวัฒนธรรม การกินของคนเชียงใหม่ออกไป แต่ยังช่วยเพิ่มมิติทางวัฒนธรรม ของคำว่าอาหารเหนือให้มีเกิดพลวัตไม่หยุดนิ่งอีกด้วย

งาขึ้นฉงมผสมลงใบแป้งขนมปัง
Perilla seed, to be mixed into bread.



Don-Tree mixes local perilla seed into the dough. Perilla seed has been consumed by local Lanna people in winter. The local Chewy Sesame Rice uses roasted perilla seed as a base, mix with sticky rice and salt. Perilla seed has proven health benefit such as lowering cholesterol. The seed itself is full of saturated fat, vitamin, and dietary fiber. It has been used as an ingredient for a skin care products and cooking oil, among others. By capitalising on the local ingredients, Don-Tree hopes that his perilla seed bread will match with the taste buds of local consumers, who are already familiar with consuming perilla seed.

Additionally, Flour Flour also experiments with paste pairing, such as peanut butter, hummus, and even perilla seed itself. Don-Tree said that pairing bread and paste together helps the local consumers to make familiar with these artisanal bread.





The Creative Ecosystem

ความคิดสร้างสรรค์ไม่ได้มาจากสุญญากาศ อีกทั้งไม่ใช่สิ่งที่จะติดตัวมาตั้งแต่เกิด แต่เป็นจิตใจที่เปี่ยมความคิดสร้างสรรค์ ต้องการแรงบันดาลใจและแรงผลักดันอยู่เสมอ ทั้งในแง่รูปแบบหรือรูปร่างที่จับต้องได้ ความคิดที่สร้างสรรค์ไม่สามารถทำให้เป็นจริงขึ้นมาได้ หากปราศจากเครื่องมือที่เหมาะสมและหนทางที่พอเหมาะ

เชียงใหม่กลายเป็นเมืองที่บรรดาคนทำงานสร้างสรรค์เทคสตาร์ทอัพ และ ดิจิทัลนอแมด นิยมมาอาศัยอยู่เพื่อทำงานจำนวนมาก เพราะเข้าถึงอินเทอร์เน็ตได้ง่าย ค่าครองชีพถูกกว่าเมื่อเทียบกับเมืองใหญ่อื่นๆ อีกทั้งบรรยากาศและจังหวะของเมืองที่ทั้งชิลและเนิบช้า เหมาะแก่การใช้ความคิดสร้างสรรค์เชียงใหม่จึงให้ทางเลือกในการใช้ชีวิตได้มากมาย ยามเช้าคุณอาจจะนั่งทำงานอยู่ในเมือง ตกบ่ายอาจจะไปเดินเล่นผ่อนคลายบนดอยที่อยู่ไม่ไกลจากตัวเมืองนัก และพอตกค่ำก็กลับเข้าเมืองเพื่อประชุมในร้านอาหารรสชาดีดี ไม่เพียงค่าครองชีพที่ไม่สูงเกินความสามารถจับจ่ายใช้สอยได้ในราคาที่สมเหตุเท่านั้นที่ทำให้บรรดานักสร้างสรรค์ตัดสินใจมาที่เชียงใหม่ยังมีปัจจัยอื่นอย่างเช่น อาหารสดใหม่สามารถส่งตรงสู่เมืองด้วยค่าขนส่งที่แสนถูก ก็ทำให้อาหารสดรสชาติดีหาบริโภคได้ไม่ยากเย็นในเชียงใหม่อีกด้วย ยกตัวอย่างเช่น เป็นที่รู้กันดีว่าภาคเหนือของไทยเป็นแหล่งปลูกกาแฟ จึงไม่น่าประหลาดใจนักที่เชียงใหม่จะเต็มไปด้วยร้านกาแฟที่มีดีทั้งในแง่รสชาติและบรรยากาศจนอาจเรียกได้ว่า เป็นเมืองหลวงของกาแฟในประเทศไทยได้เลยทีเดียว

โคเวิร์คกิ้งสเปซที่เพิ่มจำนวนขึ้นมากมายและวัฒนธรรมกาแฟที่กำลังก่อตัวขึ้นอย่างรวดเร็วในเชียงใหม่จึงเป็นเหมือนพื้นที่รองรับและสนับสนุนความต้องการของบรรดานุชย์ทำงานสร้างสรรค์ในปัจจุบันได้เป็นอย่างดี อีกทั้งพื้นที่เหล่านี้ยังเป็นดั่งระบบนิเวศที่ทำให้เชียงใหม่กลายเป็นเมืองสำหรับการสร้างสรรค์ที่โดดเด่นระดับโลกอีกด้วย

Creativity is hardly developed out of thin air; nor is it an inherited gift. Creative minds are always in need of constant source of knowledge, practice, inspiration, and motivation. Suitable tools and means of production is essential in turning creative ideas into tangible products and services.

Chiang Mai has become a preferable destination for creative workers, tech startups, and digital nomads, since the city provides affordable lifestyle, sufficient infrastructure, and, probably most importantly, a “mellow” ambience. Chiang Mai offers versatile lifestyle choices. One can work in the morning, go hiking in the afternoon, and hold an evening meeting in the city. The affordability is an important factor for these creative workers. Moreover, a fresh produce can be transported into the city’s restaurants with lower cost. Coffee beans, for instance are grown mostly around Chiang Mai. It is no surprise, therefore, that Chiang Mai has become the capital of coffee in Thailand.

The expanding co-working space and rising coffee culture is part of the “infrastructure” that match with the demand of these 21st century workers. The space for creativity has distinguished Chiang Mai as a city for creative minds.



แม้เชียงใหม่จะขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองแห่งศิลปะและเต็มไปด้วยงานคราฟต์ กระนั้นก็กลับขาดพื้นที่สำหรับจัดแสดงผลงาน ภาพการแสดงงานศิลปะที่เราพบเห็นได้ทั่วไปมักอยู่ภายใต้การครอบงำจากรัฐ หากศิลปินอยากจะแสดงผลงานของตนให้เป็นที่ยอมรับจกวงกว้าง ก็ต้องประนีประนอมงานของตนไม่ให้ขัดกับบรรทัดฐานของทางการจนเกินไปนัก ด้วยเหตุนี้เองศิลปิน ที่มีผลงาน “เรดิคัล” มักไม่ค่อยมีโอกาสหรือที่ทางในการแสดงผลงานของตนเท่าไรนัก

ด้วยเหตุนี้ การเปิดตัวของ Maiiam Contemporary Art Museum จึงเติมเต็มพื้นที่ซึ่งขาดหายไปของเชียงใหม่ หรือแม้กระทั่งกรุงเทพฯ เองได้อย่างลงตัว ด้วยความที่ครอบครัวของเอริก บุนนาค เป็นทั้งศิลปินและผู้สะสมงานศิลปะมาช้านานอยู่แล้ว จึงไม่ใช่เรื่องยากนักที่จะสร้างพื้นที่ศิลปะที่ไม่จำเป็นต้องประนีประนอมกับรัฐไทยเท่าใดนัก งานศิลปะที่ครอบครัวบุนนาคสะสมมีตั้งแต่งานปั้นไปจนถึงงานแนวอวองต์-การ์ด และมีทั้งงานของศิลปินมีชื่อเสียงและไม่เป็นที่รู้จักเท่าใดนักด้วย



The Space of Inspiration



The irony of Chiang Mai is that as a famous city of art and craft, it had had very limited public space for the very things it famous for. The contemporary art scene in Thailand is dominated by state ideology. To be recognised by a wider audiences, artists need to conform to certain normality. The artists who are so- called more “radical” have very little possibility to exhibit their works.

It has been a common knowledge that the city has attracted artists for decades. In this sense, the arrival of Maiiam Contemporary Art Museum has fulfilled an obvious absence space for Chiang Mai, and also for Thailand. Eric Bunnag’s family, being a private collectors of the arts, can create their own art space outside the conditionality of the Thai state. Their early collections includes the then lesser known works of the marginal artists, ranging from sculptures to the rather avant-garde art forms. Eric aims is to nurture a community of modern art in Thailand; forging connection between artists, collectors, and galleries.



ในทุกวันนี้ คนไทยและคนต่างชาติจำนวนมากที่ทำงานเชิงศิลปะ งานสร้างสรรค์ งานฝีมือ ฯลฯ ต่างพากันไปอาศัยอยู่ในเชียงใหม่ การตั้งศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ หรือ TCDC ขึ้นที่เชียงใหม่ ในฐานะหน่วยงานหนึ่งของรัฐ ก็เพื่อเป็นพื้นที่กลาง เป็นมือประสาน เป็นแหล่งข้อมูล เป็นที่ปรึกษาและให้การสนับสนุนผู้ประกอบการในท้องถิ่น ฯลฯ เพื่อส่งเสริมให้มีความสร้างสรรค์ เป็นไปได้และสามารถทำเงินได้จริง TCDC เชียงใหม่ให้บริการทั้งห้องสมุดเฉพาะทางสำหรับงานออกแบบและความคิดสร้างสรรค์ ห้องสมุดวัสดุหรือ Material Connexion® อีกทั้งจัดอีเวนต์ และงานสัมมนาอย่างสม่ำเสมอ คงไม่ผิดนักหากจะกล่าวว่า เชียงใหม่เป็นเมืองเพื่อความคิดสร้างสรรค์ และดังนั้น TCDC เชียงใหม่ จึงเป็นเหมือนโครงสร้างพื้นฐานเพื่อความคิดสร้างสรรค์ที่จะขาดไปเสียมิได้

นอกเหนือจากนี้ TCDC เชียงใหม่ ยังได้ริเริ่มจัดเทศกาลงานออกแบบอย่างเทศกาลออกแบบเชียงใหม่ขึ้นทุก 2 ปี โดยคาดหวังให้เป็นพื้นที่ให้แสดงผลงาน สร้างเครือข่าย และเปิดโอกาสให้คนในแวดวงออกแบบนานาชาติกับคนทำงานสร้างสรรค์ในท้องถิ่นได้มาพบปะกัน ดังนั้นแล้วพื้นที่แห่งแรงบันดาลใจให้เกิดงานสร้างสรรค์อาจไม่จำเป็นต้องนึกถึงภาพหน่วยงาน ตามอาคารเป็นหลักแหล่งเท่านั้น แต่อาจหมายถึงเมืองทั้งเมืองที่ร่วมใจกันสร้างให้เกิดขึ้นก็เป็นได้

For the public sector, as part of the government initiatives to reinforce creative economy in Thailand, Thailand Creative and Design Center (TCDC) was founded in Chiang Mai, in addition to Bangkok. TCDC has resources centre which consists of a specialised library, Material Connexion® which is a material library, and an exhibition center. TCDC also has design and business consulting service which supports local entrepreneurs and designers.

As Chiang Mai becomes a city for creativity, TCDC has certainly added itself as a much-needed creative infrastructure. In addition to the centre itself, TCDC has created a biennial event, Chiang Mai Design Week. The Design Week hopes to showcase, network, and exhibit the works of local and international creative workers. In this case, the space of inspiration is encompasses into the city itself.



The Hum of Creativity

ในประวัติศาสตร์ยุโรปช่วงศตวรรษที่ 18 บรรดาร้านกาแฟในเมืองใหญ่ของยุโรปเป็นพื้นที่สังสรรค์ของบรรดานักคิดและปัญญาชน จนนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงมากมายตามมา กาแฟในฐานะวัฒนธรรมเครื่องดื่มที่กำลังก่อตัวในเชียงใหม่ กลายเป็นเครื่องดื่มที่นักสร้างสรรค์จะขาดเสียไม่ได้ในชีวิตประจำวัน นั่นเองที่ทำให้ร้านกาแฟกลายเป็นแหล่งพบปะและนั่งทำงานของบรรดาคอนทำงานสร้างสรรค์แขนงต่างๆ ที่มารวมตัวกันในเชียงใหม่โดยไม่ได้นัดหมาย ในบทความจากวารสารวิชาการอย่าง Journal of Consumer Research ได้ระบุว่าเสียงบรรยากาศที่กำลังดีในร้านกาแฟช่วยทำให้เกิดสมาธิและช่วยกระตุ้นให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ได้เป็นอย่างดี

ในปี 2559 นี้ ประเทศไทยผลิตกาแฟได้ปริมาณมากเทียบเท่ากับที่ประเทศปานามาผลิตได้ นั่นดูเหมือนจะตอบสนองกับความต้องการบริโภคกาแฟชนิดพิเศษของคนไทยที่มากขึ้น ทั้งรสชาติและร้านกาแฟก็ดูจะเพิ่มคุณภาพเคียงคู่ไปกับปริมาณด้วย และหากจะหาเมืองที่เต็มไปด้วยร้านกาแฟที่มากทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพของรสชาติด้วยแล้ว คงจะเป็นที่ไหนไปไม่ได้นอกจากเชียงใหม่

The classic case of space for free thought is coffee houses. Chiang Mai has fostered its own coffee shop culture, and is nicknamed the coffee capital of Thailand. In the same vein as the 18th century Europe, these coffee places have become an important factor for Chiang Mai’s creative environment. Additionally, coffee is a part of daily routines for many creative people. According to an article published in Journal of Consumer Research, a level ambient noise typical of a bustling coffee shop creates just the right background noise to stimulate creativity.

As of 2016, the country produces coffee bean as much as Panama. The demand side also shows increasing consumption in specialty coffee. The taste and demand of both coffee as a drink and cafe as a place is on the rise. Chiang Mai, it can be observed, has the most coffee shop density. The quantity and quality of the produces is surpassed that of Bangkok.



โรกาแฟส่วนใหญ่ในไทยอยู่ในภาคเหนือของประเทศ นั่นไม่เพียงทำให้ค่าขนส่งกาแฟมาถึงร้านจะไม่สูงเกินไป แต่หากเชื่อว่าการแพร่รสชาติเลิศอาจต้องมาจากความสัมพันธ์ที่ใกล้ชิดกันระหว่างคนปลูก คนคั่ว และคนชง เชียงใหม่ดูจะได้เปรียบเมืองอื่นๆ เพราะที่ตั้งและบรรยากาศของเมืองที่เหมาะสม

ร้านกาแฟที่ดีและประสบความสำเร็จเชิงธุรกิจในปัจจุบัน คงไม่ใช่เพียงแค่ร้านที่ให้คนมาบริโภคกาแฟรสชาติดีแต่เพียงอย่างเดียว แต่ต้องพร้อมไปด้วยเครื่องอำนวยความสะดวกโดยเฉพาะอินเทอร์เน็ตสำหรับผู้มาใช้บริการ และมีบรรยากาศเอื้ออำนวยต่อการจุดประกายความคิดสร้างสรรค์ คงไม่ผิดนัก หากจะกล่าวว่า ร้านกาแฟได้เป็นสถานที่ทำงานของคนในศตวรรษที่ 21 ไปแล้ว การเกิดขึ้นจำนวนมากของคนทำงานในแวดวงธุรกิจดิจิทัลซึ่งมักวนเวียนไปทำงานตามเมืองใหญ่ๆ ทั่วโลก หรือดิจิทัลนอมัด เชียงใหม่ซึ่งเต็มไปด้วยร้านกาแฟบรรยากาศดี และโคเวิร์กิงสเปซที่พร้อม อากิเป็นสเปซ จึงกลายเป็นเมืองที่บรรดาดิจิทัลนอมัดจากทั่วโลกใช้เป็นห้องทำงานของตัวเอง ด้วยเหตุนี้เองจึงไม่น่าแปลกใจที่เว็บไซต์ nomadlist.com จะรายงานไว้ว่า เชียงใหม่เป็นเมืองอันดับหนึ่งที่ดิจิทัลนอมัดชื่นชอบที่จะมาพักอาศัยและทำงาน

บางครั้งความคิดสร้างสรรค์หากจะทำให้เกิดขึ้นจริงได้ นอกเหนือไปจากบรรยากาศแล้ว ก็ต้องอาศัยการทดลองและลงมือทำจริง ดังนั้นพื้นที่ที่ทำให้เกิดการทดลองลงมือทำ และพร้อมด้วยอุปกรณ์สำหรับนักประดิษฐ์ได้ลองทำตามความคิดก็เป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งเช่นกัน และที่เชียงใหม่ก็มีพื้นที่แบบนี้เกิดขึ้นแล้ว

Most coffee farms are located in the north of Thailand. Thus, Chiang Mai has locational advantage; it can procure coffee beans with lower logistics cost. In addition, being in proximity creates the network between coffee farmers, roasters, and baristas.

A contemporary good coffee places is a more than a place to get a caffeine kick. A successful coffee business must provides a digital connection with the world. It thus has become a de facto working space. Being in the 21st century, with the rise of the digital nomads, Chiang Mai, with its coffee houses and its creative atmosphere, has become one of the top destinations for these modern workers. In addition, Chiang Mai has several co-working spaces, such as Punspace.

It is no surprise that according to website nomadlist.com -which rank cities according to preferability for digital nomads- Chiang Mai is in the top rank.

Apart from co-working space, Makerspace, a place for actualising ideas into prototypes, is essential. For those who demand such service, Chiang Mai has a place to offer.



Incubating Backyard Innovation



การจะทำให้ความคิดที่ล่องลอยในอากาศกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่จับต้องและใช้งานได้จริงนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการผลิตงานต้นแบบขึ้นเพื่อตรวจสอบความคิดที่ว่ามัน อย่างไรก็ดีในระบบการผลิตแบบเก่า งานต้นแบบมักมีต้นทุนราคาสูง โดยเฉพาะการจ้างผลิต เพราะโรงงานส่วนใหญ่ยินดีที่จะผลิตสินค้าคราวละมากๆ มากกว่าที่จะยอมทำงานต้นแบบแค่ไม่กี่ชิ้นหรือเพียงชิ้นเดียว กระนั้นเมื่อการผลิตแบบดิจิทัลเดินทางมาถึง ทำให้เทคโนโลยีอย่างเครื่องพิมพ์ เครื่องสแกนสามมิติ เครื่องจักร CNC ประเภทต่างๆ รวมไปถึงเครื่องตัดเลเซอร์ที่ใช้ได้กับทั้งงานไม้และโลหะต่างๆ มีต้นทุนต่ำลง ปัจจัยเหล่านี้เองที่มีส่วนทำให้นักปฏิบัติสามารถลงมือทำให้เกิดขึ้นได้

ถึงแม้ว่าเมคเกอร์มูฟเมนต์จะเริ่มต้นจากประเทศสหรัฐอเมริกา แต่มันก็ แสง จอย แสง เชื่อว่าคนไทยเป็นนักลงมือทำ หรือ “เมคเกอร์” อยู่ในดีเอ็นเออยู่แล้ว ซึ่งเราจะเห็นได้จากงานศิลปะที่มีชื่อเสียงและงานกราฟิกที่ต้องใช้ทักษะขั้นสูงจำนวนมาก และการแก้ไขปัญหในชีวิตประจำวัน ที่สามารถใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อมรอบข้างและของใช้รอบตัวที่หาได้ทั่วไป อาทิ การประดิษฐ์พัดลมธรรมดาให้กลายเป็นพัดลมเป่าควันของร้านรถเข็น นั่นก็แสดงให้เห็นถึงดีเอ็นเอของเมคเกอร์และความเป็นนักประดิษฐ์ที่ดำเนินด้วยเช่นกัน

Materialising ideas into practical, tangible products often demand the production of prototypes to test those ideas. However, prototyping, with its need for trial and error, can be costly in a traditional business context. An entrepreneur with a potential business idea would normally approach a factory to produce their prototypes, but quickly find that the factory is about economy of scale, demanding hundreds or thousands of pieces in production instead when all an entrepreneur needs is a few pieces or even just one. However, with the advent of digital production and the lower cost of technology involved -e.g. 3D printing, 3D scanning, CNC machining, laser cutter for wood and metal work- makes the maker movement possible.

Although the maker movement originated from mainly the US, Nati and Joy Sang argues that, Thai people are naturally what the world calls “the inborn makers”. This cultural DNA manifests itself through the famous art and craft skills. The everyday problem-solving skill set is also part of the said DNA. The ability to utilise surrounding object and tackling day to day present problems has proved that Thai people can be innovative. For example, using fan to disperse smoke from street cooking.



บ๊อบ แสง หนึ่งในผู้ก่อตั้ง Makerspace Thailand
Nati Sang, one of the founders of Makerspace



ด้วยเหตุนี้ นทีและจอยจึงก่อตั้ง Makerspace Thailand ขึ้นที่เชียงใหม่ เหตุที่เลือกจะลงพื้นที่เชียงใหม่ก็เพราะทั้งสองคนเห็นว่า เป็นเมืองที่มีเสน่ห์ดึงดูดบรรดานักสร้างสรรค์มานานหลายทศวรรษแล้ว Makerspace Thailand พร้อมไปด้วยเครื่องมือต่างๆ มากมาย และยังเป็นชุมชนของนักลงมือทำอีกด้วย ครึ่งหนึ่งของคนที่มาใช้งานเป็นคนไทย อีกครึ่งเป็นชาวต่างชาติซึ่งบางส่วนเป็นกลุ่มดิจิทัลนอแมด ตัวอย่างของคนไทยที่ใช้พื้นที่และเครื่องมือของ Makerspace คือคนทำงานธุรกิจสิ่งทอ เครื่องทอผ้าแบบเดิมๆ กำลังค่อยๆ กลายเป็นปัญหามากขึ้นเนื่องจากความใหญ่และการใช้งานที่ยุ่งยากของมันกว่า Makerspace ได้เตรียมเครื่องมือที่ใช้งานง่าย เคลื่อนย้ายสะดวก และดึงดูดการใช้งานให้แมคเกอร์ได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ตามจินตนาการ อีกทั้งมีนักสร้างสรรค์คนอื่นๆ ให้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นอีกด้วย

นทีเชื่อว่า ความสำคัญของ Makerspace กำลังทำให้อัตราการรับเอาเทคโนโลยีของต่างประเทศมาใช้รวดเร็วขึ้น เมื่омองไปในอนาคต ต้นทุนของเครื่องมือต่างๆ ที่กำลังต่ำลงเรื่อยๆ เทียบกับกำลังทำให้งานที่เคยต้องทำในโรงงานแบบเดิมเท่านั้นกระจายไปอยู่ในมือคนในจำนวนมากขึ้น มีเพียงในแง่การผลิต แต่สำหรับผู้บริโภคก็สามารถที่จะหาซื้อผลิตภัณฑ์ที่เพิ่งทำเสร็จใหม่เอี่ยมจาก Makerspace ได้ด้วยเช่นกัน การเกิดขึ้นของพื้นที่แบบ Makerspace เช่นนี้ ด้านหนึ่งได้ท้าทายการผลิตในรูปแบบโรงงาน ขณะที่อีกด้านหนึ่งก็ได้เพิ่มอำนาจแก่คนธรรมดา ผู้มีทักษะพร้อมอยู่ในตัว ให้สร้างสรรค์งานหรือเริ่มต้นธุรกิจของตัวเองได้ง่ายขึ้น นทีกล่าวถึงท้ายไว้ว่า สิ่งที่กำลังดำเนินไปนี่เองที่จะทำให้เกิดบริษัทใหม่ๆ นวัตกรรมใหม่ๆ และการสร้างสรรค์งานใหม่ๆ เกิดขึ้นในประเทศไทยจำนวนมาก

Makerspace Thailand was founded by the couple in Chiang Mai. They argue that the city has attracted creative minds for decades, therefore a perfect place for such a venture. Makerspace Thailand provides the tools and communities for people to enhance their creativity. Half of their users are Thais, the other half are foreigners. The latter included digital nomads. A Thai weaving business is a notable example of a Thai entrepreneur utilising Makerspace. A traditional loom is becoming too big and cumbersome to operate. Makerspace provides them with equipments to experiment on and communities to share their ideas. The end result is an easy to use, portable, attractive loom.

The importance of Makerspace, according to Nati, is to accelerate the technological adoption rate quicker for the country. Thinking ahead into the future, declining cost of tools is going to democratise the traditional manufacturing jobs. With the economics of makerspace, consumers will be able to buy tangible products at the makerspace, freshly produced. This disruption, while affecting traditional factory jobs, will in turn empower those with skills at the grassroots level to create their own startups and businesses. The result of this disruption, concluded Nati, will be a mass flourishing of new companies, innovations, and, thus, jobs creation.

The South

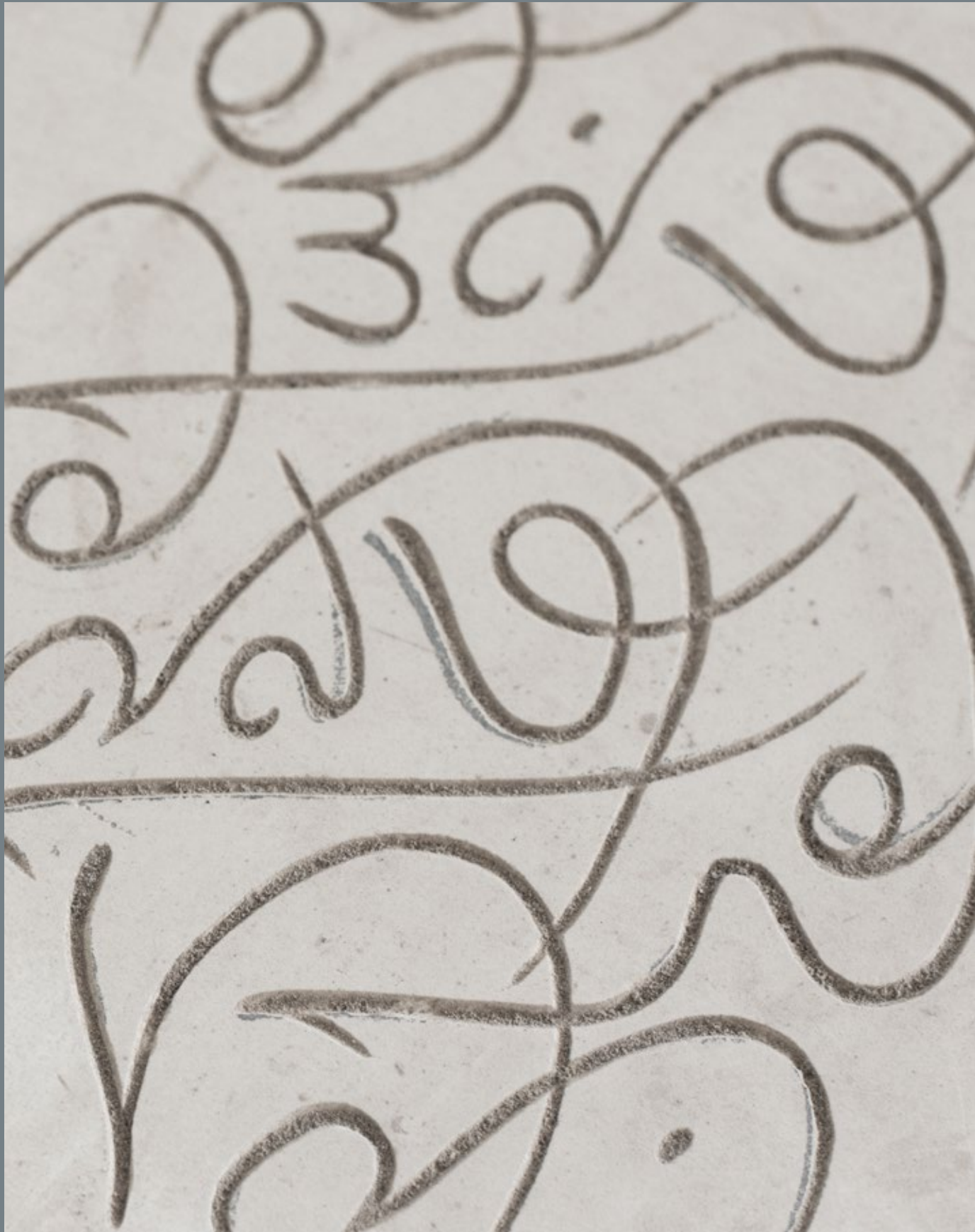
Entrepreneurial Resurgence

ภาคใต้ตั้งอยู่บนคาบสมุทรมาลายู ดินแดนแห่งนี้จึงแตกต่างจากภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศไทย เพราะเต็มไปด้วยเกาะสวยงามหลายร้อยเกาะที่กระจายเรียงรายตลอดแนวชายฝั่งทะเล จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจที่ภาคใต้จะเป็นจุดหมายปลายทางในฝัน ดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลก ทว่าการท่องเที่ยวมิใช่สิ่งเดียวที่ชวนสัมผัสสำหรับภาคใต้ ในปี 2555 บทความหนึ่งที่เผยแพร่ใน New Mandala (เว็บไซต์ที่รวบรวมบทวิเคราะห์ เรื่องราวและมุมมองใหม่ๆ จากนักวิชาการนานาชาติที่สนใจศึกษาประเด็นต่างๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ภาคพื้นทวีป โดยมี Coral Bell School of Asia Pacific Affairs แห่งมหาวิทยาลัยแห่งชาติออสเตรเลียเป็นผู้ดำเนินการหลัก) บอกเล่าข้อมูลว่า ในปัจจุบันมี “กลุ่มผู้ประกอบการชาวมลายูรุ่นใหม่ในไทยที่กำลังเติบโตขึ้น ได้พยายามมองหาหนทางใหม่ๆ เพื่อพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ยังคงวางอยู่บนหลักการของศาสนาอิสลาม” ผู้เขียนบทความยังกล่าวเสริมว่า

“ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมใหม่ๆ มักมาจากความทุกข์ร้อนและความยากลำบากมากกว่าจะมาจากสภาพแวดล้อมที่สะดวกสบายและความพึงใจ ผู้ประกอบการมุสลิมในภาคใต้ของไทยทำธุรกิจด้วยทางเดินของตัวเอง โดยไม่ได้วางอยู่บนสายสัมพันธ์แบบพวกพ้องซึ่งสามารถให้สัญญาและเงินทุนได้เหมือนแต่ก่อน แนวโน้มธุรกิจที่ยังคงรักษาหลักการทางศาสนาอิสลามเอาไว้เช่นนี้ ยังแสดงให้เห็นถึงความมั่นคงที่จะเกิดขึ้นในอนาคตอันมาจากการคิดค้นนวัตกรรมใหม่ๆ หากได้มาจากสายสัมพันธ์ไม่ ซึ่งสิ่งนี้เองมีความสำคัญอย่างยิ่ง หากจะทำให้การพัฒนาเศรษฐกิจเกิดขึ้นจริงและยั่งยืนต่อไป”

Situated on the Malay Peninsula, Southern Thailand is a distinct region of the country. With hundreds of beautiful tropical islands scattered along the extensive coastline, the South has become one of the ideal destinations for travellers worldwide. But, tourism is not the only sensational thing to do in this region. According to an article published in New Mandala in 2012, there is “a growing cluster of young Thai Malay entrepreneurs who are finding innovative ways to develop new business models based upon Islamic principles”. The author added:

“Creativity and innovation comes from adversity and hardship rather than a comfortable and complacent environment. The Muslim entrepreneurs in Southern Thailand have had to make it on their own and not rely upon favours from a structure of cronies who can dish out contracts and funds. In addition, this trend toward Islamic principled business shows that future wealth will come from innovation rather than connections, which is very important if substantiated and real economic development is going to occur”.



Roots and Reinvention

เอกลักษณ์ของศิลปะแบบอิสลาม ก็คือเราจะไม่พบเห็นภาพทั้งคนและสัตว์ในงานศิลปะ งานศิลปะภายใต้อิทธิพลของศาสนาอิสลามจึงเป็นภาพที่เต็มไปด้วยลวดลายรูปทรงเรขาคณิต ลายดอกไม้ และลายที่มาจากศิลปะการเขียนตัวอักษรในภาษาอาหรับ เมื่อผสมผสานเข้ากับความหลากหลายทางวัฒนธรรมในคาบสมุทรมาลายูที่มีทั้งมาเลย์ จีน และไทย จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมจากภาคใต้ของไทยมีความโดดเด่นไม่เหมือนใคร

ด้วยอิทธิพลของศาสนาอิสลามที่มีอย่างเข้มข้น ภาคใต้จึงเต็มไปด้วยงานฝีมือตามขนบที่ทั้งสโตร์และความงดงามแตกต่างไปจากภูมิภาคอื่นๆ ของไทย ในบางครั้งบางคราว เมกเกอร์ชาวใต้ได้แสดงให้เห็นถึงความชาญฉลาดที่ประดิษฐ์คิดค้นงานฝีมือขึ้นมาใหม่ แต่ยังคงเคารพรากทางวัฒนธรรมดั้งเดิมไว้ด้วย

Islamic art's unique approach is the absence of human and animal form. It mostly focuses on patterns, geometric, floral, and arabic calligraphy. Combining with the multicultural Malay peninsula -from Chinese, Thai, to Malay culture- Southern Thailand's cultural product is able to distinguish itself.

Due to a strong Islamic influence, Southern Thailand has a rich tradition of craft with a distinctive sense of style and aesthetics that is different from the other regions of the country. From time to time, makers in the South have shown subtle ways to reinvent crafts while, at the same time, respecting their cultural roots.



The Tenacious Brushstroke



ช่างฝีมือใช้เทียนวาดแบบร่าง
ก่อนลงสี
Using wax to create
pattern before coloured.

2.

ผ้าบาติกเป็นวัฒนธรรมร่วมที่มีถิ่นกำเนิดในหมู่เกาะชวา แต่เป็นที่รู้จักกว้างขวางในฐานะผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของภาคใต้ของไทย บาติก เดอ นารา คือแบรนด์ผ้าบาติกที่ก่อตั้งโดยหนุ่มสาวชาวนราธิวาสคู่หนึ่ง มุ่งสร้างสรรค์ผ้าบาติกคุณภาพสูงและร่วมสมัยตามความต้องการของกลุ่มลูกค้าทั้งชาวกรุงเทพฯ และชาวต่างประเทศเป็นหลัก

รูปแบบลายผ้าที่โดดเด่นของ บาติก เดอ นารา เกิดจากการใช้จินตนาการที่มีรูปร่างคล้ายปากกาสำหรับวาดลายผ้า บรรจงวาดลวดลายด้วยฝีพู่เป็นช่องไว้สำหรับลงสี ช่างผ้าบาติกที่มีประสบการณ์เท่านั้นที่สามารถวาดได้อย่างแม่นยำโดยไม่ต้องร่างแบบ ช่างฝีมือทักษะสูงของ บาติก เดอ นารา ทุกคนได้รับค่าตอบแทนเป็นเงินเดือน ไม่ใช่ว่าจ้างได้ต่อชิ้นงาน พวกเขาจึงมีเวลาสร้างสรรค์ผลงานอย่างประณีต และควบคุมคุณภาพผ้าทุกผืนได้สม่ำเสมอ

Although its origin is from Java, Batik has been one of the most recognised cultural products of Southern Thailand. Batik de Nara was founded by a couple of Narathiwat natives who, while briefly working in Bangkok, have recognised a growing demand of the Bangkokians and foreigners for high-quality Batiks.

Batik de Nara creates pattern exclusively by using canting: a pen-like tool which draw wax onto the textile. This technique is very artisanal-intensive. Therefore, the highly skilled workers that work with Batik de Nara earn monthly salary, as oppose to getting paid per finished products. This approach makes it better for products quality control.



คอลเลกชันที่ร่วมมือกับนักออกแบบออกมาเป็น
Andaman SeAcret, Spring/Summer 2017
Andaman SeAcret, Spring/Summer 2017
is a collection collaborated with designers.



แต่ด้วยลายผ้าบาติกแบบประเพณีที่มีความซับซ้อนและเน้นสีสดฉูดฉาด
ซึ่งไม่ตอบโจทย์รสนิยมของผู้บริโภคในปัจจุบัน กรมส่งเสริมการค้าส่งออก (DITP)
จึงเข้ามาช่วยเหลือด้วยการดึงดีไซน์เนอร์รุ่นใหม่ที่น่าสนใจเทรดของตลาดโลก
มาร่วมคิดค้นวิธีนำเสนอผ้าบาติกให้น่าสนใจและดึงดูดกว่าเดิม

บาติก เดอ นารา เลือกนำเสนอคอลเลกชันผ้าบาติกที่มีชื่อว่า “ความลับแห่ง
อันดามัน” สำหรับคอลเลกชันฤดูใบไม้ผลิ/ฤดูร้อน 2017 ซึ่งประกอบด้วย
ผ้าพันคอทำจากไหม ลายผ้าเอนต์เมดที่ไม่ซ้ำกันแต่ละผืน และการเลือกเล่น
โทนสีที่มีการแรงงาไล่เฉด ซึ่งได้รับความสนใจจากกลุ่มลูกค้าชาวญี่ปุ่น
โดยสั่งผ้าบาติกของบาติก เดอ นารา เพื่อไปตัดเย็บเป็นส่วนหนึ่งของชุดกิโมโน

However, a complicated traditional pattern and bright bold
colour does not usually fit with the global demand. Apart
from neighbouring countries and China, consumers of the
international markets, especially in Japan, prefers a subtler
shading. In order to better understand the needs and desires
of the international markets, Department of International
Trade Promotion paired them with designers. They learned
how to create a collection and understanding trends.

Their latest collection, Andaman Seacret, Spring/Summer
2017, consists of a silk scarves. One of their design was selected
by a Japanese kimono producers to supply them with Batik
de Nara's unique hand drawn batik.





งานของธนินทร์สร รักชาววงศ์ แห่งดาหลาบาคติก คือการรื้อฟื้นเทคนิคพิมพ์ลายผ้าแบบโบราณด้วยแม่พิมพ์ที่กำลังสูญหายขึ้นมาใหม่ แม่พิมพ์นี้ใช้สำหรับประทับลายลงบนผืนผ้าด้วยขี้ผึ้ง เพื่อให้เกิดแพตเทิร์นหรือลายพิมพ์ก่อนจะลงสีตามรูปรอยที่ร่างไว้ รูปแบบแต่ละลวดลายที่ดาหลาบาคติก นำมาพิมพ์มีอายุเก่าแก่สืบทอดมาจากศิลปินชาววังในราชสำนักโบราณ การสร้างลายผ้าที่ซับซ้อนและละเอียดลอออย่างเห็น จำเป็นต้องใช้ทักษะงานช่างหลากหลาย อาทิ ทักษะช่างทองเพื่อหล่อตัวพิมพ์ที่ต้องทำขึ้นมาจากทองเหลืองหรือทองแดงเท่านั้น เพื่อให้เกิดรอยประทับบนผ้าที่คมชัด ทั้งนี้ ความพร้อมของร่างกายช่างพิมพ์ผ้าก็เป็นสิ่งสำคัญ เพราะการประทับแม่พิมพ์ลงบนผืนผ้าต้องอาศัยแรงกดที่มีความสม่ำเสมอและแม่นยำเพื่อให้ลายผ้าที่ปรากฏหมดจดงดงาม

Dala Batik, set up by Thanintorn Raksawong, has an ancient block print technique as their comparative advantage. Using a copper block stamp called “Cap” to create Batik pattern was done for the royals, since it can create more complicated pattern. This technique requires skill of the goldsmith, who has to create a block stamp. Applying cap onto the textiles need to be consistent to create a usable wax pattern. Using either copper or gold block resulted in sharper pattern.

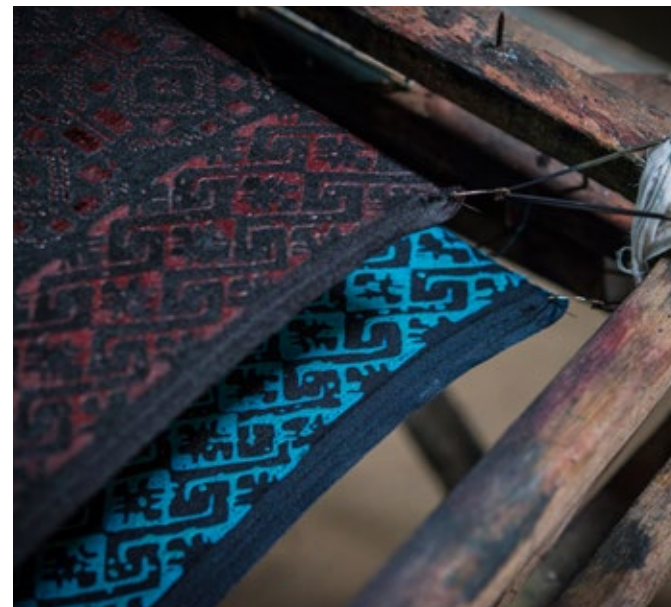
ไม่เพียงสืบทอดขนบลายผ้าโบราณ ธนินทร์สรยังเพิ่มความทันสมัยและชีวิตชีวาแก่เทคนิคโบราณด้วยการร่วมมือกับศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (SACICT) เพื่อคิดค้นวิธีปรับสีสันทัน รวมถึงลดทอนความซับซ้อนของลายผ้าบางส่วนให้ดึงดูดกลุ่มวัยรุ่น ตัดเย็บเป็นเครื่องแต่งกายที่สวมใส่สบายในชีวิตประจำวันและเข้ากันได้กับทุกไลฟ์สไตล์

In addition to conserving traditional technique and pattern, Thanintorn also modernised the design while using the traditional technique. Dala Batik collaborated with SACICT (The Support Arts and Crafts International Centre of Thailand) to create a desirable colour and pattern for the younger consumers.

แม่พิมพ์ทองแดงที่สามารถสร้างลวดลายซับซ้อนได้
Cap is a block stamp made from copper to create complicated pattern.



Printing Dexterity







1.

ไม่เพียงสืบทอดจนบลายผ้าโบราณ ธนินทร์ยังเพิ่มความทันสมัยและชีวิตแก่เทคนิคโบราณ ด้วยการร่วมมือกับศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ เพื่อคิดค้นวิธีปรับสีสันทัน รวมถึงลดทอนความซับซ้อนของลายบางส่วนให้ดึงดูดกลุ่มวัยรุ่น ตัดเย็บเป็นเครื่องแต่งกายที่สวมใส่ง่ายในชีวิตประจำวันและเข้ากันได้กับทุกไลฟ์สไตล์ นอกจากนี้เธอยังสร้างตลาดใหม่จากกลุ่มผู้ประกอบการโรงแรม ที่สั่งผ้าบาติกไปสร้างบรรยากาศให้ห้องพักด้วยการตัดเย็บเป็นผ้าคลุมเตียงและผ้าปูที่นอนอีกด้วย

การพัฒนาที่ไม่หยุดนิ่งของธนินทร์ ที่นำภูมิปัญญาโบราณของผ้าบาติกมาปรับฟังก์ชันและบุคเอนด์โทนใหม่ ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผ้าบาติกได้หลากหลายยิ่งขึ้น ส่วนโครงการในอนาคตของธนินทร์ก็นับว่าน่าสนใจ เพราะเธอกำลังทดลองขยายตลาดไปสู่กลุ่มเสื้อผ้าแฟชั่นสตรีและบุรุษต่อไป

In addition to conserving traditional technique and pattern, Thanintorn also modernised the design while using the traditional technique. Dala Batik collaborated with SACICT to create a desirable colour and pattern for the younger consumers. One of the steady consistent orders comes from hotels. Dala Batik's meticulous pattern are used for bed runners and curtains in hotel rooms.

Thanintorn understands that this traditional technique can create value for Dala Batik. She is currently exploring new designs for new collections, which would expand the new frontier for batiks into modern women fashion and menswear.



1: การลงสีบนผ้าหลังจากใช้แม่พิมพ์ขี้ผึ้งสร้างลวดลาย
A textile is being coloured on a waxed pattern.
2: ใช้กระบวนการผลิตผ้าบาติกมาผลิตเครื่องแต่งกายแฟชั่น
Applying Batik into modern fashions and accessories.



2.



Growth of the Soil



ชามที่ได้แรงบันดาลใจจากรูปทรงของลูกข่าง
A tableware inspired by spinning tops.

เอ็มโซเฟียน เบญจเมธา สนใจศาสตร์และศิลป์ด้านเซรามิกตั้งแต่สมัยที่เขายังเรียนอยู่ที่สถาบัน École Nationale Supérieure Des Beaux-Arts ประเทศฝรั่งเศส ประกอบกับพื้นเพเป็นคนมุสลิมจากจังหวัดปัตตานี ทำให้เอ็มโซเฟียนสนใจศึกษาแนวคิดเรื่องคนกับดินที่สัมพันธ์กันอย่างลึกซึ้ง ตามคำสอนศาสนาอิสลามที่ว่ามนุษย์ทุกคนล้วนมาจากดิน อยู่กับดิน และกลับสู่ดิน หลังจบการศึกษา เอ็มโซเฟียนเลือกฝึกงานในโรงงานเซรามิกในจังหวัดลำปาง เพื่อเรียนรู้ระบบและกระบวนการทั้งหมดในธุรกิจอุตสาหกรรมเครื่องเคลือบ ก่อนกลับมาตั้งโรงงานเซรามิกที่บ้านเกิด นั่นคือจุดเริ่มต้นเส้นทางของเบญจเมธา เซรามิก

Emsophian Benjametha’s passion for ceramic started in France while he was studying at Ecole des Beux-Arts. Being a Muslim from Pattani province, the concept of earth as the essence of being appeals to him. After graduating, Emsophian went to take an internship at Lampang province, learning everything from the industrial system of ceramics production.





เอ็มโซเฟียนเปิดรับสมัครคนในละแวกชุมชนมาฝึกฝนทักษะ และเพิ่มศักยภาพทางศิลปะ ความเชื่อฝังลึกว่าธุรกิจของเขาต้องมีรากเหง้าจากท้องถิ่นทำให้โมเดลธุรกิจของเบญจเมธานับการให้แรงงานและภูมิปัญญาภาคใต้เป็นหลัก เอ็มโซเฟียนเลือกนำเสนออัตลักษณ์ของแบรนด์ที่ต่อยอดมาจากศิลปะของชาวมุสลิม มีเพียงดินเท่านั้นที่สั่งตรงจากอำเภอแม่อริม จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อให้ได้เนื้อเซรามิกคุณภาพสูง

นอกจากนี้ เอ็มโซเฟียวยังทดลองหยิบจับภูมิปัญญาช่างในวัฒนธรรมของชาวปัตตานีมาปรับใช้กับชิ้นงานออกแบบเซรามิกอย่างสร้างสรรค์ ได้แก่ ทักษะการเหลาและกลึงไม้ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของประเพณีประกวดนกเขาชวาของคนใต้ (ซึ่งราคาอาจสูงถึง 100,000 บาทต่อกรง) หรือการประยุกต์รูปทรงลูกข่างของเล่นท้องถิ่นมาหลอมรวมเป็นส่วนหนึ่งของชิ้นงานเซรามิกได้อย่างน่าสนใจ เบญจเมธาสรางมูลค่าเพิ่มแก่ฝีมือช่างท้องถิ่นด้วยไอเดียสร้างสรรค์ที่ผสมผสานวัฒนธรรมมุสลิมมาไว้ในผลงานอย่างกลมกลืน คงไม่ผิดนักหากจะกล่าวว่าหัวใจของเบญจเมธาเป็นการหลอมรวมความเชื่อที่มีต่อศาสนา ความภูมิใจในบ้านเกิด และความรักในงานศิลปะไว้อย่างเต็มเปี่ยม

ที่จับสำหรับเปิดฝาโตได้รับแรงบันดาลใจมาจากเรือกอและ
The handle is inspired by Koleh Boat.



Emsophian set up a ceramic workshop at his hometown, Pattani. Recruiting workers from the locals, Emsophian personally trained the potential workers. Believing that his business must be rooted in his hometown, he has tried to capitalise local knowledge, skills, and, most importantly, his own identity as a muslim into his design. However, Emsophian's attempt to use local soils was not so successful. Clay for Benjametha's ceramics comes from the soils of Mae Rim in Chiang Mai, which is the best material for hand crafted ceramic.

Lathing skill is being utilised by Benjametha as well. Lathing used to be part of zebra dove raising in the south of Thailand. The beautiful cage, which are exclusively handmade, can cost more than 100,000 baht. Additionally, a spinning top is a common toy in the local. Emsophian uses the lathing skill to fused with his ceramic design. Thus, combining more local skill set into his business.





Toning Wicker with Modernity



กระจุต วิชพีชไร์ราคาที่พบมากในทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง วัสดุธรรมชาติที่ชาวบ้านนิยมนำมาทำเครื่องจักสานจำพวกเสื่อรองนั่ง หรือตะกร้าสานมาแต่โบราณ ปัจจุบันได้กลายเป็นที่รู้จักในกลุ่มผู้นิยมสินค้าจักสานทั่วโลก จากความคิดสร้างสรรค์ที่ผสานทุนทางวัฒนธรรมของชาวใต้เข้ากับความร่วมมือ

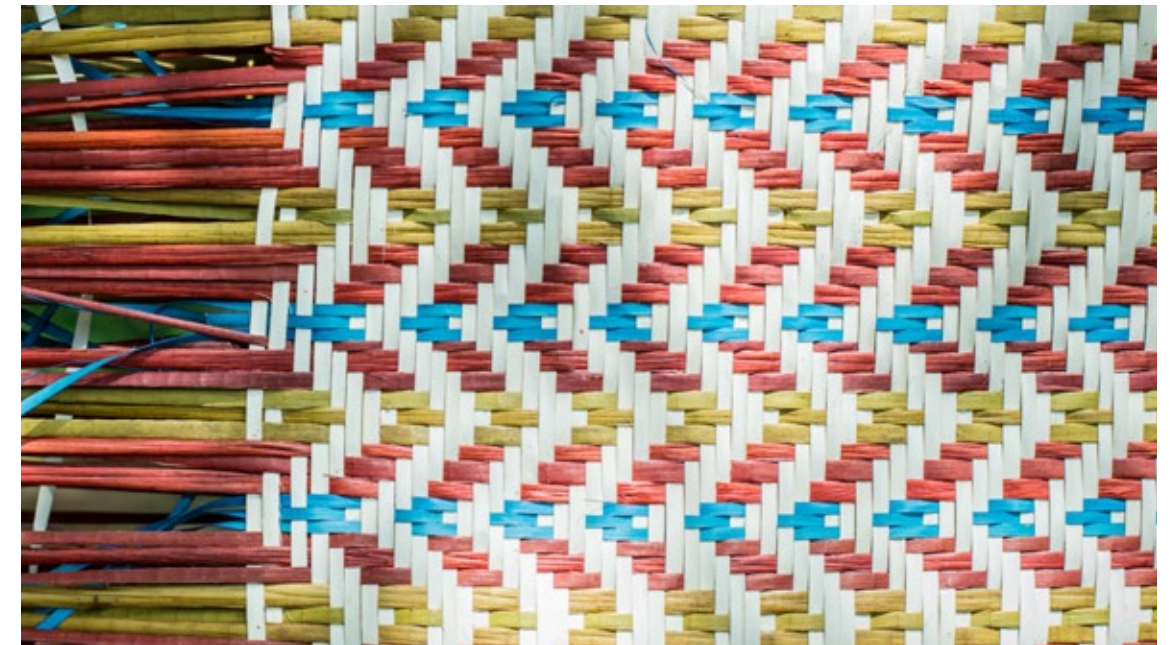
มนักพวงค์ เสงฮวด หนึ่งในผู้ดูแลแบรนด์ VARNI ผู้ริเริ่มฟื้นคืนศิลปท้องถิ่นอย่างงานจักสานกระจุตให้กลับมาคึกคักอีกครั้ง ทั้งในไทยและตลาดนานาชาติ ด้วยการเดินหน้าลงทุนวิจัยตลาดอย่างเป็นระบบเพื่อหาความเป็นไปได้ใหม่ๆ จากกลุ่มผู้บริโภคที่มีรสนิยมหลากหลาย งานหัตถกรรมของ VARNI จึงออกแบบเพื่อตอบใจกลุ่มผู้บริโภคหลากหลายสไตล์ อาทิ เน้นผลิตสินค้าสีฟ้าและสีม่วงเพื่อส่งออกตลาดชาวญี่ปุ่น ขณะที่สินค้าสีขาวและสีดำจะนิยมมากกว่าในตลาดชาวอังกฤษ และสินค้าสีเอิร์ธโทนจะขายดีในกลุ่มผู้ประกอบการโรงแรม

Grey sedge or Krajoed can be found mostly in Thale Noi, Pattaloong province. Krajoed wicker is a local practice, resulted in weaved mattresses and baskets. The skill has endured, but the rise of rubber economy has arguably led to the decline of Krajoed as business.

Manattapong Senghuad revitalised Krajoed and plan to launch this traditional practice into the modern market. Manattapong systematically researches the potential demand for the Krajoed wicker, understanding different aesthetics in different national markets. For example, he understands that Japanese consumers prefer blue and purple colours, while the UK consumers prefer black and white. For hotel buyers, earth tone is preferable.



ลวดลายที่ได้แรงบันดาลใจมาจากเครื่องแต่งกายของโนราห์
A pattern inspired by Norah theatre.





ชาวบ้านรับจ้างเก็บกระจูดในทะเลน้อย
Locals are paid to collect Krajood in Thale Noi.



ขั้นตอนการรีดกระจูดให้เรียบ ก่อนนำไปซुบโคลนแล้วตากแห้ง เพื่อนำไปจักสานต่อไป
Krajood need to be flattened and sun dried before being used.



นอกจากนี้ VARNI ยังคิดค้นเฟอร์นิเจอร์ใหม่ๆ เพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ของคนในยุคปัจจุบัน การตีความเส้นสานกระจูดในบริบทใหม่ ว่าไม่จำเป็นต้องใช้รองนั่งแบบชาวบ้านเท่านั้น หากวัสดุเดียวกันนี้ปรับขนาดและสีสันทาก็ใช้เป็นแผ่นรองหน้าโต๊ะประดับเพื่อความสวยงามได้เหมือนกัน

โนราห์ ศิลปะการแสดงดั้งเดิมของภาคใต้ เป็นอีกหนึ่งแรงบันดาลใจให้ VARNI หยิบชุดเดรสที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องแต่งกายนักแสดงมาตีความผ่านลวดลายทักसानที่ละเอียดลออและการใช้เทคนิคย้อมสี ช่วยให้งานหัตถกรรมกระจูดนำเสนอภาพลักษณ์ของภาคใต้ได้สนุกและทรงพลังยิ่งขึ้น

จุดแข็งของ VARNI จึงไม่ใช่การนำเสนอวัสดุคุณภาพอย่างกระจูดซึ่งยืดหยุ่น คั้นตัวง่าย คงทน และไม่ขึ้นราแต่เพียงเท่านั้น การเปลี่ยนทุนทางวัฒนธรรมที่มีในท้องถิ่นไปพร้อมการออกแบบเพื่อให้ร่วมสมัย ก็ช่วยให้ธุรกิจจักสานกระจูดมีเอกลักษณ์ที่เป็นจุดขายในตลาดโลกและสามารถเติบโตอย่างยั่งยืน



Varni Southern Wickery also produces furnitures. Manattapong designs and crafts a table with Krajoood wicker on top. While Krajoood is often used as a mattress, he has re-interpreted the function and use the same material as a table top.

Another source of inspiration for Manattapong comes from Norah, a traditional southern dance. The costume pattern is re-interpreted into pattern for weaving Krajoood.

In essence, Manattapong has capitalise local skill and upgraded the design and quality for modern consumers. In doing so, his business employs and utilises the locals skill when the rubber economy is on decline.



กระจูดนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ตะกร้า, กระเป๋า, และที่รองนั่งเก้าอี้
Varni Souther Wickery produces baskets, bags, and chairs from Krajoood.



From Bootlegging to Economic Booster

ในปี 2545 สำนักข่าวเอพี ได้รายงานเรื่องการดักจับสุราในครัวเรือนของไทย ไว้ดังนี้

“ครั้งหนึ่งนักกลั่นเหล้ามักจะกระทำการในป่าและกระท่อมกลางนาที่พันสายตาตำรวจ เพื่อให้ต้องถูกจับและดกฉวยช่วงเวลาแห่งความสงบนั้นไป แต่กิจการอันลับๆ ล่อๆ และเคยถูกจัดให้เป็นอาชญากรรม กลายเป็นสิ่งถูกกฎหมาย และกระทั่งได้รับการเชื้อเชิญจากรัฐบาลให้ดำเนินการ เมื่อรัฐเห็นว่าสิ่งนี้เป็นแหล่งที่มาของรายได้ที่จะช่วยปลูกความซบเซาทางเศรษฐกิจให้ดีขึ้น อีกทั้งยังเพิ่มความมั่งคั่งแก่ชาวบ้านที่ยากจนอีกด้วย”

เพื่อดึงดูดจิตวิญญาณแห่งผู้ประกอบการที่มีอยู่ในตัวของนักต้มสุราได้แสงจันทร์ทั้งหลาย ในปี 2543 รัฐบาลไทยได้พยายามเปลี่ยนการค้าขายสุราที่ครั้งหนึ่งเคยเป็นสินค้าเถื่อนให้ถูกกฎหมาย โดยส่งเสริมให้ผู้ผลิตสุราจากข้าวและผลไม้ขอใบอนุญาตได้ ตลอดหลายปีที่ผ่านมาโรงกลั่นสุรานาครยอมได้พัฒนารสชาติและกลิ่นให้ดีขึ้นเรื่อยๆ ควบคู่ไปกับหน้าตาของผลิตภัณฑ์ที่สามารถตั้งอยู่บนชั้นเดียวกับสุราเกรดพรีเมียมได้อย่างภาคภูมิใจ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับนักดื่มชั้นดี กลายเป็นโอกาสให้โรงงานผลิตแอลกอฮอล์ขนาดเล็กจำนวนหนึ่งเริ่มต้นกิจการของตนขึ้น ณ เกาะภูเก็ต ทางภาคใต้ของไทย

In 2002, Associate Press vividly reported about the emerging backyard distilleries in Thailand. It said that:

“Makers of homemade Thai rice whiskey once plied their craft in jungle hideouts and farmyard shacks, concealed from the gaze of police officers threatening to arrest them and seize their makeshift stills. But what was once a furtive and criminal enterprise has been legalised and even touted by the government as a source of revenue that could help lift Thailand from its economic doldrums and enrich poor villagers.”

Appealing to the entrepreneurial instincts of rural moonshine peddlers, the Thai government legitimised the trade in 2000, urging fermented fruit and rice wine producers to apply for licenses. For the last several years, certain small distilleries have developed liquors with better flavour and smell as well as more premium looks to satisfy the arbiter of taste. As a chance occurrence, Phuket island has somehow become the place where several small alcohol beverages manufacturers start to flourish.

Commodities Distilled

เมื่อผลผลิตทางการเกษตรอย่างข้าวและอ้อยถูกเปลี่ยนให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ชวนดื่มด่ำและลิ้มรส เป็นสาเหตุหนึ่งให้เกิดปรากฏการณ์งาช้างของคราฟต์เบียร์เมืองไทย เบียร์ Chalawan Pale Ale จากค่าย Fullmoon Brewworks ที่จังหวัดภูเก็ต เลือกลีข้มตัวละครในนิทานพื้นบ้านไทยอย่างชาละวัน ซึ่งเป็นจะให้แปลงกายเป็นชายฉกรรจ์และดึงดูดฮิสตอรีมาเป็นอัตลักษณ์การออกแบบเน้นเคลอะล้ำความหวานระคนก้าวร้าวไว้ด้วยกัน เบียร์ตัวนี้ทำจากข้าวกาบา ซึ่งผ่านกรรมวิธีบรรจุขวดจากประเทศออสเตรเลียก่อนนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศไทย เพื่อหลีกเลี่ยงการทำผิดกฎหมายไทยที่ห้ามครอบครองภาชนะสำหรับใส่สุรา หากไม่ได้รับการอนุญาตจากทางการ

สุกิจ ทีปาภิมา และกมลาค พัฒนาไพศาล ผู้ก่อตั้งแบรนด์ ใช้เวลาถึง 4 ปี จากปี 2549 ที่ก่อตั้งแบรนด์จนกระทั่งถึงปี 2553 กว่าที่จะได้รับอนุญาตจากกรมสรรพสามิตให้ผลิตและจำหน่ายเบียร์ Chalawan ได้อย่างถูกกฎหมาย ในปี 2559 Chalawan ได้รับรางวัลเหรียญทอง จากการประกวดเบียร์ระดับโลกที่จัดขึ้น ณ กรุงลอนดอน

จะเห็นว่าการยกระดับคราฟต์เบียร์ฝีมือคนไทย มีข้อสังเกตที่น่าสนใจ 2 ประการคือ ผู้ผลิตเบียร์รายย่อยในไทยมีศักยภาพในการเป็นผู้ผลิตเบียร์สเปเชียล และแม้จะมีข้อจำกัดทางกฎหมายกับผู้ผลิตเบียร์รายใหญ่ พวกเขาก็สามารถหาช่องทางผลิตเบียร์และบรรจุขวดจากแหล่งอื่นได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย



Commodities, such as rice and sugarcane, can be turned into desirable products. A part of the rise of Thai craft beer, Chalawan beer registered in Phuket under Full Moon Brew works. Chalawan is a Thai folkloric tale of an alligator who can shapeshift into a man and seduces women. The beer is designed as both sweet and aggressive. Made from a local GABA rice, the production has to be bottled in Australia, Stockade Brew and Co, and imported back into the country.

From its inception in 2006 to 2010, the founders, Sukit Teepatima and Kamalad Pattanapaisarn, had taken 4 years to obtained the legalisation from the Excise Department. The brand won a gold medal from World Beer Award 2016 in London.

If anything, the rise of the Thai craft beer shows two things. Firstly, Thai has potential as a great microbrewer, with great taste. Secondly, despite an obvious problematic regulation which favours the big brewers, Thai can creatively not breaking the law by produced and bottles their “Thai” craft elsewhere.





นอกจากรสชาติเบียร์แล้ว เหล้ารัมท้องถิ่นที่กำลังจะประสบความสำเร็จตามมาด้วยเช่นกัน เหล้ารัมจากแบรนด์ ชลองเบย์ รัม เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอย่างลงตัว ระหว่างภูมิปัญญาแห่งการกลั่นเหล้ารัมจากฝรั่งเศสกับน้ำตาลอ้อยธรรมชาติของไทย แม้ว่าการที่โรงกลั่นตั้งอยู่ในจังหวัดภูเก็ตจะสร้างความท้าทายไม่น้อยทางธุรกิจ แต่อย่างไรก็ดี ชลองเบย์ รัม เชื่อว่าคอสุราไทยกำลังก้าวไปสู่วัฒนธรรมการดื่มแบบตะวันตก และอาจหมายถึงโอกาสของผู้ผลิตแอลกอฮอล์ที่กลั่นมาจากความตั้งใจและความคิดสร้างสรรค์

Apart from local beer, a brand of local rum is enjoying its success. Marrying French knowledge of making rum and the production of Thai sugarcane, Chalong Bay Rum prides itself as rum made from natural sugarcane. Setting up a rum distiller in Phuket can be quite a challenge, but the owners of the brand believe that Thai society is moving toward western style alcohol consumption.



The Art and Science of Deep Rest

การนอนและการพักผ่อนในวันหยุดสุดสัปดาห์ คือสองด้านของเหรียญเดียวกัน วิธีที่คนเรานอนหลับส่งผลต่อยามที่เราตื่น ซึ่งหมายรวมถึงมีผลต่อความสามารถในการทำงานของเราอีกด้วย เติยงนอนและหมอนจึงเป็นปัจจัยสำคัญของการพักผ่อนที่มีอาจปฏิเสธได้

เมื่อตัดสินใจท่องเที่ยวพักผ่อนในวันหยุด คนเราต้องการอะไรที่มากกว่าการมีเตียงและหมอนที่ดีเพื่อการนอนหลับสบายในยามค่ำคืน เมื่อร่างกายถูกใช้งานมาอย่างหนักในวันทำงาน ประสาทสัมผัสทุกส่วนของร่างกายจึงต้องการการผ่อนคลายในวันพักผ่อน และกลิ่นก็เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยให้เราพบกับความผ่อนคลายที่น่าจดจำได้ด้วย

Sleeping and holidaying are the two sides of the same coin. How people sleep actually affects how people awake and their productivity. Bed and pillow are undeniably the bedrock of a good rest.

Going beyond a good night's sleep, experiencing a perfect holiday requires more than a bed and a pillow. Every sensory perceptions demand a relaxation experience. One of the prime examples is to create scent as part of the experience.



Scent and Sensibility



“รสชาติและกลิ่นนั้นตราตรึงใจ” มาร์เซล พรุสต์ นักประพันธ์ชาวฝรั่งเศส ชื่อที่กล่าวไว้เช่นนั้น ในแง่ของกระบวนการทำงานของสมอง การรับรู้กลิ่น สัมพันธ์โดยตรงกับอารมณ์และความทรงจำ 12.29 บริษัทที่ปรึกษาด้านการ ทำแบรนด์ชื่อดังผ่านกลิ่น ได้ยกตัวเลขทางสถิติให้เราเห็นว่า 65 เปอร์เซ็นต์ ของมนุษย์จดจำกลิ่นได้อย่างแม่นยำ ซึ่งมีจำนวนมากกว่าคนที่จดจำด้วย สายตาอย่างแม่นยำ ซึ่งมีเพียงแค่ 50 เปอร์เซ็นต์

Taste and smell are enduring, suggested Marcel Proust, a famous French poet. In cognitive term, the sensory reception for scent has direct connection with emotion and memory segment of the brain. A scent branding firm, 12.29, quotes a statistic that a person can remember scents with 65 percent accuracy, as oppose to 50 percent visually.





โรงแรมต่างๆ ทั่วโลกได้อาศัยกลิ่นสร้างบรรยากาศให้สถานที่ของพวกเขาเป็นทั้งจดจำ กลิ่นหอมจึงกลายเป็นเครื่องมือช่วยสร้างตัวตนของแบรนด์ให้มีเอกลักษณ์ The Scent Hotel ที่สมุย เป็นตัวอย่างที่ดีของปรากฏการณ์นี้

The Scent Hotel กำเนิดขึ้นโดยทีมจาก Karmakamet หนึ่งในแบรนด์ผลิตภัณฑ์เครื่องหอมและน้ำมันหอมระเหยชั้นนำของไทย โดยอาศัยประสบการณ์ด้านกลิ่นหอมของพวกเขาสร้างโรงแรมบูติกให้มีกลิ่นหอมเป็นทั้งจดจำขึ้น ซึ่งมีจำนวนห้องพักเพียง 14 ห้อง มีเพียงกลิ่นเท่านั้นที่สร้างบรรยากาศแห่งวันวานให้กลับมา แต่โรงแรมนี้ยังสร้างความรู้สึกรักหวาดอดีตด้วยการออกแบบอาคารสไตล์อินโดจีนนำโคโลเนียล แยกผู้เข้าพักสามารถเลือกที่จะเข้าพักในห้องที่ตกแต่งแบบยุโรป จีน หรือแบบท้องถิ่นก็ได้ตามแต่อัธยาศัย

Hotels around the world has used scent as a place-building, capitalising on the unique memory triggered of smell. Scent becomes a tool for creating unique branding identity. The Scent Hotel, in Samui Island, is one of the prime example.

The hotel owned by the same people as Karmakamet, one of the best essential oil brand in Thailand, The Scent Hotel used their expertise and created a boutique hotel with only 14 rooms. Staying true to the scent's ability to recollect things past, the hotel is designed to reflect a nostalgic feel of Indochina culture. Guests can choose a room with European, Chinese, or local design theme.



1.

Nocturnal Wealth Creation



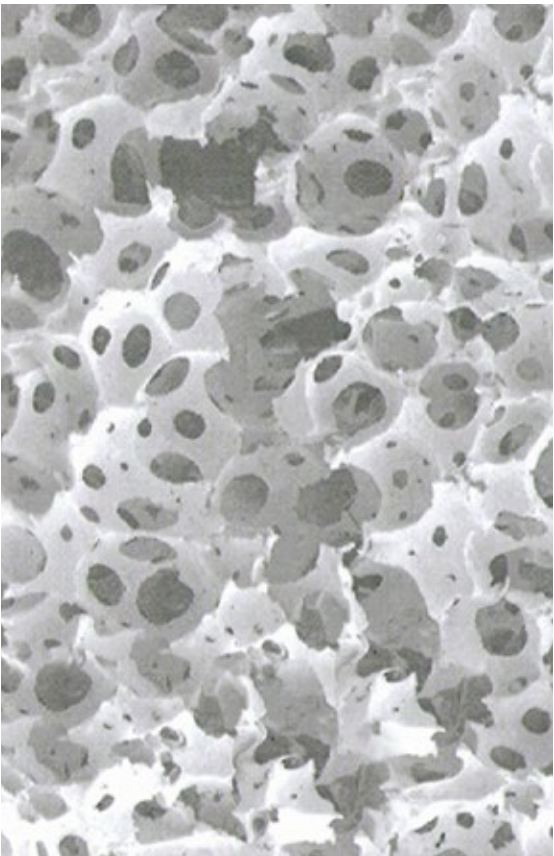
1: สวนยางในจังหวัดปัตตานีเป็นวัตถุดิบสำคัญของหมอนยางพารา
A Rubber Tree Plantation is the source of latex pillows.
2: ยางพาราธรรมชาติสามารถยืดออกได้มากโดยไม่เสียหาย
คุณสมบัติที่ยืดหยุ่นนี้ทำให้เหมาะกับการแปรรูปเป็นหมอน
Natural latex can be vastly stretched without breaking.
This elasticity is suitable for cushion design.

ภาคใต้ของไทยนิยมปลูกต้นยางพารามาหลายทศวรรษแล้ว หากจะกล่าวว่า ยางพาราเป็นแหล่งที่มาของรายได้หลักของภาคใต้ก็คงจะไม่ผิดแต่อย่างใด ในยามที่ยางพารามีราคาสูงก็ช่วยสร้างความกินดีอยู่ดีให้กับชาวสวนยาง แต่อย่างไรก็ดี ตลอดหลายปีที่ผ่านมาราคายางพารามีความผันผวนอย่างมาก นั่นก็ย่อมส่งผลกระทบต่อชาวสวนยางในด้านที่ไม่ค่อยสู้ดีนัก

ความนิยมของหมอนยางพารา อาจจะเป็นคำตอบในการช่วยเพิ่มความต้องการของตลาดยางพาราให้เพิ่มสูงขึ้น เฉพาะปี 2559 ในบางจังหวัดทางภาคใต้ ยอดขายหมอนยางพาราเพิ่มขึ้นถึง 50 เปอร์เซ็นต์ โดยมีชาวจีนและญี่ปุ่นเป็นกลุ่มลูกค้าหลัก โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวจีนนิยมซื้อหมอนยางพาราจากภูเก็ตเป็นของที่ระลึก

The south of Thailand has been growing rubber for decades. Rubber has been a main source of income. It used to be a relatively high value product, enables the rubber farmers to be affluent. However, the price has been fluctuating in recent years, negatively affecting rubber farmers.

Growing popularity in latex pillow might help absorbing excess rubber supply. In 2016 alone, the sale of latex pillows has increased almost 50 percent in some of the provinces. The main consumers are Chinese and Japanese. The Chinese tourists, in particular, has been buying latex pillows from Phuket as a souvenir.



2.

ปาเก็ช ก่อตั้งขึ้นใน 2514 เป็นโรงงานผลิตแผ่นยางพาราธรรมชาติ 100% ตั้งอยู่ในจังหวัดปัตตานี ด้วยคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปาเก็ชที่ได้มาตรฐานระดับนานาชาติ จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจนักที่แบรนด์ปาเก็ชจะเป็นที่รู้จักจากทั้งตลาดในไทยและต่างประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศจีน และด้วยกระบวนการผลิตของ Dunlop ที่ปาเก็ชนำมาใช้ ทำให้หมอนยางพาราธรรมชาติที่ผลิตได้ช่วยให้หลับสบายตลอดการนอน ในปี 2525 ปาเก็ชร่วมมือกับโรงพยาบาลศิริราชพัฒนาหมอนเพื่อสุขภาพที่ออกแบบพิเศษให้เหมาะสมกับสรีระเพื่อช่วยให้การนอนหลับดีขึ้นกว่าเดิมและไม่เกิดอาการปวดเมื่อยเมื่อตื่น

หมอนยางพารามีผลดีต่อสุขภาพหลายประการ ตัวยางพาราเองก็ปกป้องบรรเทาเชื้อโรคขนาดเล็กและฝุ่นได้เป็นอย่างดี จึงเหมาะกับผู้ป่วยโรคที่เป็นโรคหอบหืดอย่างยิ่ง อีกทั้งหมอนยางพาราระบายอากาศได้ดี จึงทำให้มีอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการนอนตลอดทั้งปี และที่สำคัญหมอนยางพารากทนทานและไม่เสียทรงง่าย อีกทั้งยางพารายังเป็นผลิตภัณฑ์ที่เข้ากับสรีระของมนุษย์ได้เป็นอย่างดี ด้วยเหตุนี้เองหากมีการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ก็อาจเป็นหนทางหนึ่งที่จะทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของชาวสวนยางในภาคใต้ของไทยยังคงกินดีอยู่ดีต่อไป

Established in 1971, Patex is 100% natural latex foam manufacturer located in Pattani province. With international standard of quality, Patex are well know brand both in Thailand and the international markets, especially in China. Appropriating Dunlop manufacturing process, the foremost benefit of Patex's natural latex pillow is its consistent support throughout your sleep. In 1982, Patex collaborated with the prominent hospital of Thailand, Siriraj, to develop a contour pillow that has special ergonomic design people sleep better and without pain.

Latex pillows have numbers of health benefits. The latex itself is anti microbial and dust resistant, thus suitable for consumers with asthma. Moreover, latex is breathable. This attribute makes the pillow's temperature constant all year. Most importantly, latex pillow can retain their shape. Thus, it is one of the most ergonomically friendly material. Therefore, improving the rubber based products to respond to the modern consumers should be a way for sustaining the affluency of southern Thai rubber farmers.

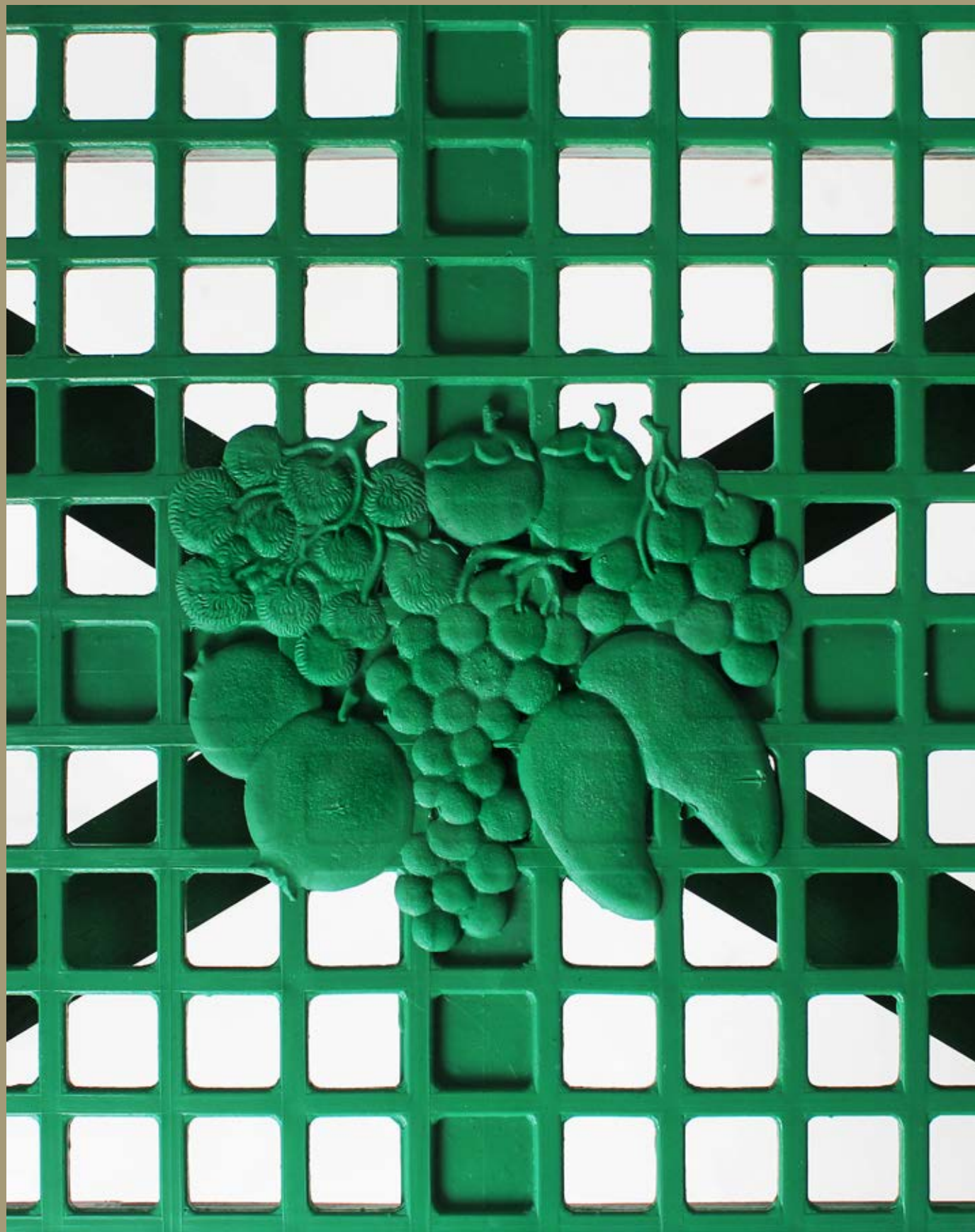
The Central Culture Clash

ภาคกลางของไทย เป็นดินแดนที่รวมความหลากหลายทางวัฒนธรรมเข้าไว้ด้วยกัน โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานคร ด้วยความที่เป็นจุดหมายปลายทางของนักลงทุน นักธุรกิจ ไปจนถึงนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมาโดยตลอด ภาคกลางจึงเป็นภูมิภาคที่เต็มไปด้วยชุดคุณค่าและความเชื่อมากมายมาผสมปนเปกันและมีบางครั้งก็เผชิญหน้ากัน มีเพียงเท่านั้น ในกรุงเทพฯ เราอาจเห็นภาพความดั้งเดิมและความทันสมัยมาบรรจบ สิ่งเก่าและสิ่งใหม่ปะจันหน้าต่อกัน จึงเป็นความท้าทายและบางช่วงเวลาก็เป็นความยากลำบากสำหรับคนต่างจังหวัดที่ต้องสัมผัสกับชาวกรุงเทพฯ และชาวกรุงเทพฯ ที่ต้องสัมผัสกับชาวต่างชาติ

แม้ความแตกต่างหลากหลายทางวัฒนธรรมที่กระจัดกระจายไปทั่วกรุงเทพฯ ยังคงเคลื่อนไหวไม่หยุดนิ่งอย่างเช่นเคย แต่ก็มิได้ผสานกลมกลืนจนเป็นเนื้อเดียวกัน กระนั้นก็ตาม หากเราเชื่อว่าความแตกต่างมิได้หมายความว่าจะทำให้บางคนต้องดูแลแปลกประหลาดจากคนอื่น ๆ เสมอไป เรื่องราวของภาคกลางของไทย จึงเป็นเรื่องราวการประสานและการวางเคียงคู่กันทางวัฒนธรรม เป็นภูมิภาคที่ผู้คนต่างแสวงหาหนทางในการปรับเปลี่ยนและสร้างสิ่งใหม่ ภายใต้พลวัตอันผันแปรบนหนทางหลากหลายที่สุดจะคาดเดาได้

The Central Thailand, especially in Bangkok, has been a home of cultural diversity. Being one of the major destinations of investment, businesses and tourism for foreigners, it is the region where differences in values and beliefs are blended and sometimes contradicted. Bangkok is the city where traditions and modernity are met; the old and the new are encountered. There have been challenges, and sometimes difficulties, for the Thai people with rural backgrounds in relating to the Bangkokians, and for the Bangkokians in relating to the Westerners.

Culture diffused from Bangkok is constantly in flux and not in full harmony. But, differences do not always place people at odds with one another. A story of Central Thailand is the story of cultural composition and juxtaposition, where people seek to adapt and innovate in dynamic and sometime unpredictable ways.



In Search of Identity

วัฒนธรรมภาคกลางของไทยถูกจัดวางไว้ให้เป็นวัฒนธรรมหลักของไทย “ความเป็นไทย” ถูกใช้อธิบายคุณลักษณะของผู้คนและสิ่งต่างๆ เช่น คนนี้คือ “คนไทย” หรือสิ่งนี้เป็น “ของไทย” ตลอดช่วงศตวรรษที่ 20 ที่ผ่านมา คุณค่าและความเป็นไทยแบบภาคกลางถูกบังคับใช้และผลักดันให้เกิดขึ้นทั้งในพื้นที่ส่วนกลางและในเขตชนบท คุณค่าแบบไทยภาคกลางได้รับการปลูกฝังให้เชื่อว่ายังคงเป็นคุณค่าที่พึงปรารถนาของชาติอยู่

การกล่าวเช่นที่ว่ามานี้ ยังคงมีที่ว่างเหลือให้เราตีความหรือให้ความหมายใหม่ การจะให้นิยามว่าอะไรคืออัตลักษณ์ของไทยขึ้นอยู่กับมุมมองที่ต่างกันไปของคนแต่ละกลุ่ม หากมองจากมุมมองในชีวิตประจำวัน คนไทยต่างกระทำการต่างๆ เพื่อสร้างภาพลักษณ์และความเชื่อมั่นในตัวเองขึ้นมาด้วยกันทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นโดยปรับตัวให้เข้ากับขนบธรรมเนียมเดิมหรือประดิษฐ์ตัวตนขึ้นมาใหม่ก็ตาม การแสวงหาอัตลักษณ์โดยเฉพาะกับงานออกแบบและงานศิลปะซึ่งถูกสร้างสรรค์ขึ้นที่กรุงเทพฯ จึงกำลังเผชิญกับความท้าทายเพื่อที่จะนิยาม “ความเป็นไทย” เสียใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับโลกยุคปัจจุบัน

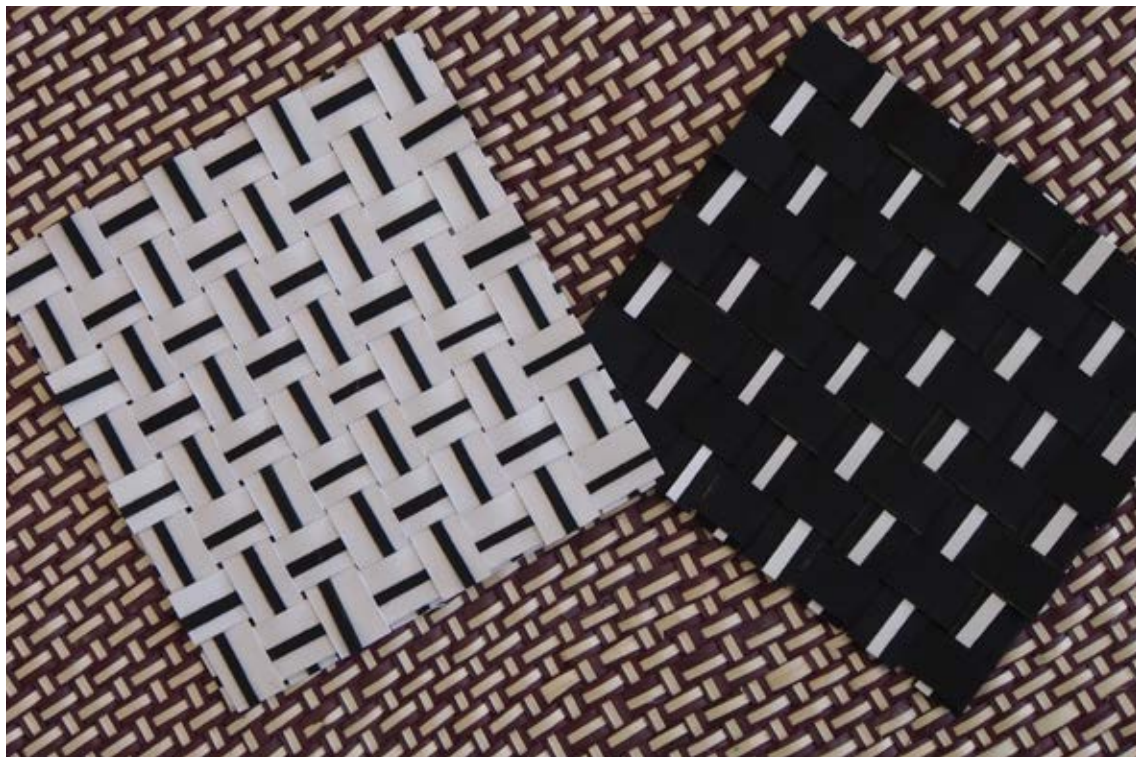
Culture of the Central Thai is the dominant culture of the country. “Thainess” is held to describe a characteristic that persons and things possess when they are Thai. Throughout the twentieth century, Thai identity has been mandated and reinforced both in the heartlands and in rural areas. Central Thai values has been successfully instilled as the desirable values of the nation.

Having said that, there is always room for interpretation. Thai cultural identity can be defined differently depending on the perspective of different groups of people. From the everyday life perspective, each and every Thai people are taking action to construct self image and self esteem on daily basis; either by conforming to the traditions or reinventing self anew. In search of identity, certain works of art and design which are created in Bangkok have grappled with the challenge to define “Thainess” that is relevant to the contemporary world.

เดชาและพลอยพรรณ หนะกำลังสาน
ใบปาล์มร่วมกับช่างฝีมือในจังหวัด
ปราจีนบุรี
Decha and Ploypan collaborates
with craftpeople from Prachinburi.



What is Thainess?



การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยเน้นย้ำถึงเอกลักษณ์ “ความเป็นไทย” ให้เป็นจุดขาย
อาจครอบงำด้วยการใช้รูปทรง ความสวยงาม และแนวคิดบางอย่างที่ถูกมอง
ว่ามีความเป็น “ไทย” อย่างไรก็ดี Thinkk Studio พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่าทักษะ
เชิงช่างศิลป์และองค์ความรู้ที่ช่างฝีมือชาวไทยสั่งสมมารุ่นต่อรุ่นก็สามารถ
ยกระดับผลงานไปไกลกว่าการครุ่นคิดอยู่แต่กับคำถามว่า “อะไรคือความ
เป็นไทย”

เดชา อรรถนันท์ และพลอยพรรณ ธีรชัยแห่ง Thinkk Studio ต่างจบการศึกษา
จากสถาบันในยุโรป เดชาจบจากประเทศสวีเดน ส่วนพลอยพรรณ
จบจากสวีเดน ทำให้พวกเขาเข้าใจการออกแบบและสุนทรียะที่ตรงกับรสนิยม
และความต้องการของตลาดในยุโรปเป็นอย่างดี จึงไม่น่าแปลกใจว่าทำไม
งานออกแบบเฟอร์นิเจอร์และของใช้ในบ้านของพวกเขาเป็นที่รู้จักจากสถาบัน
และเวทีการประกวดการออกแบบในระดับนานาชาติมากมาย ซึ่งช่วยให้พวกเขา
สร้างเครือข่ายกลุ่มคนวิชาชีพเดียวกันในต่างประเทศขึ้นมาได้อีกด้วย

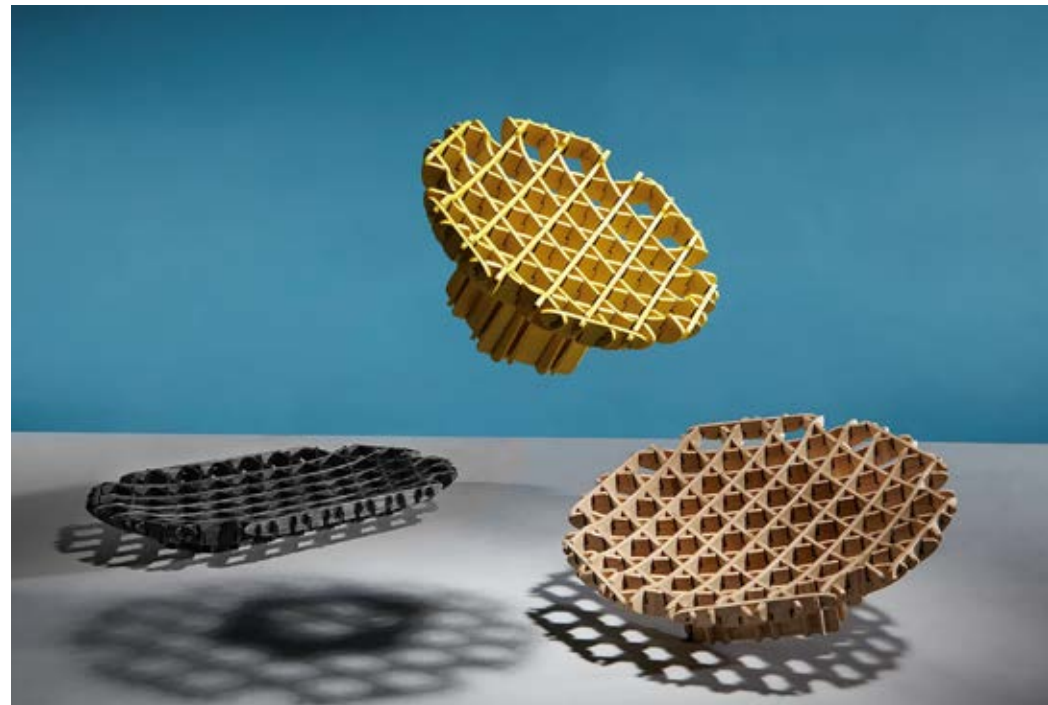
Developing products that have “Thainess” as a unique selling
point can often dominated by identity politics: asserting
certain aesthetics, form, or even ideas as a real, authentic “Thai
style”. However, as Thinkk Studio has proved, using Thai
craftsmanship and knowhow can shift away from the question
of “what is Thainess?”.

Set up by Decha and Ploypan, Thinkk Studio initially specialised
in furniture design and accessories. Decha graduated from
Switzerland and Ploypan from Stockholm. They, therefore,
were exposed to the European design, aesthetics, and markets.
Their works was recognised by the European design establishment,
and they have cultivated some connections.





โคมไฟ Sarn Lamp ใช้ใบปาล์มทอขึ้น
Sarn Lamp made from woven palm leaves.



หลังจากร่วมงานกับศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (SACICT) เดชา และพลอยพรรณมีโอกาสเรียนรู้และทำงานกับช่างฝีมือท้องถิ่น พวกเขาพบว่า การช่วยเหลือชาวบ้านให้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของตัวเองนั้นยังไม่เพียงพอ อีกทั้งคิดว่าคงจะไม่ค่อยพอ หากจะได้เห็นศักยภาพของช่างไทยไปอวดโฉมในตลาดงานศิลปะต่างประเทศ จึงเป็นจุดเริ่มต้นให้ Thinkk Studio เริ่มเข้ามาจับตาดูในฐานะดีไซเนอร์เพื่อเชื่อมโยงสองสิ่งนี้เข้าด้วยกัน

วิธีคิดของ Thinkk Studio คือการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบในรูปแบบที่คนยุโรปคุ้นเคย พวกเขาเข้ากับการจับเน้นทักษะของช่างไทยและวัสดุจากท้องถิ่นไทยให้เปล่งประกายในตลาดนานาชาติ

ยกตัวอย่างเช่น โคมไฟ Sarn Lamp ที่มีส่วนผสมระหว่างการใช้ใบปาล์มสานกับงานโลหะ ซึ่งเกิดจากการคลุกคลีทำงานกับชาวบ้านในจังหวัดปราจีนบุรี พวกเขาพบว่าท้องถิ่นนี้เต็มไปด้วยด้วยต้นปาล์ม ใบปาล์มเองก็มีประโยชน์สารพัด ดังจะเห็นได้จากงานหัตถศิลป์นานาชนิดที่สานจากใบปาล์ม อาทิ เสื่อหมวก หรือการขึ้นรูปเป็นภาชนะข้าวของอื่นๆ อีกมากมาย เนื่องจากใบปาล์มมีคุณสมบัติที่เรียบบางมากและยืดหยุ่นได้ดี เมื่อนำใบปาล์มมาสานจึงสอดคล้องกันมากกว่าหนึ่งใบ อีกทั้งไล่เฉดสีได้สวยงาม พวกเขาจึงทดลองต่อยอดนำไปประยุกต์กับงานช่างหล่อ ซึ่งเป็นทักษะฝีมือช่างประจำจังหวัดสระบุรี

การผสมผสานวัสดุท้องถิ่นเข้ากับทักษะช่างฝีมือต่างสาขาเป็นอีกจุดเด่นของ Thinkk Studio ที่ทำให้ชิ้นงานมีความน่าสนใจ อาทิ Cross ถาดใส่ผลไม้ที่ได้อิทธิพลมาจากการทรงตัวของชาวบ้านอย่าง “ชะลอน” ซึ่งเดชาและพลอยพรรณ หยิบยืมรูปทรงมาทำเป็นสามมิติ แล้วเลือกใช้ไม้เป็นวัสดุหลักนำมาเข้าไม้เพื่อยึดแต่ละชิ้นส่วนให้ติดกันโดยไม่ต้องใช้กาว

After a collaboration with the Support Arts and Crafts International Centre of Thailand (SACICT), they were exposed to the skill of certain villages. They saw that helping these villages develop products is not sufficient. What should be explored is the potential matching between local skill set and the international market, a role Thinkk Studio could play as a designer.

Capitalising their insight into the European market, they utilised local craftsmanship to produce a European formed with Thai materials and skill set. For example, their Sarn Lamp uses palm and steel as materials. Decha and Ploypan worked with craftspeople from Prachinburi Province, where palm is an abundant material. Weaved palm has been used to create mats, hats, and other accessories. The material itself has some advantages. Firstly, the palm leaf is very thin. Thus, the weavers can use more than one leaf to create even finer colour shading. Secondly, the leaf can be dyed to create bright colour. Additionally, they worked with metal turning craftspeople from Saraburi province.

In addition to utilising local materials and skills, Cross Fruit Tray is inspired from a traditional basket. Using its form, Decha and Ploypan create a three dimensional fruit tray that each wood pieces interlock each other without using glue.



The Shock Value



จากเหตุการณ์สลายการชุมนุมของคนเสื้อแดงใจกลางกรุงเทพฯ ในปี 2553 ได้สร้างความสะเทือนใจให้แก่ผู้คนเป็นจำนวนมากรวมถึงศิลปิน เย็นปัญญา ด้วย ในช่วงเวลานั้น เขากำลังศึกษา “การเล่าเรื่อง” ตามหลักสูตรของสำนักศิลปะ มหาวิทยาลัย Konstfack ประเทศสวีเดน เหตุการณ์นั้นทำให้เขาพุ่งเป้าความสนใจไปที่วาทกรรมความขัดแย้งระหว่างชนชั้น แรงบันดาลใจนั้นต่อยอดให้เขาสร้างสรรค์ผลงานที่กลายมาเป็นลายเซ็นของตัวเองในเวลาต่อมา

The 2010 redshirt crackdown in downtown Bangkok was a catalyst for a lot of people. Even though Saran Yenpanya was in Sweden during that time to study “Storytelling” course at the art school Konstfack University, he was moved by the event. He decided to capitalise on the class conflict discourse and produce his signature work.



ศรัณย์เป็นคนนนทบุรี ซึ่งเป็นจังหวัดปริมณฑลรอบนอกที่ต้องรองรับการขยายตัว
อย่างไร้การวางแผนของกรุงเทพฯ แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะ
ของศรัณย์ มาจากภาพที่เฝ้าพบเห็นในชีวิตประจำวัน อาทิ บรรดาวัตถุข้างของ
อย่างเช่นลวดลายของตะกร้าใส่ผลไม้ ความยุ่งเหยิงของราวตากผ้า และสีอัน
สดใสของบรรดาทางเทงบในที่แขวนยื่นออกมาจากหน้าต่าง ซึ่งโดยทั่วไปสิ่งเหล่านี้
มักถูกจัดลำดับชั้นความงามเชิงสุนทรียว่าด้อยค่าเมื่อใช้ความงามแบบยุโรป
เป็นมาตรฐานในการตัดสิน

โครงการ Cheap Ass Elites จึงเกิดขึ้นมาเพื่อท้าทายอคติความงามตาม
แบบมาตรฐาน ขณะที่เก้าอี้หลุยส์สไตล์ฝรั่งเศสถูกจัดให้สูงค่า ศรัณย์เลือกหยิบ
วัสดุแบบ “บ้านบ้าน” อย่างเช่น ตะกร้าพลาสติกใส่ผลไม้มาสร้างสรรค์เก้าอี้
รูปทรงคล้ายเก้าอี้หลุยส์ เพื่อปฏิเสธการให้คุณค่าแบบสูง-ต่ำ ในทางกลับกัน
วัสดุที่ดูไร้ค่าก็อาจสร้างคุณค่าที่น่าตื่นตาตื่นใจได้เช่นกัน นอกจากนี้ในสายตาทอง
ชาวต่างชาติ Cheap Ass Elites แสดงให้เห็นถึง “ความเป็นไทย” ที่ไม่จำเป็นต้อง
ไทย แม้วัสดุทั้งหลายจะไม่ใช่งานในท้องถิ่น แต่ยังคงรับรู้ถึงกลิ่นอายของ
ความเป็นท้องถิ่นไทยได้เป็นอย่างดี โครงการศิลปะนี้ประสบความสำเร็จด้าน
รายได้อย่างรวดเร็วในเวลาไม่กี่ปีที่ผ่านมา

นอกจากนี้ ยังมีโครงการอื่นๆ ที่ศรัณย์กำลังวางแผนจะทำ คือการจัดทำรายชื่อ
วัตถุดิบในท้องถิ่นที่ถูกมองข้ามจากผู้บริโภคชนชั้นกลาง เช่น พืชผักที่จัดว่า
เป็นวัชพืชแต่ความจริงแล้วสามารถนำมารับประทานได้ สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็น
ความตึงเครียดทางชนชั้นที่แทรกซึมอยู่ทุกระดับในชีวิตประจำวันของคนไทย
นั่นเอง

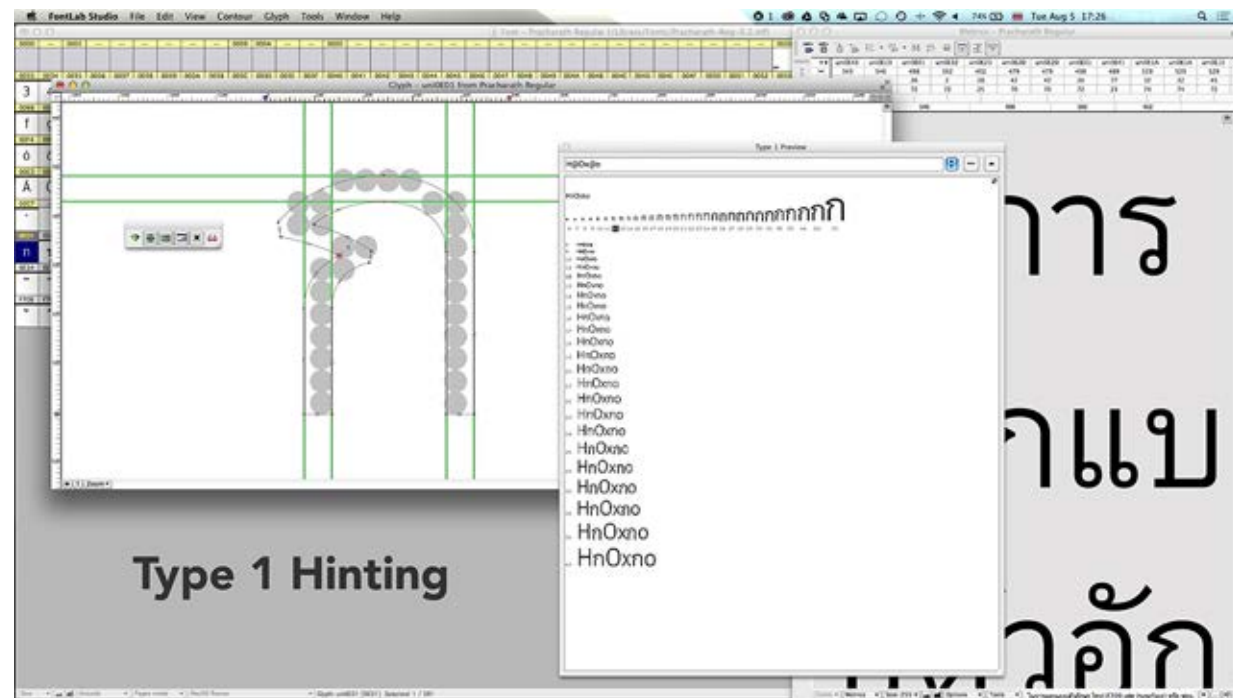
Being a native Nonthaburi province, a suburban area is part
of the unplanned sprawling Bangkok, he had been exposed
to, in his view, the mundane everyday life. Objects and scenes
such as fruit baskets, chaotic clothes hangers, and colourful
underwear popping out of the windows were sources of
inspiration. These objects are often being perceived as the
products for inferior class in the Euro centric world, while the
French taste of seemingly sophisticated “Louis Chair” are
being classed in the higher status. Saran’s Cheap Ass Elite
project, refusing interpretation, juxtaposed cheap mundane
material of plastic fruit basket with the form of Louis Chair.
Not trying to appropriate the high class object into the low
class object, nor vice versa, juxtaposition creates the shock
value.

Cheap Ass Elite is perceived as having a very recognisable
“Thainess” without being “Thai” by foreigners. In this sense,
even though materials are not locals, the flavour is still very
recognisable as local. Thus, this art project becomes
commercially successful in the last few years.

Another personal project of Saran is planning to do is a list of
local ingredients that are often overlooked by middle-class
consumers. Vegetables that are perceived as weed, a low class
status, but actually is edible. In the same vein as Cheap Ass
Elite project, Saran draws inspiration from class tension.

ตัวอย่างรายละเอียดของตะกร้าใส่ผลไม้ในตลาด ซึ่งศรัณย์หยิบมาใช้
เพื่อวางเทียบกับรูปทรงเลอคูร์
Using fruit and vegetable baskets, Saran juxtaposes cheap
materials with perceived sense of elitism.





Writing Thai in the Modern World

| | |
|-----------------|----------|
| materialisation | อักษรไทย |
| uncomfortable | ภาพยนตร์ |
| atmospherical | อาณาจักร |
| roentgenology | การศึกษา |
| sacramentally | พัฒนาการ |
| daydreamers | ผู้ชำนาญ |

ตามลำดับเวลาในวิวัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของมนุษย์ตั้งแต่จุดเริ่มต้นระบบการเขียนเพื่งำาเนิดขึ้นได้ไม่นาน ทว่าระบบการเขียนนี้เองเป็นหัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนอารยธรรมของมนุษย์ ระบบการเขียนทำให้การบันทึกผลิตซ้ำ และแพร่กระจายข้อมูลต่างๆ เป็นไปได้ แม้วัฒนธรรมนุงปาฐะจะยังคงอยู่ แต่เมื่อเข้าสู่ศตวรรษที่ 21 แล้ว การพัฒนาระบบการเขียนให้วิวัฒนาการไปจึงเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่ได้

คัตสธร คีมาก หนึ่งในบริษัทออกแบบตัวอักษรเพื่อการสื่อสารชั้นนำของไทยตระหนักดีว่า อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของไทยยังขาดความเข้าใจว่าการออกแบบหน้าตาและการใช้งานแบบตัวอักษรเป็นสิ่งที่สำคัญมากต่อกลยุทธ์ในการสื่อสารของแต่ละบริษัท หนึ่งในปัญหาข้างต้นก็คือ การขาดแคลนธุรกิจออกแบบตัวอักษร บริษัทยักษ์ใหญ่ในประเทศไทยมักนิยมใช้บริการรีเทลฟอนต์ ซึ่งมีต้นทุนที่ค่อนข้างสูงในระยะยาวและอาจบังเอิญใช้ฟอนต์แบบเดียวกับบริษัทคู่แข่งก็เป็นได้ การใช้แบบตัวอักษรในการสร้างแบรนด์ของธุรกิจจึงมักถูกละเลยไป คัตสธร คีมาก ให้บริการทั้งแบบรีเทลฟอนต์และคัสตอมฟอนต์ โดยออกแบบตัวอักษรที่ใช้เฉพาะแต่ละบริษัท ในกระบวนการออกแบบนั้นต้องทำความเข้าใจเอกลักษณ์ของแต่ละบริษัทลูกค้าเป็นอย่างดี และหากลูกค้าต้องการจะขยายตลาดแบรนด์ออกนอกประเทศ โดยเฉพาะในอาเซียน คัตสธร คีมาก ก็พร้อมที่จะร่วมมือกับนักออกแบบตัวอักษรในประเทศต่างๆ เพื่อให้ได้แบบตัวอักษรที่ให้ความรู้สึกเดียวกัน

Although writing system comes relatively late in the long history of human species, the system itself has been a major driving force of the human civilisations. Recording data becomes possible. Those data can be archived, reproduced, and disseminated. Although the oral tradition is still somewhat alive in the 21st century, to be part of the modern world is inevitably to be part of the evolving written system.

Cadson Demak, a Thai communication design firm with typographical solution, awares that the Thai creative industry still lack this basics understanding of how type and font design is paramount to the communication strategy of the firms. One of the problems, they contend, is that without a vibrant type foundry industry, Thailand's big corporations have to rely on the retail fonts which could cost a lot of money in the long run. Furthermore, relying on the retail fonts run the risk of using exact same type design as the competing firms. Therefore, the end result of using font as brand building is lost. Cadson Demak, therefore, offers both retail and custom fonts design. With its custom fonts service, the designing process consists of understanding the unique essence of the client's firm. Additionally, if the client intends to launch its brand into the regional market, Cadson Demak can collaborate with the regional font designer.



Basic Characters

ก ข ข ค ค ฃ ง จ ฉ ช ซ ฌ ญ
 ฎ ฏ ฐ ฑ ฒ ณ ด ต ถ ท ธ น
 บ ป ผ ฝ พ ฟ ภ ม ย ร ล ว ศ
 ษ ส ห ฬ อ ฮ
 A B C D E F G H I J K L M
 N O P Q R S T U V W X Y Z
 a b c d e f g h i j k l m n
 o p q r s t u v w x y z
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
 ๑ ๒ ๓ ๔ ๕ ๖ ๗ ๘ ๙ ๐

Maitree
 ไมตรี

ทีมออกแบบของคัดสรร ดีมาก เน้นย้ำว่ารากฐานของการออกแบบตัวอักษรไทยในปัจจุบันไม่ใช่เพียงเพื่อความสวยงามเท่านั้น แต่ต้องใช้งานได้จริงในยุคดิจิทัล การออกแบบตัวอักษรต้องคำนึงถึงเทคนิคต่างๆ ของระบบการทำงานเบื้องหลังด้วย การสร้างแบบตัวอักษรต้องคำนึงถึงการใช้งานให้เข้ากันได้กับแพลตฟอร์มที่หลากหลาย แอปพลิเคชันจำนวนมากที่อยู่บนระบบปฏิบัติการทั้งในคอมพิวเตอร์ แท็บเล็ต หรือโทรศัพท์มือถือ การวาดตัวอักษรไทยมาตรฐานที่ใช้งานได้โดยไม่เกิดปัญหากับระบบปฏิบัติการ จึงกลายเป็นความท้าทายของ คัดสรร ดีมาก ที่จะใช้การออกแบบและความรู้ทางเทคโนโลยีลดการสื่อสารผิดพลาดที่เกิดจากการเข้ากันไม่ได้ระหว่างแบบตัวอักษรกับระบบอีกบทบาทหนึ่ง คัดสรร ดีมาก ได้พยายามจัดอีเวนต์และแคมเปญต่างๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจเรื่องมาตรฐานของแบบตัวอักษรไทย

ตัวอักษรเป็นสื่อกลางของสื่อกลางทั้งหมด เป็นเครื่องมือที่มนุษย์เราใช้สื่อสารระหว่างกัน แต่อย่างไรก็ดีตราเก่าที่เราไม่สามารถทำให้จิตของมนุษย์ติดต่อกันได้โดยตรงกับเครื่องจักรกล แบบตัวอักษรก็ยังคงเป็นเพียงเครื่องมือเดียวที่มนุษย์เราใช้สื่อสารกับอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ ในแง่นี้จึงอาจกล่าวได้ว่า คัดสรร ดีมาก มีวิสัยทัศน์ที่มองเห็นถึงปัญหาดังกล่าวและพยายามที่จะนำเสนอต่อชุมชนของนักออกแบบตัวอักษรอย่างต่อเนื่อง

The team at Cadson Demak argues that the foundation of Thai font design in the 21st century is not decorative, but practical. Since designing type font in the digital age includes backdoor technical aspects. Constructing type fonts need to be usable in platforms, various document processing applications, websites, mobile devices, for example. This challenge emerges from the lack of standardising the Thai default font, which result in communication breakdown. Cadson Demak has been organising events and campaign for the said standardisation.

Type font is the medium of all medium, it is the only tools we have in communication between people. Moreover, since we cannot put human consciousness in direct contact with machines just yet, type font is the only tool we use to mediate between people and devices. In this sense, the team at Cadson Demak is visionary enough to identify the problem and attempting to present it for the foundry community.



1 : ภาพจากงานนิทรรศการที่เปิดตัวคอลเลกชัน Tamed Lovers ที่เซ็นทรัล เอ็มบาสซี Opening Exhibition for “Tamed Lovers” collection at Central Embassy.
2 : จากซ้ายไปขวาคือผู้ก่อตั้งแบรนด์ Sretsis: คล้ายเดือน, พิมพ์ดาว และ มัทนา from left to right. Sretsis founders: Kly, Pimdao, and Matina.

The Rebellious Fairy Tale



While growing up, three sisters from the Sukhahuta family -Kly, Pimdao, and Matina- loved to customise and reappropriate clothes. Combining with the influence of fashion magazines bought by their mother, passion for fashion of the three sisters have been planted since the young age.

Pimdao took her passion for clothes to a serious level and studied fashion design at Parson School of Design. Being at a famous design school in New York City, Pimdao exposes herself to a wide range of knowledge, practice, and ideas. One of her favourite subject is fashion history. Stories behind old clothes gives Pimdao a sense of context, fashion becomes a way of life more than pieces of clothes. Moreover, Pimdao’s internship at Marc Jacobs, one of the leading fashion brand of the world, gave her a business perspective on how to run a fashion house.

In 2002, the three sisters founded Sretsis “sisters” spelled backward- with Kly oversees the overall business, Pimdao as the creative director and Matina as accessories designer. Being one of the few Thai fashion brands at the time, Sretsis spearheaded a niche fashion house that does not follow yearly trend. Instead, Sretsis creative process starts with Pimdao’s genuine interest, or a story she wanted to tell.

ความหลงใหลในแฟชั่นของคล้ายเดือน, พิมพ์ดาว และมัทนา สามสาวพี่น้องแห่งครอบครัวสุขะหุต มาจากการชอบเล่นแต่งตัวกันระหว่างพี่น้องและได้อ่านนิตยสารแฟชั่นที่แม่เปิดวางทิ้งไว้ในวัยเยาว์

แรงบันดาลใจในวัยเด็กผลักดันให้พิมพ์ดาวเลือกศึกษาต่อด้านการออกแบบแฟชั่นที่ Parson School of Design ซึ่งเป็นสถาบันสอนการออกแบบชื่อดังในนิวยอร์ก ที่นี้สอนให้พิมพ์ดาวได้รับความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับแฟชั่นอย่างกว้างขวาง วิชาหนึ่งที่เธอชอบมากที่สุด ได้แก่ ประวัติศาสตร์แฟชั่น ซึ่งพาพิมพ์ดาวไปรู้จักกับบริบทความเป็นมาของผ้าแต่ละชิ้นและเรื่องราวของเสื้อผ้าในแต่ละยุค แฟชั่นจึงเป็นเรื่องของวิถีชีวิตมากกว่าจะเป็นแค่ชิ้นส่วนเครื่องแต่งกาย มีเพียงเท่านั้นประสบการณ์จากการฝึกงานที่ มาร์ค เจคอบส์ หนึ่งในแบรนด์แฟชั่นชั้นนำของโลก ก็ทำให้พิมพ์ดาวได้เรียนรู้มุมมองที่จะนำมาใช้ในการทำธุรกิจแฟชั่นอีกด้วย

สามพี่น้องก่อตั้งแบรนด์สเรตซิส (ชื่อมาจากการสะกดคำว่า “Sister” ในภาษาอังกฤษกลับหลัง) ในปี 2545 คล้ายเดือนเป็นผู้ดูแลธุรกิจในภาพรวม พิมพ์ดาวทำหน้าที่ครีเอทีฟไดเรกเตอร์ และมัทนาเป็นดีไซเนอร์ออกแบบเครื่องประดับของแบรนด์ ในช่วงเริ่มต้น สเรตซิสเป็นหนึ่งในแบรนด์เสื้อผ้าแฟชั่นสัญชาติไทยที่ยังมีจำนวนไม่มากนัก อีกทั้งเป็นแบรนด์แรกๆ ที่เจาะตลาดเฉพาะกลุ่ม โดยไม่เน้นตามเทรนด์ของโลกแฟชั่น



งานสร้างสรรค์ออกแบบของสเรตซิสจะเริ่มต้นจากความสนใจของพิมพ์ดาวว่าเธออยากจะเล่าเรื่องอะไรผ่านเสื้อผ้า คอลเลกชันฤดูใบไม้ร่วง/ฤดูหนาวปี 2016 ของสเรตซิส มีชื่อว่า “Tamed Lovers” โดยพิมพ์ดาวได้แรงบันดาลใจมาจากการศิลปะประติมากรรมยุคเรอเนซองส์ที่ชื่อ “The Unicorn in Captivity” ซึ่งเป็นภาพยูนิคอร์นอยู่ในรั้ววงกลมเตี้ยๆ ยูนิคอร์นเป็นสัญลักษณ์แทนความรักตามคติของเหล่าเพกกัน (เพกกันเป็นความเชื่อที่มีมาก่อนที่ศาสนาคริสต์จะเป็นศาสนาที่ชาวยุโรปส่วนใหญ่นับถือ) ความหมายของภาพนี้ก็คือยูนิคอร์นจะกระโดดข้ามรั้วออกมาเมื่อไหร่ก็ได้ แต่ก็เลือกที่จะอยู่ในรั้วนั้นต่อไป สำหรับพิมพ์ดาว ภาพนี้จึงแทนความสัมพันธ์ของคู่รักที่รักกันมาก ในส่วนของกระบวนการผลิตสเรตซิสนำเข้าวัตถุดิบจากยุโรปแต่ยังคงเชื่อมั่นฝีมือของช่างไทยในงานตัดเย็บ ด้วยเหตุนี้เองความละเอียดลออของทั้งวัตถุดิบและกระบวนการผลิตจึงเป็นจุดแข็งที่สำคัญของสเรตซิสอีกด้วย

พิมพ์ดาวตั้งใจให้สเรตซิสเป็นทางเลือกในการแต่งตัวสำหรับผู้หญิงในศตวรรษที่ 21 ดังที่เธอได้แรงบันดาลใจและชื่นชอบแฟชั่นจากยุคทศวรรษ 1960 และ 1970 ซึ่งซ่อนนัยแห่งความวบถของยุคสมัยไว้ในเสื้อผ้าด้วย

จากแบรนด์แฟชั่นแรกๆ ของไทย ปัจจุบันสเรตซิสเป็นที่นิยมในญี่ปุ่นจนสามารถไปเปิดสาขาของตัวเองได้ที่โตเกียวเมื่อสองปีก่อน

Sretsis’s Autumn/Winter 2016, “Tamed Lovers”, collection started from such a process. It was inspired by a renaissance tapestry called “The Unicorn in Captivity”, depicting a unicorn in low fence. The unicorn, often representing love in Pagan symbolism, could jump over the fence and set itself free, but it refuses to do so. Pimdao translates this symbol into textiles, representing a relationship between powerful couples. In term of production, Sretsis imports some of the materials from Europe, while capitalising on Thai’s craftsmanship. The finest quality of materials and production are one of the Sretsis strength.

Pimdao contends that the main attitude of Sretsis is to provide choices of fashion for women of the 21st century, reflecting on her favourite fashion period of the rebellious spirit of the 60’s and 70’s.

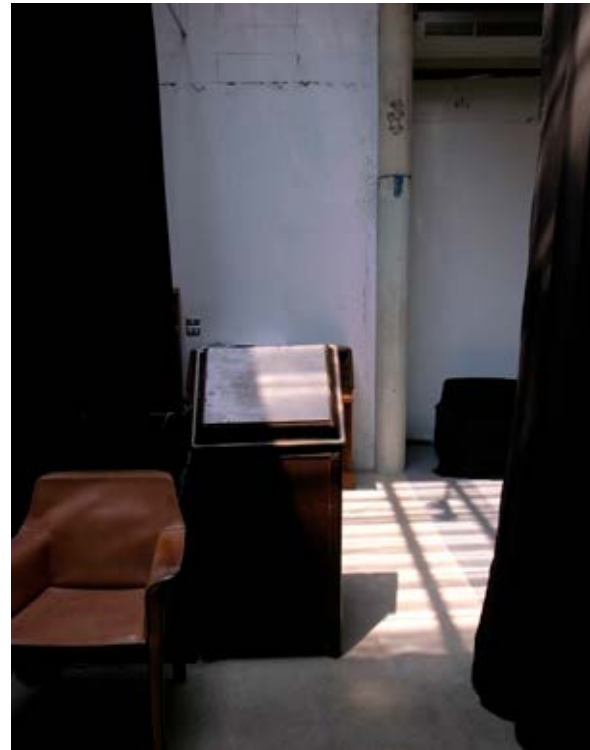
From one of the first fashion houses in Thailand, Sretsis has certainly moved to the forefront. In 2014, Sretsis opened a stand alone boutique in Tokyo.



wsu The Unicorn in Captivity ซึ่งเป็นแรงบันดาลใจของการออกแบบคอลเลกชัน “Tamed Lovers”
The Unicorn in Captivity tapestry inspires the “Tamed Lovers” collection.



ภาพคอลเลกชัน Tamed Lovers Autumn – Winter 2016
Tamed Lovers collection, Autumn-Winter 2016.



The Perfect Imperfection



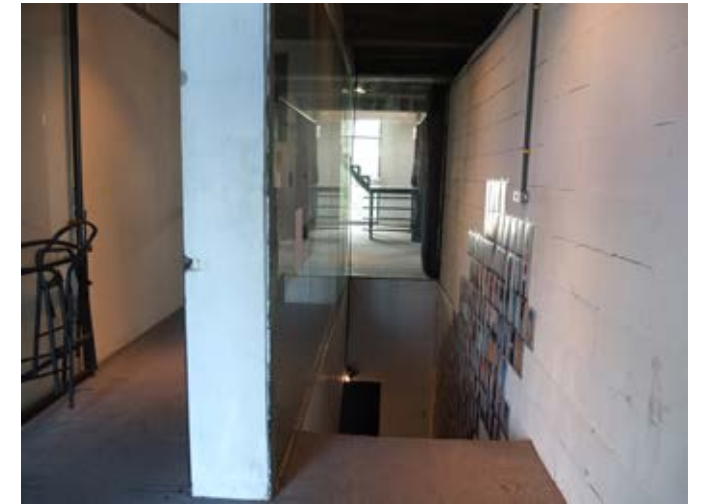
เมื่อนำความคิดทางสถาปัตยกรรมมาใช้กับเสื้อผ้า WWA แบนด์เสื้อผ้าแฟชั่นที่ก่อตั้งขึ้นในปี 2548 ก็ได้ทำให้ความเป็นไปได้ใหม่ๆ ซึ่งหนีไปจากงานเพิ่มเติมของวงการแฟชั่นให้เกิดขึ้นได้ WWA สามารถไปถึงจุดมุ่งหมายนี้ได้ ก็เนื่องมาจากหนึ่งในผู้ก่อตั้ง สุวาสน์ เมฆคงถาวร คิดถึงโครงสร้างของเสื้อผ้า ไม่ว่าจะเป็นรูปร่างหน้าตา ความรู้สึก รวมถึงองค์ประกอบต่างๆ ด้วยมุมมองใหม่ๆ

เนื่องจากเรียนจบมาทางด้านสถาปัตยกรรม สุวาสน์จึงได้นำแนวคิดการออกแบบโครงสร้างอาคารบ้านเรือนมาใช้กับงานเสื้อผ้าด้วย โดยเรายังอาจเห็นอิทธิพลทางสถาปัตยกรรมได้จากการตกแต่งร้านเสื้อผ้าและร้านอาหารที่อยู่ภายในบริเวณเดียวกันอีกด้วย ภายในร้านจะเห็นการวางท่อน เพดานและคานแบบเปลือยเปล่า แนวการออกแบบเช่นเดียวกันนี้ถูกนำมาใช้ในการดีไซน์เสื้อผ้าของ WWA ด้วยนั่นเอง

การดีไซน์ของสุวาสน์จะให้น้ำหนักกับแนวคิดมากกว่าลงรายละเอียดของเสื้อผ้าให้ออกมาสมบูรณ์แบบ เสื้อผ้าของ WWA จึงจงใจให้ดูไม่เนียบ เราจะได้เห็นกระดุมที่ไม่ได้สอย ตะเข็บผ้าที่ดูไม่เรียบร้อย หรือชายผ้าที่ปล่อยทิ้งไว้ไม่เย็บเก็บ มีเพียงเท่านั้นสุวาสน์ยังนำโครงสร้างเสื้อผ้าด้านในออกมาไว้ด้านนอกอีกด้วย ดีไซน์ของ WWA จึงมองทางเลือกที่แตกต่างแต่ไม่ถึงกับเป็นจุดเด่นให้แก่ผู้สวมใส่ เราอาจกล่าวได้ว่า เสื้อผ้าของ WWA เป็นการรื้อโครงสร้างและวิธีออกแบบเสื้อผ้าเดิมๆ จนกลายเป็นแนวทางและสไตล์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

สุวาสน์ตั้งใจให้ WWA เป็น “แบรนด์แห่งกรุงเทพฯ” ทั้งในแง่ที่ว่างานออกแบบของเขาเป็นบทสนทนาได้ตอบกับการสวมใส่เสื้อผ้าในชีวิตประจำวันของผู้คนในกรุงเทพฯ รวมถึงในแง่การผลิตที่ตัดเย็บในกรุงเทพฯ นอกจากนี้ สุวาสน์ไม่ต้องการให้เสื้อผ้าของ WWA หมุนไปตามฤดูกาลแฟชั่น ที่เมื่อมีคอลเลกชันล่าสุดของฤดูกาลใหม่ ก็ต้องโยนเสื้อผ้าเก่าทิ้งไปเพียงเพราะมัน “ตกเทรนด์” ไปแล้ว

ในปัจจุบันนอกจากร้านในกรุงเทพฯ ที่สยามสแควร์และเอกมัยแล้ว WWA ยังเปิดสาขาที่เขตจตุจักร ประเทศเกาหลีใต้อีกด้วย



Re-appropriating architectural thinking into clothes, WWA, established in 2005, has moved the possibility of designing clothes that do not conform to the norms in the fashion community. The way WWA approaches this goal, according to one of its founders, Suwas Makkongthaworn, is to rethink the structure of clothes, how it looks, feels and composed.

Suwas, an architectural graduate, mirror his training into his brand. In addition to the clothes, he also set up a cafe within his own boutique shop. The shop and the cafe's interior are designed by Suwas himself. With exposed pippings, ceiling, and beams, this theme has translated into his clothing design.

Suwas's design is conceptual led rather than emphasis on detailed perfections. One of his approaches is to be intentionally imperfect: unsewn button, unfinished seam, or raw edge. Suwas also externalising what normally accepted as internal, exposing the unfinished structure of clothes. WWA's design offers choices for consumers who want to subtly stand out. This process of deconstructing and reconstructing create the brand's own unique arbitrary style.

Suwas said that WWA is a bangkok based brand. The brand is a conversation with Bangkok life, a reaction to how people dress in everyday life. The production is also based in Bangkok. Furthermore, He posits his design as being outside of the usual fashion cycle: i.e. new seasonal design. In this sense, clothes are less likely to be thrown away when they are so-called “out of fashion”.

Apart from the 2 boutiques in Bangkok, WWA has opened its branch in Gunnam area in Korea.



ภาพถ่ายชวนประทับใจและเต็มไปด้วยความหมาย ไม่ว่าจะเป็นงานจากโปรเจกต์ส่วนตัวหรืองานที่ทำตามโจทย์เชิงพาณิชย์ก็ตาม ส่วนใหญ่แล้วไม่ได้มาจากความบังเอิญ กว่าผ่านกระบวนการคิดของช่างภาพมืออาชีพมาอย่างดีก่อนที่จะตัดสินใจเลือกกดชัตเตอร์ลงไปแต่ละครั้ง

เล็ก เกียรติศิริจรรย์ เป็นตัวอย่างของช่างภาพที่มีกระบวนการคิดที่แข็งแกร่งก่อนจะลงมือถ่ายภาพ หลังจากจบการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยศิลปากร เล็กได้เดินทางไปศึกษาต่อด้านการถ่ายภาพ และเริ่มสั่งสมประสบการณ์ด้วยการเป็นผู้ช่วยช่างภาพเฟชั่นที่ลอนดอน ทำให้เขาได้เรียนรู้กระบวนการทำงานเชิงพาณิชย์ ในด้านงานเชิงสารคดี เขาได้รับอิทธิพลมาจาก โจ สไตน์เฟลด์ และสตีเฟน ชอร์ ช่างถ่ายภาพสารคดีชื่อดัง

การเลือกเฟรมภาพถ่ายหนึ่งๆ ไม่ใช่เพียงแค่การบันทึกความเป็นจริงที่อยู่ตรงหน้า แต่คือการตีความความเป็นจริงผ่านสายตาสช่างภาพคนหนึ่งๆ ดังที่เล็กเลือกที่จะบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับโลกที่เขารู้จักผ่านภาพถ่ายโปรเจกต์ Lost in Paradise เป็นตัวอย่างงานเชิงสารคดีที่เขาพยายามถ่ายภาพสถานที่ในกรุงเทพฯ เพื่อย้อนรอยบันทึกการเปลี่ยนแปลงอันเป็นผลมาจากวิกฤตเศรษฐกิจฟองสบู่แตกในปี 2540 เล็กเห็นภาพทุ่งหญ้าโล่งรกร้างมักจะเคียงข้างด้วยตึกสูง เริ่มแรกเขาต้องการจะถ่ายแต่ภาพทุ่งร้างนั้นโดยมีตึกสูงเป็นฉากหลัง แต่กลับพบว่าที่รกร้างมักมีคนอยู่ในพื้นที่นั้นด้วยเสมอ ภาพที่เขาถ่ายจึงติดภาพคนมาด้วย ไม่ได้มีเพียงทุ่งหญ้าสีเขียวกับตึกสูงอย่างที่ตั้งใจเมื่อได้พูดคุยกับคนในพื้นที่ เล็กจึงได้รู้ว่าคนเหล่านั้นเป็นผู้ใช้แรงงานที่อพยพมาจากประเทศเพื่อนบ้านเพื่อมาทำงานก่อสร้างในกรุงเทพฯ โดยอาศัยพื้นที่รกร้างนี้ปลูกผักและหาปลา Lost in Paradise จึงเป็นการบันทึกภาพพื้นที่รกร้างอันสะท้อนถึงความล้มเหลวของนโยบายเศรษฐกิจของประเทศที่เกิดขึ้นในอดีต ควบคู่ไปกับภาพผู้คนในปัจจุบันที่ต้องการแสวงหาชีวิตที่ดีกว่าในเมือง “สวรรค์”

If practicing by a masterful photographer, framing the viewfinder is also an act of thinking that takes place long before the shot is taken. Thinking process is proved to be an important ground for any meaningful work: from artsy, personal works to the big, commercial projects.

Lek Kiatsirikajorn has proved to be a versatile photographer. Lek excels in both personal art and corporate commercial projects. After graduated from Silpakorn University, Lek went to study photograph and cultivate his experience as the first photographic assistance in London. There, Lek learned how to navigate the world of commercial photography. Furthermore, Lek’s main photographic influences come from documentary photographer, such as Joe Steinfeld and Stephen Shore.

Framing a viewfinder is not merely an act of documenting reality, it is always an interpretation of reality. Lek uses his photographic project to construct his narrative of the world. For example, in one of his recognisable project, Lost in Paradise, he aims to document the trace of transformation of Bangkok, which resulted from the bubble boom and bust in the 1997 financial crisis. Lek saw first hand the failure transition. Large area was developed into modern skyscrapers located next to the underdeveloped empty plot, with untamed natural greeneries. Initially, Lek planned to photograph the empty space with modern buildings as a background. However, Lost in Paradise documented not only empty spaces, but also individuals being in wild greeneries against a modern background. These individuals, as Lek discovered, were labourer who migrates into Bangkok as construction workers. They utilised these empty land, growing food and catching fishes. Lost in Paradise, therefore, represents the in-between space of the failed economic policy of the country, and the searching for a better life in the “paradise” of these workers.



Framing the Narrative





ความสามารถของเล็กในการบันทึกช่วงเวลาแห่งการเปลี่ยนผ่านลงในภาพถ่ายยังเห็นได้จากโปรเจกต์ Restoration from Within ของเภา โดยสำนักข่าว Ria Novosti จากรัสเซียได้มอบหมายให้เล็กบันทึกภาพที่สะท้อนถึงความเปลี่ยนแปลงซึ่งกำลังเกิดขึ้นในรัสเซีย เล็กเลือกเก็บภาพศิลปะปูนที่กำลังฟื้นฟู ภาพจิตรกรรมฝาผนังในโบสถ์ที่เคยถูกทิ้งร้างเมื่อครั้งยังอยู่ในยุคสหภาพโซเวียตขึ้นมาใหม่

ในด้านงานเชิงพาณิชย์ การทำงานของเล็กจะให้ความสำคัญกับเนื้อหามากกว่ารูปแบบ เพราะหลายครั้งต้องทำงานร่วมกับคนจากสายงานอื่นๆ ที่ต่างก็มีความต้องการที่หลากหลาย โปรเจกต์น่าสนใจของเล็ก เช่น ภาพชุดที่เภาถ่ายให้กับ The Workshopper ซึ่งเป็นพื้นที่สำหรับการพัฒนาและค้นหาศักยภาพทั้งในเชิงบุคลิกภาพและทางจิตใจผ่านศิลปะการเคลื่อนไหวและการแสดงละคร ดำเนินการโดยนักจิตบำบัดและนักการละครผู้เชี่ยวชาญ ภาพถ่ายของเล็กช่วยสร้างวิช่วลแบรนด์ให้กับ The Workshopper ได้เป็นอย่างดี โดยเล็กเลือกใช้ภาพเก้าอี้ที่ไม่สมบูรณ์แบบแต่ละตัวที่เภาทำขึ้นเอง เพื่อสื่อถึงความไม่สมบูรณ์ทางจิตใจที่อาจมีอยู่ในตัวของมนุษย์ทุกคน

Lek's ability to capture traces of transition has shown in another project, Restoration from Within. Lek was commissioned by Ria Novosti, a Russian news agency. In this project, Lek reveals the work of restoration artists. Working at several religious sites, these artists restore rundown religious artefacts that had been neglected since the Soviet Era.

Lek's approach to commercial work is content based, rather than style led, and often involving a collaborative effort. One of such project is for The Workshopper, a space operated by psychotherapist and dramatherapist. They utilised Lek's photography as a visual branding. Lek represents individual's imperfect psychology as an imperfect chair. These chair partly are made by Lek himself.





Vintage in Vogue



“ผงหอมศรีจันทร์” เป็นเครื่องหมายการค้าเก่าแก่ที่รู้จักในฐานะผลิตภัณฑ์
ผงหอมดูแลผิวพรรณของผู้หญิงไทยมานานกว่า 60 ปี กว่ากลีบห่หายจาก
การรับรู้ของผู้บริโภคสมัยใหม่ในช่วง 2-3 ทศวรรษที่ผ่านมา

รวีศ หาญอุตสาหะ ทายากรุ่นที่ 3 ของศรีจันทร์สโอสก เล็งเห็นว่าจุดแข็ง
ของผงหอมศรีจันทร์อยู่ที่คุณภาพอันน่าพอใจและเป็นที่รู้จักอยู่แล้วในวงกว้าง
เพียงแค่ผู้บริโภควัยรุ่นกลับมองว่าแพ็คเกจของเดิมมีหน้าตาเชยและไม่เข้ากับ
ไลฟ์สไตล์ของพวกเขา

ทั้งนี้ รวีศมองว่าหากจะรีแบรนด์ทั้งที่การใส่ใจเพียงหีบห่อ โดยไม่พัฒนา
คุณภาพของสินค้าภายในไปด้วย อาจเป็นการเปลี่ยนแปลงที่ยั่งยืน และหาก
สนใจแต่รูปลักษณ์ที่โมเดิร์นโดยละทิ้งคุณค่าทางวัฒนธรรมที่มีอยู่แต่เดิมของ
ผงหอมศรีจันทร์ ก็จะเป็นการเสียโอกาสไป รวีศจึงตั้งทีมวิจัยเพื่อคิดค้นและ
พัฒนาสูตรผงแป้งใหม่ พวกเขาค้นพบว่า เมื่อนำส่วนผสมสำคัญจากแป้ง
พัฟฟ์แบบญี่ปุ่นมาผสมกับแป้งสูตรดั้งเดิมจะยังให้ผลลัพธ์ที่ดีต่อผิวมากขึ้น

“Srichand Powder” was one of the century old cosmetics
products in Thailand, founded over 60 years ago. Just like
most of the Thai local, “vintage” products, Srichand Powder
had been fading in the last few decades; although its identity
as a “Thai” product is recognisable.

Its third generation owner, Rawit Hanutsaha, pointed out that
Srichand powder products are still in demand. However, their
buyers will repackage the powder content because the brand
image conveys an obsolete product from the last century. In
this sense, the content itself is still desirable; but the percep-
tion of the content seems to be a problem.

However, it is not a story of re-branding. Rawit understands
that, on the one hand, merely changing the design of the
product without improving on the existing powder content
will not be sustainable. On the other hand, completely
modernised the brand ignores the opportunity to utilised the
brand’s existing cultural capital.

นอกจากนี้ จากการทำความเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง
พบว่าเหตุผลที่คนรุ่นใหม่ไม่เลือกใช้ผงหอมศรีจันทร์ เนื่องจากตัวบรรจุภัณฑ์
ใช้สอยยาก รวีศแก้ปัญหาด้วยการแบ่งใส่ซองขนาดเล็กและป้องกันการปะปน
นอกจากดีไซน์ใหม่ของศรีจันทร์จะออกแบบมาเพื่อแก้ปัญหาเดิมแล้ว ยังพกพา
สะดวกเมื่อต้องนำไปใส่รวมกับข้าวของอื่นๆ ในกระเป๋าอีกด้วย

กลยุทธ์ของรวีศที่เลือกสร้างภาพลักษณ์ที่ “โมเดิร์น” แต่ยังรักษาความรู้สึก
“วินเทจ” เอาไว้ คือหัวใจของความสำเร็จ เขาทำการตลาดเชิงรุกพุ่งเป้าไปที่
กลุ่มผู้บริโภควัยรุ่น และหาจุดวางจำหน่ายใหม่ๆ ที่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายง่าย
ขึ้น อย่างเช่น การวางในร้านสะดวกซื้อเครือ 7-Eleven ร้าน Boots และร้าน
Watsons ซึ่งล้วนเป็นช่องทางที่แบรนด์ไม่เคยทำการตลาดมาก่อน

กระบวนการสร้างมูลค่าของแบรนด์ “ศรีจันทร์” ประกอบด้วยการจัดการ
ความรู้และเทคโนโลยี กล่าวคือ มีทั้งการนำเสนอสินค้าที่มีคุณค่าทาง
วัฒนธรรมไปพร้อมกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย การพัฒนาคุณภาพ
สินค้า พร้อมกับการมองหาตลาดใหม่ๆ ไปด้วย

ด้วยกระบวนการคิดเช่นนี้เองทำให้จากภาพลักษณ์ที่ดูเชย ยอดขายกำลังอยู่ใน
ช่วงซบเซาและวางขายแต่ในร้านขายยา กลับพลิกโฉมขึ้นมาอยู่แถวหน้าของ
เครื่องสำอางไทยที่ทันสมัยและคลาสสิก จนกระตุ่นยอดขายให้สูงขึ้นจากเดิม
ได้ถึง 10 เท่า

Hence, the strategy is twofold. Rawit’s team went through the
research and development phase looking to improve the
powder. They find, they argue, the best puff from Japan which,
in combination with the old formula, is the best for skin.

Additionally, Rawit also invested in understanding the habit
of mostly female consumers. He concluded that most female
consumers do not use powder because of the cumbersome
packaging. Thus, he came up with smaller packaging and
spilled-proof sealed. This new design enables consumers to
carry Srichand Powder in his or her bags conveniently.

Rawit modernised the brand identity while keeping its
“vintage” identity. This strategy, Rawit contends, successfully
targets young consumers. Rawit also seeks to disseminate
Srichand products through modern trade channels like 7-eleven,
Boots and Watson. The channel that the company had not
penetrated.

Srichand’s value creation process is about re-formulation the
existing cultural assets with modern knowledge and technology:
i.e. the chemical content of the powder, the brand identity
and the modern management. This process reversed the
obsolete drug company on the verge of collapsing and boosts
sales tenfold.

ศรีจันทร์

SRICHAND SINCE 1948



The Culinary Melting Pot

ฉากหรือภาพอาหารที่เราได้เห็นในภาคกลางของไถยนั้นเต็มไปด้วยความหลากหลาย จนอาจพูดได้ว่า กรุงเทพฯ เป็นสวรรค์ของศิลปะแห่งการปรุงอาหารและการกิน ด้วยภัตตาคารร้านอาหารจำนวนมาก ที่มีตั้งแต่ร้านข้างถนนสำหรับอาหารแบบกินด่วน ไปจนถึงภัตตาคารสุดหรูในโรงแรมระดับห้าดาว หลายปีที่ผ่านมา กรุงเทพฯ กลายเป็นดังหม้อต้มที่ปรุงด้วยอาหารจากต่างถิ่นต่างวัฒนธรรม

Food scene in the Central Thailand is truly diverse. It could be said that Bangkok is a gastronomic paradise with plethora of restaurants; from meals on-the-go at stalls on the streets to fine dining experience at five star hotels. In recent years, Bangkok has become the culinary melting pot with cross-cultural influences.

The Time-Honoured Recipe Revival



ตำราอาหารโบราณที่เชฟปรินภูมิใจใช้เพื่อเป็นสูตรคิดค้นเมนูอาหารในร้าน
 Chef Prin utilises these traditional recipe text books to create restaurant's menu.



Nahm restaurant has established itself as a top notch Thai restaurant in Asia. In addition to sourcing the best ingredients, its founder, David Thompson, and his head chef, Prin, emphasise on the taste reenactment from the century old Thai cookbooks. The cookbooks were written mostly in the nineteenth century, modernising Siam. These cookbooks were influenced by Mrs Beeton's Book of Household Management. One of the earliest, and perhaps well known, is "Maae Khruaa Huaa Bpaa" by Lady Plean Passakornrawong.

In order to reenact these traditional recipes, a bit of archival, historical work has to be done. For example, the late nineteenth century measurement has to be translated into a modern one. Some of the ingredients have to be acquired. In addition to translating Victorian Siam food culture into the present day, the recipe is only a guideline. Some of the details are absence. Some uses body measurement. These gaps need to be filled with Chef's own creativity; while attempting to adhere to the traditional intention as much as possible.

“น้ำ” เป็นร้านอาหารไทยชั้นแนวหน้าในเอเชีย นอกจากส่วนผสมที่คัดมาอย่างดีที่สุดแล้ว เชฟเดวิด ทอมป์สัน (ผู้ก่อตั้ง) และเชฟปริน ภูมิลักษณ์ หวังหน้าเชฟ ยังทุ่มเทให้กับการถ่ายทอดรสชาติดั้งเดิมจากตำราอาหารไทยที่มีอายุเก่าแก่กว่าศตวรรษสู่อาหารทุกจาน ตำราดังกล่าวรู้จักกันในชื่อ “แม่ครัวหัวป่าก์” ประพันธ์โดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ โดยเชื่อว่าได้รับอิทธิพลมาจากหนังสือคู่มือแม่บ้าน Mrs Beeton's Book of Household Management ซึ่งเขียนขึ้นในศตวรรษที่ 19

ในการปรุงอาหารให้ได้รสชาติตามตำราเก่าแก่ ผู้ปรุงจำเป็นต้องค้นคว้าจดหมายเหตุและศึกษาตำราประวัติศาสตร์ประกอบเพื่อให้เข้าใจมาตรฐานการชั่งตวงในอดีต แล้วเปลี่ยนเป็นหน่วยวัดแบบปัจจุบันให้แม่นยำที่สุด แม้ว่าทุกวันนี้ส่วนผสมบางอย่างจะหาไม่ได้แล้ว ข้อมูลบางส่วนสูญหาย หรือการชั่งตวงอาจคลาดเคลื่อนเพราะสมัยก่อนระบุโดยใช้ร่างกายคนเป็นตัววัด ตำราจึงเป็นเพียงคู่มือนำทางที่เชฟจะต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์เติมส่วนผสมลงไป ขณะเดียวกันก็ต้องพยายามสืบสานรสชาติดั้งเดิมให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

มะกรูดลอยแก้ว
 Ma-grood Loi Kaew (Bergamot in Syrup)





ต้มยำกุ้งกับมะเขือเทศสีทอง
Shrimp Soup with Yellow Tomato



1.

แม้ทางร้านจะเน้นย้ำว่า อาหารที่เสิร์ฟได้รักษารสชาติดั้งเดิมเอาไว้ แต่ก็ไม่ได้ชี้ขาดว่าเป็นรสชาติที่เที่ยงแท้ตายตัว กลับกัน เชฟปรินญ์เชื่อว่า “อาหารชาววัง” ซึ่งถูกนำเสนอในฐานะภาพแทนของอาหารไทยแบบทางการหลายครั้ง สมัยหนึ่งอาหารกลุ่มนี้ก็เคยผ่านการนำเข้ามาจากต่างวัฒนธรรม และปรับปรุงให้เข้ากับรสนิยมของชนชั้นนำ ดังนั้นเชฟเดวิดและเชฟปรินญ์ จึงเดินทางทั่วประเทศเพื่อลองลิ้มชิมรส และเสาะหาประสบการณ์ใหม่ๆ มาบรรจุไว้ในรายการอาหารของร้าน

อาหารไทยที่เสิร์ฟในร้านน้ำ จึงไม่ใช่เพียงการทำอาหารตามตำราเท่านั้น แต่ต้องเข้าใจบริบทการกินอาหารมื้อหนึ่งๆ ถึงความกลมกลืนสอดคล้องระหว่างรสชาติที่ประสานกันอยู่ในอาหารหนึ่งสำหรับ ความสมบูรณ์แบบจะเกิดขึ้นได้เมื่ออาหารแต่ละจานมีรสชาติต่างกัน แต่ยังรักษาสมดุลของมือทั้งหมดไว้ได้ และการรักษาความแตกต่างให้คงอยู่ร่วมกันได้นี้องที่สะท้อนให้เห็น “วัฒนธรรมไทย”

1 : การจัดอาหารเป็นสำหรับ มีอาหารหลายประเภท
Traditional Thai set menu has different kind of dishes.
2 : ทำเส้นขนมจีนสด
The making of Kantom Chin (fresh, thin rice noodles).



2.

Although the restaurant emphasises on the traditional recipe, it does not manifest itself as an arbiter of an upper class taste. On the contrary, Chef Prin contends that the so-called “palace meals” that, often represented as the official Thai food, are once an commoner food imported and adapted into the upper clique. Thus, Chef David Thompson and Prin often travel the country to taste, and adapt certain dishes into the restaurant’s menu.

Chef Prin understands the context of Thai food as a harmony of flavour. This harmony manifests itself through set meals. In one perfectly prepared set meal, which has different dishes with different flavour, the taste in overall must be balanced. The differences that must be co-existed are the reflection of the Thai culture.



ไข่เจียวเป็นอาหารคู่บ้านทุกครัวไทย เพราะมีขั้นตอนการปรุงที่เรียบง่ายและใช้วัตถุดิบเพียงน้อยนิด ไข่เจียวจึงเป็นอาหารที่ต้นทุนต่ำ ไม่น่าแปลกใจเลยหากกลิ่นของไข่เจียวจะหอมอบอวลทั่วหอพักนักศึกษา ร้านอาหารตามสั่งริมถนน ไปจนถึงร้านอาหารในภัตตาคารหรูหราก็ปรุงอย่างพิถีพิถัน ไข่เจียวอาจได้รับการเพิ่มมูลค่าและโภชนาการ ทั้งจากการใส่น้ำมันสัตว์หรือเติมผักต่างๆ ลงไปก่อนปรุงสุก จนมีโฉมหน้าหรูหราแตกต่างกันไป

ด้วยทักษะหน้าเตาที่ชำนาญชาญ เลือกรับไข่จากเตาถ่านเท่านั้นและคิดเฉพาะส่วนผสมที่ “ดีที่สุด” มาปรุง ไข่เจียวปูของเจี๊ไฝ หรือ สุกีนยา จันสุดะ จึงพิเศษกว่าไข่เจียวทั่วไป วัตถุดิบอาหารทะเลชั้นเลิศของเจี๊ไฝส่งตรงมาจากตลาดสดจังหวัดนครศรีธรรมราชโดยผู้ค้าส่งที่ไว้วางใจกันมานาน เป็นของมีคุณภาพเดียวกับที่ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นหลายแห่งเลือกใช้ เนื้อปูทุกชิ้นในไข่เจียวรับประกันความสดใหม่ ไม่มีสารกันบูด เครื่องปรุงเป็นอีกสิ่งที่เจี๊ไฝใส่ใจ น้ำส้มสายชู ที่ใช้เหาะทุกเมนูก็เป็นยี่ห้อที่นำเข้าจากประเทศอังกฤษ ทำให้ไข่เจียวปูของเจี๊ไฝมีราคาแพงที่สุดในกรุงเทพฯ ก็ว่าได้

Omelette is probably one of the most known local dishes in Thailand. Its simple cooking process also makes it mostly available in many places: from students dorm room to street food vendors and fancy restaurants. If cooked with exclusively eggs, the dish can be cheaply done. Restaurants can add value by adding meats and vegetables into the egg yolk.

A highly skilled cook, a charcoal stove, and carefully selected ingredients created one of the most expensive omelette with crab meat in town. Located in the old section of Bangkok, Jay Fai-Supinya Jansuta emphasises on the highest quality of the crab meat. She personally went to select the suppliers of her seafood materials in Nakhon Srithammarat province. In the end, she uses the same seafood supplier as Japanese restaurants. All of the seafood ingredients, she claims, are free of preservatives. Moreover, Jay Fai’s choices of seasoning are partly imported; such as a British brand vinegar.



Transcending Omelette





เจี๊ไฝขณะใช้เตาถ่านและกระทะทอดก๋วยเตี๋ยว
Mozart of the Wok in action. Jay Fai operates a charcoal stove with wok.



เครื่องปรุงที่เจี๊ไฝเลือกใช้
Jay Fai's choice of seasoning.

สมญานาม “โมซาร์ทแห่งกระทะ” ของเจี๊ไฝ ได้มาจากทักษะที่สั่งสมมาตั้งแต่ยังสาว การเฝ้าสังเกตจดจำขณะเป็นลูกมือช่วยแม่ทำอาหารในครัววันแล้ววันเล่า บวกกับจินตนาการสร้างสรรค์ที่มีในตัวเอง จึงเป็นที่มาของเมนูไข่เจียวปูอันลือลั่น ซึ่งเจี๊ไฝได้แรงบันดาลใจจากเทคนิควิธีทำไข่ม้วนของเชฟอาหารญี่ปุ่นเมื่อครั้งเดินทางไปประเทศออสเตรเลีย ก่อนจะนำกลับมาปรับให้เข้ากับบริบทครัวไทย เจี๊ไฝประยุกต์เลือกใช้กระทะทองกลม ช่วยให้ม้วนไข่ในน้ำมันที่เดือดได้ง่ายดาย ไข่เจียวที่เสิร์ฟในจานจึงทั้งหอมกรอบ ไม่มันน้ำมัน เนื้อปูภายในก็ไม่บยุบสลายหรือแตกกระจายออกมาด้านนอก

เคล็ดลับที่ทำให้ไข่เจียวปูและเมนูอื่นๆ ในร้านอาหารของเจี๊ไฝกลายเป็นร้านริมทางที่ดึงดูดนักชิมทุกระดับได้มากที่สุดในวันนี้คือ วัตถุดิบชั้นเลิศ เครื่องปรุงชั้นหนึ่ง ประสบการณ์หน้าเตาไฟ และความคิดสร้างสรรค์ที่ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มแก่เมนูธรรมดาอย่างไข่เจียว ไปสู่ความเป็นไปได้ใหม่ๆ อย่างคาดไม่ถึง

In addition to the superb materials, Jay Fai has been called “Mozart of the Wok”. Operating the wok is a skill that she has acquired since young age by helping her mother cook. However, her signature dish, omelette with crab meat, was inspired by a Japanese cook. Jay Fai and her daughter visited a Japanese restaurant in Australia where she observed a Japanese chef cook a rolled omelette. A wok, which as rounded-bottom, makes rolling eggs easier. The omelette is crisp, non-oily, and the crab meat still intact inside.

Combining top-quality ingredients, skilful cook, and an innovative mind, Jay Fai restaurant is one of the best street food in Bangkok. Although the appearance of the place is basic and non-distinctive, it could be argued that Jay Fai’s craftsmanship highly added value to the one of the most basic dishes in Thai cuisine.





The Staple Reinvented

แม้ว่าข้าวไทยจะเป็นพืชเศรษฐกิจที่ผูกพันกับสังคมไทยมายาวนาน อีกทั้งคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับในตลาดนานาชาติ ถึงอย่างนั้น พิราก็ยังคงต้องการผลักดันข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และทรงภูมิปัญญาเมื่อนำมาบริโภคในระดับเดียวกับซีการ์ของคิวบา

It has been established that rice is an important economic, political, and cultural product of Thailand. The international market is well familiar with the product. However, Pita wants to push rice as a cultural product into the same level as cigar from Cuba; as expensive, upscale, sophisticated products. This will help create value for the products and supply chain businesses.



รำข้าว เป็นผลพลอยได้จากการเก็บเกี่ยวข้าวที่เกษตรกรมักนำไปเลี้ยงหมู แต่ผลการวิจัยพบว่ารำข้าวคือส่วนที่อุดมด้วยสารต่อต้านอนุมูลอิสระ อีกทั้งเมื่อแปรรูปเป็นน้ำมัน ยังเหมาะกับการทำอาหารที่ใช้ความร้อนสูง ซึ่งจะตรงข้ามกับน้ำมันมะกอกที่เหมาะสมสำหรับทำอาหารที่ใช้ความร้อนต่ำ ทำให้พิร่า ลัมเจริญรัตน์ มองเห็นโอกาส จนเกิดการผลิตน้ำมันรำข้าวทิมส์ (TIMS) ขึ้น

แม้ว่าข้าวไทยจะเป็นพืชเศรษฐกิจที่ผูกพันกับสังคมไทยมายาวนาน อีกทั้งคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับในตลาดนานาชาติ ถึงอย่างนั้น พิราก็ยังต้องการผลักดันข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และทรงภูมิปัญญาเมื่อนำมาบริโภคในระดับเดียวกับซีการ์ของคิวบา เหตุผลหนึ่งก็เพื่อช่วยสร้างความต้องการบริโภคให้เพิ่มขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์แก่ชาวนา

เพื่อตอบใจยกย้างต้น ทิมส์จึงคัดสรรรำข้าวจากเกษตรกรรายย่อยที่ทำนาขนาดเล็กบริเวณภาคกลางของไทย ข้าวทุกเมล็ดต้องได้รับการตรวจสอบจนแน่ใจว่าเป็นพืชปลอดจีเอ็มโอ ทั้งนี้ โรงงานยังได้ประโยชน์สองต่อจากพลังงานทดแทนที่ได้จากกระบวนการผลิตอีกทอดหนึ่งด้วย

พิร่ายังได้ว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญจากอินเดีย บราซิล และเยอรมัน ในการติดตั้งเครื่องจักรแปรรูปและสายพานการผลิต ในปี 2559 เพื่อความมั่นใจเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ น้ำมันรำข้าวทิมส์ ได้รับรางวัล 2 ดาว จาก Superior Taste Award (รสชาติยอดเยี่ยม) สาขาน้ำมันพืช โดยสถาบัน International Taste & Quality Institute ประเทศเบลเยียม

นอกจากการเป็นน้ำมันทางเลือกให้กับผู้บริโภคแล้ว น้ำมันที่มีต้นกำเนิดจากนาข้าวนี้ยังอาจช่วยลดการตัดไม้ทำลายป่า อันเนื่องมาจากความต้องการพื้นที่เพาะปลูกจำนวนมากเพื่อนำพืชผลที่ได้ขึ้นมาผลิตน้ำมัน อาทิ น้ำมันปาล์ม มิเพียงเท่านั้นสิ่งนี้ยังสามารถกลายเป็นจุดขายและได้รับการตอบรับจากตลาดต่างประเทศที่ใส่ใจการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเป็นอย่างดีอีกด้วย

Rice bran is a by product of rice production. It is often used as pigs diet. However, recent research shows that the rice bran contains high amount of antioxidant. Rice bran cooking oil is suitable for high heat cooking; as opposed to the low heat cooking of the olive oil. Thus, Pita Limjaroenrat saw the opportunity to transform rice bran into cooking oil, creating TIMS Rice Bran Oil.

It has been established that rice is an important economic, political, and cultural product of Thailand. The international market is well familiar with the product. However, Pita wants to push rice as a cultural product into the same level as cigar from Cuba; as expensive, upscale, sophisticated products. This will help create value for the products and supply chain businesses. The brand sources rice from small scale farmers, mainly from the central region of Thailand. Pita makes sure that the rice must be GMO free. Additionally, the factories even utilise by product from the process as a renewable energy.

To ensure high quality production, Pita had to hire technician from India, Brazil, and Germany to help setting up machinery and processing line. In 2016, TIMS Rice Bran Oil received 2 stars superior taste award from International Taste and Quality Institute, Belgium.

In addition to providing a better choice for consumers, processing oil from rice paddy can avoid deforestation; as opposed to palm oil which requires a lot of land. This is potential selling point for the international markets that concern with environmental impact of the oil production.

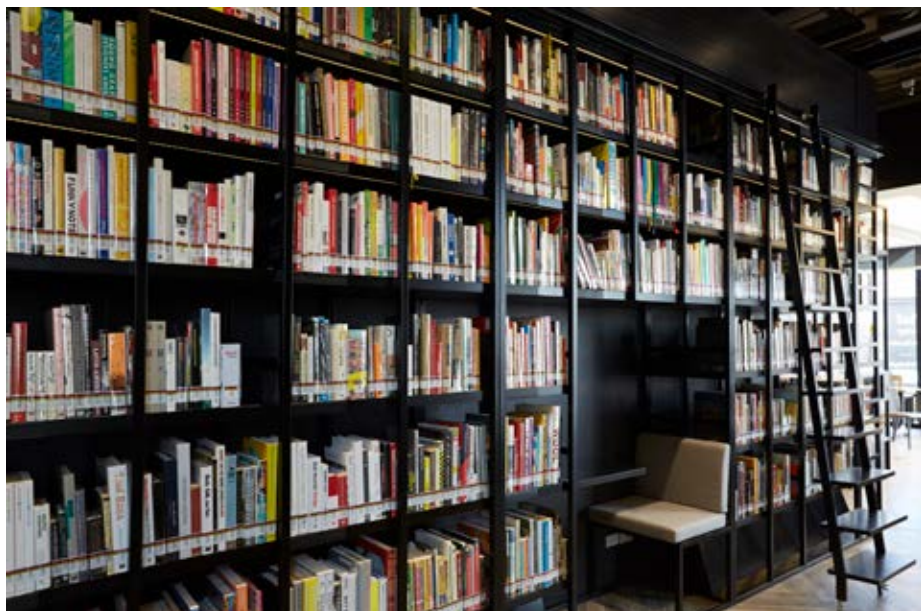




Small is Big Opportunity

การสนับสนุนผู้ประกอบการนับเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสมัยใหม่ การเกิดและกระจายตัวไปทั่วของ บริษัทขนาดกลางและขนาดย่อมเป็นหัวใจหลักของพลวัตทาง เศรษฐกิจ สำหรับบรรดาศตาร์ทอัพทั้งหลายที่มองหาหนทาง พัฒนาโมเดลทางธุรกิจของตนให้ขยายขนาดอย่างรวดเร็ว นั้น จำเป็นต้องมีสิ่งแวดล้อมที่เอื้ออำนวยให้แก่พวกเขาในทุกๆ ขั้นตอนของการพัฒนาธุรกิจ สำหรับคนรุ่นใหม่และบรรดา ฟรีแลนซ์ที่เต็มไปด้วยความคิดทะเยอทะยานและต้องการจะ ก่อตั้ง “ธุรกิจเชิงนวัตกรรม” แต่ยังไม่มียกเงินทุนในกระเป๋านั้น การมีสถานที่ทำงานที่สามารถใช้ร่วมกับคนอื่นได้เป็นสิ่งแวดลอม ที่จำเป็นอย่างยิ่ง เราเริ่มพบเห็นภาพของแหล่งทำงานเช่นที่ว่่านี ได้ทั่วไปในกรุงเทพฯ ซึ่งเป็นเหมือนดัชนีชี้วัดถึงพลังแห่งความ สร้างสรรค์ที่กำลังเติบโตขึ้นในกลุ่มคนรุ่นใหม่

Supporting entrepreneurship is one of the key drivers of modern day economy. The creation and widespread growth of small and medium sized companies are at the heart of economic dynamism. For the startups that seek to rapidly develop scalable business model, they need an appropriate ecosystem that supports them in their various stages of development. For young ambitious idea men and freelancers who aim to set up their so-called “innovative businesses” but have not got any funding yet, having a shared working environment is essential. The emerging scene of shared workspace in Bangkok has indicated the growing creative energy of the new generation.



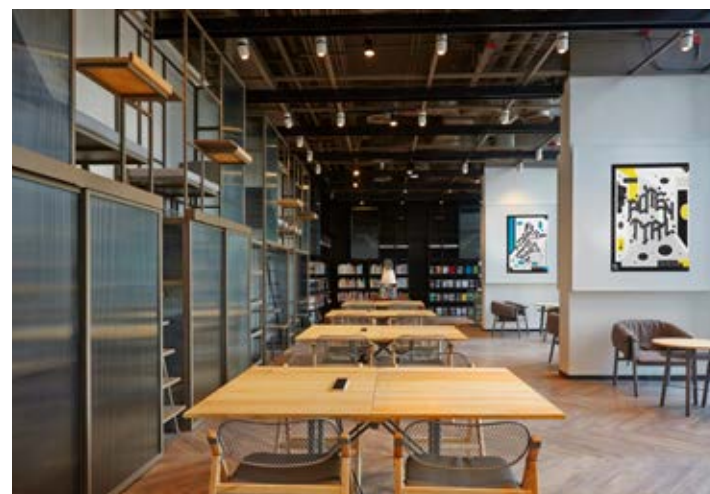
ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ หรือ TCDC เริ่มก่อตั้งโดยรัฐบาล ปี 2548 เนื่องจากเล็งเห็นว่าความคิดสร้างสรรค์จะเป็นพลังสำคัญในการขับเคลื่อนประเทศ จึงจำเป็นต้องมีศูนย์อำนวยความสะดวกแก่คนทำงานในวงการ โดยงานของ TCDC แบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลัก ได้แก่ ส่วนนิทรรศการ ส่วนห้องสมุด และส่วนการจัดการความรู้ ทั้งรูปแบบการจัดสัมมนา เวิร์กช็อป และอีเวนต์ โดยมีกิจกรรมหลักประจำปีคืองาน Creativities Unfold การบรรยายพิเศษจากกลุ่มคนที่มีความคิดสร้างสรรค์จากหลากหลายสาขาทั่วโลก รวมทั้งการนำเสนอศักยภาพของนักคิดและผู้ประกอบการไทยสู่สายตาชาวโลก

ปัจจุบัน TCDC ยังได้ร่วมมือกับบริษัทเอกชนไทย โดยมีเป้าหมายเพื่อหวังให้ออกชนลงทุนในการสร้าง “สาธารณูปโภคเพื่อความคิดสร้างสรรค์” โดยเฉพาะการสร้างพื้นที่และบรรยากาศให้อื้อต่อการทำงานของกลุ่มคนทำงานสร้างสรรค์ จึงเกิดเป็นโครงการ TCDC COMMONS ขึ้น โดย TCDC COMMONS ในแต่ละที่จะแตกต่างกันไปตามแนวคิดของเอกชนที่มาร่วมลงทุน รวมถึงความต้องการของคนทำงานสร้างสรรค์และผู้เข้าใช้บริการในแต่ละพื้นที่ TCDC COMMONS แห่งแรกเป็นการร่วมมือกับบริษัท อนันดา ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (มหาชน) เพื่อเป็นห้องสมุดเฉพาะด้านการออกแบบ รวมถึงมีพื้นที่ส่วนโคเวิร์กิงสเปซ และพื้นที่สำหรับจัดแสดงนิทรรศการอีกด้วย

TCDC is a government initiative founded in 2005. The Thai government sees that the creative workforce demands a resource centre that will facilitate their work. The centre has 3 main components. The exhibition, the resource center, and the material library. They host many lectures and events. The main event of the year is Creativities Unfold where the centre invites creative people around the world to give lectures. Thus, exposing Thai creative workforce and entrepreneur to the world.

In addition, TCDC COMMONS is a public private partnership aim to bring the private sectors into investing in the creative infrastructure. Each TCDC COMMONS has specific theme, depends on the collaborated private sector, demands of the creative workforces, and the users. The first TCDC COMMONS is in collaboration with Ananda Development, creating a public space with communication design library, a co-working space, and an exhibition area.

The Commons of Creativity





Conclusion

ในทุกวันนี้เรากำลังเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว ทั้งในมิติของความเร็วและขนาด ปรากฏการณ์การเปลี่ยนผ่านทางเทคโนโลยีที่แตกหักจากของเดิมกำลังพลิกโฉม จากปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นนานๆ ครั้งและโดดเด่นเหนือใคร กลายเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นบ่อยจนไม่ทันสังเกตเห็น เช่น อี-คอมเมิร์ซได้พลิกวิถีการทำการค้าให้รวดเร็วอย่างไม่เคยมีมาก่อน ชีวิตมนุษย์ในปัจจุบันรายล้อมด้วยวัตถุจำนวนมากที่มีความหลากหลาย จนยากที่คนในรุ่นก่อนจะจินตนาการถึง แพร่งค์ เกรนต์แมนน์ นักประวัติศาสตร์วัฒนธรรมได้กล่าวไว้ว่า “การบริโภคได้กำหนดนิยามการมีชีวิตอยู่ของมนุษย์อย่างไม่เคยเป็นมาก่อน” การจับจ่ายใช้สอยสินค้าและบริการ ได้กลายเป็นองค์ประกอบหลักที่บ่งบอกรสนิยม รูปลักษณ์ และวิถีชีวิต ส่วนแง่มุมของการผลิต กระบวนการผลิตแบบใหม่ อาทิ เครื่องพิมพ์สามมิติ กำลังเปลี่ยนเกมการผลิตของโลกจากเดิมที่จำเป็นต้องผลิตในจำนวนมากเพื่อให้ได้สินค้าที่ได้มาตรฐานและมีราคาถูก ตอนนี้เราสามารถผลิตตามความต้องการของผู้บริโภคแต่ละคนได้ในราคาที่จ่ายไหว

หากอนาคตจะเปลี่ยนแปลงรวดเร็วขึ้น เราอาจมีคำถามว่าประเทศไทยจะวางตัวเองให้เข้ากับภูมิทัศน์ใหม่ของระบบเศรษฐกิจโลกได้อย่างไร? หนังสือ MADE... From Thai Creativity พยายามแสดงให้เห็นว่า เราจำเป็นต้องพัฒนาเศรษฐกิจ การนิยามความหมายของ “เมดอินไทยแลนด์” ในศตวรรษที่ 21 จำเป็นต้องเริ่มจากการกำหนดจุดแข็งและความได้เปรียบใหม่ๆ ของประเทศ ผ่านการทำความเข้าใจใหม่เรื่องการนำทักษะในตัวมนุษย์ ความรู้มรดกทางวัฒนธรรมและทรัพยากรทางธรรมชาติมาสร้างให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ประเทศไทยจำเป็นต้องสร้างความร่วมมือระหว่างผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในทุกระดับเพื่อกระตุ้นให้ร่วมกันสร้างให้เกิดความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมจากตัวมนุษย์เอง หนังสือ MADE... From Thai Creativity พาไปพบกับเรื่องราวความสำเร็จของคนกลุ่มเล็กๆ ที่กระจายอยู่ทั่วประเทศไทย ความท้าทายของประเทศไทยในวันนี้คือ เราจะหาเส้นทางอันเหมาะสมที่จะสร้างให้เกิดความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมในระดับประเทศได้อย่างไร?

We are experiencing the world of rapid change both in term of speed and scale. The disruptive technological transformation has abruptly turned from an unusual and remarkable phenomenon to something routine, expected. E-commerce, for instance, has revolutionary changed the mode of trade at the ever accelerating speed. We are more and more surrounded by a multitude of things at the scale that people from the previous generations could not imagine. As Frank Trentmann, a cultural historian, argued, consumption has become more than ever a defining feature of lives. Purchase of products and services has turned into one of the essential constituents that define one’s own distinctive taste, appearance and lifestyle. On the production side, new processes- notably 3D printing is the game changing that possibly shifts the way we make things from large quantity of standardised products to customised products on demand at more affordable prices.

If the wind of change in the future will only get stronger, one may ask how Thailand would fit itself into the new landscape of global economy. MADE... From Thai Creativity has attempted to show that to create economic growth, both “creative ideas” and “practical skills” of the people need to be foster. To define what “made in Thailand” for the 21st century, one may need to start defining the new strength and comparative advantage of the country through new understanding of how to capitalise innate skills, cultural wealth and existing natural resources.

There is certainly a need to engage stakeholders at multiple levels of the country in order to trigger a collective effort to create a self reinforcing cascade of creativity and innovation. MADE... From Thai Creativity has pointed out that there are successful cases here and there confined to the small circles of people scattered all over the country. The challenge for Thailand is on how to create an appropriate pathway to reinforce the odds of scaling creativity and innovation at a national level.

ที่มาของภาพประกอบ

Farmers Go E-Commerce
Folkrice LTD.

The Marginal Fame
Kick the Machine Films, รัสนี้ เวิร์นะ,
The Paradise Bangkok Molam
International Band

The Hum of Creativity
Akha Ama

Incubating Backyard Innovation
Makerspace Thailand

Commodities Distilled
Full Moon Brew, Chalong Bay Rum

Scent and Sensibility
The Scent Hotel

Nocturnal Wealth Creation
Patex

What is Thainess?
Thinkk Studio

The Shock Value
The 56th Studio

Writing Thai in the Modern World
คัศสรร ตีมาก

The Rebellious Fairy Tale
SRETSIS

The Perfect Imperfection
WWA

Framing the Narrative
เล็ก เกียรติศิริจรง

Vintage in Vogue
บริษัท ศรีจันทร์สหโอสถ จำกัด

The Staple Reinvented
TIMSriceoil

The Commons of Creativity
ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ

MADE... From Thai Creativity

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ
978-616-7789-28-6

พิมพ์ครั้งแรก
กุมภาพันธ์ 2560

จัดทำโดย
ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (TCDC)
อาคารโปรเซสเนียกกลาง เลวที่ 1160
ถนนเจริญกรุง แขวงบางรัก เขตบางรัก
กรุงเทพฯ 10501
โทรศัพท์ 0-2105-7400
โทรสาร 0-2105-7450
เว็บไซต์ www.tcdc.or.th

บรรณาธิการอำนวยการ
อภิสิทธิ์ ไส้สัตุโกล

บรรณาธิการเล่ม
มนทินี ยงวิกุล
ศิริอร หริ่มปรัณิ
เนตรชนก สาระโกเศศ

พิสูจน์อักษร
สิริวิภา แถ้วป่อง
ณัฐจธียี มีชัย
รัชฎากรณ์ แทนบัน

เรื่อง
ภารุต เพ็ญพายัพ
วิป วิญญูธิตน
ธัญญพร จารุภิตติคุณ
ศรัณย์ วงศ์จิตร
ธนาคาร จันทิมมา

ภาพถ่าย
Asterisk Co.,Ltd. และ F Section

ออกแบบปก/รูปเล่ม
Asterisk Co.,Ltd

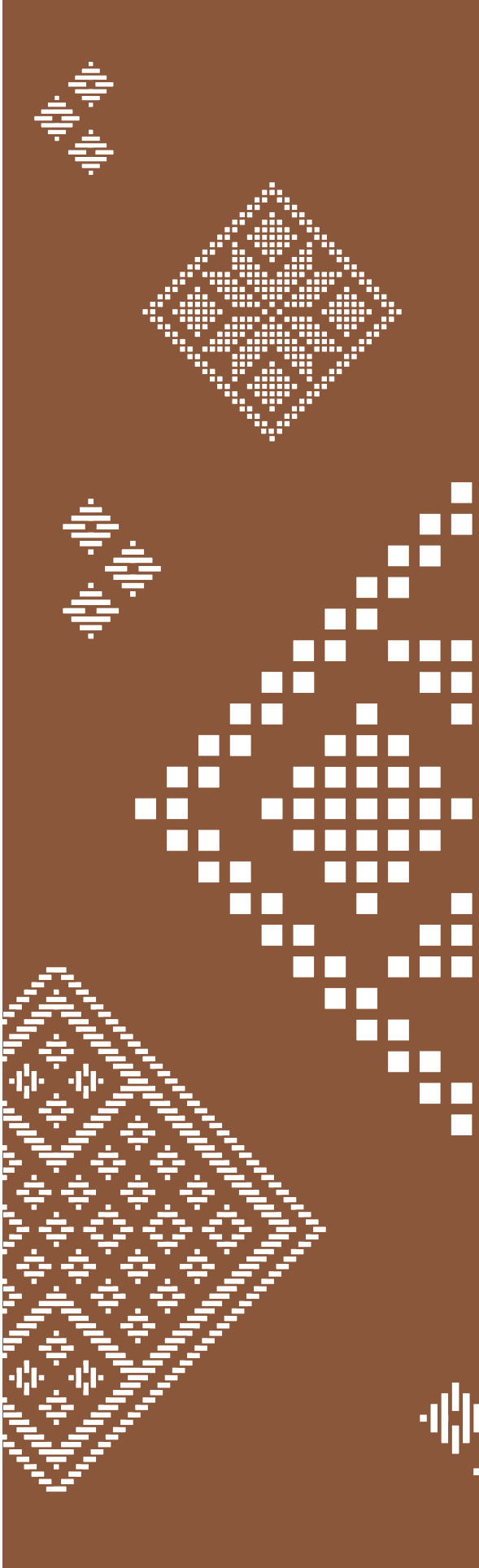
พิมพ์ที่
ห้างหุ้นส่วนจำกัด ภาพพิมพ์
เลวที่ 45/14 หมู่ 4 ถนนบางกรวย-จงบอนม
ตำบลบางขุนน อำเภอบางกรวย
นนทบุรี 11130
โทรศัพท์ 0-2879-9154
เว็บไซต์ www.parbpim.com

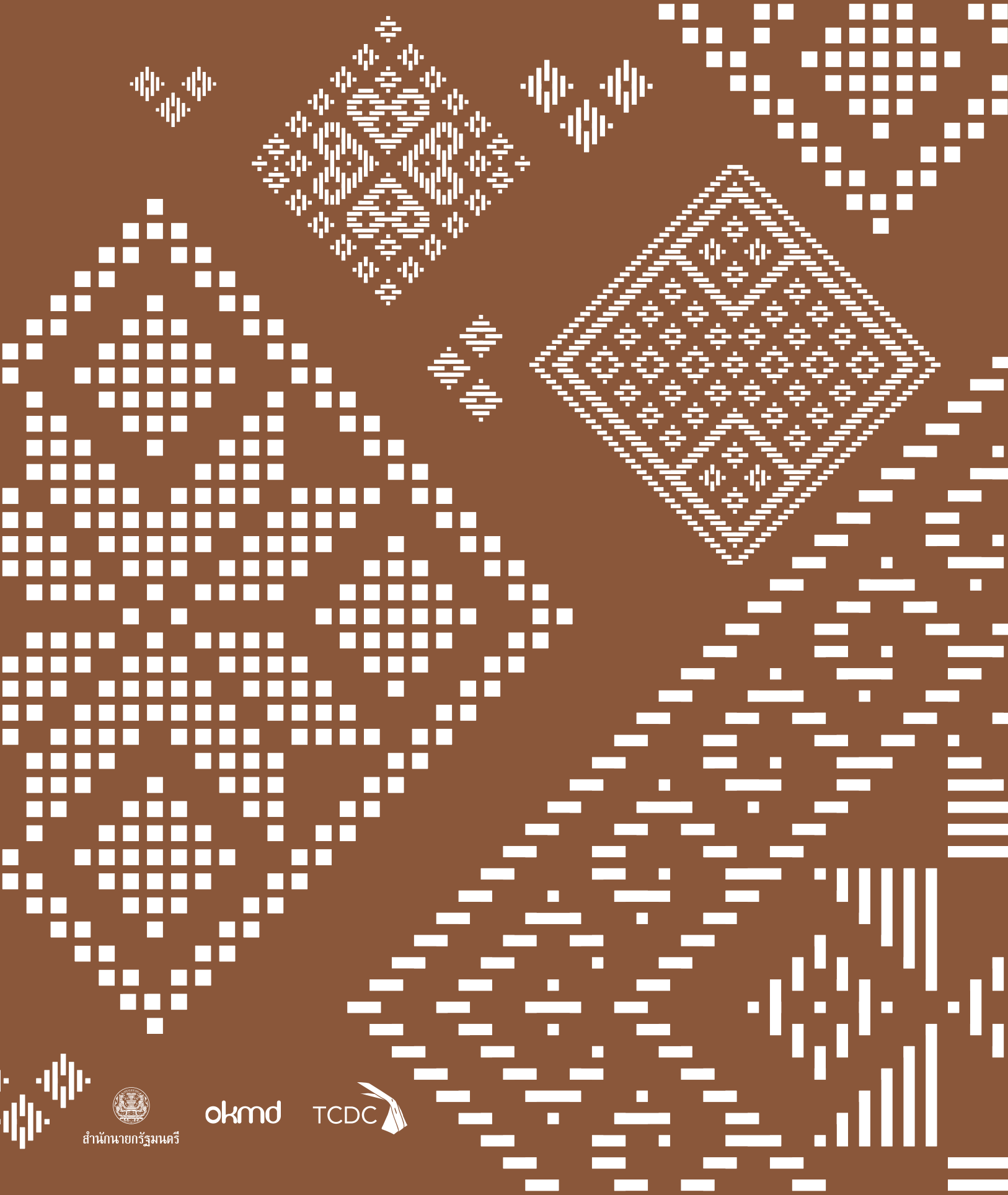
ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ
National Library of Thailand Cataloging in
Publication Data

Made__From Thai Creativity.-- กรุงเทพฯ :
ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ สังกัดสำนักงานบริหารและ
พัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน), 2560.

216 หน้า.
1. การออกแบบผลิตภัณฑ์. 2. การสร้างสรรค์ทาง
ธุรกิจ. I. ชื่อเรื่อง.

745.4
ISBN 978-616-7789-28-6





สำนักนายกรัฐมนตรี

okmd

TCDC

