

‘ขนมอเนกอาหารไทย’

ทำขึ้นจาก ‘ความแปลก’



ทำ



ไชนด์ บวกกับมีความคิดสร้างสรรค์ ใช้เป็น
“ช่องทางทำกิน” ได้ดี ยิ่งใส่เอกลักษณ์
 เข้าไปด้วยแล้ว โอกาสที่จะทำเงิน ได้รับ
 ความสนใจจากลูกค้ามาก ก็ยิ่งมีมากขึ้น อย่างเช่น
 “หมอนลายอาหารไทย” ของ “มรกต ชมบุญ-
 นวพร ธรรมรัตน์วิภาค” ที่สร้างสรรค์ชิ้นงานดัง
 กล่าว จนเป็นชิ้นงานที่มีเอกลักษณ์น่าสนใจ ที่วันนี้
 ทีม “ช่องทางทำกิน” มีข้อมูลมานำเสนอ...



มรกต-นวพร สองเจ้าของชิ้นงานที่ใช้ชื่อแบรนด์
 ว่า Tistgraphy (ทิส-กราฟฟี) เล่าว่า ก่อนหน้าจะมาผลิตหมอน
 ลายอาหาร เคยทำชิ้นงานเกี่ยวกับสินค้ากลุ่มสัตว์เลี้ยงมาก่อน โดย
 หมอนก็เป็นอีกชิ้นงานที่ทั้งคู่มีประสบการณ์ในการทำมาก่อนด้วย ต่อ
 มาเกิดไอเดียจาก “เมนูอาหารไทย” ที่มองว่าสามารถนำมาใช้ทำ
 เป็นลวดลายได้ อยากรู้ก็ตาม แม้จะมีประสบการณ์ทำหมอนลาย
 ลู่นมาก่อน แต่กับหมอนลายอาหารไทยนี้ ก็มีขั้นตอนและราย
 ละเอียดที่แตกต่างกันไป ทำให้ต้องใช้เวลาลองผิดลองถูกอยู่ราว 1
 เดือน จึงได้ชิ้นงานที่ลงตัว ซึ่งเมื่อได้รูปแบบที่ต้องการแล้ว จึงเริ่ม
 ผลิตหมอนขาย โดยขายมาได้ประมาณ 4-5 เดือนแล้ว...

ทั้งนี้ หลังจากทำชิ้นงานเสร็จ ทั้งคู่ได้ลองนำไปวางขายที่
 ตลาดจ๊กจั่น ในพื้นที่ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งเป็นตลาดนัดงาน
 ฝีมือ ท่ามกลางความกังวลใจในช่วงแรก ๆ ว่าชิ้นงานที่ทำขึ้นนี้จะได้รับ
 การยอมรับจากลูกค้าไหม แต่เมื่อขายไปได้ระยะหนึ่ง ปรากฏว่าลูกค้าให้
 ความสนใจ และให้การตอบรับเป็นอย่างดี โดยส่วนใหญ่ลูกค้าจะเริ่มจาก
 ความสงสัย จะเดินเข้ามาถาม รวมถึงหยิบจับดูว่าเป็นสินค้าอะไร ซึ่งการนำ
 “ความแปลก” มาใช้เป็น “จุดเด่น” ให้กับชิ้นงานนั้น ...นับเป็นอีกเทคนิค
 หนึ่งที่น่าสนใจ

“จุดเด่นของชิ้นงานที่ทำให้ขายได้ คือความแปลก ที่ดึงดูดความ
 สนใจจากลูกค้าได้ทันทีแค่ครั้งแรกที่เห็นชิ้นงานนี้ เพราะปกติทุกคนเคยเห็น
 แต่อาหารไทยจริง ๆ ที่ทานได้ แต่สำหรับหมอนลายอาหารไทยนั้น เหมือน
 จริง แต่ทานไม่ได้ แต่ใช้ประโยชน์ได้” หนุ่มสาวเจ้าของชิ้นงานกล่าว



ปัจจุบัน
“หมอนลาย
อาหารไทย” ที่ทำขึ้น

มีลวดลายให้เลือก 11 ลวดลาย ได้แก่ ปลาทุ ปลาเค็ม ปลาสลิด กุ้ง น่อง
ไก่ย่าง ส้มตำถาด ชันโตก น้ำพริก ต้มยำกุ้ง ผัดไทย และแกงเขียวหวาน
โดยภาพอาหารที่นำมาทำจะเน้นความเหมือนจริงมากที่สุด

ทุนเบื้องต้น ในการทำชิ้นงานรูปแบบนี้ขาย ใช้เงินลงทุนประมาณ
10,000 บาทขึ้นไป ส่วน **ทุนวัสดุ** อยู่ที่ประมาณ 60-70% จากราคาขาย
ซึ่งราคาขายจะอยู่ที่ 480-780 บาทต่อใบ ขึ้นกับขนาดของหมอน

วัสดุอุปกรณ์ ที่จำเป็นต้องใช้ หลัก ๆ ประกอบด้วย ผ้าโพลีเอสเตอร์
หรือผ้าปลอกหมอน, โยสึงเคราะห์, เข็ม-ด้าย, ซิป, เชือกกึง, ฝาดิบ หรือ
ฝาสปันบอนด์, จักรเย็บผ้า และเครื่องพิมพ์ความร้อน เป็นต้น

ขั้นตอนการทำ เริ่มจากถ่ายภาพอาหารไทยที่ต้องการนำมาใช้ทำ
ลวดลายก่อน จากนั้นใช้เทคนิคการตกแต่งภาพ เพื่อปรับแสงและเพิ่มความ
คมชัดให้กับภาพ เสร็จแล้วใช้คอมพิวเตอร์ออกแบบชิ้นส่วนต่าง ๆ ตามรูป
ทรงของลายอาหารไทยที่ต้องการทำ เช่น รูปปลาทุ ก็ตัดเป็นรูปปลาทุ

ขั้นตอนในการพิมพ์ลาย เริ่มจากนำผ้าโพลีเอสเตอร์หรือผ้า
ปลอกหมอนมาพิมพ์ลายตามรูปแบบที่ได้ทำไว้ โดยใช้เทคนิคการรีดความ
ร้อนด้วยเครื่องพิมพ์ความร้อน พิมพ์ลงบนปลอกหมอน เพื่อให้เกิดลวดลาย
อาหารตามต้องการ โดยพิมพ์แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ด้านหน้าและด้านหลัง



ปลอกหมอน นำผ้าปลอกหมอนอีกผืนมาพิมพ์ แล้วตัดผ้าออกเป็น 2 เส้น สำหรับใส่เชือกกัน

เมื่อเสร็จขั้นตอนการพิมพ์ลายปลอกหมอนแล้วให้นำผ้าปลอกหมอนที่พิมพ์ลายอาหารแล้วส่งไปที่ร้านเย็บผ้า เพื่อให้ทางร้านใช้จักรเย็บประกอบขึ้นเป็นปลอกหมอนตามรูปทรงที่ต้องการ แล้วเย็บซิปประกอบเข้าไป ก็จะได้ปลอกหมอนตามต้องการ

จากนั้นมาถึงขั้นตอนการทำไส้หมอน เริ่มจากการนำผ้าดิบหรือผ้าสปันบอนต์มาตัดแบ่งเป็น 2 ชิ้นตามขนาดรูปทรงของหมอน นำผ้าทั้ง 2 ชิ้นที่ตัดได้มาทำการเย็บประกบเข้าด้วยกัน นำใยสังเคราะห์ใส่เข้าไปจนเต็มหมอน ทำการเย็บปิดไส้หมอนอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นนำไส้หมอนที่เย็บเสร็จแล้วมายัดไส้รวมกับปลอกหมอน แล้วรูดซิปปิดให้สนิทอีกครั้ง เป็นอันเสร็จขั้นตอนการทำก็จะได้เป็น “หมอนลายอาหารไทย”

“เวลาใช้จักรเย็บปลอกหมอน ระวังอย่าให้เข็มเกี่ยวผ้าปลอกหมอน เพราะจะทำให้สับนลายปลอกหมอนหลุด และทำให้เนื้อผ้าเกิดความเสียหายได้ ชิ้นงานจะมีตำหนิ... สำหรับคนที่มีอาชีพด้านการทำงานฝีมือนั้นสามารถหาแรงบันดาลใจ สามารถหาไอเดียได้

จากสิ่งที่อยู่รอบ ๆ ตัว ยิ่งถ้าทำด้วยความรักความชอบด้วยแล้ว ไม่เพียงทำเสร็จแล้วจะมีความสุข แต่เมื่อได้เห็นชิ้นงานขายได้ ก็จะมีกำลังใจที่จะพัฒนาชิ้นงานให้ดียิ่ง ๆ ขึ้น” ...เป็นคำแนะนำจากเจ้าของชิ้นงานนี้ ที่หวังจะให้กำลังใจ สำหรับคนที่สนใจอยากจะทำงานฝีมือ เพื่อสร้างอาชีพ-สร้างรายได้