SINGHA
MAGAZINE

www.singhamagazine.com

ISSUE 2 / 2014 มีนาคม 2557



ปากกาพาไป
หน้าร้อน | หัวหิน | ข้าวแช่

MENU BY CHEF ART
เมนูคลายร้อนรับวันสงกรานต์

HESCO FOOD
เปิดมิติใหม่ให้ “ขนมข้าว”

PACATA @ ลอนดอน
ผสานโลกแห่งตะวันตก
และตะวันออก

The food Issue



บอ.3293/2554



เราเป็น
ครอบครัวเดียวกัน
ที่โตมากับ น้ำดื่มสะอาด
น้ำดื่มสิงห์





คำอวยพร วันสงกรานต์

จาก

คุณจำนงค์ ภิรมย์ภักดี

ประธานกรรมการ

สวัสดีปีใหม่ไทยบรรจบ
วาระครบรอบปีศรีสมัย
ขออำนาจคุณพระศรีรัตนตรัย
อำนวยชัยบันดาลประทานพร

ให้มั่งมีสมบัติพัสถาน
สำเร็จงานรุ่งเรืองประภัสสร
พูนและเพิ่มเติมค่าฐานันดร
เกียรติกำจรยืนนานกาลเวลา

ปราศจากเภทภัยสิ้นไร้โรค
ประสบโชคคืนวันสุขหรรษา
มีแต่คนรักใคร่และเมตตา
เป็นที่รักปรารถนาของผู้คน

ขอพรพระสัมฤทธิ์เพื่อมิตรสหาย
ทั้งหญิงชายพรประเสริฐบังเกิดผล
เถลิงศกสงกรานต์ผ่านมาดล
ทุกคนไทยชาวสิงห์มีสุขเอย

ในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ไทยตามที่ชาวไทยได้ปฏิบัติกันมาในอดีต
ขออวยพรให้ทุกคนมีความสุข ความเจริญ ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ
พบแต่สิ่งที่พึงปรารถนา เป็นที่รักของทุกๆ คนรอบข้าง
มีพลังและกำลังใจที่จะเดินหน้าสู่อนาคตที่สดใสด้วยกันทุกๆ คนเทอญ

ที่มา: กลอนวันสงกรานต์โดยคุณ boy_CNX


ซ่าทั้งเมือง
ทุกหยดซ่า...โชดาสิงห์
SODA WATER
บริษัท สิงห์ คอร์เปอเรชั่น จำกัด
ฆอ.3827/2554

ขอคำสอง



สวัสดีปีใหม่ไทยครับ หวังว่าทุกคนจะได้สนุกกับวันหยุดยาวหน้าร้อนของเรา และบางคนก็จะได้กลับบ้านเยี่ยมเยียนญาติผู้ใหญ่ รดน้ำดำหัวตามธรรมเนียมประเพณีไทย

ด้วยเหตุการณ์บ้านเมืองที่ยังคงร้อนระอุไม่หาย ทางทีม *สิงห์แมกกาซีน* ก็พยายามที่จะหาเรื่องเบาสมองและเรื่องที่น่าสนใจมาเล่าสู่กันฟัง เผื่อว่าจะได้ลดทอนเรื่องเครียดๆ รอบข้างกันได้บ้าง **ฉบับนี้ก็เน้นเรื่องของอาหาร** เริ่มต้นด้วยการไปเยี่ยมเยียนบริษัทในเครือน้องใหม่คือ **เฮลโก ฟู้ด อินดัสทรี่** แนะนำทีมงานและสินค้าของบริษัทให้พวกเราได้รู้จัก เพราะขนมขบเคี้ยวที่เราได้ชิมกันมาบ้างแล้วก็อร่อยไม่เบา มีตลาดส่งออกที่ดีอยู่แล้ว นอกจากนี้ ผมได้มีโอกาสไปร่วมงานเปิดอย่างไม่เป็นทางการของร้านอาหารร้านแรกของสิงห์ในต่างประเทศ คือ**ร้าน** PACATA **ที่กรุงลอนดอน** เป็นเรื่องที่น่าสนใจ เพราะสิงห์ได้นำความแปลกแหวกแนวที่ไม่เหมือนคนอื่น ไปสู่วงการร้านอาหารกลางกรุงลอนดอน ผมเองรู้สึกภูมิใจที่ได้เห็นบริษัทของเราขยายตัวอย่างต่อเนื่องไปเรื่อยๆ โดยเฉพาะในด้านอาหารที่ชาวไทยเราเชี่ยวชาญอยู่แล้ว ทั้งในด้านการผลิตและการบริโภค อาหารที่ร้านจะเป็นไทยผสมออกสมัยใหม่แต่ก็ได้รับคำชมเชยมาแล้วครับ และในเมื่ออยู่ที่กรุงลอนดอนแล้ว ก็เลยขอแนะนำถิ่นที่ร้าน PACATA อยู่ด้วยเลย เพราะเป็นทำเลที่ดีมาก เป็นที่ต้องตาของผู้ทำการค้าทุกคน เพราะร้านรวงไม่ค่อยจะว่างให้เช่า เมื่อมีว่างขึ้นมาก็จะมีการแย่งชิงกันพอสมควร จึงถือว่าเราโชคดีที่มีทีมงานที่ดี สินค้าที่ดี ขายไอเดียให้กับผู้ให้เช่าได้

ส่วนสถานที่ท่องเที่ยวในไทยก็จะเป็นที่**เพชรบุรี** ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เดินทางกันลำบากมากในสมัยนั้น ใช้เวลาเป็นวันๆ แต่กลับไม่กี่ชั่วโมงในสมัยนี้ (ยามรถไม่ติดช่วงหยุดสงกรานต์) และเพื่อเพิ่มความเย็นให้กับผู้อ่าน ก็จะมีเรื่องราวของข้าวแช่ว่ามีความเป็นมาอย่างไร รวมถึงเรื่องอาหารประจำหน้าร้อน นอกจากนั้น **เชฟอาร์ตจะเสนอเมนูพิเศษรับหน้าร้อน**ให้ด้วยนะครับ

ในส่วนของบุคคลที่น่าสนใจก็จะเป็นเจ้าพ่อเครื่องประดับที่น่าจะครองอันดับต้นๆ ของโลก แต่ที่อยากจะเน้นคือในเรื่องความมุมานะของนายลอเรนซ์ กราฟฟ์ ที่เกิดมาในครอบครัวที่ยากจนมีคุณพ่อหาเช้ากินค่ำ พบแต่อุปสรรคทั้งชีวิต แต่ไม่เคยย่อท้อในชีวิต ความอุตสาหะบวกกับการอบรมจากบุพการีที่ให้มองโลกแต่ในด้านบวกตลอด ทำให้เขาเดินหน้าต่อไปในชีวิตด้วยความกระตือรือร้น ความอยากรู้อยากเห็น จนประสบผลสำเร็จอย่างไม่คาดฝัน เป็นเรื่องที่น่าภูมิใจและน่าทำตามอย่าง

ในเล่มนี้ ทีมงานก็ได้เพิ่มสิ่งที่น่าสนใจใหม่ๆ ด้วย โดยเฉพาะเนื้อหาจากชาวสิงห์ด้วยกันเองในคอลัมน์ "เรื่องเล่าจากคนในบ้าน" "กินอะไรใกล้ออฟฟิศ" และยังมีเรื่องอื่นๆ ที่ผมหวังว่าจะสร้างความสนุกเบาสมองและให้ความรู้กับท่านผู้อ่านด้วยนะครับ

-สรวิช ภิรมย์ภักดี-

สารบัญ

ISSUE 2 / 2014
มีนาคม 2557

เรื่องเด่น

เฮสโก ฟู้ด เปิดมิติใหม่ให้ “ขนมข้าว” 32
PACATA ผสานโลกแห่งตะวันตกและตะวันออก 42







ข่าว

ข่าวสารกิจกรรม รู้ความเคลื่อนไหวภายในองค์กร 10

สิงห์

แนะนำทีมงาน พื้นที่จังหวัดเพชรบุรี 36
ถามมาตอบไป “กินอะไร” ใกล้ออฟฟิศ 39
เรื่องเล่าจากคนในบ้าน ครั้งหนึ่งที่เชียงตุง – เมืองลา ประเทศพม่า 40
ตามไปดู ปฏิบัติการแล็บไมโครฯ 50
ตำนานท่านเจ้าคุณ โซดาและน้ำหวานตราสิงห์ 54
ของเก่าเล่าเรื่อง ที่เปิดขวด 58

ปากกาพาไป

หน้าร้อน หัวหิน ข้าวแช่ 60

ท่องเที่ยว

เยือนเพชรบุรี ชมของดีแก่งกระจาน 23

ความรู้ทั่วไป

สุขภาพดีมีเคล็ดลับ ความเชื่อ...เมื่อกินไขมัน 62
บุคคลน่าสนใจ ลอเรนซ์ กราฟฟ์ ราชาแห่งโลกแวววาว 64

คอลัมน์พิเศษ

DIY ไอเดียจากขวดแก้ว 68
เมนูเด็ด อาหารคลายร้อน by เชฟอาร์ต 70

บันเทิง

เลขศาสตร์ หมายเลขโทรศัพท์ 72
เล่าสู่กันฟัง กินอะไรในวันสงกรานต์ 74
แนะนำแวดวงศิลป์ รวมบันเทิงนอกกระแส 76
สินค้าออกใหม่ Singha Life 78
ลอง เล่น เล่น เกม EMOJI ทายคำ 80
สัมภาษณ์สั้น ธีรเทพ วิโนทัย (ลีซอ) 82





ผลิตภัณฑ์จากบริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด

SINGHA MAGAZINE

ISSN 1686-4085

ข้อมูลและเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้เป็นลิขสิทธิ์ของ สิงห์ แมกกาซีน พ.ศ. 2556
ผู้ใดต้องการทำซ้ำหรือดัดแปลงเพื่อเผยแพร่ กรุณาติดต่อเพื่อขออนุญาตที่บรรณาธิการโดยตรง

บรรณาธิการ
สรวิช ภิรมย์ภักดี

กองบรรณาธิการ
สิตา พงษ์วิทยาวรงค์
ศิริมล โฉมปราชญ์
ดำรงศักดิ์ แป้นประเสริฐ
นพวรรณ ธิมาภรณ์

กราฟิกดีไซเนอร์
พิชญา ประเสริฐสรรพ์
มัลลิกา ศิริวิเสโสกุล

โฆษณาและการตลาด
รชาดา บุณยปรัตยุษ

ประสานงาน
นภารัตน์ สายบัว

ช่างภาพกิตติมศักดิ์
อร่าม อินทรภิรมย์
สารเดช สุวรรณประสิทธิ์

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด
999 ถนนสามเสน แขวงถนนนครไชยศรี
เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
singhamag@boonrawd.co.th



ปก: เมนูส้มตำจากร้าน PACATA @ลอนดอน

ฝากข่าวประชาสัมพันธ์
ติดต่อนักข่าวสาว
ศิริมล โฉมปราชญ์ (อุ๋ย)
02-659-2147



Singha Thank You Party

@ ประเทศฝรั่งเศส | ธันวาคม 2556





บุญรอดเทรดดิ้ง อินเตอร์ จัดงาน SINGHA Thank You Party เพื่อเป็นการขอบคุณลูกค้าร้านอาหารและพนักงานเสิร์ฟที่ให้การสนับสนุนเบียร์สิงห์ในประเทศฝรั่งเศสเป็นอย่างดี เป้าหมายเพื่อสร้างความสัมพันธ์อันดี รวมถึงเป็นการกระตุ้นการขายให้เป็นไปตามแผน โดยจัดงานเลี้ยงลูกค้าร้านอาหารที่ร้าน Elysee' กรุงปารีส เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม และงานเลี้ยงเหล่าพนักงานเสิร์ฟที่ร้าน Khao Suay กรุงปารีส เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2556 ที่ผ่านมา ในงานจัดให้มีการลุ้นรางวัลพิเศษต่างๆ รวมถึงแขกรับเชิญพิเศษคือ คุณแท่ง-ศักดิ์สิทธิ์ แท่งทอง และคุณหนุ่ม-คงกะพัน แสงสุริยะ ที่มามอบความบันเทิงให้กับแขกในงาน

ขบวนคนเสื้อแดง ชุมนุมหน้าบริษัท ขอนแก่นบริวเวอรี่ จำกัด

@ ขอนแก่น | 23 ธันวาคม 2556



นายขวัญชัย ไพรพนา ได้ระดมคนเสื้อแดงจากหลายจังหวัดภาคอีสาน เดินทางมาชุมนุมหน้าบริษัท ขอนแก่นบริวเวอรี่ จำกัด เพื่อสอบถามถึงนโยบายของบริษัทฯ ต่อสถานการณ์ทางการเมือง หลังจากได้รับการยืนยันว่า บริษัทฯ ดำเนินนโยบายไม่ยุ่งเกี่ยวกับการเมืองและไม่มีความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับกลุ่มการเมืองใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังเป็นองค์กรทางธุรกิจที่ให้ความสำคัญกับการดูแลสังคม ทำให้กลุ่มผู้ชุมนุมพอใจและยุติการชุมนุมลงด้วยดี



พิธีตอกเสาเข็มมงคล บริษัท มหาสารคาม เบเวอเรช จำกัด

@ มหาสารคาม | 12 ธันวาคม 2556

นายณานนท์ โปษยะจินดา กรรมการผู้จัดการ บริษัท ขอนแก่นบริวเวอรี่ จำกัด เป็นประธานในพิธีตอกเสาเข็มต้นแรกของโรงงานผลิตใหม่ บริษัท มหาสารคามเบเวอเรช จำกัด เพื่อความเป็นสิริมงคลและเสริมกำลังใจให้แก่ทีมงานก่อสร้าง โดยมีฤกษ์ดี เวลา 09.09 น. เป็นเวลา ภูมิปาโลฤกษ์ ตรงกับขึ้น 10 ค่ำ เดือน 1 ปีมะเส็ง

WE ARE FAMILY

@ สมุทรสาคร I 23 มกราคม 2557
@ บุรีรัมย์ I 4 กุมภาพันธ์ 2557
@ นครราชสีมา I 5 กุมภาพันธ์ 2557
@ ตาก I 11 กุมภาพันธ์ 2557
@ กำแพงเพชร I 12 กุมภาพันธ์ 2557
@ ราชบุรี I 4 มีนาคม 2557
@ นครปฐม I 5 มีนาคม 2557
@ ศรีสะเกษ I 11 มีนาคม 2557
@ สุรินทร์ I 12 มีนาคม 2557
@ นนทบุรี I 19 มีนาคม 2557

บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด และบริษัท บุญรอดเอเซีย จำกัด ร่วมมือกับเหล่าตัวแทนจำหน่ายจัดงาน WE ARE FAMILY ครั้งที่ 6 ปี 2557-2558 เพื่อเป็นการเลี้ยงขอบคุณลูกค้าสมาชิกค้าส่งทั่วประเทศ ทั้งนี้ทุก 2 ปี จะวนมาจัดในแต่ละจังหวัดจนครบทั้งประเทศ ครั้งนี้ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบกิจกรรมภายในงานรวมทั้งการแสดงบนเวทีใหม่ เพื่อให้ทันกับยุคสมัยที่เปลี่ยนไป โดยหัวข้อใหม่ของการจัดงานในปีนี้คือ "ความสำเร็จที่ยิ่งใหญ่ ก้าวไปด้วยกัน" ภายใต้คอนเซ็ปต์ "THE SPACESHIP" เป็นการจำลองบรรยากาศกระสวยแห่งเวลา ซึ่งเป็นพาหนะการเดินทางที่เหนือกาลเวลา สื่อถึงปัจจุบันสู่อนาคตอันล้ำหน้าของครอบครัวสิงห์กับการให้ไม่มีที่สิ้นสุด 80 ปีบุญรอด


















กิจกรรมวันเด็ก Gift for Shine

@ กรุงเทพมหานคร I 4 มกราคม 2557

สิงห์อาสา ร่วมกับน้องๆ นิสิตนักศึกษารวมกว่า 50 ชีวิตจากหลายมหาวิทยาลัยเครือข่ายสิงห์อาสา ประกอบด้วยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยรังสิต จัดกิจกรรม Gift for Shine เทศกาลส่งความสุขให้น้อง ณ สถานสงเคราะห์เด็กหญิงบ้านราชวิถี โดยพี่ๆ ทุกคนต่างเตรียมของขวัญของตัวเองมาจากบ้านคนละ 1 ชิ้น มามอบให้น้องๆ ด้วยความตั้งใจและความหวังว่าของขวัญชิ้นนี้จะเปี่ยมไปด้วยคุณค่าและมูลค่าทางจิตใจ เป็นแสงแห่งความรัก ความหวัง และกำลังใจให้น้องได้ก้าวต่อไปในสังคมเดียวกับเราด้วยรอยยิ้ม



งานปีใหม่ชนเผ่าอาข่าเมืองลา ครั้งที่ 1

@ ประเทศพม่า I 4-7 มกราคม 2557



ฝ่ายการตลาดภูมิภาคร่วมกับชนเผ่าอาข่า จัดงานปีใหม่ชนเผ่าอาข่า เมืองลา ประเทศพม่า ครั้งที่ 1 บริเวณสนามกีฬาเมืองลา เพื่อเป็นการส่งเสริมวัฒนธรรมประเพณีพื้นเมือง และกระชับความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทยและพม่า ภายในงานมีการออกร้านและการออกบูธของบริษัท กิจกรรมการแสดงจากชนเผ่าอาข่า การรำวงของชนเผ่าพื้นเมือง ซึ่งการจัดงานครั้งนี้บูธเบียร์สิงห์ก็ยังได้รับความสนใจและการต้อนรับจากประชาชนชาวเมืองลาเป็นอย่างดี โดยมีผู้มาเที่ยวงานปีใหม่ชนเผ่าอาข่า เมืองลา มากกว่าวันละ 8,000 คน

SINGHA STADIUM

@ ประเทศกัมพูชา I 11 มกราคม 2557

ฝ่ายการตลาด-ภูมิภาค จัดกิจกรรม "SINGHA STADIUM" สถานที่ถ่ายทอดสดฟุตบอลพรีเมียร์ลีกที่ใหญ่ที่สุดในประเทศกัมพูชา เพื่อให้แฟนบอลและแฟน SINGHA STADIUM รับชม พร้อมร่วมสนุกไปกับประสบการณ์แปลกใหม่ที่เบียร์สิงห์มอบให้กับบรรยากาศ outdoor ในแมตช์การแข่งขัน ระหว่าง Hull City ปะทะ Chelsea พร้อมเพิ่มระดับความมันไปกับคอนเสิร์ตจากศิลปินชั้นแนวหน้าของประเทศกัมพูชา และลุ้นรับของรางวัลมากมายภายในงานอีกด้วย



ขายดีมีสุข โคนิชิวะ กับข้าวพันดี

@ กรุงเทพมหานคร I 14 มกราคม 2557



การตลาดข้าวพันดีจัดแคมเปญ ขายดีมีสุข โคนิชิวะ กับข้าวพันดี จับรางวัล 25 ลูกค้าผู้โชคดีจากการสะสมยอดซื้อข้าวพันดีทุกๆ 10,000 บาทในปี 2556 ที่ผ่านมา เพื่อเดินทางไปทริปสุดพิเศษกับทีมข้าวพันดีที่ประเทศญี่ปุ่น โดยมีโก๊ะตี๋ เป็นผู้ร่วมทางและให้ความสนุกสนานตลอดการเดินทาง

Singha Arm Rewards จัดทริปตุรกี

@ กรุงเทพมหานคร | 14 มกราคม 2557



Singha Arm จับสลากรายชื่อลูกค้าผู้โชคดีจากการสั่งซื้อสินค้าในกลุ่มนอนแอลกอฮอล์ทั้งหมด ตั้งแต่ 1 มกราคม - 29 ธันวาคม 2556 ไปเที่ยวประเทศตุรกีระหว่างวันที่ 4-10 พฤษภาคม 2557 โดยมีตัวแทนฝ่ายขายร่วมเดินทางเพื่อคอยอำนวยความสะดวกดูแลลูกค้า



คุณสันติ ภิรมย์ภักดี และคณะผู้บริหารระดับสูงเยี่ยมโรงงานเชียงใหม่

@ เชียงใหม่ | 17 มกราคม 2557

นายสันติ ภิรมย์ภักดี กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด พร้อมด้วยนายโรจน์ฤทธิ์ เทพาคำ กรรมการรองกรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด และนายปิติ ภิรมย์ภักดี กรรมการและผู้อำนวยการสายกลยุทธ์และนโยบายองค์กร บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด เยี่ยมพนักงานและชมโรงงาน ณ บริษัท เชียงใหม่เบเวอเรช จำกัด

งานร้อยดวงใจสายใยสิงห์ ครั้งที่ 11

@ เชียงราย-เชียงใหม่ | 17-19 มกราคม 2557

บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด และบริษัท บุญรอดเอเซีย จำกัด ร่วมจัดงานร้อยดวงใจสายใยสิงห์ครั้งที่ 11 ประจำปี 2557 ณ จังหวัดเชียงราย-เชียงใหม่ โดยรวมผู้บริหารและตัวแทนจำหน่ายเข้าร่วมงานประมาณ 600 คน ในวันที่ 17 มกราคม มีกิจกรรมเที่ยวชมวัดร่องขุ่นและเข้าชมไร่บุญรอด จ.เชียงราย จากนั้นวันที่ 18 มกราคม ได้จัดการประชุมและงานเลี้ยงขอบคุณขึ้นที่ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ เฉลิมพระเกียรติ 7 รอบ พระชนมพรรษา จ.เชียงใหม่ ภายในงานมีการจัดบูธแสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ในเครือของบุญรอดต่างๆ เพื่อให้ตัวแทนจำหน่ายได้สัมผัสและรับทราบถึงผลิตภัณฑ์ล่าสุดของบริษัท ส่วนในช่วงค่ำ มีงานเลี้ยงที่คับคั่งด้วยศิลปินดาราจากค่ายสหภาพดนตรีมาให้ความบันเทิงอย่างต่อเนื่องและเป็นกันเอง





ครบรอบ 65 ปี กองทัพสปป.ลาว

@ ประเทศลาว | 20 มกราคม 2557

ฝ่ายการตลาดภูมิภาคและบริษัท พันธมิตรลาว จำกัด ได้สนับสนุนการจัดงานครบรอบของกองทัพสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ในโอกาสจัดตั้งกองทัพขึ้นมาครบ 65 ปี โดยจัดงานขึ้น ณ กรมพละกองทัพบก นครหลวงเวียงจันทน์ เพื่อเป็นการยกย่องเชิดชูเกียรติให้แก่กองทัพทุกเหล่าทัพ อีกทั้งยังสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างกันอีกด้วย





ตรุษจีนปากน้ำโพ

@ นครสวรรค์ | 24 มกราคม-4 กุมภาพันธ์ 2557

นายสมชาย แพรุ่งโรจน์ทวี รักษาการผู้จัดการฝ่ายส่งเสริมการตลาด 2 บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด ร่วมมือกับ คณะกรรมการจัดงานประเพณีแห่เจ้าพ่อเจ้าแม่ปากน้ำโพ และชาวนครสวรรค์จัดงานประเพณี "เทศกาลตรุษจีนปากน้ำโพ" ประจำปี 2557 สมัยที่ 19 บริเวณถนนเจ้าสี่พระยา ในงานมีการจัดขบวนแห่เจ้าพ่อเจ้าแม่ปากน้ำโพ ขบวนแห่องค์สมมติพระโพธิสัตว์เจ้าแม่กวนอิม ขบวนแห่มังกร และขบวนอื่นๆ อีกมากมาย เป็นบรรยากาศที่ยิ่งใหญ่และเป็นเทศกาลตรุษที่เก่าที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศไทย จัดขึ้น 12 วัน 12 คืน มีประชาชนสนใจร่วมงานกว่า 10,000 คนต่อวัน

คนไทยหัวใจสิงห์

@ กรุงเทพมหานคร | 28 มกราคม 2557

นายรวินทร์ ชมพูนุชธานินทร์ ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด มอบรางวัลให้คนหัวใจสิงห์ ซึ่งเป็นโครงการที่สิงห์ คอร์เปอเรชั่น ร่วมกับหนังสือพิมพ์ข่าวสด จัดขึ้นเพื่อร่วมค้นหาคนหัวใจสิงห์ จากผู้ส่งบันทึกเรื่องราวการทำดีทั้งที่ลงมือกระทำเอง และจากการพบเห็นผู้อื่นมุ่งมั่นตั้งใจทำในสิ่งที่ดีต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม เจ้าของรางวัลชนะเลิศได้แก่ เรื่องราวความดีของครูแดงแห่งชมรมศิลปะเด็กบ้านศิลป์ไทย รางวัลที่ 2 เรื่องราวของมูลนิธิตะวันฉาย และรางวัลที่ 3 คือนางสาวไพลิน ศิลาลูกกตัญญูที่ดูแลพ่อที่ป่วยเป็นอัมพาต



งานวันชาติไทใหญ่

@ ประเทศพม่า | 4-7 กุมภาพันธ์ 2557

นายรังสฤษดิ์ ลักษิตานนท์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่อาวุโส บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด เดินทางร่วมงานวันชาติไทใหญ่ บริเวณสนามกีฬาเมืองท่าขี้เหล็ก ประเทศพม่า ซึ่งงานในครั้งนี้ทางฝ่ายการตลาดภูมิภาคร่วมกับชนเผ่าไทใหญ่ จัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองวันสถาปนาวันชาติไทใหญ่ และกระชับความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทยและพม่า โดยมีผู้มาเที่ยวงานกว่า 10,000 คนต่อวัน





LEO Beer Boxing Season 2

@ ประเทศกัมพูชา | 4 กุมภาพันธ์ 2557

ฝ่ายการตลาด-ภูมิภาค ร่วมกับ CTN สถานีโทรทัศน์ที่มีผู้ชมมากเป็นอันดับ 1 ของประเทศกัมพูชา จัดการแข่งขัน LEO Beer Boxing Season 2 ตอกย้ำความสำเร็จหลังจาก LEO Beer Boxing Season 1 ในปี 2556 ที่ผ่านมาได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี การจัดงานครั้งนี้เพื่อโปรโมทและประชาสัมพันธ์แบรนด์ LEO BEER ผ่านช่องทาง Sport marketing ควบคู่ไปกับการยกระดับกีฬามวยกีฬาอีกชนิดที่ได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศกัมพูชา

ขอนแก่นบริวเวอรี่ สมทบกองทุนวิทยาเพียรวิจิตร

@ ขอนแก่น | 7 กุมภาพันธ์ 2557

นายโรจน์ฤทธิ์ เทพาคำ กรรมการรองกรรมการผู้จัดการใหญ่และคณะผู้บริหารบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด เป็นตัวแทนของบริษัท ขอนแก่นบริวเวอรี่ จำกัด บริจาคเงินจำนวน 10,000,000 บาท สมทบเข้ากองทุนวิทยาเพียรวิจิตร เพื่อสร้างอาคาร 50 ปี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นอนุสรณ์ในโอกาสครบรอบ 50 ปีของการก่อตั้งคณะฯ





We are Family พนมเปญ

@ ประเทศกัมพูชา | 7 กุมภาพันธ์ 2557

ผู้บริหารบริษัท บุญรอดฯ ร่วมกับนายเจิม พัน ตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประจำประเทศกัมพูชา จัดงาน We are Family ขึ้นเพื่อเป็นการขอบคุณและตอบแทนความสำเร็จแด่สมาชิกค้าส่งทุกท่านที่สนับสนุนบริษัทมาโดยตลอด บรรยากาศภายในงานเป็นไปอย่างอบอุ่นภายใต้ความเป็น LEO BEER เต็มอิ่มกับการแสดงสุดอลังการและของรางวัลใหญ่ๆ มากมาย มีสมาชิกค้าส่งมาร่วมงานนี้กว่า 1,300 คน

SINGHA CORPORATION

Two Legends, One Pride



www.singhasquare.com/manutd

80
Boon Rawd Brewery

เบียร์สิงห์เปลี่ยนดีไซน์ขวด 330 มล.

@ ทั่วประเทศ | 10 กุมภาพันธ์ 2557



ฉลากแบบใหม่



ขวด 330 มล. แบบเก่า ขวด 330 มล. แบบใหม่ ลาย SINGHA นูนที่คอขวด



กล่องใหม่

เบียร์สิงห์ขวดเล็กได้ปรับรูปทรงใหม่ เพื่อปรับภาพลักษณ์ให้ดูทันสมัยมากขึ้นตามรุ่นพี่ 500 มล. เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ถือเป็นการปรับเปลี่ยนดีไซน์ของขวดเบียร์เป็นครั้งแรกในรอบ 10 ปี และเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2557 ที่ผ่านมา ได้มีการผลิตเบียร์ขนาด 330 มล. รูปทรงใหม่เป็นครั้งแรก การปรับเปลี่ยนดีไซน์ครั้งนี้ยังคงปริมาณไว้เท่าเดิม โดยขวดมีรูปทรงเพรียวขึ้น และพิเศษตรงที่ส่วนของคอขวดจะมีตัวหนังสือ SINGHA นูนขึ้นมา

การเปลี่ยนแปลงนี้เริ่มจากที่เราได้สร้างสิงห์ 500 มล. ขึ้นมาเมื่อเดือนเมษายน 2556 ด้วยรูปลักษณ์ใหม่ โดดเด่น ทันสมัย เพื่อมาแทนที่สิงห์ขวดใหญ่ 630 มล. ที่ยกเลิกไปเมื่อเดือนธันวาคม 2556

งานประจำปีเทศกาลชิมปูชัก

@ เพชรบุรี | 8-16 กุมภาพันธ์ 2557

ฝ่ายส่งเสริมการตลาดร่วมกับเทศบาลเมืองชะอำและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเพชรบุรี จัดงานเทศกาลชิมปูชัก@ชะอำ ครั้งที่ 4 กิจกรรมภายในงานประกอบด้วยการออกร้านจำหน่ายอาหารเมนูปูม้าและอาหารทะเลสด การจำลองวิถีชีวิตการชักปูของชาวประมง การแข่งขันจับปูม้า การจัดถนนคนเดิน และการแสดงของศิลปินทุกค่ำคืน



SINGHA ENGLISH CHALLENGE

@ กรุงเทพมหานคร | 15 กุมภาพันธ์ 2557

ฝ่ายการตลาดร่วมกับสถาบัน British Council จัดทำโครงการ Singha English Challenge ซึ่งเป็นโครงการแข่งขันทดสอบทักษะความสามารถด้านภาษาอังกฤษ ผ่านการเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ เศรษฐกิจ การเมือง และวัฒนธรรมของประเทศในกลุ่มอาเซียน เพื่อส่งเสริมให้สอดคล้องกับการเข้าสู่ AEC โดยมีน้อง ๆ จากมหาวิทยาลัยทั่วประเทศส่งทีมสมัครเข้าแข่งขันกว่า 180 ทีม หลังขับเคี่ยวกันมากว่า 4 เดือน ทีม "The Diamond" จากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โชว์ทักษะเหนือคู่แข่งคว้าแชมป์ไปครอง พร้อมรางวัลทุนการศึกษา และโอกาสทัศนศึกษาถึงประเทศสิงคโปร์แบบยกทีม





ตัวแทนราชอาณาจักรภูฏานเข้าพบนายสันติ

@ กรุงเทพมหานคร | 19 กุมภาพันธ์ 2557

Ashi Kendhum Dorji พร้อมด้วย Mr. Rinchen Yoezer และ Mr.Kgyen Rinzin ตัวแทนจากราชอาณาจักรภูฏาน เข้าพบนายสันติ ภิรมย์ภักดี เพื่อหารือแนวทางความร่วมมือระหว่างสิงห์กับราชอาณาจักรภูฏาน โดยมีดร.สุธาบดี สัตตบุศย์ ร่วมหารือด้วย

GULFOOD 2014

@ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ | 23-27 กุมภาพันธ์ 2557





Gulfood 2014 เป็นงานแสดงสินค้าที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคตะวันออกกลาง จัดแสดงที่อาคาร Sheikh Rasid Hall ศูนย์แสดงสินค้า Dubai World Trade Centre ในปีนี้มีผู้เข้าร่วมงานในฐานะผู้จัดจำหน่ายรวม 4,200 บริษัท จาก 152 ประเทศ การเข้าร่วมงานครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเจรจาการค้าและรับคำสั่งซื้อ โดยมีผลิตภัณฑ์ในเครือร่วมออกบูธคือ Hesco Food Industry, Boon Rawd Farm และ Fine Food Capital

Airline Retail Conference 2014

@ ประเทศสิงคโปร์ | 24-26 กุมภาพันธ์ 2557



บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง อินเตอร์เนชันแนล จำกัด ร่วมด้วย Hesco และ Fine Food Capital นำผลิตภัณฑ์ในเครือเข้าร่วมในงานมหกรรมสินค้าและอาหารในกลุ่มธุรกิจสายการบิน "Airline Retail Conference 2014" ณ ศูนย์แสดงสินค้า Sands Expo & Convention Center ทั้งนี้เพื่อเป็นการขยายธุรกิจในกลุ่มลูกค้าสายการบินและเครือข่ายผู้ให้บริการที่เกี่ยวข้อง



เทศกาลอาหารทะเลสด สมุทรสาคร ครั้งที่ 13

@ สมุทรสาคร | 23 กุมภาพันธ์-3 มีนาคม 2557

นายอำพล ศรีวิสาตร์ ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายส่งเสริมการตลาด และนายสมพงษ์ จิระพรพงศ์ นายกสมาคมผู้ประกอบการอาหาร เข้าร่วมงานเทศกาลอาหารทะเลสด บริเวณริมเขื่อนศาลเจ้าพ่อหลักเมืองสมุทรสาคร ในงานจัดให้ชิมอาหารทะเลปรุงสำเร็จจากชมรมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาครกว่า 50 ร้าน และชมการแสดงทางวัฒนธรรมและบันเทิงมากมาย



มาชิตะ: คยูฮยอน แฟนสวีตติ้ง: จิ้น ฟิน เว่อร์ กับเธอที่รัก

@ กรุงเทพมหานคร | 27 กุมภาพันธ์ 2557

การตลาดผลิตภัณฑ์มาชิตะ จัดงานแฟนมีตติ้ง "มาชิตะ คยูฮยอน แฟนสวีตติ้ง: จิ้น ฟินเว่อร์ กับเธอที่รัก" ที่แจ้งวัฒนะฮอลล์ เซ็นทรัลพลาซ่า แจ้งวัฒนะ ในโอกาสที่คยูฮยอนบินมาต่อสัญญาเป็นพรีเซ็นเตอร์สาหร่ายมาชิตะ และถ่ายภาพยนตร์โฆษณาชุดใหม่ที่จะออกอากาศเดือนเมษายนนี้ งานนี้แฟนคลับพันธุ์แท้มารอต้อนรับคยูฮยอนอย่างเนืองแน่น และในงานยังจัดกิจกรรมพิเศษ "ดวงเลือกเองเก็งได้" โดยได้ผู้โชคดี 45 คน ร่วมมีทแอนด์กรี๊ดกับคยูฮยอนแบบใกล้ชิดสุดๆ ถึงครึ่งชั่วโมง

แถลงข่าวเปิดตัวอัลบั้ม AF10

@ กรุงเทพมหานคร | 27 กุมภาพันธ์ 2557

อบอุ่นไปด้วยแฟนคลับที่แห่กันมาให้กำลังใจเหล่านักล่าฝัน True Academy Fantasia รุ่น 10 ทั้ง 12 คน ในงานแถลงข่าวเปิดอัลบั้ม "AF10 รักและขอบคุณ" ซึ่งค่ายเพลงสหภาพดนตรี ได้มีส่วนร่วมในการทำเพลงให้นักล่าฝันในอัลบัมชุดนี้ ภายในงานได้รับเกียรติจากนายนิติพงษ์ ห่อนาค กรรมการอำนวยการ และนายศรีล สุขุม ผู้อำนวยการสื่อสารองค์กร บริษัท สหภาพดนตรี จำกัด มาร่วมแสดงความยินดี และเป็นกำลังใจให้เหล่านักล่าฝันทั้ง 12 คน ที่ร้าน B2S สาขาเซ็นทรัลพระราม 9





Farm Design ฉลองเปิดสาขาที่ 10

@ กรุงเทพมหานคร | 28 กุมภาพันธ์ 2557

Farm Design ฉลองเปิดสาขาใหม่เป็นสาขาที่ 10 ที่ห้าง Silom Complex ชั้น B โดย 100 ท่านแรกจะได้รับโปรโมชั่น Buy 1 Get 1 Free ไม่จำกัดจำนวนในการซื้อ



สิงห์ อาสา-UK ครั้งที่ 2

@ ประเทศอังกฤษ | 3 มีนาคม 2557

นายรังสฤษดิ์ ลักษิตานนท์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่ อาวุโส บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด เดินทางร่วมงาน "สิงห์ อาสา-UK" ครั้งที่ 2 ที่สนาม Old Trafford จัดโดยบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง อินเตอร์เนชันแนล จำกัด เพื่อเป็นการขอบคุณผู้ประกอบการในสหราชอาณาจักรที่ได้ให้การสนับสนุนสิงห์เป็นอย่างดี รวมถึงเป็นการกระตุ้นการขายให้เป็นไปตามแผน ในงานจัดให้มีการลุ้นรางวัลพิเศษมากมาย รวมถึงแขกรับเชิญพิเศษ อ.ธนากร ตันอาวัชนการ ผู้เชี่ยวชาญศาสตร์ฮวงจุ้ยชื่อดังจากเมืองไทย และศิลปินแคนดี้ รากแก่น ที่ไปร่วมให้ความบันเทิงแขกในงาน

FOODEX JAPAN 2014

@ ประเทศญี่ปุ่น | 4-7 มีนาคม 2557

นายภูริต ภิรมย์ภักดี กรรมการและผู้อำนวยการสายนวัตกรรมทางธุรกิจ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ร่วมกับบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง อินเตอร์เนชันแนล จำกัด และกลุ่มบริษัทในเครือฯ นำผลิตภัณฑ์กว่า 20 ตราสินค้าเข้าร่วมในงานมหกรรมสินค้าและอาหาร "FOODEX JAPAN 2014 (The 39th International Food and Beverage Exhibition)" ณ เมืองชิบะ ประเทศญี่ปุ่น ทั้งนี้เพื่อเป็นการขยายธุรกิจในกลุ่มตลาดต่างประเทศและเจาะตลาดลูกค้ากลุ่มเอเชีย



Carlsberg & Quay Records Present Sound Lab Music Series#1

@ กรุงเทพมหานคร | 15 มีนาคม 2557





คาร์ลสเบิร์กจัดคอนเสิร์ตสุดมันชื่อ "Carlsberg & Quay Records Present Sound Lab Music Series#1" ร่วมสนุกสุดเหวี่ยงกับ 2 ดีเจรับเชิญ DJ.Waajeed จากอเมริกา และ DJ.Onra จากฝรั่งเศส พร้อมชมโชว์สุดพิเศษจากการร่วมงานกันครั้งแรกของศิลปิน yaak lab จีน กษิดิสตุล อพาร์ตเมนต์คุณป้า และเอ็มซีซินนามอน งานนี้จัดที่มงคล สตูดิโอ RCA รวมชาวคาร์ลสเบิร์กตัวจริงจากที่เข้าร่วมกิจกรรมผ่านทางเฟสบุ๊ค Carlsbergthailand ได้รับบัตรเข้างานฟรี ๆ ไปเลย 4 ท่าน ท่านละ 5 ใบ

SINGHA

น่ารัก
สไตล์เกาหลี



ใหม่

แทยอน เกิร์ลส์ เจเนอเรชั่น

บี-อิ้ง คอลลาเจน
มีวิตามิน A, E และ
คอลลาเจน 1,700 มก.

บี-อิ้ง ทุกสูตร...อร่อย มีประโยชน์ สดชื่น จนคุณรู้สึกได้

มอ. 3038/2556

เยือน เพชรบุรี

ชมของดีแก่งกระจาน

เรื่อง: ศิกานต์

เพชรบุรี เดิมชื่อเมืองพริบพรี รุ่งเรือง แต่ครั้งอดีตกาล ปัจจุบันแม้อยู่ท่ามกลางยุคโลกาภิวัฒน์ แต่ยังรักษาความเงียบสงบ เติบโตอยู่ในอ้อมกอดของธรรมชาติและภูมิประเทศหลากหลาย ภูเขา ลำธาร ทะเล ป่าไม้ กลายเป็นอีกเมืองท่องเที่ยวสำคัญ ที่เปี่ยมมนต์เสน่ห์เรียกร้องให้ผู้มาเยือนสัมผัสกับความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรม เรียกว่าเป็นเมืองครบเครื่องสมดังคำขวัญ

> **“เขาวังคู่บ้าน ขนมหวานเมืองพระ เลิศล้ำศิลปะ แดนธรรมะ ทะเลงาม”**

แสงแห่งธรรมใน "ถ้ำเขาหลวง"

ตอนมาถึงเพชรบุรีเพิ่งจะเป็นยามสาย แต่ไอแดดก็แผดเผาได้ร้อนระอุอย่างไม่เสียเสียชื่อฤดูร้อนของสยามประเทศ พวกเรานั่งง่วงนั่งพัดกันอยู่ในรถ ปล่อยให้น้องคนขับลงไปถามเส้นทางสู่ "ถ้ำเขาหลวง" จากพี่ขายเจ้าของร้านยางรถยนต์คนพื้นที่

"เขาหลวงอยู่ใกล้ๆ เขาวัง ตรงข้ามกันเลย" ขายคนนั้นตอบ ขี้มือบอกทางให้เสร็จสรรพ แปลกดีที่เราคุ้นเคยกับเขาวัง หรือพระนครคีรีแหล่งเที่ยวลือชื่อของเพชรบุรีมานาน แต่ถ้ำเขาหลวงที่อยู่ใกล้กันนี้กลับยังไม่เคยชม รถแล่นไปตามถนนคีรีรัฐยาตามคำบอก ไม่นานก็มาถึงจุดหมาย **วัดถ้ำเขาหลวงอยู่ที่ ต.ธงชัย อ.เมือง ห่างจากเขาวัง 5 กิโลเมตร ทางเข้าอยู่ตรงข้ามทางเดินขึ้นสู่เขาวังนั่นเอง**

เมื่อเรามาถึงจุดหมาย เจ้าถิ่น (เจ้าจ๋อ) ณ เขาหลวง ก็รีบวิ่งมาต้อนรับทันที เราเห็นรถที่จอดอยู่ก่อนมีเจ้าจ๋อขึ้นไปนั่ง นอน ปีนป่ายกันสนุกสนาน กำลังคิดว่ารถของเราคงมีชะตากรรมเดียวกัน แต่คุณพี่เจ้าของร้าน "เซ็งเป็ด" ก็เดินหนีบตุ๊กตาจระเข้หน้าตาบ้องแบ๊ว ตรงเข้ามาหาเราเสียก่อน เขาวางจระเข้แหมะไว้บนหลังคารถ ได้ผลเกินคาด พวกลิงจ๋อต่างหันหนี ไม่มายุ่งกับรถของเราอีก คุณพี่เจ้าของตุ๊กตาคิดค่ายันต์กันลิงกับเรา 10 บาท และชวนซื้อชุดอาหารสำหรับบูชาพระพุทธรูปในถ้ำ

เราช่วยอุดหนุนพี่เขา 1 ชุด และถามว่าทำไมพวกลิงถึงกลัว (ตุ๊กตา) จระเข้ คุณพี่ก็หัวเราะ และตอบสั้นๆ ว่า **ขนาดคนยังกลัวจระเข้เลย**...ก็จริง ลิงคงจะถูกจระเข้กินมาตั้งแต่บรรพบุรุษละ พอเห็นจระเข้ก็กลัวตามสัญชาตญาน และลิงไม่ได้สามารถแยกออกเหมือนคนว่าจระเข้ตัวไหนจริงหรือปลอม เราถามเล่นๆ ต่อว่าจะเข้าไปไหว้พระ ขอยืมจระเข้ไว้กันลิงหน่อยได้ไหม คราวนี้พี่เขายื่นหนังสติ๊กมาให้ การันตีว่าเป็นยันต์ที่เจ๋งกว่าจระเข้เสียอีก สำแดงเดชให้ดูด้วยการยื่นด้ามหนังสติ๊กไปตรงหน้าเจ้าจ๋อที่มาจดๆ จ้องๆ ชุดอาหาร แค่นั้นพวกมันก็ถอยห่างทันที

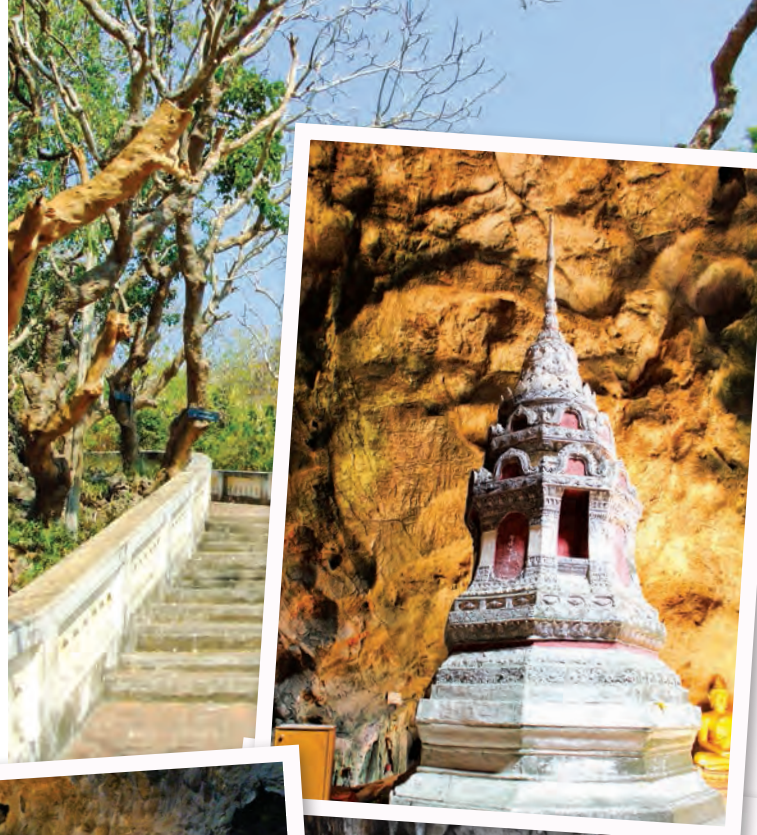
หนังสติ๊กที่ได้มา หย่อนจนดีดลูกหินไม่ได้แล้ว เขาเอาไว้ให้นักท่องเที่ยวถือขู่พวกลิงเฉยๆ ไม่ให้ทำร้ายพวกมันจริงๆ แต่เราคิดว่าที่พวกลิงกลัวกันขนาดนี้ แสดงว่าเคยเจอฤทธิ์ลูกหินมาไม่น้อย นึกแล้วสงสาร ที่จริงพวกมันก็ไม่ดุร้ายนัก ใครไม่มีอาหาร ไม่ไปแหย่มันก่อน มันก็จะไม่มาวุ่นวายด้วย เราเอาหนังสติ๊กให้น้องคนที่ถือชุดอาหารถือกัน ลิงตอนเดินขึ้นเขา และถึงที่หมายกันได้โดยไม่เกิดเหตุตบตีกับลิงแต่อย่างใด



ถ้ำเขาหลวง โด่งดังมาร้อยกว่าปีแล้ว ปรากฏในบันทึกของชาวยุโรปที่เคยมาชมเมืองเพชรบุรี และนิราศเมืองเพชรของสุนทรภู่ มียอดสูงเพียง 92 เมตร ทางเดินขึ้นไม่ลาดชันไม่ลำบาก อากาศในถ้ำโปร่งเย็นสบาย ไม่อับทึบ มีโพรงใหญ่ให้แสงส่องเข้ามาจนเห็นรายละเอียดในถ้ำชัดเจน หินงอกหินย้อยทั่วผนัง พอกระทบแสงแดด ก็เปล่งประกายวิบวับหลากสีสัน ดูสวยงามเหมือนโคมไฟระย้าที่สร้างสรรค์ขึ้นจากธรรมชาติ ภายในถ้ำประดิษฐานพระพุทธรูปเก่าแก่นับร้อยองค์ อายุก่อนสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ สันนิษฐานว่าพระพุทธรูปเหล่านี้มาจากนักจาริกแสวงบุญตามที่ต่าง ๆ นำมาประดิษฐานไว้

คราวที่**พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสเมืองเพชรบุรี พระองค์ทรงโปรดความงดงามของถ้ำแห่งนี้** จึงทรงให้บูรณะพระพุทธรูปโบราณ และสร้างบันไดคอนกรีตยาว 10 เมตรจากเชิงเขาไปถึงด้านล่างของถ้ำ พอถึงรัชสมัย**พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชประสงค์ให้จัดสร้างอารามขึ้นภายในถ้ำเขาหลวง** เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่พระชนก และให้สร้างพระพุทธรูปเพิ่มเติม ปัจจุบันมีเจดีย์ในถ้ำ 6 องค์ และพระพุทธรูปรวมทั้งสิ้น 170 องค์ ที่สำคัญคือพระพุทธไสยาสน์ พระพุทธรูปปางมารวิชัย รอยพระพุทธบาทจำลอง









ในถ้ำมีผู้ดูแลอย่างดี บริเวณที่บูชาพระสะอาดสะอ้าน และมีร้านขายเครื่องรางราคาไม่แพง เราเดินสำรวจในถ้ำนานพอสมควร สังเกตแสงแดดตั้งแต่ยามสายจนถึงใกล้เที่ยง หากมาช่วงเวลานี้ แสงจากโพรงถ้ำจะส่องลงมาต้องแนวสถูปเจดีย์ เหมือนมีใครฉายสปอร์ตไลท์ขับให้บรรยากาศดูขลังอลังการขึ้นกว่าเดิม ทางเดินในถ้ำ นอกจากทางหลักที่แบ่งได้เป็น 3 ห้อง ยังมีทางย่อยลึกเข้าไปอีก แต่ไม่ควรเสี่ยงเดินเข้าไปเพราะทั้งมืดและอับ เมื่อเดินมาจนสุดทางหลัก จะพบบันไดสูงชันที่เหมือนเป็นทางออก แต่ขึ้นไปแล้วออกไม่ได้ ทางออกคือย้อนกลับไปตรงทางเข้า ผจญกับเจ้าจ๋ออีกรอบ

เราซื้ออาหารแจกพวกลิงที่เชิงเขาตอนขากลับ แม่ค้าเอาตุ๊กตาจระเข้มาวางไว้รอบร้าน แต่เจ้าจ๋อบางตัวยังมือดี แอบคว้ากล้วยอย่างว่องไวจนแม่ค้าหันไปดุเสียงลั่น ขอแนะนำว่าเวลาให้อาหารลิง ยื่นแล้วคือให้เลย อย่ายื้อ ๆ ยั้ง ๆ แกล้งมัน หรือมัวรีรอถ่ายรูป เพราะเดี๋ยวน้องลิงโมโหหิวมันจะข่วนเอาได้ ให้อาหารเสร็จ กลับมาที่จอดรถ พี่เจ้าของร้านเซ็งเป็ดแอบบ่นเสียดายที่รู้ว่าเราซื้ออาหารแจกลิงที่ร้านอื่นไปแล้ว แต่ตอนเราขึ้นรถกลับ เขายังยิ้มแย้ม และบอกให้เราอย่าลืมมาอุดหนุนเขาใหม่คราวหน้า

รถของเรามุ่งหน้ามาตามเส้นทางเดิม วนกลับมาที่เก่า เจอเจ้าของร้านขายยางรถยนต์คนเก่า เราจอดรถอีกครั้ง ตั้งใจถามหาร้านอาหารจากคนในพื้นที่ แต่พอพี่เขาเจอหน้าน้องคนขับของเรา เขาก็ทำหน้างงปนอึ้งนิด ๆ ถามว่า

"อ้าว นี่ยังไปไม่ถึงเขาหลวงกันอีกเหรอ"

"แก่งกระจาน"
สายธารแห่งหุบเขา



ทิวเขาสลับซับซ้อนอุดมด้วยผืนป่าเขียวชอุ่มแน่นหนา ให้ความรู้สึกเหมือนดินแดนสนธยา สวยงามแต่เร้นลับ แฝงพลังมหัศจรรย์ดึงดูดให้คนเข้ามาหาคำตอบ **อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน อัญมณีแห่งเทือกเขาตะนาวศรี** ก็เป็นอีกหนึ่งสถานที่ต้อนรับผู้มาเยือนที่อยากสัมผัสความเร้นลับ อยากหลีกหนีความวุ่นวายอย่างไม่ขาดสาย เราเองก็เป็นผู้มาเยือนในจำนวนมากมายเหล่านั้น

อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน ได้รับการประกาศให้เป็นอุทยานแห่งชาติเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2524 นับเป็นอุทยานแห่งชาติลำดับที่ 28 ของไทย ครอบคลุมพื้นที่ อ.หนองหญ้าปล้อง อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี และอ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ เป็นอุทยานที่มีพื้นที่มากที่สุดของประเทศ รวบรวมความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติไว้มหาศาล ทั้งทะเลสาบ น้ำตก ถ้ำ หน้าผา พันธุ์ไม้มีค่า สัตว์ป่านานาชนิด เป็นสวรรค์ชั้นเยี่ยมของนักรักธรรมชาติที่ไม่ต้องการถูกรบกวนจากความพลุกพล่าน

แต่ก็มีสถานที่ขึ้นชื่อที่นักท่องเที่ยวนิยมมาพักผ่อนหย่อนใจ นั่นคือทะเลสาบ หรืออีกนัยคือ**อ่างเก็บน้ำแก่งกระจาน**ที่มีความจุน้ำถึง 710 ล้านลูกบาศก์เมตร เกิดจากการสร้างเขื่อนดินปิดกั้น 3 ช่องทาง ระหว่างหุบเขา ทำให้น้ำเอ่อล้นท่วมแก่งน้ำเดิมจนกลายเป็นผืนน้ำอาณาเขตกว้างใหญ่ ยอดเขาและเนินเขา แปรสภาพเป็นเกาะกลางน้ำ ก่อให้เกิดทิวทัศน์งดงาม

ยามบ่ายคล้อยที่ค่อนข้างเงียบเหงา เราขับรถเซอร์เวย์เส้นทางในอาณาเขตของแก่งกระจานไปเรื่อยๆ และเห็นป้ายใหญ่เขียนว่า "อุทยานปลาน้ำจืดอีก 100 เมตร" เราตกลงกันว่าจะแวะดู น้องคนขับจึงเลี้ยวซ้ายตามลูกศรในป้ายบอก แต่ขับมาจนสุดทาง ยังไม่เห็นมีอาคารหลังใด มองเห็นแต่สะพานแขวน เป็นสะพานไม้ยาวประมาณ 500 เมตร เชื่อมระหว่างฝั่งไปยังเกาะกลางเขื่อนเท่านั้น อุทยานปลาน้ำจืดที่ว่า คงจะหมายถึงบ้านของกุ้ง หอย ปู ปลา ระบบนิเวศในน้ำนั่นเอง ห่างไปไม่ไกลนักมีสถานีวิจัยพันธุ์ปลาของเขื่อนอยู่ด้วย บริเวณนี้สวย ได้ยินว่าเคยเป็นโลเกชั่นถ่ายหนังมาแล้วหลายเรื่อง



เราลงไปเดินเล่นรับลมเหนือน้ำบนสะพาน อีกประมาณชั่วโมงครึ่ง ตะวันจะลับขอบฟ้า แดดเริ่มโรยรา ส่องกระทบผืนน้ำเป็นประกาย สายลมพัดผ่าน สะพานแกว่งไกว พื้นไม้ที่รองรับ มีตะปูบางตัวหลุดหายไปไหนไม่รู้ ตรงกลางสะพานมีรั้วลวดหนามกั้นอยู่ ไม่อนุญาตให้ใครเดินข้ามไปอีกฝั่ง เรามองผ่านรั้วกั้น เห็นพวกลิงแสมกำลังมองเราด้วยความอยากรู้อยากเห็น หรืออาจจะหิว แต่พวกมันก็ข้ามมาไม่ได้ เราเดินเล่นอยู่ไม่นานก็ได้ยินเสียงเรือหางยาวดังมาแต่ไกล



คนขับเรือเป็นชายสูงวัย เขาโบกมือร้องเรียกเราให้ใช้บริการเรือของเขาเที่ยวชมทัศนียภาพของอ่างเก็บน้ำ พอส่งเสียงตกลงราคากันเรียบร้อย คุณลุงค่อยแล่นเรือเข้ามาใกล้ เรือหางยาวมีหลังคากันแดด เหมาะสำหรับ 6-8 ที่นั่ง ราคาเช่าเหมาลำปกติ 600 บาท แต่เราคนน้อย คุณลุงเลยลดให้เหลือ 500 บาท เขาบอกจะพาเราไปให้อาหารลิงแสมกลางน้ำ เขาได้เตรียมอาหารลิงเอาไว้แล้ว





เรือหางยาวแล่นฝ่าเวิ้งน้ำสีมรกตที่กินอาณาบริเวณ 46.5 ตารางกิโลเมตร ผ่านเกาะแก่งน้อยใหญ่ที่ในอดีตเคยเป็นเนินเขา 30-40 เกาะ เวลา 1 ชั่วโมงบนเรือ เรามีแผ่นฟ้า ผืนน้ำและทิวเขาสลับซ้อนไม่มีที่สิ้นสุด ของเทือกเขาตะนาวศรีเป็นเพื่อน "ตรงโน้น" จู่ๆ คุณลุงพูดขึ้น และชี้ไปยังภูเขาสูงเทียมเมฆที่เห็นเป็นเงาเลือนรางอยู่หลังเขาลูกอื่น "แถวชายแดนพม่า เคยมีฮ.ของทหารตกที่มีข่าว" เราพยายามเพ่งมองเขาลูกนั้น คุณลุงพูดต่อไปว่า "ชาวบ้านเขาเรียกอาถรรพ์แก่งกระจาน"

ไม่ว่าอาถรรพ์นั้นจะหมายถึงอะไร เราก็ไม่ปฏิเสธมุมมองของคนท้องถิ่น การอยู่ท่ามกลางเวิ้งน้ำและขุนเขา ทำให้รู้สึกได้จริงๆ ว่าธรรมชาติยิ่งใหญ่และซ่อนความลับมากมาย คุณลุงพาเราแล่นเรือเลียบสันเขื่อนเพื่อชมทิวทัศน์ แล้ววกอ้อมมายังเกาะกลางน้ำที่มีพวกลิงแสมติดเกาะอยู่ เขาดับเครื่องค่อยๆ ประคองเรือเข้าไปใกล้ฝั่ง ทีแรกเราเห็นลิงไม่กี่ตัวนั่งเกียจคร้านบนต้นไม้ ดูไม่ค่อยสนใจผู้มาเยือนนัก บางทีพวกมันอาจจะอิ่มแล้ว แต่พอคุณลุงส่งเสียงเรียก พวกมันก็ค่อยๆ ปรากฏตัวออกมา

คุณลุงส่งถาดผลไม้ให้เราโยนแจกลิง ถ้าโยนไม่ถึงฝั่ง พวกลิงจะกระโดดลงน้ำเข้ามาหาผลไม้ บางตัวคว้าได้ก็เอาแขนหนีบไว้แล้วไปแย่งอีกชิ้นมาใหม่ บางตัวขี้เกียจแย่งเลยนั่งเฉยๆ ก็มี เราได้ยินมาว่าเคยมีเรือบางลำมาจอดดูพวกลิงที่เกาะกลางน้ำ แต่ไม่ให้อาหาร ถูกพวกลิงปีนขึ้นมาบนเรือ แย่งของกินไปจนหมด ถ้าไม่ให้พวกมันก็ขู่แฮ่ๆ เราแอบคิดขึ้นว่า ถ้าไม่มีการให้อาหาร พวกมันจะยังหากินเองได้ตามธรรมชาติอยู่หรือไม่...

ใกล้เวลาหกโมงแล้ว คุณลุงพาเรามาส่งขึ้นฝั่งที่ใต้สะพานแขวน จุดเดิมที่เราก้าวลงเรือ เขากล่าวขอบคุณอย่างยิ้มแย้ม ดีใจที่สามารถหาลูกค้าได้ในเย็นวันธรรมดาที่เงียบเหงา และแนะนำร้านอาหารริมเขื่อนที่ราคาไม่แพงนักกับเรา "พอตะวันตกดินแล้วป่าจะมืดเร็วมาก รีบกลับเข้าที่พักกันล่ะ" คุณลุงทิ้งท้าย ก่อนแล่นเรือจากไปพร้อมฮัมเพลงเบาๆ ส่วนเราและเพื่อนรีบเดินทางไปที่สันเขื่อน เก็บภาพตะวันลับหลังสันเขา และหมู่บ้านหลังเขื่อนเป็นการปิดท้าย

ภาพของตะวันสีแดงฉาน ย้อมแผ่นฟ้าและผืนน้ำเป็นสีทองแดง ช่วยตอกย้ำความเป็น "มรดกอาเซียน" ของแก่งกระจานให้ชัดขึ้น เป็นอะไรที่ไม่ควรพลาดจริงๆ แม้แต่ผู้มีจุดหมายปลายทางที่อื่น ยังต้องจอดรถ แวะดื่มด่ำซึมซับบรรยากาศโพล้เพล้ ณ สถานที่แห่งนี้ ต้องขอบอกว่า **ไม่ว่าการเดินทางทุกครั้งจะมีจุดหมายปลายทางอยู่ที่ใด การให้เวลาสัมผัสกับแสงแรกและแสงสุดท้ายของวัน จะเป็นการเพิ่มความสุนทรีย์ และเติมพลังชีวิตให้แก่เราได้อย่างน่าทึ่ง**





"เขาพะเนินทุ่ง" ลมหายใจแห่งผืนป่า



ขึ้นเขาพะเนินทุ่ง ใครว่าง่าย...ทุกคนในรถคงคิดตรงกัน ขณะรถปิคอัพที่โดยสารวิ่งฝ่าถนนดินลูกรังคละคลุ้งฝุ่นแดง สั่นโคลงเคลงจนคนที่นั่งสัปหงกหัวโขกกระจกดังโป๊ก ด้วยระยะทางค่อนข้างแคบ และช่วงที่ต้องฝ่าลำธารเสี่ยงติดหล่ม ทำให้รถในเส้นทางสู่เขาพะเนินทุ่ง ไม่สะดวกขับสวนกัน และไม่เหมาะสำหรับรถเล็กประหยัดน้ำมัน ควรใช้รถโฟร์วีลดีที่สุด แต่ถึงเส้นทางค่อนข้างลำบาก ผู้มาถึงอุทยานแห่งชาติแก่งกระจานก็ไม่ยอมที่จะพลาดเยี่ยมชมความงามของ **"ลมหายใจแห่งผืนป่า" หรือ "ทะเลหมอก" บนเขาพะเนินทุ่งที่มีอยู่เกือบตลอดปี แม้กระทั่งในฤดูที่ร้อนอบอ้าว**

พวกเราตื่นกันตั้งแต่ไก่ยังไม่ขัน เพื่อจะไปขึ้นเขาพะเนินทุ่งให้ทันรอบเช้ามืด ที่พักเราอยู่บริเวณอ่างเก็บน้ำ ไกลจากเขาพะเนินทุ่งประมาณ 50 กิโลเมตร กว่าจะมาถึงตรงบริเวณด่านตรวจเขาสามยอด จุดกรอกใบอนุญาตผ่านทาง และเสียค่าธรรมเนียมในการขึ้นเขาพะเนินทุ่ง ก็เกือบชั่วโมงเห็นจะได้ เราเสียค่าธรรมเนียมคนละ 40 บาท ค่ารถยนต์ 30 บาทต่อคัน แต่ถ้าไม่ได้นำรถมาเอง จะขอเช่ารถปิคอัพจากทางอุทยานไปกลับวันเดียวก็อยู่ที่ราคา 1,400-1,500 บาท หากพักค้างแรมกลับในวันรุ่งขึ้นคิดราคา 2,000 บาท ตรงด่านนี้มีป้ายบอกกฎการเข้าชมสถานที่ ค่าปรับและโทษหากฝ่าฝืนกฎด้วย

การขับรถขึ้นเขาพะเนินทุ่ง ทางอุทยานได้กำหนดระยะเวลาขึ้นลงไว้ เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายจากรถสวน หรือเกิดการจราจรแออัดรบกวนสัตว์ป่า โดยเวลาที่สามารถขึ้นได้คือ ช่วงเช้า 5.30-7.30 น. ช่วงบ่ายคือ 13.00-15.00 น. ขณะเวลาลง ช่วงเช้า 9.00-10.00 น. และช่วงบ่าย 16.00-17.00 น.







เมื่อเลยด่านตรวจเขาสามยอดมาไม่ไกล จะผ่านแคมป์บ้านกร่าง จุดกึ่งกลางระหว่างเขาพะเนินทุ่งกับศูนย์บริการนักท่องเที่ยวด้านล่าง บ้านกร่างเป็นที่ที่นักท่องเที่ยวหลายคนเลือกกางเต็นท์ค้างแรม ด้วยอยู่ห่างจากเขาพะเนินทุ่งเพียง 16 กิโลเมตร เป็นจุดใหญ่ของการชมฝูงนกและผีเสื้อหลายร้อยชนิด แหล่งศึกษาพรรณไม้พันธุ์สัตว์ป่า อีกทั้งใกล้ที่เที่ยวขึ้นชื่ออย่างน้ำตกปราณบุรี น้ำตกแม่สะเลียง ถ้ำหัวข้าง ถ้ำเขาปะการัง แคมป์บ้านกร่างมีชื่อเสียงในหมู่นักเดินป่า ฝรั่งหลายคนดั้นด้นมาชมสัตว์ป่าใกล้ชิดถึงที่นี่

พอมาถึงแคมป์บ้านกร่าง สภาพถนนเปลี่ยนจากลาดยางเป็นดินลูกรัง ผืนป่าดงดิบรอบข้างหนาตาขึ้น อากาศเริ่มเย็นจนไม่เหมือนอยู่ในฤดูร้อน ต้องหยิบเสื้อกันหนาวมาสวมอีกชั้น ถึงตรงนี้ รถเล็กไม่เหมาะจะไปต่อแล้ว รถกระบะหรือปิคอัพทั่วไปสามารถใช้ได้ แต่คนขับต้องชำนาญการขับรถขึ้นเขา แสงเช้าเริ่มส่องสว่าง พอให้เห็นป้ายข้างทางที่บอกว่า ทางที่เราผ่านมีใครเป็นเจ้าถิ่นบ้าง อาทิ ดงเสือดาว ดงช้างป่า ถ้าการเดินทางไม่ติดขัดอะไร จะใช้เวลาฝ่าดินลูกรังประมาณ 1 ชั่วโมง จึงจะถึงจุดชมทะเลหมอกแห่งเขาพะเนินทุ่ง รู้ได้ว่ามาถึงแล้วก็ต่อเมื่อเจอถนนลาดยางอีกครั้งนั่นเอง



ในที่สุดเรามาถึงเขาพะเนินทุ่งเสียที ตอนนี้ 7 โมงกว่าๆ พระอาทิตย์ขึ้นเต็มที่ อากาศอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียสก็หนาวได้ที่เหมือนกัน จุดชมวิวบนเขาพะเนินทุ่งมีด้วยกัน 2 จุดหลัก คือกิโลเมตร 30 และกิโลเมตร 36 บริเวณกิโลเมตร 30 จะใกล้กับพะเนินทุ่งแคมป์ เป็นลานกว้างให้นักท่องเที่ยวกางเต็นท์ค้างแรม มีร้านอาหารและร้านของที่ระลึกให้บริการ สามารถชมวิวทิวทัศน์มุมกว้างของเทือกเขาและทะเลหมอกระยะไกล ขณะกิโลเมตร 36 เป็นลานเล็กๆ ริมถนน สำหรับชมทะเลหมอกระยะใกล้ เราจอดรถบริเวณกิโลเมตร 30 พักเรื่องอาหารเข้าไว้ รีบมุ่งหน้าไปที่จุดชมวิวทันที เกรงว่าถ้าไปสาย หมอกโดนแดดสลายหมดจะอดเห็น หรือถ้าวันนี้เกิดมีลมแรงพัดหมอกกระจาย ก็ถือว่าพลาดครั้งใหญ่ทีเดียว

เขาพะเนินทุ่ง อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 1,207 เมตร ภูมิประเทศเป็นป่าดงดิบแน่นหนา คงความอุดมสมบูรณ์ไว้ได้ครบถ้วน ในทุกค่ำคืน ผืนป่ากว้างใหญ่จะพร้อมใจกันคายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ก่อให้เกิดหมอกสีขาวละลานตาโอบล้อมขุนเขา เมื่อเราตื่นขึ้นตอนเช้า ก็จะพบกลุ่มหมอกที่รวมตัวกันปกคลุมเนินเขาด้านล่าง เกิดเป็นทะเลหมอกขาวโพลนกว้างไกลสุดสายตา ความงดงามของสายหมอกแห่งนี้ไม่แพ้ที่ภูทับเบิก ปาย หรือเชียงดาว หากโดดเด่นกว่าตรงที่**ทะเลหมอกไม่ได้เกิดเพียงเพราะอุณหภูมิเย็นจัดและความชื้นสูง ทว่าเกิดจากลมหายใจของต้นไม้จำนวนมหาศาล** ทำให้แม้ในฤดูร้อนก็ยังสามารถหาชมได้ ไม่ต้องไปไกลถึงภาคเหนืออีกด้วย

ชื่นชมทะเลหมอกระยะไกลเสร็จ ความหิวมาเยือน เลยย้อนกลับมาหาอาหารรองท้องที่พะเนินทุ่งแคมป์ แต่ร้านอาหารตามสั่งยังไม่พร้อมให้บริการ ดีที่มีร้านขายกาแฟโกโก้ ขนมปัง และบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป กินยามเช้าท่ามกลางขุนเขาได้บรรยากาศดี เราจัดการอาหารเสร็จค่อยไปต่อกิโลเมตร 36 ขับรถลุยฝ่าฝุ่นแดงกันอีกรอบ ทางไม่ค่อยไกลแต่ใช้เวลานาน กว่าจะถึงก็ล่วงเข้า 8 โมงกว่า ทะเลหมอกฤดูร้อนไม่หนาแน่นเท่าฤดูหนาว พอโดนแดดยามสายก็จางหายไปกว่าครึ่ง เล่นเอาเรานึกเสียดายที่มัวแต่ไปกินข้าว โอกาสสัมผัสทะเลหมอกใกล้ๆ เลยสลายวับไปพร้อมกับหมอกนั่นเอง

ถึงอย่างนั้น ภาพของดวงอาทิตย์เหนือขุนเขายามเช้ากับสายหมอกเจือจางราวกับปุยนุ่น ก็ตรึงให้เราซึมซับบรรยากาศตรงนั้นอยู่นานจนได้เวลาที่ทางอุทยานกำหนดให้ลงจากเขาพะเนินทุ่งนั่นละถึงจะยอมเคลื่อนตัวขาลงจากเขาเราใช้เส้นทางเดิม นั่งรถโคลงเคลงสลับกับหยุดถ่ายภาพในจุดที่วิวสวย แน่นอนว่าไม่ลืมถ่ายภาพ "ริบบิ้นป่า" หรือฝูงผีเสื้อที่ฝ่ายบ้านกร่างและตามริมลำธาร





ฝูงผีเสื้อที่แก่งกระจาน จะออกมาบินเริงร่าในช่วงสาย หาอาหารตามริมธารที่มีแร่ธาตุมากมาย หลากพันธุ์หลายสี บินกันฉวัดเฉวียนอยู่เต็มพื้นที่ เราเห็นฝรั่งคนหนึ่งเอาขาปูม้ามาวางล่อผีเสื้อบนหินริมลำธาร สักพักฝูงผีเสื้อก็บินกรูกันเข้ามาดูดแร่ธาตุจากปูม้าอย่างเมามัน จังหวะนั้นทุกคนรุมกดชัตเตอร์กันใหญ่ อาหารหลักของผีเสื้อทั่วไปมักเป็นน้ำหวาน เกลือแร่ มูลของสัตว์กินเนื้อหรือใบไม้ ทั้งนี้แล้วแต่ชนิดของมัน ดังนั้นจึงมีคำกล่าวที่ว่า

"หากป่าแห่งใดมีความอุดมสมบูรณ์สูง มีต้นไม้ใบหญ้าขึ้นหนาแน่น ป่าแห่งนั้นจะมีผีเสื้ออาศัยอยู่จำนวนมาก และหากป่าแห่งใดมีความหลากหลายของพืชพันธุ์ ป่าแห่งนั้นจะมีผีเสื้อหลากชนิดอาศัยอยู่" จากสิ่งที่เห็นตรงหน้า คงไม่ต้องสงสัยว่าป่าแก่งกระจานมีความอุดมสมบูรณ์เพียงใด เราก็หวังว่าริบบิ้นป่าแสนสวยเหล่านี้จะอยู่คู่กับป่าแก่งกระจานไปตลอด

เพื่อเป็นการให้ผืนป่ามีโอกาสฟื้นฟูตัวเอง อุทยานแห่งชาติแก่งกระจานจึง**กำหนดปิดการท่องเที่ยวบริเวณแคมป์บ้านกร่างและเขาพะเนินทุ่ง ระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม - 31 ตุลาคม ของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงฤดูฝน** ดังนั้น ขอแนะนำว่า หากผู้ใดอยากสัมผัสเส้นทางธรรมชาติและทะเลหมอกแสนงามแบบใกล้ชิด โดยไม่ถึงกับต้องมายืนหนาวสั่น เดือนเมษายนก็เป็นช่วงเวลาที่น่าสนใจ...แต่มาแล้วก็อย่าลืมช่วยกันอนุรักษ์ รู้คุณค่า เพื่อที่ผืนป่าจะได้อยู่กับเราไปอีกแสนนาน

เที่ยวไป...หาอะไรกิน

ร้านชายหาด แก่งกระจาน

ริมเขื่อนแก่งกระจานมีร้านอาหาร 6 ร้าน ใหญ่ แต่ในเมื่อลุงคนขับเรือคนท้องที่ชี้แนะให้มาร้านนี้ เราก็ไม่ลังเลใจ ร้านชายหาดเป็นร้านดั้งเดิม เปิดมาหลายสิบปี ด้วยราคาไม่แพงจัด รสชาติดี จึงมีคนทยอยเข้าร้านไม่ขาดสาย เมื่อเด็กในร้านนำเสนอเมนูปลากดของเด็ดที่นี่ เราจึงสั่งต้มยำปลากด ปลากดลวกจิ้ม ทอดมันปลาฉลาด ได้ปลาสดตัวโตจากเขื่อน รสต้มยำจัดจ้านเปรี้ยวจี๊ด หรือใครจะสั่งแกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง ปลาแรดทอดกระเทียม ก็ได้ความอร่อยไม่แพ้กัน ราคาเฉลี่ยต่อคนอยู่ที่ 100-250 บาท

ร้านชายหาดสามารถรองรับลูกค้าได้ถึง 400 คน **เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 8.00-22.00 น. ตั้งอยู่ใกล้ที่ว่าการอุทยานแก่งกระจาน 10/2 หมู่ 8 ต.แก่งกระจาน อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี**



โอวทิ้งนายกี่ เจ้าแรกเจ้าเก่ากว่า 60 ปี



ร้านโอวทิ้ง (นายกี่)

ร้านขนมหวานเจ้าดังเก่าแก่ของเมืองเพชรบุรี เปิดมาแล้วกว่า 60 ปี มีเมนูเด็ดคือ ลอดช่องน้ำตาลข้น ที่ริเริ่มใช้สูตรน้ำตาลโตนดเป็นเจ้าแรก ทำให้มีกลิ่นหอม หวานมัน นอกจากลอดช่องยังมีเมนูไอศกรีมที่โดดเด่น มีให้เลือกหลากรส ใส่เครื่องได้ถึง 3 อย่าง ราคาถ้วยละไม่เกิน 25 บาท ที่นิยมเห็นจะเป็นรสกะทิ รสนมสด รสน้ำตาลโตนด กินคู่กับขนมปัง ถั่วลิสง หรือเฉาก๊วย อร่อยกันแบบไม่กลัวอ้วนเลยทีเดียว

เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 10.00-18.30 น. อยู่ฝั่งตรงข้ามโรงเรียนอรุณประดิษฐ์ ถ.ราชดำเนิน ต.บ้านหม้อ อ.เมือง จ.เพชรบุรี ส่วนสาขา 2 อยู่ที่ ถ.ปัญญาอินทรา แขวงบางชัน เขตคลองสามวา จ.กรุงเทพฯ ■

เบียร์เป็นเหตุให้พิการและเสียชีวิตได้



www.iloveleo.net

สนุกกับการทำดี LEO

เฮสโก ฟู้ด
เปิดมิติใหม่ให้ “ขนมข้าว”

เรื่อง: ศิกานต์

อู่ข้าวอู่น้ำ ครัวอาหารโลก อีกคำนิยามที่ชาวต่างชาติพูดถึงประเทศไทยของเราบ่อยครั้ง พวกเราคนไทยคงได้ยินกันอยู่เสมอ ถือเป็นเรื่องราวดีๆ น่าภาคภูมิใจ ท่ามกลางภาวะขาดแคลนอาหารที่หลายประเทศกำลังประสบ เราคนไทยโชคดีนัก เพราะไม่เพียงแต่ประเทศเราจะมีอาหารเพียงพอแล้ว ยังเหลือสำหรับส่งออกขายทำรายได้มหาศาลให้กับประเทศอีกด้วย

ข้าว...อาหารที่คนไทยทุกคนคุ้นเคย ส่วนใหญ่จะกินกันเป็นอาหารหลัก มีบ้างที่ถูกนำมาแปรรูปเป็นขนมกินเล่น เช่น ข้าวตัง ข้าวแต๋น ข้าวเหนียวแก้ว แล้วแต่ภูมิปัญญาของคนท้องถิ่น เรียกว่าอยู่คู่คนไทยมาข้านานจริงๆ จะเป็นอาหารหลักก็กินได้กับอาหารคาวทุกชนิด เป็นขนมกินเล่น ก็สามารถทำได้หลากหลายรสชาติ สรุปว่ากินกับอะไรก็อร่อย

จากข้าวในหน้าตาและรูปแบบที่เราคุ้นเคย วันนี้ทีมงาน *สิงห์ แมกกาซีน* จะพาท่านผู้อ่านมารู้จักกับข้าวในแบบฉบับของ “ขนมข้าว” กันบ้าง พร้อมทำความรู้จักน้องใหม่ของเราคือ **บริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด** อีกหนึ่งบริษัทในเครือบุญรอดฯ ผู้หมายมั่นปั้นมือที่จะสร้างขนมข้าวจากคนไทย จากเอเชีย ให้โดดเด่นดังไกลได้รับความนิยมไปทั่ว เช่นเดียวกับขนมมันฝรั่งทอด (Potato Chips) จากซีกโลกตะวันตก

สิงห์ แมกกาซีน มีโอกาสมาเยือนถึงอาณาเขตของเฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ และได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจาก**คุณโรจน์ เมืองครุธกรรมการผู้จัดการ บริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด พร้อมกับคุณกิรติกรณ์ แสงสันต์ ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ และคุณธนัท ธีระพงษ์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ-ฝ่ายบริหาร** รวมทั้งพนักงานทุกคนที่ต่างทักทายเราอย่างยิ้มแย้ม แถมให้เราได้ลองลิ้มชิมขนมข้าวสูตรใหม่ๆ ที่ทางเฮสโก ฟู้ดพัฒนาขึ้น



เรากับทีมของเฮสโก ฟู้ด พูดคุยอย่างเป็นกันเอง คุยไปกินขนมไป คุณโรจน์ใจดี เล่าเรื่องราวความเป็นไปของบริษัท เฮสโกฯ ให้ฟังอย่างออกรส งานนี้พวกเรา *สิงห์ แมกกาซีน* เลยแฮปปี้ลั้นลา เพราะนอกจากขนมจะอร่อย ยังได้ฟังเรื่องเล่าน่าสนใจอีกด้วย

"บริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด ก่อตั้งขึ้นในปีพ.ศ. 2529 หรือเมื่อ 28 ปีก่อน เดิมเราเป็นบริษัทร่วมทุนระหว่างไทย-ญี่ปุ่น ผลิตขนมอาราเล่ เป็นขนมพื้นเมืองของชาวญี่ปุ่นที่ทำจากข้าวเหนียว ส่งไปขายที่ประเทศของเขา สาเหตุที่ญี่ปุ่นมาลงทุนในประเทศเรา เพราะไทยเป็นแหล่งผลิตข้าวที่มีคุณภาพดีที่สุด ต้นทุนการผลิตและบุคลากรคนไทยมีฝีมือทางอาหารสูงในค่าแรงที่สมเหตุสมผล บริษัทของเราได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตรวมถึงเครื่องจักรจากประเทศญี่ปุ่น 100% ใช้ข้าวคุณภาพสูงรวมถึงฝีมือการผลิตอันประณีตของคนไทย ทำให้สินค้าขนมอาราเล่ที่ผลิตจากเฮสโก ฟู้ด ได้รับความนิยมอย่างมาก" คุณโรจน์เล่าให้ฟัง

"ต่อมาตลาดแรงงานไทยเริ่มแพงขึ้น บวกกับภาษีนำเข้าที่ปกป้องผู้ผลิตในประเทศญี่ปุ่นสูงขึ้น ทางญี่ปุ่นเลยหันไปตั้งโรงงานที่จีนซึ่งมีค่าแรงงานถูกกว่าประเทศไทยอย่างมาก ในวิกฤตครั้งนั้นเลยเกิดเป็นโอกาสของเฮสโก ฟู้ด ที่มีความจำเป็นต้องปั้นตลาดใหม่ในประเทศอื่นๆ เช่นประเทศในทวีปยุโรป อเมริกา และออสเตรเลีย ปรากฏว่าตลาดใหม่ๆ นั้นรวมกันแล้วมียอดขายมากกว่าตอนที่ขายเฉพาะในตลาดญี่ปุ่นเสียอีก จนถึงตอนนี้เราก็ยังผลิตขนมข้าวส่งออกอยู่มากกว่า 90% แต่ไม่ได้ร่วมทุนกับญี่ปุ่นแล้ว"





ทำไมถึงผลิตขนมข้าว

ด้วยวัฒนธรรมคนไทยและคนเอเชียหลายประเทศนิยมปลูกข้าว คนเอเชียจึงกินข้าวเป็นอาหารหลัก และก่อนขนมมันฝรั่งทอดจะเป็นที่รู้จัก ขนมที่คนไทยหรือคนเอเชียอย่างญี่ปุ่น เกาหลี นิยมกินกันคือขนมที่ทำจากข้าว พอกระแสวัฒนธรรมตะวันตกแพร่หลาย คนก็หันมาบริโภคตามแบบฝรั่ง ขนมที่ทำจากแป้งข้าวโพด มันฝรั่งกลายเป็นได้รับความนิยมอย่างมาก

ในไทยเอง แม้ขนมประเภทข้าวตัง ข้าวแต๋น จะได้รับความนิยมอยู่ไม่น้อย แต่ยังไม่มีผู้ประกอบการรายใดเข้ามาปั้นตลาดขนมข้าวให้ใหญ่จริงๆ เหมือนที่มีการปั้นขนมมันฝรั่งทอดจนเติบโตต่างจากประเทศญี่ปุ่นที่ทำตลาดขนมข้าวได้ใหญ่กว่าตลาดขนมมันฝรั่งทอดเสียอีก

บริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด จึงมีแนวคิดที่ว่า ขนมกินเล่นที่น่าจะได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางในเอเชีย จริงๆ แล้วควรเป็นขนมที่ทำจากข้าว แหล่งข้าวของไทยก็มีคุณภาพดี ราคาถูกกว่ามันฝรั่ง ก็ควรที่จะผลักดันให้ไปไกลได้ไม่ต่างจากมันฝรั่งที่ปลูกที่อเมริกา ยิ่งกว่านั้น ข้าวยังทำได้หลากหลายกว่า จะกินกับซอสญี่ปุ่นก็อร่อย กินเป็นข้าวแกง โรยเครื่องเทศอินเดีย หรือกินกับสเต็กก็ทำได้ นั่นคือข้อดีของข้าวที่โดดเด่นมาก ดังนั้นสิ่งที่ทางเฮสโก ฟู้ด กำลังจะทำขณะนี้คือ สร้างขนมที่ทำจากข้าวของไทยให้เป็น "โปเตโต้ชิพ ออฟ ไทยแลนด์" เป็นขนมที่ทำจากข้าวสไตล์คนไทยให้มีความนิยมไม่แพ้ขนมมันฝรั่งของต่างประเทศ

ตลาดขนมข้าวของเฮสโก ฟู้ด

บริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด ถูกสร้างเพื่อตลาดส่งออก หลังจากตลาดที่ญี่ปุ่นลดลง ก็พยายามเปิดตลาดใหม่ไปที่ยุโรป อเมริกา ออสเตรเลีย โดยแนะนำผลิตภัณฑ์จากการออกงานแสดงสินค้า ซึ่งหน้าตาของขนมข้าวจะเป็นแบบไหน ก็ขึ้นอยู่กับตลาดและวิถีบริโภคของคนในประเทศนั้น อย่างออสเตรเลียก็จะเป็นคล้ายๆ ขนมปังอบกรอบ รสไม่จัด ตลาดขนมปังที่ทำจากข้าวในออสเตรเลียค่อนข้างใหญ่ เพราะเขามองว่าขนมแบบนี้มันไม่ทำร้ายสุขภาพ กินแบบอบ ไม่มีน้ำมัน แต่ในยุโรปจะชอบแบบอาราเล่ มิกซ์ คือเป็นชิ้นเล็กๆ มีหลายหน้าตาหลากรสชาติผสมกัน

อเมริกาเป็นตลาดใหญ่ที่สุดของเฮสโก ฟู้ด เริ่มต้นวางรากฐานจากตลาดเอเชียนมาร์เก็ตของญี่ปุ่นที่อยู่ตามลอสแอนเจลิส นิวยอร์ก บอสตัน เข้าไปได้สัก 5-10 ปี บริษัทค้าปลีกรายใหญ่ของอเมริกาก็เห็นว่า เทรนขนมประเภทนี้ในเอเชียนมาร์เก็ตค่อนข้างได้รับความนิยม เลยเกิดไอเดียจะนำขนมประเภทนี้มาขายให้แมส ให้เป็นที่นิยม โดยสั่งผลิตจากเฮสโก ฟู้ด และขายในแบรนด์ของเขา

ลักษณะขนมข้าวที่ขายในอเมริกา จะเป็นแบบมิกซ์ชิ้นเล็กๆ ในถุงซูเปอร์ไซส์ กินเข้ากันกับเบียร์ขณะดูเบสบอลหรือฟุตบอล ทางเฮสโก ฟู้ดก็มีการพัฒนาสินค้าตามที่ลูกค้าต้องการ มีการติดต่อแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องเทรนการบริโภคใหม่ๆ กับลูกค้า **เทรนการบริโภคจะเปลี่ยนเร็วมาก ต้องสร้างสรรค์สิ่งใหม่เสมอเพื่อรองรับการบริโภคของเขาให้ทัน**

แต่ตอนนี้เฮสโก ฟู้ดไม่ได้มองเฉพาะตลาดส่งออกเท่านั้น เมื่อบุญรอดก้าวเข้ามาเป็นกำลังที่เข้มแข็ง ตั้งแต่ปลายปี 2555 เฮสโก ฟู้ดก็มองตลาดในไทย เพื่อจะพัฒนาขนมข้าวของตัวเอง และเพื่อให้เกิดการประสานกับผลิตภัณฑ์ของบุญรอด พอเป็นอย่างนี้เลยต้องมีการปรับผลิตภัณฑ์ใหม่ เพราะคนไทยจะไม่ชอบสไตล์ขนมที่ทำส่งออกอยู่ขณะนี้ ซึ่งเฮสโก ฟู้ดก็พัฒนาขนมข้าวที่จะขายในไทยขึ้นจากนวัตกรรมใหม่โดยไม่เปลี่ยนไลน์การผลิตเดิม

อย่างที่ทำแล้วก็มีอาราเล่ไลท์ (มัลติเกรนแบบสติ๊ก) อาราเล่ช็อค (เคลือบช็อคโกแลต) ขนมข้าวหน้าช็อคโกแลตและอัลมอนด์ คาดว่าคงจะวางขายในไทยด้วยแบรนด์อย่างเป็นทางการได้ในไม่ช้านี้ ส่วนอีกหลายประเทศในเอเชียและ AEC ตอนนี้ก็ได้เริ่มศึกษาตลาดบ้างแล้ว





“ข้าวของไทยก็มีคุณภาพดี ราคาถูกกว่ามันฝรั่ง ก็ควรที่จะผลักดันให้ไปไกลได้ไม่ต่างจากมันฝรั่งที่ปลูกที่อเมริกา”

ประสานพลังสร้างคุณภาพ

การผลิตสินค้าคุณภาพสูงของบริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด บริษัท เฮสโกฯ สร้าง synergy ระหว่างโรงงานในเครือบุญรอดของเรา โดยใช้ข้าวคุณภาพสูงจากบริษัท ข้าวพันดี จำกัด การทำการตลาดที่เป็นหนึ่งของบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด การกระจายสินค้าของบริษัท บุญรอดเอเซีย จำกัด และการขนส่งสินค้าที่มีประสิทธิภาพของบริษัท ลีโอ ลิ้งค์ จำกัด เพื่อสร้างตลาดขนมข้าวของเราให้ใหญ่ทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะใน AEC รวมไปถึงการส่งออกและสร้างตลาดสินค้าแบรนด์ของเราไปยังทวีปอเมริกา ยุโรป และทวีปอื่นๆ โดยบริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง อินเตอร์เนชันแนล จำกัด ด้วย

กระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน

หลังจากที่ได้พูดคุยกับคุณโรจน์และทีมของเฮสโก ฟู้ด จนได้ทั้งเรื่องราวและกินขนมกันจนอิ่ม ทีมเฮสโก ฟู้ดก็พา *สิงห์ แมกกาซีน* เยี่ยมชมโรงงานผลิตขนมข้าว ก่อนจะเข้าไป ก็ต้องแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะด้วยการใส่หมวกคลุมผม สวมเสื้อกาวน์ ใช้ผ้าปิดปาก ใช้พลาสติกหุ้มรองเท้า ล้างมือด้วยสบู่ให้สะอาด เพื่อป้องกันฝุ่นผงและเชื้อโรคปะปนเข้าไปภายในโรงงาน ทั้งนี้เราได้รับเกียรติจาก**คุณบุญเลิศ โตคูเวียง ที่ปรึกษาฝ่ายผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์** มาช่วยอธิบายขั้นตอนการผลิตให้เราเข้าใจแบบง่าย ๆ

"กระบวนการทำขนมของเฮสโก ฟู้ดจะต่างจากที่อื่น ที่ซื้อแป้งสำเร็จรูปมาแล้วยิงผลิตเลย แต่เฮสโก ฟู้ดจะทำเองตั้งแต่การทำแป้ง คือเอาข้าวมาบดอัดทำเป็นแป้งโมจิ ปล่อยเซ็ตตัวในห้องเย็น 2-3 วัน เพื่อเอาความชื้นออกจากแป้งและให้ผ่านความเย็นจนแข็ง จากนั้นนำมาตัดเป็นรูปดาวหรือรูปอื่น ๆ แล้วค่อยเอาไปย่าง ทอด หรืออบ แต่งกลิ่นปรุงรส รวมแล้วใช้เวลาทั้งหมด 7 วัน ตั้งแต่ต้นทางจนเสร็จสิ้นกระบวนการ เรียกว่าพิถีพิถันขั้นตอนเยอะกว่าที่อื่นมาก"

ในที่สุด เราก็ได้ขนมข้าวรสอร่อยถูกสุขลักษณะ ทั้งมีความแตกต่างจากขนมข้าวแบบที่เราเคยกินมา ทั้งหมดล้วนเกิดจากความตั้งใจของบริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด ผู้มีความฝันจะสร้างขนมข้าวให้ยิ่งใหญ่ เมื่อบวกกับพลังความร่วมมือที่แข็งแกร่งจากชาวบุญรอดแล้ว เราเชื่อว่า "โปเตโต้ชิพ ออฟ ไทยแลนด์" ที่สร้างขึ้นภายใต้โลโก้สัญลักษณ์รูปข้าวของบริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด จะเป็นความจริงที่ไม่ไกลเกินเอื้อมอย่างแน่นอน ■



ผู้บริหารและผู้จัดการบริษัท เฮสโก ฟู้ด อินดัสทรี่ จำกัด

เรียงจากซ้ายไปขวา

นายโรจน์ เมืองครุธ | กรรมการผู้จัดการ

นายกิรติกรณ์ แสงสันต์ | ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ

นายบุญเลิศ โตคูเวียง | ที่ปรึกษาฝ่ายผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์

นายธนัท ธีระพงษ์ | ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ-ฝ่ายบริหาร



แนะนำ ทีมงานพื้นที่ จังหวัดเพชรบุรี

ทีมขายบุญรอดเทรดดิ้ง

ดูส่วนการขายภาคกลางตอนล่าง 1

นายชวลิต เหลืองทุ่งทอง	นายประสิทธิ์ สุดอำพัน	นายพลวัฒน์ สงบกิจ	นายจรัฐพล อุบาลี	นายขจรศักดิ์ ปินฉิ่ง
ตำแหน่ง	ตำแหน่ง	ตำแหน่ง	ตำแหน่ง	ตำแหน่ง
ผู้บริหารเขตขาย จังหวัดเพชรบุรี	ผู้จัดการส่วนขาย ชานเมืองและ กลางล่าง	ผู้จัดการภาค 3	ผู้จัดการเขต กลางล่าง 1	ผู้บริหารเขตขาย จังหวัดเพชรบุรี



ทีมขายบุญรอดเอเซีย

ดูส่วนการขายภาคกลางตอนล่าง 1

นายธงชัย ลวงสวาส	นายภราดา เทียนศาสตร์	นายปรีชา ชีวินจรัสโรจน์	นายสุชาติ อบเชย	นายวีรชัย แซ่ฮ้อ
ตำแหน่ง	ตำแหน่ง	ตำแหน่ง	ตำแหน่ง	ตำแหน่ง
พนักงานขายเครดิต จังหวัดเพชรบุรี	ผู้จัดการเขต กลางล่าง 1	ผู้จัดการฝ่าย ขาย BRA3	ผู้จัดการส่วน ขาย BRA6	หัวหน้าหน่วย จังหวัดเพชรบุรี



เก็บทุกรายละเอียด
ให้ได้คุณภาพดี



ปลอดภัยจากสารตกค้าง

ข้าวพันดี เลือกเฉพาะพันธุ์ข้าวไทยแท้ ตระกูลดี นำมาปลูกในพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์
ผ่านกระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีชั้นสูง ดิจิตอล สแกน เพื่อให้ข้าวทุกเม็ด ทุกถุง ได้คุณภาพดี

ตราพันดี 1000 ดี PUN DEE

ข้าวไทย
ตราพันดี
ข้าวไทยสายพันธุ์ดี

SINGHA CORPORATION

ข้าวไทยตราพันดี : มีทั้งข้าวหอมมะลิ และข้าวขาว 100%



“กินอะไร” ใกล้ออฟฟิศ



“ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ร้านโจอี้ อำเภอประโคนชัย อร่อยมากครับ”

**คุณฟิล์มเป็นฝ่ายขายที่บุรีรัมย์นะจ๊ะ

นายธเนศ อ่อนแพร (ฟิล์ม)
บริษัท บุญรอดเอเชีย จำกัด



“ที่ใต้ตึก Supreme Complex สั่งผัดไทย หรือไม่ก็ข้าวราดแกงค่ะ”

นางสาวลุวลักษณ์ วิบูลย์ศิริรัตน์ (แอนนี่)
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด



“ร้านบะหมี่ ซอยองครักษ์ สั่งข้าวหมูแดง บะหมี่เกี๊ยวต้นตำรับ สุดยอดมาก”

นายอภิชาติ เหมะมูล (ชาติ)
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด



“ร้านภูภิรมย์ เชียงราย สั่งราดหน้าทะเลประจำครับ”

**คุณตะวันทำงานที่บุญรอด ฟาร์ม เชียงรายนะจ๊ะ

นายตะวัน บุรีแก้ว (ท็อป)
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด



“เกาเหลาเนื้อไร้เทียมทานครับ ถนนพระราม 5 ผมชอบเนื้อโกเบ เนื้อเพียว เนื้อกรอบ”

นายอัครพล เกริกไกรศรี (เบี๊ยก)
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด



“ร้านอิ่มจัง ใต้สะพานลอยแยกโรงเรียนราชินี ข้าวผัดหมูเค็ม เด็ดมากค่ะ”

นางสาวศิริลักษณ์ ซื่อตรง (นุ้ย)
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด



“ชอบทานร้านเก้าข้าวมันไก่ครับ เมนูเด็ดต้อง ข้าวมันไก่ไร้หนัง”

นายอำนาจ เร้าสูงเนิน (นาจ)
บริษัท บุญรอดเอเชียเบเวอเรช จำกัด



“ก๋วยเตี๋ยวเรือเซนต์คาเบรียล เมนูเกาเหลาลูกชิ้นเนื้อเปื่อยครับ”

นายวิชชา สุนทรพิพิธ (ธ๊อฟ)
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด



“ชอบปลาเขื่อนทอดสมุนไพร ที่ร้านข้าวเม่าข้าวฟ่าง เชียงใหม่ค่ะ”

นางอรวรรณ สารสมุทร (ต้อย)
บริษัท เชียงใหม่เบเวอเรช จำกัด



“โรงอาหารนี่ละครับ ส้มตำร้านป้าเล็ก ตำถั่วใส่ปลาร้าแซ่บมาก”

นายอริยเทพ จันทร์พวง (ไก่)
บริษัท สิงห์ เบเวอเรช จำกัด



“ก๋วยเตี๋ยวเรือต่อชาม Spreme Complex กินบะหมี่บก ลูกชิ้นปิ้ง กับน้ำใบเตยเย็นๆ”

นายเสาวรัสน์ ปลื้มมะลัง (น้าเสา)
บริษัท ปทุมธานีบริวเวอรี่ จำกัด



“ร้านครัวต้นน้ำที่บางเลน เมนูเด็ดต้อง นางสาวสองหน้าครับ”

**คุณตั้มทำงานที่สิงห์ เบเวอเรช บางเลนนะจ๊ะ

นายศรัณย์ ภู่พงศ์ (ตั้ม)
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

เรื่องเล่าจากคนในบ้าน

ครั้งหนึ่งที่เมืองเชียงตุง – เมืองลา ประเทศพม่า





เรื่อง: นายธวัชชัย ตันตระกูล
ผู้บริหารงานกิจกรรม ฝ่ายส่งเสริมการตลาด
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด

เป็นโชคดีที่ผมมีโอกาสไปเยือนเมืองเชียงตุงและเมืองลา ซึ่งบางท่านอาจยังไม่คุ้นหูนัก เพราะสองเมืองนี้อยู่ประเทศพม่า ติดกับเมืองท่าขี้เหล็กที่ติดกับ อ.แม่สาย ในจ.เชียงราย ของประเทศไทยเรานี้เองครับ การเตรียมตัวเดินทางนั้นไม่ยาก แค่มีเงินกับรถ 5555 (ล้อเล่นนะครับ) รูปถ่าย 1 นิ้ว 2 ใบ บัตรประชาชนตัวจริง และที่สำคัญต้องจ้างไกด์พม่า เพราะไกด์จะต้องเป็นผู้ออกเอกสารรับรองเราเพื่อเข้าเมืองเชียงตุงและเมืองลานั่นเองครับ

เริ่มออกเดินทางกันเลย

จากอำเภอแม่สายใช้เวลาเดินทางไปยังเมืองลานานประมาณ 7-8 ชั่วโมง ความเร็วขับได้แค่ 60-80 เท่านั้น เพราะทางไม่ดีแล้วยังขึ้นภูเขาลาดชันด้วย

แต่พอมาถึงแล้วก็คุ้มค่ามาก เพราะการได้มาเที่ยวชมเมืองเชียงตุงและเมืองลา **ก็ทำให้เราได้ประสบการณ์และพบเห็นอะไรใหม่ๆ ได้พบผู้คนที่อยู่ในประเทศพม่าที่เคยเป็นเมืองปิด แต่มีน้ำใจ และเป็นมิตรกับนักท่องเที่ยวคนไทยอย่างผม** ที่สำคัญ ขอบคุณ สิงห์ คอร์เปอเรชั่น ที่ทำให้ผมมีโอกาสได้เจอโลกในอีกมุมที่ผมไม่เคยได้เจอมาก่อน...ขอบคุณครับ ■



สำหรับพนักงานท่านอื่น สามารถส่งเรื่องเล่าสนุกๆ ที่คุณประทับใจมาได้ที่ *singhamag@boonrawd.co.th*





พระยืนชี้นิ้วเมืองลา



วัดพระธาตุจินตะ









หน้าร้าน PACATA


โคมไฟขวดเหล้าแก้วนานาชนิด


บรรยากาศในร้าน

PACATA

เรื่อง: ปราจิน วัฒโนดม

ในคอนเซ็ปต์อีสต์พบกับเวสต์ (East meets West) หรือการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมตะวันออกกับตะวันตกเป็นคอนเซ็ปต์ที่มีมานานแล้ว ไม่ใช่อะไรที่แปลกใหม่ แต่สำหรับร้านอาหารพาคาต้านั้นเป็นการผสมผสานที่แหวกแนว เห็นแต่ละฝ่ายได้อย่างเด่นชัด แต่ผสมผสานรสชาติได้อย่างกลมกล่อม ให้มุมมองใหม่แก่นักกินอาหารชาวอังกฤษและชาวโลกที่มักจะมามุงกันอยู่แถวย่านท่องเที่ยวแถบคอเวนต์ การ์เดน (Covent Garden) และเลสเตอร์ สแควร์ (Leicester Square) เพราะรากฐานของร้านคือการตกแต่งให้ได้ความรู้สึกแบบคุ้นเคย

ร้านอาหารตั้งอยู่บนถนน New Row เป็นถนนที่ยังเก็บความเก่าแก่แบบดั้งเดิมเอาไว้ มีตรอกด้านหลังร้านที่ยังคงอนุรักษ์ไฟตะเกียงแก๊สแบบโบราณ ตึกรามบ้านช่องอายุเป็นร้อยปี อาจจะแปลกตาสำหรับคนสมัยใหม่หรือทัวริสต์ที่ไม่คุ้นเคยกับประเทศอังกฤษ แต่ความโบราณนี้เป็นที่ต้องตาของผู้กำกับหนัง Harry Potter จึงได้จัดให้เป็นสถานที่หนึ่งที่ใช้ในการถ่ายทำหนังภาคแรก (Harry Potter and the Sorcerer's Stone) ร้านตกแต่งโดยคุณเมย์ กชพร นฤมาณนลินี มัณฑนากรสาวชาวไทยที่เคยทำงานเคียงคู่กับ Lord Foster of Thames Bank (Norman Foster) มัณฑนากรดังของอังกฤษเจ้าของผลงานสุดดังอย่างตึก 'Gherkin' คุณเมย์ตกแต่งร้านในสไตล์อังกฤษจ๋า มีความแปลกตาผสมอยู่บ้าง แต่ก็คงความคุ้นเคยอยู่ด้วย ทำให้บรรยากาศเป็นแบบกันเอง สบายๆ เหมือนอยู่ที่บ้าน คนช่วยตกแต่งและทาสีก็เป็นถึงดาราหนัง เขาทั้งตัดก้นขวดเหล้าแก้วนานาชนิดมาจุ่มสีและแปลงเป็นโคมไฟในร้าน วาดภาพเรือสำเภานำพาผู้มาเยือนที่เดินจากตะวันตกด้านบนลงไปยังตะวันออกด้านล่าง และจากที่เคยเป็นกะลาสี เขาเห็นกระเป๋าใบหนึ่งที่นำมาตกแต่งร้านเป็นกระเป๋าของทหารเรือ เลยนำเสื้อทหารเรือของตัวเองมามอบให้ จัดวางติดกับกระเป๋าจะได้ไม่เหงา ความเป็นกันเองแบบอังกฤษนี้แฝงอยู่ในทุกมุมของร้าน เป็นจิตวิญญาณที่แสดงออกมาให้ผู้มาเยือนมีความรู้สึกอบอุ่น



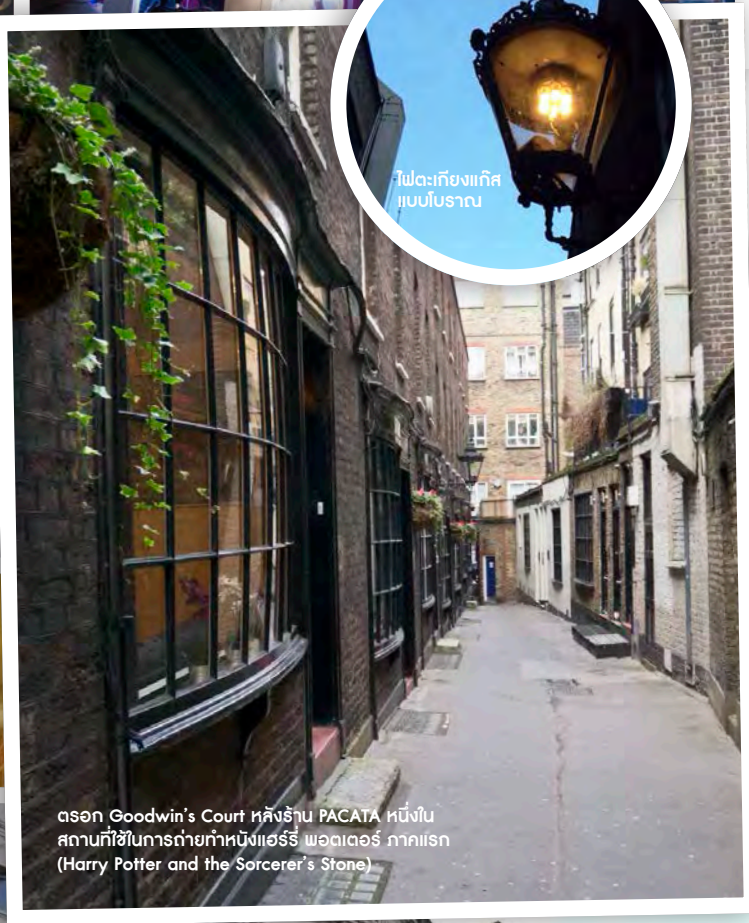
บรรยากาศถนน New Row สถานที่ตั้งร้าน PACATA



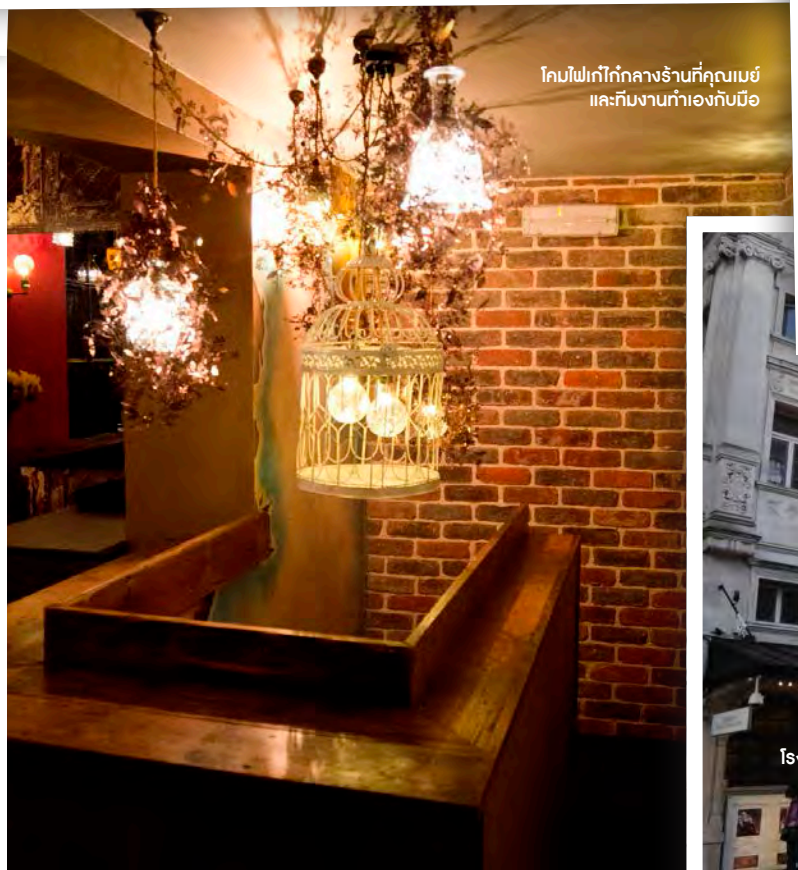
เสื้อและกระเป๋าของกะลาสีเรือที่เคยใช้จริง



ไฟตะเกียงแก๊ส
แบบโบราณ



ตรอก Goodwin's Court หลังร้าน PACATA หนึ่งใน
สถานที่ใช้ในการถ่ายทำหนังแฮร์รี่ พอตเตอร์ ภาคแรก
(Harry Potter and the Sorcerer's Stone)



โคมไฟเก๋ไก๋กลางร้านที่คุณเมย์
และทีมงานทำเองกับมือ



โรงละคร Noel Coward ตั้งอยู่ใกล้กับร้าน PACATA



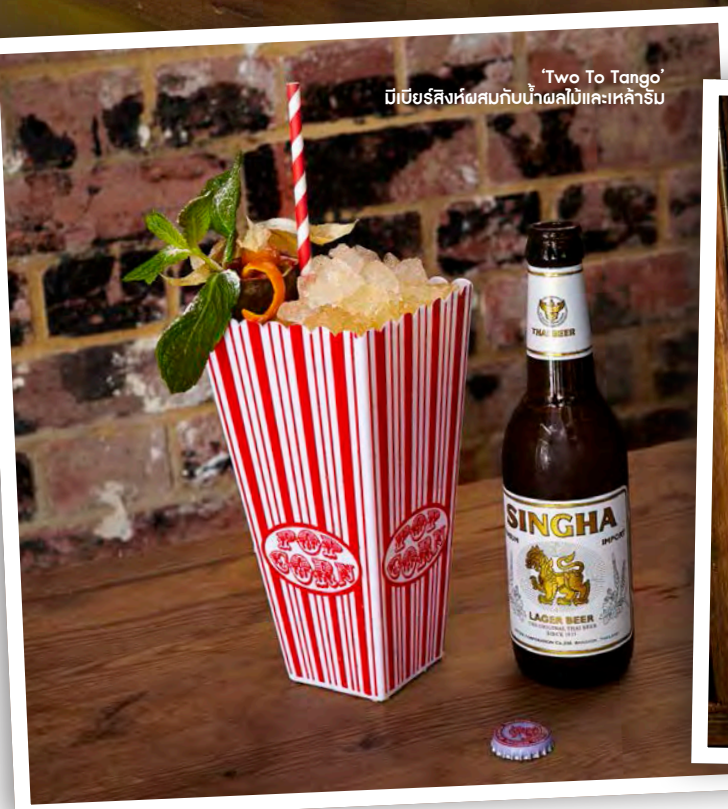
สองสาวจากสถานทูตไทยกำลังสนุกกับการตำส้มตำ



ผัดไทยพาคาต้า



ภาพวาดเรือสำเภาที่นำพาผู้มาเยือน
จากโลกตะวันตกสู่โลกตะวันออก



'Two To Tango'
มีเบียร์สิงห์ผสมกับน้ำผลไม้และเหล้ารัม



(ซ้าย) 'Eau Vie Amore' หรือ 'น้ำแห่งชีวิต'
(ขวา) 'Full moon party'



บรรยากาศแสงยามเย็นภายในร้าน มองออกไปด้านหลังจะเจอตรอก Goodwin's Court



ของแต่งร้านเก๋ๆ ที่เต็มไปด้วยความทรงจำ



เนื้อญี่ปุ่นแบบยากินิกุ เสิร์ฟพร้อมขนมปังนานของแขก

หากใครสามารถสัมผัสได้ ก็เป็นเรื่องราวที่เล่าสู่กันฟังในยามค่ำคืนที่เปี่ยมไปด้วยความยินดี ร่วมกับเพื่อนสนิทมิตรสหายมากหน้าหลายตาที่แวะเวียนมาเยี่ยมร้าน การตกแต่งร้านยังเป็นที่ต้องตาในหมู่ของนักตกแต่งด้วยกัน นิตยสาร dezeen และนิตยสารออนไลน์ e-architect ที่ต่างก็เป็นผู้ให้ข่าวด้านการตกแต่งดีไซน์ชั้นนำ ต่างได้จับจองกันมาขอถ่ายภาพและเล่าเรื่องราวลงสื่อของตนแล้ว เป็นที่น่าภูมิใจนัก

อาหารที่นี่จะมีเค้าไทยและเอเชียชาติอื่นๆ ผสมฝรั่ง จะไม่ทำให้คนอังกฤษตกใจ แต่กลับเพิ่มรสชาติให้สิ่งที่รู้จักกันอยู่แล้วเป็นความคุ้นเคยที่มีไอตะวันออกผสมผสานแบบไม่เอิกเกริก อาหารถูกปาก อร่อยแบบร้านข้างถนน ในที่นี้คือบรรยากาศของตรอกไดแอกอน (Diagon Alley) จากหนังเรื่องแฮรี่พอตเตอร์ มากกว่าแถวสุขุมวิท ตกกลางคืนมีเพลงแจ๊สฟังสดระหว่างจิบคอกเทลหลากหลายชนิดที่จัดผสมอย่างพิถีพิถันโดยหนุ่มไทย คุณอ้น ภารุจ ภัควิภาส ที่เป็นนักผสมเหล้า (Mixologist) ขั้นนำของอังกฤษขนะการแข่งมาทั่วสหราชอาณาจักร พร้อมชิมเมนูอาหารค่ำที่ต่างจากอาหารเช้าและกลางวันพอสมควร แต่ยังคงความแหวกแนวที่ผสมผสานเข้ากันดีเป็นผลให้ผู้ที่ได้ชิมเวียนกลับมาเยี่ยมเยียนอีกครั้ง เหล้าผสมลือชื่อก็มี 'Secret Garden' ที่มีเบียร์สิงห์ผสมอยู่กับน้ำผลไม้และเหล้ารัมสดชื่นมาก และ 'Eau Vie Amore' หรือ 'น้ำแห่งชีวิต' ที่นุ่มนวลกลมกล่อมผสมผสานกับความหอมจากใบกุหลาบที่ใช้ตกแต่ง

ด้วยเหตุที่ย่านนี้เต็มไปด้วยโรงละครผู้คนที่วนเวียนไปมาก็จะเป็นคนที่ไปดูละครรอบเย็น แล้วออกมาท่องราตรีกินอาหารรอบดึกเสียเยอะ ปนไปกับผู้มาเยือนที่เสร็จจากกินข้าวรอบเย็นไปแล้ว และมุ่งหน้าไปยังผับหรือบาร์ใกล้เคียง แต่พาคาต้าเองก็จะขึ้นชื่อในเรื่องการเสิร์ฟดริ้งค์ด้วย เพราะพระเอกผสมเหล้าของเราเป็นที่คุ้นหน้าคุ้นตาไม่เบาที่อังกฤษ โดยเฉพาะในหมู่ธุรกิจด้านการกินการดื่ม เพราะงานดังระดับชาติ เช่น Taste of London เขาก็ได้รับเชิญไปร่วมด้วยมาแล้ว

จริงแล้วอาหารทุกจานคือจานเด็ดของร้าน แต่หากจะต้องเลือกคงจะเป็นไข่กระทะทานเป็นอาหารเช้า เสิร์ฟพร้อมกับเบคอนและหมูยอ หยดซีอิ๊วญี่ปุ่น ทานกับขนมปังฝรั่งเศส รอบเย็นก็น่าจะเริ่มด้วยส้มตำที่มาแบบให้ผู้สั่งตำครกเอง สร้างความสนุกสนานกับเพื่อนร่วมโต๊ะ และเพื่อนร่วมร้านที่หันมาเห็นแล้วเลยต้องขอสั่งบ้าง ต่อด้วยเนื้อญี่ปุ่นแบบยากินิกุแต่เสิร์ฟพร้อมขนมปังนานของแขก ให้รสชาติแปลกแต่กลมกล่อมดี หากไม่ทานเนื้อก็ควรสั่งผัดไทยพาคาต้า ใช้เส้นสปาเก็ตตี้พิเศษแบบหมึกดำแทน ให้ความคุ้นเคยกับฝรั่งแต่มีรสชาติแบบไทยๆ หากต้องการเบอร์เกอร์ก็มีทั้งไทย ผสมแกงแดงหรือเกาหลีก็ได้ มีนักวิจารณ์อาหารเริ่มมาเยี่ยมเยียนบ้างแล้ว ก็มีแต่คำชมเชยกลับไปทั้งสิ้น พร้อมเพรียงกันว่าอาหารที่พาคาต้าไม่เหมือนที่อื่นเลย ยูนิคมาก โดยเฉพาะบนเกาะอังกฤษที่โด่งดังด้วยเชฟระดับโลกมากมายและร้านอาหารดังที่ชาวไทยหลายคนพากันไปวิ่งลอง แต่พาคาต้านี้ จะเป็นร้านแบบใหม่ที่จะสร้างประสบการณ์ใหม่ให้แก่ชาวอังกฤษเป็นแน่

ทีมงาน บริษัท FINE FOOD CAPITAL



คุยกับคุณธีระ วงศ์พัฒนาสิน

กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไฟน์ ฟู้ด แคปปิตอล จำกัด

คำว่า พาคาต้า (PACATA) เป็นเพศหญิงของคำว่า pacato ภาษาอิตาเลียน และ pacatus ภาษาละติน แปลว่า สงบ และจากสันสกฤต มาจากคำว่า pakti หรือ **पचत** แปลว่าอาหารสุก มารวมกันแล้วก็คือที่กินอาหารที่สงบสุข หรือร้านอาหารที่สงบสุขนั่นเอง

ด้วยนโยบายของคุณสันติ ภิรมย์ภักดี ที่ให้ขยายธุรกิจด้านอาหาร ก็เกิดความคิดเรื่องการทำอาหารสำเร็จรูป ซึ่งเราได้นำมาลองตลาดที่อังกฤษด้วยการเปิดร้านพาคาต้าร้านแรกชั่วคราวเมื่อเดือนมีนาคม 2555 ใช้ส่วนผสมส่งตรงจากเมืองไทยที่เป็นสินค้าของเราด้วย ขายแบบแพ็คใหญ่สำหรับร้านอาหารทั่วไปและจะจัดจำหน่ายเป็นแพ็คเล็กขายในห้างร้านภายใต้แบรนด์ Star Chef ตอนนั้นเช่ารถเข็นร้านอาหารที่คอเวนต์ การ์เดน (Covent Garden) ใจกลางกรุงลอนดอน เปิดทำการแค่วันเดียวต่ออาทิตย์คือในวันพฤหัสบดี ประสบความสำเร็จมากก็ตอนที่เห็นคิวยาวมาก คนยอมรอนานหน่อยเพื่อทานอาหารของเรา ไม่ได้มีการจ้างหน้าม้าด้วยนะครับ แต่ค่อยๆ เกิดขึ้นเองหลังจากที่คนค่อยๆ มาเข้าคิว ทานแล้วชอบก็กลับมาอีก คิวเลยยาวขึ้นเรื่อยๆ ส่งให้คนออฟฟิศรอบข้างด้วย และในเดือนกันยายน 2555 ร้านแอปเปิลก็มาจ้างเราเสิร์ฟงานเปิดตัว iPhone 5 ที่อังกฤษอย่างเป็นทางการ หลังจากนั้นจึงได้มาเปิดร้านที่กรุงเทพฯ ที่ถนนข้าวสารในปีต่อมาเพื่อปรับเมนูต่อ โดยนำเชฟกระทะเหล็กของญี่ปุ่นมาช่วยดูให้ ตอนนี้ก็ได้ฤกษ์เปิดที่ลอนดอนตามที่ตั้งใจไว้แต่ต้น ได้สถานที่ใกล้เคียงกับตอนที่เปิดเป็นรถเข็น แต่ร้านใหม่นี้จะเก๋ไก๋และแปลกแหวกแนวขึ้นเพื่อรับลูกค้าที่ต้องการประสบการณ์ด้านอาหารที่ไม่เหมือนคนอื่น และเพื่อให้เจ้าของตึกปล่อยเช่าให้เราด้วย เป็นสถานที่ที่ใครได้เช่าแล้วจะไม่ค่อยปล่อย เพราะเป็นทำเลทองของลอนดอน และผู้ให้เช่าจะเลือกร้านตามคอนเซ็ปต์มากกว่าเรื่องเงินทอง และจะให้เช่าเป็นระยะยาว ทางเจ้าของตึกที่เป็นเจ้าของตึกส่วนใหญ่แถบนี้ ชอบคอนเซ็ปต์ของการผสมผสานระหว่างโลกตะวันตกและตะวันออก ตัวเมนูอาหารเองก็ไม่ซ้ำซากกับคนอื่น ผู้ให้เช่าเขาก็ไม่อยากเสียชื่อด้วย เพราะหากเอาร้านไม่ดีมา เขาก็ขายหน้าเหมือนกัน ไหนจะเรื่องชื่อเสียงและระยะเวลาเช่า ในถิ่นนี้จะเต็มไปด้วยออฟฟิศ โรงเรียนสอนวาดเขียน โรงละคร พิพิธภัณฑ์ ตลาด มีชาวเมืองและนักท่องเที่ยวพลุกพล่านตลอดเวลา คนที่มาดูละครก็มักจะทานข้าวเย็นก่อนดู ก็มาที่เราได้ มีการจัดทำเมนูพิเศษสำหรับคนดูละครเพื่อความสะดวกรวดเร็วในราคาย่อมเยา หรือคนที่ดูละครเสร็จแล้วจะแวะทานข้าวรอบดึก พักผ่อนต่อกับเพื่อนฝูง ทางร้านก็เหมาะสมเพราะอยู่ใกล้โรงละคร อาหารน่าสนใจและอร่อย มีบาร์ที่ชงเหล้าหลากหลาย ดนตรีสดสลับกับดีเจแล้วแต่วันคืน และบรรยากาศก็ไม่เหมือนใครในแถบเดียวกัน ใครเดินผ่านร้านก็จะแวะดู เพราะดูสนุกสนานครึกครื้น



ลูกค้าของเราไม่ใช่คนที่อยากทานอาหารไทยแท้ อาหารของเราจะเป็นแบบที่ฝรั่งเรียกว่า ฟิวชั่น หรือสมัยใหม่ ที่ผสมผสานทั้งไทยและฝรั่ง ทานง่าย ทำง่าย และมีความตื่นเต้นอยู่ในตัว คุณสันติเคยบอกว่า ด้วยไทยเป็นศูนย์กลางของอาหารอยู่แล้ว ไม่ว่าจะเรื่องรสชาติ หรือส่วนประกอบเครื่องปรุง และอาหารไทยก็เป็นที่นิยมทั่วโลกติดอันดับต้นๆ ของเกือบจะทุกที่ เราก็ควรต้องนำสิ่งที่เรามีอยู่มาใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์กับเรามากที่สุด ร้านพาคาต้าก็เป็นเหมือนส่วนเพิ่มจากธุรกิจอาหารสำเร็จรูปที่เราเริ่มทำและขายแล้ว ปัจจุบันมีลูกค้าสำคัญที่ญี่ปุ่นและอังกฤษ และอยู่ระหว่างการเจรจากับอีกหลายรายในยุโรป หลังจากที่ได้ไปออกงาน ANUGA ซึ่งเป็นงานอาหารที่ใหญ่ที่สุดในโลกเมื่อปลายปีที่แล้ว ในการเปิด soft opening เมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมา ก็ได้รับเกียรติจาก ฯพณฯ เอกอัครราชทูตไทยประจำอังกฤษมาลองชิมอาหารของเราด้วย พร้อมแขกต่างชาติจากหลายแขนงงาน คาดว่าจะเปิดอย่างเป็นทางการในวันที่ 28 มีนาคม 2557

“คนยอมรอนานหน่อยเพื่อทานอาหารของเรา ไม่ได้มีการจ้างหน้าม้าด้วยนะครับ แต่ค่อยๆ เกิดขึ้นเอง”

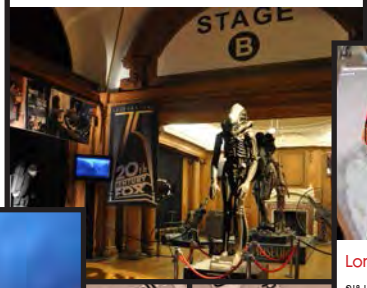
LONDON THEATRELAND

เป็นย่านโรงละครในกรุงลอนดอน รวมโรงละครและโรงโอเปรา ดูโชว์อาทิ ละครพูด ละครเพลง ละครตลก โชว์เต้นรำ โชว์เพลงคลาสสิก และโอเปรา มีให้เลือกไม่อั้นทุกวัน สลับหมุนเวียนกันไปเป็นเวลาหลายศตวรรษมาแล้ว



Theatre Royal Drury Lane เป็นสถานที่โรงละครที่เก่าแก่ที่สุดของลอนดอน เริ่มตั้งแต่ปี 2206 อาคารปัจจุบันเป็นอาคารหลังที่ 4 สร้างเสร็จเมื่อปี 2355

London Film Museum พิพิธภัณฑ์หนัง มีโชว์รถของ James Bond ตั้งแต่ 21 มี.ค. 57 เป็นต้นไป





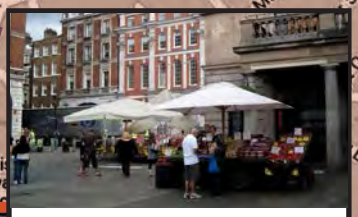
London Transport Museum พิพิธภัณฑ์การขนส่ง ให้ความรู้เรื่องรถเมล์ รถใต้ดิน และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง



Shaftesbury Ave เรียกว่าเป็นถนนใจกลาง West End และถิ่นโรงละคร มีโรงละคร 6 โรง รวม 2 โรงหลักบนถนนนี้ถนนเดียว

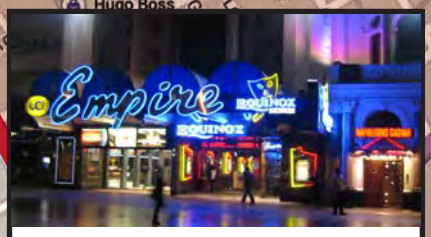


Soho โซโห ถือเป็นถิ่นที่มีสีสันมากสุดตอนกลางคืน รวมถึงสถานที่ท่องเที่ยวสำหรับผู้ใหญ่มาตั้งแต่โบราณ แต่ก่อนเป็นศูนย์รวมขนอพยพ รวมเป็นถิ่นคนจีนในลอนดอน ณ ปัจจุบันด้วย



Covent Garden อดีตเป็นตลาดผักและผลไม้สด ติดกับ Royal Opera House ปัจจุบันมีห้างร้านมากมาย และมีตลาดนัดวันอาทิตย์ ช่วงหน้าร้อนจะมีการเล่นต่างๆ พร้อมกับรถคาร์ทอาหาร แบบเดียวกับที่ร้าน PACATA แจ้งเกิด





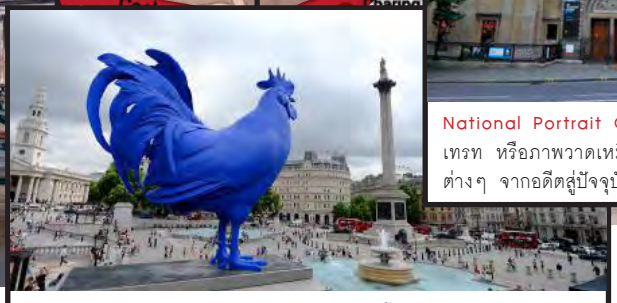
Leicester Square ในอดีตเป็นถิ่นที่อยู่ที่หรู มีมกุฎราชกุมารพระองค์หนึ่งพำนักในแถบนี้ แต่ก็ถูกย่านแสง สีเสียง ขยายมาจากโซโห จึงกลายมาเป็นถิ่นท่องเที่ยวอีกจุดหนึ่ง มีทั้งโรงหนัง โรงละคร และห้องเกมนานาชนิด



Savoy Hotel โรงแรมหรูแห่งแรกของกรุงลอนดอน เปิดทำการเมื่อปี 2432 เริ่มต้นธุรกิจของครอบครัว Carte ที่ขยายไปเรื่อยๆ ในกว่า 1 ศตวรรษ เป็นจุดนัดพบของบรรดาเจ้านาย ขุนนาง และดาราจากอดีตจนปัจจุบัน



National Gallery พิพิธภัณฑ์ภาพเขียนแห่งชาติ ก่อตั้งปี 2367 ปัจจุบันมีกว่า 2,300 ภาพวาด เริ่มมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 13



Trafalgar Square ที่สาธารณะ มีคอลัมน์ของเนลสันตั้งสง่าอยู่ด้านหน้า เป็นสถานที่ที่ชาวลอนดอนมานับเลขถอยหลังต้อนรับปีใหม่ และชาวต่างชาติเดินถ่ายรูปกับรูปปั้นสิงโต และงานศิลปะเอกขึ้นอื่นที่สลับกันมาโชว์



National Portrait Gallery รวมภาพพอร์เทรท หรือภาพวาดเหมือนและภาพถ่ายบุคคลต่างๆ จากอดีตสู่ปัจจุบัน มีกว่า 10,000 ภาพ

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2557 ดินเนอร์มื้อพิเศษ เปิดตัวร้าน PACATA ที่ Covent Garden กรุงลอนดอน ได้รับเกียรติจาก ฯพณฯ นายปสันน์ เทพรักษ์ เอกอัครราชทูตไทย ณ สหราชอาณาจักร พร้อมคณะ และบรรดาผองเพื่อนคนดังที่มาร่วมแสดงความยินดี และเพลิดเพลินไปกับอาหาร เครื่องดื่ม ในบรรยากาศแบบเป็นกันเอง ■



ปริสา สุวรรณเตมีย์ เมสัน

ปิยพิณ-เอกอัครราชทูต ปิยวัชร นิยมฤกษ์



มุมพูดคุยสังสรรค์ภายในร้าน



แขกจากสถานเอกอัครราชทูตไทย
ร่วมรับประทานอาหารแบบเป็นกันเอง



ณัฐพล-วิชชวรรณ ณ สงขลา



เอกอัครราชทูตปสันต์ เทพรักษ์



บรรยากาศครึกครื้นภายในร้าน



พีชภพ-พันธุมา มงคลนาวิน



อ้น ภารุจ ภัควิภาส นักผสมเหล้า (Mixologist)
ชั้นนำของอังกฤษ พร้อมทีมงาน



แขกนานาชาติ



ดีเจ Simon Lawrence และเพื่อน

สตีเฟ่น เม็กคาล์ฟ

แดน ดอว์

อรรถพล วรรณนุรักษ์

ปฏิบัติการแล็บไมโครฯ

ตามไปดู

Microbiology Laboratory



เรื่อง: สิธี

ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มของบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด มีชื่อเสียงมาอย่างยาวนาน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจากทั้งในและต่างประเทศ สิ่งสำคัญที่สุดก็คือ "มาตรฐาน" และ "คุณภาพ" ของผลิตภัณฑ์ที่ถูกควบคุมโดยบุคลากรผู้มีความรู้ความสามารถ ประกอบกับการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาใช้ทดลอง วิจัย และพัฒนา กระทั่งได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ชั้นเลิศ

สิงห์ แมกกาซีน ฉบับนี้ ได้รับภารกิจให้เข้าเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการขององค์กรเรา ตัวอย่างของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจะถูกส่งเข้ามาตรวจสอบคุณภาพ ณ ที่แห่งนี้ ก่อนที่ผลิตภัณฑ์จะออกวางจำหน่ายในท้องตลาด อีกทั้งมีการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในมาตรฐานด้วยการตรวจสอบอย่างต่อเนื่องหลังจากวางจำหน่าย เพื่อความไว้วางใจของผู้บริโภค

และนี่เป็นครั้งแรกที่พนักงานอย่างเรา มีโอกาสเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการกลางของบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ในส่วนของ **"ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา"** (Microbiology Laboratory) **หรือเรียกสั้น ๆ ว่า "ห้องแล็บไมโครฯ"** ซึ่งการเข้าเยี่ยมชมครั้งนี้ทาง *สิงห์ แมกกาซีน* ได้รับอนุญาตจากผู้ดูแลห้องแล็บ ถือว่าเป็นโอกาสดีมากๆ เพราะน้อยคนนักที่จะได้รับอนุญาตให้เข้ามา และยังได้รับเกียรติจากทีมนักวิทยาศาสตร์มาคอยช่วยอธิบายขั้นตอนการทำงาน รวมทั้งพาเราไปดูการปฏิบัติงานจริงอีกด้วย

ทีมนักวิทยาศาสตร์ผู้สละเวลามาอธิบายขั้นตอนการทำงานส่วนต่างๆ ของแล็บไมโครฯ ให้เราฟังในวันนี้ คือทีมนักจุลชีววิทยา ชื่อนี้พวกเราอาจไม่คุ้นหูกันเท่าไร **นักจุลชีววิทยาก็คือ นักวิทยาศาสตร์ที่เรียนมาเกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตที่เรามองไม่เห็นด้วยตาเปล่า หรือจุลินทรีย์นั่นเอง** และก่อนที่เราจะก้าวเข้าไปในห้องทำงานของพวกเขาได้ ก็จะต้องแต่งกายให้ถูกต้องตามกฎข้อบังคับของห้องปฏิบัติการเสียก่อน เริ่มจากสวมเสื้อกาวน์ หน้ากากอนามัย เปลี่ยนรองเท้าให้เป็นรองเท้าที่ใช้ในห้องแล็บโดยเฉพาะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมภายนอกเข้าสู่ห้องปฏิบัติการ

“ที่สำคัญที่สุดคือต้องมี “สติ” เพราะหากใช้อุปกรณ์ผิดพลาด เกิดไฟลุกขึ้นมา ก็จะเป็นอันตรายกับเจ้าหน้าที่ หรือหากเผลอลืมทำขั้นตอนใดไป ผลการวิเคราะห์ที่ออกมาก็อาจจะผิดเพี้ยนไปจากความจริง”

จะขออธิบายให้ท่านผู้อ่านเข้าใจถึงหน้าที่ของนักจุลชีววิทยาคร่าวๆ ก่อนดังนี้ นักจุลชีววิทยาจะทำงานกันที่ห้องแล็บไมโครฯ โดยมีเครื่องมือและอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์มากมายสำหรับใช้วิเคราะห์และตรวจสอบหาเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์แต่ละตัวนั้น จะมีกฎหมายควบคุมปริมาณเชื้อเอาไว้ นักจุลชีววิทยาจะมีหน้าที่ตรวจสอบเพื่อให้มั่นใจว่าในผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดนั้น ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และสัมพันธ์กับเกณฑ์ต่างๆ ตามที่กฎหมายระบุ

การทำงานของนักจุลชีววิทยาเป็นการนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์มาทดสอบในห้องแล็บไมโครฯ ที่มีการควบคุมสภาวะให้เหมาะสม ทั้งอุณหภูมิ ความชื้น โดยการตรวจสอบผลิตภัณฑ์จะเริ่มจากการให้สารอาหาร อุณหภูมิ และเวลาที่จำเพาะต่อเชื้อจุลินทรีย์แต่ละชนิด เพื่อใช้ในการอ่านผลวิเคราะห์ แล้วรายงานผลส่งให้ฝ่ายผลิตต่อไป **ห้องแล็บนี้จะเริ่มทำงานกันตั้งแต่ 7 โมงเช้า เพราะต้องทำงานซัพพอร์ตให้กับฝ่ายผลิต** งานที่ต้องทำทุกวันเป็นอย่างแรกคือเตรียมแล็บให้พร้อมสำหรับการทำงาน อาทิ การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ จัดเตรียมอุปกรณ์การทำแล็บต่างๆ เมื่อเราก้าวเข้าไป ที่สะดุดตาเราอย่างแรกจึงเป็นจานเพาะเชื้อหลากสีสัน แตกต่างกันตามแต่อาหารเลี้ยงเชื้อที่มีอยู่หลายชนิด

เราเห็นธุรการแล็บเริ่มทำการคัดแยกตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่ถูกส่งเข้ามาเพื่อระบุรหัส เตรียมส่งต่อให้นักจุลชีววิทยานำไปวิเคราะห์ต่อไป ตามข้อกำหนดของมาตรฐาน เจ้าหน้าที่ห้องแล็บที่ทำหน้าที่ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ จะไม่สามารถทราบได้เลยว่าตัวอย่างที่ส่งมาตรวจสอบนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ใด ดังนั้นตัวอย่างผลิตภัณฑ์จะไม่มาในรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่ระบุยี่ห้อหรือชนิด “ถ้าต้องตรวจสอบน้ำดื่มชนิดหนึ่ง เจ้าหน้าที่จะทราบแค่ว่าตัวอย่างคือน้ำดื่มที่บรรจุขวดปิดสนิทเท่านั้น” คุณวิสุทธิพงศ์ สำราญฤทธิ์ นักวิทยาศาสตร์สำนักงานมาตรฐานและประกันคุณภาพเล่าให้ทีมงานฟังถึงกระบวนการทำงานในห้องแล็บ

เมื่อได้รับตัวอย่างผลิตภัณฑ์มา เจ้าหน้าที่จะนำตัวอย่างไปวิเคราะห์ในห้องคลีนรูม หรือห้องปฏิบัติการปลอดเชื้อ ห้องนี้มีการติดตั้งแผ่นกรองอากาศและติดหลอด UV สำหรับฆ่าเชื้อโรค เจ้าหน้าที่จะเริ่มทำการฆ่าเชื้ออุปกรณ์ด้วยไฟ ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ต้องดำเนินการก่อนการตรวจสอบทุกครั้ง จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์ด้วยวิธีทางจุลชีววิทยา



เรียงจากซ้ายไปขวา
นายวิสุทธิพงศ์ สำราญฤทธิ์ (กร) | นักวิทยาศาสตร์
นางสาวมนฤดี ตั้งอุดมนันทกิจ (สก) | นักวิทยาศาสตร์
นางสาวนิภาพร เจตน์เจริญ (นิ่ม) | นักวิทยาศาสตร์
นางสาวรพีพร ฉายาวรรณ (แจง) | นักวิทยาศาสตร์
นางสาวทัศนีย์ คุณานพรัตน์ (เล็ก) | ผู้จัดการสำนักงานมาตรฐานและประกันคุณภาพ



เราสังเกตได้ว่า การปฏิบัติการในห้องคลีนรูมนี้ ต้องใช้ความชำนาญและทักษะเยอะเหมือนกัน ที่สำคัญที่สุดคือต้องมี **"สติ"** เพราะหากใช้อุปกรณ์ผิดพลาด เกิดไฟลุกขึ้นมา ก็จะเป็นอันตรายกับเจ้าหน้าที่ หรือหากเผลอลืมทำขั้นตอนใดไป ผลการวิเคราะห์ที่ออกมาก็อาจจะผิดเพี้ยนไปจากความจริง คุณวิสุทธิพงศ์อธิบายเสริมว่า "หากมีความผิดพลาดใดๆ เราจะสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปได้หมดว่าเกิดที่จุดไหน" เมื่อทำการวิเคราะห์ครบทุกขั้นตอนแล้ว เจ้าหน้าที่ก็จะนำจานเพาะเชื้อที่มีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปบ่มไว้ในตู้ควบคุมอุณหภูมิ เพื่อให้เชื้อที่อยู่ในตัวอย่างเจริญเติบโตขึ้นตามเวลาที่กำหนด เมื่อครบเวลาบ่ม เจ้าหน้าที่จะนำจานเพาะเชื้อออกจากตู้ จากนั้นอ่านผลและบันทึกลงรายงาน

หลังจากที่ได้ทำการวิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์เสร็จ ขั้นตอนสุดท้ายที่เราจะตามไปดูในวันนี้คือ **วิธีการกำจัดเชื้อ** เจ้าหน้าที่จะทำการเพาะเลี้ยงและขยายพันธุ์เชื้อทั้งหลายขึ้นมาเพื่อใช้งาน แต่เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว ก็ถึงเวลาต้องทำให้มันตาย นักวิทยาศาสตร์จะกำจัดเชื้อโดยใส่ลงในหม้อนึ่งความดันที่ให้ความร้อนและความดันจนเชื้อตาย จากนั้นจึงทิ้งไปตามระบบกำจัดของเสียของบริษัท **การกำจัดเชื้อก่อนทิ้ง เป็นสิ่งที่นักวิทยาศาสตร์ทุกคนพึงกระทำ เนื่องจากเป็นความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม** การทิ้งเชื้อโดยที่ไม่ทำลายก่อนถือเป็นอันตรายมาก เพราะบางทีเชื้อที่เพาะเลี้ยงขึ้นอาจเป็นจุลินทรีย์สายพันธุ์ร้ายแรงที่อาจทำลายสิ่งแวดล้อมหรือก่อให้เกิดโรคติดต่อร้ายแรงได้

"สิ่งที่เจ้าหน้าที่ห้องแล็บทุกคนควรตระหนักระหว่างการปฏิบัติหน้าที่คือ **การทำงานกับเชื้อนั้นจะพลาดไม่ได้ ในแล็บมี know how เยอะมาก ดังนั้นเราจึงต้องป้องกันทุกอย่างให้ปลอดภัย** ประการแรกเพื่อป้องกันไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมจากตัวเราลงไปปนเปื้อนตัวอย่างผลิตภัณฑ์ และประการต่อมาเพื่อป้องกันตัวเองจากเชื้อจุลินทรีย์ อุปกรณ์ สารเคมี และอุบัติเหตุที่อาจเกิดจากการปฏิบัติงาน และก่อนการปฏิบัติงานทุกอย่างต้องผ่านการฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับหลังทำงาน" คุณวิสุทธิพงศ์บอกเป็นการทิ้งท้าย ขณะก้าวออกมาจากห้องแล็บพร้อมกับเรา ■

ความรู้เพิ่มเติม >>

ความมั่นใจในระบบควบคุมคุณภาพของเรา ห้องปฏิบัติการนี้มีการควบคุมคุณภาพการผลิตตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ที่รับรองโดยหน่วยรับรองห้องปฏิบัติการ (Accreditation Body) ฉะนั้นผลการทดสอบที่ได้รับจากห้องปฏิบัติการนี้มีความถูกต้อง แม่นยำ และน่าเชื่อถือ เป็นที่ยอมรับได้ทั้งในระดับประเทศและระดับสากล

ขั้นตอนการทำงาน MICROBIOLOGY LABORATORY

1 เตรียมอุปกรณ์ทำแล็บและอาหารเลี้ยงเชื้อ



2 รับตัวอย่างจากธุรการแล็บ



3 วิเคราะห์ตัวอย่าง

1. เผาอุปกรณ์กรองเพื่อฆ่าเชื้อ
2. กรองตัวอย่างผ่านแผ่นกรอง
3. นำแผ่นกรองวางบนอาหารเลี้ยงเชื้อ
4. บ่มในตู้บ่มเพื่อเพาะเลี้ยงเชื้อ





4 อ่านผลการวิเคราะห์

5 รายงานผลการวิเคราะห์ให้ฝ่ายผลิต



6 กำจัดเชื้อจุลินทรีย์



ตำนานท่านเจ้าคุณ

ตอนที่ 5 โซดาและน้ำหวานตราสิงห์ | เล่าสู่กันฟัง โดย สรวิช ภิรมย์ภักดี

ตอนที่มีการสร้างโรงเบียร์แห่งแรกของประเทศไทยนั้น ในช่วง 5 ปีแรก ได้มีการผลิตโซดาขายด้วย เริ่มต้นมาเกือบพร้อมๆ กันกับเบียร์ โดยคุณวิทย์ ภิรมย์ภักดี ได้ไปศึกษาเรื่องการผลิตโซดามาจากประเทศอังกฤษ และซื้อเครื่องผลิตกลับมาเมืองไทย ปรับปรุงวิธีการผลิตจนกระทั่งได้โซดาสิงห์เป็นโซดาที่มีความซ่าทุกหยด และด้วยการผลิตเบียร์ที่ต้องใช้น้ำแข็งมาช่วยเรื่องของความเย็น บุญรอดจึงผลิตน้ำแข็งสำหรับใช้ในการผลิตเบียร์แล้วจึงนำที่เหลือขายออกสู่ท้องตลาดด้วย เรียกว่าเป็นผลิตภัณฑ์นอนแอลกอฮอล์ชนิดแรกๆ ของบริษัท และด้วยมีโซดาเป็นหลักแล้ว ทางบริษัทฯ จึงเสริมสร้างผลิตภัณฑ์น้ำหวานต่างๆ ขึ้น โดยใช้กรรมวิธีในการผลิตน้ำโซดามาช่วยขยาย portfolio สินค้าออกไปมากมาย จะมีทั้งน้ำเลมอนเน็ด น้ำส้ม (Orange Crush) หรือผลิตภัณฑ์น้ำหวานผสมเบียร์อย่างเช่น น้ำขิง (Ginger Beer) น้ำเชอรี่ (Cherry Cider) และน้ำสละรสต่างๆ

ไม่ว่าทางบก หรือทางน้ำ

น้ำหวาน ตราสิงห์

เหมาะทุกโอกาส



สั่งซื้อได้ทั่วไป และที่

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 การนำเข้าสินค้าสำคัญอย่างเช่น ฮอบส์ และข้าวบาร์เลย์ เป็นไปด้วยความยากลำบาก เมื่อการค้าระหว่างประเทศทั่วโลกหยุดชะงักลงพักหนึ่ง ในที่สุดทางบุญรอดก็ไม่มีเบียร์ขาย ต้องพยุงการใช้ข้าวบาร์เลย์ที่มีอยู่ด้วยการผสมกับข้าวสารผลิตเบียร์ยี่ห้ออื่นออกมา เช่น เบียร์ตราหมี เบียร์ตรากุญแจ เป็นต้น และทางบริษัทเลยต้องหันมาผลิตสินค้าอื่นๆ เพื่อพยุงให้อยู่รอดช่วงสงครามไปได้ ก็อาศัยพึ่งน้ำโซดา น้ำหวานตราสิงห์ และน้ำแข็ง แต่ในที่สุดการผลิตน้ำหวานก็ต้องหยุดชะงักลง ด้วยเหตุเพราะ "น้ำดำ" หรือโค้กและเป๊ปซี่ เริ่มเข้ามาในไทย โดยโค้กเริ่มขายปี 2492 เป๊ปซี่อีก 4 ปีหลังจากนั้น คือในปี 2496 และได้กลายเป็นที่นิยมของชาวไทยอย่างยิ่ง ทางบุญรอดสู้ราคาต้นทุนไม่ได้เพราะใช้ของคุณภาพดีที่สุดในการผลิต เช่น น้ำส้ม ก็ต้องเลือกแบบเกรดเอเท่านั้น จึงตัดสินใจหยุดทำการผลิตเมื่อประมาณปี 2505 ด้วยเบียร์คือสินค้าหลักของบริษัทฯ จึงมุ่งมั่นการขยายตลาดเบียร์ไทยตราสิงห์ และโซดาตราสิงห์เองก็เริ่มได้รับความนิยมทั้งคู่จึงกลายเป็นสินค้าที่เติบโตคู่กับบ้านเมืองตั้งแต่นั้นมา













ในวันนี้ ด้วยการขายเบียร์ที่เติบโตขึ้นจนกลายเป็นหลักเป็นแหล่งของบริษัทฯ แล้ว จึงได้เริ่มมีการแตกขยายสาขาไปทางด้านนอนแอลกอฮอล์มากขึ้น รวมถึงโซดาตราสิงห์ที่ยังคงครองตลาดอยู่ น้ำสิงห์เป็นน้ำที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดไทยมากที่สุด และมีน้องใหม่คือเครื่องดื่มบีอิ้งและซันโวเข้ามาในปัจจุบันนี้ นอกจากนั้นยังได้ขยายสาขาออกไปสู่ด้านอาหาร ซึ่งก็มีทั้งอาหารรับประทานเล่นอย่างสาหร่ายมาชิตะ และผลิตภัณฑ์จากเฮสโก มีข้าวสำหรับอาหารหลักอย่างข้าวพันดี มีน้ำแกงสำเร็จรูปจากบริษัทน้องใหม่ ไฟน์ ฟู้ด แคปปิตอล ถือเป็นจุดเริ่มต้นการเจริญเติบโตของบริษัทฯ ไปในทางอื่นนอกเหนือไปจากเบียร์ ■

กำลังเป็นที่นิยมทั่วไปคือ....

เบียร์, โซดา, น้ำหวาน

• ตราสิงห์ •



อุตสาหกรรมชิ้นเอก

ของ

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

มีจำหน่ายตามร้านทั่วไป

โทร. 22406

ที่เปิดขวด

ย่อมเป็นปกติที่บริษัทผลิตเบียร์จะทำที่เปิดขวดเป็นของชำร่วยแจกลูกค้า ที่เปิดขวดจากสิงห์ก็มีหลากหลายชนิด ทั้งทำด้วยเหล็กและพลาสติก ทั้งเป็นแบบที่เปิดขวดล้วนกับแบบผสม เปิดขวดได้ ปิดขวดก็ได้เพื่อเก็บความฟู่ของน้ำที่อยู่ในขวด ไม่ว่าจะเป็นโซดาสิงห์หรือน้ำอัดลม หรือเป็นทั้งที่เปิดขวดและที่รองแก้วก็มี หรือที่เปิดขวดติดกับพวงกุญแจ สิงห์ทำมาหมดแล้ว

ภาพ: สาธเดช สุวรรณประสิทธิ์

**ของเก่าเล่าเรื่อง เปิดพื้นที่ให้ชาวสิงห์ทุกคนลองไปค้นของเก่าที่เต็มไปด้วยความทรงจำในบ้าน พร้อมเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับของนั้น เพื่อแบ่งปันเรื่องราวที่มีค่าให้กันและกัน ส่งรูปถ่ายและเรื่องราวไม่เกินค่อนหน้า A4 มาได้ที่ singhamagazine@boonrawd.co.th*



SINGHA CORPORATION

Two Lions, One Pride



www.singhasquare.com/chelseafc

80
Boon Rawd Brewery



หน้าร้อน | หัวหิน | ข้าวแช่

เรื่อง: วิษาร์สุดา

เข้าหน้าร้อนแล้วค่ะ ถ้าเป็นสมัยเด็กๆ คงได้เต้นแร้งเต้นกาด้วยความยินดีปรีดา เพราะตลอดทั้งปีก็ตั้งตารอคอยหน้าร้อนนี่ละค่ะ ไหนจะเป็นช่วงที่โรงเรียนปิดเทอม ไม่ต้องเรียนหนังสือตั้ง 3 เดือน แล้วยังจะได้ไปนอนฟังเสียงคลื่นลมทะเลไล่จับปูลมที่หัวหิน แถมยังได้กินทุเรียนผลไม้สุดเลิฟข้าวเหนียวมะม่วง และข้าวแช่อีกด้วย

ตะก่อนนี้ที่บ้านอิฉันเรียกได้ว่าแทบจะปิดบ้านกรุงเทพฯ แล้วย้ายไปอยู่หัวหินกันตลอดหน้าร้อนเลยทีเดียว เรามีบ้านเล็กๆ หลังหนึ่งอยู่ที่โน่นค่ะ อิฉันจะไปกับตายายและบริวาร ส่วนพ่อแม่ก็จะลางานมาอยู่ด้วยช่วงหนึ่ง ถือเป็นฮอลิเดย์ประจำปี นอกจากนี้จะมีญาติโยมเพื่อนฝูงผลัดกันมาเยี่ยมเยียน เราเด็กๆ ก็จะเล่นกันอยู่ในทะเลจนตัวดำเป็นเหนี่ยง กิจกรรมที่หัวหินสมัยนั้นเรียบง่าย สำหรับพวกเราเด็กๆ เข้าขึ้นมาหม่ำของเข้าซึ่งประกอบไปด้วย ขนมครกปาท่องโก๋ ข้าวต้มเครื่อง ฯลฯ แต่ของโปรดของอิฉันนั้นจะเป็นทอดมันปลาชิ้นนิดๆ กับอาจาด เดี๋ยวนี้หาแทบไม่ได้แล้วค่ะ เสียใจมากจริงๆ พวกเราเด็กๆ กินของเข้าอย่างไวแล้ววิ่งลงทะเลกันทันที และจะไม่ขึ้นบ้านจนเวลาอาหารกลางวัน จากนั้นก็อาบน้ำล้างตัวแล้วต้องนอนกลางวัน ระหว่างวันผู้ใหญ่ก็จะนั่งคุยกัน อ่านหนังสือหรือเล่นไพ่ บางทีก็แอบมานอนกลางวันกับเด็กๆ ด้วย ตกบ่ายตื่นมาก็ได้เวลาของว่างอีกค่ะ ประมาณว่าอยู่หัวหินเรากินกันทั้งวันเชียวละค่ะ หลังของว่าง ผู้ใหญ่จะออกเดินชายหาดเพื่อย่อยอาหารและแวะเวียนเยี่ยมเยียนเพื่อนฝูงหรือญาติพี่น้องที่อยู่บ้านหลังอื่นๆ ด้วย ส่วนเราเด็กๆ ก็ถือโอกาสเดินตามเพราะว่าอยากลงทราย สมัยนั้นเราเกือบจะรู้จักบ้านทุกหลังบนหาดหัวหิน เดี๋ยวนี้มีแต่คอนโดเรียงรายมองไปมีแต่คนแปลกหน้า แต่ก็นะคะ วันเวลาย่อมต้องเปลี่ยนแปลงกันไป เพียงแต่บางครั้งก็รู้สึกเสียดายว่าถ้าเรายังเก็บหัวหินให้สงบสบายเหมือนแต่ก่อนได้คงดี

สมัยนั้นเราเกือบจะรู้จักบ้านทุกหลังบนหาดหัวหิน เดี๋ยวนี้มีแต่คอนโดเรียงราย มองไปมีแต่คนแปลกหน้า



กิจกรรมใหญ่ที่หัวหินเรื่องหนึ่งนี่คือการทำข้าวแช่ค่ะ ขอเท้าความถึงความเป็นมาของข้าวแช่นิดนึงนะคะ ข้าวแช่นี่นัยว่าเราไปรับมาจากชาวมอญค่ะ รับเข้ามาตอนไหนไม่ทราบค่ะ แต่สมัยรัชกาลที่ 4 มีบันทึกอยู่เหมือนกันว่าท่านโปรดเสวยข้าวแช่มาก ก็แปลว่าข้าวแช่น่าจะเป็นที่รู้จักมานานพอควรแล้วถึงได้เข้าไปเป็นสำรับในวัง โดยมากเรามักมองว่าข้าวแช่เป็นอาหารชาววังกันอยู่แล้ว แต่จริงๆ แล้วนอกวังเขาก็รับประทานข้าวแช่กันนะคะ ที่ขึ้นชื่อก็จากเมืองเพชรบุรีนี่ละค่ะ เพียงแต่ของเขาไม่วิลิศมาหราเท่าข้าวแช่ชาววัง แต่รสชาติก็ครือๆ กันค่ะ

ย้อนกลับมาที่ชาวมอญนะคะ ชาวมอญเขาจะทำข้าวแช่ช่วงเทศกาลสงกรานต์ เพื่อเป็นการบวงสรวงเทวดาซึ่งเสด็จลงมาจากสวรรค์เพื่อดูแลรักษาโลกมนุษย์ เทวดาองค์นี้เป็นองค์ใหม่ลงมาแทนองค์เดิมที่เสด็จกลับสวรรค์ในวันสิ้นปี เป็นความเชื่อที่น่ารักดีนะคะ เทวดาท่านยังมีกะมีเวรผลัดกันลงมาปกป้องโลกเรา ส่วนที่เมืองไทยเองก็ทำข้าวแช่ช่วงสงกรานต์เช่นกัน เราจะทำเป็นอาหารเลี้ยงพระวันขึ้นปีใหม่ และไหนๆ ทำเลี้ยงพระแล้วก็ทำเลี้ยงคนไปด้วยเลย เพราะการทำข้าวแช่นั้นไม่ง่าย เตรียมการเยอะ แค่หุงข้าวหรือที่เรียกว่าล้างข้าวก็ต้องมีกรรมวิธีมากมาย แค่ลูกกะปิก็กวนกันหน้ามืดแล้วละค่ะ อีกอย่างเรากินข้าวแช่แค่ปีละหนช่วงสงกรานต์ ฉะนั้นทำทั้งทีก็คงต้องทำให้คุ้มมังคะ แต่อิฉันจำไม่ได้ค่ะว่าที่บ้านทำข้าวแช่กันตอนสงกรานต์หรือเปล่า จำได้แต่ว่านั่งรอหม่ำลูกกะปิกับไข่โป๊ผัดไข่ค่ะ ตอนเด็กยังกินเผ็ดไม่เป็น พริกหยวกยัดไส้เลยโดนผู้ใหญ่แย่งไป แต่ตอนนี้ไม่ยอมให้ใครแย่งแล้วค่ะ

ชาวมอญเขาจะทำข้าวแช่ช่วงเทศกาลสงกรานต์ เพื่อเป็นการบวงสรวงเทวดา ซึ่งเสด็จลงมาจากสวรรค์เพื่อดูแลรักษาโลกมนุษย์ เทวดาองค์นี้เป็นองค์ใหม่ลงมาแทนองค์เดิมที่เสด็จกลับสวรรค์ในวันสิ้นปี

ก็อย่างที่บอกละค่ะว่าปีหนึ่งจะได้รับประทานข้าวแช่ทีหนึ่ง สำหรับอิฉันข้าวแช่จึงเป็นของพิเศษที่จะตั้งตารอ แต่เดี๋ยวนี้ร้านอาหารหลายแห่งขายข้าวแช่ตลอดปี อยากซื้อกินตอนไหนก็ได้ ความพิเศษเลยลดลงไป สำหรับตอนนี้ที่บ้านอิฉันเราไม่ได้ปิดบ้านกรุงเทพฯ แล้วย้ายไปหัวหินช่วงหน้าร้อนอีกต่อไปค่ะ เพราะเราขี้เกียจไปตีกับฝูงชนที่ไปพักผ่อนช่วงสงกรานต์ที่หัวหิน ส่วนข้าวแช่ก็ต้องเลิกทำกันไปเพราะแม่ครัวก็เริ่มแก่เฒ่า หูตาก็ฝ้าฟาง แถมตัวอิฉันก็ไม่รักดีไม่ได้ฝึกหัดทำข้าวแช่เสียด้วย ตอนนี้เลยต้องพึ่งร้านอาหารแทน เฮ้อ ทำไมทำท่าจะจบเศร้าไปซะงั้น เอาเป็นว่าขอฝากนิสนุงก่อนจากกันนะคะว่า การรับประทานข้าวแช่ที่ถูกต้องคือตักกับเข้าปากแล้วจึงตักข้าวตามนะคะ อย่าเอาลูกกะปิ ไข่โป๊ผัดไข่หรือกับใดๆ หย่อนลงแช่ในชามข้าวเชียว โนว์โนว์โนว์ค่ะ ข้าวแช่นะคะไม่ใช่ข้าวต้มกุ๊ย แค่หย่อนลูกกะปิลงเม็ดเดียว น้ำเย็นหอมกรุ่นจะขึ้นไขลอยเป็นฝ้า อี๋ย รับทานไม่ลงนะคะ ว่าแล้วขอตัวไปค้นตู้เย็นก่อนค่ะ คุณแม่ของที่รักอิฉันเพิ่งส่งข้าวแช่ (จากร้าน) มาให้เมื่อเช้านี้เอง ■



ส่วนประกอบ


ไชโป๊ผัดไข่


ปลาฝอย


พริกหยวกยัดไส้


เนื้อฝอย


หอมทอด


ลูกกะปิทอด


ผัก

ความเชื่อ... เมื่อกินไขมัน

เรียบเรียง: ศิกานต์



หนึ่งในเรื่องน่าหนักใจอันดับต้นๆ ของใครหลายคน โดยเฉพาะเหล่าคนหนุ่มสาว คงหนีไม่พ้น “ไขมันส่วนเกิน” เพราะกลัวอ้วน หลายคนเลยถือว่าไขมันเป็นศัตรูตัวฉกาจ เป็นสารอาหารที่อันตรายต่อสุขภาพ ทำให้ขาดความมั่นใจในรูปร่าง จึงหลีกเลี่ยงที่จะบริโภคไขมัน ทั้งใช้เวลาส่วนใหญ่ไปกับการหาวิธีว่าจะ “กำจัด” เจ้าไขมันในร่างกายนี้อย่างไรดี หารู้ไม่ว่า การหลีกเลี่ยงที่จะบริโภคไขมันโดยสิ้นเชิงทำให้ร่างกายมีแนวโน้มความต้องการสารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต หรือแป้งและน้ำตาลเพิ่มขึ้น ซึ่งแป้งและน้ำตาลนี้เอง ก็มีส่วนที่ทำให้ “อ้วน”

ตามจริงแล้ว ไขมันไม่ใช่สิ่งที่ควรกำจัดอย่างสิ้นเชิง แต่เป็นสิ่งที่ควร “จำกัด” ต่างหาก การบริโภคไขมันอย่างถูกประเภทและปริมาณ สามารถช่วยให้ผอมได้ เพราะไขมันมีส่วนช่วยสร้างกล้ามเนื้อ คนจำนวนมากยังมีความเชื่อผิดๆ เรื่องไขมันอยู่ไม่น้อย ลองมาดูว่า ความเชื่อเกี่ยวกับไขมันที่มักถูกเข้าใจผิดนั้นคืออะไร



“ไขมันนี่แหละตัวการทำให้อ้วน”

ต้องบอกว่า การกินเยอะจนร่างกายได้รับพลังงานเกินความจำเป็นต่างหาก คือตัวการทำให้อ้วน แม้ไขมันเป็นสารอาหารที่ให้พลังงานมากกว่าสารอาหารชนิดอื่น แต่การเลี่ยงไขมันแล้วกินแป้งกับโปรตีนแบบไม่ยั้ง สุดท้ายก็หนีไม่พ้นอ้วนอยู่ดี หมายความว่าไขมันอย่างเดียว ไม่ใช่ปัจจัยหลักของโรคอ้วน การกินอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ ไม่ค่อยออกกำลังกาย ไม่ค่อยใช้พลังงานในแต่ละวัน เหล่านี้คือสาเหตุหลักของความอ้วนที่แท้จริง

“ไขมันไม่ใช่สิ่งที่ควรกำจัดอย่างสิ้นเชิง แต่เป็นสิ่งที่ควรจำกัดต่างหาก”



“ควรมีไขมันในร่างกายน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้”

หลายคนอยากจะให้เป็นเช่นนั้น ซึ่งแน่นอน หากปริมาณไขมันในร่างกายคุณมีมากเกินจนเสี่ยงกับโรคภัยต่างๆ แต่กับสาวๆ ที่เอวบางร่างน้อยอยู่แล้ว ทว่ายังวิตกกังวลกับความอ้วนจนไม่กล้าแตะอาหารอย่างอื่นนอกจากผัก ผลไม้ อย่างนี้ก็ผอม แต่ก็เสี่ยงกับการขาดสารอาหารเหมือนกัน เพราะไขมันในร่างกาย หากมีอยู่อย่างพอดีจะช่วยสร้างฮอร์โมนที่สำคัญ ปกป้องเราจากความร้อนความหนาว ช่วยห่อหุ้มอวัยวะสำคัญ กระทั่งเป็นแผ่นรองให้เท้าของเราด้วย ระดับไขมันในร่างกายที่ดีต่อสุขภาพ สำหรับผู้ชายควรมีอยู่ร้อยละ 15 ขณะผู้หญิงควรมีร้อยละ 22



“ไขมันแค่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย”

ไขมันให้ประโยชน์มากกว่านั้น และจำเป็นต่อร่างกาย ไม่ต่างจากคาร์โบไฮเดรตและโปรตีน ร่างกายต้องการมากกว่าวิตามินและเกลือแร่เสียอีก โดยกรดไขมันจำเป็นหรือไขมันที่ดี จะช่วยดูแลรักษาระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย การผลิตฮอร์โมน การเพิ่มกล้ามเนื้อ เป็นตัวดูดซึมและช่วยย่อยอาหารชนิดที่ละลายในไขมัน ซึ่งเป็นวิตามินที่มักพบในผักและผลไม้ ดังนั้นถ้าขาดไขมันจะส่งผลให้ร่างกายขาดวิตามินและแร่ธาตุบางชนิดที่ละลายในไขมันด้วยเช่นกัน



“เนยและน้ำมันเป็นแหล่งไขมันหลัก”

ส่วนใหญ่เราจะกลัวและหลีกเลี่ยงเนยมันๆ แต่กลับไม่กลัวหรือหลีกเลี่ยงพวกเนื้อสัตว์ ทั้งที่เราได้รับไขมันจากอาหารจำพวกเนื้อแดง ปลา สัตว์ปีกมากถึง 30% อีก 28% มาจากธัญพืช ส่วนเนย น้ำมัน มีอยู่ราว 10% เท่านั้น เพราะส่วนใหญ่แค่ถูกนำมาใช้ประกอบอาหาร อย่างไรก็ดี ไขมันมะพร้าวจากกะทิที่นำมาทำอาหารประเภทแกงและขนมไทย ถือเป็นแหล่งไขมันหลักเลยทีเดียว หากเราพยายามจะลดปริมาณไขมันโดยดื่มนม Low fat น้ำสลัด Low fat และอื่นๆ ก็ต้องไม่ลืมนึกถึงปริมาณไขมันในเนื้อสัตว์ที่เรารับประทานค่อนข้างมากในแต่ละวันด้วย



“องค์กรด้านสุขภาพแนะนำให้ลดน้ำหนักโดยหลีกเลี่ยงไขมัน”

สมัยก่อน หน่วยงานหรือสถาบันสุขภาพหลายแห่ง เช่น USFDA หรือ อ.ย.ของสหรัฐอเมริกา ประกาศให้หลีกเลี่ยงอาหารจำพวกไขมัน เพื่อการควบคุมน้ำหนัก แต่หลังจากที่มีการอัพเดตแก้ไขข้อมูลจากผลการวิจัยและการศึกษาใหม่ๆ ก็ได้หันมานำเสนอการควบคุมน้ำหนัก ด้วยวิธีการเน้นปริมาณอาหารที่รับประทานรวมถึงพลังงานที่ได้รับในแต่ละวันมากกว่าให้หยุดการบริโภคไขมัน และบางสถาบันอย่าง Atkins Diet ก็ใช้วิธีลดน้ำหนักโดยให้รับประทานสารอาหารประเภทโปรตีนและไขมันที่ดีเท่านั้น

ที่จริง ไขมันไม่ใช่ศัตรูตัวร้ายของร่างกาย เพียงแต่มีทั้งชนิดที่เป็นประโยชน์และโทษ เช่นเดียวกับสารอาหารประเภทอื่น

- ไขมันมีประโยชน์ คือไขมันไม่อิ่มตัว มีอยู่ใน Omega-3 Omega-6 Omega-9
- ไขมันเป็นโทษ(หากร่างกายได้รับมากเกินไป) คือไขมันอิ่มตัว มีอยู่ในเนยขาว เนยเทียม มาการีน

ทั้งนี้เราจะได้รับประโยชน์หรือโทษจากการบริโภคไขมัน อยู่ที่การเลือกรับประทานของเรานั่นเอง ■

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

http://www.nat-pharm.com/บทความและงานวิจัย/ความเชื่อผิดๆ เกี่ยวกับ-ไขมัน.html

5 ความเชื่อควรรู้เกี่ยวกับไขมันในร่างกายจาก goodshapeclub.wordpress.com



Laurence Graff
ราชาแห่งโลกแวววาว

เรื่อง: วิชา วิศาลศิลป์

เครื่องเพชร เป็นเครื่องประดับที่ผลิตขึ้นอย่างพิถีพิถันสำหรับผู้หญิงทั่วโลก และผู้ที่ช่างสรรหาคัดเลือกเพชรและพลอยน้ำงามจากทั่วโลก นำมาร้อยให้เกิดเป็นเครื่องประดับตระการตา ล้วนแต่เป็นสุภาพบุรุษผู้สร้างชื่อเสียงให้กับแบรนด์ระดับโลกเกือบทั้งสิ้น ตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็น ลูอีส-ฟรองซัวส์ คาร์เทียร์ (Louis-François CARTIER) อัลเฟรด แวง คลีฟ และชาร์ลส์ อาร์เปลส์ (Alfred VAN CLEEF & Charles ARPELS) แฮรี่ วินสตัน (HARRY WINSTON) โซติริโอ บูลการี (Sotirio BULGARI) หรือล่าสุด **ลอเรนซ์ กราฟฟ์ (Laurence GRAFF) ผู้ซึ่งสร้างตัวเองขึ้นมาจากลูกนายช่างตัดเสื้อชาวอังกฤษเชื้อสายยิว จนกลายเป็นนักธุรกิจที่มีค่าตัวถึง 4.3 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ หรือประมาณ 129,000 ล้านบาท** นอกจากจะเป็นเจ้าของร้านเพชรชื่อดังแล้ว ยังเป็นเจ้าของเหมืองเพชรและเป็นผู้สะสมอสังหาริมทรัพย์และภาพศิลปะด้วยง ร่ำรวยเป็นอันดับที่ 36 บนเกาะอังกฤษ



เพชรใหญ่และแพงระดับโลกบนมือของ Laurence Graff

ลอเรนซ์ กราฟฟ์ เป็นบุตรคนโตในสองพี่น้องของนายช่างตัดเสื้อเชื้อสายรัสเซียกับแม่ชาวโรมาเนีย ทั้งคู่อพยพเข้ามาที่อังกฤษ และตั้งรกรากใหม่ที่อีสต์เอนด์ (East End) ซึ่งเป็นส่วนที่ตกต่ำและน่ากลัวของกรุงลอนดอนในสมัยนั้น พ่อของเขาไม่ประสบความสำเร็จทางธุรกิจมากนัก แต่เป็นคนที่มีความซื่อสัตย์สูง และให้คำสอนกับลูกชายทั้งสองว่า **อุปสรรคจะมาเยือนในชีวิตเราเป็นพัก ๆ แต่มันเป็นสิ่งที่เราสามารถเอาชนะได้ด้วยการตื่นเช้ามาทำงานหนัก** ลอเรนซ์ลาออกจากโรงเรียนเมื่ออายุ 14 ปี ไปทำงานหาเงินเป็นเด็กล้างห้องน้ำ ก่อนที่จะไปเป็นเด็กวิ่งให้กับร้านค้าเพชรร้านหนึ่ง จึงได้เริ่มเรียนรู้เรื่องการค้าและธุรกิจเพชรพลอย ต่อมาได้เข้าหุ้นกับเพื่อนเปิดร้านขายเครื่องประดับเล็ก ๆ ทำเครื่องประดับขนาดย่อมและรับซ่อมเครื่องประดับด้วย แต่อยู่ได้ไม่นานก็ต้องปิดกิจการ จากนั้นลอเรนซ์ก็รับจ้างออกแบบเครื่องประดับให้กับร้านเพชรทั่วอังกฤษ เก็บเงินได้ก็จัดตั้งบริษัท Graff Diamonds ตอนอายุ 22 ปี มีร้านแรกอยู่ที่สวนแฮทเทิน (Hatton Garden) ซึ่งเป็นศูนย์กลางการค้าขายเพชรของกรุงลอนดอน และร้านที่สองในอีกสองปีต่อมา แต่การค้าขายก็ไม่ได้เติบโตมากนัก พอพยุงไปได้ปีต่อปี จึงได้ตัดสินใจออกไปหาตลาดต่างประเทศ ถือกระเป๋าหนึ่งใบที่เต็มไปด้วยเครื่องประดับที่เขาออกแบบเอง กระทั่งได้ไปเปิดบูธขายเครื่องประดับที่ห้างโรบินสันที่สิงคโปร์เมื่อปี 2510 ตอนเขาอายุได้ 30 ปี และได้พระราชินีของสุลต่านแห่งบรูไนเป็นลูกค้ารายแรก ๆ ซึ่งเป็นปีเดียวกันกับที่สุลต่านแห่งบรูไนขึ้นครองราชย์ ด้วยโชคอันดีนี้ ลอเรนซ์จึงกลายเป็นเสมือนช่างเครื่องประดับของพระราชินีแห่งบรูไนด้วยความสามารถที่หาเพชรขนาดใหญ่และน้ำดีได้ และในปี 2517 เขาได้ซื้อเพชรชื่อดังระดับโลกเม็ดแรกคือ ดาวแห่งบอมเบย์ (Star of Bombay) เป็นเพชรสีเหลือง หนัก 47.39 กะรัต เป็นปีเดียวกับที่เขาเปิดร้านเพชรอันใหญ่โตเป็นหน้าเป็นตาที่ไนท์สบริจด์ (Knightsbridge) ย่านช้อปปิ้งดังของกรุงลอนดอน ห่างจากห้างแฮร์รอดส์ไม่ถึง 100 เมตร จากนั้นเพชรน้ำงามที่มีชื่อเสียงก้องโลกทั้งหลายก็เริ่มผ่านมือเขามาเรื่อย ๆ จนเขาได้รับการขนานนามว่าเป็น Harry Winston คนใหม่ ที่เปรียบเสมือนวอร์เรน บัฟเฟต (Warren Buffet) ในโลกของเครื่องเพชร หลายคนบอกว่าเขาโชคดีที่ได้ราชวงศ์บรูไนเป็นลูกค้า แต่กราฟฟ์เสริมว่า





เพชรระดับโลกเม็ดแรก "Star of Bombay"

"คนบางคน ประตูเปิดให้แล้วยังไม่เดินเข้าไปเลย แต่สำหรับเขา มีประตูมาวางอยู่ข้างหน้า เขาเห็นโอกาสที่จะเปิดประตูนั้นเอง แล้วก็เดินเข้าไป"

โฆษณา Graff Diamonds ครบ 60 ปี ในปี 2013 ใช้นางแบบใส่เครื่องประดับมูลค่ารวม 500 ล้านเหรียญสหรัฐฯ หรือประมาณ 15,000 ล้านบาท

ผลกำไรจากธุรกิจเครื่องประดับของเขาได้ถูกเอาไปลงทุนในอสังหาริมทรัพย์งามๆ ทั่วกรุงลอนดอนแบบเงียบๆ รวมถึงที่ตั้งของสำนักงานใหม่ในย่านเมย์แฟร์ (Mayfair) ซึ่งเป็นถิ่นที่ดินที่มีราคาแพงที่สุดในลอนดอน และร้านหลักของเขาก็ย้ายจากไนท์สบริจด์มาที่ถนนบอนด์ (Bond Street) นอกจากนี้ เขายังเป็นเจ้าของตึกต่างๆ อีกหลายตึกที่เมย์แฟร์ แม้กระทั่งตึกที่เป็นร้านของคู่แข่งของเขาอย่างเช่น คาร์เทียร์ และ แวง คลีฟ แอนด์ อาร์เปลส์

สำนักงานใหม่ตกแต่งด้วยภาพศิลปะสมัยใหม่ที่ประมูลมา มีค่ามหาศาล ได้กลายเป็นแหล่งลงทุนใหม่ของเขาเนื่องจากราคาของศิลปะขั้นเอกไม่มีวันตก นายลอเรนซ์เองก็เอาตัวเองเข้าไปอยู่ในคณะกรรมการของพิพิธภัณฑ์ชั้นนำทั้งในอังกฤษ สหรัฐฯ และตุรกี ทำให้เขาได้เรียนรู้ถึงเรื่องศิลปะอย่างลึกซึ้ง นอกจากนั้น เขาได้ขยายอาณาจักรธุรกิจให้รวมถึงแขนงอื่นๆ เช่น เป็นเจ้าของเหมืองเพชรที่แอฟริกาใต้ ขุดหาเพชรให้กับร้านของเขาและร้านเพชรชั้นนำอื่นๆ ทั่วโลก รวมถึงคู่แข่งของเขาเองด้วย ทำให้เขาได้อยู่ในทุกขั้นตอนของโลกแห่งเพชรและเครื่องประดับ ตั้งแต่การขุดหาเพชร การนำมาขัดและตัด ออกแบบและประกอบ ส่งเข้าร้านของเขาเอง เพื่อขายให้กับลูกค้าระดับชั้นนำที่สุดของโลก อาทิ เชื้อพระวงศ์จากประเทศอาหรับ ภริยานักธุรกิจชั้นนำของโลก และดาราฮอลลีวูด

มีคนเคยถามเขาว่าทำไมถึงไม่ยอมหยุดทำงานทั้งที่อายุก็ 75 ปีแล้ว ยังรวยไม่พออีกหรือ เขาตอบว่า "ผมมีความสุขกับสิ่งที่ผมทำอยู่และผมไม่ชอบอยู่นิ่งเฉย ชอบการผจญภัย ไม่ได้คิดถึงเรื่องเงินเลย แต่รักและสนุกกับสิ่งที่ผมทำอยู่" **สังเกตว่าเป็นคำตอบที่ผู้ประสบความสำเร็จในชีวิตมักจะตอบเป็นเสียงเดียวกัน ไม่ว่าเชื้อชาติและศาสนาใด** ■

"ผมมีความสุขกับสิ่งที่ผมทำอยู่ และผมไม่ชอบอยู่นิ่งเฉย ชอบการผจญภัย ไม่ได้คิดถึงเรื่องเงินเลย แต่รักและสนุกกับสิ่งที่ผมทำอยู่"



สร้อยคอคำมั่นสัญญาจากเลโซโธ (Lesotho Promise) รวมเพชร 26 เม็ดที่ตัดออกจากเพชรหยาบเม็ดเดียวขนาด 603 กะรัต จากเหมืองในประเทศเลโซโธ แอฟริกา

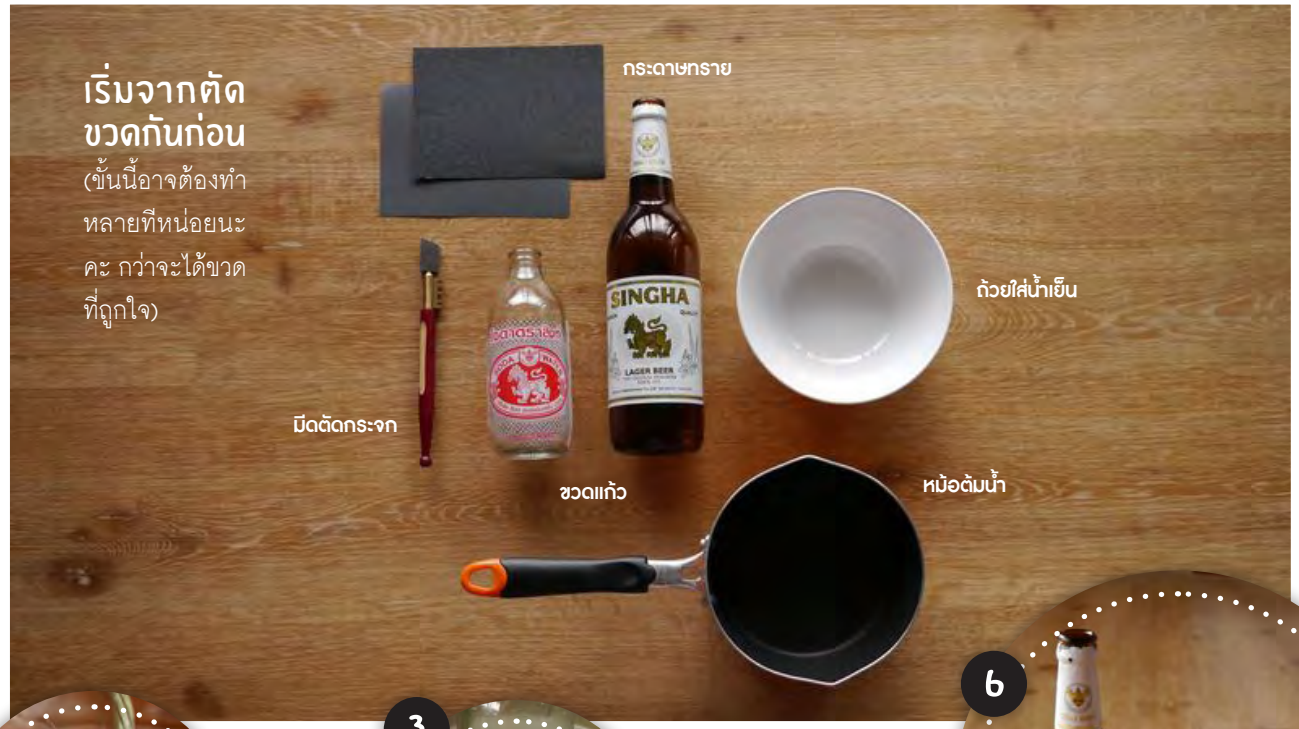
DIY by Singha Magazine

DIY ย่อมาจาก Do It Yourself คือการทำหรือประกอบสิ่งต่างๆ ด้วยตัวเอง เช่น นำไม้กระดานมาต่อกันเพื่อสร้างชั้นวางของ หรือซื้อสินค้าจากร้านอีเกียที่ต้องมาประกอบเองที่บ้าน เราขอนำเสนอให้นำวัสดุเหลือใช้ หรือที่หลายคนมองว่าเป็นขยะ กลับมาทำเป็นงานชิ้นใหม่ ใส่ไอเดียลงไปนิดหน่อย ก็จะได้ของสวยแปลก เก๋ไก๋แบบที่ไม่มีใครคาดคิดมาก่อน แถมเป็นการช่วยลดโลกร้อนไปในตัวด้วย ถือว่าเป็นจุดขายของงาน DIY เลยทีเดียว

บางคนไม่เคยทำ DIY พอได้ลองผิดลองถูกจนเสร็จออกมาเป็นชิ้นงาน ก็จะเกิดความภูมิใจและสนุกไปกับมัน รับรองว่าได้ลองทำแล้วจะติดใจ อยู่ว่างๆ ก็จะคันไม้คันมือ หานู่นหานี่มาลองทำอย่างแน่นอน เล่มนี้น่าจะถูกใจสิงห์นักดื่มทั้งหลาย เพราะเราจะนำขวดแก้วมาดัดแปลงให้เป็นโคมไฟและเชิงเทียนแขวนเก๋ๆ กันค่ะ

เริ่มจากตัดขวดกันก่อน

(ขั้นนี้อาจต้องทำหลายทีหน่อยนะคะ กว่าจะได้ขวดที่ถูกใจ)



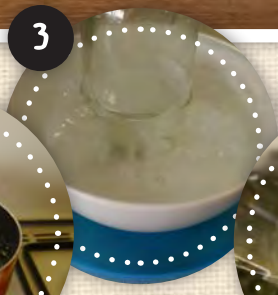


ใช้มีดตัดกระจกขีดรอบขวดแก้วให้เป็นรอย

***พยายามขีดให้เป็นเส้นเดียว เวลาตัดแล้ว ขอบแก้วจะเรียบเสมอกัน**



เทน้ำลงในหม้อให้เลยรอยที่ขีดไว้เล็กน้อย ต้มน้ำให้เดือด แล้วเอาขวดไปแช่ไว้ประมาณ 20 วินาที



นำขวดจากหม้อต้มมาแช่ไว้ในน้ำเย็น ให้เลยรอยที่ขีดไว้ จะได้ยินเสียงดังเปรี๊ยะๆ สักพักแก้วจะหลุดออกจากกัน



ถ้ายังไม่หลุด ให้นำไปแช่น้ำร้อน และน้ำเย็นสลับกัน จนแก้วหลุดออกจากกัน



นำกระดาษทรายจุ่มน้ำมาขัดลบคมแก้ว



เสร็จแล้วเราก็จะได้ส่วนขวดเบียร์ และก้นขวดเบียร์สำหรับนำไปทำโคมไฟหรือเชิงเทียนกันแล้วค่ะ





ใส่สายไฟในขวด



ต่อขั้วหลอดไฟ



ใส่หลอดไฟพร้อมแขวนค่ะ









ทาขอบก้นขวดด้วย
ยาทาเล็บ ทิ้งไว้ให้แห้ง



นำขวดโซดามาวางครอบ
แล้วเราก็จะได้เชิงเทียนเก๋ๆ







นอกจากนี้ยังมีไอเดีย DIY สนุกๆ สำหรับขวดแก้วอีกมากมาย สามารถลองทำกันได้นะคะ ■

Menu

เมนูเด็ด อาหารคลายร้อน

BY เชฟอาร์ต



เมื่อเข้าสู่เดือนเมษายน ใครๆ ก็อยากรับประทานอาหารคลายร้อน **เชฟอาร์ต ศุภมงคล ศุภพิพัฒน์** เจ้าของเมนูเด็ดประจำแมกกาซีนของเรา จึงขอนำเสนอ “พานาคอตต้ามะพร้าว” ขนมหน้าตาคล้ายพุดดิ้งที่มีรสชาติหอมหวานออกมาต้อนรับวันสงกรานต์ เห็นหน้าตาสวยงามน่ารับประทานอย่างนี้ มาดูกันว่ามีวิธีทำและส่วนประกอบอะไรบ้าง

ส่วนผสม

- เจลาติน 4 แผ่น
- ครีมสด 200 cc
- น้ำมะพร้าว 50 cc
- กะทิ 50 cc
- เนื้อมะพร้าวหั่นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 40 กรัม
- ผลไม้สด ตามใจชอบ
- คุกกี้โอรีโอ้

วิธีทำ

1. นำแผ่นเจลาตินแช่น้ำเย็นให้นิ่ม
2. นำครีม กะทิ น้ำมะพร้าว ตั้งไฟให้ร้อน แล้วเติมน้ำตาล คนให้ละลาย จากนั้นดับไฟ ใส่แผ่นเจลาติน (บีบน้ำออกก่อนใส่) คนให้ละลาย
3. กรองด้วยที่ร่อนแป้ง หรือผ้าขาวบางเพื่อความเนียน แล้วเทใส่พิมพ์แช่เย็นไว้
4. บดคุกกี้ให้ละเอียดแล้วโรยใส่จาน ตามด้วยผลไม้สด
5. เมื่อพานาคอตต้าเซ็ตตัวแข็ง นำออกจากพิมพ์ แล้วตกแต่งใส่จาน
6. เพิ่มไอศกรีมตามใจชอบ

พานาคอตต้ามะพร้าว

Coconut Panna Cotta



หมายเลขโทรศัพท์



ไลขศาสตร์
เรื่อง: วิชา วิศาลศิลป์

ฉบับที่แล้ว เราได้ดูเรื่องเลขที่บ้านกันไปแล้วนะครับ ฉบับนี้ลองมาดูเบอร์โทรศัพท์กันบ้าง เพราะหลายต่อหลายคนในสมัยนี้ให้ความสนใจกับเบอร์โทรศัพท์ โดยเฉพาะเบอร์มือถือ ด้วยเป็นส่วนตัวและมีความหมายต่อผู้ใช้โดยตรง วิธีดูความหมายของเลขก็แบบเดิมคือ นำเบอร์มือถือ หรือเบอร์โทรศัพท์บ้านของคุณมาบวกเข้าด้วยกัน และเมื่อคุณได้ความหมาย ลองมาเทียบกับภาพยนตร์เหล่านี้ เนื้อหาของภาพยนตร์ที่ยกมา เข้ากับความหมายของเลขแต่ละตัวอย่างไม่น่าเชื่อ มาดูสิว่า ชีวิตคุณมีส่วนคล้ายกับตัวเอกในเรื่องหรือไม่

081-805-1289 = 0+8+1+8+0+5+1+2+8+9 = 42 และ 4+2 = 6 ให้เหลือเลขเดี่ยว หรือ
02-254-6980 = 0+2+2+5+4+6+9+8+0 = 36 และ 3+6 = 9



1

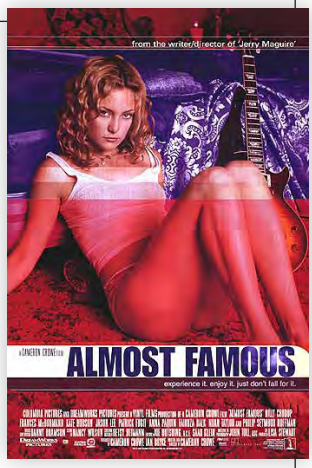
เป็นเลขที่มีพลัง มีความเป็นผู้ชายสูง จะช่วยเพิ่มพลังให้กับเจ้าของเบอร์ และอาจช่วยให้สามารถโน้มน้าวผู้อื่นได้ด้วย แต่ควรระวังอย่าโลภมาก จะนำภัยเข้าตัว เป็นเบอร์ดีสำหรับนักธุรกิจและด้านการงานโดยทั่วไป แต่จะไม่ดีสำหรับคนโสดที่กำลังหาคู่อยู่ เป็นเลขที่ขาดความรู้สึกและสติ



2

เป็นเลขโรแมนติก เหมาะสำหรับคนที่หาคู่อยู่ เป็นเลขอ่อนไหว เลขของนักการทูต มักจะเป็นคนที่คิดก่อนพูด รู้จังหวะ จะส่งเสริมด้านความร่วมมือ เป็นเลขที่เหมาะกับธุรกิจด้านการให้บริการ แต่ไม่ค่อยจะดีสำหรับคนที่แข็งกร้าว มีความเห็นค่อนไปทางรุนแรง หรือคนที่มีอาชีพเกี่ยวกับการค้า

3



เป็นเลขของความขี้เล่นและความเพื่องฟูด้านความคิดสร้างสรรค์ เป็นเลขของพวกติสต์ คนที่อยู่ในวงการดนตรี และพวกเด็ก ทั้งเด็กด้วยอายุและเด็กด้านพฤติกรรม จะขาดในเรื่องของจุดมุ่งหมายและทิศทาง แต่มีความเร้าใจและแรงจูงใจสูง เป็นตัวของตัวเองมาก ไม่เหมือนคนอื่นแน่นอน เหมาะสำหรับนักเขียน นักแต่งเพลง ไม่ค่อยเหมาะสำหรับคนที่ใฝ่สูง หรือมีทางเดินชีวิตที่กำหนดอย่างเป็นเรื่องราว

4

เป็นเลขที่มั่นคง มีเหตุมีผล เป็นที่น่าเชื่อถือ เหมาะกับคนทำงานธนาคาร บริษัทการเงิน นักบัญชี งานด้านกฎหมาย และงานทั่วไปที่ดำเนินด้วยความไว้เนื้อเชื่อใจจากลูกค้าหรือผู้ที่มาติดต่อ มีชื่อเสียงที่มั่นคง และดีสำหรับคนที่อยู่ในครอบครัวใหญ่ ไม่ค่อยเหมาะสำหรับคนโสด ยกเว้นผู้เป็นนักการเงินหรือนักกฎหมาย



5

เป็นเลขแห่งการผจญภัย และการเปลี่ยนแปลง ไม่มีความมั่นคงเลย ต้องคาดการณ์ถึงสิ่งที่ไม่คาดคิด เหมาะสำหรับคนขายของ คนแหวกแนว และนักเดินทาง ไม่ค่อยเหมาะกับคนที่มีครอบครัวแล้วเพราะจะขาดวินัยและความรับผิดชอบและไม่ค่อยดีสำหรับคนที่มีปัญหาเรื่องท้องไส้ หรือต้องคอยพึ่งผู้อื่นตลอดเวลา





6

เลขดีที่สุดสำหรับครอบครัว หรือคนที่รักครอบครัวเพราะเต็มไปด้วยความอบอุ่น เป็นห่วงเป็นใย และการปกป้องจะเสริมสร้างความสัมพันธ์และความเป็นเพื่อน แต่จะชอบพูดเรื่องของคนอื่นมากเหมือนกัน จะดีสำหรับนักธุรกิจด้วย แต่ไม่ดีสำหรับคนโสดที่ไม่อยากเป็นโสด

7

เป็นเลขที่เข้มแข็ง มีความเชื่อเรื่องพระเรื่องเจ้า ผีสางเทวดา หรือเรื่องลึกลับ เหมาะสำหรับนักวิชาการและผู้ที่ชอบคิดชอบเขียนแบบไม่สนใจคนอื่น จะดีสำหรับสุขภาพสมอง และให้ความมั่นคง แต่ไม่เหมาะสำหรับเรื่องธุรกิจเอาเสียเลย





8

เป็นเลขแห่งกิจการและธุรกิจ เป็นเลขที่ดึงดูดเรื่องเงินทอง และความซื่อสัตย์ เหมาะสำหรับคนใฝ่สูง ต้องการร่ำรวยมีเงิน สิ่งของมียี่ห้อ เป็นเลขที่ผลักให้คนทำมากกว่าคิด ส่งเสริมด้านการงานและการเงิน แต่ไม่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้ต้องการความสงบ ความสดใสในชีวิตที่ปราศจากวัตถุสิ่งของ หรือผู้ที่เข้าวัดเพื่อความสงบทางกายและใจ



9

เป็นเลขของนักอุดมคติ ผู้ที่มีความเมตตากรุณา ชอบช่วยเหลือผู้อื่น ดีมากสำหรับกิจการด้านการบริการด้านสุขภาพ หรือกิจการอื่นๆ ที่ไม่หวังผลกำไร เป็นเลขที่ให้โชคมากที่สุดกว่าเลขอื่นๆ สามารถนำโชคลาภมาโปรยให้แบบไม่คาดฝันโดยเฉพาะกับผู้ที่ไม่หวังผลตอบแทน ไม่ค่อยดีสำหรับคนที่ป่วยอยู่ หรือคนที่เห็นแก่เงินกับยศถาบรรดาศักดิ์ ■

“กินอะไร” ในวันสงกรานต์

ผัดไทยเส้นจันท์ อีกหนึ่งเมนูคู่คนไทย หนึ่งในของกินมงคล เสมือนคำอวยพรให้มีอายุยืนยาว ทำอะไรราบรื่นไม่ขาดตอนดังเส้นก๋วยเตี๋ยวยาวๆ เหนียวนุ่ม มีถั่วงอกเป็นส่วนประกอบที่เชื่อกันว่าช่วยให้ชีวิตเจริญงอกงามในหน้าที่การงาน



ลาบ ฟังชื่อนึกถึง “ลาภ” แปลว่าความโชคดี ไม่ว่าใครก็อยากโชคดี จึงเป็นเมนูยอดนิยมในเทศกาลมงคล ส่วนประกอบล้วนเป็นพืชผักสมุนไพรให้คุณ อาทิ ผักชี หอมแดง ใบสะระแหน่ แท้จริง “ลาบ” ตามแนวคิดของคนรุ่นก่อน อาจหมายถึง การไม่มีโรคคือลาภอันประเสริฐ ก็เป็นได้



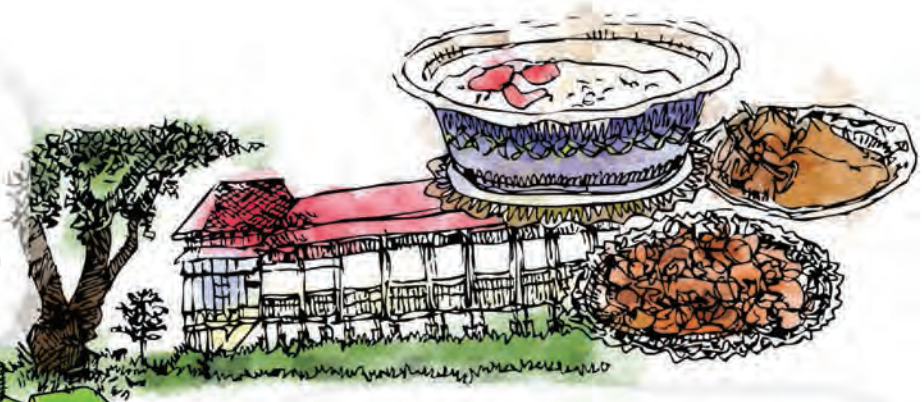
ปลา เครื่องหมายความอุดมสมบูรณ์ ในภาษาจีนพ้องเสียงกับคำมงคลที่หมายถึง เหลือกินเหลือใช้ ไม่ว่าเทศกาลมงคลของจีนหรือไทย นิยมกินปลาเพื่อเสริมสร้างพลังทั้งกายและใจ ร่ำรวยเกินใช้ เปี่ยมความอุดมสมบูรณ์ดังความหมายของปลา



เต้าหู้ ออกเสียงเพี้ยนจาก โตวฟู ภาษาจีนกลาง พ้องกับคำ ซิงฟู ที่แปลว่าความสุข เต้าหู้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ให้โปรตีนมากกว่าถั่วเหลือง เนื้อสัตว์บางชนิด เมนูเต้าหู้ในเทศกาลมงคล คือคำอวยพรให้รายล้อมด้วยความสุข มีสุขภาพดี



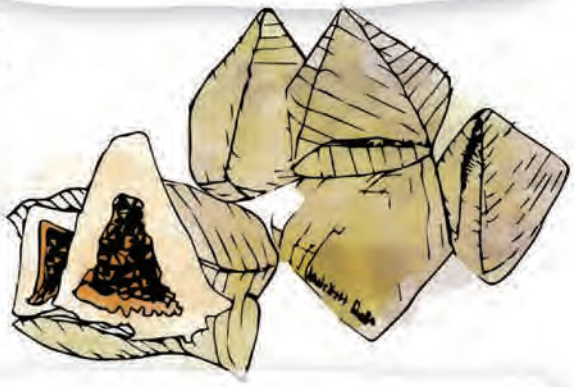
ลูกชุบ ขนมที่ทำจากถั่วเขียวบดกวน นำมาปั้นเป็นรูปทรงต่างๆ แต่งแต้มสีสัน แล้วชุบวุ้นให้ดูสวยงาม ด้วยรสชาติหวานอร่อย รูปลักษณ์ที่ดูเหมือนผลไม้น่ารับประทาน สามารถหาซื้อง่าย จึงกลายเป็นขนมที่นิยมมอบให้ในเทศกาลสงกรานต์และงานมงคลต่างๆ



ข้าวแช่ อาหารชาววังอันเลื่องลือ ขึ้นชื่อมากที่จังหวัดเพชรบุรี เมนูสัญลักษณ์ของหน้าร้อน ช่วยดับร้อนแบบวิถีไทยได้อย่างลงตัว มีส่วนประกอบเป็นข้าวนุ่มในน้ำหอมหวล มีกลีบดอกไม้ลอยวน นอกจากรสอร่อยล้ำ ยังให้คุณประโยชน์ในการช่วยย่อยและทำให้ผิวพรรณชุ่มชื้น



ขนมชั้น 1 ใน 9 ขนมไทยมงคล ทำจากแป้งและกะทิ คนทำขนมสมัยก่อนนิยมหยอดแป้งทำขนมให้ได้ถึง 9 ชั้น เพราะถือเคล็ดเลข 9 เป็นสิริมงคล เจ้าบ้านจะได้มีความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงาน ได้เลื่อนขั้นเลื่อนยศถาบรรดาศักดิ์ให้ยิ่งสูงขึ้นไป



ขนมเทียน ภาษาเหนือเรียก “ขนมจ๊อก” บางแห่งเรียก “ขนมนมสาว” ชาวจีนนิยมใช้ไหว้บรรพบุรุษในวันตรุษและวันสารท แต่ชาวเชียงใหม่นิยมใช้ในงานบุญมาแต่โบราณ โดยเฉพาะเทศกาลสงกรานต์ มีทั้งไส้ถั่วเขียว มะพร้าว ถั่วแดง ไส้เค็ม คล้ายซาลาเปา



กะละแม ขนมแป้งเหนียวสีดำ สมัยก่อนนิยมมอบให้กันในวันขึ้นปีใหม่ไทย บ้านที่มีครอบครัวใหญ่จะต้องตื่นแต่เช้ามืด เพื่อช่วยกันกวนกะละแมให้เสร็จทันวันตรุษสงกรานต์ แม้ปัจจุบันไม่นิยมมอบกะละแมกันแล้ว แต่ขนมท้องถิ่นชนิดนี้ยังเป็นที่นิยมในสังคมไทย

ภาพ: artqse



ข้าวเหนียวแก้ว ขนมไทยประเภทขนมกวน สีเขียวมรกต ทำจากข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาลทราย โดดเด่นด้วยกลิ่นหอมของใบเตย นิยมทำถวายพระในวันเข้าพรรษา ออกพรรษา และเทศกาลสงกรานต์ แจกจ่ายเป็นของขวัญสลับกันกับข้าวเหนียวแดง

ข้าวเหนียวแดง ขนมไทยประเภทขนมกวน สีออกน้ำตาลแดง ทำจากข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาลปี๊บ และงาขาวเป็นหลัก มักใช้ถวายพระในงานบุญ และแจกจ่ายเพื่อนบ้านในวันตรุษสงกรานต์สมัยก่อนเช่นเดียวกับกะละแม แต่จะนิยมกว่าเพราะทำง่ายกว่า

แนะนำแวดวงศิลป์

เรื่อง: ศิกานต์

Film *>> Hours ฝ่าวิกฤติชั่วโมงนรก*

ภาพยนตร์นอกกระแสที่ไม่ได้เข้าฉายในเมืองไทย อีกหนึ่งผลงานของ**พอล วอล์คเกอร์ ผู้ล่วงลับ** เขาเป็นทั้งนักแสดงนำและหนึ่งในทีมผู้สร้างภาพยนตร์เรื่องนี้ เรื่องราวเกิดขึ้นในวันที่เฮอริเคนแคทรีนา พัดถล่มชายฝั่งหลุยส์เซียน่า ประเทศสหรัฐอเมริกา ลูกสาวของโนแลนด์ เฮเยอร์ (พอล วอล์คเกอร์) เกิดคลอดก่อนกำหนดในวันนั้น และเด็กต้องใส่เครื่องช่วยหายใจตลอด 48 ชั่วโมง แต่ในช่วงมหาภัยพิบัติที่ทุกคนต่างเร่งอพยพ ไฟฟ้าถูกตัดขาด เครื่องปั่นไฟสำรองและโรงพยาบาลถูกน้ำท่วม โนแลนด์และลูกสาวแรกเกิดต้องเผชิญหน้ากับความเป็นตาย หัวใจคนเป็นพ่อ จึงยอมฝ่าอันตรายทุกอย่าง เพื่อหาทางรักษาชีวิตลูกสาวแรกเกิดของเขาให้ได้ ภาพยนตร์เรื่องนี้เป็นแนวลุ้นระทึก กดดัน ตัวหนังสามารถเล่นกับอารมณ์ของคนดูได้ถึงใจ พิสูจน์ฝีมือการแสดงอันขึ้นหิ้งของพอล สามารถหาชมได้แล้ววันนี้ตามร้าน DVD ทั่วไป





Artist *>> เจค ชิมาบุคุโร่ เชียนอูคูเลเล่*

เจค ชิมาบุคุโร่ (Jake Shimabukuro) นักดนตรีหนุ่มอารมณ์ดีชาวฮาวายเชื้อสายญี่ปุ่น ผู้ปลุกกระแสอูคูเลเล่ให้กลับมานิยมทั่วโลกอีกครั้ง เจคเกิดมาพร้อมพรสวรรค์ เขาจับเครื่องสายขนิดนี้มาสตรัมคอร์ดได้ตั้งแต่อายุ 4 ขวบ และได้กลายเป็นเชียนอูคูเลเล่ที่ทุกคนยอมรับในตอนวัยรุ่น อูคูเลเล่เป็นเครื่องดนตรีประจำเกาะฮาวาย เคยได้รับความนิยมในปี 1920 และซาลงในปี 1960 เพราะกีตาร์เข้ามาแทนที่ ทว่าเจคได้นำอูคูเลเล่กลับมาบรรเลงในรูปแบบใหม่ ใช้เอฟเฟกต์กีตาร์สร้างเสียงที่แหวกแนว และคัฟเวอร์เพลงดังๆ ในสไตล์ของเขา ซึ่งไม่ว่าจะเล่นแนวไหนก็ฟังไพเราะเสนาะหูเสียทุกเพลง ทำให้มีผู้ติดตามผลงานของเขาเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ กระทั่งปี 2006 เจคทำเพลงประกอบภาพยนตร์ญี่ปุ่นเรื่อง Hula Girls และเสียงอูคูเลเล่จากหนังเรื่องนี้ ได้เสริมให้ความนิยมอูคูเลเล่กระจายไปทั่วโลก ส่วนกระแสนิยมอูคูเลเล่ในเมืองไทย ก็ได้จากการที่ศิลปินดารานิยมนำมาเล่นกันนั่นเอง





Show >> โขนศาลาเฉลิมกรุง ชุด หนุมาน

ในโอกาสครบรอบ 80 ปี โรงมหรสพหลวง ศาลาเฉลิมกรุง ร่วมสัมผัสกลิ่นอายของนาฏยกรรมโบราณ สืบสานจารีตธำรงเอกลักษณ์ความเป็นไทย เชิญชม "โขน" สุดยอดศิลปะการแสดงขั้นสูงในชุด "หนุมาน" กำกับการแสดงโดย ดร.ศุภชัย จันทร์สุวรรณ์ ศิลปินแห่งชาติสาขาศิลปะการแสดง (นาฏศิลป์) ถ่ายทอดจับตอนตั้งแต่การกำเนิดหนุมาน ทหารเอกของพระรามในเรื่องรามเกียรติ์ โดยแต่ละตอนจะมีหนุมานเป็นตัวเอกของเรื่อง ดำเนินเรื่องอย่างสนุกสนาน สั้นกระชับ ประกอบกับใช้เทคนิคแสงสีเสียงสมัยใหม่ ผสมผสานบทเพลงหน้าพาทย์ไพเราะจับใจแบบโบราณ สร้างสรรค์เป็นศิลปะการแสดงอันวิจิตรตระการตา หาชมได้ยาก สร้างภาพลักษณ์ใหม่ให้การแสดงโขนมีความร่วมสมัย แต่ยังคงอัตลักษณ์เดิมไว้อย่างครบถ้วน **เริ่มจัดแสดงมาตั้งแต่ 4 กรกฎาคม 2556 สิ้นสุด 31 ธันวาคม 2557 ทุกวันพฤหัสบดีและวันศุกร์รอบ 19.30 น. ที่โรงมหรสพหลวง ศาลาเฉลิมกรุง**







Exhibition

>> นิทรรศการภาพถ่าย "หลงสวรรค์-Lost In Paradise"

จัดแสดงที่ Kathmandu Photo Gallery **ถนนสีลม เวลา 18.30 - 21.00 น. ตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม - 27 เมษายน 2557** เป็นภาพถ่ายเรื่องราวของคนงานต่างจังหวัดที่จำต้องละทิ้งถิ่นฐานบ้านเกิดมาทำงานและอาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ เมืองสวรรค์ ด้วยความฝันถึงชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีกว่า แต่จะมีสักกี่คนที่เดินทางไปถึงความฝันนั้น เรื่องราวเหล่านี้เป็นสิ่งที่คนคุ้นชิน หากแต่ **เล็ก เกียรติศิริขจร ศิลปินภาพถ่ายมือล่ารางวัล** หยิบมานำเสนอถ่ายทอดได้อย่างน่าสนใจในผลงานภาพชุดชื่อ หลงสวรรค์ (Lost in Paradise) มีความโดดเด่นที่การเลือกถ่ายภาพสถานที่รกร้าง อยู่ในสภาพสร้างไม่เสร็จ และความโดดเดี่ยวของแรงงานต่างจังหวัดด้วยมุมกล้องกว้างยามโพล้เพล้ ถ่ายทอดความเศร้าที่สวรรค์ของคนกรุงสร้างไม่เสร็จ และความฝันถึงชีวิตที่ดีกว่าของแรงงานต่างจังหวัดก็มาไม่ถึง

สหภาพดนตรี

>>แนะนำเพลงออกใหม่



ซิงเกิลจาก **บอย พิษณุ นิ่มสกุล** กับ "หนึ่งเดียวที่หัวใจ" เพลงประกอบละคร **"พ่อไก่แจ้"**

*ดาวน์โหลดโทร *492 222 กด 22 หรือที่ iTunes และ Deezer*



ซิงเกิลจากวง **"Way Station"** กับเพลง "อย่าฝากความเหงา"

*ดาวน์โหลดโทร *492 222 กด 21 หรือที่ iTunes และ Deezer*



อัลบัม Delicious ผลงานล่าสุดแนวโซลป๊อปจากวง **"The Dey"**

*ดาวน์โหลดโทร *492 222 กด 12 หรือที่ iTunes และ Deezer* ■

SPRING SUMMER 2014

คอลเลคชันล่าสุด Spring/Summer Collection 2014 นี้ ได้รับแรงบันดาลใจมาจากกลิ่นอายความเป็นพังค์ กรันจ์ ยุค 80’ แต่นำมาทอนให้ดูเบาลง มีดีเทลเล็กๆ มาตกแต่งเล่นลวดลาย ตามสไตล์คุณผู้ชายในเมืองที่มีความสนุกสนานทันสมัย

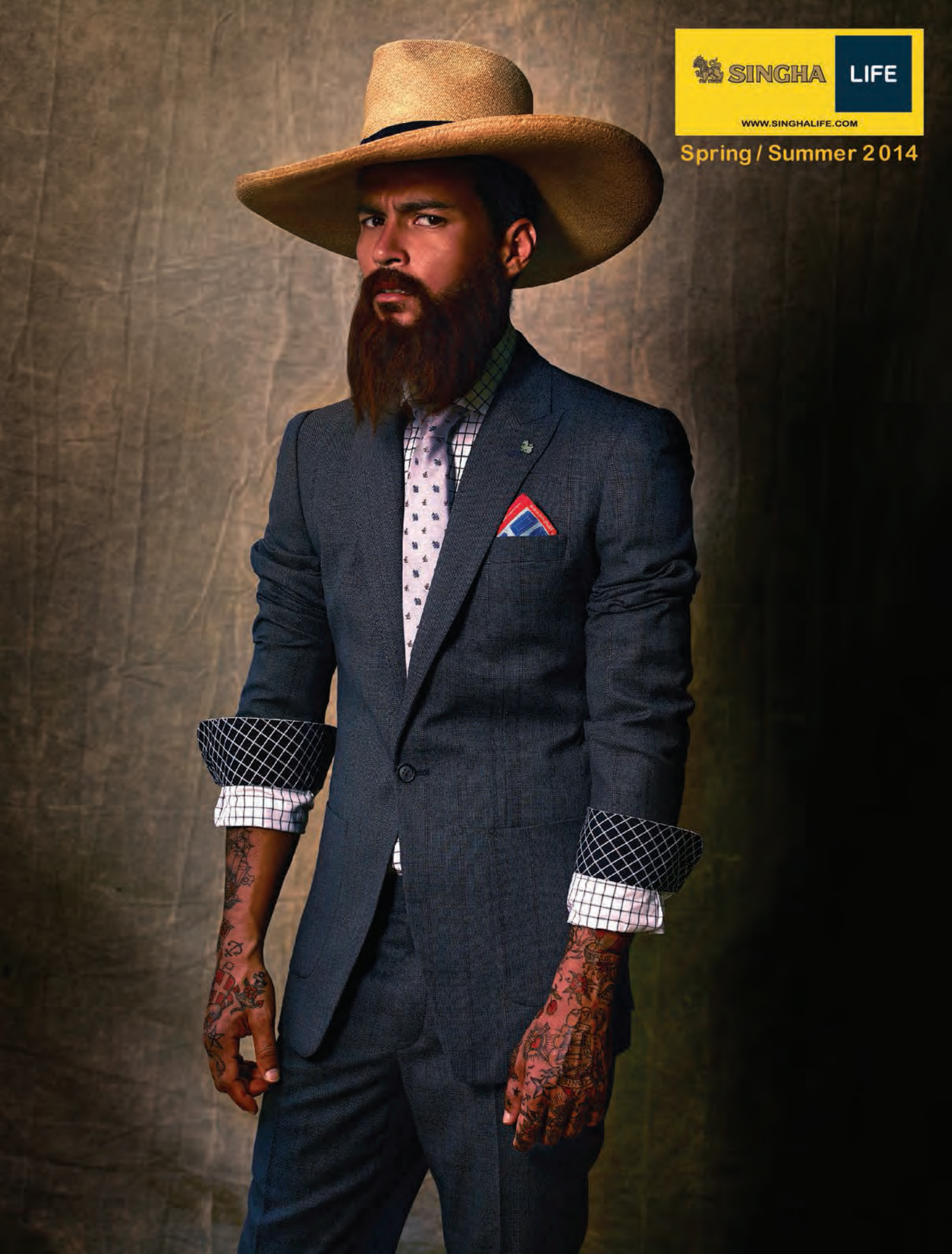
จากลายสก๊อต กลายเป็นลายตารางใหญ่ (Window Plain) เพิ่มสีสันสดใสและลวดลายให้เหมาะกับการพักผ่อนในฤดูร้อน ไม่ว่าจะแนว SINGHA WORK หรือ SINGHA PLAY ก็นำมา Mix & Match กันได้ทั้งนั้น ตามสไตล์ SINGHA LIFE ตามสไตล์คุณ



1. เสื้อเชิ้ตลายจุดสีกรมท่า (2,690 บาท) 2. โบว์ไท (990 บาท) 3. เสื้อยืดพิมพ์ลาย Graphic ฝ่าเบียร์ สีขาว (1,490 บาท)
4. เสื้อยืดพิมพ์ลายสิงห์ สีขาว (1,390 บาท) 5. พ็อคเก็ตสแควร์ (590 บาท) 6. รองเท้าผ้าแคนวาส สีน้ำเงิน (3,290 บาท)
7. รองเท้าหนัง สีน้ำเงิน (4,590 บาท) 8. เสื้อเชิ้ตลายตาราง สีขาว (2,790 บาท) 9. เบลเซอร์ สีเทา (7,590 บาท)
10. พ็อคเก็ตสแควร์ (590 บาท) 11. กางเกงขายาว สีกรมท่า (2,790 บาท)

2nd Fl. BEACON ZONE @ CTW / 3 rd Fl. SIAM CENTER /
1st FL. INT INTERSECT RAMA III / SUVARNABHUMI AIRPORT
WWW.SINGHALIFE.COM

SINGHA LIFE


SINGHA
LIFE
WWW.SINGHALIFE.COM
Spring / Summer 2014

EMOJI ทายคำ

ลองทายคำจากรูปอีโมจิ โดยตัวเกมจะมีอีโมจิหลายๆ ภาพเรียงกัน จากนั้นเราต้องตีความหมายว่าภาพเหล่านั้นหมายถึงคำว่าอะไร แต่ละหมวดจะแบ่งเป็น สำนวนไทย ละครไทย หนังไทย หนังต่างประเทศ รับรองว่าสนุกจนหยุดไม่อยู่!!

LEVEL1
สำนวนไทย

LEVEL2
สำนวนไทย

LEVEL3
สำนวนไทย

LEVEL1

1. เด็กใหญ่
2. ลิงกะเด็น
3. เพลงลิงหัดมวย
4. ขี้เมื่อถลอกปาก
5. เสือสมิงลงถ้ำ
6. งูเห่าย้อนรังตน
7. ปากเสียแต่ลิ้นตัวเอง
8. ปากล้วยตีนล้วย

LEVEL2

1. เสียเงินซื้อกรรม
2. ลิขสิทธิ์ภาพยนตร์
3. ผู้ดีแต่ตัวอย่างเดียว
4. เหยียบเรือสองแคม
5. ปูหนีบกระจงหนีรูก้น
6. หนีเสือปะจระเข้
7. หมูในอวยพลอยได้
8. กรรมใครกรรมมัน

LEVEL3

1. ลูกไก่ในกำมือ
2. ไก่แก่แม่ปรุง ขุนไม่ขึ้น
3. ทาปูนแดง ขนมันคา
4. หน้าด้านใจเด็ด
5. ถือน้ำใส่ตะกร้า
6. เด็กถือเรือเกวียน
7. ลิงแก่ขี้เรื่องมาจากไหน
8. ก้อนหินก้อนใหญ่

LEVEL4
ละครไทย

LEVEL5
หนังไทย

LEVEL6
หนังเทศ

“ลีซอ” ธีรเทพ วิโนทัย

นักฟุตบอลสังกัดสโมสรฟุตบอลบางกอกกล๊าส



สิ่งที่คุณขาดไม่ได้ในชีวิตประจำวัน คือ? “โทรศัพท์มือถือครับ อีกอย่างก็คือรถ ต้องขับไปซ้อม ไปทำงาน” **อาหารจานโปรด** เป็นอาหารที่ชอบมาก แม้จะเป็นอาหารทอดก็ตาม” **คุณรู้สึกมีจากฟุตบอลแล้วก็คืองานบันเทิง การเป็นพิธีกรต่างๆ” **ช่วงเวลาที่คุณอยากกลับไปแก้ไขที่สุด คือ?** “ช่วงที่อยู่สโมสรคริสตัล เด็ก เลยทำให้ตัดสินใจอะไรไม่ค่อยดีนัก บางเรื่องผมคิดว่าแก้ไขได้ มันน่าจะดีกว่านี้ และผมอาจได้เล่นฟุตบอลอาชีพ **คุณกลัว?** “กลัวผี กลัวความมืด แต่ก็ชอบดูหนังผี ชอบ **คุณชื่นชมมากคือใครและเพราะอะไร?** “เดวิด เบคแคม แม้จะเล่นคนละตำแหน่ง คนละสไตล์ แต่ช่วงที่เราก้าวนักฟุตบอล เบคแคมกำลังอยู่ในช่วงพีคที่สุด ทำให้เราเป็นมืออาชีพของเขา ความตั้งใจ ความมุ่งมั่น ขยันมาไม่ใช่เพราะโชคช่วย แต่ได้มาด้วยตัวของเขาเอง อาจส่วนหนึ่ง แต่ส่วนใหญ่คือพรแสวงของเขาเอง” **หนังสือหรือชอบอ่าน คือ?** “ตอนนี้มีอยู่ 3 อย่าง ก็มีเรื่องสุขภาพ รถ และมันเกิดจินตนาการ ส่วนเรื่องสุขภาพเราก็เล่นกีฬาอยู่แล้ว การเล่นการกิน หรืออะไรที่มันจะช่วยสร้างเสริมให้สุขภาพดีก็จะอ่าน” **คุณ คือ?** “ความมุ่งมั่น เราสู้ ไม่ยอมแพ้ ไม่ว่าเราจะเจอปัญหาอุปสรรค มองว่าชีวิตเรามันโรยด้วยกลีบกุหลาบ แต่จริงๆ แล้วมันต้องแลกมาความมุ่งมั่น ความขยัน” **สิ่งที่แย่ที่สุดในตัวคุณ คือ?** “อารมณ์ ทุกคนมันส่งผลเสียกับตัวเราและทีม เรื่องควบคุมสมาธิ ควบคุมอารมณ์นี่คือ **ที่คุณคิดว่าแย่ที่สุด?** “คนเห็นแก่ตัว ไม่จริงใจกับเพื่อนร่วมงาน ถ้าเราเรื่องที่แย่” **นิสัยแบบไหนที่คุณคิดว่าดีเป็นเลิศ?** “ผมคิดว่าน่าจะเป็นคนทุกสถานการณ์ มีความจริงใจ ไม่เห็นแก่ตัว ที่สำคัญต้องคิดบวกตลอด” เล่นฟุตบอลในต่างประเทศ ไม่ว่าจะไปกับทีมชาติไทยหรือสโมสรประเทศอังกฤษ” **คุณอยากทำอะไรก่อนตาย?** “พาทีมชาติไทยไปไม่ว่าจะไปในฐานะนักเตะหรือโค้ช และอีกอย่างที่อยากทำที่สุดอยากให้พ่อแม่สบายที่สุดครับ” **สถานที่ที่คุณไปเป็นประจำ คือ?** ไม่ว่าจะซื้อของ กินข้าว น่าจะเป็นสถานที่ที่ไปบ่อยที่สุดครับ” **คุณอยากเป็นอะไร?** “อยากเป็นผู้สื่อข่าวกีฬาเหมือนคุณพ่อ ไม่ชอบทำงานออฟฟิศ ผมได้เห็นคุณพ่อทำงาน ไปโน้นไปนี่บ่อย ตรงกับตัวผมที่ชอบผจญภัยครับ” **ถ้าได้เกิดใหม่ชาติหน้าคุณจะ** เป็นนักบอลระดับโลกเก่งๆ ไม่ต้องหล่อก็ได้ แต่มีทุกอย่างสมบูรณ์ ถ้าไม่มีก็เหมือนคนไร้ญาติ **คือ?** “ปลากะพงทอดน้ำปลา **ความสุขที่สุดเมื่อ?** “นอกเหนือ **ในอดีตที่คุณคิดว่าเป็นช่วงเวลา** พาเลช ในอังกฤษ ตอนนั้นเรายังเป็นเรื่องยาก แต่หากกลับไปในลีกอังกฤษแล้วก็ได้” ฟังเรื่องผีนะ” **บุคคลที่** เป็นไอดอลผมเลย เข้ามาในอาชีพ ได้เห็นความทุกสิ่งที่เขาได้ มีพรสวรรค์อยู่ **นิตยสารที่คุณ** บ้าน ดูแล้วชอบ ฟิตเนส อาหาร **สิ่งที่ดีที่สุดในตัว** อะไรก็แล้วแต่ บางคนด้วยความเหนื็ดเหนื่อย ก็อาจจะเห็นอยู่ บางทีเรื่องหลักๆ” **นิสัยแบบไหน** ไม่จริงใจต่อกันผมว่ามันเป็นที่ปรับตัวเข้ากับสังคมได้ใน **คุณประทับใจกับ?** “การได้ไปและการได้ไปเล่นฟุตบอลในเล่นฟุตบอลโลกรอบสุดท้าย คือ การทำอะไรให้พ่อกับแม่ “ห้างสรรพสินค้า ไปได้ทุกวัน **ความใฝ่ฝันในวัยเด็กของ** ตอนเด็กผมเป็นคนสมาธิสั้น จึงคิดว่ามันเป็นงานที่น่าสนุก **เกิดเป็นอะไร?** “ผมอยากแบบ เท่านั้นก็พอแล้วครับ” ■

SINGHA CORPORATION
TEAM PARTNER

INFINITI
Red Bull RACING

DRIVING FORWARD TOGETHER



mysinghaclub

SINGHA

มาซิตะ Masita

อร่อยเนื้อนุ่ม สาหร่ายเต็มๆ

ท้าให้ลองรสชาติใหม่

รสหอยเชลล์ราดซอสกิมจิ



เชิญลิ้มลอง 2 ความต่างที่ลงตัว

ความอร่อยครั้งใหม่ของรสชาติที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว
ของวัตถุดิบชั้นดีกับซอสกิมจิ สุดเคล้าบนสาหร่ายคุณภาพ

ขอ. 3036/2556

*ภาพหอยแชลล์ชื่อดังหอเท่านั้น