

SINGHA

M A G A Z I N E

www.singhamagazine.com

ISSUE 2 / 2017 มิถุนายน 2560

สิงห์ เบียร์ ทอง

Violett Wautier

สัมภาษณ์ สัน วิ วิโอเลต

ANGELA MERKEL

อังเกลา แมร์เคิล หนิงเห่ลิกแห่งเมืองเบียร์

STELLA ARTOIS

ธุรกิจครอบครัวเบียร์ สเตลล่า อาร์ทัวส์

คุยกับ
บรูว์มาสเตอร์
เบื้องหลังรสชาติที่ทุกคนถูกใจ



DIGITAL
VERSION





ชีวิตคุณ คุณต้อง พลมเอง



ใช้ชีวิตให้เหมือนฟองโซดา

ทุกหยดซ่า...โซดาสี่หงส์

ขอคำแรก

เบียร์ เป็นเครื่องดื่มผลิตที่เก่าแก่ที่สุดของโลกและมีการดื่มโดยชาวโลกเป็นอันดับ 3 รองจากน้ำเปล่าและชา และเบียร์ก็มีส่วนเกี่ยวข้องในการสร้างอารยธรรม นักประวัติศาสตร์ในหลายแห่งเชื่อกันว่าการผลิตเบียร์มีมากกว่า 9,000 ปีแล้ว และครั้งหนึ่งเมื่อ 5,000 ปีที่แล้ว เบียร์ใช้เป็นการจ่ายค่าครองชีพที่เมืองอูรุกซึ่งอยู่ในเขตของประเทศอิรักในปัจจุบัน นอกจากนั้น ในการสร้างพีระมิดที่ยียิปต์ก็มีการแจกเบียร์ให้แก่



แรงงาน เป็นทั้งเครื่องดื่มช่วยลดการกระหายน้ำและเป็นอาหารบำรุงร่างกายอีกด้วย การผลิตเบียร์เริ่มที่ยุโรปประมาณ 3,000 ปีที่แล้ว แต่รสชาติของเบียร์ในสมัยนั้นอาจจะแตกต่างจากสมัยนี้พอสมควร เพราะใช้ผลไม้ น้ำผึ้ง และพืชผักต่างๆ ในการผลิต แต่การใช้ฮอปในขั้นตอนการผลิตนั้นเพิ่งเริ่มมาเมื่อประมาณ 2,000 ปีที่แล้ว และเมื่อปี ค.ศ. 1516 เจ้าแห่งรัฐบาวาเรียก็ได้ออกกฎหมายการผลิตเบียร์ว่า เบียร์ที่แท้จริงนั้นจะต้องประกอบไปด้วยน้ำ ฮอป บาร์เลย์ และมอลต์ ในขณะนั้นการผลิตเบียร์จะเป็นในระดับเล็ก ในหมู่บ้าน และในโบสถ์ ผลิตเพื่อการดื่มของคนในละแวกนั้นเท่านั้น และได้กลายเป็นเครื่องดื่มประจำยุโรปไปโดยปริยายเพราะน้ำดื่มในสมัยโบราณนั้นสกปรก มีเชื้อโรคมากมาย เบียร์จึงกลายเป็นเครื่องดื่มหลักเพราะถือว่าเป็นเครื่องดื่มสะอาดที่ผ่านขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรคมาแล้ว ชาวเยอรมันก็ได้ปรุงแต่งรสชาติเครื่องดื่มหลักนี้มาตลอด และเบียร์จากเมืองหนึ่งก็ค่อยๆ กระจายไปอีกเมืองหนึ่ง ทำให้ผู้ดื่มเริ่มเลือกดื่มเบียร์ที่มีรสชาติถูกปาก

นักปรุงเบียร์หรือเป็นที่เรียกติดปากกันว่า บรูว์มาสเตอร์ (Brewmaster) เป็นบุคคลสำคัญที่สุดในการผลิตเบียร์ เพราะหากพ่อครัวไม่สามารถปรุงแต่งรสชาติออกมาได้ล่ำเลิศก็จะมี

คนดื่มเบียร์ของบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ก็ถือว่าเกิดมาได้เพราะพ่อครัวระดับสุดยอด บุคคลสำคัญที่สุดก็คือคุณประจวบ ภิรมย์ภักดี บรูว์มาสเตอร์คนแรกของไทย และบรูว์มาสเตอร์ชาวไทยคนแรกของโลก ปรุงแต่งเบียร์ไทยยี่ห้อแรกคือเบียร์สิงห์ เริ่มสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศไทยตั้งแต่เกือบ 85 ปีที่แล้ว และยังคงเป็นเบียร์ไทยที่ส่งออกไปทั่วโลกมากที่สุดของไทยอยู่ ความรู้ของคุณประจวบก็ได้ตกทอดสืบต่อโดยคุณปิยะ

ภิรมย์ภักดี บรูว์มาสเตอร์ชาวไทยคนที่สองของโลก ทั้งสองท่านก็ได้ปรุงแต่งเบียร์อีกหลายยี่ห้อมาให้ชาวไทยได้ลิ้มรสชาติกันที่สำคัญ ความรู้ก็ยังสืบทอดมายังบรูว์มาสเตอร์ทุกรุ่นของบริษัท นำทีมในปัจจุบันโดยคุณอิสระ ขาวละเอียด

ยูเบียร์ สินค้าอันงามล้ำสุดจากบริษัทก็ผ่านการปรุงแต่งอย่างพิถีพิถันกว่าจะออกมาได้ก็ใช้เวลาชิมกันอยู่นาน เพราะสินค้าของสิงห์ขึ้นชื่ออยู่แล้วว่าถ้าไม่อร่อยจริงก็จะไม่ออกและดูจากยอดขายที่เพิ่มขึ้นเร็วมากก็ต้องหันมามองนี้ให้กับพ่อครัวของเรา *สิงห์ แมกกาซีน* จึงขอなた่านผู้อ่านมารู้จักกับบรูว์มาสเตอร์ของเราในฉบับนี้ครับ แนะนำนักปรุงเบียร์ในปัจจุบัน รวมทั้งให้รายชื่อนักปรุงเบียร์จากอดีตสู่ปัจจุบัน การปรุงเบียร์นั้นเป็นศิลปะชนิดหนึ่ง ไม่ใช่वल่าสักแต่ว่าผลิตเบียร์ออกมาแล้วก็ขายได้เลย ดูจากสมัยสงครามที่ขาดวัตถุดิบหลายตัว คุณประจวบก็ได้คิดค้นสูตรเบียร์ใหม่ที่ใช้ผลิตเบียร์ที่ออกมาขายช่วงสงครามโดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ภายในประเทศช่วยพยุงบริษัทให้อยู่รอดมาได้ และเมื่อความรู้ในการปรุงเบียร์ของเรามาจากประเทศเยอรมนีตั้งแต่เดิมอยู่แล้ว บุคคลที่น่ารู้จักในฉบับนี้จึงเป็นผู้นำของประเทศผู้ผลิตเบียร์ต้นตำรับนี้ด้วยเลครั

สรวิษ ภิรมย์ภักดี

ISSUE 2 / 2017

มิถุนายน 2560

เรื่องเด่น

BREWMASTER “เซฟใหญ่แห่งครัวบุญรอด”

30



20



58



72

ข่าว

ข่าวสารกิจกรรม รู้ความเคลื่อนไหวภายในองค์กร

8

สิงห์

ถามมาตอบไป ถ้าเลือกได้ คุณอยากใส่หน้ากากอะไร

28

คุยกับฮีโร่ มานิดา เศตียรโชควิศาล และ ภาณุพล พิทยารัฐ

44

ตามไปดู ทีมภูมิศาสตร์สารสนเทศ

46

ของเก่าเล่าเรื่อง สามสิงห์ ความเหมือนบนความต่าง

52

ท่องเที่ยว

เที่ยวเมืองตรัง ณ กันตัง หลงรัก นางเงือกในตำนาน

20

ความรู้ทั่วไป

ธุรกิจครอบครัวเบียร์ ตอนที่ 7 สเตลล่า อาร์ทัวส์ (Stella Artois)

54

บุคคลน่าสนใจ อังกฤษ แอมะริคัล สตอรี่ทรงอิทธิพลในการเมืองโลก

58

หาเรื่องมาเล่า เกาะฮาซิมะแห่งนางงาซากิ

64

สุขภาพดีมีเคล็ดลับ 9 เรื่องเล็ก แต่ให้ผลยิ่งใหญ่

68

ปากกาพาไป

ว่าด้วยเรื่องมารยาทในการแต่งกาย

62

คอลัมน์พิเศษ

เมนูเด็ด อาหาร Latin America

72

คุณรู้หรือไม่ว่า ข้าวเป็นอาหารหลักของคนครึ่งโลก

76

บันเทิง

ทำนายทายศรัยด คำทำนาย 13 ต้นไม้ ตามตำนานเชลติก

74

Knowledge World Trivia

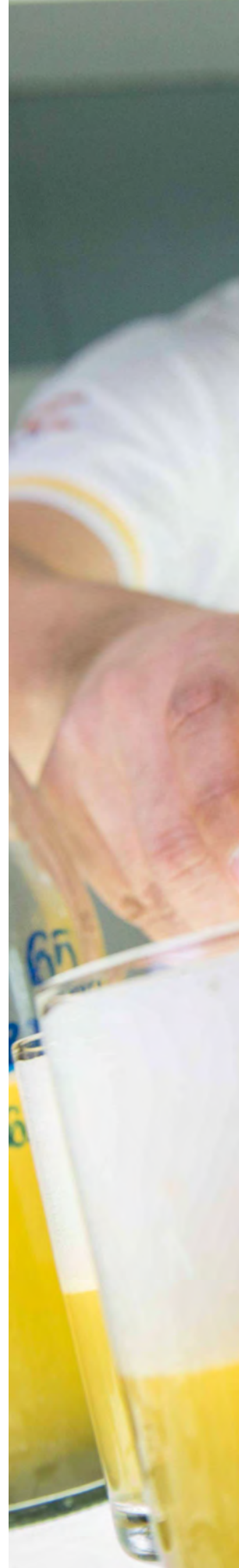
78

แนะนำแวดวงศิลปิน รวมบันเทิงนอกกระแส

80

สัมภาษณ์สั้น ๆ 5 วิโอเลต

82





SINGHA
M A G A Z I N E

ISSN 1686-4085

ข้อมูลและเนื้อหาในหนังสือเล่มนี้เป็นลิขสิทธิ์
ของ สิงห์ แมกกาซีน พ.ศ. 2556
ผู้ใดต้องการทำซ้ำหรือดัดแปลงเพื่อเผยแพร่
กรุณาติดต่อเพื่อขออนุญาตที่บรรณาธิการ
โดยตรง

บรรณาธิการ

สรวิษ ภิรมย์ภักดี

กองบรรณาธิการ

ภมรพล จันทะโพธิ์

ศิริมล โฉมปราชญ์

ลิตา พงษ์วิทยาวรงค์

กราฟิกดีไซน์เนอร์

มัลลิกา ศิริวิเสโสกุล

สารเดช สุวรรณประสิทธิ์

โฆษณาและการตลาด

รชาดา บุญยปรัชญา

ประสานงาน

ณภาณูดา สายบัว

ช่างภาพกิตติมศักดิ์

อร่าม อินทภิรมย์

อิทธิพันธุ์ ฉายผ่องพรรณ

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

พิมพ์ที่ บริษัท ศรีสยามการพิมพ์ จำกัด
473 ซอยสุทธิพร 2 ถนนประชาสงเคราะห์
ดินแดง กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0-2641-7941



ที่มาภาพปก: cool-beer-mugs.blogspot.com

เชียงใหม่เบเวอเรจ จัดงานทำบุญครบรอบ 25 ปี

@ เชียงใหม่ | 25 กุมภาพันธ์ 2560

นายโรจน์ฤทธิ์ เทพาคำ กรรมการรองกรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด และคณะผู้บริหาร บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด และ บริษัท ในเครือ ให้เกียรติเข้าร่วมงานทำบุญครบรอบ 25 ปี บริษัท เชียงใหม่เบเวอเรจ จำกัด ในโอกาสงานบุญนี้

ได้นิมนต์พระสงฆ์ 9 รูป และจัดกิจกรรมสาธารณกุศล มอบทุนการศึกษาแก่นักเรียนเรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ในเขตพื้นที่ชุมชนรอบโรงงาน อาทิ โรงเรียนวัดศรีโพธาราม โรงเรียนสารภีพิทยาคม เพื่อเสริมสร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างบริษัทและชุมชนรอบโรงงาน



Asean Cup F1 Powerboat 2017

@ ชลบุรี | 25-26 กุมภาพันธ์ 2560

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ร่วมกับ ปตท. และเทศบาล ต.บางเสร่ จัดการแข่งขันเรือเร็วสูตรหนึ่ง รายการ “อาเซียน คัพ เอฟวัน พาวเวอร์โบ๊ท 2017” (Asean Cup F1 Powerboat 2017) การแข่งขันเรือเร็วสูตรหนึ่งรายการใหญ่ที่สุดครั้งแรกในรอบ 20 ปี ของภูมิภาคอาเซียน และมีนักแข่งระดับอาเซียนเข้าร่วมประชัน ความเร็วอย่างคับคั่งที่หาดบางเสร่ วัตถุประสงค์เพื่อช่วยส่งเสริม

กีฬาทางน้ำของไทยให้แพร่หลายทั่วโลก พร้อมกระตุ้นการท่องเที่ยว และสร้างรายได้เข้าประเทศอีกทางหนึ่ง โดยนายวุฒาภิรมย์ภักดี ประธานกรรมการ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ในฐานะประธาน จัดการแข่งขัน และนายสมจิตร นิมสุวรรณ นายกเทศมนตรี เทศบาลตำบลบางเสร่ ร่วมเป็นประธานในพิธีเปิดการแข่งขันอย่างเป็นทางการ



มหกรรมอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ของดีเมืองปากน้ำโพ ครั้งที่ 15

@ นครสวรรค์ | 1-5 มีนาคม 2560

ฝ่ายส่งเสริมกิจกรรมพิเศษ 1 ร่วมสนับสนุนเทศบาลนครสวรรค์ จัดงานมหกรรมอาหารสะอาดฯ ณ ลานหน้าหมู่บ้าน NSC อ.เมือง จ.นครสวรรค์ ภายในงานแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 โซน คือ โซนมหกรรมอาหารและคอนเสิร์ต โซนสินค้า OTOP โดยตลอด 5 วันของการจัดงาน มีผู้สนใจเข้าร่วมงานทั้งสิ้นประมาณ 12,500 คน



งานเทศกาลอาหารทะเล จังหวัดสมุทรสาคร ครั้งที่ 16

@ สมุทรสาคร | 2-6 มีนาคม 2560

ฝ่ายส่งเสริมกิจกรรมพิเศษ 1 ร่วมกับชมรมผู้ประกอบการ ร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาคร จัดงานเทศกาลอาหารทะเลสุดยิ่งใหญ่ ใช้พื้นที่ 49 ไร่ ตรงข้ามตลาดทะเลไทยในเขต อ.เมือง ให้เป็นพื้นที่ของการออกร้านอาหาร ตลอดจนสินค้าอื่นๆ และเครื่องเล่น พร้อมทั้งจัดกิจกรรมลานเบียร์ ได้รับความสนใจจากประชาชนทั้งในและนอกพื้นที่ตลอด 5 วันของการจัดงาน โดยมีผู้เข้าร่วมงานทั้งสิ้นประมาณ 60,000 คน





Be Proactive Grand Launch

@ กรุงเทพมหานคร | 3 มีนาคม 2560

กลุ่มบริหารองค์ความรู้และส่งเสริมสังคม ร่วมกับ สำนักงานการบุคคลกลาง และ HR Business Partner ได้จัดอบรมหลักสูตร Be Proactive ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายบริษัท ในปีนี้ เพื่อสร้างวัฒนธรรมขององค์กรให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยได้จัดงาน Be Proactive Grand Launch เพื่อเปิดตัวโครงการนี้อย่างเป็นทางการ และได้รับเกียรติจากผู้บริหารระดับสูงของ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ได้แก่ นายคมสัน แสงทอง รองกรรมการผู้จัดการ นายจักรชัย วิรัตน์โยสินทร์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการใหญ่ นายชลวิทย์ สุขอุดม ผู้อำนวยการกลุ่มบริหารองค์ความรู้และส่งเสริมสังคม ร่วมให้อิโหวาทและเสริมสร้างกำลังใจแก่เหล่าพนักงานทั้งสิ้น 350 คน



LAO FASHION SHOW 2017 @ Vientiane

@ ประเทศลาว | 11 มีนาคม 2560

ฝ่ายธุรกิจเบียร์-ภูมิภาค ร่วมสนับสนุนงาน "Fashion show 2017 let's wet Lao" งานแฟชั่นโชว์แบบเปียกที่จัดขึ้นครั้งแรกในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ณ นครเวียงจันทน์ ภายในงานมีการจัดบูธและตกแต่งรอบๆ บริเวณเป็นธีมของเบียร์สิงห์ ไฮไลท์สำคัญคือการเชิญเหล่าเซเลบ นางแบบ ศิลปิน ดาราชื่อดัง และนักข่าวจากทางลาวมาร่วมงานกว่า 500 คน รวมถึงบรรดานางแบบนางงามจากประเทศไทยที่มาร่วมสร้างสีสันให้กับงานมากขึ้น กิจกรรมครั้งนี้ได้รับการตอบรับจากบรรดาผู้มาร่วมงานเป็นอย่างดี



Art of Salt

@ เพชรบุรี | 17-19 มีนาคม 2560

อบต.บางแก้ว ผุดไอเดียบรรเจิดจัดงาน Art of Salt โดยมีฝ่ายกิจกรรมพิเศษ 2 ให้การสนับสนุน สถานที่จัดงานอยู่บริเวณกิโลเมตรที่ 41 อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี ภายในงานแบ่งเป็น 3 โซน ได้แก่ โซนมหกรรมอาหารที่มีการจัดเวทีแสดงดนตรี รวมถึงออกบูธจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม โซนจำหน่ายสินค้าพื้นเมือง และโซนการแสดงประติมากรรมเกลือทะเล ตลอดการจัดงาน 3 วัน มีนักท่องเที่ยวให้ความสนใจเข้าร่วมงานทั้งสิ้นประมาณ 6,000 คน

ตรังมิวสิกเฟสทิวัล ครั้งที่ 4

@ ตรัง | 18 มีนาคม 2560

ฝ่ายส่งเสริมกิจกรรมพิเศษ 2 ร่วมกับ Organizer ในพื้นที่เมืองตรัง จัดคอนเสิร์ต "ตรังมิวสิกเฟสทิวัล" โดยใช้พื้นที่หาดราชมงคล อ.สิเกา จ.ตรัง เปิดจำหน่ายบัตรเข้าชมในราคา 1,200 บาท มีการแสดงของศิลปิน 10 วง เช่น Slot Machine แสตมป์ ลิงโต นำโชค Musketeers Playground และ Silly Fool เป็นต้น กิจกรรมได้รับความสนใจจากผู้ชมงานประมาณ 10,000 คน



Singha Summer Camp 2017

@ ก้าวประเทศ | 19 มีนาคม 2560

“สิงห์ ชัมเมอร์แคมป์ ครั้งที่ 9” โครงการกิจกรรมสร้างสรรค์เพื่อน้องๆ เยาวชนจากโรงเรียนในพื้นที่รอบโรงงานของบริษัทบุญรอดฯ ทั้ง 11 แห่ง ครั้งนี้มีน้องๆ ให้ความสนใจสมัครเข้าร่วมโครงการประมาณ 1,400 คน พิธีเปิดโครงการจัดขึ้นที่หอประชุมใหญ่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด โดยมีนายอรรถสิทธิ์ พรหมสุข ผู้จัดการแผนกกิจกรรมประชาสัมพันธ์ บริษัท สิงห์ คอร์เปอเรชั่น จำกัด เป็นประธานการแถลงข่าวเปิดตัวโครงการ พร้อมด้วยวิทยากรผู้เข้าร่วมโครงการ อาทิ นายรุ่งโรจน์ ไทยนิยม นักกีฬาเทเบิลเทนนิส เจ้าของเหรียญทองพาราลิมปิกเกมส์ 2012 นายชนาธิป ซ้อนขำ นักเทควันโดเหรียญทองแดงโอลิมปิก 2012 นายชิตร่วมโพธิ์ รองแชมป์โลกแบดมินตันโลกส์คัพกีฬาเอ็กซ์ตรีม รายการ “เวิลด์ อินไลน์ ฟรีสไตล์ แชมเปียนชิพ แบงค็อก 2016” เป็นต้น



Singha Cha Am Bikini Beach Run 2017

@ เพชรบุรี | 19 มีนาคม 2560

บริษัท สิงห์ คอร์เปอเรชั่น จำกัด ร่วมกับ เทศบาลเมืองชะอำ และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) จ.เพชรบุรี จัดงานวิ่งบิกินี รายการ “สิงห์ หาดชะอำ บิกินี บีชรัน 2017” จัดต่อเนื่องเป็นปีที่ 9 เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชายหาดชะอำ โดยประธานในพิธีปล่อยตัวและมอบรางวัล ได้รับเกียรติจาก นายณัฐวุฒิ เพ็ชรพรหมศร รองผู้ว่าราชการ จ.เพชรบุรี นายรัตติพงษ์ ภัคดี ผู้แทน บริษัท สิงห์ คอร์เปอเรชั่น จำกัด นายศรีเพชร อินพันทั้ง รองปลัดเทศบาลเมืองชะอำ นายสันต์ กิตติกุล นายกสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยว จ.เพชรบุรี และนายอัศววิทย์ เทพาสิต ผอ.ททท.สำนักงานเพชรบุรี งานนี้เปิดโอกาสให้ผู้เข้าแข่งขันใส่บิกินีได้ เส้นทางวิ่งใช้เส้นทางเลียบหาดชะอำ นักวิ่งทุกคนต้องวิ่งบนชายหาด ระยะทางกว่า 2 กม. ในช่วงสุดท้าย การแข่งขันแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ฮาล์ฟมาราธอน 21.1 กม. มินิมาราธอน 10.5 กม. บิกินีรัน 10.5 กม. และฟันรัน 5 กม.

“สิงห์ออลสตาร์” ปะทะ “วีไอพี พม.”

@ กรุงเทพนมหนคร | 20 มีนาคม 2560

พลตำรวจเอก อดุลย์ แสงสิงแก้ว รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ พร้อมนายปิติ ภิรมย์ภักดี กรรมการ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด และประธานสโมสรฟุตบอล สิงห์ออลสตาร์ ร่วมแถลงข่าวความร่วมมือระหว่าง บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด กับกระทรวงความมั่นคงของมนุษย์ฯ จัดกิจกรรม “สิงห์อาสา ร่วมพัฒนาสังคม” ภายใต้โครงการประชารัฐร่วมใจ พัฒนาสังคม จัดการแข่งขันฟุตบอลนัดพิเศษระหว่างทีม “สิงห์ ออลสตาร์” พบกับทีม “วีไอพี พม.” ซึ่งแข่งขันในวันที่ 22 เมษายน 2560 พร้อมด้วยการเปิดตัวทีมสิงห์ออลสตาร์เป็นแอมบาสเดอร์สนับสนุนการทำงานของกระทรวงฯ และศูนย์ช่วยเหลือสังคมของกระทรวงฯ



WORLD WATER DAY ณรงค์ประหยัดน้ำ

@ กรุงเทพนมหนคร | 22-26 มีนาคม 2560

น้ำดื่มสิงห์จัด “ขวดเดียวในโลก” กิจกรรมสนุกๆ เพื่อร่วมรณรงค์วันอนุรักษ์น้ำโลก โดยให้ถ่ายรูปสุดเก๋ในสไตล์ของคุณเอง และพิมพ์ภาพขึ้นไปอยู่บนฉลากขวดน้ำ พร้อมทั้งจัดรายการสินค้าในราคาพิเศษและลุ้นรับของรางวัลอีกมากมาย ที่บิกชีราชดำริ บิกชีสะพานควาย บิกชี Extra ตลาดพรวัว บิกชีพระราม 2 บิกชี Extra บางใหญ่ และบิกชีรังสิต

Live Leo Concert at Banteay Meanchey

@ ประเทศกัมพูชา | 24 มีนาคม 2560

งาน Live Leo Concert at Banteay Meanchey Cambodia เป็นการจัดงานถ่ายทอดสดทั่วประเทศกัมพูชาที่ช่อง Hong Meas HDTV Channel ซึ่งเป็นช่องที่ได้รับความนิยมอันดับต้นๆ ของกัมพูชา งานนี้จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 3 นับจากเดือนมกราคมที่ผ่านมาและเป็นครั้งสุดท้ายของปีนี้ ได้รับการตอบรับจากผู้ชมในพื้นที่เป็นอย่างดี แม้จะมีฝนตกลงมาช่วงเย็นก่อนการถ่ายทอดสด ทำให้เห็นพลังมหาชนคนกัมพูชาผู้ศรัทธาเปียร์ลีโอ คอนเสิร์ตครั้งนี้ได้ศิลปินอันดับต้นๆ ของกัมพูชามาร่วมแสดงกันอย่างคับคั่ง อาทิ Miss Aok Sokunkanha Mr.Nop Bayarith Pich Sophea and Zono เป็นต้น สำหรับไฮไลท์ของงานคือการแจกจ่ายให้กับผู้โชคดีที่ร่วมลุ้นรางวัลจากใต้ผากะปองเปียร์ลีโอในโปรโมชัน Pull ring ตอกย้ำว่าลีโอแจกจริงรับจริง คาดว่าโปรโมชันนี้จะช่วยกระตุ้นยอดขายอย่างดี งานนี้ถือเป็นการจัดงานในประเทศกัมพูชาที่ประสบความสำเร็จอย่างสูงมากทีเดียว



มิวสิกมูฟ จับมือ เอแบค จัดกิจกรรมดนตรี มิวสิคแคมป์ฯ

@ กรุงเทพมหานคร | 27 มีนาคม 2560

นายวุฒินันต์ ภิรมย์ภักดี กรรมการผู้จัดการ บริษัท มิวสิกมูฟ จำกัด (MUZIK MOVE) เล็งเห็นความสำคัญของการวางรากฐานในการสร้างบุคลากรมาความสามารถให้กับอุตสาหกรรมดนตรี จึงจับมือกับ “ภาควิชาดุริยางคศิลป์ มหาวิทยาลัยอีสต์แฮมป์ไชร์” ร่วมกันส่งเสริมการศึกษาดนตรีให้มีศักยภาพและกระจายความรู้ให้มากยิ่งขึ้น ประเดิมงานแรกภายใต้กิจกรรม “Music Summer Camp by ABAC School of Music & Muzik Move” แคมป์ดนตรีสำหรับ

นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายทั่วประเทศ เพื่อปลูกฝังความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ร่วมกับศิลปินคุณภาพและบุคลากรผู้คร่ำหวอดในวงการดนตรีจากบริษัท มิวสิกมูฟ จำกัด ตลอดจนคณาจารย์คณะดนตรีของมหาวิทยาลัยอีสต์แฮมป์ไชร์ นอกจากนี้ ผู้ที่ผ่านเข้ามาในกิจกรรม ยังจะมีโอกาสได้รับทุนการศึกษาภาควิชาดุริยางคศิลป์ มหาวิทยาลัยอีสต์แฮมป์ไชร์ จำนวน 5 ทุน และได้ฝึกงานที่ MUZIK MOVE อีกด้วย



การแข่งขันเทนนิสอาชีพ “สิงห์ ทีเอทีพี ทัวร์ 2017”

@ บุณบุรี | 27 มีนาคม 2560

นายสรวง จันทอไร ผู้จัดการสำนักงานส่งเสริมกีฬา บริษัท สิงห์ คอร์เปอเรชั่น จำกัด พร้อมด้วย นส.สริตา ศิลปไชย ผู้จัดการฝ่ายผลิตภัณฑ์ บริษัท ศิลาแม็กซ์ จำกัด นายอนนต์ อติโรจนานนท์ กรรมการผู้จัดการ บ.เวสต์คลาสสิกนิวยอร์ก จำกัด มิสเตอร์ สตีเฟ่น คูณ (Mr. Stephen Koon) Director of IMPACT Sports Club มิสเตอร์ โรโน้ คาซิลเล็ค กรรมการผู้จัดการ บริษัท เกรต้าฟาร์ม จำกัด และนายภราดร ศรีชาพันธุ์ กรรมการบริหาร ทีเอทีพี ร่วมแถลงข่าวจัดการแข่งขันเทนนิสอาชีพ “สิงห์ ทีเอทีพี ทัวร์ 2017” ครอบคลุมนักกีฬาทุกช่วงอายุ ซึ่งเงินรางวัลรวมกว่า 3.38 ล้านบาท ณ ห้องแชฟไฟร์ 201 อาคารอิมแพ็คฟอรัม เมืองทองธานี โดยมีนักกีฬาเทนนิสชื่อดังและสื่อมวลชนมาร่วมงานอย่างคับคั่ง



กลุ่ม Quality Tree จาก SRB ได้รับรางวัล Silver Award TQP 2017

@ กรุงเทพมหานคร | 28-30 มีนาคม 2560

บริษัท สุราษฎร์ธานี เบเวอเรจ จำกัด ส่งตัวแทนกลุ่มเข้าประกวดผลงาน (QCC) Thailand Quality Prize 2017 ณ ศูนย์นิทรรศการ ประชุมไบเทคบางนา โดยส่งกลุ่ม Quality Tree เข้าร่วมประกวดประเภท Support QCC ได้รับรางวัล "Silver" เรื่อง ลดจำนวนครั้งในการ Recheck GH Out Spec ใน WT ทางบริษัทฯ มีนโยบายส่งเสริมและพัฒนาให้พนักงานมีส่วนร่วมในกิจกรรม QCC เพื่อสามารถแก้ปัญหาต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล อีกทั้งสนับสนุนการทำงานเป็นทีมเพื่อสร้างความสามัคคีในองค์กร



บุญรอดและมูลนิธิพระยาภิรมย์ภักดี ให้กำลังใจทหารและตำรวจพลภาพ

@ กรุงเทพมหานคร | 30 มีนาคม 2560

นายศรีล สุขุม นางณัฐวรรณ ทีปสุวรรณ และนางสาวทิพธิดา สุขุม ผู้แทนบริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด ร่วมกับมูลนิธิพระยาภิรมย์ภักดี เข้าพบท่านผู้บัญชาการทหารบก พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา ผู้บัญชาการทหารบก และคณะ ณ กองบัญชาการทหารบก เพื่อมอบกล่องของขวัญและสิ่งของจำเป็นให้กำลังใจเหล่าทหารและตำรวจพลภาพจากการปฏิบัติหน้าที่ เป็นกิจกรรมที่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด และมูลนิธิพระยาภิรมย์ภักดี ทำเป็นประจำอย่างต่อเนื่องมานานกว่า 42 ปีแล้ว

ต๊อด ปิติ ภิรมย์ภักดี คิวอาร์ซี แชมป์แข่งรถที่อิตาลี

@ ประเทศอิตาลี | 2 เมษายน 2560

นายปิติ ภิรมย์ภักดี นักขับชาวไทย และ คาร์โล แวน แคม เพื่อนร่วมทีมชาวเนเธอร์แลนด์ ผงาดโพเดียมเป็นรถที่สองติดต่อกัน หลังควมเฟอร์รารี 488 พาทีมเคซเซิล เรซซิ่ง ทีพี 12 เข้าเส้นชัยเป็นอันดับสองในรุ่นโปรแอม การแข่งขันรถยนต์ทางเรียบจีที 3 ชิงแชมป์ยุโรป "บล็องค์แปง จีที ซีรีส์ สปิริตคัพ" รอบเมเนเรซที่มิชานี เวิลด์ เซอร์กิต ในประเทศอิตาลี เมื่อค่ำวันที่ 2 เมษายน เวลาประเทศไทย





หนองคาย

รวมภาพบรรยากาศสื่อห้

จัดงานสงกรานต์ทั่วทั้งไทยและต่างประเทศ

@ ประเทศลาว | 14-16 เมษายน 2560

@ ประเทศพม่า | 12-16 เมษายน 2560

@ หนองคาย | 13-15 เมษายน 2560



ประเทศลาว





สิงห์สงกรานต์บิตไนท์รัน 2017

@ เชียงใหม่ | 13 เมษายน 2560

บริษัท สิงห์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ร่วมกับ จังหวัดเชียงใหม่ สวนสัตว์เชียงใหม่ และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จัดการแข่งขันวิ่งนานาชาติ “สิงห์ สงกรานต์ เชียงใหม่ ไนท์ รัน 2017” การแข่งวิ่งเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกีฬา (2017 Thailand Sports Tourism) ได้รับความสนใจจากเหล่านักวิ่งปอดเหล็กทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาร่วมวิ่งกว่า 1,300 คน สำหรับการชิงชัยครั้งนี้แบ่งออกเป็น 2 ระยะ คือ วิ่งฮาล์ฟมาราธอน 21.1 กม. วิ่งมินิมาราธอน 10.5 กม. มีจุดวิ่งเริ่มต้นที่สวนสัตว์เชียงใหม่ขึ้นไปถึงพระธาตุดอยสุเทพฯ และกลับมาสิ้นสุดที่สวนสัตว์เชียงใหม่อีกครั้ง



The Fun You Desire

@ ประเทศกัมพูชา | 15 เมษายน 2560

ฝ่ายวางแผนการตลาด-ภูมิภาค โปรโมตหนังโฆษณาตัวใหม่ของสินค้าลีโอเบียร์ภายใต้แนวคิด “FUN” โดยใช้ tag line “The Fun You Desire” มีศิลปินหญิงกัมพูชาชื่อดังอย่าง Meas Soksophea

ร่วมแสดงด้วย นอกจากนี้ในหนังโฆษณาชุดดังกล่าวยังเป็นการโปรโมตขวดและกระป๋องรูปแบบใหม่ โดยมีการประชาสัมพันธ์ผ่านทางโฆษณาโทรทัศน์ บิลบอร์ด แบนเนอร์ และอินเทอร์เน็ต



Singha Sports Hall of Fame 2017

@ กรุงเทพมหานคร | 2 พฤษภาคม 2560

นายสันติ ภิรมย์ภักดี กรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด เป็นประธานในงาน “วันนักกีฬาหัวใจสิงห์ ครั้งที่ 3” (Singha Sports Hall of Fame 2017) ที่จัดต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี ถือเป็นประเพณีในการเปิดบ้านต้อนรับนักกีฬา เพื่อให้กำลังใจนักกีฬาที่บริษัทให้การสนับสนุนทั้งอดีตและปัจจุบัน ครอบคลุมทั้ง

สมาคมกีฬา ชมรม หรือสโมสรกีฬาต่างๆ และนักกีฬา นอกจากนี้ยังเป็นงานที่ได้พบปะพูดคุยกันของนักกีฬา ซึ่งทุกคนคือพี่น้องครอบครัวเดียวกัน พร้อมกับมีพิธีมอบรางวัลนักกีฬายอดเยี่ยมให้กับนักกีฬาแต่ละสมาคมฯ ที่สร้างผลงานโดดเด่น โดยมีเหล่านักกีฬารวมถึงผู้บริหารสมาคมกีฬาฯ มาร่วมงานเป็นจำนวนมาก ■



Frang

- เที่ยวเมืองตรัง ณ กันตัง -

หลงรักนางเงือกในตำนาน

เรื่อง: กาต้ ภาพ: วันอันดูลาเล็ม

จุดเริ่มต้นของทริปนี้คือ มันร้อน พอร้อนนักก็ต้องพักร้อน แล้วพอหยุดถึงพักร้อนก็นึกถึงแต่ทะเล แต่นึกไม่ออกว่าทะเล และเกาะที่ยังไม่เคยไปจะเป็นที่ไหนดี ก็เริ่มถามคนรู้จักเขาก็แนะนำมาว่าไป “ตรัง” สิเธอ เกาะสวยน้ำใส คนไม่พลุกพล่านดีนัก เราได้ฟังก็ชักสนใจไหนลองหาข้อมูลซิ อ้อ เกาะลิบงที่ตรังนับว่ามีข้อมูลน้อยเมื่อเทียบกับ ถ้ำมรกต เกาะมุก เกาะกระดาน ทั้งๆ ที่เป็นเกาะที่มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัด แถมเป็นเกาะเดียวที่จะได้พบกับ “นางเงือก” อีกด้วย รู้แบบนี้จะรอช้าอยู่ทำไม รีบจองตั๋วแบบปัจจุบันทันด่วน เห็นฟ้ามุ้งหน้าสู่จังหวัดตรังทันที



เรามาถึงอ.กันตัง ของเมืองตรังตั้งแต่เช้า และจัดการเช่ารถที่สนามบินเพื่อชมเมือง ไปพลากระหว่างรอนั่งเรือข้ามไปเกาะลิบง ตอนเย็น “น้องปู” คนขับรถอารมณ์ดีพาเราไปที่ **ศาลเจ้าท่ามก้งเยี่ย** เขาว่ามาถึงทั้งทีก็ไม่ควรพลาดมาสักการะเพื่อความเป็นสิริมงคล เราจัดแจ่งขอพรให้ท้องฟ้าสดใส ปลอดภัยตลอดการเดินทาง ที่นี่เปรียบเหมือนศาลเจ้าประจำจังหวัด พ่อแม่จะพาเด็กแรกเกิดมาไหว้ขอพรเพื่อขอให้พระท่ามก้งเยี่ยท่านรับเด็กไว้เป็นบุตร ชีวิตจะได้รุ่งเรือง และนำวันเดือนปีเกิดมาให้เจ้าหน้าที่ศาลตั้งชื่อด้วย น้องปูเล่าว่าตัวเองก็มีชื่อจีนที่ตั้งที่นี่เหมือนกันชื่อ ต้มเล้ง แปลว่า มังกร

“โอโอบักซี่ได้บ้านเรา โอโอบักซี่ได้บ้านเรา แม่น้ำภูเขาทะเลกว้างไกล อย่าไปไหนกลับได้บ้านเรา อย่าไปไหนกลับได้บ้านเรา...” เราฟังเพลงพร้อมพุดคุยถึงวิถีชีวิตคนตรังกับน้องปูไปพลางไม่นานก็มาถึง **สถานีรถไฟกันตัง** สถานีปลายทางของทางรถไฟสายใต้ฝั่งทะเลอันดามัน อาคารสถานีเป็นไม้ชั้นเดียว มีสีเหลืองมีสตราร์ดัดกับสีน้ำตาลเข้มคงเอกลักษณ์เดิมตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 6 สุดยอดตรงที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นโบราณสถานของจังหวัดตรัง บรรยากาศที่นี่ดีดักเพราะเต็มไปด้วยผู้คนที่มารอขบวนรถไฟและวัยรุ่นหนุ่มสาวที่มาถ่ายรูปเก็บความงามของสถานที่

หลังจากสถานีรถไฟ เราก็เดินทางไปยังสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ของจังหวัด **พิพิธภัณฑสถานพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี** เป็นบ้านพักของพระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี (คอซิมบี๊ ณ ระนอง) อดีตเจ้าเมืองตรัง พิพิธภัณฑสถานเป็นอาคารไม้ขนาดกลางสองชั้น ด้านในมีรูปปั้นหุ่นขี้ผึ้งท่านพระยาฯ จัดแสดงข้าวของเครื่องใช้เดิมของท่านอย่างครบถ้วน รวมถึงประวัติและ



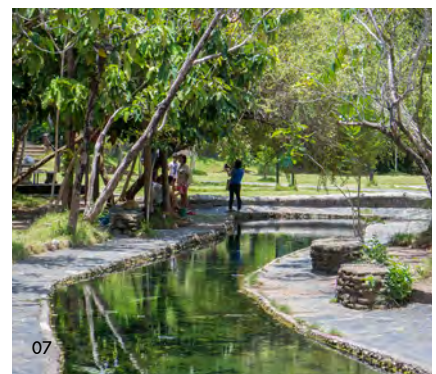
01



03



04



07



09

กุศโลบายการปกครองอันชาญฉลาดของท่าน เช่น การส่งเสริมการปลูกยางพาราครั้งแรกในตรัง จนกลายเป็นอาชีพหลักของชาวตรัง และชาวใต้มาจนถึงปัจจุบัน ทำให้ท่านได้รับการยกย่องว่าเป็น “บิดาแห่งยางพาราของไทย”
** พิพิธภัณฑสถานเปิดวันอังคาร - อาทิตย์ เวลา 9:00 - 16:00 น. ค่าชมแล้วแต่ศรัทธา

ระหว่างไปท่าเรือเพื่อข้ามไปเกาะลิบง เราแวะที่ **วนอุทยานบ่อน้ำร้อนกันตัง** บ่อน้ำพุร้อนธรรมชาติที่มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 40-70 องศา เหมาะสำหรับลงแช่ตัวเพื่อพักผ่อนและรักษาสุขภาพ เราจะเห็นคนมานั่งแช่เท้า อาบน้ำ นวดตัว โดยห้องแช่น้ำ



- 01 - 02 ศาลเจ้ากัณฑ์เย้ย
- 03 - 04 บรรยากาศที่สถานีรถไฟกันตัง
- 05 พิพิธภัณฑ์พระยาธิบุรุษประจักษ์ศิลปาคม
- 06 รูปปั้นของพระยาธิบุรุษ กับประชาชนพร้อมคำบรรยายยุคโศกการปกครองของท่าน
- 07 สวนอุทยานบ่อน้ำร้อนกันตัง
- 08 บรรยากาศที่หาดหยงหลิง
- 09 บรรยากาศที่หาดยาว
- 10 บรรยากาศยามเย็นที่เกาะลิบง



จะแยกเป็นส่วนตัว มีก๊อกร้านร้อนและน้ำเย็นให้ผสมอุณหภูมิได้ตามต้องการ นอกจากนี้ยังมีเส้นทางศึกษาธรรมชาติโดยรอบให้ชมสภาพป่าดงดิบบริเวณพื้นที่บ่อน้ำร้อนด้วย

น้องปูได้แนะนำสถานที่พักผ่อนของคนในพื้นที่นั่นคือ **หาดหยงหลิง** หาดทรายขาวละเอียด บรรยากาศสงบ น้ำใส เป็นหาดที่นักท่องเที่ยวไม่ค่อยรู้จัก ทางเข้าเป็นถนนเล็กๆ หลบมุมอยู่หลังต้นไม้ ตั้งอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติเจ้าไหม อ.กันตัง ค่าเข้าชมคนละ 40 บาท ส่วนใหญ่เป็นคนในพื้นที่ที่มาเล่นน้ำปูเสื่อและกินข้าวไต้หวันของภูเขาหินปูนหยงหลิง หาดนี้สวยงามมากจน “ศักดิ์สิริ มีสมสืบ” นักเขียนกวีซีไรต์ ประจำปี 2535 แต่งเพลงให้ว่า

“เพลงทะเลคลื่นลม ระงมระคน สนั่นทะเลสยายใบ ภูเขาถิ่นวังทราย ฉายแวววับขาว เว้าเป็นอ่าวโค้งไกล เกาะน้อยลอยใกล้ไกล เมฆน้อยลอยล่องไป รื่นรมย์ยามเราเอนกาย บนผืนทรายหาดหยงหลิง ถ้าเธอได้รู้จัก แล้วเธอจะรักหยงหลิง ถ้าใครได้รู้จัก แล้วเธอจะรักหยงหลิง เจ้าหญิงแห่งเมืองตรัง”

ถัดมาไม่ไกลจะเป็น **หาดยาว** หาดที่ได้รับความนิยมจากทั้งนักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่เพราะเป็นหาดทรายขาวที่ยาวสมชื่อ มีร้านค้าริมหาดตั้งขายของมากมาย บรรยากาศดูดีอีก

เราเที่ยวชมที่สำคัญๆ ของอ.กันตังพอสมควรแล้ว ก็ได้เวลาที่ต้องมุ่งหน้าไปเกาะลิบง จุดหมายหลักของเราในทริปนี้ การเดินทางไป **เกาะลิบง** ต้องขึ้นเรือโดยสารที่ทำเรือหาดยาวที่ใช้เวลาเพียง 20 นาที ก็มาถึงโดยสะดวก

เราเข้าห้องพักเพื่อเก็บแรง รอให้แดดร่มลมตกค่อยมาเดินสำรวจเกาะ สัมผัสวิถีชีวิตแบบมุสลิม ได้ยินเสียงละหมาดแว่วมาจากที่ไกลๆ นักท่องเที่ยวบนเกาะไม่พลุกพล่าน ร้านอาหารมีประมาณสองเจ้า เนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่ทำอาหารกันเอง ด้านหน้ารีสอร์ตมีเกาะเล็กๆ ที่สามารถเดินเชื่อมกับชายหาดได้ ในช่วงน้ำลง ชาวบ้านจะเดินเก็บหอยและเหยื่อตกปลาตามโขดหิน พอน้ำขึ้นก็สลายตัวแยกย้ายกันกลับเข้าที่พักเย็นวันนั้นเราเลือกฝากท้องกับเมนูง่ายๆ ของโรงแรมก่อนรีบเข้านอนพักผ่อน เก็บแรงเที่ยววันต่อไป



02



03

เช้าวันรุ่งขึ้น อากาศสดใสไร้แววมรสุม (โชคดีมาก) วันนี้เราจะไปตามหา “นางเงือก” กันซะที เมื่อวานนี้เรานัดกับลุงบังหมานไว้ (บัง คำแทนตัวเองว่า “พี่” ของผู้ชาย) บัง เป็นเจ้าของเรือที่เราพบที่ทำเรือหาดยาวก่อน ข้ามมายังเกาะลิบง เขาจะเป็นผู้พาเราไปหา นางเงือก แถมรับประกันเป็นมั่นเหมาะว่า ได้เจอแน่ๆ บังพาหลานชื่อน้องแอมมาด้วย เสียงเจื้อยแจ้วของน้องแอม ทำให้การเดินทาง ของเรามีสีสันขึ้นเยอะ

การไปพบนางเงือกใช้เวลาเดินทาง ประมาณ 15 - 20 นาที ลักพักบังก็จอดเรือ และเฝ้ารอให้นางเงือกปรากฏโฉม แต่ผ่านไป หลายนาทีก็ยังไม่มีความบังจึงโทรไปหลงได้ กับเพื่อนอยู่พักใหญ่ ให้เพื่อนขึ้นไปบนเขาเพื่อ บอกจุดที่นางเงือกจะปรากฏตัว “โย้หน้าย” (อยู่ไหน) “ทำงาน” (ทางไหน) “ฮั้วเรือ” (หัวเรือ) “ถ่างคว่ำ” (ทางขวา) จนพอทราบ ตำแหน่งแล้วบังก็ใช้ไม้ต่อเรือเข้าไปใกล้

ตำแหน่งนั้นทันที ไม่ติดเครื่องเรือเพราะกลัว นางเงือกจะตกใจและหนีหายไปซะก่อน

ในที่สุดนางเงือกก็ปรากฏตัวบนผิวน้ำ จนได้ นางเงือกก็คือพะยูนน่ารักตัวอวบอ้วน นั้นเอง ผิวของมันเงาวับไม่มีเกล็ด พะยูนเป็น สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม จะให้นมโดยกดลูก ไว้กับอก ลำตัวของแม่ตั้งฉากกับผืนทะเล เมื่อมองไกลๆ ทำให้ดูคล้ายกับนางเงือก

- 01 เรือนักท่องเที่ยวที่มารอชม นางเงือก หรือพะยูน
- 02 บนเขาที่มีจุดให้ส่องกล้องทางไกล เพื่อบองหาดำแห่งของพะยูน
- 03 พะยูน หรือ นางเงือกในตำนาน
- 04 - 05 บรรยากาศหมู่บ้านชาวประมง
- 06 เรือดักหมึก
- 07 - 08 เกาะเหลาเหลียง
- 09 อาหารทะเลปรุงสดบนเรือ
- 10 วุ้นทะเล





04



05



07



08

ปัจจุบันถือว่าหายากมากและจัดเป็นสัตว์ป่าสงวน เหตุที่เกาะลิตงพบพะยูนได้เพราะเป็นแหล่งหญ้าทะเล แหล่งอาหารของพะยูนที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ บังบอกว่าพะยูนที่เราเจอน่าจะอายุประมาณ 6 - 7 ปี และทุกช่วงต้นปี พะยูนฝูงใหญ่ 60 - 70 ตัวจะมาอาศัยบริเวณนี้ประมาณสามวัน ฉะนั้นถือว่าทวีปนี้เราโชคดีมากที่ได้พบ บางคนเดินทางมาจากมาเลเซียหลายครั้งยังไม่พบเลย

บรรจุเป้าหมายหลักได้พบนางเงือกในตำนานจนอึ้งอ้อมใจไปเรียบร้อย จากนั้นก็จะเที่ยวเก็บความงามของเกาะน้อยใหญ่ทั้งหลาย ก่อนอื่นเราแวะหมู่บ้านชาวประมงที่อยู่ไม่ไกลเพื่อซื้ออาหารทะเลสดๆ ที่ชาวบ้านเพิ่งลงอวนมาใหม่สำหรับทำอาหารกลางวันบนเรือตามทีบังแนะนำ เราเพิ่งทราบหลังจากคุยกับคนขับเรือคนอื่นๆ ว่า ปกติเรือจะเตรียมข้าวกล่องให้สำหรับมือเที่ยง แต่บัง همانเป็นเจ้าเดียวที่สอนเราทำอาหารบนเรือ เราชมวิธีการแกะปูออกจากอวน แล้วก็ขอปั้นซื้อปูม้าบางส่วน เขาใจดีแถมปูหินกับกั้งกระดานมาให้ชิมด้วย จากนั้นเรามุ่งหน้าไปเกาะทะเลแหวก เจอเรือมาเก็บหมึกที่ดักไว้บังก็เทียบเรือแวะซื้อหมึกหอมตัวใหญ่มาเพิ่มให้เรานึก



09



10

จากเกาะลิตงเราใช้เวลา 45 นาทีเล่นเรือมาถึง **เกาะทะเลแหวก** ซึ่งอยู่ในพื้นที่อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะเภตรา ลักษณะเป็นเกาะสองเกาะตั้งโดดเด่นติดกับแผ่นดินและผืนน้ำสีเขียว ขอบอกเลยว่าคุ้มกับการเดินทางมามากๆ เพราะเกาะนี้ค่อนข้างสงบ คงความเป็นธรรมชาติและหาดทรายขาวสะอาด เนื่องจากทางอุทยานให้สัมปทานแก่เอกชนเพียงเจ้าเดียวในการดูแลการท่องเที่ยว ที่พักเป็นเต็นท์ขนาดใหญ่ที่สะอาดสะอ้าน มีไฟฟ้าตั้งแต่เวลาหกโมงเย็นถึงเก้าโมงเช้าของอีกวัน มีร้านค้าแห่งเดียว และมีกิจกรรมพายเรือคายัค ปีนหน้าผา ใครได้มาก็จะได้สัมผัสกับธรรมชาติอย่างแท้จริง

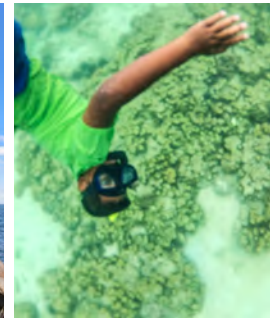
**** เกาะทะเลแหวกเปิดให้เที่ยวได้ประมาณกลางเดือน ต.ค. - พ.ค. (ที่เหลือปิดเกาะเพราะเป็นช่วงมรสุม)**

ตอนกลางวัน เราทำอาหารบนเรือจากวัตถุดิบที่ซื้อมา แค่นี้ง่ายๆ ก็ได้ปูม้า ปูหิน มากินอย่างเอร็ดอร่อย แม้จะต้องยืมสากของเจ้าหน้าที่อุทยานมาทุบเปลือก แต่เนื้อข้างในแน่นและสดมาก มีกั้งกระดานที่บังสอนวิธีแกะให้ มีหมึกที่ทอดทั้งตัวแบบไม่ดึงไส้ออก หั่นกินกันปากดำฟันดำ ยิ่งพินถ่ายรูปเฮฮากันไป บังบอกว่านี่กินหมึกทั้งตัวแบบนี้เลย

พออ้อมก็โดดลงทะเล ว่ายน้ำจนหน้าใจ จากนั้นบังพาเราไปดำน้ำตื้นที่ **เกาะตะกิง** เพื่อชมปะการังสีม่วงสีส้ม แต่เพราะคลื่นแรง น้ำขุ่น ทำให้เราต้องรวมตัวกันเกาะห่วงยาง และผลัดกันดำลงไป โดยมีบังที่สวมตีนกบคอยดันหลังให้ เราพบปะการังสีม่วงตามขั้นหินมากมาย แต่สักพักก็เริ่มพบก้อนใสๆ นิ่มๆ คล้ายน้ำแข็งหลอกลอยเต็มไปหมด ตอนแรกตกใจ กลัวจะเป็นแมงกะพรุน แต่บังบอกว่าพวกนี้คือหุ่นทะเลที่จะปรากฏเมื่อกำลังจะมีมรสุมเข้า รู้ดังนั้น เราก็ดำน้ำชมปะการังต่ออย่างหมดห่วง จนกระทั่งขากลับเข้าที่พักก็หมดแรงสลบไสลไปตามๆ กัน

คืนนั้นมีมรสุมเข้ากลางดึก (วันทะเลพายุกรณณ์
แม่นยำจริง ๆ) ทำให้ไฟติด ๆ ดับ ๆ ตลอดคืน ถือเป็นเรื่องธรรมดาของไฟฟ้าบนเกาะ จนเข้าคลื่นก็ยังไม่สงบ
คืนนั้น บังให้เพื่อนขับรถซาเล้งมารับเราที่โรงแรมเพื่อไป
ขึ้นเรืออีกฝั่งของเกาะที่หาดบ้านพร้าวซึ่งไม่มีมรสุม เป็น
โอกาสดีที่เราได้นั่งรถเที่ยวเกาะไปอีก ระหว่างทางเรา
เห็นว่าพื้นที่ส่วนใหญ่บนเกาะ ชาวบ้านจะปลูกยางพารา
และต้นปาล์มเป็นอาชีพเสริมจากการทำประมง ที่ทำเรือ
มีร้านขายโรตีสีอร่อยสุด ๆ แป้งนุ่มนุ่มได้ใจ ถัดไปมีร้าน
ขายโอเลี้ยง ชา กาแฟ ให้กินคู่กับโรตีสีด้วย

วันนี้ยังแนะนำว่าไหน ๆ มาแล้วควรไปเกาะยอดฮิต
คือ **เกาะกระดาน** สะท้อนย เราก็จัดไปอย่าให้เสีย
เกาะกระดานมีลักษณะแบนสมชื่อกระดาน ทะเลสวย
น้ำใสจนเห็นปะการัง สมแล้วที่เป็นเกาะยอดฮิต เรา
พักทานมื้อกลางวันที่นี่เสร็จ ก็ไปเก็บถ้ำมรกตที่เกาะมุก
เป็นแหล่งสุดท้าย แต่บอกเลยว่าคนที่มาจริงไม่ควร
พลาดถ้ำนี้จริง ๆ



ถ้ำมรกต การเดินทางเข้าถ้ำคือ พอเรือจอดทุกคน
ต้องโดดลงแล้วเกาะหลังว่ายน้ำต่อแถวกันไป ทางเข้า
ค่อนข้างมืดจนหลานของบังต้องใช้ไฟฉายส่องนำทาง
เราเจอถ้ำนักท่องเที่ยวยาวที่มากันกลุ่มใหญ่ส่งเสียงร้องเพลง
ตามโกลด์ สร้างสีสันได้น่ารักดี ประมาณห้านาทีในถ้ำมืด ๆ
มีเพียงแสงที่ลอดผ่านช่องหินเข้ามา ส่องน้ำทะเลเห็นเป็น
สีเขียวมรกต ในถ้ำมีขายหาดที่เหมือนเมืองชอนอยู่ใน
ช่องเขาด้วย นับว่าธรรมชาติที่นี่ช่างบันเทิงเสียจริง ๆ
ชวนให้คิดว่าคนที่เข้ามาพบที่นี่เป็นคนแรกช่างใจกล้าที่
ว่ายน้ำฝ่าความมืดและค้างความมาจนถึงนี่

ในที่สุดก็ถึงเวลากลับบ้าน เราโชคดีมากที่จับทริปก่อน
พายุมาพอดี ขากลับทุกคนสลับสไล แม้แต่บังยังแอบจับ
แกบอก “ขับเรือหลบห่านาที่ไม่เป็นไร ไม่เหมือนขับรถ”
พอกลับเข้าฝั่งที่หาดยาว เราก็โบกมือบ๊ายบายบังหมาน
ผู้คอยดูแลเราตลอดทริป ผู้คนเมืองตรัง ความสวยงาม
ของธรรมชาติ สร้างความประทับใจและความทรงจำให้เรา
อย่างไม่รู้ลืม สามวันสองคืนพวกเรารู้สึกเต็มอิ่ม และอยาก
กลับมาสัมผัส “ตรัง” อีกครั้ง ในวันที่อากาศสดใส



FOOD

ร้านตรังหมูย่าง ร้านนี้มีหลากหลายเมนู ทั้งขนมจีนน้ำยาปูรสชาติไม่เผ็ดมาก ต้มยำ ขนมเปี๊ยะหมูทอด แต่ที่ลองแล้วห้ามพลาดคือหมูย่างหนังกรอบที่กรอบนอกนุ่มใน และเมนูหมี่ซั่วที่เส้นหมี่ซั่วลวกแบบก้วยเตี่ยวได้เส้นนี้กำลังดี ใส่กระดูกหมูที่ต้มจนเปื่อย แกงมีผักพื้นบ้านอย่างใบมะม่วงหิมพานต์ ผักกาดนกเขาและยอดจิกด้วย



DESSERT

ขนมเปี๊ยะยิ้ม มีทั้งหมด 6 ไล่ ได้แก่ เผือก งาดำ ถั่วแดง ใบเตย ครีมนั้สตาร์ด ชาเขียวและแปะก๊วย แต่เราขอแนะนำไส้เผือก รสชาติของเผือกหวานพอเหมาะ เข้ากันได้ดีกับไข่เค็ม

ขนมจีบไส้สังขยา ชื่อขนมจีบแต่หน้าตาคล้ายกะหรี่ปั๊พ เป็นแป้งทอดกรอบไส้สังขยา รสหวานกำลังดี ทำสดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่สารกันบูด ถ้าแช่ตู้เย็นจะเก็บได้ 7 วัน เหมาะซื้อเป็นของฝาก หาซื้อได้ที่โรงแรมธรรมรินทร์และสนามบินตรัง



DRINK

ร้านกาแฟสถานีรัก ร้านอยู่ด้านหน้าสถานีรถไฟกันตัง เครื่องดื่มรสชาติดีราคาไม่แพง ขอแนะนำเมนูมะม่วงเบาปั่น รสชาติเปรี้ยวจัดจ้าน ช่วยเติมพลังพักคลายร้อนได้อย่างดี ■



Q + A

“ถ้าเลือกได้
คุณอยากใส่หน้ากากอะไร”



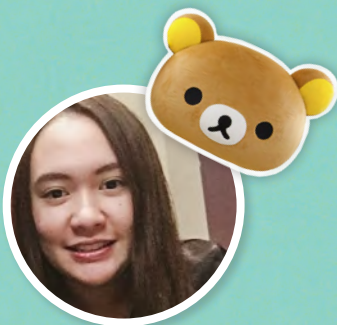
เดชนิ ฝ่องแก้ว
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด

“หน้ากากบียร์
เพราะหนูชอบกินเบียร์มากๆๆ ค่ะ”



ภาคิน รัตนธณกิจ
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด

“หน้ากาก ATM หรือบัตรเครดิตก็ได้
เพราะจะได้มีเงินใช้ไปขาดมือ ฮ่าๆ”



จิตาภัทร์ เทียนวิจิตรฉาย
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

“หน้ากาก Rilakkuma ค่ะ เพราะเป็นคนชอบดูการ์ตูน
Rilakkuma มากๆ หรือนำรักเหมือนตุ๊กตาค่ะ”



สุชนา จิตตังบุญญา
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด

“หน้ากากฟลามิงโก เพราะฟลามิงโกเป็นสัตว์ที่ดู
สง่างามและน่าเกรงขามในเวลาเดียวกัน และยังมี
สีสันที่สวยงามอีกด้วยค่ะ”



จรัสพงศ์ บุญยไวยโรจน์
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด

“หน้ากากสับปะรด
เพราะอยากทำอะไรให้เป็นสับปะรด”



สัญญา ต้นพุดซา
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

“หน้ากากทุเรียน เพราะอยากฝากตัวรับใช้นายครับ”



พิชัยพัทธ์ แสงอรุณ
บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด

“หน้ากากแปะยิ้มครับ เพราะตัวจริงเป็นคนไม่ตลก
และอยากสร้างสีสันให้ผู้อื่น”



ภัทริกาญาน คุณาวรรค์
บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด

“ฉลามค่ะ เพราะฉลามมันเพี้ยวดีค่ะ”

น้ำดื่มสิงห์เท่านั้นที่เราเลือก
A PART OF YOU



เพราะเราคือครอบครัวเดียวกัน

ขอ. 305/2560 พุพผลิตน้ำดื่มที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพการผลิตของสหรัฐอเมริกา โดยสถาบัน NSF International



Brew/ไม

เซฟใหญ่แห่งครัวบุญรอด



ster

เรื่อง: ศิกันต์

อาหารทุกชนิดบนโลกต้องผ่านกระบวนการขั้นตอน ซับซ้อน ตั้งแต่คัดเลือกวัตถุดิบ หมัก ปิ้ง แ่่งรส เติ่มกลิ่น ฯลฯ เพื่อให้ได้มาไม่เฉพาะความอร่อย แต่รวมถึงคุณภาพและ โภชนาการที่ผู้บริโภคจะได้รับ **กว่าผู้บริโภคจะได้ลิ้มชิมความ โอชะ พ่อครัว (Chef) ต้องใช้ทั้งศาสตร์และศิลป์ ละเลียด ความใส่ใจลงในทุกขั้นตอนการปรุงเลยจริงๆ**

การปรุงเบียร์ก็ไม่ต่างกัน เครื่องดื่มสีอำพันส่งกลิ่นหอมที่ทุกคนคุ้นเคย ผ่านการสรรสร้างทุกอย่าง ทุกลำดับใช้ทุกประสาทสัมผัสจาก **“บรูว์มาสเตอร์” (Brewmaster) หรือ “นักปรุงเบียร์” ผู้อยู่เบื้องหลังทุกความกลมกล่อมให้ถูกอกถูกใจคอเบียร์มากที่สุด** เปรียบว่า หากโรงเบียร์คือห้องครัวของภัตตาคาร บรูว์มาสเตอร์ก็คือพ่อครัวใหญ่ที่ดูแลตั้งแต่คิดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ จนถึงขณะนำเบียร์ไหลรินสัมผัสลิ้นของผู้บริโภค

บรูว์มาสเตอร์ในประเทศไทยไม่ได้มีจำนวนมากเหมือนพ่อครัวอาหารประเภทอื่น เพราะคนไทยไม่คุ้นกับวิชาชีพปรุงเบียร์ด้วยข้อจำกัดหลายประการในบ้านเรา มาตราว่าบริษัทคือต้นกำเนิดเบียร์ไทยเจ้าแรกและชาวสิงห์ทุกคนรู้จักนักปรุงเบียร์คนแรกของประเทศไทย คุณประจวบ ภิรมย์ภักดี และต่อมา คุณปิยะ ภิรมย์ภักดี บุตรชายคนโตของคุณประจวบได้ตามรอยบิดา ได้เป็นบรูว์มาสเตอร์คนที่สองของไทย หากแต่ผู้สานเจตนาการปรุงเบียร์ของท่านถึงทุกวันนี้เล่า?



คุณอิสระ ชาวละเอียด รองกรรมการผู้จัดการใหญ่อาวุโสและนักปฐมนิเทศผู้สืบทอดรับเบียร์ไทยมานานกว่า 80 ปี กรุณาให้ **สิงห์ แมกกาซีน** มีโอกาสพูดคุยกับทีมบรรณาธิการของบริษัท ให้เราได้ถ่ายทอดท่านผู้อ่านได้รู้จักทีมงานพ่อครัวใหญ่แห่งบุญรอดและเห็นลักษณะงานของพวกเขา แท้จริงการผลิตเบียร์ไม่ใช่เพียงหมักตามสูตรแล้วใช้ระบบอัตโนมัติของเครื่องจักรกลในโรงงานเท่านั้น เพราะสิ่งสำคัญคือผู้เชี่ยวชาญที่จะต้องควบคุมรสชาติและคุณภาพของเบียร์ให้ออกมาคงที่เท่ากันทุกขวด



พิธีเปิดโรงงานบุญรอด ปี พ.ศ. 2535

เมื่อพระยาภิรมย์ภักดีตัดสินใจเริ่มกิจการผลิตเบียร์แห่งแรกในประเทศไทย **คุณประจวบ ภิรมย์ภักดี** ซึ่งขณะนั้นเรียนสถาปนิกอยู่ที่ฝรั่งเศส ได้ย้ายไปเรียนด้านการปฐมนิเทศที่เยอรมนี เริ่มเรียนภาษาก่อนและเข้าเรียนที่สถาบันเดอเมอส์เมื่อปี 2477 โดยสถาบันนี้ถือเป็นสถาบันที่สำคัญที่สุดในการฝึกวิชาการปฐมนิเทศ คุณประจวบเป็นคนไทยคนแรกที่ผ่านหลักสูตรและผ่านที่สถาบันนี้ เมื่อสำเร็จการศึกษาได้รับประกาศนียบัตรแล้ว ก็ได้ฝึกงานที่โรงเบียร์ที่เยอรมนีต่อที่เมืองมิวนิก ตื่นเช้ามาก็ต้องมาช่วยทำความสะอาดโรงงาน ฝึกฝนในทุกๆ ด้าน เพื่อที่จะรู้จักทุกมุมของโรงเบียร์และทุกขั้นตอนการผลิต จากนั้นกลับมาเป็นบรรณาธิการที่ไทยวันที่ 1 มกราคม 2480 ต่อมา **คุณปิยะ ภิรมย์ภักดี** บุตรชายคนโตของคุณประจวบ ก็ได้ตามรอยบิดาเข้าเรียน ณ สถาบันเดอเมอส์ และที่ Technische Universität München (TUM — วิทยาเขต Weihenstephan) และเข้ารับการฝึกฝนที่โรงเบียร์ที่เยอรมนีในแบบเดียวกัน ก่อนจะมาเป็นบรรณาธิการคนที่สองของไทยในวันที่ 1 พฤษภาคม 2508 จนถึงปัจจุบัน

ว่าด้วยวิชาชีพ**บรูว์มาสเตอร์**

วิชาชีพนักปรุงเบียร์ค่อนข้างมีความเฉพาะด้าน และไม่มีข้อมูลกว้างขวางนักในเมืองไทย แม้พวกเขาเป็นเหมือนพ่อครัวใหญ่ของโรงเบียร์ แต่ความที่ไม่ค่อยมีใครรู้จักพ่อครัวนักปรุงเบียร์นัก เราจึงขอสรุปข้อมูลจากที่มีโอกาสได้พูดคุยกับคุณอิสระ ขาวละเอียด นำมาเล่าสู่ทุกท่านให้พอเห็นความเป็นวิชาชีพบรูว์มาสเตอร์กันสักนิด

ประเทศไทยไม่มีสถาบันสอนการหมักเบียร์

บ้านเรามีข้อจำกัดเรื่องเครื่องตีแอลกอฮอล์จึงยากที่จะมีสถาบันสอนทำเบียร์ แต่หากเรียนในสถาบันการศึกษาที่มีหลักสูตรวิทยาศาสตร์ โดยเฉพาะเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology / Food Science) จะมีวิชาเกี่ยวกับการหมัก (Fermentation) ที่สามารถประยุกต์กับศาสตร์การปรุงเบียร์ หรือเรียนในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ (Applied Science) เทคโนโลยีชีวภาพ (Biotechnology) หรือจุลชีววิทยา (Microbiology) ที่มีความเกี่ยวข้องสำคัญในเรื่องการเพาะและเลี้ยงเชื้อ (ยีสต์) แต่วิชาเหล่านี้เป็นเพียงทฤษฎีพื้นฐานที่มีจุดร่วมทางวิชาการ กระบวนการทำเบียร์ต้องเรียนรู้วิธีปฏิบัติจริงจากการฝึกงานในโรงเบียร์

ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ**บรูว์มาสเตอร์** ต้องใช้องค์ความรู้หลายแขนง

บรูว์มาสเตอร์เปรียบเหมือนพ่อครัวที่ทำงานในห้องแล็บ ต้องใช้ความรู้ทางฟิสิกส์ เคมี ชีววิทยา เพื่อเข้าใจปฏิกิริยาเคมี จุลินทรีย์ สารประกอบอื่นๆ ในเบียร์ ในฐานะผู้คุมรสชาติ และขณะเดียวกันก็ต้องรู้เรื่องเครื่องจักรและเทคโนโลยี เพื่อควบคุมการผลิตตลอดกระบวนการ รวมทั้งรู้เรื่องธุรกิจเพื่อทำการผลิตให้ถูกใจผู้บริโภค ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพจึงประกอบด้วยองค์ความรู้หลายแขนง และต้องสั่งสมขึ้นจากประสบการณ์

ตัวอย่างสถาบันที่สอนการปรุงเบียร์

สถาบันสอนปรุงเบียร์มีมากในเยอรมนีเพราะความเป็นเมืองเบียร์ อาทิ Technische Universität München (TUM - วิทยาเขต Weihenstephan) สถาบันเดอเม็นส์ (Doemens World Brew Academy) เมืองมิวนิก สถาบัน VLB Berlin เมืองเบอร์ลิน ส่วนในสหรัฐอเมริกา ก็เช่น Oregon State University สถาบัน Siebel Institute of Technology เมืองชิคาโก และอีกหลายประเทศในยุโรป ฝรั่งเศสที่ใกล้บ้านเราคือจีน เมืองหวู่ฮั่น (Wuhan) ภายใต้การควบคุมจากสถาบันเดอเม็นส์



ความพิเศษของ**บรูว์มาสเตอร์**ที่ต่างจากพ่อครัวอื่นๆ

พ่อครัวทั่วไปปรุงอาหารทั้งคาวหวาน ใช้เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และเครื่องปรุงปรุงรสตามความต้องการ แต่บรูว์มาสเตอร์ทำอาหารที่เป็นของเหลว (liquid) สิ่งที่จะละลายอยู่ในของเหลวนั้นเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและการทำงานของจุลินทรีย์ซึ่งมองไม่เห็นด้วยตาเปล่า พวกเขาทำงานกันในระดับเซลล์และระดับโมเลกุล กว่าที่จะมาเป็นน้ำสีทองได้ บรูว์มาสเตอร์ใช้ทั้งองค์ความรู้ ประสบการณ์ และใช้จินตนาการกับสิ่งที่คนทั่วไปมองไม่เห็น นั่นเป็นความพิเศษของพ่อครัวนักปรุงเบียร์และความท้าทายในวิชาชีพบรูว์มาสเตอร์

บรูว์มาสเตอร์**ทำเบียร์**ได้ทุกประเภท

เบียร์มีหลายประเภท บรูว์มาสเตอร์ต้องทำได้ทุกประเภท แต่อาจมีผู้เชี่ยวชาญในเบียร์ใดเป็นพิเศษและแบ่งส่วนความรับผิดชอบตามความเชี่ยวชาญ ผู้ทำงานส่วนใดนานเข้าก็จะมีประสบการณ์มากขึ้นในส่วนนั้น เมื่อชิมแล้วรับรู้ความผิดปกติของรสเบียร์ได้เร็วกว่าคนอื่น



เหล่านักปรุงเบียร์จะต้องตาดี หูดี จมูกดี ลิ้นดี และสัมผัสดี เพื่อให้ไวกับทุกความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต

การดื่มมากๆ ไม่ได้หมายความว่าเชี่ยวชาญมาก

เบียร์มาสเตอร์ขึ้นขอบเบียร์ แต่ดื่มมากหรือดื่มน้อยเป็นรสนิยมความชอบส่วนบุคคล การดื่มเพื่อสังสรรค์ต่างจากการชิมเพื่อทดสอบเบียร์ ผู้ประกอบวิชาชีพอาจจะดื่มเพียงเล็กน้อยเพื่อดูแลสุขภาพแต่ไม่ได้หมายความว่าทักษะจะน้อยตาม ขึ้นอยู่กับความเชี่ยวชาญของแต่ละบุคคล

พรสวรรค์การรับรู้

เบียร์มาสเตอร์ต้องมียุทธศาสตร์ความรู้หลากหลายและความชอบเบียร์เป็นปัจจัยใหญ่ แต่เท่านั้นยังไม่พอ ทุกวิชาชีพบนโลกต้องการผู้มีความรู้เฉพาะอันจะส่งผลโดยไวต่อการเกิดความเชี่ยวชาญในวิชาชีพนั้นๆ นักปรุงเบียร์ก็เช่นกัน คุณอิสระบอกว่า คนเป็นเบียร์มาสเตอร์จะต้องมี “อายตนะทั้ง 5”

อายตนะ เป็นคำในพระพุทธศาสนา แปลว่า “เครื่องรับรู้” บริบทนี้หมายถึงอวัยวะการรับรู้ทั้งห้าของมนุษย์ (Sense organs) ได้แก่ ตา หู จมูก ลิ้น กาย เหล่านักปรุงเบียร์จะต้องตาดี หูดี จมูกดี ลิ้นดี และสัมผัสดี เพื่อให้ไวกับทุกความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนการผลิต เรารู้กันว่าพวกเขาใช้ลิ้นทดสอบรสชาติของเบียร์ให้คงที่ แต่อวัยวะรับรู้ส่วนอื่นก็ต้องการความไวในการแยกแยะเช่นกัน

“ตา...ใช้ดูวัตถุดิบ ตรวจสอบทางด้านกายภาพ เห็นวัตถุดิบหน้าตาเหมือนกันหมด ต้องสังเกตด้วยว่าสีผิดปกติหรือไม่ มอลต์ดำหรือเปล่า ลองใช้จมูกดมซิ มีกลิ่นแปลกๆ ไหม หรือเวลาที่รับวัตถุดิบมา ไม่ว่าจะเป็นมอลต์ ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ ข้าวสาลี มองดูแล้วเห็นว่าเมล็ดสวยยังไม่พอ ต้องสัมผัสเนื้อข้าว รู้สึกว่าเนื้อนุ่มไหม ถ้านุ่มแสดงว่าขึ้น เก็บไว้นาน ใช่มั้ยได้

ส่วนหู ต้องหูไว เดินตรวจในโรงงานพลาฟิงไปด้วยว่าวันนี้เครื่องจักรมีเสียงอะไรผิดปกติหรือไม่ ถ้ามี เกิดจากตรงไหน ไม่ได้หมายความว่าเบียร์มาสเตอร์ทุกคนต้องมีความละเอียดอ่อนครบทุกประสาทสัมผัส เพราะมนุษย์แต่ละคนไม่เหมือนกัน เพียงแต่ตรงไหนที่ขาดก็ต้องเพิ่มความใส่ใจตรงนั้นให้มาก นั่นคือหน้าที่และความรับผิดชอบที่เบียร์มาสเตอร์ต้องตระหนัก”

เมื่อได้ฟังความรู้จากคุณอิสระเรารู้สึกว่าการเชี่ยวชาญในศาสตร์ใดศาสตร์หนึ่งอย่างลึกซึ้ง เป็นเรื่องน่าทึ่งและยากมากๆ การจะส่งต่อศาสตร์ องค์ความรู้ ประสบการณ์ จากรุ่นสู่รุ่นเพื่อรักษามาตรฐานและคุณภาพผลิตภัณฑ์ของบริษัทที่ยิ่งไม่ใช่เรื่องง่าย ผู้มารับช่วงฟอครวนักปรุงเบียร์รุ่นต่อไปจึงได้รับการพินิจพิเคราะห์จากนักปรุงเบียร์รุ่นก่อนอย่างเข้มข้น

คุยกับบรูว์มาสเตอร์

ก่อนจะได้ทีมนักปรุงเบียร์มาแต่ละรุ่น ทุกคนต้องผ่านการหมัก บ่ม ผสม เคี้ยวทั้งประสบการณ์ วิชาการ ระเบียบวินัย จากทั้งที่บริษัทและประเทศ เมืองเบียร์กว่าจะสำเร็จออกมาเป็นบรูว์มาสเตอร์ หัวใจสิ่งที่เราขอเปิดประตูครัวโรงเบียร์เพื่อทำความรู้จักกับบรูว์มาสเตอร์ของบริษัทในปัจจุบัน เสาหลักของน้ำเบียร์ที่เราคุ้นลิ้นและมั่นใจในคุณภาพ มาดูกันว่า นักปรุงเบียร์เขาเป็นกันอย่างไร และพวกเขามีภารกิจอะไรบ้าง

ฝึกเป็นพ่อครัวโรงเบียร์

“ผมเริ่มจากเด็กฝึกงานในโรงเบียร์ที่สามเสน เรียนรู้งานทุกอย่างด้วยตัวเองตั้งแต่ล้างถัง ขัดหม้อ จนถึงกระบวนการผลิต ฝึกอยู่ประมาณหนึ่งปี ผู้ใหญ่ได้ให้ไปเรียนภาษาเยอรมัน เรียนช่วงเช้า ปายกลับมาฝึกงาน” คุณชุมพล เพียรเจริญ เล่าให้ฟัง เขาคือผู้จัดการฝ่ายผลิตและบรูว์มาสเตอร์แห่งปทุมธานีบริวเวอรี่ เพื่อนักปรุงเบียร์ร่วมสถาบันเดียวกับคุณพงษ์สวัสดิ์ ภาโนมัย ผู้จัดการฝ่ายผลิตและบรูว์มาสเตอร์จากโรงเบียร์ขอนแก่น

“ผมเรียนภาษาเยอรมันเพื่อเตรียมตัวไปเรียนที่เยอรมนี สมัยผม ไปเรียนบ้านเขาต้องรู้ภาษาเขา เพราะตอนนั้นไม่มีหลักสูตรภาษาอังกฤษ เรียนภาษา 2 ปี ก็ไปเรียนหมักเบียร์ที่สถาบันเคอเมเนิส พื้นฐานปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยช่วยเราแค่เรื่องฟิสิกส์ และการหมัก แต่การทำเบียร์นั้นไม่ใช่แค่การหมัก มีการไม่ ต้ม บ่ม และอีกหลายแบบ แต่ละแบบขึ้นกับเครื่องมือ บางอย่างเราไม่รู้จักมาก่อน ประสบการณ์ฝึกงานจากบริษัท ช่วยให้ผมเข้าใจกระบวนการและตามทันเครื่องมือเครื่องมือของเขา

การเรียนการสอนเน้นปฏิบัติจริง นอกจากอาจารย์สอนปรุงเบียร์ ผู้มาสอนยังมีบริษัทผู้ผลิตเบียร์ บริษัทผู้ออกแบบและผลิตเครื่องจักรสำหรับผลิตเบียร์ เรียกว่าศาสตร์ไหนเกี่ยวข้องเขาส่งผู้เชี่ยวชาญมาสอนหมด องค์ความรู้เขาพร้อมและลงรายละเอียดได้ดี เป็นเหตุผลว่าทำไมเราจึงไป



01

- 01 จากซ้ายไปขวา
นายชุมพล เพียรเจริญ
นายศรัณยู สงคราม
นายธนาธิป ทองเอก
นายอิสร์ ชาวละเอียด
Dr. Gerd Baur
นายศรสิทธิ์ จิตวัฒนกุล
- 02 นายศราวุธ ศรีศักดิ์
- 03 นายณัฐวุฒิ ทักาศ
- 04 นายพงษ์สวัสดิ์ ภาโนมัย



03



02

เรียนถึงต่างประเทศและส่งรุ่นต่อไปเรียนด้วย การสอนกันเอง เราทำ
อยู่แล้ว แต่เราอาจจะสอนรุ่นน้องได้ในแง่ความกว้าง รายละเอียด
เจาะลึกบางเรื่องเราก็จะสอนได้ไม่ดีเท่ากับผู้เชี่ยวชาญจริงๆ”

ขณะที่คุณสรสิทธิ์ จิตวัฒนกุล ผู้จัดการฝ่ายผลิตและ
บรูว์มาสเตอร์ของสิงห์ เบเวอเรจ รุ่นพี่จาก VLB Berlin เสริมว่า
การเรียนให้จบและเข้าใจวิธีทำเบียร์นั้นไม่ยาก แต่การจะเข้าใจ
ศาสตร์ความเป็นบรูว์มาสเตอร์ทั้งองค์ภาพพ เป็นสิ่งที่ยากมาก
เพราะมีความหลากหลายลึกซึ้ง ต้องอาศัยประสบการณ์ในการ
ทำงานสั่งสมไปเรื่อยๆ

รุ่นของคุณชุมพล คุณพงษ์สวัสดิ์ และคุณสรสิทธิ์ เรียกได้ว่า
เป็นรุ่นมากประสบการณ์ เป็นรุ่นที่ 2 ถัดจากรุ่นของคุณประจวบ
คุณปิยะ และคุณอิสระ พวกเขาใช้เวลาประมาณ 3 ปี ทั้งเรียน
และฝึกงานที่นั่น ก่อนจะกลับมาประจำการที่แต่ละโรงเบียร์
ของบริษัท



04

ส่วนตัวแทนบรูว์มาสเตอร์เลือดใหม่ไฟแรง คุณอุกฤษฏ์ อັตตโชติ นักปรุงเบียร์สดแห่งร้าน EST.33 สาขาเดอะไนน์ พระรามเก้า ให้ข้อมูลว่าเขาเป็นรุ่น 3 ที่ทิ้งช่วงห่างจากรุ่นพี่หลายปี รุ่นของเขานั้นก่อนไปเรียนที่เยอรมนี ทุกคนจะฝึกงานที่ปทุมธานีบิวเวอรี่ เป็นพนักงานตำแหน่งเจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต (Production Officer) เรียนรู้การปฏิบัติงานจริงจาก operator จากนั้นจึงไปเรียนที่ VLB Berlin ด้วยหลักสูตรภาษาอังกฤษที่กระชับกว่าของรุ่นพี่ ใช้เวลาเรียนประมาณ 6 เดือนเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้วจึงจะได้ชื่อว่าบรูว์มาสเตอร์

“การสอนของเขาเฉพาะเจาะจงที่เบียร์ ไม่ว่าเบียร์ประเภทไหนเราต้องทำได้หมด ไม่รวมวิสกี ไวน์ ที่ต้องไปเรียนสถาบันต่างหาก พอได้ประกาศนียบัตรมาทุกคนจะฝึกงานต่อที่เยอรมนีอีก 3 เดือน ขึ้นกับผู้ใหญ่ว่าจะส่งใครไปฝึกที่ไหน ผมเองได้ฝึกที่ไม่โคจรบิวเวอรี่แห่งหนึ่ง (ธุรกิจโรงเบียร์เล็กหรือบิวดับ) ที่เมืองดึสเซลดอร์ฟ (Düsseldorf) เรียกว่าฝึกเฉพาะทางสำหรับซัพพอร์ทร้าน EST.33 เบ็ดเสร็จแล้วรุ่นผมใช้เวลาเรียนอยู่ที่เยอรมนีประมาณ 10 เดือนครับ”

นอกจากประสบการณ์และวิชาความรู้ สิ่งที่พวกเขาได้รับการจากการไปฝึกเป็นฟ็อคครัวโรงเบียร์ยังมีเรื่องความมีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา รวมถึงแนวคิดที่ช่วยพัฒนาตัวเอง เช่น Learning how to learn ที่แปลว่า เรียนรู้วิธีการเรียนรู้ (ด้วยตัวเอง) หมายถึง หากเราไม่รู้สิ่งใด ก็เริ่มเรียนรู้สิ่งนั้นด้วยตัวเอง ไม่จำเป็นต้องมองหาคนสอนเท่านั้น เป็นแนวคิดที่ค่อนข้างหายากในสังคมไทย



- 01 จากซ้ายไปขวา นายวิวรรธน์ เลี่ยมแก้ว นายธัญญา ปานจรินทร์ และนายอุกฤษฏ์ อັตตโชติ กับนักปรุงเบียร์สดแห่งร้าน EST.33
- 02 ซิมเบียร์ก่อนเปิดร้าน
- 03 เติร์บวัดอุณหภูมิสำหรับการผลิตเบียร์ Snowy
- 04 เกล็ดหัวจ่ายเบียร์สด



แรงบันดาลใจในการปรุงเบียร์

นักปรุงเบียร์หากไม่ชื่นชอบเบียร์ก็คงเป็นนักปรุงเบียร์ไม่ได้ ข้อนี้แน่นอนอยู่แล้ว แต่เหนือกว่าความชอบในรสชาติ เสน่ห์ที่สำคัญอย่างหนึ่งของศาสตร์ปรุงเบียร์ก็คือ ความเป็นเครื่องดื่มที่เป็นอาหารธรรมชาติ บริสุทธิ์ 100% หรือ Natural pure food ซึ่ง Dr. Fritz Briem ที่ปรึกษาด้านเทคโนโลยีการผลิตเบียร์และการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรูว์มาสเตอร์จากเมืองเบียร์ผู้มาร่วมงานกับบริษัทได้ 10 ปีแล้ว บอกกับเราว่า

“ผมหลงใหลในคอนเซ็ปต์ความเป็นธรรมชาติของเครื่องดื่มชนิดนี้ เมื่อลองปรุงเบียร์และผสมอะไรสักอย่างลงไป เราไม่รู้ด้วยซ้ำว่าผลจะออกมาอย่างไร บางครั้งเราก็ได้เบียร์ที่ยอดเยี่ยม แต่บางครั้งเราก็ได้เบียร์ที่ยอดแย่ เราไม่รู้หรอกว่าทำไม เราพยายามหาวิธี กำหนดกระบวนการเพื่อออกแบบรสชาติ แต่สุดท้ายก็ทำไม่ได้ทั้งหมด เพราะอะไรที่มาจากธรรมชาติมันมีความซับซ้อนในตัวของมัน ยิ่งเราพยายามทำความเข้าใจก็ยิ่งมีอะไรที่เราไม่รู้ ผมจึงรู้สึกว่าการอาชีพนี้มีแต่ความท้าทาย ไม่น่าเบื่อเลยสำหรับผม”

ส่วน Dr. Gerd Baur บรูว์มาสเตอร์จากสิงห์ เบเวอเรจ ผู้เชี่ยวชาญรสชาติเมืองเบียร์อีกคนก็บอกในทำนองเดียวกันว่าเสน่ห์ของการปรุงเบียร์คือความซับซ้อนที่ดูเหมือนไม่ซับซ้อน

“เรารู้กระบวนการ เรารู้เทคนิคกลไกของโรงงาน นั่นคือมุมมองที่คนอื่นมองเห็นแต่ลึกลงไป เราต้องรู้แม้กระทั่งสังคมและประเภทของยีสต์ ลักษณะนิสัยและคุณสมบัติของยีสต์ เราต้องเข้าใจว่าวัตถุดิบทุกอย่างจะทำงานร่วมกันตามธรรมชาติอย่างไร การเลี้ยงดูสิ่งมีชีวิตพวกนี้ การรับมือกับวัตถุดิบที่ไม่เคยคงที่เพราะได้มาจาก



- 01 Dr. Fritz Briem ที่ปรึกษาด้านเทคโนโลยีการผลิตเบียร์
- 02 Mr. Andreas Althof นักปรุงเบียร์แห่งขอนแก่นบรีวเวอรี
- 03 Dr. Gerd Baur นักปรุงเบียร์แห่งสิงห์ เบเวอเรจ

ดินฟ้าอากาศ ทำให้ผมรู้สึกสนุกที่ได้เรียนรู้ไปเรื่อยๆ ผ่านการทำงานในแต่ละวัน”

Mr. Andreas Althof บรูว์มาสเตอร์จากขอนแก่นบรีวเวอรี ชาวเยอรมันอีกเช่นกัน ช่วยเสริมว่า แรงบันดาลใจของเขาตั้งต้นจากความหลงใหลในเบียร์ และเกิดเป็นความรักในงานที่สร้างความมุ่งมั่นในการปรุงเบียร์ให้ประสบความสำเร็จ นั่นคือส่วนหนึ่งของหัวใจการปรุงเบียร์ในมุมมองของเขาด้วย

เราคิดว่าบรูว์มาสเตอร์ทุกคนล้วนก้าวสู่วิชาชีพนี้ด้วยความรักในงานและความรู้สึกท้าทายไม่แพ้กัน ความใส่ใจการปรุงเบียร์ของพวกเขาไม่ต่างอะไรกับวัตถุดิบชั้นเลิศที่ใส่ลงไปเบียร์





ภารกิจควบคุมรสชาติ

สัปดาห์ประจำวันของบรูว์มาสเตอร์ หากมองกว้างๆ จะเริ่มต้นจากการตรวจสอบความเรียบร้อยของกระบวนการผลิตในโรงงานตั้งแต่ 7 โมงเช้า จากนั้นประชุมพร้อมกันที่ห้องแล็บ ร่วมวิเคราะห์ปัญหา ตรวจสอบวัตถุดิบ การต้มเป็นอย่างไร ค่าทางเคมี และเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ปลอดภัยหรือไม่ ต่อไปก็ชิม เป็นการชิมเบียร์ที่อยู่ในถังหมัก ดังบ่ม หลังการกรอง และเบียร์ที่บรรจุแล้ว เพื่อให้ทราบปัญหา ระหว่างกระบวนการ หากรสชาติเปลี่ยนไปอาจเกิดจากปัจจัย เช่น อุณหภูมิไม่เหมาะสม ยีสต์ไม่ดี เครื่องจักรมีปัญหา ก็จะวางแผนปรับรสชาติให้เข้าที่หลักๆ ทุกวันต้องทำเช่นนี้ แต่เนื้องานจริงๆ ของพวกเขามีความซับซ้อนกว่านั้นมาก

“เราต้องควบคุมดูแลตั้งแต่วัตถุดิบ” คุณสรสิทธิ์ อธิบาย “วัตถุดิบหลักคือน้ำ มอลต์ ฮอป ยีสต์ เริ่มจากน้ำ ภายนอกดูเหมือนว่าน้ำที่ไหนก็เหมือนกัน กัน แต่จริงๆ ข้างในมีแร่ธาตุที่ใหรสและกลิ่นไม่เหมือนกัน ขึ้นอยู่กับแหล่งที่มา พอน้ำต่าง รสชาติก็เปลี่ยน มอลต์และฮอป ต่อให้สายพันธุ์เดิม แต่ปลูกต่างที่ต่างดิน ต่างสภาพอากาศ ต่างปี ก็ส่งผลกับรสชาติอีกเหมือนกัน ยีสต์ สิ่งมีชีวิตที่ดูแลเอาใจใส่ค่อนข้างยาก หากยีสต์ไม่ดีก็จะส่งผลกระทบกับการหมัก วัตถุดิบเหล่านี้ต่างที่มาต่างสายพันธุ์ เมื่อนำมาผสมกัน เราจึงต้องควบคุมปรับทุกอย่างให้ลงตัว เพื่อให้รสชาติของเบียร์ออกมาคงที่ทุกขวด”

ข้างต้นคือการควบคุมวัตถุดิบ ซึ่งแค่เริ่มต้นเท่านั้น ยังมีความซับซ้อนอีกมากในกระบวนการ ต่อมา ทั้งการแช่ การต้ม การหมักและอื่นๆ แต่ละขั้นก็มีปัญหาให้แก้ไขต่างๆ กันไป ขึ้นใดสะดุดก็จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพและรสชาติของเบียร์ทั้งสิ้น ทว่านอกจากดูแลตลอดกระบวนการผลิตเพื่อรักษามาตรฐานผลิตภัณฑ์ หลังจากเบียร์ทำการบรรจุ ปิดฝา ตัดฉลาก ลงกล่อง และขนส่งออกนอกโรงงานแล้ว ภารกิจควบคุมรสชาติของบรูว์มาสเตอร์ก็ยังไม่จบแค่นั้น



การปรุงเบียร์สดในหน่วยผลิตของร้าน EST.33

คุณชุมพลบอกว่า “เราควบคุมได้แค่ในส่วนของเรา แต่เนื่องจากเบียร์เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการหมัก มันจึงมีสารประกอบมากมาย ทั้งน้ำตาล โปรตีน ยีสต์ แม้จะบรรจุปิดฝาแล้วก็ตาม กระบวนการทางเคมีในเบียร์ก็เกิดขึ้นตลอดเวลา รสชาติมันจะเปลี่ยนไปเรื่อยๆ เพราะฉะนั้น บรูว์มาสเตอร์มีหน้าที่ให้ความรู้ผู้เกี่ยวข้องในส่วนต่อๆ ไปว่า เมื่อเบียร์ออกจากเราแล้วต้องทำอะไรต่อเพื่อให้เบียร์ดีที่สุด ไม่ว่าจะเป็นการขนส่ง เก็บรักษา การแช่ เพื่อให้ลูกค้าได้บริโภคในคุณภาพเดียวกับที่เราสัมผัส”

เป็นข้อพิสูจน์ว่างานของพ่อครัวใหญ่แห่งโรงเบียร์คือดูแลตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทางเลยทีเดียว

หัวใจของการปรุงเบียร์

เมื่อกระบวนการผลิตมีความสำคัญทุกขั้นตอน ขาดเกินอย่างใดอย่างหนึ่งไม่ได้ แล้วสิ่งสำคัญที่สุดของการปรุงเบียร์อยู่ตรงไหน คำตอบนั้นหลากหลาย เริ่มจากต้องมีใจรักในงาน มีศิลปะ

ในการผลิต มีวัตถุดิบชั้นเลิศ มีเครื่องจักรที่ดี ตลอดจนรู้จักควบคุมการผลิตให้สมดุลซึ่งก็ดูจะครอบคลุมแล้ว กระนั้น Dr. Fritz Briem ได้ให้มุมมองที่ทำให้เราเห็นภาพชัดขึ้น

“หัวใจของการปรุงเบียร์สำหรับผมคือ คน ไม่ได้หมายถึงแค่บรูว์มาสเตอร์นะ ผมหมายถึงคนทำงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตทั้งหมด เพราะต่อให้เรามีเครื่องจักรที่สมบูรณ์แบบ มีวัตถุดิบที่ยอดเยี่ยม แต่หากเราขาดบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในกระบวนการผลิตอันซับซ้อน ก็เกิดความเสี่ยงต่อความผิดพลาด เราจึงต้องการคนที่สามารถแก้ปัญหา ต้องการคนที่ตัดสินใจได้ว่าควรจัดการกับวัตถุดิบต่างๆ อย่างไร นั่นคือเหตุผลว่าทำไมหัวใจของการปรุงเบียร์สำหรับผมจึงอยู่ที่คน”

เบียร์... ไม่ต่างจากอาหารอื่นๆ หากพ่อครัวฝีมือไม่ดี อาหารก็ไม่ถูกปากผู้บริโภค ดังนั้นร้านอาหารทุกร้าน พ่อครัวจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง หากขาดพ่อครัวที่มีฝีมือ แม้องค์ประกอบอื่นๆ ของร้านจะดูดี เช่น บรรยากาศ การบริการ และราคาที่รวมกันแล้วมีความสำคัญทั้งหมด แต่อาหารหรือเบียร์ก็ขายไม่ออกแน่นอน ■

BREWMASTER TEAM

ทีมงาน “**นักปฐเบียร์**” ผู้ประจำโรงเบียร์สาขาต่างๆ



นายทวิศักดิ์ สัจจญาณ
ควบคุมการผลิตเบียร์โรงงานปทุมธานี



นายศรศิริ เจียมจำรัสศิลป์
ควบคุมการผลิตเบียร์โรงงานปทุมธานี



นายสหหล บุนญจิตร
ควบคุมการผลิตเบียร์โรงงานปทุมธานี



นายทรงศักดิ์ เองพระธานี
ควบคุมการผลิตเบียร์โรงงานบางเลน



นายณัฐพล ทาทอง
ควบคุมการผลิตเบียร์โรงงานขอนแก่น



นายศรัณย์ รุ่งพงศ์
ควบคุมการผลิตเบียร์โรงงานบางเลน

BREWMASTER TIMELINE

พ.ศ. 2478 - 2480 **Mr. Franz Puels**

1 พ.ศ. 2480 - 1 พ.ศ. 2536 **นายประจวบ ภิรมย์ภักดี**

พ.ศ. 2480 - 2484 **Mr. Alfons Goetz**

พ.ศ. 2485 - 2490 หยุดการผลิตเพราะสงครามโลกครั้งที่ 2

ทำให้ขาดวัตถุดิบและชาวต่างชาติเดินทางกลับภูมิลำเนา

ช่วงนี้ **คุณประจวบ ภิรมย์ภักดี Brewmaster คนแรก**

ของเมืองไทย ทำหน้าที่ดูแลการผลิตเบียร์เอง ท่านได้

พัฒนาปรับปรุงนำชาวจำมาเพาะด้วยวิธีการเดียวกันกับ

การทำบอสด์จากชาวบราซิล ทำให้ได้บอสด์จากชาวจำ

มาใช้ผลิตเบียร์ แท้ชัดไปได้ในช่วงสงคราม

พ.ศ. 2491 - 2498 **Mr. Alfons Goetz**

พ.ศ. 2498 - 2504 **Mr. Helmuth Dick**

พ.ศ. 2504 - 2511 **Mr. Charlie Eckert**

1 พ.ศ. 2508 - ปัจจุบัน **นายปิยะ ภิรมย์ภักดี**

พ.ศ. 2511 - 2531 **Mr. Guenther Glauning**

พ.ศ. 2513 - 2518 **Mr. Gerhard Neukirchner**

พ.ศ. 2518 - 2523 **Mr. Hubert Thiel**

พ.ศ. 2518 - 2525 **Mr. Franz Weigersdorfer**

พ.ศ. 2520 - 2537 **Mr. Peter Mittmann**

พ.ศ. 2523 - ปัจจุบัน **นายอิสระ ชาวละเอียด**

พ.ศ. 2523 - 2525 **Mr. Paul Hubmann**

พ.ศ. 2525 - 2539 **Mr. Michael Mankoschewski**

พ.ศ. 2534 - 2547 **Mr. Hubert Thiel**

พ.ศ. 2535 - 2541 **Mr. Andreas Reiss**

พ.ศ. 2538 - 2543 **Mr. Norbert Haslinger**

พ.ศ. 2538 - 2544 **Mr. Thomas Schwind**

พ.ศ. 2539 - 2542 **Mr. Gerd Baur**

พ.ศ. 2542 - ปัจจุบัน **นายชุมพล เพ็ชรเจริญ**

พ.ศ. 2542 - ปัจจุบัน **นายทวิศักดิ์ สัจจญาณ**

พ.ศ. 2542 - ปัจจุบัน **นายพงษ์สวัสดิ์ ภาโนนัย**

พ.ศ. 2543 - 2545 **Mr. Franz Weigersdorfer**

พ.ศ. 2547 - 2554 **Mr. Josef Schraml**

พ.ศ. 2547 - 2556 **Mr. Markus Jungblut**

พ.ศ. 2547 - ปัจจุบัน **Mr. Andreas Althof**

พ.ศ. 2549 - ปัจจุบัน **Dr. Fritz Briem**

พ.ศ. 2550 - ปัจจุบัน **นายสรสิทธิ์ จัดวัฒนกุล**

นายธนธิป ทองนอก และ**นายศรศิริ เจียมจำรัสศิลป์**

พ.ศ. 2551 - ปัจจุบัน **นายศรัณย์ สุขคราม**

นายสหหล บุนญจิตร และ**นายทรงศักดิ์ เองพระธานี**

พ.ศ. 2552 - ปัจจุบัน **นายอัธยา ปานจิรินทร์**

นายณัฐพล ทาทอง และ**นายวิวัฒน์ คุ้มแก้ว**

พ.ศ. 2553 - ปัจจุบัน **นายศราวุธ ศรีศักดิ์**

นายณัฐวุฒิ ทักาศ **นายศรัณย์ รุ่งพงศ์**

และ**นายอุกฤษฏ์ อัดดะฮ์**

พ.ศ. 2556 - ปัจจุบัน **Dr. Gerd Baur**

พ.ศ. 2560 - ปัจจุบัน **นายพงศ์เทพ ชุ่มใจ**

นายก่อ่ง ไชแจ่ม **นายอาทิตย์ เสริมสุขสถาพร**

นายสินเพชร เกิดสมบุญ **นายเดชา อังคธวัชวัน**

และ**นายกุลวัฒน์ บัวบุตร**

คุยกับฮีโร่

เรื่อง: ศิภานต์

นับตั้งแต่ “ณัฏฐาณันตร์ จินทรกระจ่าง” สร้างชื่อเสียงให้วงการนักว่ายน้ำหญิงไทยมาอย่างยาวนาน ขณะนี้เกิดคลื่นลูกใหม่ทยอยฉายแสงกันขึ้นมาเป็นดาวประดับวงการมากขึ้น รวมถึง “น้องเฟรช” เด็กหญิงมานิตา เสถียรโชควิศา ดาวดวงเล็กๆ ที่กำลังส่องแสงโดดเด่นให้ต้องจับตามอง เพราะเธอมีพร้อมทั้งพรสวรรค์ ความตั้งใจ และความมีระเบียบวินัย ทั้งที่เธอเพิ่งอยู่ในวัย 13 ปีเท่านั้น

มานิตา เสถียรโชควิศา

คลื่นลูกใหม่จอบทำลายสถิติ

น้องเฟรช หรือ “เงือกเฟรช ศรีเกษ” สาวน้อยจากจังหวัดศรีสะเกษ พ่อของน้องมีดีกรีเป็นนักกรีฑาทีมชาติไทยมาก่อน จึงปลูกฝังความมีระเบียบวินัยให้กับลูกสาว ขณะที่เด็กคนอื่นๆ อยู่ในวัยกำลังซน น้องเฟรชก็ว่ายน้ำเป็นแล้ว พออายุ 6 ขวบ เธอลงแข่งครั้งแรก สามารถคว้ารางวัลติดอันดับ 1 ใน 3 ได้ทันที ครอบครัวจึงตัดสินใจส่งเสริมเธอในด้านนี้ โดยคุณเอกวิทย์ แสงผล รองประธานผู้ฝึกสอนกรีฑาทีมชาติไทยได้แนะนำน้องเฟรชเข้าสู่ครอบครัว สิงห์ คอร์เปอเรชั่น เพื่อให้เธอผ่านการขัดเกลาและผลักดันความสามารถอย่างเป็นทางการ

น้องเฟรชไม่ทำให้ครอบครัวผิดหวัง ทุกครั้งหลังเลิกเรียนเธอจะมาที่ชมรมว่ายน้ำ สิงห์และตั้งใจฝึกซ้อม สละเวลาสนุกสนานกับเพื่อนๆ ที่โรงเรียนให้กับเส้นทางที่เลือกเดิน ซึ่งเธอก็นิยมเพราะทำให้เธอมีเพื่อนในวงการสระด้วยกันมากมาย เจ้าตัวบอกว่ารู้สึกอบอุ่น



“จงขยัน อดทน เอาชนะใจตัวเอง ดูคนอื่นเป็นบทเรียนหรือแบบอย่าง แล้วเลือกเอาว่าจะจะเป็นแบบไหน” นี่คือคำสอนของคุณพ่อ คุณแม่ที่น้องเฟรชจำขึ้นใจ ซึ่งมีส่วนอย่างมากที่ทำให้น้องเฟรชฉายแสงอยู่ทุกวันนี้ ส่วนวันหน้า เธอได้ฉายว่า **“เงือกเฟรช ศรีเกษ”** จะเป็นกำลังสำคัญของทีมชาติไทยในการแข่งขันว่ายน้ำระดับนานาชาติอย่างแน่นอน

ทุกคนเหมือนเป็นพี่น้อง มีโค้ชเหมือนพ่อบ้านที่คอยดูแลให้คำปรึกษา ชมรมว่ายน้ำนี้สิ่งที่ก็เหมือนบ้านอีกหลังของเธอ

ผลจากความตั้งใจมุ่งมั่น ผลงานของน้องเฟรชนำจับตามองขึ้นเรื่อยๆ เธอถนัดว่ายน้ำท่าฟรีสไตล์ระยะสั้นประเภท 50 เมตร หรือ 100 เมตร ตอนอายุ 11 ปี เธอได้รางวัลชนะเลิศอันดับ 3 ในการแข่งขันแชมป์ประเทศไทย ทำลายสถิติประเทศไทยกลุ่ม 4 ในช่วงอายุ 10-11 ปี ส่วนเมื่อเดือนมีนาคมที่ผ่านมา เธอได้แชมป์ประเทศไทยในการแข่งขันกีฬาเยาวชนแห่งชาติครั้งที่ 33 “ชุมพร-ระนองเกมส์” โดยเบียดตัวเต็งเข้าเส้นชัยชนิดที่เรียกว่าหักปากกาเซียน แฉมทำลายสถิติประเทศไทยกลุ่ม 3 ในรุ่นอายุ 12-13 ปี

ก่อนหน้านี้ไม่นาน น้องเฟรชก็ทำลายสถิติอีกครั้ง ในการแข่งขันชิงแชมป์ประเทศไทยประจำปี 2560 เป็นการทำลายสถิติของตัวเองจากกีฬาเยาวชนแห่งชาติที่ชุมพร เธอคว้าเหรียญทองประเภทฟรีสไตล์ 50 เมตรหญิง กลุ่ม 3 ด้วยเวลา 27.01 วินาที ส่งผลให้เธอกลายเป็นจอบทำลายสถิติรุ่นเยาว์ เจ้าตัวเองก็ตั้งเป้าว่าจะทำลายสถิติตัวเองไปเรื่อยๆ เพราะการ “สู้กับตัวเอง” เป็นการแข่งที่สำคัญที่สุด ในส่วนของท่าว่ายน้ำประเภทอื่นๆ เธอก็มุ่งมั่นที่จะทำเวลาให้ดีขึ้นต่อไป



ภาณุพล พิทยารัฐ

แชมป์เปียนออลไทยแลนด์กอล์ฟสิงห์

คติที่โปรมะพร้าวยึดเป็นหลักมาตลอดคือ ใช้ความสุขเยือกเย็น
เข้าไว้ ไม่ว่าจะตกอยู่ในสถานการณ์ที่ทำให้รู้สึกท้อแท้เพียงใด
**“ผมนึกถึงอนาคตตัวเองครับ นึกกลับไป
ถึงจุดเริ่มต้นว่าเรามาได้ไกลแค่ไหน หากเรา
ท้อแท้และหยุดแค่นี้ก็ท้อมากที่สุดอยู่แล้ว ผมจึง
เดินหน้าต่อไปครับ”** นั่นคือแนวคิดของคนเข้มแข็งและ
แสดงถึงความเป็นมืออาชีพ ทำให้เขาค่อยๆ เดินเข้าไปใกล้เป้าหมาย
มากขึ้น ไม่จะเป็นการประสบความสำเร็จเหมือนฮีโร่ในดวงใจ
อย่าง ไทเกอร์ วูดส์ หรือ โปรเล็ก ทาวร วิรัตน์จันทร์ หรือการ
ขยับขึ้นไปแข่งในเจแปนทัวร์ ยูโรเปียนทัวร์ และพีจีเอทัวร์

**ในการแข่งขัน หลายคนกดดันเพราะ
แบกรับความคาดหวังของใครต่อใคร**

แต่สำหรับโปรมะพร้าว เขาก้าวลงสนามด้วยความรัก
ในวิชาชีพ ด้วยความสนุกที่ได้แข่งขัน ซึ่งเป็น
สิ่งสำคัญและเป็นแรงใจที่เขาอยู่ตลอด ดังนั้น
แม้ก้าวของเขาไปได้รวดเร็วจนน่าทึ่ง แต่ก็ไม่เคย
ถอยหลังและก้าวไปด้วยฝีเท้าที่มั่นคงอยู่เสมอ

แรงบันดาลใจที่ไม่เคยหมด ผลักดันให้ “โปรมะพร้าว”
ภาณุพล พิทยารัฐ นักกอล์ฟหนุ่มวัย 24 ปี ก้าวเดินอยู่ในวงการ
นักหวดก้านเหล็กมืออาชีพอย่างไม่ย่อท้อ เขาอาจไม่ใช่คนที่ก้าว
เร็วที่สุด หรือทำผลงานได้หวือหวาน่าจับตามองที่สุด แต่เขาเป็น
โปรกอล์ฟมากฝีมืออีกคนของไทยที่เป็นเรียวยาวสำคัญในการ
แข่งขันเวทีระดับนานาชาติ ก่อนหน้านั้นเขาเป็นคนที่ทำผลงานได้
ดีที่สุดในรอบดาโปรกอล์ฟไทย 16 คน ในการแข่งขันกอล์ฟชาย
ทัวร์ผสมเอเชียทัวร์และเจแปนทัวร์ ฟานาไซนิค โอเพน 2017

โปรมะพร้าวตามคุณพ่อไปสนามไดร์ฟกอล์ฟตั้งแต่อายุ
5 ขวบ เล่นของกอล์ฟดึงดูดให้เขาอยากเดินบนเส้นทางนี้จน
เริ่มแข่งขันครั้งแรกตอนอายุ 6 ขวบ เขาไม่ใช่คนตัวสูงใหญ่นัก
ระยะการไดร์ฟจึงมักจะเสียเปรียบคู่แข่งที่มีกำลังดี แต่เขาก็แก้
ด้วยการหมั่นออกกำลังกายและใช้เทคนิคการปรับวงสวิงเข้าช่วย
จนกลายเป็นโปรกอล์ฟที่มีวงสวิงสวยงาม ทำระยะการไดร์ฟได้

อย่างมีประสิทธิภาพ เขาเคยทำโฮลอินวันในการแข่งกอล์ฟทัวร์
ผสมยูโรเปียนทัวร์และเอเชียทัวร์ รายการ “ทรู ไทยแลนด์
คลาสสิก” เมื่อปี 2015 จนได้บ้านทาวน์เฮาส์มูลค่า 12 ล้านบาท
เป็นรางวัลมาแล้ว

ในปี 2016 ฟอรั่มของโปรมะพร้าวร้อนแรงขึ้นและยังคง
ต่อเนื่องมาจนถึงปีนี้ นอกจากเขาจะทำผลงานได้น่าพอใจใน
ระดับนานาชาติ เมื่อเดือนเมษายนที่ผ่านมา เขายังคว้าแชมป์การ
แข่งขันกอล์ฟอาชีพในประเทศไทย รายการ “สิงห์ มาสเตอร์ส”
ครั้งที่ 18 เป็นแชมป์รายการออลไทยแลนด์ทัวร์ครั้งแรกของเขา
และแชมป์ที่ 2 นับตั้งแต่เทิร์นโปร (แชมป์แรกคือไทยแลนด์เอพีจี
ทัวร์ เมื่อปี 2013) ต้องบอกว่าโปรมะพร้าวมีพลังใจและสมาธิ
ยอดเยี่ยมมาก เพราะเขาได้แชมป์ในเวลาที่สุดยเสียคนสำคัญ
ของชีวิต การแข่งขันอย่างสุขุมและมีสติทั้งที่กำลังเคร่ง ไม่ใช่ว่า
ที่ใครๆ ก็ทำได้ ■

หน่วย ปฏิบัติการ GIS สนับสนุน ทีมขายและ การตลาด ด้วย เทคโนโลยี

เรียบเรียง: ศิภาณต์



รู้หรือไม่ว่า รถของทีมงานฝ่ายขายที่เราเห็น
ออกไปปฏิบัติหน้าที่ตามพื้นที่ต่างๆ ทุกวันนั้น
ที่จริงแล้วเขามีเบื้องหลังการทำงานที่ซับซ้อนไม่ใช่เล่น
และได้นำเทคโนโลยีใกล้ตัวในชีวิตประจำวันมาปฏิบัติงาน
อย่างจริงจังด้วย โดยเฉพาะเทคโนโลยี
GPS ที่เรานิยามทางบ่อยๆ
ตอนเดินทางหรือขับรถ





ขออธิบายคร่าวๆ ลักณิดว่า GIS และ GPS เป็นเทคโนโลยีที่เกี่ยวกับการสำรวจพื้นผิวโลกและการวิเคราะห์ข้อมูลหลากหลายประเภทเข้าด้วยกัน ผลลัพธ์ที่แสดงเป็นข้อมูลแผนที่ ประกอบกับข้อมูลกราฟิก และข้อมูลเชิงบรรยายอื่นๆ โดยทั้ง 2 ระบบมีความแตกต่างกัน ดังนี้

ระบบสารสนเทศภูมิศาสตร์ หรือ GIS ย่อมาจาก Geographic Information System เป็นระบบที่เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงพื้นที่หรือพื้นผิวโลกและข้อมูลต่างๆ แล้วประมวลผลออกมาในรูปภาพแผนที่ และคำบรรยาย ทั้งในรูปแบบ 2D และ 3D เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนและสนับสนุนการตัดสินใจ

ส่วนระบบกำหนดตำแหน่งบนโลก (Global Positioning System: GPS) คือระบบที่บอกพิกัด (Latitude & Longitude) บนพื้นโลก โดยอาศัย

สัญญาณจากดาวเทียมที่ใช้ในการสำรวจและบอกตำแหน่ง กล่าวง่ายๆ ว่า GPS ทำหน้าที่สำรวจข้อมูลค่าพิกัดเพื่อไปแสดงผลร่วมกับระบบ GIS แสดงตำแหน่งบนแผนที่นั่นเอง

บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด นำระบบ GIS มาใช้ประโยชน์กับการดำเนินงานด้านการขายมากกว่า 8 ปีแล้ว โดยเฉพาะการขายภาคสนามที่ต้องขับรถไปยังพื้นที่ต่างๆ ซึ่งทีมงานผู้ดูแลระบบ GIS ให้กับบริษัท มีชื่อเรียกอย่างเป็นทางการว่า “ส่วนระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ” ภายได้ บริษัท บุญรอดเทรดดิ้ง จำกัด หรือที่เราเรียกพวกเขาว่า “ทีม GIS” พวกเขาคือทีมผู้อยู่เบื้องหลังการใช้เทคโนโลยีดังกล่าว วันนี้เราจะมาคุยกันว่า ทีม GIS เขาเอาข้อมูลเกี่ยวกับเทคโนโลยีด้านแผนที่และดาวเทียมมาปรับใช้กับระบบการขายในบริษัทอย่างไร

รู้จักกับ “ทีม GIS”

ตัวแทนจากหน่วยงาน GIS ที่สละเวลามาให้ข้อมูลภาพรวมการทำงานกับเราก็คือ “พีต้าว” คุณเอกณรงค์ ผลบุญมา ผู้จัดการส่วนระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ และ “พีเมล์” คุณพงษ์เทพ ฤทธิศรธนุ ผู้จัดการแผนกระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ สองหนุ่มใจดีที่เป็นตัวแทนการดูแลการใช้เทคโนโลยีแผนที่และข้อมูลจากดาวเทียมที่เกี่ยวข้องกับ “งานขาย” โดยตรง ทั้งสองสรุปหน้าที่หลักๆ ของทีมงานภูมิศาสตร์สารสนเทศให้เห็น ดังนี้

- เป็นหน่วย Support System หรือเป็นหลังบ้านให้กับทีมงานฝ่ายขาย โดยให้การสนับสนุนเครื่องมือในการขาย (Sales Tools) การสำรวจ (Singha Survey; เครื่องมือสำรวจที่ใช้หลักการ 80:20) และให้บริการข้อมูลแก่ทีมงานฝ่ายขายตั้งแต่ระดับผู้บริหารจนถึงระดับปฏิบัติการ

- เป็นศูนย์รวบรวมข้อมูลที่ได้จากทีมขาย โดยนำข้อมูลทั้งหลายมาประมวลผลด้วยเทคโนโลยีและสรุปเป็นรายงาน เพื่อให้ฝ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องนำข้อมูลดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ทั้งในแง่การประเมินผล การวางแผนการขาย หรือการตลาดในอนาคต

การดำเนินการของทีม GIS มีหน้าที่แบ่งออกเป็น 4 ส่วนด้วยกัน ดังนี้

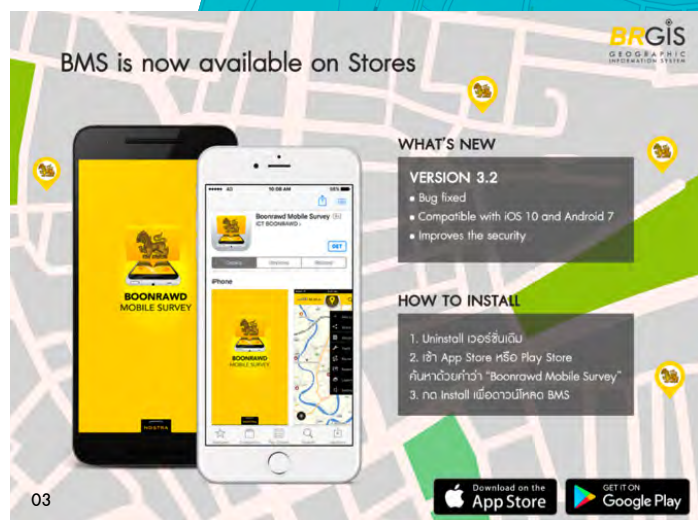
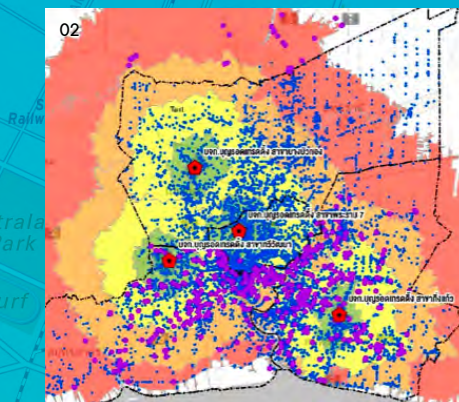
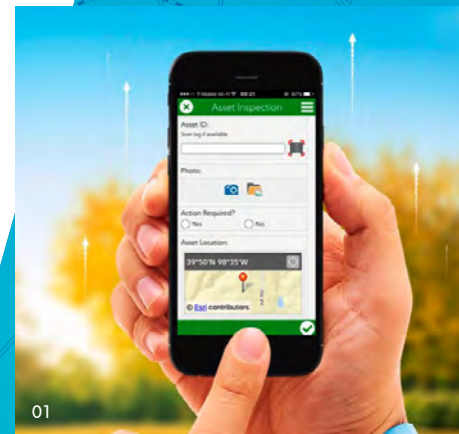
1. Applications & Tools เป็นส่วนการสนับสนุนการติดตั้งอุปกรณ์และแอปพลิเคชันที่เป็นประโยชน์กับทีมงานฝ่ายขายสำหรับการปฏิบัติงานในพื้นที่ โดยใช้สมาร์ตโฟนหรือคอมพิวเตอร์ อาทิ

Boon Rawd Mobile Survey (BMS) แอปพลิเคชันที่มีฟังก์ชันการใช้งานเหมือนกับ Google Map ทีมขายสามารถบันทึกข้อมูลรายละเอียดและช่วยแชร์ตำแหน่ง

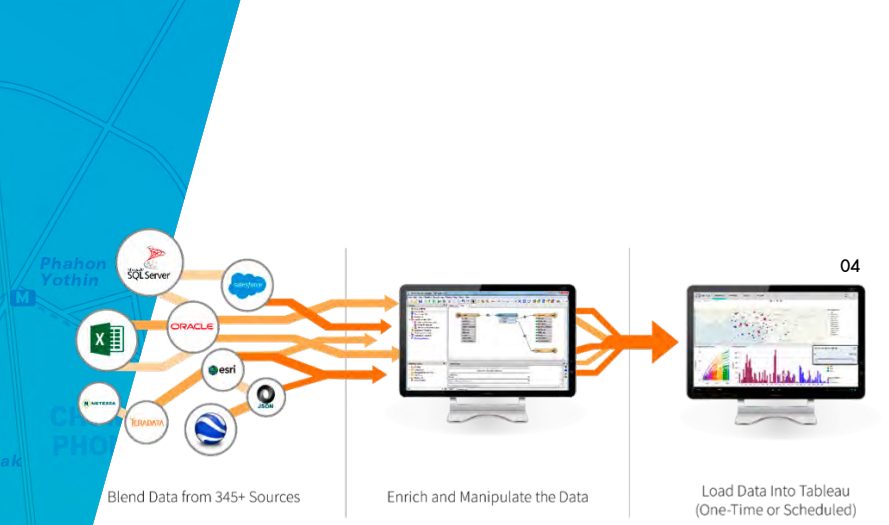
ของร้านค้า วัดระยะทางบนภาพแผนที่ ค้นหาสถานที่ที่สำคัญและดูสภาพการจราจรสำหรับวิเคราะห์หาเส้นทางไปยังร้านค้าที่สั้นที่สุดได้อีกด้วย ซึ่งแอปพลิเคชันตัวนี้ทางหน่วยงาน GIS ได้พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นของบริษัทบุญรอดโดยเฉพาะ

GIS Survey Form โปรแกรมประยุกต์สำหรับการสำรวจข้อมูลต่างๆ ที่สามารถแนบรูปภาพและปักตำแหน่งบนแผนที่ เหมาะกับงานที่ต้องเก็บข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ต่างๆ โปรแกรมสามารถระบุรายละเอียดของสถานที่โดยข้อมูลที่สำรวจเข้ามาจะจัดเก็บอยู่บนฐานข้อมูลออนไลน์ สามารถดูรายงานการสำรวจผ่านเว็บไซต์ได้ทันที

GPS Tracker ชุดอุปกรณ์บันทึกและติดตามยานพาหนะด้วยดาวเทียม เป็นอุปกรณ์ที่ติดตั้งไปกับรถยนต์ภาคสนามทำให้สามารถติดตามตำแหน่ง การเคลื่อนที่ ความเร็ว ปริมาณเชื้อเพลิง และประวัติการเดินทางของรถคันนั้นได้



- 01 โปรแกรมประยุกต์สำหรับการสำรวจข้อมูลต่างๆ
- 02 การกระจายตัวของร้านค้าและพื้นที่ให้บริการของคลังสินค้า
- 03 Boon Rawd Mobile Survey (BMS)
- 04 จัดการข้อมูลอย่างเป็นระบบด้วยโปรแกรมประเภท BI (Business Intelligence)
- 05 ชุดอุปกรณ์บริหารและติดตามยานพาหนะด้วยดาวเทียม
- 06 บำเสนอข้อมูลในหลากหลายมุมมอง (Multidimensional Model)



2. GIS Data เป็นส่วนของการจัดการข้อมูล และแสดงผลที่ได้จากอุปกรณ์แอปพลิเคชัน และจากการสำรวจต่างๆ ในแต่ละพื้นที่ เช่น ร้านค้าปลีก ร้านค้าส่ง ตัวแทนจำหน่าย คลังสินค้า โรงงาน บริษัทในเครือฯ กลุ่มลูกค้า เป้าหมาย ทั้งข้อมูลที่เป็นตัวเลข ตาราง หรือคำบรรยาย มาปรากฏให้เห็นในรูปแบบแผนที่ และคำบรรยาย ดังนั้นจะเห็นตำแหน่งและข้อมูลทั้งหมดเกี่ยวกับสถานที่ตั้งโรงงาน คลังสินค้า และร้านค้า สามารถทำได้เพราะข้อมูลที่ได้จากอุปกรณ์ GPS จะมีความพิเศษคือให้ข้อมูลค่าพิกัด Latitude (เส้นรุ้ง) Longitude (เส้นแวง) โดยละเอียด

ประโยชน์ของ GIS Data

- แสดงข้อมูลเป็นภาพแผนที่ร่วมกับคำบรรยายให้เห็นอย่างชัดเจน อาจนำไปใช้ในการแบ่งเขตพื้นที่การขายหรือพื้นที่การให้บริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- แสดงภาพรวมในกรณีที่ต้องพิจารณาเชิงพื้นที่ เช่น ควรตั้งคลังสินค้าหรือโรงงาน ณ ที่แห่งใด ดูการกระจายตัวของร้านค้าประเภทต่างๆ เพื่อวางแผนการขายตามพื้นที่

3. Analysis & Consult เป็นส่วนของการจัดการข้อมูลต่างๆ ในเชิงสรุปภาพรวมเพื่อการจัดทำเป็นรายงานนำเสนอผู้บริหารและฝ่ายที่เกี่ยวข้อง โดยใช้เครื่องมือจัดการข้อมูลอย่างเป็นระบบด้วยโปรแกรมประเภท BI (Business Intelligence) เช่น Tableau Software และโปรแกรม Alteryx Designer ที่เป็นเทคโนโลยีสำหรับการรวบรวมข้อมูล จัดเก็บ วิเคราะห์ การเข้าถึงข้อมูล รวมถึงการนำเสนอข้อมูลในหลากหลายมุมมอง (Multidimensional Model) ช่วยให้การวิเคราะห์ข้อมูลสามารถทำได้อย่างรวดเร็วและหลากหลายมุมมอง สะดวกกับการนำข้อมูลไปประเมินผลและวางแผนงานต่อไป

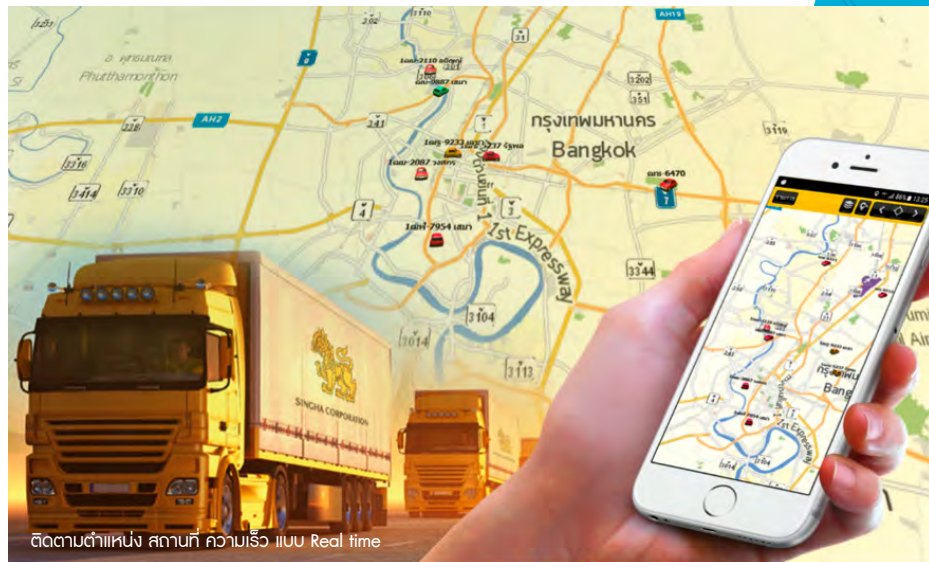
4. Fleet management system หรือที่เรียกกันติดปากว่า ระบบ GPS Tracking เป็นระบบที่ใช้ในส่วนของการบริหารและติดตามยานพาหนะของรถที่ขายภาคสนามด้วยดาวเทียมจากอุปกรณ์ GPS Tracker ที่ติดตั้งบนรถ เพื่อแสดงตำแหน่งของรถแต่ละคันและเก็บรวบรวมข้อมูลการเดินทางจากอุปกรณ์เพื่อนำไปแสดงผลและวิเคราะห์ข้อมูลในหลายรูปแบบ ตัวอย่างประโยชน์จาก GPS Tracking ได้แก่

ติดตามตำแหน่ง สถานที่ ความเร็ว แบบ Real time

- สามารถวางแผนการเข้าเยี่ยมร้านค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดเวลา
- ลดการเกิดอุบัติเหตุ ควบคุมการขับรถเร็วเกินกำหนด บันทึกข้อมูลรถเป็นสถิติ เช่น ตำแหน่งที่มักเกิดอุบัติเหตุได้ด้วย
- สามารถติดตามการโจรกรรม ในกรณีที่เกิดถูกขโมย
- ลดอัตราสิ้นเปลืองน้ำมัน จากการเดินทางตามแผนที่วางไว้ และหากถูกขโมยน้ำมัน ข้อมูลก็จะแสดงให้เห็นทราบเช่นกัน

สนับสนุนการจัดส่งสินค้า

- สนับสนุนสิ่งท่อนไลน์ช้อปปิ้ง (www.singhaonlineshop.com) ที่มีแอปพลิเคชันในการสั่งซื้อสินค้า โดยรายการที่ถูกสั่งซื้อเข้ามาในระบบของSinghaOnline จะถูกส่งต่อไปยังระบบ GPS Tracking ของหน่วยงาน GIS เพื่อแสดงตำแหน่งรวมถึงเส้นทางของลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้า และยังสามารถบอกได้ว่าการขนส่งอยู่ระหว่างดำเนินการ หรือส่งสินค้าเรียบร้อยแล้วอีกด้วย
- ระบบแสดงพิกัดโรงงาน คลังสินค้า และร้านค้า ร่วมกับตำแหน่งของลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าเพื่อพิจารณาว่าในพื้นที่ที่กำหนดสามารถโหลดสินค้าจากโรงงานถึงร้านค้าโดยตรง หรือต้องโหลดสินค้าจากคลังสินค้าแหล่งใดถึงจะใกล้และประหยัดที่สุด



สนับสนุนสิ่งท่อนไลน์ช้อปปิ้ง
ด้วยระบบ GPS Tracking





บรรณารักษ์การอบรมการทำ story map

พัฒนาการ GPS

1. กระดาษจดคู่ใจกับแผนที่ทางหลวงคอยนำทาง
2. GPS Handheld คู่กับกระดาษ คอยจดพิกัดของร้านค้า
3. เว็บไซต์ที่มีแผนที่ให้หาที่ตั้งโรงงานและร้านค้าแทนจำหน่าย แล้วนำข้อมูลที่ได้ใส่ในวิกิเตอร์ในรถให้คอยนำทาง
4. แอปพลิเคชัน Google map ในสมาร์ตโฟนที่พัฒนามาเป็นแอปพลิเคชันภายในของบริษัท



และนี่คือภาพรวมการทำงานของหน่วยงาน GIS หรือทีมภูมิศาสตร์สารสนเทศ ที่เรียกได้ว่าเป็นมือฉมังเรื่องของ GIS ทั้งเป็นผู้มากความสามารถเรื่องการจัดการข้อมูล ประมวลผล และนำเสนอในรูปแบบต่างๆ อย่างเป็นระบบ ใครที่สนใจอยากจะมีความรู้เกี่ยวกับแอปพลิเคชันต่างๆ ข้างต้น หรืออยากพัฒนาทักษะในการนำเสนอข้อมูลให้น่าสนใจ ทางหน่วยงาน GIS พร้อมแชร์ข้อมูลความรู้ โดยเปิดหลักสูตรอบรมที่แบ่งเป็นหัวข้อต่างๆ เช่น

- การใช้แผนที่ในชีวิตประจำวัน การใช้ app ทัวไป หรือ app พิเศษ วิธีแชร์ตำแหน่ง การ get location หรือสิ่งที่เกี่ยวข้องกับแผนที่ในสมาร์ตโฟน การสร้างแผนที่เพื่อแชร์ให้เพื่อน
- การใช้ google form / google doc และ Freeware อื่นๆ ที่ใช้ในการทำแบบสำรวจต่างๆ
- การทำ story map การนำเสนอเว็บเพื่อบรรยายแต่ละสถานที่ที่มีเรื่องราวเป็นของตนเอง
- การทำ presentation ด้วยโปรแกรม Prezi และ PowerPoint เพื่อการนำเสนอในรูปแบบ Modern Presentation อย่างมืออาชีพ

หากใครสนใจสามารถติดตามรายละเอียดได้ที่ **line: bgis** หรือสอบถามทีมงาน GIS โดยตรงได้ที่ 02-6592304 ■

แนะนำทีมงาน

- 01 เอกณรงค์ วัฒนภูมิ (ตัว) ผู้จัดการส่วนระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 02 พงษ์เทพ ฤทธิกรบุญ (เนค) ผู้จัดการแผนกพัฒนาระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 03 กาวิณี ไชยบุตร (ปิง) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 04 นฤมล นิธิธยาน (บี) เจ้าหน้าที่สนับสนุนระบบภูมิศาสตร์
- 05 รุ่งรัตน์ กิจนิจ (ตัน) หัวหน้าหน่วยสนับสนุนระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 06 ศิวพงศ์ ศรีสวัสดิ (แจ๊ค) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 07 ชัยวัฒน์ พุ่ม (ดัส) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 08 ศราวุธ คำจำ (อ้อด) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการระบบภูมิศาสตร์สารสนเทศ
- 09 อรรถพล พันธุ์หลา (วอช) เจ้าหน้าที่สนับสนุนระบบภูมิศาสตร์

สามสิ่ง ความเหมือนบนความต่าง

โดย...พญกษ ธีร

แต่ละหยดหยาดมาด้วยมุ่งมั่น
สิงห์บากบั่นพัฒนามาทุกสมัย
จนกระทั่งเข้าไปยืนในหัวใจ
ของคนไทยเป็นประจำทุกวันคืน

มาบัดนี้ก้าวเข้าปีที่หกสิบเอ็ด
กลเม็ดเผยให้เห็นความทันสมัย
มีเบียร์สิงห์สามรสชาติต่างกันไป
แล้วแต่ใจใครนิยมให้สมpong

“ลาเกอร์ เบียร์” คือสิงห์แรกที่วางตลาด
ด้วยรสชาติเพื่อกคนไทยเป็นหลักใหญ่
ผลิตด้วยกรรมวิธีอย่างตั้งใจ
รักษาให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

เริ่มด้วยการคัดเลือก “ฮอป” วัตถุดิบ
เพื่อให้จับได้รสชาติมาตรฐาน
ทั้งกลิ่นหอมและความใสติดใจนาน
ไม่มีการนำเกรดตำมาเจือปน

แล้วจึงใช้วิธี “อินฟิวชัน”
ซึ่งเป็นขั้นตอนเปลี่ยนเบียร์จากข้าวหมอดัด
ให้กลายเป็นน้ำตาลตามขั้นตอน
ก่อนจะบรรจุกระบวนกรขึ้นต่อไป

เมื่อเสร็จสิ้นกรรมวิธีพิถีพิถัน
น้ำเบียร์นั้นมีแอลกอฮอล์ค่อน้ำหนัก
ร้อยละห้า “ลาเกอร์ เบียร์” ขึ้นใจนัก
สัญลักษณ์แห่งสิงห์ที่ยิ่งจริง

สิงห์ที่สองน้องใหม่เป็นเบียร์อ่อน
แต่ก็ซ่อนความสะใจสไตล์สิงห์
เรียกติดปากว่า “สิงห์โกลด์ ไลท์เบียร์” จริง
ชื่อของสิงห์หรับประกันเบียร์ชั้นดี



ลาเกอร์ ลาเกอร์ ... สิงห์ สิงห์



กรรมวิธีการผลิต “สิงห์โกลด์” นั้น
“ค็อคคชั่น” คือวิธีที่เลือกใช้
เพื่อเปลี่ยนเบียร์เป็นน้ำตาลก่อนผ่านไป
วิธีใหม่ที่คิดผลิตมา

น้ำเบียร์ใสละเอียดยกฟองสะท้อนแสง
คือทองแห่งเบียร์เบาได้เงาสังห์
แอลกอฮอล์สามจุดห้ามาลงชิม
รสชาตินี้มัน แคลอรีต่ำ จำขึ้นใจ

แต่สองสิ่งที่มีสิ่งเหมือนเมื่อบรรจุ
ก่อนบรรจุขั้นสุดท้ายการผลิต
ต้องผ่านการพาสเจอร์ไรซ์อย่างมิดชิด
เพื่อประสิทธิภาพของเบียร์

สิงห์น้องใหม่ล่าสุดคือ “เบียร์สด”
แต่ละหยดบรรจุในกระป๋องสวอย
เรียกกันว่า “สิงห์คราฟท์เบียร์” เอื้ออำนวย
เพราะได้ช่วยให้เบียร์สดรสชาติมัน

การผลิตใช้วิธี “ค็อคคชั่น”
ซึ่งเหมือนกันกับสิงห์โกลด์ที่กล่าวถึง
ส่วนค็อคคชั่นก็กล่าวหาว่าน้อยคอกคอก
แต่ไม่ถึง “ลาเกอร์ เบียร์” อยู่ปานกลาง

แอลกอฮอล์ในน้ำเบียร์ร้อยละสี่
แคลอรีสิบสี่มีพอเหมาะ
ท่านที่เคยชอบเบียร์สดรสจำเพาะ
ลองวิเคราะห์ลองชิมจะติดใจ

สิงห์คราฟท์เบียร์สูตรที่เค็ดเป็นของสิงห์
เพื่อไม่ทิ้งความสดมันของเบียร์สด
การนำเบียร์พาสเจอร์ไรซ์จึงต้องด
กรองยีสต์หมดด้วยเครื่องกรองของเฉพาะ

นอกจากนี้ฝาปิดเบียร์และกระป๋อง
ก็จะต้องนำไปผ่านการฆ่าเชื้อ
โดยใช้เครื่องความร้อนสูงสุดเหลือเพื่อ
กำจัดเชื้อ “จุลินทรีย์” ที่มึมา

ทั้งสิงห์ใหญ่ สิงห์โกลด์ สิงห์คราฟท์ มีความต่าง
เป็นแบบอย่างของรสชาติตามเป้าหมาย
ไว้ให้ผู้บริโภคเลือกตามสไตล์
คือจุดหมายที่แท้จริงแห่งสิงห์ไทย

นี่คือเบียร์มาตรฐานนามว่า “สิงห์”
ที่ทุกสิ่งอยู่ภายใต้ความทันสมัย
ทั้งเครื่องจักรกลวิธีความตั้งใจ
เพื่อให้ได้มีเบียร์ดีในสังคม

หกสิบปีสิ่งที่ไม่เคยอยู่กับที่
แต่จะมีการเปลี่ยนแปลงแสดงให้เห็น
รุกเดินหน้าพัฒนาเช่นเคยเป็น
ดังเราเห็น “สามสิ่ง” ยิ่งมั่นใจ ■

ที่มา: หนังสือกสิกรรม ปี 2537 จากคอลัมน์ “เล่าขานตำนานสิงห์”



SINGHA CORPORATION

Two Lions, One Pride



**TIME TO
CELEBRATE
THE
CHAMPIONS**

Beer Families

ครอบครัวเบียร์

ตอนที่ 7 สเทลล่า อาร์ทัวส์ (Stella Artois)

เรื่อง: วิชา วิชาลศิลป์



01

เมื่อพูดถึง สเทลล่า อาร์ทัวส์ แล้วคิดว่าน้อยคนที่จะไม่รู้จักเบียร์ยี่ห้อนี้เพราะมีมาช้านาน แต่โรงเบียร์ผู้ผลิตนี้มีความเป็นมาที่ยาวนานกว่าที่ทุกคนจะรู้ มีต้นตอมาจากปี ค.ศ. 1366 หรือกว่า 650 ปีที่แล้ว ฟังแล้วดูเก่าแก่จริงๆ การเดินทางของโรงเบียร์นี้ก็ไม่ใช่อธรรมดาแน่นอนว่าโรงเบียร์เก่าแก่ระดับนี้ต้องมีเรื่องเล่ามากมาย มีการเปลี่ยนมือพอสมควรแต่ก็ยังคงเอกลักษณ์เดิมๆ ของยุโรปใต้ดีพอควร ย้อนไปในอดีตกาลที่นานเหลือเกินนี้ ในปี ค.ศ. 1366 ที่เมืองลูเวน (Leuven) ประเทศเบลเยียม ได้มีการก่อตั้งโรงเบียร์ชื่อว่า เดนฮูร์น (Den Hoon) หรือภาษาอังกฤษแปลว่า The Horn หมายถึง “แตร”



02



03



04



05



06

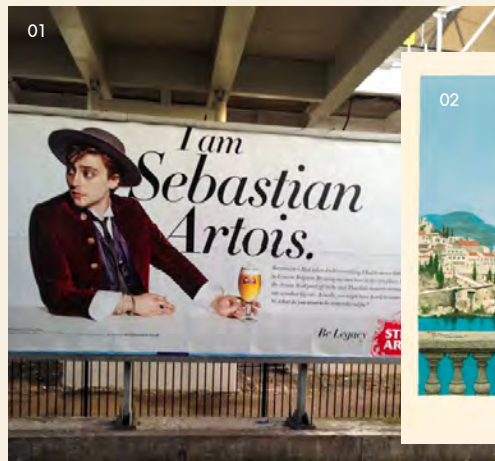


07

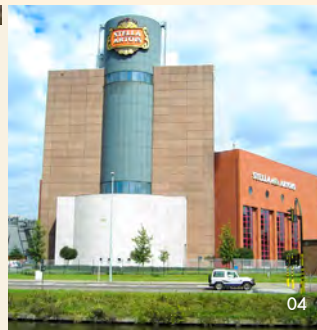
- 01 โรงงานเดิมที่ปล่อยทิ้งร้างในปัจจุบัน
- 02-03 โรงเบียร์เดิม
- 04 ที่รองแก้วโบราณ เล่าเรื่องประวัติของโรงเบียร์
- 05 ภาพการดื่มเบียร์ในอดีต
- 06 รถม้าส่งเบียร์ของโรงเบียร์เพียดบูฟ
- 07 "เอดส์" สัญลักษณ์บนฉลากเบียร์ของ Stella Artois

สัญลักษณ์แตรนี้ยังคงมีให้เห็นบนฉลากเบียร์ของ Stella Artois ได้ปีกำเนิดที่ไม่รู้ว่าไม่มีใครสังเกตกันบ้าง และในปีต่อๆ มาก็มีคนอื่นตั้งโรงเบียร์ขึ้นมามากมาย คงเดาเอาได้ว่าคนเบลเยียมชอบดื่มเบียร์มากขนาดไหน เพราะภายในไม่กี่ปีก็มีโรงเบียร์เป็นสิบโรงแข่งกันในเมืองเดียว แต่ที่โรงเบียร์เดนฮูร์นนี้มีนักปรุงเบียร์ฝีมือเยี่ยมชื่อว่า เซบาสเตียนอาร์ทัวส์ ผู้ทำงานอยู่มานานและค่อยๆ ใต้เต้าขึ้นมาเรื่อยๆ จนมาเป็นหัวหน้าบรูว์มาสเตอร์เมื่อปี 1708 และในที่สุดได้ตกลงซื้อกิจการนี้จากครอบครัวเดิมเมื่อปี 1717 และเปลี่ยนชื่อเป็นบริวเวอรีอาร์ทัวส์

โรงเบียร์นี้เติบโตขึ้นเรื่อยๆ โดยบุตรชายของนายเซบาสเตียนชื่อนายเอเดรียนได้ขยายกำลังผลิตขึ้นไปอีก และโดยที่นายเอเดรียนมีลูกถึง 12 คน จึงเริ่มมีการศึกษาการจัดการทุนของบริษัท บุตรชายคนโตของนายเอเดรียนคือ นายลีโอนาร์ด รับช่วงต่อจากบิดา และได้ซื้อโรงเบียร์ในละแวกนั้น 2 โรง ขยายการผลิตได้อย่างรวดเร็ว และได้ขอคำปรึกษาเรื่องการดูแลครอบครัวจากอาจารย์มหาวิทยาลัยซึ่งให้คำแนะนำว่า ให้รวมหุ้นทั้งหมดไว้ที่เดียวกัน และหากบุคคลในครอบครัวบางคนไม่อยากยุ่งเกี่ยวกับธุรกิจแล้ว ก็ควรซื้อส่วนของเขาคืนนั้นกลับมา เขาจะได้เอาเงินไปทำอย่างอื่นได้ ซึ่งจาก 12 คนก็เหลือ 6 คนที่ตกลงจะดูแลธุรกิจเบียร์ต่อ ขณะเดียวกันนายลีโอนาร์ตก็ได้ตกลงซื้อโรงเบียร์ในละแวกนั้นอีก 2 โรง ทำให้ยอดผลิตของเขาเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วอีกครั้ง ใน 6 คนพี่น้องที่เหลือนี้ 4 คนตายจากไปจนเหลือพี่ชายคนโตและน้องสาวคนเล็ก และในที่สุดนายลีโอนาร์ตพี่ชายคนโตก็ได้จากไปในปี 1820 บริษัทและทรัพย์สินทั้งหมดตกเป็นของน้องสาวคนเล็ก



- 01 โฆษณานิ 2560 ที่ใช้ตัวละครเป็นผู้ริเริ่มเบียร์คือ Sebastian Artois
- 02-03 โฆษณาและที่รอกแก้วโบดัด
- 04 โรงเบียร์ในปัจจุบันที่เมืองลิววัน
- 05 ไวส์คานท์เดอสปูคิก หัวหน้าครอบครัวสเดลล่า อาร์ทิวส์ เล่าประวัติบริษัทที่เมืองไทยเมื่อเดือนก.พ. ที่ผ่านมา
- 06 โฆษณานิ 2550 ใช้ตัวละครเป็น Edmond Willems ปู่ทวดของครอบครัวเจ้าของในปัจจุบัน
- 07-08 ขวดเบียร์และเบียร์ของสเดลล่าต้องสิร์ฟในแก้วพิเศษ
- 09 การปาดเฟองแก้วเบียร์



แต่เพียงผู้เดียว ซึ่งก็ได้พยายามบริหารกิจการจนในที่สุดต้องหาคนนอกเข้ามาช่วยดูแลเพราะตัวน้องสาวเองแต่งงานแต่ไม่มีลูก ซึ่งเธอก็มีอายุต่อมาอีก 20 ปี มีผู้จัดการชื่อ นายอัลเบิร์ต มาเนฟ ที่ดูแลกิจการให้เป็นอย่างดี โรงเบียร์ก็ยังเติบโตขึ้นเป็นลำดับจนเธอเสียชีวิตเมื่อปี 1840 ในวัย 78 ปี มรดกทั้งหมดจึงยกให้แก่ยายอัลเบิร์ต ซึ่งก็ไม่มีลูกอีก ททรัพย์สมบัติทั้งหมดจึงตกต่อไปที่หลานชายของภริยาชื่อนายเอดมอนด์ วิลเลียมส์ ซึ่งกลายเป็นต้นตระกูลของเจ้าของในปัจจุบัน

นายเอดมอนด์มีบุตรสาว 2 คน แต่งงานมีลูกกันไปแต่ไม่ได้บริหารงานในโรงเบียร์เลย มีการจ้างผู้จัดการมืออาชีพเข้ามาดูแลกิจการเรื่อยมา โดยสามีของบุตรสาวทั้งสองได้เข้ามาอยู่ในคณะกรรมการของบริษัทแต่ไม่ได้ดูแลกิจการ จึงกลายเป็นธรรมเนียมของการทำงานของโรงเบียร์อาร์ทิวส์ไปโดยปริยายตั้งแต่นั้นมา

ด้วยกิจการได้ขยายอย่างต่อเนื่องเรื่อยมา รวมถึงแตกแขนงออกไปในธุรกิจอื่นๆ เช่น บาร์ ร้านอาหาร และอสังหาริมทรัพย์ จนถึงปี 1902 ได้มีการซื้อโรงเบียร์เพิ่มเติมอีก 2 โรง ยอดขายก็เพิ่มมากขึ้นอีก ก่อนหน้านั้นโรงเบียร์ไม่ได้ทำการบรรจุเบียร์เอง แต่ส่งเป็นถังไปให้ลูกค้าที่จะเป็นผู้บรรจุเบียร์ลงขวดแล้วขายต่อ ทว่าเริ่มมีการปฏิรูป โรงเบียร์หลายโรงหันมาบรรจุเบียร์ลงขวดเอง

และบ้างก็ขายตรงเอง เพราะคนสมัยนั้นสั่งเบียร์เป็นลัง เมื่อตีหมดก็จะวางลังเบียร์พร้อมขวดเปล่าไว้หน้าบ้าน คนจากโรงเบียร์ก็จะขับรถมาเก็บและนำเบียร์ใหม่เติมลังมาวางให้แทน เก็บเงินที่หลัง ทำแบบเดียวกับการบริโภคคนมสเลยทีเดียว เป็นธรรมเนียมของประเทศนักดื่มเบียร์จริงๆ

ในปี 1920 ยอดขายของโรงเบียร์อาร์ทิวส์อยู่ที่ 187,000 เฮกโตลิตร และในปี 1926 ทางบริษัทก็ได้นำสูตรเบียร์เก่ามาปรับปรุงแล้วออกเป็นเบียร์พิเศษช่วงหน้าหนาวของปี 1926 ให้ชื่อว่า ดาวของอาร์ทิวส์ หรือ Stella Artois แต่ด้วยความต้องการในตลาดมีมากขึ้นอยู่ตลอด เบียร์นี้จึงกลายเป็นเบียร์ที่มียอดขายมากที่สุดของบริษัทไป ทำให้ยอดขายในปี 1940 กลายเป็น 447,000 เฮกโตลิตร แต่ทุกอย่างก็จบลงเมื่อสงครามโลกครั้งที่ 2 มาเยือน โรงเบียร์ดั้งเดิมเจอถูกระเบิดลงอย่างหนักจนเสียหายเกือบหมด

หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2 ยุติลง ทางครอบครัวผู้ถือหุ้นหลัก กล่าวคือ ครอบครัว de Spoelberch และ de Mevius ก็ได้กลับมาคุยกันว่าจะเดินหน้านักอย่างไร ส่วนใหญ่เห็นควรดำเนินการก่อสร้างทุกอย่างขึ้นใหม่และจะต้องเอาความเจริญรุ่งเรืองด้านการผลิตและการค้าเบียร์กลับมาให้ได้ ทั้งนี้มีผู้ถือหุ้น 1 คนที่ไม่มีครอบครัวได้ตายจากไป หุ่นจึงกลับเข้าส่วนรวม ส่วนผู้ถือหุ้น

อีก 1 คนตัดสินใจไม่เดินต่อไปกับครอบครัว (ซึ่งเขาจะเสียใจกับการตัดสินใจครั้งนี้มากเพราะอนาคตสดใสกว่าที่ทุกคนจะคาดการณ์ได้) ส่วนผู้ถือหุ้นที่เหลือก็ต้องเป็นหนี้ธนาคารมหาศาล เพราะจัดหาเงินทุนมาซ่อมแซมโรงงานกันใหม่ แต่ก็สามารถกลับมาได้เพราะการค่อยเป็นค่อยไปและครอบครัวผู้ถือหุ้นมีความเป็นปึกแผ่นสูง

ในช่วงปี 1966 มีโรงเบียร์เก่าแก่ของเบลเยียมอีกแห่งหนึ่งชื่อ เพียดเบิฟ เป็นธุรกิจของครอบครัวแวนดามม์ (Van Damme) ได้เปิดตัวเบียร์ใหม่ชื่อ จูปีเลอร์ (Jupiler) เป็นที่ถูกคอของชาวเบลเยียมมากจนยอดขายเพิ่มขึ้นเร็วมาก แข่งหน้าเบียร์สเตลล่า อาร์ทัวส์ ในไม่ช้า แต่ด้วยความคิดของผู้บริหารในขณะนั้นว่า แทนที่จะแข่งขันกันทำไมไม่หันมาร่วมมือกันเพื่อเพิ่มยอดขาย เพราะแต่ละเบียร์ก็สามารถขายคนละมาร์เก็ตได้ จึงได้รวมตัวกันเป็นบริษัทอินเตอร์บรูว์ (Interbrew) กลายเป็นบริษัทผลิตเบียร์ที่ใหญ่ขึ้นมาทันทีในยุโรป แต่โช้วว่าการรวมตัวแบบนี้จะเป็นเรื่องแปลก เพราะโรงเบียร์อื่นๆ ก็เริ่มหันมาร่วมตัวกัน เช่น ไฮเนเก้นกับแอมสเทล (Heineken-Amstel) คาร์ลสเบิร์กกับทูบอร์ก (Carlsberg-Tuborg) และโครเนนเบิร์กกับ

Société Européenne de Brasseries ผู้ผลิตเบียร์ยี่ห้อกันเทอร์บราว (Kanterbräu)

การรวมตัวของโรงเบียร์อาร์ทัวส์ไม่ใช่อะไรใหม่ เพราะตั้งแต่ เซเบลเดียนอาร์ทัวส์ ซื้อบริษัทมาได้แล้วนั้น หลานชายของเขาก็ได้ซื้อโรงเบียร์คู่แข่งมา 2 โรงแล้ว และก็มีการขายตัวด้วยการซื้อโรงเบียร์อื่นมาเป็นระยะๆ การรวมตัวเป็น Interbrew ก็ถือเป็นอีกก้าวหนึ่งที่ทำให้บริษัทโตขึ้น และในปี 1986 เป็นปีที่บริษัทนี้จะก้าวกระโดดแบบที่ไม่มีใครเคยเห็นมาก่อน ด้วยการซื้อกิจการโรงเบียร์ที่ใหญ่กว่าตัวเอง 2-3 เท่า นั่นก็คือบริษัท Labatt แห่งแคนาดา ถือเป็นการสับกิจการที่มีความเสี่ยงมากสำหรับครอบครัว ต้องขายธุรกิจอื่นๆ ออกไปหมดรวมถึงบาร์ ร้านอาหาร อสังหาริมทรัพย์ และธุรกิจน้ำแร่ แต่ก็สำเร็จไปได้ด้วยดี และอาจจะเห็นจุดหักเหที่สำคัญในการทำธุรกิจของ Interbrew ถิ่นน่าจะว่าได้ เพราะต่อจากนั้นมิแต่การรวมตัวหรือซื้อกิจการโรงเบียร์ที่ใหญ่ขึ้นเรื่อยๆ จนกลายมาเป็นบริษัทเบียร์ที่ใหญ่ที่สุดในโลกภายใต้ชื่อ ABInBev ในปัจจุบันมียี่ห้อเบียร์กว่า 200 ยี่ห้อและส่วนแบ่งของตลาดเบียร์โลกที่ 30% และยิ่งถือว่าเป็นธุรกิจครอบครัวแบบรวม กล่าวคือครอบครัวผู้ถือหุ้นเดิมของสเตลล่า อาร์ทัวส์



ก็ยังคงเป็นหนึ่งในกลุ่มครอบครัวผู้ถือหุ้นบริษัทใหม่นี้ แม้ว่าจะมีหุ้นส่วนที่ชอยน้อยลงไป แต่ผลประโยชน์ทางการเงินสูงขึ้นหลายเท่าตัว และหนึ่งในยี่ห้อเบียร์ของกลุ่มยักษ์ใหญ่นี้ก็ยังคงมี Stella Artois ปะปนอยู่ด้วย มีความสำคัญที่น้อยลงกว่าในอดีต แต่ก็ยังคงถือเป็นเบียร์เอกเบียร์หนึ่งของบริษัทที่ใหญ่โตเกินความคาดฝันของทุกคนในครอบครัว จากโรงเบียร์เล็กๆ ที่เกิดขึ้นในประเทศเล็กๆ ประเทศหนึ่งในทวีปยุโรป กลายมาเป็นส่วนหนึ่งของผู้นำการผลิตเบียร์ของโลกไปแล้ว ■



07



THE RITUAL
Step 1: The Ritual

the perfect glass serves to help you enjoy it. It is carved in glass for the ceremony. The glass serves the world with something else: meaning. And this, that meaning, cannot be defined by any words, except by the glass of glass.



08

09

ที่มาภาพ:

<http://new.pricinspector.co.uk/stella-artois-prices/>
<http://beerpulse.com/brewery/stella-artois-2/>
http://adsoftheworld.com/media/print/he_broke_the_law
<https://twitter.com/mattwalshssm/status/717053520395046912>
<http://www.dhnet.be/regions/liege/la-biere-en-vedette-52ae83b73570105ef7d52d2e>
<https://www.flickr.com/photos/sanderkardinaal/12168644763>
<http://www.panoramio.com/photo/3409135>
<https://uk.pinterest.com/pin/528539706239710830/>
<http://www.drinkstuff.com/products/product.asp?ID=10393>
<https://www.pinterest.com/aacaya/random/?lp=true>
<http://basedecerveja.misi.eu/erveja/stellaartois/oval/stellaartoiso/>
<http://nevsepic.com.ua/reklama/page.8.9989-kreativnaya-reklama-2800-foto-1-chast.html>

ANGELA MERKEL

อังเกลา แมร์เคิล
สตรีผู้ทรงอิทธิพลในการเมืองโลก



หากพูดถึงนักการเมืองหญิงผู้ทรงอิทธิพลของโลก คนไทยส่วนใหญ่อาจนึกถึง ฮิลลารี คลินตัน แห่งสหรัฐฯ หรือ อองซานซูจี แห่งพม่า แต่จากสถานการณ์โลกในปัจจุบัน นักการเมืองหญิงผู้ทรงอิทธิพลทางการเมือง และไม่ควรพลาดจับตาอุทกภัยของเธอก็คือ **อังเกลา แมร์เคิล (Angela Merkel)** นายกรัฐมนตรีหญิงคนแรกของเยอรมนี ผู้ดำรงตำแหน่งต่อเนื่องมาแล้ว 3 สมัย ตั้งแต่ปี 2005 และเธอยังประกาศว่าจะลงชิงชัยเพื่อสมัยที่ 4 ในการเลือกตั้งปลายปี 2017 ซึ่งการเลือกตั้งครั้งนี้จะเป็นสิ่งบ่งชี้ว่า ประเทศในแถบยุโรปจะเอียงไปอยู่การเมืองฝั่งขวาที่ค่อนข้างไปทางอนุรักษ์นิยมเหมือนสหรัฐฯ หรือไม่

อังเกลา แมร์เคิล มีชื่อเต็มว่า อังเกลา ดอโรเธีย คาสเนอร์ (Angela Dorothea Kasner) เกิดในปี 1954 ที่เมืองฮัมบูร์ก หลังกำแพงเบอร์ลินฝั่งตะวันตก หลังจากนั้นไม่นาน พ่อของเธอที่เป็นนักบวชนิกายโปรเตสแตนต์ก็พาครอบครัวย้ายมาทำงานในฝั่งตะวันออก ชีวิตวัยเด็กของเธอเป็นไปอย่างเรียบง่าย ใฝ่ศึกษาเล่าเรียน

และก็เหมือนกับเยาวชนทั่วไปในเยอรมนีตะวันออกที่ต้องเป็นสมาชิกองค์กรเยาวชนคอมมิวนิสต์ เพื่อโอกาสทางการศึกษาในมหาวิทยาลัย เธอแต่งงานกับ อูลริช แมร์เคิล (Ulrich Merkel) และใช้นามสกุลของเขาจนถึงปัจจุบัน แม้ภายหลังเธอจะหย่าและแต่งงานใหม่กับ โจachim เซาเออร์ (Joachim Sauer) แล้วก็ตาม

แมร์เคิลจบปริญญาเอกด้านฟิสิกส์และทำงานเป็นนักวิจัยเกี่ยวกับทฤษฎีควอนตัม เธอไม่ค่อยแต่งตัวและออกจะเชยๆ ด้วยซ้ำ แต่หากใครได้ฟังเธอพูดก็จะรู้ว่าเธอปราดเปรื่องมาก รู้ทั้งภาษาเยอรมัน อังกฤษ และรัสเซีย รัฐบาลเคยทาบทามให้เธอเป็นสายข่าว แต่เธอปฏิเสธโดยอ้างว่าเก็บความลับไม่เก่ง ครอบครัวของเธอเป็นหนึ่งในประชากรบางส่วนที่ถูกรัฐบาลเยอรมนีตะวันออกติดตามควบคุมพฤติกรรม การถูกจำกัดสิทธินั้นส่งผลให้แมร์เคิลศรัทธาเรื่องเสรีภาพและประชาธิปไตยอย่างมาก ในช่วงปลายยุค 80 เธอจึงเริ่มเข้าสู่เส้นทางการเมืองโดยสมัครเป็นสมาชิกกลุ่มต่อต้านรัฐบาลเยอรมนีตะวันออก

ในปี 1989 เกิดเหตุการณ์กำแพงเบอร์ลินล่มสลาย ช่วงเวลานั้นแมร์เคิลมีโอกาเข้าสู่การเมืองเต็มตัว เพราะมีกลุ่มการเมืองเกิดขึ้นหลายกลุ่ม โดยแมร์เคิลร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มตื่นตัวทางประชาธิปไตยที่ต่อมารวมเข้ากับพรรคคริสเตียนเดโมแครต (CDU) พรรคการเมืองที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ หัวหน้าพรรคคือ เฮลมุท โคห์ล (Helmut Kohl) ต่อมาแมร์เคิลได้รับเลือกตั้งเข้าสู่สภาโดยเป็นตัวแทนจากรัฐเมคเลินบูร์ก-พอร์พอมเมิร์น ฝั่งเยอรมนีตะวันออก

เฮลมุท โคห์ล สนับสนุนเธออย่างมาก ด้วยเหตุผลว่า เขาต้องการให้มีคนจากทั้งฝั่งตะวันตกและตะวันออกอยู่ในรัฐบาลเพื่อขยายฐานเสียง และนอกจากความสามารถ แมร์เคิลยังไม่มีประวัติเกี่ยวข้องกับองค์กรลับของรัฐบาลฝั่งตะวันออก เมื่อโคห์ลได้รับเลือกเป็นนายกรัฐมนตรีในปี 1991 อนาคตทางการเมืองของแมร์เคิลก็สดใส เธอได้ตำแหน่งรัฐมนตรีด้านการดูแลสตรีและเยาวชน ซึ่งถือเป็นรัฐมนตรีที่อายุน้อยที่สุดในยุคนั้น และ 3 ปีต่อมา

เธอก็นั่งตำแหน่งรัฐมนตรีด้านสิ่งแวดล้อมและพลังงานนิวเคลียร์ที่ทำให้เส้นทางทางการเมืองของเธอชัดเจนและมั่นคงขึ้น



ในปี 1999 เฮลมุท โคห์ล ถูกโจมตีด้วยเรื่องอื้อฉาวว่าระดมเงินเพื่อสนับสนุนกิจการของพรรคอย่างผิดกฎหมาย นักการเมืองคนสำคัญในพรรคหลายคนโดนทางเลขไปด้วย แมร์เคิลเรียกร้องให้หัวหน้าพรรคลาออกจากตำแหน่ง เพื่อรักษาภาพลักษณ์และคะแนนนิยมของพรรคที่ตกต่ำลง พรรค CDU แพ้การเลือกตั้งใหญ่ในปีนั้น เมื่อโคห์ลลาออก แมร์เคิลกลายเป็นตัวเลือกที่ดีที่สุดสำหรับตำแหน่งผู้นำพรรค เพราะเธอค่อนข้างได้รับความนิยมจากสาธารณชน แล้วเธอก็ได้รับเลือกเป็นหัวหน้าพรรคจริงๆ โดยเป็นผู้หญิงคนแรกที่ยังดำรงตำแหน่งหัวหน้าพรรคการเมืองในเยอรมนี ก่อนจะขึ้นเป็นผู้นำฝ่ายค้านในสภาในเวลาต่อมา

มองเผินๆ เหมือนเส้นทางการเมืองของแมร์เคิลไม่ได้ยากเย็นอะไรนัก แต่แท้จริง ความเป็นผู้หญิงอายุน้อย นับถือนิกายโปรเตสแตนต์ และมาจากเยอรมนีตะวันออก ทำให้เธอต้องเผชิญแรงกดดันอย่างมาก ประการแรก พรรคการเมืองที่แมร์เคิลสังกัดนับถือนิกายคาทอลิกอย่างเคร่งครัด จึงถือสาที่เธอเคยหย่าและเป็นหม้ายก่อนแต่งงานใหม่ ประการที่ 2 เธอต้องฝ่าฝืนแนวคิดดั้งเดิมที่ว่าผู้นำควรเป็นผู้ชาย ประการที่สาม การที่เธอมาจากเยอรมนีตะวันออกทำให้เธอมักถูกโยงเข้ากับคอมมิวนิสต์ โดยถูกโจมตีเรื่องที่เคยเป็นสมาชิกองค์กรเยาวชนคอมมิวนิสต์ แต่เพราะเธอไม่ได้มีตำแหน่งสำคัญในองค์กรนั้น ประเด็นนี้จึงตกไป

ข้อได้เปรียบที่แข็งแกร่งของแมร์เคิลจนยากที่ใครจะโค่นเธอได้คือความนิยมจากสาธารณชน ความธรรมดาและเรียบง่ายของแมร์เคิล (ที่บางคนค่อนข้างคิดว่า "เชยๆ")

จากตะวันออก”) ทำให้เธอเป็นคนติดดิน ไม่ฟูฟ่า ดูจริงใจ เป็นแบบอย่างผู้นำที่คนเยอรมันชื่นชอบ แม้บางครั้งเธอจะตรงไปตรงมาจนมีศัตรูค่อนข้างมาก แต่ขณะเดียวกันก็มีคนยกย่องเธอมากเช่นกัน แสดงออกให้เห็นแล้วในวันที่เธอได้ขึ้นเป็นหัวหน้าพรรค ทำเอานักสังเกตการณ์ทางการเมืองถึงกับตะลึงไปตามๆ กัน

ความนิยมของเมอร์เคิลเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในที่สุดการเลือกตั้งใหญ่ปี 2005 พรรค CDU ก็ได้เสียงข้างมากและจัดตั้งรัฐบาลผสม แม้สมาชิกรัฐบาลผสมบางส่วนไม่ยอมรับเธอ แต่เมอร์เคิลก็ได้รับการโหวตให้เป็นผู้นำประเทศ ช่วง 2 ปีแรกของการทำงานของเธอ โพลความเห็นของชาวเยอรมันออกมาว่า ประชาชนกว่า 76% พอใจผลงานของเมอร์เคิล ซึ่งเป็นคะแนนความเชื่อมั่นต่อรัฐบาลที่สูงที่สุดของประเทศนับจากสงครามโลกครั้งที่ 2

ส่วนใหญ่เป็นผลงานระดับนานาชาติ เธอโน้มน้าวให้กลุ่มประเทศ G8 เห็นพ้องที่จะลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ลงในระดับที่น่าพอใจ และชักนำให้ประเทศสมาชิก EU เห็นด้วยกับสนธิสัญญาฉบับใหม่เพื่อใช้แทนรัฐธรรมนูญของ EU

ทั้งหมดนี้ส่งผลให้เมอร์เคิลได้รับเลือกเป็นนายกรัฐมนตรีสมัยที่ 2 ในปี 2009 เธอได้เผชิญความท้าทายครั้งใหญ่นั้นคือวิกฤตยูโรโซน ปฏิเสธไม่ได้ว่าเยอรมนีคือเสาหลักแห่งเสถียรภาพทางเศรษฐกิจของ EU การตัดสินใจใดๆ ของเมอร์เคิลไม่เพียงแต่ขับเคลื่อนเยอรมนีเท่านั้น หากยังขับเคลื่อน EU ด้วย เมื่อเมอร์เคิลตัดสินใจว่าเยอรมนีจะช่วยอุ้มภาระหนี้สินของกรีซที่เป็นจุดเริ่มต้นของวิกฤตยูโรโซน เธอก็กลายเป็นหัวหอกสำคัญของการเรียกความเชื่อมั่นกลับมาสู่ยูโรโซนอีกครั้ง เธอออกมาตรึงการรัดเข็มขัดอย่างเข้มงวดแก่ประเทศสมาชิก โดยมั่นใจว่าการมีวินัยทางการคลังจะช่วยคลี่คลายปัญหาหนี้ในระยะยาว

นโยบายของเมอร์เคิลสร้างความลำบากให้ประเทศในยูโรโซนไม่น้อย เธอไม่เคยจะเป็นที่ชื่นชอบของหลายชาตินัก โดยเฉพาะประเทศลูกหนี้ในยูโรโซนที่แอบบ่นว่าเธอคืออิตเลอร์ทางเศรษฐกิจ และคะแนนนิยมของเธอในเยอรมนีก็เริ่มตกลง แต่เธอก็ยังได้กลับมาเป็นนายกรัฐมนตรีสมัยที่ 3 ด้วยเหตุผลว่าเธอมีลักษณะของ

ความรอมชอมและชาวเยอรมันก็ยังเชื่อมั่นเธออยู่จากผลงานที่ทำให้เศรษฐกิจและการส่งออกของประเทศฟื้นตัวขึ้นมาในระดับที่น่าพอใจ

อย่างไรก็ตาม การครองตำแหน่งครั้งที่ 3 นี้ เมอร์เคิลออกนโยบายที่สั่นคลอนความนิยมของเธออย่างมาก นั่นคือการเปิดรับผู้อพยพจากสงครามซีเรีย ซึ่งทำให้เกิดปัญหาชาวตะวันออกกลางนับล้านคนอพยพเข้ามาในเยอรมนีและยุโรป แม้นโยบายของเธอ

จะเป็นไปเพื่อแนวคิดเสรีชนและการไม่ปิดกั้น แต่หลายประเทศในยุโรปรวมถึงคนเยอรมันเองแสดงออกชัดเจนว่าไม่เห็นด้วย ปัญหาเรื่องนี้สหราชอาณาจักรนำมามากเป็นประเด็นหลักในการขอลถอนตัวจาก EU ด้วยเช่นกัน

ขณะเดียวกันค่านิยมทางการเมืองของโลกตะวันตกได้เปลี่ยนแปลงไป จากแนวคิด

การร่วมมือกัน ใช้หลักสิทธิมนุษยชนและความเท่าเทียมขับเคลื่อนโลก หันมาสู่กระแส “แยกตัว” ที่เน้นประโยชน์ของประเทศตัวเองมาก่อน อาจกล่าวหลวมๆ ว่าเบนมาทางอนุรักษนิยมก็ว่าได้ ชัยชนะของดอนัลด์ ทรัมป์ (Donald Trump) จากการเลือกตั้งของสหรัฐฯ เป็นข้อพิสูจน์ของการเปลี่ยนแปลงนี้ รวมถึงคะแนนนิยมของพรรคฝ่ายค้านในยุโรปที่มีแนวคิดเอียงขวาก็กำลังเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

เมอร์เคิลยอมรับว่านโยบายเปิดรับผู้อพยพและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นทำให้เธออยู่ในภาวะที่ยากลำบาก ทว่าเธอก็ยังยืนยันในเจตนารมณ์ที่สนับสนุนแนวคิดความร่วมมืออันเป็นเอกภาพ และลงสมัครชิงชัยตำแหน่งนายกรัฐมนตรีสมัยที่ 4 ซึ่งหากเธอได้รับเลือกอีกครั้ง ก็จะกลายเป็นนายกรัฐมนตรีคนที่ 3 ของเยอรมนีที่อยู่ในตำแหน่งนานที่สุดในยุคหลังสงคราม แต่ที่สำคัญกว่านั้น หากเธอได้รับเลือกอีกครั้ง สหภาพยุโรปก็จะมีเธอเป็นแรงยึดเหนี่ยวไม่ให้แยกออกจากกัน รวมถึงเธอจะเป็นสัญลักษณ์ของการคานอำนาจกับพรรคการเมืองฝ่ายขวาก็ด้วย ■



ขอบคุณข้อมูลจาก:
https://en.wikipedia.org/wiki/Angela_Merkel
<http://www.bbc.com/news/world-europe-23709337>
<http://oknation.nationtv.tv/blog/print.php?id=245018>

ที่มาภาพ:
<http://www.cnn.com>
<http://notjustrich.com>
<http://www.randomlynew.com>

นี่แค่เริ่มต้น...



คนมันส์แน่





ว่าด้วยเรื่องมารยาทในการแต่งกาย

อิดันเป็นคนที่ชอบใส่บูมู่อยู่บ้าน เวลาที่มีช่างมาซ่อมเครื่องซักผ้า หม้อต้มกาแฟ ก็มักจะมองหน้าอิดันแปลกๆ เหมือนกับว่าแต่งตัวอย่างนี้เนี่ยหรือคือคุณนายเจ้าของบ้าน อู๊: **ก็คนอยู่บ้านจะให้ใส่ชุดลูกไม้ผ้าไหมกันหรือยัง** (หรือนั่นคือชุดที่คุณนายปกติเอาไว้ใส่กัน ?!?) แหม ใช่ว่าอิดันจะเป็นคนปอนๆ นะคะ เวลาต้องออกไปข้างนอก อิดันก็จะแต่งตัวให้ดูดีเหมาะกับสถานที่ที่จะไปอยู่แล้วค่ะ ชิค

ธรรมดาเวลาอิดันไปซื้อของจ่ายตลาดหรือไปกินข้าวกลางวันตามห้าง อิดันก็แต่งตัวสบายๆ ค่ะ สมัยโบราณเรียกแต่งกายแบบ “ลาลอง” ถ้าติดฝรังค์ไทยคำก็ต้อง “แคชัวร์” แต่ถ้าตกค้ำ ที่รักจะพาไปดินเนอร์ที่ร้านเก๋ๆ อิดันก็จะยกระดับเสื้อผ้าอีกนิดแทนที่จะเป็นกางเกงยีนส์ (ที่จริงๆ แล้วปัจจุบันใส่ไม่เข้าแล้ว) เสื้อยืด แต่ไม่ตะนะนะคะ อิดันไม่ลากแต่ะไม่ว่าจะแคชัวร์แคไหน ตะนะใส่เดินชมสวนในบ้าน ไปบ้านแม่หรือไปกินข้าวบ้านอินลอร์สเท่านั้นค่าาา อ้อๆ กับใส่ไปเที่ยวทะเลคะ แต่จะลงหาดนั้นเท้าเปล่าเนะคะ เคยเห็นคนใส่ส้นตึกเดินชายหาดและกางร่มที่เนิงคะ เกือบสะดุดปูลมหน้าคะมาทรายเนะคะ กร๊ากๆ อ้าวๆ นอกเรื่องไปแล้ว ค่ะ... ต่อค่ะ ...ไปกินข้าวยามค่ำกับที่รักที่ร้านเก๋ๆ อิดันก็จะแต่งตัวสวยขึ้นอีกนิดแบบสมาร์ท แคชัวร์ตามชีปากคนสมัยใหม่ไฮโซ เช่นชุดชื้อจากตลาดพาหุรัดก็จะอัพเกรดเป็นชาร์วหรือ

อะไรประมาณนั้นอะคะ จากรองเท้าส้นเตี้ยก็เปลี่ยนให้ส้นสูง อีกนิดให้สง่าขึ้น มีเครื่องประดับพอวิบวับไม่ถึงกับบาดตา

เรื่องการแต่งตัวจริงๆ แล้วมันเป็นเรื่องของรสนิยมนะคะ สอนกันลำบาก อิดันเน้นที่แต่งตัวให้ถูกกาลเทศะคะ รวมไปถึงการให้เกียรติเจ้าภาพด้วย เช่นว่าได้รับเชิญไปงานแต่งงานก็อย่าไปแต่งตัวประชันเจ้าสาวคะ คือพยายามเลี่ยงๆ การใส่ชุดราตรีสีขาวหรือโปะเครื่องเพชรสมบัติเจ้าคุณย่าเสียจนเจ้าสาวหอยเลยนะคะ อิดันเห็นมาหลายงานเลยสาวๆ เดินใส่ชุดขาวกันว่อน ไม่รู้คนไหนเป็นเจ้าสาวเลยคะ ไม่เข้าใจคะ วันอื่นๆ ใส่สีต่างๆ นานาพอได้รับเชิญไปงานแต่งงานรีบหาชุดขาว

มาใส่กันเป็นแถว ขอให้เจ้าสาวเขาเด่นสักวัน ไม่ได้เขียวหรือคะ อ้อๆ อีกสีคะ สีดำ เอ็ม... งานแต่งงานมงคล ขอสีสันสดใสหน่อยคะ ที่ไปงานศพละไม่ยกกะใส่สีดำกัน โพลไปใส่ขาวดำเสียนี้ ก็ไม่อยากจะป่นนะคะ เข้าใจคะ



เรื่อง: วัฒนาสุตา

ว่าบางคนต้องกระหืดกระหอบมาจากที่ทำงานและไม่อยากใส่สีดำบีดื้อทั้งวัน เอาเถอะค่ะ อัจฉินจะพยายามเอาหูไปนาไปไว้ค่ะ แต่รายที่อิจฉินเห็นคนนี้ อัจฉินต้องเอาหูตาดินกลับมาค่ะ เธอใส่ชุดดำตามกฎกติกาจริง ๆ แต่ดันหัวกระเป๋าสีสดมา อัจฉินลมจะใส่ค้วยาคุมลัมมีออกมาแทบไม่ทัน ไม่ใช่อะไร ยัยคนนี้เป็นญาติอิจฉินเอง!!! เอ็ดให้ก็ยังไม่เคยว่าก็ลัมเปลี่ยนกระเป๋าสี แหม! ก็ทิ้งไว้ในรถก็ได้แม่คุณ ถือมาสีเดียวกับจิ๋วพระเลย

ไหน ๆ ก็เรื่อยมาถึงงานศพแล้ว ขอต่อเลยนะคะ มีน้อง ๆ จากสิงห์แมงนี่ละค่ะ เคยมาถามว่างานหลวงกับงานราชวรณีนี้น่าคิดกันอย่างไรในเรื่องของการแต่งตัวเอาง่าย ๆ ค่ะ งานหลวงคืองานที่พระเจ้าอยู่หัวฯ รับจัดให้ทุกอย่าง จัด 3 วัน 7 วันอะไรก็แต่จะโปรดเกล้าฯ เวลาที่เราไปงานหลวงตามปกติก็ควรจะมีชุดไทย แต่ถ้าไม่มีก็ใส่เป็นกระโปรงยาวก็ได้ค่ะ แต่ไม่ใช่ชุดราตรีหรูหราเลยนะคะ เอาที่เรียบง่ายที่สุดละค่ะ ถ้าไม่มีกระโปรงยาวจริงๆ ก็กระโปรงสั้น แต่ไม่ใช่สั้นแบบเสมอหัวนะคะ และใส่ถุงน่องดำเสียหน่อยจริงๆ อัจฉินว่าใครจะใส่แบบที่ว่ามาในงานราชวรณีนี้น่าคิดอะไรนะค่ะ ดูเรียบง่ายด้วย งานราชวรณีนี้น่าไม่อยากใส่ถุงน่องก็ละไว้ได้ค่ะ แต่ขอให้กระโปรงอย่าสั้นแบบนั่งตรงข้ามพระแล้วท่านสวดไม่รู้เรื่องเลยละค่ะ ส่วนผู้ชายใส่ชุดสูทสีมืดอย่าลืมหัดปกแขนทุกซัด้วยนะคะ เดี๋ยวนี้ไม่ค่อยมีใครรู้จักกันแล้วจะมาถึงแล้วก็ใส่สูทดำเนคไทดำแล้วจะเอาอะไรอีก แต่มันเป็นธรรมเนียมปฏิบัติกันมาช้านานไม่เคยประกาศยกเลิกแล้วปลดแขนทุกซันี้ติดทั้งงานราชวรณีนงานหลวงเลยนะคะ ไม่อย่างนั้นก็ใส่เสื้อพระราชทานสีดำอิจฉินว่าก็ดูก็ได้ ถ้าเป็น

งานหลวงก็แขนยาวสักหน่อย งานราชวรณีก็นั่นสั้นได้ค่ะ ปลอกแขนก็ไม่ต้องติด มีน้องคนหนึ่งถามว่าแล้วชุดขาวขอเผื่อละคืออะไร เห็นตอนที่บริษัทไปเป็นเจ้าภาพงานพระบรมศพทุกคนใส่ชุดขาวกันหมดคือจ๊ะ ชุดขาวเป็นชุดทางการสำหรับคนทั่วไปที่ไม่ใช่ข้าราชการใส่เพื่อเข้าเฝ้าฯ พระมหากษัตริย์เรียกว่าชุด “ขอเผื่อ” ก็ตรงตัวเลยละค่ะ การที่เราไปถวายบังคมพระบรมศพก็เท่ากับเราไปเข้าเฝ้าฯ ท่านใส่ชุดนี้จึงเหมาะสมและงดงามที่สุดค่ะ อย่างงานพระราชทานเพลิงศพที่มีเจ้านายเสด็จก็ดี หรือมีผู้แทนพระองค์ก็ดี เจ้าภาพก็ควรต้องใส่ชุดขาวละ ถือว่าเป็นการถวายพระเกียรติแด่พระองค์ท่าน

มีอีกงานที่อิจฉินอยากพูดถึงคืองานราตรีสโมสร โดยมากงานนี้จะเป็นงานที่เว่อวังอลังการ ผู้ชายใส่ทักซิโด ผู้หญิงใส่ชุดราตรียาว อัจฉินจะขอขอบงานแบบนี้เพราะจะได้จัดชุดไปออกมาใส่รวมทั้งเอาเครื่องประดับตกแต่งของบรรพบุรุษออกมาหายใจบ้าง แต่ที่รักของอิจฉินสิคะจะปันกระปอดกระแปดเพราะชุดทักซิโดนี้ไม่ใช่ว่าจะหยิบเสื้อเชิ้ตที่ใส่ไปทำงานทุกวันมาใส่ได้นะคะ มันจะต้องเป็นเสื้อที่มีรายละเอียดหน่อย มีดีเทลบ้างอะไรบ้าง คอปก ข้อมือก็จะมีให้เลือกละ แต่แฟชั่นยุคนั้น ๆ กระดุมก็เป็นแบบเฉพาะที่ถอดไปใส่กับตัวอื่นได้ ถือว่าเป็นเครื่องประดับอย่างหนึ่งของท่านชาย นี่คือน้องกระดุมเสื้อและกระดุมข้อมือนะคะ กางเกงก็ต้องมีแถบข้างแล้วก็ต้องมีผ้าคาดพุง รองเท้าก็เรื่องมากค่ะ ถ้าไม่ตามธรรมเนียมนักก็ใส่รองเท้าผูกเชือกก็ได้ค่ะ แต่ควรจะเป็นงานงามหรือถ้าชอบแบบตามธรรมเนียมคือรองเท้านักเก็ตแบบสวมมีโบว์ผ้าไหมประดับที่ด้านบนของรองเท้า หรือไม่ก็แบบผู้ดีอังกฤษที่

เจ้าชายอัลเบิร์ตพระสวามีควีนวิกตอเรียเป็นผู้ออกแบบและทำให้เป็นที่นิยมกันอย่างมาก เป็นรองเท้านักเก็ตกลับ ปักซี่ช้อยหรือตราประจำตระกูลอะไรก็ตามแต่ที่หัวรองเท้า ที่รักของอิจฉินก็มีแบบนี้กับเขาอยู่คู่หนึ่งละ ใส่อยู่ประจำตามประสานักเรียนเก่าอังกฤษ เคยมีเพื่อนอิจฉินคนหนึ่งไม่ยอมเข้างานเพราะลัมเอารองเท้าทักซิโดมาไปนั่งหน้าห้องอยู่นอกห้องจัดเลี้ยง อัจฉินเพียรพยายามชวนเข้ามาก็ไม่ยอมเพราะเจ้าตัวว่าแต่งตัวไม่ถูกต้องครบถ้วนในที่สุดก็หนีออกมากลับบ้านไป ค้าขายค่ะ

งานที่ต้องใส่ชุดทักซิโดจะเรียกว่างานแบล็คไท (Black Tie) เมื่อไม่นานนี้ อัจฉินได้รับเชิญไปงานนี้ว่าจะหรูหราสะแมนแตน เปิดบัตรเชิญดูว่าต้องแต่งตัวอย่างไร **งงค่ะ เขาเขียนว่าแบล็คไทหรือดาร์กสูท เอาละสิ เลือกสักอย่างได้ไหม อัจฉินสงสัยว่าคนเชิญเขารู้ความแตกต่างระหว่างการแต่งกายถึง 2 อย่างนี้ไหม** พออิจฉินเข้างานก็อย่างที่คิดค่ะ แต่ละคนก็มาตามใจชอบ มีทั้งทักซิโด้ ทั้งสูท ผูกหูกระต่ายบ้าง ผูกเนคไทบ้าง (สีดำนะ ก็การ์ดเชิญบอกไทดำอะ) สับสนอลหม่านไปหมด ส่วนผู้หญิงมีทั้งชุดยาว ชุดสั้น กางเกง สาร์พัดสาร์เพ งานที่อิจฉินวาดภาพไว้สวยงามเหมือนฉากจากเรื่องเดอะเกรทเอกซ์ปี่เป็นอันต้องปี่ไปอย่างทันตาเห็น ออกจะผิดหวังเล็กน้อยเพราะตอนนี้ไม่มีงานสวย ๆ สนุก ๆ ให้ไปทำไรแล้ว อย่างว่านะค่ะ รสนิยมการแต่งตัวสอนกันลำบาก แต่เราเรียนรู้กันได้ค่ะ ดีที่สุดคือจะทำอะไรก็ให้มันรู้กาลเทศะให้เกียรติเจ้าภาพและสถานที่ ถ้าเราขาดตรงนี้ไปจะทำให้ใส่ชุดยี่ห้อหรูหราแพงระยับไปะโคตรเพี้ยนหามาบอกตังโง่ เรายังดูเป็นคนที่ยกย่องตำราอยู่ดีค่ะ ■

หาเรื่องมาเล่า / อาชิมาะแห่งนางาซากิ

อาชิมาะ
แห่งนางาซากิ
เศษซากความเจริญที่ดับสูญ

hashima

เรื่อง: ลาพิส ลาซูร์



ไกลออกไปทางตอนใต้ของญี่ปุ่น ห่างจากชายฝั่งเมืองนางาซากิ 15 กิโลเมตร มีเกาะเล็กมาก
 หนึ่งแห่ง ตั้งตระหง่านเสมือนผู้รักษาการณ์น่านน้ำของอ่าวนางาซากิ ลักษณะของเกาะนั้นผิดแปลก
 จากเกาะอื่นโดยรอบ ดูเป็นสี่เหลี่ยมคี่มน อดทนด้วยสิ่งปลูกสร้างทรงสี่เหลี่ยม ล้อมรอบด้วยกำแพง
 คอนกรีตสูงหนา **หน้าตาเหมือนเรือรบลำใหญ่เก่าคร่ำคร่า ใครไม่รู้จักเกาะนี้ หากนั่งเรือผ่านมา
 เห็นคงจะเข้าใจผิดคิดว่าเป็นคุกอัลคาตราของญี่ปุ่น แต่แท้จริงนั่นคือ “เกาะฮาซิมะ”** ที่ครั้งหนึ่ง
 เคยเป็นตัวแทนความเจริญสูงสุดของประเทศ ก่อนจะถูกลบทิ้งร้าง เหลือไว้เพียงซากปรักหักพัง

ชื่อเสียงของเกาะฮาซิมะโด่งดังในหมู่
 ผู้หลงใหลความลึกลับ จากความเปลี่ยวร้าง
 และบรรยากาศวังเวง ทำให้เกาะนี้ได้ชื่อว่ามี
 วิญญาณสิงสถิต มีเสียงลือเล่าอ้างต่อกัน
 ไปจนได้รับฉายาว่า “เกาะผี” สถานที่
 สยองขวัญติดอันดับโลก คนไทยเองก็เคย
 สร้างหนังเกี่ยวกับความน่ากลัวของที่แห่งนี้
 มาแล้ว แต่หากจะย้อนไปสืบประวัติของ
 เกาะฮาซิมะกันจริงๆ จะพบว่าเรื่องราวบน
 เกาะมีอะไรมากกว่าเรื่องผีสิง เพราะเป็น
 ประวัติศาสตร์ที่สะท้อนการเปลี่ยนแปลง
 แบบก้าวกระโดดของญี่ปุ่น หลังยอมเปิด
 ประเทศในสมัยเมจิ (ค.ศ. 1868-1912)

เดิมฮาซิมะ เป็นเกาะหินไร้ประโยชน์
 ไม่มีดินให้ปลูกพืชพรรณ ไม่มีแหล่งน้ำ
 สะอาด และคงจะไร้ประโยชน์อยู่อย่างนั้น
 หากญี่ปุ่นไม่เปลี่ยนจากระบบศักดินามาสู่
 การปฏิวัติอุตสาหกรรม ในยุคที่เครื่องจักร

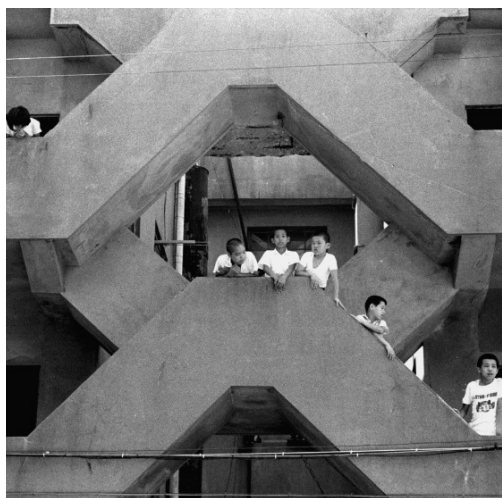
ไอน้ำขับเคลื่อนโลก ถ่านหินคือทรัพยากรที่
 ทรงคุณประโยชน์สูงสุด เกาะนอกชายฝั่ง
 เมืองนางาซากิ ซึ่งเป็นแหล่งถ่านหินชั้นยอด
 ของประเทศ แปรสภาพเป็นเมืองถ่านหิน
 เพื่อรองรับอุตสาหกรรมหนักที่ผุดขึ้นเร็ว
 แม้แต่เกาะฮาซิมะที่การขุดทำได้ยากเย็น
 ยังมีความพยายามครั้งแล้วครั้งเล่าที่จะนำ
 ถ่านหินข้างใต้ขึ้นมาใช้งาน

กระทั่งปี ค.ศ. 1887 ครอบครัวยุคะโฮริ
 ขุดเจาะเหมืองใต้ดินบนเกาะฮาซิมะสำเร็จ
 เป็นครั้งแรก และ 3 ปีต่อมา ได้ขายทั้งหมด
 ให้บริษัทมิทซูบิชิด้วยราคา 100,000 เยน
 มิทซูบิชิเริ่มโครงการขุดอุโมงค์แนวตั้งลึก
 ได้ทะเล 199 เมตร ใช้เศษหินแร่ในเหมือง
 มาปรับสภาพพื้นที่บนเกาะให้เป็นพื้นราบ
 สำหรับตั้งโรงงานและที่พักอาศัยคนงาน
 ทำให้บนเกาะมีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 40 ไร่
 รวมถึงสร้างกำแพงคอนกรีตสูงหนา

ล้อมรอบเกาะ ป้องกันพายุฝนและละออง
 ทะเล ทั้งหมดแล้วเสร็จประมาณปี 1907

หลังเสร็จสิ้นโครงการ หน้าตาของ
 เกาะก็เปลี่ยนไป ดูคล้ายเรือรบลำใหญ่
 นำเกรงขาม หนังสือพิมพ์ท้องถิ่นขนาน
 นามเกาะนี้ว่า “กุนคะจิม่า” (Gunkanjima)
 แปลว่า เกาะเรือรบ กลายเป็นชื่อที่ชาวญี่ปุ่น
 นิยมเรียกมากกว่าชื่อจริง ช่วงหลายปีที่
 มิทซูบิชิขุดเจาะเกาะนี้ ญี่ปุ่นเป็นชาติเดียว
 ในเอเชียที่ปฏิวัติอุตสาหกรรมสำเร็จ และ
 ได้ชัยชนะในสงครามจีน-ญี่ปุ่น ครั้งที่ 1
 (ค.ศ. 1894-1895) ตามด้วยสงคราม
 รัสเซีย-ญี่ปุ่น (ค.ศ. 1904-1905) จึงเกิด
 ความอึกเขมที่จะเป็นประเทศมหาอำนาจ
 เพื่อขยายอำนาจต่อไป ความต้องการ
 ถ่านหินสำหรับผลิตยุทธโปกรณ์เพิ่มสูงขึ้น
 ไม่หยุด เกาะฮาซิมะผลิตถ่านหินได้ปีละ
 ประมาณ 150,000 ตัน จำนวนแรงงานบน





เกาะฟุงสูงเกิน 3,000 คน เกิดความแออัด ที่อยู่อาศัยไม่เพียงพอ มิตซูบิชิแก้ปัญหา ด้วยการสร้างอพาร์ทเมนต์ทรงสี่เหลี่ยม สูง 6 ชั้น บริเวณริมเกาะด้านใต้ ในปี 1916 เป็นอาคารคอนกรีตเสริมเหล็กแห่งแรกของญี่ปุ่น สร้างหลังตึกคอนกรีตเสริมเหล็ก แห่งแรกของโลกในสหรัฐฯ 14 ปี

ห้องพักคนงานเป็นห้องเดี่ยวเล็กแคบ ขนาดสี่เหลี่ยม 6 ฟุต (9.9 ตาราง เมตร) มีแค่หน้าต่าง ประตู และทางเดิน เล็กๆ ส่วนห้องอาบน้ำ ห้องอาหารต้องใช้ ร่วมกับผู้อื่น หลังจากนั้น 2 ปี อพาร์ทเมนต์ ที่ใหญ่และซับซ้อนกว่าก็เกิดขึ้นบริเวณ กลางเกาะ เป็นอาคารทรง E สูง 9 ชั้น ถือว่าสูงที่สุดของญี่ปุ่นในยุคนั้น ช่วงก่อน สงครามโลกครั้งที่ 2 ขณะที่ยังไม่มีแหล่งไหน ของญี่ปุ่นมีตึกคอนกรีตสูงๆ ทว่าตึกสูงบน เกาะสาชิมะกลับเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนกระทั่ง เกาะเล็กๆ นี้เปียดเลียดไปด้วยตึกคอนกรีต กว่า 30 หลัง

จำนวนอพาร์ทเมนต์ที่เพิ่มขึ้นบนเกาะ แสดงถึงแรงงานที่แออัดและการเร่งผลาญ ถ่านหินไปใช้ทำสงครามของรัฐ ระหว่าง สงครามโลกครั้งที่ 2 แรงงานบนเกาะ ถูกใช้งานเยี่ยงทาสเพื่อทำการผลิตให้ถึง ชิดสุด เกาะสาชิมะผลิตถ่านหินได้มาก ถึง 410,000 ตันต่อปี ตัวเลขความสำเร็จนี้ ได้มาบนความทุกข์ยากของมนุษย์ แต่ ไม่ใช่มนุษย์ชาวญี่ปุ่น เพราะแรงงานญี่ปุ่น ขณะนั้นกำลังเผชิญสมรภูมิทั่วเอเชีย แปซิฟิก เขตที่แพ้สงคราม เช่น จีน เกาหลี จึงถูกเกณฑ์มาใช้แรงงานตามเหมืองและ โรงงานอุตสาหกรรมแทน

คุณภาพชีวิตของแรงงานเชลยบน เกาะอยู่ในขั้นเลวร้าย พวกเขาถูกบังคับให้ ทำงานหนักท่ามกลางก๊าซพิษที่สะสมใน อูโมงค์และหินรอบตัวที่พร้อมถล่มลงมาได้ ทุกขณะ ไม่มีระบบรักษาความปลอดภัย อะไรทั้งสิ้น แรงงาน 4-5 คนเสียชีวิต

ทุกเดือนเพราะอุบัติเหตุในเมือง ซ้ำร้าย ลงไปอีกเมื่อระเบิดปรมาณูถล่มเมือง นางาซากิ เกาะสาชิมะที่ต้องพึ่งพาปัจจัย ดำรงชีพจากแผ่นดินใหญ่ เสมือนถูกตัดขาด มีแรงงานเสียชีวิตจากการป่วย ขาดอาหาร ตรากตรำทำงาน และฆ่าตัวตาย รวมแล้ว ทั้งสิ้น 1,300 คน

หลังจากความเลวร้ายทั้งหมดผ่านพ้น เกาะสาชิมะก็เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดี ขึ้นมาก ถ่านหินได้รับความนิยมเช่นเดิม ครั้งนี้เป็นไปเพื่อเร่งฟื้นฟูความเสียหาย ของชาติ เป็นช่วงยุคทองของอุตสาหกรรม แทบจะทุกประเภทของญี่ปุ่น ส่งผลให้ กิจกรรมบนเกาะรุ่งเรืองถึงขีดสุด ในปี 1959 เกาะสาชิมะสร้างสถิติด้วยจำนวน ประชากร 5,259 คน อยู่กันเกือบทุกซอก ทุกมุมของอพาร์ทเมนต์ทุกหลัง หากคิด ความหนาแน่นเฉพาะเขตที่พักอาศัยจะได้ 1 เฮกเตอร์ต่อจำนวนประชากร 1,391 คน (1 เฮกเตอร์ เท่ากับ 6 ไร่ 1 งาน) กล่าว กันว่าเป็นความหนาแน่นของประชากร ที่มากที่สุดเท่าที่โลกเคยบันทึก

ในพื้นที่จำกัดจำเขี่ยนี้ มิตซูบิชิเลี้ยงดู พนักงานอย่างดี ใต้ร่มเงาของหมู่ตึก อพาร์ทเมนต์ มีทั้งโรงเรียน สนามเด็กเล่น โรงยิมเนเซียม โรงหนัง บาร์ ร้านอาหาร ร้านสะดวกซื้อ 25 แห่ง โรงพยาบาล ร้าน ตัดผม วัด ศาลเจ้า แม้กระทั่งสถาน กลางคืน พร้อมกันนั้น หม้อหุงข้าว ตู้เย็น โทรทัศน์ เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าพื้นฐานสำหรับ อพาร์ทเมนต์ทุกหลัง ทั้งเกาะกลายเป็น ชุมชนที่เจริญล้ำสมัยอย่างเต็มรูปแบบ มี บ้านโดและระเบียบทางเดินที่เชื่อมหมู่ตึก เข้าด้วยกันต่างถนน ช่วยให้การเดินทาง บนเกาะใช้เวลาไม่น้อยกว่าสับนุหริ่มวนหนึ่ง อย่างไม่รู้ดี ชีวิตรุ่งเรืองที่หาได้ยาก ของชาวสาชิมะอยู่ได้ไม่นานนัก ช่วงปลาย ยุค 60 น้ำมันเข้ามาแทนที่ทรัพยากรถ่านหิน อุตสาหกรรมถ่านหินไม่สร้างผลกำไรอีก

ต่อไป มิตซูบิชิเริ่มใช้นโยบายลดจำนวน พนักงานบนเกาะ ทอยมือเกือบหมดและส่ง พวกเขาไปยังอุตสาหกรรมอื่นๆ ที่กระจาย อยู่ทั่วประเทศ แต่ชาวเกาะจำนวนมากไม่ ยากย้ายไปไหน กระทั่งวันที่ 15 มกราคม ปี 1974 มิตซูบิชิได้ประกาศปิดเกาะอย่าง เป็นทางการ และสั่งให้ทุกคนย้ายออกจาก เกาะในทันที

หลังจากนั้น การอพยพผู้คนก็เกิดขึ้น รวดเร็วจนน่าใจหาย เพียง 3 เดือน เกาะ สาชิมะที่เป็นความรุ่งเรืองของยุคสมัยมา ข้านานได้กลับสู่สภาพไร้ประโยชน์ดังที่เคย เป็นเมื่อ 84 ปีก่อนอีกครั้ง เกาะได้ถูกลืม ไปตามกาลเวลา เป็นเพียงเกาะร้างของ เอกชนที่คนเข้าไม่ได้ กลับมาโด่งดังใหม่ อีกครั้งหลังจากปี 2000 เพราะข่าวลือเรื่อง วิทยุอาณานิคม และปัจจุบันกลายเป็นแหล่ง ท่องเที่ยวสำคัญอีกแห่งของเมืองนางาซากิ

เกาะสาชิมะได้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดก โลก เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม ปี 2015 โดย เป็นหนึ่งใน 23 เขตอุตสาหกรรมแห่งยุคเมจิ ในฐานะประวัติศาสตร์ความสำเร็จของการ ปฏิวัติอุตสาหกรรมในญี่ปุ่น แต่ลึกลงไป เกาะสาชิมะคือภาพสะท้อนบทสรุปของการ พัฒนาได้ทุกยุคทุกสมัย ชุมชนใดเต็มไปด้วย ความเจริญและสิ่งอำนวยความสะดวกแต่ ไม่มีทรัพยากรอันทรงคุณค่าสำหรับมนุษย์ ในที่สุดชุมชนนั้นจะถูกปล่อยทิ้งร้าง เหลือไว้ เพียงซากความเจริญที่ไร้ประโยชน์

มองดูให้ดีแล้ว เศษซากบนเกาะ สาชิมะ อาจจะเป็นภาพสะท้อนของโลกใบนี้ ในอนาคต ■

แปลและเรียบเรียงจาก
www.cabinetmagazine.org/issues/7/hashima.php
en.wikipedia.org/wiki/Hashima_Island

ศึกษาจาก:
<http://www.smartage.pl/hashima-niesamowita>
<https://travel.gaijinpot.com/gunkanjima/>
<http://www.marchandmefre.com/gunkanjima>
<http://www.japantimes.co.jp>
<http://nari-net.com/gunkanjima-cruise-tours>
<http://edition.cnn.com/2013/06/13/travel/hashima>
<http://touzainanboku.com/?tag=hashima>
<http://bartjapanworld.blogspot.com>

9 เรื่องเล็ก แต่ให้ผลยิ่งใหญ่

เรียบเรียง: ศิگانต์

ใครก็รู้วิธีง่ายๆ ที่ทำให้ร่างกายแข็งแรง เช่น ดื่มน้ำเยอะๆ พักผ่อนให้เพียงพอ กินอาหารที่มีประโยชน์ หมั่นออกกำลังกาย จริงอยู่ที่คุณรู้เรื่องพวกนี้ดีอยู่แล้ว แต่คงไม่ใช่ทุกคนที่ทำได้แล้วแน่ๆ **เราจึงขอนำเสนอ 9 เรื่องง่ายๆ ที่ทำน้อยแต่ได้มาก** ขอเพียงปรับการใช้ชีวิตนิดหน่อย สุขภาพของคุณก็จะดีขึ้นทันตาเห็น



กินมือเช้า ที่อุดมด้วยใยอาหาร

ออกแบบมื้อเช้าง่ายๆ ด้วยการเลือกกินซีเรียลที่มีใยอาหารอย่างน้อย 10 กรัม ผสมกับกรีกโยเกิร์ตจากนั้นโรยด้วยผลรสเบอร์รี่หรือบลูเบอร์รี่สด กรีกโยเกิร์ตมีโปรตีนสูงกว่าโยเกิร์ตธรรมดาถึง 3 เท่า ขณะที่รสเบอร์รี่สดให้ใยอาหารที่ดีต่อการขับถ่าย เมนูนี้มีกากใยมากพอให้คุณอิ่มท้อง โดยที่คุณไม่ต้องไปหาอะไรรองท้องก่อนถึงมือเที่ยง



ออกไปเดินเล่นบ้าง

ถ้าคุณไม่ได้จะเป็นนักกีฬา ก็ไม่ต้องดันดันวิ่งเป็นกิโลๆ เพื่อความฟิตและความ Healthy เพราะจากผลการวิจัยในสหรัฐฯ ที่เคยตีพิมพ์ลงวารสาร Journal of Applied Physiology ระบุว่า การเดิน 2 นาที ในทุก 20 นาที จะส่งผลดีต่อระบบไหลเวียนโลหิต และระบบเผาผลาญของร่างกาย ดังนั้น หากคุณนั่งทำงานนานๆ อย่างลึ้มลุกขึ้นมา สูดอากาศบริสุทธิ์บ้าง เท่านั้น ก็จะเป็นการผ่อนคลายและเสริมสุขภาพตัวเองแล้ว



เติมน้ำและรสชาติ ในน้ำเปล่า

คุณเคร่งครัดกับกฎดื่มน้ำเปล่า 8 แก้วต่อวันมากแค่ไหน ถ้าคุณรู้สึกเบื่อกับรสจืดชืด และอยากดื่มอะไรที่ทำให้สดชื่นได้มากกว่านี้ แทนที่คุณจะเลือกดื่มน้ำหวาน ขอแนะนำให้คุณเพิ่มรสชาติในน้ำเปล่าด้วยการเติมน้ำผลไม้รสจืดจากสิ่งที่เป็นธรรมชาติและไร้แคลอรี เช่น แตงกวา มะนาว รสชาติคงสู้ น้ำหวานแต่งกลิ่นรสไม่ได้ แต่ดีกับตัวคุณมากกว่าเห็นๆ



กินบ่อยได้แต่กินน้อยๆ

การกินอาหารมื้อย่อยๆ และกินน้อยๆ ตลอดวันจะช่วยให้ระบบย่อยของร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพกว่าการเน้นกินเยอะๆ ในมื้อหลัก โดยแบ่งเป็นอาหารมื้อย่อย 5 มื้อ คือเพิ่มช่วงสายและช่วงบ่าย แต่แน่นอนว่ามื้อย่อยนั้นควรเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย



วางแผนล่วงหน้า

เมื่อคุณหัวหมกกับงานตลอดสัปดาห์ อาหารประเภทจังก์ฟู้ดมักจะเป็นตัวเลือกของคุณเพื่อความสะดวกรวดเร็ว และคุณก็มักจะลืมเรื่องออกกำลังกายกับนอนพักผ่อนให้เพียงพอ ดังนั้น การจัดสรรเวลาล่วงหน้า จะช่วยให้คุณมีโอกาสรีแล็กซ์และหาอาหารดีๆ มาถนอมสุขภาพตัวเอง



กินถั่วแทนคุกกี้

ถั่วและพืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วลิสง ถั่วลันเตา ถั่วเหลือง ถั่วอัลฟัลฟา ล้วนอุดมด้วยโปรตีน เส้นใย วิตามิน และไม่มีไขมัน หากคุณหิวระหว่างมื้อหรืออยากหาอะไรกินเล่น ถั่วเป็นตัวเลือกที่น่าสนใจเพราะให้พลังงานแก่ร่างกายและดีต่อสุขภาพมากกว่าคุกกี้หรือเค้ก



ไม่สวมรองเท้าเข้าบ้าน

วิธีนี้ไม่ใช่แค่ดีสำหรับคุณ ยังจะดีต่อคนในครอบครัวของคุณด้วย และบางทีอาจจะเป็นเรื่องเล็กๆ ที่ให้ผลดีได้เร็วที่สุด เพราะขณะที่สวมรองเท้าเดินย่ำในบ้าน ฝุ่นละอองและสารเคมีที่ติดมากับรองเท้าจะส่งผลให้แบคทีเรียและเชื้อโรคต่างๆ แพร่กระจายอยู่ในบ้าน ทางที่ดีถอดรองเท้าแล้วหิ้วเข้ามาในบ้าน อย่าเดินย่ำเข้ามาแล้วถอดภายหลัง



ใช้พัดลมระบายอากาศ

การติดตั้งพัดลมระบายอากาศจะช่วยไล่กลิ่นไม่พึงประสงค์ รวมถึงควันที่เกิดจากการประกอบอาหารในห้องครัว และไอน้ำจากเครื่องทำน้ำอุ่นในห้องน้ำ ที่ทำให้เกิดเชื้อรา แคล่ลงทุนกับพัดลมระบายอากาศสักนิด บ้านของคุณก็จะน่าอยู่มากขึ้น และเมื่ออากาศถ่ายเทสะดวกก็จะช่วยลดอาการภูมิแพ้ได้ด้วย



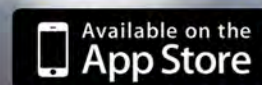
ให้โลกโซเชียลช่วยเพิ่มแรงบันดาลใจ

อัปเดตกิจกรรมเพื่อสุขภาพที่คุณทำลงในโลกโซเชียล เพื่อให้เพื่อนๆ ช่วยกระตุ้นให้คุณบรรลุเป้าหมาย ไม่ว่าคุณกำลังลดความอ้วนหรือกินอาหารคลีน แรงเชียร์จากเพื่อนๆ จะทำให้คุณพยายามมากขึ้น ถือเป็นการนำเรื่องง่ายๆ ในชีวิตประจำวัน มาสร้างแรงบันดาลใจและมองหาค้นหาที่มีความพยายามเหมือนกับคุณ ■

SINGHA MYCLUB



พร้อมให้บริการแล้ววันนี้
สามารถดาวน์โหลดได้ที่...



หมายเหตุ : ชื่อใช้งานและรหัสผ่านเดิมกับระบบอีเมล สำหรับผู้ที่ไม่มีอีเมลใช้ชื่อล็อกอินเดียวกับระบบอินเทอร์เน็ต

สะดวก สบาย ง่ายทุกการใช้งานด้วยแอปพลิเคชัน SINGHA MYCLUB

- ☑ ฟังก์ชัน ข้อมูลส่วนตัว
 - ดูข้อมูลประวัติส่วนตัว
 - ข้อมูลส่วนตัว
 - ข้อมูลสมุดโทรศัพท์
 - ประวัติการทำงาน
 - ประวัติการศึกษา
 - ประวัติการฝึกอบรม
 - ประวัติข้อมูลการเข้างาน
 - ประวัติการลา
- ☑ ฟังก์ชัน ระบบขอลา และการขอทำ OT ออนไลน์
- ☑ ฟังก์ชัน ข่าวสาร และเว็บบอร์ด
- ☑ ฟังก์ชัน Phonebook ค้นหาข้อมูลรายชื่อผู้ติดต่อจาก Phonebook สามารถส่งอีเมล โทรออก และไลน์ไปยังผู้ที่ค้นหาผ่านมือถือได้



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

02-242-4573



ictcontact@boonrawd.co.th

LINE@
ict



มาซึโตะ
Masito

การันตีความอร่อย
จากสถาบันระดับสากล
ท้าให้ลอง!



วง NCT

เมนูเด็ด

Latin America

เรื่อง: เชฟบุญจ

อาหารกับคนไทยเป็นเรื่องที่แบ่งแยกออกจากกันได้ยาก เรียกว่ามาเป็นเกือบ 50 ของคนส่วนใหญ่ เมื่อคิดว่าจะทานอะไรดีมือซ้าย กลางวัน และเย็น จะนัดเจอเพื่อนที่ร้านไหนดี จะพาคุ้ยรักไปทานข้าวที่ไหนดี ทุกอย่างเป็นเรื่องของการรับประทานอาหารทั้งสิ้น และในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา มีร้านอาหารเปิดตัวมากมาย จากหลายชาติด้วยกัน ทำให้เราได้ลิ้มรสอาหารจากชาติต่างๆ ได้ง่ายโดยไม่ต้องเดินทางไปถึงประเทศนั้น โดยเฉพาะประเทศในภูมิภาคลาตินอเมริกาที่ต้องใช้ทั้งเวลาและเงินมากในการเดินทาง สิงห์ แมกกาซีน จึงขอเสนอเรื่องเกี่ยวกับอาหารนานาชาติมาให้อ่านได้รับทราบข้อมูลและหิวโหยไปพร้อมกัน เริ่มต้นที่ภูมิภาคที่ไกลสุดขั้วอย่างลาตินอเมริกาก่อนเลยครับ

ลาตินอเมริกาคือประเทศที่ตั้งอยู่ในเขตอเมริกากลางลงไปถึงอเมริกาใต้ ในอดีตมีอารยธรรมชนเผ่าโบราณอันรุ่งเรืองตั้งแต่มาชา (Maya) แอสเท็ก (Aztec) เรื่อยมาจนถึงอินคา (Inca) และอาหารหลักที่หล่อเลี้ยงคนท้องถิ่นมานานกว่า 5,000 ปีคือ ข้าวโพด ถั่ว พืชตระกูลถั่ว เต้า มันฝรั่ง มันสำปะหลัง พริกไทย เครื่องเทศ และพริกชนิดต่างๆ ด้วยพื้นที่อันกว้างใหญ่และภูมิประเทศหลากหลาย อาหารท้องถิ่นในแต่ละประเทศจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จุดเด่นคือการรวมกันระหว่างอาหารของชนพื้นเมืองกับชาติเจ้าอาณานิคมอย่าง สเปน โปรตุเกส ฝรั่งเศส และฮอลแลนด์ นอกจากนี้ การอพยพย้ายถิ่นฐานของชาวแอฟริกา ยุโรป และเอเชีย ก็เป็นอีกปัจจัยที่ทำให้เกิดรสชาติอาหารแปลกใหม่ด้วย แต่ฉบับนี้เราจะขอเรียกน้ำย่อยกันก่อนสัก 2 ประเทศ นั่นคือ บราซิลและเปรู



บราซิล (Brazil)

คนบราซิลทานข้าวและถั่วต้มเป็นอาหารหลัก มือเที่ยงคือมือสำคัญที่สุดของวัน ในขณะที่กาแฟคือเครื่องดื่มประจำชาติ ประเทศบราซิลเป็นผู้ผลิตเบียร์รายใหญ่เป็นอันดับสามของโลก คนบราซิลดื่มเบียร์ราว 62.2 ลิตรต่อคน และต่อปี เบียร์พิลสเนอร์ (Pilsner) เป็นลาเกอร์เบียร์ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คิดเป็น 98% ของตลาดในประเทศ



เฟลซาดา (Feijoada)

อาหารประจำชาติของบราซิลที่มีถิ่นกำเนิดในโปรตุเกส เป็นสตูว์ที่นำถั่ว เนื้อสัตว์ เช่น หมู เบคอน เนื้อ และเครื่องเทศต่างๆ มาตุ๋นจนเปื่อยนุ่ม นิยมทานคู่กับข้าวและผักสลัด โดยจะใช้วัตถุดิบและมีรสชาติแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค

มูเกก้า (Moqueca)

อีกหนึ่งอาหารประจำชาติของบราซิล เป็นสตูว์ที่มีกลิ่นอายและอิทธิพลการปรุงแบบแอฟริกา ใช้ปลาหรือเนื้อสัตว์ทะเลมาตุ๋นกับผักและเครื่องเทศ มีรสเปรี้ยว เผ็ดร้อนพอประมาณ ทากินได้ทั่วประเทศ แต่ที่อร่อยที่สุดต้องที่บ้านเกิดของเมนูนี้ คือรัฐอิสปีริตู ซานตู (Espírito Santo) ทางภาคตะวันออกเฉียงใต้

ชูร์ราสโก (Churrasco)

สเต็กบราซิลที่ได้รับอิทธิพลจากโปรตุเกสและสเปน นำเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ มาเสียบแท่งเหล็ก ย่างบนถ่านให้สุกหอม นิยมทานกันแพร่หลาย ร้านอาหารที่เสิร์ฟเชอร์ราสโกจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือ ผู้เสิร์ฟถือแท่งเสียบเนื้อเดินแล่ให้ลูกค้าตามโต๊ะ

กรุงเทพฯ มีร้านอาหารบราซิลเปิดอยู่ไม่มาก แต่ถ้าใครสนใจลิ้มรสก็มีร้านแนะนำครับ

Brasil Churrasco | ถนนสุขุมวิท 29

▶ เบอร์โทรศัพท์ 086-007-7599

Rio's Grill | โรงแรมเอเชีย ถนนพญาไท

▶ เบอร์โทรศัพท์ 0-2217-0808 ต่อ 5357



ซูร์ราสกุ

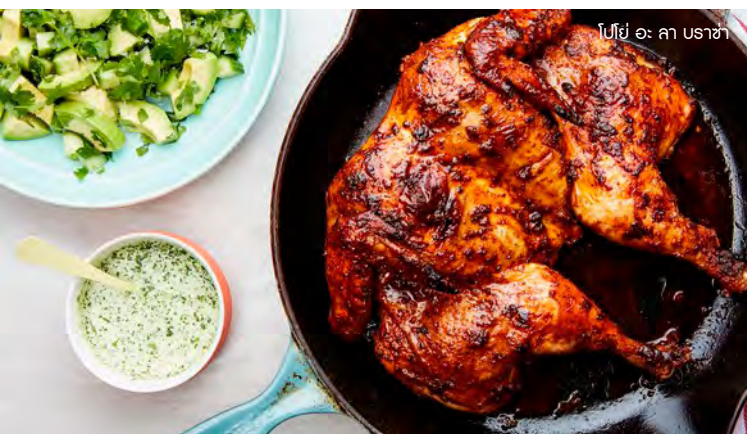


เซบีเช

บุกก้า



ซูเป้ เฉ คามาโรเนส



โปโย้ อะ ลา บราซ่า



เปรู (Peru)

อาหารเปรูคือส่วนผสมทางวัฒนธรรมหลากหลายเชื้อชาติ จุดเด่นที่สำคัญคือรสชาติจัดจ้านด้วยพริกและเครื่องเทศนานาชนิด อาหารสเปนมีอิทธิพลอย่างสูงต่ออาหารเปรู การตั้งถิ่นฐานของชาวยุโรปและเอเชียโดยเฉพาะชาวญี่ปุ่นได้กำเนิดอาหารแนวใหม่ที่เรียกกันว่า นิคเคอ (Nikkei) คนเปรูนิยมดื่มเบียร์มากเพราะเบียร์ราคาถูกและสะอาดกว่าน้ำเปล่า วิธีดื่มเบียร์ของพวกเขาคือนั่งล้อมวงแล้วดื่มเบียร์แก้วเดียวที่คนข้างๆ รินให้จนครบรอบ แสดงให้เห็นถึงสังคมที่อยู่กันเป็นหมู่คณะและรักการแบ่งปัน

เซบีเช (Ceviche)

อาหารประจำชาติที่โด่งดังไปทั่วโลก รัฐบาลท้องถิ่นถึงกับกำหนดให้มีวันเซบีเช (Ceviche's Day) เมนูนี้ใช้เนื้อกุ้ง ปลาหมึก เนื้อปลาดิบ มาหั่นเป็นชิ้นคลุกเคล้ากับหอมใหญ่ และซอสดัวเหลียง ทำให้สุกด้วยกรดจากมะนาว มักทานคู่กับมันหวาน ข้าวโพด และอะโวคาโด

ซูเป้ เฉ คามาโรเนส (Chupe de Camarones)

อาหารดั้งเดิมตามแบบฉบับเปรู เป็นซุปร้อนที่มีกุ้ง มันฝรั่ง พริก และนม เป็นส่วนประกอบหลัก มีกลิ่นอายความเป็นเอเชียเจือปน ลักษณะคล้ายต้มยำกุ้งน้ำข้นบ้านเรา

โปโย้ อะ ลา บราซ่า (Pollo a la Brasa)

อาหารคลาสสิกประจำชาติ กำเนิดในกรุงลิมา เมืองหลวงของประเทศ วิธีทำแสนง่ายคือ นำไก่มาหมักกับเครื่องเทศนานาชนิดแล้วนำไปอบกับถ่านไม้ ซึ่งให้กลิ่นหอม เรียบง่ายหากินได้ทั่วประเทศ ■

กรุงเทพฯ มีร้านอาหารเปรูที่น่าสนใจอยู่พอสมควร หากใครอยากลองชิมก็ไปลองดูได้เน้อ

► Blu36 | ซอยนภากรชัย 2 สุขุมวิท 36

เบอร์โทรศัพท์ 063-216-8473

► Above Eleven | ชั้น33 อาคาร Fraser Suite สุขุมวิท 11

เบอร์โทรศัพท์ 083-542-1111

ที่มาภาพ:

www.operationworld.org
cravingsinamsterdam.com
cookdiary.net

static01.nytl.com
assets.epicurious.com
practicalwanderlust.com



Celtic Tree Astrology

คำทำนาย

13 ต้นไม้

ตามตำนานเชลติก



ต้นเบิร์ช (BIRCH TREE)

สัญลักษณ์แห่งผู้ประสบความสำเร็จ

24 ธันวาคม - 21 มกราคม

คุณเป็นคนแสวงหาโอกาสและเต็มไปด้วยแรงบันดาลใจที่จะไปถึงเป้าหมาย และยังคอยไขว่คว้าโอกาสที่ดีขึ้นเสมอเพื่อทำให้ชีวิตยกระดับขึ้นเรื่อยๆ มีความเป็นผู้นำตามธรรมชาติ สดใสร่าเริง และเป็นมิตร แต่ระหว่างไปให้ถึงเป้าหมาย คุณมักจะกดดันตัวเองและคิดอะไรในแง่ร้าย

พลอยประจำ: หินเขี้ยวหนูมาน (Quartz)



ต้นมะกอก (ASH TREE)

สัญลักษณ์แห่งคนเจ้าเสน่ห์

18 กุมภาพันธ์ - 17 มีนาคม

คุณเป็นศิลปินตัวยง มักจะนำสิ่งสวยงามตามธรรมชาติมาสร้างสรรค์เป็นผลงานชิ้นโบแดง คุณมีเสน่ห์ดึงดูดผู้อื่นและเป็แรงบันดาลใจให้ใครต่อใครเพราะความสามารถในด้านศิลปะ คุณอ่อนไหว เวลาที่คุณจะสันโดษ คุณก็หายไปเลยจนคนอื่นคิดว่าคุณอารมณ์แปรปรวน

พลอยประจำ: หินปะการัง (Coral)



ต้นหลิว (WILLOW TREE)

สัญลักษณ์แห่งนักสังเกตการณ์

15 เมษายน - 12 พฤษภาคม

คุณอ่อนไหวง่ายมาก มีสัญชาตญาณที่ไวเป็นพิเศษ มีความอดทนสูงกว่าใคร และมีพรสวรรค์ในการรวบรวมข้อมูลมากมายด้วยความทรงจำของตัวเอง เป็นที่ปรึกษาและครูบาอาจารย์ที่ดี คุณช่างฝัน มักจะควบคุมตัวเองไม่ให้ดูโดดเด่น และปากแข็งได้พอๆ กับหลุดความสบาย

พลอยประจำ: มุกดาหาร (Moonstone)



ต้นโรแวน (ROWAN TREE)

สัญลักษณ์แห่งนักคิด

21 มกราคม - 17 กุมภาพันธ์

คุณเป็นคนรอบรู้และฉลาด เต็มไปด้วยความกระตือรือร้นและความคิดสร้างสรรค์ สามารถที่จะเปลี่ยนสิ่งรอบตัวให้เป็นประโยชน์กับตัวเอง บางคนอาจจะเข้าใจคุณผิด แต่บางคนที่รู้ว่าคุณมีมุมมองชีวิตในแบบของคุณเอง คุณสร้างสรรค์ก็จริง แต่มักจะท้อแท้ระหว่างทางก่อนที่จะบรรลุเป้าหมาย

พลอยประจำ: เพริดอต (Peridot)



ต้นอัลเดอร์ (ALDER TREE)

สัญลักษณ์แห่งผู้บุกเบิก

18 มีนาคม - 14 เมษายน

คุณมีความมั่นใจในตัวเองสูง และความมั่นใจนี้เองที่เป็นเสน่ห์ของคุณ คุณมีเพื่อนฝูงมากมาย มีความสามารถในการริเริ่มโครงการต่างๆ เป็นคนขยันและมีสมาธิกับงานตรงหน้า หากต้องเสียเวลาไปกับเรื่องอื่นๆ ก็จะหวั่นเสีย ขณะเดียวกันคุณหัวนวิตกง่ายและถ้าไม่ใช่เรื่องงาน คุณก็หมดความสนใจได้ง่ายเหมือนกัน

พลอยประจำ: ทับทิม (Ruby)



ต้นฮอธอร์น (HAWTHORN TREE)

สัญลักษณ์แห่งคนเจ้าเล่ห์

13 พฤษภาคม - 9 มิถุนายน

คุณเป็นพวกชอบออกนอกกรอบ ไม่เป็นอย่างที่ใครๆ คาดหวัง คนอื่นจะคิดว่าคุณเป็นพวกชอบทำอะไรแปลกแยก แต่ถ้าเขารู้จักคุณ ก็จะรู้ว่าคุณไม่ได้เป็นแบบนั้น คุณปรับตัวเก่งหากต้องพบเจอกับการเปลี่ยนแปลงหรือจุดพลิกผันในชีวิต คุณมีทักษะในการมองภาพรวม แต่คุณขี้เบื่อและกระสับกระส่ายได้ง่าย

พลอยประจำ: โทปาส (Topaz)



ต้นโอ๊ก (OAK TREE)

สัญลักษณ์แห่งผู้เข้มแข็ง

10 มิถุนายน - 7 กรกฎาคม

คุณเป็นคนเข้มแข็งมาก เป็นนักปฏิบัติตัวยง ติดดิน ถึงจะไม่ชอบการเปลี่ยนแปลง แต่คุณก็สามารถที่จะเผชิญหน้าและรับมือกับสิ่งต่างๆ ได้ในแบบที่คนอื่นทำไม่ได้ คุณฉลาดและมีมุมมองชีวิตในแง่บวก มีความหวังให้ตัวเอง ชอบที่จะอยู่กับครอบครัวและญาติมิตร เป็นคนใจบุญ ชอบให้ความช่วยเหลือผู้ตกทุกข์ได้ยาก

พลอยประจำ: เพชร (Diamond)



ต้นฮอลลี (HOLLY TREE)

สัญลักษณ์แห่งนักปกครอง

8 กรกฎาคม - 4 สิงหาคม

คุณมีสง่าราศีแผ่ออกมารอบตัวโดยธรรมชาติ มักเป็นผู้มีอำนาจและอยู่ในตำแหน่งใหญ่โต มีเซนส์ทางธุรกิจที่ดี คุณใช้เวลาส่วนมากไปกับความมุ่งมั่นที่จะทำเป้าหมายให้บรรลุ คุณใจกว้าง และมั่นใจในความสามารถของตัวเอง แต่เซนส์เรื่องการมองคนของคุณไม่ค่อยดีเอาซะเลย

พลอยประจำ: คาร์เนเลียน (Carnelian)



คุณรักอิสระและบ่อยครั้งก็มักจะเป็นคนที่จับไม่ได้ไล่ไม่ทัน ชอบใช้ชีวิตสุดเหวี่ยง รักความท้าทายและมุ่งหาความเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง คุณพูดตรงจนบางทีก็กลายเป็นพูดไม่คิด แกรมไม่รู้ลี้ลู้สา และบางครั้งยังชอบตัดสินคนอื่น

พลอยประจำ: หินสีดำ (Jet)



ต้นฮาเซล (HAZEL TREE)

สัญลักษณ์แห่งผู้รอบรู้

5 สิงหาคม - 1 กันยายน

คุณเก่งเรื่องวิชาการ เป็นคนฉลาดโดยธรรมชาติ มักจะสนใจอาชีพครูหรือการทำงานเขียน มีความขยันอดเยี่ยม สามารถทบทวนท่องจำได้โดยไม่ผิดพลาดอย่างน่าทึ่ง คุณจะประสบความสำเร็จอย่างมาก หากใช้ความสามารถนี้ในการทำงาน แต่คุณก็เคร่งครัดและมาตรฐานสูงจนคนอื่นปวดหัวกับคุณ

พลอยประจำ: อเมทิสต์ (Amethyst)



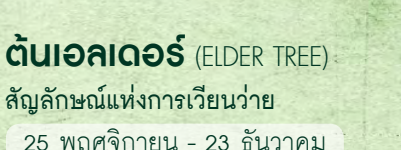
ต้นเถาวัลย์ (VINE TREE)

สัญลักษณ์แห่งผู้รักความเสมอภาค

2 กันยายน - 29 กันยายน

คุณเปลี่ยนไปเปลี่ยนมาได้ตลอด คาดเดาไม่ถูก แต่หากอยู่ในสถานการณ์แบ่งฝักฝ่าย คุณก็จะปฏิบัติกับทั้งสองฝ่ายอย่างเท่าเทียม เป็นคนมีเสน่ห์มาก มีรสนิยมที่ต้องเป๊ะและสรรหาสิ่งที่ดีที่สุดในกับตัวเอง แต่คุณมักจะมีคามรู้สึกลึกลับซึ่งไม่เข้ากับเรื่องใดๆ จนส่งผลเสียกับตัวเอง

พลอยประจำ: มรกต (Emerald)



ต้นไม้เลื้อย (IVY TREE)

สัญลักษณ์แห่งผู้รอด

30 กันยายน - 27 ตุลาคม

คุณเป็นนักสื่อสารที่เก่งกาจ มีใจกุศลและชอบให้ผู้อื่นอยู่เป็นนิจ คุณหาเพื่อนเก่ง และมีบรรยากาศเป็นมิตรอยู่รอบตัวเสมอ มีความเข้มแข็งในการก้าวผ่านอุปสรรคต่างๆ ในชีวิต สนใจหาเป้าหมายใหม่ๆ ที่ยังไม่เคยประสบมาก่อน แต่คุณมักขาดความมั่นใจ ลังเล และมีความก้าวร้าวแฝงอยู่ข้างใน

พลอยประจำ: โอปอล (Opal)



ต้นรีด (REED TREE)

สัญลักษณ์แห่งนักสืบสวน

28 ตุลาคม - 24 พฤศจิกายน

คุณชอบค้นหาความจริงในสิ่งที่คนอื่นสงสัย และก็จะดันดันสืบเพื่อหาคำตอบให้จงได้ มีความสามารถในการทำให้คนอื่นรู้สึกสบายใจและอยากมาพึ่งพิง คุณสามารถสร้างประวัติศาสตร์ อาจเป็นนักหนังสือพิมพ์หรือนักสืบขยันอดเยี่ยม แต่คุณมีตัวตนที่ต้องระวังไม่ให้หลงทางในสิ่งที่ทำอยู่

พลอยประจำ: แจสเปอร์ (Jasper)



คุณรู้หรือไม่

ข้าวเป็นอาหารหลัก ของคนครึ่งโลก



ข้าวเป็นพืชวงศ์เดียวกับหญ้า (Oryza) มีมากกว่า 40,000 สายพันธุ์ แต่ที่นำมาปลูกและรับประทานอย่างแพร่หลายมีแค่ 2 สายพันธุ์ใหญ่ ได้แก่ African rice เป็นสายพันธุ์ที่ทนต่ออากาศแห้งแล้งและศัตรูพืช แต่ไม่นิยมปลูกในพื้นที่อื่นของโลก และ Asian rice ที่นิยมปลูกมากในทวีปเอเชียก่อนขยายไปทั่วโลก โดย Asian rice มี 2 กลุ่มหลักที่นิยมกันคือ

กลุ่มอินดิกา (Indica) หรือ ข้าวเมล็ดยาว (Long-grain rice) ตั้งชื่อจากแหล่งที่ค้นพบครั้งแรกในอินเดีย นิยมปลูกในเขตร้อนชื้น ตั้งแต่พื้นที่จีนตอนล่าง คาบสมุทรมลายูไปจนถึงอินเดียและศรีลังกา ต่อมาขยายไปยังทวีปอเมริกา ให้ผลผลิตต่ำ ข้อสังเกตคือ เมล็ดข้าวมีลักษณะเรียวยาว หักง่าย แต่เมื่อหุงแล้วข้าวจะฟูไม่เกาะตัวกัน ข้าวอินดิกาที่นิยมคือ ข้าวหอมมะลิ (Jasmine rice) ข้าวบาสมาทิ (Basmati rice) และข้าวอเมริกันเมล็ดยาว (American long-grain rice) เหมาะกับการทำเมนู เช่น



บิรียานี (Biryani) อาหารอินเดียจำพวกข้าวหมกไก่ จะใช้ข้าวบาสมาทิที่มีความหอมเป็นพิเศษ ให้รสสัมผัสที่แน่น แต่ไม่แข็งหรือนุ่มเกินไป



นาซี เลอแมก (Nasi Lemak) อาหารท้องถิ่นของมาเลเซียและสิงคโปร์ นิยมใช้ข้าวหอมมะลิ เพราะได้ความหอมที่เข้ากันดีเมื่อหุงด้วยกะทิ

ข้าวคลุกกะปิ (Rice with shrimp paste) อาหารไทยที่ผสมผสานวัตถุดิบและภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างลงตัว นิยมใช้ข้าวหอมมะลิมาคลุกกับกะปิอย่างดี ได้เมล็ดข้าวเรียงสวยน่ารับประทาน

กลุ่มจาปอนิกา (Japonica) หรือ ข้าวเมล็ดสั้น (Short-grain rice) นิยมปลูกในแถบอากาศอบอุ่นและหนาว เช่น จีน ญี่ปุ่น เกาหลี เรื่อยไปจนถึงทวีปอเมริกาและยุโรป ให้ผลผลิตสูง ข้อสังเกตคือ เมล็ดข้าวมีลักษณะกลมป้อม หักยาก เมื่อหุงสุกจะมีความเหนียวและความชื้นสูง ที่นิยมในกลุ่มนี้คือข้าวอาร์บอร์โอ (Arborio rice) ข้าวญี่ปุ่นโคชิฮิการิ (Koshihikari rice) ข้าวเหนียว (Glutinous rice) ข้าวบอมบา (Arroz Bomba) เหมาะกับการทำเมนู เช่น



ริซอตโต้ (Risotto) อาหารอิตาลีที่ทำใช้ข้าวอาร์บอร์โอสายพันธุ์ท้องถิ่น เพราะมีปริมาณแป้งสูงทำให้สัมผัสรสชาติของซอสที่เหนียวข้นได้เต็มที่ ริซอตโต้ที่ดี ข้าวจะต้องสุกแบบยังมีความกรุบภายในเมล็ดข้าว



ปาเอญ่า (Paella) อาหารสเปนยอดนิยมใช้ข้าวบอมบาที่มีคุณสมบัติในการซึมน้ำได้ดี เพราะข้าวจะต้องซึบรสชาติของซอสในขณะอบจนสุกแห้ง แต่ไม่เค็มเหมือนริซอตโต้



ซูชิ (Sushi) อาหารญี่ปุ่นที่ทุกคนคุ้นเคยใช้ข้าวโคชิฮิการิซึ่งเนื้อข้าวมีรสหวานตามธรรมชาติ และมียางที่ทำให้ข้าวเกาะตัวกัน ไม่ร่วง ■

ข้าวกรอบป่วนรส นรา

ゆき

ยุกิ



อร่อย
จัดไป
อย่าให้หิว



โอม
ใหม่

อร่อยได้ตั้ง 4 ชอง

World Trivia

Knowledge

นิวยอร์ก

» ก่อนจะใช้ชื่อ NYC หรือ นิวยอร์กนั้น เมืองนี้เคยเรียกว่า นิวอัมสเตอร์ดัม (New Amsterdam)

» บริการ taxi เกิดขึ้นครั้งแรกที่นี่ ในปี 1907

» กำเนิดรถไฟเหาะตีลังกาครั้งแรกของโลกที่ Coney island ในปี 1884

» ในแมนฮัตตัน อพาร์ทเมนต์จะห่างจากสถานีรถไฟใต้ดินไกลที่สุดแค่ 1.2 กิโลเมตรเท่านั้น

ฮาวาย

» เมื่อก่อนเรียกว่า Sandwich islands หรือ หมู่เกาะแซนด์วิช

» เป็นรัฐเดียวในสหรัฐอเมริกาที่มีสภาพอากาศเหมาะสมจะปลูกต้นโกโก้ ซึ่งเมล็ดของต้นโกโก้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำช็อกโกแลต

» ตัวอักษรของภาษาฮาวายนั้นมีทั้งหมด 13 ตัว คือ A, E, H, I, K, L, M, N, O, P, U, W และ Okina ที่มีหน้าตาเหมือน apostrophe (') ซึ่งใช้จำแนกความแตกต่างของแต่ละคำ เช่น ko'u แปลว่าของฉัน (my) ในขณะที่ kou แปลว่า ของคุณ (your)

บราซิล

» ครบคลุม 50% ของทวีปอเมริกาใต้ และในหนึ่งประเทศนี้ใช้เวลาต่างกันถึง 3 ชั่วโมงในพื้นที่ต่างๆ

» ชายแดนของบราซิลติดทุกประเทศในอเมริกาใต้ (9 ประเทศ) ยกเว้นชิลีกับเอกวาดอร์

จีน

» 70% ของของเล่นทั่วโลกผลิตขึ้นที่จีน

» กระดาษเชี่ยนเริ่มมีมาจกประเทศจีน

» การใช้ธนบัตรใช้ครั้งแรกที่ประเทศจีน



โรม

» ต้นแบบของสุขภัณฑ์ชักโครกเริ่มใช้กันมาตั้งแต่สมัยโรมันและพบซากห้องน้ำที่มีการใช้ระบบแบบชักโครกอยู่ทั่วเมือง

» น้ำพุเทรวิซชื่อดังที่นักท่องเที่ยวเกือบทุกคนจะโยนเหรียญลงไปนั้น เมื่อนำเงินที่เก็บจากน้ำพุทั้งหมดไปบริจาคโดยเฉลี่ยต่อวันจะตกอยู่ที่ประมาณ 3,000 ยูโร

» ห้างสรรพสินค้าเกิดขึ้นครั้งแรกในช่วง ค.ศ. 107-110 ชื่อว่า The Trajan's market หรือ Mercati di Traiano ในกรุงโรม เป็นห้างหลายชั้น ไม่ต่างจากปัจจุบัน มีสินค้าและของชำหลายชนิดวางจำหน่าย

บาห์ลี

» มีดอกไม้และพืชพรรณชนิดต่างๆ มากที่สุดในโลก

» มีหาดทรายขาวที่สวยงาม ดึงดูดนักท่องเที่ยว และหาดทรายดำที่เรียกว่า Lovina Beach ที่แบ่งดูสกรูปและดูความร้อนใต้ธรณีสงโร แต่ชายหาดนี้ได้สร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับนักท่องเที่ยวที่สามารถชมฝูงปลาลโมาหรือดำน้ำเพื่อชมความงามของโลกใต้น้ำ



แคนาดา

» ประเทศที่มีพื้นที่ใหญ่ที่สุดอันดับสองของโลก

» มอนทรีออล ได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่ใช้ภาษาฝรั่งเศสเยอะที่สุดเป็นอันดับสองของโลกถัดจากปารีสของฝรั่งเศส

» Trans-Canada Highway คือทางด่วนที่ยาวที่สุดในโลกโดยมีความยาวทั้งสิ้น 7,604 กิโลเมตร อุณหภูมิต่ำสุดของแคนาดาที่บันทึกไว้คือ -63 องศาเซลเซียส ที่ Snag เมือง Yukon ณ วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 1957

» การซื้ออาหารสุนัขนำมาลดหย่อนภาษีได้ ■



THE ESSE

SINGHA COMPLEX

THE ESSENCE
OF LUXURIOUS LIFE
REDEFINED

FULLY FURNISHED STARTS 8.6 MB

VISIT OUR SALES GALLERY AT SINGHA COMPLEX

Open Daily from 9 a.m. to 6 p.m.



Computer graphic generated. Subject to change without prior notice. Construction begins March 2017, expected completion October 2019.

call **1221**
singhaestate.co.th

CBRE

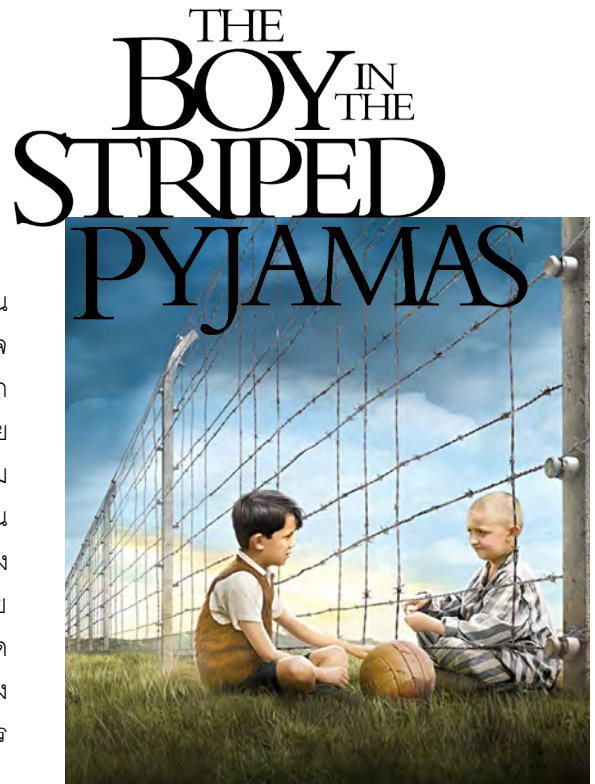
 **SINGHA ESTATE**

แนะนำ แวดวงศิลป์

เรื่อง: สิกานต์

FILM » เด็กชายในชุดนอนลายทาง

ภาพยนตร์เก่าในปี 2008 ที่ดัดแปลงจากบทประพันธ์ชื่อเดียวกัน ซึ่งขายได้มากกว่า 5 ล้านเล่มทั่วโลก เป็นเรื่องราวเล็กๆ แต่สุดสะเทือนใจ เพราะเกิดในช่วงเวลาอันเลวร้ายของมนุษยชาติ ณ รั้วกันระหว่างบ้านพัก ที่หอรูหาของนายทหารเยอรมันกับค่ายกักกันชาวยิวที่โหดร้าย เด็กน้อยต่างเชื้อชาติ 2 คน เกิดมิตรภาพอันแน่นแฟ้น พวกเขาไม่เข้าใจสงคราม หรือการฆ่าล้างเผ่าพันธุ์ รู้แต่ว่าจิตใจที่ตัวเองได้เพื่อนสนิทในโลกที่ถูกปิดกั้น ให้เดียวดาย หากแต่มิตรภาพของเด็กน้อยก็เป็นแค่หยดน้ำเล็กๆ ท่ามกลางไฟแห่งความขัดแย้ง กว่าผู้ใหญ่บางคนจะตระหนักถึงผลลัพธ์อันเลวร้ายของสงคราม ก็ต้องรอให้ความเลวร้ายนั้นเกิดขึ้นกับตัวเอง หนังสือทอดความน่าประทับใจในมิตรภาพและความเศร้าสลดของสงครามได้อย่างกินใจ ใครที่เคยอ่านเวอร์ชันหนังสือที่แปลเป็นภาษาไทยมาแล้ว ไม่ควรพลาดชมเวอร์ชันภาพยนตร์ที่งดงามไม่แพ้กัน



MUSEUM »

พระราชวังพญาไท ในล้นเกล้าฯ รัชกาลที่ 6

ภายในโรงพยาบาลพระมงกุฎ มีพระตำหนักใหญ่ที่เต็มไปด้วยกลิ่นอายประวัติศาสตร์ เพียงมองจากที่ไกลๆ ก็รู้สึกถึงแรงดึงดูด เพราะความสวยงามของตัวอาคารที่เป็นสไตล์โกธิคผสมผสานโรมานส์ เมื่อเข้ามาเยือนภายในก็ยิ่งรู้สึกชื่นชมเพราะความงามที่เรียบหรู และภาพเขียนเฟรสโกที่คล้ายกับในพระที่นั่งอนันตสมาคม ซึ่งสร้างขึ้นสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นเดียวกัน นอกจากนี้ เครื่องเรือนเครื่องใช้ต่างๆ ก็ยังอยู่ในสภาพดี ได้รับการจัดวางให้ชมอย่างใกล้ชิด ผู้มาเยือนจะได้น้อมรำลึกถึงพระมหากษัตริย์ผู้ทรงเมตตาของสมเด็จพระปิยะมหาราชบรมราชินีนาถฯ และล้นเกล้าฯ รัชกาลที่ 6 ผู้ทรงเคยประทับ ณ พระตำหนักแห่งนี้ ที่สำคัญ เข้าชมฟรี มีวิทยากรบรรยายให้ความรู้ตลอดงาน ผู้สนใจเข้าชมสามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.bangkokguide.com/phyai-thai-palace.php

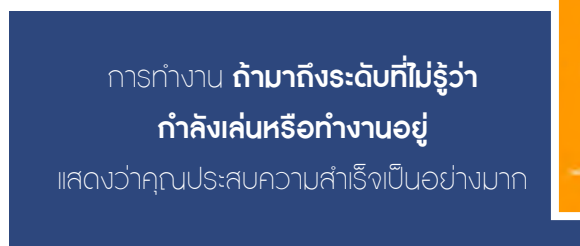
SHOW >> ขอบพบในฝัน สุนทรภรณ์เดอะมิวสิคัล

เปิดการแสดงอีกครั้งสำหรับ “ขอบพบในฝัน” ละครเพลงที่บอกเล่าเรื่องราวความรักของ “เดียว” วิญญาณหนุ่มที่เฝ้าวานเวียนเคียงข้าง “แนน” หญิงสาวอันเป็นที่รัก แม้นานจะตายมาเกือบปีแล้วก็ยังไม่ยอมไปไหน ขณะที่แนนก็ไม่ยอมมีใครเพราะยึดมั่นในคำสัญญาที่เคยให้ไว้กับเดียว แต่เรื่องราวความรักต่างมิติของคนและผี กลับพาให้ความรักของคนจริงๆ อย่างเชษฐาและเมย์ยุ่งเหยิง เมื่อเชษฐาหัวใจวายตายกะทันหัน เป็นโอกาสให้เดียวเข้าสิงร่างและพยายามจะกลับไปหาแนน บทสรุปของเรื่องราวที่ทั้งลวนทั้งขบขันนี่จะเป็นอย่างไร ร่วมรับชมรับฟังผ่านบทเพลงไพเราะของสุนทรภรณ์พร้อมกันได้ตั้งแต่วันที่ 17 มิ.ย - 23 ก.ค นี้ ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.thaiticketmajor.com



BOOK >> งานของฉัน สนุกเป็นบ้าเลย !

หนังสือเพื่อนมนุษย์เงินเดือนโดยเฉพาะ



คุณคงรู้สึกเหนื่อยกับงานจนบางครั้งก็รู้สึกว่ “ทำไปเพื่ออะไร” แล้วคุณก็พยายามออกไปหาแรงจูงใจมากมายเพื่อให้อยากทำงานต่อ แต่สิ่งที่หนังสือเล่มนี้จะบอกเป็นเคล็ดลับง่ายๆ ที่ใช้ได้ตลอดกาล นั่นคือ “พอใจในสิ่งที่ทำ รักในสิ่งที่ทำ แล้วจะทำออกมาได้ดี” โดยแนะนำวิธีให้คุณสร้างความพอใจและแรงจูงใจในการทำงานขึ้นด้วยตัวคุณเอง ไม่ต้องออกไปหาที่ไหน จากนั้นก็ลงมือทำด้วยตัวเองและสร้างความสำเร็จด้วยตัวเอง ปรับเปลี่ยนมุมมองจากการทำงานเพราะเป็นคำสั่งหรือทำเพื่อเงินเดือน เป็นการทำงานเพื่อความพึงพอใจส่วนตัว หากคุณสนุกกับงานจนมาถึงจุดที่ไม่รู้ตัวว่ากำลังเล่นหรือทำงานอยู่ ขอแสดงความยินดีด้วย คุณมาถึงเส้นทางของความสำเร็จแล้ว



BOXX MUSIC

Single >> **ขอพร**

เพลงแรกในชีวิตของ “กันต์ ชุนหวัด”

นอกจากบทบาทนักแสดง วันนี้หนุ่มกันต์แสดงความสามารถในฐานะศิลปินที่เขาใฝ่ฝันมาตลอดและซิงเกิ้ลแรกในชีวิต เขาเขียน Story เนื้อร้องด้วยตัวเอง ว่าด้วยเรื่องราวที่พบเจอจากชีวิตของผู้หญิงคนหนึ่ง เธอเจ็บปวดจากความรัก ทุกวันเธอทำได้เพียง “ขอพร” แต่สิ่งที่เธอขอ... คือขอให้ไม่ต้องลืมตาตื่นขึ้นมาหายใจอีกเลย เพื่อจะได้หลุดพ้นจากเรื่องราวที่ทำให้เธอต้องทรมาน บรรยาการของเพลงและงานดนตรีดูแลโดย BOXX MUSIC ที่ช่วยสานความเศร้าให้บทเพลงถ่ายทอดออกมาได้อย่างลงตัว

กันต์ ชุนหวัด ร่วมงานกับโปรดิวเซอร์มือฉมัง “ศษภัค ผลอนโชติ” (พล วงแคลง) ที่ช่วยดึงเอกลักษณ์และตัวตนของกันต์ลงมาในงานชิ้นแรกจน “ขอพร” มีท่วงทำนองแห่งความเศร้าและความเจ็บปวดที่กินใจ มาร่วมขอพรให้คำอธิษฐานเป็นจริงได้แล้ววันนี้ผ่านทาง Apple Music หรือสามารถดาวน์โหลดผ่าน iTunes ราคาเพลงละ 19 บาท

อัปเดตข่าวสารและความเคลื่อนไหวของ
“BOXX MUSIC” ได้ที่

Facebook: <https://www.facebook.com/boxxmusicteam/>

IG: [boxxmusicteam](https://www.instagram.com/boxxmusicteam/)

Twitter: [boxxmusicteam](https://twitter.com/boxxmusicteam)

Youtube Channel: [BOXX MUSIC](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Violette Wautier

วี วีโอเลต

นักร้อง นักแสดง

สิ่งที่คุณขาดไม่ได้ในชีวิตประจำวัน “น้ำเปล่า”
อาหารจานโปรดของคุณคือ “สปาเกตตี
โบโลเนส” คุณมีความสุขที่สุดเมื่อ...
“เปิดเพลงอาบนํ้านานๆ” ช่วงเวลาใน
อดีตที่คุณคิดว่าอยากกลับไปแก้ไข
“กลับไปตอนอนุบาล จะไม่เลือก
เรียนเปียโน” สิ่งที่คุณกลัวคือ
“กลัวไม่เหลือใครค่ะ” บุคคลที่
คุณชื่นชมมากคือใคร เพราะ
อะไร “พ่อแม่ พวกเขาใจกว้าง
มากๆ ค่ะ”

หนังสือหรือนิตยสารที่คุณชอบอ่าน “Harry
Potter” สิ่งที่ดีที่สุดในตัวคุณ “ความจริงใจ”
สิ่งที่แย่ที่สุดในตัวคุณ “ไม่สามารถเก็บความ
รู้สึกอะไรได้ ปล่อยอกบนหน้าทุกอย่าง”
นิสัยแบบไหนในสังคมที่คุณคิดว่าแย่ที่สุด
“คิดว่าคนที่ชอบเอาเปรียบคนอื่น” นิสัย
แบบไหนในสังคมที่คุณคิดว่าดีเป็นเลิศ
“คนที่ทำให้คนรอบข้างยิ้ม” คุณมัก
ประทับใจกับ.... “ความสวยงามของ
ธรรมชาติ” ถ้าพรุ่งนี้โลกจะแตก
คุณอยากทำอะไรก่อน “อยาก
ช่วยเหลือโลกใบนี้” ที่ที่คุณชอบไป
มากที่สุด “ห้องนอน” ความฝันใน
วัยเด็กของคุณ อยากเป็นอะไร
“นักร้อง” สมบัติได้เกิดใหม่
ชาติหน้า คุณอยากจะทำ
เป็นอะไร “อะไรก็ได้ เพราะ
วิงไม่รู้หรอก ตอนนั้นวิ
ก็ยังไม่โตแล้ว” ■



SINGHA CORPORATION

SINGHA
WORLD of
SPEED

สุดยอดความเร็ว
พร้อมจับหวะใหม่ขอบซีวีซี
กับ สิงห์ คอร์ปอเรชั่น



ITALY
MotoGP™
3-4 มิ.ย. 60



UK
MotoGP™
26-27 ส.ค. 60



UAE
Formula One
26-26 พ.ย. 60



ศูนย์รับเรื่องร้องเรียนบุหรีและสุรา โทร. 0-2590-3342 Hotline 1422

เบียร์เป็นเหตุให้สมองเลื่อมได้



ถ้าใจบอกว่าใช่ แล้วจะรออะไร

