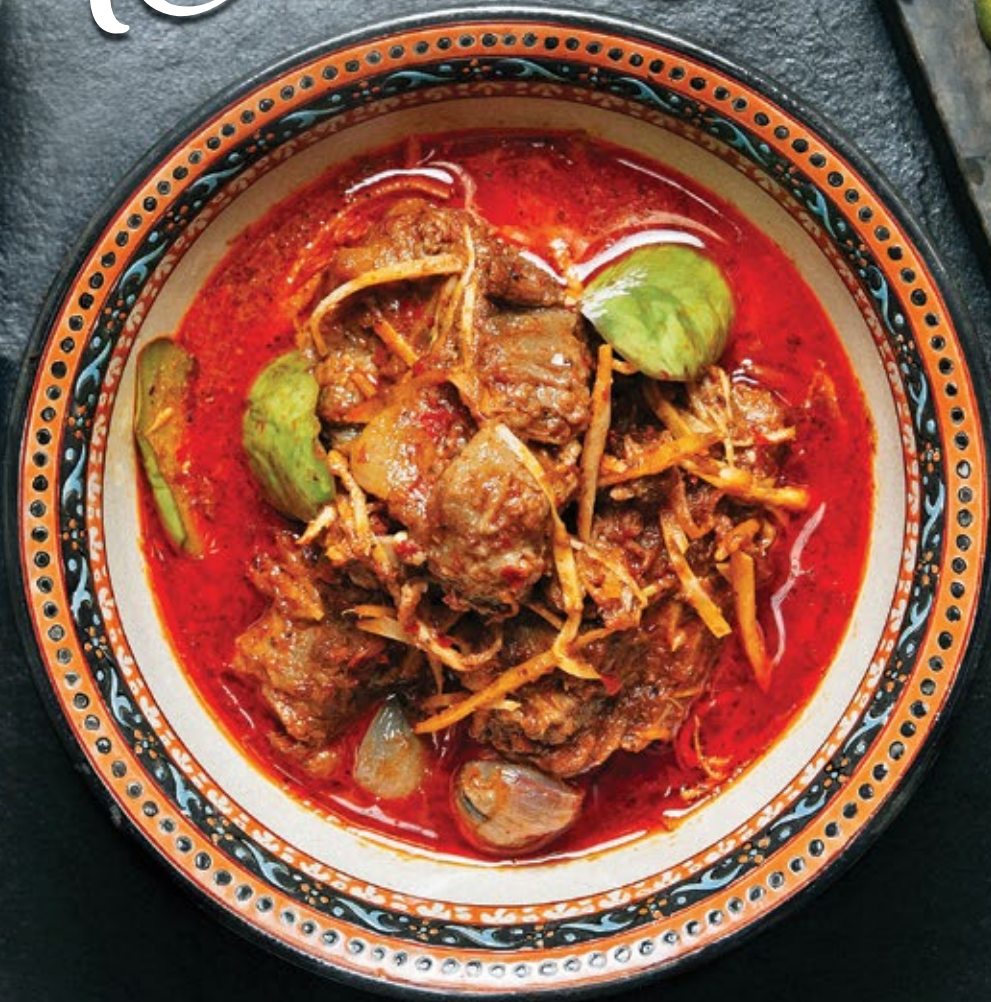


THE STANDARD

ISSUE 18 | 13 NOVEMBER 2017

THAILAND

• โขลนอรสไทย •



THE STANDARD

ISSUE 18 | 13 NOVEMBER 2017

THAILAND



noble
AMBIENCE
SUKHUMVIT 42

WELCOME HOME TO SERENE SIMPLICITY

Noble Ambience Sukhumvit 42 **Starts at 3.59 MB***

Registration on 10th - 23rd November at Sales Gallery, Noble Remix Ground Fl.

Pre-sales on 26th November at The Okura Prestige Bangkok Hotel

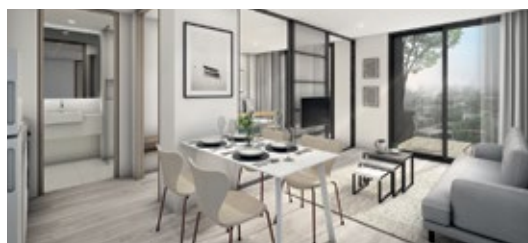
REFOCUS ON ENJOYING A SIMPLER LIFESTYLE

Noble Ambience Sukhumvit 42
A low-rise residence inspired by
the Swedish Lagom way of life.
Only 350 meters from BTS Ekkamai.
Prices start at 3.59 MB*

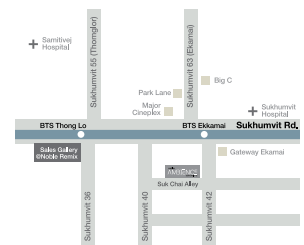
Registration on 10th - 23rd November at Sales Gallery, Noble Remix Ground Fl.

Pre-sales on 26th November at The Okura Prestige Bangkok Hotel

Tel. 02-251-9955 www.noblehome.com



noble
AMBIENCE
SUKHUMVIT 42



all simulated images

Noble Ambience Sukhumvit 42 Condominium Project. Owned and operated by Noble Development Public Company Limited, Office Address: NOBLE Building, 1035 Phibochi Rd., Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330, Registered and paid-up capital THB 1,369 million, CEO: Mr. Kitti Thanakitamany, Project Location: Land title deed no. 7788 and 125162 Phra Khanong (1st & 2nd North Phra Khanong), Phra Khanong, Bangkok. Project's land area: Approximately 2 Raks. The Project is comprised of 2 residential buildings, 8 stories, total 259 units. Currently, the project has no financial obligation. Construction permission is in process. Construction is expected to be started in July 2016 and to be completed in February 2020. The registration of the condominium will be proceeded once the construction is completed. The purchaser must fully pay any payments under Agreement for Sale and Purchase of Condominium including common property expense, sinking fund and tax stipulated by the project owner or in accordance with the regulation of the Condominium Juristic Person. Remark: Reserve the right to change all information without prior notice. Simulated image for commercial only. *Company's Terms and Conditions applied.



CONTENTS

VOL. 1 ISSUE 18 | 13 NOVEMBER 2017

คู่มืออาหารไทย



17 GREEN CURRY

แกงเขียวหวานแม่ไม่หวาน สมชื่อ แต่เปี่ยมรสชาติอันหลากหลาย อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง จากภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จะมาเผยเคล็ดลับทำแกงเขียวหวานให้อร่อย และให้ความเห็นว่าทำไมอาหารไทยจานนี้ถึงถูกใจนักชิมทั่วโลก



14 COVER STORY

ขณะที่รัฐบาลพยายามผลักดันประเทศไทยให้เป็นครัวโลก อาหารไทยสารพัดเมนูสร้างความประทับใจให้กับชาวต่างชาติจนได้รับการโหวตให้ติดอันดับต้นๆ อยู่เป็นประจำ จานเด็ด 5 รายการที่เราเลือกมาในฉบับนี้ จะทำให้คุณอ่านไปน้ำลายสอไป

33 MASSAMAN

"มันมันแกงแกว้ตา หอมยี่หระสร้อนแรง" นอกจากเราจะคุ้นกับคำประพันธ์นี้เป็นอย่างดี หลายคนยังติดใจในรสชาติกลมกล่อมของแกงแขก ที่กลายมาเป็นส่วนหนึ่งของครัวไทยที่ก้าวสู่ระดับโลก ร้านน้ำ โรงแรมเมโทรโพลีแทน เซิร์ฟ 'มันมันหางวัว' สูตรพิเศษ ที่แค่ชิมคำแรก คุณก็ถอนตัวไม่ขึ้นเสียแล้ว



25 TOM YUM KUNG

ต้มยำกุ้ง คือพิชเศรฐกิจที่ไทยเผชิญในปี พ.ศ. 2540 ต้มยำกุ้ง คือหนึ่งไทยเรื่องดังที่จา พนม รับบทเด่น แต่ว่าต้มยำกุ้งไหนๆ ก็ไม่เด็ดเท่าอาหารที่เรียกน้ำลายสอจากนักชิม เราได้เชฟจากร้านเล่นหัจฉกัมน้ำเผยความอร่อย



29 SOM TUM

จานเด็ดที่ครองใจนักชิมตั้งแต่เด็กจนวัยชรา ไม่ว่าจะย่างกหรือเศรฐฐี ทุกคนล้วนยอมคิโรราบต่อความจัดจ้านครบรสของส้มตำ ส้มตำข้างถนนอร่อยนัก แต่โรงแรมอนันตรา สยาม ทำรังด้วยสูตรที่เข้มไม่แพ้ใคร



21 PAD THAI

จากอาหารข้างถนน ผัดไทย 'โทอินเตอร์' ด้วยการเป็นอาหารยอดนิยมที่นักท่องเที่ยวเพื่อหาเมื่อมาเยือน ร้านเบซิล โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ ท่าอากาศยานที่แขกโรงแรมต่างติดใจ

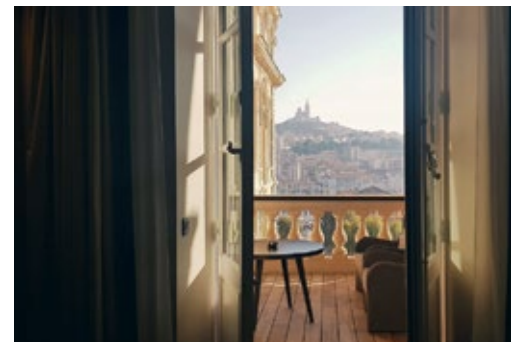
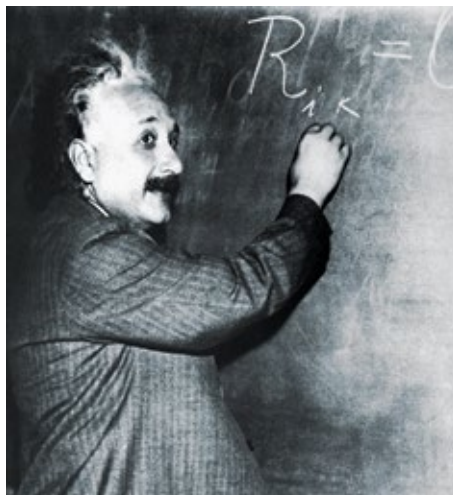


7 GLOBAL CHANGE

จีนกำหนดเขตอุทยานแห่งชาติสำหรับสัตว์ป่าใกล้สูญพันธุ์ / ญี่ปุ่นผลิตหนังสือพิมพ์ที่นำใบปลุกเป็นต้นไม้ได้

12 IN HISTORY

14 พฤศจิกายน ค.ศ. 1908 อัลเบิร์ต ไอน์สไตน์ นำเสนอทฤษฎีควอนตัมของแสง ซึ่งมีส่วนสำคัญในการช่วยพัฒนากลศาสตร์ควอนตัมให้ก้าวหน้า



39 TRAVEL

ปารีสอาจเป็นเมืองท่องเที่ยวอันดับต้นๆ ของโลก แต่ฝรั่งเศสไม่ได้มีดีเฉพาะเมืองหลวงเท่านั้น THE STANDARD พาผู้อ่านไปชมมาร์แซย์ เมืองใหญ่อันดับ 2 ของประเทศ และเป็นเมืองท่าติดทะเลเมดิเตอร์เรเนียนที่เปี่ยมเสน่ห์

Lisa
EDITOR'S FAVORITE
sunscreens
2017

Dermaction PLUS
by watsons

ADVANCED
SUN⁵⁰⁺
Water Drop
Cream Gel

HEV shield provides broad-spectrum protection from UV rays and high energy visible light.
BioActive enhances the skin barrier function and ability to protect against damage by the sun.
Waterly refreshing feeling. Ultimate hydration for skin. Dermatologically tested.

แดดหน้าหนาว แรงแค่ไหน...ก็ไม่กลัว

เข้าหน้าหนาวแล้ว.. อย่าชะล่าใจว่าอากาศเย็นแล้ว ผิวจะปลอดภัยจากแดดที่ไม่ร้อนแรงเหมือนหน้าร้อน เพราะต่อให้ฟ้าหิมะมัวแต่ไหนผิวก็ยังคงโดนทำร้ายจาก UV ในแสงแดดนะ นอกจากนั้นยังถูกทำร้ายจากแสงสีฟ้าในอุปกรณ์ดิจิทัลที่ต้องเจอในทุกวัน ปกป้องผิวด้วยเดอมาแอคชั่น พลัส บายวัตสัน แอดวานซ์ซัน



3 คุณสมบัติ ที่ช่วยปกป้องผิวแสงไหนก็ไม่กลัว

🎯 **ปกป้อง** ผิวด้วย เทคโนโลยี HEV shield (High Energy Visible Light Shield Technology) และ IR Block เทคโนโลยีพิเศษเฉพาะของเดอมาแอคชั่น พลัส บายวัตสัน ที่สามารถป้องกันรังสียูวีเอ ยูวีบี รังสีวิสิเบิล (Visible) หรือแสงสีฟ้าจากหน้าจอ และคลื่นความร้อนจากรังสีอินฟราเรด (IR/Infrared) ตัวการหลักในการทำลายผิว

Breakthrough Sun Protection
with High Energy Visible
Light Shield (HEV) and IR Block



🎯 **บำรุง** แบบล้ำลึกด้วย ไบโอแอคทีฟ (BioActive) และ TE Complex ซึ่งอุดมไปด้วยวิตามิน E สารบำรุงผิวแบบล้ำลึกช่วยฟื้นบำรุงผิวที่โดนทำร้ายให้กลับแลดูมีสุขภาพดี

🎯 **กระจ่ายใส** ด้วยนวัตกรรม โฟโตจีนิค สแคทเทอริง (Photogenic Scattering) สร้างความเปล่งประกายให้ผิวแลดูกระจ่างใสอย่างเป็นธรรมชาติ



SPF50+
PA+++

IT'S MATTER OF TASTE.

“เอาราดหน้าหนึ่งห่อ ขอบเยอะหน่อยนะ กินสองคน” ชายหนุ่มในวัยที่เรียกแทนได้ว่าลู่วางมาดจึกโก้สั่งเพื่อไม่ให้เสียหน้า คนได้ยินพลางนึกเล่นๆ ด้วยความขำว่า “กินสองคนทำไมไม่สั่งสองห่อวะ”

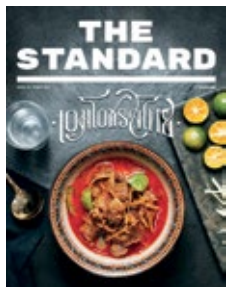
ไม่ว่าเงื่อนไขของการสั่งราดหน้าหนึ่งห่อแต่ขอปริมาณเยอะขนาดกินสองคนได้จะเป็นอะไรก็ตาม ในจำนวนกิจกรรมสำคัญ 4 อย่างตามสัญชาตญาณของมนุษย์ ทั้งกิน ถ่าย สืบพันธุ์ และนอน ขอที่กักstrupเอาเองว่า เรื่องกินน่าจะเป็นสิ่งที่มีสีสันมากที่สุดในชีวิตสำหรับคนส่วนใหญ่

ลองคิดเล่นๆ ว่าคุณกินเพื่ออยู่หรืออยู่เพื่อกิน สำหรับคนทั่วไปเมื่อผ่านชีวิตไปช่วงวัยหนึ่ง เราอาจจะพบบทเพลงใจกับเรื่องต่างๆ ที่ผ่านเข้ามาได้ แต่ถ้ายังไม่ถึงขนาดขบเรียน ถือศีล 8 และกินแต่พอดีแบบที่ขรราวาสผู้เคร่งกับคำสอนยึดถือปฏิบัติ เรามักจะมีเงื่อนไขในเรื่องการกินตามแบบฉบับของแต่ละคนที่ทำให้เรื่องการกินเป็นหัวข้อที่เหมาะสมกับการพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอยู่เสมอ

ลำพังแค่รสชาติหลักๆ ที่แต่ละคนโปรด นั่นก็เป็นความแตกต่างพื้นฐานที่เราต้องพบเจอในสังคม โหนจะเรื่องอาหารจานโปรด อาหารชาติไหนที่ถูกปากที่สุด กินกับอะไร ปริมาณเท่าไร ฯลฯ

ไม่ใช่แค่สีสันของวัตถุดิบสารพันที่ทำให้หลายคนชอบออกไปเดินตลาดในต่างถิ่นเป็นประจำทุกครั้งที่มีโอกาสเท่านั้น แต่เรื่องอาหารรวมเอาบริบททางวัฒนธรรมเอาไว้ด้วย ทำให้การศึกษาเรื่องนี้มีแง่มุมที่น่าสนใจเพิ่มขึ้น

“ส้มตำปูหนึ่งถุง รสจัด ไม่ใส่ผงชูรส” ลูกค้าสั่งอาหารพร้อมรายละเอียดเพิ่มเติม
“มันจะอร่อยหรือ” แม่ค้าอืดอดขณะตำส้มตำให้ลูกค้าร่ายก่อนหน้า
“ไม่เป็นไรกินได้ ตำมาเถอะ” ลูกค้ายืนยัน
“เงินไม่ขาดดีกว่า ไม่ใส่ผงชูรส กลัวไม่อร่อย เสียชื่อร้านหมด” แม่ค้าตัดบท



VOL. 1 ISSUE 18
13 NOVEMBER 2017

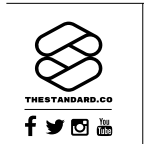
นั่นล่ะครับ ในหลายโอกาส พฤติกรรมและรสนิยมเรื่องการกินและการทำอาหารของใครหลายคนทำให้เรายังมีความสงสัยมากกว่าจะได้คำตอบ ไม่ว่าจะป็นแม่ค้าที่พึ่งพาผงชูรสจนขาดไม่ได้ ชายหนุ่มที่เรียกหาน้ำตาลในร้านจึก หรือเด็กชายตัวน้อยที่ออกปากสั่งขนมเบื้องโดยระบุว่า “ไม่เอาแป้งกรอบๆ” ก็ตาม

ทุกคนต่างก็มีรสนิยมส่วนตัวในเรื่องอาหารการกินด้วยกันทั้งนั้น แต่อย่างที่เราเห็นกันอยู่ทุกเมื่อเชื่อวันนั่นล่ะว่า You are what you eat. ผลจากการที่คุ้นเคยอะไรเข้าปาก ย่อมแสดงออกผ่านสุขภาพและรูปร่างของคุณนั่นเอง

เพราะฉะนั้น ขณะที่คนส่วนหนึ่งบนโลกไม่รู้ว่าจะมีอาหารมือต่อไปตักถึงท้องหรือไม่ ฟังระลึกไว้เสมอว่า สิทธิ์ในการเลือกสิ่งที่ดีที่สุดในมือเราๆ ท่านๆ นี่เอง

ยกยอด คลังสมบัติ
บรรณาธิการ
YOTEYORD.K@THESTANDARD.CO

CHIEF EXECUTIVE OFFICER วงศ์กนก ชัยณรงค์สิงห์ **MANAGING DIRECTOR** นิติพัฒน์ สุขสวย **EDITOR-IN-CHIEF** วิไลรัตน์ เอ็มเอี่ยม **EDITOR-IN-CHIEF (CULTURE SECTION)** เจมิสสิ เหลืองศุภกรรณ์ **EDITOR** ยกยอด คลังสมบัติ **WRITER** นิธินาฏ บุรีรัตนานนท์ **DESIGN DIRECTOR** วีระยุทธ คงเทศน์ **ART DIRECTOR** อนงค์นาฏ วิวัฒนานนท์ **SENIOR GRAPHIC DESIGNER** พรวิไล จิวงพัฒน์ **GRAPHIC DESIGNER** อรณิษฐ์ สุขเกษม **PROOFREADERS** สราญรัตน์ ไช้เกียรติ, ภาวีภา ชันติศรีสกุล **MARKETING MANAGER** วิไลลักษณ์ ไพรัตน์กุล **ASSISTANT MARKETING MANAGER** พิมพ์นารา บัณฑิต **CREATIVE MARKETING** ชลธร จารสุวรรณวงศ์ **MAGAZINE MANAGER** สุรเกตุ เรืองแสงระวี **PRODUCTION** ทศพล บุญคง **PHOTOGRAPHERS** บวลาตา วงศ์เจริญ, วงศกร ยี่ดวง **ADVERTISING DIRECTOR** ศุภลักษณ์ เลิศกาญจนวัฒน์ **SENIOR ADVERTISING MANAGER** รัชชณันท์ นิธิพัชรโรจน์ **ADVERTISING MANAGER** ภัทรวี ตั้งวิบูลย์กุล **ASSISTANT ADVERTISING MANAGERS** มาสสุภา เอี่ยมมงคลศิลป์, ภัทรธาดา พุ่มเจริญ, สุภัทญา แก้วชิงดวง, สุรัตนา นรสปนทิพัทธ **MARKETING COORDINATOR** ศศิมา เหลืองศิริฉาย **DIGITAL MEDIA MANAGER** วิมาวส รัชตกนก



THE STANDARD เป็นนิตยสารแจกฟรีรายสัปดาห์ ห้ามจำหน่าย สงวนลิขสิทธิ์ การนำส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของนิตยสารไปใช้โดยไม่ได้รับการอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรถือว่ามีความผิดทางกฎหมาย
เจ้าของ บริษัท เดอะสแตนดาร์ด จำกัด เลขที่ 23/100-102 ซอยศูนย์วิจัย ถนนพระราม 9 แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310 โทรศัพท์ 02 203 1142
แฟกซ์ 02 203 1143 เว็บไซต์ WWW.THESTANDARD.CO ISSN 2586-8586
แยกสี บริษัท คลาสสิกสแกน จำกัด โทรศัพท์ 0 2291 7575 พิมพ์ บริษัท โรงพิมพ์ตะวันออก จำกัด (มหาชน) โทรศัพท์ 0 2551 0533, 44
ภาพถ่าย AFP, SHUTTERSTOCK ฟอนต์ KANIT โดย ศิดธัสส์ ดีมาก

SC ASSET
Presents

STAYCATION HOMES

พบกับบรรยากาศการออกแบบบ้านชีรีซีนี่ใหม่
ในบรรยากาศของการพักผ่อน บน 4 ท่าเรือ

เปิดจอง 18-19 พฤศจิกายน นี้

แจ้งวัฒนะ 2 | ราชพฤกษ์ | สาทร-ปิ่นเกล้า 2 | สาทร-ราชพฤกษ์



**บางกอก บูเลอวาร์ด (ซิกเนเจอร์)
ราชพฤกษ์**

คฤหาสน์หรู Private Luxury English Village เอกสิริทิพย์เพียง 15 ครอบครัว พร้อมคลับเอ็นจิสต์ส่วนตัว บนทำเลติดถนนราชพฤกษ์

เริ่ม 18-24 ล้าน

**บางกอก บูเลอวาร์ด (ซิกเนเจอร์)
สาทร-ราชพฤกษ์**

บ้านหรูบนที่ดินใหญ่ ที่โอบล้อมด้วยกลิ่นอายจากเมือง "Bourton on the water" ที่สุดแห่งทำเลติดถนนราชพฤกษ์ ใกล้สาทร

เริ่ม 17-35 ล้าน

**บางกอก บูเลอวาร์ด
สาทร-ปิ่นเกล้า 2**

บ้านหรู ท่ามกลางบรรยากาศ "The Nordic by The River" 5 ห้องนอน ใกล้สวนราชพฤกษ์ ใกล้ท่าอ่าวสวนฯ เพียง 10 นาที

เริ่ม 9 ล้าน

**บางกอก บูเลอวาร์ด
แจ้งวัฒนะ 2**

บ้านหรู 5 ห้องนอน สไตล์ Luxury Nordic ผ่อนคลายใกล้ชิดธรรมชาติ ด้วยสวน 3 ฤดูแล็กน้อยภาพ ใกล้ทางด่วนแจ้งวัฒนะ

เริ่ม 6.99 ล้าน



รับชมภาพยนตร์โฆษณาฉบับสมบูรณ์ได้ที่ www.scasset.com/staycation

BANGKOK **BOULEVARD** SIGNATURE

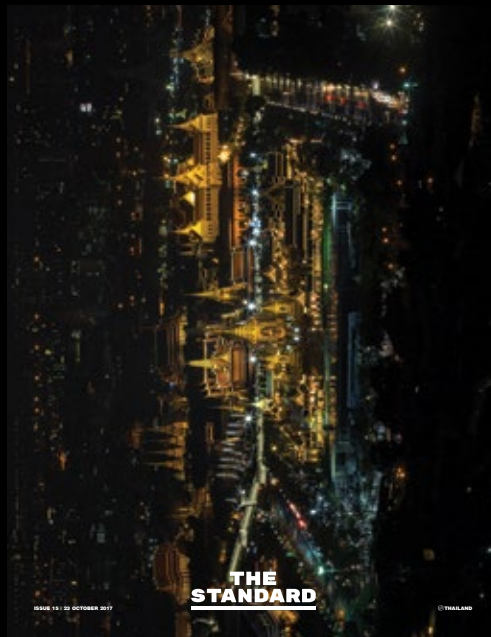
SC ASSET 1749 SCASSET.COM

นี่คือโครงการที่อยู่ในขั้นพัฒนาขั้นต้น มีเอกสารเบื้องต้นเท่านั้น ไม่สามารถจองหรือซื้อได้ก่อนการเปิดตัวโครงการอย่างเป็นทางการ. รายละเอียดโครงการฉบับสมบูรณ์สามารถดูได้ที่เว็บไซต์โครงการ. *รายละเอียดโครงการฉบับสมบูรณ์สามารถดูได้ที่เว็บไซต์โครงการ. *รายละเอียดโครงการฉบับสมบูรณ์สามารถดูได้ที่เว็บไซต์โครงการ.

พบกับนิตยสาร
THE STANDARD
 ได้ทุกวันจันทร์
 เวลา 17.00 น.
 ที่ **สถานีรถไฟฟ้า**
BTS 11 สถานี

- SIAM** D01
- CHIT LOM** E1
- PHLOEN CHIT** E2
- ASOK** E4
- PHROM PHONG** E5
- VICTORY MONUMENT** N3
- ARI** N5
- MO CHIT** N8
- SALA DAENG** S8
- CHONG NONSI** S3
- SAPHAN TAKSIN** S6

และที่ **ร้านกาแฟสตาร์บัคส์**
 200 สาขาทั่วกรุงเทพฯ



FIND US AT



อ่าน THE STANDARD ออนไลน์ ได้ที่ **THESTANDARD.CO**



f **THESTANDARDTH**

🐦 **THESTANDARDTH**

📷 **THESTANDARDTH.IG**

📺 **THESTANDARDTH**



ภาพ AFP

NEWS

INSPIRING STORIES OF GREAT GLOBAL IMPACT

จีนกำหนดเขตอุทยานแห่งชาติสำหรับสัตว์ป่าใกล้สูญพันธุ์ / ญี่ปุ่นผลิตหนังสือพิมพ์ที่นำไปปลูกเป็นต้นไม้ได้

GLOBAL CHANGE

ภาพ AFP

NETHERLANDS

ปูถนนด้วย กระดาษชำระรีไซเคิล

ความตื่นตัวเรื่องสิ่งแวดล้อมทำให้หลายประเทศคิดค้นวิธีการนำขยะกลับมาใช้ใหม่ให้ได้มากที่สุด ประเทศเนเธอร์แลนด์ประสบความสำเร็จในการใช้กระดาษชำระเก่ามาปูทับบนถนนในช่องทางจักรยาน โดยขั้นตอนหลักคือ นำกระดาษชำระใช้แล้วไปตากให้แห้งทำความสะอาดและฟอกใหม่เพื่อให้เกิดเป็นวัสดุที่มีความฟูและมีโครงสร้างภายในเหนียวแน่น ซึ่งนำมาใช้แทนซิลลูโลสในยางมะตอยสำหรับปูถนนได้ ความสำเร็จในการค้นคว้าดังกล่าวทำให้รัฐบาลตัดสินใจนำขยะอย่างกระดาษชำระไปสร้างเลนจักรยานเพื่อรองรับการสัญจรยอดนิยมของประเทศด้วยจำนวนจักรยานมากกว่าประชากร และมีเลนจักรยานรวมกันยาวกว่า 35,000 กิโลเมตร นอกจากนี้การปูถนนด้วยวิธีนี้ยังช่วยลดปริมาณขยะจากกระดาษชำระซึ่งชาวดัตช์ใช้มากกว่า 180,000 ตันในแต่ละปีได้ด้วย



ภาพ citylab.com

BHUTAN

ภูฏานเป็นประเทศแรกของโลก ที่กำจัดก๊าซคาร์บอนได้มากกว่าที่ผลิต

หลายประเทศพยายามอย่างหนักที่จะกำจัดก๊าซคาร์บอนให้ได้มากพอๆ กับที่ผลิตเข้าสู่ชั้นบรรยากาศ เพื่อเป้าหมายในการเป็นชาติที่ไม่ส่งก๊าซพิษสู่อากาศ ที่เรียกว่า Carbon-Neutral แต่ประเทศเล็กๆ ในหุบเขาหิมาลัยอย่างภูฏานก้าวไปไกลกว่านั้นด้วยการกำจัดก๊าซคาร์บอนได้มากกว่าที่ผลิต (หรือเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Carbon-Negative) เป็นชาติแรกของโลก ประเทศนี้ขึ้นชื่อเรื่องการให้ความสำคัญกับ 'ความสุขมวลรวม' มากกว่าผลิตภัณฑ์มวลรวม และแนวทางพัฒนาเริ่มจากบนสุดคือ กษัตริย์จิกมีผู้ทรงวางนโยบายให้พื้นที่อย่างน้อยร้อยละ 60 ของประเทศ คงสภาพเป็นป่าไม้ และจำกัดจำนวนนักท่องเที่ยวในแต่ละปี เพื่อลดผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับทรัพยากรของประเทศ ปัจจุบันภูฏานมีพื้นที่ป่าไม้ร้อยละ 72 ห้ามตัดไม้ส่งออก และมีอัตราการปลูกต้นไม้ทดแทนต่อชั่วโมงสูงกว่าชาติอื่น ขณะที่ภาคการผลิตปล่อยคาร์บอนสู่ชั้นบรรยากาศราว 1.6 ล้านตันต่อปี แต่ต้นไม้ในผืนป่ากลับดูดซับก๊าซพิษได้มากกว่า 6 ล้านตันต่อปี แถมยังมีเป้าหมายที่จะลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสู่อากาศและลดการสร้างขยะสู่ภูเขาลำเนาอันเป็นศูนย์ภายในปี ค.ศ. 2030 ส่วนการผลิตอาหารจะเป็นแบบออร์แกนิกโดยสมบูรณ์ภายในปี ค.ศ. 2020

MOST READ ON THE STANDARD.CO

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1. 'อ็อกทอซ์' ทำอย่างไร
แต่ถ้าต่อแปลว่า
แข่งผู้ที่ยังมีชีวิตอยู่
จริงหรือไม่ | 2. กำหนดการ
พระราชพิธีถวาย
พระเพลิงพระบรมศพ
วันที่ 25-29 ตุลาคม
พ.ศ. 2560
สุนทร วงษ์ปัญญา | 3. สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
เสด็จฯ อัญเชิญ
พระบรมโกศ
โดยริ้วขบวน
พระบรมราชอิสริยยศ
ไปยังพระเมรุมาศ
สุนทร วงษ์ปัญญา | 4. 'The Greatest
King' สื่อต่างประเทศ
พร้อมใจรายงานความ
เคลื่อนไหวพระราชพิธี
ถวายพระเพลิง
พระบรมศพรัชกาลที่ 9
ณรงค์ มโนจันทร์เพ็ญ |
|---|--|--|---|



KAZAKHSTAN

หลังจากหายไป 70 ปี เสือพร้อมคืนป่าในคาซัคสถาน

เสือเป็นดัชนีวัดความสมบูรณ์ของระบบนิเวศได้เป็นอย่างดี ที่ไหนมีแมวป่าขนาดใหญ่หายาก ที่นั่นมีธรรมชาติที่สมบูรณ์ หลังจากไม่เห็นร่องรอยของเสือมานาน 70 ปี ประเทศคาซัคสถานกำลังตื่นตัวกับการจะได้เห็นเสือคืนถิ่นเป็นครั้งแรก ในความเป็นจริงนี่เป็นโครงการนำเสื้อมาปล่อยในเขตป่า อันเป็นแนวคิดริเริ่มที่เกิดขึ้นในหลายๆ ที่รวมทั้งในประเทศอินเดีย และคงต้องมีการเตรียมการอะไรหลายอย่าง ก่อนที่โครงการที่ได้รับเงินสนับสนุนจากองค์การกองทุนสัตว์ป่าโลกสากลจะเริ่มดำเนินการ ขั้นแรกคือ ปรับพื้นที่ให้เหมาะสม รวมทั้งนำสัตว์ที่เป็นเหยื่อของเสือตามห่วงโซ่อาหารมาปล่อยบริเวณเดียวกัน คาดว่าเสือกกลุ่มแรกจะกลับคืนสู่ป่าในคาซัคสถานได้จริงในปี ค.ศ. 2025 ถ้าโครงการนี้ประสบความสำเร็จ ภูมิภาคนี้จะได้เห็นเสือคืนถิ่นเป็นครั้งแรกหลังจากสูญพันธุ์ไปหลายทศวรรษ มีรายงาน่า จากปี ค.ศ. 1900 ถึงปี ค.ศ. 2017 ประชากรเสือทั่วโลกลดลงจาก 100,000 ตัว เหลือเพียง 3,900 ตัว

BELGIUM

ผลิตแว่นตาจากพลาสติกใช้แล้ว

การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการนำทรัพยากรที่ไม่ย่อยสลายโดยง่ายหมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่ยังเป็นกระแสหลักทั่วโลก ที่ประเทศเบลเยียมสตาร์ทอัพรายหนึ่งค้นหาวិธีการนำพลาสติกเก่ากลับมาผลิตใหม่ เป็นแว่นกันแดดที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องพิมพ์สามมิติโดยตรง บริษัทแห่งนี้ชื่อ วี อาร์ ยูมา ตั้งอยู่ในเมืองแอนต์เวิร์ป โดยนำพลาสติกจากส่วนหน้าปิดรถยนต์ ขวดโซดา และตู้เย็น มาผลิตเป็นกรอบแว่นที่พิมพ์จากเครื่องพิมพ์สามมิติ แล้วประกอบด้วยมือเข้ากับเลนส์คุณภาพจากอิตาลี นี่อาจเป็นธุรกิจที่ไม่มีอะไรให้พูดถึง ถ้าไม่บังเอิญว่าปีที่แล้วคนทั้งโลกใช้พลาสติกมากถึง 300 ล้านตัน ซึ่งเวิลด์ อีโคโนมิกส์ ฟอรัม ประมาณว่าเท่ากับน้ำหนักตัวของทุกคนบนโลกรวมกัน

พลาสติกส่วนใหญ่ลงเอยด้วยการเป็นขยะที่ไร้ประโยชน์ ขณะนี้ผลิตภัณฑ์รุ่นแรกยังไม่ได้วางจำหน่ายแต่ผู้ใดที่สนใจสามารถลงทะเบียนเพื่อรับข่าวสารก่อนใครที่เว็บไซต์ wryuma.com

ภาพ wryuma.com

JAPAN

ปลูกหนังสือพิมพ์เก่าให้ออกมาเป็นต้นไม้

ภาพ peopleprint.com



หนังสือพิมพ์ที่เราอ่านกัน เมื่อหมดวาระการใช้งานจะลงเอยด้วยการเป็นขยะอย่างหลีกเลี่ยง

ไม่ได้ แม้กระดาษจะนำมาเข้ากระบวนการรีไซเคิลเพื่อกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ก็ตาม จะดีแค่ไหนหากคุณนำหนังสือพิมพ์ใช้แล้วไปปลูกเป็นต้นไม้ได้ ฟังดูเป็นเรื่องในจินตนาการ แต่ที่ญี่ปุ่นเกิดขึ้นแล้วจริงๆ กระดาษชนิดพิเศษของหนังสือพิมพ์ ไม่นิชิ จะฝังเมล็ดพืชไว้ข้างใน เมื่อนำไปปลูกก็จะงอกขึ้นมาภายในไม่กี่สัปดาห์ และเติบโตเป็นดอกไม้ แม้ไม่สามารถชดเชยที่เราต้องตัดไม้มาทำกระดาษแล้วผลิตเป็นหนังสือพิมพ์ได้ แต่นี่คือการส่งเสริมให้คนอ่านเรียนรู้เรื่องสิ่งแวดล้อมและกระตุ้นให้คนญี่ปุ่นนำขยะกลับมาใช้ใหม่ที่แยบยล ข้อมูลจากกองทุนสัตว์ป่าโลกระบุว่า ร้อยละ 40 ของไม้ที่ตัดทั่วโลกจะเข้าสู่กระบวนการผลิตกระดาษ และการนำขยะกระดาษกลับมาใช้ใหม่แค่เพียง 1 ต้น สร้างความเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นได้แน่นอน

5. รัฐบาลประกาศให้วันที่ 26 ตุลาคมหยุดราชการวันเดียวและออกกฏบังคับตั้งแต่วันที่ 30 ตุลาคม **สนก วงษ์ปัญญา**

6. ช่องทางถ่ายทอดสดพระราชพิธีถวายพระเพลิงพระบรมศพวันที่ 25-29 ตุลาคม พ.ศ. 2560 **สนก วงษ์ปัญญา**

7. ด้วยความคิดถึงจากลูกๆ ในลอนดอนถึงรัชกาลที่ 9 **พฤกษ์ ทรงเทียน**

8. อัปเดตการปิดถนนและวีธีการเดินทางทั้งหมดในช่วงพระราชพิธีฯ **อริย์ หนองพา**

9. เส้นทาง 6 รัชชบวนพระบรมราชอิสริยยศ **สนก วงษ์ปัญญา**

10. น้ำยังเอ่อท่วมบนบุรี ชาวบ้านใช้ชีวิตอยู่กับน้ำด้วยความยากลำบาก **เอกวา USS ลี**



UK

เมืองอ็อกซ์ฟอร์ด ประกาศห้ามใช้ พาหนะที่ใช้น้ำมันในปี 2020



ในรอบปีที่ผ่านมามีข่าวว่าประเทศต่างๆ วางนโยบายลดการพึ่งพารถยนต์ที่ใช้ น้ำมัน เป็นว่าเล่น ในระดับรองลงมาหลายเมือง เริ่มขานรับนโยบายเดียวกันนี้ เมืองการ ศึกษาอย่างอ็อกซ์ฟอร์ดประกาศแล้วว่า ห้ามพาหนะใดๆ ที่ไม่ใช่ระบบไฟฟ้าเข้าใน เขตเมืองภายในปี ค.ศ. 2020 และกลายเป็น เมืองแรกของโลกที่ออกกฎหมายห้ามอย่าง จริงจัง โดยช่วงเริ่มต้นจะมีผลบังคับใช้กับ ถนนบางสายและพาหนะบางประเภท ก่อนที่จะขยายให้ครอบคลุมทั้งเขต ตัวเมือง และบังคับใช้กับรถทุกประเภท ต่อไปในปี ค.ศ. 2035 สถาเมืองเชื่อว่า นโยบายนี้จะช่วยลดมลพิษทางอากาศ ให้อยู่ในระดับต่ำสุด ขณะที่เมืองอื่นๆ กำลัง พิจารณานโยบายในลักษณะเดียวกันเพื่อ ลดมลพิษอันเป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง โรค หัวใจ และภัยต่อสุขภาพอื่นๆ เช่น ลอนดอน กำหนดเขตปลอดก๊าซพิษต่ำใน ค.ศ. 2020 กรุงออสโลในนอร์เวย์กำลังพยายามก้าว สู่อการเป็นเมืองปลอดรถยนต์ และปารีส ห้ามใช้รถที่จดทะเบียนก่อน ค.ศ. 2000

ภาพ AFP



MEXICO

ภาพ record.com

BIG CHANGE

ภาพ AFP



GLOBAL NUMBERS



653 km

คือ ความยาวทั้งหมดของทางรถไฟความเร็วสูงรอบเกาะสายแรก ของโลกที่จีนสร้างขึ้นบนเกาะไห่หนานหรือไห่หล่า แหล่งท่องเที่ยว ยอดนิยมทางตอนใต้สุดของจีน โดยเริ่มดำเนินการเมื่อปี ค.ศ. 2015 สามารถทำความเร็วได้สูงสุด 200 กิโลเมตรต่อชั่วโมง โดยการเดินทางรอบเกาะใช้เวลาราว 3 ชั่วโมง

ภาพ chinadaily.com

26

จำนวนผู้เสียชีวิตอย่างน้อย จากเหตุการณ์ที่คนร้าย ฆราดยังในโบสถ์ในเมือง ซัทเธอร์แลนด์ สปริงส์ รัฐ เท็กซัส โดยในจำนวนนี้มี หญิงตั้งครรภ์และเด็กด้วย

แอปพลิเคชันบริการรถสาธารณะโดยคนขับผู้หญิงสำหรับผู้โดยสารสตรี

ประเด็นสำคัญสำหรับผู้หญิงกับบริการขนส่งสาธารณะคือ ความปลอดภัย โดยเฉพาะแท็กซี่ที่ผู้โดยสารต้องนั่งไปกับคนขับแปลกหน้า หลายเมืองจึงเริ่มคิดบริการขนส่งสาธารณะที่คนขับเป็นผู้หญิงเพื่อผู้โดยสารสุภาพสตรี ที่เม็กซิโก ซิตี้ เมืองหลวงแดนจังโก้ มีแอปพลิเคชันรถแท็กซี่ Laudrive ที่สร้างเครือข่ายคนขับรถสุภาพสตรีให้บริการเฉพาะผู้โดยสารเพศเดียวกันเท่านั้น บริษัทเลือกเฉพาะคนขับผู้หญิงเพื่อตอบใจภัยความต้องการเรื่องบริการที่มาพร้อมความปลอดภัย เพราะในเม็กซิโกมีรายงานว่า ผู้หญิงและเด็กร้อยละ 66 ถูกล่วงละเมิดทางเพศระหว่างใช้บริการขนส่งสาธารณะและแอปฯ เรียกรถสาธารณะ ล่าสุดเมื่อวันที่ 8 กันยายนที่ผ่านมาหญิงสาววัย 19 ปี ถูกฆ่าข่มขืนโดยคนขับรถจากแอปฯ เจ้าหนึ่ง บริการของ Laudrive สร้างความอุ่นใจให้ผู้โดยสารสตรี เพราะคนขับเป็นผู้หญิงเหมือนกัน และบริษัทมีระบบติดตามพนักงานในองค์กร 24 ชั่วโมง แถมยังมีปุ่มฉุกเฉินให้กดในกรณีไม่ชอบมาพากล ราคาอาจจะสูงกว่าบริการของ Uber สักร้อยละ 10-15 แต่เพื่อความปลอดภัย ลูกค้าจึงเพิ่มมากขึ้น โดยจะขยายบริการให้ครอบคลุมทั่วประเทศในอนาคต



จีนสร้างพื้นที่ปกป้องสัตว์ใกล้สูญพันธุ์

ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ขณะที่พื้นที่เมืองขยายตัวตาม ผืนป่าธรรมชาติจึงลดน้อยไปตามการพัฒนาเพื่อสร้างเมืองและแหล่งที่อยู่อาศัยของคน ประเทศจีนมีประชากรมากที่สุดในโลก ขณะที่ภาคอุตสาหกรรมกำลังขยายปีกพัฒนาถึงขีดสุด อย่างไรก็ตามรัฐบาลพยายามผลักดันให้เกิดแผนอนุรักษ์ที่เป็นรูปธรรมเพื่อรักษาป่าและแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ เร็วๆ นี้จีนประกาศกันเขตอุทยานแห่งชาติที่มีขนาดใหญ่กว่าเดนมาร์กถึง 5 เท่า ไว้เป็นเขตปกป้องสัตว์ใกล้สูญพันธุ์ อุทยานแห่งชาตินี้กว้าง 4 แห่ง ในซานเจียงหยวน มณฑลชิงไห่ และภูเขาจีเหลียน เป็นแหล่งอาศัยสำหรับเสือไซบีเรีย เสือดาว กวางทิเบต และแพนด้ายักษ์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสัตว์ที่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ที่สุด โดยเฉพาะแพนด้ายักษ์ที่เหลืออยู่ไม่ถึง 2,000 ตัว จากการสำรวจครั้งล่าสุด กวางทิเบตลดลงอย่างมาก ส่วนเสือไซบีเรียมีเหลืออยู่ประมาณ 500 ตัว มากกว่าทศวรรษ 1940 ที่เหลือน้อยกว่า 40 ตัว

INDIA

เพศสัมพันธ์กับเจ้าสาวที่อายุไม่ถึงวัยถือเป็นการข่มขืน



การจับเด็กแต่งงานก่อนวัยอันควรในบางประเทศเป็นเรื่องที่ถกเถียงกันมานาน ชาวดีลาล่าสุดมาจากอินเดีย เมื่อศาลสูงแดนภารตะแก้กฎหมายสำคัญและระบุว่า การมีเพศสัมพันธ์กับเจ้าสาววัยเด็กเป็นเรื่องผิดกฎหมายและถือเป็นการข่มขืน โดยการแก้ไขกฎหมายสำคัญเกิดขึ้นจากคดีที่มีการตัดสินเมื่อกลางเดือนตุลาคมที่ผ่านมา ศาลฎีการะบุให้การมีเพศสัมพันธ์กับเจ้าสาวที่วัยไม่ถึง 18 ปี เป็นเรื่องผิดกฎหมาย ในปี ค.ศ. 2016 อินเดียเป็นหนึ่งในประเทศที่มีเจ้าสาววัยเด็กมากที่สุดในโลก มีการแต่งงานมากกว่า 27 ล้านครั้ง โดยเจ้าสาวยังเป็นเด็ก แม้ว่าศาลจะไม่ห้ามการแต่งงานก่อนวัยดังกล่าว แต่หากภายใน 1 ปีหลังแต่งงาน เจ้าสาวร้องเรียนเรื่องการถูกบังคับให้มีเพศสัมพันธ์กับสามี ฝ่ายชายมีสิทธิ์ต้องโทษในข้อหาข่มขืนตามกฎหมายใหม่

\$121 MILLION

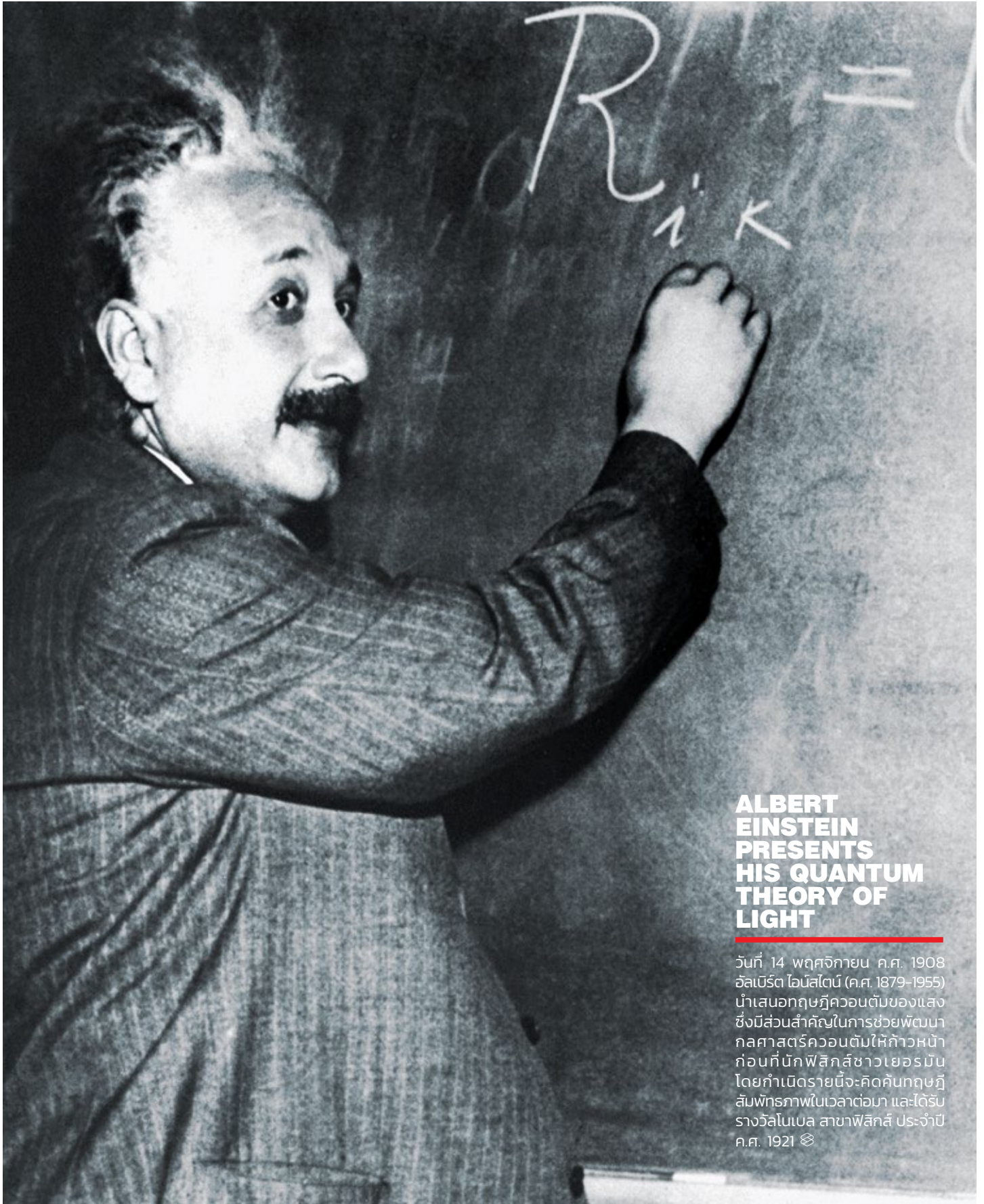
คือรายได้เปิดตัวในอเมริกาของ Thor: Ragnarok ภาพยนตร์เรื่องล่าสุดในจักรวาลมาร์เวล เมื่อสุดสัปดาห์ 3-5 พฤศจิกายนที่ผ่านมา โดยใช้ทุนสร้าง 180 ล้านเหรียญสหรัฐ ไม่นับงบประมาณประชาสัมพันธ์



ภาพ คdn-static denofgeek.com

51,997.10 MILLION

คืองบประมาณโฆษณาที่ใช้ในสื่อทีวีในกลุ่มทีวีดิจิทัลและฟรีทีวีเดิม ที่บิลเลินสำรวจในช่วงเดือนมกราคม-ตุลาคม พ.ศ. 2560 ลดลง 6,437.68 ล้านบาท จากตัวเลข 58,434.78 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2559 โดยสถานี 9 ช่อง มีรายได้เพิ่มและอีก 15 ช่อง รวมทั้งช่อง 3 และช่อง 7 มีรายได้ลดลง



**ALBERT
EINSTEIN
PRESENTS
HIS QUANTUM
THEORY OF
LIGHT**

วันที่ 14 พฤศจิกายน ค.ศ. 1908 อัลเบิร์ต ไอน์สไตน์ (ค.ศ. 1879-1955) นำเสนอทฤษฎีควอนตัมของแสง ซึ่งมีส่วนสำคัญในการช่วยพัฒนา กลศาสตร์ควอนตัมให้ก้าวหน้า ก่อนที่นักฟิสิกส์ชาวเยอรมัน โดยกำเนิดรายนี้จะคิดค้นทฤษฎีสัมพัทธภาพในเวลาต่อมา และได้รับรางวัลโนเบล สาขาฟิสิกส์ ประจำปี ค.ศ. 1921 ☒

หนาวนี้... มีอะไร Cool

บินประหยัดไปทำกิจกรรมดีๆ
รับลมหนาวกับ แอร์เอเชีย



สะดวก

ด้วยเส้นทางบิน
ครอบคลุมมากที่สุด

พักผ่อนใช้ชีวิตกิจกรรมชาติ

ชมดอกพญาเสือโคร่งพลับาน
ใบไม้เปลี่ยนสี

ทอดกายในอ้อมกอดสายหมอก

โอบกอดลมหนาว เอนกายท่ามกลาง
สายหมอกและแสงดาว



ขุนช่างเคี่ยน จังหวัดเชียงใหม่
ขุนสถาน จังหวัดน่าน

คุณจะหลงเสน่ห์แห่งสีชมพูของซากุระเมืองไทย
ดอกนางพญาเสือโคร่งที่ผลิตดอกชมพูสะพรั่ง
ช่วงเดือนธันวาคม - มกราคม ย่อมให้ชาติถึงลูก
กลายเป็นสีชมพูสุดลูกหูลูกตา

ภูกระดึง จังหวัดเลย

การขึ้นภูในฤดูนี้ไม่ใช่เพื่อพิชิตใจเท่านั้น
แต่จุดหมายสำหรับหน้าหนาวนี้คือ สัมผัสความงาม
ของใบไม้เปลี่ยนสี ใบเมเปิ้ลที่กำลังผลัดเปลี่ยน
จากสีเขียวเป็นแดง เปลี่ยนสีสิ้นความงามของ
พื้นป่าเพื่อรอต้อนรับเหล่าผู้มาเยือน

เที่ยวเมืองอาร์ตแสบอบอุ่น

ประทับอารมณ์ ใช้ชีวิตแบบไม่ต้องเร่งรีบ
ในเมืองชิคาโก้ แสบเจียมสงบ



เชียงคาน จังหวัดเลย

อำเภอเล็กๆ ที่เปี่ยมไปด้วยเสน่ห์ของผู้คนที่เปี่ยมมิตร
และบ้านไม้สไตล์ย้อนยุคแต่เก๋ไก๋อย่าบอกใคร

นครพนม

สัมผัสอารมณ์นิ่มๆ ริมโขง กับเมืองที่ได้ชื่อว่า
สวยที่สุดในประเทศไทย เชื่อว่าเมื่อคุณได้สัมผัสแล้ว
จะอบอุ่นใจจนลืมหนาวอย่างแน่นอน



ดอยเสมอดาว จังหวัดน่าน

คุณจะได้นอนนับดาวเป็นล้านๆ ดวง ที่ส่องแสง
ระยิบระยับเต็มท้องฟ้า "ดาวเสมอดอย" คงเป็น
คำจำกัดความของดอยแห่งนี้ ได้ชัดเจนที่สุด

ภูชี้ฟ้า จังหวัดเชียงราย

ดินแดนแห่งขุนเขาและทะเลหมอก ไฮไลท์ต้องยกให้
จุดชมวิวนนอยดภูชี้ฟ้า ชมหมอกที่ค่อยๆ ก่อตัว
เป็นรูปภาพต่างๆ เสมือนวอลล์เปเปอร์ธรรมชาติ
ขนาดใหญ่จรดแนวขอบฟ้า

airasia.com

ใคร ใคร... ก็บินได้



COVER STORY

เรื่อง ยศยวด คลังสมบัติ, นิธินาฏ ปุโรหิตานนท์ ภาพ วงศกร ชีดวง
ฟูตสไตลิสต์ พิรมะ สุวรรณโคตร

โง้งโง้ง



รสชาติ.



โลกยุคโลกาภิวัตน์ทำให้วัฒนธรรมที่หลากหลายทับซ้อน และผสมผสานกันไปมา ธรรมเนียมในประเทศหนึ่งอาจจะได้รับความนิยมในอีกซีกโลก เรื่องอาหารกลายเป็นสิ่งที่เห็นได้ชัด จากยุคที่การสรรหาอาหารที่คุ้นปากเป็นเรื่องยากสู่ยุคปัจจุบัน ที่ในทุกประเทศมีเสิร์ฟอาหารของวัฒนธรรมย่อย จนทำให้เกิดความนิยมในอาหารต่างถิ่น

อาหารไทยจึงไม่ได้สงวนไว้สำหรับคนในประเทศเพียงเท่านั้น เราส่งออกวัฒนธรรมด้านการกินจนหลายจานเด่นติดอันดับ ในการสำรวจเป็นประจำ ทั้งครองอันดับสูงสุดและสลับตำแหน่ง ขึ้นลงไปตามความนิยมในแต่ละปี

ทีมงาน THE STANDARD ลงความเห็นเป็นเอกฉันท์ทางด้านรสชาติว่าแกงเขียวหวาน, ผัดไทย, ต้มยำกุ้ง, ส้มตำ และมัสมั่น คือด้านหน้าของภัตตาคารไทยที่ไปตีตลาดทั่วโลก จนสามารถจับคนกินต่างถิ่นให้เป็นทาสแห่งความอร่อยได้อยู่หมัด

อาหารทั้ง 5 รายการต่อไปนี้ คือความภาคภูมิใจแห่งความเป็นไทยที่ครองใจคนทั่วโลก

อาหารทั้ง 5 ราชอาณาจักร

ต่อไปก็คือ

ความภาคภูมิใจ

แห่งความเป็ชไทย

ที่ครองใจ

คนทั่วโลก



แกงเขียวหวานไก่

ราวกลางปีที่ผ่านมา เว็บไซต์สังกัดสำนักข่าวใหญ่ CNNGo เปิดให้นักชิมทั่วโลกกว่า 35,000 คน ออกเสียงโหวต 50 อันดับอาหารที่ชวนน้ำลายหกได้มากที่สุด แน่นอนว่าอาหารไทยติดอันดับอยู่หลายรายการ รวมถึง 'แกงเขียวหวานไก่' หนึ่งในอาหารไทยจานโปรดของทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ ทั้งที่แกงเขียวหวานไก่ในหลายร้านอาหารและหลายพื้นที่ รวมถึงในรายการสอนทำอาหารบางรายการ จะทำออกมาแล้ว รูป รส หรือกลิ่น ดูไม่เหมือนที่เคยกิน ไม่คุ้นที่เคยเห็นอยู่บ้างก็ตาม ฉะนั้นแกงเขียวหวานไก่ที่แท้จริงเป็นอย่างไร THE STANDARD ได้พูดคุยและขอความรู้จาก **อาจารย์อัมพรศรี พรพิทักษ์ดำรง** อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ถึงความเป็นมาของอาหารไทย สังคมวัฒนธรรมที่สะท้อนในอาหาร เรื่องราวของแกงน้ำขุ่นชนิดนี้ และกระบวนการปรุงแกงเขียวหวานไก่ตำรับไทยที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น





THE GREEN CURRY CHARM

อาหารไทยมีเอกลักษณ์หรือเสน่ห์แบบใด จนทำให้โด่งดังระดับโลก
ข้อแรกคือ รสชาติ ในจานเดียวมีได้ถึง 8-9 รสณะคะ ตั้งแต่เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด มัน ฝาด ซีน หรือขม ได้หมด ขณะที่อาหารชาติอื่นอาจจะมีสัก 2-3 รสเท่านั้น เหตุผลต่อมาคือ อาหารไทยได้ชื่อว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะประกอบด้วยสมุนไพรหลายอย่าง เช่น ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม

คนทั่วไปอาจพอเข้าใจรสผัดและขม แต่สำหรับรส ‘ขื่น’ อาจารย์อธิบายลักษณะรสชาติได้อย่างไรบ้าง

ขื่นคือรสฝาดผสมขมคะ ซึ่งมันสามารถเป็นรสที่อร่อยได้เวลาปรุงอาหาร โดยเฉพาะในอาหารไทย หรือเวลารับประทานจับคู่กับอาหารบางชนิด รสพวกนี้จะหายไป เป็นเสน่ห์มาก เช่น รสฝาดของหัวปลีเมื่อกินกับผัดไทย จะอร่อยมาก ไม่ฝาดเลย หรือมะเขือเหลี่ยมๆ ที่ใส่ในส้มตำ รสปกติคือขื่น แต่พออยู่ในส้มตำแล้วอร่อย ไม่ขื่น อีกอย่างที่เราเห็นได้ชัดคือ ห่อหมกใบยอ ปกติใบยอมันขม แต่พอโดนเครื่องแกงกับกะทิจะหายขมและกลายเป็น รสชาติมันๆ อร่อยมาก

เรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยที่อาจารย์สอนเด็กๆ มาหลายต่อหลายรุ่น มีเนื้อหาและที่มาอย่างไรบ้าง

เท่าที่มีเขียนในประวัติศาสตร์ก็ตั้งแต่สมัยสุโขทัย แต่อันที่จริงมีมาก่อนหน้านานแล้ว คนโบราณก็กินของธรรมชาติ ต่อมาสมัยกรุงศรีอยุธยาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ฝรั่งบันทึกไว้ว่า คนสมัยนั้นกินข้าวกับน้ำพริก น้ำพริกของเขาคือกะปิ กุ้งแห้ง เขาบอกว่า ใส่น้ำพริกที่เรียกกะปิ แล้วก็ใส่เครื่องเทศ อาจเป็นใบกะเพรา โหระพา แล้วก็ใส่พริก มะนาว และใส่น้ำเลวๆ หน่อย ข้อสำคัญคือใส่น้ำปลา เรามองภาพที่เขาอธิบายมันก็คือ น้ำพริกนี่ละ คนไทยกินอย่างนี้ และสมัยนั้นยังไม่มีการใช้ข้าวอะไรที่หรูหรา

ก็กินปลา นิยมปลาที่เขาไปตากแดด หรือเอาปลาไปย่างแล้วกินกับข้าว ทอดก็ยังไม่ สมัยก่อนเขากินข้าวใส่น้ำกัน บัดนี้ก็ยังเห็นอยู่ คนโบราณ รุ่งๆ ปลา ทอด ยังกินข้าวธรรมดาใส่น้ำปลากันอยู่ ไม่ใช่ข้าวแช่นะคะ

กับข้าวโบราณมีแต่ปลา เพิ่งมายุคหลังๆ ที่ได้รับอารยธรรมจากชาติต่างๆ เข้ามา มีการปรุงซึ่งไม่ต้องใช้เครื่องมืออะไร แค่เสียบไม้ย่าง แล้วก็ีอาหารที่ใช้ต้ม เพราะคนในย่านเอเชียอาคเนย์มีหม้อดินใช้เหมือนกันหมด เป็นภาชนะสำหรับทำกับข้าวและหุงข้าว หม้อที่เด็กสมัยใหม่เรียกว่าหม้อแม่ناقนะ หม้อแบบนั้นคือกระทะของคนไทยสมัยก่อน อาหารไทยแท้ๆ มีแค่เอาไปต้ม แกงของคนโบราณก็ไม่ใช่แกงแบบเดี๋ยวนี้นะ แกงของเขาคืออาหารชนิดหนึ่งที่ใส่น้ำ มีเนื้อสัตว์ และผักเล็กน้อย การผัด ทอด นั้นแบบนั้นรับอารยธรรมมาจากจีนทั้งหมดเลย

มีเมนูใดบ้างที่สืบทอดมายาวนานที่สุด เปลี่ยนแปลงน้อยมาก และคนในปัจจุบันยังรับประทานอยู่

แกงส้มคะ แม้จะไม่มีใครเขียนยืนยันว่าเป็นอาหารไทยแท้ แต่เมื่อวิเคราะห์จากอุปกรณ์ คือมันเป็นแกงต้มในหม้อ ปลาซ่อนในแกงส้มก็มีในท้องบึง ไก่ลู้ๆ บ้าน ผักบุงก็ขึ้นในท้องร่อง หัวหอมพืชพื้นเมืองเรา พริกมาตั้งแต่โปรตุเกสนานมากแล้ว มะขามเปียกที่บ้านเรา กะปิที่บ้านเรา

แล้วแกงเขียวหวานมีเรื่องราวความเป็นมาอย่างไรบ้าง

เมนูนี้ไม่เก่าเท่าไรนะคะ น่าจะประมาณหลังรัชกาลที่ 5 หรือช่วงปลายรัชกาล เพราะก่อนหน้านั้นไม่เคยเจอแกงลักษณะนี้คะ

มีเมนูอะไรที่ลักษณะค่อนข้างใกล้เคียงแกงเขียวหวานมาก่อนบ้าง

ก่อนสมัยรัชกาลที่ 5 แกงเผ็ดไม่ใส่กะทิด้วยซ้ำ แกงไก่ก็ไม่ใส่กะทินะ มาใส่



“อาจารย์พยายามสืบค้นว่าใครเป็นคนตั้งชื่อแกงเขียวหวาน แต่ก็ไม่สามารถทราบได้ว่าใครเป็นผู้ตั้ง เพราะชื่อมันทำให้คนไทยทุกวันนี้เข้าใจผิดไปทั้งประเทศว่า แกงนี้ต้องเขียวและหวาน แต่จริงๆ แล้วมันไม่ใช่เลย มันคือแกงเผ็ดธรรมดา”

ตอนรุ่นแม่ครัวหัวป่าก์ (ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เจ้าของตำราอาหารแม่ครัวหัวป่าก์อันเลื่องชื่อมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 - THE STANDARD)

เป็นข้อสันนิษฐานของอาจารย์ว่าก่อนจะมีแกงเขียวหวาน อาหารไทยที่ใกล้เคียงที่สุดคือแกงเผ็ด

ไม่เคยมีใครเขียนถึงแกงเขียวหวานมาก่อน เท่าที่อ่านเจอจะมีตำราหนึ่งทีเขียนโดยหลานของแม่ครัวหัวป่าก์ อาจารย์พยายามสืบค้นว่าใครเป็นคนตั้งชื่อแกงเขียวหวาน แต่ก็ไม่สามารถทราบได้ว่าใครเป็นผู้ตั้ง เพราะชื่อมันทำให้คนไทยทุกวันนี้เข้าใจผิดไปทั้งประเทศว่า แกงนี้ต้องเขียวและหวาน แต่จริงๆ แล้วมันไม่ใช่เลย มันคือแกงเผ็ดธรรมดา เพียงแต่พลิกแพลงให้ดูน่ารับประทานมากขึ้นด้วยการเปลี่ยนพริกสีแดงเป็นพริกสีเขียวเท่านั้นเอง

แกงเขียวหวานก็กลายเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่เป็นที่นิยมทั้งในหมู่คนไทยและชาวต่างชาติ

เพราะเป็นอาหารรสชาติดี รับประทานได้ไม่ว่าจะต้องการเผ็ดระดับไหน อาจารย์ไม่เห็นด้วยที่จะปรับเปลี่ยนอาหารไทยให้เป็นรสชาติอะไรก็ไม่ว่าที่คนปรุงเข้าใจเขาเองว่าอร่อยชอบ ในระยะหลังเมื่อคนต่างชาติจะเข้าร้านอาหารไทยจะต้องถามก่อนเลยว่า Real Thai? เพื่อให้มั่นใจว่าเขาจะได้กินรสชาติแบบไทยจริงๆ

เสน่ห์ของแกงเขียวหวานที่ทำให้ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติติดใจ อาจารย์คิดว่าเพราะสาเหตุใดบ้าง

หนึ่ง สีสีน่าน่ารับประทาน ถ้าสีแดงมันจะดูเหมือนเผ็ด แต่พอเป็นสีเขียวเหมือนดูไม่เผ็ด ต่อมาก็คือหน้าตาสวยและรสชาติกลมกล่อม ถ้าเทียบกับแกงเผ็ดแดง แกงเขียวหวานจะกลมกล่อมกว่า จะออกหวานด้วยกรรมวิธีการปรุง และสามารถกินกับขนมจีนก็ได้ กินกับข้าวก็ได้

ขั้นตอนใดของการทำแกงเขียวหวานที่อาจารย์คิดว่าสำคัญมาก

อยากย้ำเรื่องน้ำพริก เดี่ยวนี้ถ้าไปกินแกงตามร้านอาหารหรือตามโรงแรมจะไม่ค่อยเจออร่อย ที่อร่อยส่วนใหญ่ต้องไปกินตามท้องถิ่น เพราะยังใช้เครื่องแกงเองอยู่ ตามร้านหรือตามโรงแรมส่วนใหญ่จะใช้เครื่องปั่น การนำเครื่องปรุงต่างๆ เช่น พริก ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียมใส่เครื่องปั่น ใส่ลงไปเครื่องทำหน้าที่ตัดย่อยให้เป็นชิ้นเล็กๆ มันต่างจากการโขลก บด ปีบ คั้น กระแทก ทำให้น้ำมันหอมไหลออกมา ยิ่งใส่ลงไปใต้น้ำมันมะพร้าวร้อนๆ

ที่เกิดจากการเคี้ยวหัวกะทิจนแตกมัน ก็ยังเป็นกลไกที่ทำให้เครื่องเทศเครื่องปรุงต่างๆ ส่งกลิ่นหอมออกมา แกงไทยจึงมีเสน่ห์ด้านกลิ่นที่หอมกรุ่น อีกเรื่องคือใช้กะทิสดคั้นมือ กะทิกล่อมมีแคร์ซาทินมันและจืด ต่างจากกะทิที่ได้จากการคั้นมะพร้าว ที่ได้ทั้งกลิ่นและรสหวานของมะพร้าวด้วย เด็กๆ ที่อาจารย์สอนก็เคยถามว่าขอใช้กะทิกล่อมได้ไหม มันสะดวกกว่าเร็วว่า อาจารย์ก็ให้ลองใช้ดู เขาลองใช้ครั้งเดียวแล้วไม่เคยมาถามอีกเลย ประจักษ์แก่ใจเองว่าแบบไหนดี

นอกจากโลกเรื่องแกงเองและบูดมะพร้าวทำกะทิเองแล้ว มีเคล็ดลับใดอีกบ้างที่ช่วยให้แกงเขียวหวานใต้น้ำกินมากยิ่งขึ้น

แค่พริกอย่างเดียวแกงไม่ค่อยเขียว และถ้าใส่พริกเขียวมากเกินไปก็เหม็นเขียว ตัวช่วยที่ดีที่สุดคือใบพริกขี้หนู ได้ทั้งสีและรสหวาน ใบพริกขี้หนูสมัยก่อนเขาเอาไปทำแกงจืดแทนตำลึง ออ้อย ข่า และหวาน ตัวช่วยต่อมาคือใบผักชี ให้สีเขียว สามคือโหระพา พวกนี้ใช้แต่งสีแกงเขียวหวานให้ดูน่ารับประทาน

แล้วเมื่อสัตว์ เช่น ไก่ ควรเลือกส่วนของตัวที่จะส่งผลกับเมนูนี้

ต้องเลือกไก่ที่มีกระดูก แล่น้ำออก ทูบกระดูกให้แตก แล้วใส่ลงไปเคี่ยว น้ำหวานจากกระดูกจะทำให้น้ำแกงออ้อย เนื้อต้องไม่เปื่อยยุ่ย ถ้าใช้แต่เนื้ออกจะซากเหมือนกินกระดาก ในขณะที่ส่วนสะโพกหรือนองจะมีความนุ่มนวล และถ้าอยากออ้อยกว่านี้ให้ใส่เลือดไก่

อาจารย์สอนอยู่หลายวิชา มีทั้งหลักการประกอบอาหาร ทฤษฎีอาหาร นอกจากนั้นยังมีวิชาที่ว่าด้วยอาหารชาววังโดยเฉพาะ

ใช่ค่ะ อาจารย์เป็นคนคิดขึ้นเอง เป็นจุดเด่นของหลักสูตรของเรา เพราะที่ตรงนี้เดิมคือวังสวนสุนันทาส่งมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 เป็นที่ประทับของพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราชปดิวรัดา (พระอรรคชายาเธอในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ผู้ทรงทำหน้าที่กำกับดูแลห้องเครื่องต้นฉวยแต่รัชกาลที่ 5 - THE STANDARD) นอกจากนั้นยังเป็นที่อยู่ของเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ลดาวัลย์ เจ้าของสูตรน้ำพริกขิงเรือ สมัยก่อนคลองที่คุ้นเห็นตอนนี้ทะลุไปถึงพระที่นั่งวิมานเมฆได้ เขาก็พายเรือเล่นกัน ตำนานพริกไปกินในเรือ ถึงตั้งชื่อน้ำพริกขิงเรือ นักศึกษาที่จบคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จะทำน้ำพริกขิงเรือเป็นกันทุกคน ไม่มียกเว้นค่ะ



ผัดไทย

ก๋วยเตี๋ยวผัดจานนี้ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารเส้นจากจีน ก่อนที่จะเป็นที่นิยมในหมู่ชาวไทยในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 เมื่อรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม ปรารถนาคให้ประชาชนหันมาบริโภคก๋วยเตี๋ยวในช่วงเศรษฐกิจตกต่ำ และข้าวกลายเป็นสินค้าราคาแพง จากจุดหักเหในครั้งนั้น บวกกับความแพร่หลาย หากินง่าย ตั้งแต่ร้านข้างถนนไปจนถึงภัตตาคารในโรงแรม ผัดไทยกลายเป็นหนึ่งในอาหารจานเดียวที่นักเป็ดทั่วประเทศบริโภคกันเป็นปกติในชีวิตประจำวัน ก่อนจะขยายปีกความอร่อยไปทั่วโลก จนกลายเป็นหนึ่งในอาหารจานเด่นจาก 'ไทยแลนด์' ที่ต่างชาติซอกยกนิ้วให้ และมักจะลงคะแนนเลือกทุกครั้งที่มีการสำรวจความเห็น

ในฐานะร้านอาหารไทยที่เสิร์ฟความอร่อยให้นักท่องเที่ยวและแขกต่างชาตินั้นได้รับการยอมรับในมาตรฐานความอร่อย

ร้านเบซิล (Basil) โรงแรมเชอราตัน แกรนด์ คู่ควรกับเมนูที่เป็นหน้าตาของประเทศอยู่ไม่น้อย ทีมงานพูดคุยกับ **เชฟเกซีนิ์ วันทา** ที่ภพพา

ประสบการณ์ 11 ปี ในการดูแลห้องอาหารไทยเบซิล มาถ่ายทอดเอกลักษณ์ของอาหารไทยจากมุมมองของคนคุ้นเคยการทำครัวแบบมืออาชีพ





FROM STREET FOOD TO STAR DISH

ทำไมคนถึงนิยมอาหารไทยจนไปตีตลาดโลกได้

เพราะอาหารไทยมีเสน่ห์ที่มีเครื่องปรุงหลากหลาย และไม่ค่อยเหมือนที่ใด แต่รสชาติก็มีความโดดเด่นไม่เหมือนกัน พี่ซผักสมุนไพรที่ใช้ก็ไม่เหมือนกัน คุณสมบัติ รสชาติก็ไม่เหมือนกัน อาหารไทยมีเสน่ห์ตรงนี้

จุดเด่นด้านรสชาติเป็นอย่างไร อาหารไทยจึงไม่เหมือนชาติอื่น

เรามีทุกอย่าง ทั้งเปรี้ยว เผ็ด หวาน ขม ทุกอย่างจะมีในส่วนผสม ขมได้จากมะระ เปรี้ยวได้จากน้ำมะขามหรือน้ำมะนาว เราเลยมีความแตกต่างอย่างเมื่อนอกถ้าเปรี้ยวก็ต้องน้ำส้มสายชูหรือมะนาว เขาก็จะได้จำกัดแค่ 2 อย่าง แต่ของเรามีน้ำมะขาม มีตัวอื่นอีกหลายอย่าง

สูตรผัดไทยที่เลิฟมีความพิเศษอย่างไร

จานนี้ถ้าเป็นที่อื่นก็จะมีแค่น้ำปลา น้ำมะขาม แล้วก็น้ำตาลทราย แต่สูตรของเราผัดกระเทียมกับกระเทียมก่อน จะได้กลิ่นหอมใหม่ๆ ของกระเทียมกับหอม พอหอมได้ที่ก็เติมน้ำมะขาม น้ำปลา น้ำตาลทราย ซอสผัดหรือเตี๊ยม ซอสศรีราชา และใส่เกลือลงไป แล้วปรุงรสชาติ เคี้ยวจนเหนียวค่ะ

ถ้าจะถามความเห็นส่วนตัว ทำไมผัดไทยถึงเป็นที่นิยมทั่วโลก

คุณอย่าลืมว่าผัดไทยเนี่ยไม่จำเป็นต้องมากินที่โรงแรม ช้างล่างก็มีขาย เพราะฉะนั้น สตรีทฟู้ดบ้านเราก็มีชื่อเสียง

คุณมองว่าผัดไทยเป็นที่นิยมเพราะเป็นอาหารที่หากินได้ง่ายด้วย

ใช่ หากินได้ง่าย

รสชาติอาหารไทยของทีเบซิลเป็นอย่างไร สูตรดั้งเดิมมีการปรับ

ประยุกต์ให้ทันสมัย ปรับแต่งให้รสชาติอิงกับแขกที่มาพัก หรืออย่างไร ที่เป็นแบบไทยต้นตำรับ แต่ถ้าถามว่าทำได้ทุกจานใหม่ ก็ไม่

หมายถึงว่าไม่ได้เป็นสูตรต้นตำรับทุกจานใช่ไหม

เพราะแขกของเราออกระดับความเผ็ดมา อาหารบางอย่างเช่นอาหารใต้ คุณบอกเอาเผ็ดปานกลาง รสชาติความอร่อยก็ต้องดรอปลงนิดหนึ่งแล้ว

คุณมองว่าอาหารบางอย่างจะออกแบบมาให้ถึงรสชาติ ต้องเผ็ดถึงจะอร่อยใช่ไหม

มันต้องถึงพริกแกง ถึงเครื่อง ถึงรสชาติตรงนั้น เช่น ถ้าสั่งผัดไทยไม่ใส่พริกได้ไหม ได้ เพราะผัดไทยไม่จำเป็นต้องใส่พริกก็ได้ แต่ถ้าจะใส่พริกก็ใส่ได้

นี่อาจเป็นเหตุผลที่คนกินได้ คนนิยมเพราะมีรสชาติกลางๆ ใช่ไหม

ใช่ เพราะเขาสามารถเลือกระดับความเผ็ดได้

ส่วนผสมอะไรที่ทำให้ผัดไทยดูอร่อยกลมกลืน

อร่อยกลมกลืนน่าจะเป็นน้ำมะขามมากกว่า น้ำมะขามกับน้ำตาล แล้วก็ซอสพริก ซอสศรีราชา เพราะถ้ามีซอสพริกเข้าไปเป็นส่วนผสมก็ได้รสชาติกลมกล่อมขึ้น ดึงรสชาติอาหารให้โดดเด่นมากขึ้น

โดยปกติแล้วผัดไทยต้องผัดอย่างไรถึงจะอร่อย

ต้องผัดให้เกรียมๆ นิดๆ



“เมนูผัดไทยไม่ถ่ายนะคะ ถ้าคนทำไม่เป็น หนึ่ง เส้นแข็ง ไม่สุก กินไม่ได้ หรือไม่ก็เละเกินไป ใส่น้ำที่จะไปทำให้เส้นนุ่ม ใส่อยะไปเส้นก็เละ ต้องมีความพอดีและชำนาญ”

เกรียบบฯ

ไซ้ ก่อนจะจบไฟคุณต้องแรง ก็ทำให้เส้นมันเกือบไหม้ทีเดียว จะมีความหอมขึ้นมา เพราะความหอมนี้เอาออกไม่ได้

เพราะกลิ่นไซ้ไหม

ไซ้ ไม่มีได้ใหม่...ได้ แต่เอาออกไปได้ใหม่...ไม่ได้ เพราะเป็นกลิ่นไซ้โรงว่าหอมอะไร

เคล็ดลับของคุณคือ อยู่ที่การผัดเส้นถูกไหม

ไซ้คะ

แล้วรสชาติเด่นของผัดไทยคือต้องหวานไหม

ต้องกลมกล่อมมากกว่า ถ้าหวานอย่างเดียวก็ไม่อร่อย ผัดไทยต้องเปรี้ยว เค็ม หวาน

ผัดไทยเป็นอาหารที่เราคุ้นเคยอยู่แล้วตั้งแต่เด็ก แล้วมีการสืบค้น

ใหม่ล่าสุดจริงๆ ควรเป็นแบบไหนถึงจะอร่อย บางร้านเขาจะบอกว่าต้องผัดแฉะๆ นิดหนึ่ง หรือบางที่อาจจะดูแห้ง ของที่นี้เป็นอย่างไร เราผสมซอส ฉะนั้นถามว่าแฉะไหม ต้องแฉะอยู่แล้ว แต่ถ้าเราคั่วจนแห้งได้ใหม่...ก็ได้ แต่ส่วนใหญ่เราจะผัดให้มันปานกลางมากกว่า ถ้าแห้งไปเวลาอยู่ในอุณหภูมิของแอร์พักเดียวเส้นก็แข็งแล้ว เราต้องดูด้วยว่าเส้นที่ใช่คือเส้นอะไร แต่ที่นี้เราใช้เส้นจันท์อย่างดี

ทำไมเส้นจันท์ถึงอร่อยกว่า

มันมีความเหนียวของเส้น มีความมัน ความเงาของเส้น

ผัดไทยดูเป็นอาหารเบสิกมากเลย ทำอย่างไรถึงจะถึงจุดลูกค้า

โรงแรม มีเครื่องปรุงอะไรไหมที่ใส่แล้วมันเป็นสูตรพิเศษของที่นี่

จริงๆ ผัดไทยมันเบสิก แต่ที่โรงแรมเราขายและเพิ่มมูลค่าจากวัตถุดิบอื่น เช่น กุ้งที่เราใช้ตัวใหญ่ สูตรของเราจะเอากุ้งไปทอดกับแป้งเทมาปุระ

ผลลัพธ์ที่ได้คือ

ได้กรอบข้างบน และมีรสชาติของความกรอบ ความหอมของแป้ง แต่พวกเครื่องปรุงพวกนี้เราต้องผัดให้หอมก่อนอยู่แล้ว

อุณหภูมิจากการผัดเกี่ยวไหม นอกจากต้องผัดเส้นให้เหมือนจะไหม

นิดหนึ่ง

อันดับแรกเราจะไม่ใช้ไฟแรงมาก เพราะว่าหนึ่งในเครื่องปรุงนั้นมีหอมที่จะไหม้เร็ว แล้วก็หัวไชโป๊ที่ถ้ามันเกรียมไปก็จะไม่ค่อยดีแล้วสำหรับเรา

ทำไมถึงตัดสินใจมาเป็นเชฟ แล้วก็ทำอาหารไทย มีความหลงใหล

ในอะไร

นอกจากชอบกินแล้ว เราเป็นคนชอบทำกับข้าว มีความสุขมากเลยจริงๆ อาหารเนี่ยถ้าได้ทำแล้วเหมือนเป็นการสานสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว หรือไม่ก็เป็นแขกมาพักที่โรงแรมกับเชฟที่อยู่ในห้องอาหาร

สำหรับเชฟทั่วไป เมนูผัดไทยถือว่าเป็นจานยากไหม

ไม่ถ่ายนะคะ ถ้าคนทำไม่เป็น หนึ่ง เส้นแข็ง ไม่สุก กินไม่ได้ หรือไม่ก็เละเกินไป ใส่น้ำที่จะไปทำให้เส้นนุ่ม ใส่อยะไปเส้นก็เละ ต้องมีความพอดีและชำนาญ



อย่าสับสนกับชื่อภาษาอังกฤษ The Tom Yum Kung Effect ในหน้าถัดไป เราไม่ได้พูดถึงพิษทางเศรษฐกิจเมื่อ 20 ปีก่อน เรา
หมายถึงการที่รสชาติจัดจ้านของต้มยำกุ้งส่งผลให้อาหารจานเด่นจากประเทศไทยครองใจนักกินไปทั่วโลก
แน่นอนว่าการที่นำชื่ออาหารชนิดนี้มาใช้เป็นส่วนประกอบในวลี 'วิกฤตต้มยำกุ้ง' เมื่อสองทศวรรษก่อน
ย่อมแสดงถึงความเป็นที่รู้จักในระดับนานาชาติของตัวมันเองได้เป็นอย่างดี จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจ
ที่ซูปเฟ็ดร้อนจะกลายเป็นตัวเลือกอาหารไทยอันดับต้นๆ ของคนทั่วโลก **เซฟป้อม-พัชรา พิระภาค** จากร้านเสน่ห์จันทร์
เซฟรุ่ยใหม่วัย 27 ปี อาจมีคำตอบว่า ทำไมต้มยำกุ้งจึงกลายเป็นอาหารจานส่งออกที่เราควรภาคภูมิใจ





THE TOM YUM KUNG EFFECT

เชฟป้อมเป็นคนรุ่นใหม่ กำเนิดถึงชอบอาหารไทย

อาจโดนปลูกฝังตั้งแต่เด็กจากคุณยายค่ะ เพราะที่บ้านไม่ชอบรับประทานข้าวนอกบ้าน แล้วที่บ้านขายขนมหวาน เราโตจากตรงนั้น ตั้งแต่มีวัยก็จะมีผู้ใหญ่ให้โอกาสเปิดร้านเบเกอรี่ให้ เราก็ไปฝึกด้วย

เราค้นพบตัวเองเร็วว่าชอบอาหารก็เลยมาสายนี้ ป้อมเรียนทำอาหารที่สวนดุสิตค่ะ ระหว่างเรียนก็ไปทำงานอาหารที่โรงแรมด้วย เชฟที่โรงแรมเห็นเราทำงาน ก็เลยบอกว่าอย่างนั้นไม่ต้องไปไหนนะ ก็คือทำงานที่นี่เลยให้อยู่ครัวไทย อันนั้นคือจุดเริ่มต้นที่หนึ่ง ต่อมาประมาณปีกว่าเชฟชุมพล (เชฟชุมพล แจ็งโพร เชฟกระทะเหล็กอาหารไทย - THE STANDARD) ติดต่อมาบอกว่ามีงานตรงนี้ให้ทำ

ชอบอาหารไทยอยู่แล้วด้วยใช้ไหม

ใช่ค่ะ แต่ในใจที่แรกด้วยความที่เราทำเบเกอรี่มา เราก็จะรู้สึกเองว่า นี่เราถนัดขนม แต่เชฟบอกว่าป้อมเหมาะกับทำอาหารไทยมากกว่า ลองไหม ก็บอกว่าลองก็ได้ แล้วเชฟก็ฝึกเข้มงวดมาก 6 เดือนค่ะ พอเชฟเปิดร้านก็ไปฝึกตรงนั้น เชฟสอนทุกอย่าง จนกระทั่งวันหนึ่งร้านเสน่หจก. จะเปิด เชฟก็มาคุยกับผู้ใหญ่ค่ะ ผู้ใหญ่บอกว่าให้มาทำที่ร้านเสน่หจก. จินท์ ก็มาลองค่ะ ก็เอาความรู้ที่ได้มาจากคุณยาย ที่เชฟสอน และจากที่เราเคยเรียนมารวมกัน

ตอนนี้งานนานเท่าไรแล้ว

2 ปีแล้วค่ะ คือเตรียมตัว 1 ปี แล้วก็เปิดร้านมาปีกว่าแล้วค่ะ

เชฟเรียนรุกรการอาหารไทย 3 ช่วง เรียนที่บ้าน เรียนที่สวนดุสิต แล้วก็มาฝึกกับเชฟชุมพล

ใช่ค่ะ

ตอนที่อยู่บ้านตำรับอาหารไทยที่เรียนกับคุณยายเป็นแนวไหน

ต้องบอกว่าโบราณมาก คือที่บ้านค่อนข้างระเบียบเยอะ แม้กระทั่งเวลาจะใช้ถ้วยชาม ถ้าทำอาหารก็ต้องชวยบ้าง น้อยมากที่จะดำ เพราะว่ารสชาติบางอย่างต้องใช้ถ้วยชาม คุณยายจะสอนอย่างนี้ค่ะ มะพร้าวเวลาใช้ก็ต้องชูดเอง ผักสวนครัวเราปลูกเอง ข้าว ตะไคร้ ใบมะกรูด ไม่ได้ซื้อเลย การปรุงอาหารคุณยายก็จะบอกว่ามีอะไรบ้าง

แล้วก็มาได้หลักการตอนเรียนสวนดุสิต ก็เป็นวิชาการขึ้นมาหน่อย จนมาอยู่กับเชฟชุมพล เชฟก็สอนว่าประเทศไทยมีอะไรดี ส่วนผสมเริ่มลงลึก คือเรารู้หมดแล้ว แต่ยังไม่ลึกว่าทำไมมีเครื่องปรุงอะไร ช่างต้องใช้แบบไหน รากผักชี ผักชีต้องใช้แบบไหน ตะไคร้ต้องใช้ส่วนไหน ป้อมได้มาเจาะลึกตรงนี้ตอนอยู่กับเชฟ เพราะเชฟอยากให้เราเก่ง แล้วเราต้องอดทน เชฟให้เวลา 6 เดือน ศึกษาเครื่องปรุงทั้งหมดในประเทศไทยนะค่ะ คือให้ศึกษาพวกสมุนไพร เครื่องเทศ วัตถุดิบทั้งหมด แม้กระทั่งน้ำตาล ต้องใช้น้ำตาลอะไร น้ำตาลมะพร้าวต้องใช้ที่ไหน น้ำตาลโตนดต้องใช้ที่ไหน

ไม่น่าเชื่อเหมือนกันว่าประเทศไทยมีวัตถุดิบดีๆ เยอะมาก มีอะไรที่ประเทศอื่นไม่มี ได้รู้ว่าภูมิภาคได้กับภาคอีสานไม่เหมือนกัน ภาคกลางไม่เหมือนกัน กลิ่นและรสชาติไม่เหมือนกัน เพราะว่าดินต่างกัน ก็เริ่มศึกษาเรื่อยๆ อย่างถ้าต้มยำกุ้งต้องใช้ช้ำภาคกลาง เพราะว่าภาคใต้จะเป็นหัว



“จริงๆ แล้วต้องบอกว่าตั้งแต่เรียนมา ความรู้เรื่องต้มยำกุ้ง รู้สึกว่าเป็นซูปรธรรมดา
แต่ว่าพระเอกสุดๆ เลยคือ กุ้ง กุ้งต้องดี ต้องสด”

สี่เหลี่ยมๆ แล้วก็จะมีเม็ดแรงมาก กลิ่นแรง ถ้ามว่าดีไหม...ก็ดี แต่ว่าลำบาก
ที่จะไปหา

ตอนที่เรียนทำอาหารต้องศึกษาประวัติศาสตร์ที่มาของแกงด้วย มีพูดถึงต้มยำกุ้งบ้างไหม

จริงๆ แล้ว ป้อมได้ยินจากคุณยายค่ะ ต้องบอกว่าตอนเรียนนี่ปกติเลย
ไม่ได้มีอะไรพิเศษ คือต้มยำกุ้งก็เป็นซูปรธรรมดาอย่างหนึ่ง แต่ว่าคุณยาย
บอกว่า เมื่อก่อนกุ้งตามคลองมีเยอะ แม้กระทั่งคลองที่สะพานหัวช้าง
คลองย่านนี้ปลาก็กินได้ กุ้งก็มี ทุกอย่างอุดมสมบูรณ์ แล้วกุ้งที่เขานำมา
ทำต้มยำเนี่ยหวานมาก ไม่ว่าจะทำอะไรก็ต้องเก็บกุ้งไว้ทั้งหัวและเปลือก
เพื่อนำมาทำน้ำสต็อก แล้วจะเอาไปทำข้าวต้ม ผัดไทย หรืออะไรก็แล้วแต่
ต้องมีสต็อกกุ้ง เพราะฉะนั้นน้ำซุปรุ้งเป็นน้ำซุปรุ้งพิเศษจะหวานมาก แต่ว่า
กุ้งแม่น้ำสมัยนี้อาจจะไม่ได้หวานเหมือนยุคก่อนแล้ว

ธรรมชาติเปลี่ยนไปจากสมัยนั้น

ใช่ค่ะ คุณยายบอกว่าเมื่อก่อนแทบไม่ต้องปรุงอะไรมาก กุ้งไม่ควาเลย
แต่ตอนนี้ทำไม่ถึงได้ใช้เครื่องเทศเยอะ เมื่อก่อนมีแค่ซ้ากับตะไคร้ พริก
มะนาวแค่นั้น ไม่มีรากผักชีด้วย แล้วเขาก็ไปปรุงในถ้วย คือเราบีบมะนาว
ใส่ถ้วย ตักพริกใส่ ไม่ต้องรอให้น้ำเดือดแล้วค่อยเอาพริกลงไปเพื่อให้
พริกส่งกลิ่นหอมออกมา แต่ว่าตอนนี้ต้องทำแบบนี้

เพราะฉะนั้นต้มยำกุ้งที่กินกับคุณยายไม่เหมือนสมัยนี้ ไม่เหมือนค่ะ

ต้มยำกุ้งที่เคยกินตอนนั้นไม่ใช่ต้มยำกุ้งที่คนเดี๋ยวนี้รู้จัก

ใช่ค่ะ เป็นน้ำใสเหมือนที่ร้านเล่นหัจฉรินทร์ปรุง แต่ว่าวิธีการทำนั้นต่างกัน
เนื่องจากยุคสมัยก็ไม่เหมือนกันแล้ว เมื่อก่อนอุดมสมบูรณ์จริงๆ แต่ตอนนี้
ไม่แล้ว เราก็ต้องปรับไปตามยุคตามสมัยด้วย

จริงๆ แล้วต้องบอกว่าตั้งแต่เรียนมา ความรู้เรื่องต้มยำกุ้งรู้สึกว่าเป็น
ซูปรธรรมดา แต่ว่าเรารู้สึกว่ามันพิเศษตอนที่คุณยายทำให้ดูแค่นั้นเองค่ะ
แล้วเราก็เข้าไปเองว่า อ้อ ความพิเศษมันอยู่ตรงนี้จริงๆ แล้วพระเอกสุดๆ
เลยคือ กุ้ง กุ้งต้องดี ต้องสด

แล้วพอมารียบกับเซฟซูมพล่า:

เซฟก็สอนเหมือนเดิมว่า ต้มยำกุ้งสมัยโบราณที่ตั้งแต่มัยคุณย่าของเซฟ
สอนก็คือ เป็นต้มยำน้ำใส ซึ่งเป็นวิธีเดียวกันกับที่คุณยายทำที่บ้าน เซฟ
บอกว่าจริงๆ เป็นน้ำใส แต่น้ำข้นในสมัยนี้ทำเพื่อให้ดูน่ากิน คำว่า
น้ำข้นของเขาคือ เขาเอามันกุ้งมาต้มแล้วจะกลายเป็นน้ำข้นโดยไม่ต้อง
ใส่นม ใส่แป้งพริกเผา

พอมากำต้มยำกุ้งของที่เสป็นักจับก็เลือกที่จะให้มันเป็นต้มยำกุ้ง น้ำใส

ใช่ค่ะ ตั้งใจเลยว่าอย่างไรคอนเซปต์ของร้านก็คือไทยโบราณ ต้มยำกุ้งต้อง
เป็นน้ำใสนะค่ะ ถ้าเป็นไทยโบราณแต่ขั้นได้ก็คือ ขึ้นได้จากมันกุ้งที่หัวกุ้ง

ในฐานะที่เซฟป้อมอยู่ในวงการอาหารตั้งแต่เด็ก ต้องเห็นอยู่แล้วว่า ตอนนี้อาหารไทยไปไกลระดับโลก คิดว่าเพราะอะไรอาหารไทยถึง เป็นที่นิยมเหลือเกิน

แน่นอนว่ารสชาติไม่เหมือนใครค่ะ เพราะว่าอาหารไทยมีทั้งเป็นพริกแกง
ซึ่งกว่าจะได้มาก็มีส่วนผสมไม่รู้กี่สิบอย่าง แต่ละอย่างก็มีลักษณะเฉพาะ
ที่แตกต่างกัน เวลาปรุงก็ต้องดูว่าเราจะทำเมนูไหน รสชาติพริกแกง
สำคัญที่สุด



ส้มตำ

ถ้าข้อมูลทางประวัติศาสตร์ถูกต้อง ชาวสยามก่อนสมัยกรุงศรีอยุธยาไม่เคยรู้จักอาหารชื่อว่า 'ส้มตำ' เพราะมีการบันทึกว่า ชาวสเปนและโปรตุเกสนำมะละกอ ซึ่งมีถิ่นกำเนิดจากอเมริกากลางมาปลูกในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนต้น ในสมัยหนึ่งเมื่อหลายสิบปีที่แล้ว ส้มตำยังเป็นอาหารพื้นๆ ธรรมดา ก่อนที่ความแซบของสารพัดสูตรจากส่วนผสมหลัก คือ มะละกอดิบ จะพุ่งทะยานจากกระทิงแกมแล้ว กระทิงแกมเล่า แซงโค้งกึ่งอาหารจานอื่นๆ ไว้ข้างหลัง และก้าวสู่การเป็นหนึ่งในอาหารไทยยอดนิยมในหมู่ชาวต่างชาติ ทีมงาน THE STANDARD พกความอยากและน้ำลายสอมา เพยสูตรส้มตำที่เสิร์ฟในร้านสไปซ์ มาร์เก็ต โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ และถามความเห็นจาก **เชฟอ๊ว-วรินทร์ สัมฤทธิ์ผล** ว่าทำไมใครๆ ก็รัก 'ตำบักหุ่ง' เสียเหลือเกิน





SOM TUM, SIMPLY IRRESISTIBLE

ในการจัดอันดับโลก อาหารไทยติด Top 100 Top 50 เยอะมาก แต่มีอยู่ 5 อย่างเท่านั้น ที่ติดทุกปีของทุกสำนัก หนึ่งในนั้นคือส้มตำ ส้มตำหารับประทานง่าย ใครคนต่างชาติก็เลยรู้จัก

เชฟคิดว่าเสน่ห์ของอาหารชนิดนี้คืออะไร

ส้มตำเวลากินแล้วรู้สึกสดชื่น กินแล้วมันปรี๊ดปรี๊ดคะ คนที่เขารักสุขภาพ เขาก็ชอบอยู่แล้วแต่ก็ต้องลดเค็ม ถ้าเกิดเรากิน เราก็ชอบรสจัดจ้าน

จุดเด่นของเมนูอาหารไทยที่นี้คืออะไร

เมนูอาหารไทยของเราที่แขกติดใจ ตั้งแต่แรกเริ่มที่เรามีมา เช่น ปูนิ่ม พริกไทยอ่อน อาหารของเราเป็นอาหารไทย รสชาติเป็นไทย แต่สามารถ ระบุได้ว่าขอแบบเผ็ดน้อยเผ็ดมาก ถ้าเกิดว่าจะกินแกงไม่เผ็ดเลยเราก็จะไม่แนะนำแขก ลักษณะอาหารไทยจะต้องเป็นแบบนี้จะต้องคงอยู่

พยายามรักษารสชาติอาหารไทยไว้ ไม่ปรับรสแบบที่ชาวต่างชาติชอบ คืออาจเผ็ดน้อยได้ แต่ถ้าแขกบอกว่าขอไม่เผ็ดเลย เราก็ต้องบอกแขกว่า ถ้าเป็นแกง อยากรู้ต้องขอใส่พริกแกง เพราะไม่อย่างนั้นมันจะไม่เป็นแกง

ห้องอาหารสไปซ์ มาร์เก็ต เป็นอาหารไทยที่โดดเด่นด้วยเรื่องเทศ ไซค์คะ อย่างมัสมั่นไก่ มัสมั่นเนื้อ แต่เนื้อเราใช้บักชีตัดคะ เราก็จะเอาไปตุ๋น ทำให้นุ่มก่อน เป็นเวลาที่ชั่วโมงก็ว่าไป ซึ่งก็ใช้เวลาพอสมควร อาหารไทยของเราส่วนมากจะเป็นภาคกลางคะ

ปกติในเมนูส้มตำมีอะไรให้เลือกว่า

มีส้มตำไทย ส้มตำเจ ส้มตำหมูกรอบ แล้วก็ส้มตำข้าวเหนียว/ไก่ย่าง ที่มี อยู่แล้วในสไปซ์ มาร์เก็ตบางอาทิตย์อาจจะมีส้มตำไข่เค็ม ตำข้าวโพด แล้วแต่ว่าเซฟจะนำเสนอช่วงไหน

แต่ไม่มีส้มตำปลาร้า เพราะต่างชาติอาจจะกินไม่ไหว

ที่นี่ไม่เสิร์ฟส้มตำปลาร้าคะ นอกจากมีโปรโมชัน ส่วนใหญ่ก็จะต้องถามแขก ก่อนว่าโอเคไหม แต่ส่วนใหญ่ไม่ค่อยชอบ

ส้มตำของสไปซ์ มาร์เก็ต มีวิธีการทำแตกต่างจากที่อื่นอย่างไร

เราใช้ส่วนผสมสดใหม่มะคะ แล้วเวลาที่เรากินแล้ว จะต้องแช่น้ำเย็นจัด เสร็จแล้วนำขึ้นให้สะเด็ดน้ำ จะได้เส้นมะละกอบที่กรอบน่ารับประทาน

ทราบว่ามีโอกาสที่นี้จะมีโปรโมชันส้มตำถาดด้วย

ใช่คะ เพราะอยากให้ชาวต่างชาติรู้จักส้มตำของไทยว่าไม่ได้มีแบบเดียว ไม่ได้มีแค่ส้มตำไทย เรามีตำไทยปู เรามีส้มตำปูม้า ตำข้าวโพด ตำถาด ตำข้าว ตำมั่ว นำเสนอให้เขาดูว่าเรามีส้มตำที่หลากหลาย

ส้มตำถาดกำลังได้รับความนิยม พอจะรู้ที่มากที่ไปของมันไหม

ส้มตำถาดเป็นอาหารประจำท้องถิ่นของคนอีสานอยู่แล้ว เขาเอาส่วนผสม หลายๆ อย่างมาวางไว้ในถาด แล้วกินแนมกับส้มตำ ตำไทย ตำปลาร้า ตำปู เขาก็วางไว้ มีเครื่องต่างๆ เป็นผักชีลาว ถั่วงอก ผักกาดดอง แล้วแต่



“อาหารไทยมีจุดเด่นเฉพาะตัว ถ้าทำให้ต่างชาติรู้จักว่า ส้มตำคือส้มตำ ต้มยำคือต้มยำ ชาวต่างชาติจะติดใจแน่นอน มันมีลักษณะเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติและวัตถุดิบ”

เขาจะใส่อะไร ถ้าเรามีหอยก็เอาส้มตำมาทบ มาวางที่หอยเรา แล้วก็กิน อย่างนี้ จะได้ความรู้สึกแบบตักไข่เค็มหรือบางคนเขาก็ผสม ก็แล้วแต่คนชอบ แล้วแต่สไตล์คนค่ะ

ร้านอาหารไทยเปิดที่ต่างประเทศเยอะมาก คิดว่าเอกลักษณ์และเสน่ห์ของอาหารไทยอยู่ตรงไหน

อาหารไทยมีจุดเด่นเฉพาะตัว ถ้าทำให้ต่างชาติรู้จักว่า ส้มตำคือส้มตำ ต้มยำคือต้มยำ ชาวต่างชาติจะติดใจแน่นอน มันมีลักษณะเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติและวัตถุดิบ

บางคนบอกว่าอาหารไทยมีหลายรส 6 รสบ้าง 9 รสบ้าง มีทั้งรสขม รสเค็ม รสมัน รสกลมกล่อม คิดว่าเป็นหนึ่งในสาเหตุที่ทำให้คนติดใจอาหารไทยไหม

เวลากินอาหารไทย เราไม่ได้มากินแค่แกงอย่างเดียว มีผัด มีทอด มีสลัด คือเวลากิน อันไหนรสหนึ่ง อันนี้รสหนึ่ง พอผสมผสานเข้าไปแล้วทำให้รู้สึกน่าอร่อย มีหลายรสชาติ

ด้วยความที่เราเป็นคนทำอาหารไทย จำเป็นไหมที่เราต้องรู้ประวัติของอาหารชนิดนั้นว่าตำรับที่แท้จริงเป็นอย่างไร

ก็เคยมีไปค้นหาดูบ้างนะค่ะว่าเขาใช้วัตถุดิบอะไร สมมติส้มตำบางคนใช้น้ำมะขาม บ้างใช้น้ำมะนาว บางคนใช้ทั้ง 2 อย่างผสมกัน มันได้รสชาติที่เปรี้ยวไม่เหมือนกัน น้ำมะขามคือมันเปรี้ยวก็จริง แต่ถ้าเจอน้ำมะขามที่หอมหวาน มันก็จะเปรี้ยวกลมกล่อมถูกไหมค่ะ แต่ถ้าน้ำมะนาวเนี่ยมันจะเปรี้ยวจัดเลย

คนไทยใช้น้ำมะขามเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องปรุงอยู่แล้ว

สมมติต้มยำเหมือนกัน ใส่น้ำมะขามเข้าไปนิดหนึ่ง อร่อยมาก มันเปรี้ยวต่างจากที่เราจะใช้น้ำมะนาวอย่างเดียว พอใส่น้ำมะขามเข้าไปมันจะนัว น้ำมะขามปกติที่เราใส่น้ำต้มชาก็ใส่น้ำมะขามเป็ยกคั้นนี่ล่ะค่ะ คั้นสด ของเราจะไปเคี้ยวแล้วก็ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา แล้วก็ค่อยมาใส่ต้มยำแต่ถ้าน้ำที่ทำส้มตำของเราใช้น้ำมะนาวนะค่ะ เท่าที่ทราบคือเขาก็ใส่น้ำมะขามเป็ยกแต่ไม่ใช่แบบมะขามเป็ยกชิ้นๆ ขนาดนั้น

เดิมคนต่างชาติอาจจะเคยรู้จักส้มตำแบบเดียว แต่พอมีการแนะนำส้มตำลาดเข้ามา ก็เหมือนเป็นการสะท้อนมิติตความหลากหลายของเมนูนี้ไปเลย

เดี๋ยวนี้ส้มตำมีหลายแบบมาก ส้มตำทอด ส้มตำหลอด เอาเครื่องส้มตำใส่ในแผ่นกล้วยเตี๋ยว หรือแผ่นเวียตนามโรลค่ะ แขน้ำเสร็จแล้วใส่ ม้วน ตัด แล้วก็เอาน้ำหยอด

แล้วก็ก็เป็นคำๆ

คล้ายๆ ปอเปี๊ยะสด เขาจะเรียกกันว่าส้มตำหลอด วิวัฒนาการมาเรื่อยๆ ถ้ามองว่าหลักในการทำส้มตำของเขาเหมือนเดิมไหม ก็เหมือนเดิมนี่ล่ะค่ะ

หลักในการทำส้มตำให้ออกมาสมบูรณ์

เครื่องต้องครบค่ะ มีพริก กระเทียม เส้นมะละกอดึงต้องแช่ในน้ำเย็น แล้วทำให้เส้นสะเด็ดน้ำ ถ้าไม่สะเด็ดน้ำ พอเอาไปตำรสชาติมันจะเจือจาง เวลาเราโขลกส้มตำอย่าโขลกแรง แคะให้รู้สึกว่าคุณคลุกเคล้ากับน้ำยำ ไม่อย่างนั้นเส้นจะซ้ำ ซ้ำๆ มันก็เลยไม่มีความกรอบ ไม่อร่อยค่ะ



แกงมัสมันหางวัว

"...มัสมันแกงแก้วตา หอมยี่ห่ารสร้อนแรง ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไฟฝันหา..."

ข้อความข้างต้นจาก *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน* พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เป็นเครื่องเตือนใจถึงความเอร็ดอร่อยของเมนูนี้ได้เป็นอย่างดี

มัสมันเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของชาวมลายู เมื่อเข้ามาในสยามประเทศ มีการปรับสูตรไปตามครรลอง และได้รับความนิยมต่อเนื่องมาจนปัจจุบัน จนกลายมาเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่ติดอันดับโลก เราเลือกร้านน้ำ (NAHM) จากโรงแรมเมโทรโพลิแกน มานำเสนอเมนูเด็ด 'แกงมัสมันหางวัว' ที่นักชิมติดใจ และมีโอกาสพูดคุยกับ **เชฟปริญญ์ พลสุข** ผู้รับหน้าที่ดูแลร้านเป็นหลักแทน เดวิด ทอมป์สัน เจ้าของผู้ปลูกปื้นจนร้านอาหารนี้สร้างชื่อไปทั่วโลก





THE MOUTH-WATERING MASSAMAN

ในมุมมองของเชฟ จุดเด่นของอาหารไทยคืออะไร

จุดเด่นของอาหารไทยจริงๆ อยู่ที่ความซับซ้อนของรสชาติ มันกลมกล่อม มีหลายรส สำหรับผมแพ้น้ก็เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยม มีการเปิดร้านไปทั่วทุกมุมโลก มีสูตรของแม่ ของยาย จังหวัดนั้น จังหวัดนี้ ก็ช่วยสร้างความหลากหลายให้เกิดขึ้น มีความกล้าทำ กล้าขายมากขึ้น ไม่ใช่แค่แกงเขียวหวาน ต้มยำกุ้ง ผัดไทยแบบสมัยก่อน เทรนด์อาหารในสมัยนี้คือ ต้องมีความท้าทายที่จะขายมากขึ้น แสดงออกให้เห็นว่ามันมีอะไรให้ลองมากขึ้น มันมีมากกว่าที่เคยเห็นในท้องตลาด ตอนนี้ไม่ใช่ว่าอาหารไทยมีแค่ 10 อย่างแบบที่เคยเป็นมา แต่ละสูตรมีเรื่องราวว่าเกิดขึ้นอย่างไร เช่น ร้านศรีตราด ก็มาจากตราด ขายประสบการณ์ว่าอาหารตราดเป็นอย่างไร หรือร้านขายอาหารเชียงใหม่ก็อยู่รูปแบบของอาหารให้แยกย่อยลงไปมากกว่าอาหารเหนือ แต่เป็นอาหารสูตรเชียงใหม่โดยเฉพาะ

อาหารไทยมีความซับซ้อน ลองขยายความสักหน่อย

อย่างจานจานหนึ่งที่เราพยายามนำเสนอมีหลายรสชาติ ทั้งเปรี้ยว เค็ม หวาน เป็นหลักอยู่แล้วใช้ใหม่ครบ แต่นอกจากเปรี้ยว เค็ม หวาน เรายังมีขม มีเผื่อน มีรสของสมุนไพรที่หอมขึ้นมามากขึ้นหนึ่ง มีความข้นมันจากกะทิ มีความเผ็ดร้อนและกลิ่นฉุนของพริกในแกงป่า เวลาที่เราทำก็พยายามคิดเรื่องเลเยอร์ด้วย เพราะแค่รสชาติหลักมันไม่สนุกพอ

บางทีที่เราเห็นอาหารอย่างหนึ่งเช่นแกงมัสมั่นนี้ เรายคิดว่าอะไรต้องมาก่อนมาหลัง เพราะเราพยายามเล่นมากกว่านั้น พยายามให้เค็มมาก่อนเปรี้ยวตามมา แล้วก็หวาน เราจะทำอย่างไรจึงจะได้รสแบบที่ต้องการ

ผมทดลองสูตรกับเชฟเดวิดอยู่ประมาณหนึ่งเดือน เพราะเป็นสูตรที่

ไม่มีกรอบซึ่งตวงแบบจริงจัง และแปลกอีกอย่างคือ มีพริกแกง ไม่มีข้าว ตะไคร้ หอมแดง ไม่มีส่วนผสมของไทย มันเหมือนแกงแขกจริงๆ ที่ใส่พวกของแห้ง และพริก ที่อื่นอาจเป็นสูตรที่ใหม่กว่าสูตรที่เรานำเสนอ น่าจะเป็นสูตรหลังรัชกาลที่ 5 หรือ 6 ซึ่งมีการใช้มันฝรั่งเป็นส่วนผสมด้วย

ต้นตำรับคือ เป็นแกงมาจากอินเดียหรือแถบอาหรับ ผมไม่แน่ใจว่าแกงมัสมั่นเข้าเมืองไทยตอนไหน อาจจะมีอยู่เพราะเป็นช่วงที่ชาวอาหรับเข้ามาเป็นเสนาบดีทำงานให้กับพระราชินี เมื่อเข้ามาเขาก็ต้องอยากกินอาหารของเขา มันก็มาถูกกับจริตคนไทยตรงที่มีพริกแกง คนไทยทำพริกแกงอะไรบ้าง เรามีข้าว ตะไคร้ หอมแดง ก็เอามารวมกัน คนสมัยก่อนฉลาดที่ทำให้ส่วนผสมทั้งหมดตั้งรสชาติออกมามีความอร่อยออกมาด้วย ไม่ใช่แค่พวกสมุนไพรแห้งอย่างเดียว ความหอมของข้าวและตะไคร้ที่ใส่เพิ่มเข้าไปอีกชั้นหนึ่ง ถ้าเราไปกินแกงของมุสลิมก็จะได้แค่สมุนไพรตากแห้ง แต่พอมีข้าวและตะไคร้ก็จะมีน้ำหนักอีกเลเยอร์หนึ่ง หลังจากนั้นคงมีการรวบรวมสูตรโดยท่านผู้หญิงเป็ลียน ภาสกรวงศ์ สมัยรัชกาลที่ 5 เช่น แกงมัสมั่นใส่ส้มซ่า พริกแกงก็ต่างจากเราไป เมื่อมีวัฒนธรรมมุสลิมเข้ามาเราก็ได้รับอิทธิพลมาด้วย มีการทำตามส่วนผสมที่มีอยู่ว่าอันไหนมันน่าจะเหมาะสมอย่างเรามีเปรี้ยวจากส้มมะขาม น้ำมะขาม เราก็มีเปรี้ยวจากส้มซ่าที่ใส่ลงไปให้มันหอมมากขึ้น ดูดีมากขึ้น น่ากินมากขึ้นตามจริต

สูตรมัสมั่นที่เราทำลงทำ เชฟเล่าที่มาให้ฟังหน่อยว่าได้สูตรมาจากไหน จากปัตตานีครับ เชฟเดวิดไปท่องเที่ยวแล้วก็ได้มา ตอนที่ผมอ่านสูตร คิดในใจว่า “จะอร่อยหรือวะ” เพราะในพริกแกงจะมีพริกแดงแห้งเม็ดใหญ่ กระวาน กานพลู ลูกจันทน์เทศ ใบกระวาน พริกไทย และถั่วลิสง



“ผมว่ามัสมั่นกินง่ายนะครับ ไม่รู้สึกหนักเหมือนแกงอื่น มีเครื่องเทศมาก และมีความข้น การกินก็ง่าย กินกับข้าวหรือขนมปังก็ได้ รสชาติไม่เผ็ดจัด มีเปรี้ยว มีเค็ม มีหวาน ถ้าเจ้าไหนตุ๋นจนนิ่ม รสสัมผัสของตัวเนื้อจะมีความละมุนจากความเปรี้ยว เค็ม หวานด้วย หอมจากสมุนไพรเบาๆ ทำให้มันอร่อย”

แวบแรกที่เห็นสูตร ทำให้คิดว่า “มันจะอร่อยหรือ”

เราสงสัยว่าพริกแกงแบบนี้มันจะอร่อยหรือ เพราะเราเคยชินกับพริกแกงที่มีข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม รากผักชี แต่สูตรนี้มีแค่นี้ เอาของแห้งมาตำแล้วคั่วให้เข้ากัน พอมาอ่านสูตรเลยสงสัยว่าจะอร่อยไหม เราคุ้นชินกับพริกแกงแบบเดิม สูตรนี้ไม่ใช่กะปิ เหมือนแกงแขก แต่ก็ยังเป็นแกงมัสมั่นที่ใส่ขิง หอม น้ำมะขาม คือเป็น 3 รส เค็ม เปรี้ยว หวาน แต่เราเสริมด้วยการใส่ส้มจี๊ดเข้าไป เสริมความเปรี้ยวจากมะขาม คือทางใต้ ทางมาเลย์ อินโดฯ เขาจะใส่ลูกส้มจี๊ด แล้วโชคดีที่ผมไปเจอลูกจันทน์เทศ มีความเปรี้ยวมากและหอมเหมือนลูกจันทน์สด เลยกลายเป็นเปรี้ยว 3 อย่าง

พอเซฟเห็นสูตรแล้ว ก็จะหาอะไรเพิ่มเติมเข้าไป เพื่อให้รสชาติแตกต่าง ไซ้ครับ ให้มีความหลากหลาย คิดว่าทางใต้เขาก็กินอะไรบ้าง ก็เพิ่มเข้าไป ให้รู้สึกว่ามันขาดอะไร แล้วพอผัดออกมามันหอมมาก จากที่เราเคยคิดว่า จะอร่อยหรือ เราทำตามสูตรไปก่อน แต่ดูขาดอะไรไปสักนิด ขาดเลเยอร์ที่เราอยากให้มี เลยมีไอเดียว่าจะใส่อะไรเพิ่ม มีขิงป่นเพิ่มเข้าไปนิดหน่อย เราเพิ่มวิธีคิดแบบฝรั่งว่า ต้องเพิ่มอะไรเข้าไป โน่นนิด นี่หน่อย เพื่อให้เลเยอร์ที่เราคิดไว้มันแตกตัวออกมา พอกินแล้วคนต้องคิดว่า “เฮ้ย เขาใส่ อะไรบ้าง” พอไปกดโดนลูกจันทน์เทศก็มีความเปรี้ยว “อะ เปรี้ยวจากอะไร” คนส่วนใหญ่อาจไม่เคยพบมาก่อนในสารบบการกิน

ทดลองไปทดลองมาอยู่หนึ่งเดือน จนได้เป็นสูตรที่นำเสนอให้เลือกลงในเมนูอยู่ทุกวันนี้

ครับ มันตอบสิ่งที่ผมบอกว่าอาหารไทยสนุก อาจเพราะผมสนุกที่จะทำด้วย แต่คนกินจะสนุกหรือเปล่านั้นไม่รู้

เวลาที่มีการจัดอันดับอาหารยอดเยี่ยมทั่วโลก อาหารไทยมักจะถูกจัดอันดับสูงๆ บางอย่างติดอันดับ 1 ในบางปี มัสมั่นเป็นหนึ่งในนั้น ทำให้ผมถึงชอบมัสมั่น

อย่างแรกผมว่ามัสมั่นกินง่าย ไม่รู้สึกหนักเหมือนแกงอื่น มีเครื่องเทศมาก

และมีความข้น ขณะที่แกงสมัยนี้จะมีน้ำมันมากแทนที่จะเป็นแกงขลุกขลิก แบบสมัยก่อน กินก็ง่าย อย่างที่สอง กินกับข้าวหรือขนมปังก็ได้ รสชาติไม่เผ็ดจัด มีเปรี้ยว มีเค็ม มีหวาน ส่วนใหญ่จะออกหวานมากกว่า สามารถกินเปล่าๆ ได้ด้วย ถ้าเจ้าไหนตุ๋นจนนิ่ม รสสัมผัสของตัวเนื้อจะมีความละมุนจากเปรี้ยว เค็ม หวานด้วย หอมจากสมุนไพรเบาๆ ทำให้มันอร่อย

มัสมั่นหางวัวสูตรที่เสิร์ฟที่ร้านอยู่ในเมนูมาบนหรือยัง เสียงตอบรับเป็นอย่างไรบ้าง

ตั้งแต่เดือนเมษายน เสียงตอบรับดีครับ ใช้ทางวันละ 5 ทาง จริงๆ ก็กลัวเรื่องกระดูก เพราะผมใส่น้ำกระดูกลงไปด้วย แต่มันให้ความรู้สึกว่าเป็นทางวัวจริงๆ ไม่ได้ปลอมเนื้อส่วนอื่นมา อย่างที่บอกว่ามีมัสมั่นเป็นแกงที่กินง่ายและไม่เผ็ด แต่ที่นี่จะมีรสจัดและข้นมากกว่า ลักษณะของแกงตามความคิดอ่านของผม เมื่อก่อนคนไทยกินข้าวเหนียว ข้าวเจ้ามาทีหลัง ใช้มือเปิบ แกงเลยมีลักษณะข้นมากกว่า

ถ้าโลกนี้ไม่มีอาหารไทย เซฟจะชอบเลือกอาหารชาติไหนเป็นอาหารที่ต้องกินประจำ

อิตาเลียน ผมว่าวิธีกินเหมือนกัน รสชาติซับซ้อนใกล้เคียง ผมชอบอาหารอิตาเลียน ที่สำคัญหาได้ง่าย และสั่งคอกอิตาเลียก็กินอาหารกันแบบทุกคนในครอบครัวแบ่งปันกัน

ทุกวันนี้ถ้าเจอสูตรอาหารที่น่าสนใจก็ยังพยายามทดลองทำอยู่ไหม

ทำทุกวันครับถ้ามีโอกาส คือเซฟเดวิดจะไม่ค่อยได้อยู่ร้านเท่าไร ผมก็ทำแล้วถ่ายรูปส่งไป นอกจากดูแลร้านแล้ว ก็ช่วยดูเรื่องบริการบ้าง สมัยนี้ต่างจากสมัยก่อน สมัยก่อนเซฟไม่ค่อยมีอำนาจในการดูแลร้านเท่าไร คนที่มีอำนาจจริงๆ คือผู้จัดการร้าน แต่สมัยนี้เปลี่ยนไป คนยอมรับเซฟมากขึ้น

รสชาติอยู่ในมือเซฟ ต้องให้ความสำคัญกับเซฟบ้าง

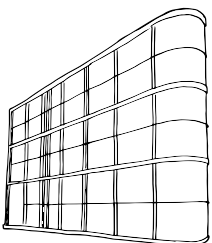
ก็เลยมีการเปลี่ยนแปลงในทำนองที่ว่า อาชีพเซฟมีความหมายมากขึ้น ☺



สเปซเซส ชัมเมอร์ฮิลล์ แหล่งรวมไอเดียและ โคเวิร์กิ้งแห่งใหม่ เตรียมเปิดให้บริการ บนถนนสุขุมวิท เดือนธันวาคมนี้

พื้นที่ทำงานสุดชิปสัญชาติยุโรป ที่มาพร้อมการตกแต่งเก๋ๆ เพื่อช่วยสร้างแรงบันดาลใจให้คุณได้สร้างสรรค์งานดีๆ
สเปซเซสมีบริการออฟฟิศประจำ ที่นั่งทำงานแบบชั่วคราว พื้นที่พบปะสังสรรค์ ห้องประชุม รวมถึงพื้นที่ฟรีเซนต์งาน และ
Spaces Cafe ที่ให้บริการกาแฟคุณภาพเยี่ยมและของว่าง

โทร **02-026-0635** หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ spacesworks.com/the-standard
ที่อยู่: ชั้น 3 โครงการชัมเมอร์ฮิลล์ ถนนสุขุมวิท (ตึกรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีพระโขนง)



Offices, Memberships, Meeting Rooms.

 **SPACES.**



THE STANDARD

STAND UP FOR THE PEOPLE



HOME NEWS CULTURE LIFESTYLE OPINION VIDEO PODCAST MAGAZINE PHOTOGRAPH CONTACT



19 ชั่วโมง 63 ล้านบาท ถึงผ่นจะตก แต่ดูบอดีส์แลม ยัง 'ก้าว' ต่อไม่หยุด

LATEST

'พายุอีโคโนมี' ทั่วโลกหนักหนา ใต้-ขึ้นขึ้นกระทบ 'ไทย'

ทำป่วนกับเศรษฐกิจการเมืองโลก 'อาเซียน'

19 ชั่วโมง 63 ล้านบาท ถึงผ่นจะตก แต่ดูบอดีส์แลม ยัง 'ก้าว' ต่อไม่หยุด

Amazon ลงทุนในสื่อ Oprah Winfrey ติงว่าไปแข่งกับ Alexa

'BOE' ขึ้นตลาดเป็นรอบ 10 D บิดหน้าตาให้โลกลงทุน

'ยูทูบเบอร์' ปลูกเกษตรกรรมอย่างไร? แล้วใครคือตัวการที่ควรระวัง

นี่มันไม่สนุก! Frosk Yogurt Call ทุบหม้อทำขนมปังมือถือนะ

เคเอฟซีไม่ไหว? ติงบับ Spice World ของ Spice Girls นู่นรอบ 20 ปีแล้ว!

ศาลลงโทษจำคุก 8 เดือน ฐานกระทำความผิดฐานกบฏ เป็นสมาชิกของอดีต รมว. หลังใส่เสื้อแดง

ประท้วง หรือ ฆ่าคน? อดิศัย โชติสุขโรจน์-สุวิทย์ หารัฐมนตรี

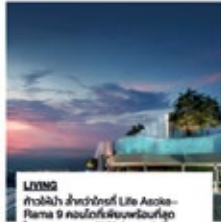
Mentastic Maldives



THAILAND 'พายุอีโคโนมี' ทั่วโลกหนักหนา ใต้-ขึ้นขึ้นกระทบ 'ไทย'



THAILAND ทำป่วนกับเศรษฐกิจการเมืองโลก 'อาเซียน'



LIQING ทำอะไรไป ฆ่าตัวต๋อง? Life Asoka-Rama 9 คนรอดพ้นเหตุระเบิดที่อุทยานพระราม 9 (Adventure)



BUSINESS 'BOE' ขึ้นตลาดเป็นรอบ 10 D บิดหน้าตาให้โลกลงทุน



WORLD ศาลลงโทษจำคุก 8 เดือน ฐานกระทำความผิดฐานกบฏ เป็นสมาชิกของอดีต รมว. หลังใส่เสื้อแดง

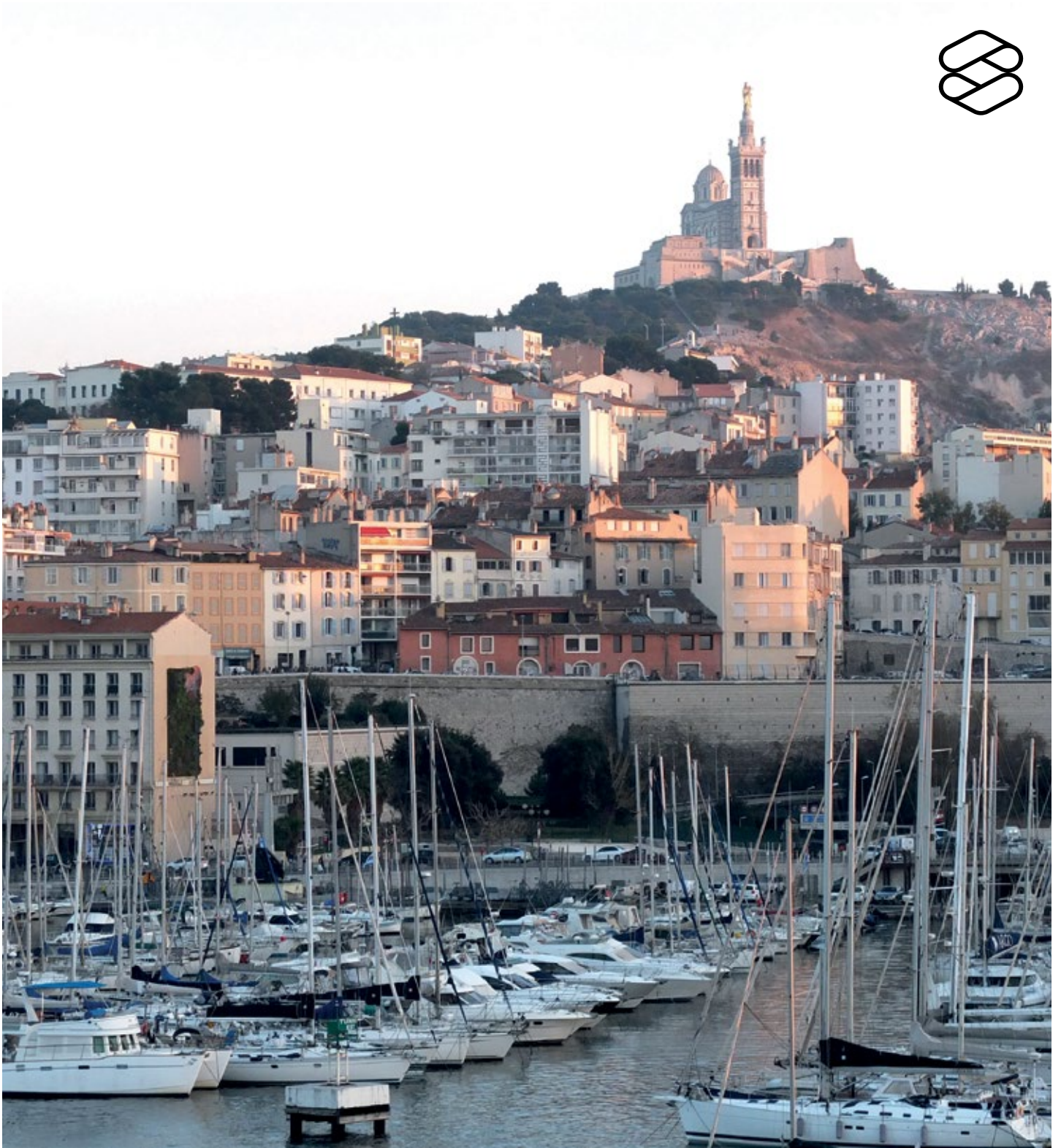


THAILAND 'ยูทูบเบอร์' ปลูกเกษตรกรรมอย่างไร? แล้วใครคือตัวการที่ควรระวัง

NEWS
CULTURE
LIFESTYLE
OPINION
VIDEO
PODCAST
MAGAZINE

THE STANDARD .CO





LIFESTYLE

IT'S ALL ABOUT LIVING YOUR LIFE TO THE FULLEST

มาร์เชย์ เมืองท่าเก่าแก่ที่สุดของฝรั่งเศส ความงดงามมาพร้อมมิตรภาพของผู้คน นี่คือนิวตัน ที่รอเราอยู่

TRAVEL

เรื่องและภาพ เจิมสิริ เหลืองศุภกรณ



MARSEILLE JE T'AI ME



ท่องเที่ยวเรือเก่า พิพิธภัณฑ์ใหม่ โบสถ์เก่า และสตรีทอาร์ตที่พร้อมทำลายตัวเอง



ก่อนเครื่องบินโบอิง 787-8 Dreamliner จะร่อนลงสู่สนามบินน็ซที่อยู่ติดกับทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เราเลือกดูภาพยนตร์เรื่องหนึ่งที่ไหลขึ้นมาในลิสต์แนะนำ *A Good Life* (2006) ภาพยนตร์ฝีมือผู้กำกับ ริคคีย์ สก็อตต์ นำแสดงโดย รัสเซล โครว์ ว่าด้วยเรื่องของนายธนาคารผู้มีชีวิตยุ่งเหยิงบินจากอังกฤษกลับไปจัดการทรัพย์สินมรดกของลุงในพรอวองซ์ การกลับบ้านครั้งสำคัญที่ทำให้เขาพบกับความสุข และความหมายของชีวิตที่แท้จริง

หนึ่งนำเสนอความแตกต่างระหว่างชีวิตที่รีบเร่งของคนเมืองกับชีวิตที่ละเมียดละไมของพรอวองซ์ และไม่น่าเชื่อเลยจริงๆ ว่า ภาพฝันที่เราได้เห็นใน *A Good Life* จะเกิดขึ้นและมีอยู่จริงในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวเมืองมาร์เซย์และฝรั่งเศสทางตอนใต้ในทริปนี้

THE STANDARD ได้รับเชิญไปร่วมเปิดเส้นทางบินใหม่จากกรุงเทพฯ-ซีซ ประเทศฝรั่งเศส ของสายการบิน กาดาร์ แอร์เวย์ส เป็นการเปิดเส้นทางใหม่ที่ทำให้เราได้เปิดรับประสบการณ์ใหม่ไปพร้อมกัน

MARSEILLE ATTRACTIONS

มาร์เซย์เป็นเมืองท่าเก่าแก่ที่สุดของฝรั่งเศส สะสมประวัติศาสตร์มายาวนานกว่า 2,600 ปี ทั้งยังเป็นเมืองขนาดใหญ่ลำดับที่ 2 ของฝรั่งเศสรองจากปารีส ตัวเมืองเก่าของมาร์เซย์อยู่ติดกับทะเล ย่านท่าเรือเก่าหรือที่เรียกว่า Vieux Port เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่นักเดินทางทุกชาติทุกภาษาเดินทางมาจนถึงต่างต้องตกหลุมรัก

ด้วยความที่เป็นเมืองแดดออก 300 วันต่อปี มาร์เซย์จึงมีบรรยากาศน่าเที่ยวตลอดเวลา แดดอุ่นๆ สาดกระทบน้ำบริเวณท่าเรือ ไล่สีด้วยเรือลำเล็กลำน้อยที่จอดเทียบท่าอยู่เต็มไปหมด ผู้คนใช้ชีวิตอย่างคึกคักในบริเวณนี้ นับจากครั้งแรกที่ชาวกรีกเดินทางมาตั้งรกรากราว 600 ปีก่อนคริสตกาล

ลักษณะพื้นที่บริเวณนั้นเป็นเนินเขาสูงต่ำ แล้วลาดลงมาเจอท่าเรือและอ่าวเล็กๆ ที่เปิดสู่ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน นั่นทำให้เวลาอมองจากมหาวิหารนอเทรอดามเดอ ลา การ์ด ที่อยู่จุดสูงสุดของเมือง จึงคล้ายกับพระแม่มาลีที่ประทับอยู่บนยอดโดมของมหาวิหารกำลังทำหน้าที่ปกป้องรักษาเมืองมาร์เซย์ให้สงบสันติ



The Church of Notre-Dame de la Garde

ว่ากันว่ามหาวิหารแห่งนี้ศักดิ์สิทธิ์เรื่องการขอพร และถ้าอยากให้มีสัมฤทธิ์ผลโดยง่าย ชาวเมืองเชื่อกันว่า การเดินเท้าขึ้นไปสักการะจะขลังกว่า (น่าจะใช้เวลาอย่างน้อย 45 นาที) เมื่อก้าวเท้าเข้าไปในมหาวิหาร ทั้งสองฝั่งของโถงกลางจะเต็มไปด้วยป้ายหินสลักชื่อพร้อมคำขอขอบคุณ บางคนนำสิ่งของมาสักการะแทน เราจึงจะได้เห็นภาพเขียนเก่าแก่ของตกแต่งอย่างเรือไม้แกะสลัก รวมทั้งของมีค่าต่างๆ ประดับอยู่ทั่ว

มหาวิหารนอเทรอดาม เดอลา การ์ด เป็นสถาปัตยกรรมแบบนีโอไบเซนไทน์ สร้างขึ้นในศตวรรษที่ 18 บนยอดโดมมีรูปปั้นพระแม่มาเรียและพระบุตร สร้างขึ้นจากทองแดงและทองคำเปลว ภายในสวยงามเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเพดานที่เต็มไปด้วยลวดลายสุดวิจิตรบรรจง ข้อสำคัญสำหรับนักท่องเที่ยว นี่คือนสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ จึงควรใช้เวลาอย่างเงียบสงบเพื่อแสดงความเคารพ



วิวระดับ to die for 360 องศา มองเห็นได้รอบเมือง มาร์แซย์จากบริเวณมหาวิหารนอเทรอดาม เดอ ลา การ์ด คือที่สุดของหัวใจ เราจะได้เห็นความยิ่งใหญ่ของเมืองที่ไม่ได้มีตึกสูงแบบเมืองทันสมัย แต่เต็มไปด้วยบ้านเรือนหลังคากระเบื้องสีคูนโทนไปจนสุดลูกหูลูกตา

MUCEM

MUCEM (Museum of European and Mediterranean Civilizations) นี้คือพิพิธภัณฑ์แห่งชาติของฝรั่งเศสหลังแรกที่ตั้งอยู่นอกกรุงปารีส ตัวอาคารรูปทรงสี่เหลี่ยมที่คลุมด้วยโครงคอนกรีตทำเป็นลูกไม้ และยื่นทำทางเดินลอยฟ้าเชื่อมตัวอาคารพิพิธภัณฑ์กับป้อมปราการเก่า Fort Saint Jean ที่อยู่ใกล้ๆ กัน ทั้งยังมีทางเชื่อมต่อไปยังโบสถ์ Saint Laurent และเดินต่อไปถึง Panier Area ที่เป็นย่านเก่าแก่อีกแห่งของเมือง

Fort Saint Jean เป็นป้อมปราการที่สร้างขึ้นในปี ค.ศ. 1660 (รัชสมัยของพระเจ้าหลุยส์ที่ 14) สร้างขึ้นพร้อมๆ กับ Fort Saint Nicolas ที่อยู่คนละฝั่งทางเข้าท่าเรือ ป้อมทั้ง 2 แห่งนี้ใช้เป็นปราการด่านสำคัญก่อนเข้าสู่เมืองมาร์แซย์ทางทะเล ความน่าสนใจมากกว่าการเห็นผู้คนมานั่งเล่นอ่านหนังสือ ขึ้นชมบรรยากาศก่อนพระอาทิตย์ตกดิน ป้อมปราการแห่งนี้ได้ผ่านประวัติศาสตร์อันยาวนาน ทั้งเคยใช้เป็นเรือรบประจำชั่วคราวในช่วงปฏิวัติฝรั่งเศส เคยใช้เป็นฐานสำหรับกองทัพเยอรมันในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 และได้รับการบูรณะครั้งใหญ่ในช่วงปี ค.ศ. 1967-1971 และกลายเป็นส่วนหนึ่งของพิพิธภัณฑ์ MUCEM อย่างเช่นในปัจจุบัน



Panier area

Saint Laurant อยู่ตรงข้ามกับ Fort Saint Jean เป็นโบสถ์ที่สร้างจากหินสีชมพูแบบเดียวกับที่นำมาสร้างป้อมปราการ Saint Jean โดยมีงานศิลปะจากนักท่องเที่ยวนำมาตกแต่งเสาไฟฟ้าด้วยสติ๊กเกอร์ผ่านเข้าพิพิธภัณฑ์ จึงหะที่เห็นรอยปะทั่วทั้งเสา มือถือไอโฟนติดสติ๊กเกอร์ที่ติดเลือกไปร่วมสร้างงานศิลปะกับเขาด้วย

จากโบสถ์มีถนนด้านข้างที่พาเดินไปยังถนน Panier ย่านเมืองเก่าที่คู่ควรแก่การเดินทางชมเมืองอีกแห่ง Panier ในภาษาฝรั่งเศสแปลว่า ตะกร้า และเคยเป็นตลาดในการจับจ่ายซื้อของมาก่อน จนมาได้รับการบูรณะครั้งใหญ่หลังจากสงครามโลกครั้งที่ 2

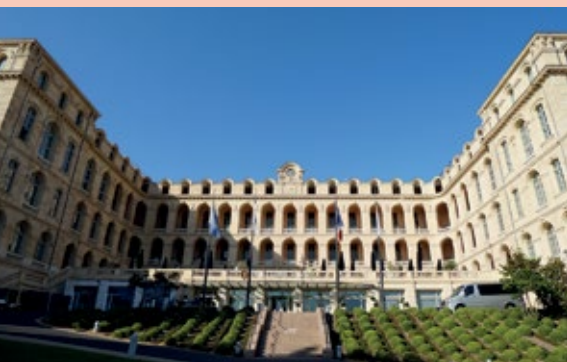
จนทุกวันนี้ก็กลายเป็นย่านฮิปที่เต็มไปด้วยร้านรวง แกลเลอรี และสตรีทอาร์ตอยู่ทั่วตรอกซอกซอย สองข้างทางถ้าใครเคยไปมองมาร์ตที่ปารีส ที่นี่ก็ได้รับการเรียกว่าเป็นลิตเติ้ลมองมาร์ตอยู่เหมือนกัน

งานกราฟฟิตีคือสิ่งที่พบเห็นได้อยู่เป็นระยะ และพบเห็นได้มากในย่าน Panier นี้เอง แต่โปรดสังเกต! งานเพนต์ของศิลปินจะอยู่บนกระดานอีกทีหนึ่ง เพื่อง่ายต่อการลอกออกจากผนังและไม่ทำให้ผนังหินปูนของอาคารอายุนับร้อยปีบริเวณนี้เสียหาย



TIPS

MUCEM ปิดทุกวันอังคาร ส่วนวันศุกร์จะเป็นวันที่เปิดทำการถึง 4 ทุ่ม สำหรับนักเดินทางเวลาน้อย เลือกมาเที่ยวชมในวันศุกร์ก็ดูจะประหยัดเวลาชมเมืองช่วงกลางวันไปได้เยอะ



Intercontinental Marseille - Hotel Dieu

อาคารสำคัญตั้งแต่สมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 18 โดยโลเกชั่นโรงแรมแห่งนี้อยู่บนเขาที่มองลงไปเห็นวิวท่าเรือมาร์เซย์ ทั้งยังเห็นภูเขาตรงข้ามอันเป็นที่ตั้งของมหาวิหารนอเทรอดาม เดอ ลา การ์ด ทุกวันช่วงเช้าและเย็นเราจะได้อินเสียงระฆังดังมาจากมหาวิหารเข้ากับบรรยากาศแสนสวยที่มองเห็นในสายตา

แต่ดั้งเดิมอาคารหลังนี้เคยเป็นโรงพยาบาลมาก่อน เมื่อเปลี่ยนมาเป็นโรงแรม การปรับปรุงครั้งใหญ่จึงเกิดขึ้น ซึ่งต้องยกย่องในจุดนี้ เพราะการปรับปรุงครั้งใหญ่ที่เกิดขึ้นบนพื้นฐานของการเคารพประวัติศาสตร์ที่เคยเกิดขึ้น เราจะเห็นโถงทางเดินที่เปิดช่องเพดานให้มองเห็นตัวอาคาร การเลือกใช้หิน ผนัง และลวดลายบนเสาบางต้นก็เพื่อให้สอดคล้องกับสิ่งปลูกสร้างเดิมที่เคยมีอยู่ ในขณะเดียวกัน บันไดวนด้านหนึ่งของอาคารยังคงความสวยงามในแบบดั้งเดิมไว้เหมือนกับครั้งแรกที่อาคารสร้างขึ้น

ห้องพัก 172 ห้อง และ 22 ห้องสวีท แนะนำอย่างยิ่งว่าควรเลือกห้องที่มองเห็นท่าเรือและมีระเบียงส่วนตัว เพราะนี่คือรางวัลของชีวิตที่เติมเต็มความสุขได้ในทันที

Intercontinental Marseille - Hotel Dieu
1 Place Daviel - 13002 Marseille, France
T: +33 (0)4 13 42 42 42
www.intercontinental.com/marseille



TIPS

ไม่ไกลจากโรงแรมนัก มีร้านทั้งโรงงานสบู่เก่าแก่ของเมืองชื่อว่า Grande Savonnerie สบู่ที่ทำจากน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ และยังคงวิธีการทำแบบดั้งเดิมตั้งแต่ศตวรรษที่ 18 ถ้าสนใจเวิร์กช็อปสามารถติดต่อล่วงหน้าได้

Grande Savonnerie
36 Grand Rue, 13002 Marseille
T: +33 (0) 6 23 58 12 13



The Calanques

การล่องเรือออกไปชมหมู่เกาะ 1-2 ชั่วโมง ก็เป็นโปรแกรมยอดนิยมของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการไปยัง Calanques National Park ที่เราจะได้น้ำสีเทอร์ควอยส์ และช่องเขาหินปูนแคบๆ ที่พายเรือคายักเข้าไป บางแห่งมีชายหาดเล็กๆ ให้ลงไปเล่นน้ำใสแจ๋วได้ด้วย นอกจากนี้หมู่เกาะ Frioul และ If Castle ก็เป็นอีกสองจุดหมายที่ควรไปชม

LOCALANQUES

22 Rue de la Loge, 13002 Marseille

www.location-barques-marseille.com

Coastal Road

อีกหนึ่งกิจกรรมน่าสนใจคือ การนั่งรถชมวิวมหาสมุทรจากถนนเลียบริมชายฝั่งยาว หรือที่เรียกกันว่าถนน Corniche du Président J.F. Kennedy เป็นถนนหลักในการเชื่อมต่อจากตัวเมืองไปยังชายหาดสวยๆ หมู่บ้านเล็กๆ ที่อยู่นอกเขตเมืองเก่า ฟุตปาธจัดเป็นทางให้เดินเล่น วิ่ง หรือนั่งเล่นก็สามารถทำได้ เพราะเขาทำม้านั่งเลียบริมถนนไปตลอดทาง จนกลายเป็นม้านั่งติดอันดับยาวที่สุดในโลกไปเลย

ลักษณะสบายๆ และการขอพบสนทนาของคนมาร์เซย์ น่าจะคล้ายคนไทย ทั่วเมืองเราจะเห็นม้านั่งไว้สำหรับให้คนออกมานั่งชมเมืองแสนสวย นั่งสนทนากันยาวๆ นั่นเป็นความหมายเดียวกับคาเฟ่ที่มีให้เห็นอยู่เต็มไปหมด เวลาพบคนแปลกหน้า พวกเขาคุยกันสนทนาจนเราอาจไม่รู้ว่านี้คือการพบกันครั้งแรก ความสุขช่างเรียบง่ายอย่างไม่น่าเชื่อ แลออกไปเจอเพื่อนที่คาเฟ่ ได้กินอาหารอร่อยๆ มองผู้คนผ่านไปมา บรรยากาศของเมืองแสนสวย ไม่ต้องคิดเครียดอะไรให้มากมาย นี่ดี A Good Life! ☺



FYI

- คลังข้อมูลการเดินทาง โรงแรม และนำ พร้อมส่วนลด และจัดแผนการท่องเที่ยวที่ครอบคลุมเมืองมาร์เซย์ที่ครบถ้วนที่สุด แนะนำเว็บไซต์การท่องเที่ยวของเมือง <http://www.marseille-tourisme.com/en/>
- สายการบินกาตาร์ แอร์เวย์ส เปิดเส้นทางบินจากกรุงเทพฯ-นิช โดยแวะพักที่สนามบินนานาชาติฮาหมัด กรุงโดฮา เส้นทางใหม่ที่จะเพิ่มความสะดวกสบายในการท่องเที่ยว โดยมีเที่ยวบินจากกรุงเทพฯ-โดฮา วันละ 5 เที่ยวบิน และจากโดฮา-นิช สัปดาห์ละ 5 เที่ยวบิน รายละเอียดเพิ่มเติมหรือจองตั๋วเครื่องบินได้ที่ www.qatarairways.com/th



DEVELOPIN



เมื่อกวาดตาดูบริษัทพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ทุกวันนี้ เราเชื่อว่า หลายบริษัทพยายามสร้างความแตกต่าง เพื่อเข้าไปอยู่ในใจผู้บริโภค เพราะการเป็นเจ้าของ อสังหาริมทรัพย์สักแห่ง เป็นการตัดสินใจครั้งใหญ่ ของผู้บริโภค แต่เอาเข้าจริง ในความแตกต่างของ บริษัทเหล่านั้น เรามองเห็นอะไรบ้าง นั่นคือคำถาม

วันที่เราเดินทางไปพบ คุณวุฒดี-ธนพล ศิริธนชัย ประธานอำนวยการ บริษัท แผ่นดินทอง พร็อพเพอร์ตี้ ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด (มหาชน) หรือ โกลเด็นแลนด์ เราเองก็มีคำถามนี้ในใจเช่นกัน

ในที่สุด หนึ่งในความแตกต่างที่เราค้นพบก็คือ โปรเจกต์ Worst of the Best ที่โกลเด็นแลนด์ อยากรจะสื่อสารในประเด็นที่ว่า ทุกเส้นทางของการ ประสบความสำเร็จ ไม่มีอะไรได้มาง่ายๆ จึงไม่ต้องการ ให้คนรุ่นใหม่หรือใครก็ตาม มองแต่ด้านที่สวยงาม ของอาชีพนั้น เขาและทีมงานช่วยกันคิดโปรเจกต์ ที่เชิญชวนนักพูดระดับแนวหน้า มาพูดคุยถึงชีวิต การทำงานในแง่มุมที่ยากเย็นที่สุดของอาชีพนั้น เพราะเชื่อว่าปัญหาที่ทำให้คนเราไปไม่ไกลในชีวิต คือไม่รู้ตัวว่าตัวเองต้องการอะไร รู้แต่ละอย่างก็ไม่ครบ ทุกด้าน และมีความอดทนน้อย

เราเดินออกมาจากลิฟต์เข้าสู่ออฟฟิศของ โกลเด็นแลนด์ ที่อาคารสาทรสแควร์ หน้าลิฟต์ทุกตัว มีถ้อยคำที่คุณวุฒดีให้ทีมงานนำมาติดไว้ และเมื่อ ลิฟต์ตัวนั้นเปิดออก เรามองเห็นคำว่า

Doing good is good for business
- Richard Branson

มองถัดไปที่ลิฟต์อีกตัว เราเห็นคำว่า

Whatever you do, do it well
- Walt Disney

ไม่ว่าสิ่งเหล่านี้จะมีความหมายอย่างไรกับเขา เราจะไปหาคำตอบพร้อมกัน

GET THE BEST



อยากทราบที่มาของโครงการนี้ก่อน

เริ่มจากตัวโกลด์เอ็นแลนดก่อน โกลด์เอ็นแลนดเป็นบริษัทพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2521 ผมเป็นหนึ่งในทีมผู้บริหารที่เข้าไปเทกโอเวอร์บริษัทเก่า ซึ่งอยู่ในตลาดมานาน เราเข้ามาปรับโครงสร้างของบริษัทเมื่อ 5 ปีที่แล้ว เพื่อสร้างทิศทางที่ชัดเจนว่าเราอยากจะทำอะไรกันแน่ เพราะคิดว่าถ้าหากทำอะไรหลายอย่างมันจะไม่มีโฟกัสที่ชัดเจน เราจึงเข้ามาปรับโครงสร้างใหม่เน้นธุรกิจ 2 ส่วน คือ โครงการเชิงพาณิชย์กรรม คือ การบริหารดีบุกออฟฟิศและมิกซ์ยูสต่างๆ เช่น อาคารปาร์ควอเตอร์ อีโคโนมิค อคาครสทราสแควร์ อาคารอพวยไอ เซ็นเตอร์ หรือล่าสุด สามย่านมิตรทาวน์ กับโครงการที่พักอาศัย โดยทำบ้านแนวราบ ทาวน์เฮาส์ บ้านเดี่ยว บ้านแฝด ภายใต้แบรนด์โกลด์เอ็น ทาวน์ โกลด์เอ็น นีโอ โกลด์เอ็น เพรสทีจ และเดอะแกรนด์ ตอนนี้ทำไปประมาณ 40 โครงการแล้ว

ทำให้ยอดขายดีมรว่าๆ หนึ่งพันล้านบาท เด็บโตจูนีที่ผ่านมายอดขยับไปเป็นหนึ่งหมื่นล้านบาท และจากที่ก่อนหน้านี้ขาดทุนอยู่หลายร้อยล้านบาท กลายมาเป็นบริษัทที่มีกำไรประมาณ หนึ่งพันล้านบาทในปีที่ผ่านมา ก่อนปรับโครงสร้าง ตอนนั้นพนักงานอยู่ 80 คน วันนี้มีคนเพิ่มเป็น 600 คน เพราะฉะนั้นถือว่าเราปรับตัวกันค่อนข้างมาก ในแง่ของการพัฒนาบริษัท เพื่อรองรับการเติบโตของบริษัท รวมทั้งการคิดว่าจะสร้างวัฒนธรรมองค์กรอย่างไร เพื่อให้คนเชื่อมั่น มองไปทางเดียวกัน และทำงานด้วยกันได้ เพราะที่มงานของเรามาจากหลากหลายที่ และล้วนแต่เป็นคนเก่งทั้งนั้น จึงพบว่าคนเราจะทำงานได้ต้องมีมีความสุขกับการทำงาน และมีความภูมิใจในการทำงาน ภูมิใจในบริษัท เขาถึงจะทำได้ มันก็เลยส่งผลจากยอดขายและรายได้ของบริษัทที่เราเห็นอยู่

กลับมาที่โฟกัสของการทำงาน ในอนาคตข้างหน้าเราอาจจะขยับขยายไปทำอย่างอื่น แต่ทุกอย่างที่เราจะทำอย่างดีที่สุด หรือ Developing the Best ซึ่งมันก็เหมือนเป็น Tagline ของบริษัท และเราก็จะทำอย่างต่อเนื่องไปเรื่อยๆ ทีนี้เมื่อทำงานมา 5 ปีเต็มๆ ในตลาดก็คิดว่า เราพร้อมแล้วที่จะทำในสิ่งที่ตอบสนองสังคม แต่ก็ไม่ยากทำโอเวนตีที่มันไม่ยั่งยืน จึงมองว่า ถ้าเราอยากพัฒนาให้ดีที่สุด เราจะพัฒนาอะไรได้บ้าง เราคุยกันจนได้คำตอบแล้วว่า เราน่าจะพัฒนาที่คน เพื่อให้เขามีแนวคิดที่ดี เพื่อให้เขาไปพัฒนาอย่างอื่นต่อได้ พอได้ประเด็นว่าจะเป็นการเริ่มต้นที่คน ซึ่งก็คือเด็กรุ่นใหม่ก็เลยมองเด็กในช่วงม.ปลายจนถึงระดับมหาวิทยาลัย เพราะเขาน่าจะต้องการแนวทางการใช้ชีวิต เราศึกษา

ข้อมูลจนพบว่า เด็กม.ปลายส่วนใหญ่ไม่รู้ตัวว่าจะไปทิศทางไหน ไม่รู้จะเรียนอะไร เขาเหมือน Lost ไปเลยจริงๆ เราก็ไม่คิดว่าเป็นเรื่องแปลกนะ เพราะคนทำงานบางคนก็ยังไม่รู้เหมือนกันว่าตัวเองต้องการอะไร (หัวเราะ) แล้วก็ไปประเภทที่เรียนๆ ไปแล้วค้นพบว่า ตัวเองชอบทำอย่างอื่นที่ไม่ตรงสายกับสิ่งที่เรียนเลย เช่น เรียนบัญชีแต่ชอบแฟชั่น ก็เลยคิดว่า ทำอย่างไรให้เด็กเหล่านี้สามารถรู้ได้เร็วว่า ตัวเองชอบอะไร ก็น่าจะได้ หรืออย่างน้อยที่สุดถึงจะไม่รู้ว่าตัวเองชอบอะไร แต่ได้รู้ว่าตัวเองไม่ชอบอะไรบ้างก็ดีแล้ว มันคือการตัดตัวเลือกออกไปนั่นเอง ทีนี้นอกจากเราจะเจอปัญหาที่เด็กไม่รู้ตัวตัวเองชอบอะไร ปัญหาต่อมาคือ รู้ไม่ครบ วันนี้เราจะเห็นคนที่ประสบความสำเร็จมาเปิดพื้นที่ที่ออลให้แรงบันดาลใจต่างๆ มากมาย หรือการที่เด็กๆ มีเน็ตไอดอลตามโซเชียลมีเดียที่พวกเขาต่างก็โพสต์แต่ด้านดีๆ เพราะคงไม่มีใครโพสต์ด้านแย่ๆ ของตัวเองออกมาหรอก เพราะฉะนั้นเด็กก็เลยรู้สึกว่าจะอยากจะเป็นผู้กำกับหนัง ฯลฯ และผมเชื่อว่าต่อไปจะมีอาชีพใหม่ๆ เกิดขึ้นอีกเยอะตามยุคดิจิทัล แต่ประเด็นคือเด็กไม่รู้ไม่ครบว่า กว่าจะคนที่ประสบความสำเร็จเขาจะเป็นอย่างนั้นได้ เขาก็ต้องเจอเรื่องที่ย่ำ เจอสิ่งที่เลวร้ายในชีวิตของเขามาก่อนทั้งนั้น แต่คนไม่ค่อยเอามาพูดกันจะไปโฟกัสแต่สิ่งที่ดี หรือเวลาเราเชิญคนพวกนี้ไปพูด เขาก็จะพูดในด้านดีๆ แต่คนไม่รู้หรอกว่า กระบวนการกว่าจะก้าวมาถึงจุดนี้ มันอาจจะยากเย็น หรืออาจจะมีความทุกข์ที่เขาแทบจะผ่านไปไม่ได้ด้วยซ้ำ และหลายคนก็อาจไม่ยอมพูดถึงมัน แต่เมื่อเราเชิญพวกเขามาพูดในงานของเราแล้ว เราก็อยากให้เราแชร์ประสบการณ์เพื่อให้เด็กๆ ได้ฟัง และรู้อย่างน้อยที่สุด ในอาชีพนั้นๆ เขาจะเผชิญกับอะไร

และปัญหาหลักอีกอย่างของเด็กสมัยนี้คือ เรื่องของการไม่อดทน ทำอะไรแต่ละอย่างก็แค่ตะๆ พอลำบากนิดหน่อยก็พร้อมจะทิ้งแล้ว ก็เลยทำอะไรได้ไม่ลึกซึ้งอย่างหรือรู้ว่าจะลงมือทำอะไร ซึ่งผมอยากจะชวนให้คิดว่า

เวลาจะลงทำอะไร บางทีต้องลองให้ถึงที่สุด ถ้าคิดว่ามันใช้ พยายามๆ ถ้าสิ่งนี้เราคิดว่าทำได้ เราขอจริงๆ ก็ต้อง Developing the Best ทำในสิ่งที่เราทำได้ดีที่สุด ให้มันออกมาดีที่สุด

อยากเชื่อมโยงประเด็นนี้กับประสบการณ์ของคุณเอง มีประสบการณ์ตัดตัวเลือกออกไปจากชีวิตบ้างไหม

ถ้าเอาจริงๆ ที่ผ่านมามันก็มีตัวเลือกเข้ามาเยอะมาก แต่ด้วยจังหวะและปัจจัยหลายๆ อย่าง มันก็มีผลให้เราตัดสินใจไปในทางที่เราไม่คิดว่าจะทำ คือผมอาจจะโชคดีที่บางทีเราก็ไม่ได้คิดอะไรลึกซึ้งมาก เพราะทางเลือกต่างๆ มันก็มาตามจังหวะของมัน แต่ด้วยความที่ผมเรียนมาทางวิศวกรรม หลายครั้งเวลาต้องตัดสินใจจริงๆ เรายังจะมาตีตารางแยกเป็นสองฝั่งแบ่งครึ่ง Pros and Cons ดูข้อดี-ข้อเสียกันเลย ซึ่งที่ผ่านมามันก็เป็นหลักให้เราคิดได้ แต่เวลาที่เรากำลังตัดสินใจจริงๆ เราต้องถามใจตัวเองก่อนว่า ตัวเองอยากทำอะไร เหมือนที่เขาบอกว่าเวลาเราต้องวิเคราะห์ข้อดีข้อเสีย จง use your head แต่เวลาต้องตัดสินใจ จง use your heart แต่การจะ use your heart ก็ไม่ได้แปลว่าเราต้องเลือกทางนี้โดยไม่สนใจอะไรเลย เราต้องชั่งน้ำหนัก ในกรณีนี้ที่ตัวเลือกดีทั้งคู่ จะเอาอะไรมาตัดสินใจ มันก็ต้องถามใจตัวเองแล้วละ ผมว่าหลายครั้งที่เมื่อคนเจอทางเลือกประเภทที่ว่า ใช้นั่นก็ดี ใช้นี้ก็ดี นี่แหละที่ยาก เพราะเรื่องที่ยากกับคำ คนมันตัดสินใจง่ายกว่า ที่ยากคือตรงเท่าๆ นี้ละที่ตัดสินใจยาก ถ้ามองกลับไป การตัดสินใจของผมบางทีก็ต้องใช้ความรู้สึกมาช่วย

เคยไหมที่เวลานั่งคิดข้อดี-ข้อเสีย หา Pros and Cons แล้วเห็นข้อเสียเยอะมาก แต่ก็ยังทำ

มี สมัยตอนเรียนจบมาใหม่ๆ ผมเป็นคนผลการเรียนดีมาโดยตลอด ผมไปสมัครงาน ได้งานการตลาดที่บริษัทต่างชาติ บริษัทใหญ่แห่งหนึ่ง สมัครไปแป๊บเดียวเขาก็

“Think with Your Head, Decide with Your Heart เวลาเราต้องวิเคราะห์ข้อดี ข้อเสีย จง use your head แต่เวลาต้องตัดสินใจ จง use your heart แต่การจะ use your heart ก็ไม่ได้แปลว่า ต้องเลือกงานนี้โดยไม่สนใจอะไรเลย เราต้องชั่งน้ำหนัก ในกรณีที่ตัวเลือกดีทั้งคู่ จะเอาอะไรมาตัดสินใจ มันก็ต้องถามใจตัวเองแล้วล่ะ”

รับเลย แล้วก็มีอีกบริษัทหนึ่งที่เป็นบริษัทเล็กๆ ในเนม แต่ผมอาจจะมีโอกาสได้ทำรายละเอียดทั้งหมด ขณะที่บริษัทใหญ่ เราจะได้เรียนรู้เฉพาะด้าน ถ้าถามทั้งสองบริษัท ใครก็ต้องเลือกบริษัทข้ามชาติ เพราะทุกอย่างดีกว่า ไม่ว่าจะเงินหรืออะไร แต่ตอนนั้นผมเลือกบริษัทเล็ก เพราะใจมันเหมือนอยากจะทำอะไร ซึ่งตอนนั้นถ้าเลือกบริษัทใหญ่ไป ชีวิตวันนี้ก็คงเป็นไปอีกแบบเหมือนกัน แต่พอไปทำบริษัทเล็ก มันก็ได้นั่งถาม นั่งตอบตัวเองว่าตกลงมันใช่ไหม ซึ่งในที่สุดก็ต้องยอมรับว่ามันไม่ใช่ เพราะทำไปแล้วมันไม่ออกดอกออกผลอย่างที่คิด พุดๆๆ ก็คือ เราก็เพลได้ พลาดได้ แต่ในที่สุดมันก็ทำให้เราเปลี่ยนอาชีพ เปลี่ยนไปเรื่อยๆ จนมาถึงทุกวันนี้ ดังนั้นผมมองว่า ทุกอย่างมันก็มีเหตุปัจจัย แต่เมื่อจะตัดสินใจ อาจต้องถามตัวเองดีๆ ว่าเราอยากทำอะไร สอง เราต้องยอมรับว่าตัดสินใจไปแล้ว เราอาจจะผิดได้นะ ตอนนั้นล่ะ ให้ใช้ your head ใหม่อีกครั้ง แล้วค่อยใช้ your heart ต่อคือไม่ได้หมายความว่า ตัดสินใจผิดแล้วมันจะผิดไปเลย คุณก็ต้องกลับมาคิดว่า มันผิดเพราะอะไร เราไม่ได้เหมาะ กับสิ่งนี้หรือเปล่า สุดท้ายมันต้องใช้เหตุผลประกอบกับ passion จะใช้ความรัก ความชอบ ลุยไปเลย แบบที่เรียกว่าดันทุรัง มันก็ไม่ถูก เพราะ passion อย่างเดียว มันไม่ได้ตอบใจที่ว่าคุณจะสามารถประสบความสำเร็จได้ เพราะเมื่อมี passion แล้ว คุณต้องมีทักษะและความสามารถด้วย ซึ่งคุณก็ต้องฝึก ไม่ใช่อยากเปิดร้านกาแฟเพียงเพราะชอบกินกาแฟ แต่คุณจะต้องรู้ด้วยการตลาดคืออะไร กำไรขาดทุนเป็นอย่างไร บริหารคนอย่างไร สต็อกของแบบไหน เพราะถ้าไม่รู้เรื่องอะไรเลย ยังไงก็เจ๊ง

คิดอย่างไรกับความคิดว่า คุณเราต้องทำงานหนัก ถึงจะประสบความสำเร็จ เพราะยุคนี้อาจจะมีคนคิดว่าไม่ต้องทำงานหนักขนาดนั้นก็ก็ได้ แต่อยากประสบความสำเร็จเร็ว

ถ้าคุณไปดูคนที่ประสบความสำเร็จทุกคนในทุกๆ วันของเขา ผมว่าไม่มีใครหรอกที่ไม่ทำงานหนัก ต่อให้จะเป็นคนรุ่นใหม่ อย่างมาร์ก ซักเคอร์เบิร์ก หรือใครอีกหลายคน แม้กระทั่งสตาร์ทอัพ ที่เป็นอาชีพยอดนิยมของคนรุ่นใหม่ ผมก็ไม่เชื่อว่าพวกเขาจะไม่ทำงานหนัก เพราะคนเราเวลาจริงจังหรือหมกมุ่นกับอะไร เขาสามารถทำได้ 24 ชั่วโมงเลยนะ ผมว่า คำว่าทำงานหนัก มันไม่ได้วัดกันตรงๆ ที่ทำไปเรื่อยๆ ก้มหน้าก้มตาทำ แต่ว่ามันคือการทำงานอย่างฉลาด รู้ว่าตัวเองต้องการอะไร แล้วก็ทำแต่อย่างไรก็ต้องทำงานหนักอย่างจริงจัง ไม่ใช่ว่าจะมี ชีวิตอิสระ ได้หยุดเสาร์อาทิตย์ เพราะถ้าเราชอบงานนั้น

จริงๆ เราก็สามารถคิดได้ทั้งวันทั้งคืนนั่นล่ะ

ซึ่งเราจะเรียกสิ่งเหล่านี้ว่าเป็นการทำงานหนัก หรือเปล่าละ คนชอบพูดเรื่อง work life balance ผมก็ยังไม่รู้ว่ามันคืออะไร ที่แน่ๆ มันอาจไม่ใช่แบบสมัยก่อน ที่คนทำงานอย่างเดียว ไม่มีชีวิตด้านอื่น ไม่มีสังคม ไม่เคยออกกำลังกาย แต่สมัยนี้ มันอาจจะเป็นการดูแลตัวเอง ดูแลครอบครัว ในขณะที่คุณยังทำงานอยู่ก็ได้ สุดท้ายก็คือ การที่คุณต้องมีเวลาอดทน ต้องมีความเพียร แต่หากอยากประสบความสำเร็จแล้วไม่อดทน ไม่ขยัน ไม่มีความเพียร ก็ไม่ประสบความสำเร็จหรอก

อย่างไรอาชีพบริหาร คนอาจคิดว่าภาพลักษณ์คงดูดี เหมือนอย่างในละคร ทีวีจ เช่นเอกสาร นั่งซิลล์ทำงานสบาย วิวดี คุณเป็นแบบนี้ไหม

ชีวิตจริง ผมว่าผมไม่มีเวลานั่งดูวิวเท่าไรนะ (หัวเราะ) หรือแม้กระทั่งเวลาของวิว ใจก็อาจไม่ได้อยู่ที่วิวก็ได้ เพราะคิดแต่เรื่องงาน ผมคิดว่าการเป็นผู้บริหาร มันต้องผ่านการทำงานหนักมาแล้ว เด็กรุ่นใหม่หลายคนมองแล้วก็คิดว่า พอเป็นผู้บริหารแล้วอยากได้แบบนี้แบบนี้ ได้รถประจำตำแหน่ง ต่างๆ โดยที่ลืมคิดไปว่า การที่คุณจะได้สิ่งเหล่านั้นมา ภาษาอังกฤษเรียกว่า you earned it คือคุณต้องต่อสู้ ทำงานหนักมาแล้วถึงจะได้ ไม่ใช่อยู่ๆ ลอยมาได้ ดังนั้นเวลาไต่เต้าขึ้นไป ไม่ว่าจะตำแหน่งไหน คุณก็ต้องพยายามสร้างผลงาน ต้องเหนื่อย แต่เด็กสมัยนี้ใช้วิธีย้ายงาน เปลี่ยนตำแหน่งบ่อยๆ กระโดดไปที่นั่นที่นี้ แต่ต้องระวังนะว่า สุดท้ายคุณอาจจะไม่รู้จริงในสิ่งนั้น หรือคุณอาจจะกลายเป็นคนกลัว ผมว่า การที่จะเป็นผู้บริหารในระดับสูงสุดได้ ทุกคนผ่านความยากลำบากมาหมด มีการเรียนรู้จากประสบการณ์มากมาย งานของผู้บริหารส่วนใหญ่ คือการบริหารทรัพยากรที่มีให้ทำงานให้คุณได้ โดยอาจไม่ต้องลงมือทำเอง แต่คุณต้องบริหารแต่ละส่วนให้ไปในทิศทางเดียวกันได้ ผมชอบใช้คำว่า ถึงแม้ผู้บริหารจะไม่มี responsibility ในบางงาน แต่เขาต้องมี accountability สำหรับความสำเร็จของคนทุกคน ในบริษัท บางคนอาจมองว่า ผู้บริหารไม่เห็นทำอะไรเลยวันๆ ก็ไปคุยกับคนนั้นคนนี้ แต่ถ้าหากถามว่า ถ้าบริษัทไม่ประสบความสำเร็จในด้านการบริหาร ใครจะโดนก่อน หรือเด็งก่อน นั่นก็คือ accountability ที่ผมว่า แต่คนอาจจะไม่ได้เห็นกระบวนการทำงาน ว่าเขาจะไปถึงตรงนั้นมันเป็นอย่างไร การเซ็นเอกสารมันอาจจะดูเหมือนง่าย แต่ทุกครั้งที่เราเซ็นหมายถึงทุกอย่าง แล้วถ้ามันมีอะไรผิดพลาด เขาฟ้องเราก่อนนะ (ยิ้ม) ดังนั้นทุกอย่างที่เราเซ็น หมายถึงเราต้องผ่านกระบวนการคิด และความไว้เนื้อเชื่อใจคนที่เราทำงานด้วย ว่าเขาเอาเอกสารอะไร

มาให้เราเซ็น ใจอย่างเดียวไม่พอ ต้องวางใจด้วย นี่คือเรื่องที่ยากของการเป็นผู้บริหาร กว่าจะมาเป็นแบบนี้ มันต้องผ่านประสบการณ์มาเยอะ แล้วเราต้องเป็นคนกำหนดแนวทางและวิธีในการบริหารด้วย

ใครๆ ก็อยากไปถึงจุดสูงสุด อยากเห็นวิวสูงสุด แต่ทำอย่างไรให้ไปอยู่บนนั้นได้โดยไม่หวั่นไหว

สำหรับตัวเอง สิ่งที่จะช่วยคือ การพัฒนาจิตใจจิต ซึ่งได้จากการบวชเรียน ปฏิบัติธรรม ผมว่า ตรงนี้คือหลักในการทำงาน เพราะมันไม่มีอะไรไม่หวั่นไหวหรอก มันมีปัจจัยภายนอกมากกระทบตลอดเวลา มีอารมณ์ต่างๆ คุณหวั่นไหวกับสิ่งที่มากระทบได้ แต่คุณต้องรับรู้ได้เร็ว และต้องนิ่งให้ทันกับสิ่งที่เข้ามาด้วย บางทีจุดที่สูงสุด ลมมันก็แรงนะ เราต้องหาวิธีไปกับลมได้ และนิ่งด้วย มันขึ้นอยู่กับสถานการณ์ เพราะบางทีการดูตามลมก็ไม่ได้หมายความว่า เราไม่มีจุดยืน เพราะต้นไม้มันก็แข็งแรงไปเจอลมแรงๆ มันก็หักโค่นได้ แต่การที่เรารู้ว่าตอนไหนควรดูตอนไหนควรอยู่ตรงจุดนั้นอย่างไม่หวั่นไหว นั่นคือจุดที่ทำให้ต่าง เพราะบางครั้งเราก็ต้องดูไปก่อน แล้วค่อยดึงกลับมาในจุดยืนของเรา แต่ถ้าเราไม่มีจุดยืนเลย ลูไปจนสุดเลย มันก็หลุด แล้วในที่สุด มันก็ไม่ใช่ตัวคุณเอง เพราะมันไปถอนจากในสิ่งที่ตัวเองเชื่อ

Worst of the Best งานออลก็เก๋ The Best จะมาเล่าอีกด้านของเส้นทางสู่ความสำเร็จ

- 1. คุณดวง-ดวงฤกษ์ บุณาค ชายที่กำมากกว่างานสถาปัตย์ เจ้าของบริษัทสถาปัตย์ ดวงฤกษ์ บุณาค จำกัด, Jam Factory และ Warehouse 30
- 2. คุณเต๋-วรุตต์ วิจิตรวาทการ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารและร้านอาหาร ร้านกาแฟ ROAST, Roots Coffee, theCOMMONS
- 3. คุณโอ๊ด-ชัยสิทธิ์ จุนเจือดี ช่างภาพที่ติดอันดับโลก (Wedding and Non Wedding Photography แห่ง PAAP Production)
- 4. คุณก๊อป-ศรัณย์ ทัศนัยรัตน์ คุณพ่าย-ปิยะพงษ์ หมีแป๊ะประเสริฐดี เจ้าของเว็บ Fungjai เว็บเพลงอินดี้ที่ป๊อปที่สุดในยุคนี้
- 5. คุณสายใย สระแก้ว Head of Communications and Public Affairs จากบริษัท Google Thailand
- 6. คุณหมอกหนู-บานพ พัทธอักษร คุณหมอกที่ควบงานรักษาคนไข้และวิจัยยาแห่งอนาคต (โรงพยาบาลศิริราช)

โดยงานจะจัดขึ้นวันที่ 25 พฤศจิกายน 2560 เวลา 12.00-16.00 น. ที่สนามมวยไทยไลฟ์ เอชียคิก ส้ารองที่นังพีร์ www.worstofthebest.net

KEEP TRYING, KEEP DOING



เราแวะดื่มกาแฟจากร้านดังในคอมมูนิตี้สเปซอย่าง theCOMMONS ที่ทองหล่อ 17
วางทอดสายตามองผู้คนมากมายหน้าหลายตาที่แวะมาที่ theCOMMONS
เกิดจากไอเดียของ คุณเต๋-วรุตต์ วิจิตรวาทการ และพี่สาว วิชรี วิจิตรวาทการ
ผู้หลงใหลการเจอผู้คนหลากหลาย แถมยังควบหน้าที่เป็นเจ้าของร้านกาแฟ
Roots Coffee และร้านอาหาร ROAST ในพื้นที่นี้ด้วย ความยากลำบากในวันนี้
ไม่ได้อยู่หลังเครื่องชงกาแฟที่เขารักอีกแล้ว แต่เป็นบทบาทหน้าที่ที่ใหญ่ขึ้นในการ
ดูแลทีมกว่า 200 ชีวิต หน้าที่ที่ทำให้เขายังต้องคิดเรื่องงานก่อนนอนอยู่เสมอ



อะไรเป็นจุดเริ่มต้นที่อยากลองเรียนทำกาแฟและเปิดร้านของตัวเอง

เราเป็นฟรีแลนซ์ที่ทำงานด้านกราฟิกดีไซน์ ซึ่งมีลูกค้าติดต่อทำงานตลอดเวลา แต่เราไม่มีออฟฟิศเป็นของตัวเองก็ต้องเจอลูกค้าตามร้านกาแฟบ่อย ซึ่งผมใช้เวลาอยู่ในร้านกาแฟเยอะ เสียเงินในร้านกาแฟก็เยอะ แต่ได้ในเรื่องที่เราไม่ได้มีความสุขขนาดนั้น ดังนั้นเลยเริ่มศึกษาเรื่องเกี่ยวกับกาแฟมากขึ้นว่า กาแฟคืออะไร จะชงอย่างไร ยิ่งเราหาข้อมูลก็ยิ่งชอบ เลยไปหัดเรียนชงกาแฟทำไปทำมาก็เลยหลงเข้าไปในโลกของกาแฟ ผ่านไปปีกว่าๆ เรายังชอบเรื่องกาแฟอยู่ เลยตัดสินใจเปิดร้านกาแฟเป็นของตัวเองชื่อร้าน Ohana Fresh Café เป็นร้านกาแฟเล็กๆ มี 8 ที่นั่ง แล้วก็ชงเอง ทำเองทุกอย่าง

ตอนนั้นคนรอบข้างบอกกับคุณว่าอย่างไร

ที่บ้านผมไม่เห็นด้วยกับการเปิดร้านกาแฟ อย่างแรกที่บ้านบอกว่า ร้านกาแฟที่เปิดกันเป็นสิบร้าน ภายในปีเดียวอาจจะเหลือรอดแค่สองสามร้านเอง แล้วทำไมเราต้องเอาตัวเองเข้าไปเสี่ยงในธุรกิจที่มีโอกาสล้มเหลวได้ง่ายอย่างที่สอคือ ผมถูกเตือนว่ามันเป็นงานที่เหนื่อยนะเป็นงานที่ต้องสละเวลาชีวิตเยอะ

เพราะอะไรคุณมุ่งมั่นใจในการตัดสินใจของตัวเอง

อาจมีคนในสังคมหลายคนบอกว่า คุณจะต้องหาสิ่งที่คุณชอบ สิ่งที่คุณรัก แล้วค่อยทำ ถ้ามันแตงนี่คิดว่าสิ่งที่คุณทำอยู่เป็นสิ่งที่ชอบจริงๆ จนสุดท้ายก็ไม่ได้ลอง มันก็ไม่มีทางรู้ว่า สิ่งนั้นคือสิ่งที่ชอบหรือเปล่า ตอนนั้นเองที่ผมรู้สึกว่า จากที่เราศึกษาเรื่องกาแฟ ยิ่งเรียนรู้ก็ยิ่งชอบมากขึ้น ผ่านไปเป็นปีเราก็ยิ่งมาจบที่กาแฟทุกคืน เลยคิดว่า

ต้องลองดู เพราะถ้าเราไม่ลอง ก็จะไม่มีความรู้ว่ามันใช่หรือไม่ใช่ ซึ่งมันก็เป็นไปได้ว่า เมื่อเราลองแล้ว มันอาจจะไม่ใช่ก็ได้ แต่โชคดีที่เราทำแล้วเราสนุก เราได้เจอมุมอื่นๆ อย่างเรื่องคน เรื่องความสัมพันธ์ แล้วก็เรื่องบริการ เลยเป็นสิ่งที่ยิ่งสนุกสำหรับเรา

คุณบ่นเสียงไม่ใช่น้อยกับการออกมาลองทำสิ่งนี้

มันก็เสียงแหลละ แต่เราก็ไม่ได้มีเงินออกมาเสียงเยอะขนาดนั้น อย่างคุณพ่อก็ไม่เคยห้ามอะไรในชีวิตเลย แต่เขาจะบอกเรา ลองไปอ่านหนังสือดูว่า การทำบัญชีเป็นอย่างไร เพราะถ้าถ้าเปิดร้าน เราก็ต้องเจอเรื่องการทำบัญชีด้วย มันเป็นเรื่องที่เราเกลียดที่สุด แต่ก็ต้องทำหรืออย่างเรื่องกฎหมาย เรื่องสัญญา เราก็ต้องดูเอง ศึกษาเอง ไม่ใช่ทำทุกอย่างจะเป็นอย่างที่คิด ในแง่ทิศทางการทำร้านกาแฟมันต้องเจอเรื่องอื่นๆ ด้วย

พอได้เปิดร้านกาแฟแล้ว เจออะไรที่ไม่คาดคิดบ้าง

ตอนที่เราทำร้านอาหาร ROAST สาขาแรกที่ Seenspace มันสนุกมากที่ได้ทำงานกับดีไซน์เนอร์ ได้หาเฟอร์นิเจอร์มาลง หาเครื่องครัวดี ๆ ได้คิดเมนูสนุกสนาน แต่พอเปิดร้านไปแล้วไม่มีคน หรือคนดูเมนูเราแล้วไม่เข้าใจ มันก็เกิดความท้อ เซฟที่เข้ามาทำงานด้วยกันก็คิดจะออก สิ่งเหล่านี้ล้วนไม่ได้คาดคิด ซึ่งถ้าเรารีบตัดสินใจว่า มันไม่รอดก็จบจบ ก็เหมือนกับการเปิดร้านกาแฟจริงๆ การจะเปิดร้านสักร้านมันไม่ยากหรอก แต่การที่จะทำให้มันอยู่ได้ ยากกว่าเยอะ งานในร้านกาแฟที่เห็นจริงๆ แล้ว 80% เบื้องหลังคือ การเตรียมของ การทำความสะอาด การทำเงินเดือน มันไม่ใช่การชงกาแฟเลย

ข้ามผ่านเวลาที่คิดว่างานนี้มันเหนื่อยมากได้อย่างไร

ความที่เราชอบมันนั่นละ บางทีอาชีพนี้ไม่ได้มาเป็นเงินเร็วขนาดนั้น แต่มันได้เป็นความสุขในด้านอื่นๆ มากกว่า เช่นเวลาที่เรากำลังทำอะไรแล้วลูกค้าชอบ เขาก็มีความสุข และได้พูดคุยกับเรา จนกลายเป็นเพื่อนที่มีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน เป็นคุณค่าเพิ่มเติมที่เราได้รับมาจากการทำงานของเรา และเป็นตัวที่ขับเคลื่อนให้เรายังอยากทำต่อไป

แล้วความยากลำบากของงานในช่วงนี้คืออะไร

การที่วันหนึ่งจะต้องเปลี่ยนโหมดเยอะมาก ผมมี 4-5 แปรนตร์ที่ต้องดูแล แล้วก็ลูก 2 คนด้วย ซึ่งสิ่งสำคัญที่ต้องให้ลูกๆ ก็คือเวลา ดังนั้นผมก็ต้องแบ่งเวลาทำงานแบ่งเวลาให้ครอบครัว แบ่งเวลาให้ตัวเอง ในแต่ละวันก็ต้องคุยกับคนหลายเรื่อง ตั้งแต่เรื่อง HR เงิน ดูแลร้าน ซึ่งก่อนที่เราจะประชุมก็ต้องเตรียมตัว นั่นหมายความว่าเราเอาลูกเข้านอนตอนสามทุ่ม แล้วสี่ทุ่มเราก็ลุกขึ้นมาทำงานใหม่ ความยากลำบากในทุกวันนี้ก็น่าจะเป็นเรื่องของบาลานซ์เวลา คือเราให้เวลากับงานเยอะ ช่วงนี้ก็จะเป็นช่วงที่ต้องทำเรื่องวัฒนธรรมองค์กร คืออยากให้ทุกคนในองค์กรเข้าใจว่าเราคือใคร จะทำอย่างไรให้คนในองค์กรได้มีวันหยุด แต่เราเองยังทำได้อยากเลย ในเมื่อเราทำยังทำไม่ได้ มันก็เป็นความยากลำบากอย่างหนึ่งที่จะต้องปรับเปลี่ยนตัวเองไปด้วย

JUST WANNA HAVE FUN AT WORK

เรานัดเจอสถาปนิกชื่อดัง ดวงฤทธิ์ บุนนาค ที่ออฟฟิศเขา ในวันหยุดนักขัตฤกษ์ วันที่เขายังคงทำงาน ด้วยการยื่นสเกตซ์งานอยู่ 'ชีวิตไม่มีทางลัด' นี่คือนี่ที่เขาบอกกับเรา บริษัท ดวงฤทธิ์ บุนนาค จำกัด, The Jam Factory และ Warehouse 30 เป็นผลพวงจากการทำงานหนักตลอดเวลา 30 ปีที่ผ่านมา จนวันนี้เขามีอายุขัยขึ้นต้นด้วยเลข 5 แล้ว แต่ก็ยังทำงานทุกอย่างให้ดีที่สุด ไม่เบื่อกับการทำงานในวันหยุด และคอยมองหาโอกาสที่จะเปลี่ยนแปลงสังคม ด้วยโปรเจกต์การสร้างพื้นที่สร้างสรรค์ อยู่เสมอ



เส้นทางในอาชีพสถาปนิกของคุณตลอด 30 ปีที่ผ่านมา เป็นอย่างไรบ้าง

ผมว่ามันมีวิธีเลือกการใช้ชีวิต อาชีพสถาปนิกมันก็ไปได้หลายแบบ เพราะมันมีหลายระดับของอาชีพ หลายระดับของความสำเร็จ คือไม่ใช่ว่าสถาปนิกทุกคนจะลำบาก บางคนทำงานสบายก็มี บางคนทำงานในบริษัทใหญ่ หรือไม่ได้ออกแบบโดยตรงก็มี อยู่ที่ว่าเราเลือกที่จะใช้ชีวิตแบบไหน ผมคิดว่า ถ้าใครอยากประสบความสำเร็จในระดับที่ผมมี ต้องเข้าใจว่ามันไม่ง่าย สิ่งเหล่านี้มันไม่ได้มาโดยที่ไม่ต้องเอาอะไรเข้าแลก เพราะฉะนั้นที่เห็นผมมีชีวิตอยู่ทุกวันนี้ ผมเริ่มทำมาตั้งแต่สมัยเรียนที่เรียนหนักมาก ไม่เคยขาดเรียนเลยสักชั่วโมงเดียว แล้วเรายังทำกิจกรรม ยังฝึกงานไปด้วยตั้งแต่ปี 1 เลย มีตั้งแต่งานรับแปะอาร์ตเวิร์ก เขียนแบบ วางผัง พอปี 3 ก็เริ่มไปฝึกงานที่ออฟฟิศอาจารย์ คือทำทุกอย่างที่ได้เงิน หรือแม้แต่รับจ้างแจกใบปลิวก็ทำ ถึงบอกว่าสิ่งที่เราได้มาวันนี้ มันไม่ได้มาจากการที่อยู่ดีๆ ก็เป็นได้เลย



คุณรู้ได้อย่างไรว่าชอบและอยากจะเป็นสถาปนิกไปตลอดชีวิต

พอได้ลองทำมันก็ชอบเท่านั้นเอง หมายความว่า หลายคนอาจบอกว่ารอหลังที่จบกัน แต่คือถ้าคุณไม่ลงมือทำก่อน คุณก็ไม่รู้หรอกว่าชอบมันจริงไหม ตัวเลือกแรกสุดคือคุณจะทำหรือไม่ทำเท่านั้นเอง ถ้าคุณบอกว่าไม่ทำทุกอย่างก็จบ แต่สำหรับผม ตอนลงมือทำงานเป็นสถาปนิกก็รู้เลยว่าชอบ หลายคนอาจจะไม่กล้าเลือก เพราะกลัวว่าจะไม่ชอบ ผมเชื่อว่า ถ้าเลือกที่จะทำสิ่งไหน สุดท้ายคุณต้องชอบทำสิ่งนั้นแน่ๆ

หลังจากเรียนจบแล้ว ยังเขັมงวดกับตัวเองอยู่ไหม

หลังจากเรียนจบยังไม่รับปริญญา เราก็ทำงานแล้ว ผมทำงานหนัก ไม่ได้กลับบ้านเป็นเดือน เพราะงานมันเยอะมาก ทำอย่างนั้นมาเป็น 10 ปี จนกระทั่งมาเปิดออฟฟิศของตัวเอง บริษัท ดวงฤทธิ์ บุนนาค ซึ่งก็ยังทำงานหนักอยู่ ตอนนั้นเรามีเงินอยู่สามแสนบาท ในการเริ่มต้นทำออฟฟิศของตัวเอง ซึ่งเราเปิดบริษัทช่วง พ.ศ. 2541 หลังวิกฤตการณ์เศรษฐกิจ เป็นช่วงที่งานสถาปนิกไม่บูมมากนัก เราก็รับทำทุกอย่างเลย ออกแบบห้องน้ำเล็กๆ ประกวดแบบเรื่อยมาจนเงินก็ค่อยๆ ร่อยหรอ เปิดมา 3 เดือน ก็ใกล้อดตายแล้ว ซึ่งมีคนมาจ้างทำบ้านหลายแสนพอดี ก็เลยต่อชีวิตมาได้ จนทุกวันนี้บริษัทสถาปนิกผมมีรายได้ปีละ 88 ล้าน มีพนักงานประมาณ 50 คน ทุกอย่างมาจากการที่เราทำงานหนัก ไม่มีอะไรที่แลกมาด้วยโชคหรือดวง ที่บ้านผมไม่ได้มีสตางค์เยอะ ผมเองก็ไม่มียอดอะไรมากมายครับ มันไม่มีจุดเปลี่ยนในชีวิตหรอก ผมแค่ทำงานไปเรื่อยๆ เท่านั้นเอง

ทุกวันนี้ยังทำงานหนักเหมือนเดิมไหม

ชีวิตของผมไม่ได้ต่างไปจากเดิมมากนัก ทุกวันนี้ก็ยังสเก็ตช์แบบอยู่เลย มันอยู่ที่ตัวเราเลือกเอง เพราะบางคนก็อาจจะเป็นคนบริหารไปแล้ว แต่เราเลือกที่จะออกแบบ เพราะว่าเราชอบ ทุกวันนี่มันออกแบบทุกชิ้นเราก็ทำเองก็ทำงานกับคนในทีม ทุกวันนี่ไม่ได้หยุดเพราะผมชอบ คนเราถ้าชอบอะไรเราก็ทำสิ่งนั้นไปตลอด ไม่ว่าจะป็นงานชิ้นเล็กๆ หรือเป็นโปรเจกต์ใหญ่ๆ เราใช้ชีวิตแบบที่ ทำสิ่งที่อยู่ตรงหน้าให้ดีที่สุด คือถ้ามองเห็นว่า มีโอกาส จะทำได้ เราก็ทำ แต่ไม่ได้มีเป้าหมายไกลๆ ว่าจะทำอะไร หรือฝันว่าอยากทำอะไร

ทราบมาว่า นอกจากทำงานด้านออกแบบแล้ว ยังสร้างพื้นที่สร้างสรรค์ในเมืองกรุงเพิ่มขึ้นด้วย

เรามองเห็นความเป็นไปได้ของพื้นที่นั้นๆ มองเห็นว่าถ้าเราสร้างพื้นที่สร้างสรรค์แล้วชุมชนจะดีขึ้นอย่างไร หรือคนจะมีพื้นที่ใช้งานมากขึ้นอย่างไร เราตื่นเต้นว่าถ้าเราทำแกเลอรีที่ดึงคนเข้ามาดูงานศิลปะ แจ้งเกิดเด็กใหม่ที่แกเลอรีแห่งนี้ หรือการทำ The Jam Factory ผมมองว่า โกดังเก่าตรงนั้นมันทำออฟฟิศได้ ปลูกต้นไม้ได้ แล้วถ้าให้คนเข้ามาใช้งานก็จะสนุก ทั้งหมดนี้มันเกิดจากการที่เรามองเห็นว่า เราจะสร้างความแตกต่างให้กับสังคมอย่างไรได้บ้าง เพราะเชื่อว่า ถ้าเราลงมือทำสิ่งนี้ ก็ทำให้มันจะมีอะไรที่ดีขึ้น ผมไม่ได้ทำอะไรตาม passion หรือความหลงใหล เราทำงานเพราะเราไม่มีอะไรมาก ก็ทำทุกอย่างที่มันทำให้เราไม่จน พอชีวิตเริ่มดีขึ้น ก็อยากทำให้ชีวิตคนอื่นดีขึ้นด้วย วันหนึ่งเราอาจจะพัฒนาระดับเมืองหรือระดับประเทศก็ได้ แต่ทุกวันนี้ก็ทำในสิ่งที่ทำไปได้ไปก่อน

เมื่อทีมใหญ่ขึ้นแล้ว คุณยังต้องคิดงานก่อนนอนอยู่ไหม

อย่างเรื่องคนจริงๆ เราก็ไม่ได้เครียด เพราะเราสามารถจัดการได้ แล้วก็เดินรำไปกับมัน การที่เศรษฐกิจไม่ดีก็ทำให้การงานหรือการเงินไม่ดีไปด้วย เป็นเรื่องปกติ แต่เราสามารถจัดการกับมันได้ ซึ่งผมโชคดีกับการทำอาชีพนี้ด้วย คือเราทำงานกับความคิดสร้างสรรค์ การที่คิดสร้างอะไรบางอย่างมันสนุก มันไม่เครียด แล้วก็ตื่นเต้นนับว่าเป็นข้อได้เปรียบของการเป็นสถาปนิก เพราะมันสร้างอะไรบางอย่างตลอดเวลา ต่อให้งานออกมาเยอะเราก็ไม่เครียด เพราะเรามีความสุข อย่างตอนที่สเก็ตช์แบบเราก็ตื่นเต้น พอเห็นมันสร้างเสร็จเราก็มีความสุข

เคยคิดที่จะหยุดทำงานไหม

เรื่องอะไร สนุกจะตาย ผมสร้างทุกอย่างมาจนวันนี้ก็เพื่อที่ผมจะทำงานไปเรื่อยๆ คือเราไม่ได้ทำอะไรหลายอย่างเพื่อให้คนอื่นมาทำต่อ อย่างผมทำร้านอาหารที่มีคนช่วยดูแล แต่เราก็อยากจะทำอะไรสร้างสรรค์ใส่เข้าไปเสมอ เราเชื่อว่า ถ้าทำงานแล้วไม่เข้าไปดูเลยก็ถือว่าเสียโอกาส ความสนุกตรงนั้นไป ทั้งชีวิตก็มีแค่นี้ คือเราสนุกที่ได้ลงมือทำ ไปเที่ยวบ้างก็ดี แต่ 3 วัน เราก็เบื่อแล้ว ผมต้องหาเรื่องทำงานแล้ว มันอาจจะเป็นที่ตัวผมเองตรงที่เราชอบทำงาน เป็นคนประหลาด

DON'T STOP, DO YOUR BEST



คุณ ออฟฟิศเล็กฯ ย่านประดิพัทธ์ เราพบกับ โธมัส-ชัยสิทธิ์ จุนเจือดี ช่างภาพคิวทองผู้ติด 1 ใน 20 ช่างภาพที่ดีที่สุดในโลก และควารางวัลชนะเลิศภาพถ่าย Wedding จากการประกวดเวที ISPWP (International Society of Professional Wedding Photographers) มาได้ แม้จะได้ชื่อว่าเป็นช่างภาพระดับโลกแล้ว ก็ไม่มีอะไรที่ได้มาง่ายๆ กลับยังถูกคาดหวังและโดนกดดันเพิ่มขึ้น แต่สิ่งหนึ่งที่ทำให้เขาข้ามผ่านความยากเหล่านั้นมาได้ คือการซื่อสัตย์ในสิ่งที่ตัวเองทำ และการพัฒนาตัวเองอยู่เสมอ

มองย้อนกลับไป คุณรู้ได้อย่างไรว่าอยากทำอาชีพช่างภาพ

ผมเรียนคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ซึ่งมันเป็นความฝันหนึ่งของเรา แต่ก็ถ่ายภาพไปด้วย ในวันที่เราสเกตซ์งานก็ถ่ายภาพควบคู่กันไป ผมคิดว่าจริงๆ แล้วมันใช้ชีวิตคิดเดียวกัน แต่ใช้เครื่องมือคนละอย่างเท่านั้นเอง ปรากฏว่าผมมี passion กับการถ่ายรูปมากกว่า คือมันสื่อสารสิ่งที่อยู่ในหัวออกมาได้มากกว่า ผมเลยรู้สึกว่า อยากเป็นช่างภาพมากกว่า จึงเปลี่ยนเครื่องมือจากการสเกตซ์เป็นการถ่ายภาพแทน ผมบวกสองอย่างที่ชอบเข้าด้วยกันทำให้ผมมีความสุขในการทำงานและการใช้ชีวิต

ตอนนั้นคุณบอกที่บ้านว่าอะไร

เขาไม่เห็นด้วยตั้งแต่เราเรียนสถาปัตย์ฯ แล้วเพราะที่บ้านเป็นคนจีน เขาอยากให้เราค้าขายหรือเรียนธุรกิจมากกว่า พอเราไปถ่ายภาพแม้มก็เลยไม่เห็นด้วยใหญ่เลย สุดท้ายสิ่งที่ผมทำคือ ก้มหน้าก้มตาทำ ผมไม่พิสูจน์สิ่งที่ทำกับแม่ด้วยคำพูด แต่เราต้องทำให้แม่เห็น แล้ววันหนึ่งแม่มก็เห็นว่าเราเลี้ยงตัวเองได้ เรามีงานทำ ไม่ต้องขอเงินแม่สองคือ มันเริ่มมีผลงานให้เห็น จนวันที่ประกวดได้รางวัล คนก็เริ่มให้ความสนใจ กลับกลายเป็นวันนี้แม่มก็ภูมิใจในตัวผม

ก่อนไปอังกฤษ คุณคิดว่าอยากใหม่สำหรับการใช้ชีวิตเป็นช่างภาพ

ผมโชคดีตรงที่เริ่มถ่ายภาพมาตั้งแต่อายุ 18 ตอนนั้นไม่มีความกดดัน เพราะเราทำงานพร้อมกับเรียนไปด้วย แคบริหารเวลาให้ได้เพราะเราไม่ได้คำนึงเรื่องเงิน พอได้เงินมาก็เหมือนได้ค่าขนมเพิ่ม โชคดีคือ เมื่อเรียนจบแล้ว เราก็ไม่ต้องไปหางาน เพราะว่าประสบการณ์กว่า 5 ปี ที่ถ่ายภาพมาระหว่างเรียนทำให้เรามีลูกค้าตลอด ซึ่งช่วงนั้นเราถ่ายอีเวนต์เยอะมาก เป็นเหมือนงานประจำแล้วก็อู่มือแล้ว ผมถามตัวเองว่า อยากจะเป็นช่างภาพแบบนี้ไปทั้งชีวิตหรือ คำตอบคือไม่ใช่ ระหว่างนั้นก็มีคนให้ไอเดียเราเยอะว่า ทำไมเราไม่ไปเมืองนอกละ หลายคนพูดกับเราแบบนี้ ก็คิดว่า โลกไม่ได้มีแค่กรุงเทพฯ นะ มันมีอะไรมากกว่านี้เยอะ ต่างประเทศก็เห็นอะไรที่ไม่เหมือนเรา ถ้าเราอยากจะทำสำเร็จในโลกก็ต้องไปอยู่ในสังเวียนของโลก เราก็เก็บเงินไปเรื่อยๆ ถึงเวลาแล้วก็ไปต่างประเทศเลย ตอนนั้นอายุ 24 ปีเอง

ประสบการณ์จากอังกฤษเป็นอย่างไรบ้าง

ลำบากมาก มันคือหนึ่งคนละม้วนเลย การอยู่เมืองไทยที่เริ่มต้นทำงานตอนเป็นนักเรียนก็ยังไม่ได้เป็นกังวลเรื่องค่าใช้จ่าย เรียนจบก็มีงานทำเลย แต่ตอนที่ไปอังกฤษอันดับแรกเลย เหมือนเราทุบหม้อข้าว เงินที่มีเป็นค่าเรียน

แล้วก็ค่าเดินทางไปอังกฤษ ไปถึงที่นั่นก็ทำงานทำทันทีเพื่อให้อยู่ได้ มันเป็นโลกที่เราไม่รู้จักรู้จัก ไม่มีงานอยู่ 8 เดือนเงินเริ่มหมด ตอนนั้นเหลือเงิน 9 ปอนด์ในบัญชี เราท้อแท้แต่ก็เลือกเองที่จะมาเผชิญโลกแบบนี้ เป็นช่วงที่รู้สึกตัวเองตัวเล็กมาก แล้วก็ร้องไห้ พอได้สติก็หันกลับมามองว่า เรายังมีบ้านให้นอน ยังมีข้าวให้กิน มันก็น่าจะใช้ชีวิตได้ แล้วปรากฏว่า งานก็เข้ามาพอดี ได้ไปเป็นหนึ่งในช่างภาพแต่งงาน มันเปลี่ยนความคิดเขาไปเลย คือเรารู้สึกประทับใจกับงานที่เข้ามา กับสิ่งที่ได้ทำ งานนั้นเป็นงานที่ตั้งใจมาก แล้วก็ได้งานต่อเรื่อยๆ



จนวันหนึ่งคุณก็ได้เป็นช่างภาพระดับโลก คุณตั้งเป้าหมายและเราจริงเราจับมันมากแค่ไหน

แต่ไหนแต่ไรมา ผมบอกตัวเองว่าอยากเป็นช่างภาพระดับโลก ทุกคนก็คิดว่าเราพูดเล่น จนกลายเป็นใจึกที่เพื่อนๆ คุยกัน เช่น เวลาจะถ่ายภาพ เพื่อนก็จะบอกว่าให้ช่างภาพระดับโลกถ่ายสิ คือเขาก็พูดเล่นกับเราแหละ แต่ในใจเราไม่ช้าด้วย เพราะมันเป็นสิ่งที่ผมคิดจริงๆ หลายคนอาจคิดว่ามันไกลตัว แต่นี่คือเป้าหมายที่เราตั้งไว้ แล้วก็แค่ทำงานของเราไปเรื่อยๆ จนวันนี้ก็ไม่มีใครมาดลกกับเราแล้ว

ข้ามผ่านเสียงวิจารณ์เหล่านั้นมาได้ยังไง

มันเป็นแรงผลักดันมากกว่า เสียงวิจารณ์เหล่านี้คือเชื้อเพลิงชั้นดี คำที่คนอื่นดูถูกเรา หรือคนที่คิดว่าเราทำไม่ได้ ผมก็อยากทำให้ดู ผมรู้แค่เราทำงานของเราให้ดีที่สุด ถ้างานมันดีแล้วก็ต้องทำให้มากกว่านี้คือสตั๊ยกับสิ่งที่เราทำ

สำหรับคนที่ได้ชื่อว่าเป็นช่างภาพระดับโลกแล้วยังทำงานหนักเหมือนเดิมไหม

ผมทำงานเหนื่อยกว่าเดิมนะ วันนั้นที่เราฝันว่าอยากเป็นช่างภาพระดับโลก คือเรารู้สึกว่ามันสวยงามเหมือนเราอยู่บนพื้นกำลังมองยอดภูเขาและคิดว่าบนเขามันต้องอากาศดี วิวสวยแน่ๆ และเราก็อยากขึ้นไป วันที่เราเดินขึ้นไปมันก็ยิ่งหนาวขึ้นเรื่อยๆ ยิ่งสูงก็ยิ่งน่ากลัว ประสบการณ์ทั้งหมดนี้ไม่ได้ง่ายขึ้นเลย มันยากกว่าเดิมด้วยซ้ำ เพราะมันมีปัจจัยหลายอย่างเพิ่มขึ้นจากการได้รับรางวัลนี้ ทั้งเรื่องของความรับผิดชอบที่ต้องมากขึ้น มีความกดดันที่บอกกับเราว่า เราจะต้องทำให้ดีขึ้นกว่าเดิม แม้บทบาทเราจะเปลี่ยนไป แต่พอเรามีทีม เราก็ยิ่งต้องคิดไปสเตร็จข้างหน้า ยิ่งปัจจุบันเราอยู่ในโลกที่ทุกคนถ่ายภาพได้ ความท้าทายมันก็เยอะขึ้น คือเราไม่ได้คิดแค่ว่าจะต้องถ่ายรูปให้ดีแล้ว แต่ต้องคิดว่าจะทำอย่างไรที่จะสร้างมูลค่าให้กับงานด้วย การสู้กับความคิดเหล่านี้คือเรื่องที่ยากกว่า แม้มันภายนอกจะมองว่าอาชีพช่างภาพเป็นอาชีพที่หอมหวาน แต่จริงๆ แล้วมันไม่หอมหวานเลยอาชีพนี้มันใช้ความคิด ใช้ประสบการณ์ที่ผ่านมาที่เราไปเรียนต่างประเทศ เราไปใช้ชีวิตมากกว่าคนอื่น

แล้วช่างภาพที่ดีควรทำอย่างไรบ้าง

แต่ละอาชีพก็มีเส้นทางการเดินที่แตกต่างกันไป อาชีพช่างภาพก็เป็นเส้นทางที่ถูกปัจจัยหลายอย่างควบคุม อันดับแรกคือมันเป็นงานกึ่งศิลปะ สิ่งที่ยากคือ คนเห็นคุณค่าของงานเราหรือเปล่า เพราะว่ามันเป็นสิ่งที่คนชอบหรือไม่ชอบก็ได้ เขามองความสวยงามต่างกัน สองคือ คุณต้องพัฒนาตัวเองเสมอ ยังมีเรื่องเทคโนโลยีเข้ามาเกี่ยวข้อง ยิ่งต้องพัฒนา เพราะเมื่อเทคโนโลยีเปลี่ยน ทักษะของคุณก็ต้องไม่หยุดนิ่ง สามคือ การรู้จักและประเมินตนเอง คุณต้องอยากเก่งกว่านี้ เพราะมันไม่มีผลการสอบที่จะบอกว่าคุณสอบผ่านและได้ไปต่อ เก่งขึ้นหรือแย่ลง คุณต้องวิจารณ์ตัวเองได้ ผมเรียกมันว่า ความซื่อสัตย์กับสิ่งที่ตัวเองทำ เพราะสำหรับตัวผมเอง ทุกงานเราจะนั่งดูรูปตัวเอง แล้วคิดว่าเราถ่ายดีขึ้นหรือแย่ลง คือมีการประเมินตัวเองเสมอ



THE LIFETIME OF KING BHUMIBOL ADULYADEJ

THE STANDARD จัดทำหนังสือเล่มพิเศษ รวบรวมพระราชประวัติพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชบรมนาถบพิตร

หนังสือขนาด 21 X 27 ซม.
ปกแข็ง เย็บที่ พิมพ์ 4 สีทั้งเล่ม
บนกระดาษ 100 แกรมอย่างดี
ความหนา 304 หน้า
จัดพิมพ์จำนวนจำกัด

ราคาเล่มละ 990 บาท
เปิดให้สั่งซื้อจำนวน 3,000 เล่ม
ตั้งแต่วันนี้ ถึง
วันที่ 30 พฤศจิกายน 2560
ที่เว็บไซต์ thestandard.co

สอบถามเพิ่มเติมที่
thestandardbook@thestandard.co
หรือโทรศัพท์ 0 2203 1142
(วันเวลาทำการ วันจันทร์-วันศุกร์
09.30-17.00 น.)

หมายเหตุ: เริ่มจัดส่งหนังสือวันที่ 20 ธันวาคม 2560 เป็นต้นไป ไม่วางจำหน่ายตามร้านหนังสือ



บริษัท ระบบขนส่งมวลชนกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)

รับสมัครเจ้าหน้าที่สถานี จำนวนมาก

คุณสมบัติ

- ชาย/หญิง อายุไม่เกิน 28 ปี
- วุฒิการศึกษา ปวส. ทุกสาขา (ประสบการณ์การทำงาน 2 ปี) หรือปริญญาตรีทุกสาขา
- มีมนุษยสัมพันธ์ดี มีความอดทน และมีใจรักงานบริการ
- สามารถทำงานเป็นกะ
- สามารถไปปฏิบัติหน้าที่ตามสถานีต่าง ๆ

และตำแหน่งงานอื่นๆ

สมัครด่วน! วันนี้!

- www.bts.co.th 
- ฝ่ายทรัพยากรบุคคล อาคารบีทีเอส จ.-ศ. เวลา 08:30-17:30 น. ยกเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
โทร. 0 2617 7300 ต่อ 1940-1944

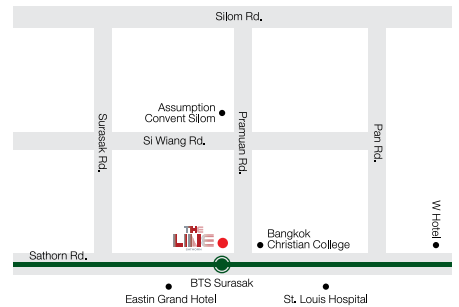




SANDEE DELIVERY BOT

THE LINE SATHORN SIMPLICITY IN EVERYTHING

เมื่อทำเลที่ดีมาพร้อมกับการออกแบบที่ทำให้ชีวิตคุณง่ายขึ้น
เดอะไลน์ สาทร์ จึงกลายเป็นคอนโดมิเนียม
ที่ตอบโจทย์คนเมืองได้อย่างตรงใจมากที่สุด
เริ่ม 7.9 ล้าน*



Call 1685
sansiri.com

สาทร์

THE
LINE
SATHORN

เจ้าของโครงการ บจ. ซีทีเอส แอสสิริ โฮลดิ้งส์ จำกัด ทะเบียนเลขที่ 010559187878 คง.ใหญ่ 475 อาคารสิริวิทยุ ชั้น 8 ถ.ศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี กทม. 10400 ทุนจดทะเบียน 100,000,000.00 บาท ทุนชำระแล้ว 100,000,000.00 บาท (ข้อมูลวันที่ 4 ก.ย. 2560) กรรมการผู้จัดการ นายเศรษฐา หริสิน โครงการ เดอะไลน์ สาทร์ โฉนดเลขที่ 4532 ประมาณ 1 ไร่ ตั้งอยู่ที่ ถ.สาทร ต.สีลม อ.บางรัก จ.กทม. อาคารชุดสูง 46 ชั้น 1 อาคาร รวม 327 ห้อง (เพื่อพักอาศัย 327 ห้อง/ เพื่อการพาณิชย์ - ห้อง) ที่ดินและอาคารชุดจำนวนกม อ.ไทยพาณิชย์ อยู่ระหว่างขออนุญาตก่อสร้าง เริ่มก่อสร้าง มี.ค. 2561 จะแล้วเสร็จประมาณ มี.ค. 2564 และจดทะเบียนอาคารชุดต่อไป โดยเจ้าของห้องชุดต้องจ่ายเงินก่อนทุน ค่าเช่ากลาง ภาษี ค่าธรรมเนียม ตามที่เจ้าของโครงการ/นิติบุคคลอาคารชุดกำหนด ภายใต้กฎหมายอาคารชุด ภาพที่ปรากฏบนสิ่งพิมพ์ประกอบด้วยภาพและบรรยากาศจำลอง หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับภาพใดๆ สามารถสอบถามจากเจ้าหน้าที่หรือเข้าเยี่ยมชมสถานที่จริง ณ โครงการ โทร. 1685 *เงื่อนไขเป็นไปตามที่บริษัทกำหนด