

WEsmile

THE ART OF TRAVELLING SMART

THAI
Smile
นิตยสารวีสมายล์
ธันวาคม 2560

พักผ่อนปลายปี
ที่สยาม แอ็ก สยาม
ดีไซน์ โฮเทล พัทยา
A TRIP TO
SIAM@SIAM DESIGN
HOTEL PATTAYA

เที่ยวกวางโจว
Guangzhou
Rising

DECEMBER 2017

WWW.WESMILEMAG.COM

#WEFIEWESMILE

ร่วมชิงรางวัลจากไทยสมายล์

WWW.WESMILEMAG.COM

COMPLIMENTARY COPY

ฉบับกิตินันทนาการ



All from Fabrics
All for Your Needs





MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR

Shops Chaengwattana (Head Office) | Central Marina Pattaya | One Nimman Chiang Mai | Central World Plaza
Siam Paragon (Flagship Store) | Siam Square One | Central Grand Plaza Rama 9 | Show DC
River City | Patpong | Baan Silom | Sukhumvit 24 | Grand Palace (Wat Pra Kaew)
Asiatique The Riverfront | Paradise Park | Asia Hotel | Tokyu Department Store | Dream World
Don Mueang Airport-International Terminal | Don Mueang Airport-Domestic Terminal | Central Festival Pattaya Beach
MAYA Lifestyle Shopping Center (Chiang Mai) | Central Festival Chiang Mai | FN Factory Outlet | Bluport Huahin Resort Mall
INTERNATIONAL : Hong Kong | Malaysia | Vietnam | Taiwan | Cambodia

NaRaYa ONLINE STORE : www.shop.naraya.com

www.naraya.com



PROVENCE

1 8 2 3

COSMEDIX

ONE STOP SERVICE CONCEPT!



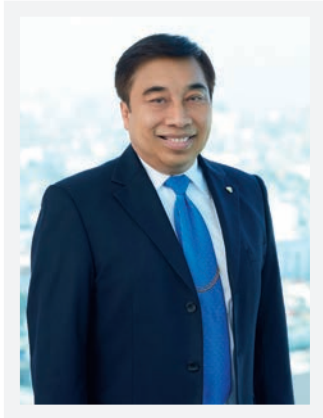
OUR SERVICES

- One-stop service OEM (Original Equipment Manufacturer) cosmetic factory
- Manufacture cosmetics with high quality using your own brand or label
- GMP standard • New product formulation (research and development new formulations cosmetic product) • Branding and production design
- Filling and packing • Documentary service register FDA in Thailand

CONTACT

ADDRESS: 44/16 Convent Road, Silom, Bangruk, Bangkok, 10500 Thailand

• Tel: (+662) 632 0325 • Fax: (+662) 632 2866 • E-mail: info@provincecosmedix.com • Website: www.provincecosmedix.com
• LINE ID: p.cosmedix • Instagram: [provincecosmedix](https://www.instagram.com/provincecosmedix) • Facebook: www.facebook.com/ProvenceCosmedix



สารจาก ผู้บริหาร

ขอต้อนรับผู้โดยสารทุกท่านสู่ไทยสมายล์ สายการบินแห่งรอยยิ้มที่พร้อมให้บริการทุกท่านให้ได้รับความสะดวกสบายตลอดการเดินทางครับ

เดือนธันวาคม ถือเป็นเดือนแห่งความสุขที่มีเทศกาลพิเศษมากมายให้เราได้ร่วมเฉลิมฉลอง ไม่ว่าจะเป็นวันคริสต์มาส หรือวันส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ นอกจากนี้ยังมีวันพ่อแห่งชาติ วันสำคัญของคนไทยที่จะได้มีโอกาสแสดงออกถึงความรักที่มีต่อคุณพ่อของเราทุกคน ในวาระโอกาสพิเศษของเดือนนี้ ไทยสมายล์ได้รังสรรค์เมนูสุดพิเศษให้กับผู้โดยสารทุกท่าน ไม่ว่าจะเป็น ‘เค้กราชปะแตน’ เค้กที่ในหลวงรัชกาลที่ 9 ทรงโปรด ซึ่งจะให้บริการทุกท่านในวันที่ 5 ธันวาคม และสำหรับช่วงคริสต์มาสและปีใหม่ เรายังร่วมกับ After You มอบขนมสุดพิเศษให้ท่านได้ลิ้มลองบนเที่ยวบินระหว่างวันที่ 25 ธันวาคม 2560 ถึง 1 มกราคม 2561 นี้

สำหรับท่านที่กำลังวางแผนเดินทางท่องเที่ยวในช่วงวันหยุด วิสัยทัศน์ฉบับนี้ขอแนะนำเส้นทางบินตรงล่าสุดจากภูเก็ตสู่เมืองกวางโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน และจากกรุงเทพฯ สู่มณฑลเฉิงตู ประเทศพม่า เมืองที่ทรงคุณค่าทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ซึ่งรายละเอียดมีอยู่ในวิสัยทัศน์ฉบับนี้ครับ

สุดท้ายนี้ ผมขอขอบคุณผู้โดยสารทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ให้การสนับสนุน และทำให้เราได้รับรางวัลต่างๆ ในปีนี้ ไม่ว่าจะเป็นรางวัลจาก TripAdvisor, 2017 People's Choice Awards Thailand Voted by Chinese Tourists และ Globe Luxurie and Premium Awards ทั้งนี้ เราจะไม่หยุดพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ ตลอดจนเส้นทางบินที่หลากหลายยิ่งขึ้น รวมถึงรักษามาตรฐานต่างๆ เพื่อความปลอดภัย และความพึงพอใจสูงสุดของทุกท่าน

ขอบคุณครับ

THAI Smile presents special menus for our passengers, including a 'Raj Pattern' cake for 5 December, and desserts from After You to be served from 25 December to 1 January.

For those planning a trip this holiday season, WE Smile takes you on our inaugural flight from Phuket to Guangzhou. You'll also find stories on closer destinations like historic Mandalay in Myanmar.

Lastly, I would like to thank each passenger for your support in helping us win several awards including TripAdvisor, 2017 People's Choice Awards Thailand Voted by Chinese Tourists and Globe Luxurie and Premium Awards. We hope to continue to improve our service for the safety and satisfaction of our passengers.

Thank You

欢迎各位乘客选乘泰国微笑航空
微笑航线，为您开启最便捷的泰国之旅

不论是圣诞节还是元旦，12月都是一个值得庆祝的月份。这个月尤其适合旅游度假。对于泰国人而言这个月的父亲节也是非常重要的节日。在这个特殊的月份，泰国微笑航空也将推出特别菜单。我们将和泰国最红甜点店After You合作，为大家献上这款九世国王最喜欢的蛋糕。我们会在2017年12月5日和2017年12月25日到2018年1月1日的航班上提供这份特别菜单。

我们We smile也为正在计划假期出游的你制定了前往广州的线路，你可以一览广州各处美景例如广州塔或者你可以前往莲花山参拜观音菩萨。此外，附近的国家例如缅甸曼德勒也是我们推荐的旅游地，你可以在这里领略缅甸历史文化，还可以参拜这里的名刹为新年祈福。

最后我们还要感谢各位乘客一直以来的支持，是您让我们获得了极高的评价，还让我们获得了“猫途鹰2017中国游客赴泰旅游首选”和“全球精选”等多个奖项，我们将会一直努力为您提供更好的服务。

ฉัตรชัย ปานอยู่
รักษาการประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
บริษัท ไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด

Chatchai Panyoo
Acting Chief Executive Officer
Thai Smile Airways Company Limited

Chatchai Panyoo
泰国微笑航空有限公司
代理首席执行官

นวัตกรรม
บริการ 4.0

เครือข่ายโยงใย เชื่อมทุกส่วนงานบริการ รวดเร็ว เชื่อถือได้ เป็นธรรม



- จัดตั้ง Digital Transformation Office
เพื่อขับเคลื่อนนวัตกรรมเทคโนโลยีประกันภัย (InsurTech)
- V Smart Claim (VSC)
นวัตกรรมสินไหมอัจฉริยะ: พนักงานเคลมเข้าถึงจุดเกิดเหตุ
และช่วยเหลือลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว
- V Surveyor
นวัตกรรมสินไหมอัจฉริยะ: เพิ่มความเร็ว ทุกต้อง
และแม่นยำ ในการตรวจสอบความเสียหาย ณ จุดเกิดเหตุ
- V Auto
เทคโนโลยีบริหารจัดการงานซ่อมรถยนต์ ช่วยให้งานซ่อม
เสร็จเร็ว และมีคุณภาพ



วิริยะประกันภัย
THE VIRIYAH INSURANCE

ความเพียรธรรม คือ หัวใจ



WE Smile

THE ART OF TRAVELLING SMART

COVER

MODEL: KANYACHAT FONMANEE
 PHOTOGRAPHER: EKAPHOP DUANGKHAM
 STYLIST: MILE SUPAKASEM
 MAKEUP: GYM PRACHAPAN
 HAIR: SUCHAT MUANGTES
 ASSISTANT STYLIST: SIRIWAT WORAWONG
 FASHION: CORSET AND DRESS FROM KANAPOT ANUSORN
 LOCATION: SIAM @ SIAM DESIGN HOTEL PATTAYA

THAI SMILE AIRWAYS COMPANY LIMITED

17TH FLOOR, UNIT 1704, 1705-1708A
 AIA CAPITAL CENTER BUILDING, 89 RATCHADAPHISEK ROAD,
 DINDAENG, BANGKOK, THAILAND, 10400

WEBSITE

WESMILEMAG.COM

EDITORIAL ADVISORY BOARD

NEDNAPANG TEERAVAS
 CHIEF CUSTOMER SERVICE OFFICER

SIRIKWAN SONGSITTICHOK
 BRANDING & MARKETING COMMUNICATIONS DIRECTOR

SANCHARN SATHAPHORNWUTHIKHUN
 IN-FLIGHT SERVICE DIRECTOR

MANAGEMENT & EDITORIAL

MASS CONNECT LTD.

8TH FLOOR INDOSUEZ HOUSE
 152 WIRELESS ROAD LUMPINEE,
 PATHUMWAN BANGKOK 10330

CEO

ALI ZIANI

PRESIDENT

KUSUMA CHAIYAPORN

VICE PRESIDENT

PORNVIPA THIENTANAVANICH

EDITOR-IN-CHIEF (THAI)

CHIDSUPANG CHAIWIROJ

EDITOR-IN-CHIEF (ENGLISH)

ANGELA THIEN

CREATIVE DIRECTOR

PERAYUT LIMPANASTITPHON

ART DIRECTOR

TEERANAT THAPLUM

PHOTOGRAPHERS

EKAPHOP DUANGKHAM
 SOMPOCH THUAMCHAROEN
 CHATCHAN CHANTAJINDA

ADVERTISING

NIRAMOL SUWANDEE
 MEDIA MANAGER
 NIRAMOL@WESMILEMAG.COM

LAPASSATHORN SANGVALPECH
 MARKETING EXECUTIVE
 LAPASSATHORN@WESMILEMAG.COM

MONNICHSHAR CHAISEEHA
 MARKETING EXECUTIVE
 MONNICHSHAR@WESMILEMAG.COM

ADVERTISING SALES HOTLINE

NIRAMOL: +66 (0) 813 159 814
 DARUNI: +66 (0) 879 296 611
 INFO@WESMILEMAG.COM

OVERSEAS MEDIA REPRESENTATIVES

AUSTRALIA

THE MEDIA COMPANY
 Leanne Richardson
 Tel: +612 9960 4392
 leanne@themediaco.com.au

CHINA, HONG KONG, MACAU

CHINA MEDIA OPTIONSCO., LTD.
 Rebecca Tsang-Pereira
 Tel: +852 2321 9788
 rebeccaCMOsupport@gmail.com

FRANCE, GERMANY, SWITZERLAND

INFOPAC MEDIA HOUSE
 Jean Charles Abeille
 Tel: +331 4643 0066
 jcabeille@infopac.fr

INDIA, MALDIVES

RMA MEDIA
 Fareedoon Kuka
 Tel: +9122 2925 3735
 kuka@rmamedia.com

KOREA

MEDIREP CO.
 Soohoon Oh
 Tel: +822 734 0786
 soohoonoh@medireponline.com

JAPAN

NEW BASE JAPAN
 Hiroko Minato
 Tel: +8150 8882 3456
 hiroko.minato@thenewbase.com

MALAYSIA

MPMI SDN BHD
 ALVIN TAN
 Tel: +603 7880 2185
 mpmimy@gmail.com

SINGAPORE, INDONESIA

MPMI PTE LTD
 S. S. Hoo
 Tel: +65 6464 6261
 mpmisg@gmail.com

UNITED KINGDOM

MAJOR MEDIA LTD.
 David Hammond
 Tel: +44(0) 20 8467 8884
 david@majormedia.co.uk

USA

THE MULTIMEDIA INC.
 Fernando Mariano
 Tel: +14 0790 3500
 fmar@multimediausa.com





เลือกคุณภาพ เลือกเวิร์ทเกิน



- ❑ ฝ่ายเครื่องจักรงานถนน : สมศักดิ์ กลางอรัญ 089-500-2646 (ภาคเหนือ/ภาคใต้)
 นิรันดร์ โลหิตศิริ 081-734-0115 (ภาคอีสาน)
 วิโรจน์ จูหอง 092-583-8899
 ❑ ฝ่ายเครื่องจักรงานเหมือง : พิเชษฐ สุขกันหา 061-401-2671
 090-993-7919



บริษัท เวิร์ทเกิน (ประเทศไทย) จำกัด ผู้นำเทคโนโลยีเครื่องจักรก่อสร้างงานถนนและเครื่องจักรอุปกรณ์ไม่หินแบบเคลื่อนที่คุณภาพสูงจากเวิร์ทเกินกรุ๊ป ประเทศเยอรมนี พร้อมศูนย์บริการมาตรฐานครบวงจร คลังอะไหล่แท้ และทีมช่างมืออาชีพที่ผ่านการฝึกฝนโดยทีมงานจากต่างประเทศ

WIRTGEN รถบดไล่ผิวถนน (Milling Machines) รถรีไซเคิลแบบร้อนและเย็น (Hot/Cold Recyclers and Soil Stabilizers) รถปูคอนกรีต (Slipform Pavers) และรถกัดวัสดุสำหรับงานเหมือง (Surface Miners)

VÖGELE รถปูยางที่ดีที่สุดในโลก รถปูยางประเภทดินตะขาบ (Crawler Pavers) รถปูยางประเภทล้อ (Wheel Pavers) และรถปูยางชนิดพิเศษอื่นๆ (Special Class Pavers / Power Feeders)

HAMM ผู้นำด้านการผลิตรถบดถนนชั้นนำจากเยอรมนี รถบดขนาดเล็ก (Compact Rollers) รถบดล้อเรียบ (Articulated Tandem Rollers) รถบดล้อยาง (Rubber-Wheeled Rollers) และรถบดสั่นสะเทือน (Soil Compactors)

KLEEMANN ผู้นำตลาดเครื่องโม่เคลื่อนที่ทุกประเภท เช่น Mobile Jaw Crushers, Mobile Cone Crushers, Mobile Impactors และเครื่องคัดแยกขนาด Mobile Screeners

📞 www.wirtgen-group.com

Smile สารบัญ

ธันวาคม 2560

28 สตรีทอาร์ตตลาดพลู

โครงการไทม์ที่ชวนคนท้องถิ่นมาร่วมสร้างระบายสีเพื่อให้ย่านน่าเดิน
Street Art in Talad Plu: pop art redefined by the local people

32 ศิลปะเดินทาง

นิทรรศการใหม่สำหรับคนที่คิดถึงวิถีสื่อสารแบบเก่าๆ
A New Exhibition for Old Souls

36 อาหารระดับดาว

สำรวจร้านอาหารอิสระตักมีมิชลินสตาร์ในกรุงเทพฯ
Explore Independent Michelin Starred Restaurants in Bangkok

40 ลำรับสำหรับไทย

การกลับมาของอาหารไทยแบบดั้งเดิม
Set for Thai: The Renaissance of Traditional Thai Cuisine



น้ำมันพืช ตราเอมเมอรัล
รวมสิ่งดี ๆ ไว้ในขวดเดียว

สูตรนิวทรี เบลนด์

ขวดเดียวทั้งทอดและผัด
ด้วยสัดส่วนของกรดไขมัน

SFA:MUFA:PUFA = 1:1.7:0.6



น้ำมันปาล์มโอเลอินผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันคาโนลาผ่านกรรมวิธี
SFA : กรดไขมันอิ่มตัว MUFA : กรดไขมันไม่อิ่มตัวตำแหน่งเดียว PUFA : กรดไขมันไม่อิ่มตัวหลายตำแหน่ง

ขอ. 722/2560

Smile สารบัญ

ธันวาคม 2560

44 สัมผัสถึงคลองสาน

สำรวจ 2 ย่านเก่าสุดเก่าแห่งปี

Exploring Bangkok's Oldest Neighbourhoods

50 สยาม แอ็ก สยาม ดีไซน์ โฮเทล พัทยา

สัมผัสสีสันและมิติใหม่ของเมืองพัทยา ณ โรงแรมดีไซน์เก๋
ใจกลางเมือง

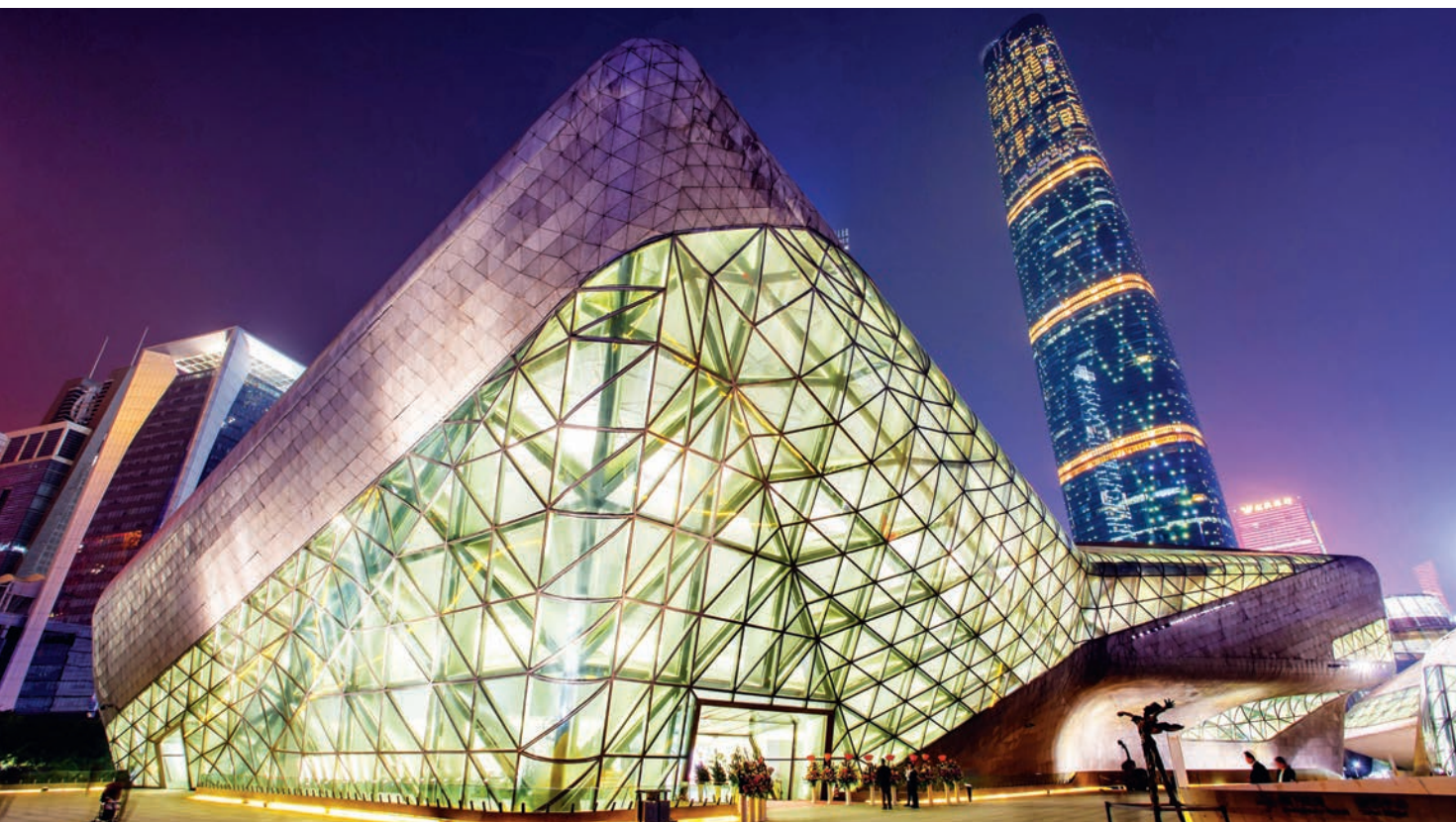
Relax in style by the Sea at Siam @ Siam Design
Hotel Pattaya

58 'กวางโจว' ครั้งแรก

เที่ยวเมืองใหญ่ที่ผสมผสานความ 'เก่า' และความ 'ใหม่'
และ 'วัฒนธรรม' เข้ากับ 'ความล้ำสมัย' ได้อย่างงดงาม
Guangzhou: A City of the Past and Future

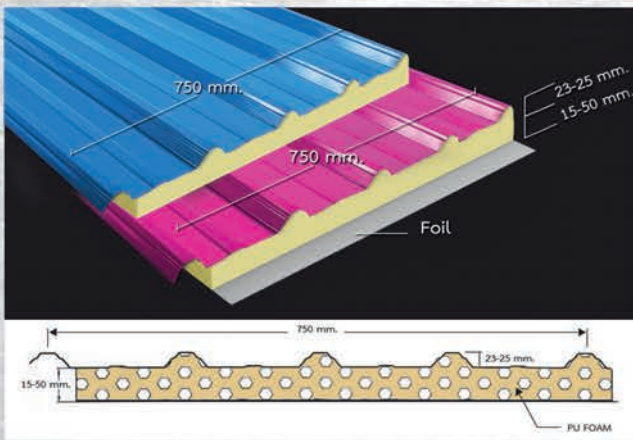
74 ไปสการ์ดจาก 'มันตะเลย์'

ส่งความคิดถึงจากแดนไกล ที่มีเสน่ห์ชวนให้หลงใหลอยู่
ทุกเมื่อเชื่อวัน
Postcard from Mandalay





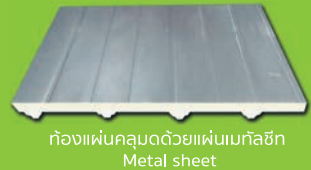
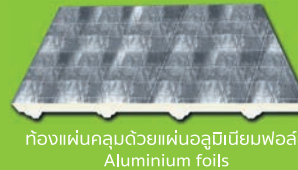
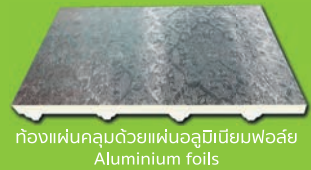
SHEETS & MACHINES LEKTHAI PU-FOAM



บริษัท สยามเหล็กไทย อุตสาหกรรม จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่าย
เครื่อง PU - Foam เทคโนโลยีได้วัน ผลิตจากเหล็กกล้ากำลังสูง
G550, ทนทานสูง ติดตั้งเรียบเนียน ป้องกันความร้อน
ช่วยประหยัดพลังงานและค่าใช้จ่าย
เราคือผู้นำการผลิตจัดจำหน่ายและติดตั้ง เครื่องรีดหลังคา
เครื่องจักร MetalSheet ลอนหลังคาเหล็ก
เครื่องรีดหลังคาอลูมิเนียมและสี แปเหล็กเคลือบ โครงหลังคา
หลังคาโปร่งแสง ประตูม้วน ทุกระบบ มานานกว่า 10 ปี
ด้วยความเชี่ยวชาญ

กันความร้อนไม่ร้อน ใต้อาคารเย็นสบาย
ไม่รั่วซึม ฝนตกเสียงไม่ดัง แข็งแรง ติดตั้งง่าย
กันสุมัย ประหยัดค่าไฟฟ้า

ปิดท้อง PU Foam ด้วย กระดาษฟอยล์อลูมิเนียม
กระดาษฟาวนิล หรือ PVC
หรือปิดท้องด้วยแผ่นเหล็กเมทัลชีท (Sandwich panel)



เหล็กไทยเท่านั้น งานดี ไม่มีสะดุด!!!

ฝ่ายเครื่องจักร 061-5198265, 088-5577882



ฝ่ายวัตถุดิบเหล็ก 088-5574343, 089-7129915

ตัวแทนจำหน่ายอย่างเป็นทางการของ บริษัท ไอน์ เอส บลูสโคป (ประเทศไทย) จำกัด

บริษัท สยามเหล็กไทยอุตสาหกรรม จำกัด

ผู้ผลิตจำหน่ายและติดตั้งเครื่องรีดแผ่นหลังคา แผ่นพื้นเหล็ก เครื่องรีดแปโครงสร้าง
เครื่องรีดขึ้นรูปโลหะและกรอบต่างๆ เครื่องรีดพันฉนวน PE และ PU เครื่องจักร
งานขึ้นรูปท่อสร้าง ม้วนเหล็กหลังคา coil ประตูเหล็กม้วน coils แปโครงสร้าง
ทั้งแบบอลูซิงค์ Aluzinc ,สังกะสี และเคลือบสี GL GI PPGL PPGL Superdyma
งานแผ่นcomposite Alucarbon งานโครงสร้างปูนและเหล็ก ทุกสีทุกกรุณทุกแบบ

SIAM THAI STEEL CO., LTD.

3/3 Moo 4 Srichan Rd. Muang district, Khon Kaen 40000

Tel. +66 4333 8454

www.siamthaisteel.co.th



Smile

นักเขียนรับเชิญ CONTRIBUTORS



เทพประทาน เหมเมือง DHEPPRATHAN HEMMUANG

เทพประทาน เหมเมือง เป็นนักเขียนอิสระที่เริ่มชีวิตการทำงานในกรุงเทพฯ ด้วยการเป็นนักข่าวหนังสือพิมพ์ จนถึงช่วงวิกฤตต้มยำกุ้งชีวิตพลิกผันทำงานหลายอย่างจนได้มาเป็นบรรณาธิการนิตยสาร และทำงานอยู่ในวงการนิตยสารอยู่เรื่อยมาจนกระทั่งในปีที่แล้ว เริ่มป่วยเป็นมะเร็งจึงลาออกมาเป็นผู้จัดทำเนื้อหาให้กับสิ่งพิมพ์พิเศษเกี่ยวกับเรื่องโครงการหลวง ปัจจุบันสุขภาพดีขึ้น และการรักษาเกือบเสร็จสิ้นแล้ว เขาจึงกลับมาเป็นนักเขียนอิสระ

Dhepprathan Hemmuang is a freelance writer with a background as a newspaper journalist in Bangkok. During the Tom Yum Kung crisis, he took on many different roles including a magazine editor. When diagnosed with cancer, he resigned and became a contributor to special publications on the Royal Projects. As his health improves and he completes his treatment, Dhepprathan returns to work as a freelance contributor.



ศรัณยู นกแก้ว SARANYU NOKKAEW

นักเขียนอิสระสายไลฟ์สไตล์ที่รักการกิน ดื่ม เที่ยว และสัมผัสสีสันของวัฒนธรรมท้องถิ่น การเดินทางพร้อมกล้อง และปากกาถือกิจกรรมยามว่าง ที่มักจะมีการออกนอกเส้นทางเพื่อสำรวจร้านอาหารและรสชาติที่แปลกใหม่พ่วงท้ายรายการท่องเที่ยวเสมอ

Saranyu is a lifestyle writer who is passionate about gastronomy, travelling, and discovering local cultures. She explores new places, armed with her favourite camera and a pen, making occasional detours to find delicious local treats.



สุวิทย์ วงศ์จุฬาราวนิษฐ์ SUWIT WONGRUJIRAWANICH

สุวิทย์คือคนล่องเรือเดินเมืองเก่าผู้หลงใหลวิถีชีวิตท้องถิ่น อีกทั้งยังชื่นชอบงานออกแบบสร้างสรรค์ที่ต่อยอดจากประเพณีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาชาวบ้านเข้ากับไลฟ์สไตล์ของคนเมือง นอกจากจะชอบเดินลัดเลาะไปตามตรอกซอกซอยเก่าของกรุงเทพฯ สุวิทย์ยังทำงานเป็นพิธีกรรายการโทรทัศน์และนักเขียนอิสระด้วย

Suwit enjoys cruising Bangkok's Old Town and is passionate about local life. He also likes creative design and urban lifestyles when mixed with traditional culture and folk wisdom. It's not uncommon to find him exploring the small alleyways of Bangkok's historic areas. Suwit also works as a television host, author and freelance writer.



เหมื่อนฟัน ธารณธรม MUANFUN THARANATHAM

ด้วยปรัชญาที่ว่า 'ทำงานหนัก บาลานซ์ชีวิตต้องดี' ชีวิตของเหมื่อนฟันจึงสำคัญที่ความสุข เวลาว่างเธอสนุกกับการเที่ยว กิน ช็อปฯ ใช้ชีวิตกลางแจ้ง ซึ่งนอกจากจะได้สูดอากาศสดชื่นแล้ว ยังได้ขำคึกคักกับพี่น้องคนพื้นที่ แลกเปลี่ยนข้อมูลท่องเที่ยวดีๆ เรียกว่า ไปใช้ชีวิตแบบไม่สโลว์ไลฟ์ แต่ต้อง Happy Life - สุขง่าย ๆ สบายใจแค่นั้นเอง

With a strong philosophy of having 'work-life balance', Muanfun's life revolves around happiness. In her spare time, she enjoys travelling, dining, shopping and being outdoors. She lives her life seeking fresh air and the smiles of sisters, aunts and local people. As an avid traveller, she always manages to find hidden meaningful spots, learning to not just seek a slow life but a happy life, full of simple pleasures.

เที่ยวอย่างไรให้คุ้มค่า...คุ้มค่า

หลายคนมีทริปท่องเที่ยวในฝัน การออกเดินทางท่องเที่ยวทั้งที จึงต้องมีการวางแผนการท่องเที่ยวล่วงหน้า เพื่อการท่องเที่ยวที่สมบูรณ์แบบ เต็มอิ่ม สุขใจ และคุ้มค่าสมราคา หากท่านเป็นผู้หนึ่งที่ชอบเดินทางท่องเที่ยวโดยใช้บริการบริษัทนำเที่ยว **กรมการท่องเที่ยว** ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการกำกับดูแลด้านธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ มีข้อเสนอแนะในการเลือกซื้อทัวร์มาฝาก ดังนี้

1. ตรวจสอบใบอนุญาตประกอบธุรกิจนำเที่ยวว่าถูกต้องตามกฎหมายหรือไม่ ท่านสามารถตรวจสอบบริษัทนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ที่มีใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายได้ที่ www.tourism.go.th หรือสายด่วน 02 401 1111 ตลอด 24 ชั่วโมง
2. ตรวจสอบเลขที่ วัน เดือน ปี ที่ออกใบอนุญาตซึ่งตามกฎหมายจะมีอายุ 2 ปี
3. ตรวจสอบประวัติบริษัทนำเที่ยวจากกรมการท่องเที่ยว หรือญาติและเพื่อนที่เคยใช้บริการ
4. เลือกซื้อรายการนำเที่ยวที่ระบุละเอียดชัดเจน และพิจารณาความคุ้มค่าที่ได้รับ
5. กรณีเลือกซื้อรายการนำเที่ยวผ่านทางเว็บไซต์ ต้องเชื่อถือได้และต้องตรวจสอบที่ใบอนุญาตก่อน
6. เก็บเอกสารชำระเงินไว้เป็นหลักฐานประกอบการร้องเรียน ในกรณีที่ไม่เป็นไปตามข้อตกลง หรือได้รับบริการไม่ตรงกับรายการนำเที่ยวที่ท่านซื้อ
7. ควรซื้อรายการนำเที่ยวจากบริษัทนำเที่ยวที่มีใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายเท่านั้น เพราะท่านจะสามารถเรียกร้องค่าชดเชยความเสียหายได้ และยังได้รับการประกันอุบัติเหตุขณะท่องเที่ยวอีกด้วย



Make your trips worth your time and money

Fulfilling your dream trip takes a lot of planning and organising — and a lot of money. How do you ensure that your travels are worth your time and money? How can you prevent it from turning into a nightmare?

If you prefer travelling with organised tours, stay away from irresponsible tour operators by following these advices from the Department of Tourism (DOT), the main state agency which regulates the tourism and tour guide businesses.

1. Check if tour operators have legal tourism licences. Online checking of the legal status of tour operators and tour guides is available at www.tourism.go.th or call 24-hour DOT Hotline on 02 401 1111.
2. Check the date, month, and year on the tourism licence because the licence is valid for only 2 years.
3. Check with people you know who travelled with those tour agencies to ascertain their service quality.
4. Choose only tour operators which offer a detailed plan for the journey so you can decide if the trip is worth your money.
5. Purchase organised tours online with only trustworthy tour operators with tourism licences.
6. Always keep the receipt after paying for the tour. The receipt is a necessary document when you want to file a complaint against irresponsible tour operators.
7. Only buy organised tours from operators with tourism licences. Apart from giving you accident insurance coverage, dealing with lawful tour operators allows you to claim for compensation when they fail to deliver.



พบเห็นหรือร้องเรียนผู้ประกอบการนำเที่ยวได้ 3 ช่องทาง

1. ผ่านทางเว็บไซต์กรมการท่องเที่ยว หรือ www.tourism.go.th
2. สายด่วน 02 401 1111
3. ส่งเรื่องร้องเรียนทางไปรษณีย์ หรือยื่นเรื่องด้วยตนเองได้ที่ สำนักงานทะเบียนธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์กลาง กรมการท่องเที่ยว 154 สนามกีฬาแห่งชาติ ถนนพระราม 1 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทรศัพท์ 02 219 4010-7 ต่อ 310, 333 หรือที่สำนักงานทะเบียนธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ ทั้ง 15 สาขา

Channels to File Complaints Against Tour Operators:

1. www.tourism.go.th, the website of the Department of Tourism (DOT)
2. DOT Hotline at 02 401 1111
3. File a complaint in person, or mail it to : The Division of Tourism Business and Guide Registration, Department of Tourism, 154 National Stadium, Rama I Road, Wang Mai Sub-district, Pathumwan District, Bangkok 10330. Tel. 02 219 4010-7 ext 310, 333 or contact any of the 15 branches under the Division of Tourism Business and Guide Registration.

ขอต้อนรับสู่
วีสมายล์

WELCOME
TO THE ISSUE

‘มายด์’ ภัฏญญัตติร ฟนมนี
พนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน
สายการบินไทยสมายล์

เชิญพบกับข้อมูลข่าวสาร และเทรนด์ใหม่ล่าสุดที่ไทยสมายล์คัดสรรมาเพื่อคุณ

**Welcome to the December issue of WE Smile,
we hope you enjoy your flight!**

เดนอสรพิษ

THE SNAKE MASTER

Season 2

สยบทุกพิษร้าย

ไขปริศนาความหวาดกลัว
เปิดประตูสู่โลกจริง
ของงูหัวพิษแผ่นดินไทย

กลับมาอีกครั้งกับ แดนอสรพิษ ซีซั่น 2
สารคดีที่เต็มไปด้วยชีวิตและพิษงู
วันอาทิตย์ เวลา 21.00 น.
รีรันวันจันทร์ เวลา 06.00 น.

NOW 26



www.facebook.com/now26tv



@Now26_ktnews



@Now26tv

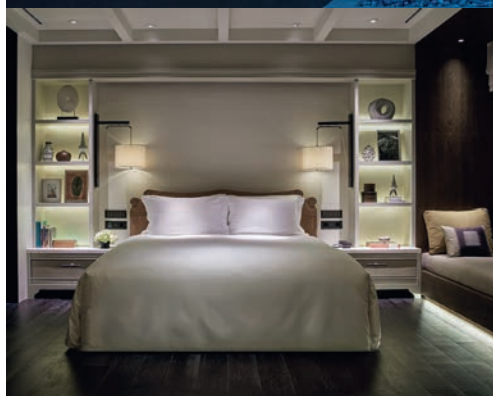
WWW.NOW26.TV

ข่าวเด่น WHAT'S ON



วิสัยทัศน์พาคุณไปอัพเดทข่าวสาร
ด้านการท่องเที่ยวและไลฟ์สไตล์ก่อนใคร

WE Smile updates you on the latest news, travel
and lifestyle trends before anyone else.



ที่สุดของการพักผ่อน

วงการโรงแรมในเอเชียคงจะคึกคักมากขึ้นอีกขั้นเมื่อผู้เล่นใหญ่อย่างเครือโรสวูด โฮเทล แอนด์ รีสอร์ท เข้ามาเปิดตลาดในเอเชีย โดยหลังจากเปิดโรสวูด ภูเก็ต ไปเมื่อเดือนที่แล้ว ทางแบรนด์ก็เตรียมเปิดตัวโรสวูด หลวงพระบางเป็นคิวต่อไป ตามมาด้วยโรสวูด พนมเปญ ในอนาคตอันใกล้

Last month, Rosewood Hotel and Resorts opened their first hotel in Asia at Rosewood Phuket. Future plans include the launching of Rosewood hotels in Luang Prabang and Phnom Penh.



ของขวัญล้ำค่า

เมื่อปลายเดือนธันวาคมใกล้เข้ามา เชื่อว่าหลายๆ คนคงต้องเริ่มมองหาของขวัญพิเศษให้กับคนพิเศษแล้ว หากใครยังไม่มียอดฮิต ลองแวะไปที่ เมซอง อาร์ทีเนียน จิวเวลรี่ดีค กรุ๊ป โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล ที่นำเสนอผลงานในธีม Festive Carats เพื่อร่วมฉลองในเทศกาลสุดพิเศษนี้ สอบถามเพิ่มเติมที่ โทร. 0-2630-5757

Maison Artinian at Mandarin Oriental Hotel Bangkok presents their Festive Carats collection. These unrivaled pieces are sure to be the perfect gift for your special someone. Tel. 0-2630-5757

สิทธิพิเศษส่งท้ายปี

ประกันภัยไทยวิวัฒน์ เอาใจนักเดินทาง มอบสิทธิพิเศษส่งท้ายปีสำหรับ ลูกค้าประกันเดินทางต่างประเทศ พลัส (GTIP) ตั้งแต่วันที่ - 31 ม.ค. 2561 รับส่วนลดทันที 10% ทุกแผน ความคุ้มครองทั้งรายเที่ยวและรายปี เมื่อซื้อ Online ผ่านเว็บไซต์ thaivivat.co.th เพียงใส่ promotion code: TVISAVE10 พิเศษยิ่งกว่า! รับเพิ่ม รหัสส่วนลดค่าโดยสาร Grab 20% เพื่อเดินทางไป-กลับสนามบิน ให้ทุกการเดินทางเป็นเรื่องง่ายๆ อุ่นใจ กับประกันภัยการเดินทางไทยวิวัฒน์ คุ้มครองค่ารักษาสูงถึง 5 ล้านบาท ไม่ต้องสำรองจ่าย รักษาได้ทุก โรงพยาบาล รวมถึงค่ารักษาพยาบาล จากที่ฟ้าเสี่ยงภัย พร้อมบริการช่วยเหลือ ถูกเงินทั่วโลก 24 ชม. ทำได้แบบ ไม่จำกัดอายุ เบี้ยเริ่มต้นเพียง 200 บาท ซื้อผ่านเว็บไซต์ thaivivat.co.th หรือสอบถามรายละเอียดได้ที่ Call Center โทร 1231 ต่อ 2921



Thaivivat Insurance invites travellers to save for their year end travel from now until 31 January 2018, with 10% discount on international travel insurance when plans are purchased online at (thaivivat.co.th) using the promotional code: TVISAVE10. In addition, get 20% off your Grab Taxi ride to and from the airport! With Thaivivat travel insurance, you'll receive up to 5 million baht coverage at any hospital worldwide, with cashless service without the need for advance payment, including coverage for sports injuries and 24-hour emergency assistance worldwide starting at just THB 200. For more information visit (thaivivat.co.th), call 1231 ext. 2921.



BANGKOK

Kunna Snacks

Looking for the perfect souvenir to bring home from the Land of Smiles? You can't do better than Kunna's range of snacks. One popular option is the Kunna Premium Golden Soft-Dried Mango. Besides having a lower sugar content than other brands on the market, you'll also fall in love with the soft, moist dried fruit. For friends and family, Kunna's biscuits – in flavours such as mango, coconut and durian cream – are sure to delight. Kunna is available at the Gourmet Market in Siam Paragon, Terminal 21, Food Hall@CentralWorld, Big C Rajadamri and Asiatique the Riverfront.



เส้นใยแห่งสายน้ำ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สากร ชลสาคร อาจารย์ประจำ สาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม คณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และคณะผู้วิจัยขอสืบสานความทรงจำเกี่ยวกับในหลวง รัชกาลที่ 9 จากพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระ ปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชในเรื่องของเกษตรพอเพียง โดยนำต้นพืชคนชวามาพัฒนาเป็นเส้นใย เส้นด้าย และ ผืนผ้า ภายใต้โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้า พักตบชวาสู่อุตสาหกรรมแฟชั่น โดยได้เปิดตัวผลงานใน งาน STYLE 2017 ซึ่งได้รับผลตอบแทนเป็นอย่างดี โดย นำผลิตภัณฑ์ 'เส้นใยแห่งสายน้ำ' มาเปิดตัวในงาน STYLE 2017 เพื่อทดลองตลาด ซึ่งได้รับผลตอบแทนที่ดี ผู้ที่สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ โทร. 086-618-4639

Assistant Professor Sakorn Chonsakorn, lecturer in the Faculty of home Economics Technology, Fashion Clothing and Textile Design at Rajamangala University of Technology Thanyaburi and researcher for the Royal Initiative of King Bhumibol Adulyadej on the issue of Agriculture and Self Sufficiency, developed a fibre yarn using water hyacinth. The products were made into textiles for the fashion industry and exhibited at STYLE 2017. For information, Tel. 086-618-4639



健康滋味零食

想在「微笑之地」泰國尋找完美的美食手信? Kunna 出品的一系列果乾零食實屬不二之選, 當中特別推介「Premium Golden Soft-Dried Mango」特級芒果乾。Kunna果乾的糖含量比市面上其他品牌的同類型產品為低, 加上軟嫩濃潤的口感, 令人一吃傾心。此外, 該品牌還推出了芒果、椰子和榴蓮等口味的餅乾, 是饋贈親友的理想佳品。Kunna食品於曼谷多個地點有售, 包括: Siam Paragon和Terminal 21 商場內的Gourmet Market超市, Food Hall@CentralWorld 美食廣場、Big C Rajadamri超市及Asiatique the Riverfront 河岸市集。



อาณาจักรแห่งความอร่อย

ย่านทองหล่อได้ตกทอดความเป็นศูนย์กลางด้านอาหารอีกครั้งด้วยการต้อนรับ FOODTOPIA คอมมูนิตีมีมอลล์ที่ออกแบบมาสำหรับคนรักอาหารโดยเฉพาะ และมีร้านอาหารนานาชาติให้เลือกกินจุใจกว่า 10 ร้าน ตั้งแต่สไตล์โมเดิร์นไปจนถึงพาสต้าและเคบับ ถ้าสนใจลองไปชิมได้ด้วยตัวเองที่ FOODTOPIA อาคาร OPUS ทองหล่อ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ โทร. 0-2391-8580

Thong Lor reinforces its reputation as a food hub with the opening of FOODTOPIA community mall. The location includes more than 10 international restaurants with dishes from kebabs to pasta. If you're interested in having a taste visit FOODTOPIA at the OPUS building, Thonglor. Tel. 0-2391-8580





ท่องเที่ยวอย่างปลอดภัย

พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี ให้เกียรติเป็นประธานพิธีลงนามความร่วมมือการพัฒนาโครงการนำร่องยกระดับความปลอดภัยนักท่องเที่ยว 'Tourism Healthcare Emergency System' ภายใต้การสนับสนุนของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยมีนายวิญญู อังคณัติ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บริษัท วัชรประกันภัย จำกัด (มหาชน) ลงนามในฐานะผู้แทนจากบริษัท วัชรประกันภัย จำกัด ร่วมกับผู้แทนจากประธานสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย บริษัท กรุงเทพดุสิตเวชการ จำกัด (มหาชน) และบริษัท แองเจิลไลฟ์ จำกัด

General Thanasak Patimaprakorn, Deputy Prime Minister oversaw the signing of the programme to promote the 'Tourism Healthcare Emergency System' under the patronage of The Ministry of Tourism and Sports. Mr Winyu Angsunit, Deputy Managing Director of Viriyah Insurance PLC represented Viriyah Insurance Co., Ltd. together with representatives from the Federation of Thai Industries, Bangkok Dusit Medical Services PLC, and Angel Life Co., Ltd.



คิดถึงพระราชา

บรรลือสาส์นจัดทำหนังสือขายหัวเราะฉบับคิดถึงพระราชา ในราคา 20 บาท รวบรวมเรื่องราวหลังวันที่ 13 ตุลาคม 2559 ซึ่งแม้จะเกิดความสูญเสียครั้งยิ่งใหญ่ แต่ชาวไทยได้เปลี่ยนพลังความคิดถึงมาใช้ความสามารถที่มีของแต่ละคนร่วมทำดีเป็นจิตอาสา ทำงานฝีมือ แจกอาหาร น้ำดื่มให้ผู้เข้ากราบพระบรมศพ เก็บขยะ ขับมอเตอร์ไซด์รับส่งฟรี เพื่อบรรเทาถึงพระมหากรุณาธิคุณในหลวง ร.9 พระราชาผู้เป็นที่รัก ด้วยคุณค่าของน้ำใจไทยที่ไม่สามารถประเมินค่าได้ด้วยราคา (facebook.com/kaihuaror)

This book seeks to lighten moods by collecting stories of moments after 13 October. Despite Thailand's great sadness at the passing of King Rama IX, many citizens transformed their grief into determination and volunteered to aid one another in honour His late Majesty. The book is sold for THB 20. (facebook.com/kaihuaror)



เดอะ เซลชี กระบี่

นักท่องเที่ยวที่กำลังจะเดินทางไปกระบี่และกำลังมองหาที่พักใหม่ๆ ลองแวะไปที่เดอะ เซลชี กระบี่ รีสอร์ทหรูใหม่ของกระบี่ที่อยู่ห่างจากสุสานหอยเพียงไม่กี่เมตร นอกจากที่ดึงดูดหาดส่วนตัวที่เงียบสงบแล้ว ไรต์ของที่นี่นอกจากจะอยู่ที่ห้องพักแบบพูลวิลล่าแสนสบายและสระว่ายน้ำริมหาดแล้วยังอยู่ที่สปา Otium Spa ที่มองออกไปเห็นทะเลฝั่งอันดามันแบบ 180 องศา พร้อมทรีตเมนต์ Aromatherapy Signature Massage ที่ใช้กลิ่นอโรมาพิเศษที่รังสรรค์ขึ้นมาเพื่อ Otium Spa ของที่นี่โดยเฉพาะ (ราคาอยู่ที่ 2,200 บาทสำหรับ 90 นาที) สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่โทร. 075-819-519 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ theshellsea.com

Krabi's newest luxury resort The Shellsea Krabi Resort, is located just a few metres from the famous Susan Hoi (Shell Cemetery). In addition to the private location, be sure to check out the Otium Spa that offers a 180-degree view of the Andaman Sea. The Aromatherapy Signature Massage is 90-minutes of pure bliss for THB 2,200. For bookings Tel. 075-819-519 or visit (theshellsea.com)



วันเดอร์

จากวรรณกรรมเยาวชนสู่ภาพยนตร์ที่บอกเล่าเรื่องราวของ ออูกัสต์ (อิกก์) พูลล์แมน เด็กชายอายุ 10 ขวบ ที่เกิดมาพร้อมกับความผิดปกติที่ใบหน้า จากโรคปากแหว่งเพดานโหว่ เขาเข้ารับการผ่าตัดใบหน้ามาแล้ว 27 ครั้ง การที่เขาเติบโตมาด้วยความรักและกำลังใจจากครอบครัวหล่อหลอมหัวใจให้เป็นคนดี เมื่อถึงเวลาที่ต้องเข้าเรียนร่วมกับเด็กคนอื่นในโรงเรียน หัวใจที่ดีจึงชนะหน้าตาได้ไม่ยากเลย

Adapted from the novel of the same name, Wonder is the story of August (Auggie) Pullman, a child born with facial defects from a cleft palate. By age 10 he had undergone 27 surgeries. When it comes time to enter school with other children, it is his good heart that wins over his peers.



เทศกาลงานออกแบบเชียงใหม่

เทศกาลที่จะให้นมมองใหม่ สร้างแรงบันดาลใจจากความคิดสร้างสรรค์ของเหล่าช่างฝีมือและศิลปินที่รวมตัวกันเพื่อถ่ายทอด แลกเปลี่ยนความรู้ ในกิจกรรมต่างๆ ทั้งนิทรรศการ ศิลปะ ดนตรี และงานออกแบบซึ่งเห็นคุณค่าความเป็นเมืองเก่าและศิลปวัฒนธรรมพื้นเมือง ร่วมชมงานได้บริเวณอนุสาวรีย์สามกษัตริย์ ย่านวัดเจียงมอย-วัดลุ่มช้าง และที่ซิดซี เชียงใหม่ในวันที่ 6 - 10 ธันวาคมนี้

The Chiang Mai Design Festival gathers artists and creatives together to exhibit music, art and various designs. See it at the Three Kings Monument, Wat Chiang Man, Wat Lam Chang and TCDC Chiang Mai on 6-10 December.



Dr. SUNIL

INTERNATIONAL DENTAL CENTER

www.dr.sunildental.com

+66 2314 6238

+66 81 648 5780

**FREE PICK &
DROP SERVICE**

TEETH WHITENING
6500 THB
(197 USD)

...

DENTAL CROWN
10,000 - 18,000 THB
(303 - 545 USD)

...

DENTAL VENEER
6,000 - 14,000 THB
(181 - 424 USD)

...

DENTAL IMPLANTS
60,000 - 75,000 THB
(1,818 - 2,272 USD)

...

**ALL KIND OF DENTAL
TREATMENTS**



LIKE US ON facebook

[DrSunilCosmeticDentalClinic](https://www.facebook.com/DrSunilCosmeticDentalClinic)

Email ID : info@drsunildental.com

Phn. No.: +66 81 648 5780, +66 2314 6238,

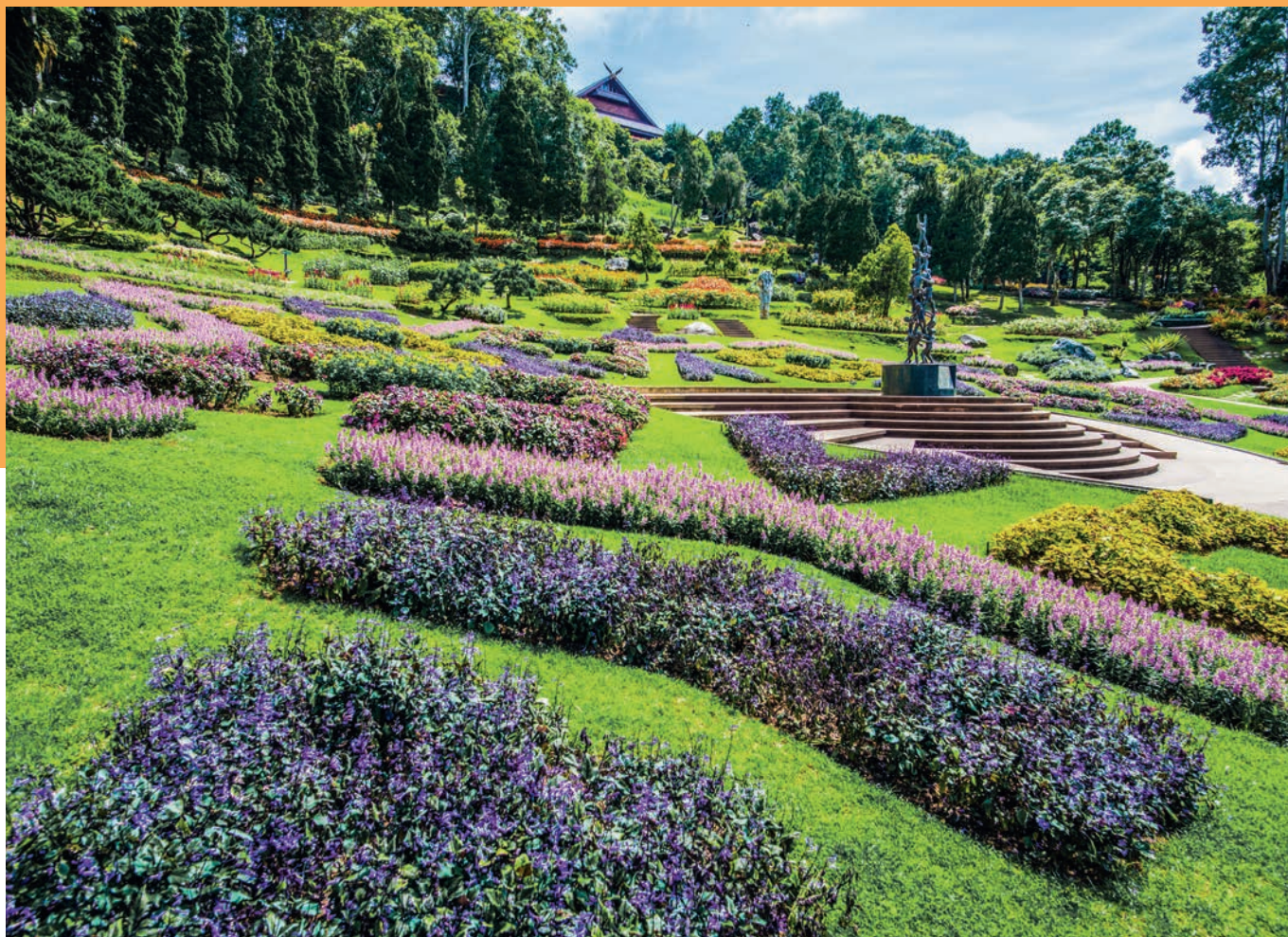
AUS Toll-Free : 1-800-500-193,

NZ Toll-Free 0800-001010

**Sukhumvit Soi 71 Soi Predee Panomyong 14
Building No.5, Moobaan Pakamas, Bangkok, Thailand
For BTS : Phra Khanong station (#E8)**

ธันวาคม 2560

วันสำคัญและเทศกาลเด่น



2...ธ.ค...28...ม.ค.

เทศกาลสีสันแห่งดอยตุง

COLOURS OF DOI TUNG FESTIVAL

จ. เชียงราย / CHIANG RAI / 清莱府 (2 DEC - 28 JAN 2018)

ถนนคนเดินที่มีทั้งอาหารพื้นบ้าน กาแฟจากโรงคั่วกาแฟสดยดดม หอมฉุย กิจกรรมจากน้องๆ ชนเผ่าที่สนุกสนาน หรือตื่นตากับดอกไม้สวยๆ กับดอยตุง ทรี ท็อป วอล์ค สะพานสลิงในป่าเขียวสดชื่น และกราบพระตำหนักดอยตุงและชมนิทรรศการที่หอแห่งแรงบันดาลใจ เพื่อจะได้ซาบซึ้งว่า “แผ่นดินที่ถูกทำลายให้แล้งร้าง กำลังจะถูกพลิกฟื้นโดยบุคคลหนึ่ง ซึ่งอายุถึง 87 ปี” มีวันนี้ได้อย่างไร งานจัดทุกสัปดาห์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ที่โครงการพัฒนาดอยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ (doitung.org)

Enjoy a vibrant walking street with local food and fresh coffee in this great festival for the whole family. Be sure to go on the Doi Tung Tree Top Walk, and see a grand exhibition about reversing the effects of desertification. (doitung.org)

缤纷董山节

在步行街上，到处都是当地美食，空气里弥漫着董山特产咖啡的醇香。来自当地村民的活动也充满了乐趣。或者你还可以在郁郁葱葱的树顶世界和吊桥上轻轻起舞。你还可以参观董山行宫，游览这里的纪念馆，你可以感受到“一片被干旱破坏的土地，正在被一个87岁的老人慢慢修复。”不论怎样，这个活动在每个周末以及政府和皇室规定的公共假日举行。

* กำหนดการจัดงานอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ โปรดตรวจสอบข้อมูลอีกครั้งก่อนเดินทาง
 * Dates are subject to change, please check again before travelling.

备注：活动日期有待变动，在出发前请再次查询。



3-1.....ธ.ค.

สวดมนต์ข้ามปี

CROSS-YEAR PRAYER FOR THE NEW YEAR

ประเทศไทย / THAILAND / 泰国 (31 DEC)

ก้าวข้ามผ่านปีเก่าแบบชาวพุทธด้วยการสวดมนต์ข้ามปีที่วัดใกล้ๆ ได้สมาธิ จากนั้นเช้าวันปีใหม่จะต่อด้วยการพาครถรอบไปทำบุญตักบาตร ถวายสังฆทาน ทำงานจิตอาสา กินมังสวิรัตสักวันเพื่อลดการเบียดเบียนสัตว์ร่วมโลกก็สุขใจ ทำทั้งหมดนี้ไม่ได้เพื่อใคร เพื่อจิตใจที่สงบ สร้างความสุขให้ตัวเองและครอบครัวได้ ยอมรับปีใหม่แบบเย็นใจไปด้วยกัน

The Buddhist tradition of chanting and meditating across the evening of a previous year to the new one is still upheld by many. The following day is often reserved for merit making and eating vegetarian meals to calm the mind and reduce the burden for animals around the world.

新年的祈祷

告别旧年，步入新年，佛教信徒们都会到离家近的寺庙进行祈福。从新年第一天的早晨开始，和家人一起去寺庙布施诵经，斋僧行善，享用斋饭，减少食用肉食。并不是说为了谁而参加这些活动，主要强调通过这些活动来追求内心平静喜悦，为家人和自己在新的年里享有平和放松而祈福。



6-1-0.....ธ.ค.

งานย้อนอดีตศรีสังขาลย์ มุ่งผ้าไทย ใส่เงินทองโบราณ ANCIENT SRI SATCHANALAI FESTIVAL

จ. สุโขทัย / SUKHOTHAI / 素可泰 (6 - 10 DEC)

ย้อนเวลาไปกับบรรยากาศงานจำลองหมู่บ้านวิถีไทยของชาวอำเภอศรีสังขาลย์ ผสมวัฒนธรรมชาวไทยพวน ชิมอาหารท้องถิ่นอย่างข้าวเปี๊ยะ (คล้ายข้าวเกรียบปากหม้อราดน้ำซุ๊ป) ขนมข้าวโด้ (คล้ายขนมไข่เต่า) และร่วมชมแฟชั่นวิวัฒนาการผ้าไทยและลายผ้าพื้นเมือง ชมงานเครื่องเงินและเครื่องทองลายสุโขทัย โบราณร่วมสมัยได้ที่วัดพระศรีรัตนมหาธาตุและอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสังขาลย์

Visit Si Satchanalai Historical Park, and witness bygone traditions while tasting delicious ancient recipes. Visitors can also educate themselves on the evolution of Thai fabrics and Sukhothai jewellery at Wat PhraSi Rattana Mahathat.

素可泰梦回古时

回到具有浓重泰国传统文化的斯撒查纳莱县，品尝当地的美食，如：考叻（是一种泰国特色汤面或河粉），考空（类似于炸汤圆），邀请大家共同欣赏泰国纺织品演变发展过程，同时也可以到帕斯拉塔纳玛哈泰寺和斯撒查纳莱历史公园，饱览素可泰时期泰国传统金银饰品。



5.....ธ.ค.

วันพ่อแห่งชาติ FATHER'S DAY

ประเทศไทย / THAILAND / 泰国 (5 DEC)

วันที่ 5 ธันวาคมของทุกปีเป็นวันสำคัญของชาติไทย ทั้งเป็นวันชาติ วันคล้ายวันเฉลิมพระชนมพรรษาของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชที่ทรงทำเพื่อชาวไทยตลอดมา และยังเป็นวันพ่อแห่งชาติอีกด้วย ลูกๆ ชาวไทยจึงควรถือวันนี้ทำดีด้วยการกราบขอพรพ่อ พาพ่อไปทำกิจกรรมอาสา หรือวิ่งเทรลเพื่อเกียรตินี้เพื่อถวายเป็นพระราชกุศล ได้สุขภาพและชื่นใจพร้อมกันในวันดี

December 5th marks National Father's Day, the Birthday of His late Majesty King Bhumibol Adulyadej. Thais celebrate by volunteering for charity or spending time with close family members.

父亲节

每年的12月5日对于所有泰国人来说都是一个重要的日子。这一天不仅仅是一个举国欢庆的日子，它也是人民庆祝普密蓬国王生辰的日子，此外这一天也被定为泰国的父亲节。因此在泰国，子女们应该在这一天为父亲祈福，带父亲去参加一些志愿活动或者去参加为国王祈福的义跑活动。和父亲一起，在这美好的一天拥有健康的身体和愉快的心情。怒放的美丽景象。

1-1-0.....ธ.ค.

เทศกาลไหมนานาชาติ ประเพณีผูกเสี่ยว และงาน กาชาดจังหวัดขอนแก่น INTERNATIONAL SILK FESTIVAL

จ.ขอนแก่น / KHON KAEN / 孔敬泰 (1 - 10 DEC)

ขอนแก่นเป็นศูนย์กลางผ้าไหมในภาคอีสานเพราะสืบสานพระราชปณิธานงานศิลปาชีพด้านผลิตภัณฑ์ไหมของสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 ทางชุมชนจะควบคุมการผลิตผ้าไหมให้มีคุณภาพดี สีไม่ตก และพัฒนาปรับลวดลายให้แปลกใหม่อยู่เสมอแต่ไม่ทิ้งวัฒนธรรมดั้งเดิม เลือกซื้อสินค้าโอท็อป ชมขบวนแห่พื้นเมือง ร่วมพิธีผูกเสี่ยวซึ่งเป็นการแสดงออกถึงความรักแบบพี่น้อง พร้อมทำบุญในงานกาชาดได้ที่หน้าศาลากลางจังหวัด

Khon Kaen is a silk centre for the Northeast of Thailand due to the efforts of Her Majesty Queen Sirikit. See the famous textiles and shop for OTOP products at the plaza in front of Khon Kaen City Hall.

孔敬国际丝绢节

孔敬是泰国东北部的丝绸中心，因其延续了九世王普密蓬·阿杜德先王时期，所传承下来的丝绸文化艺术。孔敬严格把控丝绸的质量，保证丝制品不掉色的同时，结合传统文化开发新产品。选购OTOP产品，观赏当地游行，参观相亲相爱的“结拜”仪式，同时也能为当地红十字会募捐爱心。



Seek out these fragrances that capture the beauty of cities around the world.

กลิ่นหอมชวนท่องเที่ยว

เมื่อภาพความงดงามของมหานครทั่วโลก บันดาลใจสู่การรังสรรค์กลิ่นหอม เมื่อนั้นจึงบังเกิด
เป็นละอองความหอมเฉพาะตัวที่น่าหลงใหลเกินจะต้านทาน

1. **AIGNER** Ladies Day Paris Eau de Toilette ธรรมชาติของน้ำหอมที่นำเอาดอกไม้ที่หายากมาผสมผสานกันเป็นน้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป
2. **GIORGIO ARMANI** Armani Privé New York Eau de Parfum น้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป
ส่วนผสม 3. **SHISEIDO GINZA TOKYO** Shiseido Ever Bloom Ginza Flower Eau de Parfum น้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป
กลิ่นของน้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป 4. **ARNO SOREL** Bonjour de Paris Black Edition Eau de Parfum น้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป
วาบิลลา บิลลี่ 5. **CARVEN** Paris Florence Eau de Parfum น้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป
ของอิตาลี 6. **BOND NO.9** Dubai Gold Eau de Parfum น้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป
ความแตกต่างของน้ำหอมที่ให้ความรู้สึกที่แตกต่างไปจากน้ำหอมทั่วไป



1. **AIGNER** Ladies Day Paris Eau de Toilette is a designer fragrance that brings out the ambience of Paris. 2. **GIORGIO ARMANI** Armani Prive New York Eau de Parfum is inspired by the free spirit of New York City with a myriad of unique ingredients. 3. **SHISEIDO GINZA TOKYO** Shiseido Ever Bloom Ginza Flower Eau de Parfum delivers the sensual scent of Ginza, a place of art and luxury unlike anywhere else. 4. **ARNO SOREL** Bonjour de Paris Black Edition Eau de Parfum immerses your senses in vanilla, musk and the sweetness of flowers. 5. **CARVEN** Paris Florence Eau de Parfum invokes the journey from Paris to Florence reflected through the cool scents of magnolia, blackcurrant and sandalwood. 6. **BOND NO.9** Dubai Gold Eau de Parfum represents the city of gold, the epitome of influence and luxury from the east.

สดชื่นรับปีใหม่

ส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ด้วยกลิ่นหอมสุดไอคอนิก

1. **DOLCE & GABBANA** Pour Homme Eau de Toilette ภาส่นภาพของสุภาพบุรุษสุดชิกซ์สไตล์หนุ่มอิตาลีเปลี่ยนด้วยกลิ่นหอมของโน้ตส์ เมอร์คาเมตโต้ ผิดด้วยกลิ่นพริกไทย ยาสูบและหัวตองก้า 2. **CHANEL BLEU DE CHANEL** คือนิยามของความคลาสสิกที่ผสานกลิ่นซีดริสเข้ากับกลิ่นหอมของดอกไม้บานาพรอสแซมด้วยกลิ่นแซนด์ลวูดและสนมุน 3. **RAG & BONE** Cypress Eau de Parfum สร้างความรู้สึกสดชื่นและมีชีวิตชีวาด้วยกลิ่นหอมของสนไซเปรสและเวตีเวอร์ ผิดด้วยจอร์เจียนัม ซีดาร์วูด และฟัทนูส์ 4. **JIMMY CHOO** Man พาส่นกลิ่นหอมหวานของฮันนีดิว เมล่อน เข้ากับความสดชื่นของกลิ่นส้มแมนดารินและซีดริส แทรกด้วยกลิ่นใบสับปะรด ลาเวนเดอร์ และฟัทนูส์ เกิดเป็นความลงตัวที่ดูมีลูกเล่นไม่แพ้ใคร 5. **DIOR HOMME** Eau for Men พาส่นกลิ่นหอมของเกรปฟรุตจากโมร็อกโกและเบอร์กามอต ผสานด้วยกลิ่นเครื่องเทศและดอกไอริสจากอิตาลี ปิดท้ายด้วยซีดาร์วูดและน้ายวน



1. **DOLCE & GABBANA** Pour Homme Eau de Toilette embodies a young Italian gentleman with the scent of tobacco and tonka bean. 2. **CHANEL BLEU DE CHANEL** is classically defined by the combination of flowers and soft sandalwood. 3. **RAG & BONE** Cypress Eau de Parfum refreshes with cypress and vetiver with notes of geranium, cedarwood and patchouli. 4. **JIMMY CHOO** Man is laced with the sweet scent of honeydew melon, mandarin and citrus, combined with pineapple leaf, lavender and patchouli for a scent unlike any other. 5. **DIOR HOMME** Eau for Men shines with Moroccan grapefruit, bergamot followed by Tuscan spices, iris and seductive cedarwood.

Welcome the New Year at these charming old towns

ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

ต้อนรับปีใหม่ด้วยทริปพิเศษที่เปิดมุมมองและสร้างทัศนคติใหม่ๆ
ในเมืองเก่าที่มีเสน่ห์น่าค้นหา



FOR HER

ต้อนรับหน้าหนาวด้วยทริปสู่หลวงพระบาง เมืองมรดกโลก อดีตราชธานีของอาณาจักรล้านช้าง ที่โดดเด่นด้วยวิถีพุทธอันงดงาม และตึกรามบ้านช่องแบบโคโลเนียล เมืองนี้มาเที่ยวสักกี่ทีก็ไม่เบื่อ

Welcome the winter in Luang Prabang, with its traditional Buddhist way of life and colonial style buildings. This is one city worth visiting over and over again.



เสื้อ
จาก TORY BURCH



Chopard L.U.C. XP Urushi Year of the Dog นำเสนอตัวเรือนสุดบาง ประดับด้วยสัญลักษณ์สุนัขเพื่อต้อนรับปีจอที่กำลังจะมาถึง โดยหน้าปัดรังสรรค์ขึ้นด้วยเทคนิคอุรุชิซึ่งเป็นเทคนิคโบราณของญี่ปุ่น

Chopard L.U.C. XP Urushi Year of the Dog features a beautifully detailed face with a dog motif created using Urushi, a Japanese artisanal craft.



หมวก
จาก HERMÈS



สร้อยคอ
จาก DIOR



กระเป๋า
จาก COACH



ซองใส่พาสปอร์ต
จาก CATH KIDSTON

FOR HIM

เที่ยวปีนัง สวรรค์ของคนรักวัฒนธรรมผสมผสาน
และแหล่งสตรีทฟู้ดที่โด่งดังระดับโลก ลองเดิน
เล่นไปในจอร์จทาวน์ที่มีทั้งสถาปัตยกรรมเก่า
และสตรีทอาร์ตแบบสมัยใหม่ให้ได้ชม

Penang is a paradise for culture seekers and
foodies. Stroll through Georgetown for street
art and modern architecture.



แว่นตา
จาก **GIORGIO ARMANI**



กระเป๋าเป้
จาก **GIVENCHY**



รองเท้า
จาก **THOM BROWNE**



Seiko Astron Big-Date นาฬิกาสมรรถนะสูง
ที่มาพร้อมกับฟังก์ชันปรับเวลาได้
เที่ยงตรงด้วยระบบ GPS Solar พร้อมระบบ
บอกเวลาสองหน้าปัด ตัวเรือนทำจากไทเทเนียม
ส่วนกรอบตัวเรือนทำจากเซรามิก

Seiko Astron Big-Date is a high
performance watch with a GPS
controlled timezone adjustment.



เสื้อ
จาก **JIM THOMPSON**



กางเกง
จาก **ORLEBAR BROWN**



“บทบาทสมมติ”

Role-Playing

แก่นสารของสรรพสิ่งอิงความว่าง
แต่เราสร้าง “ความมี” ให้ติดเด่น
จากนั้นเติมสิ่งสมมุติพูดประเด้น
เรียก “ความเป็น” นี้โน้นนั่นกันมากมาย
พอได้เป็นและได้มีก็นิยุง
ก็เลสตุ้งอัตตาเติบกำเริบหลาย
ปุณฺชนธรรมดาเหตุทำลาย
เริ่มกริดกรายเป็นมณุษย์สุดประมาณ
บ้างก็เป็นท่านเจ้าคุณพญูปุญฺทนัก
บ้างก็เป็นเสาหลักหลายสกลน
บ้างก็เป็นการเมืองเรื่องตระการ
บ้างก็เป็นผู้ทหารแห่งกรมกอง
บ้างก็เป็นที่อาจารย์ผลงานเด่น
บ้างก็คือนักวิจารณ์ชำนานุกอง
บ้างก็คือนักธุรกิจติดเงินทอง
บ้างก็ปองเป็นดาราอ้างฟ้าไทย
การจะเป็นอะไรนั้นไม่แปลก
เพียงอย่าแบกจนหนักอึ้งทะสิ่งใหญ่
สำคัญพิศคิดว่าตัวไม่กลัวใคร
อัตตาไท่แผ่นดินท้วนสิ้นสะเทือน
แก่นสารของสรรพสิ่งอิงความว่าง
หัวโขนสร้างอวิชามาทลอกเขื่อน
ถ้ารู้เท่ารู้กันไม่พินเพื่อน
หัวโขนเหมือนหัวเผือกเปลือกชีวิต!

โดย ว. วชิรเมธี

Essentially, things are empty
It is we who lay importance on “Having”
Making it into a concrete form
And naming it the “Being” of multiple things

With Being and Having come angst
Defilement satiates and inflates the ego
People become disorientated
And develop fastidiousness with sophistication

Some are high and venerable monks
Some are icons and pillars of society
Some are preeminent politicians and
Some are mighty, military commanders

Some are distinguished professors
Some are discriminating critics
Some are accomplished financiers and
Some are star-struck fame-seekers

Whatever you are is nothing amazing
Do not bear the weight of self-aggrandisement
And believe yourself to be insuperable:
The ego moves like the earth in quakes

Things are essentially empty
Ignorance tricks us into self-glorification
If we are aware and avoid excessiveness
The glory will remain but the skin upon emptiness

By V. Vajiramedhi

Smile

ART & CULTURE

ข่าวสารและเรื่องราวของวงการศิลปะและการสร้างสรรค์



ในเดือนธันวาคมนี้ จังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นเจ้าภาพจัดงานลอยกระทงไฟอยุธยา
มรดกโลก ประจำปี 2560 ระหว่างวันที่ 15-24 ธันวาคมนี้ ณ อุทยานประวัติศาสตร์
พระนครศรีอยุธยา หากใครวางแผนที่จะไปเที่ยว อย่าลืมแวะสักการะหลวงพ่อโตที่
วัดพนัญเชิงก่อนกลับเพื่อเป็นสิริมงคลในปีใหม่

The province of Ayutthaya will host the annual Ayutthaya Heritage Fair
2017 from 15 - 24 December at Ayutthaya Historical Park. For those
who plan to visit, don't forget to drop by Phanachoen Temple to pay
respects to the Big Buddha.

STREET ART IN TALAD PLU: Pop art redefined by the local people

สตรีทอาร์ตตลาดพลู

โครงการใหม่ที่ชวนคนท้องถิ่นมาร่วมสร้างระบายนี้อีกเพื่อให้ย่านน่าเดิน



คงไม่ผิดหากจะกล่าวว่านิยามของคำว่า ‘อยู่ดี มีสุข’ ของแต่ละท่านล้วนมีความแตกต่างตามไลฟ์สไตล์ การดำเนินชีวิต ในมุมมองของเคย ฐิติวัลค์ เจลิมแสงสกุล ศิลปินนักวาดภาพที่พาเราเดินชมเมืองย่านเก่าตลาดพลูในวันนี้ เธอคิดเห็นว่า ‘อยู่ดี มีสุข’ คือ ความมีอิสระอาศัย ไม่ตรึงติดต่อกันของคนในชุมชน ในถิ่นที่เป็นทั้งย่านที่มีความอบอุ่นเสมือนบ้านของเรา และนี่ถือเป็นจุดเริ่มต้นของงานฟรีสไตล์ในหัวข้อ ‘คิดถึงตลาดพลู’ ที่เธอตัดสินใจนำวิถีชีวิตของผู้คนย่านตลาดพลู ถิ่นเก่าละแวกบ้านเกิดมาเพนต์เป็นภาพวาดตลาดชุมชน พร้อมนำแนวคิดนี้สานต่อเป็นงานวิทยานิพนธ์ภายใต้ชื่อ ‘อยู่ดี มีสุข’ ก่อนจบการศึกษาจากคณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เธอเลือกเทคนิคการเพนต์ภาพเล่าเรื่องด้วยการเขียนสีบนเฟรมผ้าใบที่จำลองพื้นผิวให้เหมือนกับฝาผนัง โดยได้รับแรงบันดาลใจจากภาพจิตรกรรมที่พบเห็นภายในพระอุโบสถ ที่มีการบันทึกภาพเหตุการณ์ ภาพในวรรณคดี ภาพที่เกี่ยวข้องกับศาสนา หรือวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในยุคหนึ่งๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมสถานที่เช่นเดียวกับภาพวาดของเธอที่ต้องการบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนบนผืนผ้าใบโดยนำเสนอในรูปแบบกราฟิกแบบไทยร่วมสมัย

พหุวัฒนธรรมย่านตลาดพลู

ตลาดพลูเป็นย่านเก่าแก่ที่เกิดขึ้นมาอย่างยาวนานนับตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี ด้วยทำเลที่ตั้งติดกับคลองบางกอกใหญ่ หรืออีกชื่อว่า คลองบางหลวง ส่งผลให้พื้นที่แห่งนี้กลายเป็นชุมชนของชาวลาว มีชาวจีนเข้ามาอาศัยอยู่ริมสองฝั่งคลองเป็นจำนวนมาก เกิดเป็นชุมชนชาวจีนที่ใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งในฝั่งธนบุรี ครั้นเมื่อมีการย้ายราชธานีไปยังฝั่งพระนคร ก็มีชาวจีนบางส่วนย้ายที่พักอาศัยและแหล่งการค้าไปย่านสำเพ็ง โดยมีชาวมุสลิมเข้ามาอยู่แทนที่ ความหลากหลายของเชื้อชาติศาสนาแห่งนี้ทำให้ย่านเล็กๆ แห่งนี้มีวัฒนธรรมแบบผสมผสานที่เราสามารถสัมผัสได้จากอาหารการกิน เช่น ขนมกุยช่าย สลัดชาตินี้อึ่งฉี่ ขนมบดินของชาวมุสลิมที่

หน้าตาคล้ายแบตเตอรี่แค้ก รวมไปถึงขนมไทย ยอดนิยมที่มีให้เลือกชิมหลากหลายเมนู นอกจากนี้ยังมีศาสนสถานสำคัญที่ทั้งร่อยรอย ความเจริญรุ่งเรืองของย่านนี้ เช่น วัดราชคฤห์วรวิหาร วัดจันทารามวรวิหาร วัดอินทารามวรวิหาร มัสยิดสวนพลู คริสตจักรตลาดพลูแบ๊ปติสต์ และศาลเจ้ากวนอู เป็นต้น

ในอดีตพื้นที่แห่งนี้มีชื่อเรียกว่า บางยี่ขัน แต่เนื่องจากภายในพื้นที่มีการปลูกพลูเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะพลูเหลืองที่ขึ้นชื่อว่า มีรสชาติดีเยี่ยม ส่งผลให้พื้นที่แห่งนี้กลายเป็น ศูนย์กลางการค้าหมากพลูของบางกอก จากชื่อ ตลาดพลูที่เป็นที่รู้จักกันของพ่อค้าแม่ขายกลายเป็น ชื่อย่านตลาดพลูไปในที่สุด แม้ว่าวันนี้จะหมดยุค การค้าพลูไปแล้วก็ตาม นอกจากการค้าขาย แลกเปลี่ยนสินค้าทางสายน้ำแล้ว ในปี พ.ศ. 2444 ได้มีการสร้างเส้นทางรถไฟสายแม่กลอง โดยเริ่มต้นจากวงเวียนใหญ่ ผ่านย่านตลาดพลู สู่ปลายทางมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ส่งผล ให้การค้าขายย่านตลาดพลูมีความคึกคักยิ่งขึ้น



ดูตัวอย่างกับหนึ่งในผลงาน สตรีอาร์ตในตลาดพลู
Toey Titival stands in front of one of her artworks

The definition of “happy living” may vary from person to person, but for Toey Titival Chalernsangakul—an artist and our guide through the street art of Talad Plu—it is the ability to feel the warmth of home. Drawing from her background in Silpakorn University, she paints the walls of the market with images inspired by ancient temple murals that revealed everyday life in the past. Her work today tells the story of the community with contemporary graphics.

Multicultural Talad Plu

Talad Plu has been here since the Thonburi period. With its strategic location near the Bangkok canal (also known as Klong Bang Luang), it was a prosperous community for local governors. Chinese immigrants made their home on the banks. When the Chinese moved to the more commercial Sampeng area, Muslims began to make the area home. This mix of culture can be seen in the delectable local dishes that includes Chinese Chive Dumplings, Kanom Badin (Thai-Muslim Butter Cakes), and popular Thai desserts. There are also a number of religious sites including Buddhist temples, Mosques and Chinese shrines.





ภาพวาดในงาน
วิทยานิพนธ์ของ
จิตติวิมล
One of the
artist's paintings
in the thesis

ตลาดพลูบนพื้นฟ้าใบ

สำหรับจิตติวิมล นอกจากบ้านเรือนที่พิกอาศัยและอาคารพาณิชย์ที่เก่าแก่สวยงามภายในย่านแล้ว เธอยังชื่นชอบการปฏิสัมพันธ์ของคนในชุมชนที่ยังคงดำเนินไปอย่างช้าๆ ส่วนทางกับชุมชนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบ ภายในพื้นที่เธายังพบผู้คนนั่งพูดคุยตามร้านกาแฟโบราณริมทางรถไฟ เธอยังได้เห็นคนเล่นหมากรุกริมทางลูกเด็กเล็กแดงยังคงวิ่งเล่นกันในพื้นที่ และเสน่ห์ที่กลายเป็นสัญลักษณ์ของย่านตลาดพลูคือ แหล่งอาหารการกินที่เริ่มคึกคักตั้งแต่พระอาทิตย์ขึ้นจนพระจันทร์กระจ่าง ตลาดอาหารอร่อยในย่านนี้แบ่งออกเป็น 2 ช่วงใหญ่ๆ ได้แก่ ตลาดเช้า หลัง 6 โมงถึงเวลาสาย ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ตามซอย เช่น ตลาดวัดกลาง ตลาดใหญ่ที่ยังคงขายอาหารแห้ง อาหารสด รวมไปถึงของอุปโภคบริโภค และตลาดเย็น ช่วง 4 โมงเย็นถึง 4 ทุ่ม บริเวณแยกตลาดพลูใกล้กับสถานีรถไฟ ด้วยเหตุนี้ ภาพวาดบนผืนผ้าใบในงานวิทยานิพนธ์ ‘อยู่ดี มีสุข’ ของเธอจึงสื่อให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนในช่วงเวลาที่ต่างกัน บนพื้นที่ย่านตลาดพลู ภาพผู้คนที่มีบุคลิกภาพต่างๆ บนผืนผ้าใบสะท้อนตัวตนของคนในพื้นที่ที่

มีความหลากหลาย ทั้งชีวิตความเป็นอยู่ อาชีพ และวัฒนธรรมที่แตกต่าง การสอดแทรกเรื่องราวที่เกิดขึ้นจริงลงไปบนภาพทำให้ภาพวาดของเธอมีสีสัน ดูสนุกชวนหัว สะท้อนเอกลักษณ์ย่านตลาดพลูได้เป็นอย่างดี

สตรีทอาร์ตภาพวาดของชุมชน

หลังจากที่ทีมงาน ‘โครงการตลาดต้องชม’ ภายใต้การดูแลของกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ ดำเนินการโดยคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร พบเห็นงานวิทยานิพนธ์ของจิตติวิมล จึงได้ชักชวนเธอเข้าร่วมโครงการโดยมอบหมายให้เธอนำความเชี่ยวชาญด้านการถ่ายทอดเรื่องราวผ่านภาพวาดมาสร้างศิลปะแนวสตรีทอาร์ตบนย่านตลาดพลู ผลงานของเธอถูกจัดแสดงไว้ 2 จุด ได้แก่ กำแพงบ้านเก่าใกล้แยกตลาดพลู และผนังใต้สะพานอันเป็นที่ตั้งของวินมอเตอร์ไซด์ ภายใต้แนวคิด ‘ตลาดพลู อยู่ไหน!’ ภาพที่ถูกวาดขึ้นเป็นภาพผู้คนหลากหลายวัยที่ผายมือไปแยกตลาดพลูทำหน้าที่เชื้อเชิญให้คนเข้าไปในพื้นที่ ความพิเศษของภาพวาดชิ้นนี้ไม่ได้เกิดขึ้นจากการแต่งแต้มเติมสีของจิตติวิมลเพียงคนเดียว ในทางตรงกัน

ข้ามเธอได้ชักชวนคนในชุมชนทุกเพศทุกวัยให้เข้ามามีส่วนหนึ่งของการเพิ่มสีสันด้วยจากลายเส้นสีดำที่เธอร่างไว้ถูกแต่งแต้มเติมสีให้สมบูรณ์โดยเด็กน้อยตัวเล็กๆ ที่เดินผ่านจากพี่ชายคนชายชาวมุสลิมที่มาร่วมสนุก จากหน้าวินมอเตอร์ไซด์ที่ไม่กล้าลงลิ้นในครั้งแรก จากคุณป้าขายขนมที่ขอร่วมแจมสักเล็กน้อย ฯลฯ เธอกล่าวว่า “งานที่ทำเพื่อชุมชน ก็ควรให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์ผลงานด้วย” กิจกรรมร่วมสร้างสรรค์แบบนี้จะช่วยให้คนในพื้นที่รู้สึกหวงแหน เกิดความภาคภูมิใจ และรู้สึกถึงการมีส่วนร่วมอย่างจริงจัง งานสตรีทอาร์ตที่ออกมาจึงมี ‘คุณค่า’ มากกว่าภาพวาดที่เกิดขึ้นจากเธอคนเดียว สำหรับโครงการในอนาคตจิตติวิมลกำลังวางแผนร่วมกับกลุ่มยังธอน (Young Thon) โดยมุ่งหวังที่จะเพิ่มงานสตรีทอาร์ตเข้าไปในย่านตลาดพลู โดยเฉพาะบริเวณถนนเส้นเล็กๆ ที่คู่ขนานกับคลองบางกอกใหญ่ เธอหวังว่างานสตรีทอาร์ตชิ้นใหม่จะช่วยดึงดูดคนในพื้นที่รวมถึงนักท่องเที่ยวให้เข้าไปเยี่ยมชมผลงานภาพวาดพร้อมชื่นชมอาคารสถาปัตยกรรมเก่าแก่ที่ซ่อนตัวอยู่เพื่อกระตุ้นให้พื้นที่กลับมาคึกคักขึ้นอีกครั้ง



In the past, the area was called Bangyikhan, but because yellow betel was prosperous in the area and a common commodity in the marketplaces, the name “Talad Plu” or Plu Market was adopted. In 1901, a railway connected the area to the Mae Klong line, bringing in more trade and growth.

On a Canvas

Aside from the beautiful neighbourhood, Titival enjoys the interaction of people in this slow-moving community. Here you can still find people chatting in old-style coffee shops by the railroad, children playing traditional games and witness the bustling market from sunrise to sunset. The market is divided into two major areas: the morning market from 6pm until late which sells dried food, fresh food and consumer products, and the evening market from 4pm to 8pm close to the railway station. Titival’s paintings show the life and vocation of those who live in the area, making her work detailed with the vibrance of Talad Plu.

For the Community

When the team of ‘Talad Tongchom’, Department of Internal Trade in association with the Ministry of Commerce and Silpakorn University saw Titival’s work, they asked her to join the project. Using her expertise of the area and her storytelling art, her work is displayed at two points: the old wall near the market and under the bridge near the motorcycle taxis. The images are not the sole work of Titival, but members of the community were invited to join in, including a passing child; the pork trotter seller; a shy motorcycle taxi driver who was originally afraid to place paint on the walls and an elderly candy seller who wished to express her creative side. “When work is done for the community, the community should be a part of it,” she says. Titival is also working with Young Thon, a group that works to increase the amount of street art in the area and along the small streets of the Bangkok Yai Klong. She hopes that these works will draw in more visitors to the neighbourhood.

AIR MAIL: A New Exhibition for Old Souls.



ศิลปะเดินทาง

นิทรรศการใหม่สำหรับคนที่คิดถึงวิธีสื่อสารแบบเก่าๆ

ความน่าชื่นใจของวงการศิลปะไทยคือตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา มีศิลปินไทยจำนวนมากที่ออกไปสร้างชื่อเสียงยังต่างประเทศ และหนึ่งในนั้นคือศิลปินกลุ่ม Air-Mail Art ที่เคยไปจัดแสดงผลงานถึงเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ถึงสองนิทรรศการ (ที่ Galerie François Fontaine และ Galerie d'art Andata Ritorno) เมื่อต้นปีที่ผ่านมา และล่าสุดนี้ ผลงานของกลุ่มศิลปินกลุ่มนี้ก็ได้ถูกชักกลับสู่บ้านเกิด โดยมาจัดให้คนไทยได้ชมในนิทรรศการ Par Avion - Air Mail ระหว่างวันที่ 6 ธันวาคม - 28 ธันวาคมนี้ ที่พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ หอศิลป์ ถนนเจ้าฟ้า

แม้จะใช้วิธีการสื่อสารแบบดั้งเดิม แต่โครงการศิลปะร่วมสมัยบนซองจดหมายนี้กลับเกิดจากการสื่อสารระหว่างเพื่อน ๆ ศิลปินผ่านแอปพลิเคชันอย่างไลน์... แทนที่จะส่งสติ๊กเกอร์กัน จะสนุกกว่าไหมหากเปลี่ยนเป็นการวาดรูปส่งให้กันแทน? และนั่นคือต้นกำเนิดของโครงการ Air-Mail Art เมื่อสองปีที่แล้ว ซึ่งมีศิลปินไทยและศิลปินต่างชาติจำนวน 25 คน จากประเทศไทย สวิตเซอร์แลนด์ ฝรั่งเศส และสหรัฐฯ เข้าร่วม โดยศิลปินในกลุ่มจะเริ่มจากการส่งซองจดหมายเปล่าติดแสตมป์ให้กันและกันทางไปรษณีย์ จากนั้นก็นำซองเปล่าที่ผ่านร้อนผ่านหนาวข้ามประเทศ มาสร้างเป็นงานศิลปะ ด้วยความที่มีแค่หัวข้อสั้นๆ ให้ผลงานที่ออกมาจึงมีความหลากหลายแตกต่างกันไปตามพื้นเพและจินตนาการของแต่ละคนในโลกยุคใหม่ที่เราสามารถสื่อสารกันได้เร็วระดับเสี้ยววินาที จนคนในยุคนี้อาจจะลืมไปแล้วว่าการต้องเฝ้ารอนั้นรู้สึกอย่างไร บางทีก็อดคิดถึงวิธีสื่อสารแบบเก่าๆ แบบนี้ไม่ได้เหมือนกัน 📮



ส่วนหนึ่งของผลงาน
ของ 25 ศิลปินที่จะ
จัดแสดงในนิทรรศการนี้
Part of the artwork
displayed in
this exhibition



The joy of following Thai art over time is seeing local artists creating a name for themselves abroad. Early this year, Air-Mail Art was featured in Geneva at Galerie François Fontaine and Galerie d'art Andata Ritorno. Recently, works from this artist group has returned home, to be exhibited in Par Avion - Air Mail, from 6 - 28 December at The National Gallery on Chao Fah Road.

The project's concept is derived from communication between friends. Twenty-five artists from Thailand, Switzerland, France and The United States of America joined in the project, which spanned two years. The artists sent blank envelopes to one another by post, after being weathered through the elements from country to country, the envelopes were finally used as paper supply for the respective artist's work. In a world where communication is instant, it's nice to remember the old ways, and the sweet wait for something to come by mail.

Napat: A Bag with Great Intentions.

ณพัตน์

กระเป๋าคอลเลกชันพิเศษที่สืบสาน
เจตนารมณ์อันยิ่งใหญ่

ไม่ต้องผินผายใจจะกล่าวว่กระเป๋าคอลเลกชัน ‘ณพัตน์’ ของแบรนด์ Phya ไม่ใช่กระเป๋าธรรมดา แต่เป็นเหมือนผลงานศิลปะที่มากด้วยความหมาย เพราะกระเป๋าชิ้นนี้เองที่ได้แนวคิดและแรงบันดาลใจมาจากพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ที่มุ่งจัดทุกข์บำรุงสุขให้แก่ประชาชนชาวไทย โดยกระเป๋าที่เกิดจากความร่วมมือระหว่างแบรนด์ Phya กับมูลนิธิชัยพัฒนามีตราสัญลักษณ์เป็นรูปดอกบัวบนทริก สัญลักษณ์แห่งความเพียรที่ปรากฏอยู่ในเรื่องพระมหาชนก รวมถึงเป็นตราสัญลักษณ์ของมูลนิธิชัยพัฒนาเองด้วย สัญลักษณ์นี้ปักด้วยเส้นด้ายผสมโลหะสั่งทำพิเศษจากเยอรมนี ส่วนโครงสร้างของกระเป๋าทำจากเงินแท้ 93% และสีทองได้จากการทาด้วยทองคำแท้ 99.99% หนักสองบาท ด้วยเทคนิคไทยโบราณ ฐานของชาตั้งถูกออกแบบให้ดูคล้ายกับฐานของกังหันชัยพัฒนา ส่วนที่เปิด-ปิดกระเป๋านั้นสลักรหัสตั้งแต่เลข 1-99 นอกจากนี้ หูจับยังรังสรรค์ขึ้นด้วยเทคนิคถมทองโบราณจากนครศรีธรรมราช พร้อมลูกเล่นที่สามารถซ่อนหูจับและใช้เป็นกระเป๋าหนีบได้ด้วย

กระเป๋าคอลเลกชัน ‘ณพัตน์’ นี้ผลิตขึ้นมาทั้งหมด 99 ใบ โดยราคาจะอยู่ระหว่าง 299,000- 409,000 บาท (ขึ้นอยู่กับรหัส) รายได้หลังหักค่าใช้จ่ายสมทบทุนมูลนิธิชัยพัฒนา สำหรับกระเป๋าใบพิเศษเลขรหัส ๘๘, ๙๙ เป็นการประมูลแบบ Silent Auction ร่วมประมูลได้ถึงวันที่ 13 ธันวาคม 2560 โดยรายได้ทั้งหมดจากการประมูลสมทบทุนมูลนิธิชัยพัฒนาเช่นกัน หากสนใจสามารถชมคอลเลกชันพิเศษนี้ได้ที่บูติก Phya ศูนย์การค้าเกษรวิลเลจ หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่โทร. 0-2656-1365 ☎



The Napat Collection from Phya is no ordinary purse. After all it was inspired by His Majesty King Bhumibol Adulyadej, who sought to benefit the lives of the Thai people. The purse was a collaboration between Phya and The Chaipattana Foundation, and features a lotus blossom motif—a nod to The Story of Mahajanaka and a symbol of the Chaipattana Foundation itself. The metal-infused thread comes from Germany, while the bag's structure is composed of 93% pure silver, and the gold version of 99.99% gold created by an ancient Thai technique. Each bag is numbered from 1-99, and the handle's patterns vary using a unique process from Nakhon Si Thammarat Province.

The Napat Collection features 99 pieces, with prices ranging from THB 299,000 - 409,000. Proceeds from the sales will benefit the Chaipattana Foundation. Bags with the special numbers, 89 and 99 will be on silent auction until 13 December 2017. For more information visit the Phya Boutique at Gaysorn Shopping Centre or Tel. 0-2656-1365.



Smile

LEISURE

รวมสถานที่ท่องเที่ยว กิจกรรมเด่น และร้านอาหารน่าลอง



หยุดยาวถึงกั ในขณะทีคนส่วนใหญ่นเดินทางกลับภูมิลำเนา คงมีคนอีกจำนวนไม่น้อยที่อยู่ดลอง
รับปีใหม่อยู่เ็นกรุงเทพฯ ซึ่งแน่นอนว่าสถานที่แต่ละแห่งก็ย่อมต้องขนเ็นไสอย่างพลูสวยๆ มาให้
ได้ชมกันเต็มที กรุงเทพฯ เ็นช่วงเวลานี้คงเ็นกรุงเทพฯ ที่สวยที่สุดช่วงหนึ่งของปี

Long holidays are waiting, and while many travel back to their hometowns during the New Year, we believe a lot of Bangkokians will stay in town. One attraction to look forward to is the rework displays around the city. For many Bangkokians, this is the most photogenic time of the year.

THE ATHENEE HOTEL: A New Look into an Old Legend.

ดิ แอทธีนี โฮเทล

โฉมใหม่ของโรงแรมหรู ที่บอกเล่าเรื่องราวขององค์หญิงนักเดินทาง

豪华酒店换新貌 讲述一位公主的旅途



หลายคนคงจะทราบแล้วว่าหลังจากดำเนินกิจการมากกว่าสิบสามปี โรงแรมที่คนไทยรู้จักกันในนาม พลาซ่า แอทธีนี รอยัล เมอริเดียน ก็ถึงคราวผลัดใบ และเปิดตัวใหม่อีกครั้งภายใต้แบรนด์ Luxury Collection ในชื่อใหม่ว่า ดิ แอทธีนี โฮเทล แบงค็อก อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น โฮเทล เมื่อวันที่ 6 ตุลาคมที่ผ่านมา

แม้ความหรูหราและสะดวกสบายตามแบบฉบับโรงแรมระดับห้าดาวจะยังคงอยู่ แต่สิ่งที่เปลี่ยนไปไม่น้อยกับการรีแบรนด์ในครั้งนี้ เห็นจะเป็นรายละเอียดการตกแต่งของโรงแรม ที่มุ่งหยิบยกประวัติศาสตร์ของพื้นที่ให้กลับมา

โลดเล่นอีกครั้ง ผ่านเรื่องราวของสมเด็จพระราชปิตุจฉา เจ้าฟ้าวิไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินธร พระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ผู้ทรงเป็นเจ้าของตำหนักคันธवास ตำหนักซึ่งเคยตั้งอยู่ในบริเวณของโรงแรมในปัจจุบัน

ด้วยความที่ทรงเติบโตขึ้นมาในสยามช่วงที่ประเทศเปิดรับวัฒนธรรมต่างชาติ อิทธิพลของโลกตะวันตกจึงสะท้อนออกมาผ่านวิถีชีวิตของพระองค์ แม้จะชอบร้องรำกลาย แต่องค์หญิงก็ทรงโปรดการเดินทางท่องเที่ยว การเล่นเกมกระดาน การตกแต่งภายใน รวมถึงการทรงพระอักษรและแพชั่น ซึ่งองค์ประกอบทั้งหมดนี้

ถูกสื่อผ่านรายละเอียดการตกแต่งของ ดิ แอทธีนี โฮเทล ไม่ว่าจะเดินไปทางไหน เราก็มักจะได้เห็นร่องรอยของพระองค์อยู่ในนั้น จนพูดได้ว่าการได้เดินเข้ามาในโรงแรมดิ แอทธีนี โฮเทลนี้ ไม่ต่างกับการได้เข้าสู่อาณาจักรของพระองค์ และยังอยู่นานมากเท่าไร ภาพของวังคันธवासแสนสวยที่แวดล้อมไปด้วยแมกไม้และดอกไม้ นานาพรรณก็เริ่มฉายชัดขึ้นมากมายเท่านั้น

ดิ แอทธีนี โฮเทล แบงค็อก อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น โฮเทล ตั้งอยู่ที่เลขที่ 61 ถนนวิทยุ กรุงเทพฯ 10330 สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 0-2650-8800 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ theluxurycollection.com/theatheneehotel



After thirteen years of service, the hotel formerly known as Plaza Athenee Bangkok A Royal Meridien Hotel has been rebranded as The Athenee Hotel, a Luxury Collection Hotel, Bangkok.

While maintaining the same five-star standards of luxury and comfort, the hotel has been refurbished with great attention to detail. New aspects embody the property's history, as a former Royal Residence (Kandhavas Palace) belonging to

Princess Valaya Alongkorn, daughter of King Rama V. The princess lived in a time when the country was first beginning to open up to social reforms and Western influences. Her love of travel, fashion, and chess can be seen in surprising and delightful ways highlighted throughout the hotel's redesign.

The Athenee Hotel, a Luxury Collection Hotel, is located at 61 Wireless Road, Bangkok. For more information Tel. 0-2650-8800 or visit (theluxurycollection.com/theatheneehotel).



在短短三十年内，艾瑟尼皇家广场美丽殿酒店成为了泰国人心目中著名的豪华酒店。现在它已经焕然一新，并获得了“豪华精选”的称号。自从10月6日起，酒店也更名为“曼谷艾瑟尼酒店，豪华精选”。

尽管酒店依旧是五星级的豪华与舒适，然而这一次却在装修细节上做足了文章。这里将带你回到瓦拉娅公主所生活的时代，品味这位朱拉隆功国王女儿的故事。这位公主是卡纳塔瓦宫的主人，而酒店就建立在这座宫殿的旧址上。

随着暹罗王国的转变和发展，这个国家开始接受越来越多的外来文化。来自西方世界文化的影响在这位公主的身上可见一斑。尽管也喜欢编织花环，但这位公主更加愿意四处游玩。棋盘游戏、室内装潢，包括阅读与时尚，都是公主的爱好之一。因此，这一切都通过艾瑟尼酒店的每一个细节完美的展现出来。不论我们走到哪里，我们都可以看到这位公主的印记。可以说只要走进这个酒店，就走进了公主的生活。越是在此久留，你越发可以感受被鲜花和树木包围着，越发能够感受到这里的魅力。

曼谷艾瑟尼酒店，豪华精选坐落于曼谷10330，威塔亚路61号。详情请咨询：0-2650-8800，或访问官方网站：theluxurycollection.com/theatheneehotel

Starred Food: Explore Independent Michelin Starred Restaurants in Bangkok

อาหารประดับดาว

สำรวจร้านอาหารอิสระติดริบ์มีชลินสตาร์ในกรุงเทพฯ

传统泰菜的回归



นารจัดทำมิชลินไกด์ ฉบับกรุงเทพฯ ฉบับแรกที่จะเปิดตัวในเดือนนี้ นับเป็นหนึ่งเรื่องที่จะสร้างความฮือฮาและความคิดถึงให้กับวงการอาหารในเมืองไทยได้เป็นอย่างดี และอันที่จริงแล้ว หลายๆ คนอาจจะไม่ทราบว่า กรุงเทพฯ นี้ได้กลายเป็นฐานทัพของเชฟระดับมิชลินสตาร์จากทั่วโลกมาลึกพักหนึ่งแล้วด้วย และนี่คือร้านอาหารอิสระสามแห่งที่ก่อตั้งโดยเชฟที่มีชื่อเสียงระดับโลก หากใครอยากรู้ว่าอาหารประดับดาวมิชลินสตาร์นั้นรสชาติเป็นอย่างไร ลองไปชิมกันได้

With the launch of the Bangkok Michelin guide this month, the food scene in Thailand is certainly abuzz. Many Bangkokians may not realise that there are already independent restaurants in the city founded by world-renowned chefs from Michelin starred restaurants of their own. If you want a taste of the "starred" life, try these spots.

第一期《曼谷米其林指南》将在这个月正式发行，给泰国餐饮业带来了不少热闹气氛。其实，许多人有可能不知道近些年来泰国已成为来自世界各国的米其林星级厨师的基地。本节将介绍三家由米其林厨师创办的餐厅。如果你想知道米其林星级美食的味道如何，不放去尝试一下。

SAVELBERG

ร้านซาเวลเบิร์ก ก่อตั้งโดยเฮงก์ ซาเวลเบิร์ก เชฟจากเนเธอร์แลนด์ผู้คว้ามิชลินสตาร์ให้กับร้านอาหารที่เขาเป็นเชฟอยู่ถึงสี่ร้านด้วยกัน เพื่อเพิ่มความท้าทายให้กับชีวิต ประกอบกับความรู้สึกติดใจในไลฟ์สไตล์ของคนไทยยุคใหม่ที่เปิดกว้างในด้านวัฒนธรรมอาหาร เฮงก์จึงตัดสินใจย้ายมาอยู่ที่กรุงเทพฯ และก่อตั้งร้านอาหารซาเวลเบิร์กขึ้นที่โรงแรมโอเรียนทอล เรสซิเดนซ์ ถนนวิภาวดี โดยเมนูอาหารฝรั่งเศสของเขาที่ปัจจุบันดูแลโดย ริด ดินเจนนั้นผสมผสานความพรีเมียมของอาหารทะเลจากเนเธอร์แลนด์เข้ากับวัตถุดิบคุณภาพสูงจากท้องถิ่น

สำรองที่นั่ง โทร. 0-2252-8001

SAVELBERG

Dutch Chef Henk Savelberg's four restaurants in the Netherlands have each won a Michelin Star. His latest venture, Savelberg Thailand at The Oriental Residence on Wireless Road is the chef's first international location, featuring a French menu enhanced with seafood from the Netherlands and locally sourced produce. Tel. 0-2252-8001

SAVELBERG

SAVELBERG 餐厅由荷兰米其林星级大厨 Henk Savelberg 创办的。Savelberg 曾在不同 4 家餐厅当过厨师，而且这 4 家餐厅都获得了米其林三星。为了给生活增加一点挑战性，而且考虑到自己很喜欢新时代泰国人的生活方式与开放式的饮食文化，Savelberg 下定决心去曼谷，在曼谷东方公寓（无线路）开一家 SAVELBERG 餐厅。餐厅里的法国菜精选了荷兰优质的海鲜结合当地高品质的食材。

餐厅电话：0-2001-0698



L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON

แน่นอนว่าพอพูดถึงมิชลินสตาร์ หลายคนคงนึกถึงโจเอล โรบูซง เชฟมือรางวัลที่นับเป็นเชฟที่น่าจะคว้ามิชลินสตาร์มาครอบครองได้มากที่สุดในโลก นั่นคือ 25 ดวงด้วยกัน ซึ่งนั่นรวมถึงร้านอาหารระดับมิชลิน 3 ดาวถึง 4 แห่งในลาสเวกัส มาเก๊า โตเกียว และฮ่องกง สำหรับร้านลัตเตอเลีย เดอ โจเอล โรบูซง ที่มหานครคิวบ์นี้นับเป็นสาขาที่เก่าของร้านอาหารที่เขาก่อตั้งขึ้น โดยนำเสนอคอนเซ็ปต์แบบครัวเปิดเพื่อลดพิธีรีตอง นอกจากนี้ที่นี่ยังมีอาหารจานเดียวเสิร์ฟด้วย ซึ่งเป็นแนวที่ไม่ค่อยได้พบเห็นนักในร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ โดยอาหารของร้านที่กรุงเทพฯ นี้ดูแลโดยเอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ โอลิวิเยร์ ลีมูแซ็ง

สำรองที่นั่ง โทร. 0-2001-0698

L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON

It is near impossible to speak of Michelin Stars without mentioning Joel Robuchon, whose restaurants in Las Vegas, Macau, Tokyo and Hong Kong have nabbed over 25 stars together. L'Atelier de Joel Robuchon in Bangkok is his ninth venture, with an open kitchen concept to reduce formalities and an à la carte menu. The Bangkok restaurant is overseen by Executive Chef Olivier Limousin. Tel. 0-2001-0698

L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON

如果提到米其林大厨，相信很多人会想到米其林名厨Joel Robuchon。他估计是目前全世界旗下餐厅米其林星级加总最多的大厨，总共获得了25颗米其林星。他的餐厅在世界各地获得了米其林的三至四颗星，包括在拉斯维加斯、澳门、东京与香港的餐厅。在曼谷Mahanakorn Cube里面的L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON餐厅就是第九家餐厅分店。餐厅内采用了开放式厨房格式以减少多余的仪式。这家餐厅可提供快餐，是我们在米其林星级餐厅可不常见的。曼谷L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON餐厅有Olivier Limousin担任行政主厨。

餐厅电话：0-2001-0698

J'AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN

หากจะพูดถึงฌ็อง-มิเชล โลรองด์แล้ว คงไม่มีสำนวนใดที่เหมาะสมกับเขามากกว่าสำนวน ‘ลูกไม้หล่นไม่ไกลต้น’ ฌ็อง-มิเชล เติบโตมาในครอบครัวนักปรุงอาหาร และเขาก็เคยจับคู่พากันคว้ามิชลินสตาร์มาประดับเป็นเกียรติแก่วงศ์ตระกูลมาแล้ว เพื่อนำเสนอทางเลือกใหม่ให้กับคนกรุงเทพฯ ฌ็อง-มิเชล จึงตัดสินใจมาเปิดร้าน J'AIME by Jean-Michel Lorain ขึ้นที่โรงแรมยู สาทร์ กรุงเทพฯ โดยมีเชฟอเมริโก เซสติ รับตำแหน่งเอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ นอกจากอาหารฝรั่งเศสรสเลิศแล้ว ที่นี่ยังโดดเด่นด้วยบรรยากาศสบายๆ พร้อมไวน์ที่คัดสรรโดยมารีน โลรองด์ ผู้จัดการทั่วไป และลูกสาวของเชฟฌ็อง-มิเชลเอง

สำรองที่นั่ง โทร. 0-2119-4888

J'AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN

When speaking of Jean-Michel Lorain, the idiom “the fruit doesn't far fall from the tree” could not be more true. Growing up in a family of restaurateurs, and having won his own accolades from the prestigious Michelin Guide, his latest venture is J'aime by Jean-Michel Lorain at U Sathorn Bangkok with Executive Chef Amerigo Sesti and General Manager Marine Lorain. Tel. 0-2119-4888

J' AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN

如果提到JEAN-MICHEL LORAIN，用成语“老子英雄儿好汉”来形容他再合适不过了。Jean-Michel在厨师家庭里长大。父子两人曾经获得米其林之星。在饮食方面，为了给曼谷人增加新的选择，Jean-Michel 打算在泰国U Sathorn Bangkok酒店开一家法国餐厅，名字叫J'AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN，由Amerigo Sesti担任总厨。J'AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN除了有美味的法国菜、舒适的环境，还有Jean-Michel Lorain的女儿现任店经理的Marine Lorain特别精选的美味红酒。

餐厅电话：0-2119-4888





สำหรับสำหรับไทย

การกลับมาของอาหารไทยแบบดั้งเดิม

传统泰菜的回归

สรุปสั้นๆ ว่า สำหรับสำหรับไทย เป็นแพลตฟอร์มหนึ่งในเฟซบุ๊ก ซึ่งผู้ก่อตั้งต้องการใช้แลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวิถีแบบไทย

นิยามของอาหารไทยที่พวกเขาจัดเป็นแนวทางนั้นแตกต่างจากคนทั่วไป เพราะอ้างอิงมาจากรื่องเล่า หนังสือ ตำราอาหารในอดีตที่ส่งต่อกันมา อาทิ ตำราอาหารและขนมไทยในอดีตของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ กุลสตรีไทย ซึ่งเป็นบุคคลที่มีความเฉลียวฉลาด ปากเพียรฝึกฝนวิชาชีพแม่บ้านการเรือนอยู่ในรั้วในวังจนเชี่ยวชาญ ในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5 ท่านเป็นผู้รวบรวมตำราต่างๆ เหล่านี้ไว้ในหนังสือชื่อ ‘แม่ครัวหัวป่าก์’ โดยสูตรอาหารไทยโบราณต่างๆ ถูกถ่ายทอดลงในหนังสือแจกในงานศพ งานบุญสมัยก่อน ฯลฯ ที่มีการพิมพ์แจกกันเป็นเรื่องปกติ สำหรับสำหรับไทย นำสูตรเหล่านี้มาประยุกต์และปรับให้เป็นรายการอาหารเพื่อให้เข้ากับบริบทสังคมปัจจุบัน

สำหรับสำหรับไทยเกิดขึ้นจากการพบปะสังสรรค์พูดคุยกันในวงเหล้าของกลุ่มเพื่อน อันได้แก่ ปริญญ์ ผลสุข หัวหน้าพ่อครัว ห้องอาหาร

Nahm, มั่น - ธัญญพร จารุกิตติคุณ นักจัดการความรู้ด้านสังคม อาหาร และการพัฒนาเพื่อความยั่งยืน, วราพันธ์ จันทธอง แม่ครัว, อรุณ เลอเลิศกุล พ่อครัว และ จีราวิช มีแสงนิลวีรกุล พ่อครัว คุณมีผู้จัดการทีมเล่าว่าพวกเขาไม่มีร้านประจำแต่มันคือการให้บริการอาหารที่ควบคู่ไปกับการเสพความคิดสร้างสรรค์ พวกเขาขายไอเดียของการตีความอาหารไทยโบราณออกมาในรูปแบบที่สนุกสนาน มีความหมายให้คนสัมผัสได้และที่สำคัญคืออร่อย

เมื่อรับงาน พวกเขาจะคิดธีมขึ้นมาก่อนและตั้งชื่อสำหรับนั้นใหม่ทุกครั้ง โดยดูจากกลุ่มเป้าหมายที่สนใจใช้บริการในวาระนั้น แล้วระดมความคิดเรื่องสูตรอาหารหรือรายการอาหารว่าจะทำอะไรให้เหมาะสมสอดคล้อง สามารถเชื่อมโยงอดีตมาสู่ปัจจุบันได้ จากนั้นก็หาวัตถุดิบมาประยุกต์ใช้ เน้นวิธีการปรุงแบบดั้งเดิม รักษาความปกติธรรมดาไว้ เพียงแต่ใช้วัตถุดิบและการนำเสนอที่โดดเด่นออกมา มันกล่าวว่าสูตรอาหารไทยสมัยก่อนที่มีความสำคัญมักถูกดองเก็บไว้ในหนังสือเก่า ไม่มีใครเอาออกมาใช้จริง เพราะมันยุ่งยากและหากทำขายจริงๆ ใน

ร้านคงมีราคาแพงมาก ดังนั้น สำหรับสำหรับไทยจึงพยายามนำมาดัดแปลงโดยที่ยังคงวิธีการปรุงและคงความรู้สึกที่จะได้รับจากอาหารไว้เช่นเดิม

ตัวอย่างไอเดียต่างๆ ที่ผ่านมา เช่น การบริการให้กับกลุ่มลูกค้าผู้หญิงซึ่งเป็นเพื่อนสนิทกันประมาณ 10 คน ทุกคนล้วนเป็นแม่บ้านที่เลี้ยงลูกอยู่บ้านโดยสามีเป็นฝ่ายออกไปทำงาน ชื่อธีมของงานจึงคิดออกมาว่า ‘สำหรับสำหรับแม่บ้าน’ ฟังดูอาจจะธรรมดาแต่รายการอาหารนั้นสื่อถึงความเป็นวิถีไทยได้จริงๆ ในแง่ความทะลึ่ง เช่น ‘ผีย่าหัว’ มันคือหอยนางรมสดทรงเครื่อง แต่นำเสนอชื่อออกมาซ้ำๆ ตามนิสัยคนไทยที่ชอบเล่นคำผวน เหตุผลที่ใช้ชื่อนี้เพราะถึงเห็นว่าย่านนางรมรับประทานแล้วคึกคักเพิ่มพลังทางเพศเป็นต้น สำหรับสำหรับไทย เน้นทำอาหารไทยดีๆ ที่ทุกคนอาจจะคุ้นเคย แต่ไม่คุ้นชิน อาจจะเคยได้ยิน แต่ไม่เคยลอง หรือไม่เคยได้ยิน และอยากลองชิมบ้าง อยากให้รู้จักกับมันมากขึ้น เข้าถึงมากขึ้นและให้มันยังคงอยู่กับวิถีชีวิตของคนไทยต่อไป

(facebook.com/samrubforthai)

เมนูไฮไลต์จากครั้งที่ผ่านๆ มา

HIGHLIGHTS 以往的推荐菜肴



ยำลูกจันทน์สดใส่มังคุด

เมนูจากสูตรท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ใช้เนื้อลูกจันทน์เทศผ่านบางๆ กินคู่กับหมูกรอบ โดยตามตำราเดิมจะใส่หนังหมูต้ม แต่การปรุงในครั้งนี้เปลี่ยนเป็นหมูกรอบเพื่อไม่ให้หนักเกินไป และเพิ่มมังคุด ผลไม้จากถิ่นใต้เช่นเดียวกับลูกจันทน์ เพื่อให้ฤทธิ์เย็นตัดกับฤทธิ์ร้อนของลูกจันทน์ได้อย่างลงตัว

SPICY NUTMEG SALAD WITH MANGOSTEEN

A special recipe by Thanpuying Plien Phasakoravongs, of sliced nutmeg and crispy pork. Instead of the original boiled pork skin, crispy pork was used to lighten the dish. Cool mangosteen is added to balance the fiery nutmeg.

凉拌山竹豆蔻

这是一道利帕萨拉翁女士所创造的菜肴。这道菜用脆猪肉取代了传统的煮猪皮以增添菜肴的口感，混合上切成薄片的肉豆蔻。其中还加入了清凉的山竹，用来平衡热性的肉豆蔻。

Samrub Sum Rub Thai" (Set for Thai) is a Facebook page on Thai cuisine and way of life. Their definition of Thai food is quite different from the others' as they are influenced by tales from the past such as those gathered by Thanpuying Plien Phasakoravongs, a noble Thai lady who trained in the royal residence. In the reign of King Rama V, she collected recipes and put them together in a book titled "Mae Krua Hua Pa" (The Gourmet Chef). Many traditional Thai food recipes were written in cremation volumes and other publications normally distributed in religious ceremonies. "Samrub for Thai" modified those recipes for contemporary audiences.

"Samrub for Thai" originated from a meeting of friends that comprised of Prin Polsuk (Head Chef at Nahm Restaurant), Tunyaporn Charukittikhun or Mint (Knowledge Management Expert in the social and gastronomic field and sustainability development), Warapan Juntong (Chef), Arut Lerlertkul (Chef), and Jeerawich Meesaengnilweerakul (Chef). Mint, the team manager, mentioned that they don't have a physical place, but instead, they offer creativity.

After receiving an order, the team will decide on a theme and a name of the set by taking target diners into account. After brainstorming, they gather ingredients and cook using traditional methods. Mint added that famous Thai recipes in the past were rarely recorded. Nobody really put them into practice because they are difficult and costly. This is why "Samrub Sum Rub Thai" keeps trying to adapt them without changing the original cooking style.

"Samrub Sum Rub Thai" prepares dishes that are known but unfamiliar or hard to find. The goal is to make these dishes more well-known, approachable, and reintroduce them into Thai society forever. (facebook.com/samrubforthai)



หลนข้าวหมาก

FERMENTED RICE RELISHED WITH SALTED BEEF AND VEGETABLES

酒酿牛肉蔬菜沙拉



พริกกะเกลือ

เครื่องจิ้มโบราณที่ใช้มะพร้าวคั่วและหอมเจียว ถูกลำมาต้อนรับแขกเป็นจานแรก เชฟปริญญ์เคยอ่านเจอว่าพริกกะเกลือเป็นอาหารสำหรับนายพรานนำติดตัวไปเข้าป่า สามารถเอาไปกินคู่กับอะไรก็ได้ บ้างก็กินคู่กับผลไม้ พริกกับกะเกลือในวันนั้นถูกเสิร์ฟให้กินกับมะม่วงและแตงโม ผลไม้เย็นๆ ของหน้าร้อน เป็นการเปิดสำรับด้วยความสดชื่นได้เป็นอย่างดี

SALT AND GROUND RED OR GREEN PEPPERS

A traditional condiment made from roasted coconut and fried shallots. Usually served as an entrée for guests. Chef Parin found in a book that salt and peppers were invaluable provisions for a huntsmen's journey in the jungle. It can be paired with any kind of food or fruits. Here it is served with mango and watermelon, cold fruits perfect for summer.

盐烧辣椒

这是一道传统的酱料，用烤制过的椰子和炒过的葱制作而成。这道菜通常被作为开胃菜呈现到客人的面前。主厨布林说，这道菜是森林赐给猎人的食物，它可以和任何食物一起食用，有些事还用来搭配水果吃。而现在的盐烧辣椒会配上芒果或者西瓜。在炎热的夏季配上冰凉的水果，为你送上一丝清爽。



หอยกอละ

อาหารแบบทางใต้ เปลี่ยนจากไก่เป็นหอยแมลงภู่ที่นุ่มและฉ่ำ หอมเครื่องกอละและมะพร้าวคั่ว

CLAM GOLEK

Southern style food that replaces chicken with tender and juicy mussels. Enjoy its pleasant aroma from the rich ingredients and roasted coconut.

果勒贝

这是一种南方的食物，这道菜主料原本是鸡肉，而将鸡肉替换成多汁的贻贝之后，加上香气四溢的椰子，别有一番风味。



蒸小鸭

这道菜是根据传统菜谱改进而来，使用上等酱油来蒸制鸭子。这道菜曾在“可桑可宋” (Koo Sang Koo Som) 杂志上发表。配上利帕萨卡拉翁女士所特制的空心菜炒豆腐。

เปิดสอนไต่ราว

ปรับสูตรจากเมนูเปิดย่างไต่ราวมาเป็นเปิดสอน นำเปิดไปต้มนับแบบพะโล้แล้วราดด้วยน้ำมัน สูตรนี้ได้มาจากหนังสือคู่สร้างคู่สม นำมาเสิร์ฟคู่กับผักบุ้งไต่ราว ผักบุ้งผัดกับเต้าหู้ยี้ สูตรทานผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

PED RON TAI RAOW

Adapted from the original recipe by using steamed duck in brown sauce dressed with oil. This recipe was published in “Koo Sang Koo Som” magazine. Served with Pak Boong Tai Raow (fried morning glory with pickled bean curd) according to Thanpuying Plien Phasakoravongs' recipe.



แตงไทยกะทิสด

นำแตงไทยมาเคี่ยวกับแป้งให้เหนียวนุ่ม เสิร์ฟกับน้ำกะทิสดเข้มข้นหวานมัน และแตงไทยสด เนื้อมะพร้าวอ่อน กับขนมดอกจอกเพื่อเพิ่มเท็กซ์เจอร์ของการกิน

椰浆甜瓜

把甜瓜煮到软烂，制作成香甜的甜瓜泥。软糯的甜瓜配上香甜的椰浆，加上莲花曲奇，美味无与伦比。

MUSK MELON IN COCONUT MILK

Musk melon boiled in flour until it becomes sticky. Served with rich coconut milk, fresh musk melon, soft coconut and Crispy Lotus Blossom Cookie for texture.



BLOOD SAUSAGE WITH JOY WEED AND RICE BISCUIT

Created by Chef Parin who was inspired by the cookbook “Mae Krua Hua Pa” by Thanpuying Plien Phasakoravongs. Thai people knew of blood sausage since the reign of King Rama II, though it was not widely used in local cuisine. Today, blood sausage is thought of as a Western product, as Thais are more familiar with congealed pork blood.

血肠炒米饼 (Blood Sausage)

这道菜来自于普林大厨，他受到利帕萨卡拉翁女士的烹饪书“美食厨师”的启发。这道菜源自于古老的菜谱。泰国人自从拉玛二世时期就已经知道血肠，但是它并不是家庭餐桌上常有的菜肴。直到现在，我们也许还认为血肠是属于西方的菜式，大部分家常菜中血多以血旺的形式出现，例如在清汤和鸡油饭中。

ไส้กรอกเลือดพักเบ็ดแดงบนข้าวตัง

จานนี้เชฟปรินได้แรงบันดาลใจมาจากหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ว่านวัตกรรมการอาหารมีมาตั้งแต่สมัยอดีต คนไทยก็รู้จักไส้กรอกเลือดมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 2 แล้วแต่อาจจะไม่ได้แพร่หลายในสำหรับอาหารของชาวบ้านนัก จนปัจจุบันนี้เราจะคุ้นเคยมากกว่าว่าไส้กรอกเลือดเป็นอาหารของทางตะวันตก เพราะการกินเลือดในบ้านเราที่คุ้นเคยมักจะมาในรูปแบบเลือดก้อน เช่น ต้มเลือดหมูจึงจะนำเลือดในแกงกะทิ บนข้าวมันไก่



เปิดตุ๋นใบมะดัน

BRAISED DUCK WITH BAI MA DUN

马丹叶炖鸭

“Sumrub Sum Rub Thai” (泰国专属) 是一个关于泰国烹饪和生活方式的Facebook主页。主页的创始人对于美食的定义与普通不同。他们受到在皇室接受训练的普利帕萨卡拉翁女士的影响，这位聪明的贵族小姐在五世王时期在皇室内部作为一名管家接受培训。她把所收集到的菜谱全部都记载在“Mae Krua Hua Pa” (美食厨师) 这本书中。泰国的大部分菜谱都是在葬礼或者其他宗教仪式上被记载下来的，而“泰国专属”把这些菜谱集合起来，通过现代的方式进行传播，让它们更加能在现代社会受到欢迎。

“泰国专属”源自一次简单的聚会。楠餐厅的主厨布林·波素和吞亚波·查路齐迪昆或者被称为“敏”，一位饮食与可持续发展管理局的专家，厨师瓦拉潘·占通，阿路·勒勒顺还有杰拉威·米森尼威拉库厨师。敏作为这个团队的领导者，他说，虽然他们没有一家实体的店面，但是他们在提供一种创造力。他们以一种全新的方式来对泰国传统美食进行宣传。在这个过程中泰国的美食会变得更加美味，让品尝者觉得感动。

在接到一份新的工作时，他们会先确定一个主题，并且根据客人的需求来为这个套餐取一个好听的名字。经过整个团队的集思广益之后，他们会用最传统的方式开始收集食材并进行烹饪。敏说，在以前，一些泰国著名的菜谱仅仅被保存在书本中，但是要获得这些书本十分困难，或者需要花费大量财力。因此，对于泰国而言，这些传统美食是不可缺少的，而敏和他的团队也在努力保持着一份传统。

举个例子，敏的团队曾经为10位全职太太举行过一次宴会。这个宴会的主题是“全职太太”，因此被戏称为“Pi Kayum Hua” (谐音，在泰语中与“夫妻之前的性生活”谐音)，泰国人尤其喜欢这样的文字游戏。为什么会用这个名字？因为宴会食材的主角是牡蛎，食用牡蛎可以使人精力旺盛。团队立志于在宴会上呈现一些特别的菜肴，有些可能是你曾经听说过但是没有品尝过的，或者说是一些你没听说过，但想尝试的。他们希望可以将泰国美食发扬光大，并且一直在泰国的大地上流传下去。(facebook.com/samrubforthai)

Exploring Bangkok's Oldest Neighbourhoods



‘สี่พระยา’ ถึง ‘คลองสาน’

สำรวจ 2 ย่านเก่าสุดเก่าแห่งปี

探索两大古老街区

U อกได้ว่าต่อไปความฮิตจะไม่ได้กระจุกอยู่เพียงถนนสุขุมวิท หรือย่านสยามสแควร์เพียงเท่านั้น ตรงกันข้ามสปอตไลท์การท่องเที่ยวในช่วงครึ่งปีที่ผ่านมาได้ฉายชัดลงมายังย่านเก่าสองฝั่งเจ้าพระยา เริ่มจากเขตเศรษฐกิจสร้างสรรค์เจริญกรุง สี่พระยา ซึ่งเป็นชุมชนคนญี่ปุ่นและเป็นเขตการค้าสำคัญในอดีต ส่วนปัจจุบันย่านนี้อัดแน่นไปด้วยศิลปะและงานดีไซน์ ช้ามมาที่ปากฝั่งตรงข้ามคือคลองสาน ชุมชนคนจีนเก่าแก่ที่ถูกปลูกให้มีชีวิตชีวอีกครั้งกับการผุดโปรเจกต์ยักษ์ใหญ่โอคอนสยาม ต่อเนื่องมาถึงการเปิด ล้ง 1919 ที่พิสูจน์แล้วว่ารากเหง้าแห่งวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่ไม่มีวันสูญหาย ทั้งยังสามารถพลิกกลับมาเป็นแม่เหล็กสำคัญที่ดึงดูดให้ทั้งคนไทยและต่างชาติต่างก็ต้องการเข้ามาเช็กอินให้ได้ แม้จะไม่ได้ตั้งอยู่ใจกลางเมืองก็ตาม





‘เจริญกรุง’ กับความซึกของเศรษฐกิจ สร้างสรรค์

ย้อนไปราว 150 ปีที่แล้ว ชื่อของเจริญกรุงนั้นหมายถึง ย่านแห่งความเจริญที่ครอบคลุม ทั้งท่าเรือขนาดใหญ่ ถนนสายแรกของกรุงเทพฯ เส้นทางการวาง บ้านเลขที่ 1 คูคลองถนน ไพรณีย์ หรือแม้กระทั่งร้านอาหารญี่ปุ่น แห่งแรกยังตั้งอยู่ในย่านนี้ด้วยเช่นกัน ทว่าเมื่อความสำคัญ ทางน้ำลดลง ริมฝั่งเจ้าพระยาถูกแทนที่ด้วยถนน ย่าน เศรษฐกิจใหม่จึงเกิดขึ้น และทำให้บางรัก เรื่อยไปถึง สีพระยาเจียบเหงและกลายเป็นย่านเก่าที่ถูกลิ้มเลียน กระทั่งมีการย้ายศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (TCDC) จากตึกเอ็มโพเรียมมายังอาคารไพรัชณีย์กลาง นั่นถือ ได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนหน้าประวัติศาสตร์ ที่ทำให้ย่านเก่าที่เคยเจียบเหงกลับมาคึกคักอีกครั้ง โดย TCDC ไม่ได้เป็นห้องสมุดไอเดียด้านความคิด- สร้างสรรค์เพียงเท่านั้น ที่นี่ยังมี co-working space สี ขาวสุดโมเดิร์น พร้อมห้องสมุดวัสดุภัณฑ์และล่าสุดคือ นิทรรศการหมุนเวียน ‘ศาสตรา สถาปัตย์ ไทย : พระ- เมรุมาศ จุดเชื่อมจักรวาลและการออกแบบ’ นำเสนอ แบบแผนการสร้างพระเมรุมาศ งานพระราชพิธีถวาย พระเพลิงพระบรมศพ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหา- ภูมิพลอดุลยเดช จัดแสดงถึงวันที่ 7 มกราคม 2561 ติด กับ TCDC คืออาร์ตสเปซแห่งใหม่ Warehouse 30 ที่ นำโครงสร้างโกดังเก่าริมน้ำมาปรับโฉมให้เป็นคอมมูนิตี้ งานดีไซน์ที่มีทั้งเสื้อผ้าจากดีไซน์เนอร์ไทย อาหาร เครื่องดื่ม ลิขณาออร์แกนิกจาก Organic Supply รวมทั้งโรง- ภาพยนตร์เล็กๆ คิดเฉพาะหนังสือสารคดีนอกกระแสของ Documentary Club และอย่างที่บอกว่าย่านเจริญกรุง กำลังจะถูกผลักดันให้เป็นเขตเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ภาพ- วาดริมหาดแบบฉบับสตรีทอาร์ตของศิลปินไทยและ ต่างชาติจึงเป็นสิ่งที่สามารถพบเจอได้ตามตรอกซอกซอย เช่นเดียวกับบาร์และร้านอาหารที่เริ่มมีร้านใหม่ๆ เข้ามา เช่น ร้านเสียบไม้ปิ้งย่างแบบญี่ปุ่นสไตล์ Kushiyaki ที่ มีชื่อร้านสั้นๆ ว่า Jua ในขณะที่ร้านอาหารญี่ปุ่นร้านแรก ในกรุงเทพฯ อย่าง Hanaya ก็ยังคงเปิดกิจการที่มีมา ตั้งแต่พ.ศ. 2482 และตกทอดความสดอร่อยมาถึงรุ่นที่ 3 ซึ่งนั่นก็เป็นการยืนยันว่าชาวญี่ปุ่นและเรือที่มาจาก ญี่ปุ่นจะนิยมจอดเรือเทียบที่ท่าสีพระยาแห่งนี้



ไม่กี่ปีที่ผ่านมา
ย่านเจริญกรุงที่เป็น
ย่านเก่าแก่ของกรุงเทพฯ
ถูกพลิกฟื้นขึ้นมาอีกครั้ง
Charoenkrung is one
of Bangkok's oldest
districts





‘คลองสาน’ ย่านที่เต็มไปด้วยมนตร์ขลังทางวัฒนธรรม

ตรงข้ามกับสี่พระยาคือท่าเรือคลองสาน หนึ่งในตลาดขายเสื้อผ้าราคาถูกที่ยังคงได้รับความนิยมมาอย่างยาวนาน เช่นเดียวกับบัวลอยไข่เค็มเจ้าเก่าแก่ที่ขายจนกลายมาเป็นไอคอนิกของย่าน อันที่จริงวิถีของย่านคลองสานดำเนินไปอย่างเรียบง่ายตามสไตล์จุดต่อเรือสำคัญเท่านั้น กระทั่งสถาปนิกใหญ่ คุณดวงฤทธิ์ บุนนาค ได้เปลี่ยนโกดังเก่าริมน้ำให้เป็นครีเอทีฟสเปซที่ชื่อ The Jam Factory ซึ่งครบทั้งแกลเลอรี่อาร์ต ร้านหนังสือทางเลือกก็องติด ร้านอาหารไทย ดำริบ้านบุนนาค Never Ending Summer และร้านนั่งชิลลิ้มน้ำ The Summer House Project ความฮือฮาของย่านคลองสานเหมือนจะหยุดอยู่เพียงรอบทำเรือกระทั่งมีการเปิดตัว ล้ง 1919 (Lhong 1919) ความฮือฮาของย่านนี้จึงได้ขยายตัวไปไกลถึงทำดินแดง ที่เป็นท่าเรือที่มีชื่อเสียงเรื่องร้านห่านย่าง ห่านพะโล้มาเนิ่นนาน ซึ่งล้งแห่งนี้แท้จริงแล้วก็คือ ‘ฮวย จุ่ง ล้ง’ อดีตท่าเรือรถไฟที่ล่องไปฮ่องกง สิงคโปร์ และคลั่งลิ้นคำเก่าของตระกูลห้วงลืออายุกว่า 167 ปี ปัจจุบันที่นั่นนอกจากจะมีทั้งเรื่องราวของประวัติศาสตร์ ร้านอาหาร ร้านเสื้อผ้า แฟชั่น งานดีไซน์ และของที่ระลึกแล้ว ล้ง 1919 ยังเป็นที่ประดิษฐานเจ้าแม่หม่าโจ้วทั้ง 3 ปาง ได้แก่ จัวยบ้วยเนี้ย ให้ตั้งหม่า และเทียนโหวเซี่ยบ้อ ซึ่งทั้ง 3 องค์ล้วนแกะจากไม้ และอัญเชิญมาจากเมืองจีนพร้อมกับการมาของต้นตระกูลห้วงลือ การมาของล้ง 1919 ได้ทำให้ร่องรอยทางประวัติศาสตร์ของย่านนี้ถูกขุดคุ้ยและกลายเป็นที่พูดถึงอีกครั้ง ไม่ว่าจะเป็น วัดทองธรรมชาติที่มีภาพวาดหุ่นหลวงซ่อนอยู่ในจิตรกรรมฝาผนังของพระอุโบสถที่สร้างขึ้นตั้งแต่สมัยอยุธยา หรือจะเป็นวัดทองนพคุณ ก็เป็นวัดอันซีนที่มีรูปทรงหน้าต่างประตูแตกต่างจากวัดในกรุงรัตนโกสินทร์อย่างสิ้นเชิง โดยหน้าต่างของพระอุโบสถถอดแบบมาจากพัดยศขนาดใหญ่ของพระภิกษุ ด้านประตูสร้างคล้ายมงกุฎกษัตริย์ อีกสิ่งที่น่าสนใจคือ ภาพจิตรกรรมฝาผนังรูปหนังสือพระไตรปิฎกขนาดใหญ่ และผ้า幔หลังพระประธาน ผลงานศิลปะจิตรกรเอกชววินโง่งที่วาดได้อ่อนช้อยราวกับผ้า幔จริงจริงอย่างไอย่างนั้น อีกความพิเศษของ 2 ย่านเก่าต้องยกให้ไเอเดียการสร้างเส้นทางจักรยานเชื่อมต่อสี่พระยาและคลองสาน ลัดเลาะชุมชนวัดเก่าไปจนถึงสะพานพุทธและตลาดดอกไม้ปากคลองตลาด แน่นอนว่าเส้นทางจักรยานที่ว่าบุกเบิกโดยทัวร์จักรยานเจ้าแรกๆ ของกรุงเทพฯ Co Van Kessel แต่สำหรับใครที่ไม่ล้นทักการขี่จักรยาน การล่องเรือหรือเดินลัดเลาะเลียบริมเจ้าพระยาเป็นอีกเส้นทางที่ทำให้เห็นความงามและรู้จักวิถีของสองย่านเก่าได้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น 





สองย่านเก่าแก่กลายมา
เป็นแหล่งนัดพบและทำ
กิจกรรมของคนยุคใหม่
Both areas have been
revitalised for a new
generation of visitors



The big hits of Bangkok are no longer clustered around just Sukhumvit Road or Siam Square. Instead, this past year's hot spots seem to fall into the old districts of the Chao Phraya river, from the former economic area of Charoenkrung and Si Phraya to the opposite bank at Khlong San, an old Chinese community that has been revitalised with mega projects like ICONSIAM and LHONG 1919, proving once again that the past can be a magnet for future tourism.

Charoenkrung is Chic

Going back a hundred years ago, the name "Charoenkrung" invoked prosperity. This was where Si Phraya pier and the Chao Phraya River brought life to Bangkok. It included Tram Line 1, the Central Post Office and even the first Japanese restaurant in Thailand. But when roads replaced rivers as a major form of transport, Charoenkrung's growth lagged behind. It was only recently when the Thailand Creative and Design Center (TCDC) moved from Emporium to the former Central Post Office Building that the neighbourhood began its revitalisation. TCDC includes a library, material and product library, co-working facilities and exhibition space that currently showcases the art of the Royal Cremation Ceremony of His Majesty King Bhumibol Adulyadej, to be exhibited until 7 January 2018. Next to TCDC is Warehouse 30, an art space in an old waterfront warehouse. You can also find clothing by Thai designers, organic produce from Organic Supply, and a small theatre by the Documentary Club. Street art by Thai and foreign artists can be seen on the walls of nearly every small soi, spaced apart by bars and restaurants including Jua, a Kushiyaki-style Japanese grill. Meanwhile, the first Japanese restaurant in Bangkok, Hanaya from 1939 is still going strong and headed by the third generation of owners. No wonder ships from Japan used to always stop at Si Phraya pier.

Khlong San a Cultural Hub

Opposite of the Si Phraya Pier is the Khlong San Pier. Known for low cost apparel and an iconic "Bua Loy" Thai dessert with salted egg, Khlong San has quietly followed the ways of the river. It wasn't until the renowned architect Khun Duangrit Bunnag renovated an old warehouse into 'The Jam Factory'—which includes a bookshop, art space, store and restaurant—that the area began to buzz again. Soon, chilled spots like Never Ending Summer and The Summer House Project popped up, but it seemed Khlong San's prosperity would only stay near the



สองย่านเก่านี้โดดเด่น
ด้วยวัฒนธรรม
ผสมผสานไทย-จีน
The old districts are
abundant in Thai and
Chinese cultural arts





river until LHONG 1919 opened. A former steamer port for ships that would head to Hong Kong and Singapore, LHONG 1919 was lovingly restored. LHONG 1919 includes the Wang Lee Family Mansion and the Mazu (Chinese Sea Goddess) Statue, turning this once quiet spot into a real place to talk about. When visiting, be sure to stop by the old temples like Wat Thong Thammachat, with hidden murals or Wat Thong Noppun that feature crown-shaped windows unlike anything from the Rattanakosin period. If you have time, look for the large murals and works by celebrated Thai artist Khrua In Khong.

These two old districts of Bangkok are also brilliantly linked by a bicycle path from Si Phraya and Khlong San all the way to the Pak Klong Talad Flower Market. One of the first companies to provide bike tours is Co Van Kessel, but those who don't want to cycle can also take a boat or walk to experience the manifold beauty of these two unique districts.

近年来，曼谷最有人气的地点已经开始从暹罗广场慢慢转移到了湄南河两岸。百余年前市帕亚码头和湄南河讲生命注入了曼谷这座城市。如今，在泰国创作与设计中心搬迁到这一区域以后，这里开始再次繁荣。泰国创作与设计中心包括了图书馆和艺术馆等，这里将会不断地为游人送上不同的艺术展览，包括关于先皇普密蓬陛下葬礼的艺术展览。在这里的每一个巷子中你都可以看到泰国的街头艺术和泰国设计师的服装设计，其中一部分被用来作为餐厅和酒吧，甚至还有日本菜。在市帕亚码头的对面是空三码头，这一区域以物美价廉的服饰和著名的泰式甜点而闻名。著名建筑师都万力·班纳将这里的旧仓库进行了改造，并建造了一个包含艺术馆、书店和餐厅的综合街区，并命名为“果酱工厂”。这里还同时进行了许多新项目的开发，让这里重新焕发了光辉。这里曾经是链接香港和新加坡的重要港口，因此在这个地方修建了妈祖像，还有李家宗祠也坐落在这里。除此之外，这里还有古老的寺庙和精美的壁画可以游览。你可以在这里漫步或者乘船游览，享受安静的一天。



โรงแรมสยาม แอ็ค สยาม ดีไซน์ โฮเทล พัทยา

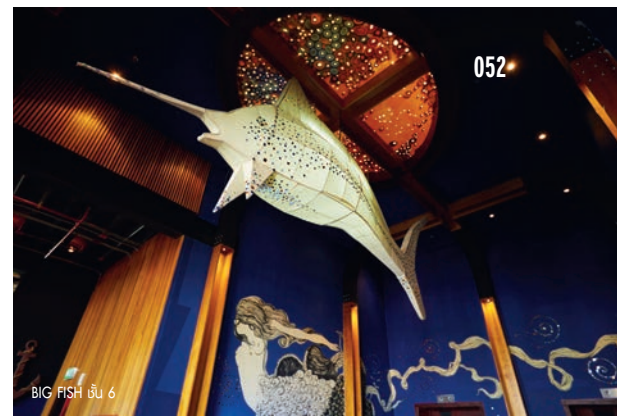
สัมผัสสีสันและมิติใหม่ของเมืองพัทยา ณ โรงแรมดีไซน์เก๋ใจกลางเมือง

在市中心时尚的酒店体验新的芭提雅





บุหงาโบราณจาก KANAPOT AUNSORN,
กำไลจาก MICHAEL KORS,
กระเป๋าสองจาก DARLIN



BIG FISH เล่ม 6

Compared to other hotels in Pattaya City, you have to admit that Siam @ Siam Design Hotel Pattaya has a concept that truly stands out. The interiors merge industrial styling with aspects from the automotive industry—a main business of the Pornprapa family—and elements of the seaside, as the hotel is located just a few hundred metres from the shore. Grab a cool drink at Car Bar, and taste delicious fresh seafood at Big Fish Restaurant or take in the sunset view on the 27th floor at Sky Bar. There are six room categories to choose from, each decorated in bright reef-inspired colours. For a hint of luxury, choose the Presidential Suite, as these corner rooms are perfect for enjoying a bird's eye view of Pattaya City.

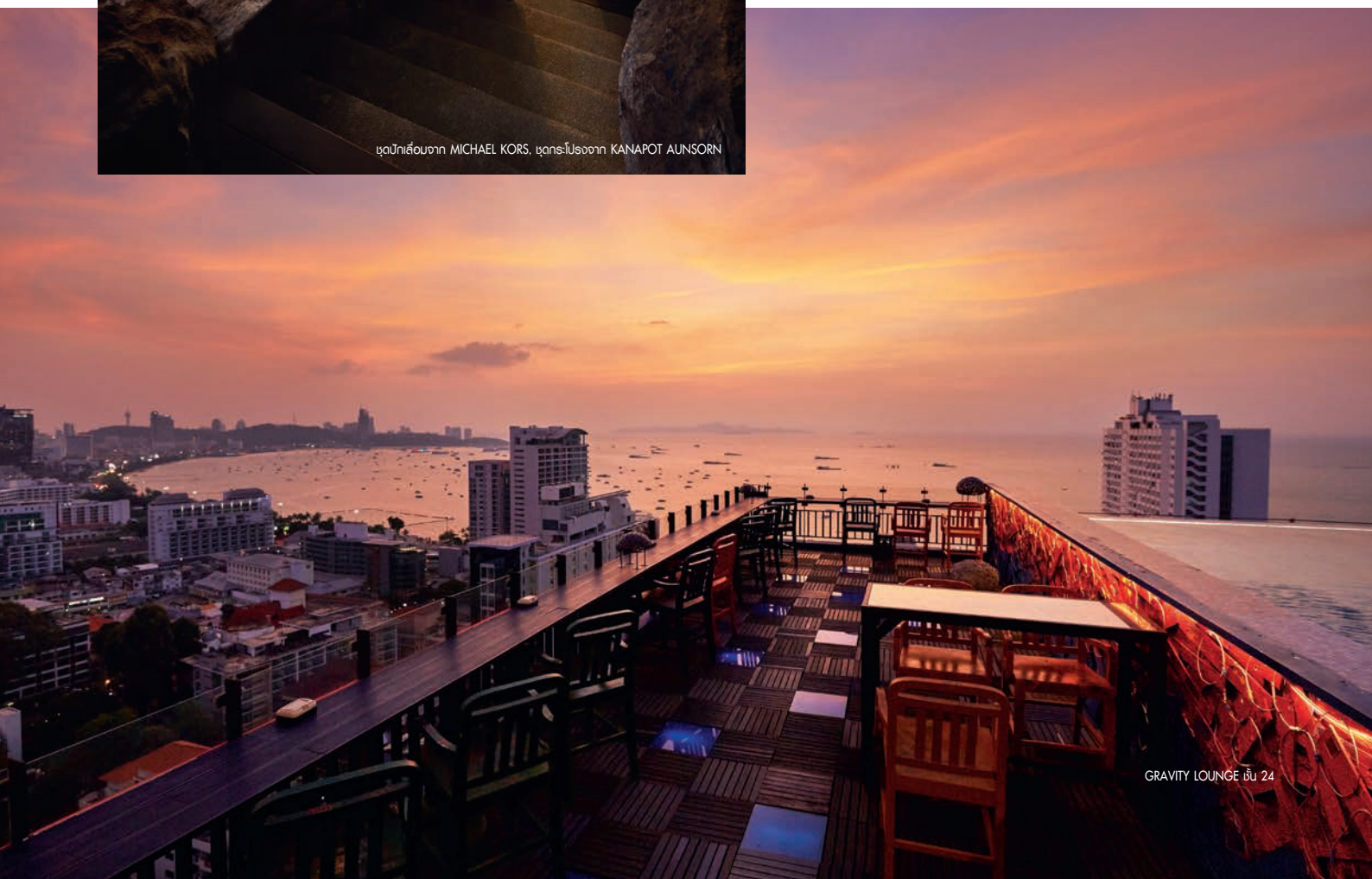
หากเทียบกับโรงแรมอื่นๆ ในพัทยาแล้ว คงต้องยอมรับว่าโรงแรมสยาม แอ็ด สยาม ดีไซน์ โฮเทล พัทยา มาพร้อมกับคอนเซ็ปต์ที่โดดเด่นไม่เหมือนใคร นั่นคือการผสมผสานความเก๋แบบอินดัสเทรียลเข้ากับชิ้นส่วนต่างๆ จากอุตสาหกรรมยานยนต์ที่เป็นธุรกิจสำคัญของครอบครัวพระภาซึ่งเป็นผู้ก่อตั้งเข้ากับแรงบันดาลใจจากท้องทะเลเพื่อให้เชื่อมโยงกับที่ตั้งซึ่งอยู่ห่างจากหาดพัทยาเพียงแค่นกั ร้อยเมตร ลองแวะละเลียดเครื่องดื่มเย็นๆ ที่ Car Bar บาร์สุดเก๋ที่ได้แรงบันดาลใจจากโลกแห่งยานยนต์ แล้วค่อยขึ้นไปอิมมูร่อยกับอาหารทะเลสดๆ ที่ห้องอาหาร Big Fish พอดตกเย็นก็ได้เวลาขึ้นไปยัง Sky Bar บาร์ในรูแบบของสวนลอยฟ้าบนชั้น 27 ที่เปิดโอกาสให้คุณได้เอ็นจอยกับอาหารและเครื่องดื่มพร้อมวิวหาดพัทยายามพระอาทิตย์ตก เคล้าไปกับเสียงดนตรีจากดีเจชั้นนำ ในส่วนของห้องพักนั้น โรงแรมสยาม แอ็ด สยาม ดีไซน์ โฮเทล พัทยาแห่งนี้นำเสนอห้องพักทั้งแบบที่ดูสุดไฮด้วยสีส้มอย่างส้ม เขียว ฟ้า เหลือง เป็นต้น นอกจากชวนให้นึกถึงสีสันของปะการังใต้ท้องทะเลแล้ว ไฮไลต์ของที่นี่ยังอยู่ที่ห้อง Presidential Suite ห้องพักสุดหรูที่มาพร้อมกับมุมนั่งเล่นที่ชวนให้ดื่มด่ำกับบรรยากาศของพัทยาได้อย่างเต็มที่ แค่นี้ ‘พัทยา’ ของคุณก็ไม่เหมือนใครแล้ว 



เสื้อจาก MATTER MAKERS,
กางเกงจาก KLOSET



สัมผัสพัทยายามค่ำคืน
ไม่เหมือนใครที่
โรงแรมสยาม แอ็ก สยาม
ดีไซน์ โฮเทล พัทยา
Experience the unique
beauty of Pattaya
at Siam @ Siam
Design Hotel Pattaya



โรงแรมสยาม แอ็ก สยาม ดีไซน์
โฮเทล พัทยา
390 หมู่ที่ 9 ถนน พัทยา สาย 2
ตำบล นนทบุรี
อำเภอ บางละมุง ชลบุรี 20150
โทรศัพท์: 038 930 600
แฟกซ์: 038 427 627
อีเมล: rsvn@siamatpattaya.com

Siam@Siam Design Hotel Pattaya
390 Moo 9, Pattaya Sai 2 Road,
Nongprue, Banglamung, Chonburi
20150 Thailand
Phone +66 (0) 38 930 600
Fax +66 (0) 38 427 627
E-mail rsvn@siamatpattaya.com
www.siamatpattaya.com
facebook: www.facebook.com/
siamatsiampattaya

暹罗@暹罗设计酒店
地址: 春武里邦隆隆区农布街
2号芭堤雅二路390号20150电
话: 038 930 600
传真: 038 427 627电子信
箱: rsvn@siamatpattaya.com



เสื้อคอเต่าและเสื้อแขนยาว DKNY,
กางเกงจาก KANAPOT AUNSORN,
กระเป๋าจาก BAO BAO,
แว่นตาจาก EMPORIO ARMANI,
อิเล็กทรอนิกส์จาก DISAYA



暹罗@暹罗设计酒店-芭提雅 (Siam@Siam Design Hotel Pattaya) 是一家很有特色的酒店。与其他在芭提雅的酒店相比，暹罗@暹罗设计酒店-芭提雅的设计风格确实与众不同，酒店的创始人将工业风格、自己家庭 (Pornprapa家族) 企业的汽车零部件与大海之灵感结合在一起。大海的设计风格就是酒店与距离一百多米的芭提雅海滩的链接。在这里您可以在汽车世界的酒吧 (Car Bar) 品尝一下冰凉的饮料，然后可以去大鱼餐厅 (Big Fish) 尝试一下超级新鲜的海鲜。傍晚可以到27楼空中花园形式的酒吧 (SkyBar) 享受美食，欣赏芭提雅傍晚太阳落山的风景，同时也可以享受到DJ的音乐。对于酒店的房间，暹罗@暹罗设计酒店-芭提雅为您提供六种形式的房间，各种房间的颜色非常亮丽，有橘色、绿色、蓝色和黄色等，丰富多彩的颜色会让您联想到大海里的珊瑚。总统套房 (Presidential Suite) 是酒店房间的亮点，是酒店最豪华的房间包括客房在内。在暹罗@暹罗设计酒店-芭提雅享受一下生活会让您感觉到您的“芭提雅”是与众不同的。

นางแบบ: กัญญฉัตร พนมณี
ช่างภาพ: เอกภพ ดวงคำ
สไตล์: ศุภกษม ชาโนภาส
แต่งหน้า: ปรัชพันธ์ ประยูรพันธ์
ทำผม: สุชาติ ม่วงเทศ
ผู้ช่วยสไตล์: ศิริวัฒน์ นวรวงษ์



SIAM@SIAM
DESIGN HOTEL PATTAYA



TRAVEL

Smile

จุดหมายปลายทางเด่น พร้อมเรื่องราวดีๆ ที่ชวนให้ออกเดินทาง



เพื่อตอบรับกระแสของนักท่องเที่ยวจีนที่มีจำนวนมากขึ้น ในปีนี้สายการบินไทยสมายล์จึงเปิดเส้นทางบินเชื่อมต่อระหว่างประเทศไทยกับเมืองใหญ่หลายแห่งในประเทศจีน และล่าสุดนี้คือเส้นทางภูเก็ต-กวางโจว ที่ทำการบิน 4 วันต่อสัปดาห์

To cater to the needs of increasing Chinese travellers, Thai Smile Airways launched new routes to connect Thailand with several cities in China. The latest is a route from Phuket - Guangzhou that operates 4 times per week.





‘กวางโจว’ ครั้งแรก

เที่ยวเมืองใหญ่ที่ผสมผสานความ ‘เก่า’ และความ ‘ใหม่’ และ ‘วัฒนธรรม’
เข้ากับ ‘ความล้ำสมัย’ ได้อย่างงดงาม

ตลอดเวลาที่ผ่านมา คงต้องยอมรับว่าชื่อเมือง ‘กวางโจว’ แว่วผ่านหูเข้ามาบ่อยครั้งจากเพื่อน ๆ และคนรอบตัวในวงการค้าขายที่ต้องไปเยือน ‘แคนตัน แฟร์’ เทรตแฟร์ระดับโลกที่จัดขึ้นในทุกฤดูกาล แม้จะคิดเล่น ๆ ว่าอย่างน้อยก็อยากไปเห็นบรรยากาศสงกรานต์ในตำนานสักครั้งในชีวิต แต่ดูเหมือนว่าโชคจะเข้าข้างเรามากกว่านั้น เมื่อสายการบินไทยสมายล์ชวนเราร่วมทริปปฐมฤกษ์เส้นทางภูเก็ต-กวางโจว พร้อมพาชมไฮไลต์ของเมืองกันอย่างเต็มที่ แล้วอยู่ดี ๆ เสน่ห์ของกวางโจวก็ปรากฏอยู่ตรงหน้า

อดีตอันงดงาม

กวางโจว เมืองเอกแห่งมณฑลกวางตุ้งแห่งนี้นับเป็นเมืองท่าแห่งแรกของจีนที่เปิดรับการแลกเปลี่ยนค้าขายกับโลกตะวันตก แม้จะมีแม่น้ำจูเจียงหรือแม่น้ำไข่มุกไหลผ่าน แต่บริเวณที่เคยเป็นเมืองกวางโจวในทุกวันนี้ก็เคยประสบกับภาวะอดอยากแร้นแค้น จนกระทั่งมีเทวดาชีปะแพะห้าตัวที่คาบรวงข้าวลงมาจากสวรรค์ และมอบรวงข้าวนั้นให้แก่ชาวกวางโจว นับแต่นั้นเป็นต้นมาความอดอยากก็หมดไป และแพะห้าตัวก็กลายเป็นก้อนหิน ต่อมาจึงมีการสร้างอนุสาวรีย์ห้าแพะขึ้นมาให้เป็นสัญลักษณ์ของเมืองกวางโจว และ



เป็นอีกหนึ่งเครื่องยืนยันถึงตำนานความเชื่อในอดีตของเมืองแห่งนี้ที่ดูจะพัฒนาก้าวล้ำอย่างไรที่สิ้นสุด นอกจากอนุสาวรีย์ห้าแพะแล้ว ผู้ที่ชอบชื่นชมความเป็นจีนแบบดั้งเดิมอาจลองแวะไปไหว้พระที่วัดไทรหมื่นซึ่งเป็นที่ประดิษฐานพระบรมสารีริกธาตุ หรือหากมีเวลามากหน่อยอาจเดินทางไปยังอุทยานเป่าม่อที่งดงามด้วยสถาปัตยกรรมจีนแท้ๆ พร้อมสวนสวยๆ และสระน้ำที่มีปลาคราฟแหวกว่าย หรืออาจไปไหว้เจ้าแม่กวนอิมที่เหลียนหัวซานหรือภูเขาดอกบัวที่มีวัดและป้อมปราการเก่าแก่ให้เที่ยวชมด้วยเช่นกัน แต่ก็อย่างที่ท่านอาจจะเดาออก... ทั้งหมดทั้งมวลที่ว่ามานี้ก็เป็นเพียงด้านหนึ่งของกวางโจวเท่านั้น

จีนโคมใหม่สุดล้ำสมัย

แม้จะมีอายุเก่าแก่กว่าสองพันปี แต่ทุกวันนี้กวางโจวกลายเป็นที่รู้จักในฐานะหนึ่งในเมืองที่ล้ำสมัยที่สุดในประเทศจีน ลองไปเดินเล่นที่ถนนคนเดินอย่างถนนคนเดินซ่งเซี่ยจิวหรือถนนปักกิ่งแล้วคุณจะสัมผัสสฟลวดของเมืองนี้ได้อย่างดี นอกจากนี้ อีกหนึ่งจุดที่สะท้อนถึงความ 'โมเดิร์น' ของเมืองได้อย่างชัดเจนที่สุดก็คือที่จัตุรัสฮัวเจิง ศูนย์กลางแห่งใหม่ของเมืองที่แวดล้อมด้วยอาคารสูงระฟ้าและสถานที่สำคัญมากมาย ทั้งพิพิธภัณฑ์กวางตุ้ง สนามกีฬา รวมถึงโรงอุปรากรที่ออกแบบโดยสถาปนิกระดับโลกอย่างซาฮา ฮาดิด รวมถึงหอคอยแคนตันทาวเวอร์หรือกวางโจว ทาวเวอร์ที่อยู่ห่างออกไปไม่กี่ไมล์ ซึ่งจะให้ดี ลองใช้เวลาช่วงค่ำๆ ว่างลองเรือชมทิวทัศน์ไปตามแม่น้ำจูเจียงเพื่อชมสีสันยามค่ำคืนของตึกระฟ้าที่พร้อมใจกันเปิดไฟสว่างไสว โดยเฉพาะกวางโจวทาวเวอร์ที่เปลี่ยนจากหอคอยงาช้างสีขาวกลายเป็นหอคอยสีรุ้งเลยทีเดียว

และถ้าหากคุณคิดว่าละครสัตว์ฉางหลงจะคล้ายกับกายกรรมกวางเจาที่เห็นตอนเด็ก ๆ แล้วละก็ บอกเลยว่าคิดผิด เพราะการแสดงกายกรรมและละครสัตว์ของที่นี่นับเป็นหนึ่งในการแสดงละครสัตว์ที่ใหญ่ที่สุดในโลกที่ใช้นักแสดงหลายร้อยชีวิตจาก 20 ประเทศทั่วโลก พร้อมสัตว์ต่างๆ อีกหลายร้อยตัว



While I had heard of Guangzhou many times from friends who visited the Canton Fair, I never thought I would get a chance to go myself. It seemed luck was on my side as I received an invitation to join THAI Smile on the inaugural flight from Phuket - Guangzhou to visit the Canton Fair and see the city's many wonders.

Beautiful Past

Located on the banks of the Pearl River, Guangzhou is the capital city of Guangdong. It was one of China's first port cities to trade with the western world. In the past the city was stricken by famine, and legends speak of five celestial beings that rode rams down from heaven to give rice to the people. The rams were turned into stones, and the famine subsided. Following the tale, a monument was erected, and the Five Rams Statue is now a symbol of the city. Those who want to delve into Guangzhou's history should also

ด้านสมัยใหม่ของกวางโจวสะท้อนผ่านวิถีชีวิตแบบเมืองใหญ่และสถาปัตยกรรมโมเดิร์น

Another side of Guangzhou is reflected through the urban lifestyle and modern architecture





ความงดงามแบบดั้งเดิม
ที่พบเห็นได้ตามสถานที่
สำคัญของเมือง
Traditional beauty seen
in the city's attractions





สายการบิน
ไทยสมายล์ให้บริการ
เที่ยวบินตรงระหว่างภูเก็ต-
กวางโจว 4 เที่ยวบิน
ต่อสัปดาห์
THAI Smile
flies between Phuket -
Guangzhou 4 times
per week.



อนาคตอันสดใส

จากในอดีตที่เป็นจุดเริ่มต้นของเส้นทางสายไหมทางทะเล เส้นทางค้าขายโบราณที่เชื่อมประเทศจีนกับยุโรปเข้าด้วยกัน ปัจจุบันนี้ กวางโจวยังคงโดดเด่นในฐานะเมืองเศรษฐกิจที่มีความเจริญรุ่งเรืองมากที่สุดในภาคใต้ของจีน อีกทั้งยังเป็นหนึ่งในสามเมืองที่สำคัญที่สุดของประเทศด้วย นอกจากนี้ นโยบายสร้าง 'เส้นทางสายไหมทางทะเลแห่งศตวรรษที่ 21' ของประธานาธิบดีสี จิ้นผิง จะยิ่งทำให้รัฐบาลมณฑลกวางตุ้งทุ่มเทพัฒนาระบบขนส่งทั้งทางบกและทางอากาศให้ดียิ่งขึ้นไปอีก เพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจที่จะตามมา ซึ่งนอกจากผู้ประกอบการทางการค้าแล้ว ผู้ที่ได้รับผลประโยชน์เต็มๆ ก็คือเหล่านักท่องเที่ยวที่จะสามารถเดินทางเที่ยวกวางโจวและเมืองอื่นๆ ในมณฑลกวางตุ้งได้ง่ายยิ่งขึ้น ยิ่งมาผนวกกับทำเลที่ตั้งของเมืองกวางโจวที่อยู่ไม่ไกลจากฮ่องกงและมาเก๊าด้วยแล้ว อนาคตของกวางโจวในฐานะเมืองท่องเที่ยวก็ดูสดใสไม่แพ้ใคร 

visit the Temple of the Six Banyan Trees. If you have more time, head to the breathtaking Baomo Garden with its authentic Chinese architecture and fish pond. You can also pay respect to Guanyin at the Lotus Mountain. Of course, all of this is just one facet of Guangzhou.

Ultra Modern China

Although the city is over two thousand years old, today Guangzhou is one of the most advanced cities in China. Take a stroll along Shangxiajiu Pedestrian Street or Beijing Road Shopping District and you'll see the vibrant dynamics of the city. To really witness the modernisation of the city, visit Huacheng Square and admire the surrounding skyscrapers and landmarks including the Guangzhou Opera House by Zaha Hadid and the Guangzhou Tower that lights up the night sky with a myriad of colours.

And if you think the Chimelong International Circus is anything like the ones you've seen as a child, think again. This magnificent performance includes acrobats from over 20 countries and hundreds of animals from around the world.

A Bright Future

From its past as the starting point of the Maritime Silk Road, Guangzhou remains one of the most prosperous economic cities in southern China. It is also one of the three most important seaports of the country, with a policy to make it part of the 21st Century Maritime Silk Road. Aside from commercial operators, those that will receive the full benefit of this growing city are travellers, as visiting becomes even more convenient. Along with its close proximity to Hong Kong and Macau, the future of Guangzhou as a destination city seems unmatched.



สามจังหวัด ชายแดนใต้

ดินแดนนอกสายตาแห่งนี้เต็มไปด้วยความน่าหลงใหล
ที่ใครมีโอกาสดำเนินสัมผัสก็ต้องติดใจไปทุกคน

虽然不起眼，但却充满了魅力，让人流连忘返！

กล่าวได้ว่า 1,300,000 กว่าคน คือ
ตัวเลขกลมๆ จากสถิติจำนวน
นักท่องเที่ยวในสามจังหวัด
ชายแดนใต้ในช่วงสองปีที่ผ่านมา
ซึ่งถือว่าไม่น้อย แต่ที่น่าสนใจในฐานะคนไทย
ด้วยกันคือ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาจากประเทศ
มาเลเซีย หาใช่พี่น้องคนไทย อย่างกระนั้นเลย
ขอสวนทางกับกระแสการท่องเที่ยวหลัก เรา
ตัดสินใจมุ่งสู่ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เพื่อ
ออกค้นหาความสงบสุข ภายใต้การดำรงอยู่
ร่วมกันของศาสนาและวัฒนธรรมทั้งชาวจีน
พุทธ และมุสลิม

Thailand's three southernmost
provinces of Pattani, Yala, and
Narathiwat have welcomed over
1.3 million tourists, mostly Malaysian,
over the past two years. Attracted
by the peaceful co-existence of the
Chinese, Buddhists, and Muslims in
the area, we decided to seek out the
experience for ourselves.

近两年以来，南方边境三个府的游客超过 130 万人，这是很大的一个数字，但是作为一位泰国人，
我最伤心的是大多数游客却不是泰国人但是是马来西亚人。现在我们来反击流行旅游，换去北大年
府，也拉府和陶公府，去了解中国人，佛教和穆斯林不同宗教和文化的和平。

นราธิวาส

หนึ่งในบทบาททางประวัติศาสตร์ของวัดไทย ที่ทำให้นราธิวาสยังคงอยู่ในดินแดนสยามจนได้ชื่อว่าเป็น ‘วัดพิทักษ์-แผ่นดินไทย’ หรือในชื่ออย่างเป็นทางการว่า วัดชลธาราลสิงเห อำเภอบาเจาะ ย้อนไปในช่วงเหตุการณ์สำคัญดังกล่าว เกิดขึ้นในช่วงเวลาที่ประเทศเพื่อนบ้านไทยโดยรอบล้วนแต่ตกเป็นเมืองขึ้นของประเทศยุโรป ซึ่งอังกฤษเองก็เข้ามาทางด้านแหลมมลายูและเข้ายึดเป็นเมืองขึ้นได้สำเร็จ แต่เพราะพระปรีชาสามารถของกษัตริย์ไทย พระปิยะมหาราชได้อ้างถึงวัดชลธาราลสิงเห ว่ามีประวัติการสร้างมาตั้งแต่พ.ศ. 2416 สมัยรัชกาลที่ 4 ดังนั้นบริเวณแถบนี้จึงขึ้นชื่อว่าเป็นของชาวสยามอย่างแน่นอน ภายในอุโบสถมีพระประธานเป็นพระพุทธรูปสุโขทัย รวมถึงพิพิธภัณฑ์ที่เก็บข้าวของเครื่องใช้ในช่วงยุคอังกฤษล่าอาณานิคมและการเปิดรับประเทศของไทย หนึ่งในนั้นคือเครื่องสังเค็ดในงานพระราชทานเพลิงพระบรมศพของรัชกาลที่ 5 โดยรัชกาลที่ 6 เสด็จประพาสเมืองตากใบเมื่อ พ.ศ. 2458 นำมาถวาย

ความอร่อย (และราคา) ของปลากุเลาเค็มแห่งลุ่มน้ำตากใบเป็นที่เลื่องลือ สนนราคากิโลกรัมละ 1,500 บาท ซึ่งเมื่อได้ชิมแล้วก็เห็นควรในราคาดังกล่าว เพราะเนื้อของปลามีความนุ่มกำลังดี ทั้งรสชาติก็ไม่เค็มแหลม ออกหวานปนหนอยๆ ด้วยซ้ำ เนื่องจากหมักด้วยเกลือจากปัตตานีที่ผู้เชี่ยวชาญด้านการครัวมักจะยกย่องว่าเป็นเกลือคุณภาพดี หนึ่งในรายชื่อร้านอาหารเจ้าเด็ดของตากใบที่คุณไม่ควรพลาดเลยคือ นาดพบบูยทอง ร้านอาหารท้องถิ่นรสจัดจ้าน อาหารแนะนำคือ ยำปลากุเลา กุ้งต้มกะทิ และแกงเหลือง

จากตากใบเรามุ่งสู่สุโงโก-ลก อำเภอกะลังด้วยนักท่องเที่ยวจากมาเลเซีย บ้านเมืองล้วนเป็นตึกสูง ชาวสุโงโก-ลกส่วนใหญ่มีเชื้อสายจีน ประกอบอาชีพค้าขายมาเนิ่นนาน ผลพลอยได้คือ ชาวโกลกมักมีไมตรีจิตต่อนักท่องเที่ยว คนแปลกหน้าเช่นเราจึงได้รับรอยยิ้มและความช่วยเหลือตลอดการเดินทาง ร้านอาหารเข้าที่ไม่อยากให้พลาดคือ อ้วนบะกูดเต้ เปิดขายมานาน 20 กว่าปี บะกูดเต้ของเสียอ้วนไม่เหม็นฉุนยาจีน ทำให้ถูกใจคนทุกเพศทุกวัย

หากจะหาหลักฐานการดำรงอยู่ของศาสนาอิสลามในแดนมลายุนั้น ต้องยกให้แก่สถาปัตยกรรมทรงคุณค่าที่หาชมยากและควรได้รับการยกย่องมากที่สุด นั่นคือมัสยิดตะโลมะนาเาะ หรือ มัสยิดวาดืออัลฮูเซ็น ที่ยื่นหยดผ่านกาลเวลาในฐานะมัสยิดเรือนไม้เก่าแก่ที่สุดในประเทศไทยและในแหลมมลายู ตั้งอยู่ใกล้เชิงเขาบูโด ต.ลูโบะสาวอ.บาเจาะ ย้อนรอยประวัติการสร้างไปเมื่อพ.ศ. 2167 ปัจจุบันมีอายุ 393 ปี ทำจากไม้ตะเคียนทั้งหลัง ที่โดดเด่นคือใช้ไม้สลักแทนตะปู มีการประยุกต์เข้ากับศิลปะจีนและมลายู ปัจจุบันยังคงใช้เป็นสถานที่ประกอบศาสนกิจของชาวมุสลิมที่อยู่ในหมู่บ้านและประชาชนละแวกใกล้เคียง



NARATHIWAT

Starting off in Tak Bai District, Wat Chon Thara Singhe should be at the top of your list. Having played a significant historical role that kept Narathiwat safe from the reach of British colonisation, this temple was nicknamed “Wat Phithak Phaen Din Thai,” or “the temple that protected Thailand’s sovereignty.” The ordination hall houses a Sukhothai-style Buddha image, a museum showcasing items from the British colonial period and other historical events.

Foodies will love Tak Bai’s famous salted threadfin fish, priced at THB 1,500 per kilogramme. For a sit-down restaurant, visit Nad Phob Yoong Thong and enjoy their threadfin fish salad, coconut-cooked prawns, and yellow curry. Finish off the meal with traditional Thai desserts and fresh coconut juice.

From Tak Bai we headed to Su-Ngai Kolok, a district bustling with Malaysian tourists. The friendly locals are mostly of Chinese descent and are long-time merchants. We recommend grabbing breakfast at Auan Ba Kud Tae, a local favourite for over 20 years. The ‘Ba Kud Tae’ here doesn’t use pungent Chinese medicinal herbs, making it perfect for the whole family to enjoy.

The presence of Islam in the Malayu region can be observed at Taloh-Manoh Mosque (or the Wadi Al-Husein Mosque), an outstanding and rare architectural beauty in Bacho District. Standing the test of time for 393 years, Taloh-Manoh remains the oldest wooden mosque in Thailand and the Malay Peninsula. The mosque combines Thai, Chinese, and Malay architectural styles and is secured by wooden wedges instead of nails. It is still used for religious services among the Muslim community in the village and nearby areas.



นราธิวาสคือจังหวัด
ที่เต็มไปด้วยสถานที่
ทางประวัติศาสตร์ให้ได้
เยี่ยมชม
Narathiwat is rich
with hidden
historical places



陶公府

榻拜县的 Chon Thara Singhe 寺庙是“泰国护神庙”，该寺庙得到这样的称呼由那时代邻国都已经成为欧洲国家的殖民化，英国也从马来半岛进来并获得那边的国家为殖民，但由泰国朱拉隆功国王的天赋，保护下了那拉提瓦府。朱拉隆功国王对外解释说，该庙是四世皇（1873 年）往来在这地方创造的，所以这地方是泰国的土地。现在该寺庙内有素可泰佛为主要佛像，并有英国殖民时代和泰国开国时代的博物馆。博物馆的主要物品是六世皇 1915 年来到 榻拜县时带来的五世皇皇家火化器具。

另外，榻拜县还有另一出名品就是咸味马鲛鱼。该鱼虽然价钱偏高（1500 泰铢/公斤）但味道值得。该鱼使用厨房专家推荐的北大年府高品质盐，味道不是很咸，还带一点甜味。来榻拜县的游客不该错过的当地美食餐厅叫 Nad Phobyong Thong，该餐厅的推荐菜单有辣拌马鲛鱼，椰子汁煮虾和黄汤。

我们从榻拜县继续去到马来西亚游客最多的双溪哥乐县，这里有很多高楼大厦，双溪哥乐县的居民大多数是华侨商人，他们对游客都是很友好。在这里我们一路得到笑脸和帮助。不应该错过的早餐店叫“胖子肉骨茶”，开业了 20 多年，他家的肉骨茶没有那么浓的药味，所以适合所有人来品尝。

如果说到马来西亚联合土地存在的穆斯林林证据就要提到一座难以看到并最应得到赞的宝贵建筑，那就是 Taloh-Manoh 清真寺或 Wadi Ai-Husein 清真寺，是一座泰国与马来半岛最古老的木材建筑，位于巴城县 Lubosawo 乡 Budo 山附近。建立于 1624 年，目前有 393 年的历史，整个建筑都采用香坡垒木，木螺钉和木销，是中式和马来式艺术的混合风格。现在该建筑还在使用于附近穆斯林林村的做礼拜处。



ปัตตานี

ในฐานะหัวเมืองฝ่ายใต้ ปัตตานีมีหลักฐานการทำการค้าติดต่อทั้งจากฝั่งอินเดียและจีน ประชาชนส่วนใหญ่เคยนับถือพุทธและพราหมณ์ จนมาเปลี่ยนเป็นศาสนาอิสลามหลังจากที่อาณาจักรศรีวิชัยเสื่อมอำนาจ โดยได้รับอิทธิพลจากราชวงศ์มัชปาหิตในชวาที่แผ่อำนาจสู่แหลมมลายู สร้างความรุ่งเรืองทางการค้าและก่อสร้างมัสยิดเพื่อใช้ประกอบศาสนกิจที่สำคัญ ปัตตานีจึงมีศาสนสถานสำคัญชื่อดังที่ไม่ควรพลาด ดังเช่นมัสยิดกรือเซะ มัสยิดที่ผ่านเหตุการณ์การเมืองครั้งใหญ่ไปเมื่อพ.ศ. 2537 วันนั้นคราบน้ำตาเหล่านั้นจางหาย คงเหลือไว้แต่สถานะ ‘มัสยิดแห่งอาณาจักรปัตตานี ดารุสสลาม’ กรือเซะ มีความหมายสวยงามว่า ทราญสีขาวใสตั้งไข่มุก คงงามด้วยสถาปัตยกรรมเชิงช่างผสมผสานศิลปะแห่งอาหรับ ที่เห็นได้ชัดเจนคือประตูซุ้มทรงโค้งแหลมและเสาทรงกลม

นับแต่ปีพ.ศ. 2497 รัฐบาลไทยได้ตระหนักถึงความสำคัญของศาสนาอิสลามว่าเป็นศาสนาที่ประชาชนชาวปัตตานีส่วนใหญ่นับถืออย่างเคร่งครัด เพื่อให้สมศักดิ์ศรีในฐานะศูนย์กลางศาสนาอิสลาม จึงมีมติสร้างมัสยิดกลางขนาดใหญ่และสวยงามขึ้นเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่ชาวไทยผู้นับถือศาสนาอิสลามทั่วประเทศ ตกแต่งงดงามจนเลื่องลือกันว่า นี่ละ ทัชมาฮาลแห่งประเทศไทย ใช้เวลาการสร้างทั้งสิ้นเกือบสิบปี โดยตั้งชื่อว่า ‘มัสยิดกลางจังหวัดปัตตานี’

อีกหนึ่งสิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคูเมืองของชาวปัตตานีเป็นที่เคารพกราบไหว้ไม่แพ้กันไปใครมาต่างก็ต้องมาบูชาศาลเจ้าเล่งจูเกียง หรือ ศาลเจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยว ซึ่งประดิษฐานรูปแกะสลักของเจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยว ตามความเชื่อกันว่า ท่านมักประทานพรให้ประสบผลสำเร็จด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะการค้า เจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยวมีประวัติเล่ากันว่า ท่านมาจากเมืองจีน มีความกตัญญูสูงส่ง อาสาออกมาตามหาพี่ชายถึงปัตตานี และยอมสละชีพเพื่อขอร้องให้พี่ชายกลับบ้านไปหาแม่ที่เมืองจีน จนพี่ชายได้ตั้งศาลขึ้นขึ้นเพื่อเชิดชูความกตัญญูของเจ้าแม่

ปัตตานีมีความรุ่งโรจน์มาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ดังเช่นสถาปัตยกรรมงดงามเหนือกาลเวลาที่นักท่องเที่ยวไม่ควรพลาดแต่ต้องทำตามกติกาคือการนัดหมายก่อนทุกครั้ง นั่นคือ ‘วังยะหริ่ง’ คำว่า ยะหริ่งมาจากภาษามลายูคำว่า ยามู แปลว่า ชมพู่ ต้นไม้ที่นิยมปลูกในแถบทางใต้ เราต่างตะลึงในความงดงามของสถาปัตยกรรมผสมยุโรป มลายู และไทยที่สวยงามโดดเด่น สร้างวังยะหริ่งคือเรือนอาศัยของพระยาพิพิธเสนา มาตยาธิบดีศรีสุรสงครามในปีพ.ศ. 2438 (ในรัชสมัยรัชกาลที่ 5)

PATTANI

Pattani was once a trading post for both China and India. Most of the population were Buddhists and Brahmins before converting to Islam after receiving influence from the Majapahit Empire in Java. There are thus many noteworthy mosques and religious sites you can visit in Pattani today.

Krue Se Mosque, most recently known for the political incident in 2004, is considered the “Mosque of Patani Darussalam.” The name “Krue Se” means “pearl-white sand” and the mosque is a splendid display of the mix between vernacular and Arabian architecture. In 1954, the Thai government built the large, stunning Central Mosque in Pattani in acknowledgement of the importance of Islam within the province. Taking over 10 years to complete, it is now known as the “Taj Mahal of Thailand”.

Having arrived in Pattani, it is customary to pay your respects at the Leng Ju Kiang Shrine (or Lim Kor Neaw Shrine). It is believed that doing so will bring you success, especially in trade. Visitors should also not pass up the chance to visit Yaring Palace. Built in 1895, it features a harmonious blend of European, Malay, and Thai architecture.





ปัตตานี ดินแดนที่รุ่มรวย
ด้วยศรัทธาแห่งศาสนา
และสถาปัตยกรรมดั้งเดิม
Pattani is a unique
province with religious
faith and traditional
architecture

北大年府

作为南部的城市，北大年府有很多跟中国和印度的贸易证据。人民曾经是佛教和婆罗门教，但是自从室利佛逝帝国开始失败，他们就慢慢的信穆斯林教，主要是由爪哇的满者伯夷王朝扩展到马来半岛时带来的贸易和清真寺的指导。北大年府的主要清真寺是克鲁晒清真寺，该清真寺在1994年见证过一次重大的政治事件，如今那次事件的痛苦已过去，只剩下克鲁晒“北大年和平清真寺”之称，改建筑白如珍珠，拱尖门，圆柱子是阿拉伯艺术的混合。

自从1954年以来，泰国政府实现到穆斯林教对北大年人民的重要，并是穆斯林的宗教中心，所以确定创建大型美丽的中央清真寺，给全国穆斯林带来很大的鼓励。该清真寺称“泰国泰姬陵”使用将近10年时间建造，名于“北大年府中央清真寺”

北大年府游客必须参观的另一神圣是靈慈聖宮或林姑娘庙，该庙保存林姑娘的雕像。据说“林姑娘”可带给人们贸易好运，商家有才。“林姑娘”传说来自中国，她事亲至孝，决意远涉重洋，追寻兄长返乡团聚。但苦劝无效，绝望之下，林姑娘决心以死来规劝兄长。后来兄长建庙为尊其为贞女。

北大年府从往以来都是很辉煌，这里还有另一游客不可错过但必须提前约定的永远优雅建筑。那就是“YaLing皇宫”。Yaling来自马来西亚语“Yamu”意思是莲雾，南方流行水果。该建筑是欧洲艺术，马来西亚艺术和泰国艺术混合的美妙风格。该建筑建于1895年（五世皇时代）是Praya Pipitsenamataya Tipade Srisurasongkram的住宿。

เบตง คืออำเภอใต้สุดของไทย ใกล้ด่านชายแดนติดกับประเทศมาเลเซียประมาณ 7 กิโลเมตร ทำให้เบตงเป็นพื้นที่พิเศษ รถยนต์ของที่นี่สามารถติดแผ่นป้ายทะเบียนเบตงได้เลย โดยไม่ต้องใช้ทะเบียนจังหวัดยะลา คำว่าเบตง มาจากภาษามลายู เรียกว่า Buluh Betong หมายถึง ไม้ไผ่หรือไผ่ตง เนื่องจากในอดีตพื้นที่แถบนี้อุดมไปด้วยต้นไผ่ เบตงเคยเป็นพื้นที่สีแดงของสุมเหล่าคอมมิวนิสต์ไว้จำนวนหนึ่ง ซึ่งคุณสามารถตามไปดูร่องรอยประวัติศาสตร์นั้นได้ที่อุโมงค์ปิยะมิตร ที่ถูกสร้างขึ้นในปีพ.ศ. 2520 จากแรงงานคนประมาณ 50 คน ขุดเจาะด้วยมือและจอบเสียม สามารถทำเป็นช่องทางเดินกว้างประมาณ 5-6 ฟุต ยาวประมาณ 1 กิโลเมตร มีประตูเข้า-ออกทั้งหมด 8 ทาง แต่ปัจจุบันเปิดให้เข้าเพียง 6 ทาง ถือเป็นฐานปฏิบัติการลับใช้หลบภัยทางอากาศ และที่สะสมเสบียงอาหาร

เมื่อมาเยือนเบตง เราทุกคนต่างต้องขับรถผ่านอุโมงค์เบตงมงคลฤทธิ์ อุโมงค์รถยนต์ลอดภูเขาแห่งแรกของเมืองไทย มีความยาว 273 เมตร กว้าง 9 เมตร สูง 7 เมตร ภายในประดับประดาด้วยหลอดแสงนีออนส่องสว่างยามค่ำคืน

ส่วนในด้านศาสนานั้น ศูนย์รวมจิตใจของชาวเบตงอยู่ที่วัดพุทธาธิวาส พระอารามหลวงภายในบรรจพระพุทธรธรรมกายมงคลปยุเรศคานนท์สุพพิธาน ซึ่งถือว่าเป็นพระพุทธรูปทองสัมฤทธิ์องค์ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ในช่วงเข้านักถ่ายภาพมักมาเก็บภาพสายหมอกพร้อมสุดอากาศเย็นสดชื่น แต่ถ้าอยากหาจุดชมวิวทะเลหมอกที่ดังสุดของยะลาก็ต้อง ‘ทะเลหมอกอัยเยอร์เวง’ สูงจากระดับน้ำทะเล 2,038 ฟุตท่ามกลางผืนป่าขนาดใหญ่ในเขตพื้นที่ของเขาไมโครเวฟ ชื่อที่ชาวบ้านเรียกกันติดปากเพราะบริเวณใกล้เคียงนั้นเป็นที่ตั้งของเสาส่งคลื่นสัญญาณโทรศัพท์ สำหรับคนที่ร่างกายแข็งแรงมาก



พอ เราก็ขอสนับสนุนให้คุณออกแรงขึ้นไปจุดชมวิวสูงสุดในบริเวณยอดเขาฉะลุงซีลีปัต (ฉะลุงสาลี) รับรองว่า ทักษะภาพนั้นจะทำให้คุณติดใจไม่แพ้สายหมอกทางภาคเหนืออย่างแน่นอน

หากจะหาสถานที่ท่องเที่ยวอันใดที่ยังคงความกลมเกลียวของความต่างทางเชื้อชาติและศาสนาได้อย่างเข้ากันและไม่แปลกแยก จนกลายเป็นความน่าสนใจที่สะท้อนออกมาในรูปแบบในการดำเนินชีวิตตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เราพูดได้เลยว่า สามจังหวัดชายแดนใต้มีครบทุกสัมผัส ขอแค่เพียงนักท่องเที่ยวจะเปิดใจให้กว้างขึ้น 

รู้ไว้ก่อนไปสามจังหวัดฯ

ยืนยันด้วยประสบการณ์ของตัวเองเลยว่า การเดินทางในแดนใต้ ไม่ใช่เรื่องที่ต้องเป็นห่วง เราสามารถขับรถลัดเลาะท่องเที่ยวได้ตามปกติ เพียงแต่ขอให้ถึงที่หมายในแต่ละที่ก่อนค่ำ แต่หากกังวลมากกว่านั้น แนะนำให้ติดต่อกองอาสารักษาดินแดน (อส.) ไว้ก่อนก็ได้ ซึ่งทางเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่ใจดีมักจะจัดเวรยามมาเฝ้าหากเราต้องการตามกำลังและวาระ:

ข้อมูลเพิ่มเติม

กกก.สำนักงานจังหวัดนราธิวาส (รับผิดชอบพื้นที่นราธิวาส บัตตาบี ยะลา) โทร. 073-522-411 และ 073-542-345

ร้านอาหารแนะนำ :

- กัศตาคารลอนดอน ตั้งอยู่ไม่ไกลจากมัสยิดกลาง มีอาหารไทย-จีนและฮาลาลสำหรับชาวมุสลิม 89/15 ถนนยะรัง ตำบลอาเนาะรู อำเภอเมือง บัตตาบี โทร. 073-349-697, 073-349-681
- อีวันเบเกอรี่ 58 ถนนเทศบาล อำเภอสุไหงโก-ลก นราธิวาส โทร. 081-698-9234
- บั๊กมูย 21/12 ซอยกูร ถนนเจริญเขต (หน้าสมาคมเต๊จิว) สุไหงโก-ลก นราธิวาส โทรศัพท์: 073-611-129
- บัดแบงกุงทอง อำเภอตากใบ นราธิวาส โทร. 073-581-141



TRAVEL TIPS

It is perfectly safe to drive and sightsee as you would in other provinces. Just be mindful to arrive at your destination by sundown for driver safety purposes. If you still have concerns, we suggest getting in touch with the Volunteer Defense Corps (VDC) ahead of time regarding your travels and they will often be able to arrange a patrol team as available.

More info:

Tourism Authority of Thailand Office in Narathiwat (responsible for areas in Narathiwat, Pattani, Yala),
Tel. 073-522-411 and 073-542-345

Recommended Eats:

- London Restaurant: Located not far from the Central Mosque, this restaurant offers Chinese-Thai and Halal food for Muslims - 89/15 Yarang Rd., Anoru Subdistrict, Mueang District, Pattani, Tel. 073-349-697, 073-349-681
- Auan Ba Kud Tae: 58 Thetpathom Rd., Su-Ngai Kolok District, Narathiwat, Tel. 081-698-9234
- Bak Mui: Soi Phutorn, Charoenkaet Rd. (in front of Tae Chew Association), Su-Ngai Kolok District, Narathiwat, Tel. 073-611-129
- Nad Phob Yoong Thong: Takbai District, Narathiwat, Tel. 073-581-141

YALA

Betong is Thailand's southernmost district and considered a special area where cars can use Betong license plates instead of ones from Yala. Historically, Betong used to be a communist stronghold. You can relive this part of history at the Piyamit Tunnel, a man-made tunnel stretching about one kilometre. The tunnel served as a secret operations base, air raid shelter, and food storage for communist groups.

Visiting Betong, you will have to drive through the Betong Mongkolrit Tunnel, the country's first mountain tunnel for cars. It is 273 metres long and there is an impressive public park built atop the tunnel.

The centre of Betong's religious activities is located at Wat Phutthathiwat. The temple houses Thailand's largest bronze Buddha image. Photographers like to come in the early morning for shots of the fog, but the most popular place to go is the "Sea of Mist" at Aiyoe Weng. For those up for the challenge, we highly recommend climbing to the highest scenic viewpoint at Gunung Silipak for breathtaking vistas.

To find an area where different ethnicities and religions live in such harmony and where diversity is alluringly reflected in the ways of life throughout history is a rare gem. Travel with an open heart and find yourself captivated by the mesmerising beauty of the South.



也拉府

别彤区是泰国南端区，离泰国-马来西亚边境距离 7 公里，算是特殊区域，这里的汽车可以直接用别彤的车牌，不需要也拉府的车牌。”别彤“来自马来西亚语”Buluh Betong“是竹子的意思，由原来这里有很多竹子。别彤区曾经是红色区域，有一些共产主义，在 Piyamit 隧道里可以看到该历史的踪迹。Piyamit 隧道建立于 1977 年，由 50 人员用双手和铁锹创建，该隧道宽 5-6 英尺，长约 1 公里，有 9 道进出口（现在只开 6 道进出口）。这里是历史中的秘密基地，用于防空洞和积累用品。

来到别彤区的游客必须经过别彤 Mongkolrit 隧道，泰国第一处通山车隧道，长 273 米，宽 9 米，高 7 米。里面装饰霓虹灯在夜间使用，隧道顶部是公园。这是一个不比大城市差的很好设计的区域。

宗教方面，别彤人民的中心

在 Putthathiwas 皇家寺庙，庙里保存

Praputthammagaimongkol Payulkasanon

Suppitarn 泰国最大青铜佛像。每天早上，游客经常来感受晨雾和清爽凉空气。但是也拉府最有名的“雾之海”是“Aiyoe weng 雾之海”从海平面高 2038 英尺，位于微波山森林中（微波山是当地人称的名字，由附近有手机信号塔）。如果您是一位健康游客，我们支持您爬到最高的 Kunungsiribut（Kunungsari）山顶景点，那里的美景肯定迷人，不输于北部雾之海。

泰国边境三府是一个很有特色的旅游景点，这里是一个不同种族不同宗教但可以和平的地方，并是一个有很多历史的地方，如果您正在寻找这样的地方，请您来试一试，肯定不会失望。

去边境三府之前必知

据我的经验来说，在南部旅游不必担心，我们可以在这里安全旅游，只有在傍晚前到达目的地就可以，如果您还在担心，您可以先联系志愿保卫队（VDC）一般情况他们都会安排人来关注。

更多详情

泰国旅游部那拉提瓦府办公室（负责那拉提瓦，北大年和也拉区域）电话号码 073-522-411 和 073-542-345

推荐餐厅：

- 伦敦餐厅：离中央清真寺不远。提供泰餐，中餐和穆斯林餐。位于北大年府北大年直辖县Anoru乡Yarang路89/15号，电话号码073-349-697, 073-349-681
- 胖子肉骨茶：那拉提瓦府双溪哥乐县Tedpatom路58号，电话号码081-698-9234
- Bukmui：那拉提瓦府双溪哥乐县Chorenket路（潮州会门口）Phutorn巷21/12号，电话号码073-611-129
- Nad Phob Yoong Thong：那拉提瓦府Takbai县，电话号码073 581 141



สีสันของยะลา
จังหวัดที่อยู่ใต้สุด
ปลายด้ามขวาน
The colours of
Yala, Thailand's
southernmost
province



โปสการ์ดจาก ‘มัณฑะเลย์’

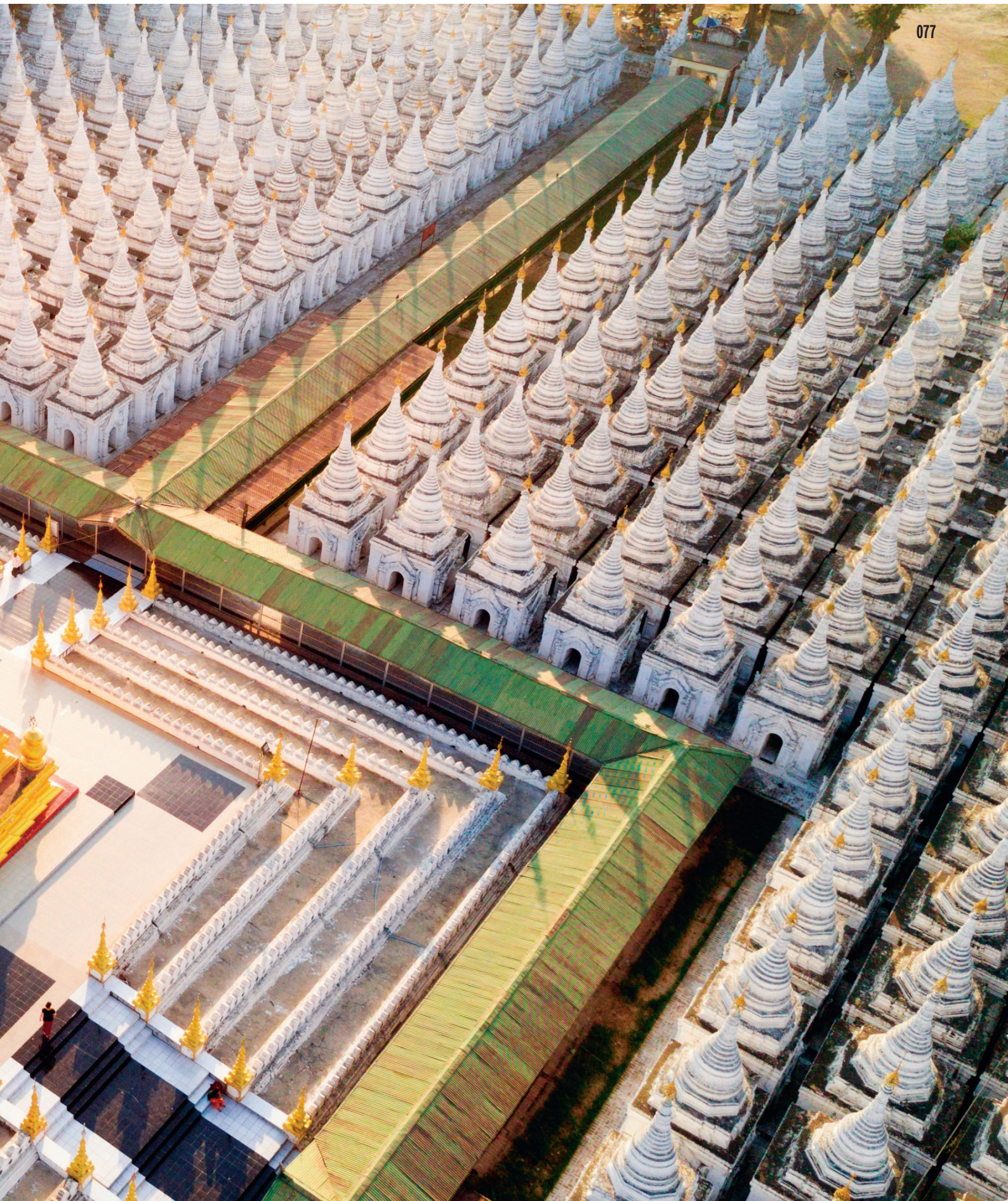
ส่งความคิดถึงจากแดนไกล ที่มีเสน่ห์ชวนให้หลงใหลอยู่ทุกเมื่อเชื่อวัน



ากอดีตราชธานีที่ผ่านประวัติศาสตร์
 มาอย่างโชกโชน ณ วันนี้ มัณฑะเลย์
 คือเมืองใหญ่ที่เต็มไปด้วยความสงบ
 มิตรไมตรีและวิถีชีวิตอันงดงามที่เรา
 อดชื่นชมไม่ได้ทุกครั้งที่ได้เห็น การตื่นตีหนึ่ง
 เพื่อไปร่วมชมพิธีล้างพระพักตร์พระมหาโมนิกะ
 ถือเป็นประสบการณ์อันแสนตราตรึง ในขณะที่
 วิวพระอาทิตย์ตกเหนือสะพานอุเบ็งที่อมรปุระ
 กิ่งดงามไม่แพ้วิวที่มองจากมัณฑะเลย์ฮิลล์ จน
 แอบเลือกยากอยู่สักหน่อย ... แล้วไหนจะมีทริป
 ล่องเรือไปชมสถาปัตยกรรมสวยๆ ที่มิงกุนอีก ...
 สำหรับเราแล้ว นี่แหละอีกหนึ่งจุดหมายที่
 กลับไปเยือนได้ไม่รู้เบื่อ

With a tumultuous past, today
 Mandalay is a city of peace,
 abundant in unforgettable
 experiences. Wake up at 1:00 am to witness
 the Mahamuni Buddha face cleansing, or
 take on the impossible decision between
 sunset views from U-Bein Bridge in
 Amarapura or Mandalay Hill... then
 of course, there is a boat trip to see the
 rare architecture of Mingun. This is one
 destination that always excites.











สายการบิน
ไทยสมายล์ให้บริการเที่ยวบิน
ระหว่างกรุงเทพฯ-มันตะเลย์
4 เที่ยวบินต่อสัปดาห์
THAI Smile flies direct from
Bangkok to Mandalay
4 times a week.





WHERE WE FLY

ชัยปุระ
Jaipur
斋浦尔

ลัคเนา
Lucknow
勒克瑙

พาราณสี
Varanasi
瓦拉纳西

คยา
Gaya
加雅

มุมไบ
Mumbai
孟買

พร้อมสิทธิประโยชน์สำหรับคุณ Flying with Ultimate Privileges

让您享有更多权益



ฟรี! น้ำหนักกระเป๋า 20 กก.
20 kg Baggage Allowance
免费20公斤行李托运



ฟรี! ระบุที่นั่ง
Free Seat Selection
免费挑选座位



ฟรี! อาหารว่างและเครื่องดื่ม
Free on Board Light Meals
免费机上餐点及饮料



สะสมไมล์กับรอยัลออคิดพลัส
100% Miles with Royal Orchid Plus
皇家风兰卡里程积累

Follow us :     

www.thaismileair.com / Call 1181 or 02-118-8888
Smile Service Centers/ Smile Agents



มัณฑะเลย์
Mandalay
曼德勒

เชียงใหม่
Chiang Mai
清迈

ย่างกุ้ง
Yangon
仰光

กรุงเทพฯ
Bangkok
曼谷

สุราษฎร์ธานี
Surat Thani
素叻他尼

ภูเก็ต
Phuket
普吉

กระบี่
Krabi
甲米

ปีนัง
Penang
檳城

กัวลาลัมเปอร์
Kuala Lumpur
吉隆坡

เชียงราย
Chiang Rai
清莱

เวียงจันทน์
Vientiane
老挝

หลวงพระบาง
Luang Prabang
琅勃拉邦

อุดรธานี
Udon Thani
乌隆

ขอนแก่น
Khon Kaen
孔敬

อุบลราชธานี
Ubon Ratchathani
乌汶

เสียมราฐ
Siem Reap
暹粒

พนมเปญ
Phnom Penh
金边

หาดใหญ่
Hat Yai
合艾

นราธิวาส
Narathiwat
那拉提哇

ฉงชิ่ง
Chongqing
重庆

ฉางซา
Changsha
长沙

เจิ้งโจว
Zhengzhou
郑州

กว่างโจว
Guangzhou
广州

เกาสง
Kaohsiung
高雄

THAI
Smile



รอยยิ้มคู่ฟ้า

จากจุดเริ่มต้นเล็กๆ สู่ความสำเร็จอันน่าภาคภูมิใจของ
สายการบินไทยสมายล์ รอยยิ้มคู่ฟ้า

หากย้อนหลังไปในปี 2554 บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ได้จัดตั้งหน่วยธุรกิจการบินไทยสมายล์ขึ้นเมื่อวันที่ 19 สิงหาคม 2554 เพื่อเสริมสร้างการเติบโตอย่างยั่งยืนในระยะยาวให้แก่กลุ่มธุรกิจของการบินไทย และเพื่อขยายโอกาสรองรับการเปิดเสรีการบินอาเซียน และได้เริ่มปฏิบัติการบินเที่ยวบินแรก จากกรุงเทพฯ สู่มาเก๊า เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2555 และภายในเดือนเดียวกันสายการบินไทยสมายล์ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ซึ่ง ณ ขณะนั้น ทรงดำรงพระยศ ‘สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร’ เสด็จพระราช-

ดำเนินทรงเป็นประธานในพิธีเปิดสายการบินไทยสมายล์อย่างเป็นทางการ เมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2555 ณ โรงซ่อมอากาศยานฝ่ายช่างการบินไทย ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ บริษัท ไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด ได้เป็นบริษัทจำกัดตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ เมื่อวันที่ 17 ตุลาคม 2556 ซึ่งบริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) ถือหุ้น 100% เป็นผลให้บริษัท ไทยสมายล์แอร์เวย์ จำกัด มีสถานะเป็นรัฐวิสาหกิจ ในปีต่อมาสายการบินไทยสมายล์ได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการค้าขายในการเดินอากาศ (Airline Operator License) เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2557 และเริ่มปฏิบัติการบินภายใต้ใบรับรองผู้ดำเนินการ

เดินอากาศ (Air Operator Certificate) ในวันที่ 10 เมษายน 2557 ด้วยรหัสสายการบิน (IATA Code) ‘WE’ และบินด้วยรหัสเที่ยวบินร่วม (Codeshare) กับสายการบินไทย ‘TG’

ปัจจุบันไทยสมายล์มีเครื่องบินแบบแอร์บัส A320-200 จำนวน 20 ลำ ประจำฝูงบินให้บริการเส้นทางบินภายในประเทศ 10 เส้นทาง ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย อุบลราชธานี อุดรธานี ขอนแก่น ภูเก็ต หาดใหญ่ สุราษฎร์ธานี นราธิวาส และกระบี่ รวมถึงเส้นทางข้ามภาคระหว่างเชียงใหม่และภูเก็ต สำหรับเส้นทางบินระหว่างประเทศ 18 เส้นทางสู่สี่เหลี่ยมราชพณมเปญ อย่างกัวงโจ มณฑลเฉิงเต๋อ เวียงจันทน์ หลวงพระบาง ปักกิ่ง กัวลาลัมเปอร์ ฉางชา ฉงชิ่ง เจิ้งโจว เกาสง คยา พาราณสี ชัยปุระ ลัคเนา มุมไบ และเส้นทางบินตรงล่าสุดจากภูเก็ตสู่กวางโจว จากการรุดหน้าขยายเส้นทางบินอย่างต่อเนื่องสะท้อนให้เห็นการเติบโตของ ไทยสมายล์ จากวันแรกจนถึงวันนี้ นับเป็นเวลากว่า 5 ปีแล้วที่ไทยสมายล์ให้บริการ

ผู้โดยสารให้ได้รับความสะดวกสบายและมีรอยยิ้มตลอดการเดินทาง

ในปี 2560 นี้ สายการบินไทยสมายล์ ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานในระดับสากล ไม่ว่าจะเป็นการผ่านขั้นตอนสุดท้ายของการตรวจสอบและได้รับใบรับรองผู้ดำเนินการเดินอากาศใหม่ (AOC Re-certification) ตามมาตรฐานองค์การการบินพลเรือนระหว่างประเทศ หรือ ICAO จากสำนักงานการบินพลเรือนแห่งประเทศไทย (กพท.) อีกทั้งยังได้รับการรับรอง ISO 9001 : 2015 ซึ่งเป็นระบบบริหารงานคุณภาพตามมาตรฐานสากล และปัจจุบันอยู่ในระหว่างขั้นตอนการตรวจสอบเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติการบิน จากองค์กรด้านการขนส่งทางอากาศสากลตามโครงการตรวจสอบตามมาตรฐานเรื่องความปลอดภัยในการปฏิบัติการบิน (IOSA – IATA Operational Safety Audit)

ความสำเร็จของสายการบินไทยสมายล์ ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา สะท้อนได้จากรางวัลต่างๆ ที่ได้รับในปีนี้ได้แก่ รางวัลสายการบินยอดเยี่ยมของประเทศไทย (Best Airline in Thailand) สายการบินยอดเยี่ยมในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (Best Regional Airline in Asia Pacific) และ 1 ใน 10 สายการบินยอดเยี่ยมระดับโลก (World's Best Airlines – Top 10) จากการร่วของผู้อยู่อาศัยทั่วโลกปี 2560 ประเภทสายการบิน จากเว็บไซต์ TripAdvisor (TripAdvisor Travelers' Choice® Awards for Airlines 2017) ซึ่งเป็นเว็บไซต์ด้านการท่องเที่ยวชื่อดังของโลกที่มีฐานผู้ใช้งานกว่า 350 ล้านคนทั่วโลก ต่อมาในเดือนกรกฎาคม สายการบินไทยสมายล์ยังได้รับรางวัล 1 ใน 6 สายการบินยอดนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีน 2017 People's Choice Awards Thailand Voted by Chinese Tourists จากการสืบค้นผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ยอดนิยมต่างๆ ในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีนที่จัดโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และล่าสุดได้คว้ารางวัลจากงาน Globe Luxurie and Premium Awards สายการบินยอดเยี่ยมแห่งภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (Best Regional Airline in Asia Pacific) จัดโดย Stimulus Research Services ซึ่งเป็นหน่วยงานให้บริการข้อมูลงานวิจัยทางธุรกิจที่ดีที่สุดมอบแก่ธุรกิจที่ให้บริการในประเทศอินเดีย และประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับเอมิเรตส์ ที่สร้างความประทับใจแก่ลูกค้าจนเป็นที่ยอมรับ



THAI Airways International Public Company Limited established Thai Smile Airways on 19 August, 2011, with THAI Smile's first flight taking place on 7 July 2012 on the Bangkok - Macau route. Thai Smile Airways was honoured by the presence of His Majesty Maha Vajiralongkorn Bodindradebayavarangkun, who at the time was the Crowned Prince of Thailand, at the official opening ceremony on 30 July 2012 at Suvarnabhumi Airport.

Thai Smile Airways became a limited company created under both Civil and Commercial Codes. The company was incorporated on 17 October 2013 with Thai Airways International (THAI) holding 100% of shares. After this, THAI Smile was granted an Airline Operator License on 10 January 2014, and began flying under the Air Operator Certificate. On 10 April 2014, THAI Smile began using the IATA Code "WE", as well as flying code-share with THAI Airways "TG".

Currently, THAI Smile has 20 Airbus A320-200 aircrafts. There are 10 domestic routes including Chiang Mai, Phuket, Khon Kaen, Chiang Rai, Hat Yai, Ubon Ratchathani, Udon Thani, Surat Thani, Narathiwat and Krabi. There are also cross-country routes

between Chiang Mai and Phuket and 18 International routes to Siem Reap, Phnom Penh, Yangon, Mandalay, Vientiane, Luang Prabang, Penang, Kuala Lumpur, Changsha, Chongqing, Zhengzhou, Kaohsiung, Varanasi, Jaipur, Lucknow, Mumbai and a direct flight from Phuket to Guangzhou.

In 2017, THAI Smile Airways passed the final stage of inspection and received AOC re-certification in accordance to the standards of the International Civil Aviation Organization (ICAO) from the Civil Aviation Authority of Thailand. In addition the Airline received ISO 9001 : 2015 certification, and is currently being audited for the IOSA - IATA Operational Safety Audit.

The success of Thai Smile Airways can be reflected in the many awards won over the years. This includes Best Airline in Thailand, Best Regional Airline in Asia Pacific and being 1 in 10 of the World's Best Airlines - Top 10 in the TripAdvisor Travelers' Choice® Awards for Airlines 2017. This past July, THAI Smile also won the 2017 People's Choice Awards Thailand Voted by Chinese Tourists Organised by TAT, and recently also received the Globe Luxurie and Premium Awards for Best Regional Airline in Asia Pacific by Stimulus Research Services.

Celebrate Father's Day with THAI Smile.

สุขสันต์วันพ่อ

ไทยสมายล์ชวนระลึกถึง 'พ่อแห่งแผ่นดิน' ด้วยเค้กสุดพิเศษ

ครั้นเดือนธันวาคมเวียนมาถึง วันพ่อแห่งชาติก็กลับมาอีกครั้งในวันที่ 5 ธันวาคมนี้ และเพื่อรำลึกถึงพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช สายการบินไทยสมายล์จึงนำเสนอบูเล็กราชปะแตน เค้กที่ในหลวงรัชกาลที่ 9 ทรงโปรด ย้อนกลับไปในอดีต ในวันที่พระองค์ทรงนำเรือ 'ราชปะแตน' เรือใบฝีพระหัตถ์ลำแรกที่ทรงต่อขึ้นลงน้ำเป็นครั้งแรก ได้มีการเลี้ยงน้ำชากันริมบ่อน้ำนั้น โดย ม.ร.ว. ดุชนีรัชนา รัชนี นำเค้กผลไม้จากแฟรนไชส์มอนต์ มาถวาย ท่านเสวยก็ทรงโปรดมาก และทรงเรียกเค้กนั้นว่า 'เค้กราชปะแตน' โดยเมนูนี้จะให้บริการผู้โดยสารที่ขยับบินภายในประเทศและระหว่างประเทศ* ในวันที่ 5 ธันวาคมนี้เท่านั้น 🇹🇹

To honour Father's Day and uphold the memory of His late Majesty King Bhumibol Adulyadej, THAI Smile offers a special dessert to passengers. The 'Raj Pattern' cake was named after the first sailboat built by the late King. As the story goes, when it was ashore for the first time, there was a party to celebrate the occasion, whereby M.R. Ducharee-Ratchana Ratchanee presented a coffee raisin cake. Favouring the cake, King Rama IX bestowed it with the name 'Raj Pattern'. The cake will be served on domestic and international flights *on 5 December.



*ยกเว้น WE177 CNX-BKK, WE011 UTH-BKK, WE333/334 BKK-LKO V.V., WE335/336 BKK-BOM V.V., WE343/344 BKK-JAI V.V., WE426 PEN-BKK, WE420 KUL-BKK, WE696/697 HKT-CAN V.V., WE288 HKT-BKK

*Except for flights WE177 CNX-BKK, WE011 UTH-BKK, WE333/334 BKK-LKO V.V., WE335/336 BKK-BOM V.V., WE343/344 BKK-JAI V.V., WE426 PEN-BKK, WE420 KUL-BKK, WE696/697 HKT-CAN V.V., WE288 HKT-BKK

เสียงจาก ผู้โดยสาร

วิสัยทัศน์พูดคุยกับผู้โดยสารของสายการบินไทยสมายล์
ถึงความประทับใจในการใช้บริการ



Smile



วิสัยทัศน์: รบกวนแนะนำตัวให้ผู้อ่านของเรารู้จักหน่อย
ได้ไหมคะ

ดร.กิตติภว: “สวัสดีครับ ผมชื่อกิตติภว พสุจรัสพงค์
เป็นแพทย์และเจ้าของคลินิกศัลยกรรมความงามบีพราวด์
อยู่ที่สุขุมวิท 101 ครับ”

ปกติเดินทางกับไทยสมายล์บ่อยไหมคะ

“ค่อนข้างบ่อยครับ เดือนหนึ่งประมาณ 15-20 ไฟลต์ มีทั้ง
ไปเชียงใหม่ เชียงราย หาดใหญ่ ขอนแก่น ส่วนใหญ่เป็นการ
ไปทำงาน จึงเดินทางแบบไปเช้าเย็นกลับ เพราะเราร่วมงาน
กับคลินิกในต่างจังหวัดเยอะเหมือนกันครับ”

ทำไมถึงเลือกเดินทางกับไทยสมายล์คะ

“หลักๆ น่าจะเป็นเรื่องการสะสมไมล์ Royal Orchid Plus
ผมมองว่าเป็นข้อได้เปรียบอยู่พอสมควรเลยครับ เพราะราคา
ก็อาจจะไม่ได้ต่างกับสายการบินอื่นมากนัก บินบ่อยๆ ก็
สามารถแลกไมล์เดินทางไปต่างประเทศได้ นอกจากนี้ผมยัง
ชอบที่มีเลานจ์ เวลาบินเช้าก็ไม่ต้องทานข้าวเข้ามา เข้าไปทาน
ในเลานจ์ระหว่างรอได้เลย ตารางเวลาที่ใช้ได้ และที่ชอบมาก
คือที่สนามบินสุวรรณภูมิจอดตรงๆดีครับ”

มีข้อเสนอแนะอะไรอยากให้ไทยสมายล์ปรับปรุงแก้ไขไหมคะ

“จริง ๆ ภาพรวมก็โอเคมากแล้วครับ แต่ถ้าเป็นไปได้ อยาก
ให้เพิ่มไฟลต์ดึกด้วยสำหรับบางเส้นทาง เพราะจะมีประโยชน์
มากครับสำหรับคนเดินทางแบบไปเช้าเย็นกลับ โดยเฉพาะ
เมืองใหญ่ๆ อย่างหาดใหญ่หรืออุดรธานีครับ”

WE Smile: Can you introduce yourself to our readers?

Dr Kitpawis: “Hello, my name is Kitpawis Pasujaraspong, doctor and owner of Beproud Clinic on Sukhmvit 101.”

How often do you travel with THAI Smile?

“I fly about 15-20 times a month, usually to Chiang Mai, Chiang Rai, Hat Yai and Khon Kaen for work. I often travel in the morning and return in the evening as I work with other clinics in these provinces.”

Why do you choose to travel with THAI Smile?

“The main reason is the Royal Orchid Plus points. While the price might not be different from other airlines, I can use these miles when I travel abroad. I also like having the lounge and breakfast in the morning. The scheduling is good and leaving from Suvarnabhumi is convenient.”

Do you have any suggestions for THAI Smile?

“Actually everything is good overall. I would like more nighttime flights for people like me who fly roundtrip on the same day. This would be useful for big cities like Hat Yai or Udon Thani.”

ส่งต่อความสุข

ไทยสมายล์ร่วมส่งต่อความสุขและความปรารถนาดีในเทศกาลคริสต์มาสและปีใหม่ด้วยเมนูแสนอร่อย

ระหว่างวันที่ 25 ธันวาคม 2560 ถึงวันที่ 1 มกราคม 2561 ผู้โดยสารที่เดินทางกับสายการบิน ไทยสมายล์จะได้ลิ้มรสเค้กสองรสชาติที่แบรนด์เบเกอรี่ After You รังสรรค์ขึ้นมาเพื่อผู้โดยสารของเราโดยเฉพาะ นั่นคือ Sea Salt Chocolate Fudge Cake ที่มาพร้อมกับช็อกโกแลตเข้มข้น และ Kabocha Fluffy Cheesecake รสชาติละมุน โดยสองเมนูนี้มีให้บริการผู้โดยสารเที่ยวบินภายในประเทศและระหว่างประเทศ* ภายในช่วงเวลานี้เท่านั้น 🍪

From 25 December 2017 to 1 January 2018, THAI Smile passengers can enjoy special festive cakes from After You Dessert Cafe. Indulge in the Sea Salt Chocolate Fudge Cake and Kabocha Fluffy Cheesecake on both domestic and international flights*



*ยกเว้น WE177 CNX-BKK, WE011 UTH-BKK, WE333/334 BKK-LKO V.V., WE335/336 BKK-BOM V.V., WE343/344 BKK-JAI V.V., WE426 PEN-BKK, WE420 KUL-BKK, WE696/697 HKT-CAN V.V, WE288 HKT-BKK

*Except for flights WE177 CNX-BKK, WE011 UTH-BKK, WE333/334 BKK-LKO V.V., WE335/336 BKK-BOM V.V., WE343/344 BKK-JAI V.V., WE426 PEN-BKK, WE420 KUL-BKK, WE696/697 HKT-CAN V.V, WE288 HKT-BKK

SMILE CSR SMILE FOR LIFE



THAI
Smile

เพราะชีวิตคือการเดินทาง
ไทยสมายล์จะทำให้ทุกการเดินทางของคุณ
มีแต่รอยยิ้ม



ร่วมบริจาคให้แก่ศูนย์รับบริจาคอวัยวะสภากาชาดไทย

ธนาคารกรุงไทย สาขาสุรวงศ์

ชื่อบัญชี ศูนย์รับบริจาคอวัยวะสภากาชาดไทย
ประเภทบัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 023-0-08166-5

Follow us:    

www.thaismileair.com / Call 1181 or 02-118-8888
Smile Service Centers / Smile Agents

ไทยสมายล์นำคณะสื่อมวลชนร่วมเดินทาง เปิดเส้นทางบินใหม่ ภูเก็ต-กวางโจว

สายการบินไทยสมายล์ ร่วมกับการบินไทย จัดกิจกรรมต้อนรับผู้โดยสาร และคณะสื่อมวลชน ที่ร่วมเดินทางมาจากเมืองกวางโจว สาธารณรัฐประชาชนจีน มาจังหวัดภูเก็ต ในโอกาสเปิดเที่ยวบินปฐมฤกษ์ เส้นทางบินใหม่ ภูเก็ต-กวางโจว และจัดกิจกรรม Inbound Media FAM Trip โดยพาคณะสื่อมวลชนจากเมืองกวางโจว ร่วมศึกษาเส้นทางท่องเที่ยว ภายในจังหวัดภูเก็ต นอกจากนี้ สายการบินไทยสมายล์ ยังได้นำคณะสื่อมวลชน และบล็อกเกอร์สายท่องเที่ยวร่วมเดินทางสัมผัสประสบการณ์แบบ ฟูลเซอร์วิสในเที่ยวบินปฐมฤกษ์ เส้นทางบินตรง ภูเก็ต-กวางโจว เพื่ออำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวชาวไทยได้เปิดประสบการณ์สุดเอ็กซ์คลูซีฟที่กวางโจว เมื่อเร็วๆ นี้

■ THAI Smile, along with THAI Airways welcomes passengers and media from Guangzhou in the Republic of China to Phuket Thailand on the occasion of the inaugural flight from Phuket - Guangzhou. The Inbound Media FAM Trip allowed press from Guangzhou to see the many attractions of Phuket and Southern Thailand, before boarding a full-service inaugural flight to Guangzhou. In addition, Thai media were taken on an exclusive trip to Guangzhou and experienced the beautiful capital of Guangdong first hand.



ไทยสมายล์-แอร์บัส ลงนามข้อตกลงฝึก อบรมนักบิน Airbus A320X

กับตันฐนัฐ เพียนอก ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรมการปฏิบัติการสายการบินไทยสมายล์ และ กับตันยาน ลาเด็ต ผู้จัดการทั่วไป ศูนย์ฝึกอบรมแอร์บัส เอเชีย (AATC) ร่วมลงนามในข้อตกลงฝึกอบรมนักบินสำหรับอากาศยานแบบ Airbus A320X ระยะเวลา 1 ปีครึ่ง โดยไทยสมายล์ได้ส่งนักบินจำนวน 40 คน เข้ารับการฝึกอบรมเพื่อยกระดับมาตรฐานการบินให้มีคุณภาพสูงสุดตามมาตรฐานของแอร์บัส และเพื่อความปลอดภัยสูงสุดของผู้โดยสารไทยสมายล์ ณ ศูนย์ฝึกอบรมแอร์บัส ประเทศสิงคโปร์ เมื่อเร็วๆ นี้

■ Captain Thanat Bhianok, Director, Operations Training Department, THAI Smile Airways and Captain Yann Lardet, General Manager, Airbus Asia Training Centre (AATC), signed an agreement for the provision of A320 flight training for 1.5 years from Jun 2017 to Dec 2018. This partnership will allow AATC to deliver A320 standard transition training to 40 trainees with the highest quality of flight training according to Airbus standards. The signing was recently held at Airbus Asia Training Centre, Singapore.

SMILE PLUS

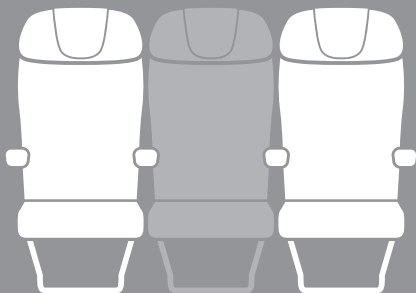
(PREMIUM ECONOMY)



Smile
PLUS
Seat

~

Smile
PLUS
Seat



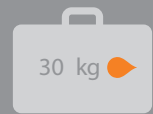
ที่นั่งพิเศษแถวหน้า ด้วยบริการระดับพรีเมียม



ห้องรับรองพิเศษ**
Airport Lounge Access



เช็คอินช่องทางพิเศษ
Priority Lane Check-in



ฟรี! น้ำหนักกระเป๋า 30 กก.
30 kg Baggage Allowance



ฟรี! อาหารและเครื่องดื่ม
Fine Selected Meals
and Beverages



รับสัมภาระก่อน
Priority Baggage



สะสมไมล์กับ รอยัล ออร์คิด พลัส
100% Miles with
Royal Orchid Plus

Follow us: 

www.thaismileair.com/Call 1181 or 02-118-8888
Smile Service Centers/Smile Agents

*เงื่อนไขเป็นไปตามที่กำหนด
** ณ ห้องรับรองที่สนามบิน • สุวรรณภูมิ • เชียงใหม่ • เชียงราย
• ขอนแก่น • อุบลราชธานี • กระบี่ • ภูเก็ต • หาดใหญ่

Experience imperial sights, classical music and cozy coffeehouses in Vienna, the latest destination for THAI Airways.



จากกรุงเทพฯ สู่เวียนนา

การบินไทยจัดทริปไฟลต์ปฐมฤกษ์ บินตรงจากกรุงเทพฯ
สู่เวียนนา ดินแดนแห่งสถาปัตยกรรมอันยิ่งใหญ่
ท่วงทำนองคลาสสิกและร้านอาหารฟูลด์ิลล์

จากปรัชญาที่มุ่งนำเสนอประสบการณ์การเดินทางที่ไร้รอยต่อ
เมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายนที่ผ่านมา บริษัท การบินไทย จำกัด
(มหาชน) นำโดย นางอุษณีย์ แสงสิงแก้ว รักษาการกรรมการ
ผู้อำนวยการใหญ่ และนายวิวัฒน์ ปิยะวิโรจน์ รักษาการรอง
กรรมการผู้อำนวยการใหญ่สายการพาณิชย์ ได้เปิดเที่ยวบินปฐมฤกษ์
บินตรงสู่นครเวียนนา ประเทศออสเตรีย นับจากนี้เป็นต้นไป นักท่องเที่ยว
จึงสามารถเดินทางจากกรุงเทพฯ สู่เวียนนา ที่ได้ชื่อว่าเป็นเมืองหลวงทาง
วัฒนธรรมแห่งยุโรปภายใน 10 ชั่วโมง โดยการบินไทยทำการบินสัปดาห์ละ
4 วัน ได้แก่ วันจันทร์ พฤหัสบดี เสาร์และอาทิตย์ ด้วยเครื่องบินโบอิง
777-300ER ที่ประกอบด้วยที่นั่งชั้นธุรกิจแบบ Full Flat จำนวน 42 ที่นั่ง
และชั้นประหยัดจำนวน 306 ที่นั่ง รวมเป็น 347 ที่นั่ง

เพื่อฉลองโอกาสสำคัญนี้ ทางการบินไทยได้จัดพิธีเปิดที่ปาเลสไตน์
และออสเตรีย สถาปัตยกรรมที่เคยเป็นธนาคารแห่งชาติและตลาดหุ้นของออสเตรีย
และอิตาลี ซึ่งในงานมีแขกผู้มีเกียรติจากทั้งวงการอากาศยาน นักข่าว
และบริษัทท่องเที่ยวทั้งในประเทศไทยและออสเตรียร่วมแสดงความยินดี
กว่า 250 คน



On 16 November, THAI Airways led by Ms Usanee Sangsingkeo, Acting President and Mr Wiwat Piyawiroj, Acting Executive Vice President, Commercial, presented the inaugural flight from Bangkok to Vienna. Now, travellers can get from 'The City of Angels' to the 'Cultural Capital of Europe' in just 10 hours, with a direct flight four times a week on Monday, Thursday, Saturday and Sunday. Passengers will enjoy the comforts of THAI Airways Boeing 777-300ER, which features 347 seats including 42 business class seats with 180-degree Full Flat seating and 306 economy class seats.

A grand celebration was held to welcome the inaugural flight from Bangkok to Vienna (TG 936) at Palais Ferstel, the former site of the Austro-Hungarian National Bank and the Stock Exchange. The event was attended by 250 guests from the aviation industry, journalists and travel agents from Thailand and Austria.

เที่ยวทั่วไทย ไปตามดวง

เดือนธันวาคม 2560 DECEMBER 2017

Horoscopes are written according
to the day you were born

Mon

วันจันทร์/ Monday

มีความไม่ลงตัวหลายอย่างที่ค่อนข้างจะสบายใจ มีความพอใจกับสถานการณ์ที่เป็นอยู่ เป็นช่วงที่คุณปรับตัวกับสภาพแวดล้อมได้ดี การเงินจะมีปัญหาบ้าง มักเป็นปัญหาในเรื่องความขัดแย้ง การทำงานจะได้รับโอกาสที่ดีเข้ามา ทำให้คุณอยากเสี่ยง ความรักจะเกี่ยวข้องกับเรื่องราวเก่าๆ การย้อนบรรยากาศเก่าๆ กับคนรัก หรืออาจมีเหตุได้เจอกับคนรักเก่า เดือนนี้คุณควรท่องเที่ยวในสถานที่ที่มีความโดดเด่นด้านสถาปัตยกรรม

Your current situation is comfortable, although there may be conflicts with sharing money. Work opportunities may influence you to take more risks. In both love and travel, aspects of the past will be a recurring theme.

Wed

วันพุธ/ Wednesday

คุณมีความคิดที่จะสร้างสรรค์สิ่งใหม่ มีการวางแผนสำหรับอนาคตของตัวเอง คุณอาจจะนำเงินไปลงทุน อยากสร้างความก้าวหน้า แต่ก็ไม่กล้า ไม่ยอมรับความเสี่ยง ทำให้ประสบความสำเร็จตามที่ต้องการได้ยาก ในเรื่องงานถือว่าคุณสนุกและพอใจกับงานของตัวเอง ความรักลงตัว ใส่ใจกันพอให้มีระยะห่าง การเดินทางในเดือนนี้เป็นการเดินทางแบบสะดวกสบาย ควรไปในสถานที่ที่คุณเคยไปมาแล้ว

You have great ideas to innovate and benefit your future, but if you do not take risks, success is unlikely. Your job satisfaction will be high, and your love life will fall into place. In travel, visit comfortable places, or spots you are already familiar with.

Fri

วันศุกร์/ Friday

คุณมีอิสระ ควบคุมชีวิตของตัวเองได้ เดือนนี้คุณจะจัดการกับการเงินด้วยความละเอียด รอบคอบ คุณจะเป็นที่รัก เป็นคนที่ได้รับการยอมรับจากเพื่อนร่วมงาน คุณควรชวนคนรักไปสถานที่แห่งความทรงจำด้วยกัน รื้อฟื้นความทรงจำเก่าๆ สร้างบรรยากาศที่ดีเสริมความรักได้ การเดินทางในเดือนนี้น่าเกิดขึ้นกันหัน การท่องเที่ยวจะทำให้คุณได้รับประสบการณ์ที่คุณไม่คาดคิดมาก่อน

You'll be able to deal with finances well and be recognised by colleagues. It will benefit your love life if you invite your significant other to a place that holds memories for you both. Travel this month will be unexpected or yield unexpected experiences.

Sun

วันอาทิตย์/ Sunday

เป็นช่วงแห่งการเปลี่ยนแปลง เรื่องเงินที่ยังเป็นปัญหาจะเกิดจากการจัดสรรการเงินที่ขาดความลงตัว หากทำธุรกิจร่วมกับผู้อื่นควรระวังการแบ่งผลประโยชน์ด้วย งานที่ทำร่วมกับเพื่อนจะไปได้ดี ความรักเป็นเรื่องที่คุณต้องทุ่มเท ต้องทุ่มทุนสักหน่อย การเดินทางจะเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของคุณในเดือนนี้ หากเป็นการเดินทางไปเพื่อทำงานจะต้องเหนื่อยบ้างแต่จะประสบความสำเร็จด้วยดี

Financial allocations may cause issues, but investing with friends will yield benefits. Your love life will require all your attention to succeed. If you have to travel, it will be difficult but worth the effort.

Tue

วันอังคาร/ Tuesday

ชีวิตประสบความสำเร็จ คุณได้รับการยอมรับจากสิ่งที่คุณทำอย่างแท้จริง การเงินจะมีปัญหาความกดดัน ต้องจ่ายในเรื่องที่ไม่เป็นเรื่อง แต่ในเรื่องงานยังมีความหวัง มีทิศทางที่ดีที่จะส่งเสริมคุณได้ ความรักราบรื่น และหากคุณยังไม่มีคนรักก็มีโอกาสที่จะได้พบกับคนที่ถูกใจจนอาจพัฒนามาเป็นความรักได้ การท่องเที่ยวควรไปในสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับการเงิน

Your career will move in a positive direction. However, be aware of unnecessary expenses. Love will be smooth, with opportunities to develop your relationship. For travel, visit places related to money and finance.

Thu

วันพฤหัสบดี/ Thursday

ทุกสิ่งทุกอย่างมีพร้อมตามที่ต้องการ ไม่ต้องแสวงหาอะไรให้เหนื่อย แต่ก็ไม่ควรหยุดนิ่งอยู่กับที่ ต้องคิดทำอะไรใหม่ๆ บ้าง การเงินมีปัญหาบ้างแต่ก็จัดการได้ด้วยตัวของคุณเอง งานมีโอกาสที่ดีเข้ามา ไม่ควรปล่อยให้โอกาสนี้ต้องหลุดมือไป ความรักค่อยๆ เติบโตอย่างช้าๆ แต่ก็มั่นคง ในเดือนนี้ควรเดินทางแบบลุยๆ ไปที่รักถึงบนยอดเขา หรือทำกายพิชิตจำกัดของตัวเองบ้าง

There may be issues with finances but you will manage, as there are new good opportunities that you should not let slip away. Love grows slowly, but is stable. This month, travel somewhere that will challenge you.

Sat

วันเสาร์/ Saturday

คุณมีความดีใจในการจัดการ ได้รับการยอมรับอย่างง่ายดาย ใครๆ ก็ยอมทำตามคุณ การเงินจะมีปัญหาบ้าง งานก้าวหน้าเนื่องจากผู้ใหญ่ให้การยอมรับ ให้การสนับสนุนช่วยเหลือคุณเป็นอย่างดี ความรักมีความสุข ความใส่ใจกันจะเป็นองค์ประกอบสำคัญในความรัก การเดินทางในเดือนนี้ต้องระวังปัญหาที่เคยเกิดขึ้นกับคุณมาก่อน ควรป้องกันแก้ไขไม่ให้เกิดขึ้นอีก

There may be some financial difficulties, but you will have help from a superior. In love, you will find happiness and fulfillment. Be aware of past problems when travelling, so that they are not repeated once again.



LIFE | *Smile*
How Rubber Bands Change Lives.

ภาพพระสงฆ์อาพาธในโรงพยาบาล
ประกอบตัวลูกมาให้พร พร้อมลอง
ใช้อย่างยืดแล้วมียิ้ม มีแววตาแห่ง
ความสุข เมื่อได้รับของที่จะช่วย
พัฒนาสุขภาพจากความคิดสร้างสรรค์ของ ดร.
เมธี ธรรมวัฒนา หัวหน้าภาควิชาการอาชีวศึกษา
และพัฒนาสังคม คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
บูรพา จ. ชลบุรี เขาเคยได้รับความช่วยเหลือจาก
จิตอาสาท่านหนึ่งในช่วงน้ำท่วมปี 2554 แล้ว
ค้นพบว่าการเป็นผู้ให้มันมีความสุขแท้จริงที่
ตามหามานาน จึงเริ่มเป็นจิตอาสาจนผันตัวมาเป็น
คนจัดกิจกรรม ‘ยางยืดเปลี่ยนชีวิต’ เพื่อผลข้างหน้า
จะได้กระจายไปมากกว่าการทำอยู่เพียงคนเดียว

“ผมเอาความคิดสร้างสรรค์มาบวกกับข้อมูล
ทางอินเทอร์เน็ต ใช้วัสดุยางยืดที่มีแรงต้านและ
สะท้อนกลับ อย่างยางวงรัดข้อมือทั่วไป เอามาถัก
ร้อยต่อกัน บวกกับท่อ สายยาง กลายเป็นสิ่ง-
ประดิษฐ์ไปแจกให้ผู้ที่ต้องการใช้สำหรับการ
ออกกำลังกาย กายภาพบำบัด ช่วยฟื้นฟูพัฒนา
กล้ามเนื้อได้ด้วยรูปแบบง่ายๆ แล้วพัฒนาต่อมา
อีกกว่า 40 แบบ ผ่านอุปสรรคบ้าง ซึ่งถือเป็นข้อดี”

นอกจากจะพาครอบครัวมาร่วมทำกิจกรรม
ถักยางยืดสร้างความสุขแล้ว การนำยางยืดไปมอบ
ให้ผู้ป่วยหรือผู้สูงอายุที่โรงพยาบาลต่อนั้น
ความสุขมันได้รับกลับมาทันทีอย่างมากมาย
มหาศาลผ่านการให้ การพูดคุย ให้กำลังใจ
ผู้ป่วยผู้สูงอายุเขาก็ดีใจ

“ทุกครั้งที่เวลาผมไปโรงพยาบาล ยังมีคนรอ
มีความหวังเพื่อจะได้รับสิ่งประดิษฐ์ยางยืดของเรา
มันเหมือนเป็นส่วนหนึ่งในความหวังอันยิ่งใหญ่
ในชีวิต คือคนป่วยเขาต้องการกลับมาเหมือนเดิม
แม้เพียงเล็กน้อย เขากายภาพกันได้ด้วยตัวเอง
ในราคา 20 กว่าบาท ถูกกว่าผ้าคล้องคอซึ่งมีราคา
80 - 100 กว่าบาท

ยางยืดเปลี่ยนชีวิต มันเปลี่ยนชีวิตผมและ
ครอบครัว จากที่แม่เคยไม่เห็นด้วย ผมพาไป
ถวายพระ พระพูดกับแม่ว่า ‘อาตมาได้ยางยืด
โยมมา ไม่ต้องรอนักกายภาพแล้ว’ แม่ฟังแล้วรู้
ว่ามันคือคุณค่าที่ยิ่งใหญ่ กลับบ้านมา พ่อเป็นคน
เรียงยาง แม่เป็นคนถัก ผักไปแจก แจกเองบ้าง
(ยิ้ม) ส่วนตัวผม トラบที่ยังมีคนต้องการกันอยู่
ผมก็จะยังไม่หยุดคิดสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ ที่เป็น
ประโยชน์กับคนอื่น ช่วยแก้ปัญหาให้เขาแบบนี้ได้
กลายเป็นว่าเราต้องทำอะไรเพื่อผู้อื่นตลอดเวลา
แต่ก็มีความสุขทุกครั้งที่ได้ทำ”

(facebook.com/RubberBands2013)



ยางยืด เปลี่ยนชีวิต

ความสุขจากความคิดสร้างสรรค์ผ่านการให้



The image of monks, happily receiving an item to help their physical fitness was the vision of Dr. Methee Thamwattana, Head of Department of Vocational Education and Social Development, Faculty of Education, Burapha University, Chonburi. After helping flood victims in 2011, Dr. Methee discovered that true joy came from giving. He now spends much of his time volunteering and working on the project “Yang Yeud Plean Chivit” (Life-Changing Rubber Bands) so that his work can go on to help many others.

“I used creativity along with information from the internet. We combined rubber bands with pipes to create an exercise tool that can be used for physical therapy, rehabilitation and muscle development. It has a simple

form, and we developed over 40-types, passing several obstacles through development.”

Aside from inviting your family to volunteer in creating these rubber band exercising tools, bringing the items to elderly patients in the hospital can also bring happiness to everyone involved.

“Everytime I visit the hospital, there are people waiting and hoping to get these elastic bands. These rubber bands costs only 20 baht, while neck straps may cost 80 - 100 baht.

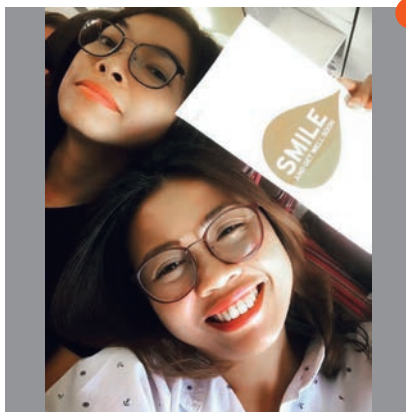
The rubber bands have changed my life. Before my mother did not agree with me, but after taking her to see the monks one of them told her that ‘I have used this and it has helped me stretch without needing a physical therapist.’ I will keep thinking of new and useful inventions for people. I seem to always need to do something for others, but it always brings me great happiness.”
(facebook.com/RubberBands2013)

#WEfieWESmile

ถึงเวลา WEFIE กับ WE SMILE / TAKE A WEFIE WITH WE SMILE

บอกลา 'SELFIE' อันแสนโดดเดี่ยวไปได้เลย ตอนนี้ถึงเวลาสนุกกับ 'WEFIE' หรือเซลฟี่แบบคู่หรือหมู่คณะกันแล้ว ขอเชิญจับกลุ่มกับคนสนิท (จะดีมากถ้ามีคนแขนยาวสักคน) จากนั้นก็โพส ยิ้มและกดชัตเตอร์ได้เลย!

Forget the lonely 'Selfie', now is the time to celebrate the group-selfie, or 'Wefie'.
Grab your best pals (bonus if one of them has a long arm) then pose, smile and click away!



คุณสามารถมีส่วนร่วมในการชิงรางวัลกับนิตยสาร WE Smile ได้ด้วยการแชร์รูป ลงในอินสตาแกรมพร้อมใส่แฮชแท็ก **#WEfieWESmile** ผู้ที่ผ่านการคัดเลือกจะได้รับรางวัลต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นตั๋วเครื่องบินสำหรับการเดินทางทริปต่อไป รวมถึงรางวัลสุดพิเศษอื่นๆ จากสายการบินไทยสมายล์

Share your Wefie with WE Smile by tagging group photos with **#WEfieWESmile** on Instagram. You can win two flights tickets for your next vacation and other fabulous prizes courtesy of Thai Smile Airways.

ชมภาพ **#WEfieWESmile**
ของผู้อ่านวิสมายล์เพิ่มเติมได้ที่
www.WESmileMag.com
See more shared photos from our readers
at **www.WESmileMag.com**

ผู้ที่โชคดีได้รับรางวัลหมอนพาดำจากไทยสมายล์ ได้แก่ **foifon95** และ **yuanfa** โปรดติดต่อรับของรางวัลได้ที่กองบรรณาธิการนิตยสาร WE Smile ที่โทร. 0-2650-9956
Congratulations to **foifon95** and **yuanfa** winner of a THAI Smile blanket pillow.
Please contact WE Smile's editorial team at 0-2650-9956 to collect your prize.



ศูนย์การได้ยิน เดียร์

ทุกปัญหาการได้ยิน..เราช่วยคุณได้



HEARING LOSS

ฟังไม่รู้เรื่อง

TINNITUS

เสียงวี้ดในหู

HIGHTONE
LOSS

ได้ยินไม่ชัด



TOO YOUNG FOR HEARING AID



คุณยังอายุน้อยไปไหม
สำหรับเครื่องช่วยฟัง?

ที่ ศูนย์การได้ยิน เดียร์

เราให้บริการแก้ไขปัญหาการได้ยินโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการได้ยิน ด้วยเครื่องช่วยฟัง เทคโนโลยีสูงที่ทันสมัยตอบโจทย์ในทุกรูปแบบการใช้ชีวิตของคุณ อย่างสมบูรณ์แบบ



เพราะเราเข้าใจ..ผู้มีปัญหาการได้ยิน
และมีความสุขกับเครื่องช่วยฟัง ที่ใช้ที่สุดสำหรับคุณ

เราจึงกล้ารับประกันความพึงพอใจ

ดร.นุกดา พัฒนระเอนก / นักโสตสัมผัสวิทยา

15

สาขา
ทั่วประเทศ

คืนเงินใน
7 วัน

7 day money back guarantee

ปรึกษาปัญหาการได้ยิน ฟรี ที่ศูนย์การได้ยิน เดียร์

- ถนนสุขุมวิท
- บางแค
- ปิยะมัย เพลส
- เชียงใหม่
- ชลบุรี
- พัทยา
- สัตหีบ กม.10
- ราชบุรี
- อุบลราชธานี
- อุดรธานี
- นครสวรรค์ (สว.ปากน้ำโพ2)
- สุราษฎร์ธานี
- หาดใหญ่
- นครศรีธรรมราช
- ภูเก็ต

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
081-352-8412
DMEDHEARING.com



SIEMENS

DMED



DEARHEARING

มีความสุขในการได้ยิน..อีกครั้ง

LET OUR COLLECTIONS PLEASE YOU AT **HOUSE OF CHAO**

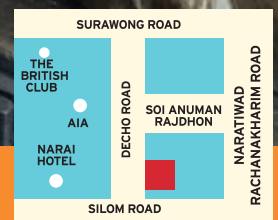


WITH A TOTAL AREA OVER 2,000 SQM. YOU CAN SPEND HOURS LOOKING AND SEARCHING FOR ANTIQUES, CRAFTS, OLD FURNITURE, PANEL, DOORS, STAIRCASES AND OTHER ARCHITECTURAL COMPONENTS INCLUDING PAINTINGS AND INDIVIDUAL WORKS OF ART.

OPEN EVERY DAY
10.00 AM TO 07.00 PM



9/1 DECHO ROAD, SURAWONG, BANGRAK, BANGKOK 10500
TEL +66 92-273-5030 STONEMAN2499@GMAIL.COM



NEAREST BTS STATION
IS CHONG NONSI