

BEM

BANGKOK EXPRESSWAY AND METRO

MAGAZINE

ปีที่ 9 ฉบับที่ 63 กุมภาพันธ์ 2569

LET'S TALK:

เซฟปีง-สุรทิจ เข็มแก้ว
เซฟพระทะล่อนานอกต่อความฝัน

CHILLING:

Tao Tao
คาเฟ่บนต้นไม้ใจอ่อนละมุนลิ้น

TAKE A REST:

หลับฝันดีที่ Souttel สไตล์ Neo-Chinese Twist
เติมพลังชีวิตดีๆ รับปีใหม่มั่น

Happy
Chinese
New Year





CHINESE
NEW
YEAR

4

Steps Mindset เปลี่ยนขงร้ายเป็นขงดี



ความเชื่อเรื่องปีขงเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมจีนที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน ซึ่งตามปฏิทินจีนในปีนี้ **ปีมะเมีย (ปีม้า)** เริ่มตั้งแต่ประมาณวันที่ 4 กุมภาพันธ์ และเทศกาลตรุษจีนจะอยู่ในช่วงวันที่ 15-17 กุมภาพันธ์ มองในแง่บวก เรายังมีเวลาปรับตัวปรับใจเปลี่ยนเรื่องขงให้กลายเป็นเรื่องขงดีได้ทั้งปี โดยเริ่มจากตัวเองแบบไม่ขัดกับวัฒนธรรมจีน คือการปรับเปลี่ยน **Mindset เปลี่ยนขงร้ายเป็นขงดี** ปรับความคิดจากภายในตัวเองมากกว่าด้วย **4 Steps** คือ **ระวัง, ตั้งรับ, ปรับเปลี่ยน และเลี้ยงเล็ก**

ระวัง

มองปีขงให้เหมือนเป็นเครื่องเตือนสติ ทำให้เราใช้ชีวิตอย่างระมัดระวังมากขึ้นเพื่อป้องกันสิ่งไม่ดีไม่ให้เกิดขึ้น เช่น ไม่เดินทางไปในที่เปลี่ยวเพียงลำพัง, ระวังปัญหาด้านสุขภาพ, ออกนอกบ้านใส่แมสก์ทุกครั้ง, ใช้รถใช้ถนนอย่างไม่ประมาท คาดเข็มขัด ใส่หมวกกันน็อก ทุกครั้งไม่ว่าจะใกล้-ไกลเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และหมั่นตรวจเช็คอุปกรณ์ที่ใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน เพื่อความปลอดภัย

ตั้งรับ

บางเหตุการณ์ก็อยู่เหนือการควบคุมของเรา ไม่ว่าจะเป็น สถานการณ์บ้านเมือง, เศรษฐกิจ, เรื่องของโรคระบาด, โรคอุบัติใหม่ หรือแม้แต่ภัยธรรมชาติ แต่สิ่งที่เราทำได้คือการตั้งรับ ไม่ว่าจะเป็นการออมเงิน, การเตรียมข้าวของจำเป็น ของกินของใช้ติดบ้านไว้อย่างสม่ำเสมอ (ในจำนวนที่พอเหมาะ) ไม่ว่าจะในปีขงของตัวเองหรือไม่ รับรองว่าสร้างความมั่นใจให้กับทุกคนได้แน่นอน

ปรับเปลี่ยน

เรื่องงาน เรื่องชีวิตคู่ และความสัมพันธ์กับคนรอบตัวก็เป็นเรื่องละเอียดอ่อน หลายคนมองว่าอาจจะขงในเรื่องนี้ได้ วิธีแก้ขงง่าย ๆ ก็แค่ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบางอย่างที่ช่วยให้ทุกอย่างดูดีขึ้นได้ เช่น จากเป็นคนน้ำเสียงห้วนๆ ก็ปรับเปลี่ยนวิธีพูดจาให้ซอพดลง, เปลี่ยนมาเป็นผู้รับฟังให้มากกว่าผู้พูด, ปรับทัศนคติต่อคนรอบข้าง และมองเรื่องราวต่างๆ ในแง่บวกก็ยิ่งช่วยให้สบายใจขึ้น

เลี้ยงเล็ก

หลีกเลี่ยงเหตุการณ์ที่ทำให้เสียงอันตราย อย่างเช่น เล่นกีฬาเอ็กซ์ตรีมในวันที่อากาศร้อนหรือฟ้าฝนไม่เป็นใจ, หลีกเลี่ยงการเป็นคนกลางค้าประกันให้กับใครหากไม่จำเป็น, หลีกเลี่ยงการทำธุรกรรมต่างๆ ที่ไม่น่าเชื่อถือ, ลด-เลิกพฤติกรรมหรือไลฟ์สไตล์ที่ส่งผลต่อสุขภาพ เช่น เลี่ยงงานปาร์ตี้แบบถี่ๆ แทบทุกคืน จากเลี้ยงก็จะกลายเป็นลดลง สุดท้ายหากเลิกดื่มได้ไม่แน่ว่าในปีนี้จากที่เคยกลัวว่าจะเป็นปีขงอาจจะกลับกลายเป็นปีมงคล **“ขงร้ายกลายเป็นขงดี”** ที่ทำให้คุณเริ่มต้นดูแลสุขภาพก็เป็นได้



YEAR
OF
HORSE

เชฟปัง

สุรกิจ เข้มแก้ว

เชฟกระทะหล่อมาบอกต่อความฝัน



แพลนชันในการทำอาหาร

“ตอนนี้ผมทำช่องอาหาร **Chef Ping** เนื้อหา ก็จะเกี่ยวกับอาหารจานง่ายๆ คนทำตามได้ ส่วนที่มาในการชอบทำอาหารต้องย้อนไปสมัยเด็กที่ช่วยแม่ทำกับข้าวหลังบ้าน พอโตขึ้นได้มีโอกาสมาเรียนทำอาหารก็รู้สึกสนุกที่ได้อยู่กับมันทุกวัน โลกของการทำอาหารมีอะไรให้เรียนรู้ตลอด จากนั้นผมก็ได้มาทำงานสายนี้แบบเร็วมาก อายุ 25 ผมก็ได้เป็น **Executive Chef** แล้ว เชฟร้านอาหารที่คุมคน 50 คน ทำอาหารยุโรป อาหารไทย ที่ต้องพิถีพิถันความสวยงาม ซึ่งตั้งแต่ตอนนั้นผมก็เริ่มมีไอเดียอยากจะทำช่องแล้วครับ แต่มาเจอช่วงโควิด-19 ก็เลยพักไป เลิกทำร้านอาหาร ตอนนั้นไปสนใจต้นไม้ หันไปทำธุรกิจอย่างอื่น แต่ก็ยังรู้สึกว่ายังไงก็ยังไม่ชอบทำอาหารอยู่ เป็นสิ่งที่ติดอยู่ในใจตลอดมา จนช่วงปี 2024 ที่รู้สึกว่าจะไม่ได้ละ เราต้องกลับมาทำช่องแล้ว ซึ่งเมื่อได้ทำก็ได้รับฟีดแบ็กจากคนดูดีจนเรารอคอย คอมเมนต์ก็จะประมาณว่า...อย่าหายไปอีกนะ, รออยู่ มาทำอาหารให้ดูหน่อย, รอเชฟปังอยู่นะ ซึ่งตรงนี่คือจุดเปลี่ยนสำคัญที่ทำให้ผมกลับมามีแพลนชันในการทำอาหารมากขึ้น”

อาหารไทย-จีนและความฝันของเยาวราช

“ผมว่าอาหารไทยกับจีนมีความเชื่อมโยงกันอยู่เยอะมาก เพียงแต่สิ่งที่คนเกิดอาจะไม่ใช่อาหารจีนแบบ 100% มันจะต้องเป็นไทย-จีนที่ผสมผสานกัน เช่น ส่วนผสมทุกอย่างเป็นไทยหมด แต่นำเส้นจีนมาผัด อะไรแบบนี้ คนส่วนใหญ่ถึงเข้าถึงและเข้าใจ ซึ่งถ้าพูดถึงอาหารไทย-จีน เส้นทางที่มันสนุกที่สุดก็ต้องยกให้เยาวราช ผมเป็นคนหนึ่งที่ไปทานอาหารที่นั่นบ่อยมาก



ล่าสุดก็ไปมาเมื่ออาทิตย์ที่แล้ว ผมมองว่าเสน่ห์ของถนนเส้นนี้ก็ไม่ได้เคยจางลงไปเลย เพียงแต่อาจจะมีการพัฒนาไปในรูปแบบของการตกแต่งร้าน ดัดแปลงเมนูให้ดูหน้าตาทันสมัยขึ้น แต่ทุกครั้งก็กลับไปทาน สิ่งที่ไม่เคยเปลี่ยนแปลงก็คือรสชาติอาหารที่ยังคงอร่อย ถูกปากคนทุกๆ ชาติ เพียงแต่เยาวราชในทุกวันนี้ก็อาจจะมันใหม่ๆ ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่น่าเทรนด์เข้ามา เยาวราชจึงถูกอัปเดต มีการเสริมเมนูที่คนสมัยนี้ชอบ อย่างน้ำเต้าหู้ที่ดัดแปลงทำเป็นไอศกรีม ใส่เครื่องต่างๆ ให้มันดูว้าวขึ้น ซึ่งพอเราได้เห็นก็รู้สึกว่ามันจริง ดิจจริงเลยนะ”

เมื่อนึกถึงบรรยากาศตรุษจีนก็จะนึกถึงเทศกาลและหน้าตาอาหารจีนน่าทาน วันนี้เราเลยคว้าตัวหนุ่มที่มาร่วมกับความหล่อแกมมีดีกรีแชมป์การแข่งขันทำอาหารระดับประเทศและนานาชาติอย่าง **Mekong River Culinary Challenge** เชฟปัง-สุรกิจ เข้มแก้ว กับฉายา “เชฟกระทะหล่อ” มาพูดคุยแบ่งปันเส้นทางแห่งความฝันและแพลนชันในการทำอาหารกัน



ปีซงและเมนูชวนชิมของเซป

“จะบอกว่าผมเป็นมนุษย์ที่ชอบทานเปิดมาก ซึ่งเป็นที่รู้กันว่าเปิดอย่างจะเป็นวัตถุดิบที่นิยมนำมาทำอาหารจีนกันเยอะไม่ว่าจะเป็น เปิดอย่าง-อบ-ต้ม, เปิดพะไล่ ล่าสุดผมทำเมนูเปิดยัดไส้ครับ เจ้าเมนูที่อยู่ในบุฟเฟ่ต์งานแต่งงานนี้แหละ หน้าตาก็คจะเป็นเปิดทั้งตัวที่มีไส้ต่างๆ ผัดอร่อยๆ ยัดไว้ข้างในที่ทำให้ชอบเพราะผมว่าเมนูนี้มันท้าทายและต้องใช้เวลาเตรียมเปิดให้นุ่มเปื่อย อยู่กับมันนานมาก ประมาณ 7 ชั่วโมง อีกอย่างเมนูนี้ยังถือเป็นเมนูเงินมงคลโบราณ ซึ่งถ้าถามเรื่องปีซงผมว่านอกจากการปรับ Mindset ให้ไม่ประมาทกับการใช้ชีวิต หากเป็นเรื่องแก้ง่ายๆ ที่ไม่เหลือปากกว่าแรง ไม่เสียเงินเยอะ ก็ทำได้นะครับเพื่อความสบายใจ หรืออย่างการทำเมนูอะไรทาน ทำอาหารจีนด้วยเมนูมงคลอย่างเปิดยัดไส้ก็มักจะทำให้เรารู้สึกดี สบายใจ แถมอร่อยและแสบปี่ดีด้วยนะครับ”

เซปกระทะหล่ออีก 10 ปีข้างหน้า

“ผมคิดว่าผมยังทำงานอยู่นะครับ แต่อาจจะเป็นงานที่มันคงขึ้น อาจจะเปิดบริษัทของตัวเอง มีผลิตภัณฑ์ของตัวเอง ผมเชื่อว่าอีก 10 ปีข้างหน้าผมจะมั่นคงขึ้นและใช้ชีวิตอิสระได้มากขึ้น มีครอบครัว มีหลักมีฐานกว่าทุกวันนี้ แต่ในระหว่างทางแน่นอนว่าจะต้องมีเรื่องราวของการทำอาหารและเดินทางควบคู่กันไปด้วยตลอดเวลา ซึ่งก็มีแพลนไว้เหมือนกันว่าจะทำร้านอาหารภายในไม่เกิน 5 ปีนี้ เพราะว่ายังไงอาหารก็ยังเป็นสิ่งที่อยู่ในชีวิตเราอยู่แล้ว นอกจากความชอบและแพสชันแล้ว ผมเชื่อว่าตัวตนของเราที่ทุกคนจำได้ก็คือเซฟ ภาพจำผมก็ยังคงเป็นเซฟปิ้งที่ยังอยากทำอาหารให้ทุกคนได้ทานอยู่ครับ”

ผมว่าอาหารไทยกับจีน มีความเชื่อมโยงกันอยู่เยอะมาก เพียงแต่สิ่งที่คนเก็ต อาจจะไม่ใช่อาหารจีนแบบ 100% มันจะต้องเป็นไทย-จีน ที่ผสมผสานกัน





Tao Tao

คาเฟ่หมั่นตุ๋นใจอุ่นละมุนลิ้น

ใครที่กำลังค้นหาความฟินไวบิลจๆที่แอบซ่อนอยู่ภายใต้บรรยากาศความคึกคักของตรุษจีน จะต้องเลิฟที่นี่อย่างแน่นอน **"Tao Tao"** คาเฟ่หมั่นตุ๋นละมุนลิ้น สไตล์จีนที่ตั้งอยู่ย่านประตูผี จะมากินแบบครอบครัว กลุ่มเพื่อนเพื่อฉลองช่วงเทศกาลตรุษจีนไปด้วยก็เป็นตัวเลือกที่เข้าท่า หรือจะมาสวีทกับคนรู้ใจคบเดือนแห่งความรักก็ได้ไม่เบาแต่ล่ะที่

เมื่อเปิดประตูเข้าไปก็จะพบกับการตกแต่งสไตล์จีนฮ่องกงยุค ในยุค '90s หรือย้อนไปกว่านั้น แต่ที่แน่ๆ ก็คือได้ฟีล **"ห้วง"** มาก คือเหมือนได้หลุดเข้าไปในหนังฮ่องกงอารมณ์ห้วงกาไว (ผู้กำกับภาพยนตร์ผู้โด่งดังของฮ่องกง) ให้ความรู้สึกเหงๆ แต่แฝงไปด้วยเสน่ห์น่าหลงใหล พร้อมกำลังดีที่ไม่แน่นอนเกินไป ไม่ว่าจะเป็น โปสเตอร์โฆษณาภาษาจีน, โคมไฟ, ชุดน้ำชา, ลูกคิด และเก้าอี้ทรงต่างๆ แต่งแต้มตัวอาคารด้วยผนังสีแดงตัดเขียว ให้ Mood ขวนค้นหาแบบสุดๆ บางมุมก็มีกำแพงปูนเปลือยและอวดเทกซ์เจอร์อิฐสีส้มเต็มความคลาสสิกได้อย่างลงตัว เรียกว่าหันหลังไปทางไหนก็กดชัตเตอร์ได้เลยเพราะสวยไปหมด !!

Tao Tao (เท เทา) มาจากคำในภาษาจีน เทาเทาแปลว่า มีความหมายว่า พุดคุยกันอย่างสนุกสนาน ซึ่งไลฟ์สไตล์ของคนฮ่องกงก็จะชอบมานั่งพบปะพุดคุย ทานนมตุ๋นกันหลังเลิกงาน ซึ่งเจ้าของร้านก็นำไอเดียนี้มาเปิดที่เมืองไทย ทางร้านภูมิใจนำเสนอเลยว่า **"Tao Tao"** เป็นร้านนมตุ๋นสไตล์ฮ่องกงเจ้าแรกในย่านประตูผี หรือจะเรียกได้ว่าเป็นเจ้าแรกของประเทศไทยเลยก็ว่าได้ แล้วเจ้านมตุ๋นนี้มีความพิเศษยังไงกันนะ ? สำหรับใครที่ยังไม่เคยทานก็ลองมาทำความรู้จักกับนมตุ๋นฮ่องกงกันก่อน เมนูนี้คือของหวานพื้นเมืองยอดนิยมนที่โดดเด่นเรื่องความนุ่มละมุนลิ้น วิธีการคือตุ๋นหรือนึ่งนมผสมนมไขขาวและน้ำตาลจนเนื้อเนียน เนื้อสัมผัสของนมตุ๋นนุ่มลิ้นเหมือนไข่ตุ๋นญี่ปุ่น เป็นเทกซ์เจอร์ที่อยู่ตรงกลางระหว่างนมกับพุดดิ้ง จุดเด่นคือกลิ่นหอมหวานละมุนของนมมันเอง





ที่นี่มีเมนูโรงเป็นนมถั่วสดรสพิเศษ มีทั้งรสชาติต้นตำรับ และนมถั่วรสชาติสร้างสรรค์ใหม่ที่ทางร้านนำมาครีเอตดัดแปลง นำมาเพิ่มท็อปปิงเข้าไป มีให้เลือกทานทั้งแบบร้อนและเย็น จนได้เป็นซิกเนเจอร์น้ำลองไม่ซ้ำใคร ไม่ว่าจะเป็น นมถั่วน้ำซิง, นมถั่วอัญชัน และน้ำเต้าหู้ถั่วดำ ให้เลือกทานคู่กับท็อปปิงหลากหลาย เช่น ปาท่องโก๋กรอบ, ัฒพีชกรอบ, บัวลอยงาดำ, โยเกิร์ตฟรุตสลัด, ชานมฮ่องกง, ชาผลไม้, ชาจีนร้อนเสิร์ฟเป็นกาพร้อมเมนูอื่นให้เลือกอีกเพียบ ทางร้านแนะนำว่าถ้าจะทานให้อร่อยก็ต้องทำตามสเต็ป ซึ่งเป็นขั้นตอนการสั่งสนุกๆ คือเริ่มต้นด้วยการเลือกนมถั่วรสชาติที่ชอบ เช่น รสดั้งเดิม, ไรต์มอลต์, ชานม และโมโล ขั้นตอนต่อไปก็คือเลือกท็อปปิง เช่น เจาก๊วย, แป๊ะก๊วย, ถั่วแดง, สาคุ, ัฒพีช, โอวัลตินครั้นซี่ และไข่มุก เชื่อว่าหลายคนน่าจะใช้เวลากับขั้นตอนนี้พอสมควรเลยละ คงเลือกยากเลยทีเดียว เพราะอะไรๆ ก็ดูน่าสนใจไปหมด เมื่อตัดสินใจได้แล้วก็นั่งรอหม่ำรอฟินที่โต๊ะได้เลย

คาเฟ่สุดเก๋ เท่ สไตล์ฮ่องกงนี้ยังอบอุ่นไปด้วยความน่ารักและโฮมมี่ไปพร้อมๆ กัน เพราะร้านเล็กๆ ในย่านเมืองเก่าแห่งนี้ถูกรีโนเวทมาจากตึกเก่าผุสลายไปกับการตกแต่งตามสไตล์จีน ประกอบกับบรรยากาศภายในร้านค่อนข้างเจียบสงบ ไม่วุ่นวาย น่าจะเป็นตัวเลือกดีๆ สำหรับใครหลายคนที่ยากไปฉลองทั้ง 2 เทศกาลในเดือนนี้ ได้ฟินไปกับวาเลนไทน์ แถมได้ฉลองตรุษจีนท่ามกลางบรรยากาศและ Mood ดีๆ เก๋ๆ ได้รูปและความทรงจำสุดพิเศษไม่ซ้ำใคร



TAO TAO

208-210 ถนนมหาไชย แขวงสำราญราษฎร์
เขตพระนคร กรุงเทพฯ โทร. 06 5665 1797
เปิดบริการ : เวลา 11.00-23.00 น. (หยุดทุกวันอังคาร)



การเดินทาง

MRT สถานีสามยอด ใช้ทางออก 1 (ถนนมหาไชย)
แล้วเดินต่อไปถนนมหาไชยประมาณ 800 เมตร
หรือจะนั่งฟู้ทหรือสามล้อมาลงที่สี่แยกสำราญราษฎร์
(ประตูผี) ก็ได้ รับอยู่ใกล้ผับไทยประตูผี





หลับฝันดีที่ Soultel สไตล์ Neo-Chinese Twist เติมพลังชีวิตดี ๆ รัับปีใหม่จีน

ในบรรยากาศแห่งเทศกาลตรุษจีนปีนี้คึกคักอย่างเช่นทุกปี บางคนนอกจากจะปฏิบัติตามประเพณีจีนตามที่บ้านแล้วยังเลือกที่จะสนุกด้วยการช้อปปิ้งที่เพ้า ใส่ชุดจีนเก๋ๆ ไปเดินเที่ยว หาสถานที่สวยงามๆ เกี่ยวกับครอบครัวหรือกลุ่มเพื่อนแต่ถ้าจะให้ดีหลังจากเที่ยวเสร็จแล้วก็จับจองที่พักในสไตล์จีน พักผ่อนรับพลังดีๆ ต้อนรับปีใหม่ด้วยการใส่ชุดสวยๆ ถ่ายรูปในไลค์ชั่นของโรงแรมที่ตกแต่งในสไตล์จีนเป็นความทรงจำดีๆ รัับต้นปีก็เป็นไอเดียที่เวิร์กสุดๆ



ใครที่มองหาที่พักสไตล์จีนที่ไม่ซ้ำใคร ขอแนะนำที่นี่เลย ที่พักในฝั่งธนบุรี ที่มาในลุคเท่สุดๆ กับมาดชริม เทา, ดำ, น้ำตาลของตัวอาคาร ถ้ามองตกแต่งใส่รายละเอียดอย่างละเอียดละไม ที่พักสะอาดตาแห่งนี้ เป็นโรงแรมสไตล์ **Neo-Chinese Twist** ที่เป็นการผสมผสานความคลาสสิกของวัฒนธรรมจีนเข้ากับความทันสมัย (**Modern & Chic**) โดยเน้นการตกแต่งด้วยโทนสีดำเป็นหลัก ตัดกับสีเนื้อไม้ของเฟอร์นิเจอร์ เลือกสรรของตกแต่งในรูปทรงทันสมัยและดีไซน์ที่เน้นความโปร่งโล่ง สวยงาม ถ่ายรูปสวยลงตัวทุกมุม



TAKE A REST

ความดีงามของ **Soultel** ไม่ใช่แค่เพียงดีไซน์ที่โดดเด่น สวยงามไม่ซ้ำใคร หรือการผสมผสานความ สะดวกสบายไว้เพียง อย่างเดียว แต่ยังเป็นการ

หลอมรวมสถาปัตยกรรมอยู่ภายใต้ชุมชน ได้อย่างกลมกลืน ตั้งอยู่ใจกลางย่านเมืองเก่า อย่างฝั่งธนบุรีอันมีเสน่ห์ของกรุงเทพฯ นอกจากนี้ **Soultel** ยังออกแบบมาสำหรับ นักเดินทางที่มองหาสิ่งที่ดีกว่าแค่นอน มอบประสบการณ์การเข้าพักที่ไม่เหมือนใคร ผสมผสานความอบอุ่นของโฮสเทลเข้ากับ สไตล์และความเป็นส่วนตัวของโรงแรมบูติก เหตุนี้ถึงถูกใจทั้งคนไทย และโดยเฉพาะ ชาวต่างชาติที่ให้ความสนใจโรงแรมแห่งนี้ มีทั้งนักท่องเที่ยวที่เดินทางคนเดียวหรือ มากันแบบครึก และกลุ่มเพื่อนฝูง ในส่วนของ ห้องพักก็ออกแบบมาอย่างพิถีพิถัน แบ่งออก เป็นพื้นที่ส่วนกลางสำหรับบปะสังสรรค์ และ **Rooftop Bar** บาร์บนดาดฟ้า อิ่มใจไปกับวิว เมืองเก่าอย่างกรุงเทพฯ โดยมีที่พักให้เลือกถึง 8 แบบที่แตกต่างกัน



ความพิเศษอีกอย่างของ **Soultel** เนื่องจาก อยู่ใกล้สถานที่ท่องเที่ยวมากมาย สามารถ นั่งเรือข้ามแม่น้ำเจ้าพระยาเที่ยวแบบฉ่ำใจ ได้ทั้งวัน ไม่ว่าจะเป็น วัดพระแก้ว, พระบรม มหาราชวัง, วัดโพธิ์, ปากคลองตลาด, วัดอรุณ, ตลาดวังหลัง ตลาดที่มีของกินนำหามาเพียบ แลมีของให้ช้อปปิ้งอย่างเสื้อผ้า, เครื่องประดับ และกาแฟ รับรองว่ามีกิจกรรมให้ทำจนหมดแรง ก่อนกลับมาเปิดแอร์เย็นฉ่ำ ที่ตัวลงบนที่นอนนุ่มๆ หลับฝันดีที่โรงแรมแสนสบาย



Soultel

107 ถนนประชาธิปไตย แขวงสมเด็จเจ้าพระยา เขตคลองสาน กรุงเทพฯ โทร. 06 5565 3244



การเดินทาง

รถไฟฟ้า MRT สถานีสุขุมวิท ทางออก 5 แล้วเดินไปท่าเรือราชินีข้ามฟากไปท่าเรือวัดกัลยาณมิตรแล้วต่อฟิวน์ไปอีกไมไกล





เลิกใช้แล้วนะ... บัตรเติมเงิน MRT และ MRT Plus



From 1 June 2026, MRT and MRT Plus cards will no longer be accepted.

1 มิ.ย. 69

เปลี่ยนมาใช้

บัตร EMV เติมระบบ

Tap your EMV Contactless))) debit / credit card to ride

บัตรเครดิต



บัตรเดบิต / บัตรพรีเพด

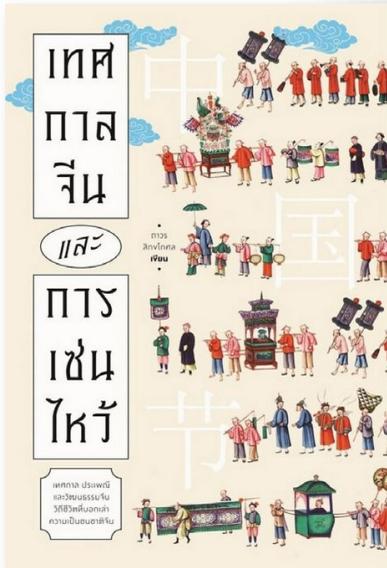


- ✓ หยุดการเติมเงินทุกช่องทางตั้งแต่ 1 มิ.ย. 69
- ✓ บัตรเติมเงิน MRT และ MRT Plus ไม่สามารถใช้ได้ตั้งแต่ 1 มิ.ย. 69
- ✓ ขอคืนบัตร (Refund) ได้ทุกสถานีตั้งแต่วันที่ - 31 ส.ค. 70

For more information,
call 0 2624 5200



สแกนเพื่ออ่านรายละเอียดเพิ่มเติม



"เทศกาลจีนและการเซ่นไหว้"

ผู้เขียน : ถาวร สิกขโกศล

ในประเทศไทยเรามีทั้งคนไทยและคนไทยเชื้อสายจีนอยู่ร่วมกันมาอย่างยาวนาน หนังสือ **"เทศกาลจีนและการเซ่นไหว้"** นี้จะช่วยให้ได้ทำความเข้าใจถึงรากเหง้า, ทำความรู้จักตัวตน, ประวัติศาสตร์, ประเพณี และวัฒนธรรมของคนจีนได้อย่างใกล้ชิดและลึกซึ้งมากขึ้น โดยผู้เขียน **อ.ถาวร สิกขโกศล** ได้ทำการศึกษาและค้นคว้าจากแหล่งอ้างอิงต่างๆ เพื่อให้ได้เห็นถึงวิวัฒนาการและการเปลี่ยนแปลงตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน และรวบรวมมาเป็นหนังสือที่ให้ข้อมูลและวัตถุดิบชั้นดีสำหรับผู้อยากนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ

เรื่องราวเทศกาลจีนกว่า 20 เทศกาล ครบทั้ง 12 เดือน จึงถูกถ่ายทอดออกมาในทุกมุมที่น่าสนใจ ทั้งที่มา วิถีปฏิบัติ ไม่ว่าจะเป็น ตงจื้อ (เหมาหยัน) ปฐมบทแห่งเทศกาลจีน, ลำปาและตรุษจีน ที่เป็นการส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่, แข็งเม็งที่แสดงถึงความกตัญญูต่อบรรพชน, สารทจีน แสดงถึงความกตัญญูและการระลึกถึงดวงลับ, เทศกาลไหว้พระจันทร์ เน้นเรื่องการอยู่กันพร้อมหน้าและความกลมเกลียวของครอบครัว ไปจนถึงเทศกาลกินเจ ที่ส่งผลไปถึงคนหลายเชื้อชาติเข้าร่วมสร้างสีสัน อิ่มบุญอิ่มใจไปกับเทศกาลนี้

เชิญร่วมตอบคำถามฉบับที่ 63 เดือนกุมภาพันธ์ 2569

**ร้าน TAO TAO
ต้องลงที่สถานี
MRT อะไร ?**

ของรางวัล :
แก้วเก็บอุณหภูมิ BEM



ส่งคำตอบได้ที่ QR Code
ตั้งแต่วันที่ - 20 มีนาคม 2569



ตรวจสอบรายชื่อผู้โชคดี
ใน BEM E-Magazine
ฉบับที่ 64
ประจำเดือนมีนาคม
2569

คำถามฉบับที่ 62 เดือนมกราคม
คำขวัญวันเด็กปีนี้คืออะไร ?
เฉลยคำตอบฉบับที่ 62 เดือนมกราคม คือ
รักชาติไทย ใส่ใจโลก

รายชื่อผู้โชคดีที่ได้รับรางวัลของฉบับที่ 62 เดือนมกราคม
คุณวิทย์ธิดา sxxxx คุณชาญ mxxxx
คุณอริวัฒน์ wxxxxx คุณวรรงค์ WS Wxxxxxxxxx

ติดตามข้อมูลข่าวสาร



BEM Bangkok Expressway and Metro

