



BANGKOK EXPRESSWAY AND METRO

MAGAZINE

ปีที่ 9 ฉบับที่ 65 เมษายน 2569

LET'S TALK:

ถ้อยเดี่ยวเครื่องบินโบดำสิง (เจปราณี)
ตำนานที่ผ่านมาแล้ว 3 สาย

CHILLING:

อรร้อยแปลก อรร้อยบิง !!
4 ร้านดัง โกล์ MRT

TAKE A REST:

นอนหนุนความทรงจำที่
“อวบอุ่นโฮเทล”

BEM HAPPY JOURNEY:

BEM ART CONTEST 2026
“สถานีนำวาด Metro Sketch Walk Award”



“City Flow at Samyan”

รางวัลชนะเลิศ

ประเภทนักศึกษาและบุคคลทั่วไป อายุ 18 ปีขึ้นไป

BEM ART CONTEST 2026



เส้นทางของ

เส้น



ไปกินก๋วยเตี๋ยวกันมั๊ย ? คำตอบที่ทุกคนเห็นพ้องต้องกันเมื่ออยากเปลี่ยนจากเมนูข้าวไปทานจานสารพัดเส้น อาหารแก้เบื่อที่ทานได้ไม่รู้เบื่อสำหรับทุกคน ไม่ว่าจะเส้นเล็ก, วั่นเส้น, เส้นหมี่ และเส้นใหญ่ ที่มาในเมนูก๋วยเตี๋ยวประเภทต่างๆ อย่าง เย็นตาโฟ, ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก หรือว่าบะหมี่เป็ด แต่รู้หรือไม่ว่า เส้นทางของเส้นอย่าง “บะหมี่” นั้น มีอายุยืนยาวมากกว่า 4,000 ปีเลยนะ จากการขุดสำรวจในปี 2002 ของแหล่งโบราณคดีหล่าเจีย พบขามที่คว่ำอยู่ภายใต้ชั้นตะกอนดินเหนียวหนา 3 เมตร ซึ่งเกิดจากเหตุการณ์แผ่นดินไหวและน้ำท่วมฉับพลันเมื่อประมาณ 4,000 ปีก่อน เมื่อเปิดขามออกก็ได้พบเส้นสีเหลืองที่มีลักษณะคล้ายบะหมี่ มีความยาวประมาณ 50 เซนติเมตร เป็นการค้นพบ “ล่าเมียน” หรือ “บะหมี่จีน” ที่เก่าแก่ที่สุดที่มนุษย์เคยค้นพบเลยละ



จากบะหมี่ถึงพาสต้า

เราต่างเคยได้ยินเรื่องราวของ “เส้นทางสายไหม” ที่เชื่อมการค้าระหว่างโลกตะวันออก (จีน) และตะวันออกกลาง เมดิเตอร์เรเนียน ยาวไปจนถึงยุโรป ทำให้วัฒนธรรมการ “กินเส้น” แพร่หลายไปด้วยและได้ถูกพัฒนาเป็นอาหารประเภทเส้นอื่นๆ อีกมากมาย รวมถึง “พาสต้า” ด้วยเช่นกัน แต่ก็ไม่รู้ว่าพาสต้าของอิตาลีจะมีที่มาจากบะหมี่จีนซะทีเดียว เพราะยังมีหลักฐานใหม่ๆ ที่บอกว่าพาสต้าก็เคยถูกพัฒนาควบคู่กับบะหมี่จีนในช่วงเวลาเดียวกัน แต่มาจากคนละต้นกำเนิด แต่การเข้ามาของบะหมี่จีนก็สำคัญ เพราะได้กลายมาเป็นแรงบันดาลใจใหม่ๆ ในการสร้างสรรค์พาสต้าให้น่าหม่ำในหลากหลายรูปแบบนั่นเอง

ตำนานเส้นสู่สยาม

เมนูเส้นอย่างก๋วยเตี๋ยวเดินทางมาถึงสยามประเทศเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และเป็นยุครุ่งเรืองของอาหาร เริ่มมีการดัดแปลงอาหารต่างชาติให้เข้ากับวัตถุดิบและรสชาติที่ถูกปากชาวอยุธยา เมื่อชาวจีนได้นำวัฒนธรรมการทานก๋วยเตี๋ยวเข้ามาสู่บ้านเรา ทำให้เกิด “ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว” จากน้ำสูกที่บางขุนนนท์ ซึ่งเป็นย่านที่มีคลองตัดผ่านหลายสาย ทั้งคลองบางกอกน้อย, คลองบางขุนนนท์ และคลองซกพระ ที่ยุคนั้นมีชาวจีนพายเรือขายก๋วยเตี๋ยวกันขวักไขว่ ยิ่งในยุคหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่เกิดข้าวยากหมากแพง ทำให้มีนโยบายสร้างชาติของ จอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่ส่งเสริมให้คนไทยหันมาอุดหนุนรสมือก๋วยเตี๋ยวจากชาวจีนจนกลายเป็นเมนูสุดฮิตของคนไทย และต่อมาก็ย้ายจากลำคลองขึ้นบกและกลายเป็นถนนเส้นก๋วยเตี๋ยวสุดคลาสสิกจนถึงทุกวันนี้





ก๋วยเตี๋ยวเป็นเมนูหาคำง่าย และใครๆ ก็ชอบทาน แต่ในความเรียบง่ายที่ซ่อนอยู่ในหนึ่งชามนั้นแฝงไปด้วยความประณีตทั้งการเตรียมวัตถุดิบและขั้นตอนการปรุง เคล็ดลับความใส่ใจชวนทุกคนไปรู้จักตำนานความอร่อยของร้านก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมูใบตำลึง (เจ็ปราณ) บนบกเจ้าแรกของบางขุนนนท์ เคล็ดลับอะไรกับนะ ? ที่ทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้คนทั้งในพื้นที่และบอกล่างบางขุนนนท์ คุณปรานี เวศย์ไพศาล และ คุณอภิชนา พิณจนิยม สองป้า-หลานจะมาเล่าให้เราฟัง



ก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมูใบตำลึง (เจ็ปราณ) ตำนานที่ผ่านมาแล้ว 3 สาย สายน้ำ, ถนน และสายรถไฟฟ้า

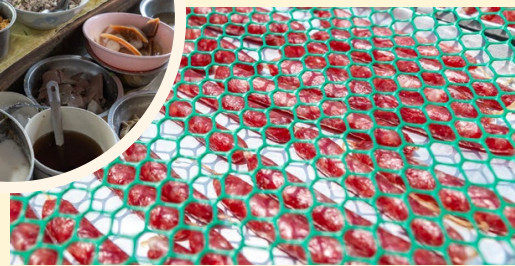
คำบอกเล่าจากเจ็ปราณ

“ร้านก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมูใบตำลึงของเราตอนนี้ร่วมสิบทอดกิจการส่งต่อสู่รุ่นที่ 3 แล้วค่ะ เมื่อก่อนก็จะขายก๋วยเตี๋ยวกันในคลองซึกพระ ชาวบ้านจะมายืนรอเรือของร้านเจ้าประจำอยู่ริมคลอง บ้างก็พกเสื้อพกหมอนของตัวเองมาปูเพื่อทานอาหารที่ซื้ออยู่ริมคลอง แม่ค้าพ่อค้าที่มากับเรือเมื่อทำอาหารเสร็จแล้วก็เรียกลูกค้าลงมารับไป ไม่ต้องเดินขึ้นไปเสิร์ฟ พอกินเสร็จก็เอากันมาคืน เป็นเสน่ห์ของวิถีชีวิตสมัยก่อนที่เรียบง่าย ไม่มีพิธีรีตองอะไร ซึ่งที่ครอบครัวเราขายก็คือก๋วยเตี๋ยวเครื่องใน ส่วนที่เป็นใบตำลึงก็เพราะยุคนั้นเป็นผักริมน้ำที่หาได้ง่าย และเมื่อกินกับก๋วยเตี๋ยวก็ได้รสชาติแปลกใหม่แตกต่างไปจากถั่วอก จึงเป็นที่มาและเป็นเอกลักษณ์ของร้านเราจนถึงปัจจุบันค่ะ”

รุ่นหลานสานต่อ

“เราเป็นหลานคนสุดท้ายของบ้าน แต่ก็ให้ทันอางคะ ก็จะได้รับบอกต่อว่าก๋วยเตี๋ยวเครื่องในหมูใบตำลึงเป็นเจ้าแรกที่ขึ้นมาขายบนบก ซึ่งแต่ก่อนชาวบ้านก็จะเรียกร้านเราตามชื่ออางว่า “ร้านบักจ๊วะ” ซึ่งย้อนไปสมัยก่อนก็จะเห็นภาพพ่อค้าที่เป็นอาแปะ อาเจ๊ก พายเรือกันมา เมื่อถึงท่าหน้าก็จะเอาเท้าพาดเกี่ยวบันไดไว้ ลูกค้าก็จะไปนั่งออกันอยู่ที่หัวสะพานเพื่อรอพ่อค้าทำให้ทานที่ละชาม ซึ่งเมื่อก่อนบริเวณบนบกตรงนี้ก็ยังไม่เจริญ เมื่อมีคนเริ่มตัดผ่าน คนก็เริ่มขึ้นมาสิ่งที่เล่าสืบต่อกันมาอาจจะไม่ใช่แค่เพียงว่าเราเป็นร้านแรกที่ย้ายขึ้นมาบนบก แต่คงเป็นเพราะเอกลักษณ์ด้านอื่นด้วยที่ทำให้เป็นที่ยอมรับและพูดถึงมาจนถึงปัจจุบัน จุดเด่นของเราคือเครื่องในทำเองใหม่ๆ สดๆ ทุกอย่าง และหันใหม่ตลอดหมดทุกวัน ทำใหม่ทุกวันค่ะ เคล็ดลับก็คือทำพอดีขายไม่ทำเหลือไว้ เพราะเครื่องในจะมีกลิ่นง่าย ทำให้คนที่ทานก๋วยเตี๋ยวของเราได้รสชาติอร่อย สดใหม่ทุกชาม”





ความผูกพัน & เจนใหม่เปลี่ยนไป ยังไงบ้าง ?

“ถึงตรงนี้จะมีย่านก๋วยเตี๋ยวหมูเยอะ และแต่ละร้านก็จะมีเอกลักษณ์ของตัวเอง และทุกร้านก็ต่างเคยพายเรือขายในคลอง ด้วยกันทั้งนั้น ทุกคนรู้จักกัน บ้านอยู่ติดริมน้ำ ก็เรียงรายกัน เป็นเพื่อนบ้านกัน ที่มีเหมือนกัน คือความผูกพัน ทั้งผู้คนและชุมชนที่เราอยู่ ร่วมกันมานาน ตลาดหรือแหล่งซื้อวัตถุดิบ ก็ไปซื้อแหล่งเดียวกัน เพราะในคลองซอกพระ และคลองบางกอกน้อยจะมีวัดดุจติบทำ ก๋วยเตี๋ยววางขายกันอยู่ตามบ้านเรือนที่ตั้งอยู่ ริมคลอง ตั้งแต่โรงขายถั่วอก, โรงขายหมู และโรงขายเต้าหู้ รวมไปถึงโรงขาย เส้นก๋วยเตี๋ยว ต่างก็ตั้งอยู่ไล่เรียงกันไปตาม แนวคลองซอกพระ เราเลยเป็นทั้งผู้ซื้อ-ผู้ขาย สลับเปลี่ยนกันอยู่ในนี้ เป็นความผูกพัน แน่นแฟ้น ส่วนของร้านเราก็ยังคงอะไรๆ



ปัจจุบันที่มีรถไฟฟ้าเข้าถึง ลูกค้าจาก พระราม 9 ก็มี ลูกค้าจากลาดพร้าวก็มา ทุกคนมาจากทั่วสารทิศ ช่วยทำให้ร้านเราเป็นที่รู้จัก มากขึ้น มีฐานลูกค้า มาจากแหล่งต่างๆ คนที่อยู่ไกลๆ เมื่อเห็นริ้ว ก็รู้สึกอยากจะมาชิมด้วยตัวเอง รถไฟฟ้าคือปัจจัยให้ตัดสินใจ ง่ายที่จะมาเอง

ที่ตั้งเดิมไว้ทั้งรสชาติและบริการ เพราะที่ผู้คน ต่างเดินทางกลับมาทานก๋วยเตี๋ยวของเราใหม่ ก็เพราะเสน่ห์ของบรรยากาศเก่าๆ แม้ความ เปลี่ยนแปลงด้าน Food Service จะเข้ามา แต่ ณ ตอนนี้ร้านเรายังไม่ได้ทำแอปพลิเคชันใดๆ ส่วนหนึ่งก็คงจะมาจากตัวเราที่เพิ่งเข้ามา รับช่วงร้าน เป็นรุ่นที่ 3 ก็เลยยังคงอะไรเดิมๆ ไว้ก่อน แม้แต่สเกลในการจ้างพนักงานก็ยัง ไม่ได้ใหญ่มาก ยังเน้นทำกันเองมากกว่า เรายังลวกเอง ทำเอง ยังไม่ได้ให้ลูกน้องทำ ยังคงรสชาติ วัตถุดิบ และคุณภาพแบบเดิม แต่ในอนาคตก็คิดว่าจะค่อยๆ ปรับเปลี่ยน ขยับขยายอยู่เหมือนกันละ”

จากสายน้ำ, ถนน สู่สายสีน้ำเงิน ?

“การมาของรถไฟฟ้าสายสีน้ำเงินทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเยอะจริงๆ ค่ะ เพราะคน เข้าถึงเราได้ง่ายขึ้นมากๆ เรียกว่ามีแต่ ข้อดี สะดวกมากๆ เพราะปกติก่อนหน้านี้ ก็จะมีรถประจำทางเพียงแค่ 2 สายที่ผ่าน หน้าร้าน คือ สาย 57 และสาย 79 อย่าง สาย 79 เดิมที่ก็วิ่งไปถึงแค่นวม เมื่อเทียบ

กับปัจจุบันที่มีรถไฟฟ้าเข้าถึง ลูกค้าจาก พระราม 9 ก็มี ลูกค้าจากลาดพร้าวก็มา ทุกคนมาจากทั่วสารทิศ ช่วยทำให้ร้านเราเป็นที่ รู้จักมากขึ้น มีฐานลูกค้ามาจากแหล่งต่างๆ คนที่อยู่ไกลๆ เมื่อเห็นริ้วก็รู้สึกอยากจะ มาชิมด้วยตัวเอง รถไฟฟ้าคือปัจจัยให้ตัดสินใจ ง่ายที่จะมาเอง เพราะมีชอยซ์ที่สะดวก มาร้านได้ง่ายขึ้น อีกแห่งหนึ่งคือการที่รถไฟฟ้า เข้าถึงย่านเรา ทำให้บางชุมชนที่ได้เป็นที่รู้จัก ทั้งวิถีชีวิต วัฒนธรรม เพราะแม้ความเจริญ จะเข้ามาถึง แต่ความดั้งเดิม วิถีชีวิตในแบบฉบับ บางชุมชนที่ของพวกเราก็ยังคงอยู่ ทั้งคนรุ่นเก่าๆ ที่ยังมีชีวิตอยู่ วิถีชีวิต การกิน การอยู่ ก็ถูกถ่ายทอดสืบทอดๆ ไป อย่างก๋วยเตี๋ยว ของเรายังมีจำนวนแค่สิบกว่าโต๊ะ ก็ยังคง บรรยากาศแบบนั้น อาจจะมีคนรุ่นใหม่เกิดมา มีสิ่งใหม่ๆ เข้ามา แต่เราเลือกที่จะผสมผสาน และยังคงรักษาความสมดุลอันเป็นเอกลักษณ์ไว้ต่อไปค่ะ”

อร่อยปัง !!

4 ร้านดัง ใกล้ MRT

ย่านฮอตอย่างบางขุนนนท์ ไม่ได้มีดีแค่ถนนสายก๋วยเตี๋ยว แต่มีครบทั้งอาหารคาว-หวาน ขนม เครื่องดื่ม แถมบางร้านยังใส่ไอเดียบันลือโลก ครีเอตแบบเลิศๆ ปักหมุดที่เดียวคือ MRT บางขุนนนท์ ก็สามารถเดินชิล ชิม ซอบ ของอร่อยที่ร้าน แถมติดไม้ติดมือไปฝากคนที่บ้านได้ด้วย จะมีอะไรให้ชิมบ้าง เราไปลุยกันเลย



อร่อยเจ้าแรกในโลก

ห้าหู้

ชื่อแปลกแปลก : “ห้าหู้” มาจากข้าวมันไก่ตอนสูตรห้าไหล (สูตรคิดเอง) + ก๋วยเตี๋ยวต้มยำซุบน้ำเต้าหู้
 เมนูฮิวอร่อย : ก๋วยเตี๋ยวต้มยำซุบน้ำเต้าหู้รสเจ๋มจั้น ข้าวมันไก่ตอนนุ่มนุ่มm เกี้ยวหมูลวกฉ่ำๆ ฟินๆ

MRT บางขุนนนท์ ทางออก 3 จากแยกเข้าไป
 ร้านจะอยู่บางขุนนนท์ ซอย 5

เกี้ยวหมูมีขายเฉพาะวันเสาร์นะจ๊ะ...

อร่อยปังแบบออริจินัล

นายฮกช่วงข้าวมันไก่

ข้าวมันไก่ที่ถูกต้อง : ข้าวมันหุงได้เมล็ดสวยนุ่มหอมกรุ่น เนื้อไก่อนุ่มหนังฉ่ำขึ้นหนา น้ำจิ้มขิงซอยแน่นๆ เข้มข้นรสเด็ด

เลือกไม่ได้

เพราะอร่อยทุกข้าว : ข้าวมันไก่เอย, ข้าวหน้าเบ็ดเอย, ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ อร่อยหมดแบบสับๆ

MRT บางขุนนนท์ ทางออก 3 จากแยกเข้าไป
 ร้านจะอยู่บางขุนนนท์ ซอย 9

ทางออกของคนหลายใจ ก็สั่งมัธยม “เมนูข้าวมันรวม” (ไก่ต้ม, เบ็ดย่าง, หมูแดง, หมูกรอบ) ไปเลยจ้าจะได้จบ



กาแฟ Vibe ดี ต้องบอกต่อ Table Talk Café

Good Vibes Vintage : ดึงเก่าบรรยากาศเจ๋งๆ ที่รีโนเวตจนได้ฟีลอาร์ตๆ
ตกแต่งสวยปังเหมือนนั่งอยู่แกลเลอรีบ้านรุ่นพี่
เมนูฟินๆ : Coconut Macha, Craft Chocolate, Hawaii
Coffee, Matcha Roll Cake, เค้กกล้วยน้ำว้า
และข้าวหน้าเนื้อ

MRT บางขุนนนท์ ทางออก 3 ร้านจะอยู่
บางขุนนนท์ ซอย 1

เมนูกาแฟและลานตา มีให้เลือกแบบจึ้งๆ
ใช้เมล็ดของไทยจากหลากหลายดอย
ที่ทางร้านคั่วเอง



เจ้าแรกของบางขุนนนท์ ขนมเบื้องชาววังแม่อ้อย

ตำนานความอร่อยฟิน : ขนมเบื้องโบราณสูตรชาววังเจ้าแรก
ของบางขุนนนท์
ใส่แน่นบางกรุบ : แป้งบางและกรอบมากๆ โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด
ผสมกับน้ำตาลโตนดสีสวย กลิ่นหอม ใฝ่ฝอยทองแน่นๆ
โรยลูกพลับเชื่อม อร่อยฟินแบบจุๆ

MRT บางขุนนนท์ ทางออก 3 จากแยกเข้าไป
ร้านอยู่ตรงข้ามธนาคารกสิกรไทย บางขุนนนท์

เคล็ดลับ...ถ้าทานไม่หมดให้เก็บในช่องฟรีซ
ได้ถึง 10 วัน ความอร่อยยังเหมือนเดิม

TAKE A REST



นอนหนุนความทรงจำ ที่อบอุณโฮเทล

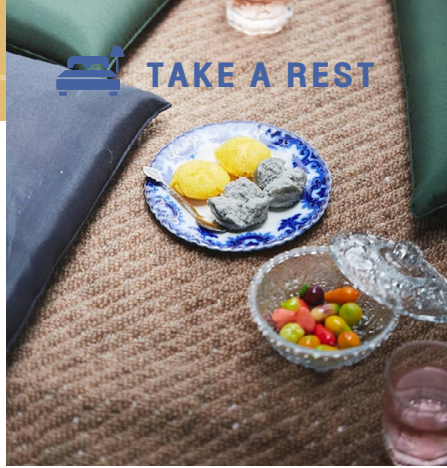
หลากหลายวิธีฮีลใจในวันหยุดพักผ่อน หากใครมีเวลาไม่มาก การได้เที่ยวเล่นใจกลางเมืองอย่างสุขุมวิท ทองหล่อ ก็เป็นตัวเลือกที่เพลิดเพลินและสะดวกดี เพราะมีทั้งแหล่งช้อปปิ้งสถานที่ให้เที่ยวเล่น มีคาเฟ่ให้นั่งชิล ค่ามาก็มีร้าน มีย่านแองเงาต์ให้รางวัลตัวเองจากงานที่หนักมาทั้งเดือนให้เวลาตัวเองเพิ่มอีกนิดด้วยการนอนพักเปลี่ยนบรรยากาศในโรงแรมเก๋ๆ กลางกรุง ตื่นมาทานอาหารเช้า จิบกาแฟฟังเพลงในเพลย์ลิสต์สุดโปรด ความสวยงามๆ แบบนี้ล้วนเป็นสิ่งที่เราออกแบบได้

เช่นเดียวกับความสุขที่ถูกรออกแบบมาจากความทรงจำ สำหรับโรงแรมที่อยากจะแนะนำให้ไปใช้เวลาในวันหยุดนี้ที่ “OB OON Boutique Hotel” ในย่านสุขุมวิท โรงแรมสไตล์บูติกที่แสนอบอุ่นสมชื่อ มาพร้อมสตอรี่เบื้องหลังน่ารักๆ เมื่อสถาปนิกสาวผู้เป็นเจ้าของ เติบโต และอยู่กับคุณยายมาตั้งแต่ยังเด็ก จึงมีความผูกพันรู้สึกสุขใจ ปลอดภัย และอบอุ่นใจทุกครั้งเมื่อได้กลับบ้านที่เคยพักอาศัยอยู่กับคุณยาย จึงนำเอาฟิลลิ่งที่อบอุ่นอยู่ในความทรงจำนี้มาเป็นแนวคิดของโรงแรม เพื่อส่งต่อความสุขในรูปแบบการพักผ่อน ฮีลใจให้กับแขกผู้มาเข้าพัก

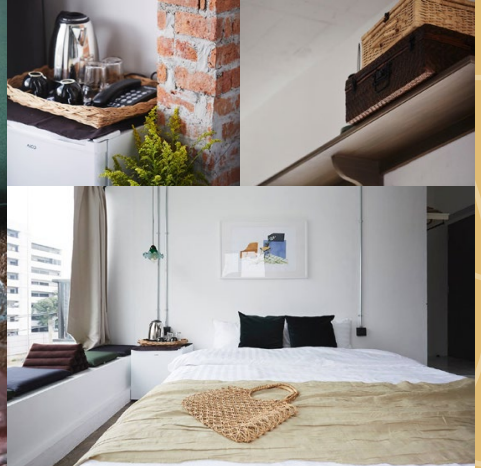




ภายนอกตัวโรงแรม สีเขียว ร่มรื่นด้วยเงาไม้ ริโนเวทจากออฟฟิศเก่า เมื่อเดินเข้าไปภายใน จะพบกับลิโอบบี้ ไชน์ห้องรับแขกที่ถูกออกแบบ และตกแต่งมาในสไตล์ วินเทจร่วมสมัย ที่ดึงเอาบรรยากาศภายในบ้าน คุณยายมาใช้ รวมไปถึง



TAKE A REST



เฟอร์นิเจอร์ ของตกแต่ง และข้าวของเครื่องใช้ ที่เคยอยู่ในชีวิตประจำวันของคุณยาย ไม่ว่าจะ เป็นตุ๊กตาอ่อนเป็นที่เก็บขวดยาฝรั่ง, ของใช้ของคุณยายสมัยที่ยังเป็นเภสัชกร, โคมไฟ, โต๊ะ, กระดานหมากรุก, โต๊ะยาวกลางห้องไว้สำหรับนั่งทานอาหาร ไปจนถึงมุมไฮไลต์ ที่สร้างขึ้น โดยกั้นฉากเป็นมุมให้ได้นั่งพักผ่อน จำลองชั้นบันไดให้แขกผู้เข้าพักขึ้นไปนั่งเล่นบนชานไม้ นั่งอ่านหนังสือพิมพ์หอมอง อ้อยอิงไปกับเวลาทีเนิบช้า ให้ฟีลเหมือนได้อยู่บ้านเรือนไทยในบรรยากาศวันวาน

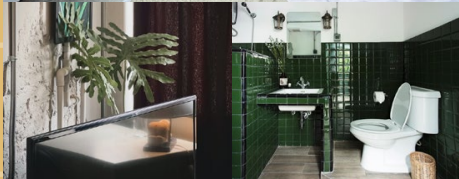
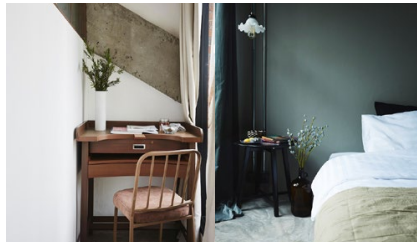
สำหรับโทนสี เลือกใช้น้ำตาลสุดคลาสสิก จากเครื่องเรือนไม้และหนัง ตัดกับสีเขียวและเป็นสีของผ้าปูม่านบ้านคุณยาย ซึ่งในส่วนอื่นๆ ก็มีการนำมาเลือกใช้ตามเฉดเข้มอ่อนแตกต่างกัน

ไปตามความเหมาะสม แต่ที่ขาดไม่ได้เลยก็คือป้ายชื่อคำว่า “อบอูน” ซึ่งเป็นการนำลายมือของคุณยายมาออกแบบเพิ่มให้ดูร่วมสมัย ทำให้ส่วนนี้เป็นมุมที่สร้างภาพจำให้กับโรงแรมได้เป็นอย่างดี ในส่วนของห้องพักถูกออกแบบฟังก์ชันให้สอดคล้องกับข้อจำกัดของพื้นที่ซึ่งผ่านการรีโนเวทมาจากอาคารเก่า แต่ถึงอย่างนั้นก็ยังใส่ใจความสะอาดสบายของผู้เข้าพักด้วยการสร้างห้องน้ำในตัวของทั้ง 3 Room Type จำนวน 8 ห้อง ซึ่งมีทั้งห้องแบบเตียง 2 ชั้น, ห้องพักแบบเตียงคู่ และห้องพักแบบเตียงเดี่ยว ซึ่งความพิเศษก็คือการออกแบบห้องแต่ละห้องเหมือนสังัด ก็คือการจัดวางแผนผังในรูปแบบที่ไม่ซ้ำกัน โดยทุกห้องจะเน้นความโปร่งแสงด้วยการสร้างช่องเปิดรับ Daylight



รวมถึงการจัดวางเตียง สัดส่วนของพื้นที่การใช้สอย และห้องน้ำให้สมดุลกัน การเลือกใช้โทนสี กระเบื้อง ตลอดจนของตกแต่งที่แตกต่างกันออกไป เพื่อดึงเอาจุดเด่นของห้องนั้นๆ ออกมาใช้ให้ได้มากที่สุด

ไฮไลต์อีกอย่างที่หลายคนชื่นชอบก็คือการได้ขึ้นไปชมบรรยากาศเมืองชั้นบนสุด และห้องที่มีวิวส่วนตัว ก็จะต้องเพิ่มวันหยุดให้มีกิจกรรมหลากหลาย และสร้างโมเมนต์แห่งความทรงจำสุดพิเศษได้ไม่ซ้ำใคร สัมผัสกับบรรยากาศยามพระอาทิตย์ลับขอบฟ้า ถ้าไม่อยากจะออกไปแอ่งเอาต์ข้างนอก มุมนี้ก็สามารถดื่มด่ำไปกับบรรยากาศได้ไม่แพ้กัน ในส่วนของเซอร์วิสเซอร์ใจก็น่ารักไม่แพ้งานออกแบบ เพราะมีทั้ง Welcome Drink เครื่องดื่มชื่นใจ มีขนมไทยไว้บริการ พร้อมเสิร์ฟอาหารเช้าแบบไทยๆ ไปจนถึงการต้อนรับที่แสนอบอุ่นเหมือนได้กลับไปเยี่ยมบ้านคุณยายอีกครั้ง



OB OON Boutique Hotel
12/13 ถนนสุขุมวิท ซอย 49/6 แขวงคลองตันเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ
Ins. 08 7929 9469

การเดินทาง
ใช้ทางพิเศษศรีรัช ทางออก 2-03 เข้าสู่ถนนพระราม 9 ตัดซ้ายไปยัง ถนนเพชรบุรี เลี้ยวเข้าซอยเพชรบุรี 38/1 เลี้ยวซ้ายเข้าสู่สุขุมวิท 39 จากนั้นเข้าซอยพร้อมศรี 1 ขับต่อไปยังซอยสุขุมวิท 49/11 ขับต่อไปยัง ซอยพร้อมพรรค เลี้ยวขวาเข้าสู่ซอยร่มเจริญ แยก 1 ไร่แถมจะอยู่ทางด้านซ้าย





BEM ART CONTEST 2026

สถานีนำวาด Metro Sketch Walk Award

ได้ฟินกันอีกแล้ว !! กับกิจกรรม BEM Art Contest 2026 ที่ปีนี้มาจับใจภัย 4 สถานี MRT สุดปัง !! สามย่าน, หัวลำโพง, วัดมังกร และสนามไชย ให้ผู้แข่งขันใช้เป็นแรงบันดาลใจสร้างสรรค์ผลงานแนวคิด “สถานีนำวาด Metro Sketch Walk Award” นำเสนอความงดงามของการเดินทางในแบบของตัวเอง



จากผู้แข่งขัน 86 ทีม คัดเหลือ 50 ทีม จากผลงานการสเก็ตช์ภาพเพื่อแข่งขันในรอบชิงชนะเลิศ ประชันฝีมือการลงสีน้ำในขั้นตอนสุดท้าย จนได้ 6 ทีมในแต่ละประเภท เพื่อชิงรางวัลชนะเลิศ, รองชนะเลิศ อันดับ 1-2 และรางวัลชมเชย อีกประเภทละ 3 รางวัล ซึ่งเรียกได้ว่าทุกทีมทำผลงานออกมาได้ดีมาก ๆ มีทั้งเรื่องเล่าและมุมมองสถานีที่น่าสนใจ เหล่าคณะกรรมการ ได้แก่ คุณณรรณี กนิษฐานนท์ ผู้อำนวยการฝ่ายสื่อสารการตลาด

และองค์กร BEM, อาจารย์บุญกว้าง นนท์เจริญ ศิลปินระดับมาสเตอร์, อาจารย์ศุภวัฒน์ หิรัญธนวิวัฒน์ อาจารย์ประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คุณทิววัฒน์ ภัทรกุลวณิชช์ หรือ “หมอนักวาดการ์ตูนไทย” และ คุณวรณิ เพ็งเจริญ สมาชิกกลุ่มบางกอก สเกตเซอร์ และเออร์เบินสเกตเซอร์ไทยแลนด์ ต้องทำงานอย่างหนักและต่างพูดเป็นเสียงเดียวกันว่าผลงานที่ทำออกมาในรอบคัดเลือกนั้น สร้างสรรค์เกินความคาดหมายแตกต่างกันไป ระดับนักเรียนจะมีความสุขได้ ตรงไปตรงมาชัดเจน ส่วนระดับบุคคลทั่วไปก็มีมิติและประสบการณ์ลึกซึ้งมากขึ้น โดยตัดสินใจจากแนวคิด, องค์ประกอบ และการสื่อสาร



BEM ART CONTEST 2026

ผลงานที่ได้รับรางวัล



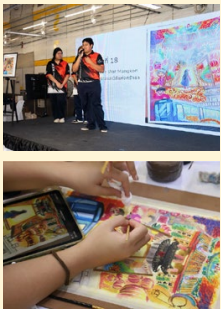
ประเภทนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย

รางวัลชนะเลิศ



ผลงาน “วันหยุดของเด็กๆ ที่สนามไชย” โดย นายรัฐศิลป์ สมอุบชาติ, นางสาวสิริกร เอี่ยมเอกสุวรรณ และ นางสาวสุรัตน์าวีร์ ใจมั่นคง จากโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศิลปากร เล่าว่า “ได้แรงบันดาลใจจากโมเมนต์เด็กๆ ที่กำลังตกปลา สร้างเรื่องราวที่อบอุ่นไปด้วยความสุขและความเป็นธรรมชาติ ภาพนี้จึงไม่ใช่เพียงการบันทึกความงดงามของสถานที่ แต่สะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างพื้นที่กับวิถีชีวิตของผู้คน พร้อมขยายสเกลของสถานที่ให้โดดเด่นสะดุดตา”

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1



ผลงาน “Next Station Wat Mangkon ประตูสู่มหาวิหารและวิถีแห่งศรัทธา” โดย นายม่อน สุวรรณปัญญา, นางสาวเขมนิจ เดชตานนท์ และ นางสาวบุณณิศา แสงมุขย์ โรงเรียนนนทพรวิद्याลัย น้องๆ แשרให้ฟังว่า “เลือกวัดมังกร ถ่ายทอดให้เหมือนประตูเชื่อมกาลเวลา สู่มหาวิหารที่รุ่งเรืองทั้งในอดีตและปัจจุบัน ถ่ายทอดวิถีชีวิตที่ผสานเรื่องราวของผู้คน, สถานที่ และวัฒนธรรมเข้าด้วยกัน”

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2



ผลงาน “1 วันกับวัดมังกร” โดย นายนันทิพัฒน์ เงินเทศ การศึกษานอกกระบบ, นายวิรุฬห์ บุญชุม โรงเรียนนวมินทราชูทิศ กรุงเทพฯ และ นายอรธวุฒิ สุขะคต โรงเรียนบางกะปิ เล่าว่า “อยากสื่อว่าสถานีรถไฟฟ้าเป็นมากกว่าจุดเดินทาง แต่เป็นศูนย์กลางที่เชื่อมโยงผู้คนและประสบการณ์ต่างๆ ความท้าทายอยู่ที่การผสมผสานสไตล์ของสมาชิกแต่ละคนให้กลมกลืนในภาพเดียว”

รางวัลชมเชยประเภทนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย



“นาทอสูรแห่งหัวลำโพง” โดย นางสาวพิมพ์วิไล ธนะสีสังกูร, นางสาวพนิดา แก้วไพรวัลย์ และ นางสาวณัฏฐวี เกตุปราง



“จุดบรรจบแห่งยุคสมัย” โดย นายชุตินันท์ เชษฐสกุลวิจิตร, นายบุญยากร ธรรมลินดา และ นายสุรสิทธิ์ สีแก้ว



“ลมหายใจที่คงอยู่” โดย นางสาวนภสร วรรณรังษี และ นายจันทน์ ฉั่ว

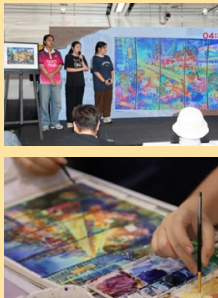
BEM ART CONTEST 2026

ผลงานที่ได้รับรางวัล



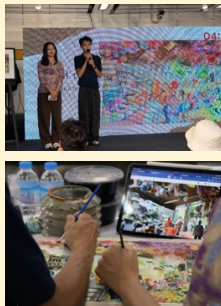
ประเภทนักศึกษาและบุคคลทั่วไป อายุ 18 ปีขึ้นไป

รางวัลชนะเลิศ



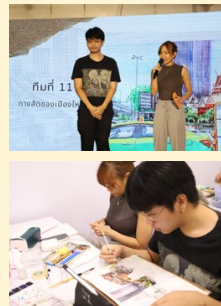
ผลงาน “City Flow at Samyan” โดย นางสาวลักษ์ศณา มีพารา, นางสาวกมลชนก เทียงนุ่ม และ นางสาวพรพรษา แก่งจำปา นิสิตชั้นปีที่ 4 จากคณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย “เลือกเล่าเรื่องสถานีสามย่านที่สะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนในเมืองใหญ่ ยามค่ำคืนของสามย่านมิตรทาวน์ ที่เปรียบเสมือนบ้านหลังที่สองของพวกเรา”

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1



ผลงาน “กลืนชีวิต” โดย นายอนณ มาตรแสง และ นางวรัญญา ยอดประเสริฐ นิสิตชั้นปีที่ 4 จากคณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย แשרให้ฟังว่า “เลือกหยิบยกเสนห์ของปากคลองตลาดที่เดินทางด้วย MRT ลงสถานีสนามไชยผ่านประสบการณ์ที่มองไม่เห็นอย่าง กลืนดอกไม้, ผู้คน หรือร่องรอยของชีวิตในพื้นที่”

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

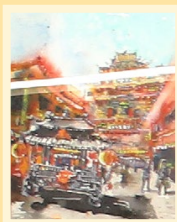


ผลงาน “ทางลัดของเมืองใหญ่” โดย นายยศพล อ่วมทอง กับ นางสาวณิชาภัทร ทองคำ อธิบายว่า “เลือกมุมสื่อสารผ่านหน้าจอแอปพลิเคชัน MRT แทนการวาดสถานีแบบตรงไปตรงมา เน้นคอนเซ็ปต์แก้ปัญหาการเดินทางด้วยการใช้รถไฟฟ้า ผสานทักษะด้านการออกแบบและการสื่อสารเชิงการตลาดเข้ากับเทคนิคสีน้ำและลายเส้น”

รางวัลชมเชยประเภทนักศึกษาและบุคคลทั่วไป อายุ 18 ปีขึ้นไป



“สยามสามย่าน” โดย นางสาวรุจิร สังเมือง และ นางสาวลิขาม นธธรรมฤดี



“สายเส้นและสีน้ำโรงเรียนวัดมังกร” โดย นายจุฑาทูร ยศพลพิบูล และ นางสาวนันท์นลิน เงินเทศ



“สถานีรถไฟ บันทึกความทรงจำ ความผูกพัน และการเปลี่ยนแปลง” โดย นางสาวไทมรดา ถิ่นวงศ์อินทร์, นายครชิต ผลหาญ และ นายภูริเศรษฐ์ รัตนไพศาลศิลป์

ติดตาม
กิจกรรมดีๆ
จาก BEM



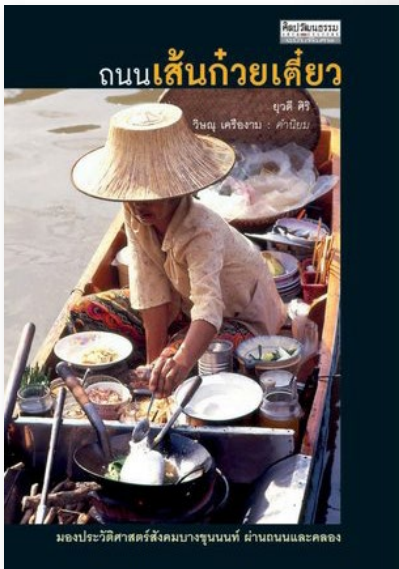
BEM Bangkok
Expressway
and Metro



mrt_bangkok



Bangkok MRT



ถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว

ผู้เขียน : ยุวดี ศิริ

หนังสือเกร็ดประวัติศาสตร์สนุกๆ เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยว เทรนด์การท่องเที่ยวสุดฮอตในยุคหนึ่งของย่านบางขุนนนท์ จนถูกขนานนามว่าเป็นถนนเส้นก๋วยเตี๋ยว ซึ่งแท้จริงแล้ว มีเส้นทางมาจากสายน้ำ ก่อนที่จะยกพลขึ้นบก ถ่ายทอด จากความทรงจำของผู้เขียน “ยุวดี ศิริ” อาจารย์คณะ สถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้ถ่ายทอด ภาพความทรงจำของตนเองที่เติบโตมากับร้านก๋วยเตี๋ยว เก้าแ่ก่ในย่านบางขุนนนท์ เป็นบทความสั้นๆ ลงในนิตยสาร ศิลปวัฒนธรรม จำนวน 11 ตอน ก่อนจะตีพิมพ์รวมเล่ม เรียงร้อยให้เห็นความเปลี่ยนแปลงของย่านนี้

หนังสือได้พาเราย้อนวันวานไปรู้จักกับร้านก๋วยเตี๋ยวเก้าแ่ก่ ที่ตั้งอยู่เรียงรายตลอดถนนบางขุนนนท์ ซึ่งร้านส่วนใหญ่ ต่างมีจุดเริ่มต้นมาจากเรือขายก๋วยเตี๋ยวของชาวจีนที่พายเรือ ขายกันอยู่ในคลองชักพระ ในยุคที่ย่านบางขุนนนท์ยังคง เป็นเรือกสวน และวิถีชีวิตของผู้คนก็ยังคงแนบแน่นไปกับ สายน้ำ ความทรงจำของผู้เขียนชวนให้หิวไปกับการบรรยาย ถึงหน้าตาและรสชาติ วัตถุดิบสดใหม่ในยุคนั้น การลวกเส้น เหนียวนุ่ม น้ำซุปลมกล่อม อ่านแล้วก็อยากจจะวาร์ปไปสั่ง ทานเองสักชาม

เชิญร่วมกิจกรรมฉบับที่ 65 เดือนเมษายน 2569

ถนนสายก๋วยเตี๋ยว
อยู่ใกล้กับสถานี MRT
อะไร ?

ของรางวัล :
แก้วเก็บอุณหภูมิ BEM



ส่งคำตอบได้ที่ QR Code
ตั้งแต่วันที่ - 20 พฤษภาคม 2569



ตรวจสอบรายชื่อผู้โชคดี
ใน BEM E-Magazine
ฉบับที่ 66
ประจำเดือนพฤษภาคม
2569

คำถามฉบับที่ 64 เดือนมีนาคม 2569
บอกเล่าเรื่องราวที่คุณแบ่งปันแล้วเป็นสุ
ผลคำถามฉบับที่ 64 เดือนมีนาคม 2569 คือ
สถานีสามยอด

รายชื่อผู้โชคดีที่ได้รับรางวัลของฉบับที่ 64 เดือนมีนาคม 2569
คุณกิตติศักดิ์ IWxxxxx คุณสิริพัฒน์ KJxxxxx
คุณรพีภรณ์ SJxxxxx

ติดตามข้อมูลข่าวสาร



BEM Bangkok Expressway and Metro

