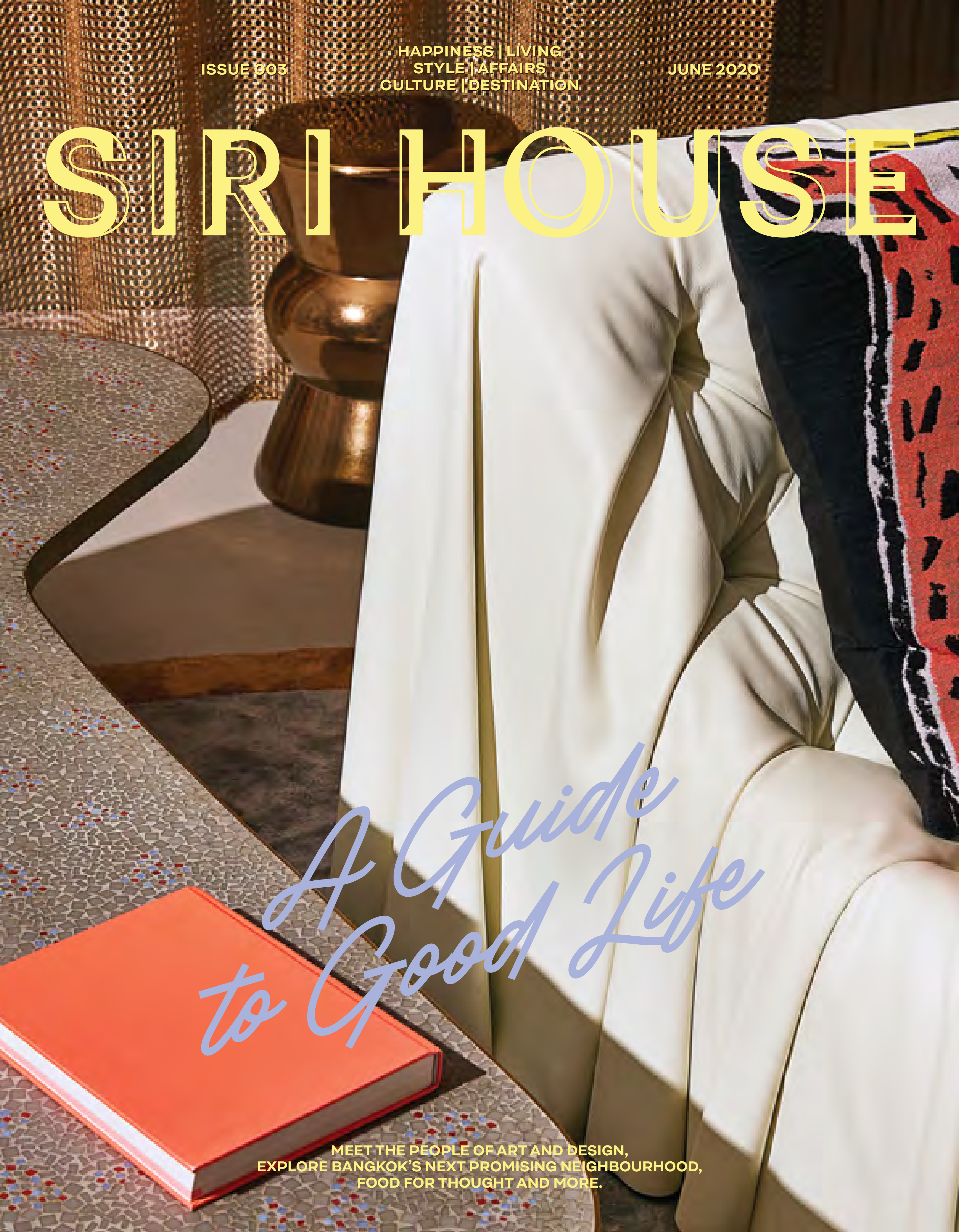
ISSUE 003

HAPPINESS | LIVING
STYLE | AFFAIRS
CULTURE | DESTINATION

JUNE 2020

SIRI HOUSE



A Guide to Good Life

MEET THE PEOPLE OF ART AND DESIGN,
EXPLORE BANGKOK'S NEXT PROMISING NEIGHBOURHOOD,
FOOD FOR THOUGHT AND MORE.

WWW.SIRIHOUSE.COM

EDITOR’S NOTE

สวัสดีครับทุกคน นี่อาจจะเป็นครั้งแรกของใครหลายคน หรืออาจจะเป็นครั้งที่สองหรือสามที่คุณได้พบเจอกับเรา SIRI HOUSE Magazine อย่างไรก็ตามเราก็รู้สึกยินดีที่ทุกคนได้พบเจอเรา นี่เป็นการเดินทางมาถึงฉบับที่ 3 ของแมกกาซีนเล่มนี้ แต่ว่าในฉบับที่คุณกำลังหยิบขึ้นมาอ่านนี้นั้น เป็นฉบับแรกที่เราได้ตัดสินใจที่จะเปลี่ยนโฉม ปรับ mood and tone ทั้งหลายให้เข้าถึงง่าย นำเสนอเรื่องราวภายใต้คำนิยามใหม่ของเรา นั่นคือการเป็น ‘A Guide to Good Life’

ใน SIRI HOUSE Magazine ฉบับนี้ เราได้ชวนเพื่อนของแสนสิริจากหลากหลายวงการ อาทิเช่นเพื่อนจากวงการอาหารอย่างเชฟแบล็ก—ภานุภน บุลสุวรรณ ศิลปินนักวาดภาพประกอบมือฉมัง คุณโอ–ธีรวัฒน์ เฑียรฆประสิทธิ์ และเพื่อนจากวงการถ่ายภาพที่มาถ่ายทอดมุมมองในย่านใหญ่ๆ ของกรุงเทพจำนวนสามย่านด้วยกัน อย่างคุณชัช—ชัชวาล จันทโชติบุตร คุณแอ๊ด—พีรพัฒน์ วิมลรังครัตน์ และคุณหมี—จิรณรงค์ วงษ์สุนทร

ผมและทีมงานที่ปลุกปั้นแมกกาซีนฉบับนี้ออกมาหวังว่าแมกกาซีนเล่มนี้จะได้พาคุณไปพบแง่มุมและเรื่องราวต่างๆ ของการใช้ชีวิต ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของสิ่งเล็กๆ ที่เรียกว่าเกลือ ไปจนถึงเรื่องของการสร้างบ้านและชุมชนที่น่าอยู่ผ่านการจับแนวคิดและปรัชญาการใช้ชีวิตที่เน้นคุณภาพและความพอเหมาะพอดีในแบบฉบับของแต่ละคน เพื่อการใช้ชีวิตที่มีความสุขได้ทุกวัน และแน่นอนว่าเรายังคงคำนึงถึงวิถีการใช้ชีวิตที่เป็นมิตรกับโลกใบนี้อยู่เช่นเดิม หรือแม้กระทั่งแนวโน้มการพัฒนาของย่านต่างๆ ในกรุงเทพ เราหวังว่าแมกกาซีนฉบับนี้จะได้ทำหน้าที่เป็น A Guide to Good Life ให้กับคุณไม่มากก็น้อยครับ

Ou Baholyodhin
Chief Creative Officer
at Sansiri

OUR CONTRIBUTORS

SIRI HOUSE MAGAZINE

PHOTOGRAPHERS

Peerapat Wimolrungkarat
พีรพัฒน์ วิมลรังครัตน์
◎ — addcandid

Chutchawan Janthachotibutr
ชัชวาล จันทโชติบุตร
◎ — chuttup

Jiranarong Wongsunthorn
จิรณรงค์ วงษ์สุนทร
◎ — jiranarong2

COVER PHOTO

Patcha Kitchaicharoen
พัดชา กิจชัยเจริญ
◎ — patcha221

ILLUSTRATOR

Nuttapong Daovichitr
ณัฐพงษ์ ดาววิจิตร
◎ — nutdao

GRAPHIC DESIGNER

Pakorn Phosuwan
ปกรณ์ โพธิ์สุวรรณ์
◎ — kriengre

ART DIRECTOR

Rabrabhi Lekponlakan
รับรพี เลขพลการ
◎ — rabrabhi

CHIEF GLOBAL BRANDING OFFICER

Mai Timblick
ใหม่ ทิมบลิค
◎ — timblick.mai

CHIEF CREATIVE OFFICER

Ou Baholyodhin
อู้ พหลโยธิน
◎ — oubahol

EDITORS

Chatrawee Sentanissak
ฉัตรรวี เสนธนิสศักดิ์
◎ — paanchatrawee

Neon Boonyadhammakul
นีออน บุญญธรรมกุล
◎ — nenenenenenenon

ADVISERS

Suppasake Kanghinkaew
สุภเสกข์ แก่งหินแก้ว
◎ — korkarun

Chutimont Satidthong
ชุติมณฑน์ สถิตย์ทอง
◎ — namwannie

SPECIAL THANKS

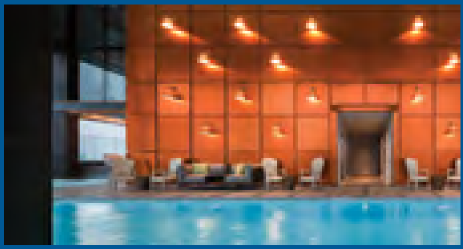
Parak Oonhateparuk
พารัก อุณหเทพารักษ์
◎ — parako

Tanchanoke Tanjasiri
ธันย์ชนก ธัญญศิริ
◎ — tanchatanjasiri

Kanuengnad Ratanawannasit
คนึงนาฎ รัตนาวรรณสิทธิ์
◎ — aangang

CONTENTS

A GUIDE
TO GOOD LIFE



Ⓢ

WORLD CLASS DESIGNERS
X SANSIRI LUXURY COLLECTION

06 – 09

Ⓛ

THE WAY TO LIVE LAGOM

10 – 11

Ⓐ

A GLIMPSE INTO OUR
NEIGHBOURHOOD

12 – 20

Ⓛ

WHEN HAPPINESS GETS ALONG
WITH SUSTAINABILITY

21 – 24

Ⓗ

SANSIRI BACKYARD

25 – 27

Ⓗ

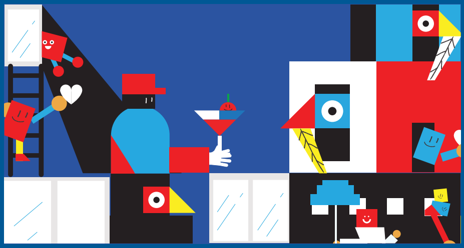
SALT

28 – 30

Ⓒ

ARTIST TALK

31 – 33



Ⓛ

SIRI PLACE 'ART VILLAGE'

34 – 35

Ⓓ

SIRI HOUSE

36 – 39

HAPPINESS
LIVING
STYLE
AFFAIRS
CULTURE
DESTINATION

WORLD CLASS DESIGNER

X

SANSIRI

LUXURY COLLECTION

Sansiri Luxury Collection is our expression of taste and identity of being authentic and incomparable. We seek and collaborate with the world class designers to deliver one of a kind living experience to you.

Luxury สำหรับแต่ละคนล้วนมีความหมายในแบบของตัวเอง และสำหรับแสนสิริแล้ว luxury ไม่ใช่เพียงความหรูหราอลังการ แต่ยังหมายถึง การไม่ประนีประนอมในเรื่องคุณภาพ ซึ่งก็คือการคัดสรรแต่สิ่งที่ดีที่สุด และเพราะที่อยู่อาศัยคือพื้นที่ที่จะยืนยันถึงวิสัยทัศน์ ตัวตน รวมถึงความภาคภูมิของผู้เป็นเจ้าของ SANSIRI LUXURY COLLECTION จึงมองลึกลงไปกว่าแค่เรื่องวัตถุ นั่นคือการให้ความสำคัญกับศิลปะและความเป็นมนุษย์

ภายใต้วิธีคิดเรื่อง luxury สิ่งที่ทำให้แสนสิริโดดเด่นและเต็มไปด้วยเอกลักษณ์ คือการเฟ้นหาดีไซเนอร์ระดับโลกที่มีฝีไม้ลายมือและสไตล์ที่หาตัวจับยาก เพื่อชักชวนมาสร้างสรรค์งานดีไซน์ให้กับ SANSIRI LUXURY COLLECTION ที่จะกลายเป็นประสบการณ์สุดพิเศษในการใช้ชีวิตท่ามกลางงานออกแบบที่โดดเด่นเหนือกาลเวลา

โอกาสนี้เราจึงอยากชวนไปรู้จักดีไซเนอร์ 3 ท่านแรกที่ร่วมงานกับ SANSIRI LUXURY COLLECTION ผ่าน fun fact ที่จะชวนให้หลงรักและตื่นตาไปกับงานของพวกเขา พร้อมรอลุ้นไปด้วยกันว่าดีไซเนอร์ท่านต่อๆ ไปจะมีเรื่องเล่าสนุกๆ และทรงพลังอย่างไรบ้าง

GERT VOORJANS

เกิร์ท วอร์จานส์

THE MONUMENT
THONG LO

นักออกแบบชาวเบลเยี่ยม เจ้าแห่งสไตล์อิเคลคทิค (Eclectic) ผู้เชื่อว่าไม่มีสิ่งใดบนโลกที่ไม่สามารถจะหยิบมาอยู่ด้วยกันได้เมื่อผ่านสายตาอันเฉียบแหลม เขามักจะหยิบข้าวของจากโลกตะวันตกมาผสมผสานกับโลกตะวันออกอย่างน่าตื่นเต้นและชวนค้นหา

เกิร์ทเชี่ยวชาญประวัติศาสตร์ศิลปะและเป็นนักสะสมงานศิลปะตัวยง 3 คำที่เกิร์ทใช้นิยามสไตล์ของเขาคือ colour, character และ craftmanship

เกิร์ทเคยออกแบบตกแต่งให้กับลูกค้าเซเลบริตี้มากมาย เช่น นีน่า การ์เซีย บรรณาธิการบริหารแห่งนิตยสารแอลไปจนถึง มิก แจ็กเกอร์ แห่งวงเดอะโรลลิงสโตนส์ที่ชวนให้เกิร์ทไปออกแบบตกแต่งบ้านพักของเขาซึ่งตั้งอยู่ริมแม่น้ำเทมส์และครั้งหนึ่งเคยเป็นพระราชวังของพระเจ้าเฮนรี่ที่แปด

เขายังเป็นผู้ออกแบบแฟลกชิปสโตร์ให้กับแบรนด์แฟชั่นไฮเอนด์ของเพื่อนสนิทของเขา อย่าง ดรีส์ แวน โนเตน (Dries Van Noten) ในสาขาสำคัญอย่างอาโอยะมะ ถนนสายลักซ์ชัวรีแห่งโตเกียว และสาขาที่กรุงปารีส เมืองแฟชั่นระดับโลก

เกิร์ทไม่เชื่อใน less is more เขาเองหลงใหลใน maximalism การแวดล้อมด้วยสิ่งของจากช่วงเวลาต่างๆ สามารถสร้างบทสนทนาที่ยอดเยี่ยมได้ไม่สิ้นสุด เขาสามารถรู้สึกเหมือนได้ท่องเที่ยวผ่านเรื่องเล่าในสิ่งของแต่ละชิ้น

LORENZO CASTILLO

ลอเรนโซ คาสติลโญ

THE MONUMENT
THONG LO

อินทีเรียดีไซเนอร์ชาวสเปน ผู้มีชื่อเสียงจากการผสมผสานงานคลาสสิคให้ได้บรรยากาศแบบโมเดิร์น มีจุดเด่นที่การใช้สีกับแพทเทิร์นที่ฉูดฉาดได้อย่างโดดเด่นและลงตัว เขาเป็นที่ต้องการตัวจากโรงแรมห้าดาวและเจ้าของบ้านหรูทั่วโลก

ลอเรนโซเริ่มจากการเป็นนักสะสมของโบราณ เขามีของสะสมจากทั่วทุกมุมโลก และเปิดร้านแรกที่กรุงมาดริดในปี 1992 ร้านของเขาให้บรรยากาศที่ไม่ธรรมดา จนในที่สุดลูกค้าก็เริ่มขอให้ลอเรนโซไปออกแบบตกแต่งภายในให้ที่บ้านพวกเขาเสียเลย

งานที่ลอเรนโซภูมิใจที่สุดคือบ้านของเขาเองในกรุงมาดริด ที่นั่นเคยเป็นพระราชวังในศตวรรษที่ 17 ซึ่งกลายมาเป็นร้านขายเสื้อผ้าสำหรับโอเปร่าในศตวรรษที่ 20 นั่นทำให้ข้าวของใช้ในบ้านบางส่วนได้หายไป ภารกิจของเขาจึงเป็นการทำให้มันกลับมาเป็น ‘บ้าน’ อีกครั้ง

สำหรับเขาแล้วงานอินทีเรียก็เหมือนกับการต่อจิ๊กซอว์ นั่นคือทุกชิ้นจะเกาะเกี่ยวไปด้วยกัน หากมีสิ่งใดที่ถูกปรับเปลี่ยนไปแม้แต่ชิ้นเดียว ทิศทางในการออกแบบก็จะเปลี่ยนไปทั้งหมด

ลอเรนโซยังเป็นนักออกแบบลายผ้าฝีมือเยี่ยม เพราะหลายครั้งเวลาต้องตกแต่งภายใน เขาเฟ้นหาอย่างไรก็ไม่พบลายแบบที่ต้องการ ทางออกจึงเป็นการออกแบบเองกลายเป็นคอลเลคชั่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งไปปรากฏตัวอยู่ในบ้านหรูกว่า 30 หลัง และโรงแรมชั้นนำอีกกว่า 20 แห่งทั่วโลก

PHILIPPE
STARCK

ฟิลิปป์ สตาร์ค

KHUN BY YOO

นักออกแบบชาวฝรั่งเศสผู้มีผลงานอันมากมายหลายหลากอย่างหาที่สุดมิได้ ตั้งแต่อินดัสเทรียลดีไซน์ไปจนถึงงานสถาปัตยกรรม เขาเป็นที่รู้จักจากการเลือกใช้วัสดุที่แปลกใหม่และทดลองวิธีการใหม่ๆ อยู่เสมอ

เขาออกแบบเฟอร์นิเจอร์ไว้เป็นจำนวนมาก งานของเขาปรากฏตัวอยู่ในพิพิธภัณฑ์ชั้นนำทั่วโลก ทั้ง Musée des Arts Décoratifs ในปารีส, MoMA ในนิวยอร์ก, Design Museum ในลอนดอน รวมถึงพิพิธภัณฑ์อื่นๆ อีกมากมาย

เขายังออกแบบน้ำหอมในสไตล์ตัวเองภายใต้แบรนด์ STARCK PARIS ทั้งยังเคยรีดีไซน์ขวดของ L'air du Temps น้ำหอมซิกเนเจอร์ของแบรนด์นีน่า ริชชี่ (Nina Ricci) ซึ่งเป็นที่จดจำจากฝาปิดรูปนกพิราบสองตัว และฟิลิปป์ก็ทำให้นกพิราบสองตัวออกมาดูแอ็บสแตร็กต์และโมเดิร์นขึ้นถนัดตา

ความหลากหลายในงานของเขายังครอบคลุมไปถึงแก็ตเจดต่างๆ เสื้อผ้า แฟชั่น ของใช้จิปาถะในครัวเรือน ของเล่นเด็ก ไปจนถึงเรือยอช์ทส่วนตัวของสตีฟ จ็อบส์

ฟิลิปป์จะเป็นผู้ออกแบบภายในของสถานีอวกาศโดยบริษัทแอ็กเซียม (Axiom) โดยเป็นห้องไร้แรงโน้มถ่วง สามารถนั่ง ยืน นอน ได้ทั้ง 360 องศา และจะมีหน้าต่างที่มองออกไปเห็นวิวเป็นโลกทั้งใบ

ฟิลิปป์คือผู้ก่อตั้งสตูดิโอออกแบบ YOO ร่วมกับจอห์น ฮิตช์ค็อกซ์ (John Hitchcox) นักพัฒนาอสังหาริมทรัพย์ชื่อดัง ซึ่งกลายเป็นสตูดิโอที่ทำงานออกแบบสถาปัตยกรรมที่รอบด้านที่สุดแห่งหนึ่งของโลก

THAT’S THE WAY TO LIVE LAGOM

ลา-กอม (Lagom) คือวิธีคิดแบบชาวสวีดิช ที่ส่งอิทธิพลไปทั่วโลกตั้งแต่ช่วงปี 2017 โดยมีนิตยสารโว้กอเมริกาเป็นผู้จุดประกาย จนถึงตอนนี้ ลา-กอมกลายเป็นอีกหนึ่งวิธีคิดที่ผู้คนหลงรัก เพราะคงปฏิเสธได้ยากว่าชีวิตแบบชาวสวีดิชนั้นเป็นอะไรที่น่าใฝ่ฝัน ไม่ว่าจะการจัดอันดับไหนๆ สวีเดนมักติดอันดับประเทศที่ผู้คนมีความสุขที่สุดในโลกเสมอ

คำอธิบายที่แพร่หลายที่สุดของลา-กอม ก็ได้แก่ “Not too little. Not too much. Just right.” แต่อันที่จริงวิธีคิดที่เป็นรากฐานของประเทศสวีเดนนี้ยังกินความมากไปกว่านั้น เริ่มตั้งแต่การมีชีวิตที่พอเหมาะพอดี ไปจนถึงการเลือกสรรสิ่งต่างๆ เข้ามาในชีวิตเป็นอย่างดี และนี่ก็เป็นแนวคิดที่พ้องกันพอดีกับวิธีของโครงการอณาสิริ โดยแสนสิริ ในการออกแบบพื้นที่สำหรับใช้ชีวิต

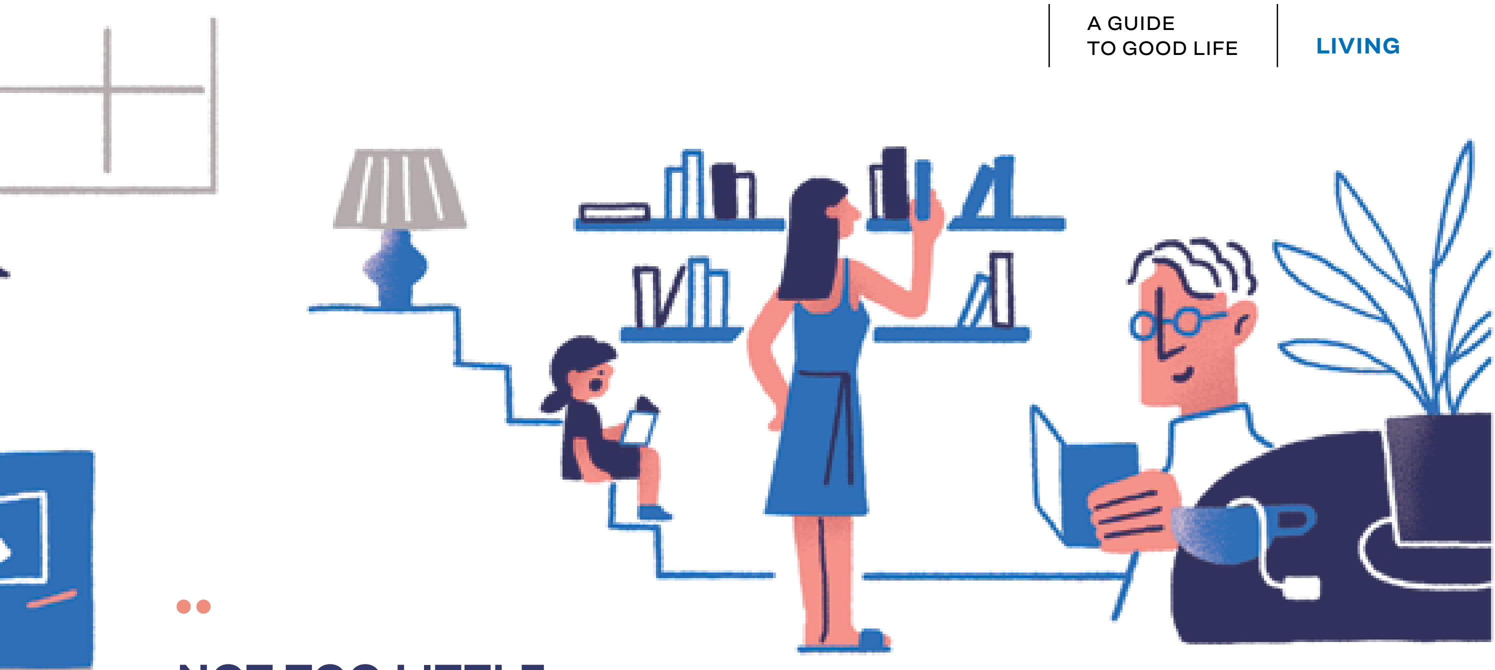
ทีนี้ลองมาดูกันว่าเราจะสามารถใช้ชีวิตแบบลา-กอมได้อย่างไรบ้าง ในขณะที่อยู่กันคนละมุมโลก มีเงื่อนไขของบ้านเมืองที่ต่างกัน และเราแต่ละคนก็ล้วนมีวิถีชีวิตที่แตกต่างหลากหลายกันออกไป

โฟกัสที่สิ่งสำคัญจริงๆ ในชีวิต

“Focusing on what is absolutely essential” — ริชาร์ด ออเรนจ์ (Richard Orange) นักเขียนจากสำนักข่าวชื่อดังอย่างเดอะการ์เดียน อธิบายถึงแง่มุมหนึ่งของลา-กอมไว้อย่างนี้ และเราคงพูดได้ว่าสิ่งสำคัญจริงๆ ในชีวิตใครหลายคนก็คือความสุขของทุกคนในครอบครัว เหมือนที่ชาวสวีเดนต่างทำงานกันเต็มที่ในเวลางาน หลังจากนั้นพวกเขาจะกลับบ้านเพื่อใช้เวลากับครอบครัว

และครอบครัวที่อบอุ่นคงยิ่งอบอุ่นขึ้นไปอีกหาก อยู่ในบ้านที่เหมาะเจาะ ซึ่งหากว่ากันตามบริบทไทยๆ แล้วเรามีครอบครัวหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่สองคนคู่รัก จนถึงครอบครัวขยายที่อยู่กันพร้อมหน้าตั้งแต่เด็กเล็กๆ จนถึงญาติผู้ใหญ่ ดังนั้นบ้านในแบบลา-กอมไม่จำเป็นต้องมีเพียงรูปแบบเดียว แต่ขึ้นอยู่กับว่าแต่ละครอบครัวเหมาะกับบ้านแบบไหนต่างหาก

อณาสิริจึงเลือกสร้างสรรค์บ้านหลายรูปแบบภายในโครงการ มีครบทั้งทาวน์โฮม บ้านเดี่ยว บ้านแฝด ทั้งยังตั้งใจออกแบบพื้นที่ส่วนกลางสำหรับใช้เวลาร่วมกันในครอบครัว และเพื่อนบ้านในโครงการ อย่างคลับเฮาส์ โค-คิทเช่น สวนส่วนกลาง หรือสนามเด็กเล่นที่ออกแบบให้ส่งเสริมทักษะของเด็กๆ แต่ขณะเดียวกันก็ทำจากวัสดุธรรมชาติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และแน่นอนว่ากว้างขวางพอให้ผู้คนสามารถเว้นระยะห่างระหว่างกันในเวลาที่จำเป็นด้วย



NOT TOO LITTLE.
NOT TOO MUCH.
JUST RIGHT.

หนึ่งพื้นที่กับประโยชน์สูงสุด

เคยมีคนนิยามลา-กอมว่าไม่ต่างจากมินิมัลลิสม์ คือเลือกแต่สิ่งจำเป็นเอาไว้เท่านั้น แต่จริงๆ แล้วลา-กอมให้ความสำคัญกับการใช้ประโยชน์ภายในพื้นที่หนึ่งๆ ให้ได้มากที่สุดเสียมากกว่า นั่นอาจหมายถึงพื้นที่หนึ่งๆ ที่บรรจุทุกสิ่งที่พึงจะมีเอาไว้อย่างครบถ้วน ทุกอาณาบริเวณถูกออกแบบให้ใช้ตอบสนองต่อผู้อยู่ได้อย่างเต็มที่ ทั้งในแง่ของการใช้งานทางกายภาพและการตอบสนองต่ออารมณ์ความรู้สึกที่ผ่อนคลาย ให้รู้สึกว่าบ้านคือบ้านอย่างแท้จริง ซึ่งสิ่งเหล่านี้แสนสิริเข้าใจเป็นอย่างดีและตั้งใจเลือกสรรทั้งวัสดุ งานดีไซน์ รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวก และบริการทั้งหมด เพื่อให้พื้นที่บ้านเป็นพื้นที่เติมเต็มความสุขในชีวิตได้อย่างครบพร้อมที่สุด

และคงเป็นอย่างที่ต้นตำรับเขาว่า — ลอลา อคินมาดี ออเคสตร็อม (Lola Akinmade Åkerström) ช่างภาพและบรรณาธิการที่ประจำการอยู่ในในสวีเดน ผู้เขียนหนังสือ Lagom : The Swedish Secret of Living Well กล่าวไว้ว่าลา-กอมจะทำให้เกิดความกลมเกลียว ความเท่าเทียม ความพอดี และทำให้ผู้คนพึงพอใจกับการได้ดูแลสิ่งที่มีอยู่อย่างดีที่สุด ทั้งความเป็นอยู่ที่ดี ความสัมพันธ์ที่ดี รวมถึงสมบัติพัสถานที่ดี ซึ่งที่สุดแล้วมันไม่ได้หมายถึงความหรูหราอลังการ แต่หมายถึงการเลือกสรรสิ่งต่างๆ เข้ามาในชีวิตอย่างลงตัวผ่านการตัดสินใจที่ดีแล้วต่างหาก

ใช้ชีวิตด้วยการแบ่งปัน และเชื่อในความเท่าเทียม

หากเราย้อนไปที่ความหมายเก่าแก่กว่านั้น ลา-กอมมาจากประโยค “Laget om.” หรือที่แปลว่า “Around the team.” ซึ่งเป็นถ้อยคำของชาวไวกิ้งโบราณในตอนที่ส่งต่อเหล้ามธุรส (เหล้าวิเศษที่เชื่อกันว่าเทพโอดินมอบให้มนุษย์ จะช่วยมอบสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์แก่ผู้ที่ได้ดื่ม)

ข้อความนี้ย้ำว่าให้จิบในปริมาณที่กำลังดี เพื่อให้เพียงพอสำหรับคนทั้งหมด นั่นทำให้เห็นว่าชาวสวีดิชเชื่อเรื่องการแบ่งปันและความเท่าเทียม ในพื้นที่อยู่อาศัยหนึ่งๆ จึงควรเป็นพื้นที่ที่ทำให้ทุกคนมีความสุขได้เหมือนกันทั้งหมด และสามารถใช้ประโยชน์จากพื้นที่ได้มากเท่าๆ กัน เมื่อไม่มีใครต้องรู้สึกว่าตัวเองสุขน้อยกว่าคนอื่น ความสุขในการอยู่ร่วมกันก็ย่อมเกิดขึ้นตามมา ซึ่งในข้อนี้ อณาสิริตระหนักรู้เป็นอย่างดีและตั้งใจออกแบบพื้นที่ให้ทุกคนเป็นสุขได้ในทุกๆ หลังไม่ว่าจะเป็นบ้านเดี่ยว บ้านแฝด หรือทาวน์โฮม

A GLIMPSE INTO OUR
NEIGHBOURHOOD

Take a look at Bangkok's up and coming neighbourhoods through the lens of these nationally - renowned photographers — Peerapat 'Add' Wimolrungkarat, Chutchawan 'Chut' Janthachotibutr and Jiranarong 'Mhee' Wongsuntorn

แสนสิริชวนผู้อ่านเข้าไปส่องสำรวจในพื้นที่ที่โครงการของเราไปลงหลักปักฐาน ผ่านมุมมองของ 3 ช่างภาพชื่อดังของเมืองไทย ที่ลงพื้นที่ใน 3 เขตซึ่งมีคาแรกเตอร์แตกต่างกัน เราจะได้สัมผัสอารมณ์ความรู้สึกของย่านนั้นๆ ผ่านภาพถ่ายต่างสไตล์ พร้อมกับเรื่องราวที่พวกเขาได้สัมผัสและหยิบมาบอกเล่าให้เราได้อ่านกัน

PEACE AND THE CITY

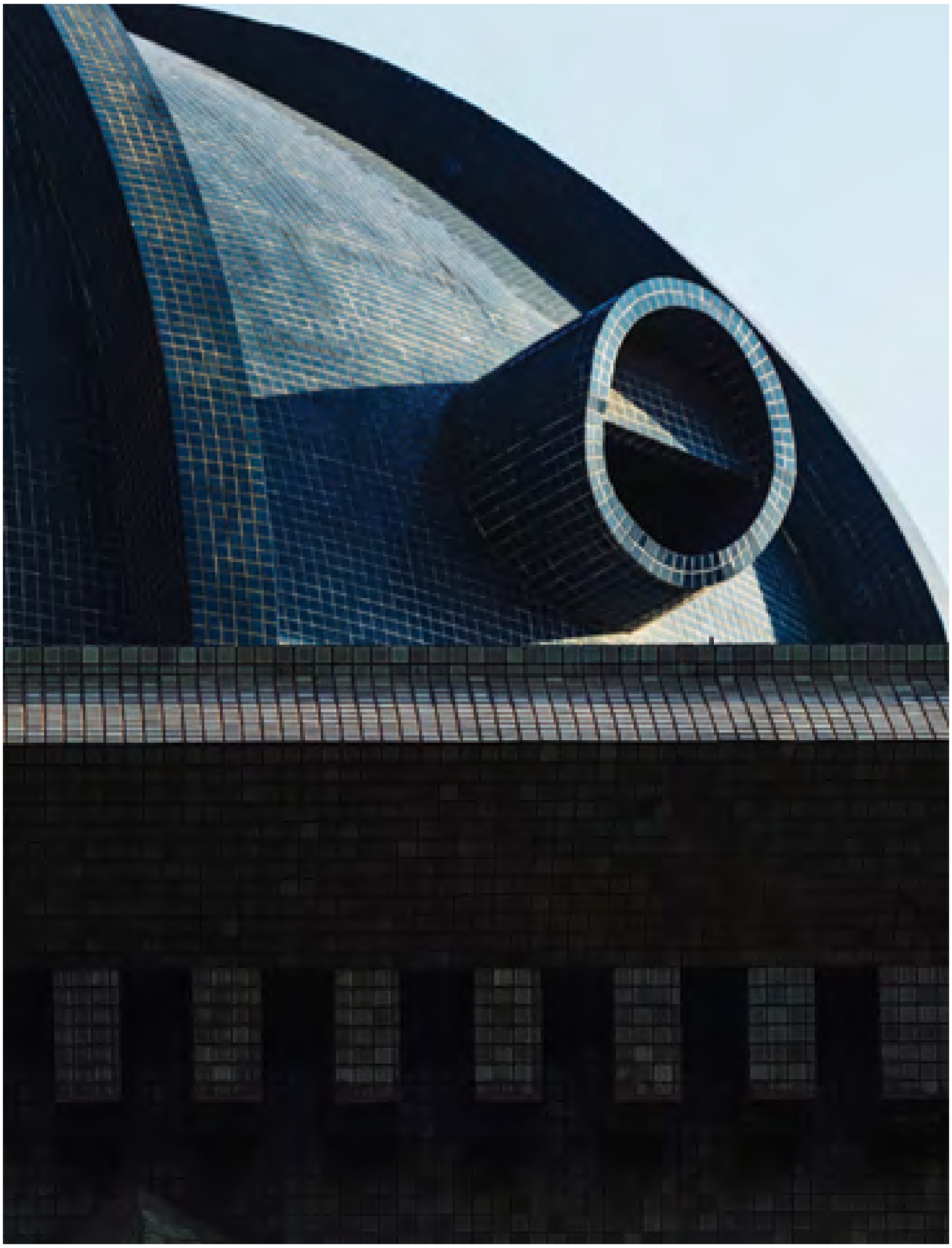
KRUNGTHEP KREETHA

กรุงเทพกรีฑา ในมุมมองของ แอ๊ด—พีรพัฒน์ วิมลรังครัตน์

— addcandid

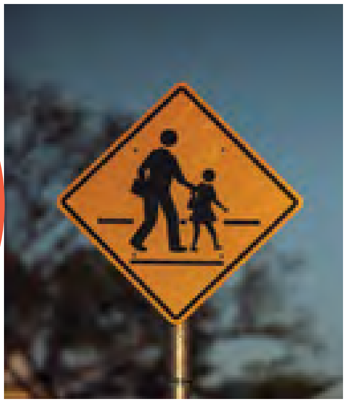
กรุงเทพกรีฑาเป็นอีกหนึ่งทำเลชั้นเยี่ยมสำหรับบ้านในฝันของใครที่ต้องการชีวิตสงบร่มรื่น แต่เมื่อคิดถึงย่านกลางกรุงก็ไปถึงได้ไม่ยากเย็น ทั้งยังอยู่ใกล้ชิดกับ New Central Business District อย่างพระรามเก้า พร้อมทั้งการเติบโตของเมืองที่เข้ามาอยู่ใกล้แค่เอื้อม ขณะเดียวกันก็ยังเต็มไปด้วยพื้นที่ให้หายใจได้เต็มปอด

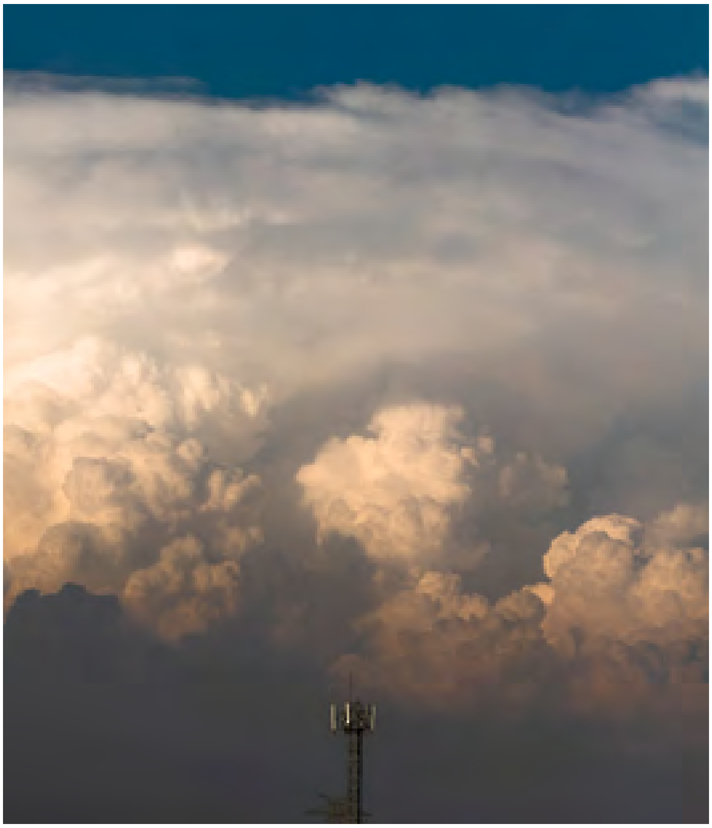
แอ๊ด—พีรพัฒน์ วิมลรังครัตน์ คือช่างภาพชื่อดังที่เรารู้จักกันในนาม ADD CANDID ช่างภาพดอคคิวเมนทารี่มือฉมังและยังเคยเก็บภาพกรุงปารีสเอาไว้อย่างน่าประทับใจจนกลายเป็นนิทรรศการและโฟโต้บุ๊กเล่มงาม คราวนี้แสนสิริจึงชวนคุณแอ๊ดลงไปเก็บภาพบรรยากาศในพื้นที่ย่านกรุงเทพกรีฑา และนี่คือสิ่งที่เขาได้สัมผัสและจะมาบอกเล่าให้เราฟัง



“ ขณะที่ตรงนี้อาจจะห่างออกมาจากตัวเมืองหน่อย แต่มันก็มีความสะดวกอื่นๆ แฮะ เช่นเวลาเราจะเดินทาง ตรงนี้ก็ใกล้สุวรรณภูมิ หรือเราก็อยู่ใกล้สวนสาธารณะใหญ่ๆ อย่างเช่นสวนหลวง ร.9 จะบอกว่าเป็นข้อได้เปรียบของการอยู่รอบนอกก็ได้ ”

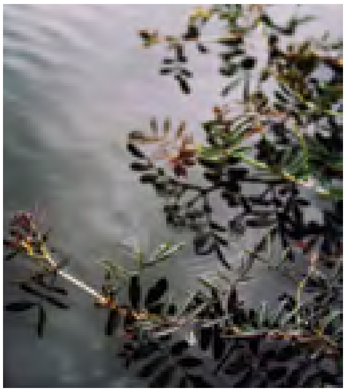
“ ผมเองอาศัยอยู่แถวนี้ ตอนแรกยังปรับตัวไม่ค่อยได้ แต่พออยู่ไปก็พบว่ามันจะสะดวกมาก เข้าเมืองก็โอเค ออกเมืองก็ง่าย เราสวนทางกับการจราจรกระแสหลัก ดังนั้นเราจะไม่ค่อยเจอรถติด วิ่งออกไปนิดเดียวก็ทะลุสุขุมวิทได้แล้ว ”



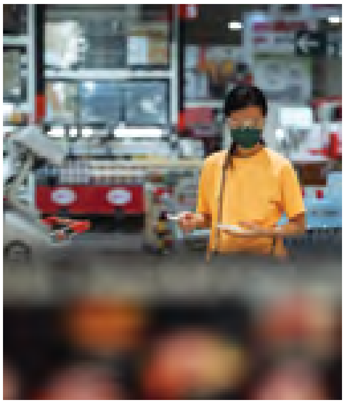


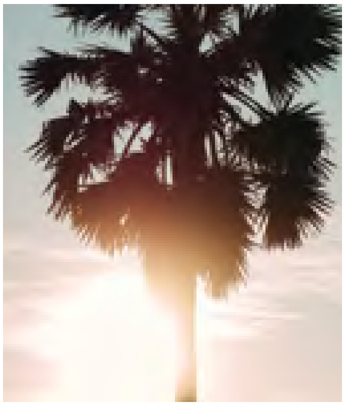
“ ตอนที่ลงไปถ่ายรูปเราตีโจทย์ที่ความเขียวของพื้นที่เป็นหลัก เราอยากถ่ายทอดให้เห็นอารมณ์ความรู้สึกในพื้นที่ ความสงบในวันสบายๆ ของผู้คน อาจจะมีคนมาวิ่งออกกำลังกายในตอนเย็น แวะพักผ่อนที่สนามกอล์ฟระหว่างรอรับลูกที่โรงเรียน ที่นี่อากาศค่อนข้างบริสุทธิ์ ยังไม่ค่อยมีตึกสูงหรือรถสัญจรมากมาย เลยไม่มีมลภาวะ ”

" ส่วนใหญ่ยังเป็นที่โล่ง รอการสร้างให้เสร็จ เพื่อรอคนมาอยู่ เพื่อจะกลายเป็นอาณาจักรใหม่ "



"เรามองว่ามันเป็นแลนด์มาร์กที่ขยับออกจากเมืองไป ไม่ต้องเข้าใจกลางเมืองทุกวันก็มีพื้นที่ตอบโจทย์ในการจับจ่ายใช้สอย เราแทบจะใช้ชีวิตดีๆ ในวันวันหนึ่งได้โดยไม่ต้องเข้าไปในเมืองได้เลยด้วยซ้ำ แต่ถ้าอยากเข้าเมืองในวันเบื่อๆ มันก็ง่ายนิดเดียว"





"ตอนนี้กรุงเทพกรีฑานับว่าใกล้กับ New Central Business District หรือย่านธุรกิจใหม่อยู่มากๆ และกำลังจะเชื่อมต่อกับรถไฟฟ้าสายสีเหลืองและสายสีส้ม มีโรงพยาบาล มีโรงเรียนที่ดี ทุกอย่างกำลังใกล้เข้ามา ขณะที่พื้นที่อยู่อาศัยมันมีพื้นที่ของมันอยู่แล้ว ความสงบเลยจะยังอยู่ เพียงแต่อะไรอะไรมันจะง่ายขึ้น"

UNIQUE AND DIVERSE

SUKHUMVIT

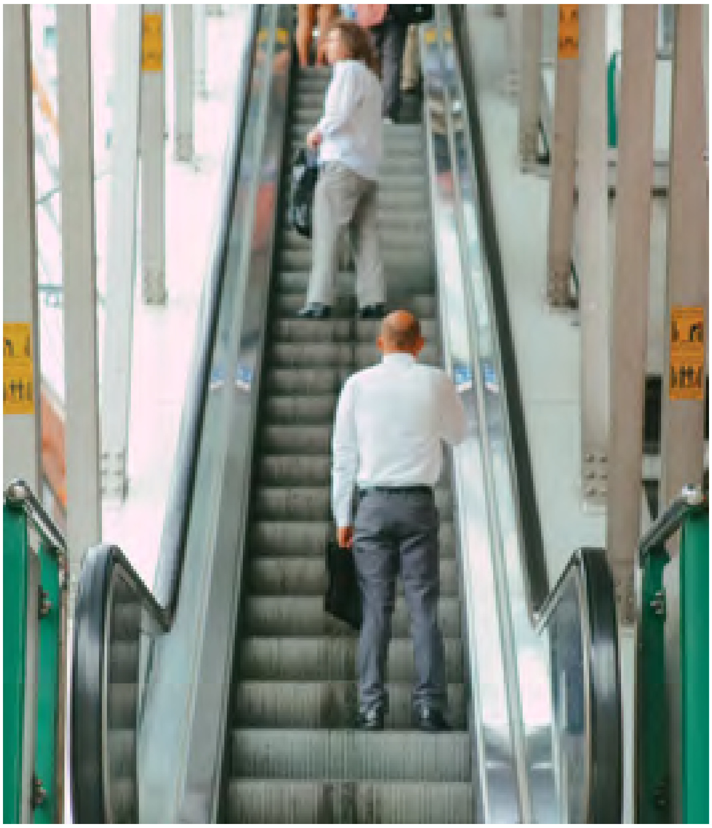
สุขุมวิทตอนปลาย ในมุมมองของ ชัช—ชัชวาล จันทโชติบุตร

@ — chuttup

พูดถึงสุขุมวิท หลายคนน่าจะคุ้นเคยกับอารมณ์แบบทองหล่อ-เอกมัย แต่อันที่จริงหากขยับออกไปอีกหน่อยตามแนวรถไฟฟ้าที่มุ่งไปทางใต้ สุขุมวิทย่านพระโขนง อ่อนนุช ปุณณวิถีเป็นต้นไป เป็นพื้นที่ที่น่าสนใจอย่างยิ่ง เพราะนอกจากครบพร้อมด้วยสาธารณูปโภค พื้นที่นี้ก็กำลังเติบโตไปพร้อมๆกับบรรยากาศดั้งเดิมของคนในท้องถิ่น และนั่นยิ่งกลายเป็นเสน่ห์จากส่วนผสมที่แปลกใหม่

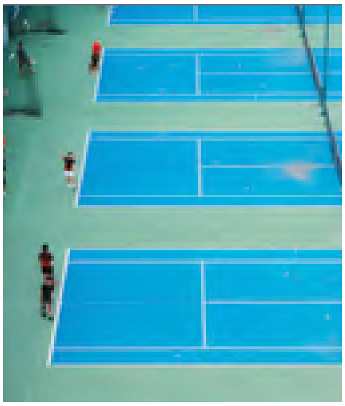
ชัช—ชัชวาล จันทโชติบุตร คือช่างภาพแถวหน้าอีกคนหนึ่งของเมืองไทยที่เก็บเกี่ยวความเชี่ยวชาญด้านการถ่ายภาพสารคดีจากสหรัฐอเมริกา คราวนี้เขาจะมาเก็บภาพของสุขุมวิทตอนปลาย ที่เขาเองเคยอาศัยอยู่มาตั้งแต่เด็กและเห็นความเปลี่ยนแปลงของมันมาตลอดหลายปีนี้

“ เมื่อก่อนถ้าอยากไปมีไลฟ์สไตล์ต่างๆก็ต้องไปทองหล่อ อโศก สยาม แต่ตอนนี้สิ่งเหล่านั้นเริ่มขยายมาทางนี้แล้ว โดยเฉพาะเมื่อบีทีเอสลากยาวไปถึงสมุทรปราการ เห็นได้ชัดว่าความเจริญมันเริ่มมา คอมมิวนิตี้มอลล์ คาเฟ่ ร้านอาหาร มาอยู่ทางนี้กันเต็มไปหมด ”



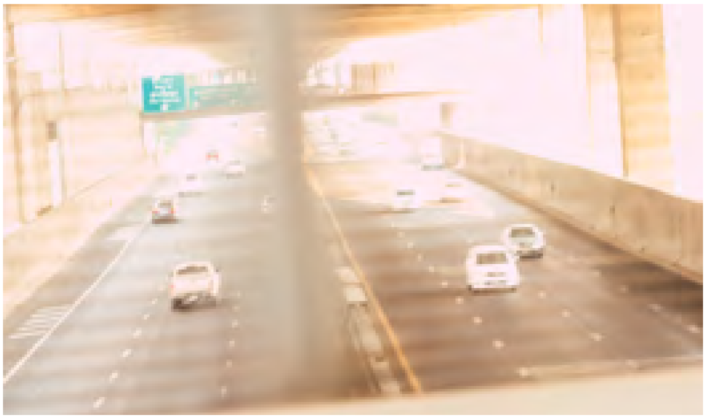
" แต่ในขณะเดียวกัน วิถีชีวิตของคนที่เขาอยู่ตรงนี้อยู่แล้วมันก็ยังคงเหมือนเดิม คุณป้าขายก๋วยเตี๋ยวไก่ต้มยำยังขายอยู่ที่เดิม โดยถัดไปสองคูหาเป็นคาเฟ่กาแฟดริป มันคือการเบลนด์อินของวัฒนธรรมที่เริ่มพัฒนากับโลคัล ซึ่งมันกลายเป็นเสน่ห์อีกแบบหนึ่ง จากความ contrast ผสมผสานกัน เสียดายช่วงที่ออกไปถ่ายคนต้องอยู่บ้านกัน ไม่งั้นเราจะได้ภาพที่มันคึกคักมีชีวิตชีวามากๆ"

" แน่นอนว่าเรา เดินทางสะดวกอยู่แล้ว ด้วยบีทีเอส และที่นี่ก็ยังใกล้ทางด่วนบางนา มอเตอร์เวย์ หรือจะวิ่งออกต่างจังหวัดก็สบายๆ สุวรรณภูมิก็ใกล้ การคมนาคมถือว่าดีมาก "

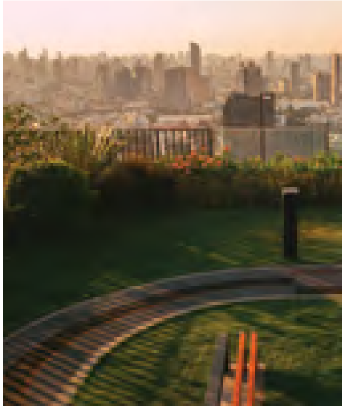


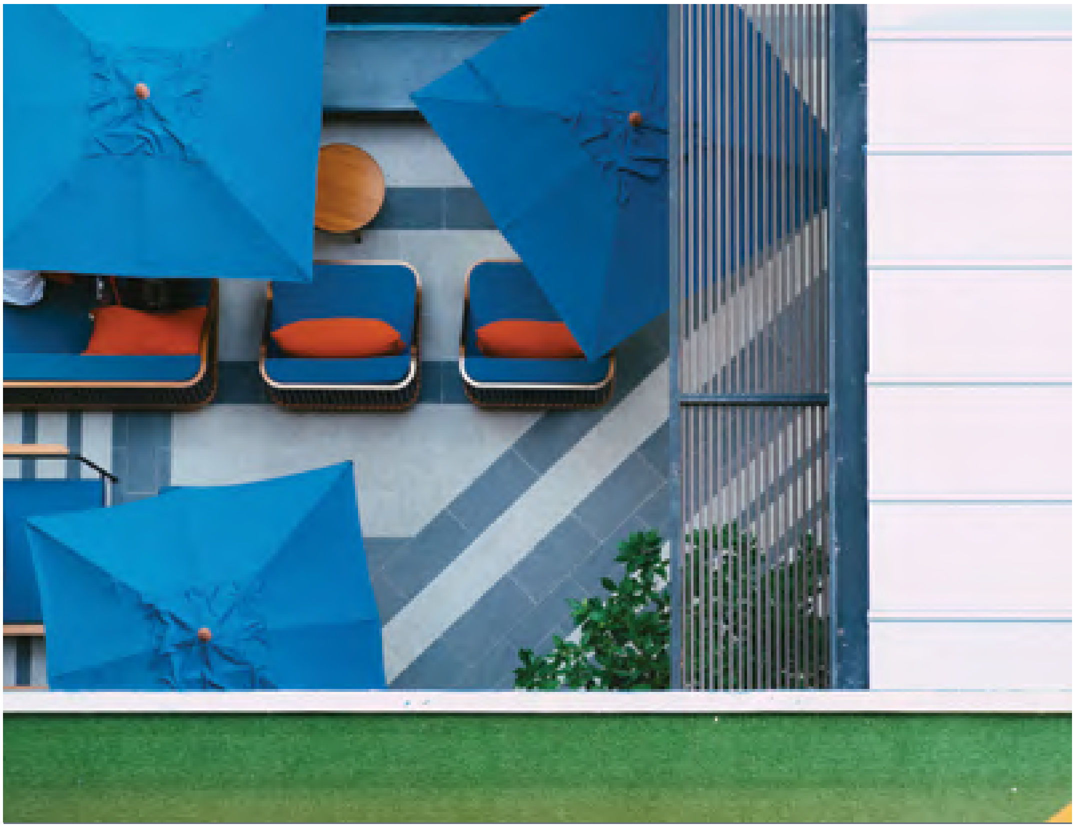
" พูดถึงที่อยู่อาศัย จริงๆ พื้นที่กับราคาต่อหน่วย ถ้าขยับออกมาตรงนี้ได้พื้นที่ใหญ่กว่าแน่ๆ ในราคาเท่ากัน ของซื้อของขายก็มีให้เลือกหลากหลายไม่จำเป็นต้องดูแค่ในห้างฯ เหมือนเราใช้ชีวิตราคาชานเมือง แต่กลั้นใจทีเดียวมันก็สู่กลางเมืองแล้ว หรือจะสั่งเดลิเวอรี่ตรงนี้ก็ง่ายมากเหมือนกัน"

" ตอนเข้าไปถ่ายรูปในโครงการ พบว่าข้างในมันสงบมากๆ สิ่งแวดล้อมถูกออกแบบให้ตัดขาดจากความวุ่นวายข้างนอก ขณะที่อยู่ใกล้ความเจริญมากๆ มันกลายเป็นว่าชีวิตทั้งด้านในและด้านนอกมันลงตัวหมดเลย "



" สำหรับเรามองว่าพื้นที่แถบนี้มันคืออนาคต เหมือนที่อารีย์เป็น อีกไม่กี่ปีมันจะเป็นอย่างนั้น เมื่อก่อนบ้านเก่าเราอยู่สำโรงตอนนั้นถ้าบอกใครว่าอยู่สำโรงก็ยอมรับว่าเออ มันไกลจริง แต่ตอนนี้ น้องชายเราบอกว่า ตอนนี้มีร้านคราฟต์เบียร์ มีบาร์เหล้าบ๊วยตรงที่เลยบ้านเราไปอีกแฮะ "





DELIGHTFUL SUBURBAN

TAWEEWATTANA

" ทวีวัฒนาน่าจะเป็นเขตที่มีพื้นที่สีเขียวมากที่สุดในกรุงเทพแล้วล่ะ ยังมีคลอง มีสวนมีท้องร่องให้เห็นอยู่ วิถีชีวิตในแถบนี้ก็หลากหลายมากมีชุมชน มีหมู่บ้าน มีความเป็นต่างจังหวัดและความเป็นเมืองผสมกันอยู่ ซึ่งน่ารักดี ที่ชอบที่สุดคือความโล่ง กว้าง มีพื้นที่หายใจเยอะ "

**ทวีวัฒนา ในมุมมองของ
หมี—จิรณรงค์ วงษ์สุนทร**

— jiranarong2

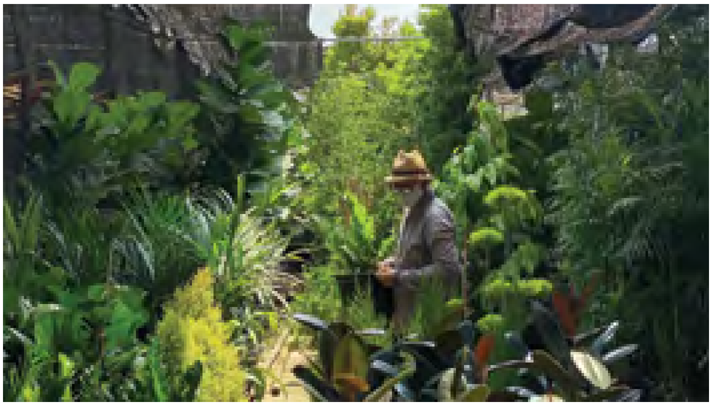
ทวีวัฒนาอยู่สุดขอบกรุงเทพฯ ด้านติดกับจังหวัดนครปฐม ข้ามแม่น้ำไปจนใกล้กับพุทธมณฑล และศาลายา ด้วยความไกลของมันกลับกลายเป็นความได้เปรียบสำหรับคนที่รักพื้นที่ธรรมชาติ บรรยากาศของท้องนา สวนสวย ขณะที่ความใกล้กับมหาวิทยาลัยมหิดล ก็ทำให้ความเจริญแตะเข้าไปในพื้นที่ได้อย่างพอเหมาะพอดี มีความรุ่มรวยในตัวเอง

แสนสิริชักชวนให้ หมี—จิรณรงค์ วงษ์สุนทร ช่างภาพและนักเขียนชื่อดังจากเว็บไซต์ The Cloud ที่มักจะไปรีวิวร้านรวงและอาหารจานเด็ดให้ฟอลโลเวอร์ของเขาต้องไปตามชิมอยู่เสมอ ในโอกาสนี้ คุณหมีเก็บภาพร้านโปรดของเขารวมถึงบรรยากาศในพื้นที่ทวีวัฒนาที่ชวนให้หย่อนใจอย่างยิ่ง

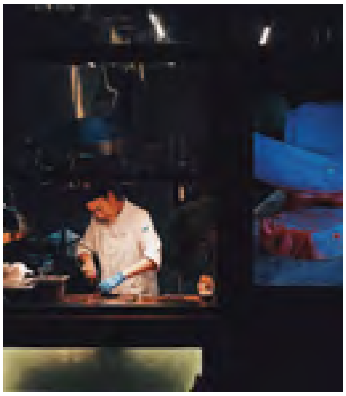
“ แนวโน้มในอนาคตเราว่าจะมีร้านและบริการหลายๆ อย่างเหมือนในใจกลางเมืองขยายออกมามากขึ้น เพราะย่านนี้กลายเป็นย่านที่อยู่อาศัยที่ขยายตัวมากขึ้นอย่างรวดเร็วมาก และก็ตั้งห่างจากใจกลางเมืองพอสมควร ก็มีแนวโน้มสูงมากที่ธุรกิจ หรือกิจการต่างๆ จะขยายมาเปิดทางนี้มากขึ้น ”

“ ไลฟ์สไตล์ที่สังเกตเห็น เราจะเห็นคนออกมาใช้ชีวิตในช่วงสุดสัปดาห์ การปั่นจักรยานลัดเลาะคลอง และสวน มีทั้งความคึกคักในร้านอาหาร คาเฟ่ ตลาดนัด ตลาดพิเศษต่างๆ เช่นตลาดน้ำ หรือตลาดต้นไม้ คอมมิวนิตี้มอลล์ และความสงบของบ้านเรือนริมคลอง เป็นเขตที่มีกิจกรรมในวันหยุดพักผ่อนเยอะดี”

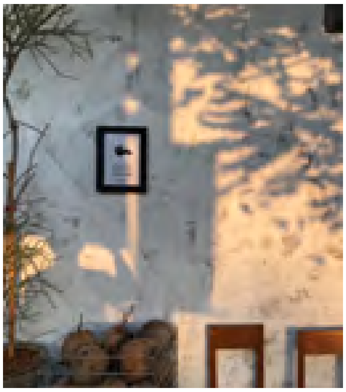
“ คาเฟ่ และร้านอาหารแถบนี้น่าสนใจที่จะมีบริเวณเยอะกว่าในร้านในเมือง บางร้านมีวิวเป็นทุ่งนา ยังไม่ต้องพูดถึงรสชาตินะ แค่ถ่ายรูปแบบไม่มีตึก สายไฟฟ้า ป้ายโฆษณา มากวนใจก็ดีมากแล้ว ส่วนเรื่องรสชาติอาหาร ต้องบอกว่าร้านดีๆ มาเปิดสาขากันในละแวกนี้กันเยอะ เพราะมันเหมือนจะเป็นเขตที่คนอยู่อาศัยเยอะจริงๆ ”



“เช่นที่เราไปเก็บภาพมามีทั้งร้าน Smoked ร้านสเต็กของเชฟแพม, ร้าน Shindo Ramen, Chata Thamachart, เผ็ดเผ็ดบิสโตร, เผ็ดเผ็ด กราวนด์, คอหมูพระราม 5, Grazia Gelato แล้วก็ Kita ร้านขนมปังยีสต์ธรรมชาติ ออกไปนนทบุรี หรือข้ามไปเขตของนครปฐมก็มีร้านเก่าแก่อีกเยอะ”



“ ถึงจะไกล แต่ก็มองว่าข้อได้เปรียบคือการคมนาคมอยู่ดี ตำแหน่งของเขตนี้เป็นต้นทางและปลายทางของการเดินทางที่มีทางด่วนและทางพิเศษที่ข้ามช่วงแออัดของถนนเส้นเล็กๆ ได้ และจากเขตทวีวัฒนาเราจะยังไปยังมุมเมืองต่างๆ ก็ไปได้ง่ายด้วยถนนวงแหวนรอบนอก หากจะออกไปไปนครปฐม นนทบุรีหรือสมุทรปราการก็สบายเลย ”



WHEN HAPPINESS GETS ALONG WITH SUSTAINABILITY

ความสุขนั้นใครๆ ก็อยากได้ และเราคงพูดถึงสิ่งนี้กันได้ไม่รู้จบ คราวนี้เราจึงอยากชวนไปพูดถึงความสุขที่จะมาพร้อมกับความยั่งยืนที่เกิดขึ้นในประเทศเดนมาร์กกันดูบ้าง

คำว่า ‘Hedonistic’ หรือ สุขนิยม อาจชวนให้นึกถึงคนที่เอาแต่มีความสุขโดยไม่สนสิ่งอื่นใด แต่มันกลับมีทิศทางของความหมายที่ต่างออกไปเมื่อมาอยู่คู่กับคำว่า ‘Sustainability’

Hedonistic Sustainbility เป็นปรัชญาในการออกแบบที่ว่าด้วยการคำนึงถึงความยั่งยืนไปพร้อมๆ กับที่คำนึงถึงความสุขและคุณภาพชีวิตของผู้อยู่อาศัย โดยจะมุ่งเน้นไปที่พื้นที่สาธารณะเป็นสำคัญ หรือพูดง่ายๆ ก็คือการเติมความสุขลงไปบนพื้นที่ของความยั่งยืน แม้ Hedonistic Sustainbility จะไม่ใช่คำที่ถูกใช้โดยแพร่หลายมากนัก แต่ก็ดูจะไปกันได้ดีกับแนวทางการออกแบบในอีกหลายพื้นที่ทั่วโลก

ครั้งแรกๆ ที่คำนี้ถูกพูดถึงคือเมื่อบียาร์เค อิงเกลส์ (Bjarke Ingels) สถาปนิกชื่อดังชาวโคเปนเฮเกน บอกเล่าวิธีคิดของเขาใน TEDxEast ณ กรุงนิวยอร์ก ตั้งแต่ปี 2011 ในช่วงเวลาที่ผู้คนพูดเรื่องความยั่งยืนกันอย่างเข้มข้น เขามองว่าการเสริมความสุขเข้าไปนั้นเป็นเรื่องจำเป็น เพราะนั่นหมายถึงการทำให้เรื่องความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อมกลายเป็นเรื่องมีชีวิตชีวาและทุกคนสามารถเข้าถึงได้เหมือนๆ กัน รวมถึงมนุษย์เองไม่จำเป็นใช้ชีวิตให้ยากขึ้นเพื่อจะเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เราสามารถใช้นวัตกรรมการออกแบบเข้ามาช่วยให้ทั้งสองอย่างดำเนินไปพร้อมๆ กันได้

ตลอดหลายปีที่ผ่านมา งานของอิงเกลส์จึงออกแบบโดยใช้แนวคิดนี้เป็นที่ตั้ง เช่นตึกเดนิช-พาวิลเลียนที่สร้างขึ้นในงานเซี่ยงไฮ้เอ็กซ์โปปี 2011 เพื่อแสดงให้เห็นวิธีคิดแบบ Hedonistic Sustainbility โดยตัวตึกจะมีเลนจักรยานให้คนสามารถปั่นจักรยานขึ้นไปจอดที่ชั้นบนสุดและชมวิวระหว่างทางได้ ด้านในตัวตึกเองเต็มไปด้วยลูกเล่นที่ชวนให้คนเข้าไปใช้ชีวิตดีๆ กันข้างใน เช่นสระน้ำใสสะอาดให้คนกระโดดลงไปแหวกว่าย แถมหยิบรูปปั้นเงือกน้อยแห่งโคเปนเฮเกน (จำลอง) ไปติดตั้งให้คนจากอีกมุมโลกได้ชื่นชมกันอย่างใกล้ชิด

เดนิช พาวิลเลียน (Danish Pavillion)
ออกแบบโดย : Bjarke Ingels / BIG CPH

01

02

หรือโปรเจกต์ใหม่ที่จะเปลี่ยนด้านนอกของโรงไฟฟ้าพลังงานสะอาด โคเปนฮิลล์ (CopenHill) ให้กลายเป็นลานสกีประจำเมือง ด้วยรูปลักษณ์ของตัวตึกที่เป็นลานสโลปลาดยาวลงมาจรดพื้น การปล่อยให้พื้นที่ว่างอยู่ก็ดูจะน่าเสียดาย เขาจึงตั้งใจจะเปลี่ยนมันให้เป็นพื้นที่ให้ชาวเมืองไปพักผ่อนหย่อนใจกับหลากหลายกิจกรรม ไม่ว่าจะเดินเล่น ปีนป่าย จนถึงเล่นสกีกันที่นั่น

ไม่ใช่แค่บริษัทของอิงเกลส์ แต่บริษัทอื่นๆ ในเดนมาร์กก็ให้ความสำคัญกับวิธีคิดแบบนี้ เช่น โครงการ Park 'N' Play ที่เพิ่มฟังก์ชั่นของตึกจอดรถในเขตนอร์ดฮาวน์ (Nordhavn) เมืองโคเปนเฮเกน ให้กลายเป็นที่หย่อนใจได้ด้วย จากตึกที่หน้าตาดูไม่เป็นมิตรนักกลับมีฟาซาดที่ดูสบายตาด้วยการปลูกต้นไม้ตัดสลับกับบันไดทางขึ้นด้านนอกอาคารที่เป็นสีแดงโทนอบอุ่นสดใส คนสามารถเดินเล่นขึ้นไปตามชั้นต่างๆ ได้ และบนดาดฟ้าของอาคารก็ได้ถูกเปลี่ยนให้เป็นสนามเด็กเล่นที่พ่อแม่ชาวเดนิชมักจะพาลูกๆ ไปกระโดดโลดเต้นกันในวันสบายๆ

03

04

05

06

07

แสนสิริยังมีระบบจัดการขยะที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อมเป็นที่ตั้ง ตั้งแต่รายละเอียดเล็กๆ น้อยๆ อย่าง Food Waste Machine ภายใน Co-kitchen ที่จะแปลงขยะอาหารให้กลายเป็นเศษอินทรีย์ เพื่อนำไปเป็นปุ๋ยสำหรับต้นไม้ จนถึงระบบหลักในการจัดการขยะของทุกโครงการ

ส่วนใครที่ชอบพื้นที่สีเขียว แสนสิริก็มี Backyard ซึ่งเป็นพื้นที่ให้ในการปลูกพืชผักสวนครัวให้ลูกบ้านเลือกที่จะปลูกเอง เก็บเอง หรือจะมาหาซื้อวัตถุดิบดีๆ แบบเกษตรอินทรีย์ สำหรับมื้ออาหารที่บ้านก็ได้

เหล่านี้ล้วนเป็นการทำให้ผู้อยู่อาศัยใกล้ชิดกับแนวคิดเรื่องความยั่งยืนในระดับชีวิตประจำวัน และพร้อมสำหรับการโกกรีนในมิติอื่นๆ ในวันข้างหน้า

ยังไม่นับว่านอกจากพื้นที่สาธารณะแล้ว บ้านของชาวเดนิชก็มักจะถูกแต่งเติมให้น่ารักอบอุ่น หรือสะท้อนสไตล์ของเจ้าของบ้านได้เป็นอย่างดี อย่างที่เรามักจะเห็นแล้วรู้ตัวอีกทีก็แอบเซฟรูปเก็บไว้เสียแล้ว (และอย่าลืมว่าก่อนที่ลา-กอมจะแพร่หลาย วิธีคิดแบบฮุกกะ (Hygge) ของเดนมาร์ก ที่เชื่อว่าการสร้างความสุขเล็กๆ น้อยๆ ระหว่างวันเป็นเรื่องจำเป็นสำหรับชีวิตที่ดีก็ครองใจชาวโลกไม่น้อยไปกว่ากัน)

อาจฟังดูน่าหมั่นไส้แกมอิจฉา แต่จะทำไงได้ เพราะบางประเทศเขาก็สามารถใช้ชีวิตกันอย่างนั้นได้จริงๆ

และสำหรับในเมืองไทยก็ใช่ว่าแนวคิดทำนองนี้จะไกลเกินฝัน ขณะที่เมืองกำลังเติบโตขึ้นไปเรื่อยๆ หลายบริษัทหรือองค์กรต่างๆ ก็พยายามเติบโตไปในทิศทางที่น่าสนใจ หลายโครงการของแสนสิริเองไม่ว่าจะเป็น THE BASE Sukhumvit 50, THE LINE Sukhumvit 101, THE LINE Phahon-Pradipat, และ Kawa HAUS รวมถึงอีกหลายโครงการ ก็เริ่มปรับตัวเพื่อรองรับแนวทางของความยั่งยืนในอนาคตที่มาพร้อมกับความสุขของผู้อยู่อาศัย

เริ่มตั้งแต่ EV Charger หรือบริเวณที่ชาร์จรถยนต์ไฟฟ้า นวัตกรรมแห่งอนาคตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่แม้ในวันนี้จะยังไม่เป็นที่นิยมมาก แต่นี่คือเทรนด์ใหญ่ในโลกอนาคต รวมถึง Smart Move หรือ แพลตฟอร์มที่ให้ลูกบ้านสามารถเช่ารถยนต์ไฟฟ้าในโครงการได้ เพื่อนำไปสู่การสนับสนุนพลังงานสะอาดที่ช่วยลดมลพิษในตัวเมืองได้เป็นอย่างดี หรือจะเป็น Omni Light ที่ล้ำหน้ากับการใช้พลังงานแสงอาทิตย์และพลังงานลมในการผลิตแสงไฟเพื่อให้ความสว่างในพื้นที่

01 - 02
โคเปนฮิลล์ (CopenHill)
ออกแบบโดย : Bjarke Ingels / BIG CPH
ภาพถ่ายโดย : Rasmus Hjortshøj

03 - 04
โครงการ Park 'N' Play
ออกแบบโดย : JAJA Architect
ภาพถ่ายโดย : Rasmus Hjortshøj

05 Co-kitchen โครงการ THE LINE Sukhumvit 101
06 โครงการ Kawa HAUS
07 โครงการ THE LINE Phahon-Pradipat

08

09

10

ขณะที่ความสุขและคุณภาพชีวิตที่ดีก็เป็นเรื่องที่แสนสิริใส่ใจเป็นอันดับต้นๆ อยู่แล้ว โดยเฉพาะโซนออกกำลังกายที่แสนสิริออกแบบให้พิเศษสุด เช่น Sky Jogging Track ที่มองออกไปเห็นวิวแม่น้ำ Freedom Climber หน้าผาจำลอง หรือ LED Multi-sport Court สนามกีฬาในร่มสุดไฮเทคที่ลูกบ้านสามารถวิ่งหรือเล่นกีฬาหลากชนิด โดยไม่ต้องออกไปเผชิญฝุ่นควันให้เสียสุขภาพ

ทางด้านคนที่รักการทำอาหาร แสนสิริก็ออกแบบพื้นที่ Co-kitchen ที่ตอบโจทย์การทำอาหารหลากสไตล์ หลายโครงการยังเชื่อมพื้นที่ห้องครัวออกไปในโซนเอาท์ดอร์สำหรับคนที่ต้องการบรรยากาศใหม่ๆ หรือจัดปาร์ตี้บาร์บีคิวกับเพื่อนๆ และครอบครัว

ยิ่งกว่านั้นยังมี Theatre Room ที่สามารถชวนคนที่รักไปนั่งดูหนัง หรือดูร่วมกับเพื่อนบ้านก็ได้บรรยากาศอีกแบบหนึ่ง แถมยังสามารถเลือกดูหนังหรือรายการต่างๆ ได้หลากหลาย เพราะ Theatre Room ของบางโครงการยังดูเน็ตฟลิกซ์ได้ด้วย

หรือจะเป็นโครงการที่ชวนให้นึกถึงตึกจอดรถในโคเปนเฮเกนที่ได้เล่าไปในตอนต้น Educational Playground ที่แสนสิริร่วมกับโรงพยาบาลสมิติเวช ออกแบบสนามเด็กเล่นที่ช่วยฝึกทักษะและพัฒนาการเด็ก โดยเลือกใช้สีและวัสดุที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

เหล่านี้อาจเป็นเพียงตัวอย่างของจุดเริ่มต้นเล็กๆ สู่การเป็นเมืองในอุดมคติ ที่ที่ความสุขและความยั่งยืนสามารถดำเนินไปควบคู่กัน แต่สำหรับแสนสิริการเริ่มต้นจากจุดเล็กๆ นี่เอง ที่สำคัญเป็นอย่างยิ่ง

08 Sky Jogging Track
09 Theatre Room
10 LED Multi-sport Court
11 Educatinal Playground

11

SANSIRI BACKYARD

SANSIRI BACKYARD

LIVELY PLACE BESIDE YOU

A life without green is a life without glee. Welcome to Sansiri Backyard, a place where the peace of mind can be created through the joyful moments of family gathering or individual jogging.

—

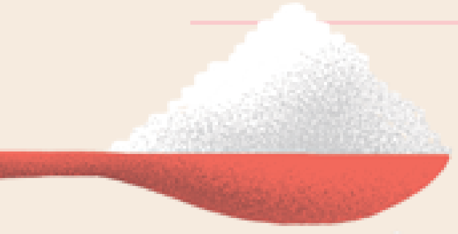
"แม่ วิ่งให้ทันหนูเร็ว" "พ่อดูไก่สิ!" "พรุ่งนี้เอาจักรยานมาปั่นดีกว่า" "เอาสเก็ตบอร์ดมาเล่นกัน" — สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นประโยคที่มักเราจะได้ยินเสมอ จากบรรดาครอบครัว คู่รัก หรือกลุ่มเพื่อนฝูง ที่ผลัดเปลี่ยนเวียนกันมาใช้เวลาใน 'SANSIRI BACKYARD' ที่ที่หากมองผ่านๆ ก็จะเห็นแปลงผักเขียวๆ สลับกับสีสันของพืชผลต่างๆ มองเลยไปอีกหน่อยจะเห็นโรงเรือนสำหรับปลูกไม้เลื้อย หรือพืชพันธุ์ที่ต้องได้รับการดูแลเป็นพิเศษ และถ้าเดินเข้าไปดูด้านในก็จะเห็นเล้าไก่ที่ซ่อนอยู่ไม่ไกลจากคาเฟ่น่ารักที่ผลิตภัณฑ์ส่วนหนึ่งมาจาก 'สวนหลังบ้าน' แห่งนี้

อันที่จริงชีวิตที่สวนหลังบ้านแห่งนี้หล่อเลี้ยงไม่ได้มีแค่เหล่าพืชผักสวนครัวหรือน้องไก่ที่ออกไข่คุณภาพดีในทุกๆ เช้า แต่ยังเป็นวิถีชีวิตและสายสัมพันธ์ของผู้คนที่มาใช้เวลาที่นี่ ภาพที่พ่อแม่ลูกชวนกันมาเดินเล่น แม่สอนลูกชายขี่จักรยาน พ่อสอนลูกสาวไถสเกตบอร์ด เพื่อนชวนกันมาวิ่ง หรือคู่รักชวนกันมาเก็บไข่ไก่ หรือชวนซื้อผักปลอดสารพิษสำหรับไปปรุงเป็นมื้อเย็น เหล่านี้ล้วนเป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นเป็นปกติในพื้นที่ที่ซ่อนตัวอยู่ในโครงการ T77 คอมมิวนิตี้ที่มีทั้งโรงเรียนนานาชาติ คอมมิวนิตี้มอลล์ โรงพยาบาลฟันร้านอาหาร และคาเฟ่ที่เปิดรับทุกคนให้เข้ามาแวะเวียนเยี่ยมชมที่ไม่ไกลนักจาก BTS อ่อนนุช

หลบออกจากความวุ่นวายเพียงสักหน่อย เราอาจได้พบบรรยากาศที่คิดถึงกันได้อย่างไม่ยากเย็น

SALT

It's not just about its saltiness but all the lives behind it and how it revives other ingredients. A journey of salt with Phanuphon 'Black' Bulsuwan, the chef and owner of Blackitch Artisan Kitchen.



เกลือ วิถีชีวิต ความยั่งยืน

ในมุมมองของเชฟแบล็ก แห่ง Blackitch Artisan Kitchen

เกลือ อยู่คู่กับประวัติศาสตร์อาหารมาอย่างยาวนาน เป็นเครื่องปรุงใกล้ตัวที่แสนจะเป็นมิตร ซึ่งหากย้อนไปในยุคโบราณ เกลือถือเป็นสินค้าหรูหรา ชนชั้นสูงเท่านั้นจึงจะมีโอกาสได้กินเกลือ แต่มาถึงตอนนี้เกลือกลายเป็นของดาษดื่น จนหลายครั้งถูกละเลย

เช่นในประเทศไทยเองที่มีเกลือที่ขึ้นชื่อว่าดีที่สุดติดอันดับ 1 ใน 3 ของโลก แต่กลับไม่ค่อยมีใครรู้ที่มาที่ไปของเกลือชนิดนี้มากเท่าที่ควร หากมองไปรอบๆ ตามหาว่าจะมีสักกี่คนที่รู้จักกับวัตถุดิบนี้อย่างลึกซึ้ง ชื่อที่ปรากฏขึ้นมาหนึ่งในนั้นคงหนีไม่พ้น เชฟแบล็ก—ภานุภน บุลสุวรรณ เชฟผู้เป็นเสาหลักแห่ง Blackitch Artisn Kitchen ร้านสไตล์ chef's table ที่จังหวัดเชียงใหม่ เชฟผู้ที่คำนึงถึงการเสาะหาใช้ของท้องถิ่นและการทำอาหารที่สร้างความยั่งยืนให้แก่ชีวิตของทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม วันนี้เรามาคุยเรื่องเกลือกับเขากัน

ก่อนที่จะเข้าเรื่องเกลือ อยากทราบถึงนิยามของคำว่า 'อาหาร' ในมุมมองของเชฟแบล็คสักหน่อย

สำหรับผม 'อาหาร' เป็นเรื่องของการกิน การอยู่ การใช้ และการเลือกของที่ 'good' 'clean' 'fair' สำหรับผมแล้วมันสำคัญมากครับที่อาหารต้อง ดี ปลอดภัย มีประโยชน์ แล้วก็มีความยุติธรรม ไม่เบียดเบียนทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ คือมันต้องดีทั้งระบบครับ นอกจากนี้ยังต้องสร้างความเข้าใจให้ทุกคนด้วย

อะไรเป็นที่มาของ 'good' 'clean' 'fair'

ผมเกิดมาในยุคที่อาหารค่อนข้างจะสมบูรณ์ เมื่อสัก 20-30 ปีที่แล้ว ผมโตมากับธรรมชาติ โตมากับอาหารที่ยาย แม่ ทำให้ ได้เห็นทะเล เห็นป่าที่สมบูรณ์มากๆ พอยุคที่เราโตมาเป็นวัยกลางคนแล้ว เรากลับหาของเหล่านั้นได้ยากมาก สิ่งที่เกิดขึ้นก็คือของที่อยู่ใกล้ตัวกลับหายาก แต่สิ่งที่อยู่ไกลตัวกลับหาง่าย อย่างเช่นแซลมอน หรือของนำเข้าต่างๆ เรากลับหามันเจอได้ง่ายกว่าปลาทู พอเป็นแบบนี้เราก็เลยกลับมาคิดว่ามันเกิดอะไรขึ้นกับระบบของอาหารในโลก ในบ้านเรา

ตัวผมเองเมื่อก่อนที่ทำอาหารญี่ปุ่น ก็ใช้ของญี่ปุ่นแทบจะร้อยเปอร์เซ็น แต่พอเราเริ่มตระหนักเรื่องนี้เราก็เริ่มปรับเปลี่ยน พยายามหันมาใช้ของท้องถิ่นทั้งหมด เริ่มเดินทางศึกษาหาความรู้ ต่อยอดความคิดมาเรื่อยๆ และพบว่าจริงๆ เราเองก็สามารถมีอิสรภาพด้านอาหารหากเราต้องการ แต่ ณ วันนี้หลายคนไม่ค่อยได้คิดถึงเรื่องพวกนี้ เลยทำให้ไม่มีอิสรภาพ เราเลยถูกตีกรอบให้กิน ให้ซื้อ ให้ใช้ของที่ซัพพลายเออร์หามาให้ หรือเชื่อตามโฆษณาต่างๆ ว่าของเมืองนอกดีกว่าของในประเทศไปเสียหมด

ซึ่งที่จริงแล้ววัตถุดิบท้องถิ่นนี่หาไม่ยาก แล้วราคาก็ไม่ได้สูง แต่ปัญหาอยู่ที่คนในยุคนี้ไม่ค่อยรู้จัก เช่น ชื่อปลาในไทยคนอาจไม่รู้จักมากนัก ขณะที่ปลาญี่ปุ่นนี่รู้จักกันเกือบทุกตัว เกลือเองก็เหมือนกัน ประเทศไทยจริงๆ มีเกลือที่ดีที่สุดติดอันดับ 1 ใน 3 ของโลก ในด้านการนำมาทำอาหารหมักดอง แต่ที่น่าเศร้าก็คือไม่มีใครให้ความสำคัญ จนตอนนี้คนทำบ่อเกลือเองก็อยากจะเลิกทำกันแล้ว

ทำไมเกลือไทยที่ดีที่สุด 1 ใน 3 ของโลกนี้ถึงได้ถูกละเลย

บ่อเกลือบนโลกใบนี้มีไม่ถึงร้อยบ่อ แต่ในไทยเรากลับมีบ่อที่สำคัญถึง 5 บ่อเข้าไปแล้ว ยังไม่รวมบ่อเล็กบ่อน้อยอื่นๆ อีก ทีนี้ปัญหามันก็มีอยู่ที่ในตำราเราท่องจำกันมาว่าเกลือสินเธาว์กินไม่ดี ซึ่งเกลือที่คว้าแชมป์อันดับสองในการใช้หมักดองก็คือเกลือสินเธาว์นี่เอง เป็นเกลือจากบ่อหัวแฮด จังหวัดบึงกาฬ เราเป็นรองแค่เกลือโอกินาวาของญี่ปุ่นนิดเดียวเท่านั้น

แต่ได้รางวัลแล้วยังไงล่ะ คนทำเขาก็ตากแดดตากลมนั่งต้มกันต่อไป ซึ่งทำบ่อเกลือมันไม่ใช่ง่ายๆ นะ บ่อเกลือสินเธาว์ของภาคอีสานนี่ต้องรอช่วงแม่น้ำสงครามแห้ง แล้วเขาถึงจะขุดบ่อได้ แล้วสุดท้ายทำออกมา เกลือก็ยังราคากิโลฯ ละ 3 บาทเท่าเดิม เพราะเป็นเกลือสินเธาว์ รัฐบาลไม่ให้ อย. จนกว่าจะมีการเติมไอโอดีน ซึ่งการเติมไอโอดีนเนี่ยแหละที่เป็นตัวทำให้รสชาติเกลือขม และพอไม่ติด อย. ก็ทำแบรนด์ไม่ได้

ซึ่งที่เราเรียนมาว่าต้องใส่ไอโอดีนเพราะการบริโภคเกลือไม่มีไอโอดีนจะทำให้เป็นโรคคอหอยพอก ความจริงแล้วมันไม่เกี่ยวกัน คนจะเป็นคอหอยพอกมันก็เป็น ชาวเขาไม่เห็นมีใครเป็นเลย ตำราที่เราท่องจำกันมามันเป็นผลผลิตของกลยุทธการเมืองในประวัติศาสตร์ แต่ตอนนี้การเมืองแบบนั้นควรจบไปแล้ว เราควรให้ความรู้ชุดใหม่กันได้แล้ว

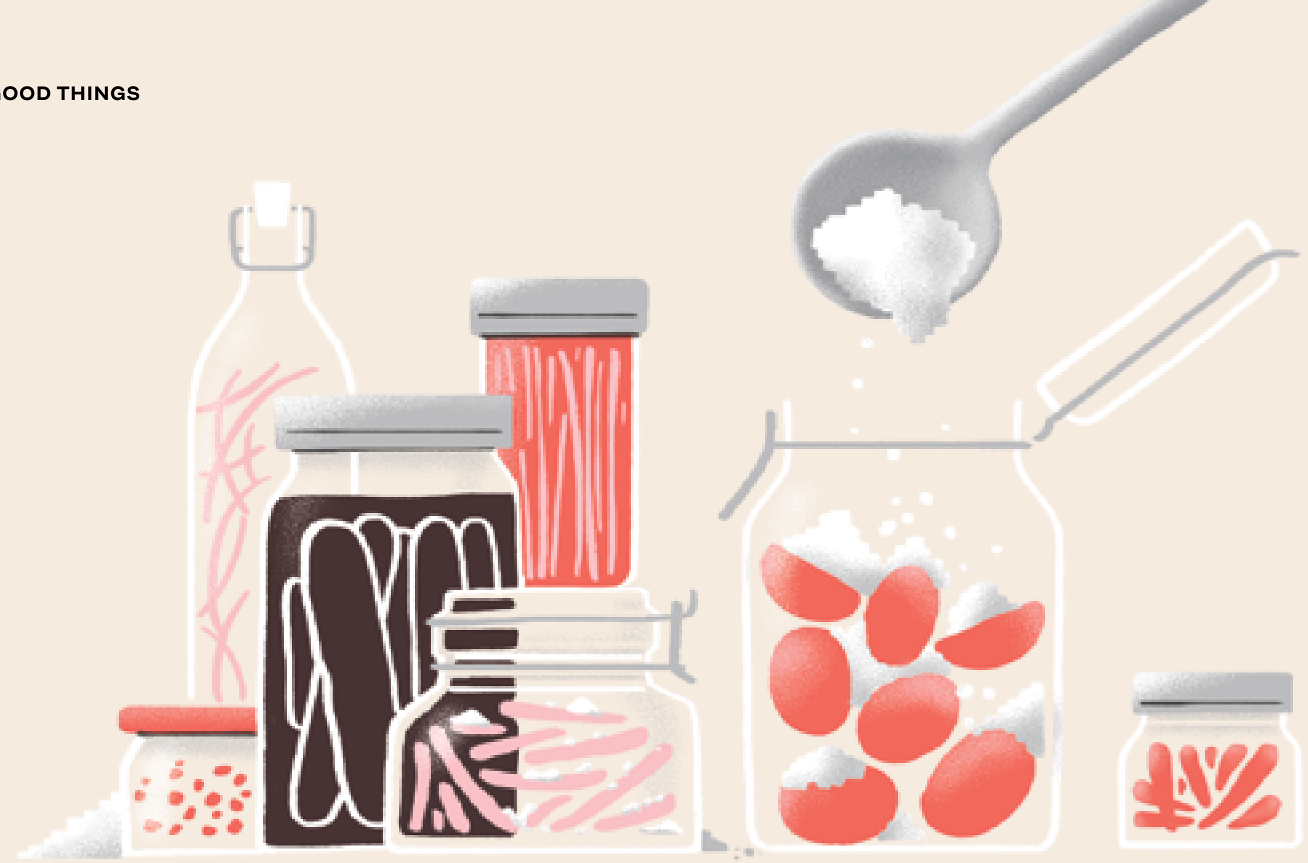
อนาคตของเกลือบ่อหัวแฮดจะเป็นอย่างไร

คิดว่าอีกหน่อยอาจจะหายไปนะ ถ้ายังไม่มีการเปลี่ยนแปลงใดๆ เพราะตอนนี้คนทำที่บ่อจริงๆ มีแค่ 9 คนเอง แล้วก็แก่แล้วทุกคน คำถามคือ เด็กรุ่นใหม่จะกลับมาตากแดดตากลมหลังขดหลังแข็งทำงานที่สุดท้ายแล้วก็ขายได้ที่ราคากิโลฯ ละ 3 บาทเหรอ ในเมื่อเขาสามารถหางานที่ทำให้ได้คุณภาพชีวิตที่ดีกว่าและไม่ต้องเหนื่อยขนาดนี้

คือเกลือเนี่ยเป็นสารตั้งต้นของเครื่องปรุงอื่นๆ เหมือนกัน เราก็เข้าใจว่าถ้าแพงกว่านี้มันก็จะส่งผลกระทบต่อระบบ แต่ผมว่ามันก็ต้องมีส่วนที่สามารถนำมาขายในราคาสูงได้ด้วย ทีคนเรายังซื้อเกลือหิมาลายันในราคาสูงได้เลย ทั้งๆ ที่ก็เป็นเกลือสินเธาว์เหมือนกัน มันก็น่าฉงนดี ที่ของเราดีมากแท้ๆ กลับทำให้วิถีชีวิตคนดีขึ้นไม่ได้เลย

ถ้าอย่างนี้เราจะอุดหนุนเกลือสินเธาว์ได้อย่างไร

ก็ต้องติดต่อโดยตรงกับทางบ่อเลย เพราะหากจะซื้อแบบที่ติดแบรนด์ ขึ้นห้างได้ก็ต้องเป็นแบบที่ใส่ไอโอดีนแล้ว ซึ่งตัวผมเองก็ไม่ใช้นะ เพราะมันไม่อร่อยแล้ว



ความต่างของเกลือแต่ละแบบ ส่งผลต่อการทำอาหารอย่างไรบ้าง

เราต้องรู้ว่า body ของเกลือแบบนี้ หรือว่าลักษณะของมันเหมาะกับการใช้แบบไหน อย่างเช่น ดอกเกลือ เป็นเกลือดีที่สุดแล้ว คาแรคเตอร์ของมันง่ายๆ คือมันเป็นผลึกเบา จึงเหมาะกับไว้ใช้โรยตอนจบอย่างย่างสเต็กเสร็จแล้วก็กินเลย พอมันเบา มันก็ละลายเร็ว เราก็จะรู้สึกว่าเค็มแล้วก็หายไปเลยที่เหลือเป็นรสของเนื้อ แต่ถ้าเกลือที่ผลึกใหญ่มันต้องใช้เวลา หรือที่เรียกเกลือแกง ตัวเกลือแกงนี้ก็เหมาะกับการไปทำของหมักดองที่จะค่อยๆ ละลาย หรือเอาไปทำพริกแกงที่มันมีความเค็มจัด หรืออย่างเกลือหิมาลายันพิงค์ ซอลท์ ที่นิยมกัน มันจะเค็มแค่แป๊บเดียว แต่มันมีคาแรคเตอร์ที่กลิ่น รส สี มันก็มีความพิเศษของมัน

เกลือที่คุณชอบที่สุด

จริงๆ ชอบเกลือจากทุกที่ที่ไปมาเลย เกลือบ้านเรามันมีความเท่ต่างกันแทบจะทุกบ่อ โดยส่วนตัวคือชอบเกลือสินเธาว์มากกว่าเกลือทะเล แต่มันก็จะมีทางของมันเช่นว่าถ้าของหมักดองเป็นของจากดิน จากแม่น้ำอย่างนี้นี่ใช้เกลือสินเธาว์อร่อย แต่ถ้าเป็นของจากทะเลก็ใช้เกลือทะเลจะอร่อย เพราะมันมีแร่ธาตุที่มันเชื่อมโยงกัน แต่พอมัน cross กัน มันก็มีรสชาติหรือคาแรคเตอร์ที่เปลี่ยนไป มันไม่ใช่ว่าไม่อร่อยนะ มันแค่ไม่ comfort มันไม่เหมือนเดิม

คุณเองมักจะถ่ายทอดความรู้ต่างๆ บนโซเชียลมีเดียของตัวเองอยู่เสมอ

สำหรับผม เชฟเป็นคนกลางที่จะถ่ายทอดและเชื่อมโยงเรื่องราว องค์ความรู้ต่างๆ จากผู้ผลิตไปถึงผู้บริโภค ว่านี่คือสิ่งที่ควรค่าต่อการรู้จัก ต่อการเอาเข้าปาก เพราะว่ามันไม่ใช่แค่เรื่องว่าวัตถุดิบมันดี แต่มันเป็นเรื่องของชีวิตคน เรื่องที่ว่าใครเป็นผู้ผลิต เอามาจากที่ไหน ทำไมต้องฤดูนี้ ทำไมถึงต้องเอามาจากที่นี่ ทำไมถึงมีแค่นี้ ทำไมถึงต้องเอามาปรุงแบบนี้ แล้วทำไมรสชาติเป็นแบบนี้ คือมันมีเรื่องราวให้เล่าเยอะแยะมากมาย

คนเรามีสิทธิเลือกที่จะเอาอะไรเข้าปาก ที่จะทำให้เรามีสุขภาพที่ดี ได้ช่วยเหลือให้ทุกคนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกร ดิน น้ำ สิ่งแวดล้อม สัตว์ เราสามารถช่วยเหลือได้จากการเลือกกินของเรา นี่คือความยั่งยืนทางอาหารที่เป็นมิชชั่นที่เป็นต้องทำ ต้องบอกกล่าวเพื่อให้คนได้ตระหนัก ได้ภูมิใจและได้อุดหนุน

นั่นหมายถึง การจะทำอาหารแต่ละจาน คุณคิดไปจนถึงว่าเราจะได้ช่วยสนับสนุนชีวิตใดบ้าง?

เพราะในการทำอาหาร ผมต้องตอบตัวเองให้ได้ว่าผมรู้จักวัตถุดิบดีแล้วหรือยัง รู้ที่มาประวัติศาสตร์ของเขามั้ย รวมถึงผู้คนที่เกี่ยวข้อง เพราะเมื่อเรารู้ เราก็จะเข้าใจวัตถุดิบตรงหน้าได้อย่างทะลุปรุโปร่ง นำมาซึ่งการต่อยอดที่คุ้มค่าและเปี่ยมด้วยคุณค่าทั้งทางอาหารและวิถีชีวิต

'good' 'clean' 'fair' สำหรับคุณ ยังเชื่อมโยงกับเรื่องการลดขยะหรือการจัดการกับขยะ (waste management) ด้วย?

ใช่ เพราะทุกสิ่งไม่ได้มีจุดจบแค่เป็นปุ๋ยครับ คือเราหาที่มาแล้วเราก็ต้องหาที่ไปให้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม นั่นคือเราจะสามารถใช้เขาได้อย่างเต็มเม็ดเต็มหน่วย เช่น เมื่อผมมีไก่ 1 ตัว ผมจะไม่สักแต่จะทำๆ ให้มันจบๆ ไป ผมต้องคิดแล้วว่าส่วน หัว ปีก หรือเนื้อส่วนต่างๆ ผมจะเอาไปทำอะไร บางอย่างอาจจะกินได้ทันที บางอย่างอาจต้องรอเป็นเดือน มันไม่ใช่แค่ได้มาแล้วรีบทำให้หมดๆ ไป ยังไม่ได้ใช้ก็ทิ้ง

คำว่า 'waste management' สำหรับผมคือจัดการยังไงให้คุ้มค่าที่สุด มันเป็นเรื่องต่อเนื่อง เหมือนเราเขียนหนังสือตายแล้วไปไหนให้วัตถุดิบนั้นๆ น่ะครับ ไก่ตายแล้วไปไหน เปลือกมันฝรั่งไปไหน ก้านผักชีไปไหน มันต้องผ่านอีกกระบวนการที่ทำให้เกิดประโยชน์ก่อน แล้วมันสุดแล้วจริงๆ ถึงจะทิ้งหรือเอาไปทำปุ๋ย อย่างหัวปลา ก้างปลานี่ผมก็เลาะออกมาใช้เกลือหมักทำน้ำปลาไว้ใช้และขาย ผมพยายามจะใช้ทุกส่วนของทุกวัตถุดิบอย่างคุ้มค่าที่สุดครับ เปลือกมะนาวที่ร้านผมก็ใช้หมักทำเป็นน้ำยาล้างจาน น้ำยาถูพื้น ไม่ได้ซื้อใช้มาหลายปีแล้ว

และปุ๋ยเองก็ต้องเป็นประโยชน์ ทำแล้วปุ๋ยไปไหนต่อ ใครได้ประโยชน์ ขยะยังเป็นประโยชน์กับใครได้อีก มันต้องทำให้ cycle นี้มันสมบูรณ์ มันไม่ใช่ว่าแยกขยะ เอาขยะเปียกใส่ถุงเอาไปวางไว้หน้าร้านแล้วจบ ถ้าเราคิดจะค้นหาสักหน่อยว่าขยะที่เรามีเอาไปทำอะไรได้บ้าง และส่งไปให้ถูกที่ โลกก็จะน่าอยู่ขึ้น แค่อาจจะต้องละเอียดขึ้นอีกหน่อยเท่านั้นเอง ไม่ใช่แค่ที่ร้านอาหาร แต่จริงๆ ทุกบ้านก็สามารถทำได้ครับ

ATR
ATLI
SKT

ARTIST TALK

Is art taking over the world? An art exploration with internationally-renowned illustrator Teerawat 'O' Tienkaprasit.

คุณ โอ—ธีรวัฒน์ เทียรฆประสิทธิ์ คือศิลปินนักออกแบบที่ประสบความสำเร็จอย่างยิ่งคนหนึ่งของเมืองไทย ผู้ที่ผลงานทุกชิ้นสะท้อนให้เห็นถึงความตั้งใจ ความสามารถ และความทุ่มเทในการผลิตงาน ซึ่งนอกจากจะเป็นที่ชื่นชมในประเทศแล้ว ผลงานของคุณโอยังเข้าตาแบรนด์ดังสัญชาติฝรั่งเศสอย่างแอร์เมส ด้วยการชนะรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 งานประกวดออกแบบลายผ้าพันคอ LE GRAND PRIX DU CARRE นอกจากนี้คุณโอยังได้ฝากผลงานไว้กับแสนสิริและโปรเจกต์ SIRI HOUSE ด้วยเช่นกัน โอกาสนี้ เราจึงชวนคุณโอมาจับเข่าคุย แลกเปลี่ยนมุมมองของเรื่องศิลปะในสังคมโลกปัจจุบันที่ทุกคนตื่นตัวและให้พื้นที่กับศิลปะในการใช้ชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น

คุณค่าของงานศิลปะและงานออกแบบในมุมมองของคุณคืออะไร

สำหรับเรา งานศิลปะและงานดีไซน์มันคนละจุดประสงค์กัน งานศิลปะเป็นงานที่ตอบสนองอะไรที่ค่อนข้าง personal และ subjective กว่า แต่งานดีไซน์คืองานประเภทที่ทำเพื่อตอบสนอง demand ของลูกค้า

สมมติเราวาดรูปๆ หนึ่ง เริ่มต้นมันมีคุณค่ากับเรา เมื่อ publish ออกไป ก็ถูกตัดสินโดยผู้ชม ระดับความจับใจคนอื่นจะอาจถูกตีเป็นมูลค่า เราว่ามันปัจเจกมาก คนเราแต่ละคนชอบอะไรไม่เหมือนกัน การให้คุณค่าของต่างๆ ก็ต่างกันเช่นนั้น ถ้าวัดจากตัวเองนะ คุณค่าของงานนั้นไม่ได้อยู่ที่มูลค่าของชิ้นงานหรือศิลปินเลย ความจับใจเมื่อแรกเห็นน่ะสำคัญสุด งานดีไซน์ก็เช่นกัน แต่ต่างกันตรงงานดีไซน์จะต้องตอบโจทย์เรื่องฟังก์ชั่นอย่างชาญฉลาดด้วย

ศิลปินจะทำยังไงให้อยู่รอดในโลกทุนนิยม

ไม่มีทางลัดและไม่มีเทคนิคอื่นใดเลยสำหรับเรา ต้องทำงานต่อไป ทำงานให้หนักขึ้น

ที่จริงคำว่าโลกทุนนิยม ยิ่งทำให้คนเข้าถึงงานศิลปะได้มากขึ้นด้วยซ้ำ ตราบใดที่คุณยังทำงานศิลปะไปเรื่อยๆ ไม่ sensitive กับเรื่องรอบตัว โฟกัสที่งาน ทำให้ดีและต่อเนื่อง และอย่าลืมหาโอกาสในการเผยแพร่ผลงานเมื่อพร้อม

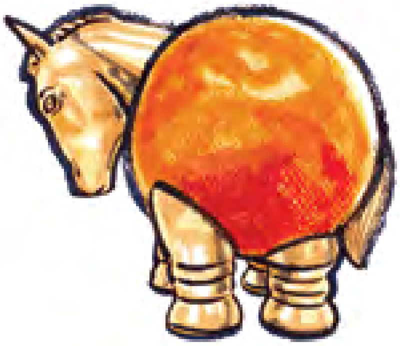
วาดรูปตัวเอง

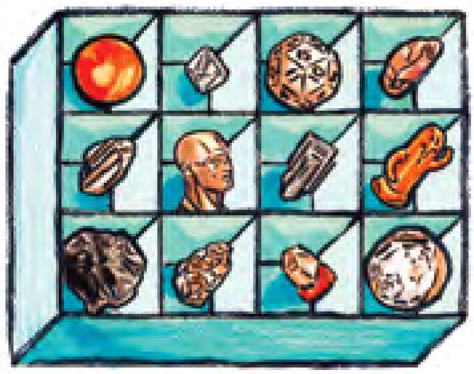
ช่วง 10 ปีมานี้ จะเห็นว่าวงการศิลปะมีการขยายตัวมากขึ้น จนมีคนพูดว่า "ทุกคนเข้าถึงศิลปะได้" คุณมีความเห็นยังไง

จริง มันไม่ได้เฉพาะกลุ่มคนเหมือนสมัยก่อน ศิลปะกลายเป็นเหมือนปัจจัยที่ 5 ที่ 6 ในชีวิตประจำวันไปแล้ว โดยเฉพาะเมื่อคนสามารถเสพสื่อต่างๆ ได้ง่ายขึ้น ทุกคนเห็นงานศิลปะได้เท่ากันในโซเชียลมีเดีย ส่วนตัวเราว่าสนุกดี มีคนเข้าถึงงานศิลปะมากขึ้น คนสร้างงานมันก็มีหลายแบบขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในศิลปะระดับไหน ง่ายๆ หรือลึกซึ้ง เราก็ว่าเป็นเรื่องดีอยู่แล้ว การที่คนจะมีสิทธิเข้าถึงสุนทรียะก็ควรจะเป็นสิ่งที่ทุกคนสามารถทำได้

ศิลปะในชีวิตประจำวันของคุณคืออะไร

คือความรู้สึก 'งาม' จากสิ่งที่เห็น คิด และทำในแต่ละวัน





สิ่งที่รัก 3 สิ่ง

พูดถึงการที่คนเริ่มนำ business direction หันเข้าหาศิลปะ คงจะมีหลายคนที่มาคุยกับคุณ เวลาเขามาปรึกษาว่าอยากจะทำสิ่งนั้นสิ่งนี้ แต่สุดท้ายก็ดูเหมือนเขาก็ยังไม่แน่ใจว่าตัวเองต้องการอะไร คุณรับมือกับบรีฟงานที่ดูเป็นนามธรรมอย่างไร

ในฐานะที่เป็นนักออกแบบ บรีฟที่ดีก็คือสารของลูกค้าที่มาพร้อมกับความต้องการที่ชัดเจน แต่ในกรณีที่ลูกค้าไม่แน่ใจว่าตัวเองต้องการอะไร อันนั้นเป็นหน้าที่ของนักออกแบบเกินครึ่งเลยนะ ที่จะต้องช่วยลูกค้าหาคำตอบ หรือแม้แต่การนำเสนอในสิ่งที่เราเชื่อว่าเหมาะกับเขา เราเองก็จะต้องมีความชัดเจนเพื่อไม่ทำให้ลูกค้าสับสนด้วย นักออกแบบที่ดีก็จะต้องสามารถ offer solution ที่ดีที่สุดให้กับลูกค้าเสมอด้วย เพราะที่สุดแล้วงานออกแบบ นอกจากสวยงาม ฟังก์ชั่น แล้วมันก็ต้องขับเคลื่อนเป้าหมายของลูกค้าไปด้วย

คำจำกัดความของคำว่างานที่ดีในงานศิลปะ (อะไรคือดี อะไรคือไม่ดี อะไรคือสวย อะไรคือไม่สวย ในมุมมองของคุณ คำว่า 'เทสต์ดี' มีอยู่จริงไหม)

งานที่ดีคืองานที่มีคุณภาพ และคุณภาพไม่ใช่ความบังเอิญ ต้องเกิดจากฝึกฝน ไอเดีย รูปแบบ องค์ประกอบศิลป์ ทักษะที่ดี ไม่ใช่โดดเด่นด้วยสไตล์อันฉาบฉวยและร่วมสมัยได้เพียงแค่ช่วงเวลาหนึ่ง ส่วนคำว่ารสนิยมดี สำหรับเรา คือเลือกเก่ง เลือกว่าจะทำอะไร แบบไหน อย่างไร ได้อย่างเหมาะเจาะพอดี ไม่ดูมากจนล้นไม่น้อยหรือธรรมดาจนน่าเบื่อ

ศิลปะในโลกปัจจุบัน
vs
ศิลปะในอีก 5 ปีข้างหน้า
ในมุมมองของคุณโอ

SIRI PLACE art village

เมื่อแสนสิริมองว่าศิลปะไม่จำเป็นต้องอยู่แค่ในแกลเลอรี่หรือพิพิธภัณฑ์เท่านั้นนี่จึงเป็นโครงการใหม่ที่แสนสิริจับมือกับศิลปินและกราฟิกดีไซน์เนอร์ คุณเหนือ—จักรกฤษณ์ อนันตกุล หรือที่รู้จักในนาม HelloiamJK พบกับผลงาน Collaboration ของคุณเหนือกับแสนสิริได้ที่โครงการ สิริเพลส ประชาอุทิศ 90 และสิริเพลส ราชพฤกษ์-พระราม 5

ส่วนซีรี่ส์ Art Village ในพื้นที่อื่นๆ แสนสิริจะร่วมงานกับศิลปินท่านไหนอีกบ้าง เราขอชวนให้ติดตามชม

A GUIDE
TO GOOD LIFE
LIVING

SIRI HOUSE

Taking a step to inspire an aesthetic life and to engage in the lifestyle of city dwellers, Sansiri has given birth to its brainchild project in two prime locations in Southeast Asia,—Bangkok and Singapore. As one of the highly-celebrated real estate developers in Thailand, Sansiri remains true to its underlying philosophy "Made For Life" to reach out to a wider audience, both internationally and domestically, with the intention to inspire and to connect people through tasteful curations of all things: cultural programming to workshops on coffee brewing; culinary journeys in sumptuous dining spaces to backyard BBQ along with exhibitions and inspirational décor in our art gallery and showroom. Sansiri welcomes you to SIRI HOUSE, a home for the city to meet, eat and explore.

A DAY AT

SIRI HOUSE DEMPSEY

Located in Dempsey Hill, the place that captivates all visitors with its heritage of old British military barracks that meticulously transformed into a lifestyle destination for urbanites. Drawn by its unique setting of street-side parking, lush green gardens not to mention its affluent crowd, Sansiri did not hesitate to make Dempsey SIRI HOUSE's first home in Singapore. Seeing an opportunity to establish SIRI HOUSE Dempsey as a cultural bridge linking Thailand and Singapore, Sansiri brings together all the elements for a sought-after place of gathering – people, design, art, retail, and food – all brought to life in the heart of Dempsey Hill.

EATS & DRINKS

As we approach midday, the team of chefs at SIRI HOUSE DEMPSEY is ready to invigorate your taste buds with their mouth-watering creations straight out of our open-kitchen. Sharing plates of modern Asian dishes are served "family style" in a setting reminiscent of a sumptuous private home where a carefully curated interior awaits you. Come 5 o'clock the BAR awakens with an offering of delectable house-crafted cocktails.

It's little surprise why Siri House was voted Singapore's No.1 restaurant by Time Out in 2019. Adding to its attraction through location and design, Siri House Dempsey serves as a popular spot for those looking for that unique space to host special events.

JAM
Tuesday – Thursday & Sunday
11.30 am – 2.30 pm & 6.00 pm – 10.00 pm
Friday – Saturday
11.30 am – 2.30 pm & 6.00 pm – 11.30 pm

THE BAR
Tuesday – Thursday & Sunday
5.00 pm – 10.00 pm
Friday – Saturday
5.00 pm – 11.30 pm

ACTIVITIES & EVENTS

SIRI HOUSE Dempsey has been host to a great number of events ranging from corporate functions to private celebrations, from exhibitions and creative workshops to lifestyle markets.

The launch of The Standard Hotel, Maldives, the exhibition "Another Dimension " by Thai contemporary artist, Gongkarn, a pre-opening party of Singapore's Art Week, a magical multi-sensory gastronomic journey by Heretic Parfum are just a few events of note taken place at Siri House Dempsey.

Accolades continue for SIRI HOUSE Dempsey from patrons of the House in industries far and wide-from fashion to finance, from media to art . Whether you are looking for a place for an intimate dinner, a favourite haunt for a tipple, a daytime BBQ in a backyard or the city's best kept secret for that special celebration, SIRI HOUSE Dempsey is your go-to place.

ART SPACE & SHOWROOM
Tuesday - Sunday : 11.30 am – 10.00 pm

RETAIL

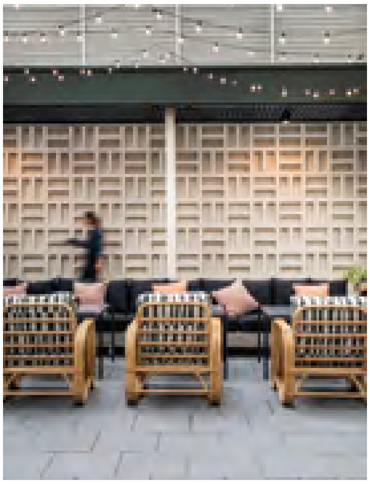
Respected names from the arts and crafts and the design world form THE COLLECTIVE MARKET at Siri House Dempsey. Splendid creations in home decoration, stationery, jewellery and fashion sit alongside a hand-picked selection of books, internationally renowned perfumes and house-made edibles. Enjoy retail therapy the Siri House way. Notable brands: LA-based Heretic Parfum, Soda, Bay One, Contemporary Store, The Only Market, Marnie and many more.

COLLECTIVE MARKET
Tuesday - Sunday : 11.30 am – 10.00 pm
www.collective-market-at-siri-house.myshopify.com

A DAY AT

SIRI HOUSE BANGKOK

Located in Soi Somkid in the neighbourhood of Chidlom, an oasis in the heart of fast-paced Bangkok. Welcoming all visitors among lush greenery and serenity, SIRI HOUSE Bangkok opens its doors to all who may seek a hideaway for bite to eat, to meet new like-minded people and explore the world of creativity. The food, the drinks, the experience and the spaces of Siri House are here to tempt all passers-by. Come and be inspired.



EATS & DRINKS

SIRI HOUSE Bangkok has become a new favourite destination for its neighbours. The place is widely known as a home to all-day brunch cravers, Mediterranean cuisine lovers and bar hoppers. The place opens its door to embrace all visitors since 8AM with the warmth and delicacy through a wide menu of Western comfort fare curated and created by Luka's passionate and sustainability-driven team of chefs, brewers and baristas. Meanwhile, when it comes to dinner, our kitchen will be taken by Quince who offers the finest Mediterranean inspired food. Besides, we've got a bar upstair! Inspired by the style and hosting cues from Jackie Kennedy Onassis, Jacqueline pays tribute to the cocktail culture from the 60's with a healthy serving of timeless sophistication and a certain naivete in the pursuit of pleasure.

ACTIVITIES & EVENTS

With the intention to inspire and connect people through curated experiences, SIRI HOUSE Bangkok has brought about a variety of workshops and events to create a community of people who share an interest in art, in cinema, in music, in health & wellness and beyond. Expect monthly activities led by our passionate collaborators from different spheres that will spark your creativity and curiosity in our signature programming— The House Cinema, The Living Room, Siri Mind and The House Lab.

RETAIL

THE SHOP at Siri House Bangkok offers shelves full of curated collectables from local fashion designers and art collectives. Soda, TK Collective, Olympic Digger are a few names to mention. In addition to this, glossy magazines and smart coffee table books in our library are lovingly hand-picked by book curator, Booksmith.

SIRI HOUSE STEREOTYPES

THE TYPES OF PEOPLE YOU MIGHT MEET.

1 Crazy Rich Asians... and Caucasians.
Located in one of the city's most prestigious neighbourhoods, of course you're bound to bump into society's A-listers at Siri House. Really, it's not about how much you're worth but more about how much you value your free time... and how to spend it.

2 Housewives Club
Mama's catching a break after dropping the kids off at school. Everyone deserves a break every now and then, and not just mums, you know. We all love a chance to get together and catch up face-to-face, don't we?

3 Instagrammer Walk of Fame
You have probably all seen snaps of our décor, or snippets of our menus somewhere on social media. Wouldn't you like to come and check it out in person? Whether you're a celebrity, influencer, key opinion leader or just an instagram civilian - come along and take that selfie, wefie or groupfie. Just do it for the 'gram'.so fine.

4 Artist in Residence
Artists are known for finding their inspiration pondering life over a cup of coffee (or wine). Some stereotype artists as those people who dress differently, talk differently and maybe even walk differently. Who's to say that we're not all artists in our own way? Haven't you ever felt there is artistic license somewhere deep down inside you? Maybe it's just a little inspiration that you need... every now and then.

But seriously though, 'classifying' people, is really a thing of the past. We live in a society that is yearning for equality and forever more embracing diversity with open arms. We invite you to become part of our inclusive community, and to come and experience our thoughtful programming. Whatever 'type' of person you are, we're sure you'll find your thing at Siri House, where everyone matters.

SANSIRI