



曼谷杂志 第 290 期 2024 年 10 月 15 日

亿万富翁的国民火锅帝国

——专访泰国 MK 餐饮集团（大众）有限公司董事长利·缇拉果门

ISSUE

290

Foodie

SARNIES烘焙工坊

Hotel

苏梅岛四季酒店

Lifestyle

趣味十足的冰淇淋店—“ICEDEA”

ISSN 3056-9281 (Online)



9 772286 1778003



JRN REAL ESTATE

亚洲大众置地

泰国国宾级别“绿卡”



享受在泰 **5-20** 年长居生活

尊享机场出入境 **VIP** 待遇

长期合法居留泰国权利

支持泰国 **两大主流银行**
开设外币账户



详情请扫码咨询

会员卡套餐

会员卡别

会员卡别	白金卡 Platinum	钻石卡 Diamond	黑金卡 Reserve
1. 会员年限	10年	15年	20年
2. 会员费用 (主卡)	150万泰铢	250万泰铢	500万泰铢
特权利益	35点积分	55点积分	120点积分
3. 会员费用 (附属卡)	100万泰铢/人	150万泰铢/人	200万泰铢/人
特权利益	-	跟主要会员卡可以分享	-
4. 转让会员资格	-	-	有
5. 会员升级 (根据公司条件)	可升级	可升级	-

每种卡类型的特权

白金卡 Platinum	钻石卡 Diamond	黑金卡 Reserve
1. VIP机场私人助理陪同服务	无限次	无限次
2. 出入境专属快速通道 (素万那普机场, 清迈机场, 普吉机场)	无限次	无限次
3. 财富与投资顾问	有	有
4. 24小时全年无休客服咨询中心	有	专线

会员权益 (福利每年都会发生变化)

白金卡 Platinum	钻石卡 Diamond	黑金卡 Reserve
1. 年度健康体检	1次/年	1次/年
2. 免费国内航班 (每年 1 张)	-	有
3. 酒店健身 (每月有限)	-	有
4. 免费入住一晚 Anantara Vacation Club 酒店 (仅限第一年)	有	有
5. 酒店会员 Accor Plus	-	有
6. Accor 酒店免费住一晚 (亚太地区)	-	有
7. Mos Burger 买一送一 (每月一份)	有	-
8. 生日礼物	有	有
9. 电影票买一送一 服务特权	有	有
10. 私人意外伤害保险 (仅限第一年)	无限次	无限次
11. 生日河游船 50% 折扣	180天	365天
12. 领取 1,500 泰铢优惠券 (仅限第一年)	-	有
13. 私人购物助理 / vip 休息室 / 停车场	-	有
14. 共享办公室	提前预约	提前预约
15. 专享折扣 (餐厅, 商店)	有	有

积分兑换福利

白金卡 Platinum	钻石卡 Diamond	黑金卡 Reserve
1. 私人助理	积分兑换	积分兑换
2. 住宿	积分兑换	积分兑换
3. 旅行	积分兑换	积分兑换
4. 休闲	积分兑换	积分兑换
5. 健康	积分兑换	积分兑换
6. 财富	积分兑换	积分兑换
7. 90天报道	积分兑换	积分兑换



INFORMATION *Manqu*



Editor in Chief
@zhangziyu_yok

人生如同一场盛宴，酸甜苦辣皆是滋味。本期杂志，我们带您走进不同的人生故事，感受梦想与热爱的力量。

本期封面人物，我们独家专访了泰国 MK 餐饮集团董事长利·缇拉果门，从街边小摊到亿万富翁，他用一锅热气腾腾的火锅，点燃了东南亚的味蕾，也缔造了一个餐饮帝国。他的故事，是关于坚持、创新与永不言弃的传奇。本期封底明星，将为大家介绍马来西亚籍多语主持人邱培聪，则用自己精彩的人生诠释了无限可能，他游刃有余地穿梭于不同领域，用才华与热情书写属于自己的精彩篇章。他的故事，是关于突破自我、勇敢探索的励志旅程。

此外，我们还为您精心准备了以下内容：走进曼谷小巷中的SARNIES烘焙工坊，感受手工面包的温暖与匠心；逃离喧嚣，前往苏梅岛四季酒店，体验奢华与宁静交织的度假时光；最后，别忘了探访创意十足的“ICEDEA”冰淇淋店，让天马行空的口味颠覆您对冰淇淋的想象。

人生百味，尽在本期杂志。愿@ManGu曼谷杂志能为您带来启发、温暖与愉悦。让我们一起，品味生活的每一份精彩！

泰国概况：

泰国全称泰王国，位于东南亚。东临老挝和柬埔寨，南面是暹罗湾和马来西亚，西接缅甸和安达曼海。原名暹罗，1949年5月11日，泰国人用自己民族名称，把“暹罗”改为“泰”，主要是取其“自由”之意，官方语言是泰语，用泰语字母。大多数泰国人信奉佛教，佛教徒占全国人口九成以上。全国共有77个一级行政区，其中包括76个“府”与首都曼谷。泰国也是东南亚国家联盟成员国和创始国，同时也是亚太经济合作组织和世界贸易组织成员，是全球最幸福经济体之一。

国旗：国旗呈长方形，长与宽之比为3：2由红、白、蓝三色的五个横长方形平行排列构成。
国徽：图案是一只大鹄鸟，鸟背上蹲坐着那莱王。传说中大鹄鸟是一种带有双翼的神灵，那莱王是传说中的守护神。

货币：泰铢 (Baht)
人口：6617万人 (截至2020年末)
国花：金链花
国树：桂树
国庆、父亲节：12月5日 (1927年，先王普密蓬·阿杜德诞辰)
母亲节：8月12日是泰国九世王太后诗丽吉的生日，也是泰国的母亲节。

宋干节：“宋干”是梵语的译音，也叫“泼水节”，是每年公历的4月13日到16日。
万佛节：泰历三月十五日为佛教节日。活动有悬挂国旗，清晨斋僧行善，下午诵经讲道，傍晚礼佛仪式。

节基王朝纪念日：4月6日为现今曼谷王朝开基日，悬挂国旗，举行宗教仪式，向皇家纪念地敬献鲜花。

国际劳动节：5月1日纪念劳动者。
五世王升遐纪念日：10月23日纪念拉玛五世王，民众斋僧行善，向“五世王御马铜像”敬献花圈。

泰王登基纪念日：5月5日为纪念拉玛十世王于2019年5月5日登基加冕。

春耕节：5月10日纪念春耕开犁。节日活动有皇室于王家田广场举行“开耕典礼”，悬挂国旗。王后生日：6月3日是素缇达王后生日。

佛诞节：泰历六月十五日为纪念佛祖诞辰日。节日活动有，佛教徒清晨前往佛寺斋僧布施，聆听高僧传经讲道，民众奉香奉花参加佛寺巡礼，悬挂国旗。

水灯节：泰历十二月十五日，节日活动有民众自制水灯，以花、烛点缀，在晚上漂放于池河之中，聊表祝愿。

宪法纪念日：12月10日纪念泰国第一部宪法的诞生。

驻泰使馆信息

中国驻泰国大使馆

大使：韩志强 (Han Zhiqiang)
使馆地址：泰国曼谷市叻查达披色路57号，邮政编码：10400
Address: 57 Rachadaphisek Road, Bangkok, 10400 Thailand
网址：
http://www.chinaembassy.or.th
电话：0066-2-2450088
传真：0066-2-2468247
邮箱：chinaemb_th@mfa.gov.cn
领事保护
电话：0066-2-2457010 (工作日9:00-17:00)

中华人民共和国驻清迈总领馆
总领事：吴志武 (Wu Zhiwu)
地址：泰国清迈昌罗路111号
Address: 111 Changlo Road, Haiya District, Chiang Mai, Thailand 50100
电话：0066-81-8823283
传真：0066-53-201667
网址：www.chiangmai.chineseconsulate.org

中华人民共和国驻宋卡总领事
总领事：吴冬梅 (Wu Dongmei)
地址：泰国宋卡府沙岛路9号
Address: NO.9, SADAO ROAD, AMPUR MUANG, SONGKHLA
邮编：90000
国家地区号：0066-74
电话：
办公室：(6674) 322034
经商室：(6674) 326794
领事组：(6674) 325045
领事：006681-7665560
传真：
经商室：(6674) 326240
领事组：(6674) 323772
网址：http://songkhla.chineseconsulate.org

电子邮箱：
chinaaconsul_skh_th@mfa.gov.cn

中华人民共和国驻孔敬总领事
总领事：廖俊云 (Liao Junyun)
地址：孔敬府直辖县环湖路2组142/44号 (142/44 Moo 2, Rob-Bueng Rd., Nai-Muang, Muang, Khon Kaen, Thailand 40000)
电话：(043) 226873
传真：(043) 227037、(043) 001764
网址：http://khonkaen.china-consulate.org

移民局 (Immigration Bureau):
地址：Government Center, Building B, No. 120, Moo 3, Chaengwattana Road, Soi 7
电话：0-2141-9889
传真：0-2143-8228

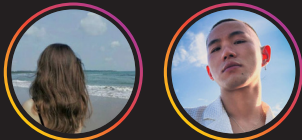
曼谷医院：
Bamrungrad Hospital
-- (66) 2-667-1000
Bangkok Christain Hospital
-- (66)2-625-9000
Praram 9 Hospital 拉玛9医院
-- (66)2-202-9999 / 1270

旅游警察：
全国热线 1155
清迈 (66) 53-248130
普吉 (66) 76-219878
苏梅岛 (66) 77-421281
苏叻他尼 (66) 77-421281
泰国国家旅游局：
曼谷 (66)2-6941222
芭堤雅 (66) 38-427667,428750
普吉岛 (66) 76-211036, 217318
清迈 (66)53-248604/7
机场电话：

曼谷素万那普国际机场：
客服中心：1722
或 66) 2132-1888
曼谷廊曼机场
电话：(66) 2535-1310
航空公司
泰国国际航空：
地址：Domestic & International 4th Floor, Departure Hall THAILAND
电话：(素万那普机场)：
(66-2) 134-5483-4
(66-2) 286-2) 288-7000
中国国际航空公司：
清迈航站：
电话：+66 53-274-325
传真：+66 53-274-327
曼谷办公室：
Tower 9th Floor, Unit 9008-9010, North Sathorn, Road Silom, Bang Rak, Bangkok 10500, Thailand
电话：+66-2-1081888
传真：+66-2-1081889
机场办公室：
地址：Suvarnabhumi Airport AOB Building 3rd Fl, Room No. Z3-005, 999 Moo 1, Nongprue, Bangpli, Samutprakan 10540
电话：+66-2134-2452ext55
传真：+66-2134-2453
网址：http://www.airchina.co.th
中国东方航空公司曼谷办事处 (MU) -- (66)2-636-6978
机场问询：(66)2-134-2101
中国南方航空公司曼谷办事处 (CZ) -- (66)2-677-7388
中国海南航空公司曼谷办事处 (HU) -- (66)2-679-5086
(HU) -- (66)2-679-5087
中华航空曼谷办事处 (CI) -- (66)2-250-9888
国泰航空曼谷办事处 (CX) -- (66) 2-535-2155/6
新加坡航空曼谷办事处 (SQ) -- (66) 2-535-2260/1
马来西亚航空曼谷办事处 (MH) -- (66) 2-535-2288

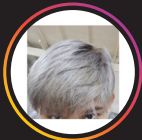
常用电话：
181 报时台
1384 公车路线
191 紧急报案
197 交通状况服务台
198 公共灾害
199 火警、消防车 报警、紧急求助、救护车
1125 自来水局
1130 电力局
1133 电话查询台
1155 旅游警察局 (中文服务)
1166 消费者保护局
1177 电话障碍台
1182 气象台
1188 泰国企业名录
1192 儿童、青少年及妇女保护中心
1193 国道交通警察
1199 海巡署报案专线
1300 人口贩卖、社会问题
1385 国际贸易厅
1386 毒品检举专线
1506 劳保局
1543 快速道路专线
1546 劳工福利与保护厅
1154 (1169) 救护车专线
1156 食物与药物卫生安全委员会
1566 航班查询
1665 红十字会
1667 心理健康专线
1672 旅游资讯查询
1690 火车班次查询
1694 (1695) 职业训练厅
1699 旅游警察专线
1860 国家灾害警报台

EDITOR



Ou Yanting (olina_oyt)
Sheldon Chan (sheldonchan1116)

GRAPHIC



Nipapan Bootwichian (s.smock)

OUTREACH



zhangziyu_yokkk (zhangziyu_yok)

PHOTOGRAPHER



Chanleyrew

@MANGU CONTENT



8
封面故事
Cover Story

亿万富翁的国民火锅帝国
——专访泰国 MK 餐饮集团 (大众) 有限公司董事长 利缇拉果门



26
曼明星
Star

多语主持人的“斜杠”人生
——专访马来西亚籍主持人邱培聪



16 食尚志 Foodie

Sarnies Roastery
烘焙工坊

20 曼品味 Lifestyle

永不融化的创意



22 泰自游 Hotel

苏梅岛四季酒店

主办/出版 : @ManGu曼谷杂志社
社长/总编 : 郭蕊
新媒体部门总监 : 何婷怡
执行编辑 : 张子钰
美工编辑 : s.smock
摄影 : Chanleyrew、Weilinglong
执行编辑 : olina_oyt
sheldonchan1116
执行外联 : 张子钰

@ManGu Magazine @曼谷杂志社
官网: www.atmangu.com
Thai Jiaranai Group Pub Co., Ltd.
泰国亚洲大众集团 (大众) 有限公司
官网: www.jrnen.co.th
国际刊号: ISSN 3056-9281 (Online)
联系邮箱: Chairmanoffice@jrnen.co.th
关注新浪微博: @ManGu曼谷杂志

本刊编辑内容版权为本刊所有, 非经本刊同意与授权不得做任何形式之复制和转载。
ข้อมูลและเนื้อหาทั้งหมดในนิตยสารเล่มนี้ คำนึงไป
เรียนแบบเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากทางนิตยสาร
บริษัท ไทยเจียระไนกรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
103 ถนนนันทน์ แขวงจตุจักร
เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10120
สนใจติดต่อโฆษณา
Advertising : @Honey
Mobile : +66 980809728
Email : tingyi.h@jrnen.co.th
Wechat : H Barbiee



扫码微信公众号
订阅曼谷杂志电子刊



【@ManGu曼谷】杂志官方微博



【@ManGu曼谷】杂志官方网站



关注杂志抖音
一键开启视频时代



泰国亚洲大众集团(大众)有限公司
THAI JIARANAI GROUP PUBLIC COMPANY LIMITED

POYD

SKIN

小小的袋子 装着大大的远方

POYD火山石香包



- √ 泰国本土生产
- √ 国际调香师调制
- √ 精选印度和欧洲的精油
- √ 只用土耳其火山石，无添加有害成分



泰国进口



淘宝店铺
@泰旺猫海外市集店



抖音店铺
@POYD个人护理



泰國亞洲大眾集團(大股)有限公司
THAI JIRANA GROUP PUBLIC COMPANY LIMITED



泰国免签后，还需要办理尊荣卡签证吗？

VS

泰国免签

- 1.至多停留30天
- 2.频繁来泰有被拒绝入境的风险
- 3.需准备出入境航班订单以及逗留期限内的酒店预订单等

短期出行者

需排队N+小时

无

无

无

出入境居留情况

适宜人群

入境对比

银行开户

驾照

特权服务

泰国尊荣卡签证

- 1.可长期停留（签证期5-20年，完期前可续）
- 2.无限次出入境
- 3.只需购买入境机票，无需提供返程机票和酒店预订单

- 1.需要经常往返或长居泰国人士
- 2.有海外资产配置需求的高净值人士
- 3.在泰国有生意往来的商务人士
- 4.想享受特权退休人士
- 5.陪读父母等等

- 1.出入境快速通道
- 2.私人助理陪同入境
- 3.VIP休息室享用
- 4.豪华礼宾车机场接送

可在泰国多家银行开设账户

可办理驾照

- 1.合作酒店、商场、餐厅、旅游景点等专享优惠
- 2.90天移民局报道代理服务
- 3.商业投资/法律顾问
- 4.24小时全年无休客服中心
- 5.特别会员专享高尔夫免费果岭、泰式SPA按摩、健康体检、商业医疗保险等等

泰国尊荣卡签证，让你在泰长居5-20年

给自己多一个选择
保留国籍，长居泰国
解锁当地特权服务



详情请扫码咨询

封面故事 @MANGUCOVERSTORY
责任编辑：龙海宁 外联：Jane 摄影：chanleyrew 美工：@s.smock

亿万富翁的国民火锅帝国

——专访泰国 MK 餐饮集团（大众）有限公司董事长 利·缇拉果门



在泰国餐饮行业的蓬勃发展，泰国 MK 餐饮集团（大众）有限公司无疑是一个家喻户晓的品牌。而这一品牌的成功，离不开其董事长利·缇拉果门的远见卓识与不懈努力。此次专访中，他与我们分享了MK餐饮集团从一个小小的街头摊位发展成为全国连锁餐饮集团的传奇故事。

利·缇拉果门的职业生涯并非始于餐饮行业。作为朱拉隆功大学电气工程专业的毕业生，他最初的工作是为各类建筑设计电路系统，并在这个行业深耕多年。直到后来，他获得了工商管理学博士学位，并开始涉足餐饮领域。他的商业历程并非一帆风顺，但正是这些丰富的经验，为他后来在MK餐饮集团的发展奠定了坚实的基础。

MK餐饮集团最初只是Siam Square上的一个泰式美食摊位，后来在尚泰百货创始人之一Samrit Chirathivat的建议与投资支持下，他们在Central Ladprao开设了第一家真正意义上的餐厅。为了区别于传统泰式餐厅，MK餐饮集团在店铺装修、服务模式以及食材选择上进行了大胆创新，例如采用绿色调的装潢营造温馨的氛围，并且将火锅店搬进商场，使之成为消费者更便捷的选择。事实证明，这些改变受到了市场的热烈欢迎，顾客络绎不绝，MK餐饮集团的发展也迈上了快车道。

在谈到MK餐饮集团如何在竞争激烈的餐饮市场中脱颖而出时，他认为，除了优质的食材与严格食品安全标准外，服务质量同样至关重要。他特别强调了员工培训的重要性——从微笑礼仪到上菜方式，每一个细节都经过严格培训，以确保顾客的最佳用餐体验。此外，MK是泰国首批采用中央厨房及冷链配送体系的餐厅之一，这种模式不仅提高了食材的新鲜度，也保证了各分店菜品口味的统一性。

然而，任何企业的成长都不会一帆风顺。利·缇拉果门提到了1997年泰铢贬值及2020年新冠疫情期间所面临的挑战。尽管在疫情最严重的时期，MK餐饮集团的年收入骤降，但他们仍坚持保障员工福利，并通过外卖平台维持业务运转。此外，他们还积极投身社会公益，为医院及有需要的群体提供餐食，展现了企业的社会责任感。

面对日益多元化的市场竞争，MK餐饮集团并未固步自封，而是积极调整经营策略。例如，他们观察到中国及日本火锅的流行趋势后，推出了更符合泰国人口味的麻辣火锅和寿喜锅等季节性菜品，拓宽了消费者的选择范围。此外，MK餐饮集团在海外市场的布局也逐步扩大，目前已在日本、越南、老挝和马来西亚等地开设了多家分店。

至于MK餐饮集团这一品牌名称的由来，他也向我们揭示了背后的故事。最初，这个品牌由一位中国港商Markon Kingyee于1962年创立，并以其姓名缩写“MK”命名。后来，利·缇拉果门的岳母接手了这家店，并沿用了原名，以示尊重。如今，MK已成为泰国最具影响力的火锅品牌之一。

在采访的最后，他表达了对未来的期待。他认为，火锅市场仍然充满机遇，而MK将继续保持创新精神，不断优化产品与服务，以满足不同消费者的需求。他强调，企业的成功不仅在于利润，更在于为顾客创造美好体验，并回馈社会。



ManGu: 据了解，您本科毕业于朱拉隆功大学电气工程专业，毕业之后您是直接从事餐饮相关行业吗？

利·缙拉果门：并不是，刚毕业时我的工作专业对口，就是帮助大厦、商场、银行或者大使馆等建筑设计电路系统，一干就是好多年。直到后来，我获得了工商管理学博士学位，便将目标和工作重心转向了餐饮行业。

ManGu: SE-ED Education公司是您在做餐饮之前创立的吗？

利·缙拉果门：不不不，SE-ED Education是我在大四期间创立的。那时候，我们学习了很多科技相关的知识，比如IC芯片等等。但是当时泰国国内几乎没什么懂这些东西，所以我们就在学校里创立了一个小小的社团，向大家普及相关的知识。我们把外文文献翻译成泰语版本，然后分给大家。后来，我们扩大了规模，社团成员们一起创立了SE-ED Education公司，专做科技与工程等领域学术图书和杂志的出版，公司名称SE-ED就是来自于英文单词“Science、Engineer、Education”（科学、工程、教育）。直到现在，SE-ED Education不断转型升级，旗下所属出版商和门店遍布全国。

ManGu: 在那之前，泰国有类似现在MK这种类型的餐厅吗？

利·缙拉果门：好像没有，更多的是老式火锅，我们在原有的基础上加以创新，同时考虑到加热方式、燃料来源以及加热过程中的干净无污染等因素。当时几乎没有什么人做，所以我们就慢慢尝试去做，并逐渐扩大规模和经营品类。



ManGu: 您可以跟我们分享一下MK是如何从您爱人父母创立的一间小小的餐厅，逐渐发展壮大成为遍布全国的大型餐饮集团的吗？

利·缙拉果门：最开始，MK只是一个在Siam Square售卖泰式美食的小摊位。后来，尚泰百货联合创始人之一Samrit Chirathivat邀请我们在Central Ladprao开设一间泰式餐厅。就这样，我们真正意义上的第一间餐厅Green MK诞生了。餐饮的经营离不开现代化的营销手段和精美的装潢，当时大多数泰餐厅都是差不多的样子，而我们餐厅的内部装潢整体以绿色为主，给人一种家一般温馨的氛围感，很多前来就餐的顾客都会被这样的用餐环境所吸引和打动。甚至节假日期间，店内人流量爆满，从早上十点开门到晚上十点关门，根本没有空位。

Q & A



看到这幅景象，Samrit Chirathivat指出，大多数火锅都开在室外，你们何不把火锅搬进商场里呢？而且商场里这么大的空间，完全可以开设一家火锅店。当时我完全没有信心，但Samrit Chirathivat一直强烈建议我们去尝试。就这样，在他的投资帮助之下，我们在商场里开了一家火锅店，生意非常好，所以后来不断扩大规模，开设了多家分店。

随着分店越来越多，我们发现现场制作食物没有那么方便快捷了，于是我们便设立了中央厨房，将一些食物以及蘸料制作好之后派送至各个分店，以确保不会出现不同分店食物味道不同的情况。那时候，相比其他同类型的店错的，有15家分店，可以说是规模最大的火锅店了。包括后来遇上金融危机期间，我们的规模也在不断扩大，开了80多家分店和第2间中央厨房，并计划开第3间中央厨房。后来1997年泰铢严重贬值期间，我们也没有受到太大的影响，尤其是在周围很多银行、公司都倒闭的情况下。可以说这也是我们的一次机遇，很多外资进入泰国，让我们能够扩大发展。到了2005年左右，我们的分店已经多达200-300家了。

ManGu: 您觉得是什么原因让MK在众多火锅店中脱颖而出，深受顾客们的喜爱呢？

利·缇拉果门：很难回答的一个问题，我觉得世界观的转变是很重要的一点原因。20多年前，我认识了一位中国朋友，他在重庆和成都开了300多家火锅店，并且有意在泰国拓展生意版图。交谈过程中，他所传达出来的东方价值观、世界观以及人际交往等深深影响了我，他讲话很直接，坦言在中国开那么多家火锅店也不是一件容易的事。当时，很多中国人工作了一天之后就会想吃一些热乎的食物，所以火锅店是大家的不二选择。但在泰国就不一样了，天太热了，大家可能更多关注的是食物的新鲜度和安全。想找到美食很容易，但既健康又美味的美食却很少，所以我们就在食材以及加热方式上下功夫，做到既好吃又健康。

其次是我们的服务，我们的员工都会经过多次的培训，为顾客们提供最优质的就餐服务。其中，很重要的一门课就是“微笑”，大家都说泰国是微笑的国度，所以我们专门对员工进行培训，经过培训之后，员工们的一系列服务细节给顾客们留下了深刻的印象。总结下来，我认为我们能够成功的原因主要在于食物和服务。经营管理和品牌建设也是重要的一部分，包括广告宣传以及参与慈善捐助回馈社会等等，这些年来我们累计捐款的总额差不多都有上亿泰铢了，帮助了非常多贫困的民众。所以，我认为这些是我们能够成功的重要因素。

ManGu: 刚刚您提到的这些因素让MK一步步发展壮大直到今天的规模，那么在发展初期，您认为MK在短期内爆火的原因是什么呢？

利·缇拉果门：我觉得主要是同类竞争比较小，那时候，除了Siam Square附近，其他地方基本上没有火锅店，更别说开在商场里的火锅店。当时也有人模仿我们，但知名度不及我们，而且我们独家蘸料他们根本模仿不来，我们的蘸料非常香，吃完也不会感觉到口干。刚开始我们店也会使用味精，但是收到了很多顾客的抱怨，从那之后，我们就改良了配方，不再添加味精在食物或蘸料当中，直到现在。可以说当时我们还是蛮大胆的，很多人说如果没有味精，食物不可能好吃的。但作为餐厅经营者，我们遵循一切以顾客为主的原则。

比如，当时一位怀孕的顾客在点餐时表示自己因为身体原因不能吃太多味精；另一位上了年纪的顾客抱怨吃了添加味精的食物之后睡不着觉。听到这些话后，我们还是比较沮丧的，但是作为经营者，我们必须以顾客的体验为主，所以，那段时间我天天在店里和前来就餐的顾客交流，听取他们的建议与意见，不断改进我们的食物和服务。而且我们还是泰国第一家使用冷链车运送食材的餐厅。随着分店越开越多，有些分店的位置较远，如果使用普通方式运送，食材的新鲜度就没办法保证。所以，尽管当时冷链车价格很贵，我们还是决定选择购置并投入使用，并在后来建立了专门的冷库用于存放食材。就这样，我们不断学习不断改进，逐渐成规模成体系，来自日本和韩国的同行来参观之后都会对我们赞不绝口，甚至后来还有来自法国的厨师来参观借鉴我们的模式。对此，我自己感觉非常自豪。

ManGu：这样看来，MK的经营和管理模式是您一步步在实践中摸索出来的对吗？

利·缇拉果门：是的，没有什么一开始就是完美的，我们也是慢慢摸索，一步一步找到最适合我们的，不管是从书本上学习，还是去听别人的管理经验分享。比如刚提到的员工培训，整个流程就像是在教幼儿园的孩子一样，从员工个人形象到顾客用餐服务，例如剪指甲、带头套、如何上菜、如何倒水以及餐桌边结账等，每一个细节都不放过。正是因为这些细节，让顾客收获了非常好的用餐体验，MK的招牌也越来越响。

ManGu：除了经营和管理，像MK的招牌菜单这些您也参与了研发吗？

利·缇拉果门：没有没有，这些是由专业厨师来负责的，我只是在蘸料的味道上提出过一些建议。对了，研发菜品的很多厨师都是中国人或者华裔，我会和他们一起讨论菜品的制作，对于用什么

食材、放不放化学合成物质等提出我的建议，尽量保留食材最原本的味道，让顾客们吃得放心。总之，我们大多数招牌菜单都是厨师们的功劳，他们一代传一代，不断创新。除了一些独家配方的菜品之外，像丸子、包子、叉烧、烤鸭这些菜品的做法是公开的，大家可以根据菜谱自己制作，不是说我们MK菜单上的菜品，别的餐厅就不能做了。比如说普吉烤鸭，它的味道和我们的很像，但也有自己的特点。

ManGu：MK所提供的肉类菜品中是没有添加过嫩肉粉之类的物质的对吗？

利·缇拉果门：是的，我们尽可能保留肉类本身的质感，选择质量较高的肉类并切成薄片，在火锅中涮烫过后，能够使肉类依旧保持嫩嫩的口感。比如我们的牛肉，全部都是从日本进口的高质量和牛，猪肉的质量也非常不错。食品安全相关部门前来检测食材新鲜度和安全度时，我们也完全不害怕，任他们检查。检查之后，消费者们也会放心地选择我们的餐厅就餐。

ManG：那么MK之前有遭遇过什么危机吗？

利·缇拉果门：不能说是危机，MK一路走来确实遇到过很多挫折和挑战，但还没有到危机的程度。不过曼谷洪涝特别严重的那年，我们的店也被淹了，可以算是危机吧，但好在我们有解决预案，成功度过了那次自然灾害。幸亏中央厨房没有太受到影响，否则没有办法维持各个分店的食材供应，当时差不多40多家分店都被淹了。在那之后，MK的最低谷应该是新冠疫情期间。疫情前，我们的年收入差不多保持在20亿泰铢，最好的时候能达到60-80亿泰铢/年。

疫情第一年，我们的年收入骤降；疫情第二年是最严重的一年，政府出台了居家隔离等一系列政策，我们也被迫取消堂食，但是还好当时有Grab外卖平台，我们是第一家在Grab上线的火锅店，骑手送餐送餐时必须保持一定距离，这一年我们的收入只有一亿多泰铢。尽管如此，我们还是尽全力照顾好我们的员工，同时义务为医院送盒饭之类的物资，尽可能帮助社会上有需要的人。2022年左右，疫情基本上结束了。某种意义上来说，我们也算是经历了危机，并且参与了帮助解决社会危机。

ManGu：目前，MK的海外市场还不是很成熟对吗？

利·缇拉果门：是的，我们在日本的火锅店数量多一点，有20多家；越南有7-8家；老挝有2-3家。除此以外，我们旗下的海鲜店在马来西亚开了4家店。目前泰国现在已经有40多家分店了，中国游客特别喜欢，尤其是暹罗百丽宫那边。总的来说，我们一共有400多家MK Suki以及其他类型的餐厅，同时我们还提供外卖点餐服务。



ManGu：据了解，日本当地已经有很多火锅店了，为什么MK能够在日本开到20多家分店呢？

利·缇拉果门：因为泰式火锅和日本火锅不一样，不管是配菜还是涮煮的方式，大家对泰式火锅感到很新奇。而且，我们的店里不仅仅有火锅，还有烤鸭、叉烧、包子等其他菜品，将融合与创新做到了极致。

ManGu: MK餐厅的门店在设计上有着鲜明的品牌特色,您能否分享一下装修的核心元素?

利·缇拉果门: 泰式风格, 很多店都已经开了20多年了, 更多像是日式和泰式的融合风, 当地人路过我们店时, 可能还会疑惑“这是干什么的店? ”。因为我们的门头没有使用日本字, 就只是MK Shabu Shabu。

ManGu: 那MK这个名字的灵感来源是哪里呢?

利·缇拉果门: 这就要说回最初在Siam Square的那个小摊位, 它是中国人Markon Kingyee (MK) 在1962年开起来的, 后来因为一些政治因素, 他移居去了美国波士顿, 所以就将摊位转让给了我岳母。在那之后, 我岳母为了表示尊重, 并没有给摊位取新的名字, 而是沿用了第一任老板取的名字“MK”。刚开始摊位只是卖一些泰式美食, 火锅店慢慢做起来之后, 我在MK的后面加上了另一部分, 成为“MK Suki”。但后来, 随着MK Suki知名度的提高, 一提到MK, 大家就已经知道是火锅店了, 就没有必要在名字上再强调了, 所以最终我们还是将名字里的Suki去掉了。

国人, 没有那么辣, 但是原料都是从中国来的。不仅如此, 我们的菜单里还有冬阴功火锅、日式寿喜锅、猪骨汤底火锅, 能够让顾客们有更多选择的空间。所以说, 正是它们的到来, 促使我们做出改变。

当时还有人问我要不要买海底捞(泰国)的股份, 说实话我有点心动, 但是后来还是没有买。因为是投资中国公司, 我不太确定我购买了股份之后如何参与管理, 所以最终选择了放弃。而且一起合作的中国人和我们也不是同辈分的, 有些理念什么的可能也会不同。不过现在我对中国的了解比以前更多了, 和以前相比, 现在的中国完全是崭新的面貌, 屹立于世界之林。就像电动汽车产业, 中国一直走在世界最前列。中国经济的迅速发展崛起, 我觉得这是件好事, 也给我们带来了新机会。



ManGu: MK的中央厨房有供应食材或调料之类的给中国火锅店吗?

利·缇拉果门: MK中央厨房现在主要负责的品类很多, 如果大家信任我们, 我们也很愿意提供服务, 我不觉得这是商业竞争的表现。我们有完整的出库流程, 只要还有库存且没有任何质量问题, 收到订单后中央厨房就会打包运送至目的地。

ManGu: 之后我们有没有机会可以去到现场参观呢?

利·缇拉果门: 当然, 非常欢迎。过去20多年里, 来参观的人特别多, 我还记得有一次, 行程特别紧, 来自世界各地的25名企业代表前来参观, 在和日本Toyota代表的交谈中, 尽管他们的主营是汽车产业, 但同时也有值得我们借鉴的东西, 比如员工服务。所以后来, 我们也学习这一点, 对员工进行岗前培训。第一, 掌握基本服务技能, 例如欢迎顾客进店、倒水之类的简单小事; 第二, 培养服务意识, 理解顾客的需求并第一时间提供服务; 第三, 建立良好关系, 通过询问姓名、喜好等方式拉近与顾客间的距离; 第四, 人文关怀, 我们不仅仅是做生意, 平时也要关注顾客的身心, 给予关心和帮助。但其实第四点很难达到这种程度, 但是我们也在不断努力, 慢慢提高我们的服务能力。在我看来, 服务是餐饮的核心竞争力之一。

ManGu: 近年来, 随着越来越多中式麻辣火锅和日式火锅进入泰国, MK有因此受到冲击吗?

利·缇拉果门: 也还好, 很多顾客还是会经常来店里吃饭。像中国麻辣火锅或是日式火锅的进驻, 在一定程度上让市场更加繁荣, 相互之间的竞争更加多元。可以说, 火锅市场的发展还是极具潜力的, 不可能没有人不吃火锅。因此, 那时, 泰国做火锅相关行业的人非常多, 不管是自助式火锅还是非自助式, 中式火锅店还是日式火锅店, 什么都有。对此, 我认为这种现象也在一定能够程度上让我们反思自己, 慢慢改进我们的管理与服务。其实, 我们MK也有麻辣火锅, 只不过我们的麻辣火锅是按季节推出的, 口味可能更适合泰

ManGu: 据了解, 以前MK的蘸料是不对外出售的, 现在已经开放销售了。除此之外, MK还有哪些新变化? 或者未来有什么计划呢?

利·缇拉果门: 目前, 我们已经逐步将餐单数字化, 顾客们使用自己的手机就可以自助点餐。2025年我们会推出一个餐厅管理系统, 可以说整个亚洲地区没有人做, 我们是第一个。除此之外, MK的管理层也会举行换届, 让更加年轻的血液参与到管理事务当中, 包括我的孩子, 他进入餐饮这行也快十年了, 一路摸爬滚打, 他和他的团队已经做好了准备, 未来继续推动MK的向前发展。





ManGu: 通常情况下，MK的顾客构成比例是什么样的呢？本地人和外国游客各占多少呢？

利·缙拉果门：外国游客占比应该不到20%，主要以本地人为主。但像普吉、芭提雅、曼谷暹罗百丽宫、Central World、Big C等游客很多的地方，前来就餐的外国游客占比就更高。

ManGu: 之后，MK会针对中国顾客推出什么特别的企划吗？

利·缙拉果门：会的，之后我们会收集中国顾客的需求，根据不同年龄以及收入群体等因素设计方案，为中国游客们提供更好的就餐体验。

ManGu: 刚刚您提到您也可以算是中国人，所以您是100%华裔血统吗？

Rit: 是的，我的祖辈是潮汕人。

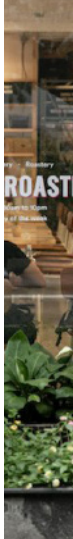
ManGu: 那您的家里还是保留着很多中国文化的习俗或者生活方式对吗？

利·缙拉果门：是的，包括庆祝农历新年、清明祭拜祖先等等。家人也会从小教育我们要勤奋、诚实、坚韧、勤俭节约，无论什么时候都要尊重他人。

ManGu: 最后，您有什么想对我们中国读者们讲的话吗？

利·缙拉果门：可以说，勤奋上进的中国人在世界范围内都是令人瞩目的存在。最重要的是，我们要看到这一点，并且加强两国之间的相互理解。以前，日式文化进入泰国，很多泰国人非常喜欢日本并且想去日本旅游。我希望我们和中国的关系也能够像这样，越来越多的中国元素进入泰国后相互交流，泰国非常乐意和中国建立友好关系。在此，我也代表MK欢迎大家来泰国玩！





SARNIES

烘焙工坊

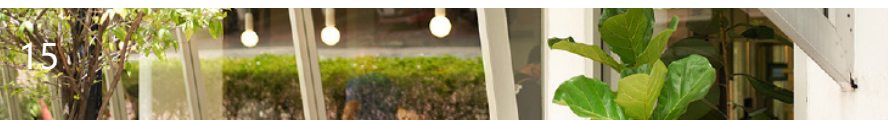
大家还记得曾经在IG上爆红的咖啡店Sarnies吗？相信咖啡爱好者们一定对这个来自新加坡的知名咖啡品牌并不陌生，2019年初在旧街区转角的一座百年老宅里，开启了它在曼谷的第一家旗舰咖啡店。现在在 Ploen chit地区的新增了一家分店，让你在不一样的环境里体验咖啡烘焙，继续为你传达Sarnies的咖啡传奇故事。



Sarnies Roastery与第一家百年老宅是完全不一样的风格，店内装饰简单但充满温馨的气息，散发出的淡淡的松木营造出舒适的氛围。咖啡店四周墙面是用透明玻璃构成，让顾客在白天感受到阳光所带来的美好和温暖。坐在店内，一边闻着咖啡所带来的香气，一边听着咖啡研磨的声音，两种感觉混合在一起让人深陷其中，唤起你一天的活力，开启你温暖美好的清晨。

责任编辑/@Sheldon Chan 美工 / @s.smock

食尚志 @MANGU FOODIE





这家店的特色在于咖啡烘焙，精选来自世界各地的精品咖啡豆，直接在你面前研磨烘焙。

除了经典咖啡，店家还精心准备自制美味食物，以“全天早餐”为理念为顾客带来最独特的美食体验。

拿铁 (R 95 / L 115) 一直是店内的经典咖啡，使用提拉米苏混合咖啡豆制成的热拿铁，具有类似于新鲜吐司和焦糖的香气，并与新鲜牛奶混合，口感柔滑柔软。对于那些不喜欢咖啡的顾客，也可以选择 Cascara Mango Tonic，这是一种用咖啡豆的干壳制成的提神饮料。

Pimp My Breakfast (475泰铢) 是许多人的首选，这是咖啡店特意推出的早餐创意菜单，让顾客能够随心所欲地享受自己喜欢的早餐，而不是每天重复吃一样的早餐，让顾客对早餐有一种全新的体验。这道菜还搭配奶油面包，店家选用澳洲进口面粉，面团柔软有韧度。牛油果散发着淡淡的清香，搭配烟熏番茄，口感层次丰富，最后加上完美的烤制熏牛肉，绝对让你赞不绝口。



地址：34, 1 Soi Ton Son, Lumpkini,
Pathum Wan District, Bangkok 10310
营业时间：07:30AM - 05:00PM
电话：02-0037592



早上没胃口想吃点清淡食物的话，像烤甜菜根沙拉 (280泰铢) 这样的健康沙拉就很适合。烤甜菜根加上橙汁糖浆，味道醇厚。增加橙子果肉，坚果，奶酪和各种时蔬，口味丰富独特，搭配烤面包，别有一番风味。店内还有一道推荐菜品为油封三文鱼 (330 泰铢)。三文鱼混合切达奶酪、腌洋葱、橄榄、黄瓜，加上风味醇厚的蒜泥蛋黄酱，美味不可错过。

在Sarnies Roastery享受阳光小资生活，用咖啡和美味的早餐开启精致的一天。





永不融化的创意

拥有“永夏城”之称的曼谷，有着不分四季的炎热气候，这也让泰国人民对于冰饮品的喜爱之深。在国内清晨叫醒人们胃的可能是豆浆，但在泰国一定是一杯加糖的冰咖啡。基于对冰饮食品的喜爱，泰国的冰淇淋店的普及率也非常之大，这也让很多商家开始“内卷”。除了让冰淇淋保持甜美的口感，还脑洞大开设计出奇形怪状的冰淇淋。位于曼谷文化艺术中心就是一家趣味十足的冰淇淋店“ICEDEA”。



初次前往这家店时，你并不会觉得这是一家冰淇淋店。店里陈列着各色泰国糕点小吃、水果、奶茶、猪排饭，但当你品尝后才发现这些其实都是冰淇淋。店主毕业于朱拉隆功大学建筑学院，刚毕业时的她专注于设计研究家具类的产品，后面她逐渐发现美好的设计不止限于此。小时候她因为很喜欢吃冰淇淋，偶尔也会和自己的父亲自己制作冰淇淋。就此，想将创意设计融入到自己喜爱的食品中的想法萌生，于是她就创建了属于自己的冰淇淋品牌“ICEDEA”。她设计的冰淇淋不只是从口感出发，每款冰淇淋的外形也是由她巧妙设计而成。



炸猪排冰淇淋

设计这款冰淇淋的灵感来自于日本料理，为了更加形象的做出炸猪排的外表，她将面包裹上一层面包屑通过高温油炸成猪排的表皮，再将冰淇淋放入面包的内部。但是只有猪排的外观还是不够的，她还用巧克力酱来代替猪排的酱汁，搭配上坚果和水果，一款冰淇淋版猪排饭套餐就完成了。

可爱甜宠冰淇淋

如果你是养宠物人士，那你可能不忍心吃下这款冰淇淋。因为店家设计的这款冰淇淋与真实的动物可谓如出一辙。甜宠版冰淇淋是店铺新出的新品，以小猫和小狗为原型，为每个动物都设计了一个水果装饰，一个装饰代表一种味道。除此之外，这家店还有纯果肉的冰淇淋品种，保留了水果本身的果肉质，让冰淇淋不局限于传统的形状。



曼谷杂志视频专栏上线!

涵盖中泰所有主要社交媒体平台，
明星大佬、吃喝玩乐全部视频化呈现!



联系方式

- ☎ : +66 980809728 (Honey)
- 🌐 : www.atmangu.com
- ✉ : tingyi.h@jrnen.co.th
- 📍 : Sinatee Building, 5th Floor, No. 103 Nonsi Road, Chong Nonsi Subdistrict, Yannawa District, Bangkok 10120
- 👤 : H. Barbiee



抖音



视频号



B站



Instagram



Tiktok



微博



小红书



《曼谷杂志》

线上平台矩阵

MANGU MAGAZINE ONLINE
P L A T F O R M M A T R I X



微信公众号：泰讯通



官网：atmangu.com



微博：ManGu 曼谷杂志



微信视频号：曼谷视频



抖音号：@ManGu曼谷杂志



小红书：ManGu曼谷杂志



脸书：ManGu Magazine



推特：@ManGu_Magazine



IG：mangumagazine

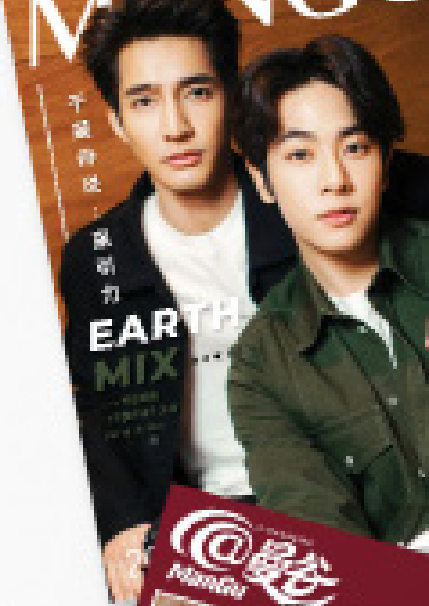
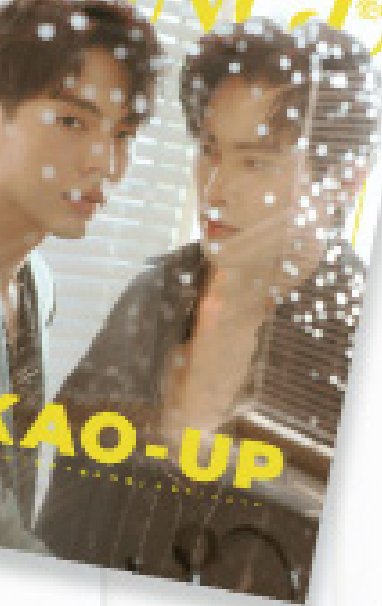


饱读APP：@曼谷



Ookbee：ManGu Magazine

www.atmangu.com





责任编辑/ @Mocy 美工 / Pdillustrator

泰旅居 @MANGU HOTEL

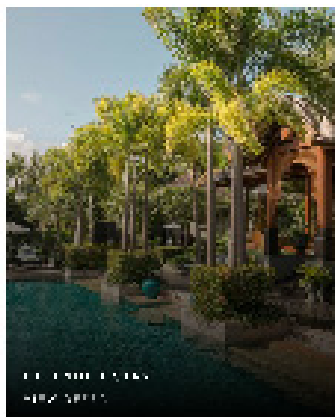
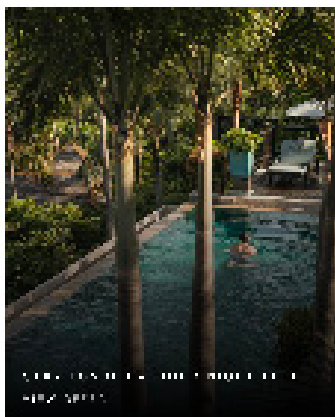
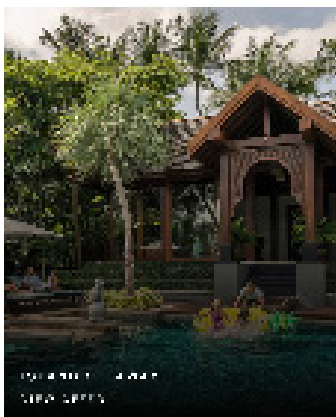


苏梅岛四季酒店

苏梅岛，一个自带自由浪漫气息的海岛，也是一个悠闲慢时光的静谧小岛。它总有一股令人向往的魔力，让无数的人们去度假，去散心.....正如苏梅岛魅力的名字，这座小岛孕育着各种与众不同的神仙玩法，一直深受明星宠爱，甚至出现拜在它的魅力石榴裙下，一次又一次的打卡。

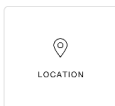
FEATURED OFFERS

OFFERS

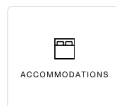




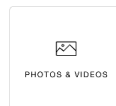
苏梅岛的秀丽风光，为四季酒店提供了一个绝美的自然环境，苏梅岛四季酒店依山傍水，下临沙滩，上可触蓝天白云。酒店周围棕榈环绕，花香果甜，像一个建在自然世界里的宏伟城堡。如果说苏梅岛是泰国最美的风景，那么四季度假酒店就是这片风景上的珍珠，在丛林的怀抱中，散发着不可挥夺的璀璨光芒。四季度假酒店（Four Seasons Resort Koh Samui）多次获得国际奢华酒店的大奖，是世界公认的顶级奢华酒店，在世界各地有无数分店，而风光秀美的苏梅岛，自然也是四季度假酒店不容错过的进驻地。



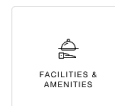
LOCATION



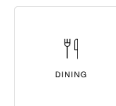
ACCOMMODATIONS



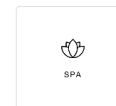
PHOTOS & VIDEOS



FACILITIES & AMENITIES

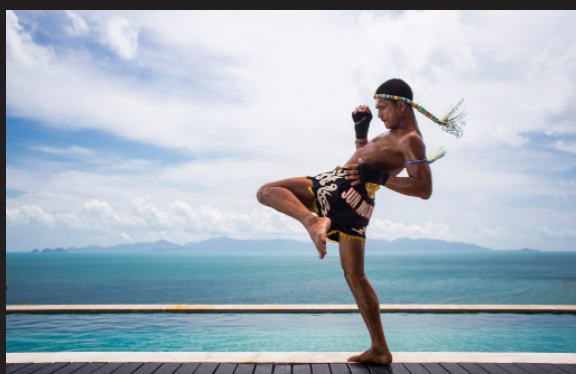


DINING



SPA

酒店的客房面积非常大，无论是在里面住宿，还是游戏、工作、制作美食，都有足够的空间。房间的设施也是多种多样的，平板电脑、酒吧、咖啡厅，还有观景台、泳池等等，都使人们的居住更加舒心。苏梅岛四季度假酒店的房间很适合团队出游、家庭游以及情侣，酒店一共有七十多间配有私人泳池的别墅和私人住宅，包括了海滩泳池别墅、家庭泳池别墅、豪华泳池别墅等等。酒店的私人住宅里既有一间卧室的套房，也有五间卧室的套房，如果人多就可以选择私人住宅，既宽敞又方便。苏梅岛四季酒店带有私人泳池，不仅干净豪华，还能将美丽的暹罗湾尽收眼底，精致的帕岸岛也隐约可见。除了远景，还能看到近处的沙滩，无论是沙滩排球，还是划游艇，都能尽收眼底。



在酒店的私人别墅区内，还有一个很大的泰拳景观擂台。这里不仅可以学习泰拳，和别人进行切磋，还能欣赏到真正的泰拳比赛和表演。因此这里也成了住客们常去的娱乐场所，一些热爱泰拳的小孩子也会在这里接受酒店的泰拳培训，既可以了解泰拳文化，也能够通过泰拳来强身健体。

About

ABOUT US

CAREERS

Reservations

REQUEST AN INVOICE

FIND A RESERVATION

EMAIL PREFERENCES

News

PRESS ROOM

NEW OPENINGS

MAGAZINE

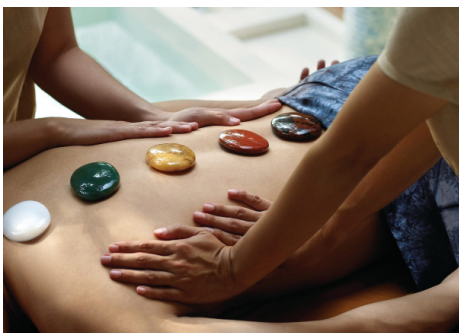
NEWSLETTER





苏梅岛的四季酒店不仅有安心舒适的住宿，还运用了现有的一切良好资源，为住客们提供了豪华的游玩活动。酒店有自己的私人游艇，游客们可以从酒店出发，去欣赏安通国家海洋公园的自然之美，穿越丛林茂密的各个岛屿，还可以去附近浮潜，探秘神秘的海洋世界。如果喜欢也能在游艇中住宿，像鱼儿一样在大海的怀抱中做着美梦。对于带着孩子旅游的住客来说，这里绝对是惊喜连连。酒店内有专门的亲子娱乐活动，无论是带着孩子捏橡皮人，涂画册，还是做游戏、玩各种拼图，都能得到满足。

苏梅岛的四季度假酒店还是一个完美的美食胜地，有众多异国口味的美食。酒店内有专门的餐厅，还有酒吧、咖啡厅以及下午茶。除了室内餐厅，还可以体验和品尝室外美食，如铁桶烧烤、海滩烧烤等。



News

PRIVATE JET

EXTRAORDINARY EXPERIENCES

RESIDENCES

PRIVATE RETREATS

GIFT CARDS

CONTACT US

地址：219 MOO 5, ANGTHONG, KOH SAMUI, SURAT THANI 84140, THAILAND

电话：+66 77-243-000

多 语 主 持 人 的 “ 斜 杠 ” 人 生

——专访马来西亚籍主持人邱培聪



语言，是人与人之间最直接的沟通方式。作为一名活跃在泰中两地的多语主持人，邱培聪的语言天赋令人惊叹，普通话、粤语、英语、马来西亚语、泰语……他在多语言之间自如切换。他的成长经历充满了跨文化的碰撞与融合，也让他在不同领域都能游刃有余。

但在他看来，语言的掌握并非天赋，而是环境的锤炼。从小在多语言环境中成长，他在日常生活中自然而然地培养了这种能力。来到泰国后，他凭借一股学习的韧劲，走进街头、夜市，与当地人交流，从简单词汇到完整句子，最终能流畅表达。他的语言学习之旅充满趣事，这些经历让他更加体会到，学习一门语言不仅需要勇气，更需要放下面子，乐于尝试。

他最初并未计划长期在泰国，但命运的安排让他在这里扎下了根。大学时期，经历丧父之痛后，他选择泰国作为调整心情的地方。没想到，这片土地的人文风情深深吸引了他，也促使他更深入地融入泰国社会。从歌手到主持人，他不断拓展自己的事业版图。



除了娱乐圈的事业，邱培聪也在泰国开创了自己的一番事业。创业之路并不平坦，但每一次的失败都让他更加成熟，也让他对泰国市场有了更深的理解。他开设的港式餐厅“小香港”，正是基于市场需求与个人考量的结合，成为众多食客青睐的中餐厅。

在疫情期间，他的生意遭受打击，但他并未因此停滞不前，反而更加关注社会公益。从最初的偶然善举，到如今的长期公益活动，他用实际行动诠释了责任与关怀。他始终相信，善意无需惊天动地，每一份小小的帮助，都可能成为温暖他人生活的火光。

多年来，他主持了无数场次的活动，积累了丰富的经验，也不断磨练自己的控场能力。他在台上总能迅速判断现场情绪，调整语速、语调，并精准地转换语言，让不同国籍的嘉宾都能轻松融入活动氛围。此外，他也十分注重临场反应，无论是突发情况还是艺人的即兴发挥，他都能巧妙地化解，为活动增添亮点。

本期封面明星，让我们来了解他背后更深层次的故事。



ManGu：请您先向我们杂志读者介绍下自己。

邱培聪：我来自马来西亚，爷爷公公婆婆都来自中国大陆，我们算是第三代，在马来西亚长大。在那边长大的过程当中，很遗憾的是因为我们从小爷爷和婆婆都过世了，所以就没有跟中国那边的亲戚朋友联系。所以很多时候我觉得中国一些风俗习惯，我们就可能不太熟悉。

ManGu：您这边会非常多的语言，会马来西亚语、普通话、粤语、英语和泰语。想知道您现在会到底会多种语言，您都是怎么学的？

邱培聪：说起来好像很多，其实不多。我自己本身因为从小在马来西亚长大，所以我们日常也有有几个语言需要使用。第一个是马来西亚语，因为从小在马来西亚长大，所以这是我们从小就要学习的语言。第二就是学习中文，中文是自修的。因为在马来西亚的学校其实是没有包含中文的课程。除此之外就是英语，我跟母亲聊天是以普通话聊天，我跟我父亲聊天是用英语聊天，所以在家里面就是有不同的语言。

ManGu：您是有系统学习过泰语吗？

邱培聪：我自己本身没有上过任何泰语课，也没有去学，我的泰语就是在街边路上对遇到的阿姨婆婆就问问题。其实很多人说我很有语言天分，我觉得其实我不太赞同这个事情，为什么呢？我觉得人都是逼出来的。我来的时候我是一个人，但当你一个人在一个环境陌生的环境，你所会的语言是用不了的时候，我相信你在一个月的时间你也可以做得到（流利的沟通）。因为我觉得人我们人是被逼的，走投无路的时候，其实学习能力很快的。所以我还是相信每个人都会有这种语言天分，但是你肯定要经过那个很折磨的过程。你要走出你的舒适圈，纯粹跟泰国人沟通，在这样子的一个环境下，当下你很快你就会学习好泰语。

ManGu：您为什么想要来到泰国？

邱培聪：刚开始的时候没有长期来泰国居住的计划。我在大学的时候父亲得了癌症，照顾父亲两三年后，父亲还是去世了。办完丧礼之后，我就告诉妈妈说我需要一点时间来散散心。我选择泰国是因为，第一很靠近马来西亚，第二是因为从小妈妈就很爱泰国，喜欢带我们去泰国旅行。那个时候就作为一个背包客来到泰国，但不是抱着一个旅行的心态，而只是想来散心。所以我来到泰国曼谷以后，我就是在街边走，怀念爸爸，就到处走走看看。当我去到一些小众景点，而不是那种旅游胜地的時候，我觉得其实泰国的人，风俗习惯，还有一些文化，我觉得挺有趣的。那时候我就觉得，如果我会跟他们聊天那会更好。

我那时候去夜市，他们基本上都不会说英语，只会跟我们说泰语。但今天不一样，今天泰国已经很多泰国人都会说中文了。15年前来泰国的时候，基本是不会有会中文的，所以去哪里都只是说泰语。但我就觉得我好想跟他们沟通，好想了解他们的思维，他们的文化等等，但是就是沟通不了。所以就从那时开始，每天就可能走在街边看到一些阿姨，就会问她，这个怎么说？这时候泰国人会很乐意的教你泰语。所以每一天就慢慢的学习一些简单的泰语词。然后日积月累，把那个词连成一句话就造句了，之后就可以开始慢慢沟通。



ManGu：在刚开始学泰语的时候，有没有因为对泰语还不太了解而闹出的笑话？

邱培聪：说实在的，太多太多了。就像我说过的，如果想要很快时间学好一个语言，我的一个秘诀就是脸皮要够厚。其实我觉得被取笑真是很正常的，就好像你看小朋友，就好像你看小朋友，在学习说话的时候就很有趣。抱着这样子的话，你很快就会学好一个语言。脸皮够厚，就不用担心说人家怎么样去取笑你。就像有些人刚开始学一个语言，当地的朋友就会教你一些奇怪的话。



ManGu: 您在很多的见面会或者活动上，都是多语主持而且语言切换得非常快。想问一下您当时在台上是怎么做到这么自如的？

邱培聪：可能跟我主持了很多场次，然后积累了丰富的经验有关。我在马来西亚长大，马来西亚是多语言沟通的一个国家，所以可能就那个时候习惯了。多语言沟通有利有弊，就是你可以说马来语，说英语。我的广东话和泰语都是我自修的，主要是看TVB看了电视剧，看多了以后就慢慢学习。坏处就是当你会说很多语言的时候，我们就习惯了用不同的语言去沟通，但是同一时间一些特定的方言的沟通，就很难去组织语言。

我的中文其实还不算很好，有时候在中国主持，觉得中文真的很美好，你不需要用太长的句子，就蕴含了很多深刻的含义。说实在的，我对自己的主持能力也不是很有自信。我觉得好的主持人，第一你要控制好当地的语言，但是我对一些高深的成语还是比较难理解。就好像你看湖南卫视一些主持人，他们的主持真的很精彩。所以我今天可以做得到的主持人，主要就是粉丝见面会的主持人，我就是粉丝和艺人之间的一个“中介”，将艺人的心里话用最完美的方式传达给粉丝，在同一时间也将粉丝的心情传达给艺人，让艺人将最舒服最舒适的一个一种状态，在当下跟粉丝沟通。因为很多艺人去到不同的国家的时候，都会特别紧张，有很多的顾虑，我的这个责任是让他们都放松，做回最真实的自己，让粉丝们更加喜欢他们。每个艺人都有他们自己的魅力，但是要怎么样把这个魅力就是很很自然的传达给粉丝们，这是我比较顾虑的事情。

我刚来泰国的时候，有机会和泰国很有名的一个前辈拍我的第一个广告。那时候初来乍到，泰语几乎不会，一些泰国朋友就会教我一些泰语。就像中文中的的人称“我”和“你”，英语中的“I”和“You”。但是泰语的人称有分不同等级，他们就教了我泰语中不那么礼貌的“Gu”和“Meng”。我当时记住了，就问拍广告的导演“你吃饭了吗”，就说了这个。那个导演当场傻眼了，因为他不知道我是不会泰语的，全场其他人都在笑，说你为什么这么没有礼貌。

其实摸索泰语的过程中，因为不熟练而闹出的笑话太多太多了，这个是印象最深刻的一次。在学的过程中可能会被教到很多类似这样不礼貌的话，但我们不太了解的话可能就会去运用。我跟这个大导演不熟，但是因为想要跟他用泰语交流，就这么巧我就跟他说了，结果就变成了一个笑话，最终也没有交流成，之后也没有再见过这个导演了。

ManGu: 主持生涯只是您的其中一个领域，您在这边也开了按摩店和餐厅，发展您的商业。您是怎么想到要在这边开这样一间港式餐厅呢？

邱培聪：刚开始我来泰国的时候就签约了GMM GRAMMY，当了5年的歌手、艺人、主持人，这里也非常感谢GMM他们给我这个机会，当时有在组合里面发专辑发单曲，也有机会开始做主持。大家都知道娱乐圈的职业相对来说，短暂也不稳定。从长期来说，我利用我在娱乐圈赚到的本金，想办法弄一些生意来做。大家可能看这个觉得很简单，但是我经历过无数次的失败。我爸爸是老师，妈妈是家庭主妇，家人没有做过生意，告诉我生意的概念，生意应该怎么做。

如果要掌控自己的未来，还是要有一些自己的生意，我在兼顾娱乐圈工作的同时，就学习如何做生意。我不太熟悉泰国的法律和税务，在装修的时候也有被骗过。但是被骗多了就开始学聪明了，这个也算是交的一个学费吧。我有开过甜品店、船粉店。我的餐厅已经开了11年了，按摩店也有5、6年了。其实我最开始不是做餐饮的，我当时背包客过来，资金不是很多。

很多人可能会觉得我又主持，又做自己的生意，感觉都挺顺利的，但其实不是这样子。我那时带着仅有的资金刚来泰国，钱都放在一个包包里。我刚从机场下来坐的士，泰语也不熟练，只会简单的“Phi Krab”打招呼。上车之后司机就跟我聊天，问我泰语怎么学的，我当时就觉得泰国人真的很友善。后面去到一个上坡的路，车子熄火开不了了。他就说这个车子是他朋友借他的，他还不太熟悉，问我能不能借手机给他打电话问下他朋友，因为他的手机没钱了。然后他就一直尝试开车并跟朋友聊天，期间他就一直用着我听不懂的泰语在跟朋友聊天。后面他就说让我下去推一下车，试一下能不能开。我当时也没有戒备心。下去推车之后他就走了，我当时还以为他会停，但是并没有。最糟糕的是我的背包里面的资金还有手机也在他手上。因为我在当地也没有朋友，不知道该怎么联系谁。当时大晚上我在路上一直走，希望司机能拿了现金，把包包和护照丢出来，但是直到凌晨都没有找到。后面看到警察局才去报警，补回我的护照。每个国家都有好人，也有不坏好意的人，所以出门在外对自己的随身物品还是要小心保管。

ManGu：您在这边选择开一家港式餐厅，是因为受家里人的影响，还是因为对泰国市场做了什么调研？

邱培聪：其实我很喜欢泰式料理，但是一个外国人在泰国开一家泰式料理，会很奇怪。因为十几年前在泰国的中餐很少，很多中餐都是潮汕菜，但是其实很多人都喜欢去香港吃港式点心，我觉得这个市场可以做。所以后面也有到香港学习如何制作，选一些香港比较有名的一些厨师大厨过来，也会培训当地的厨师。当时想把整个店布置成这样比较鲜艳的颜色，我就选了类似上海滩的主题来开这样一个中餐厅，主要是让年轻一辈过来了之后可以打卡拍照。所以那个时候挺受欢迎的，还有很多人会过来排队来吃。

ManGu：平时有看到您也会去做慈善，是什么契机让您开始走进这些社区去献爱心的呢？

邱培聪：我自己本身就在娱乐圈在工作，所以还是希望利用自己社交媒体可以去散发给各国的朋友们。我之前也开了很多分店，但疫情的时候，就只能眼睁睁看着一些心血，在眼前消失了。所以在疫情过后，我更倾向于去帮助一些我觉得有需要的小朋友，还有一些比较贫穷的社区。因为疫情期间，店铺不能保证每天开张，但是订来的材料又有几百公斤之多，如果不能及时用掉就会导致食材不新鲜。所以我就告诉我的员工们说，把这些食材做成盒饭，把它捐出去给这些有需要的人。

我在泰国十几年，我从来没有走进这些社区，最多可能就是去捐钱给一些孤儿院等等之类做一些公益。但当我去感受了以后，我发现泰国的贫富差距真的很大。当然我们没办法把他整个环境给他弄好，但是我觉得给小朋友送过去的爱心，小朋友们可以感受得到。

我一周可能会去2到3次，都是看自己的工作行程。我之前因为有十几家店要管理比较忙，但现在只有一家，所以就挺轻松的。我觉得这种小社区，不建议大家用钱的方式去协助他们。很多时候这种小社区他们在管理钱方面没有一个很好的观念。所以我还是建议可以还是捐赠一些小朋友需要用到的东西，可以捐助捐一些书本或者是包包之类，这些都可以对他们的成长帮助到很多。





ManGu: 您既管理店铺，又有主持工作，然后平时还要去这种社区去资助小朋友们。您是怎么管理您的时间的？

邱培聪：每个人一天的时间都是24小时，但还是要建议大家多照顾好自己的健康。我疫情前其实是一个工作狂，睡觉的时间也很少。我很珍惜每一分每一秒，就把每一分每一秒都都用得很足，但是忽略了自己的健康，所以在疫情过后，我就把一部分的时间分配给自己的健康。开始健身，开始多照顾自己的营养、作息等等之类的。所以还是建议大家还是要分配好自己的时间。

我觉得培养团队是很重要的，我很感谢我的团队们。我一个人在泰国没有任何的亲戚朋友，也没有学生时期的朋友，朋友们多是娱乐圈的艺人朋友。那还是需要自己培养一批团队出来，帮忙照看生意。

ManGu: 您虽然经历了很多很多，但是仍然看着很年轻，您是怎么保养的？

邱培聪：我觉得心态很重要。我是一个不记仇的人，我觉得当你记仇，开始埋怨抱怨的时候，不知不觉人就会变得没有那么开朗。所以我的劝告就是尽量少埋怨，少抱怨，别记仇。无论是人家怎么对你的，像我之前我说过被人骗，我还是选择原谅他们。因为我觉得如果你记下来，你不原谅他，那这个痛苦你要背一辈子，就一直有根刺在心里面。

ManGu: 最后，有什么想对我们杂志的读者说的话吗？

邱培聪：@ManGu曼谷杂志的粉丝朋友们，非常感谢你们的支持，希望你们在泰国各地玩得开心，有机会可以过来尝试一下我们这个24小时营业的小香港，还有三兄弟的鸡饭。希望可以大家可以多多支持我，谢谢。



感谢：邱培聪 (Wave)
感谢拍摄场地：Little Hong Kong
(THE STREET RATCHADA)



MAN'GU

@曼谷
ManGu

多语主持人的“斜杠”人生

——专访马来西亚籍主持人邱培聪

ISSUE

290