



孔提市場很有本港舊式街市feel。



日常生活用品攤檔。



泰國有名的臭魚醬和蝦醬，泰國人最愛。



一小碗一小碗的船麵。



船麵一條街的老字號之一的Payak船麵。



大家去泰國曼谷旅遊，除了遊遍各大名牌百貨商場及夜間大型市集外，當地的本土知名生鮮市場其實也很有風味，隨時會買到一些泰國才有的地道驚嚇小食如爬蟲和青蛙等，當然亦有一些傳統的美食如船麵和海南雞飯。今次由泰國旅遊達人「曼谷幫」帶大家一邊逛一邊食，體驗真正泰國本土風情。

### 最大生鮮市場孔提市場

曼谷當地無人不識的「Klong Toei Market (孔提市場)」，它不算是那種整理得很乾淨的市場，而是真的很Local，本地的家庭主婦跟餐廳店家都會來買菜、買肉的那種市場，但卻有一份懷舊感，吸引遊客到來逛逛。

孔提市場是曼谷最大的生鮮市場，鄰近MTR地鐵QSNCC站，乃當地人最愛逛的市場，這裏提供各種生鮮肉類、海鮮和農產品。市場內有幾百個攤商，雖然市場內沒有明顯劃分，但大致上可分為生鮮區、水果區、蔬菜區、乾貨區、民生用品區。如果不是從小就逛傳統市場的朋友，這裏遊客初來埗到要留意場內道路永遠保持濕漉漉狀態，建議穿着有防滑功能鞋子，這基本上與香港80年代的舊街市環境相若。

值得一提的是，在孔提市場角落，有些奇奇怪怪的攤位，像是賣蟲的攤位、賣青蛙的攤位等等，都是對遊客來說相當新奇的體驗，這也是逛市場的樂趣之一，因為永遠不會知道什麼東西會出現。

不講不知，原來孔提市場有個都市傳說，話說市場免不了有老鼠，像孔提市場那麼大的地方，可以想像老鼠更是猖獗，但聽說孔提市場內有一位鼠王，他能夠與老鼠對話和溝通，是統領市場內老鼠的老大，不過這個都市傳說的真實性還有待考證。

### 船麵一條街不能錯過

講到泰國本土美食，一定不能錯過到曼谷高鐵BTS勝利紀念碑站的船麵一條街！今次旅遊網站「泰國幫」推介的是曼谷超人氣的船麵一條街，品嚐一小碗一小碗的船麵，口味多，味道好，配料豐富而且超級便宜。

船麵 (Kuay Teow Reua) 和一般泰式米粉湯 (Kuay Teow) 的不同點有二：其一為船麵多以牛高湯混入牛血或豬血為湯底 (Nam Tok 瀑布湯頭)，加入黑醬油、香料搭配出濃厚多變化的口味。其二是分量少、價格便宜，一碗三四口就能吃完，因此一次能品嚐更多口味。

說到曼谷這條最知名的「船麵一條街」，其中有好幾家超過三四十年的老店。而最具人氣的三間分別為 Payak 船麵、Pranakorn 船麵、Rua Thong 船麵。今次介紹的正是有40多年歷史的「Payak 船麵」，小碗船麵價格是18泰銖/碗，有豬肉瀑布、牛肉瀑布、冬蔭口味、釀豆腐等4種湯頭，以及可選擇寬河粉、細河粉、雞蛋麵、米粉、冬粉等5種麵條，雖然整體口味稍重一些，但點上一杯滿滿冰塊的菊花茶或汽水來搭配，解膩又過癮！

### 雙拼海南雞飯口感佳

位於曼谷的The PARQ是一般遊客不常會到的本地商場，但這裏其中一間名為Rice & Noodles Express的餐廳，它的雙拼海南雞飯就絕對不可錯過，簡單得來超好食的招牌菜式。老實



販賣魚乾、魷魚乾的攤檔。



孔提市場的新鮮海鮮價錢十分便宜。



孔提市場有地道的泰國大米出售。

