

米芝蓮星級餐廳華人之光

■米芝蓮星級餐廳Potong
前身為一幢藥房。



樓高五層，二樓作為主餐廳，三樓則是供遊人鑑賞用的裝置樓層，四至五樓則是兩間各有特色的酒吧。當中四樓曾是昔日華人吸食鴉片的場所，至今仍保留着當年的中式梳化床，反映泰國華人過去的風俗。

Potong主廚Pam身為中藥行之女兒，沒有繼承中醫藥師衣鉢，在食材調配上，特別考究如何運用烹飪的五大要素為食客營造香料記憶。所謂五大要素，即中菜常見的「鹽、酸、香料、質地和梅納反應（Maillard Reaction）」。Pam不懈地在每個月更新菜單中，糅合傳統與前衛的烹飪技法，以二十道蘊含五感及五大烹食要素變化的豐富菜式招待客人，重新詮釋中泰料理。而Potong的招牌菜有泰中五香料老鴨和泰式炒河粉。

首先介紹的是位於一棟120年歷史的家族建築物中的米芝蓮星級餐廳Potong。創業團隊「宋瓦製造」提倡永續發展和文化遺產，吸引了當地居民和遊客。受到全球旅行的啟發，這些企業主旨在保護該地區的魅力，同時振興其經濟潛力。

Potong中文譯為「普通」，卻是曼谷華人料理之中的翹楚。擁有米芝蓮一星的Potong身處的中葡風格建築物亦彰顯了它的非凡，餐廳匿藏於曾作為中藥行的古老建築內，

■Potong主廚Pam在美國學廚，學成後回宋瓦開業。



■Potong的招牌菜
有泰中五香料老鴨。

■大象彩繪牆充滿藝術氣息。



大象彩繪牆地道藝術傑作

河畔停車場牆上的大象彩繪牆，色彩鮮明

充滿生命

力，栩栩

如生的大象

佔據了整

個外牆，這

是2016年

Bukruk城市

藝術節的作品。一

旁還有Nike「Run

Your Run BKK2023」活動時期創作的

慢跑女子塗鴉。



曼谷宋瓦 一日靜旅

高品質手沖咖啡走工業風

Local Boys Coffee是一間非常有工業風格的特色咖啡店，店家主打高品質手沖咖啡，豆子風味細膩，咖啡品項也非常特別，咖啡控絕對不能錯過，還有手作甜點和輕食，是到宋瓦路必喝的咖啡選擇。每天絡繹不絕的人潮湧入店內拍照打卡。店內設計為鮮明的橘黑配色非常有個性，Coconut Dirty、Orange Americano都是店裏的招牌飲品，不早點去的話常常會點不到。



■文青咖啡店走工業風。

SAAN 出售本地設計紀念品

SAAN Songwat是專門販售泰國紀念品的精選品牌店，所以有很多可愛的紀念品！如果想找特別的泰國紀念品，這裏很多百貨公司或超市都買不到的泰國當地設計師品牌。店內泰式雪糕也很推薦，這次點了椰子雪糕新地（120泰銖），最底層是椰子凍、椰子雪糕，上面鋪着椰蓉乾、椰子卷，一整個椰到底！



■懷舊泰國紀念品
甚有本土特色。

百年老店古籠包鹹甜皆宜

Gu Long Bao（古籠包）是間傳承百年的老店，售賣各種口味手工包子，不止有鹹的肉包口味，還有甜味，像是黑芝麻、綠豆沙、芋泥都有，非常鬆軟綿密，是許多人曼谷必吃美食之一。最近還推出泰奶加燒賣的組合餐！



■古籠包的豬肉餡
料非常鬆軟綿密。

想在曼谷來一場避開人潮的文青系一日小旅行嗎？不妨走進宋瓦（Song Wat）社區，一個藏匿在繁華都市中的老靈魂角落。位於宋瓦路上的這片古老街區，雖然不再是商業核心，卻依然保留濃濃的舊時光韻味。根據「泰好網」介紹，這裏有許多世代傳承的百年歷史餐廳，文青工業風網紅咖啡店，並且大多數建築物還保留一個多世紀以前的老式建築風格。宋瓦，正是一處靜謐、慢活、又充滿故事的所在。

大本頭公廟供奉中國神明

大本頭公（Pun Thao Kong）是東南亞潮州移民信奉的神明，為當地華人社群的守護神，在中國本土並不存在。有說法稱大本頭公在泰國曼谷是最多廟宇供奉的中國神明。曼谷最大的大本頭公廟正正就在曼谷宋瓦路。



■大本頭公廟的牌坊。



■大本頭公廟供奉的神明。

