Local Dishes/Recipes from Old Songkhla
อาหารพื้นบ้านโบราณของชาวตำบลบ่อยาง
宋卡古城的古早味

ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เป็นที่อยู่อาศัยของกลุ่มคน 3 เชื้อชาติคือ ไทย จีน และอิสลาม ซึ่งอาศัยอยู่ ณ ดินแดนแห่งนี้ร่วมกันมานานนับร้อยกว่าปี ชาวบ้านทั้ง 3 กลุ่มต่างมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง จากการติดต่อสัมพันธ์กันในด้านการค้าขาย และการแต่งงาน ส่งผลให้มีการรับวัฒนธรรมการกินอาหารของจีนและอิสลามเข้ามาผสมผสานกับอาหารไทยพื้นบ้าน มีการดัดแปลง คิดค้นหาเทคนิคการปรุงอาหารให้เหมาะกับรสชาติของผู้คนในตำบลบ่อยาง จนเกิดตำรับอาหารใหม่ๆขึ้นเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวัน หรือบริโภคในงานประเพณีต่างๆ เช่น หมูค้อง หมูสตูว์ ต้มใส่ไส้ เต้าคั่ว เป็นการผสมผสานอาหารระหว่างครัวไทยพื้นบ้านกับครัวจีน กุ้งผง ไก่ย่างขมิ้น ขนมบูดู ขนมบอก เป็นการผสมผสานอาหารระหว่างครัวไทยพื้นบ้านกับครัวอิสลาม เป็นต้น การผสมผสานวัฒนธรรมเรื่องอาหารการกินของผู้คนในตำบลบ่อยางจึงเปรียบเสมือนการเดินทางมาพบกันครึ่งทางระหว่างครัวไทยปักษ์ใต้กับครัวจีน และครัวอิสลาม ส่งผลให้อาหารพื้นบ้านของชาวตำบลบ่อยางมีรสอ่อน ไม่เผ็ดจัดแบบอาหารปักษ์ใต้ทั่วไป และมีรสหวานน้ำ โดยมีถนนนางงามเป็นศูนย์กลางจำหน่ายอาหารของชุมชนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

Songkhla's old town is home of three cultural groups. They are Thai, Chinese and Muslim people. In other words, it is a multicultural society. All three groups have lived in the city for over 100 years. All of them have their own culinary identity. Over time and through everyday business and intermarriage of people from the three groups - Chinese, Muslim and Thai recipes blended together. This culinary mix satisfied local preferences and new recipes, unique to Songkhla, were the result. These recipes are eaten every day and on special occasions, for example Mookhong, Moo-stew, Tom sai sai and Taokuo. These recipes are derived from Thai and Chinese eating traditions. From the Thai and Muslim cultures came ground up shrimp, turmeric grilled chicken, Kanom Bootu and Kanom Bok. In other words, eating in Songkhla's old town is like taking a trip half-way to Chinese and Muslim kitchens. That's the reason why recipes from Songkhla are sweeter than, and not as spicy as, dishes from other parts of southern Thailand. Nang Ngam road has remained the food district from the old days until now.

自古以来宋卡城是回教徒、华人和泰国人三个种族一起居住了上百年。每个种族都有自己的生活方式、饮食文化，通过生意交流和通婚创造出现在的宋卡特色美食。

ขนมหวัก (จวัก)
Deep fried shrimp &Bean sprout bun 汤勺炸糕

ขนมหวัก เป็นชื่อขนมที่เรียกตามอุปกรณ์ที่ใช้ทำคือ ทัพพี ซึ่งในภาษาปักษ์ใต้ เรียกว่า "หวัก" ขนมหวักเป็นขนมโบราณที่รับวัฒนธรรมจากวัฒนธรรมจีน ปัจจุบันหาทานได้ยากมากรับประทานร้อนๆ พร้อมน้ำจิ้มสูตรพิเศษ เพิ่มรสชาติ

因为用汤勺来做蔬菜虾仁炸糕而得名，味道像福建的海蛎饼。

ขนมปาด: หรือขนมปาดา
Fried rice bun filled with shrimp paste 夹馅的芭蕉饼

เป็นขนมของชาวมุสลิม จัดอยู่ในประเภทอาหารว่าง นิยมรับประทานในตอนเช้าหรือตอนบ่าย ทำจากแป้งข้าวจ้าวมาคลุกกับกล้วยน้ำว้า นำมาปั้นเป็นก้อนใส่ไส้ที่ทำจากกุ้ง แล้วจึงนำไปทอดในน้ำมัน

是一种马来小吃，用芭蕉和粘米粉一起揉成团加入虾仁馅去炸。

ขนมป๋าจิ
Coconut Roll 椰丝卷

ขนมป๋าจิ๋นเป็นที่นิยมรับประทานในตอนเช้าหรือตอนบ่าย ทำจากแป้งห่อด้วยใส่มะพร้าว มีรสชาติหวานมัน เค็ม เล็กน้อย สามารถหารับประทานได้ตลอดทั้งปี

用现做面饼来包调味好的椰丝，味道可口。

ขนมข้าวฟ่างกวน
Sweet Sticky Millet 高粱糕

เป็นขนมที่รับประทานหลังอาหารคำ ทำจากข้าวฟ่างนำไปกวนกับน้ำตาลและกะทิ เป็นขนมขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งที่สามารถหาซื้อได้ในย่านถนนนางงาม

晚饭后的甜品。用高粱、糖和椰奶小火慢炒炒到粘稠发亮。是美人街闻名小吃

ขนมม่อฉี่
Songkhla style Mochi 麻糍

ที่มาของ "ขนมม่อฉี่" ไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดแต่ที่แน่ๆ เป็นขนมที่มีแต่ในจังหวัดสงขลาเท่านั้น และคำว่า มอฉี่ (สำเนียงกลาง) ม่อซี่ (สำเนียงใต้) เข้าใจว่าเพี้ยนมาจากคำว่า "โมจิ" ขนมของคนญี่ปุ่น คนเฒ่าคนแก่ในอำเภอสิงหนครของสงขลาเล่าให้ฟังว่า "เมื่อตอนสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ทหารญี่ปุ่นมาตั้งฐานทัพอยู่ที่ผังสิงหนคร ได้มีการหาคนไทยมาทำอาหารให้คนญี่ปุ่นกิน และคนญี่ปุ่นก็ได้สอนวิธีทำ "ขนมโมจิ" ให้กับคนไทย โดยประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่พอหาได้ในท้องถิ่นมาทำ เช่น แป้งข้าวเหนียว น้ำตั้งแว่น ถั่วใต้ดิน (ลิสง) และงา ชาวบ้านเห็นเป็นขนมแปลกแต่ทำง่าย จึงทำตั้งแต่นั้นมา"

第二次世界大战是日本军带进来的小吃。材料简单，制作容易，长相特别，非常受当地人的喜爱。

ขนมจุ่น (ฝักบัว)
Deep fried dough 莲蓬饼

เป็นขนมที่รับประทานตอนบ่ายหรือหลังอาหารค่ำในช่วงฤดูฝน และเป็นขนมที่มักทำกันในวันงานบุญ ทำจากแป้งข้าวจ้าวและแป้งข้าวเหนียวทอดในน้ำมัน

雨季或过节时小朋友最期待的小吃之一。

ขนมซ่อนลูก
Steamed flour with coconut filling 藏子糕

ขนมซ่อนลูก เป็นขนมหวานที่มีรสชาติของแป้งที่ห่อหุ้มไส้จะ หวานมัน เค็ม นุ่มนิ่มพอประมาณ ส่วนไส้ขนมลอดไส้ ทำด้วยมะพร้าวผสมกับน้ำตาล รสหวานกว่าตัวแป้งที่ห่อหุ้ม เมื่อรับประทานพร้อมๆ กันแล้วให้รสชาติที่อร่อยลงตัวพอดี

用同一样材料做出不同的口感与椰丝馅用芭蕉叶包出特别的形状。

ข้าวเหนียวดำกวน
Black sticky rice with coconut milk 黑糯米糕

ขนมเหนียวดำกวน เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทาน ในตอนบ่าย หรือในช่วงฤดูฝนเพื่อให้ร่างกายอบอุ่น นิยมรับประทานคู่กับกาแฟร้อน

一种受当地人喜爱的雨季小吃，热咖啡是最好的搭配。

ขนมหุกลี
Sticky rice mochi with coconut and brown sugar syrup

เป็นขนมที่นิยมรับประทานในตอนเช้าหรือตอนบ่าย ทำจากแป้งข้าวเหนียว โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดคลุกเกลือและน้ำเชื่อม

糯米球裹上椰丝和红糖酱。

ขนมเจาะหู
Thai southern style deep fried dough 耳环饼

ขนมเจาะหู หรือ ขนมเจาะรู บางท้องถิ่นเรียกว่า "ขนมเบ้า" "ขนมเม้า" หรือ "ขนมดีช้า" เป็นขนมที่ใช้ในประเพณีทำบุญเดือนสิบ (ชิงเปรต) ของภาคใต้ เชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์แทนเงินเบี้ยให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้วใช้สอย บางท้องถิ่นเชื่อว่าเป็น เครื่องประดับใช้เป็นตุ้มหู

泰南的十月拜祖时用的一种饼，说是给祖先当冥钱用，有的说当耳环用。

ขนมวุ้นโพย (เทียนสด)
Sweet stuffed dough pyramid 甜果

ขนมเทียนสดมีมาตั้งแต่สมัยโบราณเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า "ขนมหมก" หรือ "ขนมนมสาว" ที่ขึ้นมาเพื่อใช้ในประเพณีของคนโบราณที่มักจะจัดทำขนมเทียนไปทำบุญแจกจ่ายกัน สมัยก่อนนั้นการทำ ใช้แป้งข้าวเหนียวทำต่อมาได้ปรับปรุงสูตรใหม่ โดยทำให้แป้งใสขึ้น จึงเป็นที่มาของชื่อขนมเทียนสดในปัจจุบัน

一种过节甜点，用芭蕉叶包着豆沙馅的透明糕，味道清香，口感特别值得一试。

ต้มใส่ไส้
Sticky rice filled with pork and salted egg 泰南式粽子

เป็นอาหารว่างนิยมรับประทานในตอนบ่าย เป็นการผสมผสานวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของไทยและจีนเข้าด้วยกันมีลักษณะคล้ายอาหารของไทย และ "บะจ่าง" ของจีน โดยนำต้มสามเหลี่ยมของไทยใส่ไส้ที่ประกอบด้วยหมูและไข่เค็มปัจจุบัน

用当地的树叶包出泰式风味的肉粽。

ขนมค้างคาว 蝙蝠果
Fried glutinous rice bun

เป็นอาหารว่างที่นิยมรับประทานในตอนบ่าย หรือในช่วงฤดูฝนเพื่อให้ร่างกายอบอุ่น ทำจากข้าวเหนียวใส่ไส้แล้วนำไปทอด มีทั้งไส้กุ้งและไส้เผือก

由长得像蝙蝠的糯米炸糕而得名的。

เต้าคั่ว
Songkhla noodle salad 酸甜

เต้าคั่ว เป็นอาหารประเภทอาหารว่าง หรือจะเรียก อีกชื่อว่า "เปรี้ยวหวาน" เป็นอาหารที่มีส่วนผสมของ ผัก เต้าหู้ทอด เนื้อหมูส่วนหัวทั้งหัว เส้นหมี่ และไข่เป็ดต้มแล้วราดด้วยน้ำจิ้มรสเปรี้ยวหวาน ในแต่ละท้องถิ่นมีส่วนผสมที่แตกต่างกัน แต่ที่เหมือนกันคือน้ำจิ้ม จะมีรสหวานเปรี้ยว

酸甜是一种凉拌小吃有猪头肉、炸豆腐、米粉、鸭蛋、青菜拌一起然后淋上酸甜酱。这是一种宋卡特有的小吃。

ข้าวยำ
Thai southern rice salad 拌饭

เป็นอาหารที่รับอิทธิพลจากชาวมุสลิม ภาษามลายูท้องถิ่นเรียก "นาซิกาบู" (นาซิ = ข้าว, กาบู = ยำ) ข้าวยำประกอบด้วย ข้าวสุกราดด้วยน้ำบูดู (หรือน้ำเคย) มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น และผักสดหลายชนิดหั่นป่นกันลงไป แล้วคลุกกัน นิยมรับประทานในตอนเช้า กลางวัน หรือตอนเย็น ข้าวยำมีคุณค่าทางอาหารสูง เพราะมีทั้งโปรตีน และวิตามิน หารับประทานได้ง่ายราคาไม่แพง

泰式拌饭是泰国南方的一种营养丰富又美味的经济快餐。煮的比较硬的米饭加上虾酱、炒椰丝、虾米粉、各种切丝的青菜拌一起配上水煮蛋味道更佳。

ข้าวมันแกงไก่
Coconut rice with chicken curry 咖喱鸡饭

ข้าวมันแกงไก่ เป็นอาหารพื้นเมืองที่เป็นเอกลักษณ์ของสงขลาอีกอย่างหนึ่ง ที่ได้รับการถ่ายทอดสูตรการทำมาจาก "นาซิดาฆัง" หรือ "ข้าวมันแกงไก่" ซึ่งเป็นอาหารชาวมุสลิมปักษ์ใต้ที่นิยมรับประทานกันในตอนเช้า

是宋卡伊斯兰特色小吃。

หมูฮ้อง
Sweet pork braised with soy sauce 卤肉

หมูฮ้อง เป็นเมนูพื้นถิ่นของชาวจีนที่อาศัยอยู่ในแถบภาคใต้บ้านเรา ที่เรียกกันว่า "หมูฮ้อง" โดยคำว่าฮ้อง คือ การต้มให้เข้าเนื้อ เป็นสูตรดั้งเดิมของชาวจีนฮกเกี้ยน จีนเหล่านี้จะทำหมูฮ้องกินกันในงานไหว้ งานมงคล ทำกินที เป็นหม้อใหญ่ๆ ไว้ให้ลูกหลานได้ตักกินได้เติมที่

宋卡华人过节或请客每次都少不了的大锅福建式卤肉

Dessert house & Food Souvenirs
ของฝากสงขลาเมืองเก่า

SIN ADULAYAPHAN
สินอดุลยพันธ์ 60

ร้านสินอดุลยพันธ์เป็นร้านขายของฝากที่เก่าแก่และมีชื่อเสียงของสงขลา สินค้าที่เป็นที่นิยมคือข้าวเกรียบกุ้งและปลา น้ำบูดู ซีอิ๊ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำพริกเผา กุ้งแก้ว เป็นของฝากที่ถูกใจผู้รับแน่นอน

Shrimp and fish crackers are one of the best local products of Sin Adulayaphan. Delicious and inexpensive, they make perfect souvenirs for food lovers. There are also nam budu, cashew nuts, and dried crystal shrimp that can also be purchased here.

出售当地土特产如虾片、虾米、虾酱、辣椒酱、腰果等。

YINDEE SONGKHLA
ยินดีสงขลา 59

ร้านยินดีสงขลาถนนนครใน จำหน่ายสินค้าของดีพื้นเมืองสงขลา หลากหลายอาทิเช่น บูดู ลูกหยี เคลือบน้ำตาลน้ำพริกเผาข้าวเกรียบกุ้งปลา เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ และอื่นๆ อีกมากมาย

Across the street to Sin Adulayaphan shop , Yindee Songkhla offers the variety of best local food souvenirs such as shrimp cracker, cashew nuts, shrimp paste and many more.

出售当地土特产如虾片、虾米、虾酱、辣椒酱、腰果等。

SONG-SAN THAI DESSERT HOUSE
บ้านขนมไทย สอง-แสน 26

เปิดมานานกว่า 60 ปี บ้านขนมไทย สอง-แสน ขึ้นชื่อเรื่องต้นตำรับขนมไทยจนเป็นที่รู้จักของคนสงขลาและนักท่องเที่ยว เมนูเด่นของร้านขนมไทยร้านนี้คือ ขนมทองเอก นอกจากนี้ยังมีขนมหลากอีกหลายชนิด อาทิ ลัมบันนี ข้าวฟ่างกวน มะม่วงแช่อิ่ม ขึ้งเอด

Opened more than 60 years, Song-San shop has been a renown dessert house of Songkhla. The famous local products are Tong-Aek, Sampanni, pickled mango and Kee Mod.

出售当地特色甜品虽然是卖同样的东西但是各个都有自己的秘诀。

JONG DEE THAI DESSERT HOUSE
ร้านจงดี 36

ร้านเล็กๆ ที่ซ่อนตัวอยู่บนถนนยะหริ่ง ทำขนมกันเองในครอบครัว มีขนมขึ้นชื่อได้แก่ ทองเอกกับลัมบันนี เหมาะที่จะเป็นของฝากจากสงขลาเมืองเก่า

The most popular product here is homemade Sampanni and Tong-Aek. It is a small dessert shop on Yaring street.

出售当地特色甜品虽然是卖同样的东西但是各个都有自己的秘诀。

MAE CHAWEE DESSERT HOUSE
แม่ฉวี 24

ข้าวต้มสามเหลี่ยมไส้ใส เป็นสินค้าขึ้นชื่อของบ้านขนมไทยแม่ฉวี ด้วยความพิถีพิถันในการผลิต ขนมอื่นๆทุกชนิดก็เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว อาทิ ทองเอก ขนมเทียนสด เลน่ำจันทร์ ลัมบันนี ข้าวฟ่าง

The Sticky rice stuffed with shredded pork and egg yolk is the most popular food souvenir at Mae Chawee dessert house. Other local thai sweets are also available here.

出售当地特色甜品虽然是卖同样的东西但是各个都有自己的秘诀。

KULPRAKONG
กุลประคอง 27

มาเลือกซื้อขนมทองเอก ลัมบันนี ข้าวฟ่าง หรือชุดข้าวย่ำ พร้อมขนมอีกมากมาย เป็นของฝากที่ร้านกุลประคอง ถนนนางงาม

The famous desserts at Kulprakong are Sampanni, Khao fang and also Khao yam set available for your convenience.

出售当地特色甜品虽然是卖同样的东西但是各个都有自己的秘诀。

THE APOTHECARY OF SINGORA
บ้านยาแป๊ะขวดและร้านขายของ (APO STORE)

บ้านเลขที่ 163 ถนนนครใน เป็นบ้านจีนโบราณยุคแรกสมัยก่อตั้งเมืองสงขลา ซึ่ง ในอดีตเป็นร้านขายยาของคุณปู่ขวด ปัจจุบันได้มีการปรับปรุงแต่ยังคงสภาพแบบเดิมไว้เพื่อให้คนทั่วไปได้เข้าชมและยังมีร้านขายของที่ระลึก APO STORE จากฝีมือการออกแบบและผลิตภัณฑ์จากคนในจังหวัดสงขลา เช่น ยาดม ยาหม่อง กระเป๋าจากผ้าทอเกาะยอ

The 150 year-old Chinese-Hokkien Styled house in the heart of Songkhla old town where it was a residence and apothecary store in the past are now a small place to exhibit the old architecture and the story of the founder. APO Store in the backyard offers you a great selection of souvenirs, crafts and local design products.

这是古城最早一批建筑，之前是一间药材店，现在还保持当时的气息。屋子一部分对外开放，在此可买到当地出厂的创意纪念品如明信片、衣服、布包等。

HEART MADE COFFEE AND EATERY
ฮาร์ทเมด คอฟฟี่ 66

จากร้านกาแฟเล็กๆที่มีความตั้งใจจะนำเสนอกาแฟหลากหลายและมีคุณภาพ บนถนนยะหริ่ง ตอนนี้ได้ย้ายมาตั้งอยู่ที่ The Apothecary of Singora ถนนนครใน พบกับเมนูเครื่องดื่มสุดสร้างสรรค์มากมายได้ที่นี่

New small café at The Apothecary of Singora serving good coffee and other non-coffee drinks.

一间小小的咖啡店但收集了各种高质量的咖啡豆和老板用心服务。

DOT ดอท 78

ร้านกาแฟร้อดังจากหาดใหญ่ ย้ายมาเปิดบนบนถนนนครนอก ให้บริการช่วงเย็นถึงดึกในย่านเมืองเก่า ที่คอกาแฟจะได้เลือกดื่มจากเมล็ดกาแฟหลากหลายแหล่งปลูก สามารถนั่งเล่น ทำงาน หรือจะเล่นบอร์ดเกมส์ได้ในเวลาเดียวกัน

Located on Nakornnok road (next to Baan Nakornnai), Dot serves you with good selection of coffee beans from around the world. The opening hours start from evening till late night while you can enjoy playing board games , reading books or working at the same time.

合艾著名咖啡店以搬到古城区 从旁晚开到深夜，为咖啡迷们提供来自各地的咖啡豆，有舒适休闲或工作空间。本店有棋牌游戏服务

NAKORN NAI JAI
นครในใจ 53

ร้านกาแฟที่ถ่ายทอดความรักสู่เมืองสงขลา ผ่านการสรรค์สร้างรสชาติจากไร่จนถึงหยดกาแฟ ผสมผสาน Healthy Drink และ Homemade Bakery บนแนวคิดและความหลงใหลตามแบบฉบับศรธรถคอฟฟี่

Located on the corner of Nakornnai road, Nakorn naijai serves good coffee and variety of fresh healthy drink in the atmosphere of Chinese old house.

通过老板的热爱品尝到健康饮料和手工蛋糕。

ONG ART CAFE'
อ่อง อาร์ต คาเฟ่ 62

หลังจากปิดปรับปรุงร้านในระยะหนึ่ง อ่องเอียบฮวดกลับมาในโฉมใหม่ สวยงามและเติมไปด้วยงานศิลปะ นั่งสบายและชั้นสองยังมีที่สำหรับทำงานศิลปะและเวิร์คช็อปสำหรับผู้ที่มีรักงานศิลป์ อาหารทานเล่น กาแฟ และเครื่องดื่มหลากหลายเมนูที่สร้างสรรค์และรสชาติดีพร้อมบริการแล้ว

After temporary closing for a renovation, Ong Art cafe is now reopened serving food and beverages in the artistic atmosphere. The second floor is availble for art workshop and all kinds of creative activities.

装修一段时间后，焕然一新让您感觉更舒适更休闲。用餐时可同时欣赏到艺术品而且二楼还提供艺术工作空间，不定时的举办艺术论坛会或艺术班。

SINGORA ICE CREAM
ซิงกอร่า ไอศกรีม 60

ร้านไอศกรีมน้องใหม่บนถนนนครในติดกับร้านเจ๊จิ เสิร์ฟไอศกรีมโฮมเมดรสชาติเยี่ยมจากวัตถุดิบชั้นดี ในบรรยากาศที่คลาสสิคและแสนสบาย

One of the new ice cream shop of Songkhla old town, Singora ice cream is located on Nakornnai road (Next to Jeni restaurant) , serving homemade icecream in the classic and cozy ambience.

新开的手工冰淇淋 开在 JaeNi 糅条店，在优雅舒适的环境品尝到高质量手工冰淇淋。

Emergency Information Numbers
紧急热线
เบอร์โทรศัพท์สำคัญและกรณีฉุกเฉิน

1193	Highway Police 交通警察
074-211223	ตำรวจทางหลวง
1155	Tourist Police Station 旅游警察
074-220778	ตำรวจท่องเที่ยว
074-307092	Songkhla Police Station 宋卡公安局 สถานีตำรวจภูธรอำเภอเมืองสงขลา
074-311016	Songkhla Fire Station 宋卡消防局
074-312700	สถานีดับเพลิง สงขลา
074-338100	Songkhla Hospital 宋卡医院 โรงพยาบาลสงขลา
074-313254	Mueng Songkhla Hospital 宋卡府医院 โรงพยาบาลเมืองสงขลา
074-231055	Tourism Authority of Thailand : Hatyai Office
074-243747	旅游局 (宋卡办公室) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานหาดใหญ่

Singora Tram Tour 古城观光车 รถรางชมเมืองสงขลา
古城塘发车 (สถานีเริ่มต้น กำแพงเมืองเก่าสงขลา)
เริ่ม 9.00 น., 10.30 น., 12.00 น., 13.30 น. และ 15.00 น.
Tel. 074-311015 ต่อ 106, 091-0486673

Songkhla Provincial office of Tourism and Sports
สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสงขลา

10/4 Rajdamnoen Road, Boyang, Muang, Songkhla 90000 Thailand
10/4 ถ.ราชดำเนิน ต.บ่อยาง อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา 90000

Tel. : 086-490-6720, 074-311573
Fax. : 074-313195
E-mail : songkhla@mots.go.th
Website : https://songkhla.mots.go.th

ถนนพัทลุง
Pattalung road

1 ราดหน้าหม้อดิน *Fried noodle with gravy in clay pot*
2 ใต้ฟ้าเย็นตาโฟ *Yentafo noodle*
3 โรตีอาม่า *Roti*

ถนนนางงาม
Nang Ngam road

4 ขนมบอก *"Kanom Bok" Thai dessert*
5 Joe delicious *Restaurant*
6 ผัดไท หอยทอด บางงาม *Pad Thai, Fried oyster*
7 ก๋วยจั๊บเจ๊น้อย *Chinese roll noodle*
8 Paradise Pizzeria and Cafe *Pizza*
9 การเดินทาง *Ice Cream Cafe*
10 ไอติมโคมนางงาม *Local ce cream*
11 ไก่ทอดเทพา *Thae-Pha Fried Chicken*
12 โพยมแต่เตี๋ยม *Dim sum*
13 ก๋วยเตี๋ยวหางหมู *Pigtail Noodle*
14 ภูเก็จ *Yentafo noodle*
15 ไอศกรีมจิจ *Local Ice cream*
16 ไอศกรีมยิว *Local Ice cream*
17 Max icen *Bingsu & dessert cafe*
18 เจ๊นีย์ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น *Pork Noodle*
19 ฮับเซ่ง *Local Coffee Shop*
20 เกาะไทย *Congee*
21 E.P's Artisan Bakery *Cafe*
22 Diamond Bakery *Cake & pastry*
23 ขนมป๋านิ่น *Thai dessert house*
24 แม่ฉวี *Thai dessert house*
25 แต้เฮียงอิ๊ว *Thai-Chinese Cuisine*
26 สองแสน *Thai dessert house*
27 กุลประคอง *Thai dessert house*
28 ก๋วยเตี๋ยวในรู *Noodle*
29 ไอติมโอ่ง *Local Ice cream*
30 ก๋วยเตี๋ยวใต้โรงงิ้ว *Noodle under the Chinese opera stage*
31 กาลอจี๋ *Chinese Traditional Dessert*
32 บันหลีเฮง *Local Ice cream*
33 ก๋วยเตี๋ยวโกแบน *Noodle*
34 เกียดฝั่ง *Pork Stew and Chinese buns*
35 เย็นตาโฟเสาวภา *Yentafo noodle*
36 จงดี *Thai dessert house*
37 โจ๊กหมู ก๋วยจั๊บ เก๊าห้อง *Pork Congee & Noodle*
38 ข้าวฟ่างกวน *Thai dessert*
39 ข้าวซอย *Northern Style Noodles*
40 เต้าหู้ยี้เสวย *Fermented bean curd*
41 ป้าเอียดเต้าคั่ว *Songkhla noodle salad*
42 หน่ำหลี *Local Coffee shop*
43 มากัน *Nasi Lemak restaurant*
44 พวงรัตน์เสต็กโฮม *Steak*
45 ข้าวแกงนางงาม *Rice and curry*

ถนนยะหริ่ง
Yaring Road

46 ๒๔๕๙ ขนมจีน *Rice Vermicelli*
47 ป้าจวบเต้าคั่ว *Songkhla noodle salad*
48 บ้าบิ่น *Coconut pancake*

ถนนรามัญ
Raman Road

49 เจ๊นี (กลางคืน) *Noodle*
50 สุกี้ยากี้ *Thai Sukiyaki*
51 The Secret Garden Cafe *Cafe*
52 บ้านจิตรลดา *Thai Cuisine*

ถนนนครใน
Nakorn Nai Road

53 นครในใจ *Cafe*
54 โหหอม *Roasted Pork with Rice*
55 Cafe de Roo *Cafe*
56 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อนครใน *Beef Noodle*
57 Lyn's The Shanghai Cafe *Cafe*
58 กล้วยปิ้ง *Grilled Bananas*
59 ยิบดีสงขลา *Souvenir food products*
60 สินอดุลยพันธ์ *Souvenir food products*
61 สุกี้นครใน *Thai Sukiyaki*
62 อ่อง อาร์ท คาเฟ่ *Cafe*
64 Blue Smile Cafe *Cafe & Bar*
65 ข้าวมันไก่เจ๊ตา *Chicken rice*
66 Heart made coffee and eatery *Coffee shop*
67 Singora Ice Cream *Hommade Ice cream*
68 สองนคร *Rice Vermicelli*
69 ข้าวมันไก่แม่ประนอม *Chicken rice*

ถนนนครนอก
Nakorn Nok Road

70 ดีปลี *Northeastern Thai cuisine*
71 Cafe der See *Cafe & restaurant*
72 Mr. Lee Cafe *Cafe & restaurant*
73 Songkhla Station *Cafe & workspace*
74 เจ๊นี (โรงสีแดง) *Noodle*
75 ฮาร์เบอร์ หับโห้หิ้น *Cafe*
76 ก๋วยเตี๋ยวโกยาว *Noodle & restaurant*
77 Studio 55 *Cafe*
78 dot *Coffee shop*

ร้านอาหารมุสลิมชุมชนบ้านบน حلال
79 ไก่ทอดแฮมเมอร์ *Local Fried Chicken*
80 ร้านน้ำชา *Local Coffee Shop*
81 กะฟี๊ะ *Muslim restaurants*
82 ครัวสุดา (กะตี๊ะ) *Muslim restaurants*
83 ขนมบ้านกัปตัน *Dessert House*
84 โรตีอาระเบียมาเหรียน *Roti*

ร้านอาหาร Restaurant
ของหวาน Dessert House
คาเฟ่ Cafe and Patisserie
ร้านของฝาก Souvenir

Syeburee road ถนนสายบุรี
Wat Yang Thong วัดยางทอง
Hub Ho Hin โรงสีแดง
Yaring road ถนนยะหริ่ง
Historic Center & Tourist Assistance Center
Saiburee road ถนนไทรบุรี
Ban Nakorn Nok บ้านนครนอก
Ban Nakorn Nai บ้านนครใน
Guan Yu Shrine ศาลเจ้าพ่อกวนอู
Nong Chik road ถนนหนองจิก
City Pillar Shrine ศาลเจ้าพ่อหลักเมือง
The Apothecary of Singora บ้านยาแป๊ะขวด (APO STORE)
Nang Ngam road ถนนนางงาม (เก้าห้อง)
Nakorn nok road ถนนครนอก
Nakorn nai road ถนนครใน
a.e.y.space
Raman road ถนนรามัญ
Pattani road ถนนปัตตานี
Yala road ถนนยะลา
Saksit Pitak Pier ท่าน้ำศักดิ์สิทธิ์พิทักษ์
ศาลากระบือ Arthur Strewart
City Gate ประตูเมือง
Masjid Asasul Islam มัสยิดบ้านบน
Pattalung road ถนนพัทลุง

TAE HEANG EIW
แต้เฮียงอิ๊ว 25

ร้านแต้เป็นร้านเก่าแก่ของเมืองสงขลา เปิดขายมายาวนานกว่า 75 ปีแล้ว เริ่มต้นตั้งแต่ปี 2480 มาจวบจนปัจจุบัน อาหารที่นี่จะเป็นสไตล์จีนแบบสงขลาพื้นถิ่น อาหารขึ้นชื่อคือ ต้มยำแห้งปลากะพง ขาหมู ปูผัดพริกขี้หนู ยำมะม่วง กุ้งใหญ่กระเทียมกรอบ ผัดผักบุ้ง และอื่นๆ เปิดขายกลางวันและเย็น

Tae Heang Eiw is the renowned restaurant of the Songkhla's old town that has been serving delicious food since 1937. The cuisines of Southern Thai and Chinese coexist nicely in the Songkhla style. The famous dishes are Tom yum Seabass with spicy sauce, green mango salad, spicy crabmeat, Fried prawns with garlic and more. Opens for lunch and dinner

75年老店的当地华人餐厅，午餐、晚餐都可以品尝到宋卡风味的华人餐。

KOH THAI
เกาะไทย 20

โจ๊กหมูร้อนๆ ถูกเสิร์ฟพร้อมปาท่องโก๋ และชาจีน เป็นอาหารเช้าที่มีชื่อเสียงของสงขลา ไม่ว่าเป็นใครก็ต้องมาลิ้มลองความอร่อยและกลมกล่อมของเกาะไทย

Pork congee served with deep-fried dough and Chinese tea is a mouth-watering and all-time favorite breakfast of Songkhla.

古早味的早餐店，品尝招牌粥配油条是不可错过的。

KIAT FANG
เกียดฝั่ง 34

ข้าวสตูแบบดั้งเดิมของสงขลา ที่เปิดขายมาตั้งแต่ พ.ศ.2480 ถึงปัจจุบันเป็นรุ่นที่ 3 ของตระกูล เนื้อหมู เครื่องใน เลือด ในซุปหอมรุ่นด้วยเครื่องเทศใส่กะทิ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ ในช่วงเช้าและหลังเที่ยงมีซาลาเปาลูกใหญ่ไว้บริการด้วย

The restaurant has been open since 1937 serving Songkhla style hot stew with pork, liver and inner organs. The soup is made with coconut milk and herbs and served together with steamed rice. In the early morning and after lunch there are Chinese buns being served.

第三代的宋卡式卤肉饭要趁早去品尝过了中午就吃不到了，午餐过后有超大肉包卖。

HUB SENG
ฮับเซ่ง 19

ร้านน้ำชาเก่าแก่ของสงขลา ทุกเช้าจะคลาคล่ำไปด้วยผู้คนนั่งทานอาหารเช้า น้ำชา พร้อมพูดคุยกันอย่างออกรสชาติ ที่นี่เสิร์ฟอาหารเช้าแบบฝรั่งเป็นชุด น้ำชา-กาแฟโบราณ ขนมจีบ ซาลาเปา และขนมปังปิ้งสังขยาอันเลื่องชื่อ

Hup Seng is one of the classic tea houses of the Songkhla's old town. Every morning local people like to have breakfast while socializing. They serve breakfast set, tea, coffee, dumplings, buns and famous homemade kaya toast.

另一家古早味的早餐店，每个早上当地人都来这儿一边吃早餐边闲聊。

PA JUAB TAO KUA
ป้าจวบเต้าคั่ว 47

เต้าคั่วป้าจวบอร่อยและรับประทานง่าย เส้นหมี่ กุ้งทอดกรอบ แตงกวา ผักบุ้ง ถั่วงอกลวก ราดด้วยน้ำซอสรสชาติเปรี้ยวหวาน เสิร์ฟพร้อมไข่เป็ดต้ม ป้าจวบยังมีก๋วยเตี๋ยวน้ำกระดูกหมูอ่อนและไก่ให้เลือกรับประทานด้วย

One of the most mouth-watering famous dishes of Songkhla is Tao Kuo . Thin noodles with fried crispy shrimp , bean sprouts, morning glory, boiled egg topped with special sweet and sour sauce. They also serve very delicious noodle soup with spare ribs and chicken as well.

除了招牌酸甜米粉这儿的果条汤味道也不错。

SAOWAPA 35
เย็นตาโฟ เสาวภา

ร้านก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟที่เรียบง่ายและมีรสชาติที่กลมกล่อมของร้านเสาวภาจะทำให้คุณติดใจและอยากจะกลับมากินซ้ำอีกครั้ง ด้วยการทำและปรุงที่ประณีตกับเครื่องปรุงและส่วนผสมที่สะอาด ทำให้เป็นร้านในใจของหลายๆ คน

This small yentafo noodle shop is one of Songkhla's favorite unseen place. The soup and noodle are delicately made by the lady owner who has been here for more than 40 years.

老奶奶精心准备的泰式酸豆腐面。

NAKORN NAI GRILLED BANANAS
กล้วยปิ้งนครใน 58

กล้วยปิ้งในตำนานสูตรคุณยายสมศรีที่ทำด้วยใจ กล้วยทุกลูกจะปิ้งด้วยเตาถ่านด้วยความพิถีพิถัน ทำให้มีกลิ่นไหม้นิดๆ หอมหวาน เนื้อกล้วยเหนียวนุ่ม พร้อม น้ำจิ้มที่แสนอร่อย

The legendary grilled banana at Nakornnai road is a must visit local dessert shop when you are in Songkhla. Each banana was picked and charcoal grilled topped with delicious coconut caramel sauce.

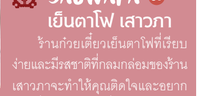
小火慢烤的香蕉和木薯配上香甜的椰浆让您回味久久。

YEW ICE CREAM
ไอติมยิว 16

หรือชื่อร้านว่า จิน กั๋ว หย่วน เรียกติดปากกันว่าไอติมยิว เป็นไอศกรีมที่ขายมานานกว่า 75ปีแล้ว เมนูเด็ด คือ ไอศกรีมวานิลลาไข่แข็งราดไอวันดิน ทานกับกล้วยหอม คุณยายเจ้าของร้านน่ารักและเป็นกันเองกับทุกๆ คน

Jin Gua Yuan Ice cream shop or Yew ice cream has been opened for more than 75 years. The popular menu is Vanilla ice cream with egg yolk topped with Ovaltine powder and banana. The old lady owner is very friendly and nice talking to.

古早味香草冰淇淋淋上生蛋黄和可可粉是古城的特色冰淇淋。



JEW ICE CREAM
ไอติมจิว 15

อยู่ตรงกันข้ามกับไอศกรีมยิว แบ่งหน้าร้านกับร้านตัดเสื้อผ้า มีที่นั่งเพียงเล็กน้อย แต่ไอศกรีมรสชาติดี เสิร์ฟน้ำชาใบเตยเย็นแสนอร่อยมาพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา โรยโอวัลตินเช่นกัน

This ice cream shop is across the street to Yew's and sharing the store front with the local dress maker. The menu is Vanilla ice cream with egg yolk and topped with Ovaltine powder. The best thing is that they served delicious iced pendant tea along with the ice cream.

古早味香草冰淇淋淋上生蛋黄和可可粉是古城的特色冰淇淋。

JENI
เจ๊นี 74 49

ก๋วยเตี๋ยวบะหมี่และข้าวต้มปลากะพงขึ้นชื่อของเมืองสงขลา มี 2 สาขา เช้ากลางวันที่ถนนนครนอกเย็นค่ำที่ถนนรามัญ

Jeni is the popular noodle house of Songkhla's old town. There are 2 branches, Nakornnai branch serving from morning to noon and Raman road branch serving at evening till late night. The famous menu are Rice porridge with sea bass and all kinds of noodles.

古居改造的金木鲈米线店。

ROTI AMA
โรตีอาม่า 3

ร้านโรตีชื่อดังแห่งเมืองสงขลา เปิดขายมากว่า 20 ปี มีเมนูโรตีให้เลือกหลากหลายทั้งโรตีกรอบ โรตีไส้ไข่ โรตีกล้วย รับประทานคู่กับเครื่องดื่ม มีมื้อดึกๆ ให้บริการตั้งแต่ 5 โมงเย็นเป็นต้นไป เป็นอีกร้านที่ไม่ควรพลาด

More than 20 years that Roti Ama has been serving delicious roti and classic tea, coffee at night. It opens at 5 pm every day.

清真庙前的著名华人飞饼店，脆脆的飞饼配上香醇的泰式奶茶是最好的宵夜选择。

CAFE' DER SEE
คาเฟ่ เดอ ซี 71

คาเฟ่ริมทะเลสาบ ที่ให้บริการทั้งอาหารและเครื่องดื่มหลากหลายชนิด ในบรรยากาศที่ให้คุณสามารถชมวิวอันสวยงามของทะเลสาบสงขลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงเวลาพระอาทิตย์ตก

Enjoy delicious and fresh seafood with a great sunset view of Songkhla lake.

品尝美食同时可享受日落风景。

SONGKHLA STATION สงขลาสเตชั่น 73

สถานีความสุข สถานีสร้างสรรค์ จุด check-in, photo spot, landmark, information center และ art space ของที่ระลึกน่ารัก สร้างสรรค์กิจกรรมดีๆ ให้กับเมืองเก่าสงขลาจากศิลปินหลากหลายสาขาอาชีพ

Place to check-in, photo spot, landmark, information center, art space and craft souvenir.

宋卡站是一个创意旅游服务中心与文化艺术活动中心。可以在此欣赏各种艺术活动同时也可品尝到创意美食。

KO HORM & CAFE' DE ROO
ข้าวหมูแดงโกหอมและคาเฟ่เดอรู 54 55

ข้าวหมูแดงสูตรโบราณของที่นี่เป็นสูตรดั้งเดิมที่มาจากตรัง ติดกันมีทางเดินตรอกเล็กๆเข้าไปสู่ คาเฟ่ เดอ รู ร้านนั่งชิลล์บรรยากาศซ่อนตัวอยู่ในเงียบบ้านโบราณอายุกว่าร้อยปี พบกับเครื่องดื่มมากมายและมุมถ่ายรูปที่ไม่ซ้ำใคร

Ko Hom Roast pork with rice/ Café De Roo

The secret recipe of making this roast pork rice was from Trang. Next door is the entrance of the hidden new Café De Roo where you can order a refreshment and chill out at the same time.

一间小小的烧味店隐藏了一间百年故居改造的咖啡厅的密道。

BLUE SMILE CAFE'
บลูสไมล์คาเฟ่ 64

ตั้งอยู่มุม ถ.นครใน ตัด.ถ.ยะลา ตึกตกแต่งด้วยการเพนต์ภาพกราฟิตี้บนฝาผนังทั้งในและนอกอาคารอย่างโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์มีอาหาร ขนม กาแฟและเครื่องดื่มหลายชนิดให้บริการ บรรยากาศสวนชั้นดาดฟ้าที่ เห็นวิวเมืองเก่าสงขลาและทะเลสาบสงขลา การได้นั่งดื่มหรือทานมื้อเย็นที่ดาดฟ้าบลูสไมล์จะทำให้ช่วงเวลาดีๆ ของคุณที่สงขลาสมบูรณ์ที่สุด

located at the corner of Nakornnai and Yala Rd, a unique style with graffiti street art both in and outside the building. A variety of food and drinks are offered. The rooftop garden has wonderful views of Songkhla's oldtown and Songkhla lake.

颜色鲜艳的壁画吸引了不少游客的西餐厅。简单的西餐配上现磨咖啡和手工饼干可让你享受美食和当地风土人情，阳台上的古居夜景也是迷人的。

LYN'S THE SHANGHAI CAFE'
ลิน เซี่ยงไฮ้คาเฟ่ 57

ตั้งอยู่ภายในบ้านเก่าดั้งเดิมอายุร่วมร้อยปีที่มีมุมน่าถ่ายรูปมากมาย เสิร์ฟทั้งอาหารและขนมหวาน กาแฟ ชา หรือสมูทตี้ผลไม้

Lyn's The Shanghai Café is recently opened in the Songkhla's old town. The beautiful classic Chinese shop house is turned to a chic café serving food and drinks including coffee , tea and smoothies.

上海风味的咖啡厅。

THE SECRET GARDEN CAFE'
ซีเคร็ทการ์เด้น 51

ร้านกาแฟที่ซ่อนตัวอยู่ในสวนสวย มีบริการเค้กโฮมเมดรสชาติดั้งเดิมหลากชนิด ทานคู่กับกาแฟโปรดหรือเครื่องดื่มสุดพิเศษ

The Secret Garden Café, concealed in a green oasis in the middle of Songkhla's Old Town, offers Western-style homemade cakes and dessert, along with organic coffee and other craft drinks.

秘密花园里的咖啡厅。