

小印度 Little India

總是飄 淡淡咖喱香的小印度，
是印度人的聚腳地，售賣印度食物、
飾品、生活用品等店舖隨處可見。每
逢星期日更是他們到來趁墟的日子，
摩肩接踵都是穿 傳統服飾的印度
人，情況熱鬧墟撼，極有「味道」。

維拉瑪卡里雅曼興都廟 Sri Veeramakaliamman Temple

於1881年為紀念卡里達女神而建，是區內的地標建築，不少信徒經過時，都會停下來虔誠朝拜一會，可見其地位神聖。至於每星期二及五這兩天聖潔日，到來朝拜的教徒更將廟宇擠個水洩不通，亦是卡里達女神最「忙」的日子。

- 📍 141 Serangoon Road, Singapore
- 🚶 於MRT Little India站E口出，步行約7分鐘
- 🕒 8:00am~12:00nn / 5:00pm~8:30pm
- 🆓 免費入場

印度家品

Priya's Gift Corner

老闆Mani會熱心為你介紹不同貨品。



備有多款不同圖案的玻璃吊燈，極具特色。

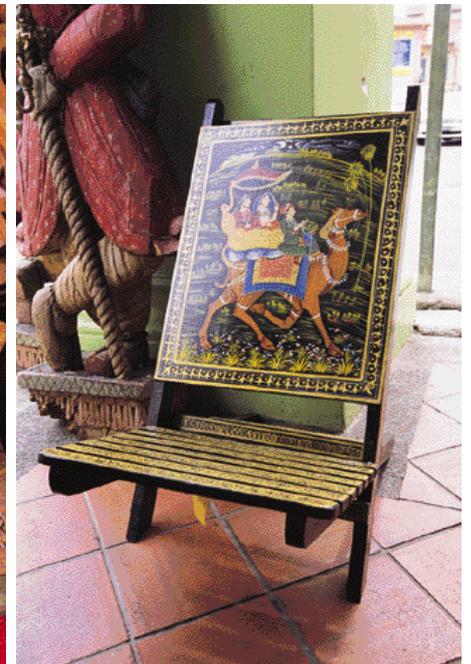
店內售賣林林總總極具印度色彩的家具、擺設、飾物等，不少是人手製成的，只要你肯花點時間，在帶點雜亂的小室內尋找，不難有意外驚喜。

大大小小貨品一應俱齊，有小至可裝載飾物的小木盒，每隻都刻有精緻的大象圖案，買來作手信最適合不過；大件貨品則有印度傳統木摺椅，無論是繪畫及手工都頗見精細，不嫌笨重的話，搬回家可當藝術品擺放。中庸點則可選擇圖案豐富的玻璃吊燈，每盞售約HK\$759 (S\$165)，確有點貴，不過可議價，就看你牙力如可了。

- 📍 26 Clive Street, Singapore
- 🚶 由MRT Little India站出，步行約5分鐘
- ☎ (65)6392 1608
- 🕒 8:30am~9:30pm



大小不同Size的小木盒，買來作手信最適合不過。



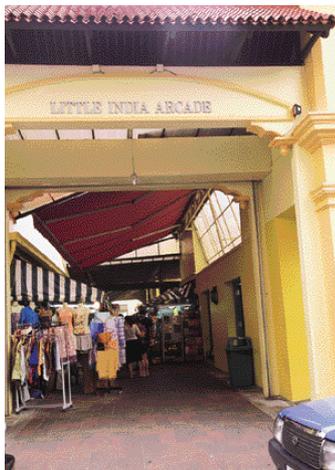
印度傳統摺椅，畫工精美而製作精細，躺下涼浸浸正可消暑，售HK\$345(S\$75)。

香料大平賣

R.N.N. Samy Trading

來到小印度若不買些香料、咖喱粉回去確有點可惜，在單層式的獨立購物商場Little India Arcade內便有多間香料店，售賣各種不同口味的印式香料、調味品等，R.N.N. Samy Trading是其中一家，其咖喱粉款式特多，有獨立包裝，又可以斷斤稱，而且價錢便宜，閒來愛煮幾味的人來到，必定能夠滿載而歸。

- 📍 01-74 Little India Arcade, Campbell Lane Block, Singapore
- 🚶 由MRT Little India站出，步行約5分鐘
- ☎ (65)6297 6788
- 🕒 9:30am~9:30pm



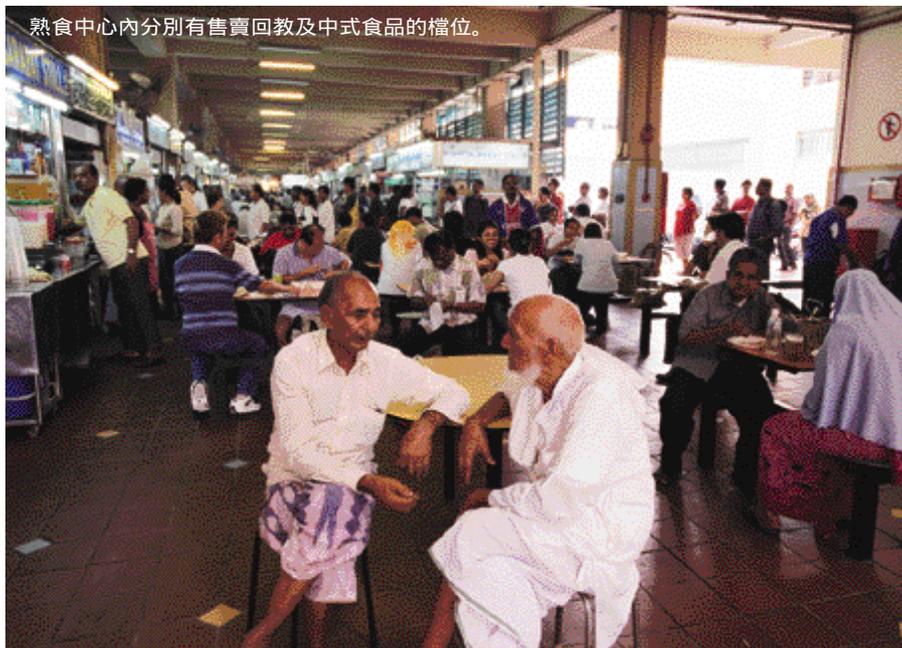
Little India Arcade雲集了多間售賣印度傳統商品的店舖。



香料價錢廉宜，一大包只需港幣數元。



R.N.N. Samy Trading內堆積如山的都是香料及調味品。



熟食中心內分別有售賣回教及中式食品的檔位。

平民商場

竹腳中心 Tekka Centre

又稱為KK市場，是這裡最大型的平民化綜合市場，亦是本地居民購買日常用品、蔬果、肉類的集中地。一樓則設有一個大型熟食中心，一邊售賣中式食品，另一邊則專賣回教食品，各據一方，食客到來想食甚麼便各自就位。

- 📍 665 Serangoon Road, Singapore
- 🚶 由MRT Little India站出即到



當地的印度人大都到此購買日常便服，貪其價錢實惠。



巨型咖喱魚頭，以多種香料烹調，極為惹味，售HK\$83(S\$18)起。



巨型咖喱魚頭 Muthu's Curry

據說以前較貧窮的印度人，因沒錢買整條魚，因此通常只會買來一個大魚頭煮咖喱，一家人圍爐共嚼。到了今天，這道出身自低下階層的菜式，卻變成了小印度區的特色佳餚，不少人到此都只為一嘗魚頭美味。

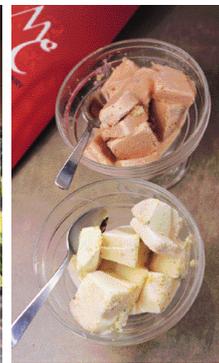
Muthu's Curry做的咖喱魚頭絕對有一手，否則亦不會由以前的一間的般小舖，做到現時的豪裝餐廳。幾乎是每必點的咖喱魚頭，每隻足有數斤重，用了多種香料、番茄、羊角豆等，以蕉葉包裹焗製，咖喱味濃郁芳香，面腴部位肉質尤其嫩滑，伴印度薄餅Nann或白飯食都一流。另一特別推介是這裡自製的傳統印度雪糕，入口有點像雪芭，而且內藏開心果仁粒，非常香口。

📍 138 Race Course Road, Singapore

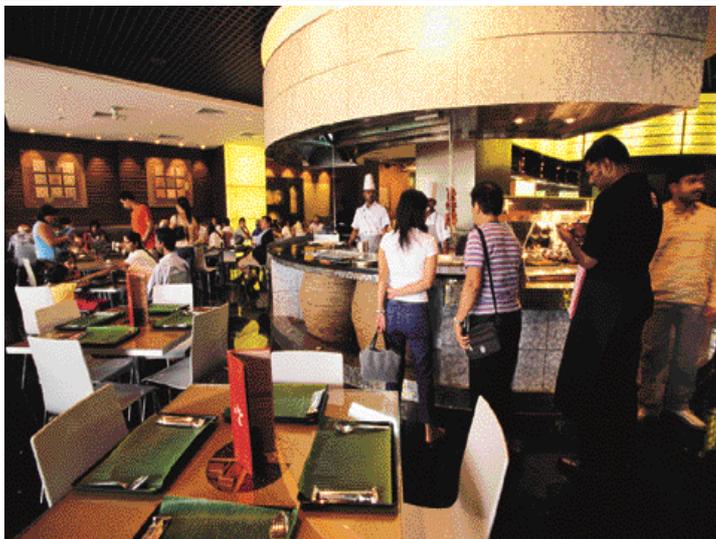
🚶 於MRT Farrer Park站出，步行約4分鐘

☎ (65)6392 1722

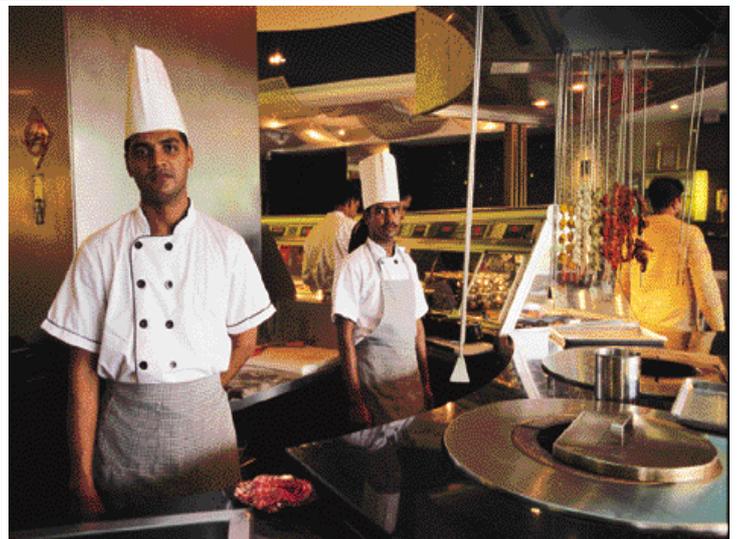
🕒 11:30am~10:30pm(星期五、六至1:00am)



傳統印度雪糕，口感像雪芭，豆味濃郁，售HK\$21(S\$4.5)



新店環境寬敞且裝修華麗，給人煥然一新感覺。



餐廳內的廚師大部分都是印度籍人士。

香脆印度薄餅

Mubarak Restaurant



一客即拉即煎的薄餅加一杯香滑的印度拉茶，是小印度居民的典型早餐，熱門地點是Campell Lane上的Mubarak Restaurant，這裡的薄餅做得非常香脆，價錢只是約HK\$2.3 (S\$0.5)起，還有三碟不同口味的咖喱汁伴食，有酸有辣，令香脆薄餅食來更惹味。

- 📍 21 Campell Lane, Singapore
- 🚶 由MRT Little India站出，步行約6分鐘
- ☎ (65)6337 1464
- 🕒 6:00am~2:00pm



看師傅即拉即煮薄餅，亦是一種樂趣。

備有多種不同口味的印度薄餅，非常香口。



肉骨茶狀元

黃亞細肉骨茶

在小印度區的周邊有一間極出名的肉骨茶店黃亞細，據說不少有錢人都特意坐Benz到來開餐。黃亞細做肉骨茶已有四十多年，更被捧為「肉骨茶狀元」，用秘製香料加藥材、排骨煲的肉骨茶，味道極為香濃，入口帶點香辣感卻又很順口，最正是可以免費加湯，非常抵食！

- 📍 208 Rangoon Road, Singapore
- 🚶 於MRT Farrer Park站出，步行約7分鐘
- ☎ (65)6294 7545
- 🕒 6:00am~2:00pm(星期一休息)



黃亞細肉骨茶只做早、午飯時段，依然是門庭若市。

以秘製香料、藥材炮製的肉骨茶，湯味香濃，售HK\$23(S\$5)，更可免費加湯。

