



Tempat masak di Pasar Apung Taling Chan.

Ada pula penjual buah-buahan tropis segar hingga jajanan-jajanan khas Thailand. Semua ditata rapi dan higienis, mulai dari tempat, tatakan dan pembungkusnya. Label harga yang tercantum membuat pengunjung tak perlu bertanya-tanya. Beberapa jenis jajanan tampak sama dengan yang ada di Indonesia.

Melangkah ke dalam, di tepi sungai banyak penjual makanan laut. Mereka berjualan di atas perahu jukung kecil. Di atasnya tertata bahan-bahan yang siap dimasak, berbagai jenis ikan laut, udang, cumi, bumbu masak serta kompor untuk memasak.

Saya tercengang dengan keber-sihan dan kerapian mereka. Para penjual memakai celemek, penutup rambut, serta sarung tangan, seperti juru masak profesional di restoran. Perahu-perahu tersebut mengapung di tepi sungai dan berfungsi seperti dapur.

Sementara itu, tempat makannya ada di tengah-tengah areal berupa hamparan model lesehan dengan beberapa meja panjang yang berjajar. Tempat ini baru akan ramai dikunjungi pada saat jam makan siang. Jadi ketika pagi saya sampai di sana, masih agak sepi.

Bukan sekadar makan

Ada juga Pasar Apung Lat Mayon yang dapat dicapai melalui kanal dari Pasar Taling Chang. Sekali lagi saya terkesan dengan pengaturan kios-kios dan dagangan di tempat ini. Meski namanya pasar apung, para pedagang tidak berjualan di perahu. Mereka berjualan di tepi kanal dengan dagangan utamanya makanan.

Makanan yang dijual kebanyakan *sea food*, selain ada juga jajanan, minuman, dan pakaian. Semuanya tertata dengan rapi dan bersih. Sekali lagi terlihat para juru masak di *food court* memakai celemek dan sarung tangan, tidak ada yang berpenampilan asal-asalan.

Harga makanan di Pasar Lat Mayon standar seperti di tempat-tempat lain di Bangkok. Secara keseluruhan penataannya dibuat artistik dengan lampu serta aksesoris. Ada pula tempat untuk anak-anak mewarnai, sehingga para keluarga tidak hanya sekadar makan. Singkatnya, tempat ini begitu menyenangkan untuk menghabiskan akhir pekan.

Dibandingkan dengan Pasar Apung Taling Chan dan Lat Mayon, ada lagi pasar apung yang lebih tradisional dan merakyat yakni Pasar Apung Watsapan. Pasar ini juga dapat dicapai melalui kanal dari Pasar Apung Taling Chan. Pasarnya terlihat biasa-biasa saja,

TRANSPORTASI

Asiatique:

Naik sky train Silom Line, turun di stasiun Saphan Taksin. BTS Saphan Taksin terhubung dengan Dermaga Sathorn. Di Dermaga Sathorn ada ferry gratis ke Asiatique. Jam buka: 17.00 - tengah malam

Taling Chan:

Naik BTS Sukhumvit Line, turun di BTS Siam. Dari BTS Siam, naik bus no. 79 di seberang Siam Paragon Shopping Center. Turun di Taling Chan. Jam buka Sabtu dan Minggu pukul 07.00-16.00

tanpa hiasan dan aksesoris. Tapi, kebersihannya tetap terjaga dan yang jelas harga makanannya lebih murah dari kedua pasar apung tadi.

Pengunjung umumnya warga lokal, tak ada wisatawan asing. Di sini penjualnya juga berada di perahu-perahu jukung. Dari ragam dagangan yang ditawarkan, saya teringat jajanan di Indonesia. Ada kue lapis, bubur mutiara, pisang goreng, dll.

Baik pasar malam dan pasar apung di Bangkok memiliki kesamaan: tertib, bersih, dan ada cita rasa lokal. Pasar tersebut