



■晚上的曼谷，觀賞大佛和湄南河夜景另有一番情趣。



■喬德夜市中央的露天食堂，可坐低慢慢用餐。

曼谷逛夜市 平民大食堂

喬德夜市簡介

地址：曼谷市拉瑪九世路
攤位數目：500多個
營業時間：下午5時至深夜12時
交通：地鐵MRT「帕藍9站 (Phra Ram 9)」2號出口

到泰國旅遊除了享受大小島嶼的陽光海灘，抑或四處遊覽金碧輝煌的佛教寺廟外，五光十色的霓虹夜生活，以及在高溫蒸騰下，夾雜着燒烤煙熏、Tuk-Tuk車尾氣味的平民街邊夜市大食堂，亦是泰國讓國際遊客所着迷的一部分。

旅遊網站

Bring You 共同創辦人飄兒表示，泰國曼谷擁有數之不盡的大小街邊夜市，堪稱平民的露天大食堂，其中廣受旅客歡迎的夜市「Talad Rot Fai Ratchada」，現在已重新命名為「Jodd Fairs」（喬德夜市），並搖身一變成為泰國熱門夜市新景點。

喬德夜市絕對是疫情後曼谷最火紅的夜市，2020年開始，受疫情影響，拉差達火車夜市攤販逐一撤離，並於2021年7月永久熄燈，但在2021年11月底，攤販們又重生。老攤販們搬到了拉差達火車夜市隔壁地鐵站的喬德夜市，又稱喬德博覽會，一樣是由原拉差達火車夜市團隊經營。現在來曼谷要逛夜市，要數喬德夜市最方便最好逛，究竟夜市現狀如何呢？

喬德夜市從最日常的炒貴刁、芒果糯米飯，到春卷、冬陰功，再到花樣百出的各式海鮮，每到夜幕降臨，這裏都擠滿了到來大快朵頤的曼谷本地市民和海外遊人。



■水果西施的鮮果檔經常擠滿遊客。



■「火山排骨」肉質軟嫩。

喬德夜市美食逐樣數

蝦、生魚片、螃蟹，但純以衛生角度去想，夜市版本的你又敢吃嗎？

Crispy Butter

曼谷各大夜市都可以看到的知名小吃「Crispy Butter」（黃油脆餅），眼見光顧的都是本地人居多，喜歡這種酥脆薄片瀾嘴小點心，推薦可以買一盒試試。

烤海蜆

曼谷現正流行的小吃「烤海蜆」，吃來口感清脆，搭上魚露、糖、辣椒拌成的泰式辣醬非常過癮。

涼拌海鮮

泰國各大夜市、餐廳都可以看到的涼拌海鮮，通常會拌上小章魚、鮮

芒果糯米飯

喬德夜市也有販售來曼谷必吃的芒果糯米飯 Mae Varee。芒果糯米飯是泰式傳統甜點，不管是街邊攤販到米芝蓮星級餐廳通通都可以吃得到。泰國芒果清香滑溜，做成甜品非常合適。

芝士粟米

近年很受泰國人歡迎的夜市小吃：芝士粟米，可以看到當地年輕人排隊購買，鮮黃的粟米粒吃來又脆又甜，和芝士炒過後還會牽絲，絕對是暴肥的萬惡小吃！

火山排骨

在以前的拉差達火車夜市就很火的「火山排骨」，搬到喬德夜市後一樣很多間攤販有販售，當中又以夜市入口處附近一間攤販的生意最好。「火山排骨」肉質軟嫩，推薦大家可以嘗試。

泰式煎餅

泰式煎餅（Kanom Bueang）這款泰國小吃，是以米粉製作的煎餅麵糊，吃來薄脆可口，會加入特製的椰奶泡，甜味則加由蛋黃加糖製成的糖絲，鹹口味則加上特製的紅色蝦鬆以及蔥。



■曼谷喬德夜市設有500多個攤位，營業到深夜12時。



■冰凍海鮮拼盤，種類選擇多。



泰國