



Bangkok

Thaimat på hemmaplan

I Bangkok lever man för att äta. Här följer vi i lokalbornas fotspår till fem av de populäraste ställena. Ett hopplock av thaimaten när den är som bäst, helt enkelt.

Text: **Johan Augustin** Foto: **Pattama Noykrad**

Resor: Bangkok



Bangkokborna, och en och annan turist, flockas här för att låta chilin i de tio olika Som Tam på menyn öppna svettkörtlarna ytterligare.

Eldig papayasallad

• – You want it spicy? Pet pet? Frågar managern Rung Rot på **Hai Som Tam Convent**, ett ställe som precis som namnet avslöjar, riktar in sig på Som Tam – papayasallad.

Du kommer inte hit för atmosfärens skull: den mot gatan öppna restaurangen har starka lysrör, rader med plastbord- och plaststolar och ingen AC. Men det kvittar; Bangkokborna, och en och annan turist, flockas här för att låta chilin i de tio olika Som Tam på menyn, öppna svettkörtlarna ytterligare.

Plånboken kommer lindrigt undan: rätterna kostar mellan 50 och 90 baht (11–20 kronor). Rung Rot berättar, medan han stöter den rivna omogna papayan, tillsammans med små tomater, citronsaft, sock-

er och gröna bönor i en stor stenmortel, att hemligheten i vad som skiljer detta ställe mot alla andra som serverar som tam i metropolen, är att man själva kokar fisken på Som Tam – papayasallad.

– Vi serverar färsk som Tam Pu Ma – saftiga bitar från havskrabbor, och vill du hellre ha kyckling eller gris i salladen fixar vi det, säger han.

Hai är tre våningar, och när byggnaden blir fullsatt flyttar man bara ut fler stolar och bord på gatan – och vips är det streetfood i ordets rätta bemärkelse!

Adress: Ligger i Silom på 2/4-5 Convent Road. Öppet måndag-fredag, 10.30-21, lördag 10.30-20. Söndag stängt.

Bästa nudelsoppan

• Nästa stopp ligger i populära matkvarteren Bang Rak, där fyra olika kottbullar här strax innan de blandas i salladen.

– Vi serverar färsk som Tam Pu Ma – saftiga bitar från havskrabbor, och vill du hellre ha kyckling eller gris i salladen fixar vi det, säger han.

Hai är tre våningar, och när byggnaden blir fullsatt flyttar man bara ut fler stolar och bord på gatan – och vips är det streetfood i ordets rätta bemärkelse!

Adress: Ligger i Silom på 2/4-5 Convent Road. Öppet måndag-fredag, 10.30-21, lördag 10.30-20. Söndag stängt.

– Detta är samlingsplatsen för mig och mina vänner, vi äter billigt, gott och givetvis – pet, skrattar Sai. **Adress:** Charoenkrung Road (New Road), Bang Rak, Soi (sidogata) Si Wiang. Öppet alla dagar 06.30-04.00 (nästan hela dygnet alltså).

Anka på hemligt recept

• I över hundra år har restaurangen **Prachak** tillagat Duck on rice, anka med ris, med en speciell sås. Att såsen är gjord på palmsocker blir tydligt då fötterna fastnar i det som liknar klister på golvet. Ankorna hänger öppet från taket längst in i köket. För en tia får man anka med ris- eller nudlar, och vinägerlagrad ingefära som tillbehör.

– Kineser älska anka, men vi har även många ungdomar från de när-

1 Nudelställen som J-Kiang poppar upp lite varstans i metropolen, och det är oftast de enklare ställena som har de bästa nudlarna.

2 Hai Som Tam Convent kniper förstaplatsen när det gäller eldig mat. Här finns den bästa papayasalladen i stan.

3 Bangkoks mest kända rätt är antagligen Khao Mun Gai. Den saftiga kycklingen på Kaiton Pratuman lockar till sig nattugglor från storstadens alla hörn.

liggande skolorna, berättar Sanguan Mahasirimongkol, som är tredje generationens ägare av Prachak.

Vingar, fötter, inälvor, bröstet, eller varför inte en bit av tungan – allt kostar tio baht styck (2 kronor). Vi pratar om ett stammsällskap av klass på huvudstadens äldsta gata (trots namnet New Road) som ändå pressar ner sina priser, och förutom kinesernas smak för anka, så hittar många faranger, utlänningar, hit som har läst – och hört talas om de knapriga rostade fåglarna som smälter i munnen.

Tidningsartiklar, gamla bilder och flaggor dekorerar väggarna, och faktum är att det har sett likadant ut genom åren – det ska kännas som man hoppar tillbaka 103 år i tiden när man sätter sig ner och

beställer in sin anka, och det gör det!

Adress: 1415 Charoenkrung Road (New Road), Bang Rak. Öppet 08-20 alla dagar.

Havets läckerheter

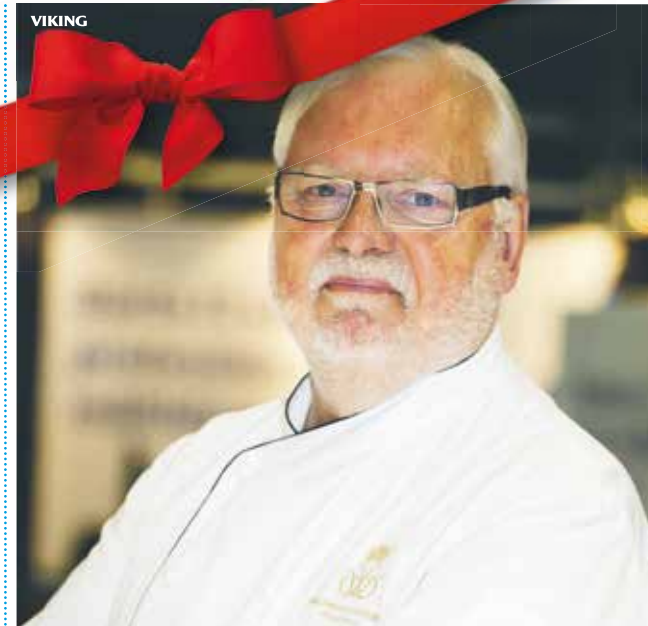
• Över hälften av Bangkoks befolkning sägs ha kinesiska rötter och många av stadens restauranger och streetfoodstånd har därför inspirerats av Kinas starka matkultur. Så även seafood-haket **Kim Po**, som serverar Kao Tom Pra – rissoppa med fisk, som huvudrätt. Kim Po ligger i en stor korsning och bilförrarna kan inte missa de 20 kilos havsabborrar som är upphängda intill trottoaren. Men det är ingenting mot vad det brukar skyltas med.

– Ibland fångar vi 200 kilos bjässar som åker upp här, ler ägaren Hor Saetung, samtidigt som han välkomnar gästerna, hittar ett enkelt platsbord till dem, hela tiden med en cigarett mellan fingrarna.

”Mister Buck” är en stammis som inte brukar missa de färska fisk- och skaldjur som finns här. Han rör om i rissoppan som har bläckfisk, scampi, musslor och färsk bladselleri – den sistnämnda ”för att ta bort lukten av seafood i soppan”. Priserna beskriver han som ”resonabla”, mellan 15 och 60 kronor beroende på vikt, och maträtt.

Tyske Stefan Sitzmann, som arbetar runt hörnet kommer hit varje dag efter jobbet.

– Det är populärt, det är fullt varje kväll efter nio. Ibland är

**Julen börjar till havs**

Lämna julstökets i land och njut av musik, taxifreefynd och riktigt god mat. Även i år är julbordet signerat Leif Mannerström på Viking Cinderella och Rosella. Gotta dig i allt från Leifs populära köttbullar till Janssons, sillsallad och grönkål. Här saknas inget och allt ingår i priset. Även vin, öl, läsk och kaffe.

**Dagskryssning med Rosella**

inkl Leif Mannerströms julbord inkl drycker från 289:- per person. Produktkod SKMAT.

Dygnskryssning med Viking Cinderella

med del i insideshytt och Leif Mannerströms julbord inkl drycker från 400:- per person. Produktkod KRYSS.

NYHET! Julafonskryssning med Viking Grace

del i insideshytt från 1265:- per person inkl exklusivt julbord och juldagsbrunch inkl drycker. Avgång kl 13.00 från Stockholm. Produktkod JULKRY.

Nyårskryssning till Helsingfors

med del i insideshytt från 1685:- per person inkl tre rätters nyårsmeny med vinpaket. Produktkod SKNYAR.

Boka på Vikingline.se eller ring 08-452 40 00.

NG LI

Resor: Bangkok



det långa köer ner längs gatan, säger han.

Adress: På Charoenkrung Road (New Road) i Trok Chan-korsningen. Öppet 18-24 varje dag.

En klassiker

● Okej, så här är det: du måste prova Khao Mun Gai – ris med kyckling, och några skalade, uppskurna gurkskivor, innan du lämnar matmeckat. Rätten serveras över hela stan, så var hittar du då den där saftiga kycklingen, och ris som är kokt i olja – med den perfekta vattenhalten? Jo, det entydiga svaret är på Kaiton Pratunam i området Pratunam. Menyn är inte mycket att skryta med; det är kyckling och ris för hela slanten, närmare bestämt 9 kronor. Det går dock att välja om du vill ha bröset, lären, levern eller fötterna till ditt ris, och kokerskorna står och hackar upp det kokta kycklingköttet helt öppet intill gatan. Touchai Tavornvisitporn, som bor i en förort till Bangkok, brukar köra hit med sin bil vid 23-tiden.

– Då är det inga trafikköer, säger han och förklarar varför han är stammis här.

– De är ju kända för sin Khao Mun Gai – det smakar annorlunda helt enkelt. Man måste prova för att förstå!

När kycklingen är avklarad går han över till vagnen med "sticky rice and mango" bredvid – någon har nämligen kommit på att både thailändare och kineser gillar sötsaker; så vad kan passa bättre än mjuk mogen mango, och ris kokt i kokosmjölk?
Adress: New Petchaburi Road, Soi Petchaburi 30. Öppet 05.30-14 och 17-02.

Text: **Johan Augustin**

Foto: **Pattama Noykrad**
resebilagan@dn.se



Resfakta. Bangkok

● **Bangkok räknas** som en av världens billigaste städer att äta i. Typiska priser i enklare restauranger eller på gatan kostar från 35 baht (7 kronor), så för en femtiolapp kommer du väldigt långt i matväg. Även dryck som lokal öl är billig (och god), och brukar kosta 12-25 kronor beroende på flaskans storlek.
● **Att ta sig runt** bland matställen är lika billigt: de rosa taxibilarnas taxameter startar på 35 baht (7 kronor), annars går det Skytrain (BTS) över staden, samt tunnelbana, och för den äventyrlige (i rusningstrafik

det snabbaste alternativet) finns det vespor med rutinerade förare (med orangefärgade västar), där du sitter baktill.

● **Begreppet streetfood** finns inte i thailändska språket, utan i stället pratar man om platsen och maten som serveras där. Enklare restauranger (som beskrivs i texten) kan alltså lika gärna vara streetfood, eftersom man ibland flyttar ut bord och stolar på gatan när restaurangen blir full.

● **Det thailändska köket** räknas som ett av världens bästa, så var inte

rädd för att äta det som lokalborna äter, alltså med mycket chili, vittlök, ingefära, citrongräs och andra typiska kryddor. Säg bara pet pet, på frågan om du vill ha det spicy så blir det hett – precis som det ska vara.

Resat hit:

● Flyg tur och retur från Stockholm eller Köpenhamn till Bangkok kostar från cirka 4500 kronor och uppåt.

Boende:

● **Mandarin oriental.** Det femstjärniga hotellet är starkt förknippat

med Bangkok. Ett dubbelrum kostar runt 2800 kronor per natt. Adress: 48 Oriental Avenue Bangkok. mandarinoriental.com

● **The Asadang.** Lugnt, hemtrevligt och högt i tak. Dubbelrum kostar cirka 900 kronor per natt. Adress: 94, 94/1 Asadang Road, Wang Buraphaphirom. theasadang.com

● **The Atlanta Hotel.** Perfekt budgetboende för familjen. Adress: 78 Soi 2 Sukhumvit Road. Dubbelrum 200 kronor per natt. theatlantahotelbangkok.com



Dags att boka vinterns drömmresa?

SEYCHELLERNA

Bord Mer Villa ♥♥♥ FRÅN 11.995:-
Flyg + 7 nätter inkl. frukost. Från Arlanda 3/12-13.
Pris per person. Del i dubbelrum. Extranatt från 670:-

BEGRÄNSAT ANTAL PLATSER. BOKA PÅ VING.SE, TEL 0771-995 995 ELLER HOS DIN VINGBUTIK.

MALDIVERNA

Helengeli Island Resort ♥♥♥♥ FRÅN 11.995:-
Flyg + 7 nätter inkl. frukost. Från Arlanda 3/12-13. Pris per person.
Del i dubbelrum. Extranatt från 1000:-. Flygtransfer ingår ej.

MAURITIUS

Tropical Attitude ♥♥♥♥ FRÅN 11.995:-
Flyg + 7 nätter. All Inclusive. Från Arlanda 4/12-13.
Pris per person. Del i dubbelrum. Extranatt från 765:-



f /sistaminuten.se

Alla resor på ett ställe!

WEEKEND RESA 1.5 Miljoner Weekendpaket!

FLYGRESOR 450 Researrangörer!

SOLEBAD Over 2 millioner semesterResor!

6 Bangkok - staden som aldrig sover. Och det passar väl perfekt när du som gäst ska hitta något att äta!

sistaminuten.se