

Pieni saari ja iso Bangkok TUNTEMATTOMAMPI THAIMAA

4.10.2026 14.00

Thaimaako pelkkä turistirysä-Phuket? Miten olisi viikko jollakin pienellä saarella ja toinen

Bangkokissa aivan uusia kokemuksia etsien, vaikkapa thairuoan kokkikurssilta?

Suuntana heti Bangkokista itään on pieni Koh Sametin saari, jonne on matkaa bussilla ja veneellä kolme tuntia. Monta muutakin Koh-alkuista eli saarta olisi tarjolla, kuten Chang, Samui, Phangan ja Tao.

Moottoritien varrella on pysähtymispaikkoja, joiden palvelut ovat ihan toista luokkaa kuin meillä on totuttu, on mainioita ruokakojuja, kauppoja ja kahvipaikkoja. Illalla niissä kuulemma olisi aivan erikoinen tunnelmansa, kun paikat ovat tupaten täynnä paikallisia.

Mantereelta matka Koh Sametin saarelle kestää laivalla tai veneellä vajaat puoli tuntia. Saari on nyt kansallispuisto, mutta matkailu sai alkunsa, kun Bangkokin nuoriso alkoi tulla viikonlopuksi viettämään aikaansa siellä. Viikonloppukävijöitä on edelleen, mutta laittomat hökkelit on purettu, ja nyt ainakin suomalaiset matkailijat asuvat saaren parhaissa majoituspaikoissa, Saikaew Beach Resortissa ja Paradee Spassa.

Bangkokissa ja saarilla on suomalaiselle matkailijalle kokemusten mukaan turha tarjota halpavaihtoehtoa. Nyt reittilentojen ohella Bangkokiin pääsee tilauslennolla myös ilman hankalaa välilaskua, ja Thomson Airwaysin Boeing 767-koneessa on tarjolla myös Premium Class sekä Blue Comfort, jotka tarjoavat paremman viihtyvyyden ja tarjoilut kuin koneen halvin peräosa.

Näin keväällä, kun kävimme Koh Sametilla, kausi alkoi olla jo lopuillaan ja rannoilla oli väljää. Hintoja ehti siis vertailla sekä hotelleissa että rannalla oikein hyvin, kun tarjontaa oli. Kun luksuskylpylässä jalkahoito maksaa 105 euroa, sen saa rannalla 5-10 eurolla.

Tosin paremmassa paikassa jalkahoito annetaan syntymäkuukauden mukaan, ja siitä kuulemma ovat nauttineet Paradee Spassa eli Taivaassa niin Ruotsin kuningaspari kuin Thaimaan muuan prinsessakin, vakiovieras muuten.

Kaarle Kustaan ja Silvian huoneisto olisi ihan sopiva tasavallan asukkaallekin uima-altaineen ja muine palveluineen, kuten oma palvelija.

Hinnoista ei voi Thaimaassa olla puhumatta. Koh Sametilla nuudelikeitto maksaa 60 senttiä ja matkailukohteissa kolme euroa ja koko ateria kansanpaikoissa 0,90-1,40 euroa. Kala-aterian hinta on 6,50 euroa.

Kysyypä keneltä tahansa Thaimaassa, paikallisilta ihmisiltä tai suomalaisilta oppailta, on valttina yksi asia ylitse muiden, thairuoka. Kun siihen liittyy ihmisten pehmeys ja ystävällisyys, ei ole ihme, että kohta 100 000 suomalaista matkustaa Thaimaahan joka vuosi. Joka paikassa voi syödä, hyvässä ravintolassa tai katukeittiössä, eikä kukaan sairastu. Ehkä ainoa, mitä voisi välttää, on kadulla liikkuva ruokakärry. Katukeittiö on tärkeä traditio etenkin isoissa kaupungeissa, sillä puolessa kodeista ei valmisteta ruokaa, vaan se noudetaan kadulta.

Illalla on mukavaa lähteä ihan yksin hotellin lähellä olevaan rantaravintolaan. Päivällä jo pistäydyin paikalla ja keskustelin Buddy Grill -ravintolan lattiaa siivoavan **Ernesto Che Guevara** -paidassa esiintyvän Thaon kanssa. Osa henkilökunnasta näytti varsin nuorelta, ja etenkin se kissa, joka käveli baaritiskillä ja tutki laskuja. Illalla varmistimme ikäasian, kun kynttilät tulivat pöytään; Thao on 14-vuotias, ja työskentelee perheravintolassa. Tässä paikassa olut maksoi 2,80 euroa, joka on tietenkin turistihinta parhaalla rannalla.

Paluumatkalla Bangkokiin mietimme yhdessä Thaimaan historiaa ja tulevaisuutta. Kuninkaasta ei tietenkään saa puhua mitään, mutta ikä hänelläkin alkaa jo painaa ja perimysjärjestelmä on ongelmallinen. Ensimmäinen ehdokas ei ole sopiva, sillä parempi olisi järjestyksessä toinen.

Ennen lähtöä saarelta kävimme vielä kuninkaan kullatun muotokuvan vierellä miettimässä kuningaskunnan tulevaisuutta, ja onhan näitä punapaitojakin television uutiskuvissa nähty.

Suurkaupunki Bangkokilla on ehkä hieman yksipuolinen maine matkakohteena, mutta se tarjoaa etsivälle niin paljon mahdollisuuksia, ettei yksi viikko riitä. Valitettavasti monilla on Bangkokiin aikaa vain päivä tai pari, eikä siinä pääse uivia markkinoita pitemmälle.

Joku asia suomalaisia Thaimaassa kuitenkin yhdistää: Bangkokissa ja muuallakin pitää olla kunnon viiden tähden hotelli.



Centara Grand -hotellin 55. kerroksesta näkyy koko Bangkok.

Kun katselee kaupunkia 55. kerroksesta Centara Grand -hotellista Rama I -kadun varrelta ja sen baarista, niin voi kuvitella kokevansa jotain erikoista. Näin ainakin väittää hotellin viestintäjohtaja **Nisara Khampong**, ja saattaa osua oikeaan. Meillä kotona alakerran baarista näkymät ovat paljon vaatimattomammat.

Miten siis olisi kokkikoulu tai jotain muuta, jota ei koskaan ole uskaltanut ennen tehdä? Me kavereiden kanssa menimme rohkeasti thairuoan kokkikouluun. Tällaiselle henkilölle, jonka parhaita saavutuksia ruokapuolella on aamiaismunan paistaminen, se on mieltä järkyttävä, mutta unohtumaton kokemus.

Tie kokkikouluun ja thairuoan äärelle vie vettä pitkin, kiinalaiskaupungin ja monen temppelin ohi. Vene laskee koulun laituriin Chao Phraya -joella, ja vastassa on kokkikoulun johtaja Amita. Vaikka laitammekin esiliinat päälle heti aluksi, emme aluksi ymmärtäneet, että jossain vaiheessa myöhemmin joudumme kokkaamaan omat ruokamme ja vieläpä itse syömään ne. Kyse ei ollut näytöksestä.

Tam apulaisineen valmisti näytiksi pienet annokset niistä ruoista, jotka itse myöhemmin joutuisimme kokkaamaan. Nautimme pienet palat innolla.

Kun kaikki ruoat oli kokeiltu, oli aika ryhtyä itse toimeen. Kaasuliesi päälle, ja silloin piti muistaa, mitä milloinkin pannulle pannaan ja missä järjestyksessä. Kanaa kookoskeitossa, *Tom Kha Gai*. Paistettua kanaa ja cashew-pähkinöitä, *Gai Pat Met Ma Muang Himmaphan*. Paistettua riisiä ja katkarapuja tamarindikastikkeessa, *Phat Thai*.

Värikästä jälkiruokaa ei enää tarvinnut tehdä, väritettyä vesipähkinää ja kylmää kookosmaitoa, *Tab Tim Krob*; sen oli opettaja tehnyt jo valmiiksi kaikille harjoitteluvaiheessa. Sitten söimme itse kaiken.

Hannu Norio, Bangkokissa itse pitkään asunut Finnmatkojen opas totesi jälkeenpäin: "Me teimme varmasti yhtä hyvää ruokaa, kuin mitä saa Bangkokin katukeittiöistä."

Yksi asia pitää vielä muistaa sanoa Thaimaasta, hedelmät. Jos Suomessa esimerkiksi mango maistuu puulle, Thaimaassa se on kuin samettia. Vaikka *samet* thaiksi onkin muuan puu.

FAKTAT THAIMAA

Asukkaita: 65 miljoonaa
Pinta-ala: 514 000 km²
Pääkaupunki: Bangkok
Valuutta: baht (THB), 1 EUR = 42,82 THB, 100 THB = 2,34 EUR
Passi: oltava voimassa 6 kk matkan jälkeen
Aika: + 5 tuntia talvella
Matkakohteita: Bangkok, Phuket, Khao Lak, Ao Nang, Hua Hin, Chiang Mai, saaret
Matkustaminen: reittilento tai suora tilauslento Bangkokiin, Phuketin lennot
Elämykset: ruoka, ihmiset, hyvät hotellit, ostokset, säätila
Matkoja Thaimaahan: mm. Finnmatkat, Aurinkomatkat, Tjäreborg, Lomamatkat, Kilroy, Apollomatkat
www.tourismthailand.org

Käymisen arvoista Bangkokissa:

55. kerroksen baari ja sen näköalat, Centara Grand -hotelli
1000 liikkeen ostoskeskus Siam Paragon
Chao Praya Express -vesibussit Chao Praya -joella
Temppelikierrokset
Muay Thai -nyrkkeilyottelu, useita stadioneita
Thairuokakurssi, useita kouluja
Samut Prakan, 25 km Bangkokista, mm. krokotiilifarmi

Käymisen arvoista Koh Sametin saarella:

Veneretket, snorklaus, käynnit kalafarmilla ja merikilpikonnafarmilla sekä koralliriutalla
Hieronta tai jalkahoito rannalla
Paradee-kylpylän hoidot
Kymmenet ravintolat ja baarit pitkin rantoja

PLUSSAT

o Mahdollisuus yhdistää kaupunki- ja rantaloma
o Edullinen hintataso
o Maukas ruoka ja hyvät ravintolat, kuten edulliset katukeittiöt
o Suorat lennot
o Monipuoliset ostosmahdollisuudet

MIINUKSET



Koh Sametin saaren buddhalaista temppeliä vartioi topakka hahmo.



Näkymät hotellihuoneesta voivat olla henkeäsalpaavia.

o Ruuhkat
o Saasteet
o Epäluotettavat taksit
o Huumeet
- Poliittista epävakautta



14-vuotias Thao työskentelee perheravintolassa Koh Sametin saarella.



Paradee Span vieraina Koh Sametilla on ollut myös kuningaspari.



Koh Samet Bangkokin tuntumassa on vielä suurten matkailijavirtojen ulkopuolella.



Chao Praya on suosittu jokiretkikohde temppeleineen ja tuoretoreineen.



Ruoka ja hedelmät ovat matkailun valtteja.



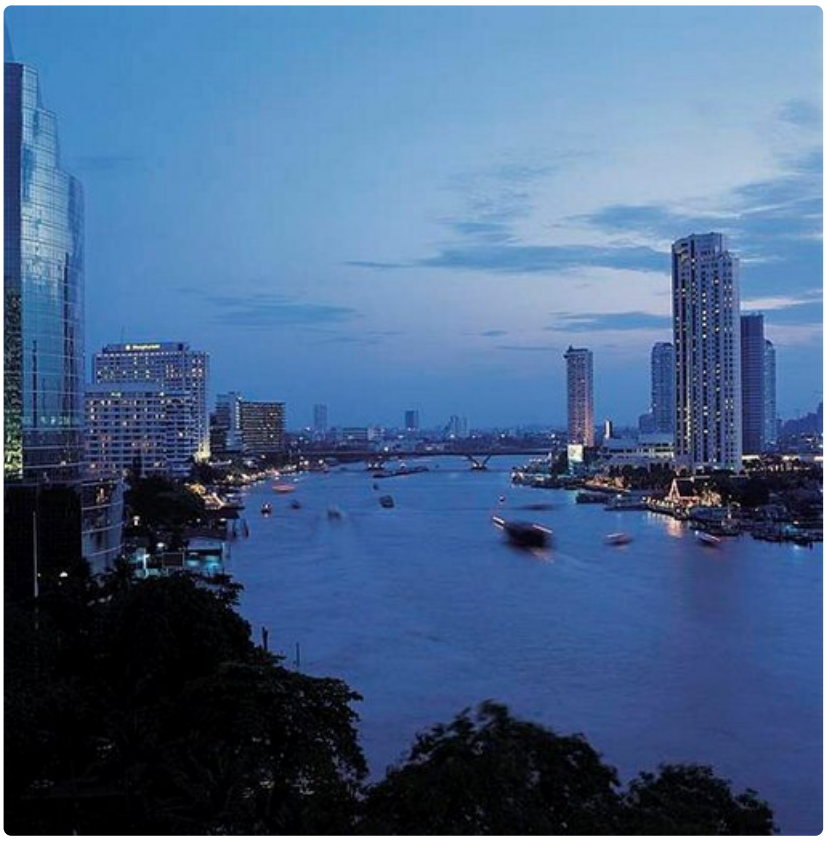
Kokkikurssilaisten työn tulokset odottavat syöjiään.



Jälkiruoka voi olla esimerkiksi lähijoesta otettua vesipähkinää kookosmaidossa.



Thairavintolassa ei ole pulaa iloisesta henkilökunnasta.



Miljoonakaupunki elää sekä yöllä että päivällä.



Bangkokissa on vilkas kiinalainen kaupunginosa tuoretoreineen ja temppeleineen.