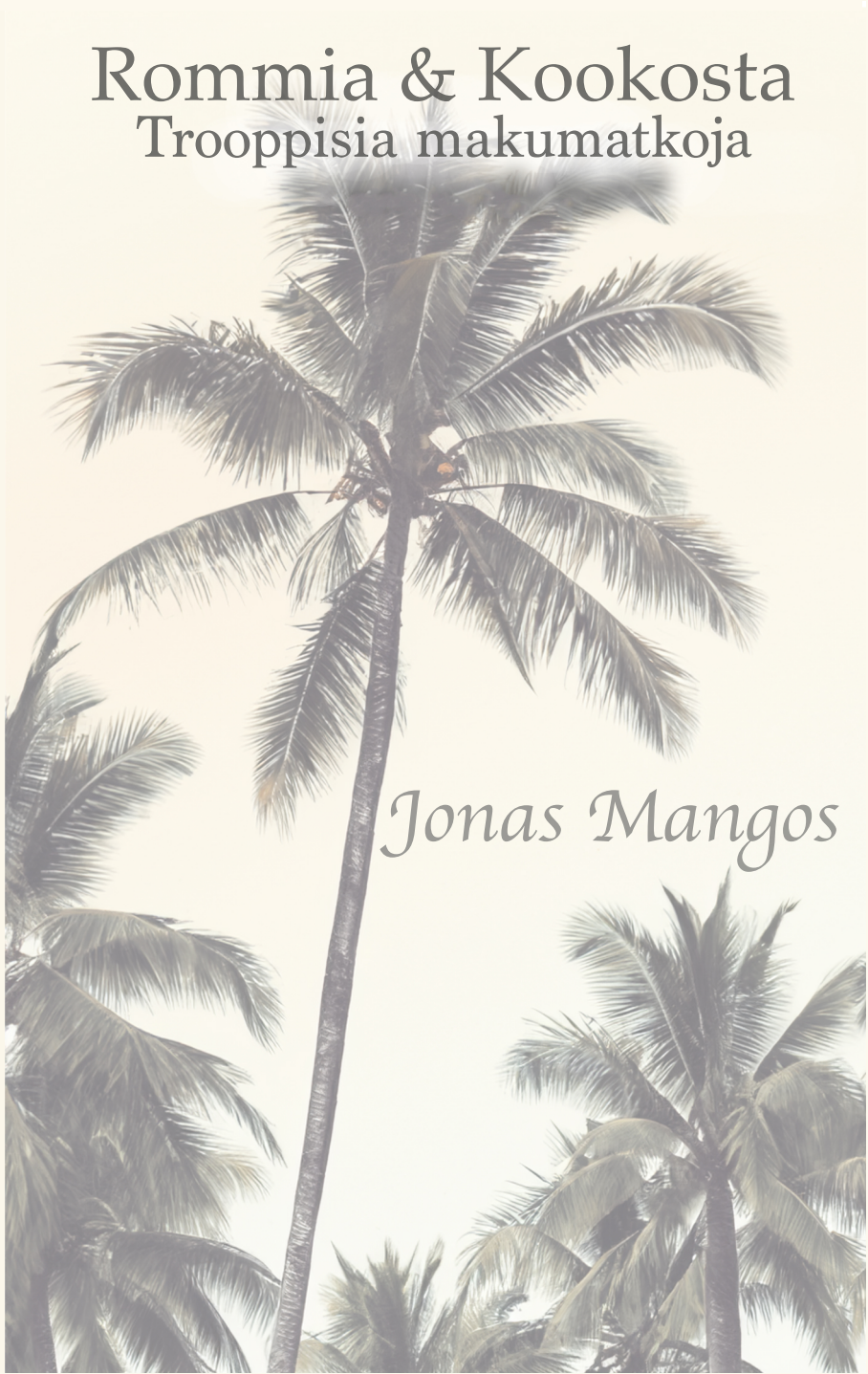




Rommia & Kookosta Trooppisia makumatkoja

Jonas Mangos

Rommia & Kookosta

Jonas Mangos

Rommia & Kookosta

Trooppisia makumatkoja

© 2024 Jonas Mangos

Kannen suunnittelu: Jonas Mangos

Sisuksen taitto: Jonas Mangos

Kustantaja: BoD • Books on Demand GmbH, Helsinki,
Suomi

Kirjapaino: Libri Plureos GmbH, Hampuri, Saksa

ISBN: 978-952-80-8334-4

Sisällysluettelo

<i>Possua havaijilaisittain</i>	7
<i>Rommia Puerto Ricossa</i>	14
<i>Kuubalaisia voileipiä Floridassa</i>	23
<i>Trooppisia tacoja Meksikon Karibialla</i>	37
<i>Viidakkocurryä Bangkokissa</i>	63
<i>Satay-vartaita balilaisittain</i>	79
<i>Tiki-cocktaileja Australian tropiikissa</i>	93
<i>Bamburiisikakkuja Singaporessa</i>	97
<i>Banaanilehtiriisiä Kuala Lumpurissa</i>	109
<i>Paholaisrausku-curryä Penangissa</i>	114
<i>Kadonnut paratiisi</i>	119

Possua havaijilaisittain

Lentokoneesta ulos päästyäni paikalliset toivottivat saapuvat turistit tervetulleiksi värikkäillä lei kukkaseppeleillä, joka symboloi mainiosti havaijilaista vieraanvaraisuutta. Honolulu kansainvälisellä lentoasemalla vallitsi rento ja mukava tunnelma, kenelläkään ei tuntuvat olevan kiire mihinkään. Ohitseni käveli miehiä värikkäät havaijipaidat päällään. Paidat eivät näyttäneet polyesteri paidoilta mitä löytyy naamiaiskaupoista, vaan olivat laadukkaasta rayon viskoosista tai puuvillasta tehtyjä hyvin istuvia trooppisilla kuvioilla elävöitettyjä kauluspaitoja. Havaijipaidat heijastivat hyvin Oahun saaren rentoa elämäntyyliä.

Taksimatka lentokentältä Waikikiin oli täynnä nähtävää. Ikkunasta näkyi palmuja, värikkäitä kukkia ja uskomattoman kauniita maisemia. Diamond Head -tulivuori kohosi vaikuttavasti horisontissa lähestyessämme määränpäättä. Saavuttuamme turistialueelle alkoi näkyä hiekkarantoja ja kookospalmujen kevyttä huojuntaa. Hotellini sijaitsi sopivan matkan päässä maailmankuulusta Waikiki Beachin hiekkarannasta, joka oli oikeasti hieno ja tupaten täynnä auringon-

palvojia sekä surffaajia. Makumatkaajalle Waikikin urbaani ympäristö tarjoaa lukemattoman määrä ravintoloita ja kahviloita, joissa pystyy maistelemaan eri maiden keittiöiden ruokia monipuolisesti. Tarjolla oli aasialaisia, eurooppalaisia ja amerikkalaisia makuja houkuttelevasti.

Ensimmäiset päiväni kuluivat hämmästellessä värikästä ja elävää ympäristöä. Olin nyt ensimmäistä kertaa tropiikissa. Ihmiset olivat täällä enimmäkseen aasialaisen näköisiä, enemmistö näytti japanilaisilta ja filippiiniläisiltä. Tunnelma oli enemmänkin aasialainen kuin amerikkalainen. Rakenusten arkkitehtuuri oli tylsyydessään silmiinpistävää, sillä kaikki talot näyttivät samanlaisilta valkoisilta elottomilta tornitaloilta. Saaren luonto oli sitä vastoin todella hienoa, palmupuita ja muita vehreitä trooppisia kasveja oli joka puolella. Lanikai-hiekkaranta saaren koillisosassa sävähdytti yksinkertaisella luonnonkauneudellaan ja sokerimaisella hiekallaan.

Waikikin rannan tuntumassa sijaitsevan Hawaiian Crown Plantation -kahvilassa pääsin maistamaan saaren tunnetuinta hedelmää ananasta, jotka olivat täällä kullanvärisiä ja todella makeita. Niiden tuoksu oikein lumosi trooppisella makeudellaan. Hedelmät tuotiin kahvilaan suoraan maatilalta, mikä takasi niiden tuoreuden.

Tilaamani *açai*-smoothiekuho sisälsi *açai*-marjasmoothietta, granolaa, mansikoita, mustikoita, paikallista raakahunajaa, ananasta sekä banaania. Kulho näytti lumoavalta ollen täynnä kauniita tropiikin värejä. *Açai*-marja toi annokseen syvän tummanmarjaisen maun sekä tummanvioletin värin. Brasiliassa kasvavaa marjaa käytetään terveysruokana sen sisältämän korkean antioksidanttipitoisuuden vuoksi. Havai-

jilainen ananas pulppusi trooppista makeutta. Päälle ripoteltu raakahunaja viimeisteli makuelämyksen kukkaisilla sävyil-lään. Viilentävä smoothiekulho sopi täydellisesti trooppiseen ilmastoon. Tilaamani tuore ananasmehu maistui myös vir-kistävältä ja makealta. En ole missään muualla maailmassa maistanut näin hyvää ananasta.

Maailmalla tunnetuin havaijilainen ruokalaji *poke*-kulho si-sältää pieneksi kuutioiksi viipaloitua raakaa kalaa, kasviksia sekä riisiä. Kala on yleensä sashimi-laatua eli erityisen tuo-retta ja laadukasta. *Poke*-kulhoja tuli saarella ollessani syötyä monesti, olihan se ainut havaijilainen ruoka jonka tunsin jo entuudestaan. Terveellisen ruokavalion ja eksoottisten ma-kujen suosion myötä 2010-luvulla länsimaihin rantautuneet *poke*-kulhot ovat nykyään terveellisenä pidettyä pikaruokaa. Näitä saa usein myös japanilaisista ravintoloista.

Havaijilla ruokakauppojen tuoretiskiltä sai ostettua tuo-retta tonnikalaa sisältäviä erinomaisia *poke*-annoksia, joihin kuului tulinen majoneesi kastikkeena antamaan tasapainoa annoksen muuten miedolle makumaailmalle. Maguro Spot-ravintolan maguro tonnikalakulho oli vakuuttava. Kulhos-sa oli sushi-riisiä, avokadoa, edamame-papuja sekä raakaa tonnikalaa. Kulhon pääaines tonnikala maistui makealta ja merelliseltä. Sen tekstuuri oli pehmeä ja sileä. Muut kul-hon ainekset täydensivät erinomaisesti sen makua tuoden esiin kalan parhaat puolet. Kulhon maku muistuttaa sushia samojen raaka-aineiden johdosta, mutta tarjoaa rennomman ja kevyemmän makuelämyksen.

Tutustuin saarella nuoreen Havaijin yliopistolla työskentele-vään ympäristöalan professoriin. Hän vei minut tutustumaan

perinteiseen havaijilaiseen ruokaan kodikkaaseen People's Cafe -ravintolaan. Ravintola tarjosi sekä perinteistä havaijilaista että filippiiniläistä ruokaa. Havaijilainen ruokakulttuuri on saanut vahvoja vaikutteita filippiiniläisestä ruokakulttuurista saarelle tulleiden maahanmuuttajien myötä. Havaijilainen ruoka on sekoitus saaren alkuperäisasukkaiden ja Aasiasta tulleiden maahanmuuttajien ruokakulttuureita.

Tilasimme molemmille havaijilaisen lautasannoksen, joka sisälsi lähinnä erilaisia possuruokia. Ensimmäiseltä lautaselta löytyi revittyä porsaanlihaa. Tämä oli perinteistä possun lavasta valmistettua havaijilaista *kalua*-possua. Maustamiseen käytetään havaijilaista punaista alae-suolaa sekä mausteita, kuten inkivääriä ja valkosipulia. Perinteisesti liha valmistetaan hauduttamalla maan alla kuumassa kivigrillissä banaaninlehtiin käärittynä, mikä antaa lihalle ainutlaatuisen savuisen ja mehevän maun. *Kalua*-possu maistui murealta ja suussa sulavalta.

Toiselta lautaselta löytyi taaro kasvin lehteen käärittä *laulau*-possua. Käärön sisältä paljastui mehukasta höyrytettyä porsaankyljystä valmistettua rasvaista porsaanlihaa. Taaro kasvilla on keskeinen osa Tyynenmeren alueiden ruokakulttuureissa. Sen mukulasta valmistettua violetin ruskean väristä *poi*-pyreetä tarjottiin lisukkeena. Ensimmäisellä lusikallisella kohtasin pehmeän, tahmean ja hieman pähkinäisen rakenteen. Maku oli mieto ja kevyen kirpeä. Pidin *poin* tarjoamasta eksoottisesta makumaailmasta, mikä sai professorin yllättyneen iloiseksi. Turistit eivät hänen mukaansa monesti pitäneet sen erikoisesta mausta.

Jälkiruokana tarjottiin havaijilaista kookosvanukasta *haupiaa*, joka sulii suussa kookoksiseksi makuorgasmiksi. Rakenteeltaan hyytelö oli pehmeää ja samettista. Maku oli

Rommia & Kookosta vie sinut Jonas Mangoksen matkassa makumatkalle trooppisiin kohteisiin. Teos sisältää hänen matkakokemuksiaan ja herkullisimpia ruokamuistojaan ympäri maailmaa. Maista mustekalahodaria Miamissa, sukella viidakkocurryn makuihin Bangkokissa ja nauti indonesialaisista bamburiisikakuista Singaporessa.

Jonas Mangos on intohimoinen matkailija ja ruokakulttuurien tutkija. Hän on kiertänyt maailmaa makuelämyksiä etsien. Kirjan värikkäät kertomukset ja yksityiskohtaiset kuvaukset vievät lukijan suoraan makujen ytimeen.

