

Rommia & Kookosta
Trooppisia makumatkoja

Jonas Mangos

Rommia & Kookosta

Jonas Mangos

Rommia & Kookosta

Trooppisia makumatkoja

© 2025 Jonas Mangos
Kannen suunnittelu: Jonas Mangos
Sisuksen taitto: Jonas Mangos
Kustantaja: BoD · Books on Demand,
Mannerheimintie 12 B, 00100 Helsinki, bod@bod.fi
Kirjapaino: Libri Plureos GmbH, Friedensallee 273,
22763 Hampuri, Saksa
ISBN: 978-952-80-9481-4
2.painos - Kuvitettu

Sisällysluettelo

<i>Possua havaijilaisittain</i>	7
<i>Rommia Puerto Ricossa</i>	15
<i>Kuubalaisia voileipiä Floridassa</i>	26
<i>Trooppisia tacoja Meksikon Karibialla</i>	41
<i>Viidakkocurryä Bangkokissa</i>	69
<i>Satay-vartaita balilaisittain</i>	87
<i>Tiki-cocktaileja Australian tropiikissa</i>	105
<i>Bamburiisikakkuja Singaporessa</i>	109
<i>Banaanilehtiriisiä Kuala Lumpurissä</i>	122
<i>Paholaisrausku-curryä Penangissa</i>	127
<i>Kadonnut paratiisi</i>	134

Possua havaijilaisittain

Lentokoneesta ulos päästyäni paikalliset toivottivat saapuvat turistit tervetulleiksi värikkäillä lei kukkaseppeleillä, joka symboloi mainiosti havaijilaista vieraanvaraisuutta. Honolulun kansainvälisellä lentoasemalla vallitsi rento ja mukava tunnelma, kenelläkään ei tuntunut 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 näyttävä ja tupaten täynnä auringonpalvojia sekä surffaajia. Waikikin urbaanista ympäristöstä löytyy runsaasti ravintoloita ja kahviloita,

joissa pystyy maistelemaan monipuolisesti eri maiden keittiöiden ruokia.

Ensimmäiset päiväni kuluivat hämmästellen 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. Rakennusten arkkitehtuuri oli tylsyydessään silmiinpistävää, sillä enemmistö taloista 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.



Lanikai-hiekkaranta

Waikikin rannan tuntumassa sijaitsevassa Hawaiian Crown Plantation -kahvilassa pääsin maistamaan saaren tunnetuinta

hedelmää ananasta, jotka olivat täällä väriltään oranssinkeltaisia ja todella makeita. Ne tuoksuivat trooppisen makelta. Hedelmät tuotiin kahvilaan suoraan maatilalta, mikä takasi niiden tuoreuden.

Tilaamani *açai*-smoothiekulho sisälsi açai-marjasmoothieta, 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 pidetään terveysruokana sen sisältämän korkean antioksidanttipitoisuuden vuoksi.

Havaijilainen ananas pulppusi eksoottista makeutta. Kulhon päälle ripoteltu raakahunaja viimeisteli makuelämyksen kukkaisilla sävyillään. Viilentävä smoothiekulho sopi täydellisesti trooppiseen ilmastoon. Maistoin myös tuoretta ananasmehua, joka oli virkistävä ja makea. En ole missään muualla maailmassa maistanut näin hyvää ananasta.

Maailmalla tunnetuin havaijilainen ruokalaji *poke*-kulho sisältää pieneksi kuutioiksi viipaloitua raakaa kalaa, kasviksia sekä riisiä. Kala on yleensä sashimi-laatua eli erityisen tuoretta ja laadukasta. *Poke*-kulhot oli minulle entuudestaan hyvin tuttu havaijilainen ruoka.

Terveellisen ruokavalion ja eksoottisten makujen suosion myötä 2010-luvulla länsimaihin rantautuneet *poke*-kulhot ovat nykyään terveellisenä pidettyä pikaruokaa. Kulhon maku muistuttaa sushia samojen raaka-aineiden johdosta, mutta tarjoaa rennomman ja kevyemmän makuelämyksen.

Havaijilla ruokakauppojen tuoretiskiltä sai ostettua tuoretta tonnikalaa sisältäviä erinomaisia *poke*-annoksia, joihin kuului

tulinen majoneesi kastikkeena antamaan tasapainoa annoksen muuten miedolle makumaailmalle.

Maguro Spot -ravintolan maguro tonnikalakulho oli vakuuttava. Kulhossa oli sushi-riisiä, avokadoa, edamame-papuja sekä raakaa tonnikalaa. Kulhon pääaines tonnikala maistui makealta ja merelliseltä. Sen tekstuuri oli pehmeä ja sileä. Muut kulhon ainekset täydensivät erinomaisesti sen makua tuoden esiin kalan parhaat puolet.

Tutustuin saarella nuoreen Havaijin yliopistolla työskentelevään ympäristöalan professoriin. Hän vei minut kodikkaaseen People's Cafe -ravintolaan tutustumaan perinteiseen havaijilaiseen ruokaan. Ravintola tarjosi sekä perinteistä havaijilaista että filippiiniläistä ruokaa.

Havaijilainen ruokakulttuuri on saanut vahvoja vaikutteita filippiiniläisestä ruokakulttuurista saarelle tulleiden maahanmuuttajien myötä. Ruoka Havaijilla on sekoitus saaren alkupe räisasukkaiden ja Aasiasta tulleiden maahanmuuttajien ruokakulttuureita.

Tilasimme molemmille lähinnä erilaisia possuruokia sisältävän havaijilaisen lautasannoksen. Ensimmäiseltä lautaselta löytyi revittyä porsaanlihaa. Tämä oli perinteistä possun lavasta valmistettua havaijilaista *kalua*-possua. Lihan 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 oli mureaa ja suussa sulavaa.

Toiselta lautaselta löytyi taaro kasvin lehteen käärittyä *lau-lau*-possua. Käärön sisältä paljastui mehukasta höyrytettyä porsaankyljestä valmistettua rasvaista porsaanlihaa. Taaro kasvilla

Rommia & Kookosta vie sinut Jonas Mangoksen matkassa makumatkalle trooppisiin kohteisiin. Teos sisältää hänen matkakokemuksiaan ja herkullisimpia ruokamuistojaan ympäri maailmaa. Maista mustekalahodaria Miamissa, su-kella 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 kuvat vievät lukijan suoraan makujen ytimeen.

