

Helsingin japanilaiset ravintolat, osa 1

Ei mikään McShrimp

TEKSTI: Katariina Alainen KUVAT: Maria Vähänikkilä

Tämän kesän Animecon järjestetään Helsingissä, joka täyttynee jälleen yhden viikonlopun ajaksi ympäri Suomea saapuneista japanilaisen kulttuurin ystäväistä. Mitä jos conin aikana iskee nälkä? *Japan Popin* tutkiva kulinariistiryhmä lähti tien päälle ja otti selvää, missä päin Helsinkiä kannattaa makuhermojaan hellii mahdollisimman autenttisen japanilaisen ruoan parissa.

Juttusarjan ensimmäisessä osassa päätimme ottaa kohteeksemme Helsingin *izakaya*-tyyppiset ruokalajat. *Izakaya*t ovat Japanissa hyvin suosittuja illanviettopaikkoja, joissa ruokailaan ja siemailaan sakea rennossa ilmapiirissä vaikkapa töiden jälkeen. Ruokaa tilataan useita erilaisia annoksia, joista kukin seurueen jäsen maistelee mielensä mukaan.

Raku Ya – hienostuneen herkullinen

Ensimmäisenä vierailimme uudistuneessa Raku Yassa. Eteläsatamassa sijaitseva Raku Ya antaa itsestään hienostuneen ensivaikutelman. Ruokailija voi nauttia ateriansa pöydän sijaan myös autenttisesti tatamilla istuen. Itse asetumme tiskille, josta on suora näköyhteys keittiöön. Näin saamme ruokailun lomassa seurata kokkien nigirin-vääntöä.

Vaaleaan misonon tehty miso-keitto on herkullinen alku aterialle. Liemessä uiskentelee normaalin tofun ja *norin* eli merilevän sijasta purjoa ja *enokitakea*, Suomessa talviuurekasnimellä tunnettua, viljellyssä muodossaan hativatteja muistuttavaa sientä.

Korealainen *kimchi* oli itselleni entuudestaan maistamaton ruokalaji, joka epäilytti jo puhtaasti valmistustapansa takia. Perinteinen kimchi valmistetaan padassa. Kiinankaalin lehtien väliin sullotaan erilaisia mausteita, kuten chiliä, inkivääriä ja valkosipulia, jonka jälkeen pata haudataan maahan. Maassa muhiessaan kaali fermentoituu eli käytännössä mätänee. Tämän tiedon ansiosta eteemme tuotu annos näyttää epäilyttävältä, mutta maistaessani tulista perinneruokaa pelkoni osoittautuu vääräksi – punertavaksi maustunut kaali on kipakan maukasta, seesaminsienemen tasapainottavatusuisuutta. Tätä pitää syödä toistekin.

Pääruokina kokeilemme *yakinikua*, *ebi furaita* ja ramenien. *Yakiniku*, paistettu naudanliha, tarjoillaan suupalan kokoisiksi palasiksi viipaloituna, jonkinlaisella miso-voikastikkeella ympäröitynä. Liha on puolikypsää ja kastikkeensa kanssa suorastaan sulaa suuhun. Majoneesin ja soijan kanssa tarjoiltu *ebi furai* eli friteerattu jättikatkarapu yllättää. *Ebit* on friteerattu sopi-

van rapsakoiksi ja liha on mehevää. Japanissa useaan otteeseen makuhermojaan kouluttanut kanssaruoakailijani ylistää annostuksensa mukaan parhaaksi lajissaan. Rima on korkealla, kun pääsemme ramenien kimppuun.

Ramen on edullinen ja täyttävä nuudeli-keitto, joka sisältää yleensä myös lihaa ja erilaisia kasviksia. Kaiken ydin on maukas liemi. Ramen on suomalaisille ravintoloille kinkkinen ruokalaji, sillä lähes kaikki Suomessa tarjolla olevat vaihtoehdot ovat oman kokemukseni perusteella mitä kamalinta kuraa – mitä tahansa vedessä lilluvaa makaronia voidaan täällä markkinoida ramenina. Ehkä Raku Yan ramen on poikkeus?

Annos näyttää lupaavalta. Otan rohkeasti lusikallisen lientä. Sitten toisen. Katson muita ruokailijoita pitkään. Totuutta on vaikea hyväksyä. Luista keitetty liemi on yksinkertaisesti mautonta. Lisään liemeen soijaa. Lopulta liemi maistuu – niin, soijalta. Liemessä uiskenteleva nuudeli on keskivertoa, ylikypsä porsaanliha, kevätsipuli sekä japanilainen *paksoi*-vihannes ovat herkullisia, mutta eivät pelasta onnetonta soppaa. Ystäväni kommentti "muistuttaa enemmän Mama-nuudeleita kuin ramenien" kertonee kaiken tarpeellisen.

Ehkä ilta oli kuitenkin vielä pelastettavissa. Tilaamme omituiselta kuulostavan misolla maustetun valkosuklaapannacottan. Onneksi, sillä outo makuyhdistelmä osoittautuu jännittävän herkulliseksi ja jättää todella hyvän lopsumaun.

Raku Ya ylitti odotukset. Ruoka on – ramenien lukuun ottamatta – herkullista, annokset juuri sopivia ja henkilökunta ystävällistä. Paikka ei kuitenkaan tavoita izakayoille tyypillistä lämmintä, välitöntä tunnelmaa, vaan jää ilmapiihirtään viileän hienostuneeksi. Vanhempien tai bisneskumppaneiden kanssa ruokaillessa olisi asiallisempi olo. Kaiken kaikkiaan olemme kuitenkin tyytyväisiä. Lisäbonuksena bongasimme ravintolassa myös **Iso H:n**. Ihan oikea julkki! Täydellistä.

Raku Ya, Eteläranta 14, avoinna ti-to 18–23, pe-la 17–23, www.rakuya.fi

Kabuki – kodikas ja autenttinen

Seuraavana kokeilemme julkkisten suosimaa *Kabukia*. Syrjäisestä sijainnistaan huolimatta *Kabuki* on lähes aina täyteen varattu, joten pöytävaraus kannattaa tehdä ajoissa. Paikalle saapuessamme paikka on täynnä japanilaisia



Raku Yan tarjontaa

salarymanjeja, mikä on hyvä merkki ruoan autenttisuudesta. Japaninkielinen puheensorina luo illuusion teleportauksesta Japaniin. Myös sisustus aiheuttaa ihastusta seurueessamme. *Kabuki* on pieni ja kodikas, värimaailma on lämpimän puinen ja henkilökunta välittömän ystävällistä. Ruokailu tapahtuu joko pöydissä tai tatamilla. *Kabuki* on Helsingin ainut paikka, jonka pöydät on varustettu kaasuhelloilla, *teppaneilla*. Hauskana yksityiskohtana katonrajassa on esillä **Bam Margeran** signeerattuja nimikkoskeittilautoja sekä suuri HIMin seinälippu.

Allkupaloina maistelemme miso-keittoa, *ebi furai* -paloja, *daikon*-juureksesta valmistettua pikkelssiä, pieniä *kappa*- ja avokado-*makeja*, kypsennettyä *nasua* eli munakoisoa, suolaisia *edamame*-papuja sekä mereneläväsalaa. Miso-keitto on valmistettu tummasta misosta tofun ja *norin* kera. *Ebi furai*, joka sisältää myös uppopaistettua mustekalaa ja kampelaa, tarjotaan majoneesin ja maustekastikkeen kera.

Kalapat ovat jääneet friteerukseltaan turhan vaaleiksi, eikä runsas majoneesiin dippailukaan pelasta kumista mustekalaa. Pieniä uppoaistettuja makeita miso-suikaleita eli inaria sisältävä daikon-annos osoittautuu maukkaaksi. Kappa- ja avokado-makit eli kurkkua ja avokadoa sisältävät sushirullat on kääritty kokoon huolimattomasti, mutta pikkupurtavana ne ajavat asiansa ihan hyvin. Yleensä mauttomana pitämäni munakoiso yllättää maukkaudellaan, toinen ruokailija kuvailee makua "talviseksi". Edamame on yleensä oluen seurana nautittava naposteltava, joka maistuu myös ilman olutta. Jäävuorisalaatista sekä pakastekataravuista ja -mustekalasta koostuva salaatti jää lähes koskemattomaksi.

Seuraavaksi pöytään kannetaan pääruoat: kasvis-*tempura*, *shake* eli lohi sekä yakiniku. Kasvis-tempura on kevyesti friteerattu kasa erilaisia erityiseen kastikkeeseen dippaittavia kasviksia, jotka tulee syödä kuumana. Taikinän puolittain peittämät kasvikset katoavat lautaselta nopeasti, vaikka kasan alta löytyvä omituinen friteerattu pallero aiheuttaakin hieman ruokailuongelmia. Yksinkertainen grillissä pyöräytetty lohiannos ei säväytä, vaan on kotikutoisen mauton. Yakiniku sen sijaan aiheuttaa innostuneita hihkauksia: pöytään tuodaan lautasellinen ohueksi viipaloitua nautaa ja kasviksia, kuppi dippailuun tarkoitettua kastiketta sekä yakiniku-pannu, joka laiteetaan kuumenemaan kaasuhellalle. Kukin ruokailija ottaa lautaselta mitä haluaa ja kypsentää sen itse pannulla sopivaksi. Pöydässä kokkailu on kaveriporukalla oikeasti hauskaa, varsinkin, kun vieruskaveri käräyttää vahingossa oman lihaviipaleensa.

Kabuki on lämpimän kodikas, autenttinen ja ehdottomasti kaiken suitsutuksensa ansainnut. Annokset ovat isoja, mutta hinta on melko kohtuullinen. Tänne pitää päästä toistekin.

Kabuki, Lapinlahdenkatu 12, avoinna ma-pe 11.30–14 ja 17–23, su 16–23, www.kabuki.fi

Koto – tuttu ja turvallinen

Koto on keskeisestä sijainnistaan johtuen entuudestaan tuttu koko seurueelle. Sisustukseltaan melko tavallinen Koto ei ole aikaisemmin varsinaisesti häikäissyt laatuasollaan, muttei myöskään tuottanut sen suurempia pettymyksiä.

Alkupaloina maistelemme miso-keittoa, keitettyjä lohivaloja, kappamakeja sekä friteerattua tofua tempura-kastikkeessa. Miso-keitto on vaaleasta misosta valmistettua ja sisältää, yllätys yllätys, tofua ja noria. Oletettavasti soijakastikkeessa keitetty lohi sulaa suussa. Kappamaki pysyy paremmin koossa kuin Kabukissa ja on jostain syystä

herkullisempää – ja huomattavan edullista. Tofu on taivaallista. Kastike on maukas, tofu sopivasti pinnalta rapeutunut mutta sisältä pehmeä ja annoksen maustavat ohuenohuet *bonito*-kalasiivut kruunaavat makuelämyksen.

Pääruoaksi harkitsimme hetken *shabu-shabu*, mutta sen päätähuimaava hinta saa meidät etsimään listalta huokeampaa vaihtoehtoa. Päädyimme pikapaistettuun possuun sekä perinteiseksi ohjelmanumeroiksi tähän mennessä muodostuneeseen ebi furaihin ja yakinikuun. Possu aiheuttaa eräessä maistelijassa "oioioioishii!" -huudahduksen ja on todellakin maukasta. Mukavan rapea vihreä paprika tuo annokseen makeutta eikä todellakaan ole turhan pehmeäksi paistettu. Ebi furai on hyvää, mutta on jostain syystä friteerattu tempura-taikinassa, eikä taikinaa ole uskallettu friteerata tarpeeksi pitkään. Yakiniku on Kabukin itsepaistelun jälkeen tylsästi valmiiksi paistettua, tosin tarjoillaan sihisevänä metallipannulta. Lihasiivut eivät ole ohuita nähneetkään, mutta liha, kastike ja seassa muhineet sipulit ovat maukkaita. Annos on suuruudessaan oikea lihansyöjän unelma.

Viereisessä pöydässä pariskunta jakaa *purin*-annosta. Ah, purin, tuo Japanin *crème caramel*. Kuulen harmikseni kanssaruo-kailijaltani, ettei purin-jauhetta enää saa tuoda Japanista Suomeen sen sisältämän maitojauheen takia. Päätämme yksimielisesti tilata jälkiruoaksi purinia. Samalla bongaamme listalta punapapuiset vaihtoehdot – punapapujäädyn ja lämpimän punapapukeiton. Kokemukset punapapujäädyn menneeltä Japanin-reissulta eivät houkutelleet kokeilemaan tälläistä vastinetta, mutta päätämme elää vaarallisesti ja tilata purinin seuraksi lämpimän papukeiton. Vaniljajäätelön kera tarjottu purin katoaa lautaselta nopeasti. Keittoa lähestymme jännityksen vallassa. Kupissa höyryävä punainen papusose tuoksuu makealta ja sen päällä lilluu mystinen valkoinen pallerok. Papukeitto osoittautuu yllättävän hyväksi, tosin mielipiteitä jakavaksi. Kuin makeaa, jauhoista hernekeittoa – saattaa kuulostaa inhottavalta, mutta itse suosittelen sitä lämpimästi. Valkoinen pallerok osoittautuu *mochiksi* eli kimmoisiksi riisikakuksi, joihin tukehtuminen on tietävästi yleinen vanhusten kuolinsyy Japanissa. Selvisimme onneksi hengissä.

Koto on perinteinen suomalainen japanilainen ravintola, joka ei aiheuta sen suurempia tunteenpurkauksia puoleen tai toiseen. Sijaintinsa puolesta se on kuitenkin oiva vaihtoehto, jos sattuu vieraillemaan Helsingin keskustassa.

Koto, Kalevankatu 21, avoinna ma-pe 11.30–14 ja 17–23, la 13–23, www.ravintola-koto.fi