

# Matka japanilaisen ruoan mestariksi

Matka japanilaisen ruoan mestariksi

Matka  
japanilaisen  
ruoan  
mestariksi

Jesper Björkell  
Heikki Valkama



Matka Japanilaisen ruoan mestariksi



TAMMI  
HELSINKI

Matka  
japanilaisen  
ruoan  
mestariksi  
**Jesper Björkell**  
**Heikki Valkama**



© **Jesper Börkell, Heikki Valkama  
ja Tammi 2022**  
**VALOKUVAT © Nina Karlsson  
ja Tuukka Ervasti**  
**ULKOASU JA TAITTO Eeva Värtö**  
**Tammi on osa Werner Söderström**  
**Osakeyhtiötä**  
**ISBN 978-952-04-4396-2**  
**Painettu EU:ssa**



Kirjan kuvauksissa ja reseptien valmistamisessa on ollut mukana Shinobi-ravintolan henkilökuntaa. Kiitos Timo Onufriew, Joon Ou, Shinichiro Higashi, Jose Jaquet, Niclas Belfrage, Akila Sheriff, Loco Alberto, Rafael Perez ja Max Kankainen.

# Uusi Japani

Isä ilmoitti minut kokkikouluun	12
<b>Perusmausteet</b>	<b>14</b>
Hyppypotkulla aamuvuoroa päähän	22
Mitä on japanilainen ruoka?	24
Tähtiä kuin Tokiossa	24
Ravintolatyyppejä ja ruokalajeja	25
Japaniin kokin oppiin	34
Duunariperheen poika	44
Lukihäiriö ja ylivilkkkaus	46
Ei enää ikinä kalaa	48
Lumilautailu on kuin kokkausta	50
Nuorena isäksi	51
Koko henkilökunta pilvessä	52
Sushikokiksi vahingossa	54
Veitsi on pyhä	58
Kun terveys ei kestä	62
Konstailematon ruokafilosofia	64
Keittiö täynnä myyttejä	70
Unelma täydellisestä ravintolasta	72
Izakayaan pitää eksyä	78
Reseptien synty	80
Pomo tekee kaikkea	82
Työmoraalin opin isältä	83
<b>Saken alkeet</b>	<b>84</b>
<b>Näin tuunaaat soijan</b>	<b>89</b>
<b>Riisi</b>	<b>90</b>
Riisi on pyhää	92
Sushi oli alkujaan säilyke	93
Maaailman paras liha eli wagyū	137

## RESEPTIT

<b>Sashimi lohesta</b>	94	<b>Kana-chashu</b>	135
<b>Dashi-liemi perkeistä</b>	94	<b>Wagyü</b>	135
<b>Teriyaki-kastike</b>	96	<b>Tori paitan ramen</b>	138
<b>Nigirisushi</b>	96	<b>Gyöza</b>	142
<b>Lohinigiri</b>	96	<b>Jälkiruoat</b>	
<b>Paahdettu lohinigiri</b>	98	<b>Tamagoyaki</b>	143
<b>Kampasimpukkanigiri</b>	98	<b>Soijakastikejäätelö</b>	144
<b>Tonnikalanigiri</b>	98	<b>Soijakastikepehmis</b>	144
<b>Käänteinen nigiri</b>	98	<b>Yuzu-sorbetti</b>	146
<b>Makisushi</b>	100	<b>Jälkkäri-takoyaki</b>	
<b>Tonnikala-gunkan-maki</b>	100	<b>ilman mustekalaa</b>	148
<b>Temaki</b>	101	<b>Juomat</b>	
<b>Friteerattu sushi tonnikalalla</b>	101	<b>Shiso sour</b>	156
<b>Beef-tataki</b>	104	<b>Highball</b>	156
<b>Tonnikala-tataki</b>	104	<b>Umeshu spritzer</b>	157
<b>Misovoi-kampasimpukat</b>	106	<b>Matcha collins</b>	157
<b>Donburi lohesta</b>	106		
<b>Teriyaki-lohi</b>	109		
<b>Edamame</b>	110		
<b>Kimchi-tahna Shinobin tyyliin</b>	110		
<b>Kimchi kiinankaalista</b>	112		
<b>Suzuke eli etikassa</b>			
<b>marinoitu punasipuli</b>	112		
<b>Rayu-kurkut</b>	113		
<b>Miso-kurkku</b>	113		
<b>Yakitori eli kanavartaat</b>	114		
<b>Porsasvartaat</b>	114		
<b>Kimchi-pork-bowl</b>	120		
<b>Tonkatsu</b>	120		
<b>Tonkatsu-kastike</b>	121		
<b>Chickenkatsu</b>	121		
<b>Misokoiso</b>	122		
<b>Kareeraisu</b>			
<b>eli japanilainen curry</b>	124		
<b>Katsukaree ja</b>			
<b>chickenkatsukaree</b>			
<b>eli possu- ja kanakatsucurry</b>	124		
<b>Kara-age</b>	128		
<b>KFC eli korean fried chicken</b>			
<b>-kastike</b>	128		
<b>Furikake</b>	129		
<b>Soijapikkelöity muna</b>	129		
<b>Katsusando eli japanilainen</b>			
<b>sandwich</b>	129		
<b>Silakkatempura</b>	130		
<b>Tartar</b>	134		
<b>Lohi-avokado-tartar</b>	134		



# Lukijalle

Ruoka on hetken taidetta. Annos tulee pöytään, näyttää herkulliselta, mutta vasta maistettaessa se on oikeassa elementissään. Ja samalla hetkellä teos tuhoutuu ja katoaa. Tämän ajatuksen esitti Japanissa keisarin hovissa työskennellyt keittiömestari, jota haastattelin, kun tein ensimmäistä kirjaani japanilaisesta ruoasta.

Tämä kirja ei ole ruokataidetta. Tämä kirja on ruokaviihdettä. Japanilaista ruokaa lähestytään usein monimutkaisesti. Puhutaan kokin tiestä, vuosien koulutuksesta ja omistautumisesta. Kaikki tuo on toki osa japanilaista ruokakulttuuria. Japanissa asioille halutaan selkeä malli, kata eli tapa, jolla hommat tehdään. Sana tarkoittaa myös suuntaa.

*Kangaekata* tarkoittaa ajattelumallia. *Mikata* tarkoittaa tapaa katsoa. *Arukikata* merkitsee kävelytapaa. Budo-lajien, kuten vaikkapa karaten, harrastajat tietävät, että kata tarkoittaa myös muotoa, tarkkaa liikkeiden sarjaa. Jotkut sekoittavat nämä kaksi kataa keskenään. Ja ruoanlaitossa ne tavallaan liippaavatkin toisiaan.

Kun puhutaan ruoasta, puhutaan *tsukurikatasta*, tavasta valmistaa. *Tsukurikata* on myös japaninkielinen sana reseptille. Japanissa lähes kaikkeen on siis kata, oikea tapa tehdä.

Vähän pilkallinen nimitys tästä japanilaisten halusta luoda oikeita toimintamalleja on manuaali-ihminen. Kaikenlaisista prosesseista ja työvaiheista tehdään ohjekirjat, joita noudatetaan tarkasti. Parhaimmillaan manuaali-ihminen saa aikaan täydellisen tasalaatuista palvelua ja jokaista yksityiskohtaa myöten hiottuja tuotteita. Japanilainen laatu, joka on maailmallakin tunnettua, on osin manuaali-ihmisten ansiosta.

Karikatyyrin mukaan silloin kun japanilainen haluaa oppia jotain, hän hankkii ohjekirjan, manuaalin, ja opiskelee sen totaalisesti. On kyse sitten automekaniikasta, pääsykokeisiin luvusta, seksistä tai mistä tahansa, siihen löytyy manuaali.

Pahimmillaan manuaali-ihmiset unohtavat ajatella omilla aivoillaan. Häiriötekijät ja yllätykset aiheuttavat oikosulun.

Tavallaan *tsukurikata*, resepti, on ruoassakin laadun tae. Täydellistä tapaa ja reseptiikkaa ajatellessa unohtuu kuitenkin helposti olennainen: ruokailussa on usein kyse yhdessäolosta ja hauskanpidosta, varsinkin kun puhutaan ravintolassa käynnistä.

→







Japanilaiseen ruokakulttuuriin kuuluvat jäykät muodot, mutta siihen kuuluvat myös kekseliäisyys ja hauskanpito. Ninja keittiössä -kirja lähtee ajatuksesta, että syömisen pitää olla ennen kaikkea hauskanpitoa. Haluamme rikkoa muotoa, käsityksiä hienostelevasta ja jäykästä japanilaisesta ruoasta.

Kerromme kokin tiestä, Jesperin matkasta ruoanlaiton ammattilaiseksi. Jesper kertoo omin sanoin tarinansa vantaalaisesta lähiöstä yhdeksi Suomen parhaista japanilaisen ruoan tekijöistä. Kirjan tausta-ajatuksena ovat sekä Jesperin että Heikin ruokafilosofiat. Jesper ei halua tavoitella Michelin-tähtiä, vaan juuri sellaisia elämyksiä, joita hän ensimmäisellä Japanin-matkallaan sai: mukaansatempaavia baariruokaelämyksiä. Heikki haluaa näyttää ja ymmärtää yhä syvemmin Japanin ainutlaatuista ruoka-arkea.

Tässä kirjassa haluamme siis hienostelun sijaan näyttää ja kertoa, millaista on rento japanilainen baariruoka. Ajatus on myös esitellä japanilaisen ruoan rakastettuja mutta vähemmän kliseiksi muodostuneita puolia.

Kun Jesper oli perustamassa Shinobi-ravintolaa, juttelin hänen kanssaan ruokalistasta. "Kaikkea muuta kuin sushia", Jesper vitsaili. Kyse oli ajatuksesta, että sushia on nyt Suomessakin syöty jo niin kauan, että myös muunlaiselle japanilaiselle ruoalle on tilausta. Ja selvästi onkin.

Tässäkin kirjassa neuvomme toki hyvän sushin tekoa, koska sushista myös Jesperin rakkaus japanilaiseen ruokaan on lähtenyt.

Kirja muodostuu kolmesta osasta. Jesperin tarinoista, japanilaista ruokakulttuuria valottavista osioista sekä resepteistä. Haluamme ruokkia myös tiedonjanoa ja -nälkää. Baariruokareseptit on sovellettu kotikeittiöön, joitain kommervenkkejä lukuun ottamatta.

Ruoan alkuun japanilainen kumartaa, saattaa jopa liittää kätensä yhteen ja sanoa itadakimasu. Itadakimasu on yleistynyt jokaisen aterian yhteyteen tarkoittamaan kiitollisuutta ruoasta.

Olkaa hyvä, nauttikaa kirjakokonaisuudesta.

*Jesper & Heikki*

# Isä ilmoitti minut kokkikouluun

Isäni ilmoitti minut kokkikouluun yläkoulun jälkeen, vaikka olin ajatellut pitää välivuoden. Ei minua kiinnostanut muu kuin skeittaaminen, enkä halunnut hakea mihinkään opiskelemaan. Kesällä sain odottamatta kirjeen, että olin päässyt sisään. Päätin lopulta kokeilla opiskelua ja pidin siitä.

Pärjäsin myös hyvin: kaikissa paitsi lukuaineissa arvosanani olivat hyviä. Minulla on lievä dysleksia.

Vaikka koulussa pärjäsin, työelämä vei luulot pois. Hitaudestani ja sotkuisuudestani sain toki kuulla. Varmaan ensimmäisissä harjoittelupaikoissa ajateltiin, että tuosta ei tule mitään. Mutta olin todella nuori.

Kun lähdin koulusta, minulla piti olla varma työpaikka tarjolla, mutta se kuivui kasaan. Aloitin Linnanmäen Huvipuiston ravintolassa kausityöntekijänä. Heti ensimmäisenä päivänä esimieheni irtisanoutui. Meitä oli kymmenen kokkia, kutakuinkin vastavalmistuneita. Siellä oli pizzauuni, wokkialue, leivontapaikka, hampurilaispiste... Kukaan ei ollut neuvomassa, mitä meidän olisi pitänyt tehdä.

Kysyimme pitsauunin edessä toisiltamme, onko kukaan koskaan tehnyt tällaista. Muutaman palaneen pitsan jälkeen aloimme oppia. Lopulta kilpailimme siitä, kuka pystyy paistamaan eniten pitsoja.

Psykedeelisissä Linnanmäen viidakkovaatteissa kokkasimme ilman taukoja tai oikeastaan ilman inhimillisiä oloja. Irtisanoutuneen pomon tilalle palkattu henkilö yritti pitää puoliamme, mutta se ei paljon auttanut. Tein yhden kollegani kanssa diilin, että hän katsoi perääni ja auttoi minua ja minä puolestani autoin häntä. Yritimme yhdessä miettiä, miten siivotaan ja puretaan työpisteet ja mitkä ennakkotyöt eli misat pitää

Kysyimme pitsauunin edessä toisiltamme, onko kukaan koskaan tehnyt tällaista.

tehdä. Opin tuolloin, että minun on pakko tukeutua toiseen ja olla valmis kysymään apua. Samaan yhdessä huolehtimisen ringiin liittyi muutama muu.

Jouduimme itse organisoimaan toimivan keittiön. Se oli eräänlainen perse edellä puuhun -kokemus. Opimme kokeilemalla, miten hommat kannattaa tehdä. Jatkossa samanlaisia tilanteita on tullut paljon vastaan. Töissä hoen usein edelleen, että sitä joko onnistuu tai oppii.

Kokkikoulun jälkeen aloitin opiskelut liikunnanohjaajaksi ja valmistuin vuonna 2009.

Tein monelle eri yritykselle liikunnanohjaustöitä, sijaistin liikunnanopettajia ja vedin ryhmäliikuntaa, melontakursseja ja tunteja kuntosaleilla.

Kerran olin menossa vetämään kuntonyrkkeilytunteja. Tein tunnille suunnitelmat, keräsin iPodille soittolistan ja menin paikalle. Ryhmä kertoikin minulle, että työlistani oli väärä. Kuntonyrkkeilyn sijaan pitäisi vetää keppijumppaa. Musiikki oli varattu kuntonyrkkeilyyn - olihan iPodillani ladattuna Eye of the Tiger. Paniikissa juoksin hakemaan ohjaajien huoneesta CD:n. Siellä oli Abba-yhtyeen Voulez-Vous-levy. Ja pian olin vetämässä keppijumppaa ja luukutin Abbaa täysillä. En ollut koskaan vetänyt keppijumppaa aiemmin, mutta hyvin se kai meni. Liikunnassa pärjäsin.

Minulla oli kolmevuotias lapsi, ja olin juuri eronnut. Tarvitsin rahaa. Siksi menin liikunnanohjaajan töiden ohella kokiksi Hanko Sushiin. Sain lopulta maksettua laskut ja ulosotot, jotka olivat jääneet ensimmäisestä parisuhteesta.

Linnanmäellä työskentelemäni kesän jälkeen voin fyysisesti pahoin. Se jätti jälkensä. Nukuin huonosti, ja työ kuormitti henkisesti. Minut valtasi riittämättömyyden tunne, koska koko ajan kaikki tuntui menevän päin helvettiä ja asiakkaat olivat tyytymättömiä. Koskaan töissä ei ollut riittävästi ihmisiä. Avokeittiössä asiakkaat tulivat huutamaan. Päätin, että en haluakaan kokiksi. 🙄

# Perusmausteet

## SOIJA

Japanilaisen keittiön tuotteista soija on ehdottomasti tunnetuin tuote maailmalla. Se on myös monissa muissa maissa niin yleinen, että sitä ei tule edes ajatelleeksi japanilaiseksi tuotteeksi. Soija valmistetaan käyttämällä soijapavuista, vedestä, vehnästä ja suolasta. Ensin soijapavut höyrytetään ja vehnä paahdetaan ja murskataan. Ainekset sekoitetaan keskenään ja niihin lisätään *koji*-hometta, jonka annetaan kasvaa kolmen päivän ajan. Näin syntyy köjiksi kutsuttua massaa.

Jokaisella soijan valmistajalla on oma homeensa, jonka avulla käyminen tapahtuu. Esimerkiksi Kikkomanin tehtaalla se on Kikkoman-homesieni, Kikkoman Aspergillus. Virallisia soijalajikkeita on viisi, mutta niistäkin on olemassa erilaisia variaatioita. Suomessa tunnettu tumma perussoija on *koikuchi*-soijaa.

## SAKE

Sake on japanilaisten rakastama juoma, mutta se on myös tärkeä japanilaisen keittiön mauste. Sakea käytetään lukuisissa ruokalajeissa tuomassa makua, aivan kuten viiniä ranskalaisessa keittiössä. Saken voi hätätilassa korvata resepteissä valkoviinillä. Sakea myydään Suomessa Alkoissa.

## MAJONEESI

Majoneesi on uinut japanilaisiin resepteihin kuin pallokala Shimonosekin kanaaliin. Majoneesia voi tehdä itse tai ostaa kaupasta. Tämän kirjan resepteissä käytetään juuri japanilaista Kewpie-majoneesia. Asia-kaupoista saa vegaanista Kewpie-majoneesia. Majoneesia voi tuunata eri tavoin. Mutta Kewpietä sen pitää olla.

→

Majoneesi on uinut japanilaisiin resepteihin kuin pallokala Shimonosekin kanaaliin.

Soija



Sake



Majoneesi







Currykuutio



Katsuobushi



Dashi



Kombu



## DASHI

Japanilaisen ruuan vähiten tunnettu ”salaisuus” on *dashi*-liemi. Japanilaisessa keittiössä se on soijaa vastaavassa tai jopa soijaakin tärkeämmässä asemassa.

Dashi on japanilaisen maustamisen ydin, kaikessa läsnä oleva piilomaku. Sana *dashi* tarkoittaa päästämistä tai ulostuomista. Nimitys kuvastaa dashin käytötarkoitusta: se tuo ruuan oman maun esiin ja vahvistaa sitä. Dashi tuo ruokaan kuin ruokaan umamia, japanilaisten rakastamaa viidettä perusmakuja.

Dashia saadaan pääasiassa *kombu*-merilevästä sekä *katsuobushi* eli savukuivatusta katsuosta, bonito-tonnikalasta. Dashi-lientä valmistaessa voidaan käyttää molempia: sekä kombua että kalalientä. Toki dashia tehdään myös pikkukaloista tai muista kaloista.

Joissain ruuissa voidaan käyttää pelkkää *kombu*-merilevää, toisissa vain ja ainoastaan *katsuobushi*-dashia tai sitten vaikka pikkukaloista keitettävää dashia.

Japanilaisen perusliemen, dashin, ero länsimaiseen lihaliemeen on muun muassa se, että liemi syntyy helposti tuossa tuokiossa. *Kombu*-merilevä tai *katsuobushi*-hiutaleet kiehautetaan vedessä, ja perusliemi on valmis.

*Kombu* ja *katsuobushi* voidaan keittää moneen kertaan. Ensimmäisestä kerrasta saatua lientä kutsutaan *ichiban-dashiksi*. Se on liemistä paras – ja jos liemi juodaan kutakuinkin sellaisenaan, on se aina *ichiban-dashia*. Toisen keittokerran liemi, *niban-dashi*, käytetään taas usein misokeiton tai keitettävien ruokien pohjaliemenä. Kolmas liemi, *sanban-dashi*, ei enää maistu tai tuoksu yhtä lailla, mutta sitäkin käytetään ruuanvalmistukseen.

## KOMBU

*Kombu* on tummanruskea vesikasvi, jota kasvatetaan ympäri Japania. Valtaosa *kombusta* kerätään nykyisin kuitenkin Hokkaidon saaren ympäristöstä. *Kombu*akin on eri lajityypejä, jotka eroavat jonkin verran maultaan. Levänkerääjät pienissä veneissään keräävät *kombua* merestä heinäkuusta syyskuuhun. Merestä nostettu – nykyisin usein viljelty – levä kuivataan ja pakataan. Kuivattu *kombu* kiehautetaan vedessä. Näin saadaan maukas *dashi*-liemi. Liemen ohella usein myös itse kasvi käytetään ruuanlaitossa.

## KATSUOBUSHI

*Katsuobushi* ei ole aivan yhtä yksinkertainen aines kuin *kombu*-levä. *Katsuobushia* saadaan, kun *katsuo* eli pieni bonito-tonnikala (*Katsuwonus pelamis*) kuivataan, fermentoidaan ja savustetaan. Lopputuloksena saadaan homehtunutta puukarahkaa muistuttava pötkäle. Myös rakenne on kuin puuta: *katsuobushit* ovat painavia kuin puu, ja kun kahta *kombu*-patukkaa iskee toisiaan vasten, kolisevat ne aivan kuin puukepit.

(Puumaisuus on myös hyvä pitää mielessä laadun määrittäjänä. Jos *katsuobushi* on kooltaan iso mutta kevyt ja sen kopina kuulostaa vaimealta, se voi olla pilalla. *Katsuobushi* pitää aina säilyttää kuivana ja kuivassa.)

Näistä pötkäleistä vuollaan lastuja, joita keittämällä saadaan *dashi*-lientä. *Katsuobushi*-lastujen tekemistä varten on oma työkalunsa, jolla lastuja vuollaan. Suuria lastuja kutsutaan japaniksi nimellä *kezurikat-suo* ja pieniä lastuja *hanakatsuo*.

*Katsuobushi*-lastuja käytetään sellaisenaankin ruuan päälle ripoteltuna esimerkiksi *okonomiyaki*-paistoksessa tai *hiyakossa* eli kylmänä tarjoillun tofun päällä.

→



## ETIKKA

Alun perin etikkaa käytettiin säilöntäaineena, mutta nykyisin vähintään yhtä tärkeä on sen tuoma maku. Useimmiten etikalla maustetaan Japanissa erilaisia kaloja ja mereneläviä. Etikan merkityksestä kertoo se, että tyyppillisessä japanilaisessa ateriakokonaisuudessa yksi ruokalaji on *sunomono*, etikoitu ruoka. Japaniksi etikka on *su*. Myös monet *tsukemono*-vihannespikkelssit, joita tarjotaan lähes jokaisella aterialla, ovat etikoituja. Monille keittiömestareille etikan käyttö liittyy myös ruoan ulkonäköön, koska etikka säilyttää keitosten värit.

Japanilainen etikka on riisiviinietikkaa. Jos riisiviinietikkaa ei ole tarjolla, voi käyttää myös omenaviinietikkaa. Väkiiviinaetikka on liian vahvaa.

Misoa voi käyttää myös sellaisenaan, kastikkeena ja mausteena.

## MISO

Miso on soijan ja tofun ohella yksi soijapavun ihmeistä. On suorastaan hämmästyttävää, kuinka moneksi soijapapu, japaniksi *daizu*, venyy. Misoa valmistetaan soijapavuista, suolasta, ohrasta ja riisistä käyttämällä koji-homeen avulla. Misotahnan peruslajikkeita ovat *shiomiso* eli valkoinen miso, *akamiso* eli punainen miso, *kuromiso* eli musta miso sekä *hatchomiso*, joka on erittäin paksua, soijamisoksikin kutsuttua misoa. Lajikkeita myös sekoitetaan keskenään.

Eri misotyypit ovat suosittuja Japanin eri alueilla. Peruslajikkeiden lisäksi on olemassa monia misotyyppejä, joihin on lisätty eri viljalajikkeita. Misossa saattaa olla vehnää, riisiä, hamppua, tattaria ja ties mitä. Misotahnan arvellaan tulleen Japaniin aikanaan jossain muodossa Kiinasta. Myös Koreassa käytetään misoa - koreaksi sen nimi on *doenjang*.

Tavallisin ja suosituin miso-ruoka on misoshiru eli misokeitto. Misoa käytetään myös erilaisten pikkelssien valmistamisessa. Niitä kutsutaan yleisnimellä *misozuke*. Mutta misoa voidaan käyttää myös sellaisenaan, kastikkeena ja mausteena, ja aiemmin niin usein tehtiinkin. Sellaisenaan se sopii riisiin kera. Aikanaan miso oli japanilaisen keittiön päämauste. Ennen Edo-kautta (1600-1868) misoa käytettiin (ja käytetään toki joskus edelleenkin) soijan sijaan niin keitetyissä ruoissa, pataruoissa, säilykkeissä kuin paistoksissakin. Soijasta tuli kuitenkin 1700-luvulta alkaen misoa suosituimpi mauste ja japanilaisen keittiön perusta.

Vielä viisi vuosikymmentä sitten japanilaiset maatilat tekivät itse misotahnansa soijapavuista. Soija ostettiin jo tuolloin kauppoista. Mison valmistus on helpompaa kuin soijan. Soijan valmistuksessa menee myös enemmän ravinnoksi kelpaavaa ainesta hukkaan. Misoa saa nykyisin monista suomalaisista marketeista sekä tietenkin aasialaisiin elintarvikkeisiin erikoistuneista kaupoista.

→



Mirin





## MIRIN

*Mirin* on saken sukulainen. Se on hieman kullanväristä, läpinäkyvää nestettä. Kuten sakekin, se valmistetaan riisistä käyttämällä. Alun perin sitä on ilmeisesti käytetty myös juomana. Olennaista mirinissä on sen makeus. Se ei ole aivan yhtä makeaa kuin sokeri, mutta selvästi tavallista sakea makeampaa. Mirin ei ole kovin tunnettu lännessä, vaikka sitä käytetään hyvin monenlaisiin japanilaisiin ruokiin. Varsinkin jos kyseessä on ruoka, johon liittyy jollain tavalla makea liemi, voi olettaa, että taustalla on mirin. Esimerkkejä ovat *tempuran* kastike, *soba*-nuudeliin kas-tike tai *donburi*-ruoat. Jos aikoo tosissaan valmistaa japanilaisia ruokia, mirin on välttämätön ainesosa.

Mirin antaa ruoalle myös kiiltoa, kuten sokeri konsanaan. Suomessa mirinin kaltaista mirin fūmi -korviketta saa ainakin useista aasialaisiin elintarvikkeisiin erikoistuneista kaupoista, nykyisin myös useista isoista marketeista.

Tätä kirjaa kirjoittaessa Alko on ottanut valikoimaansa myös aidon, alkoholipitoisen mirinin.

## SUOLA

Suola on japanissa pyhää. Sitä käytetään puhdistamiseen. Esimerkiksi ravintolan oven molemmilla puolilla saattaa olla pieni suolakeko. Sen on tarkoitus pitää paha loitolla. Shinto-uskonnon rituaaleihin kuuluu suolalla puhdistautuminen. Hautajaisten jälkeen tai jopa synnytyksen jälkeen asunto puhdistetaan sirottelemalla suolaa. Sumopainijat heittävät suolaa pyhitetylle areenalle ennen painia.

Mutta tietenkin suola on myös osa jokapäiväistä ruokakulttuuria. Sitä käytetään mausteena ja säilytyksessä, eritoten pikkelsseissä. Hyvissä tempura-ravintoloissa käytetään suolaa mausteena. Ja esimerkiksi omenanpalat kastetaan usein ennen tarjoilua suolaveteen, jotta ne eivät tummu.

## YUZU

*Yuzu* on levinnyt japanilaisen keittiön myötä maailmalle. *Yuzu* on sitrushedelmä, jonka mehua sekä raastettua kuorta käytetään paljon perinteisessä japanilaisessa keittiössä. *Yuzun* hedelmä on tavallisesti mandariinin kokoinen tai hieman pienempi, mutta sen yleisimmän kasvualueen ulkopuolella hyvin lämpimässä ilmastossa hedelmä voi joskus kasvaa appelsiinin kokoiseksi. Ohut kuori on raakana vihreä mutta kypsänä hieman punertavan keltainen. *Yuzua* ei saa helposti Suomesta, mutta joissain Aasia-kaupoissa myydään pulloittuna 100-prosenttista *yuzu*-mehua, jota voi käyttää mausteena. Hädässä *yuzun* voi korvata limellä tai sitruunalla.



# Hyppypotkulla aamuvuoroa päähän

Harjoitteluajanani sain kokea ravintolamaailman karuuden. Olin harjoittelussa ravintolassa, joka oli hieman erikoinen paikka rautatieaseman lähellä. Työvuoron aikana esimerkiksi huumekauppiaat saattoivat käydä myymässä keittiöön aineita. Kauppias otettiin takaovesta sisään, jolloin minut käskettiin aina hetkeksi tiskaamaan tai takahuoneeseen tekemään jotain muuta. Tajusin toki pian, mitä siellä tapahtui.

Kerran yksi työntekijä oli tehnyt huonosti esivalmistelut. Se on keittiömaailmassa klassinen asetelma: aamuvuoro pilaa iltavuoron ja iltavuoro aamuvuoron tekemällä työnsä huonosti. Aamuvuoro esivalmistelee illan, ja jos illalla esimerkiksi on ongelmia, kuten jokin raaka-aine loppuu, syytetään aamuvuoroa. Ja aamuvuoro taas syyttää iltavuoroa siitä, että he eivät ole kattaneet pöytiä tai tehneet omia valmistelujaan.

Mitä isompi paikka, sitä isompia riidat ovat eri vuorojen välillä. Myös keittiön ja salin välillä on aina pientä jännitettä. Kun toisella on kiire ja toisella ei, saattaa tilanteesta tulla väittely, kuka tekee mitä ja tekevätkö kaikki töitä riittävästi. Keittiössä saattaa olla fiilisiä, että sali ei kirjoita lappuja oikein, vaikka sali ei tietenkään halua hankaloittaa keittiön työtä. Siksi olen halunnut järjestellä työt niin, että keittiö osallistuu salityöskentelyyn ja sali auttaa keittiössä. Silloin kaikki tietävät, mitä kukakin tekee.

Amerikkalaisessa jalkapallossa on vastaavasti hyökkäysjengi ja puolustusjengi. Isot ja hitaat, nopeat ja vikkelät. Salissa on hyvä olla ihmisläheinen ja ekstrovertti, keittiössä saa olla hiljainen ja introvertti. Tällaisia eroja on.

Ravintolassa, jossa olin harjoittelussa, huonosti esivalmistelut tehnyt kokki ja vuoroon tullut kokki ajautuivat sanaharkkaan. Kun toinen lähti rappuset alas, toinen kokki hyökkäsi takaapäin hyppypotkulla

niskaan. Onneksi siinä ei käynyt pahasti.

Silloin elettiin 2000-luvun alkua. Pojat saivat olla poikia, eikä siihen puututtu millään tavalla. Siitä ei edes puhuttu jälkeenpäin. Tämä oli aikaa ennen somea tai edes #metoo-kampanjoita. Harva noita aikoja kaipaakaan.

Tämä paikka, jossa käytettiin huumeita, ei myöskään

Työvuoron aikana huumekauppiaat saattoivat käydä myymässä keittiöön aineita.

# Parasta japanilaista ruokaa

Kirjan reseptit tutustuttavat japanilaisen keittiön saloihin. Mukana ovat parhaat japanilaiset izakaya-reseptit grillatuista kanavartaista misomunakoisoon.

Izakayat ovat japanilaisia kansankuppiloita, joissa syödään rennosti ja kaikenlaisia herkkuja. Mutta mikä on sushikokin tärkein työkalu ja kuinka sitä käytetään oikein? Miten keitetään täydellinen riisi?

*Ninja keittiössä* on sekä keittokirja että tarina ninjakokki Jesper Björkellistä. Se kertoo, miten keskittymisvaikeuksista ja lukihäiriöistä kärsineestä kiusatusta pojasta tuli ninjakokki, Shinobi-ravintolan perustaja ja yksi Suomen tunnetuimmista sushimestareista ja japanilaistyyllisen ruoan tuntijoista.

Björkell kertoo seikkailuistaan Japanissa ja avaa ovia myös 2000-luvun suomalaisravintoloiden keittiöihin, joissa epäonnistunut työntekijä saattoi saada hyppypotkun niskaansa.

**JESPER BJÖRKELL** on kokki ja keittiömestari, jota kutsutaan Suomen sushiguruksi. Monipuolisen ravintolakokemuksen ohella hän on perehtynyt japanilaiseen ruokaan ja suorittanut Japanissa sushikoulutuksen ensimmäisenä suomalaisena.

**HEIKKI VALKAMA** on yksi Suomen arvostetuimmista Japanin-tuntijoista. Hän on kirjoittanut japanilaisesta ruoasta useita kirjoja.

