

# Äitien ruokaa ja modernia kiinalaista

Amsterdamissa alkaa toivoa, että takin alla olisi kolme mahaa. Pitäisi maistaa hollantilaista pottumuhennosta, syödä kaupungin paras leipä ja ehtiä vielä afganistanilaiseen ravintolaan, jonka keittiössä hääriä Jamie Oliverin kouluma kokkilöytö Fahim Feiz. Kaisa Viitanen | Kuvat Jussi Puikkonen

**Y**li puolet Amsterdamin asukkaista on syntynyt Hollannin ulkopuolella, ja siirtolaiset ovat tuoneet mukanaan laajan maku-maailmansa. Jos et ole ennen maistanut afganistanilaista, surinamelaista tai indonesialaista ruokaa, korjaa tilanne seuraavalla reissulla. Amsterdam on siihen paras paikka!

Hollantilaiset ovat mestareita kodikkaan tunnelman luomisessa, ja useimmat ravintolat ovat myös ilo silmälle. Etenkin viikonloppuillallista varten kannattaa varata pöytä, muuten järjestelmälliset kovaääniset hollantilaiset nappaavat tuolin edestäsi.



Soup en zossa saattaa iskeä soppakateus.



Cafe van Leeuwen on leipälounaiden aateliskahvila.

## BURGERI VAI SOPPA LOUNAAKSI?

”Hollantilaiset syövät päivällä pelkkää leipää”, ihmetteli lyhyellä Amsterdaminlomalla pistäytynyt suomalaisystäväni.

Totta se on, osittain. Aamulla vanhemmat pakkaavat lasten lounasboksiin pari voileipää, ja lounastunnilla työpaikoilla pöydille levitetään paria sorttia pehmeää leipää, köntti juustoa ja erilaisia tahnoja hummuksesta tonnikalasosiin.

Mutta ei Amsterdamin lounasvalikoima sentään pelkkää leipää ja einesisleivettä ole. Moiseen ahdasmielisyyteen amsterdamilaiskokit ovat ihan liian luovia. Tässä muutama vaihtoehto.

### 1. Kaupungin paras burgeri

Jo kadulta näkee, ettei **Burgermeester** kuulu perinteisten hampurilaisbaarien sarjaan. Isot mustavalkovedokset laiduntavista naudoista

tuovat mieleen taidegallerian.

Ruokalista on painettu pressulle ja pingotettu seinälle metalliputkien avulla.

Avokeittiön liedellä sihisee aito liha, ja tuoksu on kaikkea muuta kuin pistävän rasvainen.

Burgerimestarin omistajat ovat tehneet ison työn etsiessään purilaisiinsa parhaat raaka-aineet. Pihviliha tulee sadan hehtaarin suojellulta laitumelta, jossa *Blonde d'Aquitaine* -karja laiduntaa suurimman osa vuotta. Monet raaka-aineet ovat luomua.

Ympäristö on otettu huomioon jopa henkilökunnan vaatteissa, ne ovat luomupuuvillaa ja reilun kaupan periaatteilla ommeltu. Sähkö virtaa uusiutuvista lähteistä.

Ei siis ihme, että lihansyöjien paratiisissa viihtyvät myös ekohenkimmäiset kasvissyöjät. Vegeille on fetasta ja kesäkur-

### Twee prosecco's!

Amsterdammassa juodaan paljon kuu-  
huvaa, mutta pääasiassa italialaista  
prosecco. Vaikka hollantilaiset  
puhuvat täydellistä englantia, tarjoi-  
lijat eivät ymmärrä termiä sparkling  
wine. Sen sijaan samppanjatilaus  
menee jakeluun heti.

Burgermeesterin mahtava burgeri.



Ninan Siegalin uusi löytö Gebr.  
Hartering toimii kuin pop up  
-ravintola. Asiakkaille tarjoillaan  
samat annokset yhtä aikaa.

pitsasta tehty pihvi, jota meloni ja minttu  
raikastavat, sekä falafelvaikutteinen papu-  
burgeri, jossa maistuu myös täyteläinen  
portobellosieni.

Moni asiakas kärsii tiskillä valinnanvai-  
keudesta. Heidän avukseen kokit keksivät  
tehdä minikokoisia testereitä: kolmesta tulee  
isokin äijä täyteen, ja hinta jää silti vain 11  
euroon.

## 2. Koko maailma soppakattilassa

Kauppa on pikkuruinen, jono ulottuu ulos  
asti. Siinä seistessä jokainen käy itsensä  
kanssa kuumeista kamppailua valitessaan  
parasta lounassoppaa. **Soup en zon** vali-  
koima on laaja: thaimaalaista mustapapu-  
keittoa isoilla nautanpaloilla ryyditettynä,  
kurpitsakeittoa kookosmaidolla, kylmää

## Missä ravintolakriitikko viihtyy?

Time Out -lehden päätoimittajan Nina  
Siegalin suosikkiravintoista saa kauniita  
annoksia ja lähiruokaa.

**THAI KITCHEN** "Melkein naapurissani län-  
silaidalla Thai Kitchen tekee valtavia  
annoksia ja erinomaista, vain seitsemän  
euron hintaista Pad Thaita."

★ *De Clercqstraat 19*

**PIANETA TERRA** "On ihana mennä syö-  
mään, kun tietää kokin valinneen raaka-  
aineet ja valmistaneen annokset slow food  
-liikkeen periaatteilla. Spui-aukion vieressä  
palveleva italialaisravintola valitsee kalat-  
kin vain kestävästä kalakannoista."

★ *www.pianetaterra.nl*

**ENVY** "Kun haluan todella nautiskella ja

tuhlatakin, menen Prinsengracht-kanavan  
varressa komeilevaan ravintola Envyyn. Vii-  
nivalikoima on mielettömän laadukas, ja on  
mukava syödä koko illallinen tilailemalla  
pikkupaloja ja jakamalla niitä seurueen  
kanssa." ★ *www.envy.nl*

**GEBR. HARTERING** "Veljekset Paul & Niek  
Hartering kokkaavat joka ilta yhden 35  
euron hintaisen menun. Asiakkaita pyyde-  
tään saapumaan puoli kahdeksaan  
mennessä, koska lautaset tarjoillaan pöytiin  
kaikille samaan aikaan. Pidän paikan reh-  
distä tunnelmasta ja aidoista mauista!  
Kokit suosivat pientuottajien tuoreita anti-  
mia. Lihapainotteinen paikka."

★ *www.gebrhartering.nl*



tomaattigazpachoa, tulista punajuurikeittoa, joka päivä kahdeksan erilaista ruokaisaa soppaa.

Kuppikokoja on neljä. Uteliaimmat ottavat kolme miniä, pariskunnat jakavat jättikoon. Tässä kaupassa ei ole pöytiä, monet vilahtavatkin soppakeittiön paperikassi kädessä takaisin toimistoon, matkailija talustaa pari korttelia ja istuu penkille kanavanvarteen lusikoimaan.

### 3. Leivän uudet maut

Eipä unohdeta niitä leipiäkään! Amsterdamissa alkaa ihmetellä, miksi tanskalaiset voileivät ovat nousseet maailmanmaineeseen, kun hollantilaiset lounaskokit taituroivat tällaisia herkkuja. Lukuisat perinteikkäät pienleipomot pullauttavat uunistaan mitä kiehtovimpia lämpimäisiä käyttäen erikoisviljoja, maissia, siemeniä, jopa makealupiinia. Leivät ja leipurit osallistuvat kilpailuihin, joista keittiömestarit etsivät ravintolalleen seuraavaa hittiä.

Ikivanhalla kanava-alueella suloisessa tiitalossa sijaitseva **Cafe van Leeuwen** on leivänsyöjän ehdoton iltapäiväetappi. Kodikas kahvila-baari on hollantilainen versio brittien gastropubeista: keittiö yhdistelee leivänpäällysteitä ennakkoluulottomasti.

Pehmeät vasikansivut ovat saaneet päälensä pehmoista tonnikalamajoneesia, sitruunamehua ja kapriksia. Tumma espanjalaisleipä on päällystetty briejuustolla, indonesiasta rantautuneella tulisella sambal-kastikkeella, rapeiksi paahdetuilla sipulinviipaleilla ja hapanimelillä kasviksilla. Pastrami-liha lepää tietenkin sanfransiscolaisella hapanleivällä, seuranaan herkkukurkuja, sulatettua emmentalia ja viskistä tehtyä sinappidippiä.

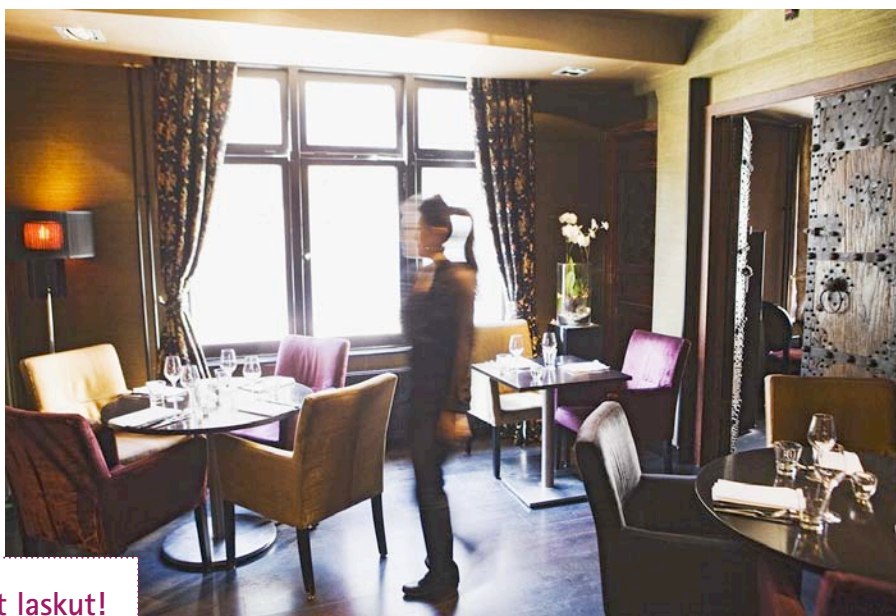
Pisteet mielikuvituksesta! Ja hinnoittelusta: kaikki isot, raikkaat leipäannokset maksavat alle yhdeksän euroa!

#### TÄÄLTÄ LOUNAS LÖYTYY

★ *Burgermeestereita on Amsterdamissa nyt kolme: eläintarha Artiksen edustalla, Jordaanin kanava-alueella ja Albert Cyup -katutorin naapurissa.* [www.burgermeester.eu](http://www.burgermeester.eu)

★ *Soup en zo, Nieuwe Spiegelstraat 54,* [www.soupenzo.nl](http://www.soupenzo.nl)

★ *Cafe van Leeuwen, Keizersgracht 711,* [www.cafevanleeuwen.nl](http://www.cafevanleeuwen.nl)



#### Ihanan pienet laskut!

Baarissa viinilasini saa parilla eurolla, kelpo lounaan seitsemällä. Illallisesta harvoin köyhtyy 50 euroa enempää.



Chang-i on uuden kiinalaisruoan yllellinen ravintola, jota Michelin-opaskin jo suosittelee. Kokki Yan Jie Liu hyödyntää kiinalaiskeittiön parhaita aineksia mutta lainaa menetelmiä myös ranskalaisilta.

*Lounasleipä on hollantilaisille instituutio. Leivät ja leipurit osallistuvat kilpailuihin, joista keittiömestarit etsivät ravintolalleen seuraavaa hittituotetta.*

## HIUKAN VIRITETYMPÄÄ MAAILMANRUOKAA

### 1. Kiinalaisten uusi nousu

Amsterdamin ensimmäiset maailmanravintolat olivat 1950-luvun kiinalaispaikkoja. Seuraavina vuosikymmeninä kiinalaisesta tuli synonyymi halvalle ja huonolle ruoalle.

Nyt uusi aikakausi on alkamassa. Konserttitali Concertgebouw'n takana avautunut **Chang-i** on saanut kulinaristeilta sen sortin suitsutusta, että enää ei tarvitse pohdita, onko kaikissa annoksissa sama kastike ja kiinalaisasiakkaille eri ruokalista.

Ei ihme, että Michelin-opaskin suosittelee Chang-ia. Illalliseen on hyvä varata 80 euroa nenää kohti.

### 2. Rakkaudella Afganistanista

Viisi vuotta sitten Fahim Feiz tarjoi halvoissa kebabbaareissa. Sitten brittikokki





Mantoe on Fahim Feizin perustama perheyrittys. Vasemmalta äiti Zakia, sisko Lina, Fahim ja siskot Nilofar ja Anita. Mantoe tarkoittaa pastanyyttiä. Sisältö vaihtelee viikottain nautanlihasta kasvissyölytyksiin.

Jamie Oliver päätti perustaa Amsterdamiin ravintolansa Fifteenin ja alkoi etsiä kokkioppilaisiksi syrjäytymisvaarassa olevia nuoria.

Fahim lähetti anomuksen, ja pian hän jo treenasi friseeraamista ja flambeeraamista Oliverin tosi-tv-sarjassa. Kohentuvat taidot nostivat itseluottamusta, ja ohjelman jälkeen Fahim päätti perustaa veljensä kanssa ravintolan.

Nyt Jordaaniin piparkakkumaisella kanava-alueella sijaitseva ravintola **Mantoe** on Amsterdamin ensimmäinen ja ainoa afgaaniravintola. Salissa tarjoilevat sisarukset Emal ja Lina. Zakia-äitikin auttaa usein keittiössä.

– Valitsemme perinteisiä afgaanireseptejä mutta valmistamme ne moderniin tyyliin, Fahim kertoo.

Ruokalista vaihtuu viikottain. Kolmen ruokalajin kokonaisuus maksaa 24,50 euroa. Maut ovat kiehtovalla tavalla uusia; yrtejä on käytetty paljon, ja pehmeät kastikkeet ovat sopusoinnussa keskenään. Kasvissyöjillekin löytyy aina ihastuttavia annoksia.

Palvelu on äärimmäisen ystävällistä. Kotiinlähtö viivästyy, kun Lina kertoo onnellisia tarinoita lapsuutensa Afganistanista, ajalta ennen sotaa. Tänne tekee mieli palata.

#### TÄSSÄ VIELÄ OSOITTEET

★ *Chang-i, Jan Willem Brouwersstraat 7, [www.chang-i.nl](http://www.chang-i.nl)*

★ *Mantoe, Tweede Leliedwarsstraat 13, [www.restaurantmantoe.nl](http://www.restaurantmantoe.nl)*



## Porsche pöytäseurana?

Kustaa Saksi on Amsterdamissa nelisen vuotta asunut suunnittelija, graafikko ja kuvittaja. Tässä hänen lempiravintolansa.

**HOTEL DE GOUDFAZANT** "Pohjois-Amsterdam vanhaan teollisuushalliin rakennetussa ravintolassa ruokaillaan Porschejen ja Masera-tien keskellä. Karun tyylikkääseen paikkaan tuo lämmön ranskalaistyyppinen sesonkiruoka.

★ [www.hoteldegoudfazant.nl](http://www.hoteldegoudfazant.nl)

**DE KAS** "Usein Amsterdamin parhaaksi ravintolaksi tituleerattu De Kas on rakennettu vanhaan kasvihuoneeseen, jossa viljellään myös omat yrtit ja vihannekset. Ruokalista vaihtuu päivittäin sen mukaan mitä omasta puutarhasta on saatu." ★ [www.restaurantdekas.nl](http://www.restaurantdekas.nl)

**BIRD SNACKBAR** "Amsterdamin aidoin thai-ruoka löytyy Chinatownin Bird Snackbarista. Kadun toisella puolella on myös ravintola, mutta baarissa on aina leppoisa tunnelma ja valtavat annokset." ★ [www.thai-bird.nl](http://www.thai-bird.nl)

**RAINARAI** "Rainarai Prinsengracht-kanavan laidassa tarjoilee loistavaa couscous-pohjaista algerialaista ja pohjoisafrikkalaista ruokaa aidossa miljöössä. Kesäisin tykkään syödä ja lepuuttaa tyynyillä kanaalin varressa."

★ [www.rainarai.nl](http://www.rainarai.nl)



Raina Raissa annokset ovat myös kasvissyöjän juhlaa.





## VIETTÄISITKÖ SITTEKIN LAUANTAIN TORILLA?

Harmonikan sävelet raikaavat, ja pyörälle on vaikea löytää parkkikoloa. On lauantai-aiempäpäivä, ja **Noordermarktin luomuviljelijätori** on houkuttanut herkkuruoan ystäviä viettämään kiireetöntä lauantaita.

Vehnänorasmehun kirpeä tuoksu leijaillee nenään, mutta vaihtuu pian toffeekakujen makeudeksi. Lammastarhama myy makkaraa, juustoa ja pehmoisia taljoja. Yrttilviljelijän isoissa savitynnyreissä on huumavaan tuoksuista korianteripestoa ja piparjuuritahnaa.

Kestävän kalastuksen puolestapuhuja kauppa ostereita ja siimalla pyydyttyjä vonkaleita. Näiden herkuttelu ei vähennä entisestään kehoja kantoja.

Alepan vihannestiskiintottuneelle suomalaiselle luomufanille Noordermarkt on taivas. Vaikka pihit hollantilaiset usein moittivatkin luomun hintavuutta, suomalaiselle torin puhtaat antimet maksavat vähemmän kuin kotikaupan tehotuotettu ruoka.

Bretagnelaiset crepit maistuvat ihanan

spelttisiltä. Vegesushitiskin asiakkaat ovat istahtaneet kauppiaan tarjoamille olutlaatikoille töpöttämään avokadorullaa juuri siihen naapurintiskin piparjuuritahnaan. Tuliaskassiin solahtaa aimokimpaleet eri ikäisiä vuohenjuustoja. ★ *Noordermarkt, avoinna lauantaisin klo 9–16.*

### Muista myös toisenlaiset torit

Noordermarkt on auki vain lauantaisin. Maistele siis muina päivinä muualla. Itä-Amsterdamin Drappenstraat 2:n kohdalla on muslimirotuvien kohtauspaikka. **Dappermarkt** houkuttaa maistamaan pähkinöitä ja turkkilaista pizzaa. Time Out -lehti rankkasi Hasanin lammastarhama-rapin kaupungin parhaaksi: sopivan koston ja tulinen, 4,50 euroa!

Euroopan pisimmäksi katutoriksi kehuttu **Albert Cuypstraat** entisessä työväen kaupunginosassa de Pijpissä tarjoaa pyöränlukkoja, kalaa ja kukkia, mutta kaikkein parasta täällä ovat pannulta ostettavat sulat siirappivohvelit, euron kappale.

Noordermarktin torilla paistetaan leipäkin asiakkaan edessä, valtavassa leipomokassassa. Kaikki on tietenkin luomua.

## KOTIRUOKA ON KUUMAA!

Amsterdamin houkuttelevien etnokeittiöiden ja trendikkäiden fuusioravintoloiden keskellä aito hollantilainen ruoka tahtoo unohtua. Mitä se edes on?

### 1. Helppoa pottumuhennosta

Perunapohjainen vihannes- tai lihamuhennos *stamppot* on hollantilaisten suosima kotiruoka, jota ei yleensä ulkomaalaisille tarjota.

Reilu vuosi sitten Amsterdamin keskustassa avautui karu, valkoisilla kaakelleilla sisustettu noutodeli. Tiskissä on päivittäin vaihtuva valikoima pottumuhennosta, pinaatilla, endiiveillä tai hapankaalilla ryyditettynä. Mukaan voi ostaa myös valmista makkarakastiketta, pekonia tai nautapataa. Menestys on ollut kova, kun pitkää päivää painavat uratykitkin hakevat arki-iltana konstailematonta ja maukasta perusuokaa.

Seuraavan erneroleimuksen voisi matkia Suomeenkin: Kesän tullen muhennoskauppa nimittäin vaihtaa nimikyltin, ja tiski täyttyy kotitekoisilla jäätelölaareilla. Kausiruokaa parhaimmillaan!

### 2. Hollantilaisten äitien tekemää

Kun ravintola **Moeders**, suomeksi 'äidit', avattiin 21 vuotta sitten, perustaja Jurriaan van Rijken pyysi avajaisvieraita tuomaan mukanaan lasin ja lautasen. Sinä iltana syntynyt eripariastiasto on edelleen kovassa käytössä, sillä Moeders elää uutta nousukauttaan.

Kokit saavat hukkia olan takaa perinteikkäitä annoksia. Yksi suosikeista on kahdelle tilattava sekoitus kaikkia ravintolan pääruokia keittolihasta uunipäärynöihin (19 e/hlö). Viikonloppuisin pöydän saa vain varaamalla.

Ravintolan seinät ovat täynnä asiakkaiden äitien kuvia. Komea installaatio on kunnianosoitus äitiemme kotiruokalle. Ja vielä sinne jokunen uusikin kuva mahtuu!

### 3. Perinteistä modernilla otteella

Nyt Alankomaiden keittiö saa tilaisuuden näyttää, mihin siitä on. Tunnelmaa ei ainakaan voi moittia. Leveät lattialankut, käsinmaalatut seinäkaakelit, posliinivaasit ja kanavanäkymät vievät aikamatkalle



## Stamppot- perunamuhennos on suosittu kotiruoka, jota turisti pääsee harvoin maistamaan. Nyt sitä saa keskustan noutodelistä.

1600-luvulle, kun Hollanti vauraana siirtomaana laivasi mausteita koko Euroopalle.

Monet perinteikkäät hollantilaisannokset olivat jo unohtumassa, kunnes René Loven 16 vuotta sitten avasi **Greetje**-äitinsä nimisen ravintolan ja nosti listalle muun muassa verimakkaran ja sokerileipäset.

– Valmistusmenetelmiä piti kyllä päivittää, koska entisajan pataruoat hautuivat liedellä aina yön yli. Minä en sentään halua haihduttaa ruoasta kaikkia vitamiineja, Loven kertoo.

Nyt tilataan pöytä Hollantia täyteen. Se on helppoa, koska alkupaloista ja jälkiruoista saa tilata sekoituslautasta.

– Neljä viidestä asiakkaasta haluaa sekoituksen, koska se on oiva tapa saada läpileikkaus hollantilaisruoista, isäntä sanoo.

Lämpimällä leivällä aseteltua savumakrillia ja yrttisalaattia, punajuurikeittoa piparjuurella ja silakan mädillä maustettuna. Raikasta ja hienovaraista. Pääruokana on erilaisia lihoja porsaana kyljyksistä lammaspataan – mureaa ja mehukasta.

Vaikka ruoan taso hipoo taivaita, yhden illallisen hinta jää silti viineineen alle 65 euron. Ei ihme, että monet ravintola-alan ammattilaiset tuovat vieraitaan Greetjeen, täällä illan sanotaan onnistuvan aina. Joidenkin hätähousujen mielestä palvelu tosin on hidasta, mutta tällaisten huolella valmistettujen makujen äärellä kuuluukin viettää koko ilta. Jääköön klubbailu toiseen kertaan.

### OSOITTEET OVAT TÄSSÄ

★ *Stamppot-delejä on Amsterdammassa jo viisi: Prinsengracht 292, Eerste van der Helststraat 27, Haarlemmerdijk 14, Amstelveenseweg 218 ja Kleine Hooftstraat 5*

★ *Moeders, Rozengracht 251, www.moeders.com*

★ *Greetje, Peperstraat 23–25, www.restaurantgreetje.nl*

## Välinekokin ehtymätön tarvikeitaivas

Amsterdamin kulinaristit kotikokeista Michelin-mestareihin asioivat samassa **Duikelmanin keittiötarvikeliikkeessä** De Pijpin kaupunginosassa. Valikoima alkaa melkein naurattaa: illallispöytään sopivia sitruunalohkopuserutimiakin on seitsemän mallia. Espressokeitimiä ainakin parikymmentä! Veistä valitessa tarvitaan jo myyjän apua, koska valinnanvara pökerryttää.

Kadun toisella puolella on posliiniastioiden, keittiöpyyhkeiden ja liesien erikoismyymälä, samaa Duikelmania sekini.

Kauppias Hans Duikelman naurahtaa.

– Minun piti jäädä eläkkeelle jo viisi vuotta sitten, mutta en millään malta. Keittiöala on valtavassa nosteessa.

Hansin isä perusti Duikelmanin teurastamovälineitä myyvän liikkeen vuonna 1940. Hans laajensi sitä ravintola-alan ammattilaisten liikkeeksi, ja nyt Hansin poika vaimoineen on liittynyt tiimiin. Asiakkaista puolet on kotikokkeja, puolet ammattilaisia.

– Halpaa, helposti hajoavaa keittiötavaraa on maailma täynnä. Me myymme vain parasta. ★ *Ferdinard Bolstraat 66–68 ja Gerald Doustraat, www.duikelman.nl* ■



Hans Duikelman on keittiötarvikkeiden isä.

### HÖYRYÄ JA VAKUUMIKOKKAUSTA

Keittiötarvikekauppias Hans Duikelman tuntee ravintoloitsijat, kriitikot ja kotikokit ja tietää, mistä suunnasta ruokatuulet puhaltavat. Tässä tuoreimmat keittiötrendit. **VAKUUMIKOKKAUS** "Ravintoloitsijoiden suosima menetelmä leviää nyt koteihin. Lihapala valmistuu ilmattomassa keittimessä asteen tarkkuudella valitussa vedessä. Lopuksi ruoka nopeasti paistetaan."

**HÖYRYTYS** Amsterdamilaiset ovat alkaneet arvostaa ruoan terveellisyyttä ja haluavat vitamiinien säilyvän ruoassa. Höyrykeittimet myyvät kuin häkä.

**KIKKAILUSTA PERUSRUOKAAN** Fine dining -puolella erikoiskikkailu ja molekyylien halkominen on jäämässä pois. Hyvät luomuraaka-aineet ja selkeät ja nopeat valmistusmenetelmät kiinnostavat nyt kaikkia.