

LONTOO SYÖ NYT ULKONA

Katuruoan paluu on yksi tämän hetken vahvimista ruokatrendeistä läntisessä maailmassa. Vanhalla mantereella kehityksen kärjessä kulkee Euroopan johtavana ruokametropolina asemansa vakiinnuttanut Lontoo.

Lontoon ruokakoujuissa, -markkinoissa ja -autoissa riittää maisteltavaa pidemmänkin matkan ravinnoksi. Maistelimme kaupungin puhutuimmat katukerhot ja kävimme parissa katubuumista ammentavassa ravintolassa. Englantilaisista aamupalaa ei seuraavana päivänä kaivattu.

Lontoon katuruoan painopiste on nyt ronskissa ja rustiikissa pohjoisamerikkalaisessa keittiössä. Hävyttömän maukasta ja rasvaista posunkylkeä tiristellään hartaudella, barbecuen ohella burgereista ja artisaanin taidoilla tehdyillä ranskalaisista on tullut kokkien osaamisen näyttämö. Mutta mahtuu näyttämölle toki paljon muutakin, myös kasvisruokaa ja terveystietoista tarjontaa. Monipuolisuudessa on uuden katuruokakulttuurin vahvuus: toisaalla katuruoka lähenty gourmet-ravintolaruokaa, mutta myös ravintolat flirttailevat katukeittitrendin kanssa. Etnisiä vaikutteita sekoitetaan sekä keskenään että klassiseen eurooppalaiseen

keittiöön estoitta, kuitenkin välttämättä 2000-luvun alun cross kitchen -huuman ylilyönnit, ainakin useimmiten.

Yksittäisistä ruokatuotteista burgereiden ohella lontoolaisten makunystyröitä miellyttävät esimerkiksi vietnamilaiset Bánh mì -leivät sekä Lähi-idän katuklassikko hummus, mutta myös Meksiko on nousussa. Etnisyydessä ei kuitenkaan haeta autenttisuutta vaan tekijöiden oma kädenjälki ja mielikuvitus ovat mukana.

Raaka-aineiden aika

Katuruoan perinteiden mukaisesti suosituimmissa katukuppiloissa erikoistuminen on viety äärimilleen – toisinaan yksi huippuunsa viety annos riittää. Kapea, mutta vaivalla kehitetty valikoima on oleellinen osa uutta katuruokakulttuuria.

Selvimmän vanhaan katuruokakulttuuriin tehdään eroa raaka-aineissa – niiden alkuperä tuodaan lähes poikkeuksetta näkyvästi esille, >>>





Horn ok, please, Eat st./King's Boulevard.
Paikka on erikoistunut bhel-puriin, intialaiseen riisistä, kasviksista ja tamarind-kastikkeesta valmistuvaan pikaruokaan.



Bean & Gone, Kings Cross. Kings Crossin juna-aseman takana aukiolla sijaitsevan kahvion espressolla on hyvä aloittaa tutustumisretki Lontoon katuruokaan. Ruokakävelykatu Eat street alkaa aivan sen vierestä.



Pitt Cue Co tarjoaa myös ravintolassaan Yhdysvaltojen syvän etelän BBQ-herkkuja: ribskejä, rikkikypsennettyä ja revittyä possunlapaa, nautan briskettiiä, papuja, cole slaw'ta... Ateriointi tapahtuu karuilta emaliastioilta kylki kyljessä istuen.

Ruokabloggaajista on tullut katukeittiöille hyvin tärkeä media.

ja laatuun sekä tuotannon eettisyyteen panostetaan korostetusti. Esimerkiksi oikeaa koostumusta olevan hampurilaislihan ja sen tuottajan löytämiseen voidaan käyttää todella paljon aikaa. Laadukkaista tuottajista kilpaillaan, ja myös jopa eksklusiivisena pidetyt raaka-aineet, kuten hummeri, ankanmaksat tai riista ovat löytäneet tiensä katukeittiöihin.

Tämä sopiikin kuvaan, sillä kun muista kuluista on tingitty, raaka-aineisiin on mahdollista panostaa hyllypeasti ilman että katteet kaota.

Moni muukin tavanomaisen ravintolatuotannon kuluerä puuttuu: hävikkiä ei juuri ole, sillä useat paikat myyvät ruokaa ilman pysyviä aukioloaikoja, vain niin kauan kuin tavaraa riittää ja pakkaavat sen jälkeen kuppilansa. Toimintaa tehostaa sekin, että katuruokala vaihtaa sujuvasti paikkaa tilanteen mukaan. Asiakkaat puolestaan pysyvät suosikkipaikkonsa liikkeitä ajantasalla nettisivujen tai Twitterin avulla.

Suurten katuruokakaupunkien New Yorkin, Los Angelesin, Portlandin tai Lontoon kaltaisen katuruokakokoituksen syntyminen vaatii paitsi asukas pohjaa myös joustoa ja vaivannäköä asiakkailta: jonottaminen kuuluu suosituissa paikoissa asiaan, syöminen taas tapahtuu nopeasti ja askeettisissa oloissa. Toisinaan

ruokajuoma pitää hakea muualta ja oman suosikkikuppilan sijainti saattaa vaihdella. Kun ennen katuruoka tarkoitti ohimennen mukaan napattua hodaria, nyt suosituimpiin katukokkeihin matkataan jopa toiselta puolelta kaupunkia, koska ne tekevät jotain paremmin kuin kukaan muu.

Katuruokan keskittymät Lontoossa ovat toisaalta tuottajavetoisilla, usein viikonloppuihin painottuvilla ruokamarkkinoilla, kuten kuuluisa Borough Market London Bridgen aseman lähistöllä. Toisaalta katuruokaa tarjotaan kiireisten, mutta usein kokeilunhaluisten ja maksukykyistenkin lounastajien apajilla, joissa liiketilöiden vuokrat ovat pilvissä.

Perinteisempiä katuruokakeiteitä ovat viikonloppuihin painottuvat katumarkkinat, kuten East Endin Brick Lane. Katuruokakulttuurin viimeisintä vaihetta edustaa uusi kaupunkisuunnittelu. Sen lontoolainen esimerkki on Eat St. -kävelyruokakatu, joka kulkee Lontoon Kings Crossin ja St. Pancrasin juna-asemien välistä pohjoiseen.

Savua ja tulta

Millaisia makuelämyksiä sitten Lontoon kaduilla on tarjolla? Vaikka mitä, eikä toisaalta mitään maailmaa mullistavaa. Katuruokan suosion ydin on kuitenkin maukkaudessa ja help-

poudessa – hienoviritteiset avantgardistiset kokeilut tehdään ja syödään mieluummin muualla. Suurin osa ruoista asettuu hinnaltaan 5–8 punnan välille, jolla ei Lontoossa istumalounasta nauti juuri muualla kuin kansainvälisten ketjujen pikaruokaloissa.

Ruoka-ammattilaiselle tai -harrastajalle katukeittiöt ovat kiitollisia vierailukohteita – valmistamisen pääsee näkemään läheltä ja kulttuuriin myös kuuluu, että käytetyistä tekniikoista ja raaka-aineista kerrotaan kysyjälle avoimellisesti. Etenkin ruokabloggaajista on tullut katukeittiöille hyvin tärkeä media, joten pieneen rupatteluun löytyy useimmiten aikaa ja maistiaisiakin jaellaan kommentteja kysellen.

Eat streetin varrella sijaitseva The Red Heron Smokehouse on erikoistunut savustamiseen. Nimestään huolimatta lähinnä lihaan ja makkaroihin.

– Savustamisen teemme muualla. Lampaaseen käytetään tammea, mutta porsaaseen useimmiten omenapuuta. Leivät saamme leipomosta, mutta resepti on kehittämämme, Peteriksi esittäytyvä mies kertoo tiskin takaa maistellussamme tuoretta maalaisleipää, jonka välissä on savustettua ja matalassa lämmössä rikkikypsennettyä lampaankuvetta paahdetun valkosipulimajoneesin ja punasipulihillokkeen >>>



Katuruokakeskittymiä Lontoossa

- Eat.St, Kings Boulevard, Kings Cross. eat.st
- Whitecross Street Market, Barbican. www.whitecrossstreet.co.uk
- Brockley Market, Lewisham College carpark, Lewisham Way. brockleymarket.com
- Real Food Market, Royl Festival hall, Southbank. realfoodfestival.co.uk/markets
- Portobello market, Portobello road. portobello.co.uk
- Chatsworth Road Market, Hackney. chatsworthroadmarket.co.uk
- Broadway market, Hackney. broadwaymarket.co.uk
- Berwick street market, Soho.
- Brick Lane market. visitbricklane.org

Stre

Explore
the mid

person or share lots with frir



Luardo's, Whitecross st.
Luardo'sin vintage-paketti-
autosta myydään Lontoon
halutuinta burritoja.

Rogan Josh peurasta

Voit valmistaa annoksen hyvin myös poron tai hirven lihasta tai lampaasta

8 valkosipulinkynttä
pari senttiä tuoretta inkivääriä
raastettuna
1 kg peuran lapaa kuutioituna
2 rkl voita
2 rkl öljyä
10 kardemumman siementä
6 neilikkaa
2 laakerinlehteä
10 mustapippuria
1 kanelitanko
2–3 sipulia hienonnettuna
1 tl jauhetta korianteria
2 tl jauhetta kuminää
4 tl paprikajauhetta
0,5 tl cayennepippuria
1,5 tl suolaa
1,5 dl maustamatonta jogurttia
2,5 dl vettä

Hienonna kuorittu inkivääri ja valkosipulinkyntset sekä 0,5 dl vettä blenderissä tahnaksi. Ruskista kuutoitu liha (kir-

kastetussa) voissa muutamassa erässä. Laita liha ja niistä irronnut liemi sivuun odottamaan.

Paahda kardemummaa, kanelia, laakerilehtiä ja mustapippureita hetki kuivalla pannulla, lisää hieman ruokaöljyä sekä hienonnetut sipulit. Paista keskilämmöllä kunnes sipuli saa vaaleanruskean värin. Lisää joukkoon tekemäsi valkosipuli-inkivääri-tahna. Paista vielä minuutin verran. Lisää joukkoon loput kuivamausteet ja paista vielä hetki. Lisää pannuun tai pataan aiemmin paistettua lihaa kuutiota sekä liemi. Kuumenna ja lisää joukkoon ensin jogurtti, sitten vesi. Kiehauta sekoittaen ja hauduta kannen alla uunissa nelisen tuntia 150 asteessa.

Tarjoile riisiin ja naan-leivän kanssa.

Resepti The Wild Game & Co.,
wildgameco.co.uk



The Wild Game Companyn suosikkiannos on peuranlihalla kruunattu sandwich karamellisoituilla sipuleilla, paistetuilla kirsikkatomaateilla ja goudajuustolla.



kerä. Annoksesta maksettu viisi puntaa on loistava sijoitus.

Whitecross streetillä lounasaika on jo täydessä käynnissä. Kymmenistä ruokapisteistä pisin jono on burritoja myyvään pakettiautoon. Parimetrisellä linjastolla kolme ihmistä tekee töitä rinta rinnan. Hyvin rasvattua koneistoa kelpaa ihailla: yhden burriton kokoamiseen tilauksesta maksamisvaiheeseen kestää noin 30 sekuntia, joten jono kulkee nopeasti. Viiden punnan burriton sisään kääristään riisiä, papuja, lihaa, juustoa, salsaa, salaattia ja tuoretta korianteria. 50 pence lisämaksulla saa burriton seuraksi tuoretta guacamolea ja käristettyjä chorizomakkaran paloja. Kaikki ainekset osoittautuvat ensiluokkaisiksi, joten sitä on kokonaisuuskin.

– Minulla oli kymppitonni pankissa enkä keksinyt sille parempaa käyttöä, paikan jo viitisen vuotta sitten perustanut **Simon Luard** kertoo.

Sittemmin sivutyöstä on tullut kannattavaa liiketoimintaa, nyt burritoautoja on kaksi, ja lisäksi yritys tekee catering-keikkoja.

Riista maistuu lontoalaisille

Whitecross streetin markkinoiden loppupäästä löytyy lounasajan lopulla niin leppoisan oloisia miehiä, ettei juttusille voi olla juuttumatta. The Wild Game Company on erikoistunut riis-

taan ja sen perustaja, tiskin takana lihoja kääntelevä **Andy Waugh** kuuluu Lontoon nouseviin ruokakäyryihin. Skotlannissa varttunut nuori mies sai keväällä 2012 Young British Foodie -palkinnon Street food -sarjassa. Paikan liha tulee suoraan Andyn isän ja veljen riistaan erikoistuneesta lihakaupasta Skotlannin ylängöltä, Invernessin pohjoispuolelta. Tarjonta vaihtelee sesongin mukaan. Tänäpäin katukeittiössä on tarjolla maalaismakkaroita ja peuranlihalla täytettyjä leipiä.

– Riistalle on selkeästi kova kysyntä nyt, sillä laadukas ja luonnonmukainen liha on vastaisku tehotuotannolle, Andy kertoo ja leikkaa kauniin roséeksi jätetystä peurasta siivu- ja leivän väliin.

6–8 punnan hintaiset tuoret maalaisleivät sivellään vahvalla sinapilla ja punaherukkahyytelöllä, täytetään salaatilla, marinoidulla punasipulilla ja lihalla. Lihavaihtoehtoina ovat jauheta paistista tehty pihvi, rikkikypsennetty ja siivutettu lapapaisti tai ulkofileepihvi.

Andy suunnittelee oman riistaan ja skottilaiseen keittiöön erikoistuneen kivijalkaravintolan avaamista.

– En usko että tämä buumi loppuu mihinkään. Toimitamme myös lihaa asiakkaille ja kysyntää olisi enemmän kuin pystymme hoitamaan.

Jäikö nälkä?

- **Bhangra Burger** – intiasta makumaailmansa hakeneita ”fuusio-wrappeja” hippihenkisestä kuorma-autosta. Suosikkiannos Crazy Lamb Jalfrezi burger. bhangraburger.com
- **Kimchi Cult** – korealaisia hot dogeja ja miniburgereita katukojusta.
- **Street kitchen** – laaturuoka-aineista tehtyä eurooppalaista gourmet-bistro-ruokaa kiiltävästä airstreameristä.
- **Ca Phe Vietnam** – vietnamilaisia leipiä, kahvia ja teetä. Myydyin tuote vietnamlainen jääkahvi. www.caphevn.co.uk
- **Healthy Yummies** – kauden lähiraaka-aineista tehtyä terveystuokaa. Suosikkiannos kotitekoiset viskanmakkarat, papuja ja ruusukaalia. healthyyummies.com
- **Jamon Jamon** – suosikkannos seafood paella tiikeriravulla ja vihersimpukoilla. jamonjamon.co.uk
- **The Meatwagon** – lihan ystävien suosikki. Burgereita, hot dogeja sekä Philly cheese steakiä. Suosikkiannos Spicy Burner Burger. themeatwagon.co.uk