

PAISTINKÄÄNTÄJÄT POHJOISESSA

Chaîne des Rôtisseurs -järjestö Lapissa

Tapio Sointu

Maailman vanhin (1248/1950) ja laajin gastronomian alan järjestö *Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs* rantautui Suomeen 1963. Ensimmäiset juhlat kapitulit eli paistinkääntäjien ritareiksi installoinnit tapahtuivat ensin Helsingissä 1964, sitten Turussa 1965 ja kolmantena vuorossa oli Lapin kapituli 1966. Rovaniemellä järjestetysä tapahtumassa Lapin ensimmäiseksi voudiksi installoitiin maisteri, kirjailija Topi Törmä Helsingistä. Lisäksi kolme lappilaista keittömestaria saivat Chef Rôtisseur arvon oranssinkeltaisine käätyineen. He olivat Gunnar Pistokoski Hotelli Pohjanhovista, Kullervo Pohjaniemi Hotelli Polarista ja Martta Pulkkinen Hotelli Merihovista.

Seuraava Lapin kapituli saatiin kymmenen vuoden kuluttua 1976 Rovaniemelle. Lapin voudiksi vihittiin teollisuusneuvos Irma Stormbom Torniossa ja samalla muodostettiin voutineuvosto, jonka jäseniksi installoitiin ravintola-alan ammattilaiset: toimitusjohtaja Onni Harju-Autti, toimitusjohtaja Maija-Liisa Rauvala, toimitusjohtaja Sven Wikman, markkinointijohtaja Sirkka Virkkunen ja toimitusjohtaja Martti Kinnunen. Ritarin arvon saivat esimerkiksi Rovaniemen kaupunginvaltuuston puheenjohtaja ja tuleva vuorineuvos Mauri Melamies. Ammattilaisjäseniksi ritaroitiin mm toimitusjohtaja Kari Harju-Autti ja Alpo Aine. Entinen oppi-isäni ja kollegani

Eero Mäkelä sai tässä kapitulissa Chef Rôtisseur -arvon käätyineen.

Omalta kohdaltani paistinkääntäjien jäseneksi pääsyyn vaikutti se, että sain nuorena keittömestarina ja opettajana tehdä suomalaisen ruokaperinteen kokeiluja Hotelli- ja ravintolaopisto Haagassa ja sen yhteydessä olevassa museossa Suomen Hotelli- ja Ravintolaliiton toimitusjohtajan, varatuomari Onni Salon tilauksiin 1970-75. Onni Salo oli Suomen Chaîne des Rôtisseurs -järjestön perustajajäsen ja toimi yhdistyksen puhemiehistössä. Hän piti hyvin tärkeänä sitä, että kansallista gastronomiaa vaalitaan ja myös kehitetään kansainvälisen keittiön rinnalla. Tämä teema oli perusajatuksena järjestöön hakeuduttaessa. Keskusteluja gastronomian merkityksestä ja kansainvälistymisen vaikutuksista kävimme useasti.

Hotelli- ja ravintolaopisto Haagassa järjestettiin 1977 Matkailun edistämiskeskuksen ja Hotelli- ja Ravintolaliitto ry:n toimesta koulutustapahtuma ”Isännän jalka pellon höystä”. Se oli kaksi päivää kestävä koulutustapahtuma ravintoloitsijoille. Onni Salo kutsui minut pitämään suomalaisen ruoan demonstraatioesityksen Haagan auditoriossa. Sen lisäksi hän pyysi suunnittelemaan ja valmistamaan Haagan keittiöväen kanssa aiheeseen liittyvän lounaan 250 vieraille. Seuraavana

vuonna varatuomari Salo ehdotti minua paistinkääntäjien jäseneksi ja kummeiksi lupautuivat Irma Stormbom, Onni Harju-Autti ja Martti Kinnunen. Keväällä 1978 pidettävässä M/S Finnjetin kapitulissa osallistuvin installoitavaksi Chef Rôtisseur -arvolla. Näillä edellä mainituilla tapahtumilla oli suuri merkitys omassa opettajantyössäni Rovaniemellä. Tätä arvomaailmaa Onni Salon lisäksi vahvistivat ravintoloitsijat Vilhelm Noschis, Jarl Lundström ja Pauli Velanko, kirjailija Jussi Talvi ja keittiömestarit Osmo Norha ja Eero Mäkelä.

Lappilaista ruokaperinnettä alettiin kerätä talteen 1975, ja siihen aikaan paikallisia keittiomestareita asia ei kiinnostanut. Käytännön ruokaohjekokeiluun ja tuotekehittelyyn tarvittiin alan tekijää ja ruokaperinnetoimikunnassa silloin mukana ollut hotelli- ja ravintolamuseon johtaja Hilikka Uusivirta esitti, että kutsutaan tähän tehtävään Sointu, koska hän on vastaavia kokeiluja tehnyt Haagassa museon yhteydessä ja yrittäjäliiton tilaisuuksissa. Niinpä minä, juuri Lappiin ja Rovaniemelle muuttanut junantuoma, lähdin viisivuotiselle matkalle, josta tuli elämäni rikkain aika. Työtä helpotti se, että puolisoni Lea on Lapin tyttäriä. Koulutyö, keittiomestariyhdistys, ruokaperinnekeruu ja siihen liittyvä keittokirjatyö yhdessä Lappi à la carte -projektin ja Chaîne des Rôtisseurs -järjestön kanssa, kaikki omalta osaltaan tukivat lappilaisen keittiön näkyvyyttä maailmalla jo 70- ja 80-luvuilta lähtien.



Lohenpaistaja Martti Autti
(Kuva: Jouko Levanto, Kotilieden arkisto)

Nuoren voudin ensimmäinen kapituli

Vuonna 1981 teollisuusneuvos Irma Stormbom muutti Helsinkiin. Hän luopui Lapin voudin tehtävistä ja ehdotti minua jatkajakseen. Asia käsiteltiin puhemiehistön kokouksessa ja aluevouti Irma Stormbomin päätös ja ehdotus hyväksyttiin. Nuorelle keittiomestarille ja opettajalle annettiin haastava luottamustehtävä. Jo pelkästään se, että Oulu kuului siihen aikaan Lapin voutikuntaan ja jäsenistöä oli pohjoisessa vain noin 20, antoi paljon pohdittavaa. Miten tämä mielenkiintoinen harrastus saadaan toimimaan ja ketkä siihen työhön lähtevät tekijöiksi? Lähetin kutsun voutikunnan ensimmäiseen tapahtumaan Rovaniemen Pöykkölän Kotiseutumuseoon 1982. Aiheena oli varraslohen valmistus ja lohenpaisto tulen loisteessa. Olin ruokaperinnekeruun yhteydessä saanut olla lohenpaistaja Martti Auttin oppipoikana viiden vuoden ajan ja arvostin

hänen osaamistaan ja tarinan kerrontaa suuresti. Meistä tuli Martin kanssa väärttejä eli ystäviä lohenpaiston lomassa. Aihe otettiin kiinnostuneena vastaan ja paikalle saapui 21 vierasta.

Näin päästiin alkuun ja siitä toiminta pikku hiljaa virisi. Siihen aikaan 80-luvulla, järjestön puhemiehistö esitti toiveena vähintään kahta voutineuvoston kokousta ja kolmea jäsentapahtumaa vuodessa. Lapin voutineuvostoon jo 1976 valitut jäsenet Onni Harju-Autti, Martti Kinnunen ja Maija-Liisa Rauvala olivat edelleen mukana ja merkittävinä tukijoina voutikunnan toiminnan kehittämisessä.

Osallistuin 1983 puhemiehistön ja voutien kokoukseen Helsingissä, ja ehdotin siellä seuraavan vuoden kapitulia 1984 Rovaniemelle. Omassa voutineuvoston kokouksessamme olimme jo asiaa edeltä käsin pohtineet ja sopineet ehdotuksen tekemisestä. Kapitulin valmistelu ja toteuttaminen vaatii paljon tekijöitä, ja tällä tavalla löysimme ja saimme järjestön aatteita arvostavia uusia jäseniä. Myönteisen kapitulipäätöksen saatua, voutineuvosto kokoontui heti uudelleen, ja teimme selkeän päätöksen kapitulityöryhmän kokoonpanosta. Ryhmän muodostivat jäsenet, joiden vastuulla olivat tapahtuman suunnittelu ja toteutus kokonaisuudessaan, ateriat, majoitukset, installoinnit ja kuljetukset mukaan lukien.

Hotellien johtajista koostuvat vastuunkantajat osoittautuivat tehokkaiksi. Saatujen kokemusten pohjalta kaikki seuraavat Lapin kapitulit on työstetty samalla periaatteella. Työryhmän vetäjän rooli lankesi voudille. Muut jäsenet olivat Hotelli Pohjanhovin johtaja Ari Arvonen, Hotelli Polarin johtaja Kari Vepsä ja Hotelli Ounasvaaran johtaja Alpo Aine. Ensimmäisen suunnittelukokouksemme yhteydessä totesimme yhden hyvin tärkeän henkilön puuttuvan, työryhmän sihteerin! Ari Arvosella oli hyvä ehdotus, Pohjanhovin henkilöstöpäällikkö ja hänen sihteerinsä Hanni Karlsson.

Peruskokoonpano oli suppea, mutta toimiva ja teimme heti aluksi selkeän työnjaon. Jokaisessa kokouksessamme ensimmäiseksi kysyin, oletko tehnyt niin kuin viimeksi sovittiin? Ei siis ihme, että vouti sai ”niskaan puhaltajan” maineen! Viimeisen, ohjelman lopullista hiontaa käsittelevän palaverin pidimme kesällä Hotelli Polarin erämaamajalla Karhupesällä. Mukaan oli kutsuttu Lapin voutineuvoston jäsen Martti Kinnunen Kemijärveltä ja järjestön puhemiehistöä edustava Jarl Lundström Helsingistä. Ilmoittautumiset ja kaikki rahaliikenne hoidettiin sihteerimme Hanni Karlssonin ja Hotel-

li Pohjanhovin kautta. Se osoittautui myös hyväksi ratkaisuksi, jota olemme käyttäneet seuraavissa kapituleissa. Kapitulin päähotelli huolehtii ilmoittautumisista ja rahaliikenteestä.

Ensimmäinen päivä, lauantai 18.8.1984, oli varattu pelkästään lehdistölle. Heitä oltiin vastassa lentokentällä ja majoittumisen jälkeen 21 vierasta kuljetettiin Karhupesälle. Isäntäväen edustajia mukana oli kymmenen. Paikan esittelyn jälkeen vieraat osallistuivat leikkimielisiin kilpailuihin ja rantasaunaan. Ennen lounasta Jarl Lundström kertoi järjestöstämme ja minä jo neljättä vuotta toimineesta Lappi à la carte -perinneruokaprojektista. Lounaalla nautittiin lohikeittoa ja lämminsavustettua poronfileetä sienikastikkeen ja puikuloiden kanssa. Juomina tarjottiin Lapin Kulta -olutta, kiivenäisvettä ja Koskenkorvaa.

Vatsat pullollaan vieraat saivat istua Karhupesän pitkälle kelohonkaiselle porrastasanteelle ja kelopölkkyille. Nyt vuorossa oli Rovaniemen kaupungin kuulumiset esittelijänä uusi kaupunginjohtaja Matti Pelttari. Matkailun ajankohtaisia terveisiä toivat Lapin Matkailu Oy:n toimitusjohtaja Vesa Melamies ja Matkailun edistämiskeskuksen Pohjois-Suomen toimistopäällikkö Heikki Lampela. Porotaloudesta esitelmöi Paliskuntain Yhdistyksen toiminnanjohtaja Veikko Huttu-Hiltunen. Aurinkoisen iltapäivän ainoat ”häiriköt” olivat majan katolla ja räystäillä juoksevat oravat ja Karhulammessa hyppivät taimenet, joiden seuraamiseen katseet jatkuvasti ohjautuivat. Paluumatkalla poikettiin Pohtimolammen retkeily- ja matkailukohteessa. Pohjanhoviin palattua lehdistövieraat saivat lyhyen huokaustauon, jonka jälkeen siirryimme ravintolaan illalliselle.

Sunnuntaina 19.8. alkoi 250 osallistujan kapituli, ja vieraille järjestettiin kiertoajelu kaupungilla sekä vierailu Napapiirillä. Lounas oli Rovaniemen Pöykölän Kotiseutumuseossa, jossa tarjottiin alueen erikoisuutta, lohenpaistaja Martti Auttin varrasloh-ta. Olimme suunnitelleet tapahtuman siten, että vieraat tuotiin linja-autoilla museon pihapiiriin seuraamaan lohenpaiston viimeistelyä. Vieraat saivat kuulla lohivartaiden teosta ja paistosta tulen loisteessa, ottaa valokuvia ja tehdä kysymyksiä. Sadekuuro häiritsi hienoa suunnitelmaa ja kun tulimme museolle, kaikki menivät juoksujalkaa sisätiloihin.

Tilanteen karatessa käsistä, mietimme Martin kanssa miten lounaan esittely tehdään? Ratkaisu selvisi nopeasti. Martti ja hänen apulaisena toiminut pojanpoikansa Jari toivat yhden mallivartaan



Tuotekehitetty siikakurniekkaleipä oli suosittu 80- ja 90-luvuilla (Kuva: Tapio Sointu)

pirttiin ja toisen talliin tehtyyn ruokasaliin. Sitten lohifileet irrotettiin vitsoista ja Eeva ja Leena Auttin johdolla annosteltiin lisäkkeineen lautasille. Aterian jälkeen vierailimme Marttiinin puukkotehdaalla, jossa osanottajat saivat tehdä tuliaisostokset nimikaiveruksilla varustettuina. Illalla Dîner Amical -ystävyyssateria tarjottiin Hotelli Ounasvaaralla. Alkajaisiksi Heikki Lampelan johdolla, työryhmän jäsenet ja poroja paikalle tuonut poromies antoivat lapinkasteen vierasjoukosta valitulle ryhmälle yksittäin, muuten ryhmässä. Rituaalin kokenut muistaa sen koko ikänsä ja tunnelmaa lisäsi kesäillan kaunis auringonpaiste.

Maanantaina 20.8. Lappi-aiheisen aamiaisen jälkeen, lähdimme tutustumisretkelle Poro ja Riista Oy:hyn sekä Lapin Pakariin. Suuren vierasjoukon johdosta osallistujat jaettiin kahteen ryhmään. Tuliaisostosten määrä kasvoi ja poronliha sekä lappilainen rieska saivat uusia ystäviä. Päivän lounas nautittiin Hotelli Polarissa, jossa mukaan tulivat Tromssan kapitulista tuntia aiemmin saapuneet Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs -järjestön ranskalaiset kutsuvieraat suursankari Jean Valbyn johdolla. He saivat lyhyen esitelmän myötä katsuksen Lappi à la carte -ruoista, ja samalla annoin suursankarille lahjaksi Lapin ruokia, poroa, lohta, hillaa sekä perinneruokateoksen.

Keittiömestari Chef Rôtisseur Olavi Rosendahl esitteli herkkupöydän, jonka hän oli joukkoinen

loihdittanut parhaista lappilaisista raaka-aineista. Pöydän keskellä komeili poroahkio ja siitä löytyi kaikkien ihasteltavaksi kauden raaka-aineita ja ruokatuotteita kukka-asetelman sijaan. Ensin ranskalaisvieraat Valbyn ja oman puhe-miehistömme johdolla saivat kerätä omat herkkunsa, ja sitten muut vieraat lähtivät kiertämään kahdesta suunnasta herkkupöytää. Kylmät kalaruoat ja mäti komeilivat hopeisilla jääalustoilla luonnonmukaisesti pihlajanmarjoin ja katajanoksin koristeltuina. Herkullisen lounaan jälkeen vieraille annettiin le-pohetki ja valmistumisaikaa juhlaan installaatioon Lappia-talolla. Installaatioon on

erityinen ohjelmakaava, joka noudattaa järjestön pitkäaikaisia perinteitä. Suursankari Jean Valbyn tervehdyspuheen jälkeen, uudet käädyn kaulaansa saavat jäsenet kutsuttiin yksitellen lavalle, jossa seremonia ritariksi vihkimiseksi tapahtui. Tilaisuuden arvoa korosti perinteinen juhlapukeutuminen, miehillä smokkiin ja naisilla pitkään iltapukuun.

Lappia-talolta vieraat siirtyivät linja-autoilla Hotelli Pohjanhoiviin, jossa oli juhlapukeutus menukortteineen ja plaseerauksineen. Hotellijohtaja Ari Arvonen esitti tervehdyksensä, minkä jälkeen ohjelmassa oli kaksi lapinpukuista poromiehestä mannekiiniporojen kanssa ravintolan tanssiparketilla. Saagataiteilija Oiva Arvola esiintyi, ja sitten oli vuorossa kapitulin pääateria Grand Dîner. Juhlan ruoista ja tarjoilusta vastasivat keittiömestari Gunnar Pistokoski ja ravintolapäällikkö Pekka Saanakorpi joukkoinen. Alkuruokana oli graavisuolattua ahvenfileetä ja muhennettuja korvasieniä uusien puikuloiden kanssa. Väli-ruokana tummaa, kirkasta riistalientä, jonka mausteena oli tilkka sherryä ja konjakkia. Pääruokana nautimme poronsatulaa ja riistakastiketta lisäkkeineen. Tarjoilutapana käytettiin ns. vatitarjoilua, jossa tarjoilijat nostivat fileeviipaleet asiakkaiden lautasille ja sen jälkeen myös lisäkkeet ja kastikkeen. Jälkiruokana oli kermassa haudutettua leipäjuustoa ja korpihilloja. Aterian alkumaljana maistui Pohjanhovin maankuulu perinnecocktail Poronkyynel, ja viineiksi oli valittu

Eschenauer Prins Oliver ja Calvet Saint Jérôme. Ruokailun päätteeksi oli järjestön tapakulttuurin mukaan kahvi avec.

Aterian taustamusiikista huolehti Jarmo Huttu, joka omassa virassaan oli ortodoksikirkon kanttori. Kapitulissamme tamperelainen taiteilija, myöhemmin teatterineuvos, Sylvi Salonen sai Dame de la Chaîne -käädyt, ja esitin hänelle toiveen esiintyä illallisen jälkeen yhdessä hotellin keittiömestarin kanssa. Sylvi Salonen suostui pyyntöön ja valitsi ranskalaisten ja meidän kaikkien iloksi tunnetun kappaleen, laulaen ranskaksi ”Kuolleet lehdet”. Häntä säesti sahalla soittaen Chef Rôtisseur Gunnar Pistokoski. Se oli viihtymistä ruoan ja taiteen parissa parhaimmillaan. Tämän jälkeen henkilökunta kutsuttiin saliin ja suurlähtäjä Jean Valby esitti lämpimän kiitospuheen onnistuneesta aterista ja palvelusta.

Tiistaina 21.8. neljäntenä kapitulipäivänä voutineuvostomme tehtävänä oli viedä seitsemän hengen ranskalaisseurue Tornioon. Tähän tarvittiin muun muassa kauppaneuvos, Maître de Table Veli Aineen musta limusiini lainaksi. Torniossa vieraat pääsivät lounaalle Kukkolankoskelle. Kalanpäästökodassa, nuotion äärellä, Jean Valby meni aivan hiljaiseksi, nautti sormin syöden varrasista ja myhäili tyytyväisenä. Pari viikkoa kapitulin jälkeen sain Valbyltä hänen keittokirjansa allekirjoituksella ja kiitoskirjeen, jossa puolet koski elämästä Kukkolankoskella. Vuosisatainen perinne aidossa ympäristössä oli tehnyt lähtemättömän vaikutuksen järjestön päämieheen, joka oli saanut nauttia toinen toistaan herkullisempia aterioita ympäri maailmaa.

Rôtisseurs-aatteen merkitys

Rovaniemen onnistunut kapituli johti toiminnan ja jäsenmäärän huomattavaan kasvuun. Tämän jälkeen voutikunnan tapahtumia tuli entistä enemmän, ja halukkaita jäsenehdokkaita riitti. Suomessa kapituleja on järjestetty yksi vuodessa ja ne on pyritty jakamaan vuorovuosin eri voutikuntien kesken. Meidän vuoromme tuli seuraavan kerran 1994 Levillä, ja sen aikainen työryhmä suunnitteli ja työsti tapahtumasta ikimuistoisen. Meni viisi vuotta ja sitten vuorossa oli Saariselän kultateemaan liittyvä kapituli 1999, jossa oli oma työryhmänsä, ja jolloin suunnitteluun käytettiin yli vuosi aikaa. Järjestön jäsenmäärän edelleen kasvaessa tuli tarve järjestää toinen vuosittainen kapituli ns.

talvi- eli välikapituli. Meidän tekemämme ehdotuksen myötä se oli ensimmäisen kerran kevättalvella 2004 Levillä. Seuraavan saimme Tornioon talvella 2007 ja sen jälkeen taas suurlähtäjän elokuussa 2009 Olokselle. Kaikissa näissä tapahtumissa ateriat on räätälöity, kokeiltu ja hiottu mahdollisimman hyviksi ja ruokiin valittu sopivat viinit parhaiden asiantuntijoiden kanssa.

Tarjoilun kulku, ohjelmat, kuljetukset, majoitustilat ja kokonaisvaltainen vieraanvaraisuus kaikkine elämyksineen ovat olleet haastavaa mutta koulutuksellisesti arvokasta työtä, joka on merkinnyt Lapin matkailuelinkeinolle jatkuvaa tuotekehittelyä. Lapin voutikunnassa pääaterioiden eli Grand Dînerin menukortit on joka kerta tehty erikoistytönä muistoksi vieraille. Esimerkiksi Levin 1994 kapitulissa oli poronhankaiseen kintaaseen painettu menu, jossa otsikko yläreunassa oli suomeksi ”Jo vain kinthaalla” ja sen jälkeen ruoat ja juomat olivat ranskaksi. Saariselän kapitulissa 1999 aiheena oli kulta ja siihen liittyvä perinne. Se näkyi työryhmän asuissa, ja Tunturijärven menukorttina oli kullankaivajan lapio, johon oli kaiverrettu menu ruokineen ja juomineen. Lapio seisoi kelopölkkyssä, jossa oli poltettu päivämäärä ja sanat Grand Dîner. Levin talvikapitulissa 2004 Hullu Poro Oy:n Valkeassa Vaatimessa menukorttina oli suksen kärki jne.

Oloksen kapitulissa 2009 oli lahjakirja Grand Chapitre Laponie, jossa kerrotaan järjestön tulosta Suomeen ja toiminnasta Lapissa aina Oloksen kapituli mukaan lukien. Toinen puoli kirjasta kertoo Lapin voutikunnan 14:sta kilvillä aateloidusta ravintolasta parhaimpina ruokineen ja juomasuosituksineen. Kirja oli yllätyslahjana kaikille osallistujille. Lauantain aamupäivän ohjelman ja erälounaan aikana hotellihuoneet oli siivottu, ja kun vieraat tulivat takaisin, sängyn päällä oli kirja ja sen reunassa kortti: Ystävällisin terveisin ja allekirjoitus. Olin saanut toimia 28 vuotta Lapin voutikunnan voutina ja koin tämän kirjan teon välttämättömänä tuleville Rôtisseurs-sukupolville. Ja mitä kirjalahjan antaminen merkitsi tekemisen ilona, sitä on vaikea sanoa kuvailla!

Tämä kaikki vaatii ideointia ja viitseliäisyyttä, mutta meidän tiedämme mitä tyytyväiset vieraat merkitsevät matkailualalle. Vaikka Lapissa oli 80-luvun alussa vain 3-4 tapahtumaa vuodessa, niiden määrä kasvoi yhdessä jäsenistön kanssa vuosittain. Viimeisen kahden vuosikymmenen aikana tapahtumia on ollut noin kymmenen vuodessa ja jäsenmäärä noussut kahteensataan. Rôtisseurs- jä-

senistä yli puolet on ns. harrastelijoita eli ravintolaelinkeinomme asiakkaita, ja se toinen vajaa puolet edustaa aatteelle vihkiytyneitä ammattilaisia, hotelli- ja ravintola-alan yrittäjiä, johtajia, ravintolapäälliköitä, hovimestareita, baarimestareita ja keittiömestareita.

Toiminta vaatii jatkuvaa yhteistyötä matkailuelinkeinon ja jäsenistön välillä. Yhdessä suunnittelu, tekeminen ja kokeminen niin lieden kuin ruokapöydän äärellä ovat olleet hyvin antoisia, ja ystävien joukko on kasvanut vuosi vuodelta. Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun ja Oppipojan henkilöstö ja oppilaat ovat suhtautuneet tapahtumiimme hyvin myönteisesti – niin ravintolassa kuin lukuisiin kokkilpailuihin opetuskeittiön puolella. Kokkioppilaat ja nuoret kokit ovat pärjänneet menestyksellisesti eri kilpailuissa. Keittiömestariyhdistys on ollut vaikuttamassa opetuksen sisältöön ja kurssitoimintaan ja monet mestarit kuuluvat myös paistinkääntäjiin Chef Rôtisseur- tai Maitre Rôtisseur -arvoilla. Lapin ruokaperinnetoimikunta ja ruokaperinteen tallennus- ja tuotekehittely myötävaikutti Lappi à la carte -projektin syntymiseen ja siinä markkinoitiin lappilaista keittiötä menneiden tullen. Elinkeinon ja oppilaitoksen välinen verkostoituminen oli monisäikeistä ja värikästä.

Ja mikä parasta, lappilaisen keittiön tuotekehittely ja markkinointi jatkuvat edelleen. Siitä kertovat alan koulutuksen laajeneminen, keittiömestarikunnan vahva yhteistyö tietotaidon välittämisessä toinen toisilleen ja paistinkääntäjien jäsenmäärän kasvu entisestään.

Lappilaista keittiötä voi tarkastella monesta näkökulmasta ja tässä kirjoituksessa olen kertonut omista kokemuksistani ruokamatkalta lappilaiseen keittiöön. Lapin ruokien tunnettavuutta ovat lisänneet 1991 perustettu seura Tornion Hyvän Ruoan Ystävät, joka vaalii Tornionjokilaakson ruokaperinnettä ja tapakulttuuria. Viime keväänä oli seuran 20-vuotisjuhla Torniossa. Yhtenä perustajajäsenenä olen saanut olla yhteistyössä torniolaisten kanssa, ja heidän tapahtumat ovat olleet mieleenpainuvia. Meillä on kokemus Kansainvälisen Gastronomian Akatemian (Académie Internationale de la Gastronomie) viikon kestäneestä vierailusta Lappiin, jossa seitsemästä eri maasta tulleet gastronomit nauttivat lappilaisista aterioista, palvelusta, luonnosta ja



Tapio Sointu ja MEKin luovuttama Maailman Matkailujärjestön (WTO) kunniapalkinto 1987 (Lapin Kansan arkistokuva)

yhdessäolosta Torniossa, Haaparannalla, Vojakkalassa, Kukkolankoskella, Ylitorniolla, Muoniossa, Pallaksella, Jerisjärvellä ja Levillä. Se oli lappilaisen keittiön taidonnäyte. Ovi maailmalle on avoina, mutta jossain on tingittävä, oli harrastus miten hyvä tahansa. Lapin juustoseura aloitti toimintansa 2006 ja se lisäsi tekemisen meininkiä juustojen ja juustoruokien puolestapuhujana.

Lappilainen ruoka on vienyt junan tuoman turkulaisen keittiömestarin ja opettajan mennessään. Tällä matkalla olen saanut kokea vahvaa yhteistyötä, ystävyyttä, tekemisen makua ja iloa, vaikka aina kaikki ei olisi sujunutkaan ihan helpolla ja ilman vaikeuksia. Parempaa harrastusta, työtä ja ystävien määrää mitä lappilainen ruokamatka on tekijälleen suonut – olisiko sitä löytynyt mistään muualta?

Tapio Sointu

Esittely sivulla 69