RUOKAMATKALLA LAPPILAISEEN KEITTIÖÖN

Gastronomiaa oppimassa ja opettamassa

Tapio Sointu

Suomalaisessa ruokakulttuurissa lappilaisella ruoalla on erityisen suuri merkitys. Lapin omat raaka-aineet muodostavat ruokakorin, joita muilla maakunnilla ei samassa muodossa löydy. Lisäksi tätä täydentää rikas ruokaperinne. Kotioloissa valmistetut ruoat ovat nousseet arvostetuiksi herkuiksi, ja Lapin ravintoloissa vaalitaan omaa ruokaperinnettä nykypäivään sovellettuna. Nämä yhdessä Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun, Lapin keittiömestariyhdistyksen, mittavan ruokaperinnekeruutyön, Lappi à la carte -projektin ja Chaîne des Rôtisseurs -järjestön kanssa loivat jo 70- ja 80-luvuilla lappilaisen keittiön menestystarinan. Olen saanut olla omakohtaisesti mukana yhteistyössä edellä mainittujen tahojen kanssa. Kerron tässä artikkelissa menestymiseen vaikuttaneista tapahtumista ja otan myös muutaman esimerkin siitä toiminnasta joka on kantanut seuraaville vuosikymmenille jatkuen edelleen.

Lappilaiseen keittiöön sain tutustua jo 1967 lähtien Muonion Jerisjärvellä. Tuleva appeni oli maaseppä ja kalastaja Taneli Saari. Hän opetti minulle muun muassa järvikalojen käsittelyn, kiisken- ja mateenmätiherkkujen valmistuksen, kuusen vuosikasvaimien eli kerkkien napsimisen metsässä kulkiessa, luonnon linnunmunien keräämisen ja keittämisen sekä riistalintujen kynimisen ja jänisten nylkemisen aina ruoaksi valmistamiseen asti. Ruokataloudessa mukauduttiin vahvasti luonnon vuodenaikojen mukaisiin raaka-aineisiin, ja sen tukena oli karjatalouden ja maanviljelyn satoa. Opin antiin kuuluivat niin makkaroiden valmistus, kampsujen ja koparoiden keittäminen, kuivalihan laitto lihahepoon, leipäjuuston paistaminen kuin syksyn nauriiden kypsentäminen hiilloksella.

Rovaniemen Hotelli- ja ravintolakoulussa kävin ensimmäisen kerran 1972. Toimin siihen aikaan Hotelli- ja ravintolaopisto Haagassa kokkina ja opettajaharjoittelijana. Huhtikuun lopussa opiston rehtori Aake Pesonen tuli kertomaan, että Rovaniemen koulussa oli keittiöpuolen ainut opettaja yllättäen sairastunut ja siellä tarvittiin koko toukokuun ajaksi sijaista. Pesonen oli pitkään Ravintolakoulu Perhon rehtorina ja siirtyi syksyllä 1969 avatun Hotelli- ja ravintolaopisto Haagan rehtoriksi. Hän oli yksi Rovaniemen koulun taustavoimista ja vaikutti merkittävältä osaltaan koulun perustamiseen alan kolmantena oppilaitoksena Suomessa. Pesonen esitti kysymyksen sijaisuuden hoitamiseksi siten, että koska olet aikomassa alan opettajaksi, niin nyt sinulla olisi hyvä tilaisuus harjoitella kuukauden ajan Rovaniemellä. Tällä matkalla sain tutustua myös kahteen kokeneeseen ja arvostettuun keittiömestariin, Hotelli Pohjanhovin Gunnar Pistokoskeen ja Hotelli Polarin Kullervo Pohjaniemeen. Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun rehtori Helinä Hakoköngäs kertoi silloin jo vuotta aiemmin (1971) aloittaneen oppilaitoksen suunnitelmista ja siitä, miten keskelle Rovaniemen kaupunkia rakennetaan ravintolakoulu harjoitus-hotelliravintolan kanssa. Tavoitteena oli aloittaa opetus uusissa tiloissa 1974/75. Hakoköngäs kehotti miettimään mahdollisuutta tulla opettajaksi Rovaniemelle. Alan koulutus oli Helsingin ulkopuolella uutta, ja

pedagogisen pätevyyden omaavia ammatinopettajia tarvittiin nopeasti lisää.

Omat perusopintoni olivat Turun ammattikoulun ravintola-alan peruslinja 1964-66, Ravintolakoulu Perhon kokkikurssi 1967-68, asevelvollisuus laivastossa ja talousaliupseerikoulu Lahden Hennalan varuskunnassa 1969. Esimieskoulutukseni suoritin opetustyöni ohessa Haagassa ja Perhossa: ensin Hotelli- ja ravintolaopiston keittiömestarikurssin 1972 ja sitten ammatinopettajan tutkinnon Jyväskylän Ammattikoulujen Opettajaopistossa 1973-74. Lisäksi kävin Rovaniemellä jo toimineena opettajana ja osastonjohtajana keskijohdon täydennyskoulutuksen Haagassa 1980-81.

Matkailukeisarien oppipoikana

Haagan opettajien kokouksessa 1972 keskusteltiin oppilaiden työharjoitteluvalvonnasta ja tehtävä annettiin usean opettajan vastuulle. Koska olin kesällä menossa lomalle anoppilaani Jerisjärvelle ja meillä oli kaksi oppilasta Länsi-Lapissa, Oloksella ja Kilpisjärven Matkailuhotellissa, sain tehtäväksi vierailla näissä ”lähellä” olevissa paikoissa ja tehdä harjoittelun valvontaraportit. Näin opin tuntemaan yhden matkailumme merkkihenkilön, Arvo Yliniemen, vaimonsa Railin kanssa. Oloksesta tuli kohde, jossa vierailin usein. Ensimmäinen tutustumiskäyntini Olokselle oli jo 1968. Rovaniemelle muuton jälkeen yhteistyömme alkoi ruokalistojen suunnitteluilla, kokkikurssien ja edustustilaisuuksien järjestämisellä. Esimerkiksi Arvo Yliniemen 50-vuotisjuhlat tai ylähotellin vihkiäiset, jolloin menu oli seuraava: Muoniojokivarren kojamasoppaa, Urakkaporon fileselkää Hotelli Olostunturin tapaan ja Persomatin puolukkajytynen ja böönäkahvit. Alkumaljana tarjottiin Soma Olos -cocktail, jumpura tunturiheinävotkaa, toopi punaviiniä ja varis- tai hillalikööriä.

Oloksesta tuli yksi tulevien ruokamatkojen tukikohdista majoitusten ja aterioiden osalta. Muistelin menneitä kolme vuotta sitten jäädessäni paistinkääntäjien voudin tehtävistä eläkkeelle Oloksen kapitulissa. Loppupuhheeni Meän kielele pyöhräytti väärtini Lanko-Pekka: ”Lapin voutikunnalla ja Oloksella on yli 40 vuen yhteinen perinne vaalittavana. Met yllymä tarjoahmaan viehraile mukavia muistoja, yliperän viehraanvarasuutta parhaimilhaan, käsi suorana. Oli mulla hyä tuuri, keittiömestarina ja köökitaitojen opettajana, tutustuin 70-luvun alkupäivinä Oloksen omistajhiin, Arhvoon ja Raihliin. Yliniemet anto vaphaasti järjestää lukuisia kokkikurssia, hunteerata ruokalistoja, värkätä eustusevhäitä ja järjestää Lapin taphaan ruokareissuja, majotuksia ja aterioita.Yhteistyö ja väärtiys ovat jatkunheet Pertti rievun kans, jo vain. Soon kova jätkä tämä Yliniemi itte, on ainaski. Ko nyt olen heivaamassa Lapin vouin hommista, paikka täällä Oloksen kapitulissa soppii tähän homhaan rohki hyvin.” Näitä muisteluksia löytyy useita. Parikymmentä vuotta sitten sain jäsenkutsun Pertin kanssa Oloksella kabinettiaan pitävään ystäväjoukkoon, Kampsuherroihin. Olimme tämän pienimuotoisen veljes- eli tokkakunnan nuorempia kollostajia, kuten Oiva Arvola meitä tituleerasi. Kampsuherran Valtakunta löytyy Rovaniemen Nivankylästä. Paikka on vertauskuvallinen, sovun, rauhan ja rakkauden valtakunta. Se on samalla Lapin ja koko Suomen ainoan saagakirjailijan Oiva Arvolan kotikenttä.

Matkailuyrittäjä Martti Kinnunen Hotelli Suomutunturilta tuli tutuksi 1975 alkaen. Hän oli Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun johtokunnan jäsen ja yhteistyömme alkoi ruokaperinteen merkeissä. Martti antoi monta hyvää vinkkiä ja ohjetta lappilaisista erikoisherkuista, aina poron koparoista karhun kämmeniin ja kaikkeen siltä väliltä. Hotellin nimeen Suommu (= savuntekopaikka eli kota) liittyen kysyin kerran Martilta, että miksi nimessä on kaksi m- kirjainta? Hän vastasi leikillisesti, että tämä on helpoin tapa pitää yhtä aikaa kahta ”ämmää”. Martin vaimo Annikki hymyili tyynesti vierellä miehensä huulenheitosta.

Kävin usein oppilaiden kanssa Suommulla ja otin sellaisen tavan, että tuliaisiksi veimme jotain sellaista ruokaa, jota Martti ei ollut aiemmin syönyt. Ruokaperinteen tuotekehittelyssä 1976 käsittelin koululla mm. poron aivoista valmistettua rieskaa. Siinä tuli ajatus tehdä Martille ranskalaiseen pâtéehen liittyvä erikoispiirakka. Vuoka vuorattiin poron aivoista tehdyllä rieskataikinalla. Piirakan täytteeksi laitoimme kaikki poron päästä ja niskan juuresta irtoavat lihat. Ne jauhettiin karkeaksi, maustettiin ja mukaan lisättiin porolientä ja erikseen keitettyjä poronkieliä isoina paloina. Täyte laitettiin taikinoituun vuokaan, päälle laskettiin taikinakansi ja pâtée paistettiin uunissa. Pään luista keitettiin etukäteen maukas tumma lihaliemi ja kun pâtée otettiin uunista, sen sisään kaadettiin kuumaa lientä. Kylmänä piiraasta leikattiin noin 1 cm:n paloja ja lisänä tarjottiin suolakurkkua, sienisalaattia ja puolukkasurvosta. Yrityskierroksen ja saunomisen

Martti Kinnuselle 1976 Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun lahjana luovutettu syntymäpäiväkakku Kodan sisällä kolmen vartin viskipullo (Kuva: Tapio Sointu)

jälkeen, tarjosimme erikoisherkkuamme iltapalaksi. Martti ihastui siihen heti ja tilasi kaksi samanlaista pateeta pääsiäisvierailleen. Muutaman viikon kuluttua eräs Suommun vakioasiakas, vuorineuvos Mauri Haarla soitti Tampereelta ja kertoi syöneensä Martti Kinnusen vieraana erikoista poropateeta. Hän kysyi, jos voisin Finnairin matkassa lähettää kaksi samanlaista piirasta Tampereelle? Ja näin niitä tehtiin tilauksesta eri puolille Suomea.

Martin täyttäessä 40 vuotta 1976, sain rehtori Helinä Hakokönkäältä kysymyksen ja toivomuksen koulumme erikoislahjasta, jonka johtokunta voisi viedä onnittelukäynnillä Martille. Koululla oli siihen aikaan keittiömestariyhdistyksemme konditoriakurssi. Sen opettajana toimi leipuri- ja konditoriamestari Erkki Saarelainen. Me olimme metsästyskavereita ja hän lupautui oitis yhteistyöhön. Valmistimme yöaikaan ison kakun, jossa oli kotaravintola ja sen jatkeena hotellisiipi. Kotaa ympäröi tuulihattutaikinasta tehdyt pylväät ja ikkunat. Pylväiden väliin sijoitimme samasta taikinasta valmistetut kirjaimet jotka muodostivat sanan ”tötterö”, kuten ravintolaa leikillisesti kutsuttiin. Hotellisiiven päällä luki Martti 40 vuotta. Pisteenä i:n päällä oli kodan sisälle piilotettu päivänsankarin mielimerkkiä edustava kolmen vartin viskipullo. Syntymäpäivälahjoja on monenlaisia ja lämminhenkinen ystävyys Martin kanssa innoitti kakun tekemiseen.

Opettajaksi Rovaniemelle

Opettajaksi valmistuessani päätin hakea keväällä 1975 uuteen oppilaitokseen Rovaniemelle. Koulun rehtorin ja useita opettajia tunsin jo entuudestaan keittiömestariksi ja opettajaksi opiskelun ajoilta. Lisäksi kuukauden mittainen sijaisuus lisäsi koulun ja paikkakunnan tuntemusta.

Lapin matkailuelinkeinon kasvu edellytti alalle osaavia ammattilaisia ja tarjosi samalla paikallisille nuorille koulutusmahdollisuuden omalla seudulla. Haasteet olivat vaativat ja keittiöopetuksessa tukeuduttiin vahvasti samoille opeille, joista nuori opettajakunta oli Perhon ja Haagan oppilaina itse ammentanut. Sille, että kolmas alan oppilaitos saatiin Rovaniemelle, asetettiin suuret odotukset ja vaatimukset suoritustason henkilöstön ja myös esimiesten kouluttamisesta matkailuelinkeinon työvoimatarpeeseen. Koulun yhteydessä aloittanut hotelliravintola Oppipoika ja sen myymäläkahvio tukivat opetustyötä omana harjoittelupaikkana. Liiketoiminta ja opetus tukivat toisiaan samassa rakennuksessa. Käytännön työn osuus ylsi yli puoleen kokonaistuntimäärästä. Lukujärjestykset olivat lukukauden mittaisia ja valmius kokin tehtäviin heti koulutuksen jälkeen oli hyvä. Ammatillinen kehittyminen ja siihen kasvaminen tapahtui luontevalla tavalla, edeten harjoittelijasta itsenäiseen työskentelyyn pystyväksi. Vähintään kahden vuoden käytännön kokemuksen jälkeen oli mahdollisuus jatkaa esimieskoulutuksessa.

Ammattityön oppitunnit aloitettiin ohjetunnilla. Se oli opettajakeskeinen, ja oppilaat tekivät muistiinpanoja kaikkine yksityiskohtineen. Havaintoesitykset raaka-aineiden käsittelyssä ja ruoanvalmistuksessa tukivat teoriaopetusta. Päivän työt jaettiin tasapuolisesti siten, että oppilaat saivat vuorojärjestyksessä valita sen, minkä kokivat tärkeänä ja kenen kanssa halusivat toimia. Oppilaiden kanssa sovittiin ruokailun ja makutestien aloitusajasta. Ruokapöydän äärellä arvioitiin yhdessä saavutettuja tuloksia. Työvuoron aikana jokaisella oli omat tehtävät työpisteensä ja keit-

tiön kunnossa pitämisestä. Ruokailun jälkeen tiskattiin ja laitettiin keittiö kuntoon. Ravintolakoulu Perhossa 70-luvun alussa laadittiin omat työmonisteet, jotka toimivat koulutuksen jälkeen oppilaiden omina keittokirjoina.

Opetussuunnitelmien erilaisuudesta johtuen meillä Rovaniemellä tehtiin vastaavalla tavalla ruoanvalmistuksen työkirjat kolmen keittiöopettajan Hannu Hirvosen, Eero Korhosen ja Tapio Soinnun toimesta. Opetuskeittiön veitset olivat yhteisiä ja vapaasti työvuoroissa käytettävinä. Niiden huoltaminen ja teroittaminen eivät sujuneet ammatin edellyttämällä tavalla. Tästä syystä suunnittelimme yhdessä Marttiinin puukkotehtaan toimitusjohtaja Lauri Marttiinin myötävaikutuksella veitsikotelon. Sen tuotenimi oli ”sointutuppi”, ja siihen kuului neljä yleisintä perusveistä. Ne olivat kokki-, kalanfileointi-, lihan paloittelu- ja ns. yleisveitsi. Oppilaat saivat ostaa ne vapaaehtoisesti suoraan puukkotehtaalta. Omat veitset pidettiin kunnossa, ja niitä ei paljon lainailtu muille. Maailmalla kokeilla on omat veitset ja tätä perinnettä vaalitaan ranskalaisissa ravintolakouluissa. Tämä osoittautui hyväksi tavaksi myös Rovaniemellä. Monet oppilaat hankkivat jo kouluaikana lisää erikoisveitsiä ja pientyövälineitä. Isommat veitsisalkut ja -kotelot yleistyivät oppilailla 80-luvun puolivälin jälkeen.

Valkosipulin tuoksua ja puikoilla syöntiä

Oppilaitoksen liiketoimintaa lisäsivät erilaiset erikoistapahtumat Oppipojassa, jossa oppilaat opettajansa kanssa suunnittelivat ja käytännössä toteuttivat viikonlopun tai kokonaisen viikon ajan ravintolan liiketoimintaa. Oppipojan henkilökunta oli silloin esimerkiksi viikonloppuvapaalla. Hyvinä esimerkkeinä olivat äitienpäivien lounaspöydät, jotka olivat ravintolaelinkeinon kiireisintä aikaa. Opetustyönä tehtynä se oli yksi parhaista oppimistilanteista. Kylmän alkuruokapöydän äärellä salissa toimi kaksi kokkioppilasta kerrallaan, ja he huolehtivat pöydän kunnosta, esittelivät ruoat vieraille ja annostelivat niitä tarpeen mukaan. Monesti kokkioppilaat aluksi vierastivat tätä asiakkaiden edessä tapahtuvaa työskentelyä, mutta hyvin lyhyen kokemuksen jälkeen salista ei olisi tultu millään pois ja luovutettu vuoroa luokkakavereille.

Erikoisviikoista esimerkiksi valkosipuliteema yllätti suosiollaan. Ehdotus tuli esimiesluokkien oppilailta: tehdään valkosipuliviikko. Pohdimme yhdessä teeman houkuttelevuutta ja viikon onnistumista. Vaikka olin käynyt asiakkaana helsinkiläisessä valkosipuliravintolassa ja todennut sen suosion, heitin kuitenkin epäileviä kysymyksiä oppilaille. Löytyykö Rovaniemeltä tarpeeksi paljon valkosipulin ystäviä? Oppilaat olivat varmoja onnistumisesta, ja koska olimme koulussa, niin miksipä ei kokeiltaisi? Kaikissa ruoissa oli sitten valkosipulia, kotijäätelö mukaan lukien. Viikko oli niin kiireinen, että opimme uuden tavan kuoria valkosipulia. Ensin veitsen lappealla puolella painetaan kynnet irti toisistaan ja sitten jatketaan samaan tapaan kuin manteleita kuorittaessa. Viikon aikana ei ollut paljon tarvetta poiketa kauppa- tai pankkiasioilla, sillä valkosipulin voimakas tuoksu leijaili koko ajan ympärillä. Taas kerran sain hyvän kokemuksen siitä, että oppilaiden ideoita ja ehdotuksia kannattaa kuunnella. Opetustilanteissa vuorovaikutus ja yhteistyö ovat tärkeitä. Se luo sitoutumista laadukkaan ruoan ja palvelun tekemiseen sekä lisää työviihtyvyyttä. Maakohtaisissa teemoissa teimme mm. ranskalaiset, espanjalaiset, japanilaiset ja pohjoiskalotin ruokaviikot.

Vuonna 1984 sain osallistua suomalaisten ruokatoimittajien kahden viikon opintomatkalle Kiinaan. Kerroin sen jälkeen diakuvien kanssa mielenkiintoisista ruoka- ja palvelukokemuksista oppilailleni, ja kuten arvata sopii, seuraavana oli kiinalainen viikko. Pääsin myös yhden opistoasteen luokan kanssa kahdeksi viikoksi Singaporeen. Neljän vuoden ajan keikkarahat säästettiin matkaa varten ja opettajana olin näissä talkoissa monesti mukana. Yhtenä erikoiskohteena oli maailmankuulu loistohotelli Raffles. Siellä toimi keittiön vuoromestarina suomalainen Göran Streng, ja ystävystyimme matkan aikana. Kävin luokan kanssa tutustumassa Rafflesin kuuteen ravintolaan. Kruunasimme vierailun hotellin kuuluisalla, brittien siirtomaakaudella kehitetyllä Singapore Sling -cocktaililla ja nautimme lounaan, jossa ruoat viimeisteltiin ja liekitettiin asiakkaiden nähden. Matkan jälkeen oppilaat ehdottivat singaporelaista viikonvaihdetta Oppipojassa. Olin kutsunut Göranin vierailulle Rovaniemelle ja sattui sopivasti niin, että hän oli tulossa japanilaisen vaimonsa ja heidän pienen poikansa kanssa käymään kotonaan Kirkkonummella. Sen jälkeen perhe saapui kolmeksi päiväksi Rovaniemelle. Me ajoitimme tapahtuman tämän mukaan ja kun pidimme lehdistötilaisuuden, paikalla oli vieraileva keittiömestarina Göran Streng. Hän kertoi Rafflesin ruoista ja hotellin toimintatavoista. Göranin

Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun oppilaat seuraamassa siian käsittelyä 80-luvulla Keskellä Tapio Sointu

antama palaute ruoka- ja juomalistasta sekä lehdistöateriasta oli hyvin myönteinen ja se näkyi oppilaiden kasvoilla.

Erikoistapahtumien järjestäminen vaatii paljon ylimääräistä työtä niin opettajalta kuin oppilailta, mutta oppimisen kannalta ne olivat parasta antia. Opetuksessa oli myös ulkotilauksia, joissa oppilaiden kanssa järjestimme yritysmaailman edustuksia, eri pankkiryhmien osakasiltoja, rajavartiolaitoksen ja puolustusvoimien vuosijuhlia jne. Yksi luokka sai olla tekemässä valtiovierailua, kun presidentti Mauno ja rouva Tellervo Koivisto vierailivat Intian presidenttiparin kanssa Rovaniemellä, ja toiset kaksi luokkaa toteuttivat Norjan kuningas Haraldin ja kuningatar Sonjan vierailua. Lisäksi opetuksessa valmistettiin lukuisia asiakkaiden juhlatilaisuuksien aterioita, käytiin kattamassa pöydät ja hoitamassa myös palvelutyöt niin kotioloissa kuin yritysten edustustiloissa. Kaikissa ulkotilauksissa pidimme huolta siitä, että emme ”syö elinkeinon” pöydästä, eli hinnoittelu tapahtui tavalla, jonka yrittäjäkunta hyväksyi. Tästä aiheesta on paljon puhuttu eri puolilla maata, mutta Rovaniemellä yhteistyö sujui hyvin ja riitoja ei ollut. Kun ravintolamaailmassa oli suuria tilauksia ja tarvittiin lisähenkilökuntaa, koulu oli erinomainen työvoimareservi, ja sitä alueemme ravintoloitsijat arvostivat.

Riistan makua ja uusia kokemuksia

Metsästyksen harrastajat toivat mielellään saaliinsa – esimerkiksi linnut, jänikset, hirvet ja porotuksista ostetut poronruhot – paloiteltavaksi ja valmistettavaksi. Kokeillessani metsästäjäjärjestömme toivomuksesta piisamia ja majavaa ruoanlaitossa, keittiömestarikurssin oppilaat halusivat osallistua kokeiluun ja maistiaisiin. 70-luvun lopulla yhden vuoden aikana paloittelimme ja valmistimme kolme karhua asiakkaiden toivomusten mukaan. Jopa ensimmäinen Lapissa ammuttu villisika (ruhopainoltaan 90 kg) 1979 päätyi opetustyön raaka-

aineeksi ja koko koulun maisteltavaksi. Ylitornion alapuolella ammuttua villisikaa tarjottiin ensiksi Pistokoskelle Hotelli Pohjanhoviin, mutta hän ei ollut siitä kiinnostunut. Sen jälkeen metsästäjät yrittivät myydä ruhon Lihakuntaan, mutta ruhoa ei saanut tuoda edes ulkoaitauksen sisäpuolelle! Kolmas kohde oli oppilaitoksemme, jossa varastonhoitajamme Unto Nätynki soitti minulle opetukseen ja kertoi kahdesta villisian kauppamiehestä. Kävin katsomassa ruhoa ja kun hinta putosi kolmanneksella eli samaan kuin maksoimme poronruhosta, niin kaupat syntyivät. Ehdotin metsästäjille, että etelässä voisitte saada paremman hinnan, mutta he eivät enää olleet lähdössä kauemmaksi, ja ruho jäi meille opetuskäyttöön. Sen verran tinkiminen harmitti pyytäjiä, että villisianpäätä pienten torahampaiden kanssa ei sisällytetty kauppaan.

Asiakkaiden raaka-aineet ja ulkotilaukset lisäsivät opetuksen sisältöä ja keittotaidon harjoittelua merkittävästi. Millään muulla tavalla opetuksen ruokakori ei olisi yltänyt samaan runsauteen. Oppilaat kokivat tilaustoiminnan mielenkiintoisena ja tiedostivat hyvin sen, että teimme monesti ruokaa asiakkaiden riistasta ja sen piti maistua hyvältä ja olla laadukasta. Vuosittain eri luokat halusivat työkeikoilla saadut tulonsa käyttää valmistumisjakson lopulla opintomatkoihin. Keittiöluokkien kanssa ne suuntautuivat useimmiten Helsinkiin, koska siellä oli paljon vierailukohteita. Lisäksi kävimme ruotsinlaivoilla sekä Tukholmassa, Luulajassa ja Tromssassa. Pidempiä matkoja tehtiin Kyprokselle, Teneriffalle, Eilatiin ja Singaporeen.

Gunnar ”Soikka” Pistokoski ja Hotelli Pohjanhovi

Hotelli Pohjanhovin valmistuminen syyskuussa 1936 oli merkkitapaus Suomen hotelli- ja ravintolamaailmassa, ja Pohjanhovi nousi pian Aulangon, Kalastajatorpan, Kämpin, Lahden Seurahuoneen ja Hamburger Börsin rinnalle maamme huippuhotellien listalla. Pohjanhovin ensimmäiseksi keittiömestariksi tuli Helsingistä ruotsalainen Lars Mårtenson – keittotaidon ohella hänet tunnettiin myös viulistina. Monipuolisia taitoja on edellytetty Pohjanhovissa myöhemminkin, sillä myös Gunnar ”Soikka” Pistokoski tunnettiin musikaalisista lahjoistaan. Hänen eräs erikoislajinsa kitaran ja haitarin lisäksi oli soittaa sahaa. Soikka kertoi usein pilke silmäkulmassa, kun hän haki aikoinaan miinanraivaajalle töihin, että sinne tarvittiin soittotaitoista kokkia. Soittotaito oli kuulemma eräs pääsyvaatimus ja edellytys myös talousaliupseeriksi. Näin ollen ”kokin työtä voi verrata muiden taiteilijoiden työsarkaan”, Soikka sanoi usein. Hän tuli alalle jo vuonna 1947, ja hänen tiensä mestarin ammattiin kulki käytännön työelämän kautta. Siihen aikaan ammattiin pätevöityminen ja siihen kasvaminen tapahtuivat pitkän työkokemuksen ja itseopiskelun myötä, edeten oppipojasta ensin kokiksi ja siitä vuosien kuluessa mestariksi. Pistokoski oli erittäin arvostettu ammattilainen: kaikkialla tunnettiin Hotelli Pohjanhovi ja Pistokosken meriitit.

Rovaniemelle valmistui uusi valioluokan hotelli Polar syksyllä 1960. Sen ensimmäinen keittiömestari oli ruotsalainen, Helsingistä Rovaniemelle tullut Lennart Lagerqwist ja hän toimi Polarin mestarina vuoden ajan. Lagerqwistin jälkeen Soikasta tuli Polarin keittiömestari 1961, mutta hän palasi vuonna 1964 takaisin Pohjanhoviin jatkaen eläkkeelle siirtymiseen asti vuoteen 1989. Pistokoski kiinnostui myös kilpailu-urasta, ja siihen vaikuttivat Matkaravinto Oy ketjun pääkeittiömestari Per Stenbäck ja keittiötoimen kouluttaja ja ravintolatoimen tarkastaja Eino Ollinkari. He molemmat olivat Suomen Keittiömestarien Yhdistys ry:n jäseniä ja osallistuneet menestyksellisesti vuonna 1954 Sveitsin Bernissä pidettyihin kansainvälisiin Hospes-keittiömessuihin. Pistokoski liittyi SKY ry:n jäseneksi 1959, ja seuraavana vuonna hän pääsi osallistumaan Frankfurtissa IKA:n (Internationale Kochkunstausstellung) kansainvälisiin kilpailuihin henkilökohtaisessa sarjassa. Soikka voitti hopeamitalin erikoistyönään poronkäristys, poronvasan satula ja poronvasan kyljykset. Pistokoski oli edelläkävijä poronlihan tuotekehittelyssä ja menekin edistämisessä. Hän kehitteli mm. poronlihan viipalointikoneen, jolla käristyslihojen paloittelu tapahtui huomattavasti nopeammin kuin puukolla vuollen. Kemijoen lohenpaistoperinteen kohdalla, puuvartaassa avotulen loisteessa kypsentäminen mukautui Pistokosken toimesta kaasukäyttöiseen avogrilliin, jossa lohifileet kypsyivät huomattavasti nopeammin ja helpommin kuin perinteisellä menetelmällä.

Omalta osaltani pääsin SKY ry:n jäseneksi vuonna 1972 Helsingissä. Suosittelijoinani olivat keittiömestarit Veijo Vanamo, Eero Mäkelä ja Osmo Norha. Meillä Pistokosken kanssa oli omat, erilaiset tiemme tulla SKY:n jäseneksi. Pistokoskella siihen vaikutti keittiömestarien kilpailutoiminta

ja huomattavien ravintoloiden keittiömestarina toimiminen. Minulla taas siihen myötävaikuttivat opettajan työ ja kiinnostus ruokaperinteen keruuseen. Omat erilaiset tiemme vaikuttivat myös Lapin Keittiömestareiden yhdistyksen yhteisessä suunnittelussa ja perustamisessa vuonna 1976. Yhdistyksemme voi katsoa olleen meidän erilaisia ammatillisia lähtökohtiamme yhteen sovittava tekijä. Yhteistyö Pistokosken kanssa alkoi siitä, kun osallistuimme Suomen Keittiömestarien Yhdistys ry:n opintomatkalle Neuvostoliittoon keväällä 1975. Pistokoski tuli matkalle Pohjanhovista ja minä Haagasta. Työskentelin siihen aikaan Hotelli- ja ravintolaopisto Haagassa ja Ravintolakoulu Perhossa opettajana. Saman vuoden syksyllä 1975 käsittelimme Pohjanhovin ja Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun yhteistyötä. Siinä virisi samalla aiheeksi se, että meidän kannattaisi perustaa oma yhdistys Lappiin. Vastaavia suunnitelmia pohdittiin eri puolilla maata, ja näistä keskusteltiin myös opintomatkamme yhteydessä. Tavoitteena oli edistää Lapin keittiömestarien ammatillista tietotaitoa ja lisätä keittiömestarien ja koko ravintolaalan arvostusta entisestään.

Lapin viikot Rantasipi Aulangolla 1981 Keittiömestarit Kerttu Eloranta ja Tapio Sointu annostelemassa lohikeittoa salissa (Kuva: Lappi à la carte -arkisto)

Keittiömestariyhdistys lisäsi yhteistyötä

Syyskuussa 1976 suunnitelma johti tulokseen ja perustimme Lapin Keittiömestarien Yhdistys ry:n. Jäseneksi oli ilmoittautunut 14 lappilaista mestaria ja/tai pääkylmäkköä. Perustavassa kokouksessa meitä oli paikalla 8. Kysymykseen siitä, miten yhdistys saadaan toimimaan ja ketkä toimivat sen vetäjinä, vastaus oli jo valmiiksi mietittynä ehdotuksena: Pistokoski lupautui puheenjohtajaksi ja Sointu sihteeriksi, kunhan kokouksessa tästä sovitaan ja päätetään. Pistokoski sai pitkäaikaisen työpanoksensa ansiosta muiden mestareiden hyväksymisen yhdistyksemme puheenjohtajaksi, ja koska sihteerin tehtäviin ei ollut tungosta, niin tulin siihen valituksi. Keittiömestariyhdistyksen merkitys elinkeinon ja oppilaitoksen välisessä yhteistyössä kasvoi huomattavasti.

Keittiömestarikoulutus tapahtui Hotelli- ja ravintolaopisto Haagan toimesta vuoden mittaisena pitäen sisällään neljä lyhyttä koulujaksoa opistossa muun opiskelun tapahtuessa työn ohessa. Rovaniemellä aloitettiin 1976 ensimmäisenä Suomessa yhden lukukauden mittainen vuoromestarikurssi. Se oli tiivistä opiskelua koulussa viiden kuukauden ajan. Vuoromestari toimi keittiömestarin apuna ja hänen poissaollessa mestarin sijaisena. Tämä oli hyvä tapa valmistautua itse keittiömestarin tehtäviin. Näistä kysymyksistä sain keskustella laajasti uuden yhdistyksemme jäsenistön kanssa, ja elinkeinon edustajat hyväksyivät opetussuunnitelmamme. Ravintolakoulujen määrän kasvaessa myös muissa alan kouluissa aloitettiin keittiön esimieskurssit seuraavina vuosina. Silloin Ammattikasvatushallituksen tekemällä päätöksellä nimi muutettiin keittiömestarikurssiksi, ja siihen meillä mukauduttiin yhtenäisyyden vuoksi. Se, että ammattinimike muuttui, ei kerro siitä, tehostuiko opetus.

Keittiömestarikunnan toiveiden mukaan Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulussa järjestettiin useita koulutustapahtumia. Esimerkkinä ovat ravintolakylmäkköjen täydennyskurssit, leivonta- ja konditoria-

tuotteiden ja riista- ja pororuokien valmistuskurssit. Moni kollega on myös muistellut kurssia, jonka aiheena oli ruokien viimeistely, liekitys ja paloittelu asiakkaiden nähden. Lappilaiseen ruokaperinteeseen ja paikallisiin raaka-aineisiin liittyviä tuotekehityskursseja järjestettiin jo 1976 alkaen. Ne jatkuivat Lappi à la carten myötä vuosikymmenet ja niihin osallistuivat ravintolakokkien ja kylmäkköjen lisäksi monia keittiömestareita. Koulun ja elinkeinon yhteistyö lisäsivät tietotaitoa ja alan arvostusta sekä lappilaisen keittiön näkyvyyttä.

Keittiömestarien yhdistysten keskusliittoa perustamassa

Lapin keittiömestariyhdistys oli yksi neljästä yhdistyksestä, kun Suomen Keittiömestarien Yhdistysten Keskusliitto ry:n perustamissopimusta allekirjoitettiin 1977. Silloin Suomen Keittiömestarien Yhdistys ry (SKY, perustettu 1950), mukautettiin Etelä-Suomen Keittiömestarit ry:ksi ja samalla perustettiin keskusliitto (SKYL). Kolme muuta yhdistystä olivat Turun, Itä-Suomen ja Lapin yhdistykset. Meidän puolestamme liiton sopimuksen allekirjoittajina olivat Gunnar Pistokoski ja Tapio Sointu. Liitto ja sen alueyhdistykset vahvistivat alan kehitystä koko Suomessa ja tarjosivat samalla laajemman toimintaympäristön myös lappilaisille mestareille. SKY kuului vuodesta 1950 Pohjoismaiden keittiömestarien Nordiska Kökschefers Federation (NKF) -liittoon. Kokkien maailmanliiton, Fédération Mondiale des Sociétés de Cuisiniers (FMCC), jäseneksi SKY liittyi 1952.

Vuonna 1979 NKF:n liittokokous pidettiin Reykjavíkissa Islannissa. Meitä suomalaisia mukana oli 12. Kokous oli mieleenpainuva ja siellä käsiteltiin mm. ammattilehden julkaisemista, kilpailutoiminnan kehittämistä, alan koulutusta ja oppilasvaihdon järjestämistä, maakohtaisten yhdistysten toimintaa, pohjoismaista yhteistyötä, jäsenmaiden kansallisen keittiön esilletuomista ja ruokakulttuurin vaalimista. Kaikki teemat olivat Lapin keittiötoiminnan kannalta merkittäviä. Paluulennolla pohdimme vielä lisäksi sitä, miten me voisimme jäsenistön keskuudessa lisätä ammattitiedon ja -taidon jakamista toisillemme. Kuten nykyisin myös silloin nuorempi mestarikunta oli kriittistä, ja itse ehdotin että tulevien liittokokousten yhteydessä järjestetään toiselle päivälle koulutustapahtuma, josta vastaavat eri alueyhdistykset ja keskusliitto. Sen myötä Suomen Keittiömestarien Yhdistysten Keskusliitto ry:n ensimmäinen yhteinen koulutustapahtuma pidettiin liittokokouksen yhteydessä syyskuussa 1979 Rovaniemellä.

Aiheista sovittiin etukäteen liiton kokouksessa, ja jokaiselle esitykselle varattiin aikaa noin tunti 15 minuuttia. Ohjelma: Lapin ruokaperinneluento/ Lapin Keittiömestarien Yhdistys/ Tapio Sointu (RHRK); Ruoanvalmistuksen opettaminen ravintolakouluissa ja työelämässä/ Itä-Suomen Keittiömestariyhdistys/ Jouni Paassilta (KHRK); Ruokalistan suunnittelu, nimikkeistö ja ruoan myynnin kohdistaminen/ Turun Keittiömestarien Yhdistys/ Kalevi Salonen (Hotelli Ikituuri) ja Pauli Sirkiä (Hotelli Maakunta). Helsinkiläisvieraat olivat keskenään tehneet työnjaon, ja kokeneet konkarit kertoivat mielenkiintoisia esimerkkejä seuraavista aiheista: Pizzaa tai karjalanpiirakkaa/ Eero Mäkelä (Hotelli Palace); Mitä keskisuuri ravintola tarjoaa turisteille/ Erkki Markamo (Ravintola Motti); Hotelliravintola ja valioluokan matkaaja/ Christer Söderström (Hotelli Hesperia); Ryhmämatkailija ja hänelle tarjottava ruoka/ Pentti Sirkiä (Rantasipi Sveitsi, Hyvinkää). Edellä mainitut edustivat Etelä-Suomen Keittiömestarien Yhdistystä. Miten Suomi-viikot järjestetään ulkomailla/ Suomen Keittiömestariyhdistysten Keskusliitto/ Osmo Norha (Arctia Oy). Päivien luentojen kokoamisen ja tilaisuuden päättämisen suoritti SKYL:n puheenjohtaja, gastronomian konsultti Osmo Norha.

Lapissa toimintaa on riittänyt vuosikymmeniä ja esimerkiksi vuonna 2011 Lapin Keittiömestarit ry järjesti jo 20. kerran isänpäivän yhteydessä maankuulun herkkupöydän Saariselän Tunturihotellissa vierasmäärän kohotessa jo peräti 650 ruokailijaan. Lisäksi Lapin yhdistyksen 35-vuotispäivä osui samalle syksylle. Keskusliitto palkitsi ja huomioi lappilaisten aktiivisuuden 2012 liittokokouksessa Porissa nimeämällä 14 alueyhdistyksen joukosta Lapin Keittiömestarit ry:n Vuoden Keittiömestarien Yhdistykseksi.

Tapio Sointu

Esittely sivulla 69