

CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Oulun Paistinkääntäjät ry. 30 vuotta



Historiikin koonnut

ja kirjoittanut

Perttu Määttä

Toimitus

Reija Satokangas



Sisällys

Järjestön ja Oulun voutikunnan syntyhistoriaa ja hallinto	2
1200-luvun Ranskasta nyky-Suomeen – Paistinkääntäjien veljeskunnan lyhyt historia	2
Paistinkääntäjät rantautuvat Suomeen.....	2
Suomen osasto 2000-luvulla	3
Oulun voutikunta perustetaan	3
Oulun voutikunnan voudit ja jäsenistö.....	4
Toiminnan muodot.....	6
Veljesateriat yhdistävät.....	6
Ruoanvalmistuskurssit – yhteistä tekemistä ja uuden oppimista	6
Ruokamatkoja lähelle ja kauas	7
Kapitulit Oulun voutikunnassa	8
Voutikunnan kilpiravintolat.....	9
Nuorten kokkien kilpailu – Oulu voitokkaanakin.....	10
OMDG – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs	10
Ruokakulttuurin muuttuu.....	11
Ruokalistoja vuosien varrelta	11
Pieni katsaus viime vuosikymmenten ruokahistoriaan	17
Lähdeluettelo.....	18



Järjestön ja Oulun voutikunnan syntyhistoriaa ja hallinto

1200-luvun Ranskasta nyky-Suomeen – Paistinkääntäjien veljeskunnan lyhyt historia

Paistinkääntäjien veljeskunnan historia alkaa vuodesta 1248, jolloin Ranskan kuningas Ludvig IX Pyhä antoi julistuksen erilaisten mestarikiltojen perustamiseksi. Julistuksen tavoitteena oli kehittää nuorten ammattilaisten tietoja ja taitoja. Yksi näistä killoista oli nimeltään ”Les Oyeurs” – Hanhenpaistajien Mestarikilta.

Uusi merkittävä virstanpylväs tapahtui vuonna 1509, jolloin Ranskan kuninkaana oli Ludvig XII. Mestarikilta sai uuden nimen: ”Les Rôtisseurs”. Samoihin aikoihin kiltalaisten oikeuksia laajennettiin ja he saivat sekä myydä että valmistaa riistalintuja, hirven- ja lampaanlihaa ja siipikarjaa. Vuonna 1609 järjestö sai kuninkaallisen tunnustuksen ja samalla sille rekisteröitiin oma vaakuna, joten tästä eteenpäin oli jo varsinaisesta ritarikunnasta. Symboliikka oli jo tuolloin sama kuin nykyisessä Paistinkääntäjien veljeskunnan vaakunassa: kaksi varrasta liekkien päällä ristikkäin.

Ritarikunnan toiminta lakkasi Ranskan suuren vallankumouksen liekeissä 1700-luvun lopun myrskyisinä vuosina. Vasta toisen maailmansodan jälkeen ryhdyttiin herättämään vanhaa ritarikuntaa eloon. Vuonna 1950 viisi ranskalaista hyvän ruoan ystävää kerääntyi yhteen vaalimaan vuonna 1248 perustetun ritarikunnan perinteitä. Nämä miehet olivat gastronomi-journalistit Jean Valby ja Maurice Edmond Sailland, tohtori Auguste Bécart sekä keittiömestarit Marcel Dorin ja Louis Giraudon.

Toukokuussa 1950 pidetyssä prefektuurissa otettiin käyttöön Paistinkääntäjien veljeskunnan nykyinen vaakuna. Vanhaa täydennettiin laittamalla kaksi ketjua ympäröimään ristikkäin olevia vartaita. Ulompi ketju kuvastaa harrastaja- ja sisempi ammattilaisjäseniä; onhan järjestössä tavoitteena, että harrastajia olisi jäsenistöstä 60 % ja ammattilaisia 40 %. Vaakunaan on merkitty myös molemmat perustamisvuodet: 1248 ja 1950. Kukaan uusista perustajajäsenistä ei ole enää elossa. Jean Valby johti järjestöä vuoteen 1993 asti.

Paistinkääntäjät rantautuvat Suomeen

Paistinkääntäjien Suomen osaston perustamisessa naapurimaasta saatu vetoapu oli tarpeen. Ruotsin kansallisen osaston kansleri Sven A. Hansson vieraili 1960-luvun alussa suurkansleri Valbyn kanssa Suomessa edistäen näin maamme liittymistä Paistinkääntäjien veljeskuntaan. Suomessa ryhdyttiin



aktiivisesti toimintaan ja vuonna 1964 järjestettiin ensimmäinen kansainvälinen Suurkapituli (Chapitre) Helsingissä, minkä myötä Suomi vakiinnutti asemansa veljeskunnassa.

Seuraavalla vuosikymmenellä oli aika paikallistaa Paistinkääntäjien toimintaa ja Suomessa aloitettiin jako alueellisiin voutikuntiin. Etsittiin jäseniä, jotka pystyisivät ottamaan vastuulleen oman voutikunnan. Lisäksi haluttiin siirtää vastuu kapitulien järjestämisestä alueellisille voutikunnille. Työ tuotti tulosta ja vuonna 1976 Paistinkääntäjien toimintaa oli kautta Suomen ja jäsenistöä Lappia myöten.

Suomen osasto 2000-luvulla

Jäsenmäärä jatkoi tasaista nousuaan myös 2000-luvun puolella. Lopulta tilanne oli se, että uusia jäsen ehdokkaita oli niin paljon, että suurkapituleissa ei enää voitu installoida jokaista hyväksytyä ehdokasta. Tällöin saivat alkunsa välikapitulit. Niistä ensimmäinen, joka oli samalla myös ensimmäinen talvikapituli, pidettiin Levillä, Kittilässä vuonna 2004. 2000-luvun alkupuolella luotiin lisäksi yhteinen ohjeistus voutikunnille kapitulien järjestämisestä. Vuonna 2005 järjestö muuttui Paistinkääntäjät ry:ksi, ja yhdistykselle luotiin uudet säännöt. Samalla ammattilaiset ja harrastelijat saivat erilliset jäsenhakemuslomakkeet.

Oulun voutikunta perustetaan

Pohjois-Suomen osalta Paistinkääntäjien toiminta oli vuonna 1966 perustetun Lapin voutikunnan vastuulla. Lapin voutikuntaan kuuluivat siis Lapin ja Oulun läänit. Pitkien etäisyyksien johdosta – käsittihän Lapin voutikunta puoli Suomea – tuli kuitenkin ajankohtaiseksi ruveta keskustelemaan oman voutikunnan perustamisesta Oulun lääniin. Paistinkääntäjien veljeskunnan puhemiehistö päättikin elokuussa 1983 pitämässään kokouksessa perustaa Oulun voutikunnan. Perustamiskokouksen koolle kutsuminen annettiin toimitusjohtaja Ilkka Lanton tehtäväksi.

Tiistaina 27.9.1983 pidettiin Oulun voutikunnan perustamiskokous ravintola Kaarlenholvissa, joka oli tuolloin maineikas oululainen pihviravintola ja jolla jo oli Chaîne des Rôtisseurs -kilpi tunnustuksena gastronomisesta osaamisesta. Perustamiskokouksessa oli paikalla Oulun voutikunnan 15 ensimmäistä jäsentä. Heidän lisäksi oli kolme muuta kokouksesta poissaollutta perustajajäsentä.

Oulun voutikunnan perustajajäseniä olivat Ilkka Lantto, Pipu Lantto, Jarmo Hyvärinen, Juhani Westman, Heikki Oksanen, Kai Åström, Reko Lehtosaari, Kaj Logren, Sulevi Kulojärvi, Johannes Heilala, Seppo Mäki, Marjaleena Talaskare, Sirkka-Liisa Wikman, Jukka Kyrömies, Pekka Kleemola, Marja Venes, Antero Sorasto ja Nils Granholm.



Perustamiskokouksessa oli vierailijana kirjailija Jussi Talvi, joka kertoi veljeskunnan historiasta, sekä toimintaperiaatteista ja syistä Oulun voutikunnan perustamiseen. Lisäksi tapaamisessa keskusteltiin suomalaisen, pohjalaisen ja keskieurooppalaisen gastronomian yhteyksistä ja vaikutuksista toisiinsa.

Jussi Talven alustuksen jälkeen oli aika valita Oulun voutikunnan ensimmäinen vouti, joksi valittiin yksimielisesti Ilkka Lantto. Voutikunnan ensimmäiseksi sihteeriksi valittiin Pekka Kleemola. Kun järjestämisasiat oli saatu hoidelluksi, nautittiin luonnollisesti juhla-ateria.

OULUN VOUTIKUNNAN VOUDIT

1983–1994 Ilkka Lantto

1994–1997 Kari Mensanen

2000–2008 Aino Lehtosaari

2008–2013 Tomi Lantto

2013– Anna Paakkari

Oulun voutikunnan voudit ja jäsenistö

Oulun voutikunnalla on reilun 30-vuotisen taipaleensa aikana ollut yhteensä viisi aluevoutia (Bailli Régional). Yhtä lukuun ottamatta he kaikki ovat oululaisia ammattilaisjäseniä.

Voudin tehtävissä aloitti 1983 Ilkka Lantto, joka oli ollut veljeskunnan toiminnassa jo vuosia; ensimmäiset käätynsä Lantto sai vuonna 1980 Lahden kansainvälisessä kapitulissa. Katri Antell -yhtiön toimitusjohtaja Ilkka Lanton jälkeen voudiksi valittiin hotelli-ravintola Kajanuksen toimitusjohtaja Kari Mensanen. Toiminta hiipui tultaessa kohti vuosituhannen vaihdetta, minkä vuoksi Suomen valtavouti Ann-Marie ryhtyi etsimään Oulun voutikunnalle uutta voutia, ja hän sai suostutelluksi ravintoloitsija Aino Lehtosaaren ryhtymään toimeen. Lehtosaari, joka oli miehensä Reko Lehtosaaren kanssa perustanut Oulun ensimmäisen etnisen ravintolan, venäläisen ruoan Zakuskan, aloitti voutina vuonna 2000. Hän sai toiminnan elpymään ja jäsenmäärän kasvamaan.

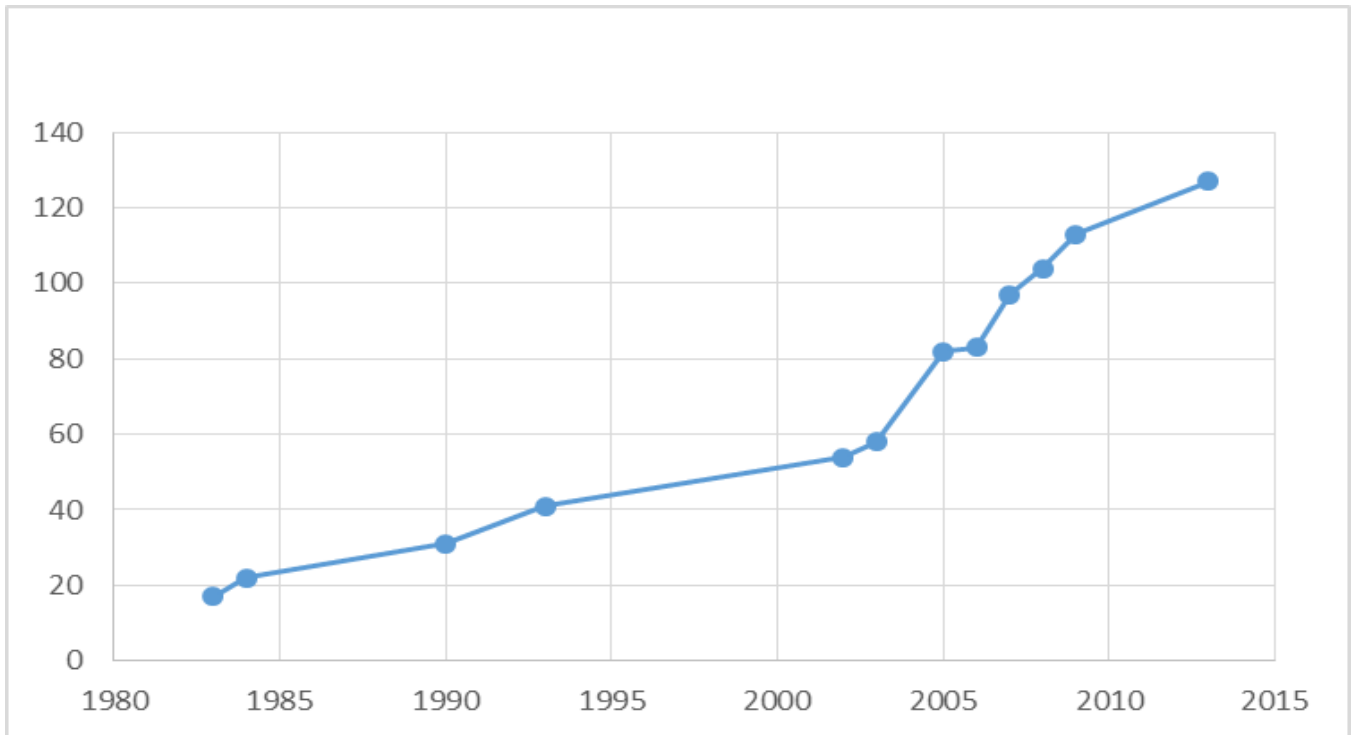
Kahdeksan vuoden pesti voutina päättyi, kun Oulun voutikunnan voudin tehtävät siirtyivät taas Antellin taloon ja Lanton sukuun; Antell-Catering Oy:n toimitusjohtaja Tomi Lanton viisivuotinen voudin kausi alkoi vuonna 2008. Tomi Lantto jätti voudin tehtävän vuonna 2013, minkä jälkeen hän on jatkanut paistinkääntäjien hallinnossa tultuaan nimitetyksi Suomen kansalliseen puhemiesneuvostoon.

Tomi Lanton jälkeen voutikunta sai taas naisen johtoonsa: hotelli-ravintola Lasaretin hotellinjohtaja Anna Paakkari sai voudin käädyt Jyväskylän kapitulissa elokuussa 2013.

Oheisesta diagrammista on helppo huomata, että jäsenmäärä on ollut nouseva koko ajan ja kiihtynyt 2000-luvulle alusta ja Lehtosaaren voudiksi ryhtymisen jälkeen. Jäsenluetteloista käy ilmi



sama tulos kuin haastatteluistakin eli ammattilaisjäsenillä on Oulun voutikunnassa hienoinen enemmistö. Joitakin alkuperäisjäseniä on mukana toiminnassa vielä tänäkin päivänä.



Sukupuolijakaumaltaan voutikunnan jäsenistö oli varsinkin alkuaikoina varsin miesvoittoinen, mutta tähän päivään tultaessa puolestaan ero on tasoittunut huomattavasti, vaikka miesten osuus on vieläkin vähän suurempi.





Toiminnan muodot

Oulun voutikunnassa on aina järjestetty jäsenille mielenkiintoisia tapahtumia, ja ennen kaikkea niitä on ollut paljon; perinteisistä veljesaterioista aina Oulun suurkapituliin.

Veljesateriat yhdistävät

Veljesaterioita nautitaan kapitulien lisäksi usein, kun uusi jäsen on liittynyt toimintaan. Siltikään tämä ei ole ainoa tapa nauttia ruoasta yhdessä. Kilpiravintolalla on velvoite järjestää Paistinkääntäjien jäsenille veljesaterioita, luonnollisesti kuitenkin maksua vastaan. Lisäksi hyvänä perusajatuksena on, että jokaisen toisella paikkakunnalla tehdyn vierailun yhteydessä nautitaan veljesateria, sekä tietenkin kokouksien yhteydessä.

Veljesateriat ovat yksi niistä perustavista yhdistävistä tekijöistä, mikä nitoo gastronomian ammattilaiset ja harrastajat keskenään vaalimaan hyvää ruokaa, ruokailutapoja sekä ruokakulttuurin monimuotoisuutta. Oulun voutikunnan jäsenistö on ehtinyt 30 vuoden aikana vieraila mitä moninaisimmissa ravintoloissa, ja näkökulmaa on saatu ympäri maailman.

Ruoanvalmistuskurssit – yhteistä tekemistä ja uuden oppimista

Kansallisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin ylläpito, ammattilaisten ja gastronomian harrastajien yhteen tuominen sekä taitojen kehittäminen ovat myös keskeisessä asemassa Paistinkääntäjien kaikessa toiminnassa. Tällaiseen erinomaisen keinon tarjoavat yhteiset kurssit, jossa kokoonnutaan valmistamaan ruokia erilaisilla teemoilla. Pääsääntöisesti kouluttajina kursseilla ovat toimineet oman voutikunnan jäsenet.

Reilun 30 vuoden aikana Oulun voutikunnan jäsenet ovat ehtineet valmistaa yhdessä ruokaa monenlaisista raaka-aineista. Ensimmäisenä on itseoikeutetusti nostettava esille pohjoinen erikoisuus, nahkiainen. Vaikka sen kohdalla ei varsinaisesti voidakaan puhua kursseista, ovat nahkiaisien käsittelyyn ja syömiseen liittyvät tapahtumat olleet läsnä alkuvuosista asti. Perinne eli pitkään ja toi voutikunnalle oman mielenkiintoisen paikallisen sävöksensä.

Nahkiaisten lisäksi Oulussa on käsitelty mereneläviä muissakin muodoissaan. Tästä hyvänä esimerkkinä toimivat kalan suolaukseen ja savustamiseen keskittynyt koulutustilaisuus ravintola Merikoskessa vuonna 1991 ja opetusravintola Oparissa 2013 järjestetty äyriäiskurssi. Lisäksi on lähdetty myös merelle kalastamaan, ja sen jälkeen luonnollisesti hyödynnetty kertynyt saalis.



Ravintola Hilikku on ollut näyttämönä monille Oulun voutikunnan tapahtumille. Vuonna 2006 valmistettiin makkaroita, ruokajuomana oikeutetusti erilaiset oluet, ja 2007 siellä järjestettiin kastikekurssi, joka oli suunnattu pelkästään harrastajajäsenille. Kurssilla valmistettiin kolme, neljä erilaista ateriakokonaisuutta, ja näihin puolestaan sovellettiin erilaisia kastikkeita. Myöskään liemiä ja jälkiruokakastikkeita ei unohdettu. Samalla ruokajuomana nautittiin erilaisia vesiä. Hilikussa järjestettiin (1991) jäsenistölle myös tutustuminen uusien kokkien kisällinäytteisiin, jossa saatiin yksityiskohtainen selonteko ruokien ideoinnista, valmistajista ja valmistuksesta.

Oulun voutikunnan paistinkääntäjät ovat muutamia kertoja kokoontuneet etikettikursseille. Esimerkiksi vuonna 2009 sellainen oli Oulun Edenissä, jossa samalla kertaa oli lyhyt tee-kurssi. MTV:n ulkomaanreportteri Helena Petäistö oli kyseisessä tapahtumassa vierailevana kouluttajana.

Haapavedellä jäsenet ovat kokoontuneet kahdesti hakemaan oppia paitsi sisäelimien käytöstä ruoanlaitossa myös opettelemaan ruoan koristelua kukilla. Viimeisimmässä tutustuttiin koristelujen lisäksi myös siihen, mitkä kukat ovat syötäviä. Sienikursseja ja -retkiä on järjestetty niin Kainuussa kuin Oulussakin.

Vuonna 2003 Lasaretissa järjestettiin "Anttosen kabinetissa" kurssi, jossa raaka-aineina ja ruokalajeina olivat mäti ja kylmät alkuruoat, filotaikinan käyttö, jankki, maksa ja munuainen, rössypottu sekä läskisoosi. Kouluttajina oli kuusi jäsentä ja oppilaina parikymmentä rotissööriä.

Myös makeita ruokia on opeteltu tekemään, mm. suklaankäsittely- ja konvehtikursseja on järjestetty kahteenkin otteeseen (2004 ja 2013).

Ruokamatkoja lähelle ja kauas

Oulun voutikunnan jäsenistö on reissannut ruoan ja jalojen juomien äärelle niin jäsenten koteihin, lähimaakuntaan kuin ulkomaillekin. Omien jäsenten kodeissa on kokoonnuttu erilaisiin vapaamuotoisiin tilaisuuksiin. Grillaaminen ja ruoan laittaminen yhdessä on tästä hyvä esimerkki, sillä jokaisella Paistinkääntäjien veljeskuntaan kuuluvalla on oltava jonkinlainen grilli. Niin ikään hyvä esimerkki yhteisistä kokoontumisista on Haapavedellä järjestetyt keskiäikäiset pidot.

Vuonna 2011 Oulun voutikunnassa aloitettiin rotissööripiknikit. Heinäkuun viimeisenä perjantaina kokoonnutaan jonkun jäsenen pihapiiriin ja iso juhlapiknik-pöytä täyttyy teeman mukaisista herkuista. Teemana on ollut Italia, sitten Välimeri, Aasia, pohjoismainen keittiö, kesän 2015 piknikin pääroolissa oli rosvopaisti ja sen ohessa ja jälkeen oli tarjolla nyyttäriperiaatteella tuotua "reilua mökkiruokaa". Viimeisimmän piknikin teemana oli karibialainen keittiö. Kolme-neljäkymmentä paistinkääntäjää aveceineen vapaamuotoisessa kesäjuhlassa, rotissööripiknikillä, on ainakin toistaiseksi vain Oulun voutikunnan oma kokoontumismuoto.



Voutikunta on myös vuosien varrella järjestänyt mitä monimuotoisimpia tutustumisretkiä ruokaan liittyen. Juustoihin on tutustuttu niin Valiolla kuin Kotijuusto Kollajallakin. Vuonna 2008 jäsenet pääsivät tutustumaan Lumian Ky:n etanafarmiin Lumijoelle. Maalaisympäristössä farmin isäntä esitteli etanankasvatusta, minkä jälkeen nautittiin etanoita sisältänyt illallinen. Samana vuonna kokoonnuttiin Sokeri-Jussin kievariin parsailalliselle, jossa kuultiin Reijo Äijälän esittely parsan käytöstä raaka-aineena.

Toiminta voutikunnassa ei suinkaan ole rajoittunut vain omaan voutikuntaan: kapitulimatkat muille paikkakunnille ovat olleet aivan yhtä luonnollinen osa toimintaa kuin edellä mainitutkin. Useana vuonna suurkapituleihin on matkattu yhteiskyydillä, jolloin matkaeväät ovat olleet paistinkääntäjätasoa.

Pisimmälle tehty yhteismatka on vuonna 2006 Istanbuliin suuntautunut reissu. Matkalla tutustuttiin paikallisiin rotissööreihin, ja nähtiin ikivanha kaupunki niin maalta kuin mereltä käsin. Kulttuurin lisäksi matka tarjosi ensiluokkaisen tilaisuuden turkkilaisen ruoan nauttimiseen. Istanbulin paistinkääntäjät tekivät jo seuraavana vuonna Ouluun vastavierailun, ja samaisella matkalla vieraat osallistuivat myös Tornion talvikapituliin.

Voutikunnassa ei ole unohdettu hengen ravintoakaan: teatterissa on käyty sekä Oulussa että Kemissä ja Kokkolassakin. Näytelminä ovat tulleet tutuksi muun muassa Niskavuoren Heta sekä Kahden herran palvelija. Kevättalvella 2015 voutikunnan jäsentapahtumissa oli ikimuistoinen ja vallan makoisa "Mozartin vieraana" -tilaisuus: Madetojan salissa (Oulun musiikkikeskus) oli "Oikotie oopperaan, Mozartin suosituimmat aariat" ja ennen konserttia paistinkääntäjille tarjottiin iltapalmenu, jonka Unirestan paistinkääntäjiin kuuluvat ammattilaiset olivat koonneet Mozartin henkeen.

Kapitulit Oulun voutikunnassa

Kapitulien merkitys veljeskunnan jäsenille on kiistaton: ruoan ystävät kokoontuvat yhdessä ja uudet jäsenet saavat kätynsä niin kutsutuissa installoinneissa. Suomessa aloitettiin 2000-luvulla varsinaisten suurkapitulien lisäksi välikapitulit. Tämä toteutettiin sen vuoksi, että uusia jäseniä oli enemmän kuin kerran vuodessa pystyttiin installoimaan. Välikapitulit mahdollistivat "jonojen purkamisen".

Oulun voutikunnan toiminnan virittyä uudelleen 2000-luvun alussa, päätettiin Oulusta anoa lupaa suurkapitulin järjestämiseen. Lupa heltisi, ja tämä käynnisti valmistelut: suurkapituli oli määrä pitää elokuussa 2005.

Voutikunta oli tuolloin vielä taloudelliselta kapasiteetiltaan suhteellisen vaatimaton, ja näin ollen jouduttiin hakemaan järjestelyjä varten pankilta rahoitusta, jotta prosessi pystyttiin saamaan käyntiin. Järjestettiin erilliset toimikunnat kullekin osa-alueelle ruoasta viihdepuoleen.



Oulu onnistui yli odotusten. Muuan järjestön helsinkiläisjäsen ilmoitti, että hän ”oli tullut nauramaan oululaisille”, mutta oli joutunut muuttamaan ennakoasenteitaan. Oulun suurokapitulista otettiin mallia vielä pitkään myöhemminkin. Kapitulivieraita samaan aikaan 400-vuotisjuhliin viettävään Ouluun saapui yhteensä yli 400.

Kapituli oli elokuun kolmantena viikonloppuna, kuten hyvin usein muuallakin. Molemmille päiville oli järjestetty monipuolista ohjelmaa ja ennen kaikkea hyvää ruokaa. Perjantaina oli ensimmäisenä ohjelmassa golf-kilpailu Oulun Sankivaarassa, josta siirryttiin järjestön vuosikokoukseen ravintola Uudelle Seurahuoneelle, minkä jälkeen oli vuorossa veljesateria, Diner Amical, ravintola Lasaretissa.

Lauantai puolestaan aloitettiin opastetulla kierroksella Ouluun, minkä jälkeen nautittiin lounas Maikkulan kartanossa. Mieskuoro Huutajat oli paikalla viihdyttämässä vieraita. Iltapäivällä oli vuorossa yksi kapitulin kohokohdista, uusien jäsenten installointi. Paikkana toimi Oulun kaupungintalon juhlasali. Kääntynsä sai muun muassa Ruotsin uusi valtavouti Carita Wallman Larsson, kaiken kaikkiaan installoitavia oli 112 henkeä. Installoinnin suoritti Paistinkääntäjien veljeskunnan kansainvälisen hallituksen jäsen Marie Jones. Installoinnin jälkeen kapituliväki siirtyi Radisson SAS hotellin ravintola Toivoon, jossa nautittiin Grand Dinér. Juhla-ateriaan kuului muun muassa hiillostettua lohta sekä karitsankruunu. Seuraavana aamuna oli mahdollista osallistua vielä brunssille ennen kuin juhlaväki lähti kotimatalle.

Voutikunta on järjestänyt myös yhden talvikapitulin (4.–6.2.2011), joka oli Kuusamossa, Rukalla. Rukan talvikapitulin teemana oli karhu, jota oli tarjolla viidessä eri ruokalajissa, mutta menuissa oli toki muitakin pohjoisen herkkuja mm. poronkielimosseja. Vierailuun oli mahdollisuus niin lasketteluun kuin hiihtoonkin. Talvikapitulissa installoitiin kaiken kaikkiaan 46 rotissööriä, ja osallistujien kokonaismäärä oli 188.

Voutikunnan kilpiravintolat

Paistinkääntäjien kilpi on järjestön korkein tunnustus, joka ravintolalle tai herkkukaupalle voidaan myöntää. Kilpi on merkki korkeasta laadusta ja osaamistasosta, ja sen saamiselle on useita kriteereitä, joka yrityksen on aina poikkeuksetta täytettävä. Yritys voi hakea kilpiä itse, tai prosessi kilpien saamiseksi voidaan käynnistää myös voutikunnan ehdotuksesta yritykselle. Mikäli jokin kriteereistä ei täyty, voidaan kilpi poistaa.

Kilpiravintoloita oli Suomessa kaikkiaan yli 70. Tällä hetkellä (8/2016) Oulun voutikunnassa on neljä kilpiravintolaa, joista ravintola Istanbul, ravintola Puistola ja ravintola Virta ovat Oulussa ja ravintola pikkuVELI Ylivieskassa.



Nuorten kokkien kilpailu – Oulu voitokkaanakin

Paistinkääntäjien kansainvälinen hallitus organisoii joka vuosi Nuorten kokkien kilpailut, jonka tavoitteena on tarjota nuorille veljeskunnan ammattilaisjäsenille mahdollisuus kehittää omia taitojaan. Tässä on nähtävissä Ludvig Pyhän perusajatus, jonka pohjalta "Les Oyers" aikanaan perustettiin. Lisäksi toinen merkittävä tausta-ajatus on kunkin osallistujan kansallisen keittiön vaaliminen. Lyhykäisyydessään kilpailu organisoidaan niin, että voutikunnat järjestävät karsinnat omilla tahoillaan. Sen jälkeen pidetään valtakunnallinen kilpailu, jonka voittaja puolestaan lähtee kansainvälisiin kisoihin. Oulun voutikunnan edustajat ovat menestyneet kisassa: Mattila sai pronssia vuonna 2014 ja Atte Lassila voitti kisan, ja lähtee edustamaan Suomea maailmanmestaruuskisoihin Manchesteriin.

OMDG – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Pariisissa perustettu Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (myöh. OMDG) -järjestö toimii Paistinkääntäjien veljeskunnan alaisuudessa ja siihen voivat liittyä kaikki paistinkääntäjät, joita kiinnostavat viinit ja muut jalot juomat.

Suomessa toiminta on käynnistynyt vuonna 2004, ja Oulun voutikuntaan toiminta tuli mukaan 2005. OMDG:n parissa pidetään tuotetietous- ja maistelutilaisuuksia. Oulun voutikunnassa on myös viininmaisteluperinteessä oma tapahtumansa, jonka Aino Lehtosaari aloitti olleessaan voutina. Käynnisti uuden sadon viinien perinteen. Oulun voutikunnan OMDG-jäsenille on marraskuun kolmantena torstaina Beaujolais Nouveau -maistiaiset Ainon ravintolassa.

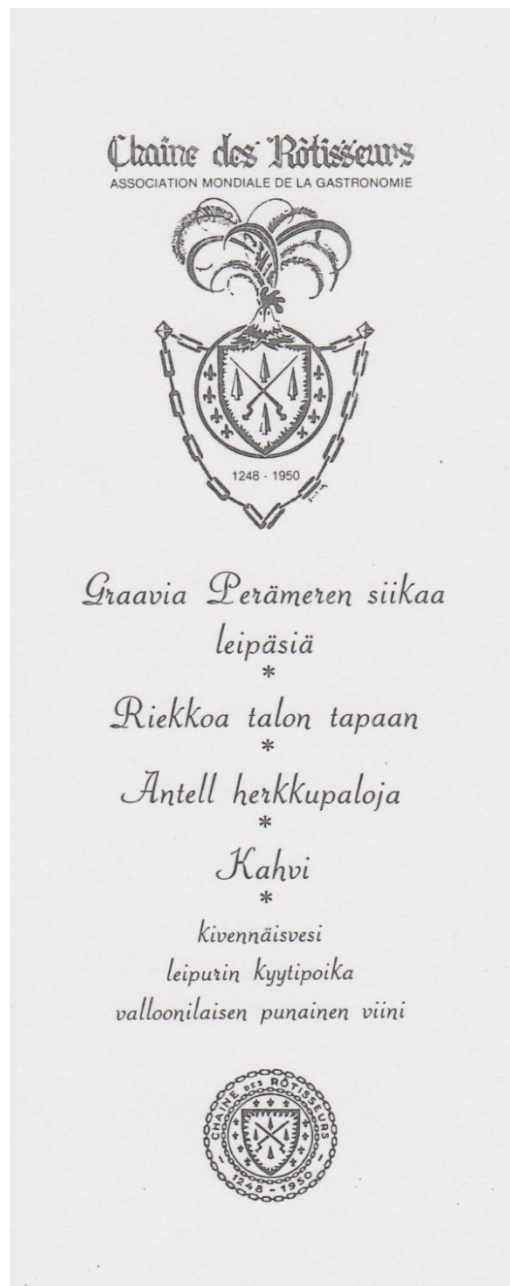
Viinien maahantuojien kanssa yhteistyössä on järjestetty viininmaistelujen lisäksi mm. samppanja- ja konjakkimaistiaisia.





Ruokakulttuurin muuttuu

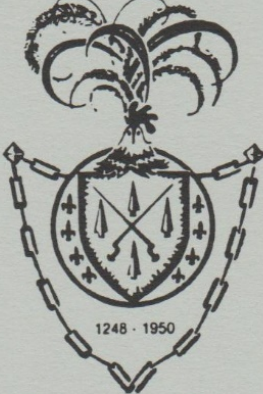
Ruokalistoja vuosien varrelta



Oulun voutikunnan perustamiskokouksen menu



Chaîne des Rôtisseurs
ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE



*Chaîne des Rôtisseurs Oulun Voutikunnan
10-vuotisjuhlallinen perjantaina 5.11.1993
klo 19.00 ravintola Franzenissa Oulussa*

*

Heinäorsakeittoa

*


*Hirvenfilettä, riistakastiketta, röstiperunoita,
voissa haudutettuja metsäsieniä ja hyytelöä*

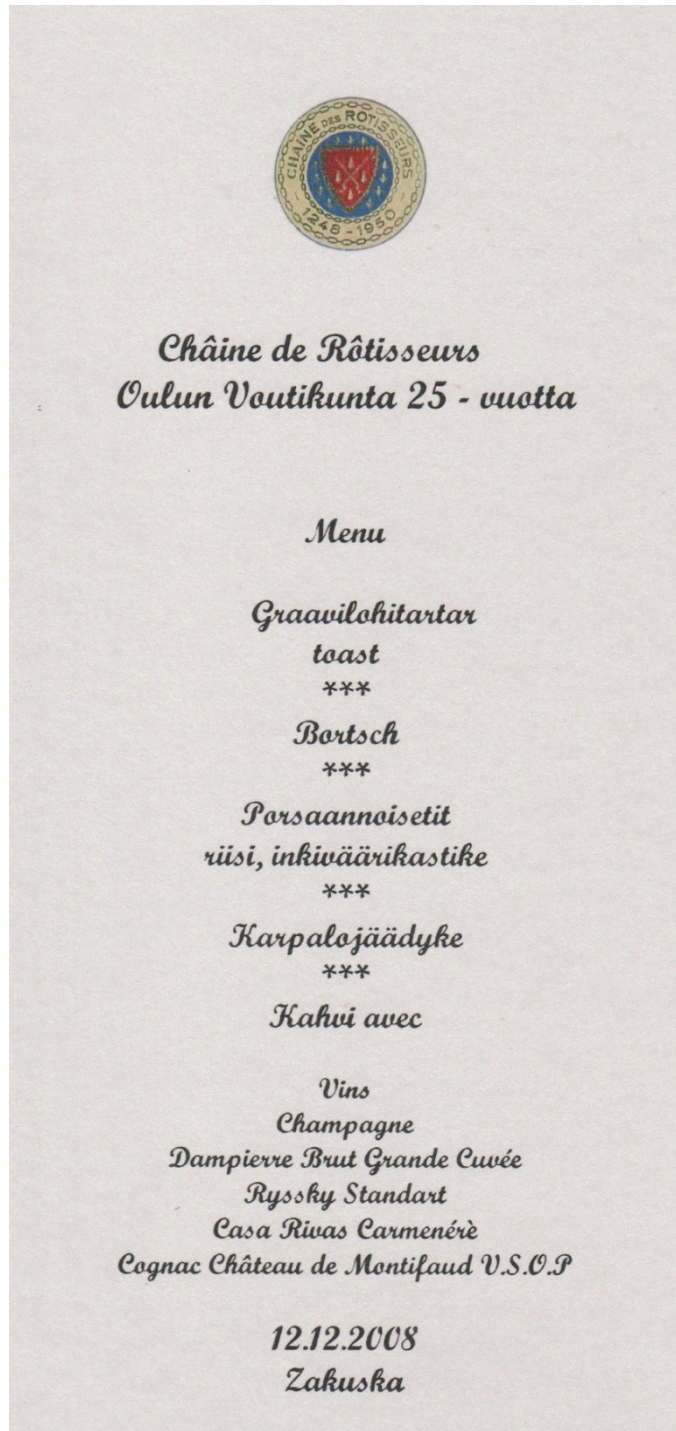
*

Lakkatartalet ja aito vaniljakastike

*

*Kavaljeeri
1987 Caballero de la Cepa*





25-vuotisjuhlaménu



DÎNER AMICAL 19.8

MENU

NOUTOPÖYDISTÄ:

MAIVANMÄTIÄ LISÄKKEINEEN
GRAAVIA LOHTA, SINAPPIKASTIKETTA
HIILLOSTETTUJA MAIVOJA

HAUKI-KORVASIENIMUREKETTA
- JOKIRAPUKASTIKETTA

KUOHKEAA KYLMÄSAVUSILAKKAKAKKUA
- TUOREKURKKUHYYTELÖÄ

YRTTIKUORRUTETTUA SIIKAA

AHVENKUKKOA
- KIRNUVOIVAHTOA

KEVYTTÄ SORSAMUREKETTA VANNIKKEESSA
JÄNISFÄRSSÄ

- JUURES-VIINIETIKKAKASTIKETTA
SALAATTIA UUSISTA PERUNOISTA JA KELTAVAHVEROISTA
VIHERSALAATTIA

NUOTIOTUVALTA:

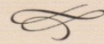
PARILOITUJA MAKSA-PEKONIVARTAITA
- SIPULIA JA PUOLUKKAKASTIKETTA

MAKEAN NÄLKÄÄN:

TERNIMAITOUNIJUUSTOA JA VIHHERHERUKKAHILLOKETTA
VALIKOITUJA KOTIMAISIA MARJOJA, KAURALASTUJEN JA VANILJAKERMAN KERA

YÖRUOKANA

LAMMASKAALIA, PETTULEIPÄÄ JA VOITA



MENU "LA ROUTE DU GOUDRON"

DU BUFFETS:

ŒUFS DE POISSON "MAIVA" À LA FINLANDAISE

SAUMON DEMI SEL ET SAUCE À LA MOUTARDE

POISSONS "MAIVA" GRILLÉS AU FEU DE CHARBON

TERRINE DE BROCHET ET DE MORILLES, SAUCE AUX ÉCREVISSES

GÂTEAU MOUSSEUX DE HARENG DE LA BALTIQUE FUMÉ, ASPIC DE CONCOMBRE

LAVARET GRATINÉ AUX FINES HERBES

PERCHE EN CROÛTE DE SEIGLE, BEURRE BATTU DE LA BARATTE

MOUSSE DE CANARD SAUVAGE AU VOL-AU-VENT

TERRINE DE LIÈVRE, SAUCE VINAIGRETTE AUX RACINES

SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES AUX GIROLLES

SALADE VERTE

DU FEU DE CAMP:

BROCHETTES DE FOIE ET DE LARDON GRILLÉES, OIGNONS ET SAUCE AUX AIRELLES ROUGES

QUELQUE CHOSE DE DOUX:

FROMAGE DU PREMIER LAIT AU FOUR, COMPOTE DE GROSEILLES VERTES

SELECTION DE BAIES FINLANDAISES, BISQUITS D'AVOINE ET CRÈME À LA VANILLE

BUFFET DU NUIT:

RAGOÛT D'AGNEAU AUX CHOUX, PAIN FAIT DE LIBER, BEURRE

VINS

SPIER DISCOVER WHITE 2004, CHENIN BLANC, COLOMBARD

SPIER / COASTAL

SPIER DISCOVER RED 2004, PINOTAGE, SHIRAZ.

SPIER / COASTAL



KARTANOLOUNAS 20.8

MENU

NOUTOPÖYDISTÄ:

NEULAMUIKKUJA

ALADOPIA

KARITSAN PALVIPAISTIA

NAURISHAUVIKKAITA

WANHANAJAN PERUNASLAATTIA

METSÄSIENIÄ (ROUSKUJA JA HAPEROTTA)

“LAUELOHTA“

KENTTÄKEITTIMISTÄ:

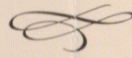
LOHISOPPAA

RÖSSYFOTTUA

JÄLKIRUOAKSI:

KAHVIA JA LEIPÄJUUSTOA

TEETÄ JA KAMPANISU



DÉJEUNER DU MANOIR

DU BUFFETS:

PETITS CORÉONES BLANCS

GELÉE DE VIANDE

RÔTI D'AGNEAU FUMÉ

NAVETS BRAISÉS

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE

CHAMPIGNONS DE FORÊT

“LAUELOHTA“ SAUMON PRÉPARÉ DE LA

MANIÈRE DE LA RÉGION

DU RÉCHAUD DE CAMP:

SOUPE DE SAUMON

”RÖSSYPOTTUJA” PLAT SPÉCIAL DE LA RÉGION ;

POMMES DE TERRE ET DE BOUDIN NOIR

CAFÉ ET DU FROMAGE DE LAPONIE

THÉ ET DE LA PÂTISSERIE RÉGIONALE

VINS

LES MARIONETTES SAUVIGNON BLANC

TERROIRS CLUB/VIN DE PAYS D'OC

Suurkapitulin Kartanolounas



GRAND DINER 20.8.

MENU

HILLOSTETTUA LOHTA, SIJANMÄTIÄ RUISTAIKINAVENEESÄ JA SIJAN EVIÄ
KIRKASTA HERKKUTATTILIENTÄ HUNNUTETTUNA KeltuAIS-KOSKENKORVAAHDOLLA,
KARHUNLIHAMYKYJÄ

LUOTOLAINEN KARITSANKRUUNU

- KATAJA-YRTTIJUUREKSIA
- KAHVI-MALLASVISKIKASTIKETTA

MUSTALEIMA EMMENTALJUUSTOA

- SUOLAHEINÄPIPAREITA JA PUNAHERUKKATERTTU

MESIMARJAJÄÄTELÖÄ TUOKSUVATUKANLEHDELLÄ

- HUURRUTETTUA MESIMARJOJA

KAHVIA / TEETÄ

- KOMPIAINEN



SAUMON AU FEU DE CHARBON, OEUFS DE LAVARET DANS UNE BARQUETTE DE SEIGLE, AILERONS DE
LAVARET

CONSOMMÉ AUX CÈPES À LA MOUSSE DE KOSKENKORVA, FRICADELLES D'OURS

COURONNE D'AGNEAU DU RÉCIF AUX RACINES ASSAISONNÉES DE GENÉVRIER ET AUX FINES HERBES,
SAUCE MOKA AU WHISKY DE MALT

EMMENTHAL MUSTALEIMA, BISQUITS À L'OSEILLE ET GROSEILLES ROUGES

GLACE AUX FRAMBOISES ARCTIQUES PARFUMÉE AUX FEUILLES DE FRAMBOISES SAUVAGES À LA SARA
WACKLIN

CAFÉ, THÉ

PETITS FOURS

VINS

PFÄFFENHEIM TOKAY-PINOT GRIS 2003,
CAVE VINICOLE PFÄFFENHEIM, AC ALSACE

COSTAMIOLE BARBERA D'ASTI 1998,
DOC BARBERA D'ASTI, PRUNOTTO

FERREIRA, L.B.V PORT 2000

REMY MARTIN VSOP

COINTREAU

YÖRUOKA

VORSCHMACK

PLAT DU NUIT

VORSCHMACK



Pieni katsaus viime vuosikymmenten ruokahistoriaan

Lyhennetty Reijo Äijälän tekstistä:

1960- ja 70-luku oli hyvin jäykähköä aikaa, ja muutokset tapahtuivat hitaasti. Valkoiset pöytäliinat sekä suola, valkopippuri ja kuivat yrtit olivat ravintolatoimintaa värittäviä tekijöitä. Hampurilaisia alettiin jo saada kioskeilta. Tuolloin Oulussa oli erityyppisiä ravintoloita noin tusinan verran.

Muutoksia alkoi tapahtua 80-luvulla, ja vauhti on vain kiihtynyt nykyhetkeen tultaessa. Uusi anniskelulaki astui voimaan ja lounasravintolat sekä työnantajien tukemat lounasliput alkoivat yleistyä. Merkittävänä tekijänä nousi myös itsepalvelun lisääntyminen.

Koneiden ja laitteiden kehitys oli nopeaa, käyttöön saatiin tehokkaampia uuneja ja kylmälaitteita. Ensimmäiset kotimaiset, tuoreet herkkusienet tulivat mukaan ruokiin ja kiinankaali alkoi valloittaa alaa, tuoden valitettavasti tullessaan yersinia-bakteerin. Ravintoloihin saatiin oikeita pakasteperunoita ensimmäistä kertaa.

Pikaruokapaikat alkoivat lisääntyä sukkelasti, mutta samalla kasvoi etnisten ravintoloiden määrä, ja kebab alkoi tulla tutuksi kansan keskuudessa, kun se saapui myyntiin. Tämä monipuolista kaiken kaikkiaan ruokakulttuuria.

Väliaikaisesti koettiin myös "pihvibuumi". Pihvejä niin pariloitiin, jauhotettiin kuin leivitetttiinkin. Perinteisten lounasruokien valmistus jäi taka-alalle ja ruhon muut osat pitkälti unohduksiin. Myöskin kausiruokasesongit menettivät entistä asemaansa. Yleisimmistä ruoka-aineallergioista alkoi tulla yhä enemmän tietoa, joka tuli huomionarvoiseksi myöskin ravintola-alan koulutuksessa.

Riisilajikkeet sekä pastatuotteet monipuolistuivat, patonki tuli suomalaisten tietoisuuteen, ja itsevalmistettu leipä ruokaravintoloihin. Tuoreiden yrttien saatavuus kasvoi, ja erilaiset pullotetut liemet, maustekastikkeet, öljyt ja levitteet kasvattivat markkinoitaan. Nykyhetkeen saapuessa voidaan todeta, että raaka-ainesaatavuus ja ravintoloiden tarjonta ovat erittäin monipuoliset.



Lähdeluettelo

KIRJALLISET LÄHTEET

Oulun Paistinkääntäjät ry:n pöytäkirjat
Jäsenkirjeet
Tapahtumatiedotteet
Toimintasuunnitelmat- ja kertomukset
Reijo Äijälän artikkeli ruokakulttuurin kehittymisestä
Ruokalista ja sekä suurkapitulin käsiohjelma
Muut asiakirjat toimintaa koskien

TUTKIMUSKIRJALLISUUS

La Confrerie de la CHAÎNE des RÔTISSEURS Turku 1977 – 2007. Newprint Oy, Raisio 2007.

Tapio Sointu, GRAND CHAPITRE LAPONIE, Gummerus 2009.

MUUT LÄHTEET

Paistinkääntäjien kotisivut: <http://www.rotisseurs.fi/>
Haastattelut: Pekka Viljamaa, Reijo Äijälä, Ilkka Lantto, Aino Lehtosaari