

Lappilaisen keittiön grand old man Tapio Sointu rakastui Lappiin jo 1970-luvulla. Hän on ollut lappilaisen ruokakulttuurin näkyvin puolestapuhuja ja matkailugastronomian kehittäjä.

TEKSTI KARI MARTIALA

KUVAT TIMO PORTHAN, RESEPTIKUVAT MANNE STENROS

TULISTELU

KOKOAA IHMISET KOKKAAMAAN

Turun Ompelu- ja ta-
lousammattikoulussa,
ravintola-alan peruslinjalla
1964-1966 opiskellut **Ta-
pio Sointu** löysi jo varhain
oman elämänuransa ja
osallistui ensimmäisiin
alan valtakunnallisiin kilpailuihin. Turun
jälkeen matka jatkui Helsinkiin, hotelli- ja
ravintolakoulu Perhoon.

Suurelle yleisölle Tapio Sointu tuli
tutuksi **Kyllikki Virolaisen** (silloin vielä
Stenros) vieraana Tänäkin kotona -ohjel-
missa. Tuolloin, 1970-luvulla kokit tekivät
vasta tuloaan ruutuun. Tänäkin tilanne on
toinen, viikon mittaan voi nähdä jopa 30
erilaista ruokaohjelmaa.

Ruokaohjelmien määrä on Soinnun mie-
lestä kuitenkin paikallaan, sillä kerrottavaa

ja erilaisia näkökulmia kyllä riittää. Ruoka-
kulttuuri elää, muuttuu koko ajan ja hakee
jatkovasti uusia uomia.

OMA RUOKAPERINNE. Soinnun sydäntä
lähellä olevalla lappilaisella ruoalla on eri-
tyisen suuri merkitys suomalaisessa ruoka-
kulttuurissa.

– Lapin omat raaka-aineet ovat ruokako-
ri, jollaista muilla maakunnilla ei samassa
muodossa löydy. Lisäksi tätä täydentää
alueen rikas ruokaperinne. Kotioloissa val-
mistetut ruoat ovat nousseet arvostetuiksi
herkuiksi, ja Lapin ravintoloissa vaalitaan
omaa ruokaperinnettä nykypäivään sovel-
lettuna.

Sointu pääsi mukaan työryhmään, joka
oli käynnistämässä 1975 lappilaisen ruoka-
perinteen keräystä. Laajoilla maakunnalli-

silla haastattelumatkoilla häneltä kysyttiin
usein ensimmäiseksi ”mistä sie olet pois-
sa?”.

– Vastasin, että olen junan tuoma, mutta
minulla on vaimo Lapista. Seuraava kysy-
mys koskikin sitä, että mistä päin ja kenen
tyttäriä? Kun vaimo on kotoisin Muonion
Jerisjärveltä, siitä oli selkeästi hyötyä ruo-
kaperinteestä kysellessäni, hän naurahtaa.

Jerisjärvi onkin Soinnulle rakkainta seu-
tua Lapissa, toinen koti Rovaniemen ohella.
Jerisjärvellä on kalastettu jo varhaisista
ajoista alkaen, ja Keimiöniemen rannalla
sijaitsevat maankuulut kalapirtit, joista
vanhimmat ovat aina 1500-luvulta saakka.
Tuolloin järvellä käytiin pyytämässä siikaa
ja muikkua aina Tornion jokivartta myöten.

Jerisjärven siika on maankuulua herk-
kua, ja sitä Soinnut valmistavat omalla



**KÄÄDYT
KAULASSA.**
Tapio Sointu
kantaa jatkossa
Chaîne des
Rôtisseurs –
järjestön Membre
du Conseil
d'Honneur
-kunniavitjoja.

Valokuva Ilkka Kokkonen



RUOAN PERÄSSÄ. Turussa syntynyt ja kokin ammattiin valmistunut Tapio Sointu syventyi Helsingissä keittotaitoon ja teki lopulta elämäntyönsä Rovaniemellä. Hän on kirjoittanut lukemattomia ruoka-artikkeleita ja lukuisia keittokirjoja.

rannalla, mieluiten avotulen loimussa. Lappilainen ruoka onkin parhaimmillaan tulilla valmistettuna.

– Tulen voima on myös siinä, että ihmiset tarjoutuvat helpommin osallistumaan ruoanlaittoon. Tuli kokoaa ihmiset tekemään yhdessä ruokaa, Sointu tietää.

MATKAILUGASTRONOMIAN ALKU. Tapio Sointu on ollut Lapissa kiitetty opettaja ja matkailugastronomian edelläkävijä, joka on rakentanut yhteistyössä matkailuyritysten kanssa monia suosittuja ruokamatkoja. Ensimmäinen neljän päivän mittainen ruokamatka järjestettiin 1981. Hänen tunnetuksi tekemänsä Lappi à la carte on yhteinen tunnus Lapin ruokakulttuuriin ja ruokamatkai-



TOSI LÄHIRUOKAA. Tämän lähemmäksi lähiruoan nauttimisessa on vaikea päästä: siiat on pyydetty Jerisjärvestä, valmistettu rantatulilla ja nautittu veden äärellä.

TULISTELIJAN SIIKAKEITTO

4 annosta
500 g siianfileetä
siianperkuun yhteydessä otettuja maksoja ja mahdollisia mätipusseja
1 l siikalientä
1 sipuli
2 sipulin vartta
4-6 perunaa
10 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti
vähän suolaa
2-3 voinokarettia
4-5 tillin oksaa

Jaa kuuma siikaliemi kahteen kattilaan ja hauduta toisessa hienonnettu sipuli, lohkotut perunat ja kokonaiset mausteet. Lisää haudutuksen aikana joukkoon siikojen maksat ja mätipussit. Kun perunat ovat lähes kypsiä, niin laita toiseen siikalieemeen siianfileepalat ja paloitellut sipulinvarret. Hauduta kypsäksi, noin 3-4 minuuttia. Lisää joukkoon voinokareet ja tarkista maku.

Annostele siten, että ensin lautaselle tulee perunapaloja ja lientä. Nosta sitten päälle ehjät siianfileepalat liemineen. Koristele hienonnetulla tillillä. Tarjoa lisäksi ruis- tai näkkileipää ja voita.

Keiton voi valmistaa helposti yhdessä kattilassa siten, että perunapalojen ollessa puolikypsiä, joukkoon lisätään siianfileepalat ja annetaan hautua yhdessä kypsäksi. Erikseen haudutettaessa siianfileepalat pysyvät paremmin ehjinä ja keiton annostelu kahdesta eri kattilasta korostaa ruoan ja ruokailun arvostusta.

Perunan sijaan tai lisäksi siikakeittoon sopii hyvin nauris ja kyssäkaali. Siikakeiton voi tarjota kirrkaana tai joukkoon voi lopuksi lisätä kermaa.

NOKKOSRÄISKÄLEET SOINTULAN TAPAAN

4 annosta
3 dl maitoa
2 dl vehnäjuuhoja
2 munaa
vähän suolaa
1 rkl rypsiöljyä
1 hienonnettu sipuli
100-120 g ryöpättyä, käsin kuivaksi puristettua ja veitsellä hienonnettua nokkosta

Täyte:
600 g siian-, taimenen-, ahvenen- tai raudunfileetä
100 g voita paistamiseen
suolaa ja valkopippuria myllystä



”Lapissa sanotaankin, että Sointu on tyytyväinen, kun vieraat istuvat kodassa ja syövät sormin.”

luun liittyville toiminnoille.

– Lappilaista keittiötä on markkinoitu vuosikymmenet. Itse olen pitänyt havaintoesityksiä ja lukemattomia luentoja, lappilaisen ruoan tapahtumia ja ruokaviikkoja niin Suomessa kuin maailmalla, sekä kirjoittanut ruoka-artikkeleita ja keittokirjoja, esiintynyt TV:ssä ja radiossa.

– Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulun lisäksi lappilaisen ruokakulttuurin vaalimisen ja kehittämisen yhteistyöhön kietoutuivat keittiömestariyhdistys, Paistinkääntäjät, Lappi à la carte yritykset, Tornion Hyvän Ruoan Ystävät ja kymmenkunta vuotta sitten perustettu Lapin Juustoseura. Keittiömestarille ja opettajalle yhteistyön tuoma vuorovaikutus ja verkostoituminen on ollut suuri voimavara, hän sanoo.

Kaikki nämä yhdessä tai erikseen ovat olleet osaltaan markkinoimassa lappilaista keittiötä ja nostaneet perinneruokien ja lähiruoan arvostusta tähän päivään ja vievät näitä edelleen kohti tulevaisuutta.

– Ja mikä parasta, lappilaisen keittiön tuotekehittely ja markkinointi jatkuvat edelleen. Siitä kertovat ammatillisen koulutuksen jatkuminen, kokkilopailujen tulokset, keittiömestarikunnan vahva yhteistyö tietotaidon välittämisessä toinen toisilleen ja erilaisten ruoka-alan yhdistysten ja seurojen jäsenmäärien kasvu entisestään.

RUOKAKULTTUURI ON ARVOSSAAN. Lappilainen ruokakulttuuri näyttää Soinnun mielestä voivan tällä hetkellä hyvin. Lähiruoka on huomioitu ja poron arvo on noussut entisestään.

– Noudatamme kansainvälistä kehityslinjaa, jossa suositaan paikallisia raaka-aineita. Matkailussa yksi arvokkaimmista asioista onkin se, jos jokin paikalliseen perinteeseen liittyvä juttu saadaan annet-



tua asiakkaalle alkuperäisessä ja aidossa tilanteessa.

– Perinteitä ei saa missään tapauksessa unohtaa alan koulutuksessa, vaan ne täytyy pitää koko ajan mukana alan opiskelussa. Ruoka pitää tehdä mielenkiintoiseksi, Sointu muistuttaa.

Ruokakulttuurin tulee olla hänen mie-

MAISTUU LAPSILLEKIN. Nokkosräiskäleet on kalaruoka, joka maistuu myös perheen pienemmille.

DAGEN EFTER. Leikattu poronisäpaisti on erinomaista leikkelelihaa leivän päällä seuraavana päivänä.

lestään elävää, olosuhteisiin soveltuvaa ja mukautuvaa, kuitenkin niin, ettei alkuperä unohdu. Ravintola-alan osaajien ammattitaitoon kuuluu jatkuva ruoanlaiton harjoittelu, mutta myös ruokaperinteen historian tuntemus. Tarinoiden kertominen lisää aina ruoan kiinnostavuutta, ja monesti asiakkaat kysyvätkin ruokaperinteistä.

– Lappilainen keittiö oli jo alun perin luomua luonnostaan ja lähiruokaa sanan täydessä merkityksessä, vaikka lähiruoka-termiä alettiin meillä käyttää vasta paljon myöhemmin.

– Jo 70-luvun puolivälissä Lapin Korkeakouluseura ryhtyi kokoamaan tietoja ruokakatoista ja -lajeista. Tähän toimikuntaan pääsy oli minulle, nuorelle keittiömestarille ja ammatinopettajalle onnekas sattuma, Tapio Sointu tuumaa.

– Siihen aikaan ruokaperinne ei ollut trendien ykkösenä ravintolakeittiöissä, mutta omalta osaltani olin tehnyt ruokaperinteen parissa monia kokeiluja kokkina, keittiömestarina ja ammatinopettajana Hotelli- ja ravintolaopisto Haagassa, vuonna 1971 aloittaneen Hotelli- ja ravintolamuseon yhteydessä.

OPETTAJANA JA KEITTIÖMESTARINA. Soinnun ensimmäinen vakituinen opettajan työskä alkoi 1975 Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulussa, ja siellä hän sai tehdä opetuksellisen elämäntyönsä. Lapin matkailuelinkeinon kasvu 70-luvulla edellytti alalle osaavia ammattilaisia ja tarjosi samalla paikallisille ja myös muualta Suomesta tuleville nuorille koulutusmahdollisuuden. Haasteet olivat vaativat ja siihen lisättiin myös esimieskoulutuksen aloitus ja jo ammatissa työskentelevien jatkokoulutus.

– Oli luontevaa suorittaa keittiömestarikurssi ja ammattikoulujen opettajaopisto työelämän ohessa. Siinä pysyi koko ajan tuntuma käytäntöön, vaikka opiskeluai-



Lisää maidon joukkoon vehnäjäuhot vispilällä hyvin sekoittaen. Lisää suola ja anna taikin turvota etukäteen noin tunnin ajan. Hauduta hienonnettu sipuli öljytikassa, lisää hienonnetut nokkoset ja anna hetken aikaa hautua yhdessä. Lisää jäähdetyt nokkoset ja munat taikin joukkoon. Paista muurin pohjapannulla räiskäleitä ja pannun reunalla kalafileet. Mausta ne suolalla ja nosta kypsänä räiskäleiden päälle. Kääri räiskäleiden liepeet kalan ympärille.

Kalafileiden lisäksi voit käyttää täyteenä sipulin kanssa freesattuja sieniä tai ranskankermaa, johon mausteeksi sekoitetaan hienonnettua tilliä, ruohosipulia ja persiljaa. Nokkosräiskäleet voidaan tarjota voipaperiin ja lautasliinaan käärittyinä tai lautasella, johon lisäkkeeksi sopii rai- kas tuoresalaatti.

HALSTRATTUA PORONSISÄPAISTIA

4 annosta
noin 800 g painoinen poronsisäpaisti
2 rkl rypsiöljyä
vähän suolaa ja valkopippuria

Muotoile paistia kevyesti siten, että se on kauttaaltaan tasainen. Kuumenna halsteri tulilla ja hankaa ritalät öljyllä kostutetun paperin avulla puhtaiksi. Sivele paistin pintaan öljyä ja sulje se halsteriin. Kypsennä hiilloksen päällä molemmin puolin. Paistovärin tultua käänteile paistia ja anna sen kypsyä hitaasti hiilloksen reunalla noin 25-30 minuuttia.

Ripottele kypsennyksen aikana lihapinnalle vähän suolaa ja valkopippuria myllystä. Kypsyyttä voit kokeilla sormella lihaa painaen ja kun se tuntuu kimmoisalta ja paistin pintaan nousee punertavaa lihasnestettä, se on puolikypsä ja mehukaimmillaan.

Nosta halsteri syrjään ja anna paistin vetäytyä 5-10 minuuttia ja viipaloi poikkisyin suoraan tarjolle. Tarjoa lisänä ruisleipää tai rieskaa ja voita.

Erämökeissä, takan loisteessa kypsennettäessä, lisäksi voi tarjota myös sienikastiketta tai ruskeaa porokastiketta, keitettyjä puikulaperunoita, puolukkasurvosta ja kasviksia. Jos paistia jää, se kannattaa kääriä jäädytyneenä voipaperiin ja folioon.

LIEKITETYT POROPYÖRYKÄT

4 annosta
500 g poron jauhelihaa
1 tl suolaa
1 tl kokonaisia valkopippureita hienoksi murskattuina
1 tl kokonaisia maustepippureita hienoksi murskattuina
2 rkl voita
1,5 sipulia
2,5 viipaletta tuoretta vaaleaa leipää
1,5 dl kermaa
1-2 munaa
2 rkl kokonaisia maustepippureita hienoksi murskattuina
vähän suolaa
voita ja tai rypsiöljyä paistamiseen
4 cl konjakkia tai Koskenkorvaa liekittämiseen

Lisää jauhelihan joukkoon mausteet, hienonnettu, voissa haudutettu ja sen jälkeen jäähdetty sipuli, kermassa liotettu ja soseutettu leipä. Lisää muna ja sekoita taikinaksi. Tee pieni koepörykkä ja lisää tarvittaessa toinen muna ja mausteita. Muotoile taikinasta vedellä tai öljyllä kostutetuksi käsin 16 isokokoista lihapyörykkää.

Ripottele juuri ennen paistamista pyöryköiden pinnalle murskattua maustepippuria, johon olet sekoittanut vähän suolaa. Paista pyörykät tulilla hyvin kuumennetussa pannussa ja käänteile niitä kypsennyksen aikana.

Siirrä pannu syrjään ja anna jäähtyä vähän. Kaada konjakkia tai Koskenkorva teräskauhaan ja kuumenna se tulen tai hiilloksen päällä, kunnes se syttyy palamaan. Nosta pannu takaisin tulen päälle ja valele pyöryköitä palavalla alkoholilla. Näin liekitys tapahtuu turvallisesti. Käytä liekittäessäsi tulisteluun sopivia kintaita ja noudata erityistä varovaisuutta.

Tarjoa lisänä ruisleipää tai rieskaa. Mehusta pyöryköitä ja leipää ruokailun yhteydessä pannuun muodostuneesta nestetillassa.

*Reseptit: Lappi à la carte Tapio Soinnun tapaan, 2013
(A la carte kirjat) www.alacarte.fi*

olikin hieman pitempi.

– Erikoistapahtumien järjestäminen vaatii paljon ylimääräistä työtä niin opettajalta kuin oppilailta, mutta oppimisen kannalta ne olivat parasta antia. Metsästyksen harrastajat toivat mielellään saaliinsa – esimerkiksi linnut, jänikset, hirvet ja poroerotuksista ostetut poronruhot – paloiteltavaksi ja valmistettavaksi. Asiakkaiden raaka-aineet ja ulkotilaukset lisäsivät opetuksen sisältöä ja keittotaidon harjoittelua merkittävästi.

– Millään muulla tavalla opetuksen ruokakori ei olisi yltänyt samaan runsauteen. Tämän viestin haluaisin välittää tämän päivän kouluttajille. Opetus kannattaa viellä lähelle käytäntöä, ja parhaita tilanteita ovat ne, joissa tehdään ruokaa ja palvelee tositoimessa asiakkaita. Vaikka nykyisin saadaan hyvin pitkälle esikäsiteltyjä ja valmistettuja ruoka-aineita, niin ammattitaidon hiomiseen kuuluu myös raaka-aineiden alkukäsittely ennen ruoanlaittoa. Tätä kannattaa harjoitella ruoanlaiton ohella vielä työuran jälkeenkin. ■

Rotissöörit ja keittiömestarit

TAPIO SOINTU valittiin viime heinäkuussa maailman vanhimman gastronomisen järjestön Chaîne des Rôtisseurs´n kansainväliseen kunniajäsenten neuvostoon. Samalla hänet installoitiin arvolle Membre du Conseil d'Honneur.

Neuvostossa on Soinnun lisäksi 21 muuta jäsentä. Neuvosto muodostuu huomattavista henkilöistä, jotka ovat tehneet erityisen paljon työtä gastronomian hyväksi, kuten Monacon ruhtinas **Albert II** ja Tanskan prinssi **Henrik**. Suomesta neuvostoon kuuluu myös Turun Sanomien omistaja **Keijo Ketonen**.

Järjestössä on mukana 75 maata ja jäsenistöä noin 25.000.

– Paistinkääntäjissä gastronomia on koonnut monipuolisen jäsenkunnan yhteisen harrastuksen pariin. Moni hyvä ystävä on löytynyt lieden ja ruokapöydän ääreltä. Yhteenkuuluvuus ja kanssakäyminen ruoanvalmistuksen ja ruokailutapojen myötä on elämisen rikkautta.

Sointu on monien omien keittokirjojen ohella kirjoittanut myös upean teoksen Suomen rotissööreistä eli Paistinkääntäjistä, järjestön historiasta ja Lapin voutikunnan toiminnasta.

– Oli mielenkiintoista penkoa järjestön historiaa. Minulla oli valtavasti aineistoa tallessa, olen niitä hamstraajia, jotka pyrkivät keräämään kaiken talteen. Olen kerännyt kaikkea mahdollista, kun olen ollut pitkään mukana voutina. Vaimoni **Lea** onkin toivonut, että pitäisin edes työhuoneeni oven kiinni, Sointu naurahtaa.

Paistinkääntäjien ohella hän on ollut aktiivinen toimija muun muassa keittiömestari-toiminnassa. Sointu liittyi ensin Helsingissä toimivan Suomen Keittiömestarien Yhdistys ry:n jäseneksi 1972. Omaan Lapin yhdistystä hän oli perustamassa 1976, ja Soinnun nimi löytyy myös alan kattojärjestön Suomen Keittiömestarien Yhdistysten Keskusliitto ry:n Perustamiskokouksen pöytäkirjasta 1977.

PAISTINKÄÄNTÄJIÄ. Chaîne des Rôtisseurs´n kansainvälisten vieraiden pöydässä Suurineuvoston jäsenet (Conseil Magistral) vasemmalta Turkin valtavouti Mohamed Hammam ja Suomen valtavouti Ari Arvonen, Tapio Sointu, järjestön presidentti Yam Atallah ja Lea Sointu.

