



Juustoseura ry
Vaasan alueseura

Nulla caena sine caseum

**Puheenjohtaja Ilkka Virtasen tervehdyssanat
Vaasan Juustoseuran 50-vuotisjuhlassa 9.3.2012**

”Nulla caena sine caseum - ei aterialla ilman juustoa” – tämä vanha roomalainen sanonta on johtotähtenä, kun ryhdymme tänä iltana nauttimaan Vaasan Juustoseuran 50-vuotisjuhlaillassa sekä kuulemaan juustoihin liittyviä esityksiä sekä viihteellisessä että vähän vakavammassakin hengessä.

Kuten tuo antiikin roomalaisten käyttöön ottama ilmauskin kertoo, juustojen alkuperä on yhdistettävissä vanhoihin Välimeren kulttuureihin. Juusto on muodostanut yhdessä leivän ja viinin kanssa Välimeren sivistyskansojen aterioiden perustan. Juuston synnystä liikkuu erilaisia ikivanhoja tarinoita, uskomuksia ja oletuksia, joiden todenperäisyyttä ei ole kuitenkaan voitu osoittaa. Ilmeisesti juusto syntyi sattumalta, keksi itse itsensä maidon jäätyä happanemaan, kiinteytymään ja kypsymään itseksensä.

Sumerilaisten, mesopotamialaisten ja egyptiläisten tiedetään harjoittaneen karjanhoitoa jo 3000 - 4000 vuotta sitten ja on luultavaa, että he valmistivat silloin ainakin erityyppisiä tuorejuustoja. Ensimmäiset varsinaiset juustonvalmistusohjeet kirjoitettiin Kreikassa joskus 800-luvulla ennen ajanlaskumme alkua ja niissä kerrottiin jo, kuinka kypsytettyä juustoa valmistetaan. Samoihin aikoihin lääketieteen isä Hippokrates suositti vuohenjuustoa lääkkeeksi. Roomalaiset lähestyivät juustonvalmistusta jo tieteellisesti. Tutkittiin raaka-aineena käytettävän maidon ja juoksuun ominaisuuksia, valmistustekniikoita sekä juuston maustamista ja kypsytystä.

Juustolla ja viinillä on niiden nauttimisen kannalta kiinteä yhteys. Yhteistä on myös se, että molempien kehitystyössä luostarilaitoksella on ollut tärkeä sijansa. Munkeilla oli aikaa ja mielenkiintoa kärsivällisyyttä vaativiin kokeiluihin. Munkit ja luostarit esiintyvät edelleenkin vahvasti juustojen nimissä.

Suomessa juustoja tiedetään valmistetun jo keskiajalla. Kyseessä olivat lähinnä kotona valmistetut tuorejuustot. Kartanomeijereissä juustoja alettiin valmistaa 1800-luvun puolivälistä lähtien, mutta varsinainen teollinen tuotanto alkoi vasta 1900-luvulla. 1900-luvun viimeisten vuosikymmenten aikana juuston valmistus keskittyi entistä harvempiin ja suurempiin yksiköihin, mutta aivan uusimpana ilmiönä pienet juustonvalmistajat ovat jälleen tulleet mukaan kuvioihin.

Juuston valmistus ja käyttö ravintoaineena omaavat siis pitkät perinteet. Mutta tähän suhteutettuna varsinainen juustokulttuuri on vielä nuorta – näin ainakin Suomessa. Juustokulttuurin vaalimiseen ja juustojen käytön edistämiseen keskittyvä valtakunnallinen Juustoseura ry saavutti viime vuonna 50 vuoden iän. 1960-luku oli otollista aikaa tämän tyyppiselle toiminnalle. Sotien aikaisesta ja jälkeisestä elintarvikepulasta oli päästy eroon, ulkomaankauppa ja matkustaminen vilkastuivat. Keski- ja Etelä-Euroopan runsaat ja monipuoliset juustovalikoimat sekä moninaiset käyttötavat tasoittivat tien juustojen käytön monipuolistumiselle myös Suomessa.

Juustoseura ry perustettiin Helsingissä 24.5.1961 suomalaisen juustokulttuurin edistämiseksi. Seuran perustamistilaisuuteen Helsingin Suomalaiselle Klubille kokoontui 51 vaikutusvaltaista herraa yhteiskunnan eri aloilta puheenjohtajanaan pääjohtaja Jussi Lappi-Seppälä. Seuran nykyinen puheenjohtaja on ylilääkäri Antti Hemmi. Seuran kotipaikkana on Helsinki, mutta 15 muulla paikkakunnalla on paikallis- tai alueseuroja, jotka toimivat alueillaan hyvin itsenäisesti. Jäsenmäärä on tällä hetkellä n. 700.

Ja kun Suomessa päästiin alkuun, niin Pohjanmaalla oltiin heti ensimmäisten joukossa mukana. Tämä ei tietysti olekaan yllätys, sillä muodostihan Pohjanmaa vahvana maa- ja karjatalousalueena sekä lukuisten meijereidensä ansiosta hyvän lähtökohdan juustokulttuurin kehittymiselle. Vaasan Juustoseura perustettiin vain runsaat puoli vuotta pääseuran toiminnan alkamisen jälkeen. Seuran perustava kokous pidettiin 14.2.1962 ravintola Centralissa Vaasassa. Paikalla oli 20 caseofiilia. Juustoseuran puheenjohtajaksi valittiin kaupunkineuvos T.E. Teir, varapuheenjohtajaksi professori Artturi Leinonen ja sihteeriksi agronomi Ingmar Finskas. Seuran toimialueeksi määriteltiin silloinen Vaasan lääni. Seuran nykyinen puheenjohtaja on professori Ilkka Virtanen, varapuheenjohtaja vientijohtaja Ben Strömsten ja sihteeri agronomi Tuomo Keurulainen. Vaasan Juustoseurassa on 20 jäsentä. Aluksi Juustoseuran jäsenet olivat pelkästään miehiä, osa tapahtumista oli tosin tarkoitettu myös puolisoille. Naisilla on juustoharrastustaan varten Juustopöytä-niminen järjestö. Nykyisin Juustoseurassa on myös naisjäseniä.

Juustoseuran keskeisen toimintamuodon muodostavat lounas- ja illalliskokoukset, joiden yhteydessä nautitaan juustojen sävyttämä ateria. Kokousten kulkuun kuuluvat myös vierailevien asiantuntijoiden juustoihin ja juustokulttuuriin liittyvät esitelmät. Juustoseura ja isommat alueseurat järjestävät juustoaiheisia ulkomaanmatkoja. Vaasan Juustoseura on järjestänyt tutustumismatkoja alueen juustovalmistajien tuotantolaitoksiin. Jäsenet saavat jäsenetuna Juustoseuran Caseus-tiedotuslehden sekä ruokakulttuuriin keskittyvän Viinilehden.

Juustokulttuurin edistämiseen kuuluvat Juustoseuran ry:n suosituskilvet. Suosituskilpiä myönnetään hakeuksesta ja alueseuran suosituksesta hyvin hoidetuille juustomyymälöille sekä juustoja ja juustoruokia monipuolisesti tarjoileville ravintoloille. Alueseuran tehtävänä on myös seurata, että kilpipaikat panostavat jatkuvasti juustotarjontansa laadukkuuteen. Vaasan Juustoseuran alueelle on myönnetty 7 kilpeä: Juustomaa/Hannele Laitinen Vaasan Kauppahalli, Juustoportti, K-Citymarket Kivihaka, K-Citymarket Seinäjoki, Prisma Market Hyllykallio, Prisma Vaasa sekä Ravintola Fondis.

Vaasan Juustoseura juhlistaa merkkivuottaan vuosikokouksensa yhteydessä pidettävällä 50-vuotisjuhlalla perjantaina 9.3.2012 Juustoseuran suosituskilven omaavassa ravintola Fondiksessa. Juhlissa nautitaan juustojen vahvasti sävyttämä illallinen ja kuullaan Juustoseura ry:n aiemman puheenjohtajan professori Esko Uusi-Rauvan juhlapuhe sekä Ulla Salmen esittämä, Vaasa-lehdessä heti Vaasan Juustoseuran perustamisen jälkeen julkaistu Männistön muorin eli Venny Kontturin juustopakina ”Meinaako herrat astua frouvaan varpahille?”. Kuula-opistossa opiskeleva Joonas Oksakari viihdyttää juhlijoita harmonikkamusiikilla.