



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION

CORDON BLEU

Sininen nauha, Blue Ribbon, Cordon bleu

Cordon bleu yhdistetään yleensä parhaiten vasikanleikkeeseen, käytännössä se kuitenkin on nimitys huippuluokan ruoista ja sen valmistajista; alunperin tarkoittanut nimenomaan jonkun tunnetun keittiömestarin opissa ollutta naispuolista kokkia. 1600-luvun lopulla Maintenenonin markiisitar perusti köyhtyneiden aatelisten tyttärille tarkoitetun koulun, joka tuli tunnetuksi keittotaidon opetuksestaan. Sininen nauha oli koulun 17 vuotta täyttäneiden merkki. Marthe Distel jatkoi perinnettä 1880-luvulla perustamalla Pariisiin L'École de Cordon bleu -keittokoulun.

Sinisellä nauhalla on merkitty myös arvokkaita henkilöitä. Vuonna 1348 erään lady'n sukkanauha putosi hovin tanssiaisissa, kuningas Edvard III poimi sen ja satoi sininisen sukkanauhan polvensa ympärille ja lausui Honi soit qui mal y pense ('häpeä sille, joka tästä pahaa ajattelee'). Näin syntyi Sukkanauharitarikunta (The Most Noble Order of the Garter) Englannin korkein ritarikunta, jonka tunnuksena on vasemman polven alapuolelle kiinnitettävä sininen samettinauha sekä tummansininen leveä nauha, joka kulkee vasemmalta olalta oikeaan lonkkaan.

Kuningas Henrik III perusti 1578 Ranskan korkeimmaksi ritarikunnaksi tarkoitetun L'Ordre des Chevaliers du Saint-Esprit -ritarikunnan. Sen arvonmerkkeihin kuului leveä sininen olkanauha. Myöhemmin sininen nauha on alkanut merkitä muitakin kunnioitettuja henkilöitä. (www.coloria.net)