

Suitsuliha valmistamine.

Suitsutamisprotsess võttis aega orienteeruvalt 30 tundi. Kogu selle aja pidi suitsusaun küttema, kuumust hoiti ühtlasena.

Suitsuliha valmistamisprotsess:

Sea tapmise juures oli oluline kuufaas - toimingut tehti üldiselt noorel kuul, et liha kvaliteet oleks hea. Vanal kuul tapetud looma liha on vesine, vintske, "kahaneb" praadides ja "hüppab" pannil.

„Tapmisele lähevad suhteliselt noored sead, kes pole isegi aastat täis. Kevadised põrsad: üks saab tavaliselt tapetud jõuluks, seda ei suitsetata ja teine, märtsis tapetud siga läheb suitsu.“¹

Seejärel suitsetamiseks valmisloigatud tükid soolatakse kas kuiva soolaga või soolvees seismisega. Liha sooldus keskmiselt paar nädalat, täpsem aeg sõltus suuruselt, soolamise viisist, temperatuurist ja muudest tingimustest.

„Soolvees peab seisma keskmiselt nädalajagu, et sool lihast läbi imbuks. Kui liha ei ole väga pikalt soolvees olnud, siis lõpuks läheb ta ikka säilitamiseks sügavkülma. Aga pekine tükk säilib väga edukalt ka aida laes näiteks. Seotakse nõõriga lakke, et kassid ja muud närilised ligi ei saaks. Kärbsed soolast liha ei taha...“

Kui liha oli sooldunud, lükati suurem sool maha ja köeti suitsusaun kuumaks. Lihatükid viidi seejärel kuumas saunas liha suitsutamiseks ehitatud tiheda võrestikuga parte peale, vältides liha asetamist kerise kohale, et rasv kerisele ei tilguks. Liha asetati partele esialgu tagurpidi (kamar ülespoole), kui liha oli juba kuum, siis keerati kamar allapoole, et sularasv välja ei tilguks. Nõnda suitsetati liha keskmiselt 32-36 tundi, pidevalt kuumas saunas.

Suitsetamine lepapuudega. *„Paned suure kuumuse peale, alustad kuivade puudega ja kui kuuled ära, et liha tilkuma hakkab, siis võtad temperatuuri maha. Kui liiga kuumaks läheb, siis tõmbad ukse lahti, muidu on enam-vähem kogu aeg saunauks kinni; teisipidi jälle, kui üks päris kinni panna, siis tekib hapniku puudus ja tuli läheb ka väiksemaks. Liha käib parte peale, parred tõstetakse traadiga lae alla, nii saab terve laealuse liha täis panna. Kui vanasti oli palju liha, siis pool sauna oli liha täis. Suuremad tükid pannakse kerisele lähemale, väiksemad seina poole, et need ära ei sulaks.“*

Kui liha oli valmis ja jahtunud, viidi see kas aita, põõningule või lakka nõõri otsa kuivama. Nõõri külge riputamine aitas eemale hoida ka närilisi ja teisi loomi. Hea oli liha hoida ka vilja sees, sest vili säilitas aastaringi ühtlase temperatuuri.

Suitsetamise pikkus: *„Õhtul sätitakse liha valmis ja hommikul vara, nii kella viie paiku tehakse tuli kerise alla ning see kestab päev, öö, ja järgmine päev vastu õhtut tuleb kütmine lõpetada. Seda nimetatakse isegi lühisuitsulihaks, sest varemalt suitsetati ikka mitu-mitu päeva, niiöelda „külma suitsuga“. Kõige suurem töö on temperatuuri reguleerimine, liha tohi ei "jooksma" lasta, s.t rasva sulama! Kamar ei tohi liha küljest lahti lüüa. Liha ei keerata, võib-olla ainult lõpus katsutakse sõrmega, kas on valmis: kui põial ikka sisse läheb, siis on pehme.“*

„Oma pere terbeks läheb suitsu kaks tagakintu ja üks pekitükk. Üks kints jõutakse ära süüa, teine läheb sügavkülma.“

¹ Kaldkirjas on toodud informantide tekstid, vaba transkriptsioon intervjuudest.