



RAHVAKULTUURI
K E S K U S

Süldi valmistamine ja söömine Eestis

Kokkuvõte Rahvakultuuri Keskuse küsitlusest 2017–2018 talvel

Epp Tamm

Rahvakultuuri Keskus

Vaimse kultuuripärandi peaspetsialist

Eessõna

Paljude jaoks meist ei alga sülditeoga mitte ainult ühe toidu valmistamine, vaid midagi rohkemat, näiteks püha või pidu. Sülti ei saa ruttu, süldi juures peab olema kannatlik ja hoolikas. Süldi jaoks peab aega võtma.

Käesolev kirjutis on sündinud seetõttu, et väga paljud head inimesed jagasid vahemikul detsember 2017 kuni veebruar 2018 Rahvakultuuri Keskusega oma teadmisi, kogemusi ja muljeid süldi valmistamise ja söömise kohta.

Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse¹ on kogunenud seitsme aasta jooksul, mil see on avatud olnud, juba palju näiteid meil mail aus sees olevast toidukultuurist. Rahvakultuuri Keskuse töötaja Margit Salmar tundis pikka aega muret süldi sellest nimekirjast puudumise pärast. 2017. aasta novembris-detsembris sai ta kolleegid nõusse, et Rahvakultuuri Keskus võiks Eesti Vabariigi 100. sünnipäeva kingituseks teha nimistusse sissekande „Süldi valmistamine ja söömine Eestis“. Korraliku üleriigilise ülevaate saamiseks ning andmaks kõigile soovijale võimaluse kaasa rääkida, koostasime Margit Salmariga küsimustiku.

Vastuseid küsimustikule tuli üle ootuste palju – 210. See infoküllus annabki lisaks Eesti vaimse kultuuripärandi nimistu sissekande koostamisele võimaluse teemat ka veidi pikemalt vaagida. Loodetavasti on saadud materjal inspiratsiooniks ning allikaks ka edaspidistele toidukultuuri-, ja miks ka mitte just süldi-, teemalistele uurimustele.

Küsimustikust

Vastuseid küsimustikule ootasime kolmel viisil – internetis *Google*'i keskkonnas täidetava vormi kaudu, Rahvakultuuri Keskuse koduleheküljel vastaval teemalehel² oleva allalaaditava tekstidokumendi täitmisel ja saatmisel e-posti kaudu ning ka paberkirja teel Rahvakultuuri Keskusesse. Küsitlus kestis 14.12.17–20.01.18, kuid tegelikult tilkus vastuseid veel veebruariski.

Infot küsitluse kohta levitas Rahvakultuuri Keskuse maakondlike rahvakultuurispetsialistide võrgustik³. Vaimse kultuuripärandi nimistusse sissekannetes on keskendutud just elava pärandi nähtustele pigem mingites kindlates paikades, kuid üleriigilise võrgustiku toimimine Rahvakultuuri Keskuses julgustas proovima teha sissekannet, mis kirjeldaks sülditegu ja -söömist üle Eesti. Samuti õnnestus saada pool lehekülge reklaamartiklipinda 23. detsembri Eesti Ekspressi laupäevalisas. 18. jaanuaril ilmus Maalehes Rein Raudvere sulest temaatiline artikkel, kus ta muuhulgas samuti kutsus üles meie küsimustikus kaasa lööma. Maalehe artikli tuules käisime Margit Salmariga 25. jaanuaril

¹ Eesti vaimse kultuuripärandi nimistu on Rahvakultuuri Keskuse poolt hallatav veebikeskkond, kuhu Eestimaa kogukonnad sõltumata suurusest, asukohast, tegevusalast või päritolust on oodatud tutvustama kirjas, helis ja pildis oma vaimset kultuuripärandit. <http://www.rahvakultuur.ee/vkpnimistu/>

² Rahvakultuuri Keskus. Uudiste arhiiv. „Ootame kaastööd vaimse kultuuripärandi nimistu sissekandeks "Süldi keetmine ja söömine Eestis"!“ http://www.rahvakultuur.ee/Ootame_kaastood_vaimse_kultuuripar_3366

³ Vt Rahvakultuuri Keskus. Rahvakultuuri osakond. http://www.rahvakultuur.ee/Rahvakultuuri_osakond_6

Vikerraadio saates „Vikerhommik“ ettevõtmisest vestlemas. Viimase tulemusel leidsid mõned usinad süldisõpradest raadiokuulajad veel Rahvakultuuri Keskuse kodulehelt ankeedi üles või kirjutasid niisama ning jõudsid meiega oma kogemusi jagada.

Ankeedis oli 15 temaatilist küsimust ning üks lisaküsimus täiendamiseks ja kommenteerimiseks. Isikuandmetest soovisime teada ees- ja perekonnanime, sünniaastat, sünni- ja elukohta. Ükski küsimustest polnud kohustuslik ning samuti pärisime, kas vastaja on nõus oma vastuseid nimistus avaldama ning kas ta soovib jääda anonüümseks.

Soovisime teada saada, millal ja mis puhul sülti tehakse, milliseid materjale kasutatakse ning kust neid hangitakse. Palusime ka kirjeldada süldi valmistamise protsessi alates eeltööst kuni hoiustamiseni. Samuti soovisime teada saada, mil määral süldi valmistamine ja tarbimine inimesi seob ning kuidas toimub põlvkondlik järjepidevus. Selleks küsisime, kellega koos sülti valmistatakse, kellelt on saadud oma oskused ja teadmised, kas ja kellele oma oskusi ja teadmisi edasi on antud ning kas sülti valmistatakse vaid oma tarbeks või seda ka jagatakse teistele. Süldi söömise tavade ja harjumuste kohta oli eraldi küsimus. Uurisime ka, kas kodust süldi valmistamist peetakse vajalikuks ning miks. Viimane annab aimu süldi valmistamise kohast inimese elus kui ka selle jätkusuutlikkusest.

Tegelikult oleks süldi valmistamise ja söömise kohta küsida saanud palju ja täpsemalt. Sedapuhku piirdusime küsimustega, millest tuleks välja inimeste tänapäevane kogemus, kuna Eesti vaimse kultuuripärandi nimistu kajastabki kultuurinähtust kaasajas. Samuti, oskamata ennustada küsitluse populaarsust, tunnetasime liiga pika küsimustiku puhul ohtu vastamisaktiivsusele.

Ehkki oli aimata, et taoline küsimustik, olles kvantitatiivne uurimismeetod, võib anda väga lühikesi ja kontekstita ebatäpseid vastuseid, saab tulemusega olla siiski võrdlemisi rahul, kuna tegu polnud valikvastuste formaadiga ja samuti polnud mahulisi piiranguid ning paljud vastajad läksid kirjeldustel süvitsi.

Selgus, et mõned küsimused polnud esitatud piisavalt arusaadavalt, neid mõisteti teisiti, kui kava kokku pannes mõtlesime. Koostades küsimust nr 7, „Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.“, all pidasime silmas pigem uskumusliku taustaga käskide ja keelde, kuid suurem osa vastajad mõtlesid nende all pigem praktilistele hoiatustele (nt sülti tuleb keeta tasasel tulel, et leem ei tuleks hägune). Sellegipoolest saab nendest vastustest siiski välja lugeda nii mõndagi, mida teiste küsimuste puhul ei väljendatud või rõhutati juba eelnevalt kirjutatut.

Kuna inimesed on liikuvad, küsisime ka sünnikohta. Tegelikult oleksime aga pidanud sõnastama selle päritolukohana, kuna üldjuhul sünnitakse suuremates keskustes, kust tihtipeale vanemad ei põlvne ega ela. Sellegipoolest võib ka sünnikoha teadmine anda aimu päritolu piirkonnast. Siinkohal aitas ka asjaolu, et uurisime ka vastaja süldioskuste pärimise kohta ning tihti märkisid vastajad oma vanavanemate või vanemate elukoha. Päritolu- ja elukoha teadmine annab võimaluse uurida regionaalseid eripärasid süldi valmistamisviiside kohta. See nõuab aga eraldi uurimistööd, milleks siinkohal kahjuks aega ei jätkunud, kuid mis loodetavasti kunagi teoks saab.

Pühadetoiduks peetava vaimse kultuuripärandi nähtuse, sedapuhku siis süldi kohta uurimine just jõulude paiku osutuks heaks mõtteks. Sült oli inimestel nagunii juba meelel ning süldijutud ning -maitsed keelel. Ilmselt ka sobiva ajastuse tõttu saime nii paljude inimeste tagasisidet.

Vastajad

Küsimustikule kogunes 210 vastust. Suurem osa vastajatest kasutas internetiankeedi varianti, mõnevõrra vähem oli e-posti teel vastajaid, leidis ka kirjasaatjaid.

Esindatud olid kõik Eesti maakonnad, enim laekus vastuseid Harju-, Viljandi- ja Tartumaalt. Nende maakondade suurem osakaal ei näita ilmselt piirkondade suuremat süldilembust, vaid pigem ehk info kättesaadavust, meedia tarbimist ning harjumust arvutiga toiminguid teha. Vastanute arvud maakondade lõikes näitasid ka Rahvakultuuri Keskuse maakondlike rahvakultuurispetsialistide võrgustike efektiivsust. Vastuste kogumise perioodil ühes maakonnas spetsialist puudus ning sealt laekus ka märgatavalt vähem vastuseid. Viimane asjaolu annab põhjust järeldada, et suur osa vastajaid on mingil määral rahvakultuuri valdkonnaga seotud.

Samuti saime vastuseid Eestist väljastpoolt (Iirimaa, Leedu, Rootsi, Soome, Šveits). Väliseestlaste osalemine oli meeldiv üllatus. See vihjab ka kodumaa toidukultuuri tähtsusele inimese identiteedis, juurtega sideme hoidmist toidu abil.

Vastajaid oli erinevatest vanusegruppidest. Vanim oli sündinud aastal 1930 ning noorim 1994. Kõige rohkem vastajaid oli sündinud vahemikus 1955–1966.

Väga ülekaalukalt oli naissoost vastajaid. 199 vastajat olid naised, 8 mehed ning kolme puhul pole teada (eraldi sugu me ei küsinud, vastati perekonnanimega). See aga ei tähenda nagu sülditegu oleks ainult naiste pärusmaa, kuna küsimuse, kellelt pärinevad süldi valmistamise teadmised-oskused vastustes mainiti küllaltki palju ka meessoost eelkäijaid. Pereliikmetest, kellega koos sülti tehakse, toodi paljudes selgitustes ära ka abikaasad ja pojad. Sellegipoolest jäi süldi valmistamise oskuse emaliini pidi kandumine vastustes domineerima.

Rõõmustav on, et paljud vastajad on tänapäevase kirjelduse kõrval ära toonud, kuidas nende teada varem sülti on tehtud. Enda harjumusi on võrreldud nii esivanemate kui eakaaslaste omadega. Sellistest vastustest ilmneb eriti hästi süldi valmistamise kui vaimse kultuuripärandi dünaamilisus.

Süldi valmistamine ja söömine

Süldiks tarvitatavoid koostisosi ja valmistamisviise on väga palju. Varieeruvad nii valmistamisaeg, materjal, kogused, eeltöötlemine, tegemise protsess, hoiustamisviisid, söömise aeg ja viis ning veel muudki. Igal süldivalmistajal on oma nipid, mis on saadud vanematelt või teistelt teadajatelt. Tihti on neid oma maitse järgi kohandatud. Süldi valmistamine on vaimne kultuuripärand, mis sobitub oma kandjate ellu. Järgnevalt on ära toodud Rahvakultuuri Keskuse küsimustikule vastustest läbi käinud üldised jooned.

Vastavalt materjalidele ja valmistamisviisile eristatakse nt sea-, looma-, metslooma-, linnuliha- ja kalasülti, Lõuna-Eestis tangudega ehk *suurmõga* sült – *jaheruug* – ning sõrasült, kõrvasült, kõrnesült, jäme- ja peensülti.

2017–2018 talvel kogutud andmete järgi kasutatakse kõige rohkem sealihaga puhul koote, jalgu, pead, praetükke, kõrvu ja saba. Mainiti ka põske, kamarat, keelt ning siseorganeid (süda, neerud, maks). Siseorganite ning ka pea ja jalgade kasutamine sõltub ka, kas siga on oma kasvatatud või suurtootmisest. Sealihaga juurde kasutatakse ka veise- või vasikaliha ning -saba, lambapead, kanakoibi või -fileed, ka kalkuni- ja pardiliha. Samuti tarvitatakse segasüldiks metsloomade liha ja koote. Metsloomalihast tehakse ka eraldi sülti.

Ehkki mõned vastajad pidasid ka ise loomi, oli neid siiski vähe. Materjali hangitakse enamasti turult ning ka liha- ja talukaupade poodidest, kuid vajadusel ka tavapoodidest, mille juures eristatakse ka suur- ja väikekauplusi viimaste kasuks. Leidub ka küllalt neid süldivalmistajaid, kes soovivad lihakraami hankida tuttavalt loomakasvatajatelt. Eelistatakse võimalikult värsket liha. Näib, et hea liha saamine on oluline ning seetõttu on inimestel välja kujunenud kindlad usaldusväärsed kohad, kust süldimaterjali hankida.

Juur- ja köögiviljadest ning maitsetaimedest nimetati mugulsibulat, kuivatatud sibulat, porgandit, küüslauku, kaalikat, tilli, peterselli, kuivatatud petersellijuuri, selleri lehti ja juurt, konservherneid, punapeeti, ingverit, hapukapsast. Maitseainetest kasutatakse soola (jämesool, meresool, kivisool), musta terapipart, valget pipart, piprasegu, loorberit, nelki, vürtsi, muskaati, suhkrut, tsillihelbeid, ürte, köömneid. Lisaks mainiti ka želatiini, kruupide ja mee kasutamist.

Eeltöötlemise alla käivad need tegevused süldi lihamaterjaliga, mis toimuvad enne keema panemist. Enamasti lihad pestakse, sügavkülmutatu sulatatakse, tihti leotatakse (osa materjali) mõned tunnid, üle öö või suisa kauem külmas vees. Mõned vahetavad leovett korra või rohkem. Leidus ka vastajaid, kes leotamise asemel kupaavad materjali veidi aega. Karvade-harjaste eemaldamine on toimunud kas enne leotamist või keetmist raseerides või pärast leotamist kaapides. Tihti on karvu ka põletatud. Näiteks lambapea kasutajad kirjeldasid karvade lõkkes kõrvetamist. Nahast eemaldatakse ka verevalumikohad. Kõik need eelnevad tegevused sõltuvad loomulikult ka lihavalikust ning selle päritolust. Arvestatakse, kas liha on saadud otse kasvatajalt või poest. Siin aga lähevad arvamused lahku – leidub neid, kes leiavad, et poest ostetut on kindlasti vaja eeltöödelda ning samas ka neid, kes

arvavad, et poest hangitud pole vaja, kuid kasvatajalt saadud on tarvis rohkem puhastada. Samuti ollakse erinevatel seisukohtadel, kas sügavkülmutatud liha üldse passib süldi sisse.

Näib, et metsloomasaadusi puhastatakse ja leotatakse alati.

Neil, kes kasutavad süldileeme keetmisel sibulat, porgandit ja/või küüslauku olid üpris sarnased harjumused nende eeltöötlemiseks. Enamasti porgand kooritakse, sibulale jäetakse koored, küüslaugupea tehakse pooleks või neljaks. Ilmnes, et mõned puupliidi kasutajad teevad sibula pooleks või seibideks ja kõrvetavad saadud tükke kergelt pliidiraual veelgi kenama kuldse leemevärvuse saamiseks.

Sülditegemise protsess on justkui kulgemine. Paljud vastajad kirjeldasid seda kui aeganõudvat, kuid meeldivat ja rahulikku tegevust. Mitmest vastusest käis läbi lause: „sült keeb ise“. Üldiselt tehakse sülti päevasel ajal alustades juba hommikul, kuid see oleneb tihti teistest töödest. Paljud näpistavad süldi valmistamiseks lisa uneajast kas muu vaba aja puudusel, öise rahu või odavama elektrihinna pärast.

Ehkki süldi valmistamine käib pea igas majapidamises omamoodi, oli kolm tõde pea kõigis vastustes esindatud. Süldimaterjal tuleb panna alati külma vette. Keeta tuleb alati madalal tulel. Kerkinud vaht tuleb hoolikalt ära korjata.

Liha paigutatakse hoolikalt potti ning lisatakse vesi. Vee koguse osas ollakse üsna ühel nõul, see peaks potis ulatuma paar kuni kümme sentimeetrit üle liha koguse. Üldiselt keedetakse veidi aega keskmisel või tugevamal tulel, eemaldatakse vahtu ning alles seejärel keeratakse kuumus madalamaks ning lisatakse maitseained ja -viljad. Sealjuures kasutatakse ka nippi, kus maitseained keeratakse marli sisse või pannakse potti teesõelaga, et neid hiljem leeme eraldamisel lihtsam kätte oleks saada. Edasi toimub madalal kuumusel keetmine. Keetmise aeg on üsna varieeruv, 1,5 tunnist 12-ni. See sõltub ilmselt liha kogusest, pliidi tüübist, ajast ja loomulikult harjumustest ja eelistustest. Kui liha on pehme ja eraldub luudest, korjatakse tükid välja liha peenestamiseks. Süldileem kurnatakse hoolikalt, et ei jääks sisse luukilde ega lahustumatuid maitseaineid. Vastavalt eelistusele tükeldatakse (Lõuna-Eestis öeldakse sõna „pootma“) liha või hakitakse päris peeneks. Meetoditest kasutatakse nii kahvi vahelt noaga lõikamist (iseäranis, kui liha on kuum), näppude vahel kiudude rebimist, kääridega lõikamist, peensüldi puhul läbi hakklihamasina ajamist. See, kui taine liha süldi sisse läheb, oleneb samuti maitsest ja harjumustest. Üldiselt kirjeldasid vastajad, kuidas nende vanavanemate ja vanemate ajal läks peaaegu kõik söödav süldi sisse, kuid tänapäeval endale meeldib nõ puhtam sült. Tükeldatud liha pannakse koos kurnatud leemega uuesti korraks keema. Toimub maitsemine ja vajadusel soola lisamine või ka vee, alati kuuma, lisamine. Leidub ka neid, kes ei pea õigeks soola hilisemat lisamist. Mõned vastajad nentisid, et vee hilisem lisamine teeb süldi kallerdise nõrgemaks. Mõnel pool korjatakse keetmise ajal leemelt ka rasva ning kohati kogutakse see eraldi nõusse, et siis hiljem muu toidu tegemise juures ära kasutada.

Järgneb vedela süldi valamine nõudesse. Paljud loputavad anumad enne külma veega üle, et sült sellest hiljem paremini välja tuleks. Tihti pannakse kausi või vormi põhja kaunistuseks porgandirattaid või muid porgandist lõigatud kujundeid, petersellilehti, küüslauku, või konservherneid. Need jäävad pärast, süldi anumast välja ümber kallutamisel pealpoole kaunistuseks. Süldid viiakse jahedasse

kohta kallerduma ning olenevalt vajadusest ja võimalusest tõstetakse edasi külmkappi, keldrisse, sahvrisse vmt.

Süldi hoidmiseks ja vormumiseks tarvitatakse erinevaid nõusid. Jällegi on neid, kes on väga veendunud vaadetega ja eelistavad alati kindlast materjalist kindlaid anumaid, kuid leidub neid, kes arvestavad pigem kättesaadavuse ja mugavusega. Palju mainiti plekkkausse, seejuures eriti lainelise servaga vorme, emaileritud, keraamilisi ja klaaskausse. Paigutamise lihtsuse ning omastele süldi kaasa andmisel transpordi hõlbustamiseks kasutatakse kaanega plastkarpe. Säilitamiseks kasutatakse klaaspurke ja plastkarpe, kuid sügavkülma pannakse ka kilekottides.

Sülditegu on aeganõudev ettevõtmine, mistõttu paljud leiavad, et vähe polegi mõtet korraga teha. Süldi säilitatakse enamasti külmikus klaaspurkides õhukindlalt kaanetatuna või karpidega sügavkülmikus. Enamasti eelistatakse aga värskeimat süldi ning tehtud kogused süüakse pere ja sõprade ringis ära või jagatakse laiali. Levinud on ka komme mõnda aega seisnud või sügavkülmutatud süldi sulatada, läbi keeta ja uuesti tarretada või sulatatud süldi ka teistes toitudes, enamasti suppides ära kasutada.

Süldi keetmise protsess on keerukas, kuid seda eelistatakse teha n-ö rahu - üksinda. Samas on süldi valmistamise osade, eriti hakkimise juures, oodatud abilised – vanemad, abikaasad, lapsed ja lapselapsed. Esimesed teadmised saadakse vanemaid (enamasti vanaema, ema ja ämm) jälgides ja abistades. Palju toetatakse kokaraamatutele ning tänapäeval ka internetile (toidublogid, -portaalid ja -foorumid). Süldi kodus valmistamise oskuse edasikandumist peetakse oluliseks, võimaluse ja huvi korral antakse oma teadmisi lastele edasi. Süldireseptide üle muljetatakse meelsasti ka sõprade, naabrite ja töökaaslastega.

Ehkki näib, et tänapäeval keedetakse süldi enamasti üksinda, kuid väiksemates töödes (nt vahu riisumine, hakkimine) abistavad ka teised pereliikmed. Samas, paljudel juhtudel siiski on süldikeetmine ka ühistegevus, iseäranis emade ja/või lastega ning ka abikaasadega. Valmis süldi jagatakse meelsasti oma lähisugulaste ja sõpradega, kes ise süldi ei keeda. Valmistatava süldi kogused olenevad samuti sööjate hulgast. Seejuures pühadeks tehakse rohkem.

Süld on armastatud pidulauaröög. Enamasti keedetakse süldi suuremate pühade, eriti jõulude puhul, ka perekondlikeks tähtpäevadeks. Paljudele seostub süld vaid pühade ajaga ning argisest erinevaga. Leidub neid, kes ei pea paljaks süldi ka siis valmistada, kui endal või pereliikmel lihtsalt isu tuleb.

Säilinud on tava valmistada süldi külmemal ajal, sügistalvel, ehkki tänapäeval jahedas hoiustamise probleemi ei teki. Sügiseste ja kevadiste põllu- ja aiatööde ajaks valmistatakse samuti süldi.

Süldi eelistatakse süüa eraldi toidukorrana, kuid see kuulub ka sündmustel külmlauale ning samuti võetakse toidukordade vahel suupisteks. Enamasti süüakse süldi juurde kartulit (keedukartul, praekartul, kartulipuder, kartulisalat), kuid ka leivaga. Peensüldi just eelistataksegi süüa leival. Süldi armastatakse enim süüa sinepi, äädika, mädarõikaga ning tihti ka neist kahe või ka kõigi kolme seguga. Sobivaks peetakse ka erinevaid külmi kastmeid ja salateid. Sageli eelistatakse kõrvale võtta punapeeti, kõrvitsat ja hapukurki kas eraldi või ka kombineerituna. On ka neid, kes süldilaari esimese maitsmise teevad juba kohe, kallerdumist ootamata. Vahel sulatatakse süldi supina söömiseks ka hiljem. Seejuures arvestatakse, et želatiiniga tehtud süldi supiks sulatada ei sünni. Levinud on komme

külmunud sült üles sulatada, seejärel keeta ja lasta uuesti tarretuda. Sulatatud sülti kasutatakse ka teistes toitudes ära, enamasti suppides.

Süldi söömise viise on palju ning peredel on oma väljakujunenud ning ajaga kohanenud eelistused.

On oluline mõtiskleda selle üle, mis mõjutab süldi kui vaimse kultuuripärandi käekäiku. Süldi valmistamine pole kindlasti kergete killast. Uurisime, kas ja miks peetakse kodust süldi valmistamist vajalikuks. Oli hea näha, et vastajad olid küllaltki analüütilised. Süldi kiitmise kõrval toodi ära ka aspekte, mis sülditeo vähenemist põhjustavad.

Kodust süldi valmistamist peetakse vajalikuks laias laastus järgmistel põhjustel:

- * tegu on põlvest põlve kandunud oskuse ja tavaga, tuntakse vajadust traditsiooni edasi kanda ja anda;
- * koduse süldi maitse on parem kui poesüldil;
- * koostis on teada;
- * süldi valmistamine on meeldiv tegevus;
- * säästlik liha tarbimine;
- * süldi valmistamine ja söömine käib pühade (eriti jõulude) juurde;
- * suure pere jaoks tegemisel tuleb soodne toit;

Seejuures arvatakse siiski ka, et süldi kodus valmistamine pole enam otseselt vajalik, kuid sellega kaasas käiv nostalgiatunne on meeldiv.

Muuhulgas võib aidata koduse sülditegemise jätkumisele kaasa aidata mahetoitude populaarsuse kogumine ja asjaolu, et inimeste toiduteadlikkus on kasvamas. Süldi tegemine on säästlik liha kasutamine ning ka valdav enamus Rahvakultuuri Keskuse küsimustikule vastanud leiab, et sülti peaks tegema värsket kohalikust mahelihast.

Koduse süldikeetmise vähenemiseks tuuakse järgmisi põhjusi:

- * kodus valmistamine võib olla kulukas;
- * perekeskis aja veetmine väheneb ja leitakse, et väiksele seltskonnale pole mõtet teha;
- * loomapidamine hääbub (ise ei peeta loomi ja ka kohalikku toorainet ei leita);
- * keeruline ja aeganõudev ettevõtmine;
- * kaubanduses kättesaadav – pole vaja kodus teha.

Muutunud elulaad mõjutab traditsioonilist süldivalmistamist külakogukonnas. Kuna kodune loomatapmine ei ole lubatud, siis süldiks vajaliku kraami muretsemine on linnas mõneti lihtsam kui maal.

Kui me räägime vaimsest kultuuripärandist, siis tegevuste juurde on käinud uskumused, käsud ja keelud. Nii on ka süldi valmistamise ja söömisega. Ehkki tänapäeval neid teavustatult jälgitakse vähe ning põhjendused kuhugi põlvkondade vahele ära kadunud, oli meie küsitluselele vastanutel siiski veel midagi meeles.

Süldi valmistamisega seotud uskumustest võib üles loetleda järgmisi: sülti peaks keetma neljapäeval; sülti ei tohi keeta suurel reedel; sült uusaasta laual toob õnne uueks aastaks – toodi välja seos esivanemate hingedele laua katmisega; süldikausse peaks tulema paarisarv; selge ilmaga tuleb selge sült; kui müristab, läheb sült hapuks; noorel kuul keedetud süldileem jääb selgeks ja säilib paremini; süldi keetmisel tuleb kasutada allikavett (ka vihmavett); toimingu ajal liiga valjul häälel rääkimine viib hea maitse minema. Teati ka kommet peita osadesse süldikaussidesse väiksemad seajala kondikesed, pärast on huvitav jälgida, kes need endale saavad.

Süldi olulisust tänapäeval inimeste toidulaual näitab tegelikult eelkõige meie küsimustikule vastanute võrratult suur arv. Erinevaid tavaid ning harjumusi, tõeekspidamisi ja maitseid võib olla arvukalt. Ilmselt polegi olemas seda ühte sülti, mis meeldiks kõigile kõige rohkem. See-eest on paljudel oma lemmiksült ja oskus seda valmistada või vähemalt mälestused sellest. Asjaolu, et nii rohkelt inimesi küsimus(ed) süldist kõnetavad näitab, et seda sööki peetakse omaseks ja heaks. Süldi valmistamine ja söömine Eestis on vaimne kultuuripärand.