

Haapala

SUOMEN KALASTUSYHDISTYS : IX

Maataloushallitus.
Kalataloudellinen
Tutkimustoimisto

MAUSTESILAKAN VALMISTAMISESTA

ADOLF HAAPALA



KIRJAPAINO MONOTYPOS, HELSINKI 1925

Maustesilakan valmistamisesta.

Niinkauvan kuin meillä on silakkaa kalastettu ja kaupaksi tarjottu on se tapahtunut tuoreena tai suolattuna. Kun, kuten tiedämme, ei silakkaa tuoreena voida lämpimänä vuodenaikana kauemmas sisämaan kulutuskeskuksiin ilman pilaantumisen vaaraa lähettää, esiintyykin se edelleen pääasiassa suolattuna markkinoillamme. Mutta kun viimevuosina on suolatun silakan kysyntä kotimaassa huomattavasti vähentynyt, ja lisäksi kun vienti on ollut aivan pysähdyksissä, on siitä ollut seurauksena silakan hintojen huomattava lasku. Hintatason laskettua alle tuotantokustannusten — on se saattanut merikalastajaväestön erittäin vaikeaan taloudelliseen asemaan. Kotimaisen kalan halpuudesta huolimatta on maahamme vuosi vuodelta tuotettu ulkomailta miljoonien markkojen arvosta eritavoin käsiteltyjä silli- ja kilohailivalmisteita, huolimatta siitä että niiden hinnat ja tuontitulli ovat olleet huomattavan korkeat. Tämä osoittaa, että maassamme ei ole kalastustuotteiden kulutus entisestään vähentynyt, vaan että ulkomaiset tuotteet ovat sopivasti kauppaan valmistettuina ja huolellisen sekä tasaisen käsittelynsä kautta saaneet yhä enemmän kysyntää.

Lähes kaksikymmentä vuotta sitten ryhdyttiin meilläkin silolaisen kalastuksentarkastajan J. A. Sandmanin aloitteesta tekemään kokeita silakan maustamisessa, tarkoituksessa saada silakasta markkinatuote, joka pystyisi makunsa ja säilyväisyytensä puolesta tyydyttämään maan säilykekalatarpeen. Kokeita on sitten eri tahoilla jatkettu vaihtelevalla menestyksellä, mutta mihinkään samannumaiseen ja onnistuneeseen menettelytapaan ei siinä ole vielä päästy. Silakasta on kokeilujen kautta usein saatu hyviäkin näytteitä, vaikka taas toisilla paikkakunnilla ei saman menetelmän mukaan olekaan onnistuttu, sillä erilainen kalan laatu, työn suoritus y.m. seikat ovat vaikuttaneet yrityksen

epäonnistumiseen. Mutta jos silakan maustamista ryhdyttäisiin laajemmista piireissä enemmän harrastamaan eikä säikähdettäisi ensimmäistä yritystä, kehittyisi siitä tuote, joka toisi merkitystä kalamarkkinoille ja sen kautta koko kalatalouselämälle. Siinä tarkoituksessa on seuraavassa lyhykäisyydessä selitetty maustesilakan valmistuksessa huomioon otettavia seikkoja ja annettu ohjeita siihen suuntaan, kun se kalastajaväestölle on työn suorituksen puolesta ja myöskin taloudellisesti hyödyllisin.

Raaka-aine. Tärkeimpiä ja ratkaisevimmin vaikuttavia tekijöitä maustesilakan valmistuksessa on raaka-aineen (kalan) laadun tunteminen ja sille mausteaineiden määrääminen. Maustesilakan valmistamisessa ovat eri silakkalaadut erikoisen tärkeä oppia tuntemaan sillä sama maustekaava ei sovellu laihaan ja lihavaan, pieneen ja suurikokoiseen silakkaan. Kuten tiedämme sisältää laiha kala yleensä suhteellisesti enemmän vettä ja vähemmän rasvaa kuin lihava kala. Kalassa olevan rasvan ja vesimäärän suhde mausteseokseen määräävät pääasiassa maustekala-astiassa kaksi sen tärkeintä ominaisuutta, nimittäin: maun ja säilyvyyden.

Maustamiseen käytettävä silakka on paras valita sellaisesta saaliista, jossa on mahdollisimman vähän kutukypsiä tai juuri hiljattain kuteneita kaloja sillä ne ovat laihoja, sitkeälihaisia eivätkä sen takia ole niin soveliaita maustettaviksi. Maustekala tulee sitä parempaa ja hienomman makuista kuta lihavampaa sekä rasvapitoisempaa maustettavaksi aijottu kala on. Paraiten soveltuu maustettavaksi syyspuolella kesää pyydystetty silakka, kun se ei ole kutusilakkaa, ja senkin takia, että silloin ilmat alkavat jäähtyä, joka on hyvin tärkeätä maustekalan säilyvyydelle.

Maustettavaksi aijotun kalan tulee olla eheävatsaista ja ehdottomasti tuoretta. Pehmennyt ja rikkinäinen ei kelpaa. Jos saalis on epätasaista, niin erotetaan huomattavasti isommat ja pienemmät kalat erikseen, sillä keskikokoisiin, tasamittaisiin kaloihin vaikuttavat mausteet yhtä nopeasti ja tasaisesti, joka juuri on hyvin tärkeätä maustekalan onnistumiselle. Kalaa ei myöskään saa perata eikä liioin pestä, sillä sen kautta poistuu ja huuhtoutuu siitä rasvaa.

Mausteaineet. Silakan maustamista on meillä aluksi kokeiltu ulkomailta saatujen maustekaavojen mukaan, joita sitten on

omien kokemusten perusteella muodosteltu silakan maustamiseen sopiviksi. Alempana esitämme kaksi kaavaa, jotka soveltuvat silakka-astioihin ja suurempiin tynnyreihin sekä ammeisiin isompia eriä maustettaessa.

1 kg. tuoretta silakkaa			1 kg. tuoretta silakkaa		
kohden:			kohden:		
Liverpoolin suolaa	150	gr.	Liverpoolin suolaa	150	gr.
Kristallisokeria	80	»	Kristallisokeria	90	»
Maustepippuria	2	»	Maustepippuria	2,5	»
Väkevää pippuria	1,5	»	Väkevää pippuria	2	»
Neilikoita	1,7	»	Cayennepippuria	0,04	»
Kaneelia	1	»	Neilikoita	2	»
Muskottikukkaa	1	»	Inkivääriä	1	»
Sandeliväriä	1	»	Espanjanhumalia	1	»
Laakerinlehtiä	1	»	Kaneelia	1	»
			Muskottikukkaa	1	»
			Sandeliväriä	1	»
			Laakerinlehtiä	1	»

Tässä luetellut maustemäärät on edellytetty käytettäväksi hienonnettuina, paitsi laakerinlehtiä, jotka käytetään kokonaisina.

Pienempiä kalamääriä kokeilutarkoituksessa maustettaessa on paras ostaa mausteet apteekista tai rohdoskaupasta valmiiksi jauhettuina, sekoitettuina ja vaakittuina halutun suuruisille kalamäärille, sokeria ja suolaa lukuunottamatta, jotka voi vähemmällä tarkoilta vaaoilla mitata ja sekoittaa vasta maustamispaikalla. Suola ja sokerimäärästä riippuu kalan kypsyminen ja säilyvyys. Jos suolaa tulee runsaammin, ei kala pehmene vaan jää enemmän suolasilakan kaltaiseksi, se säilyy kyllä pitemmänkin aikaa, mutta sellaisella kalalla ei taas ole maustesilakan arvoa. Jos taas suolaa käytetään liian vähän, niin kala kypsyy lyhyemmässä ajassa täysin kypsäksi, mutta sen jälkeen alkaa verrattain pian hapata. Maustesilakkaa valmistettaessa on koetettava löytää sellainen mausteiden sokerin, suolan ja raaka-aineen keskinäinen suhde, että kala on n. 8 viikon maustamisen jälkeen viileässä paikassa säilytettynä niin kypsä, että lihakset ovat täysin pehmentyneet ja selkärüodon voi helposti irroittaa sekä että se säilyy yhtä hyvänä happanematta myyntiajan loppuun saakka.

Kun silakka on yleensä liian laihaa soveltuakseen maustekalaksi yhtähyvin kuin kilohaili, käyttävät maustekalatehtailijat crit-

täinkin silakkaa maustaessa sellaista menettelytapaa, että kala maustetaan isompiin astioihin vähemmällä suolamäärällä kypsytetään. Kun kala on täysin kypsytetty, ladotaan kalat rasioihin ja ne täytetään erikoisesti valmistetulla mausteliuksella, joka on kyllin vahvaa säilyttämään kalan sesonkiajan loppuun hyvänä. Tällaisen menettelyn kautta saadaan varmuus eri silakkalaatujen kypsyneisyydestä ja myöskin säilyvyydestä ennen kaupan laskemista.

Maustesilakan valmistamista varten ei voida ehdottoman tarkasti määrätä kiinteätä kaavaa joka sopisi yhtähyvin eri paikkakunnilla esiintyviin eri silakkalaatuihin ja eri vuoden aikoina, vaan on kokeilujen kautta etsittävä oikeat suhteet.

Astiat. Maustekala kaupataan yleisimmin erikoisissa metallilevyistä valmistetuissa rasioissa, jotka vaihtelevat kokonsa ja muotoonsa nähden. Kansi niissä suljetaan erikoisella koneella eikä niitä voi kantaa rikkomatta avata. Nykyään löytyy kyllä kaupassa litran ja puolen litran vetoisia rasioita, joissa kansi voidaan käsin sulkea ja taas avata ilman että kansi siitä rikkoutuisi. Kun jälkimäistä laatua olevat rasiat eivät kaipaa kansien sulkemiseen erikoisia koneita ja tehdaslaitteita, voidaan niitä suosittaa maustekala-astioiksi kalastajapiireihin.

Ammattikalastajalle ja yleensä saariston asukkaalle sopii paremmin silakan maustamiseen käyttää 4, 8, 15 ja 30 litran vetoisia puuastioita. Maustaminen tällaisiin astioihin tapahtuu yhtä nopeasti kuin silakan suolaus, ja maaseudulle voidaan mieluummin ostaa isompia astioita, sillä nehan tulevat suhteellisesti paljon halvemmiksi kuin pienet rasiat.

Jos kuitenkin kauppasuhteet ovat sellaiset, että maustesilakka saadaan edullisimmin kaupatuksi metallirasioissa, voidaan kala silloinkin maustaa isompiin astioihin, samaan tapaan kuin silakka ammeisiin ja tynnyreihin suolataan; sitten kun kala on kypsytetty, voidaan se latoa rasioihin ja lähettää heti sen jälkeen kauppaan.

Silakka-astiaan, joihin maustamista ajetaan ryhtyä suorittamaan, tulee olla hyvästä kuusipuusta huolellisesti valmistettuja. Parhaitenkin valmistettu astia ei ole luotettavan tiivis, sillä oksahalkeamat ja pihkarakokset ovat useinkin hyvin vaikeasti täytettävissä. Sääntönä on pidettävä, että ensiluokkaisestikin valmistetun astian tulee vähintään vuorokauden olla

vedessä turpoamassa, jonka jälkeen astian sisäpinnat sivellään kokosrasvalla tai kitataan kaikki oksat ja pihkaraot tavallisella öljykitillä, jonka jälkeen astia sisustetaan voipaperilla jotta se mahdollisemman täydellisesti säilyttäisi mausteliuksen sekä estäisi puun- ja pihkan maun tunkeutumasta kaloihin. Paperoimista varten leikataan paperista kaksi astian sisäkorkeutta pitkä ja 15 cm astian sisäpinnan ympärysmittaa leveämpi liuska. Näin leikatusta paperiliuskasta taivutetaan neljäsosa sen pituudesta kaksinkerroin, jonka jälkeen paperi asetetaan astiaan ja käännetään taivutettu osa paperista astian pohjalle säännöllisiin laskoksiin. Neljäsosa paperin korkeudesta jää astian reunojen yläpuolelle, joka sitten käännetään kalojen päälle. Tällä tavoin menetellen ei tarvitse leikata erikoista ympyrää astian pohjalle ja toista kansipäähän vaan tulee koko astia paperoiduksi samalla paperilla.

Metallirasiat pestään kuumalla vedellä sekä leikataan voipaperista ympyrä, joka asetetaan kalojen päälle, joka osaltaan estää päällimmäisen kalarivin kuivumasta.

Kalan latominen. Ennenkuin kaloja aletaan latoa astiaan, sirotellaan pohjalle ohut kerros maustesekoitusta. Tämän päälle ladotaan kalat siten, että ensimmäinen kala kussakin rivissä tulee vatsa alaspäin ja sitä seuraavat vatsa ylöspäin ja vähän viistoon asentoon. Kalat ladotaan suoriin riveihin päät astian seinämiä vasten. Kun rivi on täysi, sirotellaan maustesekoitusta niin paljon, että kalat peittyvät yhtenäisellä ohuella kerroksella, jonka jälkeen uusi rivi aletaan suoraan ristiin edellisen rivin kanssa. Astia ladotaan samalla kerralla niin täyteen että 3-4 kerrosta tulee yläpuolelle kansiuurroksen ulottuvan voipaperin varaan. Maustesekoitus on jaettava mahdollisemman tasaisesti kullekin kerrokselle. Noin vuorokauden kuluttua kun suola ja sokeri ovat sulaneet, taivutetaan astian reunojen yläpuolella oleva paperi kalojen päälle säännöllisiin laskoksiin (tällä tavoin tulee kalat yhden paperin sisään) ja kansi lyödään kiinni. Kannen uurros tarkastetaan ennenkuin astia asetetaan pitkittäiseen asentoon kypsyttämään.

Metallirasioihin latominen toimitetaan samaan tapaan kuin puuastioihinkin.

Maustekalan säilytys ja hoito. Maustekala on yleensä säilytetävä viileässä paikassa. Suletuita astioita on ensiaikoina jokatapainen pyöräytettävä, jotta mausteliuos tasaisesti pääsisi

vaikuttamaan koko astian sisältöön. Kun maustekala on näin hoidettu 3—8 viikkoa, on kala siinä määrin kypsynyt, että se voidaan ottaa käytäntöön. Jos astia kaikista varokeinoista huolimatta pääsee jostakin salareijästä vuotamaan, on astiaan lisättävä mausteliuosta. Liuos valmistetaan siten, että esim: yhtä kalakiloa vastaavaan maustesekoitukseen kaadetaan kiehutettua vettä noin litran verran, jos liuos maistettaessa tuntuu liian väkevältä, voidaan vettä lisätä, jotta liuos saadaan halutun vahvuiseksi. Sokerimäärän liuoksessa voi vähentää puoleen siitä määräs-
tä, mitä kalaa maustettaessa on käytetty. Ennen käyttämistä siivilöidään liuos kaatamalla se harvan kankaan läpi, ja siivilöity mausteliuos käytetään astian täyttämiseen. Kun puuastiasta lyhemmänkin säilytysajan kuluessa pyrkii haihtumaan vettä, on astia ennen kauppaan laskemista käännettävä pohja ylöspäin ja kaiverrettava pohjaan pari reikää sekä kaadettava pohjan päälle mausteliuosta, jotta astia varmasti täyttyisi jälleen.