

A person wearing a white jacket and a dark hat is working in a rural setting at sunset. They are holding a large, rectangular object, possibly a piece of fabric or a net, which is covered in steam or smoke. The background shows a simple building and a bright sun setting over a field. The overall atmosphere is warm and hazy.

*Illalla pääni kun tyynyyn pistin
väsyneet kädet rinnalle ristin
pyysin Herralta isolta
ett suojelisi myrskytuulen vihoilta
samalla vielä, aivan kuin salaa
pyysin ett saisin sopivasti kalaa
ei niin paljon kuin verkkoihin Pietarin
mulle riittäisi puoletkin*

TERHO INKINEN

SAVUSILAKKAKULINARISTIN MATKASSA



Kello on noin kaksi yöllä ja kuu paistaa heleästi mereen, jonka syliin Terho ja Kirsi Inkinen suuntaavat veneensä. Sen valossa meri näyttää rauhalliselta, mutta sitäkin kiireisempi aamupäivä on edessään Suomen ainoilla silakkakulinaristeilla.

- Tässä työssä ei saa vitkastella ja pitää koko ajan olla selkeä tuntuma siitä, että ollaan aikataulussa. Silakan ostajat odottavat meitä torille tiettyyn aikaan, eivätkä saa pettyä, Terho Inkinen sanoo.

- Olen ollut pitkään tällä alalla ja tunnen aika hyvin rannikon kalastajia. En usko, että kukaan muu Suomessa tekee työtään samalla tavalla kuin me, Terho Inkinen sanoo. Verkot nostetaan ripeästi ylös. Tällä kertaa saalis näyttää kohtuullisen hyvältä ja hyljekin on ehtinyt napsia verkoista vain muutaman silakan.



Terho rientää tekemään leppäklapeilla tulet kolmeen savustusuuniin ja vaimo Kirsi ryhtyy jo veneessä puikottamaan silakoita. Hän työntää nelimillisen teräslangan kalan silmien läpi niin, että ne jäävät roikkumaan rautalangasta. Ne puolestaan asetetaan koriin, johon silakapuikkoja piankin kertyy toistakymmentä.

Sitä mukaa kun puikotus etenee, Terho Inkinen juoksuuttaa kalat lähemmäs uunia ja sijoittaa puikot roikkumaan puiseen kehään, jossa on rautalankojen päitä varten valmiit kolot.

Kun savustusuunit ovat sopivasti lämmenneet, Terho Inkinen työntää kehät uuniin, alimmat niistä noin puolentoista metrin korkeudelle leppäpuuliekeistä. Alkaa varovainen kuivatusvaihe ja sen jälkeen varsinainen kalan kypsennys.

- Olen nimittänyt tätä aggressiiviseksi savustukseksi, sillä uunien parissa pitää työskennellä koko ajan. Kalakehiä pitää käännellä ja niiden paikkaa vaihtaa, jotta kalat savustuvat tasai-



sesti, saavat kauniin värin ja kypsyvät kunnolla, Inkinen selittää.

Puikotus jatkuu samalla kun ensimmäiset silakat uunissa kypsyvät. Sen jälkeen Terho Inkinen ryhtyy latomaan niitä selkäpuoli alaspäin styroksisiin, voipaperilla vuorattuihin kalalaatikoihin, joita kertyy kaikkiaan neljä. Kunkin silakkakerroksen väliin ropsautetaan kouralla karkeaa suolaa. Lopullisesti kalat suolautuvat matkalla Pyhärannan Reilasta Rauman torille.

- Tämänaamuiset kalat ovat savustuksen kannalta erinomaisista laatuja. Kalastaja oppii tuntemaan sen jo ulkonäöltä ja viimeistään kädessään.

- Käytämme 19 millin verkkoja, jotka ovat osoittautuneet savustusta ajatellen ihanteellisen kokoisiksi. Koska torille on kiire, kalaa pitäisi tulla juuri sopiva määrä, ei liian vähän eikä myöskään liikaa, jotta pysymme hyvin aikataulussa, Terho Inkinen selittää. Kun kalat on ladottu laatikoihin ja suolattu, kansi suljetaan huolellisesti, koska kalojen pitää pysyä mahdollisimman kuumana asiakkaalle asti. Inkiset tietävät jo etukäteen, että Rauman torilla odottaa savusilakkaan mielistynyt asiakasjoukko - eikä se saa joutua odottamaan liian pitkään.

Terho Inkinen on kalastaja jo kolmannessa polvessa. Hän seuraa savustajan työssään oman isänsä jälkiä. Isoisä puolestaan aloitti kalastamisen jo aikanaan Karjalassa, Laatokalla. Suurelta osin karjalaisten myötä silakan savustus sai vahvan jalansijan länsirannikolla, ennen kaikkea Rauman seudulla. Terho Inkinen vaimonsa Kirsin kanssa lienevät ainoita, joille savusilakka on kalastuksen ehdoton päätuote.

Savusilakkakulinaristien tuotteista on lyhyellä aikaa tullut brändi, jolla on vakituiset asiakkaat ja joka tunnetaan jo laajalti. Kaikki savukalat saadaan yleensä myydyksi hetkessä, ja varsinkin normaalia on, että ostajia on odottamassa jo aamusta alkaen.

- Kun lähdemme verkoille aamulla, on tavoitteena aina ehtiä torille viimeistään yhdeksäksi. Myyntivaihe kestää yleensä parisen





*“Olen aina ollut sitä mieltä,
ettei kalan tuoreutta voi katsoa
kalenterista vaan kellosta”.*

TERHO INKINEN



Kuuden tunnin kuluttua rantaan saapumisesta Kirsi Inkinen paketoi savusilakoitaan asiakkaille Rauman torilla.

tuntia, Terho Inkinen sanoo.

Hänen mukaansa hyvä savukala syntyy siitä, että kala on mahdollisimman hyvälaatuista ja tuoretta. Ehkä suurin vaikeus savustuksessa on siinä, että kalojen pitää kypsyä tasaisesti ja melko nopeasti, mutta ne eivät kovasta kuumuudesta huolimatta saa kuivua.

Inkisen käyttämät savu-uunit on valettu betonista, ja varsinainen tuliosa sijaitsee maan pinnan alapuolella. Kypsymisen kannalta jopa uunin muodolla on väliä. Suorakaiteen mallinen uuni on kalan makua ja kypsymistä ajatellen parempi kuin esi-

merkiksi neliön mallinen. Kalan makua tuovat klapit, jotka Rauman seudulla tehdään tervalepstä, näin siitä syystä, että harmaaleppää ei alueella ole saatavissa. Suolaaminen on sikäli tarkkaa puuhaa, että varhaiset silakat keväällä tarvitsevat enemmän suolaa kuin kevään ehtiessä pidemmälle. Kun kesäkuu lähenee, pitää suolaa laittaa kaloihin selvästi varovaisemmin, Inkinen selvittää.

Jotkut kalastajat käyttävät savustusuuneissaan lämpömittareita. Terho Inkinen sanoo kuitenkin, että jokainen oppii halutesaan, miten oma savustusuuni käyttäytyy. Sekä savustaminen että suolaus tehdään viime kädessä oman tuntemuksen perusteella. Juuri sitä osaa työstä nimitetään ammattitaidoksi.

- Kalastuslaatikon pohjalle pitää jäädä hieman nestettä, kun viimeiset kalat on myyty. Ellei jää, ovat kalat liian kuivia ja juuri kuivaksi savusilakoita ei saa päästää, selittää Inkinen.

Hän muistuttaa, että kunnollisen savusilakan aikaansaaminen edellyttää kaikissa työvaiheissa käsityötä. Kalan pitää olla ehdottomasti verkkosilakkaa ja juuri mitään valmistuksen työvaiheista ei voi koneistaa, ellei sellaiseksi sitten lasketa laitetta, joka ravistelemalla irroittaa suurimman osan silakoista verkon silmistä.

- Ennen tämänkin työvaihe tehtiin käsin. Laitteet tulivat sitten myöhemmin avuksi, mutta ennen kaikkea lajittelussa edelleen tarvitaan ihmisen silmää ja kättä, Terho Inkinen sanoo.

