

KULINARISTIN KUIVALIHAA

*Kuivalihan valmistus alkaa
porojen kasvatuksesta.
Aarre tutustui valmistuksen
saloihin Sodankylässä.*

TEKSTI JA KUVAT **KARL LINDHOLM**

Peltipailakka päristelee poroaidassa Sodankylän Orajärvellä. Reessä keikkuu muutama heinäpaali ja saavillinen nappuloita. Ruoka juoksuttaa porot kelkan kyljelle.

”Ennen metsässä oli ruokaa, mutta nyt poroja ruokitaan läpi talven”, kertoo sodankyläinen poromies ja yrittäjä **Juhani Maijala**, 55.

Poronlihan suoramyyntiin Maijala syytyi 20 vuotta sitten. Sen jälkeen tilalta ei ole riittänyt lihaa tukkukauppiaille.

Itse kasvatetut porot myydään paisteina, käristyksenä, kuivalihana, fileinä tai puolikkaina ruhoina. Liha leikataan tilan omassa lihanleikkaamossa.

Kuivalihaksi joutuvat porot Maijala teurastaa vasta maaliskuussa. Tänä keväänä tavoitteena on ainakin 200 poronlihakilon kuivaaminen. Mies laskee, että kuivalihaksi

on tänä aikana käytetty useiden tuhansien porojen arvo-osat.

Maku jakaa mielipiteet

Kuivaliha on retkeilijöiden, hiihtäjien ja metsästäjien energiapommi, joka säilyy anorakin tai repun taskussa.

Suuren yleisön tietoisuuteen kuivaliha ponnahti Lapin-matkailun yhteydessä, kun turistit kantoivat tunturien herkkua mukanaan etelään. Suurin osa kuivalihan ystäviä on kuitenkin Lapissa kasvaneita.

Kuivalihalla riittää lempinimiä, joista tunnetumpia ovat kuikku ja rungreeni. Kuivalihasta joko tykkää tai sitten ei. Ja siihen kun tottuu, sitä on pakko saada.

”Itse syön kuivalihan mediumina. Se on hieman pehmeää ja sisältä punertavaa. Turistikuiva liha on kovaa ja läpimustaa”, Maijala kuvailee.

Ennen pakastimien aikaa kuivaliha oli poronhoitajien perinteistä kesäevästä, jota

säilytettiin juuttisäkeissä. Tarkoituksena oli varmistaa lihan saanti kesäkuumalla. Säilyvyyden varmistamiseksi lihassa käytettiin tuplasti enemmän suolaa nykyiseen verrattuna, jopa viiden prosentin pitoisuuksia.

Entisaikoina kuivattiin kokonaisia porohärkiä, joista saatiin ainekset myös kuivalihavelliin. Siihen kelpaavat kuivatut kyljet, kontit, potkat ja selkärangat.

Nykyään kuivalihaa ei syödä enää pääruokana, vaan sitä nautitaan kehon suolatasapainon ylläpitämiseksi. Tai sitten sillä vain herkutellaan.

”Vakuumiin pakattu kuivaliha kannattaa laittaa vuorokaudeksi paperipussiin. Muuten se on sitkeää kuin lakritsi”, Maijala neuvoo.

Kuivatuksessa on säärisä

Paras kuivaliha saadaan härästä tai hyväkuntoisesta hirvasnulpasta, joka on kuntoutunut syksyn rykimästä.



Maijala suolaa soiroiksi leikatut poronlihat karkealla merisuolalla.



Suolauksen jälkeen lihat ladotaan nesteen pitävään astiaan kahdeksi tai kolmeksi vuorokaudeksi.



Suolatut lihat ripustetaan tiuhalla teräsverkolla suojattuun katokseen kuivumaan.

» Vuoroin pakkasta, vuoroin lauhaa – silloin liha kuivuu. »



Kuivalihaksi päätyvät porot teurastetaan vasta keväällä juuri ennen sopivien kuivaussäiden alkamista.

Hirvasnulppe on urosporo, jota ei ole purtu eli kuohittu. Härkä taas on purtu urosporo. Myös vaadin sopii kuivalihaksi.

Tarkoitukseen käytetään myös vasoja, mutta niissä on heikompi lihansaanto, sillä vasa sisältää enemmän nestettä kuin aikuinen poro.

”Laiha ja nälkiintynyt poro ei sovi kuivatavaksi. Kuivalihaporossa pitää olla pintaa.”

Poro kuihtuu kuivauksen aikana: luuttoman lihan osuus raavaan eli aikuisen poron painosta on kaksi kolmasosaa, ja siitä vain 20 kiloa kelpaa kuivatukseen.

Satakiloisesta porosta saadaan vain 10 kiloa kuivalihaa, koska puolet kuivumaan laitetun lihan painosta haihtuu taivaalle. Kuivaliham kovankuuloinen myyntihinta, 110–140 euroa kilolta, johtuu tästä. Myös valmistus on työlästä.

”Kuivauksessa on huomattava sääriski. Lihat voivat hongittua piloille pakkasen takia. Tätä tehtäisiin enemmänkin, jos homma ei olisi niin riskialtista.”

Merisuolaa pintaan

Kuivaukseen sopivia ruhonosia ovat paisti, lapa sekä sydän, joka on ongelmallisin. Sydän särky, mikäli se kuivuu liikaa.

”Lisäksi sydän on rasvaista, eikä liha kuivu rasvan alta.”

”Oma suosikkini on kuivattu paahtopaisti, toiset taas tykkäävät sisäpaistista. Fileetkin ovat hyviä, mutta kalliita.”

Kuivalihaksi tarkoitettu lihaerä pitää puhdistaa tarkoin kalvoista, jänteistä ja rasvasta. Lihat leikataan lihassyitä pitkin reilun tuuman vahvuiseksi, 20–30 sentin pituisiksi tangoiksi.

Leikatut lihat suolataan karkealla merisuolalla. Sen jälkeen ne ladotaan suolaustastiaan kerroksittain kahdeksi tai kolmeksi vuorokaudeksi.

Kaikki suola imeytyy lihaan, eikä sitä tarvitse raaputella vähemmäksi.

”Suolavedessä ei lihoja kannata ruveta uittamaan, koska ne on tarkoitettu kuivata.”

Maijala käyttää 2,5 painoprosentin suolapitoisuutta. Suolan ja lihan suhde on 1:40, jolloin 10 lihakiloon käytetään 250 grammaa suolaa. ”Lihat ja suola kannattaa punnita”, hän vinkkaa.

Kun suolaus ei ylitä kahta ja puolta prosenttia, lihat saavat olla suolassa pidempäänkin. Suurempia pitoisuuksia käytettäessä pitää suolausajan kanssa olla tarkkana.

Lihat kuivuvat keväthavassa

Lihon kuivauspaikan tulee olla tuulinen, puhdas ja pölytön. Suotavaa olisi, ettei kevätaurinko paistaisi lihoihin ainakaan koko päivää.

Kun lihaa kuivataan kotiloissa, tarkoitusta varten kannattaa askarrella kolmeneljäosatuuman teräsverkolla varustettu, eläimiltä ja sateelta suojaava katollinen häkki.

Suolatut lihapalat ripustetaan häkin sisälle koukkuihin, jotka taivutellaan ruostumattomasta teräslangasta.

Juhani Maijala nostaa lihat kuivumaan kolmen metrin korkeudelle kuivauskatokseen, jossa ilma kiertää esteettä. Haponkestävästä teräksestä taivutettuja lihakoukkuja on 7 000 kappaletta.

Maaliskuun ahava, kevätaurinko ja yöpakkaset kuivaavat lihat parissa kolmessa viikossa.

Etelä-Suomessa on yleensä leudompaa kuin Lapissa, joten siellä lihan kuivatuksen voi aloittaa jo helmikuussa.

Maijala sanoo, että hyvää kuivalihaa saadaan aikaiseksi vaikka Helsingissä, jos vain säät sattuvat kohdalleen.

”Sopiva vuorokautinen lämpötilanvaihtelu on noin 10 astetta. Vuoroin pakkasta, vuoroin lauhaa – silloin liha kuivuu.”

Perinteisellä tavalla kuivattua

Lapissa kuivalihat tehdään usein vasta huhtikuun alussa, Ylä-Lapissa tätäkin myöhemmin, ja myöhäiskevällä liha kuivuu

jopa viikossa. Mitä nopeampi kuivaus, sen parempi laatu.

Jos kuivatus venyy liian pitkälle keväseen, lihojen pilaaajiksi – ja kuivalihantekijän ilonpilaajiksi – ilmestyvät karpäset, jotka munivat lihoihin. Ajoitus vaatii siis tarkkuutta ja sään seurantaa.

Lihojen valmiusastetta on helppo seurata. Kuivaliha ei ole vielä riittävän kuivaa, jos se antaa periksi kahdella sormella puristettaessa. Jokaisen lihapalan kuivumista kannattaa seurata huolellisesti, sillä palat ovat erikokoisia ja kuivumistahti yksilöllinen. Maistaminen kertoo valmiusasteen parhaiten. Lihoja kannattaakin varata niin runsaasti, että niitä riittää syötäväksi monien koemaistelujen jälkeen.

Maijalan yritys, Porotokka, on saanut luvan käyttää EU:n alkuperämerkkiä, joka kertoo, että kuivaliha on valmistettu perinteisellä tavalla. Ilman alkuperämerkkiä olevat lihat on saatettu kuivata koneellisesti. ●

Myös riistalihaa voi kuivata

Kuivalihaa voi valmistaa myös naudasta tai hirvestä. Jotkut kuivattavat jäniksen osia tai linnun jalkoja, toiset metsäkauriin paisteja.

Riistaliha kannattaa leikata, suolata, vakumoida ja pakastaa metsästyskaudella. Valmiiksi suolatut lihat on sitten helppo nostaa kuivumaan keväällä.

”**Naudanlihan ongelmana** on lihan sisällä oleva marmoroitunut rasva, joka härskiintyy helposti”, Juhani Maijala varoittaa. ”Porossa ja hirvessä rasva on pinnassa, joten se on helppo poistaa.”