

**Pimenevate öödega  
augustikuus on paslik  
juttu teha maosarnasest  
kalast angerjast, kes pälvib  
tähelepanu nii omapärase  
välimuse, hõrgu maitse  
kui ka kalli hinna poolest.**

Kalastamise algusaegadest on inimesed angerjasse suhtunud umbusuga. Ja põhjuseid selleks leidub. Kõige rohkem tekitas kahtlusi maolaadne kehakuju ja kala siuglev liikumine. Vahemärkusena olgu öeldud, et ürgse evolutsioonilise pärandina elab meis instinktiivne vastumeelsus ja hirm kõige maolaadse suhtes.

Angerjas on kokku saanud ka teised kummastavad tunnused nagu limarohke, tibatillukeste soomustega nahk, uimede vähesus kehal, visa elujõud niiskes keskkonnas, öine aktiivsus, pikka aega saladuseloori all püsinud paljunemise, arengu eripära jne.

Näiteks Antiik-Rooma tuntud loodusteadlane Plinius Vanem arvas, et uued angerjad kujunevad naharibadest ja limast, mis eralduvad täiskasvanud kalade nühkimisel vastu kive. Keskajal usuti, et uued angerjad sünnivad kas mudast või suisa maapinnast.

Angerja erilist kehaehitust ja eluviisi arvestades pole ka mingi ime, et rahvapäraselt on seda kala õnnistatud erilise nimerohkusega. Vast kõige ebaseeldivamad nimed olid mereuss ja usskala.

Lisaks välisele sarnasusele toetas selliste nimetuste püsimist rahvasuus ka trobikond paari sajandi taguseid uskumusi, mille aluseks oli kas mao, kepi, süljeniidi, nõõri vms sellise jumalik poolitamine. Vette jäänud poolest kujuneski angerjas. Teised pärimused väitsid tõsimeeli, et angerjad arenevad vette sattunud madudest. Pole imeks pandav, et sellised pärimused angerjasõõmisele just isutõstvalt ei mõjunud. Lisaks meremaole kutsuti angerjat Eestis veel mitme muu nimetusega nagu viu, nulk, libekala, pikk-kala, vingerdaja jne.

### Angerjasõõmise ajaloost

Kulinaaria ajaloost on teada eri rahvuste kahetine suhtumine angerjasõõmisesse. Kõige karmimalt on vastavad juhised antud Vanas Testamendis, milles keelatakse selliste veteelanike söömine, kel pole



## ANGERJAS on 30%

soomuseid, põhjendusega, et need olendid on jälgid. Seevastu antiikses Kreekas ja Roomas osati siugja libekala hõrku liha eriliselt hinnata. Muinaskreeklased pidasid angerjat kalamüüja leti isandaks ning antiikse Rooma söömisorgiatel kandis angerjas maitseaudingute kuninganna austavat tiitlit.

Sellised ülistavad hinnangud olid tingitud eeskätt angerja rasvasest, valgest, väheluisest ja tihkest lihast, millele veteelanike seas väärilist konkurenti ei leidunud.

Ülikute toidulaual oli angerjas teetunud ka keskajal, mil liigsöömist ja maitseaudinguid teravalt tauni-

ti. Näiteks angerjapirukad või keedetud, praetud, röstitud angerjad pipraga olid maitsvad road paastuajal. Miks just pipar? Seda peeti keskajal n-õ kuivaks ja soojaks vürtsiks, mistõttu sobis see angerjale eriti hästi.

Liigse külmuse ja niiskuse kõrvaldamiseks soovitati keskajal angerjaid surmata soola sisse matmisega. Samas leidis neidki rahvaid, kes angerjasõõmisest üldse lugu ei pidanud ning püünistesse jäänud kalad heideti vetevalda tagasi. Äärmisel juhul pruugiti neid rasvaallikana kas seebi keetmiseks või jalanoode määrimiseks.