

Kevadsoojus paneb särjed liikuma

REPRO

Kevadine särjepüük ning hilisem saagiga toimetamine on tähtis sündmus paljude kalameeste kalendris. Ei jää see tulemata ka tänava kevadel.

Endistel aegadel usuti, et kui kevadpüügil oli esimene saagikalasärg, tähendas see halba ennet kogu järgnevale püügihooajale. Ilmekalt peegeldab rahva suhtumist särjesse järgmine kõnekäänd: "Ei minu arvatud miheksi, särg ei säätnud söödavaksi." Levis ka selline ütlus, et "särg on sulasekala".

Tavalise ja levinud kalana on särjel paikkonniti palju rahvapäraseid nimetusi – valge kala, puna- ja tulusilm, ullukene, lutt, korbak, labakas, linnukala, moks, ants, päris-, rohu-, pori-, jõe-, jää-, lehe-, lepa-, keltsa- ja mudasärg jne. Paljud särje nimetused on seotud samaaegsete sündmustega looduses, mis andsid vihjeid püügi alustamiseks. Teine ports rahvapäraseid nimetusi viitab särgede elupaigale või asukohale veekogus, nagu "siis särg roogus, kui konnad rooksuvad".

Sobib vinnutada ja soolata

Vaatamata viletsapoolsele suhtumisele, söödi vanasti särgi suures koguses. Juba sajandeid on Eestimaal tuntud särgede kevadine vinnutamine. Püütud kalad puhastati, hoiti mitmeid päevi soolas, tahendati ja pandi kuivama. Tavaliselt aeti särjed turjast või sabast nõõrile ning riputati kohta, kus tuuleõhk vabalt liikus ja päike peale paistis. Vinnutatud kalu söödi kas niisama või keedetult.

Särgede vinnutamine levis laialt peamiselt kolmel põhjusel. Esiteks, see säilitusviis nõudis võrreldes soolamisega vähem soola, mis oli vanasti üsna kallid säilitusaine. Teiseks, vinnutatud kalad olid kerged, neid oli lihtne müügiks või kaubavahetuseks laiali vedada. Kolmandaks, vinnutatud kalu sai ka pikema säilitada. Neid võis ahjusoo-



Särjehooajal loetakse saaki kotikaupa.

juses üle kuivatada, panna anumatesse kihiti soolaga või hoida teravilja sees salvedes.

Suurperedes vinnutati tagavaraks lausa kolm-neli puuda särgeid, vinnutatud särgi müüdi tihti lausa tuhande kaupa.

Tunduvalt vähem oli vanasti levinud särgede soolamine, sest seda kala ei peetud vanasti nii väärtuslikuks, et kallist soola särgedele raisata. Soolamiseks eelistati samuti kevadisi, kuid rammusamaid kalu. Enne soolamist neid küll rapiti, kuid tavaliselt jäeti pesemata. Soola pandi kahes järgus. Kõigepealt läksid kalad esmasesse soola, seejärel mõne aja möödudes kalu tahendati ja alles hiljem pandi kalad kõvasoola. Soolasärgi söödi tavaliselt kas küpsetatult või keedetult. Tihti olid kalad nii soolased, et neid tuli enne söömist ööpäev leotada.

Soolasärjed kõlbavad toiduks ka paastuajal. Peipsi-äärsetes piirkondades oli vanasti levinud ka särjepirukate küpsetamine. Leivatainas rulliti laiaks, selle keskosa peale sätiti puhastatud rammusad särjed, taina ääred keerati kahelt poolt keskele kokku ning pirukas pan-

di leivaahju küpsema. Pikk küpsemisaeg pehmitas lõpuks isegi särjeluid.

Eelmise sajandi algupoolel prooviti suuremaid särgeid ka suitsutada, kuid seda ettevõtmist eriline edu ei saatnud.

Särge kohtab mitmel pool

Poodide kalaosakondades värsked särgeid tavaliselt ei müüda, küll aga võib seal kohata nende kuivversiooni. Värskel kujul müüakse särgeid kalaturgudel, kuid tihti on sealgi pakutav kas räsitud (soomused osaliselt kadunud) või väsinud (kuivamismärkidega) välimusega, võrreldes äsjapüütud saagiga. Tõsi, punasilmad on hinnaklassilt odavamad kui teised värskelt müüdavad kohalikud kalad.

Kõige värskemaid särgeid saab loomulikult ise püüdes. Aasta ringi toituvat kalana on särgeid võimalik tabada nii talvel, kevadel, suvel kui sügisel. Paraku kipuvad püügis ülekaalus olema väikesed särjed. Kalastajad eelistavadki maitseomadustelt varakevadisi ja hilissügisisi särgeid. Et kevadisel kuderändel sär-