

Kevadkohting säinaga

REPRO

Säinas on kala, keda kalurid just tihti ja väga suures koguses ei püüa, kuid kellel kalalettidele ikkagi vahetevahel asja on. Ostja või harrastuska-lastaja võib säinaga tihti trehvata just kevadel.

Suurem säinas on kalade seltskonnas päris pilkukõitva välimusega. Külgedelt hõbekollaka tooniga, pealt mustjasroheline, kõhu alt valge. Silmade vikerkestas on kollast helki ning uimedki mitmevärvilised. Küljejoonest allapoole jäävad uimed on punakad, ülapoolele jääb aga tumedat tooni. Säina kauniduse erivormiks on inimeste poolt juhuslikust kõrvalekaldest aretatud kuldsäinas, kelle kehavärvus on kas punane või oranž. Need kalad rahuldavad eeskätt ilumeele nõudlust ning nende püsimine ja levik on võimalik vaid kasvataja kontrollitud tingimustes.

Meie oludes võib öelda, et säinas on keskmise kasvutempoga kala. Poolekilose kehamassi saavutab loo nimategelane kuue-seitsme kasvuaastaga. Eestist püütud suuremate säinaste kaalurekordid jäävad kolme kilo piirimaile. Tavaliselt on püüdjate saagiks langenud isendite kaal siiski kilo piires.

Säinapüügi eripära on seegi, et suuremate kalade menüü on üsna mitmekülgne, järelkult võib neid tabada nii mitmesuguste püügi-vahendite, peibutiste kui söötadega (taimsed, loomsed, kombineeritud) ning seda eriti kevadise püügi ajal, sest pärast kudemist toituvad säinad suhteliselt aktiivselt.

Menüült on säinas segatoiduline kala, kelle toidukorrad paistavad silma limuste suure osakaalu poolest.

Säinas rahva keeles ja meeles

Säinaid on meie aladel püütud kalapüügi algusaegadest. Tõsi, kirjalikke tähendusi säinaste kasutamisest keskajal meie piirkonnast pole, küll leidub neid aga Soomest. Nii võib lugeda, et Turu lossi ülevaataja pidustustel XVI sajandil pakuti ühe söögikorrana ka kuivatatud säinast. Samuti mainitakse säinaid



Säinas on teravamal silmitsemisel üsna värvikireva välimusega.

mitu korda XVI sajandi Soome linnade arveraamatutes.

Eesti rahvapärilises tuntakse säinast mitme nimetusega, näiteks raudpea, jaas, jäss, seinamees, säinam, säinap ning rupa- ja tümakaala. Järelikult oli säinas vanasti üsna levinud ja tuntud kala. Samuti seondus säinapüügiga ka erilisi rituaale, näiteks suure reede hommikul rapsiti pajuokstega ning sooviti: häid kalu, palju kalu, palju säinaid. Säinas on talletunud ka vanasõnades, näiteks "Parem kiisk kotis kui säinas mõttes".

Vanasti käis põhiline säinapüük kevadel. Saagiga toimiti tavaliselt kolmel viisil: kalad kas vinnutati, soolati või küpsetati. Kõige rohkem eelistati kevadsäinaste talletamisel vinnutamist. Selleks puhastati kalad sisikonnast, kuid soomused ja pea jäeti alles. Seejärel pandi kalad kuni

nädalaks mõõdukasse soola. Pärast sooldumist nõrutati nad suuremast soolveest kuivaks, küljed muljuti laiali, nõor seoti kas ümber saba või pandi sabast läbi ja lõpuks riputati kalad sinna, kus jagus piisavalt nii õhu liikumist kui ka soojust.

Vinnutatud säinaid söödi niisama või lisati keeduleemele. Pikemaks säilitamiseks kuivatati vinnutatud kalad veel kord üle või pandi anumatesse kihiti vähese soolaga. Vinnutatud säinast loeti paremaks suutäieks, võrreldes nende kalade soolaversiooniga.

Säinaste soolamiseks kalad puhastati, kuid pead jäeti otsa. Nimelt valitses vanasti uskumus, et peadeta kalad nii-öelda vettivad liigselt. Nagu teistegi soolakalade puhul, soolati ka säinaid kahes järgus. Esmalt verisool ja hiljem põhisool. Soolasäinast söödi soolakalana,