



Lõikuskuu lestad jääl jahtumas.

Sügiseks söövad lestad end paksuks

Ehkki sisevetes lesti ei ela, saavad tänu edukale lestapüügile ja kaubandusele värsket lesta kulinaarselt nautida ka sisemaal elavad inimesed.

Lesta lapik kehakuju on läbi aegade andnud alust erinevatele uskumustele tema kujunemisest. Levinum arusaam, mis eri rahvustel kordub, väidab, et looja tahtel muutus ühelt poolt pooleldi söödud või poolitatud kala uuesti elavaks ja jäigi selliseks.

Erilise kujuga kala legendides

Ka lesta viltusele suule ning valgele kõhualusele leidub rahvapärimestes selgitus. Esimene olevat karistuseks looja osatamise eest või suure suuga naermise eest, teist aga seletatakse

kunagi kantud valge põllega kalakuninga valimisel.

Viljastatud marjaterast koorudes on lestamaim täiesti tavalise nii-öelda tüüpilise kalaliku välimusega.

Arengu jätkudes toimub aga oluline moone, kus üks silm rändab järkjärgult hiljem pealmiseks muutuvale küljele, keha lamendub, seljapool tumeneb, kõhualune aga muutub heledamaks.

Suurepärase ja kiirete maskeerujatena lösutavad lestad merepõhjas, kusjuures nende kehavärvus muutub sõltuvalt ümbruskonnast. Liivasesse põhja kaevates paiskab lest uimedega üles paraja liivapilve, mille alla ta keha mattub.

Ujujana pole lest küll eriti kiire, kuid nii toiduotsingud kui ka paljune-miskihk sunnivad teda rändama.

Põhjakalana ei riski lest merepõh-just siiski palju kõrgemale tõusta, sest

siis võivad vaenlased teda kergesti alt-poolt rünnata. Alaküljel lestal ju silmi pole.

Ammune rannarahva toidulisa

Meie rannarahvas on lesti söönud juba sajandeid. Ammutuntud kalana on lest põlistunud mitmes nimetuses nagu putt, kiivsilml ja laikala. Kalade värskelt söömisele eelistati vanasti hoopis lestade soolamist ja vinnutamist.

Soolakala saamiseks pandi lestad esmalt verisoola, seejärel kalu tahendati ning alles siis soolati lestad lõplikult suursoolaga. Tavaliselt hoiti soolalesti tunniskii, et valged kõhualused olid ülespidi. Soolalesta söödi peamiselt küpsetatult leiva- või kartulikõrvaseks, sageli lõigati sooldunult kalast tükke ja söödi niisama.

Lestade vinnutamine oli levinud rohkem saartel. Vinnutamine nõudis