

# Koha on kalaletis aukohal



Koha välimuses on ühisjoo ni haugist kui ahvenast.

**Võrreldes teiste meie vete elutsevate ahvenaliste sugukonna esindajatega, väärub koha esiletõstmist nii maitsevuse kui suuruse, aga paraku ka kõrgusse pürgiva hinna poolest.**

Kes koha tähelepanelikult silmitsseb, leiab tema välimuses ühisjoo ni haugist kui ahvenast. Haugi-ga sarnaneb koha tänu pikale sihvakale kehale ja suus leiduvatele hammastele. Ahvenaga saab tuvastada ühisjoo ni uimede paiknemises ja ehituses ning nooremate kohade ristitriibulises mustris.

Sellised sarnasused kajastuvad ka koha inglise-, saksa- või ladina-keelsetes nimetustes, milles kombineeruvad ni ahvena kui haugi nimed või nimeosad.

Mis puutub koha eestikeelse-tesse rahvapärastes nimetustes- se, siis neid väga palju polegi. Pärinusnimetuste vaegus võib eeldatavalt olla tingitud kolmest asjaolust. Esiteks, Eesti veekogudes oli ja on selle kala levik piiratud. Koha elutseb meie mõlemas suurjärves, mõnekümnes Lõuna-Eesti järves ning mõnes suuremas jões. Siseveeliste-

le elupaikadele lisanduvad ka mereveed, viimastest eeskätt Pärnu laht.

Teine nimetuste kasinuse põhjus tuleneb selle kala püügi eripärast. Erinevalt paljude teiste kalade püügist nõuab koha tabamine teadmisi ja oskusi.

Kolmandaks, selle kala laialdasele tuntusele ei aita kaasa ka tema mõnes mõttes varjatud eluviis. Aga mingid lisanimetused käibivad loo nimitegelase suhtes ka eesti keeles. Es-malt otsene laen vene keelest sudak või selle mugandused suudak, sudakukala, kivisudak. Viimane nimetus peegeldab koha elamiseelistusi veekogus sügavusest ja põhja iseloomust lähtuvalt. Rannapiirkondades kutsuti koha vanasti nimedega rattapulki, kabakala või merekaru. Noori väik-seid kohakalu kutsuti paljudes koh-tades lihtsalt sõnaga nolp.

## Maitsev ja liharohke kala

Koha kuulub ahvenaliste sugukon-da – juba see fakt annab tagatise tema maitsevusele. Erinevalt ahven-atest ja kiiskadest, kelle väikesed mõõtmed ja torkivad uimed nende puhastamise vägagi tülikaks muudavad, kohal seda probleemi pole.

Heade kasvutingimuste ja pika elu- ea kokkulangemiselt võib see kala saavutada päris aukartustäratavad mõõtmed. Eestis on rekordsuuru-sega koha kaaluks mõõdetud ligi 17 kilo. See on loomulikult erand-lik suurus, kuid üle kümnekiloseid kohasid on Eesti veekogudest veel-gi püütud.

Väiksed kohad ei tohiks üldse ka-larappijate kätte sattuda, sest koha-le on kehtestatud päris arvestatava pikkusega alammõõt. Tänu suhte-liselt suurtele mõõtmetele on koha lihtsam soomustest puhastada, ehk-ki need ahvenalistele omaselt ei kipu just kergesti naha küljest eralduma. Siit ka põhjus, miks vahel eelista-takse hoopis kohalt naha eemalda-mist või valmistatakse see kala toi-duks koos soomusrüüga. Soomuste-ga koha sobib paraku vaid üksikute kalatoitude valmistamiseks.

Koha suurus tagab sellegi, et liha on kalas arvestataval hulgal ning luudki on suuremad. Viimane eri-pära aga võimaldab kalaluid lihtsa-malt nii toiduvalmistamise kui söö-mise käigus eraldada. Otseselt söö-dava osa arvele langeb sudaku alg-sest kaalust keskmiselt 60%. Suuri-ma osa koha puhastamisel tekkiva- test kadudest moodustab pea. Ar-