

KURESSAARE GÜMNAASI UM
MART- MARK TUISK
VI KLASS

TIHEMETS TALU KALATOIDUD NING TOIDUTRADI TSI OONI DE JÄTKAMINE NASVA KALURI KÜLAS



JUHENDAJA SIIRJE KEREME

SISSEJUHATUS

Eri nevad maastikud loovad erinevat vaimu ja maailmavaadet ning ka traditsioone. Aut on mitme vanemaalse inimese käest kuulnud, et nureäärsete inimeste maailm on avaram ja tuulisem. Seda nii avamerel kui ka lagedatel rannikualadel, mida katavad vaid kiiduristik. See avarus on randlastesse talletunud kaugelt rohkem kui paari põlvkonna jooksul ja kujundanud nende eluvaate, suhtlusstiili ja huumori teistsuguseks kui muul rahval.

Noodapüük või hülgekütide retk on olnud meeskonnatöö, mis eeldab üksteise usaldamist, samas ka võimeid koos tegutseda. Samad oskused, mida õpetab pikk inimesi ühendav ja proovile panev mereretk, on vajalikud ka noodapüügis ja hülgeküttes. Saarte või läänemaine huumor pole seetõttu ainult naljal pärast, vaid selles on ka teise inimese demuse järelproovimise nõks sees.

Aut or valis antud uuri niistöö tee ma just sellepärast, et huvitus ise täpsemalt teada saada, mida rannarahvas kalast ja kala valmistamisest pidas, samuti sooviti ühe peretalu ettevõtmised uuri ngul oosse jäädvustada.

Selles töös uuris aut or kalatähtsust rannarahva pärandköögis ja soovis leida vastused järgmistele küsimustele:

- milline on Tihe metsa talu loomislugu;
- millised on Tihe metsa talu kalatööstuse valmistamise põhitõed;
- milliseid kalu, millal ja kuidas rannarahvas (Tihe metsa talus) kõige rohkem tarvitab.

Töö praktiline väljund oli ühelt poolt soov välja selgitada, millisel määral saadakse kõige paremad suitsukalad ning milliseid teadmisi see nõuab, teisalt Tihe metsa talu tegevuse ja toimetuste fikseerimine töö teemast lähtuvalt.

Uuri niistöö käigus vestles aut or palju oma vanemate ning vanavanemate, samuti teiste sugulaste ning külaelanikega. Töös ongi enamjaolt kasutatud suusõnalisi andmeid, mille põhjal on käesolev uurimus valminud.

Töö on jaotatud kolmeks osaks. Esiimeses osas antakse ülevaade sellest, kuidas kalatööstuse valmistamine Tihe metsa talus algas. Teises osas keskendutakse kalatööstuse hooajalisuse uurimisele, kolmandas juba konkreetselt Tihe metsa talu kalatööstuse meetoditele.

1. KUIDAS SAI ALGUSE SUITSUKALA VALMISTAMINE TIHEMETSAS TALUS

Tihe metsa talu (vaata joonis 1) on ehitatud 1969. aastal. Perepea Arvo Käesel oli kalur, hiljem tegutses mehhaanikuna ning hoolitses viljapuude ja põõsaste eest. Vanaperenaine Aina Käesel töötas Nasva püüni staatsioonis püüni staatsiooni ehitajana. Pensioni põlve algastatel õppis Tihe metsa talu perenaine Aina giidiks. Suheldes teiste giididega, tekkis mõtet tutvustada Saaremaa külalistele Nasva kaluriküla ning saamas ka sealseid traditsioone. Ni hakati grühmadel kaluriküla elutvustama, näidati kalavõrkude valmistamist ning pakuti ei neks suitsukala.



Joonis 1. Tihe metsa talu õuevaates (*Autori erakogu 2010*)

Alguses kostitati külalisi õues. Peagi aga alustati senise aiदारuuni ja puukuuri ümberehitamist söögitoaks. Pärast söögitoa valimist ehitati ka köök. Niimoodi saigi alguse pereettevõtte Nasva Söögituba, kus pakutakse kohalikest kaladest valmistatud roogasid.

1.1. ABILISED JA ALGUS AASTAD

Esialgutegevuses töötas autori vanema Aina Käesel üksik, see oli väga töömahukas ja väsitav. Kuna töökoormus järjest kasvas, siis oli vaja juurde võtta abilisi. Üsna pea liitus vanema Aina naabri naine Valve. Nad olid mõlemad pensioonärid, aga kahekesi suutsid nad hästi toime tulla (vaata joonist 2).



Joonis 2. Tihe metsa talu vanaperenaine Aina (vasakult neljas) ning abiline algusaastatel Valve Liina (vasakult esimene) (*Erakogu 1996*)

Suureks abiks oli ka Tihe metsa talu peremees Arvo Käesel. Arvo (autori vanaisa) puhastas ja pesi kalad, mida vanema suitsutas. Samuti kandis vanaisa hoolt selle eest, et oleks olemas suitsutamiseks vajalikud leppapuud. Mks suitsutamiseks on kasutatud just leppapuud, seda sai autor teada vanema Aina käest.

Lepp on lehtpuu ja põlemisel annab mõõduka kuumuse ja suitsu, tulemuseks on suitsukalade kuldnepunane värvus ja hõrkmaitseline. Samuti sobib ka õunapuu. Piirkonniti kasutatakse ka teisi puusorte. Saaremaal kasvab palju leppa ja seda kasutatakse ka suitsutamisel. Leppa tuleb varuda talvel. Puud lõhutakse ja asetatakse riita. Riidas peavad puud kivi või muu vahel talvel. Kui leppahalg on suitsutamiseks igati sobiv. Ahjutäie suitsukala valmistamiseks kuulub umbes kaks sületäit leppahalge.

Algusaastatel ei olnu kül lastajaid väga palju ja kol m ekesi suutsid nad hästi toime tulla. Äritegevuse edenedes oli aga inimesi juurde vaja. Kolm eist aastat tagasi ühines ettevõtlusega ka autori ema Tiina Mäi (vaata joonis 3).



Joonis 3. Tihe metsa talu noorperenaine Tiina (pildil keskel), moosekant Õe ja vana perenaine Aina, suvi 2011 (*Erakogu 2010*)

Samuti aitasid kaasa Tiina suuremad pojad ja elukaaslane. Nüüdseks on kül lastajaid nii palju, et tegevust jätkub kõigile. Tihe metsa talu on hästitoimiv perefirma, kuhu on kaasatud kõik pereliikmed.

1.2. AJAJOOKSUL KOGUNENUD TARKUSETERAD FIRMA HEA TOIMIMISE KOHTA

Et kogu tegevus hästi sujuks ja laabuks, on vajalik hea meeskonnatöö. Ei tohi olla meelepaha ega omavahelisi tülisid. Samuti on vajalik, et pereliikmed oskaksid kõiki töid, et vajadusel saaks üksteist asendada. Pereettevõtte on väga tömahukas ja nõuab suurt pühendumist. Vastavalt oma suutlikkusele ja oskustele saavad töös osaleda nii vanemad kui ka lapsed. Ka autor ise püüab talutöodes kaasa lüüa. Järgnevalt on püütud välja tuua probleeme ning raskused, mida talu tegevuses on esinenud.

1.3. PROBLEEMID JARASKUSED

Värske kalaga tegutsevas ettevõttes tuleb olla väga kiire ja operatiivne. Kirust on tarvis seetõttu, et kala ei säili, seda eriti soojal suvel. Värske kala tuleb ruttu puhastada ja valmis suitsutada. Kala säilitamiseks on vajalik jää, puhastatud kalu saab säilitada jäävees.

Vahel tekib probleem ka ilma. Tuulise ilmaga ei saa kalurid merele ja siis pole ka kala, mida suitsutada. Arvestada tuleb sellega, et kalapüük on hooajaline tegevus. Seetõttu saab tegutseda kevadest sügiseni. Talvel meie ettevõtte puhkab.

Mõnikord teeb olukorra keeruliseks klientide teadmatuse. Inimesed ei saa aru, miks on lestad väikesed. Tegelikult on nad harjunud poes nägema hulga suuremaid kalu, need aga on inportitud

kalad Saaremaa lest on umbes peopesa suurune või veidi suurem. Teadmatu inimese tahaks praepanni suurust lesta. Saarlane ise sööbki väikest, aga paksu lesta – see on magusam.

Varasematel aastatel oli kodutootmine seadusandluses väga piiratud. Viimastel aastatel on aga paljud muutunud ja kodutootmine on muutunud lihtsamaks. Loodame, et see nii ka jääb.

2. KALAROOGADE HOOAJALISUS JA NENDE VALMISTAMINE TIHEMETSAS TALUS

Autori soovis teada saada, kuidas ja millal ning mitu kala süüakse ning mida kõige rohkem taluköökis valmistati (valmistatakse). Selles küsimuses oli väga suureks abiks autori vanema Aina Käesel, kes rääkis kalatoidudest huvitavaid lugusid, samuti andis oma selgitusi ja jagasid arvamusi autori kodutalu naabrid. Selgus, et igal aastajal on teatavad kalatoidud, mida valmistatakse ja süüakse just sellel aastajal. On selliseid kalarogasid, mille muutused on toimunud koos ajaga, kuid on ka neid, mis on muutumatuna kestnud põlvkond põlvkonda. Järgnevalt toob autor välja põhilised kalatoidud, mida süüakse Nõva kalurikülas ning ka Tihe metsa talus.

2.1. TIHEMETSAS KEVADROAD

Kevad algab saienaga, mida püütakse võrkudega varakevadel jää alt. Samuti saab saienast ka jõenõrdest. Saienast saab kuitada ja suitsutada. Ka kiisk on kevade püügi kala (vaata joonis 4). Autori vanaisa Arvo Käesel valmistas igal kevadel maitsvat kiisa ahjurooga. Naabrinaise Üve sõnade järgi on kiisarook tänapäeva kaluripere üks varakevadele maitsoite. Kiisad puhastatakse ning asetatakse pannile või ahjupotti. Kiisavori hoitakse parajalt kuumas ahjus 3–4 tundi. Valmis kiisavori millel on kalarood nii pehmeks muutunud, et neid pole tundagi. (Üve Lipp, kaluri abi kaasa)



Joonis 4 Jää alt püütud kiiskakala (Autori erakogu 2009)

Mai kuus on suur kevadräie hooaeg. Räie saab suitsutada, keeta, marinööri ja kuitada. Räiest saab teha ka maitsvaid räierulle (vaata joonis 5). Jääräim on heeringasuurune ja eriti rammus räim, kes saabub meie rannavetesse kudemaks. Tihe metsa peres armastas vanaisa Arvo räiest valmistada nn kääne. Vanema Aina Käest sai autor teada kääne valmistamise õpetuse.

Kääni de val nista mine Ti he metsa ko nbel. Suured ja rammusad räi nēd puhastatakse ja küpsetatakse sūtel. Selleks kasutatakse kääni resti (nēnut ab grilli nēsresti). Resti vahele seatakse räi nēd ja küpsetatakse puupliidi küttekol des sūtel. Küpsetatud räi nēd pannakse sool vette, kuhu on lisatud ka sibularōngad või rohelist sibulat. Soolvees hoitakse umbes 10 mi nutit, siis ongi kala söōgi ks val nēs. (A ma Käesel)



Joonis 5. Räi nērullid (Toi dut are 2012)

Kōi ge populaarse m kevadine kala on kuu vatatud sār g. Puhastama sārjed asetatakse umbes kol nēks ööpäevaks soola ja seej ārel kuu vatatakse rāast a all. Kala kuu va mine vōt ab sōltuvalt il nast 1, 5–2 nādalat aega. Sār g on kuu vatatult maitsev ja hea.

Kui autori onu Mārt Käesel veel poisi ke oli, siis kās ta koos naabri poistega hommi kul vara sārjel ning miūs pūit ud kraami vene ohvitseridele, kes pi dasi d kuu vatatud sārjest väga lugu. Ka tnapäeval kuu vatavad Nasva ini nēsed kevaditi hul galiselt sār gi. Sār g on rannarahvale nagu kevadekuul ut aja.

2.2 TIHEMETSASUVEROAD

Suve saabudes toi mub veel räi nēpūük ja hakatakse pūüd ma tuulehaugi. Tuulehaugi jagub kuni jaani päevani. Tuulehaugi saab suitsutada, kuu vatada ja mari neeri da. Ini nēstele nēel di b t tuulehaug suitsutatult väga, kuna selle rohelised rood paistavad söōmisel hästi sil na.



Joonis 6 Tuulehaugid Tihe metsa talu suitsuahjus (Autori erakogu 2011)

Esi mersed püütud ja ka ahju suitsema pandud tuulehaugid on väga suured ja rasvased (vaata joonis 6), seda sellepärast, et need ei ole liialt kaua mõrras „diidil“ olnud, nii mäletab autor oma vanaisa Arvo Käeseli rääkinud olevat.

Suve edenedes püüavad kalurid veel ahvenaid. Ahven on maitsev kala supiks, ka meie talus keedetakse ahvenast maitsvat kalasuppi, mida oskab teha eriti hästi autori ema Tiina Mai: „Valmistamiseks on kõlblikud kõik kalad. Tavaliselt ei keedeta uhhaad ühest kalaliigist, vaid vähemalt kahest. Maitseainete puhul kehtib rusikareegel – mida rasvasem on kala, seda rohkem tuleb lisada maitseaineid. Uhhaa on maitsvam kui seda keeta kaaneta keedunõus ja mõõdukal või tasasel tulel aegamisi.“ (Tiina Mai)

Suve teisel poolel saab merest ka angerjaid ja lesta. „Tänaseks on angerjast kujunenud delikatesskala, mis on tuntud nii oma väärtuslike maitseomaduste kui ka kõrge hinna poolest.“ (Hillar Liip)

Lest on peamine kalaliik, mida meie ettevõttes suitsutatakse ja inimestele pakutakse nii müügi kui ka kohapeal söömiseks. Vanaisa Arvo (nüüdseks 4 aastat manalas) selgustest mäletab autor vastust küsimusele, miks lestal nii viltune suu on. „Lestal olla viltune suu karistuseks Jumala osatamise eest.“ (Arvo Käesel). Lestasaaki öeldi olenevat hoovustest ja tuule suunast: kui merevesi alla lasi ja voo põhjast di, siis sai lesta. (Lest eesti rahva usundis 2012)

Augusti lõpul käivad kalurid võrguräimel. Võrguräim on eriti rammus ja hea kala. Neid räimi soolatakse rannakülades talvevaruks. Sügisel püütud räimisoolatakse talveks. Räime võib soolata ka puhastamata ja rohke kuuva soolaga. Kalad lapitakse kihti vaheldumisi soolaga ja peale asetatakse raskuseks kivi. Raskus on selleks, et kalad ei iüks endasse tekki vat sool vett ja ei soolduks üleliia.

2.3 TIHEMETSASÜGSRÖAD

Hilissügisel ja talvel leotatakse soolaräimi vees ja saadakse söömiseks paraja soolsusega kalad. Leotatud räimi võib keeta kartulitega koos või küpsetada koos lihaga ahjus. „Samuti on levinud nn äädi karäimed. Selleks asetatakse leotatud räimed äädi kavette. Äädikavesi on üsnagi kange ja siin on lisatud sibularõngad. Sellises lahuses hoitakse räimi umbes üks öö ja siis on nad söögi kõlblikud.“ (Tiina Mai)

Järgnevalt toob autor välja teadmised, mida ta sai teada sprotti de kodus valmistamisest. „Hoiatan ette, see on väga mahukas ja aeganõudev töö, tulemus aga suurepärane. Värsked kilud aetakse varrastele, vahel jäetakse vahed, et suits saaks ligi. Kalad suitsutatakse poolküpsiks, saades neile kuldsel värvi. Kiludelt eemaldatakse pead. Meie kasutame taaraks saasuguseid plekktoose nagu ka tööstuses. Kilutoosi põhjapaneel teelusikaga veidi soola, paar tera pipart ja loorberilehte. Seejärel lapitakse toosid kihti kihti suitsukilusid täis. Peale kallatakse kõrgekvaliteediline ja puhta maitseainetoiduõli. Karpi deler pannaks vastava aparatuuriga peale hermeetilised kaaned. Sulatud

karpe keedetakse umbes 1 tund. Sellisel kujul valmistatud sprõid säilivad mitu kuud.“ (Tiina Mäi)
Salmi valmistatakse sügisrääkest ka eespool kirjeldatud kääne.

Septembris ja oktoobris püütakse võrkudega lõhet, forelli ja siiga. Neid kalu soolatakse ja süüakse nn äkilistena. Vanaisa Arvo Lemmi kroogsügisel oli siiaäki. Äki valmistatakse värsket kalast. Kala puhastatakse, tükeldatakse ning pannakse soolaga seisma. Autori vanaisa (Arvo) sõi äki juba mõne tunni soolamise järel. Enamjolt aga lastakse kala sooluda üks öö. Jahedas säilib äki 4–5 päeva. Ammustel aegadel soolati vääriskalu ka talveks, tänapäeval on levinum sügavkülmas säilitamine.

2.4. ERI LISED RANNARAHVA (TIHEMETSATALU) TOIDUD

Kirjutades üles neid huvitavaid roogasid, mida meietalus valmistatakse, sai autor teada ka sellistest (erinevatest kalaosadest), mida paljud inimesed kindlasti ei teadnud ega kunagi ka proovinud ole, nii otsustati ka need toidud kirja panna. Süüakse enamike kalade marja, isegi ilma soolata, toorelt. „Kalamarja on ikka valmistatud ning oma peretoidulaudadel ongi ta peamiselt värskena, peene soola ning pipraga segatud, mille sisse on perenaine oskuslikult lõikunud peeneid sibulatükke.“ (Aina Käesel) „Eriliselt maitseb soolveega keedetud ahvenamari ja pead“ (Martin Mäi)

Teine huvitav roog on soolvees vürtsidega keedetud säinapead. Väga maitsvad on ka suitsuahvena pead, neid on mõnus lutsida. „Eriti maitsvad on ahvena pead kohe peale suitsuahjust välja võtmist, mille meenub, kuidas Arvo Käesel õpetas mulle nende söömist.“ (Sirje Kere)

Süüakse ka kalamaksa. „Kõige maitsev maks peeti praetud kalamaksa kartulite kõrvale söömiseks. „Üheks maitsev maks maksaks on peetud ajast aega ikka haugi- ning tursamaksa.“ (Eli Kuusk)

Huvitav oli teada saada, et on kasutatud ka kalarasva, seda küll mitte toidulaual, aga meditsiini eesmärgil. „Kalarasva peeti igal pool kaluriperedes heaks arstirohuks. Seda tarvitati kõha vastu. Kalarasvaga nääruti lõhkenud käsi, see oli salvi ks paistetaja ja põletatud ihule.“ (Aina Käesel)

Selline on lühike kokkuvõtte kalatoidudest, mida valmistatakse Näsva kalurikülä Tihe metsa talus sõltuvalt hooajast. Järgnevas peatükis toob autor välja maitsva suitsukala valmistamise nipid, mida kasutatakse Tihe metsa talus.

3. HEA JA MAITSVASUITSUKALA VALMISTAMINE TIHEMETSATALUS

Maitsva suitsukala valmistamisel on tähtis, et kala oleks värsk. Tihe metsa talu ostab oma kala kohalikest kaluritest. Autori vana vend Martin osaleb ka aktiivselt suvekuudel lestapüügis (vaata joonist 7).



Joonis 7. Lestapüük traaliga (autor vend vasakult Martin Mäi) (Autori erakogu 2010)

Kalad puhastatakse, pestakse ja soolatakse. Soolami seks kasutatakse sool vett ja olenevalt kalaliigist hoitakse neid sool vees kümnest minutist neljatuunini. Siinkohal toon mõned näited kalasoolamise kohta. Soolvesi on umbes 10% kangusega. Lestasoolatakse sellises vees 10 minutit (vaata joonis 8).



Joonis 8 Soolveest välja tõstetud lestad nõrgumas (Autori erakogu 2011)

Suuremaid räimä hoitakse sool vees aga üks tund, tuulehaugi kaks ja pool tundi. Kõige kauem sool dub angerjas, olenevalt suurusest 4–7 tundi. Soolamisel tuleb olla väga tähelepanelik, et kalad ei ununeks kauemaks soola. Selliseid apsakaid on aastate jooksul ikka juhtunud.

Eriti vastutustas ja keerukas on angerjate suitsutamine. Kalad pannakse varrastele rippu ma, kuna aga angerjad on pikad, siis ulatuvad sabad peaaegu tül ekol deni. Seda protsessi on vaja pi ngsalt

jälgi da ja selle töö kõrvalt ei saa midagi muud teha. Ahi tuleb hoida üsna madalal temperatuuril umbes 50–60 kraadi juures. Kogu protsess võtab olenevalt ilmast ja aastaajast aega 4–8 tundi.

Ilmal on kalasuitsutamise juures näärav osa. Ilusa ilmaga edeneb töö kiiremini, keerukas ja aeganõudev on suitsutamine niiskete ja vihmaste ilmaga.



Joonis 8. Soolatud angerjad varrastel kui va mas (Autori erakogu 2010)



Joonis 9. Räimed ahjus kui va mas (Autori erakogu 2011)

Pärast soolamist aetakse kalad varrastele ja pannakse kui va ma. Kui vatada saab õhu käes (joonis 8), samuti suitsuahjus (joonis 9). Kui vatamisele järgneb suitsutamine. See protsess kestab olenevalt kalaliigist paariistunnist kuni neljatuunini. Suitsuahjus peab olema mõõdukas tuli, et kalad saaksid maitsvad ja mahlased. „Õige suitsukala peab olema kuldprouni (vaata joonis 10) välimusega, õrnsoolane ja mahlane.“ (Tiina Mäi)

Kalasisutamine on kannatlikkust ja täpsust nõudev töö. Neid oskusi antakse edasi põlvest põlve. Autori ema Tiina sai need oskused oma emalt Aina Käeselilt ning ema käest on neid oskusi õppinud ka autori vennad. Eriti hästi saab suitsutamisega hakkama vana vend Martin.



Joonis 10. Tihe metsa suitsuahjus valminud kuldsed suitsulisted (Autori erakogu 2011)

KOKKUVÕTE

Autor valis antud uuri mõtteema sellepärast, et huviutis etäpsemalt teada saada, mida ja kuidas rannarahvas kalast ja kala valmistamisest pidas, samuti sooviti jäädvustada ühe peretalu ettevõtmised uuringuloosse.

Autor sai hea ülevaate, kuidas hakati Tihe metsa talus kalatõtte valmistama. Samuti saadi teada, et kalatõttel, mida kaluriperes süüakse ning ka külalistele pakutakse, on oma hooajalisus. Igal aastajal on oma head retseptid ning nende valmistamise retsepte jagatakse edasi põlvest põlve.

Huvitav oli töö see osa, kus autor sai teada põnevaid roogasid, mida taluköökis tehakse (kääni, pahlasilk, keedusai napead ja muidugi palju muud). Samuti annab autor põhjaliku ülevaate hea ja maitstva suitsukala valmistamisest.

Tööd oli autoril põnev teha. Samuti on uuriusel kultuuriline väärtus. Ühe paikkonna ajaloo, kultuuriloo säilitamine läbi noore põlvkonna silmade ja sule on igati hea tegu. Töö kirjutamine oli õpetlik ja huvitav kogemus.

KASUTATUD MATERJAL

Lest eesti rahvausundis [WWW] <http://www.lestafest.ee/est/lest-eesti-rahvausundis/> (12.01.2012)
/Internetist

Suusõnalised andmed:

Ai ma Käesel – (autori vanaema, Tihe metsa talu perenaine, söögi näja asutaja)

Hillar Liip – (Nasva kaluri küla harrastuskalur, ornitoloog)

Martin Mii – (autori vend, kalaões)

Sirje Kere me – (Nasva kaluri küla turismitalu perenaine)

Tiina Mii – (autori ema, Tihe metsa talu noorperenaine)

Urve Liip – (Nasva kaluri küla turismitalu perenaine, abikaasa harrastuskalur)

Filmi materjal:

Autori erakogu

Tiina Mii erakogu