



Ablas libedik vetesügavusest

Lutsu teatakse meil põhiliselt limase libeduse, vähem aga tema apluse järgi. Nüüd, jaanuaris, mil lutsupüük on täies hoos, teeme tutvust lutsu kui toidupoolisega.

Rahvasuu on lutsu pigem põlanud kui soosinud. Juba rahvapärased lausungid stiilis “Libe nagu lutsukala”, “Luts pole kala nüüd kedagi”, “Kes see kiisa kirja paneb ehk lutsu loosse arvab” või “Tühi, nagu oleks luts võrgulinas käinud”, annavad sellest tunnistust.

Ebalevale suhtumisele aitas kindlasti kaasa lutsu välimus: väljavenitatud maotaoline keha, tömpjas pea, paksu limakihiga kaetud nahk. Samuti leiti kummastavat tema eluviisis: öine aktiivsus, erakordselt suur aplus, parasiidirohkus, uimasus soojas vees jne.

Juhul kui esimese kalana puutus saaginõudlemisel võrgus ette luts, peeti seda tuleviku jaoks halva kalaõnne märgiks.

Seal aga, kus suuremaid lutse rohkem leidis, osati temast toidupoolisena lugu pidada. Märgilise tähendusega oli ka järgmine uskumus – kui talvel ei saa lutsu, pole kevadel teisigi kalu loota.

Vanema aja lutsusöökidest peab mainima lutsu maksast, marjast ja niisast tehtud roogi. Kuna luts on väga viljakas kala, langeb südataalvisel kuuperioodil tema sugunäärmete massi arvele 25–30%. Järelikult oli, mida süüa, ehkki üksikute marjaterade läbimõeldult on lutsumari üks peenemaid meie teiste kalade munarakkudega võrreldes.

Liha keedeti leemeks

Tavaliselt hautati mari ja niisk koos tangude ja pekiga toitvaks roaks, millele maitsestamiseks lisati sibulat ja soola.

Eelöeldu ei tähendanud lutsu lihast loobumist, tavaliselt keedeti sellest leem, mis jahedas ülihästi tarretus, andes süldilaadse toidupoolise.

Peipsi-äärsetes piirkondades oli levinud ka toore lutsumarja söömine, mis tänapäevaste teadmiste valguses parasitoloogiast suisa riskantne tegevus oli, sest nii võis ülilihtsalt nakatuda laiussi vastsetega, millest hiljem arenes sööja organismis aukartustäratavate mõõtmatega parasiit.

Lahja liha, rasvane maks

Lutsu liha on lahja ja vesine (rasva kuni 1%) ning seetõttu ka madala kalorsusega. Valke on lutsu valges lihas 15–17%.

Et süsivesikuid leidub kõikide kalade lihas ülivähe, kujunebki lutsuliha energeetiline väärtus põhiosas valkude arvel, jäädes sajagrammise portsu korral vahemikku 70–80 kilokalorit. See on omane pea kõikidele tursklastele, kelle hulka ka luts kuulub.

Ometi ei saa ükski loomaga kallilik läbi rasvavarudeta ja erandiks pole lutski, kellel koonduvad rasvavarud maksa. Selle eripära tõttu suurenevad nii maksa mõõtmed kui ka selle organi rasvasisaldus.