

# Vetehundi isu ei rauge ka talvel



Vetehunt haug.

**Haugid jätkavad oma toimetusi ka jääkaane all ning paljudele neist saab aplus hukatuslikuks. Selles loos vaatame haugide saatust meie toidulaul nii minevikus kui ka nüüdisajal.**

Minevikus värske haug enamasti keedeti ning keeduleem läks samuti koos leiva või kartulitega toiduks. Käibis lausa ütles "lühikese leemega kala", mis tähendas kala keetmist väheses vees.

## Road haugist minevikus

Rohkelt söödi ka soolatud haugi. Haug soolati kas koos peaga või ilma. Ka kalapea läks toiduks. Tavaliselt keedeti peadest suppi, harva pandi neid kalapirukasse. Ainsana ei söödud peast luid ja silmi. Usuti, et silmade sööja jääb eluks ajaks näljaseks.

Veel üks haugide vägagi levinud säilitamise viis oli nende vinnutamise. Vinnutamiseks kalad roogiti, soolati kergelt ja lõigati selja pealt lõhki. Seejärel riputati kalad paariks nädalaks tuulisesse ja päikesepaistelisse kohta kuivama.

Mõnikord aga kuivatati haug suisa kivikõvaks. Nii talitati näiteks paastumaarjapäeval söödava kuivhaugiga.

Kuderännakul püütud havidest valiti suurim ja ilusaim eksemplar. Haugil eemaldati sisikond; pea, uimed ja soomused jäeti alles. Kala soolati ja mõne päeva pärast venitati külgedelt võimalikult laiali.

Seejärel naelutati kala seina külge kinni, nii et tuul ja päike võimalikult hästi ligi pääsesid. Havil lasti kuivada kivikõvaks, alles siis viidi aita varjule. Kuivhaugi hoiti järgmise aasta paastumaarjapäevani, mil kala eelnevalt pehmeks leotati ja siis kalaõnne nimel nahka pandi.

## Mari, niisk ja sisikond

Kevadel püütud haugidel leidis vanasti kasutamist nii kalamari kui ka niisk. Tavaliselt segati juba puhastatud marja soolaga ning lõpus lisati peenestatud sibul ja pipar. Sellist toitu nimetati Ida-Eestis kas *iger* või *ikra*.

Havimarjaga võis talitada ka teisiti, nimelt klopiti marja soolaga ja nii valmis *kahverjaam*, *kahvijaam* või *kahmjaan*. Need nimetused tulenevad sõnast 'kaaviar'. Selliselt valmistatud haugimarja söödi toorelt leivakõrvaseks.

Havimarja võis ka keeta. Sageli tehti seda lihtsalt soolvees, enamasti aga lisati suppilede.

Levinud oli ka haugimarjast kookide küpsetamine. Mari tambiti nuiaga ühtlaseks pudruks, lisati piima, soo-

la ja jahu ning segati tainaks. Kergitajat ei lisatud, sest munarakkude valgud toimisidki kergitusainena. Saadud tainast küpsetati ahjusool õhukesed koogid.

Suurte järvede äärsed elanikud küpsetasid kevadel haugimarjatäidisega kalapirukaid.

Vähesel määral oli levinud isegi haugimarja kuivatamine. Kuivatatud marja lisati suppilede.

Isegi haugi niisk leidis eestlaste toidulaul oma koha. Niiska praeti kas pannil või valmistati sellest supiklimpe. Viimasel juhul klopiti niisk jahuga ühtlaseks massiks, sellest vormiti klimeid, mis poetati supi sisse.

Ka haugi sisikond, täpsemalt öeldes sooltega seotud rasv leidis rakenduse. Sügisel püütud haugidel olid soolte küljes rasvakogumid. Soolled pandi kausiga vee sees kuumahaugu, kalarasv sulas ja tõusis pinnale. Hiljem riibuti jahtunud rasv pinnalt ning seda kasutati kas arstirohuna, toidulisandina või lihtsalt saabaste määrimiseks.

## Lahja, kuid koostiselt väärtuslik toit

Tänapäeval hauge nii jäagitult toiduks ei kasutata kui sajand-paar tagasi. Ent haugiliha toitelis-biokeemilisi väärtusi tasub ka nüüdisajal hinnata. Biokeemiliselt koostiselt on värskes haugilihas loomulikult kõige rohkem vett.