

Jääle tõmmatakse kiisk



Vaenlase vastu on kiisal terav seljauim.

Vähe on neid kalamehi, kelle eesmärk ongi vaid kiiskade püüdmine. Ent pole muret – see ablas söödik lausa trügib konksu otsa, juhul kui tema sugu veekogus ikka esindatud on.

Paar sajandit või vähem tagasi püüti meie vetest inimtoiduks kiisku suurel hulgal. Peipsist ja Võrtsjärvest tabatud kiisad olid tuntud headuses supikalad, keda kalurilt vahetati vilja vastu või osteti lausa raha eest. Värsket kiiska hinnati kõrgelt, sellest ka ütlus “kiisal on magus liha”. Kiisasupi keet käis ammusel ajal imelihtsalt: pajatäis vett aeti keema, sinna visati suured kiisad, köögiviljalõigud, maitsetaimed ja sool. Kiisku ei pestud ega puhastatud selleks, et nende “väge” ehk lima säilitada.

Kulbiga suppi ei segatud, sest siis oleks kiisad leemes laiali lagunenud. Kiisasupist kasvas tasahilju välja ka teine hõrgutis – kiisasült. Väiksed kiisad pandi vähese vee-ga keema, lisati soola ja maitsetaimi ning keedusel lasti hiljem jahe-das tarretuda.

Lima, soomuste, uimede ja luude kollageensetest valkudest moodustus želatiin ehk vanemas kõnepruugis kalaliim, mis jahedas tarretus. Kiisasült kuumade kartulitega kuulus minevikus vägagi hüvade roogade nimistusse.

Populaarne oli ka kiiskade hautamine. Väiksema kausi või paja põhja pandi tükk pekki ja see laoti tihkelt kiisku täis, samuti lisati vett ja soola. Kaanega pada või kauss jäeti pikaks ajaks kuuma leiva- või reheahju. Lõpuks olid kiisad nii pehmeks haudunud, et luude- ja soomusterohkus nende söömist ei seganud.

Kuna sisemaal polnud värsket kala pidevalt saada, prooviti ka kiisku säilitada. Kaks tuntumat säilitusviisi olid kuivatamine ja soolamine. Et kiisad on väikesed kalad, kuivatati neid laialilaotatult tuule ja päikese mõjul. Tõsi, seda sai teha vaid kevadel. Kuivanud kiisad koguti anumatesse ja nende vahele puistati soola. Hiljem uhati suurem sool maha ja kuivkiisad läksid supikeeduks.

Tasapisi levis sisemaal ka soolakiiskade valmistamine. Toored kalad soolati püttidesse ja neid tarvitati roogade valmistamiseks. Kalurid ise kiisku ei soolanud, pidades

seda tühiseks tegevuseks. Küll aga veeti suuri elusaid kiisku veevaatides Peterburisse müügiks, kus need kalakesed uhhaa keetmiseks hästi müügiks läksid.

Kuivatatud kiiskasid müüdi edukalt ka paastutoiduks. Nii et kunagi minevikus olid kiisad lausa eksportkaubaks.

Kohtumine kiisaga jääb meelde

Kehaehitus on kiisal mõnevõrra nihkes – pea on suur ja tõmp, kere jällegi kiitsakalt sale. Üldtoonilt on kiisk rohekashall, selja peale jagub ka tumedat, külgedelt katab teda üksikud mustjad täpid kollasel taustal, kõhualune on haledapoolne. Kogu kala katab veniv ja tihke limakiht. Ärasöömise eest proovib kiisk end kaitsta teravate ogadega, mida leidub mitmel pool kehal. Veest välja tõmmatud kiisk ajab lõpuskaaned laiali ja tõstab uimed püstiasendisse. See tegevus muudab kalakese ka näiliselt suuremaks.

Kuna kiisk on sagedasti püütav kala, siis on rahvasuus teda ka mitmeti nimetatud. Just luisuse ja torkivuse tõttu kutsuti kiisku vanemas kõnepruugis nimetustega