

Põhja-Norra:

Tekst ja fotod:

JANNO SIMM

viikingitega tursapüügil



Et ausalt ära rääkida, kuidas ma end ühel hetkel Põhja-Norra saarestikus seilava viikingipaadi pardal turska püüd-
mast avastasin, peaksin alustama kauge-
malt. Tutvustama osalisi ja kohta, nii-öel-
da. Märksõnadeks Lofoodid, Hennings-
vær, Arctandria, *nordlandsbaat* ja
skrei...

Lofoodid on saarestik loode-Norras, koosneb seitsmest suuremast (nii meie Saare-Hiiumaa mõõtu) saarest ja müri-
aadist väiksematest. Henningsvær oma-
korda on pikaajaliste traditsioonidega
kaluriküla Lofootide keskosas. Alates 19.
sajandi keskpaigast on Henningsväril
olnud Lofoodi saarestiku kalastuses
keskne positsioon. Henningsvær on omal
moel Põhja-Norra uhkus – kui osakest
Henningsvärist omanud inglise kaupme-
hed 1882. aastal kogu küla osta tahtsid,
tekkis sellest palju vastuseisu ja sest ajast
peale on küla Nordlandi maakonna-
nõukogu hallata.

Romantilisemad keeled on Hennings-
väri nimetanud Põhjamaade Veneetsiaks
– kogu küla asub mõnel kaljusaarekesel
ja liiklus käib enamaltjaolt vett pidi. Alles
'83ndal aastal ehitati Henningsväri ja
emasaare vahele sild ja sealtpeale on
külakese 500 elaniku sissetulekuallikaks
peale kevadkalapüügi ka suvine turism.
Viimastel aastatel püütakse Henningsvär-
is arendada kaljuronimist, ligiduses asub
Lofootide ja Põhja-Norra maalilisemaid
mägesid Vågakallen... (ääremärkusena –
vanad lofoodikalastajad uskusid, et esi-
mest korda hooajal Vågakalleni nähta-
vusse jõudes tuleb müts maha võtta ja
mäele tere öelda. Siis olevat kalapüük
edukas. Nii tegime meiegi).

Kogu Henningsväri ja Lofootide elan-
ikkonna olemise ajalooline sisu saab sel-
geks kevadtalvel, veebruarist aprillini. Sest
sel ajal tuleb Lofootide vetesse kudema
skrei – ehk Suur Tursk¹. Seesama, kes
muidu Barentsi meres elab ja muul ajal
kalda ligi ei tulegi. *Skrei* püügiks seilavad

kalurid juba sajandeid Lofootidele kokku kogu Põhja- ja Kesk-Norrast. Eialgu viikingilaevadega, seejärel eelmistest väljaarenenud *nordlandsbaatidega*² ning alates eelmise sajandi '30-ndatest aastatest motoriseeritud kutritega. Mu norra sõbrad võtsid asjad kokku lühidalt – ütled Lofoodid, mõtled kalastamisele. Räägid kalastamisest Lofootidel, ei saa üle ega ümber Henningsværist.

Seoses traditsioonilise rannikukultuuri taaselustamisega on Lofootidel taas hakatud käima ka *nordlandsbaat*'idega. See ei ole küll enam elukutseliste asi, vaid asjaarmastajate ettevõtmine. Seks hooajaks seilas Henningsvær'i kokku viis *nordlandsbaat*'i. Peale nende baseerub hooajal pisemat sorti kalakutreid Lofootidel sadu. Kes püüab nooda, kes võrgu, kes ridaõnge ja kes sikutiga. Püük on rangelt reglementeeritud, kuid kala jätkub kõigile.

Kuna olen juba teist aastat Tromsø ülikooli juures magistriõppes ja kohalike seilamishuvilistega tihedad kontaktid loodud, õnnestus Lofootidele purjetada koos Arctandria Seltsi rahvaga, kes juba 7 aastat järjest Lofootidele kalastusreise on korraldanud.

Arctandria, Tromsø Rannikukultuuri Selts – tegutseb alates '79 aastast, eesmärgiga kaitsta põhjanorra paaditüüpe, traditsioonilisi käsitööoskusi ja rannikukeskkonda. Arctandriasse kuuluvad samadel alustel nii noor kui vana, rassilisi, usulisi jms piiranguid pole. Oluline on Arctandria tegevusest osavõtt – kes soovib, võib purjetada, kes tahab, saab osaleda kursustel — navigatsioon, laevaehitus, puutöö, traditsiooniline kokakunst, palkmajade ehitamine... võimalusi on hulganisti. Arctandrial on oma laevastik, töökojad, parasjagu ehitatakse sepikoda.

¹ Tursapopulatsiooni Norra vetes saab laias laastus jagada paikseks – mis suhteliselt väheliikuvana kohalikes fjordides aastaringselt paikneb – ning ulgumere tursaks ehk *skreiks*.

² *Nordlandsbåt*'ile eestikeelset vastet ei suutnudki ma leida. Tegemist on klassikalise viikingilaeva edasiarendusega, mille olulisemateks täiendusteks on natuke keerulisem raapurje käsitlemise viis, täiustatud rooliseade ja väike varjualune ahtris.



Henningsvær on kalurite ja mägironijate paradüis. Kolmekümnendail aastail suleti kahe suurema saare vaheline Heimsundet'i väin tammiga. Moodustus suurepärane, kõigi tuulte eest kaitstud sadam.

Teel Lofootidele

Nordlandsbaat on põhjamaail levinud sümbol...



Tromsöst lahkusime 29. märtsil. Talvalisest mõnevõrra hiljem, eelmistel aastatel on mindud märtsi esimesel poolel. Laevade kordaseadmine võttis sel aastal ettearvatust rohkem aega. Läksime kahe laevaga, *femboring*¹ utega¹ Salarøy ja Draugen. Salarøy kui suurem ja suhteliselt mugavam – kui *nordlandsbaat*² i juures üldse mingist mugavusest rääkida saab – meeskonnas oli ka naine ja lapsi, mina sattusin Draugeni pardale koos norrakatest kartograaf Ivari, ametnik Rune ja rootsi pensionäri James³iga. Laevade kipiroteks (ehk norrapäraselt – *hoveds-*

*mann*⁴ideks) olid kogenud paadiehitajad Arne-Terje ja Gunnar.

Minek oli vaevaline, tuuled olid vastu või oli vaikne. Reis Tromsöst Lofootidele, kokku kõigest 160 meremiili, võttis viis päeva. Sest sõitsime läbi väinade ja kitsuste, üheks ööpäevaks sundis tugev vastutuul Lødningeni linnakese sadamasse tormivarju. Öösel me ei purjetanud, peatusime mõne sadamasilla ääres (ja neid sealkandis leidub!), tõmbasime purje laeva vööriosaile öökatteks peale ning keetsime ahtrikajutis malmpliidikesel bakalao⁵d.

Bakalao on küll sootuks lõunamaisemat päritolu roog, kuid kuna suur osa toormaterjali Norrast pärineb, on valmisroog vastukaubana põhja imporditud. Kaubanduskontaktidest allpool, kuid olgu siinkohal ära toodud üks paljudest võimalikest bakalao retseptidest: võtta 120 grammi margariini, 750 grammi kuivatatud tursakala, 750 grammi kartuleid, 120 grammi sibulat, poolteist detsiliitrit tomatipastat, noaotsatäis Cayenne⁶i pipart vee-ga segada, 2 detsiliitrit vett. Leotatud, hästipuhastatud kala lõigata ühesugusteks neljakandilisteks tükkideks. Toores koori-



Kanged soome naised Norra vetes - viiendat kuud lapseootel, kuid kalapüüki ei jäta.

¹ *Nordlandsbaate* on üsna mitmes mõõdus, alates väiksematest *spisse*⁷st ja *to-røring*⁸ust kuni mõnesteist meetrit pikkade *femboring*⁹uteni. Meie alustest Salarøy kuulub Arctandria juures tegutsevale samanimelisele sihtasutusele, Draugen on Tromsø Muuseumi tellimisel ehitatud koochia vanemast laevast.



Nordlandsbaat i kajutis on väike ahi, millel vaiksema ilmaga süüa teha saab.

Ülesõidu ajal magas meeskond purjest tehtud telgi all. Hea magamiskott oli hädavajalik. Meie laeva pisukesse ahtrihütti mahtus vaid kipper.



tud kartul ja sibul viilutada. Patta panna kihthaaval koos tomatipasta, margariini ja pipraga. Peale kallata külma vett, keeta ühtlasel tulel kuni kõik on pehme, umbes kolmveerand tundi. Keetmise ajal mitte segada, kuid aeg-ajalt tuleks pada lokutada.

Serveeritakse soojalt, otse keedupa-
jast. Soovitan, suurepärane roog pärast külma ja märga päeva merel....

Kuna oli kevadtalv, sadas aeg-ajalt laia lund ja tuuled olid aastaajale vastavalt edelast, seega ebasoodsad. Purjetamiseks sobivat taganttuult saime vaid ühel päeval. Ent see jättis kustumatu elamuse.

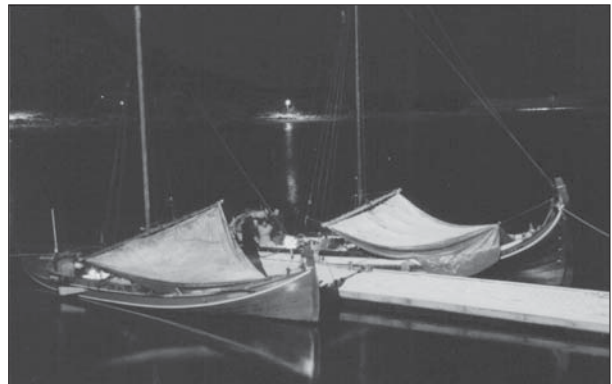
Viikingipaadi mereomadusi on nii proo-
sas kui luules palju kirjeldet. Tõepoolest, liugleb teine üle lainete nagu madu ja arendab allatuult üsna head kiirust - 15 sõlme polnud mingi probleem. Kuigi *nordlandsbaat* i taglas on klassikalise viikingilaeva omast mõnevõrra edasi arendatud, tiht-
tuules raalaevaga siiski ei purjeta.

Sellisel puhul liikusime mootori
abil - Salaroy 1 statsionaarne diisel, Draugenil parema parda külge kin-
nituv viiehobuseline Marineri
pärämootor.

Olime ülesõidu lõpuks parasjagu
tüdinud, kuid Henningsvær i me
lõpuks välja jõudsime. Kinnitasime
otsad Heimgaardsbrygga sillas.

Henningsværis, nagu ka muudes Lofoo-
tide kalurikülades, elasid kohalesõitnud
kalamehed vanasti kalaonnides –
rorbua des. Uuema aja kalakutrites on
elutingimused tunduvalt mugavamad kui
nordlandsbaat ide ajal, sestap on kala-
onnid rohkem turistide majutamiseks jää-
nud. Meie seltskond peatus Heimgaards-
brygga¹ vanas, galeriiks ja külalistetu-
badeks ümberehitatud kauba-aidas.

¹ Otseses tõlkes tähendab *brygga* küll sadamasilda, kuid kuna Henningsvær i asundus enamaltjaolt sildadel ja vee-veerselt paiknebki, siis ka sillal asuvat hoonet.



Ülesõidul ööbisime väikeste sadamasildade ääres. Neid sealkandis jätkub. Pildil oömaja Brettesnesi sadamas.



Kipper Gunnar püügihoos



Esiialgu ei tahtnud Vana¹ meid kuidagi merele lasta. Ilmad olid nigelavõitu, Salarøy käis küll proovimas, ent meie oma väikese Draugeniga ei saanud eriti merele. Henningsværis oleku teisel päeval paistis ilm küll natuke sõbralikum, oli küll külm ja sadas lund, kuid tuuleolud ja ilmteade justkui nagu lubanuksid meid välja. Läksime merele. Saime lausa tund aega püüda ja käe valgeks, seejärel keeras põhjaloodest tuule üles. Kuna merepõhi Henningsvær'i all mitmesaja meetri sügavuselt umbes 60 meetri peale hüppab, siis tõusis kolmemeetrine laine üsna kiiresti. Mootorike ei jaksanud meid vastu lainet vedada. Rehvisime purje ja püüdsime pool-külgtuules loovida, kuid ka rehvitud purje jaoks oli tuul liiga tugev. Vanadel kaluritel oli sellistel puhkudel kombeks allatuult sõita, kuni torm vaibus või mõne saarekese taha hädasadamasse põigata andis, meie aga hõikasime VHF-i kaudu ühe modernse kalakutri endale püksiiriks. Sedasi saime siis tagasi, koduse Heimgaardsbrygga silda, kus kojujäänud tegelased meid värskelt *skreimolje*² ga kostitasid.

Skreimolje on traditsiooniline Lofoodi kalurite toit, väidetavalt saab teda ainult värskest tursast. Suur tursk lõigatakse

kõhust lõhki ja puhastatakse. Maks, mari ja magu eraldatakse eriti ettevaatlikult. Kala lõigatakse ca 2 cm paksusteks viiludeks ning pannakse vette. Samal ajal puhastatakse maks, tursa magu pestakse külmas vees läbi, keeratakse pahempidi ja pestakse ka seestpoolt. Tursamaod täidetakse puhaste maksatükkidega, lisatakse pisut soola ja pipart. Mao avaus tõmmatakse niidiga kokku.

Täidetud maod pannakse keedunõus kõige alla, seejärel kalalõigud ja lahtised maksatükid. Soolata maitse järgi. Kogu kupatus peaks peale keetmist veerand tundi tõmbama.

Maks tõstetakse kaussi ning lisatakse pipart, kala ja täidetud maod pannakse vaagnale. Eraldi keedetud kalamari ja tursapead serveeritakse kõrval. Lisaks süüakse kodusküpsetatud õhukest kivi-*flatbrød*³ i.

¹ Norra meremütoloogias on igatsorti tegelasi kuhjaga, lihtsuse huvides koondan neid eesti seilajate seas levinud nime alla.

Iga võimalik maalapp Henningsvaer'i taga on tursakuivatusalustega kaetud.



Igal tursakuivatusrestil on peremees. Õige kuivatamine on omaette kunst, mida isalt pojale edasi antakse.



Kuna ilmad endiselt “karvased” püsisid, oli aega külakese ümber ringi hulkuda.

Henningsværis ringi liikudes võib näha küla äärealadele laiuvaid tursakuivatusvälju, kus sadadel ruutmeetritel tuhanded tursad päikese käes kõlguvad.

Enamik püütud tursast läheb küla taga olevatele kuivatusalustele kuivama. *Stockfish*'i nime all eksporditakse teda eriti Lõuna-Euroopasse ja Lõuna- Amee-

rikasse.

Tursa mari läheb peamiselt Rootsi, kus sellest kunstkaaviari tehakse.

Kuivatatud tursk on tõenäoliselt norra vanim ekspordikaup. Norra viikingid korraldasid juba vanal hallil saagade-ajal¹ kaubareise ning vahetasid kuivatatud kala veini, vilja jm. kaupade vastu. Üsna kindlalt võib ka väita, et kuivatatud tursk oli viikingite kaugreisidel peamine proviant.

Et kuivatatud tursk siiani populaarne

¹ Saaga-aeg, *sagatiden*, aeg esimese aastatuhande teises pooles – teise alguses.



Kaks meest hoiavad laeva aerudega vastu lainet, ülejäänud püüavad.

on, võib panna ta proteiinisalduse arvele – kuivatades kaob kalast peaaesjalikult vaid vesi, peale keetmist toiteväärtus taastub.

Kuivatatud tursal on oma eriline koht ladinaameerika ja lõuna-euroopa köögikultuuris, kus ta on bakalao toormaterjaliks. Väidetavalt tarvitab keskmine portugaallane aastas 10 kilo bakalao. Siis pole ka ime, kui mõnes riigis kutsutakse Norrat naljatamisi bakalaoomaaks...

Kuidas turska püüdsime: *Juksa* - tehnoloogia¹, meie mõistes makro-sikutipüük: sajameetrine, millimeetrijämedune tamiil, kilone hõbedane lant otsas. *Juksal* on tänapäeval ka tööstuslik tähendus – paljudel kutritel olid pardasse kinnitatud sikuti-masinad, mis kompuutriga ühendatuna sikutit kindlal sügavusel jõnksutavad ja otsa sattunud kala ka üles kerivad.

Meie püüdsime kala esiisade kombel – kaks meest hoiavad aerudega laeva vastu tuult, kaks-kolm tegelast võtavad tamiili näpu vahele, lasevad lanti viiekuuekümmne meetri sügavusele põhja ligi ning kukuvad vehkima. Kui tursk otsas, tunneb seda kohe. Kuna sügavus nii suur, siis ei vii kala otsasattumine õngeliini käest, tamiili pikkus, vee vastupanu jms kompenseerivad rabaku.

Juksa – püük vanade viikingite kombel on üsna väsitav. Mõnetunnise püügi peale olid käed vehkimisest üsna läbi. Samas jällegi annab selline püügiviis hästi sooja. Oli ikkagi vaid mõne plusskraadiga talveaeg...

Suuri turski minu püügiloleku ajal ei juhtunud, suurim, mis minu osaks langes, oli umbes kolme kilone. Kogenumad seletasid, et suurem kala võtab lanti varasemal ajal, lausa talvel.

Üsna lihtne oli vahet teha kohaliku ja avameretursa ehk *skrei* vahel – kohalikud olid kollakama tooniga ja pidavat üldiselt väiksemad olema. Kuna suuremad *skreid* lanti ei võtnud, oma kogemus ses asjas puudub.

Teise paatkonna saagiks langes ka üks *steinbit* ehk kasskala, koleda näoga elukas, kelle liha siiski väga hea maitseb.

Paraku oli mu aeg Lofootidel üürrike. Pakilised asjatoimetused Tromsøs ei lubanud paremat ilma ootama jääda ja nii astusingi ma peagi Norra rannikulaevaliini Hurtigruta praamile ja sõitsin tagasi Tromsøsse. Kuni järgmise korrani...

J.S.

Linke:

www.arctandria.no
www.eldjambaat.no
www.henningsvaer.no

¹ *Juksa* tähendab norra keeles ka naljatamist ja narrimist. Kas siin on ka kalapüügiga seos ja missugune, jäägu lugeja otsustada.