



# Kuhailta Mustikalla

Auringonlasku on aina hyvin mykistävä ja herkistävä hetki, erityisesti vesillä.

Elämässä tulee olla myös aikaa mukaville asioille. Näin luki kortissa, jonka sain kollegoilta toissa vuonna kesäloman alkaessa. Kortti esittää kesäisessä maalaisidyllissä veneessä kalastavaa miestä. Kaunis vesivärimaalaus, harmonoinen tunnelma. Olen liimannut sen keittiön lasivetriinin oveen muistuttamaan aika ajoin siitä, mikä onkaan loppujen lopuksi tärkeintä. Tiesivät jo entuudestaan, että pidän kalastuksesta ja erityisesti vesillä olosta. Niin pidänkin. Se on todella mukavaa, nautinnollista ja rentouttavaa. Ehkä parasta kesässä.

Pääsääntöisesti olen vetouistelemassa kalastusaddiktin mieheni ja poikieni kanssa, ollut jo viitisentoista vuotta. Silti aika ajoin olen liftailut toisiinkin veneisiin. Nainenkin voi olla rohkea ja aloitteellinen. Niinpä otin puhelun mieheni kalakaverille enkä saanut rukkasia. En tietenkään soittanut kelle tahansa miehelle, vaan valitsin kohteeksi kalastusseuran saamamiehet. Se on kalaslangia ja tarkoittoa, että näillä miehillä on homma hanskassa. Siis että heillä on myös tuurin lisäksi taitoa, kalastusspesialisteja kun ovat. Kuhakalaa teki kovasti mieleni, messinkikylyä ”metsästämään”.

## Pisamaniemestä Mustikalle

Treffipaikaksi sovimme Pisamaniemen luiskan Kangasalla. Se on kalamiesten ahkerassa käytössä ja niinpä kurvatessani luiskalle tyhjiä trailereista huomasin, että muitakin oli jo vesillä. Suuntanamme oli Äimisveden Mustikanselkä. Varkautelaiset kuhastavat myös paljon Tahkosalmessa ja Koston selällä.

Olin hieman myöhässä, mutta se ei poikia haitannut, sillä kalastusvempainten roudaus autosta veneeseen vie aina oman aikansa. Perjantaipäivä oli mitä kaunein; todella lämmin, jopa helteinen, juuri oiva kuhakeli. Kuhaa sanotaankin lomailijan kalaksi. Se ottaa juuri parhaimman kesälomakauden aikaan ja sitä tulee sitä paremmin mitä kauniimpi sää on.



Saamamiehet Matti Antikainen (vas.) ja Hannu Holopainen. Kyllä oli pläkkää, suomeksi todella peilityntä.

Kuha on ilta- ja yöaktiivinen kala, joten uistelu aloitetaan usein alkuyöllä ja sitä jatketaan puolille öin. Kauniit, tyynnet ja lämpimät heinäkuun illat ovat parasta kuhastuksen aikaa. Valoisina öinä kuhaparvet nousevat lähelle pintaa ajaessaan takaa pikkukalaparvia. Jopa kuhan selkähärrät saattavat näkyä. Kuhaa tulee hyvillä kuhavesillä myös päivälläkin.

Olimme liikkeellä jo hyvissä ajoin iltapäivällä ja tällä kertaa Matin veneellä, uusi Faster uisteluvene, avomalli. Matti, Tielaitoksen miehiä, oli veneen kippari, Hannu, kalastava kaupungin puutarhapuolen esimies, oli messipoika ja minä mikä lie turisti, ehkä tuuripeikko?



Poikien eräs ”salainen” viehepakki. Se on nyt kuvattu.

## Ottivieheet ja tekniset apuvälineet

Kysyin heti rannassa, että raksilla, pellillä vai vaapuillako tänään kalastellaan. Tiesin, että kaikilla näillä kuhaa voi koettaa. Pojat vannovat vaappujen nimiin. Sanoivat, että niillä on ehkä kaikkein vaivattominta toimia juuri kuhakalassa. Ne on helppo vaihtaa, ne kelluvat eivätkä uppoa, jos vene pysäytetään väsytyksen ajaksi.

Pelipaikoille saavuttuamme molemmat virittelivät omia puoliaan ja minä sain ohjata venettä. Perään laitettiin kummankin omista pakkeista varmoja kuhavaappuja, mm. Rapalan Huskyja, Karikoita, Sepen Tuureja, Jessejä ja Merimetsöjä. Hannun mielestä mukaan täytyy aina laittaa jokin aivan absurdi juttu, sillä eihän sitä koskaan tiedä,

mikä kuhaa loppujen lopuksi juuri ottihetkellä sattuu viehättämään. Vaikka markkinamiehet ajoittain kalastuskaupassa vannovat jonkin tietyn merkin nimeen, kuhaa yleisemmin saa juuri niillä, joita vetoon laitetaan.

Ehkä uintiakin tärkeämpi merkitys on väreillä. Veden väri ja laatu vaikuttavat siihen, minkä värisen vaappuun kuha puree. Takuuvarmaa kuhaväriä on vaikea määrittellä, koska tuntuu, että kuhaa miellyttää eri kesinä aina eri väri. Tänä kesänä Mustikan luottoväri on selvästi ollut sinivoittoinen.

Veden lämpö ja säätila määrittävät taasen sen, mistä syvyydestä kuhan tavoittaa. Jos ei ole varmaa tietoa, aluksi kannattaa uittaa vaappuja eri syvyyksillä. Pääsääntönä on, että alkuillasta syvemmältä, loppuillasta pinnemmasta. Emme juurikaan painottaneet vaappujamme, vain pieni paino mukaan sen vuoksi, että plaanari lauettaessa ei kopsahda kuhan nokkaan. Vaappumme uivat noin 1-7 metrin syvyydessä.

Täysin maallikko aina ihmettelee, eivätkö vieheet mene sekaisin, kun monella vavalla kalastetaan. Aloittelijoilta kylläkin ja saattaaahan sillä tavoin käydä joskus konkareillekin, mutta uistelussa on käytössä niin paljon erilaisia apuvälineitä, jotka helpottavat urakkaa. Pikkuplaaneilla vieheet levitetään uimaan leveämmälle ja takiloilla saadaan ne eri syvyyksiin. Kaikuluotaimella seurataan pohjan muotoa ja tietysti kalaparvia. Kuhat liikkuvat parvissa ja se saattaa olla hyvinkin pienellä alueella. Jos siis saa yhdenkin kuhan, kannattaa vene kääntää ja uistella paikka uudelleen. Karttaplotterin avulla pystyt träpin jälkeen palaamaan täsmälleen samaan paikkaan takaisin, koska se piirtää koko ajan sinulle reittiä, missä menet.

## Leppoista vetelehtimistä

Uistelu näyttää perin leppoiselta puuhalta ja pääsääntöisesti näin onkin. Vesillä vain ikään kuin lillutaan, vetonopeus noin 3m/s. Kun vieheet on saatu veteen, sitten vain odotellaan mahdollisia träppejä. Kytäällä herkeämättä luotainta, katsellaan ajolinjoja ja mietitään vaappuvalintoja. On aikaa rupertella mukavia, kertoilla kalajuttuja ja vitsejä. Seurataan lokkien ja muiden vesilintujen lentelyä ja muuta vesiliikennettä, kiikaroidaan toisiin veneisiin. Koko ajan myös seurataan plaanareita, josko ne alkaisivat jättää, mikä on eräs merkki träpistä. Ennen kaikkea silmä ja ajatus lepää kauniissa savolaisessa järvimaisemassa, tyynessä perjantai-illassa. Kuinka kaunista onkaan!

Aina ei voi saada saalista. Kaikista mukavinta vesillä kuitenkin on silloin, kun on tapahtumia. Niin kävi myös meidän reissulla. Ei



## Kunnon kalareissulla on myös aina aikaa paistaa makkaraa ja juoda Hannun keittämät munkkikahvit.

aikaakaan, kun jo ensimmäinen kuha kammettiin veneeseen eli ilta alkoi lupaavasti. Hauki oli myös ottipäällä. Hauet laskettiin pääsääntöisesti takaisin, jos kala ei ollut pahasti vahingoittunut. Tiimi toimi hyvin träppihetkellä: toinen pojista väsytti, toinen oli haavimiehenä, minä ohjasin venettä. Sain myös itse väsyttellä yhden kilosen kuhan.

Hyvässä kalareissussa ei ole minnekään kiire eikä vaappuja tarvitse hikipäässä ja hampaat irvessä koko ajan liottaa. Niinpä rantauduimme välillä Huuhinsaareen makkaran paistoon. Hannun tehtävänä reissuilla on aina keittää kahvit ja muistaa ostaa munkit mukaan. Ilman munkkeja ei tule mistään mitään. Siinä tulilla poikien kanssa istuskella tuli vaihdettua monta ajatusta muustakin kuin vain kalastuksesta. Saassa myös perattiin siihen mennessä pyydytetyt kalat.

Aika vierähti kuin siivillä ja pian makkaranpaiston jälkeen helteisen kesäillan kruunasi todella kaunis, vajaan kolmen kilon kuha. Veneeseen tuli hetkessä todella mahtava fiilis, nättiä kuhaa jokainen tietenkin oli mielellään odottanutkin. Se oli poikienkin tämän kesän suurin. Ottivieheenä toimi siniselkäinen ja valkomahainen Rapalan Husky. Asiasta kerrottiin heti kännyillä lähimmille kalakaverille ja samaan aikaan vieressä uistelleelle tutulle venekunnalle. Vaappua, väriä, ottipaikkaa ja syvyyttä ei ole mitään syytä pitää vain omana tietonaan.

Mikä kalastuksessa sitten oikein viehättää, mikä on se juttu? Hannun mielestä se on miehen primitiivinen saalistusvietti. Matin vaimon mielestä Matti vain haluaa ostaa uusia vehkeitä, hauskaa. Minua taas vesi elementtinä kiehtoo, on jo muodostunut melkein pakkomielteeksi. Sanomattakin on selvää, että ketä ei nyt suomalainen kaunis luonto ja rauha lumoa. Kunpa vain osaisimme arvostaa näitäkin kotiseutumme valttikortteja, joista ruuhka-Suomessa asuva voi vaan uneksia.

Vierailu toiseen veneeseen oli kaikin puolin mukava kokemus ja kesäinen perjantai-ilta mitä mahtavin, vastasi täysin odotuksia. Pojat pitivät kuin kukkaa kämmenellä ja

eivät uskaltaneet yhtään komentaa. Pidän tanssimisestakin, mutta kyllä kuhastus tanssi-illan voitti. Kivaa, että elämässä on aikaa myös mukaville asioille, ainakin kesäisin.

## Kurkkukuhan kruunajaiset

Kuha on kaunis kala ja sen selkävä ei suotta muistuta kruunua. Kun maistaa nuoren kurkun ja kerman seurassa hautunutta kuhaa, nautinto on kuninkaallinen. Resepti ei ole omani, olen leikannut sen joskus Hesarin kuukausiliitteestä. Olen käyttänyt sitä vuosikymmeniä ja tuntuu, että maku vain paranee vuosi vuodelta. Suosittelemme lämpimästi kokeilemaan!

500g kuhafileitä ( tai ahventa )  
voita paistamiseen  
150 g tuoretta kurkkua  
1 tl suolaa  
3 rkl etikkaa  
2 dl kermaa

Leikkaa kurkku hieman tulitikkuja paksummiksi suikaleiksi kulhoon. Ripotele päälle suola ja sekoita hyvin. Odota kymmenen minuuttia. Kaada sitten etikka päälle ja sekoita taas. Anna kurkkutikkujen tekeytyä puolen tunnin ajan.

Jos fileet ovat kookkaita, leikkaa ne sopivan mittaisiksi paloiksi. Paista fileet voissa kaksin puolin kauniin ruskeiksi.

Kaada kurkkutikut liemineen pannulle. Nostelee kalapaloja varovasti lastalla niin, että liemi pääsee puikahtamaan kalan alle. Anna kypsyä miedolla lämmöllä kannen alla pari minuuttia.

Kaada kerma paistoksen päälle ja kypsennä ruokaa vielä kymmenen minuuttia. Pidä lämpö oikein pienellä, jottei ihanuus pala pohjaan. Älä pane enää kantta pannun päälle. Tarjoa herkku keitettyjen perunoiden kanssa saman tien. Muista istua suorana, ettei kruunu keikahda päästä!

## Kuvat ja teksti Lea Oksiala



Illan kruunasi 2.820 kg kuha. Komea kala.