

TARTUMAA TALURAHVA TRADITSIOONILINE TOIDUKULTUUR

1860. aastatest kuni 1930. aastateni

Ester Bardone

Tartumaa on olnud üks Eesti suurimaid ajaloolis-kultuurilisi piirkondi, mille toidukultuuri on mõjutanud nii loodusolud kui põllumajanduse areng ja ka Tartu linn kui maakonna majanduslik ja ka hariduslik kese. Käesolevas ülevaates on vaatluse all eeskätt Lõuna-Tartumaa kihelkonnad, kuna Põhja-Tartumaa (tänapäevase Jõgevamaa) ajaloolisest toidust on põhjalik ülevaatlik uurimus juba ilmunud.¹ Siinses käsitluses on fookuses eestlastest talurahva traditsiooniline toidukultuur pärast pärisorjuse kaotamist. Talude toidulaud hakkab küll 19. sajandi lõpukümnenditel erinevate sotsiaalmajanduslike tegurite tulemusena moderniseeruma, aga teatud põhijooned argipäevastes toitumisharjumustes jäävad püsima kuni 1930. aastate lõpuni. Eesti Vabariigi aastate moodsam toidukultuur ja kodumajandusharidus selle kujundajana on saanud vähem tähelepanu, kuna selles peegeldub juba vähem Tartumaa ajaloolis-kultuuriline eripära ja neid arenguid kajastab Mare Musta ülevaade siinkandis tegutsenud Vasula kodumajanduskoolist.

Infot omaaegse toiduvaliku, toiduvalmistamisoskuste, söögitavade ja toidusse suhtumise kohta olen saanud eeskätt Eesti Rahva Muuseumi allikatest (etnograafiline arhiiv, korrespondentide vastuste arhiiv), mis on loodud peamiselt 1920.–1930. aastatel, aga mõned ka hiljem. Tollal oli eesmärgiks dokumenteerida talurahva argielu niipalju, kui vanemad elanikud veel mäletasid. Samuti olen kasutanud Eesti Kirjandusmuuseumi kultuuriloolise arhiivi materjale.² Nimetatud allikates kirjeldatud vanimad mälestused (nt perepärimus) ulatuvad kohati 19. sajandi alguskümnenditeni, eeskätt on mäletatav aeg siiski vanemate jutustajate endi lapsepõlv ja noorusaastad (1860.–1890. aastad) ja sellest hilisem aeg. Meeleolukaid kirjeldusi leidsin

¹ Põhja-Tartumaa ehk tänase Jõgevamaa toidukultuuri ajaloost vt Ü. Jukk. Luisest kiisakalast koheva munavõini. Jõgevamaa toidupärand. Jõgevamaa Koostöökoda, 2024. Kuna tänaseid haldusjaotuse piire ja ajaloolise Tartumaa piire on siinses käsitluses siiski raske lahus hoida, olen kasutanud näiteid ka Kodavere, Äksi ja Kursi, samuti Otepää ja Sangaste kihelkondadest, mis jäävad tänapäeva Tartumaa alalt välja. Sellest käsitlusest jääb välja ka Peipsi-äärsete vene külade toidukultuur (vt M. Kuvaitseva. Peipsi lääneranniku vanausuliste toidukultuur. – Narva Muuseum. Toimetised, 11, 2011, 166–193).

² EKLA Fond 199. Akadeemilise Ajaloo-Seltsi stipendiaatide aruannete kogu; Fond 200. Eesti Kirjanduse Seltsi ajaloo toimikonna stipendiaatide aruanded.

Tartumaalt pärit kirjanike mälestustest 19. sajandi ja 20. sajandi alguse taluelust. Põgusalt olen allikana kasutanud ka omaaegsest ajakirjandust. Eesti Vabariigi perioodil olid lisamaterjaliks tollased Tartumaad puudutavad uurimused, millest leiab pisut ka toidualast infot.³ Väga olulisteks sekundaarseteks allikateks olid Aliise Moora 19. sajandi eesti talurahva toiduajaloo käsitlused⁴ ja Hella Keemi Tartu murde tekste koondavad kogumikud.⁵ Viimased võimaldavad mitmetes meenutuses kõlada ka omanäolisel Tartu murdekeelel. Samuti toetun varem kaasautoritega koostatud populaarteaduslikule raamatule.⁶

Artikkel ei paku ammendavat kirjeldust kõigist 19. sajandil ja möödunud sajandi alguskümnenditel taludes söödud toitudest ja joodud jookidest, ent lugeja saab neist siiski ülevaatliku pildi. Artikli alguses annan lühikese sissevaate Tartumaa talude argipäevasele toidulauale vaadeldaval perioodil. Järgnevad erinevate toiduainete grupid ja neist valmistatud road: loodusannid, toidud teraviljadest ja kanepiseemnetest, köögiviljatoidud, piimatoidud, kalad ja kalatoidud, liha- ja veretoidud. Viimases osas on eraldi tähelepanu all paremad toidud, mida söödi kas pühade või pidude ajal või muudel erilisematel puhkudel.

IGAPÄEVASED SÖÖGID JA JOOGID

19. sajandi alguses kirjeldab saksa literaat ja Põltsamaal tegutsenud kodukooliõpetaja Johann Christoph Petri (1762–1851) eestlaste igapäevast toidulauda kui viletsat ja ühekülgset, milles liha esineb harva ja mõningat vaheldust pakuvad aastaajad – suvel süüakse rohkem piimatoite ja talvisel ajal hapukapsaid, naereid, herneid-ube-läätsi, tangusuppe, heeringaid ja silke.⁷ 19. sajandi teist poolt kajastavates mälestustes ilmneb üsna sarnane pilt. Loomi tapeti enamasti sügisel-talvel ja siis söödi ka suurem osa lihast. Suvel kompenseerisid piim ja sellest valmistatud

³ J. Rumma, J. G. Granö, J. V. Veski (toim.) Tartumaa: maadeteadusline, majandusline ja ajalooline kirjeldus. Tartu: Eesti Kirjanduse Selts, 1925. A. Rammul, M. Kask (koost.) Tartumaa tervishoiuline kirjeldus. Tartu: Tartu Ülikooli Tervishoiu Instituut, 1938.

⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa. Tähtsamad toiduviljad, teraroad ja rüüped. Tallinn: Valgus, 1980; A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa. Joogid, leib ja leivakõrvane. Tallinn: Valgus, 1991.

⁵ ERM EA 117 (Nõo khk); H. Keem. Tartu murde tekstid. Tallinn: Valgus, 1970; H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud. Tallinn: Emakeele Selts, 1995.

⁶ E. Bardone, A. Kannike, I. Põltsam-Jürjo, U. Plath. 101 Eesti toitu ja toiduainet. Tallinn: Varrak, 2016.

⁷ J. Ch. Petri. Ehstland und die Ehsten oder historisch-geographisch-statistisches Gemälde von Ehstland. Gotha: K. W. Ettinger, 1802, lk 159.

joogid-toidud liha puudumist, aga üldiselt oli suvine söök kehv. Liivimaa kubermangu talurahvaseadused kaotasid küll pärisorjuse, aga üleminek raharendile ja talude päriseksostmine tingisid vajaduse talu toodangut raha teenimiseks müüa ja see tingis kokkuhoiu nii toiduhulga kui ka toiteväärtuse arvelt.⁸

Halbade ilmastikuolude ja algelise põllumajanduse tõttu tabasid Tartumaa talurahvast 19. sajandil mitu ikaldusaastat ja näljahäda.⁹ Puhast rukkileiba hakati taludes üldisemalt sööma 19. sajandi teises pooles, aga kuna ka siis esines kehva saaki ja leivavilja nappust, tuli aeg-ajalt aganaleiba küpsetada. Taluperenaine Eva Kompus (snd 1858) Rõngu kihelkonnast mäletas, et nende peres söödi aganaleiba veel 1870. aastate alguses, kui ta oli neiuas. Kui ta Udernasse tüdrukuks läks, siis seal talus oli juba puhas leib, aga naabertalus pandi veel aganaid sekka. Sangaste ja Kursi kihelkonnast on meenutatud, et 19. sajandi keskpaigas oli leivatainasse lisatud uhmriskõõrku kuivatatud sõnajalgu, põdrasammalt ja käsikivil jahvatatud linaseemneid või linakupraid.¹⁰ Tamsa külakarjase tütar Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast teadis rääkida, et tema lapsepõlves nad aganaleiba ei söönud, sest isa jõudis nii palju teenida, et neil oli puhas leib. Aga ta mäletas, et „muu talurahvas seivä. Tuu olli must nigu karusitt jälle. Mõni pani õkva poolest aganadega. Aga ku nu agana apuss lätsivä, sis olli mõru ja kibe kõik“.¹¹

Kursi kihelkonnast on kirjeldatud, et kui veel vahelikku (aganaleiba) tehti, siis sinna kõrvale söödi tavaliselt mõnda suppi¹² või keedetud kiisakala (silku oli vähem). Korraga keedeti suur pajatais kartuli-, kapsa-, herne-, oasuppi, suvel hapuoblika- ja värsked nõgese suppi. Nädala sees lisati

⁸ E. Lõoke. Toidust eesti külas XIX sajandi teisel poolel ja XX sajandi alguses. Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat XVI, 1959, lk 70–71.

⁹ Vt S. Vahtre. Ilmastikuoludest Eestis XVIII ja XIX sajandil (kuni 1870. a) ja nende mõjust põllumajandusele ning talurahva olukorrale, Eesti NSV ajaloo küsimusi 6. TRÜ Toimetised nr 258, Tartu, 1970; T. Rosenberg. 1867.–1869. aasta näljahäda Eestis ja hädaabikomiteede tegevus. – Õpetatud Eesti Seltsi aastaraamat 2004–2005, Tartu, 2006, 318–327; K. Lust. Näljaabist Peipsi rannaküladele 1868.–1869. aastal, Ajalooline Ajakiri, 1, 2008, 317–333.

¹⁰ ERM EA 35: 599; EA 12: 629. [ERM EA = siin ja edaspidi Eesti Rahva Muuseumi Etnograafiline Arhiiv].

¹¹ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 103. Siin ja edaspidi on Tartu murde tekstid esitatud nii, nagu need omal ajal jutustajatelt üles on kirjutatud, ilma kirjakeelsete selgitusteta, et täiendada toidukultuuri ajalugu ka omaaegse keelepruugiga, milles toidust räägiti.

¹² Sõna supp, nagu paljud toidukultuuriga seotud sõnad on saksa laen eesti keeles. Leem oli vanemas eesti keeles vedelama supi nimetus. Lõuna-Eestis keedeti üldiselt paksema konsistentsiga suppe ja leent nimetati ka supivedelikuks. 19. sajandi lõpust saab supi nimetus seoses toidukultuuri moderniseerumisega valdavaks – suppe hakati valmistama pliidil, samuti hakati tegema uut tüüpi suppe nt klimpidega või ka poest ostetud tangainetega (riisi- ja mannasupid). (A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 136–138).

supile väheke rasva. Ainult laupäeva õhtuks ja pühapäeva hommikuks keedeti supi sisse ka lihatükikesi.¹³ Miina Kalberg (snd 1874) Otepää kihelkonnast mäletas, et Turu talus, kus ta tüdrukuna teenis, keedeti 1890. aastatel korraga kuuepangese paja täis kapsaid suurmadega (odratangud), kuhu pandi kahe rusika suurune tükk rasva ka sisse. Seda pajatäit söödud nädal aega järjest. Suviti söödi lõunaks alati hapupiima, leiba ja kõrvale sai kas pool heeringat või kaks räime.¹⁴ Koruste külast Rõngu kihelkonnast pärit Miina Veier (snd 1874) on meenutanud, et tema isatalus oli ligi 12 inimest lauas ja seepärast keedeti korraga suur pajatäis sööki. Päeval söödi neli korda – hommikul kl 6 ajal oli heeringas ja piim, keskhommikuks keedeti supp, mida jäi lõunaks ka üle ja kuhu võeti jälle heeringat kõrvale. Siis õhtuks oli kas *vetel puder* või *suurmaleem*.¹⁵ Oma lapsepõlvest 1880. aastatel on Saare talu perepoeg, Kärkna vallast Äksi kihelkonnast pärit kirjanik Mait Metsanurk¹⁶ (snd 1879) meenutanud, et toitude valmistamine oli neil algeline ja erilist vaheldust polnud:

Ikka järegepidi vähese rasvaga keedetud odratangu-, kartuli- või kapsasupp ja tangu- või jahupuder. Putrude kõrvale anti ka piima, kui seda oli, vahel pandi sulatatud rasvagi „silma”. [---] Laual oli meil korraga ainult üks toit ja selle kõrval soolasilgud. Väga harva ka heeringad. [---] Napi rasva või vähese piimaga keedetud supid kui ka kõvasti soolatud silgud ei olnud maitselt ega toiteväärtuselt suuremad asjad. [---] Kaheksahingeline pere oli küllalt suur. See ei lubanud lähedalt elada ega lauda paremini katta. Nagu kuulsin, ei söödud tol ajal ümberkaudu jõukamateski taludes palju paremini, ainult et liha oli siin-seal sagedamini laual ja mõnes talus silkude asemel oma perel – heeringad.¹⁷

Helmi Mäelo (snd 1898) mälestustes lapsepõlvkodust Morjentsi talus Rõngu kihelkonnas 20. sajandi alguses korduvad eelpool nimetatud põhitoidud:

Oa- kui ka hernesuppi keedeti enamasti suvel raskemate tööde ajal. Suvel keedeti suppi saunakojas suures pajas, õieti valmistati suviti kogu toit saunakojas, et kambris oleks vähem kärkseid. (...) Valmis toit kanti käte vahel kambrisse. [---] Peamiseks toiduks olid meil kartul ja kapsas, suviti eelmainitud supid suitsulihakontidega keedetult. Ma ei mäleta, et oleks olnud

¹³ ERM EA 12, 629.

¹⁴ H. Keem. Tartu murde tekstid, lk 350–351.

¹⁵ H. Keem. Tartu murde tekstid, lk 320.

¹⁶ Kirjaniku kodanikunimi oli Eduard Hubel.

¹⁷ M. Metsanurk. Mälestused. Tartu: Ilmamaa, 2005, lk 64, 69.

*kartuli- või ka leivapuudust, küll aga lõppesid kevadeks kapsad ja tangud. Neid käis ema Kukelt laenamas, samuti ka paremat jahu kastmete jaoks.*¹⁸

Mait Metsanurk on kirjeldanud ka päevaseid söögikordi talus, kui suvel mindi heinamaale tööle kell 4 ja kella 6 paiku võeti pruukosti – lännikuga kaasavõetud hapupiima, leiba ja soolasilku. Keskhommikut söödi siis kella 9–10 ja lõunasööki kella 15 paiku pärastlõunal. Selleks keedeti kiirel tööajal jahukõrti, koorega kartuleid jahukastmega või valmistati hapupiimapudi.¹⁹

19. sajandi lõpukümnnenditel algab Lõuna-Eesti jõukamates taludes pererahva ja teenijate lahus söömine, mis Tartumaal polnud küll nii levinud nagu näiteks Viljandi- või Võrumaal. Sealjuures püüti kulutusi teenijate toidule viia minimaalseks. Keskmiktaludes söödi teenijatega koos ja toit oli parem.²⁰ 20. sajandi algusest kirjeldab taluteenijaks olnud Juulie Park (snd 1888), et Sakerja talus Otepää kihelkonnas, kus ta teenijaks oli, pakuti tööpererele nädalas kindlat menüüd. Esmaspäeviti oli kartuli-tangu puder, teisipäevaks kas oa- või hernesupp uhmriskambitud kruupidega. Kolmapäeviti oli kartulisupp, vahel ka värskekapsasupp. Neljapäeviti tehti kartuliputru ja reedel paksu kesvajahuputru. Laupäeval keedeti päeval pakse kapsaid, õhtuks tehti kõrti. Pühapäeva hommikuti olid taas kapsad, leib, või ja kohv. Lõunaks keedeti kapsaste kõrvale liha ja kartuleid ning õhtuks olid küpsekartulid ja vedel tangupuder.²¹ Sotsiaalne kihistumine ja sellest tingitud erinevused igapäevases toidus jätkusid ka Eesti Vabariigis. 1928.–1929. aastatel Äksi kihelkonnas välitõid teinud Anete Vanaveski nentis, et kes ja kuidas sööb sõltub palju sellest, kas tegu on suur- või väiketalunikega. Suurtaludes sõid pererahvas ja teenijad eraldi ja viimaste laud oli väga kasin.

Leidub suurtalusid, kus 10–16 lehma, kuid teenijad näevad ainult kolm korda aastas – suurte pühade ajal – võid. Sooja – koorimata piima – ei kunagi. Ka lihatoite on harva – paar korda nädalas. Süüakse kartuleid, heeringaid, leiba ja meiereides kooritud piima. Piimasupidki keedetakse kooritud piimast. Teed ja kohvi antakse sahariniga. Leidus isegi talusid, kus oli 6–10 lehma, kuid teenijatele toodi kohv piimata või lisati kooritud piima. Peremehe oma söögilaud oli aga rikkalikult kaetud.

¹⁸ H. Mäelo. Talutütar: mälestusi. Lund: Eesti Kirjanike Kooperatiiv, 1959, lk 109.

¹⁹ M. Metsanurk. Mälestused, lk 65.

²⁰ Endla Lööke. Toidust eesti külas XIX sajandi teisel poolel ja XX sajandi alguses, lk 80–81.

²¹ ERM EA 113, lk 167.

Väike- ja asundustaludes aga sõid teenijad pererahvaga koos ja talle jäi mulje, et ka sulastele-tüdrukutele anti seal korralikult süüa.²² Kodavere kihelkonna perenaised on 1937. aastal valitsenud söömistavad kokku võtnud järgmiselt: „Praegu on rahva peamine toit suvel piim, leib, kala, kartul. Sügisel ja talvel piim, leib, liha, kartul. Kevadel piim, leib, kala.”²³ Elsa Kuusik (sünd 1853) Jõe vallast Kodavere kihelkonnast kirjeldab täpsemalt, et suvel on hapendatud lõssi küllaldaselt, siis on pudrutoidud tagaplaanil. Talvel juuakse magusat teed. Üldiselt süüakse aga igal aastaajal nii hommikul kui õhtul tihti kartuleid jahusousti ja leivaga, mille kõrvale käib ka tükike liha, eeskätt praetud seapekki (lihasöömine on talvel sagedasem). Lõunasöögiks on enamasti mingi puder või supp, millel soolaseks kõrvale silk, harvemini heeringas.²⁴

Põhjaliku ülevaate rahva argistest söömisharjumustest annab 1938. aastal avaldatud uurimus, millest selgub, et taluinimesed sõid üldiselt kolm korda päevas: hommikusööki ehk keskhommikut kella 8–9, lõunasööki kella 14–15 ja õhtusööki kella 20–21 ajal. Keskhommikuks soojendati tavaliselt õhtusi toite ja anti kõrvale piima, leiba, võid, sinki, harva ka teed või kohvi. Talvel söödi hommikueinet varem ja suvel õhtust hiljem ning kuna tööpäevad olid pikad, siis vahepeal olid kerged ooted. Põllutööde ajal oli peale keskhommikut 1 tund ja peale lõunat 2-tunnine puhkus ja siis tehti ka väike uinak. Sügisepoole keedeti hommikusöögiks ka suppi (nt kapsasupp, klimbisupp jne) või kartuleid kastmega. Õhtuks söödi suppi või putru (nt tangu-, tatra- või kartuliputru), aga Tartumaal ei olnud 1930. aastate lõpus enam kindlaid pudrupäevi nagu näiteks Lääne-Eestis. Leib ei puudunud üheltki söömaajalt. Toiduvalmistamise tooraine oli hooajaline: kevadest sügiseni domineerisid piimatoidud, talvisel ajal lihatoidud ja aedviljad.²⁵

LOODUSANNID TOIDULAUAL

Tartumaa talurahvas sõi 1800. aastatest 1930. aastateni lisaks omakasvatatud toidule ka mitmesuguseid loodusande (taimed, marjad, seemned), mis mitmekesistasid mingil määral kasinat või ühekülgset toidusedelit, aga nende roll igapäevases toidus oli siiski marginaalne, välja arvatud

²² EKLA F 200, EKS stip. ar. m 14:1 (Äksi khk) [EKLA EKS stip.ar. = siin ja edaspidi Eesti kultuuriloolise arhiivi (Eesti Kirjandusmuuseumis) Eesti Kirjanduse Seltsi ajalootoimkonna stipendiaatide aruanded].

²³ ERM KV 33, 1191 [ERM KV = siin ja edaspidi Eesti Rahva Muuseumi korrespondentide arhiiv].

²⁴ ERM KV 33, 1314–1315.

²⁵ A. Rammul, M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 106.

suure toidunappuse aegadel. Erandiks ehk soolaseened, sest metsamarjadel oli suurem tähtsus lisateenistuse, mitte niivõrd oma pere toiduna.

Looduslikud toidutaimed

Üks peamisi looduses kasvavaid taimi, mida korjati, oli põldohakas. Lisaks sellele tarvitati nõgeseid, hapuoblikaid, naati, sõnajalgu, lepa- ja kasemähka jpm²⁶. Juuli Kangur (snd 1881) Kambja kihelkonnast on 1933. aastal meenutanud, et ohakasupp oli vanemal ajal näljatoit. Selleks ohakad „pitsitati läbi” keevas vees ja lõigati siis peeneks nagu kapsad.²⁷ Rõngu kihelkonnas mäletas Leena Susi (snd 1846), et kupatatud ohakad pandi patta vette, raputati jahu ja kallati natuke piima peale ning sellist suppi söödi *rabandaalutse* leivaga (aganaleivaga).²⁸ Rannu kihelkonnas oli ohakasupile lisatud tange ja rasva ning ehkki need maitseenud hautatult nagu kapsad, siis sellise supi söömist siiski häbeneti.²⁹ Vana taluperemees Mihel Tietz (snd 1837) Kambja kihelkonnast teadis, et 1840. aastate toidupuuduse ajal söödi naadisuppi ja needki olid kõik ära korjatud, samuti korjati toiduks erinevaid taimejuuri.³⁰ Talulapsed olid vaatamata rasketele oludele leidlikud ja otsisid puudulikule toidule lisa loodusest. Baltisakslasest arst dr Bertram³¹ on oma lapsepõlvemälestustes Torma kirikumõisast kirjeldanud, kuidas eesti lapsed kevadest sügiseni otsisid tänapäeva mõistes vitamiinirikkaid loodusande nagu „kevadist õrna orasheina, pärnaõisi, metsmarju”.³² Taluperenaine Kadri Leesik (snd 1871) Rõngu kihelkonnast on öelnud, et „kasemahl ja lepamähk³³ („mäi”) on karjalaste maiusroog.”³⁴

1930. aastatel kirjeldatud kevadel noortest nõgestest tehtud suppi, mis ei olnud enam näljaaja toit. Juuli Kangur (snd 1881) Kambja kihelkonnast on kõnelenud, et selleks tuleb nõgesed pesta,

²⁶ Põhjalikku ülevaadet Eestis ajalooliselt söödud toidutaimedest vt Raivo Kalle, Renata Sõukand. Eesti looduslikud toidutaimed. Tallinn: Varrak, 2013.

²⁷ ERM EA 19, 403–404.

²⁸ ERM EA 2, 459, 467.

²⁹ ERM EA 24, 113.

³⁰ EKLA F 199, A.A.S. stip ar. 31.

³¹ Kodanikunimega Georg Julius von Schultz (1808–1875).

³² Viidatud H. Kurrik. Meie rahvustoitade hinnang balti kirjanduses ja nende tõeline väärtus. – Eesti Kirjandus, 4, 1940, lk 8.

³³ Kuna sel ajal said lapsed maiustusi väga harva, siis otsiti suupärast magusat ka loodusest. Lepa koorealune kiht ehk mähk annab närides suus magusa maitse. Lepakoor lõigati kevadel noaga oksalt või tüvelt ja maiustati siis sellega (Urmas Kokasaar. Lepalt on toidulisagi saadud. Eesti Loodus, 2004, 2).

³⁴ ERM EA 2, 477.

kallata neile korraks keev vesi peale, siis kurnata ja hakkida nõgesed peeneks. Tükeldatud nõgeseid keedetakse pajas koos tangude ja singikondiga. Supile pannakse enne söömist peale kas piima või koort.³⁵ Meeleolukas mälupilt nõgesesupi valmistamisest pärineb Kodaverest luuletaja Anna Haava (snd 1864) lapsepõlvest. Tema vanemad olid jõukamal järjel ja Laanekivi talus leidis ka Lyda Pancki eeskätt linnakodanlusele mõeldud „Kasulinne kõgi ja majapidamisseraamat“ (1864), mida ta väikese tüdrukuna huviga uuris, soovides sealt katsetada mõne toidu valmistamist, mida neil peres ei tehtud. Ühel päeval leidis ta raamatut sirvides nõgesesupi, mida näis kerge teha olevat, kuna nõgeseid kasvas ümbruses küllalt ja suitsusinki ja muid retsepte loetletud aineid sai emalt paluda.

Nii asus Mann kohe tööle: läks korjas kõigepealt nõgeseid. Tagatare liivaaugu kõrval, aianurgas leidis ta need kõige rohelisemad ja lopsakamad. (...) Nõgese lõhn tundus küll nagu veidi kange. Ja suppi segades ja korraks ka maitstes hakkas tal küll nagu kahtlus, et kas see uus toit ka hästi õnnestub! (...) Aga kui see siis küllalt keenud ja lõpuks ka veel hapukoorega maitsestatud oli, nii nagu Lyda Panck õpetas, ning Mann teda maitstes – ühe ja veel teise lusikataie võttis – seisis ta nõutult, peaaegu kohkununa! Sest see leem lõhnas ja maitstes ju kange ja vänge – nagu nõgesesulp! Jah, nagu hautatud nõgesed eile kõda ukse ees toobris Kirjaku, Maariku ja kõigi nende teiste jaoks...

Õnnetult luges ta veelkord Pancki raamatut ja leidis, et oli tähelepanuta jätnud, et vaja on noori nõgeseid, mida tuleb enne supisse panemist ka kupatada. Nii ei jäänud muud üle, kui tüdrukuke valas luhtunud supi kõige selle rammuga liivaaugu nõgestikku maha ega julgenud emale rääkida.³⁶

Seened

Kui mujal Eestis suhtuti seente söömisse ettevaatlikult ja söödavaks peeti ainult neid seeni, millest „piima välja tuleb“, siis Kagu-Eestis, sh Peipsiveeres ja Lõuna-Tartumaal on seeni toiduks tarvitatud rohkem kui mujal. Peipsi ääres tarvitasid seeni rohkem ja mitmekesisemalt vene pered, kuna vanausulistel olid seened oluliseks paastutoiduks. Ulatuslikumalt levis seente söömine 20. sajandil seoses toiduvalmistamisoskuste ja toitumisalaste teadmiste levikuga.³⁷ Seeni peeti liha

³⁵ ERM EA 19, 403–404.

³⁶ A. Haava. Mälestusi Laanekivi Manni lapsepõlvest. Tartu: Ilmamaa, 2006, lk 408–409.

³⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 34.

ja kala aseaineks, soolaseeni nimetati ka „seenesilguks”. Eesti taluperedes kasutati peamiselt soolatud seeni, millest valmistati pirukat, aga mida lisati ka suppidele ja putrudele maitse andmiseks.³⁸

Mait Metsanurk (snd 1879) on meenutanud, et augusti lõpus ja septembri esimeses pooles oli seente korjamine üheks tema meelisajaviiteks ja neid kasvas külluses ning õige mitmesuguseid nii karjamaal kui heinamaa äärtes. Ta mäletas, et tuttavad olid talle sellised söögikõlbulikud seened nagu „ridaseened, lepikseened, kaasikseened, haavikseened, suusikseened, võiseened, kännuseened, lambatatikad ja ühte liiki puravikud”. Alles hiljem kuulis ta, et neil seeneliikidel olid mujal hoopis teised nimetused. Lapsepõlvkodus Saare talus Äksi kihelkonnas osati seeni hästi valmistada.

*Panni peal kartulitega praetult olid nad mulle ja teistelegi sügisei maiusroaks. Nad maitseid mulle seda paremini, et olin ise nende korjamisel vaeva näinud. Ja selle töö juures ma vaeva ei põlanud.*³⁹

Mari Paade (snd 1865) lapsepõlves olid Tamsa küla ümbruses Nõo kihelkonnas suured metsad, kus külluses seeni ja marju. Kevadeti korjati mürkleid (*uunisa*) ja kogritsaid (*uu-udara*). Neid kupatati ja söödi praetult. Teati, et ilma kupatamata võis mürgituse saada. Seeni korjati nii oma tarbeks, sakstele müümiseks kui suvitajatele. Samuti mainib ta puravike korjamist. Kukeseened olid tema hinnangul *säändse vindse seene*. Lisaks korjati timpnarmikuid ehk *ärjämokki*, mis pealt valged, aga alt nagu keedetud härja moki. Need olid head seened, aga neid leidis harva. Sügisel korjati mitmesuguseid riisikaid, mida nimetati kõiki *piimäseene*. Puhastatud seened kupatati, siis nõrutati ja pandi hõredast riidest kotti ja tõsteti raskuseks kivi peale. Üleöö lasti vajutuse all olla, siis raputati läbi ja pandi üsna rohke soolaga tünni ning vajutis raskuseks peale. Soolaseened (*mõtsasika liha*) seisis nii kasvõi järgmise suveni. Enne toiduvalmistamist leotati seentest liigne sool külmas vees välja.⁴⁰

Võnnu, Kambja ja Kodavere kihelkondadest on 1930. aastatel peamiste söögiseentena nimetatud järgmisi seeni: kevadel *uunisad* (mürklid), suvel kikkaseened, *porovekid*, aga ka lepaseened,

³⁸ E. Bardone jt. 101 Eesti toitu ja toiduainet, lk 158.

³⁹ M. Metsanurk. Mälestused, lk 167–168.

⁴⁰ ERM EA 117, 487–492.

kuuseeseen, haavaseened, kõivuseened, vahelikud, kõokannused, lambatatid. Tol ajal oli levinuim seentest tehtud roog mitmes Tartumaa kihelkonnas *kastus* (kaste), milleks seened raiuti või hakiti peeneks ja praeti pannil rasva, sibulate ja koorekastmega ning söödi siis keedukartulite või leivaga.⁴¹ Endiselt tarvitati seeni peamiselt soolatult, seente marineerimine oli 1930. aastatel peaaegu tundmata.⁴²

Metsamarjad

Ehkki metsamarju leidis pea kõikjal Eestis suvest sügiseni, jäid need talurahva toidus kuni 20. sajandi alguseni üsna vähetähtsaks toidulisaks, mida söödi peamiselt hooajal ja peeti laste-naiste toiduks. Samas pakkus marjade korjamine taluinimestele mõningast lississetulekut, sest neid müüdi mõisatele, aga ka linnaturul. Marjakorjamist piiras nende valmimise aeg, mis langes kokku oluliste põllutöödega, aga ka metsamajandamise seadustest tulenevad piirangud nii Liivimaa kubermangus kui Eesti Vabariigis. Samuti oli marjade kasutus toidulisana napp seetõttu, et talupoegadel oli 19. sajandil suhkrut võimalik osta väga vähe ja hoidiste valmistamise oskused hakkasid levima alles 20. sajandi alguses seoses keedukursustel ja kodumajanduskoolides omandatud haridusega. Alles 20. sajandi algupoole hakati taludes valmistama magustoite, milles kasutati metsamarju: jõhvika- ja mustikakissell, roosamanna, pohlamoos jm⁴³). Mari Paade (sünd 1865) Tamsa külast mäletas oma noorusest, et metsamarju söödi värskest:

*Maasikaid ja mustikaid söödi rõõsa piimaga. Puhastatud maasikad pandi anumasse, perenaine kallaskalle peale rõõska piima. Iga sööja võttis marjanõust lusikaga ja sõi. Maasikad lõhnasid isuäratavalt. Kui piimasse segatud pisut suhkrut või tilgake mett, oli see lausa maiusroog. Ka mustikaid söödi rõõsa piimaga, need siiski nii suupärased polnud kui maasikad.*⁴⁴

Kambja kihelkonna vanemad taluperenaised on 1933. aastal tagasivaates meenutanud, et suhkrut tarvitati vähe ja marjade hoidistamist nende nooruses ei tuntud. Siiski tehti palukasahvti. Mustikatest ja tikerberidest keedeti magusat suppi, mõni mäletas ka sõstrakisselli valmistamist (EA 19: 421). Kuremarju ehk jõhvikaid on talurahvas kasutatud viina värvimiseks, mida naised jõid

⁴¹ ERM EA 18, 594; ERM EA 19, 421; ERM KV 33, 107.

⁴² A. Rammul. M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 104.

⁴³ E. Bardone. Meenutusi metsamarjadest: tähtsusetust toidulisast magusa nostalgiani. Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat, 59, 2016, lk 17–41.

⁴⁴ EA 117, 494–495.

paastumaarjapäeval, samuti on jõhvikaid lisatud kapsastele hapnemise kiirendamiseks. Ehkki Tartumaal on mitmed suured jõhvikasood, siis 19. sajandi lõpukümnendite mälestustes jõhvikate korjamist millegipärast ei meenutata. 1920. aastatest on Kodavere kihelkonda kirjeldatud kui metsaandide rohket: „metsamarju ja seeni leidub üle kihelkonna, eriti rikkalikult Kokora ja Nõva ümbruse metsades, kust nimelt kuremarju, pohli ja mustikaid ka Tartu tuuakse. Sois kasvab ka murakaid ja põldude ääres kasuvabarnaid.“⁴⁵ 1930. aastatel lõpus on metsamarju siiski peetud Tartumaa elanikele oluliseks toiduallikaks ja mainitud, et suur osa neist müüakse Tartu turul, kuremarju aga eksporditakse välismaalegi.⁴⁶

TOIDUD TERAVILJADEST JA KANEPISEEMNETEST

Teraviljast valmistatud road ja joogid olid talurahva toidulaua kesksel kohal kuni 20. sajandi alguseni. Olulisemad neist olid erinevad pudrud, kaerakile ja kama, hapendatud rukkileib. Ehkki kanep ei ole teravili, tarvitati seda Lõuna-Eestis toiduks siiski üsna mitmel moel.

Teraroad ja jahupudrud olid toidud, mis veel kuni 20. sajandi alguseni asendasid leiba ja nende kõrvale leiba ei söödud.⁴⁷ Vanimaid teraviljatoite Eestis on uhmris kestadest lahtitambitud odrateradest koos ubade ja hernestega keedetud paks (tera)roog, mida Tartumaal nimetati ka *ruug* ja mida Lõuna-Eestis tehti veel 20. sajandi alguseni. Uhmriterade pehmeks hautamine võis võtta 4–5 tundi.⁴⁸ Mari Ilm (snd 1860) Unikülast Rannu kihelkonnast meenutas oma noorusest üsna kehva terarooga:

*Taren ahjusuu iin olli tuhkhaud, sääl tuli palli. Ravvast kongu otsan olli säitsmäpangeline pada, sääl keedeti süük. Tollest paatävvest jakku nädälis ajass tervele perele süvvä. Ega kruupe sis es ole, uhmren surevegi kesvil sõkle sälläst maha, noid üteldi terä. Toda suppi süüdi vahel külmald, vahel vähämbä paaga lämmitedi. Sääl es ole mitte rasvarüümigi sehen. Süü ja tii tüüd!*⁴⁹

⁴⁵ J. Rumma jt. Tartumaa: maateadusline, majandusline ja ajalooline kirjeldus, lk 187.

⁴⁶ A. Rammul. M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 104.

⁴⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 173.

⁴⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 135; 147.

⁴⁹ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 106.

Kambja kihelkonna eakamad elanikud pidasid rasvaga keedetud teraröoga „kõvaks söögiks” ehk toitvaks eineks. Ka sealkandis keedeti seda korraga valmis suured pajatäied ja soojendati siis vähehaaval vastavalt söömisele.⁵⁰

Puder oli 19. sajandil paks ja tihke toit, mida erinevalt tänapäevasest pudrust sai kamakana peostki süüa. Tihkemaid jahuputrusid keedeti rasvaga, vedelamaid vee ja piimaga. Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast mäletab põlist pudrutegemise ja -söömise viisi, milleks oli „käpapuder”. Selle keetmiseks pandi patta vett ja siis rohkesti rasva. „Rasva piäb meheste olema.” Kui rasv oli sulanud, raputati pihuga odrajahu peale, kaeti kaanega ja lasti nõrgal tulel haududa. Mõne aja pärast segati hoolega, et puder saaks hästi kobe. Käpapudruks nimetati seetõttu, et seda söödigi peost.⁵¹ Võnnu kihelkonnast kirjeldati, et „käpapudru” oli odrajahust kuiv puder, kuhu lõigati sisse pekiraasukesti ja seda söödi talveajal, kui piima ei olnud.⁵² Mari Paade pidas paremaks toiduks paksu suurmaputru, mida hautati pekitükkide ehk *vägevä lihaga*. Sellist putru keedeti talvel pühapäevahommikuti ja söödi niisama, kuna oli rammus ja hea. Pühapäeviti keedeti Nõo kihelkonnas ka maitsvat tatratanguputru, millele pandi võid silma ja kui see oli sulanud, siis veel paksu haput koort ka peale.⁵³ Putrusid valmistati 19. sajandil üldiselt kas laupäevaks või pühapäevaks, samuti külalistele pakkumiseks ja talguteks. Tangupuder sai tavalisemaks toiduks siis, kui tange hakati veskil jahvatama. Enne seda hõõruti tange käsikivil, mis oli raske töö ja kus läks ka osa viljast kaotsi. Veskil jahvatatud jahutoidud olid odavamad ja argisemad. 1920.–1930. aastatest hakati juba rohkem tarvitama veskikruupe ja valmistama sellest putru.⁵⁴

Kört⁵⁵ (Tartumaal *vetel puder*) oli poolpaks jahusupp, mida 19. sajandi lõpuni tehti peamiselt odrajahust vee või piimaga.⁵⁶ Mari Paade (snd 1865) on meenutanud, et „vetel jahu puder” keedeti talu tööperele tavaliselt argipäeva õhtusöögiks, „südamekinnituseks” oli räim ja leib.⁵⁷

⁵⁰ EA 19, 373–374.

⁵¹ ERM EA 117, 417–420.

⁵² KV 33, 54.

⁵³ EA 117, 421–423.

⁵⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 146–147.

⁵⁵ Kõrdisõna peetakse laenuks alamsaksa keelest (*Görte* = oder).

⁵⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 174.

⁵⁷ ERM EA 117, 334.

Elsa Kuusik (snd 1853) Kodavere kihelkonnast mäletas, et kõrti tehti odra- või rukkijahust ja segati kanepipiima sisse.⁵⁸

Kaerakile

Hapendatud kaerajahutummist keedetud kilet (Tartumaal ka *kiisla*, *kiisel*, *kisla*) peeti Tartumaal põliseks toiduks ja seda valmistati taludes ka 20. sajandi alguses. Kile tarvis oli kaerajahu jahvatatud koos keedega. Mari Paade (snd 1865) Tamsa külast Nõo kihelkonnast pidas kilet vanemate inimeste maiusroaks. Kile valmistamiseks võeti väike pangeline tünnike, sinna kallati soe vesi, mis segati vähese leivajuuretisega ning siis lisati kaerajahu, et sai üsna paks segu. Seejärel riputati peale veidi kaerajahu ja kaeti nõu kaanega ning tõsteti sooja kohta hapnema. Kui kile oli paras hapu (tavaliselt järgmisel päeval), siis pigistati sõklad välja ja kile lasti läbi sõela patta. Kui oli väga hapu, siis kallati vett lisaks. Kilet pidi pajas kuumutades vahetpidamata pöörise liigutama, et põhja ei kõrbeks. „Kui kile õigede keenu ei ole, sis ku anuma sisse tõstat, sis läab nahk lahki, tuleb vesi naha vahele. Aga kile peab kiimä niikava kui nakap mulle aama. Siss om kile valmis. Kui äste keenu om, siss om paks, ei lahke ärä.“⁵⁹ Keemisel maitsestati kilet soolaga ja kui oli väga hapu, siis pandi ka veidi suhkrut, mõni perenaine lisas ka rasva või võid.

Kaerakilet söödi nii soojalt võisilmaga kui ka külmalt, mõnikord soojendati kile ka uuesti üles, lisades veidi vett ja piima.⁶⁰ Tartumaa mälestustes on soojale kiislale pandud võid või tükike rasva „tsompu“ (silmaks) ja kiisla kõrvale joodud alati rööska piima.⁶¹ Kilet valmistati tavaliselt nädalavahetustel, mõnikord ka talgutoiduks.⁶² Siiski pole kõik kilet armastanud. Kodaverest pärit kirjanik Anna Haava (snd 1864) on oma mälestusteraamatus kirjeldanud, et talle lapsepõlves kiisel sugugi ei maitsenud:

Mann⁶³ on karjas ja ema toob talle kiislit süüa. – Ema võtab korvilt katte: „Tõin sulle kiislit, või silmas. Ta on veel üsna kuum, ajab sul ihu soojaks. Ja piimakruus siin. Võta see kohe kätte.“ (...) Üksi jäänud oma lõunaga, puhkeb Mann valusalt nutma! Kõike toite ta sööb, ei põlga isegi

⁵⁸ ERM KV 33, 1325.

⁵⁹ ERM EA 117, 412–413.

⁶⁰ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 211–212.

⁶¹ ERM EA 18, 587; EA 24, 499; KV 33, 52–53.

⁶² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 212.

⁶³ Laanekivi Mann on mälestusteraamatus autori alter ego.

*hapukapsasuppi, mida paljud lapsed ei tahtvat. Isegi rasvast liha, kui see väga rasvane ei ole, võib ta ju süüa... Ainult kaerakiisli ei taha – ei saa tahta: kiisel on nii libe ja pehme – ei taha suust alla minna! Ja kodus ema ei sunnigi nii väga et, Mann, söö aga kiisli! Ja nüüd, kus karjas olla nii märg ja udune – toob ema suure kiislikausi!*⁶⁴

Kaerakama

Kama (vanas kirjaviisis *kamma*, *kammajaho*) on kirja pandud 18. sajandi lõpus kui Tartumaa sõna ja see tähistas keedetud kaertest jahu.⁶⁵ 19. sajandi esimeses pooles oli Eestis levinud kahte sorti kamajahu valmistamine – mitmest tera- ja kaunviljast segakama tehti Mulgimaal, Tartumaal valmistati kamajahu ainult kaertest.⁶⁶ Kaera külvipinna protsent oli veel 1923. aastal kõige suurem Võrtsjärvest ida pool ja Peipsi-äärsetes kihelkondades.⁶⁷ Vanema, kaerakama valmistamise kohta on teateid väga napilt. Üldiselt on teada, et kaeraterad keedeti koos keedega pehmeks ja kuivatati siis ahjus ja jahvatati; kaerakama segati söömiseks veega kõrditaoliseks toiduks.⁶⁸ Ann Plaks (snd 1868) Ibaste külast Võnnu kihelkonnast mäletab oma lapsepõlvest, et kaerakamast keedeti paksu putru, mis maitsenud väga hea.⁶⁹

1860. aastatest hakkasid mulgid ostma Tartumaale talusid ning sellega seoses levis ka Mulgi kama ehk segakama valmistamine.⁷⁰ Siiski jätsid Tartumaa perenaised kaera alati kama koostisse, samas kui Mulgi kamas ei pruukinud seda olla. Elsa Kuusik (snd 1853) Kodavere kihelkonnast on meenutanud, et kama valmistamiseks keedeti kaerad ja hernerd pajas ning kuivatati siis ära ja jahvatati veskil peeneks ning sõeluti läbi.⁷¹ Juuli Kangur (snd 1881) Kambja kihelkonnast kirjeldas 1933. aastal, et kamaks võetakse kaeru, otri, rukkeid, nisu, herneid ja ube, aga „hääks kamaks hinnatakse seda, kus on palju kaeru”. Viimast võetakse sama palju kui kõiki teisi kamavilju kokku. Kamaks tehtav vili kõigepealt keedeti soolases vees, tahendati siis väljas päikese käes ja kuivatati ahjupõrandal ning viidi veskile jahvatada. Korraga tehtud terve suve kama valmis.⁷² Helmi Mäelo

⁶⁴ A. Haava. Mälestusi Laanekivi Manni lapsepõlvest. Tartu: Ilmamaa, 2006, lk 393.

⁶⁵ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, 165.

⁶⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, 157.

⁶⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, 272.

⁶⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, 158.

⁶⁹ H. Keem Tartu murde tekstid, 303.

⁷⁰ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, 159.

⁷¹ ERM KV 33, 1327.

⁷² ERM EA 19, 410.

(snd 1898) mäletas, et tema lapsepõlvkodus Morjentsi talus Rõngu kihelkonnas kasutati rehetare ahju kevadeti kamajahu kui suvise toidu valmistamiseks. Tema ema tegi kamajahu rukki-, herne- ja oateradest, mis hautati vähese veega suures pajas poolpehmeks ja kuvatati seejärel laialilaotatud linadel, misjärel läksid terad ahju kuivamisele:

Selleks köeti reheahi, eriti ahjupõrand parajalt kuumaks, puhastati hoolega sütest ja tuhast puhtaks ja pilluti terad sisse. Terasid segati erilise puuroobiga, et need paremini kuivaksid. Minust sai mitmel suvel kamaterade segaja ja väljavõtja, milleks pidin ahju ronima. (...) Kamavoore kuivatati Morjentsil mitu ahjutäit. Mu ema peeti heaks kamameistriks. Seda jahu ta jagas suure rõõmuga nendele, kellel endal polnud ja vahetas nendega, kes seda tülikat tööd ise ei tahtnud teha. Mina aga kamapudru ei sünnud.⁷³

Kama oli suvine toit. Juuli Kangur (snd 1881) Kambja kihelkonnast meenutas, et heinaajal võeti kamajahu kotiga ühes ja tehtud sellest põllul kamakörsti. Samuti viidud vanemal ajal heinalistele töö ajal põllule kamakäkke, mida tehti hapupiimaga ja mõnikord lisati ka rööska koort.⁷⁴ Kodavere kihelkonnast on 1930. aastatel kirjeldatud hapupiima söömist kamajahuga, mida peeti eraldi söögiks.⁷⁵ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast kirjeldas hapupiimaga segatud kamakörsti söömist, kuhu võidi lisada ka hapukoort ja maitseks soola. Tema vanaisa teinud aga „tolokat“ ehk röösa piimaga vedelat kamakörsti. Samas nendib ta 1937. aastal, et „nüüd on küll kamajahu saada linnast ja maalt poodidest⁷⁶, aga seda tarvitatakse harva”.⁷⁷ Ka mitmetest teistest 1930. aastate teadetest ilmneb, et kamajahu valmistamine ja kamatoitude söömine oli Tartumaa taludes selleks ajaks hääbunud.

Hapendatud rukkileib

Läbi 19. sajandi oli hapendatud rukkileib talurahva üks põhitoite, ehkki seda ei söödud mitte iga toidukorraga – näiteks pudru või kaunviljatoitude juurde leiba ei võetud, kuna neid peeti isegi rammusateks. Leiba kulus palju, sest talupere koos tööperega oli suur. Leiba tuli päeva kuni

⁷³ H. Mäelo. Talutüdruk. Mälestused, lk 66.

⁷⁴ EA 19, 411.

⁷⁵ EA 18, 597.

⁷⁶ 1920.–1930. aastatel toodeti kamajahu juba ka vabrikutes ja seda oli võimalik osta. (A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 160).

⁷⁷ KV 33, 60.

mitme nädala jagu kaasa panna mõisateolistele, vooriskäijatele, koolilastele.⁷⁸ Sulase leivanorm Rõngu kihelkonnas oli sajandi lõpus umbes 1 kg leiba päevas.⁷⁹ Kodavere kihelkonnast on teada, et sulane söönud keskmiselt 2 pätsi 2-kilost leiba nädalas.⁸⁰ Leiba küpsetati alati korraga suurem hulk tagavaraks. Kodavere kihelkonnast meenutati, et „vanasti tehti leiba siis, kui 14 leiba oli veel ees“.⁸¹ 19. sajandi keskpaiku tehti tavaliselt 1–2 tegu leiba igal nädalal, küpsetades olenevalt ahju suurusest korraga 8–15 suurt leiba.⁸² 19. sajandi leivad olid kõikjal Eestis ümmargused, suured ja rasked (olenevalt pere suurusest ca. 5–12 kg). Sajandi lõpus tehti juba väiksemaid leibu. Pikliku kujuga leivapätse, mis mahtusid paremini uut tüüpi väiksematesse leivaahjudesse hakati valmistama 19. sajandi lõpus.⁸³ Veel 1930. aastatel kaalus taluleib 2–4 kg.⁸⁴ 1920. aastatel küpsetati Eesti taludes, ca. 10 inimesega peres leiba kord nädalas, laupäeviti tehti sepikut ja jõukamates taludes ka nisupüülist saia.⁸⁵

19. sajandil maaveskites sageli rukkijahu ei sõelutud ja taludes tehti sõelumata jahust leiba või sõeluti parema leiva saamiseks kodus ise jahu läbi.⁸⁶ Argise leiva tainast hapendati üle Eesti üldiselt ööpäev – leivaküpsetamisele eelneval päeval pani perenaine leivateoks vajaliku hulga leiget vett *mõhesse* (leivakünasse, 19. saj lõpul leivaastjasse), millesse oli Tartumaal jäetud *leivajuur* (*juuretusemunak*) ning segas sinna pool leivajahust. Järgmisel päeval kastis Lõuna-Eesti perenaine teise poole jahu *kohetuse* sisse ja sõtkus sellest taigna.⁸⁷ Rannu kihelkonnast räägiti, et kui paremat leiba taheti, siis segati kartulipudru taigna hulka.⁸⁸ Leib küpses vanemal ajal ahjus vähemalt 2 tundi. Valmis leibadel lasti laual jahtuda ja viidi need siis kas aita või 19. sajandi lõpus sahvrissi hoiule.⁸⁹

⁷⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 161.

⁷⁹ ERM KV 33: 1411.

⁸⁰ ERM KV 33: 1209.

⁸¹ ERM KV 33: 1329.

⁸² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 163.

⁸³ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 175.

⁸⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 163.

⁸⁵ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 171.

⁸⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 153.

⁸⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 153.

⁸⁸ ERM EA 24, 116.

⁸⁹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 180.

Mari Paade (snd 1865) käis lapsena vaatamas, kuidas naabertalu vanaperenaine leiba tegi:

Ennemitsest leivateost mõhke jäetu juuretusemunak pisteti katski. Leevä juuress valeti kaits pangi leiget vett ja rüa jahu puistati nii paillu, et serände pakslik sobin sai. Suula ja küümnit ka panti. Sis seeti möla vaid pöörissega kõik äste segi, raputeti ää korrake jahu pääle, sis kaas pääle. Juuretusega leib läits ruttu apnema. Ku leevä juur parass apu olli, tulli mõhke viil meheste jahu panna ja kastma nakata.

Leivataigna sõtkumine oli suur töö. Lõpuks siluti tainas pealt ära ja kaeti riidega kinni ning jäeti veel kerkima. Ahjus süüdati tuli, kui leivatainas parasjagu kerkinud oli. Kui vana leib oli otsakorral, siis küpsetati ahjusuul väikesed pätsikesed, mis said kiiresti valmis, et tööperele pakkuda. Leivad vormiti labida peal pätsiks ja pisteti siis ahju. Mari Paade mäletas, et reheahju mahtus umbes kaheksa suurt pätsi. Naaberperes küpsetati kaks tegu järjest, sest perenaine kurtnud, et „pehmet leibä aava nigu takku kaalast alla!“.⁹⁰

Tartumaal hakati 19. sajandi lõpukümnenditel (mõnedes taludes varem) mõisa eeskujul valmistama ka rukkipüülist magushaput peenleiba, mida Nõo kihelkonnas nimetati kolmepäevaleivaks (taigna hapnemine kestis kolm päeva).⁹¹ Sangaste kihelkonnast kirjeldati, et magushapu ja peenleiva taignasse „pandas üks küümnit mannu“, see oli kõhurohuks ja seisnud ka kauem värskes.⁹² Tartumaal on 1920. aastatel tehtud rukkipüülist peenleiba pühadeks, pulma- ja matusetoiduks, 1930. aastatest olid pühade- ja peolaul juba pigem nisupüülist küpsetised.

Leivataignast tehti ka kõrutatud leibu ehk tänapäeva mõistes täidetud leibu või suuri täidisega pirukaid. Kõrutus ehk täidis võidi teha kanepitembist, keedulihast, soolaseentest, hautatud porgandist, aga ka värsketest kiiskadest. Mida õhem tainas ja paksem täidis, seda maitsvamaks kõrdleiba peeti. Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on meenutanud, et lastele tehti leivataignast ka kukleid, mille sisse pandi terve muna ja nimetati „munapäts“.⁹³

⁹⁰ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 75–76.

⁹¹ ERM EA 117, 376.

⁹² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 159.

⁹³ ERM KV 33, 96.

Karask ja nisuleib

19. sajandil oli hapendamata odraleiva nimetuseks Tartumaal *odraleib*, *kokerg* või *karask*. 20. sajandil saab karask odraleiva või jämedast nisujahust leiva üldisemaks nimetuseks. Seda valmistati 19. sajandil kas vee, võipiima (peti) või hapupiimaga, mõnikord kergitati ka leivajuuretisega. 1920. aastatest hakati karaskitaignale lisama ka soodat.⁹⁴ Mari Paade (snd 1865) meenutab, et kõige parem karask sai petipiimaga ja see kerkis ka ilma pärmi või soodata. Karaskitainas pidi olema paks, et oli paras õhukeseks litsuda ja mõni vajutas näpuotstega kassikäpajäljed ka sisse – „sis ta küdsäs äste krõbedass“. Karaskit pidas ta maiusroaks, „toda võis süvvä ommugust õdaguni, ega villand es saa.“ Mõni perenaine ütles, et „karask on talu kadu, puder talu kasu“, sest karaskit söödi palju rohkem kui putru ja et siis jäi pere vaeseks. Kui kartulit oli juba rohkem, siis tehti riivitud kartulist odrajahuga riivikaraskit ja kellel oli võimalik, pani karaskitaignale ka võid ja hapukoort sisse.⁹⁵ Helmi Mäelo (snd 1898) on meenutanud, et tema lapsepõlves oli odrakarask laupäevaseks maiuseks ja hiljem, kui juba nisu kasvatati, siis valmistati ka nisukaraskit, millele sügiseti riiviti sisse kartulit. „See oli nii hea, et keele viis alla, eriti kui emal oli võid peale määrida.“⁹⁶ Metskülas Rannu kihelkonnas on karaskitaignasse segatud ka sulatatud kamararasva.⁹⁷ Rannust on öeldud, et karask oli vanemal ajal pühapäevane leib.⁹⁸ Samuti võidi karaskit valmistada supivedeliku või seaverega.

Mari Paade on meenutanud, et neil päevil, kui ahju ei köetud, tehti paapõhjakaraskit – karaskitaigen löödi käte vahel lapikuks ja pandi õhukeselt pajapõhjale õrna tule kohale küpsema.⁹⁹ Juuli Puusepp (snd 1857) Voore külast Tartu-Maarja kihelkonnast meenutas aga näljahäda oma lapsepõlves, kui nad käisid pere teiste lastega kaera ja odra koristamise ajal mõisa põllul rõugu all viljapäid korjamas. Ema kuivatas need siis kodus ära ja saatis lapsed *kivilaudile* (käsikiviga) jahvatama ja küpsetas pärast saadud jahust neile pajapõhjas karaskit ja pätsi.¹⁰⁰

⁹⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 107–108.

⁹⁵ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 76.

⁹⁶ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 57–58.

⁹⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 110.

⁹⁸ ERM EA 24, 116.

⁹⁹ ERM EA 117, 386.

¹⁰⁰ H. Keem Tartu murde tekstid, lk 96–97.

Õllepärmiga (Lõuna-Eesti keeles *sepp*) kergitatud taignast valmistatud leibu tehti 19. sajandil seal taludes, kus tehti õlut¹⁰¹, vabrikupärmi hakati taludes tarvitama 20. sajandi algusest.¹⁰² Tartumaal oli nisuleiva nimetuseks *sepik*, *nisuleib*, mõnel pool ka *vatsk*.¹⁰³ See oli 19. sajandil eeskätt pühadetoit, samuti küpsetati nisuleiba pulmadeks ja katsikuteks. Pulmadeks tehti jämedat nisuleiba, alles sajandi lõpus hakati saia küpsetama.¹⁰⁴ 1930. aastate kohta on Rannu, Rõngu ja Kodavere kihelkondadest öeldud, et endiselt süüakse kõige enam hapendatud jämedast jahust rukkileiba, aga küpsetatakse ka rukkipüülist magushaput leiba köömnetega, saia ja karaskit küpsetatakse harvem.¹⁰⁵

Kanepitoidud

Kanepikasvatus ja kanepitoidud on omased just Lõuna-Eestile, kuna selleks olid siin nii sobiv mullastik kui ilmastik. Kanepitoidudest levinuim oli paks pudrutaoline võie, mida Tartumaal nimetati valdavalt *temp*, *jurss*, aga ka *tõnts*. Kanepitembi tegemiseks kasutati eelnevalt pruunistatud seemneid, sest neid oli kergem purustada, samuti mekkisid röstitud seemned paremini. Seemneid tambiti uhmis, kuni segu muutus õliseks, maitseks lisati soola ja sageli sibulat. 19. sajandi II poolest lisati ka keedetud kartuleid, samuti rasvaineid (rasv, või, hapukoor). Kanepitempi söödi sageli leiva või kartuliga, seda oli hea ka toidumoonaks kaasa võtta. Elsa Kuusik (snd 1853) Kodavere kihelkonnast meenutas, et kanepiseemnetest valmistati *pitskat*: kuumutatud kanepiseemned tambiti uhmis peeneks, lisati juurde piima või koort, veeretati munakujulised käkid ja kuumutati ahjus. Pitskat söödi leiva kõrvale ja küpsekartulitega.¹⁰⁶

Tartumaal valmistati piima asenduseks ka kanepipiima. Mari Ilm (snd 1860) Rannu kihelkonnast mäletas, et igas talus kasvatati kanepit ja kanepipiima lisamine tegi toidud väeliseks ehk andis rammusust juurde: „Kui kilet tetti, sis keedeti säitsmäpangeline paatäis, kanepiliim pandi otsa ja

¹⁰¹ Tartumaal tehti taludes õlut vähem kui Põhja-Eestis või saartel (A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 118).

¹⁰² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 113.

¹⁰³ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 116.

¹⁰⁴ ERM EA 24, 117.

¹⁰⁵ ERM EA 24,117; KV 33, 1207; KV 33, 1410.

¹⁰⁶ ERM KV 33, 1327

süüdi”.¹⁰⁷ Kanepipiima rüübat i leiva, odrakaraski või keedukartulite kõrvale ja tarvitati toitute valmistamisel piima asendajana. Rannu kihelkonnas mäletasid vanemad inimesed, et kanepipiima valmistamiseks võeti kanepiterad ja suruti need uhmrisk peeneks ning veeretati siisk palliks, mis tõsteti kaussi ja puulusikaga hõõrudes kallati sellele vett peale. Hõõruti, kuni segu muutus „piimaks“ ja lasti siisk läbi sõela. Kanepimassisk hõõruti nii veel mitmest veest, kuni enam vesi valgeks ei läinud.¹⁰⁸

Mari Ilm (snd 1860) Rannust oli teinud ka kanepiseemnetega kõrutatud ehk täidisega leiba.

*Uhmren tambiti kanepiterä peenikesess, sõglaga sõgluti läbi, et teräkesi sekkä ei jää. Sis panti veedike suula ja pisut vett, kel olli, pand rasva röömikese vai liharaasuke. (...) Leevätaenas võeti mõhest, litsuti lavva pääl äste õhuksess. Sinna panti tu kõrutuss pääle ja kääneti trulli, sai suur päts. Kanepiga kõrutedu leib olli väega ää, seit tükikese ärä, olli kõtt täis.*¹⁰⁹

Ka Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast kiitis sellist leiba, öeldes, et hõõrutud kanepiseemnetele lisati tublisti rasva, sest mida rasvasem kõrutus, seda maitavam sai leib.¹¹⁰ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast mäletas, et peeneks tambitud kanepiseemneid pandi piiraku vahele ja seda nimetati *kanepipiirak* või *kanepivatsk*.¹¹¹ Kanepitoite valmistati 20. sajandi algusest harvem, kuna vähenes kanepikasvatus ja paranes karjakasvatus, mistõttu taludes oli rohkem nii piima kui liha ja rasva.¹¹²

¹⁰⁷ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 107.

¹⁰⁸ ERM EA 24: 102.

¹⁰⁹ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 107.

¹¹⁰ ERM EA 117: 378.

¹¹¹ ERM KV 33: 95.

¹¹² Taludes kasvatati kanepit eeskätt kiu saamiseks ja sellest tugevate nõõride-kõõite valmistamiseks. Kanepikasvatus hääbus just odavate tööstuslike vabrikutoodete levikuga 20. sajandi algusest. Põhjalikumalt vt kanepitoitude kohta E. Lõõke. Kanepitoidud Eestis. Etnograafiamuuseumi Aastaraamat XVII, 1960, lk 191–202.

KÖÖGIVILJATOIDUD

Olulisemateks toiduviljadeks 19. sajandi Tartumaa taludes olid kaunviljad ja kapsas, sajandi teisest poolest ka kartul. Teisi köögivilju kasvatati ja tarvitati toiduks oluliselt vähem, erandiks Peipsiääre vene külad, mille toodangut taludesse müüdi või vilja vastu vahetati. Köögivilja jõudmisel Tartumaa talurahva toidulauale oli võrdlemisi oluline roll ka laatadel ja Tartu turul.

Kaunviljatoidud

19. sajandil kasvatati Tartumaal kaunvilju rohkesti: herneid ja läätsi põllul, uba kodu juures oaaias. Uba peeti põliseks tõmbi- ja supiviljaks. Kodaveres kasvatati uba suisa nii palju, et mõnel talul oli nende hoidmiseks omaette ait (*ubaratis*).¹¹³ Ube ja herneid külvati palju, nii et mõnel aastal saadi 3–4 vakka ube. 1–2 vakka sellest jahvatati veskil ära, oajahu sõeluti läbi ja lisati seda leivataignale. Herned maitsesid siiski veel paremini kui oad. Põldherneid kuivatati rehetares parsil, kus suitsu ja kuumaga „lõppevi maokese ja mardike ärä”.¹¹⁴ Läätsikasvatus hakkas 19. sajandi lõpust taanduma kartuli ja teiste saagikamate põllukultuuride ees ja ühes sellega ka läätsetoidud, 1920. aastatel osteti läätsi Eesti Vabariiki juba importkaubana.¹¹⁵

Soolaga keedetud kuivi ube võeti 19. sajandil kaasa mõisa teotööle, reht peksma minnes, linna sõites pisteti tasku nosimiseks, samuti koolilapse toidukotti.¹¹⁶ Tartu murdes tähendab *ruug* paksu herne- või oasuppi odratangude või -kruupidega.¹¹⁷ Mari Ilm (snd 1860) Unikülalt Rannu kihelkonnast on meenutanud, et „pääsüük olli terriga ua ja erne”.¹¹⁸ Tamsa küla vanemad elanikud Nõo kihelkonnast on meenutanud, et nende lapsepõlves 1860. aastatel olid tavalisteks toitudeks oaroog (uaruug), herneruug (erneruug) ja paksud kapsad (pagsu kapsta), vahest ka läätseruug (läädsaruug) (EA 117: 315-316). Mari Paade (snd 1865) Tamsa külast on tõdenud, et „erneruug olligi, mes vanast inimestel enge sehen ois”. Laupäevaõhtuks keedeti soolaga oakõdrad. „Ega äribä õdagu ei või kõtru kiitä, poesi ja tüdrigu viidävä aja ärä, ei saa magama

¹¹³ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 22.

¹¹⁴ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 77.

¹¹⁵ Kaja, nr 36, 7. veebruar 1925, lk 9.

¹¹⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 150.

¹¹⁷ H. Keem Tartu murde tekstid, lk 441.

¹¹⁸ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 106.

konagi. Ommuku ei saa üles!".¹¹⁹ Hernekaunu keedeti soolases vees nagu oakaunugi. Samuti keedeti puhastatud herneid pajas, tõsteti ummikusse ja sealt „kähägä võeti ja söödi“. Herned ja oad olid tihtipeale leiva aseaine. Kuivalt keedetud herneste-ubade kõrvale leiba ei söödud – „ernel ja ual olna leib puhun“ (st hernel ja oal olevat leib põues).¹²⁰

Nõo kihelkonnas valmistati argitoiduks oa- või hernerooga terade ehk suurmadega, mida keedeti korraga suurem pajatäis ja söödi vaheldumisi teiste toitudega üle nädala. Oad või herved leotati üleöö, oad hommikul veel kupatati. Tangud keedeti eraldi ja siis valati ubade või hernerestega kokku, lisati rasva ning hautati pehmeks. Oa- või herneroog oli paks puder, milles lusikas seisis püsti sees. Suvel, kui tööd oli palju, söödi seda rooga külmalt, jahedamal ajal peesitedi (soojendati) pajas. Kõrvale rüübiti hapupiima.¹²¹

Keedetud hernerestest ja ubadest tambitud paksu putru nimetati Tartumaal ka tamp, tõmp või tõnts. Porinurme külast Puhja kihelkonnast pärit Liisu Paap (snd 1867) on meenutanud, et tema tegi hernetõntsi nii, et keetis herved pehmeks ja tampis pudrule, siis lisas sinna praerasva ja sibulat ka hulka. Liisu Paap kiitis, et tõmp koos hapupiimaga oli „väega ää”.¹²² Ka Mari Paade (snd 1865) leidis, et tõmp oli „kullane süük” ja kui perenaine sinna kõrvale piima ka andis, siis hea isuga inimene võis „enda lahki süvvä”.¹²³ 1933. aastal on Kambja kihelkonnast kirja pandud, et seal tehti ubadest või hernerestest tambi-nimelist toitu, mida külmalt lõigati siivideks (viiludeks) ja anti lauale koos hapupiimaga, mõnikord praeti need viilud ka pannil rasvaga üle.¹²⁴ Mari Paade Nõo kihelkonnast on kirjeldanud, kuidas oa- või hernetõmbist valmistati kärke. Keedetud oad tambiti kurikaga pudruks ja siis veeretati käte vahel neist „serätse munaku nigu langa kerä”. Kui oli praerasva või väikeseid praetud lihatükke sibulaga, siis segati neid hernerepudrule hulka ja

¹¹⁹ ERM EA 117, 485 (Nõo khk).

¹²⁰ ERM EA 117, 486 (Nõo khk).

¹²¹ ERM EA 117, 440 (Nõo khk).

¹²² H. Keem Tartu murde tekstid, 178.

¹²³ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, 78.

¹²⁴ ERM EA 19, 409.

veeretati neist kähkid.¹²⁵ Herne- ja oakähkke pandi 19. saj toidumoonaks kaasa teomeestele, vooriskähjatele, heinalistele, koolilastele.¹²⁶

Läätsedest keedeti leent ja putru. Juhan Viller (snd 1867) Lutsu külast Kambja kihelkonnast on märkinud, et lääts andis head saaki, kui teda hõredalt külvati – kui sõelatäis maha pandi, siis viis vakka ikka sai. Tema arvates „lääts oli suure talude süük” ja ta meenutas, et vanasti keetnud perenaised sealkandis igal pühapäeval läätsesuppi ja vahel tehtud putru ning tampi (nii nagu nüüd kartuliputru tambitakse) ning lisanud veel mõned lusikataied rasva ja toobi piima ka sisse, nii et siis maitsnud nagu „ää jahu puder”.¹²⁷ Lõuna-Eesti perenaised keetsid läätselent võimalust mööda kas liha, rasva või piimaga. Sangaste kihelkonnast on 1938. a meenutatud, et „läätsäputru keedeti rõivamõsuaigu kui aiga vähä”, sest see sai ruttu valmis. Läätsed eelnevalt leotati ja hautati siis pajas rasva ja veega pehmeks, lisades ka pisut piima.

Tartumaal ja laiemalt Lõuna-Eestis valmistati veel 20. sajandi alguseni mitmeid põliseid kaunviljatoite nagu roog, tömp, herne- ja oapuder, kähkid; samuti olid herned ja oad mulgipärase kama koostisaineteks.¹²⁸ Herne- ja oatoite valmistati ka mitmesugusteks pühadeks (vastlapäevaks, mardi-, kadri- ja tõniseapäevaks) ja tavanditoiduna.¹²⁹

Kapsatoidud

Valge peakapsas (Tartumaal *kapst*, *kapus*, *kapust*) on kaunviljade kõrval olnud üks vanemaid toiduvilju Eestis. 19. sajandi talurahva toitudes oli kapsal nii värskest kui hapendatult tähtis koht. Tamsa külas, Nõo kihelkonnas mäletasid vanemad elanikud, et 19. sajandi lõpus oli igas talus vähemalt üks taraga piiratud *kapstaaed*. Kapsataimed aga kasvatati kütismaal, mida väetati lambasita ja lehmakusega.¹³⁰ Kapsatoidud kuulusid ühtviisi nii argipäeva kui pidupäeva toidulauale, näiteks oli hapukapsasupp sageli pulma viimaseks toiduks. Kapsatoite pandi kaasa

¹²⁵ ERM EA 117, 414.

¹²⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, 154.

¹²⁷ H. Keem Tartu murde tekstid, lk 267.

¹²⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 23.

¹²⁹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 152.

¹³⁰ ERM EA 117, 464–465.

teotöölistele ja koolilastele.¹³¹ Mitmest Tartumaa kihelkonnast on meenutatud, et kevadeti, kui kapsaad oli juba täis istutatud ja taimi jäi üle või neid tuli hiljem harvendada, siis tehti *kapstalehe suppi*. Kapsataimedel lõigati juured maha, lehekesed pesti puhtaks ja lõiguti noaga katki ning kallati kuum vesi peale – „sis läits aena mekk ärä“. Siis kapsalehed nõrutati ja pandi rasva ning odratangudega patta keema, kuni pehmeks haudusid. Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast kiitis, et selline värskesupp oli vahelduseks üsna maitsev, eriti kui helde perenaine pani mõned lusikataied haput koort ka sisse.¹³² Kui kapsastel juba tekkisid valged pead, siis sai neid toiduvalmistamisel kasutada. Värskest kapsapeadest keedeti *kartulikapsta suppi* ja *suurmidega värskit kapstit*, millesse lisaks odratangudele pandi rammu andmiseks kapsastega hauduma lihatükk või rasva. Seda rooga söödi hapupiima või petiga.¹³³ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on kirjeldanud, et valmid kapsapääd lõigati neljaks katki ja keedeti neist väheste suurmidega, kartulitega ja värskes ehk soolatud sea- või lambalihaga suppi.¹³⁴ Seda on Võnnu kandis nimetatud ka lühikese leemega supiks.¹³⁵

Värskest kapsast enam kasutati toiduvalmistamisel hapukapsast ehk Nõo murdes *apnit kapstit*. Kapsaid hoiti aias kuni külmadeni, mihkclipäeva paiku raiuti kas kirve või kiiniga maha ja hakati kupatamiseks ette valmistama. Pead puhastati, lõigati juurikani neli sügavat sälku sisse, aga pea jäeti ikkagi kokku, pandi siis mõneks ajaks kuuma vette. Kambja kihelkonnast on räägitud, et kapsapäid ei keedetud mitte päris pehmeks, vaid hoiti kuumas vees, „kuni kapsas läbi paistma tõmbab“ ja tõsteti siis õlgede peale jahtuma.¹³⁶ Jahtunud kapsapead laoti tõrikesse ja tambiti kõvasti kinni, vajadusel lisati vett hulka, sest kuivaltp võisid riknema minna. Võnnu kihelkonnas on kapsapeade vahele raputatud ka soola ja köömneid ning hapnemise kiirendamiseks kuremarju.¹³⁷ Kõige peale kapsatünnis seati puhtad toored kapsalehed ja lauad, millele pandi kivi vajutiseks peale. Vanemal ajal seisis kapsatõrike kogu aeg kojanurgas ja kui talvel kapsad kõvaks külmusid, siis raiuti sealt vajalik hulk kapsarauaga välja, tõsteti koos jääga anumasse ja viidi rehetuppa

¹³¹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 26.

¹³² ERM EA 117, 142–143.

¹³³ ERM EA 117, 465–466.

¹³⁴ ERM KV 33, 103.

¹³⁵ ERM EA 24, 505.

¹³⁶ ERM EA 19, 417.

¹³⁷ ERM EA 24, 507.

keema.¹³⁸ Kambja kihelkonnast mäletati, et külaliste puhuks otsiti tünnist ilusamaid kapsapäid, mis enne keetmist noaga ribadeks lõigati, muidu raiuti oma perele kapsarauaga.¹³⁹ Juhan Räisa (snd 1866) Tamsa külast meenutas, et kapsaid jagus hiliskevadeni: „kapsta anum jäi raatusi (püstkotta). Kapsta tünn saais sääl kuan niikavva ku kapsta otsan olli. Keväde ku kapsta joba pehmes olliva lännu, sis aeti tünn vällä, mõisti puhtas. (...) Sitaveo süümajas anti pakse kapstit.“¹⁴⁰ Riivitud kapsaid hakati hapendama 19. sajandi lõpukümneandel. Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on kirjeldanud, et riivitud kapsad pandi talve jaoks kapsatünni, raputades igale kihile soola ja köömneid vahele. Nuiaga järjest tambiti, kuni vedelik peale tuli. Kui tünn sai täis, siis pandi laud ja raskuseks kivi peale, 3–5 päeva pärast pandi kergem kivi, et kapsad „saas hengätä“ ja kuumaks ei läheks. Alguses hoiti tünni rehetas soojemas, et hapnema läheks ja siis talveks viidi jahedasse rehe alla või keldrisse.¹⁴¹

Mari Paade (snd 1865) meelest olid kõige armastatumad odratangudega ehk suurmidega keedetud *paksu kapsta*. Õige vanasti oli hapukapsastele hautamisel lisatud uhmriskambitud odrakruupe ehk *terri*. „Kapst on ää siss, kudä äste väeline om, ku siga om sehen kõinnu!“ Teisisõnu, kõige paremad kapsad said tema arvates rasvase sealihaga. Kui liha polnud, siis keedeti kapsad rasvaga. Tangud lisati kapsastele peale siis, kui kapsad olid poolpehmeks keenud. Kapsastele lisati alati odratange, aga mitte liiga palju, et ei saaks nagu puder. Kapsastel lasti veel tangudega haududa ja kui toit pehme, siis segati läbi. Lihatükk õngitseti potist välja ja jaotati sööjatele igaühele tükike leiva peale. Mari Paade kiitis, et „kapst om kinmä toit. Süüd, võtat lebä kõrvale, kõtt saab nii täis ja südä om kinni.“¹⁴² Hapukapsaid hautati ka ilma tangudeta rasva või lihaga ja võeti kõrvale keedetud kartuleid, samuti keedeti sageli hapukapsastest-ubadest toitvat suppi.¹⁴³

¹³⁸ ERM EA 117, 468–469.

¹³⁹ ERM EA 19, 417.

¹⁴⁰ ERM EA 117, 475.

¹⁴¹ ERM KV 33, 101–103.

¹⁴² ERM EA 117, 470–472.

¹⁴³ ERM EA 117, 474.

Kartulitoidud

Kartulikasvatuse alguse kohta on Tartumaa kihelkondadest erinevad mälestused, aga üldistavalt võib siiski öelda, et kartulikasvatus hakkas taludes levima 19. sajandi keskpaiku, ehkki argipäevane toiduvili sai maarahvale kartulist sajandi viimastel kümnenditel. Kartulikasvatuse arendamisel olid eestvõtjateks mõisad, kus innustati ka talupoegi „maaõuna“ kasvatama ja jagati neile kartuliseemet.¹⁴⁴ Võnnu kihelkonna vanemad elanikud on meenutatud, et Vastse-Kuuste mõisnik Carl von Belov propageeris 1850.–1860. aastatel kartulite kasvatamist talupoegade seas. Algul jaganud ta kartuleid talupoegadele viie kartuli viisi ja neid kasvatatud peenardel. Kellel kartul hästi kasvanud, neil alandanud Belov rendihinda, halvad kartulikasvatajad saanud aga mõisas karistuseks 180 hoop.¹⁴⁵ Anna Pere (snd 1854) Puurmanni vallast Kursi kihelkonnast rääkis, et vanaisa toonud mõisast taskutes salaja *kartulaid* ja peitnud voodi alla kasti, et need kevadel maha panna. Lapsed aga leidnud kartulid, küpsetanud salaja ja sünnud ära, mille eest nad isalt tublisti pekka saanud.¹⁴⁶ Puhja kihelkonnast on 1928. a meenutatud, et 1850.–1860. aastatel pole taludes kartulit veel kasvatatud, mõisates aga kasvatatud eeskätt viinakartulit, mis olnud valge ja kibeda maitsega. Alles hiljem jõudnud taludesse teised parema maitsega söögikartuli sordid. Mari Paade (snd 1865) Tamsa külast Nõo kihelkonnast mäletas, et kui ta laps oli, „sis olliva pikliku kartuli, igävetse mõruda. Üteldi et viina kartuli, mõni üteli viina roosakese. Kuma kümneaastane olli, sis olli joba väikesi verevit ja valgit. Väikese verevä olli ää pudedat kartuli.“¹⁴⁷

Mari Paade mäletas, et kartuleid küpsetati tema lapsepõlves reheahju tulises tuhas ning öeldi siis üksteisele naljatamisi: „Võta tuhamutte kah!“.¹⁴⁸ Ka mujal Tartumaal küpsetati kartuleid reheahjus. Kursi kihelkonnas söödi küpsekartuleid silgu ja silgusoolveega, Nõos segati silgusoolvette ka paksu haput koort, Rannu kihelkonnas tehti kartulite kõrvale hapupiimakastet.¹⁴⁹ Mari Paade kirjeldas, et kartuleid söödi tema lapsepõlves kõige koorega,

¹⁴⁴ E. Bardone jt. 101 Eesti toitu ja toiduainet, lk 50.

¹⁴⁵ EKLA F 199, m 38.

¹⁴⁶ EKLA F 199, AAS stip ar. 51.

¹⁴⁷ ERM EA 117: 475.

¹⁴⁸ ERM EA 117: 476.

¹⁴⁹ ERM EA 12: 629 (Kursi khk), EA 24: 122 (Rannu khk), EA 117: 477 (Nõo khk).

lauas sööjad torkasid kartuli puupulga otsa ja ise koorisid, kastsid siis kastme sisse ja sõid. Kui kartulisaak oli juba suurem, siis hakati kartuleid koorima. Keedukartulit söödi hautatud kapsaste juurde või tehti rasvast, sibulast, veest ja vähesest jahust kaste kõrvale, et libedamini alla läheks. Kartulit pandi ka leivataignasse, kui rukkijahu oli vähevõitu, aga ka seepärast, et kartulipudruga tehtud leib oli tavalisest hapendatud rukkileivast maitavam ja seisis kauem värske.¹⁵⁰ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on arvanud, et kartul on kõige tarvilikum toiduaine ja see maitseb kõige paremini ahjus küpsetatult:

*Kui reheahi on ära köetud ja hästi kuum, siis visatakse paar korvitäit tooreid kartuleid ahju ja küpsetatakse neid seal ümbersegades, kuni krõbedaks ja küpseks saavad. Ei tohi neid mitte pealt söele põletada ega vintskeks jätta. Küpsetamine ei tohi kesta üle 30 minuti. Kui neid kartuleid palavalt süüa võiga, heeringa, silgu, hapukurgiga ehk rasva sisse kastes, ka koorese hapu- ehk röösa piimaga, siis on see tõesti suurepärase söök.*¹⁵¹

Iseloomustades seda, mida söödi 1937. aastal, kirjutas ta, et kartulit pruugitakse igapäevaselt nii inimeste kui loomatoiduna. Kartuleid pannakse liha- ja piimasuppidesse, ülepäeviti keedetakse kuivi soolaga kartuleid või kartuliputru tangude ja kanepiseemnetega.¹⁵² Kartulipudruks kooritakse tavaliselt 1–2 pangetäit kartuleid, keedetakse need pehmeks ja tõstetakse pajast sõelale nõrguma. Siis pannakse uuesti patta ja tambitakse pudrunuiaga ära nii, et tükke sisse ei jää ning valatakse piima ja küpsetatud rasva sekka, samuti lisatakse tükeldatud sibulaid ja segatakse segi. Putru kuumutatakse siis veel kerge tule peal ja antakse lauale.¹⁵³

Kui kartuleid oli veel vähe, lisati kartulitükke tangupudrule. 19. sajandi lõpupoole tehti juba pigem kartuliputru nii *iväga* või suurmidega kui ilma. Mari Paade meenutas, et tema nooruses keedeti Tamsa külas kooritud kartulid pehmeks, kurnati ja tambiti „rõivakolgitus kurikuga pajas katki“. Kui oli piima, siis lükati kurikuga pudru keskele somp, kallati sinna röösk piim, lasti keema minna ja siis klopiti kõik pööriseaga segi. Mida kohevamat putru taheti, seda rohkem pidi kloppima. Kartulipudrule pandi silmaks võid ja rüübatu haput piima peale. Maitsev kartulipuder sai ka rasvaste lihakuubikutega, mis küpsetati pannil koos

¹⁵⁰ ERM EA 117: 476–477.

¹⁵¹ ERM KV 33: 58.

¹⁵² ERM KV 33: 105.

¹⁵³ ERM KV 33: 52.

sibulatükkidega ja kallati siis tambitud pudrule hulka. Kui praerasva jäi üle, siis pandi seda veel pudrusilma. Pudru kõrvale rüübat ka taari või piimäputru.¹⁵⁴ *Suurmidega* pudru jaoks lõikas mõni toiduvalmistaja kartulid õhemateks viiludeks, mõni pani tervelt patta keema, samuti lisati keeduvette rasva või lihatükk, tangud pandi kõige peale. Kui kartulid-tangud olid pehmed, siis võeti „siaihu“ välja ja klopiti pööriseaga niikaua, kui kartulid pudruks läksid (EA 117: 428). Mari Paade mäletas, et tema lapsepõlves tehti ka „silmiga kartuliputru“ – sinna oli lisatud tambitud kanepiseemneid ja nii saadi isesugune kirju puder. Sellele pudrule ei lisatud piima ega rasva, kuna arvati et kanep on isegi „väeline“.¹⁵⁵

Teised köögiviljad talu toidulaua

Teised köögiviljad olid talurahva toidulaua harvad. Ehkki Anna Haava (sünd 1864) oli pärit Kodavere jõukamast talust, tundis ta lapsena Lyda Pancki kokaraamatut uurides segadust, sest „supijuurtest tundis ta küll porknat, peterselli ja kaali, aga porro ja seller olid üsna tundmatud“.¹⁵⁶ Taludes kasvatati ja söödi 19. sajandi lõpus kõige enam kapsast ja kaalikat, Tartumaal oli siiski erandlik Peipsi-äärne piirkond, kus eriti vene külates kasvatati palju köögivilja, mida sügiseti müüdi Tartus Emajõe laadilt või käidi külates vilja vastu vahetamas. Sibulat ja sigurit hakkasid venelaste eeskujul kasvatama ka Peipsi rannakülade ja Piirissaare eestlased, kellel polnud küllalt põllumaad.¹⁵⁷ Vene *ogorodnikud* (aiapidajad) kasvasid köögivilja ka Tartu linna äärealadel ja aiandis ning sellega seotud aed- ja puuviljakaubandus oli siin 19. sajandi keskpaigas nii heal järjel, et seda kiideti omaaegses majapidamiskäsiraamatus kogu Vene Impeeriumi kontekstis.¹⁵⁸ Lavades kasvatatud sparglid, artišokid ja melonid olid muidugi mõeldud linnakodanlusele või aadlikele, talurahva toidulauale sellised peened viljad ei jõudnud.

Üks vanemaid juurvilju, mida Eesti talurahvas sõi, oli naeris. Kambja kihelkonna vanemad elanikud teadsid, et häid magsaid naereid sai kütisemaalt, sõnnikumaal kasvasid need

¹⁵⁴ ERM EA 117: 426–428.

¹⁵⁵ ERM EA 117: 430.

¹⁵⁶ Anna Haava. Mälestusi Laanekivi Manni lapsepõlvest, lk 409.

¹⁵⁷ A. Moora. Peipsimaa etnilisest ajaloost. Ajaloolis-geograafiline uurimus eesti-vene suhetest. Tallinn: Eesti Riiklik Kirjastus, 1964, lk 160–161.

¹⁵⁸ V. Laidoner. Tartu aiandusest 100 aasta eest. – Aed 1939, nr 1, lk 20.

kibedaks.¹⁵⁹ Tamsa küla vanemad elanikud Nõo kihelkonnast mäletasid veel küla ühist naeripõldu ja naerivahti, kes jälgis, et saaki ära ei varastataks. Naereid küpsetatud reheahjus, kuhu need õhtul tulise tuha sisse visati. Hommikuks olid *küdsänü*, siis kooriti ja söödi. Eriti armastasid küpsetatud naereid lapsed. Nende lapsepõlves (ca. 1860. aastatel) Tamsas kaalikat, porgandit, söögipeeti ega muid köögivilju ei kasvatatud. 1870. aastate lõpus leidis juba jõukamate talude aedades kaalikaid, hiljem ka porgandeid ja peete, aga aedade omanikud pidid valvel olema, kuna küla noored kippusid nende uudisasjade vargile.¹⁶⁰ Naerisaak polnud suuruselt muidugi võrreldav kartulisaagiga ja 19. sajandi lõpupoole tõrjuski kartul ajapikku naeri kõrvale.

Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast meenutas, et ka kaalikaid küpsetati sügiseti vilja ja lina kuivatamise aegu kui reheahju köeti samas ahjutuhas ja söödi maiustusena. Küpsed kaalid andsid hästi sooja pärast tundidepikkust ligunemist külmas linaleovees.¹⁶¹ Mari Paade (snd 1865) mäletas, et lambalihaga hautatud kaalikad olid sügisene lambatapuaegne toit, kaalikatükke lisati ka lihasupile.¹⁶² Ka söögipeete küpsetati ahjus ja söödi niisama. Mari Paade nooruspõlves söödi keedetud peete ka nii, et peedisõõrid laoti kaussi või potti ja pandi väheke äädikat ja suhkrut peale, et kauem seisaks. Enamasti oli keedupeet pidude ja pühade roog, see oli eriti maitsev lisand liha või süldi kõrvale.¹⁶³ *Porknit* (porgandeid) pandi suppidesse ja süldi sisse maitseks. Kui porgandeid kasvatati rohkem, siis jagus ka kõrutatud leiva ja porknapiiraku tegemiseks. Aga lapsed ja noorem rahvas armastasid niisama toorelt närida – kus suurem pere, seal söödi porgandid varakult ära ja supisse panemiseks ei jäänud mitte ühte.¹⁶⁴ Mari Paade meenutas, et kui ta oli tüdrukueas, hakati Tamsa külas kurke kasvatama. Värske kurk lõigati õhukesteks viiludeks, segati soolaga läbi ja pandi peale paksu koort. See oli erakordselt maitsev leivakõrvane. Enamasti söödi aga siiski hapendatud kurki. Selleks toodi linnast tilli ja lisati ka *sitike* (mustsõstra) lehti. Kurgid laoti nendega vaheldumisi tünni ja kui taheti, et ruttu hapnema läheks, valati kuum

¹⁵⁹ ERM EA 19, 170.

¹⁶⁰ ERM EA 117: 461, 477–478.

¹⁶¹ ERM KV 33: 59.

¹⁶² ERM EA 117: 478.

¹⁶³ ERM EA 117: 479–480.

¹⁶⁴ ERM EA 117: 479.

vesi peale, aga kui tahtsid, et kaua seisaks, siis pidi tegema külma soolvee. „Apu kurk olli ää kül. Augassit leevä manu ja niisama pallalt ka kõlbap süüvä.“¹⁶⁵

Aga mitte kõik Tartumaa talud ei kasvatanud kogu köögivilja ise. Tamsa küla ei kasvatanud näiteks ise sibulaid, neid osteti Tartu turult. Sügiseti sõitsid Peipsi-äärsed venelased ka ise külast külla hobuvankritel, vahetades sibulaid vilja vastu: sibulakaupmees andis korvi sibulaid, sai vastu korvitäie rukist.¹⁶⁶ Kambja kihelkonnast on meenutatud, et traditsiooniliselt käidi 19. sajandi lõpus, 20. sajandi alguses sügisel Tartus mihklilaadal ja sealt on vanasti kaasa toodud „naarid ja porknid, mis maksnud 3 kopikat tükk ja 5 kopikat paar“. Neid müünud sibulavenelased.¹⁶⁷ Tartumaal toimus 19. sajandi II poolest kuni 1930. aastate lõpuni enim laatasid kogu Eesti alal ja talurahvalaatadest oli mihklilaat olulisemaid, sest saak oli selleks ajaks koristatud, taluteenijatele aga makstud välja palk. Tartumaa maarahvas tuli mihklilaadale nii oma kaupa pakkuma kui ka ostma, sügisel laadal müüdi soodsa hinnaga mitmesuguseid aia- ja põllusaadusi.¹⁶⁸ Küll mitte Tartumaalt, aga naaberkihelkonnast Põlvast on teada, et mõnes talus ei kasvatatud isegi kapsast ja seda osteti koos sibulatega Tartust Emajõe lotjadelt, kuhu Petserimaa aednikud omakasvatatud köögivilja müüma tulnud.¹⁶⁹

1930. aastate lõpus oli köögiviljakasvatus aiandusalaste teadmiste leviku ja taluaianduse üldise moderniseerumisega küll mitmekesisestunud, aga Tartumaad hõlmav tervishoiuline kirjeldus jääb selles teemas siiski üsna lakooniliseks: „Aiasaadustest kasvatatakse kapsaid, kaalikaid, porgandeid, kurke, sibulaid, sigureid (nelja viimast eriti Peipsi-äärseis vene külades), peete jne.“¹⁷⁰ Mõnevõrra rikkalikuma kirjelduse sellest, kuidas köögivilju 1937. aastal söödi, pakub Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast:

(...) rõikaid hapukoorega, redised, sibulapäälised koorega (...). Kürbistest ja söögipeetidest keedetakse äädika ja suhkruga salateid. (...) tomatid mitut moodi. Kurke tarvitatakse hapendatult

¹⁶⁵ ERM EA 117: 483.

¹⁶⁶ ERM EA 117: 480.

¹⁶⁷ ERM EA 19: 377.

¹⁶⁸ T. Alop. Tartu laadad 19. sajandi II poolest kuni 1968. aastani. Diplomitöö. Tartu Ülikool, 1988, lk 25–28.

¹⁶⁹ ERM KV 124: 508.

¹⁷⁰ A. Rammul. M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 103.

*ja ka värskelt hapukoore sees. (...) Ka päris salatit (= peasalatit) kasvatatakse ja süüakse praegu juurde, segades hapukoore ja sibulapealsetega.*¹⁷¹

Üldisema kontekstina tuleb mainida, et veel 1939. aastal leidsid kodumajandus- ja toitumisalased eksperdid tollases ajakirjanduses, et kartuli ja kapsa kõrval tarvitatakse teisi köögivilju liiga vähe ja mitte eriti mitmekesiselt, aed- ja puuviljade söömine on eeskätt hooajaline ning perenaistel pole piisavalt oskusi maitsevate köögiviljatoitude valmistamiseks.¹⁷²

PIIM JA PIIMATOIDUD

19. sajandil oli piima taludes vähe, kuna karjamajandus oli algeline. Külmal aastaajal olid lehmad kinni, piima ning piimatoite söödi peamiselt kevadel-suvel. Rõõska piima joodi või tarvitati toitudes vähe, joogiks ja ka toitute lisandiks oli eeskätt hapupiim. Leiba hapupiima või mõnda piima asendava jahujoogiga peeti juba omaette söögikorraks.¹⁷³

Hapupiim ja piimajätk

19. sajandi lõpus ei olnud hapupiim alati tänapäeva mõistes värsket või ei tarvitatud seda puhtal kujul. Veega või jahukõrdiga segatud hapupiim oli enamasti teotöölise püti või lähkriga kaasavõetav jook kuivale toidule peale rüüpaniseks.¹⁷⁴ Taluperenaine Liisa Pokk (snd 1866) Väike-Kambja mõisast Kambja kihelkonnast on meenutanud, et hapupiima hoiti tōrres ja nimetati seetõttu „tōrdupiim”. „Sel tōrrel olnud kaas peale ja all aan, kust „leem” ehk piimavesi välja lastud. Sinna pandud ühtelugu uut [piima] peale.”¹⁷⁵ Samuti püüti hilissügisel hapupiima kasutamist pikendada, lastes sel külmuda. Mari Paade (snd 1865) Tamsa külast Nõo kihelkonnast meenutas, et:

¹⁷¹ ERM KV 33: 105–106.

¹⁷² H. Ottenson. Rahvatoitluse suund. – Eesti Noorus, nr 5, 1939, lk 162–164.

¹⁷³ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, 186.

¹⁷⁴ EKLA F 199, m 38.

¹⁷⁵ ERM EA 19, 423.

*Miu emä kõneli, kui temä ollu Pühiküla Laaril tüdrik, sis enne ku lehma kinni jätivä, sis korjatu tünni sisse apu piim. Tuu oli talve sis sääl ärä külmanu, siis olli raotu tükikaupa, sis pantu taari pääle kah. Toda sis rüibati pudru pääle ehk kapstide pääle ku pakse kapstit tetti.*¹⁷⁶

Talviti valmistati piima asenduseks ka jahujooke, mille sisse segati hapupiima. Suvelgi segati hapupiimasse n-ö piimajätkuks tanguleent, jahukörti või ka vett. Paljud pidasid jahujooke isegi maitsvamaks kui paljast hapupiima, „mis seistes läks veele ja kidisema“.¹⁷⁷ Rukkijahu teinud piima valgemaks ja siis ei maitsenud nii vesine.¹⁷⁸ Tartumaal nimetati piimaga segatud rukkijahuleent *ivä, iväliim, iväjuuk*.¹⁷⁹ Kambja kihelkonnas tunti rukkijahuleemega segatud hapupiimarüübet ka nimetusega *piimapuder, piimarokk*. Piimaputru pandi ka pütiga teolisele kaasa, viidi ka töölistele nurmele.¹⁸⁰ Piimaputru söödi küpsekartulitega, mis kasteti heeringasoolvette.¹⁸¹ Mari Ilm (snd 1860) Rannu kihelkonnast on meenutanud:

*Rüa jahu keedeti ära viiga, panti piimätilk ka sekkä, kutsuti iväleemess. (...) Läits apuss sis toda anti leevä pääle rüübäta. Tuu olli tu piimäpuder. Mõni ütlet iväliim. Ess tä üts lõndse ikki olli, leevä pääle rüübätäv. Oli sis kõrval, mes sääl olli, kas leib soolaga vai paks suurma puder.*¹⁸²

Põhja-Tartumaal, eriti Peipsi-äärsetes külades tarvitati rohkem kaerapiima ehk hüva.¹⁸³ Kodavere kihelkonnast on ka meenutatud, et see oli kaerajahust ja veest tehtud jook, kuhu lisati natuke piima hulka:

*Teotüdruk läinud hüva lähkriga mõisa teole. Kubjas küsinud: „Mis sul lähkris on?“ Teotüdruk vastab: „Hüva!“ Kubjas maitsnud ja ütelnud: „Kust ta siis hüva on, kui ta ei kõlba suhugi võtta!“*¹⁸⁴

Taluperenaine Erna Sonn (snd 1892) Rannu kihelkonnast on meenutanud, et taluperele söögiks oli harilikult hapupiim ja kui võid tehti, kallati petipiima hapupiima hulka.¹⁸⁵ Hapupiima tarvitati ka pudrukasteks eriti jahu- ja tangupudrule. Verevi küla vanemad elanikud Rannu kihelkonnast

¹⁷⁶ ERM EA 117, 317.

¹⁷⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 33–34; 206. Lõuna-Eestis püsis jahujookide tarvitamine kauem kui Põhja-Eestis.

¹⁷⁸ EKLA F 200, m 10.

¹⁷⁹ *Ivä, jüvä, üvä* tähendas Tartu murdes ka jahu (A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 203).

¹⁸⁰ ERM EA 117, 317.

¹⁸¹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 203.

¹⁸² Keem, Hella 1995. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 103.

¹⁸³ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 206–207.

¹⁸⁴ EKLA F 199, m 3.

¹⁸⁵ ERM EA 113, 76.

meenutasid, et hapupiima tarvitati soolaga segatult reheahjus küpsetatud kartulite kõrvaseks.¹⁸⁶ Jaan Moodis (snd 1877) kirjutas 1930. aastate kohta, et pigem juuakse hapupiima, mitte rõõska piima, kuna see võtab paremini janu ära. Hapupiima süüakse leiva ja kartulite, tangu- või kartuliputrude kõrvale lusikaga peale võttes. Rõõska piima aga tarvitatakse tatriku, manna- ja riisiputru, kaerakiisla peale rüüpamiseks.¹⁸⁷ Mari Paade (snd 1865) nimetas eriti maitsvaks roaks oma noorusajast „apnapimmä pudi“ (hapupiimapudi, leivapudi), mida tehti siis, kui leib muutus juba liiga kõvaks, et seda süüa. Leivaviilukad murti tükikesteks ja kallati hapupiima peale ning maitseks pandi pisut soola, et „tahedam oleks“. Kui oli hea perenaine, siis segas pisut koort ka juurde. Siis oli nii hea, et „oia näpuga keele otst kinni, muidu lääb kiil ka üten alla.“¹⁸⁸

Piim ja piimatoidud igapäevasel toidulaul

Taluperemees Jaan Talv (snd 1855) Kambja kihelkonnast teadis rääkida, et piima oli tema lapsepõlves väga vähe, sest talus oli harilikult paar lehma, kelle piimaand viletsa toitmise tõttu kehv; piima pandi vahel pudru silmaks või kasteks.¹⁸⁹ Taluperemees Jakob Piiri (snd 1843) Kodavere kihelkonnast meenutas, et rõõska piima võis talulaul ainult suurte pühade ajal näha, siis lisati ka pool vett juurde.¹⁹⁰ 19. sajandi viimasest veerandist paranes juba lehmade toitmine ja ka tõuparandus kandis vilja. Sajandi lõpukümnendite talutoite kirjeldavates mälestustes Kambja kihelkonnast mainitakse, et rõõska piima lisati erinevatele suppidele, kas keetmise ajal (värskekapsa-, kartuli-, tangusupile) või vahetult enne söömist (nt herne-, oa- või nõgesesupile).¹⁹¹ Endine taluteenija Juulie Park (snd 1888) Otepää kihelkonnast on meenutanud, et 1900. aastate alguses oli piim laul juba aastaringi, talvel lüpsis harilikult 2 lehma.¹⁹² 1900. aasta Sakalas kirjutatakse piimamajanduse edendamiseks Eesti taludes, tuues eeskujuks Tartu ümbruse, kus piimamajandus on hästi arenenud ja mõnel talul on koguni oma piimamees, kes

¹⁸⁶ ERM EA 24, 124.

¹⁸⁷ ERM KV 33, 111.

¹⁸⁸ ERM EA 117: 377.

¹⁸⁹ EKLA F 199, A.A.S. stip ar. 31.

¹⁹⁰ EKLA F 199, m 43.

¹⁹¹ ERM EA 19, 401–405.

¹⁹² ERM EA 113, 165.

piima linna veab. Talunikke kutsutakse üles asutama piimatalitusi, mis hõlbustaks piima ja piimatoodete müüki.¹⁹³

Seoses ühismeiereide ja koorejaamade rajamisega üle Eesti sai piimast Eesti Vabariigis taludele oluline sissetulekuallikas ning kodus oma tarbeks piima tarvitamist hakati piirama.¹⁹⁴ Elsa Kuusik (snd 1853) Kodavere kihelkonnast kirjeldab 1937. aastal, et rõõska piima puhtal kujul joomiseks ei tarvitata, „hea kui saab muu söögi kõrvalisekski lõssi juurde“. Rõõsa piimaga tehakse küll piimasuppe ja kastmeid, hapupiimast tehakse kohupiima. „Koort polegi tarvitada, kuna piim läheb piimatalitusse. Olgu siis, kui tahetakse veidi värsketele kurgile, riisutakse piima pealt.“¹⁹⁵ Liina Kruuse (snd 1892) Otepää kihelkonnast on meenutanud, et meiereisse piima viimise eeliseks oli kuu jooksul kindlatel päevadel piimaraha saamine ning nii kogunes suurem summa raha kui turul võimügist.¹⁹⁶ Ka 1938. aastal kirjeldatakse Tartumaa elanike toitumisharjumusi iseloomustades: piima viiakse enamasti piimatalitusse, ainult madalate piimahindade puhul tarvitatakse seda kodus rohkem. Võid valmistatakse oma perele kas kodus või ostetakse piimatalitusest tagasi, kooritud hapupiimast või meiereis hapendatud lõssist valmistatakse kohupiima. Kodune juustuvalmistamine „ei seisa kuigi kõrgel järjel“, aga seda tehakse siiski rohkem kui teistes Eesti maakondades.¹⁹⁷

Siiski on piima 1930. aastateks taludes järjest rohkem¹⁹⁸ ning perenaiste toiduvalmistamisoskuste paranedes ja osalt ka riikliku piimapropaganda tulemusena¹⁹⁹ hakatakse rõõsa piimaga valmistama ka erinevaid piimasuppe. Kodavere kihelkonnas kirjeldatakse näiteks 1933. aastal piima-odratangusupi valmistamist, aga ka piimasuppi munaklimpidega, millele lisatakse maitseks kaneelikoort ja soola.²⁰⁰

¹⁹³ Sakala 12.04.1900, nr 15, lk 2.

¹⁹⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 33–34.

¹⁹⁵ ERM KV 33, 1337.

¹⁹⁶ ERM EA 113, 115.

¹⁹⁷ A. Rammul, M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 104–105.

¹⁹⁸ Võrreldes eelneva kümnendiga 1930. aastatel piimatootmine taludes kahekordistus. – Mart Rootslane. Eesti põllumajandusajaloo konspekt. Tartu: Eesti Põllumajandusmuuseum, 1992, lk 21.

¹⁹⁹ 1933. a loodi mitmete teiste Euroopa riikide eeskujul Põllutöökoja juurde piimapropaganda toimikond, mille ülesandeks sai suurendada piima ja piimatoodete tarbimist, aga selle peamiseks sihtgrupiks olid siiski linnaelanikud.

²⁰⁰ ERM EA 18, 596.

Omaette toiduks oli taludes veel ternespiim ehk Tartumaal rahvapärase nimetusega „värске piim“, ka kagumurdeline „tsäärpiim“. See oli piim, mida saadi lehmaltp pärast vasika sündi ja mida peeti toitvaks ja maitsvaks. 1930. aastatel kirjeldavad Kambja, Võnnu ja Kodavere kihelkondade elanikud, et „värskest piimast“ keedetakse tangusuppi, aga seda küpsetatakse sageli ka ahjus, lisades veidi jahu ja maitseks soola või raputati küpsetatud piimale söömisel peale suhkrut ja kaneeli; samuti tehti ternespiimast klimpe ja nisujahuga segatult väikesi pannkooke.²⁰¹

Kohupiim ja sõir

Lõuna-Eesti taludes tehti 19. sajandi lõpus hapupiimast ka kohupiima²⁰², ehkki see polnud argitoit. Tartumaal nimetati seda ka „paksuks piimaks“. Kohupiima valmistati taludes eri moodi. Kambja ja Kodavere kihelkonnast 1933. a kogutud kirjeldustes mainitakse nii kohupiima valmistamist kausiga kuumas ahjus, pajas soojal pliidil kui ka ämbriga keevas veenõus kuumutades.²⁰³ Kuumutades läks hapupiim tükki või tihkeks ja eraldus vedelik, mis kurnati sõelale valades ära. Mainiti kohupiima söömist röösa piima või hapukoorega; maitseks lisati köömneid ja soola ja söödi leiva kõrvale.²⁰⁴ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast kirjeldas kohupiima söömist järgmiselt:

*Kohupiima süüakse leiva, saia ja kartulite kõrvasena, ka niisama, kui teda palju olemas. Sest ega teda pangitäiest hapust piimast rohkem ei saa kui 3–4 toopi. Veeollust on tal palju sees. Tehti kohupiima ikka ainult pühadeks, pühapäevadeks, tähtpäevadeks ja külalistele. Talgudel, pulmades, ristsetel ja matustel on kohupiim ikka külma toiduna laual nagu võigi.*²⁰⁵

Endine taluteenija Juulie Park (snd 1888) Otepää kihelkonnast on meenutanud, et paksu piima anti tööperele väga harva.²⁰⁶ Ka Helmi Mäelo (snd 1898) mäletas oma lapsepõlvest Rõngu kihelkonnas, et 1900. aastate alguses oli nende talus Morjentsil (Uderna vald) seitse-kaheksa lüpsilehma ja kuigi karjamaad olid head ning lehmad andsid kesksuvel hästi piima, ei jätkunud

²⁰¹ ERM EA 18, 596; EA 19, 422–423; EA 24, 511.

²⁰² Kohupiima nimetus on seotud verbiga kohutama, mis Ida- ja Kagu-Eesti murdekeeltes tähendab hapupiima kuumutamist, mille tulemusena tekib kohupiim.

²⁰³ ERM EA 18: 597; EA19: 424.

²⁰⁴ ERM EA 18: 597; EA 19: 424; EA 24: 511.

²⁰⁵ ERM KV 33: 113 (Võnnu khk).

²⁰⁶ ERM EA 113: 165.

seda siiski piisavalt kohupiima valmistamiseks. Vanemad õed olid kohupiima alatasa vanaema tagant näpanud.²⁰⁷

Kohupiim oli Tartumaal oluline ka seetõttu, et sellest tehti kohupiimajuustu, mida nimetati ka *kees*²⁰⁸, *kiis* või *sõir*. Sõiravalmistamine oli levinud eeskätt Lõuna-Tartumaal. Taludes laagerdunud juustu ei valmistatud.²⁰⁹ Juuli Kangur (snd 1881) Kambja kihelkonnast kirjeldas 1933. aastal, et kohupiimajuustu nimetatakse „kees” ja selle valmistamiseks pandud kohupiim ja rõõsk piim patta, segati pöörise ja aeti keema. Siis lisati juurde lahtiklopitud munad, maitseks köömneid ning segati, kuni leem läks valgeks veeks. Vedelik valati ära, kohupiimamass pandi kotti ja vajutise alla ning kui vajutis ära võeti, riputati koti peale soola. Pärast leivaküpsetamist pandi vajutise all olnud kees ahju küpsema. Siis söödi seda nii soojalt kui külmalt.²¹⁰ Liis Millerson (snd 1872) Laukülast Sangaste kihelkonnast on meenutanud, et hea pehme sõir sai ikka siis, kui „ulka munne paat” ja sõiramassi liiga kaua ei keeda ning sõir on nii rammus toit, et ega seda palju korraga ei jaksa süüa, “ku tükukkese är süüt, om süa kinni kah”.²¹¹ Võnnu kihelkonnas mäletati ka vanemat sõiravalmistamise viisi, mille kohaselt sõirasegu pandi riidega vajutise alla ja kui vedelik oli välja nõrgunud, siis riputati välja tuule kätte kuivama, aga 1930. aastatel sellist sõira enam ei tehtud.²¹² Elsa Kuusik (snd 1853) Kodavere kihelkonnast mäletas aga, et kohupiimast köömnetega tehtud juustu nimetati „kiis” ja seda kuivatati riide sees päikese käes.²¹³ 1930. aastatel seostati Tartumaal sõiravalmistamist ka eeskätt Võrumaaga, samuti mulkidega.

Hapukoor ja või

Hapupiimale tõusvat koort koguti taludes kirnu ja hapukoorest tehti enamasti võid, aga seda tarvitati ka pudrulisandina, putrude, soolaste kastmete ja kamakäkkide valmistamisel, samuti

²⁰⁷ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, 49.

²⁰⁸ *Kees* oli murdekeeltes saksa laensõna (sks *Käse*), mida kasutati nii kohupiimajuustu kui ka mõisates valmistatud laagerdatud juustu tähistamiseks.

²⁰⁹ Kui välja arvata rannarootslased, siis eestlastest talurahvas laabijuustu ei valmistanud. Selle põhjuseks oli nii kehva karjakasvatus, lehmade piiratud piimaand, aga ka oskuste puudumine. Laagerdunud juustu valmistamine oli 19. sajandil levinud mõisates, juustu ka imporditi. 1930. aastatel jäi Eestis tööstuslik juustutootmine alla võitootmisele, mis oli oluline ekspordiartikkel. (E. Bardone jt. 101 Eesti toitu ja toiduainet, lk 30–31).

²¹⁰ ERM EA 19, 427.

²¹¹ H. Keem. Tartu murde tekstid. Eesti murded III, lk 409.

²¹² ERM EA 24, 513.

²¹³ ERM KV 33, 1325.

lisati hapukoort supile rammu andmiseks ja kohupiima „pehmendamiseks“.²¹⁴ Eesti Vabariigis hakati hapukoort kasutama salatite valmistamisel, pidulikemal puhkudel serveeriti heeringat hapukoorega ja rööska koort pandi kohvi peale. Saare talu perepoeg, Kärkna vallast pärit kirjanik Mait Metsanurk (snd 1879) on oma lapsepõlvest meenutanud:

*Piima anti röösalt harva, sest hapendatud piimalt saadi koort, koorest võid, võist aga raha, 18–20 kopikat naelast. Niisama palju maksis nael suhkrut, sitsist pearätik või keskmine juturaamat. Koor koguti ahtasse kõrgesse kirnu ja kui ema võid tegi – kord nädalas – siis maksis mul seal läheduses püsida: ma sain võileiba ja võisin petipiima peale rüübata.*²¹⁵

Või oli 19. sajandi lõpus ja 20. sajandi alguses taludele oluliseks sissetulekuallikaks. Tartumaal viidi võid müügiks eeskätt Tartu turule kas vitsikutes, võipüttides või juba ka neljakandilistes puust võivormides.²¹⁶ Palupera talu teenija Juulie Park (snd 1888) Otepää kihelkonnast on meenutanud, et võid anti talu tööperele ainult pühapäeviti. Või viidi Tartusse turgu keskmiselt iga kahe nädala tagant, sest siis oli ka muud toidukraami müügiks kogunenud. Võipiima sõi selles peres, kus ta teenis, enamasti pererahvas ise, tööperele anti seda ainult laupäeva õhtuks.²¹⁷ Helmi Mäelo (snd 1898) mäletas, et tema ema tegi lapsepõlves müügiks võid, mida ostsid tollal Elva suvitussaksad ja Uderna mõisa köök. Mõisas nimetati nende taluvõid „köögivõiks“ ja selle eest maksti odavamalt hinda.²¹⁸ Sügisepoole, kui suvitajad olid ära sõitnud, jäi võid ka omale kodus tarvitamiseks. Ta meenutab, et oli mõrumaiguline, kuna kinni jäävate lehmade piim on kibe, seega ka koor ja või.²¹⁹

Või oli 19. sajandil taludes pühapäevane ja kevadiste-suviste pühade aegne toit (lihavõtted, nelipühad, jaanipäev). Võid pandi enamasti pudrusilmaks; leivale või määrimine on linnaline nähtus, mis taludesse jõuab 20. sajandil. Toiduvalmistamiseks kasutati vanemal ajal taludes rasva, mitte võid.²²⁰ 19. sajandi lõpus valmistati võid hapukoorest, mitte röösast koorest. Koort koguti kirnu, kus see hapnema läks ja siis tehti võiks. Vanem võivalmistamise viis oli kausis lusika

²¹⁴ ERM EA 19, 423; EA 24, 124; KV 33, 113; KV 33, 1412.

²¹⁵ M. Metsanurk. Mälestused, lk 65.

²¹⁶ ERM EA 113: 164–165; EA 113: 74, 113.

²¹⁷ ERM EA 113: 164–165.

²¹⁸ Mõisas tehti võid röösast koorest. Ka linnaelanikud eelistasid röösaakoorevõid. (E. Bardone jt. 101 Eesti toitu ja toiduainet, lk 195).

²¹⁹ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 50, 58.

²²⁰ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 244–245.

või pöörisega, aga võid segati ka lännikutes ja ummikutes. Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast meenutas, et tema tüdrukupõlves olid juba võimasinad – väike neljakandiline kast, millel puust „lapitse sehen”, mida vändaga ümber aeti. Masinaga tehtud või oli puhtama maitsega, sest sinna ei jäänud petti sisse. Aga koor ei tohtinud kaua seista, sest sellest tuli kibeda maitsega või. „Mia es võta seräst võid suu sissegi, enneb ma süü paillast leibä.” Ta mäletab, et võid söödi talus, kus ta tüdrukuna teenis, harva: „Sitatalguse aigu olli võid ja kohupiima süvvä niipaillu kui kiäki sei. Ja lihavõtte ja suvistepühi aigu olli ka või lavval. Vasta keväjä saeva lehmä nūsmä, sis olli piimä ja kuurd.”²²¹

Meiereide võrgu laienemisega ja seeläbi organiseeritud piimamüügiga jäi suurem kodune võitegemine 1920. aastatest vähemaks.²²² 1930. aastatel on Pulli külast Kambja kihelkonnast meenutatud, et võipiima ehk *petipiima* on vanemal ajal segatud hulka kohupiimale ja kõrdile, samuti karaskitainale, nüüd aga toovad vaesemad inimesed võipiima meiereidest ja keedavad sellest suppi.²²³ 1920.–1930. aastatel tarvitati võid toiduvalmistamisel juba rohkem, lisades seda piimasuppidele, klimbi- ja saiataignale.²²⁴

KALAD JA KALATOIDUD

Kala jõudis Tartumaa elanike toidulauale 19. sajandil eeskätt kahest piirkonna suuremast veekogust – Peipsist ja Võrtsjärvest. Lisaks sellele püüti mageveekalu muidugi ka väiksematest järvedest ja jõgedest. Vaatamata siseveekogudes leiduvate kalade rohkusele ei olnud põlluharijatel 19. sajandil enamasti endal aega ja võimalust kalapüügiga tegeleda, mistõttu tuli kalu vahetuskaubana kalameestelt osta. Kalapüük Peipsi ääres oli ajalooliselt eeskätt venelaste tegevusala. Eestlaste seas oli levinud isegi nimetus „kalavenelased”. 19. sajandi teises pooles hakkasid mõisad endale kuuluvaid veekogusid ja rannalõike rentima Peipsi äärest ja ka mujalt tulnud vene kaluritele. Kalapüük oli organiseeritud artellides, milles oli kergem soetada nii püügiriistu, kalu turustada kui ka säilitamiseks töödelda. Kalade sortimenti talurahva laual piiras vähene ostujõud, mistõttu suuremaid kalu ja värsket kala söödi harva. Kõiki kalu ei peetud ka

²²¹ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 73.

²²² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 109.

²²³ ERM EA 19, 426.

²²⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 245.

ühtviisi söömiskõlbulikeks. Näiteks ei meeldinud eesti talurahvale eriti luts ja tint, suure eelarvamusega suhtuti angerjasse.²²⁵

Kodavere kihelkond paiknes suuresti Peipsi ääres, mistõttu kalandusel oli seal kohalike elanike tuluallikana ka Eesti Vabariigi ajal suur tähtsus ja siis tegelesid kalastusega lisaks peipsivenelastele ka sealsed eestlased. Peamine püügiaeg oli kevadel kalade kudemise ajal, teistel aastaegadel püüti kalu vähem. Kodavere kandis püüti hauge, ahvenaid, sudakuid (koha), siigu, latikaid, kiisku ja eriliselt palju tinte ja räbbiseid, harvem jõgede suudmetest ka angerjaid. Osa püütud värsket kalast müüdi Tartu turul, kuhu see veeti lotjadega mööda Emajõe. Suurem ja hinnalisem kala, mida ostis Tartumaa jõukam elanikkond, läks müügile enamasti värskelt. Teine osa kevadisest saagist soolati, kuivatati, aga valdavalt suitsutati. Kodavere kihelkonna Peipsi-äärsetesse küladesse olid ehitatud kalasuitsutamise kojad ja suitsutamishjud ning kalasuitsutamine oli sealkandi inimestele ka 1930. aastatel oluliseks tuluallikaks.²²⁶ Kala suitsutati ka mõnel pool Võrtsjärve ääres, näiteks Rõngu kihelkonnas.²²⁷

Tartumaa talurahvas käis kala ostmas või vilja (peamiselt rukki, odra, kaera) vastu vahetamas kas Peipsi või Võrtsjärve kalameestelt. Korraga toodi alati palju peenkala, mis siis kodus tagavaraks soolati või ka kuivatati, et kala jätkuks toiduks pikema aja vältel. Värsket kala söödi sisemaa taluperedes vaid mõned korrad aastas, kui seda järve äärest või ka Tartu turult osteti. Värsket kiiska pidas talurahvas üheks paremaks kalaks ja seda püüti Peipsi kõrval rohkelt ka Võrtsjärvest.²²⁸ Mait Metsanurk (sünd 1879) Äksi kihelkonnast on meenutanud:

*Kui suvel keegi meilt laupäeval linnas käis, siis tõi ta sealt mõnikord ka värsket kala: särgi, ahvenaid või Peipsi kiisku. Need kiisad olid väga maitavad, aga kohutavalt luised. Keedeti nad ära kõige luudega ja iga sööja enese asi oli neid siis puhastada. Kiisad osteti kalaturult, kus öeldi olevat keegi tuntud kaupmees Pritsnik.*²²⁹

Võrtsjärvelt said kala näiteks Rannu ja Rõngu kihelkonna elanikud, sealt saadi lisaks kiiskadele ka havisid, ahvenaid, räbbiseid, latikaid ja havisid. Võrtsjärve kala tarvitasid ka Rannu ja Rõngu

²²⁵ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 188–189.

²²⁶ ERM EA 18, 578.

²²⁷ ERM EA 2, 463.

²²⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 189.

²²⁹ M. Metsanurk. Mälestused, lk 70.

kihelkonna taluinimesed. Samuti käisid kalakaupmehed ise külades kala müütamas.²³⁰ Mari Paade (snd 1865) Tamsa külast Nõo kihelkonnast meenutas, et tema lapsepõlves liikusid külas sageli kiisakaupmehed, kes pakkusid kalu, liikudes talust tallu: „Võrtsjärve veerest tulliva, joba väiksen valgen olliva plätsin, rüüksivää nii et terve küla kajasi käen, iks et: „Kiissu võtma! Kiissu võtma!“ Ega üits võtt, kiiss om jo väega makus kala.“ Kui kiisakaupmees juhtus peresse leivateo ajal, siis tehti õhukeseks surutud leivataignasse rullides *kiisa piirakut*.²³¹

Vanimaid ja levinuimaid kala säilitamise viise oli kuivatamine (vinnutamine) tuule ja päikese käes, eriti kevadisel ajal.²³² Kuivatatavad kalad puhastati ja hoiti paar päeva verisoolas. Kodavere kihelkonnas aeti 1930. aastatel suurematel kuivatamisele minevatel kaladel silmast või sabast nõör läbi ja riputati siis räästa alla või seina külge, aeg-ajalt keerates, et hästi läbi kuivaks; sellist kala vinnutamist nimetati sealkandis ka *silgutamiseks*.²³³ Tartumaal kuivatati suurematest kaladest latikaid, säinaid, haugi, väiksematest kiisku, särge, aga ka rääbist ja teisi kalu. Väikeseid kalu kuivatati Peipsi ääres enamasti varb-, vits- ja rootarjadel või raamile tõmmatud võrgulinal.²³⁴ Kodavere kihelkonnast on 1930. aastatel räägitud, et puhastatud kala pannakse esmalt paariks päevaks soolaga seisma ja seejärel kuivatatakse suuremad kalad väljas tuule ja päikese käes, laotades kalad kas laua või võrgu peale või aetakse nõör silmast ehk sabast läbi ja riputatakse räästa või seina külge. Väiksemaid kalu (tindid, kiisad) kuivatati kalakuivatamise ahjudes.²³⁵ Kambja kihelkonnas kuivatati kalu mõnes peres ka õlgkatusele pandud redelil vastu päikest ainult, et „siis tulnud valvata, et varesed ära ei varasta”.²³⁶ Hea ilmaga kuivas kala enamasti 2–3 päevaga. Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast mäletas, et kuivatatud kiisad laoti lännikusse vaheldumisi soolakihtidega ning pandi kaas ja vajutus peale. Siis võeti talvel lännikust kala, pesti suur sool maha ja keedeti kartulitega kiisasuppi.²³⁷ Kui kuivatatud kalu oli rohkem, siis laoti nad mõne tunni sisse ja raputati kergelt soola vahele või riputati kimpu seotuna aita või kotiga kuiva

²³⁰ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 190.

²³¹ ERM EA 117, 524–526.

²³² Lisaks sellele kuivatati kalu ka reheahjus ja saunas.

²³³ ERM EA 18, 577.

²³⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 200.

²³⁵ ERM EA 18, 577.

²³⁶ ERM EA 19, 379.

²³⁷ ERM EA 117, 527.

kohta.²³⁸ Võnnu kihelkonnas on kuivatatud kalatükke söödud leiva kõrvale ja vahel ka kartulitega või koorekastmes hautatud. Jaan Moodis (snd 1877) Suitsuotsa külast leidis 1937. a, et kes kuivatatud kalade söömisega harjunud, „sellele maitsevad need paremini kui heeringas, silk ehk räim.“²³⁹

Talurahva sagedaseim leivakõrvane 19. sajandi teises pooles oli soolakala, eeskätt soolaräim ehk silk, harvem heeringas. Silku müüdi tündrites, poolikutes, veerandikkudes või veerikutes.²⁴⁰ Silku toodi linnast enamasti veerandikuga ja söödi enamasti nii, nagu teda anumast võeti, aga vaesemates taludes anti silkugi jaopärast – ühele sööjale tavaliselt paar tükki korraga.²⁴¹ Silku söödi leiva ja piimaga, võeti kõrdi kõrvale või söödi kartulitega. Samas oli *silk* Tartumaal ka üldisem soolakala nimetus ega tähendanud alati räime.²⁴² Näiteks Kodaveres nimetati kala soolamist ka *silgutamiseks*.²⁴³ Mari Paade (snd 1865) Nõo kihelkonnast on meenutanud, et tema tüdrukupõlves oli enamasti iga pere söögilaua silk, jõukamates taludes *eering* (heeringas). Kui ta isa käinud Luke mõisa viinavooris, oli ta mõnikord koju tulles kaasa toonud pool pütti heeringaid ja teinekord räabiseidki. „Räabise olliva nagu suure silgu. Puhastedi ära, sis kuevatedi, aeti nüür silmast läbi ja panti päeva kätte kujuma. Kuiviva är, sis panti anuma sisse, suula raputedi vahele. Ku ära suuldusi, sis võttit ja seid.“²⁴⁴ Suuremates ja jõukamates Lõuna-Tartumaa taludes söödi 19. sajandi lõpus heeringat ka argipäeviti ja neid osteti korraga tünnikaupa.²⁴⁵ Koruste külast Rõngu kihelkonnast pärit Miina Veier (snd 1874) on meenutanud, et tema isatalus olnud 12 inimest iga päev lauas, 4 korda päevas söödi ja iga kord oli leiva ja piima, leeme või kõrdi kõrvale ikka heeringas: „Sis tol aal eeringide pääl elu olli kah, egas toda liha niipal’lu es sai ja kostegi ulgale rahvale.“ (...) Suur kõrge pütt toodi jälle heeringaid, kui otsa sai. Ega siis sellised heeringad olnud nagu nüüd²⁴⁶ „ku va naha“, siis olid „särätse rasva täis“. Mõnel talul oli küll väga kehv söök, kus

²³⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 201–202.

²³⁹ ERM KV 33, 71.

²⁴⁰ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 209.

²⁴¹ ERM EA 117, 524.

²⁴² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 214–215.

²⁴³ ERM EA 18: 576.

²⁴⁴ ERM EA 117: 524.

²⁴⁵ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 217.

²⁴⁶ „Nüüd“ tähendab 1961. aastat, mil see meenutus on salvestatud.

ei toodud heeringaid nii tihti, meil aga toodi ühtelugu.²⁴⁷ Taluperenaine Juuli Kangur (snd 1881) Kambja kihelkonnast meenutas, et heeringapeadega on tehtud ka suppi: „Sitaveo talgul keedeti suurmaleem, heeringapää ja -marja sees, piim pääl.“ Niisugust suppi keedeti keskhommikuks, vahel ka õhtusöögiks.²⁴⁸

19. sajandil oli taluperedes kala enamlevinud valmistusviisiks keetmine, alles sajandi lõpupoole ja 20. sajandi alguses hakati kala ka pannil rasvas praadima või keedeti kalu pannil „lühikese leemega“.²⁴⁹ Kodavere kihelkonnast on kirjeldatud, et praadimiseks leotatakse soolatud kalad enne vees magedamaks.²⁵⁰ Nõo kihelkonnas lisasid perenaised kalasupile keetmisel lisaks veele ka piima, kui oli. Suuremad kiisad keedeti koos kartulilõikudega pajas, maitsestades sibula ja soolaga. (...) Kui kartulid pehmed, tõsteti pada tulelt ja söödi kiisad koos kartulite ja leemega. Väiksematest kiiskadest keedeti sülti, mida koos kuumade keedukartulitega peeti suisa maiusroaks. Mari Paade (snd 1865) mäletas, et söödi siiski ka suuremaid kalu nagu havi (*aug, purik*), ahvenat (*ahun*), latikat, särge ja turvast. Neid kalu keedeti soolaga maitsestatud vees ja söödi sama leemega, ainult särje leent „es süvvä, tu olli mõrru“. Keedetud kalale võeti leiba kõrvale ja „olli ää küll“. Lutsust ja haugist keedeti ka sülti, sest need tardusid hästi. Puhastatud kala tükeldati ja pandi külma vette, et see ei laguneks ning lisati maitseks soola, pipart ja loorberilehti. Pärast keetmist lasti jahedas süldiks kallerduda. Haugi peast sai ka maitstva supi, kuhu lisati soola, sibulat ja kartuleid ning kui oli muna ja püülijahu, siis tehti klimbid ka sisse.²⁵¹

Havi- ja siiamarja söödi ka toorelt, lisades soola, sibulat ja pipart. Sedasi valmistatud havimarja nimetus Võnnu kihelkonnas oli venepäraselt *ikra* (ven. *укра*) ja Kambja kihelkonnas *iger*, Rannus aga *kahverjan*.²⁵² Haugi marjast valmistati veel kalamarja karaskit: „Marja lasti kausi sisse, klopiti muna ka sekkä, suula ka riputeid. Siss panti rasva panni pääle, kallati tu klopitu kalamari panni pääle ja susati panniga ahju. Ärä küdsäs, olli kalamarja karask käen.“²⁵³

²⁴⁷ H. Keem Tartu murde tekstid, lk 320.

²⁴⁸ ERM EA 19, 380.

²⁴⁹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 193.

²⁵⁰ ERM EA 18: 577.

²⁵¹ ERM EA 117, 525–526.

²⁵² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 195–196.

²⁵³ ERM EA 117: 527–528.

Veel 1930. aastatelgi sõltus värske kala tarbimine Tartumaa taludes veekogude lähedusest. Kodavere kihelkonnast on 1933. aastal täheldatud, et Peipsi lähedal on värske kala pea igapäevaselt toidulaual, aga Peipsist kaugemal tarvitatakse värsket kala harvem. Kodaveres söödi tollal tinte, kiisku, räime, särgi, ahvenaid, latikaid, räabiseid, haugi, lutse, turvast, aga ka heeringat.²⁵⁴ Värskest kalast tehti sealkandis kartulitega kalasuppi, kuhu lisati maitseks soola, pipart ja loorberilehti ning keetmise lõpus ka väheke piima. Värsket kala praeti pannil rasvaga ja ka muna-jahuga kokku pööratult (see oli küll pigem külaliste toit). Samuti tehti kalasülti, milleks keedeti puhastatud terved kalad maitseainetega pehmeks, tõsteti siis anumasse, kallati leem peale, lasti ära hanguda ja söödi külmalt.²⁵⁵ Samal aastal on Kambja kihelkonnas välitöid teinud Richard Viidebaum märganud, et suuremal määral söödi endiselt soolakala – heeringaid ja räimi (silke). Värsket kala söid sagedamini need, kelle elukoht oli järvede või jõgede läheduses. Teised aga ostavad värsket kala aeg-ajalt rändkaupmeestelt. Värsket kala keedeti koos kontide ja peadega supiks või praeti pannil, aga tehti ka piirakut.²⁵⁶ 1938. aastal avaldatud „Tartumaa tervishoiuline kirjeldus“ jõuab üsna sarnaste järeldusteni. Autorid nendivad, et ehkki siseveekogud ja eriti Peipsi ning Piirissaare ja vähemal määral Võrtsjärve kalamehed suudavad küllaldaselt katta kalade tarviduse Tartumaal, siis võib ometi täheldada, et suurematest järvedest umbes 10 kilomeetri kaugusel on kalade tarvitamine juba vähesem. Kalurid või kalakaupmehed vahetavad kalu põllusaaduste vastu või müüvad raha eest ümberkaudseile põllumeestele; vahel viiakse kalu ka kaugemale sisemaale. Uurimuses mainitakse, et „söögiks tarvitatakse kõiki püütavaid kalu peale Peipsi tintide, mis ei ole oma maitsest ja lõhnalt tarvitajaskonnale vastuvõetavad. Kalu tarvitatakse praetult või supikeetmiseks. Latikaid tarvitatakse ka kuivatatult.“²⁵⁷

LIHA- JA VERETOIDUD

Tartumaa talurahvas sõi 19. sajandil ja 20. sajandi alguses peamiselt sealiha ja vähemal määral ka lambaliha. Sigu tapeti kõige sagedamini jõulude eel, mõnikord ka mardipäevaks ja kui oli

²⁵⁴ ERM EA 18: 575–574.

²⁵⁵ ERM EA 18, 575–576.

²⁵⁶ ERM EA 19, 378–379.

²⁵⁷ A. Rammul, M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 105.

võimalus, ka varakevadel, et liha jaguks ka suviseks heinaajaks. Vanemal ajal tapeti mihkclipäevaks kõik lambad, keda ületalve ei peetud, kuna söödavarused polnud piisavalt ja sel ajal oli ka lambaliha kõige väärtuslikum ja rammusam. 20. sajandi alguses tapeti lambaid korraga vähem, osa oma pere tarbeks, osa müügiks.²⁵⁸ 19. sajandil lõpus tapeti Nõo kihelkonnas Tamsa küla jõukamates taludes jõulude eel 2 nuumsiga, vaesemates majapidamistes 1 siga. Need olid mitmeaastased sead, keda nuumamiseks paariks kuuks sulus hoiti.²⁵⁹ Teiste koduloomade liha söödi harva. Helmi Mäelo (snd 1898) ei mäletanud oma lapsepõlvest, et oleks kunagi söönud kanaliha, kuna seda hoiti müümiseks.²⁶⁰

Lisaks koduloomadele tarvitati taludes mingil määral ka metsloomade-lindude liha, aga 19. sajandil talurahvas kõiki neid vabalt küttida ei saanud, sest jahiõigused olid mõisatel. 19. sajandi lõpu metsaseadused reguleerisid omakorda küttimise aegu ja õigusi ning tekkisid jahimeeste seltsid. Talupojad küttisid peamiselt väikeulukeid (eeskätt jäneseid) ja metslinde ning sedagi pigem salaja.²⁶¹ Kambja kihelkonnast on 1933. a meenutatud, et metsloomaliha eriti saada ei olnud ning kõige sagedamini sai jänest, harva metskitseliha, mõnikord ka metsparti.²⁶² Jaan Moodis (snd 1877) on Rannu kihelkonna kohta siiski tähendanud, et: „Metsloomade lihast söödi soku, metskitse, põdra ja jänese liha. Põdra mokad olevat olnud kõige magusam pala. Põdra pääst tehti sülti, mis olnud väga hää. Ka tetri, laanepüüsid, metsparte, sneppe, nurmkanu, metstuvisid on söödud.“²⁶³ Metsloomaliha maitseomaduste suhtes oldi ka kriitilised. Kodaverest on teada ütlemine, et „põdraliha, kitseliha, linnuliha on kuiv liha, tämä tahab tõese lihaga miardi“, see tähendas siis rasvasema sealihaga.²⁶⁴

²⁵⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 221–222.

²⁵⁹ ERM EA 117, 498.

²⁶⁰ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 49.

²⁶¹ Ilmar Rootsi (2014.) Jaht ja ulukid rahvakultuuris, Tallinn, lk 12.

²⁶² ERM EA 19, 382.

²⁶³ ERM KV 33, 81.

²⁶⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 220.

Liha söömisest

Kui loomi tapeti, tarvitati toiduks pea kõik ninast sabani. Nõo kihelkonnas keedeti siseelunditest, oinapeast ja -jalgadest päädikesuppi.²⁶⁵ Rupskite söömisel kehtisid siiski omad tavad ja piirangud. Rannu kihelkonnas võis südant süüa ainult mõni vanem inimene, kuna lastele võis see „suure südame anda“, neerude söömine tõi rahu²⁶⁶, aga põrna üldiselt ei söödud.²⁶⁷ Kambja kihelkonnas keedeti looma siseelunditest *värsket suppi*: „maks, kops, magu, süda, mõni tükike taist liha ka“. Vahel pandi supisse ka lamba rasvasoolikaid, lisaks köögivilju ja maitseaineid.²⁶⁸

Perenaine pidi hoolega toiduvalmistamist planeerima, et liha ja rasva jaguks võimalikult kauaks. Elsa Kuusik (snd 1853) Kodavere kihelkonnast mäletas, et liha anti talus ainult jaopärast: „Kui liha keema pandi, siis torgatud tikk sisse, et märkida niiviisi liha kuuluvust. Jaotas kas perenaine või kes süüa keetis.“²⁶⁹ Enamikes taludes söödi liha 19. sajandi II pooles sügisest kevadeni 1–2 korda nädalas, argitoitudes oli liha või rasv pigem maitse andjaks. Rannu kihelkonnast pärit Eva Lelle (snd 1856) meenutus sobib ka laiemaks üldistuseks: „Liha söödi peamiselt talvel, pühadeks ja pühapäevadel.“²⁷⁰ Liha hoiti enam nende jaoks, kes kodust välja tööle läksid (voori, mõisateole).²⁷¹ Lõuna-Eesti taludes olid lihapäevadeks laupäev ja/või pühapäev. Tavaliselt kasutati soolatud sealiha supi keetmisel – suurem lihatükk pandi supi sisse ja võeti supi valmides välja ning lõigati tükkideks. Pühadeks ja pidulauale liha ka küpsetati reheahjus, Lõuna-Eestis nimetati seda *küdsatet liha*. Liha praadimise komme levis 19. sajandi lõpus, kui taludesse ehitati pliidid ja hakati kasutama sabaga panne. Praetud seapekki kutsuti pannilihaks, pekikuubikutest tehti sousti ja neid lisati toidule.²⁷² 20. saj alguses oli juba tavaks, et kui talus taheti head tööjõudu pidada, siis pidi ka liha läbi aasta majas olema. Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast teadis rääkida, et „mõned perenaised raiskasid talve jooksul pea kõik liha ära ja suveks, kui oli üliraske

²⁶⁵ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 227.

²⁶⁶ Lõuna-Eesti murdes on neeru nimetus *rahu*.

²⁶⁷ ERM KV 33, 1406.

²⁶⁸ ERM EA 19, 382.

²⁶⁹ ERM KV 33, 1355.

²⁷⁰ ERM KV 33, 1408.

²⁷¹ ERM EA 19, 373–374.

²⁷² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 239.

töö, siis ei olnud rahvale liha anda. Siis keedeti ainult rasvaga suppi ja tehti kartulipudru ja kastet. Neid peremehi ei tahetud teenida.”²⁷³

1920.–1930. aastatel kasvatati sigu müügiks, aga neid tapeti varasemast sagedamini ka taluperele söögiks ja kord päevas oli liha ikka laual. Mida rohkem oli talus meesperet, seda rohkem kulus liha.²⁷⁴ Otepää kihelkonnas tapeti 8-liikmelise perega talus oma tarbeks 2–3 nuumsiga ja talveks soolati kaks kolmekümnepangelist tünnitäit sealiha. Sangaste kihelkonnas on 8-liikmelisele perele ja paarile teenijale tapetud 1 rasvasiga, 1 kaheaastane orikas või emis, 4–5 üheaastast või nooremat sigudikku ja 7–8 lammast.²⁷⁵ Ka „Tartumaa tervishoiulises kirjelduses“ tõdeti, et enim söödi 1930. aastatel rasvaseks nuumatud sea liha, vähemal määral lamba- ja vasikaliha. Endiselt tapeti sügiseti lambad, keda ei tahetud ületalve pidada ning lambaliha söödi enamasti värskelt või kergelt soolatult. Vasikad müüdi enamasti ära, ainult madalate hindade korral tarvitati ise süldi keetmiseks. Osa lihast soolati, osa suitsutati saunas. Soolaliha tarvitati talvel supikeetmisel. Sea peast ja jalgadest valmistati sülti. Suitsuliha söödi suvel leivakõrvaseks.²⁷⁶

Liha säilitamisviisid

Värsket liha söödi ainult pärast looma tapmist, peamiselt tarvitati soolatud ja ka suitsutatud liha. Enimlevinud liha säilitamise viis oli soolamine, sealjuures soolati erinevalt pekki (*vägeвлиha*, *väkevliha*) ja tailiha (*lahiliha*, *lailiha*). Pekk lõigati Lõuna-Eestis tailihast lahti ja raiuti rasvaraiumise künas rauaga peeneks ja tambitud rasv pandi soolaga kihiti tünni, kust seda võeti jaokaupa toiduvalmistamiseks. Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on meenutanud, et korralikult tambitud ja soolatud rasv seisis aasta ja rohkemgi hea maitsega. Eriti hea rasv saanud siis, kui see sulatati katlas vähese soolaga ning jahtunult valati savipottidesse. Niisugune rasv seisnud söömiskõlbulik koguni mitu aastat.²⁷⁷ Rasva ja pekki peeti 19. sajandil toidule peamiseks rammususe andjaks. Tartumaal lisati rasva keetmisel kapsastele, pandi putrudesse,

²⁷³ ERM KV 33, 88.

²⁷⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 243–244.

²⁷⁵ ERM EA 86, 82; EA 86, 386, 387.

²⁷⁶ A. Rammul; M. Kask. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus, lk 104.

²⁷⁷ ERM KV 33, 90–92.

kaunviljaroogadesse. Vanemad inimesed pidasid kamararasvaga valmistatud toite väga maitsvaks.²⁷⁸ Soolatud lihatagavara tuli hoida mitu kuud, seepärast pidi soolvett vähemalt korra kuus vahetama, et liha roiskuma ei läheks. Enne lihasuitsutamise kombe levikut oli kevadepoole tavaks allesjäänud liha läbi keeta ja siis uuesti kuiva soolaga *tõriksesse* (tõrde) tagasi panna. Juhan Räisa (snd 1866) Tamsa külast Nõo kihelkonnast on meenutanud, et:

*Tol all, kui miu emä viil eläs, liha suedsutamist es ole. Sis raoti kiik katski. Miu emä kiit keväde tedä kergeld, sis võtt paast vällä ja jahut ärä. Lihätünni avvut ja mõisk korra peräst puhtas, sis pand liha kuevalt tünni. Sis tu liha sais sitaveoni. Jaanipäeva ümbre oli sitatalgu, pääld sitaveo sa enämb liha es näe. Sis olli eering ehk silgu, nii kudas peremehel raha küindusi.*²⁷⁹

Mari Paade (snd 1865) samast külast mäletas, et tema lapsepõlves liha ei suitsutatud, kuna „tedä es jakkugi“. Ta ise olnud leeris käinud tüdruk, kui sai esmakordselt „suedsu liha“ maitsta.²⁸⁰ Kodavere kihelkonnast on teada, et liha suitsutati 19. sajandil reheahju suu ees lõõsas, lihatükid aeti varda või nõõri peale ahjusuu kohale.²⁸¹ Üldiselt hakati Lõuna-Eestis 19. sajandi II pooles liha saunas suitsutama. Suitsutamiseks minevale lihale jäeti soolamisel pekk külge. 20. sajandi alguses oli kevadine-varasuvine lihasuitsutamine juba üldlevinud komme. 1933. a räägiti Kambja kihelkonnas, et kõik allesolev liha suitsutati aprillis-mais, sest sooja ilmaga läks soolaliha hukka. Suitsutamiseks pandi lihatükid sauna lae alla rippuma või laoti sinna tõmmatud puude peale. Suitsu tehti algul kadakast, pärast lepast. Mida kauem suitsutati, seda pehmemaks liha läks – harilikult suitsutati 3–4 päeva. Suitsuliha hoiti aidalae all või lakas rippumas, et loomad kätte ei saaks.²⁸²

Üks liha talletamise viise oli 19. sajandi viimasel veerandil ka süldi keetmine, mis jõudis taludesse mõisaköögi kaudu. Kodavere kihelkonnas keedeti selleks sea pea ja jalad sibula, pipra ja loorberilehtedega pehmeks. Keenud liha lõiguti tükkideks, suuremad kondid võeti välja, pandi siis lihatükid keeduleemega uuesti keema ja valati kaussidesse ning viidi jahedasse hanguma.²⁸³ Mari Paade (snd 1865) rõhutas, et hea maitse ja ilusa läbipaistva leemega sült sai värskest lihast ja

²⁷⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 233.

²⁷⁹ ERM EA 117, 520.

²⁸⁰ ERM EA 117, 520–521.

²⁸¹ ERM EA 18, 582.

²⁸² ERM EA 19, 397–398.

²⁸³ ERM EA 18, 583.

süldis pidid kindlasti olema pead ja jalad, et see hästi hüübiks. Sülti söödi koos leiva või keedukartulitega. Aga „ainult pühade ja pidude puhul oli sült uupi süvvä, muidu anti alati jaopärast“.²⁸⁴

Veretoidud: kähkid ja vorstid

Tartumaa taludes tarvitati toiduks ka tapetud loomade veri. Kambja kihelkonnast mäletati, et: „Söögiks tarvitati peajasjalikult sea ja lamba verd, suuremaid loomi ka, kui neid tapeti. Vasika verd ei võetud, küll aga kanadel ja hanedel.“²⁸⁵ Kui verd oli vaja säilitada, siis lisati sellele tublisti soola ja hoiti jahedas. Verest tehti enim kähke ja vorste, vähem muid toite (nt verileib, verikarask, verikoogid).

Verikähke valmistati sügisel mihhklipäeva paiku lambaverest, aga neid tehti ka seaverest. Kähke tehti talguteks ja neid oli hea ka toidumoonana kaasa võtta (nt karjasel). Enamasti tarvitati kähkiteol kogu veri, sest värske verega sai kobe taigen. Samuti sai kohevamad kähkid lisades peti- või hapupiima. Kähkitaignasse segati veel odra- või rukkijahu (vanemal ajal ka tatrajahu), soola ja 20. sajandi algusest ka pannil praetud peki- ja sibulatükke.²⁸⁶ Tartumaal tehti nii ümmargusi kui pikliku kujuga kähke. Kambja kihelkonnas arvati, et piklikud kähkid keesid paremini läbi. Kähke keedeti rasvases leemes, kus enne oli keedetud liha.²⁸⁷ Nii Kambja kui Võnnu kihelkonnas on kähke söödud pärast keetmist lihaleemega, mõnikord võeti ka hautatud lambaliha juurde. 20. sajandi algusest hakati külmi kähke lõikama pooleks või viiludeks ja praadima rasvas, samuti kuumutati kähkitükke piimasoustis või tehti pajas rõõsa piimaga kähkisuppi.²⁸⁸ Mari Paade (snd 1865) kiitis, et praetud kähkid olid tema nooruspõlves maiuspalaks ja kirjeldas, et verikähkkide juurde tehti ka kastet, pruunistades rasvaga sibulad, lisati jahu, vett ja soola ning kui kähki söödi, siis torgati sellesse kastmesse.²⁸⁹

²⁸⁴ ERM EA 117, 512–513.

²⁸⁵ ERM EA 19, 383.

²⁸⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, 131–133.

²⁸⁷ ERM EA 19, 390–391.

²⁸⁸ ERM EA 19, 392; EA 24, 359; KV 33, 56.

²⁸⁹ ERM EA 117, 399.

Lamba- või seaverd kasutati ka tanguvorstide valmistamisel. Verivorstid on verikäkkidega võrreldes hilisem toit ja see oli 19. sajandil enam levinud Lõuna-Eestis (v.a Setumaal), 1930. aastateks juba üle Eesti.²⁹⁰ Vorstide tegemiseks kasutati enamasti seasoolikaid, harvem lambasoolikaid (tarvitati pigem rupskisupis või süldikeetmisel). Tartumaal tehti verivorste ehk *suurmavorste* nii sageli, kui tapeti sigu. Põhiline vorstitegu oli enne jõule, aga mõnikord tehti vorste ka mardipäevaks, lihavõtteiks või kevadpühadeks, samuti pulmadeks ja matusteks.²⁹¹ Mari Pähn (snd 1847) Vana-Kuustest Kambja kihelkonnast kirjeldas, et soolikate puhastamine ja „vorstide valamine“ oli talus naiste töö ja kui tüdruk mehele tahtis minna, siis pidi tal „seasooliku harutamine selge olema“.²⁹² Taluperenaine Miina Hallik (snd 1875) Puhja kihelkonnast mäletas eredalt: „Eldekene, verivorsti om ää süüa küll, aga nende tegemisega om paillu vaiva! Joba tuu soolikide puhastamine nõvvap tükk tüüd!“²⁹³ Soolikaid tuli hoolega hõõruda nii seest kui väljast, kas õlgede või talvel lumega, mitmest veest läbi pesta. Parajaks lõigatud soolika otsa pandi vorstilehter ja pulga abil täideti see vorstipudruga. *Vorstisööma pudrule* lõiguti sisse pekitükikesed, „mõni pand rasvakõrni kah“. Vorstipuder hautati pehmeks ja kui oli jahtunud, segati sisse veri, sool, sibulad, köömned ja vorstirohi.²⁹⁴ Kambja ja Võnnu perenaised täheldasid, et vorstirohtu tavaliselt talus ise ei kasvatatud, see osteti Tartust kaupmehelt. Kui vorstid olid topitud, seoti need otstest kinni, keedeti siis soolaga maitsestatud vees pehmeks, torkides mõned augukesed sisse, et „luhvt“ välja tuleks ja lõhki ei keeks. Jahtunud vorstid viidi aita või sahvrisse hoiule.²⁹⁵ 19. sajandil küpsetati verivorste reheahju põrandal pärast leibade väljavõtmist või soojendati pajas kuumas vees või lihaleemes. 20. sajandi algupoolel oli juba üldisemalt tavaks vorstide kuumutamine pannil rasvas. Alates jõululaupäevast söödi verivorsti kogu pühadeaja igaks õhtusöögiks, süües kasteti soojad vorstid sularasva või rasvase kastme või leeme sisse.²⁹⁶

²⁹⁰ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. I osa, lk 184.

²⁹¹ ERM EA 19, 385; EA 24, 349.

²⁹² ERM EA 19, 385.

²⁹³ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 185.

²⁹⁴ H. Keem. Tartumaa saja-aastaste jutud, lk 185.

²⁹⁵ ERM EA 19, 387; EA 24, 350–355.

²⁹⁶ ERM EA 19, 388; EA 24, 355.

PAREMAD PALAD – PÜHADE JA PEOTOIT

Talurahvas võis elada kasinalt, aga rahvakalendri olulisemaid pühi ja perekondlikke sündmusi tähistati ikka tugeva toiduga. Argipäevast eristas jõulu- ja pulmalauda see, et seal pidi liha olema külluses ning seda võis süüa nii palju, kui jõuti.²⁹⁷ Oluline oli midagi paremat ja erilisemat valmistada ka siis, kui külahahvas tuli üksteisele suuremate tööde puhul appi – Võnnu kihelkonna talgulauas taheti „puhast pulliliha, valgõ pääga vaska liha”.²⁹⁸

19. sajandi lõpu igapäevane talutoit oli veel võrdlemisi kesine ja üksluine, seda eredamalt jäid talulastele meelde pühade ja pidude söögid ja joogid. Mait Metsanurk (snd 1879) mäletas oma lapsepõlvest, et selgelt eristusid kolm olulisemat pühadeaega – mihkclipäev, jõulud ja lihavõtted. Mihkclipäeval tehti lammaste verest kärke, peadest, jalgadest ja sisikondadest suppi: „Ei mäleta, et pärastpoole oleksin parimaski restoranis midagi maitsvamat leidnud kui need verekärvid ja „värsked” supp.”²⁹⁹ Jõulutoitude lõhnad olid talle juba iseenesest suureks naudinguks:

*Vorstipuder keedeti rohke peki ja mitmesuguste linnast Benossovi juurest toodud rohtudega. Kas me muidu säärast toitu maitsta saime! Ja siis vorstid ise! Kui neist keetmisel mõned lõhkesid, sain ma neid kohe maitsta. Terved viidi aga esikusse või rehe alla suurde tõrde, kaas peale ja kivid kaanele. (...) Jõuluõhtul toodi tagakambrisse lauale varem aegsasti sooja ahju pandud vorstid, liha, kapsad ja kartulid. See oli kõige pidulikum söömaaeg pühade ajal ja kogu aastas.*³⁰⁰

Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast kirjeldas, et „pidudel hävitati liha puudade viisi, sest pulmad, matused ja ristsed keetsid mõnikord 3 päevast kuni 8 päevani ja rahvast oli 100 inimest.”³⁰¹ Pulmadeks või matusteks tapeti vasikas või mullikas. Helmi Mäelo (snd 1898) mäletas, et tema õe pulmadeks tapeti Morjentsi talus Rõngu kihelkonnas seitse vasikat, suur nuumsiga ja kanu. Kuna neil endal talus nii palju vasikaid ei olnud, siis käis sulane varahommikuti Riia maanteel linna viidavaid vasikaid ostmas.³⁰²

²⁹⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 255.

²⁹⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 257.

²⁹⁹ M. Metsanurk. Mälestused, lk 65.

³⁰⁰ M. Metsanurk. Mälestused, lk 67–69.

³⁰¹ ERM KV 33: 88.

³⁰² H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 75.

Õlu ja viin

19. sajandil oli õlu joogiks, mida valmistati pühadeks ja pidudeks, aga ka talgutööde puhul osalejatele kosutuseks. Lõuna-Eestis tehti pühadeks õlle asemel rohkem linnasetaari, õlletegemine oli enam levinud Põhja-Eestis.³⁰³ Tartumaal tehti õlut jõuludeks, mihkkipäevaks ja pulmakülastele, aga ka ristseteks ja matusteks. Õlut pruuliti ka mõisate pruulikodades kõrvuti viinaköökidega ja talurahvas sai seda 19. sajandil osta arvukatest kõrtsidest.³⁰⁴ Samas hakati 19. sajandi lõpukümnenditel õlut järjest enam ostma. Näiteks 1890. aastatel ühes Rannu talus peetud pulma osteti Valguta õllevabrikust 104 korvi õlut. Pulmad algasid pühapäeval ja kestsid neljapäevani, kedagi ei lastud koju enne, kui õlu ja viin olid ära joodud.³⁰⁵ Ka Kambja kihelkonnast on kinnitatud, et 19. sajandi lõpus perekonnapidudeks õlut ei pruulitud ja seda osteti Tartust.³⁰⁶ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on meenutanud, et tema vanaisa ei teinud kunagi ise õlut, vaid ostis seda õllevabrikust või kõrtsist, kuna see oli odav ja Võnnus hakati taludes uuesti ise õlut pruulima alles 1920. aastatel, kuna siis läks vabrikuõlle suures koguses ostmine kalliks. Odralinnased jahvatati veskil jämedalt ja mätsiti veega taignataoliseks pätsiks, mis suruti pannile või plaadile ja küpsetati leivaahjus. Soojad õllekaraskid murti tükkideks ja pandi õlletoorrisse, mille põhjas rest ja õled. Siis kallati peale kuum vesi ja lasti virre läbi valguda. Virre jahutati ja lisati pärm, et õlu käima läheks. Humalad keedeti eraldi pajas ja tekkinud vedelik kurnati ning segati õlle hulka. Kui õlu oli käinud, siis villiti pudelitesse ja pandi keldrisse hoiule. Allesjäänud õllerabast valmistati taari ehk haput kalja.³⁰⁷

Koduse õlletegemise taandumine oli 19. sajandil seotud ka viinaköökide ja viinavabrikute laialdase levikuga ja viina pakkumisega peolaul.³⁰⁸ Jaan Moodis (snd 1877) meenutas, et Võnnu kihelkonnas toonud pulmade, ristsete ja matuste külalised kaasa kostikoti, kus sees oli lisaks

³⁰³ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 275.

³⁰⁴ Vene Impeeriumi riikliku viinamonopoli kehtestamisega 1900. aastal suur osa Eesti- ja Liivimaa kubermangude kõrtsidest suleti, sest viina võis nüüd müüa ainult kroonu monopolipoodides. (H. Talving. Eesti kõrtsid. Tallinn: Tänapäev, 2019, lk 6).

³⁰⁵ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 37.

³⁰⁶ ERM EA 19: 430. Õlletootmise ajaloost Tartu linnas vt A. Sepp. Õllelinn Tartu. A. le Coq 1807–2007. Tartu, A. le Coq, 2007.

³⁰⁷ ERM KV 33, 120–126.

³⁰⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 38.

toidule „pudel viina, kas prostoi „Karjajaaku” ehk konjakit või Kristali“.³⁰⁹ Kahjuks ei jäänud kangema napsi joomine ainult pühadelauda ja viinaviga tabas paljusid taluinimesi, mis tingis 19. sajandi lõpus vastukaaluks aktiivse karskusliikumise. Taluperemees Jaan Talv (snd 1855) Kambja kihelkonnast kirjeldas olukorda sajandi lõpupoole üsna kriitiliselt, osutades, et liiga kergemeelselt vahetati „vili kõrtsis viina vastu ümber“, nii et naine ja lapsed jäid koju nälgima ja neid kõrtse oli nende kandis õige ohtralt (Ala, Reola, Kolga, Maidla, Liiva, Sulaoja, Pusu, Vissi, Saava, Peeda, Unipiha).³¹⁰ Helmi Mäelo (snd 1898) Rõngu kihelkonnast meenutas 1900. aastatest, kuidas tema isa jaoks olid talvepäevad igavad, mistõttu ta kõrtsidest vaheldust otsimas käis:

*Riia maantee ääres asetses tihedalt mõisakõrts. Elvas oli Uderna mõisa kõrts, sellest lõuna pool oli Kirepi kõrts ja sealt veelgi enam Valga poole Rõngu kõrts. Uderna ja Kirepi kõrtsi vahel, otse minu kodu läheduses oli riigi viinamonopol. Üsna sageli oli isa päevade viisi kodunt ära, saabudes tagasi alles öösi.*³¹¹

Munaroad

Munad olid talurahva jaoks pikka aega eriliseks toiduaineks, mida argipäeviti ei tarvitatud. Põhjus oli nii selles, et kanapidamine oli kuni 20. sajandi alguseni taludes kehval järjel, talvel kanad üldiselt ei munenud ja kui mune argipäeviti oligi, siis viidi neid müügiks. Helmi Mäelo meenutab, et tema emale olid munad ja suvine või oluliseks rahateenimise viisiks. Omale hoiti mune lihavõtteks, isale praeliha peale pannile kooksimiseks ja külalistele munapudru valmistamiseks ning pühapäeva hommikuti said ka lapsed munaga segatud jahuputru leivale määrimiseks.³¹² Mune värviti traditsiooniliselt lihavõtte- ja suvistepühadeks sibula- või lepakoortega keetes, et saada kollakad munad ja talutüdrukud kinkisid värvilisi mune poistele, kes külla tulid. Jaan Moodis (snd 1877) Võnnu kihelkonnast on meenutanud, et neiks pühadeks tehti alati ka munavõid – kõvaks keedetud munad „tsagati peenikeseks ja hõõruti võiga segi ja pandi saiakääru pääle. Munaga või maitstes hää ja igate parem kui selge või.“³¹³ Samuti tehti

³⁰⁹ ERM KV 33, 65.

³¹⁰ EKLA F 199, A.A.S. stip ar. 31.

³¹¹ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 99.

³¹² H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 47–48.

³¹³ ERM KV 33, 119.

pühadeks, pulmadeks ja katsikule kostiks munaputru, milleks aeti rõõsk piim keema ja kallati sellesse segades hulka lahtiklopitud munad.³¹⁴ Kambja kihelkonnast on 1933. aastal munapudru valmistamist kirjeldatud veidi teisiti: „Koort ja võid pandi patta ja aeti keema, siis lasti tooreid mune sisse ja kogu aeg klopiti ning liigutati, et ei tõmbuks tükki, vaid jääks ühtlane segu. Niisugust munaputru määriti paksult leiva peale.”³¹⁵ 19. sajandi lõpus hakati baltisaksa eeskujul valmistama nisupüülist ja munadest klimpe, klimpidega lihasuppi peeti veel 20. sajandi alguses maal eriti heaks ja pidulikuks toiduks, mida tehti pühadeks, talguteks ja vahel ka nädalavahetuse lauale. Klimbisuppi pakuti ka varrudel, pulmas ja matustel.³¹⁶ Tamsa küla elanikud mäletasid, et 20. sajandi alguses pakuti klimbisuppi ikka sõnnikuveo talgulistele.³¹⁷

Koogid ja valge sai

Lisaks sellele kasutati mune ka magusates küpsetistes, mida taludes valmistati harva ja mille tegemine jõudis maaperedesse mõisaköökidest vahendusel või 20. sajandil keedukursuste ja kodumajanduskoolide kaudu. Samuti osteti saiu või saiakesi koju maiustuseks või külakostiks kaasa linnast, laadalt või kõrtsist. Helmi Mäelo on meenutanud, et kui ta viis lapsena midagi Uderna mõisasse müügiks, ei lasknud virtin, hea inimene, teda peaaegu kunagi tühjade kätega tulema: „Küll pistis ta pihku magusat saia, teinekord tükikese kooki. Arvan, et ma esimest korda elus Uderna mõisa köögis maitsesin suus sulavat munakooki, biskviiti.”³¹⁸ Teise ereda mälestusena on tal meelde jäänud linnast toodud paremad palad: „Eriti meelde jäävad olid need õhtud, mil mehed linnast ärireisilt tagasi saabusid. Siis leidis nende taskutes ka kollaseid linnasaiu rosinaga silmaauguks, rõngake suitsuvorsti või suitsuräimi.”³¹⁹ Sarnast mälestust jagas Mait Metsanurk: „Iga kord, kui linnas käidi, toodi mulle sealt paar kringlit, sügisest ka mõni õun.”³²⁰

³¹⁴ ERM KV 33, 117.

³¹⁵ ERM EA 19, 429.

³¹⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 130.

³¹⁷ ERM EA 117, 341.

³¹⁸ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 51.

³¹⁹ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 107.

³²⁰ M. Metsanurk. Mälestused, lk 70.

Enne kui taludes linlikke kooke või kringleid valmistama hakati, küpsetati pannkooke – vanemal ajal odra-, rukki- ja kaerajahust, nisupüülist küpsetatud pannkookidest sai parem toit külalistele või pidulikemalt puhkudel oma perele. Mari Paade (snd 1865) on meenutanud, et tema lapsepõlves Tamsa külas kooke ei tehtud, aga tüdrukueas oli juba kookide koostisaineid piisavalt, nii *püülijahu* kui ka kana-, pardi- või hanemune. Munad klopiti rõõsasse piimasse ja segati parasjagu nisupüüli hulka. Sellise taigna puhul kulus vähe rasvainet. Head kobedad koogid said ka hapupiimast. Ihnsad perenaised ei pannudki rasva, hõõrusid panni pekitükiga. Kui juhtus olema vedelam taigen, tehti ülepannikooke.³²¹

19. sajandi talulauaol oli nisupüülist valmistatud valge sai haruldane, püülijahu osteti linnast. Helmi Mäelo mäletas, et valget jahu ehk saiajahu osteti tema lapsepõlves poest ja jõuludeks või pidudeks küpsetati saia, mida lastekarja eest peideti ja jaopärast jagati. Argipäeviti kasutati valget jahu ainult kastmeteks, harva odrajahuga segatult pannkoogitaigas. Kui talus juba nisu kasvatati, hakkas ema laupäeviti küpsetama nisukaraskit, lisades sellele sügiseti riivitud kartulit: „See oli nii hea, et keele alla viis, eriti kui emal oli võid peale määrida.”³²² Mari Paade (snd 1865) mäletas, et 19. sajandi lõpus polnud talusai valge, kuna maal olid jahuveskid viletsad ja neist sai enamasti vaid ühte sorti jahu, millest valmistatud „sai oli must ja nätske. Linnas kauplustes müüdi valget püüli, nimetati *Moskva püidli*. Tollest tuli ilus valge sai.”³²³ Veel 20. sajandi alguses küpsetati taludes saia eeskätt linnast ostetud Venemaa või Ukraina püülijahust. Nisukasvatuse leviku ja riikliku teraviljapoliitika, samuti maaveskitesse püülivaltside ehitamisega levis taludes omakasvatatud nisust küpsetiste tegemine üldisemalt 1920.–1930. aastatel.³²⁴ 1930. aastatel töid külalised pidudele kostiks juba torte ja rosinatega saiu.³²⁵

³²¹ ERM EA 117, 399–400.

³²² H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 57–58.

³²³ ERM EA 117, 390.

³²⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk 121.

³²⁵ ERM KV 33, 65.

Suhkrupäevad ja magusad road

Ehkki täiskasvanutele võisid maiuseks olla ka soolased toidud, hindasid iseäranis lapsed magusat, eriti kuna seda sai väga harva. Helmi Mäelol (snd 1898) oli eredalt meeles, et suhkrut oli neil alati väga napilt ja seda osteti sügistalvel, kui talus oli raha rohkem:

Kui aga juhtus, et isa oli ostanud sinisesse paberisse mähitud sinaka püramiidikujulise suhkrupea, oli laste rõõm piiritu. See suhkur oli kõva kui kivi, vaevalt võttis hammas. Suhkrupüramiid raiuti tükkideks kiini ja haamri abil tagakambri põrandale laotatud riidel. Oli kujunenud reegliks, et väikesed, sõrmeotsasuurused killud, mis raiumisel üle riide ääre lendasid, lubati lastel suhu pista.³²⁶

Ta mäletas, et suhkrupäevadel joodi õhtuti teed, nii et täiskasvanud pistsid suhkrutükikese põske ja rüüpasid alustassilt vabarnavartest roosakat teed peale.³²⁷ Mait Metsanurga (snd 1879) peres Saare talus aga keedeti pühapäevahommikuti kohvi, mis toodi lauale „kõhukas poolepangeses kannus” ja kohvi sisse pandi suhkrut, „mis oli ostetud Tartust, Maslovi poest suure kuhelikusarnase peana. Suhkrut anti meile jaopärast ja üheks minu unistuseks oli süüa kord suhkrut niipalju, kui tahan.”³²⁸ Võrdluseks olgu mainitud, et mesindusega ei tegeletud Tartumaal kõigis taludes ja mett üldiselt toiduvalmistamisel ei kasutatud. Söödi küll meelega ja mett pandi ka tee ja kohvi sisse.³²⁹

1880.–1890. aastatel anti välja juba algupäraseid eesti (talu)majapidamistele mõeldud kokaraamatuid, kust võib leida sellised road nagu tähtsusega paksendatud magus „tikerperi supp” ja „mustika supp”³³⁰, „mandle kringlid” ja „meega pipra koogid”³³¹, „vastla kuklid vahukoorega”³³² „vahule löödud manna puder” ja „paks sõstramarja sahv”³³³. 1900. aastate alguses hakati korraldama juba ka maanaistele mõeldud keedukursusi.³³⁴ Neid kümnendeid kajastavates mälestustes jäi nimetatud õpetuste mõju igapäevasele toiduvalmistamisele küll

³²⁶ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 106.

³²⁷ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 107.

³²⁸ M. Metsanurk. Mälestused, lk 64.

³²⁹ ERM KV 33, 133 (Võnnu), 1277, 1347 (Kodavere), 1415 (Rannu).

³³⁰ M. Tõnisson. Köögi raamat. 2. trükk, M. Tõnisson, 1892, lk 19.

³³¹ M. Reiwelt. Kookide tegemise õpetus, M. Tõnisson, 1887, lk 18, 24.

³³² J. Koor. Magusad söögid, moosid ja sahv. Eesti pereemadele ja neidudele. Jurjev: Hermann, 1904, lk 172.

³³³ J. Koor. Väikene köögi sõber. Eesti pereemadele ja neidudele. Jurjev: Hermann, 1902, lk 93, 96.

³³⁴ A. Viires. Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatenä. – Kultuur ja traditsioon. Tartu: Ilmamaa, 2001, 260–261.

tagasihoidlikuks. Siiski hakati 20. sajandi alguses paljudes taludes seoses üldise elujärje paranemisega, taluaianduse arenguga, kodumajandushariduse levikuga ja keedukursuste korraldamisega valmistama pidulauale ja külalistele mitmeid maarahva jaoks uusi roogasid nagu salatid, keedised ja magustoidud.³³⁵ Helmi Mäelo (snd 1898) mäletas, et magustoite sai ta lapsepõlves ainult eriliste sündmuste puhul nagu nooremate laste katsikud või ristsed. Harilikult olid külalistel kaasas „suured kausid, milles oli mannapuder punase kisselliga ülevalatult. Harvematel juhtudel toodi ka riisiputru rosinatega. Kui tuli käes nähtus mannerng, võis olla kindel, et teises kausis olid pannkoogid. [...] Kui katsikule tuli vallakirjutaja proua, kes oli uhke ja peen ning kõneles linnakeelt, siis temal olid „pannkookide asemel kollased munakoogid“.³³⁶ Eriti eredalt jäi talle lapsepõlvest meelde „toobritäis magusat suppi, milles ujusid õunaviilud, rosinad ja ploomid“ – maitsvad asjad, mida ta varem söönud ei olnud. Supp keedeti saunakoja padades juba varakult valmis ja tõsteti toobriga sauna, et koerad ja lapsed juurde ei pääseks. Aga keelust hoolimata käis ta seal salaja maiustamas, õngitsedes supist suure puukulbiga rosinaid ja ploome.³³⁷

Olgu siinkohal mainitud, et 19. sajandi lõpus, 20. sajandi alguses oli puuvilja- ja marjakasvatus Tartumaa taludes üsna erineval järjel sõltuvalt talude jõukusest ja ka pererahva sellekohastest teadmistest. 1900. aastal oli näiteks Nõo kihelkonnas Madi talu aed 40-aastane ja selles kasvas 50 õunapuud, 25 ploomipuud, 10 mureli-, 10 kreegi- ja 5 pirnipuud.³³⁸ Mari Paade (snd 1865) samast kihelkonnast meenutas, et tema lapsepõlves oli puuviljaaedu Tamsa külas väga vähe, ainult kahes talus kasvasid ubinapuud ja mõni marjapõõsas – *sitike* (mustsõstrad) ja *araka* (punased sõstrad). *Kikerpilli* (karusmarju) ja *visnapuid* (kirsse) hakati istutama hiljem. Lapsepõlves ei teadnud ta midagi marja- ja õunasuppidest ning hiljem seostas nende valmistamist tärglise kasutuselevõtmisega. Marjahoidiste tegemist pidas Mari Paade aga Eesti Vabariigi aegseks tavaks, mis tekkis tänu maalgi korraldatud keedukursustele ja ajakirjanduses avaldatud retseptidele.³³⁹ Jaan Moodis (snd 1877) Võnnust täheldas samuti, et kisselle, kompotte, keediseid

³³⁵ E. Lõoke. Toidust eesti külas XIX sajandi teisel poolel ja XX sajandi alguses, lk 82–83.

³³⁶ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 110.

³³⁷ H. Mäelo. Talutütar. Mälestused, lk 75–76.

³³⁸ EKLA fond 94, M 31, 5.

³³⁹ ERM EA 117, 495–497.

jm magusaid sööke hakati tegema hilisemal ajal.³⁴⁰ Kui 1910. aastatest hakati üle Eesti propageerima taimetoitude mitmekesisemat söömist, julgustati perenaissi kasvatama perele toiduks rohkem ka puuvilju ja marju.³⁴¹ Vaatamata agarale perenaiste harimisele, aiandus- ja toiduvalmistamisalaste teadmiste levitamisele nii linnas kui maal nenditakse 1930. aastate lõpus, et Tartumaa elanike toidus on puuviljade ja marjade tähtsus vähene, neid süüakse peamiselt värskelt ja hoidistatakse vähe suhkru kalliduse tõttu³⁴², aga ka seetõttu, et „sissekeetmine pole veel üldiseks harjumuseks saanud“. Samuti müüdi tihti „pea kogu puuviljaaia saak ülesostjaile“ (Rammul 1938: 104).

KOKKUVÕTE

Kokkuvõtteks võib öelda, et Tartumaa, eriti Lõuna-Tartumaa talurahva toidukultuuris oli palju ühist naabermaakondadega – Viljandimaa ja Võrumaaga – olgu selleks siis odratanguroogade, paksude kapsaste, kama, kohupiima ja sõira valmistamine, aga osalt ka toidualane murdekeelne sõnavara. 20. sajandi alguseni eristusid siinkandis kaera- ja kanepitoidud. Olulist mõju avaldasid toidusedelile Peipsi ja Võrtsjärv, mille kalasaak jõudis ka sisemaa talude toidulauale. Peipsiveere vene küladest osteti sibulaid ja tihtipeale ka teisi köögivilju. Seenekorjamise ja soolaseente valmistamise poolest kuulus Tartumaa Ida-Eesti toiduareali. Tähtis roll oli Tartu linnal nii talutoodangu müügi kui ka talu toiduvarude täiendamise, samuti vabrikule või parema toidukraami hankimise kohana. Tartumaa talurahva 19. sajandi lõpuks väljakujunenud toidutavad jäid püsima pikaks ajaks, eriti tagasihoidlikumal järjel taludes kuni 1930. aastate lõpuni. Nii talude majandusliku järje paranemise, mõisa- ja linnakultuuri mõjude kui kodumajandushariduse leviku tõttu muutus pühade ja pidude toidulaud ka Tartumaal 20. sajandi algusest rikkalikumaks ja sinna jõudis hulk uusi roogi ja maitseid.

³⁴⁰ ERM KV 33, 107–109.

³⁴¹ A. Kannike; E. Bardone. Veri või vili! Võitlus tervisliku toitumise eest 20. sajandi algupoolse Eestis. – Tuna. Ajalookultuuri ajakiri, 2, 2018, 42–59.

³⁴² Suhkru hinnad kõikusid Eesti Vabariigis 1930. aastatel importkaupade tollimaksude tõttu. Tollases ajakirjanduses ilmus tihti arvamusi, et suhkur on perenaistele hoidiste tegemiseks liiga kallis.