

Mare Must

Kodumajanduskoolide tegevus piirkonna toidukultuuri edendamisel Vasula näitel perioodil

1924–1944

Resümee

Juba 19. saj lõpus, veel enam 20. saj algupoole tuli ilmsiks Eesti toitlusolude kehv seisund ning mahajäämus teistest Euroopa maadest. Kitsaskohtadest (vähesed ja üksluised road, primitiivsed lauakombed, köögi ja kõrvalruumide halb olukord jne) ülesaamise võit nähti hariduses. Nii kattus Eesti esimesel iseseisvusajal eri tüüpi kodumajanduskoolide võrgustikuga. Käesolevas töös leiab lähemat käsitlemist Tartumaal Vasulas asunud kool – Eesti lõikes üks mitmest omataolisest –, mille eesmärk oli noorte algharidusega tütarlaste mitmekülgne ettevalmistamine taluperenaise kutseks. Lisaks pea aastasele põhikursusele (42 nädalat) töötas alates 1933. aastast veel poole lühema õppeajaga eriklass, et ka taluteenijad ehk perenaise abilised koolitust saaksid.

Õpilased said kõigepealt teaduspõhise ülevaate sellest, miks toit peab olema tervislik, mitmekesine ja täisväärtuslik. Erilist rõhku pandi seejuures aed- ja puuvilja senisest palju rohkemale kasutamisele. Seejuures peeti meie oludele kõige sobivamaks hästi organiseeritud segatoitlust. Õpetati tervisliku toidusedeli koostamist, argi- ja peotoitude valmistamist, lauakatmist, ratsionaalseid töövõtteid, aga ka toidu energiasisalduse ja hinna määramist. Suurt tähelepanu pöörditi kodumaise tooraine kasutamisele. Selleks olid õppekavas aianduse ja loomakasvatuse tunnid. Praktikabaasiks oli koolil õppetalu põllupidamise, loomakasvatuse, köögivilja- ja sordirikka puuvilja-marjaia, puukooli ja väikese mesilaga. Köögiviljaaias kasvatati kõrvuti tollal tavaliste kultuuridega (peakapsas, kaalikas, porgand, peet) ka vähetuntuid (kurk, tomat, pastinaak, kapsateisendid, porru jne) ning maitsetaimi (aniis, estragon, lavendel jt). Võeti läbi toiduainete säilitamise meetodid (köögivilja- ning puuvilja-marjahoidised, ka loomaliha suitsuvorstid).

Toitumisalane selgitustöö ei piirdunud ainult kodumajanduskooli õpilastega. Sel eesmärgil viisid õpetajad koostöös teiste organisatsioonidega ümbruskonnas läbi nõustamist ja tegid selgitustööd. Müüdi istikuid ja jagati retsepte. Eri peatükiks kujunes osavõtt mitmesuguse ulatusega näitustest, millest kõige suurejoonelisemad olid iga-aastased Tartu põllumajandus- ja tööstusnäitused. Vasula väljapanekud (olgu siinkohal nimetatud hoidised, küpsetised, kodus valmistatud juustud ja vorstid) kujunesid näituste staarideks ja pälvisid kõrgeid auhindu.

Kodumaise toidu propageerimise üheks säravaks näiteks võib pidada sordiaretaja Mihkel Pilli tõestamist leidnud ideed, et ka Eesti kliimas kasvanud nisust saab õige sordivaliku, õige agrotehnika ja õige jahvatusmeetodi valikul väärtuslikku ja heade küpsetusomadustega jahu (niisugust jahu veeti pika aja vältel riiki sisse). Nii oli Vasula kodumajanduskool 1930. a peetud näitusele „Eesti mees sööb Eesti saia“ välja pannud hulga küpsetisi, mis valmistatud Vasula oma põldudel kasvanud suvinisust. Kõik välimuselt isuäratavad, maitset head ja hinnalt odavad.

Töö sisaldab loetelu toitudest, mida vähemalt rahuldaval tasemel pidi oskama valmistada Vasula-taolise kodumajanduskooli lõpetanu (1933. a andmed) ning samuti nimekirja sama aasta praktilise toiduvalmistamise eksamil tehtud roogadest. On ka menüü president Konstantin Pätsi ja tema saatjaskonna külaskäigu päevast 1939. a.

Vasula kodumajanduskool andis lõputunnistuse 603 perenaisele ja 170 perenaise abile. Õppurid olid pärit küll enamasti Tartumaalt, kuid ka teistest maakondadest. Kõik Vasula-taolised (maal asuvad ja

taluperenaisi ette valmistavad) Eesti kodumajanduskoolid töötasid ühesuguse programmi järgi ning nende õpetajad olid saanud ühesuguse ettevalmistuse Kehtna kõrgemast kodumajanduskoolist. Õpetajad korraldasid nõupidamisi ühiste probleemide arutamiseks. Seetõttu on alust arvata, et kodumajanduskoolid pigem soodustasid piirkondlike toiduerinevuste kadumist.

Paraku veel 1938. a tõdeb prof A. Rammuli koostatud tervishoiuline kirjeldus, et Tartumaal kasutatakse aiavilja peamiselt ainult sügisel suppides, et puuvilja-marjahoidiste valmistamine on väga kasin, et tihtipeale sööb laudkond putrusid ja kartuleid ühistest kaussidest. Kirjeldus viib küll paraku nukravõitu järeldusele, nagu oleks kodumajandusõpetajate energiline töö vähe vilja kandnud, kuid tuleb arvestada, et nii õpetajad kui lõpetanud tõid oma teadmised ja oskused kaasa nõukogude aega, mil kodumajanduskoolid olid likvideeritud ja kodumajandusharidust kuigipalju ei väärtustatud, neid võimaluste piirides kasutades ja edasi andes.