



Tartumaa talurahva traditsiooniline toidukultuur 1860. aastatest kuni 1930. aastateni

RESÜMEE

Ester Bardone

Tartumaa talurahva toidukultuuri mõjutasid nii loodusolud, põllumajanduse areng kui ka Tartu linn. Artiklis on vaatluse all eeskätt Lõuna-Tartumaa kihelkondade talude traditsiooniline toidukultuur. Allikatena on kasutatud Eesti Rahva Muuseumi ja Eesti Kirjandusmuuseumi arhiivimaterjale, samuti piirkonnast pärit kirjanike meenutusi ja varasemaid uurimusi. Talurahva elus 19. sajandi II pooles toimunud sotsiaalmajanduslikud muutused (üleminek raharendile, talude päriksostmine) tingisid selle, et suur osa talude toodangust müüdi raha teenimiseks, argipäeva toidulaud oli aastakümneid üsna ühekülgne ja hooajaline. Lihatoite söödi eeskätt sügistalvisel perioodil, suuremate pühade ja pidude ajal. Suvel tarvitati rohkem piimatoite. Veel 19. sajandi lõpus oli ikaldusaastaid, mistõttu korjati loodusest näljatoiduna ohakaid, nõgeseid ja oblikaid, mida hautati või keedeti supiks.

19. sajandil oli põhitoiduks hapendatud **rukkileib**, mida kulus nii talu- kui tööpere jaoks nädalas hulk pätsi. Leivavilja nappusel lisati taignasse aganaid, hiljem ka keedukartuleid. Mõisa eeskujul hakati pühadeks ja pidudeks küpsetama rukkipüülist **peenleiba** (kolmepäevaleib) ja nisuleiba (sepik). Leivataignast valmistati ka **kõrdleibu** ehk suuri täidisega (soolaseened, kanepitemp, kiisad, liha) pirukaid. Harvem tehti odraleiba ehk **karaskit**, mida peeti pühapäevaseks maiusroaks – seda valmistati petipiimaga, hapukoorega, mõnikord ka riivitud kartuliga. Argipäeva laual olid kindlal kohal paksud **jahu- ja tangupudrud**, mida maitsestati rasva ja soolaga. Tihket odrajahuputru kutsuti **käpapudruks**, kuna seda sai käest süüa. Pühapäeviti keedeti **suurma-** ehk odratanguputru pekitükkidega või tatratanguputru. Hapendatud **kaerakilet** (*kiisel, kiisla*) valmistati pühapäeviti või talgutoiduks ning söödi võisillega või piimaga. Rammuandjaks ja lihaasendajaks peeti pruunistatud **kanepiseemnetest tambitud tempi**, mida söödi leiva ja kartulitega. Karjakasvatuse edenedes kanepitoitude valmistamine 20. sajandil taandus. Tartumaal valmistati eeskätt **kaerakama**, mulkide mõjul 19. saj lõpust ka Mulgi kama. Kamast tehti suviti kõrti ja kamakäkke lisades hapupiima, hapukoort, mõnikord ka rööska piima.

19. sajandil kasvatati taludes rohkelt **herneid, ube ja läätsi**, millest keedeti paksemaid hautisi (*uaruug, erneruug*) või tõmpi, mida sai külmalt viilutada ja pannil rasvas praadida. Kesksel kohal toidulaual oli **kapsas**, nii värskest kui hapendatult. Kapsatoidud keedeti tihti koos tangude (*suurmidega*), rasva või liharaasukestega, *paksu kapsta* oli levinud talgutoit. **Kartul** sai taludes põhitoiduaineks 19. sajandi viimastel kümnenditel. Kartulit söödi keedetult jahukastmega, pudruna, lisati suppilede. Kuigi köögivilja valik taludes oli 19. sajandi lõpus



piiratud, levisid hilisemal ajal erinevad aiasaadused (nt porgand, peet, sibul) peipsivene aednike ja Tartu linna turgude vahendusel.

Seeni tarvitati eriti Peipsi-äärsetes piirkondades (vanausulistel paastutoit) ja ka Lõuna-Tartumaal. Soolaseeni nimetati *seenesilguks* ja neist valmistati kastet sibulate, rasva ja koorega, mida söödi keedukartulite kõrvale. **Metsamarjad** olid talurahvale pikka aega pigem lisisissetuleku allikaks – neid müüdi mõisa ja linna turule; oma tarbeks säilitati vähe, kuna puudus vastav oskusteave ja vahendid. Peamiselt söödi marju hooajal, talveks tehti *palukasahvti*. *Kuremarju* lisati hapukapsastele hapnemise kiirendamiseks.

Suvisel toidulaual olid olulisel kohal **piimatoidud** – hapupiim, pett, või, kohupiim, mida anti eraldi söögi kõrvale (tangupudrud, leib, kartulid) ja kasutati toidu valmistamisel (tangusupp piimaga). 19. sajandil segati hapupiima selle nappuse tõttu sageli vee ja jahuga (*iväjuuk, piimapuder*), Peipsiveeres tehti kaerapiima ehk hüva. Jõukamates taludes võeti koor enda tarbeks, teenijatele anti lahjat piima. Või oli oluline sissetulekuallikas, seda müüdi mõisakööki ja Tartu turule. Mitmetes peredes tehti ka paksu piima (kohupiima) ja sellest valmistati köömnetega *keesi* või *kiisi* (sõir), mida peeti heaks ja rammusaks toiduks.

Kala saadi peamiselt piirkonna jõgedest ja järvedest. Talurahvas ostis kala Peipsi ja Võrtsjärve kalameestelt või vene kalakaupmeestelt, aga ka Tartu turult. Värsket kala söödi taludes harva, eeskätt Peipsi ääres. Peamiselt kalad soolati või kuivatati, suitsukala söödi harvem. Vaesemad pered piirdusid soolasilguga, paremal järjel taludes söödi heeringat. Kala söödi leiva ja keedukartuli kõrvale, kuivatatud kala hautati kastmes või keedeti supiks. Värsket kala praeti 20. sajandi algusest pannil või hautati „lühikeses leemes“. Tehti ka kalasülti kiiskadest, lutsust ja haugist.

Liha- ja veretoidud kuulusid 19. sajandi teises pooles eeskätt pidulauale (jõulud, suured perekondlikud sünnimused, eriti pulmad). Peamiselt tarvitati sealihha, mida soolati, kevadel lihajääk suitsutati. Teiste loomade (lambad, vasikad) ja lindude liha tarvitati harva. Pärast tapmist keedeti rupskitest *päädikesuppi*, sea- või lambaverest valmistati kähke ja vorste, erilisteks puhkudeks keedeti sülti või tehti ahjus *küdsatet liha*. Soolaliha lisati suppilede, suitsuliha söödi leivakõrvaseks. 20. sajandil kasvatati sigu rohkem ja tapeti sagedamini ning liha söömine sai igapäevaseks. Tähtis oli ka rasva varumine ja säilitamine – seda kasutati läbi aasta jao pärast rammu andmiseks suppides, putrudes, kaunviljaroogades.

19. sajandi viimasel veerandil jõudsid pidupäevade ja pühadelauale talude elujärje parenemisel ja nii linna- kui mõisakultuuri mõjutustel mitmed **paremad road**: pannkoogid, Tartu linnast ostetud nisupüülijahust sai, munavõi, klimbisupid, magusad pudrud ja puuvilja- või marjasupid. Hoidiste valmistamist piiras pikka aega talude algeline puuviljaaiandus ja ka



suhkru kallis hind. Sissekeedukursused ja nende kaudu õpitud oskused levisid laiemalt 1930. aastateks, ehkki ka siis polnud hoidiste valmistamine enamikes taludes veel tavapärane. Tartumaal osteti peolauale enamasti vabrikuõlut ja -viina, kuna neid toodeti piirkonnas ja müüdi soodsa hinnaga. Paljudes Tartumaa taludes oli veel 1930. aastate lõpus argipäeviti põhitoitadena laual hapendatud rukkileib, supid, pudrud, kartulid kastmega ja domineeris hooajaline toiduvalik.