

120f. D. Rainade ARHIIV
 kirjandus
 aadressil
 30/111 Td.

M. Kurrik

MEIE RAHVUSTOITUDE HINNANG BALTI KIRJANDUSES JA NENDE TÕELINE VÄÄRTUS.

Erakorralised ajad nagu praegune, kus väliskaubandus on piiratud, sunnivad rahvaid loobuma nii mõnestki harjumusest, ümber hindama väärtusi ja osaliselt isegi isaisade pärandit uuesti päevavalgele tooma. Maailmasõja päevilt mäletame hästi, et muu seas ammu ununenud käsitsi ketramine, taimedega kodune värvimine tõsteti uuesti ausse.

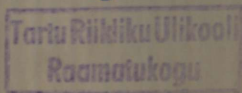
Nüüd loeme ühes rahvatoitluse alalt äsja ilmunud brošüüris sõna-sõnalt: „Kui raha on küllalt ja kui kõiki toiduaineid on saada, on tervislikku toitlustamist kerge korraldada. Erakordseil aegadel aga peame välismaa toiduaineid asendama samaväärtslike kodumaa toiduainetega; peame kalleid toiduaineid asendama odavamatega, kuid teadlikult, nii et toidu väärtus selle all ei kannataks, et toidu standard ei langeks“¹⁾.

Meil on allpool juhuse tagasi tulla selle muide kasuliku raamatukese juurde, siin olgu ainult viidatud asjaolule, et soovitakse tagasi pöörduda oma odavamate kodumaa toiduainete juurde, milliseid me lähedamates oludes asendasime väärtuslike ja kalliste välismaa kaupadega. Olgugi et see väide ei käi muidugi mitte kogu rahva, vaid teatava rahvaklassi kohta, tundub siiski oma maa saaduste alahindamist, kui käsi hästi käib, ja ainult häda sunnib nende juurde tagasi pöörduma.

Üldiselt on teada, et iga rahvas leiab oma kodumaa pinnalt ta nõuetele kõige vastavamad toiduained. Nii on ka meie rahvas endistel aegadel end toitnud oma maa saadustega ja sealjuures toime tulnud ebaharilikult raske töö ja töökoormaga.

Järgnevas olgu näidatud, kuidas neid meie rahvatoite hinnati balti kirjanduses läinud sajandi algul, missugused olid meie rahva- ja rahvustoidud, millest see hinnang oli tingitud, kuidas

1) Odav ja tervislik toit, lk. 5. Tallinn, 1939.



127100

ARHIIVKOGU

see hinnang mõnes osas muutus vastupidiseks erakorralistel aegadel ühe sajandi jooksul ja milline on nende toitude tõeline väärtus, mille äratundmisele meid jällegi viivad erakorralised ajad.

Saksa publitsist ja kirjanik Johann Christoph Petri kirjeldab Eesti maad ja rahvast ja ta elu-olu raamatus „Ehstland und die Ehsten“, mis ilmus trükist 1802. a. Ta ise elas Eestis 1784. a. kuni 1796. a. kodukooliõpetajana balti aadlike perekondades peamiselt Mihkli ja Nissi khh-s ja ka Tallinnas. Ta suhtub heatahtlikult maa pärisrahvasse, rõhutab väärnähtusi vahekorras teisest rahvusest käskijatega ja kuulub nende XVIII saj. valgustusajajärgu välismaalaste hulka, nagu Merkel jne., kelle sooviks oli parandada meie maa olusid. Oma raamatus „Ehstland und die Ehsten“ kirjeldab ta ms. eestlaste viletsat elu-olu. Ta maalib mustades värvides nende toitu ja ütleb: „Niisama viletsad nagu nende elamud, nii kehv on ka nende toit. Suvel piim ja või, esimene hapu- või paksu-(kohu-)piima näol. Talvel hapud kapsad, naerid, porgandid, tangusupp ja viletsad veesupid, milledes ujuvad leivatükid, mustad nagu muld, soolaheeringad ja teised odavad kalad, eriti silgud. Need moodustavad nende peatoiduained ja nad ei tunne teist vürtsi ehk maitseainet kui pipart ja soola. Kaunviljadest nad söövad herneid, läätsi ja ube, vees keedetult, ilma mingisuguse teise valmistamiseta. Jahutoidud, kartulid ja tangusupid on neile juba maiusroaks, liha aga näevad nad veel harvemini oma laual. Sai ja kook on neile maiustuseks. Nende peatoiduaineks on aga rukkileib, olgugi must ja kõva, aga rammus, kosutav, toitev ja tervislik. Selline leib ja vahest veel vähe piima ja õlut sinna juurde moodustavad tihti kogu nende lõuna- või õhtusöögi. Mõned oskavad valmistada ka erilist juustu, mis neile maitsevat nagu parim kompviek. Nad armastavad aga kõige rohkem soolatud ja kuivatatud kala, mida nad veel küpsetavad tules. Kala nad söövad värskest, kuivatatult või soolatult. Mõnel on selle tagavarad nii suured, et jätkub mitmeks kuuks.“ Teisel Petri kirjeldab kohutavalt levinud joomist, kuid vabandab seda kui ainukest lohutust mõisaorjuses. „Ilma viinata,“ ütleb Petri, „hakkaks ta [eestlase] veri mädanema selle viletsa ja nõrga toidu juures ja ta variseks vara hauda!“ Kuid sealsamas väidab Petri, et „eesti talupoeg paneb vastu kõige suurematele raskustele, niisama vapralt kannatab ta külma kui sooja, häda, nälga, janu, märga ja öövalveid. Talupoja eluviisid, ilmastikuolud ja harjumused, eriti aga nende kuumad saunad, kust nad ihualasti ja higistena välja tulevad ja

talvel lume ja külma kätte astuvad, kõik see karastab neid igasuguste vintsutuste vastu.“

Eespool loeteldud rahvustoitude nimestikku täiendab mõni aastakümme hiljem Tallinnas sündinud, Torma kirikumõisas kasvanud tuntud estofiil W. S c h u l t z, varjunimega Bertram²⁾). Endistele ainetele lisaks nimetab ta veel pärmi ja kapsast ja ütleb, et see igivana eesti toidusedel leiab täiendust metsast igasuguste ulukite ja metslindude, marjade ja seente, koduaiast puuja juurvilja näol, jne. „Peab möönma,“ ütleb Schultz, „et selle igivanade rammusate rahvustoitude loendi järgi sõid paganusaegsed eestlased paremini kui ristitud, kes kõik oma paremad palad pidid maha müüma oma maksude maksmiseks.“ Kuid uue-
mal ajal märkab temagi toitlustuse paranemist.

Nii hindavad läinud sajanditel kõrvaltäijad meie rahvustoite. Esimene näeb kõike mustades värvides, teine suhtub neisse õiglasemalt. Järgnegu siin lühike kokkuvõte sellest vana-eesti söögisedelitest, mis kohati on maksev küll veel praegugi.

Kui küsida, mida rahvas ise loeb oma rahvustoiduks, siis kõlavastused lahkuminevalt: Läänemaa eideke arvab: leib, silk ja kartul; Järvemaal arvatakse: verivorstid ja odratangud; neile lisatakse Mulgimaal veel: kama ja korbid; setu aga ütleb: kartul, kuivatatud kala ja piim. Niisiis küllaltki vaheldust selleski arvamuses.

Vaheldust meie söögisedelisse toovad kõigepealt aastaajad, siis muidugi rahva jõukus ja sotsiaalsed vahed ning mõningal määral ka topograafiline jaotus.

Kõigi koduloomade liha söödi peamiselt sügisel ja talvel. Vanasti toimus tapmine kindlatel tähtpäevadel. Esimene oinas tapeti juba jaagupipäeval või rukkilõikuse lõpul, tapmise hooaeg aga algas mihkclipäeva ümber ja kestis kuni jõuluni. Kohati tapeti kõik tapmisele määratud loomad korraga; kellel polnud rohkem kui üks loom, sellel polnud ka valikut.

Värsket liha tarvitati harva, kogu aasta tagavara soolati ja suitsutati. Muidugi ei jätkunud seda igal pool kuni järgmise hooajani, ja kevade poole kippusid perenaise sõrmed tihtipeale vägisi lihatünni põhja ulatuma. Meie maal tarvitati ka peaaegu kõigi koduloomade verd. Värsket verd tarvitati kakkide, verileiva ja -vorstide jaoks. Kui siga tapeti sügisel, siis hoiti Lõuna-Eestis vorstiveri nädalaid ja isegi mitu kuud külma käes. Põhja-

2) Wagien, Baltische Studien und Erinnerungen, lk. 26 jj. Tartu, 1868.

Eestis seevastu ei pandud verd seisma, ja nii tulid jõuluvorstid tihti valged tanguvorstid, ilma vereta. Et aga võimatu oli kogu veretagavara tapmise päeval korraga ära tarvitada, oli vanasti Harjumaal, osalt Järvamaal, Läänemaal, isegi Põhja-Pärnumaal ja saartel hoopis isesugune veresäilitamise viis tarvitusel. Osa kärke, s. o. kohesöödavaid, keedeti samal tapmise päeval, tagavaraks aga segati soe veri rukkijahuga, pandi päevaks seisma sooja kohta, teiste sõnadega hapendati nii nagu rukkileibagi, ja viidi siis rullina, pätsina või mauguna külma aita jahukirstu või viljasalvedesse, kust võeti igal pühapäeval ja neljapäeval, kui keedeti hapukapsa-suppi, lõigati viilud ehk kähkid sisse ja söödi leeme kõrvale eri liuast. Ka hapendamata ja harilikul viisil keedetud ning hiljem ahjus kuivatatud kärke on sel viisil alal hoidud. Olenevalt tagavaradest on sellest veretoidust siis jätkunud kas lühemaks või pikemaks ajaks, kohati isegi kuni kevadeni.

Olgu siinkohal meelde tuletatud Petri ütlust eestlaste kehvast veesupist, milles ta olevat näinud ujumas leivatükikesi, mustad nagu muld. Siin on kindlasti tegemist leemes keedetud verileivaga. Esiteks viitab sellele verikäki must värv, teiseks laguneks iga muu leib supis, liiatigi endine haganaleib, ja oleks meieaegse leivasupi taoline kõrt ega ujuks enam supis.

Talviste toitude hulka kuulusid veel mitmesugused jahu- ja tangupudrud ja kõrdid. Neile lisaks, jätkuks ja vahelduseks olid suvel ülekaalus kala- ja piimatoidud, eriti hapupiim ning hapupiim kamaga Viljandimaal ja mujalgi Lõuna-Eestis.

Juur- ja aedviljadest seisavad ammust ajast esikohal kapsas ja kartul. Vanasti asendasid neid naerid, kaalid, hernerid ja oad.

Lõpuks lisab suvine aeg veel toorelt söödavaid marju ja puuvilju, mis kuivatatult toovad vaheldust ka talvisesse söögisedelisse.

Selle loendi põhjal, mis sisaldab tänapäeval tunnustatud esmajärgulisi toiduaineid, küsime, mis põhjustas eespool nimetatud Petrit meie rahvatoitusid nii alahindama.

Petri oli kodukooliõpetajaks mõisades. Ta liikus ja elas Eestis olles neis ringides, kelle laud oli kaetud teisiti kui talutares ja kus ei söödud niivõrd nälja kustutamiseks kui ajaviiteks. Petri iseloomustab neid ringe ja ütleb, et seal arvatud heaks kombeks palju süüa ja vähe töötada.

Liigsöömine läinud paljudes majades nii kaugele, et selle kohta, kes kaasa ei teinud, s. t. palju ei söönud, arvatud, et talle söögid ei maitse, ta olevat maiasmokk, toidupõlgaja, nuriseja,

jonnakas ja kes teab mis veel. Ainult see olnud õige mees, kes oma kõhu mehemoodi täis söönud ja ühestki pakutavast roast pole ära öelnud.

Teine meie maale sisserännanud riigisakslane, kauaaegne Põltsamaa kirikuõpetaja A. W. Hupel elas Eestis XVIII sajandi teisel poolel ja surigi siin XIX sajandi algul. Temagi on huvi tundnud meie maa ja rahva vastu ja neid kirjeldanud. Ta ütleb oma 1777. a. ilmunud töös „Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland“ II, et balti-sakslaste kombed ja tavad olevat viimase kolmekümne aasta jooksul väga peenenenud. Pillamine ja liialdamine olevat kasvanud suureks. Ka baltlaste esiisad olevat nagu nemadki armastanud külaskäike ja vastuvõtte. Nad olevat toonud lauale ainult väheseid, kuid suuri ja kuhjatud liudu. Linnakodanikel olevat Hupeli ajal liudade arv endiseks jäänud. Maal, s. o. mõisades olevat see rohkem kui kahekordistunud. Aadlike perekonnapagod ületavat tihtipeale mõne vürsti peolaua pidupäevil. Kaasatoodud teenijate ja hobuste hulk suurendavat peoilmet ja kulusid.

Hupeli ja Petri sõnade tõenduseks ja kinnituseks on käepärast kaks väärtuslikku kultuuriloolist ürikut, nimelt kaks arvet, mis esitati kirikukatsumiste puhul³⁾. Kirikukatsumate ehk visiteerijate hulka kuulus tol ajal kõigepealt ülem-kirikueestseisja, üks ilmalik, teine vaimulik assessor, kohalik praost, kirikuõpetaja, kokkukäsitatud kihelkonna mõisnikud jm. Ühes kirikumõisas viibiti 2—3 päeva, küüdihobuseid oli 16—25 kõrgema vaimuliku ja ta kahe assistendi ning praosti edasitoimetamiseks naaberkihelkonda. Need ametimehed peatusid harilikult mõnes mõisas või ka kirikumõisas, kulusid kandsid kõik vastava kihelkonna mõisnikud, vastavalt mõisa suurusele.

Esimene arve Rannu kihelkonnast on pärit aastast 1717. Vaevalt on lõppenud suur Põhjasõda. Kulutatud on tol vastuvõtul Rannus: $\frac{1}{2}$ tünni õlut, 1 leisik (= 20 naela) leiba, $\frac{1}{2}$ leisikat võid, 1 lamma, 4 kana, 20 muna ja 1 vakk kaeru. See arve on nagu tõenduseks Hupeli sõnadele, et nende esiisad elasid lihtsalt, kuid mitte kehvalt.

Teine arve ilustab Hupeli teist ütlust, et XVIII sajandi keskel kasinus on kadunud, on laskunud liialdustesse. Teine kirikukatsumise arve Maarja-Magdaleenast on pärit aastast 1752. Sellesse kihelkonda kuulub vaid 5 mõisa. Kõige rohkem 15 isikut

3) H. Kurrik, Tartumaa kiriku- ja kooliolud 1766 ja 1768, lk. 16—20. (Käsikiri.)

on seega kolme päevaga ära tarvitanud järgmised toidud, nagu need on arvel loeteldud:

Messler'it, punast, prantsuse ja kirikuveini olevat ostetud kokku 15 rubla eest, ära tarvitatud aga ainult . . .	6.50 rbl. eest
100 naela loomaliha	2 "
suhkrut, vürtsi, võid, moskva jahu	6.60 "
põdrasarve-soola, 8 sidrunit ja 10 naela lestakala Tallinnast	2.30 "
kokale on tema vaeva eest antud	3 "
1 väike siga ja 2 pörsast	60 kop.
1 väike siga ja 1 lammas (Kaiaverest saadetud)	1 rbl.
1 nuumatud vasikas	1 "
värskaid kalu (Kaiaverest saadetud)	1 "
ostetud kuus värsket ja soolatud kala	1 "
8 kana, 1 nuumhani, 1 nuumkalkun ja 100 muna	1.29 "
8 vakka kaeru ja 100 leisikat heinu	5 "
õlut	2 "
püüli-, jämedat ja pereleiba	1.50 "
herneid, kapsaid, ostetud juurvilja, soola, keedist ja kirsikonserve	1 "
2 pudelit mõdu	16 kop.
suitsuliha	1 rbl.
piima, koort ja ostetud sibulaid	30 kop.
viina, tubakat ja piipe (saadetud Elistvere mõisast)	1 rbl.
piparkooke, kuivikuid ja kringleid	60 kop.
teed ja kohvi	50 "
üks marineeritud sidrun	5 "

Mõisnikkude pillav elu polnud Petri ajal veel vaibunud, vaid lokkas endiselt edasi. Pole imeks panna, et mõisa ja talupoja söögilauda ja söögisedelit võrreldes Petri otsus viimase suhtes pidi olema hukkamõiste.

Seda huvitavam on kuulda veel ühe kolmanda meie maal elanud riigisakslase arvamust ühe meie rahvapärase toidu, nimelt verileiva kohta õige hilisest ajast. Prof. R. K o b e r t oli Tartu ülikooli farmakoloogia professoriks a. 1886—97. Siit siirdus ta samale õppetoolile Saksamaale, Rostocki, kus ta töötas veel aastal 1917. Samal aastal ilmus ta sulest 4. trükis uurimus, milles ta soovitab Saksamaal verd toiduainena tarvitusele võtta⁴⁾. Ta kirjeldab ja soovitab muu seas eesti verileiba, mida ta nimetabki „Estenbrot“ ja mis Venemaa Balti provintside ja Peterburi kubermangu eestlastel olevat tarvitusel aastasadasid.

Kobert soovitab Saksamaa suurte linnade tapamajades verd kasulikumalt ära tarvitada, kui seni olevat tehtud, ja seda mitte ainult raskel sõjaajal (1917. a.). Ta näeks heameelega, kui veritoidud jääksid ka edaspidi saksa söögisedelile. Liha ja valkude vähenemise tõttu kannatavat saksa rahvas alatoitluse all, leiva-

4) R. K o b e r t, Über die Benutzung von Blut als Zusatz zu Nahrungsmitteln, lk. 104 jj., Stuttgart, 1917.

jätkuna tarvitavat kartuleid, odrajahu ja õlejahu (seega meie endist haganaleiba peenemal kujul). Suurte linnade tapamajades aga valmistatakse ainult seaverest verivorsti, kuna loomaveri töötatakse ümber loomatoiduks. Kuni 1915. a-ni olevat tapamajades raisatud, kasutamatult maha joosta lastud 80% kogu verest. Ainult vangimajades olevat veri äsja tarvitusele võetud kasuliku toiduainena.

Kobertil on palju vastaseid, kes ei poolda vere kasutamist toiduks. Ühe vastuargumendina nimetatakse isegi asjaolu, et alaline veretaigna segamine nõudvat pagaritelt tugevaid närve, ja edasi, et seisnud verileib võivat hädaohtlikuks muutuda täiskasvanuile, lastele ja nõrkadele. Selle peale vastab Kobert, et ei rootslased ega eestlased, kes ammust ajast tunnevad verileiba, ei tunne neid esitatud „suuri ja suurimaid“ hädaohte. Kobert omalt poolt rõhutab vere ja eriti eesti verileiva kõiki häid omadusi, millega ta tutvus, olles professoriks Tartus, kus talle umb. 1887. a. Vene sõjaministeeriumi poolt tehti ülesandeks uurida eesti verileiba ja avaldada oma arvamus selle kohta dieteetika ordinaariuse seisukohalt, et siis seda leiba võtta tarvitusele Vene sõjaväes vahelduseks harilikule rukkileivale. Tol ajal olevat Kobert korraldanud ankeedi oma õpilaste kaudu, kes praktiseerinud eestlaste juures. Tulemuseks oli, et keegi ei saanud öelda midagi halba verileiva kohta, paljud olevat seda nimetanud vaestele hädavajalikuks. Koberti esimene kirjeldus eesti verileivast „Chemikerzeitung’is“⁵⁾ olevat äratanud suurt tähelepanu Saksamaal. Mitmel kogukonnakoosolekul Münchenis olevat selle üle arutatud ja muu seas mainitud, et „venelaste arvates tuleb eesti rahva suur vastupidavus panna nende igapäevase verileiva tarvituse arvele“. Edasi loeme: „Liivi- ja Eestimaal söövad seda leiba isegi haiged maal ja teda hindavad kõik sealsed arstid.“ „Sellest selgub,“ ütleb Kobert, „et omal ajal sain Vene sõjaministeeriumile eesti verileiva kohta anda ainult kiitva tunnustuse.“ Kuid ministeerium polevat Kobertile seepeale ühtki vastust saatnud.

Kokkuvõttes ütleb ta veel: „Tuhandetele inimestele oli see eluajaks peatoiduks väga mitmetel maa-aladel Venemaal, kuhu on sattunud eestlasi.“

Lõpuks on Koberti verepropagandal ometi tagajärgi — veri võetakse 25. I 1917 Saksa riigikantsleri resolutsiooniga tunnustatud toiduainete hulka.

5) R. Kobert, Über Blutbrot. Chemikerzeitung 1915, nr. 12, lk. 69. Tsiteeritud R. Koberti järgi.

Õienduseks Kobertile olgu niipalju öeldud, et kõigepealt pole verileib meil kunagi asendanud rukkileiba, mis on ja oli meie igapäevaseks toiduks, kuna verileiba küpsetati ainult loomatapmise päevil. Niisiis on liialdatud ütlus, et verileib olevat olnud eluajaks eestlaste peatoiduks. Ei paista tõenäolisena, et olgugi 50 a. eest juhuslikult kogutud andmed oleksid andnud tulemusi, mis meieaegseist oluliselt lahku lähevad, nagu võiks järeldada Koberti väiteist. Tõsiasjaks võib olla ainult, et praegu tarvituselt kadunud Harjumaa hapuleib ja hapukäkk olid siis veel elujõulised ja üldtarvitatud, kuid ikkagi vist piiratud maaalal.

Kui nüüd lõpuks veel kord vaatame, mida algul mainitud brošüür soovitab kui kasulikku ja odavat toitu, leiame sealgi kõiki neid toiduaineid, mida meie esivanemad tarvitasid. Ainuke pahe, mida vahest võime oma emaemadele ette heita, on see, et nende söögisedel oli liiga vaheldusvaene. Peame aga arvestama mitmeid kõrvalteguereid, mis seda täiel määral vabandavad. Vanasti oli välja kujunenud oma kindel söögikord — igal päeval nädalas oma teatud toidud, mis nädalast nädalasse kordusid. Edasi — perenaisel olid söögivalmistamise kõrval täita vanasti nagu praegugi õige mitmed ning tähtsad ülesanded, mis ei lubanud ennast pühendada ainult toitlusküsimusele, selle väljaarendamisele, liiati kui puudusid kodumajanduskoolid ja kursused ning sobivad kokaraamatud. Olgugi et esimene eesti kokaraamat ilmus a. 1781 ja sellele järgnesid mitmed teisedki, olid need määratud mõisa kokkadele ja keetjatele, mitte lihtsurelikule.

Kolmas etteheide endisele söögisedelile oleks osaline vitamiinide puudus. See oli aga üldine pahe, mis esines igal söögisedelil, mitte ainult meie omal. Meil on tõendeid, et lapsed ise instinktiivselt reageerisid sellele puudusele ja oma leidlikkuses end ise looduses varustasid sellega, mida puudulik söögisedel neile ei andnud. Juba tsiteeritud Schultz-Bertram, meenutades oma lapsepõlvemälestusi Torma kirikumõisas, kirjeldab, kuidas lapsed kevadest kuni sügiseni on otsinud ja leidnud meie praeguses mõttes vitamiinisaldavaid aineid ning toite ja neid küll toorelt, küll küpsetatult söönud või närinud, nagu kevadist õrna orasheina, pärnaõisi, metsmarju, tuhas tuliste kivide vahel küpsetatud kartuleid ja isegi meie kõige uuemat leiutist vitamiinide alal: pihlakamarju.

H. Kurrik.