



PÕHJA-EESTI KOHALIK TOIT

Koostaja Aili Tervonen

Haapsalu 2017

Sisukord

1. Ajaloo mõju Põhja-Eesti toidukultuurile	3
2. Geograafiline mõju toidukultuurile	4
3. Looduse mõju toidukultuurile	5
4. Kultuuriliselt väljakujunenud toidutavad	6
Ülevaade põhitoorainetest ja roogadest	6
Mõisakööök	7
Kala ja rändpüük Põhja-Eesti rannikualal	8
Nädalane toidujaotus.....	10
Suveköögid	10
Talgud	11
5. Materiaalne mõju toidukultuurile	12
Viina põletamine.....	12
6. Kujutluslik toidukultuur	13
7. Kokkuvõte	14
Kirjandus	15

Toidukultuuri seisukohalt on regioon ajalooline ja geograafiline, kultuuriline ja looduslik, materiaalne ja kujutluslik [Kalle, R. 2015].

Põhja-Eesti kohaliku toidukultuuri eripära välja tuues püüan järgida sama määratlust.

1. Ajaloo mõju Põhja-Eesti toidukultuurile

- **Muinas**ae ehk periood kuni 13. sajandi alguseni (1227), mil ristisõdijad said ühele poole Eesti ala vallutamiseks.

Muinasajal ei olnud veel maa- ega kihelkondi, ammuigi mitte eestlasi või soomlasi. Olime läänemeresel, meie ümber olid suured metsad, väikesed põllud, sead, Iru kindlustatud asulas miskipärast hobusekarjad, ja inimesed elasid suurperedena [Meri, L. 1984].

Nooremal rauaajal oli aktiivne kauplemine viikingite suurel kaubateel ehk Idateel, mis tõi erakordselt palju hõbedat Eesti põhjaranniku muinasasuladesse. Tee sai alguse Birkast, ületas Ahvenamaa kaudu Põhjalahe, läks piki Edela-Soome rannikut Porkkala neemeni ja pöördus sealt alla, otse Naissaare peale ning kulges piki Põhja-Eesti rannikut Loode-Venemaale. Teist teed ei olnud. Kariderohke Soome lõunarannik ei olnud laevatatav [Meri, L. 1984].

Noorem rauaeg tähendas Läänemere idakaldal elanud rahvastele silmapaistvat arengut. Lisaks rauatöötlemisele arenesid ka teised eluvaldkonnad. Põllunduses algab talirukki kasvatamine, kasutusele võeti kolmeväljasüsteem, mis kindlustas toiduvarude stabiilsuse. Rukki muutumine tähtsaimaks leivaviljaks on iseloomulik kõikidele viikingitega asustatud aladele.

Baltisakslane ja silmapaistev estofiil G.J. von Schultz kirjutas 19. sajandi keskpaiku "Peab möönma, et selle igivanade rammusate rahvustoitide loendi järgi sõid paganusaegsed eestlased paremini kui ristitud, kes kõik oma paremad palad pidid maha müüma oma maksude maksmiseks" [Kurrik, H. 1940].

- **Kesk**ajal tulid maale peamiselt Saksa aladelt uued isandad. Kolonistid tõid kaasa uue valitsemiskorra, võõra tootmis- ja tarbimiskultuuri. Meie alal puutusid paratamatult kokku kaks kultuuri - kohalik ja sissetoodud - ning nende vastastikused mõjud kujundasid kohaliku eripära. Keskaega jääb Hansa hiilgeaeg 14. sajandil, mil Tallinna varustati heeringa, veini, maitseainete ja soolaga, ning välja saadeti vilja [Põltsam-Jürjo, 2013].

Küllap sellest sissetoodud kaubast jõudis mõndagi ka väljapoole Tallinna, eriti mõisatesse.

Keskaeg kestis Eestis Liivi sõjani 1558-1583. Peale sõda püsis Rootsi võim Põhja-Eestis 150 aastat.

- **Rootsi aeg** muutis pöördeliselt usulist korda - katoliikluse asemel tuli luterlus. Muutusid kiriklikud kombed sh paastuaegadega seonduv. Kadusid vabatalupojad. Talurahvas jagunes adralunikeks, vabadikeks ja sulasrahvaks. Väike osa eestlastest oli mõisateenijad. Mõisas puutusid nad kokku põllu- ja aiatööde alaste uuendustega ning muude tehnoloogiatega nt äädika valmistamisega. Rootsi kuningriik oli Põhja-Eesti ala ametlik valdaja, kuid tegelik võim kuulus sakslastest ülemkihile.
- **Põhjasõja-järgne** periood (alates 1721. aastast) kulgeb Vene keisririigi alluvuses. 18. sajandil jõuab kartul mõisapõldudele, kuid taludes algab tema laialdasem kasvatamine alles 19. sajandi keskpaigas ja sedagi läbi riigivarade ministri käsu, et iga kroonumõisa talu peab maha panema kartulit. Kartulis nähti universaalset lahendust näljahädade vastu. Talupojad suhtusid uuendusse vastumeelselt [Seppel, 2013].
18. sajandil jõudis pärisorjuslik süsteem Eestis oma tippu ja 19. sajand oli visa pärisorjusest vabanemise ja talude päriseksostmise aeg. Kui 1881. aastaks oli Mulgimaal päriseks ostetud juba ~80% taludest, siis Põhja-Eestis alla 15% [Eesti, 2006].

2. Geograafiline mõju toidukultuurile

Geograafiliselt on Põhja-Eesti toidukultuuri mõjutajad vaieldamatult meri koos jõgedega ja paepealsed, õhukesed, viljakad, aga väga põuakartlikud mullad. Mereäärsed alad põllunduseks ei sobi, küll aga Põhja-Eesti lõunapoolsem piirkond, kus aluspõhja paas on sügavamal kui 30 cm. Vegetatiivse taimekasvu perioodi algus on Põhja-Eestis u 10 päeva hilisem võrreldes Lõuna-Eestiga.

Geograafilistest mõjudest sõltuvalt on Põhja-Eesti sobilik loomakasvatuseks ja nende taimede kasvatamiseks, mille vegetatsiooniperiood on lühem ja ei vaja sügavalt haritud mulda nt **oder** ja **kartul**.

1925. aastal oli kartulimaa protsent üldisest külvipinnast kõige suurem Põhja-Eestis ja saartel. 20. sajandi alguses tehtud tähelepanekute järgi oli Põhja-Eestis kartul laual igapäevaselt,

mida mujal ei ole täheldatud. Harjumaal näiteks söödi 1930ndatel väga levinult hommikuti kartuleid lihakastmega [Moora, 1991].

Õllepruulimine on Põhja-Eestis läbi aegade olnud palju suurem ja sagedasem kui lõunapoolses Eestis.

Kliimaatiliste tingimuste tõttu hinnatakse toitu, mis on energiarikas ja saab säilitada talveks. Säilitamismeetoditeks olid peamiselt kuivatamine, hapendamine ja soolamine. Vähemal määral suitsutamine.

3. Looduse mõju toidukultuurile

Ürgne aastaringne toidujaotus pärineb ajast, mil jahi- ja kalasaak oli peamiseks elatisallikaks. Kevadtalvest kuni hilissuveni, s.o. metsloomade paljunemise ajal, jahti ei peetud. Kala aga püüti kudemise ajal [Moora, 1991].

Kalarikkusest Põhja-Eesti jõgedes võib rääkida tänapäevalgi, võrreldes teiste Eesti piirkondadega. Eesti Mereinstituudi analüüs näitab, et parim lõhejõgi oli 2015. aastal Jägala jõgi, kust harrastajad püüdsid 71 kg lõhet. Teisel kohal oli Selja ja kolmandal Pirita jõgi. Kui aga vaadata viimase kümne aasta andmeid, siis on Selja jõgi saagikuselt teistest peajagu üle, talle järgnevad Narva, Jägala, Pirita ja Valgejõgi [Mikovitš, 2016].

B. Russowi kroonikas kirjutatakse ka Eesti suurest vähirikkusest. Talupojad tohtinud keskajal vähke vabalt püüda ja müüa. Talupoja toidulaual pole sealjuures vähki olnud mingit tähtsust, küll aga nende püüdmine andnud aeg-ajalt märkimisväärset sissetulekut. Vähid olid hinnatud mõisate toidulaual [Viires, 2008].

Põhja-Eesti piirkonnas asuvad suured metsa ja soomassiivid rikkalike metsaandide ja loomastikuga. Metsloomaliha oli kättesaadav peamiselt maaisandatele, sest jaht oli nende privileeg, ühtaegu nii meelelahutus kui sport [Põltsam-Jürjo, 2013].

“Eriliselt raju oli seltskondlik elu sügisesel jahihooajal, mil peeti aju- ja parforssjahti (ratsaajujaht). Viimane kontsentreerus mõnele nädalale, osavõtjad liikusid oma hobuste ja koerakarjadega mõisast mõisasse. Rakvere maastik oma suurte lagedate põldudega oli selleks igati sobiv. Päeval jahiti, hommikust söödi metsas, õhtul oli aga sageli laulu ja tantsuga seltskondlik koosviibimine” [Rennenkampff von G, 1947].

4. Kultuuriliselt väljakujunenud toidutavad

Ülevaade põhitoorainetest ja roogadest

Eestlased sõid sajandeid peamiselt teraviljatoite, koduloomade liha, kala ja piimasaadusi. Vanimateks teraviljatoitudeks võib pidada odra täisterast rooga ja käsikivil jahvatatud odrajahust ja tangudest kõrti, leent, putrusid, kärke ja kakkusid. Tangupuder oli rituaalne toit üle Eesti. Odra kõrval olid ka hernerid ja oad väga vanad ja hinnatud toiduviljad. Seda tänu nii toitvusele, sest tegu on valgurikka taimeliigiga kui ka heale säilivusele kuivatatult ja vähenõudlikkusele mulla suhtes. Kaunviljade roll on viimase sajandi jooksul meie menüüs püsivalt ja järjekindlalt taandunud seoses uute viljade kasvatamise ja loomse valgu parema kättesaadavusega.

Odrajahust paistekakk - **karask** - oli üks põlisematest roogadest. Karaskid erinesid vaid kasutatava vedeliku poolest (piima-, peti-, supi-, verekarask). 19.sajandi lõpul hakati lisama karaskisse ka tambitud kartuleid ja 20. sajandi alguses riivitud kartuleid. Karaskitele ja muudele paistekakkudele vajutati peale näpujäljed, kuhu hiljem küpsemise ajal oli hea pekiga määrades rasval koguneda. Ranna ääres määriti paistekakkusid silgusoolveega.

Rukkileiva positsioon sai Vana-Liivimaa kohalikus traditsioonis sedavõrd tugevaks, et mõjutas ka Vanale-Liivimaale elama asunud sakslaste toitumistavasid [Põltsam-Jürjo, 2013]. Viru rannas valmistati, erinevalt muust Eestist, õhukest rukkijahust verileiba, kuhu võimalusel lisati ka odrajahu. Seda nimetati verikoogiks. Verikoogi ahjus küpsetamine oli seal üldisem kui verikakkide keetmine.

Vaatamata rukki halbadele kasvutingimustele on rukkijahust toitu rohkem keedetud põhjarannikul, kus kalamehed oma kalasaagi vahetasid rukki vastu [Moora, 1991]. Ka jõuluvorstid olid Kuusalus rukkijahuga valmistatud. Verivorstide osakaal menüüs oli võrreldes Lõuna-Eestiga väga väike.

Köögiviljadest kasvatati naereid, kaalikaid ning kapsaid. Naereid ja kaalikaid söödi ohtrasti, kuid erilisi toite neist ei valmistatud. Küpsetati tervelt tuhas ning söödi kohe kuumalt või hiljem külmalt mõne kastmega. Naeri- ja kaalikatükke lisati ka suppidele. Värsket kapsast nimetamisväärselt ei söödud. Kapsaid säilitati hapendatult, selleks kapsapead kupatati ja pandi aida äärde virna hapnema, kus nad talvel külmusid. Neid kapsaid keedeti supiks. Tänapäeval moel hapukapsa valmistamine (riivitult tunnisis hapendamine) tuli alles 19. sajandil venelaste eeskujul. Hapukapsastest keedeti üle Eesti tangulisandiga suppi, v.a. Mulgimaa, kus paksema konsistentsi tõttu nimetati rooga mulgi kapsaks.

Loodusest korjatud taimed olid toidus kõrvalisel kohal. Kevaditi kasutati põldohaka võrseid või nõgeselehti, ka naadilehti, maltsa, põldosja eospesadega võsusid või hapuoblikaid. Marju söödi tavaliselt küpsemise ajal kohapeal, vahel toodi ka koju söömiseks. Ainult jõhvikaid hoiti toorelt talvekski. Neid tarvitati viinale punase värvuse andmiseks, sest paastumaarjapäeval oli tavaks naistel punaviina juua [Viires, 2008].

Liha söödi Eestis sügisest kevadeni 1-2 korda nädalas. Kogu lihatagavara soolati. Soolamisel on erinevused Lõuna- ja Põhja-Eesti tavades. Põhja-Eestis jäeti soolamisel pekk tailiha külge, Lõuna-Eestis eraldati pekk tailihast ja soolati lahtiraiutuna eraldi. Seal, kus olid kerisega ahjud, suitsutati-kuivatati liha ka kerise kohal, peamiselt lamba esijalad, vähem sea esijalad (nimetati ka käppadeks). Ägedas kuumuses liha suitsutamist 2-3 päevaga Põhja-Eestis eriti ei tuntud.

20. sajandi alguses sai üldiseks tavaks, et kui taheti talus pidada head tööjõudu, siis pidi aasta läbi liha majas olema. Kadrina kihelkonna teenijad nõudnud nt kauba sees, et oleks kaks korda nädalas lihatoitu [Moora, 1991].

Vähemalt linnalähedastes küldes pidi hanekasvatus olema heal järjel, nt varustasid Vao küla talupojad juba keskajal Tallinna raadi hinge- ja mardipäevahanedega. Raad vajab nt hingepäevaks 25-40 hane [Põltsam-Jürjo, 2013].

Rannikualal on kevaditi ohtralt korjatud veelinnumune. Esikohal part, hani, koskel, kajakas, vaeras ja kaur. Söödi neid keedetult ja praetult [Viires, 2008].

Piima kasutamine piirdus talumajapidamistes põhiliselt hapupiima ja või valmistamisega.

Mõisaköök

Mõisakööki mõjutasid tugevalt mõisapere kodumaa rahvusroad ja tavad - saksa või rootsi.

Mõisate toidulaual oli köögiviljade osa kaugelt mitmekesisem: porgandid, pastinaagid, sibulad jm. 19. sajandil hakati mõisate juurde rajama seoses aianduse osatähtsuse tõusuga arvukalt kasvuhooneid, vanema nimetusega triiphooneid (sk.k. Treibhaus). Lisaks eksootilisemate taimede kasvatamisele nauditi seal ka talviseid kohvijoomisi.

Vao mõisa kirjeldus 19. sajandi lõpuaastatest: “Aiamajakese läheduses triiphoone magusmahlaste viinamarjadega, /.../, nende kõrval päikselises kohas 10-15 mesipuud ja nende ees meerikkad resedad ning uhked pärnad. Sealne aed oli tuntud rikkalikku saaki kandvate sparglite ja tomatite poolest. Samuti kasvasid seal tänu tšiiilalpeetri kasutamisele ka õunad, kirsid, ploomid ja maasikad hiiglaslikeks. Aia- ja puuviljad lausa võistlesid omavahelises edenemises. /.../ Tiigis oli vähem, aga jões rohkelt vähki ja nende püüdmine oli meie suureks

lustiks. /.../ Tiik karpkaladega aitas majaprouat sageli, kui ootamatult saabusid maitsva söömaajajaga arvestanud külalised. Sinna kõrvale pakuti kevadel kogutud kasemahla, mida maitsvaks joogiks segati ja mis ka eraldi juues hästi mekkis” [Rennenkampff von T., 1947].

Toni von Rennenkampfi mälestused 19. sajandi lõpust Rakvere mõisast: “Väiksemaid seltskondi käis sagedamini, eriti jõulu-, ülestõusmis- ja nelipühade aegu ning õdede sünnipäevadel. Siis söödi rohke köögiviljaga praade, kalaroogi ning kõikvõimalike lisanditega – vaarikad, vanilje, šokolaad – jäätist ning parimaid kooke sinna juurde. Vein ja limonaad ei puudunud laualt kunagi, nagu ka rikkalik sakuska enne igat söömaaega” [Rennenkampff von T., 1947].

Kala ja rändpüük Põhja-Eesti rannikualal

Eestlaste tähtsaim leivakõrvane aasta läbi oli silk ehk soolatud räim. Kohati ei söödud aga kõiki kalaliike, Viru rannas hakati nt turska sööma alles 1940ndatel. Harju-, Järva- ja Virumaa rahvas sai kala põhjarannikult. Käidi ise rannikul toomas või tõid neid koju kalamehed. Suuremas koguses osteti räimi jaani ajal Viitna laadalt ja soolati heinaajaks.

On teada, et Peipsi vene kalurid käisid värskaid ahvenaid, kiisku ja räabiseid müümas Ambla kihelkonna külates. Amblast käidud suvel lestapüügi ajal hobusega Loksa, Käsmu ja Pärисpea rannas lesta ostmas veel 1940ndatel. Tagavaraks kala soolati või vinnutati st kuivatati päikese ja tuule käes. 20. sajandi alguses aga on Viru rannas kala vaid soolatud, vinnutamist ei mäletatud. Kuid Kadrinast on teada ka ahjus kala kuivatamist paremaks säilitamiseks. Kaluripered küpsetasid kas värskaid või soolatud räimi ahjus õlgedele laotult. Niimoodi küpsetatud kala tehti 20. sajandi algul pühadeks. Ka Pihlaspea, Vergi ja Vihula rannaküladest on teateid õlgedel küpsetatud kaladest. Kuusalus hüüti niiviisi küpsetatud kala *küpsikuteks*.

Soolakala söödi niisama või keedeti koos kartulitega. Soolatud kalad olid laual enamasti koos piimasuppidega. Neid söödi veel kartuli ja leiva kõrvale hapupiima peale rüübates. Haljala rannas on vanasti ka lõhet lihtsalt tünni soolatud ja keedetud enne söömist kartulite peal. Lõhet hoiti suuremateks pühadeks, kui aga jätkus, anti pühapäevahommikuti lauale. Söödi leiva kõrvale nagu silku ja heeringat.

Vergi ja Pihlaspea külasse ehitati esimesed kalasuitsutamisahjud umbes 1925. aastal, seal hakati suitsutama räimi ja hiljem ka angerjaid, kuid need läksid kõik müügiks. Talurahva toiduses ei ole suitsukalal mingit rolli olnud [Moora, 1991].

Isegi rannakülades osteti alates 19. sajandist peolauasoolaseks heeringat.

Kalapüük lähemas naabruses asuvates soodsates püügipaikades on kõigil aegadel olnud täiesti tavaline nähtus. Põhja-Eesti mererannikul on olnud peale kaldavee järjekindlalt kasutatavaks kalapüügikohaks rannikulähedaste saarte ümbrus. Neil saarekestel peatuti sageli nädalate kaupa ja seepärast olid sinna püstitatud kalurite ajutised elamud. Lisaks on põhjaranniku elanikele olnud põliseks kalapüügipiirkonnaks Soome lahe saared ja Soome skäärid. Vanemad teated ulatuvad 16. sajandisse. Soome on mindud nii hulgaliselt, et see takistas isegi mõisatöö tegemist. Igal külal olid välja kujunenud traditsioonilised kalastuspaigad, kuhu sõideti rändpüügile kohati tervete küladega. Kaasa varuti paksu hapupiima, vesine osa lasti piimanõust välja. Niiviisi saadud *soome piim* muutus väga hapuks. Mõnel pool nimetati seda *piimapiirituseks*, nähtavasti seepärast, et tarvitamise puhul segati teda veega.

Kaasavõetavad leivad küpsetati varakult valmis - 3-4 nädalat enne ärasõitu. Need olid erilised soome leivad, õhukesed ja auguga keskel. Neid kuivatati vardasse aetult toas lae all. Soome leib püsis kaua ega läinud seistes hallitama. Koorikleiva valmistamist on randlased kahtlemata õppinud põhjanaabrite käest. See leib on levinud võrdlemisi kitsal alal Kuusalu idaosas ja Kadrina rannikul Lobi neeme kandis. Leesi külas enam sellist leiba ei küpsetatud, kuigi Soomes käies tutvuti soome *aukuleivägä* ja toodi seda kodustele näha ja proovida.

Viinistu kalureil olnud komme, et kui kodurannale tagasi jõuti, siis pandi kogu või, mis Soomes oli üle jäänud, paja sisse, kuhu lisati ka leivatükikesi. Niiviisi saadud segu viidi vaagnates kodustele *tuulelisena*, soome keeles *tuliaisest* - külakost.

Randlased-põllumehed käisid Soomes kalastamas vaid kevadisel hooajal, püüdes sealt oma aastase kalatagavara. Muul ajal tegelesid nad põllutöödega. Maata ning vähese maaga randlased, kelle peategevuseks oligi kalastus, käisid Soome rannas ja saartel püügil nii kevadel kui sügisel. Kalasaak, peamiselt räimed, olid hea. Isiklikust tarbimisest ülejäänud räimi turustati mitmel viisil. Võimalusel müüdi need kohapeal ülesostjatele. Haljala mehed on sageli viinud oma kala Rakvere jaanilaadale, kus ta enamasti vahetati talumeestega vilja vastu *heinakaladeks*. Ühe räimemõõdu vastu on saadud vilja kuni kolmekordses koguses. Kujunesid välja kindlad *silgusõbrad*, vahetus- ja müümiskaupa tehti ühtede ja samade ranna- ja maameeste ning nende järglaste vahel mitme põlvkonna jooksul.

Rändpüük hakkas vaibuma 19. sajandi lõpul püügitehnika arengu ja ka kohapealsete turustamisvõimaluste laienemisega - kalatööstuste areng Tallinnas ja Peterburi raudtee valmimine 1870. aastal.

Soome mõjust saab rääkida ka Eesti põhjarannikul levinud viinast ja kuumast kohvist valmistatud joogi - *norr* - puhul. Viimast tuntakse Kuusalu, Jõelähtme ja Haljala kihelkonna rannikualadel. Soome eeskujul hakati varakult ka kohvi jooma [Luts, 1960].

Nädalane toidujaotus

Põhja-Eestis olid neljapäev ja pühapäev hapukapsasupiga lihapäevad. Lihajaole lisaks anti supis keedetud verikäkke. Sügiseti kuni seatapuni keedeti hapukapsasuppi lambalihast. Kevadel, kui liha vähe oli, siis tuli Põhja-Eestis ette ka supi keetmist hapukoore ja võiga. 20. sajandi 30ndatest on hapukapsasuppi keedetud vaid sealihaga. Kui Haljala rannakülades, näiteks Vergis ja Pihlaspeal, hakkas kaduma vastumeelsus angerja suhtes ja enam ei kardetud, et see on mürgine, siis enne 1925. aastat, “kui Vergis veel suitsutamisahju polnud, soolati angerjad tünni ja nendega keedeti talvel nii kapsa- kui hernesuppi. Angerjas asendas liha, ikkagi rasvane kala”.

Iga nädal oli veel kaks pudrupäeva: kolmapäev ja laupäev. Põhja-Eestis oli see tava veel üldine 20. sajandi alguses.

Taludes oli päevane peatoit õhtul, päeval oli kibe tööaeg ja siis söödi külmalt eelnevalt valmistatud toitu. Mõisas aga anti kõige tugevam toit lõuna ajal. Harju-Jaani Raasiku mõisa perelaual olid 19. sajandi lõpul keskhommikul kartulid, kaste, silgud ja hapupiim. Lõunal vaheldus tangu- ja kartulisupp, nelja- ja pühapäeval keedeti hapukapsasuppi lihaga, reedeti herne- või oasuppi, laupäeval tanguputru. Õhtul söödi lõunatoidu ülejääke, mis oli iseloomulik kõikidele mõisatele [Moora, 1991].

Suveköögid

Suvised toiduvalmistamise kohana on eestlased sajandeid kasutanud suvekööke, hääbuma hakkas see tava 20. sajandil. Pikemalt säilisid suveköögid Läänemaal ja Põhja-Harjumaal, olles kasutusel veel 1920-30ndatel. Siin soodustas nende säilimist püsivam ehitusmaterjal ehk kivi ja vana elulaadi visam püsimine. Suuremate pidusöökide, varrude, pulmade ja matuste ajal keedeti suveköögis ka külmematel aastaegadel. Suveköökkide kiiremale kadumisele aitas kaasa elamutele korstnate ehitamine [Troska, 1977].

Kindlasti tuleb ära märkida Põhja-Eestis Karepal asuv Sagritsa Muuseumi sihtotstarbeline suveköök ehk silmuköök, mis on ainsana Eestis säilinud.

Talgud

Mitmed raskemad ja suuremat tööjõudu ning tähtajalist lõpetamist vajavad tööd toimetati vanas külaühiskonnas talgutega. Seda vana traditsiooni rakendasid ka mõisad ja said talguliste tööjõudu kasutada päevase toidu ja joogi eest. Paremaks töölemeelitajaks oli päeva lõpul pakutav õlu. 19. sajandi keskel oli Raasiku mõis korraldanud mihklipäeval rahvale peo. Mõisas tapetud selleks puhuks lehm, keedetud klimbisuppi, mis oli tihedalt täis peenikesi lihatükke, ning jagatud 8 vaati õlut. Sel päeval läinud vald tühjaks, kõik tõtanud mõisa. Ka Kadrinas ja Haljalas pidanud mõis vallale mihklipäeval pidu [Moora, 1991].

5. Materiaalne mõju toidukultuurile

Põhja-Eesti ranna-alal oli vähe suuri talusid. Puisniitude, heinamaade ja karjamaade arvel võis talumaa üldsuurus olla nimetamisväärne, kuid põllumaad oli vähe. Need majanduslikud tingimused põhjustasid kultuuriuenduste aeglasemat edasiminekut võrreldes Lõuna-Eestiga [Moora, 1991].

Viina põletamine

Mõisate materiaalsel olukorda mõjutas aktiivne kaubavahetus Peterburiga, mille tähtsaimaks artiklikuks kujunes piiritus. Eesti aladel hakati viina põletama ilmselt 15. sajandi lõpul, aga kuni 17. sajandini ei olnud sel veel suurt tähtsust, vähemasti õllele viin konkurentsi ei pakkunud. Alates 1646. aastast sai viinapõletamine mõisnike monopoliks. Aastal 1688. asutati Moe viinaköök. See on maailmas vanuselt teine viinaköök [Estonian Spirit OÜ].

Talupoegadel oli viina tootmine ja müük rangelt keelatud. 1766. aastal avanes Eesti- ja Liivimaa viinale Vene turg ja alates sellest muutus viinapõletamine eriti intensiivseks. Piiritusetööstus omandas väga suure osakaalu kohalikest tööstustoodangust nt 1888. aastal isegi 59% [Eesti Meremuuseum, 2012]. Mõisnike rikastumisel hakkas 18. sajandi lõpus üha enam maad võtma luksuslik eluviis. Puumajade asemele kerkisid kivist mõisahooned ja rajati suuri parke. Aadlike ja talurahva elulaadi erinevus süvenes märgatavalt.

J.C.Petri, kes oli 18. sajandil lõpus balti aadlike perekondades koduõpetaja, kirjeldas olukorda nii: “.. seal arvatud heaks kombeks palju süüa ja vähe töötada. Liigsöömine läinud paljudes majades nii kaugele, et selle kohta, kes kaasa ei teinud, st. et 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” [Kurrik, 1940].

Tähtsaimaks viinapõletamise piirkonnaks kujunes Virumaa tänu Peterburi turule. 1830. aastatel läks Eestimaal mõisa viinavabrikutesse umbes pool mõisa teraviljast ja peaaegu kogu kartulisaak, Liivimaal mõningal määral vähem. Viinaköögi praaka (viinatootmise jääkainet) tarvitati härgade nuumamiseks.

6. Kujutuslik toidukultuur

Kujutuslik toidukultuur on visuaal sellest, mida me näeme või on seotud mälestustega, nostalgiaga, toetudes rahvakultuurile tema laias amplituudis, nt lugudele ja naljanditele. Aga miks mitte ka tulevikunägemustele, saades toitu veel fraseoloogismidest ja vanasõnadest.

Naljandid sobivad toidukõrvaseks eriti hästi. Näiteks:

“Neid viltulõugasid (lestasid) saab suvel merest küll. Eks nad ole praadides head ja suitsetades veel paremad” (Kuusalu, Pärisme).

Virumaa, Harjumaa ja Järvamaa piirkonnas pakuvad huvitavat võrdlusainet randlased ja maamehed, kes naljandites teineteise kallal võidu keelt teritavad. Maamees jääb naljalugudes rannas tihti lolliks, kuna ta pole näinud laeva ega tunne kalu.

Kord maamees sõitnud naisega randa kalu ostma. Merel sõitnud laev, vedades järgi väiksemat paati. Maamees näidanud naisele: "Näe, Mari, see ongi merihärg, poeg jookseb järel, tahab vist imeda!"

On pajatanud ka kahest maamehest, kes näevad lesta ehk kammeljat. Üks seletab, et *sel hea vee peal ujuda*, teine ütleb: *On jäänd kahe laeva vahele, litsunud laiaks* [Remmel].

Otsides ühist joont, mis seoks niidina Põhja-Eesti toidukultuuri, pakun kujundlikku ideed esitleda toitu läbi lillede. Kuna Viru-, Harju- ja Järvamaale on iseloomulik väga ühtlane lilltikandi levik, mille geneetiline kood ei haaku Lõuna-Eesti tikanditega, siis võiks kujutuslikult seostada lilli ja toidukultuuri. Kulinaarias kasutada söödavaid õisi ja rõhutada seost lilltikandiga. Ei pea ju kinni hoidma nendest eksootilistest õitest, mida tikiti käistele, vaid võib kasutada piirkonnas kasvavaid õisi nt kibuvits, nurmenukk, pärnaõied jt. Hetkel on söödavate õite kasutamine toidukultuuris arenevas trendis [Kaur, 2013].

7. Kokkuvõte

Iga piirkonna toidukultuur on välja kasvanud kohalikest oludest - looduslikest, geograafilistest, majanduslikest, kultuurilistest. Põhja-Eestile on iseloomulik pikk ja liigendatud rannajoon oma kaluriküladega. Kalurikülades saab toidukultuur suurt mõju ülemerenaabritelt soomlastelt. Piirkonnale iseloomulikud on rikkalikud kalajõed, suured metsa- ja soomassiivid oma andidega. Need annid on jõudnud toidulauale peamiselt mõisates ja vähesel määral ka taludes. Maamärkideks on saanud võimsad mõisahooned, mille rikkus pärineb piiritusetootmisest ja logistiliselt mugavast Vene turust. Mõisate kõrval olevad triiphooned on eriomased Põhja-Eestile.

Väga põhjalikult on Eestis uuritud talurahva toidust, samas mõisa toidukultuuri kohta on napid allikad. Kui ongi tehtud diplomitöid mõisate köögist, siis laialdasemale tulemuste avaldamiseni ei ole jõutud. Tundub, et see on uurimata ala. Virumaa mõisad kujunesid 18.-19. sajandil rikkaimateks Eestis. Mis tähendab ka suurimat mõisnike ja talurahva elulaadi erinevust. Lisades veel see, et mullaviljakus ja hilisem vegetatsiooniperioodi algus võrreldes Lõuna-Eestiga ei toetanud talunike jõukuse kasvu. Talude toidulaud oli kesisem võrreldes Kesk- ja Lõuna-Eesti ametivendadega. Kesksel kohal oder (sh õlu) koos soolakalaga ja alates 19. sajandist kartul. Muu selle kõrval vaheldus vastavalt võimalustele.

Läbi Põhja-Eesti on käinud tihe kaubavahetus nii viikingite ajal kui ka hiljem trassil Tallinn-Peterburg. Tihe kaubatee lõi vajaduse kõrtsihoonete järele, milledest mõned on kasutuses tänapäevalgi ja kannavad toidukultuuri pärimust.

See mere- ja metsavaheline kultuuriala on huvitav põiming suurejoonelisest ajaloost ja igapäevastest traditsioonidest, millele annab soojuse ja sära selle lilleline külg.

Kirjandus

1. Eesti ajaloo atlas 2006, Talude päriseksmüümine lk 86
2. Eesti Meremuuseum, 2012. Näitus “Kus kirik, seal kõrts...”
3. Estonian Spirit OÜ, http://www.estonianspirit.com/ettevõttest/moe_peenviinavabrik/
4. Kalle, R. jt. 2015. Sibul, kadakas ja küüslauk - toidutaimed ja regionaalne toidukultuur Eestis // Mäetagused 59, lk 97-117
5. Kaur, K. 2013. Söödavad õied. Tallinna Botaanikaaed
https://intra.tai.ee/images/eventlist/events/TET_Toidukonverents_2013_Kaur.pdf
6. Kurrik, H. 1940. Meie rahvustoitude hinnang Balti kirjanduses ja nende tõeline väärtus // Eesti kirjandus 1940, lk 171 - 179
7. Linnus, J. 1967. 1810. aasta ankeetvastused Põhja-Eesti talurahva eluolu kajastajana // Etnograafiamuuseumi aastaraamat XXII, lk 121-149
8. Luts, A. 1960. Rändpüügist Eesti merekalastuses // Etnograafiamuuseumi aastaraamat XVII, lk 129-164
9. Meri, L. 1984. Hõbevalgem
10. Mikovitš, B. 2016. Enim lõhet püüti mullu Jägala jõest // Maaleht nr 48.
11. Moora, A. 1976. Tavandi- ja peotoitudest Eesti külas // Etnograafiamuuseumi aastaraamat XXIX, lk 47-95
12. Moora, A. 1980. Eesti talurahva vanem toit I.
13. Moora, A. 1991. Eesti talurahva vanem toit II.
14. Põltsam-Jürjo, I. 2013. Pidusöögist näljahädani. Söömine ja joomine keskaja Tallinnas.
15. Rimmel, M-A, Piirkondlike suhete kajastamine eesti rahvatraditsioonis // Mäetagused nr 21 <http://www.folklore.ee/tagused/nr21/pull.htm>
16. Rennenkampff. Härrasrahvas meenutab. Kirjad Karin Reerinkile 1947.
<http://www.rakvereteater.ee/media/uploads/2014/01/08/>
17. Seppel, M. 2013. Vene keskvalitsuse kartulikampaania Eesti- ja Liivimaal 1840. aastatel // Õpetatud Eesti Seltsi aastaraamat lk 121–166.
18. Troska, G. 1977. Suveköögid Eestis // Etnograafiamuuseumi aastaraamat XXX lk 95-125
19. Viires, A. jt 2008. Söögid ja joogid // Eesti rahvakultuur, lk 264-278

LISA. Põhja-Eesti kohaliku toidu tunnuslause.

21.02.2017a. Põhja-Eesti kohaliku toidu töötoa tulemused.

- Maitseid rehetoast ja mõisaköögist tänapäeva toidulauale.
- Kartul, silk ja hundijalavesi – need on sõbrad kolmekesi!
- Merelt ja põllult – rõõmuks ja terviseks!
- Ilu, mis sünnib patta panna.
- Paepealsed maitseed. Väga head. Kontrollitud.
- Mitmete põlvkondade traditsioonid tänases päevas – unustatud vana.

Arutelu käigus tõdeti, et on keeruline ühendada ühte lausesse nii laiapõhjalist ja mitmetahulist toidukultuuri. Otsustati, et kõige paremini edastab soovitud ideed lause: **paepealsed maitseed**. Mille alla mahub nii kaluriperede kui maatalupoegade ja mõisate toidukultuur. Ka meri ja jõed voolavad paesel pinna.

Töötoas tuli esile veel soov kuidagi esile tõsta pikka piirituse tootmise traditsiooni. Selleks pakun väljendit, mis otseset ei sõnasta alkoholi – **on aeg võtta terviseks!**

Tervislikkus on trend jätkuvalt ja väljendi alla võivad mahtuda lisaks toostile ka tervislikud suupisted ja ravimtaimede õied.