





## Meenutusi metsamarjadest: tähtsusetust toidulisast magusa nostalgiani\*

Ester Bardone

Metsamarjade kasvukohad – metsad ja rabad – on eesti kultuuris läbi aegade tähenduslikud paigad olnud. Ants Viires on osutanud sellele, et läänemeresoome sõna *mets* algne tähendus on olnud *äär* või *serv*, mis võib osutada metsale kui talupoja jaoks koduse ruumi piirile jäävale kohale (Viires 2000 [1985]: 8). Oluline on mõelda sellele, et mõistena on *metsal* eri aegadel ja sotsiaalses kontekstis võrdlemisi erinev tähendus olnud (Pärt 2008). Kui täpne olla, siis paljud metsamarjadki ei kasva otseselt metsa sees, vaid pigem metsaveerel, raiesmikul, rabas. Rahvapärimuses on metsa ühtaegu nii austatud kui ka kardetud. Lisaks praktilisele tähtsusele argielus (metsast sai palke, kütet ja toidulisat) on metsaga seotud palju uskumusi, muisten-deid ja muinasjutte (Järv 2016). Mitmetes neist on teemaks marjakorjamine ja mar-juliste kogetud üleloomulikud lood – kohtumised metsahaldjate või -vaimudega, salapärased äraeksimised (Loorits 2004 [1941]).

Tänapäeval, kui maapiirkondadesse on jäänud üha vähem elanikke ja enamik linnarahvast ei sattu enam metsa otsesest praktilisest vajadusest, on metsa sümboolne tähendus siiski endiselt oluline. Linnainimese hirm metsa ja rabade ees pole küllap sama mis kunagi talupojal, aga teatav aukartus ja salapära on säilinud praegugi (vrld Pungas-Kohv jt 2015). Taas kord on ideed eestlastest kui metsarahvast edasi arendanud Valdur Mikita oma raamatus „Lingvistiline mets“ (2013),

\* Artikli aluseks on järgmised inglise keeles ilmunud artiklid: Bardone, Ester 2013, Strawberry Fields Forever? Foraging for the Changing Meaning of Wild Berries in Estonian Food Culture. – *Ethnologia Europaea* 43 (2): 30–46; Bardone, Ester ja Pungas-Kohv, Piret 2015, Changing Values of Wild Berries in Estonian Households: Recollections from an Ethnographic Archive. – *Journal of Baltic Studies* 46 (3): 319–336. Artikli valmimist on toetanud Eesti Teadusfondi grant nr ETF9419 „Baltimaade toidukultuuri ajalugu. Tootmine, tarbimine ja kultuur keskkonnaajaloo perspektiivist“ ja projekt IUT34-32 „Kultuuripärand kui ühiskondlik-kultuuriline ressurss ja probleemne valdkond“.

leides, et mets on paljude eestlaste jaoks ikka veel püha paik ja metsaskäimine saunaskäimise kõrval üks olulisematest puhastusrituaalidest. Ta usub, et koriluses peitub eestlaseks olemise ürgalge, kõige jätkusuutlikum ühiskonnakord ja meie ellujäämisvõimalus juhuks, kui seisame ühel päeval silmitsi vajadusega ise omale toitu hankida:

*Tänapäeva inimese jaoks kehastab korilane mõnes mõttes koguni teatud kultuuriideali. [...] Kõige vanemad ja tähtsamad asjad kultuuris pole mitte regilaul ja karuäke, vaid inimese võimekus ilma välise abita ellu jääda – see tähendab korilus. [...] Nüüd kui talupoeg meis on surnud, pühitseme endas korilase süüdi. (Mikita 2013: 146–147)*

Kui otsida, kultuuriloolisi käsitlusi metsamarjadest, siis leiab tekste võrdlemisi napilt. Seentest siinses kultuuriloos on ilmunud põhjalik monograafia (Jürgenson 2005), metsamarju toiduna on seni käsitletud võrdlemisi üldsõnaliselt (Moora 1981), neid on vaadeldud osana koriluskombestikust (Luts 2008), samuti etnootaanilistes uurimustes toidutaimedest ja nende raviomadustest (Kalle ja Sõukand 2013). Looduses kasvavad marjad on huvi pakkunud ka metsa kõrvalsaadusena (Paal 2011), hiljuti ilmus bioloog Taimi Paalilt põhjalik populaarteaduslik raamat „Eesti metsamarjad“ (2015).

Vanema põlve etnoloogid on pidanud looduslike marjade toiduks tarvitamist traditsioonilises talupoja toidukultuuris marginaalseks, leides, et marju söödi eeskätt nende küpsemise ajal, ning talveks hoiti toorelt alal peamiselt jõhvikaid (Moora 1981: 567; Luts 2008: 131; Troska ja Viires 2008: 353). Marjakorjamist piiras marjaeegade kokkulangemine suviste talutöödega ning teadmiste-oskuste ja ressursside (eeskätt suhkru, aga ka hoidistamisvahendite) puudumine, mis oleks võimaldanud marju pikemalt säilitada. Muutused marjade tarvitamises toimusid alles 20. sajandi alguses seoses toidukultuuri üldise moderniseerumisega (Moora 2007 [1980]: 419–424). Varasemale etnoloogiale omaselt on uurijate peatähelepanu all olnud kollektiivselt jagatud praktikad, vähem saame teada isiklike mälestuste kohta metsamarjadest.

Kui meenutame toiduga seotud traditsioone või isiklike kogemusi, siis teeme seda paratamatult meenutamise hetke perspektiivist vaadatuna, mis tähendab, et tagasivaade on ühtlasi seotud taastõlgendamisega. Interpreteerides ühe konkreetse toidu rolli mineviku toidukultuuris, tuleb seda ühtlasi vaadelda laiemas toidutootmise ja -tarbimise süsteemis ning ühiskondlike arengute kontekstis. Oma artiklis soovin keskenduda eeskätt sellele, *kuidas inimesed metsamarju on meenutatud?; milliseid mälestusi nad läbi aegade esile on kutsunud?; ja millised põlvkondlikud muutused neis meenutustes esile tulevad?* Toidukultuuri ja mälu suhteid uuriv antropoloog David Sutton juhib tähelepanu sellele, et meenutamise protsessis kohtuvad minevik ja olevik ning sama oluline kui mälestuste sisu, on ka vormid ja viisid, kuidas meenutatakse ning kuidas mälestused on kultuuriliselt kujundatud (Sutton 2001: 9–10). Eeskätt ERMi korrespondentide arhiivile, aga ka teistele allikatele tuginedes soovin vaadelda, mida räägivad metsamarjadega seotud mälestused mitte ainult kultuurilistest, vaid ka isiklikest tähendustest. Kuidas seostuvad neis meenutustes kultuuriline ja personaalne mälu, tänased ning kunagised toiduga seotud väärtushinnangud?

## Allikakriitilisi mõtteid: korrespondentide arhiiv ja toidublogijate lood

Artikli keskseteks allikateks on ERMi korrespondentide arhiivis leiduvad vastused, mis on kogutud erinevate küsimuskavade abil 1937. kuni 2004. aastani. Kõigis neis küsiti metsamarjade korjamise ja/või toiduks tarvitamise kohta; neis kajastuvad mälestused hõlmavad perioodi 19. sajandi lõpust kuni tänapäevani, mis võimaldab jälgida järjepidevust ja muutusi kultuurimälus laiemalt ja toidukultuuri mõtestamises kitsamalt (vrld Jõesalu ja Kõresaar 2013). Mu käsitlust võib pidada tagasivaatelseks „järelnoppimiseks“, kuna püüan otsida arhiivist midagi, mida on juba uuritud ja mõtestatud mõnevõrra teistsugustest põhimõtetest lähtuvalt. Korrespondentide vastuseid analüüsidest lähtusin üldjoontes narratiivide temaatilisest analüüsist (Kohler Riessman 2008: 53–76). Keskendusin vastuseid uurides esmalt koriluse ja toidukultuuriga seotud teemadele, mis kerkisid esile allikaist endist (nt marjuliste sotsiaalne staatus, kodune toidutarbimine ja -valmistamine, toidu säilitamine jm), aga teisel ringil ka kontseptuaalsetele teemadele, nagu mälu ja mäletamine (sh nostalgia).

Etnograafilised küsimuskavad on ühtlasi olnud allikate kujundajateks – see, mida ja kuidas on küsitud, on tinginud ka vastused, mida on saadud; korrespondentide kogutud meenutuste kõrval pälvivad samavõrd tähelepanu ka küsimuskavad ise (vt Kõresaar 1995; Jõesalu 2003). Sarnaselt Skandinaaviamaades kasutatud etnograafilistele küsimuskavadele ja korrespondentide võrgustikule koguti ka Eestis materjali „vana aja“ kommete ja tavade kohta, eeldades, et korrespondendid vastavad võimalikult täpselt, küsitledes piirkonna vanemaid elanikke ja tehes nende vastuste põhjal üldistusi (Tael 2006: 8). Eesti Rahva Muuseumist sai sarnaselt teistele rahvusriiklikele mäluasutustele institutsioon, mis tegeles nii rahvusliku kultuurimälu kogumise kui ka konstrueerimisega (vrld Hagström ja Marander-Eklund 2005; Skott 2008).

Lisaks korrespondentide arhiivile olen visuaalseid jäädvustusi metsamarjade kohta otsinud ka ERMi etnograafilisest arhiivist ja fotokogust. Viimases leiduvate väheste (metsa)marjade korjamist või söömist kujutavate piltide tõlgendamisel toetun Penny Tinkleri (2013) soovitatud metodoloogilistele seisukohtadele, otsides vastust järgmistele küsimustele: *kuidas on marjulisi, marjade toiduks valmistamist või söömist eri aegadel kujutatud?; milliseid lugusid need visuaalsed representatsioonid edastavad?* Konteksti loomiseks olen kasutanud ka mõningaid teisi allikaid – ajakirjanduses ilmunud artikleid ja ajastuomaseid käsi- ning kokaraamatuid.

Ilmari Mannineni eestvõtmisel 1920. aastatel toimunud esimeste etnograafiliste välitööde tarbeks koostatud küsimuskavad sisaldasid mõningaid küsimusi ka toidu kohta ning tollaste tudengite välitööpäevikutesse üles tähendatud märkmetest võib leida nappe tähelepanekuid ka metsamarjadest. Näiteks: „Marju söödi varem kole vähe ja tagavaraks tehti ainult rohuks“ (EA 2:157). Hilisemate etnograafiliste küsimuskavade pealkirjad annavad aimu, mis kontekstis marjade vastu huvi on tuntud: „Söögid, joogid, maitsetaimed“ (Rkk 10, 1937; koost Ilmari Manninen ja Ferdinand Linnus; 341 vastust),<sup>1</sup> „Seene-, marja-, pähkli- ja muu taimetoidu korja-

[1] Suur osa vastustest korjati ankeetküsitlusi kasutades kooliõpetajate ja -õpilaste abiga, viimased küsitlesid oma vanemaid pereliikmeid. Õpilaste vastuseid pole selles artiklis

misest" (KL 43, 1947; koost Virve Sion; 36 vastust), „Loodusandide korjamine" (KL 168, 1983; koost Heiki Pärdis; 77 vastust), „Toidukultuur nõukogude ajal" (KL 214, 2002; koost Reet Piiri; 92 vastust), „Inimene ja keskkond kaasaja Eestis" (KL 219, 2004; koost Kristel Rattus ja Pille Runnel; 71 vastust). Niisiis on marju käsitletud eeskätt koriluse, loodusest toidu hankimise ning vähem toidukultuuri osana.

1937. aastal Ferdinand Linnuse koostatud küsimuslehelts leiab ainult ühe teemakohase küsimuse: „Kas metsa- või aiamarjadel on vanasti olnud mingit tähtsust söögimajanduses?" (KL 10: 8). Selline sõnastus tingis arvukalt lühivastuseid, milles enamasti mööndi: „Ei olnud mingit tähtsust". Küsimuskava oli pikk (95 küsimust), mis omakorda võis tingida napid vastused ja väsitada vastajaid. Aliise Moora kirjutas 1973. aastal kriitiliselt, et põhjalikumate jutustavate vastuste saamiseks tuleks eelistada pigem lühemaid küsimuskavu, kuna pikad ja detailirohked küsimuskavad väsitavad nii vastajaid kui vastuste üleskirjutajaid ning soov kõigele vastata võib paratamatult viia napsõnalise asjalikkuseni. „Teadeteandja omapoolseid iseloomustusi küsimuse all olevale nähtusele leiab tavaliselt vabalt jutustatud vastustes, enamasti siis, kui korrespondent omaenese teadmisi edasi annab või kui ta need on üles kirjutanud nii, nagu teadete andja talle seletas." (Moora 1973: 265)

Ehkki 1947. aasta küsimuskava koostati juba nõukogude ajal, ei kajastanud küsimused ega vastused tollaseid poliitilis-majanduslikke muutusi. Pigem jätkus II maailmasõja eelse etnograafia kohaselt meenutuste kogumine võimalikult varasest mäletatavast perioodist, nii kaugele kui vanemate inimeste isiklik või perekondlik mälu ulatus. Küsimustik oli spetsiaalselt koriluskombestikule pühendatud ja marjade korjamine praktikalt ei seotud kuigivõrd nende toiduks tarvitamisega. Vaid ühes küsimuses uuriti: „Kui nimetatud vilja või taimi korjati enda tarbeks – kuidas ja kus neist üht või teist alal hoiti, millal, milleks ja kuidas kasutati?" (KL 43). Hilisnõukogude ajal koostatud küsimustik sisaldas kahte küsimust, mis puudutasid marjade toiduks tarvitamist: „Kus ja kuidas on saaki säilitatud? Kas teatud marjaliike on ka toorena säilitatud?"; „Millisena hindaksite seente, marjade, pähklite ja teiste loodustaimede osatähtsust oma pere toidus?" (KL 168). 2002. aasta nõukogude toidukultuuri puudutav põhjalik küsimustik (92 küsimust) koostati korrespondentide isiklike mälestusi julgustavalt ja kuna meenutatav periood vältas ligi 50 aastat, siis paluti täpsustada, mis kümnenditest on jutt. Enamik korrespondente oli üles tähendanud põhjalikke eluloolisi mälestusi. Nõukogudeaegse toidu teema läks paljudele korda. Ühtlasi peegeldub korrespondentide vastustes muutus mäletamisviisides – kui 1983. aastal kogutud vastustes domineerib veel üldistamispuue, siis 2000. aastate vastustest leiab rohkelt biograafiliste sugemetega lugusid ja isiklike kogemusi. Metsamarjade kohta eraldi küsiti vähe (nt „Millistest metsamarjadest keetsite moosi?"; „Kas säilitasite tooreid jõhvikaid?"), aga vastustes hoidiste tegemist ja kasutamist puudutavatele küsimustele oli korrespondentidel võimalik kirjutada ka looduslikest marjadest. Selle küsimuskavaga kogutud vastustele toetudes on nõukogudeaegset toiduvarumise ja hoidistamistraditsiooni põhjalikumalt käsitlenud Reet Piiri (2006).

Hõlmamaks oma käsitluse ka tänapäeva ja nooremat põlvkonda, otsisin täiendavaid meenutusi ja mõtteid metsamarjade kohta populaarsetest toidublogidest,

---

käsitletud, kuna metsamarjade kohta oli neis infot väga napilt.

milles autorid esitavad lisaks retseptidele ka isiklikke lugusid. Toiduteemalised blogid on toidukirjanduse žanr, mis on viimasel kümnendil kogu maailmas, sealhulgas Eestis, palju populaarsust võitnud. Blogid seostuvad kulinaarse diskursuse demokratiserumise ja kodanikuajakirjanduse arenguga, kuna toidust kirjutavad mitte ainult professionaalsed kokad või restoraniarvustajad, vaid üha enam asjaarmastajad ja entusiastid. Teisest küljest võib toidublogides loodud maailmas näha argise toidukultuuri „gurmaniseerumist“, mis tähendab, et nii retseptides kui toidu visuaalsel kujutamisel kohtab palju peenete koostisainete ja välimusega roogasid (Johnston ja Baumann 2010). Toidublogid toimivad sageli individuaalse mälu abivahenditena, aidates luua tähenduslikke narratiive blogija igapäevastest kogemustest ja neid teistega jagada, samuti võimaldavad blogid nii nende omal kui kasutajatel meenutada, mis toimus ja mida tunti „isiklikus minevikus“ (vt McGaughey 2010: 97). Lisaks personaalsetele väärtustele peegeldavad blogilood ka kultuurilisi väärtusi ja võimaldavad teha sissevaateid toidukultuuri hetkeseisu. Üheks blogilugudes seoses metsamarjadega esile kerkinud teemaks oli nostalgia, mida kõrvutan artikli lõpus korrespondentide meenutustega.

### **Varased mälestused: suvisest maiustusest pidupäeva magustoiduks**

Korrespondentide kogutud varased mälestused ulatusid tagasi 19. sajandi viimaste kümnenditeni, mil Eestimaa Kubermang ja Liivimaa Kubermang olid Venemaa Keisririigi osa (1721–1917) ja milles baltisakslastel oli oma sotsiaalne ja majanduslik autonoomia. Meenutustest jäid kõlama metsamarjade korjamisega seotud keelud ja sellega seotud hirmud mitmetes piirkondades 19. sajandi lõpul. Mainiti, et pääs marjakohtadesse oli piiratud, sageli pidi maksma sümboolset tasu (nt osa saagist) ning metsavahte (enamasti eesti päritolu) meenutati kui marjuliste suurimaid vaenlasi. Metsavahtide ja marjakorjajate vahelised konfliktid võisid leebematel juhtudel lõppeda saagi ja korvide äravõtmise või hävitamisega, karmimatel puhkudel aga isegi füüsilise vägivallega.<sup>2</sup> Mõisate ja metsavahtide seatud marjakorjamise keeldudes või piirangutes nägid paljud korrespondendid võimudemonstratsiooni. Oli see aga ainus motiiv lihtrahvast korjajate kiusamisel või olid põhjused ka pragmaatilisemad?

Mis korrespondentide vastustest ei selgunud, oli see, et 1888. aastal kehtestati Vene impeeriumis uus metsaseadus, mis nõudis hoolikamat erametsade majandamist kubermangudes (vt Jürgenson 2005: 55–59). Küll aga mainiti metsamarjade kokkuostu ja müüki Riiga ning Peterburi. Balti aadel oli mitmel põhjusel sunnitud mõisate metsanduslikke ressursse paremini kasutama, talupoegadel omakorda oli võimalus marju korjates lisaraha teenida. Samas ilmneb teistest allikatest, et korilust piirati ka hiljem, Eesti Vabariigis, kuna marjulised ei pruukinud alati arvestada metsamajandamise seisukohast oluliste keeldudega – näiteks hoogne noorendikelt marjade korjamine võis lõppeda istikute mahatrampimisega (vt Kusmin ja Kusmin

---

[2] Sarnaseid lugusid leiab ka Oskar Looritsa toimetatud kogumikust „Endis-Eesti elu-olu. Lugemispalu metsaelust ja jahindusest“ (2004 [1941]: 34–38).

2011). Siiski, mitte kõik korrespondendid ei mäletanud vaid marjakorjamise piiranguid ja mõisate diskrimineerivat suhtumist. Olukord mõisates polnud sugugi ühesugune ja paljud vastajad kinnitasid, et mingeid takistusi korilusele ei seatud ning mõisates ja jõukamates kodanikes nähti pigem lisateenistuse pakkujaid.

Sotsiaalne staatus mõjutas inimeste hoiakuid nii marjade korjamise kui söömise osas – kuigi aadel ja kodanlus, samuti jõukamad talunikud, hindasid metsamarjade maitset, ei pruugitud marjade korjamist pidada enda seisusele sobilikuks tegevuseks (vrldl Ailonen 1977; Hietala 2003). Olgu siinkohal võrdlevalt ära toodud ka rootsi päritolu Tohisoo mõisahärra Carl Mothanderi mälestuspilt, mis pärineb ilmselt 1920. aastate lõpust:

*Ja magustoit? Oleksin ju võinud välja mõelda midagi, mis mõjunuks originaalsemalt, aga kui on saadaval kõige maitsoamad metsmaasikad kolmkümmend senti liiter, siis miks mitte? Kui inimesel ei ole just otse maokatarri või ta ei ole maasikate suhtes ülitundlik, siis leidub vaevalt midagi mahedamat. Aga ma panen nad otsekohe kausikestesse paksu suhkrukihi alla.* (Mothander 2014: 15)

Korrespondentide mälestustes nimetati põhiliste marjakorjajatena vaesemaid inimesi (kes korjasid eeskätt müügiks), vanemaid naisi ja lapsi, kes polnud talutöödega nii hõivatud; samuti tegeldi korilusega siis, kui tähtsamatest tegemistest aega üle jäi.<sup>3</sup>



Foto 2. Marjulised metsas Tuusna lähedal 1929. Vaivara khk Vasknarva v.

Foto: Gustav Vilbaste, 1929. ERM Fk 1394:185

[3] Seda kinnitavad ka Oskar Looritsa 1940. aastal kogutud meenutused (Loorits 2004 [1941]: 36–37).



Foto 3. Tüdrukud pohladega Viljandi maakonnas.

Foto autor teadmata, 1921. ERM Fk 2250:155

*Kel siis tööajal aega minna oli korjama, mindi vabal ajal, kui ei olnud midagi teha, kas sadas vihma, või oli pühapäev. Enamasti pühapäevadel, sest tööpäevil leidus ikka tööd kuni lume tulekuni. (KV 77: 180)*

Linnalähedaste piirkondade ja alevike elanikud, samuti eeskätt naised, noored tüdrukud ja lapsed, korjasid ka Eesti Vabariigi ajal metsamarju linnaturule müügiks, et näiteks riiete või jalanõude ostmiseks raha teenida. Meenutustes peeti talus toodetud toitu ja sellega seotud töid selgelt olulisemaks kui loodusest korjatud toidulisal. Marjade küpsemisajad langesid suviti kokku talutöödega ja põllukultuuride valmistamisega. Marjad võisid küll hästi mekkida, aga füüsiliselt raskete talutööde tegijad neist ju kõhtu täis ei saanud! Metsamarju nimetati seetõttu ka naiste-laste toiduks.

Gustav Vilbaste 1929. aastal tehtud foto kinnitab kuvandit naistest-lastest kui marjulistest ja koriluskombe põlvest põlve pärandamisest. Võrreldes seda omaaegse ikooniliseks „vana aja marjuliste“ kuvandiks saanud pilti teiste, 1920.–1930. aastatel tehtud fotodega, võib siiski täheldada ka mõningaid erinevusi. Vilbaste foto loob mulje marjakorjamisest kui praktilisest ja instrumentaalsest tegevusest, seda rõhutab ka korjajate lihtne rõivastus. Samas kohtab kõnealustel kümnenditel tehtud pildidel juba ka (noorte) seltskondi, kes on tulnud metsa puhkama ja aega veetma.

Samast ajast pärit fotol 3 näeme heledates suvekleitides tüdrukeid, kes on kaamera ette istuma seatud ja poseerivad naeratades korvikese pohlamarjadega. Võimalik, et marjad on nopitud varem, sest ümbrusest võib aimata, et pildistamise koht pole metsas ja kaunid kleididki on selga pandud ilmselt ülesvõtte tegemise



ajaks. Igatahes on fotol loodud hoopis teistsugune meeleolu, marjakorjamisele antakse pigem helge tähendus ning korjajad sarnanevad Skandinaavia kultuursetele suvitajatele (vrdl Frykman ja Löfgren 2015).

Varastes mälestustes ei meenutatud kuigivõrd metsamarjade unikaalseid maitseomadusi. See võis tuleneda nii küsimuste sõnastusest kui ka tollase etnograafia eesmärgist – luua kollektiivset mälu, mitte koguda personaalseid mälestusi. Nii on üks korrespondent oma teksti talletanud järgmised üldistavad tähelepanekud mitmetelt oma kodukohas küsitletud vastajatelt:

*Metsmaasikaid ja mustikaid söödi küpselt, värskelt rõõsa piimaga. Teised marjad, nagu vaarnad, linnumarjad, aiamarjadest tikerperi ja sitike (mustsõstra) ja haraka (punasesõstra) marju söödi niisama. Küpsenult nendest ei tehtud mingit magussööki ega veini, ainult haraka marju pigistati vee sisse hapuks joogiks ja pruugiti kohe ära ilma mingi lisanduseta. Vanast oli ju suhkur „kallis”. Marjad olid rohkem maiustuseks, niisama ka õunad. Pihlamarju toodi ka talveks kodu ja kui nad olid külma saanud siis olid nad magusad ja maitseid. Kuremarju ehk jõhvikaid söödi ka talvel niisama, hiljem keedeti nendest ja teistest marjadest igasugu magustoite, nagu kisselli, kompotti, moosi, marmelaadi, veini ja muud. (M, snd 1877, KV 33:107–108)*

Sellest loetelust saab küll rohkelt infot selle kohta, milliseid marju, kuidas ja millal söödi, aga mitte selle kohta, mida vastajad arvasid marjade maitsest või muid personaalsemaid tähendusi. Emotsionaalseid ja sensoorseid vihjeid leiab siiski mõnest välitööpäevikust. Näiteks meenutab endine taluperenaine (snd 1865) uurija Hella Keemile oma lapsepõlvest:

*Puhastatud [mets]maasikad pandi anumasse, perenaine kallas peale head rõõska piima. Iga sööja võttis marjanõust lusikaga ja söi. 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. (EA 117:494–495 – autori rõhutused)*

Metsamarjadest valmistatud toitude nappide kirjelduste üheks põhjuseks olid kahtlemata ka talude toiduvalmistamistingimused – köök hakkas moderniseeruma alles 19. sajandi viimastel kümnenditel ning sellega seoses mitmekesisustid ka võimalused hakata tegema uusi toite, sealhulgas hoidiseid (vt Saron 2010). Lisaks sellele nappis eesti talupoegadel 19. sajandi lõpus erinevalt baltisakslastest ka kulinaarseid teadmisi-oskusi. 1880. aastatest hakkab ilmuma järjest enam eestlastele suunatud kokaraamatuid ja toiduvalmistamise käsiraamatuid, lisaks hari-takse maarahvast ka ajalehtede ja ajakirjade kaudu (Viires 2001 [1985]: 255–262). Jaan Spuhl-Rotalia kirjeldab oma raamatus „Kodumaa marjad” (esmatrükk 1898) aiakultuuride kõrval põhjalikult ka metsamarjade kulinaarseid kasutusvõimalusi (lisaks kõikvõimalikele hoidistele ka veinide ja äädikate valmistamist).<sup>4</sup> Autor

[4] Eesti soost iseõppinud pomoloog Jaan Spuhl-Rotalia (1859–1916) oli mitmekülgne inimene, kes oli aktiivselt tegev Eesti aianduse ja üldse rahvahariduse edendajana. Raamatust ilmus mitu kordustrükki, mis näitab, et nõudlus teose järele oli suur. Samas on raske oletada, milline oli selle käsiraamatu tegelik mõju argisele toidukultuurile.

kurdab, et taludes ei osata vaatamata majanduslikule kitsikusele veel piisavalt ei aia- ega metsamarju toiduks kasutada. Kulinaarsed tarkused jõudsid taludesse ka mõisast – köögiabiliste ja virtinate kaudu. Üks korrespondent on oma lapsepõlvest meenutanud:

*Hoidistasime tolleaegseid moose nii, et keetsime moosi kaua, tarretamiseni. Siis laskime purgis lahtiselt jahtuda ja panime viina sisse kastetud pergamentpaberi keedistele peale. [...] Keldris seisis need moosid küll. Minu tädi, endine mõisateenija, tegi nii. Mõisast õpitud tarkus. (N, snd 1915, KV 1029:345)*

Skandinaavia eeskujul parandasid taluperenaiste kulinaarseid ja toitumisalaseid teadmisi ja oskusi 20. sajandi algusest põllumajanduse ja maanaiste seltside korraldatud keedukursused ja 1910.–1920. aastatest juba kodumajanduskoolid ning nii linnades kui maal korraldatud (sisse)keedu- jm kursused, mille õpilaste kaudu levis teadmine ka nendeni, kes seal ise ei õppinud (Troska ja Viires 2008: 277). 19. sajandi lõpu, 20. sajandi alguskümneni toidukuuri mälestustes nägid korrespondendid ja marjamagustoite siiski veel erilistena, seda eeskätt majanduslike võimaluste puudumise tõttu. Endine taluperenaine meenutas:

*Sahvete, moose ja kissellisi tarvitati ja söödi siis kui külalisi tuli, suurte pühade ja pidude ajal. Oma pere sai ainult siis kui külalistest üle jäi ehk suurtel pühadel esimese pühahommikuse söögi ajal. Sahvtid ja moosid vajasisid hulga suhkrut, kost vanast suhkrut nii laialt võtta oli, et oma pere maiustada sai. (N, snd 1874, KV 77:45)*



Foto 4. Sissekeedukursused Keilas, 1937.

ERM FK 1731:44

Metsa- ja aiamarjade söömisel aset leidnud muutused tuleb paigutada ka aianduse ajaloo konteksti. Puuvilja- ja marjapuude kasvatamine oli mõisatest taluaedadesse jõudnud osaliselt juba varemgi, aga talude majandusliku olukorra paranedes 19. sajandi lõpul ja pärast 1919. a maareformi oli järjest rohkem võimalusi tegeleda viljapuude ja kultuurmarjade kasvatamisega. Koduaedade arengule avaldasid kahtlemata mõju ka 19. sajandi lõpukümnenditest tegutsenud arvukad aianduseltsid, mis propageerisid muu hulgas puuviljade ja marjakultuuride kasvatamist (vt Viires 2000: 166–182; Banner 2005).

Hilisematel kümnenditel, 1920.–1930. aastatel avaldati ajakirjanduses mitmeid artikleid, lisaks kokaraamatuid, milles metsa- ja aiamarjade tähtsust menüüs rõhutati seoses selliste moodsa toidukultuuri väärtustega nagu tervislikkus, hooajaliselt varieeruv dieet ja hea maitse. Siiski nendivad ka tollased toitumisalast ja kulinaarset nõu pakkuvad autorid kahetsusega, et *marju ja nendest valmistatud toite peab maarahvas enamasti uhkuse, maiustuse ja pühapäeva toitudeks, nii et neid kui toiduaineid arvessegi ei võeta* (Põld-Riives 1927: 236).

### **Mälestused nõukogude ajast: talupoeglike väärtuste järjepidevus ja hoidistamisajastu**

Ehkki nõukogude ajal lõhuti ametlikult talumajandus ja eramajapidamised, võib seda pikka perioodi puudutavates meenutustes märgata mitmeid järjepidevusi nii kultuurimälu kui argipraktikate tasandil. Talupoeglik isemajandamine oli nõukogude ajal muidugi otseselt tingitud toidutoorainete nappusest, rahapalga puudumisest kolhooside algusaastatel jm (vt Piiri 2006). Poliitiliste ja majanduslike muutuste tulemusena jäi inimeste eluviis eeskätt maal kuni 1960. aastateni, mil üldine elujärg paranema hakkas, üsna algeliseks. N-ö abimajapidamistel ehk koduaedades ja -põldudel või aianduskruntidel kasvatatud toidul, samuti korilusel ja mitteametlikel toiduvõrgustikel, mis sageli toimisid ka n-ö naturaalmajanduse korras, oli nõukogude ajal oluline tähtsus (vt Jõesalu ja Ruusmann 2008; Kannike 2008).

Kaks korrespondenti võrdlevad oma meenutustes nõukogude ajast loodusest korjatud toidu tarbimist isetoodetud toiduga üsna sarnaselt sõjaeelsete mälestustega:

*Seente, marjade ja muude loodusandide tähtsus pere toidulaual on tänapäeval langenud. [...] Eriti maarahvas oma tiheda hõivatusega suvistel põllutöödel jääb enamasti ilma sellisest hüvast võimalusest kui korilusega saadud metsaannid. Olen näinud sedagi, et kolhoosipere liikmed toovad koju mustikaid, pohli, jõhvikaid – linnaturult! Linnas omakorda takistab metsamarjade [...] kasutamist suhteliselt kõrge turuhind, palju odavam on aedade õun, karumari ja sõstar!* (KV 583:284)

*Armastan eriti seeni, metsamarju, nende osa võiks pere toidus suurem olla. Nende kogumist, korjamist, vähendab ajapuudus. Koduaedade osatähtsus on niivõrd suurenenud, et loodusandide [...] korjamine aina väheneb.* (KV 583:373)

Niisiis hinnati aega ja energiat, mis kulus toidutootmisele eramajapidamistes enam kui korilust ja omakasvatatud toidule omistati suurem sümboolne väärtus kui metsamarjadele, mida tarvitati võrreldes aiamarjadega järjest vähem. Kuigi mitmed korrespondendid mainisid, et metsamarjade maitse on aiamarjadest parem, leiti, et oma aia saadused tuleb esmajärjekorras ära korjata ja sisse teha.

Kui 1960. aastatel paraneb ühistransport, tiheneb bussiliiklus ning suureneb eraautode arv, liigutakse järjest enam kaugematesse marjakohtadesse. Toidulisa hankimise ja lisisissetuleku teenimise kõrval saab metsamarjade korjamisest nõukogude ajal, eriti linnarahva jaoks, üks looduses lõõgastumise viise. Paljud linnaelanikest korrespondendid meenutasid, et plaanisid oma puhkuse marjakorjamise ajaks ning veetsid aega metsades-rabades ning talveks hoidiseid valmistades. 1960.–1980. aastaid meenutades tõlgendati marjakorjamist kui omamoodi hübriidset praktikat, milles töö ja puhkus segunesid. Sageli omandas marjakorjamine personaalselt olulisi varjundeid. Näiteks meenutas pensioneerunud õpetaja: *Mingil määral oli see [marjakorjamine – EB] nagu terve pere hobiks, mille tasuta kaasa-andeks oli viibimine ja liikumine värskes õhus.* (M, snd 1929, KV 1064:284)

Nõukogude ajale spetsiifilise fenomenina tekkis ka organiseeritud korilus, mida sageli meenutati negatiivses valguses. Väljasõite marjakohtadesse, eriti jõhvikasoodesse, hakkasid korraldama asutused ja ametiühingud. Poolvalmis marjade korjamise vältimiseks määrati metsamajandite poolt tähtajad, millal marju korjata tohtis. See aga tõi kaasa soovitud vastupidise tulemuse – puhkes „jõhvikasõda“ ja mõned sood korjati marjadest praktiliselt tühjaks (vt Paal 2011: 70). Üks naiskorrespondent meenutab:

*Eriti, kui oli määratud kindel tähtpäev, siis oli sõidukeid: busse, veomasinaid ja sõiduautosid Peipsist põhjapoolsed sood: Puhatu, Karna, Imatu, aga ka Mustladva jt sood olid paksult masinaid täis. Olid kohalikud elanikud, Kohtla-Järvelt, Tartust ja isegi Tallinna kandist küllalt busse ja sõidukeid. See oli „jõhvikapüha“ – nagu suur laat. Nüüd, kui kindlat tähtpäeva ei ole, on see „jõhvikamöll“ vähemaks jäänud.* (N, snd 1921, KV 583:246)

Ka nõukogudeaegset metsamajandust ja maaparandust nähti kriitilise pilguga, leides et see hävitas jäädavalt paljud marjakohad. 19.–20. sajandi vahetusel sündinud inimesi küsitlenud korrespondent võtab nende meenutused kokku järgmiselt:

*Oli mustikaid, pohli ja jõhvikaid. Nii oli see ka veel kümmekond aastat peale sõda. Siis aga hakkas looduses kõik muutuma [...] Metsade mahavõtmise tagajärjel jäid suured alad lagedaks ja mustikas hävis. Lõpliku hoobi andis metsade mehhaniseeritud raiumine. Neil aladel ei ole enam aastakümneid loota marjamaid. [...] Sood ja rabad, kus kasvas küllalt rikkalikult jõhvikaid, on nüüd ümbritsevate alade maaparanduse tagajärjel kuivanud ja jõhvikas on täielikult kadunud. [...] Kadunud on ka põllupeenrad ja koos nendega maasikad. Kadunud/kokkulükatud on ka endised kiviaiad ja koos nendega põldmarjad. Kõigest sellest on kahju.* (M, snd 1919, KV 583:106)

Korrespondent seob oma meenutustes poliitilis-majanduslikud muutused keskkonnamuutustega ja näeb raiutud metsades ja kuivendatud soodes omamoodi kultuurilise järjepidevuse katkestust (vrld Pungas-Kohv jt 2015). Kui ka säilis soov korilusega toidulisa korjata, ei pruukinud see enam igal pool võimalik olla.

2000. aastatel muutuvad korrespondentide meenutused järjest isiklikumaks ja neisse lisandub ka emotsionaalseid mälestusi, mis aitavad mõista võrdlemisi erinevaid tähendusi, mida marjade korjamine inimestele nende elu eri etappidel võis tähendada. Näiteks üks korrespondent tajus marjakorjamises väga isiklikku sidet loodusega:

*Mulle meeldib mets, seal tunnen end imehästi ja just üksinda olles. Marjul käies eraldun alati teistest. Olen lapsena väga palju loomadega riigimetsas karjas käinud, mina metsa ei karda. Minu meeliskoht on Vanajõeorg – milline mets, milline vaikus! (N, snd 1931, KV 1064:98)*

Kuigi poliitiliselt ja majanduslikult oli 1950. aastatel tegu raske ajaga, esindab üks sellest perioodist pärit idülliline foto emast lastega metsmaasikaid korjamas tolle sünge ajastu helgemat poolt ja haakub paljude ERMi vanema põlve korrespondentide (kelle sünniaastad jäävad 1920.–1930. aastatesse) meenutustega oma lapsepõlve marjakorjamisretkedest. Ehkki metsaga seostusid sõjajärgsetel aastatel uued hirmud (nt metsavennad), olid mälestused üldjuhul pigem positiivsed.

Lapsepõlve maitset võivad samas seostuda ka valusate mälestustega ja talletada palju enam kui ainult toiduga seotut. Tsiteerin korrespondentide mälestustele kõrvutuseks 1950. aastate alguse lapse meenutusi Viivi Luige romaanist „Seitsmes rahukevad“, milles pihlamarjade kirbe maitse on ühtaegu ajastu metafooriks ja meenutajaks.

*Emä käes kolksus pang; läksime pihlakamarju korjama. Emä tahtis pangetäie pihlakamarju korjata ja nendest taloeks moosi keeta. [...] Pihlakad kasvavad reas sellel samal põllupeenral. Neid oli kuus-seitse tikki. Uhked jämedad puud madalate okstega, ammusurnud taluperemehe Tuhka-Jaagupi istutatud. [...] Vaatasin kui ettevaatlikult emä okste küljest [pihlaka] kobaraid murdis ja pange viskas. Tõmbasin näo marju süües krimpsu, sest marjad olid hapud, mõrud ning mahlased. Nende maik sisaldas ja sisaldab siiani teroet seda maastikku, võsa, haohunnikuid, taevast, viiekümnendate aastate alguse kuulsaid sügissadusid ja emä märge läikivat nahkkuube. (Luik 2009: 5, 20)*

Vaadates soolist aspekti ja perekondlike traditsioone, suureneb nõukogude perioodi mälestustes meeste roll marjakorjajatena. Meeste meenutustes kirjeldatakse korilusega seotud hasarti ja saavutusrõõmu. Jõhvikakorjamist võrreldakse jahilkäiguga: *Kui käisin tööl, siis laupäeviti ja pühapäeviti olin metsas, rabas või järve ääres jõhvikate jahil. (KV 1071:30)* Üks meespensionär meenutab, et ehkki marjulisteks on tema kogemustel olnud põhiliselt vanemad naised, on talle nooremast peast alati meeldinud marju korjata ning ta on koju toonud ka rekordsaake:

*Mul polnud kaasas nn marjakorjamise kombaini, oli vaid korv ja kümme sõrme. Nii lasin käitel käia. Puhas korjamine. Oma ligidal märkasin veel kaht naist-marjakorjajat. Et töö edenes, innustas see veel tagant, saaks rohkem mustikaid. Sain ka. Astusin bussipeatusse korvitäie mustikatega. Kodus mõõtsin saagi – sain 22 liitrit. Imestusväärne. Nii palju mustikaid pole ma kunagi hiljem päevas metsast koju toonud. (M, snd 1920, KV 1071:29)*

Ehkki keedukursuste, kodumajanduskoolide ja toitlustusõpetajate mõju II maailmasõja eelsele toidukultuurile ei saa alahinnata, kinnistus ja levis hoidistamine argise toidukultuuri osana laiemalt just nõukogude ajal. Korrespondentide mee-



Foto 5. Ema lastega maasikaid korjamas.

ERM Fk 2938:244

nutustes seostati hoidiste valmistamise traditsiooni aga just talupoegliku isemajandamise ja alalhoidlikkusega ning leiti, et selles väljendus kultuuriline järjepidevus sõjaeelse ja -järgse eluviisi vahel:

*Maal talumajapidamise järellainetusena oli selge, et igas talus tuleb hoidiseid ise teha. Polnud üldse mõeldav, et näiteks 1950ndatel aastatel oleks keegi maaelanikest hakanud midagi sellist poest ostma. See harjumus ja komme püsis kaua ka edasi. Hiljem kogeti, et oma tehtud hoidised tulevad odavamad ja on ka maitsvamad. (M, snd 1946, KV 1031:220)*

1960.–1980. aastatel suurenes koduste hoidiste valmistamine lisaks suhkru kättesaadavusele ka uute vahendite müügiletulekuga – kaanetajad, plekk-kaaned jms. Paljud meenutasid hoidistamist kui tollast paratamatust, aga selles nähti ka perekondlikku rituaali, mis ühtlasi võimaldas näidata, kui hästi suudetakse kitsastes oludes hakkama saada. Kodusel hoidistamisel olid mälestustes nii kultuurilised kui ka isiklikud tähendused – seda seostati põlvkondadevahelise sideme loomisega, aga ka eneseteostusviisiga (vt Piiri 2006). Perekondlikke traditsioone ja metsamarjade korjamise ning hoidistamisega seotud isiklike tähendusi rõhutasid oma meenutustes eri põlvkondade korrespondendid, neid praktikaid seostati sageli rahulolu, puhkuse ja ühistegevuse rõõmuga (vrld Jõesalu 2005). Mõne perenaise jaoks sai hoidistamisest suisa omamoodi hasart:

*Kompotte on olnud märksa rohkem kui moose. Põhiliselt samadest marjadest, parimaks peame murakakompotti. Ühel aastal oli murakakompotti 76 liitrit. Kui ma seda töö juures rääkisin, siis peeti mind valetajaks. (N, snd 1937, KV 1031:62)*

Ehkki hoidiste tegemisel oli argielus oluline roll, ei õnnestunud mul nende tegemist kujutavad fotosid (kui kaanetajad ja purgid esemetena välja arvata) ERMi fotokogu digitaliseeritud osast leida. (Selliseid pilte ei leidunud ka mu enda ega sõprade-tuttavate perekonnaalbumites.) Küllap oli tegemist millegi nii argisega, millele filmilinti kulutama ei hakatud. Olulisem oli jäädvustada sünnipäevi, pulmi ja muid tähtpäevi ning elusündmusi.

Võrreldes Lääne kodudega, kus mahukate sügavkülmkambritega külmikud levisid laiemalt juba 1960. aastatel (Klemetilä & Jaakola 2011; Shephard 2006) olid need 1970. ja 1980. aastatelgi Eestis veel haruldased. Ka korrespondendid nentsid oma meenutustes, et marju hakati sügavkülmutama alles 1990. aastatel, järelnõukogude perioodil, kui vastavad seadmed müügile tulid ja marjade sügavkülmutamine mooside-kompottide valmistamist välja tõrjuma hakkas. See tähistas ühtlasi muutust toidukultuuri väärtustes – külmutamine nõudis vähem perenaiste aega ja vaeva, vähem suhkrut ja tulemus oli tervislikum.

### **Tänased meenutajad: personaalne marjanostalgia ja kodune gurnee**

1990. aastate üleminekuperiood tähendas kohanemist uue turumajandusliku situatsiooniga, mis mõjutas kogu toidutarbimist, sealhulgas hoidistamist ja ka korilust. Vanema põlvkonna jaoks (sündinud 1920.–1930. aastatel) oli ise toidu korjamine ja kasvatamine endiselt kultuurilise järjepidevuse kinnitajaks, samas kui paljude nõukogude ajal üles kasvanute jaoks muutusid nõukogudeaegsed isemajandavad praktikad millekski, millest sooviti distantseeruda ning uues ühiskonnas unustada (vrld Jõesalu ja Kõresaar 2013). Nõukogude perioodi võrdlemisi homogeensed toidutarbimise ja söömise praktikad asendusid 1990. aastate teisel poolel ja 2000. aastatel järk-järgult üha mitmekesisemate tarbimismustritega, seostudes laiemalt sotsiaalse kihistumise ja elustiilide kujunemisega (vt ka Keller 2004). Toidutarbimine hakkas turumajanduse tingimustes seostuma teadlike ja eetiliste valikutega, esile tõusid väärtused, nagu *kohalik*, *looduslik*, *orgaaniline* ja *tervislik*. Täna, kui enamik Eesti elanikke elab linnakodudes ja kaupluste toiduvalik on rikkalik, on suhe loodusandide korjamine oluliselt muutunud. Siiski, kui lugeda viimase kümnekonna aasta jooksul toidublogides avaldatud postitusi, võib täheldada, et 1970.–1980. aastatel sündinud blogijate jaoks on marjakorjamine taas oluline. See võib seostuda nostalgiliste lapsepõlvemälestustega, aga ka sooviga muutuda pärast pere loomist teadlikumaks toidutarbijaks. Toidublogijad ei esinda kahtlemata kogu oma põlvkonda, kuna tegu on keskmisest enam toidu vastu huvi tundjatega.

Nagu juba eespool osutasin, seostuvad mälukultuuri muutused eri põlvkondade mälestustega – metsamarjade tähendused varieeruvad eagrupiti, aga ka sama inimese elu erinevatel perioodidel. Muutusi selles, kuidas marju meenutatakse ja hinnatakse, võib vaadelda võrdlevalt vanemate ERMi korrespondentide ja tänaste toidublogijate kirjutistes. Vanema põlvkonna jaoks tõid 1990. aastate ühiskonnamuutus, uute tehnoloogiate ja kaupade kättesaadavus ning tarbimisühiskonna väärtuste omaksvõtt kaasa ambivalentseid tundeid. Ühelt poolt meenutati oma kunagisi isemajandamisoskusi uhkustundega, teisalt nenditi, et lapsed enam korilusele ja hoi-

distamisele aega kulutada ei taha ja marjad pigem ostetakse turult ning pannakse sügavkülma. 1990. aastate üleminekuajal üles kasvanute lood osutavad samas sellele, et ise toidu hankimist nähakse nüüd uues võtmes – see ei ole mitte hädatarvidus, vaid teadliku toidutarbija valik, mis tuleneb soovist vastanduda masstoodetud supermarketitoidule. Nii toidublogidest kui 2000. aastatel ilmunud toidukirjandusest tulevad üha enam esile kriitilised refleksioonid tarbimisühiskonna aadressil. Raamatu „Metsa maitseid“ üks autoritest meenutab ja arutleb järgmiselt:

*Mets on mõnus ja rahustav igal aastaajal – kevade erkrohelus lindude lauluga, suvine malbus ja metsamarjade magusus, sügisesed küpsed värvid ja seente rohkus. Minul on metsas käimine lapsepõlvest alates veres. Vanaema-vanaisa talust tehtud käigud on siiani eraldatav meeles. Iga metsatukk oli tuttav, iga käänd teada [...]. Hiljem on saanud saagist olulisem olnud see, kellega käid, ja see, et metsas veedetud aja jooksul saad tihtipeale räägitud rääkimata jutud ja korvata koosolemata aja. [...] Tänapäeval saab kõike poest. Kuid see ei korva ega kannata võrdlust metsast värskelt oma kätega korjatuga ega metsaskäigul saadud emotsioonidega. (Enden ja Vilen 2009: 3)*

Selles tsitaadis tulevad esile nii nostalgilised mälestused (milles lõimuvad kultuuriline ja isiklik mälu), marjakorjamist seostatakse looduses veedetud sotsiaalse puhkusega, aga lisaks sellele rõhutatakse ka omakorjatud marjade emotsionaalset lisaväärtust. Oma mitmekihilist nostalgilist suhet mustikakorjamine meenutades lisab toidublogija Sille Vadi, et marjakorjamine polnud lapsena ainult lust ja rõõm, vaid ka tüütuvõitu kohustus ning praegugi ei korja ta marju mitte suurtes kogustes, vaid nende erilise maitse pärast:

*Aga mustikatega on mul isesugune suhe. Nostalgiline, võiks öelda. Mustikad tähendavad mustika-klimbisuppi, lapsepõlve metsa, täpsemalt öeldes – seda metsa. Mustikad tähendavad ka lapsepõlve korilusretki kogu perega, kus enne metsast välja ei saanud, kui korv oli täis (mitte et nii mõnelgi korral poleks ema seetõttu pidanud ka laste korve lõpuni korjama). Ja koju jõudes tuli kokku ahmitsetud saak veel ka ära puhastada. Loomulikult on ka praegu neid, kes viitsivad korjata nii palju mustikaid, et teha 20 purki mustikakompotti ja teist sama palju moosi, ning au ja kiitus neile. Mina, laisk inimene, nii palju ei viitsi. Aga vähemalt viis kuni kümme karpi oma korjatud mustikaid peab sügavkülmas raudpoltkindlalt olema. (Vadi 2010)*

Viimasest loost ilmneb, et praegu on marjakorjamise puhul tegemist pigem teadlike maitsevalikutega kui vajadusega. Kuigi tänased kolmekümnesed-neljakümnesed väljendavad nostalgiat oma nõukogude lapsepõlve korilusretkede suhtes, meenutavad positiivsena tollaseid vanaemade ja emade tehtud toite ning maitseid, ei tunne nad nostalgiat nõukogudeaegse ühiskonna poliitilis-majandusliku süsteemi suhtes. Need on apoliitilised mälestused, mis viitavad identiteedi järjepidevusele, kuuluvustunde vajadusele ja isiklikult tähenduslike helgete hetkede järele (vrd Sedikides et al. 2008; Jõesalu & Nugin 2012).

Kuigi massilise hoidistamise ajastu on praeguseks lõppenud, on paljud tänased kodukokad uuesti avastanud isetehtud keeduste võlu. 1990. aastate üleminekuajal viitasid hoidisteriulid keldris veel nõukogude toidumajanduse järelkajale, nüüd aga nähakse neis pigem teadlikku valikut ja vastuseisu massitoodetele. Kodustes moosides on rohkem marju ja vähem suhkrut (keskmiselt sisaldavad nii Eestis kui



mujal Euroopa Liidus toodetud poemoosid 30–45% marju). Hoidisteraamatud on raamatupoodides jätkuvalt populaarsed, kõikvõimalikke õpetusi leiab nii eestiku kui võõrkeelsetelt internetilehekülgedelt, isetehtud hoidiseid viiakse kingituseks. Nõudlikuma maitsega kodukokkade jaoks on omatehtud hoidised ka üheks loovaks eneseväljendusviisiks – uudsete maitseüansside saamiseks segatakse marjadesse ürte ja vürtse (nt mustikamoos kaneeliga, vaarikamoos piparmündiga, maa-sikamoos basiilikuga jpm).

Eesti professionaalsed kokad otsivad võimalusi kulinaarsete naudingute ja üllatuste pakkumiseks, tuttavaid maitseid kombineeritakse uutega või pakutakse ootamatus võtmes. „Eesti gurmee kokaraamatus“ nimetatakse suvist Eestit „gastronoomiliseks paradiisiks“ ja rohket metsaandide kasutamist peetakse siinsete toidutraditsioonide loomulikuks osaks (täpsustamata küll, mis ajast ja kellest on jutt) (Kirkal 2006: 6). Paljude restoranide (*à la carte*) menüüdest võib leida mitte üksnes deserte, vaid ka eel- ja pearoogi, milles metsamarjadega vääristavaid maitseüansse luuakse. Viimasel kümnendil armastavad erilisi maitseaudinguid üha enam ka kodukokad, ja metsamarjad (eriti just hooajavälisel ajal) on heaks võimaluseks külalisi millegi hõrguga üllatada. Kõiki neid arenguid meedias, restoranides ja kodudeski võib näha kui metsamarjade ja laiemalt toidukultuuri õilistamise või aadeldamisena (ingl k *gentrification*),<sup>5</sup> mis on ühtaegu nii füüsiline, majanduslik kui ka sotsiaal-kultuuriline fenomen. Toidukultuuris väljendub see eelnevalt mitte eriti kõrge staatusega toiduainete või ka roogade „edutamises“ uue konteksti ja elegantsete valmistamis- ning serveerimisviiside abil.



Foto 6. Mustika-klimbisupp. Blogist Toidutegu.

Foto: Sille Vadi, 2009

Gurmeepööre on niisiis jõudnud ka kodukööki – millegi erilise kasuks võidakse otsustada mitte ainult pühade ja tähtsate külaliste puhul, vaid siis, kui tuju tuleb. Üha enam on ka Eestis keskklassi toiduaustajaid (ingl k *foodies*), kes peavad lugu heast restoranisöögist, aga valmistavad ka ise suurepäraseid einet ning armastavad pühendada toidutegemisele ja sellest rääkimisele oma aega ja energiat (vrld Johnston & Bauman 2010). Toidublogid on üheks kulinaarse

[5] *Gentrification* on termin, mida algselt kasutati linnakultuuri uuringutes, kirjeldamaks, kuidas madalama staatusega linnaosad omandasid kinnisvaraarenduse jm arendavate-parendavate tegevuste kaudu uue väärtuse ning muutusid algselt tööliisklassi asumitest kesk- ja kõrgema keskklassi elupaikadeks (Pacione 2005: 212). Eestis on seda kasutatud nt Tartus Supilinna ja Tallinnas Kalamaja muutumise kirjeldamiseks, aga ka kultuuripärandile uute väärtuste omistamise protsessi analüüsimiseks (vt Parts 2007).

diskursuse demokratiseerumise ja „kulinaarse kapitali“ ühtlasema jaotumise ilminguks (Naccarato ja LeBesco 2012). Neid sirvides ilmneb, et rafineeritud maitseed ei kuulu tingimata elitaarsetele tarbijatele, vaid kodugurmeest on saanud omamoodi reaktsioon standardiseeritud toidutoodete ja ka ülehinnatud restoraniroogade vastu. Blogijad peavad metsamarjade maitset ühtaegu ehedaks ja eriliseks, mis võimaldab anda elegantse meki ka kodustele roogadele, mida pere või sõprade ringis nauditakse. Rohkelt leiab blogidest kõikvõimalikke marjamagustoite ja kooke – nt metsmaasika pavlova, juustukook jõhvikatega, pohla-martsipani tartletid jms. Metsamarju lisatakse toitule, mida blogijate emad ega vanaemad ei valmistanud. Harjumuspärast kombineeritakse luksuslikuga, luues nii personaalseid eneseväljendusi ja kultuuritõlgendusi (vrld Kannike 2013). Blogija Piret Hanson kirjeldab oma kahes postituses metsamarjadega tehtud desserte, millele annavad eksklusiivse lisaväärtuse nii isekorjamine, koostisained kui ka isetegemine:

*Maal on suvel mõnus. Läksime meiegi õega seda mõnu nautima ja seadsime sammud metsa mustikaid korjama. [...] Suutsime koduni säästa siiski natuke marju ja nendest valmis imeilihtne ja suussulav semifreddo. Otse loomulikult on see lihtsustatud retsept, mitte klassikaline semifreddo, kuid maitseb jumalik ja on kui loodud terrassil nauditud suvise õhtusöögi lõpetuseks. (Hanson 2009)*

*Tummine, maitserikas ja šokolaadine on see kook. Minu suur lemmik. Tõeline südame-  
murdja. Kontrollitud, toimib ka teiste peal. Ühel varasügisel nädalavahetusel katsetasin  
koogi mõju väiksema seltskonna peal. Langesid ohvriks viimane kui üks. Peale esimest ampsu  
mõmisesid kõik kooris. Tookord oli eriline luksus korjata koogile päikeseküpsid põldmarju  
otse põõsalt. Nende sügavsiniste mahlast nõretavate ja parajalt hapukate marjadega on kook  
luksuslikult täiuslik. Kui soovite, siis isegi saatanlikult salapärane :) (Hanson 2015)*

## Kokkuvõttev arutelu

Kokkuvõttes võib öelda, et metsamarjad osutusid toiduks, millele on eri aegade ja põlvkondade mälestustes omistatud üsnagi ambivalentseid tähendusi ja väärtusi.

Metsamarjade meenutamist marginaalse toiduna on omakorda mõjutanud nii sotsiaalne hierarhia ja sellest tingitud eluviis, toiduvalmistamistingimused kui ka teiste toiduainete kättesaadavus (nt suhkru kallidus). Kuigi looduses kasvavad marjad kuuluvad justkui kõigile, on maaomand ja metsamajandus ühtlasi piiranud õigust neid korjata, mistõttu metsamarju on peetud ka eraomandiks. 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi alguse Eestis on metsamarju söönud erineva sotsiaalse staatusega inimesed, mis teeb neist justkui seisusi ühendava toiduaine, samas ilmsed märkimisväärsed erinevused suhtumises marjade korjamiseks ja üsna erinevad kulinaarsed praktikad ning söömisviisid. Modernismieelsetes mälestustes meenutati metsamarju eeskätt pragmaatilisest vaatevinklist (oli vaja toidu- või teenistuslisa), moderniseerumisega ja linnastumisega suurenesid järjest nii koriluse kui metsamarjade muud väärtused (nt marjakorjamine kui puhkus; marjatoitude kulinaarne väärtus).

Korrespondentide meenutustes peeti oluliseks järjepidevust sõjaseelse vabariigi ja nõukogude aja koduse toidumajanduse vahel – nii korilust kui isetehtud hoidiseid nähti järjepidevust kinnitavate praktikatena. Kõnealuse perioodi „kollektiivses mälus“ (Halbwachs 1992 [1941]) korilusest või metsamarjade söömisest ei tulnud kuigivõrd esile nostalgilisi tundevarjundeid nende praktikate suhtes, mõnevõrra esines nostalgiat siiski isiklikumat laadi meenutustes (vrđl Kõresaar 2008). Staatus ja tähtsuse poolest oli mälestustes kindlalt esikohal talus või nõukogudeaegses kodus abimajapidamises toodetud toit ja alles siis loodusest korjatu.

Tänapäeval on metsamarjadel toidukultuuris tähtis koht nii toitumisteaduse kui kokakunsti seisukohalt – neid peetakse tervislikuks, looduslikuks/loomulikuks, kohalikuks ja hooajaliseks toiduks. Toidukirjanduses, sealhulgas toidublogides, rõhutatakse metsamarjade suurepäraseid maitseomadusi. Kuigi külmutustehnoloogia kättesaadavus igas kodus majapidamises on võimaldanud viimastel aastakümnetel suve pikendada ja metsa maitseid läbi talve talle hoida, ümbritseb metsamarju siiski teatav eksklusiivsuse aura. Metsamarjade maitse on andnud neile kõrge kulinaarse staatuse nii peentes restoranides kui ka kodus gurmees.

Mida räägib meile nostalgia talupojakultuuri kestlikkuse suhtes ja tänasteski metsamarjamõtisklustes avalduv soov näha järjepidevust vanavanaemade toidukultuuriga tänase kultuuri väärtustest? Metsamarjadega seostuv „isiklik nostalgia“ (Wilson 2005) toidublogijate lugudes heitis ühtlasi valgust praegusele mälukultuurile ja viisidele, kuidas tõlgendada oma toidutraditsioone. Looduslike toidumaastikke tajutakse ühtaegu nii minevikku kui ka olevikku kuuluvatena. Metsamarjade maitse on omamoodi kulinaarse minevikureisi tegemise vahendiks – neid süües kogeme justkui sidet eelnevate põlvkondadega. Siiski, see, mida praegustes toidublogides metsamarjadega seostatakse, on positiivne traditsioonide järjepidevust rõhutav nostalgia, mis toob minevikust esile magusad mälestused ja seab praeguses kuvandis esiplaanile meeldivad ja külluslikud road. Puuduvad kibedad järelmaitse, mis vaesuse ja töömahuka toidutootmise-valmistamise tõttu varjutasid toidukultuuri meenutusi veel kuni 1990. aastateni.

Tänapäeva globaalses urbaniseerunud ühiskonnas, kus toit jõuab meie lauale mitmekordselt vahendatuna, on looduses kasvanust, sealhulgas marjadest, saanud puhta ja eheda toidu sümbol. Metsamarjade korjamine ja hoidistamine on ühtlasi vaadeldav moraalse käitumisaktina – reaktsioonina tööstuslikult toodetud toidule, soovina vähendada oma ökoloogilist jalajälge toidutarbijana (vrđl Biltekoff 2012: 178). Tänaused mõtisklused metsamarjadest ei seosta korilust sotsiaalselt madalama staatusega (kui marju ei korjata just elatise teenimiseks), seda peetakse tervislikuks ajaveetmisvormiks enamasti istuvat tööd tegevatele linnainimestele, rääkimata marjade endi tervislikkusest. (Tõsi, mitte kõik, kes marjamaitseid hindavad, ei pruugi mustikaid või pohli ise metsast noppida, vaid võivad need osta turult.) Olukorras, kus vähesed on seotud omale toidu kasvatamisega, võimaldab korilust tunda, et oleme ise oma toidulaua katjad, selmet olla passiivsed standardiseeritud tööstustoodangu tarbijad. Marjakorjamise taasväärtustamine võib osutada soovile teada ja tunda, kust on meie toit pärit, elada lihtsat ja jätkusuutlikku elu, muidugi, romantiseerides modernismieelse talupoja eluviisi (vt Hall 2013). Omakorjatud ja säilitatud marjad on taas kord oluline osa perede toidumajandusest, aga mitte

toidunappuse tõttu, vaid soovist teha teadlikke valikuid impersonaalseks muutunud tootmise ja tarbimise tsükklis. Lisaks sellele on marjakorilus omandanud oma moodi rituaalse, meditatiivse, isegi teraapilise tähenduse, nagu kirjutab Kristel Vilbaste oma jõhvikakorjamise kogemust kirjeldades:

*On uskumatult mõnus tunne, kui silmapiiril pole ainsatki inimest, on vaid sügisene vaikus. Kui marju korjates käivad käed justkui mehaaniliselt, ja on aega mõelda omaenda mõtteid. [...] See on justkui põhjamaine meditatsioon. (Vilbaste 2014: 79)*

## Allikad

Eesti Rahva Muuseumi etnograafilised küsimuslehed nr 10, 43, 168, 214, 219.  
KV = Korrespondentide vastuste arhiiv Nr 33, 77, 538, 1027–1033; 1069–1070.  
Hella Keemi välitööpäevik Etnograafilises Arhiivis, EA 117.

## Kirjandus

- Ailonen, Riitta 1977. Luonnonvarasten marjojen poiminta ja käyttö. Magistritöö. Helsinki: Helsingin Yliopiston kansatieden laitos.
- Banner, Anneli 2005. Aeg, aed ja inimene. Aianduse tähtsusest Eesti maamajapidamises. – Timo Maran, Kadri Tüür (toim), *Eesti looduskultuur*. Tartu: Eesti Kirjandusmuuseum, 305–325.
- Biltehoff, Charlotte 2012. Critical Nutrition Studies. – J. M. Pilcher (toim), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford & New York: Oxford University Press.
- Enden, Pille; Kadri Vilen 2009. *Metsa maitset*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus.
- Frykman, Jonas; Orvar Löfgren 2015 *Kultuurne inimene. Keskklassi eluolu ajalooline areng*. Bibliotheca Anthropologica. Tallinn: TLÜ Kirjastus.
- Hagström, Charlotte; Lena Marander-Eklund (toim) 2005. *Frågelistan som källa och metod*. Lund: Studentlitteratur.
- Halbwachs, Maurice 1992 [1941]. *On Collective Memory*. Ed. by Lewis Corser. Chicago: University of Chicago Press.
- Hall, C. Michael 2013. Why Forage When You Don't Have to? Personal and Cultural Meaning in Recreational Foraging: a New Zealand Study. – *Journal of Heritage Tourism* 8 (2–3): 224–233.
- Hanson, Piret 2009. Mustika semifreddo. – Blogi Puhas rõõm, 17.08. <http://piretireseptid.blogspot.com/ee/search?q=mustika-semifreddo> (viimati külastatud 24.10.2015).
- Hanson, Piret 2015. Dekadentlik põldmarjakook. – Blogi Puhas rõõm, 24.10. <http://pirethan-son.com/2015/10/24/dekadentlik-poldmarjakook/> (viimati külastatud 24.10.2015).
- Hietala, Marjatta 2003. Food and Natural Produce from Finland's Forests during the Twentieth Century. – Marjatta Hietala, Tania Vahtikari (toim). *The Landscape of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Helsinki: Finnish Literature Society.
- Johnston, José; Shyon Baumann 2010. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York, London: Routledge.
- Jõesalu, Kirsti 2003. What People Tell about Their Working Life in the ESSR, and How Do They Do It? Source-Centred Study of a Civil Servant's Career Biography. – *Pro Ethnologia* 16: 61–88.

- Jõesalu, Kirsti 2005. 'The Right to Happiness': Echoes of Soviet Ideology in Biographical Narratives. – *Berliner Osteuropa Info* 23, 91–99.
- Jõesalu, Kirsti; Ene Kõresaar 2013. Continuity or Discontinuity: On the Dynamics of Remembering "Mature Socialism" in Estonian Post-Soviet Remembrance Culture. – *Journal of Baltic Studies* 44 (2): 177–203.
- Jõesalu, Kirsti; Raili Nugin 2012. Reproducing Identity Through Remembering: Cultural Texts on the Late Soviet Period. – *Folklore. Electronic Journal of Folklore* 51: 15–48.
- Jõesalu, Kirsti; Reet Ruusmann 2008. Sotsiaalsed võrgustikud: tööelu ja defitsiidimajandus. – Ants Viires, Elle Vunder (koost). *Eesti rahvakultuur*. Teine täiendatud trükk. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 549–553.
- Järv, Risto (koost) 2016. *Metsavaimu heategu. Sada eesti muinasjuttu metsast ja meist*. Tallinn: Varrak.
- Jürgenson, Aivar 2005. *Seened kultuuriloos*. Tallinn: Argo.
- Kalle, Raivo; Renata Sõukand 2013. *Eesti looduslikud toidutaimed: kasutamine 18. sajandist tänapäevani*. Tallinn: Varrak.
- Kannike, Anu 2008. Argikultuur nõukogude ajal. – Ants Viires, Elle Vunder (koost). *Eesti rahvakultuur*. Teine täiendatud trükk. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 541–548.
- Kannike, Anu 2013. Nostalgia at Home: Time as a Cultural Resource in Contemporary Estonia. – *Journal of Baltic Studies* 44 (2): 153–176.
- Keller, Margit 2004. *Representations of Consumer Culture in Post-Soviet Estonia: Transformations and Tensions*. Vol. 3. Tartu: Tartu University Press.
- Kirikal, Siiri 2006. *Eesti gurmee kokaraamat. Estonian Gourmet Cookbook*. Tallinn: Eesti Ekspressi Kirjastus.
- Klemettilä, Hannele; Laura Jaakola 2011. *Mansimarjasta punapuolaan: marjakasvien kulttuurihistoriaa*. Helsinki: Maahenki.
- Kohler Riessman, Catherine 2008. *Narrative Methods for the Human Sciences*. Los Angeles, London, New Delhi, Singapore: Sage Publications.
- Kusmin, Jürgen; Triin Kusmin 2011. Metsa kõrvalkasutus riigimetsades 20. sajandil. – *Akaademiilise Metsaseltsi Toimetised XXV. Metsa kõrvalkasutus Eestis. Proceedings of the Estonian Academic Forest Society XXV. Non-Timber Forest use in Estonia*. Tartu: Eesti Metsaselts, 15–28.
- Kõresaar, Ene 1995. Küsitlusleht allika kujundajana. – *Pro Ethnologia* 3: 23–35.
- Kõresaar, Ene 2008. Nostalgia ja selle puudumine eestlaste mälu kultuuris. Eluloouurija vaatepunkt. – *Keel ja Kirjandus* 10: 760–773.
- Loorits, Oskar 2004 [1941]. *Endis-Eesti elu-olu II. Lugemispalu metsaelust ja jahindusest*. Tartu: Eesti Kirjandusmuuseum.
- Luik, Viivi 2009 [1985]. *Seitsmes rahukevad*. Tallinn: Eesti Päevaleht.
- Luts, Arved 2008. Loodusvarud majandamises. – Ants Viires, Elle Vunder (koost). *Eesti rahvakultuur*. Teine täiendatud trükk. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 107–135.
- McGaughy, Kerstin 2010. Food in Binary: Identity and Interaction in Two German Food Blogs. – *Interdisciplinary Forum on Folklore and Popular Culture. Special Issue: Virtually Global*. Vol. 9: 69–98.
- Mikita, Valdur 2013. *Lingvistiline mets*. [Tallinn]: Grenader.
- Moora, Aliise 1973. Etnograafiamuuseumi kogud rahva toidu uurimise alusena. – *Etnograafiamuuseumi aastaraamat XXVII*. Tallinn: Valgus, 254–267.
- Moora, Aliise 1981. Marjad rahvatoidus. – *Eesti Loodus* 9: 567–571.
- Moora, Aliise 2007 [1980; 1991]. *Eesti talurahva vanem toit*. Toim Liis Vaher. Tartu: Ilmamaa.
- Mothander, Carl 2014 [1931]. *Kulinaarsed vested*. Loomingu Raamatukogu LVIII (40). Tallinn: Kultuurileht.

- Naccarato, Peter; Kathleen LeBesco 2012. *Culinary Capital*. London; New York: Bloomsbury Publishing.
- Paal, Taimi 2011. Metsamarjade ja seente varumine. – *Akadeemilise Metsaseltsi Toimetised XXV. Metsa kõrvalkasutus Eestis. Proceedings of the Estonian Academic Forest Society XXV. Non-Timber Forest Use in Estonia*. Tartu: Eesti Metsaselts, 67–72.
- Paal, Taimi 2015. *Eesti metsamarjad*. Tallinn: Varrak.
- Pacione, Michael 2005. *Urban Geography: A Global Perspective*. London, New York: Routledge.
- Parts, Priit-Kalev 2007. Kultuurilise tootmise tehnoloogia poole: kultuuripärandi näide. – *Akadeemia* 2: 227–271.
- Piiri, Reet 2006. See varumise harjumus – toidukultuurist Nõukogude Eestis. – *Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat XLIX*. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, 49–90.
- Pungas-Kohv, Piret; Riste Keskpäik; Marko Kohv; Kalevi Kull; Tõnu Oja; Hannes Palang 2015. Interpreting Estonian Mires: Common Perceptions and Changing Practices. – *Fennia-International Journal of Geography* 193 (2): 242–259.
- Pöld-Riives, Marta 1927. Meie marjad. – *Taluperenaine* 7: 236.
- Pärt, Enn 2008. Eesti metsavarud ajaloo tuultes. – *Eesti Mets* 4. [http://www.loodusajakiri.ee/eesti\\_mets/artikkel862\\_839.html](http://www.loodusajakiri.ee/eesti_mets/artikkel862_839.html) (viimati külastatud 24.10.2015).
- Saron, Juta 2010. Unistus moodsast maakodust 1918–1940: kodukultuuri edendamise eest Eesti Vabariigis. – *Suitsutare: valitud artiklid* 5. Tallinn: Eesti Vabaõhumuuseum, 9–38.
- Sedikides, Constantine; Tim Wildschut; Jamie Arndt ja Clay Routledge 2008. Nostalgia Past, Present, and Future. – *Current Directions in Psychological Science* 17 (5), 304–307.
- Shephard, Sue 2006. *Pickled, Potted, and Canned: How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*. New York: Simon & Schuster.
- Skott, Fredrik 2008. *Folkets Minnen: Traditionsinsamling i idé och praktik 1919–1964*. Göteborg: Institutet för språk och folkminnen i samarbete med Göteborgs universitet.
- Spuhl-Rotalia, Jaan G. 1898. *Kodumaa marjad: Täielik õpetus Kodumaa kasvatatavate marjasid ja puuviljasid kasvatada, sisse korjata, müügile viia ja alal hoida, neist weini, likööri, limonaadi, moosi, sahviti, marjasüli, siirupit, marmelaadi, kompoti, salatid, suppi, kookisi, teed, kohvi, äädikat jne. valmistada, nende terwisekasulisi ja terwisekahjulisi omadusi tunda ning neid arstliselt tarvitada*. Viljandi: A. Peet.
- Sutton, David 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
- Tael, Tiina (koost) 2006. *Mälu paberil: Eesti Rahva Muuseumi korrespondentide võrgu 75. aastapäevaks*. Tartu: Eesti Rahva Muuseum.
- Tinkler, Penny 2013. *Using Photographs in Social and Historical Research*. Los Angeles, etc.: Sage Publications.
- Troska, Gea; Ants Viires 2008. Söögid ja joogid. – Ants Viires, Elle Vunder (koost). *Eesti rahvakultuur*. Teine täiendatud trükk. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 264–278.
- Vadi, Sille 2010. Mustika-jõhvikajogurti *panna cotta*. – Blogi Toidutegu, 11.03. <http://toidutegu.wordpress.com/2010/03/11/mustika-johvikajogurti-panna-cotta/> (viimati külastatud 29.07.2013).
- Viires, Ants 2000 [1975]. *Puud ja inimesed*. 2. trükk. Tartu: Ilmamaa.
- Viires, Ants 2001 [1985]. Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena. – Ants Viires, *Kultuur ja traditsioon*. Tartu: Ilmamaa, 249–262.
- Vilbaste, Kristel 2014. *Jõhvikas*. Tallinn: Varrak.
- Wilson, Janelle 2005. *Nostalgia: Sanctuary of Meaning*. Lewisburg: Bucknell University Press.

**Ester Bardone** on Tartu Ülikooli etnoloogia osakonna lektor. Ta on oma doktoritöös uurinud maaelu esitamise/etendamisega seotud protsesse Eesti turismi- ja külalis-majandusega tegelevates väikeettevõtetes. 2006. aastast on tegeleenud toidukultuuri uurimisega, pidanud sel teemal konverentsiettekandeid ja kirjutanud artikleid. Tema peamised uurimishuviks lisaks maaettevõtlusele ning toidukultuurile on ka pärandi kasutamise, tõlgendamise ja loomisega seotud protsessid tänases Eestis.

### **Summary: Recollections about wild berries: from a marginal food supplement to sweet nostalgia**

Ester Bardone

This article examines the ambivalent status coinciding with the symbolically rich meanings of wild berries as food, relying mostly on ethnographical archives (especially correspondents' archive) of the Estonian National Museum, but likewise contemporary food blogs, cookbooks, magazines and other materials. The aim of the paper is to focus on what kind of personal as well as cultural meanings and values berry recollections reveal and moreover, how cultural and personal memory are related in people's recollections about picking and consuming wild berries.

It was revealed that the marginal status of wild berries in Estonian food culture was influenced by social hierarchies and corresponding ways of life, conditions for cooking and by availability of other foodstuffs. Although wild fruits grow in nature and seemingly belong to everyone, land ownership and forest management rules have limited peasants' rights to pick berries. Therefore people considered berries also as a private property. At the end of the 19th century, the beginning of the 20th century wild berries were consumed by different social classes which seems to make them a food uniting people from different social strata, however recollections reflected rather different culinary practices and ways how wild fruit was eaten. In pre-modern remembrances wild berries were seen mostly from the pragmatic perspective (as a supplementary food and source of income), with modernisation and urbanisation other values of wild berries came to fore (e.g. foraging as a leisure activity; culinary uses of wild fruits).

In correspondents' recollections continuity between the food economy prior to the World War II and the Soviet time was considered important – both foraging and making one's own preserves were seen as practices confirming this continuity. "Collective memory" (Halbwachs 1992) of these times was not so much related to nostalgic feelings, nostalgia was present in more private recollections. Food produced in the farm or in Soviet allotment gardens was prioritised, only after that came food gathered from nature.

Today wild berries have an important position in food culture, both in nutritional and culinary sense – they are considered healthy, natural, local and seasonal food. Food literature, including food weblogs, highlights their excellent tastes. Although availability of deep freezing technology at homes has made it possible

to extend the summer season over the winter wild berries still have some aura of exclusivity. The tastes of wild fruits have given them high status in fine dining restaurants as well as in home gourmet.

What does current nostalgia for the sustainability of the peasant culture and the desire to see continuity with our great-grandmothers food culture tell us about the values praised in the modern food culture? – “Private nostalgia” (Wilson 2005) related to wild berries in food weblogs relates to contemporary memory culture and to the ways how we interpret our food traditions. Landscapes of wild food are perceived both belonging to the past as well as to the present. Tasting wild berries is like making a travel back to the past – it makes us feel as if we experience the same as previous generations did. However, the positive nostalgia in food blogs, that stresses the continuity of the (peasant) traditions brings out sweet memories from the past and foregrounds pleasant dishes and the plenty of our time. What is missing are bitter aftertastes that characterised labour-consuming effort of producing food oneself until the 1990s.

In the present urban society where what we eat is multiply mediated, food from nature, including wild fruits, has become a symbol of genuinity and purity. Collecting and preserving wild berries oneself has become also a moral act – a reaction to industrially produced food, an attempt to decrease one’s ecological footprint as a consumer (cf. Biltekoff 2012: 178). People’s reflections about wild berries do not relate foraging with the lower social status (unless this is a way of earning additional income), it is considered healthy way of spending time especially for urban folks. As so few of us are related to producing food collecting wild berries may make us feel that we are making our food instead of being passive consumers. The re-discovery of foraging may refer to the need to know where our food comes from, to live simple and sustainable life, although romanticizing pre-modern peasant’s way of life (cf. Hall 2013). Berries picked and preserved by oneself have become once again important part of families’ food economy, but not due to the deficiency but because of the wish to make conscious choices in the anonymous cycle of food production and consumption. In addition, gathering wild fruits has acquired ritual, meditative and almost therapeutic meanings.



## **Резюме: Воспоминания о диких ягодах: от несущественной добавки к пище до сладкой ностальгии**

Эстер Бардоне

В данной статье исследуется амбивалентный статус, соответствующий символически богатому значению дикорастущих ягод как продукта питания, прежде всего полагаясь на этнографические архивы (особенно корреспондентские архивы) Эстонского национального музея, а также современные блоги о еде, кулинарные книги, журналы и другие материалы. Цель работы – сконцентрировать внимание на типе личного, а также культурного значения, рождаемого воспоминаниями о ягодах, и более того, насколько культурная и личная память связаны в воспоминаниях людей со сбором и потреблением дикорастущих ягод.

Было обнаружено, что на маргинальный статус дикорастущих ягод в пищевой культуре Эстонии повлияла социальная иерархия и соответствующий жизненный уклад, условия для приготовления пищи и доступность других продуктов питания. Хотя дикие плоды растут на природе и, казалось бы, принадлежат всем, земельная собственность и правила ведения лесного хозяйства ограничивали права крестьян на сбор ягод. Поэтому народ считал ягоды частной собственностью. В конце 19 и в начале 20 века дикорастущие ягоды потреблялись различными социальными классами, поэтому казалось, что этот тип пищи объединяет людей из различных социальных слоев, однако воспоминания отражают довольно разные способы приготовления и потребления диких плодов. В досовременных воспоминаниях дикорастущие ягоды в основном рассматривались с прагматической точки зрения (в качестве дополнительного питания и источника дохода), а с наступлением модернизации и урбанизации в связи с дикими ягодами возникли иные ценности (например, сбор ягод в качестве проведения свободного времени, использование диких плодов в кулинарии).

В воспоминаниях корреспондентов проявилась важность преемственности производственной экономики до Второй мировой войны и советского периода – собирательство для еды и пополнение личных запасов подтверждали данную преемственность. «Коллективная память» (Halbwachs 1992) тех времен не была столь ностальгической, ностальгия присутствовала в более личных воспоминаниях. Предпочтение отдавалось продовольствию, произведенному на хуторе или в советских колхозных садах, и лишь затем шла еда, собранная на природе.

Сейчас дикорастущие ягоды находятся на важном месте в культуре питания, как благодаря питательности, так и кулинарным качествам – считается, что дикорастущие ягоды являются здоровой, природной, местной и сезонной пищей. Литература по питанию, включая блоги, подчеркивает великолепный вкус ягод. Хотя возможности глубокой заморозки в домашних условиях по-

зволяет продлить летний сезон и зимой, дикорастущие ягоды сохраняют ауру эксклюзивности. Вкус диких плодов обеспечил их высокий статус как в изысканных ресторанах, так и в домашней кулинарии.

Что говорит нам современная ностальгия по экологичности крестьянской культуры и желание видеть преемственность культуры питания наших прабабушек о восхваляемых в современной культуре питания ценностях? «Личная ностальгия» (Wilson 2005) рассказывает о том, как дикорастущие ягоды в интернет-блогах по питанию соотносятся с современной культурой памяти и с тем, как мы интерпретируем наши традиции в еде. Ландшафты дикорастущих продуктов питания воспринимаются как относящиеся к прошлому, так и к будущему. Попробовать дикие ягоды – это как попасть в прошлое, прочувствовав то же, что и поколения до нас. Однако положительная ностальгия в блогах о еде, подчеркивающая преемственность (крестьянских) традиций возрождает приятные воспоминания из прошлого, выдвигая на первый план вкусные блюда и занимая наше время. Отсутствует горькое послевкусие, характеризующее трудоемкие усилия по приготовлению пищи до 1990 гг.

В современном урбанистическом обществе, где наша еда обрабатывается несколькими посредниками, природные продукты, в том числе дикорастущие плоды, стали символом естественности и чистоты. Сбор и сохранение дикорастущих ягод стали моральным актом – реакцией на произведенную промышленным способом еду, попыткой снизить влияние на экологию в качестве потребителя (см. Biltkoff 2012: 178). Рефлексия о дикорастущих ягодах не относит собирательство к более низкому социальному статусу (если только это не способ дополнительного заработка), данный процесс, особенно для горожан, считается здоровым способом проведения свободного времени. Поскольку немногие из нас связаны с производством еды, то сбор дикорастущих ягод может дать нам почувствовать, что мы сами участвуем в производстве своей еды, а не являемся лишь пассивными потребителями. Перерождение собирательства можно соотнести с потребностью в знаниях о происхождении пищи, стремлением к простой и самодостаточной жизни, вкуче с идеализацией досовременного крестьянского образа жизни (см. Hall 2013). Ягоды, собранные и сохраненные собственными руками, вновь стали важной составляющей семейной продовольственной базы, но не вследствие дефицита, а благодаря желанию делать сознательный выбор в анонимном цикле производства и потребления продуктов питания. Помимо этого, сбор диких ягод приобрел ритуальное, медитативное и почти терапевтическое значение.