





Eestlaste toidukultuurist võõrsil*

Aivar Jürgenson

Sissejuhatus

Vahendid, millega me oma maist elu tagame, pärinevad suurelt osalt füüsilisest keskkonnast. Ennast taastootes kujundame ühtlasi keskkonda ümber vastavalt oma vajadustele. Üheks argiseks põhivajaduseks on toitumine. Toitumise füsioloogilise tasandi kõrval saame rääkida aga ka kultuurilisest tasandist – toidu identifitseerivast ja kuuluvust loovast tähendusest. Toidu kultuurilisi tähendusi lahkavad kirjutised juhatatakse sageli sisse tõdemusega, et oleme see, mida me sööme (nt Sackman 2010: 534; Weyner 2010: 87). Füsioloogiline tähendus on sel väitel muidugi ka, kuid siin tuleb eelkõige pidada silmas seda, et identiteeti luuakse muu kõrval ka toidu kaudu. Otsustades, mida süüa ja mis tingimustes, väljendame me seda, kes me oleme. Kui toitumisvajadus on inimliigile globaalselt omane, siis toitumisharjumused erinevad kultuuriti ja ajendavad toidu alusel eristama oma- ja võõragruppe. Keskkond pakub võimaluse, kultuur kujundab harjumuse ja harjumused aitavad piiritleda kultuuri.

Etnoloogilises uurimistöös on ammu täheldatud toitumise konservatiivset iseloomu (vt Müns 2010: 16). Arusaadav ju ka – sünnist saadik on söömine meie igapäevane tegevus, mis pealegi leiab aset enamasti kindlatel aegadel ja kindlas sotsiaalses ümbruses – nii on toitumine suhteliselt konstantne valdkond. Küllap on sel püsivusel oma roll inimeste ja gruppide identiteediloomes – harjumuspärane toitumine loob ühtekuuluvust omadega ja jätab väljapoole need, kes toituvad teisiti. Kuivõrd toidukultuur on etnilise, rahvusliku või regionaalse kultuuri oluline ja suhteliselt stabiilne osa, on huvitav jälgida, mis juhtub toitumistavadega, kui inimene või inimeste grupp oma harjumuspärasest keskkonnast lahkub. Kuidas

* Artikkel on valminud grandil IUT31-6 toetusel.

mõjutavad migrantide toitumistavasid võõrsil aset leidvad kohanemis- ja integratsiooniprotsessid, elamine suurema või väiksema assimileerumissurve all? Missugust rolli mängib *oma toit* nende enesemääratluses ja kas ning kuidas jõuavad uued toidud asunike toidulaule?

Migratsiooniuurimises läbi kümnendite tooni andnud nn Chicago koolkonna uurijad eeldasid suhteliselt üksmeelselt immigrantide sotsiaalset ja isiklikku desorienteeritust uues keskkonnas, mis tingivat vähemalt esimese immigrantide põlvkonna jaoks kinnihoidmise oma päritolukultuurist. Chicago koolkonnas juurdunud nn loomulike piirkondade (*natural areas*) mõiste tähistas ruumiliselt piiritletud alasid, kus kehtivad omad normid, traditsioonid ja käitumismustrid. Uurijad toetusid assimileerumise kolmeastmelisele mudelile, mille kohaselt migrantide esimene põlvkond konkureerib siirdemaa enamusgrupiga, teine põlvkond kohaneb ning kolmas assimileerub (Park 1950: 150). Ühesuunalised integratsiooni- ja assimileerumismudelid on aastakümneid olnud mõjukate teooriate aluseks, kuigi viimasel ajal on neid mudeleid ka jõudsalt kritiseeritud ja neile mehaanilisust ette heidetud (Müns 2010: 17).

Kahtlemata sõltuvad assimileerumisprotsessid paljudest faktoritest, millest üks on näiteks asustustüüp. Kui linnakeskkonnas (Chicago koolkonna uurijad viisid oma uuringud läbi peamiselt USA suurlinnades) võib kolme põlvkonna mudel isegi toimida, siis agraarsete kolonistide asundused säilitavad oma etnilised kultuuri-jooned sageli paljude põlvkondade jooksul. Eesti asundused Siberis või Kaukaasias on siin heaks näiteks – rajatud 19. sajandi keskel või teisel poolel, on nad kohati tänaseni säilitanud eesti keele jt etnilise kultuuri aspektid.

Klaus Boll on oma uurimuses Venemaa sakslastest näidanud, et sakslased, kelle ulatuslikum agraarne kolonisatsioon Venemaale sai alguse juba 18. sajandi teisel poolel, tajuvad oma kööki tüüpilise Venemaa saksa köögina, millega eristutakse ümberkaudsetest etnilistest gruppidest (Boll 1993: 93, 133).

Diasporaakogukondade konservatiivsed hoiakud oma päritolukultuuri suhtes, mida on ikka toonitatud (nt Augustynek, Hirschfelder 2010: 159), on ajendatud soovist hoida elavana sidet vana kodumaaga. Nii võivad aastakümneid säilida nähtused, mida peetakse tunnuslikuks oma päritolukultuurile. Kulinaarsed normid moodustavad olulise elemendi *oma* kultuurikoodis. On kirjutatud sellest, kuidas migrantide jaoks on kodumaa toidud tähtis osa nende sidemetest kodumaaga (Kätny 2010: 57; Müns 2010: 16; Bönisch-Brednich 2002: 335; Boll 1993: 93) ja kuidas migrandid säilitavad võõrsil traditsioonilisi toitumisviise, mis võivad kohati olla teravas vastuolus muutunud majandusliku ja sotsiaalse keskkonnaga (Augustynek, Hirschfelder 2010: 159). Teatud toitude muutumist võõrsil kodumaa sümboliks („*Soul-Food*“) põhjendatakse erialakirjanduses muu hulgas sellega, et toidud võivad kergemini pakkuda identifitseerimisvõimalusi, sest nad on n-ö käegakatsutavamad ja ühtlasi kergemini ühest kohast teise „liigutatavad“ kui mõned teised etnilised või regionaalsed kultuurielemendid (Kalinke 2010: 155; Augustynek, Hirschfelder 2010: 159).

Enamgi veel – on väidetud, et just immigrandid kinnistavadki rahvusköögi mõiste sellele paigale, kust nad lahkusid. Kuna toidu kaudu väljendatakse oma ohustatuna tajutavat identiteeti ja konstrueeritakse n-ö identiteedi ankrud, siis on ka

mõistetav väljarännanute aktiivsus n-ö rahvuslike köökide loomisel (Sackman 2010: 540). Väitel on selles mõttes kindlasti alust, et rahvuslik konsolideerumine võib paljudel juhtudel toimudagi alles sihtmaale jõudmise järel. Nii on toimunud Põhja-Ameerikas „itaallastega“, Fujist pärit immigrandide eneseidentifikatsioon baseerub päritoluregioonil ja „hiinlasteks“ on nad end pidama hakanud alles Ameerikas, seda suuresti kohalike elanike pealiskaudse sildistava üldistamise tagajärjel – sihtkoha elanikud ei pruugi olla võimelised eristama paljusid võõraid lokaalseid kultuurilisi identiteete. Üldistamise tulemuseks võib olla „hiinlased“, „poolakad“, „sakslased“ või „salvadorlased“, kellena migrandid end esialgu ei taju (Hoerder 2012: 73–74, 78). Rahvuslik konsolideerumine teeb vajalikuks teatud etnilistele märgistele, mille hulka kuuluvad ka toidud, rahvusliku sümbolse tähenduse omistamise ja kinnistamise. Kui vajalikud komponendid on kättesaadavad, on kodumaa toitude abil võimalik võõrandumise olukorras luua emotsionaalset kindlustunnet. Kui see õnnestub, võibki toidust saada tugev kuuluvuse ja identifitseerimise vahend.

Siinses artiklis uuritakse, kuidas mõjutas väljarännanud eestlaste keskkonnavahetus toidu hankimist ja toitumist ning missugustest kulinaarsetest muundumistest sellega seoses rääkida saab. Missuguseid Eestist kaasa võetud põllukultuure võõrsil kasvatati ja millest tuli loobuda? Mida võeti üle kohapealt ja mida see tähendas toidukultuuri seisukohalt? Mida peavad väljarändajad ja nende järglased eesti toiduks ja mida mitte? Missuguses suhtes on omavahel *eesti toit* ja *oma toit*? Kas ja kuidas markeerib toidukultuur etnilisi piire? Missugused integratsiooni või segregatsiooni mehhanismid on võimalik välja tuua migrantide toitumiskäitumises? Laensõnad etnilise köögi leksikas annavad tunnistust otsestest või kaudsetest kultuurikontaktidest – artiklis vaadeldakse, missugused uudisõnad toidukultuuris kasutusele võeti.

Esitatavad näited on pärit Siberist, Venemaa Kaug-Idast, Kaukaasiast (nii Abhaasiast kui tänapäeva Türgi alalt) ja Lõuna-Ameerikast (Argentinast ja Brasiiliast) – nende piirkondade eesti diasporaagruppides olen kahekümne aasta jooksul (1996–2016) teinud välitöid, sh intervjuusid ja osalusvaatlust. Kui ka muudes etnoloogia/antropoloogia valdkondades on osalusvaatluse mõistet kasutatud paha tihti kergekäeliselt, siis toidukultuuri puhul pakub see meetod ennast välitöödel enamasti ise välja: külades, kus ollakse informantide juures öömajal, puututakse paratamatult kokku nii söögitegemise, lauakatmise kui söömisega, samuti aiatöödega. Olen välitöödel eestlaste asupaigus sattunud rajama arbuusi- jm peenraid, koristama maisi, rohima, aidanud valmistada hoidiseid ja muidugi ka igapäevase söögilaua juures abiks olnud – nii selle katmisel kui lõpptarbimisel-söömisel. Kaasaegne toidukultuur pakub ennast seega jälgitava kultuuriaspektina ise välja. Mis puudutab varasemaid kümnendeid, siis nende kohta olen materjali kogunud inimesi intervjuuerides, aga kasutanud ka kirjalikke allikaid: ajakirjanduses ilmunud asunike kirju kodumaale, arhiividesse laekunud suurt hulka asunduste argielu kajastavaid mälestusi ja vastuseid küsimuskavadele.

Artiklis ei võta ma endale ülesandeks hõlmata kogu väliseesti toidukultuuri, vaid piirdun regioonidega, kus olen ise välitöid teinud. Muude eestlaste asualade toidukultuurist või maitse-eelistustest võib infot saada Volgamaa (Võti 1992) või näiteks Austraalia (Austraalia eestlaste... 1997) kohta. Käesolevas aastaraama-

tus valgustab Roots, USA, Kanada ja Austraalia väliseestlaste toidukultuuri Riina Reinvelti artikkel (lk 94–115).

Väljaränd ja kõhutäide – rände eesmärkidest ja retseptioonist

Toidukultuuril on tugev ökoloogiline aspekt – seda mõjutavad lokaalsed ja regionaalsed ressursid ja tingimused, nagu kliima, mullapind, majandamisviis, asustustüüp. Kui Eesti läänediasporaa füüsiliseks keskkonnaks on peamiselt linnad, siis idadiasporaa on kujunenud suuremas osas agraarse kolonisatsiooni tulemusena. Siberisse, Kaug-Itta või Kaukaasiasse rännati Eestist 19. sajandi teisel poolel ja 20. sajandi algul peamiselt agraarsetel ajenditel – eesmärk oli saada maaomanikuks, mis üldjuhul tähendas maaharimist ja toidu tootmist oma vahenditega. Selle poolest erineti näiteks Argentinasse rännanutest, kes asusid valdavalt elama linnadesse – see aga tähendas peamiselt kaubalis-rahalisi toidu hankimise viise. Brasiiliasse asuti elama nii maale kui linna, mis tähendas, et seal oli nii neid, kellel toidu tootmine ja tarbimine moodustasid ühtse terviku, kui ka neid, kes toitu ise ei tootnud. Toidukultuuri analüüsidest tuleb silmas pidada ka toidu hankimise ja tootmise mitmekesisust.

Vene tsaaririigi koloniaalpoliitikat iseloomustas tugev agraarne suunitlus – riigi laienemine itta ja lõunasse tegi vajalikuks maa koloniseerimise. Siberi avarustesse oli alates 17. sajandist suunatud sunnitöölistest, kaupmeestest, sõduritest ja hiljem vabadest talupoegadest koosnev maa allutajate voog (Jürgenson 2008: 153jj). Eestlasi sattus Siberisse juba 17. sajandil sõjavangidena (Jürgenson 2006: 28–29), hiljem kriminaalidena, alates 19. sajandi 80. aastatest ka vabatahtlike väljarändajatena. Riigipoolne motivatsioon oli Siberi viljakad lõunapoolsed alad asustada põlluharijatega, samuti Kaukaasias, kust põliselanikud olid 1860.–70. aastatel minema aetud. Kaug-Itta Jaapani mere äärde toodi Läänemere, Kaspia jm kalurid – eesmärk oli tõrjuda välja jaapanlastest ja hiinlastest kalastajad. Nii oli siis riigi huvi asustada maa oma kodanikega, kes uusi ressursse kasutusele võtaksid.

See motivatsioon leidis vastukaja Venemaa Euroopa-osa tihedalt asustatud piirkondade talupoegade soovunelmates. Kui rääkida eesti talupoegadest, siis kuni 19. sajandi keskpaigani ei olnud neil võimalusi saada maaomanikuks. Kui see uute talurahvaseaduste kehtimahakkamise järel (1849/56) võimalikuks sai, muutus oma maa prestiiži sümboliks. Kaugeltki mitte kõigile polnud taskukohane endale talukohta osta, alternatiiviks oli väljaränd. Väljarännu piirkonnad olid aga võõrad, kauged ja tundmatud. Ainus, mida teati – ja sedagi sageli kuulujuttude ajel, oli see, et kõhutäitmise võimalus on seal parem kui kodumaal.

D. C. Sackman kirjutab, et süües muudame me keskkonda, aga samas ka isennast ja siit astub mängu kultuur. Defineerides paika kui füüsilist ruumi, näeb Sackman lahknevust materiaalse ruumi ja ideoloogilise paiga vahel – viimane saab „valmis“, kui on lisandunud n-õ inimlik element. Toidul näeb ta selles protsessis olulist rolli (Sackman 2010: 538–539). Tegelikult võib paiga „loomine“ sõltuvalt kõhutäite vajadusest alata veel enne füüsilist väljarändamist. Mitmed väljarännupiirkonnad – Siber, Kaukaasia jt – omandasid tolleaegsete eesti talupoegade tead-

vuses kohati pea paradiislikud omadused just kujutluses ootavate piimajõgede ja pudrumägede foonil. Tollane ajakirjandus, mis häälestus kiiresti väljarändu kritiseerima, ei väsinud talupoegade naiivseid visioone pilamast. Väljarännu sihtpaiku tituleeriti irooniliselt *mee ja piima maaks, viina- ja viigimarja maaks, maaks, kus piima ja mett jookseb* (Tallinna Söber nr 25, 1885: 2; Kündja nr 27/28, 1885: 134jj; Tallinna Söber nr 8, 1885: 2), *kullamaaks* (Perno Postimees nr 39, 1884: 1; Eesti Postimees nr 9, 1869: 34); *õnnistatud maaks* (Perno Postimees nr 39, 1884: 1). Kuid omajagu oli neis utoponüümides tõtki: *maa* oli sümbol ja põlluharijast eestlasele tähendas *mee- ja piimamaa* esmajoonel viljakandvat põllumaad, mis kasvataks talle ja ta perele toitu. Väljarännupiirkonnale kanti mentaalselt üle tunnused, mis omal kodumaal puudusid ja mis võõrsil kuulu järgi olemas olid ning õnnelikkude elu võimaldasid. Võõrsil ootav uus kodumaa pidi võimaldama uue alguse, aga uus algus on võimalik vaid siis, kui kõht täis. Talupoeg kujundas endale pildi uuest keskkonnast kõhutäitmise võimaluse alusel. Visioonid ees ootavast võisid ju olla ja olidki kohati ebarealistlikud, kuid annavad tunnistust talupoegade eesmärkidest.

Järgnevalt mõned iroonilised ja hüpertrofeerivad näited tollasest ajakirjandusest. Esmalt Kaukaasia kohta, mis muutus väljarännupiirkonnaks peamiselt 1880. aastatel.

Maa on täis viinamarju. Mööda läinud aastal olnud neid nii rohkesti kasunud, et kõik maa maha pudenenud marju täis olla, sest et korjajaid ja sööjaid ei ole olnud, ja nüüd neist maha pudenenud ja maas halvaks läinud marjadest haisedagi maa! Metsas kasvavad nii suured marjad kui panged. Ühed õunapuu sarnased puud kasvatavad niisuguseid õunu küljes, kui põidlad, ise pehmed kui pess ja magusad kui mesi. Riis kasvab sääil ilma hinnata! Mis meil sääil siis viga?! Maa on soe, ei ole suurt riidet tarvis, muud kui söö ja maga riideta halli taeva all, paksu puu vilus! Mine viinapuu alla, õlle-klaasike taskus ja pitsita marju, sirr, sirr – kallid märjukene klaasis. Suu jookseb vett selle pääle mõteldes! Kui pää sooja päevaga siis uimaseks saab, eks roni siis teise paksu puu alla vilusse. (Eesti Postimees nr 10, 1885: 2)

Kui Kaukaasia, Volgamaa või Siberi puhul paelus väljarändajaid viljakas maa, siis näiteks Kaug-Itta siirduvate randlaste silme ees terendusid rikkalikud kalaveed: *Kollane-meri on kollast kollane, ja kalad on kõik kaldas. Muudkui võtke aga vallatunnistus, et ussi oskate õnge otsa panna. Kalu on Kollases-meres kõigesuguseid ja nii paksult, et püüa kasvõi kotiga* (Postimees nr 98, 1904: 2) Samas kirjeldatakse irooniliselt Kaug-Itta krunte välja valima saabunud maakuulajate reaktsioone, mida nad hiljem kodumaal edasi jutustanud: *Oh seda imet: kilud, tindid, heeringad, siiad, vimmad, ketakala, paks ja magus, haikalad, valaskalad ja palju, palju muid, et süda, mis sa veel ihaldad! Ja vähjad, sada korda suuremad, kui vanast Raudna jões üks vähk ütelda kohe nagu sarja-põhi, ja sajarahaline. (Samas)*

Brasiiliasse algas eestlaste väljaränd 20. sajandi esimesel kümnendil. *Maa olla sigitav, viljarikas, kuna loodus ja lilled elu maapäälseks paradiisiks tegevat. /.../ Mets olla kõiksugu loomi täis. Tapnud metssigu, kes 5–6 puuda kaalunud. Lindusid lõpmata suured karjad, – muud kui pauk ja praad ... (Postimees nr 45, 1909: 1)*

Näeme, et mitme aastakümne vältel ilmus ajakirjanduses ühelaadse tonaalsusega kirjutisi, mille siht oli väljarändajate naiivsust naeruvääristada. Ühes asjas oli ajakirjanduslike pilapiltide loojail aga õigus: vanalt kodumaalt lahkuva talupoja peamine siht oli pragmaatiliselt majanduslik.

See viimane ei ajendanud rändeid mitte üksnes Eestist võõrsile, vaid ka edaspidiseid asundustevahelisi liikumisi. Esimesed Musta mere rannikule siirdunud eesti asunikud ei olnud Eestist, vaid Krimmist ja Volgamaalt, kes olid sinna rännanud 1850.–60. aastatel. Esialgu oli seal hästi edenetud, aga siis kurnati maapind monokultuuridega ära, teraviljasaak jäi aasta-aastalt väiksemaks, lisaks tabasid 1879. ja 1880. aastal asunikke kehvad ilmastikuolud, nii et teraviljasaak ikaldus pea täielikult. See sundis edasi rändama ja nii jõuti Musta mere rannikule. Või kui 1877. aastal rajati Põhja-Kaukaasiasse Esto-Haginski küla, siis tabas seda 1880. aastatel mitu järjestikust ikaldusaastat. 1886. aasta augustis jõudsid 20 Esto-Haginski eestlast pärast väsitavat kolmenädalast retke (kusjuures ilma ametliku ümberasumise loata) läbi stepi ja üle Kaukasuse peaaeheliku paika, kuhu asutati Esto-Sadoki asundus (Võime 1980: 16–17, 20). Krimmist rännati samadel põhjustel 20. sajandi algul ka näiteks Brasiiliasse (Maavaatajate... 1909: 1–2).

Kohanemine uute tingimustega

Talupoja eesmärk oli oma maa, mida harida ja millega ennast elatada. Harida osati seda aga nii, nagu Eestis tavaks, ja kasvatati kultuure, mida tunti Eestis. Toiduviljana olid eesti talupojad harjunud kasvatama peamiselt rukist ja otra (Troska, Viires 2008: 267). Nagu loeme asunike Siberist saadetud kirjadest, kasvatati juba asunduste algusaegadel seal samuti rukist ja otra, aga ka tali- ja suvinisu, kaera, hernest, läätse, kartulit, kapsast, kaalikat – seega neid kultuure, millega oldi harjunud vanal kodumaal. Kohanemine toimus läbi katsetuste. Uusi teadmisi omandati iseenda vigade või naabrite kogemuste põhjal. Siberis oli üldine probleem, et kui talupojad külvasid kodumaalt kaasatoodud vilja, kasvatas see uutes oludes vaid kõrge kõrre ja vähe tera (Goryushkin 1991: 147). Põldude väetamine laudasõnnikuga, mis oli Eestis möödapääsmatu, tõi Siberis oskamatu kasutamise korral kasu asemel kahju (Luiga 1897b: 891; Eesti Postimees nr 22, 1901: 1; Sakala nr 52, 1911: 2). Siberi lühike vegetatiivne periood sundis põllutöid intensiivistama, n-ö hooaega kokku tõmbama. Kirjeldustest loeme, millise kiirusega tehti kevadel külv ja hoolitseti selle eest, et vili saaks sügisel enne külmasid ära koristatud (Vabadus nr 28, 1907: 3). Kohati künti kevadel veel sulamata maad (Eesti Postimees nr 22, 1901: 1).

Kaukaasiast, Brasiiliast või Kaug-Idast on ühtviisi teateid selle kohta, et mäeküljed on hobusega kündmiseks liiga järsud. Kaukaasias, kus harkader osutus kõlbmatuks, mindi üle käsikõplale. See andis kohalike eestlaste keelde ka uue termini: *sapka* (< vene *щипка* ~ *сапка* 'käsikõblas'). Sellest ka verb *sapkama*, *sapkatama* – kõplaga taimi muldama, põldu umbrohust puhastama. Gruusia keelest laenati *dohha*, mis eestlastel mugandus *tohkaks* (Vilbaste 1960: 123) – massiivne kõblas, mis sealsete eestlaste keeles esineb ka verbina: *tohkamine*.

Kaug-Idas Liivikülas oli probleemiks, et suvised lakkamatud vihmad ja pidev udu panid vilja hallitama. Nakatunud vilja (nimetatud *purjus viljaks*, *joobnud viljaks*) söömisest jäid purju kariloomad, sellest küpsetatud leivast inimesed. Kurdeti, et neis tingimustes ei saa saarlane õlutki teha (Lange 1903: 2; Lohk 1904: 2; Pealinna Teataja nr 205, 1915: 4; Postimees nr 100, 1904: 2). *Purjus vilja* mäletatakse ka aasta-

kümneid hiljem. 2000. aastal tehtud intervjuus rääkis mulle naine (sünd 1919) Liivikülalt: *Rugi oli hakkand kasvama – ta ... rugi kasvas ära, sai nii palju niiskust ja see ... nisu hakkas kasvama – tal tuli oras tuli peale ja vot meie sööme seda – ja kas sa tead, kui seda leiba sõid, siis jäime juua täis.* (autori välitööd 2000. aastal Primorje kraisis)

Brasiilias kaevati suurte tuulte pärast, mis katuseid ära viivad ja külvatud maisi päid murravad (Sao Paolosse ... 1909: 1–2). Brasiiliasse võtsid eestlased kaasa viljaining taimede seemneid (Aur 1968a: 42jj), aga olid hädas troopilise palavusega. Palavuse pärast teravili tera ei kasvatatud, kapsaste lehed langenud palavusega longu ja pead ei kasvatatud, kaalikad kasvanud, aga kahjurid söönud sisu ära (Sao Paolo asumaast 1909: 1–2).

Brasiilias Jorge Tibirica asunduses, kus enne Esimest maailmasõda elas üksvahe umbes 30 peret eestlasi, olid asundustegevuseks loodud suhteliselt head tingimused. Asunikele olid valmis ehitatud kivimajad, linnad asusid suhteliselt lähedal, metsa, millest leviks troopilisi haigusi, oli vähe. Võõras keskkonnas ei osatud aga toime tulla, anekdootlikud lood neist algusaegadest püsisid aastakümneid meeles. Näiteks kuidas keegi otsustanud riisi istutamise asemel külvata nagu kodumaiseid teravilju. Või teine, kes peksnud põllult kogutud riisi nagu rukist. Eestlased kurtisid, et mis elu see on – pole rukkileiba, silku ega hapukapsaid. Kuidas sa elad riisist ja oast? (Aur 1968b: 9). Kaevati, et eesti naised ei osanud esialgu kohalikest viljadest oast, maniokist ega maisist toitu valmistada (Mitt 1998: 14). Kuid juba mõned aastad pärast eestlaste asumist Brasiiliasse võime lugeda teateid, et eestlased kasvatavad Brasiilias edukalt maisi, riisi ja ube (Eestlased Brasiilias ... 1915: 5–6). Loomulikult tõi see kaasa ka muutused toidusedelis.

Siberis hakkas rukis, mida eesti talupoeg traditsiooniliselt peamiseks leivaviljaks on pidanud, oma juhtpositsiooni loovutama nisule; Kaukaasias, Kaug-Idas ja Brasiilias maisile – nii Kaukaasia kui Lõuna-Siberi suved olid rukki jaoks liiga palavad, Kaukaasias ka liiga niisked. Kuid lisaks looduslikele oludele mängis kasvatatavate kultuuride puhul rolli ka kaubanduslik konjunktuur. Kui Kaukaasias mindi 19. sajandi lõpus traditsioonilistelt teraviljadelt üle maisi kasvatamisele, siis vaid lühikeks ajaks – 20. sajandi algul langes maisi hind maailmaturul. Nüüd orienteeruti puuviljadele, millele kujunes Venemaal soodne turg. Suhhumi piirkonna asundustes hakati kasvatama virsikuid, Salmes ja Sulevis musti ploome, Punasel Lagedal pirne (Võime 1980: 27–31). Nii Siberis kui Kaukaasias oli üheks esimeseks võõraks kultuuriks, mida kasvatama hakati, arbuus (*arbused*, *arbusid*).

Melonid ning arbusid, mis Livlandi maal klaside al pallide sees kasvatakse, kasvavad Verhni-Sujetuki kohhal põllo peäl otsego kartovlid, kirjutatakse Ida-Siberi Ülem-Suetuki asunduse kohta juba 19. sajandi keskel (Tallorahva Postimees nr 4, 1857: 28–30). Hiljem kirjutab üks Sangastest Siberisse rännanud talupoeg: Arpuse kasvase setta motu kui esti mal kirvitse kasvase, ja lubab kirjas oma endisele mõisnikule krahv von Bergile saata talle arbuusiseemneid (EAA, f 1874, n 1, s 1705, l 38).

Tänapäeval kasvatatakse Siberis arbuuse tavaliselt sõnnikukuhilatesse kaevatud peenardes – sõnnik eraldab lagunedes sooja ja kaitseb arbuusitaimi öökülmade eest. Samamoodi kasvatatakse ka meloneid (*tõnnid*, *tinnid*, vrd vene дыня). Kevadel kaetakse taimed ööseks spetsiaalsete katetega kinni. Valminud arbuuse süüakse värskest, kuid soolatakse ka talveks sisse. Sõnnikukuhilates kasvatatakse Siberis ka

kurke – kurk kasvab öösel, seetõttu tuleb kasvuks tagada kõrgem temperatuur.¹ Tomateid (kohalike eestlaste keelepruugis *pòmmidor*, vrd vene помидор) kasvatakse Siberis tavaliselt avamaal, kohati ka kasvuhoones (*téplitsa*, vrd vene теплица; varem ka *triipus*, vrd saksa *Treibhaus*).



Foto 2. Sõnnikukuhilale rajatud arbuusipeenar Susanna Nimpsi aias. Karatuzskoje, Krasnojarski krai, Venemaa. Autori foto 1999

Kaug-Idas on sealne looduskeskkond samuti võimaldanud kasvatama hakata kultuure, mida eestlased varem ei teadnud. Nii pole viinamarjad, ženženn ja melonid eestlaste aedades haruldased. Laialehiste metsade piirkonnas on seal üheks sagedasemaks liigiks vaher, mille mahla kogutakse varakevadel.

Traditsioonilistest eesti toitudest

Immigrandid toovad vanalt kodumaalt teiste kultuurimustrite kõrval võõrsile ka toidukultuuri. Kui väljarändamisaegne eesti ajakirjandus süüdistas lahkujaid kohati kodumaa reetmises, siis on selline vaade ühekülgne. Kodu ei hüljatud, vaid

[1] Kurk on lühipäevataim, tema kasvamine lühema päeva ja pikema öö tingimustes kiirendab arengut ja tõstab saaki (Kiik 1989: 258).

võeti suures ulatuses kaasa. Mobiilsed inimesed kannavad endaga kaasas kultuuri-jooni, mis sümboliseerivad kodu. Vajadused, mis vanalt kodumaalt kaasa võetakse, võivad olla ambivalentseid – ühelt poolt vajadus stabiilsuse ja kodu järele, teiselt poolt parema elu järele. Kui vajadus parema elu järele sundis füüsiliselt kodumaalt lahkuma, siis vajadus stabiilsuse ja kodu järele sundis osa sellest kodumaast kaasa võtma ja võõrsil säilitama. Kui õpetaja August Nigol Esimese maailmasõja ajal Siberi eesti asundusi külastas, ei märganud ta neis enda sõnul ühtki vene mõju (Nigol 1917: 1). On andmeid selle kohta, et traditsioonide säilitamine oli omane eesti asunike elu pea kõigile tahkudele. Riided, sööginõud jne – kõik tuletab „vana aega meelde“, nagu kirjutab üks asunik Ida-Siberist (Postimees nr 293, 1910: 5). Kui 1940. aastatel üks eestlasest küüditatu Siberi eestlaste külla sattus, mis oli rajatud mitmeid aastakümneid varem Eestist lahkunute poolt, kirjutas ta hiljem oma mälestustes: „Vambolas olid majad samasugused kui Eestiski talud ja söök samuti“ (Poom 1999: 19).

Siberis on ajale vastu pidanud mitmed eesti tavanditoidud. Nii näiteks tapetakse jõuludeks siga ja valmistatakse verivorsti ning sülti.

Jõuludeks abezaatelna verevorsti tehti. Kui verevorsti laua peal ei ole, siis, kakoi eetot praazdnik?! Et misukene see püha on, kui vorsti laua peal ei ole? Peab igakord verevorst laua peal olema (naine, sünd 1927, Estonia küla. Autori välitööd 2000. aastal Krasnojarski krais). Verivorsti ja süldi puhul rõhutatakse, et tegemist on just eesti toitudega.

Traditsiooniliselt peetakse Siberis eesti toiduks mulgikapsaid (nimetatud ka *paksud kapsad*). Üks Ida-Siberi Ülem-Bulankast pärit naine (sünd 1958), kes nüüd elab Eestis, meenutab jaanipäeva tähistamist kodukülas: *Agaga kui valmistati jaanipäevaks – millised toidud, millised toidud olivad! Jaanipäevaks ikka tehti need mulgikapsad ja niuksed asjad olid kõik olemas. See oli ikka alati. See oli nagu aamen kirikus. Et sinna ei olnud mitte midagi teha.* (Autori välitööd 1999. aastal Tallinnas)

Hapukapsas on Siberis ka tänapäeva Siberi eestlaste toidulaual värskest kapsast olulisemal kohal (Korb 2015: 127).

Kaug-Ida Liivikülas, kuhu oli rännatud Hiiumaalt ja Muhust, olid traditsiooniliseks mardipäeva toiduks *makid* – jahuga tehtud verivorstid. See oli kodusartalet (vt Troska, Viies 2008: 272; Moora 2007: 163) kaasa toodud tava. Liivikülas kirjeldati eesti toiduna mitmes peres ühepajatoitu: kartulid, kaalikas, porgand, kapsas, sea-liha pisikesteks tükkideks hakitud ja ühes potis ära keedetud. Huvitaval kombel ei teadnud aga keegi selle toidu nimetust öelda. Samas külas räägiti ka sellest, et varem oli igal nädalapäeval oma kindel toit, kuid seda mäletatakse vaid vanemate juttude põhjal. Kaug-Idas on randlaste traditsiooniliseks toiduks kala. Kõige enam süüakse suveperioodil lesta, nii praetult kui kuivatatult. Kuivatatud lesta võib pidada n-ö eesti toiduks, sest kohalikud venelased lesta ei kuivata (autori välitööd 2000. aastal Primorje krais).

Eesti toite ei valmistata ega sööda üksnes kodus, vaid ka üritustel eesti seltsides üle maailma. Siberi ainus eesti selts tegutseb Krasnojarskis. See asutati 1992. aastal ja ühendab Krasnojarskis ja selle ümbruses elavaid Siberi eestlasi ning ka neid, kes on sündinud Eestis, kuid kes praegu elavad Krasnojarskis. Selts tähistab eesti tähtpäevi, korraldab väljasõite Siberi eesti küladesse, hoiab kontakte Eestiga. Tähtpäevadel valmistatakse eesti roogasid, mille hulka kuuluvad traditsioonilise

verivorsti, süldi jt kõrval ka näiteks kõrvits ja rosolje, mida kohapeal eriti ei tunta. Omavahel vahetatakse eesti toitude retsepte, mille järgi valmistatud roogasid toob igauks ka seltsi üritustele.

Kui aga rääkida igapäevasest toitumisest, siis see kuulub argitoimingute valdkonda, millele pööratakse rohkem tähelepanu alles siis, kui igapäevane rutiin on häiritud. Väljaränd tähendab suuri muutusi harjumuspärasest elukorralduses ja selles kontekstis omandab erilise tähenduse ka toit ja toitumismuster. Nii moodustavad migratsioon ja toit kommunikatiivse ja temaatilise terviku, milles nostalgial on suur tähendus (Bönisch-Brednich 2002: 334, 336).

Eesti mees, kes pärast Teist maailmasõda sattus Argentinasse Tucumani ja elas perega esialgu ühes sealse hotellis, kirjutas 1950ndatel: *Nimelt elame ikka siinses parimas hotellis, mis väga kallis ja peame sööma toite, millega me kunagi ei harju. Pole lihtsalt maju saada, siin tuleb ikka omaette maja üürida. Kui see kord õnnestub, muutub me elu paremaks, saame siis süüa nii kaua igatsetud oma toite.* (KM EKLA F 226: 92: 9)

Buenos Aireses, kuhu pärast sõda koondus suurem osa Argentinasse jõudnud eestlastest, kergendas eestipärase toidu valmistamist saksa ja sellega lähedalt seotud juudi kogukonna olemasolu – sakslaste ja juutide poodidest oli võimalik saada euroopalikke toidukaupu, mida sai sobitada eesti kultuurikonteksti: hapukapsast, heeringaid, musta leiba. Brasiilias Sao Paolos avastasid sinna jõudnud eestlased, et kohalikul vene turul müüakse tuttava maitsega kalja. Niisiis leiti ka linnatingimustes, kus kodumaiste toiduainete tootmine ei tulnud kõne alla, viise, kuidas toituda eestipäraselt (autori välitööd 2009. aastal Sao Paolos).

Eesti emad ja vanaemad Argentinast valmistasid eesti toite ja õpetasid nende tegemist ka järeltulijatele. Üks naine, kes on sündinud 1946. aastal põgenekelaagris, kirjeldas, kuidas ta 1996. aastal Eestis käies hämmastas kodueestlastest sugulasi oma teadmistega eesti rahvusköögist – kui need pakkusid talle *eesti toite*, olles kindlad, et ta neid ei tea, tundis ta oma sõnul kõiki pakutud toite. Üks teine naine, samuti 1946. aastal sündinu, rääkis, kuidas teatud eestilikena teadvustatud toidud on põlvest põlve edasi kandunud: *Ja teine asi, mis ma alati räägin, et minu pojad on vist ainukesed Argentinast, kes hommikusöögiks teevad herkuloputru. /.../ Nendel on see herkulopudru kultuur vähemalt sees.* Eesti keelt pojad ei räägi. Sama naine rääkis, kuidas ta on sünnipäevadeks ja muudeks pidulikumateks üritusteks valmistanud oma Argentina sõpradele rosoljet, mida ta peab tüüpiliseks eesti toiduks (autori välitööd 2007. aastal Buenos Aireses).

Eesti toidud, mis Eestis kuuluvad iseenesestmõistetavana paiga sotsiaalkultuurilisse tervikusse, muutusid pagulaste kogukondades, sh Argentinast, kõrge sümbolisisuga laetud etnilisteks märgisteks – kohanemise algfaasides astuti seal kõrgendatud tähelepanuga vastu assimilatsioonisurvele ja kasutati selleks muude etniliste märgiste kõrval ka toite. Eesti toite valmistati eesti seltsi üritustel, kui see veel eksisteeris. Pärast seltsi hääbumist kümmekond aastat tagasi on eesti toitude valmistamine jäänud perekondlikuks traditsiooniks – kodumaa toidud täidavad oma funktsioone vaid pereringis ja sedagi praegu teistmoodi kui mõned aastakümned tagasi. Kui vanemate toitumistavad ja toiduvalmistamisviisid olid kodumaalt lahkumise ajaks juba tugevalt kinnistunud ja toite valmistati minevikku vaadates,

et taasluua kaotatud kodumaad, siis noorem põlvkond pigem naudib oma vanemate eesti kööki ega seo seda tingimata nostalgiliselt Eestiga.

Selle kohta, et põlvkonnad võivad eesti toite väärtustada erinevalt, toon näitena lõigu intervjuust, mille salvestasin Brasiilias Sao Paolos 2009. aastal. Teemaks on kilu, mida eesti pagulaskogukondades nii Brasiilias kui Argentinas peetakse kõrge sümboliväärtusega eesti toiduks – olen pidanud Eestist sinna sõites eestlastele korduvalt kilukarpe kaasa võtma. Intervjuus räägivad kaks meest, kellest üks lahkus Eestist 1944. aastal täismehest sõdurina, teine oli mõneaastane laps. Noorem mees räägib, kuidas tema isa käis mõnikümne aastat tagasi Eestit külastamas ja tõi sealt kaasa kilukarpe:

Isa siis sai kaks karpi niisukest ... kilu. Siis tema tegi seda lahti, siis hakkasin proovima – ei olnud suurem asi toit! (naerab).

Vanem mees: Ei olnud suurem asi?!

Noorem: Ei olnud, tõesti ei olnud.

Vanem: Üks asi, mis mulle alati on meeldinud, tunnen puudust tänapäevani.

Noorem: Kilud?

Vanem: Kilud jah.

Kui siis keegi seltskonnas ütles, et kohalikes poodides müüdavad sardiinid on maitsevamad kui eesti kilud, vaidles vanem mees kategooriliselt vastu.

Kui 2017. aasta aprillis pärast mõneaastast vahet Buenos Aireses konverentsil käisin, külastasin ka sealseid eestlasi. Üks naine, kelle suhted õega on keerulised ja kelle sõnul õde hoiab teadlikult eemale ka teistest eestlastest, saatis mulle pärast mu külaskäiku e-kirja, milles mainib ka külakostiks saadud kilusid:

Veel kord head reisu ja Jälle Nägemiseni!!!! Oli tore juttu ajada ja veini juua minu köögis. Kilu karbid ootavad: ehk saan nii kaugele et minu õde tuleb kilu sööma minuga... kui ta ei saa minu juurde tulla siis võin karbi kaasa viia tema juurde ja süüa seal. Kindlasti need eesti kilud mõjuvad hästi ja ehk teevad tema südame pehmemaks. Abrazos y besos!

See, mida me lapsepõlves või noorena oleme söönud, mõjutab meid kahtlemata ka hiljem. Saksa keeleruumis on mitmed autorid tähistanud seda fenomeni mõistega „maitsete konservatiivsus“ (*Geschmackskonservatismus*) (Tolksdorf 1994: 237; Müns 2010: 19) ja näinud selles vähemalt osalist põhjust, miks teatud toidud säilitavad oma tähenduse läbi aegade ja ka uues keskkonnas.

Toidualases etnoloogilises kirjanduses on toodud näiteid ka selle kohta, et kodumaa toitu süües ei tarvitseta mõelda alati sellele, et see on tingimata kodumaa toit. Süüakse hoopis sellepärast, et nii tehti ka lapsepõlves, st lapsepõlve maitseelistustel on iseseisev väärtus. Migrantidel lisandub sellele lihtsalt nostalgiline kodumaa komponent. Mõlemad, nii kodumaa kui lapsepõlv on kadunud minevikku (Augustynek, Hirschfelder 2010: 167).

Üks lapsena Eestist lahkunud mees, kes nüüd elas Argentinas Bariloches, mäletas nostalgilises võtmes näiteks mustikaid (autori välitööd 2007. aastal Bariloches). Kui ta tütar, kes elab Kanaaridel, mõned aastad tagasi esimest korda elus Eestit külastas, saime me siin kokku. Ta näitas mulle märkmikku, kuhu isa oli kirjutanud need asjad ja objektid, millega tütar Eestis tingimata tutvuma peaks. Nimekirja oli nurgeliste tähtedega kirjutatud ka „mustikas“.

See mees mäletas neid marju lapsepõlvest, kuid me ei tea, kuidas ta oleks reageerinud, kui oleks mustikaid maitsta saanud nüüd, palju aastakümneid hiljem. Brasiilias Sao Paolos rääkis eesti naine, kes oli sündinud juba Brasiilias, kuid kelle ema tuli 1920ndatel noorena Eestist, kuidas emal õnnestus Brasiilias kuskilt osta mustikaid. Ta olnud väga eevil, aga kui lõpuks marju maitstes, oli võtnud vaid paar tükki – lapsepõlvest olid need marjad meelde jäänud palju maitavamana (autori välitööd 2009. aastal Sao Paolos). Väga tõenäoliselt erinesid Brasiilia mustikad Eestis kasvavatest ka maitse poolest.

Eestlastest pagulastel võivad lapsepõlve toidusedelid jääda meelde maiustused, mida saadi kas Eestis või näiteks Rootsis – paljud eestlased põgenesid kõigepealt Rootsi, kust siis mõne aasta möödudes edasi rännati. Nii on siis lastena Rootsi sattunud meele ka mõned rootsi toidud ja maiustused. Sao Paolos rääkis mees, kes lapsena 1944. aastal koos vanematega Rootsi jõudis, koomilise loo sellest, kuidas ta sai Rootsis lagritsat, mis talle väga maitstes. Siis tuli väljaränd Brasiiliasse, mees kasvas suureks, aga lagritsat ei unustanud. Kui ta siis juba täiskasvanuna mõned aastakümned hiljem töösajus Rootsi sattus, nägi ta poes lagritsat. Ta ostis paki – teadmine, et kohe saab ta oma lapsepõlve lemmikmaitsega pärast pikki aastakümneid taas kokku, tegi ta kärsituks. Kiiresti tormas ta hotelli, avas rutakalt paki ja pistis lagritsakompveki suhu. „Ja see oli niiiii vastik!“ meenutab ta tollast pettumust emotsionaalselt (autori välitööd 2009. aastal Sao Paolos).

Üks võõrsile sattunute toitumismustri element on oma toidu säilitamine, mis seostub kodu ja kodumaaga, sageli ka lapsepõlve ja nostalgiaga. Lapsepõlve nostalgilised maitseid ei tarvitse olla tingimata kodu ja kodumaa maitseid, kuid moodustavad mälu sageli ühtse terviku. Täiskasvanuna võõrsile siirdunute jaoks seostub oma toit peamiselt siiski selgelt kodumaaga ja moodustab osa selle kultuurimustrist. Kodumaatoitude säilitamise kõrval tuleb aga rääkida ka muutustest toitumismustrites, mis keskkonnatingimuste muutudes on suhteliselt paratamatud.

Muutused toidusedelis

Aja jooksul on võõrsile rännanud eestlaste toidusedelis toimunud hulk muutusi, mida on põhjustanud nii uus loodus- kui sotsiaalne keskkond. Kui Eestis on pika mereranna tõttu talupoegade toidulaual olnud oluline kala – ja soolasilk oli tähtsamaid igapäevaseid leivakõrvaseid ka sisemaal (Troska, Viires 2008: 269) –, siis Lõuna-Siberis tuli merekaladest loobuda, sest lähima merekaldani jäi tuhandeid kilomeetreid (Valgus nr 26, 1885: 2). Kuna rukki kasvatamine osutus nii Kaukaasias kui kohati ka Lõuna-Siberis raskendatuks, tähendas see loomulikult ka järkjärgulist loobumist rukkileivast, mis on olnud Eestis sajandeid toidumajanduse üks alustaladest. Nagu loeme ühest Irkutski kandist saabunud asunikukirjast, söödi seal juba 1885. aastal peamiselt nisuleiba (Valgus nr 26, 1885: 2). Asjaolu, et Siberis põldusid sõnnikuga ei väetatud, mõjutavat ühe asuniku kirja põhjal leiva omadusi: *Sellepärast ei ole sellel leival sugugi kodumaa maitseva leiva magu* (Sakala nr 29, 1894: 3). Kaug-Idas, kus niiskuse tõttu läks vili hallitama, suri rukkijahust leiva küpsetamine samuti välja. Täna asunike järglased teavad rääkida, kuidas nende vanemad või

vanavanemad veel rukkileiba küpsetasid, ise seda aga enam ei tehta. Peamiselt on üle mindud poeleivale, mis on enamasti valmistatud nisujahust, kuid on ka neid, kes praegugi ise nisuleiba küpsetavad. Eestlaste majades on enamasti olemas suur vene ahi, mis võib hõlmata elamust neljandiku või viiendiku ja mille oluline funktsioon on külmas kliimas pika aja jooksul stabiilset temperatuuri hoida, kuid ka toiduvalmistamine, seente ja marjade kuivatamine jm (vt Tempest 1997: 1). Ahjus küpsetavad eestlased leiba, tavaliselt vormileiba, pirukaid, kooke jne. Kuid seda kõike nisujahust, sest nagu nägime, on rukkikasvatamise traditsioon hääbunud.



Foto 3. Johanna Saar enda küpsetatud leiba lõikamas. Motorski küla, Krasnojarski krai, Venemaa.

Autori foto 2000

Samadel põhjustel on hääbunud Kaug-Idas ka õlletegemise traditsioon, mis varem oli üldine – pulmi, talguid, jõule või jaanipäeva ei kujutatud varem ilma oma valmistatud õlleta ettegi. Ka Siberis jäi odrasaak kesiseks ja seetõttu loobuti ajapikku kodusest õlleteost. Sama oli Kaukaasias, kus oder hästi ei kasvanud – nii ei saadud valmistada linnaseid ega teha ehtsat eesti õlut või kalja. Kalja on Kaukaasia eesti asundustes püütud teha maisist ja puuviljadest, kuid selline kali laiemalt ei levinud (Vilbaste 1960: 124).

Kaukaasias, kus rukis ei edenenu, muutus tähtsaimaks teraviljaks mais. Eestlased hakkasid küpsetama maisikooki *tšurekki* ja valmistama maisiputru *mamalõga* (Ruber 1995: 21). Kuid taas nagu muudegi kultuuride ja toitvate puhul, kohandati ka need nimetused suupärasemaks: *tšurekk* on eestipäraselt *surakas*, *mamalõga* – *mammaliiga*. Segatult rukki- ja nisujahuga, mida saadi linnast, tehti maisist ka hapendatud leiba (Martin 2013: 87). Tundma õpiti lavašši (vrd türgi *lavaş*), lamedat nisuleiba.



Foto 4. Pauline Kozlova ahjust leiba võtmas. Estonia küla, Krasnojarski krai, Venemaa.

Autori foto 2000

Kaukaasias ilmus eestlaste toidulauale *turssaa*, mida valmistati aedubadest, tomatitest, baklažaanidest, kurkidest jt hapendamise teel ja mida tarvitati peamiselt talvel, kui muud aedvilja saada ei olnud. Naabritelt võeti üle teisigi toite ja nende nimesid, nt *kartšoo*, *sašlök*, *tšahhombeli*, *vaarennik* jt (Vilbaste 1960: 123). Naabritelt võeti üle ka *lobia* – Türgi oast toit mõningate lisanditega. Tuntakse ka *zatsebelit* (*vatsebeli*), hapudest metsploomidest kastet, mida kasutatakse *mamalõga* kõrvale (Martin 2013: 87). Kui õlle- ja kaljategu otradest on Kaukaasia eesti külades looduslikel põhjustel raskendatud, siis on üle mindud kohalike jookide valmistamisele. Kaukaasia eesti külades valmistatakse veini viinamarjadest, mis kasvavad praktiliselt igas majapidamises – kas aias või maja juures lehtla katusesõrestikul väändudes. Sõna *vein* on jõudnud Kaukaasia eestlaste keelde siiski alles hiljuti. Varem tähistas veini sõna *viin* – nagu ka meie varasemates piibitõlgetes – või *marjaviin*. Meie viin on Kaukaasias *vodka* (nagu ka näiteks Siberi eesti külades) ja meie puskar *kihka* või *tšatsa*. Seda aetakse rikenud ja mahakukkunud puuviljast. *Kaukaasia kaljaks* nimetatakse ka veini, mida saadakse veini valmistamisel viimastest jäätmetest (Vilbaste 1960: 123–124). Kohati on sõna *kali* Kaukaasias kasutusel ka eufemistlikult viina tähenduses, nt lausungis viinapitsi täites: *Teeme nalja, valame venelastele kalja*, nagu olen kuulnud Salme külas õhtuti, kui mehed laua taga istuvad (autori välitööd Abhaasias 2012. ja 2015. aastal).

Taga-Kaukaasia kontekstis võib rääkida ka Türgi eestlastest – see piirkond kuulus Venemaa Taga-Kaukaasiasse ajal, mil eestlased 1886. aastal Karsi linna lähe-

dale oma küla asutasid. Ka seal oli peamine teravili nisu ja seetõttu on eestlaste toidulaual omaküpsetatud nisuleib olnud igapäevane toit. Kohalikust köögist võeti üle *airan* – hapendatud piimast jook, millele on lisatud soola. Eestlased hakkasid valmistama dolmasid ja šašlõkki, liha ja riisiga täidetud paprikat ja kurke. Samuti valmistati ise halvaad. Ühe erinevusena türklastest sõid eestlased liha kõrvale kartuleid – türklastel on lihale lisandiks salat või harvemini ka riis. Vene laenuna valmistati sõrnikuid ja *varennikuid*. Kohupiim kandis eestlastel nime *vorukas* (vrd vene *маслос*) (Roos 1992: 38–41). Vene toidud ja nende nimed võidi Karsis omandada vene naabritelt, keda tollal oli sealkandis palju. Nii et kui on teada, et Türgi eestlased joovad palju teed (Roos 1992: 38), siis on tänapäeval raske välja selgitada, kas see komme võeti üle vene või türgi naabritelt. Tänapäeval joovad Türgi eesti asunike järglased teed igatahes türgipäraselt kitsastest klaasidest (autori välitööd Karsi rajoonis 2014. aastal).

Muutused traditsioonilises eesti toidus on seega ühelt poolt ajendatud uutest looduslikest tingimustest, millesse eesti asunikud võõrsil sattusid, kuid naaberrahvaste toitade ülevõtmine, enamasti koos võõrapäraste nimetustega annab tunnistust loominguilisest lähenemisest ja kohaliku sotsiaalkultuurilise keskkonna tugevast mõjust.

Samalaadsed, looduslikust ja sotsiaalkultuurilisest keskkonnast kombineeritult ajendatud muutused on aset leidnud ka näiteks Siberi eesti külades. Palju süüakse seal kõikvõimalikke pirukaid, mida saab peamiselt tõlgendada laenuna vene naabritelt: kartuli-, liha-, kohupiima-, marjapirukad. Samasse mõjualasse kuulub külmsupp *okroška*. Ise valmistatakse vorste, sh näiteks kartulivorsti.

G. E. Luiga, kes 19. sajani lõpul oli Lääne-Siberi Omi asunduses kooliõpetaja, loetleb eesti asunike toidusedelit: sült, lihasupp, kypsetatud sealiha, hani või part, vorstid, koogid, piirakad, pliinid, pudrud, marjasupid (Luiga 1897a: 844) – loetelus on esindatud nii traditsioonilised eesti kui vene toidud.

Siberi eestlaste söögilauale kuulub peaaegu alati liha, kas praetult või keedetult. Ka talvel süüakse värsket, st mitte soolatud liha, sest talved on üldjuhul stabiilselt miinuskraadides, mistõttu saab liha säilitada kütmata ruumis sügavkülmutatult. Hakklihakasinaid tulid küladesse pärast Teist maailmasõda. Iseloomulik on see, et



Foto 5. Dimitri Türkseven (ema kaudu Albuk) teed joomas. Arpaçay alev, Türgi. Autori foto 2014

sealiha jahukastme ja kartuliga süüakse ka hommikuti. Välitöödel viibivale etnoloogile võib taoline ühekülgne lihaküllus saada parajaks katsumuseks, kui ta juhtumisi sõltub kohalike toidulauast – ja see sõltuvus on kaugetes isoleeritud Siberi külades, kus sageli puuduvad ka poed, kohati paratamatu. Kui kohalikelt küsida, miks nad nii palju rasvast sealiha söövad, vastatakse tavaliselt: *Siberis on nii külm, et peab palju liha sööma* (vt ka Korb 2015: 130). Kas toitumisfüsioloogilised motiivid kaaluvad tõesti üles maitsevajadused, on minu jaoks olnud alati suur küsimus, sest kliimaatilist põhjendust olen kuulnud ka näiteks Kesk-Aasias Usbekistanis – seal põhjendatakse rasvase liha söömist palavusega.

Pea alati on aga Siberi eestlaste toidulaual ka kohupiim (*vorukas, vorog*, vrd vene *мопоз*), hapukoor (mõnedes külades *mant*, vrd saksa *Schmand*), munad ja piim. Muuseas on piima talvel külmutatud ajaks, mil lehmad piima ei anna – ämbri sees külmutatud piimaklotsid võib rahumeeli õue riita laduda. Valmistatakse porganditeed, mis lõunaeesti-murdelistes külades kannab nimetust *põrknaššai* (vt ka ERM KV 474: 63 – Gusseva 1985). Porganditee kõrval esineb ka porgandikohv, mille puhul on kuivatatud porganditükid ka lisaks röstitud. Traditsiooniliselt on Siberis verivorsti tehtud kruupide või nisutangudega, kuid viimasel ajal asendavad neid kas riis või tatratangud (Korb 2015: 145). Kohupiimast tehakse korpe – *vorogisangid* [vene murd *шаньга*] e *saanuškad* (Viikberg, Vaba 1984: 150). Siberis süüakse pelmeene, varennikuid, borši, st traditsioonilisi vene või idaslaavi roogasid. Pelmeene valmistatakse ise. Hoopis levinum kui Eestis on Siberi eestlaste seas teejoomine.

Siberis ei ole toite laenatud üksnes venelastelt. Näiteks Lääne-Siberis asuvas Tvetnopoljes, saksa-eesti segakülas, valmistavad eestlased kohalike sakslaste eeskujul strudlit (vrd saksa *Strudel*, vt Bender 2005: 500).

Kaug-Idas on eestlased kohalikelt korealastelt õppinud sisse tegema sõnajalga – *pàparodnikut*. Kui Eestis on sõnajala (peamiselt harilik kilpjalg) puhul tarvitatud peamiselt selle juuri, mida jahvatati vanasti näljaajal vilja hulka (Kalle, Sõukand 2013: 58), siis Kaug-Idas ja Ida-Siberis süüakse selle noori võrseid. Soolatuna säilitatakse neid sügavkülmas. Ida-Siberisse Krasnojarski kraisse on sõnajala toiduks tarvitamine levinud viimastel kümnenditel tänu Jaapani kokkuostjatele. *Tšeremšaad* ehk karulauku tarvitatakse Siberi eesti külades üsna palju: kevadel süüakse seda toorelt põhitoidu kõrvale või salatina, talveks säilitatakse soolatuna (Korb 2015: 133). Karulauku murtakse ka puskari peale sakusmendiks (autori välitööd 1999. ja 2000. aastal Krasnojarski krais).

Siberis sai juba 20. sajandi algul meeste sügiseseks hooajatööks seedripähklike korjamine taigas, mis metsa parvetamise, jahi ja kalapüügi kõrval pakkus lisa-sissetulekut (Rändaja 1909: 406 jj; Eestlane nr 22, 1906: 1; Asunik 1914: 2; Päevaleht nr 100, 1912: 1). Seedripähkleid kogutakse ka enda tarbeks – suured kotitäied seedripähkleid on Siberi eesti majapidamistes tavaline vaatepilt.

Üheks omapäraseks innovatsiooniks Siberi eesti asundustes on toomingamarjade kuivatamine ahjus ning jahvatamine. Toomingajahust valmistatakse pirukaid või süükse seda leotatult moosina. Ka aetakse tooreid toomingamarju läbi hakklihamasina ning säilitatakse suhkrus (vt ka Korb 2015: 131). Toomingamarjad on huvitaval kombel leidnud tee ka eestlaste jaanipäeva tavanditoitude nimekirja. Räägib naine (sünd 1958) Ülem-Bulankast, kes nüüd elab Eestis:

Ja siis oli eraldi toit oli see – me nimetasime – üle panni kook. Toomingajahust. Toomingajahu koogid olid. Ja kui see koor – see ei old vahukoor, see oli hapukoor ju – vahtu klopsitud ja – see oli fantastiline! Vat see oli eriline, see jaanipäevaks alati tehti. (autori välitööd 1999. aastal Tallinnas)

Etnilised piirid

Nagu artikli sissejuhatuses mainitud, võib toitudel olla tugev identifitseeriv funktsioon. Inimene on see, kelleks ta end peab – ta seob end teatud tunnuste alusel omagrupid ja eristab võõragrupist. Etnilisel eristamisstrateegial on binaarne struktuur: oma tajutakse võõra taustal. Suur tähtsus on siin piiridel: omasfääri saab määratleda alles siis, kui on markeeritud piir väljaspoolsega. Üks esimesi etnilise identiteedi piiride teadusliku põhjalikkusega määratlejaid, norra antropoloog Fredrik Barth on pidanud etnilisi grupe asjaosaliste (*actors*) endi sotsiaalse identifitseerimis- ja eristamisprotsessi tulemuseks. Identifitseerimisel on olulised tunnused, mida asjaosalised ise konkreetsetes seoses oluliseks peavad. Barth rõhutab suhteid gruppide või grupiliikmete vahel: alles need võimaldavad etnilisi fenomene. Peamine mõiste selles kontseptsioonis on kultuurilised piirid, mis gruppide piiritlevad, või nagu Barth koguni väidab: gruppide üldse „loovad“ (Barth 1996: 76j).

Etnilise identiteedi puhul saab rääkida kultuuri tuumväärtustest (*core values*), mis on rühma kultuuri kesksed osad: keel, religioon, perekonnastruktuur, side kodumaaga. Nende kõrval on teisigi sümboolse tähendusega väärtusi, mida kogukond samuti peab oma identiteedi jaoks oluliseks ja mida kasutatakse oma gruppide kuulutamiseks. Näiteks laulud, rahvuslik käsitöö, mitmesugune rahvuslik-etniline sümboolika, aga ka rahvapärased toidud. On näidatud, kuidas inimesed liigitavad ennast ja maailma läbi otsustuste, mida süüa ja mida mitte. Toidus leitakse kood, mis väljendab sotsiaalseid suhteid ja loob piire (Sackman 2010: 535).

Ulrich Tolksdorf näitab, kuidas kultuur toitumist mõjutab. Inimene täidab oma kõhtu nii, nagu ta seda oma kultuuris on õppinud. Võimalik oleks tarvitada hoopis rohkem toite, kui seda tavaliselt tehakse – see tähendab, et toiduained on kultuuris selektiivselt organiseeritud. Siin mängivad rolli normatiivsed väärtused. Normidega on ära määratud, mida võib süüa, mida mitte. Kõike, mis on söödav, ei sööda. Köök on seega ühtlasi kultuurisüsteem (Tolksdorf 1994: 229, 234).

On näidatud, kuidas teatud toidud ja joogid annavad mitmetasemelises ja mitmekultuurilises miljöös märku mitte ainult huvist ja uudishimust, osavõtust ja kommunikatsioonist, vaid palju sagedamini segregatsioonist. Kuna teatud toidud on kõrgelt väärtustatud omagrupi suhtluses ja enesemääratluses, toimivad nad eraldajatena võõragrupist (Boll 1993: 100).

Diasporaa tingimustes, kus elatakse suurema või väiksema, kuid enamasti alati eksisteeriva assimilatsioonisurve all, muutuvad kultuuri tuumväärtused, sh teatud toidud, toitumistavad või maitseelistused selgesti tajutavateks etniliste piiride markeriteks. Heike Müns nimetab toitu rahvusliku, regionaalse ja etnilise identiteedi vahendiks (Müns 2010: 16).

Üheks justkui venelaste sümboliks on Siberi eestlaste jaoks päevalilleseemnete söömine. Seda seostatakse sageli *värvavas istumisega*, mida muuseas ka Siberi eestlased harrastavad. Erinevus eestlaste ja venelaste vahel seisneb aga sealsete eestlaste meelest just selles, et venelased närivad värvavas istudes päevalilleseemneid, eestlased mitte.

Kui eestlastel on Siberis naabriteks ka teised luterlastest etnosed, nagu lätlased, sakslased ja soomlased, siis peamiselt räägitakse eristavas kategoorias ikkagi venelastest. Kõige lähedasemateks peetakse luterlikke rahvarühmi, nendega on varasematel kümnenditel näiteks sagedamini segaabielusid sõlmitud. Seejärel tulevad venelased ja kultuuriliselt kõige segregeerivam suhtumine valitseb Siberi põlisrahvaste suhtes. Täna selgi päeval on kohalike põlisrahvaste koondnimetuseks Siberi eestlaste seas sageli *mustad inimesed* – selle alla mahuvad nii kasahhid, kirgiisid, tatarlased oma subetnostega, kui ka hakassid ja tõvalased, samuti burjaadid. Neid peetakse võõrasteks, neist on sageli ettekujutus kui mustadest ka hügieeni mõttes. Hügieeni või näiteks töömoraali kõrval on üheks eristuse aluseks toitumistavad. Toidul on oma osa nende meie teadvuses asuvate piltide loomisel ja reprodutseerimisel, mida mõistame stereotüüpina. Siia kuuluvad nii autostereotüübid, st pildid endast ja oma grupist, kui ka heterostereotüübid, st pildid teistest.

Toidupõhised stereotüüpiseerimised, st etnilised enda- ja võõrakirjeldused toidu kaudu, on etnoloogias palju käsitlemist leidnud (Weger 2010: 68). Ühelt poolt kuuluvad siia pilkavad etnonüümid: *vorstisööjad* sakslased, *konnasööjad* prantslased jne. Või ka laiemasse rahvusvahelisse keelekäibesse jõudnud etnonüüm *eskimo*, mille andsid inuittidele nende naabrid algonkinid nende tava pärast süüa liha ja kala toorelt – *esquimantsic* – toore (liha ja kala) sööjad. Tatarlaste eripärana toovad Siberi eestlased välja nende tava süüa hobuseliha (Korb 2015: 135) – eestlased seda ei tee. Kui üks mu eestlasest informant Ida-Siberis rääkis, et burjaadid joovad hobuse kust, küsisin igaks juhuks üle – äkki pidas ta silmas hobuse piima? Ei, hobuse kust! – jäi mees endale kindlaks (autori välitööd 1999. aastal Krasnojarski kraisis). Stereotüüpidel on omadus hüpertrofeeruda ja piire reaalsusest reljeefsemalt väljendada.

Huvitavaks etniliste piiride markeerijaks on Siberis näiteks erinevad aspektid seente toiduks tarvitamises. Eestlased, kelle seenetarvitamine on pigem tagasihoidlik, nimetavad korjatavatest seeneliikidest *võiseeni*, *kaseseeni*, *kukeseeni*. Kõik ülejäänud on koondnimetuse all *kihiseened/kihotiseened*. Leiab aset selge eristamine eestlaste ja venelaste vahel: *Me kõiki seenesi ei söö – eestlased. A venelased korjavad pat-rjääd neid, kõikisugust rämpsu. Me korjame võiseened ja kaseseened ja kukeseened. Ja veel on haavaseened.* (mees, sünd 1932, Motorsk, autori välitööd 1999. aastal)

A venelased korjavad kõikesugust seena söövad. Jaa, nendel on kõiksugused. Pargivad kõiki. Mõni ja ku lõppeb maha ja. Meie rahvas ei söönud. (naine, sünd 1922, Karatuzskoje)

Sitaseened meil on. Nad kasvavad kuskil nigu aedapidi või kustotsast niimoodi. Meie neid ei söö. Venelased küll söövad. A meie ei söö neid. (naine, sünd 1926, Ülem-Bulanka)

Viimatitsiteeritud naise poeg, kes meie vestluse juures viibis, alustas erinevate seeneliikide kirjeldamist: *Opjaata, masljaata...* Eelkõnelnu katkestab teda poolelt lauselt: *Vot need ongi need sitaseened kõik, need korjavad... neid ljäpasi ja pljäpasi. A meie neid ei*

korja. Me pole neid toond – neid ljäpasi ja pljäpasi. Meie ei söö neid. (autori välitööd 1999. aastal Krasnojarski kraisis)

Toidupõhiselt stereotüpiseeritakse võõraid ka siis, kui nende toiduvalmistamisviisid on teistsugused. Üks mees (sünd 1932, Motorsk, autori välitööd 1999. aastal) kirjeldas seente soolamist ning tõi siingi välja erinevused võrreldes venelastega. Kui eestlased seeni enne soolamist kupatavad, siis venelased väidetavalt mitte: *A venelased teevad teistmoodi, toorelt. Külma veega leotavad ära, pesevad ää ja sis soolavad. A minule nad ei meeldi niimoodi.*

Näiteks on Siberi eestlased näinud erinevust ka eestlaste ja venelaste süldivalmistamises. Sülti teevad küll ka venelased, kuid eesti ja vene süldil näevad eestlased selget vahet: *Kuppame, kohe laseme keema vee sees need lihatükid. Ja siis kõik kraabime ära noaga – see kord, vaata mis on kõik – nende lõua luudel ja kõik – tuleb ära see kord pealt – ja on puhas. Ja siis veel peseme mitmes vees puhtaks ja paneme keema. A venelased – tapab ära sea ja silmapilk sült keema. A meie ei, nõnna ei saa, ei tee. Me teeme ikka puhtaks.* (naine, sünd 1918, Motorsk) Antud tsitaadi ja selle hoiakute taustana võib näha Siberi eestlaste autostereotüüpi, mille kohaselt eestlased on korra- ja puhtusearmastajad, venelased aga mitte.

Innovatsioonid saavad omaseks

Niisiis võib toit olla tugev etniliste piiride marker. Eespool tsiteeritud Barth on pidanud piiri sotsiaalseks produktiks, mille tähendus võib varieeruda ja ajas muutuda. Seega siis võivad muutuda ka identiteedid. Etnilised märgised, st kultuurilised tunnused, mille kaudu inimesed oma kokkukuuluvust määratlevad, võivad ajas moodustada erinevaid konfiguratsioone, seega siis ka nihutada piire oma ja võõra vahel. Eelnevalt nägime, et diaspora kontekstis võib toidul olla oluline roll identifikaatorina. Nägime, et esimeste asunike jaoks tähendas *oma toit* Eestist tuttavat harjumuspärast toitu. Innovatsioonid, millega kohanemine võis esimestel asunikel minna valuliselt, on järgmiste põlvkondade poolt omaks võetud. Ring on mingis mõttes täis saanud – koduks, harjumuspäraseks turvalisust ja identiteeti pakkuvaks *oma* keskkonnaks on saanud maa, kus asunike järglased sündisid ja kasvasid, olgu see siis Siberis, Kaug-Idas, Kaukaasias või mujal. Kui Kaug-Idas tundsid esimesed asunikud meelehärmi, et rukis ja oder ei kasva, nii et musta rukkileiba küpsetada või õlut pruulida ei saa, siis nende järglaste nostalgia seostub juba uute põlvkultuuridega ja neist valmistatuga. Üks Kaug-Ida Liivikülas 1921. aastal sündinud naine, kes oli abielus sõjaväelasega ja temaga koos teatud perioodiks Leetu kolinud, rääkis, kuidas ta seal maisist puudust tundis: *Kui ma elasin seal Leedumaal, ma tihti tuletasin meele kukuruusi pudru. Nii kangesti igatsesin. Ja kui ma tulin kodusse siia ja siis ma rääkisin mammale, et ma tahan nii kangesti kukuruusi pudru.* (autori välitööd, 2000, Primorje krai)

Diasporaas leiab ajapikku aset kultuurimustrite hübriidistumine: omaks hakatakse pidama päritolumaalt kaasa võetud kultuurielementide kõrval ka asukohamaa kultuurielemente. See võib anda märku kaksikidentiteedi väljakujunemisest – näiteks tuntakse end nii eestlase kui argentiinlasena, nii eestlase kui brasiillasena.

Üks eesti naine Rio de Janeirost, kes oli üles kasvanud Brasiilias 1944. aasta sõjapõgenike järeltulijana, rääkis mulle oma plaanist tulevikus Eestisse kolida: osa temast kuulub eesti kultuuri. Kuid sellest, et osakese Brasiilast võtaks ta kaasa ka Eestisse, andis tunnistust tema plaan avada Eestis Brasiilia restoran (autori välitööd 2009. aastal Rio de Janeiro).

Sao Paolos on eestlaste toidulaual kindla koha sisse võtnud mustad oad, kohaliku toidukultuuri lahutamatu element. Mees, kes eespool olevas intervjuus kiitis eesti kilusid, mille järele ta Brasiilias igatsust tunneb, rääkis samas, et ube sööb ta vähemalt kord nädalas. Naine, kes kuulub nn *vanaeestlaste* kategooriasse – tema vanemad saabusid Brasiiliasse 1920. aastatel ja ta ise sündis juba seal –, rääkis, et tema ei oska üldse süüa ilma oata. Uba on pea alati üks toidu komponent – ükskõik siis, mida süüakse sinna kõrvale. Naine rääkis, et tema ema hakkas Brasiilias valmistama riisi ja kartuli putru – seda nimetati *Jüri pudru*. Süües pandi pudrule võid silma. Tunneme ära justkui eesti mulgipudru, kuid kruupide aset täidavad Brasiilias sealne oluline teravili riis. Sama naine rääkis, et kui ta käis Eestis sugulastel külas, võttis kaasa musti ube ja valmistas neist Eestis toitu. Ta meenutab: *Mu see... täditütre tütre mees vaatas: „Kas ma pean seda musta koledat asja sööma?“* Kui sugulased oarooma maitseid, meeldis see neile naise sõnul väga ja nüüd kirjutavat sugulased talle: *Kuna sa tuled selle oma musta oaga siia?* (autori välitööd 2009. aastal Sao Paolos).

Argentinas puutusid eestlased asumise algaastatel kokku uute Argentina rahvuslikku kööki kuuluvate toitude ja söömisharjumustega. Harjumatu oli sealse köögi kui tüüpilise koloniaalköögi toidu- ja eelkõige liharohkus, harjumatu oli rahvuslik jook mate ja selle ritualiseeritud tarvitamine. Vastandus eesti toitudega ei olnud tingimata ideoloogiline, vaid maitse ja harjumuse tasandil. Vana oli kodune ja harjumuspärane, uus aga harjumatu. Mõne jaoks läks argentina köögi elementide juurutamine kergemini, teistel oli vastuseis tugevam, kuid aja jooksul võeti üle nii kohalikud toidud ja joogid kui ka lauakombed ja söömisharjumused (nt KV 1010: 259). Hakati pidama siestat, kus asadot – kohalikku grill-liha – süüakse Argentina-päraselt – puulialt või lihtsalt lauaticilt ja valmistatakse kohalikus parilla-ahjus, milliseid on eesti kodudes palju. 1976. aastal avaldas sõjapagulasena Argentinasse jõudnud Ellen Liiv-Blizner ajakirja Triinu veergudel arvamust, et kui Eesti kunagi vabaneb, siis Argentinast tagasipöördujad võtavad ilmselt kaasa ka parilla-praktika, mate, empanada ja pitsa (Liiv-Blizner 1976: 8 jj). Need on tüüpilised näited selle kohta, kuidas kaksikidentiteetide kujunemist markeerib hübriidistuv toidukultuur. Vana ja uus eksisteerivad kõrvuti, kuid päriselt ei segune: kuigi mõlemad on omased, teadvustavad kultuurikandjad selgelt, mis kuulub eesti kööki, mis asukohamaa omasse.

Teatud juhtudel ei markeeri kultuurimustrite kollaazid aga mitte kaksikidentiteete, vaid võõrsil väljakujunenud eriomast lokaalset etnilist identiteeti. See on näiteks täheldatav Siberis, kus paljude põlvkondade jooksul on lokaalse identiteedi kujunemist toetanud suhteliselt isoleeritud omakeelsed ja -kultuursed asundused, nn kultuuri- ja keelesaared. Seal kasvanud inimesed eristavad end teatud tunnuste alusel kodueestlastest, samas eristatakse end ka vene- või muukeelsetest naabritest (vt Jürgenson 2015: 43 jj). *Me ei ole eestlased, me ei ole venelased – me oleme Venemaa (või Kaukaasia või Siberi) eestlased* – taolisi deklaratsioone olen oma välitöödel ida-



Foto 6. Loore Bruus matet joomas. Villa la Angostura, Argentina.

Autori foto 2007

eestlaste asundustes kuulnud sageli. Kultuurielementide hübriidseid kollaaže, mis on ainulaadsed ja omased vaid teatud lokaalsetele kogukondadele, tajutakse identiteedi markeritena. Nii on see ka toidukultuuris. Kui Eestimaa eestlane teadvustab verivorstil ja pelmeenidel selgelt erinevat etnilist päritolu – üks kuulub etnilis-rahvuslike eesti tavanditoitude hulka, teine on võõrapärane argiroog –, siis Venemaa eestlaste jaoks ei ole piirid nii selged. Nende köögis on tavanditoitude nimekirja sattunud ka sellised, mis omandatud asukohamaal naaberrahvastelt. Eespool oli juttu sellest, kuidas toomingamarja kook on kohati saanud Siberis elavate eestlaste jaanipäevaroaks.

Eestisse on asunud elama paljud Siberi eestlased ja nad valmistavad ka siin traditsioonilisi Siberi roogi. Olen käinud Eestis elavate Siberi eestlaste sünnipäevadel – pidulaual on kartul ja kotletid, mis Siberis on peeroana väga tavaline, Eestimaa eestlaste toidukultuuris mitte. Kui käiakse külastamas omakseid Siberis, tuuakse Eestisse kaasa toomingamarjajahu, sest Eestis seda ei müüda, aga toomingamarjakooki, oma küla lokaalset identiteeti markeerivat tavanditoitu tahaks valmistada ka siin. Paljud Eestis elavad Siberi eestlased valmistavad kodus pelmeene, kuigi neid müüakse ka poes, kuid need erinevad kodukülas valmistatutest.

Samasugused arengud on aset leidnud ka Kaukaasia eestlaste toidukultuuris. Sealsed asundused on kujunenud rohkem kui saja aasta pikkuse arenguprotsessi tulemusena ning ka sealset kööki iseloomustab hübriidne iseloom, mida aga enam

hübriidsena ei tajuta. Eestisse kolinud Kaukaasia eestlased kasvatavad koduaias ja kasvuhoones baklažaane, paprikat jt kultuure, mis on saanud nende toidulaua omakomponentideks. Neist valmistatud toidud loovad sidet koduga Kaukaasias. Valmistatakse brõnsat ja sulugunit (Kaukaasia juustud), ettevõtlikumad Kaukaasia eestlased on neid ka Eestis turustanud.

Ring on täis saanud selleski mõttes, et võõrsilt esiisade maale asunud eestlased toovad kaasa ka sealse toidukultuuri, mis kodueestlase silmis ei ole puhtalt eesti köök, kuid nende endi jaoks moodustab see terviku, mis sümboliseerib seoseid kaugel asuva sünnimaaga. Analoogiaid võib leida mitmelt poolt. Näiteks Saksa-maale jõudnud Venemaa sakslaste jaoks on teatud traditsioonilised toidud olulised kultuurilised identifikaatorid ja kodumaa sümbolid – kodumaa all peetakse siin silmas kodupaiku erinevates Venemaa regioonides (Boll 1993: 133). Sarnased tulemused on saanud II maailmasõja ajal ja järel Karjalast Soome evakueeritud või ümber asunud karjalaste toidukultuuri kohta (Kovalainen 1975: 156, 157).

Eespool oli juttu, et toidukultuuri on etnoloogias peetud konservatiivseks kultuurielemendiks. Nägime aga ka seda, et hajaeestlaste toidukultuur on teinud läbi küllaltki suuri muutusi natuke rohkem kui saja aasta jooksul. Mis siinkohal eriti oluline – hübriidistuv toidukultuur võib olla tugev etniline või regionaalne identifikaator. Siit edasi võime aga küsida, mis on üldse etniline või rahvuslik köök? On toodud hulgaliselt näiteid selle kohta, kuidas rahvuslikuks või regionaalseks köögiks nimetatav kultuurielement on tegelikult ajas muutuv konstruktsioon. Austria etnoloog Konrad Köstlin on öelnud Viini köögi kohta, et see on hilise 19. sajandi endanarratiivi resultaat. Tsiteerides Köstlini leiavad Elisabeth Fendl ja Jana Nosková sedasama böömi köögi kohta. Nad kirjutavad rahvuslikest köökidest kui „kollektiivsetest fiktsioonidest“ (Fendl, Nosková 2010: 105). Klaus Roth kirjutab, kuidas balkani köögi kujunemist on mõjutanud „osmani köök“ – Kagu-Euroopas võimutsesid osmanid mõnes piirkonnas 500 aastat –, kuid ka tugevatest regionaalsetest erinevustest, mis muudavad „balkani köögi“ mõiste problemaatiliseks (Roth 2010: 30). Ka „eesti rahvusköök“ on välja kujunenud ühelt poolt traditsiooniliste talupojaroogade ja teiselt poolt 19.–20. sajandi uuenduste tagajärjel, millele aitasid kaasa järjest mitmekülgsemas valikus ilmuvad kokaraamatud, kodumajandus- ja toiduvalmistamiskursused, propaganda ajakirjanduses. Uudne kartulisalat ja vana-pärane verivorst said hakata ühist funktsiooni kandma ikkagi alles 20. sajandil.

Diasporaakogukondades võivad kohaliku miljöö mõjutused tuua *oma* toidukultuuri kaasa muutusi, mida esialgu võidakse tajuda võõrlaenukena, kuid mis juurdununa võivad aastakümnete jooksul muutuda sellesama *oma* toidukultuuri osaks. Nii võivad välja kujuneda erinevad *eesti köögid*.

Kokkuvõte

Migratsiooni, akulturatsiooni ja integratsiooni on 20. sajandi uurimustes valdavalt vaadeldud lineaarse protsessina, markeeritud selgemate või hägusamate algus- ja lõpp-punktidega ja interpreteeritud assimilatsiooni võtmes. Tänapäeva globaliseerivas maailmas toimuvad arengud sellesse skeemi päriselt ei sobi. Omaaegsete

ühesuunaliste minekute asemele on tulnud pidevad minekud ja tulekud, elamine korraka erinevates keskkondades ja kerge ligipääs päritolumaale nii füüsiliselt kui kommunikatiivses plaanis. Uued mobiilsuse vormid puudutavad ka toidukultuuri. On ettevõtteid, mis vahendavad eesti toite Lääne-Euroopas või isegi nii kaugel kui Austraalias elavatele eestlastele. Arenguid, mida uued mobiilsuse vormid eesti diasporaakogukondade toidukultuurile kaasa tuua võivad, käesolevas artiklis vaatluse alla ei võetud – ajaline perspektiiv uute kultuurimustrite selgemaks väljajoonistumiseks on olnud liialt lühike. Siinses käsitluses keskenduti traditsioonilistele diasporaauhiskondadele – valdavalt vabatahtliku agrarirände teel kujunenud diasporaakogukondadele endise tsaaririigi territooriumil ja Brasiilias ning valdavalt pagulaskonna baasil formeerunud linnalikule diasporaale Argentinast ja osalt ka Brasiilias.

Esmalt näidati, missuguseid ühendusjooni võib tõmmata väljarännu motiivatsiooni ja toidu vahele – 19. sajandi agrarised ränded olid suuresti ajendatud kõhutäitmisvõimalustest võõrsil. Väljarännupiirkonnad pälvisid potentsiaalsete väljarändajate silmis hinnangu sõltuvalt võimalustest seal põldu harida või kala püüda. Kohati kujunesid välja utoopilised pildid eesootavast *mee ja piima maast* – pildid, milliseid tollane eesti ajakirjandus irooniliste hüpertroofide abil pilas ja ühtlasi võimendas. Välja rännates tõid eestlased võõrsile kaasa kõige muu kõrval ka toitumisharjumused. Kohalike looduslike olude mõjul tuli neis aga peagi olulisi korrektiive teha. Mitmed kultuurid, mida oldi harjunud kasvatama Eestis, ei andnud uutes tingimustes oodatud saaki. Võimalikud polnud ka mitmed tuttavd maaharimisvõtted. Innovatsioonid olid paratamatud: suhteliselt kiiresti mindi vähemalt osaliselt üle uutele põllukultuuridele ning omandati nende harimiseks töövõtted muukeelsetelt naabritelt. Osalt tingis ülemineku ka kohalik kaubanduskonjunktuur (näiteks maisi kokkuostmine Kaukaasias). See tähendas muutusi ka toidukultuuris – artiklis näidati, missuguseid traditsioonilisi eesti toite on asundustes läbi kümnendite söödud, kuid ka seda, et uue füüsilise ja sotsiaalkultuurilise keskkonna mõjul on eestlaste toidukultuuris leidnud aset palju innovatsioone, ühtlasi on laenatud toitude ja toiduainete nimetusi.

Toidul on aga ka identifitseeriv funktsioon. Inimesed liigitavad ennast ja maailma otsustuste kaudu, mida süüa ja mida mitte. Toit võib väljendada sotsiaalseid suhteid ja markeerida piire omade ja võõraste vahel. Eesti asunikud ja pagulased peavad teatud toite selgelt eesti toitudeks, etnilisi piire tajutakse teatud toitude valmistamisviisides jne.

Asunduste alguspäevil kujutasid eesti toidud asunike jaoks olulist sidet emamaaga. Järgnenud aastakümnetel on eesti toitude funktsioonides ja ka sortimendis toimunud mitmeid muutusi. Kui alguses püsis eesti toit sellepärast, et see annab võimaluse olla justkui kodus, siis hiljem, kui kodu on juba ka asunike teadvuses asukohta vahetanud, hakatakse toitu seostama uue kodumaaga ja selle sotsiaalse mustriga. Hübriidistuv köök oma identifitseeriva mõõtmega annab tunnistust nihetest etnilistes piirides. Siberi eestlase „eesti köök“ võib tähendada muud kui Eestimaa eestlase oma – see, mida peetakse „eestilikuks“, sõltub konkreetsest ajaloolisest ja sotsiaalsest miljööst. Sama võib öelda teistegi etniliste markerite kohta. Kui Kaukaasia või Siberi eestlane peab oma eesti keelt „õigemaks“ kodueestlase

omast, sest see on säilitanud vana 19. sajandi keelekuju vorme, siis defineerib ta oma eripäraselt etnilis-regionaalset identiteeti. Identiteedi (re)konstrueerimise protsessis mängivad *omana* tajutud kultuurielemendid, nagu keel, tavad, harjumused, väärtused, aga ka toidud olulist rolli.

Allikad

Autori välitööd 1999. ja 2000. aastal Siberis Krasnojarski krais (Ülem-Bulanka, Ülem-Suetuk, Motorsk, Estonia), 1999 Kaug-Idas Primorje krais (Liiviküla), 1997., 2008., 2012. aastal Abhaasias (Suhhum, Salme), 2007., 2011. aastal Argentinast (Buenos Aires, Bariloche), 2009. aastal Brasiilias (Sao Paulo, Rio de Janeiro), 2014. aastal Türgis (Karacaören, Arpaçay). Välitööde materjalid autori valduses.

EAA, f 1874 = Eesti Ajalooarhiiv. Perekond Bergide isikuarhiiv.

KM EKLA F 226:92: 9 = Eesti Kirjandusmuuseumi Eesti Kultuurilooline Arhiiv. Eduard Viirsoo kuus kirja Bernhard Mäelole 27.04.1950–20.04.1986.

E-kiri A.T.-lt Buenos Airesest autorile 16.04.2017, autori valduses.

ERM KV 474:41–105 = Eesti Rahva Muuseumi korrespondentide vastuste arhiiv. Gusseva, Anna 1985. Räpina küla. Käsikiri.

ERM KV 1010:251–265 = Eesti Rahva Muuseumi korrespondentide vastuste arhiiv. Kuusik, Kristina 2000. Minu vanaisa Theo Elmend. Käsikiri.

Kirjandus

Asunik 1914. Tomski kubermangu Eesti asunikkude elust. – *Tallinna Teataja* nr 46: 2.

Augustynek, Marta; Hirschfelder, Gunther. 2010. Integrationsmechanismen und Esskultur.

Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* 40 (hrsg von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 157–173.

Aur, Aleksander. 1968a. – 60 aastat eestlasi Brasiilias II. – *Meie Tee* nr 3–4: 42–47.

Aur, Aleksander. 1968b. Suurjuubel Brasiilias. – *Meie Tee* nr 1–2: 8–10.

Austraalia eestlaste lemmiktoite = Favourite Dishes 1997. (koost Sydney Eesti Seltsi Kunsti- ja Käsitööring). Sydney.

Barth, F. 1996. Ethnic Groups and Boundaries. – *Ethnicity* (ed. by J. Hutchinson, A. D. Smith). Oxford: Oxford University Press, 75–82.

Bender, David A. 2005. *Oxford Dictionary of Food & Nutrition*. Oxford: Oxford University Press.

Boll, Klaus 1993. *Kulturwandel der Deutschen aus der Sowjetunion: Eine empirische Studie zur Lebenswelt russlanddeutscher Aussiedler in der Bundesrepublik*. Marburg: Elwert.

Bönisch-Brednich, Brigitte 2002. *Auswandern: Destination Neuseeland; eine ethnographische Migrationsstudie*. Berlin: Mana-Verlag.

Eesti Postimees nr 10, 1885.

Eesti Postimees nr 22, 1901.

Eesti Postimees nr 22, 1901.

Eesti Postimees nr 9, 1869.

Eestlane nr 22, 1906.

- Eestlased Brasiilias, Minas' e osariigis. – *Tallinna Teataja* nr 31, 1915: 5–6.
- Fendl, Elisabeth; Noskovà, Jana 2010. Die böhmische Küche. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 105–136.
- Goryushkin, Leonid M. 1991. Migration, Settlement and the Rural Economy of Siberia, 1861–1914. – *The History of Siberia. From Russian Conquest to Revolution* (ed. by Alan Wood), 140–157. Routledge: London, New York.
- Hoerder, Dirk. 2012. Transnational – transregional – translocal: transcultural – *Handbook of Reserach Methods in Migration* (ed. by Carlos Vargas-Silva). Cheltenham (UK)/Northampton (USA): Edward Elgar, 69–91.
- Jürgenson, Aivar. 2006. *Siberiga seotud: eestlased teisel pool Uuraleid*. Tallinn: Argo.
- Jürgenson, Aivar. 2008. *Siber – vabaduse ja vangiahelate vahel*. Tallinn: Argo.
- Jürgenson, Aivar. 2015. Etniline ja rahvuslik. Etnokultuurilistest protsessidest eesti idadiasporaas. – *Acta Historica Tallinnensia* nr 21, 23–50.
- Kalinke, Heinke M. 2010. Integration, Selbstbehauptung und Distinktion – Essen und Trinken als Zugang zur Erfahrungsgeschichte von Flüchtlingen, Vertriebenen und Ausiedlern. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg. von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 137–155.
- Kalle, Raivo; Sõukand, Renata. 2013. *Eesti looduslikud toidutaimed. Kasutamise 18. sajandist tänapäevani*. Tallinn: Varrak.
- Kątny, Andrzej. 2010. Zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen im Lichte der deutsch-polnischen Sprach- und Kulturkontakte. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 57–66.
- Kiik, Heino. 1989. *Maailma viljad*. Tallinn: Valgus.
- Korb, Anu. 2015. Oma toit: muutustest Siberi eestlaste toidukultuuris. – *Mäetagused* nr 59: 125–150.
- Kovalainen, Pirkko. 1975. Die Nahrung als ein Gruppenmerkmal der karelischen Minderheiten. – *Ethnologische Nahrungsforschung. Ethnological Food Research* (hrsg. von Niilo Vanonen, Juhani U. E. Lehtonen). Helsinki: Vammalan Kirjapaino Oy, 147–158.
- Kündja nr 27/28, 1885.
- Lange, J. 1903. Kiri Siberi Ida-rannalt I. – *Postimees* nr 60: 2.
- Liiv-Blizner, E. 1976. Söömis-kultuurist Argentiinas. – *Triinu* nr 92: 8–10.
- Lohk, Hans 1904. Eesti asunikud kaugel Idas – *Postimees* nr 95: 2.
- Luiga, Georg Eduard 1897a. Omi kaldalt III. – *Olevik* nr 38: 844.
- Luiga, Georg Eduard 1897b. Omi kaldalt IV. – *Olevik* nr 40: 891.
- Maavaatajate teekond Sao Paolosse. – *Isamaa* nr 3, 1909: 1–2.
- Martin, August. 2013. Kirjadest G. Vilbastele. – *August Martini elu ja looming*. Iisaku: Iisaku Muuseum, 85–89.
- Mitt, Gerda. 1998. *Võitlused ja võidud*. Tallinn: Sõnasepp.
- Moora, Aliise. 2007. *Eesti talurahva vanem toit*. Tartu: Ilmamaa.
- Müns, Heike. 2010. Essen und Trinken als Bekenntnis: Heimat – kulturelle Identität – Alltagserfahrung. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg. von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 11–26.
- Nigol, August. 1917. Eesti asundused Siberis. – *Postimees* nr 219: 1.
- Park, Robert E. 1950. *Race and Culture*. Glencoe: Free Press.
- Pealinna Teataja nr 205, 1915.

Perno Postimees nr 39, 1884.

Poom, Aino. 1999. Ühe lihtsa eesti naise lugu. – *Me tulime tagasi* (koost Rutt Hinrikus). Tartu, 9–31.

Postimees nr 100, 1904.

Postimees nr 293, 1910.

Postimees nr 45, 1909.

Päevaleht nr 100, 1912.

Riehl, Wilhelm Heinrich. 1907. *Die Pfälzer. Ein rheinisches Volksbild*. Stuttgart, Berlin.

Roos, Aarand. 1992. *Jumalaga, Kars ja Erzurum. Türgi eestlaste ajalugu*. Tallinn: Kommunaalprojekt.

Roth, Klaus. 2010. Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg. von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 27–38.

Ruber, Mihkel. 1995. Ülem-Linda: Ühest Musta mere ranna eesti asunduse sünnist, vaevadest ja elust. Tartu. Käsikiri autori valduses.

Rändaja 1909. Siberi eesti asundustest. „*Rahvalehe*“ kirjandus ja teadus nr 102: 406–408.

Sackman, Douglas Cazaux. 2010. Food. – *A Companion to American Environmental History* (ed. by Douglas Cazaux Sackman). Blackwell Publishing, 529–550.

Sakala nr 29, 1894.

Sakala nr 52, 1911.

Sao Paolo asumaast 1909. – *Virulane* nr 296: 1–2.

Sao Paolosse väljarändamise kohta 1909. – *Hääl* nr 16: 1–2.

Tallinna Sõber nr 25, 1885.

Tallinna Sõber nr 8, 1885.

Tallorahva Postimees nr 4, 1857.

Tempest, Snejana. 1997. Stov lore in Russian Folklife. – *Food in Russian History and Culture* (ed. by Musya Glants and Joyce Toomre). Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press, 1–14.

Tolksdorf, Ulrich. 1994. Nahrungsforschung. – *Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie* (hrsg. von Rolf W. Brednich). Berlin: Dietrich Reimer Verlag, 229–242.

Troska, Gea; Viires, Ants. 2008. Söögid ja joogid. – *Eesti rahvakultuur* (koost Ants Viires, Elle Vunder). Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 264–278.

Vabadus nr 28, 1907.

Valgus nr 26, 1885.

Viiikberg, Jüri; Vaba, Lembit. 1984. Siberi põhjäästlasi kõnetamas I. – *Keel ja Kirjandus* nr 3: 145–156.

Vilbaste, Gustav. 1960. Kaukaasia eestlaste keelest ja rahvaluulest. – *Emakeele Seltsi Aastaraamat* VI. Tallinn: Eesti Riiklik Kirjastus, 121–131.

Võime, Lembit. 1980. Tee uude ellu. Eesti asunduste ajaloost Kaukaasia Musta mere rannikul XIX saj. teisest poolest kuni 1929. Tallinn: Eesti Raamat.

Võti, Tiina. 1992. Volgamaa eestlaste toidust. – *Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat* XXXIX, 138–155.

Weger, Tobias. 2010. Ethnische Stereotypen mit kulinarischem Beigeschmack. Lokale, regionale und nationale Bezeichnungen. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg. von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 67–85.

Weyner, Andreas. 2010. Kutteln und Wein. Identitätskonstruktion durch Essen und Trinken im Werk von Günter Grass und Robert Gernhardt. – *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa* (hrsg. von Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger). München: R. Oldenburg Verlag, 87–103.

Aivar Jürgenson (PhD) on Tallinna Ülikooli humanitaarteaduste instituudi vanemteadur. Peamised uurimisteedad: eestlaste väljaränd, diasporaakogukonnad, etnobotaanika.

Summary: Alimentary culture among the Estonian diaspora

Aivar Jürgenson

Food culture is an important and relatively stable part of an ethnic, national or regional culture. The article examines what happens to food-related customs when an individual or group of people leaves their accustomed environment. It studies how the change of environment affects food acquisition and alimentation among Estonian emigrants and what kinds of culinary transformations can be discussed in this connection. It looks at what sorts of Estonian crops were grown abroad, and what had to be abandoned; what was adopted locally and what it meant from the standpoint of food culture. What do emigrants and their descendants consider Estonian food, and what is non-Estonian food for them? Does food culture define ethnic boundaries, and if so, how? What types of integration or segregation mechanisms can be identified in the food-related behaviours of migrants? I have gathered material for analysis from Estonian diaspora groups over 20 years: in Siberia, the Russian Far East, the Caucasus and South America. Written sources are also used.

The 19th century agrarian migrations were largely driven by the possibilities of better subsistence abroad. The areas to which people emigrated were assessed by the emigrants in terms of the possibilities they afforded for crop farming or fishing. Often people entertained utopian visions of lands of milk and honey. When they emigrated, Estonians also brought their dietary habits with them. Influenced by local natural conditions, they soon found themselves having to make adjustments in their lifestyle. A number of crops they had grown accustomed to growing in Estonia yielded more poorly in the new conditions. In all of the regions surveyed, rye and barley cultivation had to be abandoned. Many familiar crop farming methods proved impossible. Innovation was inevitable: there was a relatively rapid partial transition to new field crops. In Siberia, wheat became the main grain; in the Caucasus and South America, maize. The methods for working the land were picked up from their new non-Estonian-speaking neighbours. In part, the transition was also due to the local business models (such as the buying-up of maize in the Caucasus). This also meant changes in alimentary culture – the article indicated what sorts of traditional Estonian foods were consumed over the decades in the diaspora communities, but also how many innovations were introduced in Estonians' alimentary culture due to the influence of the new physical and socio-cultural environment, along with borrowings of the vernacular names of foods and foodstuffs.

Food also has an identifying function. People categorize themselves and the world through decisions made on what to eat and what not to eat. Food can express social relationships and mark the boundaries between one's "own" people and "others". The article demonstrates how the Estonian settlers and refugees considered certain foods to be clearly Estonian, and how ethnic lines of demarcation are sensed in certain ways of preparing foods, and so on.

In the early days of settlement, Estonian foods helped settlers maintain an important link to the motherland. In the decades that followed, many changes took place in the functions and the assortment of Estonian foods. At first, Estonian food remained important, allowing people to feel as if they were at home; later on, their new country became home in their consciousness and food began to be associated with the new homeland and its social pattern. Hybridizing cuisine along with its identifying feature attests to shifts in ethnic boundary lines. What is “Estonian cuisine” to Siberian Estonians is something different to what it is for Estonians in Estonia – its Estonian-ness depends on specific historical and social environments. Cultural elements perceived as one’s own – such as language, traditions, habits, values and foods – play an important role in the process of (re-)constructing identity.

Резюме: О культуре питания эстонцев за границей

Айвар Юргенсон

Культура питания является важной и относительно стабильной частью этнической, национальной или региональной культуры. В статье рассматривается то, что происходит с традициями питания, когда человек или группа людей покидает свою привычную среду.

В статье предложено исследование того, как на приобретение эмигрировавшими эстонцами пищи и их питание вообще повлияла смена среды, и о каких кулинарных трансформациях в связи с этим можно говорить. Какие взятые с собой из Эстонии полевые культуры выращивали на чужбине и от каких пришлось отказаться? Что переняли на месте и какое значение это имело с точки зрения культуры питания. Что эмигранты и их наследники считают эстонской едой, а что нет? Маркирует ли культура питания и как этические границы? Какие механизмы интеграции или сегрегации можно привести в поведении питания мигрантов? Материал для анализа я собирал в экспедициях на протяжении 20 лет в разных диаспорных группах эстонцев: в Сибири, на Дальнем Востоке России, на Кавказе, в Южной Америке. Используются также письменные источники.

Аграрные миграции XIX века были большей частью вызваны возможностями получения пищи на чужбине. Территории миграции достаивались в глазах потенциальных переселенцев оценки в зависимости от возможностей обрабатывать там поля или ловить рыбу. Местами формировались утопические картины об ожидающей впереди земле, где течет молоко и мед. Переселяясь эстонцы приносили с собой в чужие края наряду с прочим и привычки питания, в которых под влиянием местных природных условий почти сразу приходилось вносить значительные коррективы. Многие культуры, которые привыкли выращивать в Эстонии не давали в новых условиях ожидаемого урожая. Во всех рассматриваемых регионах пришлось отказаться, например, от выращивания ржи и ячменя. Невозможными оказались и некоторые знакомые приемы земледелия. Инновации были неизбежными: достаточно быстро перешли, по меньшей мере частично, на новые полевые культуры: в Сибири основной выращиваемой зерновой культурой стала пшеница, на Кавказе и в Бразилии кукуруза. От иноязычных соседей усвоили необходимые для их возделывания приемы работ. Частично переход был обусловлен и местной конъюнктурой рынка (например, скупка кукурузы на Кавказе). Это означало и изменения в культуре питания – в статье приведены примеры того какие традиционные эстонские блюда ели в поселениях на протяжении десятилетий, а также и то, что под воздействием новой физической и социально-культурной среды в эстонской культуре питания произошло много инноваций, также приведены названия заимствованной пищи и названия продуктов питания.

Пища обладает также и идентифицирующей функцией. Люди классифицируют себя и мир через принятие решений о том, что употреблять в пищу, а что нет. Еда может выражать социальные отношения и маркировать границы между своими и чужими. В статье показано, какие разные блюда эстонские поселенцы и беженцы явственно считают эстонскими блюдами, как в способах приготовления определенных блюд ощущаются этнические границы и т.д.

В первое после переселения время эстонская пища представляла для поселенцев важную связь с родиной. В последовавшие за этим десятилетия в функциях и ассортименте эстонских блюд произошло несколько изменений. Если вначале эстонские блюда сохранялись потому, что это давало возможность находиться как бы дома, то впоследствии, когда и дом в сознании поселенцев сменил свое местонахождение, еду начинают связывать с новой родиной и ее социальным орнаментом. Гибридизирующаяся кухня со своим идентифицирующим измерением свидетельствует о сдвигах этнических границ. «Эстонская кухня» сибирских эстонцев означает иное, чем кухня эстонцев Эстонии – то что считается «эстонским» зависит от конкретной исторической и социальной среды. В процессе (ре)конструирования идентитета важную роль играют воспринятые в качестве своих такие элементы культуры как язык, обычаи, привычки, ценности, а также и пища.