

SEE VARUMISE HARJUMUS – TOIDUKULTUURIST NÕUKOGUDE EESTIS

Reet Piiri

Argiajalugu teritab senisest rohkem tähelepanu mitmesuguste *elamisviiside* ja *ajakogemuste* rekonstruktsiooni suhtes, pöörates tähelepanu kõigele sellele, mis on eluprotsessis igapäevane ja seega ka niivõrd tavaline, rutiinne ja lihtne, et satub *suure ajaloo* perifeeriasse ning kaob seal (Kivimäe 2002: 40). Nii on ka selliste inimese igapäevaste tegevustega nagu toidu hankimine, varumine, valmistamine.

Artikli kirjutamisel oli eesmärgiks saada pilt Nõukogude Eestis elanud inimese argielu igapäevasest toimingust – aja- ja töömahukast toiduainete muretsemisest pere söögilauale. Teema avamiseks olen püüdnud näidata nii majanduslikke kui kultuurilisi taustu ning avada inimeste väärtushinnanguid. Artiklis vaatlen ainult üht osa selleaegsest toidukultuurist, nimelt toiduainete varumist. See hõlmab oma vaba aja arvelt toiduainete tootmist, loodusest kogumist ehk korilust, toiduainete töötlemist ehk konserveerimist, samuti toiduainete *igaks juhuks* kokku ostmist.

Käesolev toidukultuuri-teemaline uurimus on valminud Eesti Rahva Muuseumi ja Tartu Ülikooli etnoloogia õppetooli ühisprojekti „Argielu strateegiad ja praktikad Nõukogude Eestis” raames (Eesti Teadusfondi grant nr 5322). Materjali kogumiseks koostasın küsimuskava „Toidukultuur nõukogude ajal” (Piiri 2002), millele vastas 92 muuseumi kirjasaatjat, pannes kirja oma isiklike kogemusi. Allikana kasutatud kirjasaatjate vastused on koondatud ERMi arhiivi KV 1028–1034, 1064 (3071 lk). Kasutatud on ka nelja 2005. aastal läbi viidud toidukultuuri-teemalist intervjuud.¹

¹ Viidetes osutan vastaja soole, sünniaastale ning elukutsele, näitamaks, et toidu varumisega tegelevate inimeste sotsiaalne taust on mitmekesine.

Inimesed elavad ja tegutsevad ainult konkreetsetes elumaailmades vastavalt oma ühiskonnale, mitte kunagi maailmas kui sellises (Kivimäe 2002: 32). Sotsiaalsete muutuste toimudes on ühiskonnas selliseid elemente, mis ei muutu, tootumisharjumised on nende hulgas ühed püsivamad (Salomonsson 1990: 114). Seejuures on oluline, kuidas riik võimaldab vanu harjumusi elus hoida ja uutega kohandada. Alljärgnev vaatlus hõlmab aastaid, mil Eesti kuulus NSV Liidu koosseisu, keskendudes aastatele 1950–1990, võrdluste tegemiseks põigatakse ka varasemasse ning mõnel puhul ka praegusse aega. Et mõista inimeste suhet toidusesse, on vaja analüüsida tollaseid materiaalseid võimalusi.

Nõukogude Eestis reguleeris sotsiaalseid suhteid avalikus elus seadus, eraelus tava. Avaliku sfääri tähtsus inimese jaoks vähenes pidevalt, kasvas aktiivsus privaatsfääris – üha enam suurenes tendents kasutada riiki oma isiklikes huvides (Kõresaar 2005: 192–193). Toiduga seotud toiminguid meenutades avatakse ka pere argirutiin ja peresisesed väärtushinnangud. *Puhkuse võtsime ikka võimaluse piirides sellisel ajal, et midagi tulutoovat teha. Kas tegime remonti, võtsime kartuleid, varusime kütet või töötasime kohakaasluse alusel kusagil. Ka seenel ja marjul käimine ning konserveerimine oli hea teha puhkuse ajast.* (Naine, snd 1940, kokk, KV 1033: 309)

Vanemad vastajad, kes olid sõjajärgsel ajal perele toiduhankijad, meenutavad normileiba ja suhkrusaba ja sellele ajale iseloomulikku toiduainete nappust. Toonaseks peamiseks mureks oli, *et kõht saaks täis* (naine, snd 1932, velsker, KV 1028: 348; naine, snd 1932, kaubatundja, intervjuu). Inimesed, kelle noorus ja keskiga möödusid Eesti NSV-s, meenutavad seda aega nüüd juba teatava nostalgiaga, hinnates toimetulemist positiivselt. Samas kooruvad vastustest välja ka raskused toiduainete kättesaamisel – pikad järjekorrad, poodide igaks juhuks läbikäimised (vt ka Mäsak 1994), defitsiit ja see, kuidas kõike püüti ise teha. Mälestustest selgub, et paljudel peredel oli vajadus säästa ja teha valikuid, millesse investeerida. Vaatamata *pealesattumisele*, ei ostenud kallemaid toiduaineid (suitsuvorst, kulinaariapoe kõrgema sordi liha² jne) igapäevaseks söögiks. *Hinda arvestati. Meie peres ei ostenud suitsuvorsti, suitsusinki, suitsu-*

² Kulinaariapoodides müüdiv liha oli vähese pekiga, toidupoodides lisati tailihatükile juurde eraldi pekitükki.

angerjaid, loomaliha ja importkonserve. (Mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, KV 1027: 319). *Näiteks tailoomaliha maksis 3 rubla kilo. Ega sellist iga päev ei ostetud. See oli küll kallis.* (Naine, 1932, kaubatundja)

Argipäeval valmistati ja söödi lihtsaid talupoeglikke toite. *Aga siis tehti lihtsaid toite, lihatükkidega sousti sees* (naine, snd 1932, kaubatundja). Toidu arvelt säästmine võimaldas parandada pere ainelist olukorda. Valikuid tehes püüti hoida perekonna jaoks olulisi väärtusi ja kodu kui emotsionaalset tervikut. *1955. a. hakkasime ehitama maja, lapsed olid väikesed... raha jäi väheks. Aga et me maja juurde väikese aia rajasime, siis see aitas me toidulauda rikastada. Meie pere toidulaud olenes suures määral aastaajast.* (Naine, snd 1925, keemiainsener, KV 1029: 112). Selline suhtumine ei ole eestlastele võõras. Aliise Moorale tuginedes: „Kui küsime, mida eestlane pidas oma võimalusi arvestades tähtsamaks – kas häid kõhutäisi või head tarbevara, siis möödunud sajandi ja käesoleva sajandi [s.o 19. ja 20. sajand] esimese poole kohta tehtud tähelepanekute põhjal võib kindlalt öelda, et eestlane on alati kokku hoidnud kõhu arvelt” (Moor 1991: 185). Paistab, et selline väärtushinnang püsis ka nõukogude ajal.

Kokku hoiti kodu rajamise, aga ka laste nimel. Mitmelapselised pered pidid toidule tehtud kulutusi piirama ning võimalikult palju ise valmistama. *1960ndatel ehtasime maja, kolm last käisid koolis ja palgad olid kesised. Kogu sissetulek läks ehitusele, söögiga pidi kokku hoidma.* (Mees, snd 1921, ehitustöoline, KV 1028: 37)

Abiellusin, sündis kaks last, tuli igat kopikat lugeda. Kartulit ja vahel ka mõne muna ja marju saime abikaasa vanematelt, kuid enamus toiduaineid tuli osta. Hakkasin valmistama hoidiseid. 1970–1980. Sündis kolmas laps. Lapsed vajasid rohkem kulutusi – laste-aia maks, muusikakool, kooli toiduraha. Raha oli vähe nagu alati. Võimalikult palju püüdsime ise kasvatada. 1980–1990. Lapsed kasvavad ja koos sellega kulutused. Siia ajavahemikku mahub kahe lapse edasiõppimine ja kodust lahkumine. (Naine, snd 1932, velsker, KV 1028: 348)

TRADITSIOON KUI VAJADUS

Bo Lönnqvist näeb elulaadide kujundamises materiaalsete väärtuste ja meid ümbritseva keskkonna mõju (1999: 117). Inimese toiduvalik sõltub ressursside kättesaadavusest. Toiduainete tootmine on suurel määral sõltunud kohalikest looduslikest tingimustest (Salomonsson 1990: 114). Eestlane oli harjunud lauale panema enda toodetud toitu. Toitlusolude arenemisega 20. sajandi jooksul hakati aina enam toidukaupu poest ostma, samal ajal saadi siiski suur osa toiduaineid ka oma majapidamisest (Troska, Viires 1998: 364). 1939. aastal elas 67,2% Eesti rahvastikust maal. Eesti Vabariigi peamiseks sotsiaalseks baasiks olid väikemaaomanikud, kes said põhisissetuleku põllumajandusest (Jääts 2004a: 134).

Suuri muutusi tõi maarahva toitlusse 20. sajandi keskel Nõukogude võimu poolt teostatud põllumajanduse sunniviisiline kollektiviseerimine. Kolhoositalupoegade ja sovhoositöötajate oma majapidamisi vähendati miinimumini, järsult kasvas ilma maata maaperede arv (Troska, Viires 1998: 365). Muutus argielu korraldamise vorm. Uued grupid ja uued huvid löid aktiivselt mitte ainult uut ühiskonda, vaid ka uut kultuuri. Põllumajanduse massilise kollektiviseerimise ajajärgul püüti kõigi vahenditega kiirendada isikliku abimajapidamise hääbumist (kõrged müügikohustused, maksud). Nõukogude riigi ideoloogia nägi ette, et isiklikku majapidamist pole sotsialistlikes omandisuhetes vaja.³ Samas eeldas vastsetes kolhoosides põhiliselt natuuras väljamakstavate normipäevade süsteem individuaalmajapidamise olemasolu, muidu oleksid inimesed lihtsalt nälga jäänud. Kolhoosnike kodustes majapidamistes toodetavate piimatoodete, munade, sealihja ja muude saaduste müük turul oli põhine, vaesemates kolhoosides ainus enam-vähem stabiilne rahaallikas (Jääts 2002: 41; 2004b: 418–419). Maakauplusi oli vähe ning neid varustati halvasti, reaalset puudus ka raha millegi ostmiseks. *Tol ajal oli kolhoosnike peredes naturaalmajandus nii kinnistunud, et meie jaoks oli kuni 11–12 eluaastani [s.o 1957] vorst ainult see, mida tuntakse verivorsti nime all. Et ka lihast tehakse kõiksugu vorstitooteid, see*

³ „... tõeline kommunism algab alles seal ja siis, kus ja millal algab massiline võitlus koduse väikemajapidamise vastu või õigemini – selle massiline ümberkujundamine sotsialistlikuks suurmajapidamiseks” (Lenin 1954: 396).

*teadmine tuli mulle alles hiljem. Maapoodides neid tol ajal ei müü-
dud.* (Mees, snd 1946, filoloog, KV 1031: 180)

„Uue elu- ja töökoha otsinguil oli suur hulk maaelanikkonnast sunnitud siirduma linna, omandades sel kombel töölise staatuse” (Rauba 2002: 15). Tekkis uus, maaeluga harjunud inimene, kes elas kortermajas ning kel seetõttu side maaga kas puudus üldse või nõrgenes. Töolisteks saanud talupojad säilitasid linna kolinuna paljuski vana talupoegliku mõtteviisi ja ideaalide põhistruktuuri, olgugi et ümbertöötatud kujul (Löfgren 1999: 29). Linna kolinud endisel talupojal tekkis soov (teha käsi mullaseks), aga eelkõige majanduslik vajadus oma maalapi järele (ennekõike selleks, et kasvatada kartulit). *Asudes linna elama [1968. a] oli mul kohe tahtmine soetada mingi võimalus kasvõi hädapäraste köögiviljade kasvatamiseks* (mees, snd 1946, filoloog, KV 1032: 212).

Harjumust, aga ka otsest vajadust ise toitu kasvatada, talveks varuda ja valmistada, mõjutasid mitmed tegurid: majanduslikud, sotsiaalsed, psühholoogilised (igaks juhuks, kindlustunde ja rahulolu saavutamiseks), kultuurilised (traditsioon – nii on ikka toimitud), kliimaatilised (talv tuleb üle elada, saak üks kord aastas). Järjepidevus võis olla ka pealispindne, sest kui talunik tootis müügiks (samal ajal varustades ka oma peret), siis nüüd sai see tegevus teise tähenduse, potipõllumehena sooviti eelkõige kasvatada enda toidulauale ning seda tehti palgatööst vabal ajal. Uue ühiskonna loomise protsessis olid nn jonnakad struktuurid püsima jäänud (Löfgren 1999: 29).

Samal ajal suurenes toiduainete tootja maalt lahkumisega defitsiit, tõusis toidukaupade hind linnaturul. Toidunappus sundis riiki nõrgendama survet isiklikele abimajapidamistele, mistõttu hakkas 1950. aastate teisel poolel suurenema linnaturule orienteeritud toiduainete toodang. Et üleminek rahapalgale toimus kolhoosides alles vahemikus 1959–1964, siis teenitigi elatist peamiselt õue-aiamaalt ja isiklike loomade pidamisest (Raig 1981: 73). Oma majapidamise jaoks lihtsalt pidi aega ja energiat olema. Tööd tehti varahommikuti ja hilisõhtuti. O. Löfgren on sedastanud, et erinevates ühiskondlikes oludes või ajastutel võib samal kultuurivormil olla täiesti erinev sisu või tähendus (Löfgren 1999: 18).

Uuesti peadtõstev individuaalmajapidamine tekitas parteiorganis-
tes hirmu, nähti ohtu ühistootmise arengule. Partei ja valitsus dekla-

reerisid, et elanike vajadused toiduainete järele rahuldatakse peagi ühiskondliku tootmise kaudu ja isikliku majapidamise majanduslik otstarve kaob. Alates 1960. aastatest ilmnes põllumajanduse juhtimisel küllaltki vastuoluline nähtus. Ametlikult küll tunnistati isikliku abimajapidamise säilimise vajadust, kuid koos sellega jätkus administratiivne ja ideoloogiline rünnak individuaaltootmise kui *vana ühiskonna jäänuse vastu* (Raig 1981: 9–10). *Nigiita*⁴, *see rakendas oma meetodeid, kuidas kiirendada edasi minekut sotsialismi õitsengule. Määrusega kuulutati need kolhoosnike pered, kes kasvasid kahte lehma, need olid uued kulakud. Trahv oli 3000 rubla lehma pealt. Tuli massiline loomade tapmine.* (Mees, snd 1923, sepp, KV 1033: 109) 1970. aastate teisel poolel tunnistas ka partei isikliku abimajapidamise suurt osa rahva toitmisel (*NLKP XXVI kongressi materjale*. 1981: 59). Ilmusid mitmed NLKP Keskkomitee ja Nõukogude valitsuse määrused, mis nõudsid mitme tasandi võimudelt „igati kaasa aidata sellele, et igal maaperel oleks aiamaa ning et ta soovi korral saaks oma majapidamises kasvatada produktiivloomi” (Raig 1981: 74). Maakasutusõigust laiendati veelgi. 1977. aastal vastu võetud uus NSVL konstitutsioon andis õiguse kasutada maad ja pidada produktiivloomi kõigile töötajatele (vana põhiseadus fikseeris vaid kolhoosnike abimajapidamise reguleerimise õiguslikud alused) (*Eesti Nõukogude Sotsialistliku Vabariigi konstitutsioon...* 1977: 13). Maatüki soovijaid tuli aina juurde (vt täpsemalt Raig 1981: 61). 1978. aastal toimunud sotsioloogiliste küsitluste andmeil soovis maad saada iga kolmas linnapere (Raig 1981: 66). Maad sooviti nii potipõllunduseks kui ka lisateenimiseks (Mäsak 1994: 184).

Maainimesed teenisid põhitöötasule lisa piima müügist ning lihloomade (mullikad, sead) kasvatamisest. Turustati ka juurvilja, eriti kartulit ja kapsast. Mõned orienteerusid turumüügile, sest „ilma turgu külastamata ei saa läbi iga neljas linnapere. Seal käiakse põhiliselt selleks, et osta neid toiduaineid, mida riiklikus jaekaubandusvõrgus pole alati saada või nende kvaliteet ei vasta tarbija nõuetele.” (Raig 1981: 38) Veelgi laialdasem maa kasutamise võimalus tuli NLKP Keskkomitee 1982. aasta maipleenumil vastu võetud toitlusprogrammiga (*NSV Liidu toitlusprogramm...* 1982: 27). See soodustas palgatööst vabal ajal toiduainete kasvatamisega lisa tee-

⁴ Nikita Hruštšov, NLKP Keskkomitee I sekretär 1953–1964.

nimist. „Toitlusprogrammi põhilisi eesmärke on tagada võimalikult kiiresti elanikkonna püsiv varustamine tähtsamate toiduainetega” (Tõnspoe 1983: 64). Riikliku kokkuostu tarbeks hakati kasvatama broilereid (moesöögiks kujunes grillitud või suitsutatud broiler), aga leiti ka muid müügiartikleid, nagu näiteks aedtilli kasvatamine ja müük konservitehasele või isegi nutriate kasvatamine (Eller 1983: 93).

Eesti ja Soome väikelinnade võrdlevas uurimuses⁵ tuuakse välja, et maa kasutamise võimalusest haarasid kinni just eestlastest linnaelanikud: „eesti perekonnad on leidnud tee, kuidas lisa teenida... perekonnad on rentinud kolhoosilt maad, kus söödapeeti kasvata da. Rentides 1 ha maad, saab selle töö eest 800–1500 rubla aastas” (Grigorjeva 1991: 27).

NATURAALMAJANDUS – NÕUKOGUDE AJA PARATAMATUS

Isetegemine oli nõukogudeaegse inimese igapäevaelu lahutamatu osa (vt nt Kannike 2002: 63). See toimus kõigis eluvaldkondades, sealhulgas ka toiduga seotud aladel. Kõike püüti ise kasvatada või koguda loodusest, ise konserveerida, küpsetada ja keeta. Kindlustunne pere toidulaua suhtes saavutati oma vaba aja arvelt. Samas säilitas isetegemine talupoeglikku praktilis-alalhoidlikku elulaadi. Sellele aitas muidugi kaasa nõukogude majandussüsteemist tingitud paratamatu naturaalmajanduslikkus. Isetegemisest sai üks põhilisi privaatsuse, individuaalsuse ja turvalisuse konstrueerimise vahendeid (Kannike 2002: 64).

Ajastule omane loosunglikkus küll väitis, et „sotsialism vabastas meie rahva näljast, kestvast alatoitlusest ja vajadusest kohandada oma tarvidusi ja maitset toodete kõige primitiivsema sortimendiga” (*Raamat...* 1955: 9). Reaalsuses aga loodeti toidulaua suhtes vähem riigile ja rohkem endale, oma oskusele, tööle ja maitsele, sest toidupoes pakutu peale ei saanud kindel olla, sortiment oli väike ja tihti ka halva kvaliteediga (eriti kartul, juurvili) või ebausaldusväärne (tarbijate enda kogemused konservitehases šefina töötades).

⁵ Eesti, soome ja vene etnograafide ühisprojekt, mis toimus 1988–89 ja kus võrdlevalt uuriti eesti- ja venekeelseid peresid Võrus ning soome- ja rootsikeelseid peresid Loviisas, edaspidi Võru-Loviisa projekt.

Samas perekonna ühised ettevõtmised, nagu maa harimine, metsas käimine, hoidiste valmistamine – kõik see kujundas perekonnasiseseid väärtushinnanguid ja nii ka kultuuri järjepidevust. Etnoloog O. Löfgren märgib: „Kultuuri luuakse reeglina ebateadlikult. Inimesed näevad end harva oma igapäevases uute kogemuste seostamises või vanadele kogemustele uue tähenduse andmises kultuuriloojate-na.” (1999: 33)

Nagu eelpool nägime, mõistis Nõukogude riigivõim lõpuks, et ilma inimeste isikliku initsiatiivita ei suuda riik oma rahvast toita. Riigivõim ei takistanud enam otseselt inimeste alternatiivset tegevust, vaid vastupidi. Vaba aja sisustamine toiduainete kasvatamisega sai ametliku staatuse – nii said pered väga suure osa oma toidusest. Ivar Raig, tuginedes ENSV Statistika Keskvalitsuse büdžetiuringute ja sotsioloogiliste küsitluste andmetele, toob välja, et 1978. aastal said inimesed isiklikest abimajapidamistest ligemale 90% neile vajalikest kartulitest, puuviljadest ja marjadest ning 40% lihast (Raig 1981: 50).

Et inimeste võimalused vaba aja veetmisel olid piiratud, omandas tegelemine toidusega teatud määral kompensatsioonifunktsiooni (ei tekkinud küsimust, mida suvepuhkusega ette võtta). See kujunes omaette rituaaliks, selsse investeeritud tööd väärtustati nii ise kui kaaslaste seas. Lisaks otsesele tarbimisväärtusele andis see ka võimaluse teiste seas esile tõusta. „Perenaised omavahel võistlesid konservide hulga poolest. Informantide sõnul oli neil konserveeritult klaaspurke 50–200,” väitsid Võrus välitöid teinud vene etnograafid (Grigorjeva, Šlõgina 1996: 60).

Toiduteema oli oluline kommunikatsioonivahend, töökaaslaste, sõprade-sugulaste ringis vahetati kogemusi seemnete müügikohtade ja kvaliteedi osas, vastastikku anti aru töövõitudest potipõllunduses. Kevadest sügiseni olid paljude linnaperede nädalavahetused sisustatud, algas töö omal maalapil või oldi abiks maasugulastele kartulipanekul, heinateol jne. Tänuväärseks vabaks päevaks oli võidupüha 9. mail, millest kujunes (kui vähegi ilmastik soosis) kartulipaneku päev. Saagi valmimisel võrreldi seda teiste omaga (nt Nunnu konkurs televisioonis), vahetati kogemusi hoidistamisel jne. Rahvarohked olid sügisesed aiandus-mesindusseltside näitused, nii osavõtjate kui vaatajaskonna poolest.



Foto 1. Töö koduaias Tartus. 1973. Aias oli kasutusel iga ruutmeeter maad.

Tingimused naturaalmajanduse harrastamiseks

Maal elavatel inimestel olid loomulikult suuremad võimalused ise endale toiduaineid kasvatada. Kolhoosnikel oli isiklikuks otstarbeks kasutada 0,5 ha põllumaad, sovhoositöelistel ja -teenistujatel 0,15–0,25 ha. 1983. aastal suurenes kasutada oleva õue-aiamaa piirsuurus ka sovhoosnikel 0,5 hektarini.⁶

Kuid ka paljud linnainimesed tundsid emotsionaalset vajadust maatöö järele, säilitamaks sidet maa ja loodusega, samas praktilise kaalutlusega ise toiduaineid kasvatada.

Alevikus elav ehitustöeline kirjutab: *Talveks kasvatasime kartulit ja muud juurvilja, nii et jätkuks järgmise saagini. Ma pole kunagi poodidest kartuleid ega muid juurvilju ostnud, välja arvatud sibulad, need vahel ikaldusid.* (Mees, snd 1921, ehitustöeline, KV 1028: 76)

⁶ Eesti NSV Ülemnõukogu Presiidiumi seadlus 7. aprillist 1983. aastast „Muudatuste ja täienduste tegemise kohta „Eesti NSV maakoodeksis”” (Raig, Lumi, Müüripeal 1985: 61).

Asulate ja linnade elanikud, kel oli eramaja, mahutasid ettenähtud (linnas 300–600 m², maal 700–1200 m²) krundile (Kalm 2002: 277; 2004: 73) ka aiamaa. Elumaja ümbritsevas koduaias kasvati kõike. Üks kirjasaatja pajatab oma koduaiast Järvakandis: *Maja juurde kuulavas aias kasvas 12 õunapuud, 16 punase- ja 10 mustsõstrapõõsast. Veel olid aias vaarikad, aedmaasikad ja arooniad. Peenardel kõiksuguseid juurvilju, kompostihunnikul kasvasid kõrvitsad, 18 m² kasvuhuone varustas tomatite, paprikate ja kurkidega. Koduaias kasvas varajane kartul. Aiamaal kasvatasime läbi aastakümnete põldube ja herneid, kilekatte all kurke.* (Mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, KV 1027: 200–201)

Aktiivsemad linnainimesed ostsid suvekodudeks tühjaks jäänud talumaju, kus olid ka avaramad võimalused juurvilja ja kartuli kasvatamiseks. *Küllaltki suure osa on andnud minu pere toidulauale minu enese majapidamine. Umbes 20 aastat kasvatasin ise juur- ja köögivilju. Alguses ämma/äia kapsamaa serval. 80-ndatel ostsin suvekoduks talukoha.* (Naine, snd 1948, teenistuja, KV 1027: 88)

Üks võimalus saada oma maalapp oli osalus aiandus-⁷ või suvilakooperatiivis, mis sisuliselt tähendas aiamaaja või suvilat ja selle ümber olevat väikest aeda. Tihti kandis aed ammu saaki, kui aiamaajaehitus alles käis. Kuna krundid olid väikesed, kasvatati aias põhiliselt marju ja puuvilju, vähesel määral jäi pinda ka köögiviljale. *1966. a. saime Viimsisse aianduskrundi, 1500 m². Seal juba tootsime kõiki aiasaadusi, sh ka tomatit ja kurki. Samas on ka kelder, kus talvevaru säilitame.* (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 56) Aianduskooperatiivide kasutusse antud maadest moodustasid umbes kolmandiku väheviljakad ja kaks kolmandikku täiesti viljatuks peetud maad (Ellermaa 1978: 342). Tänu inimeste suurele entusiasmile ja tööle hariti üles kasutult seisvaid jäätmaid, nii et seal oli võimalik aiasaadusi kasvatada (Raig 1981: 67). *Nimelt elasin äärelinnas ja oli võimalik harida enda puukuuri taga asuvat linna jäätmaad. Sellel maal kasvatasin kõike, sibulat, kurki, hernest, to-*

⁷ Aianduskooperatiiv oli ühiseks maakasutuseks moodustatud organisatsioon, mille asutasid tavaliselt ühte töökollektiivi kuuluvad inimesed. Esimesed aiandusasumid rajati 1950. aastate lõpus. 1965. aastal moodustati neist aianduskooperatiivid, samal ajal loodi ka suvilakooperatiive (Kalm 2002: 338). ENE järgi oli 1980. aastatel aianduskooperatiividega hõlmatud umbes 100 000 inimest (ENE 1, 1985: 91).



Foto 2. Einvald Nõuliku tehtud kasvuhoone Järvakandis oma koduaias. Kasvuhoone lubatud suurus oli 18 m². ERM Fk.

matit, maitsetaimi, vähesel määral ka lilli. (Naine, snd 1940, kokk, KV 1033: 290)

Peale toitusprogrammi vastuvõtmist soovitas näiteks EKP Tartu linnakomitee aianduskooperatiivide juhatustel teha selgitustööd nende seas, kes kasutasid seda maad ainult suvitamiseks: „kõik peaksid kasvatama kas puu- või juurvilja” (Toome 1983: 107–108).

Et talvele vastu minna, pidi traditsiooni kohaselt ka linnainimese keldris olema talvekartul ja veelgi parem, kui see oli enda kasvatatud (Mäsak 1998: 631). Pered, kes ei olnud põllumajandusega seotud, otisid erinevaid kartulikasvatamisvõimalusi. 1970. aastate lõpust ametlikult lubatud maakasutusõigus ka põllumajandusega mitteseotud inimestele oli sageli seotud töökohaga. Mentaliteet „käsi peseb kätt” seadis soodsamasse olukorda selliste ettevõtete töötajad, kus saadi majandeile millegagi kasulikud olla. Toitusprogrammi rakendamise käigus tihendati linnaetevõtete ja kolhooside-sovhooside vahelist sidet, paljud linnainimesed said oma töökoha ja majandi vaheliste lepingute kaudu maakasutusvõimaluse (Pedak 1983: 85).

Peale 1980. aasta oli võimalus töökoha kaudu kartulivaru muretseda. Nimelt oli meie ettevõtte šefiks ühele sovhoosile. Mehed treisid sovhoosi masinatele detaile ja varuosi, ning selle eest sovhoos haris



Foto 3. Nõulikute pere kartulivagusid ajamas. Järvakandi. ERM Fk.

1980. aastatel oli meil Savernas, ca 25 km Tartust, kasutada ca 0,1 ha maad. Seal kasvasime kartuleid, porgandeid, peete, sibulaid, herneid, ube. Tööd tuli teha käsitsi, mõnikord saime majandist hobuse kartulivagude sisseajamiseks. Muldamine käis oma jõuga, üks oli hobune, teine hobusemees-küündja. Ma olin hobune, sest ma ei jõudnud nii kõvasti atra maa sisse vajutada kui vaja. Kastmiseks vedasime vett paisjärvest mootorrattaga suurte (30–40 liitrised) piimanõudega. (Naine, snd 1930, pediaater, KV 1030: 272)

ühe oma maatüki meie tööliste jaoks. Iga tööline võis kevadel 2 kotti kartuleid maha panna. Sügisel aitas sovhoos ka oma tehnikaga selle sealt koristada. Nii saime sealt oma kartuli söögiks ja ka seemneks 10 aastat. (Naine, snd 1940, kokk, KV 1033: 289)

Tihti kujunes maa harimine primitiivseks ja füüsiliselt raskeks ettevõtmiseks, nagu kirjeldab lastearst Tartust.

Üks levinud võimalus maalapiks oli maal elavate tuttavate või sugulaste, tavaliselt vanemate juures. Mehe vanemad elasid 14 km kaugusel meie elukohast. Neil oli tavaline kolhoosniku majapidamine. Abistasime neid nädalavahetustel ja puhkuse ajal. Käisime bussiga... (Naine, snd 1932, velsker, KV 1028: 340, 348) Ämma/äia

juures kasvatasin kõike, mis ikka söödav ja kasvas (naine, snd 1948, teenistuja, KV 1027: 88).

Tavaline oli sugulaste abistamine maatöödel, kui mitte muidu, siis kartulipanekul, heinateol ja kartulivõtul. Töö eest pandi kaasa toiduaineid. *Mõnel aastal käisin õe juures kevadel kartuleid maha panemas ja sügisel üles võtmas. Neil aastail sain sealt talvekartuli.* (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 58) Esimest või teist põlve linnarahvale oli maatöö tegemine tagasipöördumine looduse ja maaelu juurde. *Kõpus mehe venna juures harisime, rohisime ja kastsime aiaviljad ja aitasime neid üles võtta ja sorteerida. Tegime heina ja aitasime teha kõiki majapidamistöid, mis maa majapidamises ette tuli.* (Naine, snd 1930, pediaater, KV 1032: 273)

Toiduained jõudsid maalt linlaste lauale ka vahetuskaubana. *Mehe sugulastelt, kes elasid Lõuna-Eestis, saime aegajalt liha, mett, tangusid ja kartuleid, ka kohupiima ja piima ning seeni toodi, kui tulid meile külla kogu perega. Tasusime selle kõige eest sellega, et kinkisime neile minu mehe autoostuloo, sest raha meil ju autoostuks polnud. Kudusin selle pere lastele villasest lõngast sokke-kindaid jne, samuti vahendasin ka nende lõnga müüki Tallinnas.* (Naine, snd 1929, keemik, KV 1029: 161)

Võru-Loviisa projekti raames toimunud eesti ja vene perekondade küsitlused Võru linnas näitasid, et soov tegeleda potipõllundusega oli mõlema rahva seas. Moskva etnograaf Natalja Šlõgina toob esile eestlaste eeliseid vene rahvusest perekondade ees – nimelt olid eesti pered endiselt külaga seotud, omades nii paremaid maakasutusvõimalusi (Grigorjeva, Šlõgina 1996: 60).

Talveks varumine

Elukeskkonnast sõltuvalt on eestlased harjunud hoolitsema selle eest, et oleks olemas toiduainete varu. Põhjamaistes looduslike tingimustes tuli sügiseks kogutud tagavaraga üle talve ära elada (Moorra 1991: 186). Kui varem säilitati talvevarusid põhiliselt toortoiduna, siis seoses kodumajandusõpetusega 20. sajandi 20.–30. aastatel uuenes ja täienes mitmesuguste hoidiste valmistamise oskus, eriti marjade ja puuviljade konserveerimine (Moorra 1991: 288).

Talvevaru kas kasvatati ise, osteti sellele lisaks, koguti loodusest või siis osteti toiduainete varu, nii palju kui arvati uue saagini kulu-

vat, sügisel valmis. Kuigi linnas olid olemas nii poed kui turg, andis talveks valmismuretsetud toit kindlustunde. Traditsioonid, mida ja kuidas säilitada, olid visad püsima. Kõige tähtsamaks peeti talvekartuli olemasolu. Perenaine mõtles sööki valmistama asudes ikka, mida teha kartuli kõrvale. Teistel köögiviljadel ei ole olnud eestlaste toitumistavades suurt osa, see oli kitsalt hooajaline toit, mida oli raske säilitada, ei teatud või ei pööratud tähelepanu köögiviljade tähtsusele inimorganismi jaoks. Ka nõukogude ajal püsis harjumus süüa suhteliselt vähe köögivilja. Näiteks 1978. aastal moodustasid köögiviljad maaelanike külvipinna struktuurist ainult tühise 4% (Raig 1981: 50). Kaubandusvõrgus jätkus ületalve säilitatud köögivilja tavaliselt heal juhul aprillikuuni (Vagane 1971: 4). Mitmetes selleaegsetes väljaannetes innustataksegi rohkem tähelepanu pöörama köögiviljade kasvatamisele (nt Issako 1971; Salupere 1985; Raig 1981), soovitatakse ja õpetatakse isegi nende kasvatamist korteris (Bogdanova, Ossipova 1986).

Kui palju talveks varuti? Kui talvekartuliks arvestati tavaliselt üks kott (50 kg) inimese peale, siis muud juurvilja muretseti kas vähesel määral või üldse mitte.⁸

Need, kel polnud võimalust või tahtmist ise kartulikasvatusega tegeleda, ostsid selle. Lisaks ostmisele oli võimalus käia kolhoosis või sovhoosis kartulit võtmas. Majandid kasutasid hooajatöödel lisatööjõudu, kas mingi asutusega sõlmitud lepingu (nn *šeflus*) alusel või käis majand varahommikul linnas hooajatöölisi ehk *turuvarblasi* värbamas. Tasu töö eest maksti rahas või natuuras. Teatava hulga saagi ülesvõtmisel sai sellest ühe osa endale. Küllalt paljud pered teenisid endale niimoodi talvekartuli. *Kartulaid käisin sügisel kolhoosis või sovhoosis võtmas, see oli laupäeviti. Kolhoosi buss tuli linna teatud kohta, võttis inimesed peale. Kümne kasti pealt said ühe*

⁸ Naine Võrust kirjutabki, et kahele inimesele arvestati 3 kotti kartuleid, ½ ämbrit porgandeid, 10–15 kaalikat, mõned liitrid ube ja herneid, umbes 10 kg sibulaid (naine, snd 1929, geodeet, KV 1033: 374). Neljaliikmelisele perele arvestati: 4 kotti kartulit, teisi juurikaid, porgandit, peeti, kaalikat, 1 pangetäis iga pereliikme kohta (mees, snd 1925, puidutehnoloog, KV 1032: 121). Kolmeliikmelisele perele Tartus: kartulit talveks ca 200 kg, porgandit 25 kg, mädarõigast 1,3 kg purkidesse, sibulat 15 kg, küüslauku 3 kg (mees, snd 1926, insener-ökonomist, KV 1032: 411). Kartulit varusime ikka 6–7 kotti, kuid juurvilju 20–30 kg (naine, snd 1940, kokk, KV 1033: 290).

omale. Päevas said omale 2 või 3 kotti kartuleid. Talveks varusime 10–12 kotti kartulaid. (Mees, snd 1923, sepp, KV 1033: 176)

Milleks oli vaja oma vabadel hetkedel tegeleda kartulikasvatusega või käia vabatahtlikult nädalavahetustel ühismajandi põldudel? Seda olukorras, kui oli probleem hoiukohaga, nii mõnigi pidi sooja keldri tõttu oma talvekartulit sugulase või tuttava keldris hoidma. Kartuli talveks varumise peamise põhjusena nimetati traditsiooni ja kauplustes müüdava halba kvaliteeti. Ise kasvatatud või erakasvatatelt ostetud kartulit hinnati rohkem, eelkõige seetõttu, et need kasvatati ilma mineraalväetisteta (Grigorjeva, Šlõgina 1996: 59). Nimetati ka selliseid põhjusi nagu *mugav oma keldrist võtta, varumise harjumus, ise kasvatada ja talveks varuda – see pisik on verre jäänud lapsepõlvest, turul lõppesid need tavaliselt enne kevadet ja olid ka palju kallimad kui sügisel, ega kaubanduses suurt osta polnud, talupoeglik harjumus, talvevarude kogumine oli traditsioon, talvevaru pidi olema.* (KV 1029: 56, KV 1032: 71, 123, 378, KV 1033: 374) Vene etnograafid toovad esile, et „tüüpiline on igaks juhuks majandamine. Kõik ilma erandita 90 küsitletud perekonnast varusid sügisel terveks talveks” (Grigorjeva, Šlõgina 1996: 59).

Korilus

Metsaandidel on eestlase toidulaual olnud tühine osa. Intensiivset korjamist takistas asjaolu, et marjade valmimise aeg langes kokku suviste põllutöödega, mistõttu tööjõulistel inimestel polnud aega metsa minna (Luts 1998: 157). 20. sajandi algul korjati see ni rohkem Ida-Eestis, enne Teist maailmasõda varustas kogu Eestit seentega peamiselt Petserimaa (Jürgenson 2004: 329). 20. sajandi teisel poolel sai aga seente tarvitamine väga populaarseks. Sellele aitas kaasa ka erinevate säilitusviiside ning seeneroogade retseptide propageerimine (Jürgenson 2004: 329).

Nõukogude ajal kujunes metsamarjade ja seente korjamine laialdaseks harrastuseks (Luts 1998: 158–159). Tihtipeale korraldasid metsaskäike asutused (väljasõit toimus nt mõni tund enne tööaja lõppu, asutuse transpordiga), seetõttu saab seda vaadelda ka kui avaliku ja eraelu lõikumist. Ühiskäigud olid mugavad (sõideti otse metsa, keegi juhatas head seene- või marjakohad kätte, saadi uusi



Foto 4. Tartu kartonaažitsehhi rahvas seenemetsas. 1963. ERM Fk.

teadmisi seeneliikide kohta), samas kui perega metsas käimine tähendas tavaliselt sõitu liinibussi või rongiga.

Käigud metsa või jõhvikasohu oli vabaajaharrastus, kus veedeti aega töökaaslastega ja osavõtjatele ei pruukinudki alati tähtis olla saak, vaid just ühine ettevõtmine. *Marjul käisime ka organiseeritult... suure bussiga Vihterpalu metsa pohlale* (naine, snd 1949, seemendustehnik, KV 1028: 258). *Oli organiseeritud ühine jõhvi-ka korjamine. Kui töötasin KEK-is anti asutuse auto ning marjale minejad viidi kohale. Kui avati hooaeg Peipsi ääres...* (Mees, snd 1923, sepp, KV 1033: 180)

Laialdast marjade ja seente korjamist soodustati ka riigi poolt, nii tihendati suveperioodil rongi- ja bussiliiklust (varahommikul linnast välja, õhtul tagasi). Vastavaid lisaronge kutsuti rahva seas *marjuliste (seeneliste) rongideks*. Emajõe alamjooksu jõhvikasoodesse oli 1960.–1970. aastatel organiseeritud Tartust laevaliiklus (Luts 1998: 158). Metsast seente ja marjade korjamist peeti toredaks vabaajaharrastuseks, perekonda siduvaks ettevõtmiseks, kus saagile lisaks sai viibida looduses (Grigorjeva, Šlõgina 1996: 60; Luts 1998: 158). Kodu ja pere heaks pühendatud aega on heaks töövõime taastajaks hinnatud ka lääne ühiskonnas (Hastrup 1992: 56).

SISSETEGEMINE

Kodune hoidistamine oli osa sügisest. Meeldiv tegevus.
(Naine, snd 1939, soojustehnik, KV 1030: 126)

Hoidiste tegemine on üks kodukultuuri osa, toiduga seotud tegevus kui hoolitsus koduste eest on alati tõeliselt loominguline – „üks igapäevase elu rõõmude allikas” (Heidmets 1981: 59).

Mati Keenist iseloomustab: *kui see aeg kätte hakkas jõudma, siis hakkas kasvama erutus seda teha* (mees, snd 1937, kinomehaanik, KV 1033: 246).

Hoidiste valmistamisest on meeleldi rääkinud kõik ERMi küsimustikule vastajad. See on olnud pere ühissettevõtmine, kus tegevust jätkus kõigile. Tööprotsessi kaudu antakse edasi olulisi kultuurisõnumeid. Näiliselt tavalistel ning rutiinsetel perega seotud tegevustel oli oluline osa, et tunda end iseenda ja oma elu peremehena ning sõltuda võimalikult vähe ühiskonna poolt pakutavast.

1950. aastate ametliku ideoloogia kajastusena seisab kokaraamat: „meie linnade naistöötajad ja sotsialistlikus põllumajanduses töötavad naised hindavad oma aega väga kõrgelt ega taha seda raisata mitmetunniseks askelduseks köögipliidi või ahju juures” (*Raamat... 1955: 7*). Tegelikkus aga oli teistsugune.

1978. aastal toimunud küsitluse⁹ tulemustele tuginedes toob Ivar Raig välja, et suur osa Eesti elanikkonnast töötleb põllumajandus- saadusi kodus. Küsitlus näitas, et 45% peredest keedab moosi, 31% pressib mahla, 28% valmistab kompotte, 23% soolab ja marineerib kurke või tomateid, 18% hapendab kapsast, 10% kääratab veini, 8% soolab ning 6% konserveerib liha ja 5% suitsutab sinki või vorsti. Umbes 80% hoidistest valmistatakse isiklikes majapidamistes toodetud saadustest. (Raig 1981: 39)

Nii tooraine hankimine kui ka selle töötlemine ei olnud ühekordne, vaid pidev tegevus. Selle üheks aspektiks oli nii loominguline eneseväljendus kui sõltumatus kaupluses pakutavast. Selgub, et hoidiste tegemine ei sõltunud inimeste sotsiaalsest staatusest (sellega tegelesid nii professor kui kokk) ega maa kasutamise võimalustest

⁹ Elanike suuline küsitlemine ankeedi „Teie isiklik abimajapidamine” alusel toimus 1978. aasta kevadel. See hõlmas 1058 peret, kes olid välja valitud selliselt, et oleks esindatud kogu Eesti NSV (Raig 1981: 5).

(tooraine oli enda kasvatatud või ostetud). *Kõik konservid, moosid, kompotid, mahlad jm olid meil enda tehtud. Poest me midagi ei toonud.* (Naine, snd 1930, pediaater, KV 1032: 217) *Kuigi mul endal aeda ei ole, olen moosi keetnud mitmesugustest aiasaadustest. Olen neid turult ostnud kui ka tuttavatelt saanud, kellel on aed.* (Naine, snd 1923, lasteaiakasvataja, KV 1033: 78) *Kapsaid hapendasime suurtesse klaaspurkidesse, ... aedviljasalateid tegi naine kõrvitsast, peedist, segasalateid õuntest ja tomatitest, ... seeni soolasime, marineerisime, kuivatasime, ... moose keetsime sõstardest, pohladest, ... kompotte tegime õuntest, ploomidest, rabarberitest, ... marineerisime pihlakaid, ... mahlu tegime peamiselt punastest sõstardest...* (Mees, snd 1921, professor, KV 1029: 204–205)

Hoidiste valmistamise tehnoloogia sõltus suuresti nii traditsioonidest kui ka säilitamisvõimalustest. Soolati nii liha kui kala, hapendati kapsaid ja kurke, kuivatati õunu, tee- ja maitsetaimi, keedeti moose, aurutati ja pressiti mahla. Hoidiste õhukindlalt sulgemise lihtsamaks muutudes sai üldlevinuks seene- ja juurviljasalatite marineerimine ning marjakompottide tegemine. Mujal maailmas populaarne toiduainete külmutatult säilitamine oli meil võimatu, „friisereid ehk külmuteid kaubastatakse meie vabariigis alates 1975. aastast” (Eelmaa 1985: 5).¹⁰ Üksikud kaubandusvõrku jõudnud kapid ei äratanud esialgu usaldust, tegid suurt müra, aga põhiline oli, et inimestel polnud sellistega kogemust. Külmkappidel olid väikesed külmkambrid, kus sai külmutatud toiduaineid ainult lühemat aega säilitada. Selles pisikeses külmkambris säilitati tavaliselt etteostetud lihatooteid, aga juba levis ka komme hoida seal karpi maasikatega, millega üllatada külalisi aastavahetuspeol. Sügavkülmikute muretsemine 1980. aastatel ei toonud kaasa olulisi muutusi marjahoidistamises, pigem hoiti seal liha. Veel ei olnud harjumust marju toorelt säilitada ja kasutada.

Marjad ja puuviljad

Kõige enam on konserveeritud marju ja puuvilju, tehtud mahla. Tihti meenutatakse, et **moosi** keedeti kõigist kättesaadavatest mar-

¹⁰ Mitte ühelgi Loviisa-Võru projektis osalenud eesti perekonnal ei olnud 1988. aastaks veel sügavkülmikut (Mäsak 1994: 185).

jadest ja puuviljadest. *Kodutalus (1923–1944) ema keetis moosi pohladest ja punastest sõstardest. Aianduskruundi saamise järele sai moosi keeta kõikidest viljadest, mis seal kasvas.* (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 61) *Moosi keetsin õuntest, maasikatest, vaarikatest, mustsõstardest, tikritest, ploomidest ja kirssidest. Metsamarjadest mustikatest, metsvaarikatest, jõhvikatest, pohladest ja murakatest. Metsmarjad korjasin ise, teised sain tuttavate ja sugulaste käest. Osa sain ka maja ümbritsevast aiast... saak jaotati kõigi maja elanike vahel.* (Naine, snd 1929, raamatukogutöötaja, KV 1032: 379)

Moose hoidsin purkides, alul kaetud paberiga, hiljem klaas- ja plekk-kaantega (naine, snd 1929, raamatukogutöötaja, KV 1032: 379). *Keeratava kaanega purgid tulid vene aja lõpu poole. Kui hernepurgid tühjaks said, panime sinna moosid sisse.* (Naine, snd 1965, filoloog, KV 1032: 19). Moos keedeti, toormoose tehti harva ja vähe, sest puudusid hoiutingimused.

Mõeldi välja mittetraditsioonilisi moose, näiteks kõrvits õuntega (mees, snd 1926, teemeister, KV 1030:76), kõrvits pohladega, õunad apelsinidega (naine, snd 1940, kokk, KV 1033: 295). Tollases Eesti Televisiooni saates „Vaata kööki“ pakuti välja nn meestemoosi – tomat suhkruga¹¹. *Tegime ka vale pohlamoosi – komponentideks pihlakamarjad, arooniad ja õunad. Päris mõnusa maitsega.* (Mees, snd 1921, ehitustöeline, KV 1028: 82)

Puuvilja- ja marjakompottide tegemine on tunduvalt töömahukam, kulub palju suhkrut, taara vajab eriti õhukindlat sulgemist (kummikorke tihendati tavaliselt veel kirjalaki või vahaga) ning nende säilimise tagab hea kelder. Seetõttu tehti kompotte vähem, sagedamini kirssidest, ploomidest ja karusmarjadest. *Kompotte hoidsin 0,5 ja 1 liitristes piimapudelites, peal kummikorgid* (naine, snd 1929, raamatukoguhoidja, KV 1032: 380). Laialdane marjakompottide tegemine algas plekk-kaante ja kaanetajate müügiletulekuga 1960. aastate teisel poolel. Plekk-kaane all säilisid kompotid ka soojemas keldris.

¹¹ Meeste moos. 1 kg tomateid, 1 suur sibul, 1 klaasitäis suhkrut, 2 teelusikatäit soola, 1 supilusikatäis äädikat, 1 seller; ½ peterselli. Keeta ilma kaaneta potis 1–1,5 tundi. (mees, snd 1930, ehitustööde juhataja, KV 1027: 339)

Nõukogude aja algusaastail me kompotte ei teinud (naine, snd 1923, õpetaja, KV 1028: 145).

Mahla müüdi nõukogude ajal kauplustes kesises valikus. Põhiliselt oli saadaval klaaspurgis õunamahla, plekknõus tomatimahla, harvem viinamarjamahl. Vahel oli müügil Tartu Konservitehase toodanguna ka õunamahla segusid jõhvika-, porgandi-, ploomimehuga (Petti 1971). 1980. aastate alguses hakkas Tartu Konservitehas villima kasemahla, sel ajal oli vahel müügil ka mandariinimahla ning importmahladest mangomahl, mida kasutati samal ajal moodi tulnud viinakokteilide segamiseks.

Kodune mahlategemine hoogustus mahlaaurutajate müügiletulekuga 1970. aastate teisel poolel. Varem aurutati marjadest mahla pliidi kohal kuuma veeauru sees läbi marli, kuid see oli vaearikas ja aeganõudev tegevus. Aurutamise teel tehti mahla kõige sagedamini punastest ja mustadest sõstardest, vähem muudest marjadest. *Nii nagu esimesed saagid oma krundilt tulid, pärast 1966. a., nii see tegemine algas. Esimesena saime sõstramahla, marju aurutades. 1975. a. alates oleme mahla valmistanud pressimise teel ja sedasi kõige rohkem õunamahla. Nii oleme õunarikkal sügisel teinud 150–200 liitrit. Samal moel oleme teinud ka ebaküdooniamahla..., arooniamahla¹² ja punasesõstramahla. Mahlast oleme kääritanud ka koduveini.* (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 63) Pressimise teel tehti mahla põhiliselt õuntest, agregaadid olid kas enda valmistatud või lastud kellelgi oskajal teha (KV 1028:199/b; KV 1027: 201). Õunamahlast sai isegi *õllepõntsus õunamahla sampus* (mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, KV 1027: 201).

Jõhvikatest pressiti mahl välja vahetult enne kasutamist. Jõhvikaid hoiti üle talve toorelt, tavaline säilitusviis oli nende hoidmine ämbris või suures klaasnõus vees.

Mahl villiti pudelisse. 1940.–50. aastatel oli veel kasutada enesõjaaegseid nn patentkorgiga õllepudeleid, tavalisem viis oli pudelite sulgemine kummikorgi või kummilutiga, 1970. aastatel tulid plastmasskorgid ja Tartu Aparaaditehase kummitihendiga kangsulguriga plastmasskorgid. 1960. aastate keskpaigas hakati lahtise piima asemel müüma pudelipiima. *Laia suuga piimapudel muutus*

¹² 1970. a. paiku levis aroonia kasvatamine. Seda reklaamiti kui tervisele väga kasulikku marja. (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 67)

kohe heaks säilitustaaraks (mees, snd 1946, filoloog, KV 1031: 176). Plekk-kaante tulekuga sai mahla villida kolmeliitristesse purkidesse, viimased olid suur defitsiit ning kui kelleltki mahla saadi, tuli taara alati tagastada. *Ka tekkis sügiseti tihti purgikriis, mis omakorda seadis piire* (naine, snd 1948, teenistuja, KV 1027: 104). Tihti piiras mahlategemist peale taara ka kaante puudus. Üks võimalus, kust saada defitsiitseid plekk-kaasi, olid kokkuostupunktid: *kaaned saime kokkuostust kaltsude vastu* (mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, KV 1027: 328).

Üks traditsioonilistest säilitusviisidest on **kuivatamine**. Kuna kohalikud õunasordid säilisid halvasti, oli õunalõikude kuivatamine üldlevinud. Kuivatatud õuntest valmistatud supp on üks meie esimesi magustoite, mis mõisaköögist üle võeti (EA 56: 392, 422).

Igal sügisel sai pliidiplaadi kohale asetatud metallvõrgul või nõöridesse aetuna kuivatatud, talveks kompotimaterjaliks ja õhtuti telekat vaadates oli neid ka niisama hea näksida (mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, KV 1027: 200). Üsna üldise õunalõikude kui-



Foto 5. Nõöriale aetud õunad kuivamas Tõstamaal Pihelga talus. Foto Aado Lintrop, 1989. ERM Fk 2328: 15.

vatamise kõrval on nimetatud ka pirnilõikude ning marjade kuivatamist (KV 1028: 147, KV 1033: 295, KV 1033: 80) jt). Maitseainete puudumise tõttu kuivatati ka apelsinikoori, keedeti sukaadi, kuivatati teematerjali ja maitsetaimi. *Kuivatasin veidike viiludeks lõigatud porgandeid mis lõhnasid imehästi ja olid head toidu sisse panemiseks* (mees, snd 1923, lasteaiakasvataja, KV 1033: 80).

Köögiviljad

Kui magusad marjahoidised, moosid ja kompotid, samuti mahlad on napilt saajandivanuse valmistamistraditsiooniga, siis **hapukapsas** on põline eesti toit.

Veel 1920.–1930. aastatel peeti Põhja-Eestis osaliselt kinni vanadest toidukordadest, kus pühapäeval ja neljapäeval oli laual kapsasupp (Moora 1991: 249; KV 1032: 121–122). Hapukapsas on alati kuulunud aastavahetuse peolauale. Visalt püsis ka komme hoolitse da selle eest, et hapukapsad oleksid omast käest võtta.

Kodutalus (1923–1971) hapendati kapsast igal sügisel üks tünnitais (ca 150 l). See oli nii kuni vanemate surmani 1971. a. Tallinnas oleme naisega hapukapsaid teinud väikestes kogustes. Kapsad oleme peenestanud noaga lõigates ja hapendamine on toimunud suures klaaspurgis, 10 l. Sellest jätkub lühikeseks ajaks. (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 57)

Kogu nõukogude aja jooksul hapendasime igal sügisel kapsast tünni täie. Kui vanaema, vanaisa, ema, isa ja kõik vennad olid kodus, siis hapendasime kõige suurema tünni täie. Pereliikmete arvu muutumisel muutus ka kapsatünni suurus. Nii on olnud meil läbi aegade 3 erineva suurusega tünni kapsaste hapendamise jaoks. Pensionipõlves enam ei ole kapsaid hapendanud, nii tugevat toitu ei ole enam vaja. (Mees, snd 1937, kinomehaanik, KV 1033: 242–243)

Aja jooksul toimusid muutused kapsa säilitusnõudes, selle üheks põhjuseks sai hoiutingimuste muutumine. Linnas, aga ka maal, kus uuetüübiliste majade juurde ei kuulunud enam eraldi toiduait, olid elamu all paiknevad keldrid liiga soojad. Väiksemate perede tõttu ei vajatud ka enam nii suuri koguseid, kasutama hakati email- ja klaasnõusid. Juba hapendatud kapsast hakati ümber tõstma kolmeliitritesse klaaspurkidesse. *Säilitusviisina hakkasin kasutama klaaspurke umbes 1980. a. Pärast 1 kuud suures nõus hapnemist tõstsin*

hapukapsaid kapron kaantega suletavatesse purkidesse. (Naine, snd 1939, soojendustehnik, KV 1030: 123) Levinud oli ka komme hapendada korraga väike kogus, mitte terve talvevaru. *Kapsas värskelt keldris, sealt tegime vajadusel pangetäis korraga* (mees, snd 1925, puidutehnikoloog, KV 1032: 121–122). *Hapukapsast säilitati ka valmistoiduna, mulgikapsastena (kapsas keedetud koos liha ja tangudega) ja praekapsana (rasvaga läbikeedetult)* (mees, snd 1926, insener-ökonomist, KV 1032: 413).

Hapukapsast müüsid turul nn *kapsakasvatajad*, kes hapendasid kapsast müügiks. Kauplustes oli saadaval tööstuslikult valmistatud lahtiselt kaaluga müüdav hapukapsas, mis oli turukaubast odavam. Tehasetoodangut peeti aga liiga hapuks, vahel oli sel ka halbadest hoiutingimustest tingitud kõrvalmaitse või -lõhn (KV 1030: 123). Vähemalt peolaua tarbeks käidi ikka turult kapsast toomas.

Hapukurk on kuulunud eestlase toidulauale umbes sajandi, näiteks peolaual kartulisalati koostisse, samuti igapäevase kartuliroa juurde maitset andvaks lisandiks (Troska, Viires 1998: 363; Issako 1971: 128; Lõoke 1959: 83; Koor 1908: 470). Kurkide sissetegemine oli üks tavalisemaid hilissuviseid toiminguid ja vastavaid retsepte vahetati innukalt omavahel. *Kurke hapendasin, soolasin, marineerisin ise ka siis, kui oma aiaaineid ei olnud. Sügisel olid kurgid odavad, huvitav oli seda teha. Poe kurgid ei maitsnud.* (Naine, snd 1939, soojustehnik, KV 1030: 123)

Aja jooksul mindi soolamiselt-hapendamisel üle marineerimisele. *Kodutalus... kurgid hapendati tammepuust õllenõusse (50 l). Alates 1966. a hakkas abikaasa kurke marineerima, esialgu 3 l klaaspurkidesse, hiljem 1,0 ja 0,8 l purkidesse.* (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 58) Üldisele kurkide marineerimisele üleminejate seas on ka neid, kes on küll uut tehnoloogiat katsetanud, aga siis ikka truuks jäänud vanale. *Meie peres ainult hapendati kurke. Mina hilisemal ajal mõnikord ka mõne purgi marineerisin. Pealegi tundub marineeritud kurk rohkem peotoiduna. Hapukurk parem, on juba taluajast.* (Naine, snd 1923, õpetaja, KV 1028: 138)

Füsioloog Einar Vagane märkis, toetudes 1962.–1968. aastal läbiviidud uurimusele, et eestlastel pole igapäevast köögi- ja puuviljahoidiste ning konservide söömise harjumust (1971: 4). Muidugi oli see ühelt poolt tingitud köögiviljasalatite peaaegu olematust sortimendist poodides, *poest sai käredamaitselist Tervise salati osta*



Foto 6. Perekond Madissoni kelder Tartumaal Külitsel. Foto Alar Madisson, 1989. Pere iga-aastane kurkide hoidistamisnorm on 54 kolmeliitrist purki.

(naine, snd 1919, sekretär KV 1029: 287), väga nõutud kaup olid plekkpurgis Ungari *rohelised herved*. Võimaluse kodusel teel köögiviljahoidiste tegemiseks tõi õhukindlate kaante müügiletulek. Et oldi harjutud kõike ise tegema, siis hakatigi kohe, kui võimalus tekkis, köögiviljast ka konserve valmistama. Seda kirjeldab ilmekalt võrulanna: *1970ndaist tegin aedviljasalateid: segasalatit, tomatisalateid. Säilitamine sõltus kaanetamisviisidest, eriti mõjus plekk-kaante kasutuselevõtt. Varematel aegadel ei saanudki selletõttu salateid säilitada. Ja 1970–80ndail aastail olukord muutus. Aias hakati kasvatama rohkem erinevaid kultuure: tomateid, paprikat, maitsetaimi. Tulid müügile purgikaaned, purgikaanetajad.* (Naine, snd 1929, geodeet, KV 1033: 375)

Marineeritud kõrvitsa- või peedisalat oli populaarne juba 20. sajandi alguses (EA 56: 422). Segasalatina võitis 1980. aastatel populaarsust nn *pangisalat*, *ämbrisalat*, mille koostis oli perenaistel

mõnevõrra erinev. Selle salati valmistamist kirjeldavad mitmed vastajad.¹³

Peolaua iluks, aga ka prae kõrvale tehti magusas marinaadis paradiisiõunu ja pihlakakobaraid. KV-des on loetletud ka muid salateid: *paradiisi õunad segi ebaküdooniatega* (KV 1033: 456), *letšo sibulast, porgandist, paprikast ja tomatist* (KV 1033: 347), *salat tomati, sibula ja ubade segust* (KV 1033: 79), *väga maitsev oli lillkapsa, herne, oa ja porgandi segu* (KV 1030: 73). Katsetati ja prooviti iga-suguste segusalatitega. *Mõjutasid sugulastelt, naabritelt, töökaaslastelt saadud uued retseptid* (naine, snd 1948, filoloog, KV 1032: 161).

Seened

Nõukogude ajal populaarseks harrastuseks muutunud seenelkäigud ning seenetoitude laialdane kasutuselevõtt tõi ka harjumuse seeni talveks varuda. Seente kõige tavalisem säilitusviis on olnud soolamine. Varem soolati puutünni, hiljem võeti kasutusele kas emailämber või suurem klaaspurk. Nagu teistegi hoidiste puhul, on ka seente säilitusviisi mõjutanud uute majade soojad keldrid, aga ka õhukindel kaanetamisvõimalus.

Juba lapsepõlvest peale oli kodutalus komme seeni talveks sisse teha. Korjasin neid seeni, mis piima välja ajasid. Peale 1966. a. hakkasin korjama ka pilvikuid. Seened soolati maal tammepuust tünni. Tallinnas suurematesse klaaspurkidesse (5 l). Viimastel aastatel oleme kasutanud ka 1,0 l purke, mis õhukindlalt sulgeme. Viimastel aastatel oleme ka seeni marineerinud. (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 60)

¹³ *Uue salatina (alates 1985. a.) abikaasa valmistas nn ämbrisalatit. Emailitud ämbrisse peenestati kapsast, porgandit, peeti, õunu ja kurki. Kuumutati marinaadis emailitud keedupotis, tõsteti kuumalt purkidesse ja suleti õhukindlalt. Nii tegime igal aastal ämbrisalatit 10–15 liitrit. Ämbrisalatit hoidsime kasvõi järgmise suveni.* (Mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 59)

Pangisalatit tegemiseks läheb vaja nt 7 kg kurke, 2 kg sibulat, 1 kg porgandit, mis tuleb lõigata lipsudeks. Sellele kogusele tuleb peale valada 0,5 liitrit õli, 2 spl suhkrut, 4 spl soola, 3 spl 30% äädikat, 100 g tilli, 25 g peterselli; segada ja jätta ämbrisse 24 tunniks seisma, siis panna purkidesse ja kuumutada purke 80 kraadi juures. (Naine, snd 1930, pediaater, KV 1032: 279)

Uute säilitusvõimalustega tulid ka mitmekesisemad seenehoidised, populaarseks said marineeritud seened, säilitati praetud seeni, mõni katsetas segasalatitega.

Igal aastal olid meil suured seente varud nii soolatuna kui marineerituna. Nagu kurke sai varem soolatud puutünnidesse või emailitud ämbrisse, samuti sai seenigi soolatud. Hiljem sai soolaseeni säilitada 5 liitrites klaaspurkides. Alates 1960. aastaist sai seeni rohkem marineerida ja hoida klaaspurkides õhukindlalt kaanetades. Kukeseeni ka kuivatanud. Seeni sai säilitada ka salatina, lisades porgandilõigud, sibulat ja väikseid kurke... ka paradiisiõuntega – kuid ei säili kaua. (Mees, snd 1926, teemeister, KV 1030: 75–76) Keedan eraldi pilvikud, teisi leotan. Puravikud ja kukeseened või ja sibulaga praetult purki. Seente marineerimine on 1980. aastate uudis minule. (Naine, snd 1929, mesinik, KV 1033: 333) Seeni hapendasid ja kuivatasiid venelased, mõned eestlased katsetasiid, kellele maitstes, kellele mitte. Seente kuivatamist ja hapendamist meil varem ei tuntud. Tütrelle naabrinaine õpetas. (Mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, 1027: 329)

Liha

Maapere oma majapidamise saadustest olid tähtsal kohal sealih ja piim. Linnulihal pole eestlaste toidulaual kunagi erilist tähtsust olnud, kanu peeti peamiselt munade pärast (Troska, Viires 1998: 365). 1960. aastatel, kui kolhoosides oli hakatud rahapalka maksma, suurenes ka poekaupade osa toidulaual, ostma hakati hakkliha, vorsti, koort, võid, kohupiima jms (mees, snd 1946, filoloog, KV 1031: 176). Riiklike kitsenduste tõttu vähenes kodune loomapidamine, kuid 1970. aastal said kolhoosnikud siiski poole tarbitud lihast oma kodusest majapidamisest, 1980. aastaks oli see langenud 38 protsendini (Nurkse 1985: 91–92). Siiski kuulusid ka tol ajal maakodu juurde loomad: lehmad, sead ja kanad. Osa lihast soolati tagavaraks nagu varemgi. *Puudusid külmkapid, liha said hoida paar päeva või soolatult säilitada. Või samuti soolatult või soolvesi peal. (Mees, snd 1923, sepp, KV 1033: 162)*

Maal pidasiid loomi ka põllumajandusega mitte seotud inimesed, näiteks õpetajad. Ka alevike, 1960. aastate alguses isegi mõnel äärelinna elanikul oli oma piimaandja või siga kuuris nuumal. Võru elaa-

nik kirjutab: *ise pidasime 1950.–1962. a. lehma, siis oli piim omast käest* (naine, snd 1933, geodeet, KV 1033: 372). Õpetaja Kuusalust: *1960–1970... pidasin ikka veel siga ja lehma, oli ka mõni kana, et põhitoidus oleks omast käest võtta. Aegamööda hakkasin neist loobuma. Lehm pidas kõige kauem vastu, küllap seepärast, et ei raatsinud temast loobuda. Piimarahha oli tõhus lisa ka kesisele palgale.* (Naine, snd 1923, KV 1028: 174)

Traditsiooniliselt on Eestis seapekist ja rasvast suurt lugu peetud. Toidu suuremaks väeks peeti rasva. *Minu lapsepõlves oli rasvane sealiha ja pekk kõige hinnatum toiduaine toidutegemisel* (naine, snd 1923, lasteaiakasvataja, KV 1033: 93). Varem soolati kogu lihatagavara. Lõuna-Eesti komme suveks osa lihast suitsutada levis 20. sajandi alguseks üle kogu Eesti (Moora 1991: 238).¹⁴

1960. aastatel oli veel üsna tavaline talveks liha soolamine. *Kui sigu pidasime, oli alati lihaastja kuurinurgas. Hiljem oleme ostnud ja soolanud klaaspurkidesse.* (Mees, snd 1921, ehitustöoline, KV 1028: 76) Alevis elava õpetaja peres: *Liha (rohkem pekki) hoiti suuremates puust tünnides, mis seisid jahedas keldris. Kui liha sai otsa, soolati uus.* (Naine, snd 1928, filoloog, KV 1032: 19). 1970. aastatel, kui lihatooteid oli poelettidel järjest harvem ja väiksemas valikus, muutus küllalt sagedaseks liha suitsutamine. Suitsutati üle ka keeduvorsti, näiteks sinkvorsti üle suitsutades saadi *nii tumepruuni, kõva suitsuvorsti, säilis kaua ja maitstes ülihästi* (naine, snd 1923, lasteaiakasvataja, KV 1033: 58).

Pere Järvakandis kasutas liha säilitamiseks erinevaid viise: *Kasvatasime kahte siga, tapmine toimus nädal või paar enne jõule. Ühest poole jagasime tütardele, kes olid juba oma perekonna loonud, pool*

¹⁴ Lihatagavara säilitamise ja liha toiduks kasutamise võtted olid kõigil perenaistel ühesugused, olenemata sotsiaalsetest või majanduslikust olukorrast. 20. sajandi 20.–30. aastatel edenes peekonsigade kasvatamine müügiks, oma tarbeks kasvatati nuumsiga. Sealiha muutus igapäevaseks toiduks. Arusaam lihast kui peamisest jõuduandvast toidust tähendas seda, et liha hakati üha rohkem tarbima. 1931. aastal langes juba 25% maarahva toitumiskuludest lihale. Toituti peamiselt teravilja- ja lihatoodetest, köögivilja (v.a kartul) ja aiasaadusi tarbiti rohkem maitseainetena. (Salupere 1985: 38) Liha on hinnatud ning tähtsustanud selle olemasolu toidulaual eriti II maailmasõja ajal ja selle järel üles kasvanud inimesed (pekk aitas elus hoida!) ning nad jäid selle hoiaku juurde ka edaspidi (Warde 1997: 70; Salomonsson 1990: 121; Salupere 1985: 38).

sigategime lihakonservideks, konservikarpe saime tutvuste läbi kalakombinaatidest. Karpe keetsime 100 liitrilises müürikatlas... keeta tuli kaks korda ü 4 tundi, vahepeal jahutasime. Hiljem kui muretseme autoklaavi, läks keetmisprotsess lihtsamaks. Teise sea liha soolasime keldris puutünni, liha ja kondid eraldi. Konserve tegime ka küülikulihast. 1960–1970 oli Järvakandis lausa küülikukasvatamise buum. Sellist eramut peaaegu polnud, kus neid ei kasvatatud. Liha suitsutasime vaid enne suuri pühi, jõulud ja uusaasta, lihavõtted, jaanipäev. (Mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, KV 1027: 200, 202)

Plekk-kaante tulekuga levis liha konserveerimine klaaspurki. *Sealiha praadisime eelnevalt praeahjus ning seisis klaaspurgis õhukindlalt suletuna (mees, snd 1927, agronoom, KV 1030: 292). 1980. aastatel muutus liha ostmine veelgi keerulisemaks (Mäsak 1994: 183). Kasutati tutvusi maal, majandites, kauplustes, võimalusel osteti suurem kogus liha ning igaks juhuks pandi purki. Liha polnud alati poest saada. Nii oli mees töökaaslasega kahe peale saanud osta ca 80 kg sea. Ma praadis sin suurema osa lihast ja panin purki tagavaraks. Mida aeg edasi, seda kitsamaks lihaga asi läks. (Naine, snd 1930, pediaater, KV 1032: 207)*

1980. aastatel propageeriti TV-s saates Vaata kööki ja ajakirjas „Nõukogude Naine“ liha ja kalakonservide tegemist (naine, snd 1929, raamatukoguhoidja, KV 1032: 384). Kaudselt võib seda mõista kui õpetust, et kui peale juhtud, osta rohkem ja säilita tagavaraks.

Lihakonservide tegemine oli kombeks eesti peredes, Võru linnas küsitlust korraldanud vene etnograafid töid selle põhjuseks eestlaste sidemed maaga, nii et tuttavatelt oli võimalik toormaterjali, st liha osta (Grigorjeva, Šlõgina 1996: 59).

Sügavkülmikuid oli vähestel ja seetõttu mainib seal liha hoidmist vaid mõni üksik. *Tallinna korteris on 1985. a. olemas sügavkülmik ja see on pidevalt kasutuses (mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 64).*

Kala

Nõukogude ajast meenutatakse tomatipastaga kalakonserve ja 1970. aastatel üha suurenevast lihapuudusest tingitud neljapäevast

kalapäeva sööklates (KV 1027: 215). 1980. aastateks oli välja kujunenud, et Eesti NSV-s toodetavate kalakonservide lipulaevu, võrtsikilu ja sprotte võis sagedamini näha kusagil vennasvabariigi poeetil kui Eestis. Nagu nõukogude ajal ikka, kui poest ei saadud, püüti poekaupa, näiteks sprotte, ise järele teha. *Suitsuahi oli omal olemas. Peale suitsutamist kilu ämbritesse, toiduõli peale ja kinni, siis praeahju ja millegi suure keetmise aegu seal kuumuses lasta valmida. Kui pliit ööd läbi jahtunud ja hommikul välja võtta, oli sproti laar valmis, oli siis seal üks või kaks ämbritäit.* (Naine, snd 1927, õmbleja, KV 1028: 199/b) *Ema tegi vanasti, kui sprotte muidu kätte ei saanud, ise suitsuräimest (õli sees pikemalt keetes) sprotte* (naine, snd 1948, filoloog, KV 1032: 159). Päevalilleõli kasutamise korral kuumutati selle sees eelnevalt kartuleid, mis õlilt eestlase jaoks harjumatu lõhna ja maitse kõrvaldasid. *Nõukogude ajal ei saanud kasutada toiduõli, kuna päevalilleõli maitse ja lõhn ei meeldinud. Väga harva müüdi oliiviõli.* (Naine, snd 1939, soojustehnik, KV 1030: 124)

Ka võrtsikilu püüti ise teha (KV 1030: 292, KV 1028: 276). Kala säilitati ka vana tava kohaselt soolvees (naine, snd 1965, filoloog, KV 1032: 19; Piiri 2004: 21). Kiiresti rikneva kala säilitamisel kasutati vana kõrval moodsamaidki võimalusi. *Praetud sügisene räim sai marineeritud purkidesse ja kaanetatud. Väiksemad räimed ja kilud suitsutatult kuumas õlis kuumutatud ja siis kaanetatud. Marineeritud angerjas ka kaane alla purki. Ka kuivatatud lesti jäi ületalveks. Aga ka suitsulest tükeldada, panna kuuma õliga purki ning seisab üle talve. Ma ei teekski juttu lihtsast soolamisest ja ise võrtsikilu tegemisest, sest see on kõik nii igapäevane veel praegugi mulle.* (Naine, snd 1948, teenistuja, KV 1027: 94)

Havid marineerisin ja sulgesin purgid õhukindlalt ja sain neid südasuvelgi süüa (naine, snd 1923, lasteaiakasvataja, KV 1033: 79).

Hoidistamine kui perenaise eneseteostus

Kirjeldades hoidiste valmistamisega seotud tegevusi, ei kirjutata sellest kui vaevarikast tööst. Toidu täiustamine oli üks perenaiste eneseteostuse ja loovuse rakendamise võimalusi, selle abil sai võita tunnustust ja tähelepanu, valmistades üllatusi peolauale, viies kol-

leegidele maitsta jne. Kui palju keegi talveks sisse tegi, seegi oli auasi. Vastastikku retsepte vahetades levisid maitse poolest tunnustust leidvad hoidised laiemaltki. 1983. a. sügisel hakkasid paljud kirsimaitsest arooniasiiuripit tegema ja tehnoloogia levis (naine, snd 1939, soojustehnik, KV 1030: 126). Kujunesid välja nii-öelda hooajamoed. *Hoidiste valmistamisel on olnud „hooajamoed” ja seda eriti maarahva keskel. Linnas on see vast vähem käibel. Mäletan, et ämbrisalat oli moes, olid veel vatiteki-alused-kurgid, apelsini-rababri moos. Eks ta oli ka üks loominguiline asjale lähenemine ja väga paljudele pakkus huvi ja rahuldust. Siit siis pärinevadki need tuhanded retseptid. Omal ajal tundis enamuses perenaisi nende vastu huvi ja eriti moes oli ta ikkagi 70–90-ndate aastate aegu.* (Naine, snd 1949, teenistuja, 1027: 105)

Nagu eelpool tsiteeritud perenaise kirjapanekustki näha, nauditi tööprotsessi ja seda tunnet, et toidu mitmekesisus ja kvaliteet sõltuvad tegija hoolikusest. Mõned uued retseptid võeti omaks, mõnda ainult katsetati.¹⁵

Kindlasti mõjutas uute hoidistamismoodide levikut teleasaade „Vaata kööki“, mis oli 1970–1980. aastatel väga populaarne (ja ka ainuke) televisiooni kaudu vahendatav kodukeskne saade. Ajakirjanduse kaudu levitatav informatsioonihulk oli tühine, sest ilmus ainult üks naisteajakiri, *Nõukogude Naine*, kus kokandusele oli pühendatud vaid paar viimast lehekülge. Samas oli ajakirja lugejaskond suur ja seal pakutu prooviti ka ära. Kokaraamatute tiraažid olid suured, kuid sellele vaatamata oli neid poest raske saada. Uuendused tulenesid ajaga kaasaskäivatest muudatustest, sealhulgas uute aiakultuuride kasutusele võtmisest. „Uue valikul eelistatakse sarnasust endisega või kohandatakse uue roa koostisesse vanu toiduliike“ (Moora 1976: 94). Toormaterjal, millest toidud tehti, jäi põhiosas samaks. *Nõukogude ajal toimusid muutused aeglaselt, kuna uusi toiduaineid ja ka toiduvalmistamise riistu tuli vähe juurde* (naine, snd 1929, raamatukoguhoidja, KV 1032: 384). „Tarbimisstrateegiad

¹⁵ *Kuna töötasin naiste kollektiivis, siis juhtus tihti, et keegi tõi midagi endavalmistatud kaasa. Tavaliselt võeti siis ka retsept ja prooviti kodus selle järgi toitu teha. Enamasti jäigi see ainukeseks prooviks ning siirduti oma sisseharjunud retseptide juurde tagasi.* (Naine, snd 1929, raamatukogutöötaja, KV 1032: 384)

kujunevad olemasolevate võimalustega kohanedes, kompromisse luues” (Kannike 2000: 53).

Miks siiski investeeriti oma aega ja energiat hoidiste valmistamisse, kui sellega tegeldes pidi arvestama tühja taara, kaante ja muu vajaliku defitsiitsusega? Sissetegemine oli samavõrd kultuuriline kui majanduslik tegevus: *maasikamoosi, maasikakompotti, vaarikamoosi, vaarikakompotti polnud poest võtta, poe omad ei olnud harjunud maitsega, isetegemisel aastate harjumus, ise teha tuli odavam* (KV 1032: 161, KV 1030: 123, KV 1033: 378, KV 1032: 123). Tegemise vajadust on põhjendatud praktiliste kaalutlustega, mille taga on siiski peitumas emotsionaalsemat laadi põhjused. *Isetegemine oli meie pere elamise võimalus... ema ei soovinud kehvalt läbi ajada* (naine, snd 1948, filoloog, KV 1032: 161), *hoidiseid valmistasin eeskätt toidulaua rikastamiseks. Kodus valmistatud hoidised olid palju maitavamad* (naine, snd 1929, raamatukogutöötaja, KV 1032: 381), *oma valmistatud olid maitavamad, odavamad, tervislikumad* (naine, snd 1940, kokk, KV 1033: 297).

Kas alati oligi vajadust kasvatada ja varuda? Mitmed informandid toovad põhjuseks tarviduse ära kasutada oma aiasaadusi. Mõni on avaldanud arvamust, et *odavam oleks olnud turultki osta, kuid elustiil oli selline* (naine, snd 1946, keemik, intervjuu). Ühise eesmärgi nimel koos perega töötamine – maa harimine, metsas käimine, hoidiste tegemine, kõike seda kirjeldatakse toreda ühistegevusena, kasutades „meie” vormi, mis näitab, et see lähendas pereliikmeid omavahel. Tegevusse olid haaratud erinevad põlvkonnad, nii anti lastele edasi perekondlikke traditsioone ja kogemusi. *Sissetegemise harjumuse saime kaasa juba oma vanematelt ja abikaasa sai need ka üksigi tehtud, kui minu aeg mujale tööle kulus* (naine, snd 1927, õmbleja, KV 1028: 198b).

Hoidiste kasutamine

Hoidiste puhul tehti vahet, mida panna argilauale ja milline purk avada siis, kui laua taga oli ka külalisi. Igapäevaselt söödi neid hoidiseid, mille toormaterjali käesoleva aasta saak oli suurem või mis olid mõeldudki argitarbeks, eriti moosid ja kurgid.

Argipäeval söödi *mitmesuguseid moose – kibuvitsamarjad, punane sõstar, karusmari – mida tegime suuremates kogustes. Kompotti-*

dest oli igapäevaselt kasutada ploomikompost, marineeritud kurgid (mees, snd 1923, maaparandusinsener, KV 1029: 66), salateid sai tarvitada iga päev (naine, snd 1927, õmbleja, KV 1028: 200), moosid, ka segasalatid lihatoitude juurde, enamtarvitatav oli neist siiski marineeritud kurk. Igapäevaseks tarbimiseks olid soolaseened. Ka mahla oli rivitult, aga teda lihtsalt ei joodud (naine, snd 1949, teenistuja, KV 1027: 104), välja arvatud lihakonservid, teisi jätkus vastavalt isule (mees, snd 1928, ehitustööde juhataja, 1027: 330).

Marineeritud hoidised arvati pidulikumad olevat (siin võib põhjuseks olla nende küllaltki hiline tegemisoskus?) ja neid hoiti peolaudadele, eriti marineeritud seeni ning paradiisiõunu. Pidulikuks tegi hoidise toormaterjali vähesus (näiteks murakamoos), aga vahel ka mingi arvatav prestiižsus. *Jõuluks hoiti pohlamoosi salatiks, kõrvitsasalatit, kuna neid polnud eriti palju, siis hoiti vaid pühadeks (naine, snd 1933, geodeet, KV 1033: 377), eriti maasikakompost (naine, snd 1929, raamatukogutöötaja KV 1032: 380), marineeritud angerjaid hoiti harukordseks juhuks (naine, snd 1927, õmbleja, KV 1028: 200). Kõrvitsat tegin vähem, kuna mul oli kahju suhkru... oli siiski vaid peolauale panemiseks. Marineeritud seened jäid peolauale... ka kompotid ja vekitud õunad. Neid sai ka kookide ja tortide kaunistamiseks kasutada. Ka olid nad paslikud külakostiks võtta.* (Naine, snd 1949, teenistuja, KV 1027: 104)

Vaatamata sellele, et paljude perede keldrid ja sahvrid olid täis isetehtud hoidiseid, oli naturaalmajanduse produktide ja isetehtu väärtus mõningate poekaupadega võrreldes siiski madalam. Eriti olid hinnas harva müügilolevad importkaubad, millele pealesattumisel osteti võimalusel ka varu. Üheks selliseks kaubaks olid Ungarist imporditud rohelised herned, ilma milleta ei kujutatud peolauda etegi. Nõukogude ajal kaubatundjana töötanu hinnangul peeti importkomposte ja poemahlu kodustehtuist prestiižikamaiks, samas olid tarbija poolt hinnatud ka Põltsamaal toodetud hoidiseid. Kui 1980. aasta Moskva olümpiamängude ajal tulid müügile mõned iseenesest väheolulised importtoiduained, näiteks soome moosid, tekkis kõigil soov neid endale muretseda, olgugi et kodumoosi oli endalgi küllalt (naine, snd 1932, kaubatundja, intervjuu).

KOKKUVÕTE

Miks kirjasaatjate mälestustesse nõukogude aja toidukultuurist on nii põhjalikult kajastatud toidu kasvatamise ja säilitamise viisid, saab mõistetavaks, kui jõuame meenutusteni riigi poolt pakutava ühekülgisusest ja ebakindlusest selle muretsemisel.

Tihti puudusid müügilt elementaarsedki toidukaubad. *Mingil ajal on olnud kas lühema- või pikemaajaline defitsiit erinevatel toiduainetel. Vist 1960ndate aastale teisel poolel kadusid enne aastavahetust müügilt jahu ja nisujahu tooted. Alla 3 aastastele lastele ja seedeelundite haigetele kirjutasid arstid välja saia retsepte.*

Liha ja lihatoodetega sama lugu. Viinerid olid defitsiit, mida anti kas enne pühi või valimiste päeval kilo korraga. Kala on väga vähe saada olnud, kui muidugi mitte arvestada kalakonserve. Seetõttu ei ole minu pere harjunud kala sööma ja mina valmistama.

Maitseainetest oli nõukogude ajal saada musta pipart (vahel) ja loorberilehti. Kõik muu oli defitsiit. Vahel harva oli müügil 200 gr purkides majoneesi ja mingit ketšupi taolist ainet päris 80. aastate lõpus. Selliseid maitseaineid nagu kaneel, kardemon, muskaat, nelk, vanilje, võis saada ainult tutvuse kaudu kondiitritelt või mõnest tööstusest. Kui keegi käis välismaal, toodi kingituseks tuttavatele ikka mõni pakk maitseaineid. Ka kohvi muretsemiseks on tulnud palju vaeva näha. (Naine, snd 1932, velsker, KV 1028: 333) Mäletan, et ema käis 1974. a. Saksamaal ja tõi seal suuremas koguses kaneeli. Meie poodides seda kraami siis ei leidunud. (Naine, snd 1965, filoloog, KV 1032: 13) Nii peab üks kirjasaatja oluliseks märkida, et kulinaariakauplusest Heidemanni tänaval sain ükskord vanilliini osta, müüdi küll üks pakk korraga, kuid ma käisin mitu korda (naine, snd 1930, pediaater, KV 1032: 274).

Argielu vormide kujunemine ja muutumine on aeganõudev ja keerukas protsess. Eesti talupojakultuuri normid toidumajanduses ei kaotanud oma mõjujõudu ka Nõukogude Eestis, nende olemuslikud struktuurid jäid püsima ka muutunud oludes. Endiselt oldi hoolas, et pere toidulaud oleks kaetud olenemata aastaajast, püüti ise võimalikult palju toota ja talvevarusid soetada, ise toitu valmistada. Toidu koostisosad ja maitseomadused ei muutunud: aeti läbi lihtsate harjumuspäraste toitudega. Igapäevaseks ja tähtsamaks toiduks olid ikka leib, kartul ja soust, traditsiooniliselt oli toit vähe vürtsikas.

Isetegemine andis võimaluse säästa raha pere muude vajaduste rahuldamiseks. Peolauad olid külluslikud, selle tarbeks hangiti tutvuste kaudu prestiižseid toiduaineid (näiteks viinerid, suitsuvorst, sink, konserveeritud roheline hernes, virsikukompott jne) ning toodi keldrist oma parimad hoidised.

Kui palju üldse muutus toidumajandus Eesti NSV ajal? Küllaltki suur osa rahvast oli vähemal või suuremal määral ametis maaharimisega, millegi kasvatamisega. Veel suurem hulk inimesi, saades toorainet sugulastelt ja tuttavatelt või korjates loodusest, täitis oma töövälisest aega talvevarude soetamisega. Hoidiste valmistamist hinnati peresiselselt meeldivaks peret ühendavaks tegevuseks. Tunti rõõmu sellest, kui hoidised *kukkusid maitsvad välja ning maitseid külalistele* (naine, snd 1948, filoloog, KV 1032: 160), hoidised olid *perenaise talent külalistele hindamiseks* (mees, snd 1925, puidutehnoloog, KV 1032: 123).

Et oma vaba aja sisustamine toiduainete enda tarbeks kasvatamise, kõikvõimalike konservide ja hoidiste valmistamise ja muu toidusse puutuva tegevusega oli nõukogude ajal seotud kaubapuudusega, näitab nüüdne olukord, kus poest on võimalik kõike osta tutvusi kasutamata. Taasiseseisvunud Eesti Vabariigi ajal on vähenenud või hoopis kadunud kodu roll tootmisüksusena, samuti säilituspinnana. Paljudest endistest tootvatest peredest on saanud ainult tarbijad. Järsult on langenud enda tarbeks toiduainete tootmine, seetõttu pole ka mitmed varem tähtsad olnud oskused enam vajalikud.

Töö eest saadud tasuga kindlustatakse perele kaetud söögilaud, taandunud on naturaalmajanduslik käitumine, linlaste potipõllundus, *ise lõpetasin potipõllumehe ameti 5 aastat tagasi ära, sest isemajandamine läks kallimaks kui poest ostmine* (naine, snd 1949, teenistuja, KV 1027: 93), hoidiste tegemine, talvevarude soetamine. *Inimesed on hakanud hoidiseid tegema vähem. Valmis hoidiseid on igasuguseid poest saada ja inimesed on muutunud mugavamaks. Paljude elujärg on paranenud ja milleks ise vaeva näha kui võib poest osta, sageli paremaidki.* (Naine, snd 1923, lasteaiakasvataja, KV 1033: 82) Muutunud on ka inimeste arusaam ajakasutusest. Varasem ühetaoline tarbimine on asendunud mitmekesise toiduainetevalikuga. 1990. aastail on senini valdavalt kättesaamatud importkaubad muutunud iseenesestmõistetavaks ning varasemad sotsiaalsed võrgustikud nende hankimiseks on unustatud (kadunud).

Nõukogude ajal kirjutas majandusteadlane Ivar Raig, et isiklik abimajapidamine kaotab oma senise majandusliku tähenduse siis, kui ühiskondlik tootmine suudab elanikkonda täielikult vajalike toiduainetega varustada (1981: 90). Muutused Eesti Vabariigi majandus- ja igapäevaelus on kaotanudki koduse abimajapidamise tähtsuse, on toimunud spetsialiseerumine. Isiklik abimajapidamine sõltub ühiskonnas toimuvatest objektiivsetest protsessidest, tänapäeval on see enamikule muutunud lihtsalt hobitegevuseks.

Traditsiooniline toit on moodsas ühiskonnas supermarketite keskel oma positsiooni kaotamas. Ühiskond on hakanud vajama uusi norme ja uusi toitumisharjumuste juhiseid. Moodi on läinud jälgi- da kalorsust, toitainete kasulikkust organismile jms (Gronow 1997: 125).

Samas on kaasajal, kus kaubad on kõigile kättesaadavad, nii mõnigi pere hakanud taas otsima isetegemisvõimalusi, eristumaks massist. Hinnatakse seda, et isetehtu on vaba säilitusainetest. Samas on ka võimalused teisenenud. Enamikus peredes on nõukogudeaegsed külmkapid oma elu ära elanud ja uus kapp koos eraldi asuva sügavkülmikuga annab võimaluse marju ja aedvilju sügavkülmutatult säilitada. Aasta läbi müügil olevad värsked puuviljad on kompottide ja mooside osa tortide ja kookide kaunistamisel ning magustoitude valmistamisel tühiseks muutnud. Marjade ja seente korjamine on jäänud paljudele peredele mõnusaks ühiseks looduses viibimise võimaluseks (Jürgenson 2005: 66, 69). Traditsiooniliselt tehakse pohlasalatit ja kõrvitsasalatit aastalõpu pühadeks. Kuigi paljudes koduaedades on marjapõõsaid vähendatud, aurutatakse olemasolevatest siiski sõstramahla, õunaaastal aga pressitakse endiselt õunamahla.

Tänapäevast talveks varumist ei saa enam nimetada toiduvarude kogumiseks, pigem elab siin edasi traditsioon kasutada ära oma aia- saadused, harjumus, et keldrist on kartul võtta. Ühele osale tegijatest ja tarbijatest on omavalmistatu tagatis tervislikuks toiduks või gur- maanluseks. Inimese elustrateegia kujuneb ikka harilikus igapäeva- elulises tegevuses, omandatud kogemustes ja tavades ning valikute tegemises.

Allikad

2004. ja 2005. aastal Tartus tehtud küsitlused
 EA – Eesti Rahva Muuseumi etnograafiline arhiiv:
 EA 56. Elfriide Siil. Toitlustamisest Urvastes. 1953.
 KV – Eesti Rahva Muuseumi korrespondentide vastuste arhiiv:
 KV 1027–1034, 1064

Kirjandus

- Bogdanova, Nadežda, Galina Ossipova 1986. *Köögiviljade kasvatamine toas*. Tallinn: Valgus.
- Eelmaa, Epp 1985. *Toiduainete külmutamine*. Tallinn: Valgus.
- Eesti Nõukogude Sotsialistliku Vabariigi konstitutsioon (põhiseadus) 1977*. Tallinn: Eesti Raamat.
- Eller, Hillar 1983. Toitlusprogrammi seatud ülesandeid täitmas. – *Sotsialistliku majanduse arendamise programm*. Tallinn: Eesti Raamat, 89–96.
- Ellermaa, E. 1978. Individuaalmaakasutusele senisest suuremat tähelepanu! – *Sotsialistlik Põllumajandus* 4: 342.
- ENE = *Eesti Nõukogude Entsüklopeedia*. 1985. Kd. 1. Tallinn: Valgus.
- Grigorieva, Regina 1991. Russian family in the town of Võru (certain results of ethnographic research, 1988–1990). – Timo J. Virtanen (ed.). *Loviisa-Võru Working Papers*. Turku: Turun yliopisto.
- Grigorjeva, Šlõgina 1996 = Регина Григорьева, Наталья Шлыгина. Домашнее питание. – *Быт русской семьи в малом эстонском городе*. Москва: ИЭА РАН, 58–67.
- Gronow, Jukka 1997. *The Sociology of Taste*. London and New York: Routledge.
- Haastrup, Lisbeth 1992. Food cultures, household types, and life-modes. – *Ethnologia Scandinavica. A Journal for Nordic Ethnology* 22: 52–66.
- Heidmets, Mati 1981. Linnakeskkond ja inimene. – *Elulaad ja elukeskkond*. Tallinn: Eesti Raamat, 42–63.
- Issako, Lilian 1971. *Köögiviljad ja köögiviljatoidud*. Tallinn: Valgus.
- Jääts, Indrek 2002. Töö kolhoosis. Oisu piirkond Järvamaal 1940. aastate lõpust 1960. aastate lõpuni. – *Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat XLVI*. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, 27–50.
- Jääts, Indrek 2004a. Sotsialistlik põllumajandus: varane kolhoosiaeg Oisu piirkonnas Järvamaal I. – *Akadeemia* 1: 132–168.
- Jääts, Indrek 2004b. Sotsialistlik põllumajandus: varajane kolhoosiaeg Oisu piirkonnas Järvamaal II. – *Akadeemia* 2: 393–422.
- Jürgenson, Aivar 2004. Seentesse suhtumine meil ja mujal. – *Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat XLVIII*. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, 81–107.
- Jürgenson, Aivar 2005. *Seened kultuuriloos*. Tallinn: Argo.
- Kalm, Mart 2002. Nõukogude aeg. – *Eesti 20. sajandi arhitektuur*. Tallinn: Sild, 229–433.

- Kalm, Mart 2004. Rakvere triibulised majad. Stalinismijärgne rahva-art-deco Eestis. – *Kunstiteaduslikke uurimusi* 2004/2 (13). Tallinn: Eesti Kunstiteadlaste Ühing, 71–109.
- Kannike, Anu 2000. Rahvakunstist kaasaegse kultuurianalüüsini. – *Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat XLIV*. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, 47–58.
- Kannike, Anu 2002. *Kodukujundus kui kultuuriloomine. Etnoloogiline Tartu-uurimus*. Eesti Rahva Muuseumi sari 4. Tartu: Eesti Rahva Muuseum.
- Kivimäe, Mart 2002. Argipäeva ajalookultuur ja elavikuline identiteet. Refleksioone „igapäevaelu” ja „elumaailma” mõistetest argiajalos. – *Vana Tallinn. Modus vivendi XIII (XVII)*. Tallinn: Estopol, 23–51.
- Koor, Jaan [1908]. *Koka-raamat 1331 söögi-valmistamise õpetusega*. Neljas parandatud trükk. Tartu: Hermann'i trükikoja trükk ja kirjastus.
- Kõresaar, Ene 2005. *Elu ideoloogiad*. Eesti Rahva Muuseumi sari 6. Tartu: Eesti Rahva Muuseum.
- Lenin, Vladimir Iljitš 1954. *Teosed. 29. kd. Märts–august 1919*. Tallinn: Eesti Riiklik Kirjastus.
- Luts, Arved 1998. Loodusvarud majandamises. – Ants Viires, Elle Vunder (toim). *Eesti rahvakultuur*. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 121–164.
- Lõoke, Endla 1959. Toidust Eesti külas XIX saj. teisel poolel ja XX saj. alguses. – *Eesti NSV TA Etnograafia Muuseumi aastaraamat XVI*. Tallinn: Eesti Riiklik Kirjastus, 68–87.
- Löfgren, Orvar 1999. Kultuuri anatoomiast. – *Skandinaavia kultuurianalüüs*. Studia Ethnologica Tartuensia 3. Tartu: Tartu Ülikooli etnoloogia õppetool, 13–36.
- Lõnnqvist, Bo 1999. Sotsiaalsed ideaalid ja kultuurimustrid 20. sajandi Soomes. – *Skandinaavia kultuurianalüüs*. Studia Ethnologica Tartuensia 3. Tartu: Tartu Ülikooli etnoloogia õppetool, 115–127.
- Moora, Aliise 1976. Tavandi- ja peotoitudest Eesti külas. – *Etnograafiamuuseumi Aastaraamat XXIX*. Tallinn: Valgus, 47–100.
- Moora, Aliise 1991. *Eesti talurahva vanem toit. II. Joogid, leib ja leivakõrvane*. Tallinn: Valgus.
- Mäsak, Ene 1994. Domestic housekeeping – food. – *Everyday Life and Ethnicity. Urban Families in Loviisa and Võru 1988–1991*. Edited by Anna Kirveennumi, Matti Räsänen, Timo J. Virtanen. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, 182–190.
- Mäsak, Ene 1998. Tööliskultuur. – Ants Viires, Elle Vunder (toim). *Eesti rahvakultuur*. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 615–643.
- NSV Liidu toitlusprogramm ajavahemikuks 1990. aastani. 1982. – *Heaolu tõusu ajalooline programm. NLKP Keskkomitee 1982. aasta maipleenumi materjale*. Tallinn: Eesti Raamat, 23–96.
- NLKP XXVI kongressi materjale*. 1981. Tallinn: Eesti Raamat.
- Nurkse, Aivo 1985. Tarbekaupade tarbimine. – *Maaelu. Maa sotsiaalse arengu probleeme Eestis*. Tallinn: Valgus, 89–93.
- Pedak, Matti 1983. Maksimaalse panuse nimel. – *Sotsialistliku majanduse arendamise programm*. Tallinn: Eesti Raamat, 82–88.

- Petti, Linda [1971]. *Tartu Konservitehase viljalihaga mahlad*. [Tallinn:] ETKVL Kaubandusliku Reklaami Valitsus. ENSV Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi Konstrueerimise ja Tehnoloogia Büroo.
- Piiri, Reet 2002. *Toidukultuur nõukogude ajal*. Küsimusleht nr 214. Tartu: Eesti Rahva Muuseum.
- Piiri, Reet 2004. Eestlaste toit läbi aegade. – *Eesti rahvusköök*. [Tallinn:] Maalehe Raamat, 8–27.
- Raamat maitsvast ja tervislikust toidust 1955*. Tallinn: Eesti Riiklik Kirjastus.
- Raig, Ivar 1981. *Teie isiklik abimajapidamine. Sotsiaal-majanduslik aspekt*. Tallinn: Valgus.
- Raig, Ivar, Juhan Lumi, Manivald Mütüripeal 1985. Maakodu, maa ja majapidamine. – *Maaelu. Maa sotsiaalse arengu probleeme Eestis*. Tallinn: Valgus, 57–62.
- Rauba, Monika 2002. Ülevaade Eesti maapoliitikast 20. sajandil. – *Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat XLVI*. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, 11–26.
- Salomonsson, Anders 1990. Food for thought – themes in recent Swedish ethnological food research. – *Ethnologia Scandinavica 20. A Journal for Nordic Ethnology*, 111–133.
- Salupere, Vello 1985. *Toitumistavad*. (2, täiend. ja parand. trükk.) Tallinn: Valgus.
- Toome, Indrek 1983. Igaühe kohusetundlik töö. – *Sotsialistliku majanduse arendamise programm*. Tallinn: Eesti Raamat, 103–109.
- Troska, Gea, Ants Viires 1998. Söögid ja joogid. – Ants Viires, Elle Vunder (toim). *Eesti rahvakultuur*. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, 345–366.
- Tõnspoeg, Gustav 1983. Toitlusprogrammi teostamine on üldrahvalik üritus. – *Sotsialistliku majanduse arendamise programm*. Tallinn: Eesti Raamat, 63–72.
- Vagane, Einar 1971. Eessõna. – *Köögiljad ja köögiviljatoidud*. Tallinn: Valgus.
- Warde, Alan 1997. *Consumption, Food, and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London; Thousand Oaks, Calif.; New Delhi: Sage.

THIS STORING HABIT – ABOUT FOOD CULTURE IN SOVIET ESTONIA

Reet Piiri

Summary

The aim of this article is to give an overview of an everyday activity of a resident of Soviet Estonia – the time-consuming and labour-intensive procuring of foodstuffs for the family. In order to unfold the topic, both the economic and cultural backgrounds as well as

people's value judgements have been dealt with. The article is focused on only one part of the then food culture, namely, procuring foodstuffs. This covers the production of foodstuffs at one's leisure, gathering from nature, processing foodstuffs or making preserves, as well as buying up foodstuffs *just in case*.

This research into food culture has been conducted within the framework of a joint project "Strategies and Practices of Everyday Life in the Soviet Union" carried out by the Estonian National Museum and the Chair of Ethnology of Tartu University. As the source material answers of the correspondents of the ENM to the questionnaire "Food Culture in Soviet Time" (Piiri 2002) have been used.

Self-making was an inseparable part of the everyday life of a Soviet-time person. It happened in all spheres of life, including the ones related to food. A considerable part of the population was occupied – to a smaller or greater extent – with tillage and growing something. An even greater number of people, who received raw material from their relatives or friends or gathered it in nature, spent their free time providing themselves with winter supplies.

Both the obtaining of the raw material and its processing were not single but continuous activities. Making preserves did not depend on people's social status (it was done by both professors and cooks), nor was it related to the possibility of using a plot (raw material was either grown or bought).

So, the data yielded by the questionnaire¹ of 1978 revealed that a considerable part of the population of Estonia processed agricultural products at home: 45% of families cooked jam, 31% pressed juice, 28% made fruit compotes, 23% salted and pickled cucumbers or tomatoes, 18% made sauerkraut, 10% fermented wine, 8% salted and 6% canned meat and 5% smoked ham or sausage. Approximately 80% of the preserves were made from the products produced in people's own households (Raig 1981: 39).

The existence of family's food supplies was guaranteed at the expense of one's free time. As people's possibilities to spend their leisure were quite limited, dealing with foodstuff acquired a certain

¹ Oral questioning of people on the basis of the questionnaire „Your Personal Vegetable Plot“ took place in the spring of 1978. It comprised 1058 families with the sample covering the whole Estonian SSR (Raig 1981: 5).

compensational function (options for spending summer vacation were not actually an issue). This became a kind of ritual, and the work invested in it was valued both by people themselves and their friends. In addition to the direct consumption value, it also enabled you to stand out among the others.

When describing the activities related to making preserves, the respondents do not refer to them as hard work. Widening the family's food choice was a possible way for women to apply their self-realization and creativity, through this they were able to deserve recognition and attention – making surprises for feasts, letting their colleagues taste their cooking, and so on. Due to exchanging recipes the preserves that had won recognition for their taste also spread on a wider scale.

The fact why the reminiscences of our correspondents about Soviet-time food culture reflect the ways of growing and preserving food so thoroughly, becomes understandable when we come to the memories of how one-sided the food provided by the state was and how uncertain people were about getting it. Very often even the most elementary foodstuffs were not on sale.

After the Republic of Estonia regained independence in 1991, the role of the home as a production unit and a storage space gradually started to diminish or completely disappeared. Many a formerly producing family has become a mere consumer. Producing foodstuff for one's own needs has decreased sharply, and therefore many of the skills which used to be important have ceased to be necessary.

ЭТА ПРИВЫЧКА ЗАПАСТИСЬ – О КУЛЬТУРЕ ЕДЫ В СОВЕТСКОЙ ЭСТОНИИ

Реэт Пийри

Резюме

Целью статьи является получение представления о повседневных занятиях людей в Советской Эстонии – о снабжении семьи едой и продуктами питания, что было трудоёмким занятием и

требовало много времени. Раскрытие темы питания и еды предполагает также рассмотрение культурно-хозяйственного фона того времени и ценностных ориентаций людей. В статье освещается только одна часть культуры еды того времени, а именно приготовление продовольственных запасов. Это включает приготовление еды за счет личного времени, сбор в природе или собирательство, технологию приготовления заготовок или консервирование, а также покупку продуктов *на всякий случай*.

Данное исследование подготовлено в рамках совместного проекта Эстонского национального музея и кафедры этнологии Тартуского университета «Стратегии и практики повседневной жизни в Советской Эстонии». В качестве источников использованы ответы корреспондентов ЭНМ на вопросник «Культура еды в советское время» (Piigi 2002).

Самодеятельность была неотделимой частью повседневной жизни советского человека. Это происходило во всех отраслях жизни, в том числе и в областях, связанных с едой. Довольно большая часть населения в большей или меньшей степени занималась земледелием или выращиванием чего-либо. Еще большее количество людей, получая сырье у родственников и знакомых или собирая в природе, свое свободное время заполняло приготовлением заготовок на зиму. Как доставка сырья, так и его обработка не были единовременным, а постоянным занятием. Приготовление заготовок не зависело от социального статуса человека (им занимались и профессор, и повар) и возможностей использования земли (сырье выращивалось самим или покупалось).

Так, данные опросов 1978 года¹ показывают, что большая часть населения Эстонии перерабатывала продукты сельского хозяйства дома: 45% населения готовило варенья, 31% выжимало соки, 28% готовило компоты, 23% солило или мариновало огурцы или помидоры, 18% квасило капусту, 10% готовило вино, 8% солило и 6% консервировало мясо и 5% тушило мясо

¹ Устный опрос жителей на вопросы анкеты «Ваше личное подсобное хозяйство» был проведен весной 1978 года. Было опрошено 1058 семей, семьи были выбраны так, чтоб была представлена вся ЭССР (Raig 1981: 5).

или колбасу. Около 80% заготовок готовилось из сырья, полученного в личном хозяйстве (Raig 1981: 39).

Чувство уверенности в отношении семейного стола приобреталось за счет своего свободного времени. Так как возможности людей в использовании своего времени были ограничены, занятие приготовлением еды в какой-то степени выполняло компенсирующую функцию (не возникало вопроса, чем заняться во время летнего отпуска). Это стало своего рода ритуалом, труд, инвестированный в это, оценивался как самим изготовителем, так и другими людьми. В какой-то степени это давало возможность показать себя перед другими.

Описывая занятия, связанные с приготовлением заготовок, респонденты не пишут о нем как кропотливым труде. Усовершенствование технологии приготовления пищи было одной из возможностей самоутверждения домохозяйки и приложения творчества: можно было заслужить признание и внимание, подготовив сюрпризы для праздничного застолья, принеся свое блюдо коллегам на работу. Меняясь между собой рецептами, лучшие блюда домашнего консервирования получали более широкое распространение.

Почему в воспоминаниях респондентов о культуре питания советского времени так основательно освещаются способы выращивания и хранения продуктов, станет понятно, прочитав воспоминания об однообразности предлагаемого государством ассортимента продуктов и неуверенности в его приобретении. Частенько в продаже не бывало элементарных продуктов питания.

В годы независимой Эстонской Республики уменьшилась или совсем исчезла роль семьи как единицы производства, уменьшились и площади для хранения продуктов. Многие ранее производящие семьи превратились в потребителей. Резко упало выращивание овощей, фруктов и скота для личного пользования, поэтому и многие ранее важные навыки уже не являются необходимыми.