

# JÕGEVAMAA TOIDUPÄRAND

## Luisest kiisakalast koheva munavõini

Ülle Jukk

Jõgevamaa Koostöökoda 2022



# SISUKORD

<b>SISSEJUHATUS</b>	3
<b>SÖÖGIMAJANDUSEST ÜLDISELT</b>	6
<b>MUUTUSED PÕLLUMAJANDUSES 19. SAJANDIL ja 20. SAJANDI ALGUSES</b>	17
<b>PÕLLULT JA AIAST</b>	20
Teravili, kaunviljad	23
Köögivilid	27
Kanep	28
Maitsetaimed	29
<b>LIHA ja VERI</b>	31
<b>KALA</b>	35
<b>PIIM ja MUNAD</b>	40
<b>METSAST, AASALT ja VILJAPUUAIAST</b>	42
Rohttaimed	42
Puuviljad, marjad, seemned	43
Mesi	44
<b>JOOGID</b>	45
<b>PÜHADE-, TAVANDI- ja PEOTOIDUD</b>	47
<b>SÖÖGIKORRAD ja -KOMBED</b>	50
<b>LAADAD ja KAUBAVAHEATUS</b>	52
<b>JÕGEVA SORDIARETUS</b>	58
<b>TOIDUKULTUURI EDENDAJAD</b>	60
Johann Georg Eisen (1717-1779)	60
Marta Pöld-Riives (1882-1963)	62
Linda Petti (1918-2000)	63
Elle Reeder (1918-2018)	64
Urpo Reinthal (sündinud 1983)	65
<b>KOHALIK TOIT TÄNAPÄEVAL</b>	66
<b>KOKKUVÕTTEKS</b>	68
<b>KASUTATUD ALLIKAD ja KIRJANDUS</b>	70

# SISSEJUHATUS

*"Kui hea oleks olla maaköögis. Pliidil keeb midagi, kas mulgi kapsad või hernepuder."*

*Linda Petti*

Toidupärandi moodustavad perekondlikud toiduvalmistamistraditsioonid, käelised oskused ja retseptid, mida antakse põlvest põlve edasi. Sinna kuuluvad veel nõud ja tekstiilid, lauakombed, aga ka mälestused. Toidupärandit tajume väga isiklikult, selles kanduvad edasi meie kogemused ja maitseid. Tihtipeale peetakse "õigeks" toiduks seda, mida ollakse harjunud sööma oma kodus. Toit ei ole nagu hooned või kunstiteosed, mida võime nautida ka mitmesaja aasta pärast. Toiduga seotud meelelised kogemused ja tunded on ainukordsed ning hetkelised. Toidukultuur on elav ja muutub iga päev. Seetõttu on ajaloolise toidu taaselustamine mingil teisel ajal ja teises kohas võimatu, kuna ka tooraine olemus muutub.

Jõgeva maakond ei ole ajalooline halduspiirkond, vaid kuulub 20. sajandi teisel poolel loodud uute maakondade hulka. Tänapäevase Jõgevamaa tausta ja siinse pärandi iseloomu määravad ajalises järjestuses suur hulk väikeseid muinasmaakondi, kihelkondlik jaotus ja kuulumine Liivimaa põhjapiirile 16. sajandi lõpust 1917. aastani, aga ka kohalikud keelemurded ja nende piirid.<sup>1</sup>

Tinglikult moodustavad Jõgevamaa peamiselt ajaloolised Põhja-Tartumaa ning Kirde-Viljandimaa, vähesel määral kuulub siia ka Virumaa lõunaots. Seetõttu puudub alal ühine kultuurilis-ajalooline taust. Ajaloo- ja kultuuriuurijad on rõhutanud pikaajalist ühtset kultuuriruumi tähtsust erinevate nähtuste väljakujunemisel. Jõgevamaa on tänaste piirideni jõudnud alates 1949. aastast toimunud jagamiste kaudu. Seetõttu lähtub ka käesolev raamat vanema toidutraditsiooni kirjeldamisel kihelkondlikust printsipiist, mida vastavalt vajadusele on kitsendatud küla täpsuseni. 20. sajandi II poole ja 21. sajandi toidukultuuri kihistustes vähenevad piirkondlikud eripärad inimeste suurema liikumise, kommunikatsiooni ning kultuuri globaliseerumise tõttu. Samas peavad inimesed oma meenutustes ja perekondliku kogemuse jagamisel identiteedi määratlemist oluliseks ning pöörduvad tagasi juurte juurde. Seetõttu on

---

<sup>1</sup> Jõgeva maakonnas osas annavad väga hea üldtausta põhjalikud Laiuse ja Torma kihelkondade uurimused (vastavalt Johan Kõpp. Laiuse kihelkonna ajalugu. Tartu. 1937/Põltsamaa. 2009 ja Johannes Hiiemets. Torma kihelkonna ajalugu. Torma. 2014), samuti Kodavere ja Laiuse kihelkondade rahvaluulekogumikud (vastavalt Laiuse regilaulud. Vana Kannel XIII, koostanud Kristi Salve, Liina Saarlo, Janika Oras. Tartu. 2019 ja Kodavere regilaulud. Vana Kannel XI, koostanud Liina Saarlo, Edna Tuvi. Tartu. 2014).

toidupärandisse suhtumine vastuoluline, kuna ühest küljest kaitseme vanaemade aegseid toite ja toidutraditsioone, samas - kui tihti me neid toite enam ise teeme?

Jõgevamaa n-ö sisemaa on eelkõige põllumajanduslik ala, Peipsi rannik on seotud rohkem kalapüügiga, mida täiendab köögiviljandus. Seda illustreerib näiteks asjaolu, et Laiuse ja Põltsamaa kihelkonnad olid tänu väga soodsatele põlluharimistingimustele muutunud juba 1680. aastateks Põhja-Liivimaa kõige tihedamalt asustatud aladeks. Eeltoodud põhjustel oli see ala ka esimesi piirkondi Liivimaal, mis sai kannatada 1695-1697 suures näljahädas. Kui liita sinna 18. sajandi alguse Põhjasõja aastad, oli Laiuse kihelkond ilmselt üks enim kannatanud piirkondi Eesti- ja Liivimaal üldse (Seppel 2021:106-107, 144).

Raamatus kirjeldatakse eeskätt vanemat talurahva toidutraditsiooni Laiuse, Torma, Palamuse, Kodavere, Maarja-Magdaleena, Äksi, Kursi ja Põltsamaa kihelkonnas. Pelistvere, Kolga-Jaani ja Simuna kihelkonnad puudutavad Jõgevamaad ositi, seega on neid käsitletud määral, mida võimaldavad allikad ja kirjandus, enamasti konkreetsete lugude või kohtadega seoses. Ajas lähemale tulles on lähtunud sarnasest piiritlemisest, vajadusel 1960. aastatest olemas olnud Jõgeva rajooni/Jõgevamaa ulatuses, lisades 2017. aasta haldusreformiga juurde tulnud Avinurme ja Lohusuu kandi. Seega on mistahes näite puhul määravam ajaloolis-geograafiline piirkond oma kultuurilise taustaga kui haldusjaotus. Jõgevamaagi on seetõttu pigem tinglik määratlus, erinevate ristumiste rägastik ning sestap ka erinevate kultuuriilmingute kogumik.

Peamiselt on vaatluse all 19. sajandi ja 20. sajandi I poole toidutraditsioonid, kuna selle perioodi kohta leidub piisavalt palju sobivat materjali, nii arhiiviallikaid kui üles kirjutatud inimeste mälestusi. See oli väga kiire muutuste periood nii ühiskonnas, tehnoloogias kui meie piirkonna peamistes majandusharudes, mis püsivad tänapäevani. Võimalusel on käsitletud üksikuid nähtusi ja isikuid ka varasemast ajast. Kaasajast on juttu üpris põgusalt, üksnes ajatelje tervikust või oluliste isikute panusest lähtudes.

Vanema toidu kirjeldamisel on kasutatud peamiselt Eesti Rahva Muuseumi arhiivis ja Eesti Kirjandusmuuseumis leiduvaid materjale, mille hulgas on nii välitöödel kogutud mälestusi kui kirjasaatjate kaastöid. Rääkijate mälu ning esivanematelt kuulnud lugude põhjal ulatub toidupärimus kohati 19. sajandi alguseni. Seda täiendavad muud arhiiviallikad, kirjandus ning

ajakirjanduses kajastatu. Üksikute toitude ja toiduainete ajatelgi eraldi kirjeldatud pole, samuti pole esitatud toitude levikukaarte. Neil teemadel leiab lugemist mujalt<sup>2</sup>.

Ülevaate üks eesmärke on tutvustada Jõgevamaad läbi toiduidentiteedi rännaku, kuidas pealtnäha igav sisemaa kannab endas piisavalt lokaalseid eripärasid, kuidas järverannik on mõjutanud sisemaad ja vastupidi. Siit ilmneb nii sisemaa ja ranniku tõekspidamiste vastastikune ülevõtmine kui pörkumine, samuti piirkonna tugevused ja eripärad, mida on võimalik lugudesse vormida, mille osalisteks on toit, inimesed ja ajaloo protsessid.

---

<sup>2</sup> Vt Ester Bardone, Anu Kannike, Inna Põltsam-Jürjo, Ulrike Plath. 101 Eesti toitu ja toiduainet. Tallinn. 2016; Aliise Moora. Eesti talurahva vanem toit. Tartu. 2007.

## SÖÖGIMAJANDUSEST ÜLDISELT

Söögimajandusest rääkides tuleb teha vahet mõisa-, linnakodaniku ja talupojaköögil. Hoolimata sellest, et esimene eestikeelne kokaraamat ilmus juba 1781<sup>3</sup>, oli see mõeldud eestlastest mõisakokkadele, kes vajasid arusaadavat toitute valmistamise õpetust. Läks pea sajand enne kui rahvusliku ärkamise tuules nägid trükivalgust talurahvale mõeldud raamatud. Lisaks ei anna ükski kokaraamat edasi hetke tegelikku toidukultuuri, vaid on oma ajast ees ehk soovitab, mida lauale panna. Vanema toiduajaloo uurimisel on needki infokillud kuldaväärt, sest kogemuslikke kirjeldusi napib. Sellest hoolimata on kokaraamatud üliväärtuslikud kultuuriloo, keele arengu, toiduainete ajaloo ja ka toidumoe allikad.

Realse pildi kirjeldamiseks on äärmiselt huvitavad ning informatiivsed n-õ retseptipäevikud ehk kellegi enda jaoks kogutud ja üles kirjutatud retseptid. Tõenäoliselt peegeldavad need koostaja lemmikretsepte, aga seal võib leiduda ka omaloodud retsepte. Näiteks on Jõgevamaa piirkonnast säilinud Henriette von Wahli 200 retseptiga käsikirjaline retseptikogu perioodist 1800-1810.<sup>4</sup> Mõningaid toidu- ja joogiretsepte kohtab ka Võisiku mõisast säilinud peamiselt majapidamislikke üleskirjutusi sisaldavas märkmikus, mida peeti alates 1847. aastast<sup>5</sup>. Alates 19. sajandi lõpust võivad retseptipäevikud olla ka toiduvalmistamiskursuste konspektid, mis kajastavad erinevatel kursustel käsitletud teemasid ja retseptide keerukusastmeid<sup>6</sup>.

Lisaks on väärtuslikud arhiivides või muuseumides säilitatud menüüd, raamatupidamisdokumendid, arved jms, mis peegeldavad, mida osteti või lauale pandi. Näiteks suutis kuni 15 inimest Maarja-Magdaleenas 1752. aastal toimunud kirikuvisitatsioonil kolme päevaga tarbida 6.5 rubla eest veine, 100 naela loomaliha, 8

---

<sup>3</sup> Christina Warg (tõlkinud Johann Lithander). Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi kelest Eesti-ma Kele üllespandud on. Tallinn. 1781.

<sup>4</sup> Peterburis sündinud inglanna Henriette Edwards alustas retseptiraamatu pidamist juba neiupõlves ja jätkas seda pärast 1802. aastal abiellumist Carl Gustav von Wahliga (1766–1825), kes rentis alates 1804 Vana-Põltsamaa mõisa. Ligi 200 retseptiga kogumik jõudis 2009. aastal koos von Wahlide perekonna arhiiviga Herderi instituudi kogusse Saksamaal ning publitseeriti 2014. aastal Marburgis. Tegemist on väga väärtusliku allikaga tollaegse toidukultuuri uurimisel.

<sup>5</sup> RA, EAA.1349.1.727

<sup>6</sup> Selliste konspektide või kursuste vihikute retseptianalüüs võimaldab teha kindlaks ka kursuste korraldaja ja kursuste iseloomu. Vt näiteks Ü. Jukk. Toidudetektiivina Kõnnu tüdrukute jälgedel ehk kuidas Riia on meie toidulauda mõjutanud (<https://peenrarott.blogspot.com/2021/06/toidudetektiivina-konnu-tudrukute.html>)

toorest sidrunit ja 1 marineeritud sidrunit, 10 naela lesta, 1 väikese sea ja 2 pörsast, Kaiaverest saadetud 1 väikese sea ja 1 lamba ning värskaid kalu, 1 nuumvasika, 6 värsket ja soolatud kala, 8 kana, 1 nuumhane ja kalkuni, 100 muna, erinevat leiba, herneid, kapsaid, juurvilja, soola, keedist, kirsikonserve, õlut, 2 pudelit mõdu, suitsuliha, piima, koort, sibulaid, viina, piparkooke, kuivikuid, kringleid, teed, kohvi, suhkrut, vürtsi, võid, Moskva jahu, põdrasarvesoola, tubakat ja piipe ning 8 vakka kaeru ja 100 leisikat<sup>7</sup> heinu hobustele (Kurrik 1940:176). Pala mõisast on säilinud mõisaomanike von Strykkide piduliku viiekäigulise perekondliku õhtusöögi prantsuskeelne menüü aastast 1888, millega tähistati peretütre kihluspidu. Lauale kanti maksapasteet, roheline spinati püreesupp, kala tomatikastmega, sink tuuletaskutega ja dessert, mida täiendasid valitud sobivad veinid ning napsid (AM.259.1.14).

Leidub ka talurahva toidulaua kirjeldusi. Torma kirikuõpetaja Johann Georg Eisen kirjeldas oma 1751. aastal kirjutatud traktaadis talupoegade pärisorjuse olemusest, kui halb on olukord Liivimaal. Muuhulgas ütles, et *Liivimaal ei teata aiandusest suurt midagi. Ta on kohanud vaid ühte puukooliga aadlimõisat, talurahvas ei tea sest ammugi. Eestlased ei kasvata peale kehva kapsa ja naeri (Rüben) midagi, lätlastel on veel punased ning kollased porgandid. 2-3 miili peale leiab ühe talumehe, kel paar ülekasvanud õunapuud. Tartu kreisi 1. ja 2. piirkonnas [Põhja-Tartumaa, Tartu ja Nõo kihelkonnad] ja mõnes kohas Lätis võib kohata ka mõnda kirsi- ning ploomipuud. Ka humalakasvatus on armetu. Mesindus on pigem metsik kui tarumesindus ning 20-30 miili ulatuses leiab 20-30 mesitaru. Lina ja kanepit kasvatatakse vaid üksikutes kohtades rohkem, kui endal vajalik, Lätis on asi natuke parem. Hobuse-, veise- ja linnukasvatus on haletsusväärne. Lehmad annavad vähe piima. Karjakasvatuse tugevaim haru on kitsekasvatus* (Bartlett, Donnert 1998:170-171).

Eisen kirjeldas ka pärisorjast talupoja menüüd. Selle järgi „*tarvitab ori keskmiselt kaks korda nii palju leiba kui maaomanik, kuna ta ei kasvata puuvilja ega juurvilja. Kapsaid, naereid, herneid ja ube tarvitab ta väga vähe. Peale selle sööb odra- või kaeraputru või -kilet. Sõitudel või tööd tehes on ta harjunud kuiva leivaga läbi ajama, kuna seda on hea kaasas kanda, kuid kui võimalik, võtab kaasa nõu hapupiimaga, toosikese võid, pekki või soolatud kala. Sellegipoolest on talupoja peatoiduks leib, kuna muud kraami saab tarvitada vaid maitseks*“ (Hiimets 2014:143).

---

<sup>7</sup> 1 vakk võrdus umbes 70 liitrit, 1 leisikas võrdus umbes 8 kilogrammi.

1868. aastal ilmus Dr Georg Julius von Schultzi<sup>8</sup>, kirjanikunimega Dr Bertrami sulest Põhja-Tartumaad, eriti Torma kanti kirjeldav raamat „Wagien. Baltische Studien und Erinnerungen“.<sup>9</sup> Üldises toidupeatükis nimetas ta kolme olulist asja eestlaste toidulaual: pärm (*ÜJ: mõtleb ilmselt leiba*), kapsas ja heeringas (*ÜJ: mõtleb ilmselt soolakala, täpsemalt silku*). Ta kirjutas, et eestlased ei suuda elada ilma soolata. Eestlastele omaseid maitseid andsid: mets – marjad, seemed, pähklid, metsikud õunad, ulukid; vesi – kalad ja vähid; aed – humalad, õunad, kapsas, herned, oad, peedid; põld – rukis, oder ja kaer. Mesilased andsid mett ja linnud mune. Siia oli jõudnud ka tatar. Autor rõõmustas, et kõnealusel ajal on toitlustus paranenud ja lootis, et „*jäle aganaleib, mida leidis Liivimaal veel 1844. aastal ja mis koosnes teradest ja sõkaldest, lagunes tükkideks ning võis põlema minna, on nüüd kõikjalt kadunud*“ (Dr Bertram 1868:27-28).

Ka mälestustest, milles kirjeldatakse enamasti küll erinevaid sündmusi ja üldist elu-olu, leiab üksikuid viiteid toidule. Nii kirjeldas näiteks Tartu Ülikooli rektor ja EELK piiskop Johan Kõpp (1874-1970) oma mälestustes kirikuõpetaja prooviaastat Palamusel 1907, kuidas koolikatsumiste järel oli tavaliselt kooliõpetaja toas kaetud lõunalaud ja pakuti vasikapraadi ning õunasuppi (Kõpp 1991:48).

Vanavarakorjaja Voldemar Bahman kirjutas oma reisikirjelduses Torma-Lohusuu kihelkondadesse 1921. aasta suvel: “*Peipsiäärsetes rannavaldades – Tormas ja Lohusuus – oli vähe neid, kes maad harisid, suurem osa olid kalamehed. Seetõttu töid kaugemad talupojad varem leiva ise randa, kui käisid siit kiiska otsimas. Nüüd enam ei tule. Ja siitmehi käib palju maad mööda ringi, leiba vahetatakse kala, sibulate ja õunte vastu. Sibulate ja sigurite kasvatus oli siin enne õige tähtis ala, kuid mineva aasta saak (ÜJ märkus: jutt käib 1920. aastast) jäi aga pea kõik seisma ja tänavu kasvatati sigureid õige vähe.*

*Viljadest kasvatati rukist, kaera ja otra, keeduviljadest herneid ning ube ka vakamaade kaupa. Viimane oli tähtsam toiduaine peale leiva, liha ja piima. Kartuleid kasvatati aiamaa peal ja nii vähe, et neid ainult pühadetoitudes tarvitati.*

---

<sup>8</sup> Arstiks õppinud baltisakslane Dr Schultz (1808-1875) oli estofiil, tsaaririigi ja Liivimaa patrioot, tegutses algul arstina, hiljem literaadina. Tema ema oli tuntud Torma kirikuõpetaja Franz Gotthilf Friedrich Asveruse tütar ning tänu ema juures Rahuorus veedetud lapsepõlvele, hilisematele külastusele ja seal vahepeal veedetud aastatele valdas eesti keelt ning oli hästi kursis ümbruskonnas toimuvaga.

<sup>9</sup> Eesti keeles „Vaiga. Balti uurimused ja mälestused“.



*Pooled ranna elanikest on venelased ja eestlastele on see palju mõjunud. Avinurme siniste silmade asemel on siin pruunid silmad. Rannarahval tundub rohkem tungi seltsielu järele, kuna palju inimesi elab rahateenistusest. Mustvees on see elavam kui Lohusuus, kuna Mustvee rahvas on rohkem kunstlikult sünnitatud“ (ERM EA 1: 519, 581-583).*

Noor ajalootudeng ja hilisem poliitik Rudolf Stockeby<sup>10</sup>, kes käis 1926. aasta suvel etnograafilistel välitöödel Laeva, Uue- ja Vana-Põltsamaa valdades, võttis kogetu kokku sõnadega, et *“vanarahva söögimajandusest ei ole kirjutada küll kuigi isuäratav.”* Kuuldud meenutused ulatusid 19. sajandisse, kuid olid suuresti seotud tollase kehva toidulauaga, mil peatoiduseks oli aganaleib. Muust toidust kirjutab ta, et *vaheliku<sup>11</sup> kõrval oli harilikum toit supp ja keedetud kiisk (silku oli vähem). Suppi keedeti mitme päeva jagu: kartuli-, kapsa-, herne-, oa-, suvel ka hapuoblika- ja värskes nõgese suppi. Nädala sees lisati supile veidi rasva, laupäeva õhtul tükike liha. Talvel köeti iga päev rehetoa ahju, siis küpsetati seal kartuleid. Neid söödi silgu ja silgu soolveega. Võid anti vaid pühapäeva lõunati. Piima oli vähe ja tarvitati veega segatult. Teomehele ei saanud suppi kaasa panna. Vaheliku kõrvale pandi karpki kiisku ehk silku, pütiga pakse herneid või kapsaid ja lähkriga piima. Piimale hakkas ta kohe vett lisama, et nädala lõpuni vastu peaks. Mõisa mindi ju terveks nädalaks. Mõne rikkama talu teomehel oli karbis ka tükike liha või võid. Karpidesse pandi ka kartuliputru. Nälja-aastatel olevat mõisast kantud taludesse praaka. Sinna sisse riputati veidi rukkijahu. Suurema pere puhul antud rukkijahu ka koju kaasa (ERM EA 12: 625-633).*

Äksi kihelkonnast Sootagalt on 1929. aastal räägitud järgmist: *“Söök olnud vanemal ajal äärmiselt lihtne: leib, silk, piim ja kali. Puhast leiba olnud ainult jõuluks. Ikka pandud aganaid hulka. „Vaheliti leib“ olnud terav ja rabe. Sootaga kroonuvallas ja Äksi kirikumõisas olnud talupojad kõige jõukamaid; seal söödud harvem aganast leiba. Liha, või – selle söömisest ei kõnele traditsioon. Teravili kasvanud nii vilets, et pole rahuldanud taluniku ja mõisa tarbeid. Muud sissetulekuid pole olnud – seega puudunud ostmise võimalus. Kalad, vähid jõgedes ja järvedes, loomad ja linnud metsades – kuulusid mõisale” (EKLA F 200, m 14:1).*

Laiuse kihelkonnast on kogutud samuti erinevaid teateid. *Leiva kõrvaliseks olnud enamasti kiisad. Viimased olnud suvel tihtipeale hapud. Nii, et teolise kotis olnud „vaheliku leib ja hapud*

---

<sup>10</sup> Ka Stockeby, hiljem eestindatud kujul Järvo Tandre (1899-1943).

<sup>11</sup> Vahelikuks nimetati aganaleiba.

kiisad“. Suuremad kiisad kuivatatud päikese käes, ja need rippunud kotiga lakas. Sealt toodud neid ja pandud kotti. Väiksed kiisad nagu „piibupitsid“ soolatud siis sisse. Vahel lõppenud aga kiisad otsa, siis pidanud leiva kõrvaliseks aitama sool. Mõnel pool – nagu Villakveres – käidud kaks kord aastas Viru rannas silku toomas. Eks silgud läinud juba lõpetisel halvaks, aga kes sellest küsis, hea kui sul sarnastki oli võtta leiva kõrvale. Liha polnud suve ajal näha, sest see lõppes juba lihavõtte ajal otsa ja suvel näinud ega saanud maitsta liha raasukestki. Jõulupühade ajal sai siis ikka oma käega liha võtta, muul ajal anti ikka jaopärast – pisikene suutäis. Pühade ajaks tehtud puhast rukki leiba – olnud parem kui praegu sai. Talupojal oli sageli üks ainukene lehm. See ei jõudnud niipalju piima anda, et pere oleks saanud söönuks. Teomehele pandi ka igapäev piimanatukesest lähkrisse. Ega igakord teomeski puhast ja selget piima saanud, pidi lähkrisse panema kõrdiga pooleks. Talupere harilikum söök oli jahukört. Kui piima oli, siis pandi kõrdile piima peale, aga oli ka hingi ja peresid, kus piimast puudus, siis aitas vee ja jahu kört. Keedeti ka jahu- ja tanguputru. Kartuleid oli väga vähe. Suureks maiustoiduks oli peres kui sai kartuleid ja silgusoolvett. Mõnel pool tehtud sõnnikuveo talgute ajal toredamat ja „tugevamat“ toitu kartuliputru. Hiljem olnud pühade ja pidusöögina taluperes heeringad. Muidu olnud ikka harilik „soolane“ silgud ja kiisad. Hiljem, kui kartulid hakati rohkem kasvatama, siis hakanud talutoit paremaks muutuma. Ikaldusaastatel ei saanud jahugi, millest siis veel kõrti teha. Aia äärest korjatud naate ja ohakaid, ning keedetud neist suppi. Sageli lõppes küünlapäeval juba jahu talust otsa, peale mardipäeva aga alles peksti rehte, niikaua vaja magasist võlgu tuua. Teine aasta said vaevalt magasivõla tasuda, kui hakati uut tegema (EKLA F 200, m 14:2).

Palamuse kihelkonnast räägiti, et suhkrut pole talurahvas tundnud. Kui jutustaja isa ühe Tartu kaupmehele Peterburis „suhkru liiva“ vooris käinud, varastanud keegi voorisoliija naine ½-vakase kotitäie suhkrut, kuid polnud teadnud mis sellega teha – andnud lehmale joogiga, pärast võtnud ka omale, olnud päris hea. Teise jutustaja järgi tehti kartulite ja leiva kõrvale kaste – veest, soolast ja natukesest rasvast. Võid söödi suvel pühapäeviti, seda olnud vähe. Lehmi olnud 2-3, viletsasti toidetud needki. Ainult lüpsma hakkamisel pandud peoga kaerajahu, muul ajal pole vilja saanud. Koort kogutud hulk aega puunõusse – läinud enne tegemist hallitama. Võil olnud kange hallituse ja kopituse maik juures ja palju soola sees. Jutustaja noorpõlves saanud liha ühe korra nädalas, natukene laupäeva õhtul, kuni lihavõttepühadeni – siis saadud viimast korda. Suvel oldud ilma (EKLA F 200, m 10).

Kodavere kihelkonnast Ranna lähedalt pandi sel ajal kirja, et leivakõrvaseks oli ise Peipsist püütud värske või soolatud kala. Piima ei olnud pea kuskil, ehk kui tarvitati, siis lisati talle ikka pool vett juurde, sest teda oli vähe. Suuremalt jaolt tarvitati piima hapult. Rõõsk piim loeti suureks uhkuseks talulauale ja seda võis ainult suurtel pühadel näha. Liha ei saanud talurahvas peaaegu nähagi, olgu siis vahest sügisel. Sealiha loeti kõige paremaks söögiks, nii et paljud kadestasid Vene keisrit sellepärast, et ta alati sealiha saab süüa. Kartuli kohta meenutati, et sellest ei nähtud vanal ajal kurja undgi. Kui kartul juba meie maale toodi ja siin kasvatama hakati, siis tehti alguses teda õige vähe (paar toopi) aeda prooviks. Märt Reim olnud esimene, kes kartulit põllule kasvama pani. Tüdrukud tulnud mõisast teolt Märdi kartulipõllust mööda ja tahtnud ka seda imeasja maitsta; igaüks võtnud paar kartulit ja söönud sealsamas toorelt ja poolenisti poriga ära. Märt aga oli seda näinud, viinud tüdrukud tarre, noominud neid säääl, et nad mitte omavoliga ei võtaks, vaid küsiks. Pärast viis Märt tüdrukud mõisa ja mõisa tallis antud igale tüdrukule 5 vitsahoopi (EKLA F 199, m 43, l 96-97).

1931. aastal Kursi kihelkonnast Eesti Rahva Muuseumile saadetud kaastöös kirjeldati mõisatööle kaasapandud toitu. Meestele kui raskema töö tegijaile pandud leib ühes, naised aga, kui leib lõpukorral olnud, pidanud sageli päev läbi ainult kõrvi varal töötama. Leiva aseaineks olnud sageli ka oad, milliseid soolaga keedetud ja päris tahedad süüa olnud. Aganasest, rabedast tainast ei olevat saanud terveid leibu küpsetada, küpsemisel pudenenud ikka ära, millest suuremad tükid teolistele kaasa pandud, vähemad aga lastele süüa jäetud. Küpsenud tükid korjatud ahjust sõela. Ema keelanud lastel tulega leiva sõela juure minna kartes, et viimati panevad leiva kogemata põlema. Teise tähtsa ja odava toitaine moodustanud kiisad. Need toodud suvel valmis ja soolatud kõvasti sisse ja sügisel ja talvel keedetud teolistele ühes, kes viinaköögis, karjalaudas jne. nädala tööl käisid. Silk olnud liiga kallis, kuid neid ostetud ka aastas oma norm pere peale, mida söödud pühapäeviti ja raskemate tööde ajal. Kartuleid varem ei olevat üldse olnud, hilisemal ajal hakanud ka taluinimesed neid väikestviisi kasvatama. Jutustaja vanaisa toonud kord mõisast taskuga salaja kartuleid ja peitnud voodi alla kasti, et need kevadel maha panna. Lapsed aga võtnud kartulid kastist, küpsetanud ja söönud ära, mille eest nad isalt tublisti peksta saanud (EKLA F 199, 51).

Avinurme kandist Vadi külast on 1930. aastate teisel poolel kirjutatud üles põhjalik kirjeldus 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi algupoole toidulauast:

*Kevadel, suvel ja sügisel võisid hommikusöökideks olla a) kartulisupp piimaga, särje silk päikese käes kuivatatult ja leib, b) nisu- või püülijahuklimpidega supp piimaga, silk ja leib, c)*

(koorimata) keedetud kartulid jahusoustiga, enne pannil praetud tükk liha, silk ja leib, d) keedetud kartulid, hapu- ja rõõsk piim segi, silk ja leib. e) keedetud kartulid, praetud liha ja rasva peale tehtud koosesoust, silk, leib, f) keedetud kartulid, praetud pekiliha, praerasv, rõõsk või hapupiim, leib, g) nisu- või püülijahukört soojalt, leib ja silk või praetud liha, h) rukki-, nisu- või odrajahupuder rõõsa või hapupiimaga, silk-leib, i) riisi- või odrakruubisupp piimaga, silk-leib, j) odratangupuder hapupiimaga, silk-leib, k) kartulipuder hapu või rõõsa piimaga, silk või praetud liha ja leib, l) lihaga kartulisupp (ilma piimata), m) külm söök: hapu või rõõsk piim, kurk, silk või harva võid, leib. Talvel soojendati hommikuks eelmiseks õhtusöögiks tehtud kapsa-lihaga kartulisupp, mille kõrval oli leib, harva liha.

Lõunasöök pidi tugev olema. Lõunaks praeti kas hommikust üle jäänud kartuleid lipsudena ümmargusel pannil, pandi peale piima, sinna juurde leiba, kurki või silku, ja joodi peale kohvi või teed. Õhtusöök oli tavaliselt soe toit. Vanasti oli külmaga õhtuks odratangupuder hapukoosesilmaga ja paks hapupiim, leib. See olevat nüüd maal kujunenud laupäeva õhtusöögiks. Et õhtuti ahju köetakse, siis süüakse laupäeva õhtul peamiselt ahjuroogi. Praetud kartulid ahjus lihaga, nn „panni liipu”. Kapsasupp või puder potiga ahjus, liha sees. Kartulisupp lihaga potiga ahjus. Vorstid ahjus. Koorimata kartulid küpsetatakse sütest tühjaks tehtud ahjus, kõrvale silku või piimasoolvett. Sütest tühjaks tehtud ahjus küpsetatakse mätjaid<sup>12</sup> või kevadel särgi; süüakse leivaga ja peale piima või kohvi. Verileiba ja piima. Värske nisuleib või -sai laupäeva õhtul ahjust, peale võid, kõrvale piima või kohvi.

Vanast ajast on tarvitusel kapsasupp, mida võis soojendada pühapäevast kolmapäevani; oasuppi söödi rohkem kui hernesuppi, kuna ube oli suur aed maas. Soolaga keedetud ube söödi, et uni peale ei tuleks töö juures või surnute valvamise ajal. Liha praadimine olevat liha raiskamine. Rasv pandi pannile, vesi peale ja liha. Soolast vedelikku söödi kartulite juurde. Liha praadimist oli kuulda vaid mulkide juures, kuna nemad oli rikkad ja said lubada. Torma pool oli kuulda nisuleiva ja või söömisest. See oli suur asi, kuna nisu peeti vähe maas ja nisuleiba võis saada vaid matustel ja pühadeks.

Suvel söödi silku, hapupiima ja nisujahu segust äärmiselt kihisevat haput kõrti. Võid ei olnudki. Sügisel saadi paremat odrajahu-, rukkijahu- ja odratanguputru laupäeva õhtuks. Mune klopiti ja keedeti piimaga pajas – munarooga valmistati pühadeks või perekondlike talituste puhuks. Odrajahukoogid tehti pannipõhja suurused. Kaalikaid küpsetati öösel reheahjus ja toodi rehe- ja linaharimise tööde juurde. Keedeti kaalikasuppi piimaga. Kartulipuder tehti vedel. Peale

---

<sup>12</sup> Tõenäoliselt mõeldakse teiba.

*kallatud piim tegi pudru vedelaks, nimetati „pudrupealis”, söödi hapupiimaga (ERM KV 33:709-724).*

1937. aastal rääkis Laiuse kihelkonnas Sadala kandis 1873. aastal sündinud naine, et *praegusel ajal on rahva peamiseks toiduks leib, piim, liha, kartulid, kapsad ja muu aiavili. Talvel kartulisupp lihaga, keedetud kartulid lihasoustiga, oa ja hernesupp lihaga, kapsasupp pekiga, tangupuder piimaga, kartuli ja jahupuder piimaga. Vahel tehakse ka kaerajahukiisliit, süüakse rõõsa piimaga. Kevadel käib sinna juurde vasikaliha ja sellest valmistatud sült. Suvel sama, kuid rohkem piima ja kala. Kaladest heeringas, silgud, vahel värsked räimed ja muud kalad: ahvenad, latikad, särjed jm. Sügisel aedvilja rohkem: kurgid, porgandid, peedid, õunad, marjad, värsked kapsas jne. Suvel harva saab ka võid.*

*Vanadeks rahvuslikeks söökideks arvatakse piimakört või piimarokk, soolaga keedetud või kupatatud oad (need olid mõeldud surnuvalvajale või söödi töö juures, et uni ei tuleks), jämedast odrajahust puder hapupiimaga, verikäkid, odrajahukäkid (öeldi klutsid; suuremad kui klimbid ja jämedamast jahust), odrakaraskid petipiima sees tehtud. Keedetud ja küpsetatud oakaunu söödi rõõsa piimaga. Küpsekartulit söödi vahel iga päev niisama ilma soustita. Lemmikroog oli munaroog ja munavõi. Rahvuslikuks söögiks tuleb nimetada „tragulimats”: valmistati hapukaljast, veest ja rukkileivast, lisati juurde koort, võid ja soola (ERM KV 33:1071-1072).*

Kõolast on 1939. aastal üles kirjutatud, et *leib ja kartul on rahva peamine toit, rahvuslik söök on tangusupp ning lemmikroog kiisel (ERM KV 50:1420).*

Lustivere kandist loetleti 1940. aastal, et *söödi leiba, kartulit, kala, piima, liha, suppe. Sügisel keedeti rohkem suppe, kevadel ja suvel joodi piima (ERM KV 55:128).*

Laiuse kihelkonnas Vaimastveres arvati, et *vanad rahvuslikud toidud olid silk, leib, hapupiim, kört, kiisel jne. Jõuludeks tehti vorsti, nisuleiba, õlut (ERM KV 55:335).* Palamuse kihelkonnast Kuremaalt on üles kirjutatud, et *vanadeks rahvuslikeks söökideks on kama, hapupiim ja piimarokk, kiisel. Kama on levinud Viljandimaal. Tähtpäevadest jõulude ja uusaasta ajal söödi vorsti, sülti; lihavõtte ajal mune; mardipäeval hane, mihklipäeval oinast, vastlapäeval seajalgu ja oasuppi (ERM KV 55:684).*

Saare vallast on 1948. aastal üles kirjutatud, et *kohvi joodi pühapäeva hommikul, teed siis kui juhtus. Enamasti söödi suppi. Õhtuks-hommikuks supp, lõunaks puder või kuivad kartulid. Saia tehti pulmadeks, matusteks, pidudeks, nisuleiba tehti tihemini. Mannat ei tuntud, magussööke ei tehtud. Suhkrut oli vähe. Peensuhkur tuli I maailmasõja järel* (ERM EA 46:657).

20. sajandi algul sündinud Laiuse kihelkonna Vana-Jõgeva küla naised rääkisid 1987. aastal väga põhjalikult sajandi jooksul muutunud söögimajandusest. *Enne sõda olnud ümberkaudu hulk talusid, kus vaid suhkrut-soola ja soolasilku poest osteti. Leiba tehti ise ja teeks praegugi, kui õiget jahu oleks. Kodus küpsetati kohupiimakorbikut. Vana-Jõgeva külas küpsetati rullbiskviiti: leivatainas rulliti õhukeseks, vahele pandi leotatud soolalihaviilud. Kui leiba enam ise ei tehtud, siis hakati sama tegema saiatainast, vahele vorstilõigud. Mõlemad nimetati rullbiskviidiks. Kokkuhoidlikud perenaised küpsetavad seda pärast mõnda suuremat pidusöömaaega ülejääkidest praegugi. Siis on kindel tunne, kui endal siga tinnis, sest Jõgeva kaubandusele loota ei tasu ja turgki on vaid taimeturg. Toidunõude hankimine sõltub rohkem moest kui pere traditsioonist, kuid igas põlisperes on ikka vähemalt üks vana serviis.*

*Taluaja toit oli üldiselt tugev ja ei pirtsutatud - kõik annab jõudu ja tervist, mis alla läheb. Putrude osas on toimunud muudatused söögiajas, sest lõuna ajal putrusid enam ei pakuta. Samas magusa söömisega on linnaajal liiale mindud, iga nurga peal kommikiosk ja koogid tehakse nii vängelt magusa kreemiga, Lisaks himustavad kõik sooja leiba.*

*Lapsed teevad süüa nii nagu ema. Lapselapsed toovad vanaemadele üle-eestilised onu Raivo retseptid<sup>13</sup>. Kui tahetakse midagi õige suupärast ja mitte kõige tavalisemat, pannakse ette prillid ja otsitakse mäluvärskenduseks üles Taluperenaine, Eesti Naine või Nõukogude Naine. Saate "Vaata Kööri" kohta lüüakse käega ja öeldakse, et „kus ikka aega mässata, see rohkem nooremate asi” (ERM EA 225:310-319).*

*Samas nägid Jõgeva linna keskealised teemat veidi teise nurga alt. Kui poe lihalett tühi, aitab oma pere lihatünn välja. Tapuvärsk jagamine on enesestmõistetav. Pulmas on koht tortide paraadile, matustel torti ei pakuta, aitab kringlist. Eelmise põlvkonna õpetajad osalesid teatud ajal koos sordiaretuse naistega<sup>14</sup> kokakursustel, vahepeal jäi selline õpetus soiku.*

*Kui vanema põlvkonna arstidel polnud toidukraami pärast tarvis poes käis (näiteks ühele arstile toodud vastuvõtutoa ukse taha pingile lastud jännes), siis tänapäeval võib*

<sup>13</sup> Raivo Järvi juhitud "Kõige suurem sõber" oli populaarne lastesaatesari Eesti Televisioonis 1980. aastatel.

<sup>14</sup> Mõeldud on tollase Jõgeva Sordiaretusjaama töötajaid.

assortiikommidest ülekaalu süüa. Muidu aga kehtib käsi-peseb-kätt põhimõte. Keskealised meedikud eelistavad linnuliha, haput piima rõõsale ja kohupiima.

Maalt linna tulnute jaoks kuulub kodune leivategemine lapsepõlvemälestuste hulka. Kui on valida, valitakse Maa-, Muuga või Viru leib, saiadest puuviljabatoon, samas kliisepik „Tervis”, mida tehakse 120 pätsi, jääb tabamatuks. Tehakse aurutatud juur- ja aedvilju pekikuupidega. Emad tegid aga ühepajatoitu nii, et ühes potis keedeti liha ja juurvili, leem kastmeks. Vormitoidud on populaarsed, näiteks räimehooajal räime-kartulivorm, millele viimasel ajal isegi juustu peale riivatakse. Kuna värsket kala saab harva, tehakse kalasuppi kalakonservist. Parimad on sprotid, siis kilud ja skumbria. Räum tomatis on vana mood. Magustoitudest süüakse riisiputru õunakisselliga. Kohv keedetakse piima sisse. Tööstustöölise peredes kohtab kõige enam poolfabrikaate ja pakisuppe. Kulinaariast tuuakse koju ka kakao- ja vanillikreemi, saiavormi ning magusat kohupiima.

Lauanõud on tihti päranduseks saadud või vanematelt. Kohviserviiside seast paistab silma Meisseni valgest portselanist, sakilise serva ja kuldse triibuga serviis. Mitmes peres on säilinud veel vanad veekannud või -trummalid<sup>15</sup>. Valgest plekist trummalid on enamasti Aleksander Sermati<sup>16</sup> kätetöö.

Suurtes kollektiivides (Jõgeva KEK, Siimusti) käiakse sügisel koos seenil-marjul ja küllap on seepärast selles grupis hoidistamine suurema au sees.

Paljurahvuselisest Jõgevast pööravad toidu osas suuremat tähelepanu ingerisoomlased ja venemaaeestlased. Vanem põlvkond jätkab esiemade traditsioone, noorem on rohkem harjunud kohaliku pruugiga. Üks soomlanna kinnitab, et tema meelest on see ühele soome perenaisele häbiks, kui kodus jahu pole ja kui olemasolevast teha ei mõista.

Õpetajad Siiri ja Heino Veskis rääkisid ka tervislikust toitumisest: “Tervislikult toitumiseks on tarvis [taime]mürgivabu toiduaineid. Kuni see on küsimus, pole mõtet juttu üles võtta. Juhtidee peaks olema „võimaluste piirides ja mõistlikult” (ERM EA 236:237-280).

20. sajandit hõlmavate meenutuste järgi Peipsi lääneranniku vanausuliste küladest oli seal põllumaad vähe ja kohalike peamine elatusala kalapüük. Naised tegelesid aiandusega, kasvasid müügiks sibulat, sigurit, hiljem kurki, porgandit, punapeeti jne. Suletud kogukonnana säilis traditsiooniline toidukultuur kauem kui mujal, oluline roll oli paastuaja

---

<sup>15</sup> Veetrummal, õigemini veetrummel, oli omaaegne allapoole laienev plekist keedunõu valamisnoka ja kaanega.

<sup>16</sup> Aleksander Sermati 1921. aastal asutatud plekksepatööstus oli Jõgeva tuntuim plekitöökoda.

toitudel. Toidulaual oli kõige tähtsam siiski teravili, mida osteti või vahetati kala vastu sisemaal. Küpsetati rukkileiba ja väikeseid leivakakke. Hapust tainast valmistati kukleid, pliine, erineva täidisega pirukaid. Kalapirukad täideti kas väikeste (särjed, räabised) või suurte kaladega (haug, latikas, siig). Leiba küpsetati rukkijahust ja saia nisujahust. Nisujahust sai oli 20. sajandi keskpaigani pidupäevasöök. Olulisel kohal olid odrakruubid (paastutoit). Paksu manna- või riisiputru söödi tihti õuntest, marjadest või kuivatatud puuviljadest keedetud magusa supiga. Palju söödi juurvilju ja kartulit. Talveks hapendati kurke ja kapsast, röigastest tehti enamasti salateid. Soolati ja kuivatati seeni (paastutoit). Metsast korjatud marjad – mustikad, maasikad, vaarikad, pohlad, jõhvikad – keedeti moosiks või kuivatati, jõhvikaid hoiti ka külmas vees. Värskeid marju pandi pirukatesse või keedeti kisselli.

Värskest kalast, reeglina kiisast, ahvenast, haugist, harvem lutsust, keedeti uhhaad. Väheste vee ja sibulaga praeti [pigem hautati] ahvenaid, latikaid ja haugi, lisati kas taimeõli või piima/koort/hapukoort. Peenkala hautati ahjupotis, suurtest keedeti tarrendit või sülti. Tinti kuivatati, samuti latikat, kuivatati, räabiseid soolati. Soolati haugimarja, väikekalade marjast tehti pirukaid, räabisemarjast vormirooga. 20. sajandi keskpaigani söödi liha üpris vähe. Samas oli pea kõigis peredes lehm, mistõttu tarbiti piima ja sellest valmistatud tooteid päris palju.

Jookidest oli levinud kali, 20. sajandi teisel poolel muutus populaarseks morss. Õuntest ja marjadest keedeti väheste tärglisega vedelat kisselli – kompotti. Paksudest kissellidest keedeti valget (kaerakile) ja punast (jõhvikast). Pühade ajal pakuti kisselli viimasena ja see oli märguandeks, et on aeg lahkuda. Kaerakile oli leinatoit, hiljem asendas seda punastest marjadest kissell. Tähtsaim jook oli aga tee, mida joodi mitu korda päevas. Järvevesi keedeti samovaris. Teed keedeti erinevate taimede lehtedest ja marjadest, vahel lisati ka köömneid. Kõrvale võeti keedusuhkrut (piim või koor keedeti suhkruga karamelliks), lisaks võeti moosi, kuivikuid või pirukaid. Siguritest valmistati „kohvi“, kuhu lisati vahel ka ehtsaid kohviube. Magusa saamiseks keedeti 20. sajandi I poolel suhkrupeedist siirupit, kommid olid kallid ning neid anti pühadeks või tänutäheks (Kuvaitseva 2011:166-178).



## MUUTUSED PÕLLUMAJANDUSES 19. SAJANDIL ja 20. SAJANDI ALGUSES

17. - 18. sajandil domineerisid nii mõisa- kui talupõldudel endiselt rukis ja oder. Kaera kasvatati vähem ja peamiselt loomasöödaks. Suviviljadest kasvatati vähemal määral veel lina, hernest, tatart, kohati lääitse, veelgi harvemini suvirukist ja –nisu (Kahk 1992:332-333). 19. sajand oli suur muutuste aeg: toimus üleminek mitmeviljasüsteemile, kuna lisandus kartul ja ristik ning teraviljakasvatuse osa hakkas vähenema kartuli ja põldheina arvelt.

Mitmeviljasüsteemi kiirest arengust võib tuua näite Kuremaa mõisast. 1840. aastatel kehtis seal 8-viljasüsteem. 1844-1849 kasvatati järgmisi kultuure kas üksi või kombineerituna: rukis, oder, kartul, ristik, kaer, suvivili, segavili (hernes+kaer) (RA, EAA.1388.1.117:4). 1897. aastal mindi 12-viljasüsteemilt üle 13-viljasüsteemile. 1896-1908 kasvatati järgmisi kultuure kas üksi või kombineerituna: rukis, kartul, oder, kaer, ristik, vikk, söödahernes (pelusk) ja segavili (hernes+kaer). Nisu oli küll nimekirjas (võis asendada ühes külvikorras rukist), kuid põllujaotuses seda mingil põhjusel ei näe. Osa maad oli vaheldumisi must- või osalises kesas (RA, EAA.1388.1.117:22).

19. sajandi I veerandil langenud teravilja- ja piiritusehinnad (odav Venemaa vili pakkus tugevat konkurentsi) sundisid teraviljakasvatusele loomakasvatusele üle minema. Laienes nii viinapõletamisega kaasnev nuumhärgade kasvatamine (neid sai müüa Peterburi turul) kui piimakarjakasvatus. Viimasest kujunes 19.-20. sajandi vahetuseks peamine põllumajandusharu. Kuna loomakasvatus nõudis head toitu, tekkis vajadus kultuurrohumaaviljeluse ja maaparanduse järele (Ratt 1985:47-48). Suur osa talurahva põllumajanduslikul harimisel oli Tormas üles kasvanud Carl Robert Jakobsonil<sup>17</sup>, kes avaldas 19. sajandi teisel poolel esimesed eestikeelsed põllumajandusalased õpperaamatud ja edendas põllumajandust mitmel moel.

---

<sup>17</sup> Carl Robert Jakobsoni (1841-1888) isa oli Torma kihelkonnakooli õpetaja Adam Jakobson. Noor Carl Robert lõpetas ka ise Torma kihelkonnakooli ja pärast Cimze seminari lõpetamist töötas mõnda aega isa järglasena Torma kihelkonnakooli õpetajana. Tema põllumajandusliku tegevuse üheks pärliks on näidistaluna rajatud Kurgja talu Vändra lähedal, mis töötab tänini muuseumitaluna Eesti Maaelumuuseumite koosseisus.

19. sajandil mõjutas nii põllumajanduse arengut kui inimeste toidulauda kõige enam kartuli lisandumine laialdaselt kasvatatavate kultuuride hulka. Kartul oli jõudnud siia küll 18. sajandil, kuid algul võeti see vastu ettevaatlikult ning suure umbusuga. 1840. aastal andis keiser Nikolai I korralduse, millega tuli hakata põllumajanduse edendamiseks kartulit kasvatama (Seppel 2014:121-148 ). Kartulis nähti pääseteed toidunappuse vähendamiseks ikaldunud vilja puhul. Esimest korda oli meil sellele tähelepanu juhitud juba ligi sajand varem ja 1760. aastatel küsiti kubermangudest andmeid kartulikasvatuse edendamise kohta (Kahk 1992:370). Eesti- ja Liivimaal tunti kartulit 19. sajandi keskpaigaks tegelikult niivõrd hästi, et sajandi teisel poolel muutus juba talurahva peatoiduseks.

Aja jooksul sisse toodud erinevate sortide kasvatamine viis 1880. aastate keskpaigas vajaduseni hakata nende omadusi võrdlema ja sordivõrdluskatseid läbi viima (Aamisepp 1939:5). Selleks ajaks oli kartulist kujunenud oluline põllumajandusharu, kus hakati pöörama tähelepanu saagikusele ning sordivõrdlusele. Selle tingis muuhulgas toidukartuli eksport (19. sajandi viimasel veerandil peamiselt Soome, Rootsi ja Venemaale; iseseisvumise järel 1920. aastatel tasub Soome ja Rootsi kõrvale esile tõsta Belgia, Prantsusmaa, Inglismaa ja Norra kartuliturgu) (Aamisepp 1926:38-39). Jõgeva sordiaretuses tõdeti 1930. aastatel, et valdav osa sisse toodud välismaa sortidest ei sobigi meie kasvuoludesse (Aamisepp 1939:7). Seega oli kartulikasvatus ratsionaalsemaks muutunud ja sortide soovitamisel hakati eristama kodumaiseks tarbimiseks ja/või ekspordiks sobivat kartulit, mis meil edukalt kasvaks. Riigi kartulikasvatuse suunamisel 1920-1930. aastatel oli Jõgeva sordiaretuse roll väga oluline. 1930. aastatel arendati järjekindlalt ka Eesti seemnekartuli ekspordi, kusjuures Eesti oli seniste traditsiooniliste seemnekartulieksportööride järel esimene n-ö uus riik, kes turule lisandus (Aamisepp 1938:4). Muuseas, 1929. aastal oli esimese suurema koguse seemnekartulit ostnud Läti. 1930. aastatel võeti suund Vahemeremaadele, olukorda soosis ka ülemaailmne majanduskriis (Kiik, 1959:32).

Teraviljade osas väärrib esiletoomist, et 20. saj algusest hakkas kaera kasvupind kiiresti kasvama peamiselt põhjusel, et kaer muutus heina kõrval oluliseks hobuste söödaks. Kaera kasvupind hakkas hiljem kahanema seoses hobuste arvu vähenemisega , kuna hobuste asemele tulid masinad. Kuna üldiselt kasvab kaer väiksema viljakusega muldadel paremini kui teised teraviljad, kasvatatakse seda rohkem Lõuna- ja Ida-Eestis.

**Kaer oli eelkõige loomasööt, selle peatüki all kohtab teda näiteks 20. sajandi I poole põllumajandusstatistikas, kuid teatud kaeratoidud (peamiselt kaerakile ja -kama) leidusid ka inimeste toidulaual.<sup>18</sup>**

Äksi kihelkonnast Sootagalt räägiti, et 1866-1869 olnud kolm ikaldusaastat<sup>19</sup>. Põllupidajad pole keegi saanud oma tarbekski vilja. Siis hakatud Venemaalt vilja sisse vedama. Venemaa vili olnud hea ja odav. Vene naised käinud maad mööda kaeratangu müüitamas. Tangud olnud väga maitsvad ja odavad – kaeratangu pudru saanud vaesema elanikkude alaliseks toiduks. Toodud ka sisse Venemaa rukkeid ja nisu – kuid kõrge hinna tõttu pole see kõikidele olnud kättesaadav (EKLA F 200, m 14:1).

Ka Kursi kihelkonnast Härjanurme ja Laeva kandist on andmeid ikaldusajast. 1868. aasta põua tagajärjel olnud tõsine näljahäda. Vili kistud sügisel käega üles. Kaevud kuivanud ära, kaevatud neid siis sügavamaks vee puuduse hirmul. Alles peale jaagupipäeva tulnud esimene suvine vihm. Kehva toidu tagajärjel surnud sel aastal palju inimesi. Ei olevat tohtinud keegi teise väljalt minna ohakaid korjama, kuna need kõik kulunud oma perelegi toiduks. Samblad ühes kidurate viljapeadega jahvatatud jahuks ja tehtud sellest leiba. Ei olevat seda leiba rehe ahjust muidu kätte saadud, kui keegi pidanud ahju ronima ja tasakesi sõela tõstma, muidu oleks ahju põrandal ära pudenenud. Kroonu poolt antud ka naela viisi peredele jahu, keedetud siis iga päev katla täis ohaka suppi, millele kroonu jahu „körti” peale lastud. Mõnest mõisast antud ka pere peale toop viljateri nädalas, milline käsitsi jahvatatud. Magasiaidad olnud tühjad, luuaga pühitud kõik puru kokku ja antud toobiga inimestele. Kartulipealsed ja nõgesed olnud igapäevaseks toiduks, seda süües tuletatud ikka meelde: „Kui silku leiba kõht on täis, vaat kuidas töö siis lõikaks käes!” Mõnel talul olnud veel eelmistest aastatest herneid alles, neid käidud üksteiselt palumas, keedetud soolaga ja antud ainult väikestele lastele elu sees hoidmiseks (EKLA F 199, 51).

---

<sup>18</sup> Kaasajal on kaerakasvatus meil taas tõusutrendis, mitte küll niivõrd toiduviljana. Võimalik, et teravilja- ja kartulikasvatus kogub tulevikus populaarsust kui sobiv tooraine loomsete toiduainete asendamiseks taimsete alternatiividega.

<sup>19</sup> Kehvad saagiaastad alates 1865. aastast tõid kaasa ikalduse ja näljahäda 1867-1869, mis mõjutas kõige enam Põhja-Eestit ja Saaremaad.

## PÕLLULT JA AIAST

Hapendatud rukkileib on eestlaste toidulaua keskmeks olnud laias laastus viimasel tuhatkonnal aastal. Kuna viljasaagid olid tänasega võrreldes olematud<sup>20</sup> ning aeg-ajalt kimbutasid ikaldusaastad, sai puhtast rukkist valmistatud leiba pigem harva. Aganate ja erinevate lisanditega leib oli igapäevane söök, puhas rukkileib pühadetoit. Alles 19. sajandi keskpaik – teine pool tõi selles osas soodsamaid tuuli.

Kuigi keskaja linnades küpsetati ka peenleiba ja nisuleiba, jäi talurahva toidulauale rukkileib ning nisujahust küpsetisi sai pigem vahel harva linnast. Küllap seetõttu on pehme ja kohev laadasai tänini nostalgiat tekitav küpsetis. Pärmiga kergitatud küpsetised on talurahva toidulaual üpris hiline nähtus. Näiteks 1939. aasta Jõune külast pärit üleskirjutuse järgi saadi varem küpsetiste jaoks pärmi kohalikust Saduküla õllefabrikust (ERM KV 39:617).

Tõsi, viimase sajandi jooksul on rukkileiva tarbimine üha vähenenud (suuresti tänu kartuli levikule) ning pikka aega peatoiduseks olnud mustast leivast saanud toidukõrvane, vaevalt enam seegi. Seda näitab ka rukki külvipinna vähenemine eriti selgelt alates 1980. aastate keskpaigast, olles möödunud kümnendil vaid kümnendik hiilgeaegadest 1920.-1930. aastatel (Lillak 2020:270). Kui enne teist maailmasõda küpsetas iga pere oma leiva ise, siis vahepeal tekkinud katkestust aitab korvata koduleiva küpsetamise uus laine. Nüüd on elulisest vajadusest saanud omamoodi teraapiavorm ja ehtsuse garantii.

Pirukaid on küpsetatud siinkandis rohkesti. Need olid enamasti suured pätsid: laialilaotatud taina ühele poolele pandi täidis ning kaeti teise poolega või pandi täidis keskmisele kolmandikule ja lapati küljed üle täidise. Selliseid pirukaid kutsuti ka leibadeks. *Kapsapiiraka* valmistamise ja söömise traditsiooni kirjeldus Avinurme kandist on kantud isegi Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse (Pärn 2012).

---

<sup>20</sup> Poola ajal 16. sajandi lõpus – 17. sajandi alguses on viljasaakideks hinnatud rukkil, odral, nisul ja hernel neli tera; kaeral ja tatal kolm tera külvist (Kõpp 1937/2009:55). 1820. aasta mõisaaruannete järgi saadi näiteks Vaimastvere mõisas rukkil juba 7,5 tera ja talinisul 9 tera seemnest (Kõpp 1937/2009:198).

Kaunviljadest on kõige populaarsem olnud hernes. Enne kultuursorte kasvatati kohalikke maasorte. Tõenäoliselt on vanim peeneteraline kollane, 19. sajandil kasvatati rohkem Eesti väikeseteralist halli ehk rohelist hernelist, lisaks suureteralist kollast ja suureteralist hallhernelist. 20. sajandil jätkati juba aretatud kultuursortidega. Ka uba on kasvatatud rohkesti, kuid täna kasutatakse uba toidulaual oluliselt vähem kui hernelist. Oa kahjuks räägib nii pikk keeduaeg kui mitte eriti isuäratav välimus. Lääts seevastu oli kunagi väga populaarne, kuid kadus 20. sajandi I poolel. 1930. aastatel temaga veel [mõnevõrra] tegeleti, kuid siis hääbus läätsesöömine täielikult (Ratt 1985:218-219). Nüüd, 21. sajandi teisel kümnendil, on alanud läätsse uus tulemine ning on võimalik juba osta Lõuna-Eestis kasvatatud rohelist läätsse.

Köögiljadest kuulub kapsas vanimate ja pidevas kasvatatud köögiviljade hulka, selle kõrval püsis kaua ka naeris. Linnas ja mõisaaedades levisi erinevad liigid varem, 19. sajandil jõudsid need ka taluaedadesse. 1845. aastal kirjutati, et taluaedades leidub peale herne ja oa üsna laialt veel kapsast, naerist ja kaalikast. Eestimaa mõisaaedades kasvatatakse porgandit, peeti, rediseid, türgi ube, lehtkapsast, sigurit, harva kurke. Tallinna vene aednikud kasvatavad veel sparglit, lillkapsast, peasalatit, meloneid, kõrvitsat, spinatit. Mõnedelt sai ka peterselli, sellerit, sibulat, kurki ja muud sellist (Hueck 1845:269). 1930. aastateks jõudsid üldtuntud köögiviljad ka taluaedadesse, seemnepoodide valik oli väga lai. Näiteks Eesti Seemnevilja Ühisuse 10. juubeli kataloogis oli lisaks eelpool loetletule saada nii aniisi, arbuusi, baklažaani, lehtpeeti, melonit, pastinaaki jne, ainuüksi moodi tuleva tomati sorte pakuti 14 (Eesti Seemnevilja Ühisus 1929).

Jõgevamaa kontekstis levis köögiviljakasvatuse kui elatusala eeskätt Peipsi ääres, kuna teravilja- ja kartulikasvatuseks sobivat maad oli vähe. Kui maa lubas, kasvavati seal pigem otra, kõrge põhjavee tõttu rukist vähem, kuid näiteks Kodaveres rohkesti kaera ja lina, 19. sajandi lõpust ristikehina (Moora 1964:122). Peipsimaa köögiviljakasvatuse teerajajaks olid enamasti sisserännanud venelased (ka linnade köögiviljakasvatuse edenemine on olnud suuresti vene aednike teene). 19. sajandi teisel poolel ja 20. sajandi alguses kasvatati peamiselt sibulaid ja sigureid, lisaks kapsaid, kaalikaid ja porgandeid, mida käidi ka sisemaal ning Tartus jm linnades müümas. Kurgikasvatuse algas suuremas ulatuses pärast I maailmasõda. Mustveest ja Kasepäält on kogutud meenutusi, kuidas aiatöö oli enamasti naiste ja laste hooleks. Pärast I maailmasõda olnud Mustvees ja

naaberkülades sigurikasvatamine põhiliseks aiatööks. Nagu sigureid, viidi ka sibulaid Tallinna, kurke käidi müümas mööda maad (Moora 1964:160-161). Sigurikasvatus oli Peipsi ääres alguse saanud juba 1870. aastatel ja mida enam kohvijoomine levis, seda enam vajati ka sigurit. Peamiselt kasvatati teda just Mustvee, Tiheda, Kükita ja Raja külade kandis. 1930. aastate lõpus hakkas sigur populaarsust kaotama ning vaibus peagi täielikult. Selle asemele tuli porgand, mis sobis peipsiäärsetele muldadele väga hästi (Banner 2016:155).

Kartulikasvatuse algusaegadest on räägitud lugusid, kuidas sellesse kultuuri suhtuti esialgu suure võõristuse ja hirmuga. Lisaks olevat tollased mugulad maitseelt väga ebameeldivad olnud. Pigem võib arvata, et maitse oli lihtsalt uus. Laiuse kihelkonnas hakati esimese mõisana kartulit kasvatama ilmselt Vaimastvere mõisas 1820. aastal. Saagikuse kohta öeldi, et mõisas pandi maha 56 ja sügisel saadi 600 vakka, talupojad panid aga 75 ja said 700 vakka (Kõpp 1937/2009:197).

Kartuliaretaja Julius Aamisepp (1883-1950) jagas Eesti kartulikasvatuse arengu järgmisteks etappideks: 1) umbes 1740–1760 toodi kartul Eestisse, 2) 1750–1800 leidis esialgu üksikutes, hiljem enamikus mõisates, 3) 1800–1840 kasvatati peamiselt mõisa-, kuid ka taluaedades, vähemal määral põldudel, 4) 1840–1850 laienes põldudele, 5) 1850–1870 kartulikultuuri suur levik põldudel, 6) 1870–1880 ulatusliku kartulikasvatuse algus (Kiik 1959:27). Viimastel aastakümnetel on kartulikasvatus drastiliselt vähenenud. Kui 1991. aastal kasvatati kartulit 52200 hektaril, siis 2021. aastal vaid 3371 hektaril (andmed: Statistikaamet).

Kanepit kasvatati eelkõige Lõuna-Eestis kiutaimena nõõride ja kõite valmistamiseks. Seemnetest valmistati peamiselt toitvat *tempi* ehk võiet ja talvel piima asendavat kanepipiima. 19. sajandi lõpus - 20. sajandi alguses hakkasid levima vabrikutooted ning kasvutingimuste suhtes nõudlik kultuur jäi järjest enam tahaplaanile. Sestap kirjeldatakse tema kasutust käesolevas töös kasutatud allikais enamjaolt minevikuvormis. Niikuinii oli kanepi kasvatamine Põhja-Tartumaal olnud olulisem väiksem kui allpool Võrtsjärve joont, Viljandimaal polnud seda niigi palju [seal tõi jõukust linakasvatus]. Samas hakati 1930. aastatel riiklikul tasemel kanepi kui kiutaime kasvatamist uuesti propageerima, lisaks tegelesid Jõgeva sordiaretajad kvaliteetset kiudu andvate sortide aretamisega. Kanepikasvatuse uus laine ei saanud siiski piisavalt hoogu

sisse, pealegi hakati kanepikasvatust narkootilise aine sisalduse tõttu keelustama. Kanepi kui toiduvilja kasvatus on uuesti saanud tuule tiibadesse 21. sajandil esmajoones seemnete saamiseks ja seemnetest õli pressimiseks.

## Teravili, kaunviljad

Torma kandist on 1923. aastal üles kirjutatud leivategemise käik. *Leiva tegemiseks segati ühe pange vee hulka umbes pool külimittu<sup>21</sup> jahu. Segu seisis järgmise päevani, kui läks hapnema. Siis sõtkuti jahu juurde, lasti veel paar tundi paisuda. Ahjus küpsetati kaks tundi. Leivategu võeti ette üks kord nädalas. Sageli sõtkuti jahude jätkuks tainasse kartuleid. Hädaleib ehk „lemleib” küpsetati hapnemata tainast ja oli tavalistest leibadest 4-5 korda väiksem.*

*„Kama varem valmistati, kuid viimasel ajal on peaaegu kadunud,“ meenutati samas Avinurme poolt. Kaeraterad keedeti pehmeks, kuivatati ahjus või kummil ja jahvatati veskil või käsikivil jahuks. Sõeluti läbi hõreda riide keed välja. Jahu segati piimaga kõvaks tainaks, veeretati väikesed „pullid”, küpsetati ja söödi kohe.*

*Odrajahust valmistati kõrti: jahu segati keeva vee hulka, lisati rõõska piima. Kui ära jahtus, söödi hapupiimaga. Putru valmistati odra- ja tatratangudest – tanguputru. Tangud valmistati veskil, kruubid aga kodus uhmris. Jahupuder keedeti odra- ja rukkijahust. Kartulipudru jaoks tambiti kartul puruks, segati rõõsa piimaga ja söödi hapupiimaga.*

*Kiisli valmistamiseks segati keedega (ÜJ: kestadega) kaerajahu veega ja lasti üks päev hapneda. Kurnatud vedelik keedeti kõrdi paksuseks, lasti jahtuda ja söödi rõõsa piimaga (ERM EA 4:555-559).*

Tolleaegsesse terminoloogiasse heitis pilgu 1930. aastate teisest poolest Avinurme kandist üles kirjutatud meenus. Selle järgi on kaerakile vedelam kui kiisel. *Kanepiseemneid tampides valmistati puder, mis pani inimesel kõhu kinni, kuid loomadel tekitas söögiisu. Nimetusi kanepitemp ja jurss sealkandis ei tunta. Kamakäkid olid praeguste präänikute asemel kasutusel. Vanasti pandi rukkileivale palju köömneid, nüüd enam ei panda. Leiba oli vähe ja üks tegu leiba pidi alati ees olema, kuna vana leiba ei kulu nii palju. Leib võis kaaluda kuni 15 naela, kujult ümmargune. Jõuludeks küpsetati jõuluorikat. Näärikakku tunti Tudulinna; Avinurmes ja Lohusuus aga kaapekakku. Umbes 1870 tuulati aganaid peenest kiisliisarjast läbi ja sõtkuti*

---

<sup>21</sup> 1 külimit võrdub umbes 15 liitrit.

*leiva sisse. Laste väljaheited võisid [seetõttu] verised olla. Peenestati ka tammetõrusid. Sulasele anti 7 naela leiba nädalas.*

*Vanasti tehti piirakat, kus kartuli- ja odratangupuder segi. Praegu tehakse järgmiste kooslustega pirukaid: kapsad + liha + rukkijahust koorik, porgand + riis + nisujahust koorik, tindid + tangud + rukkitainas, kalad või liha + rukkitainas, masinast aetud liha + nisutainas, riis + nisutainas.*

*Karaskiks nimetati väikeseid odrajahukakukesi. Kuklid on seevastu ümmargused kõrged saiad (ERM KV 33:751-761).*

Kodavere kihelkonnast Pala kandist räägiti 1937, et *praegu küpsetatakse leiba 1-2 nädala tagant. Vanasti tehti, kui üks tegu ehk 14 leiba ees. Leib kaalus varem 18-20 naela, nüüd 6-12 naela*<sup>22</sup>. *Kujult pikergused pätsid. Tavaliseks küpsiseks on odrakarask lõssi sisse. Kama koosseisu kuulusid kaerad ja herned, kuid praegu on kama tarvitamine kadunud (ERM KV 33:1327-1333).*

Küpsetisi kirjeldati 1939. aastal Tormast üles kirjutatud meenutustes. Selle järgi *kaalus leivapäts umbes 3 kilo; korbid tehti nisupüülist, peal kohupiim suhkruga ja maitseainetega; pirukad valmistati nisupüülitainast ning täidiseks oli liha, pekk, porgand, riis + muna, pohlad. Rukkitainast pirukasse sobisid rasvase liha viilud, kapsas lihaga, tindid või silgud (ERM KV 51:372).*

Põltsamaa vallast Lustivere kandist on 1926. aastal üles kirjutatud, et *aganatega pooleks segatud rukkiterad hõõruti käsikivi vahel peenemaks. Jahu segati veega ja pandi leivamõhku hapnema. Teisel päeval tehti leivakujulised pätsid, seoti õlesidemetega ümbert kinni ja pandi ahju. Õlesidemed hoidsid vahelikku koos. Pärast pandi kambri laka äärel, kust tarbe korral võeti. Sellise leiva söömine ei pakkunud suurt lõbu. Vahelik oli nii rabe ja terav, et sööjal oli suu pärast sööki verine ja lõigates allatuult tulid aganad silma. Kevadel, kui aganaid enam polnud, lisati kuivatatud linakupraid (linaaganaid), vanemad inimesed mäletavad, et Põltsamaa jõe rabadest toodi põdrasammalt ja kuivatati taina hulka. Jutustaja mäletab, et kuigi raba oli 15 versta kaugusel, toodi sealt põdrasammalt leiva jaoks. Puhast leiba tehti ainult pühade ajaks. Hilisemal ajal tehti ka püülileiba, seda hammustatud leivakõrvasena hariliku leiva juurde. Jutustaja arvab, et vaheliku tarvitamisest aganate ja linakupardega on möödas ca*

---

<sup>22</sup> 18-20 naela vastab umbes 7,4-8,2 kilole, 6-12 naela umbes 2,5-5 kilole.



60-70 aastat, põdrasamblaga 80-100 aastat. Männikoore ja konnaosjade lisamist leivatainasse ei mäletata, aga arvatakse, et Põltsamaa jõe ja Emajõe-äärsed elanikud võisid ka neid tarvitada (ERM EA 12:625-629).

1940. aastal on sealtpoolt kirjutatud, et putru keedeti rukki- ja odrajahust, tangudest, kartulist, naerist. Kamasse läksid oad, hernerid, nisu. Ennem tarvitati odrakaraskit ja kartuli- ning herneleiba. Leib oli ovaalne, 3-6 kg raske, tainasse pandi köömneid. Aganaleiba söödi umbes 80 aastat tagasi. Kui varem olid korbid ja karaskid, siis kõnealusel ajal pirukad, kuklid, vatrüškad, mida küpsetati pannil või plaadil (ERM KV 55:131-132).

Pisisaare kandist meenutati 1981. aastal leivategemisest. Kõigepealt mainiti, et rehte peksti varem rehetõas ja umbes 1925. aasta paiku tuli rehepeksumasin. Leivatainas sõtkuti toasooja jahuga. Sõtkuti umbes kolmveerand tundi, kuni otsaesine märg. Tihti tehti üks leibadest lihaleib: leotatud soolane pekiliha lõiguti seibideks, üks päts litsuti laiaks ja pandi lihaseibid peale, tõmmati tainaääred üles ja siluti pealt tagasi leivakujuliseks.

Pereisa soovil küpsetati ka silguleiba. Lastele küpsetas pereema pannil soolases rasvas enne leibade ahjupanekut rukkileivapätsikesi, mida vahel ka kookideks nimetati. Neid oli tore hapupiimaga süüa (ERM KV 376:180-192).

Kalanast on kirja pandud, et II maailmasõja ajal ja pärast sõda oli leib väga inetu. See oli tihti nätske, sees kliid (ERM KV 376:224).

Samas Vooremaal tundub pilt mõnevõrra rõõmsam. 1937. aasta välitööde järgi on Sadala kandis putru tehtud odrajahust, tangust, kruupidest, harva tatratangust, kartulist, munast. Hapud pudrud olid kiislid. Kaerajahust kiisli kõrval võis teha ka rukkijahu- või leivakiisli: leivatainast segati veega vedelamaks ja keedeti paksuks. Kört oli jahust supp, enamasti odrajahust. Kama tehti puhtast kaerast.

Kõnealusel ajal söödi haput rukkileiba (enne seda aganatega, mida söödi umbes 100 aastat tagasi (ÜJ: 1830. aastatel)). Tehti juba ka magushaput rukkileiba, rukkipiirilileiba, odrapiirilileiba nisujahuga. Odraleiba tehti siis, kui võid tehti: jahu segati võipiimaga tainaks ja küpsetati ahjus kapsalehtredel või pannil. Nimetati karaskiks. Sepikut tehti, kui nisu oli maas (RM KV 33:1081-1084).

1939. aastal on Sadala kandist lisatud, et *pirukaid tehti leivatainast, millele pandi sisse kapsaid, kartuleid, porgandeid (ERM KV 51:48). Pedja külast öeldakse kama kohta, et sellesse kuuluvad rukis, nisu, hernes, oder ja kaer (ERM KV 50:1595).*

Vaimastverest räägiti 1940. aastal, et *tehti herne-, oa-, kapsa-, õlle- jne suppi; putrudest keedeti tangu-, kartuli-, jahuputru. Kui kõnealusel ajal söödi harilikku haput rukkileiba, siis vanal ajal tehti karaskit, vatsku ja haput leiba. Juurde pandi köömneid. Leiba küpsetati tagavaraks sõjaajal. Päts kaalus umbes 17-18 naela. Jõululeivad ja näärrikakud küpsetati väikesed ümmargused (ERM KV 55:336).*

Kuremaalt kirjeldati samal ajal, et *putru keedeti odra- ja rukkijahust, tangudest, kruupidest, kartulist. Ka tangud ja kartul pandi segi, see oli „mulgi puder”. Herneputru nimetati hernetambiks. Kapsapuder tehti hapust kapsast. Munapuder munast ja jahust. Kört oli odrajahust ja vedel; rokk odrajahust, millele valati hapupiima hulka. Kile ehk kiisel valmistati kaerajahust hapendamise teel. Kanepitempi pole tehtud ja siin ei kasvatata ka kanepit. Kama pole enne tarvitatud, nüüd vähesel määral, kuid ostetakse poest, ise ei tehta. Leibadest tuntakse rukki, nisu- ja odraleiba. Vanal ajal tehti haput, magushaput, rukkipiüli-, odrapüüli-, odrajahuleiba, sepikut ning karaskit. Rukki- ja magushapuleivale lisati köömneid. Praegu küpsetatakse leiba puhtast jahust, vanal ajal lisati kartuleid ja aganaid. Leivapäts on piklik, umbes 10 naela raske. Korbid tehti nisu- ja nisupiülijahust, pandi kohupiima peale pirukad kapsa-silgu ja lihaga. Karaskid küpsetati odrajahust (ERM KV 55:687-690).*

1948. aastal on Kudina kandist üles kirjutatud et *Maarja-Magdaleena ja Palamuse kihelkondadel piiril kasvatati põlluviljadest juba vanal ajal kõige rohkem kaera, arvatavasti savise ja liivase maapinna tõttu, kui rukist, otra ja nisu. Tatart hakati kasvatama ca 80 aastat tagasi umbes 1860-ndatel, aga väga vähe, kuna annab vähe välja. Talinisu hakati kasvatama umbes 1898, suvinisu hiljem. Herneid hakati kasvatama ca 70 a tagasi - 1870. aastatel, ube varem. Parim hernesort on praegu „Jõgeva roheline”, siis „Väike hall” ja „Valge suur”. Püüli ja mannat hakati valmistama umbes 50 aastat tagasi ehk 19. sajandi lõpus. Samas on räägitud Elistvere vallast, Raigastvere külast aganaleiva kohta, et seda söödi 1816 ja hiljemgi (ERM EA-46:85-91).*

1981. aastal on Kaareperest üles kirjutatud, et *kui rukkisaak oli vähene, tehti kroovimata viljast jahu. Kui rukist rohkem, siis tehti kroovitud viljast ülesõelajahu. Rukkipiüli tehti pühadeks.*

*Keskmises talus viidi korruga veskile 4 kotti: 2 rukist ja 2 nisu. Kui rukkijahu oli vähe, lisati tainale peenikest kartuliputru. Vahel lisati ka odrajahu. Leivatainast tehti ka pirukaid. Sisse liha või kapsad. Mõnikord pandi pekitükid koos kartuliliistudega leiva sisse.*

*Suvel läks leiba rohkem, kuna heinalised jm töölisel. Lauas oli vahest 20 inimest. Siis tuli teha nädalas kolm tegu leiba. Muidu oli peres 7-8 inimest, siis üks tegu nädalas (6 leiba, a 2,5 kg). Praegu küpsetab leiba mõni üksik inimene. Mitmes peres tehakse aga poeleiva ülejäägist nn magushaput leiba, nii kandub leivaküpsetamise traditsioon edasi (ERM KV 376:164-169).*

*Härjanurme poolt on lisatud, et vanaema oli öelnud, et leiba tuleb nii kaua sõtkuda, kuni „ahjuots“ ehk laup märjaks läheb. Ema lisandeid ei tarvitanud. Vaid mõnikord pani kartuliputru, kuna nii seisvat leib esimestel päevadel pehmem.*

*Tehti veel silguleiba, hapukapsastega (koos lihaga keedeti eelnevalt poolpehmemeks) leiba.*

*Lihaleib: ema pani ca 3 cm paksused pekitükid poole leivataina peale. Külje pealt tõmmati kaas peale. Pekist sulas rasv ahjus leiva sisse (ERM KV 376:249-260).*

## Köögivil

*Torma kihelkonnast 1923. aastal kogutud materjalides räägiti veel naerist. Naeritest ja kaalikatest keedeti ühes kartulitega suppi ja küpsetati ahjus kuuma tuha või süte sees. Talveks tehti kapsaid kahte jagu: kupatati kapsapead ja pandi kuumalt vajutise alla. Lasti kambris hapnema ja viidi külma kohta. Pead raiuti puruks, tambiti puunuiaga kõvasti kinni, pandi vajutuseks paar peasuurst kivi ja lasti hapnema (ERM EA 4:553-555).*

*Avinurmest lisati 1937, et naerist Lohusuu kandis ei kuivatata, kuid vanal ajal olla Avinurmes kuivatatud nagu sigureid ja nendest tehti suppi ning pirukat. Porgandeid praetakse nagu kartuleid, peedist tehakse äädikaga peedisalatit. Sigureid ja sibulaid kasvatati Lohusuus, Kasepääl ja Mustvees müügiks. Rediseid on näha vaid linnades.*

*1800. aasta paiku olla kartuleid nii vähe olnud, et hoiti lakas märsi sees ja jõulude ajal küpsetati igaihele üks kartul (ERM KV 33:763-765).*

*Üks inimene mäletanud, et 1820. aastal anti Torma mõisast igaihele külmitte kartuli seemet. Kartul kasvas ilus ja sügisel sai igaiüks vaka. Kartul pandi kirstu ning rehe alla seisma, ei julenud ükski teda tarvitama hakata. Eks kevadeks oli külm kõik ära rikkunud. Mõis andis jälle uue seemne (ERM EA 1:519).*

Lohusuust edastas jutustaja 1929. aastal, et *nemad olid esimesed, kes hakkasid seal umbes 65 aastat tagasi sibulaid kasvatama (ÜJ: 1860. aastatel), kuid ei taha siin hästi kasvada. Sigureid hakkasid venelased ka umbes siis kasvatama, hiljem järgnesid neile eestlased. Aastat 15 tagasi hakati kurke kasvatama ja umbes viie aasta pärast võttis see rohkem hoogu (EKLA F 199, m 43).*

Sadalast öeldi 1937, et *naerist ei kuivatata ega süüa. Naerist olevat vanasti isegi suppi tehtud, aga oli mõru olnud. Kui rääkija oli noor tüdruk, siis vanad inimesed rääkisid, et nende nooruses oli kartulit prooviks pandud. Nüüd tehakse kartulist suppi, putru, küpsetatakse ahjus, keedetakse pajas, tehakse riivkooki, pannakse keedetult ja peeneks tambitult rukkileiva või odraleiva sisse. Tehakse tärklisist ja isegi siirupit. Peale kartulite tarvitatakse kaalikaid, peete, porgandeid ja natuke rediseid (ERM KV 33:1085-1086).*

1939. aastal on Jõune külast üles kirjutatud, et *vanasti kasvatati aias kapsast, kaalikat, naerist, porgandit, kartulit, uba. Nüüd on kapsas, kaalikas, porgand, varane kartul, kurk, kõrvits, peet, tomat, sibul, till, oad, herned, redised (ERM KV 39:617).*

1940. aastal on Lustivere kandist teated, et *värsked kapsaid hautati peadena, süüdi leivaga. Naerist enam ei tarvitata, vanasti küll ja naeriputru süüdi või asemel. Kartulit süüakse ligi 100 aastat: küpsetatakse, keedetakse, supina, pudruna, riivitult tehakse nn „riivkooki” (ERM KV 55:132). Kuremaalt öeldi, et köögiviljadest on tuntud peedid, porgandid, kaalikad, sibulad, sigurid, redised (ERM KV 55:691).*

1948. aastal on Kudina-Voore-Saare kandist meenutatud, et *kartulit kasvatati rohkem oma tarbeks, kohati viidi ka viinavabrikutesse. Vanem kartulisort oli Yorki kartulid. Need olid pikad, kollased ja mõrud. Roosad viinakartulid ja tammeroosad tulid hiljem. 80-aastane jutustaja ütles, et tema olnud 4-aastane (ÜJ: 1872), kui hakati mõisast paremaid sorte tooma. Kartulit olnud siis taludes vähe. Roosad viinakartulid olid tuntud ka viinakate nime all, ümbruskonnas olid viinavabrikud Roelas, Kudinal, õllevabrik Saaremõisas. Kartulit säilitati keldrites, kel rohkem, sel väljal rõugus (ERM EA-46:615-617).*

## Kanep

Kanepit kasvatati Torma kihelkonnas veel 1920. aastate I poolel. Kirjeldati, kuidas külvati 1/4-1 vakk seemet. *Kihelkonna lõunapoolses osas kasvatati vähem, kuid ranna ääres ja põhja pool rohkem. Kasvatati köite, nõõride ja võrkude punumiseks. Valiti rammusam ja kõrgem maa. Külvati odraga samal ajal. Kanepit oli kahte sorti: esimene, nn „koerased” ja kiduramad ning väiksemad, kisti umbes 2 nädalat peale jaanpäeva välja, tehti nagu linadestki riiet. Kitkuti mihkclipäeva aegu. Kuprad raiuti kirvega maha ja viidi rehe alla, et linnud jaole ei saaks. Seemned taoti koodiga või hõõruti käte vahel kupardest välja. Kanepiseemned tambiti uhmrisk jahuks, segati veega ja hõõruti kausi sees lusika põhjaga, kuni saadi piimasarnane segu, mida kartuli- ja tangusupile piima asemel tarvitati. Seda piima tarvitati ka toorelt niisama (ERM EA 4:507-509, 559).*

1937. aastal mäletati Sadalast, et kanepitampi on küll tehtud, kuid rääkija pole ise näinud ega söönud. *Kanepiseemned olevat uhmrisk puruks tambitud ja kartulite juurde söödud (ERM KV 33:1082).* Huvitav üleskirjutus pärineb Pala kandist. *Kanepiseemnetest valmistati pitska't: seemned põletati, uhmerdati peeneks, lisati piima või koort, vormiti munakujulisteks tükkideks ja kuumutati ahjus. Söödi leivakõrvasena ja küpsekartulitega (EM KV 33:1327).* Laiuselt on 1939. aastal kirja pandud, et *kanepiseemned uhmerdati, kuni piim välja tuli (ERM KV 51:933).*

1958. aastal on Palamuse kihelkonnast märgitud, et *keegi ei mäleta, et kanepiseemneid oleks kasutatud toiduks, ka ei teata kanepikasvatust mingiks muuks otstarbeks, Esines taluaedades siin-seal mõne või mõnekümne taimega. Külvas end tihti ise. Kiutaimena kasvatati lina ja nähtavasti tõrjus see kanepi välja (ERM KV 39:1212).* Pala kandist on rääkija öelnud, et *ei ole kuulnud, et nende kandis keegi kanepiseemneid oleks kasutanud. Kanepikasvatus kadus ca 30 aastat tagasi, seemnete kasutamine järelikult veel varem. Meenutatakse, et isa veel kasvatas. Nii rääkijal kui teistel naabritel läksid seemned kanadele. Kiust valmistati köie- ja ohjanööri, jõe ääres elavad inimesed ketrasid kanepiniiti ja valmistasid kalavõrke. Kiu ülejääk müüdi Peipsi rannaküladesse (ERM KV 39:1228-1229).* Torma kihelkonnastki öeldi siis, et *kanepikasvatust ei tunta ja seemneid pole söödud (ERM KV 39:1230).*

## Maitsetaimed

Mõisaköörides oli võimalik kasutada oluliselt suuremat valikut maitsetaimi ja importvürtse, kui taluköörides. Vana-Põltsamaa mõisaproua Henriette von Wahli isiklikus retseptiraamatus

19. sajandi algusest kohtab hulganisti erinevaid maitseandjaid. Soola ning suhkru kõrval leidub retseptides pipart, tilli, majoraani, aed-harakputke, aed-piparrohtu, fenkolit, nelki, loorberit, koriandrit, estragoni, pimenti, ingverit, kardemoni, kaneeli, muskaati, aniisi, safranit, pomerantsikoort, rosinaid, korinte, mandleid, sukaadi, sidruneid, anšooviseid, kappareid, kastaneid, iirisejuurt, pärimi ja veiniäädikat (Wahl 2014). Kas kõiki neid oli võimalik hankida ja retseptide järgi toitu valmistada, on teadmata. 1919. aasta Elistvere mõisa suure triiphoone taimede nimekirjas kohtab ka loorberipuid (RA, EAA.1691.1.24:2). Kas neid kasvatati vaid ilutaimedena või kasutati lehti ka toiduvalmistamiseks, on samuti teadmata.

Taluköökides kasutati peamiselt sibulat ja köömneid. Maitsetaimede valik muutus 1930. aastatel mitmekesisemaks. Näiteks 1939. aastal on Palalt kirja pandud, et *maitseainena tunti köömneid, sibulat, tilli, peterselli* (ERM KV 39:311).

## LIHA ja VERI

Muinasaja lõpul ja I aastatuhande teisel poolel p.Kr oli tähtsaim koduloom veis, järgnesid lammas, kits, siga, hobune. Siga oli olulisem Lõuna- Eestis. Küllap oli põhjus selles, et veis oli n-ö multifunktsionaalne loom, siga aga puhtalt lihloom (Põltsam-Jürjo 2017:10). Sealiha muutus laialt kättesaadavaks alles 20. sajandi I poolel.

Siga tapeti talus tavaliselt jõuludeks, võimaluse korral ka lihavõtteks või muul ajal kas pühadeks või mõneks perekondlikuks sündmuseks. Puhtad tükid soolati, singid suitsutati, päädikud (pead-jalad, siseelundid jms) keedeti kohe süldiks vms või pandi lihatünnis pealepoole, et need kiiremini ära tarvitada. Seajalad ja seapea kuulusid pidulikumate toitude loetellu. Rasv säilitati eraldi. Soolled ja veri tarvitati samuti toiduks. Pekine liha võimaldas pikemalt toitu valmistada, et lihatünn vähemalt jüripäevani võiks kesta. Vasikas tapeti tihtipeale lihavõtteks, sestap on levinud seal ajal vasikalihäsüldi keetmine.

Kui keskajast alguse saanud sült tähendas lihtsalt keedetud kontidega lihatükke kallerdunud leemes (keskajal suuremad tükid, aja jooksul raiutakse tükid üha väiksemaks), siis hakitud lihast sült muutus üldlevinuks alles 20. sajandist, sest nii mõneski taluperes leidis 19. sajandi lõpuski veel kontidega sülti. Keskajast pärit toitev kõrtsiroog seapekk hernestega püsib teatud mugandustega tänapäevani (mis see suitsulihaga hernesuppki muud on). Näiteks lätlaste jõulu- ja vana-aasta menüüs on arhailised hallid herved suitsulihaga jätkuvalt aukohal olev rituaalne toit.

Lammas tapeti enamasti mihklipäevaks, aga võimalusel ka muul ajal. Ulukiliha polnud uusajal talurahvale kättesaadav, kuna jahiõigus kuulus aadlile. Seetõttu ei leia ulukilihatoite ka linnakodanikele mõeldud kokaraamatutest. Talude päriseksostmise järel hakkas olukord muutuma. Näiteks Jõgeva mõisa külje all Nahkro talu metsas ja heinamaal leidis 20. sajandi alguses jäneseid, tetri, põldpüüsid, faasaneid (kas viimased võisid Jõgeva mõisa faasanikasvatusest pärit olla, pole võimalik öelda, kuid üpris tõenäoline), ka metskitsi. Lastud jänese kohta on talu perepoeg 1915. aastal öeldud, et *kaunis rammus elukas, küll mõni saks su turul endale võtab, täna ju ongi turupäev ja minul*

***püssirohi koguni otsas, saaks rohu raha. Läks valgeks, panin hobuse ette ja jänest viima. Tuttav kaupmees võttis jänese ära, andis 45 kopikat (Otto Nurmanni päevaraamat).***

**Linnuliha tarbimine oli väga marginaalne, sest kodulinde peeti niikuinii vähe ning see lihaliik polnud oluline. Linnukasvatust püüti vahelduva eduga propageerida alates 19. sajandi teisest poolest, kuid see muutus populaarsemaks alles nõukogude ajal.**

1923. aastal Tormast kogutud materjalides öeldi, et suurem osa [sea]verd tarvitati kohe ära, vähem hoiti järgmisteks pühadeks. Tehti kärke ja kooke. Veri segati rukki- või ülesõela odrajahuga ning toore rasvaga sitkeks tainaks. Veeretati ümmargused kähkid ja pandi supi sisse keema. Koogid tehti samast tainast, kuid küpsetati panni peal. Peale tapmist keedeti kohe suppi, millesse pandi kähkid, kops, maks, süda, mõnikord ka tükk liha. Harilikult liha kohe tarvitama ei hakatud, alles 2-3 päeva pärast tapmist. Söödi kõiki elundeid, ei mingit ebausku. Söödi ka üdi, aga rohkem tarvitati seda voki määrimiseks. Vähem kui 2-nädalase vasika liha siiski ei söödud. Metsloomade, s.o jänese, põdra, kitse ja ka osalt karuliha söödi, muid mitte. Liha soolati kihiti soolaga, valati veel soolvett peale. Toorest rasva sulatati paja sees tule peal. Värskest lihast keedeti sülti, soolalihaga suppi ja küpsetati pannil. Juurvilja liha kõrvale ei tarvitatud. Keedeti küll nõgese-, ohaka- ja oblikasuppi, kuid sellele lisati piima (ERM EA 3:549-561).

1937. aastal lisati Avinurmest Vadi külast, et verivorstid ilmusid seal umbes 50 aastat tagasi. Enne seda olid valged vorstid (ERM KV 33:725). Lisaks räägiti, kuidas peale tapmist keedeti kohe maks. Kops keedeti kolmandal päeval koos kartulisupiga. Üdi oli aga eriti maitsev. Üdi saamiseks taoti kondid katki. Üdi+piim+kartuliliipe+odratangud=üdisupp. Metsloomadest söödi põtra, jänest, tetri, püüsid, parte jms. Päidikutest või sisikonnast tehti valgeid vorste. Sealihaliistakuid suitsutati nagu kala. Sülti nimetati vanasti jahelihaks, nüüd mitte. Lihaga koos tehti kaalika-, naadi-, oa-, herne-, läätse-, kartuli- ja kapsasuppi. Piimaga koos keedeti aga värsket kapsa-, kartuli-, herne- ja õllesuppi (õlu ja piim tõmbasid kokku) (ERM KV 33:743-748).

Laiuse kihelkonnast Sadalast öeldi sama aasta välitööde üleskirjutuses, et pärast looma tapmist keedeti kähkisuppi: kartulid, vere sisse sõtkutud odrajahust kähkid, mõned panid ka kopsu-maksa, siis veel sibulaid, köömneid, kes raatsis ka värsket liha. Värsket liha söödi erisuguse soustiga: toores sibul lõiguti katki, tõsteti keev supp peale, lisati soola ja kasteti lihaga. Seda kutsuti sibulasoustiks. Siseelundite kohta öeldakse, et mõned küpsetasid isegi oinamunad kapsalehel



*ahjus ära või keetsid paja sees. Üdi söödi. Metsloomadest söödi põdra, hirve, jänese ja karu liha. Sea tagumised singid suitsutati, algul rehetoa, hiljem ka saunas. Liha soolati kuivalt. Liha keedeti supis või praeti pannil, hautamist palju ei tuntud. Sisikondadest koos pea ja jalgadega keedeti sülti, ka põdrast. Sea- ja lambasoolikatest tehti vorsti. Lambasoolikatest tegid mõned ka suppi. Tarvitati sea-, lamba-, hane- ja veiseverd, tehti kärke, vorsti, verileiba. Kärki tehti verest, odrajahust, rasvast, sibulatest ja köömnetest, keedeti kartulisupis. Vahel söödi keedulihaga ainult kärkidega, ei võetud kartulit. Verest küpsetati ka verileiba, kuhu läks veri, odrajahu, rasv, sibul, köömned. Tehti vedelam tainas ja pandi panniga ahju küpsema. Noortest kapsalehtedest ja võsudest tehti lihaga suppi, parem veel suitsulihaga. Oblikast ja naadist keedeti suppi. Noortest põldohakatest supp valmis koos liha ja tangudega. Lihaga valmistati veel herne-, oa- ja läätsesuppi. Õllesuppi tehti piimaga. Kartuli-, tangu-, kalasupile käisid ka klimbid (ERM KV 33:1077-1079, 1080-1081).*

*Kodavere kihelkonnast Pala kandis räägiti, et pärast looma tapmist keedeti värsket lihast suppi. Söödi kitse- ja jäneseleha, vanal ajal ka karukintsu. Verest tehti kärki, vorsti, leiba. Suitsutati peamiselt lambaliha, harvem muud (ERM KV 33:1321).*

*Kasepäält kirjeldati 1939. aastal nn värsket suppi, mida keedeti pärast looma tapmist. Sinna pandi kaalikad, porgandid, kartulid, pipar, vürts, loorber, kops, maks, sibulad, verikärki ja liha. Soolikatest tehti vorsti, maksast pasteeti, verest vorsti, kärki ning suppi (ERM KV 51:951). Kõolast lisati, et kapsasupile tehti odrajahust klimbid: rasv, vesi, veri, odra- ja rukkijahu, sibul (ERM KV 50:1423).*

*Lustiverest räägiti 1940. aastal, et verest tehti vorsti, kärki, verileiba. Sülti keedeti lamba- ja vasikalihast, keetmisel lisati piima (ERM KV 55:130). Kuremaalt kirjeldati, et soolikatest tehti vorsti, magu topiti tangu täis, mida tarvitati vorstina. Kopsud-maksad keedeti veega ja söödi. Verd (sea-, veise-, vasika-, lamba-) kasutati vorstidele, kärkidele, verileivaks. Sea kintsuliha suitsutati saunas kadakate ja toore lepaga nädal aega. Liha keedeti ja praeti pannil. Sült keedeti peast, jalgadest ja värsket lihast. Suppidest tehti nõgese-, kapsa-, herne-, oa-, kartulisuppi. Kartulisupile tehti klimpe ja kärke (odrajahust ilma vereta) (ERM KV 55:686-687).*

*Kitsi sisemaal ei peetud või leitud neid vähe. Küll aga olnud neid palju Peipsiäärsetes vene külades – Tihedal ja Kükital (ERM EA-46:633).*

Eesti Rahva Muuseumi 1933. aasta küsimuskavale “Veri söögimajanduses” laekus 1930. aastatel mitmeid põhjalikke vastuseid ka käesolevas töös käsitletavalt alalt.

Põltsamaa kihelkonnast Pajusist kirjeldati veretoite hästi põhjalikult. *Verivorstide koosseisu kuulusid veskil jahvatatud odratangud, toores rasv, lihatükid, sibul, vorstirohi, pipar, sool, vürts, köömned. Verikäkkidesse pandi jahu, ükskõik mis looma verd, sibulat, rasva, soola, pipart. Vooliti peopesasuurused ja lusikakujulised käkid. Käkke söödi hommikueineks. Verileiva jaoks võeti verd, odra-, rukki- või nisujahu, köömned, vürtsi, pipart, sibulat. Küpsetati ahjus pannil või ka ahju põhjal 4-5 väikest pikergust leiba* (ERM KV 14:577-579).

Kodavere kihelkonnast Palalt saab teada, et *vorstides tarvitati ainult sea soolikaid, lamba ja veise omad keedeti seebiks. Vorstides tarvitati sea-, vasika- ning lambaverd. Vereta vorste ei tunta. Samas öeldakse, et vereta vorsti tarvitavad usklikud, kes ka sealiha ei söö. Vorstitegijaks oli perenaine või talus kõige vanem inimene. Vorstiputru kutsuti vorstitäide või -segu, kuhu pandi veskil jahvatatud odratangud, lihatükid, rasv, sibul, sool, köömned. Vorstide hapendamist ei teata. Jõululaupäeva õhtul anti vorstid esmakordselt lauale, söödi 6-7 päeva, üks kord päevas. Vorste jagati vaestele, loomatapjale anti oma osa. Verikäkitainasse pandi lamba- või seaverd, leivajahu, vett. Käkide hapendamist ei tunta. Käkke soojendati piima sees või lihasupi sees. Käkke tehti ka talguteks, kui tapeti mõni loom. Käkke söödi lihaga, kala ja supiga, Verikäkki nimetati kohapeal „verikokorg”. Verileiva tainasse pandi seaveri, rukki- või odrajahu, sool, köömned, pärm või leivajuuretis. Küpsetati ahjus pannil või kapsalehtedel. Leib oli pikergune või ümmargune, läbimõõduga ca 20 cm. Korruga tehti 3-6 leiba, söödi soojalt, supiga, lihaga, kalaga. Verileiba kutsuti „verekaraskiks”* (ERM KV 14:1311-1321).

Torma kihelkonnast Avinurme-Lohusuu kandi õpetuse järgi *tehti verikäkid odrajahust ja seaverest, lisati soola, sulatatud rasva või pekitükke ning pipart. Vanasti tehti käkid peopesasuurused, nüüd (st 1938) nii suured kui panni põhi. Käkki tehti kohe seatapmise õhtul, talguteks ja muudeks sündmusteks ei tehtud. Söödi õhtusöögiks, joodi piima või teed juurde* (ERM KV 14:1365-166).

## KALA

Kõige rohkem söödi Peipsist pärit kala. Kui värsket rääbist nimetati ikka rääbiseks, siis soolatud rääbist võidi nimetada ka silguks nagu soolaräime.

Peipsil püüti kala kas põhilise elatusallikana või ühe tegevusalana põlluharimise kõrvalt. 16.-17. sajandil leidus juba kalureid, kes maksid makse terve aasta kalapüügi eest ja ilmselt elatusid sellest. Nn elukutseliste kalurite hulk suurenes eriti 18. sajandi II poolel seoses vene kalurite lisandumisega (vene vanausuliste tulek), mis tähendas, et osa kalureid pidi suvel minema mujale kalale. Eestlastest kalureid oli vähe, pigem käidi kalal põllutööde vahel, nagu see toimus ka Võrtsjärvel. Mõisatel võisid olla oma kalamehed. 1830. aastatel hakkas aga Peipsi kalasaak vähemaks jääma, nii et hakati käima kala püüdma kaugematel järvedel (renditi kalapüügiõigust). Levisid kaluriartellid ((Moora 1964:165:170).

See tähendas, et kalakaubandus oli tasuv tegevusala. Kalurid vahetasid saagi vilja, jahu ja/või kartulite vastu kohapeal rannas või sõideti kalakoormaga küladesse, tekkisid ka ülesostjad. Kalakaubandusest ehk kalade vahetusest vilja vastu räägib 18. sajandi II poolel ka näiteks Hupel, mainides ära, mis kalu Peipsi järves leidus: rääbised, latikad - osteti hulgakaupa (tuhat rääbist sai 30-90 kopika eest, sada latikat 4-6 rubla eest), veel haugid, ahvenad, turvad, särjed, lutsud, viidikad (Hupel 1774:119-120).

Torma kirikuõpetaja Johann Georg Eisen kirjeldas 1766. aastal Peipsi kalandust üsna kriitisel toonil. Ta ütles, et et kõige populaarsemad kalad on latikas ja rääbis, peale nende ahven ja särg. Kala ei ole rannast sageli kättesaadav, samuti pole ranna ääres kombeks kala soolata. Pealegi ei pruugi alati soola olla. Ta pidas vajalikuks kalapüüki korraldava asutuse loomist, kuna kalameeste arv muutus järjest suuremaks, kasutati suuri nootaid ja kalapüük toimus ka kudemisajal. Nootade probleem oli tõsine, sest mõisnikud rentisid Venemaalt tulnud kaluritele kalapüügikohad välja, need kasutasid suuri põhjani ulatuvaid nootaid ning tohutu väljapüük nn vene nootadega ähvardas kalavaru. Eisen kartis, et 10 aasta pärast on järv tühi ja kalamehed hädas. Ta oli seda meelt, et latikat ja rääbist ei tohiks kudemisajal püüda; haugi, ahvenat, kiisa ja lutsu võiks; teatud tingimustel ka ihast, mätjat, särge, tinti jt kalu (Hiemets 2014: 152-154).

Kalakaupmehed hakkasid sisemaale sõites kaasa võtma ka muud, mida Peipsi ääres kasvatati: sibulat, sigurit, porgandit, metsast marju. Kui hinnalisem kala jõudis suuremate linnade turgudele, jäi odav pisikala eelkõige kohapeale. Eestlased ei tarvitanud tinti nii palju kui venelased, küll aga kiisakala, mida püüti nii Peipsist kui Võrtsjärvest. Väga palju mälestusi ongi seotud just kiisaga, küllap sööbis see luine väike kala nii sügavalt mällu.<sup>23</sup>

Tinti veeti eelkõige Venemaale, mistõttu ehitati küladesse rohkelt tindikuivatusahje (ahi tähendas suurt kuuri, milles milles mitu tellistest kuivatusahju sees). Lohusus oli olnud kohalike kalurite tarbeks 26 ahju, Omedus rohkem, sest mõnel mehel oli olnud 12 ahju ja isegi rohkem. Võrtsjärve ääres leidis hulganisti kiisakuivatuskodasid. Ulatuslik tindikaubandus lõppes seoses Eesti Vabariigi tulekuga, mil kukkus ära Vene turg, siis ei vajatud enam ka kuivateid. Samal ajal lõppes ka suurem kiisapüük ja -kuivatamine (Moora 1964:179-184).

Võrtsjärve kalasaagi turustamisest siinkandis on vähem andmeid. 1933. aastast on teade, et kalu veeti järjekindlalt Elva, Põltsamaa, Viljandi, Jõgeva ja Tõrva turule. Samas tõdeti, et kuna saak oli rikkalik, hind langeb. Kiiskade hind olevat koguni poole odavam kui aasta tagasi (Ring ümber kodumaa 1933:5).

19. sajandi lõpu ja 20. sajandi alguse Peipsi kalanduse kirjeldusest nähtub, et *aastaringseid kalureid oli vähe. Peipsi rannakalurid püüdsid kas oma tarbeks, müüsid ise või müüsid kokkuostjatele. Püütud kala turustati Narvas, Tartus, Tallinnas, Peterburis, sisemaa linnades ja külades. Saagikuse pingerida oli järgmine: ahven, haug, latikas, tint, särg, räabis, luts, kiisk, vimb, koha, siig. Vahel harva oli mõrras ka angerjas, säga või vähk. 20. sajandi algul oli Peipsis ja suubuvates jõgedes tublisti vähki. Püüti kevadel üle ujutatud heinamaadel ja suvel rukkilõikuse ajal jõgedest ja ojadest. Räabist püüti heinaaja lõpus, kiiska viljalõikuse ajal.*

*Talvel kasutati järvele veetud väikesi ööbimismajakesi. Seinad, lagi, põrand ja katus oli kokku löödud punnitud tollistest laudadest ühes tükis, mis hõlbustas transporti. Majad pandi kokku kohapeal järvel olles. Külgliseinte laius 2 m, otsaseina laius 1,803 m ja kõrgus 2 m. Ühes otsas oli uks, mis käis väljapoole lahti. Majas jagus ruumi neljale ööbijale, häda korral ka kuuele.*

---

<sup>23</sup> Vt ka Mall Hiimäe. Väike kalaraamat rahvapärимusest. Tartu. 2021.

*Külgseintes paiknes kaks nari. Sees väike raudahi plekist suitsutoruga läbi tagumise otsaseina. Maja kõrval, kaitstud varipurjedega, võis ööbida ka paar hobust, kui kaasas olid hobuse toit (heinad).*

*Peipsi rannarahvas sõi kala värskelt, keedetult, praetult. Rapitult kuivatatud ja soolatud. Kuivatati haugi, ahvenat, särge. Siiga ja vimba tarvitati soolakalana. Lutsu ja koha eelistati keedetult ja praetult. Lutsu suurest maksast keedeti suppe. Ahvenad ja särjed olid eriti maitsvad riivsoolas röstitult, sütel küpsetatud (ERM KV 176:33-48).*

Torma ja Avinurme kandist räägiti 1923. aastal, et kõiki kalu ei söödud. Põlati vingerjaid, ka lutsu peale vaadati viltu. Kalal võeti sisikond välja, küpsetati pannil rasvaga või lihtsalt tule peal varda otsas. Kiisku keedeti pajas vee ja piimaga. Haugist keedeti suppi. Kalu konserveeriti soolamise, päikese käes kuivatamise ja suitsutamise teel. Soolati rääbiseid, särge, siigu ja ahvenaid. Kuivatati latikaid, kiisku, ahvenaid ja särge. Suitsutati ahvenaid ja rääbiseid. Enne kuivatamist, soolamist või suitsutamist kalad roogitakse, võetakse välja sisikond ja kurgualune. Soolamiseks pandi kalad kihiti soolaga nõusse, valati soolveega üle ja pandi vajutis peale. Kiisad kuivatati päikese käes sõela sees ja riputati soola peale. Latikad lõigati keskelt pikkupidi pooleks, lasti soolduda ja löödi naelaga päikese kätte seina külge. Suitsutati juba ahjudes. Kalade, pms ahvenate ja rääbiste sisikondadest tehti rasva. Pandi paja sees veega kuuma ahju, rasv sulab vedelaks, külmaks minnes jääb koorikuna peale. Kalamarja söödi ka. Haugimari tambiti pudrunuiaga puruks ja keedeti piimaga suppi või segati juurde jahu ja muna ning küpsetati koogid. Need olid enam-vähem maiusroad. Teiste kalade marja küpsetati kaladega ühes panni peal (ERM EA 4:543-547).

1937. aastal on sealt lisatud, et kalast ei tahetud süüa angerjat, sest see olevat 7. Moosese raamatus keelatud. Kalade suitsutamiseks küedes vanasti ahi vähe ja tekitas suitsu. Tuli jäeti ahju tagaotsa põlema, ettepandi vardaga kalad, näiteks ahvenad ja särjed. Mustvee alevis oli kalamehi, kes suitsutasid kalu müügiks, Lohusuus ja mujal Peipsi ääres tehti vaid omale. Küla kalasuitsutusahi oli savipätsidest kuup, 1 x 1 x 1 m. Suu oli madalal, pealne lahti. 10 cm ülaäärest allapoole oli rant, kuhu toetusid keppide otsad, mille külge sabapidi seotud kalad. Kõeti lehtpuudega, eriti sobis lepp. Pärast vähest kütmist riputati keppidega kalaread tihedalt ja kaeti pealt märjaks tehtud kottide või tekkidega, et soojus ja suits välja ei läheks. Ene suitsutamist hoiti kalu verisoolas. Kalu meelega ei hapendatud või mädandatud, kuid hapuks läinud värskaid kalu püüti siiski ära tarvitada. Kalarasvaga praeti liipe. Üksikud tarvitavad ka

*toorest kalamarja „igra”, mis valmistati tambitud haugimarjast, lisati sibulat ja pipart. Määriti leivale, aga seda on pandud ka küpse pekiliha peale. Igrad on vanal ajal eriti viinamehed sakuskana tarvitanud (ERM KV 33:729-742).*

*Pala kandist on 1937. aastal märgitud, et söödi kõiki järvekalu, tint läks rohkem loomatoiduks. Värsket kala küpsetati pannil, vardas, kuivatati peale soolamist, tehti odrajahust pirukat. Värsket kala söödi peamiselt pannil praetuna. Suitsutamist oli vähe (ERM KV 33:1317).*

*Kasepäält on 1939. aastal täpsustatud, et soolati haugi, särge, räime; kuivatati tinti, särge, kiiska; suitsutati ahvenat, angerjat, räabist ja lesta (ERM KV 51:950).*

*Mida kaugemalt Peipsist, seda väiksemaks jäi kalade valik, mida müüdi. Maarja-Magdaleena ja Palamuse kandi kohta on kirjutatud, et venelased Peipsi äärest müünud koormate viisi tinti, vahel ka teisi kalu (ERM EA-46:99). Maarja-Magdaleena kihelkonnast on 1929. aastal üles kirjutatud, et varem toodi rannast kiisku, kuivatati ja soolati. Raha läks soola ja kala peale (EKLA F 199, 32). Kiiskadest räägiti 1928. aastal ka Palamuse kihelkonnast, et jutustaja isa ajal pole muud toiduainet toodud kui Tallinnast soola, mis vahetatud mõne leesika linade vastu ja Peipsist kiisku. Kiisad kuivatati, olnud nii kui raudnaelad. Osta pole jõutud midagi ja pole poodi ka olnud mujal kui linnades. Teise jutustaja mälestuse järele olevat varem toodud toiduaineist harilikult tünder soola linnast – 10 puuda – kui vooist tagasi tuldud. Ka toodud heeringaid ja Peipsist kiisku. Heeringaid hakatud hiljem tooma. Umbes 60 aasta eest olnud viisiks kiisku aganapiruka sisse panna (EKLA F 200, m 10).*

*Laiuse kihelkonnast Sadalast on 1937. aastal üles kirjutatud, et lutsu põlati. Kõige rohkem söödi kiiska, peremehed käisid kordamööda Mustveest toomas. Värske kala keedeti pannil natukese rasva ja piimaga, söödi kartulitega. Suurtest kaladest keedeti vahel kalasuppi kartulite ja klimpidega. Praeti ka rasva ja munadega. Särge soolati, viidikaid soolati ja kuivatati. Räabiseid ka soolati. Suitsutamist polnud. Kalast rasva ei tehtud. Nende kalade marja söödi, mis kala ennastki (ERM KV 33:1075-1076). 1939. aastal Kõolast kogutud andmete järgi keedeti värskest kalast suppi ja sülti ning praeti. Silke soolati ja suitsutati. Latikaid kuivatati (ERM KV 50:1421). Pedjast lisati, et kõiki kalu siiski ei söödud, näiteks lutsu, angerjat ja tinti (ERM KV 50:1592).*

Palamuse kihelkonnast Kuremaalt on 1940. aastal kirjeldatud, et *soolati ahvenat, silku, räabist, särge, kuivatati kiiska, ahvenat. Kalu ei suitsutatud, kalarasva ei kogutud ega kasutatud. Erilist toitu kalamarjast ka ei valmistatud* (ERM KV 55:685).

Lustivere poolt on 1940. aastal kirjutatud, et *söödi silku ja kiiska. Kiisk oli näljatoit, kuid tarvitati rohkesti. Iga talu käis sügisel „rannas”, toodi endale ja naabrile. Silku ja kiiska soolati* (ERM KV 55:128-129).

## PIIM ja MUNAD

Piima tarvitati pigem hapendatult, sest rõõsa piima säilitamine eriti suvel oli keeruline. Kuna lehmade piimaand polnud võrreldav tänapäevaga, koguti suvel koort, et seda hapendada ja võid teha. Juustutegemist ei ole mainitud, ka mitte sõira valmistamist. Mune söödi pühadeks (kohati mitte lihavõttepühadel, vaid hoopis nelipühadel), munarooma pakuti samuti pühadel või külalistele. Või pikendusena hakati munavõid tegema. Lisaks tavapärasele valmistusviisile kohtab ka huvitavamat kuumutatud varianti.

Kanu kasvati eelkõige munade, mitte niivõrd liha pärast. 1923. aastal asutati Jõgeval Munaühing. Jõgeva Põllumeeste Seltsilt tuli ettepanek kanakasvatuse ja munade väljaveo korraldamiseks. Ettevõtte peamiseks eestvedajaks oli sordiaretusejaama kartuliaretaja Julius Aamisepp, kes oli ise munade kokkuostu ja turustamise küsimustega Taanis tutvumas käinud. Jõgeva Munaühing ja Jõgeva Põllumeeste Selts olid Eestis esimesed, kes hakkasid kanamunadele soodsamat turgu otsima (Pärn 2011:47-48).

Piima- ja munatoidud hakkasid taluperede laual laiemalt levima 1930. aastate teisel poolel. Oma roll oli nii laiemalt levinud toiduvalmistamisoskustel kui sellel, et tooret oli enam käes.

1923. aastal meenutati Torma kihelkonnast, et *teise päeva ternespiimast keedeti tangusuppi – värskapiimasuppi ja seda viidi ka naabritele kui maitsvat rooga. Piima hapendati. Soojas ahjus läks hästi hapuks, nõristati vedel välja ja saadi kohupiim. Võid tehti kitsas kirkus. Juustutegemist ei tuntud* (ERM EA 4:559-561).

Põhjalikum üleskirjutus pärineb 1937. aastast Avinurme kandist. Jutustaja rääkis, et *piimast tehakse riisi-, odratangu-, manna-, kartuli-, klimbi-, makaroni- ja värskkekapsasuppi. Hapupiima joomiseks ei tarvitada, see täidab söögi aset. Tehakse ka hapupiimapudi. Hapukoort kasutatakse putrudele silmaks ja koosesoustiks, samuti lastel kuresaabaste määrimiseks arstirohuna. Kohupiima valmistatakse vähe. Võid tehakse puulusikaga savikausis või võimasinaga. Sõira ei tunta, juustu võis näha vaid mõisast. Lambaid ei ole lüpstud, kitsi aga küll.*



*Mune (kana, part, hani, teder, metspart, püü) söödi vaid pühade ajal. Mune värviti kaselehtede või sibulakoortega. Tehti munavõid (ERM KV 33:768-774). Samal ajal Sadala kandist kinnitati sama, et piima tarvitati puhtal kujul väga vähe, sellest “tehakse raha”. Tarvitati muu söögi tegemiseks. Värskest piimast tehti suppi, sousti, kooki. Koort pandi natuke sousti hulka ja harva võõrastele kohvi peale. Kohupiima valmistati vähe. Sõira ja juustu ei ole tehtud. Lambaid ei ole lüpstud, küll aga kitsi. Mune kas keedeti või praeti peki, rasva või võiga. Tehti ka munarooga piimaga ja munavõid (keedumunad + või). Isesorti munavõid oli ka: munad klopiti hapukoorega segi ja keedeti läbi. Söödi kana- ja pardimune, kui leiti, siis ka söödavaid linnumune (ERM KV 33:1087-1088).*

*Pala kandist lisati, et munadest tehti munarooga, lisati võile, klimbitainale jne. Keedetult söödi rohkem lihavõtte- ja nelipühade aegu. Praeti vähe. Metslindude mune ei söödud. Praegugi arvatakse, et munasöömine on luksus. Munarooga valmistati külalistele (ERM KV 33:1339-1341).*

*Lustivere kandist kirjeldati 1940. aastal, et rõõska piima võeti joogiks leiva juurde ja piimasuppideks. Hapupiim sobis rüüpeks, pudrukasteks, kohupiimaks. Kohupiima söödi kartuli või leiva kõrvale. Sõira ei tuntud. Nüüd valmistatakse mitut liiki juustu, näitustelt on saadud kuldmedaleid. Juust on laual siiski pidulikul puhul. Peeti kitsi. Kitsepiim läks kohvi juurde, aga ka hapendati, koorest tehti võid. Munadest tehti putru ja munarooga leiva kõrvale, keedeti ka tervelt. Munarooga söödi pühadel ja külalistele. Mune värviti „suipühadeks”. Pühadetoiduks munad klopiti ja asetati koos võiga keema, tõsteti taldrikule ja tarvitati jahtunult võina. Peeti võist paremaks. Metslindudest söödi pardi – ja tedremune (ERM KV 55:133-135).*

*Keedetud munavõist räägiti ka 1940. aastal Vaimastverest üles kirjutatud materjalis. Munaga tehti võid: aeti koor keema, siis muna sisse, jahutati. Peeti võist paremaks. Mune söödi eriti lihavõtte ajal (ERM KV 55:337). Pikemalt ka Kuremaalt kogutud materjalis, et rõõska piima eraldi joomiseks ei tarvitatud, vaid söögi kõrvale. Piimaga keedeti suppe, kastmeid, pandi putrudesse ja kohvile. Ternespiimast valmistati piimasuppi, kastmeid, kooki; pandi ahju ja söödi magussöögina. Valmistati kohupiima, mida söödi lihaga, kilu ja heeringa juurde, tehti korpe ja magussööke, kooke. Võipiimast küpsetati karaskit. Sõira ei tarvitata. Juustu tehti, täpsemalt ei tea. Kitse lüpsiti nagu lehma. Munavõid tehti kahel viisil: esiteks hakitud munast ja võist, aga teise viisi järgi munad-hapukoor-või keedeti pannil. Seda peeti paremaks kui puhast võid (ERM KV 55:692-694).*

## METSAST, AASALT ja VILJAPUUIAST

Metsas marjul käimine on küll sajandeid vana, kuid head korjekohad hoiti kiivalt enda teada. Seda kinnitab 1990. aastal Laiuse kooliõpilastelt kirjapandu, mille järgi käivad lapsed metsas oma kõige paremate sõpradega, sest igapähele ei tohi head kohta ära näidata. Metsa mindi peamiselt laupäeval päikeselise ilmaga (ERM KV 665, kd 169:13).

Eestlaste seas oli marjakorjamine vähem levinud kui Peipsiäärsetes vene külades. Põhjuseks oli ka see, et metsas käisid peamiselt naised, lapsed ja vanemad inimesed, kuid marja- ja seeneaeg langes kokku suviste ning sügiseste põllutööde ajaga. Lisaks tunti vähe viise metsasaaduste säilitamiseks.

Peipsi rannakülade naiste poolt ümbruskonna metsadest ja soodest korjatud saadusi kasutati kohapeal üpris vähe, eelkõige viidi linnadesse turule. Seente kasutamine suurenes pärast I maailmasõda keedukursuste ja toiduvalmistamisõpetuste mõjul (Moora 1964: 262).

Taluaedades leidus peamiselt vaid õunapuid, muid ehk pirne, ploome, kirsse vähe. Õunu söödi kas toorelt või keedeti suppi.

Looduslikke toidutaimi kasutati toiduvalmistamisel eelkõige kevadel, kui võrsed oli noored ja mahlased ning kõige kasulikumad. Kõige enam kohtab menüüdes ohakat, naati, nõgest ja oblikat. Ühest küljest oli see võimalus üksluiseks jäänud toidulauda vitamiinirikkamaks ja üldse mitmekesisemaks muuta. Teisalt oli „umbrohi“ näljaaja toit, mida parematel aegadel püüti seetõttu vältida. Seetõttu kahanes 20. sajandi I poolel selliste taimede toiduks tarvitamine märgatavalt. Tänapäeval on umbrohutoidud aga juba moetoitude nimekirjas.

Mett oli 20. sajandi I poolel üldiselt vähe ja seda tarvitati söögiks jaopärast.

### Rohttaimed

Kasemahla ja -meha<sup>24</sup> kasutamist tunti päris hästi. Torma kihelkonnast on 1923. aastal üles kirjutatud, et *kui kasemahl hapuks lasti, saadi mahlakali ning kasemehka sõid just lapsed* (ERM EAp 15 EA 4:2:565).

Küll aga on tänapäeval valmistatav kasemahlasiiirup kui gurmeetoode olnud varem tundmatu. Ainsa seni kohatud juhtlõnga leiab Puurmani vallast 1937. aastal *üles kirjutatud märkest, et kasemahlast tehti siirupit I maailmasõja ajal, nüüd ei tunta seda enam* (ERM KV 19:112:349). Võib arvata, et siirupit kasutati suhkru aseainena.

1937. aastal on Avinurme poolt meenutatud, et *ohakal söödi seemneid ja naati pandi supi sisse. Oblikatest keedeti ka suppi. Karuputkest ja kobrulehest tehti varasemal ajal suppi, nüüd enam mitte. Männil tarvitati ka kasve, harva ka kuusekasve* (ERM KV 33:765-766, 781). Samal ajal kirjeldati Sadalast, et *ohakaid söödi vanasti, ka oblikat, nõgest, naati* (ERM KV 33:1086). *Pala kandist lisatakse, et rohelistest kraamist tehti hapuoblika-, hapurohu- (kohalik nimetus) suppi piimaga* (ERM KV 33:1323).

Palalt on 1939. aastal üles kirjutatud, et *kodumaa taimedest kasutati teejoomiseks piparmünti, palderjani, raudrohtu, sireliõisi, õunapuulehti ja -kooi. Osalt tunti neid ka arstirohtudena* (ERM KV 39:313).

## Puuviljad, marjad, seemned

Torma kandist on 1923. aastal meenutatud, et *söödi või-, kase-, kuuse-, lepa-, haava- ja kirsikuseeni(?), ka veel tatikaid ja konnakübaraid (ÜJ: ilmselt aasnööbikuid). Söödi kas värskelt või soolatult. Kupatatud ja vajutise all olnud seemned praeti pannil rasvaga* (ERM EA 4:551-553). Sadalast 1937. aasta üleskirjutus lisab, et *tehti seenesousti jahu ja piimaga* (ERM KV 33:1086).

Metsamarju on söödud üldiselt toorelt. Seda kinnitab ka 1923. aastal Torma kihelkonnast kogutu. Avinurmest täpsustati 1937. aastal, et marjad pole söögimajanduses mingit osa etendanud. *Taludel olid üksikud õunapuud, mõisatel suured õunaaiad, kus kasvas ka pirnipuud.*

---

<sup>24</sup> Mehk [mähk], on puu õhuke, kevadel mahlarikas ja magus koorealune kude. Enamasi maiustati kase- ja lepamähaga.

*Puuvilju söödi toorelt (ERM KV 33:767). Ka Sadala poolt märgiti 1937. aastal, et õuna- ja marjasupi keetmine oli tundmata. Samas kuremarjad (jõhvikad) olid tähtsad. Neist sai haput jooki haigetele palaviku vastu, ka kislak (ÜJ: kisselli). Teisi marju korjati niisama söögiks. Vanasti olid õunapuud pea igas talus, ploome-pirne vähe. Õunu söödi toorelt ja müüdi õunakaupmeestele (ERM KV 33:1074, 1086). Sama kinnitas ka 1939. aasta teade Kõolast, et õuna-, ploomi-, pirni- ja kirsipuid kasvatati vanasti vähe (ERM KV 50:1425).*

1940. aastal lisati Lustiverest, et *seeni söödi soolatult, marju tarvitati vanasti arstirohuna. Küll on kasvatatud õunapuid ja pihlakaid. Õunu söödi toorelt või supina, pihlakamarju söödi sügisel pärast külma (ERM KV 55:133). Kuremaalt kirjapandu ütleb, et metsa- ja aiamarju söödi jätkuvalt toorelt, sissetegemist ei tuntud. Kasvatati õuna-, pirni- ja ploomipuid (ERM KV 55:692).*

## Mesi

1937. aastal räägiti Avinurme kandist, et *mett pandi tee hulka. Keedeti kummeleid ja anti koos meega lastele arstirohuks (ERM KV 33:782). Pala kandis öeldi mee kohta, et seda on alati nii vähe olnud, et meelevast pole juttugi (ERM KV 33:1347).*

Samas, 1940. aastal märgiti Lustivere kandist, et *mett söödi leivaga ja tehti mõdu (ERM KV 55:138).*

## JOOGID

Kõige enam on andmeid õlle ja kalja valmistamisest kodus, kuna õlut pruuliti eeskätt pühadeks. Kali oli aga lahe suvine jook.

Kangemate jookide valmistamise kohta taludes teateid pole. Põhjuseks on asjaolu, et viinapõletamine oli mõisate pärusmaa ja ka hiljem polnud viinaajamine siinmail nii laialdane kui mõnes teises Eesti piirkonnas. Peipsi äärest on tuntud tedremarana nastoika – *kalganovka*. Napsi valmistatakse tedremarana juurest ning seda tarvitati arstirohu eest.

Mõisaajal olid oskustega viinapõletajad hinnas. Näiteks anti Kuremaa mõisas 1881. aastal viinapõletajale prii korter, 200 rubla palka aastas ja boonust piirituse kraadide pealt viina saamiseks; lisaks 12 vakka rukist, 10 vakka otra või linnaseid, 4 vakka kartuleid, 2 vakka herneid, 8 leisikat kala, 8 leisikat soola, 2 leisikat linu (või 5 rubla), 700 toopi rõõska piima, ¼ vakamaad kartulimaad, kapsamaad vabriku taga ja 2 lammast mõisa toidu peal ning tema pealt maksti ka pearaha (RA, EAA.1388.1.127:74-74p).

Rutikvere mõisnikult Otto Friedrich von Pistohlkorsilt, kes oli Põltsamaal Hupeli rajatud lugemisseltsi aktiivne liige, ilmus 1796. aastal oma aja kõige põhjalikum erialane viinapõletamise käsiraamat. Hupeli sõnul joonud aga kohalikud sakslased eelistatavalt viina, mida oli lastud köömnete või muu peal tõmmata ning segatud vee ja suhkruga, halvemal juhul meega (Põltsam-Jürjo 2020:109, 194). Viimane leiab kinnitust Võisiku mõisast säilinud majapidamise märkmikus, millest selgub, et 1881-1882 tehti kohe mitu laari kümmelit. Näiteks 24. veebruari 1882 retsepti järgi tuleb kümmeli valmistamiseks võtta 4 toopi puhast 95%list piiritust, 3,5 toopi vett, 4 naela suhkrut ja 80 tilka köömneõli (RA, EAA.1349.1.725:22).<sup>25</sup>

Kohvijoomine hakkas levima 19. sajandi teisel poolel, ulatuslikumalt 20. sajandil ja oli algul pigem rituaalne tegevus. Kuna ainult ubadest kohv oluks liiga kallis, leiutati erinevaid retsepte, kuidas kohviunbe n-ö pikendada. Teed joodi lihtsalt sobival ajal, enamasti õhtul. Teed keedeti ka haiguste puhul. Peamiselt kasutati tee jaoks erinevate taimede ürte, aga ka musta teed. Üksnes Peipsi vene vanausuliste külades on teejoomisel teine tähendus. Öeldi, et rohke teejoomine aitab kala paremini alla loputada. Eriti sai

---

<sup>25</sup> Toop on umbes 1,2 liitrit ja nael 410 grammi.

teejoomine seal hoogu juurde samovaride tülles, vesi toodi järvest. Teed keedeti 3-4 korda päevas, nii enne kui pärast sööki: hommikul, ennelõunal ja lõuna ajal, vahel lõuna- ja õhtusöögi vahel ning õhtul. Samovari kohal hoiti väikeses kannus teetõmmist – *zavarkat*. See pidi alati värskelt olema. Tõmmis valmistati kas mustast teest, lisati sellele erinevaid kuivatatud taimeosi ja vilju (näiteks vaarika- ja mustasõstralehti, kuivatatud õunu, metsamarju vms) või kasutati üksnes kuivatatud taimi. Vahel lisati teele köömnepõõs. Teed joodi keedetud suhkruga.

*Esimese õlu valmis mihklipäevaks, kui jätkus linnaseid, siis ka jõuluks. Pulmadeks pidi ka alati olema. Õlut viidi kohe ka naabritele. Peale õlle väljalaskmist valati rabale külma vett peale. Mõne päevaga hakkas hapnema. Kui oli piisavalt hapu, hakati jooma. Teise viisi järgi segati linnased ja kesa veega, raba valati keeva veega üle ja lasti hapuks minna. Nii räägiti 1923. aastal Torma kihelkonnas (ERM EA 4:561-565). Samast Torma kihelkonnast on natuke hiljem meenutatud, et õlut tehti mardil- ja mihklipäevaks ning kali oli enam kasutusel kui taar või haputaar (ERM KV 33:726, 780).*

Pala kandist pärineb 1939. aastast teade, et kohvi jaoks võeti üks osa rukist ja üls osa ube ning joodi hommikul (ERM KV 39:313). Jõune külast on üles kirjutatud, et tee keetmiseks korjati pohla-, maasika-, vaarika-, pärnaõisi. Tehti ka köömnepõõs ja joodi hiina teed. Kohvi jaoks võeti odralinnaseid, nisu, ube, sigureid ja nende vahel on umbkaudne (ERM KV 39:617). Veidi erinev oli kohvi koostis Elistvere kandis: rukis, nisu, hernes, sigurid, oad. Kohvi joodi hommikul (ERM KV 39:727). Voore vallast Palamuse kihelkonnas on kohvi kohta järgmine retsept: sigur, nisu, rukis, tammepõõs (ERM KV 39:971).

1948. aastal meenutas Voore vallas Aru külas elanud 74-aastane naine, et tema eluajal on tarvitatud kogu aeg kohvi, teed ja suhkrut; vahel osteti ka sahhariini (ERM EA-46:91).

## PÜHADE-, TAVANDI- ja PEOTOIDUD

Eestlaste peolauda on alati iseloomustanud toidu rohkus. Jõulu- ja pulmalaud oli kindlasti kõige rikkalikum. Lisaks erinevatele tähtpäevadele, kui pakuti vastavalt tähistamise iseloomule vastavaid roogi, kaeti korralik laud ka talgute lõpetamisel. Külaliste vastuvõtmisel püüti lauale panna paremad toidud kui muidu söödi.

20. sajandi I poole toidukultuuri iseloomustab püüd tervislikuma ja karskema toitumise poole, soovitati enam köögivilju tarbida, söömist mitmekesistada ning uuenduslikud kokaraamatud hakkasid taimetoiduretsepte pakkuma. 1930. aastatel lisandusid manitsused, et ülemäärase toidu hulk viib raiskamiseni ning toitu tuleks pakkuda mõistlikus koguses. Mis puudutas külaliste võõrustamist, siis siin soovitati katta laud ehtsa talutoidu, mitte võõraste hõrgutistega. *Ometi on ja peab igas talus olema head piima, leiba, kohupiima, kartuleid, aedvilja, soolatud-suutsutatud liha, keldris mõni hoidisepudel. Kui ei ole just oma pere söömisaeg, saab ju loetletud ainetest mõne minutiga valmistada midagi tüsedat maakodulikku. Aitab teinekord paarist tassist püimast, mõnest leivalõigust, vähesest võist, kohupiimast või paarist lihalõigust; juba pidulikum on, kui esineb ka mesi, soovitati 1936. aastal (Ottenson 1936:67-68).*

Marta Põld-Riives ütles 1939. aastal koguni, et *see aeg on möödas, kus peeti kõige osavamaks ja paremaks seda perenaist, kes oskas külalisi võimalikult rohkete keeruliste toitudega kostitada ja neid nii sööta, et nad väsisid ja laisaks läksid ning pidid pärast pidusid sagedasti tükk aega oma tervist parandama. Praegusel ajal on tubli ja osav see perenaine, kes oskab külaliste meeleolu tõsta, nende olemise meeldivaks teha mitte toitude rohkusega, vaid vastupidi — oskab neid nii toitlustada, et keegi ei tunne raskust ega jää süües tuimaks, mispärast on terve pidu tujuküllane ja lõbus. Nii toita ei nõua perenaiselt mitte vähem oskust ja teadmisi, vaid veel rohkemgi, sest ta peab koostama niisuguse mitmetoidulise söömaaja, mis vastab täiel määral nüüdisaja toitlustamise nõuetele. /.../ Kõigepealt peaksime püüdma oma talusaadustega läbi ajada. See oleks kõige loomulikum toitlustamisviis. Kõik kilud, sprotid, vorstid jäägu linnarahvale, kes peavad oma toidu nükuinii puhta raha eest ostma. Linlased on maale tulles alati rõõmsad, kui saavad ehtsaid talutoite maitsta (Põld-Riives 1939:94).*

Torma kihelkonnast on 1923. aastal üles kirjutatud, et *vanadeks rahvuslikeks söökideks arvatakse kama ja kõrti, kuna neid palju söödud. Nüüd aga vähem. Liha oli haruldane toit ja söödi vaid pühade ajal. Jõuluks tapeti siga, tehti vorsti ja söödi liha. Jõululaupäeva öösel tõusti kella 1-2 ajal üles, söödi kartulisuppi lihaga mis õhtul oli ahju keema pandud. Siis mindi kirikusse. Kirikust tulles toodi vorsti- ja lihapann koos õllekannuga lauale. Lihavõtteks tapeti vasikas. Keedeti lihast sülti ja suppi. Suvistete aeg söödi kanamune, mardi- ja kadripäevaks tapeti kukk või kana. Mihkclipäevaks tapeti tingimata lammas või oinas ja tehti õlut. Vastlapäeval söödi suppi ja seajalgu (ERM EA 4:541, 543).*

Avinurme kandist on 1930. aastate II poolel räägitud, et *lihavõtteks sai mune või munarooga, ristilastele tuli anda muna. Sel ajal oli mune vähe, nii et Lohusuu vallas olid munapühadeks suvised, kui anti ristilastele muna ja on seda ka praegu. Suvisteks pidi sulasele muna andma. Vastlapäevaks oli oa- või hernesupp seajalgadega. Uueks aastaks oli kapsasupp (ERM KV 33:726-727).*

Laiuse kihelkonnas Sadala kandis on 1937. aastal pühadetoite kirjeldatud, et *jõuluks olid veri- või valged vorstid, rukkipüülist magushapuleib ja õlu. Keedeti ka sooja õlut rõõsa piimaga. Lihavõtteks oli munaroog esikohal, lisaks sült ja sepik. Keedeti ka terveid mune. Suvistepühadeks tehti munarooga. Tõnisepäevaks keedeti pool seapead tangusupiga. Mihkclipäevaks tapeti oinas, tehti sepikut ja kui aega, siis ka õlut. Vastlapäeval oli oasupp seajalgadega. Kooki või pliine tehti, kui oli rikkam pere. Küünlapäevaks keedeti pool seapead kapsasupiga.*

*Ristsetel pakuti suvel munarooga, piimasööke, kohupiima, sepikut võiga. Talvel valmistati lihasöögid: paksud kapsad lihaga. Tehti ka õlut ja peenleiba, talvel vorsti. Toodi vahest ka mannat või riisi ja keedeti sellest suppi. Praeti sealiha munadega ja tehti ka kooki. Pulmas ja matustel pakuti umbes sama sööki mis ristsetel. Katsikule viidi pannkooke ja sealiha praetud munadega (ERM KV 33:1073).*

Pala kandist Kodavere kihelkonnast on 1937. aastal kirja pandud, et *jõulude ajal oli laual sealiha, verivorst, kartul. Lihavõtteks piimatoidud, nagu tangu- ja klimbisupp. Ristimisel sült (ERM KV 33:1315).*

Kudinalt on 1948. aastal lisatud, et *sõnnikuveo talgute ajal tehti ikka mingit paremat sööki, näiteks kartuliputru võiga silma ja kiislit. Samal ajal on Elistvere vallast meenutatud, et*



*pulmatoiduks oli seal tanguvorst, kõige kontidega sült ja riisisupp piimaga (ERM EA-46:91-93). Samal ajal Saare vallast kirjutati, et sült oli paks küll, aga väikesed kondid sees, söödi lusika või kahvliga. Kahvleid oli vähe. Liha praeti ära ja söödi näpuga kas pannilt või taldrikult. Kui jutustaja ema noor olnud (sündinud 1821), siis toodud ühes pulmas terve leib lauale, nuga kõrvale, liha kausiga ka, igäüks ise siis lõikas (ERM EA-46:657).*

1884. aastal sündinud jutustaja Põltsamaa kihelkonnast Kalanast rääkis 1965. aastal, et *toitudest olid vanasti pulmas praed, süldid ja vorstid ning mõned peenemad asjad. Magustoitu polnud, kuid kohv ja sai oli ikka. Saiad olid rosinatega. Korpe ja pirukaid ei olnud. Pulmadeks tehti peenleiba. Toidukraami kaasaandmist ei olnud kombeks (ERM EA 110:315).*

Peipsi vanausuliste pidusöögiks olid pärmitainast pirukad, nii lahtised kui kaetud. Jõululaud oli rikkalik: lihatoidud, kala, juurviljad, pirukad, küpsised, präänikud. Eestlaste eeskujul hakati alates 20. sajandi keskpaigast tegema verivorsti ja -käksi. Traditsiooniliseks toiduks võib lugeda liha- ja kalasülti. Kui võimalik, tapeti siga lisaks jõuludele ka lihavõttepühadeks. Siis küpsetati ka seitsmekihilist tainaviguritega kaunistatud kulitšit, mis oli rikkalikust pärmitainast küpsetis, kuhu pandi mune, suhkrut, võid ning “vaimude jaoks” lisati safranit ja kardemoni. Värviti sibulakoortega mune ja mõnel pool valmistati ka pashat.

Eriline on ka vanausuliste matusekombestik. Peidel pakuti alati meega valmistatud nisuputru *kutja`*t ja paksu magusat kisselli. Toidud toodi lauale kindlas järjekorras, algul leib, sool ja jook, siis *kutja*, seejärel supp, soe kala- või lihatoit, sült, pirukad, piimaga riisipuder magusa supiga ning lõpuks jõhvikakissell (varem valge kissell).

Pulmalaud sarnanes muude pidupäevade lauale, üksnes noorpaari õnnistamiseks toodi ümmargune leib, hiljem õunapirukas (Kuvaitseva 2011:182-184).

## SÖÖGIKORRAD ja -KOMBED

Talupere nädalamenüü oli üpris rangelt reglementeeritud ehk igaks nädalapäevaks oli kindel toit. Niimoodi planeeriti toitu veel 20. sajandi alguses. Pudrupäevad olid kolmapäev ja laupäev. Laupäeva õhtuti tehti peamiselt tanguputru, 19. sajandi lõpus ka kartuliputru või tangudega kartuliputru ning pakse kapsaid. Reede oli kaunviljatoitude päralt. 20. sajandiks tulid leente asemel menüüsse supid. (Moora 2007:388-391). Täpne menüü ja söögiaegade jaotus sõltus pere elukohast ja võimalustest.

Lauanõud olid peamiselt puidust. Tänapäevased keraamilised lauanõud ilmusid majja alates 19. sajandi lõpust.

Talus kulges päevane ring päikese järgi. Torma kihelkonnast on 1923. aastal pandud kirja, et *talvel-kevadepäevadel ja suvel tõusti 2-3 ajal, sügisel rehepeksu ajal aga 1-2 ajal. Harilikult söödi kolm korda päevas, heina ajal neli korda. Hommikul 6-7 ajal oli pruukost – kuiv toit nagu silk ja leib, isegi võileiba, 9-10 keskhommik, 14-16 vahel lõuna. Õhtust söödi umbes tund peale päikeseloojangut. Talvel mindi 9-10 ajal magama, muul ajal umbes 1,5 tundi pärast päikese loojumist* (ERM EA 4:565-567).

Peipsi ääres vanausuliste külates söödi kolm korda päevas, lõuna- ja õhtusöögi vahele võidi veel teed juua. Iga päev keedeti vedelat tulist ehk suppi. Suvisel ajal võis see ka külmsupp olla. Vanausulistele oli paastuaja järgmine kohustuslik. Olulisi suuri paaste oli neli: Suur paast, Peetripäeva paast, Jumalaema uinumise püha paast ja jõulupaast; lisaks iga kolmapäev ja reede. Keelatud olid loomsed toiduained, erandeid tehti vaid väikelastele, rasedatele, haigetele ja rasket tööd tegevatele meestele. Alates 1930. aastatest vähenes karmidest reeglitest kinnipidamine (Kuvaitseva 2011:179-180).

Leiba söödi enamuse toitudega, kuid mitte tangupudruga. Laialt tunti ütlust, et kes tangupudruga leiba sööb, see minevat vee ja leiva peale, st vangi. Sadalast on 1937. aastal üles kirjutatud, et *enamasti lõikas sulane leiba. Kui peremees kartis, et sulane lõikab liiga paksud käärud, siis tegi seda ise. Leiva otsast lõigati kasukannikas, mis meeldis eriti lastele. Ümberotsa lõigatud tükk on käärik, paksem tükk murikas, kui liiga paks, siis sandi murikas; õhuke oli kild,*

*liiga õhuke saksa kild; viimane ots armukannikas. Kui võid oli vähe, öeldi lastele, et nina läheb tatiseks, kui võid sööd (ERM KV 33:1093-1095).*

Jõune külast on 1939. aastal räägitud, et vanasti viidi külakostiks leiba, liha, õlut, nüüd torte ja viina. Vastutasuks antakse mõnikord kaasa torditükke ning saia.

*Juhuslikele külalistele kaetakse laud valge linaga ja tuuakse lauale toidud, mis parajasti kättesaadavad. Pidude puhul kaetakse samuti laud valge linaga ja tuuakse lauale pidutoidud, mis õppinud kokkade valmistatud (ERM KV 39:619). Elistvere kandist Maarja-Magdaleena kihelkonnast on lisatud, et laud kaeti laudlinaga, laual oli lillevaas lilledega, igale sööjale eraldi taldrik (ERM KV 39:729). Nuge-kahvleid tuntakse 50 aastat, kirjutati 1940. aastal Lustiverest (ERM KV 55:139).*

Toiduteemast pärinevad ka sõnamängud ja ütlemsed. Paul Ariste on 1933. aastal Torma kihelkonnast Rääbiselt kirjutanud üles ühe lõbusa loo: “Üks laps küsib teiselt: „Mis sa võtad, kas matitäie makergit või kotitäie kokergit?” Teine laps mõtleb natuke ja ütleb: „Ma võtan makergid!” Esimene naerab: „Sa said matitäie madusid!”<sup>26</sup> (ERA KV 14:973).

---

<sup>26</sup> Kokergid, mis muidu tähistavad paistekakku, on siin lastenaljas „konnad”

## LAADAD ja KAUBAVAHEBUS

Laatu ja turupäevi on ikka peetud.<sup>27</sup> Eriti tihe oli laadakalender septembris ja oktoobris. Laatadel müüdi loomi, aiasaadusi, tööstuskaupa, pakuti lõbustusi ning tihtipeale ei puudunud karussellgi. Suureks probleemiks oli napsivõtmine, nii et sellega päris hädas oldi ning püüti teha kõike, et alkohol laadalistest eemal hoida.

Turu olemasolu on peetud igas suuremas asulas pea et loomulikuks nähtuseks. Jõgeva alevis tekkis selline võimalus aga alles 1912. aastal. Turud Eestist väljaspool on olnud võimaluseks edendada köögiviljakasvatust eeskätt Peipsi ääres, kus maa polnud muuks põllumajanduseks nii sobilik. Nõukogude ajal viidi Peipsi kurke eekõige Peterburi (tollal Leningradi) ja Pihkva turule.

Laadatraditsiooni ilmekaimaks näiteks kaasajal on Suur Paunvere Väljanäitus ja laat Palamusel, mis sai alguse 1998. aastal. Ürituse korraldamiseks saadi inspiratsiooni Oskar Lutsu teostest ning nunnunäitus, aia-, toidu- ja käsitöökaubad meelitavad huvilisi isegi Eestist väljastpoolt.

1875. aastal avaldati ajalehes mõisavalitsuse teade, et 28. ja 29. oktoobril 1875 ning iga aasta edasi saab Jõgeva mõisas lojuste ja kraami laat ära peetud (Teadaanded ja kuulutused 1875:222).

1888. aastal rõõmustati: „Laiuse rahval on viinakuu 28. päeval ainukene ligidal ära peetav laat Jõgeva mõisas toimunud, mida mitmed igatsusega ootavad, et oma põllusaagist ja karjahulgast mõndagi kaubale viia ja seda ja teist majapidamise asjadest koju tuua. Mõni ehk läheb ka üsna ilma asjata sinna nagu harjunud pidupäevale. Tänavune Jõgeva laat on õige suur ja ilus olnud. Ilm oli paras külm ja kuiv ja heakorra eest kandsid kolm politseikordnikku hoolt. Kariloomad olid parajad kallid, linad odavad“ (Kodumaalt 1888:2).

1891. aastal kirjeldati laata päris pikalt: „Esmapäeval 24. oktoobril ära peetud Jõgeva laat oli loomamüüjate kui ka loomaostjate poolt rohke. Varahommikust saadik tulid iga teeharu mööda, mis siia Jõgeva mõisa ulatavad, pikad vankrite read, millede küljes sagedasti enam kui üks ja

---

<sup>27</sup> Vt ka Terje Anepaio. Laat - see ilmarahva pulm. - Studia ethnologica et folkloristica Tartuensia. Tartu. 1996.

kaks looma olid; nõndasama tõttas ka palju noori ja vanemaid mehi, naised ja neiusid jalgsi laadaplatsi poole, enam teenijate hulgast; sest siin on see laadapäev ümberkaudsetele inimestele ja ka kõikidele teenijatele, kellel oma teenistuse tingimuste pärast vähe võimalik, rõõmu ja lahkuse päev elu raskuste ja murede kohta, seepärast võtavad sest laadast kõik siin ümberkaudsed inimesed rohkesti ja elavalt osa. Laadailm oli udune-niiske ja tee väga porine, sellegipärast oli tänavu enam inimesi laadale tulnud, kui iial enne. Et seesuguse niiske ilma ja rohke rahvahulga järele kõrtsmikl hea teenistus oli, seda ei või mitte salata, ning seepärast olid ka mõned laadaplatsil oma joovastava vedeliku kahekordse kõrge hinna peale tõstnud. Ka karusell või pöörkiik ei puudunud seekord Jõgeva laadal ja osavõtmine temast oli hommikupoole kaunis elav, õhtupool päeva aga palju vähem, mis vististi sellest tuli, et spiritusest vaimustatud mehed selle pöördkiigu peal palju lärmi tegid, oma rasket keha aga mitte kohaliselt kinni hoida ei mõistnud ja seepärast sagedasti kiigu pealt maha pori sisse kukkusid, seega eneste riided poriga määrisid ja teisi kiigusõpru sealt ära peletasid. Üleüldse on aru saada, et ring- ehk pöördkiiguvaimustus maal laadaplatsidel, nõnda ka siin Jõgeva laadal, vähenemas on. Inimesed armastavad ikka uudist, ja igal uudisel on oma alguses rohkem lõikust, kui tema vanadel päevadel. Vististi saab laadapöörrik viimaks ka sedasama teed kõndima, kuhu torupill, endine tähtis laadamuusiku lõõts, ju ära tõtanud on. Seepärast, et siin Jõgeva ümberkaudsetel valdadel talupoegadel rohkem karja ja heinamaid on kui mujal, kasvatavad nemad siin hoolsasti kariloomi ja toovad neid laada müügile. Selle kariloomade rohkuse ehk külluse poolest, oli ka tänavu aasta Jõgeva laadal loomade hind odavam, kui teistel laadadel kaugemal ringkonnas. Iga turumüügile toodud produkti hinna kohta maksab see ütlus, et produktide hulk ja ostjate rohke ehk vähene nõudmine nende järele tõstavad ehk vähendavad müügiturul (ehk laadaplatsil) produktide hinda, nõnda oli ka Jõgeva laadal tänavuse aastase kariloomade hinnaga lugu” (Kodumaalt 1891:2).

1898. aastal räägiti Põltsamaa laada hindadest nii: “Tänavune Põltsamaa laad 15. septembril oli õige pirakas. Kariloomi oli rohkesti toodud: hinnad olid kõrged. Ostjate ütluste järgi ei olevat Põltsamaa laadal kariloomade eest kunagi nii head hinda makstud. Elusa looma liha naela eest tuli mineva aastaga võrreldes 1-1,5 kopikat rohkem maksta. Kauplejaid oli Viljandist, isegi Narvast ilmunud. Ka kohalistest kaupmeestest olid mitmed oma kaubaga seks päevaks laadaplatsile asunud. Et joomakoht puudus, polnud laadaplatsil joodikute kisa ega kära kuulda, tüli ega taplust näha. Selle eest oli aga alevi kõrtsipidajatel tublisti tööd. Ainult taskuvaraste üle kuuldi hädaldavat. Viimased armastavad sagedamini naisterahvastel võõrsil käia, vist sellegipärast, et neilt hõlpsam rahakotti kätte saada” (Kodumaalt 1898: 3).

Kohe varsti tuli sama laat jutuks võrdluses Pikknurme laadaga: *“Kui väga alkohol rahva elu kohta mõjub, annavad jällegi tunnistust kaks laata s.o Põltsamaa ja Pikknurme laadad, mis siin lähikonnas tänavu on ära peetud - iseäranis kui neid üksteisega võrdleme. Põltsamaa laat, mis harilikult 15. septembril siin peetakse, oli tänavu Uue-Põltsamaa välja peale paigutatud, umbes verst maad nimetatud alevist eemale, kus nüüd ühtegi kaabakat ega kõrtsi, nagu enne, näha ei olnud, vaid aga mõned mõdu, susla (ÜJ: vorsti) ja saiamüüjate lauad seisid seal, kust soovija enesele einet ja keelekastet võis osta. Laadalised nähti nii kained, magusad ning rõõmsate nägudega olevat nagu seda rahvapidudel olen harjunud nägema. El ühtegi jooanud inimest ega käratsejat. veel ammugi varast ei olnud mitte raha eest kuulda ega näha, nagu seda enne siin ja praegugi veel sääl, kus viina ja õlut müüakse, küllalt näha võib. Ilus kord ja vaikus valitses laadaliste seas ja seepärast olnud korrapidajatel vähe ehk peaaegu midagi tegemist. Üksnes laadalt koju sõites juhtusin meest silmama, kes vistist alevis, kus kümme puhvetit üksteisega võideldes töötavad, oma pea oli palavaks teinud, et õlgade peal ei tahtnud seista, vaid kraavi oli kaalunud ja jalad, et need kergemad olid, kalda poole seisma jäänud. Oh alkohol, su mõju all pea seisab jalge asemel!*

*Koguni isesugust pilti kujutas Pikknurme kõrtsi juures peetud laat, mis just kuu aega hiljem oli. Kõrts seisis keset laadaplatsi. Siin ei müüdnud õlut-viina mitte kõrtsi leti pealt, vaid kõrtsi rehe all ja selle ümbruses seisvate laudade päält mitmekümne käe läbi, kus siiski müüjad ostjate soovi täita ei jõudnud, vaid viimased korda pidid ootama, enne kui nende soovi võidi täita. Siin oli siin ka palju purjus inimesi ja nende järeltus oli paha; isegi laada kupjaid või nuiamehi, kes korda pidid pidama, nähti laadapeadega kisama ja segadust sünnitama. Hobuste ja muid vargusi oli selle laada aeg palju kuulda. See on ainuke ja lühike pilt alkoholi mõjust”* (Eestimaalt 1898: 3).

1901. aastal öeldi Põltsamaa 17. septembril toimunud laada kohta, et see oli elajate ja muu kauba poolest koguni suur, muidugi suurelt osalt ilusa ilma ja hea tee mõjul. *„Piimalehmadega kauplemine oli kaunis elavuseta, sellevastu osteti ja maksti söödetud, rammusatest elajatest head hinda. Tänavu ostetakse, sest et häid nuumelajaid palju saada ei ole, tapaloomadeks ka kõhnemaid elajaid. Õunu oli laadale palju müüa toodud ja nende hinnad odavad: 1-1,5 rubla vakaviisi ostes. Aiapidamine edeneb ka Põltsamaa pool jõudsasti“* (Kodumaalt 1901: 3).

1909. aastal räägiti 10. juunil toimunud Mustvee laadast, et see oli kaunis tihe ja kauplemine elav. *„Iseäranis palju oli loomi laadale toodud, kelle eest kõrget hinda maksti. Ka hobuseid*

oli laadal rohkesti, kelle hind aga odav oli. Mis aga kõige rohkem võõrastav ja põlguse väärt, oli liig tungimine „monopoli“, millest järeldada võib, et karskuse aade Mustvee alevis ja ümbruskonnas veel vähe vastuvõtmist on leidnud. Laadalist lõbustasid mitmesugused palaganietendused, kus küll ja küll vaatamas ja oma raha välja andmas käidi, ilma et mingisugust tulu oleks olnud“ (Kodumaalt 1909: 3). 1914. aasta novembrilaada üle sai juba rõõmustada, et inimesed olid kained ja mõistlikud. „Kisklemised, mis siin enne harilikud nähtused olid, täiesti kadunud. Seda kõike seletati alkoholi puudumisega.<sup>28</sup> Mõned päevad hiljem viidi viin kohalikust kroonu viinapoest ära Tartusse. Sellega loeti Mustvee täiesti karskeks ja loodeti, et arvatavasti jääbki ta selleks ja et kohalik vald oma õigusi alkoholi allikate sulgemiseks tarvitamata ei jäta ja selleks ülemale poole samme teeb“ (Kodumaalt 1914: 3).

1909. aastal kirjutati, et Jõgeva alevik on mõne viimase aasta jooksul märksa kasvanud, nii et mõne aja pärast väikseks linnaks näib muutuvat. „Praegu on seal ligi 200 maja, 7 kauplust, 2 pagariäri, postijaam, postkontor, apteek, tohtrimaja jne. Liikumine on Jõgeval elav. Siinsed ärimehed kauplevad iseäranis linadega: sellest ka tulebki, et iseäranis talvel alati lõpmata linakoormaid Jõgeva poole tee peal näeb liikumas. Suur puudus on, et alevikus turupäeva ei peeta ja elanikel toiduainete muretsemine väga raske ja tülikas, liiatigi, et lähim küla ligi 3 versta kaugel on. Sagedasti saab toidukraami isegi linnaturult (ÜJ: Tartust) odavamalt, aga Jõgeval peab kallimalt maksma, sest kohta ei ole kus avalikult saaks seda müüa ja osta. Nüüd plaanivad Jõgeva elanikud ülemusele (ÜJ: ilmselt mõisnikule) palvekirja saata, et lubataks kaks korda nädalas turupäeva pidada ja loodetakse jaatavale vastusele“ (Jõgevalt - elu-olu 1909:5). Juba 1912. aastal saigi rõõmustada, et turupäevade pidamiseks igal teisipäeval ja reedel Jõgeva alevis on Jõgeva mõisaomanikule krahv Manteuffelile Liivimaa kubernerilt poolt luba antud (Uuemad teated 1912:8).

1916. aastal anti Palamuselt teada, et tööga rahval praegu kibedat ei ole. „Lina tegemist ei ole, see äpardus täiesti. Käiakse metsas puid ja hagu vedamas ning heinu toomas. Ka saab talust tänavu mõni voor kaerugi ära viia, kuna kaerasaak oli õige rohke. On talusid, kes oma 400-600 vakka salve panid. Suurem jagu veetakse Mustvee turule, kus puuda hind 130-140 krooni on. Nuumatakse ka rohkesti müügi tarvis sigu, sest kartulisaa oli ka hea ja neid seekord mujale panna ei ole, kui loomadele sööta. Viinavabrikud seisavad. Tartu turg siitpoolt nuumikuid küll

---

<sup>28</sup> Selle põhjuseks oli pigem esimese maailmasõja puhkemine ja seatud alkoholi piirangud.

*palju näha ei saa. Altnurga mehed (s.t Peipsi poolt) veavad meie nuumikud enamasti Narva poole. Nad maksavad praegu 13-14 rubla terve sea viisi puudast“ (Kodumaalt 1916:2).*

1928. aastal kirjutati järgmist: *“Esmaspäeval peeti Jõgeva vallas laata, mis alevist ligi 2 km väljas on. Hobuseid oli müügil keskmiselt, kuid hinnad odavamad kui eelmistel laatadel, nii maksti keskmisest hobusest 150-200 krooni, parematest 200-280 krooni. Lehmi ja pulle oli rohkesti, milledest esimestest 17-150 krooni ja viimastest puudaviisi 4-5,5 krooni maksti. Loomade ülesostjateks olid Tallinna lihunikud, kes loomad vagunitesse paigutasid, milliseid kuuldavasti 12 tükki segarongile haagitud. Et vanasti ja eelmistel laatadel Jõgeval sel ajal palju linu müügile toodi, ei olnud seekord küll midagi. Arvessese võttes ostjaid, keda nii 20 ümber oli, said vast igaüks 5 puuda linu, milledest maksti 6-9 krooni leisik” (Jõgeva laat 1928:7).*

1931. aastal öeldi Põltsamaa laada kohta, et 20. oktoober oli vihmane ja rahvast vähevõitu. *„Loomade hinnad madalad: lehma müüdi 8 krooni tükk, põrsaid 2 krooni tükk, hobuste hinnad olid samuti madalad“ (Põltsamaa laat 1931:5).*

*Saare ja Pataste ümbruskonnas peeti kaks korda aastas laata, kirjutati üles 1948. aasta välitöödel (ERM EA-46:97).*

Torma kihelkonnast Peipsi äärest on meenutatud 1960. aastatel, et *Peipsiranna kurgid, sibulad ja sigurid jõudsid iga aasta Tartu, Narva, Peterburi ja Tallinna turule (ERM KV 176:48).*

Sealne köögiviljakasvatus oligi orienteeritud suures osas müügile. Kasepää kurgikasvatusest on antud järgmine ülevaade: *“Kuni II maailmasõja lõpuni müüdi kurke sisemaale tükikaupa. Hinna aluseks oli kümne tüki hind, aga alati sai arvutada ka ühe tüki hinda. Pärast II maailmasõda hakati paari aasta jooksul kurke ja teisi aiavilju müüma Leningradi turule, kurkide müümine osutus kõige tulusamaks. Alates 1950. aastatest kuni NSVL-i lagunemiseni oli Leningradi turg Kasepää kurgikasvatajatele väga oluline sissetuleku allikas. Kurke kasvasid kõik, kogu küla vaba maapinda kasutati kurgikasvatuseks. Teenistuse eest osteti autosid ja ehitati maju, seda aega mäletatakse tänaseni. Iga kasvataja käis oma kurkidega ise Leningradis, koopereerumist ei olnud. Kurgid laaditi 80-100-kiloste kottidega veoautodesse ning algul sõideti ka ise samas autokastis kaasa. Hiljem keelati veoauto kastis sõitmine ära. Siis sõitsid kurgiomanikud bussidega oma kaubale järgi ning kurgid müüdi turul ikka isiklikult*



*ära. Seoses Eesti taasiseseisvumisega 1991. aastal sulgus eestlaste jaoks Venemaa piir ning ühes sellega ka Leningradi turg” (Lill 2019).*

## JÕGEVA SORDIARETUS

**Piirkonna toiduajaloost rääkides ei saa mööda minna tänase nimega Eesti Taimekasvatuse Instituudist, mis asutati 1920. aastal. Teadusasutuse põhiülesanne on kogu selle aja jooksul olnud meie kliimasse sobivaimate sortide valik ja aretus ning tulemuste tutvustamine nii erialaselt kui laiemalt. Instituudi töö vilju on maitsnud kindlasti kõik eestlased.**

**Muuhulgas on instituudil au hoida Eesti ja maailma vanimat järjepidevalt kasvatatud rukkisorti – krahv Bergi poolt 1875. aastal aretatud “Sangaste” rukist ja tegeleda selle säilitusaretuse ning seemnekasvatusega.**

1912. aastal asutati Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi juurde Seemnevilja Toimkond, mille eesmärgiks oli seemnekasvatuse korraldamine väikepõllumeeste juures, seemnekasvatuse ja sordiaretuse edendamine. Üheks ülesandeks oli ka seemnekasvatavate ühingute ellukutsumine. Enne Vabadussõda jõuti koostada vaid Eesti Seemne- ja Sordikasvatuse Ühisuse põhikirjade kavand. Uuesti võeti teema üles Tallinnas 1919. aastal ning 30. märtsi koosolekul otsustati Rootsi Svalöfi eeskujul asutada Eesti Sordiparanduse ja Seemnekasvatuse Selts (hilisema nimetusega Eesti Sordiparanduse Selts) ning Eesti Seemnevilja Ühisus. Seltsil oli vaja asutust, mis korraldaks katsetegevust. Esialgu oli see kavas rajada Olustverre, kuid Mihkel Pillile<sup>29</sup> meeldis Jõgeva enam. Kaalumisel olid veel teisigi mõisaid. 7. mail 1920 tehti otsus Jõgeva Sordikasvanduse asutamiseks ja 11. mail alustati tööd. Selts andis mõisahooned uuele asutusele rendile. Teisena asus mõisas tegutsema Eesti Seemnevilja Ühisus kui sordiseemne paljundaja ja levitaja, saades enda valdusse Pedja jõe paremkalda põllud, Pedja vasakkalda põllud jäid siis sordikasvandusele. 1941. aastal anti kogu Jõgeva riigimõis sordiaretuse käsutusse (Jukk 2020). Alustati kolme osakonnaga: teraviljad ja lina; heintaimed; kartul, juur- ning kaunviljad, hiljem lisandusid kiu- ja õlitaimede ning aiandusosakonnad. Sajandi vältel on Jõgeval aretatud umbes 300 erinevat sorti (Koppel 2020). Oluline on aretus- ja katsetöö kui protsess, millega luuakse,

---

<sup>29</sup> Viljandimaal sündinud Mihkel Pill (1884-1951) õppis Tartu Ülikoolis botaanikat, stažeeris välisriikides sordiaretuse ja seemnekasvatuse alal ning osales aktiivselt põllumeeste seltsitegevuses ja Jõgeva sordikasvanduse asutamisel. Oli 1920-1951 Jõgeva Sordiaretusjaama direktor, lisaks juhatas teraviljade aretuse osakonda. Ta oli geneetika teooria esimesi rakendajaid maailmas. 20 sordi autor. Teda kutsutakse ka Eesti saia isaks, kuna tõestas sordiaretuse abil, et Eestis on võimalik kvaliteetset saianisu kasvatada. Kirjutas hulgaliselt teadus- ja populaarteadusklikke artikleid ning Jõgeva sordiaretuse ülevaateid, propageeris sordiaretust ja seemnekasvatust. 1947. aastal anti talle teaduslike saavutuste eest põllumajandusdoktori kraad. Alates 1946. aastast oli Eesti NSV Teaduste Akadeemia korrespondentliige (Kiik 1968).

parandatakse ning katsetatakse sorte, mis võiksid meie kliimasse kõige paremini sobida. Seda just toidutaimede valdkonnas. Enne teist maailmasõda anti näiteks kartulikasvatuse soovitusi lausa piirkondliku täpsusega lähtudes konkreetsetest muldadest. Seega võib siinset aretustegevust nimetada ka Eesti toidujulgeoleku kindlustajaks.

Instituudi tööst võiks tuua välja mõned olulised teemakohased tulemused, mis on muutunud täna juba sisuliselt kultuuriloolisteks fenomenideks. Instituudi esimest direktorit Mihkel Pilli kutsutakse Eesti saia isaks, kuna tema olulisemaks tööks oli tõestamine, et Eestis on võimalik kasvatada kvaliteetset saianisu, tegeledes nii sobivaima agrotehnoloogia kui sortide valiku ning aretusega. Reine Koppeli, Anne Ingveri ja Merlin Haljaku 2019. aastal sordilehele jõudnud "Perenaise" on kõige uuem kaasaegne väga hea küpsetuskvaliteediga talinisu sort. Julius Aamisepe kartuliaretustöö legendaarseim vili on sort "Jõgeva kollane" (anti tootmisse 1942. aastal), mis on erilisel kohal tänini. Mihkel Pilli ja Hans Kүүtsi töö õlleodra kasvatamise valdkonnas päädis sort "Elo" tunnustamisega Euroopa Õlleodra Konventsiooni standardsordiks (Koppel 2020). Artur Miljan aitas 1930-1940. aastatel kaasa kanepi uuele kasvatustalainele ning kanepi sordiaretusele. Harri Hindoalla aretustöö tuntuimaks tulemuseks on roheline söögiherne "Mehis", mis jõudis sordilehele 1980 (Sarv 1981:26). Maia Raudsepingu, Lea Naritsa ja Enn Kaljo aretatud ning 2014. aastal sordilehele jõudnud toidu- ja söödatootmise tooraineks sobiv GMO vaba sojaosort "Laulema" passib sojapiima ning tofu valmistamiseks. Julius Aamisepe ja tema tütre Valve Jaaguse Peipsiäärsest kibesibulast valiku teel aretatud "Jõgeva 3" on sordilehel alates 1963, kannab edasi parimaid vanausuliste sibula omadusi ning teda võib kasvatada ka Peipsi sibula nime all. 1952. aastast sordilehel olev Rudolf Tamme, Valve Jaaguse ja Martin Liase loodud "Jõgeva Nantes" on jätkuvalt katsetustes maitsvaim porgand ning püsib mahlasena kevadeni; valge peakapsas "Jõgeva" on ideaalne hapenduskaapsas. Need on vaid üksikud näited.

Kliimamuutused ja maailma toidutrendid soosivad talisortide kasvatust ning kogu toiduviljade aretustööd tervislikkuse ja suurema valgusisalduse suunas. Kindlasti suureneb vajadus taimsete valkude ning loomseid toiduaineid asendavate taimsete alternatiivide järele. Seega on kaera ja arhailiste nisude, kartuli ja kaunviljade suur tähetund veel ees ning Eesti vanim "Sangaste" rukis pakub juba praegu suurt huvi väljaspool Eestit.

## TOIDUKULTUURI EDENDAJAD

**Jõgevamaaga on seotud mitmed toidukultuuri edendajad ja kokaraamatute autorid. Ühest küljest on nad kõik õpetanud toitu valmistama, kohalikke retsepte arendama ning head toorainet hindama. Teisalt on nad aga piirkondliku toidu saadikud, tutvustades erinevaid võimalusi tuttava tooraine kasutamiseks ning arendades toidukultuuri nii kohapeal kui kaugemal.**

Johann Georg Eisen (1717-1779)

Lõuna-Saksamaal Polzingeris sündinud Johann Georg Eisen õppis Jena ülikoolis teoloogiat, arstiteadust, kameraalteadusi<sup>30</sup> ja aiandust.

Liivimaa oli haritud saksa noormeeste seas hea reputatsiooniga sihtkoht, kus koguda n-ö stardiraha edasiseks eluks. Noor Eisen saabus 1741. aastal samal põhjusel Avinurme riigimõisa kapten Skoghi laste koduõpetajaks. Peagi võttis ta vastu ettepaneku asuda Torma kirikuõpetaja ametikohale ning jäi Tormasse tervelt 30 aastaks - 1746-1775. Ta saavutas siin hiilgavaid tulemusi rahva lugemisoscuse edendamisel ja kohalikele talupoegadele viljapuude hooldamise õpetamisel ning rajas uue kivikiriku. Samal ajal saavutas Eisen rahvusvahelist tuntust mitme teemaga. Kõigepealt jõudis ta rõugetepaneku propageerimisega kaitsepookimise teerajajate hulka (Bartlett 2019:218). Eisenit peetakse esimeseks pärisorjuse kaotamise nõude algatajaks kogu Vene impeeriumis, mis olnuks hästikorraldatud riigi ja praktilise majanduspoliitika huvidest. Sellest johtuvalt loetakse teda tähtsaimaks kameralismi esindajaks Liivimaal (Seppel 2020:153). Isiklikud kontaktid kahe keisri – Peeter III ja Katariina II-ga võimaldasid laiemat tegutsemisruumi ning ideedele kõlapinda.

Tema olulisemaid ja menukamaid praktilisi leiutisi toiduvaldkonnas puudutas köögiviljade kuivatamist ning nn kuivkonservide valmistamist. Lähtudes algselt meditsiinist ehk ideest lahendada mereväes skorbuudi probleem, sündis lahendus, mis tõi talle üleeuroopalise tuntuse. Ta oli kuulnud, et Vene sõjalaevastik Valgel merel ei saa kasutada toiduvalmistamisel hapukapsaid, kuna neid pole võimalik säilitada. Eisen asus 1771. aastal katsetama, algul hapukapsaga, hiljem muude aiasaadustega (Hiimets 2014:122). Ta mõtles välja portsjonite

---

<sup>30</sup> Kameraalteadusteks ehk kameralistikaks nimetati haldus-, majandus- ja rahandusalaste teadmiste kogumit. 17.–18. sajandil Saksamaal. Kaasaegse majandusteaduse eelkäija.

kaupa pakendamise, et tulemus püsiks kvaliteetne. Eisen viis näidised Peterburi, need jõudsid muuhulgas Admiraliteedi ja Sõjakollegiumi juhtideni, avaldasid muljet ning uudis levis kiiresti. Juhuse tahtel sattusid “toodete” näidised ka välisriikide esindajatele Peterburis. Nii jõudsid need mitmetesse Euroopa suurematesse riikidesse ja leidsid väärrika vastukaja. Näiteks Preisimaa ja Poola kuningad autasustasid teda aurahadega, Portugali armee üks feldmarssaleid laskis selleks puhuks vermida kuld- ja hõbemedalid. Eiseni saksakeelne toiduainete kuivatamise käsiraamat tõlgiti aja jooksul vene, poola, rootsi, inglise ja hispaania keelde ning avaldati kohandatuna 23 väljaandes (Bartlett 2019:219). 1772. aasta esmatrükk sisaldas üldist õpetust “Kunst kõiki köögitaime ja juurikaid kuivatada ning kartuusi pakkida”, järgnevad trükid olid juba mahukamad ja teistsuguse ülesehitusega (lisandus üksikasjalik “Taimede ja juurikate kuivatamise õpetus”). Eisen jätkas katsetusi, proovis ravimtaimedega, valmistas supisegusid jne.

Eisen uskus kuivatamise tulevikku, ka ekspordi mõttes, ja unistas, et taimede kuivatamisest võib tekkida elukutse ning omaette tegevusala. Ta ütles, et kuna taimetoit on inimese esimene toit, säilitab see oma loodusliku koostisega verd. Eriti pidi see kehtima hapendatud kraami kohta, mis on kasulik ka halva vee, seisva ja niiske õhu, nakkushaiguste ning ka ebasobiva söömise korral. Palju liha on kahjulik, taimetoit on toit ja ravim korraga. Ta uskus kuivatatud taimetoidu ja eriti hapendatud kraamis tekkiva piimhappe võlujõusse. Uus meetod võimaldas mistahes köögivilju ja ürte alal hoida pikka aega, säilitades värvi, maitse ja struktuuri. Isegi kodumaal saanuks kehvade säilitustingimuste korral saaki sel viisil säästa riknemise eest, et talurahvas hakkaks niiviisi rohkem aedvilja sööma. Pealegi, kuivtoidu “taastamine” võtab vähe aega (enamasti kuni 15 minutit) ja hoiab küttematerjali kokku, samal ajal kui toore kraami toiduks valmistamine kestab kauem. Kuivatamine ei toimu mitte päikese käes, vaid kohas, kus soe tuleb alt, mitte ülalt. Selleks sobivad näiteks ahjude lesod, triphoonete küttetorud jms.

Muljetavaldav on tema köögiviljade, maitsetaimede ja kaunviljade nimekiri (Eiseni loogika järgi köögiviljad, salatid ja vürtsid), mida autor soovitas kuivatamiseks kasutada. Mahukaima osa oma tööst pühendas ta kõikvõimalikele kapsastele, sh valgest peakapsast valmistatud hapukapsale. Lähtudes võitlusest skorbuidi vastu, on see loogiline. Eisen märkis ära porgandi, pastinaagi, kartuli, peedi, naeri, spargli, kõrvitsa, hernerd-oad-läätsed, peterselli ja selleri, sibula, küüslaugu, redise, spinati, tilli, salvei, majoraani, basiiliku, iisopi jne jne. Tohtus nimekirjas on ka kressid ja kurgirohi. Lisaks julgustas ta panema kokku supi- ja maitsetaimede segusid (Eisen 1772).

Eisen kirjutas ennast ajalukku eeskätt (balti)saksa valgustajana, täpsemalt rahvavalgustajana, mille üheks väljenduseks olid ka tema kirjatööd. Ülikoolis õpitu soosis tema mitmekülgset tegevust, millest toiduainete kuivatamismetoodika saavutas Euroopas kõige laiemat kõlapinda ja vaimustust.

### Marta Põld-Riives (1882-1963)

Marta Põld sündis Jõhvis, 1920. aastal abiellus Johan Riivesega, kes võttis 1932. aastal üle Jõgeva külas endise Tõnso-Andrese nr 34 talu tuumiku (praegu Suvila tn 8 Jõgeval) (Lilles 1939:72). Pere kolis Jõgevale. Talu ametlik ostu-müügileping vormistati hiljem, 1936. aastal (EAA.2381.2.9653).

Ta asus siin Jõgeva maanaiste seltsi juhtima ja kuulus Jõgeva Põllumeeste Konventi (Jõgeva Põllumeeste Konvent). Andrese talus korraldati ka toiduvalmistamise kursuseid. Kuna iga selts oli spetsialiseerunud mingile teemale, siis Jõgeval pöörati suurt tähelepanu toiduvalmistamisele. Seetõttu olevat Jõgeva naised olnud toiduvalmistamise oskuse poolest esireas ja mitmeaastase töö tagajärjena on talutoidud Jõgeval muutunud mitmekesisemaks ning maitsvamaks (Jõgeva naised 1937:4). 1940. aasta veebruaris loodi Jõgeva Põllumeeste Konventi juurde maanaiste ühendus, mille esinaiseks sai Marta Riives. Tegemist oli esimesena Eestis kohaliku konventi juurde loodud maanaiste seltside esindusühendusega. Asutamiskoosolekul võeti kohe teemaks konventi piirkonda kodunduskooli asutamine, mille asukohaks leiti olevat sobiv Kuremaa Kontrollassistentide Kool, kuna sinna saanuks rajada vajalikud ruumid vähese juurdeehitusega (Tartumaalt 1940:9). Samal aastal valiti ta ka Kodumajanduskoja liikmeks (Maanaised 1940:8).

Marta Põld oli 1912. aastal lõpetanud Soomes Järvenlinna aiatöö- ja majapidamiskooli ning tegutses aastail 1913–1918 Põhja-Liivimaa Põllutöö Keskseksi majapidamis- ja aiatööinstruktorina (Sildre 2007:49). Soome mõjud saatsid tema tegevust edaspidigi. Instruktorina viis läbi spetsiaalseid taimetoidukursusi ning majapidamiskursusi, milles oluline osa taimetoitude valmistamisel, kirjutas artikleid ajalehtedele ja ajakirjadesse. Ta oli populaarse kodumajanduse ja -kultuuri ajakirja Taluperenaine kodumajanduse, toitlustuse ja köögiviljanduse osa toimetaja kogu ajakirja ilmumisaja vältel (Taluperenaine (ajakiri)).

1916. aastal ilmus temalt retseptiraamat „Taimetoidu kursus“. Esikraamatu laiendusena sündis 1926. aastal retseptikogu “Taimetoidud”, mille eessõnas autor ütles, et raamat sai alguse I maailmasõja päevil, mil olud sundisid paljusid lihast loobuma ja sellest johtuvalt tõusis vajadus taimetoidu järele (Põld-Riives 1926). Trükkis osutus nii menukaks, et 1930. aastal valmis kordustrükk, tänapäevane faksiimiletrükk ilmus aastal 1993. Raamat on väga praktiline, pakkudes soovitusi kõikideks toiduliikideks, sh hoidistamiseks ja selle lõpus on näidislõunad kolme nädala jaoks nii suvel kui talvel.

Marta Põld-Riives tegevus oli oluline rahvatervise ja tervisliku toitumise seisukohalt, mida propageeriti 20. sajandi I poolel. Ta aitas tutvustada moodsaid lähenemisi tervislikule toitumisele, sh taimetoitu, alalhoidlikku ning praktilist majandamist. Ühtlasi kuulus ta esimeste haritud kodumajandusinstruktorite hulka, kelle roll kodumajanduse edendamisel oli väga suur. Jõgeva aastatel oli tal oluline roll kohaliku kodumajanduse edendajana ja maanaiste seltsiliikumise aktiivse suunajana,

#### Linda Petti (1918-2000)

Linda Martinson sündis Pajusi vallas Nurga külas. Perekonnanimede eestindamise laines sai 1937. aastal Martinsonist Mardisoo. Järgmisel aastal abiellus Linda Mardisoo Reinhold Pettiga.

1940. aastate alguses läbis ta raamatukogunduse kursused ja määrati Põltsamaa raamatukogu juhatajaks, kuid seejärel viis töö toitlustuse juurde. Ta atesteeriti algul ettekandjaks ning üsna pea ühiskondliku toitlustamise ettevõtte juhatajaks. Toidukarjäär sai alguse Suure-Jaani puhvetis ettekandjana, seejärel töötas ta Ristil teemajas ning Haapsalus kohvik-restorani juhatajana. Vahepeal tegutses Petti Keila söökla kalkulaatorina, seejärel Tallinnas restorani Kaukaasia direktorina. Siinkohal väärib märkimist, et 1971. aastal lõpetas ta Tallinna Polütehnilises Instituudis (tänapäevane Tallinna Tehnikaülikool) toiduainete tehnoloogia eriala, uurides õpingute käigus vitamiinide mõjusid.

Linda Pettit mäletatakse telesaate "Vaata kööki"<sup>31</sup> tiheda külalisena, ajakirjadest ja kokaraamatutest. Samas tuleb märkida, et raamatuid kirjutama hakkas ta alles pensionipõlves. Linda Petti sulest on ilmunud üle 20 kokaraamatu, lisaks väiksemaid brošüüre,

---

<sup>31</sup> Lillian Kosenkraniuse juhitud saatesari „Vaata Kööki“ oli eetris 1971-1990.

postkaardikomplekte jms. Tänu oma haridusele, töökogemusele ja äärmiselt laiale silmaringile teadis ta toidust kõike ning andis seda läbi kirjasõna ka lugejatele edasi, püüdes kõige muu kõrval rõhutada alati tervislikkuse aspekte. Ta arendas toidualast terminoloogiat, rõhutas vajadust tunda seda lisaks eesti keelele prantsuse, inglise ja saksa keeles. Võib öelda, et ta oli oma ajast tublisti ees, mis seletab tema retseptide aegumatust ning uuesti väljaandmist ka praegu (Jukk 2019).

### Elle Reeder (1918-2018)

Elle Saks sündis Pärnumaal Halinga vallas, lõpetas 1937. aastal Kehtna kodumajanduskeskkooli ja 1940. aastal Kehtna kõrgema kodumajanduskooli kodumajanduse alal (konsulendi ja õpetajana). Õpinguteaegse praktika tegi Kloostrimetsas, president Konstantin Pätsi talus (In Memoriam 2018:8).

Pärast lühiajalisi peatumisi Viljandi- ja Pärnumaal kutsuti noor õpetaja 1943. aastal Vahile, Tartu kodumajanduskooli õpetajaks. Sõja tõttu liikus järgmisel suvel koju Pärnumaale, lühikest aega sai olla ka Pärnu kodumajanduskoolis õpetaja. 1945. aasta sügisel asus Elle Põltsamaale elama, esiotsa algklasside õpetajaks. Kümne aasta pärast abiellus Verner Reederiga.

Ta valmistas ETKVLi Põltsamaa põllumajanduskombinaadis 21 aastat veini ja konserve ning hakkas kohe ka kodumajanduskursusi organiseerima – oli saanud aiandusseltside hiilgeaeg. Põltsamaa aiandusnäitused kogusid üle Eesti kuulsust ja tänu sellele kutsuti ta 1979. aastal TV-saatesse “Vaata kööki”. Koostöö Lilian Kosenkraniusega kestis üle kümne aasta, kokku 250-260 saadet. Ellet autasustati aktiivsuse eest kodumajanduskursuste ja -näituste korraldamisel Põltsamaa teenetemärgiga (Naaber 2007:9).

Elle Reeder andis välja kokaraamatuid, mis käsitlevad peamiselt toiduainete säilitamist ja hoidistamisviise. Ta pidas oluliseks hoidiste tervislikkust ning korrektset valmistamisviisi. Lisaks tegi kaastöid erinevatele ajakirjadele ja –lehtedele.

Tema õpetused köögiviljade ja marjade hoidistamiseks on täna täpselt sama väärtuslikud kui omal ajal. Kindlasti mängis tema populaarsuses oma osa ka õpetuste praktilisus ning haarav esinemisstiil. Teda on nimetatud eesti perenaiste kodukultuuri edendajaks ja hoidjaks (Käosaar 2004).



## Urpo Reinthal (sündinud 1983)

Urpo Reinthal sündis küll Tartus, kuid kasvas üles Kääpal. Pärast kokaks õppimist töötas ta erinevates restoranides, alustas 2014. aastal oma YliCooli restorani, seejärel YliCool Catering'iga ja on täna tunnustatud tippkokk. Kuulub alates 2015. aastast Eesti Peakokkade Ühendusse ning osaleb aktiivselt ühenduse avalikkusele korraldatud üritustel. Mitmete ettevõtmiste, sh Peipsi Romantika kaudu on jätkuvalt seotud Peipsiäärega. Ta on ka hinnatud õpiköökide ja toidukoolituste läbiviija.

Urpo käekiri on Eesti kokandusmaastikul täiesti eriline, kuna tema köögis ei leidu sügavkülmikut ja peab oma missiooniks kohaliku tooraine propageerimist kaasaegsel moel.

## KOHALIK TOIT TÄNAPÄEVAL

Kohalikust toidust rääkimine on tänapäeval populaarne. See tähendab loomulikku naasmist toidutegemise juurde, mis pakub nii maitset kui valmistamisrõõmu ja on samal ajal ka tervislik ning taskukohane. Majandusloogika muutused ja kultuuriline pööre, mis väärtustab mitte enam vaid abstraktset kohalikku, vaid konkreetse paiga ainulaadset kultuuri, on loonud ihaluse eheda elamuse järele. Ajal, mil mure keskkonna pärast hõlmab üha rohkem eluvaldkondi, on toit üks neid võimalusi, kuidas vähendada oma ökoloogilist jalajälge ning toetada kohalikku majandust. Kohalik toidul on importtoiduga mitmeid eeliseid: lühemast tarneahelast tingitud värskus ja seeläbi paremad maitseomadused, väiksem töötlemine enne toidulauale jõudmist, sobivus sööja harjumustega. Kohaliku toidu tarbimine ei peaks olema mood, vaid eluviis. Kohalik toit ei ole anonüümne, sellel on tooraine kasvataja ja toote valmistaja, keda te võib-olla isegi tunnete. Paljud meie otsused põhinevad emotsioonidel ning kvaliteetne kodu lähedalt pärit toit võiks olla üks positiivsete emotsioonide allikas.

Miks tarbida kohalikku toitu? Lisaks kohaliku kultuuri ja identiteedi, liigilise mitmekesisuse, põllumajanduse järjepidevuse, tööhõive ning tarbijateadlikkuse toetamisele panustab kohalik toit ka meie toidujulgeolekusse. Ümbruskonnast pärit toidu tarbimine vähendab transpordikuluseid ja on keskkonnahoidlik, julgustab tootearendust, õpetab tundma toidu päritolu ning hooajalist toitumist. Kohalik toit on investering tulevikku (Best Practices). Kohalikku toitu võib koguni kujundlikult nimetada söödavaks identiteediks.

Regionaalne toit tähendab reklaami kogu piirkonnale. Turismile mõeldes soovitakse uut paika avastama minnes enamasti nautida sealset kultuuri ja keskkonda või loodust, kuid sageli loob paigast märksa mõjusama mälestuse positiivne toiduelamus. Seega on toiduturismil regionaalset arengut toetav roll, sest hea toidu pärast tullakse tihti uuesti.

2018. aastal sai Kasepääal laadaküllastajatelt uuritud, millised toidud ja toiduained seostuvad nende jaoks Peipsiveere ja Jõgevamaaga. Peipsiveerest ei saa rääkida kalata, see on selge. Seda nii liikide kaupa, suitsutatult, soolakalana, aga ka vinnutatult vobla kujul. Meelde tulid veel haugimari ning ahvenanahakrõps. Teiseks jäi Peipsi sibul ja kolmandaks kurk. Kurgi all mõeldi nii värsket kurki, hapukurki, kohalikku *malosolnõid* kui ka klopitud kurgisalatit. Lisaks mainiti veel küüslauku, kanepit, tilli, punapeeti, sigurit, maasikaid ja ära ei unustatud ka vanausuliste

teejoomiskultuuri juurde kuuluvat keedusuhkrut. Nii mitmedki ütlesid, et lisaks toidule on nende jaoks oluline piirkonna loodus, hea muusika, kohalik käsitöö ning mis kõige tähtsam - lahke vastuvõtt.

Jõgevamaad iseloomustada oli juba märksa keerulisem, enamus mainis rohkem kui ühte toitu või toiduainet. Populaarseimateks osutusid siiski kala, sibul ja küüslauk. Kala osas mainiti nii lihtsalt Peipsi kala toorelt või suitsutatult, samuti kalatoite, sealhulgas kalasuppi. Eraldi rõhutati aga räabist. Küüslauku peeti samuti Jõgevamaale iseloomulikuks. Lisaks neile pakuti veel tomatit, kartulit „Jõgeva Kollane“, astelpaju, maitsvaid kitsepiimajuustusid, mett, jõhvikaid ja Põltsamaa veine. Toitudest toodi välja Lõuna-Eestile iseloomulik tangupuder soolapekiga ning Peipsi sibulast sibulapirukad, jookidest pandi kirja Ivan-tšai. Nii mitmedki rõhutasid, et Jõgevamaale on omane puhas toit (Otsisime Kasepää 2018).

Lisaks väiketootjatele on meil veidi üle sajandipikkuse valmistamistraditsiooniga Põltsamaa konservi- ja veinitööstus, 1910. aastast tegutsev meierei Põltsamaal, mille on kuulsaks teinud Põltsamaa Eesti juust ning 1999. aastast Painkülas Olivia rapsiõli tootmine. Jõgevamaal toimub mitu suurt toidusündmust, mida teatakse üle Eesti, on see siis Suur Paunvere Väljanäitus ja Laad või Küüslaugufestival või nende kõige noorem kaaslane Räabisefestival.

## KOKKUVÕTTEKS

*Eks see ole ikka nii, et inimeste sooviks on teha vanu, maarahvale omaseid toite. Vana on ju nüüd moes, arvas vanu aegu meenutades üks Võisiku kandis elav naine 1981. aastal (ERM KV 376:406).*

Jõgevamaa “toiduteljest” rääkides võib öelda, et nagu üldiselt ka mujal, paranes talurahva eluolu ja sealhulgas ka toitumine oluliselt talude päriksostmise järel. Õigemini oli see alanud juba 19. sajandi keskpaiku, mil aganaleiva söömine hakkas kaduma. Tegemist on kõige märgilisema muudatusega tootumises, mis toimus tänu kartulikasvatuse laienemisele ning võimalusele rohkem loomi kasvatada. See oli tingitud ka suurest muutusest toiduvalmistamisel, sest majadele hakati korstnaid ehitama ning kööki ilmusid pliidid. Söögisedel jäi küll veel üsna ühekülgseks, oma osa etendasid ka 1860. aastate II poole ikaldusaastad.

Ärkamisaja tuules kogus hoogsalt jõudu toiduvalmistamisõpetuste jagamine, edasi esimeste talurahvale mõeldud retseptiraamatute koostamine ning keedukursuste korraldamine. Viimased muutused eriti arvukaks alates 20. sajandi teisest kümnendist, mil mitmekesisem toitumine jõudis juba linnast maale. Siiski võis selle vilju näha 1930. aastate teisel poolel, mil osati keeduoskust juba hinnata ning kasutati suuremate perekondlike sündmuste söögilaua korraldamiseks väljaõppinud toiduvalmistajaid.<sup>32</sup> Igapäevane toidulaud jäi hoolimata paranenud majanduslikest võimalustest ning kättesaadavatest kokaraamatutest ja ajakirjade köögirubriikidest siiski lihtsaks ning paremat, ühtlasi ka moodsamat toitu, pakuti pühapäeval, pidupäeval või külaliste tules.

Võib öelda, et pärast teist maailmasõda sai maainimene paremini hakkama kui linna läinu. Sealjuures tõdeti, et viimastel peab ikkagi tagala ka olema ehk maal elavad sugulased. Lisaks tekkis oskus n-ö mitte millestki midagi maitsvat valmistada, kuna kaupluseriulid olid tihtipeale üpris tühjad. Kui varem ei pööratud metsamarjade korjamisele erilist tähelepanu, selleks polnud aegagi, siis nüüd muutus igasugune korilus ülipopulaarseks, millele lisandus hoidistamisbuum.

---

<sup>32</sup> Siiski, Marta Põld-Riives manitses 1939. aasta Taluperenaise aprillinumbris, et väljast koka kutsumine ei ole mõistlik, kuna kaasaja toitlustuspõhimõtete järgi on liiga keeruliste toitute ja kuhjatud laudade ajad möödas.

Kui noppida vanemast toidupärandist midagi erilist ja siinsele piirkonnale iseloomulikku, siis kuulub sinna suur valik erinevaid suppe, millest võib välja tuua kartulisupi kakkide või klimpidega, väikesed odrakaraskid, väga palju erinevate täidistega pirukaid ja kindlasti keedetud munavõi. Meil on legendi staatuses kartul “Jõgeva Kollane”, ülimagus porgand “Jõgeva Nantes” ja aromaadne sibul “Jõgeva 3”, hoiame “Sangaste” rukist ning tulevik on kaunviljade ja õlitaimede päralt. Peipsi kurgist on saanud aga turismitoode.

Jõgevamaal on kaks toidupoolust: sisemaa ja Peipsi äär. Sisemaale, kui heade muldadega põllumajanduspiirkonnale on iseloomulik lihtne, kuid samal ajal toitev menüü, mida iseloomustavad kõige enam teravili, kartul ja sealih. Samal ajal Peipsi ääres tuli oluline osa toidukaupa osta sisemaalt või vahetada kala vastu. See tingib ka mõnevõrra mitmekesisema menüü, mida rikastavad eri kultuuride toidud.

Tänapäeva toitu analüüsida ja sellest erilisust välja noppida on märksa keerulisem, kuna ajaline perspektiiv ja võimalused on teised. Siiski võib öelda, et piirkonnas on väga palju mesinikke, kes toodavad kvaliteetset mett. Siin hinnatakse jätkuvalt puhast, kuid hästi valmistatud toitu, mille olulisimaks osaks on kvaliteetne ning võimalusel isekasvatatud tooraine.

Vaimne kultuuripärand põhineb kogemuse ja teadmise jätkumisel. Kunagi harjumuspärasest toidust kipub saama pärimustoit kui mitte pärandtoit, mille valmistamist tuleb taas õppida. Kas see on Eesti toidu uus tulemine? Kas me saame tõmmata piiri „õige” ja „vale” toidu vahele? Võib öelda, et tänapäevast postmodernset tarbimisühiskonda iseloomustab nostalgia asjade ajaloolise päritolu järele ja autentsuse ihalus, sealhulgas toidupärandist inspiratsiooni saamine tänapäevaste toitade ning toidutoodete valmistamiseks. Selle juures on oluline tunda ajaloolist vundamenti, millele ehitada uus kihistus. Sel juhul muutub meie eripära võimaluseks, mida kasutada näiteks toiduturismi maastikul.

Käesolev ülevaade esitas pildikesi Jõgevamaa toidupärandist, söömisharjumustest ning siinse piirkonna eripäradest peamiselt läbi tarbija vaatenurga. Mida ta sõi, miks ta niimoodi sõi, mis võimalused tal olid ja kuidas kõik ajas muutus – peamiselt 19. sajandil ja 20. sajandi I poolel. Suuresti tugineb see inimeste mälestustele ning oluliste sündmuste kajastustele. Selle vastas on tootja tasand – tuntuimad on Põltsamaa toiduainetööstused ja meierei, mis muudaks pildi oluliselt mitmetahulisemaks, kuid see väärrib omaette uurimust.

# KASUTATUD ALLIKAD ja KIRJANDUS

## **I Rahvusarhiiv:**

EAA f 1349. Võisiku mõis, n 1, s 725: Märkmik. Sisaldab toidu- ja jookide retsepte jt majapidamisega seotud ülestähendusi, juhuluulet jne, 1847-1881.

EAA f 1388. Kuremaa mõis, n 1, s 117: Märkmed Kuremaa ja Võikvere mõisa põldude külvikordade kohta, 1839-1908.

EAA f 1388. Kuremaa mõis, n 1, s 127: Märkmed mõisa majapidamise ja põllumajanduse kohta, 1857-1911.

EAA f 1691. Elistvere mõis, n 1, s 24: Kasvuhoonetaimede loetelu, 1919.

EAA f 2381. Tartu kinnistusamet, n 2, s 9653: Jõgeva mõisast eraldatud talu "Tönso-Andrese nr 34", kinnistu nr 4114 toimik, 1908-1940.

## **II Eesti Ajaloomuuseum:**

AM f 259. Kodavere koguduse kirikueestseisja, n 1, s 14: Menükarten, illustrierte. Auf der Rückseite: A. von Stryk - Palla und Frau von Stryk – Palla, 03.01.1888.

## **III Eesti Kirjandusmuuseum, Eesti Kultuurilooline Arhiiv:**

EKLA F 199. Akadeemilise Ajaloo-Seltsi stipendiaatide aruannete kogu 32. Olga Männik. Ajalooline traditsioon Maarja Magdaleena kihelkonnast. Kogutud 1929. Aastal.

EKLA F 199. Akadeemilise Ajaloo-Seltsi stipendiaatide aruannete kogu m 43. Miralda Ehrlich. Ajalooline traditsioon, kogutud 1929. aasta suvel, Kodavere kihelkonnast, Pala ja Ranna vallast.

EKLA F 199. Akadeemilise Ajaloo-Seltsi stipendiaatide aruannete kogu m 35 Ants Vihman. Suusõnaline traditsioon Torma-Lohusuu ja Avinurme kihelkondadest 1928. aasta suvel.

EKLA F 199. Akadeemilise Ajaloo-Seltsi stipendiaatide aruannete kogu 51. Elfriede Änilane. Ajalooline suusõnaline traditsioon Kursi kihelkonnast Tartumaal. Kogutud 1931. aasta suvel.

EKLA F 200. Eesti Kirjanduse Seltsi ajaloo toimkonna stipendiaatide aruanded m 10. Hilda Kõrge. Palamuse kihelkonna ajalooline traditsioon. Kogutud 1928. aastal.

EKLA F 200. Eesti Kirjanduse Seltsi ajaloo toimkonna stipendiaatide aruanded m 14:1. Anete Vanaveski. Äksi kihelkonna traditsioone, kogunud 1928/29. aastal.

EKLA F 200. Eesti Kirjanduse Seltsi ajaloo toimkonna stipendiaatide aruanded m 14:2. Leida Karu. Traditsioone Laiuse kihelkonnast Tartumaal. Kogutud 1929. aastal.

#### **IV Eesti Rahva Muuseum: Etnograafiline arhiiv (EA) ja Korrespondentide vastuse arhiiv (KV):**

ERM EA 1. Voldemar Bachman, 1921. Teatmematerjal Tormast ja Lohusuust.

ERM EA 4. Martin Saks, 1923. Teatmematerjal Tormast.

ERM EA 12. Rudolf Stockeby, 1926. Teatmematerjal Kursi ja Põltsamaa kihelkonnast.

ERM EA 46. Linda Nigul, 1948. Etnograafilisi kirjeldusi Maarja-Magdaleena ja Palamuse kihelkonnast; Ida Maavere, 1948. Etnograafilisi teatmeid Põhja-Tartumaalt Maarja-Magdaleena, Äksi ja Torma kihelkonnast.

ERM EA 110. Endla Jaagosild, 1965. Teatmematerjali Põltsamaa, Pilistvere, Peetri ja Laiuse kihelkonnast.

ERM EA 225. Siim Holvandus, Marika Mikkor, Viivi Männiksaar, Reet Piiri, Juta Reio, Veiko Tonts, Virve Tuubel, 1987. Teatmematerjali Jõgeva linnast.

ERM EA 236. Juta Reio, 1988. Toit Jõgeva linn.

ERM KV 14. Vastused küsimuskavale VIII Veri söögimajanduses: Aleksander Lepik, 1933; Paul Ariste, 1933; Elly Luigla, 1937.

ERM KV 33. Vastused küsimuskavale X Söögid, joogid, maitseained: Meinhard Särg, 1937; Friedrich Eichenbaum, 1937; Friida Tunkar, 1937.

ERM KV 39. Küsimusleht nr 21 Söögid ja joogid: Verner Martinson, 1939; Jaan Ilmari, 1939; Elmar Kuusk, 1939; Heinrich Sirel, 1943. Kanepiseemnete toiduks kasutamisest: Rudolf Pedakmäe, 1958; Jakob Luka, 1958; Artur Luht, 1958.

ERM KV 50. Vastused küsimuskavale X Söögid, joogid, maitseained: Dagni Annuk, 1939; K. Praats, 1939.

ERM KV 51. Vastused küsimuskavale X Söögid, joogid, maitseained: H. Kukk, 1939; H. Põldoja, 1939; H. Rosin, 1939; H. Aarma, 1939.

ERM KV 55. Vastused küsimuskavale X Söögid, joogid, maitseained: Lustivere vallast, 1940; Vaimastverest, 1940; Kuremaalt, 1940.

ERM KV 176. Walter Jõgi, 1970. Kalurid ja kalapüük Peipsil XIX ja XX sajandi vahetusel; Kalju Kalme, 1973. Kalastus.

ERM KV 376. Helma Kaeval, 1981. Meie igapäevane leib; Helle Kull, 1981. Leivaküpsetamine (koos rukkilõikuse ja peksuga). Helle Kull, 1980. Leivaküpsetamine.

#### **V Käsikirjad**

Otto Nurmman. Minu päevaraamat, 31.10.1914 alates [kuni1917]. Autori valduses.

## VI Kirjandus ja veebimaterjalid

**Aamisepp, Julius. 1926.** Kuidas kartulikasvatust tõsta ja selle kasutamist korraldada. - Põllutööministeeriumi väljaanne nr 21. Tallinn.

**Aamisepp, Julius. 1938.** Seemnekartuli kasvatamine ja sortimine. - Jõgeva Sordikasvanduse Toimetised nr 88. Tallinn.

**Aamisepp, Julius. 1939.** Võrdlevaid uurimusi kartulisortidega Eestis. Kokkuvõtteid katsetulemustest Sordiaretus- ja Katseinstituudis Jõgeva Sordikasvandus 1923-1938. - Sordiaretus- ja Katseinstituudi "Jõgeva Sordikasvandus Toimetised nr 95. Tallinn.

**Banner, Anneli. 2016.** Aed setude ja Peipsiäärsete vanausuliste elus. – Suitsutare 7. Tallinn.

**Bartlett, Roger; Donnert, Erich. 1998.** Johan Georg Eisen (1717-1779). Ausgewählte Schriften: deutsche Volksaufklärung und Leibeigenschaft im Russischen Reich. Marburg.

**Bartlett, Roger. 2019.** Johann Georg Eisen ja tema aeg. - Torma album VIII. Torma-Lullikatku.

**Best Practices in Local Food for Local development.** - <https://www.aeidl.eu/images/stories/pdf/localfood.pdf>

**Dr Bertram. 1868.** Wagien. Baltische Studien und Erinnerungen“. Dorpat.

**Eesrtimealt. 1898.** - Sakala, nr 43, 27.10.1898.

**Eesti Seemnevilja Ühisus 1919-1929.** 1929. Seemnete kataloog.

**Eisen, Johann Georg. 1772.** Die Kunst, alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen und in Kartuse zu verpacken; um dadurch ein neues Nahrungsmittel anzuzeigen mitgetheilet, von Johann Georg Eisen, Pastor zu Torma, in Lief- und Ehstland. Oberpahlen.

**Hiiemets, Johannes. 2014.** Torma kihelkonna ajalugu. Torma.

**Hueck, Alexander. 1845.** Darstellung der landwirtschaftlichen Verhältnisse in Esth-, Liv- und Curland. Leipzig.

**Hupel, August Wilhelm. 1774.** Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland. Erster Band. Riga.

**In Memoriam Elle Reeder** 14. IX 1918 – 29. I 2018. - Põltsamaa Valla Leht, nr 3, 20.02.2018.

**Jukk, Ülle. 2019.** 13. oktoobril oli Linda Petti 101. sünniaastapäev! [https://nami-nami.ee/uudis/linda\\_petti/](https://nami-nami.ee/uudis/linda_petti/)

**Jukk, Ülle. 2020.** Jõgeva Sordikasvandus 100 ehk kivist ja puidust esimestel kümnenditel. - <https://peenrarott.blogspot.com/2020/05/jogeva-sordikasvandus-100-ehk-kivist-ja.html>

**Jõgeva laat. 1928.** - Postimees, nr 312, 15.11.1928.

**Jõgeva naised teotsevad. 1937.** Postimees, nr 229, 26.08.1937.



## **Jõgeva Põllumeeste Konvent -**

[https://et.wikipedia.org/wiki/J%C3%B5geva\\_p%C3%B5llumeeste\\_konvent](https://et.wikipedia.org/wiki/J%C3%B5geva_p%C3%B5llumeeste_konvent)

**Jõgevalt - elu-olu. 1909.** - Päevaleht, nr 148, 4.07.1909.

**Kahk, Juhan (peatoimetaja). 1992.** Eesti talurahva ajalugu. 1. köide. Tallinn.

**Kiik, Heino. 1959.** Dr. Julius Aamisepa teaduslikust pärandist. Tallinn.

**Kiik, Heino. 1968.** Dr. Mihkel Pill. Tallinn.

**Kodumaalt. 1888.** - Eesti Postimees ehk Näddalaleht: ma- ja linnarahvale, nr 45, 10.11.1888.

**Kodumaalt. 1891.** - Eesti Postimees ehk Näddalaleht: ma- ja linnarahvale, nr 39, 9.11.1891.

**Kodumaalt. 1898.** - Postimees, nr 210, 19.09.1898.

**Kodumaalt. 1901.** - Postimees, nr 221, 29.09.1901.

**Kodumaalt. 1909.** - Meie Kodumaa, 18.06.1909.

**Kodumaalt. 1916.** - Postimees, nr 14, 19.01.1916.

**Koppel, Mati. 2020.** Selle aasta mais täitub 100 aastat sordiaretustöö algusest Jõgeval. – Põllumajandus.ee: <https://www.põllumajandus.ee/uudised/2020/05/11/selle-aasta-mais-taitub-100-aastat-sordiaretustoo-algusest-jogeval>

**Kurrik, Helmi. 1940.** Meie rahvustoitide hinnang balti kirjanduses ja nende tõeline väärtus. - Eesti Kirjandus, nr 4, 27.04.1940.

**Kuvaitseva, Marina. 2011.** Peipsi lääneranniku vanausuliste toidukultuur. - Narva Muuseum. Toimetised 11. 2011. Maakonnas, linnas ja muuseumis uurimusi Narva ajaloost. Toim. M. Ivask, A. Vester. Narva.

**Kõpp, Johan. 1937.** Laiuse kihelkonna ajalugu. Tartu. Kordustrükk Põltsamaa (2009).

**Kõpp, Johan. 1991.** Mälestuste radadel, 3. Tallinn.

**Käosaar, Vaike. 2004.** Elle Reeder – eesti perenaiste kodukultuuri edendaja ja hoidja. - <https://www.vooremaa.ee/elle-reeder-eesti-perenaiste-kodukultuuri-edendaja-ja-hoidja/>

**Lill, Terje. 2019.** Kurkide kasvatamine Eesti-Kasepäl. - <https://rahvakultuur.ee/2020/03/18/kurkide-kasvatamine-eesti-kasepaal/>

**Lillak, Rein, Meripõld, Heli, Tamm, Uno. 2020.** Eesti taimekasvatuse areng aastatel 1918-2018. - Agronoomia 2020. Tartu.

**Lilles, Ilmar, jt 1939.** Eesti talundid: Tartumaa. Tartu.

**Maanaised valisid oma esindajad Kodumajanduskotta. 1940.** Uus Eesti, nr 70, 13.03.1940.

**Uuemad teated. 1912.** - Meie aastasada, 7.03.1912

**Moora, Aliise. 1964.** Peipsimaa etnilisest ajaloost. Tallinn.

**Moora, Aliise. 2007.** Eesti talurahva vanem toit. Tartu,

- Naaber, Grete. 2007.** Kui president Pätsi pere ära viidi, aitas Elle Reeder pakkida. – Pärnu Postimees, nr. 245, 15.12. 2007.
- Otsisime Kasepääl Jõgevamaa iseloomustavat toitu. 2018.** - <https://jogevamaa.com/kohalik-toit/uudis/2018/09/27/otsisime-kasepaal-jogevamaad-iseloomustavat-toitu>
- Ottenson, Hilda. 1936.** Üks meeldiv külaliste vastuvõtmine. – Taluperenaine, nr 3.
- Põltsamaa laat. 1931.** - Põltsamaa Teataja, 24.10.1931.
- Pöld-Riives, Marta. 1939.** Külaliste toitlustamisest perekondlikel pidustusil. – Taluperenaine, nr 4.
- Põltsam-Jürjo, Inna. 2017.** Siga, seapidamine ja sealiha toiduks tarvitamine Eestis 13.-16. sajandil. – Tuna, nr 4.
- Põltsam-Jürjo, Inna. 2020.** Viin, vein ja vesi. Joogikultuur Eestis kesk- ja varauusajal. Kirjastus Argo.
- Pärn, Küllike. 2012.** Rukkileivataignas kapsapiruka valmistamine ja söömine Avinurme kandis. - <https://rahvakultuur.ee/2020/03/23/rukkileivataignas-kapsapirukas-avinurmes/>
- Pärn, Ülo. 2011.** Ettevõtete ja asutuste Jõgeva. Mälestuste Jõgeva. Kogutud mälestused II. Jõgeva.
- Ratt, Alekander. 1985.** Mõnda maaviljeluse arengust Eestis läbi aegade. Tallinn.
- Sarv, Jaan. 1981.** Jõgeva Sordiaretusjaam. Tallinn.
- Ringi ümber kodumaa. 1933.** Postimees, nr 14. 17.05.1933.
- Seppel, Marten. 2014.** Vene keskvalitsuse kartulikampaania Eesti- ja Liivimaal 1840. aastatel. - Õpetatud Eesti Seltsi aastaraamat 2013. Tartu.
- Seppel, Marten. 2020.** Liivimaa pärisorjus kameralistliku kriitika kumas. Johann Georg Eiseni teoreetilised lähtekohad. - Õpetatud Eesti Seltsi aastaraamat / Annales Litterarum Societatis Esthonicae, 2019. Tartu.
- Seppel, Marten. 2021.** Laiuse mõisa nälja- ja sõjakahjud Rootsi aja lõpul (1695-1704). – Rahvusrhiivi toimetised / Acta et Commentationes Archivi Nationalis Estoniae 4 (35). Tartu.
- Sildre, Urve. 2007.** Kasuline kokaraamat: eestikeelsed kokaraamatud, kodumajanduskalendrid ja -ajakirjad 1781-1949. Tallinn.
- Taluperenaine (ajakiri).** [https://et.wikipedia.org/wiki/Taluperenaine\\_\(ajakiri\)](https://et.wikipedia.org/wiki/Taluperenaine_(ajakiri))
- Tartumaalt. 1940.** - Postimees, nr 49. 20.02.1940.
- Teadaanded ja kuulutused. 1875.** - Eesti Postimees ehk Näddalaleht: ma- ja linnarahvale, nr 37, 10.09.1875.
- Wahl von, Henriette. 2014.** Koch-Buch A-o 1800. Marburg.