

Oma toit: muutustest Siberi eestlaste toidukultuuris¹

Anu Korb

Teesid: Artiklis käsitlen Krasnojarski krai Minussinski piirkonna eestlaste toidukultuuri, kusjuures keskendun piirkonna Siberi eestlaste suhtumisele oma toitu. Oma toit tähistab Siberi eestlastele ühelt poolt omakasvatatud toitu, teisalt märgib see põlvest põlve edasi antud teadmisi toidukultuurist ja aitab multikultuurilises ümbruses eristada tänapäevalgi oma ja võõra rühma piire. Viimastel aastakümnetel toimunud muutused toidukultuuris on aset leidnud seoses poliitiliste ja majanduslike muutustega, sagenevate segaabeludega, külast linna elama asumisega, kaubanduse arenguga, terviseteadlikkuse kasvuga, meedia mõjul jne.

Märksõnad: identiteet, kohanemine, migratsioon, multikultuuriline, oma toit, Siberi eestlased, toidukultuur

Taust ja aines

Tänapäeval Siberis Minussinski piirkonnas elavad eestlased on 19. sajandi viimasel kümnendil või 20. sajandi alguses vaba maa otsingul väljarännanute järglased või tsaarivalitsuse perioodil väljasaadetute ja sundasunistest vabade talupoegade järeltulijad (vt Must 2012: 11–14). Ümberasumine teisele maale nõudis paratamatult kohanemist uute loodusolude ja kliimaga. Siberi hiiglasuure territooriumi loodus erineb oluliselt Eestimaa omast. Lõunast põhja hõlmab Siber 40 laiuskraadi, mis tähendab, et ka Siberi piires on looduslikud olud väga erinevad: tundra, taiga, metsastepp, stepp (vt nt Jürgenson 2008: 14–27). Eestlased asusid põhiliselt maapiirkondadesse, alale, kus olid võimalused põllupidamiseks ja loomakasvatuseks.

Pärast enamlaste riigipööret (1917. aastal) algasid ulatuslikud muutused kogu Venemaa majanduselus, osa Siberisse väljarännanud eestlasi naasis 1920. aastail optantidena esivanemate sünnimaale. Enim mõjutasid Siberisse jäänud asunike elu 1920.–1930. aastate sundkollektiviseerimine ja ulatuslikud repressioonid, ka Teine maailmasõda, mis küladesse alles jäänud mehed sõtta

viis. Sõja järel algas eestlaste lahkumine piirkonna küladest annekteeritud emamaale Eestisse, ümbruskaudsetesse Vene linnadesse ja rajoonikeskustesse.

Arvestatav osa Minussinski piirkonna küladest lahkunud eestlastest rajas uue kodu samasse piirkonda: Minussinski linna, rajoonikeskusesse Karatuzskojesse või suuremasse vene külla, nt Motorskisse. Osa eestlasi suundus umbes 500 km kaugusele krai keskusesse Krasnojarskisse. Perioodil, mil Eesti kuulus annekteerituna NSV Liidu koosseisu (1940–1941, 1944–1991), rännati massiliselt ka esivanemate maale Eestisse. Hoolimata kaugest vahemaast on Minussinski piirkonna eestlaste suhtlemine emamaa eestlastega üllatavalt tihe: sugulastel käiakse külas, Teise maailmasõja järgsel nõukogude perioodil saadeti vastastikku postipakke ja kirju. NSV Liidu lagunemisega muutunud majandusolud (ülikiire inflatsioon, tööpuudus) ja poliitilised tingimused (kahe riigi vahel riigipiiri kehtestamine) tõid ka Minussinski piirkonna eestlaste ellu järsu pöörde, mille tagajärjel harvenesid sidemed Eestiga (Korb 2008: 56–58). 21. sajandi alguskümnendist on piiriülene suhtlemine nii külaskäikude kui kiire tehnilise arengu mõjul (telefoniside, Skype) taas tihenunud.

Artiklis analüüsin Siberi Minussinski piirkonna eestlaste toidukultuuri. Lähtun sealsete eestlaste endi hinnangutest ja suhtumistest oma toitu ja jälgin mitmekultuurilises keskkonnas toidulaua aja jooksul (eriti viimastel aastakümnetel) toimunud muutusi.

Minussinski piirkonna eestlaste toidukultuuri käsitlemisel tuginen suuresti omakogutud ainesele. Tegin selles piirkonnas välitöid aastatel 1991–1992 ja paarkümmend aastat hiljem, aastatel 2012–2013.² Mõlemal perioodil oli oluline info kogumise viis osalusvaatlus. Uurimuse läbiviimist soodustas elamine välitööde ajal Siberi eestlaste peredes ja osalemine Siberi eestlaste mõne rahvakalendri tähtpäeva ja isikliku tähtsündmuse tähistamisel. Lisamaterjali kogusin intervjuude abil, mis võimaldavad pilku heita ka varasema aja toidukultuurile. 1990. aastatel küsitlesin põhiliselt külades elavaid eestlasi (küsitletuid 35 ja 42), mõne inimesega vestlesin korduvalt. Tookord moodustas toidukultuuriga seonduv osa eri teemaderingi käsitlevatest intervjuudest. 2012. ja 2013. aastal kasutasin ainese kogumisel poolstruktureeritud biograafilise suunitlusega intervjuusid 32 ja 34 vastajaga. Teise perioodi vestlustes oli toidukultuuri ja toitumistavade seonduv enam esil, külaelanikele lisaks kaasasin teise perioodi küsitlustesse ka eesti küladest linnadesse ja asulatesse elama asunud eestlasi. Materjali kogusin põhiliselt eakamatelt naistelt (sündinud ajavahemikus 1912–1956, nooremate toidueelistused võivad nende omadest oluliselt erineda): naised on vananeva elanikkonnaga külades meestest märksa rohkem, Siberi külades mehed enamasti toiduvalmistamisel ei osale. Tänu Siberi välitöödele tekkis mul kontakte ka nõukogude võimu päevil Eestisse elama asunud Minussinski piirkonna külades sündinud-kasvanud eestlastega, kelle abil sain kogutud infot täiendada ajavahemikul 2003–2009.

Eestlaste traditsioonilised põllukultuurid ja loomakasvatus, muutused seoses Siberisse asumisega

Inimese toiduvalik sõltub ressursside kättesaadavusest, toiduainete tootmist mõjutavad suuresti kohalikud looduslikud tingimused (Salomonsson 1990: 114). Siberisse väljarännanute lugudes on loodus tähtsal kohal, mäletatakse, et esivanematel tuli puude vahelt teed raiuda, et ratsahobusegagi läbi pääseda; puid juurida, et põldu teha jne. Samas rõhutatakse põllupidamiseks sobivat pinnast: "Siin kasvab ühe kõrre otsas kaks pead ja kartulid on nagu kaalikad." (RKM II 459, 3 (2) < naine, snd 1920). Erinevalt Eestimaa põllumaast sai Siberi põldudel saaki ka sel juhul, kui sõnnikut ei kasutatud.

Esmalt üritasid eestlased Siberis kasvatada samu kultuure, mis kodumaal. Näiteks 20. sajandi algul oli Eestimaa kubermangude talumaadel rukki külvipind suurem kui ühelgi teisel teraviljal (Moor 1980: 14). Rukkileiba söid ka teised läänemeresoomlased jt Nõukogude Liidus elavad soomeugri rahvad, balti rahvad, venelased, valgevenelased (Moor 1980: 148). Kuna Siberis rukis head saaki ei andnud, oldi sunnitud otsima asendust – rukkikülv vähenes, peaaesjalikult mindi üle nisuleivale (Valgus 26/1885; Jevmenova 2008: 94).

Ka odrasaak jäi Siberis kesiseks ja seetõttu loobuti ajapikku kodusest õlleteost. Aliise Moor (1991: 39) on täheldanud Eesti kohta, et koduse õlletegemise taandumisega sages viina pakkumine peolaul. Siberi eestlaste kodusel viinategemisel on pikk traditsioon, sellel on kindel koht eestlaste argipäevas ja peotavades ka tänapäeval.

19. sajandi alguse Eestimaal on eestlaste kohta täheldatud, et nad ei pea suurt juurviljast lugu: nende toidulaul leiduvat vaid kapsast ja naerist (Ligi 1968: 80). Kuna värsket kapsast olulisel hulgal talveks ei säilitatud, kasutati põhiliselt hapukapsast (Lööke 1959: 70). Hapukapsas on ka tänapäeva Siberi eestlaste toidulaul värsket kapsast olulisemal kohal. Larissa Jevmenova (2008: 96) andmetel kasvasid Siberisse väljarännanud vene talupojad erinevaid juur- ja aedvilju: naeris, rõigas, porgand, peet, kaalikas, kapsas, hernes, kurk, kõrvits, sibul ja küüslauk. Siberi eestlaste koduaedades kasvavad juur- ja aedviljad sellest loetelust oluliselt ei erine. Ajapikku kartuli osatähtsuse kasvuga vähenes naeri kasvatamine. Eestimaale jõudis kartul 18. sajandi keskpaiku (Petti 1989: 7). 19. sajandi lõpupoole oli kartul pärinud naerilt selle säilitamise, toiduks keetmise ja küpsetamise viisid (Moor 1980: 24). Siberis sai kartul tuntuks 18. sajandi lõpul või 19. sajandi esimesel poolel. Kartuli olulisus toidulaul on põhjustanud selle nimetamise teiseks leivaks (vt nt Petti 1989: 7; Jevmenova 2008: 96). Kartul on Siberi eestlaste toidulaul tänini kesksel kohal.

Paljud vanemad eestlased täheldasid, et nende noorpõlves polnud Siberi külades kurgi- ja tomatikasvatus veel üldlevinud. Näiteks Ülem-Bulanka

(vn Verhnjaja Bulanka) külas 1930. aastal sündinud naine väitis, et “on eluaeg ilma *pomidorideta* elanud”. Tänapäeval kasvatatakse tomateid palju. Eriti kuulsad ümbruskonnas on Minussinski tomatid. Minussinski linn asub orus, ümbritsetud mägedega ja sinne kliima on taimekasvatuseks märksa soodsam kui Ülem-Suetuki (vn Verhnij Suetuk) küla või rajoonikeskus Karatuzskoje. Mitmed Minussinski eestlased avaldasid kahetsust, et me tomatite valmimise ajal neile külla ei juhtunud, sest siis oleksime saanud maitsta neid õigeid tomateid. Tomatit kasvatati Siberis varem (osalt ka tänapäeval) lageda taeva all. Siberist 1970. aastail Eestisse elama asunud naine imestas Eestis kilekasvuhooneid nähes:

Meil Siberis olid lageda taeva all tomatid. Esimest korda, kui ma tulin Eestisse, siis alles sain teada, et tomatit on vaja kile all kasvatada. Varem Siberi suvi oli soojem minu meelest. Kui vihma tuli, see oli nii soe, et sai joosta mööda lompe (ERA, DH 27 (43) < Harjumaa, Turba as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1943 (2007)).

Siberi lühikese suve ja kevadiste öökülmade tõttu hakkas levima kurkide kasvatamine sõnnikupeenras, sageli kaeti kevadeti peenar kiletunneliga. Siberi soojas suves valmisid ka *tinnid*³ ehk melonid ja *arbused* ehk arbuusid:

Arbuusisi kasvasivad külas, vat vanaema rääkis, kui nemad olivad, elasivad oma taludes, siis nendel olid arbuusipõllud, kasvasid arbuusid. No siis kuumus oli ikka rohkem (ERA, DH 867 (50) < Minussinsk < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1956 (2013)).

Tänapäeval võidakse kasvatada arbuuse ka sarnaselt kurkidega sõnnikupeenras.

Loomadest pidasid eestlased kodudes sigu, lehmi, kanu, ka lambaid, vähem hanesid-parte, kitsi.

Meil oli kodus, ma mäletan, ikka kaks lehma ja mullikas ja sead ja lambad ja kanad. Ega me palju poes ei käinudki. Meil oli oma toit. Liha oli omast käest, munad ja piim, või ja koor olid omast käest (ERA, DH 189 (31) < Harjumaa, Turba as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1943 (2009)).

Keerulistel kollektiviseerimise algusaastail ja repressioonide perioodil peeti loomi ka salaja, see aitas perel kuidagi hinge sees hoida.

Loomsetest toiduainetest tarvitavad Siberi eestlased liha, muna, kohupiima ehk *vorukat*⁴, hapukoort ehk *manti*⁵, piima ja hapupiima. Piima varuti ajaks, mil lehmad ei lüpsnud, ja seda säilitati külmutatuna. Liha (eeskätt sealiha) tarbimine on Siberis kindlasti olulisemal kohal kui Eestis, see kuulus igapäevase toidulaua juurde. Sageli rõhutati, et Siberi karmides ilmastikutingimustes



Foto 1. Saare Liide kasvatatud tomatitaimed. Motorski küla. Anu Korbi foto 2013.



Foto 2. Tomatimahl kuulsatest Minussinski tomatitest. Anu Korbi foto 2013.



Foto 3. Siga pörsastega. Ülem-Suetuki küla. Andreas Kalkuni foto 2012.

on liha söömine hädavajalik (vt nt Jevmenova 2008: 95; Sergejeva 2007: 65). Ka Siberi eestlased arvavad, et lihata Siberis vastu ei pea:

Pekki, vahest tuleb näe isu, tahvad soolapekki, võtad raasu pikemata ära ja nitševoo⁶. Siin külмага peab pekki sööma, näe mis, siin 40 kraadi, siis ei pane vastugi, kui pekki ei söö. No ütlevad, siis on kergem elada üle, kui pekki sööd. Vaja jah, mhm. See on ikka raskus, kui nii 40 kraadi on, ikka noh koormus on ikka muidugi (ERA, DH 867 (31) < Minussinsk < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1956 (2013)).

Siberis hoiti liha talvel kütmata ruumis rippuvas asendis, ka veega ülevalatult või lumega segatult mõnes nõus – paljud eestlased rõhutasid, et varem ei olnud talviti sulailma. Aja jooksul on Siberi kliima muutunud ja sulailm pole enam haruldus. Muidugi on Siberis liha ka soolatud. 1960. aastail oli veel Eestiski tavaline liha soolamine talveks. Järelejäanud soolaliha suitsetati kevadel. Sügavkülmikuid hakati Eestis kaubastama alates 1975. aastast (Eelmaa 1985), need olid esialgu defitsiitne kaup. Esimese sügavkülmiku hankimisest Siberis jutustas naine, kelle mees töötanud tol ajal autojuhina:

Meil ikka marazilka⁷ oli juba 84. aastal, kui siia [rajoonikeskusse elama] tulime. See sai läbi nende, parteimeestele anti siia neid, ta oli sohver. Ta tuleb, ma olin bolnitsas⁸ see aeg, mul vaja 250 rubla. [---] Ma ei mäleta, kelle käest me siis ikka raha saime. Ta läks uuesti sinna skladu⁹ Abakani ja ütleb, niukest juttu räägib: Et näe, esimese sekretärile viisime, et teine teeb koledast buntu¹⁰, et teine sekretär tahab ka seda morosil'nik kammerit. No talle anti teine kammer veel. A ta maksis sinna raha ää ja tuli kodu ja tõi kodu. No siis kõik oli vale pial enne. Nad ei annuvad prostoi¹¹ inimesele. (ERA, DH 869 (60) < Karatuzskoje as. < Ülem-Bulanka k < naine, snd 1942 (2013)).

Tänapäeval saab sügavkülmikuid ka Siberis vabalt osta ja järjest enam kasutatakse neid liha säilitamiseks.

Toidulisa ja uued maitseed loodusest

Toidulisa hankimine loodusest on Siberi eestlastel olnud olulisemal kohal kui eestlastel Eestis. Intensiivset korilust takistavaks teguriks Eestis on peetud asjaolu, et marjade valmimise aeg langes kokku suviste põllutöödega ja tööjõulistel elanikel polnud aega metsa minna. Alles nõukogude perioodil kujunes metsamarjade ja seente korjamine Eestis laialdaseks harrastuseks (Luts 1998: 157–159). Ka Siberi materjali põhjal võib täheldada, et kiired põllutööd jätsid koriluseks napilt aega. Siberi metsad olid küll saagirikkad, aga marjade varumist ei peetud sama oluliseks kui põllukultuuride kasvatamist. Siberi looduses kasvas maasikaid, vaarikaid, pohli, jõhvikaid jm marju, muuhulgas ka musti ja punaseid sõstraid, mida me Eestis oleme harjunud kasvatama koduaias. Erinevalt Eestist korjatakse ja kasutatakse Siberis palju toomingamarju (vt ka Jevmenova 2008: 97), mida sageli säilitati kuivatatult.

Ka Eestis tunti marjade kuivatamist, kuid Siberi kontinentaalses kliimas oli marjade kuivatamine märksa hõlpsam ja see sai üheks tavalisemaks marjade säilitamise viisiks. Marju võis kuivatada või järelkuivatada ka ahjus pärast kütmist:

Toomingad kuivatati suures ahjus. Marjad pidid olema hästi ära kuivanud. Me lasime need läbi hakklihamasina, tegime toomingajahu. Nüüd nad käivad marju kuskil vene küla veskis jahvatamas (ERA, DH 189 (52) < Harjumaa, Turba as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1943 (2009)).

Ka värskaid toomingamarju aeti läbi hakklihamasina ja säilitati neid suhkruga segatuna mõnes nõus. Toomingamarju võidi hoida ka kihiti: kord marju, kord suhkrut.

Sestpeale, kui suhkrut juba vabamalt saada oli, keedeti ka moosi. Siberis tehtud moosid on väga suhkrurikkad: kilo marjade kohta lisatakse samas koguses või rohkemgi suhkrut. Magus keedis säilib mõistagi paremini. Mitmed vanemad eestlased märkisid, et varem ei saanud moose teha, kuna puudusid sobivad nõud keedise hoidmiseks ja polnud ka võimalust purke õhukindlalt sulgeda. Marjamahla tegemine on Siberi eestlastel suhteliselt vähelevinud. Eestis hoogustus kodune mahlaaurutamine 1970. aastail mahlaaurutite müügile tulekuga (Piiri 2006: 68). Siberis jäi peamiseks kasemahla varumine kevadel ja selle hapendamise.

Seened, mida eestlased Siberis enim korjavad ja toiduks tarvitavad, on võiseened, *grustid* ehk riisikad ja kukeseened. Seente korjamise, eriti aga nende müügiga seostatakse rohkem vene rahvusest elanikke. Ka on venelaste korjatavate seente sortiment mitmekesisem (vt ka Jürgenson 2002: 217).

Kui Eestimaa eestlaste toidus oli kala tähtsal kohal, sageli mainitakse soolakala söömist suvel, siis Siberis kala osatähtsus toidulaual vähenes, ka tuli loobuda merekaladest. Harrastuskalamehi, kes püüdsid kala kohalikest järvedest-jõgedest, Siberi eestlaste seas siiski leidis:

Leeri järv on, seal on praegu käivad kala püüdmas, mehed käisid, seal ahvenad olid. Ahvenat püüdsid. Siis ma ei tia, neid järvesi oli seal veel kaugemal. No järvekalad. Aga vene külades olid suuremad järved seal, ja seal püüdsivad ka särgi ja käisivad külas müümas tünnidega (ERA, DH 197 (30) < Tallinn < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1925 (2009)).

Hilisemal ajal läksid moodi linnaeestlaste nädalalõppude väljasõidud mõne jõe või järve äärde puhkama ja kalastusretkele, sihtpunkti jõudmiseks oma 400–500 km läbimine polnud takistuseks. Seenel, marjul ja kalal käimine on Siberi eestlastele läbi aegade olnud siiski vähem oluline kui sealsetele venelastele. Siberi eestlaste seas leidis ka jahimehi:

No jahimehi ikka oli. See Pieter, kis oli, ta oli nõnna, et ise oli kurt, a ta püüdis raudadega selle rööži¹². [---] Ta nõnna jahti pidas, kitsesi lasi ja... Kis püüdis raudadega neid rebaseid ja kõik. Siis oli, nahkade eest saivad raha. – A jahimehi seal oli üldse need vanad mehed, inimest viis, kis käisivad taigus. A jahimehed olivad kõik, kogu Pulani mehed (ERA, DH 869 (51) < Karatuzskoje as. < Ülem-Bulanka k < naine, snd 1942 ja mees, snd 1937 (2013)).

Teiste siberlaste eeskujul jõudsid ka Siberi eestlaste toidulauale seedripähklid, millest sai lisaks valmistada seedriõli ja seedriseemnejahule vett lisades “seedripiima” (vt nt Jevmenova 2008: 96).

Kolhooside algusaastail, repressioonide perioodil ja sõjapäevil, kui külades valitses toidupuudus, muutusid söödavad taimed loodusest eriti oluliseks:

Oblikaid sai söödud. Meil oli seal kislitsa¹³, siin ta ei kasva. Need on nisukesed rammusad ja hapud, neil on valged õied. Veel sai lagejuurikaid rebida, neid imeti. Ja nurmenukud, meil öeldi “kanavarvad”, neid sai süüa. Siis oli veel tšeremšaa¹⁴ ja bajarka¹⁵. Seal sai niipalju kõiksugu rohtu süüa (ERA, DH 189 (52) < Harjumaa, Turba as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1943 (2009)).

Tšeremšaad ehk karulauku tarvitatakse ka tänapäeval üsna palju: kevadel süüakse seda toorelt põhitud kõrvale või salatina, talveks säilitatakse soolatuna ja kasutatakse mitmete hädade vastu. Viimasel aastakümnel on Ida-Siberis hakatud korealaste ja jaapanlaste eeskujul tarvitama toiduks üht liiki sõnajala – kilpjala noori võrseid, Siberi eestlaste keeles *paparatnikut*¹⁶. Taimet koristatakse kevadel mõne nädala jooksul. Kilpjala kasvukohad on Siberis potentsiaalseks ohuallikaks: neis piirkondades põletatakse sageli kevadel kulu, et taimi oleks hõlpsam koristada. Kulupõletamisest on alguse saanud üksjagu metsatulekahjusid, kuid süütajatele enamasti jälile ei saada. Taimet võrseid säilitatakse kergelt soolatuna sügavkülmas. Meile pakuti neid tükkideks lõigatuna ja pannil kenasti pruuniks praetuna, maitset meenutasid need seeni.



Foto 4. Saare Liide valmistab Eesti külaliste kilpjalast toitu. Anu Korbi foto 2013.

Minussinski piirkonna eestlaste identiteet

Suurel osal Minussinski piirkonna küladest mujale elama asunud eestlastest on säilinud tihedad emotsionaalsed sidemed sünnikülaga ja nad tunnetavad ühtekuuluvust sealse eesti kogukonna liikmetega. Kultuuriuuringutes mõistetakse kogukonda kultuuriliselt konstrueeritud nähtusena, mis eeldab grupi kultuurilist eristumist teistest või ühist kuuluvustunnet. Kuuluvustunne on tihedalt seotud identiteedi mõistega. Stuart Halli kohaselt (1999: 248–250) on identiteet teadlik tulevikku suunatud strateegia, mis teenib üksikisiku või rühma eesmärke. Minussinski piirkonna eestlaste kultuuriidentiteeti on kujundanud ühelt poolt seosed Eestiga, teiselt poolt aga uus keskkond oma eripäradega. Eesti rahvusriigis elamise kogemus Siberi eestlastel üldjuhul puudub – nende esivanemad jõudsid Siberisse juba tsaarivalitsuse ajal. Osa Minussinski piirkonnas sündinud eestlastest on Teise maailmasõja järgsel nõukogude võimu perioodil mõnda aega elanud ka Eestis, kuid mitmesugustel põhjustel naasnud Siberisse. Analoogiliselt Läänes elavate eestlastega saab Siberis elavad eestlased jagada vanadeks olijateks ja uuteks. Näiteks üksikuid Teise maailmasõja päevist küladesse jäänud eestlasi nimetavad Siberi eestlased *Eestimaa eestlasteks* ka siis, kui viimased on veetnud Siberis suurema osa oma elust. Ilmselt võib eestlasi Siberi eestlasteks nimetada ajast, mil nad hakkasid tunnetama, et elupaik Siber on osa nende identiteedist. Siberlase iseloomulikeks tunnusteks peetakse looduslähedust ja tahumatust. Need on siberlase kuvandis ja enesekuvandis olulisel kohal ka siis, kui ta elab miljonlinnas Krasnojarskis (Jürgenson 2003: 132–134). Minussinski piirkonnast Krasnojarskisse elama asunud eestlastel on kokkupuuteid ka kraai teistest, peamiselt lõunaeesti murdekeelega küladest pärit eestlastega, samuti pärast Teist maailmasõda töö või perekondlikel põhjustel Krasnojarskis kodu rajanud eestlastega. Ainukesse eesti seltsi Siberis – Krasnojarski Eesti Seltsi koondunud eestlased tunnetavad ühelt poolt ühtekuuluvust, samas eraldab neid keelebarjäär – lõuna- ja põhjajaeestlased teineteise kõnekeelest aru ei saa. Eestisse elama asunud Siberis sündinud eestlased tunnistavad tänapäeval endid meelsasti *Siberi eestlasteks*, kuid ei rõhuta seost Venemaaga. Sageli määratletakse end sünniküla järgi – Suetuki ja Pulani eestlased.

Oma toit, võõras toit

Ümberasumisega teisele maale võetakse kaasa oma toidukultuur ja see on üksiti grupi turvalisuse konstrueerimise vahendiks (vt nt Yeoh jt 2015: 16–17). Eri kultuuride kokkupuutes kasutab nii üksikisik kui ka pärimusrühm tervikuna

vastaspoole mõtestamiseks oma kultuurisümboleid. Endale loomupärane, õpitu ja õigeks peetu on mõõdupuuks (Saressalo 1996: 57). Teistsugused oma erinevate kommete ja tavadega torkasid silma, neid hinnati-arvustati loomulikult oma mallide järgi. Näiteks Minussinski piirkonna eestlaste lood kujutavad tõvalasi primitiivsete vähearenenud inimestena (vrd laialt levinud lood tšuktšidest) (vt Korb 2012: 59–60), piiri seadmiseks meie ja teiste vahele tuuakse esile ka erinevused toidukultuuris:

[Tõvalastel] *on sellepärast kitsad silmad, et nad jutiga olid ju seal jurtas suitsu sies.*

– *Silmas pilukil, silmad pilukil.*

– *Tuli on, tuli on seal keskkohas.*

– *Ja paksud paled sellepärast, et tal jutiga tuline tsäiu¹⁷ ja puhub aga...*

– *Suolaga tsäiu. Nema sukurt ei süünd, suolaga* (RKM, Mgn II 4371 (28) < seltskonnas Ülem-Suetuki külas (1992)).

Tatarlaste ja eestlaste erinevuse väljatoomiseks rõhutatakse, et tatarlased söövad erinevalt eestlastest hobuseliha. Tänapäeval Siberis ettevõtlust – tomatikasvandust – arendavatele hiinlastele ja korealastele heidavad eestlased ette, et nende kasvatatavad tomatid olevat söögiks kõlbmatud, kasvanud väetiste ja taimekaitsevahendite najal.

Samas tuleb uues keskkonnas aja jooksul paratamatult teha korrektiive ka oma toitumistavades. Suurim erinevus Minussinski piirkonna eestlaste ja kodueestlaste toidutradsioonis on tänapäeval selles, et Siberis on omakasvatatud toidu osatähtsus võrratult suurem. Olukord Siberis on üsna sarnane nõukogudeaegse Eestiga, kus isetegemine oli inimese igapäeva elu lahutamatu osa, üks põhilisi privaatsuse, individuaalsuse ja turvalisuse konstrueerimise vahendeid (Kannike 2002: 63–64). Toidulaua suhtes loodeti vähem kaubandusele ja rohkem endale. Linnaelanike puhul oli tavaline sugulaste abistamine maatöödel, mille eest sai vastutasuks toiduaineid.

Tänapäeva Eestis on paljud linnaelanikud, aga ka osa maaelanikest, oma toidu kasvatamisest loobunud. Seevastu Siberi külade eestlased (suuresti ka asulate ja linnade eestlased) kasvatavad nüüdki põhiosa oma toidust ise. Linna eramajade elanikel jagub maja ümber maad ka kartuli, juurviljade ja marjapõõsaste tarvis. Sageli on ka suurte korrusmajade elanikel linnas oma maja läheduses aiamaa kasutamise võimalus, paljudel on lisaks *datša*¹⁸ või haritakse maad sugulaste juures sünnikülas. Väiksemates linnades nagu Minussinsk peetakse sageli ka loomi: sead, kanad, haned, ka lehmad. Kergekäeliselt maaharimisest loobumist takistab ilmselt esivanematelt põlvest põlve päritud teadmine, et maa toidab ja isiklik majapidamine aitab raskel ajal toime tulla, näiteks:

Siis ei lubatud palju kartuleid maha panna, aiamaa suurus oli kindlaks määratud ja rohkem ei tohtinud maad kasutada. Aga kartulist oli ju elu ja salaja pandi neid maha kolhoosi maa sisse piiri peale. Sügisel võeti üles ka poolsalaja (ERA, DH 27 (24) < Harjumaa, Turba as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1939 (2007)).

Nõukogude päevil ühismajandist oma pere tarbeks toidu jm kraami võtmist varguseks ei peetud, sest kolhooside loomisel tuli anda sinna peaaegu kogu oma vara. Mitmed Siberi eestlased tunnistasid, et söötsid oma loomi töökohast salaja kaasatoodud toidukraamiga, näiteks:

Ma olin aidamees, seal pole miskit skrõvaitada¹⁹, ma pal'lu ei võtt endal, mul oli niukene hazjastvenna sumka²⁰, läksin aita, panin kambikormi²¹ sinna sisse, panin sumkasse, läksin kodu sööma, valasin künasse, [sead] sõid, veel piima piale. Nad olid söönd. A kui oli niukene aeg, et ma ei saand võtta, kas olid natšalstvo²² seal või kedagi, siis nad sõivad tooreid kartuleid. A vat sa tiad, see liha oli just tšast²³ oli saalat²⁴, tšast oli liha. Oi, küll oli ilus liha (ERA, DH 869 (23) < Karatuzskoje as. < Ülem-Bulanka k < naine, snd 1941 (2013)).

1980. aastate lõpul ja 1990. aastail, kui Siberis enamik ühismajandeist lagunes ja linnades valitses terav tööpuudus, aitas paljusid piirkonna eestlasi hädast välja oma toidu kasvatamine ja saaduste ülejäägi müümine. Austraalia Tasmaania piirkonna migrantide kogemusele tuginedes on uurijad täheldanud, et kui ka majanduslikus mõttes pole oma toidu kasvatamine esmatähtis, pakub oma pere toiduga kindlustamine migrantidele turvatunnet ja sel on kogukonnaliikmeid ühendav funktsioon (vt nt Yeoh jt 2015: 17). Sama võib täheldada Siberi eestlaste kohta. Sageli on piirkonna eestlased avaldanud imestust, miks Venemaal ei suudeta oma rahvast ise toita ja lastakse massiliselt välismaist toidukaupa sisse tuua. Sageli mainitakse selles kontekstis kohalikes kaubanduskettides müüdavaid väidetavalt Ameerikast pärit külmutatud kanakoibi. Viimastel aastatel on paljud eestlased hakanud oma kasutuses olevaid maid erastama, sest kardavad, et hiinlased või muud sissetulijad ostavad eesti külade maad kokku ja hakkavad seal ise majandama või elanikelt maa eest renti küsima. Minussinski piirkonnas tegutseb juba ka eestlastest ettevõtjaid, näiteks suurpõllumees Jaan Bramman, kes muuhulgas müüb oma *bekarnja*²⁵ poes ümbruskonna rahvale omakasvatatud viljast valmistatud maitsvat leiba.

Kui paarkümmend aastat tagasi ei tulnud Siberi eestlastega suheldes peaaegu üldse jutuks toidu tervislikkus, siis 2012. ja 2013. aasta välitööde käigus kuulsin sageli arvamust, et omakasvatatud toit on oluline ka seepärast, et see on tervislik. Samas ei tajuta selles kontekstis Siberi looduse saastatust. Tänapäevaks on suured metsamassiivid maha raiutud ja röövraie jätkub. Nõuko-

gude Liidus kasutati Siberit kui riigi kolooniat – sinna saadeti kõik see, mida endale ei tahetud – kurjategijate kõrval ka tuumajäätmed (Jürgenson 2008: 299). Ka toimub Siberis intensiivne loodusvarade kaevandamine, mis tekitab omakorda loodusele probleeme. Siberi kaevandused annavad 93,5% Venemaa kullatoodangust, 83% alumiiniumist, 72% kivisöest, üle 50% tselluloosist, üle 90% maagaasist, üle 70% naftast, üle 95% teemantidest (Jürgenson 2008: 305).

Eestis nõukogude päevil kaubatundjana töötanu hinnangul peetud import-kompotte ja poemahlu kodus tehtust prestiižikamaks (Piiri 2006: 80). Ka on traditsiooniline toit oma positsiooni kaotamas moodsas ühiskonnas supermarketite keskel (Gronow 1997: 125). Siberi Minussinski piirkonna eestlased pole sellega enamasti kaasa läinud. Näiteks meid Minussinskis oma kodus võõrustanud Liide (snd 1956) oli poest ostnud vaid leiba-saia ja kala. Laual oli kartulisalat, mida Liide nimetas Eesti kartulisalatiks. See olevat nende pere igal sünnipäeva- ja tähtpäevalaual. Kuigi kartulisalat on tuntud mitmetel rahvastel, ka venelastel ja sakslastel, pärineb Liide retsept ajast, mil ta elas vanematega Eestis. Kartulisalat on aastakümneid olnud Eestimaal eestlaste armastatuim piduroog, mille tähtsus on ajapikku siiski vähenenud. Sedakorda pakkus Liide veel ahjus küpsetatud omakasvatatud broilerite koibi, kurgi-tomati-tillisalatit ja seenesalatit. Seened olid vähese soolaga kupatatult külmutuses ületalve hoiatud. Lisaks pakuti maitsta rabarberimoosi, kõrvitsamoosi, aroonia-kirsi veini ja imehead omakasvatatud kollastest tomatitest valmistatud viljalihaga mahla. Liide on veendunud, et tomateid ja ka muid taimi tuleb kasta lumeveega – kunstväetisi tema ei vaja.

Minussinski piirkonna külades on tähelepanuväärselt palju vabapidamisel loomi – see on pikaajaline traditsioon. Kuigi külavahel hulkuvad loomad nii mõnigi kord aiamaa segi pööravad või põlluvilja kahjustavad, tõi kohalik luteriusu pastor Vitali välja loomade vabapidamise positiivse poole: tegemist on turvalise paigaga – ümbruskonnas pole vargaid. Ja tänapäeval kuuleb ka Siberis arvamust, et vabapidamisel stressivabadelt loomadelt saab tõelist maheliha.

Külaliste võõrustamine, tähtsündmuste toidud

Siberlane kohtleb Eestimaalt tulnuid eeskätt külalisena ja külalisele pakutakse alati parimat. 1992. aasta talvel, kui olin Siberis ühes peres külas, kandis perenaine järjest roogi lauale, naabrinaine täheldas kõrvalt: “Pange veeklaas lauale, et saab lusikaid jahutada vahepeal” (RKM II 449, lk 157 (25) < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1920 (1992)).

Väited, et oled äsja naabriperes einestanud, ei loe. Kinnitatakse: “Süök läheb süögi peale.” Siberist pärit eestlased arvavad ise: “Ega kõhutäis kedagi



Foto 5. Kaetud laud Liide Lutšinina kodus Minussinskis. Laua ääres peremees Paavel, perepoeg ja pojatütar. Anu Korbi foto 2013.



Foto 6. Liide Lutšinina seenesalat. Anu Korbi foto 2013.

vaeseks ei tee. Igale teekäijale vaja anda tass *tsaiut*, siis jumal aitab sind veel rohkem” (RKM II 449, lk 20 (1) < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1915 (1992)). Tegelikult muidugi tassi *tsaiuga* ei piirduta, süüa pakutakse kombekohaselt hästi palju ja toidud on kaloririkkad. Külalistele küllusliku laua katmist peeti ka Eestis oluliseks, prestiižseid toiduaineid hangiti nõukogude päevil sageli tutvuste kaudu (Piiri 2006: 82). Siberis on suurem rõhk muidugi omatehtul:

Peolauad, kui seal olid suuremad sünnipäevad, need olid väga rikkalikud. No nuga kahvli kõrval võib-olla ei olnud, aga toit oli väga maitsev. [---] Siis olid koogid ja saiad ja pirukad ja ütleme pelmeene. Noh pelmeene tehti ka laupäev-pühapäev, kui oli vaba aeg, ja seda tehti terve perega. [---] Suured pliinid olid kindlasti kohe ja siis veel õli sees praetud, tea, kas sina said neid krõbuskaid, tuhksuhkruga pealt, ja siis tuulekringlid või keedukringlid olid kah. Aga muidu oli nagu pidulaud ikka: salatid ja hapukapsas igat moodi ja kotletid, oma kotletid, seapraad ja verivorst ja kes pidas hane veel, hanepraadi ja. Ja siis, kes olid jahimehed, tehti metsasoku praadi ja kotletti sellest ja, et teistmoodi (ERA, MD 245 (15) < Harjumaa, Laagri < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1952 (2003)).

Traditsiooniliselt kuulub Minussinski piirkonna eestlaste jõulu- ja aastava-hetuse-lauale ka verivorst, mille kohta sageli arvatakse, et venelased seda ei söö. Ometi on teateid ka vastupidisest: “Meil see verevorst on, a nüüd tievad venelased ka verevorsti. Nad meie käest õppisid” (ERA, DH 872 (65) < Motorski as. < Ülem-Bulanka k < mees, snd 1952 (2013)).

Siberi eestlased jooval enamasti hästi magusat teed. Nad õhutavad sageli külalist tee sisse rohkem suhkrut panema stiilis: meil suhkrut on. Selle alu-seks on kartus, et külaline mäletab toidutalongide-aegset suhkrupuudust ega julge piisaval hulgal magusat tarvitada. Tänapäeval peetakse sageli õigemaks pakkuda külalistele taimetee asemel poest ostetud pakiteed, mis tundub olevat prestiižikam. Meenub 2007. aasta suvel ühisel väljasõidul Siberi setode juures kogetu, kus meie peatuspaigas mäenõlval kasvas pune, aga siberlased valmis-tasid lõkke peal teed poest ostetud teepurust.

Tänapäeval võidakse Siberis pakkuda külalisele ka kohvi, enamasti on kohv lahustuv. Vanast ajast tuntud nn porgandikohvi (Siberi lõunaeesti keeleka-sutusega külates tuntud *põrknatsai* nime all) sõandavad külalistele pakkuda need, kes soovivad teadlikult Siberi eestlaste jookse-sööke tutvustada.

No porgandisi kuivatavad, tievad porgandikohvi. Mul praega on porgan-dikohv kruusi sies. [---] Pesed porgandi puhtaks nii, et ta on puhas. Ja lõigud ta niimoodi veikse õhukse tükkideks ja paned plekiga suure ahju. Ta seal ahjus kuivab ja siis nigu küpseb ja vat siis on porgandikohv. Siis paned tsainiku²⁶ sisse, paned kieva vie peale, ta tuleb niukene pruun vesi.

Kieva viega seisab tsainikus vähe aega ja vot siss on. No seda ammu tievad juba, mul on praegugi (ERA, DH 876 (26) < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1934 (2013)).

Külalisi vastu võttes ei puudu laualt peaaegu kunagi viin. Isegi siis, kui pererahvas sugugi napsu ei võta, pannakse külalise ette ikka viinaklaas. Kui peres parajasti pudelit ei leidu, hangitakse see külapealt kasvõi võlgu võttes. Omatehtud viina peetakse poeviinast paremaks (vt Korb 2005: 26; Jürgenson 2006: 257). Koduveinide valmistamine on aga suhteliselt vähe levinud, rohkem harrastavad seda linnaeestlased.

Mõnikord tundub, et siberlased lausa võistlevad omavahel, kes paremini külalisi vastu võtta suudab. Eestlastest abielupaar, kel kodu Motorskis, kinnitas korduvalt, et neil käib sageli Eestist külalisi. Neid toovat kaasa ka ühiskonnas juhtiva positsiooni saavutanud poeg. 2013. aasta kevadel, kui ma oma kaaslasega mõned päevad selles peres peatusin, püüdis perenaine Liide valmistada eeskätt toite, mida ta pidas traditsioonilisteks Siberi eestlaste söökideks. Näiteks hommikul valmistas Liide keedetud kartuleid ja jahukastet, sest just see olnud varem Siberi eesti külades peamine hommikusöök. Kartul paksu jahukastega sai 20. sajandil kõige tavalisemaks toiduks ka eesti talus (Moor 1980: 195). Hommikust tõhusat söömaaega, kus sageli pakutakse ka lihatoite, põhjendatakse sellega, et varem läksid inimesed pikaks päevaks põllu- või metsatööle, st tegid päev läbi rasket füüsilist tööd. Hommikusest tugevast söögikorrast pole Siberis enamasti loobunud ka tänapäeval, kuigi füüsilise töö osatähtsus on tublisti vähenenud. Kui meie välitöörühma liikmed Siberi hommikusöögilauas kartulitest-kotlettidest või lihasupist suurt ei hoolinud, arvasid kohalikud perenaised nii mõnigi kord, et Eestimaalt tulnutele Siberi toidud ei maitse.

Sageli pakuvad Siberi eestlased Eestimaa külalistele piirkonnas väga populaarset toitu *riivikooki*, mis nüüdisaegsetes Eesti retseptiraamatutes esineb sageli kartulipannkoogi või -kotleti nime all (vt nt Petti 1989: 81). Riivikoogireseptid isikuti muidugi varieeruvad, kuid ühes Motorski asulas elavate eestlaste peres lisati riivitud toorele kartulile natuke jahu, muna, porgandit, maitseks veel pune, *tesnok*²⁷, sibul, pipar ja sool. Koogid praeti pannil mõlemalt poolt kuldpruuniks. Eestis Siberis sündinud eestlastel külas olles on mulle nii mõnigi kord samuti pakutud riivikooki kui Siberi toitu. Üks Siberis sündinud naine jutustas, kuidas ta Eestis oma sünnipäeval tahtnud pakkuda töökaaslastele toitu, mis erineb tavapärasest ja leidnud, et selleks sobib just riivikook:

Kui ma juba Eestis elasin, peeti töö juures minu sünnipäeva, ja ma mõtlesin, mis ma teen huvitavat, mida nad siin Eestis ei ole söönud. Ja tegin terve kausitäie riivikooki. Ise mõtlesin: kas nad söövad või ei söö. Ja kui



Foto 7. Lidia ja Rudolf Saar lõunalauas. Motorski küla. Anu Korbi foto 2013.

ma selle riivikoogi lauale panin, meil ülemus söi ja söi ja söi, ütles, et mulle nii maitseb. Momentaalselt sai see kauss tühjaks. Kui jälle miski tähtpäev tuli, ülemus ütles: “Anni, no tee seda kooki, mis sa seekord tegid!” (ERA, DH 27 (31) < Harjumaa, Turba as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1943 (2007)).

Üksmeelselt kinnitasid peaaegu kõik Ülem-Suetuki külas kasvanud, et seal oskasid naised väga hästi süüa teha. Peaaegu kõik küsitatud väitsid, et nende emad olnud sageli perekondlikel tähtpäevadel või külapidudel sööke valmistamas. Vastastikune abistamine on eriti levinud matuste puhul. Söögikraami kaasatoomine matusemajja ei näita pere tegelikku vajadust abi järele, tegemist on pigem vana külaühiskonnas levinud vastastikuse abistamise kombe järgimisega. Selline kollektiivne toidukraamiga abistamine on olnud tuntud mitmetel rahvastel, näiteks Soomes (Vuorela 1977: 623), ja kuulub ka Kagu-Eesti matusetraditsiooni (Torp-Kõivupuu 2003: 73). Matuselaud valmib Siberis kogukonnaliikmete ühiste pingutustega ja on väga rikkalik. Naisi, keda Siberi eestlaste kogukondades kutsutakse appi peielauda valmistama, nimetatakse Minussinski piirkonnas *träpka*²⁸. Kohustusliku peielaua toiduna nimetatakse

Siberis eesti kapsaid ehk mulgi kapsaid. Peremehe või perenaise matusteks tapetakse tavaliselt mõni suurem loom (Korb 2014: 138). Rituaalne looma- või linnutapmine matusteks on olnud tavaks nii Eestis kui ka paljude teiste rahvaste juures (vt nt Salve 2000: 130). Ülem-Suetuki külas 2012. aasta kevadel matustel nähtud peielaud oli pillavalt rikkalik: esmalt pakuti *lihamuna-lapsu*-suppi (kanalihast ja omatehtud nuudlitest supp), seejärel kotlette, kartuliputru, sülti, kartulivorsti, praekala; laual oli valge leib, heeringas, skumbria, erinevad salatid; veidi hiljem pakuti *prossa*- ehk hirsiputru, paksu kisselli, pliine, pirukaid, puuvilju, komme ja kohalikku hõrgutist – toomingamarjajahust kooki. Kui tavaline alkohoolne jook peielauas on viin, siis neil matustel oli alkoholivalik märksa rikkalikum: poeviinale lisaks omatehtud samagonn, *paierga*-konjak ja jõhvikanalivka. Naabrinaine, kes oli lahkunule eelnevalt lubanud ta matused korraldada, pelgas külarahva arvustamist ja tegi kõik selleks, et talle midagi ette heita ei saaks.

Üldjoontes ei erine Siberi eestlaste peielaud muudest pühadel ja tähtpäevadel kaetud pidulaudadest. Peotoidud valmivad külas suures ahjus.



No kui pidud on, siis külas tievad kõik toidud suures ahjus. [---] Liha tievad ja vorstid ja kõik, mis nad praevad, kõik tievad selles suures ahjus. [---] Panevad vot pudrud, kõik potid sinna, nad ju kievad seal paremini ära, kui pliidi peal. Külas on see suur ahi, seal on kõik nendel. No meil siin [linnas] muidugi juba seda ei ole, siis tieme niisamati pliidi pial (ERA, DH 867 (31) < Minussinsk < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1956 (2012)).

Foto 8. Ahi Miina Trikmanni maja-pidamises. Ülem-Suetuki küla. Andreas Kalkuni foto 2012.



*Foto 9. Eesti rahvus-sümbolika tort Krasnojarski Eesti Seltsi pidustustel.
Andreas Kalkuni foto 2012.*

Kui 2012. aasta kevadel tähistati Krasnojarskis endises Lenini muuseumis suurejooneliselt Krasnojarski Eesti Seltsi 20. aastapäeva, olid sealsete eestlaste pidulaual nii Eesti kui ka Siberi toidud. Näitamaks seltsi seost Eesti Vabariigiga olid Krasnojarski eestlased valmistanud uhke sini-must-valge sümbolikaaga aastapäevatordi. Paraku olid lipuvärvid tordile sattunud vales järjekorras. Veel olid Siberi eestlased teinud korvikesi seenesalatiga, küpsetanud erinevaid koduseid pirukaid ja kohalikku hõrgutist – toomingamarjajahust ja vahukoo-
rest kattega pärmitaignast kooki, mis väidetavalt ei puudu Siberi eestlaste üheltki peolaualt:

Toomingamarju korjasivad, jahvatasid neid. Ja siis sai toomingamarja jahust neid pirukaid teha plaadi peal, siis panti vahukoort peale, vot see oli siis pidu, kuidas öeldi, kõige parem pirukas. Kui seda ei olnd, siis ei olnd mingit pidu ka. See pidi ikka olema jah (ERA, MD 244 (35) < Harjumaa, Loo as. < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1948 (2003)).

Laual olid aukohal ka Eestimaalt külakostiks toodud kompvekid, sprotid ja pudelid Vana Tallinnaga. Viimasest peavad Siberi eestlased eriti lugu ja toovad seda sageli ka ise Eestist kodukülla kaasa.



Foto 10. Krasnojarski Eesti Seltsi liikmed pidulaua ääres. Andreas Kalkuni foto 2012.

Muutustest toidukultuuris

Toidukultuur muutub loomulikult ajas ja suuresti vastavalt muutunud oludele. Sestpeale, kui ahjusid, milles saab toitu valmistada, tehakse külades järjest harvemini, hakkavad pikapeale kaduma ka traditsioonilised ahjuroad, nagu nn *kaalibaronkad*:

Vat mamma rääkis, enne kaali baronkasid tegivad. Kütsivad suure ahju ära ja need kaalid viskasivad suure ahju, tervelt kohe. Ei kuorind, nõnna viskasid ahju. Siis küpsesivad ära, võtsivad välja, ta oli kohe niukene pruun see kaal siest, niukene magus, vat siss sõivad seda. No seda pole ammu siin tehtud. Pole kaaligi siin maas kellelgi (ERA, DH 876 (25) < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1934 (2013)).

Viimasel ajal kurdetakse Siberi külades, et veskeid, kus saab toomingamarjadest jahu jahvatada, leiab üha harvemini. Ka jäävat toomingamarjade saak sageli kesiseks. Nii tehakse tänapäeval harva toomingajahust kõrti ja toomingaleibasid, mis olnud varem piirkonna eestlaste üks lemmikmagustoitudest.

Paned leibadele toomingakördi piale. Ja paned ahju küpsema. Siis, kui võtad ahjust väl'la, lõikad kuubikuteks, paned hapukoort piale ja siis tsaiuga on hea toit (ERA, DH 876 (27) < naine, snd 1934 (2013)).

Sestpeale, kui ka külapoodidesse jõudsid lõunamaised puuviljad, leidsid need koha siberlaste peolaual. Noorema põlvkonna linnaeestlaste seas on üksjagu neidki, kes hindavad kodusest vorstist enam poest ostetut, näiteks:

Lapsed tulevad, pojatütar, see oli siin, et vanaema, miks sa vorsti ei osta. Ma ütlen, minge ostke, kes tahate, mina küll teda ei taha, ma ei oska teda ostagi (ERA, DH 882 (32) < Ülem-Suetuki k < naine, snd 1949 (2013)).

Loomupäraselt ongi noorema põlvkonna esindajad muutustele altimad. Salateid hakati Siberi külades sagedamini valmistama alates 1960.–1970. aastatest just pere nooremate initsiatiivil, kes olid käinud linnakoolis või ametit õppimas. Tänapäeval hangitakse uusi retsepte ka meedia vahendusel, arvukalt ilmuvatest kokaraamatutest jne. Moodi on läinud jälgida kalorsust ja toiduainete kasulikkust organismile (Gronow 1997: 125). Ka piirkonna vanemate eestlaste seas leidub üksjagu neid, kes vaatavad-kuulavad meedia vahendusel tervisesaadet ja juhitud seal antud nõuannetest. Üks 1937. aastal sündinud naine Ülem-Suetuki külast pidas näiteks endastmõistetavaks, et ma vaatan koos temaga televisioonis näidatavat tervisesaadet, sest seda peab ju ometi nägema.

Mõistagi on muutunud ka eestlaste maitsemeel. Kui varem lisati verivorstile kruupe või nisutangu, “kui hakkas juba elu parem, hakati vorstile panema riisi- ja tatratangu, enne oli kogu aeg nisutang” (ERA, DH 872 (33) < Motorski as. < Ülem-Bulanka k < naine, snd 1940 (2013)).

Mitmed Minussinski piirkonna eestlased mäletavad, et varem jõid eestlased põhiliselt piima ja hapupiima, ka kalja. Kui teed joodigi, valmistati see ümb-ruskonna looduses kasvavatest taimedest:

A siis meil muud tsaiu polnd kui see pune, pune tsaiu. Ja siis maasika marjasi kuivatasiid ja neid lehtesid tegivad. [---] Ja üleüldse me Pulanis tsaiut jõime väga vähe. Me Pulanis tsaiut jõime siis, kui meil oli lehm kinni (ERA, DH 869 (63) < Karatuzskoje as. < Ülem-Bulanka k < naine, snd 1942 (2013)).

Uute harjumuste juurdumist võisid põhjustada ka Siberi eestlaste endi reisiid-külaskäigud. Üks naine jutustas, kuidas ta oli harjunud teed jooma pojal külas olles:

Me tsaiut hakkasime jooma 90. aastal. Meil poeg oli Kasahstanis soldatis ja tema vend oli seal Kasahstanis. A siis Kasahstanis olime poja juures, seal ta keetis meile tsaiut, [---] iga päe hommiku tuleb ülesse, paneb kaks

tsainikut täis. No hakkame tsaiut jooma. No tsai peal elasime siis ja vat tuli see niukene ja ma hakkasin tsaiut jooma (ERA, DH 869 (63) < Karatuzskoje as. < Ülem-Bulanka k < naine, snd 1942 (2013)).

Ka kohvi joomine on Siberis kindlasti sagenenud. Kui 20 aastat tagasi pakuti Siberi külas vaid lahustuvat kohvi, siis tänapäeval võidakse mõnes peres pakuda ka naturaalkohvi, eriti linnaeestlaste pool.

Mida enam sõlmitakse sega-abielusid ja suheldakse tihedamalt teiste rahvuste esindajatega, seda enam võetakse üle ka naabrite toidukultuuri. Näiteks vene köögist on Siberi eestlaste toidulauale jõudnud külmsupp *okroška*, kartuli- jm pirukad, borš. Pelmeenid, algselt pärit kas vene või ukraina köögist, on praegu Siberi eestlaste talvisel toidulaual igapäevane toit. Uued naabritelt üle võetud toitude nimetused mugandatakse sageli oma keelereeglite järgi.

1990. aastail püüdsid oma tarbeks koduloomi pidada peaaegu kõik Siberi eestlased, kel vähegi selleks jõudu ja tervist, viimasel aastakümnel on osa vanemaid inimesi loomapidamisest loobunud ning eelistavad oma tarbeks piima ja liha osta.

Muutunud on paljude kalendritähtpäevade tähistamine. Sageli peetakse tähtpäevi nii uue kui ka vana kalendriarvestuse järgi, seega kahed pühad. Venelannast vm rahvusest abikaasa või minia tõttu on eestlased hakanud järjest enam tähistama mälestuspäevi (9 ja 40 päeva surmast), surnuaial käiakse jaanipäeva kõrval ka esivanemate mälestuspäeval, kohalikus keelepruugis *raditelskil*, võidupühal 9. mail, ka lihavõtte- ja suvistepühadel. Venelaste eeskujul võtavad nüüd paljud Siberi eestlasedki surnuaiale kaasa toidupoolist ning asetavad toite-jooke hauale.

Kui Eestisse kodu rajanud Siberis sündinud eestlased Siberis külas käivad, toovad nad oma külaskäikudel kaasa toomingamarjajahu või seedripähkleid, et nendega kodust toidulauda rikastada, Eestist viiakse tavaliselt Siberisse pudel Vana Tallinat.

Kokkuvõtteks

Eestlasi on Minussinski piirkonnas elanud juba enam kui poolteist sajandit. Kaugest (u 5000 km) vahemaast hoolimata on nad säilitanud sidemed Eesti-maaga. Osal piirkonna eestlastest on nõukogude võimu aastail ka Eestis elamise kogemus, kuid nad pole elanud rahvusriigis. Siber on olnud Minussinski piirkonna eestlaste kodu juba mitmete põlvkondade vältel. Tänapäeval on paljud eestlased suundunud sünnikülalt ümbruskonna linnadesse ja suurematesse keskustesse, kuid säilitanud sidemed sünnikülaga. Minussinski piirkonna eestlaste kultuuriidentiteeti on kujundanud ühelt poolt seosed Eestiga, teiselt

poolt aga uus keskkond oma eripäradega. Kui ümberasumisega võeti kaasa oma toidukultuur, mis aitas seada ka meie ja teiste vahel piire, siis ajapikku on erinevused vähenenud. Siberis elavate eestlaste toidukultuur on saanud küll ka hilisemaid mõjutusi Eestimaalt, kuid piirkonna eestlaste toidulaual leidub järjest enam toite, mis seonduvad Siberiga. Tänapäeval peavad sealsed eestlased end enam siberlasteks, alles seejärel eestlasteks.

Oma toit tähistab Siberi eestlastele eeskätt omakasvatatud toitu. Oma tarbeks toidu kasvatamisel on Siberis pikaajaline traditsioon ja selle osakaal on siberlaste toidulaual tänapäeval märksa olulisem kui eestlastel Eestimaal, ka valmistatakse kodus märksa rohkem hoidiseid. Siiski võib märgata, et viimasel aastakümnel on paljud vanemad inimesed loobunud isiklikust loomapidamisest ja eelistavad loomseid toiduaineid osta. Nooremad lähevad kergemini kaasa moodsa ühiskonna survega, kus traditsiooniline toit on oma positsioone kaotamas. Ühtpidi teadvustatakse üha enam omakasvatatud toidu väärtust ka tervislikkuse seisukohalt, teisalt ollakse avatud uuele ja moodsale, mida pakuvad poeketid. Tihedad kontaktid naabritega ja suuremad reisimisvõimalused on aidanud piirkonna eestlaste toidukultuuri mitmekesistada. Uusi retsepte hangitakse tänapäeval ka meedia vahendusel. Mõju avaldab mõistagi ka majandussituatsioon tervikuna.

Kommentaariid

¹ Artikkel on valminud ETA institutsionaalse uurimistoetuse IUT22-4 “Folkloor kultuurilise kommunikatsiooni protsessis: ideoloogiad ja kogukonnad” ja Eesti Teadusfondi grandid nr 9066 “Etniline ja rahvuslik eesti diasporaakogukondades” raames.

² Eesti Rahvaluule Arhiivi välitööd Minussinski piirkonnas toimusid artikli autori algatusel ja eestvedamisel. 1991. aastal osales välitöödel lisaks Astrid Tuisk; 1992. aastal kuulusid ekspeditsioonigrupi veel Kadri Peebo, Astrid Tuisk ja filmijana Ain Urbel; 2012. aastal Andreas Kalkun ja filmijana Eva Sepping; 2013. aastal filmijana Villi Sulger.

³ Dõnja (vn).

⁴ Tvorog (vn).

⁵ Schmand (sks).

⁶ Ei midagi (vn).

⁷ Sügavkülmik (vn).

⁸ Haiglas (vn).

⁹ Lattu (vn).

¹⁰ Mässab (vn).

¹¹ Lihtsale (vn).

¹² Ilvese (vn).

- ¹³ Mitmesuguste hapude taimede ja viljade nimetus.
- ¹⁴ Karulauk (vn).
- ¹⁵ Viirpuu (vn).
- ¹⁶ Sõnajalg (vn *напоротник*), täpsemalt kilpjalg (*Pteridium aquilinum*). Vt ka: www.herba.folklore.ee.
- ¹⁷ Tee (vn).
- ¹⁸ Suvila (vn).
- ¹⁹ Varjata (vn).
- ²⁰ Ostukott (vn).
- ²¹ Kombineeritud, mineraalainetega rikastatud loomasööt (vn).
- ²² Ülemused (vn).
- ²³ Osa (vn).
- ²⁴ Rasva, pekki (vn).
- ²⁵ Pagariäri (vn).
- ²⁶ Teekannu (vn).
- ²⁷ Küüslauk (vn).
- ²⁸ Sööki valmistama, küpsetama (vn *стряпать*).

Arhiiviallikad

ERA, DH – Eesti Rahvaluule Arhiivi digitaalsalvestus.

ERA, MD – Eesti Rahvaluule Arhiivi salvestused minidiskidel.

RKM – Riikliku Kirjandusmuuseumi (nüüd Eesti Kirjandusmuuseum) rahvaluulekogu.

Kirjandus

Eelmaa, Epp 1985. *Toiduainete külmutamine*. Tallinn: Valgus.

Gronow, Jukka 1997. *The Sociology of Taste*. London and New York: Routledge.

Hall, Stuart 1999. *Identiteetti*. Tampere: Vastapaino.

Jevmenova, Larissa 2008 = Evmenova, Larisa Nikolaevna. *Kul'tura russkikh pereselentsev prieniseiskogo kraia*. 2-e izdanie. Krasnoiarsk: SFU.

Jürgenson, Aivar 2002. *Siberi eestlaste territoriaalsus ja identiteet*. Tallinna Pedagoogikaülikooli humanitaarteaduste dissertatsioonid 7. Tallinn: Tallinna Pedagoogikaülikooli Kirjastus.

Jürgenson, Aivar 2003. *Aeg ja lugu: Esseid eesti kultuuriloost*. Ajaloo Instituudi etnoloogia sektor. Tallinn.

Jürgenson, Aivar 2006. *Siberiga seotud. Eestlased teisel pool Uuraleid*. Tallinn: Argo.

- Jürgenson, Aivar 2008. *Siber – vabaduse ja vangiahelate vahel*. Tallinn: Argo.
- Kannike, Anu 2002. *Kodukujundus kui kultuuriloomine. Etnoloogiline Tartu-uurimus*. Eesti Rahva Muuseumi sari 4. Tartu: Eesti Rahva Muuseum.
- Korb, Anu 2005. *Venemaal rahvuskaslati küsitlemas. Folkloristliku välitöö metoodilisi aspekte*. Studia Ethnologica et Folkloristica Tartuensia 9. Toim. Ene Kõresaar, Tiit Jaago. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus.
- Korb, Anu 2008. Eestlased Venemaa ja taasiseseisvunud Eesti. *Sõna jõul: Diasporaa roll Eesti iseseisvuse taastamisel*. 6. ja 7. augustil 2008 Jõhvis toimunud konverentsi "Diasporaa roll Eesti iseseisvuse taastamisel" raames ilmunud kogumik. Tartu Ülikooli Kirjastus, lk 53–72.
- Korb, Anu 2012. Siberi eestlaste kohanemisest ja sulandumisest pärimusainese põhjal. *Mäetagused. Diasporaa* 50, lk 47–69 (doi: 10.7592/MT2012.50.korb).
- Korb, Anu 2014. The Funeral Culture of Estonians in the Minusinsk Region, Siberia, as a Representation of the Community and Its Transformation. *Folklore: Electronic Journal of Folklore* 58, lk 127–148 (doi: 10.7592/FEJF2014.58.korb).
- Ligi, Herbert 1968. *Talupoegade koormised Eestis 13. sajandist 19. sajandi alguseni*. Tallinn: Eesti Raamat.
- Luts, Arved 1998. Loodusvarud majandamises. Ants Viires, Elle Vunder (toim). *Eesti rahvakultuur*. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus, lk 121–164.
- Lõoke, E[ndla] 1959. Toidust Eesti külas XIX saj. teisel poolel ja XX sajandi alguses. *Etnograafiamuuseumi aastaraamat XVI*. Tartu: Valgus, lk 68–87.
- Moora, Aliise 1980. *Eesti talurahva vanem toit I*. Tallinn: Valgus.
- Moora, Aliise 1991. *Eesti talurahva vanem toit II*. Tallinn: Valgus.
- Must, Aadu 2012. *Siber ja Eesti. Jalaraua kõlin*. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus.
- Petti, Linda 1989. *Kartulitoite. Kartul – meie teine leib*. Tallinn: Valgus.
- Piiri, Reet 2006. See varumise harjumus – toidukultuurist Nõukogude Eestis. *Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat XLIX*. Tartu, lk 49–90.
- Salomonsson, Anders 1990. Food for thought – themes in recent Swedish ethnological food research. *Ethnologia Scandinavica 20. A Journal for Nordic Ethnology*, lk 111–133.
- Salve, Kristi 2000. Mõningaid tähelepanekuid tavanditoidudest: diferentseerimine piirkonniti ja üldistumine tavanditi. Mare Kõiva (toim). *Sator: Artikleid usundi- ja kombeloo* II. Tartu: Eesti Kirjandusmuuseumi folkloristika osakond, lk 121–140 (<http://www.folklore.ee/rl/pubte/ee/sator/sator2/Moningaid.html> – 9. märts 2015).
- Saressalo, Lassi 1996. *Kveenit: tutkimus erään pohjoisnorjalaisen vähemmistön identiteetista*. SKS Toimituksia 638. Tampere.
- Sergejeva 2007 = Sergeeva, Alla. V. *Russkie stereotipy povedeniia traditsii mental'nost'*. Moskva: Flinta, Nauka.
- Torp-Kõivupuu, Marju 2003. *Surmakultuuri muutumine ajas: ajaloolise Võrumaa matusekombestiku näitel*. Tallinna Pedagoogikaülikooli Toimetised. Humaniora A 22. Valgus 1885 = Venemaalt. Kaugelt Siberist. *Valgus* 26, 6. juuli, lk 2.

Vuorela, Toivo 1977. *Suomalainen kansankulttuuri*. Porvoo & Helsinki & Juva: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Yeoh, Joanne Sin Wei & Lê, Quynh & Terry, Daniel R. & McManamey, Rosa 2015. Having Enough Cultural Food? A Qualitative Exploration of the Experiences of Migrants in a Regional Area of Australia. *Journal of Food Research* 4 (2), lk 16–26 (<http://www.ccsenet.org/journal/index.php/jfr/article/view/42002/23582> – 9. märts 2015).

Summary

Estonians' Food Culture in Siberia

Anu Korb

Keywords: adaption, food culture, identity, migration, multicultural, own food, Siberian Estonians

The article discusses Siberian Estonians' opinions about the dishes unique to them and the changes that their food culture has undergone throughout time.

The majority of Estonians living in Siberia today are descendants of the people who migrated there in the last decade of the 19th and in the early 20th centuries. Many Siberian Estonians continue to live in small Estonian village communities, but also in larger cities and district centres, and their families and social circles are increasingly multicultural.

Settling in another country requires adaptation to a new natural environment, which inevitably brings about changes in the customary choice of food. Estonians have mainly settled in the region suitable for farming and animal husbandry. Today, Estonians in Siberia often refer to themselves as *siberlased* (Siberians), which gives evidence of their adaptation and integration in Siberia.

Throughout time, the food culture of Siberian Estonians has undergone changes due to various factors: the transformation of forms of ownership, multicultural environment and mixed marriages, urbanisation, growth in health awareness, media influences, etc. The younger generation is more susceptible to changes: they exchange recipes, and acquire new ideas and cooking tips also from the media and literature. The closer the communication with the neighbours, the more the Estonians took over from their neighbours' food culture, often also borrowing and Estonianising the names of the dishes.

For Estonians in Siberia, including those who live in cities, *own food* often means that meals are prepared from self-grown produce. Self-grown food is perceived as healthy and opposed to imported goods and the produce grown in Chinese and Korean greenhouses that have been built in Siberia in the last few decades. The term *own food* also covers traditional Estonian dishes, thus helping to draw a line between 'us' and the 'others'.