

IDA- EESTI TOIDUKULTUURI ERIPÄRA

„Narvast toodi ja kahvliga söödi“
MMg

Ida-Eesti oli ja on segaasustusega piirkond, kus elavad eestlased, venelased ja **poluvern**ikud. Arheoloogilistele ja antropoloogilistele uurimustele tuginedes on arvatud, et Iisaku ümbruse põliskülad asustasid lõunavadjalased. 18. saj. hakati nende järeltulijaid poluvernikuteks ehk pooleusuliseks kutsuma põhjusel, et nad käisid küll luteri kirikus aga pidasid õigeusu kiriku järgi paastu, omasid ikoone ja lõid risti ette õigeusu kombe järgi.

Peipsimaal oli ülekaalus väikese maaga kalurite, käsi- ja muutööliste majapidamised, kus tihti oli ka palju naisperet, kel jäi rohkem aega üle kui suurtes taludes, kus oli rohkem põllutööd ning naistel karja eest hoolitsemist, ketrast ja kudumist. Seetõttu võisid Peipsimaa naised oma saagirikastelt metsa- ja sooladelt koguda marju mitte oma tarbeks vaid ka müügiks. Et väiketaludel tuli suurem osa toiduaineid väljast osta, siis juurdus neis, eriti vene külates, mitmete "**linnaliste**" **toitude** (marjakissellide) ja **toiduainete** (suhkru, riisi, manna jne.) **kasutamine** ja neist toidu tegemine varem, kui oma põllusaadustest elatuvates taludes.

18. sajandist pärineva teate järgi kasvatasid Ida-Eesti eestlased **aed- ja juurviljadest** ainult naerist ja kapsast. Ka 17. sajandil kirja pandud talgutoit koosnes sikulihast, tangudest ja naeristest, millest keedeti suppi.

1824a. kirjutab Tudulinna vennastekoguduse hoolekandja, et eestlased elavad suvel peamiselt hapupiimast, soolakalast ja rukkileivast ning üks kord nädalas keedetakse oa- ja hernesuppi, mida süüakse pea nädal otsa.

Peipsimaal, Iisakus, Vaiklas ja ka Jõhvis oli vanemaks supi nimetuseks **varka**. Varka tähendab ühte keedust ehk ühekorraga keedetavat toiduhulka.

Avinurmes, Peipsi ääres ja Viru rannas elatus enamik väiksemaid majapidamisi oma kalasaagist, aia- ja metsasaaduste vahetamisest rukki vastu. Seega ka **rukkijahust** pudru tegemine on põlisem kui mujal. Rukkist tehti isegi vorstipuder.

Piima pikenduseks või ka eraldi joogiks kasutatavat kaerajahuleent nimetati Iisakus *kaera kiesa* (**kaerakees**). Kaerajahuleeme hapendamise ja keetmise järel nimetati keedust Ida-Eesti põhjapoolses osas **kiisel**iks ja lõunapoolses osas **kisla**ks. *Kiisel*'i kohta on öeldud Ida-Eestis, et see on "põline toit", talgutoit ja matuste viimaseks toiduks.

Iisakus nimetati karaskit *reska* 'ks.

Leiva kuju püsis ümmargune pikemalt kui teistes Eesti piirkondades.

Kala

1931 a. on Iisakust kalatoitudest üles kirjutatud sült, pirukad, tavalise kalasupi kohta öeldakse, et tindist teevad kalasuppi need, kellel muud ei ole.

Peipsi ääres keetsid ka eesti perenaised värsketest kiiskadest *uhkat*. Paastuajal rüübati kalaleent ka putrude kõrvale, sest siis oli piimajoomine keelatud. Iisakus on vanasti kalamarja tagavaraks kuivatatud. Mujalt selle kohta teateid ei ole. Pepsimaal söödi ka lutsumaksa (haugimaks on kibe ja teistel kaladel sedavõrd väike, et sellest ei jätku millekski).

Püsivamad kalakuivatajad on olnud Peipsi kalamehed.

1920ndatel hakati suitsutama kalu Toila ja Narva-Jõesuu suvitajatele. Suitsutati räimi ja angerjaid. Talurahvas enda jaoks kalu suitsutanud ei ole.

Liha

Kuna Kirde-eesti metsad on Eesti suurimad, siis Avinurme mehed on veel 20. saj algul kündnud püss seljas, et jahilooma ilmumisel jaole saada. Alutaguse soosaarte talud suurendasid oma lihatagavarasid metskitsede ja põtrade küttimisega. Iisaku vanasõna ütleb, et karu käpad ja põdra mokad, savermu saba ja latika naba on kõige magusamad lihatoidud.

Kasutatud kirjandus

Moora, A. Eesti talurahva vanem toit I, 1980

Moora, A. Eesti talurahva vanem toit II, 1991

Nurgamaa, A. Iisakumaa poluvernitud, 2007

Viires, A., Vunder, E., Eesti rahvakultuur, 2008