

# EUROOPA MAITSED – ühine näitus üheksas Euroopa muuseumis

Söömine on argine tegevus, mida enamus meist võtab ette mitu korda päevas. Miks me sööme just seda toitu, mida sööme, kust tuleb igapäevane toit meie lauale ja kuidas mõjutavad meie toidupoes tehtavad valikud keskkonda meie ümber – neile küsimustele otsib vastust Euroopa muuseumide ühisnäitus “Euroopa maitset”.

26. jaanuaril korruga üheksas muuseumis avatud näitus teadvustab toidu keskset rolli meie elus. Toit on tihedalt seotud selle kultuuriga, mille osa me oleme ja mille kaudu end identifitseerime. Söömine ja joomine on osa sotsiaalsest läbikäimisest pere, sõprade ja muude inimestega.

Toidu valikut mõjutavad traditsioonid, teadmised, võimalused: hindade võrdlus, dieetid, maitse-eelistused, trendid jne. Mälestused ja harjumused, traditsioonid ja trendid, visuaalsed aistingud, lõhnad ja värvid panevad meid sööma ühte toitu ja hoiduma teisest. Meie valikud on mõjutatud meie arvamustest, emotsioonidest ja kogemustest.

Kui tihti mõtleme sellele, millise teekonna läbivad toiduained enne lauale jõudmist? Kui palju teeme ostes teadlikke valikuid, eelistades keskkonnasõbralikku, *fair trade*, kohalike või väiketootjate toodangut?



Noorte eurooplaste toit. Toidunäituse pilootkooli Miina Härma Gümnaasiumi 9. klassi õpilaste fotod. Saatnud Kairi Tiirik.

Euroopa muuseumide ühisnäitus jaguneb viieks suuremaks alateemaks: “Kõikjalolev toit”, “Palju käsi”, “Osta või mitte osta”, “Valmistamine ja söömine”, “Muutused ja trendid”, aidates eeltoodud teemasid lahiti rääkida.

Lisaks ühisele Euroopa loole räägib näitus iga projekti osaleva maa loo ühest neile olulisest toiduainest. Just see osa annab iga maa näitusele ainulaadse aktsendi. Enamasti on valitud toode vastavas riigis olulisel kohal nii toiduainena kui ka majanduse seisukohalt. Nii esindab Rootsit piim, Taanit sealihha, Soomet leib, Šotimaad kala, Tšehhit õlu, Ungarit nisu, Sloveeniat mesi ning Portugali oliiviõli.

## Eesti räägib kartulist

Eesti toitu esindab näitusel eestlaste “teine leib” ehk kartul. Nagu mujalgi Euroopas, lõpetas kartuli kasvatamine näljahädad, mis olid vaevanud inimesi sajandeid. Kartul kindlustas hakkamasaamise: see oli toiduks inimestele ja loomadele. Eestlased harjusid kartuliga 19. sajandi teisel poolel, hakates mõistma ja hindama uue toiduvilja väärtust.

Kartulist oli 20. sajandi alguseks saanud peamine toidukultuur eesti põllumajanduses. Nõukogude ajal valitses kartul ühiskonda lausa sümboolselt – sügiseseks kartulivõtuks mobiiliseeriti sovhoosi- ja kolhoosipõldudele pea kogu elanikkond.

Kui 20. sajandil oli kartul eestlase toidulaua leiva kõrval peamiseks toiduaineks, siis 21.



Eestlane sööb aastas keskmiselt 8 liitrit jäätist. Toidunäituse pilootkooli Miina Härma Gümnaasiumi 9. klassi õpilaste fotod. Saatnud Kairi Tiirik.

sajandil oleme hakanud igapäevast vähem kartulit sööma. Siiski kuulub kartul meie menüüsse tänapäevalgi: nii on näiteks pliidiserval praetud kartuliliipsudest saanud tööstuses toodetavad kartulikrõpsud.

Jäädvustamaks kartuli omaaegset tähendust ja nüüdisaegseid muutusi meie toidukultuuris, kuulutas Eesti Rahva Muuseum 2009. aasta miiklipäeval välja kogumisvõistluse “Räägime kartulist!”. Muuseum kutsus üles meenutama ja jäädvustama kõike kartuliga seonduvat: kar-

tulivõtutalgute kirjeldused, arutelu kartuli osast igapäevasel toidulaual, väärt kartulitoidud pere retseptikogust ja kõikvõimalikud muud meenutused.

Üleskutsel vastas 125 inimest. Sellest “saagist” valmis näitust täiendama ka raamat “Räägime kartulist!”.

Näitusel põimuvad kartuli osa väljapanekus minevik (kartuli kasvatamise ja töötlemisega seotud esemed ERMi kogudest) ja kaasaeg (kartuli kasvatamise ja tarbimise jäädvustused filmikaamera abil). Vaadata

saab näiteks kahte vastanduvat toidutegu: tööpäeva kaasaegses suursükkoogis – Tartu Maksiköögis ja proua Virve kodust kartuliriivi valmistamist Jõgevamaa metsatalus.

## Näitusele õppima

Juba näitust kavandades teatasid kõigi projektis osalevate muuseumide esindajad mõtet muuseumipedagoogika võimalikult hästi näitusesse sulatada. Nii ongi “Euroopa maitsete” näituse sisu ja vormi loomisel olnud

kaalukas sõna öelda muuseumipedagoogidel.

Näituse sihtrühmaks on eelkõige koolinoored vanuses 14–18. Näituse giidide ülesandeks on tekitada noortega ja noorte endi vahel arutelu toidu tootmise ja tarbimise teemal. Arutelu- ja teadasaamisvõimalusi pakub iga näituse alateema. Näiteks leiab külastaja juhised, kuidas lugeda infot toidupakenditelt ning saab teadmisi kohe proovida näituse “poe” riulile reastatud pakendeid valides ja uurides.

Näitusetegijad omalt poolt loodavad saada külastajatelt kasulikku tagasisidet. Näitusega saab “liituda” näiteks fotosid saates. Saadetud fotod lisatakse muuseumis slaidiprogrammidesse. Fotosid võib saata näiteks oma einetest (hommikusöök jms.), kuid võib üles otsida ka vanemate-vanavanemate fotoalbumitest nõukogude ajast pärit fotosid sügisese kartulivõtust sovhoosides ja kolhoosides.

Näitus eurooplaste toidust, selle tootmisest ja tarbimisest on samaaegselt avatud Rootsis, Taanis, Soomes, Šotimaal, Tšehhis, Ungaris, Sloveenias, Portugalis ja Eestis. Näitus valmis Euroopa Liidu programmi “Kultuur” toel.

## TERJE ANEPAIO

Näitus “Euroopa maitset” jääb Eesti Rahva Muuseumis avatuks 25. septembrini.

Vaata ka: [www.atasteofeurope.eu](http://www.atasteofeurope.eu)

## Mälestused kartulist, korjamisest, toitudest ja puskariajamisest

### ANNA RINNE

Võrumaa

Minu esimesed mälestused pole mitte kartulite söömisest, vaid kartulikoortest.

Sündisin 1913. aastal Petrogradis, kuhu mu vanemad 1912. aastal pärast õe sündi elama asusid. See oli tsaari-aeg. Ema peab seda aega oma elu kõige õnnelikumaks, sest isa teenis nii palju, et neljalikmeline pere lahedalt ära elas.

Mäletan aega, mis oli pärast Oktoobrirevolutsiooni. Oli kodusõda. Toitu sai talupoegadelt ainult riiete ja jalanõude eest. Et sõjaväehaigla asus Petrogradis, sai isa kord nädalas tulla koju meid vaatama. Ta tõi kaasa nädala jooksul kõrvale pandud kartulikoored ja heeringapead.

Ema pesi need ära ja mis vähegi süüa kõlbasis, need ajas ta läbi lihamasina, tegi neist patsikesed ja keetis pannil vähese veega. Küll need olid maitavad!

### OLAV VALLIMÄE

Toila vald

1944. a. veebruaris meid sundevakueeriti kodukohast. Asusin elama oma onu juurde Salla vallas. Uueks kartuli kasutamise vormiks tuli puskariajamine. Seda tehti metsas naabrimehega kahasse. Korraga tehti väga suur laar. Ühest laarist saadi üle saja liitri. Sel ajal oli puskar kõva valuuta. Kodus ei müüdnud tilkagi, kõik läks Rakveresse ühele salaviinamüüjale.

Mind kui poisikest peeti ohutuks kulleriks. Kolm piimanõutait tulivett kreslas heinte all, sõitsin ligi 50 km kaugusele Rakverre. Seal oli naine, kes kauba vastu võttis ja raha peo peale luges.

### TIIU LUHT

Viljandimaa

Sõnaga “kartul” meenuvad kõigepealt uduvihmased sügis-päevad, pikad vaod ja rasked korvid. Alates 6. klassist 1951.

aastal kuni 1964. aastani algul õpilase, siis üliõpilase ja õpetajana oma õpilastega on kooliaasta algus olnud ikka kartulipõllul.

See võis olla 1954. aastal, kui olime eriti pikalt kolhoosis, lubati kooli tagasi alles oktoobripühadeks, sest meid oli paraadile vaja. Saime aga varem, sest oktoobri lõpul tuli külm, osa kartulit jäigi maha.

### RUTI RIIBERG

Harjumaa

1963. a. olime kolhoosi abistasamas Ravila kolhoosis Tartu maantee ääres teisel pool Koset. Esimestel päevadel ei olnud kartulimaal üldse ämbreid. Tõstisime kaste edasi ja loopisime kartuleid kaugelt nendesse sisse. Siis muuteti ämbrid, aga maa ja masinad olid niisugused, et kartuleid jäi mulla sisse rohkem peitu kui teistes nähtud majandites.

Siis ütles sealne esimees: “Neiud, kurat, nii asi ei lähe!”

Näitas ette – tuleb võtta jalga-dega. Konkse ega kablisis anda tal polnud, ajasime siis varvaste ja kandadega kartuleid mulla alt välja.

Tegime tööd niisuguse hoolega “tões ja vaimus”, et mõnedel piigadel vanemad jalavarjud lagunesid. Esimees tõi kaenlataie uusi kummikuid, liiga suuri! Jälle häda! Pandi ajalehti sisse, et saapad jalas seisaksid ega ära ei kaoks.

### SVETLANA SITNIKOVA

Elva

Mul on Moskvast pärit suvitajast naistuttav. Mändidealusesse linna tuleb ta iga suvi puhkama juba nõukogude ajast saadik. Ta armastab väga Eestit ja Elvat. Elab sama pererahva juures ja ka juba kolmandat põlvkonda.

Kord tuli ta jõudu koguma varakevad, mistõttu pidi ta toa üürima teise perenaise juures. Perenaine püüdis kogu hingest talle heameelt teha ja kostitas teda



Kartulituristid. Maal sugulaste juures kartuleid panemas. Väike-Maarja.

sellega, mis ta endale lõunaks valmistanud oli.

Jelena kirjeldas mulle seda kostitamist jäljendamatu emotsiooni ja ekspressiooniga: “Te kujutate ette, ta pani taldrikule mingisuguse pudru ja selle sees olid kartulitükid. Kuidas võib

miskit tangu kartuliga kokku segada!”

“See on ju rahvustoit “mulgipuder”, mulkide puder. See on väga maitsev!” püüdsin ma teda edutult ümber veenda. Tundub nii, et see millega harjunud oled, ongi maitsev.