

Eesti toidu defineerimine

Aruanne

Töögrupi liikmed:

Andres Kõnno

Silvi Salupere

Peeter Torop

Ester Võsu

Anti Randviir (projektijuht)

Tartu 2006

Sisukord:

Eessõna.....	Error! Bookmark not defined.
1. Algandmed	4
1.1. Mõisted	4
1.2. Metoodika.....	8
2. Lühikokkuvõte esialgsest tööst ja edasised arenguvariandid	10
2.1. Lühikävaade teiste maade kogemusest rahvusköögi tutvustamisel-edendamisel.	10
2.2. Metodoloogilised ja teoreetilised üldaspektid.	12
2.2.12. Üldised järeldused klassikaliste üldteoreetiliste toidu ja toitumiskäsitelude põhjal	22
2.3. Metodoloogilised ja üldteoreetilised aspektid seoses konkreetselt ET-ga	23
2.3.1. ET ja kultuurimälu.....	28
2.3.2. Kokaraamatud, käsiraamatud ja ajakirjad kui kultuurikujundajad ja "eesti toidu"	
määratlejad	30
2.3.3. Toit, eluviis ja elustiil: rahvuslik esindus toit ja argitoit, eesti toit ja turism	32
2.3.4. "ET-d" pakkuvaid menüüsid	34
2.3.5. ET ja rahvuslik identiteet: kultuuritraditsioon ja piirkondlikkus	35
2.4. "Eesti toit" massiteabevahendites aastatel 1930 – 2006: valikuline ülevaade	40
2.4.1. Muutustest toitumissoovituste dünaamikas	43
2.4.2. "Põhitoit" ja "lisand"	46
2.4.3. Toidu kõrvale soovitatud joogid.....	48
2.5. Lõpetuseks.....	51
Viited.....	56

1. Algandmed

‘Eesti toidu’ (edaspidi ET) defineerimisele on teadvustatud ja eesmärgipärane sõnastatud alussuund osaliselt määratud 2005ndal aastal koostatud arengukavaga *Eesti toit*, mille on koostanud Põllumajandusministeerium. Teiselt poolt on ET defineerimist hakanud kujundama Eesti Konjunkturiinstituudi (edaspidi EKI) läbiviidud küsitlused ja statistilised uuringud. Kui ET defineerimine peaks viima teatud ühtse tulemini, on mõlema alusblokiga seotud teatud probleemid, mis puudutavad fundamentaalosiste kasutamist. Enne nende selgitamist ei ole sihtotstarbeliste küsitluste läbiviimine otstarbekas.

1.1. Mõisted

Arengukava *Eesti toit* sisaldab ET määratlemiseks olulisi definitsioone, milles meie projektile on aktuaalsed järgnevad.

1.1.1. Toit, toiduaine, roog.

Eesti toit – toiduaine või toiduainete segu, mis on mõeldud inimesele söögiks või joogiks töötlemata või töödeldud kujul ning mille koostises ja/või valmistamismeetodis avaldub eesti rahvuskultuuri mõju.

Toit – toiduaine või toiduainete segu, mis on mõeldud inimesele söögiks või joogiks töötlemata või töödeldud kujul.

(Arengukava *Eesti toit*: 5)

‘Toidu’ määratlemise üks võimalusi on arusaam ‘toidust’ antud kompleksel kujul, kus ‘toit’ võib olla nii töödeldud kui ka töötlemata. ‘Toidu’ semiootilise sisu aspektist on väga tähtis järgida C. Lévi- Straussi klassikaliseks kujunenud käsitlust, kus ‘toit’ jaotub kolmeks: *toores* (*raw*), *töödeldud* (*cooked*) ning *riknenud* (*rotten*). Siit nähtub, et toidukäitumine ja –tarbimine on väga olulisel määral seotud sellega, mis puudutab ‘toidu’ semiootilist sisu ehk seda, kuidas toidust aru saadakse, mida ‘toidu’ all mõistetakse. Füüsi(ka)liste parameetrite järgi ei pruugi esile tulla, mis ‘toidu’ hulka kuulub või mis mitte. ‘Toidu töötlemine’ võib sisaldada või lausa seisneda mõne

toiduaine kontrollitud riknema laskmises, toit võib sisaldada või seisneda tooreste komponentide kasutamises. 'Toidu' hulka kuuluvad nii toiduained kui ka road. 'Toore', 'töödeldu' ja 'riknenu' teema puudutab mõlemaid. Toiduaine võib olla roog (töötlemata õunad). Roog võib olla toiduaine mõnes muus roas (hautatud sealihatükid salatis). Toiduaine ja roa eristamisel tuleb arvestada kultuurilisi eripärasid. Nende aspektidega on seotud praktilised probleemid, mis ilmnevad näiteks EKI uuringutes. ET-d ei saa defineerida, kui algarusaam toiduainete ja roogade eristamisest on, eesti kultuurilisi eripärasid arvestades, loogiliselt ja semiootiliselt selgitamata. Näiteks ei tohiks 'eesti toidutoodete' nimekirjas (EKI uuring *Tüüpiline Eesti toit (küsitlusuuringu tulemused*, lk 60) üheskoos olla sealiha (toores toiduaine, mida Eestis roana ei tarbita), piim (toores toiduaine, mida Eestis roana tarbitakse), või (töödeldud toiduaine, mida Eestis roana ei tarbita), suitsulest (töödeldud toiduaine, mida Eestis roana tarbitakse), sült (mitmest toiduainest koosnev toit, mis võib olla toiduaineks ehk mõne roa komponendiks, kuid mis võib olla ka iseseisev roog, mida reeglina tarbitakse koos teatud lisanditega). Antud EKI nimistusse võiksid seega jääda üksnes sealiha, linnuliha ning või, samas kui kõik ülejäänud on toidutooted kui toidud või poolfabrikaadid. Samalaadsed toiduainete ja roogade loogilis-semiootilist jaotust puudutavad probleemid on seotud ka 'roogade' määratlemisega: samas nimekirjas ei tohiks koos olla kõrvitsasalat, kartulipuder, marineeritud seened, hapukurk, lihalõiked seapraest ja sült ühelt poolt, ning mulgikapsad kartulitega jms teiselt poolt (EKI uuring *Tüüpiline Eesti toit (küsitlusuuringu tulemused*, lk 61). Kui ET-d defineeridapüüdvaid küsitlusi viia läbi etteantud nimistutega, peaks nimistute loogilised ja sisulised paradigmad olema täpsemini määratletud.

1.1.2. Rahvustoit, traditsiooniline toit, tüüpiline toit.

Traditsiooniline toit – tavakohane, rahvuslik, arhailine, tuttav toit.

Tüüpiline toit – riigile või regioonile iseloomulik, tunnuslik toit. Tüüpilise toidu alla kuuluvad traditsiooniline toit ja kaasaegne toit, mida eestimaalased igapäevaselt tarvivad.

Eesti toit – toiduaine või toiduainete segu, mis on mõeldud inimesele söögiks või joogiks töötlemata või töödeldud kujul ning mille koostises ja/või valmistamismeetodis avaldub eesti rahvuskultuuri mõju.

(Arengukava *Eesti toit*: 5)

On arusaadav, et ‘traditsioonilise’ ja ‘tüüpilise’ eristamisega on püütud selgitada kaasaegsete tegelike toitumiskäitumiste erinevusi. Kuid nende kolme mõiste — *traditsiooniline toit*, *tüüpiline toit* ja *eesti toit* — analüüsil selguvad loogikalised ja sisulised probleemid, mis on seotud kultuurikontekstiga. Nimelt, kui ‘eestimaalaste’ hulka kuuluvad Eestis elavad eri rahvused, siis need kolm mõistet segunevad, ning mis veelgi olulisem, segunevad omavahel ka *traditsiooniline toit* ja *tüüpiline toit*. Sellest loogikalis-semiootilisest aspektist johtuvad ka praktilised probleemid või isegi möödalaskmised, mis on seotud näiteks küsitlustegi kaudu püüdetud ET määratlustega. *Traditsioonilist toitu* on EKI interpreteerinud-selgitanud järgmiselt:

“**Traditsioonilised toidud** on aegade jooksul eestlastele omaseks saanud road, st eelroad, supid, põhiroad, joogid ja magustoidud, mille koostises ja/või valmistamisviisis avaldub eesti rahvuskultuuri mõju. Sellised traditsioonilised road on näiteks seapraad, hapu- ja mulgikapsad, hernesupp, kama, rukkileib, piimasupp, leivasupp ja mitmed teised road (kuid mitte rosolje, šašlõkk, pelmeenid, seljanka).”

(EKI uuring *Elanike rahulolu eesti traditsioonilise toidu pakkumisega toitlustuses (elanike küsitlusuuringu tulemused)*, lk 38)

See lõik, mis sisaldub EKI läbiviidud küsitluslehel, ja seega ka suunab vastajat, toob nimetatud vastuolu esile. Vastavalt *Arengukavale*, peaks näiteks rosolje olema nii ‘tüüpiline’, kui ka ‘traditsiooniline’, seega ehe ‘eesti toit’. Teiseks, nii *Arengukavas*, kui ka EKI erinevates uuringutes on ‘tüüpilist’ ja ‘traditsioonilist’ tihti kasutatud ebatäpselt ja vahelduva sisuga, mis on muutnud need mõisted sageli eristamatuks.

Eristatamus võimendub, kui pidada silmas võimalikke erinevusi tegelike toitumiskäitumiste ja suunatavate trendide vahel. Näidetena võib siinkohal tuua alljärgnevad lõigud *Arengukavast*:

“Kuvand traditsioonilistest ning riigile tüüpilistest toitudest sünnib tootja-töötaja ning edasimüüja koostöös. Siinjuures ei pruugi tüüpiline toit tähendada vaid aegade jooksul eestlastele omaseks saanud toite, vaid ka tänapäevaseid toite, mis on saavutanud populaarsuse eestimaalaste hulgas ning mis erinevad muu maailma köökides pakutavast piisaval määral”.

(*Arengukava*: 16)

“Eesti Konjunkturiinstituut AS-i poolt 2004. aastal läbiviidud uuringu põhjal peavad tarbijad tüüpilisteks Eesti toidutoodeteks sealiha ja rukkileiba. Järgnevad hapu- ja mulgikapsad, veretooted ning piim. Tarbija jaoks tähendab tüüpiline Eesti toit eelkõige sooja põhirooga (seapraad kartuli ja hapukapsaga, mille kõrvale pakutakse piima ja leiba) ja magustoitu (kissell või mannaaht). Universaalseks Eesti toiduks hinnatakse kama. Eestimaalaste lemmiktoidud on seejuures kala ning kana”.

(*Arengukava*: 18)

“Kuvand riigile tüüpilistest toitudest sünnib tootja-töötaja ning edasimüüja koostöös. Tüüpiline toit tähendab lisaks aegade jooksul eestlastele omaseks saanud toitudele ka tänapäevaseid toite ning toiduaineid”.

(*Arengukava*: 19)

“Turul on olnud edukad ka taas müügile tulnud nn. nostalgiatooted, mis näitab tarbijate huvi Eestile tüüpiliste toidutoodete vastu”.

(*Arengukava*: 30)

Muuseas võib vastuolude poolelt mainida, et tunnustatud Eesti Maatoidu tiitli said 2006 ka Armeenia šašlõkk ja sinihallitusjuust.

Need loogikalised ja semiootilised teoreetilised probleemid võimenduvad ET võimaliku parametraalse analüüsi puhul, millest täpsemalt edaspidi.

1.2. Metoodika

Olemasolev teave elanikkonna arusaamast ET-st on suuresti seotud EKI uuringutega. Nende uuringute puhul ei hakka me arutlema statistiliste küsitavuste üle, mis mõnigi kord päädivad arusaamatustega väidetega küsitluste usaldusväärsusegi üle (nt väljend “Valimi suurusest tingitud viga ei ületa 95% tõenäosuse tasemel $\pm 3,2\%$.”: EKI uuring *Elanike rahulolu eesti traditsioonilise toidu pakkumisega toitlustuses (elanike küsitlusuuringu tulemused)*, lk 38). ET defineerimisel on tähtsamad sellised sisulised asjaolud, mis võivad väga olulisel määral muuta teavet elanike maitse-eelistustest. Need asjaolud puudutavad küsitluste konkreetseid küsimustikke ja küsimusi ning nendega seotud vastuolusid, nagu näiteks ostujõu ja maitse-eelistuste vahekorda. Väljend “Toit, mis meeldib, ja mida ise meeleldi süüakse” (võtmeväljend EKI uuringus *Tüüpiline Eesti toit (küsitlusuuringu tulemused)*) võib suure tõenäosusega olla seotud pigem ostuvõime, kui tegeliku maitse-eelistusega, kusjuures faktoriteks kaasuvad sotsiaalsüühholoogilised asjaolud (“mulle meeldib, sest see on populaarne”, “mulle meeldib, sest seda süües saan kokku hoida ja oma pere majandusolukorda parandada”, “mulle meeldib, sest hoolimata maitsest on see dieedi seisukohalt kasulik” jne). Seepärast võib öelda, et semiootilisest, ja ka (sotsiaal)psühholoogilisest aspektist ei pruugi EKI läbiviidud küsitlused antud sõnastustes olla adekvaatsed, ning eesti elanikkond tegelikult ei eelista näiteks sprotte ja vürtsikilu suitsuangerjale ja suitsulõhele (EKI uuring *Tüüpiline Eesti toit (küsitlusuuringu tulemused)*, lk 26), vaid lisaks maitsemeeltele on faktorite hulgas ka muid.

ET defineerimisel on ühest küljest peetud oluliseks *eestilikkust* ja *maatoitu*, samas on EKI uuringutes väikseim asundustüüp küla ning linnade osakaal küündib väga kõrgele (nt 68% EKI uuringus *Tüüpiline Eesti toit (küsitlusuuringu tulemused)*).

Väga suure tõenäosusega pole niisuguse valimi puhul võimalik defineerida ET-d kasvõi näiteks aasta-ajaliste eripärade kaudu (hautatud sealiha saab, eriti toitlustusasutustes, aastaringselt, ent nõgese- või naadisupp jäävad ET-st paratamatult välja).

Nii EKI uuringutes kui ka Põllumajandusministeeriumi arengukavas püütakse tabada korraga liiga palju erinevaid asju (toiduaine, roog, toode, bränd), tulemuseks on mõistete segunemine nii uurimuse läbiviijate kui ka vastajate jaoks. Näiteks 'toode' ja 'roog' ei ole omavahel samastatavad. Tõsi, paljusid roogi saab osta poest valmistootena, aga paljusid ikkagi valmistatakse ka ise; toiduaine on üldisem mõiste, toidutoode aga konkreetne (nt piim üldiselt võib mitte meeldida, aga võib meeldida konkreetne piimatoote bränd jms). 'Meeldib-ei meeldi' pole samuti vastustes mitte alati usaldusväärne. Ka ei ole ilmselt võimalik „eesti toidu” ühene defineerimine eestlase ja välismaalase jaoks. Seda tüüpi uuringust ei tule välja sotsiokultuurilised põhjused miks siis ikkagi üht või teist eestipärast toitu eelistatakse või välditakse. Mille alusel on koostatud toitude nimekiri? Vastustest torkab silma, et sageli tahetakse vastata pigem „õigesti” kui ausalt.

2. Lühikokkuvõte esialgsest tööst ja edasised arenguvariandid

2.1. Lühiülevaade teiste maade kogemusest rahvusköögi tutvustamisel-edendamisel.

Hoolimata üldlevinud stereotüüpidest erinevate rahvuskööride kohta pole vastavad programmid eriti läbitöötatud, ning peamiselt võib leida turistidele suunatud vastavaid bülletääne või siis retseptikogumeid, mis on ilma üldistuste või teoreetilise aluspõhjata.

2.1.1. SAKSAMAAL ei ole ühte õiget rahvusrooga (kui *Sauerkraut* välja arvata, ent see on pigem stereotüüpne omistusarvamus väljast vaadates: näiteks, nagu prantslased on *frogs*, nii on sakslased inglaste jaoks *krauts*). Igas regioonis tehakse erinevaid asju. 70 % elanikest eelistavad süüa oma kodukandist pärit tooteid (samalaadne tendents, mis meil). Näiteks üks regionaalse köögi arengu projekt (sarnaneb jällegi meie omaga): http://www.donautal-aktiv.de/main/front_content.php?idcat=34. Otsitakse võimalusi arendada uusi regionaalseidprodukte ja tutvustada neid tarbijale. Slogan: „looduslikult/loomulikult hea (*natürlich gut*)“.

2.1.2. SOOME. Programm *Food Finland*, 5 etappi 1994-2005. Suunatud kodumaise toidutoodangu arendamisele, väikeettevõtjate toetamisele, regionaalse ja kohaliku toidukultuuri arengule. Vt http://www.tkk.utu.fi/ruokasuomi/ff_tausta.pdf Traditsiooniline soome köök: sool, kala, kartulid. Samuti kurk, tomat, maasikas, piim, või, rukkileib ja *hapankorppu* (hapendatud leib). Rahvusroad: hernesupp ja karjala pirukas, *kalakukko*. *Makkara* (vorst) on tavaline soome mehe toit. Restoranides pakutakse *lohikeitto* (lõhesuppi) või *pyttipannu* (praetud kartul, vorst, muna, kurk, peet). Soolalõhe.

2.1.3. INGLISMAA. Eelkõige turistidele suunatud inglise toitu tutvustavat programmi Vt <http://www.visitbritain.com/VB3-en-GB/campaigns/sobritish2/Food-and-Drink.htm>. Ka põllumajandusministeeriumi hallatav lehekülg <http://www.defra.gov.uk/foodrin/fdindx.htm>, kust leiab regionaalse toidu riikliku

strateegia (<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/Strategy.htm>), samuti lokaalse toidu kohta (peavad vajalikuks eristada: lokaalset toodetakse ja müüakse piiratud alal, kuid sellel ei pruugi olla mingit erilist eristavat kvaliteeti). <http://www.regionalfoodanddrink.co.uk/directory/index.php> — siit võib leida üle 3000 regionaalse toidu tootja Inglismaal

2.1.4. TOIDU MÄRGISTUSED EL-s.

Märgid, mida haldab Euroopa Komisjoni Agriculture Quality Policy.

Märk *Protected Designation of Origin* (PDO) ja *Protected Geographical Indication* (PGI) on praktikas koos (v.a. Inglismaal). Kuid on võimalik, et neid lihtsalt ei eristata üldtabelites.

PDO märgistab toiduaineid (*foodstuffs*), mis on toodetud, töödeldud ja valmistatud antud geograafilises regioonis kasutades eripärast ja tunnustatud valmistusviisi

PGI märgistab regiooni, kus toode on kas toodetud, töödeldud või valmistatud. Ja toode peab olema "kõrge reputatsiooniga".

TSG (*Traditional Speciality Guaranteed*) ei viita mitte päritolule, vaid traditsioonilisusele, kas koostises või valmistusviisis.

Euroopa Liit arendab ja kaitseb erinevaid toite, et säilitada diversiteet. Selleks, et saada see märgistus, on esmatähtis rahvuslik autoriteetne komisjon (mis on Euroopa Liidu nimekirjas). Kuna Eestis see puudub, siis on võimalus minna oma taotlustega otse Euroopa vastavasse komisjoni.

Vaadates nende maade nimekirja, torkab silma, et PDO/ PGI märke ei ole viimastest liitunudest kellelgi. (http://ec.europa.eu/comm/agriculture/qual/en/1bbab_en.htm)

Samas, ka soomlastel on seal vaid kaks toodet, rootslastel üks juust ja üks kondiitritoode), Tšehhil kolm õllesorti, Belgial juust, sink, pasteet ja oliiviõli (kõiki

üks). Kõige rohkem on kaitstud tooteid Itaalias (juust ja liha eriti), Prantsusmaal ja Saksamaal (pea pooled on mineraalveed).

Huvitavam on traditsioonilisust kaitsva märgi TSG jaotus.

(http://ec.europa.eu/comm/agriculture/qual/en/1bbb1_en.htm)

Siin on jaotus antud tootegruppide järgi (need on kinnitatud vastavas nimekirjas ja hõlmavad Euroopa ametnike arvates kõiki võimalike toite). Siin on Eesti jaoks ruumi küll, sest nagu näha, on osa grappe üldse katmata (nt värske kala ja kalatooted, puu- ja juurviljad ning teravili, õlid ja rasvad).

2.2. Metodoloogilised ja teoreetilised üldaspektid.

Eesti toidu defineerimise komplitseeritus tuleneb asjaolust, et eesti toit on osa eesti identiteedist. Et aga eesti identiteedi mõisteväli ei ole piisavalt korrastatud, ei ole eesti toidu defineerimisel võimalik lähtuda valmis mõistestikust (see kajastub ka traditsioonilise ja tüüpilise ning muude taoliste mõistete toiduga sidumises). Eesti toidu defineeritavuse tagamiseks tulebki kõigepealt korrastada taustsüsteemi:

2.2.1. Identiteet.

Eesti toidu defineerimise esimene täpsustus tuleneb identiteedikäsitlusest. Moodsatele identiteediteooriatele toetudes võib esile tuua mõned olulisemad üldistused:

a) riik tagab oma kodanikele sotsiaalse identiteedi ehk kodanikuks olemisest tuleneva õiguse identiteedile. See aga tähendab, et eesti toitu võib tõlgendada kui eesti kodanike toitu ja korrektne oleks rääkida üldistest toiduga seotud harjumustest ühiskonnas. Kui sotsiaalne identiteet on osa indiviidi mina-kontseptsioonist, mis tekib sotsiaalse grupi liikmeks olemise teadvustamise kaudu, siis toit on siin tüüpilise ehk sotsiaalselt stereotüüpsena üks sotsiaalse identiteedi peegeldaja (kaubaartiklite struktuur

tarbimises, avalike söögikohtadse tüpoloogia, märgiliste toiduga seotud rituaalide tekkimine (*à la hot dog* ja USA);

b) sotsiaalse identiteedi üheks osaks on etniline identiteet ehk psühholoogiliselt tajutav kuulumine etnilisse kooslusse. Eestis saame rääkida eelkõige eesti ja vene etnilisest identiteedist, kuigi tegelik arv on palju suurem. Etnilise identiteediga kaasnevad etnilised stereotüübid, seega siis ka etnilised toiduga seotud stereotüübid. Toiduga seostuvad ka kõik etnilise identiteedi põhikomponendid: kognitiivne komponent kui teadmised grupi omadustest ja oma osaluse tajumine, afektiivne komponent kui gruppi kuulumise tunne ning mütoloogiline komponent kui pärimuskultuuri tundmine. Näiteks toetavad esimest komponenti kokaraamatud, teist kollektiivsed söömisrituaalid avalikes söögikohtades või tarbimisharjumuste ühtsus, kolmandat aga toidu folkloorse tausta tundmine või õige ja vale toitu suhtumise eristamine (leiva suudlemisest tordisõjani) jne. Oluline on silmas pidada, et etniline identiteet võib tekkida ka akulturatsiooniprotsessis ning ka võõraste rahvuste esindajad võivad assimilatsiooniprotsessis omadada uue etnilise identiteedi või sünteesitud identiteedi (vrld. soomerootslane või eestivenelane). See aga tähendab, et etniline identiteet omab ka poliitilist poolt ja võib vajada deklareerimist. Samuti on võimalik ühiskonnas deklareeritud etnilise identiteedi ja tegeliku identiteedi vastuolu. Seda pingevälja tähistavad mõisted etniline teadlikkus, etniline enesetähistus, negatiivne etniline identiteet (alaväärtuslikuks peetav) või pseudoidentiteet ehk muudetud etniline identiteet. Need on tänapäeva maailmas väga sagedased identiteedivahetustega seotud nähtused ning toidul on nendes sotsiopsühholoogilistes protsessides oluline märgiline roll. Toidu valik ja tarbimine võib olla osa enesetähistusest või selle muutmisest.

c) Etnilise identiteediga on tihedalt seotud, kuid ei kattu etnilisuse mõiste. Etnilisus võib etnotsentrismina muutuda ametliku poliitika osaks ja asetada privilegieeritud

seisundisse põlisrahvuse kui vanemate, sünnipaiga ja keele kaudu antud ühiskonnaga seotud grupi. Tasakaalukamas olukorras tähistab aga etnilisus seda osa kultuurilistest ja ka poliitilistest püüdlustest, mis püüdleb autentsuse poole (koorilaulust toiduni). Seega kui etnilise identiteedi raames on olulisim keskmise eestlase toit, siis etnilisuse raames on selleks autentne, ajalooliselt kohaliku territooriumi, kliima ja eluviisidega seotud toit.

2.2.2. Tarbimine.

Identiteediteemaga haakub toiduga seoses tihedalt tarbimiskäitumine. Tarbijakäitumine on osa inimese argikäitumisest ning seega ka oma identiteediga tegelemisest. Semiootiline lähenemine tarbimisele on toonud kaasa üldisema suhtumise tarbekaupadesse. W.Nöth'i väitel võivad tarbekaupad olla utilitaarsed märgid kui tähistavad praktilist kasutamisväärtust, ärilised märgid kui tähistavad vahetusväärtust (näiteks hinna ja kvaliteedi suhte näol) ning sotsiokultuurilised märgid kui toote siduvad kultuuri või grupiga (Nöth 2003). Ka toitu silmas pidades on kasulik meenutada USA välismajanduse eksperti E.L.Khalil'i, kes on eristanud substantiivsete ehk tavakaupade kõrval sümbolseid kaupu ja nende seas omakorda prestiiži-, uhkuse ja identiteedikaupe, kusjuures piirid nende vahel on vägagi dünaamilised. St need piirid muutuvad üldiste protsesside käigus, aga võivad muutuda ka riigi teadliku poliitika tulemusena (näiteks teatud toiduainete, tootmisviiside või roogade kultiveerimise kaudu). Aga muidugi on kõrvuti identiteedikaupadega oluline ka identiteedikäitumine tarbimisel (Halter 2000).

2.2.3. Turundus.

T.Levitt kirjutas 1983 artikli „Turgude globaliseerumine“, milles ennustas tarbija soovide ja vajaduste homogeniseerumist globaliseerumisprotsessides (standardtooted, madalad hinnad). Ometi tõdeti viimasel sajandivahetusel selle ennustuse

paikapidamatust. Globaalsed kultuuriprotsessid on intensiivistanud lokaliseerumisprotsesse ja tulemuseks on mitmete hübriidsete nähtuste tekkimine kultuuri erinevates valdkondades. Kultuuriidentiteedi teadvustamisega on kaasnenud identiteedimõiste kandumine ka majandussuhetesse ning mittemajanduslike kriteeriumite kaudu majandusest rääkimine. Majandussuhted ise on muutunud osaks kultuurisuhetest ning on tekkinud terve laine uurimusi, mille aluseks on väljendid: šoppamine identiteedi nimel, etnilisuse turundus, rahvuslik identiteet turundusstrateegias, kultuuriline tarbijakäitumine jms. Iseloomulik on nihe turunduses, mida tähistab globaalturgudelt naasemine lokaalsetele turgudele ning seda mitte üksnes reklaame tõlkides, vaid turundusstrateegiaid ka kohalike kultuuritraditsioonidega sidudes (vt. näiteks Korzenny 2005). Sellest aga järeldub, et kohaliku turu kaitsmiseks ja seega oluliselt ka etnilise identiteedi toetamiseks on oluline mõelda võimalikele meetmetele majanduse ja kultuuri piirialal toimuvate protsesside teadvustamiseks ja kujundamiseks. Eesti toit ei ole pelgalt eesti toit, vaid osa eesti identiteedist ning eesti toidu toetamine ning teadvustamine-defineerimine on paljuski eesti kultuuri ja selle identiteedi toetamine.

Seega ei saa müüdavat kaupa taandada vaid hinnakalkulatsioonidele, sest hinna kõrval mõjutavad tarbimist mitmed muud asjaolud ning majanduslik mõtlemine ei ammenda tegelikke majandussuhteid. Sellest on aru saanud ka briti kultuuriuuringute esindajad, kes on loonud tänapäeva kultuuri mõistmiseks tsirkulatsioonimudeli. Selle mudeli aluseks on tootmise – tarbimise – jaotamise – representatsiooni – identiteedi sidumine ühtseks kompleksiks. Et aga tegemist on kultuurimudeliga, siis tuleb igas kultuuris eristada tootmis-, tarbimis-, jaotamis-, representeerimis- ja identiteedikultuuri. Neid kõiki on võimalik korraga analüüsida turundusprotsessis, kus konkreetne kaubaartikkel on seotud kõigi viidatud komponentidega läbi disaini,

materjali, pakendi, reklaami jms. Eesti toidu defineerimiseks on seda mudelit otstarbekas kasutada, sest siis saab selgemaks vajadus defineerida eesti toitu läbi erinevate kriteeriumite.

Eesti toit algab eesti tootjast ja tootmiskultuuri teadvustamisest. See on oma toiduainete ja nende töötlemisviisi väärtustamine võõra taustal (naturaalsus mahepõllunduseni välja, terviklikkus, järjepidev ehk esivanematelt ülevõetud traditsioonid, säilitusainete puudumine jne), samas rõhutades vastavust kõige karmimatele sanitaar- jms nõuetele.

Järgneb tarbimiskultuur, mis jaotub toiduainete ja neist tehtud roogade tarbimiseks, on seotud tarbimiskeskkonnaga (söögiketid, kaupluseketid jne).

Kolmandaks on jaotamine ehk regulatsioonikultuur, millega seostuvad ostmis- ja toitumisharjumused, aga ka nende sotsiaalne levik, kättesaadavuse aste, kasutamise tüpoloogia ja mu sotsioloogilise tagasisidega seostuv.

Neljandaks on representatsioonikultuur ehk ühiskonna võime kultiveerida erinevaid toidu- ja toitumisharjumusi, teadvustada ja üldistada ajaloolisi narratiive ja lavastusi ehk toidudiskursust (kokasaated TV-s, kokaraamatud jms massikirjandus, erinevate meediaväljaannete roll). Sellega kaasneb toidu-, töötlemis-, säilitamis- ja tarbimiskultuuri kompleksne üldistamine ja väärtustamine kultuuriväärtusena.

Viiendaks on identiteedikultuur, mis sätestab toiduga seotu olulisuse või mitteolulisuse eesti identiteedi seisukohast. Siin kohtuvad eesti toidu identiteet ja eesti identiteet, mida väljendab muuseas ka suhtumine toiduga seonduvasse. Toidu koht identiteedi konstrueerimises või kujundamises peegeldab seega kultuuri kohta identiteedipoliitikas. Nagu eesti toidu s(t)aatuses kangastub kogu eesti kultuuri s(t)aatus meie ühiskonnas.

Alljärgnev kujutab endast lühikokkuvõtet klassikalistest toidukäsitlustest, mis ka ET määratlemisel praktilises mõttes võiksid väga oluliseks osutuda. Need on töökäsitlusvalikud, mis ei pretendeeri formaalsele korrektsusele.

2.2.4 P. Bourdieu. *Sotsiaalne ruum ja sümboolne võim.*

Sotsiaalne ruum kujutab endast agentide kogumit, kellel on erinevad ja süstemaatiliselt suhestatud omadused: need, kes joovad šampust on vastandatud neile, kes joovad viskit, kuid samas vastanduvad nad (juba teisel viisil) neile, kes joovad punast veini. Sellised omadused funktsioneerivad sotsiaalses tegelikkuses kui märgid, omaduste jaotumise läbi esitub sotsiaalne maailm objektiivselt kui sümboliline süsteem, elustiilide ja nende poolt iseloomustatud staatusgruppide ruum.

Sotsiaalse maailma vastuvõtt on kahekordse struktureerimise produkt:

— objektiivse poole pealt on ta sotsiaalselt struktureeritud, kuna agentide või institutsioonide poolt attributeeritud omadused esituvad seostes, mille ilmemistõenäosus on väga erinev: nii nagu sulgedega kaetud looma puhul on tiibade olemasolu tõenäosem, kui karvasel isendil, nii on haritud, „peene” kõnega inimestel suurem šans sattuda muuseumi külastama kui neil, kes seda kõnet ei valda.

— subjektiivselt on see struktureeritud tänu sellele, et vastuvõtu ja hinnangu skeemid (eriti keeles) väljendavad suhteid sümboolse võimuga. Nt omadussõnade paarid raske-kerge, sädelev-tuhm struktureerivad maitseotsustusi kõige erinevamate valdkondades.

Need kaks mehhanismi osalevad tervemõistusliku maailma loomises, minimaalse konsensuse loomises sotsiaalses maailmas.

Subjektiivsest küljest võib tegutseda, püüdes muuta sotsiaalse maailma vastuvõtu ja hinnangu kategooriaid, kognitiivseid ja hinnangulisi struktuure:

pertseptsiooni kategooriad, klassifikatsiooni süsteemid, st eelkõige sõnad, nimetused, mis konstrueerivad sotsiaalset reaalsust samal määral, mil nad seda väljendavad, **on poliitilise võitluse lahinguväljaks** (rõhk meie, viitena ET temaatikale).

Kõige tüüpilisemateks konstrueerimisstrateegiateks on need, mis on suunatud mineviku retrospektiivsele rekonstrueerimisele, kohandudes oleviku vajadustega, või tuleviku konstrueerimisele läbi loomingulise ettenägelikkuse, mis on määratud piirama oleviku alati avatud tähendust.

2.2.5. Roland Barthes. *Kaasaegse toitumise psühhosotsioloogiast.*

Ökonoomiliste põhjuste osakaal erinevates tarbijagruppides: rikkamad inimesed ei vaata hinda ja juhinduvad tervisliku toitumise põhimõtetest ja maitse-eelistustest.

Reklaami mõju: Ostetav toode ei ole sugugi seesama, mis reaalne toode: neid eristab mastaapne valede vastuvõttude ja väärtuste väljatöötamise protsess; jäädes ustavaks mingile brändile ja õigustades seda ustavust „loomulike” põhjuste kompleksiga, hakkab ostja eristamaprodukte, milledes tihti isegi laboratoorne analüüs ei suuda eristada mingeid tehnilisi erisusi. Sarnastes deformatsioonides või rekonstruktsioonides osalevad nii individuaalsed eelarvamused kui ka kollektiivse kujuteldava elemendid, mingi psüühilise tüübi raamid. Seega peaks toidu mõistet ennast laiendama: toit ei ole mitte ainult produktide kogum, vaid ka:

- * kommunikatsioonisüsteem
- * kujundite kollektsioon
- * kommete, situatsioonide ja tegude kogum

Kogutud materjali tuleb analüüsida immanentselt nende kogumise märgimehhanismi seisukohast ja alles pärast seda selgitada nende ökonoomilist või ideoloogilist tingitust.

Toit on oma tarbimisaktis eelkõige märk ja teatud kommunikatiivse struktuuri funktsionaalne ühik/üksus. Jutt on mitte ainult toidu „näitlikust” kasutamisest, mitte

sellest, kuidas ta lülitub külalislahkuse rituaalidesse, vaid toit tervikuna on märgiks mingi grupi liikmete jaoks. Niipea kui mingit vajadust hakkavad toetama tootmise ja tarbimise normid, st kui ta saab institutsionaalseks, on selles võimalik eristada funktsiooni ja funktsiooni märki.

Antropoloogilisest seisukohast on toit üks esmaseid vajadusi, kuid tänapäeval on see vajadus tugevasti struktureeritud: erinevad toidusubstantsid, tehnilised võtted ja kombed sisenevad tähenduslike erinevuste süsteemi, moodustades alimentaarset kommunikatsiooni.

Toidusüsteemi ühikud.

Et need tuvastada, tuleks kõigepealt kirjeldada kõiki alimentaarset fakte (produktid, tehnilised võtted, kombed) ja seejärel viia läbi kommutatsioonitest, st vaadata, kas mingi fakti muutmine toob endaga kaasa tähenduse muutumise. Kõigepealt eristada tähenduslik tähendusetust, seejärel taastada tähistaja diferentsiaalne süsteem, luues toiduainete „käänamis”tabeli. Võimalik, et selle süsteemi ühikud ei kattu osaliselt toiduainetega, millest räägitakse ökonoomikas. Nt „leib” ei ole prantsuse ühiskonnas tähenduslik, tuleb minna allapoole, peenemate eristuste juurde(must/valge). St et tähenduslikud üksused on kommertslikest peenemad ja peamine — sõltuvad sellistest jaotustest, mis ei ole tootmise jaoks olulised — ühte ja sama produkti võib jagada tähenduse järgi, mis ilmub mitte toiduainete tootmise käigus, vaid nende töötlemise ja tarbimise käigus. Teatud „maitsed” on sõltuvad sotsiaalsest grupist lähtuvalt. Rikkad armastavad peenemaid maitseelamusi. Võib eristada märgilist opositsiooni: magus-mõru ja substantsionaalset: kuiv, rasvane, vesine (psühhoanalüütilised konnotatsioonid).

2.2.6. T. Zeldin. *Inimsuhete ajalugu.*

Eksisteerib 3 söömisviisi:

* süüa, kuni kõht täis saab, esimene ja traditsiooniline, vanadesse retseptidesse ja äraproovitud meetoditesse uskudes. Eesmärk on rahulolu ja mõnu saavutada.

Kaitse võõrkehade eest oma-võõras

* söök kui lõbustus, kõikelubavus vorm, meelte embamine. Võrgutamine ja end võrgutada laskmine

* loov söömine

Oluline: prantsuse kooliõpilastel on tunnid maitsmiskunsti arendamiseks.

Iga rahvas lisab toidule oma lõhna ja võtab omaks muutuse, kui see lõhn muutust ennast varjata suudab. Kogu kulinaaria areng on sõltunud võõramaiste toiduainete ja vürtside sulandamisest, mis selle käigus muutuvad.

2.2.7. J. Goody. *Metsiku mõtlemise kodustamine.*

Eri paikkondade kokakunsti võlub seisnebki selle seotuses toitudega, mida juba vanaema valmistas, ning "looduslike" koostisainetega, mida ta kasutas, mitte aga retseptidega. See tõi kaasa toidu standardiseerumise. Talupoegade kokakunst ei tugine nii täpsetele kogustele, mida kirjalikus retseptis kiputakse punktipealt ette kirjutama. Teiseks pole see niivõrd seotud eriliste koostisainetega (tehakse ju eelkõige kõhutäidet). Kolmandaks on see valmistamisprotseduuride osas paindlikum.

2.2.8. R. Barthes'i essee *Vein ja piim.*

Vastandus, vein täidab kogu prantslase ruumi ja selle puudumine mõjub märgina. Tootemijook, sama mis hollandlastel lehmapiiim ja inglased tee. Erinevalt teistest maadest on veinijoomise puhul purjusolek tagajärg, mitte eesmärk. Jook on naudingu pikendaja. Joomistegevus on kestev.

2.2.9. J.M. Pilcher. *Food in World History.*

On 5 ajaloolist teemat, mis on kesksed inimkonna toitumisharjumustes:

I) toitude (*foodstuff*) diffuussus, läbipõimutus. Teraviljad, eriti riis, mais, nisu. Mõned ühised stimulandid, nagu kohv, tee, šokolaad, suhkur ja maitseained, mis on lokaalsetest muutunud globaalseteks.

II) põlluharijate ja karjakasvatajate vaheline pinge

III) klasside vahelised sotsiaalsed erinevused. Kellele on peamine, et toitu jätkuks, kes eputab kulinaarsete imeviguritega

IV) muud sotsiaalsed erinevused (eelkõige sugudevahelised). Kui mees valmistab toitu, siis midagi erilist, naine igapäevaselt. Mees sööb rohkem ja kallimat.

V) riigi roll toidu tootmisel ja jaotusel on oluline

2.2.10. J. Goode. *Food*.

Oled see, mida sa sööd, ei oma mitte ainult otsest, tervisega setud tähendust, vaid näitab ka inimese sotsiaalset staatust. Toidumanipulatsioonide erinevad tasandid (road, söömistegevuse struktuur, söömistsüklid) annavad edasi sotsiaalseid ja kultuurilisi teateid. Söömissündmus ise on üks olulisemaid kommunikatiivseid tegevusi, edastamaks baastähendusi sotsiaalsete rollide ja suhete kohta. Liikumisel looduselt kultuurile toiduühikuid toodetakse/töödeldakse/transformeeritakse kulinaarsete reeglite põhjal ja seejärel kombineeritakse teiste roogadega, loomaks söömissündmust. Söömissündmus on sotsiaalse aja oluline liigendaja:

- * igapäevane söömistsükel punkteerib aktiivsuse/puhkuse tsüklit
- * erilised sündmused tähistavad suuremaid katkestusi tootmises (puhkepäevad, saagikoristus, edukas jaht), elutsüklis (sündmine, pulmad, surm), grupitegevuses (poliitilised ja religioossed üritused).

Toidu tootmiselt tarbimiseni liikumise igal astmel kasutatakse toitu kommunikatsiooniks.

Keetmine on seotud endo-köögiga (sisemine, väike grupp, koduseks kasutamiseks), praadimine — eksoköök (pakutakse kaugematele külalistele).

Ameerika populaarkultuuri mehed söövad punast liha ja kartuleid ja väldivad valget liha ja *quiches*.

On olemas *soomärgistatud toidud*

Eristada tuleb *haute-cuisine* ja tavakööki.

Eristused mitte niivõrd kasutatavate toiduainete osas, kui just valmistusviisil:

- * algtöötlus (puhastamine ja lõikumine)
- * kuumuse kasutamine (praadimine, röstimine, keetmine, aurutamine)
- * vahendaja kasutamine (vesi, õli, puljong)
- * maitseainete proportsioonid

(Meie arvamus: just siin peaks välja tulema eestipärasus.)

2.2.11. M. de Certeau, L. Giard, P. Mayoli. *The Practice of Everyday Life*. Vol.2. Living and Cooking.

Toidu puhul oluline ühiskonna ajalugu kolmel tasandil:

- * loodusajalugu (olemasolevad loomsed ja taimsed liigid, kultiveeritav maa, kliima)
- * materiaalne ja tehnika ajalugu (tootmise, töötlemise täiustamine — konserveerimise areng, maaparandus jms)
- * sotsiaalne ja majanduse ajalugu

2.2.12. Üldised järeldused klassikaliste üldteoreetiliste toidu ja toitumiskäsitlude põhjal

2.2.12.1. Teoreetiliste käsitluste summas muutuvad oluliseks:

- Töötlemisviisid

- Maitsestusviisid
- Poliitilised reeglid
- Diskursus ((semiootiline) keel)
- Rass ja sugu
- Geograafiline regioon

2.2.12.2. ET võib olla see:

- mida poest ostetakse
- mida kodus valmistatakse (oma kasvatatud produktidest+poest ostetud)
- mida restoranides pakutakse — mõeldud eelkõige välismaalasele, peaks olema kaks liini: vanad retseptid, autentsed nii-öelda ja eesti toiduainetest (kama, mulgikapsad, peet jmt) tehtud uued road sisult rahvuslikud, vormilt internatsionaalsed
- eristub teadmine oma rahvustoidust, mis võib olla saadud puhtalt vaid kirjandusest, meediast jne ja mida pole kordagi proovitud (kaerakile, verikäkk)

2.2.12.3. Rahvusvahelise kogemuse põhjal võib öelda, et praktilisimad näivad olevat ELi üldised märgid, ning see on ilmselt suund, kuhu Eesti peaks pürgima, kui ta tahab väljapoole oma Eesti Toitu viia. Siseturul võib piisata loosungist ”Eelista Eestimaist”.

2.3. Metodoloogilised ja üldteoreetilised aspektid seoses konkreetset ET-ga

Meie tööülesannete hulka on lisaks esialgses pakkumises sisalduvale — ülalrefereeritu tulemusel — lisandunud konkreetne ettepanek ET defineerimisele parametraalse analüüsi kaudu. Kui antud töö ET defineerimisel on, Põllumajandusministeeriumi pakkumisele toetudes, keskendunud ET semiootilise sisu ehk tähendusliku maailma väljatoomisele, siis peame vaatlema eristustunnuseid, mis ETga seonduvad. Selleks on vaja luua loogilis-semiootilised paradigmad toiduainetest ja/või roogadest, nende

valmistus- ja maitsestusviisidest, sotsiokultuurilistest ja aegruumilistest assotsiatsioonidest. Kindlasti on ET defineerimisel lisaks seni tähelepanud oleline keskenduda ka vähemalt niisugustele näitajatele, nagu valmistusviis ja maitsestus. Need ja taolised aspektid võivad osutada võtmetähenduslikuks, kui püüda ET-d eristada muudest sarnaseid toorained kasutatavaist köökides; kasvõi näiteks saksa *sauerkrauti* eristamisel eesti ahju- või mulgikapsast, või kadakamarjade kasutamisel liha maitsestamisel. Samas võib tähelepanu pööramine valmistusviisidele, seda antud parametraalanalüüsi variatsioonis, viia ET ja kaasajal taasavastatud nn *slow food* põhimõtete ülima läheduse tõdemiseni. See oleks kindlasti teadvustamisväärne moment, mida võib kasutada ka ET nii sise-, kui ka välisriiklikul tutvustamisel.

Parametraalanalüüs on ka see, mis võimaldab tuua selgust toiduainete, poolfabrikaatide ja roogade suhetesse (“sealiha” on ilmselt valmistus- ja maitsestusviisi kaudu märksa konkretiseeritavam, kui praegu, kus see antud sõnastuses võib eksisteerida väga mitmetes rahvusköökides). Lisaks võib parametraalanalüüs koos meediaanalüüsiga tuua “Eesti kööki” nii kaasaegseid, kui ka näivalt ununenud toiduaineid ja roogi. Hetkel näiteks justkui ei eksisteeri ETs grilltooted, mis ometi on ilmselgelt ülipolulaarsed. Teiselt poolt võimaldab diakrooniline meediaanalüüs lülitada ET hulka mitmesugused “loodustooted”, mis on hetkel ET perifeerias (nõgese, naadi, mädarõika jms toorained ja toiduained). Väga oluline aspekt, millele ei ole ET käsitlemisel praktiliselt üldse pööratud, on sotsiosemiootiline ehk see, mis puudutab toidu kommunikatiivset rolli ühiskonnas. Tänapäeva ühiskonnas täidab toit üha enam sümbolilist (märgilist) rolli, st et toidu esmane funktsioon — kõhtu täita, jääb järjest rohkem tahaplaanile, ja toidu roll suhtluses või suhtluse edendajana kasvab pidevalt. Ka on ET tähendus kindlasti seotud sellega, millised on sotsiokultuurilised tendentsid toitumise üldtrendides tervislikkuse skaalal. Kui on välja selgitatud ET toiduainete ja roogade teatavadki konstandid, siis on

võimalik hakata nendele rakendama kulinaarseid eksperimente, mille abil 'traditsioonilist' 'kaasaegsega' siduma hakata (nt tumešokolaadi glasuuriga verivorst kamavahukattega pohlamoosiga).

EKI uuringute ja ka internetileheküljel www.eestitoit.ee avaldatud 'eesti toidutoodete' nimekirja põhjal peaks teoreetiliselt olema võimalik luua tabel, mille puhtillustratiivse näidise lisame (vt lisatud fail [ToiduaineteJaRoogadeTabelEKIjaEestitoitwww.xls](#)). Tabelis, kus on koondatud EKI uuringute ja internetileheküljel www.eestitoit.ee üle 10%lise populaarsuse saavutanud 'toidutooded' ja 'toidud', on välja toodud algsest toidutoorainest tehtavad road, valmistusviisid, maitsestus, toidutooded (võivad olla nii iseseisvad toidud kui ka poolfabrikaadid, millest saavad roogade komponendid), lisandid. Läbitöötatud retseptide hulgas esines eri toidutoodete ja roogade puhul erinevaid soovitusi selles osas, millisel puhul antud rooga pakkuda. Seepärast ei ole me esialgu täpsemalt välja toonud, kas tegu on nt jaani-, vastla-, jõulu- või muu spetsiifilise kultuurikalendri sündmusega. Selle asemel oleme hetkel jäänud 'piduliku' ja 'tavalise' üldise eristamise juurde. Momendil on EKI uuringutes ja internetileheküljel www.eestitoit.ee esitatud toidutoodete ja roogade puhul kontekstuaalsed parameetrid üldkehtivuse eesmärgil lihtsustatud, kuigi nii mõnigi kord olid need retseptuuris täpsustatud. Nii on näiteks 'sotsiaalse konteksti' puhul tarvitatud lihtsalt sõnu 'laiem' ja 'kitsam', kus esimene viitab laiemale sotsiaalsele kontekstile pereväliste suhete mõttes nii hetkeliselt kui ka ajaliselt. Antud tabel jääb hetkel illustratsiooni-tasemele, sest tabelis on kasutatud nimetatud algallikates sisalduvaid artikleid, samal ajal sisaldavad algallikad ainult teatud viise, mil antud artikleid roana mõista (nt: antud tabelis nähtub, et kilu on justkui ainult pidulik toit ning et sealihast saaks ainult suitsu- ja keeduliha, aga mitte praadi...). Samal ajal on võimalik antud tabeli poole edaspidi püüelda ning sinna lisada tunnusmõõtmeid (vt alljärgnev tabel), sest see kajastab

kirjanduses levinud arusaamu toiduainete ja toidukultuuri parametraalanalüüsist, ja viimasele toetudes on edaspidi võimalik lihtsaimal viisil ET-d esitleda ja tõlgendada:

Toidu- aine(d)	Valmistus- Viis	Maitsestus	Lisandid	Joogid	Sotsiaalne kontekst, sots. assotsiatsioonid	Kultuurikontekst, kultuurilised assotsiatsioonid	Tegevuslik kontekst või assotsiatsioonid
rääbis	suitsutamine	sool	-	morss	Vanemad pereliikmed, valmistaja vanaisa	piirkonnale iseloomulik peretava (Peipsiäär)	laupäevane saunaõhtu
rääbis	suitsutamine	aroomisool ja tšilli	krõpsud	õlu	klassikaaslased, ostet poes, aga assots. valmistaja traditsioonikandja	teatud piirkonnale iseloomulik peretava (Peipsiäär)	reedeõhtune pidu; kuid assots. laupäevane saunaõhtu
jne	jne	jne	jne	jne	jne	jne	jne

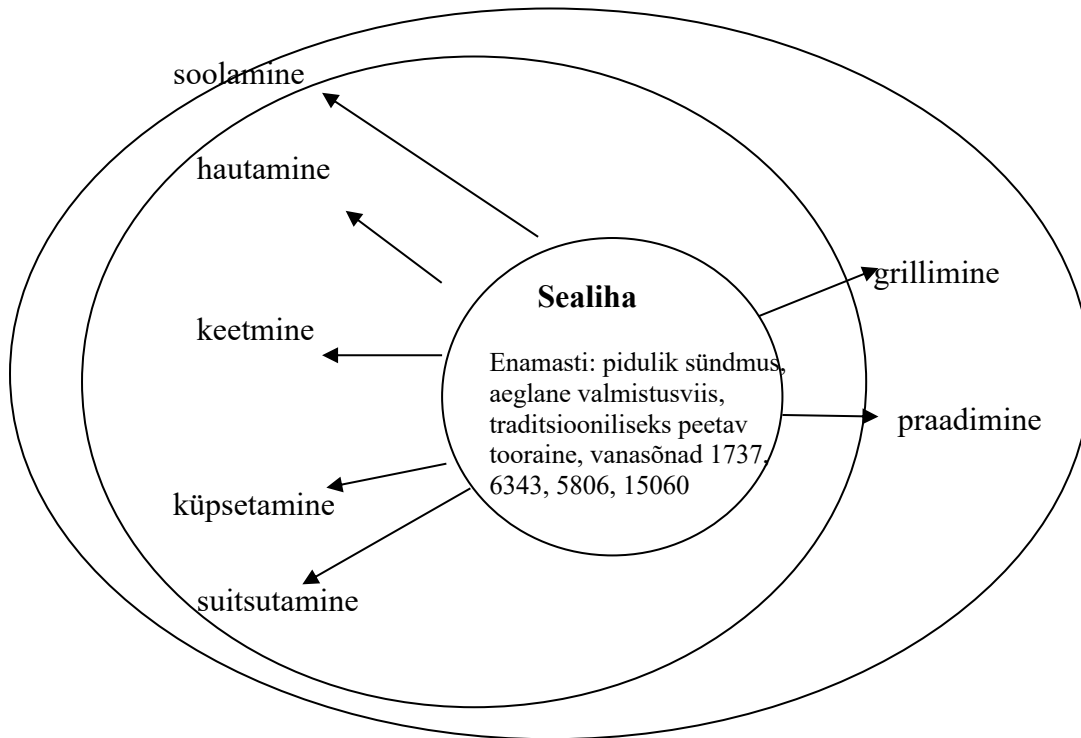
Pärast pikemaajalist diskursuseanalüüsi peaks sellise tabeli kaudu olema võimalik välja selgitada konstandid, mille kaudu moodustada toiduainete ja/või roogade kohta paradigmaatilised grupid, mille osiste kaudu vastavaid toiduained ja/või roogasid esitlema hakata. Antud juhul näiteks: rääbis, suitsutamine, sool, peretava, traditsioon, vaba aeg, lõõgastumine, saun, maalähedus.

Antud tabeli põhjal toome illustratiivse näite sellest, kuidas pärast laiaulatuslikumat meediaanalüüsi: (1) saame toiduainete paradigmad, (2) on võimalik luua paindlik liikumine toiduainete, valmistusviiside või mistahes valitud tunnuste kaudu, (3) on võimalik luua kaardistatud paradigmad, kus paradigmad omakorda on võimalik mõne valitud 'peatunnuse' kaudu positsioneerida, iseloomustada. Seejärel on võimalik kasutada toiduainete koondtunnuste kaudu vastavaid paradigmasid konkreetselt reklaamis, propageerimisel. Antud tabelite täitmiseks on vaja tegeleda hetkel intensiivselt kirjanduse analüüsiga, et vastavad tunnused ei oleks subjektiivselt valitud, vaid konkreetsetest allikatest pärit, mis neile teatavagi sotsiaalselt aktsepteerituse ehk ajaloolise objektiivsuse (ka tänapäeva suhtes) tagab.

**Toiduainete, valmistusviiside, kultuuriliste assotsiatsioonide vm
paradigmaatilised suhted: väga tinglik NÄIDE**

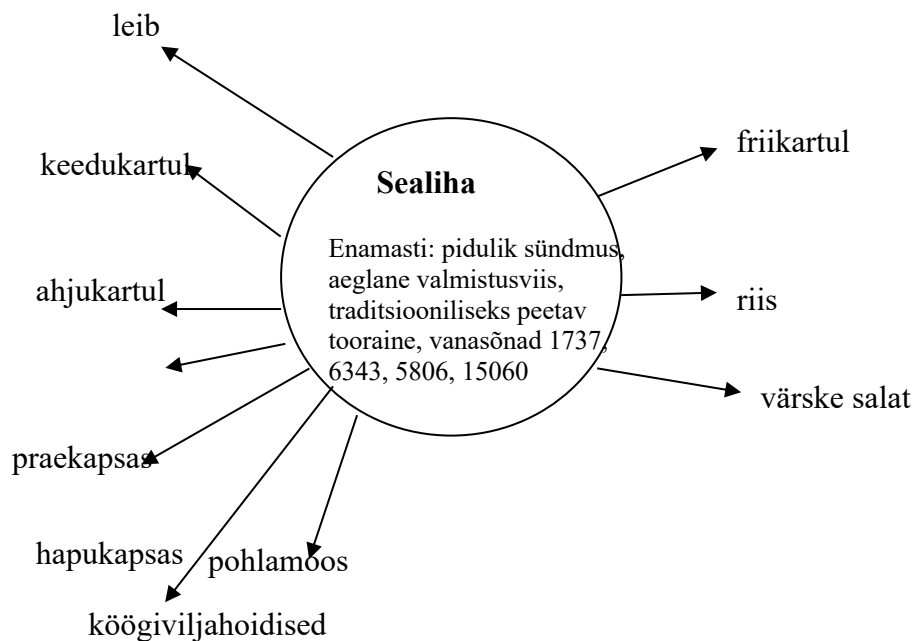
Slow food

nn. tavakokandus



Traditsioonilised lisandid

Kaasaegsed lisandid



Tegelik meediaanalüüs viib hetkel veidi üldisematele tulemustele, kui seda oleksid konkreetsed toiduained või road, mille hulgana ET-d mõista.

2.3.1. ET ja kultuurimälu

Toit on väga selgelt ühe rahva kultuurimälu materiaalne väljendus ja kommunikatsioonimeedium mineviku ja tänapäeva vahel (Sutton 2001; Lupton 1994), mõnikord võib kultuuritraditsioon olla hääbunud, aga toidutava veel alles (nt vastlakuklid ja hernesupp vastlapäeval). Samas on toit pidevalt muutuv osa kultuurist integreerides mitmesuguseid võõrmõjusid. Nagu eelpool öeldud, ei näita eesti toidu elujõulisust mitte museaalne konservatiivsus, vaid just oskus liita teistest kultuuridest pärit mõjusid oma toiduvalmistamise traditsioonide hulka. Kui otsime ”puhast”, täiesti autentset eesti toitu, siis peaksime ilmselt piirduma paksu tangu-hernepudru, leiva ja hapu odrajahurokaga... (vt Moora 1991, 1980). Muutused selles, mis kuulub „eesti toidu” hulka, see mis on ununenud, on enamasti seotud muutustega elutingimustes ja eluviisis (linnastumine, elatustaseme tõus). See, et eestlase toidulauale on aegade jooksul settinud palju võõrmõjulisi roogi (saksa, vene, „nõukogude rahvaste”, teiste Euroopa rahvaste) ei pruugi olla probleem — näitab just kultuurilise suhtluse olulisust, ka avatust. Siin tuleks vaadata, kas neile toitudele on lisatud midagi isikupärast, lokaalselt iseloomulikku.

Üheks huvitavaks näiteks eesti toidu määratlemise ja kultuurimälu muutumisest on baltisaksa kultuurimõjude ümberhindamine Eestis viimastel kümnenditel — ehkki saksa kultuur oli kohaliku kultuuri suhtes koloniseerija rollis, nähakse sellel ka positiivseid mõjusid. Näiteks mõisaköök ja keskaegse linna toitumistavad lähendavad Eestit tollasele Euroopale ja praegu soovitakse end samastada pigem euroopa linnakodaniku kui talupojaga. End eesti kööki tutvustava restoranina reklaamiva „Kuldse Notsu Kõrtsi” peakokad leiavad, et mõisniku ja talupoja köök moodustavad Eestis ühe terviku sellel pinnal, et toiduained, millest road valmistati, olid kohalikku

päritolu (Vimmsaare 2001:9). Ka „Kuldse Notsu Kõrts” kasutab väidetavalt vaid kodumaist toorainet, ostes suures osa sellest ühtlasi turult. Restorani veebilehel on ingliskeelne määratlus siiski „*estonian country restaurant*” ja reklaamtekstist võime lugeda, et külastaja kogeb siin seda, „kuidas eestlased muidel aegadel kulinaarset elu nautisid”, et tegemist on „kõige autentsema maa-stiilis restoraniga, kus on võimalik proovida suurt sortimenti tõelist eesti toitu”. „Menüü on koostatud sajandeid vanade kokaraamatute põhjal ja road valmistatud kohalikest taludest pärit saadustest, et pakkuda tõelist eestilikku söömiselamust”.

Vaadates EKI poolt eesti elanike seas 2005 a läbiviidud uuringu tulemusi, ilmneb samuti segadus tüüpilise ja traditsioonilise toidu mõistete sisu osas, samuti ei saa väita, et „maitseb” võrdub alati ühe või teise toidu reaalse tarvitamisega. Nagu eelpool öeldud, on tüüpiline eesti toit ajas enam varieeruv kui traditsiooniline, tüüpilisena võib mõista praegusel hetkel eestlase menüüs domineerivaid toiduaineid ja roogasid, milles väljenduvad nii oma etnilised traditsioonilid kui ka teiste rahvaste köökide mõjud. Nt traditsiooniliselt, ehk veel 20 saj alguses, on paljud vastustes nimetatud liharoad pigem pühade ja tavanditoidud, seetõttu ei saa neid ka tüüpiliseks, igapäevasel toidulaual tavalisteks pidada. Leib on küsitluse põhjal endiselt oluline nii eestlaste kuvandis „eesti toidust” kui ka igapäevastes söömisharjumustes. (Samas on leibade sortiment tänapäeval üsna lai ja palju on ka selliseid leibu, mis ei sarnane traditsioonilise hapendatud rukkileivaga.) Igatahes toetavad leiva kesksust eesti toidu tuumikuna, toidu ja elatusvõimaluste sümbolina ka eesti sõnad, kõnekäänud ja vanasõnad (leibkond, leivakõrvane, leivaisa; jätku leivale!, leibu ühte kappi panema; rukkileib on majas peremees).

EKI uurimuse tulemuste põhjal nimetatud tüüpiliste eesti toitude ja roogade ning eesti toidu kohta tehtud uurimuste võrdluses (Moora 1991, 1980., Kalvik 1998,

1981) on koostamisel tabel (vt lisa), milles püüame kaardistada eesti toidu hulka kuuluvaid toidutooraineid, nende töötlemise ja säilitamise ning neist roogade valmistamise viise. Viimaste puhul tahame välja joonistada mõningaid genealoogiaid, milles ilmneks seosed traditsiooniliste toitude ja nende tänapäevaste edasiarenduste vahel. Oluliseks peame lisada tabelisse ka toiduolukorrad ehk kultuurilise ja sotsiaalse konteksti, milles üht või teist toitu valmistati ja söödi.

2.3.2. Kokaraamatud, käsiraamatud ja ajakirjad kui kultuurikujundajad ja "eesti toidu" määratlejad

Jälgides „eesti toidu” diskursuse muutumist kokaraamatutes, kodumajapidamise käsiraamatutes ja ajakirjades, on niisiis võimalik tõmmata paralleele arengutega rahvuskultuurilise ja rahvuspoliitilise diskursuse arengutega. Need väljaanded ei ole ainult retseptide edastajad, nad annavad edasi ka omaaegseid sotsiaalseid norme. Sageli ei pruugi me seda endale teadvustada, aga toit võib ühiskonnas olla väga tihedalt seotud ideoloogia ja võimuga. Siin on huvitav jälgida just kokaraamatute ja kodumajapidamisajakirjade konteksti — teisi tekste, mis retsepte või toitumissoovitusi ümbritsevad.

Nt 1927-29 aastate „Taluperenaise” üks peamisi paatosi olnud rahva harimine, eestlaste toitumistavade arendamine ja kujundamine. Tänapäeval lugedes võib tunduda üllatav, et tollaseid perenaisi kutsutakse rohkem seeni korjama ja paremini tundma õppima või jõhvikaid enam toiduks tarvitama. Leitakse et taluperede nädala toidusedel vajab mitmekesistamist — ollakse liiga kinni ühtedes ja samades retseptides, samas kui võrdlemisi väikeste muudatustega on üsna tavalistest ja sarnastest toiduainetest võimalik valmistada küllaltki erinevaid roogasid. Selle muutmiseks hakkavad ilmuma igakuised soovituslikud nädalamenüüd koos näidisretseptidega. Ühtlasi võime aimu saada sellest, et taluperenaisel jääb tollal põllu ja kariloomade kõrvalt juba rohkem aega

kodusteks toimetusteks, see tähendab ka suurema tähelepanu pööramist toidulaua mitmekesisusele. (Nt metsaande ei hoidistatud varasematel aegadel nii vastavate oskuste puudumise tõttu kui ka seepärast, et perenaisel polnud aega suviste põllutööde kõrvalt marjul-seenel käia ja neid konserveerida.) Ajakirjas ilmub aga teisigi kirjutisi, mis määratlevad eesti perenaise kohta tollases sotsiaalses kontekstis. „Taluperenaise” ideoloogia iseloomulikuks näiteks võib lugeda 1928. a märtsikuu numbris ilmunud professor P. Kõpp’i artiklit „Perenaise rahvamajanduslik tähtsus”:

„Mees töötab pääasjalikult uute majanduslikkude väärtuste loomisel, kuna aga naise tegevus seevastu seisab loodud väärtuste otstarbekohasel äratarvitamisel, et rahuldada enese ja teiste tarvidusi. [...] Kui võrrelda aga siiski linnaperenaise ja taluperenaise ülesandeid, siis leiame, et need taluperenaisel palju mitmekesisemad ja vaevarikkamad ja nõuavad rohkem oskust ja vilumust. [...] On saak kokku toodud, siis ilmub perenaine esimesele kohale ja hakkab seda aegamööda terve aasta jooksul äratarvitama. [...] leplik põhitöö on eriti taluperenaiste hingeelus väljaarenenud, sest eluülesanded nõuavad üksteisest õiget arusaamist. Ei ole sellest väga palju kuulda olnud, et taluperenaised käremeelselt üles astuvad ja naisvõitlust pooldavad. Sellepärast on taluperenaise hingeelu kogunisti teistviisi väljaarenenud, millest linnaperenaisel raske aru saada. [...] Lõpuks kordan veel, et rahva rikkus ja jõukus ei seisa mitte üksnes uute väärtuste loomises, vaid ka nende otstarbekohases ärakasutamises. Viimane raskus lasub perenaise õlgadel. Seepärast ei ole naise rahvamajanduslik tähtsus mitte väike, vaid kaugelt suurem kui see ehk meile paistab. Eriti on aga perenaise rahvamajanduslik tähtsus suur meil viimastel aastate jooksul, kus põllusaak on mitu aastat äpardunud, uusi väärtusi ei ole suudetud luua sel määral, nagu see tarvilik. Kui valmistamine ei ole hästi õnnestunud, siis peab äratarvitaja, perenaine, veel kõvemini ennast pingule tõmbama et kulused tuludega kooskõlastada ja rahuldada enese ja perekonna igapäevaseid tarveid.”

(Taluperenaine 1928: 3)

Seega ilmneb, et eesti taluperenaisel oli küllaltki suur võim — see kas toitu jätkus ja mida pere sõi sõltus otseselt temast (vt ka McIntosh, Zey 1989; Counihan 1998, Kaplan 1998). Muidugi oli tal teisest küljest ka suur koormus, kuna lisaks talutöödele (jõukuse kasvuga muidugi järjest vähem) tuli teha ka kodumajapidamistöid ja hoolitseda selle eest, et lisaks kasinatele võimalustele ikka midagi toitvat lauale oleks panna. Eestlase argipäevane toidusedel on läbi aegade olnud võrdlemisi kasin, ka nõukogude ajal olid olulised perenaise oskused teha mitte millestki midagi — nt telesaade „Vaata kööki”

püüdis läbi aastate just neid oskusi arendada. (Nõukogude naise jaoks olu toiduvalmistamine ja retseptide vahetamine sageli ka loomingulise eneseväljendamise viisiks.) Igal juhul on norm „naine peab oskama hästi süüa teha” oluline veel 1990ndatelgi. Alles suuremad muutused inimeste elujärjes ja elustiilis on toonud kaasa selle, et uued ajakirjad „Köök”, „Oma maitse” räägivad juba soost sõltumata toidutegemisest kui mõnusast hobist („kokkamine”) ja loomingulisest eneseväljendusest. Nende arengutega korrelatsioonis on olnud toidu praktiliste ja traditsiooniliste sümboolsete funktsioonide kõrval järjest enam suurenev esteetiline funktsiooni osatähtsus (toit peab pakkuma maitseaudingut, olema kaunilt serveeritud).

Kokaraamatud on ikkagi hiline nähtus, enne seda levisid retseptid ja toiduvalmistamise oskused suulise pärimusena, isiklike kontaktide kaudu, nagu omandati ka toiduainete säilitamise ja töötlemise oskused. Kaasajal pole paljusid traditsioonilisi toite võimalik enam autentselt taasluua, kuna lisaks oskuste puudumisele pole enam samu algaineid (vrđl oma talu jahu ja poejahu), samuti on muutunud elukeskkond ja ühes sellega valmistusviisid (nt reheahjus valmistatud toitudel oli eriomane maitse). Suurtööstuses toodetud rahvustoitudel pole enamasti spetsiifilisi „koduseid” maitseid. „Eesti toidu” sisu muutumine on otseses seoses toiduvalmistamise tingimuste ja tehnikate muutumisega (nt ahju asendumine pliidiga, poti kõrval panni kasutuselevõtmine), toiduvalmistamise konteksti muutumine (moodsas köögis ei küpsetata tuhakartuleid) (vt Freeman 2004).

2.3.3. Toit, eluviis ja elustiil: rahvuslik esindus toit ja argitoit, eesti toit ja turism

Rääkides eestlase toidust minevikus ja tänapäeval on oluline vahet teha argipäeva ja pühade- või peotoitudel. Kuna eestlase toidusedel oli veel 20. sajandi alguseski võrdlemisi kesine ja ühekülgne, siis on meie argitoit sellest võrdlemisi erinev ja tüüpiline eesti toit 19. sajandi mõttes ei tuleks tänasel toidulaulal kõne allagi. EKI

küsitluses väljatoodud tüüpiliste eesti roogade nimekirjas domineerivad samuti eeskätt ajaloolises mõttes mitteargised road.

Ligi pooled EKI tüüpiliste roogade nimistus võiksid kuuluda argiroogade hulka (praemuna, võileivad, mulgipuder, kartulipuder, ühepajatoit, soust ja kartul, kisell, mannapuder) ülejäänud pigem peorogade hulka, mida süüakse teatud ajal (jõulud - verivorst, sült), sageli süüakse kas väljaspool kodu (nt jäätis likööriga, vahukoor riivleivaga) või ostetakse valmiskujul poest (nt täidetud munad). EKI nimistu koostamise põhimõte jääb segaseks, siin võiks olla esindatud rohkem roogi. Nt kama esineb ainult toidutoodete aga mitte roogade nimekirjas, samas võib kama(st) valmistada väga mitmel moel. Rosolje on enamasti laialt levinud kodused pidupäevatoiduna (ka argiroana), kusjuures viimast EKI küsitluses ei nimetata, „Eesti köögis” ja „Eesti rahvusköögis” on see aga juba eesti toidu hulka arvatud.

Turismil on kohalikule kultuurile alati ka positiivseid mõjusid, üks neist seoses „eesti toiduga” kindlasti vajadus jätkuvalt oma kulinaarset identiteeti määratleda, sageli ka uuenenud huvi kohaliku kultuuri ja traditsioonide ja nende väärtustamise vastu. Järgnevalt mõningate roogade nimetused, mida pakutakse Tallinna eesti restoranides ja traditsioonilistest roogadest, mida on nimetatud ja eelistatud EKI küsitluses (punasega tähisatud need road, mis on nimetatud EKI küsitluses, sinisega need, mis esinevad eesti toidu kokaraamatutes, rohelises kirjas on road, mis esinevad mõlemates). Selles ilmnevad mõned olulised erinevused, eeskätt sellel pinnal, et restoranimenüü on mitmekesisem ja retseptid keerukamad, kui EKI tüüpilised road, aga on ka sarnasusi. Peaaegu pooled „Kuldse Notsu Kõrtsi” ja „Eesti Maja” menüü toitudest esinevad ka EKI nimekirjas, mistõttu mõlemad esindavad selgelt olulist osa „eesti toidust”. Rahvusrestoran on aga ka esindusköök („eesti *gourmet*”), mis peab olema eeskätt väliskülaliste jaoks atraktiivne, seetõttu esineb seal muidugi ka selliseid roogi,

mida ei saa pidada tüüpiliseks eesti toiduks ei argi- ega pidupäeva mõttes. Turisti jaoks mugandatud eesti toit sarnaneb mugandustega kõigi rahvuskööride puhul. Rahvusrestoran „lavastab” eesti toitu teisiti, teistsuguses kontekstis kui turismitalu.

2.3.4. “ET-d” pakkuvaid menüüsid

2.3.4.1. Restorani „Kuldse Notsu Kõrts” menüü:

Eelroad: Röstitud taluleib küüslauguga; Sibularõngad õlletaignas, Kohupiim kuuma kartuliga, Marineeritud heeringas sibulaga, Saaremaa sült, Maksapasteet röstitud saiaga, Suitsuräimesalat värskel kurgiga, Koduvalmistatud juust pohlamooši ja peekoniga, Praetud leib singi ja munaga, Röstitud sai siiamarjaga; Supid: Puljong muna ja pirukaga, Frikadellisupp, Hernesupp suitsulihaga, Peedisupp loomaliha ja vorstidega;

Praed: Seene ja sibula vormiroog, Praetud maks hapukoorekastme ja sibulaga, Hakklihapall tumeda kastme ja mulgipudruga, Verivorst peekoni ja pohlamoošiga,

Küpsetatud ribid terava kastmega, Traditsiooniline seapraad, Lõhe koorekastme ja sidruniga, Küpsetatud kanakints küüslaugu ja rosmariiniga, Krõbe seakoot sinepi ja hapukapsaga, Metsloomaliha kange kadakamarja sousiga, Röstitud veiseselg veinikastmega

Magustoidud: Tuuliku Kama, Hooajakook, Leivakreem mõldri moodi, Bubert marjasupiga, Pannkoogid kohupiima täidisega

2.3.4.2. Restoran „Eesti Maja” menüü:

Eelroad: Marineeritud kala, Keel herneste ja mädarõikakastmega, Marineeritud angerjas, Rosolje, Soolforell röstitud saiaga, Vürtsikulu keedumunaga

Supid: Hapukapsasupp sealihaga, Hernesupp suitsulihaga, Juurvilja püreesupp juustuga ja röstsaiad

Praed: Filet mignon veinikastmes, Kukesened kastmes, Küpsetatud lõhe koorekastmes, Mandlikoha veinikastmes, Piprapihv seenekastmes, Vasikaliha ploomidega veinikastmes, “Memme karbonaad”, “Mihklipraad” (lambalihast)

Rahvusroad: Heeringas hapukoore ja sibulaga, Mulgi kapsad (sealihaga), Mulgi puder pekikastmega, Silgusoust, Sült, Verivorst; jookidest: kali

Magustoidud: jäätis, kama, karask, pannkoogid jäätisega, pannkoogid kodumoošiga, pannkoogid meega, „Petrseri muffin”

2.3.4.3. Restoran „Wirulane” menüü:

Eelroad: Soolatud lõhe röstsaiaga; Punane kalamari pannkoogiga / röstsaiaga, Värsked juurviljad küüslaugukastmes, Heeringas hapukoore ja keedukartuliga

Supid: Juustusupp, Spinatipüreesupp, Lõhe-kooresupp

Pearoad: Verivorst, Ahjukanafilee juustu-paprikaga, Praetud karbonaad sooja sinepikastmega, marineeritud seafilee sampinjonikastmes, Piprapihv piprakastmes

Kalaroad: Ahjukoha mädarõikastmes, Keedetud forell, ahjulõhe koorekastmes, Praetud lõhe valgeveinikastmes

Magustoidud: Kama, Praetud Brie juust, Jäätis

Omaette teemaks on „eesti toidu” määratlemine ja reklaam välismaalastele mõeldud väljaannetes. Üheks pikka aega eesti kultuuri tutvustanud asutuseks on Eesti Instituut, kes on välja andnud ka trükiseid, mis tutvustavad eestlaste toitumistavasid. Nende brošüüris „*Estonian Cuisine*” iseloomustatakse eesti kööki üldiselt kui põhjamaist nii oma toiduainete, retseptide kui toiduvalmistamisviiside poolest ja muidugi aastaaegade vaheldumisest sõltuvat (talvel rohkem liha, suvel kergemaid toite), „looduslähedasemat kui keskmisel eurooplasel”. Samas nenditakse, et toidust kui varem kodu ja privaatsusega seotud teemast on saanud meedias üldiselt diskuteeritav teema - söömine on üha enam avalik sotsiaalne sündmus (Suitsu 2004).

Toidu ja turismiga on seotud turistidele mõeldud käsiraamatud, reisijuhid ja veebilehed. *The Baltic Guide*’i restoranide arvustuses öeldakse, et Eesti Maja restoranis võib leida kõige autentsema eesti toidu Tallinnas. Samuti on jälgimist väärt eesti toitade retseptsioon muumaises ajakirjanduses. Näiteks briti ajalehes „*The Guardian*” (19.04.2003) iseloomustab David Herman Tallinna restoranide põhjal eesti toitu järgmiselt:

„Eesti toidus on esindatud Ida-Euroopa söökide peavool – kapsasupp, marineeritud heeringas hapukoorega, suitsuangerjas, küpsetatud liha (peamiselt lammas ja siga). Taimetoitlastel on siin raske, pigem võiksid nad piirduda kohvikutega. Autentse eesti maitse proovimiseks külastage restorani Kuldsed Nutsid Kõrts, kust leiate praetud sibulad õlletaigas või hapukapsad verivorstiga.”

2.3.5. ET ja rahvuslik identiteet: kultuuritraditsioon ja piirkondlikkus

Toit kui osa materiaalsest kultuurist on kultuuri otseselt nähtav, tajutav, kogetav osa, mida seostatakse nii etnilise kui rahvusliku identiteediga (Van den Berghe 1984, Scholliers 2001, Goldstein 2005, Caplan 1997). Muutused kultuuritraditsioonides, käitumispraktikates ja eluviisis peegelduvad otseselt ka toidus. Samas võib öelda, et toit „mäletab”, luues silla tänapäeva ja mineviku vahel. Viimastel aastatel näib Eestis ametliku diskursuse tasandil olevat oluline mure meie rahvusliku identiteedi säilimise

pärast (pidades silmas kohalikku kultuuri), samas omistatakse mõistele „rahvuslik” väga erinevaid sisusid, rõhudes kord selle poliitlisele dimensioonile (seotud rohkem rahvusliku identiteediga) kord kultuurilisele (seotud rohkem etnilise identiteediga), sealjuures võivad need kaks teineteisest suhteliselt palju erineda. Teine mure on seotud rahvusliku identiteedi säilimisega rahvusvahelise turumajanduse karmis konkurentsisis, milles otsitakse „eesti brändi” ja püütakse leida „eesti identiteeti”, s.h. „eesti toitu” eduka turustamise nippe.

Ka „eesti toidul” nii, nagu me leiame selle PM arengukavast on eeskätt poliitiline ja majanduslik ning alles seejärel kultuuriline sisu. Täpsemalt tekib konflikt sellel pinnal, et „eesti toitu” defineeritakse küll kui „toiduaine või toiduainete segu, mis on mõeldud inimesele söögiks või joogiks töötlemata või töödeldud kujul ning mille koostises ja/või valmistamismeetodis avaldub eesti rahvuskultuuri mõju”, aga see millest räägitakse, on ikkagi pigem toiduainetetööstus ja toidutooted. „Eesti toit” ei ole aga ainult toode või aine eraldivõetuna, see mõiste hõlmab kogu eesti toidukultuuri, toiduvalmistamise viise ja kohti, toidu sümboolset tähendust kultuuris, söömisrituaale jms. Kui käsitleme toitu pelgalt isoleeritud objektina, ilma kultuurilise kontekstita, milles talle omistatakse tähendused, võib „eesti toidu” propageerimise üritus ebaõnnestuda.

Eeltoodud määratluses äratoodud „rahvuskultuuri mõju” pole sugugi lihtne kindlaks määrata. Segadus tekib juba eelmainitud etnilis-kultuuriliste traditsioonide ja poliitilis-majandusliku rahvusliku identiteedi keerukatest suhetest.

Hiljutiilmunud kokaraamat „Eesti rahvusköök” (2004) näiteks osutab sellele, et vaatamata Eesti ala väiksusele eksisteerivad siingi erinevad toiduvalmistamise tavad – välja tuuakse seitsme suurema regiooni eripärad (Kihnu; Saaremaa, Hiiumaa ja Muhu; Läänemaa; Põhja-Eesti; Ida-Eesti; Lõuna-Eesti ja Mulgimaa; Setumaa). Samuti

peegelduvad selles raamatus nii ammusemad kui hiljutisemad kultuurimõjud, muuhulgas osutavad paljud retseptid sellele, et eesti köögi elujõulisus peitub just võimes integreerida endasse võõrmõjusid, muutuda ja areneda. Tänapäevase üleilmastuva kultuurilise ühtlustumise valguses on eriti heaks näiteks „kamaellod” – traditsiooni kuuluva kamajahu ja pohla- või jõhvikamoosi kombineerimine kaasaegse eesti köögi ainetega. Kokkuvõtlikult võib tõdeda, et raamat on läbilõige eesti köögist läbi aegade, sisaldades endas nii ammuseid traditsioonilisi talurahva toite (ajast, mil ei määratletud end veel eestlastena), 20 sajandi alguse ja I eesti vabariigi aegseid toite, nõukogude ajal kujunenud retsepte, kui ka päris tänapäevaseid edasiarendusi kunagiste traditsiooniliste toitade põhjal. Eesti toit ongi suuresti hübriidne ja tõeliselt ”oma” on selles raske leida. Kui, siis ainult meie hapendatud taignast must leib. Nii tõdeb ka Rocca al Mare Vabaõhumuuseumis asuva Kolu Kõrtsi peakokk Ülle Sepper (Kirikal 2001: 34), et ta ei oskakski eristada ja defineerida eesti kööki, „sest eestlasele omaselt oleme aegade jooksul ikka kõigilt, kellega kokku puutunud, midagi meie arvates head üle võtta püüdnud. Nii on meie köök kirju ja paljude köökide sümbioos.”

Eesti toidus (köök) on palju sarnast läänemeresoome piirkonna soome-ugrilaste toidutavadega, kuna peamisteks toidusaamise allikateks olid selles piirkonnas põlluharimine- ja karjakasvatus ning kalapüük. Soome-ugri toitades kasutati nt palju sarnaseid ained toidu valmistamisel (teraviljadest oder ja rukis, kapsas, kaalikas jm). Kama, mida sageli peetakse algupäraseks eesti toiduks, tarvitati mitmete rahvaste köögis teatud variatsioonidega (nt vepslased, vadjalased jt). Kõigi soome-ugri rahvaste toit oli tänapäevases mõistes ökoloogiline — looduslähedane ja säästlik (nt kui tapeti loom, siis tarvitati peaaegu kõik peale naha toiduks), toitu valmistati sellest, mis vastaval aastaajal parajasti kodus saada oli (sügisel suured saiapätsid, kevadel kesine rokk; talve tambin taari-leibä, suve pistan piima-leibä). Mõnikord ilmnevad siiski

kultuuritraditsioonilised erinevused kodukeskkonnas saadaoleva tarvitamise suhtes – nt seente tarvitamine toiduks soomlastel ja põhja-eestlastel harv. Katariina Juhanson (1995: 7) arvates võib etnilise köögi eripärast rääkida siiski vaid ungarlaste puhul, kelle jaoks oli ja on eriti oluline, kuidas mingi konkreetne roog on valmistatud (nt missuguseid vürtse ja lisandeid ja mis vahekorras lisatakse).

Sarnasusi on võimalik leida ka eesti köögi ja teiste Euroopa rahvusköökidest vahel, mille toitudes on mitmeid sarnaseid põhikomponente, erinevad aga lisandid ja valmistusviisid (nt kartul). Üldteada on saksa ja vene köögi mõjud. Olgu siinkohal näitena toodud paljudele veel praegugi tuttava maitsega kevadise nõgesesupi retseptide võrdlus, esimene neist pärit Eestist, teine Rootsist (nõgesesupi retsepte võime leida ka nt norra, iiri, luksemburgi rahvusköögist, aga ka näiteks indiaanlastel — siin on määrama tähtsusega olnud looduskeskkond, kus elati ja kust vastavat toidutoorainet on olnud võimalik hankida). Teisel juhul on valmistamisviis veidi keerukam, aga sarnasus roogade vahel on ilmne.

NÕGESESUPP 1

Noored nõgesed puhastada, pesta, keeta vähese veega ilma kaaneta nõus ja hakkida peeneks. Või sulatada, lisada jahu ja kuumutada läbi, valada juurde kuum vesi ja hakitud nõgesed. Keeta mõni minut, siis maitsestada soolaga. Kausis kloppida toores munarebu koorega lahti, valada peale kuum supp. Muna võib lisada ka keedetult lõikudena.

NÕGESESUPP 2

Nõgesed tuleb korjata väga noorte võrsetena kui lehed on veel 2-3 cm pikkused. Supi koostis: 2 l loputatud nõgeselehti, 1,5 l veiselihapuljongit (võib asendada puljongikuubikutest tehtud puljongiga), 2 tl võid, 3 tl jahu, 25-50 g murulauku, soola, pipart. Valmistusviis: keeda nõgeselehti leemes tasasel tulel 5-10 min. Kurna vedelik eraldi nõusse. Püreeri nõgesed ja murulauk nii et tekiks kreemjas pasta. Sulata või, lisa jahu ja sega keskmisel kuumusel. Lisa nõgeseleem ja siis püree. Lase mõned minutid keeda siis lisa pipart ja soola. Serveeri kõvakskeedetud munapoolikute või viiludega.

Kui vaatame ajas tagasi, on mõisted „eesti toit” või „eesti köök” võrdlemisi hiljutised, käibel eeskätt 20. saj algusest. Eestlase enesemääratlemine ja rahvusliku eneseteadvuse

areng ning eesti toit on omavahel lähedastes seostes. Vajadus määratleda eesti kokka või eesti perenaist tekib 20. saj alguses, soovides eristuda saksa ja vene mõjudest (tsaariaegsed kokaraamatud olid tõlked, millel polnud kohaliku kultuuri tavadeга erilist seost). Vajadus määratleda teatud toite kui „eestilikke” tekib enamasti kultuuriliste muutuste olukordades, kui „eesti toit” kannab endas mälu funktsiooni ja vajadust oma identiteeti kinnitada (1947. ilmub Stockholmis Else Rabadiku „Kokaraamat eesti perenaisele”, 1997 „Austraalia eestlaste kokaraamat”), või siis kui „eesti toit” ei ole või seda ei tajuta enam loomuliku osana inimese igapäevaelust ja see vajab uuesti määratlemist (1998 ilm. „Pühade ja tavanditoite”, 2003 ilm. „Eesti köök”, 2004 ilm. „Eesti rahvusköök”). Kokaraamatus „Eesti köök/Estonian Cuisine” (2003) ilmunud fotod pastoraalsetest idüllidest (kuldse viljapõllud rukililledega jms) representeerivad eesti toitu ka kui omamoodi minevikuideaali, utopiat. Ideaalkujutelm kuldse viljapõllu ja sinise taeva taustal seisvast muhu seelikus linalakast eesti neiust, kes hoiab käes reheahjust võetud leiba (või selle analoogid) on näiteks üks sellistest traditsioonilise „eesti toidu” mütologiseeritud kuvanditest, mida kasutatakse kaasaegsete eesti toidutoodete reklaamis nii kodu- kui välismaal.

Ka praegune vajadus „eesti toitu” defineerida näib olevat seotud ebakindlusega selles osas, kuivõrd traditsiooniline toit on enam meie rahvusliku identiteedi osa. Seni olid keedukartul ja sealiha hapukapsastega selgelt eestlase harjumuspärased toidud, nüüd on olukord muutumas, kuna poes on toiduvalik suurem (nõukogude ajal oli eesti toidu söömine omamoodi vastupanu venestamispoliitikale) ja inimeste teadlikkus tervislikust toitumisest suurem, ka on oluliselt muutunud inimeste elatustase ja sellega seoses eluviis (rohkem süüakse väljas, käiakse reisimas, külalistele soovitakse valmistada erilisi roogi). Elatustasemega seoses on muutunud ka inimeste maitse-

eelistused, enam ei kehti kunagine tõekspidamine kui silku-leiba kõht on täis, vaat kuidas töö siis läheb käes.

Globaliseerumistendentsid jätkuvad ka Eestis ja rahvusvahelise majandusliku konkuretsi tingimustes püüab ka toiduainetööstus otsida „eesti märki”, millega teistest eristuda. Suurkorporatsioonide haardes tõrjutakse väiketootjad linnade supermarketi-tüüpi kaubanduskettidest eemale, sageli on aga just väiketootjatel pakkuda originaalseid lokaalseid tooteid. Ometi ei ole eesti toit ja eestlaste toitumisharjumuste ja –eelistuste muutmine ainult toiduainetootjate või PM võimuses. See, miks traditsioonilisi või tüüpilisi eesti toiduaineid või roogasid enam nii palju ei tarvitata nagu varem, on kompleksne teemadering, kus mõjutajaks on nii muutunud sotsiaal-majanduslik situatsioon, tervisliku toitumise ideoloogia, üha enam linnastuv eluviis, millega kaasneb rohkem väljas söömist. Eestlasest on oma mineviku suhtes üha enam saamas turist ja eks orienteeru ka eesti toitu pakkuvad turismitalud mitte ainult välismaalastele vaid ka eestlastele, kusjuures sageli püütakse toitu pakkuda tähendustloovas kontekstis, omamoodi lavastuses, milles miljöö, lavakujundusel ja esemetel, lugudel, mida jutustatakse, on suur osatähtsus. Aga kõik turismitallu on ikkagi ühekordne visiit, millel ei pruugi olla mõju inimese toitumistavadele argielus. Kõige olulisem ongi ilmselt see, kui suudetakse mõjutada kodust toiduvalmistamist, milles lokaalne toit ja toiduvalmistamise viisid kui mitte igapäevase harjumuseks, siis vähemalt teatud regulaarsuseks saaksid. See oleks seotud ka ökoloogilise ellusuhtumisega, liikumisega „*slow food*”, milles kohalik toidukultuur vastandatakse üleilmsele kiirtoidule (Parkins, Craig 2006).

2.4. “Eesti toit” massiteabevahendites aastatel 1930 – 2006: valikuline ülevaade

Eesti Konjunkturiinstituudi 2006. aasta uuringust “Elanike rahulolu eesti traditsioonilise toidu pakkumisega tootlustuses” selgus, et peamisteks infoallikateks,

kust sooviti toitumisalast infot saada olid kokaraamatud (49% vastanutest) ja kokandussaadet televisioonis (43% vastanutest). 36% jaoks olid võrdselt olulised ka kokandusteemalised ajakirjad, toitlustusasutustes läbiviidavad esitlused ja toiduainete pakendid. Seejuures on ajakirjad kanalina elanike hulgas oluliselt enam väärtustatud võrreldes ajalehtedega (23% vastanutest). Võttes arvesse asjaolu, et televisioon massiteabevahendina on populaarseks saanud alles viimase 50 aasta jooksul, võib siit tuletada, et ajakirjad on läbi aegade olnud üheks olulisimaks toitumisalase info kandjaks.

Mis laadi on need praktilised toitumisealased nõuanded, mida meedia oma lugejaile jagab? “Eesti toidu” defineerimise seisukohalt on igapäevased toitumisealased tegevused sama olulised, kui muuseumidesse talletatud rahvapärimus. Alljärgnevalt on võetud vaatluse alla koduperenaistele- ja kodundusele orienteeritud ajakirjad, kui eeldatavalt nn toiduküsimusi kõige paremini esindavad.

“Eesti toidu” defineerimisprojekti põhihüpotees näeb ette, et toidu tähendusest on võimalik rääkida ennekõike selle tarbimise kaudu. S.t uurides erinevaid tarbimissituatsioone (ja nende populaarsust) selgub ka see, mis teeb eestlaste poolt tarbitava toidu ‘eestilikuks’. Alljärgnevas kolmes osas vaatleme a) nn kodundusajakirjandust kui toidu-teema üldist konteksti, b) toidusituatsioonide jagunemist aastaegade lõikes (pühadetoitud, sessoonsed toidud jne) ning c) toitlustamise küsimused detailsemalt (nn nädalamenüüd ja tervisliku toitumise juhised igapäevaseks tarbeks).

Kodundusajakirjandus toidu-teema üldise kontekstina

Küsisime: mis laadi on need toitumisealased nõuanded, mida meedia oma lugejaile pakub? Vastamist tuleb alustada selle konteksti kirjeldamisest, milles neid nõuandeid pakutakse. Seosed milles toidu-küsimusi käsitletakse, kujutavad endast tegelikult ettevalmistust mingi toidu tarbimiseks. Piltlikult öeldes: nii nagu korterist (majast) võib leida elutoa, magamistoa, keldri ja köögi, vastab sellisele ruumijaotusele ka üks kodundusajakiri. Selline ajakiri püüdleb esindama kas kõiki või mõningaid neist tegevustest, mida nendes “ruumides” on võimalik arendada. Et toitumine moodustab nende kontekstide lahutamatu osa, võib sellealaseid nõuandeid leida pea kõigist väljaannetest mis annavad suuniseid vaba-aja käitumisteks. Muutused eri ajastute väljaannete sisulises struktuuris peegeldavad ka muutusi suhtumises toidukultuuri.

Periood 1930-st tänapäevani jaguneb kolmeks: a) ennesõjaaegne, b) nõukogudeaegne ja c) uue Eesti Vabariigi aegne. Esimest ja kolmandat iseloomustab väljaannete mitmekesisus ja informatsiooni kerge kättesaadavus, nõukogude aeg seevastu toimis juba esimese vabariigi jooksul väljakujunenud traditsioonide katkestajana.

Järgnev graafik on koostatud lähtudes põhimõttest, et esindatud oleks kõik aastakümned alates 1930-st. Valimisse on võetud Taluperenaine aastatest 1930 ja 1940, Eesti Naine aastast 1946, Nõukogude Naine aastatest 1956, 1967, 1976, 1983 ning ‘90-te algusest on tehtud valik erinevatest Eesti Naise numbritest. Perioodi algusaeg – esimese iseseisvusaja keskpunkt on valitud arvestusega, et selleks ajaks oli tekkinud teatav konsensus selle suhtes, mida pidada keskmise eestlase ‘igapäevaseks toiduks’. Toitumisealane info oli mõeldud tarbimiseks n-ö laiadele massidele ja kättesaadav paljudest allikatest. 1924. aastal alustas ilumist Eesti Naine, 1927 lisandus toonasesse kodundus-meediasse Taluperenaine. Taluperenaist on siin teistele tolle aja väljaannetele eelistatud, kuivõrd tegemist oli spetsiifiliselt just kodundusele orienteeritud ajakirjaga. Arvestades ajastu konteksti pole ilmselt juhus, et 1946. aastal jätkas ilumist just Eesti Naine – ‘taluperenaistest’ rääkimine lihtsalt polnuks

ideoloogiliselt korrektne (vahetult enne saksa okupatsiooni muudeti ajakirja nimi ideoloogiliselt sobivaks “Maanaiseks”). Kõnekaad on nõukogude-aegsete väljaannete tiraažid, mis pärast sõjaaegsetel aegadel olid tagasihoidlikud. Ajakirjade üldise vähesuse tõttu suurenesid need kiiresti; 1984. aastal Nõukogude Naine vabanes tellimispiirangutest (!) ja trükiarv tõusis 175 000-le, et püsida sellel tasemel püsterve kümnendi. Nn siirdeperioodil kasvas kõikide perioodikaväljaannete tiraaž hüppeliselt, nii ilmus Eesti Naine 1990. aastal koguni 223 000 eksemplaris (Vihalemm, Kõuts 2004: 79). Edaspidi türkiarvud kahanesid ja väljaannete hulk kasvas.

Ennesõjaaegne ja 90-te koduajakirjandus sarnanevad väljaannete mitmekesisuse ja informatsiooni kerge kättesaadavuse poolest. Erinevused nimetatud kahe perioodi väljaannetes on n-ö ajastuspetsiifilised. 1930-te kodundus oli orienteeritud ennekõike talu- ja koduperenaistele. 1940. aastaks oli Eestist saanud arenenud agraarühiskond, toiduna tarbiti piltlikult öeldes kõike seda, mida maa pakkus. Samas võib toonaste toitumisjuhiste põhjal nentida, et nn toiduainete geograafia oli suhteliselt kitsas ja toiduainete valik sõltus suuresti aastaaegadest ja kättesaadavatest säilitusvahenditest. Maa industrialiseerimine jääb enam-vähem tervikuna nõukogudeperioodi, 90-te aastate alguseks oli Eesti ühiskond sisenemas nn postindustriaalsesse infoühiskonda. Käesoleva uuringu fookus on *traditsioonilisel* eesti toidul, mis on määratletav just tagasivaates. 1990-te lõpp ja järgnevad aastad esindavad elustiilide paljusust ja geograafiliselt vägagi ulatuslikku toidusituatsioonide mitmekesisust. Selles mõttes on meie poolt valitud periood 1930-1990 optimaalseim, illustreerides ühte muutumise ajajärku Eesti toidukultuuris.

Nõukogude ajakirjandus eristub ennesõjaaegsest ja 90-te omast kõrge formaliseerituse poolest. Stalini-järgses meediasüsteemis ja suurel määral kogu avaliku kommunikatsiooni süsteemis võis eristada vähemalt viite tasandit, mis erinesid tugevasti selle suhtes, mis oli lubatud – milline oli kontrolli aste ja milliseid kontrolli vorme kasutati, mil määral avaldatavad tekstid oli allutatud kindlatele sisulistele ja vormilistele reeglitele (Vihalemm, Lauristin 2004: 4). Nõukogude Naist, ainsat toonast eestikeelset kodundusajakirja andis välja EKP Keskkomitee. Klassifikatsioon “EKP KK” tähendab seda, et poliitilise kontrolli hierarhias kuulus väljaanne kusagile “keskmise kontrolli” ja “tugeva kontrolli” vahepeale. See tähendab: kodu ja pereelu oli surutud EKP KK ajakirjale kehtinud rangete ideoloogiliste nõudmiste raamistikku. Ükskõik milline oli väljaande sisu, oli see mõeldud illustratsiooniks nõukogude elulaadile ja kultuurile. See kehtib ühtviisi kõikide nõukogude aja perioodide kohta, olgugi et vabaduse astmed erinevatel kümnenditel olid erinevad.

Eesti Sotsiaalteaduslik Andmearhiiv sisaldab mitmeid meediakasutuse uuringuid perioodist 1977-1993. Nii näiteks selgus 1977. aastal Sirbi & Vasara lugejate seas läbiviidud küsitlusest, et ca 50% kõrg- ja keskharidusega inimesi jälgis Nõukogude Naist pidevalt, pidevalt ja vahetevahel luges seda väljaannet kokku peaaegu 88% toonastest küsitletutest. Päris põhjalikult on kaardistatud ka toonaseid lugejaelistusi.

Meie jaoks olulise rõhuasetusena tuleb selle alajaotuse lõpetuseks välja tuua asjaolu, et hoolimata meedia tugevast ideoloogilisest kallutatusest figureeris kodundusteema kõikide toonaste lugejaelistuste tipus, seda nii '70, '80 kui ka '90 alguses tehtud küsitlustes (tõsi, '90-tel lisandus veel teisigi olulisi teemasid, kuid kodundus ei muutunud lugejaile seetõttu veel vähem aktuaalsemaks). Ajakirjanduse tarbimine toimus terve vaadeldud perioodi vältel ikkagi lähtudes inimeste vajadustest, mitte riiklikest huvidest, nagu seda nõukogude ajastu ideoloogia ette nägi.

2.4.1. Muutustest toitumissoovituste dünaamikas

Alustasime seda ülevaadet tõdemusest, et mingi maa toitu ei saa lahutada kontekstist, milles toimub selle tarbimine. Kodundusajakirjade põhjal tehtud üldistus pädeb ennekõike koduses ringis tarbitud toitude kohta. Ajakirjanduse põhjal võib täiesti selgelt eristada n-ö enne- ja pärast sõjaaegsed toidud, samuti saab rääkida Hruštšovi aegsest sulast (vt NN 1967. aasta eristust, mis torkab silma mitmekesisuse poolest nii toitude, kui ka kastmete ja jookide valikus) ja sellele järgnenud stagnatsioonist. 70-te keskpaiga ja 80-te alguse toitumissoovituste tagasihoidlikkus tuleneb kindlasti ka sotsialistlikust “kasvatusest”, mis idealiseeris ühissööklal kasutatavat nõukogude inimest.

On tähenduslik, et viidatud perioodil hääbus ka nn toitumissedelite igakuine trükkimine kodundusajakirjades. Toitumissedelite traditsioon sai alguse 30-te alguses ja kujutas endast soovituslikku nädalamenüüd perenaisele, hõlbustamaks perele mitmekesise toidu valmistamist. Traditsioon taastus peale sõda, erinevalt varasemast, eristati lisaks soovituslikku hommiku- ja lõunasööki. Hommikune söömaaeg kujutas endast reeglina kerget einet (salat, kohv, suupisted). Lõuna seevastu nägi ette tõsise mitmekäigulise toitumise. Huvitav on ka täheldada, et sõjajärgsest menüüst kadusid soovitused kasutada toidujäätmeid eelmisest päevast või eelmisest toidukorrast.

Kui okupatsioonile eelnenud ja järgnenud ajaga seoses saab rääkida suhteliselt kindlast pühadetoitude menüüst, siis nõukogude aegne koduse toidu sedel selliseid käike väga ette ei näinud. Tehti küll viiteid nääri- ja uusaastaroogadele, kuid seda pigem ranges ja rahvuslikkust mitte eriti rõhutavas võtmes (näiteks puuduvad toitude pingereast nii hapukapsad, verivorst kui ka seapraad). Pidulikumaid toidukordi soovitati küll nii mai- kui oktoobripühade puhuks, kuid arvestades toonaste inimeste kasinat ostujõudu, ei olnud needki menüüd teab-mis luksuslikud. Naistepäevaks näiteks soovitati traditsiooniliselt külmlauda, mis naisperele nende päeva puhul liigset koormust ei pakkunud.

Uurides graafikuid, mis kirjeldavad toitude kajastamist kodundusajakirjades, saab viidata kahele peamisele vaatepunktile. Need on: a) traditsiooniline ja maalähedane (ehk ennesõjaaegne) ja b) traditsiooniline ja “vastavalt võimalustele” (ehk pärast sõjaaegne). 60-te keskpaigast alates lisandus sellesse spektrisse veel tagasihoidlik geograafiline mõõde. Näiteks vahendati lugejaile Leedu, Ukraina, Moldaavia jt sotsikultuuride retsepte. 80-ten leidsid tee ajakirjandusse ka “eksootilisemad” retseptid Itaaliast ja Soomest. Alates 90-ten saab rääkida tinglikult ka kolmandast, nn elustiilidel põhinevast vaatepunktist toitumisele (nt kaalujälgimine, piknikupidamine, matkamine).

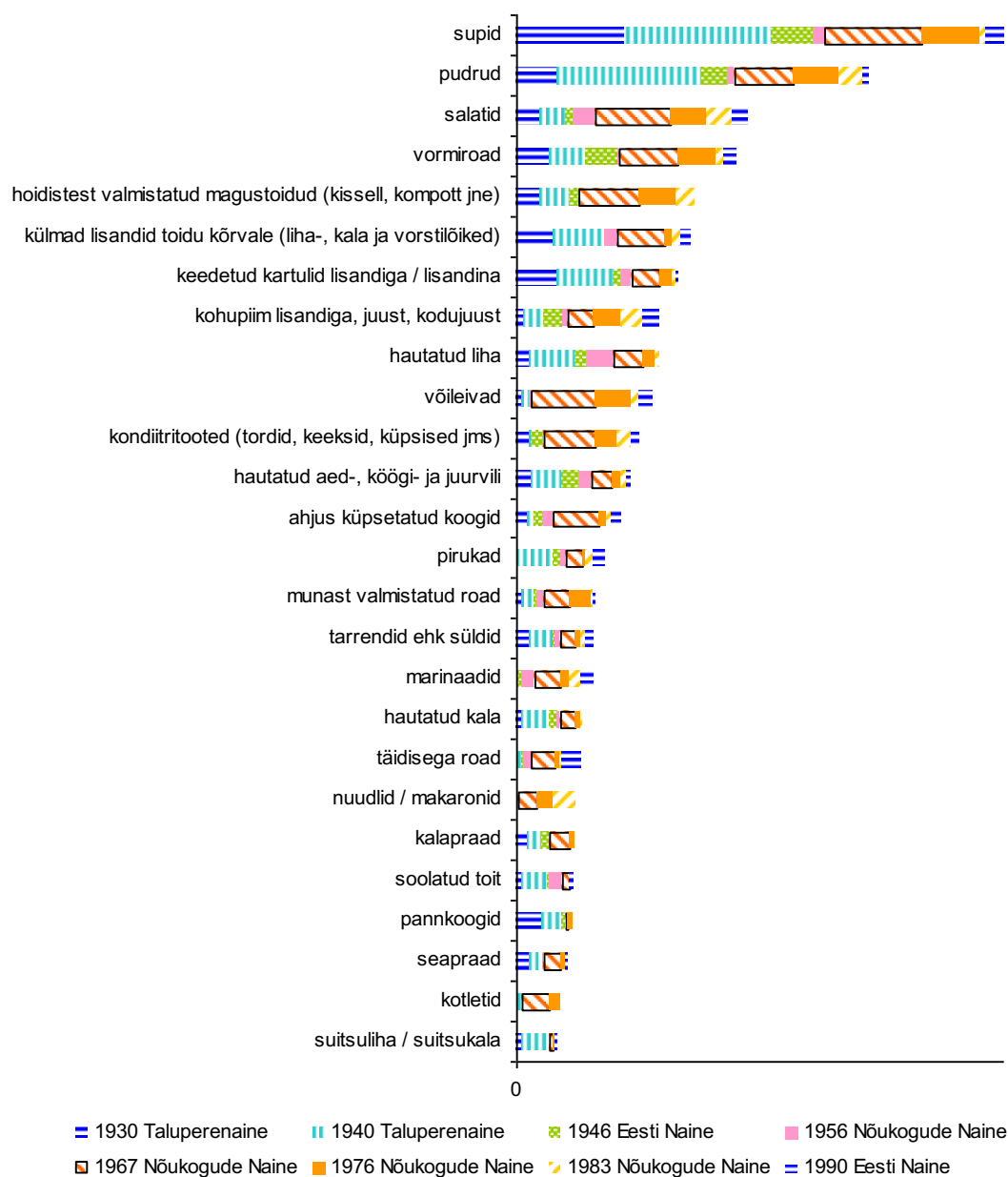
Alljärgnevalt äratoodud graafik esitab vaadeldud perioodi 26 kõige populaarsemat toitu (retseptide eraldi väljatoomine osutus mõttetuks, kuivõrd nende kasutamine on nii-ehk naa iga koka maitseasi ja traditsioonilised Eesti toiduained ei vaja siinkohal ehk eraldi tutvustamist). See pingerida on koostatud viitamiste summa põhjal ja kajastab sellisena perioodi tervikuna. Kuid oleks olnud võimalik ka teistsugune, lisaks viitamiste arvule ka toiduainete kasutamise stabiilsust arvesse võttev pingerida. Nagu näha, oleks selle tipp suhteliselt sarnane eelolevale graafikule: nimekiri kuni ‘hautatud lihani’ jaguneb vaadeldud aastate lõikes vägagi võrdselt (va ‘salatid’ ja ‘kohupiim lisandiga’, millede valmistamine kujunes valdavaks traditsiooniks pärast sõda).

Nõukogude aja koduste “menusöökidena” eristuvad teistest võileivad, kondiitritooted, munast valmistatud road, ahjus valmistatud koogid, marinaadid, täidisega road ning nuudlid ja makaronid, mida ennesõjaaegses Eestis tunti pigem vähe. Enne- ja pärastõjaaegse toidu võrdluses tuleb välja tuua ka nn poolfabrikaatide tekke eestlase söögilauale. Kotletid ja teised hakklihatoitud on pigem hiline nähtus siinses toiduruumis, sama käib ka viinerite, sardellide jt vorstide kohta. Samuti olid toidureseptides levinud viited valmissalatitele, nt “Letšo”, “Tervis”, “Nežini” jne.

Viidata saab ka populaarsust kaotanud toitudele. Võrreldes erinevate hautiste osakaalu toitumissoovitustes on näha, et nende tähtsus pealesõjaaegses kodundusajakirjanduses vähenes silmnähtavalt. Järjest vähem tutvustati suppe ja pudrusid, erilist tähelepanu ei pööratud soolatud ja suitsutatud toitade tarvitamise võimalustele. Viimast asjaolu illustreerib ka fakt, et pärast sõda soovitati toidu kõrvale üha vähem külmasid liha- ja kalalõikuseid – see toidus ei nõudnud tarbimiseks erilist ettevalmistamist ja oli sellisena hautiste kõrvale käepärane võtta.

Siinkohal peaks tutvustama graafiku alumisest otsast napilt välja jäänud toite. Suitsuliha järgnevad väga väikeste vahedega ‘magustoit’ (populaarne ennekõike pealesõjaaegsel perioodil), ‘verivorst / verikäkk’, ‘praekartul’ ja ‘veisepraad’. Nendele enamuses traditsioonilistele roogadele pööratud vähene tähelepanu on ilmselt seletatav põhimõttega, et *iseenesestmõistetavatest asjadest lihtsalt ei räägitud*. Nii näiteks ei tõstetud verivorsti esile juba alates 60-te lõpust, samas oli see lihasaadus üks neist vähestest, mida poest üldse vabalt oli võimalik osta.

**Toitude kajastamine kodundusajakirjades Taluperenaine ja Nõukogude Naine
(Eesti Naine) perioodil 1930 - 1990**

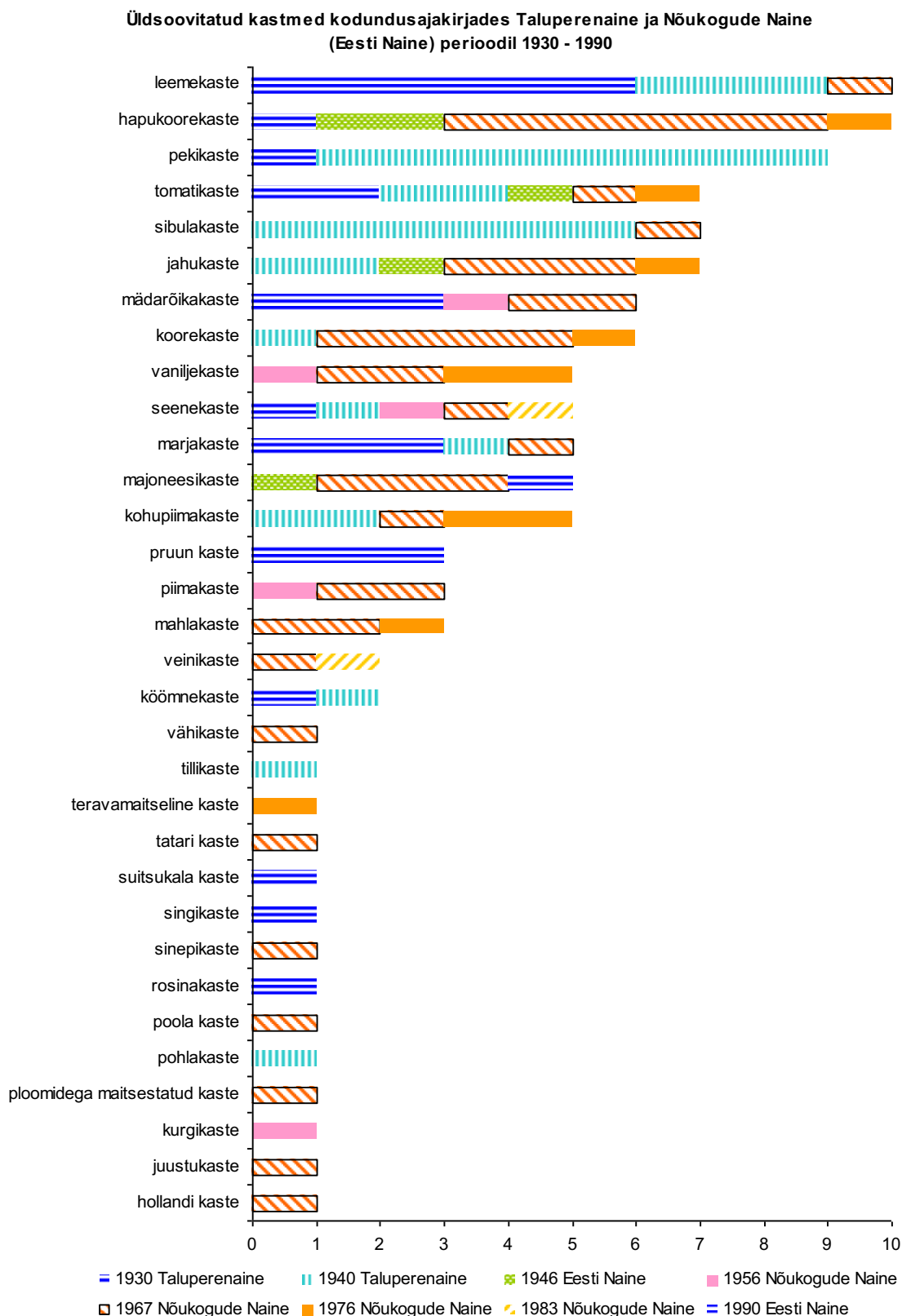


2.4.2. “Põhitoit” ja “lisand”

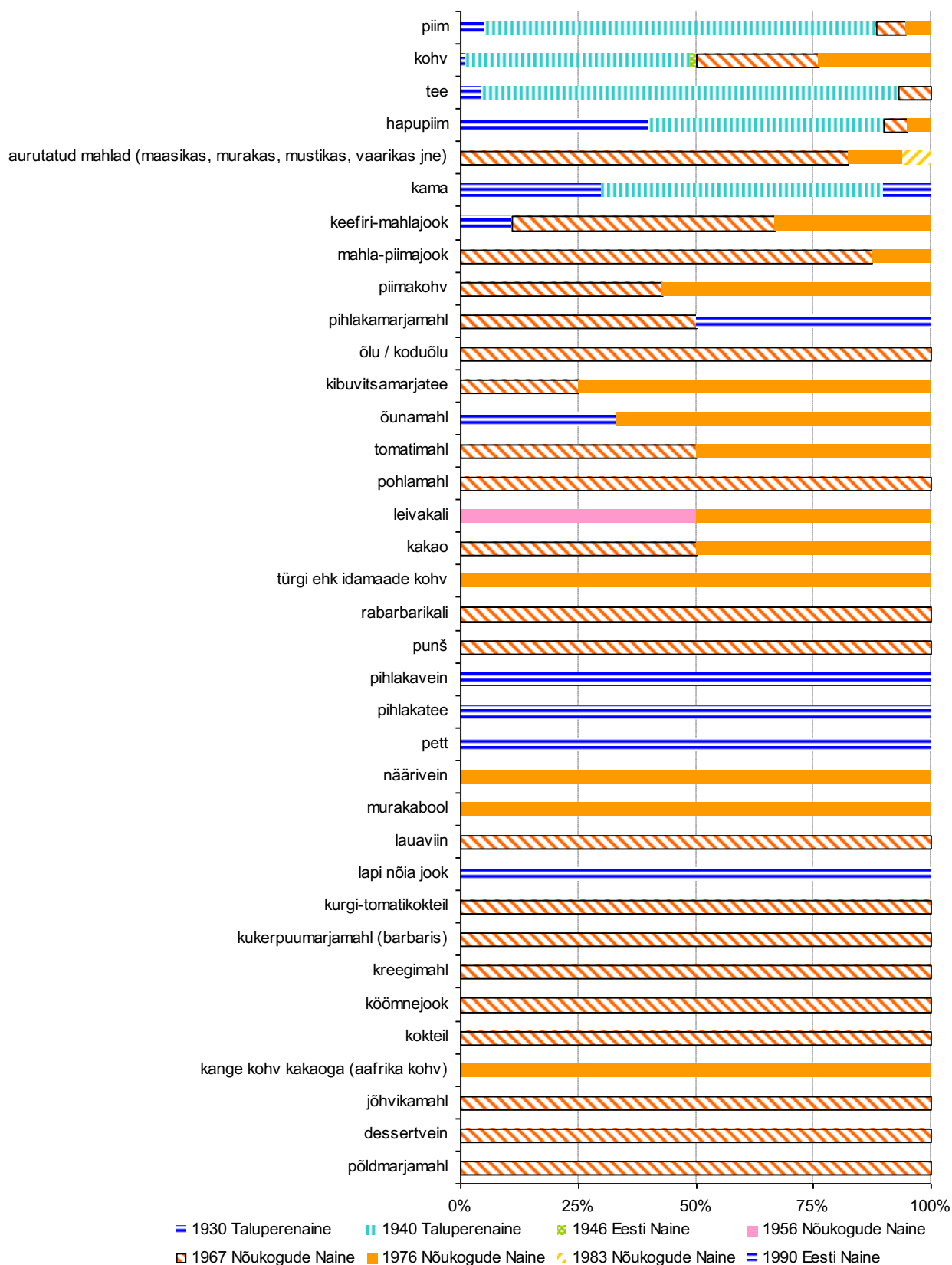
Reeglina esitletakse toitu kahest komponendist koosnevana: põhiroog ja see, mida samalt taldrikult vahelduseks kõrvale tarbitakse. Eelnevalt graafikult näiteks selgus, et populaarne oli tarbida kartuleid nii “lisandi”, kui “peatoiduna”, sama käib ka mitmete liha- ja kalaroogade kohta. Et täiesti selgelt on tegemist toidu valmistamise tasandil toimuva tõlgendusega, ei hakanud me selle kohta eraldi üldistust esitama. Täiesti eraldi toidulisandiks on aga “kaste”, mille enimlevinud vormide kohta alljärgnevalt ka ülevaate esitame (vt graafikut).

Ka siin eristuvad täiesti selgelt enne- ja pärastõjajärgsed toidud. Enam-vähem võrdselt mõlema perioodi vahel jagunevad soovitusel tarvitada hapukoorekastet (erinevate hautatud toitade kõrvale), leemekastme kasutamine jääb peaaesjalikult ennesõjaaegsesse perioodi. Sama käib pekikastme kohta. Lisaks hapukoorekastmele torkab regulaarse kasutamise poolest silma veel tavaline jahukaste, mis reaalsuses oli n-ö põhjaks paljudele teistele kastmetele (nt peki-, sibula, ja pruun kaste).

Erinevate kastmete populaarsust illustreerivalt graafikult torkab silma eelnevalt viidatud sulaaeg. Just 1960-tel ilmus palju eksperimentaalseid soovitusi toitumisevallas, mis hilisema stagnatsioonijaga võrreldes on väga huvitavad lugeda.



2.4.3. Toidu kõrvale soovitatud joogid



Ehkki ülaltoodud nimekiri tundub võrdlemisi kirju, saab viidata vaid kaheksale populaarseimale joogile, teised leidsid viitamist vaid episoodiliselt. Iseasi

muidugi, et jookide nimekiri oli tekitatav üldse tänu eelnevalt viidatud toidusedelite fenomenile. Nende sedelite kadudes ei olnud ka toidu kõrvale tarvitatavad joogid enam teemaks.

Siit ka iseärasused jookide pingereas. Esikohal on piim, mida soovitati tarbida praktiliselt kõikides ennesõjaaegsetes toidusedelites. Umbes poole vähematel kordadel soovitati tarvitada kohvi (põhiliselt hommikul ja söögikorra lõpetuseks). Tee on pingereas kolmandal positsioonil. Järgnevad hapupiim ja aurutatud mahlad erinevatest marjadest. Suhteliselt pealesõjaaegne soovitus on tarbida ka piima- ja keefiri mahlajooke.

Niisiis:

Kõige stabiilsemalt on kümnendite jooksul koduajakirjanduses pööratud tähelepanu käsitööle, tervishoiuküsimustele ja ilukirjandusele (järejutud, luuletused jms). Suhteliselt stabiilsena tundub ka rubriik “naiste ühiskondlik aktiivsus”, siin ei tohi siiski unustada et eri aegadel oli sellel erinev tähendus. Tekstid 1930-maanaiste seltside tegevusest ja tekstid nõukogude naistöölistest on sarnased vaid ühise eesliite “nais-” poolest.

Ehkki toidureseptide ja söögisedelite maht ja arv eri ajastutel kõigub, on pilt võrreldes mõnede teiste kodundusvaldkondadega vägagi stabiilne. Graafikul kajastuvad muutused tulenevad ennekõike 30-tel tekkinud traditsioonist järjestada retseptid “nädala söögisedelina” (kümnendi lõpus ka “kuu söögisedelina”: 1940). Hiljem see traditsioon kadus ja taastus alles ‘60-‘70-te Nõukogude Naises (et 1980-te stagnatsioonis jälle kaduda).

Igakuise toidureseptide rubriigi juurde kuulus reeglina toidu valmistamise üldisi põhimõtteid ja tavasid tutvustanud tekst. Võrreldes okupatsiooni ja sellele eelnenud perioodi, on näha et toidu valmistamise üldistele põhimõtetele ja tavadele pöörati 1930-te meedias 10 aasta jooksul kokku umbes samapalju tähelepanu kui järgneva 50 aasta jooksul.

Muutused toimusid ka toiduteemat toetanud valdkondade kajastamises. Nii näiteks kadus peale 1940-tat kodundusajakirjandusest rubriik “koduloomade kasvatamine”, tähelepanu koduaiandusele kahanes isegi rohkem kui tähelepanu toidu valmistamisviisidele ja toiduga seotud tavadele. Sama käib ka üldist kodukorraldust- ja planeerimist väärtustanud lugude kohta.

Enimsoovitatud toitude pingerida juhivad ülekaalukalt erinevad supid. Umbes kolmandiku võrra vähem pöörati tähelepanu pudrudele, peamiselt nõukogudeaegse nähtusena on kolmandal positsioonil salatid. Läbi aastakümnete soovitati vägagi stabiilselt valmistada vormiroogasid – esindatuse poolest võib vormiroad paigutada kolmandale kohale suppide ja pudrude järgi. Järgnevad erinevatest hoidistest valmistatud magustoidud, toidu kõrvale pakutud külmad lisandid (tulenevalt toonastest toidusäilitamistehnoloogiatest, peamiselt soolatud- ja suitsutatud liha, ka sink) ja keedetud kartulid.

Kastmetest tuleb esile tõsta traditsioonilist jahukastet erinevates variatsioonides (pekikaste, pruun kaste, sibulakaste, seenekaste jne) ja lihaleent.

Tulenevalt joogisedeli koostamise iseärasustest (peamiselt sisaldusid soovitusel tarbitavate vedelike kohta igapäevastes söögisedelites), on esikohal piim, kohv ja tee. Ennesõjaaegsel ajal viidati palju erinevatele mahlajookidele, pärast sõda tekkis traditsioon segada mahlajook keefiri või piimaga.

2.5. Lõpetuseks

EESTI TOIT										
TOORTOITUAINED		TÖÖTLEMINE SÄILITAMINE	Traditsioonilised	Ained	Valmistusviis	ROAD		Ained	Valmistusviis	Söömiskontekst (sotsiaal- kultuurilised tähtsused)
Looduslikud	Põllumajanduslikud					Tänapäevased	Tänapäevased			
	Teraviljad (rukis, oder jm)	Kuivatamine jahvatamine	rukkileib	Rukkijahu Vesi jne	Taigna hapendamine Kõrsetamine rehajutus Kõrsetab perenaine	- Argine põhiroog nii vaestel kui jõukamatel - Talupere sööb koos - Lõikab peremees - Söövad kõik pere liikmed - hooaja argine põhiroog - pigem süüakse Lõuna-Eestis, vaesemates peredes - sööb kogu talupere - antakse talgulistele	Leivakreem toorjuustuvahuga	Rukkileiva puru Vahukoor jne	Vahustamine mikseriga	- Eestipärane toit, kuna leib on dominant - Magustoit - Süüakse kohvikus, restoranis
Seened (riisikad, puravikud jne)			seenepuder kartulitega	Kupatatud seened Kartulid jne.	Keetmine	Seenewok kukeseentest	Kukeseened Paprika Sibul Roheline pipar Jne.	Praadimine wok-pannil		- eestipärane, kuna kasutatakse kohaliku toiduainet - pearoog - süüakse restoranis, turismitalus - valmistatakse koos sõpradega suvekodus jne.
jne.	jne.	jne.	jne.	jne.	jne.	jne.	jne.	jne.	jne.	jne.

☒ Analüüsi tulemusel võib teha ettepaneku, ET määratlemisel muudetakse 'traditsioonilise' ja 'tüüpilise' kasutust või asendatakse need muude terminitega. Olukorras, kus nt angloameerika kontekstis ja ka mõnel pool Euroopas kasutatakse neid väljendeid enamvähem ühemõtteliselt (traditsiooniline kui arhailisusele viitav, tüüpiline kui laialt levinule viitav), on nende eestikeelne tähendusväli laiem ning viib lõuks vastuoludele (vt ka Arengukava definitsioonid). Need vastuolud raskendavad ET defineerimist, sest kaasavad ET ja retseptuuri analüüsi kahemõttelisuse, mille tulemusel polegi enam võimalik öelda, kas tegu on eesti kultuuriruumile arhetüüpse, vana-ajalise, kultuurituumalise toiduainega (roa jne) või sellise tootega, mis on nt tänapäeval laialt levinud. Nt 'tüüpilise' asemel võiks kasutada kasvõi väljendit 'laialt levinud'. Analüüsist on näha, et 'traditsiooniline' ja 'tüüpiline' ET segunevad, ning neid ei ole võimalik kardinaalselt eristada, vaid pigem neid *mõõta*. 'Traditsioonilisus' ei välista 'tüüpilisust', ning ilmselt on suhe ka selline, et 'tüüpiline' ei välista 'traditsioonilisust'. Kindlasti ei ole nende mõistete võimalik segunemine niisuguseks, kus me neid ei pea eristama, vaid heal juhul mõõtma, negatiivne, vaid pigem positiivne nähtus. Seepärast võib eeltoodud võimalus 'traditsioonilise' ja 'tüüpilise' eristamisest loobumiseks ka praktiliselt kasulikuks osutuda. Kui jääda ET osiste jagamisel rigiidseks, siis võib hetkel 'traditsiooniliseks', ent siiski veel 'tüüpilisena' kasutatava suhtes osutada karuteene. Kasulikuks võib osutada naasmine 'rahvustoidu' ja 'kaasaegse toidu' juurde, mis on tarbija jaoks ilmselt oluliselt pretensioonitumad ja 'objektiivsemad' mõisted, ning on samal ajal ka presentatsioonidiskursuses hõlpsamini esitletavad. Teisest küljest on oluline on ka see, et nt sealihapraadi

‘rahvustoiduks’ nimetades osutub, et elanikkonna ostuvõimest ja ka eri sündmuste pidulikkusastmest tulenevalt ei pruugita sealihaga praena sugugi mitte sageli või sotsiaalselt laiapinnaliselt. Tarbimiskoeffitsendi järgi on kõrgemal kohal hoopis erinevad pudrud, ning seapraad ei pruugi Eestile üldse ‘iseloomulikuks’ osutada. Näib, et oleks otstarbekas pöörduda (tagasi?) mõiste ‘rahvuslik toit’ juurde. Arvestades angloameerika mõju, ei oleks eesti keeles mõistlik kasutada ‘national food/dish’ vastena ‘rahvustoitu’. ‘Rahvuslik toit’ võimaldab ent samuti kahemõttelisust, ning seetõttu võiks selle seada suhtesse väljendiga ‘kaasaegne rahvuslik toit’. Igal juhul näib, et on tarvis selgemalt eristada nõ vanaaegne ja kaasaegne. ‘Rahvuslikku toitu’ tuleks eelistada – antud hetkel igatahes, aga ilmselt ka edaspidi – terminile ‘rahvustoit’. ‘Rahvustoit’ on kitsam mõiste kui ‘rahvuslik toit’: rahvustoiduks saab roogasid, toiduaineid või toidutooteid valida (samuti nagu tamm kui eesti rahvuspuu ei välista, et eestilik oleks ka kuusk või kask). Selles mõttes on isegi võimalik tekitada olukord, kus kodumaises ET propageerimises kuulutatakse eri aastatel välja eri rahvustoidukampaaniad.

□ Seni, kuni ET loogikalis-semiootilised algandmed pole ühtselt sätestatud, ei ole võimalik defineerida ET-d, samuti ei ole rahaliselt otstarbekas läbi viia antud teemaga seonduvaid küsitlusi (isegi mitte Interneti-põhiseid, sest vastavad andmed võivad suure tõenäosusega osutada väärtusetuks). Meedia- ja ETga seonduva kultuurimäluga hõlmatud analüüsist, nagu ka EKI uuringute analüüsist nähtub, et alevi või äärmisel juhul küla (mis olid valimites väikseimad ja ka minimaalsemalt esindatud üksused) tasand ei ole ET määratlemiseks piisav. Sama kehtib ostueelistuste väljaselgitamise “meeldivuse” põhjal, kus “meeldivus” võib tähendada sotsiopsühholoogiliselt hoopis muid asju, kui seotud maitsemeelega. Kui rahalised limiidid ei võimalda kaasata sisuliselt esinduslikku valimit, siis on meediaanalüüsi, sh olulisel määral vanema ajakirjanduse, kaasamine ET defineerimisse oluliselt tähtsama kaaluga kui küsitlused. Praegusel momendil võib isegi öelda, et — eelkõige Internetipõhiste — küsitluste kaudu on ET määratlemisel tekkinud teatud “surnud ring”. See on küberneetiliselt loomulik: “ET on see, mida ETna pakutakse, ning pakutakse seda, mida soovitakse ETna saada”. Seega võivad antud hetkel ET küsitluslikud uuringud, selle asemel, et viia ET määratlemiseni lähemale, sellest eesmärgist hoopis kaugemale juhatada.

Teine moment, mis on seotud küsitluste võimaliku läbiviimisega, seondub sellega, kuidas soovitakse eestimaalaste toidueelistusi ja arusaamist rahvuslikust toidust suunata. Selles suhtes peaksid küsimustikus olevad küsimused olema esitatud viisil, mille abil saaks teada, mida ETks peetakse, mitte niivõrd kajastama tegelikku tarbimist, sest viimane on seotud nii ostuvõimega, arusaamisega tervislikust toitumisest jne. Näitena (hetkel ei lisa me küsimustele valikuid):

Millised maitseained on Teie arvates eestipärased?
Milline söögivalmistusviis on Teie arvates kõige eestilikum?

Millised on Teie arvates kõige eestilikumad jõuluroad?
Millised on Teie arvates kõige eestilikumad jaanipäevaroad?
Millised on Teie arvates kõige eestilikumad lihavõtteroad?
Millised on Teie arvates kõige eestilikumad vastlaroad?

Millised on Teie arvates kõige eestilikumad koolilõpuroad?
Millised on Teie arvates kõige eestilikumad sünnipäevaroad?
Millised on Teie arvates kõige eestilikumad peieroad?

Millised on Teie arvates eestimaalase jaoks eksootilisemad road?

Milliseid alljärgnevatest toiduainetest ei ole sobilik koos serveerida?

Kas Teie jaoks on oluline toidu tervislikkus?
Kas Teie jaoks on oluline toidu päritolumaa?
Kas Te eelistate võimaluse korral Eestis valmistatud toitu?
Kas Te eelistate ökoloogiliselt puhast toitu?
Kas Teil on väljakujunenud toitumisrežiim?

Kui võimalik, siis pigem eelistate valmistada toitu ise või einestada sööklas?
Kas Te võimaluse korral armastate käia külas ja kutsute ise külalisi?
Lähedaste tähtpäevade tähistades eelistate Te teha seda kodus või lähete kusagile välja?
Kui Te viibite välismaal, kas valite söögikohaks suvalise ettejuhtuva restorani või eelistate kohalikke rahvustoite pakkuvat restorani?
Valmistades / tarbides koduseid toite, eelistate Te roogasid, mis on valmistatud poolfabrikaatidest või tehtud algusest lõpuni ise?
Kas Teie jaoks on oluline tähistada riiklikke pühasid tavalisest pidulikuma einega?
Millised on Teie arvates eestlaste jaoks need pühad, mida võiks tähistada tavalisest pidulikuma einega?

Kas Teile meeldib eksperimenteerida aeg-ajalt uute toitudega või pigem väldite tundmatute retseptide kasutamist?
Kust saate infot uute roogade kohta?
Kas nn Eesti Toit on Teie arvates olemas või on see järjekordne marketingitrikk, sest keskmine eestlane sööb kõike?

Küsitluse läbiviimine hetkel ei näi otstarbekas ka seetõttu, et eelnevalt peaks kasutama võimalust propageerida ET-d nendes aspektides, mis ilmselgelt laiemale üldsusele tuttavad ei ole. Meediaanalüüsist ja vaadeldud retseptidest nähtub, et paljud võimalikud toorained ja toiduained, mis on olnud rahvuslikus

köögis tähtsal kohal 20nda sajandi esimesel poolel, pole enam kasutusel või isegi teadvustatud (nõges, naat jne). Teisest küljest näitavad mitmed vanad retseptid, et nt sealiha kasutati oluliselt kokkuhoidlikumalt, seega ka tervislikumalt (hautised, ühepajatoidud jne), kui tänapäeval nt seapraad hapukapsaga seda eeldab.

□ Võib arvata, et põhjalik töö retseptuuriga, otsustusliku valiku tegemine ja viimase propageerimine erinevates meediakanalites (eelkõige Internetis) peaks eelnema igasugusele ET-d defineerida püüdvale küsitlusele, sest ajastul, kus meediast pärit info mõjutab oluliselt tarbija arusaamu ja käitumisi, ei olegi võimalik nõ rahvusliku köögi tuumani jõuda, kui küsitleda tarbijaid, kellel puudub temast ülevaade ja teadmised.

□ Eesti toiduretsepte, toiduained, -tooteid ja roogasid analüüsides leiame nende ja komponentide hulgast mitmeid nõ kõrge sümbolväärtusega artikleid, mis on ka retseptuuris sagedased. Nende kasutamine ET esitluses võiks anda positiivse lisamõõtmega (muna, sibul, leib, mesi, piim, sool jms), mida kasutada nii sise- kui ka välissuhtluses.

□ ET defineerimisel ilmneb huvitav olukord, mis puudutab rahvuslikuks peetava toidu ja tegeliku retseptuuri vahetõrget seoses toiduvalmistusviisidega: seda nt liha/kala suitsutamise osas – suitsuliha/kala peetakse rahvuslikuks, ent tegelikes retseptides see ei kajastu (sama kehtib nt eri toiduainete soolamise kohta). Näib, et seesuguseid tehnikaid oleks tarvis tutvustada.

□ Mainitud põhjusil pole momendil otstarbekas – ega ilmselt ka võimalik – sätestada konkreetset ET nimistut. Eelkõige saame välja tuua toitade üldklassid, millega seoses nähtub, et momendil nõ stereotüüpne ET ja tegelik olukord praktiliselt ei kattu. Meedias enimsoovitatud toitade pingerida juhib ülekalaalt erinevad supid. Umbes kolmandiku võrra vähem on pööratud tähelepanu pudrudele, peamiselt nõukogudeaegse nähtusena on kolmandal

positsioonil salatid. Läbi aastakümnete soovitati vägagi stabiilselt valmistada vormiroogasid – esindatuse poolest võib vormiroad paigutada kolmale kohale suppide ja pudrude järgi. Järgnevad erinevatest hoidistest valmistatud magustoidud, toidu kõrvale pakutud külmad lisandid (tulenevalt toonastest toidusäilitamistehnoloogiatest, peamiselt soolatud- ja suitsutatud liha, ka sink) ja keedetud kartulid.

Kastmetest tuleb esile tõsta traditsioonilist jahukastet erinevates variatsioonides (pekikaste, pruun kaste, sibulakaste, seenekaste jne) ja lihaleent.

Tulenevalt joogisedeli koostamise iseärasustest (peamiselt sisaldusid soovitud tarbitavate vedelike kohta igapäevastes söögisedelites), on esikohal piim, kohv ja tee. Ennesõjaaegsel ajal viidati palju erinevatele mahlajookidele, pärast sõda tekkis traditsioon segada mahlajook keefiri või piimaga.

□ ET defineerimine peab saama pidevaks protsessiks. See, milliseks kujuneb ET nimistu, sõltub sellest, millisena ET-d kajastatakse erinevates meediakanalites. See kajastamine sõltub suuresti sellest, millisena ET-d näha soovitakse. Järelikult on siin nt Põllumajandusministeeriumil väga suur suunamisvõimalus. Teadlikkus ETst on nii retseptuuri, kui ka tooraine suhtes küllaltki madal. Järelikult peaks teavitustöö ja kaasnev ET defineerimine kaasama laiaulatusliku ja pidevalt kestva analüüsi sellest, kuidas ETd on kajastatud ja kajastatakse, seda olulisel määral retseptuuris.

Viited

- Barthes, Roland (2004). *Mütoloogiad*. Tallinn: Varrak.
- Barthes, Roland (1997). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. —
Counihan, Carole; Esterik, Penny Van (eds), *Food and Culture: A Reader*. New York:
Routledge, 20-27
- Bourdieu, Pierre (1987). Espace social et pouvoir symbolique. In: P. Bourdieu. *Choses dites*.
Paris: Editions de Minuit.
- Bousfield, Jonathan (2004). *The Rough Guide Baltic States*. Rough Guides.
- Caplan, P. (1997). *Food, Health and Identity*. Routledge.
- Certeau, Michel de, Giard, Luce and Mayoli, Pierre (1984). *The Practice of Everyday Life*.
Vol.2.*Living and Cooking*. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.
- Counihan C, Kaplan S. (1998). *Food and Gender: Identity and Power*. Gordon and Breach.
- Coveney, J. (2001). *Food, Morals, and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating*.
Routledge.
- Fischler, C. (1988). Food, Self, and Identity. *Social Science Information*. 27:275-292.
- Freeman, J. (2004). *The Making of the Modern Kitchen*. Berg.
- Germov J; Williams L, eds. (2004). *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*.
Oxford University Press.
- Goldstein D, Merkle K, eds. (2005). *Culinary Cultures of Europe— Identity, Diversity and
Dialogue*. Council of Europe.
- Goode, Judith (1992). Food. In: Richard Banman (ed.), *Folklore, Cultural Performances and
Popular Entertainments: A Communication-centered Handbook*. NY; Oxford: Oxford
University Press, pp. 231-245.
- Goody, Jack (1982). *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge University Press.
- Goody, Jack (2005). *Metsiku mõtlemise kodustamine*. Tallinn: Varrak.
- Halter, Marilyn 2000. *Shopping for Identity: The Marketing of Ethnicity*. New York: Schocken.
- Juhanson, Katariina (1995). *Soome-ugri kokaraamat*. Tallinn: Perioodika.

- Kalvik, Silvia (1981). *Eesti rahvatoite*. Tallinn: Perioodika.
- Kalvik, Silvia (1998). *Pühade ja tavanditoidud*. Tallinn: Maalehe Raamat.
- Kersna, Anne, jt. (2004). *Eesti rahvusköök*. Tallinn: Maalehe Raamat.
- Khalil, Elias L. (2000). Symbolic Products: Prestige, Pride and Identity Goods. *Theory and Decision* 49: 53-77.
- Kirikal (2001). Eesti roog kui eksootika. *Toiduäri* nr 6.
- Koor, Jaan (1900). *Koka-raamat: 1331 söögi-walmistamise õpetusega*. Väljaandja Jaan Koor. 3. parand. ja täiend. tr. Jurjewis (Tartus): Hermann.
- Korzenny, Felipe; Betty Ann Korzenny, Betty Ann 2005. *Hispanic Marketing: A Cultural Perspective*. Amsterdam, Boston a.o.: Elsevier.
- Leesment-Mälberg, E. (1929). *Perenaiste käsiraamat*. 5. täiend. ja parand. trükk. Tallinn: Agronoom.
- Lints, Laine jt (1960). *Perenaiste käsiraamat*. Tallinn : Eesti Riiklik Kirjastus.
- Lupton D. (1994). Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events. *Sociological Review*. 42:664-686.
- McIntosh W., Zey, M. (1989). Women as Gatekeepers of Food Consumption: A Sociological Critique. *Food and Foodways*. 3:140-153.
- Mennell, S., Murcott, A., Otterloo, A. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Sage Publications.
- Moora, Aliise (1980). *Eesti talurahva vanem toit. 1. osa, Tähtsamad toiduviljad, teraroad ja rüüped*. Eesti NSV Teaduste Akadeemia, Ajaloo Instituut. Tallinn: Valgus.
- Moora, Aliise (1991). *Eesti talurahva vanem toit. 2. osa. Joogid, leib ja leivakõrvane*. Eesti Teaduste Akadeemia, Ajaloo Instituut. Tallinn: Valgus.
- Neuhaus, J. (2002). *Manly Meals and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*. Johns Hopkins University Press.
- Nöth, Winfried (2003). Esemete keel: Tarbekaupade semiootika alused. *Akadeemia* 4: 845–868.
- Parkins, Wendy; Craig, Geoffrey (2006). *Slow Living*. Berg Publishers.

- Pilcher, Jeffrey M. (2006). *Food in World History*. Routledge.
- Põltsam, Inna (1995). *Söömine ja joomine hiliskeskaegses Tallinnas*. Tartu Ülikool. Filosoofia Teaduskond. Ajaloo osakond.
- Rabadik, Else (1947). *Kokaraamat eesti perenaisele*. Stockholm: Välis-Eesti.
- Scholliers P, ed. (2001). *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Berg.
- Shorter, Laurence (2005). *A Hedonist's Guide to Tallinn*. Hg2.
- Sinijärv, Karl-Martin (2001). *50 hääd eesti retsepti: Kuldse Notsu meisterkokkade Tõnis Siiguri ja Toomas Leedu kogutud ja loodud eesti toitade retseptid pani kirja Karl Martin Sinijärv*. Tallinn: Prismaprint.
- Suitsu, Maire (2004). *Estonian cuisine*. Tallinn: Eesti Instituut.
- Suitsu, Maire jt. (2003). *Eesti köök. Estonian cooking*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus.
- Sutton, David E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*.
- Tannbaum, Adeline (1937). *Keedu- ja majapidamisjuht "Moodne perenaine"*. 6. täiend. ja parand. Tr. Tartu : Postimees.
- Van den Berghe P. (1984). Ethnic Cuisine: Culture in Nature. *Ethnic and Racial Studies*. 7: 387-397.
- Vihalemm, Peeter, Kõuts, R. (2004). Trükisõna ja lugejaskond Eestis 1965-2004. — Vihalemm, Peeter (toim.), *Meediasüsteem ja meediakasutus Eestis 1965-2004*. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 61-90.
- Vihalemm, Peeter, Lauristin, Marju (1978). *Kesk- ja kõrgharidusega eestlaste arvamused ja ootused kultuurilehe Sirp&Vasar suhtes*. Eesti Raadio Arvutuskeskus, TÜ Ajakirjandusosakond. ESTA identifikaator 78960049.
- Vihalemm, Peeter, Lauristin, Marju (2004). Eesti ühiskonna ja meedia muutumine 1965-2004. — Vihalemm, Peeter (toim.), *Meediasüsteem ja meediakasutus Eestis 1965-2004*. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 1-21.
- Vimmsaare, Urve (2001). Igipõliseid eesti roogi talu- ja mõisaköögist. – *Toiduäri* nr 9.

Warde A. (1997). *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. Sage.

Wood R. (1995). *The Sociology of the Meal*. Columbia University Press.

Zeldin, Theodore (2001). *Inimsuhete ajalugu*. Tallinn: Varrak.