

**Lisa Eesti vaimse kultuuripärandi nimistu sissekandele „Mulgi pudru valmistamine ja söömine
Mulgimaal“**

Mulgi pudru ajalugu

Koostaja: Piret Leskova

Ajalooliselt jääb mulgi pudru sünd 19. sajandi esimesse veerandisse, mil mulgid hakkasid esimesena tangu ja vastset talupõldudele ilmunud kartulit koos pudruks keetma. Üle kogu Eesti levib mulgi pudru valmistamise ja söömise tava alles 19. sajandi viimasel veerandil. Seoses sellega, et mulgid teistes kihelkondades talusid päriseks ostsid, levis Mulgimaalt mujale Eestisse ka mulgi pudru söömise ja valmistamise komme, nii nagu näiteks ka rasvasäilitamise komme, pekirasvaga keedetud tangudega kapsaste (mulgi kapsad) valmistamise ja söömise komme ning ka segakama.

Mulgi pudru sünd oli tingitud uue vilja, kartuli kokkuhoiust. Et varutud vilju jaguks uueks saagikoristuse ajaks, tuli varutud vilju toidutegemisel ühtlaselt kasutada ehk kokku hoida ning just kokkuhoiu eesmärgil segatigi toidu tegemisel erinevaid vilju. Eesti leentes ja segatoitudes ei puudunud kunagi odratangud või odrajahu, olles iga roa tähtsaim koostisosa, nii peetaksegi vanemateks roogadeks just segatoite. Üheks selliseks segatoiduks on ka mulgi puder. Mulgid hakkasid siis esimesena tangupudrule 19. sajandi teisel poolel lisama kartuleid ja selliselt sündiski mulgi puder. Siit pärinevad ka mulgi pudru sellised nimed nagu *segadik*, *segadis* ja *segadispuder* (nii nimetati mulgi putru peamiselt just Järvemaal ja Harjumaal). Kuna segatoitude üheks tekkimise põhjuseks oligi kokkuhoid või mingi koostisosa puudumine (näiteks mingit vilja kevadeni ei jagunud) või ikaldus, siis kandis mulgi puder ka sellist nime nagu *sandiputr* (peamiselt Urvastes).

Eestlaste toidulaud kujunes vastavalt taluelu ja aastaegade rütmile. Raske füüsilise töö tõttu pidi toit olema hästi toitev ja pikalt kõhus püsima. Mulgi pudru üheks heaks omaduseks on just toitvus, mis omakorda tõstis mulgi pudru elujõudu, levimaks hilisemalt üle Eesti.

Eestlase talupäeva peamiseks toidukorraks oli kuni 19. sajandi viimase veerandini õhtusöök, milleks oli tavaliselt puder või supp. 19. sajandi lõpul nihkus kõige tugevam toidukord õhtult lõunale, 20. sajandi alguseks oli lõunaks sooja söögi valmistamine peaaegu üldiseks muutunud. Pudrupäevad olid 19. sajandil ja veel 20. sajandi alguses kesknädalal ja laupäeviti, pudrupäevadele lisandus siis ka mulgi puder ja ka kartulipuder. Eesti Rahva Muuseumi (ERM) poolt korraldatud uurimusretkedel on kogutud mitmeid mulgi pudrugaga seotuid andmeid. Näiteks kirjeldatakse ERM-i poolt kogutud materjalides talutoitudest aastal 1900, et taludes on kindel kord teha kartulitanguputru ikka kolmapäeviti ja laupäeva õhtul. 19. ja 20. sajandi vahetusel oli taludes mitmel pool kesknädalal ja laupäeval peatoiduks kas tangu- või kartulipuder või paksud kapsad (mulgi kapsad). Et enamik suuremaid talusid olid sellel ajal Mulgimaalt tulnud peremeeste käes, siis oli ka arvatavalt enamike talude toidujaotus pärit just Mulgimaalt.

Mitmeltpoolt Eestist kogutud andmetes kirjeldatakse, et tangupuder keedeti ikka kartulitega, keetmisel piima juurde ei pandud, aga söödi ikka piimaga ja putru keedeti ikka nii, et järgnevateks päevadeks ka jäi. Järgmisel päeval valmistati ka mulgi pudrust suppi (kartuli tangu supp) (ERM KV104, lk 747). Vanal ajal ei keedetud Eestis igaks päevaks uut toitu, rääkimata igast toidukorrast. Uut värsket toitu keedeti kuni 20. sajandi neljanda veerandini vaid 1-2 korda nädalas, muul ajal toitu soojendati. Ka mulgi putru keedeti valmis suuremal hulgal, mida järgnevatel päevadel soojendati. Järgmisel päeval valmistati ka mulgi pudrust suppi (kartuli tangu suppi). Näiteks on ERM-i ülestähendustes kirjas, et 1959. aastal Tipu külas Kõpu vallas keedetakse üsna tihti tangu kartuli

putru ja söömisel võetakse kõrvale hapupiima (ERM, EA68, lk 122-166). ERM-i ülestähendustes 1978. aasta suvel kirjeldatakse Tarvastu kolhoosi rahvastiku eluolu, kus lõunaks keedeti kartulitanguputru ning õhtul soojendati ja kohalike sõnul ei tohtinud leiba pudru kõrvale süüa, sest muidu läksid vangi (ERM, EA155).

Suurel hulgal ja mitmeks söögikorraks toidu valmistamine hakkas kaduma seoses uute küttekollete tulekuga, kuigi Mulgimaal tehakse tänaseni mulgi putru ja mulgi kapsaid suuremas koguses valmis ja muudel päevadel soojendatakse. Seoses tootluse uuenemisega vähenes 20. sajandi alguses mulgi pudru ja sellest valmistatud järmise päeva roogade osatähtsus maarahva toidulaul. ERM-i 1978. aasta ülestähendustes, et toimub järk-järgult üleminek ostukaupadele ja näiteks tangu supp kartulitega on jäänud igapäeva menüüst välja, kus alles 10 aastat tagasi tehti tunduvalt rohkem (ERM, EA158, lk 231-238).

Vanarahvas pidas toidu suurimaks väeks rasva - seapekk ja -rasv olid söögilaul olulisel kohal. Pudru juures peeti kõige maitsvamaks seda, kui sellel ujusid rasvaga praetud lihakõrned - praetud pekised lihakuubikud. Rasvaga keedeti mitmeid roogasid (sh tange), rasva pandi ka kastmesse. Näiteks käesoleva sajandi algul Mulgimaal sündinud küsitletud mäletavad veel oma lapse- ja noorpõlvest kamararasvaga keedetuid kapsaid ja tangu-kartulisegapudru. Paljud inimesed peavad pekirasvaga keedetud toite väga maitsvaks ja suhtuvad neisse roogadesse suure poolehoiuga ja heakskiiduga. Vanematel andmetel, mida kinnitavad ka omaaegsete koolilaste eneste mälestused, pandi koolilaste leivakotti 19. sajandi viimasel veerandil ja sajandivahetusel suurem karbitäis kartuli- või kapsaputru (mulgiputru või mulgikapsaid), teistes väiksemates karpides olid räimed, liha ja või ning päts leiba nädalaks.

Nagu eelnevalt ka põgusalt nimetatud, kandis mulgi pudru erinevates Eestimaa ja ka Mulgimaa paigus erinevat nime. Näiteks Karulas, Helmes, Hallistes, Laiusel kutsuti mulgi putru lätipudruks, Urvastes, Laiusel *mulgipudruks*, Karusel oli mulgi pudru nimetus *mulgi kämm*, Järvemaal ja Harjumaal *segadis-* ehk *segapudru*, kohati nimetati mulgi putru ka *poolvillane* (Harju-Jaani) või *kannustiku pudru*. Vastseliinas kandis mulgi puder *suurmidõga kartohka* nime, Urvastes nimetati mulgi putru *laiskputr*, *sandiputr*, Harglas *sakõ silmiga putr* ehk *putr ubinõidõga*, Helmes ja Jämajal nimetati mulgi putru *kärutädi puder*, Rāpinas aga *tummipudõr*. Saaremaal (näiteks Ansekülas, Kaarmal ja Valjalas) keedeti mulgi putru kartulite ja odrajahuga, kartuleid pandi rohkem ja jahu vähem.

Aliise Moora märgib oma raamatus „Eesti talurahva vanem toit“, et mulgi puder üle Peipsi Odava poole pole jõudnud. Küllaga aga märgib ta ka oma raamatus, et 19. sajandil ja 20. sajandi algul, mil kaer oli Kalinini oblastis esimeseks jahu- ja tangaineks (nagu kohalike elanike suust on üles tähendatud) keedeti kaeratangudega seal hapukapsasuppi, putru, tehti kilet ja kama. Samuti nimetab Aliise Moora oma raamatus, et 19. sajandil ja 20. sajandi algul keedeti Novgorodi kubermangu Beloozerski kreisis kartuliputru koos kaeratangudega, mis meenutas meie segadisputru (kartulid odratangudega) ehk mulgi putru. Aliise Moora lisab veel, et Venemaa põhjapoolses osas tarvitati peamiselt kaeratangu ja -jahu, kui Eestis tarvitati samal ajal peamiselt just odratangu ja -jahu.

Aeg-ajalt ikaldusega seoses on mulgi pudru söömise ja valmistamise tava ka Eestis kahanenud, näiteks kirjeldatakse ERM-i uurimisretkedelt kogutud andmete põhjal, et 1936. aasta (Helme, Karuse, Kirbla, Paistu) kevadel on kartult vähe, maha pandavatelt kartulitelt lõigati tükke ja neist keedeti suppi. Oli ka piirkondi, kus kevadel pandigi maha ainult kartuli koori (ERM, EA27, lk 605-626). Mulgi pudru söömise tava hakkas uuesti tõusma ka 20. sajandi teisel poolel, mil seakõrnetega kartulitangu putru asuti valmistama ja pakkuma arvukates sööklates üle Eesti.

20. sajandi teisel poolel toimus ka mulgi pudru valmistamisel muudatus, mis levis üle Eesti ja on kasutusel tänaseni, nimelt oli algselt mulgi pudru, nii nagu ka ütleb nimetus *kartuli-tangupuder*,

Üheks koostisosaks tang, mitte aga kruup nagu tänapäeval mulgi puru valmistamisel kasutatakse. See muutus tuli seoses tooraine puudumisega Nõukogude Liidu ajal (millega Eesti oli liidetud 1940–1991) ja kartuli-tangupudru asemel hakati keetma kartuli-kruubiputru. Tänapäevaks on kartuli-kruubipuder, mulgi pudru nime all väga laialt levinud, aga huvitav on see, et enamjaolt retseptides kasutatakse tänini mulgi pudru koostisosana tangu, kuigi lisatakse pudrule odrakruupi. Üheks selliseks heaks näiteks on ka Puhka Eestis kodulehel EV100 tähistamiseks pakutav [kartuli-tangupuder soolaseentega](#), kus retsepti koostisosana on märgitud tang aga pildid pudru koostisosadest ja puder ise on keedetud on kruubiga. Sarnaseid retsepte ja mulgi pudru valmistamise juhiseid kohtab tänapäeval enamuses.

Aga mis vahe on tangul ja kruubil? Tänapäeval on kõige enim levinud odrakruup. Kruup on aga siiski laiem mõiste, tähendades koorest puhtaks lihvitud tervet viljatera. Purustatud kruup on tang. Kruupe purustatakse tanguks seetõttu, et need kiiremini pehmeneksid. Nii valmib ka tang näiteks maisist, nisust odrast jpm.

Näiteks kirjutatakse 1988 Etnograafia muuseumi aastaraamatus, et endisaegne meelisoit tangupuder on vastava tooraine puudumise tõttu praegusest toidusedelist väljas. Viljandimaal väga levinud kartuli-tangupudru asemel keedetakse kartuli-kruubiputru. (Lk.104)

Kõrge toiteväärtuse ja populaarsuse tõttu on mitmed ettevõtted mulgi pudru ka oma toodete sortimenti võtnud. Näiteks alates 2001. aastast pakub Selveri köök oma soojasöögi letis mulgi putru ja 2006. aastal hakkas mulgi putru valmistoiduna purkides pakkuma Salvest. Algupärasel retseptil põhineva pudru tegemiseks kasutab nii Selver kui ka Salvest vaid kodumaist toorainet. Mulgi putru serveerivad tänapäeval oma külalistele paljud Eesti restoranid ja toitlustuskohad. Niisamuti on mulgi putru pakutud Eestit tutvustavatel välismessidel, näiteks 2005. aastal Berliinis Grüne Wochel.