

Samovaritee joomise traditsioon Mustvee valla vanausuliste külades

Lisa 3

Peipsiäärne samovar

Rahvapärimisest selgub, kui erinevalt inimesed süsisamovari käsitlesid. Kui siia kanti jõudis esimene samovar, suhtusid inimesed temasse nagu imesse, aga „kuradi masinaks“ nimetati samovari pigem heas mõttes.

Esimene vene samovar, mis on dateeritud 1753. aastasse, on Demidovi samovar.

Tänu Elizaveta Rihteri etnograafilisele tööle Peipsi ääres, on meil informatsioon esimese peipsiäärse samovari kohta, ta kirjeldab kohaliku inimese mälestusi: „Keegi ei tea täpselt, millal samovarid külla ilmusid, kuid 1850. aastatel, kui esimene kaunitar Nina abiellus rikkasse perre, olid nemad külas ainsad, kellel oli läikiv samovar, teised jõid sel ajal kõik potist.“

Foto nr 4 Fjodor Ivanovitš Emme 1833-1856, samovar asub Ikoonimuuseumis Tallinnas, foto edastas T. Jurjeva

Kuni 20. sajandi alguseni olid samovarid ainult kaupmeeste peredel. Need olid kallid ja samovare müüdi ainult suurtes linnades, näiteks 1870. aastatel maksis alumiiniumist samovar 15 rubla, aga punasest vasest valmistatud samovar oli veel kallim – kuni 100 rubla.

Samovarid teenisid peresid kaua, vanu samovare ei julgenud keegi ära visata, neid viidi lakka „puhkama“. Praegu on paljudel kodudes omad samovaride kogud, mida hoitakse uhkusega nähtavas kohas. Samovare kogutakse, hoitakse ja austatakse nagu esivanemate mälu, mis läheb edasi põlvest põlve.

Foto 5 Perekond Dolgoševid, kallaste.20180617_163221

Foto 6 , 21. Juuni nimelise kalurikolhoosi eesrindlik kalur D. Kromonov oma perekonna keskel, Kallaste 1963. a., foto esitas D. Kromonova

Foto nr 7, Z. Palk fotoarhiivist Гостям в Причудье...

Foto nr 8. Z. Palk fotoarhiivist. Tatjana ja Lev Murnikov oma lähedastega

Foto nr 9. Z. Palk fotoarhiiv, Tiheda külast pärit ikoonimaalija Pimen Sofronovi samovarid, Ameerika 1960. aastad.

Samovariga keetmine ei ole tavaline oskus. Peipsiäärse kogukonna teejoomise traditsioon on ka tänapäeval spetsiifiliste oskustega seotud eluviis, sest sellega kaasnevad omad tavad ja oskused.

Kõigepealt valatakse samovar peaaegu ääreni vett täis, seejärel kaetakse samovar kaanega kinni, et mustust sisse ei saaks, sest järgmisena pannakse tuletoru sisse laastukimp. Laastud peavad olema pikad ja kuivad, sobivad hästi okaspuud. Tikuga pandi laastukimp alt põlema ja pisteti samovari torru.

Siis pandi torusse sütt (kui pliiti köeti, siis peale kütmist võeti pliidi alt söed, mis paigaldati spetsiaalsesse söekonteinerisse, et sütt kasutada hiljem samovari kütmiseks või triikimisraua jaoks).

Ahjusüte kustutaja – ümmargune kaanetatud kustuti, rauast tehtud, oli jalgadel, et põrandat ei kõrvetaks. Hõõguvad söed pandi kustutisse kinni, ja seal seistes nad kustusid tasapisi iseenesest. Ja seda sütt kasutati hiljem samovari jaoks. Vanasti oli sütt palju, sest söögi tegemiseks köeti ahju ja pliiti iga päev, alles hiljem hakati kasutama pilpaid, käbisid ja muud sellist.

Tee valmidust kontrolliti sõrmedega kraani toru kaudu, kui toru oli kuum, siis hakkas vesi valmis saama. Kui hakkavad tulema väikesed mullid ja samovar hakkab sumisema, pannakse tuletorule kaas peale. Vee mullid sisaldavad hapnikku, mis teeb tee elavaks. Nüüd valmistatakse tõmmist väikese kannu sisse, mis pannakse kuumale samovari peale.

Peipsi järve ranna elanike jaoks on järv osa elukeskkonna ja kommete ning tavade tervikust. Nii on ka järvel oma koht samovariteega seotud traditsioonides.

Varem võeti tee jaoks vett ainult järvest, kaevud ehitati hiljem. Mõnikord juhtus selline suvi olema, et kaevus polnudki vett, siis toodi vett järvest. Järvel tuli vahest minna kilomeetri kaugusele, et veeni jõuda, ehitati puust sillad.

Liidia Vassiljeva (Poljakova, sündinud 1950. aastal Raja külas) meenutab: „Kaevust ühisest kruusist või ämbrist vett ei jooda, ainult oma pihust. Suvel samovare pesti järvel, puhastusvahenditeks kasutati purustatud jõhvikat, määrati sellega samovari, hõõruti peene liiva ja riidega. Kõik pidi särama. Tavaliselt seda tööd tegid lapsed, kuna vanemad töötasid kes kus. Lastele see tegevus väga meeldis, sest nad said järvele ujuma minna.“

Foto nr10 podgotovka k Uспенju, Kallaste 1938, H. Kurrik

Foto nr11 podgotovka k Uспенju, 1938, H. Kurrik

Foto nr12 podgotovka k Uспенju, 1938, H. Kurrik

Foto nr13 podgotovka k Uспенju, 1938, H. Kurrik

Vett võeti järvelt. Talvel tehti järvel nii suur jääauk, et veeämber sisse mahuks, ja võeti samovari jaoks vett. Augukoht märgistati puuoksaga või vana jõulukuusega, et keegi sisse ei kukuks.

Suvel keedeti samovariga õues. Olid eraldi kohad, kus pere käis söömas ja teed joomas. Mõni oli ehitanud maja juurde veranda, aga perega võidi istuda ka oma aias laua taga puude varjus. Pered olid suured, lapsi oli 7–15. Koos elas kolm põlvkonda. Kõik pereliikmed pidid ühel ajal laua taga istuma.

Tänapäeva noored ei oska ette kujutada, kuidas nende vanaemad varem elasid, kuidas nad enne kooliminekut sooja samovari abiga sirutasid juustepaelu, pioneeri kaelarätti, kuivatasid taskurätikuid ja kindaid, samovari kamforka peal soojendati saiaviile ja pirukatükke, samovari sees keedeti muna.

Samovariteed juuakse mitu korda päevas – hommikul, enne lõunat, lõunasöögi ajal, lõuna- ja õhtusöögi vahel, õhtul. Teelauale serveeritakse maiustusi, pirukaid, pliine, moosi, barankasid ja muidugi keedusuhkrut. Tihti süüakse peale magusa ka soolast toitu – hapukurki, seeni, soolakala, soolapekki jm. Kui on pikad istumised, siis juuakse korraga 5–10 tassi teed. Teed valab juurde perenaine või peremees, kui enam teed ei soovita, siis keeratakse teetass tagurpidi alustassile, et põhi jääb üles.

Aja jooksul tulid söesamovaride asemele elektrilised samovarid ja selle järel veekeetjad. Kuid veel tänapäevalgi juuakse paljudes siinsetes peredes söesamovari teed, siis kui vaim peale tuleb või kui suur pere suvel kokku saab.

Teetseremoonia on omapärane ilmalik rituaal, mis koosneb tee keetmisest ja sellele järgnevast joomisest.

Tee osteti poest, lavkast või turult, see oli kõrgema sorti india ja hiina lehttee. Tehti ka taimedest tõmmist: kummelist, mustsõstrast, pärnaõitest ja kuivatatud marjadest, kuivatati aiamaasikaid, maasikalehti, piparmünti, kummelit, naistepuna. Taimi säilitati eraldi ja kasutati külmetuse vastu või palaviku alandamiseks. Õunapuulehti kuivatati tee jaoks, neid tarvitati külmetuse puhul. Samuti vaarika- ning mustsõstralehti ja -oksi, mida talvel isegi õuest võeti ja kohe kasutati. Õuna viilutati otse tassi. Või kui keedeti õunamoosi, siis jäeti õunakoored alles ja pandi tassi sisse või teekannu koos teepuruga. Õunu ka kuivatati. Kuivatatud taimi, marju ja õunu hoiti eraldi väikestes riidest kotikestes. Alati keedeti värsket teed. Kõik joodi ära, mis tähendas, et teetõmmis oli otsa saanud. Teele lisati mõnikord mingeid kuivatatud lehti, näiteks oma aia piparmünti või mustsõstralehti. Seda peeti kasulikuks ja see lõhnas hästi. Mehed jõid kanget teed, aga näiteks suurem osa naisi eelistavat tänapäevalgi lahjat teed, aga tass peab ääreni täis olema, et oleks õnne.

Sigurit kasvatati ja kuivatati ning sellest tehti jooki. Sada aastat tagasi töötasid suurem osa sigurikasvatajaid oma saadused ise kodusel viisil ümber. Kuid olid ka suuremad ettevõtted ja firmad,

nagu näiteks M. Krivonogov Tihedal, Poljakov Rajal. Kuzma Vassiljevitsš Poljakovi (1872–1958) majas, nagu meenutab tema lapselaps Liidia Jefimovna Vassiljeva (Poljakova), oli keldris pagarikoda, seal küpsetati barankasid ja pärast kuivatati sigurit. Sigurijooki valmistati siguri juurtest, mis pärast korjamist pesti, viilutati ja kuivatati erilistes ahjudes. Sigurijook meenutas maitseelt kohvi.

Ivan-tšaid (põdrakanepitee) vanausulised ei joonud, kuid iga piirkonna jaoks määrati komplekt kohaliku taimestikuga omaduste järgi¹. Põdrakanepitee oli väga populaarne Venemaal. Seda jooki mainitakse iidsetes vene käsikirjades ja seda joodi juba 13. sajandil, vanausulised rääkisid, et selle kavala joogi mõju on muuta inimene lärma- ja agressiivseks. Sõja ajal anti seda jooki sõduritele, et lahingusse kartmatult sõdima minna.

Tee kõrvale pakuti tavaliselt kõike, mis köögisahtlis ja keldris seisab. Perenaised kogusid sügisel igasuguseid varusid, kõike, mida aiast said. Moosi keedeti vaarikatest, kirssidest, kreekidest, õuntest, sõstrast, karusmarjadest, metsmarjadest. Raja küla naised jutustasid, et porgandist tehti patokat. Pestud porgand aurutati suletud potis, kuni need said täiesti pehmeks, pärast purustati pudrunuiaga. Siis pandi pehme mass riidekotti tugeva pressi alla, et kogu mahl välja pressida. Mahl valati savipotti, siis pandi ahju ja keedeti, kuni valmis paks ja pruun magus siirup. Patokat anti lastele juua, seda kasutati isegi küpsiste küpsetamiseks, see oli eriti vitamiinirikas. Söödi palju barankasid, mis teejoomise ajal purustati pihus neljaks tükiks ja pandi kuuma teetassi, et nad pehmeks saaksid, see täitis hästi kõhtu. Kui lapsel oli kõht tühi, aga vanematel ei olnud aega süüa teha, siis anti neile veel saia- või leivaviil peale, kui võid ei olnud, valati natuke zavarkat (tume tee) ja raputati suhkrut peale.

Peipsi maius – keedusuhkur. Miks Peipsiäärsed vanausulised valget suhkrut keedavad?

Kuna teejoomine muutus 19. sajandil väga populaarseks – erinevat päritolu inimesed hakkasid rohkem samovariteed jooma, siis hakati seetõttu ka rohkem valget suhkrut sööma.

On uskumus, et valge suhkur sisaldab loomavere jääke. Aga paastuajal ei tohi loomset toitu süüa. Et seda pattu vältida, kirjutas Läti vanausuline preester Pjotr Karpušenko 1868. aastal testamendi, millega keelas vanausulistele valget suhkrut tarbida.

Ega asjata öelda, et „kavalus ja tarkus on õed“.

Teades piima kalgendumis- ja imamisvõimet, hakkasid Peipsi piirkonna vanausulised piimaga katsetama ja valget suhkrut (deemonit) potis keetma. Nad leidsid, et aeglase keetmise protsess puhastab ja filtreerib suhkrust kõigist loomavere jälgedest. Valmis toit oli ilusat pruuni värvi, lõhnas hästi, oli maitsev ja seisis kaua. Et suurt tükki väikesteks tükikesteks purustada, kasutati „suhkrutange“. Töötlamise tulemusena saadud toodet hakati pärast kõvenemist rahvasuus kutsuma „keedusuhkruks“ ning see on siiani Peipsi piirkonna vanausuliste seas üks kuulsamaid ja lemmikumaid hõrgutisi.

Igal perenaisel on oma valmistamise ja maitseandite retsept.

Peipsiäärne maius „keedusuhkur“ on maitseelt väga sarnane Läti lehmaste kommidega (Gotiņa tootmist alustati Lätis alles 1957. aastal).

Vanausuliste eripäraks on, et sööginõud jaotati ilmalikeks ja kristlikeks.

Esimene oli külaliste jaoks ja „Kristlik“ oma pere jaoks. Tol ajal kaitses pere ennast ise haiguste ja epideemiade eest ja selline ettevaatusabinõu oli mõttekas, et lähedased ei nakatuks võõraste haigustesse.

Ka tänapäeval kasutavad paljud isiklikke kruuse.

Peab mainima veel ühte kohalikku eripära: maja peab olema puhas. Puhtusest rääkisid perenaise kootud lumivalged pitsist laudlinad laudadel, kummutitel, toolidel ja isegi riidekappidel. Tänapäeval saab neid esemeid imetleda muuseumites.

¹ Vanausuliste külades joodi musta-taime- ja ka siguriteed, Ivan-tšaid jooki praegu Lohusuus. See ei ole vanausuliste jook, kuna tema mõju oli sarnane alkoholiga, aga vanausulised alkoholi ei joonud.

Kodukootud vaipu oli igas majas vähemalt kaks vahetust, rikastel isegi kümme. Iga nädal löödi vaipu välja, pärast keerati need teistpidi ja asendati puhastega, küüriti põrand puhtaks, pühiti tolmu. Enne ülestõusmispühi pesti kõik aknad puhtaks, vahetati kardinaid, koristati koridori ja hoovi. Enne paastu pesti kõik nõud, keerati need kummuli, siis pandi viiruk suitsutisse ja käidi ümber laua, suitsutati kõik nõud. Ja nii kolm korda. Seda tehti igal aastal, et kõik nõud ja samovar oleksid ristitatud ja halvast puhastatud. Õhtul kaeti kõik toidukraam ja teetassid laua peal puhta rätikuga kinni või tehti ristimärk neile peale, et öösel kurjad jõud joogivees ei supleks ega toidukraami ei rikuks.

Paikkonna etikett nõuab viisakust ja külaliste kostitamist.

Külalistele pakuti kõigepealt teed, nii oli varem ja nii on ka praegu. Kõigepealt öeldi „lähme teed jooma“ ja alles siis hakati küsima või rääkima asjadest.

Kui tõmmise kannust kukkus teeleht külalisele tassi, pidi perenaine selle eest vabandama, külaline pidi aga vabanduse „tagasi lööma“ lausega: „Keegi pole veel teega lämbunud!“ või „Pole hullu“.

Teejoomise kohta on palju vanasõnu, mida kohalikud kasutavad tänapäevani:

„Joo teed – ajame kurbust minema“;

„Joo tee enne sööki, oled igavesti noor“;

Утром чай, в обед чай а вечером чаище räägitakse Raja külas, see tähendab, et hommikul joo teed, lõunal teed, aga õhtul joo teed veel rohkem, sellepärast ongi tekkinud nimetus *чудские водохлебы* – Peipsi veejoojad.

„Tee joomine pole küttepuude lõhkumine“ – see ütlemine on Peipsi ääres eriti populaarne.

Я вам чаю накачаю, кофию нагрохаю.

Выпить – поговорить – kui söögi ajal ei tohtinud rääkida, siis teejoomisel just räägiti. Lastele eriti sõna ei antud, kui neilt midagi küsiti, siis nad vastasid, enamasti rääkisid täiskasvanud, lapsed aga jõid alustassist teed ja kuulasid mida suuremad räägivad, nii õppisid nad elutarkust *на ус мотали* (vuntsile keerata).

Kohalikud räägivad *prisjadem na dorozku*, mis tähendab, et enne kaugemale teeleminekut on vaja kõik koos istuda ja vaikuses mõelda, siis teekond on kerge – „Jumalaga, head teed!“.