

BERLIINI EESTI KULTUURISELTS KAMA KUTSUB:

TOIDUKULTUURI LOENGUSARI

ZOOMI KESKKONNAS



Foto: Liisa Pakosta erakogu

18. september kl 16 (CET) – Toit ja identiteet – Pille Petersoo, Tallinna Ülikool

Toidu roll me identiteediloomes on keskne, kirjutas USA sotsioloog Claude Fisher juba 1988. aastal. See, mida me sööme, seob meid ühte ja eristab meid teistest, olgu see siis piirkondlikul või rahvuslikul tasandil. Loengus sellest kõigest juba lähemalt.

Pille Petersoo õppis Tartu Ülikoolis sotsioloogiat ja politoloogiat, hiljem omandas Edinburghi Ülikoolis rahvusluse alal magistrikraadi ja sotsiologia doktorikraadi. Doktoritöö teemaks oli rahvusliku identiteedi kujunemine läbi teisestamise (ingl k 'othering'). Peale kahte järel doktorantuuri Šotimaal naases Pille Tallinna Ülikooli, kus luges toidusotsiologia ja rahvusluse alalsotsiologia loengukursuseid. Vahepeal on Pille keskendunud toiduteemadele, olles 1998. aastal asutatud Nami-Nami retseptikogu looja ja eestvedaja ning 2012. aastast ka ajakirja Kodu&Aed köögitoimetaja. 2021. aasta sügisest on Pille Tallinna Ülikooli sotsioloogiaektor.

Registreerimine: <https://forms.gle/dE54axbox4gaFc9M6>

Lisainfo: petersoo@yahoo.com

30. oktoober kl 16 (CET) – Hoidistamine eesti kultuuris – muutused ja järjepidevus – Ester Bardone, Tartu Ülikool

Hoidiste valmistamist peetakse tänapäeval köögipraktikaks, millega eri põlvkondade eesti perenaised on läbi aegade tegelenud. Kui baltisaksa majapidamistes oli mitmesuguste aia- ja metsasaaduste suhkru, vürtside ja äädikaga sisse tegemine levinud tegevus, siis eestlaste seas ei olnud see võimalik enne, kui taluperede elujärg 19. sajandi lõpul paranema hakkas. Aia- ja metsasaaduste hoidistamisest sai möödunud sajandi algupoolel moderniseeruva ühiskonna praktika – vastavat õpetust hakati jagama aiandus- ja kodumajanduskoolides ning keedukursustel, mis 1920.–1930. aastatel toimusid pea igas külas. Seejärel sai hoidistamisest kultuurilist järjepidevust kandnud kultuuripraktika, mis ühendas sõjaeelse vabariigi ja Nõukogude Eesti kodust toiduvarumist. Olgugi et ametlik retoorika lubas perenaised köögiorjusest vabastada ja toiduainetetööstus pidi pakkuma rikkalikku valikut konserve, tegeleti nõukogude tegelikkuses kõikvõimalike hoidiste valmistamisega läbi mitme kümnendi. 2000. aastatest on hoidistamine tarbimisühiskonna toidukülluses omandanud uusi tähendusi – praktilisest vajadusest on saanud teadlik praktika, mida tehakse erinevatel põhjustel.

Loengule järgnevas arutelus on kõik oodatud jagama oma kogemusi ja emotsioone seoses koduste hoidiste valmistamise ja tarbimisega. Miks on omavalmistatud hoidised olulised ka võõrsil elavatele eestlastele? Kellelt hoidistamist õppinud oleme? Miks me seda teeme? Milliseid hoidiseid peame perekonna traditsiooni kuuluvaks? Millised uudsed hoidised oleme enda jaoks avastanud?

Ester Bardone on etnoloogia lektor Tartu Ülikoolis. Tema uurimistemadeks on eesti toidukultuur 20. sajandil ja tänapäeval ning kultuuripärandiga seotud temaatika. Neil teemadel on ta avaldanud nii teadusartikleid kui ka populaarteaduslikke kirjutisi, viinud läbi koolitusi ja pidanud ettekandeid. Ta on üks raamatu "101 Eesti toitu ja toiduainet" autoritest. Kui toidust mõtlemisest ja kirjutamisest aega üle jääb, siis meeldib talle ka süüa teha.

Registreerimine: <https://forms.gle/uXvUr52W8M3s5LXk9>

Lisainfo: ester.bardone@ut.ee

20. november kl 16 (CET) – Eesti toidumälestused arhiivimaterjalides ja memuaarides – Anu Kannike, Eesti Rahva Muuseum

Ajalooõpikutes ja ajaloo üldkäsitlustes on toidust juttu harva, heal juhul riivamisi. Ka suurmeeste ja -naiste elulugudes ei tule tavaliselt kõneks, milline roog oli nende hommikusöögilaul või kuidas maitstes nende pulmatort. Ometi pakuvad isiklikud meenutused ammu kadunud maitsete ja lõhnade maailmast huvitavat pilti argielu ajaloost ja selle muutumisest. Loeng tutvustab rohkete näidete ja tsitaatide varal kulinaarseid mälestusi, mille on kirja pannud nii eestlased kui Eestis elanud või seda külastanud välismaalased. Samuti räägime etnoloogide poolt rahvalt kogutud ning käsikirjalistes elulugudes leiduvaist toidumeenutustest ning vaatame illustreerivaid fotosid. Ajaliselt liigume 18.–19. sajandist 20. sajandi 90. aastateni.

Loengu järel võiksime vahetada mõtteid enda jaoks olulistest toidukogemustest, eredatest toidumälestustest või lõhnadest ja maitsetest, mis tekitavad nostalgiat, koduigatsust või muid (nii positiivseid kui negatiivseid) tundeid. Millised on meie lapsepõlvemaitset, millised toidud seostuvad oma koduga või Eestiga? Milliseid toiduga seotud lugusid on teie peres räägitud, millised retseptid või road on kandunud põlvest põlve?

Anu Kannike on etnoloogiadoktor, Eesti Rahva Muuseumi vanemteadur. Tema uurimisvaldkonnaks on eesti argikultuur 20.–21. sajandil, eeskätt kodu- ja toidukultuur ning kultuuripärandi tõlgendused tänapäeval. Ta on raamatute "101 Eesti toitu ja toiduainet" ning "Eesti eluolu 100 aastat" kaasautor ning paljude teaduslike ning populaarteaduslike artiklite autor. Ta on pidanud loenguid Tartu Ülikoolis, Tallinna Ülikoolis ja Eesti Kunstiakadeemias ning toimetanud mitmeid teadusväljaandeid. Aastail 1999–2003 ja 2007–2011 vahendas ta diplomaadi pereliikmena Eesti kultuuri Brüsselis ja Strasbourgis.

Registreerimine: <https://forms.gle/QSEXGgSpEpkWo3CM8>

Lisainfo: anu.kannike@erm.ee

11. detsember kl 16 (CET) – Eestlaste toiduharjumused välismaal eile ja täna – Riina Reinvelt, Eesti Rahva Muuseum

Toiduharjumused saame tavaliselt kaasa oma lapsepõlvest. Kui inimene või suurem grupp inimesi oma tavapärasest keskkonnast välja rändab, ükskõik kas vabatahtlikult või sunniviisiliselt, hakkab toitumistavasid mõjutama uus keskkond. Eestlasi rändas 19. sajandil peamiselt ida poole, kuid 20. sajandi esimesel poolel tekkisid Eesti kogukonnad ka läänes. Kui varasemad väljarändajad olid lihtsama söögisedeliga talupojad, siis 20. sajandil oldi saadud koolitust nii kutsekoolides kui keedukursustel, ilmunud oli eestikeelseid retseptiraamatuid. Milliseid toite on peetud välismaal n-ö eesti toitudeks ja kuivõrd kerge või raske on olnud neid valmistada?

Riina Reinvelt on Tartu Ülikoolis õppinud etnoloogiat ja töötab Eesti Rahva Muuseumis peavarahoidjana. Eesti kogukonnad välismaal on olnud üheks tema uurimissuunaks, ta on koostanud nii näituseid kui kirjutanud artikleid. Toiduteema on leidnud kajastamist ERMi aastaraamatus (2017) ja näitusel "Eesti toiduärid Torontos" (2014, koostöös Piret Noorhani ja Väliseesti Muuseumiga).

Registreerimine: <https://forms.gle/4XQnGPRncB32YMoU7>

Lisainfo: riina.reinvelt@erm.ee

<https://berliinieestikultuuriselts.com/>

kama
Berliini Eesti Kultuuriselts
Estnischer Kulturverein in Berlin e.V.



1944. aastal Eestist põgenemisel kaasa võetud must leib.

Foto: Piret Noorhani

