MÜÜRILEHT

NÜÜDISKULTUURI HÄÄLEKANDJA KAHEKSAKÜMNE ÜHEKSAS NUMBER : OKTOOBER 2019

üle heli

16.10.19

Helilüleste tasandite muusikafestival

FELIX KUBIN DE
WHITE RING US
ALLEGED WITCHES SL
KREATIIVMOOTOR
EETER
EMMA DJ FR
VERA DVALE NO
DECEMBER FR
KADRI-LIIS RÄÄK
DJ MARCELLE / ANOTHER NICE MESS NL
NIKOLAJEV
GUNK FI
EESTI ELEKTROONILISE MUUSIKA SELTSI ANSAMBEL
ZOË MC PHERSON BE
RATKILLER
LIEVEN MARTENS MOANA BE
ERSO KAMMERKOOSSEIS
STEN SAARITS
TAAVI SUISALU
TEETSOV-FAULKNER
HUBERT ZEMLER PL
ALGORÜTMID & HENRI HÜTT
JOSEPHIN BÖTTGER DE
ANDRES LÕO
POSTINSTRUMENTUM
TIMO TOOTS
SVEN SOSNITSKI
MARIA JÖNSSON & JAANUS SINIVÄLI SE/EE
PEETER LAURITS
JPT.

Piletid / Tickets:
www.fienta.com
www.ule-heli.ee

HIND 2€

JUHTKIRI

SÖÖME END SURNUKS EHK HEAOLUÜHISKONNA TOIDUNEUROOS

Foto: Aleksander Kelpman

Linnainimesena võib mõelda toidust kui kaubanduslikust produktist, holistiliselt aga ka kui biosfäärist ja selles toimivatest ringlustest ehk maakeeli „toidust oled sa võetud ja toiduks pead sa saama". Toit saadab sind kõikjal – pildi, heli, lõhna, valguse, prügi, trükisõna, sundmõtte või anekdoodina „vabandust, kelner, mu supi sees on kärbes". Toit on olemise terror, sest sellest ei saa mööda vaadata, ja samas sinu meeldiv seltsiline, kui oled üksi või grupiga (eeldades, et pole näljaaeg). Kes ei oleks unistanud terve grillitud piimapõrsa allakugistamisest ning samas pakaselisel päeval jääpurikaid suhu toppinud? Ühelt poolt kinnisidee söömisest kui lõppematust naudingust ja teisalt ka mittetoidu tarbimine – toitumine kui eksperimentaalne katsepolügoon, mis võib sundida ratsionaalseid inimesi ebaratsionaalselt käituma; meeleline kirjutab üle keelelise.

Üks mu kõigi aegade lemmikfilm on **Marco Ferreri** 1973. aasta meistriteos „Suur õgimine" („La Grande Bouffe"), kus neli heal elujärjel vanemat meest tulevad Pariisi villasse kokku, et ennast surnuks süüa. Ükshaaval neil see ka õnnestub. Täpselt ei saa isegi aru, miks nad on sedasi otsustanud, aga ju siis on hea põhjus. Olen tundnud korra ka ise nii täis kõhtu, et anna või otsad. Sõin kuumal suveööl looma moodi riisi, mugulviljade kuningat ehk frititud maniokki, keedetud ubasid, erinevaid lihatükke vorstidest seasabani, paneeritud jahubanaani, jõin mitu klaasi kosutavat õlut, maiustasin dessertidega ja mida kõike veel. Tol ööl oli tunne, et plahvatan tuhandeks või vähemalt kaheks suureks tükiks nagu Rootsi kuningas **Adolf Fredrik**, kes olevat end 1771. aasta 12. veebruaril surnuks söönud. Ka hiljem olen toiduga liialdades iga kord kahetsenud, hoolimata sellest, kui maitsev võis olla äsja pruugitud suuesine. Milleks see ekstsess, kui mõistus ütleb, et enese alalhoiuks piisab suhteliselt piskust?

Toit ja liialdus käivad võimalusel käsikäes, inimajaloos on toitu olnud enamasti pigem liiga vähe kui palju, regulaarne ületootmine, ületarbimine ja raiskamine on isegi lääneriikides suhteliselt hiljutised nähtused. Ja kui midagi on liiga palju, siis see kaotab konkreetse väärtuse, optimeeritult hinge sees hoidmine muutub korraga valikustressiks ja meeleliseks prassinguks, mittehallatavaks universumiks, kus meelelahutus seguneb baasvajadustega. Sigurist valmistatud viljakohvist saavad Guatemala mahekohvioad, liiva sisse kaevatud talveporgandist südatalvine Peruu avokaado ja suitsupekiga peenleivast falafeliga veganivrapp. Toidukommunikatsioon ja -turundus murrab pikapeale ka pühendunuima paastuja: „teadlased tegid kindlaks toitumise ideaalse vahekorra", „just need kuus toiduainet aitavad tagada perfektse naha", „5800 toidunippi, mis ennetavad vähki", „söö sibulat ja kala, siis seisab nagu tala" jne. Kõik selle maailma Erik Orgud, paleodieedi prohvetid, vadakupulbri misjonärid, kodus salaja Doktorivorsti nosivad tippkokad, toidudisainerid, toiduporno suunamudijad ja tund tunnilt rikastuvad gastroenteroloogid osalevad vaatemängus, kus publiku juhe jupp jupi haaval lõpuks kokku jookseb. „Ideaalses" toitumises konkureerivad kaanonid tekitavad ka privilegeeritud *arte povera* stiilis vastureaktsioone, kus hakatakse mänguliselt maha joonistama klassijooni ja pühitsema sardellikooke ning mannaputru ketšupiga nagu Facebooki grupis Cous Cous Klan. Viimases võisteldakse omavahel fotodega sellest, kes sööb kõige suvalisemat ja *normcore*'imat rooga.

Kuid isegi toiduideoloogilisest „vastuseisust" kumab läbi seesama meie ajastu nõue olla iseenese toitumise kuraator; seal, kus enne seisis kapsasupp (sõid, mida oli võtta), laiub nüüd hargnevate liudadega horisondini ulatuv laud. Toit pole pelk suutäis, see on mitmete eetiliste, esteetiliste, poliitiliste, majanduslike ja teaduslike kategooriate ühepajatoit. Milline on selle raha eest optimaalne toidukorv? Kas mõnes teises kohas saab sama raha eest ehk enam? Kui pikk on minu eine toidukilomeeter? Millistes puu- ja juurviljades seda nitraati nüüd kõige rohkem oligi? Emailpott tekitavat vähki, teflonpann ka! OMG GMO. Aluseline dieet pidi kõige tervislikum olema. Avokaadoistandused põhjustavad Mehhikos veekriisi. Soja kasvatamiseks võetakse vihmametsi maha. Aafrika seakatk pole reaalselt inimesele ohtlik, aga inimene kannab viirust edasi. Viiner on tegelikult väga aus toit! Vali maovähendusoperatsioon paindliku järelmaksuvõimalusega. MMS hoiab su soolestiku korras ja nii *ad infinitum*. Valeuudised segatud propaganda ja teaduslikult tõestatud faktidega, millest läbisumpamiseks oleks vaja isiklikku tehisintellektist assistenti. Funktsionaalne ja ajalooliselt kogukondlik-kultuuriliselt arenenud toitumiskultuur on läbimas skisofreenilist etappi, kus Soylenti viimsepäevapulbrit manustav arvutiinsener piilub läbi lukuava etteheitvalt austripaja ees oigavat dekadentlikku naabrit.

Toiduainetööstus on siirdefaasis, kus vanamoodi enam ei saa, aga uusi ja jätkusuutlikke lahendusi pole veel asemele tulnud. Loomsed valgud peavad asenduma järk-järgult taimsetega, veis vetikatega, hooajatu hooajalisega, metsik pärm kultuurpärmiga jne. Roheline revolutsioon koos toidutööstust saatva loogikaga on end ammu ammendanud[1] ja selleks et kõik elavad inimesed ära toita, peab midagi radikaalselt muutuma. Toiduneuroos on kliimaärevuse pisut leebem kaksik – ikaldunud põllud ja tühjad lõhefarmid happelises ookeanis on meie õudusunenäo järgmised osad. Sellises variatsioonis ja sellistes kogustes söömine pole igikestvalt võimalik. Muidu me õgime kogu biosfääri kuni viimse tükini sisse ja palad oleks ikkagi ebaühtlaselt jaotunud. Varem või hiljem peavad põllumajandus ja toiduainetööstus liikuma sarnaselt energeetika, transpordi ja rõivatööstusega ökofašistlikku egalitaarrežiimi, kus valikuks jääb „tuleviku kapsasupp" või kõigile mitte midagi. Juba praegu laenan ma üht väljendit oma lapsepõlvest, kui mõni kallis kaasteeline tema ette asetatud roa peale nina kirtsutab: „Leningradi blokaadi ajal oleks…"

Aleksander Tsapov, kultuuritoimetaja

[1] *Eestis elas 2017. aastal 44 000 inimest absoluutses ja 295 000 inimest suhtelises vaesuses. Maailmas kannatab nälga hinnanguliselt 800 miljonit inimest.*

Müürileht on keskkonnasõbralik trükis, mille tootmisprotsessis on kulutatud vähe energiat, kasutatud minimaalselt keskkonda saastavaid kemikaale ning arvestatud maailma metsade keskkonnasõbraliku, sotsiaalselt õiglase ja majanduslikult elujõulise majandamisega.

NORDIC SWAN ECOLABEL
Trükitoode
4041 0820

TOIMETUS

Helen Tammemäe	peatoimetaja	helen@muurileht.ee
Henri Kõiv	tegev- ja sotsiaaliatoimetaja	henri@muurileht.ee
Mariliis Mõttus	elustiili- ja muusikatoimetaja	mariliis@muurileht.ee
Maia Tammjärv	kirjandus- ja teadustoimetaja	maia@muurileht.ee
Aleksander Tsapov	kultuuritoimetaja	aleksander@muurileht.ee
Pille Sepp	keeletoimetaja	pille@muurileht.ee
Tanel Mütt	müügi- ja reklaamijuht	tanel@muurileht.ee

Käesoleva lehe keeletoimetamisega oli abiks Lydia Raadik

Makett/kujundus	Madis Katz
Illustraatorid	Andrei Kedrin, Ann Pajuväli, Jaan Rõõmus, Liisa Kruusmägi, Lilian Hiob, Vahram Muradyan, Villem Roosa
Fotograafid	Aleksander Kelpman, Janis Kokk, Ken Mürk, Priit Mürk, Renee Altrov, Tõnu Tunnel

KOLLEEGIUM: GUSTAV KALM, PIRET KARRO, MARGUS KIIS, KEITI KLJAVIN, AHTO KÜLVET, ELLEN MACKAY, SILLE PIHLAK, BERK VAHER, KEIU VIRRO

VÄLJAANDJA: SA KULTUURILEHT

TOETAJAD: KULTUURIMINISTEERIUM, TARTU LINN

TRÜKK: PRINTALL · TIRAAŽ: 4500

JÄLGI MEID
@Muurileht

SAADA MEILE

Uudiseid ja pressiteateid: *uudised@muurileht.ee*

Kirju, heliplaate, raamatuid ja muid väljaandeid Müürilehe aadressile Voorimehe 9, 10146 Tallinn

Müürilehele pakke saates palume märkida adressaadiks kindlasti „Müürileht".

KAASAUTORLUSEST

Müürileht ootab kaastöid, milles on ajakohased ideed ja nende veenvad põhjendused; mis on kirjutatud loetavas eesti, vene või inglise keeles; milles ei leidu arutut idiootsust, vaid troonib silmapaistev mõtteselgus. Palavalt oodatud on artiklid ühiskonna, kultuuri, teaduse ja laiemalt elu kohta. Toimetus jätab endale – iseenesest mõista – õiguse valida, millised tekstid avaldatakse. Aga kuna määrav ei ole ainult tekst, on tervitatud ka illustratsioonid, fotod, koomiksid, plakatid ja muud ajaleheformaati sobivad väljendusvormid! Kaastööga seoses võta ühendust mõne meie toimetajaga.

TOETA MÜÜRILEHE VÄLJAANDMIST

Telli Müürileht püsilepinguga 1.80 € eest kuus: *tellimine.ee/muurileht*

Reklaami Müürilehes: *muurileht.ee/reklaam*

INFO TELLIJATELE

Müürilehe levi korraldab Express Post. Kui värske leht õigel ajal kohale ei jõua, siis võta ühendust Express Posti klienditeeninduskeskusega telefonil (+372) 617 7717 või kirjuta aadressil *tellimine@expresspost.ee*.

SISUKORD

TOIT

SOTSIAALIA
Toit kui integreerija – *Maia Tammjärv* [6–7]
Paremkonservatiivid veganeid ründamas – *Ireene Viktor ja Kadri Aavik* [10]

KESKKOND
Toitumisetikett antropotseeni ajal – *Tarun Gidwani* [8–9]
Korilus kui mõtteviis – *Liis Tuulberg* [22–23]

HEDONIST
Kes on *foodie?* – *Laura Valli* [11]
Retsept – *Rauno Kivi* [23]

TEHNOLOOGIA
Pulbrist toituv IT-sektor – *Henri Kõiv* [12–13]
Tulevikutoit: vetikad ja putukad – *Mariliis Mõttus* [14–15]

ZEN
Ei dieedikultuurile – *Britta Talumaa* [16–17]
Koka memuaarid – *Peeter Kormašov* [18–19]

FOTOLUGU
Noa laev Arktika igikeltsas – *Dénes Farkas ja Aleksander Tsapov* [20–21]

AJALUGU
Baltisaksa pidusöökidest – *Anu Kannike ja Ester Bardone* [24–25]
Ood kapsasupile – *David Vseviov* [25]

PÄEVAKAJA

ARVAMUS
Natsitsitaadist suhtlusuurija vaatepunktist – *Tiit Hennoste* [26]

KESKKONNAKOLUMN
Elektritõukeratastest – *Helen Puistaja* [27]

KULTUUR

PERSOON
Intervjuu Mart Kangroga – *Aleksander Tsapov* [28–31]

MOOD
Moenõu rahvuslastele – *Hent Kalmo* [32–33]

SKEENE
Uus eesti biit: Joshua Stephenz [34]
Kiirkohting: Maarja Nuut & Sun Araw [37]

ARVUSTUSED
Uued plaadid [35]
Jim Jarmuschi „Surnud ei sure" – *Kaspar Viilup* [36]

FILOSOOFIA
Kanti pool üheskoos einestamas – *Eduard Parhomenko* [38]

Jaan Pehk

Foto: Raste Lehari

Jaan Pehk on Uruguays resideeriv eesti juurtega kunstnik.

paluti kirjutada luuletus toidust
et müürilehe erinumber
proovisin alustada
kurk
tomat
leib

rohkem ei tulnud
tuli henn põlluaas

paluti süüa teha
seks puhuks on mul
alati kaasas
kolm külmrelva

pudrunui
kööginuga
lihahaamer

aga lõikelauale
endiselt
trügib
henn põlluaas

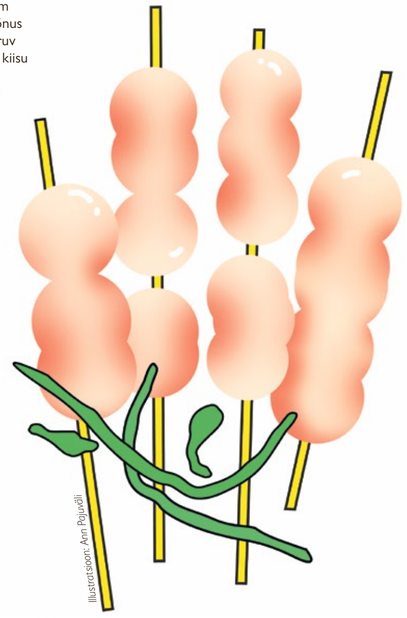
henn sidruniga
hakitud meehenn
hapendatud henn
henn blenderis
henn ahjus
henn taignas
pehme silitava
munasule all

saagu mis saab
varsti henn valmis saab

kallerdunud pilgu all
pruunikas nina
kivistund
vunts
teda kastrulis auramas
terve unts

mmmmm
nagu mõnus
soe nurruv
karvane kiisu

head isu


Illustratsioon: Ann Pajuväli

7

Just nii mitu eurot on valitsuse kinnitatud peatne erakorraline pensionitõus. Minge kohvikusse, kuniks veel saab, sest varsti tõusevad nii kohvi kui ka saiakeste hinnad.

ELUHÄKK

ERRi teadusportaal Novaator alustas uut projekti „Nutikas elu", millega antakse teadusuuringutele tuginedes soovitusi, kuidas tegutseda nii, et digivahendi kasutamine ei rööviks aega ega kahjustaks lähisuhteid. Projekt on pandud kokku koostöös Tartu ja Tallinna ülikooli meediauurijate, Raadioteatri, „Nova", Vikerraadio, Raadio 2 ning paljude teistega, kellele nüüdisajal ilmselgelt hädavajalik digidieet korda läheb.
Vaata: *novaator.err.ee/nutikaselu*

PISIASI

Eramajade elanikel, kes on lükanud prügi sortimist seni edasi väitega, et pakendikonteiner asub liiga kaugel, on tagumine aeg tellida endale Ragn-Sellsist kollane kott, millega prügifirma viib pakendid ära tasuta ja koduväravast. Aitab vabanduste otsimisest!

15 SEKUNDIT KUULSUST

Käes on taas see „ilus" aeg aastast, mil peremees lööb bensiinikanistril punni pealt, heidab katte oma lehepuhurilt ja astub kuuri alt välja nagu Schwarzenegger filmis „Komando". Vahtra-, kastani-, kase-, lepa- ja saarelehed saavad kõik sooja õhujoaga vastu pead. Ei ole tolku, et omavalitsuste telefonid on lehepuhuritest surmani tüdinud kodanike kõnedest punased. Vastuargument kõlab järgmiselt: kui piirame lehepuhuri kasutamist, peame hakkama piirama ka teisi tööriistu.

Kaader filmist „Komando"

UUS MUST

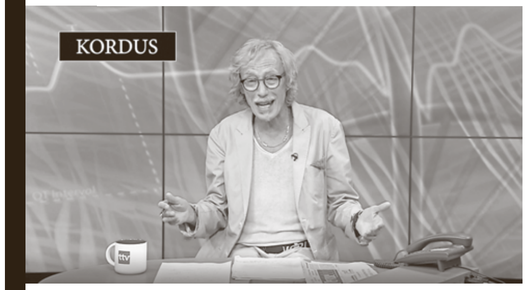
NÄIDISLEHT

Eestlastele on natsid ikka sümpaatsed olnud: lõid välja Punaarmee, jäid paikseks lühikeseks ajaks ning tublide talupoegade küüditamise asemel kimbutasid juute. Nende võikad kuritööd on kõigile küll teada, aga verine pärand hoopis kõditab meeli. „Mein Kampfi" eestikeelne kordustrükk kujunes müügihitiks, mille on soetanud endale juba paar tuhat eestlast. Natside peavoolustamine käib innukalt ka meedias. Hagu ei anna enam EKRE *Wunderkind*'id, vaid Goebbelsi tsiteerimist harrastab ka Eesti suurima päevalehe peatoimetaja. Natsiflirt olevatki nüüd Eesti uus poliitiline tsenter. Vaata veel: Overtoni aken

SEAPÕIS

Müürilehe prohvetini jõudsid ärevaks tegevad uudised, et Google on saanud lõpuks tööle oma kvantarvuti. Masin olevat lahendanud ülesande, milleks tavaarvutil kuluks 10 000 aastat, vaid kolme minuti ja kahekümne sekundiga. Kvantarvutus võib tuua täiesti hoomamatu nihke tulevikuprognooside modelleerimisel, mis seab ka meie ennustusrubriigi jätkusuutlikkuse tugeva löögi alla. Siin pole vist muud nõu, kui tuleb leida metsast kvantpõiega siga.

KUU TEGIJA: TALLINNA TV



Dr Viktor Vassiljev oma saates „Tervisevõti" vaatajaid rahustamas. Kaader saatest

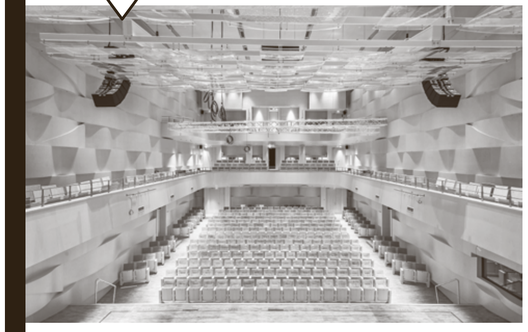
Tallinna linnavalitsus eesotsas linnapea Mihhail Kõlvartiga leidis lõpuks piisavalt jõudu ja eneseusku, et lõpetada Tallinna TV nimelise paratelevisiooni tegevus. 2011. aastast regulaarse programmiga eetris olnud munitsipaalkanalis nägid kriitikud algusest peale varjamatut püüdu funktsioneerida keskerakondliku linnavalitsuse propagandaruuporina. Omavalitsuselt iga aasta saadud miljonite eurode suurust rahalist tuge ei suudetud ometigi tõlkida vaatajanumbritesse, viimati oli see 1,3% teleauditooriumist. Tugevat rõhku pandi ka esoteerilisele suunale: sõna anti nõidadele, kloorijoojatele ja teistele obskurantidele.
Multimeediaplatvormide ajastul oligi Tallinna TV üks madala vererõhu ja kehva tervisega dinosaurus, kellele nüüd kindlasti uut ja paremat klooni püütakse arendada. Me jääme küll ilma dr Viktor Vassiljevi hüsteerilistest otsesaadetest, aga asemele tuleb ilmselt strateegiline digitaalsisu. Milline see täpselt olema saab, seda näitab lähiaeg, aga loota, et Tallinna linnavõim loobub vennasmeedia produtseerimisest, oleks lihtsalt naiivne. Noorem linnapea = noorem meedia.

REKLAAMIGURU

Circle K kampaania „Kingitud elu: heateo kohv" vähihaigete toetuseks kutsub inimesi ostma oma kohvi ühekordsetes kollastes topsides. Sellisel juhul maksad kümme senti peale ja Circle K „lisab" omalt poolt veel kümme. Kuigi vähihaigete toetamine on tubli ettevõtmine, jääb arusaamatuks, miks iga annetuse kõrvalsaaduseks peab olema tarbetu prügi. Ei oleks raske kutsuda inimesi üles tulema oma termosega ja siis iga säästetud topsi pealt seesama 20 senti annetada.

Kaader reklaamist

59.431287, 24.747076



EMTA saal. Foto: Jelena Rudi

Pärast enam kui 20 aastat kestnud ootust on valminud lõpuks Eesti Muusika- ja Teatriakadeemia teatri- ja kontserdimaja aadressil Tatari 13. Uue maja avamine toimus EMTA 100. sünnipäeval. 480-kohalise kontserdisaali akustika projekteeris Eesti kõige rohkemate kogemustega akustik Linda Madalik koos taani spetsialistidega. *Black box*'i saali mahub kuni 130 inimest ja seda saab kohandada nii teatri- kui ka muusikasündmusteks. Vaata programmi: *emtasaalid.ee*

IKKA ISTUVAD INIMESED LAUA ÜMBER, RÄÄGIVAD JUTTU JA SAAVAD TUTTAVAKS

Jooksev aasta on toonud meie sotsiaalse ettevõtluse sfääri kaks uut pääsukest, Tartu Rahvusvahelisest Majast tuule tiibadesse saanud Köömeni ning Eesti Pagulasabi juures tegutseva ettevõtte Siin & Sääl. Miks ja kuidas aitab just toit pagulastel kohalikega lõimuda ning vastupidi?

Maia Tammjärv

Ajakirjanikud teavad küllap üsna hästi, et ehkki tihti kipub olema keeruline inimestelt artikleid tellida (sest kirjutamine on ju raske töö ja kellel on nii väga seda aega, honorarid on väikesed jne), siis intervjuudega enamasti probleeme ei teki. See on harv juhus, kui pöördumisele „Tere, tahan teie ettevõttest artikli kirjutada" ei järgne kohe positiivset reaktsiooni ning võimalikke aegu kokkusaamiseks – et ikka sulle hästi sobiks ja mugav oleks. Ootamatult seekord aga nõnda ei lähe, ikka ja jälle annab vastus end kas oodata või selgub, et aega kohtumiseks on tõesti alles järgmise nädala neljapäeval! Ehkki tegelikult ei peaks ju kuidagi üllatusena tulema, et sotsiaalse ettevõtluse sfääris töötavad esmajoones inimesed, kes ongi erakordselt hõivatud – kes tegutsevad mitmel rindel vabatahtlikena, erinevate projektide ja ettevõtmiste juures, siin ja sääl, nagu öeldakse. Lisaks ei paista selle valdkonna praktikute sissetulekudünaamika alluvat kapitalistlikule mudelile ning nii võib mõni(kord) vabatahtlik töö võtta märkimisväärselt rohkem aega ja energiat kui n-ö leivatöö, aga tõtt-öelda ei tundu nende kategooriate eristamine selles skeenes ka kuigi oluline või produktiivne olevat. Üleüldse näib sotsiaalsele ettevõtlusele rakenduvat praktikas mingisugune vastupidi-kapitalism ehk rahulik ja iseenesestmõistetav õlakehitus, et jah, raha on (alati) vähe, aga selle väikse asja pärast ei ole põhjust midagi tegemata jätta.

Vasakul ja keskel Köömeni kokad Asia ja Engie, paremal Siin & Sääli kokk Shereen. Fotod: Oliver Kuusk, Thomas Chaffraix, Annela Samuel

IGA ALGUS ON ERINEV

Tartu Rahvusvahelise Maja sotsiaalse ettevõtte Köömeni rahvaga kohtun lõpuks ikkagi hoopis Tallinnas Telliskivi loomelinnakus (muu hulgas seetõttu, et Rakverre sõit tundub parasjagu ülemäära keeruline). Palo Alto Clubis on just lõppenud NULA ühiskondliku algatuse inkubaatori viies koolituspäev („tegevuskava ja eelarve") – Köömen on üks kuuest algatusest, kes tänavu inkubaatoris täismahus osaleb. Köömen on katnud ka koolituspäeva lauakese, pakutakse imemaitsvat hummust ja falafeli, muidugi ka baklavat ja *qatayef*'i (viimased jäävad minu maitsemeele jaoks küll – äärmuslikult tüüpilise eestlasena – pisut liiga magusaks, aga ligilähedaseltki nii head hummust tahaks küll kunagi ise tegema õppida…).

Tallinna kesklinnast Liivalaia tänavalt kohe Pagulasabi kontori juurest leian aga alles selle aasta juuli lõpus registreeritud pisikese ettevõtte Siin & Sääl õdusa kohvikuruumi müügileti ning nelja madala lauakesega. Pagulasabi sotsiaalse ettevõtluse projektijuhi **Annela Samueli** käest kuulen, et kõik ongi juba valmis ja ootel – inimesed, ruumid, noad-kahvlid, valmis on ka vaim, ainult viimased load ja kinnitused ongi veel jäänud ära oodata ning siis on start, kindlasti juba sel aastal, aga veel päris täpset kuupäeva ei oska lubada, ehk näiteks novembris. Esiti on plaanis avada kohvik näljastele paaril päeval nädalas lõunaaegadel.

Tegelikult ei saa muidugi öelda, et Köömen on tegutsenud vaid aasta, sest „testimist", nagu seda nimetab Köömeni üks eestvedaja **Dan Prits** (kes töötab muidu hoopis Johannes Mihkelsoni Keskuses pagulaste kultuuri- ja spordiürituste projektijuhina, Tartu Rahvusvahelises Majas aitab aga vabatahtlikuna… vabatahtlikke koordineerida). Õigupoolest alustati juba 2017. aasta suvel nõnda, et käidi festivalidel toitu pakkumas, kõigepealt Tartus, näiteks tänavatoidufestivalil ja Supilinna päevadel, ning kui testimisperiood oli enda jaoks edukalt läbitud („eestlastele meeldis ja pagulastele meeldis"), oligi aeg järgmiseks sammuks. „Kõige loogilisem tundus *catering*, kuna ilma projektitaotluseta ei ole restorani avamine kuigi reaalne," sõnab Dan. Kuigi ka Köömeni eesmärk ja ambitsioon on lõpuks oma restoran avada, on praegu otsustatud ressursisäästlikkuse huvides valmistada toitu sertifitseeritud koduköökides.

Pagulasabi tantsutöötubade populaarsus näitab, et (integratsiooni)mündi teine pool – teiste kultuuride tutvustamine eestlastele – on üsna kenasti täitmisel ja huvi kohalike seas on püsiv.

Nõnda on Köömen ning Siin & Sääl alustanud oma teekonda sotsiaalsete ettevõtetena mingis mõttes vastupidises suunas: kui Köömen liigub festivalidelt ja muudelt üritustelt lõppeesmärgina oma füüsilise koha suunas, siis Siin & Sääl plaanib peagi avanevast kohvikust edasi laia maailma sammuda. Suunitlus on aga üldjoontes ikkagi sama, vähemasti praegu keskendutakse sõltuvalt kokkade päritolust ning oskustest pigem Lähis-Ida ja Araabia köögile, ehkki see valik pole kindlasti lõplik ja kivisse raiutud, pigem sattumuslik – Köömenil on olnud ka perioode, mil enamik kokkasid olid Lõuna- ja Kesk-Ameerikast, mis mõjutas selgesti ka menüüd.

Ka Siin & Sääl on jõudnud enese teostamise ja testimise vajadust juba pisut rakendada, sel suvel käidi näiteks Tapa linnapäeval kodukohvikut tegemas, kuivõrd kodukohviku jaoks ei ole toitlustusluba tarvis, aga katsetama ometi peab ning huvi süüa teha ja pakkuda on ka Pagulasabi rahva seas arvestatav. Lisaks korraldas Pagulasabi suvel neljapäevase laste kokalaagri, mille kordamise vastu on juba huvi üles näidanud näiteks üks naabruses asuv saatkond.

VARASEM TÖÖKOGEMUS EI OLE VAJALIK

Köömenis tegutseb praegu kuus kokka, kes kõik ongi pagulased. Teiste hulgas on siin meie inimestele toitu valmistamas 25-aastane kurdi päritolu **Asia** Süüriast, kes jõudis Tartusse umbes kolm aastat tagasi, ning 32-aastane egiptlanna **Engie**, kes asus Tallinnasse umbes aasta eest. Asia räägib juba väga kenasti eesti keelt, Engie veel omajagu vähem, aga temaga saab kõneleda hästi inglise keeles. Peamiselt ongi Eestisse jõudnud pagulased pärit Süüriast, mis on ka olukorda arvestades päris loogiline. Mõlemad naised on tulnud Eestisse koos perega – Engie lastega ning Asia mehe ja lapsega – ning näevad Köömeni kogukonda olulise osana oma sotsiaalsest võrgustikust. „Mitte isegi sõbrad, vaid perekond!" hüüatab Engie rõõmsalt. Asia ega Engie ei ole kumbki oma kodumaal professionaalselt toiduvalmistamisega tegelenud, aga tugev side toiduga on ometi mõlemal olemas, nagu kinnitab Engie: „Lapsepõlvest peale!"

36-aastane süürlanna **Shereen**, keda võib näha peagi Siin & Sääli uues köögis toimetamas, saabus Eestisse nagu Asiagi kolm aastat tagasi esimese pagulaslainega. Ehkki temagi ei valmistanud kodumaal toitu professionaalselt, on just toit olnud esimestest siin viibitud päevadest saati tema ja ta pere põhiliseks sidujaks Eesti ja eestlastega: „Valmistasin oma naabrile toitu ja viisin selle talle pärast tööpäeva, see oli tore. Alguses ei rääkinud ta minuga peaaegu üldse, kuid siis saime headeks sõpradeks. Viisin talle oma roogi ja tema saatis minu pojale omakorda kommi ja šokolaadi." Kuna tööd leida oli eesti keele oskuseta esiti väga raske, tuli tegusale süüria perele taas appi toit ning koos abikaasaga hakati esmalt hummust müüma. „See oli meie väikese ettevõtte Damascus FOOD algus." Ülejäänu on, nagu öeldakse, ajalugu, aga mitte ükski selle loo etapp ei ole põhjalikult puutumata toidust.

UNIVERSAALNE ÜHENDAJA

Palestiinast pärit **Jameela Prits** on araabia-eesti-araabia tõlk, kes aitab vahetevahel ka Köömenis tõlkida. Hoolimata eksootilisest nimest ja päritolust ning selle loo kontekstist ei ole ta pagulane, vaid sattus Eestimaale hoopis abielulistel põhjustel. Praegu töötab ta hoopis sarnaselt Annelaga (küll ametinimetusega tugiteenuste koordinaator) Pagulasabis, samas on ta juba kolm aastat Tartu Rahvusvahelises Majas vabatahtlik olnud. 2015. aastast Eestis elanud Jameela ütleb nüüd selges eesti keeles, et toit on tõepoolest miski, mis inimesi ühendab: „Kui teeme Tartu Rahvusvahelises Majas näiteks Süüria või Egiptuse toidu töötube, siis on näha, kuidas näiteks eestlased ja araablased tulevad kokku, istuvad laua ümber ja hakkavad tutvustamine eestlastele – olevat üsna kenasti täitmisel ja, mis peamine, huvi on kohalike seas püsiv. Kusjuures, küllap kõik, kes on valmistanud väikeses köögis kellegagi koos süüa, on teadlikud ka toiduvalmistamise koreograafilisest mõõtmest! Ja kui me ka erinevate keelte paljudest sõnadest – saati siis kõige erinevamatest inimkogemustest – ei pruugi lihtsasti aru saada, siis palju laialdasemalt mõistetav on liikumine. Ja süüa tahame ju ometi kõik.

„Me ei taha, et inimene vormiks elu lõpuni falafele, me soovime, et Köömeni juhtkonnas ja igas etapis teeksid pagulased ka otsuseid, mitte ainult n-ö köögis süüa."

SILMAGA NÄHTAV SOTSIAALNE MÕJU

Annela, kes ise õpib Tallinna Ülikoolis sotsiaaltöö magistrantuuris, sõnab, et Eesti praegu ehk liiga konservatiivses sotsiaaltöö valdkonnas ei ole sotsiaalne ettevõtlus veel väga laialdaselt praktiseeritav, aga tegelikult sobib see mingit laadi olukordi adresseerima palju paremini kui jäigemad lahendused: „See annab vajalikku lisaväärtust ja võimaldab teistmoodi suhteid arendada."

Sotsiaalsete Ettevõtete Võrgustiku kodulehekülg defineeribki nähtuse nõnda: „Sotsiaalsed ettevõtted on omavahel tõesti suhtlema, sõlmivadki tutvusi ja sõprusi." Samas ta rõhutab, et muidugi ei ole see nii ainult eksootilise toiduga, vaid Eestis ja eestlaste seas toimib kõik ju samamoodi: „Ikka istuvad inimesed laua ümber, räägivad juttu ja saavad tuttavaks."

Annela võrdleb toidu universaalset keelt tantsuga. Nagu on isesuguseid maitseid, tuttavamaid ja võõramaid, on ka natuke erinevaid, aga ometi universaalselt arusaadavaid tantsustiile: „Võib-olla idamaiseid müstilisi tantse tuntakse Eestis paremini, aga näiteks Aafrika tantsud ei ole meil siin nii tavalised." Pagulasabi ruumides korraldatakse ju ka eksootiliste tantsude töötube, ehkki nende grupid on praegu küll kahjuks (või õnneks) pilgeni täis, nõnda paistab (integratsiooni)mündi teine pool – ehk teiste kultuuride kes aitavad pagulastest (siinses kontekstis) alustajatel saada paremat ettekujutust, missugune on kohalik turg, nõustavad menüü hinnastamisel ning juhendavad paljudes muudes praktilistes küsimustes.

Teine oluline tugisammas programmis on aga keelementorid. Nõnda peaks asi toimima Dani sõnul ideaalis niisuguses gradatsioonis, et uus kokk saadetakse esmalt festivalidele toitu tegema, järgmise arenguetapina juba festivalidele rohkem klientidega suhtlema, seejärel näiteks mõnd toiduvalmistamise töötuba juhendama ning lõppeesmärk võiks olla mõne suurema tellitud ürituse (näiteks asutuse suvepäevade) kultuurilis-gastronoomilise töötoa juhtimine, kus on rohkem ka esinemist tarvis. Sellise progressi vajalikkuse võtab Dan kokku juba nõnda: „Me ei taha, et inimene vormiks elu lõpuni falafele, me soovime, et Köömeni juhtkonnas ja igas etapis teeksid pagulased ka otsuseid, mitte ainult n-ö köögis süüa. Ja ehkki me valisime oma põhifookuseks toidu, oleme nüüdseks aru saanud, et kogu see mõju, mis meie tegevusest arengu kaudu sünnib – suurem enesekindlus, parem keele- ja suhtlemisoskus, teadmised kultuurinormidest jne –, aitab tegelikult sama hästi ükskõik kuhu edasi tööle saada, mitte ainult toitlustusvaldkonda." Muidugi on oluline osa tööst Köömenis ka pidev mentorite juurdeotsimine, aga kuna rahaga pole priisata – ja kellel neis sotsiaalsetes sfäärides nii väga olekski? –, toimib see suuresti siiski vabatahtlikkuse alusel.

Mezze *laud Köömeni menüüst. Foto: Thomas Chaffraix*

LISAVÄÄRTUSE PARADOKSID

Kui palju motiveerib aga kliente see lisaväärtuse aspekt pagulasi hõlmava sotsiaalse ettevõtte käest teenuse tellimise kasuks otsustamisel? Kas eesti inimene tahab pagulasi aidata? „See oleneb inimesest. Ilmselgelt on neid, keda see mõjutab, see võib olla argument ja muidugi me oleme väga rõõmsad, kui sa ostad meilt, sest sellega sa toetadki pagulasi," ütleb Dan (ootuspäraselt) ning jätkab (võib-olla mitte nii ootuspäraselt), „aga see ei ole nurk, millele me ise rõhume. See on just see, millest me tahame välja saada, sest kui oled pagulane, siis see ei ole igavene. Sa kasvad sellest välja. Ma ei taha neid oma kommunikatsiooni ja mõtlemisega seal kinni hoida. Mida rohkem me neid pagulase funktsioonis hoiame, seda rohkem see kerib ja võib juhtuda, et nad hakkavadki defineerima ennast ainult kitsalt läbi pagulasstaatuse – et ma olengi pagulane ja teengi pagulasasja, nii nagu minust arvatakse."

Nõnda ei „müü" Köömen mitte pagulaskööki, vaid Süüria kööki, Egiptuse kööki, Iraagi kööki. Kvaliteeti ja maitseelamusi, mitte aitamisest saadavat rahuldust kohalikele. Sest haletsusega kaugele ei sõua, kui me räägime päris tõelisest ja pikaajalisest lõimumispotentsiaalist: „Meil on Eestis uussisserändajad ja pagulased, kellel on oskused ja tohutu potentsiaal, me tahame, et nad saaksid koos midagi ägedat teha! Me ei soovi, et vaadataks lihtsalt, et oi, pagulased, toetame neid."

Ehkki toit (kui niisugune) on selgesti universaalne ning söömisvajadus on omane kõigile olenditele, on maitse(i)d muidugi erineva(i)d. Üldiselt meeldib eestlastele eksootiline toit päris hästi ning kordagi ei kuule ma nende vestluste jooksul ka inimlikult negatiivsest vastuvõtust – mis ei olegi aga selle loo fookus. Asia märgib, et ehkki Araabia köögi magustoidud võivad olla eestlastele liiga magusad, siis soolase toidu puhul on tuldud ainult väga harva ütlema näiteks seda, et maitseained on liiga tugeva maitsega. Kuidas aga Süüriast pärit inimesele Eesti toit tundub? Selgub, et meiegi küsiin ei ole siin mingi erand ja harjuda tuleb sellegagi. Nagu Asia naerdes tunnistab, siis esiti tundus küll, et „soolane on magus ja magus ei ole üldse magus". Nõnda usun minagi maitsemeelte avardumisse ning palun siiski veel ühe tükikese baklavat! (Ja hummuseretsepti, kui tüli ei tee…)

„Eestis on uussisserändajaid ja pagulasi, kellel on oskused ja tohutu potentsiaal, ning me tahame, et nad saaksid koos midagi ägedat teha! Me ei soovi, et inimesed vaataksid lihtsalt, et oi, pagulased, toetame neid."

ühiskondliku eesmärgiga organisatsioonid, mis kasutavad oma sihi saavutamiseks ettevõtlust. Lihtsamalt öelduna – sotsiaalsed ettevõtted müüvad oma tooteid või teenuseid eesmärgiga muuta maailma paremaks." Tundub ju igati loogiline!

Nii avas Köömen Tartus koos toitlustusettevõttena kapist välja tulekuga ka arenguprogrammi, mille eesmärk on pagulaste parem lõimimine meie ühiskonda. Sisuliselt toimib see mentorluse põhimõttel ehk olulistesse ettevõtmistesse on kaasatud kohalikest toitlustuspraktikutest nn kogemusmentorid,

TOITUMISETIKETT ANTROPOTSEENI AJAL

Kliimamuutuste inimtekkelisus on vallandanud ilmselt paljudes inimestes intensiivse sisemise dialoogi teemal „Mida saan mina ära teha?". Siin on üks toitumisele keskendunud näide kõigile neile, kes pole seda dialoogi veel alustanud või on jooksnud selle käigus ummikusse.

Kirjutas **Tarun Gidwani**, tõlkis **Keiu Kikas** ja illustreeris **Vahram Muradyan**

Mis on antropotseen?

Kui sa pole viimasel ajal just kivi all elanud, siis oled ehk vähemalt sotsiaalmeediat sirvides tähele pannud, et meie ümber toimuvad ägedad ja pöördumatud kliimamuutused. Muu hulgas kaotame ööpäevas ligikaudu 200 liiki, mis on üle tuhande korra rohkem, kui oleks normaalne.[1] Sellist liikide hävinemise tempot nähti viimati 65 miljonit aastat tagasi, mil kadusid dinosaurused. Ühtlasi on teada, et neid muutusi põhjustab inimkäitumine, täpsemalt märkimisväärselt suur süsiniku hulk, mida me atmosfääri paiskame. Antropotseen tähendab põhimõtteliselt seda, et keskkonnas on toimumas väga suured muutused ning selle eest vastutab inimkond.

Antropotseen tähendab põhimõtteliselt seda, et keskkonnas on toimumas väga suured muutused ning selle eest vastutab inimkond.

Toit on põhjustanud paljude impeeriumide ja tsivilisatsioonide kokkuvarisemise. Tavaliselt on see hävitanud ühiskondi, sest seda pole kõigile piisavalt jätkunud. Esimest korda inimkonna ajaloos oleme aga oma ökosüsteemi õhku laskmas, kuna toodame toitu liiga palju.

Kas minu toiduvalikutest sõltub, kas suudame mõne väljasurnud looma- või taimeliigi taaselustada?

Ilmselt mitte. Tundub, et oleme hiljaks jäänud, et juba toimuvat bioloogilise mitmekesisuse hävingut kuidagi ümber pöörata, kuid päästa annab veel palju. Meie toit mängib globaalses soojenemises väga suurt rolli, moodustades enam kui 25% inimeste toodetavatest kasvuhoonegaasidest.[2] Pool maakera maismaast on kasutusel põllumajanduslikul eesmärgil ning see näitaja aina tõuseb. Kui peame kasvuhoonegaase kuidagi vähendama, siis tuleb lihtsalt leida uusi viise toidu kasvatamiseks ja tarbimiseks.

Kuidas saaksin tarbida toitu nii, et sellega ei kaasneks süsiniku paiskamine keskkonda?

Ainuüksi toitu tarbides aitad kaasa globaalsele soojenemisele. Sellest ei ole pääsu. Loomade ja taimede toiduks kasvatamine, kohalikule turule vedamine, pakendamine – kõik need tegevused panustavad mingil moel kliima soojenemisse, kuna tekitavad kasvuhoonegaase.

Valitsused peaksid kehtestama toidutööstusele nõuded, mis kohustavad avalikustama, kui palju heitkoguseid on mingi toode tekitanud.

Isegi kui põllumajandusmaale ruumi vabastamiseks ei põletata maha metsi, tõstab väetiste kasutamine, põldude niisutamine ja taimede kasvuga kaasnev pinnase looduslik lämmastikukadu kasvuhoonegaaside hulka atmosfääris.

Kui ostad toitu pakendis, on olukord juba hullem. Ja kui tellid selle otse koju, siis olgu jumal sulle armuline.

Kuid mõned toidud on ju teistega võrreldes keskkonnasõbralikumad?

Jah. Teatud saadused vajavad teistega võrreldes tootmiseks rohkem põllutöömasinaid, väetisi, vett ja ruumi. Seetõttu on toiduainete keskkonnamõju varieeruv. Üldiselt on veganid asjast õigesti aru saanud: liha, piimatooted ja munad laastavad keskkonda tootmisprotsessist tulenevalt keskmiselt palju rohkem kui näiteks pähklid või oad. Seda põhjusel, et loomade pidamiseks kulub rohkem vett, teravilja ja masinaid kui taimede kasvatamiseks. Lisaks on loomasõnnik üks peamine kasvuhoonegaaside allikas. Seda kõike arvesse võttes on liha keskmiselt kahjulikum kui taimne toit.[2]

Kui võrrelda lihatooteid, siis veise- ning talleliha on probleemsemad kui näiteks kanaliha. Seda tingib asjaolu, et lehmadel ja lammastel on maos bakterid, mis aitavad neil toitu seedida. Need bakterid eraldavad aga toidu seedimisel metaani, mida lehmad omakorda rõhitsedes ja peeretades atmosfääri paiskavad. Metaan on kasvuhoonegaas, mis talletab soojust 84 korda rohkem kui süsinikdioksiid.

Mida, lehmade peer?

Just. Lehmade peerul on suur mõju kliimamuutustele, nende rõhitsustel veelgi suurem. Kariloomade peer ja rõhitsused põhjustavad kokku umbes 14,5% mitte ainult metaanist, vaid kasvuhoonegaaside koguhulgast. Pelgalt üheainsa lehma rõhitsused ja peer paiskavad atmosfääri päevas umbes 200 liitrit metaani. Sealjuures on lehmi maailmas kokku ligikaudu 1,5 miljardit ehk kaks korda rohkem kui Euroopas elanikke.

Tundub, et oma ökoloogilise jalajälje vähendamiseks peaksin lihast eemale hoidma.

Arvan, et veiselihast peaksime kindlasti eemale hoidma. 50 grammi valgu saamiseks veisest lisandub atmosfääri keskmiselt umbes 17,7 grammi süsinikdioksiidi võrreldes kana 2,9 grammi ning tofu 1 grammi, ubade 0,4 grammi ja pähklite 0,1 grammiga. Teiste kariloomade liha muudab arvutused pisut keerulisemaks.

Kuidas on lood ülejäänud loomsete toodetega, näiteks piimasaadustega?

Piimatooted on tegelikult üpris kasvuhoonegaasirikkad, kuna need pärinevad metaani tootvatelt kariloomadelt. Mõnel juhul võib seetõttu kana või muna söömine olla keskkonnale isegi vähem kahjulik, kui on piimatoodete tarbimine.

Aga kala ja teised mereannid?

Tegelikult on ka nendega halvasti. See kõlab küll nagu halb nali, kuid kalakaka eraldab sama palju metaani (kui mitte rohkem), kui tekitavad lehmad.[3]

Tundub, et veganid naeravad siis viimasena.

Üldiselt on üsna selge, et punase liha ja piimatoodete tarbimise piiramine aitab vähendada märgatavalt kasvuhoonegaase, mille kasvu sina indiviidina muidu soodustaksid. Taimepõhise toidu söömine näib olevat kõige kliimasõbralikum variant.

Kuid kas ka taimse toidu ökoloogiline jalajälg võib olla sama suur kui loomsel toidul?

Täpselt nii, ja siit edasi muutub asi võrdlemisi keeruliseks. Toitu saab kasvatada paljudel erinevatel viisidel. Mõnikord raiutakse mets maha, et teha ruumi põllumaale. Sellisel juhul ei ole negatiivne mõju üksnes põlluharimisega kaasneval süsiniku tootmisel, vaid ka metsamaa vähenemisel, mis oleks aidanud õhus leiduvat süsinikku siduda. Näiteks suur osa Amazonase vihmametsast ongi hävitatud selleks,et teha ruumi kariloomadele, kuna maailmas tarbitakse üha rohkem veise- ja sealiha.

Lisaks ei ole määrav ainult viis, kuidas toitu kasvatatakse, vaid ka see, kuidas seda transporditakse ja pakendatakse. Selle info puudumisel ei saa me tavaliselt otsustada, kas konkreetne toit on ökoloogiline või mitte. Võtame näiteks India pähkli, millel on võrreldes kanaga kasvatusviisist tulenevalt keskmiselt väiksem ökoloogiline jalajälg. Kui sinu ostetud India pähkel on aga pärit mõnelt teiselt mandrilt ja pakitud plasti (mis eritab lagunedes samamoodi metaani), siis on mõistlik eeldada, et see pähkel on keskkonnale palju kahjulikum kui talus kasvatatud kohalik kana.

Niisiis, kui jätta kõrvale veise- ja talleliha, mis on mõlemad kahtlemata keskkonnale kahjulikud, on äärmiselt tähtis, kust on sinu toit pärit ja kuidas see on pakendatud. Kui tuua siia veel üks näide, siis suurel osal kohvist, mida me tarbime, on laastav mõju vihmametsadele. Sama saab öelda ka paljude teiste toiduainete kohta. Ühe ja sama toote puhul võib mõju keskkonnale olla tootjast sõltuvalt väga erinev. Kui kasvatada riisi jätkusuutlikult, on tavapraktikaga võrreldes võimalik tekitada 500% vähem heitmeid. Sõltuvalt sellest, kust see pärit on, võib üks šokolaaditahvel lisada kas 7 kg süsinikdioksiidi (mis on võrdväärne 48 km sõiduga bensiiniautos) või olla täiesti süsinikuvaba. Kui kakaopuud on õigesti istutatud, võivad need lausa õhust süsinikku eraldada. Niisiis on kõik suhteline.

Tundub, et taimsete toitude mõju võib olla samamoodi väga halb. Nii et veganitel siiski pole õigus?!

Planeedi päästmine on vaid üks veganlust toetav argument. Teine, märksa tugevam argument on see, et meie soov küllastada oma isiklikku maitset ei ole piisav põhjus, et tekitada kannatusi ja valu olenditele, kes seda tunnevad. Ja ausalt öeldes on sellele raske vastu vaielda.

Lisaks, hoolimata sellest, et taimne toit võib põhjustada palju kahju, ja isegi kui me ei suuda eristada jätkusuutlikult toodetud šokolaadi jätkusuutmatult toodetust, vähendame taimset ja kohalikelt tootjatelt ostetud toitu süües enamasti tuntavalt oma negatiivset mõju keskkonnale. See kehtib eriti Läänes elavate inimeste puhul. Kui võtta näide Ameerika Ühendriikidest, siis vastavalt Maailma Loodusvarade Instituudi (WRI) analüüsile[4] saaks keskmine ameeriklane vähendada oma toiduga seotud heitkoguseid ligikaudu 13%, kui ta asendaks kolmandiku enda tarbitavast veiselihast sea- või linnuliha või kaunviljadega.

Konkreetse toidu täpse ökoloogilise jalajälje arvutamine on paras kodutöö. Paistab, et inimesel on peaaegu võimatu välja selgitada, kas maapähklibränd A paiskab õhku rohkem süsinikku kui maapähklibränd B.

Tõsi, seetõttu peaksid meie valitsused kehtestama toidutööstusele nõuded, mis kohustaksid avalikustama, kui palju heitkoguseid on mingi toode tekitanud. Saame teha tarbijatena õigeid valikuid alles siis, kui see teave on meile kättesaadav.

Kas arvad, et tarbijate informeerimine sellest, mida iga toit meie atmosfääri lisab, aitab neil teha keskkonnasäästlikumaid valikuid?

Jah, aga ma ei usu, et see oleks lahendus. Globaalne soojenemine on toimumas ning see sunnib juba praegu miljoneid inimesi oma kodudest lahkuma. Probleem on nii kiireloomuline, et lahendus sellele ei saa sõltuda ainult iga inimese individuaalse käitumise muutmisest. Me küll peaksime tegema kõik endast oleneva, kuid samal ajal tuleks meeles pidada, et pikaajalisi ja suurt mõju avaldavaid muudatusi saavad ellu viia vaid valitsused.

Kliimamuutusi põhjustavad suured tööstused ja süsteemsed struktuurid, mistõttu peaks kliimamuutustega võitlemise raskuskese langema just neile.

Mis saaks siis, kui me kõik otsustaksime ökoloogilise eluviisi kasuks ja hakkaksime ise oma toitu kasvatama?

Kõik ei saa valida orgaanilist eluviisi. Isegi kui säästaksime transpordilt, siis ruum ja ressursside hulk, mille igaüks meist kulutaks oma toidu kasvatamisele, oleks katastroofiliselt suur. Kui tahame toita kogu maailma, siis vajame massilist põllumajanduslikku tootmist. Kui meie rahvaarv jätkab sama hooga kasvamist, siis peame tootma järgmise 50 aasta jooksul rohkem toitu, kui on toodetud kokku viimase 500 aastaga. Praeguse tarbimistaseme juures vajame aastaks 2050 1,2 triljonit liitrit piimatooteid aastas.[5] Kuniks me pole leidnud moodust maailma rahvaarvu drastiliseks vähendamiseks, ei kao põllumajandus kuhugi. Küsimus on selles, kas suudame jätkata sellega viisil, mis ei tapaks meie planeeti.

Valitsused peavad leidma seetõttu alternatiivseid lahendusi, mis tagaksid põllumajanduse jätkusuutlikkuse. Tegelikult on need juba olemas. Teatud taimede, näiteks pähklipuude istutamine vanadele põllumaadele aitab eraldada õhust süsinikku ja püüab selle tagasi mulda.[6] Sellega kaasneb kasvuhoonegaaside hulga negatiivne määr. Niisiis on abistavad ja kasulikud võimalused täiesti saadaval. Vaja oleks, et valitsused astuksid vastu toiduainetöösturitele, kes on harjunud tegema asju kindlal viisil, ja ergutaksid tootjaid, et nad oleksid valmis proovima uusi ökonoomsemaid toidukasvatamise meetodeid.

Aga kui me kõik lõpetaksime sellise toidu ostmise, mis ei ole ökoloogiline?

Kahjuks ei ole ajaloost tuua ühtegi näidet, kus boikoteerimine oleks aidanud kogu tööstuse kinni panna. Tarbijatel puudub selline võim. On pisut liiga optimistlik eeldada, et liha ja teravilja tootvad tööstused lõpetavad tootmise lihtsalt seetõttu, et neil pole enam ostjaid. Globaalse kapitalistliku ettevõtluse olemusse kuulub toodetava kauba kasutamiseks uute võimaluste leidmine.

Kogu see teema paneb mul ausalt öeldes pea ringi käima – liiga palju paistab sõltuvat sellest, mis valikuid ma toidupoes teen.

Pea meeles, et toidu tarbimine on sageli vaid väike osa inimese tekitatud süsiniku jalajäljest. Arvesse tuleb võtta ka autosõitu, lendamist ja kodust energiatarbimist. Muudatused toitumises on aga paljude inimeste jaoks sageli kiireim viis, kuidas leevendada oma mõju planeedile.

Kui oled regulaarne lendaja, siis lennuki asemel mõne muu transpordivahendi kasuks otsustamine võib avaldada kasvuhoonegaaside heitkoguse vähendamisele palju suuremat mõju. Üks lend Londonist New Yorki paiskab õhku pool tonni kasvuhoonegaase. Sisepõlemismootoriga autolt elektrilisele üleminek võib hoida aastas kokku kaks korda nii palju – need oleksid dieedi muutmisega võrreldes palju mõjusamad sammud.

Saan aru, et see kõik tekitab tunde, et võimatu on üldse midagi sellist teha, mis planeeti ei kahjustaks, aga just seetõttu ei saagi me sõltuda täielikult individuaalsete tarbimisharjumuste muutmisest. Me saame valida, millise auto ostame, kuid me ei saa muuta seda, et meie linna ühistransport on halb või pakutavate autode valik piiratud. Sama kehtib ka toidu puhul: tarbijate individuaalsetest valikutest on veelgi tähtsam, et valitsus tagaks toidutööstuses jätkusuutliku arengu. Lisaks peaks valitsus ulatama näiteks toetustega abikäe vähem õhureostust põhjustavatele toodetele, et need jõuaksid meie ostukärusse odavama hinnaga.

Kliimamuutusi põhjustavad suured tööstused ja süsteemsed struktuurid, mistõttu peaks kliimamuutustega võitlemise raskuskese langema just neile. Kogu vastutuse indiviidi ja tema tarbimisotsuste kaela veeretamine pole ainult ebaõiglane ja ebaproduktiivne, vaid ka vaimse heaolu aspektist ebatervislik.[7]

Kas saab ühe lausega kokku võtta, milline peaks mu menüü välja nägema, kui ma hoolin meie planeedist?

Michael Pollan on võtnud oma suure toitumisharjumuste uurimuse kokku järgmiselt: „Sööge toitu. Mitte liiga palju. Enamasti taimset." Ma ise lisaksin sinna veel paar sõna: „Söö peamiselt taimset toitu, mis on kohalikult kasvatatud. Ja nõua valitsuselt keskkonnasäästlikumaid toiduregulatsioone."

Tarun Gidwani jagab oma elu filosoofiateaduse ja töö vahel FinTech ettevõttes. Tal on kaks magistrikraadi: üks Tartu Ülikooli filosoofia erialal ning teine Sussexi Ülikooli vaesuse ja arengu erialal.

[1] *Vidal, J. 2010. UN Environment Programme: 200 Species Extinct Every Day, Unlike Anything Since Dinosaurs Disappeared 65 Million Years Ago. – HuffPost, 17.08.*

[2] *Poore, J.; Nemecek, T. 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. – Science, 01.06.*

[3] *Cox, D. 2019. The planet's prodigious poo problem. – The Guardian, 25.03.*

[4] *Ranganathan, J. jt. 2016. Shifting Diets for a Sustainable Food Future. Installment 11 of Creating a Sustainable Food Future.*

[5] *The future of food and agriculture – Trends and challenges. – FAO, 2017.*

[6] *Jones, C. 2018. Light Farming: Restoring carbon, organic nitrogen and biodiversity to agricultural soils.*

[7] *Green, M. 2019. Depression, anxiety, PTSD: Climate change is taking a toll on our mental health, experts say. – The Star, 08.07.*

VEGANID KUI „UUS TERRORISTLIK VÄHEMUS”

Põgus pilguheit paremkonservatiivide veganlust käsitlevale retoorikale nii meil kui ka mujal paljastab, kuidas see paigutatakse ühte suurde „normaalset” ühiskonnakorraldust hävitavasse lillaroosasse potti, samas kui loomne toit kinnistab traditsioonilisi paremkonservatiivseid väärtusi.

Ireene Viktor ja **Kadri Aavik**

Veganlust nähakse tihti askeetliku toitumisviisina, kuid tegemist on hoopis sotsiaalse õigluse liikumisega, mis taotleb ühele rõhutud grupile (mitteinimloomadele) põhiõigusi, sh õigust elule, vabadusele ja kehalisele puutumatusele. Nende õiguste austamine tähendab, et loomade kasutamine ja tapmine inimeste tarbeks peaks lõppema. Sellest lähtub aga veganluse praktiline väljund ehk eluviis, mis välistab võimaluse piires igasugused loomsed tooted ning mille puhul välditakse ka muul moel loomade ekspluateerimisse panustamist.

Veganlust käsitletakse siinjuures ekslikult puuduliku ja ohtliku toitumisviisina, mis tekitab noortel naistel viljatust ja aitab seega pikemas plaanis kaasa eestlaste väljasuremisele.

Kuigi vastuseis loomade ekspluateerimisele ja hoolimine loomade heaolust ei ole üksikisiku tasandil sageli vähemalt teadlikult seotud poliitiliste vaadetega, kaldub veganlus sotsiaalse õigluse liikumisena sarnaselt mitmesuguseid inimõigusi edendavate liikumistega poliitiliselt pigem vasakliberaalsusesse. Seda näitas ka hiljutine uuring, mille tulemustest selgus, et loomade õigusi toetavad pigem inimesed, kellele on olulised ka LGBT+ õigused, pagulaste kaitse, vaeste heaolu jne[1]. See ei tähenda loomulikult, et iga vasakliberaal oleks vegan. Jõudmaks mõistmiseni, et rõhumisvormide ühendusülild ja erinevad vabadusliikumised on omavahel seotud ja et ka mitteinimloomad on rõhutud grupp, on meil kollektiivselt veel pikk tee minna ning veganlust ründav stampretoorika (nt veganitoitumise puudulikuna kujutamine, üleskutse arvestada taimede tunnetega, hirm sattuda üksikule saarele jne) on skeptikutel üldiselt sarnane sõltumata maailmavaatest.

Samas on aga leitud, et loomatööstuse ülalhoidmine ja loomsete toodete tarbimine on üks vahend, millega kinnistatakse rassilisi ja soostereotüüpe ning traditsioonilisi paremkonservatiivseid väärtusi, sh rahvuslust. Näiteks tekitas Austraalia avalikkuses suurt pahameelt elusloomade eksport Indoneesiasse – paljud Austraalia loomatööstuse olukorrale varem mitte tähelepanu pööranud inimesed tundsid äkitselt muret „Austraalia loomade” julma kohtlemise pärast „barbaarsete” indoneeslaste käes2. Lehmapiimale omistatakse tihti „loomuliku” joogi staatust. Ometi on lehmapiima tööstuslik tootmine ja massiline tarbimine üsnagi hiljutine nähtus ning selle esilekerkimine on tihedalt seotud rahvusluse diskursuse ning rahvusriigi konstrueerimisega, kus lehmapiima rohket tarbimist seostatakse rahvusliku uhkuse ja rahvuse edasikestmise motiividega3.

Rahvuslus ja loomsete toodete tarbimine on omakorda põimunud tihedalt soo ja seksuaalsusega. Lihasöömine on üks oluline rahvusluse ja maskuliinsuse konstrueerimise viis[4]. Loomsete toodete söömise ja nende propageerimise kaudu edendatakse ka paremäärmuslikku retoorikat. 2017. aastal kandsid USA paremäärmuslased **Donald Trumpi** toetusüritustel piimakanistreid ning hüüdsid seksistlikke, rassistlikke ja homofoobseid loosungeid. Lehmapiim sümboliseeris nende jaoks kehalist jõudu ja valgete rassilist ülemvõimu ning maskuliinsust ja patriarhaalset ühiskonnakorraldust. Ühtlasi võtsid nad kasutusele teemaviite #SoyBoy, millega naeruvääristati feminismi ning mitmekesisust[5].

Kuigi praktikas, mis välistab loomade kasutamise toiduks ja muuks, pole midagi uut ning ka loomaõiguslus on lääneriikides juba aastakümneid tugevalt kanda kinnitanud, on veganluse üha kasvav populaarsus ja veganite avalikud sõnavõtud toonud kaasa ka üha häälekama vastuhaku liikumisele. Kriitilisi seisukohti veganluse suhtes jagatakse hulgaliselt ka peavoolumeedias, kuid markantseimaid näiteid leiab mujalt. Edasi keskendume Eesti paremkonservatiivide veganluse kohta kasutatud retoorika eripäradele, võttes aluseks portaalides Uued Uudised ja Objektiiv veganluse teemal ilmunud artiklid. Need kirjutised annavad aimu sellest, miks paremkonservatiivid on veganluse suhtes negatiivselt meelestatud ja kuidas see väljendub.

VEGANID – UUS „ÕIGUSI NÕUDEV VÄHEMUS”

Kõige tugevamalt väljendasid artiklid vaatepunkti, mille kohaselt veganid on üks paljudest „vähemustest”, kes „suruvad oma vaateid enamusele peale”: „Maailm oleks märgatavalt rahulikum, kui kõikvõimalikud vähemused saaksid aru, et nad ongi vähemused ja ei maksa enamust oma pilli järgi tantsima sundida, kusjuures enamikel juhtudel me saame teineteise kõrval ka rahulikult elada.”6 Tõmmatakse selgeid paralleele teiste „vähemuste” esilekerkimise ja õiguste „nõudmise” protsessiga: „Veganid kordavad sama mustrit – algul tullakse n-ö kapist välja ja tutvustatakse ennast; siis soovitakse oma erilisusi igapäevaseks muuta; järgmisena nõutakse, et kõik arvestaksid oma tegemistes nende soovidega; ja viimaks nõutakse, et kõik peaksid nende suunitlusi kõige õigemateks või muidu… Täpselt sama tee on geide puhul juba viimases staadiumis.”7

Paremkonservatiivide jaoks ei ole „vähemuste” õiguste suurenemine aktsepteeritav, kuna selles nähakse ohtu kehtivatele sotsiaalsetele normidele, mida soovitakse alal hoida: „Tuleb vaid üle korrata: veganlus nähtusena on igati tervitatav, veganid terroriseeriva ja eriõigusi nõudva vähemusena aga on oht ühiskonna stabiilsusele.”8 Vähemustega arvestamist ja näiteks avalikes institutsioonides ühe valikuna veganitoidu pakkumist nähakse paremkonservatiivsetes kanalites agressiivse ohuna ühiskonna haavatavatele gruppidele, sh lastele ja eakatele9.

Huvitavalt on selles retoorikas seotud hirm veganluse ja LGBT+ õiguste tugevnemise pärast. See hirm puudutab eelkõige heteroseksuaalse reproduktsiooni lõppemist, mis tekitab moraalset paanikat: „Nagu geiagenda toob kaasa laste sündivuse vähenemise, sest samasoolised ju oma lapsi ei saa, nii on ka veganlus suunatud Maa rahvastiku vähendamisele.”7 Veganlust käsitletakse siinjuures ekslikult puuduliku ja ohtliku toitumisviisina, mis tekitab noortel naistel viljatust ja aitab seega pikemas plaanis kaasa eestlaste väljasuremisele.

KÕRVALEKALLE „NORMAALSUSEST”

Nendest tsitaatidest kumavad läbi paremkonservatiivide sageli kasutatavad diskursused „loomulikkuse” ja „normaalsuse” kohta, mis esinevad nende retoorikas nii eksplitsiitselt kui ka varjatud kujul. Ennast positsioneeritakse „normaalsete” inimestena, keda veganid ja teised „vähemused” häirivad või isegi ohustavad: „Kord saab ka meie süda täis ja me loome normaalsete inimeste vähemuse, kes hakkab valjuhäälselt nõudma õigust traditsioonilisele elulaadile, rahvuslikule eluke skkonnale ja heteroseksuaalsele […].”6

Viimane tsitaat osutab sellele, mida paremkonservatiivid peavad „normaalsuseks”. Enamasti viitab see tagasipöördumisele mingisse idealiseeritud minevikku, mille „loomulikuks” osaks on hierarhiad inimeste, näiteks naiste ja meeste ning valgete ja tumedanahaliste vahel. Kui vasakliberaalid pigem kritiseerivad selliseid hierarhiaid, siis paremkonservatiividele on omane nende toetamine ja alalhoidmine.

Loomade kasutamine inimese heaoluks on olnud pikalt osa asjade „loomulikust” ja „normaalsest” korraldusest ehk traditsioonist. Kuna veganid vaidlustavad seda ühiskondlikku normi, saavad nad paremkonservatiivide pahameele osaliseks. Veganeid nähakse elitaarsete linnavurledena10, kes õõnestavad väärtusi ja tegevusi, mis on eestlastele alati omased olnud, ning kes on kaugenenud „tegelikust elust”.

Veganlus paigutatakse paremkonservatiivide tekstides ühte suurde lillaroosasse potti, kus on koos feminism, „homoideoloogia”, „multikulti” ning teised maailmavaated ja liikumised. See paigutus ei ole veganlusest kui sotsiaalse õigluse liikumisest lähtuvalt iseenesest vale, kuid sarnaselt teiste vabadusliikumistega saab veganlusest paremkonservatiivide retoorikas ühiskonnakorraldust lagundav ning seega ohtlik terrorismiga samastatud ideoloogia, mis ähvardab traditsioonilise elukorralduse „normaalsust” ja „loomulikkust”.

Ireene Viktor on Eesti Vegan Seltsi juhatuse liige. Teda huvitavad loomade õiguste ja veganluse eetikaga seotud teemad, millest ta kirjutab regulaarselt erinevates meediaväljaannetes ja oma blogis „Vegani päevaraamat”.

Kadri Aavik on soouuringute dotsent Tallinna Ülikoolis ja järeldoktorant Helsingi Ülikoolis ning Eesti Vegan Seltsi juhatuse liige.

[1] *Park, Y. S.; Valentino, B. 2019. Animals Are People Too: Explaining Variation in Respect for Animal Rights. – Human Rights Quarterly, nr 41 (1), lk 39–65.*
[2] *Dalziell, J.; Wadiwel, D. 2016. 4 Live Exports, Animal Advocacy, Race and 'Animal Nationalism'. – Meat Culture, lk 73–89.*
[3] *DuPuis, E. M. 2002. Nature's perfect food: How milk became America's drink.*
[4] *Avieli, N. 2013. Grilled Nationalism. – Food, Culture & Society, nr 16 (2), lk 301–320.*
[5] *Gambert, I.; Linné, T. 2018. How the alt-right uses milk to promote white supremacy. – The Conversation, 26.04.*
[6] *Kukk, J. 2017. Avalik kiri vähemuskatkvistidele: elage ise ja laske teistel elada! – Objektiiv, 17.11.*
[7] *Agressiivsed vähemused hauvad maailma vallutamist – Linnar Priimäele tuginedes. – Uued Uudised, 25.05.2019.*
[8] *Geide ja migrantide järel on areenile tulemas uus terroristlik vähemus: veganid. – Uued Uudised, 29.10.2018.*
[9] *Rootsi noorsotside sõge plaan: koolides, haiglates ja vanadekodudes tuleb pakkuda ainult taimetoitu! – Uued Uudised, 19.08.2019.*
[10] *Pajuotsast-Potsatas, K. 2019. Erikolumn: EKRE paneb kõik seina äärde – ja laseb kõik maha! – Objektiiv 13.03*

KUI TOIT ON SUUREM KUI ELU

Ehkki ilmas on piirkondi, kus nälg on tõsine probleem, siis lääneriikides on olukord pigem vastupidine. Linnakeskkonnas on toit kõikjal: reklaamitahvlitel, kioskites, supermarketites, äärelinnakohvikutes ja kesklinnarestoranides. Ülestimuleeritus toidu vallas on toonud kaasa *foodie*-kultuuri õitsengu.

Laura Valli

Toidukülluses orienteerumine võib olla väljakutse. Kui valikuid on palju, (sageli vastuokslikku) infot „õigete” valikute kohta veelgi enam ning igale otsusele omistatakse suurt kaalu, siis kuidas otsustada, mida süüa? Selline taustsüsteem on viinud olukorrani, kus inimeste toiduga hõivatus ning toidule kulutatava raha hulk näib olevat ebaproportsionaalselt suur. Toidufotod Instagramis, kokaraamatud raamatumüügiedetabelite tipus, kokasaadete kestev populaarsus, toiduturism, lisaks tavapoodidele palju erinevaid toidu hankimise mooduseid (turud, toiduvõrgustikud, kogukonnaaiad), kodukohvikud ja *pop-up*-restoranid, temaatilised õhtusöögid… Toidust ülimalt haaratud inimesi on hakatud nimetama *foodie*'deks[1]. Sõnaraamatu definitsiooni kohaselt on *foodie* inimene, kel on eriline huvi toidu vastu. Eesti keeles sobikski vasteks ehk „toiduhuviline”, pakutud on ka „toiduarmastajat” või „toidunautlejat”.

Foodie-kultuuri üks eeldus ongi piisav toiduga varustatus, et poleks probleemi põhivajaduste rahuldamisega. *Foodie*'de jaoks on olukord pigem vastupidine: valikuid on liiga palju, meeled on toidukülluse tingimustes pidevalt stimuleeritud. Seega võib *foodie*-kultuuri teket vaadelda kui toidu ülekülluse kaasnähtust. *Foodie*'sid on eriti ohtralt millenniumipõlvkonna ehk Y-generatsiooni seas. Väidetavalt peab neist märkimisväärne osa toitu vähemalt sama (kui mitte rohkem) nauditavaks kui seksi.

MIS ON ERILISE TOIDUHUVI AJEND?

Hedonism ehk maitsenaudingud. Soov maksimeerida tarbitud kaloritest saadavat maitseelamust, kogeda uusi maitsekombinatsioone, teatud rahvusköökidele omaste maitsete kaudu söögilauast tõusmata reisida või hoopis reisides uusi riike sealsete toitude kaudu tundma õppida.

Iseenda võimestamine ehk tahe teada, kust toit tuleb ja millest see koosneb. Mida rohkem on indiviid toidu valmistamisega seotud, seda parem on tema teadlikkus toidu kasvatamisest ja koostisest. Ajendiks võib olla mure iseenda (seostame toitu tervise ja väljanägemisega) ja/või keskkonna pärast (toidu tootmine avaldab keskkonnale suurt mõju ning kui muuta oma toitumisharjumusi, on võimalik muuta seda keskkonnamõju, näiteks üks veganlust toetav argument on väiksem ökoloogiline jalajälg[2]). Toidusõltumatus on esimene suur samm indiviidi vabaduse suunas ning toiduga seotud teadlike valikute tegemine võimaldab muutuda passiivsest kõrvaltvaatajast aktiivseks osalejaks.

Eneseväljendusvorm (loomingulisus). Toit on kaduv kunst, ajutine ja ajalik, isiklik, aga ometi jagatav. Sööginõtegemisele tähelepanu pööramine võimaldab muuta millegi vältimatu tähendusrikkamaks, igapäevasest õhtusöögi valmistamisest võib saada tüütu kohustuse asemel loominguline harjutus, millest võidavad kõik. Valminud „taieseid” võib jagada päriselus või virtuaalses ruumis (toidublogi, Instagram).

Sotsiaalsete sidemete loomine või tugevdamine. Nüüdisaja ühiskonna üks murekoht on inimeste üksindus. Söömine, mis oli varem kollektiivne ja sidusust suurendav ettevõtmine, muutus tootlikkust eelistaval ajastul puhtfunktsionaalseks vajaduseks, lõunapausist sai luksus. Levis arusaam, et mida vähem toiduga seonduvale aega kulutada, seda parem. Toit on kütus. Selle suuna ekstreemseimad näited on vedeliku või tableti kujul tarbitavad lõunad, mille ainus eesmärk on täita toidukorra kalorsus. *Foodie*'d seevastu ei pea paljuks toidu valmistamisele ja söömisele aega kulutada, toiduga markeeritakse tähtpäevi, toidu kaudu luuakse uusi tutvusi ja värskendatakse vanu. Soov oma söömiskogemust jagada on viinud virtuaalsete söömiskanalite tekkeni (näiteks Lõuna-Koreast alguse saanud *mukbang*, kus jälgitakse, kuidas inimene sööb).

MIS ON VÕIMALIKUD PROBLEEMID?

Toitumishäired klassikalisest anoreksiast-buliimiast nüüdisaegsema ortoreksiani (soov teha toitumisega seotud „õigeid” valikuid), dieediäri, toitumisnõustajad. Kuidas on millestki nii loomulikust nagu toitumine saanud nõnda palju peavalu valmistav ettevõtmine? Samas on toitumishäiretel pikk ajalugu, anoreksiale omased tendentsid on iseloomustanud sügavalt näiteks usklikke (pühakute toidust kui millestki maisest lahtiütlemine).

Ebamõistlik aja ja raha kulutamine. Turumajanduse tingimustes kasvatab nõudlus hinda. Väljas söömine on kallis, ökokaup on kallis, kohalik kaup on sageli kallis. Millenniumipõlvkonda on süüdistatud ebamõistlikus majandamises. Väidetavalt oleks avokaadosaiade ja Eestiski päevakorral olnud kolmeeuroste kohvide pealt säästetud raha eest võimalik kinnisvara soetada. Samas, inimeste arusaam sellest, kui palju on õiglane või vajalik toidule raha kulutada, varieerub märkimisväärselt. Probleemsena on nähtud sedagi, et tahame hoida aega ja raha kokku tegevustelt, mis on inimeseks olemise kogemuse oluliseks osaks. Igav ja igapäevane on vältimatu ning omamoodi vajalik.

Fota: Flickri kasutaja a loves dc (CC BY 2.0)

Liigne koormus keskkonnale. Trendikate toorainete kasvatamine või tootmine pole sageli kuigi jätkusuutlik (mandlikasvatus Californias kulutab väga palju vett), nõudlus eksootilisemate kaupade järele muudab need kohalikele liiga kalliks (tervislikult toituda soovijate seas populaarne Andide piirkonnast pärit kinoa pole enam kohalikele taskukohane, isegi kinoa kasvatajatel on kasumlikum kinoad eksportida ja ise midagi muud süüa). Samas on kogu traditsiooniline (ja sageli kohalik) põllumajandus vägagi keskkonda koormav ning tihti inimtööjõudu ekspluateeriv.

Elitism. Toit, mis peaks inimesi kokku tooma, võib hoopis barjääriks muutuda. *Foodie*'ks olemine ei tähenda alati mitte niivõrd armastust toidu vastu, vaid teadlikkust sellest, millist toitu armastada. Maitse on pigem kultuuriliste normide kui isiklike eelistuste väljendamine. *Foodie*'de seas populaarsed toiduained või söögikohad ei ole alati kõigile kättesaadavad. Toiduga seotud kitsendused ehk teadlik otsus välistada teatud toiduaineid (erinevad ise diagnoositud talumatused) suurendab enesetähtsust ning muudab koos söömise keerulisemaks. Vahel tundub, et külalisi kutsudes on mõistlikum uurida, mida inimene saab süüa, sest keelatud toiduainete nimekiri võib olla nõnda pikk, et kaob igasugune soov kööki süüa tegema minna.

Märkimisväärne osa Y-generatsioonist peab toitu vähemalt sama (kui mitte rohkem) nauditavaks kui seksi.

MURETSEMISE ASEMEL TÄNULIKKUS

Toidule rohkem tähelepanu pööramine on ainult kiiduväärne, sest inimeste söömisvajaduse rahuldamine nõuab palju ressursse. On igati mõistlik arutada, kuidas teha seda jätkusuutlikumalt ja maitsvamalt. Teoreetilistele diskussioonidele peaksid järgnema teod. Toidusüsteemide kohalikuks muutmine eeldab senisest suurema hulga inimeste tihedamat seotust toidu tootmisega. Kas me kõik oleme nõus põllumeesteks hakkama, et iseendale (ja võib-olla naabritele) toitu kasvatada? Mäletame ju küll, kuidas Kiirel selle eksperimendiga läks… Sageli kiputakse põllumajandusega seonduvat liigselt romantiseerima, tegelikult on see raske töö ja ohukohti on palju. Või siiski? Raske küll, aga mitte tänamatu. Mul on hästi meeles ühe ameerika taluniku tõdemus, et pole paremat kui põllutöö: saab töötada mulla ja taimedega ning sedakaudu toita inimesi. „Mida võiks veel elult tahta?” õhkas tema.

Külalisi kutsudes võib keelatud toiduainete nimekiri osutuda mõnikord nõnda pikaks, et kaob igasugune soov kööki süüa tegema minna.

Need, kes kohe labidat haarata ei taha, võiksid alustada mõnu ja tänulikkusega söömise harjutamisest. Praegusel ajal kipuvad olema esiplaanil mured. Mida, kust, kui palju, kellega, millal? Toidu rõõmuga söömine on peaaegu et stigmatiseeritud, sest see seostub mõõdutundetusega. Aga vahelduse mõttes võiks ju proovida rõõmustada. Ja öelda (kas või mõtteis) aitäh kõigile neile, tänu kellele on toit meie taldrikutele jõudnud. Pealegi on muretsemise ja sellest tuleneva stressi negatiivne mõju tervisele ammugi tõestatud.

[1] *1984. aastal ilmunud foodie'de käsiraamatu kohaselt on foodie jaoks oluline toita mitte ainult oma keha, vaid ka vaimu.*
[2] *Samas on ka veganlust probleemsena käsitletud, vt nt Evans, M. 2019. Eating vegan: the bigger Picture. – The Weekend Australian Magazine, 29.06.*

Laura Valli on doktorant USAs Washingtoni osariigis asuvas Bread Labis. Tema töös kohtuvad antropoloogia, agronoomia ning armastus toidu vastu. Kui ta parasjagu köögis pole, uitab ta mööda tuntud ja tundmata radu, olgu mõtteis, mägedes või metsas.

HÜVASTI GURMAANLUS, TULEVIK ON PULBRITOIDU PÄRALT

Ühe mehe pöörane eksperiment on defineerimas paljude jaoks ümber toidu homset päeva. See saab olema mälumisvaba, antisotsiaalne, üksluine ja rangelt funktsionaalne.

Kirjutas **Henri Kõiv**, illustreeris **Johanna Adojaan**

Sotsiaalteadlased ütlevad, et me elame kiirenevas ajas. Elutempoga sammu pidamiseks on hakatud katsetama toitumisega, nii et ajakulu oleks minimaalne, aga organismi füsioloogilised vajadused rahuldatud. Selline toitumise optimeerimise põhimõte on eriti levinud IT-sektoris, kus mitmed idufirmad on võtnud naiivselt oma deviisiks maailma parandamise mingi argise tegevuse ajasäästlikumaks muutmise kaudu. Facebook on selleks, et me ei peaks sõpradega eraldi füüsiliselt kokku saama või pikki kirju vahetama. Tinder selleks, et vähendada ebamugavust, mis igasuguse romantilise suhte algfaasis paratamatult esineb. Wolt elimineerib vajaduse poes käia ja süüa teha, e-riik tervikuna bürokraatliku paberimajanduse jne.

Mis juhtub, kui rakendada tehnoloogiasektori tegevusloogikat mõnes teises eluvaldkonnas? Tarkvarainsener **Rob Rhinehart** on valinud just sellise strateegia, et muuta revolutsiooniliselt seda, kuidas ja mida me sööme. Tema edukaimat iduprojekti Soylent on nimetatud dramaatiliselt suisa toidu lõpuks. Põhimõtteliselt on tema leiutise puhul tegemist valge pulbriga, mille veega kokkusegamise tulemusel tekib maitselt leotatud kaerahelbeid meenutav hägune vedelik. Seda kolm korda päevas tarbides saab inimene kätte kõik eluks vajaliku, nii et rohkem ei pea mitte midagi sööma.

Rhinehart vaatas toitu inseneri vaatepunktist – see on organismile kütus, seega tuleb kindlaks teha, mis koostisosi kondimootor töötamiseks kasutab.

ELUELIKSIIRI KOKKUSEGAMINE

Viis aastat tagasi oli Rhinehart üsna tüüpiline noor Silicon Valley tarkvaravõlur, kes lootis olla järgmise Facebooki või Uberi asutaja. Ta oli oma värskele äriideele isegi stardirahastuse saanud, kuid mõistis peagi, et idee ei lenda, raha saab varsti otsa, samas kui elu Räniorus läheb järjest kallimaks. Algas lõputu optimeerimine, et ots otsaga kokku tulla. Eluase oli Rhinehartil niigi äripartneritega mitme peale võetud, seltsielu elati minimaalselt, peamiseks säästmise kohaks sai toit. Erinevate katsetuste tulemusel veendus Rhinehart, et ükski valmistoidul põhinev dieet tema askeetlikke vajadusi tegelikult ei rahulda. Tuli leiutada midagi uut. Tema lahendus? Toitumise pulkadeks lahtivõtmine.

Eesmärk on mõelda võimalikult vähe sellele, mida ja kus süüa, sest vastasel juhul võib katkeda väärtuslik mõttelõng.

Rhinehart vaatas toitu inseneri vaatepunktist – see on organismile kütus, seega tuleb kindlaks teha, mis koostisosi kondimootor töötamiseks kasutab. Pärast kõigest ebavajalikust ja kahjulikust loobumist jäid sõelale kolm põhikomponenti – süsivesikud, valgud ja rasvad – ning hulk mineraalaineid ja vitamiine, mida organism vajab eluspüsimiseks. Kui düstoopiafilmis „Soylent Green" sisaldas kõikidele inimestele jagatud Soylenti nime kandnud vahvel tegelikult inimliha, siis Rhineharti pulbri peamisteks koostisaineteks said sojavalk, päevalilleõli, tavalise suhkru asemel isomaltuloos ja süsivesikute jaoks maltodekstriin.

Kui Rhinehart oli pannud kokku eluleiksiiri retsepti, tellis ta endale kemikaalidega varustajatelt vajaminevad komponendid ning hakkas saadud valgete pulbritega oma köögis katsetama. Ta segas pulbrikokteile kokku veega ja kulistas saadud toote kõrist alla. Laborihiirt mängides koges Rhinehart omal nahal, mida tähendab, kui toit ei sisalda rauda (väga madal energiatase) või, vastupidi, sisaldab liiga palju kaaliumi (kõrge vererõhk) või magneesiumi (põletavad valud sisemuses). Tarkvaraarendajate leksikale truuks jäädes nimetas Rhinehart doseerimisega kaasnenud probleeme *bug*'ideks, mis tuli lihtsalt arendamise käigus ära parandada.

TÄNA SÖÖME PURU!

Kui Rhinehart avaldas oma blogis postituse[1] sellest, kuidas ta on viimased kuu aega hobikeemikuna enda peal katseid teinud ja tunneb ennast selle tulemusena nüüd ärksama, ilusama ja tervisest pakatavana, rääkimata soovitud mõjust rahakotile, tundus see liiga hea, et olla tõsi. Tema eluleiksiiri idee muutus kiiresti viraalseks. Tuhanded küsisid retsepti ja hakkasid Rhineharti eeskujul katsetama (seejuures mitte Coca-Cola moodi retseptiga salatsedes, vaid häkkeritele omaselt kõiki koostisaineid avaandmete kujul veebi üles riputades). Peagi lürpis kogu trenditeadlikum osa *start-up*'i-maailmast Soylenti-nimelist vägijooki ning Rhinehart ise sai edukale iduettevõtjale kohaselt rääkida sellest, kuidas tema äriidee on suuteline pühkima maailmast näljahäda ja ohjeldama kliimasoojenemist ning lõpetab kõhu nuumamisega kaasneva igapäevase orjatöö köögis.

See hea ilus tulevik võib muidugi veel kunagi saabuda, kuid praegu võiks öelda, et Rhinehart lõi midagi, mis on sobiv lahendus temasugustele üksikutele meessoost tarkvarainseneridele, kellel pole kokkamiseks kas aega või puuduvad vastavad oskused ja seetõttu tekitab ainuüksi mõte toidust stressi. Sellele profiilile vastab hästi ZeroTurnaroundis töötav **Märt Bakhoff**, kes on nüüdseks juba paar aastat Rhineharti katsetustest inspireeritud tooteid tarbinud. Ta ise nimetab seda puruks ega näe sellises menüüs mingit probleemi: „Leib on toit, puru on toit." Bakhoff pole puru tõttu siiski oma toitumist radikaalselt muutnud, vaid manustab toiduasendajat siis, kui ta ei viitsi lõunale või poodi minna. Tema eesmärk on mõelda võimalikult vähe sellele, mida ja kus ta sööb, sest vastasel juhul võib katkeda väärtuslik mõttelõng. Nüüd tellib ta internetist saja euro eest kahe nädala purukoguse, viskab selle köögisahtlisse ja võtab välja, kui nälg jälle näpistama hakkab.

Finantsmaailmas leiba teeniv **Reinhold Mutli** elas aga suisa pool aastat ainult vee ja puru peal. Ja tahtejõu… Ilma selleta Mutli arvates nii kaua vastu pidada polnuks võimalik. Loomulikult oli sellisel toitumisel ka mitmeid eeliseid: kõht püsis kauem täis, energiatase oli päeva jooksul mõnusalt stabiilne ning väidetavalt tuli ka vähem tualetti külastada. Lisaks muutus mõlema noormehe toitumine tervislikumaks. Selle asemel et maiustada näljatunde leevendamiseks šokolaadiga, segas Bakhoff nüüd kokku puru. Mutli hakkas tänu toiduasendajale sööma kindlatel kellaaegadel kolm korda päevas, täites punktipealt toitumisnõustajate seatud päevast kalorinormi. Negatiivseks kõrvalnähtuseks on Bakhoffi sõnutsi aga üpris ebameeldivad kõhugaasid, vähemalt esimestel nädalatel.

Pulbritoidu pikaaegset mõju tervisele pole samas uuritud. Rhinehart on pulbrit arendades lähtunud USA terviseameti suunistest. Seni pole kasutajate seas teadaolevalt tõsiseid terviseriske ilmnenud, kuigi nüüdseks on võimalik leida veebist juba sadu erinevaid pulbritoiduretsepte, mis erinevad näiteks selle poolest, kas kasutatud on loomseid valke, soja, riisi või midagi muud; kuidas on kombineeritud omavahel valgud, rasvad ja süsivesikud; kas tegemist on GMO-vaba tootega. Loomulikult eksperimenteeritakse pidevalt erinevate maitselisanditega, sest kuigi kõik pulbribrändid pakuvad oma tootest ka maitsetut versiooni, läheb puru sujuvamalt alla, kui sellele on lisatud veidikenegi mekki.

Maitsed on reeglina magusad (kas banaan, maasikas, šokolaad või vanilje, kuigi proovitud on ka peekonit) ja pehmed, sarnanedes veidi jogurtiga. Lisaks pulbritele on suuremad tootjad töötanud välja ka müslibatoonilaadse tahke toote, mida kutsutakse pulbrisöödjate seas „briketiks". Ainuüksi selle vintsutamine võiks pulbrientusiastidele rahuldust pakkuda, sest üks, millest kiiresti puudust tundma hakatakse, on mälumine kui tegevus. Mutli hakkas oma pooleaastase katse käigus näiteks rohkem nätsu närima, et lõualihastele veidigi koormust anda.

KEHA KUI KOODIJUPP

Bakhoffi arvates on puru populaarsus Silicon Valleys tingitud sinna kogunenud seltskonna avatusest ja katsetamisjulgusest – oma keha ja elu koheldakse tihti itereeritava koodijupina. Ega organismiga katsetamist optimaalse sooritusvõime saavutamiseks ei nimetata asjata „biohäkkimiseks" või nutikaid lahendusi elu pisiasjadega paremini toimetulekuks ingliskeelse terminiga „lifehack". „Häkkimine" ja „optimeerimine" on kohati kasutusel justkui sünonüümid. Sellist mõtteviisi jagab ka Mutli, kellele toitumine tundus tüütu kohustus. „Ma hakkasin endalt küsima, kas ma pean matma nii palju aega mingi füsioloogilise protsessi alla. Äkki saaks mingeid nurki maha lõigata või efektiivsemaks muuta?" selgitab Mutli oma otsuse tagamaid.

Kas see on siis toidu tulevik, nagu Mutli naljatledes oma vööristavatele sõpradele selgitas? Rhineharti vaimusilmas võiks pulbritoit olla tulevikus nagu kraanivesi – see on kõigile kättesaadav, tagab inimese baasvajadused ja on piisavalt soodne. Ilmselt ei tule veel valmistuda olukorraks, kus kõik toidukorrad on asendatud pulbriga, sest vähemalt praegu ei suuda toode ka nn varaste kohanejate menüüs lõplikult kanda kinnitada. Mutli ütleb, et teda hakkasid viimaks häirima üksluisus, igasuguse üllatuse puudumine ja pulbritoiduga kaasnenud kompromissid sotsiaalse elu arvelt. Toit ei ole siiski ainult kütus, vaid põhjus kokkutulemiseks. Rhineharti visioon ongi umbes selline, et söök jaguneb tulevikus kaheks: toit, mida süüakse kogemuste saamiseks ja sotsiaalsete suhete hoidmiseks, ning utilitaarne toit ehk pulber. Kas selleks, et pulbrist saaks kraanivee ekvivalent, tuleb tegeleda rohkem tootearendusega või muuta fundamentaalselt inimloomust, seda näitavad lähiaastad.

Pulbritoit võiks olla tulevikus nagu kraanivesi – see on kõigile kättesaadav, tagab inimese baasvajadused ja on piisavalt soodne.

[1] *Rhinehart, R. 2013. How I Stopped Eating Food. – Mostly Harmless, 13.02.*

PUTUKAD JA VETIKAD, ME TULEVIKU VÄETIS

Tuleviku toit valmib üha vähem suhkrust ja jahust ja maasikavahust. Aina rohkem pannakse rõhku tervisele ja keskkonna säästmisele ning tuuakse menüüsse ootamatuid tooraineid.

Kirjutas **Mariliis Mõttus**, illustreeris **Jaan Rõõmus**

Mäletan üht **Hendrik Relve** 2011. aasta lugu külaskäigust Uus-Guinea saarel elava korowai hõimu juurde. Kuigi tegu on rahvaga, keda guugeldades satute ilmselt esimesena peale kannibalismi puudutavatele artiklitele, jäi mulle meelde hoopis see, kuidas Relve kirjeldas korowaide „ühe hinnatuima maiuse" ehk saagotõukude mekki: „Tema sisu maitseb kui magus jogurt ja kest nagu vorstinahk."[1] Hoolimata sellest, et taoline maitsekombinatsioon võib Lääne mõistes „traditsiooniliselt" maitsete austajale eemaletõukav tunduda ning et tegemist on tõuguga, on putukad kahe miljardi inimese jaoks täiesti tavaline osa toidulauast.[2] Ja nagu näitavad meile lähedased ettevõtmised, nagu Fazeri 2017. aastal turule toodud ritsikaleib või Eestis ilmavalgust näinud idufirma BugBox, mis valmistab putukatest valgurikast pulbrit ja õlisid, võivad putukad muutuda menüüs õige pea normiks kõigi jaoks – seda eelkõige tervise ja keskkonna säästmise nimel, sest nende kasvatamiseks läheb vaja palju vähem maad ja vett ning lisaks eritavad nad vähem kasvuhoonegaase kui kariloomad.[3] Ent putukad pole ainus uuendus, mis võib lähitulevikus meie taldrikutele potsatada – selleks et tuleksime toime üha suureneva rahvastiku ning koormusega planeedile, on innovaatilisi ideid toidu- ja toitumismaailmas teisigi.

Putukad on kahe miljardi inimese jaoks täiesti tavaline osa toidulauast.

TOIT MASINAST

Sarjas „Star Trek" täidab tähelaeva Enterprise liikmete kõhtusid masin nimega Replicator, mis kogub lihtsustatult öeldes kokku universumis leiduvad osakesed ning muudab need sekunditega soovitud toiduks või joogiks, olgu selleks siis tomatisupp, kalapraad või Earl Grey tee. 21. sajandil on astutud esimesed sammud analoogsete masinate loomiseks 3D-printerite kujul, kuid võimalus, et ahju ja pliiti hakkab kodudes juba varsti asendama masin, millest saame ükskõik mis toidu kätte sekunditega, on praegu ebarealistlik, eelkõige nende suure energia- ja ajakulu ning kalliduse tõttu.

Sellegipoolest saab 3D-toiduprintereid soetada juba ka kodumasinaks. Korraliku aparaadi eest peab välja käima umbes 1000–6000 dollari suuruse summa ning enamasti saab neid kasutada magustoitude, pasta, pitsa, koogikaunistuste jms valmistamiseks, sest printerid on suurepärased abimehed just peente kujundite tegemisel.

Kuidas siis toidu 3D-printimine töötab ja mis kasu sellest on? Kõigepealt on tarvis valmistada segu (näiteks tainas või kaste), seejärel tuleb valida puuteekraanilt sobiv retsept, täita masina külge ühendatud kapslid seguga ning printimine võibki alata.

Boonusena[4] tuuakse välja võimalus seadistada aparaat indiviidi toitumisvajadustele vastavalt ning muuta näiteks hooldushaiglates pakutavad toidud täpsemini doseeritavamaks, isuäratavamaks ning kergemini neelatavaks ja allaneelataveks[5]. Suures plaanis aitaks see ka toidu raiskamise vastu – printimiseks saab kasutada puu- ja juurvilju, mis ei läbi oma välimuse tõttu kvaliteedikontrolli või mille inimesed lihtsalt mõne „iluvea" pärast minema viskavad. Kaks hollandi disainerit on näiteks loonud 3D-printimisega tegeleva ettevõtte Upprinting Food, mis kasutab muu hulgas üht Hollandis enim raisatud toiduainet ehk leivajääke, luues selle baasil retsepte ning pakkudes neid omakorda erinevatele restoranidele. Nendest aspektidest hoolimata ei pruugi 3D-prinditud toit tunduda tavatarbijale eriti isuäratav ja vajalik, sest milleks raisata ilmatu suuri summasid mehaanika peale, kui saame ise oma toitumist reguleerida ja enda kätega toitu valmistada, kui vaid jagub viitsimist ja tahtmist. Kui uurida Eestiski toidu 3D-printimisega tegelevalt ettevõttelt 3DFoodlab, kui populaarseks on nende teenus osutunud, vastavad nad, et tarbijatele meeldib küll protsessi vaadata, kuid maitsmisel on täiskasvanud pigem ettevaatlikud. Sama ei saa küll öelda laste kohta. 3D-toiduprinterit ei tasu aga siiski veel riiulile tolmu koguma panna – tehnoloogiat edasi arendades võib see tulevikus ehk juba suuremaid tegusid korda saata.

Toidu 3D-printimine aitaks toidu raiskamise vastu – kasutada saaks puu- ja juurvilju, mis mõne „iluvea" pärast minema visatakse.

Laboriliha kasvatamiseks võetakse loomadelt tüvirakke, mis pannakse soodsates tingimustes kasvama.

LABORIS SIRGUB LIHA

2013. aastal tutvustas Maastrichti ülikooli professor **Mark Post** esimest tehistingimustes kasvatatud loomsetest tüvirakkudest burgerikotletti, mille maksumus oli 325 000 dollarit. Need, kes proovisid, ei pidanud selle maitset just meeliülendavaks, aga ka mitte tülgastavaks[6]. Sellest ajast on nn kannatusteta liha kultiveerivate *start-up*'ide arv üha tõusnud ning võidujooks selle nimel, kes toote esimesena tarbijani toob, käib täie hooga. Siiani pole laboriliha siiski veel lihtsurelikeni jõudnud. Eelmisel aastal teatati, et säärasel meetodil valmistatud kanapalasid, vorste ja *foie gras*'d saab restoranides mekkida juba enne 2018. aasta lõppu[7], kuid praeguseks pole sellest rohkem juttu olnud ning uue daatumina levib hoopis aasta 2021. Laboriliha kasvatamiseks võetakse loomadelt tüvirakke, mis pannakse soodsates tingimustes kasvama. Ent nagu ikka, on ka siin üks „aga": laboriliha vajab kasvukeskkonnaks elusa lehmaloote südamest kogutud verest tehtud seerumit[8], mistõttu tõstatuvad ka siin mõned eetilisusega seotud küsimused, kuid kindlasti on tegemist parema variandiga kui miljardid hukatud loomad ja keskkonda saastav loomakasvatus. Arendamisel on ka seerumi taimsed alternatiivid, mis jätaks loomad üldse puutumata. Enne tuleb teadusel aga ületada veel mõningad takistused, nagu see, kuidas tootmisprotsess soodsamaks muuta või liha maitsvamaks arendada. Samal ajal kui tootjad rabelevad, on hollandlased loonud fiktiivse restorani nimega Bistro In Vitro, mis kujutleb milline potentsiaalne mõju võib *in vitro* lihal meie toidukultuurile tulevikus olla ning pakub kunstnike, filosoofide, teadlaste, kokkade ja disainerite välja mõeldud retsepte, et ärgitada arutelu selle üle, kuidas me laborilihasse suhtume ja kas meil on seda vaja. Muude roogade kõrvalt leiab menüüst ka näiteks kuulsuste tüvirakkude baasil valminud lihakuubikud, lihamaitselise kokteili B-52 ja 3D-prinditud luuüdimunad. Aga selleks et inimkonna lihahimu rahuldada, on tegelikult ka teisi viise. Vaadakem näiteks USA ettevõtet Impossible Foods, mis valmistab lihamaitselisi toite taimedest. Nende salarelv on sojajuurest saadav valk leghemoglobiin ja selles leiduv molekul heem, mis annab kotletile välimuse, aroomi ja liha maitse. Säärane burger on juba saadaval USA toidukohtades ning isegi Burger Kingis, niisiis võib loota, et Impossible Foodsi tallatud rada jõuab meie teadvusesse valutumalt ja kiiremini kui laboriliha.

Vetikad on võimelised sirguma lisaks veekogudele ka näiteks kõrbedes, kuhu on juba rajatud tehislikke „tiike", millesse pumbatakse soolast põhjavett.

Neurogastronoomia tüürib suunas, mille eesmärk on manipuleerida aju nii, et see oleks päästerõngaks erinevate haiguste põdejatele, kellel puudub söögiisu.

PÄÄSTERÕNGAS VEEST

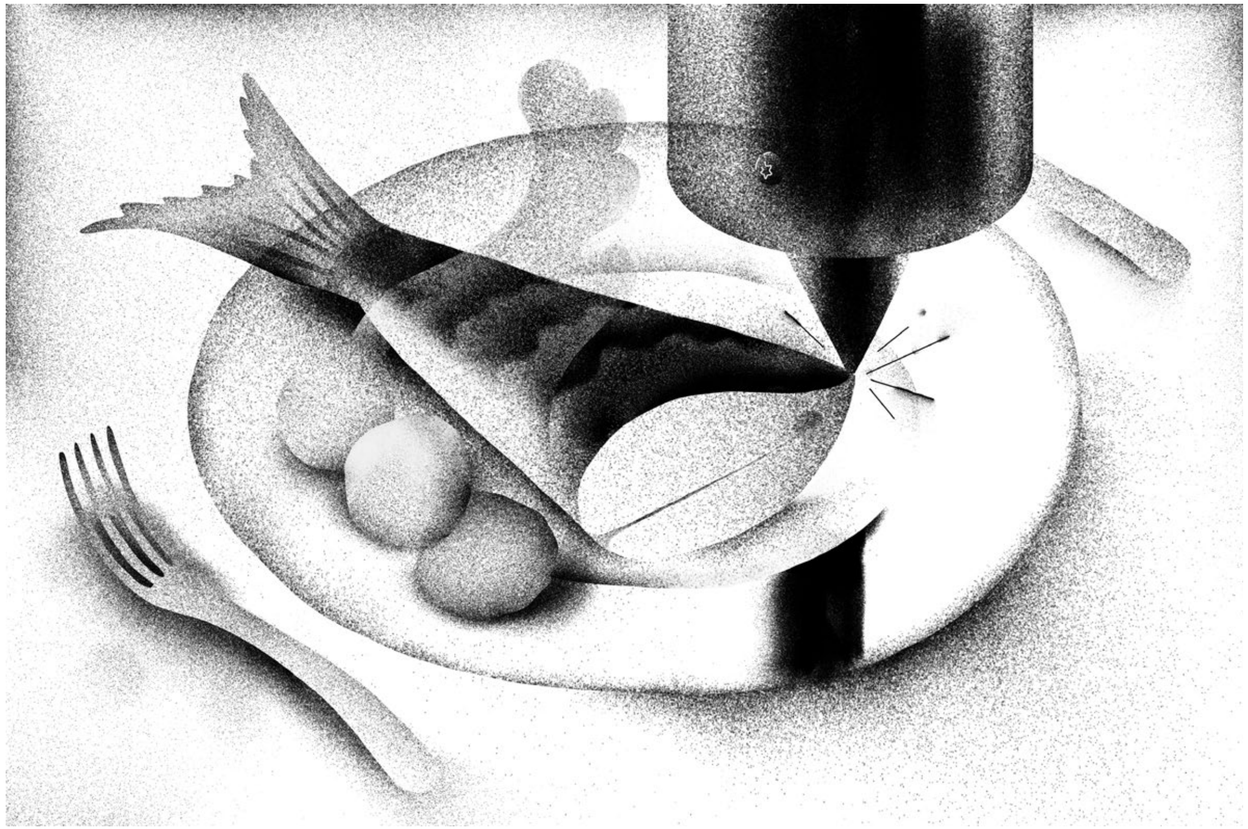
Kuigi esmajoones võib vetikatega seostuda pigem mõni limasem kokkupuude veekogus, teevad need organismid üha suuremat tähelendu toidulaual. Võtkem või Aasia köögist koos *sushi*'ga meile rännanud nori, wakame salati või supertoiduks nimetatud spiruliina. Kuigi tegelikult on erinevaid vetikaid tarbitud näiteks Tšiilis, Hiinas, Iirimaal ja mujal juba tuhandeid aastaid[9], on nende perspektiivikusele hakatud laialdast tähelepanu pöörama alles viimase dekaadi jooksul koos keskkonnaprobleemide süvenemisega. Kuigi Eesti vetes leiduvatest vetikatest pole toidulaua rikastamiseks just palju kasu, siis näiteks Norras ja Islandil on mõned liigid toiduks täitsa kõlblikud. Vetikate võlu peitub nende suures toiteväärtuses ja tervislikkuses ning lisaks inimestele võivad need toita tulevikus ka kariloomi, vajades seejuures kasvamiseks vähem ressursse[10]. Nimelt on vetikad võimelised sirguma karmimates tingimustes, milles enamik taimi vastu ei peaks, ehk lisaks veekogudele ka näiteks kõrbedes, kuhu on juba rajatud tehislikke „tiike", millesse pumbatakse soolast põhjavett[11]. Võrreldes peamiselt loomasöödaks kasutatava soja kasvatamisele kuluva maaga ei vaja vetikad magevett ega nii palju ruumi, lisaks võrsuvad need kümme korda kiiremini kui maapinnal elutsevad taimed ning toodavad sealjuures ka umbes 70–80% maakera hapnikust[12]. Kui selliline toit ei tundu esmapilgul eriti kutsuv, siis 2011. aastal tulid vetikaentusiastid välja erinevate retseptidega, mille hulka kuulusid näiteks vetikapitsa, -sorbett, -pannkoogid, spiruliinakommid jpm. Ka Eestis on vetikatööstus vaikselt hoo sisse saanud – ettevõte Numami toodab näiteks Norras kasvatatud vetikatest juba praegu erinevaid snäkke ja külmkuivatatud helbeid, mida saab edukalt retseptides kasutada.

GEENIDE MUUKIMINE

Sellega toidutehnoloogide ja teadlaste ideed ei lõppe. Lisaks mikrobioomide testile, mis uurib meie seedetraktis toimuvat ja aitab meil oma toitumist korrigeerida, on juba praegu võimalik tellida ka nutrigeneetikale (toitumise ja geenide vahelisi suhteid uuriv teadusharu) toetuvaid teste[13]. Viimased annavad soovitusi, mis toite indiviid oma genotüübile vastavalt süüa võiks, lootes ennetada seeläbi tulevikus ka näiteks suhkrutõve, vähi või muude haiguste teket. Kuna inimgeneetika on keeruline valdkond ning meie kehas toimuv oleneb niivõrd erinevatest teguritest, pole ka nutrigeneetika veel oma täit potentsiaali saavutanud, kuid käib kibe töö geenide lahtimuukimiseks.

Lisaks geenide häkkimisele on toitumisteadlased läinud ka aju kallale. 2006. aastal tuli neuroteaduse professor **Gordon Shepherd** välja terminiga „neurogastronoomia", mille põhitees on, et kõik maitsed luuakse ajus meeltelt saadud informatsiooni kaudu. Valdkond võtab arvesse, kuidas toidumolekulid toimivad vastastikku ning mõjutavad aju osasid, mis juhivad emotsioone, mälestusi, toiduee listusi ja isu. Nii avaldavad meie kogemusele mõju näiteks erinevad tekstuurid, temperatuurid, taldriku värv või see, millises keskkonnas me sööme.[14] Võite ka ise järgmisi väiteid kontrollida: „joo viskit, kuulates samal ajal, kuidas kaminas praksub tuli, ning viski maitseb puidusemalt" või „raskemate kahvlite ja nugadega söömine muudab toidu maitsvamaks"[15]. Juba on teadusest kinni haaranud ka restoranid: mõni serveerib mereande, millega tuleb kaasa merekarbi sisse pandud iPod, mõni lisab kogemusele virtuaalreaalsuse ning mõnes tuleb einestada totaalses pimeduses. Kuid veelgi olulisem on, et neurogastronoomia tüürib suunas, mille eesmärk on manipuleerida aju nii, et see oleks päästerõngaks ka erinevate haiguste põdejatele, kellel puudub söögiisu või kes on kaotanud lõhna- või maitsetaju.

Lootuseid on pandud tuleviku toidulauale seega hulgi, kuid iga innovatsioon vajab aega ja kannatust. Pole aga võimatu, et kümne aasta pärast ampsame vahepalaks putukasnäkke, hõikame kööglis asuvale replikaatorile tomatisupitellimuse või hoopis kuulame toitu.



[1] Relve, H. 2011. Korowaid: rahvas, kes elab puu otsas. – Postimees, 09.01.
[2] van Huis, A. jt. 2013. Edible insects: future prospects for food and feed security. – Food and Agriculture Organization of the United Nations.
[3] Eating Insects. – British Nutrition Foundation, 2018.
[4] A Guide To 3D Printed Food – Revolution in the Kitchen. – 3D Natives, 04.02.2019.
[5] Sweden to test 3D-printed food in elderly care homes. – The Local, 05.03.2019.
[6] Schwartz, A. 2015. The $325,000 Lab-Grown Hamburger Now Costs Less Than $12. – Fast Company, 04.01.
[7] Pasha-Robinson, L. 2018. Lab-grown „clean" meat could be on sale by end of 2018, says producer. – Independent, 02.03.
[8] Aavik, K. 2018. Kas laboriliha on mõistlik ja eetiline lahendus inimkonna toitmisele tulevikus? – Sirp, 26.10.
[9] Brawley, S. H. jt. 2016. Algae as nutritional and functional food sources: revisiting our understanding. – Journal of Applied Phycology, 21.11.
[10] van der Zee, B. 2017. Farm animals can eat insects and algae to prevent deforestation. – The Guardian, 05.10.
[11] Gholipour, B. 2019. Acres of saltwater pools in the desert are growing an algae food revolution. – Massive Science, 09.08.
[12] Hall, J. 2011. The Most Important Organism? – Ecology, 12.09.
[13] Fleming, A. 2016. Could a diet tailored to your DNA save your life? – The Guardian, 29.02.
[14] Sheikh, K. 2017. The Science That Could Make You Crave Broccoli More Than Chocolate. – The Atlantic, 13.02.
[15] Albright, M. B. 2015. Mind Over Palate. 6 Ways to Make the Science of Taste Work at Home, 17.11.

TULEVIKU TOIT EESTIS

BUGBOX

Ettevõte, mis toodab söödavatest putukatest valgupulbrit ja õli. Vt *bugbox.ee*

NUMAMI

Firma, mille fookus on vetikatel, mida saab osta külmkuivatatud helveste ja näkileibade kujul. Vt *numami.ee*

TOIDU- JA FERMENTATSIOONITEHNOLOOGIA ARENDUSKESKUS (TFTAK)

Uurimis- ja arendusasutus, kus toimub näiteks mahetoodete ja söödavatest putukatest valmivate toodete arendus, seal on võimalik teha mikrobioomi analüüse jpm. Vt *tftak.eu*

3DFOODLAB

Toidu 3D-printimisega tegelev ettevõte, kes on praeguseks küll aja natuke maha võtnud, kuid soovi korral prinditakse teie silme all erinevaid sööke, nt magustoite ja isegi pannkooke. Vt *3dfoodlab.eu*

EI, AITÄH, DIEEDI-KULTUUR

Pidev kaalulangetamine ja söömise ülemäära kontrolli all hoidmine röövib eneseusalduse ja toidust saadava naudingu ning on tihti tervisele kahjulikum kui kaalunumbritega vaherahu sõlmimine.

Kirjutas **Britta Talumaa**, illustreeris **Lilian Hiob**

Kunagi, kui ma veel laps olin, saatis vanaema mind vahel täitsa üksi meie kodutänava poodi, peos kokkumurtud nimekiri, mille ma poemüüjale ulatasin. Selle vastutusrikka ülesande täitmise eest sain valida ühe limonaadipudeli, mille me hiljem vennaga köögilaua taga istudes täpselt pooleks jagasime. Millimeetri täpsusega. Selleks et veel ausam oleks, üks valas, teine valis. Jagasime neid magusaid, kavalalt sätendavaid mulle võrdselt. Alles nüüd tagasi vaadates märkan, kuidas väikestes pealtnäha tähtsusetutes hetkedes peituvad pisikesed, aga siiski tähendusrikkad õppetunnid. Piisava korduse tulemusel kasvavad need harjumusteks ja tõekspidamisteks, mis panevad aluse paljulegi, mille täiskasvanuikka kaasa võtame.

Ja siis haarasime vennaga taskutest nutitelefonid ning märkisime kaalulangetusrakendusse milliliitri täpsusega äsja joodud limonaadi koguse. Rakendus omakorda õpetas, et tegemist on „punase" ehk „ainult harva" maiusega. Punaste toitude limiit oli selleks päevaks täis ja kui tahtsime head lapsed olla, pidime meeles hoidma, mis päeva lõpuni keelatud oli.

Õnneks viimast meiega muidugi tegelikult ei juhtunud, aga paljude tänapäeva laste jaoks on see juba reaalsus. USA üks edukaim dieediettevõte Weight Watchers tuli hiljuti välja kaalulangetusrakendusega Kurbo, mis on suunatud lastele alates kaheksandast eluaastast. Dieedipidamine ehk toiduenergia teadlik piiramine kaalulangetuse eesmärgil ei ole küll midagi uut, kuid see, et oleme valmis õpetama seda lastele, on märk dieedikultuuri ulatuslikust läbipõimumisest meie kollektiivse teadvusega.

Dieedikultuur on tõekspidamiste süsteem, mis idealiseerib kõhnasid kehasid ning seostab madalat kehakaalu tervise ja moraalsete väärtustega.

Rahuldust pakkuvad söömiselamused on inimlik baasvajadus ja igaühe õigus, alati.

Britta Talumaa on registreeritud toitumisnõustaja ning kliinilise toitumise ja rahvatervise magistrant Londoni Ülikooli Kolledžis. Huvitaval kombel meeldib talle kirjutada… toitumisteadusest, aga tegelikult ka igasugustest teistest headest asjadest. Kõigest, mis loob heaolu.

LOODUD LÄBI KUKKUMA

Dieedikultuur on tõekspidamiste süsteem, mis idealiseerib kõhnasid kehasid ning seostab madalat kehakaalu tervise ja moraalsete väärtustega. Kõhnus on selles staatuse sümbol ning kaalulangetus alati positiivne. Need, kes ideaalile ei vasta – ehk enamik meist –, on kohustatud toitumist teadlikult piirama lootuses oma keha vormida, et tõestada enda tervislikkust, headust ja väärtust.

Lootus on ka ainus, mida me sellest saame, sest dieedipidamine on märkimisväärselt ebaefektiivne. Ligi 95% inimestest, kes kaalu langetavad, korjavad kõik kaotatud kilod paari aasta jooksul tagasi.[1] Kuni kaks kolmandikku neist võtab kaalus juurde veel enam, kui esialgu kaotati.[2] Ühes 2015. aasta uuringus, kus osales üle 76 000 mehe ja 99 000 naise, keda jälgiti üheksa aastat, leiti, et edukate kaalulangetajate hulk on veelgi väiksem, vaid 2–5%.[3] Kui mõistlik on suunata oma energiat ja tähelepanu iga päev tegevusse, mille edukuse määr on 2%? Kes sellest kasu saab? Kas on eetiline soovitada, isegi tervise edendamise eesmärgil, sekkumist, mis on 95% ebaefektiivne?

Dieedipidamine lõpeb tihtipeale pidева kaalukõikumise ehk paljudele tuttava ennast taasloova tsükliga: alusta dieeti, võta kaalus alla, tee mõni eksimus, söö rohkem ja kõike ja palju, võta kaalus juurde, alusta dieeti… Kõik lootuses, et ükskord oleme lõpuks aktsepteeritud ja austatud, ilusad ja head. Edukad? 100% tervislikud? Surematud? Kui me ainult piisavalt pingutaks. No seekord peab toimima.

Dieeditsükkel ei raiska eesmärgitult mitte ainult meie väärtuslikku aega ja tähelepanu, vaid kahjustab meie füüsilist, vaimset ja sotsiaalset tervist. Kaalukõikumine on iseseisvalt olenemata kehakaalust haiguste riskitegur, soodustades vererõhu tõusu, kõhuümbruse rasva ladestumist, insuliinitundlikkuse vähenemist ning kroonilist põletikku.[4,5] On igati tõenäoline, et kaalukõikumine on kahjulikum kui ülekaal ise.[5] Suurem probleem ei ole pahatihti kõrge kehakaal, vaid sellega kaasnev ärevus ja püüdlus alla võtta. Kultuuriline soov kõik kehad ühesuguseks vormida.

Peale selle, et tahtlik kaalulangetus, eriti nooremas eas, soodustab paradoksaalselt ülekaalulisust, on see kõige suurem söömishäirete tekke riskitegur.[6,7] Toiduenergia teadlik piiramine, toitumiskavade range järgimine või ainult „tervislikkusel" põhinev toiduvalikute ja -välistuste tegemine eirab söömise kogemuslikku poolt.

KAOTATUD ENESEUSALDUS

Kui keskenduda pidevalt söömise ideelisele osale, jäävad varju toidu maitsed, tekstuurid ja aroomid, keha loomulik nälja- ja täiskõhutunne ning võib-olla ka kõige tähtsam – nauding. Need kõik on teadmiste ja meie endi loodud toidureeglite kõrval vähemalt sama olulised signaalid, mis aitavad meil süüa mitmekesiselt ning vastavalt oma individuaalsetele vajadustele.[8] Rahuldust pakkuvad söömiselamused on inimlik baasvajadus ja igaühe õigus, alati.

Toiduvalikute tegemisel vaid välisele autoriteedile toetumine rebib meid lahti meie sisemisest intuitiivsest toitujast, õõnestab eneseusaldust ning -austust. See loob viljaka pinnase, milles häiritud toitumisviisid saavad üha rohkem kontrolli – seda peegeldab ka tõsiasi, et viimase kümne aasta jooksul on diagnoositud toitumishäirete arv kahekordistunud.[9]

Siinkohal on oluline rääkida sellest, mida dieedipidamine tänapäeval tähendab. Sõnaselge kalorite piiramine või kaalulangetus ei ole enam moes. Seda teab ka Weight Watchers, kes ei kutsu end enam oma õige nime järgi kaalulangetajateks, vaid lihtsalt WWks. „See ei ole dieet, see on elustiil," ütleb moodne dieeditööstus. Selle kõrvale on tekkinud ka uus toitumishäire nimega ortoreksia – kompulsiivne „õigesti söömine" tervise nimel.[10]

Enam ei loe me kaloreid, vaid suhkru gramme, ei jäta toidukordasid vahele, vaid praktiseerime paastumist, ei nälgi, vaid teeme maksapuhastuskuuri. Dieedikultuur on maskeerunud tervislikkuse taha. Enam ei pea toit olema energiavaene, vaid „puhas". Kuid ei tasu lasta end eksitada – asi on siiski kehakaalus, usus, et tervist on võimalik hinnata välimuse, „enne ja pärast" piltide järgi. Miks muidu on niivõrd ebausutav tõsiasi, et nii-öelda ülekaalulisel inimesel, kellel on tervislikud harjumused – kes on aktiivne, ei suitseta, tarbib alkoholi mõõdukalt, sööb puu- ja köögivilju –, võib olla sama suur haiguste risk võrreldes samu harjumusi praktiseeriva, aga nii-öelda normaalkaalus inimesega.[11]

LIHTNE RÕÕM TOIDUST

Toidu funktsioon ei ole aga kunagi olnud ainult toitainete pakkumine või „oma optimaalse mina" loomine. Lisaks tervise toetamisele ja hoidmisele aitab söömine väljendada ning kogeda ühtekuuluvustunnet, armastust, võrdsust, rõõmu. Toiduga seonduvad mälestused, koos viibitud aeg, traditsioonid, kindlustunne, usaldus, kosutus, lõbu. Nauding.

Minu lapsepõlvetoitude seas olid kaneelisaiad ja külmutatud pitsad. Iga laupäev täitus kodu magusa kaneelilõhnalise embusega ja soe toit oli alati kättesaadav, isegi kui olin üksi. See oli stabiilsus ja turvatunne, mitte „valge surm" või „rämpstoit".

Mäletan ka enda korjatud koduaia maasikaid ja seda suurt veega täidetud kaussi, mis alati köögikapil seisis ja millest me pidevalt seal ulpivaid porgandeid näppamas käisime. Mäletan, kuidas me vennaga teleka ees kurki sõime. Lõikasime otsa ära ja sõime kurgi lusikaga seest tühjaks. Ja siis tegime sellest endale veetassi.

Ma ei mäleta aga toiduga seotud süü- või häbitunnet. Ma ei mäleta „heade" toitude söömise üle uhkuse tundmist või „halbade" toitude ihalemist. Toit oli ja on siiani igapäevane lihtne rõõm, mitte pidev tahtejõusõda iseenda vastu, pidev püüdlus jõuda ideaalse minani.

Turvalises ning hinnangutevabas toidukeskkonnas kasvamine on tõeline vedamine. Täiskasvanuikka jõudes peame aga kõik dieedikultuuriga tuttavaks saama. Kultuuriga, mis hüüab „rasvumisepideemia!" ja tembeldab meie kehad isiklikeks sundprojektideks, mis on loodud läbi kukkuma.

Enam ei loe me kaloreid, vaid suhkru gramme, ei jäta toidukordasid vahele, vaid praktiseerime paastumist, ei nälgi, vaid teeme maksapuhastuskuuri. Dieedikultuur on maskeerunud tervislikkuse taha.

On irooniline, kuidas lahendus, mis lubab igavesti kestvat õnne ja tervist, on täpselt see, mis lõhub hea tervise ja hästi elatud elu kõige olulisemat alustala ehk sotsiaalsust. Meie elukvaliteet oleneb meie suhete kvaliteedist ning toidu jagamine ja muretu nautimine on olnud alati suhtluse lahutamatu osa. Dieedipidamine paneb meid otsima vastuseid väljastpoolt, kui peaksime kuulama iseennast, või teisel juhul keskenduma eine mõjule, kui võiksime nautida ühist söömaaega ja seltskonda.

Dieedikultuur on oma olemuselt probleemne. Juba ammu on aeg öelda sellele „ei, aitäh". Öelda, et kõik kehad on aktsepteeritud ja väärivad austust ning hoolt. Keskenduda harjumustele ja tegevustele, mis pärineselt kaitsevad tervist ja loovad heaolu. Tuletada meelde, mis tunne oli olla intuitiivne toituja, kellena me kõik sündinud oleme. Ja lastele loodud toitumisrakendused? Unustage ära.

[1] Crawford, D.; Jeffery, R. W.; French, S. A. 2000. Can anyone successfully control their Weight? Findings of a three year community-based study of men and women. – International Journal of Obesity, nr 24, lk 1107–1110.

[2] Mann, T.; Tomiyama, A. J.; Westling, E.; Lew, A. M.; Samuels, B.; Chatman, J. 2007. Medicare's search for effective obesity treatments: diets are not the answer. – American Psychologist, nr 62, lk 220–233.

[3] Fildes, A.; Charlton, J.; Rudisill, C.; Littlejohns, P.; Prevost, A. T.; Guillford, M. C. 2015. Probability of an obese person attaining normal body Weight: cohort study using electronic health records. – American Journal of Public Health, nr 105, lk e54–e59.

[4] Montani, J.-P.; Viecelli, A. K.; Prevot, A.; Dulloo, A. G. 2006 Weight cycling during growth and beyond as a risk factor for later cardiovascular diseases: the 'repeated overshoot' theory. – International Journal of Obesity, nr 30, lk 58–66.

[5] Strohacker, K.; McFarline, B. K. 2010. Influence of obesity, physical inactivity, and weight cycling on chronic inflammation. – Frontiers in Bioscience (Elite edition), nr 2, lk 98–104.

[6] Patton, G. C.; Selzer, R.; Coffey, C.; Carlin, J. B.; Wolfe, E. 1999. Onset of adolescent eating disorders: population based cohort study of over 3 years. – BMJ, nr 318, lk 765.

[7] Simpson, C. C.; Mazzeom S. E. 2017. Calorie counting and fitness tracking technology: associations with eating disorder symptomatology. – Eating Behaviours, nr 26, lk 89–92.

[8] Schaefer, J. T.; Magnuson, A. B. 2014. A review of interventions that promote eating by internal cues. – Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, nr 114, lk 734–760.

[9] Galmiche, M.; Dechelotte, P.; Lambert, G.; Tavolacci, M. P. 2019. Prevalence of eating disorders over the 2000-2018 period: a systematic literature review. – The American Journal of Clinical Nutrition, nr 109, lk 1402–1413.

[10] Hanganu-Bresch, C. 2019. Orthorexia: eating right in the context of healthism. – Medical Humanities.

[11] Matheson, E. M.; King, D. E.; Everett, C. J. 2012. Healthy lifestyle habits and mortality in overweight and obese individuals. – The Journal of American Board of Family Medicine, nr 25, lk 9–15.

„MA MURRAN SU SÕRMED ÄRA!"

Kokk on korraga tuletõrjuja, vang ja mustkunstnik. Keegi, kelle tööst pole ühiskonnal vähimatki aimu.

Kirjutas **Peeter Kormašov**, illustreeris **Liisa Kruusmägi**

Esimese ülikooliaasta lõpuks tüdisin lõplikult praekartulitest, keedetud makaronidest, härjasilmadest, pelmeenidest ja juustuvõileibadest ning hakkasin enda ja tüdruksõbra rõõmuks erinevaid retsepte katsetama. Vahetussemestril Hollandis Groningenis õppisin kahelt itaallasest ühikakaaslaselt, kuidas õigesti pastat valmistada. Tutvumine mõne välismaalasega tähendas neil päevil minu jaoks ühe uue toidu selgeks õppimist. Kuna mu ema ja vanaemad on suurepärased kokad, hakkasin ilmselt juba varakult alateadlikult toidu vastu huvi tundma. Mu esimene kirja pandud retsept oli 16-sammuline muna praadimise õpetus. Päriselt kokaks saada ei tahtnud ma aga kunagi. See juhtus pärast sõjaväge kogemata.

Parameedikuna sain põneva väljaõppe, kuid totaalselt hullunud ja ületöötanud välikköögimeeskonna elu tundus sama veetlev. Mis sellest, et pooled neist saadeti hullarisse taastuma. Teenistuskaaslased sundisid mind oma unistust järgima. Nende valvsa pilgu all võtsin kõne ühte vastavatud Tallinna vanalinna restorani. Mul oli tööd vaja ja parimal juhul lootsin kokaameti lihtsalt ära proovida. Mul polnud aimugi, millesse end segan. 2011. aasta suvest olen töötanud paljudes restoranides erinevates riikides. Nii mõnigi inimene on mulle öelnud, et ma ei näe välja nagu kokk. Pole midagi parata, kui ainevahetus on kiire. Toidu valmistamine on olnud mulle alati põnevam kui selle söömine.

ROMANTILISE PILDI HÄVING

Mu esimene tööintervjuu kestis täpselt ühe minuti. „Kas sa oled kunagi varem kokana töötanud?" – „Ei ole." „Kas sa tead, mida tähendab *à la carte*?" – „Ei tea." „Okei, tule homme tagasi." Võib-olla aitas see, et olin triiksärgi selga pannud. Kolmandal päeval avastasin ennast pliidi taga tellimusi valmistamas. Märkamatult möödusid kaks kuud. Kolmesajaeurose kuupalgaga, 2.80 tunnis miinus maksud. Köögis tuli ise nõusid pesta, puudus ventilatsioon ja suvised äikesetormid lõid voolu välja. Hakkasin vaikselt aru saama, miks minusugune tööle võeti. Kui olin proovinud kätt edutult *copywriter*'ina ja avaldanud paar artiklit, otsustasin kokatööga jätkata. Sain koha ühes uues Itaalia restoranis Tallinnas. Vanduva ja kirgliku peakoka käe all omandasin köögitööks vajalikud algteadmised, samuti itaaliakeelsed vandesõnad. Olin juba köögimaailmast nii võlutud, et Berliini kunstiülikooli sissesaamine oli kerge pettumus. Mõte valges loengusaalis istumisest tundus pärast suitsevate pannide-pottide ja ootamatute tuleleekide keskel mõllamist talumatu. Elu juhtiski mind sellele rajale tagasi, kui pidin õppemaksu tasumata jätmise pärast vaba semestri võtma. Töötasin suve biokohvikus, kus tuli valmistada ülepäeviti minestroone ning kaks õunakooki ja *quiche*'i. Kiirus jättis soovida, aga mingil määral hakkas minust asja saama.

Samal ajal oli mul rohkem tegemist lavatöölisena ja kool vajas lõpetamist, nii et kokakarjäär jäi paariks aastaks unarusse. Ent 2015. aasta kevadel sai magistritöö valmis ja mul oli kiiresti tööd vaja. Tollane korterikaaslane oli Ameerika *diner*'is abikokk. Kui omanik talle viimase palga maksmiseks meie juurest läbi käis, andsin talle oma CV. Mõni päev hiljem, kui hulkusin tüüpilises misnüüd-saab-meeleolus Berliini tänavatel, ta helistaski. Läksin otse vestlusele ja sealt edasi proovipäevale. Mind kutsuti järgmiseks õhtuks tagasi ja siis olid mul juba ka kokariided kaasas. Seekord ma enam nii kiiresti köögist välja ei pääsenud. Mul polnud mingit plaani ning nii sai köögitööst mitmeks aastaks ainus kindel asi mu elus. Avastasin, et selle kõrvalt ei jää muuks ei energiat ega aega. See tekitas minus mässumeelsust, mis ühelt poolt kiirendas mu vaimset kokkukukkumist ja teisalt tekitas töökaaslastega suheldes arusaamatusi. Kuigi süsteemi ja ülemuste kirumine käib asja juurde, on kokaks olemine võrdväärselt nii elustiil kui ka amet.

Vanduva ja kirgliku peakoka käe all omandasin köögitööks vajalikud algteadmised, samuti itaaliakeelsed vandesõnad.

Kööki, kus valgete torukujuliste kokamütsidega mehed-naised leebe naeratusega auravate potikeste kohale kummarduvad ja sealt lusikakestega midagi maitsevad, ise sealjuures heakskiitvalt noogutades, pole lihtsalt olemas.

KÖÖGIST ENAM VÄLJA EI SAA

Sellest väikesest talumatult palavast ja üliintensiivsest köögikesest sai pooleteiseks aastaks minu teine kodu. *Diner*'ist kujunes mu sotsiaalse elu keskpunkt. Juhtus kõike alates nädalaid hilinenud palgast, kuna omanik käis maailma kõige kallimatel suusapuhkustel, kuni selleni, et fritüür puhastamise ajal mu käes plahvatas. Tagantjärele vaadates segases meeleseisundis otsustasime koos uute korterikaaslastega, et lähme suusahooajaks tööle Šveitsi Davosi. Esiteks plaanisin ma seal *diner*'is ainult pool aastat olla ja pärast seda pidin erialase töö leidma. Teiseks ei saa ma siiani aru, kuidas ma lootsin hakkama saada viietärnihotelli restoranis räuskava šveitslasest peakoka ja kordades kogenumate töökaaslaste surve all. Veetsin Šveitsi neli kuud neljas erinevas köögis. Õppisin jääkapsastega jalgpalli mängiva ja toidulifti ust peksva sakslasest peakoka käe all kiiremini liigutama. Itaallasest peakokk lubas mu haamrikesega kääbusesuurusels vasardada ja sõrmed ära murda, kui ma ei õpi õigesti lusikat käes hoidma.

Kööki, kus valgete torukujuliste kokamütsidega mehed-naised leebe naeratusega auravate potikeste kohale kummarduvad ja sealt lusikakestega midagi maitsevad, ise sealjuures heakskiitvalt noogutades, pole lihtsalt olemas. See oli mulle selleks ajaks selge. Ent oli juba hilja põgeneda ja lumepalliefekt oli täies hoos. Olin endiselt ülikoolile võlgu ning Berliini palgaga polnud mul lootustki neile tagasi maksta. Elu viis mind Norrasse Langøya saarele Skieni linna lähedal. Tuttava norrakast baarmeni tungival soovitusel saatsin sealse restorani omanikule kirja. Ta veenis mind, et kui ma tahan päriselt kokk olla, siis peaksin just selles kohas töötama. Ma ei pidanud ennast piisavalt kvalifitseerituks, aga sõber julgustas mind ja kinnitas, et sellest saab minu unistuste töökoht.

Ja saigi. Hommikuti olid restoranis värsked krevetid, krabid, tursad või makrellid. Viimaseid käisin ka ise liiniga püüdmas, kui olin õppinud paadis paremini tasakaalu hoidma. Käisime ka üle lahe sadamas kaile jäetud tellimusi ära toomas. Lisaks värskele kraamile merest kasutasime toidus saarel kasvavaid taimi. Küpsetasime õllepruulimisest üle jäänud linnastest leiba, võtsime merest näkileiva tegemiseks vetikaid, omanik suitsutas vaalaliha. Norras on vaalapüük lubatud, kuigi mul puuduvad andmed, kuidas seda täpselt tehakse. Kohaliku peakoka käe all sain selgeks uued retseptid ja töövõtted ning leidsin uuesti üles Šveitsis kaduma kippunud ja kokatööks hädavajaliku julguse. Langøya oli täielik koka unelm: värske tooraine, loominguline vabadus ning meeldiv seltskond, mis on restoranielus tähtsam kui miski muu. Ent ühel hommikul otsustasin oma ujumiskoha juures kivil istudes, et mulle aitab. Minust ei saa kunagi tippkokka. Ma küll armastan söögitegemist, aga vihkan kiirustamist.

Ühel hommikul otsustasin oma ujumiskoha juures kivil istudes, et mulle aitab. Minust ei saa kunagi tippkokka. Ma küll armastan söögitegemist, aga vihkan kiirustamist.

Järgnenud sügisel töötasin mõned kuud ühes Berliini restoranis, kus ma käesoleva aasta juunis ka oma kokakarjääri lõpetasin. Mind hoidsid seal ainult hea tiim ning teadmine, et erialase töö leidmisel olen Berliinis läbi kukkunud. Selleks ajaks olin muidugi ammugi rohkem kokk kui ajakirjanik. Vaja oli üüri maksta ja süüa osta. Köögis pole söömiseks aega. Kui ehk ainult jooksu pealt millegi suhutoppimiseks. Pealegi tüütab iga restorani menüü esimeste kuudega ära ning pärast päev läbi toidulõhnade keskel olemist polegi suuremat isu. Minu lõpliku vaimse kokkukukkumise kohaks sai üks Melbourne'i Hispaania restoran. Pidasin selle katusebaaris ja allkorruse restorani sõegrilli taga vastu neli kuud. Sain korralikult tunda, mida tähendavad suurrestoranide tüüpiline kõik-kõigivastu-suhtumine, üksteise mahategemine ja julmad naljad. Minust sai anomaalia. Nutsin pärast vahetusi kurnatusest ja üksindustundest, kuni reisiraha oli koos. Kuuskümmend tundi nädalas on minu jaoks liig. Aga reis läbi Uus-Meremaa, Tai, Austraalia ja USA oli kõike seda sada protsenti väärt.

Nutsin pärast vahetusi kurnatusest ja üksindustundest, kuni reisiraha oli koos. Kuuskümmend tundi nädalas on minu jaoks liig.

Peeter Kormašov on ajakirjanik ja kodumaale naasnud mugavuspagulane, kelle erinevates köökides töötamise kogemus on olnud kõike muud kui meelakkumine.

IGAL HEAL ASJAL ON LÕPP

Kõik pole just kõige loodussõbralikum keskkond, arvestades seal tekkivat suurt jäätmete ja pakendite hulka. Paljudes köökides ei sorteerita prügi. Lisaks lendavad krabid-homaarid elusast peast potti, nii et see pole kindlasti koht nõrganärvilistele. Sõjaväe stiilis kord ning pidev vaimses ja füüsilises pingeseisundis olek nõuavad täielikku keskendumist. Mina lähenesin asjale algusest peale loominguliselt ja see oli viga. Minust ei saanud kunagi rokkstaari, aga kokaelu on vähemalt sama intensiivne, ainult et kaugeltki mitte nii glamuurne. Mõnuainetega tööstressi leevendamine, korduvad tervisehädad ja ühetaolisest elustiilist tulenev masendus murdsid mu lõpuks maha. Ma ei pea ennast ei kõvaks meheks ega ka suurepäraseks kokaks, vaid lihtsalt kellekski, kes on kogenud midagi sellist, mida igaüks ei satu võib-olla läbi elama. Õppisin selgeks paljude maitsvate roogade tegemise, kohtusin maailma kõige segasemate ja põnevamate inimestega, sain reisida. Isegi kui ma oma jalga enam *à la carte*-kööki ei tõsta, jääb toit mulle alati südamelähedaseks. Toidust tähtsamaid asju on vähe, sellest sõltuvad meie eluiga, mõtted ja meeleolud.

Ma ei kahetse midagi. Ei seda, et lükkasin Norras tagasi pakkumise aastaringselt tööle jääda, ega oma õnne Melbourne'is proovile panemist. See kõik oli mu enda valik. Ma olen õnnelik vabade nädalavahetuste ja alles jäänud närvirakkude üle. Ma ei pea endale enam sadistlike meetoditega tõestama, et saan elus hakkama. Praegu huvitab mind, kuidas saab üks maailma raskeim amet olla nii naeruväärselt tasustatud. Muidugi ei tee ükski kokk seda tööd raha pärast, aga Eestis ei saa köögis tunnis kätte isegi kümmet eurot. Berliinis oligi mu palk just nii palju, Šveitsis, Norras ja Austraalias muidugi korralikum. Restoraniomanikke pigistavad kõrged maksud, aga see jääb siiski neist igaühe enda südametunnistusele, et nad oma üleväsinud töötajatele inimväärset tasu ei nõustu maksma. Ja kuidas saavad kliendid keelduda heldet jootraha jätmast, teades, et nende toidu on valmistanud mõni ületöötanud ja vaesuse piiril virelev meisterkokk? Kokad ju ei kurda, vaid hävitavad ennast salaja. Enesetapud ja südameatakid vaikitakse maha.

Muidugi on parem, et söögitegemine toimub varjatult, sest kokad on maniakid, kelle kirju sõnavara, meeletu pilk ja ohtlik olek nii mõnegi kliendi eemale peletaks. Tihtipeale pole nad kõige meeldivama iseloomuga inimesed, kelle meeleseisundi muudab veelgi ebastabiilsemaks päevad läbi puuris olek. Parem on saada ettekandjalt kaunilt serveeritud taldrik ja ette kujutada, et roog on valminud harmoonia ja armastuse õhkkonnas. Ja ongi, sest toiduvalmistamiseks vajaliku tunnetuse ja hoole alalhoidmine nõnda metsikus keskkonnas on kokaks olemise kõige suurem kunst.

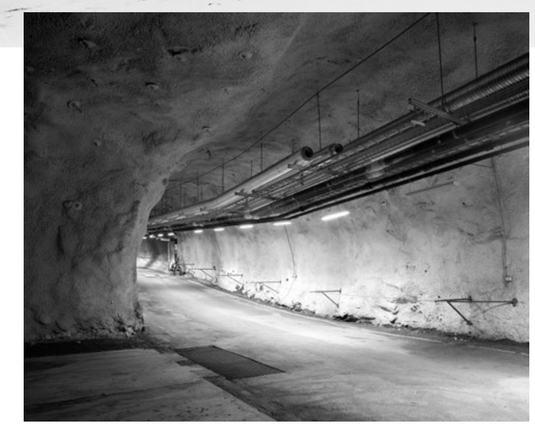
PEETRI KOKAKARJÄÄRIST, REISIMISEST JA TUGEVAMAKS SAAMISEST KIRJUTATUD RAAMAT „MÄSU" ILMUB SEL TALVEL.

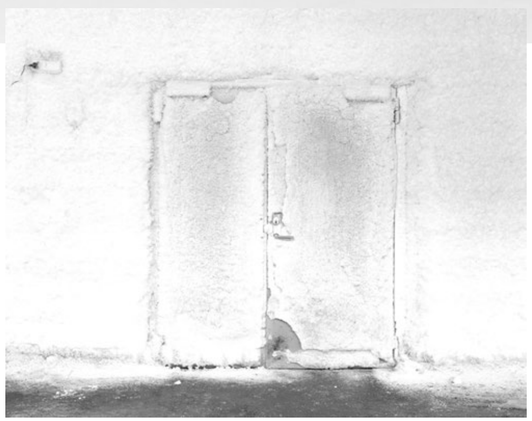
NOA LAEV ARKTIKA IGIKELTSAS

Kirjutas **Aleksander Tsapov**, pildistas **Dénes Farkas**

2008. aastal avati Põhja-Jäämeres Norrale kuuluvas Teravmägede saarestikus igikeltsa rajatud seemnehoidla Svalbard Global Seed Vault. Stabiilse temperatuuriga ja konfliktsetest tsoonidest eemal asuvat hoidlat hakati kutsuma rahvasuus „viimsepäevaaidaks" ning see peaks tagama tuhandete aastate jooksul aretatud põllukultuuride seemnete säilimise sõdade, looduskatastroofide ja muu vääramatu korral. Seemnepangas on ruumi 4,5 miljonile kultuurtaimesordile. Hoiustamine on tasuta ja hoiustajal on õigus nõuda soovi korral „väljamakset". Seda võimalust on juba kasutanud Aleppos asunud Süüria geenipank. Pikast kodusõjast räsitud Süüria küsis tagasi panka hoiule pandud seemnesordid, millest paljud on aretatud just Lähis-Idale omasesse kuiva kliimasse.

26. veebruaril 2018 rändas Teravmägedele ka Eesti kollektsioon, mis sisaldab kohalikku päritolu aretus- ja rahvaselektsiooni sortide ning loodusest kogutud taimede seemneid. Nende hulka kuuluvad näiteks Eestis aretatud odrasordid, „Peipsiäärse" sibula seemned, Naissaare ja Ruhnu ristikute ning veel mitmete liblikõieliste ja kõrreliste heintaimede seemned. Kunstnik ja fotograaf Dénes Farkas külastas Teravmägesid aastatel 2016–2017 kaks korda ning jäädvustas selle käigus boreaalset kõnnumaad, mille sügavas põues peitub globaalne seemnete tagavara, mida ei ole loodetavasti vaja niipea kasutusele võtta.





SISSEVAADE NÜÜDISAEGSESSE KORILUSPRAKTIKASSE

Tänapäevane korilus ei ole ellujäämismehhanism, vaid võimalus mõtestada ümber toidu tähendust ja oma suhet keskkonnaga.

Kirjutas **Liis Tuulberg**, pildistas **Jaak Kaevats**

Koriluspraktika on kehaline ja meeleline kogemus, mis võimaldab tajuda looduslikku keskkonda uutmoodi. Vänge lõhn, mis tungib ninna, kui jõuad kevadisele erkrohelisele karulauguväljale, niiskus nahal, kui liigud sügiseses kõdunevas seenemetsas, või hooaja esimesed hapud jänesekapsaampsud – need elamused on kõige nauditavamad just korjamise hetkel!

KORILUSTREND

Juba mõnda aega on gastronoomiamaailmas ja mujalgi levinud omamoodi korilustrend. Koriluse populaarsusele viitab selle aina kasvav kohalolu sotsiaalmeedias, kus leidub hulganisti valdkonnast huvitatud kokkasid, hobi- ja professionaalseid korilasi, kes demonstreerivad pidevalt oma värskeid leide või korjatud toorainest tehtud katsetusi. Korilus on aina enam ka tavameedia fookuses. Metsikult kasvanud tooraine on ilmunud restoranide menüüdesse ja kokad on õppinud seda oskuslikult kasutama. Koriluse kui gastronoomilise moevoolu eestvedajad on maailmakuulsad restoranid NOMA, Central, Fäviken jt. Sellised toidukohad kasutavad rangelt ainult kohalikku toorainet, samas on nende pilgud suunatud kõiksuguse looduses leiduva „söödava potentsiaali" poole. Nii on nad nihutanud piire seoses sellega, mida saab pidada söödavaks, ning laiendanud seda, mida me määratleme tavapäraselt toiduna. Ega sipelgate ja sambla söömises polegi iseenesest midagi uut, pigem on uus just kontekst.

PROFESSIONALISEERUMINE

Valdkonna viimaste aastate arengut iseloomustab teatav professionaliseerumine. Korilusest on saanud tõsiselt võetav elukutse. Korilased nõustavad restorane ja varustavad neid metsiku toorainega, samas ei piirdu nende tegevus restoranide teenindamisega. Näiteks Inglismaal on tuntud korilane **Miles Irving** käivitanud väga eduka korilusettevõtte Forager, mille repertuaari kuulub üle viiesaja erineva metsikult kasvava koostisaine. Forager korraldab metsiku toidu õpitubasid, müüb erinevaid tooteid jms. Professionaalsete korilaste seas leidub hulganisti laia profiiliga inimesi botaanikutest kokkadeni, kes on pühendunud korilusele, veedavad suurema osa oma ajast looduse keskel ning avavad seda põhjatut maailma (kirjutiste, turneede, raamatute vahendusel) igakülgselt ka laiemale publikule. Nüüdisaja professionaalse korilase suurim võimalik teene on tõsta inimeste teadlikkust seoses metsiku tooraine kasutusvõimalustega ning näidata seeläbi, kuidas „söödav" võib muutuda „toiduks".

ELUVIIS

Ühelt poolt võib koriluse tõusva populaarsuse põhjusena näha toidu-, einestamis- ja gastronoomiakultuse üldisemat süvenemist läänemaailmas. Ehk on koriluse levik seotud ka linnainimese teatavate autentsusotsingutega ja igatsusega looduslähedasema eluviisi järele. Samas on oluline välja tuua, et korilus ei ole ju ainult toidumaailma trend või subkultuuride elustiili väljund. Tegelikult on loodusandide kogumine ja kasutamine, sh siinse piirkonna inimestele, ikka veel üsna omane ja asjakohane praktika, millel on arvestatav majanduslik, kultuuriline ja sotsiaalne mõju. Veelgi enam, Miles Irving rõhutab on raamatus „The Forager Handbook", et oleme olemuselt korilased ning korilus on inimese füüsilisest ja bioloogilisest ülesehitusest lahutamatu. Meie keha ja närvisüsteemi erinevad funktsioonid on selleks ideaalselt kohandunud. Irving on veendunud, et kui pühendada veidigi aega metsiku toidu korjele ja kasutamisele, mõistame peagi, et „see pole elustiiliga seotud valik, vaid tagasipöördumine meile väga omase iidse eluviisi juurde"[1]. Küll on Irvingu sõnul läinud tänapäeval pigem kaotsi korilust ümbritsev kultuur, mis mõtestaks metsikute taimedega seotud vanu kombeid ja vahendaks nende kasutusviise. Samas pole mõtet kadunud teadmisi taga igatseda. Kuna ammune olemuslik side korilusega on säilinud, on ka kultuur selle ümber taastatav ja uuesti loodav. Irving järeldab, et oleme loomas oma aja- ja kohaspetsiifilisi koriluskultuure, mis toetuvad just uutmoodi korjekommetele ja kasutusviisidele.[2] Seega võib läheneda kirjeldatud korilustrendile kui uue koriluskultuuri ilmingule.

Põdrakanepi lehtede närvutamine Ivani tee tegemiseks Ruhnu saarel

Korilane Pähni metsas seenel

Korilust võib vaadelda ka poliitilise valikuna, sest see laiendab inimese vabadust teha teadlikumalt tarbimis- ja elustiiliotsuseid.

Liis Tuulberg on Metsik Toit OÜ asutaja, korilane, antropoloog, fermenteerimishuviline.

SOTSIAALPOLIITILINE JA KOGEMUSLIK MÕÕDE

Korilust võib vaadelda ka poliitilise valikuna, sest see laiendab inimese vabadust teha teadlikumalt tarbimis- ja elustiiliotsuseid. Loodusandide korjamine aitab eemalduda toidutööstuse hoobadest ning liikuda sõltumatuma ja loodust hoidvama elustiili suunas. Teadmine, kuidas metsikult kasvanud toitu korjata, kasutada ja valmistada, võimaldab taanduda kapitalistlikust tarbimismudelist ja olla vähem sõltuv toiduainetööstusest. Tekib võimalus ise otsustada, kust meie toit pärineb, kuidas see on kasvatatud, mil määral on seda töödeldud ning kuidas see on meie lauale jõudnud. New Yorgist pärit korilane **Marie Viljoen** kirjutab: „Enamik meist on harjunud sööma passiivselt. Me sööme ette kantud, kenasti pakendatud ja kergesti äratuntavat toitu. Me ei ole teadlikud sellest, kuidas see toit on meieni jõudnud, kui palju inimesi osales selle käitlemises või mis tingimustes see kasvas […]. Korilus aga eeldab teadlikku suhestumist toidu ja meid ümbritseva keskkonnaga, milleni me ei jõua kunagi toitu pelgalt tarbides. Korilus võimestab."[3] Teadmiste omandamine ja jagamine metsiku tooraine, korjekohtade ning kasutusviiside kohta laiendab meie valikuid. See omistab toidule uue tähenduse ja annab suurema otsustusõiguse eluviisi üle, süvendades samas kogukondlikku ja loodustunnetust. Korilus on vaatlus, uurimine, osalemine – looduses ringiuitamine, maastiku põhjalik tajumine ja loodustekstuuride kompamine. Ühtäkki hakkad tähele panema, kui palju on meie ümber söödavat loodust, hakkad otsima hooajal kasvavaid lemmikuid või raamatust avastatud uut metsikut taime, mille maitset pole veel kunagi varem tundnud. Õpid märkama taimede kasvufaase ja seeläbi looduse muutumist läbi aastaaegade. Tuttav kraaviäär või metsatukk saab uue kvaliteedi.

AJALISUS JA KOHALISUS

Mul on tulnud ette olukordi, kus palutakse mõne sündmuse korraldamist perioodil, mil värsket metsikut toitu või kindlat tooret pole võimalik hankida. Nüüdisajal oleme harjunud sellega, et igasugune toit on kättesaadav aastaringselt. Korilus toob meid aga maa peale tagasi, sõltudes otseselt looduse rütmidest ja aastaaegade vaheldumisest. Metsiku toidu varumisega on võimalik võtta hooajalisest, mitmekesisest ja piirkondlikust toitumisest maksimumi. See on keskkonnale kergem, sest väheneb toidu kasvatamise, töötlemise, pakendamise ja transportimise koormus ning saaste (loodusest korjatud toit on vaba agrokemikaalidest ja toidukilomeetritest). Metsiku toidu kasutamine õpetab meid hindama looduslikku elurikkust. Sellise toidu loodusest korjamine aitab meil sõltuda vähem intensiivpõllumajanduse pakutavatest monokultuuridest ja mitmekesistab meie toidulauda. Metsikult kasvanud taimedel on üldiselt ka kõrgem toiteväärtus.[4] Korilusest võib saada sügav kohalolu ajas ja ruumis. Lisaks on taimede, seente, marjade korjamine tihti kordav, üsna täpne ja aeganõudev, seeläbi aga ka küllaltki meditatiivne ja rahustav tegevus. Järjekordne õrn lehevarre praksatus, millele järgneb veel ja veel üks. Korilus on praktika. Lihtne viis astuda sügavamasse suhtesse iseenda ja ümbritsevaga.

Korilus on praktika. Lihtne viis astuda sügavamasse suhtesse iseenda ja ümbritsevaga.

KORILASE SPIKKER

Nimetamisel on suur mõju meie suhtumisele. Mis hetkel hakkame pidama „söödavat" „toiduks" või „umbrohtu" „toitainerikkaks väetoiduks"? Inimesed pole harjunud sööma metsikult kasvanud taimi, sest nad kas ei oska sellist toorainet tuvastada, nad pole kohandunud selle maitsega ja/või nad pole harjunud kogema seda „toiduna". See, mille paigutame kategooriate „söödav", „mittesöödav" ja „toit" alla, tuleneb paljuski kultuurilistest, looduslikest jt kohalikest eripäradest. Metsikult kasvanud tooraine paigutub aga tihti nende kategooriate piirialadele.

Koriluse all mõistetakse erinevate söödavate viljade, marjade, seente, taimede ja nende osade – juurte, õite, lehtede, pungade, koorte jms – korjamist toitumise, kosmeetika ning keha turgutamise ja ravimise eesmärgil. Korilust võib ja saab harrastada aastaringselt nii maal kui ka linnas, nii aasal, mere ääres kui ka metsas (ja paljudes teistes looduskooslustes). Eestis kehtib igaüheõigus (seadustel ja tavadel põhinevad eetilised arusaamad), mille kohaselt on lubatud riigimaalt loodusandide korjamine, kui seda tehakse loodust hoidvalt. Alati tuleks olla kindel, et korjatav on pärit puhtast keskkonnast ning et oled täie kindlusega tuvastanud, mida korjad. Hea tava on korjata ainult väike osa kasvava taime populatsioonist ning vältida korjamist, kui loodusandi leidub liiga vähe või kui see on haruldane.

Villtakja noor korvõisik

[1] *Irving, M. 2009. The Forager Handbook, lk 4.*
[2] *Samas, lk 4–5.*
[3] *Viljoen, M. 2018. Forage, Harvest, Feast: A Wild-Inspired Cuisine, lk 2.*
[4] *Irving, M. 2009. The Forager Handbook, lk 3.*

RETSEPT

RAUNO KIVI

LÄBI RESPEKTI KAPSASTE POOLE

„Retsept" on rubriik, kus erinevad tuntud ja vähem tuntud inimesed jagavad oma teadmisi sellest, kuidas eluga toime tulla ja võtta sellest aeg-ajalt või ka pidevalt maksimumi.

Retsepti järgi kunstiaaret / ma valmis kuidagi ei trei
– August Sang

Mul on kana kitkuda. Sest ega kana ennast ise kitku, kana enam ei ole, on vaid kitkuja, kes kitkumise asemel tahaks hoopis itkeda. Nimelt lähtub mu kurbus sellest, et raamatupoed on täis kokaraamatuid, milles on retseptid toiduvalmistamiseks, kuid pea ükski neist ei õpeta süüa tegema. Kes meist ei oleks seisnud podiseva paja ees, mekkinud lusikatäie ja pidanud endale vastu tahtmist tunnistama, et maitset ei ole? Ja mis veel hullem, pole ka aimu, kuidas asjaolu parendada.

Tihtilugu hakkab toidutegemine pihta hea retsepti leidmisest. Lähenemisteid on siin mitmeid: kerge peataolek enne poodi suundumist, raamatutes ja internetis erinevate roogade lehitsemine või olemasoleva toidukraami põhjal uduse roaidee täpsustamine leitava retseptiga. Retsept omab siin teatud autoriteetsust. Tegu on järeleproovituga, see on testitud maitsekombinatsioon, mis kannab endas ideed „Meiega võidad!".

Retsept kui tegevussuunis on juba oma olemuselt kuiv elamisviis.

Siin peitub ka retsepti pahupool. Eelkõige on see tegevussuunis, valmistamiskirjeldus, mis on juba olemuselt kuiv elamisviis. Ettekirjutus, mis ei ärgita niivõrd mõtlema ega huvituma elust või sellest, mis toimub panni peal, kuivõrd on paljas käsutus, sund olla ühte nägu ja tegu, sest muidu langeb meile kaela läbikukkumine ning plass kõhutäis.

Kuid on inimesi, kelle jaoks toidutegemine pole pelk Ikea mööbli kokkupanek, vaid nüansirohke avastusretk, mille vältel areneb nii toidu maitse kui ka tegija vaist. Minu jaoks õpetab hea retsept maitse tekkimist ega keskendu nii väga kindlatele kogustele, vaid panustab kokkaja sisetunde arengusse. Pean paslikuks tuua siinkohal üks suunaviit, aga jätkem kana rahule ja võtkem käsile midagi huvitavamat – brüsseli ehk rooskapsa.

Puhasta kapsad! Lõika juureosast maha väike tükk, eemalda pealmised lehed ja lõika kapsas pikkupidi pooleks (alles jäänud juur aitab lehti koos hoida). Kapsa poolitamine suurendab kordades selle praetavat pinda. See on tähtis maitsete moodustumisel. Nimelt vabastame mitmed maitseomadused, kui lõhume kapsast poolitades selle rakke. Need maitsed saavad areneda meeldivamaks läbi karamellistumise ja Maillardi reaktsiooni, mis kujutab endast suhkrute ja aminohapete reageerimist soojuse mõjul. Tänu rooskapsa küllaltki vähesele suhkrusisaldusele (võrreldes näiteks porgandiga) saab neid panni peal pikalt pruunistada, ilma et tekiks kõrbemaitse.

Kiireim viis selle saavutamiseks on kapsaid pannil praadida. Enne seda maitsestame need kausis oliiviõli, soola, pipra ja jahvatatud küüslauguga. Segame korralikult, et maitsebukett jaotuks kapsaste vahel ühtlaselt. Praadimist võib alustada külma panniga, nii on lihtsam asetada kõik kapsad lõikepoolega vastu panni. Vajaduse korral lisame õli, et pann oleks kaetud, kuna soojenedes kipuvad kapsaste servad üles tõusma ja sellisel juhul ei saa lõikepind ühtlaselt praetud. Õli aitab seda vältida ning tagab võrdse karamellistumise. Pliidi temperatuur peaks jääma keskmise ja kõrgema kuumuse vahele. Panni soojenedes katame selle kaanega ja laseme kapsastel küpseda viis minutit aurus, mis tekib nendest eralduvast veest. Minutite möödudes eemaldame kaane ja praeme veel kolm minutit üleliigse vedeliku aurustumiseks ja krõbeda kihi tekkimiseks. Tõstame kapsad pannilt ja pigistame kerge hapukuse lisamiseks peale sidrunimahla. *Voilà*, kapsas pole kunagi nii hästi maitsenud.

Rauno Kivi mõtleb liiga palju, miks ta asju just sellises järjekorras pannile paneb.

METSIK GURMEE, MILLEGA MAIUSTATI BALTISAKSLASTE PIDUSÖÖKIDEL

Baltisakslaste pidulaud teeb silmad ette ka gurmeerestoranidele – lauale jõudis delikatesse karukäpakarbonaadist küpsetatud lõokesteni.

Anu Kannike, **Ester Bardone**

Liharoad olid juba keskajal enamasti seotud pidusöökide ja maitsenaudingutega, väljendades paastuaegse vaoshoituse vastandpoolust.[1] Metsloomaliha oli kogu Euroopas peamiselt eliidi toidulauale kuulunud luksustoit, millega rõhutati sotsiaalset staatust, ning jahipidamisõigust piirama ja küttimisest sai isandate privileeg.

Alfred Hirv „Natüürmort lindudega", õli, 1900. Eesti Kunstimuuseumi kogu

Anu Kannike on etnoloog ja Eesti Rahva Muuseumi teadur ning **Ester Bardone** etnoloog ja Tartu Ülikooli lektor. Mõlemad tegelevad nii ajaloolise kui ka tänapäevase Eesti toidukultuuri uurimisega, toidupärandi populariseerimise ja arendamisega. Samuti on nad raamatu „101 Eesti toitu ja toiduainet" (Varrak, 2016) kaasautorid.

KÜLLUSLIK EESTIMAA

Keskaja Liivimaal kütiti kõige sagedamini jäneseid või metslinde, eeskätt metsiseid, tetri ja laanepüüsid.[2] Häid küttimisvõimalusi kinnitab **Balthasar Russow**, kelle sõnutsi oli siinsel maal „suures külluses jahiloomi: põtru, jäneseid, metskitsi ja igasugu metslinde".[3] Alates 16. sajandist levis reisikirjades paradiislik pilt, et siin jooksevad põdrad lausa söögilaua ette, leidub lugusid sakslaste külluslikest söögilaudadest ning talupoegade viletsusest. Uluki- ja metslinnurikkust nähti piiramatu ressursina. **Johann Joachim Bellermann** kirjutas aastal 1792: „Eestimaal on suur küllus metslindudest. […] Saksamaaga võrreldes saab neid väga odavalt hinna eest osta. Vähesed maad omavad sellist jäneste, tetrede, metsiste, laanepüüde ja nurmkanade küllust kui Eestimaa."[4]

Samas hakkas 17. sajandil nii metsaala kui ka ulukite arv Eesti- ja Liivimaal vähenema. Küttimisele hakati seadma järjest rangemaid piiranguid. Aastal 1677 kehtestati ihunuhtluse ähvardusel keeld jahtida põtru, metssigu ja -kitsi. Talupojad võisid mõisamaadel püüda vaid linde ja röövloomi, aga ka jäneseid. Ehkki karistatav, oli salakküttimine siiski võrdlemisi levinud, sest see võimaldas head lisateenistust.

Keskajal pakuti ulukiliha isandate ja rikkamate linnakodanike pidusöökidel. Kui talupojad enamasti keetsid liha, siis jõukam rahvas eelistas röstitud või praetud liharoogi, eriti peolaudadel. Kõrgklassi köökides küpsetati sageli terveid loomade rümpi või linde vardas.[5] Maitsenüansse teravdati vürtside, veini ja muude lisanditega. Tallinna raad laskis valmistada roogasid mitmete ulukite lihast, hirvi toodi koguni Danzigist ja Riiast. Keskajal tarvitati toiduks ära kogu loom ja ka rikaste laual ei põlatud ära siseelunditest toite. Paastuaegseks delikatessiks peeti rasvaseid koprasabasid, mida erinevalt muust lihast polnud keelatud süüa. Loomade peadest ja jalgadest valmistati uhkeid sülte ja lihatarrendeid. Samuti küpsetati keskajast kuni 19. sajandini kaunistustega vormipirukaid, millele lisati rikkalik lihatäidis – pirukataigen toimis omamoodi küpsetusvormina, mis ei lasknud mahladel välja valguda.

Baltisaksa köögis valmistati ulukiliha sageli ette magushapus marinaadis ja keedeti seejärel vürtsidega maitsestatud mee-äädikakastmes. Jäneseid sobis maitsestada oliivide, kapparite, mürklite, trühvlite ja austritega. Jäneselihast tehti ka hapukapsaste, hapukoore ja riivleivaga kihilist vormirooga, jänesekotlettidele lisati härjakondiüdi ja anšooviseid. Eelnevalt pekitud karuliha tuli marineerida 8–10 päeva punase veini, äädika, sibula, loorberi, küüslaugu ja kadakamarjade segus, seejärel küpsetada ja serveerida marjakastmega. Omaette roog oli karukäpakarbonaad sidrunitega. Hirveliha hautati kastmes, millele lisati kirsisuppi.

Alates 16. sajandist levis reisikirjades paradiislik pilt, et siin jooksevad põdrad lausa söögilaua ette, leidub lugusid sakslaste külluslikest söögilaudadest ning talupoegade viletsusest.

KULLATUD PAABULIND JA SULERÜÜS LUIGED

Keskajal kanti siinse eliidi uhketel pidusöökidel lauale luiki, sookurgi ja isegi paabulindusid. Need suured ja toredad linnud sobisid hästi üllatusroaks, mis oli keskaja pidusöögi omamoodi kõrgpunkt. Nende tegemiseks jagati õpetusi mitmetes Euroopa kokaraamatutes. Näiteks luige valmistamiseks tuli kõigepealt eemaldada luigelt nahk koos sulgede ja kaelaga; liha praeti vardas ning pandi seejärel tagasi „sulerüüsse". 1513. aastal oli Liivimaa ordumeistri **Wolter von Plettenbergi** auks korraldatud võõruspeol Tallinnas üllatusroaks kullatud sulestikuga paabulind. Tallinna Lauagildi pidusööminguiks aastal 1556 kanti lauale koguni kolm luike ja kaks sookurge. Isegi veel 19. sajandi lõpus ja 20. sajandi alguses avaldatud eestikeelsetes kokaraamatutes leidub põnevaid peenema rahva lauale mõeldud metslinnutoitude retsepte: frikassee noortest tuvidest, metsapüüd trühvlitega, luigepraad.

Metslinnud jäid baltisaksa toidukultuuris populaarseks ka hilisematel sajanditel ja olid kättesaadavad keskklassilegi. Enim söödi tetresid, 18. sajandil valmistati Tallinna rae suurejooneliseks toomapäeva söömapeoks muu hulgas ka tedrepraadi. **August Wilhelm Hupeli** teatel sõi üks mitte eriti jõukas kaupmees aastas ära kaugelt üle saja tedre, kuna nende hind olnud odav.[6] Metslinnuliha marineeriti vürtsidega maitsestatud äädika-mee-siirupikastmes ja neist valmistati raguusid ja pasteete. Metsapüü rinnafilee oli nime „Tuddi" kandva salati osa, mida anti pärast tantsupidusid hommikusöögiks ning mille koostisse kuulusid ka vasikalihapraad, härjamokk, õun, peet, kartul, heeringas, anšoovis, silm, kapparid, marineeritud melonid ja suitsuvorst.

Baltisaksa hiilgeaegade pidusöökide kirjeldusi võib leida isegi 1930. aastate kulinaarsetest mälestustest. Näiteks Tohisoo mõisahärra **Carl Mothanderi** laualt ei puudunud ka metslinnuroad: „Meie valitseja oli maal käinud ja toonud mõned rabakanad[7]. Ma ei tea, kas neid on praegusel aastaajal lubatud lasta, ja ega ma ei tahtnud seda küsidagi. Aga fakt on, et nagu teisedki metslinnud, on nad sel ebatavaliselt soojal talvel eriti rasvased ja maitsvad, lõhkemiseni täissöönud kõiksugu maitsvat teravilja. Kui neid tavalisel viisil küpsetada, rikkalikul tomati- ja tillipadjal, saame legendi, mis jääb külaliste mälus kauaks elama. Juurde ainult pruunistatud kastaneid ja jõhvikamoosi."[8]

Tänapäeva seisukohalt mõjub šokeerivalt, et baltisaksa köögis hinnati laululindude liha. Kesk-Euroopas oli nende linnukeste söömine levinud varauusajal, eriti aga valgustusajastul. Siinmail hinnati kõige maitsvamateks lõokesi, rästaid ja siidisabasid.[9] Ööbikukeeli pole baltisakslased teadaolevalt siiski söönud. Laululindude liha kasutati peamiselt kastmetes või sellest tehti koos kontidega raguud. Sageli pandi erinevad linnuliigid roogades kokku ja lisati ka loomaliha.

1781. aastal ilmunud kokaraamatust[10] võib leida näiteks retsepti „Hallid rästad ang Sürpriis", milleks tuleb linnud nülgida, siis praetakse neid vardas ning serveeritakse mürklitest, šampinjonidest ja sidrunist keedetud soustiga. 1825. aasta retseptikogus on lõokeste valmistamise õpetus[11]: kahekümnelt linnukeselt eemaldada suled ja sisikond ning lasta siis haududa kastmes, mille valmistamiseks kasutada puljongit, sidrunimahla, veini ja šalottsibulaid. Küpseid lõokesi serveerida koos kastmega vaagnal.

Tänapäeva Eesti restoranide menüüs kohtab metsloomi ja -linde harva, neist valmistatud road on aga osa meie rikkalikust kulinaarsest minevikust. Leidub küll suurulukitest tehtud roogasid, harvemini metslinde (paljud neist on praeguseks ohustatud liigid), aga baltisaksa kulinaarse pärandi küllus väärib kahtlemata taasavastamist.

[1] *Klementtilä, H. 2008. Keskaja köök, lk 90.*
[2] *Põltsam-Jürjo, I. 2013. Pidusöögist näljahädani. Sööminejoomine keskaja Tallinnas, lk 55.*
[3] *Samas, lk 32.*
[4] *Rootsi, I. 2014. Jaht ja ulukid rahvakultuuris, lk 162.*
[5] *Klementtilä, H. 2008. Keskaja köök, lk 96.*
[6] *Rootsi, I. 2014. Jaht ja ulukid rahvakultuuris, lk 162.*
[7] *Tänapäeval tuntakse rabapüüna.*
[8] *Mothander, C. 2014 [1931]. Kulinaarsed vested. – Loomingu Raamatukogu, nr 40, lk 70–71.*
[9] *Plath, U. 2016. Laululinnud baltisaksa kultuuris. – Piirutaja. Linnuhuvilise teabeleht, nr 35, lk 1–2.*
[10] *Warg, C. 1781. Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi keelest Eesti-ma Kele ülespandud on.*
[11] *Fehre, K. 1825. Uus Kõgi- ja Kokka Ramat, mis õppetab keigetarwilissemad road pissokessse ja sure maia-piddamisse kohta teggema ja keik mis senna jure tarwis, ja sedda mõda, kui Lihwlandi kokka ja maiapiddamisse ramatust on luggeda, mis Saksele on wäljaantud.*

OOD KAPSASUPILE

Suppide kuningal on aeg võita tagasi oma ajalooline positsioon peavoolu toidulaual ning retseptiraamatutes, väärikalt kalasupi, piima-köögiviljasupi, liha-klimbisupi ja hernesupi kõrval. On aeg rehabiliteerida kapsasupp.

David Vseviov

Kapsas ehk ristõieliste sugukonda kapsarohu perekonda kuuluv ja üsna levinud rohttaim (*Brassica oleracea*) pole kaugeltki tavaline juurvili. Kui perekonna (ka eesti rahva) juurdekasvust unistades ollakse mingitest ebasoodsatest oludest tulenevalt sunnitud taevalaotusest õnnetoova kure otsingutest loobuma, siis alternatiiv on seada sammud kapsapõllu suunas. Sest kõigile on iidamast-aadamast saati suurepäraselt teada, et lapsi võib muretseda ka kapsalehtede vahelt. Kuid (mitte alati vastsündinuid varjav) kapsas pole leitav vaid põllult. Niisamuti võib kapsaks lugeda näiteks raamatu. Seejuures, muidugi, peab tegemist olema hea teosega. Viletsaid pole tavaliselt kapsaks lugeda võimalik. Aga vahel on kapsas mõnel meist peas. Seda segamini pudruga. See tähendab, et sellise inimesega ei tasu koos kapsaid keeta, kuna tema mõtted võivad pendeldada ühest äärmusest teise või, nagu vahel öeldakse, „kapsast kaalikasse".

Eduard Wiiralti etüüd ofordile „Rahvasööklas", pliiats, presskriit, 1922. Eesti Kunstimuuseumi kogu

Seega pole kapsasupi keetmisel mingeid takistusi – kapsast leidub igal pool ja hulgaliselt. Ning seda juba sajanditetagusest ajast saati. Tänapäeval pole aga sellest juurviljast keedetud supp vähemalt meil ilmselt eriti populaarne. Tavaliselt mainitaksegi traditsioonilise Eesti suppide loetelus kõll kalasuppi, piima-köögiviljasuppi, liha-klimbisuppi ja hernesuppi, aga ei mingit kapsasuppi.

Üks on vastuvaidlematult selge kõigile asjatundjatele ja koolkondadele: kapsasupi keetmisel ei tohi kiirustada.

Ave Maria Mõistik (CC BY-SA 4.0)

David Vseviov on EKA professor ning ka Vene kööki käsitlenud raadiosaatesarja „Müstiline Venemaa" autor.

Kuid asjata. Sest kapsasupi peamine eelis võrreldes teiste suppidega seisneb just selles, et see ei muutu kunagi tüütuks. Ega vene vanasõna väida asjata: „Lihane isa võib ära tüüdata, kuid kapsasupp ei iialgi!" Ja venelasi tasub selles küsimuses usaldada, sest kapsasupil on traditsioonilises Vene köögis eriline roll. Seda just meile lähedastes põhjapoolsetes piirkondades (sest lõunas eelistati pigem borši). Ja tõesti – sealsetele ajalooallikatele tuginedes ilmneb, et kapsasuppi sõid kõik alates lihtinimestest ning lõpetades **Katariina Ilga**. Muidugi selle erinevusega, et vaesemate inimeste laual oli see supp mitu päeva järgemööda (ja taas keedetuna), valitsejate menüüs vaid haruharva ning seejuures valmistatud maitsva puljongiga. Vene kulinaariaajaloo suurim asjatundja **William Pokhlyobkin** on kirjutanud, et kapsasupp kehastab vene iseloomu parimaid jooni: avatust, võimet võtta vastu uuendusi, eelarvamusvabadust, oskust ühendada rahvuslikke traditsioone muutustega. Selle tulemusena võib kohata tänapäeva Vene köögis mitutkümmet kapsasupi erivarianti. Näiteks „rikkalikuks" kutsutud suppi iseloomustab liha kasutamine; mitme lihasordi korral kandis sama supp trahterites juba „peetriaegse" nimetust. Aga iseäranis hinnatud (ja seda tänapäevani) on kapsasupp, mis valmib savipotis. Eriti siis, kui selle juurde pakutakse tatraputru või pirukaid. Nautida võib seda nii soojalt kui ka külmalt.

Kui on juba sedavõrd palju erinevaid võimalusi, siis loomulikult jagunevad asjatundjad erinevatesse koolkondadesse. Ühed väidavad, et õiget kapsasuppi tuleb keeta temperatuuri tõstes, teised, vastupidi, et kuni nullini alandades. Kuid üks on vastuvaidlematult selge kõigile: kapsasupi keetmisel ei tohi kiirustada. Seda tuleb teha hoolikalt ja põhjalikult. Ning kõige tähtsam on, et supp peab jääma välja lülitatud pliidile või kustunud ahju paariks tunniks järelvalmima. Alles seejärel saavutab see oma absoluutse täiuslikkuse. Alles siis võib igaüks veenduda, et kapsasupp pole lihtsalt mingi supp, mis on valmistatud juhuslikult kapsast.

Mida siis oleks klassikalise Vene kapsasupi keetmiseks vaja? Väidetavalt kuut komponenti: kapsast, liha, seeni, aromaatseid taimi (sealjuures sibulat ja küüslauku), tummisemaks timmimiseks jahu ja lõpuks hapukoort. See oleks üldine karkass, mis võimaldab samas erinevaid variatsioone. Võib proovida nii looma- kui ka sealiha, suitsuliha või soolatud liha; värskeid, kuivatatud või hapendatud seeni; värsket või hapukapsast jne. Aga midagi ei juhtu, kui mõni komponent – näiteks liha – ära jätta. Või kui valida aja kokkuhoiuks kokaraamatutes „laisaks kapsasupiks" nimetatud retsept, mille peamiseks tunnuseks on potti minevad suured kapsatükid. Seega on valik ääretu. Kuid üht võiks lõpetuseks ikkagi soovitada: häid kapsasupiretsepte tasub otsida vene kokaraamatutest.

TSITAAT EI OLE ALATI TSITAAT

Kas ja kuidas tsiteeris Peeter Helme Joseph Goebbelsit ning kuidas töötab niisugune suhtlustegevus adressaadi jaoks? Kes oli üldse adressaat? Kes tahab totaalset sõda?

Tiit Hennoste

Postimehe peatoimetaja **Peeter Helme** ilmutas 16. septembril arvamusloo „Kas te tahate totaalset sõda?”, mille ajendiks oli 14. septembri valitsusvastane Hirvepargi miiting. Oma hilisemates kommentaarides tõi ta ise loost välja kolm sõnumit. Eesti poliitikas on kaks leeri, mis peavad teineteisega sõda. Selles sõjas on üks leer kaaperdanud õiguse „olla hea”. Helme arvates on kumbki äärmus „ühed mustad mõlemad”. Nende mõtete teemal on kirjutatud pikalt, mind huvitab järgnevas ennekõike selle teksti keel.

*

Igal inimesel on mitu identiteeti, nii ka Peeter Helmel. Kes kirjutas selle teksti? Postimehe peatoimetaja? Ajakirjanik-kolumnist? Poliitiline mõtleja, kes on pikalt populariseerinud liberalismi ja natsionaalsotsialismi vastustanud „konservatiivse revolutsiooni” ideid? **Mart Helme** vennapoeg? Kuus romaani avaldanud kirjanik?

*

Iga tekst algab pealkirjast. See määrab lugemise strateegia. Helme pani pealkirjaks lihtsa lause „Kas te tahate totaalset sõda?”. On selge, et ta ei pea silmas tegelikku sõda. „Sõda” on aastakümneid kasutatud ajakirjanduslik klišeemetafoor, mis toitub konfliktist kui uudisväärtusest ja esineb ilmselt kõige enam spordiuudistes. Sõda on üks tavalisemaid metafoore ka kultuuris. Seda leiab nii natsikultuurist kui ka avangardistidelt, kelle manifestid kubisevad sõjaterminitest. Poliitikas on see kindlasti väga halb metafoor. „Sõda” toob kaasa teised sõnad: „vägivald”, „surm”, „süütud ohvrid”… Sõda tähendab teravat vastandumist, mis välistab kolmanda tee. Samas on poliitika alati koostegutsemise kunst.

Poliitikas on „sõda” kindlasti väga halb metafoor, kuna toob kaasa seosed, nagu vägivald, surm, süütud ohvrid…

„Totaalne” tähendab eesti keeles „üldine, kõikehaarav, täielik” ja on samuti kasutusel väga erinevalt. On argikeelne „totaalne jama”, aga on ka ülemaailmne venekeelne „totaalne etteütlus” (*totalnõi diktant*). On **Boris Groysi** „Stalinismi totaalne kunstiteos” ja **Richard Nikolaus Coudenhove-Kalergi** „Totaalne riik – totaalne inimene”. „Totaalne sõdagi” on vana ja mitmeti kasutatud fraas. Seda nime kannavad näiteks mitu kirjandusteost ja rootsi raskemetallibänd. Google’ist tuleb aga kõigepealt ette hoopis videomängude sari „Total War”.

Nii võiks pealkirja lugeja leida lausest väga erinevaid taustu ja mõtlemise suundi. Seda juhul, kui ta ei tea, et lause tervikuna on otsene tõlge **Joseph Goebbelsi** 1943. aasta lausest „Wollt Ihr den *totalen Krieg*?”.

Nüüd jõuame olulise küsimuseni. Helme kordab Goebbelsi sõnu. Sõnade ja lausete kordamine on kultuuris ja keelekasutuses üks tavalisemaid tegevusi. Millal aga saab kordusest tsitaat? Siis, kui kasutaja annab sellest märku, kirjas tavaliselt jutumärkidega, kõnes hääldusega. Mis on jutumärkideta, varjatud kordus? Teaduses öeldakse selle kohta plagiaat. Teaduse vaatevinklist Helme lihtsalt plagieeris Goebbelsit. Aga kirjanduse puhul kasutatakse enamasti teisi mõisteid, mis seostuvad vihjamisega, allusioonidega jms. Kuna kirjandustekstid on neid täis, on mõnedki teoreetikud kõnelenud kogu kirjandusest kui varjatud tsitaatidekorduste kogumist.

Teaduse vaatevinklist Helme lihtsalt plagieeris Goebbelsit.

Arvan, et julgelt 95% lugejatest poleks ise Goebbelsi tsitaati ära tundnud. Kas Helme tahtis tsitaati varjata? Kindlasti mitte. Võib olla täiesti kindel, et keegi ikka avanuks selle. Seega tuleb küsida, miks ta valis vihjamiseks just selle tsitaadi.

„Totaalne sõda” on kahtlemata tugev ja agressiivne kujund, mida Helme ka ise hiljem rõhutas. Aga seda oleks võinud saavutada ka ilma Goebbelsita. Tsitaat tõmbab alati kaasa originaali ja ka selle autori. Võime siis küsida, kas seda Helme tahtiski? Kahtlane. Mu arvates jõuame asjale lähemale, kui mõtleme, et lisaks autorile toob tsitaat kaasa ka originaali konteksti. Goebbels pidas oma kõne pärast natsiarmee ränka kaotust Stalingradi all ja Nõukogude armee järgnevaid võite. Sõjas oli toimunud pööre. Edukas Saksamaa oli muutunud taganejaks. Just samasugusest olukorrast kõneleb ka Helme. Seni võidukas Reformierakond sai ränga kaotuse ja pidi hakkama taganema. Ja on Helme arvates kuulutanud välja totaalse maailmavaatelise sõja. Nii on tsitaadi kontekstide analoogia vägagi täpne. Samas tulemus on ambivalentne. Helme pealkiri küsib tema enese (ja kaudselt ka Goebbelsi) nimel. Aga kui Goebbels oli taganejate esindaja, siis Helme esineb taganejate vastu.

Aga kui Goebbels oli taganejate esindaja, siis Helme esineb taganejate vastu.

Asjal on ka teine külg. Tsitaat on mõnikord lihtsalt tsitaat, aga teinekord jälle mitte. Sõnad tsitaadis on samad, aga nende sisu ja tsitaadi roll võivad olla üsna erinevad. Goebbelsi „sõda” oli tegelik sõda, Helme „sõda” on metafoor. Küsilausetega tehakse väga erinevaid suhtlustegevusi. Need võivad olla küsimused, palved, ettepanekud, üleskutsed, ähvardused, seisukohavõtud, etteheited, nõuanded jne. Goebbelsi lause on otse saali suunatud küsimus ja kaudselt ka üleskutse, millele publik üksmeelselt nõusolemist vastu karjub. Mida teeb Helme lause? Kellele see on suunatud? Sellele pealkiri vastust ei anna.

Helme küsimus totaalse sõja kohta on lausung, mida suhtlusuuringutes nimetatakse pööratud polaarsusega küsimuseks.

*

Pealkirjale järgneb tekst. See paneb paigale ja kategoriseerib vaenupooled. Helme maailmas on ühel neist EKRE. See oli alguses mõnedele „uudne”, „värskendav” ja paljudele ka „ehmatav”. Aga alguses „barbaarselt lärmitsenud” seltskond on nüüdseks liikunud „tsentrisse”, kus neid iseloomustavad „üha töisemad repliigid”, millesse tulevad küll aeg-ajalt veel sisse „ebariigimehelikud purtsatused”. EKRE vastas seisab teine pool. See on „vana eliit”, „härrasrahvas”, „opositsioonijõud”, „võimutehnikute klubi”, keda iseloomustab nüüd „vahkviha”, „metsistumine”, „tühi tundlemine”. Teisisõnu, kui EKRE on kaotanud suure osa oma barbaarsusest, siis teine pool on kaotanud olulised kultuurset inimest iseloomustavad kvaliteedid, nagu mõtlemine, inimlikkus, tasakaalukus.

Lisaks, EKRE seisab üksi, tema toetajatest-järgijatest juttu ei ole, samas kui teine pool jääb ebamääraselt liikuvaks. Kord on see sõnastatud kui Reformierakond, kord kui poliitiline opositsioon, kord kui opositsiooni toetav laiem seltskond, kuhu kuuluvad näiteks ka Hirvepargi kõnelejad. Need toetajad on jäänud näota ja nimeta massiks, keda iseloomustatakse kaudselt, aga selgelt.

Esiteks, need on inimesed, kes kutsuvad ennast ise „sõbralikuks ja hoolivaks”, millest Helme järeldab, et nad on võtnud endale ainuõiguse „headusele” ning sellega tembeldanud vastaspoole vaikimisi vaenulikuks ja hoolimatuks. Ja teiseks, „…on hämmastav, kuidas nüüdne opositsioon on suutnud kujundada oma toetajatele vähemalt sama õõvastava paralleelmaailma, kui see eksisteerib kõige paadunuma EKRE liikme peas”. Niisiis, need inimesed ei mõtle ise, nende maailm ja mõtted on poliitilise opositsiooni kujundatud.

*

Nii jõuame teksti lõppu, kus tulevad esimest korda sisse „sõda” ja „totaalne”: „Omamoodi on see loogiline, kuid on häiriv ja ühiskonnale halb, et võrreldes varasema ajaga kaasneb opositsiooni jäämisega totaalse vastanduse, totaalse maailmavaatesõja iseloom. Kuid kellele on vaja totaalset sõda?”

Esimene lause on kokkuvõte. Tegemist on maailmavaadete sõjaga, mille kandja on opositsioon koos oma toetajatega. Nii saab selgeks ka pealkirja adressaat, see on seesama seltskond.

Aga mida teeb küsilause teksti lõpus? See võib olla suunatud opositsioonile, aga ka üldiselt lugejatele. See on lausung, mida suhtlusuuringutes nimetatakse pööratud polaarsusega küsimuseks. Sellistel küsilausetel on kaks omadust. Esiteks, nende mõte on sõnastatule eituse-jaatuse skaalal vastupidine. Ja teiseks, need on alati polüfunktsionaalsed. Küsimine on nende puhul sekundaarne tegevus, mida ei esine sageli üldse. Nende keskne roll on vormistada seisukohti, hinnanguid, vaidlustusi, etteheiteid, nõuandeid jne. See küsilause siin on seisukohavõtt: totaalset sõda ei ole vaja mitte kellelegi. Siit võime minna tagasi algusse ja küsida uuesti, mida tegi pealkiri. Lõpu taustal ei kõla seegi enam üksnes või ennekõike küsimusena, vaid pööratud polaarsusega küsilausena: kas te tõesti tahate totaalset sõda? Goebbels mõtles vastupidi. Tsitaat ei ole alati tsitaat.

*

Kes kirjutas selle teksti? Helme ise ütleb, et ajakirjanik. Aga keelekasutuse vihjelisuse ja ambivalentsuse järgi otsustades ikkagi vähemalt pooleldi kirjanik Peeter Helme.

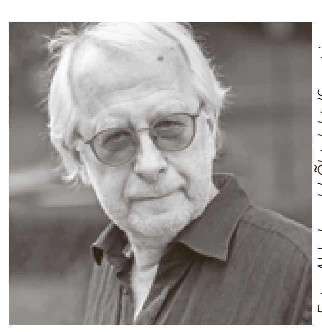


Foto: Aldo Luud / Õhtuleht /Scanpix

Tiit Hennoste on keelelise suhtluse ja avangardkirjanduse uurija, Tartu Ülikooli vanemteadur.

KOLUMN

„Kasutajate käitumine meenutab lapselikku vaimustust uue lelu üle, mis jäetakse vedelema just sinna, kus juhtub, kui silmapiirile ilmub midagi uut.”

ELEKTRITÕUKERATAS – 2019. AASTA *FIDGET SPINNER*?

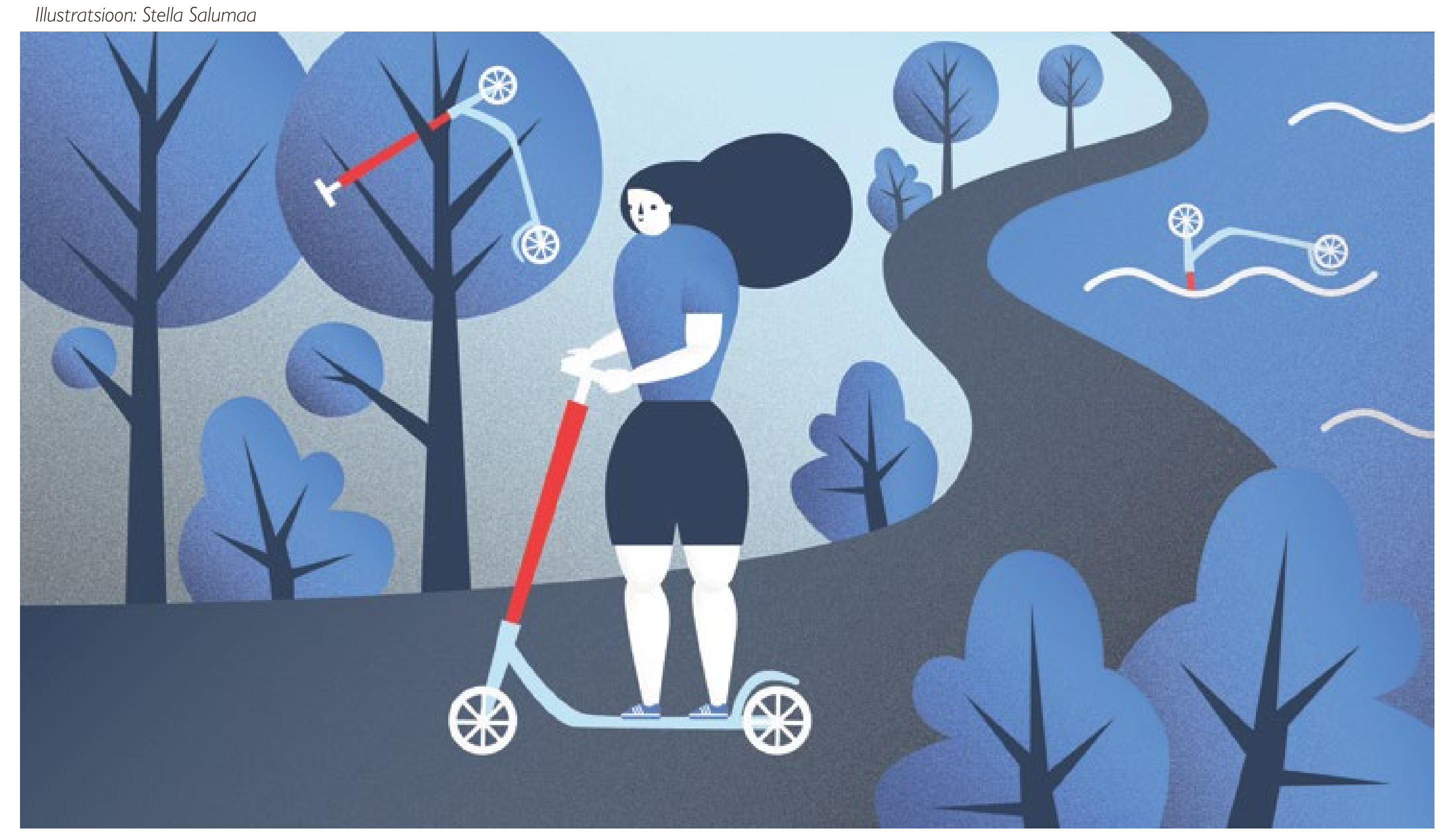
Helen Puistaja

Mitu ettevõtet turustas *fidget spinner*’it esialgu kui abilist tähelepanuhäiretega lastele, ent lühikeseks ajaperioodiks kujunes sellest fenomen ennekõike tervete laste hulgas. Nii tunduvad ka renditavad elektritõukerattad olevat põhimõtteliselt üleöö tekkinud trendikad mänguasjad, mille eest maksab kallist hinda keskkond. Ka kasutajate käitumine meenutab lapselikku vaimustust uue lelu üle, mis jäetakse vedelema just sinna, kus juhtub, kui silmapiirile ilmub midagi uut. Linnakodanikud on aga need, kes peavad jalus oleva kola kapi alla lükkama. Selleks et saada paremini aimu, mis probleemid võivad meid renditavate elektritõukeratastega ees oodata, uurisin laenutusteenusega kauem kokku puutunud linnade kogemusi.

JAGAMISÜHISKONNA ROOSA MULL

Jagamisühiskonna uustulnukad rõhuvad sellistele väärtustele nagu üksikisiku tarbimise vähendamine. Nii hõikasid Uber ja Taxify autojagamisteenuse turule toomisega välja revolutsioonilise eesmärgi vähendada linnades eraautode hulka. Praeguseks tuleb aga tunnistada, et see ei ole õnnestunud ja klientide ootel tühjalt ringi sõitvad taksoteenust pakkuvad masinad hoopis umbmistavad ning reostavad linnasid veelgi enam. Väikesed ja vähe ruumi võtvad tõukerattad tunduvad muidugi palju parem alternatiiv, kuna need ei pea näiteks kasutajaid otsides mööda linna tühisõite tegema.

Illustratsioon: Stella Salumaa



Kasutaja võtab tõukeka sealt, kus see satub olema, ja jätab selle sinna, kust alates seda enam vaja pole. Sellest tõstatub ka sügav probleem – neil ei oleks justkui omanikke. Päriselt kuuluvad need aga laenutusega tegelevale firmale. Kui suur saab sellises olukorras olla pühendumus igale üksikule tõukekale ja soov seda korras hoida, kui mugavam – ja tihtipeale ka vältimatu – on pigem uus osta?

Suurlinnade kogemus näitab, et ühisvara eest kantakse halvasti hoolt ja seda hävitatakse lausa tahtlikult. Münchenis viskasid keset teed vedelema jäetud tõukekatest tüdinenud kodanikud neid jõgedesse ja põõsastesse ning riputasid neid puude otsa. Portlandi linn sai rohkelt kaebusi ratastooliga liikuvatelt elanikelt, kel oli raskusi tänavatele jäetud tõukekate vahel laveerimisega. Hooletut liiklemist soosib puudulik seadusandlus ja selle halvasti mõistmine ning kontrolli puudumine.

LÕBUSÕITUDE ÖKOLOOGILINE HIND

Enamik elektritõukekaid liigub suure energiatihedusega liitiumioonakude toitel, mis võivad sisaldada koobaltit, niklit, vaske, alumiiniumi ja muid osaliselt probleemseid tooraineid, mille kaevandamine on kahjulik nii inimeste tervisele kui ka keskkonnale. Liitiumi ekstraheerimise peamine kahju seisneb avatud basseinides aurustumisest tulenevas veekaos. Koobalti kaevandamine saastab muu hulgas põhja- ja pinnavett kemikaalide ning raskemetallidega ning paiskab õhku ohtlikku tolmu. Kaevandustes kulutatav vesi tuleb aga kohalike kogukondade veevarudest. Lisaks kasutatakse koobalti kaevandamisel väiksemates kaevandustes ka lapstööjõudu. Aku on aga vaid üks paljudest detailidest, mis valmistatakse ja komplekteeritakse peamiselt söe põletamisest saadud energia toel töötavates tehastes Hiinas. Pärast seda peab toodang läbima pika tee, et jõuda lääneriikidesse.

See on ilmselge, et taastuvenergia salvestamiseks on meil vaja tulevikus aina enam akusid ja et pikemas perspektiivis kasu saamiseks ei pääse me lähiajal probleemse kaevandamise aina suurenevatest mahtudest. Samuti ei lõppe veel niipea mugavustoodete import Hiinast. Küsimus on, kas see õigustab ennast olukordades, kus on võimalik eelistada puhtamaid alternatiive, nagu oma jalad ja jalgratas.

Kui võrrelda tõukerataste tootmisele kuluvat energiat ja selle käigus tekkivat saastet, on nende igapäevaseks kasutuseks vajalik elektri hulk isegi üsna väike tegur. Energia tootmine pole aga Eestis just kuigi keskkonnasõbralik ja laadimisele lisandub veel teinegi keskkonnakulu: kuna tõukekatel ei ole konkreetseid laadimispunkte, nagu on Tartu linnaratastel, peab need laadimiseks linna pealt kokku koguma. Tõukekatele on aku sisse ehitatud ja ei piisa, kui keegi sõidab lihtsalt laetud akudega nende juurde, vaid need korjatakse kokku, transporditakse autoga laadimiskohta ja jagatakse hommikul jälle laiali.

POSITIIVSE KASUTEGURI POTENTSIAAL

Ainuke viis, kuidas renditõukekad päriselt positiivset mõju avaldaksid, oleks see, kui need vähendaksid tänavatel autosid. Skeptikuna, nagu ma olen, ei kujuta ma aga neid autoomanikke kuidagi ette tõukekatega sõitmas. Seda umbusku kinnitab ka statistika. Pariisis näitas 4000 kasutaja seas korraldatud uuring, et 47% küsitletutest oleks läbinud vahemaa muidu jalgsi, 29% ühistranspordiga ja 9% jalgrattaga ning vaid 8% vältis laenutatud tõukekaga auto- või taksosõitu. Ka Ameerika Ühendriikides Portlandis näitavad andmed, et 42% kasutajatest liiguks muidu jala või jalgrattaga. Seal väidab samas kuskil kolmandik küsitletutest, et hoidus sellega autosõidust.

Saksamaal, kus diskussioon on parasjagu üsna tuline, reklaamivad teenusepakkujad tõukekaid suuresti ühistranspordi kasutamist lihtsustava abivahendina, mis aitab läbida selle „viimase miili” sihtpunktini jõudmiseks. Selle eesmärgi täitmiseks peaksid ka linnad süsteemi panustama. Näiteks pakkuma ühiskaartide omanikele soodsamat tõukekarenti ja linnas autoga liiklemist piirama. Laenutajad aga peaksid jagama neid laiali pigem linnaservas.

KUI SÕIDUD ON SÕIDETUD

Ideaalses maailmas võiks lugematute kasutajate käes halvasti koheldud, vanaks jäänud või jõest välja õngitsetud tõukeratas minna ümbertöötamisse. Paraku tundub see veel üsna hägune ala olevat. Miks see nii tähtis on? Sest kui tõukekate sisseehitatud akude eluiga saab läbi, on kogu sõiduvahend kasutu. Oma isiklikest asjadest hoolivale inimesele võib taastöötlus tunduda alles kauges tulevikus terendava küsimusena, kuid kogemus näitab, et laenutatavate tõukerataste eluiga on vaid kuni kolm kuud (eelkõige kehtib see revolutsioonilise teenuse algusperioodil, kus on palju nii katsetamist kui ka uuendusi). Kolm kuud. Vaadakem nüüd sellele plastist, metallist, aku ja rehvidega asjale peale ning püüdkem võrrelda seda mis tahes samas mastaabis asjaga, mida me ise omame. Kolm kuud ei ole piisav. Seega on tõukeratta üldises ökobilansis väga tähtis mõelda, mis saab oma aja ära teeninud mudelitest. Kas teenusepakkuja saadab need taaskasutusse, parandab ja korjab kokku ka lõhutud vara?

Lühidalt öeldes on elektritõukekas mõistlik alternatiiv autole nende jaoks, kes soovivad liikuda ilma liigse pingutuseta, eriti kui tegemist on isikliku ja hästi hooldatud investeeringuga. Mind paneb see aga küsima, miks ma peaksin liikuma oma niigi vähese aktiivsuse juures elektrimootoriga, kui mul on funktsioneerivad jalad?! Oma üldiselt mittesportlikku eluviisi arvestades sunnin ma ennast pigem jala käima. Pikemate maade läbimiseks ja oma raamatulugemisstatistika parandamiseks jään aga ühistranspordi juurde.

PÕHINEB TÕESTI-SÜNDINUD LUGUDEL

Saleverest Estoniasse, välismaale ja tagasi – Mart Kangro räägib oma uue soololavastuse „Enneminevik" valguses lapsepõlvest maal, oma elust tantsija ja lavastajana ning teatrist kui suurepärasest vasturohust digitaalsusele.

Intervjuu **Mart Kangroga**. Küsis **Aleksander Tsapov**, pildistas **Renee Altrov**

2019. aasta kevadel anti teatriauhindade galal Rakvere teatris Eesti Teatriliidu etenduskunstide ühisauhind Mart Kangro, **Eero Epneri** ja **Juhan Ulfsaki** lavastusele „Workshop". Tänukõnes „naljatlesid" laureaadid vastse poliitilise situatsiooni valguses, et lavastuses õpetavad kolm keskealist meest, kuidas asjad peavad käima. Auhinnaraha 2000 eurot annetasid nad hiljem äsja parempopulistliku rünnaku alla sattunud Feministeeriumile. Varsti olid nad juba Postimehe esikaanel, võttes sõna teatri- ja kultuuripoliitika murekohtade teemal. Aga mitte sellest möödanikust ei soovinud ma Mardiga rääkida. Kuigi „Workshop" oli teatava *all-star*-maiguga ettevõtmine, on Mart ehitanud oma karjääri üles vabakutselise koreograafi, lavastaja ja tantsijana ennekõike soololavastustega, mis on olnud tihedalt seotud ka 2001. aastal avatud Kanuti Gildi SAALi kui vabakutseliste etenduskunstnike emalaevaga. Mart on saanud teatriliidu tantsulavastuste aastaauhinna kahel korral: 2004. aastal lavastuse „Mart on Stage" ja 2010. aastal lavastuse „Can't Get No / Satisfaction" eest.

Eruditsioon, visioon ja huumorimeel on kolm olulist elementi, mille saab kindlasti Mart Kangro töödele külge pookida. Füüsiliselt täpne ja intensiivne liikumine laval, kus kõike paistab olevat „õiges" koguses ja tema taotlused on nähtavad, mitte ta ei püüa peita nende puudumist silmamoonduste või tühjade liigutuste taha. Ja see on kvaliteet, mis ei ole tänapäevasel etenduskunstide väljal kuidagi iseenesestmõistetav.

Räägi natuke kasvamisest Matsalu rahvuspargi külje all.

Kui mõtlen sellele ajale tagasi, siis tegelikult jääb seoses minu lapsepõlvepaigaga kumama teatud mõttes konflikt. Kasvasin üles Läänemaal Salevere külas ja kui inimesel on üldse mingisugune kodutunne, siis võin öelda, et jah, olen pärit sealt.

Läänemaa kontekstis olid mõlemad mu vanemad immigrandid: üks on Tartust, teine Viljandist, aga mõlemad õppisid Tartus. Isa on mul suur loodusinimene, ta on pärandanud selle loodusarmastuse mullegi, ka maatööd ei ole mulle võõrad, aga mäletan lapsepõlvest tunnet, et päris lõpuni ma sinna ei kuulu. Kui teiste vanavanemad olid naaberkülas, siis minu esivanemate juured olid kaugel. Mitte et ma oleksin sellel skaalal kuidagi parem või halvem olnud. Koolivaheajalt tulles olid minu lood, mida rääkida, liiga teistsugused. Mind saadeti Tartusse, veeti mööda muuseume ja kontserdisaale. Vanematel polnud peale The Beatlesi ühtegi teist levimuusikaplaati, ülejäänud oli puhas klassika. Kui sõbrad lüpsid oma vanemate haigeksjäämise korral enne kooliminekut ära 50 lehma, siis mina nautisin õndsat und jne. Veidrat dissonantsi oli kuuluvustunde kujunemisel kohati liiga palju, aga see ei olnud dramaatiline. Külas lävisid kõik kõigiga ja tuli teha kõike. Valikuid ei olnud ju ülemäära rohkelt. Mulle meeldis väga metsas olla, sain sinna justkui koos oma mõtetega põgeneda. Kuigi Läänemaa ei ole mingi metsamaa, pigem kidur võsa. Võisin olla seal väga kaua, näiteks minna pimedas läbi metsa, mis on mõne jaoks õudne. Seda hirmu mul ei ole, pimedust ma ei karda. Vaimupimedust võib-olla küll (*naerab*).

Kui olid sedasi Salevere ja Tartu vahel ning kogesid neid erinevaid maailmu *à la* Vanemuine *vs.* kohalik kultuurimaja, siis kas teadvustasid endale teadlikult erisust nende vahel?

Teadlikult kindlasti mitte, aga tajusin, et mingid asjad on meie peres teistmoodi. Alates tellitud ajakirjandusest. Kui kodus käivad Looming, Keel ja Kirjandus jne, siis see paneb sind lapsena mõtlema, miks selline valik. Pilte neis ju pole, ristsõnu ka mitte. Ma ei taha ennast esile tõsta ja nõmedalt kõlada, aga see seletab seda nn hõõrdumistunnet. Umbes 10-aastaselt hakkasin metsa teatrit ehitama, saamata absoluutselt aru, mida see teater endast tegelikult kujutab, ja varastasin naabrimehe puuvirnast laudu. Kui olin lavaportaali valmis meisterdanud, siis suutsin isegi noored mängukaaslased projekti kaasata. See juhtus muidugi kohe pärast vanaisa surma, kes töötas pikalt Vanemuises. Tema kaudu teater minusse imbuski (*vanaema töötas ka teatris* – toim.). Pidin seda kuidagi kompenseerima, sest tundsin, et nende kaotuse tõttu jään ilma olulisest sidemest. Improviseerisime siis seal kuttidega ja tüdrukud vaatasid (*naerab*). See oligi tõenäoliselt käivitav tegur, miks oldi üldse nõus selles lolluses kaasa lööma. Ilmselt kõik tegid lapsena midagi sarnast.

Ei teinud, enamik pole teatrit ehitanud.

Võib-olla tõesti. Lõime kahe kase vahele lauad ja kutsusime külarahva vaatama, tegime kostüümid jne. Muidu on mu loomingulised tegevused olnud episoodilised, ka see teatriehituse periood lahustus tegelikult üsna ruttu. Vahepeal käisin paar aastat näiteringis, mõneks ajaks unustasin teatri täielikult, aga siis keskkoolis alustasin jälle. Kõmsile ehitati postmodernistlik kultuurimaja, millesarnaseid on täis terve Läänemaa. Selles oli suur ja uhke lava, kus me põhimõtteliselt lihtsalt tegime oma elu huvitavamaks.

Noorena oli mul mustvalge nägemus, et valida on kahe variandi vahel: kas lähed traktoristiks või liigud humanitaaria suunas. Näiteks Lihulas avati mingi KEKi kutsekool, kuhu läks suur osa noortest kuttidest. Keskkool ja kutsekas olid kaks täiesti erinevat kõrvuti eksisteerivat maailma. Kuigi mingites situatsioonides need ühinesid ja said teineteisega väga hästi hakkama. Kui tulla tagasi hõõrdumise kujundi juurde, siis mu isa ei lubanud mul näiteks käia kinos n-ö halbu filme vaatamas. Ta ütles, et kõige paremad on gruusia filmid ja neid kohalikus kinos ei näidata. Seal linastuvad „Legend dinosaurusest" ja „Diskotantsija" ning neid ei ole vaja vaadata. Ta ei kasutanud päris seda sõnastust, aga põhimõtteliselt see oli tema mõte. Pidin siis selle kuidagi endale selgeks tegema, miks ma ei tee seda, mida teised saavad teha.

Ja miks ei või meelelahutuslikku kino nautida?

Ammugi ma siis tegin vahet, et üks on meelelahutuslik, aga teine mitte. Minu jaoks oli see kõik üks kino, kus mõni film on lahe, mõni mitte. Elukeskkond maal õpetab teistmoodi toimetama, arendab teatud kompromissikunsti. Maal tuleb hakkama saada kõigiga, kes on sulle sinna antud. Sellest on tekkinud ka minu tegemiste eklektiline foon, ma arvan, et ma olen väga eklektiline. Ka minu tantsuharidus kujunes täiesti sattumuslikult tänu murranguajale, kus üks süsteem, ühed põhimõtted jäeti seljataha ja teised polnud jõudnud veel juurduda. Siis haaradki igalt poolt midagi. Olen teinud füüsilises teatris põhimõtteliselt kõike, mida annab teha, ja tunnen, et ma ei tea ega oska midagi lõpuni hästi ja sügavuti. Võib-olla tuleb see pisut sellest külaelust. Pead saama läbi kõigiga, igal asjal on mingi oma tõde. Oled nagu kameeleon, aga see ei tähenda, et sul endal ei ole põhimõtteid. Ma olen isegi õnnelik, et see nii on, sest see on aidanud mul hoida teatud mõttes ka enda distsipliiniga kriitilist distantsi.

Sa õppisid tollases pedagoogikaülikoolis tantsu ja oled öelnud, et jumal tänatud, et sinust näitlejat ei saanud, sest oleksid selles halb olnud.

Minu ettevalmistus ja oskused on teised. Etenduskunst ja psühholoogiline teater nõuavad erisuguseid oskusi ja kogemusi, et olla hea. Tean inimesi, kes tulevad hästi toime mõlemaga, aga minul puudub rolliloomega psühholoogilise teatri võtmes igasugune kogemus. Küll aga arvan, et olen päris hea *performer*.

Kas sa ei kujuta ennast „Kirsiaias" ette?

Ma ei oska seda, ma ei tule sellega toime. Ma arvan, et on inimesi, kes teevad seda väga palju paremini, kui mina seda teeks. Minu olemuslikud printsiibid, kuidas ma laval etendussituatsioonis tegutsen, on väga erinevad psühholoogilisest teatrist.

Kui mu näitlejaks saamine oleks teostunud nii, et oleksin läinud pärast keskkooli lavakasse, siis oleksin sattunud küllaltki kitsasse koridori, kus mu eesmärgid oleksid olnud palju kindlamalt paigas, kui need olid tollal pedagoogikaülikooli koreograafiakateedri lõpetajatel. Kool vaevles totaalses identiteedikriisis: keda koolitatakse ja milleks? Kuna see rada kulges nii, oli mu väljakutse elule tegelikult palju suurem, ja tänu sellele tõi see mind kokku ka eripalgelisemate isiksustega.

Sa oled kohalikus nüüdisaegse tantsu või etenduskunsti maailmas pigem haruldane nähtus, sest oled tantsinud ka Estonia balletitrupis. See oli kindlasti omamoodi väärtuslik sissevaade traditsioonilisemasse kunstivormi ja teatrimajja.

Tol hetkel oli enneolematu, et Estoniasse tuleb mingi pedagoogikaülikooli koreograafiakateedri taustaga tüüp. See oli oma aja nägu, enam poleks see võimalik. Estonia, kuhu ma sattusin, peegeldas ümbritsevat olukorda, kus heade juhuste kokkulangemisel oli kõik võimalik. Praeguseks on mingid kaanonid juba kinnistunud.

Õppisin ühes nendest viimastest lendudest, mil koreograafiakateedris oli veel **Mait Agu**. Mait oli autoritaarne juht. Teda kardeti ja kord oli majas. Estonia renomee polnud minu silmis kõige parem, kui ma sinna läksin. See oli suur struktuur ja seal oli kõik pilla-palla. Distsipliini ei olnud, read olid kõverad, ja eks see, et minagi sinna sain, kõneleb sellest (*naerab*). Mingis mõttes oli seal aga teatud loominguline *drive* ja seda paljuski tänu **Mai Murdmaale**. Mäletan, et sealne süsteem lonkas mõlemat jalga, aga oli palju imelisi inimesi. See aeg pani muidugi meid kõiki proovile.

Kui võrrelda koreograafi või tantsija reaalsust praegu ja kakskümmend aastat tagasi, siis mis muutust sa tunnetad? Alates ruumide olemasolust kuni muude tugistruktuuride ja publiku ootusteni.

Muutus on mastaapne, vähemalt minu jaoks. Võib-olla mõned inimesed vaidlevad mulle vastu ja Linnateatris või Estonias see ehk nii mastaapne ei olegi, aga kui vaadata nii-öelda vabakutselise etenduskunstniku võimalusi, on edasiminek tohutu. Toona oli see väga paljuski ikkagi fanatismipõhine. Praegu tundub see aga kohati isegi amatöörlik. 90ndate alguses oli Eestis ainult üks tantsupõrand. Kui tahtsid oma lavastust teha, siis rääkisid Estonia lavamehega läbi, võtsid rulli õlale ja köndisid sellega Krahli, sest see oli põhimõtteliselt ainus koht, kus seda sai teha. Rullisid lahti ja tegid oma tüki ära. Pärast viisid jälle tagasi. Produktsioon on praegu palju kõrgemal tasemel, aga ma ei saa öelda, et professionaalsus oleks asju kunstilises plaanis alati paremaks teinud. Ma ei taha väita, et muru oli rohelisem, lihtsalt situatsioonid on erinevad.

Kui tegin diplomietendust, siis taotlesime samuti kultuurkapitalilt raha, aga see kulus Vene Draamateatri rentimisele. Ja me tegime seda kõike ise, tänapäeval

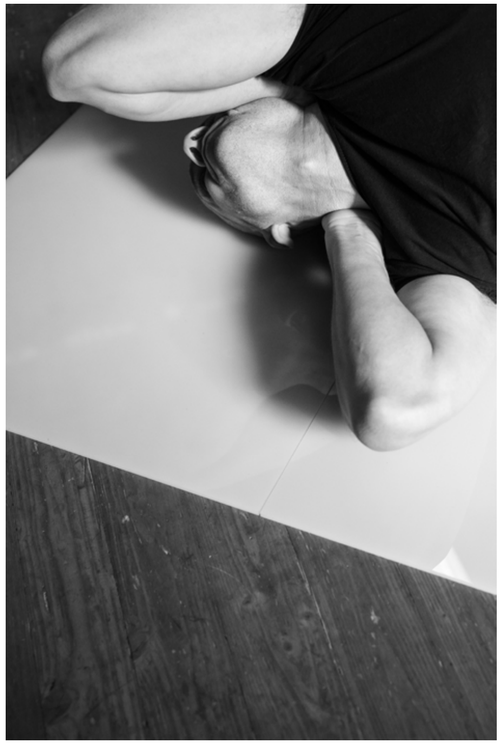
Kui sõbrad lüpsid oma vanemate haigeksjäämise korral enne kooliminekut ära 50 lehma, siis mina nautisin õndsat und.

90ndate alguses oli Eestis ainult üks tantsupõrand. Kui tahtsid oma lavastust teha, siis rääkisid Estonia lavamehega läbi, võtsid rulli õlale ja köndisid sellega Krahli.

Kultuuripoliitika käsitleb etenduskunste kui turistiklassi reisijaid: pardale võid istuda, aga kõigi teiste teenuste eest pead ise juurde maksma.

jätkub >

< *eelneb*



on tudengil juba juurdepääs struktuuridele ja formaatidele, mille kaudu kool muudab elu lihtsamaks. Võib-olla see tingib ka sunnitud valikuid, mille tõttu on stiihiat ja spontaansust ehk vähem.

Oleme teatavas mõttes ära harjunud, et asjad on nii, nagu need on. Tänapäeval on palju kergem alustada kui 20 aastat tagasi. On mingid ressursid uusi tegijaid otsivate institutsioonide ja konteksti kujul. Kuraatorid on alati näljased nn värske liha järele. Kui paistad millegagi silma, siis esimese võimaluse midagi teha saad võrdlemisi kergelt. Kas Kanutis, Sõltumatu Tantsu Laval või mõnel festivalil. Küsimus on aga selles, mis edasi saab. Kui esimene katse õnnestus, saad ka teise võimaluse, aga üsna samadel tingimustel. Siit edasi on väga raske end kehtestada. Need olemasolevad formaadid ja võimalused, mida näib olevat palju, on tegelikult poolikud. Ühelt poolt on riiklik toetus institutsioonidele, mille abiga tehakse etenduskunsti, täpselt sellisel tasemel, et toetada saab esimesi, mitte väga palju ressursse nõudvaid katsetusi. Teisalt on väga vähe selliseid kanaleid, mille vahendusel võiks kunstnik ise riigilt tuge saada, et iseseisvalt oma nn kunstnikuinstitutsiooni üles ehitada. Oleme jäänud kinni üleminekuühiskonda – entusiasmipõhiselt enam ei saa ja küpseid produktsioone, mida publik ootab, sest teadlikkus on juba niivõrd hea, ka veel ei saa. Selles on üheselt süüdi kultuuripoliitiline otsus, mis käsitleb etenduskunste kui turistiklassi reisijaid: pardale võid istuda, aga kõigi teiste teenuste eest pead ise juurde maksma. Siis reisitaksegi ainult käsipagasiga. Kultuuriministeeriumi viimaste otsuste valguses ei tundu, et asi ka paremaks läheks, pigem vastupidi.

Mäletan enda peas dilemmat, kas jäädagi Berliini ja saada seal oma kolleegide vaenlaseks-konkurendiks, seistes taotlusega Hauptstadtkulturfondsi ukse taga, või töötada Eestis.

Selles mõttes on teater hea kunst, et paned lihtsalt ukse kinni ja müürid inimesed ruumi sisse.

Sa mainisid ühes meie varasemas vestluses, et suhtumine tantsu oli tollal teine, võisid esineda ka näiteks maal kuskil kultuurimajas, kui seal oli ärksam juhataja. Tants kui selline tähendas mõnes mõttes midagi muud, kunstilised kategooriad olid vähem segregeeritud.

Inimeste teadlikkus erinevatest tendentsidest ja trendidest oli piiratum. Klišeed ei olnud nii kinnistunud, sest kõik oli uus ja iga asi pidi endale alles koha leidma. Purkisittumise ja koeralohistamise referentse ei olnud. Tänu sellele ei olnud inimestel veel ka päris täielikku arusaama sellest, mida nüüdisaegne tants üldse tähendab. Tegemist oli udukoguga kaugest-kaugest universumist – see oli horisondil helendav tundmatu laik. Inimeste ette minna oli kergem ja publiku ootused ei olnud nii kanaliseeritud. Kõike uut võeti vastu suhteliselt heal meelel. Üheksakümnendatel sõitsime väikestes kohtades väga palju ringi lavastustega, mis ei olnud oma olemuselt kerged, ammugi mitte meelelahutuslikud. Aga inimesed tulid, vaatasid, mõtlesid ja pidid ise kuidagi toime tulema. Nad ilmusid kohale ilma eelnevalt otsustamata, et aa, see on see. Selles mõttes oli taoline teatav süütu hetk väga tore.

Aga see sai kesta vaid lühikese aja.

Ma ei igatse seda taga, see lihtsalt oli selle aja paratamatus. Ma ikkagi arvan, et on hea, kui valid ja otsustad teadlikult.

Sa oled rääkinud palju juhuste kokkulangemisest ja sellest, kuidas aeg ise on määranud mingid valikud nii laiemalt kui ka sinu enda karjääris. Oled märkinud, et ka sinu soolo „Start. Based on a True Story" langes õigesse hetke, mis avas sulle ka väravad välismaale ja võimaldas sul siis nii-öelda oma karjäärile stardipaugu anda.

Ma ei taha oma tööd või loomingut alahinnata, ammugi mitte väita, et juhus määrab kõik. Kõige selle taga oli paljuski mu enda aktiivsus. Kui ma aga vaatan oma loometeele tagasi, siis see aeg mängib väga tähtsat rolli. Ma ei olnud nii väljakujunenud isiksus, et juhuste jada ja ümbritsevad inimesed poleks mind mõjutanud. Lisaks olin mitmel korral õigel ajal õiges kohas, nii Estoniasse sattudes kui ka „Stardiga", kui huvi Ida-Euroopa vastu oli suur. Ma ei saa seda alahinnata. Väga suur osa oli Euroopa Liidu laienemise ootusel: olid finantsid, oli huvi, Ida-Euroopa oli see eksootiline teine ja kõik muud taolised aspektid. Olenemata sellest, kui hea see tükk oli – ja ma arvan, et see oli väga hea töö. Praegu on palju raskem endale sellist tähelepanu saada. See kestis neli-viis aastat, siis jõudsid orbiiti Hiina ja India ning kõik kuraatorid jooksid sinna. Ma olen enam kui veendunud, et kui tuled küllaltki tundmatult maalt, siis mingis kontekstis see eksootika müüb, aga kui tahad juba jääda figureerima, siis sinu päritolumaa tuntus, selle konteksti tuntus, mille kaudu sind kohalikule auditooriumile tutvustatakse, on väga tähtis. Sind on võõrale publikule lihtsam müüa juba tuttavate referentsidega.

Kas sulle ei tundu, et tänapäevane tee on minna Berliini või Amsterdami õppima, millega süüakse end välismaale sisse, mitte ei oodata, et kunagi tuleb mõni välisprodutsent ja näeb meid Eestis?

See on täiesti loomulik tee, aga ma ei tea, kui palju see kergem on. Mäletan enda peas dilemmat, kas jäädagi Berliini ja saada seal oma kolleegide vaenlaseks-konkurendiks, seistes taotlusega Hauptstadtkulturfondsi ukse taga, või töötada Eestis. Tol hetkel mulle tundus, et ma ei taha olla näljane kunstnik Berliinis ja oodata seal õnnehetke. See oleks olnud ka rumal, sest Tallinnas alustas Kanut. Minu olukord oli tegelikult niivõrd hea, et sain olla väga aktiivne ja tegus mõlemal pool.

Väljaspool on konkurentsi rohkem ja aktiivseid kunstnikke, tantsijaid tekib iga aastaga juurde.

Kõik tahavad olla autorid, see on suur muutus, mis on toimunud. Raske on üldse leida mingeid kategooriaid, sest kastid, kuhu sa pead avaldustes nimesid kirjutama, on ette antud. Lavastaja, dramaturg, kunstnik ja tehniline teostus, aga see ei ole ammugi enam nii, koostöö toimub hoopis teisel tasandil. Teisalt on noorem põlvkond palju enesekindlam, nad näevad endas autoristaatust palju varem. Kui muud ei ole, siis autorina olen ma ennast ikkagi kehtestanud. Võib-olla see on Läänes kogu aeg nii olnud, aga mitte Eestis.

Kas autoriks olemine on valitsev ideaal?

See ideaal, see veendumus on palju rohkem nii-öelda kohal, kuna kunstiproduktsiooni üldine mehhanism soosib seda. Kui kuskil on keegi huvitav, siis pakutakse, et kuule, kui tahad, siis tule tee siin midagi. Ja see on väga hea, et nii on. Samas genereerib see ka väga palju materjali ja müra. Mitte et vaadake Mart Kangrot, vaat mina teen õiget asja, need teised teevad müra mu ümber, aga sellist filtrit, distantsi ja aukartust minna rahva ette midagi näitama on vähem. See on iseenesest hea, aga publiku seisukohalt peab sellega arvestama.

Ehk on see teatav enesekriitilisuse aurustumine seotud üleüldiste ühiskondlike muutustega.

Me oleme rohkem võrdsed ja see on igal juhul positiivne. Autoritaarsus ja vanadele peerudele alt üles vaatamine kaob. Ei ole vahet, sa võisid olla Nobeli auhinna laureaat, aga mina teen siin nii!

Kui rääkida eneseturundusest, siis sul pole isegi kodulehte.

Ausalt öeldes ma ei arva, et see on hea, aga ma ei oska sellega lihtsalt toimetada. Olen selles mõttes romantik, et hindan silmast silma kohtumist ja ühiseid jagatud kogemusi. Kui suudan hoida sind siin tund aega kinni, ilma et sa klikiks kuhugi mujale, siis see on kvaliteet. Minu fookuses on aeg, mil ma inimestega koos olen. Üritan kehtestada ennast selle ruumi vahendusel, kuhu ma inimesed kutsun, ja hoida nende tähelepanu meie eludest sama palju aega võtvas hetkes. Saksa kunstnikul **Hito Steyerlil** on termin „totaalse kohalolu terror". Ta ütleb, et tänapäeva maailm on teinud kohalolust omamoodi karikatuuri: sa pead olema kogu aeg *kohal* erinevates digitaalsetes kanalites ja jagad ennast mitme reaalsuse vahel. Loengut kuulates lehitsed samal ajal oma Facebooki lehte, märkides end osalejaks üritustele, kuhu sa kunagi ei jõua jne. Sa pendeldad mingis ajas, mis ei ole kunagi see, kus sa tahaksid tegelikult olla. Selles mõttes on teater hea kunst, et paned lihtsalt ukse kinni ja müürid inimesed ruumi sisse. Sunnid neid kohal olema ja kui nende tähelepanu peaks ka kaduma ja mõte uitama minema, siis nad saavad vähemalt omi mõtteid mõelda. Mul on üks hea tuttav, kes ütleb, et ta ei mõtle kuskil nii palju kui teatris, aga mitte seoses sellega, mida ta parajasti vaatab. Põhimõtteliselt on teater analoogmeediumina paganama hea.

Sanatoorium ümbritsevale virtuaalsusele.

Natuke jah. Võta seda kui endale võidetud aega, sest muidu sa pendeldaksid kolme dimensiooni vahel.

Sa oled elus päris palju välismaal esinenud. Praegu tuuritate Juhan Ulfsaki ja Eero Epneriga lavastusega „Workshop" mööda Euroopat.

Kui mul ei oleks niisugused vanad peerud lavapartnerid, siis oleksin palju rohkem käinud (*naerab*).

MART KANGRO „ENNEMINEVIK" ESIETENDUB 14. OKTOOBRIL KANUTI GILDI SAALIS. VAATA LÄHEMALT: *SAAL.EE*

Kas selline tuuritamine tekitab tüdimust?

„Stardiga" korraks tekitas, aga üldiselt mitte. Ma ei taha olla silmakirjalik. Kui keegi kutsub sind, sinu vastu tuntakse huvi, kellelegi läheb sinu tehtu korda, siis see meelitab igal juhul. Kas see polegi see, mida sa tahad? Ma võin olla kapriisne – see ei olnud hea, publik näeb täiesti valesti, toit oli halb või voodi ei olnud pehme –, aga jube silmakirjalik oleks öelda, et see tüütab mind. Palju kurnavam on see, kui sind ei kutsuta. Tuuritada ja samas vinguda selle üle – see on puhas ülbus ja arrogantsus.

Ma tulin koolist, kus oli hoiak, et minust ei saa tantsijatki. Tantsijaks said siis, kui tantsisid balletti või võistlustantsu.

Sa pead ka noortele näitlejatele/tantsijatele kursuseid, meistriklasse. Mida sa püüad pedagoogina edasi anda?

Ma ei ole võtnud kursust kunagi kohustusega, et juhendan neid mitu aastat. See on teistsugune vastutus. Külalisõppejõul on palju mugavam kui inimesel, kes võtab kursuse enda kanda. Minu missioon või põhjus, miks ma olen üldse nõus minema, seisneb puhtalt selles, et ma tahan neid enda usku pöörata (*naerab*).

Ma lähen sinna misjonärina oma maailmavaadet peale suruma, muidu ei oleks sel mõtet. Tegelen enda meelest puhtalt rahvavalgustusliku tööga (*naerab*). Ma tean, et seal on inimesed, kes vastutavad üldise terviku eest, minult on neil vaja litakas saada. Ja ma üritan seda neile anda – mingit mõtlemist, avada mingisuguseid uksi. Ja see on puhas manipulatsioon, pedagoogika on nii või naa manipulatsioon, me kõik teame seda. Lähen ilma süütundeta nende inimestega manipuleerima ja võtan selle eest ka vastutuse.

Vastutus oma vabade valikute ees on päris raske koorem, mida kanda. See on minu meelest kõige suurem väljakutse.

Sa oled rääkinud, kuidas sul kulus aega, et oma lavastustesse lisaks liikumisele ka teksti sisse tuua.

Ma tulin koolist, kus oli hoiak, et minust ei saa tantsijatki. Tantsijaks said siis, kui tantsisid balletti või võistlustantsu. Nüüdisaegsest tantsust ei teadnud mina ega ka väga paljud teised koolis midagi. Sellest tulenevalt ei näinud ma kohe läbi, et hääl ja sõna on üks osa keha väljendusvahenditest. Aukartus teksti ees tuli ikkagi müüdist, kuidas sellega akadeemilises teatrikoolis ümber käidi. Mina, kes ma tulen füüsilise ja tantsuteatri poolelt, leidsin isegi enesekindluse selles, mis võimalused mul on kõne ja teksti laval kasutamises.

Sulle ilmselt sobib selline maailmade vahel laveerimine või n-ö krantsiks olemine.

Mina olen kindlasti krants.

Tõukoer sa ju pole?

Ei! Või vähemalt mulle ei ole neid pabereid antud ja pole kedagi, kes mind atesteeriks (*naerab*). Mulle meeldis norra koreograafi **Hooman Sharifi** lause pärast ühe minu tüki vaatamist: „Ma näen, et sul ei ole seda kultuuri." Esiotsa ma muidugi solvusin, aga siis sain aru, et see on mu elu suurim kompliment. Ta ütles sisuliselt, et ajan mingit oma teemat.

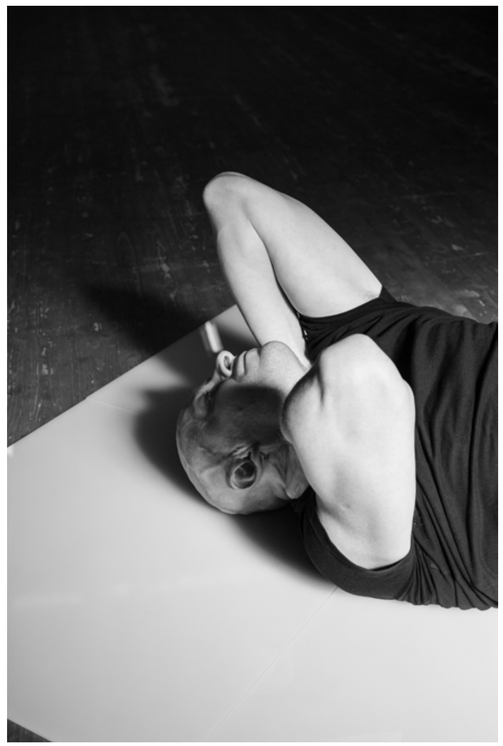
Kui kaua sa kujutad ennast laval tantsimas või liikumas? Umbes 2008. aastal nägin Londonis Barbicani laval tollal 90-aastast Merce Cunninghami, kes oli ratastoolis. Kas kujutad enda puhul ette midagi sarnast?

Kujutan, ma kujutan kõike ette. Kui rääkisime siin üheksakümnendate algusest, siis tollal ma ei kujutanud midagi ette, asjad juhtusid ja said osaliselt teoks. Praegu ma kujutan kummalisel kombel kõike ette, aga väga vähesed asjad nendest realiseeruvad. Praegu ma võin vabalt liikuda, ma arvan, et olen päris heas vormis, neljakümneviieselt liigun küll (*naerab*).

Kas vananemine on füüsilise või tantsukeskse etendaja jaoks keerulisem kui sõnateatri näitlejale?

Sõltub, mida sa tahad teha. Kui tahad kuuekümneaastaselt luike tantsida, siis vabandust väga, aga mõtle uuesti. Kui see on klassikaline redaktsioon, siis publik, ka parima tahtmise juures, ei näe laval seda luike, keda nad vaatama tulid. YouTube on täis fantastilisi lugusid, aga me ei tea, mille nimel on tulnud need suured saavutused, et seitsmekümneaastane tõmbab lõuga vms. Sellest, mis tema peast päriselt toimub, meile ei räägita. Võin aga öelda seda, et kui panna vanainimene lavale, siis ma võin teha seal mida tahes, aga jään ikka tema varju. Elukogemus on kvaliteet, sellega on raske võistelda.

Kui mõtlen tantsijana, mis minu kehaga toimub, siis see on huvitav kaemus. Iga inimene, kes on olnud füüsiliselt aktiivsem ja kelle keha liigub kõdunemise suunas, tajub oma kehamälu. Ma tean, milleks ma kunagi võimeline olin ja mida ma enam ei suuda. Mälestus sellest kehast, mis tegi piruette või midagi muud, on väga tundlik kogemus. Selles kehas on ühtaegu nii olevik kui ka minevik. See olevik on komponeeritud nendest mineviku kildudest. Füüsilise võimekuse kadumise tajumine ja selle minnalaskmine on protsess ja inimesed läbivad seda väga erinevalt. Ja see võib olla mõne tantsija jaoks krahh, kui ta ei suuda seda endale selgeks teha.



Millega sa oma uues soolos „Enneminevik" tegeled?

See lavastus tõukub tegelikult paljuski nendestsamadest teemadest, millest me siin rääkisime. Üks on personaalne ajatunnetus, enda pärandi nii-öelda slepp, mida sa kaasa tirid, mida sa oled valinud mäletada või mis on sundinud end mäletama, aga teisalt ka ühiskondlik mälu, identiteediloome ja kuuluvustunde realiseerumine: kellega sa tahad samastuda ja kellega mitte, mis lugusid sa otsustad kuulata ja mis pidepunkte sealt endale leida ning mis lugusid ignoreerid täielikult. Kuigi ma räägin justkui mäletamisest, siis tegelikult räägin olevikust.

Mind huvitab väga, mida inimesed otsustavad mäletada. Ajaloo- ja mäletamistunnetus on ühiskondlikul pinnal manipulatsioon, mis on olnud teatud institutsioonide ainuõigus, olgu need päevalehed, televisioon või muud võimu teostamise instrumendid. Tänu sotsiaalmeediale kaotasid need institutsioonid oma mineviku jutustamise monopoli. Ja see vastutus langeb nüüd järjest rohkem indiviidile endale, kes otsustab iseseisvalt üha enam, kuidas ja milliste kanalite, milliste lugude kaudu ta oma identiteeti, minevikku, pärandit nii indiviidi kui ka ühiskonnaliikmena kujundab. Vastutus oma vabade valikute ees on päris raske koorem, mida kanda. See on minu meelest kõige suurem väljakutse.

Tehnoloogia on soosinud ühismälu killustumist.

Absoluutselt. Vastutus on järjest rohkem meie kätes. Selle vastutuse võtmise kahjuks räägib aga see, et sa tunned, et see on nii väsitav, ja annad alla. Pead tegelema nii paljude asjadega ja sul ei ole lihtsalt ressurssi, ajalist, intellektuaalset, mis tahes ressurssi, et tegeleda kõigi nende aspektidega. Ja lõpuks annadki alla ja lased kellelgi teisel enda eest otsustada.

Lõpetuseks esitan sulle mõned sinu N099 lavastusest „Fantastika" inspireeritud küsimused.

Kas ühe- või kaheraudne?

Ühe- või kaheraudne? Mida see tähendab üldse? Vabandust, ma ei saa sellistele asjadele vastata, ma saadan inimesed pikalt, kui keegi tuleb minu käest sellist asja küsima.

Kas polka või valss?

Sõltub kontekstist. Ma ei vasta sellistele küsimustele.

Mida sa tunned, kui kätel kõnnid?

Kuidas veri pähe langeb.

Kas annad moosekantidele ja kerjustele raha?

Jah, aeg-ajalt ikka.

Miks Moskva saia enam osta ei saa?

Saab ju?!

Kust?

Palun mine osta Maiasmokast. See on küll Viini sai, aga põhimõtteliselt saad.

Kui nalja ei saa, mis siis saab?

(*Naerab ja mõtleb*) Kui nalja ei saa, mis siis saab? Mõelda.

Mart Kangro kolme sõnaga.

Mart Pauli poeg Kangro.

Kas oled pesuseep või vaniljelõhnaline dušigeel?

Ei ole kumbki.

No vot, sellega on intervjuu läbi.

Kurat küll (*sellele järgneb dešifreerimatu sajatav lause).*

MOENÕU RAHVUSLASTELE

Kuidas tuvastada, milline on õige ja originaalne eestimaine rahvarõivas, eestipärane nimi, autentne eesti toit ja aiavärav? Aga milline majandus sobib eestlase hingelaadile? Need on küsimused, millega satutakse silmitsi, kui 1930. aastate eeskujul võetakse siinmail taas ette kogu eluolu eestistamine.

Hent Kalmo

Sel suvel täitus Tallinn rahvariietega. Paistab, et kõigile neid siiski ei jätkunud, sest mida lähemale jõudis laulupidu, seda meeleheitlikumalt otsiti sotsiaalmeedias mõnd puuduolevat hilpu: ühel oli tarvis vööd, teisel polnud seelikut, kolmas küsis, kas sinise seeliku alla võib jätta tavalised punased igapäevakingad. Häda kui palju!

Kõrvaltvaatajal tekkis aga küsimus, kas rahvariideid võib üldse nii suviliselt ja silma järgi kokku toppida. Laulupeo korraldajad vahendasid rahvale tõdemust, et „rahvariiet peab oma originaalsuses austama, […] sest ta on ajalugu, […] mida iga võhik oma oskamatuse ja maitsetusega ei tohi narrida"[1]. Kõlas hääli, et rahvarõivas ilmutab eestlust, mingit sügavat vaimu, rahvustüve, justkui võtaks eestlased end rahvarõivaisse mässides hoopis alasti ja paljastaks argise kirjususe alt oma tõelise, peaaegu liigilise kokkukuuluvuse.

Hedvig Hanson leidis möödunud aastal paljudele sobivad sõnad, kui jutustas, kuidas „mustade muusika" asemel kõlab tema hinges üha enam laulupeokoor. „Kui mu laul kõlaks [laulupeol] koori esituses, oleks see suurem saavutus kui Ameerika vallutamine […]. See oleks oma ja kodune. Eestikeelne, kodu ülistav, meie loodust hoidev […]. Nii nagu mu hingele sobiks. Mul on kodus isegi ühed kooliajal tikitud eesti rahvariidekäised, äkki leiaks lõpuks kasutust?"[2] Miks mitte. Mõte on ju, et rahvariie pole mõni suvaline importkalts. Käised ei ole topp. Need väljendavad rahvustunnet. See mõte on nii ilus, et tekib tahtmine kergitada tuttavat linast loori ja uurida, mis seal meie rahvariiete all siis ikkagi varjub.

PILK RAHVARIIETE ALLA

Tuleb välja, et selles asjas ei olegi nii lihtne selgust saada. Tõsi, hiljuti tehti katse avastada rahvariiete ainelise vormi tagant vanade eestlaste maailmavaade. Kuid tulemused valmistavad pettumuse. Tahaks leida midagi ürgselt ja olemuslikult eestipärast, aga öeldakse hoopis, et meie rahvariiete „vorm on mõjutatud praktilisest tarvidusest, näiteks meie kliimas on rõivastuse puhul oluline keha katmise vajadus"[3]. Erinevus meeste ja naiste särkide vahel seletuvat tõigaga, et „meeste tursked õlad ja kael tingisid vajaduse kaelaava suurendada". Samale järeldusele oleks jõutud H&Mis. Vähe viib edasi ka see, mida nenditakse vöö kohta: „See väike, kuid oluline rahvarõivaese hoidis keha tugeva ja peene ning vööga kinnitatud rõivad kaitsesid kandjat paremini külma eest." Kuidas aitab see avastus aga rahvusliku meelega laulupeolist, kes otsib endale vöed, kuid tingimata niisugust, mis on originaalne ega narri ajalugu?

Kukub välja nii, et hoopis ajalugu narrib meie rahvusliku hinge otsinguid. Sest kui laulupeoline hakkab otsima vööd, mis ilmutab eestluse vaimu, siis ta satub olukorda, mis on väga sarnane 1920. aastate kommunisti omaga. Toona katsuti Nõukogude Liidus selgitada, mida peab proletaarlane seljas kandma. Näiteks käis kõva arutelu teemal, kas lips on vana korra igand. Kas naistöölisel kõlbab ennast värvida? Kas ta saab olla progressiivne vaid juhul, kui kannab pükse? Ja kui lood on teisiti, siis millise lõikega kleit väljendab marksistlikku maailmavaadet? Mitte ainult riietumine, vaid kogu eluolu tuli kommunistlikuks ümber korraldada. „Varasem lohakas suhtumine ümbrusse ja riietumisse (või veelgi hullem, varasem kodanliku moe matkimine) peab andma asu nõudmisele tuua oma ellu midagi uut, tervet ja lihtsat," kirjutati 1925. aastal nõukogude ajakirjas Krasnaja Niva. Ning mõni aasta hiljem tunnistati ajakirjas Iskusstvo v Massi: „Me ütleme naistöölistele: „Ärge pange selga seda või teist!" Kuid mida me neile asemele pakume? Mitte midagi."[4] Valitses üksmeel, et rõivastus peab olema nõukogudepärane, ent keegi ei osanud kosta, mida see õieti tähendab.

Samasuguste raskustega maadeldi Eestis 1930. aastatel. Pärast 1934. aasta pööret kuulutas valitsus, et kogu Eesti elu tuleb hakata juhtima rahvuslikul moel. Kuid kohe tekkis mure, mille võttis kokku üks toonane siseminister, öeldes, et rahvuslik kokkukuuluvus rajaneb küll tõulisel omapäral, aga viimane peitub nii sügaval verepärimuses, et lihtsa inimese silm seda ei seletagi. Seetõttu oli tarvis luua kogu elule väline vorm, „mis vastab eestlase omapärale, nii et ka kõik kõrvaltvaatajad võivad täie veendumusega öelda, et see on tõepoolest eestipärane"[5]. Esmajoones muidugi: iga eestlane rahvariietesse! Nõnda tuli ravida olukorda, kus inimene vaatab ringi tänavail, kohvikutes, teatris, pidudel, isegi kodudes, kuid ei saa aru, „kas need on eesti naised ja mehed, kes seal liiguvad"[6]. Kõikjal torkasid silma võõra ilmega moenukud. „Eriti naised. Mehed on nii nagu nad on." Võiks arvata, et viimased sõnad kirjutas mees, aga ei – just naised kogunesid kõiksugu liitudesse ja hoiatasid oma suguõdesid, et globalismi (või „kosmopolitismi", nagu toona öeldi) hirmsaimaks propagandarelvaks on naiste mood. Kes kummardab Pariisi moetüranni, see hakkavat ka võõral viisil mõtlema. Meestega polevat lugu nii hull. Kui neil on seljas ametlik vormiriietus, näiteks kaitseliidu või politsei oma, siis olevat nad juba isemoodi rahvariietes. Naised pidid aga kõvasti enda kallal tööd tegema. Seda enam, et koos rõiva eestistamisega tuli eestistada „oma „mina" – oma enese sisu, oma ümbrust, oma kodu; tuleb eestistada ka oma elamise stiili – oma kombeid, oma lõbumaitset – ja oma tundeid, oma moraali jne"[7].

Üks omaaegne siseminister sedastas 1938. aastal, et rahvuslik kokkukuuluvus rajaneb küll tõulisel omapäral, aga viimane peitub nii sügaval verepärimuses, et lihtsa inimese silm seda ei seletagi.

Nimede eestistamise kampaania aegu tuli ette sedagi, et isamaalise vaimuga inimene tõttas nime vahetama, kuid kuulis ametnikult, et tema nimi on juba küllalt rahvuslik. Ja vastupidi.

RIIK RAHVARIIETESSE

Kuigi lõpuks pidi rahvusliku inseneritööga jõudma moraalini, oli lihtsam alustada välisest ümbrusest. Valitsus lükkas käima suure kodukaunistamise kampaania. 1936. aasta kevadel korraldati kõrgetasemeline koosolek, kus nenditi, et riigile ei saa iluravi teha mitte iga koduomaniku äranägemise järgi. „Ei saa ka erilist vabadust anda värvitoonide valikul," ütles aiandusameti juhataja. „Värv on element meie maast, metsast, loodusest… Värvimiseks peab ühisest tsentrumist ühist juhatust andma."[8] Puhuks, kui rahvas ise loiuks osutub, taheti kohale saata värvijate salgad, kes võõpavad majad õigel moel eestipäraseks. Valitsuse otsuseid olla vaja ka seepärast, et inimesed ei tea, milline see nende rahvuslik omapära siis ikkagi on. „Maal ringi käies küsitakse tihti, missugune peab olema talu aed ja värav." Mida vastata? Lahendus tuli ammutada eestlase hingest, aga kui harimata maainimene enda sisse vaatas, siis ei näinud ta seal sugugi, millist värvi peab olema tema värav. Sama mure oli aiaga. Sõnastati „aianduskunstiline põhiidee", mille järgi kodumaise aia stiil arenegu välja „vaba Eesti rahvusliku omapära ja eestlase iseloomu ja maailmavaate vaimus"[9]. Tore. Aga mida siis istutada kästakse? Kodumaiseid taimi, öeldi. Kas kõik taimed, mis siinmail juured alla ajavad, on kodumaised? Kas näiteks tulp sobib Eestimaa loodusse või vohab see siin võõramaa aiandustürannia mõjul? Ja üldse, mida kõrvuti panna? „Kui süveneda kodukaunistamise tegelikkusesse," õpetas üks asjatundja, „siis selgub, et mõneski kavandis esineb ideelist kooskõla vormis ja värvis." Nii, siis on ju hea? Aga ei. Meie aedadest puuduvat siiski „rahulik monumentaalne suurus, puudub Eesti looduslik põhialus ja seega Eesti oludekohasus"[10].

Kord üritati isamaalisuse rüüs maha müüa kaitsetolle, kord väideti, et „eestlase hingelaadile" vastab eraettevõtlusest hoopis paremini riiklik majandamine.

Mõni tänapäeva rahvuslane ehk mõtleb, et sellised liialdused teda ei kohuta, sest tema on ometi tõupuhas eestlane. Aga ettevaatust!

Foto: Valle Kruuser / Delfi / Scanpix

Hent Kalmo on avaliku õiguse teadur Tartu Ülikoolis.

Vormi ja värvi disharmoonia asemele pidi tulema harmooniline eesti kodu. Kuid milline, milline siis ometi?

Mida kõrgemale nõudmised kruviti, seda segasemaks see kodumaa rahvarõivastesse ajamise lugu läks. Teedeministeeriumi nõupidamisel kurdeti, et kui sammud eestlase tuppa, siis sind tervitab seal täielik maitsetus. Kõik olevat täis võõramaa puust mööblit ja muud pudi-padi.[11] Ja mida võis leida eestlase laualt? Isegi kodumaa šokolaadितööstus valmistavat „kujukesi, millede ainestik jätab soovida". Küll tehti Moskva troikasid, küll Saksa sõdureid. Väljast sisseveetud etiketid, mustrid ja pildiraamatud olla eesti rahva maitset lagastanud. Seetõttu võttis propagandatalitus ka siin ette suure aktsiooni „rahva maitse ja mentaliteedi ümberkasvatamiseks"[12]. Tõepoolest, kui eestlane sööb aastaid Vene troikasid ja Saksa sõdureid, siis mine tea, kas tal sõja puhkedes veel jätkub isu relv kätte võtta. Ent siingi põrgati sama takistuse vastu. Kui propagandatalitus kutsus kokku rakenduskunstnike esindajad, siis selgus, et pole küllalt mõtteid selle kohta, milline silt tuleb Eesti kaubale peale panna. Ülevalt öeldi, et olge eestipärased! All aga ei osatud teha muud kui kopeerida „mustreid kõiksugu välismaa moe- ja mustriajakirjadest". Üldisem järeldus oli, et „eestlane ei taha seda veel omaks võtta, mis talle nii omane ja loomupärane"[13].

Võis oletada, et nimede muutmisega läheb asi lihtsamalt. Sest kui eestlase nimi võrsub tema hingest, nagu kuulutas Nimede Eestistamise Keskbüroo, siis peaks ju igaüks suutma leida endale sobiva rahvusliku sildi. Pealegi tõugati otsimist karmi käega tagant. Keskbürood juhtis kindral **Jaan Soots**, kes teatas Tallinna linnapeana oma alluvatele, et neilt, kellel on võõrapärane nimi, oodatakse kuu aja jooksul muutmisavaldust.[14] Kindral ütles otsesõnu, et „arvestab sajaprotsendiliselt eestlasena, sajaprotsendiliselt isamaalasena ja sajaprotsendiliselt rahvuslasena seda, kes tunneb ka väliselt Eesti tunnusmärki, s.o. – Eesti pärisnime"[15]. Näikse, et paljud vallalised naisterahvad olid sama meelt, sest isegi tutvumiskuulutustes mainiti, et näole tasub end anda vaid eestipärase nimega meestel.

Kuid jälle läks asi õige keeruliseks niipea, kui tuli selgitada, milline nimi sobib ja milline mitte. Tuli ette, et isamaalise vaimuga inimene tõttas nime vahetama, kuid kuulis ametnikult, et tema nimi on juba küllalt rahvuslik. Ja vastupidi. Mõni arvas, et kui tema nimi on Rein, siis on asi korras, aga tõusis kahtlus, kas see on ikka eesti nimi. Ei aidanud ka osutus Reinuvader Rebasele, sest selle tegelase nimetus tulevat otseteed saksa keelest. Sindi linnavalitsust tabas arvestatav üllatus, kui neile teatati, et linna nimi tuleb ära muuta. Väikelinnas satuti suurde segadusse, sest isegi eesti õigekeelsussõnaraamatust leiti sõna „sint". Omastavas käändes on see ju „sindi"! Kohalikud seltskonnategelased läksid siseministri juurde ja palusid luba asjad vanaviisi jätta. Tulutult. Ministeerium saatis kirja, kus teatas, et „Sindi nimi tuleb siiski muuta, kuna see pole eestipärane ega ka muul põhjendusel vastuvõetav"[16]. Nõutust oli mujalgi palju, sest kodanikele, kellele teatati, et neil tuleb nimest loobuda, anti vaid üldine juhtnöör: uus nimi olgu eestipärane!

Pakun välja hoopis negatiivse moenõu: ärgem laskem endale tanu pähe tõmmata neil, kes väidavad, et rahvuslusest saab ammutada suuniseid riigi tüürimiseks!

MOOD JA MAJANDUS

Millist moenõu siis anda tänapäeva rahvuslasele, kes tahab samuti oma elu eestipärase stiili järgi korraldada? Mida selga panna? Milliseks värav võõbata? Mida aeda istutada? Millise kujuga šokolaadi süüa? Millist nime kanda, et kogu eluolu peegeldaks tõulist omapära? Kuna nägime, et neile küsimustele pole teps mitte lihtne vastata, siis ma pakun, et võiks anda hoopis negatiivset moenõu: ärgem laskem endale tanu pähe tõmmata neil, kes väidavad, et rahvuslusest saab ammutada suuniseid riigi tüürimiseks! Meil kisutakse viimasel ajal kõvasti küsimuse kallal, kui kaugele tuleb rahvuslusega minna. Need, kellele marurahvuslus ei istu, soovitavad püsida mõõduka rahvusluse juures. Leigus ei saa olla voorus, vastatakse neile teiselt poolt. Tõepoolest, kui lipukiri on isamaalisus, siis miks mitte termostaati põhja keerata? Lükatagu siis juba kõik, sh majandus, rahvuslikule alusele!

Kõnekal kombel libises ka Hedvig Hansoni arutlus rahvariietest ja koorilaulust kiiresti poliitikasse: „Sooviksin, et Eesti võiks olla isemajandav, et Eesti põllumeestel oleks tööd, et laual oleks rohkem Eestimaist toitu. Et Eesti loodust kaitstaks ja inimesed oleksid üksteise vastu sõbralikumad. Et mehed ei peaks perede juurest minema välismaale tasuvamale tööle, et tublid tegusad andekad inimesed jääksid Eestisse või vähemalt tuleksid tagasi." Kes seda kõike ei tahaks?! Ent kui keegi arvab, et „rahvuslik mõtlemine" aitab meil nende sihtide saavutamiseks vahendeid valida, siis ta eksib sügavalt. Üleskutse majandust rahvuslikult korraldada on sama mõttekas kui 1920. aastate loosung „Riietugem kommunistlikult!". Nõukogude Liidus katsuti majandust puudutavast teooriast tuletada käsitlus kommunistlikust rõivastusest. Nüüd püütakse rahvariietele (või laiemalt keelelisele ja kultuurilisele eripärale) rajatud teooriast ammutada käsitlus majanduse juhtimisest.

Sedagi kunsttükki katsetati 1930. aastate Eestis. Kord üritati isamaalisuse rüüs maha müüa kaitsetolle, kord väideti, et „eestlase hingelaadile" vastab eraettevõtlusest hoopis paremini riiklik majandamine.[17] Eriti sirgjooneline lugeja sai juhatust väljaandest Rahvusvõitlus, mis oli „rahvuslikku poliitikat ja majanduslist iseseisvust taotlev ajaleht". Seal nõuti, et kodumaisest majandusest tuleb välja lüüa kõik spekulandid. Ikka, aga kes need spekulandid siis on? Muidugi juudid, kes olla üle võtnud suurema osa rõivakauplustest. Rahvas ei osanud sahkerdajatest ka eemale hoida, sest „juudid on pugenud igasuguste kodumaiste kõlavate rahvapäraste nimede varju"[18]. Selleks et rahvast aidata, avaldas leht mittejuudi äride aadresse. Säh teile rahvuslikku majanduspoliitikat!

Mõni tänapäeva rahvuslane ehk mõtleb, et sellised liialdused teda ei kohuta, sest tema on ometi tõupuhas eestlane. Aga ettevaatust! Kui peaks juhtuma, et läheb uuesti eluolu eestistamiseks, siis võib piits tedagi tabada. Rahvas on nagu liivaterad, kelle kokkuseadmine nõuab kunsti, ütles **Päts**.[19] Kui ainus põhimõte on, et tulemus peab olema eestipärane, siis kes teab, kuidas valitsejate kunstimeel kellelegi maitseb. Näiteks peeti 1930. aastatel aru sellegi üle, kas vanadel naistel üldse sobib end rahvariietes näidata. Esteetiline üldmulje sattuvat ohtu. Jajah, kui juba patriootlikest daamidest kinni hakatakse, siis kes võib oma välimuses ja meelsuses niikindel olla, et öelda, et temast ei saa kunagi plekki, mis tuleb rahvakeha kaunistavatest rõivastest välja pesta?

Jämaja mees ja naine 1930ndatest pärinevatel postkaartidel. SA Saaremaa Muuseumi kogu

[1] *Värv, E. 2019. Laulupidu ja rahvarõivad. – 2019.laulupidu.ee / Päevaleht, nr 170, 26.06.1928.*
[2] *Hanson, H. 2018. Minu teekond eestluse juurde. – Edasi.org, 23.02.*
[3] *Raud, I. 2016. Rahvarõivas talupojakultuuri ühe ilmingu ning mõttemaailma kajastajana. Interpretatsioon Vändra kihelkonna näitel. Käekirjad. – Studia Vernacula, lk. 148.*
[4] *Tsiteeritud raamatust Piretto, G. P. 2018. Quando c'era l'URSS. 70 anni di storia culturale sovietica, Raffaello Cortina Editore, lk 50.*
[5] *Rahvuslik vaim eestipärasesse kodusse. Siseminister R. Veermaa kõne Keila rahvuspäeval. – Uus Eesti, 24.10.1938.*
[6] *Lepp-Utuste, M. 1936. Rõivastus ja eestlus. – Uus Eesti, 07.02.*
[7] *Samas.*
[8] *Postimees, 26.03.1936.*
[9] *Uus Eesti, 30.05.1937.*
[10] *Samas.*
[11] *Rander, J. 1937. Eesti kodule eestipärane koduümbrus. – Uus Eesti, 17.02.*
[12] *Päevaleht, 04.02.1936.*
[13] *Sepp, H. 1936. Rahvustunne ja vaimne iseseisvus. – Otepää Teataja, 23.10.*
[14] *Kaja, 23.01.1935.*
[15] *Sakala, 08.12.1937.*
[16] *Uus Eesti, 02.07.1939.*
[17] *Päevaleht, 06.02.1936.*
[18] *Rahvusvõitlus, 05.07.1933.*
[19] *Päevaleht, 07.02.1936.*

Foto: Katrina Indiana

UUS EESTI BIIT

JOSHUA STEPHENZ

Küsis **Mariliis Mõttus**

Kevadel ilmunud omanimelisel debüütalbumil pakkus Joshua Stephenz, kodanikunimega Carl Tuulik, kuulajatele popist, elektroonikast ja soulist mõjutatud lugusid. Tema jaoks on oluline aga pidevalt oma maailma avardada ning uusi asju proovida.

Räägi lühidalt, kes on Joshua Stephenz.
Joshua Stephenz on muusikaline nähtus. Ma pigem ei taha ennast väga konkreetselt kuskile kasti paigutada ja öelda, et olen just produtsent või DJ. Kuna mulle meeldib uusi asju proovida ja olla pidevas liikumises, siis on hea, kui jääb mingisugune defineerimatu vabadus. Vabadus liikuda muusikaliselt ükskõik kuhu. Näiteks olen viimasel ajal keskendunud laulukirjutamisele ja laulmisele. Praegu tunnen, et see on minu jaoks kõige põnevam. Kuhugi pole kadunud ka produtseerimine, kuigi parasjagu naudin just teiste produtsentidega koos töötamist.

Sa mängid ka saksofoni ja bassi. Kuidas sa muusika juurde jõudsid ning milline on sinu teekond seni olnud?
Minu teekond on läinud siiani päris õnnelikult. Hakkasin saksofoni õppima Tabasalu muusikakoolis Kalev Konsa käe all kaheksa-aastaselt ja sellest ajast saati on kõik kuidagi väga sujuvalt kulgenud. Kogu aeg on õnnestunud olla ümbritsetud andekatest inimestest, kellelt on olnud palju õppida. Tõenäoliselt hakkas asi pihta sellest, et kõik minu pereliikmed kas laulsid, kirjutasid muusikat või mängisid pilli. Nii et olin juba väga varajasest east muusikast ümbritsetud. Vahel isegi tundsin, et olen selle pere ainus mittemusikaalne liige, aga siis asusin vaikselt tegutsema ja tuli välja, et saan päris hästi hakkama.

Oled öelnud, et su debüütalbum on sissejuhatus sinu maailma. Milline see maailm on?
Naudin muusikas nii mitmesuguseid asju. Ja erinevatel hetkedel tahan ka neid erinevaid asju teha. Nii et see kindlasti ei seisa paigal. Mulle meeldib mitmeid žanre proovida ja avastada, igast stiilist on võimalik leida midagi, mis kõnetab ja avardab maailma. Muusika, mida praegu teen, erineb juba aprillis välja tulnud albumist.

Suurem huvi muusika vastu sai aga alguse džässi, *neo soul*'i ja hiphopiga. Need on vast kõige kodusemad. Artistid, keda üles kasvades kuulasin, olid näiteks J Dilla, Robert Glasper, Michael Brecker, John Coltrane, Madvillain, MF Doom, Christian Scott, Jimi Hendrix, Pat Metheny. Okei, see on väga kirev loend. Pean tõdema, et olen tõesti kogu aeg erinevat muusikat kuulanud.

Oled võtnud sõna ka ühiskondlikel teemadel, näiteks konverentsil TEDx. Mil määral sa neid teemasid oma muusikas kajastad?
Muusikaga meeldib mulle juhtida inimeste tähelepanu kõigele ilusale ja heale, mis meil maailmas on. Usun, et heale keskendudes saame selle energia pealt korda saata suuri asju iseenda ning seeläbi ka teiste inimeste jaoks. Ma leian, et muusika aitab kogu maailma paremini mõista ning iseendaga kontakti saada.

Mida tulevik toob?
Tulevik toob kindlasti uut muusikat ja palju laulmist. Tahaks anda koos bändiga *live*-kontserte. Bändi kokkupanemine on põnev, ootan huviga, et saaks elavas esituses arranžeerida ning panna huvitavalt kõlama just selle päris muusikute koosluse. Olen bändidega aastaid koos muusikat teinud, aga selle sättimine Joshua Stephenzi lugude võtmesse on uus ja huvitav väljakutse. Tulevikus on kindlasti tulemas uut loomingut koostöös teiste produtsentide ja artistidega. See on miski, mida ma praegu väga naudin. Teistega koos töötamine ja nendelt õppimine. Ja tõesti, tahaks laulda, rohkem laulda. Küll saab.

Kus sa aega maha võtad?
Mu lemmikkoht ajaveetmiseks on Hiiumaa. Ma ei tea, kas seetõttu, et olen sealt pärit, või see lihtsalt ongi nii eriline paik. Tahan olla seal ja inspiratsiooni koguda nii palju kui võimalik.

Mis üritustel sa tavaliselt käid?
Proovin sattuda võimalikult palju üritustele, kus on hea muusika. Olgu siis tegu klassika, elektroonika või millegi muuga, kas kontserdi või DJ-seti kujul. Viimasel ajal olen tähele pannud, et TIKS korraldab häid pidusid.

Mis festivalil või üritusel sa tulevikus kindlasti esineda tahaksid?
Mul ei olegi vist mingit kindlat soovi. Meeldiks minna sinna, kuhu elu viib. Esineda kuskil, kus on inimesi, kes naudivad seda, mida teen.

Pane kõrv peale:
soundcloud.com/joshuastephenz

KUULA IDA RAADIOST

Foto: IDA Raadio

ÕITE ALL

„Õite all" ei viita pealkirjana ilmtingimata toksilisele seisundile, mis inimkehas pärast loodusandide manustamist tekib. Pigem kutsub see vihma käest varju, õite alla ümberkaudset vaatlema ning kogetut-kogutut uudistama. Saade sai alguse vokaal-instrumentaalansambli Tehnoloogiline Päike sõprustandemi Evar Anvelti ja Mihkel Kõrvitsa vajadusest oma muusikasahtleid korrastada ning katkematult uut ning maitsvat heligurmeed mekkida. Evar on nüüdseks sahtlid korda saanud ning saadet juhib Mihkel. Selleks et kasutada aga meeldivat võimalust eetriaega jagada, asendavad Evarit uued ja vanad sõbrad, kelle muusikamaitse jääb sarnasesse skaalasse ning kes mahuvad tinglikult õite alla. Saatele on teinud külalismikse Margus Soonvald, Ruxpin, Galaktlan ja Kaspar Kivilo ning see nimekiri aina täieneb. Kõlab nii *techno*-pärleid kui ka vanemat hiphoppi, romantikat, ent ka süngemaid helisid. Spekter on küllaltki lai, nagu on ühele korralikule aasale kohane. Järgmine „Õite all" on eetris 15. oktoobril kl 20.

Foto: IDA Raadio

SAAL RAADIO

„SAAL Raadio" alustas aasta alguses eesmärgiga tutvustada nüüdisaegse etenduskunsti keskuses Kanuti Gildi SAALis otseselt tegutsevaid ja sellega seotud kunstnikke, kuid ka salajase sooviga jõuda sisulise vestluseni nii etenduskunsti kui ka laiemate kategooriate teemal. Seni on „SAAL Raadio" saateformaat hõlmanud intervjuusid kunstnikega, isehakanud *artist talk*'e, filosoofilisi põrgatusi, varjamatut reklaami, errorisse jookstnud mõttearendusi ja saatejuhte ning pausi täiteks muusikat räpist kuni teatri jaoks loodud *soundscape*'ideni. Tulevikus võiks ampluaa laieneda ning katsetada ka rohkem kuuldemängulisema potentsiaaliga.

Kanuti Gildi SAAL on tegutsenud kergelt lagunevas, kuid väga auväärse minevikuga Tallinna vanalinna majas varsti 20 aastat ning liikunud nüüdisaegse tantsukunsti vedaja ametikohalt etenduskunstide avarapilgulist ruumi avastama. Sel hooajal töötavad Kanuti Gildi SAALis kunstnikud Madlen Hirtentreu, Alissa Šnaider, Mart Kangro, Henri Hütt, Maarin Mürk, Jette Loona Hermanis, Kädi Metsoja, Emer Värk, Kárlis Krúminš, Iggy Lond Malmborg, Juha Valkeapää, Taito Hoffren, Netti Nüganen, Kristina Norman, Üüve-Lydia Toompere, Siim Tõniste, Karl Saks, Juhan Ulfsak ja Eero Epner. Seega võib eeldada, et üks neist pluss mõni ootamatu külaline täidab vähemalt kord kuus „SAAL Raadio" tunniajase eetri. Järgmine „SAAL Raadio" on kavas novembris. Püsi lainel!

KUULA RAADIOT
AADRESSIL *IDAIDAIDA.EE*

Bestial Mouths. Foto: press

VIHJE

Sumedate sügisõhtutega saabub ka üheksas tumeda elektroonilise muusika festival Body Machine Body. 19. oktoobril saab HALLis kuulda kuuest erinevast riigist pärit artiste ning seejärel hommikuni muskliga biite tulistavaid DJsid. Üles astuvad Bestial Mouths, Wychdoktor, Kirurg, Cryo, Vėlių Namai jt. Vaata lisaks: *facebook.com/bodymachinebody*

Bedless Bones – Sublime Malaise
(Cold Transmission, 2019)
■■■■□

Kuulas Kristjan Karron

Darkwave'i mõjutustest läbi imbunud tõuaretus on kandnud vilja albumi „Sublime Malaise" kujul, mis toimib sügisesele kuulajale kui jääkülm tantsupõrand. Kuigi plaat alustab tagasihoidliku *ambient*'liku palaga, ei ole tegemist üllitisega, mis rahvamassi ees mängivatele DJdele võõraks peaks jäämа. Bedless Bones on põiminud edukalt lausa müstiliselt kõlava naisvokaali ning pulseeriva ja kõrge energiaga rütmi. Kõrvutades lauludes esinevat industriaalselt kõlavat biiti ja lendlevat meloodiat, manab album silme ette pildi inimkätest hüljatud ja hommikukastest nõretavast masinavärgist, mille külmast terasest hammasrattad halastamatult edasi sõtkuvad. Tehaslik atmosfäär tuleb hästi esile näiteks tükis „Heavy Words", mille alasilik punktuatsioon oleks sobinud hästi pimedatesse ja suitsustesse 90ndate Kesk-Euroopa klubidesse.

Ent see ei tähenda, et vaikseid hetki oleks vähe. Pala „Losing Control" on hea hingetõmbemoment, püüdes kuulaja oma romantilisse ja hommikuhõngulisse ämblikuvõrku. Kauamängiva muidu puhtal produktsioonil jääb aga kohati vajaka vokaalide vallas, mistõttu naishäält eriti rõhutavad kohad on mõneti udused, kui tegemist võiks olla hoopis rambivalgust nautiva osaga. Säärane valik on aga tõenäoliselt taotluslik ning annab õhustikule palju juurde, isegi kui seetõttu kõlavad palad veidi ümmargusemalt, kui need võiksid olla. Vokaal-*hook*'ide lisamine pole siiski kuidagi kohustuslik ning album täidab oma ülesande pigem eeskujulikult.

Bon Iver – i, i
(Jagjaguwar, 2019)
■■■□□

Kuulas Oliver Berg

Bon Iveri neljandat albumit tuli oodata vähem kui eelmistel kordadel – paraku jääb aga ootus õhku rippuma.

Justin Vernoni juhitud Bon Iver jätkab suunas, kuhu astuti 2016. aasta hiilgava žanriülese albumiga „22, A Million". Ühtlasi on ammu selge, et bändi algusaegade nappi *indie*-folki pole enam mõtet taga igatseda, kuigi vahetule sentimendile tuginemine on jätkuvalt Bon Iveri peamine tugevus. Tuleb austada grupi järjepidevust uute helide otsinguil, kahjuks pole kauamängivaga „i, i" aga palju uut leitud. „22, A Million", lõppeva kümnendi üks suur kunstiteos, jääb tahes-tahtmata albumit „i, i" varjutama.

Vernoni intiimselt krüptiline tekst on endiselt omal kohal, ent kui „22, A Millioni" peal toimis see vahedalt, siis nüüd on intriigi vähem, seosed kipuvad seilama avamerele (näide ühest mõjusamast loost „Hey, Ma": „Full time you talk your money up / while it's living in a coal mine / tall time to call your Ma / hey Ma hey Ma"). Vernoni hääl on hämmastav nagu alati, omajagu viiteid on siiski ka bändi algusaegadele, kuid tervikuna mõjub „i, i" hajali kogumikuna (album paistab muide silma rohkete koostöödega: James Blake, Aaron Dessner jt). Sellist ühtset tunnetust, nagu pakkus „22, A Million", siin ei peitu. Küll aga tasub nüüdki uurida YouTube'is nende laulusõnadega videoid, mille psühhedeelne alusvundament näitlikustab Bon Iveri interdistsiplinaarset ambitsiooni.

Lõpuks jääb ennekõike uudishimu, mida neilt järgmiseks oodata. Albumi kõrghetk „Jelmore" lubab, et Bon Iveril on üht-teist veel avastada.

Erinevad esitajad – Bullets No. 3
(Porridge Bullet, 2019)
■■■□□

Kuulas Mihkel Noot

Nüüdseks juba kolmeosaline plaadisari „Bullets" asetub Porridge Bulleti žanrikirevasse tagakataloogi küllaltki orgaaniliselt: kaheksa aasta jooksul on kodumaine plaadifirma olnud veidrate helide kohtumispaik, mille popurrii ulatub Mart Avist ja Hypnosaurusest kuni Ajukaja ja Korgiklannini. „Bullets No. 3" esitleb tantsumuusikat viisil, mis erineb küllaltki palju sellest, kuidas laiem kuulajaskond seda ehk ette kujutab. Viieloolisel EPl, mis tammub *lo-fi*, *ambient*'i ja *breakbeat*'i radadel, kohtuvad kohaliku skeene raskekaallased Ruutu Poiss, Neuronphase ja Madis Puuraid ning ungari produtsent AIWA.

Õnneks või kahjuks kipub valdav osa erinevaid artiste koondavatest kogumikest järgima „võta üks ja viska teist" loogikat. Ruutu Poisi summutatud *lo-fi*-esteetikaga „Mjau" tõmbab lehe Ross From Friendsi varasemate produktsioonide raamatust, sidudes tolmused trummid väänleva melanhoolsusega. Madis Puuraiu „Teramachi", plaadi kõige vaoshoitum lugu, võtab eeskuju *house*-muusika pehmemast poolest ning lisab atmosfäärsele kõlale tervisliku koguse perkussiooni. Neuronphase'i „I Have None'il" saadab joviaalne meloodia nüüdseks juba iga kuulaja mällu söövitatud *breakbeat*'i käiku, olles ühtaegu efektiivne, aga samas liialt turvaline. Produtsendi teine panus – retrohõnguline „It's Yr Groove" – mõjub plaadi kontekstis järelmõttena. AIWA üleliigne „Wakeywalk" jälgib kogumike rusikareeglit, mille kohaselt peab vähemalt üks lugu olema ambivalentne helikatsetus.

Tervikuna puudub kogumikul ühtne identiteet, kuid sarjana täidab „Bullets" olulist eesmärki: kohaliku elektroonilise muusika füüsilisel kujul kättesaadavaks tegemine on päeva lõpuks igati kiiduväärt ettevõtmine.

Erinevad esitajad – Eesti Dubstep 4
(Lejal Globe, 2019)
■■■■□

Kuulas Tanel Matsalu

Võrreldes muu maailmaga jõudis elektrooniline tantsumuusika Eestisse veidi hiljem. Hoolimata perestroikast oli raudne eesriie 80ndate lõpus vaba teabevoolu takistamisel veel vägagi efektiivne. Lindistused piraatraadio saadetest liikusid käest kätte. Esimesed kodumaised kogumikud ilmusid 90ndate keskel ja neid kassette meenutatakse nostalgiliselt heade sõnadega. Plaadifirma Lejal Genes (Lejal Globe'i seni tegutsev eellane) on tantsumuusikakogumike avaldamise traditsiooni järjepidevalt elus hoidnud.

Eesti *dubstep*'i eripära on see, et sellel on olnud juba algusest peale professionaalne helipilt. Seda tõestab ka fakt, et mitmed produtsendid on suutnud murda kohalikust skeenest väljapoole. Oma olemuselt on tegemist tulevikku suunatud muusikaga, mida iseloomustab pidev muutumine. Varasemad kogumikud selles sarjas on olnud nagu ajakapslid, kirjeldades *dubstep*'i *sound*'i nende väljaandmise ajal. Põhijooned, nagu madalalt mürisev bass, hoolikalt paika sätitud trummid ja ulmelised helitekstuurid, on jäänud samaks. Siiski leidub siin ka standardsete *dubstep*'i-retseptide järgi tehtud lugusid, mis kõlavad tavalise täitena, umbes nagu riis lihapiruka sees (aga ikkagi maitsev!). Meeldivalt üllatab *ambient*'i helidega tuntuks saanud eksperimentaalne muusik Tont, kelle *track*'i võiks kirjeldada kui *post-dubstep*'i.

Dubstep'i buum võib olla möödunud, aga see annab ki selle viljelejatele rohkem vabadust ilma surveta eksperimenteerida. See bassine *sound* on jälle põrandaalune ning on põhjust olla uhke, et meil on oma skeene, mis on jäänud stiili essentsile truuks.

Estrada Orchestra – Zucker Tanzclub
(Funk Night Records, 2019)
■■■■■

Kuulas Ants Siim

Estrada Orchestra on oma neljanda kauamängivaga seda jälle teinud – hakkama on saadud kaasahaarava heli- ja mürarännakuga.

Võrreldes nende varasemate LPdega on siin ehk rohkem žanritevahelisi hüppeid. Tugevamast rõhuasetusest psühhedeelsele *sound*'ile antakse aimu juba avaloos „Hold My Plasticine Hands Tight!", mis üllatab alustuseks lihtsa tantsulise rütmiga – ja seda heas mõttes. Lugu algab kui *indie*-rokk, mis omandab edenedes klassikalised estradalikud jooned (loe: muhedalt tolmune džäss-*funk*, kuhu lisandub tubli annus kosmosepsühhedeeliat).

Avapoole teine pala „Fish Sticks Rhapsody" stardib tagasihoidlikult, aga mõjub lõpuks nii oma kõla, vormi kui ka pealkirjaga austusavaldusena Frank Zappale tema džässilikematel hetkedel. B-poole täidab nimilugu „Zucker Tanzclub", mis on otsekui Estrada Orchestra kvintessents ning pöördub paljuski tagasi bändi varasematele radadele. Alustatakse hüpnootiliste riffide ja rütmidega ning kõlanud lugude hulgast jõutakse kõige kaugemale kosmosesse. Retk võtab ka omajagu aega – 16 minutit ja 43 sekundit.

Oma mängulisusega toob helikatsa meelde The Beatlesi loo „Tomorrow Never Knows" (eriti avangus) ning *krautrock*'i isade Cani 70ndate alguse albumid (võibolla see on vastus küsimusele, miks saksakeelne pealkiri). Kui üldiselt mõjub plaat vaoshoitumana kui näiteks nende teine LP „Jazzbeatjäätis", siis see ei ole halb – pigem maitse küsimus ja tegu on ikkagi väga vinge albumiga.

Liis Ring – Woolgathering
(Õunaviks, 2019)
■■■■□

Kuulas Anna-Maria Saar

„Kui mõte läheb uitama, keskendu hingamisele. Hinga pikalt sisse ja sama pikalt välja."

Liis Ringi kuulates on peas kohe mitu mõtet. Millal ta hingab? Ringhingamine see pole, kuid kogu õhu liikumine, nii sees kui ka väljaspool keha, on muusikasse kombineeritud. Samaselt kraksude ja krabinate, klaviatuuri trükkimiskõbina ja eluga ümberringi.

Paganas, see esimene lugu teeb mind nii rõõmsaks!

Mitmes palas korduvad koputused justkui lavaproovi ajal Türi kultuurimajas. Kui korraks mikri haarad ja esined kergelt edvistades hetkega välja mõeldud etüüdiga. Mida sa lindistaksid, kui diktofoni päevaks enda kätte saaksid?

„28, in flames" kõlab nagu istuksid sõbranna köögis, aken on lahti ja ta teeb teed. Hakkan tajuma, et nii teetegemine, justkui endamisi lauldud mõtted ning saatjaks salvestatud linnud ja krõbinad annavad kõik plaadile sooja värvi. Sõrmitsetud kitarr ja ahh, jälle üks hoitud pikem paus lindudele!

„Mundane Magic" paneb muigama ja nautima. Vaoshoitud, samal ajal taustaks sagedased pulgalöögid (või arvuti). Plaadil on tihedust ja paljusust, kuid ta ei karju kunagi sinust üle. Täiesti *yin*-joogalikult ootab ära, et sa ise poosi vajuksid. Hetkel, mil mõtlemise lõpetad ja usaldad, vajutad selle käima õhtu jooksul neljandat korda järjest.

JIM JARMUSCHI ENESE-PAROODIA

Vaatas **Kaspar Viilup**

Kui avaldati esimene info Jim Jarmuschi uuest filmist, siis oli raske tema – ja laiemalt võttes kogu autorikino – fännina ükskõikseks jääda. Täielik tippnäitlejate ansambel alates **Bill Murrayst**, **Adam Driverist** ja **Steve Buscemist** kuni vaimukate kõrvalosatäitjate **Iggy Popi** ning **Tom Waitsini**. Ja kui sellest veel väheks peaks jääma, siis üllataval kombel oli ameerika *indie*-kino legend otsustanud ette võtta ülekasutatud zombitemaatika. Selline isuäratav rosolje meenutas **Robert Rodrigueze** „Machetet" (2010), mis kuhjas samuti kokku ehk isegi ebavajalikult palju staare ja mängis välja täieliku rämpskino tulevärgi.

Tegelikult on Rodrigueze „Machete" ja Jarmuschi „Surnud ei sure" sarnasemad, kui võinuks arvata. Ei, Murray ja Driver ei haki ebasurnuid tükkideks, verd ei purska ja vähemalt pildikeele poolest on kogu film kaugel rämpskinost. Inimene, kes pole varem Jarmuschi ühtki linateost näinud, ehk ei mõistagi, et midagi on valesti. Üks väike ja vaikne, pisut isevärki ja igavapoolne zombifilm. Mis siis ikka, tehaksegi selles žanris igasugu jama, nägin ära ja unustan. Aga kui ikkagi vaadata sügavamale, siis mida Jim Jarmusch sellega mõtles? Jääb tunne, nagu ta parodeeriks iseennast, sarnanedes Rodriguezega, kes naeruvääristas rämpskino, olles ise selle eestvedaja.

Kaader filmist

„SURNUD EI SURE" (THE DEAD DON'T DIE, USA, 2019), 103 MIN. REŽISSÖÖR JA STSENARIST JIM JARMUSCH, OPERAATOR FREDERICK ELMES. OSADES BILL MURRAY, ADAM DRIVER, TILDA SWINTON, CHLOË SEVIGNY JT.

LINNALUMM JA ARGIPOEESIA

Kui võtta ette Jarmuschi filmograafia tervikuna, kust leiab nii südamlikke romantilisi komöödiaid („Paterson", 2016) kui ka ühe moodsa aja tugevaima vesterni („Surnud mees" („Dead Man", 1995)), siis neid eriilmelisi linalugusid on ühendanud alati kaks aspekti. Ühelt poolt hakkab tema filmides omaette karakterina tööle linnakeskkond. Olgu see siis aktiivne sigin-sagin või painajalik stiihia, linn peegeldab tegelaste sisemaailma. See aga ei tähenda, et Jarmuschi tööd oleksid kuidagi suurlinlikud, pigem konnatakse alati kõrvaltänavatel, räämas korterites ja nurgatagustes, kuhu keskmise kassahiti kaamera ei küündi. Need võttepaigad ja keskkonnad läbivad alati peene niidina ka stsenaariumit, seega on lugu samavõrd seotud nii tegelaste kui ka maailmaga, kus nad askeldavad. Hea näide on „Öö Maa peal" („Night on Earth", 1991), kus taksojuhid kihutavad mööda viie metropoli öiseid tänavaid, andes edasi mingi ürgessentsi igast linnast.

Jarmuschi elavad surnud ei loiva ägisedes mööda tänavaid ringi, pigem on nad juhmi näoga passivad juurviljad, kandes endas keel-põses-kommentaari meie ühiskonnale.

Kaspar Viilup on ERRi kultuuriportaali toimetaja ja „AK" kultuuriuuduste reporter, selle kõrvalt teeb ta ka korra kuus R2-s saadet „Garaaž". Vabal ajal vahib liiga palju filme ja kuulab ebanormaalselt palju muusikat.

Selle kõrval on Jarmuschi teoste võlu argipoeesia, sest enamik neist kulgevad eimidagi tehes. Tegelased lihtsalt veerevad läbi filmi, toimetavad oma tavaliste, igapäevaste asjadega. Need lood ei ole samas tuhmid või kiretud, pigem vastupidi: tal on oskus panna särama ka kõige väiksemad hetked meie päevast, millele muidu ehk ei oskagi tähelepanu pöörata. Näiteks film kohvijoomisest ja suitsetamisest („Kohv ja sigaretid" („Coffee and Cigarettes", 2003)), kus pole mingit möllu ega tagaajamist, lihtsalt hulk tegelasi istumas kohvikus ja molutamas. Selle käigus paljastub aga elu komöödia ja traagika.

Need kaks aspekti on tema filme alati ühendanud ning on vähemal-rohkemal määral esindatud igas linateoses. Isegi „Armastajate igavene elu" („Only Lovers Left Alive", 2013), mille peaosas olid vampiirid, mängis žanriklišeed režissöörile omasesse kastmesse, näidates, et mitusada aastat vanade vampiiride puhul omandab näiteks rutiin koomiliselt eksistentsiaalse tähenduse. Arvestades, et ühe korra on ta juba suutnud klassikalise õudusfilmimudeli ümber sõrme keerata ning enda kasuks pöörata, võis sama oodata ka zombifilmilt. Kahjuks on see aga teatud tuttavlikkusele vaatamata tema siiani kõige ebatraditsioonilisem töö.

ZOMBIIGAVUS

Lugu viib vaatajad väikelinna nimega Centerville, mis paneb juba esimestest hetkedest küsima, et kui zombifilm annab nii hea konteksti, et mängida just kõiksugu nurgataguste ja slummidega, siis miks otsustab Jarmusch viia tegevuse hoopis ühte olematusse linnakesse. Sedalaadi minimalistlik maailm üritab ehk tabada pisut filmi „Kolm reklaamtahvlit linna servas" („Three Billboards Outside Ebbing, Missouri", 2017) meeleolu, aga ebaõnnestub ja mõjub igava nullkeskkonnana. Kolm maja ja üks kohvik ei tekita mingit ruumi, kus tegelased saaksid ringi seigelda, pigem on see kui kuskile stuudionurka ehitatud *low-budget*-lahendus, et saaks asja kerge vaevaga tehtud. Pahatihti jääbki mulje, et näitlejad lihtsalt seisavad mõistmatult, sest pole mingit toetavat keskkonda, millega mängida.

Eks ole selleski ju oma tagasivaatav nostalgiaelement, sest juba zombifilmide pioneer, 1968. aasta film „Elavate surnute öö" („Night of the Living Dead") ehitas kogu loo üles ühe maamaja ümber. Jarmuschi väikelinn töötaks samuti imelise zombimaailmana, kuid „Surnud ei sure" pole kaugeltki klassikaline õudusfilm. Tema elavad surnud ei loiva ägisedes mööda tänavaid ringi (kui ehk mõni üksik olukord välja arvata!), pigem on nad juhmi näoga passivad juurviljad, kandes endas keel-põses-kommentaari meie ühiskonnale.

Film üritab mängida suureks ideed sellest, kuidas me kõik oleme kapitalismi ja kurat-teab-mille tõttu muutunud zombideks, kes kulgevad ühest päevast teise, omamata mingit võimalust ise midagigi otsustada või oma tulevikku seada. Tore idee, kas pole? Kahjuks ei anna Jarmusch sellele mingit lisaväärtust, vaid viskab tähendused kätte juba avakaadrites ning jääb siis kohe toppama. „Surnud ei sure" oleks hea võimalus tutvustada meie praeguse aja probleeme noortele, kuid vähegi isukamatel filmivaatajatel jääb nii tuhmi ja isikupäratu lahenduse peale kõht tühjaks.

Zombikomöödiate vallas on režissöör **Edgar Wright** tegelikult täpselt sama asja juba ära teinud. Ta näitas oma 2004. aasta filmis „Shaun ja zombid" („Shaun of the Dead"), kuidas reaalne apokalüpsis äratab üheksast-viieni-rutiiniorjad pohmelusest ning paneb ühise eesmärgi nimel tööle. Sama idee nagu Jarmuschil, aga palju teravam teostus.

ILUS KEST, VÄHE SISU

Kui varem on Jarmusch näidanud, et igapäevane tühitähi võib muutuda õige vaatenurga korral poeetiliseks ning maagiliseks, siis antud juhul keerab ta selle idee naljaks. Algul on tõepoolest koomiline, kui Bill Murray vahib tuima kalanäoga ja loeb ette tekstikatkeid, milles pole mingit kirge ega mängulusti, kuid õige pea saad aru, et midagi rohkemat Jarmuschil mõttes polnudki. Karakteritel puuduvad köitvad taustalood ja motiivid, nad on otsekui eksinud sellesse segadusse. Nii inimtegelased kui ka ebasurnud on täpselt samasugused laisad ning pikkade juhtmetega juhmardid, kellel puudub igasugune soov midagi asjalikku ette võtta. Ehk tunneksime end tõesti nii, kui maailma tabaks zombiepideemia?

Aga kui filmist puuduvad sisuline ambitsioon ja kirg, siis hääbub minut minuti järel ka rütm. Ja just see ongi suurim probleem: paroodia on läinud pisut liiga kaugele, mistõttu režissöör on pidanud minetama oma tugevused. Järele on jäänud ilus kest, aga vähe sisu.

Ameerika *indie*-kino huvilistel tasub „Surnud ei sure" ehk ette võtta, kõigil teistel soovitan enne aga vaadata läbi Jim Jarmuschi varasem filmograafia, kus mööda laskmisi vaat et polegi. Variant on ka see, et ärge lihtsalt kuulake minu kibestunud jama, sest Ameerika kinodes tegi film režissööri suurima avangu ning tagas küllalt suure kommertsedu. Äkki sain mina lihtsalt valesti aru?

„SURNUD EI SURE" LINASTUB KINOS SÕPRUS JA TARTU ELEKTRITEATRIS ALATES 11. OKTOOBRIST.

KIIRKOHTING

MAARJA NUUT JA SUN ARAW

Küsis **Mariliis Mättus**

Septembris veetsid Maarja Nuut ja ameerika muusik Sun Araw ehk Cameron Stallones kümme päeva Narvas IDA Raadio ja NARTi koostöös sündinud heliresidentuuris. Uurisime, kuidas esimest korda toimunud ettevõtmine kulges.

Kas olite üksteise loominguga ka varasemast tuttavad?

C.S.: Kui mind residentuuri kutsuti, jagas **Natalie** (***Mets***, *IDA üks eestvedaja* – M.M.) minuga mõnda Maarja lugu, nii et see oli esimene kord. Mind huvitas, kuidas meie tööprotsessid segunema hakkavad – me polnud just kõige tavapärasem kooslus, keda valida, kuid vahel pakub just see alust huvitavale projektile.

Vasakult Sun Araw, IDA Raadio ning residentuuri üks eestvedaja Ats Luik ja Maarja Nuut.
Foto: Taavi-Peeter Liiv

M.N.: Olin mõned aastad tagasi Sun Araw'd natuke kuulanud, aga kui tuli uudis, et veedan temaga kümme päeva Narvas, olin just ülepeakaela uue albumi lindistamisega hõivatud ega saanud rohkem süveneda, nii et otsustasin tundmatus kohas vette hüpata.

Kuidas teie koostöö Narvas toimis? Cameron, mis oli Maarja kõige iseloomulikum joon, mille ta muusikasse tõi, ja vastupidi?

C.S.: Me lihtsalt improviseerisime mitu päeva liialt arutlemata, püüdes leida võimalikult palju erinevaid radu. Minu jaoks on muusika juures huvitav avastamistunne. Teemat või motiivi uuesti tabada proovimine ei ole üldse nii põnev kui see, mis tekib spontaanselt. Maarja on suurepärane improviseerija, kellel on tugev sisemiste tempode taju, mis ei ole vabamuusikas üldse nii selged.

M.N.: Ma arvan, et me tasakaalustasime üksteist päris hästi. Mulle meeldis, kuidas Cameron mu kohe seansi alguses kümnete üsna kaootiliste helidega mängides mugavustsoonist välja tõmbas. Sain aru, et mul puudub olukorra üle igasugune kontroll, nii et parem on mänguga kaasa minna. Kõigil artistidel on oma teemad ja ideed, mis neid mingil hetkel paeluvad – usun, et saime mõlemad nendega töötada, kuid läbi teistsuguse filtri ja kellegi teise peegelduse. Nii sündis uusi avastusi.

Mis teie jaoks kõige raskemaks osutus?

C.S.: Meil oli lindistatud materjali vormistamiseks väga vähe aega, nii et töötasime lakkamatult, et n-ö mustand enne mu lahkumist valmis saada. Alati on vaja rohkem aega!

M.N.: Ma arvan, et ühest küljest peab viis tundi päevas improviseerimiseks kogu aeg mõtetega kohal olema, samas oli kogu protsess nii kiire ja intensiivne, et mul oli raske aduda, mis toimub ja kuhu me suundume, kuniks kõik oli juba läbi. Võib-olla oli see hoopiski hea, minu jaoks kindlasti midagi uut!

Cameron, ma eeldan, et see oli su esimene kord Narvas. Mis mulje see linn endast jättis?

C.S.: Ma väga nautisin seda. Kui aus olla, siis majast me eriti ei lahkunud, kuna lindistasime peaaegu kogu aeg. Ma veedan palju aega Mehhiko ja California piiril ning olen alati tundnud, et piirilinnad on loomupäraselt huvitavad kohad, nii palju segunemist ja sebimist. See on membraan, nii et nende asjadega, mis seal edasitagasi liiguvad, on mängus terve dünaamika. Seda on Narvas tunda.

M.N.: Jah.

KANTI POOL ÜHESKOOS EINESTAMAS

Miks on Immanuel Kant paigutatud näiteks näitekirjanike Madis Kõivu ja Marius Ivaškevičiuse kujutluses esmajoones just söögilaua taha ehk meelelis-seltskondlikku sfääri? Kas seesugune nautlemine tähendab otsejoones „puhta mõistuse" puudumist? Ja lõppeks, kas filosoofil on üleüldse kohane süüa!?

Eduard Parhomenko

„Igal ühisel söömingul on meie lauda palutud Vabadus." Nii kirjutab **René Char** (1907–1988), luuletaja ja vastupanuvõitleja, kogumikus „Elada välgul". Ta jätkab: „Koht jääb tühjaks, ent on kaetult ootel." See aga toob mu meelde peied. Ent vaevalt on René Char püüdnud kujutada Vabaduse ärasaatmist. Ta tõesti ootab Vabadust oma laudkonda ühiselt sööma – kuid tema lihaliku kohalolu võimalikkus paistab tekitavat kummastust ja võõristust, nagu siinmail tekitab me hulgast lahkunud lähedase osalus peielauas. Ei jää muud, kui kummutada seepääle pits viina.

Ma ei tea, kas nüüd need René Chari read võiksid aidata meil kuidagi mõista **Immanuel Kanti** (1724–1804). Raamatut „Prolegomena igale tulevasele metafüüsikale, mis on võimeline esinema teadusena" – mida loetakse kui Kanti enda koostatud kokkuvõtet „Puhta mõistuse kriitikast", peamiselt teoreetilist filosoofiat esitavast suurteosest – ilmselt mitte. Vaevalt et ka Kanti praktilist filosoofiat, nagu see on sõnastatud „Alusepanekus kommete metafüüsikale" ja „Praktilise mõistuse kriitikas". Küll võiks aga järele katsuda, kas need luuleread saaksid teenida juhatusena Kanti mõtlemisse tema „Antropoloogialoengute" ja „Otsustusjõu kriitika" kaudu. Viimati nimetatud kirjatöödes pean silmas lõike, kus Kant arutleb selle üle, kuidas edendada ühissöömingulise seltsimisega kõlbelisust. Ehk siis küsimus on, kuidas söögi manustamise füüsilis-füsioloogilist protsessi seltskondlik-esteetiliseks ühistegevuseks ülendades arendada sööminguliste inimsuslikkust.

Kant küsib, kuidas söögi manustamise füüsilis-füsioloogilist protsessi seltskondlik-esteetiliseks ühistegevuseks ülendades arendada sööminguliste inimsuslikkust.

FILOSOOFID MAISES SÖÖGILAUAS

Nüüd siinmaal paigutab **Madis Kõiv** (1929–2014) oma näidendi „Filosoofipäev" Kanti tõlgenduse keskmesse aga nimelt ümber söögilaua lõunastama koguneva seltskonna. Leeduka **Marius Ivaškevičiuse** (snd 1973) näidendis „Kant", nagu Tallinna Linnateatris seda praegu mängitakse, on see laud otse füüsiliselt massiivsena laval ning seltskond selle ümber pöörane. Mis soppide ja alltekstide väljamängimisele Kanti isiksuses ja õpetuses need näidendid pretendeerivad? Mis on õigupoolest see, mis kõik veel võinuks juhtuda Kanti korraldatud ühissöömingutel? Ning mida Kant siis kõlbelise inimese ja valgustusajastu filosoofina on püüdnud mõistusele panustades esteetiliselt ja eetiliselt ohjata ning ülendada.

Eduard Parhomenko õpetab Tartu Ülikoolis mõttelugu, filosoofia ajalugu ja fenomenoloogilist filosoofiat.

Kanti käsikirjalises pärandis leidub tähelepanuväärseid ülestähendusi ehk, nagu neid nimetatakse, refleksioone, millest nähtub söömise osatähtsus ja tähendus Kantile endale otsesemalt: „Tuleb hoolt kanda aistingute nagu samuti ka maitse eest. Siia kuulub aisting päris naudingust: einestamine. […] Tasub igati kultiveerida naudingut, mida saab saada tunda iga päev." Lisagem sellele noore Kanti tähelepanekule söömise kohta veel ühe ka vanemalt: „Sellest naudingust saab kõige sagedamini, pikemalt ja kõige hilisema eani välja rõõmu tunda."

Kuid intriig on selles, et filosoof just nagu ei söökski. Otse põhimõtteliselt ei tohiks tal olla vajadust maise toidu järele. Ja kui ta ikkagi sööb, siis teeb seda tema meeleline pool, tema surelik lihalik keha, aga mitte puhas mõtlev mina teadvuse ühtsuse alusena (seega transtsendentaalne apertseptsioon Kantil) või puhas praktiline mõistus moraalse kohuse allikana. Tegelikult seletas juba **René Descartes** (1596–1650) ühes oma kirjas **Pierre Gassendile** (1592–1655), et söömine tuleb omistada ainult kehale, nagu ka tunded ja kõndimine, mitte hingele kui mõtete kohale. Filosoofis manustaks toitu niisiis justkui keegi teine, võõras, surm, aga mitte tema ise.

SELTSKONDLIK IMPERATIIV

Selles plaanis peaks Kanti kogu elu saatnud soov tunda rõõmu söömisest paistma kuidagi problemaatiline. Säärane keskendumine omaenda mõnule pidanuks murdma läbi Kanti kriitilise filosoofia eelduseks olevad jäigalt dualistlikud eristused, nagu eetikas *homo noumenon*'i ja *homo phaenomenon*'i ehk inimese kui meelelise ja mõistusliku olendi vahel, need hägustama. Selle vaheteota jääb Kanti kategoorilisele imperatiivile omistatud kõlbeliselt kohustav jõud paljuski arusaamatuks.

Ent nüüd „Antropoloogialoengutes" Kant hoiatab, justkui omaenda kogemusest kõneldes, et filosoof ei tohi üksipäini einestada, lahendades seeläbi ühtlasi küsimuse, kuidas ikkagi mõista, et filosoof üldse sööb – ja veel mõnuga.

„Üksinda süüa (*solipsismus convictorii*) on filosofeerivale õpetlasele ebatervislik; see pole mitte taastamine, vaid väljakurnamine (eriti kui see üksildaseks mõnulemiseks muutub); väsitav töö, mitte aga elavdav mõtete mäng. Nautiv inimene, kes üksildase lõunasöögi ajal koormab ennast mõtetega, minetab vähehaaval reipuse, mille ta aga seevastu saavutab, kui mõni laudkonnakaaslane pakub talle uut ainest elavnemiseks oma vahelduvate mõttevälgatustega, mille peale ta poleks ise tulla saanud."

Filosoofi häda solipsismiga on tegelikult tungivam ja põhimõttelisem, kui Kant seda siinkohal otse välja paista tahab lasta. Asi pole pelgalt selles, et üksipäini süües ei vabane filosoof oma mõtete koormast ega saa vaheldust. Palju ohtlikum on, et söömine kui toidu manustamise üdini isiklik protsess, keskendades egoistlikult omaenese mõnus mõnulemisele, muudab filosoofi mõttetegevusega kaasneva metafüüsilise solipsismi (*ego cogito – ego sum* ehk mina mõtlen – mina olen) ihuliselt tajutavaks, võides seda perversiooni nii võimendada.

Noorena olla Kant käinud palju seltskondades. Königsbergi pääl hüütud teda galantseks magistriks. Kui Kant hiljem professorina endale maja ostis, hakkas ta kahel-kolmel korral nädalas kutsuma külalisi enda poole lõunasöögile. Kolm kuni üheksa inimest korraga eri seisustest ja ametitest. See oli tema arvates paras hulk ühise söömingu õnnestumiseks. Mis aga oli mõeldud toimuma söögilaua taga?

LAUDKONDLIKUD NÕUDED FILOSOOFILE

„Antropoloogialoengutes" sõnastab Kant põhimõtted, mille järgi söömingus osalejad peaksid käituma ja suhtlema, et söömise mõnu egoistlikkus transtsendeeruks vastastikku jagatud rõõmuks konversatsioonist, edendades sellega söömaliste voorusi. Seltskondliku vestluse printsiibid on seejuures olulised. Näiteks tuleb konversatsiooni teema valida nii, et see kõigile huvi pakuks ning kõik kaasa rääkida saaksid. Hoiduda tuleks metafüüsiliste küsimuste tõstatamisest. Loobuda oma õiguse iga hinna eest tagaajamisest. Huvitav on seejuures mõtelda, kuidas osaliste suu, toimides toidu autoerootilise sisendina, teiseneb sõnu väljutades hoopiski intersubjektiivset tõmmet rajavaks. Kant mainib suudlemistki, kui vaatleb meelte erinevusi seltsimist konstitueerivates funktsioonides. Ta kirjeldab reljeefselt ja üksikasjaliselt, kuidas seltskondliku söömingu dünaamika (konversatsiooni sumbumine ja elavnemine) ja reaktsioonid (naer) on seotud füsioloogiliste protsesside ja füüsisega – kuidas need põimuvad ja vastastikku võimendavad seltskondlike mõtte- ja sõnamängude vaimukustes.

Huvitav on mõtelda, kuidas seltskondliku koosviibimise osaliste suu, toimides toidu autoerootilise sisendina, teiseneb sõnu väljutades hoopiski intersubjektiivset tõmmet rajavaks.

Kuid see laudkondlik konversatsioonifüsioloogia lüüakse põhjalikult sassi, kui näitekirjanikud lasevad Kanti „maitsekate meeste seltskonda" tungida naistel. Kõivu „Filosoofipäevas" osutub Kant laudkondliku konversatsiooni vaimukusest hoolimata võimetuks teostama reaalset suhet endale lähedaste (vend, teener, õpilased) ja lähedust tahtvate (Maria von Herbert) inimestega. Iseäranis viimase puhul paneb Kõiv põhjusena laval mängu teatud tõlgenduse Kanti ontoloogiast ja loogikast (olemine pole reaalne predikaat!), millest siis tuletab Kanti solipsistliku impotentsuse inimsuhetes.

Ivaškevičiuse „Kanti" laua ümber nagistab seltskond aga toole ja konverseerib kopuleerumise rütmis. Ühise söömingu esteetilises ja eetilises ülenduses alla surutud seksuaalsus tungib esile verbaalses orgias ning Königsbergile hävingut kuulutavas toolide vägistamises. Tuleb meelde, et koopula, mis loogilises otsustuses seob suhtesse subjekti ja predikaadi ning mille suhte-loomust Kant lahkab üksikasjaliselt näiteks „Prolegomena" alguses, sõnastamaks seejärel oma filosoofia põhiküsimuse – kas ja kuidas on võimalik sünteetiline otsustus *a priori*? –, ühtib sõnatüvelt kopulatsiooniga. Pits viina seepääle!

Psühholoogilise näitekunsti hindajaid ootab VAT Teater Katariina Undi lavastatud Paul Zindeli „Kosmilisi saialilli" vaatama, samas kui poliitilise draama huvilised peaksid seadma sammud tingimata Aare Toikka lavastatud „Pariisitari" etendustele. Info: *vatteater.ee*

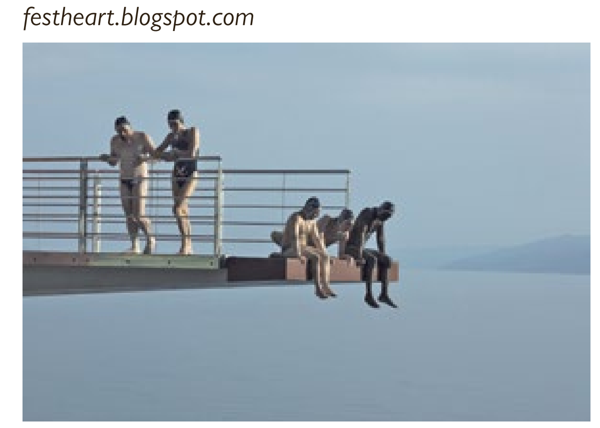
„Kosmilised saialilled". Fotod: Siim Vahur

03.–09.10.
MOOD KINODES

MoeKunstiKino näitab selgi aastal kõige erinevamaid moedokumentaalfilme 3.–9. oktoobrini Tallinnas Sõpruses ning Tartus Elektriteatris. Peategelaste hulgas on nii neid, kes juba aastakümneid tagasi moemaailma raputasid, kui ka nüüdseid staare. Portreteeritakse nii legende, nagu Coco Chanel ning Halston, kui ka fotograafe, nagu Bill Cunningham ning alles septembri alguses meie hulgast lahkunud Peter Lindbergh. Kõige värskem linateos jälgib aga praegu maailma kuulsaima moemõjutaja ning sotsiaalmeediastaari Chiara Ferragni tähelendu. Vaata veel: *moekunstikino.ee*

04.–06.10.
VIKERKAAREFILMID RAKVERES

Eesti esimese LGBT+ filmifestivali Festheart eriseansid Pärnus ja Tartus on seljataga ning kätte on jõudnud aeg festivali põhiprogrammi nädalavahetuseks Rakveres! 4.–6. oktoobrini saab Rakvere teatrikinos ning rahvamajas näha hulgaliselt mängufilme eelarvamustest, enesetsensuurist, aga muidugi ka avanemisest ja armastusest. Lisaks on programmis näituse avamine, animatsiooni töötuba ja PRIDE'i vestlusring, pühapäeva õhtul ka suurejooneline kontsert, kus astuvad üles Vikerlased ja Kirill Lissijenko. Teave: *festheart.blogspot.com*



Kaader filmist „Kirkad krevetid"

05./23.10.
DAAMIDEGA JA ILMA ENDLAS

Endla teater Pärnus alustab oktoobris oma 109. hooaega. 5. oktoobril stardib Küünis Läti teatriauhindadel 2016. aastal parima algupärase näidendi auhinna võitnud Justīne Kļava „Daamid" (lavastaja Enn Keerd), mis toob vaatajate ette dramaatilise õhtu ühe pere naiste eludes. Endla teatri sünnipäeval, 23. oktoobril esietendub suures saalis aga Kinoteatri (Henrik Kalmet, Paavo Piik, Paul Piik) ajalooline komöödia „Pidusöök", kus daame on vähem, küll aga näeme mehi veini joomas ja armastusest rääkimas. Vaata: *endla.ee*

07.–27.10.
TAANI FILM SINU KODUKANDI KINOS

Filmifestival Kino Maale toob 7.–27. oktoobrini kodukandikinodesse üle Eesti ligi 60 erinevat filmi. Kolme värviküllase nädala jooksul keskendutakse esmajoones lühimängufilmile, kuid näidatakse ka animatsioone ja dokumentaale. Fookuses on seekord taani filmikunst ja eesti animaatorite uudislooming. Info ja kava: *kinomaale.ee*

11.10.
SEKSUAALSUS JA RELIGIOON

11. oktoobril toimub koostöös Tartu Ülikooli usuteaduskonnaga Eesti Seksuaaltervise Liidu 25. aastapäevale pühendatud konverents „Seksuaalsus ja religioon – ühisosa otsides". Vaadeldakse seksuaalsust religioonis ja religiooni seksuaalsuses eesmärgiga suurendada dialoogi tulemusel teadmisi, ehitada sildu ja leida ühisosa. Esinevad usu-, sotsiaal- ja meditsiiniteadlased nii Eestist kui ka kaugemalt. Ettekanded on eesti ja inglise keeles. Piletid ja info: *estl.ee*

12.10.
PSÜHHODISKO TSELLULOIDIL

Psühhodisko neljas rahvusvaheline konverents „Celluloid Music" on pühendatud filmimuusikale vinüülil ja tselluloidil. 12. oktoobril rullub Tartu Loomemajanduskeskuse majades lahti põhjalik programm, alustades, nagu ikka, muusikalistest loengutest (Olav Ehala ja Jussi Kantonen), näidatakse ka imelist nõukogude klassikat „Suur Tõll" ja „Klaabu kosmoses" ning õhtul toimub kohvikus Spargel suurejooneline DJ- ja vinüülimuusikaprogramm. Vaata: *facebook.com/psuhhoteek*

12.–27.10.
KEERUTA-LENNUTA MUUSEUMIDES!

Sügisesel koolivaheajal, 12.–27. oktoobril on kõik pered oodatud laste ja noorte muuseumifestivalile Avatud Mänguväljad. Festivali selleaastane pealkiri „Keeruta ja lennuta!" annab aimu mängulisest ja loomingulisest fookusest. Spetsiaalseid programme pakuvad 19 muuseumi ja raamatukogu – sh Vabamu, Tallinna Teletorn, Tartu Mänguasjamuuseum, Jääaja Keskus – üle Eesti, sissepääsuks on tarvis lunastada vaid muuseumipilet. Info: *avatudfestival.ee*

16.–20.10.
ÜLE (RUUMI) HELI

Muusika- ja helikunstifestival Üle Heli toob 16.–20. oktoobrini pealinlasteni kontserdid, klubiõhtud, heliinstallatsioonid, filmiprogrammi ning seminarid ja vestlusringid. Erilise tähelepanu alla võetakse seekord heli ja ruumi seos. Näiteks meenutatakse festivali avaakordina koostöös Klassikaraadioga Eesti Raadios aastatel 1977–1987 tegutsenud Kvadroraadiot. Kavas on ka SSSSi (Sten Saarits, Sven Sosnitski) ja Eesti Elektroonilise Muusika Seltsi ansambli kontserdid, Henri Hüti ja Algorütmide helietendus „Objektipaine" jpm. Vaata: *fienta.com/et/ule-heli-2019*

Eesti Elektroonilise Muusika Seltsi ansambel. Foto: press

18.–30.10.
VENE TEATRI VÄRSKED PÄRLID

Oktoober toob Eestisse Kuldse Maski festivali vahendusel taas kõige mitmekesisemat värsket vene teatrit! Festivalist ei saa osa ainult teatrisõbrad pealinnas, vaid ka Sillamäel, Narvas ja Kohtla-Järvel. Nagu ikka, näeme nii suuri tundeid, glamuuri kui ka muusikat – aga mitte ainult. Traditsioonilise *off*-programmiga on kutsutud ellu teatrilaboratoorium „Kaasaegne venekeelne dramaturgia noorte Eesti lavastajate eskiisides". Kõik etendused on sünkroontõlkega eesti keelde. Lähem teave: *goldenmask.ee*

24.10.
365 DRAMAATILIST PÄEVA

Kinoteatri mälestusväärne eksperiment – panna kõiki aasta jooksul esietenduvaid lavastusi vaatama (ja arvustama) inimene, kes ei ole kunagi varem teatris käinud – on nüüd lõppenud. Mida me sellest kõigest aga õppisime? Mida teeb kultuur inimesega? See, mis Alissijaga selle kultuurse teekonna jooksul kaasas käis, selgub juba 24. oktoobril esilinastuvas dokumentaalfilmis „Aasta täis draamat". Režissöör: Marta Pulk, operaator: Aivo Rannik. Info: *kinoteater.ee*

Kaader filmist

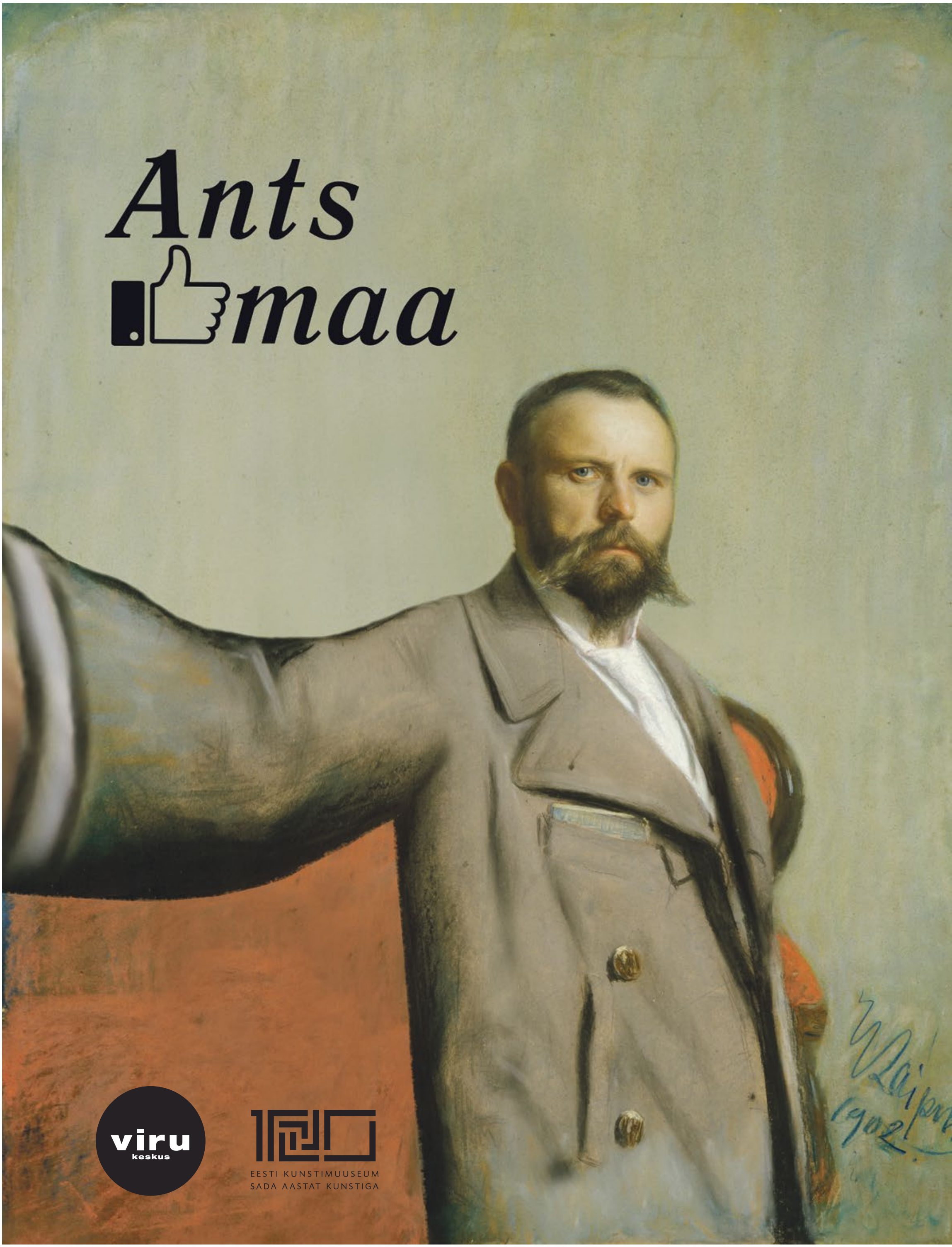
28.10.
MARJU LEPAJÕE PÄEVADE SÕNAD

28. oktoobril esilinastub „Marju Lepajõe päevade sõnad" – portreefilm inspireerivast religiooniloolasest ja klassikalisest filoloogist Marju Lepajõest, tema ajareisidest vanades tekstides ning ruumirändudest rahutus Tartus. Ehkki portreteeritav lahkus meie seast ootamatult sel suvel, õnnestus režissööril Vallo Toomlal ja operaatoril Erik Põllumaal püüda kinni suur osa olulistest hetkedest, sõnadest ja kaadritest. Vaata täpsemalt: *facebook.com/fseitse*

28.–29.10.
MAAILMA PARIMAD REKLAAMID

Kuna halbu reklaame näeme niikuinii iga päev kümneid või sadu, tasub selgi aastal keskenduda hoopis positiivsele ning uurida, mida valdkonna professionaalid maailma parimatena esile tõstavad! Apollo kinod üle Eesti – Tallinnas, Tartus, Pärnus, Raplas, Narvas ja Kuressaares – näitavad Cannes Lionsi filmiõhtul 28. oktoobril ligi 40 auhinnatud teleklippi, pakkudes vaatajale nii nalja, põnevust kui ka ühiskonnakriitikat. Hilisele ärkajale toimub lisaseanss 29. oktoobril kell 18 Tallinnas Solarise Apollos. Info: *apollokino.ee*

Ants maa



viru keskus

EESTI KUNSTIMUUSEUM
SADA AASTAT KUNSTIGA