

Rukkileib – eestlase põhitoit

■ Ellen Pärn | EESTI PÖLLUMAJANDUSMUUSEUM

Leib on kibe kätte saada, aga magus süüa.

EESTI VANASÕNA

Rukkileib on eestlaste jaoks aastasadade vältel olnud üks olulisemaid toiduaineid, ega asjata nimetata kõiki teisi toite peale pudru leivakõrvaseks. Rukkileib oli igapäevane toit, seda söödi rohkesti peaaegu kõikide toitude juurde. See muutus toidukorras isegi nii tähtsaks, et selle puudumist ka muu toidu olemasolu korral hakati pidama äärmiseks vaesuseks ja viletsuseks. Leib kujunes aja jooksul kogu toidu ja elatise võrdkujuks ehk sümboliks. Leiva tähtsust meie esivanemate elus näitab seegi, et leivale omistati üleloomulikke omadusi ja seda kasutati isegi nõidumisel. Leivaga oli seotud ka palju uskumusi. Leiva üle ei tohtinud kunagi viriseda, oli see siis aganane või hilisemal ajal juba puhtast rukkijahust küpsetatud. Rukkileib on peaaegu tuhat aastat Eestimaa inimest hällist hauani saatnud. Hoolega jälgis põllumees rukki kasvu, sest rukkipõllult sai alguse igapäevane leib.

Leiva kasutuselevõtt tõi kaasa kaks olulist uuendust. Esmalt õpiti valmistama leiba hapendatud tainast ja selle käigus kujunes välja leivaahi. Hapendatud tainast leiva küpsetamine mõjutas teise aastatuhande alguses oluliselt just ahju arengut. Tol ajal küpsetati leiba tavalises kerisahjus, mille konstruktsiooni vastavalt vajadusele täiendati. Kerisahi püsis meil ka järgnevatel sajanditel nii leivaahju kui ka rehe- ja toahjuna.



ODRAKARASKIST HAPENDATUD RUKKILEIVANI

Kaugemas minevikus enne rukist oli Baltimaades vanimaks leivaviljaks oder, mille jahust küpsetati alguses paistekakkusid, hiljem juba odrakaraskit ehk odraleiba. Odrajahust tehtud paistekakud olid soojalt süües maitavad, külmalt muutusid nad kõvaks ja rabadaks ning hapendamisel mõrkjaks (Moor, 1991).

Eestis tuli rukkileib odraleiva asemele suhteliselt hilja, tõenäoliselt teise aastatuhande alguses, kui rukkikasvatamine hakkas enam edenema. Selles alates sai eestlaste leivaks must leib – rukkileib. Rukis osutus meie loodusoludes ilmastiku suhtes kõige vastupidavamaks ja kõige stabiilsema saagikusega viljakultuuriks, mistõttu seda hakati alates 11. sajandist ka üha rohkem kasvatama (Eesti talurahva ajalugu, 1992). Nii polegi imestada, et just rukkist sai meil järgmistel sajanditel põhiline teraviljakultuur ja leivavili.

Seoses rukkikasvatuse laialdase levikuga hakati igapäevaseks toiduks üha rohkem kasutama hapendatud rukkileiba, see oli ka esimeseks suuremaks uuenduseks teravilja kasutamisel (Moora, 1980). Hapendatud rukkileib levis eelkõige Põhja-Euroopas viikingite ajal. Mandrigermaanlastele jäi selline leib esialgu võõraks, levides seal talurahva hulgas alles 12.– 15. sajandil. Ka Vahemere-äärsed rahvad – kreeklased ja roomlased – ei tundnud hapendatud tainast valmistatud leiba.

Rukkijahust hapendamise teel kergitatud leib oli igati tulusam, odrajahust tehtud leivast toitvam, püsis kauem pehme ja oli seisnult maitsvam kui külmalt kõvaks ja rabadaks muutunud odrakakk (Moora, 1980). Seetõttu ongi rukkileib iseloomulik just Euroopa idaaladel, kus see ka peamiseks toiduks kujunes. Hapendatud rukkileiba, mida küpsetatakse kobedast tainast suure pätsina, söövad eestlased, lätlased, leedulased, idasoomlased, karjalased, teised soome-ugri väikerahvad, venelased, valgevenelased ja põhjaukrainlased. Niisuguse leiva valmistamise traditsioon oli piiritletud paikkonnaga ja need piirid on püsinud tänapäevani (Magnus, 2005).

Kuigi sõnad „leib“ ja „tainas“ olid läänemeresoome keeltes nähtavasti tuntud juba enne ajaarvamise vahetust, omandas „leib“ hapendatud tainast valmistatud rukkileiva tähenduse alles esiaja lõpul, mil põhiliseks teraviljakultuuriks muutus talirukis. Tõenäoliselt pole juhus, et just sel ajal hakkas meil uudse tööriistana levima käsikivi, mis leidis kasutust ennekõike leivajahu jahvatamisel.

Suuremal osal soome-ugri rahvaist ja slaavlastel on sõna „leib“ ühise algupäraga. Eesti sõna „leib“, soome „leipä“, karjala „leibä“, vepsa „leib“, liivi „léba“, vadja „leipä“ on keeleteadlased pidanud germaani laenuks. Sõna on laenatud ka slaavi keeltesse (vene „хлеб“, poola „chleb“). Samasse sõnarühma on arvatud ka leedu „kliepas“ ja läti „klaips“ leivapätsi tähenduses. Ka baltisaksa keeles on leivapäts „Klaipe“ (Brotlaib) (Moora, 1991).

Hapendatud rukkileib kujunes aastasadade jooksul talurahva peatoiduks. Seda küpsetati rehetoa ahjus korraga mitmeks nädalaks. Vanema traditsiooni jätkuna küpsetati küdeva ahju suul leivatainast paistekakke. Nii nagu teistel põldu harivatel rahvastel, on ka eestlastel sõna „leib“ omandanud toidu ja elatise üldise tähenduse, mida kinnitavad ka ütlemised: „leib on laual“, „ühes leivas olema“, „leibkond“,

„leivateenimine“, „leivaisa“, „aastane leib“, „leiva otsas olema“, „prii leib“, „leiva-kõrvane“, „must töö, aga magus leib“, „läheb nagu leiba“ jne.



AGANALEIB – PÄÄSTJA IKALDUSAASTATEL

Minevikus kahandasid eestlaste leivavilja saaki tihti ikaldused ja leivaviljast tuli puudus kätte. Sagedased ikaldusaastad eriti just 17.–19. sajandil tõid kaasa väiksemaid ja suuremaid näljahädasid. Eriti rasked olid ajad, kui ikaldused kestsid kaks või kolm aastat järjest. Leivapuudust suurendas lisaks ikaldustele ka feodaal-pärisorjusliku süsteemi kriisi süvenemine 18. sajandi lõpus ja 19. sajandi alguses, kui toimus teravilja saagikuse langus. Eriti vilets oli saak talumaadel, ulatudes ebasoodsatel aastatel vaevalt 2–2,5 seemneni (Lööke, 1959). Seetõttu talumees rasketel aegadel leivavilja ei puhastanudki, vaid rukkiterad jahvatati koos aganatega, et jahu oleks rohkem, ja söödi sel viisil saadud aganaleiba (Jaagosild, 1969). Aganaleib või nn vahelikuleib kujunes 16.–17. sajandil igapäevaseks talupojatoiduks ja püsis sellisena 19. sajandi keskpaigani. Tõstamaa kihelkonna Pootsi vallas meenutatakse, et rabatud rukis lasti ainult läbi hõreda sari. Kõik, mis sarjast läbi tuli, nagu viljaterad, aganad, kõlkad, kõrretükid ja muu pahn, aeti hunnikusse ja pandi kotti jahvatamist ootama. Jahvatatud segust tehti leiba, mis oli selline, nagu oleks pinnud sees. Viletsatel aegadel segati rukkijahu hulka aganatele lisaks või aganate vähesuse korral jahvatatud puukoort, mähka, puulehti, sammalt, sõnajalgu, männikasvuid, marju, tammeterasid, sarapuu-urbi, isegi kanarbikku. Sellist leiba kutsuti hädaleivaks (Moor, 1980). Näljaaegadel on Eestimaal taina sisse sõtkutud ka tambitud ohakaid, varsakapju, nõgeseid, põdrasamblikku, kuivatatud linakupraid, humalaid, põldosjade nuppe, naati jm (Moor, 1981). Oskar Loorits kirjeldab, kuidas inimesed meenutasid rasket põuaaega. Nii olevat Palamuse kihelkonnas korjatud sammalt, kuivatatud see ära ja pandud leiva hulka. Sammal oli leiva ära rikkunud, teinud selle kibedaks nagu tubaka. Leib põlenud varda otsas nagu tael. Baltisaksa publitsist, keeleteadlane ja kauaaegne Põltsamaa pastor August Wilhelm Hupel kinnitab 18. sajandi lõpul: „Nii vaesed kui rikkad söövad aganaleiba, see tähendab, nad ei puhasta pekstud rukist aganatest, vaid jahvatavad ja küpsetavad mõlemad koos. Lätlased ja eestlased söövad äärmiselt viletsat leiba, mida võib tulega süüdata. Ainult peopuhkudeks küpsetavad nad nisust või puhtamast rukkist, kuid mitte kunagi püülijahust.“ Eks seetõttu ole ka vanarahva hulgas küllaltki levinud aganaleiba hästi iseloomustavad ütlemised, et leib olnud nii kuiv ja kerge, et tuul viinud selle ära; tuld ei võinud leivale ligi lasta, läks põlema. Hoiatati: „Lapsed, tasa tulega, soojad leivad laudil.“ Aganaleiba tuli pärituult süüa, vastutuult süües läksid aganad silma. Ka on teada, et aganaid olevat lisatud teradele seni, kui terade ja aganate segu kühvliga vastu seina visates enam teradele iseloomulikke krabinat kuulda ei olnud. Aganane leib oli must ja rabe nagu turvas. Kui kevadeti rukkiga kitsas käes oli, siis öeldi ikka, et aganik on kevadine leivakast.

Kuigi 19. sajandi keskel hakati leiba valmistama juba tuulatud viljast, polnud endiselt leiba küllaldaselt ja seda püüti hoolega kokku hoida.

JAHVATAMINE

Pärast töömahukat ja rasket rehepeksu oli ka teradest jahu saamine kaugematel aegadel küllaltki vaevarohke. Viljateri püüti peenestada uhmri ja jahvatuskivide abil. Kasutati ka tambiküna ja tambilabidat (Pilt, 2002). Jahu valmistati oma tarbeks hiljemalt esiaja lõpust saati kahest üksteise peal asetsevast kivikettast koosneva käsikiviga, mille ringiajamine oli valdavalt naiste ülesanne. Alates hiljemalt 13. sajandist hakati meil ehitama vesiveskeid, 14. sajandist ka tuuleveskeid, mis muutsid jahvatamise tunduvalt lihtsamaks. Vaatamata sellele kasutati paljudes taludes käsikivijahvatust siiski kuni 19. sajandi lõpuni, mõnes kohas veel kauemgi. Sügiseti käidi vilja ka veskil jahvatamas, siis saadi paremat jahu, millest pulmadeks, jõuludeks ja muudeks tähtpäevadeks maitsvamat leiba küpsetati.

Rukkiterade jahvatamisel saadi täisterajahu, lihtjahu, kroovjahu ja rukkipüüli. Täisterajahust pole jahvatamise käigus kliisid teradest eraldatud, lihtjahus on kliisid 22–25%, kroovjahus 9–15% ja rukkipüülis vaid 1–3%.

Leivajahu säilitati viljaaidas kirstus või ummikus. Leivajahu ei jahvatatud tavaliselt rohkem, kui läks vaja üheks leivategemiseks. Tagavaraks jahvatatud jahusse võisid kergesti sigineda koid ja lestad, kes teri nii kergesti ei kahjustanud.

LEIVATEGU JA KÜPSETAMINE

Leivategu oli suur kunst ning see oli talus perenaise töö ja vaev. Noori selle töö peale väga ei usaldatud, kardeti, et rikuvad leiva ära. Vanasti tehti leiba suures lehtpuust õõnestatud piklikus ümarapõhjalises kaanega ja otstes olevate käepidemetega leivaküna, mis asetati leivategemise ajaks raejalgadele. Saaremaal, Muhus ja Läänemaal nimetati küna „levalõime“, Tartu-, Viljandi- ja Pärnumaal „mõhk“, setudel „ruih“, Sangastes ka „ruhe“, Häädemeestes „leivamold“. Leivaküna oli umbes 1,5–2,5 meetrit pikk ja kaks vakka jahu võis selles korraga leivaks teha. Küna suurus sõltus sellest, kui palju leiba tuli teo ajal teha.

Kolmejalgne ümmargune või pisut ovaalne laudadest valmistatud leivaastja võeti Eestis leivaküna asemel kasutusele alles 19. sajandi lõpul. Leivanõu peal hoiti kaant ja paljudes peredes ka selle tarvis kootud riidet. Leivanõud ei pestud, peenema leivategemisel kaabit nõu puhtaks. Leivaküna või astja asus rehetoa või sahvris, kuivas

kohas, et hallitama ei läheks. Nõus hoiti kogu aeg väikest tainakakukest, mida kasutati juuretiseks, vahel ka juurekakuks (Vunk, 1993).

Leiva tegemisel võeti leiget vett, segati selle sisse väike kakuke, kallati matist jahu peale ja siis löödi see kõik suure puukulbi või käega segamini. Siis raputati segule jahu peale, nõu kaeti kaane ja paksu riideesemega ning tõsteti ahju äärde sooja kätte hapnema. Järgmisel päeval prooviti leivajuure hapukust. Parim aeg leiba sõtkuma hakata oli siis, kui juuretis oli „maha heitnud“. Nüüd pesi perenaine käed hoolega puhtaks, pani põlle ette ja sidus rätiku pähe. Leiba ei tohtinud sõtkuda palja peaga, et juuksed ei satuks taina sisse. Perenaine hakkas kahe käega sõtkuma. Harilikult sõtkuti tainast ikka kätega, et leib saaks valgem ja sitkem. Kui tainas enam käte külge ei jäänud, raputati sellele jahu peale ning nõu kaeti kaane ja riidetega soojalt kinni.

Vanal ajal olid rehielamutesse ehitatud ümara või ovaalse põhiplaani kerisahjud. Hiljem tehti juba suuremad nelinurkse põhjaga küttekolded, kuhu mahtus palju leivapätket korraga küpsema. 19. sajandi viimasel veerandil tulid kasutusele uuemat tüüpi ahjud. Põhja-Eesti rehetubades olid need nüüd võlvid kerisega ja vanadest ahjudest palju väiksemad. Vanad ahjud olnud nii suured, et pool peret mahtunud sisse. Nii olevat öeldud Viru-Nigulas (Moora, 1991).

Leivaahju köeti tavaliselt kuusehalgudega, mis põlesid kiiresti ja ergu tulega. Kaske peeti liialt suure kuumuse andjaks. Hagu leivaahju kütmiseks ei kasutatud. Leivad pandi ahju leivalabidaga. Enne seda lükati söed roobiga koldesse ja pühiti ahju põrand ahjuluuga hoolega puhtaks. Mandril kasutati kasest, Saaremaal ja Muhus kadakast, Põides ka hanepajust, kuuse- ja männiokstest ahjuluudasid, talvel kasutati kõikjal ahju puhastamiseks vihtasid. Kui ahi oli puhas, prooviti kuumust. Selleks visati peoga jahu ahju põrandale. Kui jahu põles kärinaga mustaks, oli vara leiba ahju panna. Vajaduse korral jahutati ahju selle külgedele ja põrandale märja vihaga vett pritsides. Kui ahju visatud jahu põles pikkamööda, oli ahi parajalt kuum. Nüüd kasteti käed veega märjaks, tõsteti paras tainatükk puust leivalabidale ja hakati pätsi voolima. Leivapätket tehti veega siledaks, peale vajutati rist, viiskand või peremärk ja lükati labida abil ahju. Kui kõik pätsid olid ahjus, pandi plekkplaat ukse ette. Vanemal ajal suleti leivaahi ka paeplaadiga, servad topiti savi, märja tuha või nartsuga kinni. Saardes olevat ahjusuu koguni tellistega kinni müüritud. Leivanõusse jäänud riismed koguti kaapekakuks, mis ahjusuule küpsema pandi. Emad tegid alati lastele nende meeleheaks väikesi pätsikesi (Moora, 1991; Vunk, 1993).

Suvel ja sügisel asetati puhtaid kapsalehti leivapätsidele alla. Selliselt ahju pandud leivad küpsesid alt pruuniks ja olid väga maitavad. Leibadel lasti ahjus olenevalt pätside suurusest kaks-kolm tundi küpseda. Kui leivad ahju läksid, tehti mõnel pool

rusikasuurune tainamuna ja lasti see vette. Kui muna vee peale kerkis, oli paras aeg leivad ahjust välja võtta. Ahjust väljavõetud leivad pandi leivaastja kaanele või lauale ritta, tehti pealt veega, rannakülades ka kalasoolveega märjaks, kaeti puhta riidega ja jäeti jahtuma.

Pulma- ja mause-, samuti suuremate pühade leivana hakkas 19. sajandi keskel mõisate eeskujul rukkিপүүülist peen- ehk peenike leib levima. Selle tainas valmistati keeva veega ja ilma juuretiseta ning seda hapendati kolm päeva, iga päev mitu korda kloppides. Tainas sõtkuti kolmandal päeval. Et taina hapendamine kestis kolm päeva, kutsuti peenleiba ka kolmepäevaleivaks. 19. sajandi lõpus tuli pühadeleivana tarvitusele ka lihtjahust magushapu ehk hapumagus leib. See valmistati samuti keeva veega, hiljem lisati juuretis, seejärel hapendati kaks päeva. Magushapu leib levis laiemalt 20. sajandi alguses ja sai peamiselt Lääne-Eesti saartel igapäevaseks leivaks (Viires, 1995).

Peamiselt Põhja- ja Lääne-Eestis küpsetati pühadeks rukkilinnasejahust kakkusid ja mähka (linnaseleiba), mis võis olla odra- või rukkijahust koorikuga ja linnasejahust täidisega.

Tehti ka mitmesuguseid erileibu. Lõuna-Eestis oli näiteks tuntud kõrutatud ehk viirleib, mille sisse või vahele pandi kanepijahu-, kartuli- ja rasvasegu, peki- või lihatükke, porgandeid, soolakala, rannakülades ka värsket kala (Viires, Vunder, 1998). Kõik nimetatud erileivad olid omal ajal aganaleivaga võrreldes maiusroad, mida valmistati peamiselt pühadeks ja tähtpäevadeks.

Kuni 19. sajandi kolmanda veerandini küpsetati suurtes peredes leiba tihti kaks korda nädalas, ühe leivateoga koguni 8–15 leiba. Nii hoiti perenaise tööaega kokku ja kõva leiba söödi ka vähem. Leivapätsid tehti ümmargused ja suured ning need kaalusid tol ajal enamasti 6–12 kg. Sajandi lõpu poole küpsetati taluperes tavaliselt üks kord nädalas, valdavalt laupäeval 6–10 leiba korruga. Pätsid olid väiksemad ja ovaalse kujuga ning kaalusid 3–6 kg. Suvel, kiirel tööajal oli veel 19. sajandi lõpus igal pool kahe nädala jagu leiba ees. Ahju köeti vaid kord üle nädala leivategemiseks. Sügisese rehepeksu ajal, kui tuli iga päev tugevasti ahju kütta, küpsetati peredes leiba peaaegu jõuludeni ette. Siis püüti ka teisi toite pikemaks ajaks ette ära teha (Moora, 1980).

Leivategu ei pruukinud perenaisel alati ühtviisi hästi välja tulla. Seetõttu juurdusid rahva seas ka vastavad nimetused, millega tavapärasest erinevaid leibasid kutsuti. Näiteks mäts öeldi halvasti kerkinud leiva kohta, mökk oli tehtud juba kasvama läinud rukkist, kittis leib oli lihtsalt halvasti kerkinud, kohmakas leib oli aga halvasti küpsenud (Pilt, 2005).

Leib seisis söögi ajal laual aukohal ja seda ei lõigatud lahti. Leivapäts asus peremehe ees või tema paremal käel ning sööjate küsimise peale lõikas ja ulatas peremees leivatükke. Mõnel pool pole peremees enne leiba lõiganud, kui kausitäis suppi oli pere peale ära söödud. Kui peremeest ei olnud või oli ta vanadusest leivalõikamiseks jõuetu, tegi seda sulane (Moor, 1980).

Leiba lõikas peremees söögiaja alguses igale sööjale kääru, hiljem aga igale pere-liikmele vajaduse järgi juurde. Mõnes kokkuhoidlikumas peres tuli leivalisa eraldi küsida, milleks aga alati ei pruukinud julgustki jätkuda. On teada, et näiteks Harglas olevat paljudes taludes leiva hulk piiratud. Üks perenaine polevat isegi oma pere lastele andnud kõhutäit leiba süüa, mistõttu olevat need salaja sahvrist käinud leiba varastamas. Ka mujalt on teada samalaadseid andmeid. Viru-Jaagupi kihelkonnas on lastel soovitatud süüa kaks suutäit suppi ja üks suutäis leiba (Lõoke, 1959).

Leivaga püüti olla igati kokkuhoidlik ja see väljendub kas või selles, et söögilaualt korjati hoolega kokku kõik leivaraasukesed. Ära ei visatud ka vana ega kuivanud leiba, sellest keedeti leivasuppi. Leivaviil asendas pidulauas sageli taldrikut, kuhu sülti, liha ja teisi toite söömise ajaks peale tõsteti.

19. sajandi teisel poolel arvestati sulasele leiba keskmiselt kolm naela (1,2 kg) päevas, mis teeb nädala kohta 21 naela ehk 8,4 kg. Saarde kihelkonnas on arvatud, et kolmest naelast leivast päevas pole talus suurele sööjale jätkunud. Aga on andmeid, et sulase kohta on arvestatud ka tunduvalt vähem leiba nädalas, näiteks 12–14 naela (4,8–5,6 kg) ja isegi ainult 7 naela (2,8 kg) nädalas (Lõoke, 1959).

Pudru kõrvale leiba ei söödud. Nagu Simunas, nii hoiatati mujalgi, et „kes pudruga leiba sööb, satub vangis“. Leiba ei võetud ka herne- ja oatoidu juurde. Kapsaste kõrvale mõnes kohas ikka anti leiba. 19. sajandi viimase veerandi alguses kevadkünni algusest kuni välitööde lõpuni anti päevas neli korda süüa. Leiba anti aga ainult kahel söögikorral – harilikult linnupetteks ja lõunaajal.

Tänapäevaga võrreldes söödi sadakond aastat tagasi leiba siiski palju rohkem ja eesti talupoeg sai leivast üle poole päevasest energiavajadusest, samuti põhilise osa elutähtsatest toitainetest. Leib oli ikka veel peamine toit, aga muu toit leivakõrvane. Söömaaja alguses soovib eestlane sööjale „Jätku leiba!“, millele vastatakse „Jätku tarvis!“ Soovil „Jätku leiba“ oli minevikus sügav sisu – leiba oli vähe, seda hoiti ja austati, sooviti, et leib ei lõpeks kunagi otsa.



Leiva kui peatoiduga on läbi aegade väga austavalt ümber käidud, jõudis ta ju meie esivanemate lauale raske töö ja vaevaga. Lugupidavat suhtumist näitavad ka leivaga seotud rikkalikud tavad ja kombesed. Leiba peeti pühaks, leib oli igapäevase elu alus. Tähelepanelikult jälgiti, et leiba jätkuks järgmise saagini. Austus leiva vastu, eriti mure selle jätkumise pärast sundis inimesi kinni pidama paljudest kommetest ja tõekspidamistest. Seetõttu oli leival suur tähtsus rahvakalendri tähtpäevade ja perekondlike sündmuste kombestikis.

Lugupidamist leiva vastu näitab eestlaste vanasõna: „Austa leiba, leib on vanem kui meie”. Seetõttu ei tohtinud leiba pilduda ega leivaraasule peale astuda. Kui leivatükk juhtus käest kogemata maha kukkuma, tuli see üles võtta ja suud anda. Leivapätsi ei pandud kunagi lauale nii, et lõigatud ots oleks ukse poole olnud – leib võis majast välja minna. Kunagi ei lõigatud õhtul uut leiba lahti, sest „õhtune leib kahaneb, hommikune kasvab”. Andes võõrale leiba, lõikas perenaine pätsi otsast „kärsakese” ära, et mitte oma leivaõnne ära anda. Kui söömas oli oma pere, siis sai otsakoorekse tütarlaps, et tal kasvaksid ilusad rinnad. Leivaviilu ei tohtinud ühe käega murda ega leivapätsi selili lauale asetada, siis pidi pereema ära surema. Leival vajutati enne küpsetamist ristimärk, et kaitsta seda halva silma eest. Ristimärgiga leiba ei antud kunagi laenuks. Kui leivapäts oli küpsemisel pragunenud või õõnsaks jäänud, tähendas see halba – pere laguneb. Kes aga lõikas noaga sooja leiba, purustas leivaõnne, sooja leiba tuli murda. Kui sööja leidis leiva seest midagi sobimatut, ei tohtinud ta sellest rääkida, sest see oli leiva häbistamine, mille tagajärjeks oli nälg majas. Ka usuti, et maha visatud leivatükk nutab seitse aastat. Leivaga seotud toimingute puhul ei tohtinud soovida „jõudu”, vaid ainult „jätku”, et leiba ikka jätkuks. Kõigi leivaga seotud kommete vastu eksimine oli rahva arusaamade järgi seotud halbade tagajärgedega.

Leival oli oluline osa ka rahvakalendri tähtpäevade tähistamisel. Karja õnneks pidi vastlapäeval leiba küpsetama. Küpsetati nii pikergusi leibu kui ka väikesi vastlakake. Neid hoiti kuni kevadeni viljasalves ja karjalaskepäeval anti siis loomadele. Kombeks oli ka alleshoitud jõululeiba vastlapäeval või karja väljalaskmisel loomadele jagada (Kalvik).

Vanasti peeti vajalikuks tuhkapäeval ahjule ikka labidat näidata. Tuli midagi küpsetada, siis ei läinud leib suvel hallitama. Nii küpsetatigi tuhkapäeval mitmesuguseid kakukest ja tehti tuhapätsi ehk tuha all küpsetatud odrajahust leiba, mille sisse pandi vahel ka liha.

Jakobipäev on laiemalt tuntud kui lõikusaja alguse tähis. Seetõttu küpsetati jakobipäeval uudseleiba või vähemalt odrakaraskit. Kui talus küpsetati esimest korda uudseleiba, anti igapähele, kes juhtus majja tulema, tükk leiba. Uudseleiva päev oli pere pidupäev. Lauritsapäevaks oli uudseleib juba kõigil laual ja selle kohta oli vanarahval ka vastav ütlemine: „Laurits toob laia leiva“.

Kagu-Eestis küpsetasid perenaised kevadel karjalaste meeleheaks ja karjale õnneks väikese leivakaku, mille keskele vajutatud lohku suruti poolest saadik terve muna. Leival on oluline koht olnud ka eestlaste tavanditoitude hulgas. Näiteks katsikule minnes oli vanimaks katsekakuks ehk tuhuleivaks parem puhtast viljast kakuleib, odrajahust karask, odraleib või muu kakk.

Jõululeib

Eesti külaühiskonnas olid suuremateks pühadeks jõulud. Traditsioonilised jõululeivad tehti enamasti hapendatud rukkijahust. Pühadeleivad erinesid argipäevaleibadest oma erilise kuju poolest. Teateid erikujulistest jõululeibadest on juba 19. sajandi algusest. Jõululeib võis olla mõne looma kujuline – näiteks seakujuline, kuhikuga (imiteerides viljakuhja), auguga, millesse võis hiljem asetada küünla. Jõuluorikas oli pikerguse kujuga. Sellele anti sea kuju. Üks ots vormiti seapea moodi, külgedele märgiti mügerikkudega jalakohad. Jõuluorika pikkuse ja raskuse kohta on ka üpris täpseid teateid. Eesti mandrilt on andmeid 1,5 jala pikkusest seakujulisest jõuluorikast, millel olid nina, sõõrmed ja silmad. Seljal oli 4–5 jutti, nende vahel harjaseid meenutavad kühmukesed. Hiiumaal on jõuluorikale sõrmega tehtud keskele ka maagiline märk – viiskand, selle ümber veel sõrmeotsaga kirjad (Astel, 1992).

Teine peamine jõululeib oli ümara kujuga. Seda nimetati jõululeivaks ehk kuhjaga leivaks. Saaremaal Karja kihelkonnas tehti sellised leivad näiteks läbimõõduga 31 cm ja kõrgusega 12 cm. Kuhikuga leibadele löödi või vajutati sõle, söe, põrsaluu või võtmega märgid sisse. Sageli tehti jõululeivale rist peale.

Kolmas erikujuline leib oli näarikakk ehk näaris, mida tehti sageli odrajahust. Näarikakud tehti ümmarguse kujuga ja peale meisterdati spiraalne mõhn, mis lõppes keset leiba oleva nupuga. Kakud olid enamasti 15–16 cm läbimõõduga ja umbes 5 cm kõrgused. Kakule pisteti sisse rukkipead. Nende püsijäämise järgi ahjukuumuses otsustati pereliikmete käekäigu üle järgmisel aastal.

Leibu kasutati jõulude ajal ka ennustamiseks. Näiteks pandi leivapätsi peale nii mitu soolatera, kui mitu looma oli talus. Ärasulanud soolaterale märgitud loomale oli õnnetust oodata.

Jõululeibadega seotud kombestik pidi tagama leiva jätkumise peres aasta läbi, kindlustama õnne karjale, edendama viljakasvu, ennustama perele tulevikku (Astel, 1992).

Jõululeib seisis jõuluaja laual lahti lõikamata. Poolt leiba ei tohtinud iialgi lauale panna, pidi ikka terve olema. Alleshoitud jõululeib jagati enamasti karjalaskepäeval, künnipäeval või mõnel muul tähtpäeval kariloomadele.

Jõuluööl ja mõnel pool ka uusaastaööl viidi loomadele lauta leiba. Uusaastahommikul jagati samuti loomadele leiba, et kariloomi ei ohustaks haigused, et kellegi paha silm ei hakkaks peale ja hundid ei saaks loomi puutada. Paiguti on isegi kolmekuningapäeval loomadele lauta leiba viidud.

Jõuludeks tehti ka peenleiba. Jõulude ajal pidi ikka kolm leiba laual olema – hapu-, magushapu- ja saialeib (Märjamaa).

Torma kandis arvati, et vanal aastal ei tohi ahi leivast tühjaks jääda, vaid peab uue aasta laupäeval leiba tegema, muidu jääb põld leivast tühjaks (Hiemäe, 1999).

Leib pulmakombestik

Juba enne pulmi oldi varmad tulevase noorpaari tulevikku ennustama. Pärnu-Jaagupis ennustati mõrsjapaari tulevikku järgmiselt. Tulevane noorik pidi kastma leivataina ja jätma selle kerkima. Mida kõrgemale leivatainas astjas kerkis, seda kestmam pidi kooselu tulema. Kui tainas astjas koguni üle ääre ajas, pidi noorpaar edaspidi elama aina õnnes. Kerkinud tainast voolis pruut leivapätsid, mis ahju küpsema pandi. Kui nüüd leivad ahjust välja võeti, siis uuriti hoolega pragusid leibades. Kui neid oli küpsemisel palju tekkinud, võis noorpaar loota perre lasterikkust.

Pulmatraditsioonis oli leib tähtsal kohal. Nii seisis päts leiba kogu pulma aja söögilaulal. Seda ei puutunud mitte keegi. Nii loodeti kindlustada noorpaarile küllus ning vältida leivapuudust edasises kooselus. Leib oli pulmades ka traditsiooniliseks viljaõnne tagavaks kingiks (Tedre, 1985). Pulmaajaks tehti pulmaleib, mis paikkonniti valmistamisviisi poolest erines. Vanasti peetud paremaks pulmaleivaks odrajahust karaskit, kakku ja odraleiba. 19. sajandi keskpaigast on teateid, et pulmaleivaks tehti hästi läbi sõelutud kodujahvatatud rukkijahust keeva veega magushaput leiba, nn peenikest leiba. Hiljem hakati seda tegema veskis jahvatatud rukkipüülist (Kalits, 1988).

Pulmaleivad küpsetati tihti ka tavalistest leibadest erineva kujuga. Vigala pulmaleivad olevat olnud määratu suured – 18 tolli laiad ja 8 tolli paksud, ratta moodi. Leiva suurus olenes enamasti pulma mineva pere suurusest. Kaarma kandist on teada, et pulma minnes võeti kaasa „peresuurune” leib. Üle Eestimaa on teateid, et pulmakotis pidi olema üks suur leib (Kalits, 1988).

Lääne-Eestis küpsetati rukkipüülist või nisujahust leib ja see pandi pruudile kodunt lahkumisel kirstu (kirstukakk, kirstuleib, pruudileib). Veimede jagamisel võeti leib kirstust välja ja jagati pulmalistele. Põhja-Eestis viis mõrsja või mõrsja ema peiu

emale kingiks leiva ehk ämmakaku. Kagu-Eestis töid peiupoolsed laulikud mõrsjakoju kaasa leiva, mis jagati koos viinaga pulmarahvale (Tedre, 1985). Kingileib oli spetsiaalselt valmistatud, enamasti linnasejahust ja maitsvam harilikust leivast. Pruudi-, kirstu- ja ämmakakud olid ümmarguse kujuga.

Uuemalgi ajal on leival pulmakombestik oma koht. Alates 1981. aastast on Eesti Põllumajandusmuuseum noorpaaridele nende pulmapäeval vanu kombeid tutvustanud. Kenaks traditsiooniks on kujunenud tava kinkida muuseumi poolt noorpaarile nende esimene ühine leib, soovides sellega edasiseks kooseluks küllust ja viljaõnne ning et pere laual lõhnaks alati maitsev rukkileib.

LÕPETUSEKS

Läbi aegade on eestlase peamine toit olnud leib, viimase tuhande aasta jooksul rukkileib, mis jõudis meie esivanemate lauale üksnes suure töö ja vaevaga. Seetõttu tunti leiva ja leivavilja vastu sügavat austust ning mõlemat peeti pühaks. Leib on aastasadu olnud meie päästerõngas ka viletsatel aegadel. Oli suur õnn, kui aganase leiva kõrvale oli võtta silku ja peale rüübata piima. Parimateks paladeks, millega vanasti austusväärseid külalisi võõrustati, olid puhas värske rukkileib, või, mesi ja pekk. Näeme, et esimesel kohal seisab rukkileib.

On huvitav, et teiste toitudega võrreldes ei tündine me leivast mitte kunagi. Eriti maitsev on see siis, kui oleme pikemat aega kodunt eemal viibinud. Leib on meie laual niivõrd igapäevane toiduaine, et selle puudumist ei kujuta me hästi ettegi.

Rukkileib on eestlasi toitnud kümme sajandit, seetõttu võib kindlalt väita, et see on meie rahvustoit. Kuid rääkides rahvustoidust, unustatakse rukkileib siiski teenimatult ära. Meelde tulevad mulgikapsad, kama või verivorstid. Sooviks väga, et rukkileib jääks meie toidulauale ka edaspidi ja oleks aukohal nagu meie esiemade päevil.

Jätku leiba!

Kasutatud kirjandus

Astel, E. Jõululeib. – Maakodu, 1992, nr 12, lk 25–26.

Eesti talurahva alalugu I. Tallinn, Olion, 1992.

Hiimäe, M. Eesti rahvakalender, VIII. Tallinn, Eesti Raamat, 1999.

Jaagosild, E. Tuulamine Eestis. – Etnograafiamuuseumi aastaraamat, XXIV. Tallinn, 1969.

- Kalits, V. Eesti pulmad. Traditsioon ja nüüdisaeg. Tallinn, Eesti Raamat, 1988.
- Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Tallinn, Valgus, 1981.
- Kalvik, S. Pühade- ja tavanditoidud. Maalehe Raamat.
- Loorits, O. Endis-Eesti elu-olu. Tartu, Eesti Kirjandusmuuseum, 2000.
- Lõoke, E. Toidust eesti külas XIX sajandi teisel poolel ja XX sajandi alguses. –Etnog-
raafiamuuseumi aastaraamat XVI. Tallinn, 1959, lk 68–84.
- Magnus, V. Eestlaste rukkileib eile, täna, homme. – Kogumik „Sangaste rukis 130“,
lk 42–47.
- Moora, A. Eesti talurahva vanem toit. I osa. Tallinn, Valgus, 1980.
- Moora, A. Mida vanasti loodusest leivakõrvaseks korjati. – Eesti Loodus nr 8, 1981,
lk 489–497.
- Moora, A. Eesti talurahva vanem toit. II osa. Tallinn, Valgus, 1991.
- Mäesalu, A., Lukas, T., Laur, M., Tannberg, T. Eesti ajalugu I. Tallinn, AVITA, 1995
- Pilt, V. (koostaja). Eesti rukki raamat. Tallinn, Ilo, 2002.
- Pilt, V. (koostaja). Eesti rukki raamat. II trükk. Tallinn, Ilo, 2005.
- Tedre, Ü. Vanadest Eesti rahvakommetest kaasaegsete tavadeni. Tallinn, Perioodika,
1985.
- Viires, A. Eesti rahvakultuuri leksikon. Tallinn, Eesti Entsüklopeediakirjastus, 1995.
- Viires, A., Vunder, E. Eesti rahvakultuur. Tallinn, Eesti Entsüklopeediakirjastus, 1998.
- Vunk, E. Mõnda talurahva endisaegsest elust-olust. Tallinn, 1993.