**TOIT**

Söömine ja joomine on inimese esmased bioloogilised vajadused, mida on mõjutanud nii looduskeskkond kui ka elatusalad. Samas on ajaloo vältel inimese keha ja toidu suhet väga mitmel moel määratlenud kultuurilised arusaamad, ideaalid ning ühiskondlikud normid. Toidu kaudu luuakse kuuluvustunnet, maitse-eelistused ja toiduvalikud võivad sotsiaalseid gruppe eristada või ühendada. Uued ideoloogiad ja moed on alati kaasa toonud ka muutusi toidulaual.

Sissejuhatavast tekstist paremal on käruga vanamehe kuju. Pika habeme ja mütsilotuga vanemas eas mees lükkab puidust käru, millel on hiigelsuur kuhi köögivilju: kaalikaid, naereid, porgandeid. Mees on kõhn ja keskendunult tõsise näoilmega. Tekib tunne, nagu sõidaks ta oma saagirikka käruga kohe näitusesaali.

Liha

Liha on peetud iseäranis väärtuslikuks ja kehale kasulikuks toiduks. See tagab inimesele füüsilise jõu ja energia. Ühiskondades, kus hinnati kõrgelt keha tugevust ja võitlusvõimet, seostus liha söömine võimuga. Peolauale ihkas küll igaüks, nii jõukas kui ka vaene külluslikult liharoogi.

Lihaga seotud esemete vitriini taustaks on mustvalge suurendatud foto seatapust. Fotol on kujutatud viit inimest, kes toimetavad surnud sea ümber, taustaks puuriit. Puuriida taga vasakul kõrguvad lehtpuude võrad, paremalt paistab laastukatusega hoone nurk. Siga on asetatud selili pakkudele pandud vanale, tõenäoliselt mõne kõrvalhoone eest äratulnud uksele. Sea pea on kella 3 ja jalad kella 7 suunas. Foto vasakul küljel, sea jalgade juures, seisab küljega vaataja poole keskealine ülespandud juustega naine, kes kannab valget põlle. Temast paremal on kummargil seakere kohal nokatsiga mees, kes hoiab ühe käega sea tagajalast kinni, teises käes on tal puss. Pussiga mehest umbes meetri kaugusel paremal on vaataja poole otse kaks meest. Üks, kes kannab kinninööbitud jakki, hoiab käes kallutatud asendis suurt puidust toobrit. Teisel mehel on heleda särgi varrukad üles kääritud ja ta hoiab sea esijalast kinni. Foto paremasse serva jääb küljega vasakule vaatav kaabuga mees. Mehe mõlema käe sõrmed toetuvad sea kõrile.

Lihavitriinis on valik lihatünne, seatapupusse, vorstilehtreid ja lihakirveid.

Söödavaks peetakse nimelt ainult tapetud, mitte hukkunud looma liha. Just liha hankimises väljendus inimese valitsev positsioon teiste eluvormide üle.

Kiire seatapu tagas hea puss. Lihavitriini paremal seinal ripub treitud käepidemega puss, mis on 18,5 cm teraga ja on tera allapool tuppe asetatud. Tupe puidust pooled on kokku tõmmatud kolme metallribaga, mis on kinnitatud kahe neediga.

Liha säilitati soolatuna tünnides. Vitriini põhjal paremal on väljas okaspuidust tünn, mis on 55 cm kõrge ja seisab kolmel 10,5 cm pikkusel jalal. Nõu kere on kergelt ovaalne: pikkus 43, laius 37 cm. Tünni püstised küljelauad on erineva laiusega ning kinnitatud ülevalt kolme ja alt kahe puidust vitsaga. Kaks küljelauda on jäetud umbes 6 cm võrra teistest kõrgemaks – nii tekivad tünnile kõrvad ehk sangad. Tünnil on 2,5 cm paksune lame kaas.

Taimetoit

Viljelusmajanduse levikuga kinnistusid igapäevamenüüs tera- ja köögiviljatoidud. Rukkist sai peamine leivavili, odrast pruuliti õlut ja keedeti putru. Köögiviljadest söödi naerist, herneid, läätsi, ube ja kapsast. Kartul muutus rahva toidusedelis oluliseks alles 19. sajandi teisel poolel. Järjepidevalt on metsikust loodusest ja harimata maastikult korjatud marju, pähkleid, seeni. See aitas rikastada toiduvalikut ja maitseelamusi.

Taimetoitlust hakati ulatuslikult propageerima 20. sajandi algul. Selle tervislikkusest rääkisid arstid ja toiduasjatundjad. Mõjuv on olnud moraalne aspekt – arusaam, et loomade tapmine on ebaeetiline.

Taimse toidu vitriini taustaks on mustvalge foto rukkilõikusest, kus toimetab paarkümmend suviselt heledates riietes inimest – mehed, naised, lapsed, kes vikatiga, kes vihku tõstmas. Foto esiplaanil keskel on keskmist kasvu tumedakarvaline koer. Inimeste taga paistab taustal hobune vankriga, vasakul kaugemal metsaviir.

Taimetoidu vitriini esemetest püüab pilku ummik ehk nõu, mis on mõeldud vilja hoidmiseks. Nõu on asetatud vasakule vitriini põhja. See on 97 cm kõrgune õõnestatud silinderja kerega puunõu, millel on kaks 4 cm kõrgust kõrva. Nõu läbimõõt on 41 cm, selle kere toestavad horisontaalselt kaheksa toomingapuust vitsa. Nõu on suletava kaanega, kaas on valmistatud kahest lauast, mille peal asetseb ristiasendis puupõõn.

Sool

„Liha ei kõlba soolata ja lats ilma vitsata“, „Nagu sool supile, nõnda tõde jutule“... Vanasõnad annavad tunnistust, et sool on olnud kõige tähtsam maitseaine. Eriline armastus soolaste toitude vastu kujunes eesti talurahval välja juba keskajal. „Suutäit soolast” on hilisemal ajalgi peetud kõige tähtsamaks leivakõrvaseks. Soola roll ei piirdu maitsestamisega. Soolamine ja soolvees hoidmine on olnud üks peamisi toidu säilitamise viise. Soolatud on liha ja kala, aedvilju ja metsaande.

20. sajandi algul hakati kõnelema soola ebatervislikkusest. Nüüdisaja toitumisteadlased on eestlaste liigset soolatarbimist järjekindlalt kritiseerinud, kuna on teaduslikult tõestatud, et see põhjustab tervisehädasid.

Soolaga seotud esemete vitriinis on esiplaanil soolauhmrid ja lisaks ridamisi väiksemaid esemeid: rikkalik valik eri aegadest pärit puidust, klaasist ning metallist soolatoose, -topse ja -pudeleid.

Soolauhmrit kasutati soola peenemaks tampimiseks. Näidisena on vasakul vitriini põhjas väljas 42 cm kõrgune, 20 cm läbimõõduga rohmakas õõnestatud puunõu. Uhmri kuju meenutab peekrit: alumine osa, mille kõrgus on 11 cm, on ümmarguse läbimõõduga. Siis läheb nõu järsult peenemaks, nii et moodustub jalg, ja seejärel hakkab nõu ülespoole laienema. Puit on luitunud halliks, eseme rohkest kasutusest annavad tunnistust väärikast vanusest tekkinud pikipraod.

Viin

Igal ajastul on inimestel välja kujunenud oma joogivalik ning suhtumine jookidesse ja joomisesse. Kui keskajal oli viin imettegeva arstimi staatuses, siis uusajal hakati selles nägema hoopis tõveallikat. Hakati rääkima viinakatkust.

Kuid viin pole janukustutaja, nagu põlised joogid õlu ja mõdu. Viin on mõnuaine ehk meelemürk. Viinaäri tõotab suurt tulu. Samas võrsub viina liigjoomisest hulk sotsiaalseid probleeme. See on pannud ametivõime nii viina valmistamist, müüki kui ka tarbimist reguleerima ja kontrollima. Juba 17. sajandil sai viinast populaarne jook rahva seas.

Viinateema vitriinis on alkoholiga seotud museaalid: viinamõõdud, -pitsid, -sarved, -topsid. Vähem on neist tuntud viinapulgad, mille abil mõõdeti topsi õige viinakogus.

Viinapulk on 48 cm pikk ja 3,4 cm lai ning paksus on 3 cm. Pulgal on märgitud 15 cm ulatuses joonekestega mõõdustik. Pulga mõlemal otsal on kiri „Rabba Kõrtzi Wiin“.

Toiduvalikuid mõjutab ka reklaam. Valgel seinal on väljas enam kui 100 reklaamteksti tsaari- ja eestiaegsetest ajalehtedest. Mõned näited...

\**Arvutud emad on ületanud laste ja väikelaste toitlustusraskused KA-ABA abil. KA-ABA on laste lemmikjook, sisaldades nimelt neid aineid, mis on tingimata tarvilikud keha ülesehituseks. Seejuures on KA-ABA kergelt seeduv ja ei tekita kõhukinnisust. Istandusjook KA-ABA pakendis hinnaga 65 senti kõikjal saadaval*.

\**Nõudke tingimata Amerika kaeratangu pakkides. Ainult siis saate kõige paremat kaerasaadust. Hoidke tervisewastaliste järeltehtute eest!*

\*...*otse meelitab sööma... Nagu pähklituum. Nii hoolsasti on meie suurveski koorinud kaeratera. Nii hoolsasti, et ka kõige maitsvam ja toitvam kaeratuuma kollane osa on jäänud alles. Ja sellisest vitamiinirikkast tuumast oleme valmistanud meie võrratu head kaerahelbed.*

\**Jääte terveks ja nooreks, kui sööte valgurikast lahjat kohupiima. See on odav.*

\**Kunstvõi Vitello või taimevõi Sanella tarvitamine on kasulik kõrge toiduväärtuse ja peene maitse tõttu tervisele... ja odavuse tõttu rahakotile.*