

MULGI PUDRU TEEKOND UNESCO VAIMSE KULTUURIPÄRANDI ESINDUSNIMEKIRJA



Ave Grenberg
ave.grenberg@gmail.com

Tõrvas 9. mail 2024

Fotod: TaaVID Meedia Taavi Bergmann, Taavi
Arus, Delfi Meedia AS fotograaf Anni Õnneleid



MULGI PUDER KUI VAIMNE KULTUURIPÄRAND

19. sajandi viimasel veerandil, kui jõukad mulgid ostsid talusid üle Eesti, eriti Tartu- ja Võrumaal, viisid nad kaasa oma toidukultuuri, näiteks nimetati Lõuna-Eestis kartuli-tanguputru Mulgi pudruks. (Aliise Moora 1980)



Anu Raud, Heimtali muuseumi asutaja ja tekstiilikunstnik:

*"...mulgi toit - sellised nimelised toidud Mulgi kapsas, Mulgi puder, Mulgi korp. See toit on väga jõuline, tark ja toitev, tervislik ja tasakaalustatud mitmekülgne hea toit, mida mulgid söövad ja sellepärast on ta nii laialdaselt levinud. **Mulgi toit on mulgiks olemise alus, toit on elu alus ... mõelda, kui võimsad toidud need on olnud, et üle Eesti laiali on läinud...**"*

VAIMNE KULTUURIPÄRAND?

- *Vaimne kultuuripärand (VKP) ehk elav pärand, tähendab põlvest põlve edasi antud teadmisi, oskusi, kombeid ja tavasid, mis on kogukondadele omased ja olulised ka praegusel ajal.*
- *Edasikestmise eelduseks on tegus ja tugev kogukond.*
- *VKP annab identiteedi ja järjepidevuse tunde ning edendab seeläbi ka kultuurilist mitmekesisust ja loometegevust.*

VKP-i kaitse konventsioon, Artikkel 2



UNESCO, VAIMSE KULTUURIPÄRANDI KONVENTSIIOON

- UNESCO (Ühinenud Rahvaste Hariduse, Teaduse ja Kultuuri organisatsioon) on loodud 1945. a ja üheks eesmärgiks on väärtustada rahvusvahelisel tasandil inimkonna VKP-it. Eesti võeti UNESCO liikmeks 1991.
- UNESCO VKP kaitse konventsioon võeti vastu 2003. a, so rahvusvaheline kokkulepe VKP hoidmiseks ja väärtustamiseks. Eesti ühines konventsiooniga 2006. aastal.



MULGIMAALT EESTI VKP NIMISTUSSE TEHTUD SISSEKANDED

- *Eestis haldab VPK nimistut Eesti Rahvakultuuri Keskus*
- **Mulkiidel on tehtud VKP nimistusse 15 sissekannet, neist pool keskendub toiduvaldkonnale:** mulgi toit, Mulgi pudru, Mulgi korbi, Mulgi kapsaste ning kama valmistamine ja söömine Mulgimaal, odrakaraski küpsetamine ning verivorsti tegu ja söömine Abja-Paluojaal.
- *Arhailine mulgi muster rahvarõivastel ja tänapäeva tarbeesemetel, mulgi sõbade valmistamine Tarvastus, mulgi keel, Mardi- ja kadripäeva tähistamine Karksi ja Halliste kihelkonnas, Paastumaarjapäeva tähistamine Karksi kihelkonnas ning torupilli valmistamine ja mängimine, nimeliste puude istutamine ja toomingavitstest korvi punumine Mulgimaal.*





EESTI ELAVA PÄRANDI ILMINGUD VKP INIMKONNA NIMEKIRJAS

- **Esindusnimekirjas:** Kihnu kultuuriruum, Eesti, Läti ja Leedu laulu- ja tantsupidude traditsioon, seto leelo ja Võromaa suitsusauna traditsioon.
- **Kiireloomulist kaitset vajava VKPi nimekirjas** on ühepuulootsiku ehitamine ja kasutamine Soomaal.





KUST TULI IDEE MINNA UNESCO-SSE?

- *Soome-ugri kultuuripealinn Abja-Paluoja 2021 lõppes ja vajadus oli astuda järgmine samm, mis aitaks hoida kogukonda koos, annab kogukonnale identiteedi ja järjepidevuse tunde ning edendab kultuurilist loometegevust.*
- *Piirkondliku huvide esindamine riiklikul ja rahvusvahelisel tasandil.*
- *Hoida elavat kultuuripärandit ja mõtestada.*
- *Mulgimaa kui Eestis tunnustatud toidupiirkond.*



TINGIMUSED KULTUURINÄHTUSELE

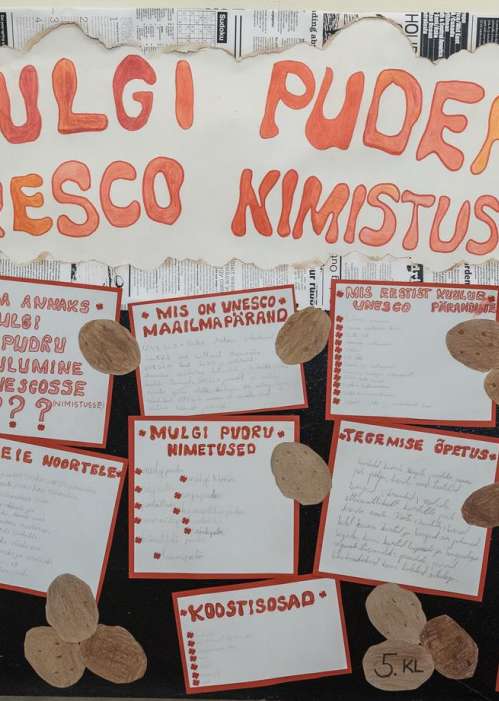
- Peab olema konkreetne asi, mida on hea kirjeldada.
- Peab eelnevalt olema kantud Eesti VKP nimistusse.
- Kaitsemeede - kirjeldada, mida selle kultuurinähtuse toetuseks ja edasikandmiseks on tehtud ja veel tehakse, kogukonna roll ja nägemus.
- Iga taotlusega käib kaasas 10-minutiline tutvustav video.
- 10 hiljutist suure eraldusvõimega fotot.





MILLISE KULTUURINÄHTUSEGA UNESCO ESINDUSNIMEKIRJA?

29. aprillil 2022. a toimunud arutelul Heimtali muuseumis koos ekspertide ja kogukonnaliikmetega leiti ühiselt, et toit ja just Mulgi puder on meie kõige konkreetsem kultuurinähtus millega minna UNESCOsse.

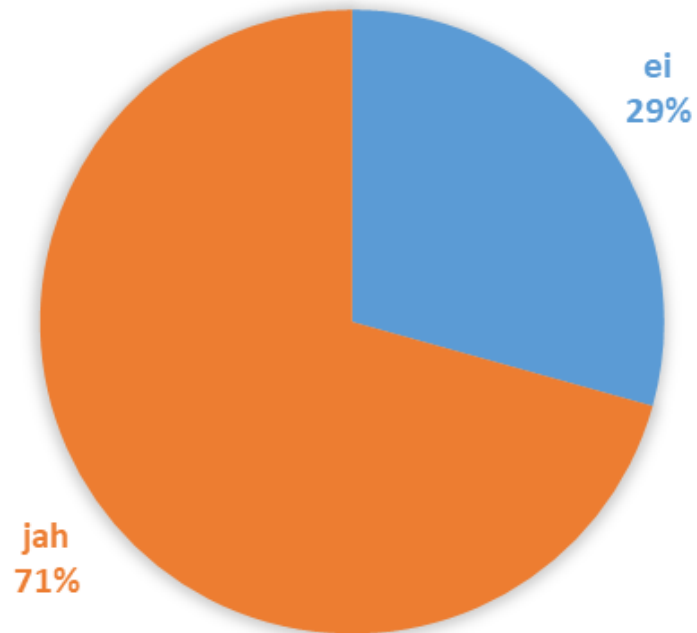


VEEBIKÜSITLUSEST SELGUS KUI OLULINE ON MULGI PUDER

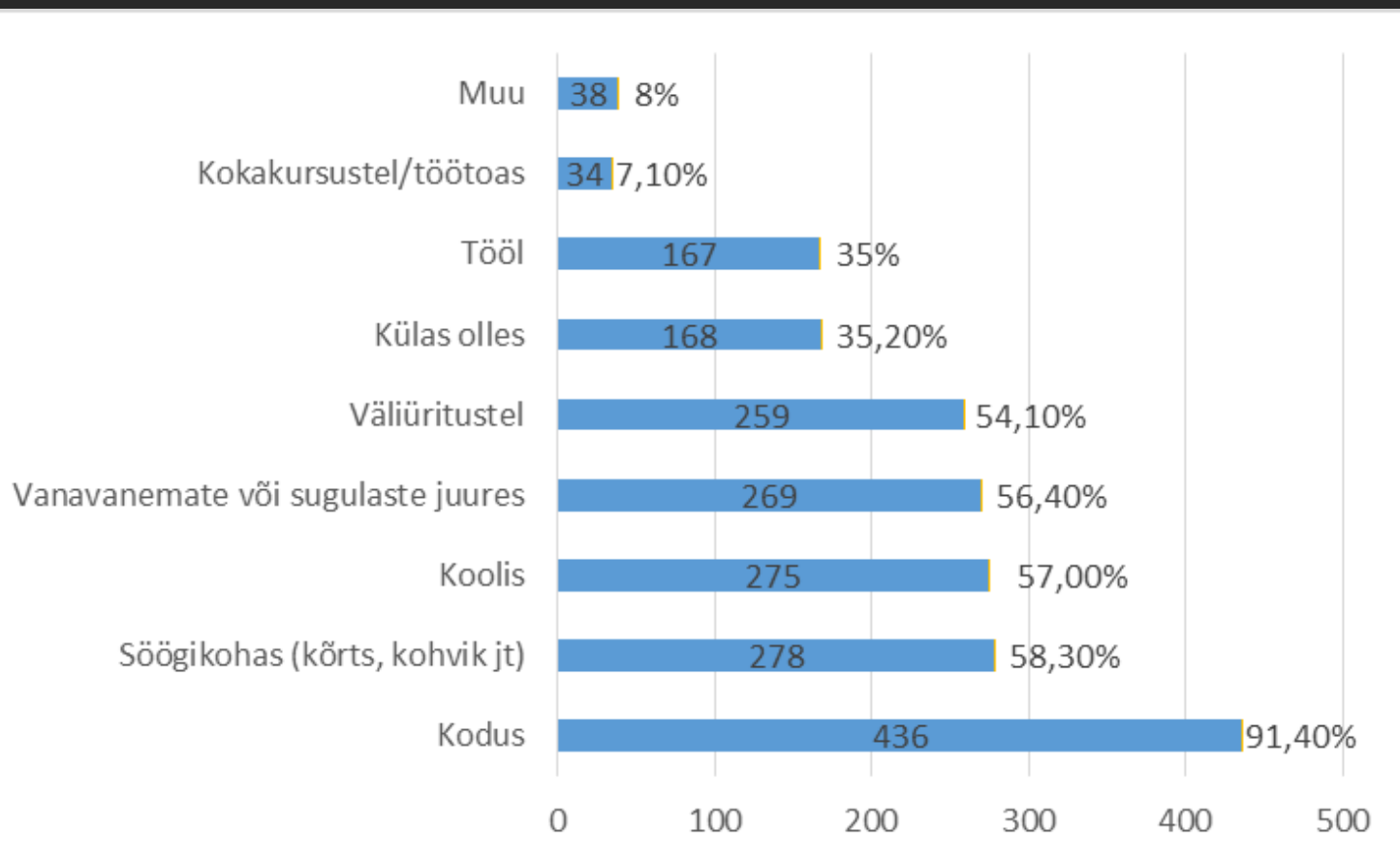
- 91 % küsitlusele vastanutest tõdes, et Mulgi puder on oluline mulgi kultuuri osa (vastas 477 inimest)
- Kõige enam tuntakse seda toitu erinevates peredes nimega Mulgi puder (86,8% vastanutest), Kärutädipuder on mainitud 131 korda, kartulitangupuder 71 ja poolvillane puder 16 korda.
- Vähem nimetati: tangupuder, segadispuder, kartuli-kruubipuder, Taivere puder, kartulipuder, mammapuder.



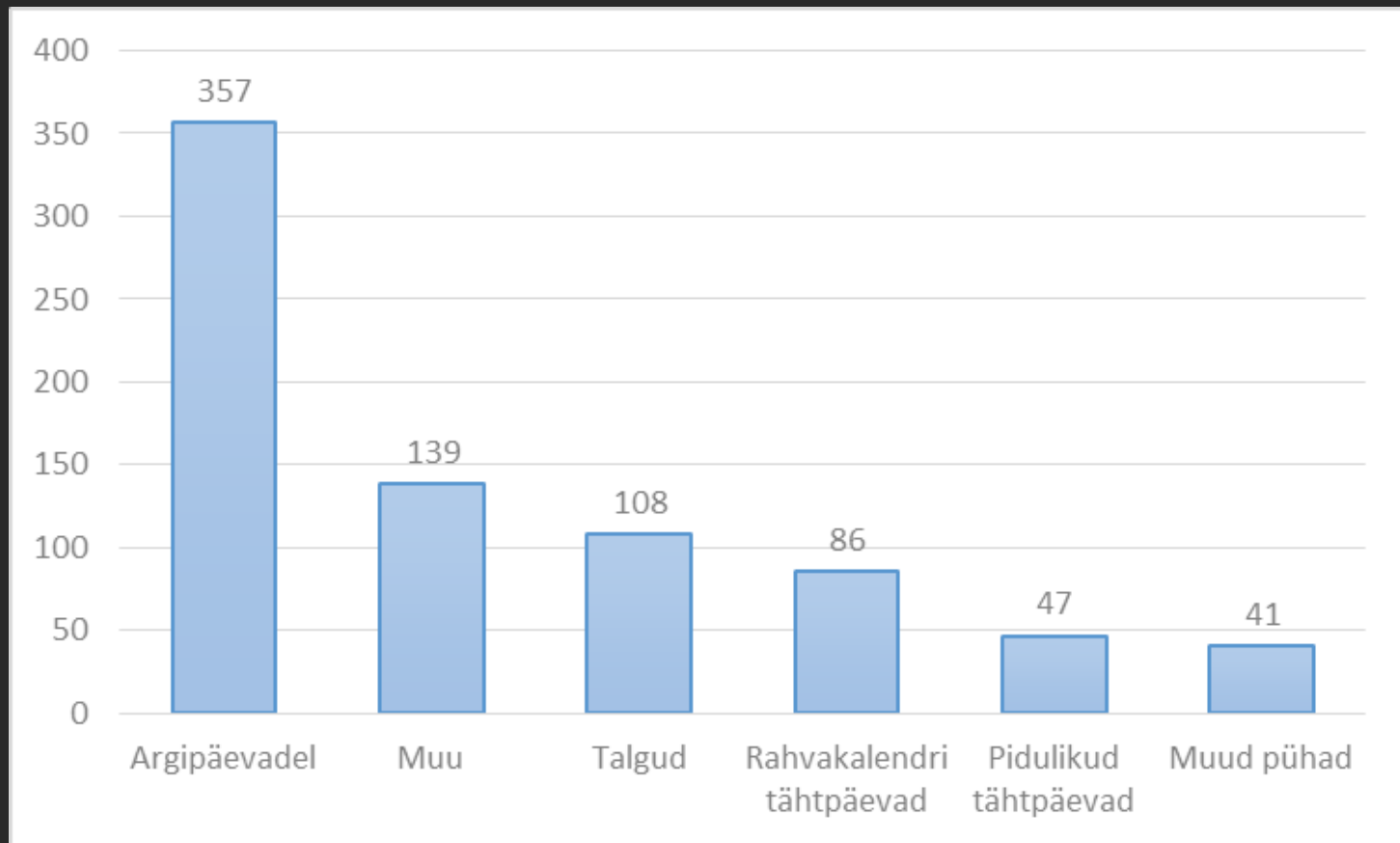
KAS ELAD MULGIMAAL VÕI OLED MULGIMAALT PÄRIT?



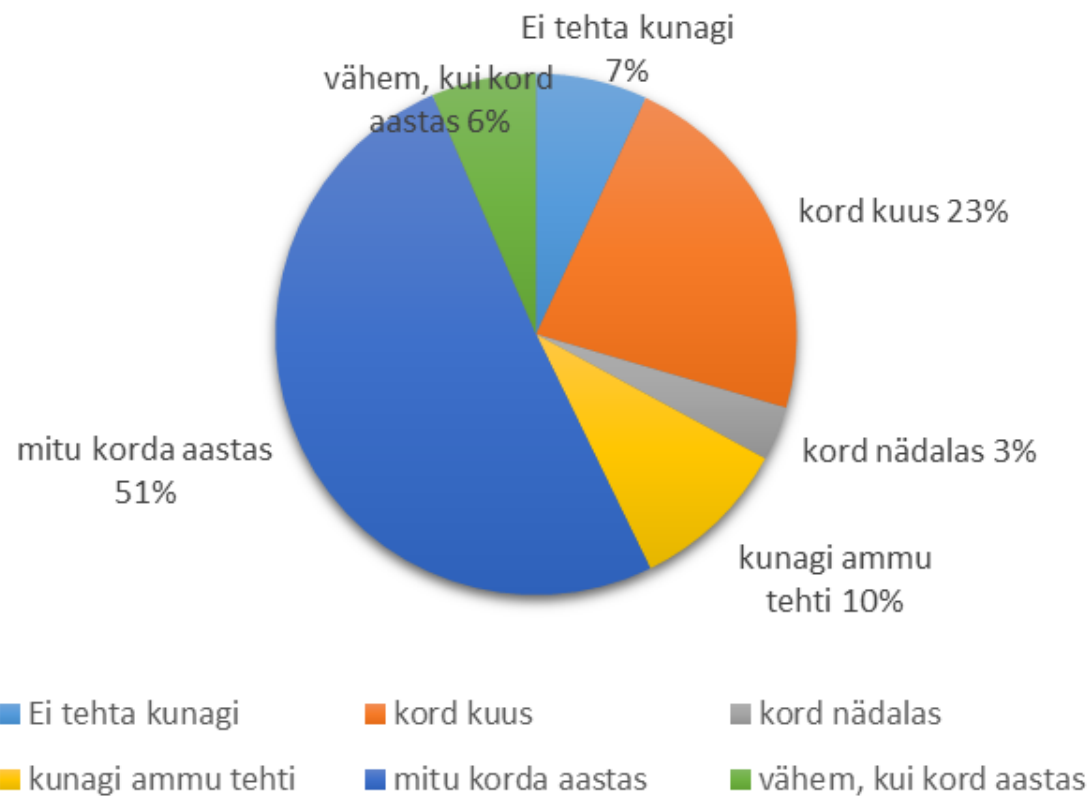
KÕIGE ENAM SÜÜAKSE MULGI PUTRU KODUS



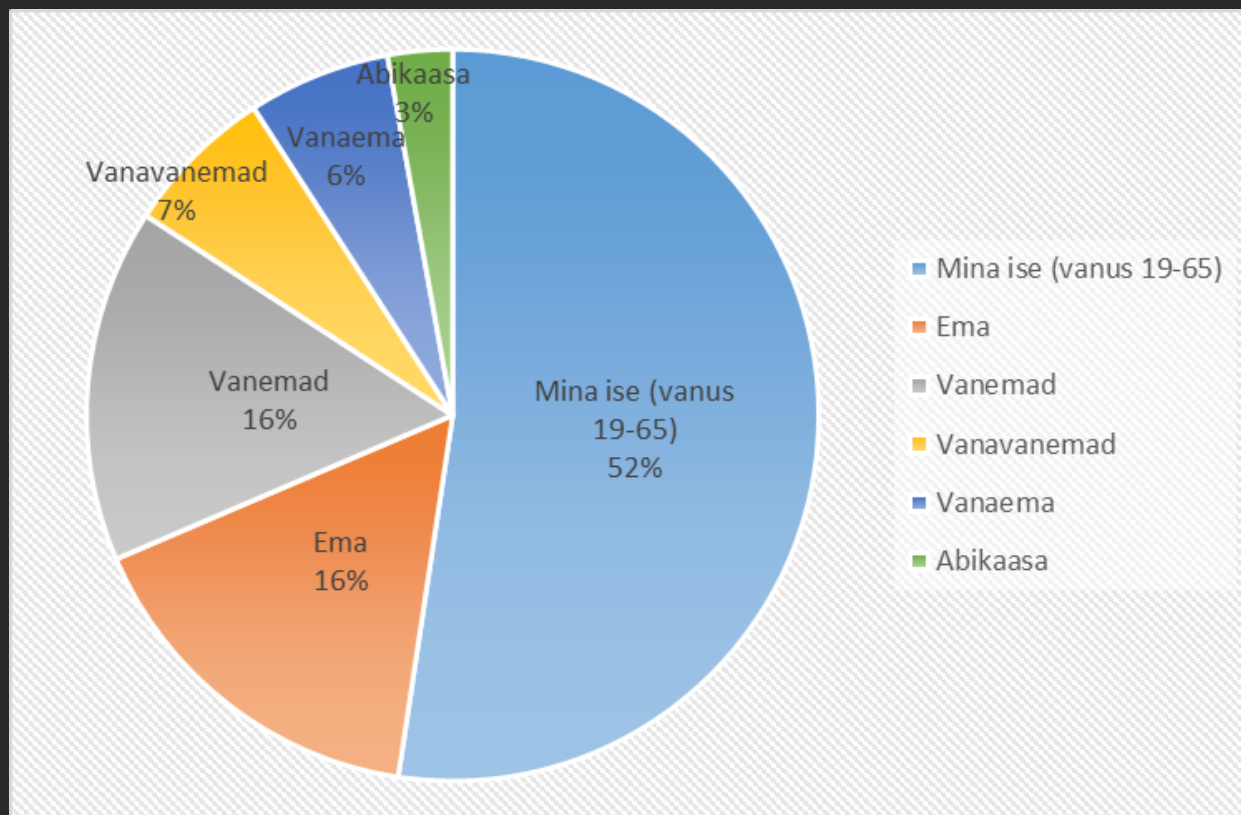
MULGI PUTRU SÜÜAKSE ENAM ARGIPÄEVADEL



MULGI PUTRU VALMISTAKSE MITU KORDA AASTAS



PUDRVALMISTAJAD PERES



MULGI PUDRU PÕHIKOMPONENDID ON SAMAD, KUID VALMISTAMISVIIS ERINEV

- *Tehakse suurem kogus, säilib hästi ka järgnevatel päevadel, praetuna eriti maitsev.*
- *Valmistatakse kas ahjus või pliidil.*
- *Enamsti lihahaga aga ka ilma lihata.*
- *Erinev komponentide lisamine haudumise ajal.*
- *Kartul kas pigem tükkis või väga pudruks tambituna.*
- *Juurde võetakse praetud lihakõrneid, võid, hapukoort, kuid samuti erinevaid marineeritud köögivilju või üldse mitte midagi.*
- *Kõrvale juuakse tavaliselt keefiri, hapupiima.*

ÜHE PERE MULGI PUDRU VALMISTAMISVIISID

*“...1. **Puupliidi praeahi**: Malmist haudepotis, oleme selle tarbeks ostnud ümara poti. Sinna lähevad kruup, kartul, eelpraetud liha/peki/kõrned. Kruupi olen enne natuke pliidil keetnud.*

***2. Tavalisel elektripliidil**: Siis olen kruupi ööpäeva ka leotanud eelnevalt, et kiirendada valmimist.*

***3. Meie lemmikvariant- tavalises ahjus kütteperioodil**. Kui ahi köetud, siis enne kinnipanemist läheb malmpott ahju, see vana kärtspunane ovaalne on selle jaoks. Koostis ikka sama, kruubid, kartul, eelpraetud pekk/liha ja siis on viimast päris palju. **Hommikul ahjust välja võttes on see imehea...**”*

IGAL ÜHEL OMA NIPID

*“Mõned aastad tagasi õppisin Viljandi Kultuuriakadeemias käsitöö- ja kodunduse õpetajaks. Kodunduse tundide raames õpetati tegema maailma parimat mulgiputru, mida nüüd oma perele just selle retsepti järgi teen: **sibulad pannile, lisan tangud, pruunistan pisut ja hautan õunamahlas u 10 min, seejärel hautan edasi puljongis-kokku u 45 min Sellest ajast tuli meie perre see maitsev puder, varem üritasin ka kogu aeg läks midagi valesti, lõpuks lõin käega kuni õpetati tegema.**”*

IGAL ÜHEL OMA NIPID

*“**Keedan kartulid päev varem valmis**, järgmisel päeval keedan leotatud kruubid ja praen liha ning sibulad. Seejärel **lõikan kartulid kuubikuteks ja panen pannile soola ja pipraga praadima**. Kui kartulid kuldsed, lisan pannile keedetud kruubid ning viimasena praetud liha ja sibula. Segan läbi ning on valmis **ebatraditsiooniline Mulgi puder.**”*

*“Teen kõiki varjante. **Lapsepõlves, kui liha vähe oli, siis panime pudru peale RASVATÖMINAID. Need on krõbedad mis ploomirasva sulatamisel järgi jäävad**. Suistel mulgid nimetasid neid niimoodi. Puder ise oli kogu aeg ikka KÄRUTÄDI puder. Ka Suistle koolis oli meil ta Kärutädi pudru nime all.”*

IGAL ÜHEL OMA NIPID

“...panen kruubid likku eelneval õhtul või ka hommikul, 4 tundi enne keetmist, lisan tükeldatud kartulid, soola, või ja läbipraetud peekoni kuubikud. **Lasen tugevalt keema minna ja tõstan kohe patjade ja teki vahele hauduma (puidust lõikelaual ja kaetud käterätikuga, et pesu ei määrduks).** 3-4 tunni pärast on valmis ja klopin tugevalt õhulisemaks.”

“Ma ei saanud kärutädi pudru retsepti kodust kaasa, kuigi sünnikodus seda (alati ühes kindlas punases potis) valmistati. Mina avastasin selle enda jaoks uuesti, kui hakkasin järgima **Fitlapi toitumiskava** ja seal oli see retsept välja pakutud.”

TOIDU KAUDU ÜRITATAKSE SÄILITADA JA EDASI
ANDA TRADITSIOONE, MÄLESTUSI JA TÄHENDUSI,
MIS ON SEOTUD MINEVIKU JA KOGUKONNA
IDENTITEEDIGA

*“...ema tegi ikka väga erilise pudru ahjus kaanega savipotis...
pliidil praeti ikka kasvõi lusikatäis lihakörneid ja sibulat, **piima
pealt riibuti koort manu** ja sellest sai igale pudruportsule silma
pähe, **kõrvale joodi mannergust valatud külma piima, see tuli
tuua Helme taga elanud vana Undi Mari mant, kes mu
lapsepäevil veel elas; käidi suvel jalgsi läbi oru ja üle Helme
nurmede, vahel ka bussiga; suuremana käisin juba ise jalgrattaga
ja talvel suuskadega; **Järve talus toakest üürinud vanadel oli
sooja saamiseks toakeses punkriahjuke, kuhu käisid väikesed
klotsid, mida seljakotiga kaasa pandi; oli vaene aeg ja see puder
oli taevalik näljakustutaja...”*****

TOIDU KAUDU ÜRITATAKSE SÄILITADA JA EDASI
ANDA TRADITSIOONE, MÄLESTUSI JA TÄHENDUSI,
MIS ON SEOTUD MINEVIKU JA KOGUKONNA
IDENTITEEDIGA

“Tehakse tavaliselt talvel ja laupäeviti, kui on aega seda keeta.

***See tegi lapsepõlve laupäeva õhtud eriti mõnusaks. Toad olid
koristatud ja oli hea soe ja mõnus.”***

“Meie perele meeldib, kui pudrus on sees ka suuremaid

kartulitükke.... Eriti hea on seda järgmisel päeval praadida õige

*searasvaga. Laseme korralikult pruuniks. **Vanasti heinateo ajal***

tõi vanaema seda suure potiga otse heinalistele ja siis söödi

põllul otse potist. Küll maitstes see hea. Lapsepõlv tuleb alati

meelde.”

TOIDU KAUDU ÜRITATAKSE SÄILITADA JA EDASI
ANDA TRADITSIOONE, MÄLESTUSI JA TÄHENDUSI,
MIS ON SEOTUD MINEVIKU JA KOGUKONNA
IDENTITEEDIGA

“Minu isa valmistas kõige maitsvamat putru! Ta pani
kõigepealt keema suitsukondi kruupidega!Valmistamitud
puerule pani pudrusilmaks krõbedad soolapekki ja sibula
kuubikud! **Isa laulis kui putru keetis.**”

“Mulgi puder oli meil talus tavapärane toit saunaõhtutel.
Kui sauna kogunes palju rahvast, tehti putru suur potitäis ja
alati jagus kõigile.”

TOIDU KAUDU ÜRITATAKSE SÄILITADA JA EDASI
ANDA TRADITSIOONE, MÄLESTUSI JA TÄHENDUSI,
MIS ON SEOTUD MINEVIKU JA KOGUKONNA
IDENTITEEDIGA

“Elukaaslasel oli nõukaaja lasteaiast mulgipudru trauma.

Ei söönud seda terve elu. 2022. aasta suvel proovis huvi pärast (tundus ahvatlev) Abja Päevakeskuses valmistatud mulgiputru. Sai traumast üle ja muutis enda arvamust. Samas pole edaspidi kodus teha palunud. Järgmisel korral, kui kusagil pakutakse, siis sööb eelarvamusteta.”

TOIDU KAUDU ÜRITATAKSE SÄILITADA JA EDASI
ANDA TRADITSIOONE, MÄLESTUSI JA TÄHENDUSI,
MIS ON SEOTUD MINEVIKU JA KOGUKONNA
IDENTITEEDIGA

***“Kui kärutädiputru juhtus üle jääma, siis tegi vanaema
ülejäägist järgmisel päeval kärutädisuppi*** ehk siis puder pandi
vähese veega keema, siis lisati piima ja võid. See supp on siiani
mu lemmik ning teen seda ise ka. ***Veel maitseb mulle külma
kärutädupuder mustal leival, alla kindlasti ka võid.***

*Lapsena mulle väga meeldis pudru nimi - kärutädipuder,
mõtlesin alati, et kes see kärutädi on ja kas vanasti tõi see tädi
oma käruga külarahvale seda putru.”*

TOIDU KAUDU ÜRITATAKSE SÄILITADA JA EDASI
ANDA TRADITSIOONE, MÄLESTUSI JA TÄHENDUSI,
MIS ON SEOTUD MINEVIKU JA KOGUKONNA
IDENTITEEDIGA

***“...Üle-eelmisel talvel tegin lapse viikingite-teemalisele kooli
jõululaadale kaks pajatäit ning läks nagu soe sai. Ega
põhjaeestlane pole naljalt korralikku mulgiputru saanud, kui
just keegi mulgist pereliige pole teinud. Siin arvatakse, et
igasugune kartuli-KRUUBI puder on mulgipuder.”***

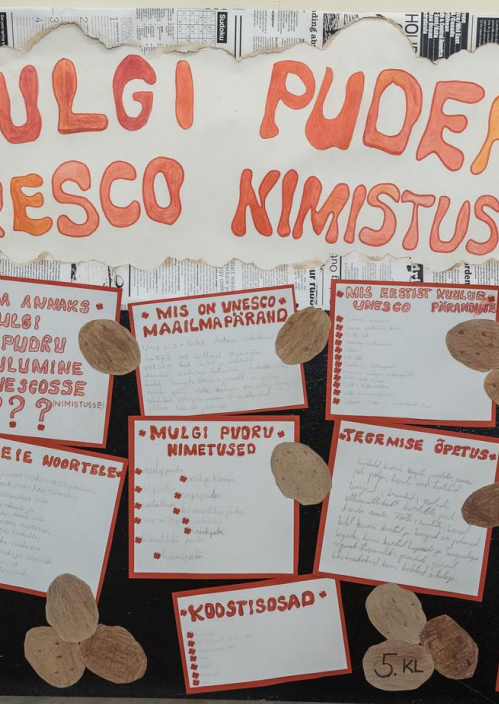


Need toiduga seotud narratiivid võivad aidata meil mõista, kuidas meie kultuur on arenenud aja jooksul, kuidas meie maitse-eelistused ja toidutraditsioonid on kujunenud ning kuidas need omakorda mõjutavad meie identiteeti tänapäeval.



Toiduga seotud mälestused minevikust annavad aimu meie päritolust, perekonna traditsioonidest ja kultuurilistest tavadest, mis omakorda kujundavad meie identiteeti.

Toidu kaudu jagatud lood ja traditsioonid ühendavad inimesi ning aitavad neil tunnetada kuuluvust oma kultuuriruumi või ühiskonda.



VEEBIKÜSITLUSEST SELGUS KUI OLULINE ON MULGI PUDE

“See lugu on seotud mu hea tuttavaga, kes on pärit Mulgimaalt, aga elab juba aastaid Ida-Virumaal. Kodus teeb ta ikka vahel ka Mulgi putru. Ükskord, kui puder sai söödud ja laste käest küsis, kuidas puder maitses, vastas poeg:

“Puder oli hea, aga mulke oli vähe!”



**PÖIDLAD PIHKU JA
JAKKU LEVÄLE!**

**OTSUS TULEB
2024. AASTA LÕPUL**

