

# MÕTISKLUSI JÕULUDEST SÖÖGILAUA TAGANT

Imbi Arro



Taatsin alustada seda lugu väljavõttega mõne Eesti klassiku teosest. Katkend oleks pidanud kirjeldama mõnd paljude aastakümnete tagust jõululauda lapse silmade läbi täiskasvanud kirjaniku mälestuses. Kas aga ei olnud lastele jõululaud nii oluline või ei osanud ma õigest kohast otsida, kuid sellist katkendit ma ei leidnud. Meenutati isaga

metsast jõulukuuse toomist, selle ehtimist kodus (sageli kommade ja präänikutega), kinkide saamise ootust ja rõõmu, kogu jõuluõhtueelse askeldamise elevust. Toidule ja laua taga istumisele aga pühendati heal juhul üks-kaks lauset, enamjaolt oli meeles köögist tulev toidulõhn või ema kutse lauda asuda.

Kõigis meenutustes jäi aga silma üks asi – seda kallist aega jagati ka teistega. Pea alati kutsuti lisaks omadele veel keegi koosolemise rõõmust osa saama, kas siis kaugem sugulane või omakandi vaesem inimene. Mäletan ka ise lapsepõlvest, et pidulauas oli peale meie väikse pere (ema, isa ja mina) alati kohal vanaema, mõnikord ka mõni teine sugulane, isa kolleeg või ema sõbranna. Ühise laua taga istumine, rõõmus toidu ja sõpruse jagamine kuulub jätkuvalt jõulupühade juurde. Minugi praeguses suures peres tulevad sel pühäl õhtul kokku lapsed nii Eesti kui kogu Euroopa eri nurkadest oma laste ja elukaaslastega, kel need on, ja kogu see kamp mahutab end ühe laua taha. Seal, ühise laua taga, muutuvad tühiseks argipäevased erimeelsused ja erinevad maailmavaatelised arusaamad. Oleme üks pere.

Jeesuse elu lugudes näeme teda sageli peatumas, et võtta einet nii tuttavate kui ka võõrastega. Ühine söömaaeg teeb lähedasemaks. See on armastuse ja aktsepteerimise avaldus. Jeesuse lauakaaslasteks oli inimesi igalt elurajalt, nii nagu neid saab olema ka taevases pidulauas.

*Ja vägede Issand valmistab / sellel mäel kõigile rahvaile / võõruspeo rammusate roogadega, / võõruspeo laagerdatud veiniga, / üdirammusate roogadega, / pärmil pealt selitatud veiniga. (Js 25:6)*

Selles võõruspeo kirjelduses pakutakse pidulistele kõike head ja paremat. Ja nii on seda püütud teha ka jõulupeol läbi aastasadade. Vastavalt võimalustele tuuakse lauale ikka parim. Aegade jooksul on eri rahvastel kujunenud

oma traditsioonid.

1877. aastal kirjutas Lydia Koidula Breslaust omastele: *Jõuluõhtu tõi siis veel täiskasvanutele ja nende külalisele mõned mugavad tunnid klaasikese ja sileesia rahvusliku söögi juures: karpkalad magushapu kastmega ja m o o n i k l i m b i d ! Selle kompositsiooni väärtuse meie maitseuunale jätan hindamata ...*

Eestlaste kompositsioonis on püsinud ikka hapukapsad, verivorst ja seapraad. Järgnevad salatid – kartulisalat, rosolje, pohla- ja kõrvitsasalat – ning muidugi koogid, pirukad, piparkoogid. Kaloreid nende pühade ajal eriti ei loeta. Külluslik jõululaud toob majja jõukuse, nii uskusid me esivanemad. Kas see ka toimib, eks seda saa igäiks ise katsetada... Õnnetuste ärahoidmiseks aga pidi laual olema puder. Nii putru kui isetehtud õllet viidi ka maja- ja õuehaldjatele mekkimiseks.

Verivorstid ja kapsad jõululaual ühendavad meid naabrite lätlastega. Leedulastel aga on sootuks teine arusaam heast toidust. Jõululaupäeva toit pidi olema liha- ja piimavaba. Toiduks kasutati kala, jahu, seeni, puu- ja köögivilju, pähkleid, õli. Inglismaal on laual kalkun, Islandil lammas, Rootsis spetsiaalne sink, Jamaikal hautatud härjasabad. Taanis tehakse magusat riisipudingit, kuhu peidetakse mandel. Austraalia päikese all peetakse grillipidu, hiinlased kingivad värvilisse paberisse mähitud õunu ning Kanadas küpsetatakse ja süüakse terve perega küpsiseid. Igal pool tuntakse rõõmu omamoodi.

On aga kindlasti üks kategooria Jumala looduid, kellele jõulud pidupäev ei ole. Nende saatuseks on inimlike traditsioonide tõttu lõpetada oma elu meie taldrikuil. Küllap on see mingitel aegadel olnud möödapääsmatu, kuid tänapäeval on alternatiivset täisväärtuslikku toitu saadaval külluses. Üha tugevamalt kõlab üleskutse laiendada jõuluaegset halastamise ringi ka loomadele. Taimseid jõulutoite leiab poodidest ning rohkelt retsepte nende ise tegemiseks internetist. Vaata kasvõi sellele lehele:

<http://ajakirivegan.ee/retseptid-4-klassikalist-joulutoitu-taimses-kuues/>

Rahulikke ja rõõmsaid jõulupühi!

