

<https://doi.org/10.3176/hum.soc.sci.1972.2.06>

A. MOORA

ÜBER DIE ALTEN RITUELLEN GETREIDESPEISEN DER ESTEN UND DER ANDEREN FINNISCH-UGRISCHEN VÖLKER

Die älteste den Esten wie auch den übrigen ackerbauenden finnisch-ugrischen Völkern bekannte Getreideart war die Gerste. Daher waren auch die ältesten rituellen Speisen Gerstenspeisen: eine Speise aus im Mörser enthülsten Gersten-Vollkörnern, ein Brei, zu dessen Bereitung handgemahlene Gerstengrütze diente, sowie Klöße, Fladen und Brote aus Gerstenmehl. In der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts wurde die Grütze in Estland meist in der Mühle gemahlen, doch kam in Südostland zu rituellem Zweck noch ein Gericht aus Mörserkörnern (*terarog*¹) in Betracht. In Nordostland gab es noch Ortschaften, wo die Grütze für den Hochzeitsbrei handgemahlen sein mußte.²

Wurden in Estland in derselben Periode die rituellen Brote meist schon aus gesäuertem Roggenmehlteig als große Laibe gebacken, so wiesen dieselben noch die herkömmliche runde Fladenform auf. Auch trugen sie die althergebrachte Benennung (*kakk*, *pulmakakk*, *ämmakakk*, *näarikakk*, d. h. Brötchen, Hochzeitsbrötchen, Schwiegermutterbrötchen, Neujahrsbrötchen).

Das Wachstum und den Ertrag des Getreides, die «Kraft des Getreides» und den «Kornertrag» suchte man beim Abschluß der wichtigsten Feldarbeiten durch rituelle Handlungen günstig zu beeinflussen, durch Sitten und Gebräuche, die ursprünglich mit den Sonnenwenden und Tagundnachtgleichen sowie mit dem alljährlichen Wechsel der Arbeitszyklen verknüpft waren und sich später an die kirchlichen Feiertage anlehnten. Der traditionelle Abschlußbrei, den die Esten nach dem gemeinschaftlichen Mistführen und nach Beendigung des Roggen- und Gerstenschnittes aßen, bestand aus dicker Gerstengrütze. Die Finnen feierten beim Abschluß der Getreideernte das sog. Sichelfest (*kamppitaiset*) an dem oft ein Sichelbrei (*sirppi*, *kamppipuuro*) gegessen wurde.³ Auch die Komi nannten den am Schluß der Ernte genossenen Gerstenbrei Sichelbrei (чарла пок).⁴ Ebenso war Grütze das traditionelle Gericht auf dem nach der Ernte gefeierten Fest des neuen Breis bei den Mari (у пучымыш)⁵ und den Udmurten (виль жук).⁶ Die Karelier aßen Gerstengrütze zu Beginn der Getreideernte.⁷

¹ Die im Aufsatz vorgeführten estnischen Benennungen stammen zum großen Teil aus der Dialektwörterkartei des Instituts für Sprache und Literatur der Akademie der Wissenschaften der Estnischen SSR in Tallinn.

² EA (= Ethnographisches Archiv im Staatsmuseum für Ethnographie in Tartu) 42, S. 345 Kirchspiel Ridala. Mörser wurden zu Anfang des 20. Jahrhunderts in Südostland und im Peipusgebiet noch zur Bearbeitung von Getreidekörnern für gewisse traditionelle Gerichte gebraucht. In Nordostland waren zu gleicher Zeit hin und wieder noch Handmühlen in Gebrauch (vornehmlich zum Malzmahlen).

³ Kustaa Vilkuna, Volkstümliche Arbeitsfeste in Finnland. «FF Communications» No. 191. Helsinki, 1963, S. 60, 63, 77.

⁴ В. Н. Белицер, Очерки по этнографии народов коми, XIX — начало XX века. Труды Института этнографии. Т. XLV. М., 1958, S. 235—236, 326.

⁵ Т. А. Крюкова, Материальная культура марийцев XIX века. Йошкар-Ола, 1956, S. 24.

⁶ Н. Ф. Мокшин, Религиозные верования мордвы. Саранск, 1968, S. 103.

⁷ Р. Ф. Тароева, Материальная культура карел (Карельская АССР). М.-Л., 1965, S. 139.

Im Süden Estlands wurde ein aus Mörserkörnern oder Grützen bereitetes Gericht an verschiedenen Gedenk- und Festtagen gegessen, darunter auch anlässlich der Fastnacht.⁸ Dasselbe war bei den Letten (auch in Vidzeme auf ursprünglich livischem Gebiet) Brauch, namentlich am Johannis- und am Weihnachtsabend.⁹ Eben solche Gerichte erschienen in Finnland als Fastnachts-, Johannis- und Weihnachtsspeisen.¹⁰ Bei den Esten war die Grützwurst am Weihnachtsabend das herkömmliche Gericht.

Eine wichtige Rolle spielte der Brei aus Gerstengrütze bei Familienfesten. So war in Estland im 19. Jahrhundert dicke Gerstengrütze sowohl das übliche Mitbringsel bei Wochenbesuchen als auch das traditionelle Hochzeitsgericht. Auf der karelischen Hochzeit war Grützbrei die erste Speise, die den Gästen im Hause des Bräutigams vorgesetzt wurde.¹¹ Mit Brei (*kaš*) begann das Hochzeitsmahl im Hause des Bräutigams auch bei den Wepsen.¹² Die im Mörser gestoßenen Gerstenkörner hießen bei ihnen *štši suurim* und die daraus angefertigte Speise *pihasine ši* oder *kaš*, d. h. Sonntagsspeise aus Mörserkörnern oder Brei.¹³ Bei den Mordwinen war neben der Gerste auch Hirse ein altes Kulturgetreide und in späterer Zeit begannen sie ihre Hochzeitsfeier mit Hirsebrei.¹⁴

Von den Begräbnissen der Liven bemerkt A. J. Sjögren, daß dabei spezieller dicker Gerstengraupenbrei geboten wurde. Brei aus Gerstengrütze wurde in Estland noch zu Anfang dieses Jahrhunderts den Begräbnisgästen bei der Morgenmahlzeit vorgesetzt. Grütze ist auch das älteste Korngericht beim Totenmahl der Komi.¹⁵ Bei den Woten ist Gerstengrützbrei noch heutzutage die Beerdigungsspeise.¹⁶

«Brei, Erbsen und Bohnen sind die ältesten Speisen der Esten beim Totenschmaus. Man spricht sogar von einem speziellen Sterbebrei (*suri-puder*) oder Totenbrei (*noogi puder*)».¹⁷

Zu den wesentlichsten Zügen des Ahnenkults gehörte das Streben nach einer Verbindung mit den verstorbenen Angehörigen und Verwandten. Das fand u. a. seinen Ausdruck im Leichenmahl auf dem Grabe, wo unter den Speisen dem Grützbrei eine wichtige Rolle zugeordnet war. Den alten estnischen Glaubensvorstellungen zufolge suchten auch die

⁸ In den Kirchspielen Halliste, Saarde und Helme wurde das Gericht aus Mörserkörnern am Gründonnerstag, am Karfreitag und am Thomastag (21. XII) gegessen, im Ksp. Sangaste zu Lichtmeß (2. II). Im Kreise Viljandi gab es zu Maria Verkündigung (25. III) und am Palmsonntag Grützbrei, den sog. *urvepuder* («Weidenkätzchenbrei»), damit die Gerstenkörner so groß wüchsen wie Weidenkätzchen. In Rõuge und an mehreren anderen Orten genoß man am Antoniustage (17. I) Gerstengrützsuppe mit Schweinebeinen oder Schweinekopf.

⁹ Der Verfasserin mitgeteilt von cand. hist. L. Dumpe (Riga).

¹⁰ Tuuli Akerman, Satakuntalaisen ruokatalouden muutumisesta 1900-luvulla. Scripta Ethnologica 23. Turku, 1966, S. 6, 27; Kerttu Myllylä, Huhmaren käytösta Suomessa. Finnisches Nationalmuseum in Helsinki, Ethnographisches Archiv. Handschriftliche Reihe «Ruoka- ja kotilous» 198, S. 2.

¹¹ Д. К. Зеленин, О старом быте карел Медвежьегорского района Карело-Финской ССР. «Советская этнография», V, 1940, S. 120; Р. Ф. Тароева, S. 139.

¹² Lauri Kettunen, Vepsilaste pulmakommetest. In: Eesti Rahva Muuseumi Aasta-raamat I. Tartu, 1925, S. 50.

¹³ Angaben von Aksenja Pavlovna Rogatschewa (62 Jahre alt) und Maria Grigorjevna Smirnowa (83 Jahre alt) aus den südwestlichen Dörfern Prokuschewo und Makajewo (Leningrader Oblast). Gesammelt für die Verfasserin von Tanel Moora im J. 1967.

¹⁴ Е. П. Динес, Традиционная пища и домашняя утварь мордвы. Исследования по материальной культуре мордовского народа. Труды Института этнографии. Т. 86. М., 1963, S. 121.

¹⁵ A. J. Sjögren, Bericht über eine im Auftrage der russischen geographischen Gesellschaft während der Sommermonate des Jahres 1846 nach den Gouvernements Livland und Kurland unternommene Reise zur genauen Untersuchung der Reste Liven und Krewingen. In: Denkschriften der russischen geographischen Gesellschaft zu St. Petersburg. I. Bd. Weimar, 1849, S. 479; В. Н. Белицер, S. 233.

¹⁶ Nach Angaben von Prof. Paul Ariste.

¹⁷ Oskar Loooris, Grundzüge des estnischen Volksglaubens. I. Skrifter ut givna av Kungl. Gustav Adolfs Akademien för Folklivsforskning 18:1. Lund, 1949, S. 78.

Seelen der Hingeschiedenen zur Seelenzeit (*hingede aeg*) im November ihre einstige Heimstatt auf, wo sie entweder in der Badestube oder in der Stube einen gedeckten Tisch vorfanden.¹⁸ In älteren Zeiten haben die Esten während der «Seelenzeit» den Brei für die Seelen auch auf den Hausboden oder an der häuslichen Kultstätte in der Gartenecke hingestellt.¹⁹ Ähnliche Vorstellungen vom Besuch der Seelen begegnen wir auch bei den Finnen, den Liven, den Kareliern, den Mordwinen, den Mari und den Udmurten.²⁰ An bestimmten Gedenktagen pflegten die Setukesen, die Wepsen, die Karelrier, die Komi und die Mordwinen auch die Gräber ihrer Heimgegangenen zu besuchen und dort Gedenkfeiern mit Schmaus abzuhalten, wobei der Brei eines der wichtigsten Gerichte war. Bei den Setukesen, wahrscheinlich auch bei den anderen finnisch-ugrischen Völkern, war es in älterer Zeit Gerstenbrei. In jüngerer Zeit hatten die Karelrier und die Wepsen bei der Feier zum Gedenken ihrer Vorfahren (*поминки панов, muistmized*) einen gesäuerten Hafermehlkissel.²¹ Das war auch bei den Ers- und Mokscha-Mordwinen gebräuchlich; die Karatai-Mordwinen bereiteten bei dieser Gelegenheit einen Roggenmehlkissel.²²

Unter den mit Kalenderfeiertagen, Familienfesten und Ahnenkult verknüpften rituellen Gerichten gebührt dem Ritualbrot eine wichtige Stelle.

Statt des üblichen im Ofen gebackenen Brotes genügten den Brauchtumszwecken gekochte Klöße aus Gerstenmehl, die in Südostland bei den abendlichen Zusammenkünften der Jugend (*kildsann*) verzehrt wurden.²³ Auch in Mustjala auf der Insel Saaremaa wurden die Gäste bei Taufen und Hochzeiten an der Festtafel, aber auch die von einem Begräbnis zurückkehrenden Trauernden (*hualised*) u. a. auch mit Klößen (*limbid*) bewirtet.²⁴ Zu den ältesten Formen des Ritualbrotes gehörten bei den Esten der auf primitivste Art mit einem nassen Tuch oder mit Werg umwickelte und darauf in heißer Asche gebackene «Aschkuchen» (*tuhkakook*) aus Gerstenmehl, sowie der im Ofen auf Birkenrinde gebackene Aschkuchen oder Aschfladen (*tohkook, tohuleib*), der am Aschenmittwoch verzehrt wurde.²⁵ Das Brotbacken in der Herdasche ist auch bei den Mari bekannt.²⁶

Wie nach der Ernte Brei gegessen wurde, so wurde auch gleich nach der Ernte mit der Handmühle Roggen gemahlen und daraus ungesäuertes Brot gebacken. Die Finnen buken aus dem neuen Korn bereits im Juli oder August Saatbrot, welches erst im

¹⁸ A. W. Hupel, *Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland*. II. Bd. Riga, 1777, S. 144; Oskar Looorits, *Grundzüge des estnischen Volksglaubens* III:1. Skrifter ut givna av Kungl. Gustav Adolfs Akademien för Folklivsforsning 18:3:1. Lund, 1957, S. 184—218; *Folkloristisches Archiv des Literaturmuseums der Akademie der Wissenschaften der Estnischen SSR in Tartu*: ERA II, 23, 5499 (10) Karksi.

¹⁹ *Folkloristisches Archiv des Literaturmuseums der Akademie der Wissenschaften der Estnischen SSR in Tartu*: H II, 43, S. 293 Paistu; H II, 26, S. 362 (28) Suure-Jaani; Oskar Looorits, *Mulgimaa ohvrikohad*. In: *Kaleviste maili. Opetatud Eesti Seltsi Kirjad* III. Tartu, 1935, S. 253, 254, 266.

²⁰ Kaarle Krohn, *Suomalaisten runojen uskonto. Suomensuvun uskonnot* I. Porvoo, 1914, S. 52—58; A. J. Sjögren, S. 480; Н. Ф. Мокшин, S. 99—102.

²¹ Г. Куликовский, *Словарь областного олонцкого наречия в его бытовом и этнографическом применении*. Санкт-Петербург, 1898, S. 36; В. В. Пименов, *Вепсы*. М.-Л., 1965, S. 236; Р. Ф. Тароева, S. 133.

²² Е. И. Динес, S. 121.

²³ R. Viidalepp, *Kildsanna pidamise kombest ja muid endisaegseid külanoorite kooskäimisi*. In: «Eesti Keel ja Kirjandus» (Tartu) 1941, nr. 1, S. 47—65.

²⁴ EA 30, S. 556, 557, 565. Im Kirchspiel Helme und Tarvastu brachte man den Seelen auch GerstenmehlklöÙe in einer Schüssel auf den Hausboden (*Folkloristisches Archiv im Literaturmuseum*: ERA I, S. 1301, 45 (5)); Oskar Looorits, *Mulgimaa ohvrikohad*, S. 253, 266.

²⁵ EA 30, S. 555, Mustjala; EA 30, S. 389 (Jämaja), EA 39, lk. 357 (Hageri), EA 41, lk. 109 (Lüganuse).

²⁶ Die Mari buken ihre Fladen aus Gerstenmehl (*эгерцы*) früher in der Asche des Herdes, später auf dem Boden des Ofens. Unlängst buken sie noch im Sommer, wenn sie den Ofen nicht heizen wollten, ihr Brot in der Herdasche der Sommerküche (*кудо*). (Т. А. Крюкова, S. 90.)

nächsten Mai an die Säer verteilt wurde.²⁷ Die Mari feierten eine «Andacht des neuen Brotes» (у кинде пайрем).²⁸

Bei den Esten geschah das Backen von Ritualbrotens zwecks Förderung des Getreidewachstums und des Viehsegens in der Regel am Tage der Wintersonnenwende, d. h. um die Weihnachtszeit. Das Weihnachtsbrot wurde auf dem Tisch nicht angeschnitten. Es war aus dem Mehl der ersten, vom Bauern persönlich geschnittenen Garbe gebacken und wurde im Getreidespeicher in der Kornkiste aufbewahrt. Ein Stück davon erhielt im Frühjahr der Pflüger, das übrige wurde am Tage des Weideanstriebs unter das Vieh verteilt. Fast ebenso verfahren auch die Finnen.²⁹ Bei den Woten wurde im Frühling das längst früher gebackene *ristikakko* (Brot mit Kreuzzeichen) auch vom Pflüger und Säer gegessen, manchmal aber auch dann, wenn man sich zu einem langen Weg aufmachte.³⁰

Die schwedischen, estnischen und finnischen Weihnachtsbrote (Gebildebrötchen) sehen einander sehr ähnlich aus.³¹ Einige dieser Formen scheinen auch in den östlichen Gebieten bekannt zu sein. In der Umgegend des Peipussees sowie in dessen Nachbarschaft, in dem von gemischter Bevölkerung besiedelten Leningrader und Pskower Gebiet wurden entweder zu Weihnachten, zum Dreikönigsfest oder zum Tage des «Gipfels des Winters» (estn. *taliharjapäev*, 12. III) kreuzförmige Brötchen gebacken, die bis Georgi stehen mußten und dem Vieh zugebracht waren. Die Komi-Permjaken buken die Kreuzbrötchen vor Weihnachten, um sie am Dreikönigstag zu verzehren.³² Bei den Mordwinen war das Fastenbrot kreuzförmig.³³ Im allgemeinen wäre zu bemerken, daß viele Bräuche, darunter der des Backens von Ritualbrotens, die bei den Esten, den Finnen und den Schweden einen Teil des Weihnachtsbrauchtums bilden, bei den Russen und den östlichen finnisch-ugrischen Völkern griechisch-orthodoxer Konfession mit den Bräuchen der Frühlings-Tagundnachtgleiche und mit Osterbräuchen verschmolzen sind.

Im estnischen Weihnachtsbrauchtum finden sich auch etliche Züge des Ahnenkults. So wurde z. B. auf Saaremaa für die heimkommenden Seelen in der Neujahrsnacht ein ganzes Brot gebacken. Anderenorts brachte man am Weihnachtsabend ein Brot auf das Grab eines Verstorbenen. Einer jüngeren Sitte gemäß wurde aus Anlaß eines Begräbnisses bei der Kirche Brot unter die Armen verteilt, das im Kirchspiel Kodavere *teno leib* («Dankesbrot») hieß.³⁴ Ähnlich verfahren die Komi-Permjaken, die am Begräbnistage beim Heraustragen des Toten aus seinem Haus dem ersten ihnen in den Weg Kommenden ein Gerstenbrot reichten.³⁵

Während das Verspeisen des älteren rituellen Gerichtes, des Breis, entweder dem Getreide oder dem Essenden Kraft und Gedeihen verleihen sollte, wurde dem Brote eine umfassendere symbolische Bedeutung zugesprochen, die man durch Zutaten noch zu steigern suchte. Bei den Setukesen und in den russischen Dörfern der Peipusgegend sowie bei den Woten und den Kareliern waren die Hochzeitsbrote mit Vertiefungen zur Aufnahme von Salz versehen.³⁶ Auch die Opfersteine der Esten weisen schalenartige Vertiefungen auf, um Salz aufzunehmen; dieses Opfer schloß sich noch im vorigen Jahrhundert an eine Bitte um Gesundheit an. In das Hochzeitsbrot der Setukesen wurde manchmal ein Huhn eingebacken. Hochzeitsbrote dieser Art (курник) waren im nördlichen Rußland auf

²⁷ Kustaa Vilkuina, S. 48.

²⁸ П. Ф. Мокшин, S. 103. Т. А. Крюкова, S. 24.

²⁹ Kustaa Vilkuina, S. 48—50.

³⁰ Gustav Ränk, *Vatjalaiset*. Helsinki, 1960, S. 117.

³¹ I. Manninen, *Joululeibadest ja näärikakkudest Eestis*. In: Album M. J. Eiseni 70. sünnipäevaks. Tartu, 1927, S. 134—146; Nils Keyland, *Julbröd, julbockar och Staffanssång*. Stockholm, 1919.

³² В. Н. Белицер, S. 235.

³³ Е. И. Динес, S. 123.

³⁴ Oskar Loorits, *Grundzüge des estnischen Volksglaubens III*: 1, S. 199; *Folkloristisches Archiv im Literaturmuseum*: ERA II, 114, S. 280 1 (2) Kuusalu; ERA II, 303, S. 174 (65) Tõstamaa; ERA II, 303, S. 181/2 (106) Audru; H II, 26, S. 1006 (130) Põltsamaa

³⁵ В. Н. Белицер, S. 235.

³⁶ EA 28, S. 413; Gustav Ränk, S. 117; П. Ф. Тароева, S. 138.

ehemaligem finnisch-ugrischem Gebiet verbreitet.³⁷ Auch die mordwinischen Hochzeitsbrote enthielten eingebackene Hühner.³⁸ Die Mordwinen und Mari schlachten einen Hahn oder Hühner zum Gedenken ihrer Vorfahren und bei verschiedenen Opferfeiern, zum Beispiel die Mordwinen bei den im Frühling vor und nach der Aussaat abgehaltenen Andachten: Pflugandacht (кереть озкс) und Andacht (сапар озкс) des Feldgottes Нороз-ава.³⁹ Hahn und Huhn haben seit undenklichen Zeiten bei vielen Völkern eine magische Bedeutung gehabt. In Estland galt ein Huhn oder ein Hahn, lebend oder geschlachtet, als geeignetes Geschenk bei einem Wochenbesuch. Es gibt noch aus dem vorigen Jahrhundert Angaben, daß beim Herausragen eines Verstorbenen aus seiner Heimstatt ein Huhn geschlachtet wurde. In Südwestestland, im sogenannten Mulgimaa, wurde an der häuslichen Opferstätte in der Gartenecke ein Huhn oder ein Hahn geopfert.⁴⁰ So ist es ganz verständlich, daß Hühner auch in die Ritualbrote eingebacken wurden.

Bei einer Hochzeit diente das Brot ebenfalls als Symbol für das Vermögen sowohl des Bräutigams als auch der Braut und versinnbildlichte zugleich das Zusammenlegen beider Vermögen zur Bildung einer wirtschaftlichen Basis für die neugegründete Familie. Als die Braut ihr Vaterhaus verließ, war es bei den Esten Sitte, an der Grenze ihres Heimathofes über ihrem Haupt einen von Hause mitgenommenen Brotlaib zu halbieren. Die eine Hälfte wurde nach Hause zurückgebracht, die andere wurde von der Braut sorgsam in ihr leinenes Kopftuch gehüllt und im neuen Heim in den Kornkasten des Bräutigams gelegt.⁴¹ Ähnlich verfuhr man mit dem Brautbrot auch in Ostlettland bei den Ludzaer Esten.⁴² Bei der mordwinischen Hochzeit legte man die Brotlaibe des Bräutigams und der Braut auf die Hochzeitstafel nebeneinander. Bei den Kareliern wurden diese Brote zusammengebunden und blieben so auf dem Tisch. Bei der mordwinischen Hochzeit hob man die Brote des Bräutigams und der Braut in die Höhe und brachte sie dann aufeinandergelegt in die Handkammer.⁴³ Bei den Woten und Wepsen lagen die Brote des Bräutigams und der Braut aufeinander auf dem Hochzeitstisch vor dem Brautpaar, das sie erst nach der Hochzeit aß und ans Gesinde verteilte. Bei der estnischen Hochzeit lagen die Brote aufeinander, einer von ihnen wurde bei der Hochzeit nicht angeschnitten, sondern blieb für die Neuvermählten.⁴⁴

Bei einem Festschmaus wurden die rituellen Brote bei den Esten und den anderen finnisch-ugrischen Völkern gewöhnlich aufeinandergeschichtet; das war auch bei den Schweden und in nordrussischen Dörfern gebräuchlich.

Das Brot symbolisierte in Estland und bei den übrigen finnisch-ugrischen Völkern die Ungeteiltheit der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit der Familie, «Reichtum und Glück», wie es vom Brot bei den Komi, den Kareliern und den Mordwinen hieß.⁴⁵ Von den ungeschriebenen Gesetzen des gesellschaftlichen Lebens sei die Zerstückelung eines Brotlaibes genannt, was als symbolischer Akt die Auflösung der Familie oder die Aufteilung des Vermögens bedeuten sollte. Dieser Brauch war in Südostland bei den Setukesen noch gut in Erinnerung; davon wußte man auch in Nordostestland zu berichten, wo es um die Jahrhundertwende noch vielfach üblich war, daß mehrere verheiratete Söhne mit ihren Familien auf der väterlichen Hofstatt als Großfamilie zusammen lebten. Wenn es sich nun

³⁷ Nach mündlicher Mitteilung von N. I. Lebedeva.

³⁸ E. И. Динес, S. 122.

³⁹ Н. Ф. Мокшин, S. 86, 87, 100.

⁴⁰ KV (= Antworten der Korrespondenten im Staatsmuseum für Ethnographie in Tartu) 51, S. 315; 52, S. 1719; EA 37, S. 37; Oskar Loo rits, Mulgimaa ohvrikohad, S. 242, 247, 249, 252, 254, 265.

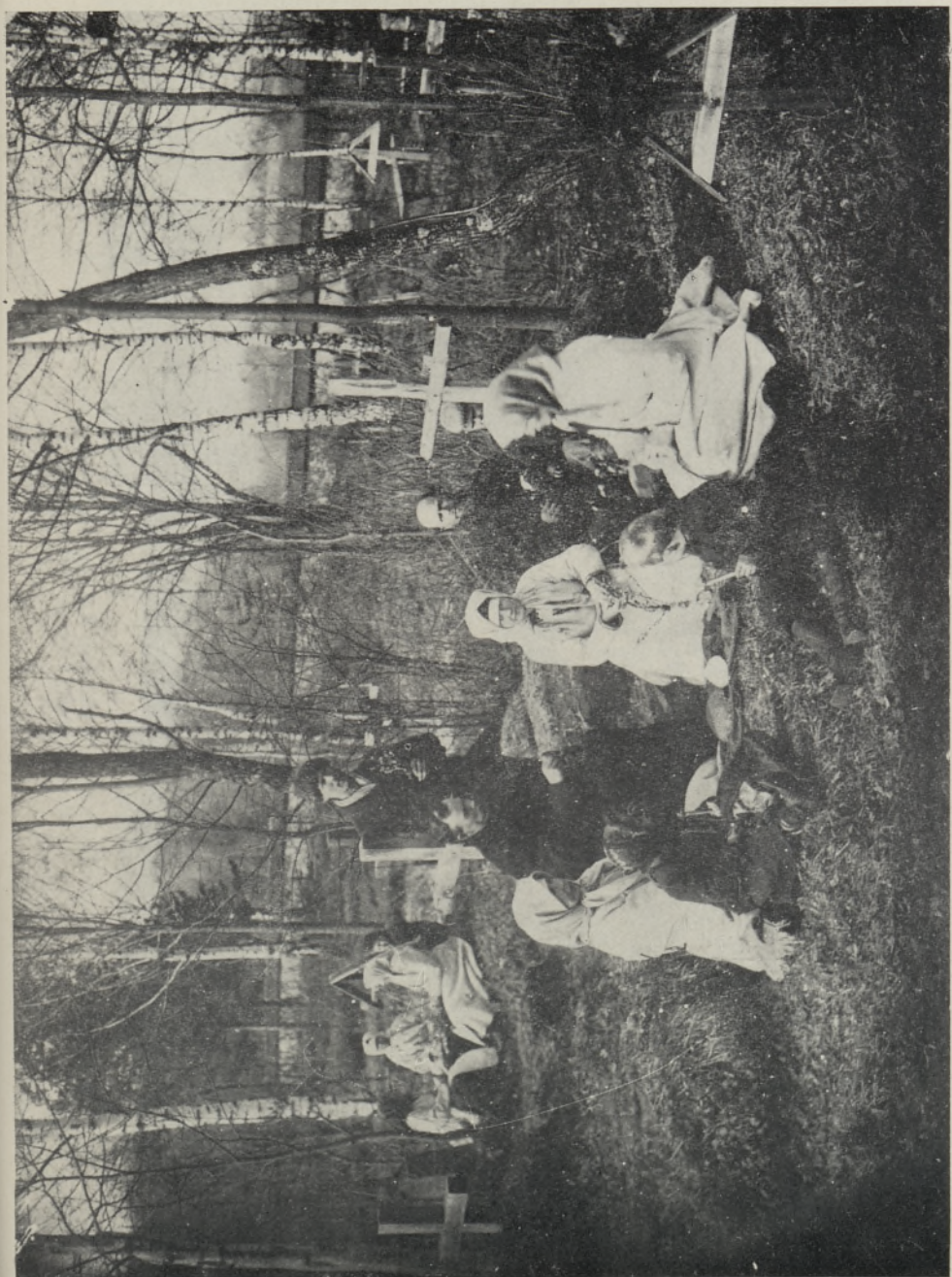
⁴¹ Folkloristisches Archiv im Literaturmuseum E 6820 (7) Põlva; ERM 59, S. 24 (621); H II, 51, S. 632/3 (27) Vastseliina; ERA II, 15, S. 207 (299) Helme.

⁴² Oskar Kallas, Lutsi maarahvas. Helsinki, 1894, S. 66.

⁴³ P. Ф. Тароева, S. 138; E. И. Динес, S. 122.

⁴⁴ Gustav Ränk, S. 117; Aufzeichnungen der Verfasserin aus dem Dorf Belaja, Leningradische Oblast, Boksitogorskischer Rayon. ERA II, 266, S. 325 Kodavere; H III, 9, S. 798 (6) Urvaste.

⁴⁵ В. Н. Белицер, S. 235; P. Ф. Тароева, S. 138; E. И. Динес, S. 121.



Setukesen beim Gedächtnisessen auf dem Kirchhof in Tailova am 23. April 1913.
Foto G. Kirilov. Fotothek des Staatsmuseums für Ethnographie in Tartu, 188:1.



Wepsen gedenken ihrer Verstorbenen auf dem Kirchhof in Peluši, Oblast Leningrad, Rayon Boksitogorsk. Foto A. Viires, 1965.



Zum Gedächtnis der Vorfahren gedecktes Grab in der Mordwinischen ASSR, Dorf Valgapina, Rayon Kovytkino. Foto E. Saarde, 1965. Fotothek des Staatsmuseums für Ethnographie in Tartu, 1437:62.



Eine mordwinische Hausfrau serviert traditionelle Kuchen (блины) auf einer Unterlage aus Holz. Foto E. Saarde, 1965. Fotothek des Staatsmuseums für Ethnographie in Tartu, 1437:330.

als notwendig erwies, daß die Söhne jeder für sich wirtschaften sollten, nahm der Vater einen Brotlaib und verteilte ihn nach demselben Grundsatz, nach dem er bei der Verteilung seines Grund und Bodens zu verfahren gedachte. Mit der Verteilung der Brotstücke unter den Söhnen trat die Übereinkunft in Kraft. Im größeren Teil Estlands aber, wo der Hof stets ungeteilt an den älteren Sohn übergang, haben sich über diesen Brauch keine Erinnerungen erhalten. In ganz Estland war dagegen die Ansicht verbreitet, daß, wenn dem Brote im Ofen die Kruste platzt, dieses unweigerlich auf die Auflösung der Familie hindeutet. Das Gesagte findet Ergänzung in der Redensart, daß ein durchschnittener Brotlaib sich nicht mehr zusammenfügen lasse.⁴⁶ Diesen symbolischen Brauch der Teilung eines Brotlaibes beim Zerfall der Familie kennt man auch in Karelien und bei den Wepsen.⁴⁷ Auf eine besonders feierliche Art wird er von den Mordwinen ausgeübt.⁴⁸

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts, mit dem Fortschreiten der Volksbildung und der allgemeinen Kultur, begannen in Estland die alten Glaubensvorstellungen zu schwinden und das Brauchtum seinen ursprünglichen Inhalt zu verlieren. Bei den östlich vom Baltikum lebenden finnisch-ugrischen Völkerschaften, wo die Volksbildung langsamer vor sich schritt, erhielten sich die alten Glaubensvorstellungen und Bräuche bedeutend länger. In Verbindung mit den Änderungen der sozialökonomischen Verhältnisse vollzogen sich in Estland gleichzeitig gewisse Änderungen der materiellen Kultur. Im Anschluß an das oben behandelte Thema seien hier einige Veränderungen der Volksernährung angeführt. Die Verbreitung neuer verbesserter Kochherde brachte auch einen Wandel in der Speisebereitung mit sich. Anstatt des Kochens im Kessel über einem offenen Feuer kochte man jetzt auf dem Kochherd und benutzte Pfannen fürs Backen. Die Geldwirtschaft, die sich neben der Naturalwirtschaft immer mehr verbreitete, ermöglichte es, auch die Volksernährung durch käufliche Produkte zu bereichern.

Die alten rituellen Speisen (*terarog, tuhkakook*) erhielten sich nur noch selten als Überbleibsel in Ortschaften, wo die alte Lebensweise sich einigermaßen erhalten hatte. Beim Wochenbesuch wurde um die Jahrhundertwende anstatt des Grützbreis meistens Reisbrei mit Rosinen mitgebracht. Auch verzehrte man immer mehr Erzeugnisse aus Weizenmehl. Von den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts an nahmen die Mitbringssel beim Wochenbesuch sowie die Gerichte bei Hochzeit und Beerdigung bereits städtischen Charakter an.

Institut für Geschichtsforschung
der Akademie der Wissenschaften
der Estnischen SSR

Eingegangen
am 12. Juli 1971

A. MOORA

EESTLASTE JA TEISTE SOOME-UGRI RAHVASTE VANADEST TERAVILJAST VALMISTATUD TAVANDITOITUDEST

Resümee

Eestlaste ja teiste soome-ugri põduharivate rahvaste vanimaks teraviljaks oli oder. Seetõttu olid ka vanimaiks teraviljast valmistatud tavanditoidudeks uhmis rõugatud odra täisterast roog, käsikivil jahvatatud tangudest puder ning odrajahust kãkid ja paistekakud.

Viljakasvu ja -saaki või, nagu Eestis õeldi, «vilja väge» ja «vilja tulu» püüti edendada kombetalitustega, sealhulgas tavanditoiduga aastase tööjaotusega seotud tähtpäevadel,

⁴⁶ F. J. Wiedemann, Aus dem inneren und äusseren Leben der Ehsten. St. Petersburg, 1876, S. 105; Die Aufzeichnungen der Verfasserin aus dem Dorf Belaja.

⁴⁷ Д. К. Зеленин, S. 118; Die Aufzeichnungen der Verfasserin aus dem Dorf Belaja.

⁴⁸ I. Manninen, Soome sugu rahvaste etnograafia. Tartu, 1929, S. 152; Е. И. Динес, S. 122.

tähtsamate põllutööde lõpetamisel ja pööripäevadel. Hiljem on need kombetalitused seostunud kalendritähtpäevadega ja kirikupühadega.

Eestlased sõid tanguputru *lõppepudruna* sõnnikuveotalgutel, rukki- ja odralõikuse ning heinatao lõpul nagu maridki ja komidki, kes uudest odrast keedetud putru nimetasid «sihipudruks» (коми чарла пок). Ka soomlased sõid lõikuspeol (*kamppiaiset*) *sirppi-* ehk *kamppipuuro*'t. Karjalased alustasid lõikust pudru sõõmimisega ja udmurdid pidasid «uue pudru püha» (выль жук). Uhmris tõugatud odra täisterast roog oli Lõuna-Eestis mitmete tähtpäevade tavanditoiduks, nagu see oli jõuluõhtu-, jaani- ja vastlapäevaroaks ka Soomes ja Põhja-Lätimaal. Piduroogadest oli tangupudrul oluline osa perekondlikegi sündmuste pühitsemisel. Eestis oli tangupuder XIX sajandil üldiseks katsikupudruks ja pulmatoiduks. Karjalastel ja vepslastel oli tangupuder pulmapeol peigmehe kodus esimeseks söögiks.

Vanade uskumuste kohaselt tulid lahkunute hinged novembris (*hingede aeg*) koju. kus neile kas saunas, tares ehk toas laud kaeti. Tanguputru viidi hingedele ka tareotsale. Samuti oli tangupuder anniks kodusel ohvripaigal. Hingede koduskäimise uskumusi oli ka teistel soome-ugri rahvastel. Setud, vepslased, karjalased, komid ja mordvalased käisid teatud tähtpäevadel ka kalmudel surnuid mälestamas. Setude toiduks oli sel puhul vanasti tangupuder, teistel hilisemal ajal kaerakile, rukkijahupuder või -kiisel. Tangupuder oli XIX sajandi keskel liivlaste matusetoit ja Eestis veel XX sajandi algul matuseliste hommikusöögiks. Vadjalastel peab praegugi peietel olema tangupuder.

Kalendritähtpäevadega, perekondlike sündmustega ja esivanemate austamisega seotud tavanditoidud oli keskne osa tavandileival. Oma algelise küpsetamisviisi tõttu tuleb vanimate tavandikakkude hulka lugeda kuumas tuhas märja riide või takkude sees küpsetatud odrajahust *tuhkakooki* ja ahjus kasetohul paistetud *tohukooki*, *tohuleiba*, mida tuhkapäeval (päev pärast vastlapäeva) sõõdi. Noorte kooskäimisel, *kildsanna* pidamisel, keetsid tüdrukud odrajahust valgeid kärke. Kärkid (*limbid*) olid ka Saaremaal Mustjalas varrudel ja pulmas *suuresööma* ning matuselt koju tulnute (*hauliste*) laual.

Pärast lõikust küpsetati käskivil jahvatatud uudseviljast hapnemata, õllepärmiga kergitatud taignast *uuerukkiseepikut* või -saia. Marid pidasid uue leiva püha — у кинде пайрем. Soomlased küpsetasid uudseviljast kohe järgmiseks kevadeks valmis «külvileiva», mida jagati külvajale ja künajale. Tavandileibade küpsetamine viljasaagi ja karjaõnne edendamiseks koondus Eestis talvisele pööripäevale, jõulupühade ajale. Eestlased hoidsid peremehe lõigatud vihu teri ja küpsetasid sellest jõululeiva, mida samuti hoiti kevadeni ja jaotati siis külvajale ja karjalaskepäeval karjale. Samade joontega kombestikku esines ka vadjalastel. Rootsi, eesti ja soome tavandileibadel on palju sarnasust ja mõned neist olid tuntud ka meist idapoolsel alal. Üldse olid venelastel ja õigeusulistel soome-ugri rahvastel mitmed tavandileiva küpsetamise kombed koondunud lihavõtte või sellele eelnenud kevade ärkamise ajale. Eestis, Soomes ja Rootsis aga küpsetati tavandileibu jõulu ümber.

Tavandileivaga mälestati ka esivanemaid. Saaremaal küpsetati hingedele uusaastaõõl terve leib, mujal viidi see kalmule või anti matustel kiriku juures vaestele (*Kodavere teno leib*). Permikomid andsid surnu väljaviimisel esimesele vastutulijale odrajahust kaku.

Võrreldes tavandipudruga, oli tavandileival mitmekesisem sümbolne tähendus. Pulmaleivad esindasid sümbolsest peigmehe- ja pruudipoolset varandust ja nende ühendamist uue pere majanduse aluseks. Eestis jättis pruut poole küpsetatud pulmaleivast oma koju, teise poole viis kaasa ja pani peigmehe viljasalve. Karjala pulmas köideti peigmehe ja pruudi leib kokku, mordva pulmas tõsteti need kõrgele ja jäeti tervetena noorpaarile. Vepsas seisid peigmehe ja pruudi leib ülestikku laual samuti puutumata. Ka eesti ja vadja pulmas jäeti lauale ülestikku laotud leibadest üks terveks. Selle jagas noorpaar pärast pulmi oma pere vahel. Mõistesse *leib* mahtus eestlastel ja teistel soome-ugri rahvastel kogu ülalpidamisvõimalus ja majanduslik tervik. Leib oli rikkuse ja õnne sümbol.

Mainitagu siin ühe näitena seda sümbolset osa, mis leival oli perekonna omavaheliste lepingute sõlmimisel. Peipsi põhjaranniku, setu, karjala, vepsa ja mordva suurperede lahku mineku korral lõikas pereisa leiva nii mitmeks ja nii suurteks osadeks, nagu ta oli otsustanud jaotada pere vara ja maa. Selle tava piiridesse mahub kogu Eestis levinud arvamus, et kui leib ahjus lõhki küpseb, hakkab pere lagunema. Samast kombest ja arvamusest kuulis autor 1971. aasta sügisel ka vepsa peredes Leningradi oblastis Boksitogorski rajoonis.

Rahvahariduse ja kultuuritaseme üldise tõusuga taandusid Eestis vanad uskumused juba möödunud sajandi teisel poolel. Kombed ja tavanditoidud minetasid algselt nendega seotud maagilised arusaamad. Baltimaist ida pool asuvate soome-ugri rahvaste hariduse ja kultuuri aeglasem areng pidurdas kauemini vanade uskumuste kadumist traditsioonidest ja tavadest.

Sotsiaal-majanduslike muutustega üheaegselt toimus eesti külas möödunud sajandi lõpupeole ka materiaalse kultuuri arenemine. Need muutused tõid kaasa uuendusi toidugi valmistamises ja koostises. Rahvamajanduse laienedes hakati maal kasutama ka ostetavaid toiduaineid. Käesoleva sajandi 20-ndatest aastatest peale omandavad peolaud külas juba linnalise iseloomu.

А. МООРА

ДРЕВНЯЯ РИТУАЛЬНАЯ ПИЩА ИЗ ЗЕРНА У ЭСТОНЦЕВ И ДРУГИХ ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ

Резюме

Древнейшим растением, возделыванием которого занимались эстонцы и другие финно-угорские народы, был ячмень, поэтому и древними ритуальными кушаньями из зерна у них были: каша из ячменя, толченого в ступе, лепешки и комы из ячменной муки, смолотой на ручных жерновах.

В старину человек стремился повлиять на урожай не только трудом своим, но и с помощью различных магических приемов и обрядов по окончании основных полевых работ и во время смены времен года, позднее приурочиваемых к праздникам церковно-христианского календаря.

Обряды, сопровождавшие циклы сельскохозяйственных работ, включали и ритуальную еду. После завершения таких работ, как вывоз навоза, сенокос и жатва, эстонцы ели кашу из ячменной крупы (*Jõrreuder*). Такую же кашу из зерна нового урожая ели марийцы и коми, у последних она называлась *чарла рок* (каша серпа). Финны на своем празднике жатвы (*katppäiset*) ели *sigripüügo* или *katppäpüügo*. Карелы ели кашу перед началом жатвы, а у удмуртов был праздник новой каши — *выль жук*. У южных эстонцев, финнов и крестьян северной Латвии пищу из толченого в ступе ячменя ели на масленицу, в Иванов день и в рождественский вечер.

Существенное место среди кушаний занимала каша из ячменной крупы во время семейных праздников. В XIX веке эстонки ходили на грядины с ячменной кашей. Без каши не обходились свадьба и крестины. Кашу из ячменной крупы в середине XIX века подавали на похоронах ливов, у эстонцев еще и в начале нашего века утром перед похоронами в доме покойника, а у води эта каша на похоронах обязательна и в настоящее время.

У финно-угорских народов прослеживаются общие черты и в культе предков. По старым верованиям, души предков в ноябре навещали свой дом, где для них накрывали праздничный стол. Среди других блюд была и каша. Сету (юго-восточные эстонцы), карелы, вепсы, коми, мордва справляли поминки. На могиле у сету ритуальным блюдом раньше была ячменная каша, у других народностей позднее — овсяный кисель, каша или кисель из ржаной муки.

Кроме каши, в обрядах, связанных с календарными и семейными праздниками, а также с культом предков, важное место занимал ритуальный хлеб. Во второй половине XIX века в Эстонии его пекли в основном уже из ржаной муки и большого размера, но он имел еще круглую форму и назывался по старому — *какк*. По архаичности своего приготовления древним ритуальным хлебцем можно считать печеный в горячей золе завернутый в мокрую тряпку или паклю житник *tuhkakook*, *tuhaleib* (зольная лепешка, зольный хлеб). Из ячменной муки девушки варили, готовясь к молодежному сборищу (*kildsann*), камы (*käkid*). На о-ве Сааремаа в Мустыла камы (*limbid*) служили главным блюдом на свадебном столе, а также на крестинах и во время похорон после возвращения с кладбища.

Из нового зерна пекли хлеб, который финны хранили до весны, часть его отдавали пахарю и сеятелю, остальное скармливали скоту при выгоне. Эстонцы поступали так же, но пекли они этот хлеб к рождеству из зерен снопа, сжатого самим хозяином. Аналогичные черты находим и в традициях води. Марийцы в честь нового хлеба устраивали моление — *у кинде пайрем*. Обряды, связанные с будущим урожаем и воздействием на благо и размножение скота, проводились во время зимнего солнцестояния, что совпадало с рождеством. Выпеченные к тому времени ритуальные хлебы эстонцев были во многом сходны с соответствующими хлебами у шведов и финнов. Некоторые из них известны и восточнее Прибалтики, но у русских и у православных финно-угров они связаны больше с пасхой или с наступлением весны.

Ритуальный хлеб в отличие от каши имел многообразное символическое значение. Свадебные хлебы символизировали имущество невесты и жениха как основу для нового хозяйства. Например, в Эстонии хлеб невесты резали пополам. Одна половина оставалась в отцовском доме, другая попадала в закрома жениха. На карельской свадьбе хлебы жениха и невесты обертывались полотенцем, на мордовской свадьбе их подбрасывали вверх, клали один на другой и уносили в чулан. У вепсов хлебы невесты и жениха лежали на столе. Все эти хлебы оставались цельными и позже, молодые делили их между членами своей семьи. Так поступали и с одним из спеченных для свадьбы хлебов у эстонцев и води.

Хлеб означал хозяйственную основу в целом, являлся символом «богатства и счастья». Приведем еще пример символической роли хлеба при заключении семейных договоров. На северном побережье Чудского озера у сету, карел, вепсов и мордвы в

случае раздела большой семьи отец брал хлеб и разрезал его на столько и на такие части, как он задумал разделить свой дом, землю и имущество. О существовании в прошлом подобной традиции у эстонцев говорит примета — если хлеб в печке расколется, то семья распадется. Эта примета известна и вепсам. С подъемом общего уровня культуры и народного образования во второй половине XIX века среди эстонцев старые верования стали исчезать. Традиционная пища и обряды потеряли свое первоначальное значение. У финно-угорских народов, живущих к востоку от Прибалтики, в силу замедленного развития образования и культуры, древние верования и обряды сохранялись дольше.

Наряду с общественно-хозяйственными изменениями шло и развитие материальной культуры эстонского народа. В 1920-х годах важнейшие семейные праздники сопровождались уже городскими кушаньями.

*Институт истории
Академии наук Эстонской ССР*

Поступила в редакцию
12/VII 1971