

Evelin Ilves

www.veskimuuseum.ee ... loeb meie tütar uue, teistmoodi jahukoti pealt. Ja jätkab: "Rukkijahu. Jahvatet Hellenurme vesiveskis kivide peal. SUVENIIR." Misasja? Mis ajast rukkijahu suveniir on? Küsib ta nõudlikult ja tema otsaette tekib muretriip.

Toosama muretriip tekib näole pea igale kokale, kui tema käest küsida, kas te kohalike väiketalunike kasvatatud toorainet ka oma köögis kasutate. Ohates järgneb seletus, et nõuded on nii keerulised ja kui sa üldse julged mõne talutoote oma suuroöki tuua, võid peaaegu alati kindel olla, et tervisekaitse sind selle eest läbi nahutab. Just see oli üks põhjustest, miks kutsusime Eesti kohaliku toidu vääristamise päevale Ärmale ka põlluministeeriumi toiduohutuse büroo esindaja. Et kokad saaksid otse taluniku kõrval seistes küsida spetsialistilt, kas tohib tema kasvatatud toorainet või talutooteid oma töö jaoks osta. Kui see küsimus tuli, seisin seal rahva ees, selg märg... Sest mõtle, kui öeldaksegi, et ei tohi... Millest me siis üldse edasi räägime...

Õnneks selgus, et tohib. Tohivad restoranid. Tohivad lasteaiad ja koolid, haiglad ja vanadekodud. Kõik toiduvalmistajad võivad. Sealhulgas meie – tavalised pereinimesed. Muidugi on nõuded, ent need ei käivat üle mõistuse. Seda kinnitasid nii talunikud kui ka toidu töötajad ühest suust. Muidugi on rohkem tööd, kui iga taluga eraldi suhelda selmet saata hulgilattu üks e-mail ja kaubaauto toob sulle kohale odavamalt hinnaga ja teabkust pärineva laadungi. Tuhandeid kilomeetreid kaugel ampullis kasvatatud, toorena korjatud ja gaasiga küpseks tehtud. See on keemiaga tembitud "toit", mis pole enamasti näinud ei maad ega päikest. Ometi ongi just toidu ülesanne vahendada inimesele maa ja päikese energiat. Kas meie laste ja iseeneste tervis väärrib kõige odavamalt, võõrast ja kunstlikku? Seda mis lõppkokkuvõttes viib meie tervise, energiast rääkimata?

Küsimus on suhtumises ja teadlikkuses. Kõige suurem mure on ükskõiksus. Olematu suhtlemine. Tol päeval tuli meie juures ilmsiks, et üritust, kus nii toidu kasvatajad, tootjad, töötajad ja lõpptarbijad – kokad – ühe katuse all kohaliku toidu teemat arutaksid, polevat varem olnudki. Me teame omast käest, kui keeruline on väikseid häid Eesti tooteid üles leida. Nüüd, 5 aasta jooksul väga paljusid tillukesi Eesti kohti külastanuna on meil vaat et suurepärane andmebaas. Oleme neid kontakte hoolega hoidnud ja kogunud. Just see võimaldaski Ärmale asjaosalised kokku tuua.

Mis tollest ilusast päevast kõlama jäi? Eelkõige oli kõigi ühine mure inimeste huvi puudus toidu päritolu kohta. Kui kõrvuti on saadaval kohalik ja välismaine ning viimane on kasvõi paar senti odavam, valitakse too. Kui nii mõneski Euroopa riigis saad ka supermarketi lihaleti ees seistes teada lausa talu nime, kust antud tükk pärineb, siis meie kaubandus kihutab suure kiirusega anonüümsuse suunas. Sest mis see ketipoe "oma bränd" siis muud on. Nood keti-leivad ja keti-viinerid enamasti Eestis kasvatatud ei sisalda. Kõik sõltub valikutest. Ja see valik on meie endi käes.

Toit on tundlik teema. Selle üle vaieldakse ägedalt igas ilma otsas. Ühes ollakse aga kõikjal veendunud. Kõige parem nii inimeste kui keskkonna tervisele on kohalik toit. Küsimus on vaid kauguses. Mõned ütlevad, et tulgu see elukohast lausa 10km raadiusest, enamasti aga räägitakse 100 miilist, siis 160 kilomeetrist. Seega peaks kõik Eestis kasvatatu meie inimestele parim olema.

Lasen tol "suveniirjahul" läbi sõrmede leivaastjasse libiseda ning jahupilvest tõusev lõhn lausa uimastab. Suveniir on ta sellepärast, et vesiveskist ammu juba muuseum, mitte toiduettevõtte on saanud. Muuseumimõldrite nutikus aga pole lasknud hüval leivaviljal niisama kaotsi minna. Nii häid toite, kui tol südasuvisel vastuvõtul Ärmal, pole ma kunagi ühelgi suurüritusel kogenud. Ka kuningate köögid ei võistle lihtsate Eesti maitsetega. Inimesed, kes iga päev toitu kasvatavad, on aga erilised. Igaüks justkui terve maailm. Maailm, mille nad ise on loonud, armastust ja päikest täis. Kui me oma näo nende poole pööraksime, neile päris lähedale lähiks, oleme oma elus palju parema lehekülje keeranud. Hellenurmel jahvatatakse minevikku. Aga see võiks ja peaks olema hoopis meie kõigi olevik ja tulevik.

Külluslikku sügist meie salvedesse ja südameisse!