

A. P e t e r s o n
(Tartu)

VEPSA o l u d , L Ä T I a l u s

Taani Rahvusemuuseumi arheoloogid leidsid 1940. aastal vähemalt pronksiaega kuuluva kalme, kuhu koos naisega oli maetud tohutu, milles oli nisuõlu.¹ Niisiis, õlle valmistamise ajalugu Ida-Euroopa põhjaosas elavatel rahvastel ulatub väga kaugesse minevikku. Käesolev kirjutis ei sea ülesandeks õlle kui joogi ajaloolis-arenguloolist vaatlust. See oleks liialt lai ja aeganõudev töö, kus nähtavasti koos etnograafidega peaksid uurimisest osa võtma veel paljude teiste naaberteaduste - arheoloogia, keeleteaduse, ma-
jandusteaduse, agraarajaloo, folkloori jne. - esindajad, sest väga paljudel rahvastel on õllel ainuüksi kombestikis tähelepanuvääriv osa täita olnud. Käesolevas artiklis võrreldakse baltlaste ja vepslaste õllevalmistamise protsessi ja mõneti asjaomast terminoloogiat. Sedagi ei saa teha järjekindla põhjalikkusega, sest läti-õlle õllevalmistamise kohta käiv allikaines on üsna napp. Mis puutub kirjandusse, siis kui kõrvale jätta käesoleva sajandi alguses ilmunud A. Bielensteini ülevaade läti rahvuslikest jookidest², on sõjajärgsel ajal etnograafide poolt meid huvitavat küsimusteringi väga tagasihoidlikult vaadeldud. Nagu allpool selgub, saame viidata ainult paarile asjaomasele artiklile.³

¹ K. S u u r o n e n , Ohrainen olut. Helsinki, 1969, lk. 18.

² A. B i e l e n s t e i n , Die Holzbauten und Holzgeräthe der Letten. St.-Petersburg-Petrograd, 1907-1910, lk. 285-318.

³ A. K r a s t i p a , Zemnieku uzturs Vidzemē. Arheoloģija un etnogrāfija V. Rīga, 1963, lk. 229-247. В. М и л ю с , Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX и начала XX в. - Труды Института этнографии им. Н.Н. Миклуха-Маклая. Новая серия XXXII. Москва, 1956, lk. 127-170.

Andmed näitavad, et baltlased on õlleks eelistanud otra, kuigi on teateid ka nisu, kaera ja rukki kasutamisest selleks.⁴ Sama tuleb öelda soomlaste⁵ ja eestlaste⁶ kohta. Üldiselt kasutati 19. ja 20. sajandil ülalloetletud rahvaste juures õllelinnasteks ikkagi otra. G. Ränga teatel eelistasid vadjalased õllelinnasteks odra-rukki segu.⁷ Mis puutub vepslastesse, siis mõõdunud sajanditeisel poolel ja viimasel ajal kasutati seal linnasteks domineerivalt rukkiteri, eriti Lõuna-Vepsas, kus õlletegemise traditsioon on hästi säilinud veel tänini. Lisati vähe kaerajahu heledama tooni saamiseks. Seevastu baltlased on kohati õllemeskile tumedama värvuse jaoks lisanud rukkijahu.



Joon. 1. Õlle keetmine tuliste kividega. Sidorovo (soojärv). (EM Fk 1581:395. Foto V. Kutsar, 1968.)

⁴ A. B i e l e n s t e i n , op. cit., lk. 296.

⁵ I. T a l v e , Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta. Turku, 1973, lk. 96.

⁶ EM KV 104, lk. 44.

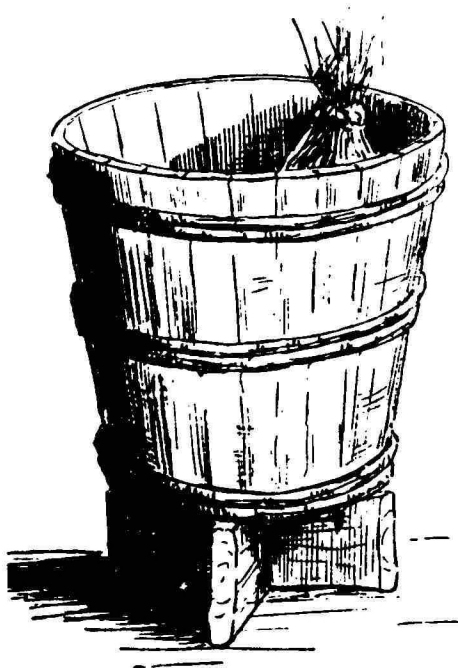
⁷ G. R ä n k , Vatjalaiset. Helsinki, 1960, lk. 124.

A. Bielensteini järgi pärineb 17. sajandi keskpaigast lätlaste esimene põhjalikum õllevalmistamise tehnika kirjeldus, mille kohaselt odrateri hoiti kolm päeva vees ning selle järel pandi idanema sooja rehte.⁸ Vepslastel idanesid õlleterad harilikult elutoas. Linnased kuivatati ahju peal või soojas ahjus, ja sellele järgnes käsikiviga jahvatamine. Ka balti rahvad jahvatasid idanenud terad käsikiviga, kuid on teateid ka terade purustamisest uhmris, mis on nähtavasti selleks tööks vanim tööriist. Hilisemal ajal kasutati vesi- ja tuuleveskeid. Õhtul panid vepslased saadud jahule (lõunavepsa idujāh, keskvepsa idufāuh) vett peale ja hoidsid nõuga soojas, tavaliselt ahjus. Järgmisel hommikul hakati õlut keetma spetsiaalses nõus - олудгас (joon. 1). Nimetatud puunõu paistis silma oma suuruse, mahutavusega. Tõrs paiknes erilisel jalal või alusel niimoodi, et tema alla omakorda võis panna küna meenutava anuma. Auku sulges pikk, õllenõust kõrgemale ulatuv kepp (joon. 1). Seesugused ümmargused laudadest õllekeetmise nõud olid ühesugused nii balti kui ka läänemeresoome rahvastel (vrd. joon. 1-2).⁹ A. Bielensteini teatel oli lätlastel vanemaks õllekeetmise nõuks ühest puust õõnestatud seijas balls, millel väljalaskeava oli otsas (joon. 3). Täpselt samasuguse nõu kohta on teateid ka soomlastelt.¹⁰ Õlletõrde pannakse vee ja linnasejahu segu meski (läti misa, leedu misà, vepsa harpa!), mida keedetakse kividega. Enne tünni asetamist, õlle värvuse saamiseks, riputatakse viimastele peale jahu. Kive kuumendatakse ahjus ning tõstetakse pihvidega (joon. 1). Tänapäeval on pihid rauast, sajandivahetusel ja varasemal ajal puust. Õllenõu põhja pannakse puust rist ja püsti oleva kepi ümber asetatakse õlest rõngad (joon. 2). Lisatakse veel hambuline puutükk, mille abil surutakse kividega õled tõrre põhja vastu. Meski keetmise kestvus olenes õllemeisteri soovist. Keedetud meski jäeti Lätis seisma 1 - 1,5 tunniks, Vepsas isegi kuni nel-

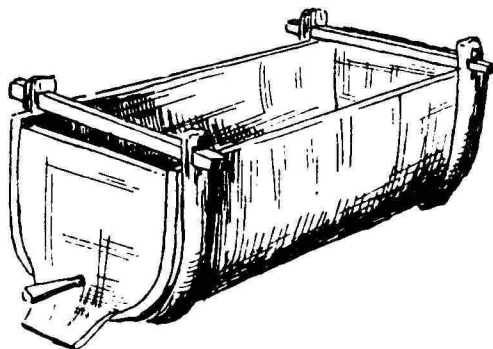
⁸ A. B i e l e n s t e i n , op cit., lk. 296.

⁹ EM KV 104, lk. 27.

¹⁰ K. S u u r o n e n , op. cit., lk. 41.



Joon. 2. Lätti õllekeetmise tšõrs A. Bielensteini järgi. (A. Bielenstein, Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten. St.-Petersburg-Petrograd, 1907 - 1918, lk. 297, joon. 247.)



Joon. 3. Lätti künataoline õllekeetmise nõu A. Bielensteini järgi.

jaks tunniks. Seejärel lastakse meski tõrrest välja põhjas oleva ava kaudu, tõstes ava sulgevast keppi ülespoole.¹¹ Varem põhja pandud õlest rõngad on nüüd sõela eest. Vanema puust õõnestatud nõu puhul tõmmatakse eesotsas asetsev punn lahti (joon. 2) ja segu jookseb õllenõu all asetsevasse madalasse puuanumasse.

Kui õlu oli keetmisnõust ümber valatud, pandi juurde humalaid. Viimaseid keedetakse ja segu eraldatakse sõelumisel. Lätlased on humalaid enamjaolt kogunud metsast ning säilitanud puunõudes, kusjuures on olnud ka õueaia- maast eraldatud nurk humalakasvatuseks. Viimati mainitud humalakasvatamine õues oli eriti levinud kõigil läänemeresoome rahvastel. Nii märgitakse Satakunna talupoegade kohta 16. saj. keskel, et nad tegelevad kalastuse, humalakasvatuse ja alepõllundusega.¹² Veel praegu on igal lõunavepsa perel aiaga piiratud maatükk, kus kasvavad humalad. Sõna humal, lõunavepsa humal päritolu läänemeresoome keeltes on tänapäevani segane. Seda on arvatud germaani laenuks, kuid uuemad soome uurijad osutavad türgi algupärale. Läänemeresoome keeltesse on ta tulnud volga bulgari vahendusel (volgatürgi humlak, gumlag).¹³ Kui humal (läti apīni, leedu apyniaĩ) on lisatud, käib vepsa õlu 1,5 - 2 päeva ja siis valatakse see ümber kinnisesse õhukindlasse nõusse (joon. 4).

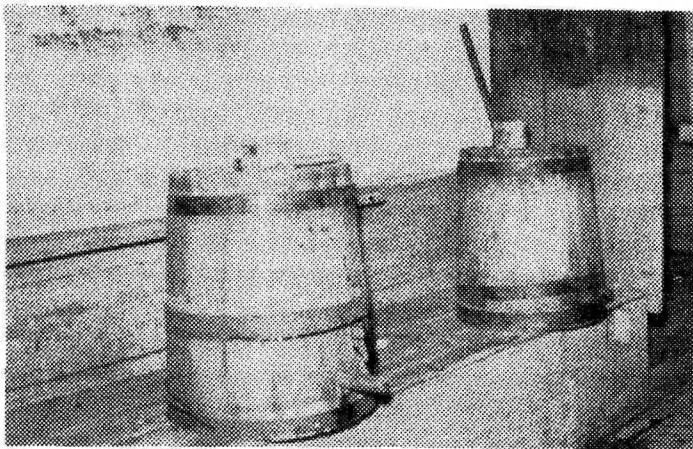
Õlut jõi vepslased puust kannudest, mille vanematel tüüpidel oli kaks käepidet (vepsa õludenčask). Vepslastel oli iseloomulik iidne õllejoomise traditsioon: kapp käis ringi laua ümber istuvate meeste hulgas. Kui kapp sai tühjaks, täitis selle peremees. Õlu toodi lauale erilise nõuga - õludennošak. Kuna õlut valmistati tähtpäevadeks, pidude puhuks, siis harilikult pidustuste pikkus päevades olenes sellest, kui palju jätkus peredes õlut. Oli tavaks, et kui ühe peremehe õllevaat tühjaks sai, mindi järgmisse perre jne., kuni külas veel õlut leidus.

¹¹ A. K r a s t i n a , op. cit., lk. 238.

¹² K. S u u r o n e n , op. cit., lk. 52.

¹³ I. T a l v e , op. cit., lk. 98.

Etteõeldu põhjal võime konstateerida kõigepealt seda, et õllevalmistamise tehnika baltlastel ja vepslastel, aga ka teistel läänemeresoome rahvastel on olnud samane veel lähedases minevikus. Teiseks tuleb juhtida tähelepanu õllekeetmisel kasutatavate nõude sarnasusele. Laudadest tõrre, nagu üldse laudnõude valmistamise tehnika, ulatub balti ja läänemeresoome rahvastel kaugesse minevikku tagasi.



Joon. 4. Kinnised õllenõud. Krasnõi Bor (krasnõi bor).
(EM Fk 1580:91. Foto T. Pedak, 1967.)

A. Viires on tõestanud, et need rahvad tundsid laudnõude valmistamise tehnikat ammu enne sakslastest vallutajate sissetungi.¹⁴ Väga vana, sealhulgas ühine nii läänemeresoomlastele kui baltlastele, oli künataoliste õllekeedunõude kasutamine. Ka teised õllega seotud nõud on olnud nii baltlastel kui vepslastel samased.

Lahkuminekuud esineb küll terminoloogias. Õlle puhul on vepslaste ja baltlaste vahel tegu nähtavasti niivõrd kaugesse minevikku ulatuvate kontaktidega, et on välja kujunenud iseseisvad nimetused. Ühine on kõigepealt nimetus

¹⁴ A. Viire s , Eesti rahvapärane puutööndus. Tallinn, 1960, lk. 125.

läti alug, leedu alus, vepsa oJud, oJut, soome olut, karjala olut, eesti õlu.

Sõna on peetud läänemeresoome keeltesse laenatuks kas balti või germaani keeltest. Lõpuni pole seda probleemi lahendatud ka 1958. aastal ilmunud raamatus "Suomen kielen etymologinen sanakirja II".¹⁵ Mis puutub vepslastesse, siis



Joon. 5. Tatjana Grigorjeva puhastab humalaid. Bobrozero (maigär). (EM Fk. 1581:89. Foto T. Pedak, 1969.)

tuleb oletada, et algne õllevalmistamise tehnika pole mitte germaanlastelt, vaid balti rahvaste eellastelt laenatud. Seda mõttekõiku segab aga õlle ühe olulisema lisandi, humala erinev nimetus balti ja läänemeresoome keeltes. Kui toetada

¹⁵ Y.H. Toivonen, E. Itkonen, A.J. Jokki, Suomen kielen etymologinen sanakirja II. Helsinki, 1958, lk. 428.

eespool mainitud uurijate arvamust, et sõna on laenatud viikingiajal volga bulgarite vahendusel muinastürgi keelest, mis paistab üsna tõenäoline olevat, siis tuleb arvata, et varem õlle valmistamiseks seda lisandit ei kasutatud, vaid humalat asendas mõni teine taim. Näiteks Saaremaalt on andmeid, et vahel pandi õlles juurde ka porssi (Myrica gale).¹⁶ Sellealased teated pärinevad ka Soomest.¹⁷ Kuid humala aseaine probleem vajab veel tõsisem uurimist. Eelkõige on vaja selgitada selle taime vanus läänemeresoomlaste asualal. Tundub, et baltlaste levilas ja Lõuna-Eestis, kus humal kasvab metsas, on ta põline. Lisame, et mitmed etnograafid ja keeleteadlased ei toeta humala nimetuse levikut idast läände, vaid peavad seda germaani laenuks.¹⁸ A. Bielenstein osutab läti asjajomase termini omakeelsusele, mis viitab läti õllevalmistamise suurele vanusele.¹⁹

Kui nüüd püüda arvata, millal toimus vepsa-balti kontakt, mil vepselased õppisid baltlastelt muu hulgas täiusdatud õllekeetmist, mis mõningate muudatustega on säilinud tänini, siis tuleb kõne alla periood, kus baltlased liikusid intensiivselt läänemeresoomlaste asualadele ja nende rahvaste vahel tekkis tihe kontakt, kohati kakskeelsus. H. Moora järgi toimus see II aastatuhandel e. m. a.²⁰ Keeleteadlane E. v. Hertzen on balti laensõnade tuleku läänemeresoome keeltesse dateerinud ajavahemikku 2100 - 1800 e. m. a.²¹ Võib arvata, et I aastatuhande esimesel poolel e. m. a. kujunes välja ka õlle valmistamise tehnika nii baltlastel kui läänemeresoome rah-

¹⁶ EM KV 104, lk. 49.

¹⁷ I. T a l v e, op. cit., lk. 98.

¹⁸ М. Ф а с м е р. Этимологический словарь русского языка IV. Москва, 1973, lk. 249-250.

¹⁹ A. B i e l e n s t e i n, op. cit., lk. 286.

²⁰ H. M o o r a, Eesti rahva ja naaberrahvaste kujunemisest arheoloogia andmeil. - Eesti rahva etnilisest ajaloost. Tallinn, 1956, lk. 55 jj.

²¹ E. H e r t z e n, Itämerensuomen lainasanakerrostumien ikäämisestä. - Suomalais-ugrilaisen Seuran Aikakauskirja 72. Helsinki, 1973, lk. 100.

vastel. Tõsi, tolleaegne algeline põllundus ei võimaldanud õllevalmistamiseks suurtes kogustes teravilja. Õllekeetmine sai laia leviku alles I aastatuhande esimesel poolel, mil läänemeresoomlastel levis künnipõllundus.

Lõpuks märkigem, et vepslaste naabruses elavatel venelastel on õllevalmistamise tehnika põhijoontes ülalkirjeldatuga sarnane. Samas pole venelastel käesoleval ajal õllekeetmise traditsioon nii tuntud kui lõunavepslastel. Informaatorite andmetel polnud õllekeetmine eriti levinud venelaste hulgas ka möödunud sajandi lõpul ja käesoleva sajandi algul. Veelgi enam: vanemad inimesed kinnitasid, et õlut on valmistanud ikka enam vepslased kui nemad, s. t. venelased.

L ü h e n d i d

EM KV = Eesti NSV Riikliku Etnograafiamuseumi korrespondentide vastuste arhiiv; EM Fk = Eesti NSV Riikliku Etnograafiamuseumi fotokogu.

А. П е т е р с о н
(Тарту)

ВЕПСКОЕ О Л У Д И ЛАТЫШСКОЕ А Л У С

Р е з ю м е

А. Биленштейн отмечает, что если говорить о национальных напитках, то для латышей это, безусловно, пиво. В. Милос подчеркивает, что любимым напитком литовцев также является пиво, особенно в юго-восточной Литве. В данной статье мы подробнее остановимся на способах пивоварения у южных вепсов, в технике которого сохранились многие древние черты. Хотя и у других прибалтийско-финских народов пиво было традиционным напитком, однако древнейший способ его изготовления уже позабыт.

Солодовое пиво как балты, так и вепсы, варили, в первую очередь, из ячменя, а южные вепсы — из ржи. К ячменному солоду иногда добавлялась ржаная мука или наоборот.

В первую очередь изготовлялся солод. Для этого зерно в мешке мочилось 2-3 дня в воде, затем помещалось в теплое место (например, в ригу) для проращивания. Затем его сушили на печи и ручными жерновами размалывали в муку. Вепсы заливали муку вечером водой и на следующее утро начинали варить пиво в специальной деревянной посуде олидлац, опуская в нее нагретые на костре камни (рис. 1). Известно, что таким же образом варили пиво и латыши. Этот способ варки считается очень древним. Вокруг штыря посреди кадки укладывались соломённые т.н. гнезда (рис. 2), которые очередными камнями прижимались ко дну кадки. После того, как эта смесь простоят 1,5-4 часа, через специальное отверстие на дне кадки сусло выпускается в корыто. При этом солома служит в качестве сита. Сусло выливает в новую посуду — в кадку-ходовик — и добавляют хмель (латышское аріци, литовское аруниаї, южно-вепское шшал). После этого пиво бродило 1,5-2 дня и затем переливалось в специальную герметически закрывающуюся посуду — бочку (рис. 4). Такова была, вкратце, техника изготовления пива у южных вепсов. Русские, живущие по соседству с вепсами, пиво изготовляли таким же способом. Их инфор-

маторы однако добавляют, что вепсы всегда больше изготовляли и употребляли пива.

Вепсы пили пиво из деревянных кувшинов, наиболее старые типы которых имели две ручки. У вепсов в свое время сложилась традиция питья пива: кувшин пускали по кругу сидящих за столом мужчин. Когда пиво кончалось, хозяин снова наполнял кувшин. Живущие по соседству русские в XIX в. пили пиво из малых чашек, также изготовленных из дерева.

Вопрос о происхождении прибалтийско-финского названия пива (эстонское õlu, вепское olud, финское olut и т.д.), да и техники приготовления этого напитка до сих пор не совсем ясен. Некоторые исследователи считают, что эти термины в прибалтийско-финских языках — германского происхождения, другие же относят их к балтийским заимствованиям. Интересно отметить, что название хмеля будто бы пришло в прибалтийско-финские и древнескандинавские языки из тюрко-татарских языков через волжских болгар. Однако, поскольку способ приготовления пива у южных вепсов очень похож на такой же способ у балтийских народов, то это позволяет предполагать, что мы имеем дело с заимствованием пивоварения у балтов, которое восходит, по меньшей мере, к первому тысячелетию до н.э.

A. P e t e r s o n
(Tartu)

WEPSISCHES oju d , LETTISCHES alus

Z u s a m m e n f a s s u n g

A. Bielenstein bemerkt, daß - wenn man von einem Nationalgetränk der Letten spricht - das Bier gewiss als ein solches angesehen werden darf. V. Milius unterstreicht, dass das beliebteste Getränk der Litauer ebenfalls das Bier ist und das vor allem in Südostlitauen. Der Verfasser des vorliegenden Artikels beschreibt kurz die Bierherstellung der Südwepsen und Balten, die viele altüberlieferte Verfahren aufweist.

Balten und Wepsen haben das Bier vor allem aus Gerste, seltener aus Roggen hergestellt. Manchmal wurde aber auch noch Hafermehl beigemischt, dem Gerstenmalz konnte auch Roggenmehl beigemischt werden und umgekehrt.

Zunächst wurde das benötigte Malz hergestellt. Das Getreide dafür wurde 2 bis 3 Tage in einem Sack im Wasser gehalten. Danach wurde es in die Wärme gestellt (z. B. in eine Riege), um es keimen zu lassen. Anschließend wurde das Malz auf dem Ofen gedarrt und mit Handmahlsteinen zum Mehl (südwepisches idujāh) vermahlen. Diesem Mehl pflegten Wepsen am Abend Wasser aufzugießen, wonach sie am nächsten Morgen mit dem Bierkochen im speziellen Behälter (oju mac), was durch Zugabe der im Feuer erhitzten Steine geschah (Abb. 1). Auch Letten kochten das Biergemisch (mi ga) mit erhitzten Steinen und dieses Verfahren wird für ein sehr altes Verfahren gehalten. Inzwischen werden an einem in der Mitte des Bierbottichs aufrecht aufgestellten Stock Strohkränze (Abb. 2) angebracht, welche dann durch die folgenden Steine gegen den Grund des Behälters gedrückt werden. Dieses Gemisch ließ man dann ca 1,5 bis 4 Stunden stehen, wonach man die Maische durch ein im Behältergrund befindliches Loch ablaufen liess, wobei das Stroh als Sieb zu dienen hatte. Die so gewonnene Flüssigkeit wurde in ein anderes Faß gegossen und erhielt einen

Hopfenzusatz (lettisch apīņi, litauisch apyniaĩ, südwep-
sisch humai). Anschließend ließ man das Bier 1,5 bis 2 Ta-
ge gären. Den Abschluß bildeten das Abfüllen und Schlies-
sen in luftdicht verschließbare Fässer (Abb. 4).

Wepsen tranken Bier aus hölzernen Bierkannen, deren äl-
tere Typen mit zwei Handgriffen versehen waren. Für Wepsen
war eine überlieferte Tradition des Biertrinkens kennzeich-
nend: man reichte die Kanne zwischen den um einen Tisch sit-
zenden Männern im Kreis weiter. Wenn die Kanne ausgedrun-
ken war, füllte sie der Hausherr wieder. Die in ihrer Nach-
barschaft lebenden Russen tranken im 19. Jh. Bier aus klei-
nen hölzernen Tassen.

Die Frage nach dem ostseefinnischen Namen des Biers
(estnisch õlu, wepsisch oľud, finnisch olut usw.) und der
Herkunft des Bierherstellungsverfahrens kann heute noch nicht
beantwortet werden. Einige Forscher haben den Namen für ei-
ne germanische Entlehnung in der Ostseefinnischen Sprache
gehalten, andere wiederum sehen ihn als eine Entlehnung aus
dem Baltischen an. Es dürfte nicht als uninteressant er-
scheinen, das der Name der wichtigsten Zugabe des Biers, des
Hopfens also (estn. humal) sogar aus der türkisch-tatari-
schen Sprachgruppe herstamme und durch die Vermittlung der
Wolgabulgaren in die Sprachen der Ostseefinnen und Urskan-
dinavier aufgenommen worden sei. Dessenungeachtet soll hier
hervorgehoben werden, daß das Bierherstellungsverfahren der
Südwepsen eine große Ähnlichkeit mit dem der Balten auf-
weist, was Folgerungen zuläßt, daß dieses Verfahren von
ihnen her stammt, wobei das Alter dieses Verfahrens wenigst-
ens in das erste Jahrtausend v. u. Z. zurückreicht.