

TALV

Lumise ja külma talve põhitoonid Eesti köögis on vastandid - valge ja must. Sool ja suhkur, nagu ka jää ja lumi, on aidanud toidutagavarasid ületalve säilitada. Must rukkileib lisab söömaajale rammu. Õlugi võtab talvel tummised porteri toonid. Jõululaual on ikka olnud tumedad verivorstid ja -kähid, maiustustest piparkoogid. Külmal ajal täidavad kõhtu hästi pudrud ja hautised, ühepajatoidud ning ahjuroad. Talvised lemmikud on seapraad ja hapukapsad. Toitudele lisavad värvirõõmu kõrvitsa- ja pohlasalat, hoidised ja sügavkülmast võetud marjad. Jäälune püük lisab menüüsse värsked ahvenad, särjed, kiisad. Talve maitset on tugevad ja rammusad.

Talvel peab toit pakkuma kehale piisavalt „kütet“, ühtlasi aitama aasta pimedaimal ajal meeleolu üleval hoida. Sel põhjusel ei öelda ära rasvarikastest ja magusatest roogadest. Hästi sobib külma aega must leib valge seapekiga, mida on kas soolatud, suitsutatud või ürtidega maitsestatud. Eestlased on alati armastanud just rammusat sealiha ja –pekki. Nendest osatakse lugu pidada ka tänapäeval. Samuti on hinnas hea rasvane kalaroog, näiteks lõhe või heeringas.

Talvel nauditakse eelnenud aastaegade töö vilju, salvedesse ja sahvrisse kogutud saaki ja toidukraami. Vaid väike osa kohalikust toorainest püsib värske kevadeni, üldjuhul tuleb seda töödelda, kas soolata, suitsutada, marineerida, hapendada, kuivatada või külmutada. Sel kombel omandab toidu maitse ja tekstuur iseloomuliku „talvise“ pitseri. Toidu külmutamist on Eestis tuntud juba ammustel aegadel. Näiteks kapsaste ületalve säilitamiseks tavatseti neid esmalt kergelt kupatada ja seejärel lasta õues külmuda. Kaasajal on üha levinum toiduainete sügavkülmutamine, kuna see on lihtsam ja mugavam, samuti säilivad nii paremini nende loomulikud omadused.

Talvekuudel valitsevad toidulaual lihapraad, veretoidud, sült. Teravat maitset lisavad neile mädarõigas, sinep, äädikas või moodsamad ketšupid ja kastmed. Vanasti ei olnud ühtki suuremat püha või pidupäeva, milleks poleks kodus õlut pruulitud.

Pikal talvel, kui ruumid vajavad pidevalt kütmist, on olnud eriti sobiv aeg mitmesuguste ahjuroogade ja küpsetiste tegemiseks. Talurahvas sõi palju odratangust ja –jahust toite, tangupuder oli laual pea kõigil pühadel ja perekondlikel tähtpäevadel. Uuemal ajal hakati eelistama valgest nisujahust saiu ja pirukaid, mis eriti ahjusoojalt külmaga hästi maitsevad. Tänapäeval on taas ausse tõusnud kodune rukkileivategu. Sajandeid on olnud Eesti pidulaual värtsised piparkoogid, mis lihtsama rahva lauale jõudsid linna- ja mõisaköögi vahendusel. Juba pikaajaline tava on ka uhke vahukooremütsiga vastlakuklite söömine.