

> Päikese käes kasvanud spargli võrsed on rohelised. Tärkamise ajal nende ümber mulda üles kuhjates saadakse valge pleekspargel. Kumba toiduks eelistada, on maitseasi. (Foto: Anneli Banner)



MITUT MOODI KASUTATUD AIATAIMED

Anneli Banner

FOTOD: SA EESTI VABAÕHUMUUSEUM, SA HIIUMAA MUUSEUMID, PIXABAY, ERAKOGU

Pole sugugi haruldane, et taimede kasvatamise põhjused aja jooksul muutuvad. Mõnest omaaegsest tarbetailimest on nüüdseks saanud ilutaim ja vastupidi. Paljud vanad aiataimed ongi mitutpidi kasutatavad. See lubab neid tänapäeval uuesti avastada ja neile aias uue koha leida.

KAUNIS JA KASULIK ASPAR

Nagu paljud vanad kultuurtaimed on ka aspar (*Asparagus officinalis*) pärit Vahemeremaadest. Alates keskajast kogus see taim Euroopas üha suuremat tuntust. Baltimaadesse jõudis aspar ilmselt 17. sajandil Saksa maalt ja sai peagi siinsetes mõisaaedades levinud ning baltisaksa köögis laialt kasutatud delikatessköögiviljaks. Saksa keelest võeti üle ka nimi spargel, millest rahvasuus sai parjel, pargel või parsahin. Talurahvas ei osanud aga spargli hõrke võrseid toidulaua hinnata ja pigem ehtis taime harunenud varrega kirikusse minnes oma kübaraid. Eestikeelsetes kokaraamatutes mainitakse sparglit 18. sajandist ala-

tes ja veel nõukogudeaegses kirjanduses võib leida soovitusi selle tervisliku aedvilja kasutamiseks köögis. Näiteks Aiatöölehes kiidetakse 1916. aastal, et spargel koos artišoki, lill- ja spargelkapsaga on „dessertkasvud, mis ilmuvad viimase roana söögilauale ja süüakse neid nõnda ütelda „kõhule kaaneks“. Nad on parem suutäis, mis lõpuks hää maitse laua äärest lahkudes suhu jätab.“ Ka selle kohta, kuidas sparglit aias kasvatada, jagati kirjasõnas õpetust juba 19. sajandil. Vaatamata sellele ei kodunenud aspar rahva toidulaua, vaid leidis endistviisi kasutamist eeskätt ilutaimena. Tema kuni kahe meetri kõrgune õhuline puhmik oli iga aia ehe ja õrnad varred asendamatu lisand suvistes

lillekimpudes. Lõuna-Eestis istutati asparit sageli ka kalmistutele. Paljud ei tea siiani, et neil ammust ajast aias uhkeldav parjel on sama taim, mida peenemates retseptiraamatutes kiidetakse kui erilist delikatessi.

Põhjus, miks spargel eestlasi köögis külmaks jättis, võib peituda asjaolus, et seda peeti kallihinnaliseks ja keeruliseks kasvatada. Tegelikult on spargel vähenõudlik ja vajab võrsete saamiseks vaid korralikku väetamist. Aspar on kahekojaline taim, mille emas- ja isasõied asuvad erinevatel taimedel. Kasvatamisel eelistatakse isastaimi, sest neil tekib rohkem võrseid. Hõredamaid emastaimi seevastu kaunistavad sügisel oranžikaspunased marjapärlid. Marjades peituvad seemned idanevad hästi ja neist on asparit väga kerge paljundada. Suuremaid puhmikuid võib ka jagada, kuid aspari võimas juurestik saab siis viga ja ümberistutatud taimed ei pruugi ellu jääda. Kuigi 19.–20. sajandi vahetusel pakuti aiaärides mitmed sparglisorte, on praegu koduaedades kasvavad taimed tõenäoliselt suures osas seemnelist päritolu. Aspar on pikaeline ja võib ühe koha peal kasvada aastakümneid.

Nüüdsel ajal võib sparglit poest vabalt osta ja seda on meie toidulaual rohkem hindama hakatud. Kes raatsib, võib aga proovida, kuidas maitsevad vanaema ajast koduaias kasvava parjeli noored võrsed.

ELUJÕULINE HUMAL

Humal (*Humulus lupulus*) võeti Euroopas õllepruulimisel tarvitusele 9. sajandil. Keskajal hakati seda samal eesmärgil Eesti aladelgi kasvatama. Humala lisamine õlleteole parandas kesvamärjukesse säilivust ja andis sellele mõrkja maitse. Rahvasuus kutsuti humalat sarnaselt teistele väentaimedele tapuks. Tapuaiad, kus taimed teivaste toel kõrgele ronisid,



^ Seemnetest tärganud asparitaimed. Seemned võib külvata juba sügisel ja lasta neil lume all talvituda, aga sama hästi idanevad ka kevadel külvatud seemned. Võrseid saab sellistelt taimedelt lõikama hakata umbes 5 aasta pärast. (Foto: Anneli Banner)

~ Asparit leiab Lõuna-Eestis siiani peaaegu igas talus. Lätte talu aed Saatses. (Foto: Anneli Banner)



< Sügisel ehivad aspari emastaimi kenad punased marjad. (Foto: Anneli Banner)





◀ Humalat võib Eestiski siin-seal niisketes võsastikes puude-põõsaste tüvede ümber keerdumas leida. Meil peetakse seda siiski muistseks aiapõgenikuks, mis on looduses hästi kodunenud. (Foto: Anneli Banner)



◀ Taputeibad tappudega Eesti Vabaõhmuuseumis. (Foto: Anneli Banner)



◀ Humalakäbid. (Foto: Pixabay)

said taludes tavaliseks Rootsi ajal, mil igal majapidamisel oli kohustus 200 humalataime kasvatada ja saagi pealt mõisale kümnist maksta. Peale Põhja-sõda see koormis kadus, kuid humalaaiad jäid. Veel 20. sajandi algupoolel olid need taludes üsna levinud.

Humal on jõudsa kasvuga mitmeaastane rohttaim. Ka humala õied on ühesugulised ning puhkevad eraldi isas- ja emastaimedel. Viimastele tekivad suve lõpul õite kattelehtedest paari sentimeetri pikkused tihedad helerohelised käbisarnased moodustised. „Humalakäbide” pärast humalaid kasvatataksegi. Neist saab õlleviha ning rahvameditsiinis on neid kasutatud unetuse ja rahutuse leevendamiseks ning juuksekasvu parandamiseks.

Jakob Kõrv pidas 19. sajandi II poolel humalat sarnaselt linale ja kartulile tulusaks kultuuriks, mille kasvatamise ja müügiga talupojad tema arvates võinuksid end paremale järjele aidata. Selleks soovitas ta kasvatada saagikamaid varajasi sorte ehk nn augustihumalaid. Taludes seevastu kasvasid enamasti vanad poolmetsikud taimed, mis kohalike õllepruulide vajadusi hästi rahuldasi. 20. sajandi alguses kiideti tappu juba ka kui ilutaimet. 1916. a Aiatöölehes öeldi, et humalal on komme teisi maha murda, aga ise ülespoole ronida ja seda viimast omadust võiksid aiapidajad palju rohkem ära kasutada. Jõuline kasv, lopsakad lehed ja suured silmatorkavad „käbid“ tegidki humalast torema ronitaimet, mis sobis hästi katma müüre, võreseinu ja laubesid. Lisaks teati, et taime noored, alles lehtimata võrsed on kevadel samamoodi söödavad nagu spargelgi. Vajadusel võis humalavartest ka kiudu saada, millest kas kangast või köisi teha sai.

Humal on vähenõudlik ja vastupidav taim, mis vanadel talukohtadel annab tunnistust kunagisest õllepruulimisest. Kasvuks eelistab humal niiskemat rammusat mulda ja sel juhul võivad varred kiiresti

◻ Tapuaiad olid veel hiljuti Saaremaa külapildis üpris tavalised. Leedri külatänav Saaremaal. (Foto: Karl Tihase, 1958. Eesti Vabaõhmuuseum)



6–7 meetri pikkuseks sirguda. Miks mitte kasutada seda nüüdki rohkem vertikaalpindade taimestamiseks? Taimel on tugev juurestik ja suur elujõud, mistõttu vajab see aias kindla käega ohjamist. Vastasel korral hakkab liialt laiutama. Paljundada on humalat kõige kergem juurevõsudest.

VASTUOLULINE TUBAKAS

Tubaka suur perekond on pärit Ameerikast. Sealsete põlisasukate seas oli tubakas püha taim, mida suitsetati erinevatel riitustel. Nagu teisedki uue maailma taimed, toodi tubakas Euroopasse 16. sajandi keskel. Esialgu loodeti sellest arstirohtu erinevate tõbede vastu, kuid peagi õpiti tundma ka tubaka pahelist, sõltuvust tekitavat poolt. Suitsetamine levis kiiresti kõikjal ja kõikides ühiskonnakihtides. Eestis hakati tubakat kasvatama arvatavasti 18. sajandil ja peagi võis tubakataimi leida ka taluaedades. Huvitav on see, et kui muidu hoolitses aia ja aiataimede eest peamiselt talu naispere, siis tubakataimede kasvatamine, lehtede korjamine ja töötlemine oli piibumeeste endi asi.

Tubaka liike ja sorte on mitmeid, kuid siinsetes oludes on end kõige paremini tõestanud mahorka ehk vene tubakas (*Nicotiana rustica*). See vähenõudlik üheaastane taim lepi hästi meie jahedapoolsete suveilmadega. Rammusas mullas ja soojas kasvukohas kasvavad suurte läikivate lehtedega tubakataimed kuni kahe meetri kõrguseks. Taime katvad näärmekarvad teevad selle veidi kleepuvaks ja palava päikese käes iseloomulikult (mõne jaoks ebameeldivalt) lõhnavaks. Mahorkatubaka õied on rohekas-kollased ja suve lõpul neist moodustunud kuprad on tihedalt täis pisikesi seemneid. Seemned idanevad hästi ja taimed annavad ka rikkalikult isekülvi.

Tubaka kasvatamiseks otsiti õuel tuulevaikne koht. Sageli sobis selleks puuriida- või haovirnatagune, kus oli piisavalt oksa- ja puupuru mullarammuks. Sellises varjulises kohas käidi teinekord ka keha kergendamas, mis omakorda väetas maad ja sobis tubakataimede jaoks hästi. Sellest tuli ka tubaka rahvapärane nimetus *pinutagune*.

Koduskasvatatud pinutagune jäi maitse ja lõhna poolest sissetoodud piibutäitele kõvasti alla. Seetõttu eelistati ikka poetubakat ja ise kasvatati seda rohkesti just rasketel aegadel. Näiteks 1930. aastate alguse majanduskriisi ajal ei olnud imporditud suitsupoolis paljudele enam taskukohane, mistõttu suurenes

> Mahorkatubakal on kena püstine kasvukuju, ilusad läikivad lehed ja väikesed kollased õied. (Foto: Pixabay)



> Tubakaaed Lepana-Krapi talus Hiiumaal. (Fotograaf teadmata, SA Hiiumaa Muuseumid)



kodune tubakakasvatamine. Eriti hästi sobis selleks Petserimaa oma sooja ja kuiva kliimaga ning sealsetes taludes kasvatati tubakat nii palju, et seda jätkus ka müümiseks. 1935. aastal kaaluti sinna lausa suurema tubakakasvanduse rajamist. Samuti läks kohalik tubakas hinda mõlema maailmasõja ajal. Seda peeti koguni sõjamajanduslikult tähtsaks aiakultuuriks, mille jaoks varustati rindel olevad sõdureid.

Tänapäeval kasvatavad tubakat piibutäiteks vähesed ja hea ongi. Aga tubakat on kasutatud ja tasub kasvatada ka muudel eesmärkidel. Sellega on ravitsetud hambavalu, ussi- ja putukahammustusi ning nahahädasid. Tubakalehti pandi riidekappi koitõrjeks ja neist tehti taimekaitsevahendeid. Tubakataimi kasvatatakse peenramaal veel praegugi teiste köögiviljade vahel, sest taime lõhn pidavat söödikuid peletama. Jõulise kasvu ja lopsakate läikivate lehtedega tubakas sobib ilutaimena lillepeenrassegi.

KASUTATUD ALLIKAD

Banner, Anneli. 2019. Eesti aia ajalugu. Hea Lugu.

Kõrv, Jakob. 1881. Tarviline õpetus maja aia pidamisest.

Meensalu, Leopold. 2008. Peenralt potti. Maalehe Raamat.

Sinikka, Piipo; Salo, Ulla. 2007. Meelte ja tunnete taimed. Varrak.