

Ettekanne
Tiit Efert
19.02
Tartu Lodjakojas

Inna Jürjo, kelle teemaks on Tartu toidukultuur kesk- ja varauusajal, kirjutab, et 2017. aasta haldusreformi järgsetes piirides on Tartumaa uus nähtus. Ei ole põhjust eeldada, et piirkond omas juba kesk- ja varauusajal mingit ühtset ja selgelt määratletavat toidukultuurilist identiteeti. Niisamuti ei pruukinud ka kihelkonna või muu haldusüksuse piir tähistada kohe muutust toiduvalikus või toidukultuuris laiemalt.

Kesk- ja varauusajal määras ühes kindlas piirkonnas elanud inimeste toidu põhialuse sealne looduslik keskkond. Inimeste toitumistingimused sõltusid nii pinnase viljakusest kui ka võimalustest karjapidamiseks, mesinduseks, kalapüügiks, jahiks ja koriluseks.

Valdavalt tuli ikka piirduda toidusaaduste või toidutoorainega, mida oli võimalik toota oma majapidamises või hankida ümbritsevast kultuur- ja loodusmaastikust.

Sisemaa piirkonnana puudub Tartumaal merepiir. Seda on küllaga kompenseerinud asukoht kahe suure järve vahel, samuti maakonda terves ulatuses kattev Emajõe jõgikond.

Alates keskajast mõjutas tugevalt piirkonna toitumistingimusi ja toidukultuuri Tartu linna rajamine. Uudse nähtusena seisid vastastikku kaks toitumismudelit – linn ja küla. Tartu linn eristus selgelt ümbritsevast maapiirkonnast, samas ulatus linna mõju linnapiiridest väljapoole – lähitagamaale (u 20-30 km raadiuses) ning isegi kaugemale.

Tekkeks ja eksisteerimiseks vajasisid linnad soodsat põllumajanduslikku tagamaad, kuivõrd sõltuti otseselt talupoja toodangust. Linnad vajasisid toitu, seepärast suurenes nende ümbruses külvipind, saamaks rohkem saaki. Maapiirkondadele pani see samas suure koorma.

Põllumajanduslikus toodangus oli kesk- ja varauusajal kogu Eestis tähtsaimal kohal viljakasvatus. Teraviljatoidud, eeskätt rukkileib ja odrapuder moodustasid rahva toidu aluse. Teraviljadest on Tartumaal kindlasti kasvatatud veel tatart. Arheoloogilistel kaevamistel Tartus on 14.–15. sajandi kihistustest leitud isegi hirssi, samas on võimalik, et tegu pole siiski kohapeal kasvatatud teraviljaga.

Nagu mujalgi Eestis kasvatati Tartu linnas ja selle ümbruskonnas kariloomadest nii veiseid, lambaid, kitsi kui ka sigu. Ajalookirjutuses on toodud esile sobilike heina- ja karjamaade vähesust Tartumaal, mis takistas karjapidamise edendamist.

Tartu linna keskaegsete loomaluude hulgas on veiseluud arvukuselt esikohal. Samas mitte vähem tähtis oli Tartus seapidamine. Sealiha, eriti sink ja peekon olid hinnatud nii kesk- kui ka varauusajal, suitsusink oli seejuures peolaua kohustuslik osa.

Kesk- ja varauusajal oli ka vaieldamatult ülioluline komponent Tartu ja Tartumaa elanike toidusedelis kala. Kalapüük oli nii maal kui ka linnas osa inimeste elatusala.

Peipsi ja Võrtsjärve kalasaak omandas keskaja Liivimaa siseturu kontekstis laiema tähtsuse: Liivimaa siseturul kujunes omaette kaubaartikliks **Tartu havi**, nimetus viitas piirkonnale, kust kala püüti ja müügiks ette valmistati. Tegu oli hinnatud kalaga, mida serveeriti peentel pidusöömingutel, aga oli ka väärt kingitus. Näiteks saatis Tartu dominiiklaste konvent Tallinna jutlustajavendadele kingituseks 150 Tartu havi.

Tänapäeval on Tartu kuulus ka oma õlletehase poolest. Keskajal oli tähtsaim jook nii maal kui ka linnas oli just odrast pruulitud õlu. Keskaja kirjalikest allikates leidub informatsioon peamiselt õllemüügi, eriti müügiks pruulimise õiguse jagamise ja kasutamise kohta Tartus. Kahjuks pole aga midagi teada Tartu õlle omaduste kohta.

Pagarmeistrite tähtsaks tooteks oli Tartus, aga nagu teisteski linnades, nisujahust valmistatud väike sai või kukkel. Selle toote järgi sai nime üks Tartu tänav. Nimelt turuplatsi põhjaservas asunud Saia (wegge) tänav.

Tartu sai keskajal koos mitme teise linnaga osaks hansakaubanduse võrgustikust. Kaugkaubandus ei suutnud aga pakkuda elanikkonnale toidukindlust, sest sisse veeti peamiselt luksuskaupu (idamaiseid vürtse, lõunamaiseid veine ja puuvilju jm). Need esindasid pigem Euroopa peene köögi väärtusi.

Ants Hein käsitleb oma peatükis sööminguid-joominguid Tartumaa mõisates 17 kuni 19 sajandil. Ta kirjutab, et tänu köetavate kasvuhoonete olemasolule oli näiteks värskelt lahti lõigatud ananassidest õhkuv aroom siinsetes mõisates juba 18 sajandi lõpust peale üks kõige soovitumaid jõululõhnu. Seda, et just ananasside kasvatamine oli siin üksvahe tõstetud eriti keskele kohale, võib välja lugeda juba 1796. aastal trükivalgust näinud eesti-, õigemini tartukeelses aianduslikus käsiraamatus.

Tänu triiphoonetele oli kättesaadav ka värsked köögivilid kurkide, lehtsalati, rediste, porgandite, spinatite, kresside, sigurite, porrulaukute või ka näiteks lill-, savoia ning punaste kapsastega. Olid olemas ka kasvulavad, mis saadi soojaks hobusesõnniku abil. Juba aprillis võis jõuda siinsete mõisate toiulauale näiteks sparglid ja vahel isegi hapuoblikad.

Kõige parem kaaviar jõudis kohale peamiselt Volga äärest. Ent see oli tulikallis, püüti seda siin ka kohaliku haugi- ja räabisemarjast järele teha. „Too kunstkaaviar näeb küll väga ahvatlev välja, kuid ei küüni tõelisele vene kaaviarile oma maitse poolest isegi mitte lähedale“, nii on peetud 1777. aastal vajalikuks ka märkida.

Ester Bardone seevastu kirjutab oma peatükis Tartumaa talurahva traditsioonilisest toidukultuurist 1860. aastatest kuni 1930. aastateni. Tema mainib, et Tartumaa, eriti Lõuna-Tartumaa talurahva toidukultuuris oli palju ühist naabermaakondadega – Viljandimaa ja Võrumaaga – olgu selleks siis odratangu-roogade, paksude kapsaste, kama, kohupiima ja sõira valmistamine.

20. sajandi alguseni eristusid siinkandis kaera- ja kanepitoitud. Olulist mõju avaldasid Peipsi ja Võrtsjärv, mille kalasaak jõudis ka sisemaa talude toidulauale. Peipsiveere vene küladest osteti sibulaid ja tihtipeale ka teisi köögivilju. Seenekorjamise ja soolaseente valmistamise poolest kuulus Tartumaa selgelt Ida-Eesti toiduareaali. Tähtis roll oli Tartu linnal nii talutoodangu müügi kui ka talu toiduvarude täiendamise, samuti vabrikuõlle või paremate toidukraami hankimise kohana. Kodumajandushariduse teeneks võib pidada, et pühade- ja pidude toidulaud muutus 20. sajandil rikkalikumaks ja sellele jõudis hulk uusi roogi ja maitseid.

Mare Must kirjutabki kodumajanduskoolide tegevusest piirkonna toidukultuuri edendamisel Vasula näitel Teise maailmasõja eelsel perioodil. Kahe maailmasõja vahel kujuneski Eestis välja laialdane ja mitut tüüpi kodumajanduskoolide võrgustik,

Vasula kool ligikaudu aastase õppeajaga, oli üks mitmest omataolisest Eestis, mõeldud noorte, vähemalt algharidusega tütarlaste, tulevaste taluperenaiste ettevalmistamiseks. Toitlusõpetusel koos aiandusega ja kodukorrashoiuga oli õppekavas oluline koht eesmärgiga koolitamise teel jagu saada arvukatest ammustest aegadest pärinevatest puudujääkidest talurahva toitumises, milleks ühekülgne, suures osas leivale, lihale ja teraviljaputruks ning -suppidele orienteeritud toit, ühe rooga toidukorrad, vähene köögi- ja puuviljade kasvatamine ja kasutamine, putruks ja kartulite-kastmete puhul ka individuaalsete taldrikute puudumine söögilauas, aga ka köökide ja kõrvalruumide halb olukord jne. Lühidalt muuta toitumine ning sellega seonduv kaasaegsemaks ja tervislikumaks.

Õppekavas olid argi- ja peotoitude valmistamine ning lauakatmine.

Kooliaias kasvatati rabarberit, kurke, maasikaid, tomateid, salatit ja spinatit.

Et taimset kraami jaguks ka talvekuudeks, võeti läbi toiduainete säilitamise kõikvõimalikud meetodid: pakituna keldrites; klaastaras suhkruga, veega ja äädikaga; mahlategemine; kuivatamine; soolamine ja hapendamine, loomsete toiduainete puhul ka suitsutamine. Hoidised püüdsid pilke erinevatel näitustel.

1939.a. külastas Vasula Kodumajanduskooli president Konstantin Päts saatjaskonnaga, kes Vasulas ka lõunastas. Antud peatüki lõpust leiab ka mõned retseptid. Näiteks sõira, rabarberi morsi või ka veini valmistamiseks. Lisaks on väga hõrgutavate toitute loetelu, mille valmistamist seal koolis õpetati.

Tühja kõhuga ei tohi kindlasti lugeda ka Tiit Rosenbergi peatükki, mis räägib Tartumaa toiduajaloost Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi ja sellega seotud ajalehtede valgustusel 19. sajandi lõpust I maailmasõjani.

Antud peatükk on lisaks seltsi ajaloo meenutamisele täis ka näpunäiteid ja ideid erinevate oivaliste roogade valmistamiseks, nagu vasikamaksa koogid, roog silkudest, mooritud kurgid, punane puder, mesileib. Mina, kokana leidsin sealt küll mitmeid ideid, mida järgi proovida.

Reet Bender kirjutab aga Tartu linnkodanike ja üliõpilaste toidukultuurist 19. sajandil ja 20. sajandi alguses. Tartu oli oma keskse asukohaga oluline turu- ja laadalinn. Kaupade veos oli olulisel kohal veetransport ning lodjad jõudsid Tartusse nii Peipsilt kui ka Pihkvast.

Suured lodjad olid enamasti kõrgelt üle pardaserva halupuid täis laaditud.

Väiksemate laadungiks olid. Peatükk kirjeldab peenelt siinset tudengielu ja tudengite toitumisharjumusi, aga ka korporatsioonide kogunemispaiku.

Autor kirjeldab ka Tartu puuviljakasvatust. Kui 1791. aasta ajalehes reklaamib koloniaalkaupmees oma poes müügil olevaid Leipzigi õunu, siis sadakond aastat hiljem ilmselt puudus vajadus õunte importimiseks, sest Tartu ja selle lähiümbruse aedades leidis viljapuid küllaga.

Ester Oras ja Raivo Suni kirjutavad Tartumaa toidu ajaloost arheoloogilises peegelduses.

Inimene liikus ikka sinna, kus oli toitu. Loogiliselt, jää sulamist arvesse võttes, võiks Tartu piirkonnas olla elu juba olnud juba enna seda, kui Pärnumaalt Pullist on leitud. Kahjuks pole selle kohta tõendeid. Kõige varasemast asustusetapist ehk keskmisest kiviajast on Tartumaal teada umbes paarkümmend kohta, kus toleaeagsed inimesed võisid pikemat või lühemat aega peatuda. Autorite käsitletud ajalooperioodi kohta on väga raske esile tuua siinse piirkonna eripära. Korilus, jaht, koduloomade pidamine, viljakasvatus ja muud toiduga seotud tegevused jõudsid siia samal ajal muude piirkondadega.

Märgilist tähendust Tartumaale võis omada Kiievi suurvürst Jaroslavi vallutusretk 1030. aasta paiku. Vallutusele järgnenud ajajärku iseloomustab Tartus rohke loodevenepäraste esemetega kultuurkiht, kus tooni annavad savinõude killud ja Vana-Vene päritolu leiud.

Ristisõdijate vallutusjärgsest ajajärgust 13.–14. sajandi vahetusest on Tartumaalt teada mitmeid arheoloogilisi taimejäänuseid, mida on võimalik seostada toonase toidulauaga. Teraviljade kõrval on väljakaevamistel leitud mitmete metsaandide (metsmaasikas, vaarikas, lillakas, jõhvikas, sinikas, pohl) ja maitsetaimede (till, köömen, harilik humal) seemneid. Mõneti eksootilistest taimedest on jälgi viinamarja söömisest ja musta pipra kasutamisest maitseainena. Nii ilmestab arheoloogiliste leidude alusel keskaja alguse Tartumaa toitumist mitmekesisus ulatudes traditsioonilisest pudulohustest ulukiteni, imporditud vürtsidest kohalike metsaandideni.