

Tartu toidukultuur kesk- ja varauusajal. Toit ja toiduained Tartu linnakultuuris ja maapiirkondades

Alustuseks

2017. aasta haldusreformi järgsetes piirides Tartumaa on alles uus nähtus, mistõttu oleks põhjendamatu eeldada, et piirkond omas kesk- ja varauusajal mingit ühtset ja selgelt määratletavat toidukultuurilist identiteeti. Niisamuti ei pruukinud tollal iga kihelkonna või muu haldusüksuse piir tähendada kohe muutust toiduvalikus või toidukultuuris laiemalt. Samas ajaloolises plaanis mõjutasid võimalused toiduainete hankimiseks ja töötlemiseks vaieldamatult asustuse kujunemist kõigis Eesti piirkondades, sh nüüdisaegse Tartumaa territooriumil.

Kesk- ja varauusajal määras inimeste toidulaua kohalik looduskeskkond. Inimeste toitumistingimused sõltusid nii pinnase viljakusest kui ka karjapidamise, mesinduse, kalapüügi, jahipidamise ja koriluse võimalustest. Majanduse arengutase oli toona nõrk ning ei toiduainete valmistamine müügiks ega ka kaubavahetus suutnud rahva toidukultuuri oma näo järgi kujundada. Valdavalt tuli ikka piirduda toidusaaduste või -toorainega, mida oli võimalik toota oma majapidamises või hankida ümbritsevast kultuur- ja loodusmaastikust.

Sisemaa piirkonnana puudub Tartumaal, olgu siis ajaloolisel või 2017. aasta haldusreformi järgsel, merepiir. Seda on küllaga kompenseerinud asukoht kahe suure järve vahel, samuti maakonda terves ulatuses kattev Emajõe jõgikond. Tähtis asjaolu on seegi, et Emajõgi (Suur-Emajõgi) on kogu ulatuses laevatatav, võimaldades eri piirkondade omavahelist suhtlemist. Tartumaa nagu üldse Lõuna-Eesti mullastik on samas maaviljeluse seisukohalt nõudlik, s.t vale tegevus jätab saagid kesiseks. Kesk- ja varauusaja maaharimisviisidega ei suudetud ära kasutada sealsete muldade peamist eelist – mullakihi suuremat tusedust. Leetmuldade taimekasvatuse seisukohast negatiivsed omadused avaldusid aga tollal põlispõldudel tugevamalt kui hilisemal ajal, mil hakati rakendama mitmekesisemat ja keerukamat agrotehnikat (Ligi 2023: 228–230).

Alates keskajast mõjutas Tartu linna rajamine tugevalt piirkonna toitumistingimusi ja toidukultuuri. Uudse nähtusena seisid vastastikku kaks toitumismudelit – linn ja küla. Tartu linn eristus selgelt ümbritsevast maapiirkonnast. Samas ulatus linna mõju linnapiiridest väljapoole – lähitagamaale (ca 20–30 km raadiuses) ning kaugemalegi. Tekkeks ja eksisteerimiseks vajasis linnad soodsat põllumajanduslikku tagamaad, kuivõrd sõltuti otseselt talupoja toodangust. Linnad vajasisid toitu, mistõttu suurenes nende ümbruses külvipind, saamaks rohkem saaki (vt Põltsam-Jürjo 2013: 38). Maapiirkondadele pani see samas suure koorma ning arvestades, et põllumajandussaadusi anti ka maaisandale koormiseks, võis see viia toidunappuseni külas. Üldse allus talupoja elu ja toidulaud looduse diktaadile ja tujudele rohkem ja otsesemalt kui teiste seisuste puhul, kes samas elasid tema toodangu arvel.

Põllumajanduslik toodang: põllu- ja aiasaadused

Põllumajanduslikus toodangus oli kesk- ja varauusajal kogu Eestis tähtsaimal kohal viljakasvatus. Teraviljatoidud, eeskätt rukkileib ja odrapuder, moodustasid rahva põhitoidu. Piirkonnas, mis hõlmab tänapäeva Tartumaad, oli tollal mullastiku eripärast tulenevalt suur osatähtsus nn võsapõldudel, s.o tavaliselt 3–5 aastat järjest kasutatud ale- või kütisepõldudel (Ligi 2023: 164, 178). Ehkki põlde väetati, ei olnud sõnnikut ilmselt piisavalt, sest loomi, eriti veiseid peeti vähem kui Lääne- või Põhja-Eestis. Põhjuseks oli heinamaade nappus. Just see sundis Lõuna-Eesti talupoegi kasutama rohkem võsapõlde. Ale- ja kütisepõletamisel tekkiv

tuhk mitte ainult ei rikastanud mulda toitesooladega, vaid vähendas enamiku kultuurtaimede arengut pidurdavat happelist reaktsiooni. Kusjuures teraviljadest on happelisuse suhtes kõige tundlikum oder. Aleviljelus tagas esimesel aastal suurema saagi kui põlispõld (isegi *ca* 20 seemet), ent sellisel viisil kurnati maa juba mõne aastaga välja (Ligi 2023: 171). Ale- ja kütisepõletamine võis kujuneda koormaks ka looduskeskkonnale.

Tähelepanu väärib 1242. aastat pärinev info Tartu piiskopkonna sinodaalmaksu suuruse kohta. Nimelt tuli maksta iga kahe adramaa pealt 1 külimit (1 külimit = u 11,1 kg) rukkeid, nelja adramaa pealt 1 külimit nisu, samas kui kõige rohkem võeti kaera, s.o ühe adramaa pealt 1 külimit (LUB I: nr 173). Üksnes selle teate põhjal ei saa siiski järeldada, et kaera kasvatati tollal teraviljadest kõige rohkem. Samas on kaer mulla suhtes vähenõudlik ning kasvab hästi ka happelistel muldadel. Näiteks Saksa aladel oli kaeral keskajal toidusedelis küllalt tähtis koht – kaerajahust küpsetati leiba, kaeratangudest tehti suppi, kaerast pruuliti õlut ning muidugi oli kaer hobusesööd (Lamprecht 1886: 553). Hilisematel sajanditel on Tartu piirkonna talupoegadelt võetud koormistes esikohal siiski rukis ja oder. Näiteks 1553. aastal nõuti Kardla mõisas $\frac{1}{2}$ adramaa suuruselt talult hinnusena 3 punda (1 pund ehk laevanael = 160–170 kg) rukist ja 3 punda otri ning ainult 1 pund kaera (Ligi 1961: 161).

Hiliskeskaja ja varauusaja allikad annavad teavet suuremahulisest rukkikaubandusest. Rukis oli Liivimaal mitte ainult peamine leivavili, vaid ka tähtis väljaveoartikkel. Tartu viljakaubandus oli olulisel määral seotud Vene tagamaaga. Kehvadel aastatel ostsid venelased Tartust vilja, mõnel aastal aga vedasid seda Tartusse sisse. 1554. aastal lubas raad osta kodanikel venelastelt vilja mitte rohkem kui 30 sälitist (1 sälitis = u 2000 kg) (Pullat 1980: 45). Võrreldes rukkiga leiab nisu Tartu allikates vähe mainimist, osutades, et seda kasvatati ümbruskonnas vähe. Linnapagaritele oli aga nisu hädavajalik, kuivõrd tähtsa osa nende toodangust moodustasid nisujahust või nisu-rukki segajahust küpsetatud tooted. Võimalus süüa valget leiba oli eriti kohaliku saksa eliidi seisusidentiteedi jaoks oluline (Põltsam-Jürjo 2012: 18, 25). Lähitagamaa ei katnud tõenäoliselt Tartu nõudlust ära ning nisu tuli kaugemalt sisse vedada. Kindlustamaks pagareid viljaga keelas raad seda müüjalt teel linna üles osta, sest kogu vili pidi jõudma takistamatult linnaturule. Tartu turul päevasest kauplemisest üle jäänud nisu võis alles pärast kella kaheksat minna vabamüüki. Ainult kaubasõbra käest lubati nisu takistamatult osta juhul, kui see oli muu viljaga koos kaupmehe majja toodud (RA, EAA.995.1.235, 49).

Nisu puudusest Tartus annab tunnistust rae keeld 1553. aasta kevadest vedada välja venelastelt ja talupoegadelt ostetud nisu (RA, EAA.995.1.235, 310). Linna nõudlus nisu järele võis mõjutada lähitagamaal rohkem nisu kasvatama, kuid andmete puudusel seda kindlalt väita ei saa. 17. sajandist pärit info Kastre mõisa kohta näitab, et nisu osakaal oli nii mõisapõldudel kui ka talupoegade koormistest rohkem kui tagasihoidlik. 1665/1666. majandusaastal saadi mõisapõldudelt saagiks 125 tünni (1 tünn = 120–150 l) rukist, 304 tünni otra, 34 tünni kaera ja $\frac{1}{8}$ tünni nisu. Nisu saagikus oli seejuures keskpärane, s.o 5 külimitust seemnest koristati saagina 7 külimittu. Samas Kastre talupoegadelt saadi andamina 186 tünni rukist, 141 tünni otra, 98 tünni kaera ja 1,5 tünni nisu (vt Soom 1954: 360–361). Mõnevõrra teistsuguses mastaabis toimus nisukasvatust Tartule pea poole lähemal asunud Vasula mõisas, kus ajavahemikus 1684–1687 tavatseti aastas külvata 1–3 tünni nisu (vt Soom 1954: 67).

Teraviljadest on Tartumaal kindlasti kasvatatud veel tatart, mida kohati nõuti talupoegadelt ka koormiseks (Ligi 1968: 73). Näiteks aastal 1601 pidid Rõngu piirkonna talupojad tooma andamiseks lisaks rukkile, odrale ja kaerale ka naela tatart ja herneid (Helk 2003: 111). Arheoloogilistel kaevamistel Tartus on 14.–15. sajandi kihistustest leitud isegi hirssi (Sillasoo 1995: 125). Samas on võimalik, et tegu pole siiski kohapeal kasvatatud teraviljaga.

Tartu kodanikel olid toiduainete hankimisel mitmed soodustused. Raad lubas 1525. aastal kodanikel osta toiduaineid enda tarbeks nii laevadelt kui ka linnavärvate ees mittedakslastelt (Pullat 1980: 47). Toiduainetest kaubeldi seal peamiselt või, mee, munade ja humalatega, kaubaks läksid ka kanepiseemned. Tartu väljakaevamistel on keskaja kihistusest leitud suures koguses mooniseemneid (Sillasoo 1995: 123), millest ilmselt pressiti õli.

Köögiviljade kohta leidub kirjalikes allikates infot suhteliselt vähe. Tartu linna elanikud said osta köögivilju ümbruskonna talupoegadelt, ent kasvasid neid aedades ka ise. Peale selle töid oma saadusi Tartusse müügiks venelased. Raemääruse järgi lubati neil müüa lotjadelt sibulat, mädarõigast, küüslauku ja kapsast, samuti mitmesuguseid seemneid, välja arvatud sibulaseemet (AR 3: nr 253 § 8). Sibulakaubandus oli keskajal Tartus erilisel kohal. 1552. aastal taotlesid linna gildid, et sibulakauplejad peaksid olema turul, aga mitte linnast väljas (RA, EAA.995.1.235, 205). 17. sajandil oli venelastel lubatud Tartu turul sibulaid müüa esialgu tündri (1 Tartu tünder = u 153 l), hiljem ka külimitu kaupa (Pullat 1980: 86). Linnakodanikel ja mõisnikel oli keskajal võimalik osta hansakaupmeeste vahendatud köögiviljaseemneid, mis läbi rikastus kohalik sortiment. 1592. aasta revisjoni andmeil kasvatati Tartumaa mõisates porgandit, kurki, peterselli ja pastinaaki (Kahk 1992: 154). Kindlasti kasvasid talupojad kaunvilju, herneid võeti Lõuna-Eestis ka koormiseks (Kahk 1992: 224). Vakulaua andamiseks pidid Tartumaa talupojad tooma muuhulgas naereid, mis on üldse üks Eesti põlisemaid köögivilju (Tarvel 2023: 178).

Puuviljakasvatust edendati keskajal peamiselt mõisates ja kloostrites, puuviljaaiad kuulusid ka jõukatele linnakodanikele. Arvatavasti andsid Tartus ning selle ümbruskonnas puuviljakasvatuse edendamisse olulise panuse tsistertsilased. Nende kaudu võisid uudsed aiakultuurid levida ka rahva hulka. Kirjalikke teateid Tartu kodanike puuviljaaedade vanemast ajast napib, ent 1589. aastal mainitakse ühte õunaaeda, mille jesuiidid olid omavoliliselt enda valdusesse võtnud (Helk 2003: 330). 16. sajandi Poola revisjonide järgi kasvatati Liivimaal lisaks õunapuudele veel pirni-, kirsi- ja ploomipuid (Kahk 1992: 154). Arheoloogilistel kaevamistel on leitud kreeke (Sillasoo 1995: 121).

Karjapidamine: liha ja piim

Nagu mujalgi Eestis kasvatati Tartu linnas ja selle ümbruskonnas kariloomadest nii veiseid, lambaid, kitsi kui ka sigu. Ajalooallikates on toodud esile sobilike heina- ja karjamaade vähesust Tartumaal, mis takistas karjapidamise edendamist (Soom 1954: 114–115; vrd Ligi 2023: 216). Konkreetseid andmeid mõisa- või talumajapidamistes peetud karja suuruse kohta pole keskajast säilinud. Ka varauusajast on teateid vähe ja need on pigem juhuslikud. 16. sajandi lõpus oli näiteks Tartu staarostkonna väiksemates taludes vaid üks lehm, kuid oli ka üldse ilma lehmata talusid. Poole adramaa suurustes taludes oli enamasti 2 lehma, 5–8 lehma oli kogu staarostkonnas ainult kümnekonnas talus (Tarvel 2024: 190; vrd Kahk 1992: 155). 16. sajandi lõpus oli Tartu staarostkonna taludes vähe ka lambaid ja sigu. Osades tolleaegsetes mõisates loomi aga ei peetudki. Herbert Ligi on arvestanud, et 1590. aastal oli Tartu ökonoomia 11 mõisas kokku 130 lüpsi- ja 75 ahtrat lehma, 88 vasikat, 54 härja ja 32 härjavärssi (Kahk 1992: 155). Vähesed olemasolevad teated näitavad seega 16. sajandi teisel poolel karjakasvatust nii mõisas kui taludes üsna kehval järjel olevana. Peab aga arvestama, et maa oli tollal pikast sõjategevusest, samuti epideemiatest ja näljahädadest laastatud.

Kirjalikud ja arheoloogilised andmed näitavad ootuspäraselt, et toiduks tarvitati nii noor- kui ka vanade loomade liha, samuti on liha kvaliteeti mõjutatud loomade nuumamisega. Liha oli hinnatud ja ihaldatud toit (Jürjo 2019: 95–98). Keskajal võis liha pidulaualt puududa ainult

paastu tõttu, varauusajal polnud enam seda takistustki. Keskaegseteks vakukostitusteks nõuti talupoegadelt härja- ja sealiha, samuti lambaid, ent 16. sajandi lõpus tavatseti need kohustused välja lunastada enam mitte natuuras, vaid rahas (Tarvel 2024: 179). Liha- ja iseäranis sealiharikkast pidulauast peeti Tartus alati lugu. Nii nägi 17. sajandi Tartu seppade tsunfti põhikiri ette pakkuda meistriks saamise ja ametisse vastuvõtmise puhul korraldatud söömaajal 2 tündri õlle kõrvale üks põrsas, 2 sinki, 2 vorsti, 2 head praadi, 2 juustu ning leiba „nii palju kui vaja“ (Pullat 1980: 88). Kingseppade tsunftis nõuti noorelt meistrilt vastavaks pidusööminguks rasvast põrsast ja head sinki ning tünder õlut, vaestele aga tünder rukist (Pullat 1980: 88).

1242. aastast pärineva info põhjal nõuti Tartu piiskopkonnas sinodaalmaksuna muu hulgas iga 2 adramaa pealt 1 kana (LUB I: nr 173). Kodulindude liha tähtsusele toidusedelis osutab Tartu linna arheoloogiline leiuaines. Kõige enam on kanade luid. Hane ja partide puhul pole uurijad alati lõpuni kindlad, kas tegu oli kodustatud või metsikute lindudega (Haak *et al.* 2022: 44–46). Hane puhul ei ole siiski kahtlust, et nende kasvatamine oli juba keskajal laialt levinud. Hanesid võeti ka talupoegadelt koormisena. 16. sajandi keskpaiku nõuti näiteks Kardla mõisas ½ adramaa suuruselt talult koormisena 2 kana ja 1 hani (Ligi 1961: 194). Mõistagi tarvitati toiduks mune, mida on muuhulgas mainitud igapäevaselt müüdavate kaubaartiklite seas (AR 3: nr 253 § 12). 1534. aastast on pärit esimene teade kalkunist Tartumaal, ehkki veel mitte toidulaual. Nimelt saatis Tartu piiskop Johann Bey oma sõbrale Moskva suurvürstile Mihhail Glinskile kingituseks muu hulgas kalkuni, kes tema sõnul olevat väga vagur, tubli ja naljakas loom (vt Kivimäe 1996). Teadaolevalt andsid kogu Euroopas ja nii ka Eestis ja Lätis suure panuse kalkunikasvatuse arendamisse jesuiidid. Läti alalt pärinevad teated kalkunite kasvatamise kohta jesuiitidele kuulunud mõisatest 17. sajandi alguskümnenditest (Bruiningk 1907: 11–12). On enam kui tõenäoline, et jesuiidid tollal ka Tartumaal oma maavaldustes kalkuneid kasvasid.

Poola ajal lõpus võeti pea kõigilt riigimõisate talupoegadelt loonusmaksuna lambaid, hanesid ja kanu – tavaliselt 1 lammas, neli kana ja kaks hane ühelt adramaalt (Tarvel 2024: 178). 1601. aastal nõuti Rõngu piirkonna talupoegadelt pudulohustest andamiseks igalt adramaalt üks lammas, kaks hane, igalt perelt üks kana. Lisaks 20 adramaa kohta nõuti ühte härja ning 10 kohta ühte siga (Helk 2003: 111). Need loetelud peaksid vähemalt mingil määral peegeldama talude loomakarja tavapärase koostist. Loomi ei nõutud ainult koormiseks, vaid nendes maksti ka palka. Näiteks 17. sajandi teises pooles anti Kastres kohalikule pastorile aastas lisaks teraviljale üks siga ja kaks lammast. Sealse mõisa valitsejale oli liha ette nähtud nii rikkalikumas valikus kui ka koguses: nimelt sai ta aastas ühe härja, nuumsea, kaks lammast ning lisaks veerand tünni võid (Soom 1954: 361).

Tartu linna keskaegsete loomaluude hulgas on veiseluud arvukuselt esikohal (Haak *et al.* 2022: 30–33). Samas mitte vähem tähtis oli Tartus seapidamine (Haak *et al.* 2022: 32–35). 1556. aastal on mainitud ka spetsiaalset seakoplit linnaelanike kärssinade jaoks (Kivimäe 2024: 138). 1691. aasta raemäärusest selgub sigade ja õllepruulimise seos Tartus. Nimelt otsustas Tartu komandant, et vana kord, mille järgi sead hulkusid ringi linnas ja linnavallidel, peab lõppema. Suurgild pöördus seepeale rae poole ja selgitas sigade vajalikkust seoses õllepruulimisega: sead sõid õlleraba. Avaldati soovi, et linnale oleks vaja hoopis uut sigade karjamaad ehk seakoplit (Pullat 1980: 90). On väga tõenäoline, et õlleteo jääke söödeti sigadele juba keskajal ning ilmselt oli sellisel söödal mõju ka sealiha kvaliteedile.

Sealiha, eriti sink ja peekon olid hinnatud nii kesk- kui ka varauusajal. Suitsusink oli seejuures pealaua kohustuslik osa (Põltsam-Jürjo 2017: 15–16). Sea austamisest ning ohverdamisest

Tartu maapiirkonnas on kirjutanud Saksa jurist ja õpetaja Johann Arnold von Brand (1647–1691) oma 1673. aasta reisikirjelduses. Tema sõnul tavatsenud kohalikud talupojad tõnisepäeval koguneda metsa, kaasas õlu ja toidupoolis. Teeristil ohverdati pühale Antoniusesele siga, pärast seda söödi ja joodi kõvasti ning hiljem mindi tagasi koju (Brand 1702: 157).

Kuivõrd varauusaja alguse teadete järgi oli karjakasvatus pigem kehval järjel, saadi vähe ka piima ja piimasaadusi (Tarvel 2024: 190). Tartu staarostkonna sissetulekust andsid näiteks piim ja selle saadused 1,5–5,5%. Olenevalt ajast ja piirkonnast võis piimasaadustel olla siiski mõnevõrra suurem kaal. Kardla mõisas moodustas ainuüksi või Liivimaa sõja eel 5,7% sissetulekust (Kahk 1992: 155). Tartus arheoloogilistel kaevamistel on leitud nii eelkristlikust kui ka hilisemast ajast pärit juustunõusid, mis osutavad igal juhul pikale juustuvalmistamise traditsioonile (vt TM, 260:1366/1–2 A 15:1366/1–2; 3186:891 A 126:891). Eesti rahvapärane piimandus on ajalooliselt tuginenud hapendatud piima kasutamisele, mis osutab, et kohalik traditsioon oli piimhappebakterite abil valminud juustu, s.o hapupiima- või kohupiimajuustu valmistamine. Valgustusajastu kirjamehed Jacob Benjamin Fischer ja August Wilhelm Hupel mõlemad räägivad kohupiimajuustust kui Liivimaa kohalikust juustust: *maal valmistatakse ainult lahjasid kohupiimajuustusid – siin kutsutakse neid „Knappkäse“ –, mis on tervislikud ja maitavad* (Fischer 1778: 16). Hupel omakorda nendib: *meie juustud on äärmiselt vintsked ja lahjad* (Hupel 1777: 251).

Kala

Kesk- ja varauusajal oli kala vaieldamatult ülioluline komponent Tartu ja Tartumaa elanike toidusedelis. Kalapüük oli nii maal kui ka linnas osa inimeste elatusala. Tänu kristliku kiriku seatud paastunõudele tõusis keskajal kala kui tähtis paastutoit Eesti elanike majanduslikus tegevuses ja toidulaua iseloomus tähtsaks kohale. Isegi sedavõrd, et juurdepääs kalavarudele sai lausa asustuslooliseks oluliseks teguriks. Viljandi vaimuliku Dionysius Fabriciuse 17. sajandi alguse kroonikas vahendatud vana legendi järgi arvestati Kärkna tsistertslaste kloostri asukoha valikul, et klooster asuks jõe kaldal *selleks, et munkadel oleks alati tubli toidupoolis kaladest, keda seal oli tohtu hulk* (Fabricius 2010: 87). Kuivõrd kloostrielanike jaoks oli paastumine eriti tähtsal kohal, polnud jõepüük munkade vajadusteks piisav. Seepärast rajati Kärknas kalatiike, millest on leitud ka arheoloogilisi jälgi (Tamm 2002: 39). Kärkna munkade kohta teab kroonik Dionysius Fabricius kirjutada, et nood olevat söönud kogu aeg ihest (*igas*) ehk Peipsi siiga: *See kala on valge, piklik, üsna õrn, praetult parem kui keedetult, sest on rasvane* (Fabricius 2010: 89). Keskmisest rohkem pidid tavapärasest rangema paastunõude tõttu sööma kala ka Tartu linnas paiknenud kloostrite elanikud, samuti toomkapiitli liikmed, ent nemad võisid lubada endale ka imporditud merekalade söömist.

Peipsi ja Võrtsjärve kalasaak omandas keskaja Liivimaa siseturu kontekstis laiema tähtsuse: *Mõlemad nimetatud järved on äärmiselt kalarikkad ja toidavad mitut sorti kaladega suveajal paljusid kohti, eriti aga talvel reeteega kogu Eestimaad* (Russow 2022: 36). Liivimaa siseturul kujunes omaette kaubaartiklik Tartu havi (*Derpsche heckede; heket van Dorpte*). Nimetus viitas kohale, kust kala püüti ja müügiks ette valmistati (Põltsam-Jürjo 2021: 32). Tegu oli hinnatud kalaga, mida serveeriti peentel pidusöömingutel (vt TLA, 230.1.Ba 6: 281, 295), samuti kingiti. Näiteks saatis Tartu dominiiklaste konvent Tallinna jutlustajavendadele kingituseks 150 Tartu havi (Kala 2013: 151). Tava kinkida kohalikku kala püsis seejuures ka hilisemal ajal. Nii saatsid Tartu jesuiidid Riiga kingitusena värsket ja kuivatatud kala (Helk 2003: 110). 1471. aastal võtsid aga Valka linnadepäevadele sõitnud Tallinna raesaadikud muu kala hulgas teemonaaks kaasa Tartu havi (TLA, 230.1.BL 2(I): l. 8). Peipsi järve kalasaagis oli suurem tähtsus veel lutsul (*quappen*), mistõttu on see kala kõrvuti haugiga Tartu raedokumentides eraldi välja toodud (RA, EAA.995.1.235: l. 207v). Niisamuti on kirjalikes

allikates mainitud ahvenaid, mida venelastel oli lubatud müüa linnas ainult hulgi, s.o tuhandekaupa (Pullat 1980: 48).

Tartu piiskopkonna piires valitses kõige suurem nõudlus ning turg kalale mõistagi selle ainsas linnas – Tartus. Linnas toimus kalaga kauplemine linnavõimude kontrolli all. Tartu raeprotokollides 16. sajandi keskpaigast eristatakse kauplemist surnud (*die doden vißke*) ja eluskalaga, samuti külmutatud (*fraren*) kalaga (RA, EAA.995.1.235, 207v). Eriti suvekuudel riknes kala kiiresti, mistõttu oli kalakaubanduses olulisel kohal töödeldud – tavaliselt kuivatatud või soolatud – kala. Tartu allikates on sagedasti mainitud külmutatud kala. Kõige lihtsam viis kala külmutamiseks oli laotada need pärast püüki jääle ning lasta ära külmuda (Ränk 1934: 167). Elusalt külmudes säilitas kala oma loomuliku värvi ning tema maitseomadused olid lähedased värsketele kalale. Veel üheks kala säilitamise viisiks oli kalasült. Kalasült või kala kallerdises näib olevat olnud eriline Tartu hõrgutis, kuivõrd Tallinna luksuslikeks pidusöökideks telliti seda Tartust, mitte ei valmistatud kohapeal (Põltsam-Jürjo 2013: 104–105).

Kohaliku kalaga kauplemine oli Tartus eestlaste ehk mitesakslaste ning venelaste käes (RA, EAA.995.1.235, 193v; 207v, 208). Kui nad eluskalaga turule kauplema tulid, võisid nad kaubelda ainult kolmel järjestikusel päeval – muidu kala konfiskeeriti ja jagati vaestele. Kusjuures 16. sajandi keskpaiku pidid Tartus kalakauplemisel silma peal hoidma Suurgildi liikmetest vaeste-eestseisjad (RA, EAA.995.1.235, 188). Raad lasi kontrollida müüdava kala headust: see ei tohtinud olla roiskunud või haiseda. Eriti rangelt tuli selle nõude täitmist jälgida suveajal. Kui müüja ebakvaliteetset kala turult õigel ajal ära ei viinud, siis viskasid raeteenrid selle jökke (RA, EAA.995.1.235, 207v, 208). Kalastamisel ja kalaga kauplemisel kehtestati mitmesuguseid kitsendusi. Nii keelas Tartu raad nn rumenikel (*rumenicke*)¹ ja venelastel külmutatud, elus- või nn surnud kala edasimüügi eesmärgil linnas kokku osta (RA, EAA.995.1.235, 208).

Kohalikku kalavalikut rikastasid ülemere toodud kalakaubad, eelkõige (soola)heeringas ning kuivatatud tursk (*stockfisch*) (vt Põltsam-Jürjo 2021: 40–41). Kui heeringas jõudis laiema tarbijaskonnani, siis näiteks Bergenis kuivatatud tursk kuulus pigem eliidi menüüsse (vrd Aguraiuja-Lätti, Malve 2023: 152–154; vrd Lõugas, Aguraiuja-Lätti 2013: 134). Eeskätt heeringa puhul, kuivõrd selle sissevedu oli kõige suurem, nõuti, et linna veetud heeringas oleks vastavalt oma päritolukohale märgistatud ning nõuetekohaselt praagitud (LUB II-2: nr 837 § 44). Hansakaupmeestest vendade Jürgen ja Hans Honerjegerite kaubaühingu raamatud aastaist 1554–1558 lubavad aimu saada 16. sajandi keskpaiga heeringakaubanduse mastaapidest Tartus. Kaubaühingu arveraamatute andmetel läks näiteks 13.12.1555 Tallinnast teele 14 tunni Aalborgi heeringaid (Kivimäe 2024: 144). Mõni päev hiljem, 17.12.1555 saadeti piiskopilinna 18 reega 5 sälitist ehk 60 tunni heeringat. Sama mees oli 10.02.1556 uuesti Tallinnast teel, seekord kaasas 3 sälitist heeringaid (Kivimäe 2024: 143). 19.12.1555 oli Tartu voorimehe Hans Kemmellage vooris 16 tunni heeringaid ning 28.01.1556 tõi ta Tallinnast uue laadungi, mis oli eelmisest umbes poole suurem (Kivimäe 2024: 138). Ka 08.01.1556 asus üks suur voor heeringatega Tartu suunas teele (Kivimäe 2024: 148). Ainuüksi Honerjegerite kaubaraamatu andmeil veeti umbes pooleteise kuu jooksul Tallinnast Tartusse regedel ligi paarsada tunni soolaheeringat. Mõistagi ei olnud Honerjegerid ainsad, kes Tartus heeringatega kauplesid. Neid toodi sisse ka Riia kaudu. 1537. aastal kaebasid tartlased, et sealt tulnud heeringad on sageli võltsid: tunni keskel ja all suured ja kenad, keskel väiksed ja kõhnad (Friedland; Wentz 1970:

¹ *Rumenick*, ilm. vene k. *rõbnik* (vt Pullat 1980: 47)

558). Samuti polnud kogu Tartusse sisse veetud kalakaup mõeldud ainult linnaelanikele, vaid seda müüdi ka linnast välja.

Kuigi pärast luterlikku reformatsiooni kaotas paastunõue kehtivuse, ei minetanud kalapüük ja kalakaubandus Tartus ja Tartumaal ka varauusajal oma tähtsust. See näitab, et kala näol oli piirkonna elanike jaoks tegu põhitoidusega. Nõudlus värske kala järele oli Tartus mõnikord isegi suurem kui pakkumine. Rootsi kuninganna Kristiina 1646. aasta privileeg andis tartlastele õiguse Emajõe kalastada, samuti Peipsil võrguga püüda. Linnakodanikud võisid kala püüda enda tarbeks, turul oli neil lubatud tollivabalt müüa kuni 300 haugi aastas. Linnakalurid olid vabastatud kalatollist, mida pidid maksma sügiseti ja kevadeti paatidega kala linnaturule toojad (Pullat 1980: 90).

Muuhulgas annavad talupoegade koormised aimu toidulaua enim hinnatud kohalikest kalaliikidest varauusajal. Näiteks Peravalla talupoegade kindel koormis oli havid, mida nad püüdsid Emajõe soisel suudmealal. Kastre mõisa 1665/1666. majandusaasta arvestuse järgi töid nad 130 kuivatatud haugi (Soom 1954: 360). 17. sajandi teises pooles maksid 12 maatut kaluriperet Emajõe ääres asuvate Kavastu, Tammistu, Kabina ja *Pilkenhofi* mõisate omanikule koormisena 100 latikat, 100 Peipsi siiga ja 1000 rääbist (Soom 1954: 206). Peipsi järve äärse Omedu küla 3 rannakalurite peret maksid koormiseks kokku 180 haugi, 180 latikat ja 180 Peipsi siiga (Soom 1954: 206).

Joogid

Tähtsaim jook nii maal kui ka linnas oli kesk- ja varauusajal odrast pruulitud õlu. Kohalikust toodangust oli õlu üks tähtsamaid kaupu siseturul. Keskaja kirjalikes allikates leidub infot peamiselt õllemüügi, eriti müügiks pruulimise õiguse jagamise ja kasutamise kohta Tartus. Samahästi kui mitte midagi pole aga teada Tartu õlle omaduste kohta. Keskajal muutus kogu Liivimaal normiks humalatega õlle pruulimine. Humalate läbilöögist ning prevaleerimisest kõneleb muuhulgas asjaolu, et humalaid nõuti talupoegadelt ka koormiseks (Kahk 1992: 154; Tarvel 2024: 172, 178). Õlle maitsestamiseks kasutatud muudest maitsetaimedest oli üks levinuim porss. Erinevalt humalast seda ei kultiveeritud, vaid korjati loodusest. Arheoloogilistel kaevamistel Tartus on keskaja kihistustest leitud palju porssa (Tammet 1988: 100), millest võib järeldada, et koduseks tarbeks pruuliti õlut ka porsaga. Keskaja Liivimaal n-ö üldkehtiva standardi järgi valmistati müügiks siiski humalaõlut. Kuivõrd porss Ida- ja Lõuna-Eestis ei kasva, pidi seda Tartusse sisse tooma kas Lääne- või Põhja-Eestist. 17. sajandil kirjutab kroonik Dionysius Fabricius koirohuga pruulitud õllest kui väidetavalt Kärkna munkade eelistatud sordist keskajal. Mungad olevat hinnanud koirohuga pruulitud kanget ja kibedat õlut eeskätt tervislikkuse pärast (Fabricius 2010: 89).

Võib kindel olla, et nagu mujalgi Liivimaa linnades, müüdi Tartus juba keskajal eri kanguses õlut. Tartu mittedaksa, s.o eesti soost pruulijate ameti 1752. aasta skraa järgi saadi igast õlleteost esimese väljalaskena õlut, seejärel lahjat õlut (*sahperri*) ja kolmandana kalja (Põltsam-Jürjo 2020: 30–31). Sama põhimõtte kehtis linnas õlleteol juba keskajal. Huvipakkuv on siiski, et veel 18. sajandil valmistasid Tartus eesti päritolu pruulijad õlut iidsetel meetodil, s.o kuumaks aetud kividega, nagu võib välja lugeda nende ühingu põhikirjast: *Kui üts pruli sel ajal tullep, kui temma om tallitetu, se maja essanda mannu sis om se maja-essanda kohhus, tälle kik anda, mes waja omha linnasse, hä hummala, hä annuma, kiwwe, puid nink ütte abbi meest* (RA, EAA.995.1.85, 6).

Kuigi vanematest kirjalikest allikatest kalja tarbimise kohta Tartus eriti mingit infot ei leia, pole kahtlust, et see oli levinud igapäevajook, mille müüki keskajal ei reguleeritud. Kaljaga mõneti

sarnane jook oli taar. Johann Arnold von Brand (1647–1691) kirjutab oma reisikirjas seoses Liivimaalt läbisõiduga 1673. aastal kohalike talupoegade joogipoolise kohta järgmist: */.../ selle juurde joovad nad oma taari (Târa), nagu nad seda jooki nimetavad, see koosneb ainult jahust ja veest, mida nad lasevad nii kaua jahu peal seista, kuni see muutub hapukaks /.../* (Brand 1702: 141). Alates keskajast oli kali rohkem seotud linnakeskkonnaga, taar jälle pigem külaga. Kali kui õlleteo kõrvalsaadus läks linnas müügiks, mistõttu oli sel joogina teatav majanduslik tähtsus, taar aga valmis kitsalt koduseks tarbeks.

Tartu kodanikumääruse järgi umbes aastast 1500 oli lubatud õlut ja mõdu müüa ainult linna märgisega märgistatud nn kaussidest (s.o suurtest karikatest), mitte kannudest (LUB II-2: nr 837 § 17). 1553. aasta raemäärusega oli linnas elanud mittesakslastel keelatud pakkuda oma pulmapeol muud õlut peale Tartus valmistatu. Muu kesvamärjukesel all peeti silmas ilmselt maalt pärit, s.o eesti ehk mittesaksa õlut (RA, EAA.995.1.235, 180). Nii õlle ja mõdu pruulimine kui hiljem ka viinapõletamine müügiks kujunes saksa soost linnakodanike privileegiks (RA, EAA.995.2.168, 4). Kuigi mõdu on nagu õluga Eestis põline kohalik jook, jäi juba keskajal selle tarbimine õllele alla. Samas on huvipakkuv, et Tartu Suurgildi 14. sajandist pärineva skraa järgi võeti mitmel juhul reeglite rikkumise eest trahvi just mees: tavaline oli maksta näiteks 1 leisikas mett (Mettig 1909: 9). Pole välistatud, et trahvide sissenõudmine mees oli seotud mõdu valmistamisega gildijootudeks.

Tartu kodanike viinapõletamisõigust on mainitud 1558. aastal rae poolt Vene võimudele esitatud alistumistingimustes (Pullat 1980: 81). Linna 1585. aasta kodanikumäärus keelas mittesakslastel müügiks viina põletada (RA, EAA. 995.2.168, 4). Tulivee joomine kogus ka Tartus hoogu: nii müüdi 1590. aastal linnas umbes 71 vaati mõdu, 4398 vaati õlut ning 3249 toopi viina (Pullat 1980: 81). Peagi kujunes sellest suur nuhtlus ja sotsiaalne pahe, olgu maal või linnas. 17. sajandil hakkasid mõisnikud ära kasutama olukorda, kus suurte kirikupühade ajal kogunes kihelkonnakirikute juurde palju inimesi ning saatsid sinna kasumi teenimise lootuses müügiks ohtralt õlut ja viina. Näiteks kaevati, et lauritsapäeval Nõo kirikusse kogunenud talupoegadele müüdavad alkohoolsed joogid muudavad tõsise patukahetsus-, paastu- ja palvapäeva hoopis söömise ja joomise ning patupäevaks (Köpp 1959: 229).

Spetsiaalselt alkohoolsete jookide müügile spetsialiseerunud asutus oli alates keskajast kõrts. Jookide müük kõrtsis toimus võimude range järelevalve all. Tartu 1585. aasta kodanikumäärus keelas muuhulgas kõrtsi kauem lahti hoida kui kella üheksani õhtul (RA, EAA.995.2.168, 4). Seevastu 1642. aasta kodanikumäärus lubas suvel kõrtsi võrreldes talvega tund aega kauem, s.o kella kümneni avatuna hoida (RA, EAA.995.2.2895: 1v). Vägijookide tarbimine oli suur ning kõrtsipidamine töötas kasumit. Just sel põhjusel tekkis Tartus pikaajaline vägikaikavedu jesuiitidega, kes kuidagi ei soostunud lõpetama eeslinnas oma kõrtside pidamist (Helk 2003: 130).

Toiduainete tööstus ja kaubandus Tartu linnas

Tartus kui piiskopkonna ainsas linnaõigusega linnas leidis alates keskajast kõige suuremas valikus toiduaineid ja -tooteid. Ühelt poolt pakkusid oma toodangut linna professionaalsed meistrid nagu pagarid, lihunikud ja pruulijad. Teisalt vedasid hansakaupmehed Tartusse importtoidukaupu, kohalikud talupojad tõid linna omi põllumajandussaadusi, niisamuti jõudsid turule venelaste toiduained ja -kaubad. Selle kõige mõjul kujunes Tartus ümbritsevatest maapiirkondadest eristuv toidukultuur.

Pagarmeistrite tähtsaks tooteks oli Tartus nagu teisteski keskaja Liivimaa linnades nisujahust valmistatud väike sai või kukkel (*wegge*). Selle toote järgi sai nime üks Tartu tänav, nimelt

turuplatsi põhjaservas asunud Saia (*Wegge*) tänav. 1585. aasta kodanikumääruse järgi küpsetasid Tartu pagarid peenleiba (*schonroggen*), prantssaia (*semmel*), nisuleiba ja nn laualeiba (RA, EAA.995.2.168, 5). Prantssai tähendas keskajal isandate lauale mõeldud parimast nisujahust pagaritoodet. Jämedast rukkijahust küpsetati nn koredat laualeiba ehk *spysebrot*'i. Nisusaiakeste kõrval oli keskaja Liivimaal linnapagarite teine põhiline leivasort nn peenleib. Tallinna pagarite 16. sajandi põhikirja järgi küpsetati seda nisu- ja rukkijahust vahekorras 1:2. Samas 14. ja 15. sajandi andmete põhjal küpsetati seda ka ainult rukkijahust (vt Põltsam-Jürjo 2012: 22–25). Tartu pagarid on küpsetanud veel nisujahust kali (RA, EAA.995.1.235, 49). Nagu teisteski linnades jälgis raad toidutoodete kvaliteeti ning eriti leiva puhul määras kindlaks selle hinna. Näiteks 1550. aasta kevadel tegi Tartu raad ettekirjutuse, mille järgi ei tohtinud need, kes küpsetasid nisust müügi jaoks, eelseisvast mihkclipäevast alates teha muud saia kui saiakesi (*wegge*). Need ei võinud seejuures kaaluda alla 6 loodi (1 lood = u 13 g) (RA, EAA.995.1.235, 49). Pagareid sundis raad järjepidevalt jälgima, et nende tooted ei oleks liiga väikesed ning oleksid korralikult läbi küpsenud (RA, EAA.995.2.168, 5).

Värske liha ja mitmesuguste lihatoodete kättesaadavuse eest seisid hea lihunikud. Loomi pidasid nad ise ning ostsid kokku ümbruskonnast, ent mitte lähemalt kui kolm penikoormat (s.o paarkümmend kilomeetrit) linnast. Kodanikel oli keelatud loomi tappa ja sisse soolata edasimüümiseks Tartu turul või muudes linnades (Pullat 1980: 47). Oma kaupa müüsid nad karnides, mis paiknesid Maarja tänava ääres piki Maarja kiriku aeda. 16. sajandi lõpus tekkis linnal karnide tõttu vastasseis jesuiitidega, kes tahtsid, et linn laseks need surnuaia juurest mõnda teise kohta ümber paigutada, sest nii saaks kalmistu vabaks ning enam ei valataks mustust karnidest surnuaeda maha. Linn sellega aga ei soostunud, sest karnid olid linnaisade sõnul selles paigas juba vanast ajast peale ning kinnitatud vastavalt ka linnaprivileegis (Helk 2003: 130). Kirjalikes allikates leiab muudest lihasaadustest rohkem äramärkimist pekk, millega kauplesid nii kodanikud kui ka venelased. 1528. aasta määruse järgi oli venelastel lubatud linnas pekki müüa ainult leisikaviisi (AR 3: nr 253 § 6).

Juba keskajal leidis Tartus kraamipood, sh vene omi, kus müüdi ka mõningaid toidukaupu. 17. sajandil müüdi Tartu väikestes toidupoodides soola, heeringaid, liha, võid, kala, tangu, herneid ja loomarasva (Pullat 1980: 86).

Ülemerekaupadest oli kõige suurem mõju kohalikule toidukultuurile kahtlemata soolal. Soola ostsid kõik: linnakodanikust talupojani ja vaimulikust aadlikuni. Soola vajati toitude maitsestamiseks ja konserveerimiseks. Näiteks oli Tartu elanikel piiskopilt saadud õigus püüda kalu Emajõel ja Peipsil ning neid kuivatada ja soolata (Pullat 1980: 42). Suured soolavoorid liikusid Tartusse Tallinnast, kuid ka Riia kaupmehed nägid Tartu piirkonnas soodsat turgu (Pullat 1980: 46). Nimelt müüsid nad soola suurtes kogustes Tartu piiskopkonna mõisnikele, kes müüsid seda omakorda edasi talupoegadele. Teiste hulgas tegutsesid Tartus ka vene soolakaubitsejad (Pullat 1980: 48).

Tartu eliidi toidusedelist ei saanud puududa luksuskaubad, nagu imporditud veinid, maitseained ja maitsepuuviljad. Importvürtsidega maitsestatud road vähemalt pidulaual oli seisuslik kohustus. Kalleid vürtse ja veini müüs linnas peale hansakaupmeeste ka apteeker (RA, EAA.995.1.235, 177, 309v). 1528. aasta määrusega keelati venelastel Tartus vürtsidega kaubitseda. Eraldi mainitakse seejuures pipart, safranit ja nelki (AR 3: nr 253 § 6). Samas oleks siiski liiga meelevaldne lugeda sellest midagi välja Tartu eliidi maitse-eelistuste kohta. Vürtside tarbimisest Tartus ja selle ümbruskonnas on õieti vähe teada. 1555. aastal on Tallinnast Tartu tulnud kaubavooris 2 *okshofti* (härja-aam = u 220 l) pipart (Kivimäe 2024: 143), mis on märkimisväärne kogus. 1601. aastal kaebas Tartu raad Rootsi võimudele jesuiitide peale, et

nood olevat endale võtnud muuhulgas eeslinnas asuva pipraveski (Helk 2003: 110). Ilmselt oli pipral tollal arvestatav tarbijaskond. Tartu jäätmekastidest on leitud nii kohalike sarapuupähklite kui ka imporditud kreeka pähklite koori (vt TM, A 141:628; A 162:177). Ei Tartu linnakodanike eliit, kõrgvaimulikud ega aadelkond kujutanud oma pidulauda ette ilma lõunamaiste puuviljade ja maitsepuuviljadeta (viigimarjad, oliivid, mandlid, datlid jm). Luksuseks olid sisseveetud viinamarjaveinid. Pole kahtlust, et nagu teistes Liivimaa linnades oli Tartus neist kõige enam joodud reinvein. Veini hinnaks määras raad 1553. aastal 10 killingit toobi (s.o umbes 1,1 liitri) eest (RA, EAA.995.1.235, 340). Importveinidest joodi Tartus veel teisigi, nagu *refal* (Istriast Rivogliost pärit vein), malvasiir, *bastrad* (magus Hispaania vein) (AR 3: nr 322 § 3; vrd Põltsam-Jürjo 2020: 84–86). Peente lõunamaiste veinide tarbimisest annavad tunnistust ka arheoloogilistel kaevamistel välja tulnud luksuslike klaaspeekrite katked (vt TM A 108:471; TM A 108:485). Hiljemalt 17. sajandil jõudis Tartusse tollase peene kulinaaria suurmood Euroopas – austrid (Lõugas, Aguraiuja-Lätti 2023: 132–133). Mõistagi ei saanud ka Tartu linna ja Tartumaa eliit jääda kõrvale uutest üleeuroopalistest trendidest kokakunstis.

Lõpetuseks

Tartu linna ning nüüdisaja Tartumaa hõlmatava piirkonna kesk- ja varauusaja toidukultuuri iseloomustamisel saab välja tuua mõningaid üldisi ühiseid jooni. Kõige tugevamalt mõjutas tollaste inimeste toidusedelit ümbritsev looduskeskkond, s.t erinevused toidusedelis tingis asulate paiknemine erinevas loodusmaastikus. Tartumaa nõudlik mullastik ei andnud algelise harimisviisiga piisavalt head saaki. Sobivate heina- ja karjamaade vähesus mõjus pärssivalt karjakasvatusele. Need aspektid ei mõjutanud negatiivselt mitte ainult toiduainete sortimenti, vaid ka toidukindlust.

Lihaloomadena mängisid Tartu linnas ja maapiirkondades olulist rolli sead, samuti kanad ja haned. Silmatorkavalt suur osa oli piirkonna elanike toidusedelis mitmesugustel kaladel. Kala säilitas kõrge positsiooni toidusedelis ka pärast keskajal valitsenud paastunõude kadumist, kuivõrd kalapüük oli piirkonna elanike tähtis elatusala ning kala põhitoidus. Seejuures olid keskajal üle Liivimaa tuntud kaubaartikliks Tartu havid.

Oluline tegur Tartu ja Tartumaa toidukultuuris olid tihedad kontaktid Vene aladega, kust toodi muuhulgas vajalikke toiduaineid: leiva- ja köögivilja. Eriti tõuseb kirjalike teadete põhjal esile sibula tähtsus. Kas vene mõju võis ulatuda ka Tartu piirkonna elanike toiduvalmistamisviisidesse, selle kohta on enam kui keeruline tõsikindlat infot leida. Toidutoodete, näiteks leiva valmistamisel olid Tartus normiks siiski saksa eeskujud.

Keskajal sai mitu Eesti linna, sh Tartu osaks hansakaubanduse võrgustikust. Kaugkaubandus ei suutnud aga pakkuda elanikkonnale toidukindlust, sest sisse veeti peamiselt luksustoidukaupu (idamaiseid vürtse, lõunamaiseid veine ja puuvilju jm). Viimased vahendasid kohaliku saksa eliidi toidukultuuri Euroopa peene köögi väärtusi, aidates tagada ja tugevdada kohaliku eliidi seisusidentiteeti. Ilmselt joonistubki olemasolevate nappide andmete põhjal välja mitte niivõrd Tartu ja Tartumaa toidukultuuris väljendunud piirkondlik kui seisusidentiteet.

Kirjandus:

Agurauja-Lätti, Ülle, Malve, Martin 2023. Dietary habits in medieval and early modern Estonia: evidence from stable isotope analysis. – *Estonian Journal of Archaeology* 27/3S, 144–164.

AR 3 = Akten und Rezesse der Livländischen Ständetage. Bd. 3. Hg. v. Oskar Stavenhagen, Leonid Arbusow. Riga, J. Deubner, 1910.

Brand, Johann Arnhold von 1702. Reysen, durch die Marck Brandenburg, Preussen, Churland, Liefland, Plesscovien, Gross-Naugardien, Tweerien und Moscovien ... Wesel: Verlag Jacobs von Wesel.

Bruiningk, Hermann von 1907. Analekten zur Geschichte der Landwirtschaft und der Viehzucht in Livland. – *Sitzungsberichte der Gesellschaft für Geschichte und Altertumskunde der Ostseeprovinzen Russlands* aus dem Jahre 1906. Riga: W. F. Häcker, 7–12.

Eesti Rahvusarhiiv = RA, EAA.995.1.235: Protokolle 1547–1555

RA, EAA.995.1.85

RA, EAA.995.2.168

RA, EAA.995.2.2895

Fabricius, Dionysius 2010. Liivimaa ajaloo lühiülevaade. Tõlk. Jaan Unt. Tartu: Johannes Esto Ühing.

Fischer, Jacob Benjamin 1778. Versuch einer Naturgeschichte von Livland, Leipzig 1778.

Friedland, Klaus; Wentz, Gottfried (Hg.) 1970. Hanserezesse. Vierte Abteilung. Bd. II. Köln, Wien: Böhlau Verlag.

Haak, Arvi, Rannamäe, Eve, Ehrlich, Freydis 2022. Körn, kooska ja kulu. Tartu keskaegsetest linnaloomadest. – *Tallinna Linnamuseumi Toimetised* 2: Linnaloom, 23–53.

Helk, Vello 2003. Jesuiidid Tartus 1583–1625. Vastureformatsiooni eelpost Põhja-Euroopas. Tartu: Ilmamaa.

Hupel, August Wilhelm 1777. Topographische Nachrichten von Lief- und Ehistland, Bd. II, Riga, Johann Friedrich Hartknoch.

Jürjo, Inna 2019. Toit ja keha keskajal. – *Vikerkaar* 4–5, 95–104.

Kala, Tiina 2013. Jutlustajad ja hingede päästjad. Dominiiklaste ordu ja Tallinna Püha Katariina konvent. *Acta Universitas Tallinnensis*; *Tallinna Linnaarhiivi Toimetised*, 13. Tallinn: Tallinna Ülikooli Kirjastus.

Kahk, Juhan (peatoim) 1992. Eesti Talurahva ajalugu. 1. kd. Tallinn: Kirjastus „Olion“.

Kivimäe, Jüri 1996. Ein Kamel für Dorpat und ein Truthahn für Moskau. Geschenksendung zwischen Livland und Rußland im Jahr 1534. – *Zwischen Lübeck und Novgorod. Wirtschaft, Politik und Kultur im Ostseeraum vom frühen Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert* Hg. Ortwin Pelc, Gertrud Pickhan. Lüneburg: Institut Nordostdeutsches Kulturwerk, 233–248.

Kivimäe, Jüri 2024. Palgasool ja jumalaraha. Eesti voorimehed hansakaupmehe teenistuses. – Keelde. Keelel. Keelest. Pühendusteos Külli Hablichtile 60. sünnipäevaks. Eesti Teaduste Akadeemia Emakeele Seltsi Toimetised 84. Tallinn: EKSA, 133–154.

Köpp, Johan 1959. Kirik ja rahvas: sugemeid eesti rahva vaimse palge kujunemise teelt, Lund: Skånska Centraltryckeriet.

Lamprecht, Karl 1886. Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Bd. I. Leipzig: Verlag von Alphonse Dürr.

Ligi, Herbert 2023. Põllumajanduslik maakasutus Eestis XVI–XVII sajandil (1963). – Herbert Ligi. Artiklid. Tartu: Rahvusarhiiv.

Ligi, Herbert 1961. Eesti talurahva olukord ja klassivõitlus Liivi sõja algul (1558–1561). Tallinn: ENSV Teaduste Akadeemia Ajaloo Instituut.

Ligi, Herbert 1968. Talupoegade koormised Eestis 13. sajandist 19. sajandi alguseni. Tallinn: Eesti Raamat.

Lõugas, Lembi, Aguraiuja-Lätti, Ülle 2023. Changes in the exploitation and consumption of seafood vs freshwater resources in medieval and early modern Estonia. – Estonian Journal of Archaeology 27/3S, 123–143.

LUB = Bunge, Friedrich, Georg, von (Hrsg.) 1853. Liv-, Est- und Kurländisches Urkundenbuch. Bd. 1: 1093–1300. Reval: Kluge & Ströhm.

LUB II-2 = Liv-, Est- und Kurländisches Urkundenbuch, 2. Abt., Bd. II. Hg. Leonid Arbusow. Riga, Moskau: J. Deubner, 1905.

Mettig, Constantin 1909. Der Schragen der Grossen Gilde zu Dorpat aus dem 14. Jahrhunderte. Riga: Druck von W. F. Häcker.

Pullat, Raimo (Koostaja) 1980. Tartu ajalugu. Tallinn: Kirjastus „Eesti Raamat“.

Põltsam-Jürjo, Inna 2012. „Hääleib“, „saajaleib“, „iseleib“ — Eesti leivakultuurist 13.–16. sajandil. – Tuna. Ajalookultuuri ajakiri 4, 14–28.

Põltsam-Jürjo, Inna 2013. Pidusöögist näljahädani. Söömine-joomine keskaja Tallinnas. Tallinn: Hea Lugu.

Põltsam-Jürjo, Inna 2017. Siga, seapidamine ja sealiha toiduks tarvitamine Eestis 13.–16. sajandil. – Tuna. Ajalookultuuri ajakiri 4, 8–24.

Põltsam-Jürjo, Inna 2020. Viin, vein ja vesi. Joogikultuurist Eestis kesk- ja varauusajal. Tallinn: Argo.

Põltsam-Jürjo, Inna 2021. Fisch, Fischerei, Fischhandel und –konsum im estnischen Gebiet vom 13. bis 16. Jahrhundert. – Forschungen zur baltischen Geschichte. Bd. 16, 22–50.

Russow, Balthasar 2022. Liivimaa provintsi kroonika. Tlk. Jüri Kivimäe. Tallinn: Tänapäev.

Ränk, Gustav 1934. Peipsi kalastusest. Õpetatud Eesti Seltsi kirjad II. Tartu: Õpetatud Eesti Selts.

Sillasoo, Ülle 1995. Tartu 14. ja 15. sajandi jäätmekastide taimeleidudest. – Tartu arheoloogiast ja vanemast ehitusloost. Toim. Heiki Valk. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 115–129.

Soom, Arnold 1954. Der Herrenhof in Estland. Lund: Skånska Centraltryckeriet.

Tallinna Linnaarhiiv = TLA, 230.1.BL 2(I): Rechnungsablegungen der Deputierten zu den Landtagen 1509–1561.

TLA, 230.1.Ba 6

Tamm, Jaan 2002. Eesti keskaegsed kloostrid. Tallinn: Eesti Entsüklopeediakirjastus.

Tammet, Mihkel 1988. Tartu keskaegsete jäätmeaukude karpoloogilise analüüsi tulemusi. – Loodusteaduslikke meetodeid Eesti arheoloogias. Toim. Aarend-Mihkel Rõuk, Jüri Selirand. Tallinn: Eesti NSV Teaduste Akadeemia, 97–103.

Tarvel, Enn 2024. Valge kotka tiiva all. Poola võim eestlaste maal 16.–17. sajandil. Tallinn: Varrak.

Illustratsioonid:

Veneetsia klaas:

<https://www.muis.ee/museaalview/3460095>

Klaaspeekrid:

TM A 108:471

TM A 108:485

Juustunõu – TM _ 260:1366/1-2 A 15:1366/1-2

<https://www.muis.ee/museaalview/3741337>

Savikauss 17. saj TM _ 1733:617 A 25:617

<https://www.muis.ee/museaalview/3707736>

Juustunõu 17. saj TM _ 3186:891 A 126:891

<https://www.muis.ee/museaalview/368601>

Savikann TM _ 3603:331 A 141:331

<https://www.muis.ee/museaalview/3277971>

Savikann 14.–15. saj TM _ 3603:506 A 141:506

<https://www.muis.ee/museaalview/3279470>

Kivikeraamiline kann 16. saj II pool TM _ 3439:4281/1–2 A 92:4300/1–2

<https://www.muis.ee/museaalview/2415008>

Klaaspeeker (detail) 16.–17. saj TM _ 1983:6491 A 36:6491
<https://www.muis.ee/museaalview/3962509>

Tinataldrik 16.–17. saj TM _ 1479:1 Aj 767:1
<https://www.muis.ee/museaalview/2386805>