

Tartu toidukultuur 13.–17. sajandini. Toit ja toiduained Tartu linnas ja maapiirkondades

Resümee

Kesk- ja varauusajal määras Tartumaal elanud inimeste toidulaua sealne 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 toidutoorainega, mida hangiti ümbritsevast kultuur- ja loodusmaastikust ning oma majapidamises toodetud toidusaadustega.

Alates keskajast mõjutas Tartu linna rajamine tugevalt piirkonna toitumistingimusi ja toidukultuuri. Tartu eristus selgelt ümbritsevast maapiirkonnast. Samas ulatus linna mõju selle piiridest väljapoole – lähitagamaale (ca 20–30 km raadiusesse) ning kaugemalegi. Tolle aja inimeste igapäevases söögisedelis kuulus tähtsaim koht teraviljast valmistatud toitule, ennekõike rukkileivale, ent ka teraviljaputruks ja -suppidele. Hiliskeskajal ja varauusajal toimus Tartu kaudu suuremahuline rukkikaubandus. Nimelt oli rukis tollal mitte ainult peamine leivavili, vaid ka tähtsaim väljaveoartikkel. Suur nõudlus rukki järele ajendas talupoegi seda kasvatama. Rukis koos odraga oli esikohal ka Tartu piirkonna talupoegadelt võetud koormistes. Kaer on mulla suhtes vähenõudlik ning kasvab hästi isegi happelistel muldadel, mistõttu oli see Tartumaal kasvatamiseks hästi sobilik. Nisu kasvatati üldiselt vähe, kohati tunti sellest lausa puudust ning keelati talupoegadelt ja venelastelt kokku ostetud nisu Tartust välja vedada. Teraviljadest on Tartumaal kasvatatud veel tatart, mida mõnel pool nõuti talupoegadelt ka koormiseks.

Lihaloomana mängisid Tartu linnas ja maapiirkondades olulist rolli sead, samuti kanad ja haned. Kirjalikes allikates leiab muudest lihasaadustest rohkem äramärkimist pekk, millega kauplesid Tartus nii linnakodanikud kui ka venelastest kaubitsejad. Arheoloogilistel kaevamistel on Tartust leitud nii eelkristlikust kui ka hilisemast ajast pärit juustunõusid, mis osutavad kohaliku juustuvalmistamise pikale traditsioonile. Samas pärssis sobivate heina- ja karjamaade vähesus karjakasvatuse arendamist Tartumaal.

Silmatorkavalt suur osa oli piirkonna elanike toidusedelis mitmesugustel kaladel. Keskajal oli üle Liivimaa tuntud kaubaartiklik Tartu havid. Veel on kirjalikes allikates mainitud ahvenat, ihest ehk Peipsi siiga, lutsu ja räabist. Kalapüük oli nii Tartumaal kui ka linnas osa inimeste elatusala ning kala kuulus piirkonna elanike põhitoiduse hulka. Kohalikku kalavalikut rikastasid ülemere toodud kalakaubad, eelkõige soolaheeringas ning kuivatatud tursk.

Oluline tegur Tartu ja Tartumaa toidukultuuris oli tihe kontakt Vene aladega, kust toodi muuhulgas vajalikke toiduaineid: leiva- ja köögivilja. Tartus lubati venelastel müüa lotjadelt sibulat, mädarõigast, küüslauku ja kapsast, samuti mitmesuguseid seemneid, välja arvatud sibulaseemet. Kesk- ja varauusajal oli sibulakaubandus Tartus erilisel kohal ning linnavõimude poolt üksikasjalikult reguleeritud. Köögivilju (herneid, naereid, peterselli, pastinaaki jm) kasvasid ja tõid linna müügiks ümberkaudsed talupojad, samuti tegelesid ajapidamisega linnaelanikud ise.

Kas vene mõju võis ulatuda Tartu piirkonna elanike toiduvalmistamisviisidesse, selle kohta on enam kui keeruline tõsikindlat infot leida. Toidutoodete, näiteks leiva valmistamisel olid Tartus kindlalt normiks saksa eeskujud. Linna pagarmeistrite tähtsaks tooteks oli 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. Suur osakaal oli pagarite toodangus rukki- ja segajahust (rukis-nisu) küpsetistel. 1585. aasta kodanikumääruse järgi küpsetasid Tartu pagarid peenleiba, prantssaia, nisuleiba ja nn laualeiba. Veel on pagarid küpsetanud nisujahust kringleid.

Põhiline jook oli keskaja Tartus nagu mujal Liivimaal odralinnastest pruulitud õlu. Just keskajal muutus normiks humalatega õlle pruulimine. Selle kõrval tehti õlut ka porsa ja koirohuga. Huvipakkuv on, et veel 18. sajandil valmistasid Tartus eesti päritolu pruulijad õlut iidsetel meetodil, s.o kuumaks aetud kividega. Kuigi mõdu on Eestis põline kohalik jook, jäi selle tarbimine juba keskajal õllele alla. Teistest teraviljadest kääritatud jookidest oli kali kui õlletoe kõrvalsaadus tollal peamiselt seotud linnakeskkonnaga, taar jälle pigem külaga.

Keskajal sai mitu Eesti linna, sh Tartu osaks hansakaubanduse võrgustikust. Ülemerekaupadest oli kõige suurem mõju kohalikule toidukultuurile kahtlemata soolal. Soola ostsid toidu maitsestamiseks ja konserveerimiseks kõik: linnakodanikust talupojani ja vaimulikust aadlikuni. Tartu ja selle ümbruskonna peamiselt saksa päritolu eliidi toidusedelist ei puudunud luksускаubad, nagu imporditud veinid, maitseained (nt pipar, safran, nelk) ja maitsepuuviljad. Importvürtsidega maitsestatud road vähemasti pidulaual – see oli seisuslik kohustus. Luksustoidukaubad vahendasid kohaliku saksa eliidi toidukultuuri Euroopa peene köögi väärtusi, aidates samal ajal tagada ja tugevdada eliidi seisusidentiteeti.