

Tartumaa ajaloolised toorained

Koostaja: Tiit Efert (täiendas Kristiina Tammets)
Tartumaa toiduajaloo uuringu põhjal

Ideid toitudeks,
mida külalistele pakkuda



Tartumaa toiduajaloo uuring, 2025

- Järgnev toorainete ülevaade põhineb 2024-2025 Tartumaa Arendusseltsi LEADER projekti raames läbi viidud toiduajaloo uuringul.
- Uuringu autorid ja nende poolt valminud artiklid:
 - **Raivo Suni, Ester Oras** - "Tartumaa toidu ajaloost arheoloogilises peegelduses";
 - **Inna Jürjo** - "Tartu toidukultuur kesk- ja varauusajal. Toit ja toiduained Tartu linnakultuuris ja maapiirkondades";
 - **Ester Bardone** - "Tartumaa talurahva traditsiooniline toidukultuur 1860. aastatest kuni 1930. aastateni";
 - **Ants Hein** - „Söömisest-joomisest siinsetes omaaegsetes mõisates kroonikate, reisikirjelduste ja mälestuste põhjal“;
 - **Reet Bender** - "Tartu toiduajalugu. Linnakodanike ja üliõpilaste toidukultuur 19. sajandil ja 20. sajandi alguses"
 - **Tiit Rosenberg** - "Tartumaa toiduajaloost Tartu Eesti Põllumeeste Seltsi ja sellega seotud ajalehtede valgustusel 19. sajandi lõpust I maailmasõjani";
 - **Mare Must** - "Kodumajanduskoolide tegevus piirkonna toidukultuuri edendamisel Vasula näitel perioodil 1924-1944".

Tartu havi



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 kaubaartiklik **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.

Ajaloolise viitega valmistamise viisid:

- 1510. aastal on Tallinnas piiskopile serveeritud võiga valmistatud värsket haugi
- 1524. aastal Tallinna Suurgildis toimunud pidusöögil serveeriti haugi kastmega

Kõige parem kaaviar jõudis kohale peamiselt Volga äärest. Ent see oli tulikallis, püüti seda siin ka kohaliku **haugi-** ja **rääbisemarjast** 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.

Tartumaine ananass triiphoones



Tänu köetavate kasvuhoonete olemasolule oli **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 kesksele kohale, võib välja lugeda juba 1796. aastal trükivalgust näinud tartukeelses aianduslikus käsiraamatus.



Tartumaised köögiviljad triiphoonest



Tänu triiphoonetele oli Tartumaal kättesaadav ka värske köögivili **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 **sparglit** ja vahel isegi **hapuoblikat**.



Erto talu mahespargel avamaalt

Asparagus sisse teha



Asparagud (wärsked lvarred) saavad pääle puhtaks tegemise, nii pikalt kui nad pehmed on, tükkideks lõigatud, ühele korrale wee sees ära keedetud ja pääle selle kui nad äranõrgutatud ja jahtunud on, klaaside sisse pakitud, siis walatakse neile hästi soolatud wett pääle, seotakse klaasid põiega päält kinni ja pannakse ühe jaheda koha pääle seisma. Wärskeid asparagu warsi wõib ka ernesuurusteks tükkideks katki lõigata, wee sees ära keeta ja pääle äranõrgumist pudelite sisse panna ja soolwett neile üle valada. Tarwitamise juures lastakse nad pehme wee sees pehmeks keeda, walatakse see wesi päält ära ja teist korda jälle keewa wett pääle ja lastakse selle sees mõni tund seista, et sool hästi wälja tõmbab. Pääle selle segatakse natuke jahu ja wõid segamini, valatakse sinna liha keedetust (buljongi) ja sitroni sahwti pääle, lastakse asparagud selle sees keeda ja segatakse sinna weel muna rebu hulka.

Hapuoblikaid sisse teha



Kui hapuoblikad ilusasti ära puhastatud ja pestud on, wisatakse nad esite keeva ja siis külma vee sisse. Pääle selle lastakse nad ära nõrguda, pannakse nad siis kivi pottidesse, valatakse soolvett pääle katetakse kinni ja pannakse nad ühe jaheda koha pääle seisma, kuni neid tarivitama hakatakse. Nõndasamuti tehtakse ka pää-salatid sisse.

Mooritud kurgid



Koori 6 keskmist suurt kurki ära, lõika siis keskelt läbi, võta seemned seest välja ja lõika kurgid parajateks tükkideks. Siis lasse nad umbes 5 minutit rammuleeme sees keeda ja pane nad sõela pääle. Nüüd pane 1 lus. täis võld ja 3/4 lus. jahu panni pääle ning lasse pruuniks minna. See pane siis kastrulli, wala kordkorralt, ikka tublisti ümber segades, 1 korten rammuleent sinna juurde, siis weel 1 klaas portweini ehk madeirat, weidi soola ja 1—2 lus. täit äädikat. Selle söösti sisse pane kurgid ja lasse nad nõrga tule pääl pehmeks keeda.

Weikesed pipra-kurgid



Siin võetakse õige väikesed kurgid, mis ilma plekkideta on, murtakse õied ja varred küljest ära, pestakse nad õige puhtaks, pannakse nad ühe liua sisse, raputatakse soola pääle, segatakse nad hästi soolaga segamini ja lastakse nõnda mõni päelv seista. Pääle selle pühitakse neil lima päält ära, pannakse kurgid puhtate nartsude vahele ja seatakse nad karpide sisse ritta ehk kui kurkisirid palju on, siis ka väikeste tünride sisse; siis raputatakse pipart ja loorberi lehti vahele, valatakse keedetud äädikat kuumalt neile pääle ja lastakse kurgid kaheksa päeva seista. Pääle selle aja saab äädikas veel kord läbi keedetud ja külmalt kurkidele pääle valatud.

Lihatooted



Nagu mujalgi Eestis kasvatati Tartu linnas ja selle ümbruskonnas kariloomadest nii **veiseid**, **lambaid**, **kitsi** kui ka **sigu**. Ajalookirjutistes 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.



Arheoloogilistel kaevamistel on Tartust leitud nii eelkristlikust kui ka hilisemast ajast pärit juustunõusid, mis osutavad kohaliku juustuvalmistamise pikale traditsioonile. 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.

Tartu sai



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



Teraviljad ja nendest valmistatud tooted



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 **tatart**. Arheoloogilistel kaevamistel Tartus on 14.–15. sajandi kihistustest leitud isegi **hirssi**, samas on võimalik, et tegu pole siiski kohapeal kasvatatud teraviljaga. 20. sajandi alguseni eristusid siinkandis **kaera-** ja **kanepitoidud**.



Peipsi mõju: sibul ja seened



Olulist mõju avaldasid Tartu piirkonna toidulauale Peipsi, 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.





Tartumaa õunaaiad

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 leidus viljapuid küllaga.

1876. a Tartus korraldatud puuviljanäituse andmetel leidus Tartus ja selle lähiümbruse aedades küllaga viljapuid. Näitusel osales 150 aeda ühes 1000 puuviljanäidisega. Esile tõstetud sordid olid näiteks suislepp, Tartu maasikõun ja Tartu muskaatõun. Näitusel osalesid ka sellised sordid nagu Liivi sibulõun, Tallinna pirnõun, Sügisjoonik, Martsipan, Aport ja Astrahani õun.



Der Suisleppèr-Apfel aus Dorpat.

(Mit Abbildung.)

Unter den mir im vorvorigen Jahre zugesendeten Früchten von Dorpat, welche ich der Güte des Herrn Professor Dr. Schmidt verdanke, war auch ein Apfel von wunderbarer Schönheit mit dem obigen Namen, welchen Niemand kannte. Es möchte wenig schönere Äpfel geben. Als ich dann im vorigen Jahre den Apfel wieder von da erhielt, fiel mir plötzlich die Aehnlichkeit der Form und des Geschmacks mit dem Pfirsichrothen Rosenapfel, welchen wir im Jahrgang 1874, pag. 97. näher besprochen und abgebildet haben, auf. Es fragt sich nun, ist der Kurländische Suislepper wirklich Pfirsichrother Sommerapfel, oder nur eine sehr ähnliche Varietät. Ich wiederhole, dass es wenig Äpfel geben möchte, die im Colorit zarter und schöner sind. Auch hielten sich diese Dorpater Äpfel bis Ende September, während der Pfirsichrothe Rosenapfel kaum den August überdauert. Sollte ein Pomolog über diesen prächtigen Apfel, der zu den Gestreiften Rosenäpfeln mit geschlossenem Kelch gehört und zu den platten Sommeräpfeln zu zählen ist, Näheres mittheilen können, so wäre ich sehr dankbar.

Dr. Ed. Lucas.

Õunasupp 6 inimesele



Pese 10 magushaput õuna puhtaks, lõika nad tükkideks ja pane 1 ½ toobi veega tulele ning lasse neid nii kaua keeda, kuni nad pehmed on. Siis hõõru see pudru sõelast läbi; pane ta kastruli sisse tagasi, lisa suhkrut maitse järele juurde ja ½ lus. kartohwli jahu, mis 1 tassi külma veega läbi on segatud. Selle waheajal on 2 terwet muna 1 lus. suhkruga vahule hõõruda ja sinna juurde panna 1 ½ tassi riwleiba, ½ sitroni ära riwitud koor, 8 mõrudad, hõõrutud mandlit, 1/2 lus. sulatud wõid , 3/4 tassi piima ja arujärele soola. Seda segu lastakse 1/2 tundi seista ja wormitakse siis ümmargused klimbid (enne üks proowi krimp walmistada), mis vees mõni minut keedetakse, ja pääle selle õunasupi sisse pandakse.

Õunatort



Hõõru $\frac{1}{2}$ naela võid vahule, sinna juurde pane 4 lusikatäit haput koort ja nii palju jahu, et tainast õhukeseks rullida võib. Siis sõtku seda kõike jahuga weidi läbi. Selle vahe ajal olgu 20 hääd magus-haput õuna ära kooritud, tükkideks lõigatud ja weidi hõõrutud zimmetiga tublisti läbi segatud. Siis jaga tainas kahte osasse ja wormi üks õhukeseks rullitud osa ümmarguseks, ning pane küpsetamise pleki pääle. Selle pääle pane nüüd õunad ühetasaselt taigna pääle, tee teine taigna osa just esimese sarnaseks ja vajuta õrnalt õunte pääle; siis võia kook klopitud munaga ära, raputa suhkrut pääle ja küpseta parajas kuumuses helepruuniks.

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.



Vürtsid



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.

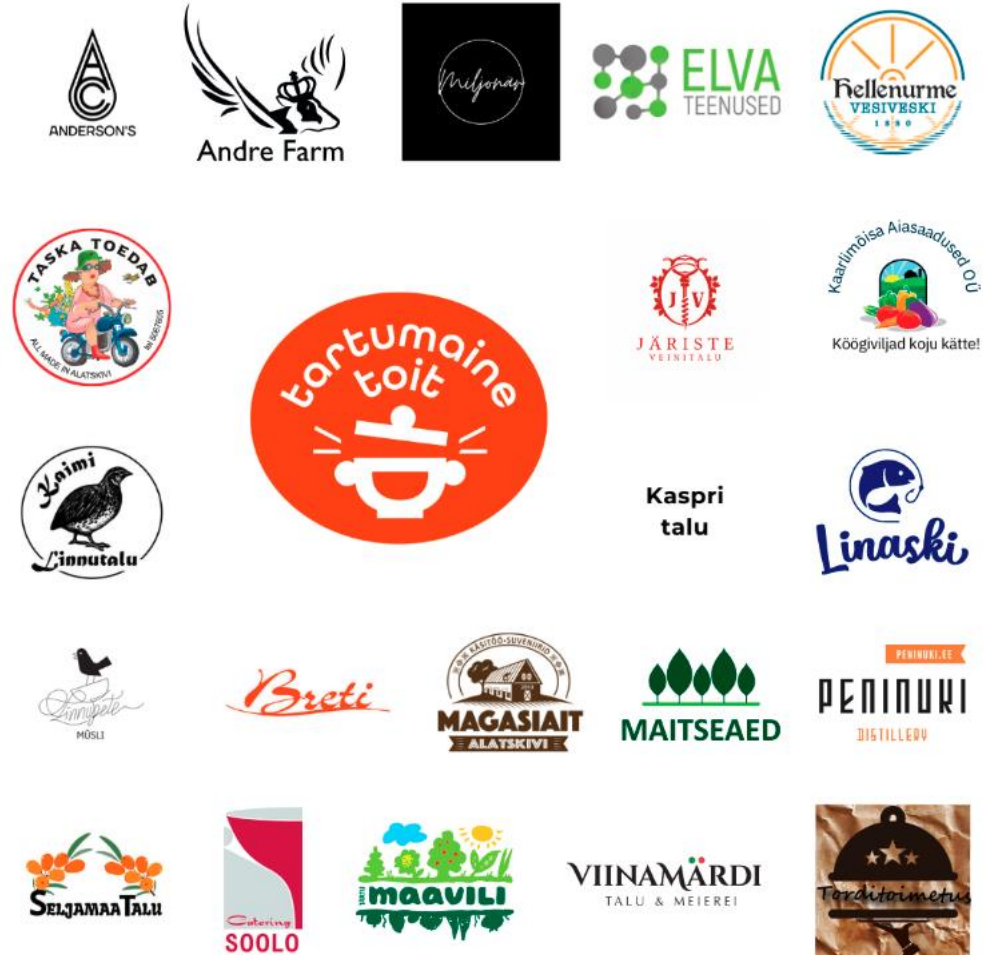




Tartumaa toidumärgise kandjad

Tartumaa Arendusselts annab alates 2024. a välja Tartumaa toidumärgist - Tartumaine Toit

<https://tas.ee/arendusprojektid/tartumaa-toidupiirkond/tartumaine-toit-margis/>



Aitäh!

Koostaja: Tiit Efert (täiendas Kristiina Tammets)

Ideid toitudeks,
mida külalistele pakkuda