



Tartu toiduajalugu. Kokkuvõte uurimusest „Linnakodanike ja üliõpilaste toidukultuur 19. sajandil ja 20. sajandi alguses“

Reet Bender

19. ja 20. sajandi alguse kontekstis oli ülikooli roll Tartu linna arengu jaoks mõõtuandev. Põhjasõja purustuste ja 18. sajandi teise poole laastavate põlengute tulemusena oli Tartu muutunud Liivimaa väikeseks linnakeseks. Selle arengule andis tugeva tõuke ülikooli taasavamine 1802. aastal, mis tõi linna hulgaliselt uusi elanikke, mängis olulist rolli linna arengus, mõjutades ka toidukultuuri. Üliõpilased ja õppejõud olid aktiivsed osalejad linna seltskondlikus elus, mis kajastus ka nende toitumisharjumustes.

Tartu oli oma keskse asendi ja jõeäärse asukoha poolest oluline keskus turgude ja laatade linnana. Kaupade veos oli olulisel kohal veetransport ning lodjad jõudsid Tartusse nii Peipsilt kui ka Pihkvast. Oswald Hartge kirjeldab lotjasid ja nende laadungit, mis sisaldas marju, kurke ja seeni. Tartu turul müüdi võid, juustu ja muud toidukraami, mis oli pärit ümbruskonna mõisatest. Näiteks müüdi turul kohalikku Šveitsi ja Edami juustu. Soovijatele olid saadaval ka erinevad välismaised kaubad. Näiteks selgub 1791. aasta Dörptsche Zeitungis jaanuarikuu (kui toimus Tartu mastaapne aastalaat) numbrite kuulutustelisast, et Tartus oli saada pea kõike alates koloniaalkaupadest ja lõpetades mänguasjadega. Näiteks pakkus kaupmees Peucker värsked *konfekte*, suhkrupilte, Nürnbergi piparkooke, Leipzigi õunu, sidruneid, ehtsat Hamburgi tubakat ja lõigatud *kanaster*-tubakat. Kaupmees Ercke pakkus erinevaid veine, sealhulgas ekstra vana reinveini, samuti vürtse ja mõnevõrra üllatuslikult ka tarokaarte. Kaupmees Hannemann müüs šokolaadi, teed ja rohelist teed.

Kui 18. sajandi lõpus leidis veel turgu sisse toodud õuntele, siis 1876. aastal Tartus korraldatud puuviljanäituse andmetel leidis 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“. Näitusel osalesid ka pirnid ja ploomid, näiteks „Sügisbergamott“ ja Liivimaa ehk talupojaploom.

Puuviljad leidsid rakendust kissellides, kompottides ja magusates puuviljasuppides, nagu neid on kirjeldanud Oswald Hartge. Šokolaadi või kompekke saadi vaid jõulude ajal. Jõululaupäeval oli



rikkalik õhtusöök, kus pakuti koduküpsetatud saia ja safraniga pühadesaiu. Lisaks Hartgele on koduste majapidamiste korraldust ja söögisedelit kirjeldanud ka Theophile von Bodisco. Kuigi kõike oli saada, majandati mõistlikult ja priiskamata. Hartge kirjeldab perekondlike väljasõitude moonakorvi sisu, mis sisaldas praetud kanu, liha- ja pekipirukaid, õunakooki, võileibu vorsti ja singiga, keedetud mune ja aleksandrikooke. Külaskäik Rõngu pastoraati pakkus lihtsat menüüd: kohv, piim, must leib, või ja mesi. Laevasõidule Emajõe veeti kaasa pirukad, praetud kanad, munad ja aleksandrikoogid. Eriline oli vurtsulimonaad ja Gambrinuse pruulikoja mõdu, suurtele pakuti Tivoli õllefabriku õlut.

Üliõpilased olid olulised ja meeleldi nähtud osa Tartu seltskonnaelus. Baltisaksa perekonnad olid omavahel laialdaselt „võrgustunud“ ehk seotud pere- ja kogukondlike sidemetega. Herbert von Blanckenhagen ja Theophile von Bodisco kirjeldavad oma mälestustes tudengite osalemist linnakodanike või õppejõudude eraballidel või -pidudel nn aknakülalistena. Kuna sees alati ruumi polnud ja kõiki kutsuda ei saanud, siis oli kombeks, et tudengid kogunesid pealtvaatajatena akende alla, kuhu neile akna kaudu ulatati veini ja suupisteid. Kui aga vahel perenaine juhtus kitsi olema, siis vastutasuks mängisid tudengid talle tembu, pannes näiteks köögist pihta pidulauale mõeldud jäätise.

Tudengite jaoks olid olulised kooskäimiskohad nende stammkõrtsid. Olles pärit erinevatest Balti provintsidest (Eestimaa, Liivimaa, Kuramaa ja ka läänemereprovintside suurim linn Riia), koondusid tudengid maiskondlikesse korporatsioonidesse ja nende kitsam ning omavaheline suhtlus käiski korporatsioonide ehk Landsmannschaftide egiidi all. Koosolekuid ja niisama koosviibimisi peeti erinevates kõrtsides, kuivõrd oma konvendikorterid või korporatsioonimajad tekkisid alles 19. sajandi lõpupoole. 19. sajandi esimeses pooles külastanud Fraternitas Rigensis liikmed tihti nn Rigsche Kneipet ja Tante Winkleri kõrtsi. Livonia stammkõrtsiks oli Kont ehk Knochen, mida pidas madame Mignot. Estonused kogunesid aga Mossi trahteris, mis asus umbkaudu praeguse kaubamaja krundil, Uueturu ja Riia tänava nurgal. Hommikusi nn püstijala-„koosolekuid“ peeti Suurturul ehk Raekoja platsil. Kevadeti kogunesid livonused ka Barclay platsi servas Sturmi apteegi juures oma nn kevadnurgal, kus näidati ennast ja vaadati teisi ning söödi apelsine.

Tudengite söömakombed olid suhteliselt rustikaalsed ja vähenõudlikud. Carl Maurach kirjeldab, kuidas tudengid kogunesid turuplatsil, vahetasid muljeid ja tegid märkusi möödujate kohta. Seejärel mindi madame Mignot' kõrtsi, kus joodi köömenapsi ja õlut ning söödi võileibu ja pressvorsti. Eriti on esile tõstetud võileibade tohutut suurust. Lõunat söödi rühmiti nn söömakompaniidena erinevates kõrtsides, kus toidu kvaliteet oli vilets, kuid hind soodne. Mossi trahteri õuel patseerivad



pardid jõudsid peatselt ka lauale – nii oli tegu vägagi värske ja kohaliku toorainega. Otto von Grünwaldt siiski nimetas, et Mossi trahter oli madalatasemeline asutus, kus pakuti odavat ja suurt, kuid ebaisuäratavat toitu, ka jätnud hügieenitase soovida. August Wilhelm Theodor Schwartz mainib, et tudengid käisid raha olemasolul ka Dukoffsky, Gackstetteri ja Eckardti restoranides, kus pakuti biifsteeki kartulitega jm. Lockuse ehk Lockenbergi saun Meltsiveski tiigi ääres pakkus lisaks ihuharimisele ka kotlette ja pannkooke. Lockuse juures oli reeglits, et kõik, mis tudengite poolt semestri jooksul kulutatakse, võlgu võetakse ja ka võlg alles järgmisel semestril maksmisele tuleb. Sama nn tudengikrediit kehtis paljuski ka paljude käsitöölise või voorimeeste puhul.