



Söömisest-joomisest Tartumaa mõisates omaaegsete kroonikate, reisikirjade ja mälestuste põhjal

Lühikokkuvõte

Ants Hein

Baltisaksa vanemast kirjavarast võib noppida välja üsnagi rohkelt seesuguseid lõike, mis kirjeldavad ka siinsetes aadlimõisates kunagi tooni andnud söömatavasid. Üldjuhul algavad need 16. sajandi keskpaigast. Nõnda oli võinudki keegi Rootsi kuningale Gustav I Vasale salajaseks usaldusmeheks olnud Joachim Burwitz teatada juba 1555. aastal siitmailt Stockholmi, et „vaatamata sellele, et siinsetel aadlikel pole muud sissetulekut kui vaid see, mille nad saavad oma iga-aastase viljasaagi müügist, paistavad nad ikkagi silma oma ülemäärase õgimise ja suure prassimisega, millisega võrreldavat kuskil Saksamaal või mujalgi elavad kõrged vürstid, hertsogid ja krahvid endale üldse lubada ei saaks“. Või siis näiteks see, mis Balthasar Russowil pandud kirja tema 1583. aastal Saksamaal Barthis trükki antud „Liivimaa provintsi kroonikasse“: „Ning selles ja paljudes teisteski mõisates oli säärane prii olemine, et peaaegu iga nädal tapeti üks suur veis ühes hulga lammaste, tallede, kanade ja hanedega ning praepanni või katelt ei saadud kogu aasta tulelt ära. Sest see oli Liivimaa isandate kiitus ja au, et nad oma linnustes igaüht, olgu kõrgest või madalast seisusest, rohkelt joogiga kostitasid ja külalislahked olid; seda eeskuju järgisid kõik nende alamad, nii et lõpuks lakkumist ja prassimist paheks ei peetud, vaid suurtsugu inimeste auks ja vooruseks.“

Iseäranis sagedasteks said sedasorti kirjeldused aga 18. sajandi teisel poolel – seega sellal, kui kogu siinne mõisamajandus oli jõudmas oma tõelisse kõrgseisu. Nagu toleaegne Põltsamaa pastor August Wilhelm Hupel on sellest 1777. aastal kirjutanudki: „Viimase kolme kümnendiga on meie elamise tavad ja kombed väga palju peenendunud. Ka luksuses on jõutud juba väga kaugele. Nagu me ise, armastasid ka meie isad küllaltki sageli külalisi vastu võtta; roogasid, mis olid selleks puhuks valmistatud, leidus küll vähe, kuid neid oli tehtud väga suurtes kogustes ning siis ka kuhjaga lauale toodud. Veel praegugi lepivad siinsed linnakodanikud kaunis piiratud hulga toidukäikudega, ent maal aadlike juures on niisuguseid käike enamasti juba üle kahe korra rohkem; vahel ületavad siinsete mõisnike perekondlikeks pidupäevadeks kaetud söögilauad oma toreduse poolest isegi vürstlike vastuvõttude omi.“ Ehk siis 1784. aastal siinsetesse mõisatesse koduõpetajaks tulnud Johann Christoph Petri sõnadega: „Laias laastus vaadelduna elavad nad seal palju suurema pillamise, toretsemise ning mõnulemise tähe all kui aadel Saksamaal tavaliselt, ehkki küll mitte alati samavõrd peene maitse ja lihvitusega.“

Ka kohaliku köögi eripärad on leidnud seesugustes kirjeldustes mõnevõrra käsitlemist. Nagu see on kirjas näiteks Bremenist pärit Johann Georg Kohlil, kes oli aastail 1836–1837 elanud ka Tartus: „Sealses köögikeeleski leidub rohkelt isemoodi nimetusi ja mõisteid nagu kõike seesuguseid eriomaseid jooni sealses köögis endaski. *Schmant* [=koor], *Speck* [=pekk], *Kümmelkuchen* [=köömnnekuklid], *Stopfkuckeln* [=täidisega kuklid], *Grüzwürste* [=tanguvorstid], *Pälten* [=verikäkid], *Käk* [=klimbid], *sauere Krütze* [=paks kisell], *Rippsperr* (üks liik seapraadi) on õilsad road, mis kõik Liivimaal endal leiutatud ja seal endale ka ristinimed saanud, ja neid on juba nõnda palju seal kokku, et nende kohta on võidud kirjutada ka üks paksuköiteline Riia kokaraamat.“