



Tartumaa toiduajaloost arheoloogilises peegelduses. Kokkuvõte

Raivo Suni, Ester Oras, Tartu Ülikool, ARCHEMY

Meie ettekujutus esiaja inimeste toitumisest põhineb paljuski arheoloogilisel materjalil, mis on kogutud rohkelt väljakaevamistelt. Mineviku toidukultuurist kõnelevad toidu valmistamiseks ja söögiks kasutatud nõud ja nõude katked, kalastamiseks, jahipidamiseks ja põlluharimiseks kasutatud tööriistad, lee- ja koldeasemed jms. Otseselt toitumisega on seostatavad välitöödel kogutud loomaluud ja nende fragmendid, samuti erinevad taimejäänused alates pähklikoortest söestunud teradeni. Nende kõrval täiendavad ja avardavad meie maailmapilti biomolekulaarsed meetodid: toidu valmistamisel või tarbimisel ladestunud molekulaarsed signaalid, mida on kaasaja analüüsimeetoditega võimalik muistsest materjalist eraldada ning täppisaparatuuriga analüüsida. Olulisimad neist meetoditest on stabiilsete isotoopide analüüs luu kollageenist, savinõudesse ladestunud lipiidide ehk rasvade analüüs, proteoomika ehk valkude analüüs hambakivist, aga ka vana DNA uuringud (sh toitumisega seotud geenimutatsioonid).

Kõige varasemast asustusetapist on Tartumaal teada umbes paarkümmend kohta, kus tolelaegsed inimesed võisid pikemat või lühemat aega peatuda. Inimtegevuse märke on leitud Leetsilt, Ihastest, Lammikult, Maramaalt, Keerilt, Verevist ja mujalt.

Jahiti kõiki tolelaegseid metsloomi, suuremaid vee- ja maismaalinde ning püüti erinevaid kalu. Akalist leitud luumaterjal osutab põtrade, ürgveiste, metskitsede ja kobraste küttimisele ja kalapüügile. Liha ja kala kõrval oli toidusedelis oluline koht taimedel. Söödi metsaande: marju, seeni, pähkleid ja söödavaid taimi. Oluliseks süsivesikute allikaks olid taimede juuremugulad ja risoomid.

Kindlasti kasutati kuumtöötlemist – grillimist, küpsetusaukudes küpsetamist, praadimist –, mis muutis toidu kergemini omastatavaks, võimaldas süüa kiiremini ja efektiivsemalt. Talvel aitas toitu säilitada looduslik külm, kevad–sügisperioodil kasutati toidu säilitamiseks nii kuivatamist kui ka suitsetamist, ilmselt ka fermenteerimist. Joodi tõenäoliselt looduslike veekogude vett. Seda võidi maitsestada marjade ja taimedega.

6. aastatuhande lõpus eKr jõudsid Läänemere idakaldale esimesed savinõud, mis võimaldasid toitu keeta, transportida, seda jagada ja maitseid vahetada.

Umbes 3000 aastat eKr hakkas Eesti alal levima karjakasvatus ja põllupidamine. Esimeste kariloomade hulgas olid lambad, kitsed, veised. Lauale jõudis piim. Piima töötlemisega saadi mitmeid kõrvaltooteid, millest olulisim oli juust.

Esimesed märgid viljelusmajandusest ja karjakasvatusest peegelduvad muuhulgas Tartust, Karlovast ja Kunilast välja kaevatud ning nöörikeramikaga seostatud inimeste säilmete isotoopanalüüsides. Võrreldes kütt-kalur-korilastega on nende menüüs vähenenud kala ja ulukiliha ning suurenenud koduloomade saaduste ja (kultuur)taimede osakaal.

Pronksiajal muutus taimse toidu laad: vabakasvuliste ja looduslike taimede asemel muutusid domineerivaks teraviljasaadused. Põhja-Euroopas oli sel ajal levinud harilik oder, emmernisu, üheteranis, harilik ehk pehme nisu ja tõenäoliselt ka speltanis. Seega oli olemas



tooraine, et valmistada leiba ja putru. Teoreetiliselt oli võimalik ka õlletegu, kuigi arheoloogilised tõendid selle kohta puuduvad.

Olulist kultuurilist muutust tähistab rukki laialdasem kasutuselevõtt kultuurtaimena, mis leidis aset kusagil I aastatuhande keskpaigas. Varasest rukkikasvatusest leiab muuhulgas märke Tartu muinaslinnuse kõrval paiknenud asula kultuurkihist. Talirukki kasvatamisega käsikäes hakkas tõenäoliselt levima hapendatud rukkileib.

Keskaja alguse toitumist aitavad mõtestada mitmed biomolekulaaranalüüsid. Nii näiteks osutavad 13. sajandi Veibri ühishauda maetud kümne sõjamehe isotoopanalüüsid sellele, et mehed on toitunud peaaesjalikult põllu- ja karjasaadustest; ulukiliha on suhteliselt teisejärguline, merekala osakaal menüüs aga pea olematu. Kui aga võrrelda erinevaid sotsiaalseid rühmi, siis avaldub selge erinevus eliidi ja nn lihtrahva vahel: esimesed on tarbinud rohkem loomseid ja merelisi valke kui teised.

Vallutusjärgsest ajajärgust 13.–14. sajandi vahetusest on Tartumaalt teada mitmeid arheoloogilisi taimejäänuseid, mida on võimalik seostada toonase toidulauaga. Teraviljade kõrval on väljakaevamistel leitud metsaandide (metsmaasikas, vaarikas, lillakas, jõhvikas, sinikas, pohl) ja maitsetaimede (till, köömen, harilik humal) seemneid. Meie jaoks mõneti eksootilistest taimedest on jälgi viinamarja söömisest ja musta pipra kasutamisest maitseainena.