

8. Keskaja inimese toidulaud



eskaja inimese toit ja jook olenes nii inimese sotsiaalsest ja majanduslikust positsioonist kui ka ilmast. Head sööki hinnati, kuid kõigile ei olnud see kättesaadav. Toidu kvaliteet ja kogus sõltus ka kliimast ning maaharimise viisist. Talupojad ja vaesemad inimesed sõid traditsioonilisi roogasid, jõukad kaupmehed said endale lubada eksootilisemaid pidusööke ja nende toidulaud oli mitmekülgsem.

Nii kujutati talupoega 14. sajandi käsikirjas.



Toit ja kliima



eskaja inimese toidulaud olenes suuresti tema jõukusest ja positsioonist. Mitte igäüks ei elanud hästi ega söönud head ja paremat. Tihti kimbutasid keskaja inimest nälg ja haigused, mille vastu polnud leiutatud veel ravimeid. Toitumisharjumusi suunas ka kirikukalender. Nii olid teatud ajad aastas ette nähtud paastumiseks, mil kindlad toiduained olid keelatud. Välditi liha ja loomseid tooteid, kuigi kala oli lubatud. Paastumist praktiseerivad ka tänapäeva kristlased ning see kestab tavaliselt vastlapäevast kuni ülestõusmispühadeni.

Nii kujundasid keskaja inimese toidulauda nii tema majanduslikud võimalused kui ka usulised tõekspidamised. Väga oluline roll oli ka kliimal, mis polnud terve keskaja vältel sugugi ühesugune ning erines ka tänapäevasest. Kui tänapäeva inimesed on silmitsi kliima soojenemisega, siis mingil perioodil keskajal oli kliima võrreldes tänapäevaga veelgi leebem. Armastatakse rõhutada, et siis kasvatati laialdaselt ka Inglismaal viinamarju, kuna väga pika perioodi vältel olid Inglismaa suved kuumemad kui praegu. On ju see maa tänapäeval tuntud uduse ja vihmase ilma poolest. Gröönimaa aga on tänapäeval teadupärast kaetud jää ja lumega ning võib tunduda kummaline, et tema nimi (*grön* = roheline) tähendab rohelist maad. See on aga tuletatud kunagistest haljastest heinamaadest ning metsadega kaetud maastikest, millest on praeguseks järele jäänud ainult jäised alad.

Kliima püsis soe kuni 13. sajandi lõpuni, kuni ilmaolud muutusid vihmaseks ja jahedamaks, mis mõjus inimestele väga raskelt. Ilma jahrenemine põhjustas omakorda saagi rikkumise ja hävimise ning hätta jäid eriti need, kellel polnud varusid. Neid inimesi ähvardas ka haigestumine tungaltera mürgistusse*, mida põhjustab viljateras peituv seenhaigus. Just need, kes olid sunnitud sööma

TUNGALTERA –
rukkipeades esinev
seenparasiit, mis
põhjustab krampe ja
veresoonte kahjustusi



Jacob Grimmeri maal (umbes 1550), mis kujutab külmunud jõge Hollandis. Tunnistus sellest, et Euroopa kliima külmenes järsult.

**UUDSEVILI –
vili, mis on just kor-
jatud ja pole jõudnud
veel seista**



uudsevilja*, haigestusid kõigepealt, sest seenkahjustus oli suurem just värskes viljas, pikemat aega seisnud viljas seenkahjustus vähenes. Uusajal võib rääkida lausa väikesest jääajast, mille algus oli 16. sajandi keskel. Ilm oli külm ja niiske ning tõi endaga kaasa kesise saagi ning koos sellega nii näljahädad kui ka haigused. Inimesed on kõigil aegadel sõltunud väga palju kliimaoludest. Nii on see ka tänapäeval, kui oleme silmitsi uute kliima soojenemisest tulenevate väljakutsetega

Kuidas mõjutas kliima keskaja inimese toidulauda?

Toit ja uuendused põllumajanduses

Keskajal said alguse mitmed uuendused, mis muutsid toidulaua mitmekesisemaks. Senisest osavamalt hakati harima põldu ning enam pöörama tähelepanu just neile viljasortidele, mis pidasid paremini vastu ilmastikule. Parem toit omakorda tugevdas inimeste tervist. Näljast ja halvast toitumisest nõrgestatud organism on teadupärast vastuvõtlik haigustele, kuid mitmekesine ja vitamiinirikas toidulaud aitab tervem olla.

Keskajal kujunes eriti tähtsaks rukis ja selle kõrval ka nisu, oder ja kaer. Lisaks teraviljadele söödi palju ube, herneid ja läätsi ning köögivilju, nagu naeris, porgand, kapsas või kõrvits. Kartul saabus aga eurooplaste toidulauale alles suurte maadeavastuste järel. Seepärast pole täpne öelda, et kartul oli „vanade eestlaste“ põhitoit – kartul sai siin valdavaks alles 19. sajandil.

Taimetoidu kõrval tähtsustas keskaja inimene ka loomseid toiduaineid. Nii liha kui ka piimatooted olid võrdlemisi olulised. Kasvatati veiseid, lambaid, sigu ja kitsi, aga ka kanu, hanesid ja parte. Tunti ka hobuseid, kuid nad olid liiga väärtuslikud, et neid veoloomade või toiduna kasutada. Hea hobune oli rüütlivarustuse osa ning veoloomadeks kasutati pigem veiseid. Linnaelanikud sõid mitmekesisemalt ja võisid endale rohkem lubada, talupoeg sõltus pigem aastaajast ja ilmast. Talupojad hoidsid ka rohkem traditsioonidest ja harjumustest kinni ega olnud nii avatud uutele maitsetele. Samuti nappis neil uuteks maitseelamusteks raha ning nad vahetasid juba tuntud tooteid kaup kauba vastu.



Läätsed

**Jõukamate toidulaual
olid eksootilised toidud
ning maitseained (1480)**



Talupojad koristavad viljasaaki (14. sajandi käsikirja illustratsioon)





Safran

**MÕDU –
mee ja vee käärimis-
protsessil tekkinud
alkahoolne jook**



14. sajandi käsikirja
illuustratsioon, mis
kujutab keskajal väga
oluliseks peetud mesi-
lasi

Linnas olid levinud ka vürtsid, millega sai anda roogadele teistsugust ja eksootilist maitset. Tallinna rikkamate kodanike seas levis vürtsidest näiteks ingver, kaneel, pipar, muskaatpähkel, nelk, safran, kardemon, loorber ja aniis. Magusainena kasutas keskaegne inimene mett ning meega maitsestati ka lihatoite. Soojematel aasta-aegadel sai keskaja inimene endale lubada ka puuvilju, nagu kirsse, ploome, pirne ja õunu. Söödi ka meile tänapäeval tuttavaid metsamarju. Keskajal joodi peamiselt kolme jooki: õlut, mis oli erineva kangusega, mõdu*, mis valmistati meest ning veest, ja veini. Vee joomisest hoiduti, kuna see ei olnud alati puhas. Eestis joodi õuna- ja kirsiveini, viinamarjavein oli kallis. Veini lahjendati tavaliselt veega.

**Missuguseid uusi põllukultuure hakati keskajal kasvatama?
Millistest toitainetest võis keskaegsel inimesel tihti puudus olla?**



Jõukamate inimeste toidulaud

Täidetud kana

Täidiseks pekk, keedetud viinamarjad, pirnid, maitsestatud pipra, safrani, majoraani ja tüümia-niga. Täidetud kana panna ahju küpsema.

Keskaegne herneroog

Keeta herved pehmeks, teha püreeks. Segada kuum piim ja munakollased. Hernestele lisada ingverit ja soola, siis piima ja muna segu, lasta keema tõusta. Võtta küpsetatud kana-, hane- või vasikaliha, pannad tükid vaagnale ja valada hernepudruga üle.

Keskaegne küpsetatud haug

Kala küpsetada nelgi ja kaneeliga vürtsitatult, juurde anda piprasousti.

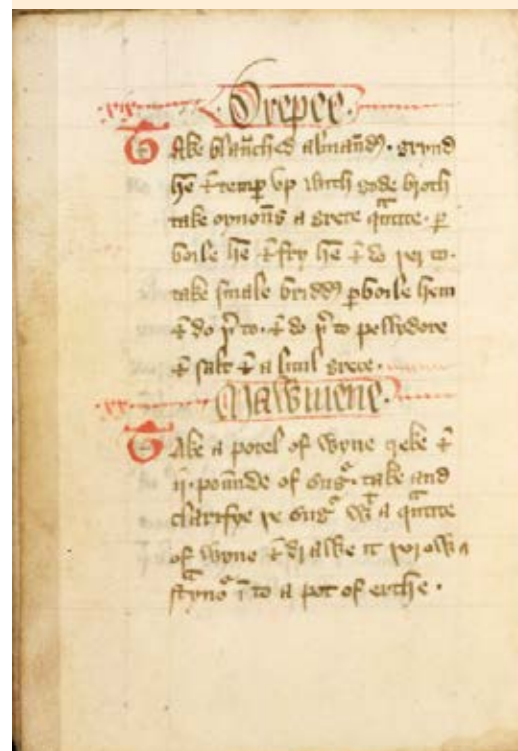
Õunatort

Õunad tükeldada, praadida rasvas, lisada riivitud juustu sama palju, kui on õunu, lisada küüslauku, ingverit, kaneeli, 2 muna. Segada kõik hoolega. Valmistada koogipõhi, valada sellele segu, küpsetada aeglaselt.

Keskaegne ingverileib

Võtta mett, leivasisu, ingverit, pipart, suhkrut, nelki. Ajada mesi keema, keeta u 3 min. Segada juurde leivasisu, võtta tulelt, lisada ingver ja pipar. Kui segu on piisavalt jahtunud, vormida pallikesed ning veeretada suhkruga ja nelgi segus.

*Inna Põltsam-Jürjo. Söömine ja joomine keskaegses Tallinnas.
Argo, 2002*



**Kas keskaja inimene sõi
tervislikult? Põhjenda.**



Lehekülg 14. sajandi
kokaraamatust

Kaupmeeste pidusöögid

Luksuslikke piduroogi ei saanud endale kõik lubada. Samuti olid kehtestatud reeglid, näiteks olid kalendris ette nähtud ajad, mil pidusööke üldse süüa tohtis. Tallinna kaupmeestel oli aasta jooksul ette nähtud mitu pidu, mida tähistati ka uhke söömaajaga. Näiteks korraldati vastlate puhul karneval ja joodud*. Veel tänapäevalgi on mitmetes, peamiselt Euroopa katoliiklikes piirkondades kombeks korraldada karnevale. Karnevalidel oli tavaks kanda maske, korraldada tulevärki, tantsida ning laulda. Oli kord isegi selline õnnetu juhtum, kus keegi pidas kostümeeritud inimest saatanaks endaks ning kõigi õuduseks tappis ta. See näitab, et keskaja inimene võis olla väga kergeusklik ning samal ajal jumalakartlik.

**JOODUD –
suured pidustused**



**Hollandi vanim maal,
mis kujutab karnevali
(Hieronymus Boschi
järgi, umbes 1600)**

Tallinnas oli üks suursugusemaid pidustusi kevadine maikrahvi valimine linna kõige mõjukamate isikute poolt. Kuna maikrahvi ülesandeks oli korraldada pidusöök, siis krahvi ei valitud enamasti mitte osavuse või ilu, vaid võimekuse järgi kõigile toretsev pidusöök pakkuda. Kuna maikrahvil pidi olema piisavalt raha, et teisi kostitada, sai selleks tihtipeale just mõni vanem mees. Maikrahv marssis läbi linna moosekantide helide saatel tõrvikute- ja küünaldevalgel. Hiljem tantsiti kaupmeeste gilditoas ning maikrahv valis endale õhtu jooksul kaunite neidude seast üheks õhtuks ka maikrahvinna.



Maalil kujutatakse noort maikrahvi, kuid Tallinna maikrahvide seas oli igasuguses vanuses mehi, mitmed üle neljakümne või viiekümne aasta vanad. „Maikrahvi sissesõit” Leopold von Pezold (1869)

Maikrahvipidu

1542. a maikrahvipeoks varuti 7 sinki, 14 suitsuvorsti, 3 veerandikku liha, 14 keelt, 1 veerandik pipart, ½ naela ingverpulbrit, soola (peent ja jämedat), nisuleiba, almuseleiba, 12 naela võid, kooke, õunu, pähkleid, kreeka pähkleid ja 2 loodi safranit.

*Anu Mänd. Pidustused keskaegse Liivimaa linnades.
Eesti Keele Sihtasutus, 2012.*

**Võrdle talupoja ja rikka kaupmehe toidulauda.
Millised olid tähtsamad keskaegsed pidustused? Millised tegevused neid saatsid?
Millest sai alguse karnevalide traditsioon? Kus ja kuidas neid tänapäeval peetakse?**

