

JALUTUSKÄIK SAJANDITETAGUSESSE KÖÖKI:

# keskae **g**astronoomia plahvatus

Aga püha Benedictus, nähes kloostri-  
vendi kurbadena, noomis neid lee-  
belt nende meeolekultuse eest  
ja ütles neile lohutuseks: "Kuidas  
te võite nii vähetähtsa asja  
pärast nukrutseda? Täna leiba  
pole, kuid miski ei kinnita, et  
homme ei võiks teil seda küllaga  
olla!" Ja järgmisel päeval leiti püha Bene-  
dictuse kongi ukse eest kaks sada *modius*'t jahu...<sup>1</sup>

<sup>1</sup> J. Le Goff, "Keskaja Euroopa kultuur",  
Kupar 2000, lk 319

TEKSTIIA PUUSTUSMAA – FOTOD MEELI KÜTTIM, AHTO RAUDOJA



12. sajandil vallutasid endile  
Lõuna- ja Kesk-Euroopas soola  
kõrvale koha pipar, kaneel, safran,  
nelk ja muskaatpähkel.



**I**nimesed on eri aegadel ja eri kultuuriruumi-  
des söönud erinevalt. Samuti pole toitumist  
alati nõnda väärtustatud, nagu seda praeguses  
Eestis tehakse. Alles hiljuti, nõukaajal, kui elati  
defitsiidiolukorras ja iga peolaua ettevalmistami-  
ne oli perenaisele peavalu, ei saanud rääkida vo-  
havast restoranikultuurist. Nüüd võime uhked ol-  
la – üks Tallinna vanalinna restorane on välja või-  
delnud koha maailma 25 parima gurmeerestorani  
auväärse pingereas ning Baltimaade parimat veini-  
kaarti pakkuvat vinoteeki asub samuti meie pealin-  
nas. Plahvatus on toimunud, kvaliteetse tooraine  
kättesaamine pole enam probleem ja iseäranis to-  
re on see, et süüa valmistavad jälle aina rohkem  
mehed. Aga mingem ajas tagasi.

Ruumil, mida me praegu määratleme termini-  
ga köök, pole keskaegse köögiga mitte midagi  
ühist. Vaid aristokraatidel ja siniverelistel oli oma  
suurtes eluasemetes eraldi ruumi toiduvalmistami-  
seks ning toiduainete ja nõude hoidmiseks. Talu-  
pojad, käsitöölised ja kunstnikud söid, jõid ja keet-  
sid suppi suures ühiselt kasutatavas ruumis, mil-  
le keskel asus tavaliselt avatud kamin või tule-  
ase. Gastronoomiaplahvatus, kui nii võib öelda,  
toimus 12.–13. sajandil, kui leib ja leivakõrvane  
saavutas müütilise tähenduse (seda toetas ka  
religioon) ja kui Euroopa linnad olid piisavalt rik-  
kust kogunud, et toidule ja pidusöökidetele suure-  
mat tähelepanu osutada. Ei ole teips mitte eksinud  
need jutlustajad, kes tegid kõhuorjusest – või na-  
gu keskajal öeldi, kõrist – valitseva klassi tüüpil-  
lise patu. Toidukultuuri kardinaalne muutus toi-  
mus umbes 12. sajandil, kui Ibeeria poolsaare ja  
Sitsiilia kaudu jõudsid Lõuna- ja Kesk-Euroopas-  
se maitseained. Safran, kaneel, muskaatpähkel, pi-  
par ja nelk vallutasid endile soola kõrvale auväär-  
se koha. Kõikvõimalikke ürte ja pulbriks pressitud  
maitseaineseid lisati mitte ainult sellepärast, et  
need liha säilitada aitasid, vaid ka roa visuaalse



Gastronoomia võidukäik  
sai alguse 12.–13. sajandil,  
kui Euroopa linnad  
olid piisavalt jõukust kogunud,  
et pidusöökidetele suuremat  
tähelepanu osutada.