

ÄRKAMINE KÖÖGIS

väärtuse suurendamiseks. Idee – nauding värvidest pidulaual – pärineb just keskajast. Banketilauad kaeti U-kujuliselt ning võõrustajad ja aukülalised istusid kõrgemal alusel laua siseringsis.

Üks esimestest kokaraamatutest pärineb Rooma impeeriumi ajast Apiciuselt, kellele sageli viidatakse, kui räägitakse Rooma köögist. Kokaraamatu tõeline autor või autorid pole tegelikult teada. Ilmneb aga, et roomlased olid tuntud õgardid ning söid seda, mis ette juhtus. Samuti on nende kohta mainitud, et roomlased armastanud veini ja mõõka täpselt ühepalju. Paabulinna ajast ja ööbiku keeltest Rooma köögi puhul seega rääkida ei saa. Küll aga töid Rooma leegionärid teinekord sõjaretkedelt kaasa retsepte, mida hiljem kasutama hakati. *De facto* ei olnud suured gurmaanid ka kreeklased. Ju siis kulus kreeklaste jõud rohkem filosoferimise, kergetõustiku ja luuletamise peale kui jõupingutustele kokakunstile.

Keskajast on säilinud mitmeid käsikirju retseptidest ja toiduvalmistamisest. Retseptiraamatuid kasutati ka meditsiinilistel eesmärkidel, need toimsid dieteetika õpikutena. Esimene kokaraamat ilmus 13. sajandi keskel Taanis, seejärel Prantsusmaal, Itaalias, Saksamaal. Keskaegsete kokaraamatute piiblikuks kujunes Prantsusmaa kuningate õukonnakoka Guillaume Tireli (1324–1395) käsikirj – *codex* “Viandier”. “Viandier” viitab ladinakeelsele terminile *vivenda*, mis vanas prantsuse keeles tähendas kõike söödavat, et elule vastu panna. Guillaume oli *enfant de cuisine* ja ta töötas nii Normandia hertsogi Karl V kui ka Karl VI õukonnas.

Enne pimedat keskaega olid suisa toores või keedetud liha ja kala toidulaual tavapärased nähtused.

Umbes 14. sajandist hakati toorainet, eriti kala ja liha, küpsetama, vahel eelnevalt puljongis keedetuna. Grillimata toit jäi edaspidi rohkem müstikute ja eremiitide pärusmaaks. Renessansiajal sai Itaaliast õhtumaade kultuuri hääll. Loogiline järeldus siit, et ärkamine toimus ka köögikunsti vallas. 15. sajandil kujunes Bartholomeo Siccist, kes ise töötas tegelikult Vatikanis raamatukoguhoidjana, suunanäitaja retseptide valdkonnas. Tema “Platine de Honesta Valuptate et Valitudine”, tõenäoliselt aastast 1474, oli esimene trükitud kokaraamat. Raamat oli väga populaarne, sisaldas peamiselt supiretsepte. Vihjeid toidukultuuri kohta saame ka kirjameeste sulest. 13. sajandi poeet Simone Prudenzani on liturgilisele kalendril toetudes kirja pannud, mida millal söödi. Jõulude ajal söödi lasanjet, karnevalide ajal aga toite, mille põhiline algmaterjal oli nisu ja lihavõtete ajal kanti lauale lammas. Kui keskaja talupojad olid armunud küüslauku ja söid leivakõrvaseks kausside kaupa suppi, armastas linna-mees nii Pariisis kui ka Firenzes hoopis kohikukke ning lutsutas sellest kõik magusamad mahlad välja. Kukke söödi nii valges, keedupuljongist saadud leemes kui ka kollases safraniga maitsestatud kastmes. Toidu kõrvale joodi enamasti veini. Joo-vastavat veinijooki joodi banketidil mõõdukalt, väikeste sõõmudega ja enamasti veega lahjendatult. Liiter veini päevas inimese kohta oli normaalne kogus. Keskaja arstid soovitasid vanematele inimestele punast tummisemat veini kui ihusoojendajat ning melanhooliat peletavat vahendit. Noorematele jäid valged ja kergemad nektarid.

Talupoja ja aadlisoost isanda toidulaud erines siiski nii roogade rikkalikkuse kui ka lauanõude



Kahvlit – tänapäeval nii enesestmõistetavat söögiriista – hakati kasutama tõenäoliselt alles 14. sajandil, salvrätte 15. sajandil.

