

KALA TÄHTSUSEST KAUBANDUSES, MAJANDUSES JA TOIDUMENÜÜS 13.–16. SAJANDI EESTIS¹

Inna PÕLTSAM-JÜRJO

Tallinna Ülikool, Humanitaarteaduste Instituut, ajaloo, arheoloogia ja kunstiajaloo keskus, Narva mnt 25, 10120 Tallinn, Eesti; inna.jurjo@tlu.ee

Artiklis on käsitletud peamiselt kirjalikele allikatele tuginedes kala ja kalapüügi tähtsust Eestis keskajal ning varauusaja algul. On antud ülevaade, milliseid kalu sel ajal hinnati ja eelistati ning kuidas neid toiduks tarvitati. Tänu hansakaubandusele kujunes kala tähtsaks kaubaartikliks keskaja Liivimaa nii sisse- kui ka väljaveos. Keskajal hõivas kala Eesti elanike majanduslikus tegevuses ja toidulaual iseäranis tähtsa koha. Isegi sedavõrd, et juurdepääs kalavarudele sai lausa asustuslooliselt oluliseks teguriks. Kristliku kiriku seatud paastunõue tekitas kala järele kunstlikult suure nõudluse. Kalasöömine muutus religioosselt põhjendatuks ja seeläbi lausa üldiseks kohustuseks. Kala oli nii keskajal kui ka hilisematel sajanditel liha aseaine, mis kujundas tugevalt rahva suhtumist temasse.

Kalapüük etendas Eesti elanike elus tähtsat osa juba kiviajal, rohkeid teateid selle kohta pakub arheoloogiline leiuaines. Elanike menüüsse kuulusid mitmesugused mere- ja mageveekalad: sisemaal püüti peamiselt haugi, latikat, säga, ahvenat jm, rannikul ja saartel turska, koha, lesta jm. Neoliitikumi asulast Kasekülas Lääne-Eestis on leitud koguni üheteistkümne kalaliigi luid.² Tuntud olid tänapäevani harrastatavad kalapüügiviisid: ahingu-, õnge- ja võrgupüük. Viljelusmajanduse arenedes jäi kalastus tagaplaanile, kuid oli jätkuvalt kohaliku eluviisi lahutamatu osa, kala oli toidulaual tavaline, pakkudes täiendust või vaheldust põllumajandus- ja karjakasvatussaadustele ning nendest valmistatud roogadele. Keskajal kujunes kalast lisaks veel tähtis kaubaartikkel. Hansakaupmehed vedasid seda Eestisse sisse – just sel ajal kodunes rahva toidusedelis soolaheeringas – ja kohalikku kala vahendasid nad omakorda Lääne-Euroopa turule. Kas kalal oli ka

¹ Käesolev artikkel on valminud teadusprojekti IUT31-6 „Eesti ajaloo rahvusülene raamistik: transkultuurilised põimingud, ülemaailmsed organisatsioonid ja piiriülene ränne (16.–21. saj)“ raames.

² Kriiska, A., Lõugas, L., Saluäär, U. Archaeological excavations of the Stone Age settlement site and ruin of the stone cist grave of the Early Metal Age in Kaseküla. – Arheoloogilised Välitööd Eestis, 1998, 39.

muinasaja uskumustes või riitustes mingi tähtsus, pole selge, igatahes keskajal sai kalasöömine religioosse põhjenduse, muutudes seeläbi lausa üldiseks kohustuseks.

Kui kalapüügi ja kala toiduks tarvitamise vanemat ajalugu Eestis saab uurida vaid arheoloogilise leiuainese põhjal, siis alates keskajast on uurijate kasutada veel mitmesugused kirjalikud ning visuaalsed allikad. Need heidavad valgust kala tähtsusele kohalikus majandusel, sise- ja väliskaubanduses, samuti inimeste toidusedelis. Siiski leidub keskaja kalateemale pühendatud eriuurimusi vähe, eelkõige on kala ja kalastuse ajalugu vaadeldud üldisemate käsitluste ühe osana. Nii näiteks on hansakaubanduse ajaloo raames pööratud tähelepanu ka kala-kaubandusele.³ Agraarajaloo uurija Herbert Ligi uurimustes kajastub muuhulgas kala osa Eesti talupoegade koormistes.⁴ Keskaja toidukultuuri käsitlustes on vaadeldud kala kohta peaaesjalikult linlaste toidulaual.⁵ Viimastel aastatel on ilmunud arheoloogilise leiuainese tehnoloogiliselt moodsal analüüsil põhinevaid uurimusi kalapüügi ja kala toiduks tarvitamise kohta keskajal,⁶ sel viisil saadud uudne info pakub olulist täiendust muudest allikatest pärit teadetele. Kala osa Eesti elanike toidukultuuris ja kalastust on põhjalikult käsitlenud etnoloogid,⁷ tõsi küll, üldjuhul puudutavad nende tööd 19. sajandist varasemat aega vähe. Ajas kaugemale tagasi kui vaid sajand või paar ulatuvad, vähemalt osaliselt, kalaga seotud rahvapärinus ja -uskumused, mis on pakkunud uurimisainest folkloristidele.⁸

Käesolevas kirjatöös on peamiselt kirjalikele allikatele tuginedes vaadeldud kala tähtsust majandusel ja toidulaual 13.–16. sajandi Eestis. Eesmärgiks on anda ülevaade peamistest püügikaladest ja tähtsamatest kaubaartiklitest ehk milliseid kalu sel ajal hinnati ja eelistati ning kuidas neid toiduks tarvitati. Vähem huvipakkuv ei ole kalapüügi laiem sotsiaalne mõju keskaja ühiskonnas, kus kala igapäevane tarbimine oli tugevalt mõjutatud religioossetest printsiipidest.

³ **Mickwitz, G.** Aus Revaler Handelsbücher. Harrassowitz, Leipzig, 1938; vrd **Jahnke, C.** Das Silber des Meeres. Fang und Vertrieb von Ostseehering zwischen Norwegen und Italien (12.–16. Jahrhundert). Böhlau, Köln, 1999; vrd **Jahnke, C.** „Das Silber des Nordens“. Lübeck und das europäische Heringshandel im Mittelalter. (Handel, Geld und Politik vom frühen Mittelalter bis heute, 3.) Schmidt-Römhild, Lübeck, 2000.

⁴ **Ligi, H.** Talupoegade koormised Eestis 13. sajandist 19. sajandi alguseni. Eesti Raamat, Tallinn, 1968.

⁵ **Põltsam-Jürjo, I.** Pidusöögist näljahädani. Söömine-joomine keskaja Tallinnas. Hea Lugu, Tallinn, 2013; vrd ka **Mänd, A.** Pidustused keskaja Liivimaa linnades 1350–1550. (Tallinna Linnaarhiivi toimetised, 7.) Eesti Keele Sihtasutus, Tallinn, 2004.

⁶ **Lightfood, E. jt.** The influence of social status and ethnicity on diet in medieval Tallinn as seen through stable isotope analysis. – Estonian Journal of Archaeology, 2016, 20, 1, 81–107; **Lõugas, L., Kadakas, V., Kadakas, U.** Fishery in prehistoric and medieval Tallinn, Estonia. – Environmental Archaeology: The Journal of Human Palaeoecology, 2016, 21, 1–8.

⁷ **Moora, A.** Eesti talurahva vanem toit, II: Joogid, leib ja leivakõrvane. Valgus, Tallinn, 1991, 187–217; vrd **Ränk, G.** Peipsi kalastusest. (Õpetatud Eesti Seltsi kirjad, II.) Õpetatud Eesti Selts, Tartu, 1934; **Luts, A.** Loodusvarud majandamises. – Rmt: Eesti rahvakultuur. Koost A. Viires, E. Vunder. Eesti Entsüklopeediakirjastus, Tallinn, 1998, 121–164.

⁸ **Hiimäe, M.** Kaksikümmend kaks kala eesti rahvausundis, I. – Mäetagused, 1999, 11, 7–33; **Hiimäe, M.** Kaksikümmend kaks kala eesti rahvausundis, II. – Mäetagused, 1999, 12, 7–29; **Hiimäe, M.** Kaksikümmend kaks kala eesti rahvausundis, III. – Mäetagused, 2000, 13, 7–23.

KALAVARUD

Eestis on ajalooliselt olnud rikkalikud looduslikud kalavarud. Siinset kalarikkust kiidavad juba kõige varasemad keskaja Liivimaa puudutavad kirjalikud allikad: kroonikad ja geograafilised kirjeldused. Nii kirjutab Lübecki Arnold (umbes 1150–1211/1214) oma misjonikroonikas „Chronica Slavorum“:

Sellel maal on viljakandvad põllud, rohkelt karjamaid, on niisutavaid jõgesid, niisamuti on [maa] piisavalt rikas kalade poolest ning kaetud metsaga.⁹

Frantsiskaani munga Bartholomaeus Anglicuse (umbes 1180–1275) teos „De proprietatibus rerum“ kirjeldab Eesti alasid aga järgmiselt:

Revalia on parajalt viljakas, niisutatud veekogude ja tiikidega, rikas mere- ja järvekaladest, seal on palju väikesi ja suuri kariloomi.¹⁰

Loodurikkuste ülistamine 13. sajandi kirjatöödes, kus on käsitletud veel kristianiseerimata alasid, oli eelkõige märgilise tähendusega, andes samas tunnistust, et kalarikkuse olemasolu oli tolle aja käsituses üks uuele „tõotatud maale“ suunatud ootustest. Vähemasti kroonikute nägemuses püsis kalariikkus ka 16.–17. sajandil Liivimaa kirjeldustes olulisel kohal, sellest kirjutab Balthasar Russow:

Nii ei ole kogu maal, eriti Eesti pinnal ainsatki lossi, alevit, talu või küla, kus ei oleks mitte toredaid järvi või jõed ja ojad mööda ei voolaks. Neist saab igasugu kalu ja vähki, ja nii rikkalikult, et ka ühelegi talupojale ei olnud kunagi keelatud kalu ja vähki püüda ja müüa oma tahtmist mööda.¹¹

17. sajandi kroonik Dionysius Fabricius lisab:

nii et vaevalt leidub siin suurtsugu aadlikest mõni, kel poleks isiklikke igat liiki kaladega täidetud järvi, tiike ja jõgesid...¹²

Kalaveed olid Eestis jagatud külade ja saraskondade vahel, pärast Saksa-Taani vallutust 13. sajandi algul hakkasid maahärrad kalapüüki oma eesõiguseks pidama. Läänistatud alal oli kalapüügiõigus ainult lääni valdajal, talupojad said seal kala püüda lisakoormise eest. Liivimaa vanima rüütliõiguse järgi karistati võõrais eravetes kalastamise eest ühe marga suuruse trahviga.¹³ Seevastu ordu ja piiskoppide domeenis asunud kalastuskohtade ja kalavete kasutamisel arvestati rohkem vanu tavasid ning kalapüük polnud seal nii piiratud. Näiteks 1265. aastal andis ordumeister Uus-Pärnu elanikele vaba kalastusõiguse meres ja jõel.¹⁴ Tallinna piis-

⁹ **Tamm, M.** A new world into old words: the eastern Baltic region and the cultural geography of medieval Europe. – Rmt: The Clash of Cultures on the Medieval Baltic Frontier. Koost A. Murray. Ashgate Publishing, Aldershot, 2009, 23.

¹⁰ Samas, 23.

¹¹ **Russow, B.** Liivimaa kroonika. Tõlk D. Stock, H. Stock. Hotger, Tallinn, 1993, 18.

¹² **Fabricius, D.** Livoniae historiae compendiosa series / Liivimaa ajaloo lühiväljaanne. Tõlk J. Unt. Johannes Esto Ühing, Tartu, 2010, 87.

¹³ Eesti talurahva ajalugu, 1. Toim J. Kahk, E. Tarvel. Olion, Tallinn, 1992, 157.

¹⁴ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini / Quellen zur Geschichte der Stadt Pernau 13.–16. Jahrhundert. Koost I. Põltsam, A. Vunk. Pärnu Muuseum, 2001, 18–19: ...*fri to fischende in de Embecke und in dem mere.*

kopil tekkis kalastamisõiguse üle Mägise jões tüli Daugavgrīva tsistertslastega, 1254. aastal saavutatud kokkuleppe kohaselt lubati piiskopil ja tema talupoegadel jões kalu püüda ning kalatõkkeid rajada.¹⁵ Igatahes tegi valitsev suur nõudlus kala järele kalapüügiõigusest märkimisväärset majanduslikku kasu töotava privileegi. Kalapüügi tähtsusest tulenevalt leidis maaisandate teenistuses ametimehi, kelle ülesannete hulka kuulus kalastuse korraldamine ja/või selle üle valvamine. Ordu-linnustes oli ametis kalameister (*vischmeister*).¹⁶ Pärnu jõe suudmes ja Reiu jões oli näiteks säinapüük komtuuri eesõigus, seetõttu võisid linna talupojad ning kalurid püügiga alustada alles pärast komtuuri kalameistrit.¹⁷ Kalakümnise kogujaks seadsid maaisandad ühe oma talupoegadest, 16. sajandi esimesest poolest pärit Läänemaa vakuraamatus nimetatakse teda „rannafoogtik“. Näiteks Liu külas oli kõnealusel ametis Mattis Janipoick, kes oli seetõttu muudest töökohustustest vabastatud.¹⁸ Samas pidasid Kuramaal seda ametit peamiselt kohalikest vasallisuguvõsadest põlvnenud sakslased.¹⁹

Keskajal hõivas kala Eesti elanike majanduslikus tegevuses ja toidulaual iseäranis tähtsa koha. Isegi sedavõrd, et juurdepääs kalavarudele sai lausa asustuslooliselt oluliseks teguriks. Kroonik Dionysius Fabricius vahendab, et Kärkna tsistertslaste kloostris asukoha valikul arvestati, et klooster asuks jõe kaldal

selleks, et munkadel oleks alati tubli toidupoolis kaladest, keda seal oli tohutu hulk.²⁰

Eesti rannikualadele tekkis keskajal püsiasustus. Selle tunnistuseks on rannakülade ilmumine allikatesse 13. sajandi keskel: 1259. aastal Pärisea, 1271. aastal Haabneeme, 1284. aastal Keibu, 1290. aastal Juminda, 1314. aastal Muuga jne.²¹ Levinud arvamuse järgi oli Eesti rannikuala 13. sajandil küll asustamata, kuid sisemaa küladele kuulusid üksikud rannaosad või õigus seal kalastada.²² Enn Tarveli oletuse järgi leidis rannakülased ka enne 13. sajandit, kuid need ei pruukinud kalurikülade olla. Ta juhib tähelepanu, et isegi 16.–17. sajandil polnud kalurikülade ja teiste rannäärsete külade erinevus kuigi suur, st ka rannakülade elanike jaoks oli põllupidamine tähtsal kohal ning nad andsid põllusaadusi koormiseks.²³

¹⁵ Eesti talurahva ajalugu, 157.

¹⁶ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini, 29; Nn kalameister oli Saksa Ordu algsest üks orduvendadest, vt **Thielen, P. G.** Die Verwaltung des Ordensstaates Preussen vornehmlich im 15. Jahrhundert. Böhlau, Köln, Graz, 1965, 106, 107. 16. sajandi keskel arvati Viljandi ordu-linnuses kalameister aga käsitöösellide hulka kuuluvaks, vt **Johansen, P.** Ein Verzeichnis der Ordensbeamten und Diener im Gebiete Fellin vom Jahre 1554. – Rmt: Sitzungsberichte der Altertumforschenden Gesellschaft zu Pernau. L. W. Laakmann, Pärnu, 1930, 9, 125.

¹⁷ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini, 29.

¹⁸ **Stackelberg, F.** Das älteste Wackenbuch der Wiek (1518–1544). (Õpetatud Eesti Seltsi aastaraamat 1927.) K. Mattiesen, Tartu, 1929, 176. Kalakümnist maksti natuuras. 16. sajandi keskel pidid Saare-Lääne piiskopkonna mandriosas isegi raharendile üleviidavad rannatalupojad seda natuuras maksma, vt samas, 128, 130.

¹⁹ **Stackelberg, F.** Das älteste Wackenbuch der Wiek (1518–1544), 236.

²⁰ **Fabricius, D.** Liivimaa ajaloo lühiülevaade, 87.

²¹ Eesti talurahva ajalugu, 137.

²² **Luts, A.** Loodusvarud majandamises, 122–123.

²³ Eesti talurahva ajalugu, 137.

Väärrib märkimist, et Peipsi-äärsetes külates, kus käsitöö ja kaubitsemise kõrval oli majanduselus tähtsal kohal kalapüük, leidis palju tavalistest adralalupoegadest paremas sotsiaalses seisundis vabatalupoegi.²⁴

Nii maal kui ka linnas elas inimesi, kellele kalapüük oli peamine elatusala. Teadad on kalurikülasid. Näiteks asusid Sauga jõe suudmes Vana-Pärnu vastas, samuti Pärnu jõe suudme lähedal jõesaarel Liivimaa ordu kalurikülad.²⁵ Jõe-poolses eeslinnas paiknes veel Uus-Pärnu kaluriküla. Ordu andis kaluritele, kel polnud põllumaad, erioiguse Uus-Pärnus oma vajaduseks rukist osta, kuid raad pidi seadma ametisse mehe, kes neile vilja välja mõõtis ja kogu kauplemist kontrollis.²⁶ Tallinna Kalamaja eeslinn arvatakse olevat välja kasvanud muinasaegsest hooajalisest kaluriasulast. Keskajal elasid seal valdavalt kalurid²⁷ ja teised merendusega seotud elukutsete esindajad. Kalamaja kalurite püügipiirkond hõlmas Soome lahe lõunarannikut ja ulatus Haapsaluni. Peamiselt püüti räime, turska, kilu, kalasaagist võttis raad oma osa.²⁸

Kohalik kala oli siseturul tähtis kaup, niisamuti veeti seda (näiteks angerjat, tuura, silmu, lõhet jm) maalt välja, samal ajal toodi Lääne-Euroopast Eestisse resp. Liivimaale sisse töödeldud kala, peamiselt soolaheeringat ja kuivatatud turska. Keskaja kiriku seatud arvukad paastupäevad tekitasid kala järele kunstlikult suure nõudluse. Viimane omakorda andis impulsi nii kalastusele kui ka kalakasvatuse arenguks. Keskajal on Eesti kalatiike mainitud linnade asjaajamis-dokumentides. Tallinna rae 15. sajandi arveraamatud annavad teada mitmesuguste kalade raetiikidesse laskmisest. Näiteks 1439. aastal pandi raetiiki hauge, latikaid, vimbu ja kokri.²⁹ Linnakodanikele kuulunud kalatiikidest on teateid näiteks Uus-Pärnust.³⁰ Tsistertslased olid keskaja Euroopas tuntud kui tublid kalakasvatavad, vähemalt mingil määral tegelesid nad sellega ka Liivimaal. Kalatiigid olid rajatud hiliskeskajal Lihula naistsistertslaste maavalduste keskuseks kujunenud Kloostri mõisa juurde.³¹ Lähemalt on uuritud Padise ja Kärkna kloostri kalatiike.³² Lisaks

²⁴ Samas, 166.

²⁵ **Laakmann, H.** Geschichte der Stadt Pernau in der Deutsch-Ordenszeit (bis 1558). (Wissenschaftliche Beiträge zur Geschichte und Landeskunde Ost-Mitteleuropas herausgegeben vom Johann Gottfried Herder-Institut, 23.) Herder, Marburg, Lahn, 1956, 53.

²⁶ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini, 24: *...sunderlich vischere am strande, de keinen acker hebben, sollen und mogen tho erer notorff roggen kopen...*

²⁷ Tallinna ajaloo lugemik. Dokumente 13.–20. sajandini. Toim L. Kõiv jt. Tallinna Linnaarhiiv, 2014, 184: *1554. aastal andis auväärne raad korralduse, et kes Kalamajas hütti osta tahab, peab kalur olema.*

²⁸ Tallinna ajaloo lugemik, 181.

²⁹ Kämmererbuch der Stadt Reval. Toim R. Vogelsang. 4 Halbbände. Böhlau, Köln, Wien, 1976–1983, nr 381.

³⁰ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini, 158: *...unnd hefft ihnn affgekofft eyn kleyne stede myth eyne fischdick by der reperbane...;* vrd samas, 312, 315, 316.

³¹ **Tuulse, A.** Die Burgen in Estland und Lettland. (Õpetatud Eesti Seltsi toimetised, XXXIII.) Dorpater Estnischer Verlag, Dorpat, 1942, 287.

³² **Tamm, J.** Eesti keskaegsed kloostrid. Eesti Enstüklopeediakirjastus, Tallinn, 2002, 39, 44.

kloostritele leidus kalatiike linnuste, näiteks Maasilinna ordulinnuse,³³ samuti mõisate juures. Samas asusid paljud mõisad juba nagunii mingi veekogu ääres.

Keskaegse kalakasvatuse puhul ei saa alati kindel olla, et tiikidesse lasti kala-maime. 17. sajandil viidi mõisatiikidesse suuri kalu, see oli omamoodi kalade säilitamise või hoidmise viis ehk võimalus vajadusel mugavalt ja kiiresti värsket kala saada.³⁴ 1462. aastal lasti Tallinna raetiiki 1100 kokre, 1466. aastal aga 1000 haugi ja 1200 ahvenat. Need teated lubavad küll arvata, et tegu ei olnud suurte kaladega.³⁵ Kuna haug on röövkala, siis tõenäoliselt ei pandud neid ahvenatega ühte tiiki. Kalade eraldamine oli võimalik, sest rae valduses oli rohkem kui üks tiik. Igatahes enam kui tõenäoliselt ei kasutatud kesk- ja varauusajal kalatiike alati ning ainult kala säilitamise kohana, vaid nendes viljeldi ka kalakasvatust.

KALA SORTIMENT

Keskajal Eestis püütud ja müügiks pakutud kala valik oli lai: räim, lõhe, tursk, lest, tuur, kilu, vimb, koger, tint, haug, angerjas, ahven, latikas, siig, säinas, silm, särg, luts, kiisk jne. Kui osa kalaliike (räim, tursk, haug, lõhe, lest jm) esineb keskaja kirjalikes allikates sageli, siis mõningaid kohtab üliharva või üldse mitte. Kirjalike teadete olemasolu ja rohkus sõltuvad otseselt konkreetse kalaliigi kaubanduslikust tähtsusest omas ajas, samuti selle kohast rahva, eriti eliidi toidusedelis. Nii oli räim Eesti merepüügis juba keskajal tähtsal kohal. Odavuse ja hea kättesaadavuse tõttu oli see iseäranis lihtrahva toidulaual sagedane. Omalaadne tunnistus räime tähtsusest on 1519. aastast pärinev teade Püha kirikule kohalike kalameeste annetatud hõbedast räime kohta.³⁶ Kirjalike teadete järgi leidus proviandi hulgas muudest kaladest sagedamini turska, lesta, lõhet, ahvenat ja latikat. Mõneti üllataval kombel on keskaja dokumentides harva mainitud koha. Üks väheseid teateid tema kohta pärineb 1451. aastast, kui Paide ordulinnuse moonavaru hulgas loeti üles 150 kuivatatud koha (*czander*).³⁷ Samas tuleb koha toiduks tarvitamine hästi ilmsiks Tallinna arheoloogilises leiuaineses.³⁸ Merihärja püügist ja söömisest keskajal kõnelevad üldiselt vaid arheoloogia andmed.³⁹ August Wilhelm Hupeli väitel sõi 18. sajandil merihärja üksnes lihtrahvas.⁴⁰ See võis juba keskajal

³³ **Tuulse, A.** Die Burgen in Estland und Lettland, 187.

³⁴ **Soom, A.** Der Herrenhof in Estland. Skånska Centraltryckeriet, Lund, 1954, 159.

³⁵ Kämmererbuch der Stadt Reval, nr 1182.

³⁶ **Mänd, A.** Kirikute hõbevara. Altaririistad keskaegsel Liivimaal. Muinsuskaitseamet, Tallinn, 2008, 187.

³⁷ Liv-, Est- und Kurländisches Urkundenbuch (LUB). Koost Ph. Schwartz. Bd. 11: 1450–1459. J. Deubner, Riga, Moskau, 1905, nr 160.

³⁸ **Russow, E. jt.** Medieval and early modern suburban site in Tallinn, Tartu Road 1: artefacts and ecofacts. – Arheoloogilised Välitööd Eestis, 2012, 162.

³⁹ Samas, 162.

⁴⁰ **Hupel, A. W.** Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland. Bd. II. Johann Friedrich Hartknoch, Riga, 1777, 463.

reegel olla ja just sel põhjusel pole peamiselt eliidi söömisharjumusi peegeldavatesse kirjalikesse allikatesse kõnealuselt kalast rohkem märke jäänud. Harva on mainitud ka lutsu, üks erand on teade Narvast Tallinna toodud lutsukoorma konfiskeerimisest ja vaestele andmisest.⁴¹ Lutsul (*Quappen*) oli suurem tähtsus Peipsi järve kalasaagis, seepärast esineb ta Tartu raedokumentides.⁴² Üldse peab arvestama, et kuivõrd enamik keskajast säilinud kirjalikke allikaid pärineb Tallinnast, siis ei vahenda need kalatarbimisest Eestis terviklikku pilti ja piirkondlikud eripärad jäävad pigem varju.

Harukordne on Tallinna raearvetes sisalduv info mõõkkala ja seakala, aga ka merihundi toiduks tarvitamisest.⁴³ Paraku ei valgusta allikad, mis asjaoludel ja kust need Eesti vetes haruldased või üldse mitte esinevad kalad raehärrade juurde jõudsid, võimalik, et need saadeti kingiks. Seakala ehk pringli puhul, tõsi küll, ei olegi tegu kala, vaid vaalaliste seltsi kuuluva veeimetajaga. Viimastest on Eestis toiduks tarvitatud ka hüljest, hülgepüük oli rannikuala ja saarte, eriti Ruhnu, Kihnu, Prangli ning Saaremaa elanike tähtis elatusala. Eelkõige nende piirkondade elanike hulgas oli hülgeleha söömine veel keskajal suhteliselt levinud. 15. sajandil leidis Maasilinna ordulinnuse toidumoonu hulgas lausa mitu tunni hülgeleha, 16. sajandist säilinud kirjalike allikate andmeil jagati hülgeleha ja -pekki Tallinnas nn maja-vaestele.⁴⁴ Keskajal leidis Eesti vetes rikkalikult ka vähke, mida samuti püüti ja söödi palju.

Kalal oli hansakaubanduses keskne koht. Tähtsaim Eestisse *resp.* Liivimaale imporditud kala oli heeringas,⁴⁵ mida kaubandust reguleerivate määruste järgi tuli müüa „oma nime all“, s.o vastavalt sellele, kus kala oli püütud ja sisse soolatud.⁴⁶ Tallinnas olid kõige levinumad Skåne ja Ålborgi heeringad, veel kaubeldi Belti ning Bornholmi heeringatega. Uurimused näitavad, et heeringad olid Tallinna sisseveos väärtuse järgi arvestades kolmandal kohal.⁴⁷ Olenevalt sordist ja kvaliteedist varieerus nende hind. Näiteks 1513. aastal kõikus tunni Skåne heeringa hind 13-st kuni 21 margani. 1480. aastal maksis tünn soolaliha 2½ marka, tünn Skåne heeringat 12 marka; 1509. aastal oli tünni (soola)lõhe hind 6 marka, tünnil heeringal aga 18 marka.⁴⁸ Hinnast hoolimata ostsid heeringat meelsasti ka talupojad, see ilmneb muuhulgas Tallinna kaupmeeste võlaraamatuist.⁴⁹

⁴¹ **Süvalep, A.** Narva ajalugu, I. Taani ja orduaeg. Postimees, Narva, Tartu, 1936, 298.

⁴² Eesti Rahvusarhiiv (RA), EAA.995.1.235: Protokolle 1547–1555, I 207p.

⁴³ Kämmereibuch der Stadt Reval, nr 1498; **Hansen, G.** Die Kirchen und ehemahligen Klöster Revals. F. Kluge, Reval, 1885, 28–29.

⁴⁴ LUB-11, nr 160; Tallinna Linnaarhiiv (TLA).191.1.193: Rechnungen der Tafegilde 1482–1554, I 13.

⁴⁵ **Jahnke, C.** The Baltic trade. – Rmt: A Companion to the Hanseatic League. Koost D. J. Harreld. Brill, Leiden, Boston, 2015, 211–214.

⁴⁶ **Põltsam-Jürjo, I.** Pidusöögist näljahädani, 37, 58.

⁴⁷ **Mickwitz, G.** Aus Revaler Handelsbücher, 61.

⁴⁸ Kämmereibuch der Stadt Reval, nr 1714, 1710; TLA.230.1.Ad 32: Städtische Kämmerei-Rechnungen 1507–1533, I 23p.

⁴⁹ **Mickwitz, G.** Aus Revaler Handelsbücher, 31.

Peale heeringa liikus kohalikul turul teisigi kalu, mida tunti nende päritolukoha järgi. Näiteks kohtab allikais nn Bergeni kala (*Berger fisch*).⁵⁰ Bergen oli keskajal tuntud kuivatatud tursaga kauplemise keskusena, isegi sealse hansakontori vapil kujutati kroonitud kuivatatud turska.⁵¹ Liivimaa siseturul kujunes omaette kaubaartikliks Tartu havi (*Derpsche heckede; heket van Dorpte*), nimetus viitas kohale, kust kala püüti ja müügiks ette valmistati. Tallinnas olid need kalad hinnatud, neid varuti sageli pidusööminguteks.⁵² Väärtustamisest kõneleb seegi, et Tartu dominiiklaste konvent saatis Tallinna jutlustajavendadele kingituseks 150 Tartu havi.⁵³ Tallinna kirjalikes allikates on mainitud veel Soome havisid ja Viiburi räimi. Näiteks saatsid Tallinna dominiiklased 1522. aastal oma ordu Riia priorile kaks laevanaela Soome havisid.⁵⁴ Tallinna kodanikuproua Eimersche 1578. aastast pärit varainventari järgi leidis tema majapidamises 5000 Viiburi räime.⁵⁵ Kalapüügikohtade vastastikku külastamine oli Soome lõuna- ja Eesti põhjarranniku elanike puhul tol ajal tavaline.⁵⁶

Kala võeti Eesti talupoegadelt vakulaua andamiseks, seda küll peamiselt rannakülades. Lesti, latikaid, räimi ja vimbu nõuti kuivatatult, räimi osalt ka soolatult, samuti toodi vakupeo tarbeks värsked kalu.⁵⁷ Näiteks Saaremõisas toodi vakuandamiseks 180 kuivatatud ja 180 värsket latikat ning 6000 räime; 1569. aastal laekus Karksi linnuselääni talupoegadelt 20 leisika latika ja 20 leisika muude värskete kalade kõrval ka 600 heeringat.⁵⁸ Mõistagi ei söödud vakupeol kogu andamiseks toodud kala ära. Tähelepanu väärib, et talupoegadelt nõuti ka sellist kala, mida nad pidid ostma. Latika sage esinemine vakulaual annab tunnistust tema erilisest hindamisest. Näiteks 18. sajandi literaat A. W. Hupel nimetab latikat üldse parimaks kohalikuks kalaks. Tema andmeil olid kõige rasvasamad latikad Peipsi järves. Latikate keeli tavatseti Hupeli kaasajal valmistada äädika ja vürtsidega ning süüa nagu sissetehtud austreid.⁵⁹

Väärib tähelepanu, kui mitut liiki kala esines keskaja pidusöömingute menüüs korraga või serveeriti ühel söömaajal. 1501. aastal visiteeris Tallinna piiskop

⁵⁰ TLA.230.1.Ba 6: Rechnungen des Rates, 263.

⁵¹ Vt **Wubs-Mrozewicz, J.** Fish, stock and barrel. Changes in the stockfish trade in Northern Europe, c. 1360–1560. – Rmt: Beyond the Catch. Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900–1850. Koost L. Sincking, D. Abreu Ferreira. Brill, Leiden, 2009, 192–208; vrd **Schubert, E.** Essen und Trinken im Mittelalter. Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, 2006, 147–148.

⁵² TLA.230.1.Ba 6, l 281, 295.

⁵³ **Kala, T.** Jutlustajad ja hingede päästjad. Dominiiklaste ordu ja Tallinna Püha Katariina konvent. (Acta Universitas Tallinnensis. Tallinna Linnaarhiivi toimetised, 13.) TLÜ Kirjastus, Tallinn, 2013, 151.

⁵⁴ Samas, 151.

⁵⁵ TLA.230.1.Bt 2: Nachlässe des 16. Jahrhunderts, l 13.

⁵⁶ **Niitemaa, V.** Der Binnenhandel in der Politik der livländischen Städte im Mittelalter. Suomalainen tiedeakatemia, Helsinki, 1952, 218–219.

⁵⁷ **Põltsam-Jürjo, I.** Vakupeost keskaja Liivimaal. – Tuna, 2007, 4, 20.

⁵⁸ Eesti talurahva ajalugu, 226; **Ligi, H.** Talupoegade koormised Eestis 13. sajandist 19. sajandi alguseni, 80.

⁵⁹ **Hupel, A. W.** Topographische Nachrichten von Lief- und Ehistland, 467.

Nicolaus Rottendorp Niguliste kirikut, visitatsiooni ajal kostitati teda kahel päeval paastu tõttu vaid kalatoitudega. Esimese päeva söömaajal serveeriti kõrgele vaimulikule heeringat, lõhet, turska, merihunti, latikat, angerjat ja täpselt määratlemata „värsked kalu“. Teisel päeval polnud valik kasinam: heeringas, räim, angerjas, merihunt, latikas, lest ja „värsked kalad“.⁶⁰ 1525. aastal Tallinnas ordumeistri auks peetud pidusöögil pakuti kuivatatud turska, lõhet, heeringat, tuurakala, angerjat, värsked kalu ja kalasüli.⁶¹ 1546. aastal serveeriti Tallinna rae vastlapeol lisaks liharoogadele ka kuut liiki kala (heeringat, turska, latikat, haugi, lesta, lõhet).⁶² Rikkalikus valikus kala leidis ka eliidi teemona hulgas. Nii võtsid 1471. aastal Valka linnadepäevale sõitnud Tallinna raesaadikud kaasa heeringat, lõhet, turska, räime, angerjat, tinti, kuivatatud turska, lesta, ahvenat ja Tartu havi.⁶³ 1509. aasta linnadepäevale lähetatud Tallinna saadikud said teemoonaks muu toidukraami hulgas haugi, soolaangerjat ja -lõhet, räime, tinti, kuivatatud turska, soolaturkska, lesta, kammeljat, heeringat ning kuivatatud lõhet.⁶⁴

Kui laias valikus ja millist kala toiduks tarvitati, sõltus isiku sotsiaalsest staatusesest ning majanduslikest võimalustest. Eliit eelistas võimalusel suuri vääriskalu, eelkõige havi, angerjat, lõhet, tuura, heeringat jt, hinnati ka haruldasi liike, nagu merihunti või mõõkkala. Näiteks haug, mis oli keskaja Euroopa kokaraamatutes üks enim esinenud kala, oli samuti Liivimaa ülemkihi peolaul hinnatud.⁶⁵ Haugist tarvitati juba vanal ajal toiduks ka marja, vähem rasva.⁶⁶ Keskajal nautis Eesti *resp.* Liivimaa eliit oma toidulaul ka lihtrahva laual tavalisi liike, näiteks räime, lesta, tinti jms. Peenes köögis valmisid road eelistatavalt värskest kalast. Ühiskonna sotsiaalse ja majandusliku eliidiga võrreldes oli alamkihti kuulunud ning vaeste inimeste jaoks kala ja kalatoitude valik alati piiratum. 1514. aastal kuulus Tallinna rae poolt Vão küla heinalistele määratud päevase moona hulka lisaks muule toidukraamile veel 40 kilu, 30 räime ja 8–9 ahvenat.⁶⁷ 1550. aastal oli kala sortiment Vão heinatöölise menüüs mõnevõrra rikastunud, päevilistele jagati värsket räime, silku, soolaturkska, kuivatatud räime ja Skåne heeringat.⁶⁸ Keskajal Tallinnas vaeste abistamisega tegelnud Lauagild jagas linnavaestele kaladest peamiselt turska, lõhet, siiga ja heeringat.⁶⁹ Liivimaa sõja päevil 1569. ja 1570. aastal osteti Tallinnas Suure Rannavärava juures asunud rõugemaja elanike tarvis,

⁶⁰ Hansen, G. Die Kirchen und ehemahligen Klöster Revals, 28–29.

⁶¹ Johansen, P. Ordensmeister Plettenberg in Reval. – Beiträge zur Kunde Estlands, 1927, 12, 4–5, 114–115.

⁶² TLA.230.1.Ba 6, 1 295.

⁶³ TLA.230.1.BL 2(I): Rechnungsablegungen der Deputierten zu den Landtagen 1509–1561, 1 8.

⁶⁴ LUB, Zweite Abteilung. Bd. 3: 1505–1510. Koost L. J. Arbusow. Deubner, Riga, Moskau, 1914, nr 734.

⁶⁵ Põltsam-Jürjo, I. Pidusöögist näljahädani, 183–187; Mänd, A. Pidustused keskaja Liivimaa linnades 1350–1550, 465.

⁶⁶ Hupel, A. W. Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland, 465; Moora, A. Eesti talurahva vanem toit, 195–197.

⁶⁷ Johansen, P. Beiträge zur älteren estnischen Agrargeschichte, II. – Beiträge zur Kunde Estlands, 1928, 14, 26–27.

⁶⁸ TLA.230.1.Ad 54: Städtisches Wackenbuch für das Dorf Vete 1550–1602, 1 10.

⁶⁹ TLA.191.1.193, 1 3–4p.

nii värskeid, kuivatatud kui ka soolatud räimi, samuti lesti ning kilusid.⁷⁰ Umbes sada aastat hiljem oli seegielanike menüüs kala sortiment veelgi vähenenud. Nii pakuti 17. sajandi keskpaiku Tallinna Jaani seegis kala neljal päeval nädalas, põhiliselt räime, korra ka heeringat, võimalusel lesta.⁷¹ Kalavaliku kahanemise tendents materiaalselt vähe kindlustatud inimeste menüüs jätkus järgnevatel sajanditel. Nii oli 19. sajandi teisel poolel Balti raudtee ehitusel töötanud meeste põhitoid rukkileib ja silk, mõisas teotööl käinud talusulane sai nädalamoonaks samuti rukkileiba ning silku, lisaks lähkriiga hapupiima.⁷²

Keskaeg on n-õ statistikaeelne ajastu, seetõttu pole võimalik teada saada, kui palju söödi kala ühe inimese kohta aastas. Iseenesest annavad kirjalikud allikad kalakoguste kohta sageli küllaltki üksikasjalikku infot. Nii oli 1451. aastal Lihula ordulinnuse moona hulgas 1001½ kuivatatud kala, 40 000 kuivatatud ahvenat, 2½ tunni heeringat, 3½ tunni lõhet, 1 vaat tuurakala ja 1002 kuivatatud turska (*flacfish*); samas koosnesid Maasilinna ordulinnuse varud 1003 latikast, 30 000 räimest, 1010 särjest, 1007 ahvenast, 1001½ kammeljast ja 1001½ kuivatatud kalast.⁷³ Paraku ei piisa säilinud teadetest välja selgitamiseks, mitu kilogrammi kala tegi see inimese kohta aastas keskmiselt. Võttes aluseks Tallinna rae poolt 1514. aastal heinatöölisele määratud kalade päevanormi – 40 kilu, 30 räime, 8–9 ahvenat –, võib päevaseks kalakoguseks pidada umbes 2–2,5 kg (seda arvestusega, et kolm keskmist räime kaaluvad umbes 70 g, üks kilu umbes 11 g ja ahven umbes 100–200 g). Samas jääb ebaselgeks, kas see kogus oli mõeldud töölisele või ka tema pereliikmetele (juhul kui neid oli). Kui saadud tulemuse alusel püüda arvutada aastast kalatarbimist, siis ainuüksi umbes 140 paastupäeva tõttu võis see olla ligikaudu 150 kg, kohati ehk isegi kuni 200 kg aastas.⁷⁴ 19.–20. sajandi vahetuse andmete järgi söödi mõnes Kolga-Jaani taluperes Võrtsjärve ääres aasta jooksul ära 30 puuda (1 puud = 16,38 kg), s.o 491,4 kg kala.⁷⁵ Jällegi pole teada, kui suurt peret on silmas peetud, aga näiteks 6–7-liikmelise pere puhul tegi see inimese kohta umbes 70–80 kg kala aastas. Eesti Konjunkturiinstituudi andmetel söödi Eestis 2007. aastal 13,4 kg ja 2012. aastal 11 kg kala inimese kohta aastas.⁷⁶ Kuigi keskaega puudutav arvestus on äärmiselt tinglik ja ebamäärane, võib siiski hinnata realistlikuks nüüdisajast vähemalt kümme korda suuremat kalatarbimist.

⁷⁰ TLA.230.1.Bd 3, 19–20.

⁷¹ TLA.230.1.Bi 161/I, 1170.

⁷² **Soom, A.** Mälestusi ja artikleid. Eesti Ajalooarhiiv, Tartu, 1996, 46.

⁷³ LUB 11, nr 160.

⁷⁴ Näiteks arvestab Robert Jütte Lübecki Püha Vaimu hospitali elanike keskmiseks kalatarbimiseks 17. sajandi keskpaiku 150 kg aastas, vt **Jütte, R.** Diets in welfare institutions and in outdoor poor relief in Early Modern Western Europe. – *Ethnologia Europaea*, 1987, 16, 124; vrd **Krug-Richter, B.** Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands. – Rmt: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Koost G. Wiegelmann, R.-E. Mohrmann. Waxmann, Münster, New York, 1996, 191.

⁷⁵ **Moora, A.** Eesti talurahva vanem toit, 190.

⁷⁶ **Josing, M.** Kala ja kalatoodete tarbimise trendid. Eesti Konjunkturiinstituut, Tallinn, 2014. <http://www.slideshare.net/pollumajandusministeerium/kala-31932812> (vaadatud 27.06.2018).

KALASÄILITAMINE JA KALATOIDUD

Keskajal mõjutas toiduainete kättesaadavust ja toiduks tarvitamist väga tugevalt hooajalisus. Inimesed olid harjunud, et värske toidutooraine – köögiviljad, puuviljad, maitsetaimed, aga samuti liha ja kala – oli olemas vaid kindlal aastaajal. Suurel osal aastast tuli eriti lihtrahval leppida pikaajaliseks säilitamiseks töödeldud toiduainetega. Kala püüti Eestis sageli kudemisperioodil, aga põhimõtteliselt sai seda teha aastaringiselt. Just seetõttu pakkus kala olulist täiendust hooajalisest toiduvalikust kujundatud menüüle. Kuigi värske kala oli aasta ringi kättesaadav, oli samas tegu kergesti rikneva toiduainega, seepärast müüdi ja tarvitati toiduks rohkem töödeldud kala. Sellegipoolest oli linnas alati ka värsket kala müügil. Huvipakkuvat infot kalamüügi kohta pakuvad Tartu raeprotokollid 1550. aastatest. Nimelt on seal eristatud kauplemist surnud (*die doden vißke*) ja eluskalaga, viimastest on konkreetselt nimetatud haugi (*levendige heckede*).⁷⁷ Värske kalaga kauplemist kontrolliti, see ei tohtinud olla roiskunud või haiseda. Kui müüja sellist kala turult õigel ajal ära ei viinud, viskasid raeteenrid selle jõkke.⁷⁸ Venelased ja mittesakslased *resp.* eestlased, kes eluskalaga turule kauplema tulid, võisid kaubelda kolmel järjestikusel päeval, olid nad kauem, kala konfiskeeriti ning jagati vaestele.⁷⁹ Müügiks kõlbmatu kala saatmine vaestele oli tavaline praktika ka teistes Liivimaa linnades. Näiteks 1384. aasta Riia *bursprake* nägi ette, et müügil olnud kala, mis polnud enam värske, tuli saata Pühavaimu seeki.⁸⁰ Tähelepanu väärib, et Tartus pidid kalakauplemisel silma peal hoidma Suurgildi liikmetest vaeste eestseisjad.⁸¹ Tallinnas lubati kaluritel värsket kala turul müüa, kuid kuivatatud ja soolakalaga kauplemine oli 15. sajandi algusest peale kalakauplejate (*fischhöker*) eesõigus,⁸² sellist kala tohtis müüa ainult müügiputkades.⁸³ Rae pidusööminguiks varutud kalade hulgas on mainitud ka külmutatud ja elusat kala, näiteks 1530. aastal osteti vastlajooduks ühe Riia marga eest 12 elusat latikat (*levendysche bressem*) ning 30 killingi eest külmutatud latikaid (*gefraren bressem*).⁸⁴ Tallinna kalakaubitsejad ostsid kaupa sadamasse saabunud laevadelt,⁸⁵ neile kuulus seal ostueesõigus, alles pärast neid oli kodanikel õigus kolme päeva jooksul laevadelt enda tarbeks kaupa osta. Kuivatatud ja soolatud kalaga varustasid keskajal Tallinna muuhulgas Soome ning Saaremaa kalakauplajad.⁸⁶

⁷⁷ RA, EAA.995.1.235, l 207p.

⁷⁸ RA, EAA.995.1.235, l 207p, 208: ...*szo sall men sie in die becke gethen.*

⁷⁹ RA, EAA.995.1.235, l 208.

⁸⁰ LUB. Bd. 3: 1368–1393. Koost F. G. v. Bunge. Kluge & Ströhm, Reval, 1857, nr MCCXIII, § 48.

⁸¹ RA, EAA.995.1.235, l 188: *Die vorstender der ermen wurde vorupseher verordenet uppert fischmarcket...*

⁸² **Johansen, P., zur Mühlen, H. v.** Deutsch und Undeutsch im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval. Köln, Wien, 1973, Bursprake D § 64, 67, E § 130.

⁸³ LUB 4, nr MDXVI, § 86.

⁸⁴ TLA.230.1.Ba 6, l 286.

⁸⁵ **Nottbeck, E. v., Neumann, W.** Geschichte und Kunstdenkmäler der Stadt Reval. Franz Kluges's Verlag, Reval, 1904, 76.

⁸⁶ **Johansen, P., zur Mühlen, H. v.** Deutsch und Undeutsch im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval, 145.

Keskaja linnas kehtestati kalastamisel ja kalaga kauplemisel mitmesuguseid kitsendusi: nii keelas Tartu raad nn rumenikel (*rumenicke*) ja venelastel külmutatud, elus- või nn surnud kala edasimüügi eesmärgil linnas kokku osta.⁸⁷ Etnilisel alusel vahetegemist, õiguste piiramist esines ka teistes linnades, näiteks keelas Vana-Pärnu raad linnas elavatel kodanikuõigusega mittedakslastel, s.o eestlastel, omada isiklikku laeva või paati, millega kala püüda.⁸⁸

Kala põhilised säilitamise viisid Eestis olid nii keskajal kui ka hiljem kuivatamine (vinnutamine) ja soolamine. Vanim ja levinuim kalasäilitamise võte on selle kuivatamine või vinnutamine tuule ning päikese käes. Kala võidi enne vinnutamist ka lühikest aega soolas hoida.⁸⁹ Tõsi küll, see komme sai Eestis üldisemaks muutuda alles siis, kui inimestel oli soola vabalt käes. Kala tavatseti kuivatada ka ahjus. Mõned uurijad eelistavadki kuivatamise all silmas pidada just ahjus kuivatamist. Kalad suleti ahju, mõne tunni pärast neid segati ja pandi ahi uuesti kinni. Hommikuks olid kalad kuivad ja muredad, need laoti korvidesse ning puistati vahele soola, sellised kalad säilisid kaua.⁹⁰ Tänu regulaarse soolakaubanduse sisseadmisele hansakaupmeeste poolt 13. sajandil said Eesti elanikud hakata pikaajaliseks säilitamiseks kala ka sisse soolama. 16. sajandi lõpust pärit Padise mõisalääni foogti arveraamatu järgi käidi sealse majapidamise jaoks igal aastal Vihterpalus säinast (*ide*) ja vimmakala püüdmast. 1596. aasta sissekande järgi saadi säinast 207 ja vimba 1407 tükki. Osa kalast – 1¼ tünni (1 tünn = 100–120 l) – soolati, ülejäänud – 26 leisikat (s.o umbes 216 kg) – kuivatati.⁹¹ Kuivatamise eelis soolamise ees oli alati, et see nõudis vähem soola. Kala aitas säilitada ka talvekülm, kõige lihtsam viis kalakülmutamiseks oli laotada kalad pärast püüki jääle ja lasta ära külmuda.⁹² Elusalt külmudes säilitas kala oma loomuliku värvi ja tema maitseomadused olid lähedased värsketele kalale. Igatahes oli talv Eestis kalaga kauplemiseks eriti hea aeg. Taliteega ja talvekülmaga sai kala hõlpsasti regedel püügikohast kaugemale vedada. Just sellest kirjutab kroonik Balthasar Russow:

Mõlemad nimetatud järved [Peipsi ja Võrtsjärv] on väga kalarikkad ja toidavad palju kohti suvekuudel, kogu Eestimaad aga talveajal reeteega igasuguste kaladega.⁹³

Külmutatud, niisamuti värsked (*die frisschen fische*), surnud ja eluskalaga kauplemisest on juttu ka Tartu raeprotoollides.⁹⁴

⁸⁷ RA, EAA.995.1.235, l 208. *Rumenick*, ilmselt vene keeles *röbnik*, vt Tartu ajalugu. Koost R. Pullat. Eesti Raamat, Tallinn, 1980, 47.

⁸⁸ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini, 110: *...dath se schollen nene eghen scheppe edder botthe hebben, myth tho faren edder fysschen.*

⁸⁹ **Moora, A.** Eesti talurahva vanem toit, 198.

⁹⁰ Samas, 198, 204.

⁹¹ Svenska Riksarkivet (SRA), Kammararkivet, Baltiska fogderäkenskaper, F. 375 (Padis), volym 57–58.

⁹² **Ränk, G.** Peipsi kalastusest, 167.

⁹³ **Russow, B.** Liivimaa kroonika, 18.

⁹⁴ RA, EAA.995.1.235, l 193p; 207p: *...die fischers mith den gefraren und ungefraren viszken...; l 213: ...nene fraren noch levendige, edder dode vißke, am strande, offi up dem marckede upkopenn...*

Pikaajaliseks säilitamiseks kuivatati Eestis pea kõiki kalu, sh suuri, nagu lõhe, havi jms. Soolakaladest esinevad kirjalikes allikais lisaks heeringale enim soolalõhe ja -angerjas. Narva jõest püütud ja tunnidesse soolatud angerjas läks osalt ekspordiks, soolalõhe jõudis Tallinna turule.⁹⁵ Kalaga kauplemine oli tulus ja sellega tegelesid isegi suurkaupmehed, nad lasid Neeva jõest tuurakala püüda ning müüsid seda Lääne-Euroopasse. Seal oli tuur oma suuruse tõttu väga hinnatud.⁹⁶ Kuid Narvast saadeti Tallinna müügiks ka soolakiiska.⁹⁷ Suitsukalast Eestis keskajal teated praktiliselt puuduvad. Tuleb ette ainult suitsuheeringat, kuid seegi oli pigem imporditud. Kalasuitsutamise ajalugu Eestis vajab alles lähemat uurimist. August Wilhelm Hupel mainib 18. sajandi teisel poolel, et Tallinnas osati hästi räimi suitsutada, niisamuti kõneleb ta lõhe-, tindi- ja isegi silmusuitsutamisest.⁹⁸ Samas peavad etnoloogid kalasuitsutamist eestlaste juures hiliseks, alles 20. sajandi algul laiemalt levinud nähtuseks.⁹⁹ Keskajal olid Narva eriliseks kaubaartiklits praetud silmud, mille puhul oli tõenäoliselt tegu praetult marineeritud silmudega. Üheks kalasäilitamise viisiks oli kalasütl. See või kala kallerdises näib olevat olnud eriline Tartu hõrgutis, kuivõrd Tallinna luksuslikeks pidusöökideks telliti seda Tartust, mitte ei valmistatud kohapeal.¹⁰⁰

Kuigi osa toiduks tarvitatud töödeldud kalast võis valmida koduses majapidamises, ei katnud see kaugeltki kogu vajadust. Keskajal kaubeldi Eestis suures ulatuses nii sissetoodud kui ka kohaliku päritolu töödeldud kalaga. Importkaladest oli kõige tähtsam ja armastatum heeringas. Söödi nii soola- kui ka kuivatatud heeringat, harva tuli isegi suitsuheeringat ette. Heeringad olid hinnatud hea säilivuse ja maitseomaduste, sh rasvasuse poolest. Neid eristati nii päritolu kui ka kvaliteedi järgi. Tallinna *bursprake* järgi kuulusid madalamasse sorti heeringad, mida müüdi kohe pärast soolamist.¹⁰¹ Heeringamüügil tuli ette pettust: soolamisel pandi pealiskihidesse paremaid ja rasvasemaid, alla lahjemaid kalu.¹⁰² Selliste petmiste vastu meetmete rakendamist arutati korduvalt hansapäevadel.¹⁰³ Tallinna raad manitses Liivimaa linnu jälgima, et noored sellid ja sulased, kes linnakeldrites heeringaid ümber pakivad, ei teeks sohki ega võltsiks.¹⁰⁴ Alates 14. sajandist

⁹⁵ **Süvalep, A.** Narva ajalugu, 297–298.

⁹⁶ **Dirlmeier, U., Schmidt, F.** Die Hanse und die Nahrung im südlichen Mitteleuropa. – Rmt: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Koost G. Wiegmann, R.-E. Mohrmann. Waxmann, Münster, New York, 1996, 274.

⁹⁷ **Süvalep, A.** Narva ajalugu, 298.

⁹⁸ **Hupel, A. W.** Topographische Nachrichten von Lief- und Ehstland, 460, 464, 465, 466; rääbiste kohta kirjutab Hupel, et rasvaseimad püütakse augustis, kuid peab neid suitsutamise jaoks siiski liiga lahjaks, vt samas, 468.

⁹⁹ **Ränk, G.** Vana Eesti rahvas ja kultuur. Eesti Raamat, Stockholm, 1949, 74–76.

¹⁰⁰ **Põltsam-Jürjo, I.** Pidusöögist näljahädani, 104–105.

¹⁰¹ LUB 4, nr MDXVI, § 48.

¹⁰² Eesti majandusajalugu, 1. Koost E. Blumfeld. Akadeemiline Kooperatiiv, Tartu, 1937, 132.

¹⁰³ **Schubert, E.** Essen und Trinken im Mittelalter, 143–144, 147.

¹⁰⁴ **Hausmann, R.** Die Bursprake von Pernau aus dem Ende des 15. Jahrhunderts. – Rmt: Sitzungsberichte der Altertumforschenden Gesellschaft zu Pernau. Bd. 4. L. W. Laakmann, Pernau, 1906, 132.

omandas kuivatatud tursaga kauplemine üleeuroopalise tähtsuse.¹⁰⁵ Nagu heeringal, oli keskaja Euroopas ka tursal paastumenüüs oluline koht.¹⁰⁶ Tursk oli tähtis kala ka keskaja Liivimaal, kirjalikes allikates on mainitud Atlandi turska ehk kabeljood, keda Eesti vetes ei leidu, ja kohalikku Läänemere turska. Viimast söödi peamiselt kas kuivatatult ja/või soolatult, töödeldud turska veeti keskaja Liivimaale sisse. Kuivatatud tursa kohta oli levinud mitu nimetust, kõige üldisem oli *stockfisch*, märgistades kuivatatud turska või kabeljood (Atlandi turska). Püügi järel eemaldati kaladelt pea ja sisikond ning pandi puidust raamidele värskesse õhu kätte, kuid päikese eest varjatult, kuivama.¹⁰⁷ Olenevalt kuivatamise viisist ja samuti kvaliteedist jagati kalad paljudesse eri sortidesse ning kategooriatesse. Keskaja Liivimaa allikates kohtab kuivatatud tursa kohta ka nimetust *rotscher* (eesti k rootskärid), see tuli norra keelst (*rotskaer*) ja tähistas piki selgroogu poolitatud kuivatatud turska.¹⁰⁸ Liivimaa allikais sageli esinev *flack fisch* oli vendade Grimmide sõnaraamatu teatel *stockfisch*'i õrnem variant.¹⁰⁹ Keskaja lõpul tunti Euroopas ka *klippfisk*'i (saksa k *Klippfisch*), s.o kuivatatud soolaturska.¹¹⁰

Ajalookirjutuses peetakse kuivatatud turska pigem lihtrahva toiduks. Liivimaal pakuti seda sageli peolaul. 1532. aastast pärineb kiri, milles Saaremaa kapiitel tellib Tallinnast Saare-Lääne piiskopi kohale pretendeerinud Brandenburgi markkrahv Wilhelmi tarvis toiduaineid. Muuhulgas telliti kuivatatud turska (*stockvisch*), aga tingimusel, et see oleks hea, mitte Vene või Rootsi kaup.¹¹¹ Omaette küsimus on, kas kvaliteetse kauba all võidi ka kohalikku turska silmas pidada. 16. sajandi keskpaiku varuti Tallinna Suurgildi vastla- ja jõulujootude puhul korraldatud pidusööminguiks alati kuivatatud turska ning heeringat.¹¹² Turska söödi ka igapäevaselt palju, sellest annavad tunnistust märkimisväärsed tagavarad. Näiteks palus ordumeister Wolter von Plettenberg 26. detsembri 1515. aasta kirjas Pärnu komtuuri saata talle kuivatatud räimi, komtuur aga palus vabandust, et räimed olevat

¹⁰⁵ **Montanari, M.** Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. Verlag C. H. Beck, München, 1999, 100; vrd **Wubs-Mrozewicz, J.** Fish, stock and barrel, 188–208.

¹⁰⁶ **Dirlmeier, U., Schmidt, F.** Die Hanse und die Nahrung im südlichen Mitteleuropa, 272–273.

¹⁰⁷ Selle kohta vt lähemalt **Wubs-Mrozewicz, J.** Fish, stock and barrel, 188; vrd **Schubert, E.** Essen und Trinken im Mittelalter, 146 jj; vrd Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm. http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&lemid=GS47991#XGS47991 (vaadatud 27.06.2018).

¹⁰⁸ Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm. http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&hitlist=&patternlist=&lemid=GR08300 (vaadatud 27.06.2018).

¹⁰⁹ Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm. http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&lemid=GF05044#XGF05044 (vaadatud 27.06.2018).

¹¹⁰ Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm. http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&lemid=GK07651#XGK07651 (vaadatud 27.06.2018); vrd **Wubs-Mrozewicz, J.** Fish, stock and barrel, 192.

¹¹¹ TLA.230.1.BB 60/10: Briefe vom Bistum Ösel 1424–1560, 120–21.

¹¹² **Mänd, A.** Pidustused keskaja Liivimaa linnades, 482.

alles mõisameeste juures Läänemaal, ja pakkus asemele ordulinnusesse ning Tahku mõisasse varutud 3 sälitist (1 sälitis = umbes 2000 kg) turska.¹¹³ Tallinna kesk-aegse eeslinna alalt on arheoloogilistel kaevamistel 14.–16. sajandi kihistusest leitud arvukalt kalade, sh turskade koljuluid, mis viitab kalatöötlemisele. Ilmselt oli tegu kohaga, kus kalad kohe pärast püüki kas kuivatati või soolati ja vähemalt osaliselt ka maha müüdi.¹¹⁴

Keskajal Eestis räime nii kuivatati kui ka soolati. Hea ja odava kalana oli räimel kindel koht massitootlustamises: seda anti vaestele, samuti sõja- ja töömees-tele. 1451. aastal oli Viljandi ordulinnusesse varutud toidumoonna hulgas 200 000 (kuivatatud) räime ja 14 tünni silku, Karksi linnuses aga 300 000 (kuivatatud) räime.¹¹⁵ Kauplemisel ja tagavarade soetamisel arvestati silku enamasti tünni- ning kuivatatud räimi tuhandekaupa. Pole välistatud, et kuivatatud räim oli kesk-ajal isegi tavalisem kui soolaräim ehk silk, tõi küll, mingeid statistilisi andmeid väite kinnituseks sellest ajast võtta ei ole. Igatahes on kuivatatud räimi kirjalikes allikates sageli mainitud. Tallinna kalakauplejatel oli kuivatatud räim üks tähtsaimaid kaubaartikleid. Näiteks pärast kalakaupleja Oleffi surma 1550. aastal jäi kalakaubast temast järele 8 marga eest kuivatatud räimi, mis Ivar Leimuse arvestuste kohaselt oli umbes 50 000 tükki.¹¹⁶

Milliseid roogi keskaja Eestis kalast valmistati, selle kohta on vähe andmeid. 1501. aastal visiteeris Tallinna piiskop Nicolaus Rottendorp Niguliste kirikut, sel puhul korraldatud pidusöögi menüü annab tolle aja kalatoitudest mõnevõrra aimu. Nii serveeriti piiskopile muuhulgas soolalõhet äädika ja sibulaga, kuivatatud turska õli ja rosinatega, praetud värsket merihunti, värskaid kalu kastme või leemega, õlis praetud latikaid jt kalu, soolaangerjat pipraga, praetud heeringat, värskaid kalu õli ja rosinatega, värsket angerjat ja värsket merihunti kastme või leemega ning õlis praetud värskaid lesti, samuti kala kallerdises. Kala kastmega oli kohalikus peenes köögis levinud roog. See ilmneb ka 1524. aastal Tallinna Suurgildis toimunud Viljandi komtuuri kostitamisel, kus mitmesuguste lihatoitude kõrval serveeriti haugi kastmega.¹¹⁷ 1527. aasta Tallinna rae vastlajoodu arve järgi osteti kuivatatud tursa juurde safranit,¹¹⁸ võimalik, et sellest valmistati kollane kaste kalade juurde. Piiskop Nicolaus Rottendorpile 1501. aastal pakutud toidud näitavad

¹¹³ SRA, Livonica I: 10 (26.12.1515).

¹¹⁴ **Russow, E. jt.** Medieval and early modern suburban site in Tallinn, 162, 163.

¹¹⁵ LUB 11, nr 160. Selliste numbrite puhul tekib mõistagi küsimus, kui täpseks võib niisugust arvestust pidada. Kala hulka arvestati keskaja Liivimaal mitmel viisil, kõige enam mahu järgi, näiteks tünni- või sälitise- vms kaupa, aga ka muul viisil, tulenedes üldjuhul sellest, kas tegu oli värsked, soolatud või kuivatatud kalaga. Kuivatatud räimede hulgad tunduvad kaugelt liiga suured, pidamaks võimalikuks, et keegi neid ükshaaval üle luges. Kuid kas see tähendas, et taoline arvestus oli puhas „muinasjutt“, on iseasi. Kõige tõenäolisemalt võimaldas kalade kuivatamise viis (teatud pikkusega nõõri või teatud suurusega kuivatusraami või tarja kohta arvestati alati kindel arv kalu) niisugust arvestust pidada.

¹¹⁶ **Leimus, I.** Kalakaupleja ja tema naine. Pilguheit ühe Tallinna mittersaksa paari elujärge 1550. aastal. – Ajalooline Ajakiri, 2014, 2/3 (148/149), 254.

¹¹⁷ **Põltsam-Jürjo, I.** Pidusöögist näljahädani, 129.

¹¹⁸ TLA.230.1.Ba 6, l 284: *vor safferan op den rotscher 1 mr.*

ilmekalt, kuidas isegi paastunõudeist kinni pidades oli ühiskonna eliidil võimalik nautida vaheldusrikast, lausa luksuslikku toidulauda. Rohkem oli kasinusnõudest kujundatud Tallinna mustpeade söömaaeg, nimelt pakkusid nad paastu ajal pidusöögiks kuivatatud heeringat, kalamarja, kuivatatud lõhet, küpsetatud õunu ja praetud heeringapäid.¹¹⁹ Keskajal oli delikatessiks tuurakalamari, mida serveeriti luksuslikel pidusöömingutel, aga seda leidus teinekord ka eliidi reisimoona hulgas.¹²⁰ Kuigi kirjalikud teated sellest vaikivad, on enam kui kindel, et lihtsam rahvas tarvitas toiduks vähem väärtuslikku kalamarja. A. W. Hupel kirjutab 18. sajandil haugimarja kohta, et rannatalupojad kuivatavad seda ja söövad nagu leiba, kalarasva aga keedeti ning söödi siis või asemel.¹²¹

Etnograafia andmetel oli 19. sajandil eestlaste hulgas levinud tava, et kala ei praetud rasvaga, vaid keedeti pannil küpseks.¹²² Kas ka keskajal lihtrahvas kala samal viisil toiduks valmistas, pole teada. Rohkem peenemat kööki puudutavad kirjalikud teated räägivad nii praetud kalast kui ka röstimisrestil küpsetatust. Kärkna munkade kohta kirjutab kroonik Dionysius Fabricius, et nood sõid kogu aeg ihest ehk Peipsi siiga:

See kala on valge, piklik, üsna õrn, praetult parem kui keedetult, sest on rasvane.¹²³

Tallinna rae märkmeraamatu 16. sajandi keskpaigast pärit sissekanne kirjeldab heeringa valmistamist röstimisrestil ühes kohalikus kõrtsis:

Seejärel nõudis ta ühe praetud heeringa. Siis nad andsid talle ühe praetud heeringa nendest, mis olid praetud keskpäeval. /.../ Siis pandi üks teine praeheeringas röstimisrestile, ja valmimine ei võtnud kaua aega.¹²⁴

1550. aasta varainventari järgi kuulusid Vão küla sepale nii röstimisrest kui ka 2 praepanni,¹²⁵ nii on tõenäoline, et kala praadimine ja röstimine olid Eestis keskajal levinud laiemalt kui ainult saksa ülemkihi hulgas.

Kala söödi kaunvilja kõrvale, näiteks jagas Tallinna Lauagild 16. sajandi esimesel poolel vaestele herneid ja selle juurde kas turska, lõhet, siiga või heeringat.¹²⁶ Kindlasti valmistati keskajal kalast suppi. Tallinna Jaani seegi elanike 17. sajandi keskpaigast pärit menüü järgi said nad esmaspäeviti ja reedeti räimeleent või -sousti, reedel võimaluse korral lisaks värsket lesta või räime, teisipäeviti anti kapsa ning rupskite juurde heeringat või räime, laupäeviti hapupiimaga pudru kõrvale värsket või soolaräime.¹²⁷ Võib üsna kindel olla, et samalaadseid toite sõid lihtsad inimesed ka keskajal.

¹¹⁹ **Mänd, A.** Pidustused keskaja Liivimaa linnades 1350–1550, 336.

¹²⁰ LUB, Zweite Abteilung Bd. 1: 1494–1500. Koost L. J. Arbusow. Deubner, Riga, Moskau, 1900, nr 476.

¹²¹ **Hupel, A. W.** Topographische Nachrichten von Lief- und Ehistland, 465.

¹²² **Moora, A.** Eesti talurahva vanem toit, 193.

¹²³ **Fabricius, D.** Liivimaa ajaloo lühiülevaade, 89.

¹²⁴ TLA.230.1.Bi 161: Akten aus den Verhandlungen des Gerichtsvogts 1460–1565, 1 170.

¹²⁵ TLA.230.1.Bt 1: Inventarien 1406–1600, 1 371, 371p.

¹²⁶ TLA.191.1.193, 1 3–4p.

¹²⁷ TLA.230.1.Bd 4: Ausspeisung der elenden Armen zu St. Johannis 1658, 1 5.

NÕUDLUS KALA JÄRELE, SUHTUMINE KALASSE

Kalatarbimist on läbi ajaloo lisaks tema kättesaadavusele mõjutanud veel inimeste hoiakud, tõekspidamised ja eelarvamused. Kristlikus sümboolikas on kala väga tähtis, seda käsitatakse kui Kristuse märki ja kolm kala tähistavad Püha Kolmainust. Kristluse levikuga Euroopas käis kaasas kala osatähtsuse suuremine inimeste toidusedelis. See tulenes otseselt kiriku paastunõudest. Nimelt tuli paastu ajal vältida püsisoojaste loomade liha, üldse loomsete valkude söömist. Kui kristluse levimise esimestel sajanditel võis kohata tendentsi tõrjuda ka kala paastutoitude hulgast välja, siis 9.–10. sajandi paiku oli kalast saanud vaieldamatu ja põhiline paastutoit.¹²⁸ Paastunõue tekitas kogu kristlikus Euroopas kunstlikult suure nõudluse kala järele. Kui Hollandis, Šotimaal, Norras jm kuulus kala põhitoiduse hulka, siis mitmel pool Euroopas ei olnud kala igapäevane toiduks tarvitamine iseenesestmõistetav. Üks põhjus oli, et kala oli raske hankida. Värske kala riknes kiiresti, seetõttu olid merekalad Euroopa sisepiirkondades harulduseks ja kättesaadavad peamiselt kas kuivatatult või soolatult.¹²⁹ Esialgu kaubeldigi rohkem mageveekaladega, mida oli lihtsam püüda ja mida sai kiiremini edasi transportida. Mõnes keskaja Euroopa piirkonnas võis kalavete olemasolust hoolimata puududa traditsioon kala toiduks tarvitada. Näiteks jutustab Beda Venerabilis, kuidas paganlikud anglosaksid ei tegelnud üldse kalapüügiga, kuigi meres ja jõgedes leidis kala rikkalikult. Nii sai piiskop Wilfridi esmaseks ülesandeks koos ristiusu põhitõdedega õpetada neile ka kala toiduks tarvitamist.¹³⁰

Keskajal sümboliseeris kala kloostrielanike ja paastuaja menüüd. Seoses vallutuse ja maa ristiusustamisega 13. sajandil muudeti paastumine ka Eestis normiks. Juba 1241. aastal sõlmis Saaremaa piiskop oma vastristitutega lepingu, milles ühe punktina nõuti lihasöömisest loobumist reedeti, suure paastu, *quatember*'i ja pühakupäevade ajal.¹³¹ Keelust üleastuja pidi tasuma pool marka hõbedat. Kuna paastuaega oli aastast umbes kolmandik, siis oli küllaldaste kalavarude olemasolu väga tähtis. Kahtlemata tekitas maa ristiusustamine Eestis varasemast suurema nõudluse kala järele. Samas oli kalapüük juba iidsetest aegadest osa Eesti elanike elatusala, eeskätt saartel, rannikul, Peipsi ja Võrtsjärve ümbruses. Eesti põlise kalakultuuri mõjule osutavad keelelised arengud kesk- ja varauusajal. Nimelt laenasid siinmail elanud sakslased oma keelde mitme kohalikku tähtsust omanud kala nimetused: kilu (*Killo*), vimb (*Wemgalle*), räabis (*Rebs*), kiisk (*Kisse*, *Kiessa*) jt. 16. sajandi alamsaksakeelsetes tekstides Eestis on „siia“ vaste *syck* (*szieck*)¹³² ja „sainapüüki“ tähistab *soinenfangk*.¹³³ Kala majanduslikust tähtsusest, kultuurilisest ja sümboolsest tähendusest tulenevalt on teda kujutatud keskaegsetel vappidel,

¹²⁸ Montanari, M. Der Hunger und der Überfluss, 97.

¹²⁹ Samas, 98–99.

¹³⁰ Samas, 98.

¹³¹ LUB, Bd. 1: 1093–1300. Koost F. G. v. Bunge. Kulge & Ström, Reval, 1853, nr 169.

¹³² TLA.191.1.193, 13p, 59.

¹³³ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini, 29.

kuigi alati pole identifitseeritav, mis kalaga on tegu. Narva 14. sajandi linnapitserial on äratuntav tuurakala, mis oli linna tähtis kaubaartikkel. Kaht kaardus kala (sainast?) ümber orduristi on kujutatud Uus-Pärnu väikesel vapil. Kalu leidub ka aadlivappidel. Nendest enim on kõneainet pakkunud Maidla kala ehk rüüdi kujutamine von Maydelli aadlisuguvõsa vapil. Kala nimetuse ja suguvõsa nime seosele tuginevalt on seda nimetatud ka eesti keelt kõnelevaks vapiks.¹³⁴

Etnoloogide ja folkloristide uurimused näitavad, kui rohkete ja kirevate uskumuste, käskude ning keeldudega on kalapüük eestlastel seotud olnud, seda alates püüiniste ettevalmistamisest ja lõpetades ilma mõjutamisega.¹³⁵ Kalastusmaagiaga püüti kindlustada kalaõnne ja suurt kalasaaki ning see peegeldab ühtlasi kala tähtsust rahva toidusedelis. Vähemalt osa selliseid kombeid ja tõekspidamisi ulatub tagasi kaugele ajalukku. Keskajast pole kalade ja kalapüügiga seotud rahvausu kohta paraku märkimisväärset infot säilinud, Antonio Possevino märgib ainult, et talupojad tavatsenud muude asjade seas lasta preestril õnnistada ka kalavõrke, järvi ning tiike.¹³⁶ Harva ja põgusalt leiab kala märkimist mõnes kesk- või varausaja kroonikas. Näiteks on Dionysius Fabriciuse vahendatud omamoodi endelugu heeringa jõudmisest Liivimaale:

Muude roogade seas asetatakse sel pidusöögil kuninga ette kaks heeringat, need kalad olid sellele rahvale [liivlastele – I. P.-J.] tundmatud. Kuningas aga, pärinud, mis kala see on, ja saanud teada, et merekala, hakkas heeringat saba poolt tükeldama. Seda asjaolu pidasid sakslased endile heaks endeks, ennustades, et see rahvas saab kord sakslaste alamaks; see komme aga – heeringat süües alati sabast alustada – on paljudel Liivimaa talupoegadel tänini.¹³⁷

Keskaja kiriku paastunõudes ei väljendunud mitte lihtsalt ürgne aastaringne toidujaotus, sh liha- ja kalatoitude loomulik vaheldumine toidulaual, vaid see kujundas inimestes liha ning kala vastandavat suhtumist. Seetõttu ei olnud kala rahva hulgas läbinisti positiivselt hinnatud toit. Kala, eriti soolakala, osutas kehvale elujärjele, samal ajal kui head elu sümboliseeris, vähemalt põhja poole Alpe jäänud Euroopas, pigem praevardas lihakäntsakas. Kala oli kasin ja väherammus, kuid mitte tingimata odav toit,¹³⁸ mida said tõeliselt nautida vaid need, kellele nälg polnud igapäevane kaaslane. Kultuurilises tähenduses kujunes kala liha aseaineks, selline suhtumine takistas talle toiduainena iseseisvat väärtust omistamast.¹³⁹

¹³⁴ **Johansen, P.** Siedlung und Agrarwesen der Esten im Mittelalter. Ein Beitrag zur estnischen Kulturgeschichte. (Õpetatud Eesti Seltsi toimetused, 23.) C. Mattiesen, Dorpat, 1925, 10.

¹³⁵ **Luts, A.** Pilk Eesti merekalastuse ajalukku. – Eesti Loodus, 1969, 5, 218.

¹³⁶ **Possevino, A.** Kiri Mantova hertsoginnale. Johannes Esto Ühing, Tartu, 1994, 19.

¹³⁷ **Fabricius, D.** Liivimaa ajaloo lühiülevaade, 69.

¹³⁸ Näiteks osutab Wilhelm Abel, et Konstanzi kontsiili ajal (1414–1418) maksis 1 nael heeringat sama palju kui 4,7 naela veiseliha, vt **Abel, W.** Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft. (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, 32.) Fischer, Stuttgart, New York, 1980, 49.

¹³⁹ **Montanari, M.** Der Hunger und der Überfluss, 100.

Reformatsioon 16. sajandil likvideeris paastunõude, lubades inimestel vabalt, vastavalt oma paremale äranägemisele, liha süüa. See andis kalakaubandusele Euroopas märkimisväärse tagasilöögi.¹⁴⁰ Paastunõude kadumine mõjutas kahtlemata ka Eesti elanike toitumisharjumusi, kuid kindlasti ei puudutanud uus vabadus toitumisel kõiki rahvakihte ühtmoodi. Esiteks avaldus reformatsiooni mõju esialgu vaid linnas, maale jõudis usupuhastus palju hiljem, talupojad püsisid kohati 17. sajandini katoliku õpetuse juures. Teisest küljest, oma tahtmise järgi liha süüa – seda sai lubada endale vaid eliit. Lihtrahva jaoks säilitas kala oma koha liha aseainena. Isegi kui paastunõuet polnud, ei olnud inimesed vabad toitu valima, st kala tuli süüa mitte enam kohustusest paastuda, vaid võime- tusest lubada endale muud, rammusamat kõhutäidet. Kahtlemata mõjutas see asjaolu rahva suhtumist kalasse, kujundades negatiivset hoiakut ehk rohkemgi kui keskaja kiriku pealesunnitud paastunõue. Viimane kehtis siiski kõigi inimeste jaoks ühtmoodi: kala oli paastutoit nii vaestele kui ka jõukatele. Samas ei tohi ära unustada ka kord juba juurdunud traditsiooni jõudu. Näiteks sai pärast reformatsiooni varasem paastupäev reede paljudes saksa protestantlikes peredes kalapäevaks.¹⁴¹ Päris kindlasti ei sõltunud Eesti rannikul, Peipsi või Võrtsjärve ääres või mujal, kus kalapüük oli kohalike elanike eluviisi loomulik osa, suhtumine kalasse ja selle tähtsus toidusedelis otseselt kiriku paastunõudest. 19. sajandil ja 20. sajandi algul kogutud eesti etnograafilisest materjalist ilmneb hulk eelarvamusi eri kalaliikide suhtes. Mõnel juhul on negatiivse suhtumise põhjused mõistetavad. Nii on väiksuse pärast põlatud ogalikku, viidikat ja rühti. Väljanägemise, s.o maoga sarnanemise pärast põlati mitmel pool angerjat. Kohati on halvaks peetud tuulehaugi, merihärga, tuura ja lutsu. Märkimisväärne on eestlaste vastumeelsus tursa suhtes, 20. sajandi algul visati see lausa merre tagasi.¹⁴² Etnoloog Gustav Ränk märgib, et kuigi eestlased sõid igapäevaselt palju kala, ei olnud see rahva hulgas hinnatud toit. Sellele osutavad kala toiduks valmistamise viisid olid vähe varieeruvad: kala peaaesjalikult kas kuivatati või soolati, kalasuutsutamine levis laiemalt alles 20. sajandi algul.¹⁴³ Kala ja kalapüügi tähtsus Eestis keskajal lubab küll väita, et isegi kui 19. sajandil ja 20. sajandi algul ei suhtunud kalasse valdavalt positiivselt, ei saa sellel vastu- meelsusel kala suhtes ajalooliselt pikka traditsiooni olla, tõenäoliselt on see pea- miselt uusajal välja kujunenud.

¹⁴⁰ Samas, 137–138.

¹⁴¹ **Wiswe, H., Hepp, E.** Kultugeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden. Moos, München, 1970, 88.

¹⁴² Vt lähemalt **Moora, A.** Eesti talurahva vanem toit, 187. Põlgust tursa suhtes on seletatud asjaoluga, et kuna Läänemere vesi ei ole tursa jaoks alati piisavalt soolane, esineb nende hulgas palju anomaalseid kokkusurutud selgrooga vorme. Eesti rahvausundis seostatakse tursa välja- nägemise tõttu Vanakuradiga, ta on teispoelse ilma esindaja, kelle püüdmine võis endas ohtu kätkeada, vt **Hiimäe, M.** Kaksikümmend kaks kala eesti rahvausundis, III, 19.

¹⁴³ **Ränk, G.** Vana Eesti rahvas ja kultuur, 74–76.

KOKKUVÕTTEKS

Kalapüük on juba iidsetest aegadest olnud osa Eesti elanike elatusala. Viljelusmajanduse arenedes kalastuse majanduslik tähtsus küll taandus, ent keskajal kasvas nõudlus kala järele, arenes kalakaubandus, saavutades lausa regioonideüleised mõõtmed. Kalatoitudel oli keskaja toidukultuuris eriline koht. Kala oli väärtuslik toit, mis oli aastaringi hästi kättesaadav, suhteliselt odav ja selle söömist ei piiranud religioossed tabud. Isegi vastupidi, kiriku paastunõude tõttu oli kala igast seisusest inimeste toidulaual vältimatu, sest see oli peamine paastutoit. Kala tarvitati toiduks ohtralt ja märkimisväärselt laias valikus. Kalapüük oli keskajal Eesti elanike üks elatusala, seda nii külas kui ka linnas. Lisaks kalapüügile looduslikest veekogudest rajati kalatiike linnuste, kloostrite ja mõisate juurde, samuti linnadesse. Kalal oli koht sisekaubanduses, ühtlasi veeti seda nii Eestisse kui ka Eestist välja. Importkaladest olid tähtsaimad ja kõige laialdasemalt tarbitud soolaheeringas ning kuivatatud tursk. Kuivõrd kala puhul oli tegu kergesti rikneva toiduainega, söödi igapäevaselt enamasti soolatud või kuivatatud kala, samas pakuvad Eesti linnadest säilinud allikad teateid ka eluskalaga kauplemisest. 16. sajandi reformatsioon küll kaotas paastunõude, kuid rahva menüüs püsis kala edasi olulisel kohal. Kala oli nii keskajal kui ka hilisematel sajanditel liha aseaine ja see asjaolu kujundas tugevalt rahva suhtumist kalasse. On tõenäoline, et negatiivsed hoiakud süvenesid paastunõude kadudes, kui kala söömist või mittedöömist dikteerisid eelkõige inimeste majanduslikud võimalused. Olukorras, kus kala seostus pigem viletsa elu ja tühja kõhuga, ei suudetud seda eriti nautida ega sellele toiduna iseisvat väärtust omistada.

TÄNUAVALDUS

Artikkel on valminud projekti IUT31-6 „Eesti ajaloo rahvusülene raamistik: transkultuurilised põimingud, ülemaailmsed organisatsioonid ja piiriülene ränne“ raames. Artikli avaldamist rahastasid Eesti Teaduste Akadeemia ja Tallinna Ülikooli ajaloo, arheoloogia ja kunstiajaloo keskus.

ON THE IMPORTANCE OF FISH TO TRADE, ECONOMY AND DAILY MENU IN ESTONIA IN THE 13TH TO 16TH CENTURIES

Inna PÕLTSAM-JÜRJO

Estonia has historically been rich in sea and lake fish. Already in prehistoric times subsistence fishing played an important role in the life of the inhabitants. Due to the development of agriculture, the economic importance of fish declined. However, in the Middle Ages the demand for fish grew again, fish trade made rapid progress and even achieved transregional dimensions. Already the first medieval chronicles containing descriptions of Estonia praise its fish abundance.

During the medieval period fish became so important that access to fishing waters was a significant factor shaping the development of local settlement.

Throughout history, the consumption of fish was influenced not only by its availability, but also by attitude, prejudices and beliefs of the people. Alongside with the spread of Christianity in Europe the proportion of fish in the daily menu increased. This resulted directly from the fasting rules of the medieval church. Namely for that reason fish dishes occupied a special place in the medieval diet. Fish was certainly a very important food because it was easily available, it was practically caught all the year round and it was relatively cheap. Moreover, eating it was not regulated by religious restrictions. Quite the contrary, due to the strict fasting rules of the church fish was inevitable in the diet of medieval people regardless of one's social status. After Christianization in the 13th century, fasting became an obligatory norm in Estonia as well.

In the Middle Ages a part of Estonia's population practiced fishing. Not only natural fish waters were used, written sources also speak about fish rearing. There were fishponds near abbeys, castles of the Teutonic Order, as well as in towns. As daily food, fish was consumed in large amounts and assortment. Baltic herring was the most important fish caught from the sea. In the medieval period salted Baltic herring became a common food for Estonian peasants. On the one hand the rules of the Lent, on the other hand the relative cheapness of fish compared to meat were the reasons why it had such an important place in the daily menu of medieval people.

Fish occupied an important place in the internal trade of medieval Estonia, but it was also imported and exported (lamprey, eel, salmon etc.) by Hanseatic merchants. Mainly salted herring and dried cod were imported and consumed in Estonia. The assortment of local fish on sale was remarkably rich: Baltic herring, salmon, cod, smelt, flounder, lamprey, sturgeon, pike, eel, bass, bream etc. Fish spoiled easily, and that was the reason why people mostly ate salted or dried fish. However, trade in living fish has been mentioned in written sources as well.

The Reformation abolished the requirement of fasting, but the tradition that had taken root in people's consciousness did not disappear quickly. In the Middle Ages and afterwards fish was regarded as a substitute for meat, which strongly influenced people's attitude towards it. It is possible that the negative view deepened after the fasting regulations were liquidated and the menu was dictated primarily by one's financial capability. In a situation where for the common people eating fish was mainly associated with the sense of poverty and hunger, it was difficult to regard it as valuable food or enjoy it.