

ARHEOLOOGIA UUSI VÕIMALUSI NÄITAV ARHEOBOTAANIKA KOGUMIK

Ülle Sillasoo ja Jaan Tamm

Ülle Sillasoo, Tallinna Ülikooli ökoloogia instituudi maastikuökoloogia osakond, Eesti humanitaar-instituudi maastiku ja kultuuri keskus, Uus-Sadama 5, 10120 Tallinn, Eesti; ulle.sillasoo@tlu.ee
Jaan Tamm, Eesti Muinsuskaitse Selts, Pikk 46, 10111 Tallinn, Eesti; jaan@muinsuskaitse.ee

Medieval Food Traditions in Northern Europe. Ed. S. Karg. (Publications from the National Museum Studies in Archaeology & History, 12.) Copenhagen, 2007. 230 pp.

Mõned aastad tagasi kurtsid arheobotaanikaga tegelevad inimesed Eestis, et see on vähetuntud teadusala, mida siinsetes ülikoolides ei õpetata, ja et sellega tegelevaid inimesi saab ühe käe sõrmedel üles lugeda. Samas osutab aga arheoloogiliste kaevamiste käigus Eestis viimasel paarikümnel aastal võetud pinnaseproovide arv siiski vajadusele ja ka võimalusele selles valdkonnas ajalooteadusele kasulik olla. On ju arheobotaaniline materjal üks materiaalse kultuuri uurimise allikatest. Seetõttu on arheoloogilised kaevamised vaid andmete kogumiseks ja ülivajalikuks eelduseks järgnevatele kameraalsetele uurimistele ning selle baasil tehtavale teadustööle. Et selles vallas tehakse üsna edukatki rahvusvahelist koostööd, näitab kujukalt Põhjamaade Ministrite Nõukogu poolt toetatud ja seitsme põhjapoolse Euroopa riigi teadlaste osavõtul toimunud rahvusvahelise uurimisprojekti “*The Hansa Network 2001–2006*” artiklite kogumiku näol ilmunud kokkuvõte. Selles on vaadeldud toitumisega seotud keskaegseid taimeliide hansakaubanduse kontekstis.

Projekti eesmärgiks oli koguda kokku info viimastel aastakümnetel toimunud arheoloogilistel kaevamistel saadud taimeliidude kohta, et pakkuda võrdlusmaterjali põhiliselt kirjalike allikate põhjal koostatud ülevaadetele ja uurimustele keskaegsest toitumisest Põhja- ning Kesk-Euroopas. Autoriteks on Taani, Rootsi, Norra, Soome, Eesti, Poola ja Saksamaa juhtivad arheobotaanikud. Kogumikuna avaldatud uurimused põhinevad peamiselt linnade leiumaterjalil, kuna maapiirkondade keskaegsetes asulates ei ole sageli kaevamisi läbi viidud või puudub arheobotaaniline leiuaines. Kõikides kogumiku artiklites on antud toitumisega seotud taimeliidude nimekirjad sajandite läbilõikes. Enamasti hõlmavad artiklid ajavahemikku 12.–17. sajandini. Vaatamata andmete kogumise käigus toimunud standardiseerimisele, on raamatu artiklid leidude käsitluse poolest väga erinevad.

Mõnel juhul on keskaegse materjali kõrval käsitletud ka varasemat või hilisemat, et hansakaubandusega seotud arenguid paremini näidata. Samuti pole piiratud üksnes toitumisega seotud leidudega, vaid on näidatud ka teisi taimedele toitmisele lähedastest kasutusvaldkondadest ja eksootilisi leide. Viimases, nn sünteesivas artiklis, on nende põhjal püütud välja tuua põhjapoolse Euroopa keskaegse toitumise trende ja eristada hansakaubandusega seotud iseärasusi ning arenguid. Artiklite lõpus on taimelidude nimekirjad ladina, inglise ja kohalikus keeles. Kuna kõik artiklid sisaldavad viiteid, on raamatu lõpus ühine kirjanduse loetelu, samuti taimenimede indeksid ja autorite aadressid. Raamat loodab pakkuda lugemist mitte üksnes arheobotaanikutele või ajaloolastele, vaid ka laiemale huviliste ringile. Järgnevalt üksikutest artiklitest kokkuvõtlikult.

Almuth Alslebeni, Kieli Christian-Albrechti Ülikooli muinas- ja keskaja arheoloogia instituudi uurija artikli pealkirjaks on “Toitumine Saksamaa hansalinnades”. Sissejuhatav nii Hansa Liidu ajaloo kui arheobotaanikameetodi suhtes, tegeleb artikli autor Saksamaa 18 linna leiumaterjaliga. Ta väidab, et isegi katse anda korralik ülevaade kõikide nende linnade arheobotaanilisest andmestikust ületaks oma kompleksuses antud raamatu mahu. Ta jagab leiud kahte kategooriasse: põhitoidutaimedeks, sh leivaviljad, ja nendeks, mis leevendavad toitumise monotoonsust, sh köögiviljad, puuviljad, ürdid ning vürtsid, ravimtaimed ja ilutaimed. Alapealkirja all “Luksustoit” näitab autor piiratud leiukohtade baasil seoseid toidutaimede ja kruntidel elanud asukate sotsiaalse kuuluvuse vahel (kaupmehed – I, käsitöölised – II). Ta väidab, et taimejäänuste esinemine jäätmekastide (latrinide) kontekstis ühelt poolt juba kätkeb endas viidet tarbija kuuluvusest rikkama elanikkonna hulka, kes jäätmekaste rajasid, kuid samas võisid nende kasutajateks olla ka majaabilised. Autor ei leia põhimõttelisi erinevusi Lääne-, Lõuna-, Ida- ja Põhja-Saksamaa linnade toitumist puudutava arheobotaanilise materjali vahel. Toitumine Balti mere piirkonna lõunapoolsetes hansalinnades oli ühesugune, kuid see erines tunduvalt Novgorodi omast; edasist arheobotaanilist uurimist vajaks Novgorodi Peetriõu.

Poola autorite **Malgorzata Latalowa**, **Monika Badura**, **Joanna Jarosińska** ja **Joanna Świąta-Musznicka** Gdański Ülikooli bioloogia instituudi paleoökoologia ning arheobotaanika laborist artikli pealkirjaks on “Kasulikud taimed kesk-aegses ja keskajajärgses arheobotaanilises materjalis Põhja-Poola hansalinnades (Kołobrzeg, Gdańsk ja Elbląg)”. Tekstis on hulgaliselt viiteid arheobotaanilistele uuringutele Poolas, kuid artiklis on käsitletud üksnes kolme linna ajalugu ja taimset leiumaterjali. Uuritud 615 proovi leiukohad on kantud kaartidele ja esitatud sajandite ning kihtide tüpoloogia kaupa. Proovivõtukohtade hulgas on ka nn Teravilja-saar, mille leiumaterjal on vastavuses 15.–18. sajandi Gdański teraviljaekspordi sortimendiga. Artikkel on põhjalik ja informatiivne ning toob kokkuvõttes ära paljude taimeliikide andmestiku ja tõlgenduse: taimed, mida kasvatati kohapeal, kuid mis võisid kuuluda ka regionaalse või rahvusvahelise kaubanduse artiklite hulka, kokku 45; eksootilised taimed, mida kohapeal ei kasvatatud, sh ida- ja lõunamaised vürtsid ning puuviljad, kokku 9; taimed, mille vilju võidi teatud ajal loodusest koguda, kokku 24; taimed, mida saadi ainult loodusest, kokku

16. 13. ja 14. sajandi taimeleidudel (näiteks muskaatpähkli *Myristica fragrance* leid 13. sajandist) on eriline tähtsus, sest ulatuslik kirjalik allikmaterjal sellest ajast puudub.

Ülle Sillasoo ja Sirje Hiie Tallinna Ülikoolist on artiklis “Arheobotaaniline lähenemine Eesti hansaaegse toidu uurimisele” vaadelnud 13.–18. sajandi taimeleide Tallinnast, Tartust, Viljandist ning Pärnust põllumajanduse, kaubanduse ja toitumise kontekstis. Arheoloogia ja kirjalike allikate kombineerimisel on leitud, et põhitoiduses tarbiti kõige rohkem rukist ning otra. Nisu, kaer, herned, oad, hirss ja tatar olid teisejärgulised. Arheobotaanilised leiud näitavad metsamarjade suurt osatähtsust keskaegsete linnaelanike toidus: nende osakaal oli siinses põhjamaises kliimas kultuurpuuviljadest kolm kuni neli korda suurem. Öunad olid enim tarbitud kultuurpuuviljad. Arheobotaaniline materjal eksootiliste vürtside ja puuvilja näol viitab välismaistele kultuurimõjudele linnaelanike toidus; kirjalikud allikad on siin kohati informatiivsemad. Hansakaubandusega seotud kultuurimõjud avaldusid arvatavasti ka kohalikus põllunduses ja aianduses, sest allikates mainitakse põllupinna suurenemist, kaubitsemist köögiviljaseemnetega ning köögiviljakasvatust, mida arheobotaaniline materjal osaliselt kinnitab.

Terttu Lempiäinen Turu Ülikooli botaanikamuuseumist on artiklis “Arheobotaanilised tõendid taimedest keskajal ja varauusajal Soomes” käsitlenud 27 kaevandi arheobotaanilist materjali. Leiukohtadeks ei ole mitte üksnes linnad, vaid ka maapiirkondade asulad. Autor on 11.–19. sajandi leide käsitlenud kolmes kategoorias: teraviljad – kohalikud kultivaarid või kaubaartiklid; teised kultuurtaimed – kaupmeeste poolt sisse toodud või kohalikku päritolu, samuti kogutud taimed looduslikust taimkattest; põlluumbrohud. Eraldi on mainitud tungaltera leidu. Arheobotaanilise materjali kõrval, mis on esindatud sajandite kaupa, on võrdlusena ära toodud vanimad teadaolevad kirjalikud allikad, kus seda taime on mainitud. Enne hansaperioodi algust kasvatati Soomes kolme teravilja: rukist, otra ja kaera. Teistest kultuurtaimedest, sh puuviljad ja köögiviljad, on enne 12. sajandit väga vähe teada. On väga tõenäoline, et hansaperioodil tõid kaupmehed endaga kaasa paljude uute taimede seemneid ja vilju. Kirjalikud allikad kinnitavad, et 15.–17. sajandil jõudsid paljud eksootilised kaubad ka perifeersesse Soome.

Karin Viklund, Umeå Ülikooli arheoloogia ja Saami-uuringute osakonnast on arheobotaanilistest leidudest kirjutanud pealkirja all “Rootsi ja Hansa – põllunduse, aianduse ja toitumisharjumuste muutumise arheobotaanilised aspektid kesk-aegses Rootsis”. Artikli üheks huvipunktiks on, mil määral levisid saksa kolonistide ja kaupmeeste toitumistraditsioonid kohalike elanike hulgas. Materjal hõlmab viimasel 30 aastal uuritud 13.–17. sajandi arheobotaanilisi leide kesk-aegsetest linnadest, sh ka seitsmest põhjavajunud laevast Stockholmi kesklinnas. Suurem osa materjalist pärineb Uppsalast. Taimleide on analüüsitud rühmades: teraviljad ja kaunviljad; õlitaimed; köögiviljad; ürdid, vürtsid, ravim- ning värvitaimed; põlluumbrohud; õllepruulimisega seotud taimed. Eraldi on käsitletud kaubandust ja importi ning linlikku toitu. Uute taimede introductseerimist ja kultiveerimistehnika muutumist on üldiselt seostatud eeskätt munkade ning kloostri-tega, mis tekkisid Rootsis 12. sajandil, kuid väga paljud nendest oletustest nõuavad

veel tõestust. Autori arvates oli munkade mõju suurim mõnede ürtide ja puuviljade kasvatamisel. Ulatuslik hansakaubandus tõi endaga kaasa märkimisväärsed muutusi, mille mõjud olid suurimad kaevanduspiirkondades ja administratiivsetes keskustes ning linnades. Lameda odraleiva asemel hakati tarbima kergitatud rukkileiba (Skånes leidis see muutus aset juba viikingiajal). Suurenes rukki, kaunviljade, lina ja naeriste kasvu- ning külvipind. Autori arvates ei mõjutanud hansakaubandus maapiirkondade põllumajanduslikku praktikat palju, kuid aset leidnud muutusi ei saa kindlasti ainult kloostrite arvele panna.

Sabine Karg'i, projekti "*The Hansa-Network*" eestvedaja ja raamatu toimetaja artikli pealkirjaks on "Pikaajalised toitumistraditsioonid: arheobotaanilised tõendid Taanist dateerituna keskaega ja varauusaega". Taani andmestik hõlmab 30 linna ja väiksema asula arheoloogilisi taimeleide, mis on dateeritud 11.–19. sajandiga. Autor annab põgusa ülevaate teema kirjalikest allikatest, kaevanditest, metodoloogilistest aspektidest ja arheobotaanilistest leidudest taimede kasutusest tulenevas jaotuses, sh teraviljad, teraviljaumbrohud, õlitaimed, puuviljad ning pähklid, ürdid, vürtsid, rohutaimed ja õllelisandid ning teised kasulikud taimed. Ka tema on järeldanud, et tavalise elanikkonna toitumistavasid Hansa Liidu kaubanduslik tegevus ei mõjutanud ja taanlaste toit jäi kogu keskaja vältel väga traditsiooniliseks. Erandiks olid vaimulikud pidustused, mida peeti aastaringelt kloostrites, kus tarbiti riisi, valget leiba ja Saksamaa importõlut. Kuningliku õukonna toitumine ei ole arheobotaaniliste leidudega veel hõlmatud ja see töö seisab alles ees. Varauusaegsed leiud viitavad eksootiliste taimede jõudmisele laiemale tarbijaskonnale kodudesse ja linnaaedadesse hiljemalt 17. sajandiks.

Kari Loe Hjelle Bergeni Ülikooli loodusloomuuseumist on käsitlenud 13.–18. sajandi taimeleide kolmest Norra linnast – Oslost, Bergenist ja Trondheimist – pealkirja all "Väliskaubandus ja kohalik tootmine – taimejäänused kesk-aegsest Norrast" põhirõhuga Bergenil. Tegemist on linnadega, mis hansakaubanduses kas otseselt ei osalenud või paiknes seal üksnes hansakontor. Erinevused nende kolme linna toitumise vahel on tingitud juba nende geograafilisest asendist: kui Oslo ja Trondheim asuvad suhteliselt tasasel alal, mis võimaldas teraviljakasvatusega soodsalt tegelda, siis Bergeni mägistel nõlvadel olid talumajapidamised väiksemad ning pigem keskenduti loomakasvatusele ja kalandusele. Kõikides nendes linnades domineerisid taimse leiumaterjali hulgas kohapeal kasvavad toidutaimed ja metsamarjad ning pähklid. Samas oli leidude hulgas ka kaugkaubandusele viitavaid taimi. Bergenis oli tähtsal kohal teraviljaimport. Kirjalikes allikates on toiduks tarvitatud taimede hulk mitmekesisem kui arheobotaanilises materjalis. Õietolmuanalüüsi abil on võimalik tuvastada näiteks aedoa kasutamist toidus, mis ei selgu taimsete makrojäänuste meetodit kasutades.

Süntees ja tulevikumissioon on kokkuvõtlik peatükk, kus eelnenud kirjutiste põhjal on proovitud leida Põhja-Euroopa hansaperioodi toitumistavade ühisjooni ja mõelda, mida ning kuidas tulevikus uurida. Nii kirjalikud kui ka arheobotaanilised allikad on katkendlikud ja saavad üksteist vaid täiendada; teraviljad ja vürtsid on paremini esindatud kirjalikes allikates, puuviljad ning marjad arheoloogilises materjalis. Selles peatükis on võrdleval joonisel näidatud, milline oli

kogutud, kasvatatud ja imporditud puuviljade, marjade ning pähklite osakaal eri maades 13. ja 16. sajandil. Kui võrrelda kõikide leitud taimeliikide mitmekesisust, siis eristub kaks piirkonda. Põhja-Saksamaal, Põhja-Poolas ja Eestis (Liivimaal) võeti äsja introducteeritud toidutaimed linnaelanike toidus koheselt kasutusele. Balti mere loodeosas ja Norras suhtuti uuendustesse konservatiivsemalt, seal puuduvad näiteks riisi ja musta pipra leiud. Arheobotaaniline materjal viitab perioodile iseloomulike toidutaimede tarbimisele, sh unimagun ja kanep; till ning köömned olid tüüpilised maitsetaimed. Eksootiliste taimede hulka, mida on leitud kõikidest hansaaegsetest Põhjamaadest, kuuluvad viinamari, viigimari ja kreeka pähkel. Rukis ja oder olid kõikides maades tähtsaimad teraviljad nii kultivaaride kui ka kaubaartiklitenä. Põhja-Saksamaa ja Põhja-Poola leiuaines oli liigiliselt koostiselt märksa mitmekesisem kui ülejäänud maades. Projekti käigus koostatud andmebaas võimaldaks antud teemal läbi viia täiendavaid analüüse.