

„Hääleib“, „saajaleib“, „ißeleib“ – Eesti leivakultuurist 13.–16. sajandil

Inna Põltsam-Jürjo

Sõna „leib“ eesti keeles ja varases kirjäsõnas

Leib, eriti hapendatud rukkileib on vähimagi kahtluseta eesti toidukultuuri üks tähtsamaid tugisambaid. Kui kaugele ajas tagasi ulatub eestlaste leiva lugu, seda võib vaid oletada. Kindel on ainult, et see „lugu“ algas ammu enne, kui muistsed eestlased hakkasid küpsetama ja igapäevaselt sööma hapendatud rukkileiba. Kõige selgem tõend sellest on sõna *leib*, nimelt on tegu germaani päritolu sõnaga, mis on keeleteadlaste andmetel laenatud eesti keelde millalgi ajavahemikul II at. e. Kr. kuni 9. sajand p. Kr.¹ See oli aeg, kui eestlased valmistasid oma leiva veel peamiselt odra-, samuti nisujahust, kusjuures enne hapendatud leiva tulekut täitsid selle rolli kähkid ja paistekakud.² Väärib tähelepanu, et suurel osal soomeugri rahvastel on leiva nimetus ühist algupära: eesti *leib*, soome *leipä*, karjala *leibä*, liivi *lēba* jne. Germaani laenuna on see sõna jõudnud ka slaavi keeltesse: vene *хлеб*, poola *chleb*.

Esimene eesti keeles kirja pandud tekst, milles sisaldub sõna *leib*, on Kullamaa vakuraamatus leiduv Meieisa palve 1520. aastate esimesest poolest: *Anna meýtte*

*tenneny yckepewyne leybp...*³ Kõigest mõni aasta varem, s. o. 1518. aastal on koostatud Läänemaa vakuraamat, kus *leib* esineb talupoegade lisanimesedes: *Nano Heeleib*, *Pawell Ißeleib*.⁴ Ka Kullamaa vakuraamatus leidub kaks „iseleiva“ nime kandvat talupoega: *Nhaen Yßileypp* ja *Thomas Ysileypp*.⁵ Nendel lisanimedel on ka tähendus, nii peaks *Heeleib* olema *Healeib*. Selle tähendus on ka tänapäeval arusaadav: „hea leib“. Muidugi on omaette küsimus, mis see „hea“ 16. sajandil leiva puhul täpsemalt tähendas. Etnograafia andmetel oli uusajal „hea leib“ see, mis oli tehtud puhtast jahust, ilma aganate vms. lisanditeta. Näiteks Kassaris küpsetati jõuluks puhast rukkileiba, millest hoiti üks päts vastlapäevaks. Siis anti igale tükk *hääleiva* lõppu.⁶ On väga tõenäoline, et sama tähendas „hea leib“ ka 16. sajandil, s. o. puhast rukkileiba. Sellisel juhul pole sugugi võimatu, et nimi *Heeleib* on viide jõukale talupojale.

Mõneti keerulisem on lugu lisanimega *Ißeleib*. Kaasaegne eesti keel sellist mõistet ei mäleta. Ferdinand Johann Wiedemanni 19. sajandi esimesel poolel koostatud „Eestisaksa sõnaraamatus“ on kõnealune sõna aga veel täiesti olemas. Nimelt toob Wiedemann

¹ Eesti etümoloogiasõnaraamat. Koost. I. Metsmägi, M. Sedrik, S.-E. Soosaar. EKSA, Tallinn, 2012, lk. 12, 234–235.

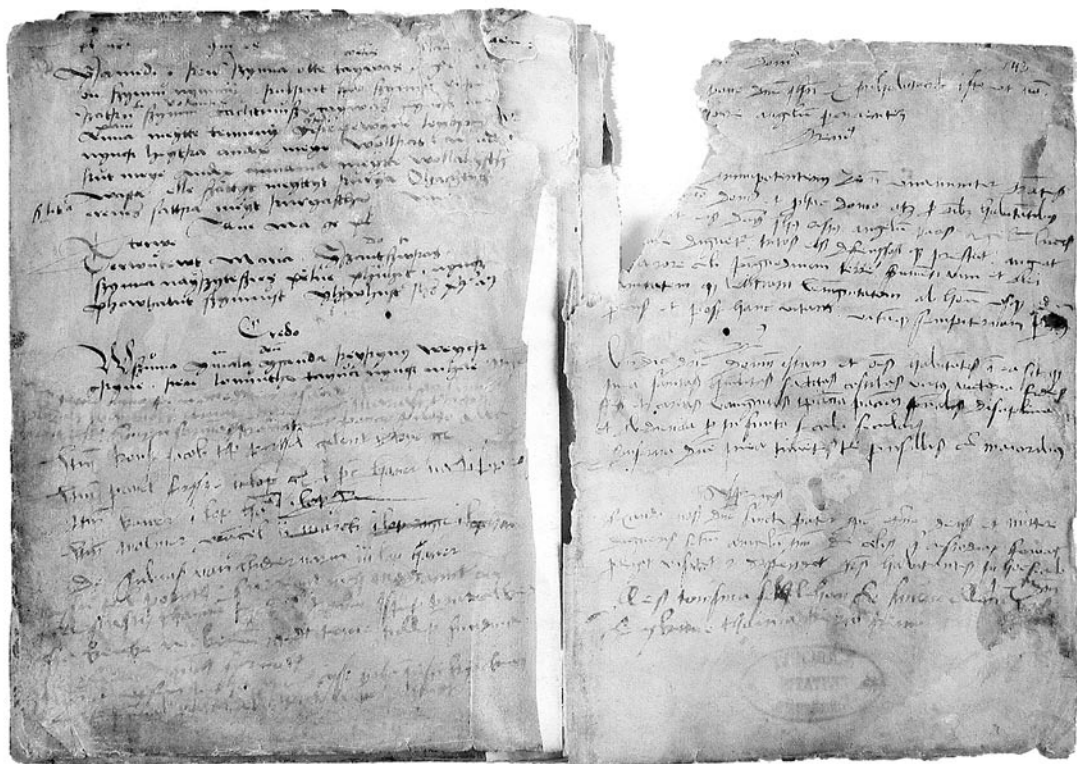
² Vt. A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa. Tallinn, 1991, lk. 100.

³ TLA, f. 230, n. 1, s. B m 23 I: Wackenbuch der Kirche zu Goldenbeck (1520–1532). L. 142.

⁴ F. Baron Stackelberg. Das älteste Wackenbuch der Wiek (1518–1544). – Õpetatud Eesti Seltsi Aastaraamat. Tartu, 1927, lk. 133, 188.

⁵ TLA, Bm 23 I, l. 47, 71.

⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 152.



Meieisa palve Kullamaa käskkirjast (1520. aastatest). Tegu on esimese eesti keeles kirja pandud tekstiga, milles sisaldub sõna „leib“. Foto: E. Sestverk. TLA, f. 230, n. 1, s. B m 23 I, l. 142

ära mitu selle sõnaga seotud väljendit, nagu näiteks *ize-leiba lööma*, mis tähendab „omanda majapidamist rajama”.⁷ Veel on käibinud väljend *teda lükati ize-leiba*, s. t. „tal lasti omaette elamine sisse seada”. Keeleteadlane Andrus Saareste pakub, et lisanimi *iseleib* tähistab omaette leivas olevat taluteenijat või on tegu söimunimega.⁸ Viimases väites võib küll kahelda. Kullamaa ja Läänemaa vakuraamatutes esinevad Iseleiva-nimelised

talupojad on olnud kõik pigem suurte talude peremehed.⁹ Saksa keeles oli keskajal tuntud sisult lähedane mõiste *Eigenbrötler*, see märgitses inimesi, kes „söövad oma/eraldi leiba” (*ir sundrig brot essen*).¹⁰ Väidetavalt esindasid nad väiketalupeoglikku majapidamist, s.o majapidamist, mis tootis üksnes oma elatise kindlustamiseks. *Eigenbrötler*’i vastandiks oli *brothing*, mis tähistas sulaseid ja teenijaid.¹¹

⁷ F. J. Wiedemann. Ehstnisch-deutsches Wörterbuch. St. Peterburg, 1869, v. 532.

⁸ A. Saareste. 400-a vanune leid Eestis. – Eesti Keel 1923, nr. 4, lk. 97–104; nr. 5/6, lk. 139. Võimalik, et eestlaste, samuti kohalike sakslaste keskaegsete lisanimede süstemaatiline läbitöötamine pakuks veelgi andmeid Eesti leivaajaloo kohta. Ei saa välistada, et ka kohanimedest võib leida huvitavat informatsiooni. Nt. on hiljemalt 16. sajandil töötanud Pärnu jõel praeguse Sindi asukohal *Saia* veski. Kas võis see nimi tulla ehk asjaolust, et seal jahvatati palju nisu?

⁹ Nt. *Nano Heeleib* oli 1- ja *Pawell Ißeleib* 1,5-adramaalise talu peremees, *Thomas Ysileyp*’i majapidamisse kuulus aga 9 „vaimu” (erinevate seisukohtade järgi on tegu, kas täiskasvanud või meessoost isikuga), vt. viide 4, 5.

¹⁰ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt, 2006, lk. 262. Vrd. Das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm auf CD-ROM und im Internet: „Eigenbrötler” – qui rem familiarem ipse curat, <http://woerterbuchnetz.de/DWB/?sigle=DWB&mode=Vernetzung&lemid=GEO1165>

¹¹ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 261.

Leiva „võidukäik“ keskaja Euroopas

Tähtis rajajoon Euroopa leivakultuuri ajaloos asub ajaliselt üsna Rooma riigi lõpus, u. 4. sajandil p. Kr. ning see on seotud kristluse positsioonide kindlustumisega.¹² Kristlus seadis oma õpetuses keskele kohale kolm toitu: leiva, veini ja õli. Võib öelda, et need toidud olid Vahemere-äärse tsivilisatsiooni tähtsad alustalad. Olles tekkinud ja arenenud samas regioonis ja tsivilisatsioonis, võttis kristlus need üle ja rakendas oma õpetuse teenistusse. Nii leival, veinil kui ka õlil on ristiusu õpetuses, samuti riitustes (armulaud, võidmine) tähtis koht. Koos kristluse levimisega Euroopas löid need toidud läbi ka kui uue usu sümboolid. Ristiusu levikuga käis kaasas nisu- ja viinamarjakasvatuse levimine, seda peamiselt kloostrite abiga.¹³ Mõistagi ei tähenda see, et leib ja vein olid enne seda barbarite ühiskonnas tundmata. Kuivõrd puudutas kristluse kindlustumisega seotud leiva tähtsustamine ja väärtustamine Eesti elanikke, on raske hinnata. Kui üldse, siis saab rääkida ainult väga kaudsest, vahendatud mõjust.

Samas on märkimisväärne, et juba väga kaugel ajal pidi eestlastel ja teistel soomeugrilastel olema kujunenud eriline suhtumine leivasse. Etnograafilised uurimused näitavad, et leival oli sümboolne osa perekonna omavaheliste lepingute sõlmimisel. Leivapätsi jagamine tähendas pere lahkuminekku kokkulepet. Nt. kui kolm venda hakkasid omaette elama, jagas isa leiva kolmeks ühesuuruseks osaks ja andis poegadele, kui kõik pojad said võrdse osa talust.¹⁴ Selline komme esineb sarnasena üksteisest lahus elavate soomeugri rahvaste juures, mistõttu on seda põhjust pidada väga vanaks, kaugete aegade taha ulatuvaks tavaks.¹⁵

Tähtis rajajoon leiva ajaloos on veel 11.–12. sajandil, kui leib oli saanud või saa-



Püha õhtusöömaaeg. Reljeef H. Pawelsi kenotaafil (1513–1516). Teadaolevalt vanim õhtusöömaaaja kujutamine Eesti kunstis. Reljeefil on näha vein ja leib. Foto: S. Stepaško

mas enamikule tolle aja Euroopa inimestele põhitoiduks.¹⁶ Veel 7. sajandil kirjutas kuulus õpetlane Isidorus Sevillast, et leiva nimetus (ld. *panis*) tuleb sellest, et seda süüakse muu toidu kõrvale (ld. *ad-ponere* – juurde lisama, juurde panema).¹⁷ 11. sajandil oli olukord aga täpselt vastupidine – kõik muu toit oli muutunud leivakõrvaseks. Leiva tähtsus, tema sümboolne tähendus kajab vastu ka mitmesugustes tolle aja ametlikes dokumentides. Nii nimetatakse ülesharitud põllumaad lepingutes leivamaaks, viljapõldude saagist oli saanud aga leivavili. Koosluse kohta, kes elas ühe katuse all ja sõi koos, öeldi, et nad elavad ühes leivas. Leivapuudus tähendas ja märgistas aga otseselt nälga. Ning vastupidi, nälja leevendaja oli esmajärjekorras leib.

¹² M. Montanari. Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München, 1999, lk. 27.

¹³ M. Montanari. Der Hunger und der Überfluss, lk. 29.

¹⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 183–184.

¹⁵ Samas, lk. 184.

¹⁶ Vt. I. Põltsam. Söömine-joomine keskaegses Tallinnas. Tallinn, 2002, lk. 41–43.

¹⁷ M. Montanari. Der Hunger und der Überfluss, lk. 62.

Itaalia ajaloolane Massimo Montanari juhib tähelepanu, kuidas keskaja inimesed olid leivast sedavõrd sõltuvad, et üritasid näljaajal iga hinna eest ja kõikvõimalike lisanditega just leiba valmistada.¹⁸ Vaestele ja nälgivatele inimestele jagati leiba, vahel ka leivavilja, kas tasuta või madala hinna eest. Allikad annavad teada tohututest hulkadest leivapätsidest, mida sellistel puhkudel korraga välja jagati. Näiteks 1570. aastatel Nürnbergis jagati ühe päevaga laiali 10 400 ja eeslinnades 25 000 leiba.¹⁹ Näljaajal oldi rahul isegi leivatainaga, nagu nähtub Balthasar Russowi kirjeldusest 1578. aasta Tallinna kohta: „Ning mõned kaupmehed, kellel veel veidi vilja oli, küpsetasid ise leiba müümiseks ja müüsid seda suure kasuga vaestele inimestele, kes hulga viisi nende maja ees leiva saamiseks nõnda tunglesid, nagu tahaksid nad nende majade peale tormi joosta. Ja kuna seal nii palju leiba küpsetatud ei olnud, siis ulatati neile suure rahvatungi tõttu aknast raha eest tainast, selle taigna panid nad süte peale ja sõid pooltoorelt ära.”²⁰

Igapäevase leiva puudumine sundis inimesi kõige meeleheitlikumatele tegudele, muu hulgas röövimisele, tapmisele ja kannibalismile.²¹ Võimetus hankida või teenida oma tööga piisavalt elatist ehk igapäevast leiba, kutsus esile rahvarahutusi ning isegi relvastatud ülestõuse, nagu Euroopas nii ka keskaja Liivimaal. Vähemasti krooniku sõnul tõid eestlased 1343. aastal toimunud Jüriöö ülestõusu ühe põhjusena välja: „... et need [s. o. sakslased] on neid piinanud, ikestanud, vaevanud ja nad oma raske töö eest kuiva leibagi (*dat droge broth*) ei saa.”²² See kõik näitab, kui nii-öelda leivakeskseks oli kujunenud inimeste keel, mõtlemine, kogu nende elu nii

keskaja Euroopas kui ka Eestis. Leib ei olnud ainult põhitoit, vaid ka toidu, toimetuleku ja heaolu sümbol.

Leib ja elukorraldus

Vaieldamatult on 11.–12. sajand ka Eesti leivakultuuris oluline rajajoon, sest just sellesse aega langeb talirukki võidukaigu algus Eestis.²³ Seoses sellega hakati igapäevaseks toiduks tarvitama hapendatud rukkileiba. Rukkileival oli odraleiva ees mitmeid eeliseid, muu hulgas püsis see kauem pehme ning ei muutunud seistes kõvaks ja rabadaks nagu odrakakk. Umbes 11.–12. sajandist peale sõid eestlased hapendatud rukkileiba, mida küpsetati kobedast taignast suurte ümmarguste pätsidena. Tähtis rajajoon leiva ja leivaküpsetamise ajaloos on Eesti seisukohalt ka 13.–14. sajand, s. o. aeg, mil Saksa-Skandinaavia valitajad rajasid Eestisse linnad. Linnades sai alguse professionaalne leivaküpsetamine ning moodustusid pagariametid. Leiba hakati valmistama rangelt kindlaks määratud eeskirjade ja normide järgi, ühtlasi tulid kindlad, kõikjal Eesti linnades levinud ja ka väljaspool linnu tuntud leivasordid. Kindlasti oli muinasajal tundmata selline range hinnapolitiika, nagu keskaja linnades leivamüügil sisse seati. See kõik oli kahtlemata oluline muutus eesti leivakultuuris. Linnade mõjul toimus küpsetuskunsti areng kõikjal keskaja Euroopas²⁴ ning seda võib julgelt ka Eesti puhul kehtivaks lugeda. Professionaalsete pagarite esilekerkimine linnas ei tähendanud muidugi koduse leivaküpsetamise lõppu. Enda tarbeks küpsetati endiselt ka kodus leiba. Pagariameti kujunemine linnas tähendas aga leivaküpsetamise

¹⁸ Samas, lk. 62, 63.

¹⁹ W. Abel. Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa. Berlin, 1974, lk. 95.

²⁰ B. Russow. Chronica der Prouintz Lyffland. – Scriptores Rerum Livonicarum. Sammlung der wichtigsten Chronisten und Geschichtsdenkmale von Liv-, Ehst- und Kurland. Bd. Riga, Leipzig, 1848, lk. 134. Kasutatud Dagman ja Hermann Stocki tõlget, vt. B. Russow. Liivimaa kroonika. Tallinn, 1993, lk. 302.

²¹ Vt. nt. B. Hoeneke. Liivimaa noorem riimkroonika (1315–1348). Koost. S. Vahtré. Tallinn, 1960, lk. 57–59.

²² Samas, lk. 78, 79.

²³ Eesti talurahva ajalugu. Toim. J. Kahl, E. Tarvel. 1. kd. Tallinn, 1992. lk. 98–99; vrd. J. Lepajõe. Rukis. Tallinn, 1982, lk. 30.

²⁴ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 88.

muutumist meestetööks, sest kui kodune leivavalmistamine oli naiste õlul, siis pagariamehit linnas pidasid üldjuhul mehed.

Töenäoliselt hakkas hiljemalt keskajal leiva sümboolne tähendus kinnistuma ka eesti keeles. Nähtavasti pärinevad nii mõnedki F. J. Wiedemanni 19. sajandi I poolel koostatud sõnaraamatus toodud leivaga seotud väljendid juba sellest ajast või on veelgi vanemad. Selliste väljendite hulka kuuluvad: *ühes leivas olema* – kellegi teenistuses või kostil olema, *uut leiba otsima* – uut tööd või teenistust otsima, *palju leibu ühes majas* – mitu omaette majapidamist (leibkonda) ühes talus, *leivast leiba saama* – elatist jätkub ühest saagist teise, *teise aasta leiba sööma* – rikas olema.²⁵

Eriline suhtumine leiba oli eestlastel kujunenud juba enne 13. sajandi vallutust, samas maa kristianiseerimine ja koloniseerimine põlistasid veelgi leiva erilist ja müstilist tähendust. Koos uue sotsiaalse korraldusega tulid ka keskaja Liivimaal käibele leiva, õiguse ja elukorralduse seotusest sündinud mõisted ning said omaseks nähtused, mida nood märgistasid. Heaks näiteks selle kohta on *kumpan* (*compagnon*), mille algupärane tähendus on: „sõber, kellega ma jagan leiba”.²⁶ Oma *kumpan*´id olid Liivimaa ordukäsknikel, niisamuti kohtab seda mõistet Riia linnaõiguses.²⁷ Ladina uudissõna *companio* oli vaste gooti ja vanaülemsaksa *gahleiba*´le.²⁸ Mõlemad sõnad märkisid üksteisest sõltuvate

inimeste isiklikku seotust ja lähedust. Sealt on tulnud ka alamsaksa *kumpanie*. Keskaja Liivimaa linnades moodustasid nii käsitöölised kui ka kaupmehed erilisi ühinguid – *kumpanie*´sid. Mispoolest need erinesid tsunftidest või gildidest, jääb andmete vähesuse tõttu ebaselgeks.²⁹ *Kumpanie*´ks nimetati näiteks nii Uus-Pärnu kaupmeeste ühingu kui ka Tallinna ja Riia Mustpeade vennaskonda.³⁰ Kõige üldisemas mõttes koondas *kumpanie kumpan*´eid ehk sõpru, kes omavahel leiba, s. o. tööd või teenistust jagasid.

Seoses 13. sajandi vallutusega lisandus eesti leivakultuuri veelgi aspekte, mida ei saa jätta tähelepanuta. Nimelt oli keskaja Euroopa seisuslik ja hierarhiline ühiskond. See seisuslik-hierarhiline printsiip läbis kõiki eluvaldkondi, sh. tarbimist ning koos sellega ka toitumist. Kehtis põhimõte, et iga inimese söögi kvaliteet peab vastama tema enda isiku kvaliteedile.³¹ See avaldus muu hulgas leiva tarbimises, nii eristusid musta ja valge leiva sööjad. Selles kultuurikontekstis, kust vallutajad/kolonistid Liivimaale tulid, oli valge leib alati rohkem hinnatud, seda peeti isandate leivaks, luksuseks.³² Sama põhimõtet asuti juurutama ka Eestis, tõsi küll, see kohtas kohapeal tugevat vastupanu.

Niisamuti sõltus keskaja Euroopas isiku sotsiaalsest positsioonist, kas ta sai igapäevase süüa pehmet leiba või tuli tal süüa kõva leiba. Suurte isandate, samuti kloostrite

²⁵ F. J. Wiedemann. Ehstnisch-deutsches Wörterbuch, v. 532–533.

²⁶ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 261.

²⁷ Die Quellen des Rigischen Stadtrechts bis zum Jahr 1673 (= QRS). Hrsg. J. G. L. Napiersky. Riga, 1876, lk. 198 §11.

²⁸ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 261.

²⁹ Küllike Kaplinski nimetab *kumpanie*´d vennaskonnaks ja peab seda ennekõike tsunftidest varasemaks ja ebapüsivaks organiseerumisvormiks, väites, et need tegutsesid peamiselt erialadel, kus olid ülekaalus mittekslased. Vt. K. Kaplinski. Tallinna käsitöölised XIV sajandil. 1. kd. Tallinn, 1980, lk. 121. Selline käsitlus näib siiski liiga kitsas, nt. Tallinna linnaõiguse üks punkt annab põhjuse käsitada *kumpanie*´d kaubaühinguna. Vt. Lübecki õiguse Tallinna koodeks 1282. Der Revaler Kodex des Lübschen Rechts. Toim. T. Kala. Tallinn, 1998, §164. Ka ei olnud tingimata tegu ebapüsiva organisatsiooniga, nt. Uus-Pärnu kaupmeeste *kumpanie* tegutses kindlalt üle sajandi. Riia ja Tallinna Mustpeade vennaskonnad, mida keskajal samuti nimetati *kumpanie*´ks, on ühinguina tegutsenud tänapäevani.

³⁰ 1438. aasta skraas nimetavad Tallinna pagarid oma tsunfti *ampt*, kohati aga ka *kumpenye*, TLA, f. 190, n. 2, s. 281; Schragen 1438, l. 2; sama kohtab Tallinna kanepipunujate 1462. aasta skraas, vt. TLA, Ac 5: Schragenbuch 1402–1578, l. 16p, 17.

³¹ M. Montanari. Der Hunger und der Überfluss, lk. 102 jj.

³² 12. sajandil hindas Aquitania William ühes oma luuletuses valget leiba sama suureks luksuseks, nagu oli pipar: *Leib oli valge ja vein hea ning pipart oli rikkalikult*, vt. M. Montanari. Der Hunger und der Überfluss, lk. 65.

majapidamises olid head leivaahjud, kus igapäevaselt küpsetati värsket leiba.³³ Linnas oli võimalik pagaritel samuti pea iga päev osta värsket leiba. Vaestes peredes küpsetati leiba pika aja peale ette ning söödi kõva leiba. Etnograafia andmetel ei antudki mõnel pool eesti taluperedes kokkuhoiu pärast perele süüa värsket ja pehmet leiba, sest seda kulus alati rohkem kui kõva leiba.³⁴ Keskajal pidi isiku sotsiaalse positsiooniga, tema kvaliteediga vastavuses olema ka see, kus ja kuidas oli leib küpsetatud, kas korralikus või viletsas ahjus, või siis hoopis raudplaadil, kuumal kivil või kuumas tuhas.

13. sajandi vallutuse eelne Eesti ühiskond ei olnud egalitaarne, sealgi eristusid teistest paremad ja jõukamad. Sellega seoses tekib küsimus: mis vahe oli paremate ja kehvamate inimeste leival Eestis muinasajal? Mingi vahe kindlasti oli, arvestades et rõivad ja söögilaud olid tähtsad meediumid, mille kaudu oma positsiooni ja võimu näidati ja rõhutati. Valget leiba muistsed eestlased isandate leivaks enam kui tõenäoliselt ei pidanud. Kas võis ehk olla, et luksuseks oli puhtast rukkijahust küpsetatud kobe leib ehk *hääleib*? Niisamuti on huvitav küsimus, kus küpsetati Eesti ülikute majapidamiste tarvis leiba. Nende majapidamised olid eeldatavasti suured ning igapäevaselt läks vaja kaugelt rohkem leiba kui tavalises taluperes. Kas neil olid selleks otstarbeks suured leivaahjud, milles sai korraga küpsetada suure koguse leiba, või kasutati korraga mitut väiksemat ahju? Ühtlasi on huvipakkuv, kas ühiskonna eliidi tarvis olid leivaahjud, milles oli võimalik küpsetada parema kvaliteediga leiba

kui lihtinimestele.³⁵ Arheoloogia andmed nendele küsimustele ammendavat vastust ei anna.³⁶ Igatahes ei luba arheoloogiline materjal praeguse seisuga väita, et muinasajal oleks Eestis kujunenud eriline, väljaspool elumaja asunud leivaahi.³⁷ Hapendatud taigast rukkileiva küpsetamine nõudis ühtlast ja kõrget kuumust, mida ei olnud võimalik saavutada algelises ahjus. Nii on vaieldamatu tõsiasi, et leivaküpsetamine, samuti viljakuivatamine mõjutasid otsustavalt ahjude arengut Eestis.

Pagarileib

Linnad töid Eesti leivakultuuri uue taseme. Millal täpselt esimesed pagarid linnades tegutsema hakkasid, seda võib vaid oletada. Igatahes peakisid nad olema ühed vanimad ametimehed linnas. Pagarite tsunfti olemasolust on esimesena teada Tallinnast, u. aastast 1335.³⁸ 1438. aastast pärineb vanim Tallinna pagariameti säilinud põhikiri. Linnapagarid töid Eesti leivakultuuri saksa traditsioonid, saksa küpsetuskultuuri mõjud. Viimased tulid koos Saksa linnadest saabunud meistritega.

Tallinna pagarite vanimas säilinud põhikirjas on selge sõnaga öeldud, et ükski eestlane ei või selles ametis meistriks saada.³⁹ Sakslaste eelistamist kohtab ka teiste linnade raemäärustes. Näiteks Uus-Pärnu kodanikemäärus sätestas, et keegi ei või pruulida või küpsetada leiba (müügiks), kui ta ei ole sakslane ja tal ei ole head korstnat või roovialust.⁴⁰ Sellega kindlustati, et leiva valmistamises püsiksid kindlalt saksa tra-

³³ Samas, lk 44.

³⁴ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 162.

³⁵ Muinasajal küpsetati Eestis leiba keris- või savivõlviga ahjus. Ain Lavi osutab, et sel ajal levinud paeseintega ahjus koondus kuumus vaid ülaosa kerisekividesse ega salvestunud tulepesa ümbruses, mistõttu küpses leib sellises ahjus ebaühtlaselt. Alles keskajal parandati ahjude ehitust. Vt. A. Lavi. Muinasaja lõpu külaehitised. – Eesti aastal 1200. Koost. M. Mägi. Tallinn, 2003, lk. 153. Siit tekib intrigeeriv ja pooleldi naiivne küsimus: kas tõesti sõid Eesti ülikud 11.–13. sajandil halvasti läbiküpsenud, nätsket leiba?

³⁶ Ahjude kohta vt. lähemalt E. Tõnisson. Esiaja ahjud Eestis. – Eesti NSV Teaduste Akadeemia Toimetised 1981, nr. 1, lk. 43–56.

³⁷ E. Tõnisson. Esiaja ahjud Eestis, lk. 53.

³⁸ K. Kaplinski. Tallinna käsitöölised XIV sajandil, lk. 120.

³⁹ TLA, f. 190, n. 2, s. 281, l. 1: *Item so en schal neyn eeste in vnsem ampte synes sulues worden.*

⁴⁰ Pärnu linna ajaloo allikad 13.–16. sajandini. Quellen zur Geschichte der Stadt Pernau 13.–16. Jahrhundert (=PA). Koost. I. Põltsam, A. Vunk. Pärnu, 2001, lk. 343 § 3, 4.

ditionid. Tallinna raad määras, et pagarid küpsetaksid leiba saksa eeskujude järgi, sellest tulenevalt valmistati linnas Lübecki nisuleivakesi (*Lubesche wegge*), saksa moodi (*na der duitschen mannier*) tuli küpsetada saia ja kooke.⁴¹ Häid saksa meistreid polnud aga alati võtta, vahel tuli neid Liivimaale lausa meelitada. Nii kutsus Tallinna raad 1445. aastal Kölnist pagari ning võttis enda kanda tema reisikulud.⁴² Saksa meistrite puudusel leidis pagarite hulgas ikka ka mõni eesti soost meister. Neist on esimesena nimeliselt teada pagar *Ulles* Tallinnas aastast 1343.⁴³ Tallinna pagarite 1527. aasta skraa juurde on üles kirjutatud kümne sel ajal linnas tegutsenud meistri nimed. Nende hulgas on ka üks mittesaksa, s. o. eestlasest meister, *de undeutsche Hans Becker*.⁴⁴ Võimalik, et eestlastest pagarid teenindasid rohkem mittesaksa elanikkonda. 1550. aastal sai Tallinnas *Hans de undudesche becker* soolase 10-margase trahvi mittesakslastele leiva küpsetamise eest (*dat de vor de undudeschen brot gebacket*).⁴⁵

Ranged normid kehtisid keskaja linnas nii leiva kvaliteedi kui ka hinna suhtes. Kusjuures karistused normidele mittevastava leiva müümise eest olid karmid. Tsunfti põhikirja järgi tabas näiteks Tallinna pagareid esimesel korral trahv 3 marka, teisel korral 5 marka ning kolmandal korral aastaks ametist väljaarvamine.⁴⁶ Huvipakkuvad on selles seoses Tallinna trahvihärrade arveraamatud, mille sissekannetest nähtub, et nii mõnigi kord trahviti korraga peaaegu kõiki linna pagareid. Näiteks 1544. aastal sai trahvi seitse pagarit.⁴⁷

Ilmselt pääses karistusest vaid üks pagar, sest 1533. aastal sätestas tsunfti põhikiri, et linnas tohib ametit pidada kaheksa pagarmeistrit.⁴⁸ Trahvihärrade arveraamatu järgi määrati Tallinna pagaritele normidest mittekinnipidamise eest rahalisi karistusi regulaarselt, kas aga rakendati ka ametist kõrvaldamist, on ebaselge. Tundub, et sel juhul võinuks kergesti tekkida olukord, kus ametisse jäanuks vaid paar pagarit terve linna peale. Küllaltki kõnekas on siinkohal pagar Gotschalk 'i karjääri algus Tallinna pagarmeistrina. Ta esineb trahvihärrade arveraamatus esimest korda 1546. aasta novembris kui „uus pagar” (*de nie becker*); teist korda määrati talle trahv juba veebruaris 1547 ning kolmandat korda kuu aega hiljem.⁴⁹ Nii õnnestus tal värskest ametisse astununa kõigest viie kuu jooksul saada kolm rahatrahvi, kuid ametist teda ilmselt siiski ei kõrvaldatud. Igatahes on päris selge, et keskaja pagarmeister pidi korralikult rehkendust tundma, sest muidu poleks ta suutnud rae seatud taksidele vastavat leiba küpsetada ega üldse oma ametit pidada.

Saksa pagarmeistrite eelistamist keskaja Liivimaa linnades võib käsitada ka kui n.-ö. usalduse küsimust. Leiba kui kõige tähtsat toitu lubati valmistama ainult usaldusväärseid isikuid. Varakeskaja maaisanda majapidamises oli see, kes hoolitses isanda ja tema pere leiva eest, isanda juures erilises usaldusseisundis.⁵⁰ Leiva valmistamine, eriti sõtkumine oli tõsine ja auväärne töö. Varakeskaja Euroopast on teada, et leiba on teinud naisperest kõige auväärsem. Näi-

⁴¹ TLA, Ac 5, l. 99p, 100.

⁴² P. Johansen, H. von zur Mühlen. Deutsch und Undeutsch im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval. Köln, Wien, 1973, lk. 206.

⁴³ Samas, lk. 205.

⁴⁴ TLA, Ac 5, l. 97p.

⁴⁵ TLA, Ad 41: Rechnungsbuch der Wettherren 1521–1570, l. 79p. Mispooldest see mittesakslastele küpsetatud leib ettenähtud normidele ei vastanud, sissekandest ei selgu, kuid arvata võib, et asi puudutas leiva hinda.

⁴⁶ TLA, Ac 5, l. 103.

⁴⁷ TLA, Ad 41, l. 58.

⁴⁸ TLA, Ac 5, l. 101.

⁴⁹ TLA, Ad 41, l. 67p, 68, 68p.; 1515 trahviti pagar Hans Wiltfanck 'i kolm korda ühe aasta jooksul, kuid nähtavasti ei pidanud temagi aastaks ametist loobuma (TLA, f. 230, n. 1, s. Aa 4a: Buch der Wettherren 1394–1521, l. 88, 89). Tegu on veel selle pooldest tähelepanuväärse pagariga, et tema küpsetas leiba Tallinna raele. Vt. TLA, f. 230, n. 1, s. Ad. 32: Städtische Kämmerer-Rechnungen 1507–1533, l. 226p.

⁵⁰ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 84.

teks inglise „lady“ tuleb vanast anglosaksi sõnast *hlæfdige* – leivasõtkuja; majaisand on aga *hlæford* – leivahoidja, leivaisand, millest tuleneb sõna „lord”.⁵¹ Ka eestlased on leivategemisse suhtunud lugupidamisega, näiteks ei sõtkunud abielunaised leiba kunagi palja peaga.⁵² Sakslaste ja saksa traditsioonide eelistamises pagaritöös oli muu hulgas tähtis asjaolu, et sakslane olemine tähendas keskaja Liivimaal, eriti 14. sajandi keskpaigast peale, nii kõrgemat sotsiaalset positsiooni kui ka isiku nii-öelda kõrgemat kvaliteeti. Viimasega pidi vastavuses olema ka isiku toit. Seega, kui mingi toit kandis määratlust „saksa”, siis oli see selge märk kõrgest kvaliteedist. Näiteks kui Tallinna allikates mainitakse saksa jahu (*dat dutsche mehl*),⁵³ siis on see võimalik viide jahu päritolule, aga päris kindel osutus jahu kõrgele kvaliteedile. Selle vastandiks oli „mit-tesaksa”, mis märgistas eesti (või liivi, läti) päritolu ning oli ühtlasi midagi vähem hinnatut, vähem väärtuslikku.

Arusaamist, et linnapagarite küpsetatud leib on midagi erilisemat ja paremat kui kodus küpsetatu, kohtab üle keskaja Euroopa.⁵⁴ Aja jooksul võtsid selle teadmise omaks ka eestlased. F. J. Wiedemanni sõnaraamatu andmetel eristati eesti keeles pagari- ja pereleiba, nendest viimane tähistas seejuures koredat leiba.⁵⁵ Linnaleiva ja -saia kõrgelt väärtustamisele pandi Eestis alus juba keskajal. Pagari- või linnaleiva eripäraks oli keskajal muu hulgas selle eriline kuju ja suurus *resp.* väiksus. Tavapärasele ümmargusele leivale lisandusid kolmnurksed ja kiilukujulised. Erinevus oli küllap ka leiva maitstes, ehkki selle kohta on raske midagi konkreetset esile

tuua. Teadaolevalt maitsestasid Eesti linna- pagarid leiba peamiselt soolaga, harvemini tulevad ette kaneel või aedköömen.⁵⁶ Samas, Eesti taluleivale ei lisatud 19. sajandilgi veel igal pool soola.⁵⁷ Pagarileivad pidid olema märgistatud, seda nõudis ameti põhikiri (*schal eyn juwelk syn brot tekenen*).⁵⁸ Pagarid märgistasid leibu oma pere- või meistrimärkidega, et nende toodang oleks äratuntav. Ka Eesti taluperenaised märgistasid oma leiba.⁵⁹ Selleks kasutati õue- või muid märke, sh. maagilisi märke, nagu viiskand või rist. Leiva märgistamisel oli mitu eesmärki, nii sai vahet teha erinevate tegude leival, kaitsta leiba kurja nõu eest, samuti aidata vajadusel oma pere leiba ära tunda.

Leivaküpsetamine nõudis korralikke ahje ja korstnaid. Linnapagarid ilma nendeta oma ametit pidada ei saanud. Korralik ahi ja korsten kui ametitegevuse eeltingimused ühendasid pagareid pruulijatega, ka viimased vajasisid pruulimiseks head ahju. Samas oli pagarite ja pruulijate vahel side ka teisel põhjusel. Nimelt saab leivatainast hapendada juuretisega, kuid taigna kergitamiseks kasutati juba ammustel aegadel ka õllepäarmi. Nii kirjeldab 1. sajandil p. Kr. Plinius, et Gallias ja Hispaanias tehti jooki, mille vahtu tarvitati kääritamiseks, ja seetõttu oli seal leib kergem kui kusagil mujal.⁶⁰ Saksa „leib” *Brot* on seotud verbiga, mida kasutatakse õllekäärimise kohta: *brauen*. Ka eestlased pidid odra-, rukki- ja jämedast nisujahust taina õllepärmiga kergitamist tundma juba üsna ammustest aegadest, arvestades, et õlu on eestlaste põline jook.⁶¹ Etnograafia andmed 18.–19. sajandi Eesti kohta näitavad, et õllepärmiga

⁵¹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 171; vt. ka E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 84.

⁵² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 170–171.

⁵³ P. Johansen, H. von zur Mühlen. Deutsch und Undeutsch im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval, lk. 208–209.

⁵⁴ Vt. E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 86–88.

⁵⁵ F. J. Wiedemann. Ehstnisch-deutsches Wörterbuch, v. 533.

⁵⁶ TLA, Ad 32, 46p, 173, 252.

⁵⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 171–172.

⁵⁸ TLA, f. 190, n.2, s. 281, l. 3.

⁵⁹ Vt. lähemalt A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 176, 178.

⁶⁰ Samas, lk. 112–113, 147–148.

⁶¹ Samas, lk. 112.

kergitatud tainast tehti taluperes küpsetisi tähtpäevadeks, kuivõrd siis oli õlut rohkem käes. Pärmiga kergitatud leiba tehti talus ka sel juhul, kui igapäevane hapendatud leib sai otsa enne, kui uus tegu valmis, seda nime-tati siis *hädaleivaks*.⁶² Pole põhjust kahelda, et keskajal kergitasid eestlased leivatainast peamiselt juuretisega. Kuidas Eesti linna-pagarid sel ajal oma leiba kergitasid, selle kohta otseseid andmeid pole. Töenäoliselt kasutasid nad nii juuretist kui ka õllepärm. Saksa linnades tarvitasid pagarid vähemasti hiliskeskajal laialdaselt õllepärm, ⁶³ mida läks vaja eriti nisujahust leiva valmistamisel. Pärm saadi õlleteo ülejäägist.⁶⁴ Seepärast on mõistetav, et pärm leidis eelkõige õlle-pruulijatel. Näiteks oli Augsburgi pruulijatele pärmikeetmine ja müümine tähtis privileeg ning oluline sissetulekuallikas.⁶⁵ 16. sajandi keskpaigas puhkes seal pagarite ja pruuli-jate vahel koguni nn. pärmisõda. Nimelt ei olnud pagarid rahul, et neid kohustati ostma õllepärm ainult linna pruulijatelt, sest see oli nende arvates halva kvaliteediga ja üle-liia kõrge hinnaga.⁶⁶ Kas ja kuidas Eesti lin-napagarid keskajal õllepärm hankisid, selle kohta ei ole otseselt midagi teada. Tallinna Suurgildi peoarvetest nähtub, et õllepruuli-mise n.-ö. kõrval- või jääkproduktid müüdi maha.⁶⁷ Ei saa välistada, et see läks osaliselt pagarite vajadusteks. Üks ilmselt 16. sajandi teise poole Tallinnast pärit arve näitab, et lei-vateo kulude hulka kuulus peale küttepuude ja soola ostmise ka pärm hankimine.⁶⁸

Peamised leivasordid

Linnapagarid küpsetasid keskajal Eestis leiba nii nisust kui ka rukkist. Kuigi nisu kasvatati Eestis vähe, oli ühiskonna eliidile tarvis valget leiba. Isandad ja muidu auväärased isikud vaja-sid seda vähemasti pidusöögiks. Nii näiteks ei puudunud Tallinna gildijootude ajal pidulaualt kunagi nisuleib, samas pakuti aga ka rukki- või rukkipeenleiba ning mõnikord osteti pidusöö-giks isegi rukkijahu,⁶⁹ aga mida täpsemalt kokk sellest küpsetas, jääb teadmata.

Kõige levinumad nisujahust tooted kesk-aja Liivimaa linnades olid väikesed kiilukuju-lised leivakesed: *wegge* 'd. Võrreldes rukki- või segajahust küpsetatud leivaga, olid nisuleivad palju väiksemad. 15. sajandist pärit Tallinna raemääruse järgi pidid kaks *wegge* 't, juhul kui üks last nisu maksab 48 marka, kaaluma 10 loodi.⁷⁰ See teeb ühe saiakese kaaluks kõigest u. 65 g. Nisu hinna langedes leivakese kaal kasvas, seega kui last nisu maksis 12 marka, pidi üks leivake kaaluma u. 260 g.⁷¹ Keskajal oli nimelt tava muuta viljahinna tõustes (või langedes) mitte leiva hinda, vaid kaalu.⁷² 14. sajandil oli viljahind kohati nii soodne, et *wegge* kaalus üle 300 g.⁷³ 1548. (1544?) aastast hakati Tallinnas küpsetama poolekillingilisi nisuleivakesi, mis pidid olema n.-ö. tavalistest kolm korda raskemad.⁷⁴

Linnapagarite teine põhiline leivasort oli nn. peenleib – *schonroggen*. Tallinna pagarite 16. sajandi põhikirja järgi küpsetati neid nisu- ja rukkijahust, vahekorras 1:2.⁷⁵ Samas, 14.

⁶² Samas, lk. 119.

⁶³ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 84.

⁶⁴ Pärm valmistamise ja kasutamise kohta eestlastel vt. lähemalt A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 73–74. Lõuna-Eestis oli pärm algupärane nimetus *sepp*. Tuletis sellest on *sepik*, s. o. pärmiga kergitatud jämedast odra- või nisujahust leib. Pole teada, et keskajal oleks tuntud sõna „sepik”.

⁶⁵ B. Roeck. Bäcker, Brot und Getreide in Augsburg. Sigmaringen, 1987, lk. 173.

⁶⁶ Samas, lk. 173–174.

⁶⁷ TLA, f 191, n 2, s 15: Rechnungen und Brüderverzeichnisse der Grosse Gilde zu Reval 1509–1543, l. 54.

⁶⁸ TLA, f. 230, n. 1. s. Bf 2: Ordnungen und Suppliken in Sachen der Bäckeramptes 1544–1698, l. 22p: Küttepuud 2 marka, veel nisu jahvatamine 1 mark, söelumine 18 killingit, pagarile soola ja pärm eest 18 killingit.

⁶⁹ Vt. I. Põltsam. Söömine-joomine keskaegses Tallinnas, lk. 88, 89.

⁷⁰ TLA, f. 230, n.1, s. Aa 123: *Legislatio vp des brotes wycht*, l. 1.; 1 last = ca 2000 kg.

⁷¹ TLA, Aa 123, l. 2.

⁷² Vt. lähemalt I. Põltsam. Söömine-joomine keskaegses Tallinnas, lk. 33–34.

⁷³ Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch (=UB) 3: 1368–1393. Hrsg. F. G. von Bunge. Reval, 1857, nr. MCLXVI.

⁷⁴ TLA, Ac 5, l. 102.

⁷⁵ TLA, Ac 5, l. 99p.

ja 15. sajandi andmete põhjal küpsetati neid ainult rukkijahust.⁷⁶ Nimelt sellest ajast pärit Tallinna rae määrustes leiva kaalu vastavuse kohta vilja hinnaga on peenleiva kaal seatud sõltuvaks ainult rukki hinnast. Ka alamsaksa sõnaraamatus on *schonroggen* peenest, s. o. sõelutud rukkijahust küpsetatud kolmnurkne leib.⁷⁷ Seda tähelepanuväärsem on Tallinnas 16. sajandil toimunud peenleiva n.-ö. õilistamine 1/3 nisujahuga. Ka peenleivad olid suhteliselt väikesed. Tallinna raemäärus 15. sajandist sätestas, et kui rukis maksis 48 marka üks last, siis pidi üks peenleib kaaluma 10 loodi ehk u. 130 g.⁷⁸ Kui rukki hind langes aga 12 margani, siis pidanuks üks peenleib kaaluma u. 520 g.⁷⁹ 14. sajandil on peenleib kaalunud ka üle 800 g.⁸⁰ Kui 15. sajandil olid nisuleivad Tallinnas poole väiksemad kui rukkipeenleivad, siis 14. sajandil oli vahe isegi ligi 2,5-kordne. Kuigi teistest Eesti linnadest pole keskajast eriti palju teateid pagaritoodete sortimendi kohta, siis nisu- ja peeneleiba kohtab ometi igal pool.

Keskaja jooksul küpsetuskunst Eesti linnades arenes, selle tunnistuseks on leiva- ja saiasortide mitmekesisustumine. Peenest nisu-jahust küpsetasid linnapagarid prantssaiu. Prantssaia alamsaksakeelne nimetus *semmel* tuleneb ladina *similia* 'st, mis keskajal märkis isandate lauale mõeldud parimast nisujahust pagaritoodet.⁸¹ Arvatavasti 16. sajandi teisest poolest pärit arve järgi kaalusid väiksemad prantssaiaid u. 260 g ja suuremad u. 520 g.⁸² Allikates esineb veel *stakelwegge*, mis peaks tähistama teravaservset nisuleiba.⁸³ Eesti

linnapagarid küpsetasid ka kringleid, piparkooke, kooke jm. saiatooteid. Tallinna pagariameti põhikirja järgi eristati 16. sajandil peenest valgest jahust saia ja kooke küpsetavaid ning tavalist leiba valmistavaid pagareid. 1527. aastal määrati nimelt, et need Tallinna pagarid, kes küpsetavad prantssaiu ja kooke saksa moodi, ei tohi küpsetada peenleiba ja nisuleivakesi.⁸⁴ Selles nõudmises võib juba näha varaseid märke saia- ja koogipagarite eraldumisest tavalistest pagaritest. Tegu oli ilmselt laiema nähtusega, mis ei piirdunud ainult suurte linnadega. Nii on 1520. aastatel Keila kiriku võõrmündrite arveraamatus mainitud saiapagarit (*sayabecker, saygebeker*), teadaolevalt on tegu selle sõna vanima kirjaliku jäädvustusega.⁸⁵ Sõna *sai* tuleb eesti keeles arvatavasti nimetusest *saialeib*, mis algselt tähendas *saajaleiba* (s. o. pulmaleiba).⁸⁶ Saia- toodete valmistamiseks oli vaja nii keskajal Eestis suhteliselt haruldast nisu kui ka head ja kvaliteetset jahu. Sugugi mitte igas veskis ei saanud jahvatada head nisujahu.⁸⁷

Huvipakkuvat informatsiooni leivaalustamise kohta annab üks Tallinna Linnaarhiivis leiduv dateerimata, kuid ilmselt 16. sajandi teisest poolest pärit dokument.⁸⁸ Tegu on arvega, mis kajastab mitut sorti leiva küpsetamise kulusid. Pole teada, kes ja mis eesmärgil selle koostas. Leivasortidest on dokumendis mainitud nisuleivakesi (*wegge*), prantssaia (*semmel*), samuti segajahust küpsetatud leiba. Tähelepanu väärib, et selle arve järgi jahvatati nisujahu käsikivil, mitte veskis.⁸⁹ Samas leidub seal märke, et vesiveski jahvatab pee-

⁷⁶ UB 3, nr. MCLXVI; TLA, Aa 123, l. 2–3p.

⁷⁷ Vt. A. Lübben. Mittelniederdeutsches Handwörterbuch. Darmstadt, 1989, lk. 332.

⁷⁸ TLA, Aa 123, l. 2.

⁷⁹ TLA, Aa 123, l. 3p.

⁸⁰ UB 3, nr. MCLXVI.

⁸¹ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 84.

⁸² TLA, Bf 2, l. 22.

⁸³ I. Põltsam. Söömine-joomine keskaegses Tallinnas, lk. 33.

⁸⁴ TLA, Ac 5, l. 100.

⁸⁵ Keila kirikuvõõrmündrite arveraamat (1472–1553). Das Rechnungsbuch der Kegelschen Kirchenvormünder. Toim. P. Johansen. Tallinn, 1926, lk. 38, 40.

⁸⁶ Eesti etümoloogiasõnaraamat, lk. 457.

⁸⁷ Nt. 17. sajandil on Tallinna pagarid kurnud, et maaveskites jahvatatud nisujahu on ebahütlane ja jäme. Vt. A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 120.

⁸⁸ TLA, f 230, n. 1, s. Bf 2, l. 22, 22p.

⁸⁹ ... livländischen sommerweten laten vp der handt mo^elen malen, TLA, Bf 2, l. 22.

nemat jahu.⁹⁰ Pärast jahvatamist saiajahu sõeluti ning sellest eraldati kliid (*klie*), viimaseid arvestati *ca* 1/3 kogusest.⁹¹ Saadud kliidele lisati juurde rukkijahu ning küpsetati sellest 1,7–2-kiloseid leivapätse, need olid nähtavasti mõeldud lihtrahvale. Võrdluseks olgu öeldud, et Eesti talupojad küpsetasid oma argipäevase leiva veel 19. sajandil sõelumata jahust, s. o. koos purustatud keedega. Nimelt ei olnud sel ajal mitte kõigis maaveskites jahu sõelumist ning seda tuli kodus ise teha.⁹² Püüli valtsid tulid Eestis maaveskitesse üldisemalt alles 19.–20. sajandi vahetusel.⁹³

Kuigi osa linnapagareid keskendus kallimate nisutoodete küpsetamisele, olid rukkijahust tooted Liivimaa linnades samuti tähtsal kohal. Rukkijahust on küpsetatud mitmeid erinevaid leivasorte, juba 14. sajandil eristati rukkileibade puhul peenest ja paremast jahust leiba ning jämedast jahust küpsetatud koredat leiba. Kui koredat leiba küpsetati suhteliselt suurtes pätsides, siis peenleib oli alati väiksem. Rukkijahust küpsetati laual taldriku asemel tarvitatud leiba (*schottelbrot*), niisamuti kuivikuid (*tweback*), mida osteti-müüdi tünnikaupa. Jämedast rukkijahust küpsetati nn. koredat laualeiba ehk *spysebrot* i. 15. sajandist pärit Tallinna rae määruse järgi võis *spysebrot* olenevalt rukki hinnast kaaluda 15 loodist (195 g) kuni 60 loodini (780 g).⁹⁴ 14. sajandil on Tallinnas küpsetatud jämedast jahust rukkileiba suhteliselt suurte, u. 2,5 kg kaaluvate pätsidena.⁹⁵ Rukkijahu oli nisujahust odavam, seega sai küpsetada ja müüa suuremaid leibu, ilma et nende tükihind

oleks muutunud tarbija jaoks liiga kõrgeks. Ka suurte rukkileibade kaal pidi varieeruma sõltuvalt rukki hinnast, s. t. mida kallim oli vili, seda väiksemaid leivapätse müüdi. 1578. aasta näljaajast on Tallinnast teateid 4 naela, s. o. u. 1,7 kg kaaluvatest rukkileibadest.⁹⁶ 16.–17. sajandil Augsburgis tahtsid pagarid kallil ajal küpsetada pigem suuri leibu, sest väiksed leivakesed nõudsid nende sõnul „rohkem aega, vaeva ja kulutusi”.⁹⁷ Näiteks kulus suurte leibade küpsetamisel vähem küttepuid. Augsburgi raad seevastu tahtis, et kallil ajal küpsetataks väiksemaid ning sellest tulenevalt madalama tükihinnaga leivasorte.⁹⁸

Võrreldes taluleivaga oli linnaleib keskajal Eestis ilmselt tunduvalt väiksem, etnograafia andmetel küpsetati näiteks 18.–19. sajandil talus 5–12 kg kaaluvaid leivapätse.⁹⁹ Eriti taluperes ei olnud lihtsalt otstarbekas küpsetada väga väikseid leivapätse. Teine lugu oli keskajal eesti talupoegadelt vakupeoks nõutud leibadega – arvestades nende suurt kogust (nt. Lihula vakustest laekus kokku 1350, Saaremõisas 1600 leiba), ei olnud kindlasti tegu suurte mitmekiloste pätsidega. Aliise Moora pakub koguni, et tegu võis olla õllepärmiga kergitatud kakkudega.¹⁰⁰ Isegi kui need leivad olid väikesed, on ikkagi ebatõenäoline, et kogu leib söödi ära vakupeol.¹⁰¹ Pidusöögist üle jäänud leibu pidi olema võimalik pikaajalisemalt säilitada, üks võimalus on, et nendest tehti kuivikuid.

Eesti talupojad sõid keskajal kindlalt rukkileiba. Linnas hoidsid nõudlust rukkileiva järele kõrgel eelkõige eestlased jt. mittesaks-

⁹⁰ *Wen idt ouerst kleiner gemalen edder sunderlick vp der waterkunst, solde idt mher gegeuen hebben.*, TLA, Bf 2, l. 22.

⁹¹ *Nhu is de olde reckenschop dat idt 1/3 werdt in de klien gerekent*, TLA, Bf 2, l. 22p. Kliid on püüli valmistamisel eraldatud seemnekestad. Kliid sisaldavad rohkesti B-rühma vitamiine ja mineraalsooli, samas ka raskesti omastatavat kestatint.

⁹² A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 153.

⁹³ Samas, lk. 121.

⁹⁴ TLA, Aa 123, l. 4–5.

⁹⁵ UB 3, nr. MCLXVI.

⁹⁶ Johansen, v. zur Mühlen, lk. 207.

⁹⁷ B. Roeck. Bäcker. Brot und Getreide in Augsburg, lk 153.

⁹⁸ Samas, lk. 152, 153.

⁹⁹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa Moora, lk. 163.

¹⁰⁰ Samas, lk. 163.

¹⁰¹ Isegi kui võtta ühe leiva kaaluks kõigest 200 g, saadi nt. Lihula vakustest ikkagi kokku *ca* 300 kg rukkileiba.

lased. See rukkileiva hindamine oli tugevalt kinni kohalikes oludes ja traditsioonides. Nisu kasvatati Eestis vähe, see oli haruldane ning lõpuks tuli kõigil selle tõsiasi jaoks lihtsalt leppida. Nisu ja nisuleiva erilisusest ja haruldusest annab tunnistust nisu väike osakaal talupoegade koormistes. Tähelepanu väärib näiteks, et 15. sajandil Eesti ala ordulinnustes tehtud inventuuri põhjal ei kuulunud linnuste moonavarude hulka mitte kunagi nisu,¹⁰² mõnel pool on mainitud küll jahu, kuid sellegi puhul on suure tõenäosusega tegu rukkijahuga. Et nisu oli haruldus, seda näitavad muu hulgas Tallinna kodanike varandusinventarid, kus võib toiduvarude hulgast leida küll linnaseid, rukist, kaera, otra ja isegi odrajahu, nisu aga üliharva. Lõunapoolse Euroopa leivakultuur oli selles osas hoopis teisel alusel, seal ei peetud rukist kunagi nii täisväärtuslikuks leivaviljaks kui nisu. Sellegipoolest oli rukis sealgi oluline kui vaese inimese leivavili. Nisuleiba peeti mitte ainult peenemaks, vaid ka rohkem kõhtu täitvaks kui musta leiba. Tõepoolest sisaldab nisuleib rohkelt süsivesikuid, jämedama sordi jahust leiva kalorsus on väiksem, kuid selles leidub rohkem mineraalaineid, vitamiine, asendamatuid aminohappeid. Keskaja leivasööja oma eelistustes seda aspekti mõistagi silmas ei pidanud. Huvitavad andmed pärinevad 17. sajandi alguse Augsburgist, kus ühe kallinemislaine ajal keelati pagaritel rukkijahust väikseid kukleid (*rögglen*) küpsetada. Põhjenduseks toodi, et neid kukleid süüakse ölle juurde ning need mitte ei leevenda nälga, vaid pigem tekitavad isu. Seepärast pidas linnaraad vajalikuks vilja kokku hoida ning mitte lubada küpsetada rukkikukleid.¹⁰³ Rukkijahu vähesust üritati Augsburgis leevendada veel segajahu kasu-

tamisega, näiteks lisati sellele odra-, harvem kaerajahu.¹⁰⁴

Üks huvipakkuv teade pärineb Tallinna ordulinnuse 1488. aasta inventariseerimisprotokollist, kui mainitakse odraleiba: „Ja seal räägiti meile odraleivast.“ (*Und do wart uns gesaget von gersten brothe.*)¹⁰⁵ Seda nappi teadet võib tõlgendada mitut moodi, muu hulgas võib see tähendada, et orduvennad sõid vahel odraleiba. Võib-olla oli nisu puudusel odraleib neile n.-ö. maiuspalaks? Näiteks eestlastel on jämedast odra- või nisujahust õllepärmiga kergitatud leib olnud pidulaua leib.¹⁰⁶ Kuid võib ka küsida, kas jutt käis nimetatud juhul üldse inimestele mõeldud leivast. Nimelt ei olnud leib keskajal mitte ainult inimeste põhitoit. Kirjeldades Liivimaa mõisnike pillavat eluviisi, annab kroonik Balthasar Russow teada: „Ja mõned neist kiitlesid: neil olevat nii palju koeri ja hurti, et neil nende jaoks aastas kuus või seitse sälitist vilja läheb.“¹⁰⁷ Selles seoses on huvipakkuvad 1590. aastatest pärinevad Padise kloostris resideerinud ja samanimelist mõisalääni juhtinud foogtide arveraamatud. Nende järgi eraldati karja- ja jahikoerte toitmiseks odrajahu, et küpsetada koertele leiba (*garsten mhell zu brode*).¹⁰⁸ Mispooles karjakoerte odraleib erines inimeste omast, sellele allikad paraku vastust ei anna.

Leib toidulaual

Leib oli keskajal põhitoit, seepärast oli kaetud laual alati ka leib, peente kommete järgi oli leib sööja vasakul käel, paremal asusid peeker ja nuga.¹⁰⁹ Vanas eesti keeles tähendas ütlemine *leib on väljas*, et laud on kae-

¹⁰² Liv-, Est und Kurländisches Urkundenbuch. Philipp Schwartz, Hg. Bd. XI: 1450–1459. Riga, Moskau, 1905, nr. 160; vrd. M. Biskup. Saksa Ordu linnuste visitatsioon Liivimaal 1488. aastal. – Eesti NSV Teaduste Akadeemia Toimetised. Ühiskonnateadused 1985, nr. 34/3. Tlk. E. Tarvel, lk. 283–286.

¹⁰³ B. Roock. Bäcker, Brot und Getreide in Augsburg, lk. 152.

¹⁰⁴ Samas, lk. 152.

¹⁰⁵ M. Biskup. Saksa Ordu linnuste visitatsioon Liivimaal 1488. aastal, lk. 285, 283.

¹⁰⁶ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 120.

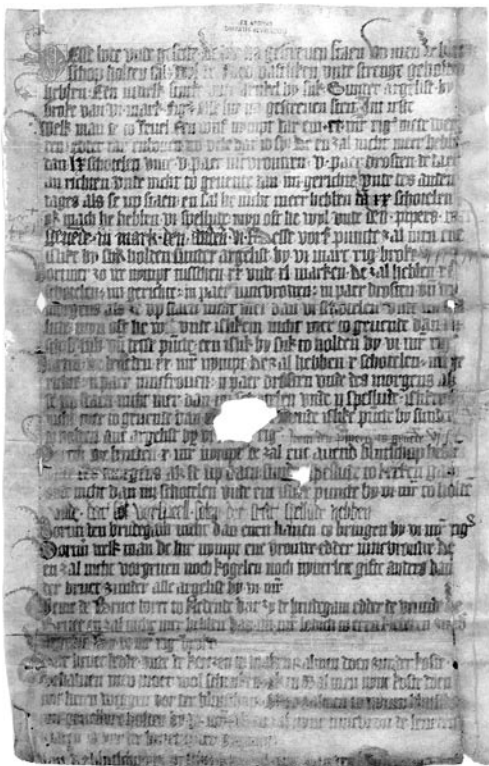
¹⁰⁷ B. Russow. Chronica der Prouintz Lyfflandt, lk. 44. Kasutatud Dagmar ja Hermann Stocki tõlget, vt. B. Russow. Liivimaa kroonika, lk. 90.

¹⁰⁸ Riksarkivet Stockholm (=SRA), Kammararkivet, Baltiska fogderäkenskaper, F. 375 (Padis), volym 57–58.

¹⁰⁹ N. Elias. Über den Prozess der Zivilisation. Bd. I, Basel, 1939, lk. 117, 110–118.

tud.¹¹⁰ Keskajal täitis leivaviil laual mõnikord isegi taldriku osa. Osa tolle aja leivasorte olid väikesed, neid polnud tarvis viiludeks lõigata. Kuid kui tegu oli suure leivaga, oli vaja leiba lahti lõigata. Leiva lõikamine oli tähtis toiming. Etnograafia andmetel ei lõiganud eestlased seda mitte lauale toetudes, vaid lõikaja hoidis seda vasaku käega vastu rinda ning paremaga lõikas, kusjuures särge või vesti kaitseks ei olnud tal midagi ees.¹¹¹ Väärrib tähelepanu, et keskaja Euroopas levinud laaukommete õpetustes jällegi keelatakse lõigata leiba vastu rinda surudes.¹¹² Saksa ajaloolane Ernst Schubert toob põhjuseks, et keskajal küpsetati leib tugevalt läbi, mistõttu oli see kõva ja raskesti lõigatav.¹¹³ Võimalik, et eestlased valmistasid ja söid suhteliselt pehmet leiba, mistõttu neil ei kujunenud keeldu leiba vastu rinda surudes lahti lõigata. Pidulauas söödi keskajal üldiselt ikka värsket leiba, kuid kahtlane, kas see oli nii värsk, et oli veel soe. Huvitavat informatsiooni pakuvad sooja leiva söömise kohta Tallinna ja Riia raemäärused. Nimelt pärineb Tallinnast ilmselt 15. sajandi esimesest poolest luksusmäärus, mis keelab igasuguse kostitamise kuumade nisuleivakestega enne pulmapidu (*nyne koste doen mit heten weggen vor der blytschop*).¹¹⁴ Samasugune komme oli levinud ka teistes Liivimaa linnades, nii keelas Riia raad 1502. aastal peigmehele saata pruudile kostituseks havisid, õlut ja kuumi nisuleivakesi (*hete wegge*).¹¹⁵ Kuumade nisuleivakeste (kuklite) söömine oli levinud ka Põhja-Saksa linnades, kus neid söödi sageli piima või koorega.¹¹⁶

Leib tuli keskajal raskelt kätte, seda ei saanud raisata. Söödi ka kõvaks läinud leiba



Üks Tallinna vanemaid luksusmäärusi (15. sajandi esimesest poolest), milles keelatakse kostitamine kuumade nisuleivakestega enne pulmapidu. Foto: E. Sestverk. TLA, f. 230, n. 1, s. Bs7, l. 3

või siis kasutati seda ära toidutegemisel. Keskaja kokaraamatud soovivad riivitud röstitud leiba soustide koostisesse, aedviljatoitudesse, niisamuti saia liharoogade täidiseks. Just vedelad toidud (supid, soustid), aga ka joogid (õlu, vein jm.) andsid võimaluse kõva leiba pehmenemiseks ja paremini söödavaks muuta. Ühe väga vana ja algelise toidu

¹¹⁰ F. J. Wiedemann. Ehnstnisch-deutsches Wörterbuch, v. 532.

¹¹¹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk.182.

¹¹² E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 84.

¹¹³ Samas, lk. 84.

¹¹⁴ TLA, f. 230, n. 1, B. 7: Kleider-, Hochzeits-, Begräbnis- u.s.w. Ordnungen 1497–1738, l. 3. vrd. W. Stieda. Eine Revaler Rathsverordnung wider Luxus bei Hochzeiten. – Beiträge zur Kunde Ehst-, Liv- und Kurlands. Bd. III. Reval, 1887, lk. 78–88. 16. sajandi Tallinna luksusmäärustes korratakse kostitamise keeldu, kuid ei mainita enam otseselt kuumi nisuleivakesi, vt. TLA, Bs 7, l 45: *nenen wyn edder wegge [---] tho senden*; vrd. E. Pabst. Beiträge zur Sittengeschichte Revals. – Archiv für die Geschichte Liv-, Esth- und Kurlands. Hrsg. F. G. v. Bunge. Bd. I. Dorpat, 1842, lk. 208–209.

¹¹⁵ Monumenta Livoniae Antiquae. Bd. 4. Hrsg. v. C. E. Napiersky. Riga, Leipzig, 1844, nr. 148, lk. ccliii.

¹¹⁶ A. Mänd. Pidustused keskaegse Liivimaa linnades. 1350–1550. Tallinna Linnaarhiivi toimetised nr. 7. Tallinn, 2004, lk. 339.

tegemiseks võeti valmis toiduvarud, tükeldati need ja n.-ö. värskendati mugavamaks söömiseks.¹¹⁷ Näiteks murti kõvaks läinud leib peenteks tükkideks, hautati see võis või rasvas, või siis keedeti või leotati vee, piima, õlle, kalja või taariga. Selline pudiks tehtud toit leivast oli eriti sobilik lastele ja vanadele. Koos erinevate lisanditega valmistatud pudi pakkusid vanad eestlased isegi pidulauas.¹¹⁸

Eestist ei ole keskajast säilinud toiduretsept, heal juhul on teada mõnede roogade nimetused. Üks lihtne leivaroog esineb allikates seoses Liivimaa seisuste kogunemistega. Nimelt 1525. aastal läbirääkimistel, kus osalesid Liivimaa ordumeister ning Tallinna linna ja Harju-Viru vasallide esindajad, pakuti rasvas küpsetatud ja röstitud leivaviile (*molligen*), mille juurde serveeriti ka vürtse ja veini.¹¹⁹ Eriti põnevad on sellised road, kus said kokku „kuiv“ ja „vedel“ leib, s. o. leib ja õlu. Põhja-Saksamaal oli keskajal levinud komme süüa hommikusöögiks õllesuppi, milles tavatseti pehmeda kõvaksläinud leiba.¹²⁰ Võib kindel olla, et Põhja-Saksa aladelt Liivimaa linnadesse elama asunud sakslased ei unustanud seda kommet ka oma uues elupaigas. Etnograafia andmetel valmistasid eestlased 18.–19. sajandil õllest ja leivast õllesuppi, mida nimetati olenevalt piirkonnast kas *soeõlu* või *peergas* (sks. *Bierkäse*).¹²¹ Selle tegemiseks lisati soojaks aetud õllele piima ja leivatükke ning maitsestati. Kui kaugele ajas tagasi sellise õllesupi valmistamise traditsioon ulatub, pole teada. Samas on päris kindel, et vähemasti juba keskajal olid road „vedelast“ ja „kuivast“ leivast eestlastele tuntud.

Kokkuvõtteks

Keskaja inimese igapäeva- ja sotsiaalelu ning majanduslik tegevus olid tihedalt koondunud

leiva, selle saamise, valmistamise ja jaotamise ümber. Seega on leivaajalugu midagi palju enam kui pelgalt peatükk toiduajaloost. Juba enne 13. sajandit oli eestlastel kujunenud austav ja eriline suhtumine leiba, kuid keskajal leiva tähtsus, tema sümbolne tähendus kasvas veelgi. Nagu näitavad erinevad allikad, oli keskaja inimeste keel, mõtlemine, üldse kogu nende elu äärmiselt leivakeskne, seda nii Euroopas kui ka Eestis. Leib tähistas inimese jaoks kõike elutähtsat, see ei olnud mitte ainult põhitoit, vaid ka toidu, toimetuleku ja heaolu sümbol.

13. sajandi Saksa-Skandinaavia vallutus tõi Eesti leivakultuuri uued impulsid. Esialgu hakati peamiselt linnades valmistama saksa eeskujude järgi uusi leiva- ja saiasorte, samuti seati leivamüügil sisse kindel hinnapoliitika. Linnas leivaküpsetamine professionaliseerus ning saavutas uue taseme, mitmekesisus leiva- ja saiasortide hulk, 16. sajandil sai alguse leiva- ja saiapagarite järk-järguline eraldumine. Aja jooksul hakkasid linna leivakultuuri mõjud puudutama ka külaelanikke. Sellegipoolest jäi Eestis rahva põhitoiduna kindlalt püsima hapendatud rukkileib. Veelgi enam, rukkileiva positsioon oli kohalikus traditsioonis sedavõrd tugev, et hakkas määrama ka Liivimaale elama asunud sakslaste toitumistavasid.

Artikkel on valminud sihtteema SF0130038s09 ja Eesti Teadusfondi grandid 9419 raames.



Inna Põltsam-Jürjo

(1969)

Lõpetanud 1992. a. Tartu Ülikooli. 2008. a. ajaloodoktor. Alates 1993. aastast Ajaloo Instituudi teadur. Peamine uurimisvaldkond: kesk- ja varase uusaja linnaajalugu. Tegelenud ka Eesti vanema ajaloo allikate publitseerimisega.

¹¹⁷ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 99.

¹¹⁸ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 93, 94, 96.

¹¹⁹ Akten und Rezesse der livländischen Ständetage. Bearb. L. Arbusow. Bd. 3. Riga, 1910, nr. 184 §18: ... *es warden molligen, cruth und wyn herumerichtet*; vrd. ka nr. 12, §38: ... *ummedragen rummenie, molien* ...;

¹²⁰ E. Schubert. Essen und Trinken im Mittelalter, lk. 211.

¹²¹ A. Moora. Eesti talurahva vanem toit. II osa, lk. 91–95. Võimalik, et *soeõlu* on algselt olnud naiste tavaditoit, seda pakuti pulmas, kui pruut jõudis pulmalistega peigmehe koju. *Soeõlu* on olnud ka nurganaiste tavaditoit, vt. samas, lk. 93.