

MIINA HÄRMA GÜMNAASIUM

MARET HALLIK

12. KLASS

## VASTUVÕTTUDE MENÜÜD KUI RIIGI VISIITKAART JA NENDE MUUTUMINE AJAS EESTI VABARIIGI NÄITEL

JUHENDAJAD SILVER LOIT (VÄLISMINISTEERIUM), ÕP ILMAR TAMMISTO (TARTU ÜLIKOOL)

### SISSEJUHATUS

Siinse uurimistöö teema on „Vastuvõttude menüüd kui riigi visiitkaart ja nende muutumine ajas Eesti Vabariigi näitel“. Uurimistöö idee sai alguse koolis toimunud rahvusvaheliste suhete ja diplomaatia mooduli kursusest „Diplomaatiline protokoll ja etikett“, kus kursuse juhendaja diplomaat Silver Loit rääkis diplomaatilistest vastuvõttudest. Kursuse käigus tutvusime Eesti Vabariigi esimese presidendi Konstantin Pätsi aegsete menüükaartidega, mis on säilinud Rahvusarhiivis. Menüüd pakkusid mulle suurt huvi ning tekkis mõte võrrelda kahe maailmasõja vahelisi vastuvõttude menüükaarte tänapäevaste riiklike vastuvõttude menüükaartidega ja analüüsida menüüde muutumist ajas. See saigi minu uurimistöö eesmärgiks.

Töö koostamiseks püstitasin kolm uurimisküsimust.

1. Millist rolli mängib toit diplomaatias?
2. Milline on diplomaatiliste vastuvõttude etikett?
3. Kuidas on ajas muutunud riiklike vastuvõttude menüüd, kui võrrelda kahe maailmasõja vahelisi menüükaarte tänapäevaste vastuvõttude menüüdega?

Sissejuhatavate peatükkide „Toidukultuuri tähtsus diplomaatias“ ja „Vastuvõttude etikett“ koostamiseks kasutasin teemakohaseid raamatuid ja artikleid, samuti lugesin taustainfo saamiseks teise maailmasõja eelsete Eesti diplomaatide elulooraamatuid, päevikuid ja memuaare. Menüükaartide uurimiseks kasutasin Eesti Rahvusarhiivis säilinud ja digitaalselt kättesaadavaks tehtud menüüsid.

Otsustasin maailmasõdade vahelisi vastuvõttude menüüsid võrrelda kõige hilisemate, praeguse presidendi härra Alar Karise vastuvõttude menüüdega, et ajaline erinevus oleks võimalikult suur.

Nii on võimalik kõige paremini märgata erinevusi võrreldavate ajastute menüüde vahel. Viimase kolmekümne aastaga on iseseisvuse taastanud Eestis välja kujunenud kindel kord nii laiemalt välissuhtluses kui ka diplomaatilises etiketis. On huvitav jälgida, kas riigi nn küpsus väljendub ka vastuvõttude korraldamises ja seal pakutavas toidus.

Minu uurimistöö kontekstis on oluline mõista valikuid, mis tehti kahe maailmasõja vahelisel ajal menüüde koostamisel. President Pätsi ametiajal tegeles vastuvõttude korraldamise ja menüüde koostamisega president Pätsi vanem käsundusohvitser Herbert Felix Grabbi (1896–1942). Kohtusin ka Herbert Grabbi poja Rein Grabbiga, et saada taustainfot toleaegete võimaluste ja vastuvõttude kohta. Selleks, et saaksin võrrelda maailmasõdade vahelisi menüüsid tänapäevaste vastuvõttude menüüdega ning tutvuda nende koostamise põhimõtetega, viisin läbi intervjuu Eesti Vabariigi Presidendi koka Taigo Lepikuga.

Töö sissejuhatavad peatükid käsitlevad kulinaaria tähtsust diplomaatias, etiketi arengut ning tänapäevaste vastuvõttude ülesehitust. Eelnevalt toidu olulisusest diplomaatias ja etiketi arengust kirjutamine on tähtis, sest see annab juurde ajaloolise konteksti, mis aitab paremini seostada ja mõtestada põhjuseid protokollis, menüüde ja vastuvõttude etiketi muutumises. Töö keskmeks on menüükaartide analüüs ja võrdlus, mis koosneb neljast osast: „Eesti Vabariigi toidudiplomaatia algus“, „Riiklike vastuvõttude menüüd 1920.–1930. aastatel“, „Kahe maailmasõja vaheliste ja tänapäevaste vastuvõttude menüüde võrdlus“ ning „Veinikaart“.

Soovin igakülgse abi eest tänada enda juhendajaid diplomaat Silver Loiti ja õp Ilmar Tammistot, Vabariigi presidendi koka Taigo Lepikut, Rein Grabbi, perekond Karist ja oma vanemaid.

## SISUKORD

SISSEJUHATUS.....	1
1. TOIDUKULTUURI TÄHTSUS DIPLOMAATIAS .....	4
2. VASTUVÕTTUDE ETIKETT .....	7
3. EESTI VABARIIGI TOIDUDIPLOMAATIA ALGUS.....	11
4. RIIKLIKE VASTUVÕTTUDE MENÜÜD 1920.–1930. AASTATEL .....	15
5. KAHE MAAILMASÕJA VAHELISTE JA TÄNAPÄEVA VASTUVÕTTUDE MENÜÜDE VÕRD LUS .....	20
6. VEINIKAART .....	23
KOKKUVÕTE .....	26
SUMMARY .....	28
KASUTATUD ALLIKAD .....	29
LISAD .....	32
LISA 1. Menüü aastast 1925 .....	32
LISA 2. Eesti Vabariigi 21. aastapäeva vastuvõtt Kadriorus 1939. aastal .....	33
Lisa 3. Menüü mustand .....	34
Lisa 4. Prantsuskeelne Menüü aastast 1925 .....	35
Lisa 5. Õhtusöök Rootsi kuningapaari auks 27. aprillil 2023. aastal.....	36

# 1. TOIDUKULTUURI TÄHTSUS DIPLOMAATIAS

Diplomaatia mõiste lahti seletamiseks võib kasutada Briti diplomaadi Sir Ernest Mason Satowi selgitust: „Diplomaatia on iseseisvate riikide valitsuste ametlik suhtlemine, kasutades mõistust ja takti, ehk riikidevaheline läbikäimine, kasutades rahulikke vahendeid.“<sup>1</sup>

Varauusaegne diplomaatia sündis Itaalias (Milano, Firenze, Veneetsia), kus saadikud olid valitseja volitatud esindajad.<sup>2</sup> Sealt algas nn klassikalise diplomaatia aeg, mis kestis 15. sajandi keskpaigast kuni esimese maailmasõjani.<sup>3</sup> 17. sajandiks tõusis diplomaatias esiplaanile Prantsusmaa ning diplomaatiliseks keeleks sai prantsuse keel.<sup>4</sup>

Kuigi diplomaatiat saab ka tänapäeval käsitleda kui tehnikat, mille abil riikidevahelisi rahumeelseid suhteid arendada, on see kiiresti muutumas maailmas kujunenud senisest palju mitmetahulisemaks ja keerulisemaks.<sup>5</sup> Põhjuseks on üleilmastumine, mille tulemusena tuleb kõikide riikide diplomaatidel tegeleda ülemaailmsete probleemidega, olgu selleks siis kliimasoojenemine, rahvusvaheline kaubandus või erinevate kultuuride konfliktid. Seega peab tänapäeva diplomaat olema osav suhtleja, teiste kultuuride mõistja ja konfliktide lahendaja. Samuti on tähtis diplomaatide võime mõista riikide ja piirkondade poliitilisi, majanduslikke ja sotsiaalseid dünaamikaid.

Siiski pole diplomaatiaks ainult riikidevahelised läbirääkimised, asukohamaa poliitika analüüsimine või diplomaatilise postiga saadetavad salajased dokumendid. Ka toidukultuuril on diplomaatias väga oluline roll. Prantsuse poliitik, filosoof ja gurmaan Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) on öelnud: „Ühe rahva saatus sõltub tema söögikommetest“.<sup>6</sup>

Kulinaaria mängib diplomaatias olulist rolli, kuna toidu kaudu saavad riigid ja kultuurid luua sidemeid ning tutvustada oma traditsioone ja väärtusi. Erinevad vastuvõetud ja ühine söömine võimaldavad diplomaatidel luua pingevaba ja avatud õhkkonna, mis soodustab suhtlemist ja läbikäimist eri rahvuste vahel. Toit võimaldab inimestel mõista teiste rahvaste ajalugu, tavaid ja identiteeti.

---

<sup>1</sup> **Eero Medijainen.** Saadiku saatus. Välisministeerium ja saatkonnad 1918–1940. Eesti Entsüklopeediakirjastus, 1997, lk 11.

<sup>2</sup> **Margus Laidre.** Sõnumitooja või salakuulaja. Nüüdisaegse diplomaatia lätted 1454–1725. Kirjastus Varrak, 2003, lk 23.

<sup>3</sup> **Eero Medijainen.** Saadiku saatus. Välisministeerium ja saatkonnad 1918–1940. Eesti Entsüklopeediakirjastus, 1997, lk 25.

<sup>4</sup> **Afgan Mehtiyev.** French: The language of diplomacy in Europe from the seventeenth to twentieth Century. California Linguistic Notes, Volume XXXVI No. 2, 2011, lk 3.

<https://english.fullerton.edu/publications/clnArchives/pdf/Mehtiyev-FrenchLgDipl.pdf>

<sup>5</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 24.

<sup>6</sup> **Anne Labrosse.** Minu prantsuse toidud Eestis. AS Ajakirjade Kirjastus, 2008, lk 7.

Samuti võib sagedasti kuulda ütlust „Sa oled see, mida sööd“. Kuigi lausega on ilmselt püütud tähelepanu pöörata tervislikule toitumisele, siis tegelikult hõlmab see endas ka sotsiaalseid ja ühiskondlikke norme ja tavasid, eriti diplomaatide ja poliitikute puhul. Psühholoogiaprofessor Charles Spence on märkinud, et inimesed tõlgendavad alateadlikult inimeste söömisharjumusi iseloomujoontena, seega see, mida keegi sööb, näitab sõna otseses mõttes, millise inimesega on tegu. Tihti näidatakse poliitikut ja diplomaati söömas peenemaid ja rafineeritumaid toite, sest see näitab, et nad on ka isikuteks teadlikumad ja intelligentsemad, mis vahest isegi suurendab austust ja usaldusväärust nende vastu.<sup>7</sup> Nii on näiteks kuulus prantslaste *Chateaubriand*<sup>8</sup> saanud lausa hüüdnimeks „Diplomaatide praad“.<sup>9</sup> Seega on ka vastuvõttudel ja muudel avalikel üritustel oluline pakkuda toitu, mis oleks külaliste vääriline.

Selgub, et oluline ei ole lihtsalt head toitu pakkuda, vaid on ka tähtis, et kõigile külalistele serveeritaks samasugust ja sama kvaliteediga toitu. Kaitlin Woolley ja Ayelet Fishbach viisid läbi uuringu, et saada teada, kuidas mõjutab samasuguse toidu pakkumine inimeste omavahelist koostööd. Uuringu tulemus oli järgmine: „Inimesed, kellele pakutakse samasugust toitu, teevad suurema tõenäosusega rohkem koostööd ja kompromisse.“ Seega on toit ühendav lüli näiteks vastuvõttude külaliste vahel.<sup>10</sup>

Huvitav on ka asjaolu, et toidu olulisus vastuvõttudel on üsnagi uurimata teema ning tihti ei suudeta selle tähtsust mõista. Samas on kõik juba ammu mõistnud, et isegi laua kuju mängib läbirääkimistel rolli, ega ilmaasjata läbirääkimise laud ümmargused pole; ümmargune laud sümboliseerib võrdsust ja sõbralikkust.<sup>11</sup>

Kasutusel on koguni mõiste „gastrodiplomaatia“. Gastrodiplomaatia on strateegia või lähenemine, kus kasutatakse toitu ja kulinaarseid kogemusi rahvusvaheliste suhete edendamiseks, kultuuridevaheliseks mõistmiseks ning diplomaatiliste suhete tugevdamiseks. Gastrodiplomaatia võib hõlmata toidu propageerimist, rahvusvahelisi toidufestivale, kokkade vahetust, toidupärandi tutvustamist jne.<sup>12</sup> Gastrodiplomaatiat saab kasutada ka enda riigi reklaamimiseks. Varem on sellist tehnikat kasutanud näiteks Taiwan, Lõuna-Korea ja Jaapan, kes on toidukultuuri

---

<sup>7</sup> **Charles Spence**. Gastrodiplomacy: assessing the role of food in decision-making. // Flavour 5, 4, 2016.

<sup>8</sup> *Chateaubriand* – roog, mis koosneb traditsiooniliselt suurest lihaveise esiosast lõigatud sisefileest, mis on grillitud kahe väiksema lihatüki vahel, mis pärast küpsetamist visatakse ära. Kui algselt viitas see termin roa valmistamisele, siis Auguste Escoffier nimetas sisefilee konkreetset esiosa Chateaubriandiks. **Edward Renold, David Foksett, John Fuller**. 2012. Chef's Compendium of Professional Recipes. Routledge, lk 186–187.

<sup>9</sup> **Mart Laar, Angelica Udeküll, Toomas Tuul**. Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP, 2017, lk 12.

<sup>10</sup> **Charles Spence**. Gastrodiplomacy: assessing the role of food in decision-making. // Flavour 5, 4, 2016.

<sup>11</sup> Samas.

<sup>12</sup> <https://www.gastrodiplomacy.net/gd-explanation> (02.01.2024).

turundamise kaudu suurendanud enda kultuurilist populaarsust. Nüüd on ka Euroopa riigid märganud, et toiduga on võimalik lisaks maitseelamuste pakkumisele tutvustada enda rahvust ja kultuuri.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> **Tara Sonenshine, Paul Rockower, Sam Chapple-Sokol, Gary Weaver.** Culinary diplomacy, gastrodiplomacy, and conflict cuisine: defining the field. YSTOR, 2016.

## 2. VASTUVÕTTUDE ETIKETT

Vastuvõttude korraldamine on üks diplomaatia olulisemaid komponente, sest see võimaldab diplomaatidel luua vajalikke kontakte ja sõprussidemeid erinevate ühiskonnaliikmetega, parandada oma maa avalikku mainet ja koguda teistelt diplomaatidelt informatsiooni ning arvamusi, mis võivad hiljem tööpostil kasuks tulla.<sup>14</sup>

Vastuvõttude korraldamine on üks osa diplomaatilisest etiketist.<sup>15</sup> Ajaloolase ja diplomaadi Margus Laidre sõnul võib tsiviliseerituse ja etiketi algpunktiks lugeda Hollandi humanisti Rotterdami Erasmuse traktaati „De civilitate morum puerilum“ („Laste viisakusest“), mis ilmus 1530. aastal. See töö koosneb aadlinoorukitele mõeldud kommete õpetusest. Kuigi põhiliseks teemaks on kehahoiak ja žestid, ei puudu sealt ka lauakombed. Sellest materjalist on välja kujunenud ka tänapäeval täiesti elementaarseid lauakombeid. Õpetuse järgi ei tohtinud kohe peale lauda istumist sööma hakata, vaid tuli oodata, kuni kõik on lauda jõudnud. Samuti oli ebaviisakas toidus sonkimine ja pooleldi söödud toidu teistele pakkumine. Peenemas seltskonnas oli kombeks ka enne ja peale sööki veega käsi pesta (seepi kasutati vähe, sest see oli liiga kallis). Siiski leidub õpetusest ka selliseid soovitusi, mis tänapäeva inimese jaoks üsna võõrad tunduvad. Näiteks keelas Erasmus kahe käega toitu tõsta, kõige õigem oli toitu tõsta ühe käe kolme sõrmega. Kui söödud söögi jagamine oli lubamatu, siis peekri jagamine mitme inimesega oli normaalsus.<sup>16</sup>

Rääkides keskaja ja varauusaja kõrgklassi söögilauast, siis leiti, et inimene peab sööma vastavalt oma sotsiaalsele seisusele. Toite vaadeldi nelja elemendi kaudu: maa, vesi, õhk ja tuli. Kuna maa ja vesi olid justkui füüsiliselt Taevaisast kõige kaugemal, peeti nendega seostuvaid toite lihtrahvale omaseks. Näiteks ei pakutud kõrgklassi lauas vilju, mis kasvavad maa sees. Samas olid puu otsas kasvavad viljad sobivad, sest puude ladvad ulatusid kõrgele taevasse. Kõige peenemaks toiduks võis selle skeemi järgi pidada linde, sest need kuuluvad taeva elemendi juurde. Üleüldiselt oli peamine toit, mida söögilauas pakuti, siiski liha. Rohke liha juurde käis ka suur kogus veini, mis tihti tekitas 17. sajandi kõrgklassil ainevahetuse haigusi. Samuti on arvatud, et keskmine kalorikogus võis ulatuda kuni 8000 kalorini päevas.<sup>17</sup>

Nüüdseks on pika rahvusvahelise praktika põhjal välja kujunenud diplomaatiliste vastuvõttude üldtunnustatud protokoll ja etikett, mille järgimine on hea mulje jätmiseks ja koostöö sujumiseks

---

<sup>14</sup> **Ralph George Feltham.** Diplomaatia käsiraamat. Kirjastus Olion, 1994, lk 152.

<sup>15</sup> Etikett – teatud normide ja käitumisreeglite kogum.

<sup>16</sup> **Margus Laidre.** Sõnumitooja või salakuulaja. Nüüdisaegse diplomaatia lätted 1454–1725. Kirjastus Varrak, 2003, lk 247–249.

<sup>17</sup> **Margus Laidre.** Sõnumitooja või salakuulaja. Nüüdisaegse diplomaatia lätted 1454–1725. Kirjastus Varrak, 2003, lk 254–256.

väga tähtis.<sup>18</sup> Seega peab iga vastuvõtt olema hoolikalt ette valmistatud, alates vastuvõtu stsenaariumi koostamisest ja lõpetades õige menüü valikuga.<sup>19</sup> Vastuvõttude korraldamisega tegelevad protokollitöötajad, kes töötavad näiteks Eesti Vabariigi Presidendi Kantseleis ja Kaitseministeeriumis.

Vastuvõttud jaotatakse ametlikeks ja mitteametlikeks vastuvõttudeks. Ametlikest vastuvõttudest võtavad osa ametiisikud, vahel ka nende abikaasad/kaaslased; üritus on formaalne ja eesmärk peamiselt töö- või äriasjade ajamine. Mitteametlik vastuvõtt on vabama formaadiga ning tihti on tegemist nn püstijala vastuvõtuga.<sup>20</sup> Vastuvõtte liigitatakse ka toimumisaja järgi. Kõige varasem neist on „eine“, mis võib tähendada ka hommikusööki<sup>21</sup> ja toimub ajavahemikus kell 10.00–11.00. Kui „eine“ on pidulik, toimub see lõuna ajal, kestab u 1,5 tundi ja menüü on tavaliselt 3–4-käiguline, erandjuhtudel 7–8-käiguline. Kuna sellele üritusele tavaliselt abikaasasid ei kutsuta, on tegemist formaalse üritusega. Ametlikeks vastuvõttudeks võib liigitada ka lõuna- ja õhtusöögi. Mitteametlike vastuvõttude alla saab liigitada üritused „pokaal šampanjat“ või „pokaal veini“.<sup>22</sup> Tegemist on nn püstijalavastuvõtuga, mis võib toimuda nii saatkonnas, residentsis kui ka restoranis. Nagu ka vastuvõtu nimi ütleb, pakutakse veine, šampanjat, napse ja kokteile ning jookide kõrvale kergeid suupisteid. Nendele vastuvõttudele on analoogne ka kokteilivastuvõtt, mis on oma ülesehituselt sama, kuid toimub õhtupoolikul. Samuti on mitteametlikud vastuvõttud soolaleivapidu, erinevad aiapeod ja bridžilõunad, mis annavad võimaluse külalistel ennast vabalt tunda ja seltskonda nautida. Lisaks ei puudu vastuvõttude hulgast britilik „kellaviietee“, mida korraldavad tavaliselt diplomaatide abikaasad.<sup>23</sup>

Kahjuks tuleb aga tõdeda, et tänapäeval Eestis enam nii palju erinevat tüüpi vastuvõtte ei korraldata. Ühest küljest seetõttu, et mõni neist ei ole osa Eesti kultuuriruumist („kellaviietee“) või on juba ühiskondliku suhtluse vormina valdavalt välja surnud („bridžilõuna“)<sup>24</sup> ja nüüdisajal, kus kohtumisi on võimalik viia läbi ka interneti vahendusel, ei ole suurel hulgal vastuvõttude ja kohtumiste korraldamine ka vajalik. Näiteks püüdsid mõned riigid koroonapandeemia ajal asendada olulisi vastuvõtte kindlal päeval ja kellajal veebikohtumistega.<sup>25</sup>

<sup>18</sup> **Kalle Ott, Endla Lipre.** Väliskülaliste vastuvõtmisest. Eesti ühingu „Teadus“ kirjastus, 1991, lk 9–10.

<sup>19</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 107.

<sup>20</sup> Samas, lk 108.

<sup>21</sup> Kutse hommikusöögile oli näitab diplomaatilises keeles, et kohtumisele või kutsutavale omistatakse vähest tähtsusastet.

<sup>22</sup> Sellised vastuvõttud toimuvad nt mõne näituse avamise puhul, järgnevad saatkonna korraldatavale konverentsile või seminarile jne. – kirjavahetus Silver Loidiga.

<sup>23</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 110–113.

<sup>24</sup> Intervjuu Taigo Lepikuga, 25.10.23.

<sup>25</sup> Kirjavahetus Silver Loidiga.



Vastavalt ametlikele ja mitteametlikele vastuvõttudele jagunevad ka vastuvõttude kutsed. Iga kutse peal on info sündmuse põhjuse ja toimumise kohta, kuupäev, kellaaeg, koht ja soovitatavalt ka riietus. Ametlik kutse saadetakse külalistele vähemalt nädal enne kohtumist, kutse peal on märgitud kutsutava tiitel ja ametikoht, kutsed on täielikult või osaliselt trükitud musta värvi või tušiga valgele paberile. Lisaks tuleb jälgida, et kutsed vastaksid vormistus- ja kujundusreeglitele.<sup>26</sup> Mitteametlike vastuvõttude puhul võib kutse edastada ka telefoni teel, soovitatavalt sekretäride vahendusel.<sup>27</sup> Tänapäeval kasutatakse kutsete edastamiseks valdavalt elektroonilisi kanaleid.

Selleks, et vastuvõtt mööduks sujuvalt, tuleb silmas pidada ka lauaplaani. Istumisplaani koostamisel tuleb jälgida isikute ametikohta, tiitlit, vanust, sugu ja keeleoskust. Kindlasti on oluline ka külaliste vastastikune sobivus, et vältida võimalikke poliitilisi, isiklikke või sotsiaalseid kokkupõrkeid.<sup>28</sup> Ka Eesti sõjaväelane ja diplomaat Oskar Mamers (1891–1930) kirjutas, et ülisuure tähtsusega oli koht, kus kellelgi pidusöögi ajal istuda tuli. Kohtade jaotamine tuli teha kõige suurema tähelepanuga ja täpsusega. Diplomaatidel puhul käib nende lauda paigutamine astmete ja vanuse järgi.<sup>29</sup>

Ametlikel lõuna- ja õhtusöökidel on menüü, mille koostamisel tuleb silmas pidada vastuvõtu külalisi, toimumise aega ja kohta. Tavaliselt koostatakse menüüd prantsuse või inglise keeles, kuid kui üritusest ei võta osa välismaalased, võib menüü olla ka vastava riigi keeles. Menüü juurde lisatakse ka tihti programmi kava, kus on ära märgitud isikute kõned, muusikalised programmid, tantsulised etteasted vms. Menüükaardi kujundus on üsna vaba, tihti lisatakse sinna korraldajariigi sümboolikat.<sup>30</sup>

Kuna 20. sajandi alguses ja ka enne seda oli diplomaatiliseks keeleks prantsuse keel<sup>31</sup>, lähtuti toidu valikul Prantsuse toidukultuurist. Tänapäeval on menüü valik vabamaks muutunud ning menüü võib koosneda mitmest toidukultuurist. Menüü koosneb vähemalt kolmest käigust: eelroog, pearoog ja dessert, kuid tihti pakutakse põhikäikude vahele kergemaid sööke ja suupisteid, nt erinevad supid, juustuvalikud ja puuviljad.

Menüükaardi alumisse serva on märgitud ka söögi kõrvale pakutavad joogid ja veinid. Kuigi veinivalik sõltub tihti korraldajate enda soovidest ja maitsest, tuleb jälgida, et veinid sobiks menüüga. Nii tuleks pakkuda valget veini kala- ja seenetoitude juurde, punast veini lihatoitude ja

<sup>26</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 114–117.

<sup>27</sup> **Ralph George Feltham.** Diplomaatia käsiraamat. Kirjastus Olion, 1994.

<sup>28</sup> Samas, lk 153.

<sup>29</sup> **Oskar Mamers.** Kahe sõja vahel. Kirjastus EMP Stockholm, 1957, lk 146.

<sup>30</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 144.

<sup>31</sup> **Afgan Mehtiyev.** French: The language of diplomacy in Europe from the seventeenth to twentieth Century. California Linguistic Notes, Volume XXXVI No. 2, 2011, lk 3. Kättesaadav: <https://english.fullerton.edu/publications/clnArchives/pdf/Mehtiyev-FrenchLgDipl.pdf>

juustu kõrvale ja magusat šampanjat ning portveini puuviljade ja magustoidu juurde. Samuti võib pakkuda kanget alkoholi, näiteks konjakit või likööri kohvi või tee kõrvale.<sup>32</sup> Viina ja õlut riigiõhtusöökidel pakkuda ei ole sobilik, aga saatkondade püstijalavastuvõttudel on nt korraldajariigi õlu igati omal kohal.<sup>33</sup> Kindlasti ei tohi unustada külaliste religioosseid ja kultuurilisi eripärasid: moslemid ja juudid ei söö sealiha, hindud ei tarbi ei sea- ega ka veiseliha, juudid ei tohi tarbida koos liha- ja piimatooteid, samuti ei ole kohane neile pakkuda ilma soomusteta kalu (näiteks angerjat). Ida-Aasiast pärit inimesed eelistavad süüa pulkadega, lääneaasialased söövad sõrmedega.<sup>34</sup> Samas tuleks ka diplomaatilistes ülesannetes välismaal viibides nii palju kui vähegi võimalik austada selle maa tavasid ja traditsioone, mitte enda kombeid teistele peale suruda.

---

<sup>32</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 314–315.

<sup>33</sup> Kirjavahetus Silver Loidiga.

<sup>34</sup> **Ralph George Feltham.** Diplomaatia käsiraamat. Kirjastus Olion, 1994.

### 3. EESTI VABARIIGI TOIDUDIPLOMAATIA ALGUS

Gustav Suits on öelnud: „Olgem eestlased, aga saagem ka eurooplasteks“. Äsja loodud Eesti Vabariigi jaoks oli oluline luua võimalikult palju sidemeid Euroopaga ning see kajastus ka riigi diplomaatilistel vastuvõttudel. Eesti diplomaatia ja välispoliitika alguseks võib lugeda 1917. aasta detsembrit, kui Maanõukogu andis volitused esimestele Eesti Vabariigi esindajatele – välisdelegatsioonile.<sup>35</sup>

Eesti Vabariigi muutumine rahvusvaheliste suhete subjektiks ei tulnud kergelt, puudu oli nii teadmistest, oskustest, kogemustest kui ka rahalistest ressurssidest. Võis isegi tõdeda, et oma riigi üles ehitamine oli nii raske, et söögi peale väga mõelda ei jõutudki. Näiteks pidas Eesti Ajutine Valitsus Saksa okupatsiooni ajal nõupidamisi Mari ja Jaan Raamoti korteris Tallinnas, Roosikrantsi tänaval ja Mari Raamot<sup>36</sup> oli sunnitud toiduvalmistamise enda peale võtma, valmistades ajutise valitsuse liikmetele hernesuppi suitsulihaga.<sup>37</sup> Peagi hakkasid aga olud muutuma ja toidu tähtsus poliitikas ja diplomaatias muutus ka Eestis nähtavamaks. 1919. aastal, kui vabadussõjas tehti juba märgatavaid edusamme, otsustas toonane peaminister Jaan Tõnisson tähistada aastalõppu suurejoonelise vastuvõtuga Estonias, kus pearoaks oli hani kapsaga.<sup>38</sup>

Nagu eespool mainitud, oli prantsuse keele oskus väga oluline. Sõjaväelane ja diplomaat Oskar Mamers on oma mälestusteraamatus meenutanud välisministeeriumi algusaastate raskusi järgmiselt: „Prantsuse keele tundjaid, või õigemini hästi tundjaid oli meie hulgas aga vähe. Siin peitus üks minu plusse, milleta mind võib-olla nii kergesti ei oleks ametisse võetud. Neile, kes prantsuse keelt tundsid puudulikult, andis ministeeriumis tunde seitsmekümneaastane Mademoiselle Denax, keda oli kloostri kasvatatud.“<sup>39</sup> Peale prantsuse keele oli diplomaadil ja välisministeeriumi ametnikul ülioluline tunda nii diplomaatilist etiketti kui ka Prantsuse kulinaaria aluseid. Oskar Mamers meenutab, et tal oli „Guide Gastronomique de la France“ alati auto uksetaskus.<sup>40</sup>

---

<sup>35</sup> **Eero Medijainen.** Saadiku saatus. Välisministeerium ja saatkonnad 1918–1940. Eesti Entsüklopeediakirjastus, 1997, lk 30–33.

<sup>36</sup> Mari Raamot (1872–1966) – ühiskonnategelane, kodundusõpetaja, Naiskodukaitse ja Kodutütarde organisatsioonide asutaja.

<sup>37</sup> **Mart Laar, Angelica Udeküll, Toomas Tuul.** Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP, 2017, lk 6.

<sup>38</sup> Kahjuks lõppes vastuvõtt fiaskoga, sest Tõnissonil oli nii pikk kõne, et toit jahtus ära. Lisaks olid Estonia ruumid katlakütjate streigi tõttu kütmata, kuna karskusideed pooldav Tõnisson ei olnud nõus neile viinas maksma. – **Mart Laar, Angelica Udeküll, Toomas Tuul.** Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP, 2017, lk 8.

<sup>39</sup> **Oskar Mamers.** Kahe sõja vahel. Kirjastus EMP Stockholm, 1957, lk 34.

<sup>40</sup> Samas, lk 282.

Vastloodud Eesti Vabariigi eesmärk oli kindlustada enda legitiimsust rahvusvahelisel areenil ning selle saavutamiseks oli vajalik võtta omaks euroopalik õiguskord, valitsemis- ja diplomaatilised praktikad. Euroopa riikide etiketi ja traditsioonide tundmaõppimine oli vajalik, et muuhulgas piinlikke olukordi vältida. Nii on Oskar Mamers kirjeldanud, kuidas Eesti saatkonna esindajad oli läinud Stockholmis kuninglikule vastuvõtule. Kuna vastuvõtt algas kell 20, arvati, et õige on saabuda 5 minutit hiljem. Hiljem selgus, et diplomaatilised isikud peavad kuninglikel vastuvõttudel kohal olema kolmveerand tundi enne kutsel märgitud aega.<sup>41</sup>

Kohati võisid eestlased ka lihtsalt oma olemust ja kultuuri häbeneda, kartes, et see eristab neid liialt teistest eurooplastest ja senistest sissetöötatud tavadest. Seda oli aga võimalik vältida, kopeerides võimalikult palju Euroopa riikide kultuuri ja traditsioone. Seega ei ole imestada, et etiketi ja vastuvõttude kombes ja ka diplomaatiline toidukultuur võeti Eestisse üle teistelt Euroopa riikidelt. Inspiratsiooni saadi ka Suurbritanniast, sest mitteametlike vastuvõttude formaatide hulka kuulusid ka „kellaviietee“ ja „bridžilõuna“.<sup>42</sup>

Kuna 20. sajandi alguses oli diplomaatias juhtpositsioonil Prantsusmaa ja ka *lingua franca* oli prantsuse keel, siis saatis nende saatkond Eesti diplomaatidele näidismenüüsid ja -lauaplaane.<sup>43</sup> Võrreldes näidismenüüsid Eesti diplomaatiliste vastuvõttude menüüdega saab järeldada, et Prantsuse saatkonna soovistest peeti ka päriselt kinni.

Üksikutel juhtudel võis siiski eesti toidulaud lääne toidukultuuriga rohkem sulanduda, seda juhul, kui menüüd koostas inimene, kes oli varem vastuvõttude menüüdega või teiste riikide köökidega kokku puutunud. Sellist sisu kannab Maria Laidoneri<sup>44</sup> kokaraamat.<sup>45</sup> Kokaraamatus on näha nii eestimaiseid toite, nagu seapraad, kui ka teiste maade ja rahvaste toite (nt tatrapliinid, riisipuding, puravikusupp), mis annavad märku Maria Laidoneri pärinemisest Poola aadliperekonnast ning abikaasa positsioonist ja nende pere võimalustest. Näiteks on kokaraamatus retseptidena välja toodud Itaaliast pärit Zabaione kaste (*Crema allo Zabaione*)<sup>46</sup> ja pistaatsiakreem ning prantslaste

<sup>41</sup> **Oskar Mamers.** Kahe sõja vahel. Kirjastus EMP Stockholm, 1957, lk 65–66.

<sup>42</sup> **Mati Lukas, Riina Otsepp.** Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador, 1993, lk 110–113.

<sup>43</sup> Välisministeeriumi arhiiv, ERA.957.7.

<sup>44</sup> Maria Laidoner (1888–1978) – kindral Johan Laidoneri abikaasa.

<sup>45</sup> Maria Laidoneri kokaraamat. Eesti Sõjamuuseumi kirjastus, 2008.

<sup>46</sup> Itaalia magustoit või mõnikord jook, mis on valmistatud munakollastest, suhkrust ja magusast veinist.

faasani praad, Hollandi kaste<sup>47</sup>, kanakonsomee<sup>48</sup> ja supp „Julienne“<sup>49</sup>. Lisaks on kokaraamatus põhjalikult seletatud, kuidas valmistada ja serveerida tervelt keedetud vähke.

Muidugi ei olnud Maria Laidoner ainuke, kes retseptide katsetamisega tegeles. Tihti juhtus nii, et mitteametlike vastuvõttude menüüde koostamisega tegelesid riigiametnike ja diplomaatide naised, kes vajadusest lähtuvalt pidid valmistama Euroopa köögile omaseid toite. Eelöeldust lähtuvalt võib suure tõenäosusega väita, et need diplomaatide ja riigiametnike naised on andnud Eesti kulinaaria arengusse väga suure panuse. Erinevate köökide tutvustamine Eesti kultuuriruumis avardab silmaringi ja annab võimaluse õppida uusi toiduvalmistamise tehnikaid ja maitseid, muutes eestlaste toidulauda mitmekesisemaks. Lisaks aitab teiste köökide tutvustamine edendada kultuuridevahelist mõistmist ja tolerantsust.

Riigivanema ja hilisema presidendi Konstantin Pätsi 1930. aastatel korraldatud Eesti Vabariigi vastuvõttud olid kindlasti Kadrioru koka Aleksander Paluoja (Pahlbergi) ja Pätsi käsundusohvitseri Herbert Grabbi nägu. Kolonel Herbert Grabbi (1896–1942) oli aastatel 1934–1940 Konstantin Pätsi vanem käsundusohvitser.<sup>50</sup> Kuigi tavaliselt on käsundusohvitseri töökohustuseks olla riigijuhi infovahendaja ja turvalisuse tagaja, siis Grabbi tegeles tänu oma suurele kogemuste- ja teadmistepagasile ka n-ö ametiväliste kohustustega, millest üheks oli vastuvõttude korraldamine. Grabbi oli õppinud kaks aastat Prantsusmaa Kõrgemas Sõjakoolis ja selle aja jooksul võttis ta osa erinevatest sealsetest vastuvõttudest.<sup>51</sup> Näinud, kuidas Euroopas vastuvõtte korraldatakse, oli Grabbi pädev ka oma riigi vastuvõtte korraldama, osutudes selles väga osavaks. Kokka Aleksander Paalbergi (Pahlberg), eestindatult Paluoja,<sup>52</sup> peeti Eestis sõdadevahelisel ajal kõige kuulsamaks kokaks. Ta õppis kokakunsti Vene keisri õukonnas ja töötas Peterburi Inglise klubi peakokana. Tallinnas alustas Paalberg restoran-kasiinos Mon Repo kokana, hiljem oli ta peakokaks Kuld Lõvis, mis oli Tallinna üks paremaid hotelle.<sup>53</sup> Paalbergi-nimelisest kokast on juttu

---

<sup>47</sup> Hollandi kastme nimi ei viita tegelikult üldse kastme algsele päritolule. Hollandi kaste on välja töötatud Prantsusmaal juba 17. sajandi lõpul ning kuulub seetõttu just Prantsuse köögi klassikute hulka. Kastet pakuti Hollandi kuningale tema visiidi ajal Prantsusmaale, sellest ka nimi, mis on püsima jäänud tänaseni. Hollandi kaste põhineb munakollastel ja võil, mis vispeldatakse soojana ühtlaseks emulsiooniks.// <https://maitseelamused.blogspot.com/2010/06/hollandi-kaste.html> (06.01.2024).

<sup>48</sup> Rammus kanapuljong.

<sup>49</sup> Prantsuse köögiviljasupp.

<sup>50</sup> [https://et.wikipedia.org/wiki/Herbert\\_Grabbi](https://et.wikipedia.org/wiki/Herbert_Grabbi) (03.01.2024).

<sup>51</sup> Intervjuu Rein Grabbiga, 12.12.2023.

<sup>52</sup> <https://maaleht.delfi.ee/artikkel/67713063/konstantin-pats-140-milline-oli-presidendi-viimane-kaik-armsaks-saanud-orule> (03.01.2024);

<https://www.ra.ee/apps/onomastika/index.php/et/nimemuutused/searchNimemuutused?vana=pahlberg&uus=paluoja&q=1> (03.01.2024).

<sup>53</sup> <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/75351039/restoraniajalugu-kuni-esimese-maailmasojani-oli-enamik-kortsi-ja-restoranipidajaid-sakslased> (03.01.2024).

ka Mart Laari jt raamatus „Sajandi kokaraamat“.<sup>54</sup> Paluoja oli president Pätsi kantseleiülema Elmar Tambeki sõnul väga hea kokk: „Mis puutub pidulikel vastuvõttudel ja koosviibimistel antavatesse toitudesse ja jookidesse, siis Grabbil, tänu Presidendi kokale Paluojale, ei olnud Eestis võistlejat. Ma otse imestasin nende vilumust ja maitset selle kunsti alal. Kõik oli alati maitsev, mitmekesine, huvitav ja gastronoomiliste viperusteta“.<sup>55</sup>

Võib kahtluseta öelda, et Kadrioru koka näol oli tegemist oma ala professionaaliga, kes lisaks toiduvalmistamisoskusele pidi väga hästi tundma erinevaid ja tihti välismaise päritoluga tooraineid. Herbert Grabbi abiga kujunes iga vastuvõtt eriliseks sündmuseks või nagu Elmar Tambek kirjutas: „Võin kinnitada, et Grabbi-Paluoja köök ja laud olid parimad“.<sup>56</sup>

Selle töö koostamiseks kasutasin lisaks ilmunud trükistele Eesti Rahvusarhiivi, Välisministeeriumi arhiivis ja Riigikantselei arhiivis säilitatavaid vastuvõttude menüüsid. Kohtusin Herbert Grabbi poja Rein Grabbiga, et saada taustainfot toleaeagsete võimaluste ja vastuvõttude kohta. Viisin läbi intervjuu praeguse Eesti Vabariigi Presidendi koka Taigo Lepikuga.

---

<sup>54</sup> **Mart Laar, Angelica Udeküll, Toomas Tuul.** Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP, 2017, lk 24

<sup>55</sup> **Elmar Tambek.** Tõus ja mõõn. Tallinn: Hea Lugu, 2017, lk 189.

<sup>56</sup> **Elmar Tambek.** Tõus ja mõõn. Tallinn: Hea Lugu, 2017, lk 189.

## 4. RIIKLIKE VASTUVÕTTUDE MENÜÜD 1920.–1930. AASTATEL

Rahvusarhiivis on säilinud mitukümmend erinevat 1920.–1930. aastatest pärit menüüd.<sup>57</sup> Mõned menüüd on väga kaunilt kujundatud, kujutades tavaliselt riigi sümboolikat (riigi lipp, vapp, rahvariided) või kaunistavad menüü servi lilled.<sup>58</sup> Samas on menüüsid, millel ei ole üldse ühtegi kaunistust. Vaadates menüüde kuupäevi, võib oletada, et kaunistatud menüüsid kasutati eriliste tähtpäevade või oluliste väliskülaliste puhul. Suurematel vastuvõttudel olid ka tavaliselt muusikalised etteasted ja kontserdid ning üksikud menüüd on säilinud koos kontserdikavaga.<sup>59</sup> Samas tunduvad mõned menüüd olevat pigem koka mustandid, sest on kirjutatud ruudulisele paberile või papitükile ning on käsikirjalised<sup>60</sup>, mis tegi nendest arusaamise kohati keeruliseks. Menüüd on ka eri keeltes, varasemate aastate menüüd on prantsuse keeles<sup>61</sup>, kuid president Pätsi aegsed menüüd on valdavalt siiski eestikeelsed, mis võib olla märk rahvusliku eneseteadvuse suurenemisest. Arhiivis on tegelikult säilinud ka mitu vastuvõtukutset, kuid kuna nii mitmetel kutsetel kui ka menüüdel puuduvad kuupäevad, siis ole võimalik täpselt tuvastada, millised inimesed ja millal vastuvõtust osa võtsid.

Kuna iga aasta kohta on säilinud erinev arv menüüsid (mõne aasta kohta ainult paar menüüd), on menüüde analüüs parema ülevaate saamiseks tehtud aastaegade kaupa. Kevadeti pakuti eelroana puljongit, väikeseid lihapiirukaid ja riisikroketeid. Pearoog oli tavaliselt kalkun, kala lehttaignas (*vol-au-vent de poisson*) või vasikaliha. Magustoiduks pakuti erinevaid jäätiseid ja pudinguid.

Suvistel vastuvõttudel võis eelroana menüüs näha suupistevõileibu, täidisega väikeseid pirukaid, erinevaid pasteete ning spargli ja juurselleri kreeme/püreesid. Pearoana pakuti hirveliha ja lammast, kusjuures kõige rohkem pakuti lamba sadulatükki. Lihale annab hea maitse looma küllaldane liikumine, mis võib olla põhjuseks, miks just sadulatükki pakuti.<sup>62</sup> Kaladest pakuti lõhe ja forelli. Hooajaliselt pakuti ka erinevaid vähiroogaid, näiteks vähivahtu, vähisuppi või merivähki majoneesikastmes. Magustoiduks oli puuvili, jäätis või parfee.

Sügisel pakuti eelroaks erinevaid munarogasid või täidlast puljongit koos väikeste pirukatega, pearoana pakuti lõhet (Hollandi kastmes), ahvenat (filee), kalkunipraadi või kana koos köögiviljadega. Magustoiduks olid näiteks plombiir ja puuviljad.

---

<sup>57</sup> Välisministeeriumi arhiiv – ERA.957. Riigikantselei arhiiv – ERA.31.

<sup>58</sup> Lisa 1.

<sup>59</sup> Lisa 2.

<sup>60</sup> Lisa 3.

<sup>61</sup> Lisa 4.

<sup>62</sup> Intervjuu Taigo Lepikuga 25.10.2023.

Talvisel perioodil oli kalatoitudest valikus forell või lõhe, mida serveeriti tavaliselt koos kalamarja või Hollandi kastmega. Linnulihast oli menüüs kalkun (kalkuni praad, kalkun pähklitega) ja teder, köögiviljadest pakuti sparglit ja artišokki<sup>63</sup>, magustoiduks oli tavaliselt ananassi- või aprikoosijäätis. Õhtusöögi lõpuks pakuti ka erinevaid juuste. Samuti oli iga menüü lõpus kohvi ja tee valik.

Võrreldes vastuvõtude menüüsid tavapärase toleaege eestlase toidulauaga, on need olid väga erinevad. Kui kodune toidulaud koosnes peamiselt ikka sellest, mida turul leida võis, siis vastuvõtude toidud koosnesid üsna eksootilistest toorainetest. Näiteks pakuti sageli sparglit, mida Eestist saab ainult hooajaliselt kevadsuvel, ja ka artišokki<sup>64</sup>, mis Eestis ei kasva. Tänapäeval saab neid kasvatada spetsiaalsetes kasvuhoonetes. Kuna spargli ja artišoki peamised tootjad on Hispaania ja Prantsusmaa, võib oletada, et neid transporditi laevaga Eestisse. Ka jäätise tegemiseks kasutatud ananass ja aprikoos tuli ilmselt importida lääneriikide koloniaalaladelt Aafrikast.<sup>65</sup> Sellest võib ka muidugi järeldada, et sellise pika transpordiahela läbinud toorained ei olnud vastuvõtulauale jõudes eriti värsked. Pigem olid sellised eksootilised toidud staatuse sümboliks ja vahest püüti jätta eestlastest muljet kui jõukast rahvast. Ilmselt oligi see Eesti riigile üsna suur väljaminek, et pidevalt välismaalt toorainet tellida.

Lihatooted hangiti eeldatavasti siiski kodumaalt, kuid ka siin prooviti pakkuda võimalikult haruldasi roogasid. Näiteks pakuti menüüdes kalkunit. Kalkuni olid teatavasti Ameerika põliselanikud kodustanud juba enne Kolumbuse jõudmist Ameerikasse ning Euroopasse jõudsid kodustatud kalkunid umbes 16. sajandi keskel. Eestisse jõudis kalkun alles 20. sajandi alguses ja oli seega väga haruldane ja hinnaline liha, mida pakuti ainult vastuvõttudel ning lihtinimese toidulauale see ei jõudnudki.<sup>66</sup> Ka Herbert Grabbi poeg Hellar Grabbi meenutab, kuidas presidendi kokk neile jõuluõhtuks vastuvõttust ülejäänud kalkunit tõi, sest kuskilt mujalt ei olnudki seda võimalik saada.<sup>67</sup>

Menüüdes pakuti ka metsloomaliha. Ühest küljest taheti kindlasti muljet avaldada vastuvõtude väliskülalistele, teisalt võidi ulukiliha pakkuda ka puhtalt selle maitse ja kättesaadavuse pärast. Ulukilihale annab hea maitse nende stressivähesus ja küllaldane liikumine.<sup>68</sup> Kõige

---

<sup>63</sup> Esineb põhjendatud kahtlus, et kuigi menüüs on sõnaselgelt kirjutatud „artišokikreem“, siis pidades silmas hooajalisust, võib tegemist olla ka Jeruusalemma artišokiga ehk maapirniga.

<sup>64</sup> vt eelmine märkus.

<sup>65</sup> Ananassi ja aprikoose saab ka konserveerida nt suhkrustatud/kuivatatud kujul. Seda saab magustoidudes kasutada ja ei pea olema värsked. Võimalik, et kasutusel olid ka konserveeritud ananassid ja aprikoosid, aga see ei selgu kasutatud allikatest.

<sup>66</sup> <http://estfarm.ee/kasvatatavad-toud/kodulinnud/kalkunid/> (04.01.2024).

<sup>67</sup> Hellari emal ja vanaemal oli kalkunist hea meel, see oli siis Eestis päris haruldane toit. Kui isa sellest kuulis, käskis ta kalkuni otsemaid tagasi saata, üteldes: „Kui Paluoja varastab, ei tee mina seda kaasa.“ – **Hellar Grabbi**. Vabariigi laps. Kirjastus Ilmamaa, 2008, lk 85.

<sup>68</sup> <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/72003977/millist-metsloomaliha-valida-ulukiliha-on-siiani-paljudele-vooras-kuid-oigesti-kupsetades-aarmiselt-maitserikas> (04.01.2024).



märkimisväärsem oli tedreliha<sup>69</sup>, mida pakuti talvekuudel. Uurimise käigus selgus, et 1920. aasta jahikalendri alusel oli lubatud tetre jahtida jaanuaris.<sup>70</sup> Tänapäeval ei ole tedreliha üldse saadaval, sest alates 1982. aastast on tetre küttimine Eestis keelatud.<sup>71</sup>

Kalaroogade valik oli üsna piiratud, pakuti kalu, mis sobitusid rohkem Euroopa kultuuriga. Seega domineeris kalatoitudest peamiselt lõhe ja ahven. Igapäevasest toidulauast pärit heeringat ja räime vastuvõtude menüüdest ei leia. Seda ilmselt seetõttu, et need kalad ei ole Prantsuse köögile iseloomulikud ja ei ole olemuselt delikatesstoidud.

Magustoidu valik oli menüüdes üsna kesine. Tihti pakuti puuvilja ja jäätist, mõnedes menüüdes on magustoiduna pakutud erinevaid pudinguid. Magustoidud erinesid ilmselt kõige enam Prantsuse klassikalistest magustoitudest, sest üheski menüüs ei pakutud Prantsuse köögile omaseid magustoite, nagu brüleelekreem, makroonid või ekleerid. Põhjus, miks väga magusaid toite president Pätsi ajal ei pakutud, võib seisneda selles, et Konstantin Päts oli diabeetik ja ei saanud ise seetõttu neid süüa. Seda meenutab ka president Pätsi pojapoeg Matti Päts: „Tuleb meelde üks pühapäevane lõunaesine Kadriorus. Laual oli magustoiduks eri värvi mahladest tehtud kihiline tort. Samasugune, aga väiksem ja ilma suhkruta, oli tehtud vanaisale. Võimalik, et tegemist oli esimese korraga, kui ma midagi kuulsin suhkruhaigusest, sest me vennaga pärisime, miks on vanaisale eraldi magustoit tehtud“.<sup>72</sup> Võis ka juhtuda, et president Pätsile ei maitsenud magustoidud, Elmar Tambek on kirjutanud, et Päts magustoitudest suurt midagi ei pidanud, öeldes: „Mis söök see ka on. Võtad paar korda lusikaga ja otsas ongi“.<sup>73</sup> Samas on Anne Labrosse<sup>74</sup> öelnud, et Prantsuse köögis ei peagi menüü alati suure magustoiduga lõppema, lõuna- või õhtusööki sobivad lõpetama ka erinevad puuviljad, marjad ja juustud.<sup>75</sup>

Kuigi maailmasõdade vahelisel ajal vastuvõtumenüüdes hooajalisusega eriti ei arvestatud, pakuti seda, mida oli võimalik hankida, on selles siiski mõned erandid. Lisaks tetre pakkumisele talvel on märgata ka suviseid vähiroogaid, sest vähipüügi hooaeg on Eestis augustikuus.<sup>76</sup>

20. sajandi esimesel poolel oli eestlaste kodune toit küllaltki lihtne. Toite valmistati sellest, mis parasjagu saadaval oli. Kalatoitudest võis laual näha suitsukala, kilurulle, paberis küpsetatud soolasiiga või heeringat. Lihatoitudest pakuti kõikvõimalikke kombinatsioone sealihast (klassikaline seapraad, sealihalõigud taigas, ühepajatoit sealihaga jne) Suppidest valmistati oa-

---

<sup>69</sup> Teder kuulub ka ulukite hulka.

<sup>70</sup> [Kilde-jahindusest-sada-aastat-tagasi-jaanuar-1921](#) (23.11.2023).

<sup>71</sup> [Jahipidamine eestis](#) (23.11.2023).

<sup>72</sup> <https://p.president.ee/sites/default/files/2021-10/VabariigiPresidendiKantselei.pdf>, (02.01.2023).

<sup>73</sup> **Elmar Tambek**. Tõus ja mõõn. Tallinn: Hea Lugu, 2017, lk 207.

<sup>74</sup> **Anne Labrosse**, Prantsusmaa suursaadiku Eestis Daniel Labrosse'i abikaasa.

<sup>75</sup> **Anne Labrosse**. Minu prantsuse toidud Eestis. AS Ajakirjade Kirjastus, 2008, lk 8.

<sup>76</sup> <https://kalastusinfo.ee/kalastamine/kalastuskaart/vahipuuk/> (04.01.2024).

ja hapukapsasuppi ja peedisuppi. Ka magustoidud valmistati sõltuvalt hooajast ning toidulaual võis näha ploovivormi, õunakreemi, kõrvitsapliine ja rabarberi-kohupiimakooke.<sup>77</sup>

Kodust toidulauda mõjutas ka üldine poliitiline ja majanduslik olukord. Kapsasupp sealihaga oli vabadussõja ajal ilmselt enim söödud supp, sest seda pakuti vabadussõjas võitlevatele meestele. Peale sõda üleöö rikkaks saanud uusrikkad hakkasid valmistama Saksa päritoluga toite, nagu näiteks sibulaklopsi (*Zwiebelklops*). Majanduse arenedes 1925. aastal hakati rohkem tähelepanu pöörama Eesti ressurssidele, millega kaasnes kohaliku põllumajanduse areng ja saadavuse tõus ning toorainena kasutati taas kodumaiseid köögivilju.<sup>78</sup> Seega võisid erinevad tegurid mõjutada inimeste toidutegemise võimalusi ning tolle aja eestlaste toidulaud erines märgatavalt sellest, mida pakuti siis vastuvõttudel.

Erinevus 20. sajandi eestlaste toidulaua ja vastuvõttude menüüde vahel on ka veinivalikus. Kuna Eestis hakati (marja)veini valmistama 1920. aastatel, ei olnud see veel nii levinud ning igapäevaselt toidulaualt seda kindlasti ei leidnud. Vein oli aga vastuvõttudel väga tähtsal kohal, sest tegemist on jällegi Prantsuse köögi lahutamatu osaga. Veine pakuti ka seetõttu, et need olid maitsvad ja täiendasid menüüde toite. Nagu on öelnud Oskar Mamers: „Toidust võime murede, vanuse või muudel põhjustel pettunud olla ja nende vastu ükskõikseks muutuda, kuid see, kes kord on naudingut leidnud heades veinides, jääb veinide naudingule truuks surmani.“<sup>79</sup>

Spekuleerides veel selle üle, miks riigivanema ja hiljem president Pätsi vastuvõttudel just selliseid toite pakuti, tuleb kindlasti ära märkida ka president Pätsi käsundusohvitser Herbert Grabbi osalus menüüde koostamisel. Tema pädevust meenutab ka toleaeagne Presidendi Kantselei ülem Elmar Tambek: „Minule oli Grabbi hindamatuks abiks uude ametisse sissetöötamisel ja sisseelamisel, eriti presidendi ametiga seotud tseremooniate osas, milles mina olin ja jäin võhikuks, Grabbi oli aga täielik meister“.<sup>80</sup> Seega valiti ilmselt menüüs olevad toidud Herbert Grabbi äranägemise järgi, mistõttu võib menüüdest ka välja lugeda, millised toidud Grabbile rohkem meele järele olid. Näiteks meenutab Rein Grabbi, kuidas tema isale austrid üldse ei maitseanud. Kuigi austrid on Prantsuse toidukultuuris väga levinud ning Herbert Grabbi nende söömist ka harjutas, ei hakanud need talle kunagi meeldima. Nii ei ole ka mitte üheski president Pätsi menüüs austreid pakutud, kuigi nende puudumine võis tuleneda ka lihtsalt sellest, et neid ei olnud võimalik värskena Eestisse transportida.<sup>81</sup>

<sup>77</sup> **Merike Jürjo.** 1930. aastad Eestis. Kokakunst. Kirjastus Nornberg & Co, 2019, lk 42–129.

<sup>78</sup> **Mart Laar, Angelica Udeküll, Toomas Tuul.** Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP, 2017, lk 10–20.

<sup>79</sup> **Oskar Mamers.** Kahe sõja vahel. Kirjastus EMP Stockholm, 1957, lk 282.

<sup>80</sup> **Elmar Tambek.** Tõus ja mõõn. Tallinn: Hea Lugu, 2017, lk 161.

<sup>81</sup> Intervjuu Rein Grabbiga 12.12.2023.

Lisaks võin järeldada, et vastuvõttude menüüdes oli olulisem ühte sulanduda euroopaliku kultuuriruumiga, pakkudes prantsuspäraseid ja pigem eksootilisi roogasid. Vastuvõttude eesmärk ei olnud niivõrd tutvustada külalistele Eesti kultuuri, vaid näidata ennast Euroopa-väärilise riigina.

## 5. KAHE MAAILMASÕJA VAHELISTE JA TÄNAPÄEVA VASTUVÕTTUDE MENÜÜDE VÕRDLUS

Võiks arvata, et viimase sajandi jooksul toimunud suurtele ühiskondlikele muutustele vaatamata on diplomaatiliste vastuvõttude sissetöötatud kord ja etikett põhijoontes säilinud. Lähemal uurimisel selgus, et tegelikult on vastuvõtud ja ka nende menüüd märkimisväärselt erinevad. Ainuüksi juba menüüdele põgusalt pilku heites on märgata, et pakutavaid toite esitletakse erinevalt.

Kahe maailmasõja vahelistel vastuvõttudel on ära märgitud Prantsuse köögist pärit toidud, mille nimetused on üldtuntud. Näiteks võime menüüdest leida roogasid nagu *Vol-au-vent de poisson* või *Oeufs à la Parisienne*. Need tähendavad vastavalt kalatäidisega lehttainast korvikest (volovan) ja vedelat muna koos lisanditega, kuid need ei kõla pooltki nii isuäratavalt kui prantsuskeelsed nimetused.

Sellist sõnamängu menüüde koostamisel tõdeb ka Charles Spence enda raamatus „Gastrofüüsika“. Ta ütleb, et inimese arusaama toidust mõjutab suures osas selle nimi. Minnes restorani peab inimene valima toidu lähtudes ainuüksi selle nimest. On ju suur vahe, kas ta näeb silti „küüslauguga täidetud teokarbid“ või „*Escargots à la bourguignonne*“. Mõlemad tähendavad täpselt sama asja, kuid külastaja telliks seda ilmselt prantsuskeelse nime alt.<sup>82</sup> Siit võib järeldada, et lisaks sellele, et prantsuse keel oli enne teist maailmasõda *lingua franca*, andsid prantsuskeelsed menüüd võimaluse esitleda toite ehk isuäratavamalt, kui need tegelikult olid.

Vaadates tänapäevaseid vastuvõttude menüüsid, torkab silma toitude napisõnaline kirjeldus. Menüüdes on valdavalt välja toodud ainult toitudes kasutatavad toorained. Seega näeb menüüd uurides ainult üksikuid sõnu, nagu „spargel“, „kana“, „astelpaju“ või „lammas“. Ametis oleva Eesti Vabariigi presidendi koka Taigo Lepiku sõnul peitub lihtsuses võlu ja toorained ise peaksidki olema menüüde staarid.<sup>83</sup> Samuti üritatakse luua meeleolulist ja illustreerivat tervikut, näiteks võib kohata, et toite ei liigitata enam kui „eelroog“, „pearoog“ ja „magustoit“, vaid on märgitud nimetused, mis sõltuvalt toorainest ja selle eripäradest. Kui tegu on näiteks taimse toiduga, võib selle pealkiri olla „aed“, kui aga toidu keskmes on kala ja muud mereannid, võib kohata pealkirja „vesi“ või „järv“. Selliste illustreerivate pealkirjade andmine ei ole tegelikult ainult vastuvõttude pärusmaa, vaid järgib üha rohkem hinnatud restoranides valitsevat trendi. Samuti jätab ainult toorainete märkimine menüüs kokale rohkem mänguruumi, mida lõpuks nendest toorainetest teha võiks. Samuti ütleb Lepik, et tihti esitletakse kindlate nimetustega roogasid, ilma, et tegelikult

<sup>82</sup> **Charles Spence**. *Gastrofüüsika*. Uus söömisteadus. Kirjastus ARGO, 2018, lk 36–38.

<sup>83</sup> Inervjuu Taigo Lepikuga 25.10.2023.

teataks, kuidas neid valmistada tuleb. Seega võib juhtuda, et esitletakse toitusid, mis tegelikult ei ole kooskõlas esitletud roa nimetusega. Küsides Taigo Lepiku käest, kas tänapäeval eelistatakse vastuvõttudel kasutada võõrustaja emakeelt, tõlkides näiteks Prantsuse köögist pärinevad toitumised või üritatakse vältida selliste toitude pakkumist, tõdes Lepik, et tema tavaliselt kindlaid nimetusi toitudele ei pane. Kui menüüs on välja toodud ainult toorained, siis pole vahet, mis keeles need on, olgu see siis „lammas“, „*lamb*“ või „*mouton*“. Kui on siiski otsustatud pakkuda mõnda klassikalist rooga, jäetakse selle nimetus kohaliku keelde tõlkimata.

Nii on ka menüüdes märgata mõningaid prantsuskeelseid toitude nimetusi, nagu näiteks maapirni *bavaroise*<sup>84</sup>. Kuigi nimetustega toite leidub praeguste vastuvõttude menüüdest küllaltki vähe, peab kokk siiski silmas pidama, et toit ka päriselt nimetusele vastaks.

Menüüdes on toimunud ka keelevahetus. Kahe maailmasõja vahelised menüüd on peamiselt prantsuse keeles, üksikud menüüd alates 1938. aastast on eesti keeles. Praegu on vastuvõttude menüüd eesti keeles ja juhul kui vastuvõttudel peaks viibima ka väliskülalisi, tõlgitakse menüüd nende jaoks inglise keelde. Kui aga vastuvõtule on kutsutud valdavalt näiteks eestlased ja prantslased, siis on menüü nii eesti kui ka prantsuse keeles.

Oluliselt on muutunud menüüdes pakutav köök. Nagu eelnevalt mainitud, pakuti kahe maailmasõja vahelistel vastuvõttudel suures osas toite Prantsuse köögist, tänapäeval jälgitakse pigem Eestimaist või ka moodsat Põhjamaade köögi toidukultuuri. Vastuvõttude eesmärk on väliskülalistele Eestit tutvustada ning kuna Eesti toidulaud ja -kultuur on omanäoline ja huvitav, on see üks võimalustest, kuidas Eestit esindada. Ka Lepik ütleb, et tema menüüdes on pigem Eestile omased toidud, kuid nende valmistamiseks võidakse kasutada Prantsuse köögile omaseid söögivalmistamise tehnikaid.

Muutust peegeldab ka see, et kui Rootsi kuningas Gustav V külastas 1929. aastal Eestit, pakuti tema auks korraldatud vastuvõtul „peent Rootsi toitu“.<sup>85</sup> Kui võrrelda seda tänapäevaga, siis 2023. aastal Eestit külastanud Carl XVI Gustafi<sup>86</sup> auks korraldatud vastuvõtul pakuti erinevate käikudena Eesti tuura ja küülikut.<sup>87</sup>

Süvenedes menüüdesse on märgata ka toitude hooajalisust erinevust. Nagu varem mainitud, siis kahe maailmasõja vahelistel vastuvõttudel oli oluline, et menüüdes oleks midagi eksootilist ja tooraine hooajaline värskus ei olnud esmatähtis. Nüüdseks on vastuvõttude menüüd vastupidiselt kahe maailmasõja vahelistele ainult hooajalised, mis peegeldab ka laiemat trendi. Taigo Lepiku

<sup>84</sup> *Bavaroise* - Prantsuse magustoit, mis koosneb munapõhisest keedukreemist ja želatiinist.

<sup>85</sup> **Mart Laar, Angelica Udeküll, Toomas Tuul.** Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP, 2017, lk. 28.

<sup>86</sup> Rootsi kuningas alates 15. septembrist 1973.

<sup>87</sup> Lisa 5.

sõnul ongi hooajalisus võtmefaktoriks menüüde koostamisel. Toidud koostatakse vastavalt selle, mis parasjagu värskelt saadaval on. Seega augustikuus on menüüs näha vähki, sest siis on vähipüügihooaeg, sügisel võid presidenti külastades saada kõrvitsa- ja seeneroogasid.

Hooajalisusega käib käsikäes ka tooraine kohalikkus. Kahe maailmasõja vaheliste menüüde puhul tuleb märkida, et osaliselt oli kasutatud kergesti kättesaadavat kodumaist toorainet, nagu liha ja kala, kuid arvestades puu- ja köögiviljade eksootilisust, imporditi neid ilmselt välismaalt. Tänapäevaste vastuvõtude menüüde puhul tuleb Taigo Lepiku sõnul kogu tooraine Eestist. Selleks väljakujunenud pikaajased varustajad ning toit valmib vastavalt sellele, mida tollel hetkel Eesti talunikel pakkuda on.

Samuti saab võrrelda menüüde puhul seda, kui tihti mingid kindlad road korduvad. Taigo Lepiku sõnul on ikka tulnud ette kordi, kui mingid toidud on oma olemuselt kordunud, oluline on, et külalisele, kes on varem vastuvõtul käinud, ei korduks täpselt sama menüü. Ka kahe maailmasõja vahelistes menüüdes on märgata, et mõningaid toite on pakutud üsna sageli. Kuna menüüsid ei ole võimalik kokku viia vastuvõtul viibinud külalistega, ei ole teada, kas ka siis pöörati tähelepanu, et külalise jaoks oleks iga külastuse toidukord erinev või mitte.

Kui kahe maailmasõja vaheliste vastuvõtude puhul külaliste erisoovidega ilmselt ei arvestatud või tehti seda minimaalselt, siis tänapäevaste menüüde puhul on märgata ka eraldi taimse toidu menüüd. Lepik tõdeb, et kui külaliste hulgas on mõni taimetoitlane, siis valmib nende jaoks eraldi menüü. Kokk aga peab silmas, et mõlemad menüüd näeksid visuaalselt sarnased välja, et keegi külalistest ennast eraldatuna ei tunneks. Küsides Lepiku käest, kas vastuvõttudel arvestatakse ka külaliste etnilise ja religioosse päritoluga, ütles ta, et selliseid juhtumeid, kus seda peaks menüüde seisukohalt arvestama, tema ametiajal eriti olnud ei ole. Kord on siiski külalisteks olnud juudid ning kuna Kadrioru köögis ei olnud võimalik koššertoitu valmistada, telliti nende külaliste toit sünagoogist ning ülejäänud külastajate menüü koostati sellest lähtuvalt. Seega võib järeldada, et tänapäevastel vastuvõttudel ollakse külaliste eripäradega rohkem arvestavad.

## 6. VEINIKAART

Lisaks teisele jookidele on vein vastuvõttudel samuti oluline, sest aitab täiendada ja rikastada söögikogemusi, muutes need omamoodi maitseelamusteks. Seega on oluline analüüsida ka veinivalikute muutust kahe maailmasõja vaheliste ja tänapäevaste vastuvõtumenüüde vahel. Sarnaselt toitudele on ka pakutavates veinides märgata teatavaid erinevusi.

Esimesena torkab silma, et aja jooksul on riik veinide soetamise puhul muutunud kokkuhoidlikumaks. Uurides Herbert Grabbi koostatud 1940. aasta president Pätsi veinikeldri nimekirja<sup>88</sup>, on näha, et Kadrioru veinikeldris oli lausa 834 erinevat veini, mille väärtus ulatus 6500 kroonini. Arvestades, et tolle aja ametniku kuupalk oli kuskil 100–200 krooni, oli 6500 krooni väga suur raha. Veinid olid kallid ja nende hinnad ulatusid Kadriorus kuni 9,50 kroonini, mis seega moodustas peaaegu kümnendiku töötajate kuupalgast.

Tänapäeval aga sellisel kujul veinikeldrit Kadriorus ei eksisteeri. Kaasajal on kasutusel veinikülmik, kuhu komplekteeritakse korraga kuni 30 veini, mis valitakse vastavalt sellele, milliseid toite on plaanis lähiajal vastuvõttudel pakkuda.<sup>89</sup> Samuti ei pakuta ka enam nii hinnalisi ega ka haruldasi veine. Mõnede eranditega maksavad tänapäevastel vastuvõttudel pakutavad veinid 20–40 eurot.

Muutus võib tuleneda sellest, et vein ongi ajas odavamaks läinud, seda saab kergemini välismaalt importida, on olemas maaletoojad ja palju veinipoode, mis muudab selle laiatarbekaubaks. Teisalt on ilmselt vastuvõttude külaliste arv suurenenud, seega ei oleks väga luksulike veinide ostmise majanduslikult võimalik.

Samuti on veinikeldris suurtes kogustes hinnaliste veinide hoiustamine ressursimahukas. Veinikeldris tuleks investeerida kvaliteetsetesse kliimaseadmesse, niiskusregulaatoritesse, turvasüsteemidesse ja hoiustuskappidesse. Samuti suurendavad tehnilised seadmed elektrienergia tarbimist, suurendades see läbi üldiseid kulusid. Lisaks tuleks hinnaliste veinide üle inventuuri pidada, sest nende väärtus muutub ajas hinnalisemaks. Järelikult on tänapäeval veinide külmikus hoiustamine ökonoomsem, kuid kes tegelikkuses ei tahaks endale veinikeldrit, sest raamatukogu on alati midagi enam kui raamaturiiu.<sup>90</sup>

Rääkides sisulisemalt veinidest, siis president Pätsi ajal pärines enamik punastest veinidest Burgundiast<sup>91</sup> ning valged veinid imporditi Saksamaalt. Ka tänapäeva vastuvõtumenüüdes on märgata Prantsuse veinide suuremat osakaalu, kuid need ei pärine Burgundiast, vaid mitmed on

<sup>88</sup> Tükitud veinikeldri nimekiri. Rein Grabbi eraarhiiv.

<sup>89</sup> Intervjuu Taigo Lepikuga 25.10.2023.

<sup>90</sup> **Jüri Tamm**. Vabariigi Presidendi veinikelder. // Vine, 2, 28.04.2011.

<sup>91</sup> Kuulus veinipiirkond Prantsusmaa keskosas.

toodetud Alsace'i piirkonnas. Tänapäeva menüüdes ei ole näha ka väga palju Saksa päritoluga veine, Prantsuse veinide kõrval domineerib veinivalikus Itaalia. Lisaks leiab tänapäeval Itaalia ja Prantsusmaa veinide kõrval mõningaid maitseid Ungarist, Portugalist, Austriast, Hispaaniast ning isegi USA-st.

Veinide valmistamiseks kasutatud viinamarjasordid on ajas jäänud küllaltki sarnaseks, mõlema ajastu veinimenüüs on esindatud tuntumad viinamarjasordid nagu „Riesling“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“ ja „Cabernet Sauvignon“.<sup>92</sup> Nagu ka varem mainitud, siis Pätsi veinikeldris oli enim veine Burgundiast ning seal kasvatatakse peamiselt „Pinot Noir“ viinamarju, seega olid ka Pätsi veinikeldri punased veinid valdavalt just sellest viinamarjasordist. Tänapäevaste veinide hulka on lisandunud ka teisi viinamarjasorte, nt „Garganega“, „Trebiano“, „Pinot Blanc“, „Corvina“ ja „Rondinella“. Samuti on märgata, et tänapäevastes vastuvõtumenüüdes on ka veine, mis koosnevad mitmest erinevast viinamarjasordist. Erinevaid viinamarjasorte segatakse selleks, et saavutada mitmekülgsemat ja täidlasemat maitset. Ka veinide maitse on jäänud suhteliselt sarnaseks, nii Pätsi veinikeldri nimekirjas kui ka tänapäevastel vastuvõttudel on esindatud pigem kuivad ja happelised veinid.

Uurides president Pätsi veinikeldri nimekirja, tuleb esile väga lai dessertveinide nimekiri, kokku 29 erinevat nimetust. Tänapäeval dessertveine eriti menüüdes ei näe ning ei ole selge, miks Pätsi ajal dessertveine nii palju oli. Võib ainult spekuloida, kas põhjus seisnes selles, et nimekirja koostas Herbert Grabbi, kellele võib-olla dessertveinid väga meeldisid, või olid Pätsi-aegsed magustoidud lihtsama ülesehitusega ja oma olemuselt kergemad (erinevad jäätised ja kreemid) ning dessertveinidega sooviti täiendada ja rikastada magustoidu maitseelamust.

Lisaks on Pätsi veinikeldri nimekirjas hulgaliselt kanget alkoholi: viskit, konjakit, brändit, viina, erinevaid likööre ja muid napse. Seega võib oletada, et siis pakuti vastuvõttudel kangemat alkoholi. Tänapäeva vastuvõttude menüüdes üldiselt kanget alkoholi ei pakuta, mõnel juhul on menüüs näha kodumaist astelpaju- või ebaküdoonianapsi. Ka Pätsi veinikeldri nimekirjas on eraldi kategooria kodumaiste napside ja likööride jaoks.

Põhjuseid, miks Kadrioru veinikeldris nii palju ja just selliseid veine hoiustati, on mitu. Esiteks tuleb ära märkida, et veinikeldri komplekteerimisega tegeles Herbert Grabbi. Nagu varem mainitud, oli Grabbi kaks aastat õppinud Prantsusmaa Kõrgemas Sõjakoolis, mis andis talle ka võimaluse Prantsusmaal erinevatest vastuvõttudest osa võtta. Teatavasti on vein väga suur osa Prantsuse kultuurist, seega ei ole imestada, et ka Herbert Grabbi sai vastuvõttudel degusteerida tipptasemel veine. Seega oli Grabbi suure tõenäosusega üks väheseid piisavalt kompetentseid inimesi, kes

---

<sup>92</sup> Siin ja edaspidi info veinide kohta pärineb raamatust **Kalev Keskküla, Kadri Kroon, Siiri Kirikal**. Suur veinijuht. OÜ Hea Lugu, 2014.



oleks võinud Eesti vastuvõttudel veinisoovituste ja nimekirja koostamisega tegeleda. Inspireerituna Prantsuse vastuvõttude veinivalikutest, koostati ka vastavalt sellele Kadrioru veinikeldri nimekiri. Nii ei ole ka imestada, et mitmed veinid Prantsusmaalt pärit olid. Rein Grabbi sõnul on veiniekspertid hinnanud Herbert Grabbi koostatud veininimekirja väga kõrgelt, seega said tolle ajal vastuvõttude külalised osa suurepärasest veinielamusest.<sup>93</sup>

Samuti võib öelda, et tol ajal väärtustati veini pakkumist rohkem, sest tegemist oli siiski luksuskaubaga. Veini nauditi ka eraldi, nagu on öelnud Jüri Tamm: „Enamikel juhtudel ei tarbitud veine toidu kõrvale, vaid „timiti“ vestluse taustaks“.<sup>94</sup> Veini olemasolu hindamist ilmestab ka asjaolu, et Vabariigi Presidendi ja tema kantselei eelarve oli ligi 500 000 krooni aastas. Kui sellest summast lahutada toetusteks minevad käsutussummad ja palkadeks ettenähtud kulutused, siis majapidamiseks ei jäänudki enam palju üle.<sup>95</sup> Siiski leiti, et veinikeldri olemasolu ka ajal, mil Eesti majanduslik olukord polnud kiita, oli vajalik.

Tänapäeval, kus vein on laialdaselt kättesaadav, ei ole vein vastuvõttudel esikohal, see ei ole Eestis enam staatuse ega prestiiži sümbol ning võib juhtuda, et mõnedel vastuvõttudel üldse veini ei pakuta. Samuti liigutakse üha rohkem tervislikku eluviisi toetavate toitude ja jookide suunas, seega üleüldist veini ja teiste alkoholsete jookide tarbimist nii palju enam ei soosita.

---

<sup>93</sup> **Jüri Tamm.** Vabariigi Presidendi veinikelder. // Vine, 2, 28.04.2011.

<sup>94</sup> Samas.

<sup>95</sup> **Elmar Tambek.** Tõus ja mõõn. Tallinn: Hea Lugu, 2017, lk 205.

## KOKKUVÕTE

Minu uurimistöö „Vastuvõttude menüüd kui riigi visiitkaart ja nende muutumine ajas Eesti Vabariigi näitel“ eesmärk oli uurida toidu olulisust diplomaatias, diplomaatiliste vastuvõttude etiketti ja võrrelda Eesti Vabariigi riiklike vastuvõttude menüüde muutust esimese Eesti Vabariigi iseseisvuse perioodi ja tänapäeva vahel.

Uurimuse läbiviimisel olid kõige olulisemad allikad Eesti Rahvusrhiivi erinevates fondides säilinud kahe maailmasõja vahelised riiklikud menüüd. Kuna varem ei ole Eesti vastuvõttude menüüsid sellisel kujul uuritud, ei leidunud selle jaoks ka kindlaid teemakohaseid raamatuid. Seega otsisin infot kahe maailmasõja vaheliste vastuvõttude kohta tolle aja erinevate diplomaatide, riigiametnike ja nende lähedaste eluloo- ja mälestusteraamatutest. Lisaks viisin läbi intervjuud praeguse Vabariigi Presidendi koka Taigo Lepiku ja president Pätsi vanem käsundusohvitseri Herbert Grabbi poja Rein Grabbiga. Samuti lugesin sissejuhatava info saamiseks mitmeid artikleid ja raamatuid gastrodiplomaatia ja diplomaatilise etiketi kohta.

Uurimusest selgus, et toit mängib diplomaatias suuremat rolli, kui esialgu tunduda võib. Toit annab võimaluse luua riikidevahelisi sidemeid, jagades oma traditsioone ja väärtusi. Ühised söömaajad aitavad diplomaatidel luua soodsa keskkonna vabaks suhtluseks ning teadlaste uuringud on näidanud, et inimesed, kes söövad koos samasugust toitu, teevad suurema tõenäosusega rohkem koostööd ja jõuavad ühiste otsusteni. Samuti saab toitu kasutada ka kujundi või sümbolina, andes edasi sõnumeid, mida võib-olla otse välja öelda ei saa, olgu see siis prestiiži, uhkuse või hoopis rahulolematuse väljendamiseks. Seega võin järeldada, et toit mängib otsest rolli Eesti välispoliitika arengus ja edenemises.

Vastuvõttude etikett on välja kujunenud pika välispoliitilise suhtluse praktika baasil ning praeguseks on vastuvõttude korraldamine pikk protsess ja selle etikett üsnagi detailne. Minu uurimistöö seisukohalt oli olulisem menüüde koostamine vastuvõttudeks. Etiketiõpikute järgi tuleb menüü koostamisel tähelepanu pöörata toimumise ajale, kohale ja külalistele. Menüüd on tihti osa terviklikust kavast, kuhu on lisatud ka kõned ja muusikalised etteasted. Menüü koosneb alati vähemalt kolmest käigust ning toitade kõrvale sobitatakse ka joogid ning veinivalik. Lisaks tuleb menüüde koostamisel silmas pidada külaliste religioosset ja kultuurilist päritolu, et mitte sattuda piinlikku olukorda.

Minu uurimistöö keskmes oli võrdlus tänapäeva ja kahe maailmasõja vaheliste Eesti riiklike vastuvõttude menüüde vahel. Uurimise käigus selgus, et muutunud on peaaegu kõik, alates menüüde kujundusest ja keelest ning lõpetades pakutavate toitudega. Kahe maailmasõja vahelised menüüd olid valdavalt prantsuse keeles ning ka pakutav toit oli pärit Prantsuse

toidukultuurist. Tihti tähendas aga Prantsuse köögi jäljendamine, et toorainet ei olnud tavaliselt võimalik Eestist hooajaliselt saada ning need tuli importida välismaalt. Põhjuseid sellistele menüüde valikutele oli mitmeid: prantsuse keel oli tollel ajal *lingua franca*, äsja iseseisvunud Eesti riigi jaoks oli oluline sulanduda lääneriikidega ning selleks üks võimalustest oli kopeerida Prantsuse etiketti ja kultuuri. Lisaks võin uurimistööst järeldada, et 1930-ndate aastate toitude valikud sõltusid suuresti kokk Aleksander Pahlbergi (Paluoja) ja vanem käsundusohvitser Herbert Grabbi maitse-eelistustest.

Tänapäeval on vastuvõtude menüüde koostamisel eesmärk olla võimalikult eestimaine, esindades sellega meie kultuuri ja traditsioone. Menüüd on üldiselt eesti keeles, väliskülalistele tõlgitakse need inglise keelde. Roogadena pakutakse ainult hooajalist toitu ning tooraine pärineb valdavalt Eesti talunikelt. Võin järeldada, et nüüd oleme riigina muutunud enesekindlamaks, tunneme uhkust oma ajaloo, kultuuri ja traditsioonide üle ning ei karda teistest eristuda. Rahvusköökide võidukäik viimastel aastakümnetel väljendub otseselt ka diplomaatilises etiketis ja riigitasandil esindatud toidukultuuris. Teiste kultuuride jäljendamine on üha enam oma tähtsust kaotanud.

Leian, et minu uurimistöö oli vajalik, sest see toob välja uusi tahke Eesti ajaloost ning aitab mõista toidukultuuri olulisust nii diplomaatias kui elus üldiselt. Antud teemat saaks kindlasti ka põhjalikumalt edasi uurida, suuresti teadmata on näiteks kokk Paluoja elulugu.

## SUMMARY

My research aimed to explore the significance of culinary arts in diplomacy. Specifically, I decided to compare the menus of official receptions of Estonian Republic from pre-World War II period with contemporary national reception menus.

To conduct the study, I formulated three research questions:

1. What role does food play in diplomacy?
2. Which etiquette is followed at diplomatic receptions?
3. How have national reception menus have changed compared to pre-World War II menus?

For introductory chapters such as "The Importance of Culinary Culture in Diplomacy" and "Reception Etiquette," I studied relevant textbooks and articles. Additionally, to gather background information, I read biographies, diaries, and memoirs of pre-war diplomats. To study pre-war menus, I looked through menus preserved and digitized in the Estonian National Archives.

The main aim of my research was the comparison between contemporary and pre-war Estonian national reception menus and define the similarities and differences. The study revealed significant changes in design, language, and represented dishes. Pre-war menus were predominantly in French, and the food was influenced by French culinary culture. However, the imitation of French cuisine often meant sourcing ingredients seasonally unavailable in Estonia, necessitating imports. Reasons for such menu choices included the prevalence of French as a *lingua franca*, Estonia's desire to align with Western countries after gaining its independence, and the influence of the personal taste preferences of chef Aleksander Pahlberg (Paluoja) and *aide-de-camp* of the President of Estonia Colonel Herbert Grabbi.

In contrast, contemporary reception menus aim to be distinctly Estonian, representing our culture and traditions. The menus are generally in Estonian, with translations into English for foreign guests. Only seasonal and locally sourced ingredients are used, often supplied by Estonian farmers. The research suggests that as a country, we have become more confident, taking pride in our history, culture, and traditions, unafraid to stand out from others.

I consider my research successful as it opened a new field of study in Estonian culinary history, and the topic could certainly be explored more comprehensively in the future.

## KASUTATUD ALLIKAD

### Arhiiviallikad

Peokutsed, programmid ja menüüd välisriikide esindajate külaskäigu puhul Eestisse ja Eesti Vabariigi külaskäigu puhul välismaale. Välisministeeriumi arhiiv – ERA.957.7.63; 16.10.1923–21.05.1925.

Läti XX aastapäeva pidustuste kavad Eestis ja Lätis. Välisministeeriumi arhiiv – ERA.957.7.375; 12.12.1936–17.11.1938.

Eesti riigitegelaste vastuvõtukutsed ja menüükaardid. Välisministeeriumi arhiiv – ERA.957.7.87; 14.01.1926–05.12.1939.

Kutsed riigivanema vastuvõttudele. Riigikantselei arhiiv – ERA.31.5.407; 01.04.1936–31.03.1937.

Menüükaart Eesti Vabariigi 21. aastapäeva vastuvõtuks Kadriorus 1939. aastal – Riigikontrolör Karl Soonpää Eesti Ajaloomuuseumile annetatud arhiiv.

Trükitud veinikeldri nimekiri – Rein Grabbi eraarhiiv.

### Intervjuud ja kirjavahetus

Intervjuu Rein Grabbiga, 12.12.2023.

Intervjuu Eesti Vabariigi Presidendi koka Taigo Lepikuga, 25.10.23.

Kirjavahetus Silver Loidiga.

### Kirjandus.

Feltham, Ralph George 1994. Diplomaatia käsiraamat. Kirjastus Olion.

Grabbi, Hellar 2008. Vabariigi laps. Kirjastus Ilmamaa.

Jürjo, Merike 2019. 1930. aastad Eestis. Kokakunst. Trükikoda Nornberg & Co.

Keskküla, Kalev, Kroon, Kadri, Kirikal, Siiri 2014. Suur veinijuht. OÜ Hea Lugu.

Laar, Mart, Udeküll, Angelica, Tuul, Toomas 2017. Sajandi kokaraamat. 1918–2018. GRENADER GRUPP.

Labrosse, Anne 2008. Minu prantsuse toidud Eestis. AS Ajakirjade Kirjastus.

Laidre, Margus 2003. Sõnumitooja või salakuulaja. Nüüdisaegse diplomaatia lätted 1454–1725. Kirjastus Varrak.

Lukas, Mati, Otsepp, Riin 1993. Protokoll ja etikett. Kirjastus Ambassador.

Mamers, Oskar 0957. Kahe sõja vahel. Kirjastus EMP Stockholm.

Maria Laidoneri kokaraamat, Eesti Sõjamuuseumi kirjastus, 2008.

Medijainen, Eero 1997. Saadiku saatus. Välisministeerium ja saatkonnad 1918–1940. Eesti Entsüklopeediakirjastus.

Mehtiyev, Afgan 2011. French: The language of diplomacy in Europe from the seventeenth to twentieth Century. *California Linguistic Notes*, Volume XXXVI No. 2, lk 3. <https://english.fullerton.edu/publications/clnArchives/pdf/Mehtiyev-FrenchLgDipl.pdf>

Ott, Kalle. Lipre, Endla 1991. Väliskülaliste vastuvõtmisest. Eesti ühingu „Teadus“ kirjastus.

Renold, Edward, Foskett, David, Fuller, John. 2012. Chef's Compendium of Professional Recipes. Routledge, lk 186–187.

Sonenshine, Tara, Rockower, Paul, Chapple-Sokol, Sam, Weaver, Gary 2016. Culinary diplomacy, gastrodiploamacy, and conflict cuisine: defining the field. YSTOR.

Spence, Charles 2016. Gastrodiploamacy: assessing the role of food in decision-making. // *Flavour* 5, 4.

Spence, Charles 2018. Gastrofüüsika. Uus söömisteadeus. Kirjastus ARGO.

Tambek, Elmar 2017. Tõus ja mõõn. Tallinn: Hea Lugu.

Tamm, Jüri. Vabariigi Presidendi veinikelder. // *Vine*, 2, 28.04.2011.

### **Veebiallikad**

Aet köögis. Hollandi kaste. Kättesaadav: <https://maitseelamused.blogspot.com/2010/06/hollandi-kaste.html> (06.01.2024).

Delfi 2016. Millist metsloomaliha valida: Ulukiliha on siiani paljudele võõras, kuid õigesti küpsetades äärmiselt maitserikas. Kättesaadav:

<https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/72003977/millist-metsloomaliha-valida-ulukiliha-on-siiani-paljudele-vooras-kuid-oigesti-kupsetades-aarmiselt-maitserikas> (04.01.2024).

Delfi 2016. Restoraniajalugu: Kuni Esimese maailmasõjani oli enamik kõrtsi- ja restoranipidajaid sakslased. Kättesaadav: <https://omamaitse.delfi.ee/artikkel/75351039/restoraniajalugu-kuni-esimese-maailmasojani-oli-enamik-kortsi-ja-restoranipidajaid-sakslased> (03.01.2024).

Eesti Entsüklopeedia. Jahpidamine Eestis. Kättesaadav: Jahpidamine Eestis - Eesti Entsüklopeedia (entsyklopeedia.ee) (23.11.2023).

Eesti Jahimeeste Selts 2021. Kilde jahindusest sada aastat tagasi: jaanuar 1921. Kättesaadav: Kilde-jahindusest-sada-aastat-tagasi-jaanuar-1921 (23.11.2023).

EstFarm. Kalkunite põlvnemine ja kalkunitõud. Kättesaadav:

<https://estfarm.ee/kodulinnud/kalkunid/> (04.01.2024).

Kalastusinfo. Kalastuskaart jõevähi püügiks. Kättesaadav:

<https://kalastusinfo.ee/kalastamine/kalastuskaart/vahipuuk/> (04.01.2024).

Rahvusarhiivi onomastika andmebaas. Kättesaadav:

<https://www.ra.ee/apps/onomastika/index.php/et/nimemuutused/searchNimemuutused?vana=pa hlberg&uus=paluoja&q=1> (03.01.2024).

Vabariigi Presidendi Kantselei. Koostaja Kaidi Aher. Kadriorg, 2012. Kättesaadav:

<https://p.president.ee/sites/default/files/2021-10/VabariigiPresidendiKantselei.pdf> (03.01.2024).

Gastrodiplomacy. Kättesaadav: <https://www.gastrodiplomacy.net/gd-explanation> (02.01.2024).

Vallimäe, Olav 2014. Konstantin Päts 140: Milline oli presidendi viimane käik armsaks saanud

Orule. Delfi. Kättesaadav: <https://maaleht.delfi.ee/artikkel/67713063/konstantin-pats-140-milline-oli-presidendi-viimane-kaik-armsaks-saanud-orule> (03.01.2024).

Vikipeedia. Herbert Grabbi. Kättesaadav: [https://et.wikipedia.org/wiki/Herbert\\_Grabbi](https://et.wikipedia.org/wiki/Herbert_Grabbi) (03.01.2024).

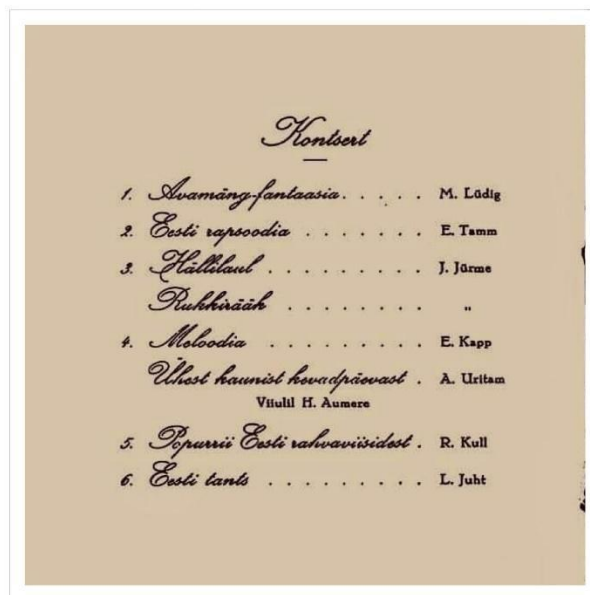
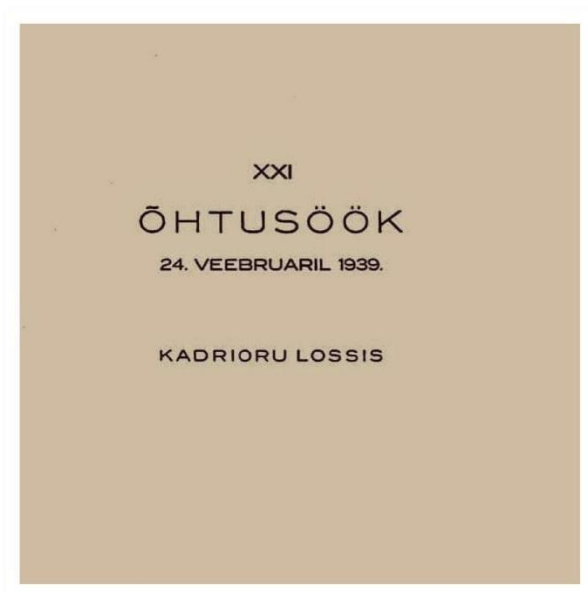
## LISAD

### LISA 1. Menüü aastast 1925

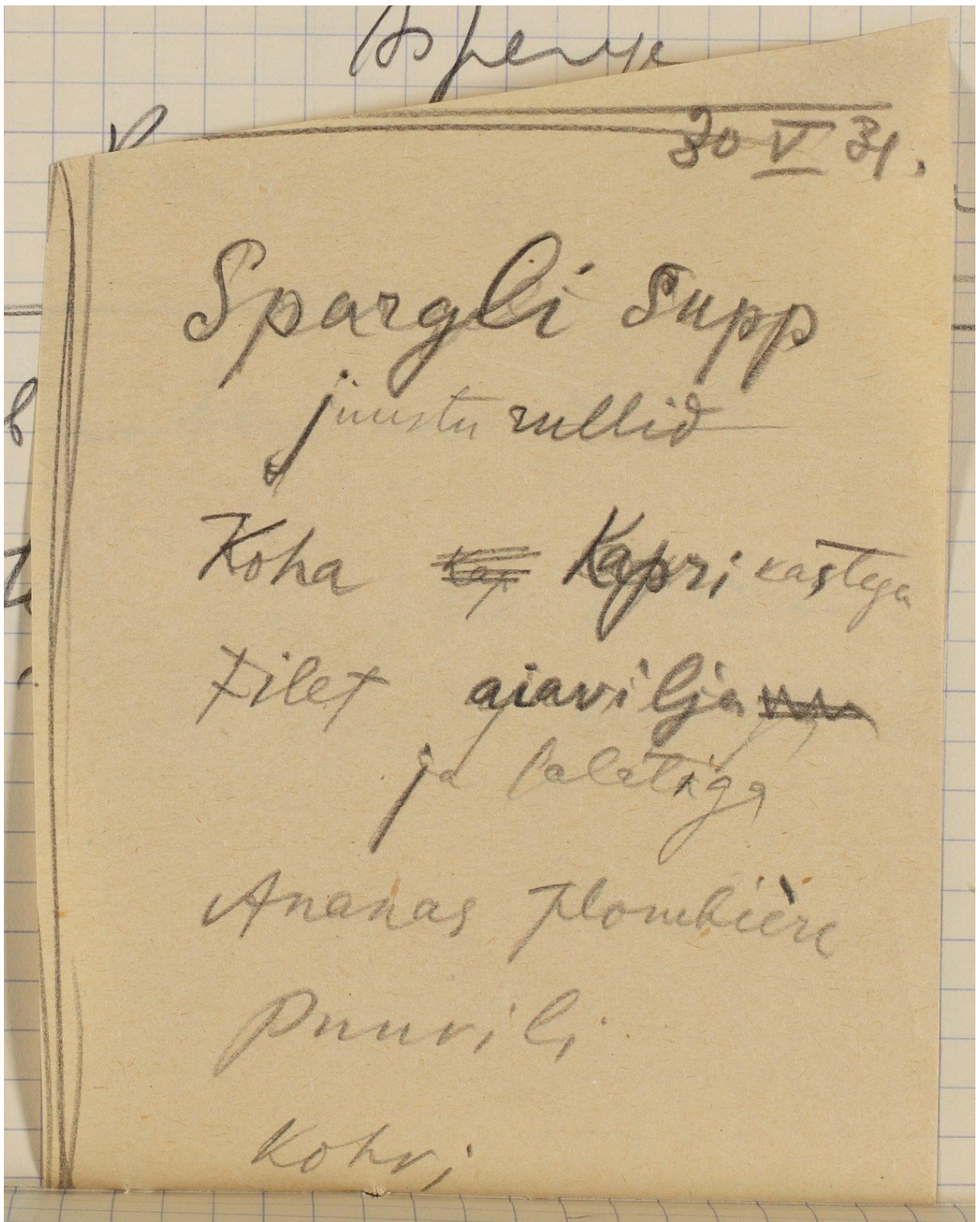




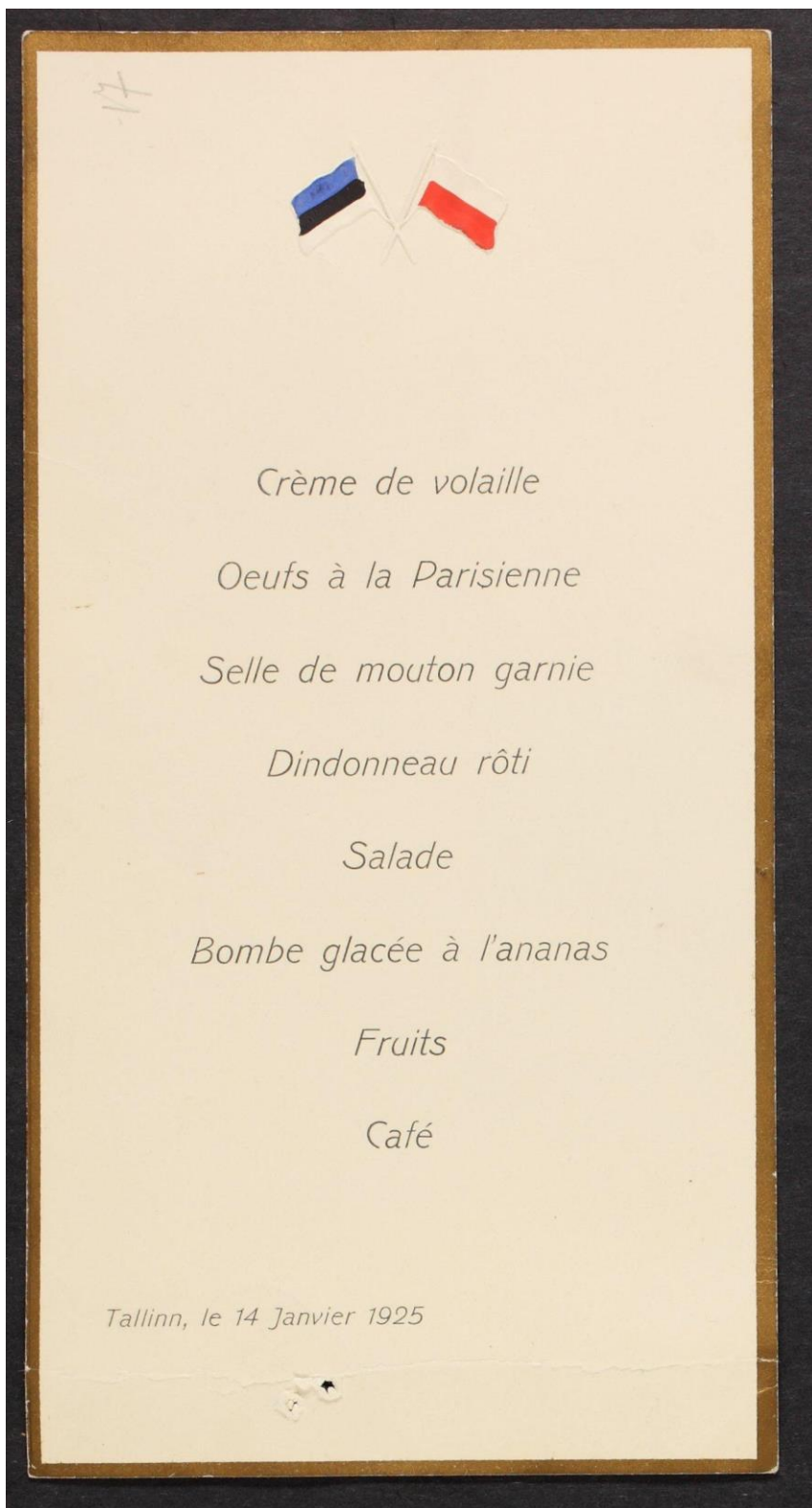
## LISA 2. Eesti Vabariigi 21. aastapäeva vastuvõtt Kadriorus 1939. aastal



Lisa 3. Menüü mustand



**Lisa 4. Prantsuskeelne menüü aastast 1925**





## Lisa 5. Õhtusöök Rootsi kuningapaari auks 27. aprillil 2023. aastal

### Pond

Rutikvere farm sturgeon | wild garlic | radish

### Farm

Muhemahe farm heritage carrot | Andre farm cheese | lions' mane

### Meadow

Abja county hare ja Vorbuse farm rabbit | Loona mill oat | signet marigold | cabbage

### Mind

Pajumäe farm whey | birch sap

### Garden

Rahinge rhubarb | birds' milk | Kadrioru honey

## **NO ROOT VEGETABLES**

### Bond

Rutikvere farm sturgeon | wild garlic | asparagus

### Farm

Lions' mane | Andre farm cheese | pumpkin

### Meadow

Abja county hare ja Vorbuse farm rabbit | Loona mill oat | signet marigold | cabbage

Mind

Pajumäe farm whey | birch sap

Garden

Rahinge rhubarb | birds' milk | Kadrioru honey

Quince sparkling wine, Uue-Saaluse, Estonia

~~Chablis 1er Cru Vaurorent, Billaud-Simon 2018\*~~

~~Mirabilis Grande Reserva Douro Branco, Quinta Nova 2016\*~~

Rhubarb cider, Tori cider farm, Estonia

\* Vabariigi Presidendi kokalt Taigo Lepikult saadud menüüs olid kahe veini nimed maha tõmmatud