

Terviseks, seltsimehed! Eesti NSV Ministrite Nõukogu asjadevalitsuse külaliste menüüd 1980. aastatest

Anu Kannike*

Nõukogude Eesti toidukultuur – uurimisseis ja allikad

Toidukultuuri Eesti NSV-s on seni käsitletud vaid üldülevaadetes seoses argikultuuri või toitute ja toiduainete ajaloo¹ ning paaris defitsiiti, toidu varumist ja hankimist, vanema põlvkonna toidumälestusi ning köögikultuuri käsitlevas artiklis.² Asjaomased arhiiviallikad on eri ametkondade (toitlustustrustid, toidukaubastud, toiduainetööstuse ettevõtted, kaubandusministeerium jne) fondide vahel killustatud ja kajastavad pigem tarbimiskultuuri riiklikku ja normatiivset aspekti kui tarbijakogemust. Argiprobleeme toiduga varustamisel peegeldavad küll kodanike kaebekirjad asutustele ja meediale.³ Nõukogude aja toidukaubandust ja toitlustamist puudutav ametlik statistika on sotsialistliku majandussüsteemi eripärade ja paljude andmete salastatuse tõttu vaid osaliselt usaldusväärne.⁴

Mäluasutuste kogumispoliitika vaatepunktist on toiduteema olnud marginaalne, mistõttu suur hulk väärtuslikku materjali, näiteks toitlustusasutuste või ürituste menüüsid, ametlikke ja koduseid retseptikogumikke, samuti söögi valmistamist, serveerimist/teenindust ja söömist kajastavaid fotosid on hävinud või jäänud eraisikute valdusse.⁵ Nõukogudeaegsed eesti keeles avaldatud originaalkokaraamatud ja toiduteema kajastused meedias peegeldavad ühelt poolt ajastu ideoloogilist fassaadi (pearõhk ühiskondlikul toitlustamisel, tsenseeritud retseptid, millest olid eemaldatud defitsiitsed komponendid, kaubapuuduse mahavaikimine), teiselt poolt näitavad need allikad sõjaeelsel iseseisvusajal kujunenud modernse toidukultuuri järjepidevust Eesti NSV-s ja jätkuvat orienteerumist Lääne eeskujudele. Niisugust hoiakut kandsid edasi sõjaeelse haridusega kodumajanduseksperdid, nagu Hilda Ottenson, Salme Masso, Ida Savi jt.

* Anu Kannike (1967), PhD, Eesti Rahva Muuseum, vanemteadur, anu.kannike@erm.ee

¹ A. Kannike, L. Vahtre. Eesti eluolu 100 aastat. Tallinn: Post Factum, 2018; E. Bardone, A. Kannike, U. Plath, I. Põltsam-Jürjo. 101 Eesti toitu ja toiduainet. Tallinn: Varrak, 2016.

² R. Ruusmann. Defitsiit kui osa nõukogudeaegsest argielust Eesti NSV-s. – Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat 49, 2006. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, lk 125–156; R. Piiri. See varumise harjumus – toidukultuurist Nõukogude Eestis. – Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat 49, lk 50–90; A. Kannike, E. Bardone. Remembering Soviet Food Culture. Experiences of a Memory Community in Estonia. – Food and History 2020, vol 18, no 1–2, lk 137–164; E. Bardone, A. Kannike. Vaata kööki! Ideoloogia ja argipraktikad Nõukogude Eesti kodus. – Suitsutare 8. Valitud artiklid. Eesti Vabaõhumuuseum, 2020, lk 190–238.

³ R. Ruusmann. „The Needs of Consumers Oblige“: Daily Problems and Criticism of the System in Public Letters in the 1960s and 1980s. – Journal of Ethnology and Folkloristics 2010, no 4 (2), lk 115–135.

⁴ M. Klesment, J. Valge (toim). Eesti rahvastiku majandustegevuse näitarve XX sajandil. Tallinn: Eesti Kõrgkoolidevaheline Demouuringute Keskus, 2007, lk 27, 41–42.

⁵ Vt pikemalt A. Kannike, E. Bardone. Kõõgiraam ja köögikraam Eesti muuseumide tõlgendustes. Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat 69, 2017, lk 34–60.

Sagedamini, kuid enamasti pealispindselt, eeskätt seoses kroonilise kaubapuuduse ja argise toimetulekuga on söömist-joomist mainitud trükitud ja käsikirjalistes mälestustes ning elulugudes. Hoolimata fragmentaarsusest ja subjektiivsusest võimaldavad toidumälestused rekonstrueerida argist vaadet toidukultuurile ja samas analüüsida individuaalse ja kollektiivse vahelist dünaamikat, sest siin põimuvad tarbimise avalikud ja privaatsed aspektid.⁶ Suurem kogus nõukogudeaegse toiduvarumise ja -tarbimisega seotud meenutusi on talletatud Eesti Rahva Muuseumi arhiivi kirjalike vastustena Kirjasaatjate Võrgu kaudu levitatud küsimustikele.⁷ Üksikuid toiduvaldkonnaga seotud kirjeldusi leidub ka Eesti Kirjandusmuuseumi eluloovõistlustele saadetud töödes, harvad on spetsiaalselt toiduvaldkonnale pühendatud trükis ilmunud mälestused.⁸ Kuna suur osa kirjutajaist on kuulunud nõukogude keskklassi hulka, on aga nii ühiskonna madalamate kui ka kõrgemate kihtide argielu meenutustes varju jäänud.

Üldiselt on küll teada, et nomenklatuur⁹ ehk salajasse nimekirja kuulunud kommunistliku partei ja riigiaparaadi juhtivad töötajad said osta kvaliteetsemat kaupa eripoodidest, einestada argipäeviti kinnistes sööklates ja nautida pidupäevadel delikatesse. See „uus klass“ ehk poliitiline bürokraatia koosnes neist, kelle privileegid ja majanduslikud eelised rajanesid administratiivse võimu monopolil.¹⁰ Mitmed autorid on põhjalikult analüüsinud nõukogude nomenklatuuri kujunemist, struktuuri ja toimemehhanisme ning toonud näiteid nende korteritest ja majadest, autodest, puhkevõimalustest, teenijaskonnast ning ka toidust, kuid need puudutavad pigem Moskva ja Leningradi olusid.¹¹ Selle kihi „parasiitlik ja ekspluateeriv olemus“, mis lubab rääkida sotsiaalsest apartheidist¹², kehtis ka liiduvabariikide eliidi puhul. Samas puudub detailsem ülevaade tollase privilegeeritud kihi tarbimismaailma iseärasustest ja dünaamikast Eesti NSV-s, erandiks mõned arhitektuuriajaloolaste artiklid.¹³ Ka ametkondlikuks kasutamiseks mõeldud statistikakogumikes puudub täpsem info näiteks asutuste sööklate ja puhvetite, sealhulgas kinniste eritoitlustuskohtade kohta – nii teame vaid, et 1980. aastal oli Eestis kokku 225 ja 1985. aastal 303 asutuste toitlustuskohta.¹⁴ Võib vaid umbkaudselt hinnata, et neist mõnikümmend teenindas nomenklatuuri ja sellega seotud ametnikke. Nomenklatuuri kuuluvate isikute hulk muutus aastakümneti, nii kuulus 1980.

⁶ J. D. Holzman. Food and Memory. – Annual Review of Anthropology 2006, vol 35, lk 361–378; D. Stutton. A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory. – Social Research 2008, vol 75, no 1, lk 157–180.

⁷ R. Piiri. Toidukultuur nõukogude ajal. Küsimusleht nr. 214. Tartu: ERM, 2002. Kirjalikud vastused küsimustikule ERMi arhiivis: KV 224, kd 1027–1033 ja 1064. Mõningaid meenutusi leidub ka teistes nõukogude aja argikultuuriga seotud küsimustike vastustes.

⁸ Näiteks M. Suitsu. Eks elati ju ennegi. Sotsialismiaja söögimälestusi. Tallinn: Hea Lugu, 2017; J. Mägi. Hoiab oma leib. Nõmme kelneri meenutusi. Tallinn: Pootshaak OÜ, 2016.

⁹ Nomenklatuurist Eesti NSVs on kirjutatud peamiselt poliitilise ajaloo aspektist, käsitledes selle kujunemist ja struktuuri, vt Ajaloolise Ajakirja erinumbrit Nomenklatuurisüsteem Eesti NSV-s. Ajalooline Ajakiri 2015, nr 4; O. Liivik. Eestimaa Kommunistliku Partei Keskkomitee aparaat 1945–1953. Tartu: Tartu Ülikooli kirjastus, 2006; O. Liivik. Eesti NSV Ministrite Nõukogu institutsionaalne areng ja kaadrid 1940–1953. Doktoritöö. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2014.

¹⁰ M. Djilas. The New Class. An Analysis of the Communist System. New York, Washington: Praeger, 1966 (1957), lk 38–39.

¹¹ Nt M. Voslenskij. Nomenklatura. Gospodstvujuščij klass Sovetskogo Sojuza. Moskva: Sovetskaja Rossija, 1991; Y. Slezkine. Valitsuse maja. Vene revolutsiooni saaga. Tallinn: Varrak, 2020; M. Matthews. Privilege in the Soviet Union. A Study of Elite Life-Styles under Communism. Allen & Unwin, 1978.

¹² M. Voslenskij. Nomenklatura, lk 315, 504.

¹³ M. Kalm. Varastalinistlik villa Eestis. – Kunstiteaduslikke Uurimusi 1995, 8. Tallinn: Teaduste Akadeemia Kirjastus, lk 224–243; E. Lankots. Klassid klassideta ühiskonnas. Elitaarne ruumimudel Eesti NSV-s ja nomenklatuursed korterelamud Tallinnas 1945–55. – Kunstiteaduslikke Uurimusi 2004, 13 (2), lk 11–41; E. Lankots. Asutuste puhkebaasid: peod ja perepuhkus kollektiivses ruumis. – E. Lankots ja T. Ojari (koostajad). Suvila. Puhkamine ja arhitektuur Eestis 20. sajandil. Tallinn: Eesti Arhitektuurimuuseum, 2020, lk 34–73.

¹⁴ Torgovlja Ėstonskoj SSR. Statističeskij sbornik. Central'noe statističeskoe upravlenie Ėstonskoj SSR. Dlja služebnogo pol'zovanija. Tallinn, 1987, lk 220.

aastate keskpaiku EKP Keskkomitee nomenklatuuri umbes 2000 ametikohta.¹⁵ Samal ajal oli näiteks nomenklatuurile mõeldud 4. haigla juurde kinnitatud kontingendi suuruseks toonase peaarsti Peeter Mardna meenutuste kohaselt veidi alla 6000 inimese.¹⁶

Nõukogude nomenklatuur polnud ühtne privileegeritud eliit. See ei piirdunud kitsa ja salajase nimekirjaga inimestest, kelle kommunistliku partei juhtorganid teatud võtmeametikohtadele määrasid, vaid hõlmas laiemat ringi partei- ja haldusaparaadi töötajaid, aga ka kultuuri- ja teadusvaldkonna mõjuisikuid. See grupp oli tugevalt hierarhiline nii poliitilise mõju kui tarbimismustrite aspektist, mis varieerusid erineva tasandi nomenklatuurirühmade vahel ja sama grupi siseselt.¹⁷ Samuti tuleb arvestada, et kui teatud privileegide olemasolu peegeldubki kirjalikes korraldustes, ametkondlikes nimekirjades või kuludokumentides, siis nii tippnomenklatuur kui laiem elanikkond oli põimitud mitteformaalsete tehingute süsteemi,¹⁸ mille osaks olid altkäemaksud, telefoniõigus, vastastikused teened ja ametihüvedele lisanduvad kingitused. Selle, suuresti klannieetikal, suulistel kokkulepetel ja tavadel baseeruva¹⁹ võrgustiku toimimisest saab enamasti aimu vaid suulise ajaloo allikate vahendusel.

Mis nüüd mina! Nomenklatuuri privileegid autobiograafilistes tekstides

Eesti NSV-s juhtival positsioonil olnud inimestest pole just paljud oma meenutusi trükkis avaldanud ja ka ilmunud teostes on eluolulisi eeliseid harva kirjeldatud. Kauaaegne tippkommunist, EKP Keskkomitee sekretär põllumajanduse alal (1977–1979), Eesti NSV Ministrite Nõukogu esimehe esimene asetäitja (1979–1983) ja Eesti NSV Ülemnõukogu Presiidiumi esimees (1983–1990) Arnold Rüütel (sünd 1928) loob autobiograafias narratiivi endast kui vabadusvõitlejast ka nõukogude ajal ning kasutab sellest perioodist kirjutades kujundeid „katsumusaastad“, „ikke all“ ja „pimedus“.²⁰ Fookus on poliitilistel jõujoontel, olmest ei räägita, ja ega kujundatud pilti sobinukski kollaboratsioonismile viitav Volgadest või saunapidudest jutustamine. Ka EKP Keskkomitee esimese sekretäri (1950–1978) ja ENSV Ülemnõukogu Presiidiumi esimehe (1978–1983) Johannes Käbini (1905–1999) ning ENSV Ministrite Nõukogu esimehe (1984–1988) Bruno Sauli (1932–2022) mälestustes leidub nende elu- või puhketingimuste, kaupade ja teenuste tarbimise või toidu-joogikommete kohta infot õige napilt.

Kui privileegidest ka juttu tuleb, püütakse nende olemasolu normaliseerida, relativiseerida ja hüvede väärtust pisendada. Selleks kasutatakse tekstis sageli ebamäärasid vormi ja jäetakse konkreetseid asjaolud (riigi ressursside enese huvides kasutamine) uduseks. Nii nimetab Saul, et juba 1960. aastate algul „eraldati“ talle kui sideministeeriumi juhtivale töötajale aiaga ridaelamuboks Lillekülas, samuti kirjutab ta, et 1980. aastatel „ehitasin Lohusallu suvila“, jättes mulje, justkui toimunuks ehitamine oma kätega. Loomulikuks peab ta ka endale kui „peaministrile“ 1986. aastal antud korteri hilisemat erastamist ja seda, et just nimetatud korteri müük võimaldas hiljem soetada Viimsisse „unelmate maja“.²¹

1960.–1980. aastail kujunes Eesti NSV-s ametkondlik saunakultuur, mis oli ainulaadne hübriidnähtus korruptiivsest teenetemajandusest, avalike hüvede kuritarvitamisest ja üldi-

¹⁵ M. Hämäläinen. Eestimaa Kommunistliku Partei Keskkomitee nomenklatuur 1945–1990: areng ja statistika. – Ajalooline Ajakiri 2015, nr 4. Nomenklatuurisüsteem Eesti NSV-s, lk 376.

¹⁶ V. Lepassalu. Esimene Eesti. Nomenklatuur Eesti NSV-s ja hiljem. Tallinn: Pegasus, 2011, lk 78.

¹⁷ O. Liivik. The elite and their privileges in the Soviet Union. – Communist Crimes, 2020. <https://communist-crimes.org/en/elite-and-their-privileges-soviet-union>

¹⁸ A. Ledeneva. Russia's Economy of Favours. Blat, Networking and Informal Exchange. Cambridge University Press, 1998.

¹⁹ J. Gronow. Caviar with Champagne. Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia. Oxford, New York: Berg, 2003.

²⁰ A. Rüütel. Tuleviku taassünd. Tallinn: Ilo, 2001, lk 25–44.

²¹ B. Saul. Meie aeg. Tallinn: Maalehe Raamat, 2006, lk 20–21.

sele viletsale olmekultuurile lääneliku fassaadi ehitamisest. Saunaõhtud hakkasid kuuluma eduka inimese imagosse,²² ent just eliidi saunapidudel söödi-joodi tavainimesele kättesaamatut head-paremat. Sauli tõlgenduses oli tegu igati positiivse nähtusega, mis aidanud üle saada „juhtivtöötajate omavahelise suhtlemise kapseldumisest“: „... peaaegu igal enesest lugupidaval ametkonnal valmis saun ... tekkisid saunavennaskonnad ... saunatati NSVL Plaani-komitee asjamehi, et mõnda komakohta rahvamajanduse plaanis parandada Eesti kasuks ... vahetasime niiviisi kogemusi, teadmisi, rahvatavasid.“²³

Johannes Käbin vaikib eestiaegsest eramust Nõmmel, suvilast Keila-Joal ja eritoitlustamisest, püüdes pigem rõhutada oma tagasihoidlikkust tarbimisel ja kritiseerides NLKP Keskkomitee töötajaid ning ka konkurent Artur Vaderit²⁴, kes olevat rajoonikülastustel vastuvõtjatelt alati eeldanud külluslikke bankette. Ta kirjeldab oma võõristust lookas laudade vastu ja kahetseb, et ei astunud säärase kombe vastu, vaid võttis pidusöökidest osa, „sest ei tahtnud liiga tagasihoidliku ja lihtsameelsena paista“.²⁵

Mõneti avameelsemad on Toomas Leito (1946–2020) meenutused tööst EKP Keskkomitee propaganda- ja agitatsiooniosakonna töötaja ja juhatajana (1980–1983 ja 1985–1987), samuti heidab ta veidi valgust NLKP Keskkomitee töötajana (propagandaosakonna instruktor 1983–1985) Moskvas nauditud hüvedele. Seal oli koos perega võimalik nädalalõppu veeta Keskkomitee Klazma puhkekodus, kus „süüa anti jube hästi – sai nii palju vitsutatud, kui kõhtu mahtus“, samuti suvitada Jaltas valitsuse kinnises puhkekompleksis, kus samuti sööklas „sai kolm korda päevas korralikult süüa“.²⁶ Tallinna Keskkomitee maja puhul rõhutab ta tavatöötajate ja ülemuste vahet – viimased sõitsid eraldi liftiga ja einestasid omaette väikeses sööklasaalis. Toompeal asunud Ministrite Nõukogu toidu- ja tööstuskaupade poodidest räägib ta „jutu järgi“, sest polevat ise neisse sattunud.²⁷ Samas tunnistab ta ausalt, et sai neljatoalise korteri Kadriorus vaid tänu oma ametikohale, ehkki püüab sellegi privileegi väärtust pisendada looga, kuidas mõni kolleeg olevat keeldunud nii kehva ehituskvaliteediga majja kolimast.²⁸ Rahva suhtumist niisugusesse „kingitusse“ peegeldab Leito kommentaar: „... kui läksin linna täitevkomiteesse orderit vormistama, vaatasid ametnikud mind varjamatult vaenulikkusega – jälle üks parteipiletiga muidusööja realiseerib oma privileege.“²⁹

Endine Eesti NSV kergetööstusminister (1977–1988) Jüri Kraft (1935–2023) maalib oma mälestustes³⁰ huvitava pildi enda kui võimeka majandusjuhi tööalastest vastuoludest kõrgema ešeloni parteitegelastega. Mündi teiseks pooleks on ilmne rahulolu positsiooniga kaasnenud sotsiaalse kapitali ehk tutvustega, mis võimaldas näiteks tema poegadel Nõukogude armee sundaega teenida kodu lähedal, perel veeta puhkust ministrite nõukogu puhkekodudes Gruusias ja Krimmis ja suhelda „tollase tippseltskonnaga“, kasutada Keila-Joa suvilat ja isegi piiritsoonis vabalt kalastada. Nomenklatuuri enesepildile on iseloomulik, et privileege tajuti loomulikuna ja end ei võrreldud mitte tavainimeste, vaid teiste ülemkihi esindajatega. Näiteks kirjutab Kraft nõrdimusega, kuidas ta pidi ministrina edasi elama korteris, mis anti talle eelmisel ametikohal – õmblusfabriku direktorina, samas kui „teised ministrid said, küll Tina tänavale, küll mujale“.³¹ Enesestmõistetav oli ka einestamine Toompea lossi teise korruse

²² Vt ka M. Kalm. Saunapidu suvilas. Nõukogude eestlased Soome järgi läänit mängimas. – V. Sarapik, M. Kalda, R. Veidemann (koost ja toim). Kohandumise märgid. Underi ja Tuglase Kirjanduskeskus, 2002, lk 161–175.

²³ B. Saul. Meie aeg, lk 155.

²⁴ 1950.–1960. aastail EKP KK kõrge ametnik, 1970–1978 Eesti NSV Ülemnõukogu Presiidiumi esimees.

²⁵ J. Käbin. Aastate ja kauguste tagant. Mälestused ja päevikukatked. Tallinn: Varrak, 2020, lk 308.

²⁶ T. Leito. Tagasivaated. Tallinn: Tänapäev, 2020, lk 83.

²⁷ Samas, lk 74–75.

²⁸ Samas, lk 75–76.

²⁹ Samas, lk 76.

³⁰ J. Kraft. Mees tornikambris. Tallinn: Argo, 2020.

³¹ Samas, lk 154.

kinnises sööklas, kus „teenindati kenasti ja kiiresti otse lauda ... söökla oli väga populaarne, toidud maitsvad ja mitte kallid“.³²

Ähmasus ja oma eeliste mahavaikimine või tähtsusetuna näitamine on omane ka endistele nomenklatuuri madalamatele ametnikele. Näiteks Aare Laanemäe (snd 1937), kes töötas 1970.–1980. aastail EKP Tallinna linnakomitees, EKP Keskkomitee propaganda- ja agitatsiooniosakonnas ja EKP Partei Ajaloo Instituudis, mainib, et linnakomitee töötajana sai ta riigipühade eel tellida nn Valge Maja ehk EKP Keskkomitee sööklast nimelisele lehele märgitud produktide hulgast (siig, angerjas, banaanid) midagi meelepärast, kuid tellimuslehed erinesid sõltuvalt nomenklatuurse hierarhia astmetest.³³ Keskkomitee töötajana nauditud privileege ta ei meenuta, kuid mainib, et Partei Ajaloo Instituudis jagati samuti pühade eel „pakikesi“, mis olnud küll „peamaja“ omadest kesisemad. Ta peab samas oluliseks rõhutada, kui väikesed need privileegid olid ning et näiteks korterit pidi ta kolm aastat ootama.³⁴

Sarnaselt pisendavad oma eeliseid ka muude asutuste juhtivtöötajad. Näiteks kauaaegne dialektilise ja ajaloolise materialismi õppejõud Kuulo Vimmsaare (1921–2013) rõhutab, kui võrd keeruline oli nõukogude aja defitsiidi tingimustes kaupa hankida ning et nende perel mingeid tutvusi ei olnud. Samas aga kirjeldab ta, kuidas ENSV Kalatööstuse Ministeriumis kaadrite osakonna juhatajana töötades kalandusettevõtteid kontrollimas käies „oli auto pagasnikus ikka kast kalu või konserve, kuigi neid sinna ei palunud panna. See oli tollaegne harjumus.“³⁵

Üks argiraskustest, aga ka ebamugavatest mälestustest distantseerumise võimalusi on iroonia. Nõukogude aja rahvapärinus kubises defitsiiditeemalistest naljadest ja pilkest võimukandjate privileegide teemal. Seda võtet on kasutanud oma mälestustes ka nõukogude aparaadi n-ö väiksemad nutrikesed. Näiteks EKP Pärnu linnakomitees töötanud Raivo Kaik (snd 1946) kirjeldab tollast süsteemi nii: „On räägitud eripoodidest. Pärnus asusid rajoonikomitee ja linnakomitee ühes majas. Rajooni omad tegid väikese müügipunkti keldrisse pisikesesse kambrisse. Kord nädalas sai seal paari tunni jooksul seakoote, suitsuliha ja -vorsti, Kuuba likööri, tualettpaberit ja muud puid-padi. Vahel tekkis tüli, sest ikka ja jälle ei jätkunud ka seal kõigile kaupa ... räägiti, et ma olevat liiga tagasihoidlik, ei nõudvat. Hoopis eripärane oli olukord linnakomitee poekeses ... nimelt lubati linnakomitees sekretäridele, keda oli 3, müüa 5 rulli tualettpaberit korraga, osakonnajuhatajad said 3, instruktorid 2 ja masinakirjutajad ja koristajad 1. Justkui sekretäri tagumik oleks koristaja omast mitu korda suurem või teisiti, kas siis sekretäridel on pidevalt kõht lahti. Rajoonikomitees selliseid piiranguid keegi välja ei mõelnud.“³⁶

Majandusõppejõu, Nõukogude diplomaadi ja Eesti NSV Plaanikomitee Infoinstituudi teadusdirektorina töötanud Tiit Made (snd 1940) hindab oma nõukogude elu toimemehhanisme käsitlevas esseistlikus ülevaates samuti toonast ühiskonnakorraldust irooniliselt ja kriitiliselt distantsilt. Ta kirjeldab soodustusi, mis langesid osaks „neile“, ent nomenklatuuri eripoodide valikut oskab ta detailselt kirjeldada ja vihjab ka oma oskusele heade suhete kaudu delikatesidele ligi pääseda: „Tallinnas olid nomenklatuuri spetsiaalsed toidu- ja joogikauplused (puhvetid) nii EKP Keskkomitees kui ka ENSV Ministrite Nõukogus Toompea lossi tagahoovis. Enne taasiseseisvumist valvas neid toidupoodi miilits. Sisse sai lubadega või näo järgi, sest kõrgeid ülemusi pidi ka korra valvur näo järgi tundma. Eriti autoriteetsed seltsimehed võtsid nendesse poodidesse vahel kaasa oma tuttavaid. Sellest ei tehtud numbrit. Mõnikord võis saada loa ühekordseks külastamiseks. ... kui olid head suhted värvika asjadevalitseja Viktor

³² Samas, lk 201.

³³ A. Laanemäe. Kümme aastat Valges Majas. Ausalt ja avameelselt. Tallinn: Argo, 2013, lk 20.

³⁴ A. Laanemäe. Ussipesa Tõnismäel ja teisi meenutusi. Tallinn: Argo, 2015, lk 122; A. Laanemäe. Kümme aastat, lk 20.

³⁵ ERM KV 1029, lk 186–187.

³⁶ ERM KV 987, lk 56.

Simmiga, kes oli rahvusvaheliste suhete huviline, siis oli toidupoe külastamine tagatud. Sai lausa sõita tagahoovi oma autoga.³⁷

Käsi-peseb-kätt põhimõtte kinnistas ka kohaliku tasandi juhtide eristumist lihtrahvast, kuid samas tõlgendati seda tollal ja tõlgendatakse ka retrospektiivis mitte ebaeetilisena, vaid vastupidi, omavahelise sõpruse ja abivalmiduse ilminguna. Tõised huvid ja sidemed sulandusid isiklikega ning võimaldasid nii mõnelgi juhul meeldivalvalt einestada. Näiteks 1980. aastail Rapla Kommunaalettevõtete Kombinaadi juhatajana töötanud Einvald Nõulik (snd 1928) kiidab mälestustes oma sama linna Piimakombinaadi direktorist sõpra: „Tema ettepanekul hakkasin lõunat sööma seelses kinnises sööklas, mõeldud ainult oma töötajatele. Lubatud võõraste nimekiri oli kassas. Seal oli laual tasuta rõõsk ja hapukoor, värsked piim, suhkur, või, kamapulber, sai, leib ja keefir, söö palju tahad. Vaid supi ja prae pidid ise välja ostma. ... Samuti nagu mina, käisid seal söömas ka Rapla miilitsaohvitserid. Supid ja praed olid seal tunduvalt odavamad, portsjonid suuremad kui tavalises sööklas.“³⁸

Avameelsemalt ja kriitilisemalt on nomenklatuursete töötajate võimalusi kujutanud nende tuttavad või neid teenindanud inimesed. Näiteks Tartu Kammivabriku kauaaegne peainsener Harri Kübar (1930–2008) meenutab: „Eelisolukorras olid partei keskkomitee ja Ministrite Nõukogu töötajad. Nende kaudu võis saada eriti nõutud jooke: tšehhi õlut, kuuba rummi, soome likööri. Sugulase kaudu, kes töötas keskkomitees, sain ka KK söökla tagauksest kastide viisi importõlut. Keila-Joa reservaadi poes oli suur valik häid vorste, tsitrusvilju, konserve, jooke. Tollal olid kaubastutes oma kinnised sööklad-einelauad, kust tutvuse kaudu sai ka head-paremat, mis härradest üle jäi. Vahel oli asja ka Toompeale Ministrite Nõukogu majja, kus astusin sisse nende sööklasse. Meelde jäi suur valik importkohvi.“³⁹

Erandlikku sissevaadet EKP Keskkomitee ametnike toidumaailma pakuvad sealse söökla endise kaubatundja-laohoidja Imbi-Harietta Eenlo (snd 1937) Eesti Kirjandusmuuseumi eluloovõistlusele saadetud mahlakad mälestused.⁴⁰ Nn Valge Maja söökla oli restorani Gloria ja alates 1984. aastast restorani Olümpia filiaal, kus töötasid meisterkokad ja valitud ning suurte kogemustega ettekandjad ning teenindajad. Söökla väike ehk banketisaal oli kinnikaetud akende ning alati kinni hoitavate ustega 6–8 lauaga ruum, mida teenindasid kaks alalist ettekandjat. Karl Vainot teenindas aga eraldi ettekandja, kes käis talle muu hulgas suvel turult hommikusöögiks värsked marju ostmas. Eenlo sõnul olevat too ettekandja kutsunud Vainot „batjuškaks“.⁴¹ Lisaks igapäevasele toitlustamisele korraldati Keskkomitee töötajatele arvukate pühade eel suurmüüke: „Köögis valmistati kulinaariatooteid. ... Igasuguseid salateid: kartulisalat, rosolje, vinegrett. Lihasült, kalasült, maksapasteet. Lihasült ja maksapasteet olid meil firmaröög. ... Tèhti singirullid, täidetud munad jne. Sooja toiduna: praekapsad, seapraad, isegi keedetud kartulid jne. Suur töö oli lihapakkide kokku panemine tellimiste peale. ... Telliti pehmet sealiha, pehmet loomaliha, lambaliha. Lisaks kanad, pärilkanad. Olenevalt pühadest haned, pardid, jäneseid. Viidi puhvetisse suurde külmikusse. Suurematele partei „bossidele“ viis kauba koju autojuht. „Suurmüük“ toimus II korruse puhveti juures asuvas saalis. Oma kondiitritoodetega tuli restoran „Olümpia“. Oli kommikarpide lett, puuviljalett, kulinaarialett. ... Meie ei tohtinud sinna minna, meil lubati enne avamist puhvetist midagi osta.“⁴²

Eksklusiivseid kulinaarseid naudinguid pakkusid tippnomenklatuurile ka jahi- ja kalaretked nädalavahetustel koos peatumisega puhkemajades, eeskätt Kullamaa jahilossis (jäägri-

³⁷ T. Made. Nõukaaeg. Meenutused, faktid, olud, veidrused. Tallinn: Rahva Raamat, 2019, lk 110.

³⁸ ERM KV 1027, lk 292.

³⁹ ERM KV 1032, lk 357–358.

⁴⁰ KM, EFA I-222, I.-H. Eenlo. „Minu mälestused lastelastele nõukogude ajast“. Eluloovõistlus „Eesti Vabariik 100. Minu elu ja armastus“ (2016).

⁴¹ Samas, lk 5, 12–13.

⁴² Samas, lk 8–9.

kojas). Selleks valmistas meisterkook eelnevalt Keskkomitee banketisaali sööklas eriretseptide järgi road: „Kui mindi jahtima metsliga, siis metsseapraad, kui põtra, siis põdrapraad, isegi karukintsust oli praad.“ Jahiretki ümbritses saladusloor, kuid teenindajate hulgas levis siiski kumu, et lossi olevat kaasa võetud ka „linnukesi“.⁴³

Eesti NSV nomenklatuuri ja ametlike külaliste pidulikud eined nõukogude võimu viimasel kümnendil

Üks väheseid mahukamaid elitaarset toitlustamist kajastavaid allikmaterjale on Eesti NSV Ministrite Nõukogu asjadevalitsuse külaliste toitlustamist käsitlevad dokumendid aastaist 1980–1982 ja 1983–1986, mis on koondatud kahte säilikusse.⁴⁴ Hilisem säilik sisaldab ka kolme menüüd 1987. aastast. Kokku leiab neist 74 ürituse toitlustustellimusi, kalkulatsioone ja/või menüüsid, neist 22 juhul puudub ürituse nimetus, märgitud on vaid toitlustamise koht ja/või teenindav toitlustusasutus. Enamasti on menüüd detailselt lahti kirjutatud koos üksikute toitude ja jookide koguste ja hindadega, vahel aga piirdub dokument vaid roogade loeteluga, mõnikord puudub ka üritusel osalenute arv. Ühelgi juhul ei ole teada kõigi sööjate-joojate isikuid, nimeliselt on ära toodud vaid tähtsad külalised. Siiski on ilmne, et einetest said osa peamiselt inimesed, kelle puhul kehtisid ametkondlik-bürookraatlikud eesõigused⁴⁵ ehk EKP Keskkomitee ja ENSV Ministrite Nõukogu juhtivad töötajad, ettevõtete, ametkondade või loomeliitude tippjuhid.

ENSV Ministrite Nõukogu asjadevalitsus (1940–1946 ENSV Rahvakomissaride Nõukogu Asjadevalitsus) oli Ministrite Nõukogu tööorgan, mille põhiülesandeks oli valmistada ette küsimusi Ministrite Nõukogus läbi vaatamiseks ning kontrollida partei ja valitsuse otsuste täitmist, analüüsida majanduse, sotsiaal- ja kultuurielu arengut ja teha ettepanekuid, samuti vormistada Ministrite Nõukogu otsused. Lisaülesandeks oli tagada Ministrite Nõukogu majanduslik, rahandusalane ja tehniline teenindamine.⁴⁶ Just Ministrite Nõukogu asjadevalitsuse kaudu toimus ka nomenklatuurile mõeldud erikaupluste varustamine, ametlike ürituste toitlustamise korraldamine, samuti suvilakruntide ja puhkusetuusikute jagamine. Puhkuseteenused olid – nagu muudki hüved – rangelt hierarhilised ning tähendasid tasuta tuusikuid ja vaba aja veetmist ruumiliselt eristavas „paralleelreaalsuses“ nagu Ministrite Nõukogu nomenklatuuri ja nende külaliste puhkebaasid Valgerannas ja Narva-Jõesuus, Lohusalu pansionaat, parteiladviku suvilad Keila-Joal või Kullamaa Jäägrikoda.⁴⁷ Neis paikades pakuti ka erivalikuga toiduaineid kinnistes kauplustes, erimenüüga toitlustust sööklates ja baarides ning kõrgemal tasemel meditsiiniteenuseid (näiteks Lohusalu pansionaadi juurde kuulus vesiravila).

Säilikesse koondatud menüüd ja kalkulatsioonid on koostanud Tallinna Toitluskoondise ühendettevõtted, peamiselt Tallinn, Gloria, Olümpia, Pirita, Nord ja Tuljak. Kõige sagedasemad vastuvõttude, lõuna- ja õhtusöökide toimumiskohad olid 1980. aasta olümpiamängude Tallinna purjeregatiks valminud uued restoranid Olümpia hotellis ja Pirita rannahoones, samuti Linnahalli ehk ametliku nimega V. I. Lenini nimelise Kultuuri- ja Spordipalee kohvik ja puhvet. Tallinna söögikohtadest leidsid kasutust veel restoranid Nord, Kevad ja Vana

⁴³ Samas, lk 16–18.

⁴⁴ RA, ERA.R-1.35.53, Eesti NSV Ministrite Nõukogu asjadevalitsuse külaliste toitlustamine. Menüüd I. 31.12.1980–17.12.1982; RA, ERA.R-1.35.54, Eesti NSV Ministrite Nõukogu Asjadevalitsuse külaliste toitlustamine. Menüüd II. 10.03.1983–20.12.1986.

⁴⁵ Vt eesõiguste klassifikatsiooni avalik-normatiivseteks, ametkondlik-bürookraatlikeks ja mitteametlikeks. – O. Liivik. The elite and their privileges in the Soviet Union.

⁴⁶ Eesti NSV Ministrite Nõukogu Asjadevalitsuse põhimäärus. Kinnitatud Eesti NSV Ministrite Nõukogu 4. jaanuari 1983. a. määrusega nr. 5, lk 5–19. Vt <https://www.digar.ee/viewer/et/nlib-digar:602114/391736/page/7>

⁴⁷ Vt pikemalt E. Lankots. Asutuste puhkebaasid.



Restorani Pirita söögisaal. 1979. RA, EFA.349.0.111743

Hobu, Alajõe puhkebaasis, Paide rajooni 9. mai kolhoosi puhkebaasis, Saaremaal Kingissepa linna restoranis Kuressaare ja Saare Kaluri saalis.

Asjadevalitsuse dokumentides kajastuvad pidulikud eined jagunevad kahte liiki – kohalikele võimukandjatele korraldatud söömaajad nõukogude tähtpäevade ja ürituste (kongressid, juubelid) puhul ning väliskülaste ja teiste liiduvabariikide delegatsioonide vastuvõtud. Täismenüüd suupistete, soojade toitude ja magusroogade, kohvi, karastusjookide ja alkoholiga on pakutud 40 juhul. Ülejäänud kordadel on tegu kas hommikusöögi, ürituse suupistepuhveti või kerge eine ehk furšettlauaga püstjalavastuvõtuga. Osalejate arv oli tavaliselt paarkümmend kuni sada inimest, vahel ulatus see aga mitmesajani.

Näiteks tähistati 17. detsembril 1982. aastal eriti pompoosselt NSV Liidu 60. aastapäeva: Olümpia hotellis toimus Ministrite Nõukogu furšettvastuvõtt 500 inimesele, kus söödi ja joodi kokku 5848 rubla eest. Iga külalise kohta oli arvestatud ligi 12 rubla.⁴⁸ Menüüs oli 13 liiki suupisteid, sealhulgas näiteks punase kalamarjaga täidetud vutimunad, singivahuga täidetud profitroolid, delikatess-salatiga korvikesed, täidetud kanarind jne. Lisandiks olid greipfruudid, marineeritud paradiisiõunad, marineeritud kurgid, arooniad ja roheline garneering. Karastusjookidest pakuti kirsimahla, Fantat ja Värskat ning limonaadi, alkoholist Moskva

Toomas, hotelli Viru varietee, kohvikud Tallinn, Maiasmokk ja Neitsitorn ning Kiroviniimelise näidiskalurikolhoosi grillbaar. 1980. aastate keskpaiku tegutses Eestis kokku 89 restorani ja 112 kohvikut,⁴⁸ kuid just nimetatud kohad olid kõige prestiižikamad ja kõrgeima toitlustamise tasemega ajaveetmiskohad. Tavanimene võis neisse küll pääseda, kuid seda enamasti pikas sabas seismise või tutvuste hinnaga.

Prominentidele serveeriti suupoolist ka muudes esinduskohtades nagu Estonia kontserdisaal, Laevastiku Ohvitseride Maja, Vene Draamateater, reisilaev Georg Ots ning nomenklatuuri töö-, elu- ja vastuvõtu-paikades – EKP Keskkomitees, lennujaama VIP-saalis, Toompea lossis ja Keila-Joa suvilates ning Nõmmel Näituse tn 23 asunud riiklikus residentsis.⁴⁹ 1980. aastate teisel poolel kasutati vastuvõttudeks sageli 1985. aastal valminud suurejoonelise arhitektuuriga EKP Keskkomitee poliitharidusmaja. Tartus teenisid esindusfunktsioone restoranid Kaunas ja Tarvas ning hotelli Park kohvik. Mujal Eestis pakuti valitud külalistele peenemaid maitseelamusi näiteks Võsu restoranis Neptun, Kohtla-Järve trahteris Valge

⁴⁸ 1985. aasta andmed. Eesti kaubandus. Estonian trade. Torgovlja Ëstonii. Statistiline kogumik. Tallinn: Eesti Vabariigi Riiklik Statistikaamet, 1991, lk 49.

⁴⁹ Näituse tänaval paiknenud arhitekt Elmar Lohu projekteeritud villa ehitati 1938–1940 kapten Oskar Tiidemanni. 1970. aastaist kasutati seda riikliku residentsina, seal peatusid oma visiidi ajal näiteks 1972. aastal Iraani šahh Mohammad Reza Pahlavi abikaasaga, 1982. aastal India peaminister Indira Gandhi ja 1987. aastal NLKP KK peasekretär Mihhail Gorbatšov.

⁵⁰ See on umbes kümnendik tollasest inseneri, õpetaja või arsti kuupalgast.



Restorani Kaunas sisevaade. 1972. RA, EFA.289.0.102552

viina, valget veini Kuldsed Liivad, kolmetärnikonjakit ning džinniga aperitiivi.⁵¹ Samal päeval pakkus ühendettevõtte Gloria Linnahallis vastuvõttu juba väiksemale seltskonnale – 80 valitud isikut einestas 236 ja napsitas 480 rubla eest. Siin sai nautida veelgi peenemat delikatesside valikut: kohapalle, krabisalatiga volovane⁵², suitsuangerjat, kanafrikadelle tarretises, mandariine ja kolme sorti kooke ning küpsiseid. Seltsimehed tarbisid isekeskis ära 16 pudelit konjakit, kuid seda jäi siiski väheks, sest juurde on tellitud veel 68 rubla eest maiustusi, sigarette ja konjakit.⁵³ Veelgi kitsam ring – 40 inimest – pidutses Linnahalli baariruumis, kus suupisteiks olid muu hulgas eksklusiivsed krevetid tarrendis, sidruniga lõherullid ja koharulaad omletiga. Gloria töötaja on sellekohasele dokumendile käsitsi lisanud märkuse „istumisega ülemuste ruumis“ ning arvele märgitud 8 pudeli konjaki juurde täpsustuse „7 pudelit + 1 julgeolek“.⁵⁴ See näide illustreerib ilmekalt niinimetatud nõukogude aristokraatia jagunemist erinevatesse kategooriatesse, mis väljendus nii toidu ja joogi valikus, hulgas kui ka hinnas.

Mõnel harval juhul kajastub piduliku ürituse põhiosaliste menüü kõrval ka neid teenindava personali märksa odavam ja kesisem toitlustamine. Näiteks 13. märtsil 1983. aastal Pirita restoranis toimunud NSV Liidu muusikafestivali piduliku lõunasöögi (8 eelrooga, salat, supp, kala- ja lihapraad, kaks magusrooga ja koogid) hind 30 valitud külalisele oli 10 rubla ja 17 kopikat inimese kohta. Sellele lisandus aukartustäratav 15 rubla inimese kohta jookide eest:

⁵¹ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, Ministrite Nõukogu furšett 17. detsembril 1982. „Olümpias“ (menüü).

⁵² *Vol-au-vent* (pr k), lehttainast ümar täidisega suupiste.

⁵³ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, Ühendettevõtte „Gloria“. Tellimisleht nr. 270 (tellimislehe vorm on venekeelne). Tellija ENSV Ministrite Nõukogu asjadevalitsus. 80 inimest. 17. detsember 1982. V. I. Lenini nim. Kultuuri- ja Spordipalee.

⁵⁴ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, Menüü. 17. detsember 1982. a. „Gloria“ – NSVL 60 Linnahallis, istumisega ülemuste ruumis.

lisaks karastusjookidele, teele ja kohvile on trükitud menüüle käsitsi juurde kirjutatud ka alkoholikogused: iga osaleja kohta 100 g viina Moskva, 75 g valget kuiva veini Tsinandali ja sama kogus punast kuiva veini Mukuzani ning 50 g konjakit. Samas oli autojuhtidele ette nähtud pool pudelit mineraalvett, tass kohvi, lihaselejanka, liharull ja jõhvikavaht, kokku hinnaga 1 rubla ja 72 kopikat inimese kohta.⁵⁵ Kuigi autojuhtide eine oli suurusjärgu võrra odavam ja lihtsam kui külalistel, kujutas seegi endast tavakodaniku vaatepunktist igati külluslikku söömaega, mida ehk võidi endale lubada vaid pidulikumat puhul restoranis.⁵⁶

19.–21. juulil 1985 toimus Tallinnas üldlaulu- ja tantsupidu, mis oli pühendatud Eesti NSV 45. aastapäevale ja Suures Isamaasõjas saavutatud võidu 40. aastapäevale. Lauluväljakul ja Komsomoli-nimelisel staadionil pakuti esinejatele suurtes välikateldes keedetud suppi, kuid juhtivatele isikutele korraldati eritoitlustamine kinnises puhvetis. Nii oli 19. juulil valitsuse puhvetites Komsomoli-nimelisel staadionil ja 21. juulil Lauluväljakul võimalik degusteerida 15 erinevat soolast ja magusat suupistet, juua kohvi, teed, mandariini-, kirsi- või õuna-arooniamahla, Värskat, Fantat või limonaadi.⁵⁷

Kõrgetele väliskülalistele loodi Nõukogude Liidus samuti rangelt argiolmest eraldatud paradiislikud tarbimisoaasid. Näiteks NLKP Keskkomitee väliskülaliste hotellis Moskvast võisid külastajad tasuta piiramatult süüa ja juua, samuti anti neile talongid, millega nad võisid vabalt einestada kõigis pealinna restoranides. Sama süsteem kehtis ka teiste sotsialistlike maade kommunistlike parteide keskkomiteede külalismajades.⁵⁸ Kõrge sotsialismi ajal olid just Balti liiduvabariigid nii keskvoimudele kui ka nende lojaalsetele külalistele meelepärane sihtkoht – sinne kõrgem elamis-, teenindus- ja toidukultuur võimaldasid näidata väliskülalistele režiimi fassaadi moodsa ja peaaegu läänelikuna.

Vahemikus 1980–1987 on ENSV Ministrite Nõukogu asjadevalitsus tellinud väliskülaliste toitlustust vähemalt 14 korral (kõigi sündmuste puhul pole osaliste taust teada). Väliskülalistest pälvis suurt avalikku tähelepanu India peaministri Indira Gandhi visiit Tallinna 23.–24. septembril 1982. Gandhi peatus koos pojaga Näituse tn 23 residentsis, kus neile serveeriti üks õhtu- ja üks hommikusöök. Hommikusöögil oli soojaks roaks keeduforell või angerjas, lisaks taimseid ja kalasuupisteid ning tee ja keefir. Õhtusöögiks serveeriti kanafileed rohke juurviljaga ja nii kala- kui ka lihavalikut (nt punane kalamari ja krabi volovanides ja must kalamari praesaial, kalkunipraad puuviljadega, lambaliharulaad punase pipra ja juustuga jne).⁵⁹ Mõlemal päeval toimus ka pidulik õhtusöök vastuvõtva delegatsiooni ja külaliste osavõtul – esimesel päeval restoranis Olümpia ja teisel restoranis Pirita. Teistest riikidest võõrustati kõige sagedamini Soome delegatsioone seoses majandus- ja kultuurikoostöö ning lepingute sõlmimisega, samuti sotsialismimaade (Ungari, Saksa DV, Bulgaaria) nomenklatuurseid külalisi.

Mitmeid erinevate välisriikide külalisi osales suurejooneliselt tähistatud Tartu Riikliku Ülikooli 350. juubelil 1982. aasta sügisel. 16. septembril toimus Vanemuise teatris pidulik koosolek, millele järgnes valitsusdelegatsiooni vastuvõtt restoranis Kaunas.⁶⁰ Vastuvõtul osales 500 inimest ja kulud ulatusid ligi 5000 rublani, kuigi pakuti vaid külmi suupisteid, puuvilju, pähkleid ja küpsiseid. Seevastu voolas ohtralt alkoholi – külalisi kostitati viina, apelsinimahla ja Kellukese limonaadi kokteiliga, valge viinaga Pealinna ja veiniga Tebrõi. Menüüle on käsitsi juurde kirju-

⁵⁵ RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta, Ühendettevõtte „Pirita“. Kalkulatsioon ENSV Ministrite Nõukogu Asjadevalitsuse pidulikuks lõunasöögiks 13. märtsil 83. a. kell 16.00. 30 in. NSVL Muusikafestival ENSV-s.

⁵⁶ Vrd Y. Slezkine. Valitsuse maja, lk 529, kus on ära toodud Forose kuurordi toidunormide kolm kategooriat 1933. aastal.

⁵⁷ RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta, Valitsuse puhvet Komsomoli nim. Staadionil 19. juuli 1985. a.; Valitsuse puhvet Lauluväljakul 21.07.85.

⁵⁸ M. Voslenskij. Nomenklatura, lk 297.

⁵⁹ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, Hommikusöök. Indira Gandhi 24.09.82 residentsis; Õhtusöök. Indira Gandhi 23.09.1982 residentsis.

⁶⁰ Juubelipäevik neljapäeval, 16. septembril. – TRÜ: Tartu Riiklik Ülikool, 24. sept. 1982, lk 2.



Soome Kommunistliku Partei delegatsioon Saku Õlletehase korraldatud vastuvõtul. Jaanuar 1965. RA, EFA.204.0.69387



Saksa DV-Nõukogude Liidu Sõprusühingu delegatsiooni liikmed Välismaaga Sõpruse ja Kultuurisidemete Arendamise Eesti Ühingus. Juuli 1969. RA, EFA.204.0.81524

tatud, et tegelikult joodi ära ka 49 pudelit 10-rublast ja 3 pudelit 14-rublast konjakit.⁶¹

Eriti luksuslikuna tõuseb esile EKP Keskkomiteele allunud Välismaaga Sõpruse ja Kultuurisidemete Arendamise Eesti Ühingu ehk Sõprusühingu vastuvõtu menüü 1984. aastast, kus ühe inimese suupistete ja jookide maksumus ulatus 12 rublani ja valikus oli 17 sorti hõrgutisi kirsiga keelerullidest krabaisalati ja kaaviarini, lisandiks hooajavälisel ajal (aprillis) kasutatud värsked kurk.⁶²

Ka ametlike külaliste puhul rakendati hierarhilist jaotust „võrdseteks“ ja „veel võrdsemateks“. Seda kajastavad muu hulgas 1984. aastast pärinevad külaliste toitlustamise näidismenüüd koos hindadega, mis olid välja töötatud kolmele eri kategooriale päeva toidukordade hinnaga vastavalt 20 rubla 85 kopikat, 15 rubla või 9 rubla 25 kopikat. Seega oli kulude vahe mitmekordne. Esimese ja teise kategooria külaliste toidu- ja joogikulude hulka arvestati lisaks hommiku-, lõuna- ja õhtusöögile ka õlle, pähklite ja juustu serveerimine saunas. Esimese kategooria klientidele viidi iga päev tupp ka kahe rubla eest jooke, maiustusi ja puuvilju.⁶³

Maitsev ja tervislik toit ... valitutele

Nõukogude aja lõpukümnendil kuivas toidu, eriti liha- ja kalatoodete valik Eesti tavakauplustes ja -sööklates drastiliselt kokku. Taustaks olid varustusraskused, mida tingis ka suure osa siinse piima- ja lihatööstuse toodangu vedamine Venemaale ning sealt lähtuvad massilised osturetked. Selle tulemusena jäid 1980. aastaks eestlastele „peamiselt kõrvad ja sõrad, lisaks rändpunalipud ja reostus“.⁶⁴ Väljavedu kasvas just sel kümnendil: näiteks kui 1970. aastal andis Eesti NSV üleliidulisse fondi 29,2 tuhat tonni liha ja sai sealt vastu 1,4 tuhat tonni, siis 1988. aastaks oli see suhe juba 64,4 t ja 0,2 t.⁶⁵ 1970. aastate keskpaigast 1980. aastate keskpaigani vähenesid Eesti NSV Kaubandusministeeriumi jaevõrgus nii liha- kui vorstivarud umbes kaks korda.⁶⁶ Poodides kahanes vorstivalik umbes kümnelt sordilt paarile, kusjuures vähem kvaliteetse keeduvorsti osakaal tõusis 72 protsendilt (1970) 85 protsendile (1985), parema poolsuitsuvorsti osakaal aga langes 15 protsendilt 6 protsendile. Täissuitsuvorst, nagu ka delikatesskala ja mereannid muutusid suureks harulduseks.⁶⁷ Äärmiselt kiduraks muutus poodides ka puu- ja juurviljavalik.

Nomenklatuuri menüüd näitavad, et ajal, mil tavakodanikud pidid seisma pikkades saba-des ja kompenseerima tühje poelette ise toitu kasvatades ja varudes, sai eliit nautida peaaegu läänelikul tasemel tarbimisühiskonna hüvesid. M. Voslenski sõnul oli „maitsev ja tervislik toit ... nomenklatuurse isiku ja teda teenindava personali pideva mure ja tähelepanu objekt. Nomenklatuursele isikule külla minnes hämmastas alati toiduainete mitmekesisus ja suurepärane kvaliteet. Nomenklatuurses asutustes – olgu Moskvas või perifeerias – olid vältimatuks atribuudiks suurepäraseid sööklaid ja puhvetid, aga söömine neis – nomenklatuurse töötaja elu meeldiv rituaal.“⁶⁸

Juhtivate seltsimeeste pidulike einete pakett oli 1980. aastail kulinaarses mõttes kõige rikkalikum just lihast ja kalast eelroogade poolest. Vaadeldud ürituste söögikaartidel on kokku 34 erinevat lihasuupistet sea-, looma-, vasika-, kana-, kalkuni-, metssea- ja põdralihast ning 23 kala- või mereannisuupistet. Mitmed kasutatud toiduained, näiteks sink, suitsuvorst,

⁶¹ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, TRÜ 350. Valitsusdelegatsiooni vastuvõtt restoranis „Kaunas“ 16. septembril 1982. a. kell 20.00–22.00.

⁶² RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta, Restoran „Nord“. 22. aprillil 1984 kell 17.00 furšett 20 inim. Sõprusühingus.

⁶³ RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta, Külaliste menüüd, 1984: I, II ja III kategooria (kokku 7 lk).

⁶⁴ L. Vahtre. Stagnatsioon ja venestuskampaania. – Eesti ajalugu VI. Vabadussõjast taasiseseisvumiseni. Tartu: Ilmamaa, 2005, lk 316.

⁶⁵ Loomakasvatussaaduste, kartuli ja juurvilja andmine üleliidulisse fondi (tuh. tonni). – Eesti NSV Kaubandus, 1989, lk 164.

⁶⁶ Eesti NSV Kaubandus, lk 114.

⁶⁷ Torgovlja Ėstonskoj SSR, lk 156; vt ka T. Made. Nõukaaeg, lk 305–307.

⁶⁸ M. Voslenskij. Nomenklatura, lk 290.

angerjad ja silmud, olid olnud veel 1960. aastatel ka poeriulil saadaval, kuid 1970.–1980. aastateks muutunud pigem tutvuste kaudu hangitavateks produktideks. Ei saa unustada, et liha- ja kalahõrgutisi sai nomenklatuur ka eripoodidest ja -puhvetitest. Suurusjärkudest annab aimu näiteks fakt, et nõukogude ajal lõpul toodi NLKP Leningradi linnakomitee sööklasse aastas 850 kg kalamarja ja koguni 204 tonni vorsti.⁶⁹

Sama perioodi Lääne-Euroopa toiduvalikust eristab Nõukogude Eesti pidulaudu vähene taimsete suupistete, samuti juustu valik. Kui 1950.–1960. aastail toodeti meie piimakombinaatides arvukaid juustusorte, siis 1970.–1980. aastail, kui orienteeruti Venemaa turule ja masstootmisele, vähenes nii juustu valik kui kuivas kokku maitsepalett. Kõigi menüüde peale kokku esineb vaid paaril korral juustuvõileibu, samuti juustutäidisega tuuletaskuid.

Mõnevõrra peegeldub menüüdes ka kümnendi toidumood – tollal said menükaks mitmesugused kokteilisalatid, täidetud tuuletaskud ja tainast korvikesed, samuti vutimunad ja grillkanad, dessertidest sefiirikogid. Domineerisid siiski klassikalised suupisted, mida valmistati juba tsaariajal ja mis kandusid läbi prantsuse ja saksa kulinaaria vene ning nõukogude kööki – mitmesugused liha- ja kalatarretised, täidetud munad, tomatid ja kurgid, rulaadid ja liharullid, pikitud külmad praelõigud, magusad kreemid, kompotid ja želed jne. Vähem esineb ametlikul peolaua marineeritud või hapendatud köögivilju, samuti seene- ja marjahoidiseid, mis olid siis aukohal kodustel tähtpäevadel. Restoranikokad kasutasid enamasti lisandiks tööstuslikult toodetud, sealhulgas imporditud (Ungari, Bulgaaria) konservtooteid.

Soojade roogadena pakuti tavaliselt nii suppi (puljongit pirukate või frikadellidega või püreesuppi) kui liha- ja kalapraadi. Praad – eriti kõrgete külaliste puhul metsloomapraad – oli tavaliselt väärindatud peenemate kastmetega nagu veinikaste ja ohtrate maitserohelise, värsket köögivilja ning puuviljalisanditega. Kala serveeriti tainas või täidetuna, huvitav on ka mõnede sõjaeelsete restoraniroogade, näiteks marineeritud ja siis jahu-munapaneeringus praetud kala ehk Orly kala esinemine nõukogude nomenklatuuri menüüs. Eesti kohvikud ja magusatööstused olid juba 1920.–1930. aastail silma paistnud küllusliku rammusate küpsiste valikuga. Sama jätkus sõjajärgsetel kümnenditel ning üks Baltimaid muust Nõukogude Liidust eristav (samas aga Ida- ja Kesk-Euroopa sotsialismimaadega ühendav) joon oligi tugev kohviku- ja kondiitrikultuur. Eriti hinnati Viru ja Olümpia hotelli pagarite-kondiitrite toodangut, millest eliidi peolauale jõudsid kõige kallimad tooted – näiteks küpsised Valeri, Kevadlill, Suvorovi, Karl, Kihiline ja beseed šokolaadis.

Väliskülalistele pakutud toidu valik ei erine palju kohaliku eliidi piduroogadest, kuid silma torkab puuviljarohkus: laual oli alati vähemalt kolme sorti puuvilju, sealhulgas apelsine, mandariine, greipe, banaane, nii aed- kui metsmaasikaid, mureleid, aprikoose ja viinamarju. Mõnevõrra on püütud menüüd kohandada ka külaliste rahvusliku maitse järgi: näiteks India külaliste puhul oli valikus enam taimetoite, Bulgaaria delegatsioonile pakuti salatit Sofia, grillkana karri-, pähkli-musta ploomi ja tomatikastmega, samuti kohvi serbia- ja türgipäraselt ning slaavipäraselt pirukat kapsakulebjaakat.⁷⁰ Kasahhi NSV päevadele saabunute nädalapikkuse ringreisi (23.–29. juuli 1982) menüüs oli muu hulgas keedutainakupsetis boursak puljongiga, lambaribirulaad, suitsulambaliha, lambakotlet ja šašlõkk rohke rohelise lisandiga, magustoiduks serveeriti virsikuid ja joogiks rohelist teed.⁷¹ Samas pole eesti rahvusroogi pakutud ühelgi korral, kohalik koloriit väljendus peamiselt delikatesskalade (angerjas, silm, koha) ja mõnel juhul ka marjade ja metsloomaliha valikus.

Eestis kehtisid toitlustusasutustele roogade üleliidulised riiklikud standardid (GOST),

⁶⁹ Samas, lk 297.

⁷⁰ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, Bulgaaria valitsusdelegatsiooni toitlustamise menüü. 7. augustil 1982 Näituse tn.

⁷¹ RA, ERA.R-1.35.53, pag-ta, Kasahhi NSV päevad Eesti NSVs. Menüüd ja kalkulatsioonid 23.–29. juulini 1982 toitlustamiseks Piritu restoranis, Võsu restoranis „Neptun“, Kohtla-Järve körtsis „Valge Hobu“, Alajõe puhkebaasis, Tartu restoranis „Tarvas“, hotellis „Park“, 9. mai kolhoosi puhkebaasis, kolhoosis „Saare Kalur“ ja Kingissepa restoranis „Kuressaare“.

mille järgimist regulaarselt kontrolliti. Juba 1955. aastal avaldati venekeelne „Retseptide kogumik toitlustusettevõtetele“, mis sisaldas tuhatkond retsepti koos toorainete kulunormide ja tehnoloogiliste juhistega. Selles toitlustustöötajate piiblikis nimetatud kogumikus ehk *sbornikus* peegeldub ka ilmekalt nõukogude toidumaailma hierarhilisus. Sõltuvalt sellest, kas tegu oli tavalise või kõrgema järgu toitlustusasutusega, kehtisid toitutele kolm erinevat koguse- ja kvaliteedinormi. Esimese variandi puhul oli ette nähtud laiem toorainete sortiment ja kõige väärtuslikumate toiduainete (liha, kala, rasvained, puuviljad) suurendatud normid.⁷² Nii oli näiteks kalavaliku puhul ette nähtud suurem kogus soolalõhet ja kalamarja ning lisandiks rohkem tomatit, sidrunit, konservherneid ja kurke, lihasekjankale tuli lisada peale veiseliha, singi ja viinerite ka vasikaliha ja neerusid, rohkem sidrunit, oliive, hapukoort ja võid jne.⁷³

Ministrite Nõukogu menüüdes lähtuti kogumiku toitute puhul kõrgema kategooria normidest, lisaks pakuti tipprestoranides töötavate meisterkokkade loodud firmarooži.⁷⁴ Nomenklatuurne privileegeritus väljendus seega nii toidulaua mitmekesisuses, kvaliteedis kui kindlasti ka toidu valmistamise hoolikuses ja teeninduse tasemes, näiteks serveerisid roogi vaid kõrgema kategooria kelnerid. Samas pole põhjust arvata, et mõnikord ka kommunistliku eliidi arvelt kokku ei hoitud, näiteks võisid teenindajad näidata toiduainete või jookide kulu paberil tegelikust mõneti suuremana. Kindlasti oli aga riiklik kontroll privileegeritud klientuuri puhul rangem ja produktide süsteemne „kõrvalepanemine“, nagu see tavatoitlustusasutustes kombeks oli, keerulisem.

Nomenklatuursete söömaaeagade joogimenüü paistab silma suhteliselt piiratud valikuga, mida kompenseeris märjukese ohtrus – reeglina serveeriti nii viina, veine kui konjakit, mõnel puhul lisaks ka alkoholiga aperitiive ja kokteile ning džinni. Viina sortiment piirdus paari margiga (Viru Valge, Moskva, Vene ja Pealinna viin), veinidest domineerisid Gruusia, Bulgaaria ja Rumeenia joogid, üksikutel kordadel on laual olnud ka Saksa Köningsmosel ja Portugali Mateus Rose. Valiku piiratuse tõttu polnud veinikultuur Nõukogude Eestis kuigi arenenud ja paljudel puhkudel on ka elitaarsete einete menüüdes vaid lakoonilised „punane vein“, „valge vein“, „kuiv vein“ või „naturaalne punane vein“. Konjaki puhul on valikus ainult Nõukogude toodang ja enamasti on kirjas vaid kolm või viis täрни, vahel on mainitud ka marke (Ararat, Otbornõi, Valge Kurg). Õlut ja vahuveini on pakutud harvemini kui kangeid jooke, segunapsidest serveeriti enamasti džinni, mahla ja Kellukese limonaadi kokteili, samuti apelsinimahla-viina segu. Harukordadel on apelsinimahla segatud ka Martini vermutit ja pakutud likööri.

1985. aasta kevadel algatatud üleliiduline karskuskampaania kajastus ka eliidi pidusöökidest menüüs. Karskuse levikut loodeti soodustada igasuguse alkoholi tarbimise keelamisega avalikel üritustel ja pidustustel. Täielikuks tabuks muutus alkoholsete jookide pakkumine asutustes ja organisatsioonides korraldatud pidustustel, sealhulgas peeti lubamatuks ka pokaali vahuveini ametlikel bankettidel ja vastuvõttudel.⁷⁵ Ministrite Nõukogu asjadevalitsuse säilikus olevaist menüüdest ilmneb, et kuigi olulisemad alkoholivastased meetmed sätestati keskvoimude ja vabariiklike seadustega mais, on juba 19. aprillil Estonia kontserdisaalis toimunud Lenini 115. sünniaastapäevale pühendatud piduliku koosoleku järgne vastuvõtulaud olnud alkoholivaba – suupistete kõrvale serveeriti vaid kohvi, teed, mineraalvett ja limonaadi.⁷⁶ „Kuiv seadus“ nomenklatuuri üritustel polnud siiski absoluutne – näiteks sama aasta augustis toimunud Soome teadusdelegatsiooni külaskäigu puhul 40 inimesele korraldatud vastuvõtul Pirita restoranis on lisaks

⁷² Retseptide kogumik toitlustusettevõtetele. Eesti Tarbijate Kooperatiivide Vabariiklik Liit. Tallinn: Valgus, 1975, lk 3.

⁷³ Samas, lk 182, 218.

⁷⁴ Firmaroad pidi läbi vaatama vabariigi kulinaarianõukogu ning kinnitama kaubandusministeerium.

⁷⁵ K. Arusaar-Tamming. 1985. aasta nõukogude alkoholipoliitika ja selle tagajärjed Eesti NSVs. – Mäetagused 2007, nr 36, lk 35–58.

⁷⁶ RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta, Ministrite Nõukogu Asjadevalitsus. Pidulik koosolek „Estonia“ kontserdisaalis. 19. aprill 1985 kell 17.00. 40 inimest. V. I. Lenini 115. sünniaastapäev.

rikkalikule toiduvalikule pakutud nii kuiva kui ka poolmagusat šampanjat.⁷⁷ 1985. ja 1986. aasta pidulike sündmuste menüüsse ilmub senisest rohkem mahlu, sealhulgas tavapoodides harva saada olnud kirsi- ja mandariinimahl. 1987. aasta jooksul imbub alkohol igatahes peolauale tagasi – nii näiteks pakuti seda 19. detsembril 1987 seoses Muuga sadama ehituse esimese järgu valmimisega Tallinnas viibinud NSVL Ministrite Nõukogu esimehe Nikolai Rõžkovi ja Soome peaministri Kalevi Sorsa võõrustamiseks korraldatud pidulikul lõunasöögil. Pearoogadeks olid juustupulkadega šampinjoni-püree, vasikapraad ja šokolaadiparfee, joogiks valge vein ja kuiv šampanja.⁷⁸

Kokkuvõttes võib tõdeda, et nii nagu mujal Nõukogude Liidus, olid ka Eesti NSV-s paljud nõukogude toidu-utoopia kvintessentsiks peetud kokaraamatus „Maitsvast ja tervislikust toidust“⁷⁹ kirjeldatud toiduained ja road tavainimesele kättesaamatud, kuid privilegeeritud eliidile harjumus- ja ootuspärased. Ometi võib ka 1980. aastate keskpaiga ja teise poole nomenklatuuri menüüdest leida kaudseid viiteid varustusraskustele. Vahel on toidusedelile märgitud road-napsid maha tõmmatud ja muuga asendatud, näiteks balõkk, must kalamari või suitsuangerjas on asendatud heeringa või kiluga, krabipüreesupp sellerisupiga, apelsini- ja ananassimahl mõne muu mahlaga. Muidugi võis vahel olla menüü muutmiseks teisigi põhjusi, näiteks soov kulusid vähendada. I. Eenlo mälestuste järgi jõudis kommunistliku režiimi lõpuaastail tõeline toitluskriis aga isegi EKP Keskkomiteesse, nii et koguni Karl Vainole ei suudetud enam korralikku suupoolist hankida: „Ta (Vaino) tellis igal aastal oma naise sünnipäevaks suurel ovaalsel melhiorist vaagnal puuviljadega täidetud ja kaunistatud seapõrsa. Tema valitsemise ühel viimasel aastal sai väga niru põrsas. Olid ju viletsad ajad kaubanduses ... oli teine nii rääbakas ja sinine. Tootmisala juhataja ei usaldanud teistel kokkadel seda valmistada ja tegi seda ise. Pakkis selle õnnetukese marlisse ja pani algul suurde anumasse keema, siis võttis marli ära ning pandi ahju ... Kui vaagna peale sai ja ära kaunistati, siis polnud vigagi.“⁸⁰



EKP Keskkomitee Partei Ajaloo Instituudi vanemteaduri ajaloodoktor Abe Liebmani 70. sünnipäeva tähistamine 1984. aastal. RA, ERAF.2.2.3854.4

⁷⁷ RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta, Ü/e „Pirita“. Soome teadusdelegatsioon. Kalkulatsioon Ministrite Nõukogu Asjadevalitsusele 16. augusti vastuvõtuks. 40 in. kell 14.

⁷⁸ Pidulik lõunasöök 19. dets. kell 16.00. Sm. Rõžkov, sm Sorsa. – RA, ERA.R-1.35.54, pag-ta.

⁷⁹ Esmatrükk vene keeles 1939, kordustrukid 1945, 1952, 1965, 1971 ja 1982, eesti keeles 1955.

⁸⁰ KM, EFA I-222, lk 15.

Valitsusdelegatsiooni vastuvõtt Tartu Riikliku Ülikooli 350. juubeli puhul restoranis „Kaunas“ 16. septembril 1982

Külmlaud:

1. Volovanid krabisalatiga, tursamaksasalatiga
2. Profitroolid kanapasteediga, singipasteediga
3. Täidetud tomatid seene-õunasalatiga, singi-munasalatiga
4. Minitarrendid: kana tarrendis, koha tarrendis
5. Minivõileivad punase kalamarjaga, suitsuangerjaga, soolaforelliga, fileerulaadiga, keelega, suitsuvorstiga, kalarulliga
6. Kihilised võileivad
7. Puuvili: banaanid, viinamarjad, ploomid
8. Pähklid, mandlid

Kohvilaud: kohv 2 tassi, küpsis „Valeri“, küpsis „Karl“

Joogid: viin „Pealinna“, vein

Karastusjoogid: limonaad „Kelluke“, „Värska“

Aperitiiv: „Kelluke“, viin, apelsinimahl

Kirsimahl

Käsitsi juurde kirjutatud: kulus (üldse) 71 viina X 12.-, 45 veini X 4.34.-, 49 konj. X 10. – MNA⁸¹, 3 konj. X 14.-

Indira Gandhi vastuvõtt. Ühendettevõte „Pirita“. Menüü pidulikuks lõunasöögiks 24. septembril 1982

Must ja punane kalamari ja tomat, praesai

Suitsuangerjas, sjomga⁸² ja kuumsuitsuforelli filee, või, sidrun, masliinid⁸³, maitseroheline

Lihaassortii

Suitsukanafilee

Kanafilee kanapasteediga, ploom

Juustupallid

Pikitud metskitsepraad

Korvike juurviljasalatiga

Värske kurk ja tomat

Lillkapsas kuivikukastmega

Püreesupp (krabi)

Kalkunifilee, kartulikroketid, v.kurk, tomat, ploom, maitseroheline

Puuvili: ploom, õun, pirn, viinamari, banaan

Riivleib vahukoorega

Kohv, tee

Minikoogid

Valge viin „Moskovskaja“

Punane vein „Mukusani“

⁸¹ Ilmselt tähistab see lühend Ministrite Nõukogu Asjadevalitsust.

⁸² Põhja-Venemaa lõheline.

⁸³ Oliivid.

Šampus (brutt)⁸⁴
 Konjak „Otbornõi“
 Limonaad „Kelluke“
 Mineraalvesi „Värška“

**Ministrite Nõukogu bankett Eesti NSV naiste kongressi puhul restoranis „Olümpia“
 15. aprillil 1983**

Soolagorbuša
 Kanapee kilu ja munaga
 Kanapee juustuga
 Kanapee singiga
 Profitrool kalamarjaga
 Täidetud kanarind
 Singirull
 Keel tarrendis
 Loomafilee pipraga
 Sink
 Täissuitsuvorst
 Täidetud aprikoos kanavahuga
 Täidetud kurk delikatess-salatiga
 Singivaht värskel kurgil
 Lisand: värsked kurk, must ploom, sidrun, apelsin, roheline, pipar
 Must kohv
 Koorekohv
 Tee sidruniga
 Küpsis „Kevadlilleke“
 Küpsis „Pähklilõik“
 Küpsis „Šokolaadi kihiline“
 Kook
 Leib, sai
 Õunad, apelsinid
 Värška
 Kelluke
 Vein „Monastõrskaja Izba“
 Maasikamahl
 Aperitiiv: džinn, mandariinimahl, Kelluke

**Välismaaga Sõpruse ja Kultuurisidemete Arendamise Eesti Ühingu furšettvastuõtt
 20 inimesele restoranis „Nord“ 22. aprillil 1984**

Džinn vermutiga
 Kirsimahl
 Võileib punase kalamarjaga
 Võileib musta kalamarjaga
 Tuuletasku tursamaksasalatiga
 Muretaignakorvike krabisalatiga
 Kanapasteet värsked kurgi lõigul
 Singirullid juustutäidisega
 Kilurull, muna + leib

⁸⁴ Kuiv šampanja.

Võileib täissuitsuvorstiga, värske kurk
Võileib rulaadiga, värske kurk
Võileib lõhe ja sidruniga
Keelerullid kirsiga
Täidetud kurgid singisalatiga
Minikoogid
Küpsis „Suvorovi“
Mandlid
Pähklid
Kohv
Viin „Moskva“
Vein „Mukuzani“
Konjak xxx
Mineraalvesi „Värskä“
„Fanta“

Valitsuse puhvet Lauluväljakul 21. juulil 1985

Tikusai balõkiga⁸⁵
Tikusai soolalõhega
Tikusai suitsukanaga
Tikusuupiste rulaadiga
Tikusuupiste singiga
Krabikorv
Ekleer lososi⁸⁶-riisi täidisega
Sealiharull
Korvike singi-juustu salatiga
Soolamandel
Küpsis „Valeri“
Küpsis „Soolapulka“
Minikook
Puuvili
Kohv must
Kohv koorega
Õunamahl
Kirsimahl
Värskä
Fanta
Limonaad

Eine, Keila-Joa, 10. september 1986⁸⁷

Must ja punane kalamari
Koha tillitarretises
Grillitud loomaliha
Suupiste „Olümpia“
Puljong singipirukatega

⁸⁵ Vinnutatud või külmsuitsutatud vääriskala.

⁸⁶ Lõhe (vene keeles).

⁸⁷ Puudub teave einestajate kohta, kuid Keila-Joal suvitas vaid Eesti NSV tippnomenklatuur.

Koha taignas
 Maasikakreem vahukoorega
 Kohv, minikoogid

Lõunamenüü 20. detsembril 1986 EKP KK söökla väikeses saalis.⁸⁸ Rõžkov, Sorsa⁸⁹.

Või
 Sjomga
 Sidrun
 Heeringas sibulaga
 Koha majoneesiželees
 Riisi-krabisalat korvikeses
 Singi ja juustuga täidetud tomat
 Kanaklimbid želees
 Rostbiif mädarõikaga
 Keedetud keel
 Punane pipar
 Mustad ploomid
 Maitseroheline
 Sellerisalat õuntega
 Värskekapsa-porgandisalat
 Puljong profitroolidega
 Taignas küpsetatud sealiha, friikartul, hautatud porgand, tomat, maitseroheline
 Apelsinimahla kreem-želees vahukoorega
 Tee sidruniga
 Kohv, koor
 Besee-šokolaadiküpsised
 Õunad, mandariinid
 Leib, sai
 Limonaad „Kelluke“, mineraalvesi „Väraska“

Külaliste menüü⁹⁰ (1984?)

I kategooria

Hommikusöök

Või, konservlõhe, heeringas, juust, täidetud muna, pr.kana, puuvili, sink, pannkoogid lihaga, koorekohv 2 tassi, küpsis, leib/sai, „Väraska“, „Kelluke“, garniiir kaunistuseks.

Hommikusöök kokku 3.19

Lõunasöök

Või, kalamari korvikeses, balõkk sidruniga, seapraad, singipasteet profitroolis, õuna-sellerisalat, värske kurgisalat, selleripüreesupp, Kiievi kotlet lisandiga, jäätis apelsinidega,

⁸⁸ Tõlge venekeelsest dokumendist.

⁸⁹ Nikolai Rõžkov, NSVL Ministrite Nõukogu esimees (1985–1991); Kalevi Sorsa, Soome peaminister (1972–1975, 1977–1979 ja 1982–1987).

⁹⁰ Näidismenüüd on dateerimata, kuid on paigutatud säilikus 1984. aasta materjalide hulka. Koostaja ja koostamise põhjus on teadmata.

Koha taignas
 Maasikakreem vahukoorega
 Kohv, minikoogid

Lõunamenüü 20. detsembril 1986 EKP KK söökla väikeses saalis.⁸⁸ Rõžkov, Sorsa⁸⁹.

Või
 Sjomga
 Sidrun
 Heeringas sibulaga
 Koha majoneesiželees
 Riisi-krabisalat korvikeses
 Singi ja juustuga täidetud tomat
 Kanaklimbid želees
 Rostbiif mädarõikaga
 Keedetud keel
 Punane pipar
 Mustad ploomid
 Maitseroheline
 Sellerisalat õuntega
 Värskekapsa-porgandisalat
 Puljong profitroolidega
 Taignas küpsetatud sealiha, friikartul, hautatud porgand, tomat, maitseroheline
 Apelsinimahla kreem-želees vahukoorega
 Tee sidruniga
 Kohv, koor
 Besee-šokolaadiküpsised
 Õunad, mandariinid
 Leib, sai
 Limonaad „Kelluke“, mineraalvesi „Värskä“

Külaliste menüü⁹⁰ (1984?)

I kategooria

Hommikusöök

Või, konservlõhe, heeringas, juust, täidetud muna, pr.kana, puuvili, sink, pannkoogid lihaga, koorekohv 2 tassi, küpsis, leib/sai, „Värskä“, „Kelluke“, garniiir kaunistuseks.

Hommikusöök kokku 3.19

Lõunasöök

Või, kalamari korvikeses, balõkk sidruniga, seapraad, singipasteet profitroolis, õuna-sellerisalat, värskel kurgisalat, selleripüreesupp, Kiievi kotlet lisandiga, jäätis apelsinidega,

⁸⁸ Tõlge venekeelsest dokumendist.

⁸⁹ Nikolai Rõžkov, NSVL Ministrite Nõukogu esimees (1985–1991); Kalevi Sorsa, Soome peaminister (1972–1975, 1977–1979 ja 1982–1987).

⁹⁰ Näidismenüüd on dateerimata, kuid on paigutatud säilikus 1984. aasta materjalide hulka. Koostaja ja koostamise põhjus on teadmata.

koorekohv 2 tassi, kook, leib/sai, garniir kaunistuseks

Viin „Moskva eriline“, konjak „Otbornõi“, vein valge (punane), „Värška“, „Fanta“, sigaretid „Ekstra“, tikud

Lõunasöök kokku 11.45

Õhtusöök

Või, marineeritud angerjas, sidrun, keel ja pasteet tarrendis, lihasalat, singirullid, sjomga sidruniga, värsked kurgisalat, eskalopp lisandiga, koorekohv 2 tassi, küpsis, leib/sai, keefir, garniir kaunistuseks

Viin „Moskva eriline“, konjak „Otbornõi“, „Värška“, „Fanta“

Õhtusöök kokku 6.21

Saun

Õlu „Prazdroi“, pähkel, juust

Kokku 1.22

Tubadesse joogid, maiustused, puuvili

Kokku 2.-

Kogu päev kokku 25.-

II kategooria

Hommikusöök

Või, heeringas, hapukoor, juust, sink, seapraad, kodujuust, nat.viiner, kohupiimakorp, koorekohv 2 tassi, leib/sai, kaunistus, „Värška“

Kokku hommikusöök 2.09

Lõunasöök

Või, koha tarrendis, marineeritud silmud, pr.kana puuviljaga, keel, puljong omletiga, antrekoot lisandiga, murelikompott, koorekohv 2 tassi, pähklikook, leib/sai, kaunistus

Valge viin, konjak xxx, vein, „Värška“, „Fanta“, sigaretid + tikud

Kokku lõunasöök 3.25

Õhtusöök

Või, balõkk, sidrun, kilu munaga, hautatud loomaliha mädarõikaga, singirullid, lihasalat, pr. koha, friikartul, või, sidrun, koorekohv 2 tassi, küpsis „Toompea“, leib/sai, garniir kaunistuseks

Valge viin „Moskva eriline“,
konjak xxx, „Värskä“, „Fanta“

Kokku õhtusöök 5.73

Saun

Õlu „Prazdroi“, pähkel, juust
Kokku 1.22

Kogu päeva maksumus 15.-

III kategooria

Hommikusöök

Või, saira, juust, sink, vorst,
kodujuust, hapukoor, nat.viiner,
koorekohv 2 tassi, saiake, leib/
sai, kaunistus, „Värskä“

Kokku hommikusöök 2.07

Lõunasöök

Või, kilu, koha majoneesitarrendis, keel pasteediga tarrendis, seapraad, porgandisalat, puljong omletiga, kanapraad lisandiga, kohupiimavaht, koorekohv 2 tassi, kook, leib/sai, kaunistus

Valge viin, „Värskä“

Kokku lõunasöök 4.31

Õhtusöök

Või, heeringas, sink, seapraad, keedetud kala lisandiga, saiake, koorekohv 2 tassi, leib/sai, keefir, kaunistus

Valge viin, „Värskä“

Õhtusöök kokku 2.87

Kogu päeva maksumus 9.25



Viru kohvik-restaurant. Suur pidulaud. Eesti Rahva Muuseumi fotokogu. ERM Fk 2644:17091

koorekohv 2 tassi, kook, leib/sai, garniir kaunistuseks

Viin „Moskva eriline“, konjak „Otbornõi“, vein valge (punane), „Värska“, „Fanta“, sigaretid „Ekstra“, tikud

Lõunasöök kokku 11.45

Õhtusöök

Või, marineeritud angerjas, sidrun, keel ja pasteet tarrendis, lihasalat, singirullid, sjomga sidruniga, värske kurgisalat, eskalopp lisandiga, koorekohv 2 tassi, küpsis, leib/sai, keefir, garniir kaunistuseks

Viin „Moskva eriline“, konjak „Otbornõi“, „Värska“, „Fanta“

Õhtusöök kokku 6.21

Saun

Õlu „Prazdroi“, pähkel, juust

Kokku 1.22

Tubadesse joogid, maiustused, puuvili

Kokku 2.-

Kogu päev kokku 25.-

II kategooria

Hommikusöök

Või, heeringas, hapukoor, juust, sink, seapraad, kodujuust, nat.viiner, kohupiimakorp, koorekohv 2 tassi, leib/sai, kaunistus, „Värska“

Kokku hommikusöök 2.09

Lõunasöök

Või, koha tarrendis, marineeritud silmud, pr.kana puuviljaga, keel, puljong omletiga, antre-koot lisandiga, murelikompott, koorekohv 2 tassi, pähklikook, leib/sai, kaunistus

Valge viin, konjak xxx, vein, „Värska“, „Fanta“, sigaretid + tikud

Kokku lõunasöök 3.25

Õhtusöök

Või, balõkk, sidrun, kilu munaga, hautatud loomaliha mädarõikaga, singirullid, lihasalat, pr. koha, friikartul, või, sidrun, koorekohv 2 tassi, küpsis „Toompea“, leib/sai, garniir kaunistuseks

Valge viin „Moskva eriline“,
konjak xxx, „Värška“, „Fanta“

Kokku õhtusöök 5.73

Saun

Õlu „Prazdroi“, pähkel, juust
Kokku 1.22

Kogu päeva maksumus 15.-

III kategooria

Hommikusöök

Või, saira, juust, sink, vorst,
kodujuust, hapukoor, nat.viiner,
koorekohv 2 tassi, saiake, leib/
sai, kaunistus, „Värška“

Kokku hommikusöök 2.07

Lõunasöök

Või, kilu, koha majoneesitarrendis, keel pasteediga tarrendis, seapraad, porgandisalat, puljong omletiga, kanapraad lisandiga, kohupiimavaht, koorekohv 2 tassi, kook, leib/sai, kaunistus

Valge viin, „Värška“

Kokku lõunasöök 4.31

Õhtusöök

Või, heeringas, sink, seapraad, keedetud kala lisandiga, saiake, koorekohv 2 tassi, leib/sai, keefir, kaunistus

Valge viin, „Värška“

Õhtusöök kokku 2.87

Kogu päeva maksumus 9.25



Viru kohvik-restaurant. Suur pidulaud. Eesti Rahva Muuseumi fotokogu. ERM Fk 2644:17091