

Viimane õhtusöök Titanicul

ENNE JÄÄMÄGE, PÄÄSTEPAAATE JA UPPUMIST OLII ÕHTUSÖÖK

Söömisel on Titanicu loos juba päris alguses tähtis osa, sest väidetavalt sündis idee laeva ehitusest õhtusöögilauas. 1907. aasta suvel kutsus lord William Pirrie (Harland ja Wolff'i laevatehase juht) oma suvemajja külla laevakompanii White Star Line juhi Bruce Ismay. Koos õhtust süües tegid herrad plaane kolme suure reisilaeva ehitamiseks, mis pidid oma suuruse ja luksuslikkusega ületama kõik teised Atlandil sõitvad aurikud. Nendest laevadest üks oligi Titanic. Ismay põhimõtte oli „*nothing but the very finest*“, mis tähendas ülimat luksust ja parimate materjalide kasutamist laeva sisustuses.

Loomulikult ei saanud sellele alla jääda ka laeval pakutav toit. Isegi teises ja kolmandas klassis pakutavad toidud olid Titanicul peenemad kui Atlandil sõitvatel konkureerivatel laevadel. On teada, et esimesel lõunastamisel arvasid paljud II klassi reisijad ruumi peent sisustust ja pakutavat toitu nähes, et nad on kogemata I klassi söögisaali sattunud. Kuna Titanicu I ja II klassi köögid olid omavahel ühendatud, said II klassi reisijad süüa peaaegu sama hästi kui I klassis, nautides muu hulgas talleliha mündikastmes ja rosinapudingut.

Kolmanda klassi reisijatele pakutav toit oli lihtne, kuid maitsev ja külluslik ning alati serveeriti värsket leiba ja puuvilju. Erinevalt teistest klassidest ei serveeritud neile mitte õhtusööki, vaid õhtuteed (*high tea* või *meat tea*), mis eksisteerib einena veel tänagi ja erineb pealelõunasest teest selle poolest, et sisaldab alati ka sooja toitu, mida süüakse kahvli ja noaga. Ühtegi kolmanda klassi menüüd õhtust, peale mida laev hukkus, säilinud ei ole, kuid pääsenud on meenutanud, et Iiri hautis (lambalihahautis kartulite ja köögiviljadega) oli üks roogadest, mida neile sageli pakuti. Ja kui teistele ookeaniaurikutele tuli III klassi reisijatel endal nõud kaasa võtta, siis Titanicul sõid ka nemad oma söögisaalis kaunitelt White Star Line'i nõudelt.

KUUS TUHAT ROOGA PÄEVAS

Titanicu laevaköökidest sisustus oli tolle aja kõige kaasaegsem ning seadmed ja töövahendid parimad kulinaarsete imede valmistamiseks. **Kokkade käsutuses oli 19 ahju ning moodsa tehnika esindajatena juba ka grillid, rösterid ja auruahjud. Suure töö lihtsustamiseks oli personalil võimalik kasutada ka uudseid elektrilisi kartulikoorigeid, juurviljalõikureid ja jäätisemasinaid.** Selle veepealse luksushotelli pardal olid lisaks pompöössetele restoranisaalidele eraldi hoidlad köögiviljadele, lihale, veinidele ja portselannõudele. Titanicu pardal oli väidetavalt 18 000 klaasi ja 40 000 söömisriista, 20 000 pudelit õlut ja porterit ning 1500 pudelit veini ja 8000 sigarit. Et laevaköökides oli vaja päeva jooksul valmistada üle 6000 roa, töötas seal 260 töökätt.

EDWARDI AJASTU TOIDUKULTUUR

20. sajandi algus oli aeg, mil söök, eelkõige just selle nautimise protsess, oli kõrgema klassi inimeste seas üks tähtsamaid sotsiaalseid tegevusi. Söögilauas arutati tähtsaid äriasju ja sõlmiti suuremahulisi tehinguid ning kokkuleppeid. Daamid ehtisid end selleks kõige hinnalisemate juvelide ja õhtutualettidega - see oli koht, kus esitleti ennast ja oma jõukust.

Söök oli otseselt seotud sotsiaalse staatusega – õhtustamine oli meelelahutuse vorm ja staatuse näitamise koht.

Edwardi ajastu oli elegantsuse ajastu, aga ka raiskamise ja dekadentsi aeg, mida iseloomustas külluslik ja priiskav eluviis: rikaste toidukorrad olid mitmekäigulised ja rikkalikud. Kaloreid ei loetud ja veini ning napsiga ei koonerdatud.

I KLASSI SÖÖGISAAL

Inglise kuninga James I aegses stiilis kujundatud I klassi söögisaal oli laeva suurim ruum, mis mahutas 532 einestajat. Saali õhku lõhnastasid värsked lilled ning laudu kaunistasid kristall ja lauahõbe. Detailiderohke põrand oli kokku pandud erinevatest linoleumitükikestest.

I klassi söögisaalis oli võimalik einestada kolm korda päevas. Hommikusöök algas kell 8.30 ja õhtusöök kell 19.30. Dinee alguse märguandena mängisid pasunapuhujad lugu „*The Roast Beef of Old England*“. Mitmetunnise dinee alguses jagati aga kõigile „*The White Star Music Book*“, milles sisalduva 352 laulu hulgast muusikutelt soovilugusid küsida võis.

VIIMANE ÕHTUSÖÖK TITANICUL

I klassi viimaseks jäänud õhtusöögi menüü on meile teada tänu sellele, et üks pääsenutest selle oma käekotti unustanud oli. Nimetused ja maitseid menüüs on selle aja toidukultuurile omaselt peened ja prantsusepärasead. Õhtusöögi menüü koosnes üheteistkümnest käigust ja osad käigud omakorda valikutest.

Dinee algas *Hors d'oeuvre*'i ehk eelroaga. Titanicu viimase õhtu valikus olid austriid vene moodi ja *Canapés à l'Amiral* ehk kanapee admirali mood, mis on maakeeli öelduna väike ümmargune krevetivõiga saiaviil. Supikäigu valikus olid odrast valmistatud kreemjas püreesupp ja *Consommée* Olga - maitsekas liha-köögivilja puljong. Kalakäiguna pakuti aurutatud lõhet *mousseline*'i kastmega, mis tõlkes tähendab marli kastet ja nagu see perenaistele tuntud riidetüüp, on ka kaste kerge ja õhuline ning üsna sarnane *hollandaise* kastmele.

Neljas käik oli esimene *entree* ehk esimene pearoog. Valikus [*Filet Mignons Lili*](#) ehk veise sisefilee, kana Prantsuse ühe kulinaarse pealinna, Lyoni moodi, ja köögiviljadega täidetud kabatšokk. Teiseks pearoaks sai valida röstitud veisekintsu metsaseenekastmega-, lambaliha mündikastmega või pardiliha õunakastmega. Kuuenda käiguna pakuti „paletipuhastajat“, milleks oli *Punch romaine* ehk jäine veini- ja sidrunisorbee. Seitsmenda ehk vahekäiguna pakuti praetud põldpüüd kressiga. Salatikäiguna serveeriti sel korral sparglit šampuse-safrani vinegretiga. Üheksas, nn külm käik oli *Pate de Foie gras* selleriga ehk hanemaksapatee. Iga käigu juurde pakuti ka hoolikalt valitud veine ja napse. Magustoiduks sai valida kas šokolaadiekleerid prantsuse vaniljekreemiga, virsikud tarretisega, prantsuse jäätise või Waldorfi pudingu. Ja peale seda pakuti 11. käiguna veel värsked puuvilju ja juustusid. Õhtusöögi järgselt pakuti kohvi, portveini ja sigareid (viimaseid vaid meestele).