



TUTKIMUKSIA



KAARLO HUOTARI

Mehiläismetsät keskiajan Venäjällä – hunajaa ja simaa

Filosofian maisteri Kaarlo Huotarin artikkelin aiheena ovat Venäjän mehiläismetsät ja niiden tuotanto keskiajalla.

■ Venäjän keskiajan talouselämässä mehiläismetsät muodostivat yhden tärkeimmän osan maa-alueiden suuromistajien kuten ruhtinaiden, pajarien ja luostarien tuloista. Ne perustuivat laajojen mesikasvustoltaan rikkaiden seutujen luonnonvaraisten mehiläisyhteiskuntien ja ammattimaisten mehiläismiesten hunajan ja vahan tuottoon.¹ Hunaja oli tärkeä vientiartikkeli ulkomaan kaupassa. Osa kulutettiin sellaisenaan kotitaloudessa, mutta merkittävä osa käytettiin erilaisten alkoholipitoisten juomien valmistukseen. Keitettiin muun muassa simaa. Hunajapohjaisista juomista se oli arvostetuin.

Vaikka simankeitolla oli pitkä perinne Venäjällä, sen varsinainen kukoistusaika oli vasta 1200–1300-luvulla. Siihen vaikuttivat muutokset kansainvälisissä suhteissa ja maailman-kaupassa. Tataarien hyökkäys Venäjälle ja kaksi vuosisataa kestänyt mongolien herruus olivat katkaisseet kauppayhteydet Bysanttiin, josta viinin tuonti loppui. Samaan aikaan tapahtui Venäjän valtion painopisteen siirtyminen koilliseen, Kiovas-ta Oka-joen ja ylisen Volgan vesistöalueel-

le. Hallintokeskuksena toimi ensin Vladimir, sittemmin Moskova. Nämä tapahtumat olivat loitontaneet Venäjää viinin tuottajamais-ta ja pakottivat etsimään ratkaisua juomien valmistukseen omista paikallisista raaka-aineista, viljasta ja hunajasta. Rostov-Suzda-lin maan viljelysalueet tarjosivat riittävästi ruista, kauraa sekä ohraa ja mehiläismetsät hunajaa ja näin mahdollistivat paikallisten alkoholipitoisten juomien kehittämisen kil-justa ja pontikasta hienoimpiin simalajeihin. Rypäleviin puuttuessa kirkko ja valtio hyväksyivät rituaalijuomaksi viljasta valmis-tetun alkoholipitoisen oluen kaltaisen juo-man. Epäilemättä tottumus väkevämpien ja juovuttavimpien juomien tuottamiseen val-misti pohjaa votkan tulemiselle aivan 1400-luvun lopulla.²

Siman käyttö

Keskiajalla venäläisten kotitaloudessa käytämiä juomia olivat marja- ja hedelmäme-hujen lisäksi kalja, sima ja olut. Kuvates-saan venäläisten juomakulttuuria Nikolai Vitvitskij toteaa, ettei varakas ja hyvin hoi-dettu talo voinut tulla toimeen ilman näitä juomia.³ Kirkollisena rituaalijuomana ja yl-häisön käyttämänä oli myös Bysantista tuo-tu kreikkalainen tai syyrialainen viini.⁴ Sima oli juomista arvostetuin ja sillä oli ikivanha perinne. Ennen viljasta keitetyn viinan tu-

1. *N. Aristov*, Promyslennost drevnei Rusi (S-Peterburg 1866), s. 33–37. *S.V. Bahrušin*, Nautšnye trudy II (Moskva 1954), s. 19–21.

2. *V.V. Pohljobkin*, Tšai i vodka v istorii Rossii. (Krasnojarsk 1995), s. 53–54 ja 64; *V. Kljutshevskij*, Venäjän historian pääpiirteet (Porvoo 1910), s. 90–99.

3. *N.M. Vitvitskij*, Praktičeskoje ptšelovodstvo II (S-Petersburg 1861), s. 192–193.

4. *Pohljobkin* 1995, s. 51.

loa siman käyttö oli Venäjällä niin venäläisten kuin siellä asuvien suomensukuisten keskuudessa runsasta. Sen käyttö ei kuitenkaan rajoittunut vain Venäjällä asuvien kansojen keskuuteen. Myös 40°:n ja 60°:n leveyspiirin välisellä alueella se oli tunnettu. Germaanien mytologiassa sima (*Met*) oli jumalien ja sankarien juoma Walhallassa. Beowulf-runoelmassa skandinaavisten esisienkin juhlissa simalla oli keskeinen asema, minkä se säilytti pitkälle 16. vuosisadalle Kustaa Vaasan Ruotsissa.⁵ Mehiläisten paljous Euroopan puoleisella Venäjällä tarjosi ehtymättömät varat hunajaa simajuomien valmistamiseen. Varhaiskeskiajalla jokainen talous voi keittää niin simaa kuin olutta oman tarpeensa mukaan. Suurkeittäjiä olivat niin mies- kuin naisluostarit, ruhtinainden hovit ja varakkaat pajarit.⁶ Siman keitto ei ollut vain yleinen tapa, vaan se oli kuulunut hamasta muinaisuudesta välttämättömien asioiden joukkoon. Niinpä ruhtinatar Vasilisan poikkeava käytös, askeettisuus juomien ja pitojen suhteen hänen oleskellessaan luostarissa vuonna 1365, herätti kronikoitsijan huomion: tämä totesi suurena ihmeenä, ettei ruhtinatar juo olutta eikä simaa eikä osallistu kemuihin.⁷ Jopa Novgorodin saksalaisen kauppakonttorin säännöissä oli 14. vuosisadalla määräys: "Sen, joka jää Novgorodiin siman keiton aloittamiseen, jolloin sekoitetaan vettä, hunajaa ja humalia, hänen täytyy osallistua yhteisiin kuluihin." ⁸

Siman ja hunajan käyttö muinaisvenäläisen yhteiskunnan eri tilaisuuksissa kyläjuhlilta valtion suuriin voitonjuhlisiin tai häistä hautajaisiin oli yleistä ja runsasta. Vanhimmat kirjalliset lähteet alkavat 900-luvulta, mutta siman käytön tapa juontaa kaukaa muinaisuudesta. Tunnettu on Venäjän hallitsijan Igorin muistoksi pidetty muistotilaisuus, jonka järjesti hänen puolisonsa Olga. Igor oli tullut tapetuksi vuonna 945 verojen keräysmatkalla drevljaanien keskuudessa. Olga päätti kostaa miehensä kuoleman drevljaaneille ja lähetti heille viestin: "Olen matkalla luoksenne, joten valmistakaa suuret määrät simaa siinä kaupungissa, jossa mieheni tapettiin, sillä aion itkeä miestäni hänen haudallaan ja järjestää sitten muis-

tojuhlan." Sen kuultuaan drevljaanit tuottivat kaupunkiin suuret määrät hunajaa ja panivat sen käymään. Olga lähti matkaan druzinansa kanssa, tuli haudalle ja itki Igoria. Muistojuhlan jälkeen Olga antoi druzinalleen käskyn teurastaa drevljaanit, ja niin viisi tuhatta drevljaania hakattiin kuoliaaksi.⁹

Vainajain muistojuhlaan liittyvää siman käyttöä kuvailevat myös arabialaiset kirjailijat Ibn-Dasta ja Al-Bekri 10. vuosisadalla matkallaan Volgaa pitkin bulgaarien ja slaavien sekä suomensukuisten alueille. Ibn-Dasta kertoo, miten sukulaiset vuoden kulluttua vainajan kuolemasta ottavat 20 kannua simaa, joskus hieman enemmän, joskus vähemmän. Ne kannetaan hautakummulle, minne kuolleen sukulaiset kokoontuvat. Siellä he syövät, juovat ja sitten hajaantuvat koteihinsa.¹⁰ A. Selivanov mainitsee talonpoikien kevään alussa pääsiäisen jälkeen vainajain muistajaisviikon valoisina päivinä kostuttavan simalla ja viinalla sukulaisten ja esi-isien hautoja. Tapa on ikivanha, ja samoin ovat jo antiikin kreikkalaisetkin menelleet. Kun Odysseus matkallaan meni manalaan, toi hän Kirken neuvosta uhrin jumalille ja kuolleille vainajille, vuodattaen "mettä ja maitoa ensinkin, suloviiniä sitten..." ¹¹

Mesi eli sima samastui kuvitelmissa taivaallisen nesteen kanssa, joka herättää elämään koko maan luonnon. Peltojen kevät-kynnöissä oli sateen hedelmöittäväenä symbolina kreikkalaisilla, roomalaisilla ja germaaniheimoilla sima ja maito. Täten selittyy myös häätapa kostuttaa simalla sulhasen ja morsiamen hiukset ja antaa heidän juoda viinaa. Heille ilmaistiin näin rikkauksen, terveyden ja hedelmällisyyden toivutus. Muinaisten ymmärryksen mukaan sima auttoi kuolevaisten paranemista ja oli kuolemattomille keino autuaaseen ja ikuisen elämään. Myös karjalaiset kansanrunot tunsivat meden eli siman parantavan vaikutuksen. Kalevalan 15. runossa on kuvattu, miten Lemminkäisen äiti haravoi surmatun poikansa Tuonelan joesta, herätti hänet henkiin ja paransi mehiläisen tuomalla medellä eli simalla. Kansa oli omaksunut siman kuten viinankin ylösnousemuksen vertauskuvana. ¹²

Kristinuskon tultua Venäjälle vanhat pakanalliset tavat ja uskomukset säilyivät, ja ortodoksikirkko nivelsi ne sille sopivin kohdin uskonnollisiin ja kirkollisiin menoihin. Niinpä simaa ja viinaa käytettiin edelleenkin hautajaismenoissa ja poisnukkuneiden sielunmessuissa. Erilaiset vainajien muistelukavat kehittyivät ja saivat laajan Venäjän alueella ajan kuluessa paikallisiakin sävyjä. Muistajaiset haudoilla ja muistoruoan eli kutjan valmistaminen olivat tunnettuja myös Karjalassa. Muistiinpanoja niistä on Aunuksesta ja Suojärveltä 1930-luvulta. Hunaja ja mesi mainitaan myös Tverin karjalaisten hautajais- ja muistajaismenojen yhteydessä vielä niinkin myöhään kuin 1978, jolloin Helmi ja Pertti Virtaranta vierailivat siellä. Kutja, vainajan muistelupuuro keitettiin hunajassa tai medessä ohra- tai vehnäjyvistä ja maustettiin rusinoilla. Myöhemmin käytettiin myös riisirynejä. Vainajan muistopäivänä kutja vietiin kirkkoon muistopöytänsä siunattavaksi. Muistoliturgian jälkeen ruoka vietiin hautakummulle kalmalaudalle. Täällä kuten kotona muisteluateriaalla kutsuttiin myös edesmenneitä osallistumaan ateriaan. Sen katsottiin yhdistävän sekä eläviä että kuolleita toisiinsa. Hunaja eli mesi, jossa ohran tai vehnän jyvät keitetään, kuvaa sitä autuutta, joka odottaa uskossa ja synninkatumuksessa nukkuneita. Kutja-käsitteeseen kätkeytyy kirkon näkemys katoavaisen ja katoamattoman kohtaamisesta ja usko yleiseen ylösnousemukseen.¹³

Muinaisvenäläisissä kronikoissa kertojat kuten myöhemmin kerätyt kansanrunot kuvasivat avosydämisesti, kuinka sima virtasi esi-isien hurjissa juomingeissa. Muutamat niistä kemuista tulivat kirjatuiksi lähinnä käytetyn valtavan simamäärän vuoksi. Niitä kuvattiin aivan kuin merkittäviäkin tapahtumia. Näin esimerkiksi Nestor kertoi suuriruhtinas Vladimirin seitsemänpäiväisistä juhlista petšenegeistä saadun voiton kunniaksi, samoin Vasiljevon kirkon valmistusjuhlista. Kronikoiden ja kansanrunojen tieto ei kuitenkaan ole luotettavaa. Keskiajan aikakirjojen muistiinpanoja kirjoitettiin usein uudelleen, kaksi–kolmesataa vuotta myöhemmin alkuperäisistä tapahtumista, ja usein sanojen merkityksessään oli

tuona aikana tapahtunut muutoksia. Kansanrunojen kerääminen ja muistiinpano tapahtuivat paljon myöhemmin, 1800-luvulla ja seuraavan vuosisadan alkupuolella.¹⁴

Simankeitto

Mainintoja siman valmistamisesta ja sen käytöstä eri tilaisuuksissa on runsaasti, mutta itse simankeitosta eli juoman valmistusprosessista tietoja on hyvin niukalti. Siman käytön vähetessä 16. vuosisadalla yhtenä syynä pidettiin keittotaidon ja valmistusohjeiden häviämistä. Laajimmin keittoprosessia on kuvannut vanhaa venäläistä mehiläishoito-perinettä tutkinut Nikolai M. Vitvitskij 1861 ilmestyneessä tutkimuksessaan.¹⁵ Vanhin löytämäni simankeiton kuvaus on kuitenkin edelliseltä vuosisadalta Sisä-Venäjältä Kazanin kuvernementista Saranskin kaupungista, missä ruotsalainen kapteeni Axel Johan Gripenhielm oli vuodet 1709–22 sotavankina Pultavan tappion

5. *J.G. Bessler*, *Geschichte der Bienenzucht* (Stuttgart 1886), s. 61 ja 65. *G.R. Gayre*, *Wassail! in Mazers of Mead* (London 1948), s. 41–53. *Erik Husberg*, *Honung, vax och mjöd* (Göteborg 1994), s. 322–326.

6. *Aristov* 1866, s. 79–81; *I.A. Durdin*, *K voprosu o pivovarenii*. s. 19. *I.Pryzov*, *Istorija kabakov v Rossii v svjazi s istoriei ruskago naroda* (Kazan 1914), s. 8–9; *A.F. Selivanov*, *Istoritšeskij otšerk razvitija ptšelovodstva v Rossii*. (S-Peterburg 1896), s. 9.

7. *Aristov* 1866, s. 79.

8. *Aristov* 1866, s. 80.

9. *Aristov* 1866, s. 35. *Nestorin kronikka* (Porvoo 1994), s. 39; *Durdin*, s. 19. *R.E.F. Smith – D. Christian*, *Bread and salt* (Cambridge 1984), s. 78–79.

10. *D.A. Hwoolson*, *Izvestija o hozarah... slavjanah i russah* (S-Petersburg 1869), s. 28–29; *A.J. Garkavi*, *Skananija musulmanskih pisatelej o slavjanah i russkih* (S-Petersburg 1870), s. 264; *A. Kunik ja B. Rozen*, *Izvestija Al-Bekri i drugih avtorov o Rusi i slavjanah I* (S-Petersburg 1878), s. 55.

11. *Homeros*, *Odysseia* (Porvoo 1948), s. 181 ja 185; *Selivanov* 1896, s.7.

12. *Selivanov* 1896, s. 6–8; *Kalevala* 15. runo, säkeet 387–562.

13. *V. Dal*, *Tolkovyj slovar zivago Velikoruskago jazyka II* (Moskva 1981), s. 127; *Martti Haavio*, *Karjalan jumalat* (Porvoo 1959), s. 205–206; *H. Makkonen*, *Kuolema ortodoksisessa perinteessä* (Joensuu 1989), s. 175–180 ja 182–185. *H. ja P. Virtaranta*, *Kauas läksit karjalainen. Matkamuistoja tverin-karjalaisista kylistä* (Porvoo 1986), s. 251 ja 254.

14. *A.Pokorskij-zoravko*, *Oryt istoritšeskago obzora razvitija ptšelovodstva v Rossii*. *Trudy V. Ekonomitš. Obštšestva*. 1842. S. 160–161; *Nestorin kronikka*, s.83–85; *D. Cizevskij*, *Russische Geistesgeschichte* (München 1974), s. 30.

15. *Vitvitskij II* 1861, s. 193–200.

jälkeen. Myöhemmin Gävlen maaherrana ollessaan hän kirjoitti yksityiskohtaisen kuvauksen suomalaisten etäkielisukulaisten mehiläishoidosta ja siman valmistamisesta. Saranskin piirikunnassa oli vielä 1800-luvun lopullakin mordvalaisia parissakymmenesä kylässä. Hieman pohjoisempana alkoi marien alue. 1700-luvun alussa oli metsien vähetessä siirrytty jo mehiläisten pölkkyesähoitoon. Syrjäisillä alueilla metsämehiläishoito jatkui vielä.¹⁶

Tekniset varusteet siman ja muiden juomien valmistamiseen olivat perin yksinkertaiset. Koillis-Venäjällä oli käytössä yksinkertainen puusta valmistettu tynnyri ja Ukrainassa suuri, jopa kaksi metriäkin korkea saviruukku (kortšaga). Kullakin alueella seudun materiaali määräsi astian valinnan. Keittämistä varten oli välttämätön metallinen, vaskinen tai rauta-astia. Ne olivat ennen tataarikautta harvinaisia. Olutta ja kaljaa keitettiin saviruukuissa. Kotoisen oluen ja kaljan valmistus tapahtui tuvan uunissa. Tekotavasta on periytynyt nykyve näjään termi ”ruukkuolut”.¹⁷

Kazanilainen Dmitri Zinovev mainitsee kuvatessaan 1700-luvun tšeremissien ja votjakkien alkukantaista mehiläishoitoa myös uunissa haudutetun stavlensiman. Kuvauksen yksityiskohdista päätellen kysymyksessä on kuitenkin ollut kiljun teko.¹⁸

Jo 11. vuosisadalla kortšaga sai täysin määritellyn merkityksen suurena puolentynnyrin vetoisena saviastian, joka oli muodoltaan ja suultaan leveä mutta pohjaltaan kapea. Kortšagan mallin mukaan alettiin myöhemmin valmistaa venäläisiä rautapatoja. Samanlaisia ruukkuja on löydetty kairauksissa 1000–1200-luvun eri kerroksista Novgorodin ja varsinkin Vladimir-Suzdalin Venäjällä. Keskiajan ruukkujen muoto säilyi Venäjällä aina 1800-luvulle saakka.¹⁹

Siman keiton valmistelu alkoi hunajaliuksen eli vierteen teosta. Laadukasta simaa varten käytettiin ensisijaisesti lehmushunajaa. Simankeittäjän oli tiedettävä, minkä vahvuista juomaa haluttiin. Väkevän siman vierre valmistettiin 1:1 eli vettä ja hunajaa yhtä paljon. Tällaista seosta kutsuttiin kakokoseksi (*dvoijnjak*). Jos vettä oli kaksi kertaa enemmän kuin hunajaa, saatiin kolmos-

ta (*troijnjak*). Mikäli haluttiin vielä miedompaa juomaa, niin vierteen sekoitus-suhde oli yksi osa hunajaa ja kolme vettä. Simaa kutsuttiin tällöin neloseksi (*tšetvertak*). Miedompaa simaa ei tavallisesti keitetty, koska liian vetisestä vierteestä keitetty sima ei säilynyt kauan. Kun ainekset oli mitattu, liuotettiin hunaja keittoastiassa lämpimällä tai kiehuvalle vedellä. Gripenhielm ei suositellut kiehuvaa vettä, koska sen sanottiin tekevän hunajan happamaksi. Kattilaa ei täytetty laitoja myöten, vaan jätettiin kuohunta- ja vaahtoamisvaraa. Kun vierre oli valmis, alettiin sitä keittää hiljaisella tulella. Jos liuos odottamatta uhkasi kiehua yli, kaadettiin sekaan kylmää vettä. Tuhkan ja savun pääsemistä keitokseen oli varottava, ettei juoma saisi epämiellyttäviä makuvivahteita. Keiton aikana liuosta oli koko ajan hämmennettävä pienellä melalla, ettei hunaja päässyt palamaan pohjaan. Kiehunnan aikana hunajaliuksen pintaan noussut vaahto poistettiin läviköllä tai reikäkauhalla. Kun vierre ei enää erittänyt vaahtoa, keittämistä jatkettiin hiljaisella tulella, jotta liemi saakenisi. Niin pian kuin vaahto oli otettu pois, laitettiin kattilaan löysästi kudottu harva kangaspussi, joka oli täytetty kuiduista ja lehdistä puhdistetuilla humalilla ja pienellä puhtaalla kivellä. Sitä keitettiin siman kanssa niin kauan, kunnes maistettaessa todettiin vierteen ottaneen lievän katkeron maun. Tämän jälkeen pussi otettiin heti ylös ja annettiin ohuen nesteen valua siitä keitokseen. Sima todettiin keitetyn kypsäksi, jos siihen kellumaan lasketusta aivan tuoreesta kananmunasta näkyi vain hopeisen kymmenkopeekkaisen verran. Tämän munakokeen mainitsevat myös saksalainen A. J. Werner ja tanskalainen A. Brun simankeitto-ohjeissaan. Muuten oli parempi keittää simaa liikaakin kuin jättää se raa'aksi. Liikaksi keitettynä se sai vain tummemman värin ja tuli vahvemmaksi, raakana se voi huonossa viinikellarissa hapantua ja vaati korjaamista.

Kypsyyskokeen jälkeen vierre kauhottiin keittoastiasta ja valutettiin tiukan kankaan tai löysästi kudotun villavaatteen läpi varastotynnyriin ja jätettiin jäähtymään. Täysin viilenneeseen simaan pantiin tuoretta

hiivaa käynnin aloittamiseksi. Lämpimään keitokseen laitettu hiiva aloittaisi taas liian nopean käymisen heti, jolloin keitos joutuisi muutamassa päivässä mutta menettäisi makuaan. Koko keitoksen sopivaksi jouduttamiseksi Gripenhielm neuvoi ottamaan siitä sangollisen eroon, jäähdyttämään sen nopeasti ja laittamaan siihen hiivaa sekä asettamaan sen lämpimään paikkaan, jolloin se alkaa käydä. Myöhemmin, kun pääkeitos oli viilentynyt sopivaan lämpötilaan, kaadettiin sen sekaan esivalmennetun sängon sisällys. Sen avulla koko massa alkoi nopeasti käymisen.

Käytteen lisäämisen jälkeen alkoikin käyminen vuorokauden kuluttua. Nesteen pinnalle ilmestyi vaahtoa, liuos sameni ja alkoi kuulua suhinaa. Prosessi voimistui, tuli voimakkaan käymisen vaihe, ja neste alkoi ”kiehua”. Käymisen voima saavutti huipun, ja 5–7 päivän kuluttua se hiljeni. Prosessi siirtyi pitkän, monikuukautisen, hiljaisen käymisen vaiheeseen. Astia siirrettiin viileään kellariin, sillä jäähtyminen auttoi hidasta siman käyntiä. Siman kypsyntä ja selkeyntymistä nopeutettiin ”tuulettamalla” sitä kaksi kolme kertaa, eli se valutettiin astiasta toiseen. Juoma saatiin näin puhtaammaksi, maultaan miellyttävämmäksi ja aromikkaammaksi.²⁰

Juoman selkeytyminen voitiin toteuttaa myös kaatamalla tynnyriin kalaliimaa, joka levisi koko liemeen tynnyriä pyöritettäessä. Maksoituessaan ja saostuessaan liima raskaampana veti epäpuhtaudet mukanaan tynnyrin pohjalle. Kalaliima oli valkea, vevyvä aine, jota saatiin etenkin Kaspian- ja Mustanmeren sampien uimarakoista. Sitä käytettiin viinien ja oluen selvittämiseen, ja se oli keskiajalla myös hunajan ja vahan ohella tärkeä vientiartikkeli Volgan bulgarien kaupassa. Tavallisen siman selkeyttämiseen tarvittiin kymmentä sankoa kohden kaksi zolotnikia (8,5 g) kalaliimaa.²¹

Jos simaan haluttiin yksilöllistä makua, voitiin siihen lisätä pieni pussi tuoretta sitruunan kuorta, kanelia tai muita mausteita, ei kuitenkaan liian paljon, koska sima otti maun hyvin herkästi. Jos sima oli jonkin sivumaun rasittama, voitiin sitä parantaa laittamalla siihen pussissa kypsiä, kui-

vuneita, murskattuja marjoja. Erityisesti mansikat, vadelmat ja kirsikat antoivat miellyttävän maun simaan.

Tämän jälkeen tynnyri suljettiin oikein hyvin ja asetettiin kellariin. Kahdeksan päivän kuluttua se vielä kerran tyhjennettiin ja näin poistettiin viimeinen sameus. Sima kaadettiin jälleen hyvin huuhdeltuun tynnyriin ja jätettiin rauhaan tarkoin suljettuna parin viikon ajaksi, jolloin se tuli kirkaammaksi. Tämän jälkeen sima voitiin pullottaa. Pullot oli erittäin huolellisesti suljettava korkilla ja sidottava sekä hartsattava. Milloin simaa aiottiin säilyttää pitkä aika, jopa vuosi tai parikin, se oli varastoitava tasokkaan viinikellarin puuttuessa hiekkaan. Samoin simatynnyri voitiin haudata pitkäaikaiseen säilytykseen kellarin hiekkaan. Jos simapulloja ei ollut huolellisesti sijoitettu säilytykseen, ne alkoivat pian ”työskennellä”, varsinkin mätäkuussa. Kun sima särki pulloja, ne kuuluivat pistoolin laukauksilta.²²

Keitetystä simasta (*med varennij*) erosi olennaisesti kypsyttämällä valmistettu käynnistetty sima (*med stavlennij*). Se oli luonnollisen, kylmän mehiläishunajan käymisen tulos. Valmistuvassa seoksessa oli mukana erilaisten marjojen mehuja makuvivahteita antamassa. Stavlen-simaa kysytettiin 10–15 vuotta ja kauemminkin. Tunnettuja ovat tapaukset, kun 14. vuosisadalla ruhtinaiden

16. A.J.Gripenhielm, En skrifwning huru god Läckmiöd skall kokas. Landshöfdingars skrivelser till K.M. rörande Diverse frågor. Vol.N:o 127/16.9.1751 (Riksarkivet, Stockholm), s. 27–30.

17. *Pohljobkin* 1995, s. 77–81.

18. Dmitri Zinovjev, O ptšelovodstve. Suomen Talousseuran arkisto. D XXIII.6, s.6.

19. *Pohljobkin* 1995, s. 77–78.

20. Gripenhielm 1751, s. 27–30; N.I. Kostomarov, Otšerk domasnei zizni i nraov velikorusskago naroda v XVI i XVII stoletijah.(S-Peterburg 1860) s. 89–92; Dmitri Zelenin, Russische (Ostslavische) Volkskunde.(Berlin und Leipzig 1927), s. 125–126; Vitvitskij II 1861, s. 192–199; A.Brun, Anviisning til Bieavl (Kjöbenhavn 1860), s. 221; J.E. Werner, Handbuch zur einfachsten Behandlung der Bienen nach den Grundsätzen und Erfahrungen (Leipzig und Gera 1795), s. 122–124; I.A. šabaršov, Ptšela i tšelovek (Moskva 1997), s. 490–498.

21. V.V. Pisarev, Rukavodstvo k proizvodstvu medanapitka v Rossij (S-Peterburg 1855), s. 90–91; Martti Haavio, Bjarmien vallan kukoistus ja tuho (Helsinki 1965), s. 67; Tietosanakirja IV (Helsinki 1912), s. 33–34; Otavan Iso Tietosanakirja 4 (Keuruu1962), s. 187.

22. Samat lähdeviitteet kuin 24. kohdassa.

pidoissa tarjottiin 35 vuotta kypsynyttä simaa. Hyvän, todella tasokkaan stavlensiman tuotannon kestoajaksi rajoitti sen kuluttajien piiriä ja epäilemättä kallisti juoman hintaa. Massakulutukseen, jopa suuriruhtinaan hovissa, käytettiin halvempaa, nopeammin valmistettavaa ja juovuttavampaa keitettyä simaa. Jo 15. vuosisadalla stavlensima oli suhteellisen harvinainen ja sitä pidettiin ylellisyytenä.²³

Pure, merjalaisten hunajaviini

Rostov-Suzdalin maassa 700–900-luvulla eläneet merjalaiset olivat rikkaita turkistuotannon ja Suzdalin mustanmullan alueella hyvin hoidetun maanviljelyn ansiosta. Runsaat arabialaisten rahojen löydöt näiltä vuosisadoilta Rostovin, Vladimirin ja varsinkin Suzdalin luona puhuvat asukkaiden kauppayhteyksistä arabialaisen idän kanssa. Arabialainen kauppa veti piiriinsä itäiset ja läntiset slaavit sekä ylisen Volgan, Oka- ja Kama-jokien suomensukuiset heimot. Idänkaupan välittäjinä olivat Volgan bulgaarit. Jaroslavin lähellä sijainneen Timerevon rikkaat kalmistolöydöt ja Suuren Rostovin edeltäjä Sarskoje Gorodishe sijaitsivat varhaiskeskiajan tärkeimpien jokiteiden risteyksissä ja kuuluivat Volgan kauppateiden systeemiin.²⁴ Merjaanit toimittivat arabeille pohjoista eksotiikkaa, soopelin ja majavan nahkoja ja luonnollisesti myös omia tuotteitaan hunajaa ja vahaa. Arabialaiset kirjailijat Ibn-Dasta ja Al-Bekri kirjoittivat slaavien valmistamasta hunajapohjaisesta juomasta.²⁵ Merjaaneilla oli suorat kauppayhteydet ilman välikäsiä vesiteitse myös Länsi-Eurooppaan. Tuontitavaroita sieltä olivat aseet, meripihka ja kotitaloustavarat.²⁶ Suuri Suzdalin–Balahnian tie yhdisti maanviljelysalueet Volgaan ja sen kautta moniin kaukaisiin maihin niin länteen kuin itäänkin. Merjalaisten keskeinen kontaktialue mahdollisti hyvin paikallisen väestön kaupallisen toiminnan ja yritteliäisyyden sekä väestön varallisuuden kasvun.²⁷

Kiovan maasta ja Novgorodin suunnalta Rostovin–Suzdalin alueelle saapuneen ja voimakkaasti kasvaneen slaavien uudisasutuksen keskuudessa merjalaiset jäivät vähemmistöön ja sulautuivat slaaveihin vuo-

sisatojen kuluessa. Näin muodostui isovenäläinen heimo. Veren-perinnön lisäksi he jättivät itsestään muiston Oka-joen ja ylisen Volgan välisellä seudulla maantieteelliseen nimistöön.²⁸ Kyseisellä alueella tapaa merjalaisperäisiä kaupunkien, kylien, jokien ja rajamerkkien nimiä. Näin myös Suuren Suzdalin–Balahnian tien varrella on säilynyt viesti tämän rikkaan mehiläisalueen hunajapohjaisten juomien valmistamisesta. Jaroslavin oblastin Borisoglebskon piirissä on Pure-joki ja Ivanovskon oblastin Pestjakovskon piirissä Pureh- ja Pureska-joet. Gorovskon oblastin Tškalovskon piirissä on taas Pureh-kylä. Pure-, Pureh- ja Pureska-nimillä on hunajainen eli metinen alku. Venäjän kielessä pure merkitsee hunajapohjaista kiljua (*medovuha*). Puresta johdetut merjan adjektiivit pureh, pureska ovat venäjäksi *medovusnoje*, suomeksi kiljuinen. Pure-, Pureh- ja Pureska-joet virtaavat suoalueella, ja niissä vesi on ruskeavivahteista ja muistuttaa väriltään purea. Siitä niille nimet.

Hunajasta valmistettu pure oli merjalaisten ylellisin ja juhlallisin juoma. Heidän jokapäiväiseen arkikäyttöönään kuului ruispohjainen olut sekä talonpoikaiseksi kutsuttu ja hirssistä, tattarista tai kaurasta valmistettu *buza*, oluen tapainen juoma. Ruismaltaista valmistettiin myös kiljua. Olut oli viljelysalueen juoma, kun pure taas oli kehitetty alueella, joka oli suuren tien varrella ja jossa oli paljon mehiläisiä. Purejuoma on ilmeisesti ollut tunnettu myös mordvalaisten keskuudessa. Vladimir Dal mainitsee sen mordvalaiseksi simaksi.²⁹ Siihen viittaavat myös 13. vuosisadalla pureperäiset kahden mordvalaisen ruhtinaan nimetkin Purreis ja Purgas.³⁰

Mutta kuinka selittää Pureh-kylän nimi? S. Krjakusin esittää uskottavan tuntuksen tulkinnan. Kylä sijaitsee Suuren Suzdalin–Balahnian tien varrella, 40 km Balahnasta. Se on ensimmäinen pysähdys- ja yöpymispaikka kotoisella seudulla liikematkoilta palaaville ja viimeinen niille, jotka suuntaavat työmatkansa Volgalle. Ja kuinka majatalossa ei juotaisi tällöin pikaria ja toistakin purea. Niin onnistuneet kaupat kuin vastoinkäymisetkin antoivat aiheen purepikarin kallistamiseen.³¹

Simankeittopaikat

Moskovan lähistöllä oli 14. vuosisadalla ruhtinaiden simankeittopaikkoja, joista puhutaan ruhtinaiden sopimuksissa ja testamentteissa. Tunnetuimpia olivat silloin Dobrjatskoin ja Rodonezkojen mehiläisasutusten keittopaikat sekä Iivana Kalitan testamentteissa mainittu Vasilitsevon mehiläisleiri. Asiakirjoissa kerrotaan, miten Moskovan ruhtinaat lähettivät verottajiaan keittopaikoihin keräämään verohunajia.³² Samoin Tverin ruhtinaat lähettivät Laatokan kaupunkiin omia simankeittäjiään. Novgorod oli tehnyt Tverin ruhtinaan Jaroslavin kanssa vuonna 1265 sopimuksen, joka oikeutti tämän keräämään verohunajan määrätysssä paikassa ja lähettämään simankeittäjän ja sammenkalastajat Laatokan kaupunkiin. Tverin ruhtinaan vaihtuessa Jaroslavin aikana tehty sopimus uusittiin aina vuoteen 1471 saakka. Se salli lähettää simankeittäjät ja sammenkalastajat Laatokkaan vain joka kolmas kesä. Novgorod näet valvoi tarkasti ruhtinaiden oikeuksia alueellaan.³³

Siman keittäminen hunajan keruupaikalla ja sen toimittaminen ruhtinaan talouteen hänen välineillään tavalla tai toisella oli mahdollista vain vähäisen hunajan tuotannon vallitessa, jollainen tilanne oli vielä 14. vuosisadalla. Niissä laajoissa puitteissa, jonka simankeitto saavutti ruhtinaskunnissa 15. vuosisadalla, asian täytyi muuttua. Myöhemmissä asiakirjoissa ei enää puhuta simankeitosta mehiläisasutuksissa, vaan se kaikesta päätellen siirtyi ruhtinaan asuinpaikalle, missä hänen palvelijansa suorittivat sen. Tosin Rjazanin ruhtinaskunnassa oli vielä 15. vuosisadalla erikoisia simankuljettajia-kin. Simankeitto ei suinkaan tapahtunut heti, kun hunaja oli tuotu, vaan tarpeen mukaan. Niinpä Iivana Julmakin lähtiessään pyhiinvaellukselle luostariin lähetti edellään palvelijansa valmistamaan simaa isännälleen tämän saapumiseen mennessä. Luostarin viranomaiset antoivat Iivanan simankeittäjälle keljan, kattilat, ammeet, tynnyrit ja muut tarpeelliset välineet polttopuita myöten. Luostarin olutpanimo luovutettiin oluen valmistamiseen ja kellari siman ja oluen varastointiin.

Simankeittoa varten ruhtinaat pitivät suu-

ren määrän apulaisia. Ensisijaisesti he olivat aluksi orjia, mutta myöhemmin kuten muutkin ruhtinaan hovin talouden palvelijat vapaita ihmisiä, saatuaan palveluksestaan maata. Aivan samoin muuttui hunajan toimitustapa. Verovelvolliset itse toivat sen 1400–1500-luvulla ruhtinaan talouteen.³⁴

Viinikellarit

Siman, oluen ja kaljan säilyttämiseksi varakkaissa talouksissa oli viinikellari (medusa). Sen koko ja varusteet määräytyivät talon vaurauden mukaan. Juomien

23. *Dal* II 1981, s. 313; Pohljokin 1995, s. 53–54 ja 67; Kostomarov 1860, s. 91.

24. *I.V. Dubov*, Timerevskij kompleks – protogorodskoj tsentr v zone slavjano-finskih kontaktov. Finno-ugry i slavjane (Leningrad 1979), s. 110–118; *I.V. Dubov*, Merja and Rostovland. Fenno-ugri et slavi 1978. Helsingin yliopiston arkeologian laitos. Moniste n:o 22 (Helsinki 1980), s. 220–226; *A.V. Uspenskaja – M.V. Fehner*, Ukazatel k karte "Poselenija i kurgannye mogilniki severo-zapadnoj i severovostotsnoj Rusi X–XIII vv. Trudy GIM, vyp. 32, s. 139–150, (Moskva 1956). *V.P. Darkevits*, Argonavty srednevekovja. (Moskva 1976), s. 87–93.

25. *A.J. Gargavi*, Skazanija musulmanskih pisatelj o slavjanah i russkih. (S-Peterburg 1870), s. 264; *A. Kunik ja V. Rozen*, Izvestija Al-Bekri i drugih avtorov o Rusi i slavjanah. I (S-Peterburg 1878), s. 55; *D.A. Chwolson*, Izvestija o hozarah, burtsah, bolgarah, madjarah, slavjanah i russah. Abu-Ali Ahmeda Ben Omar Ibn-Dasta (S-Peterburg 1869), s. 28–29.

26. *G. Peretjatkovitš*, Povolze v XV i XVI vekah. (Moskva 1877), s. 51–52.

27. *S. Krjakusin*, O proishozdenii geografitšeskih nazvanij. Ptšelovodstvo 7/1968; *H. Kirkinen*, Merjasta Mikeliin – kadonneen sukulaiskansan jäljillä. Kalevalan vuosikirja 69–70 (Helsinki 1990), s. 249–255; *V. Jevsejev*, Problema letopisnoj Meri v svete folkloro pribaltijsko-finskih narodov. Proishozdenie Mariskogo naroda. (Joskar-Ola 1967), s. 152.

28. *V. Kljutsbeuskij* 1910, s. 78–81; *Bolshaja sovet'skaja entsiklopedija* 27 (Moskva 1954), s. 191; *V.V. Mavrodin*, Proishozdenie russkogo naroda (Leningrad 1978), s. 107–109.

29. *V. Dal* III. 1981, s. 539.

30. *Peretjatkovitš* 1877, s. 81–82.

31. *Krjakusin*, Ptšelovodstvo 7/1968.

32. *Babrušin* 1954, s. 20–21 ja 24; *R.C. Howes*, The Testaments of the Grand Princes of Moscow. (Ithaca, New York 1967), s. 120–123; *D. Ilovajskij*, Istorija Rossij II (Moskva 1896), s. 29; *I.A. šabaršov*, Russkoe ptšelovodstvo (Moskva 1990), s. 49.

33. *Aristov* 1866, s. 36; *N.I. Kostomarov*, Severno-Russkija Hapodo-pravstva I (S-Peterburg 1886), s. 150; *Pryzov* 1914, s. 19; *Selivanov* 1896, s. 79; *Dogovernaja gramota Novgoroda s tverskim velikim knjazem Jaroslavom Jaroslavitšem v. 1266*. Gramoty Velikogo Novgoroda i Pskova. Filmit 1–4.

34. *Babrušin* 1954, s. 24.

säilytyspaikkana voi olla tavallinen jääkellari tai talon kellarikerros. Pihan piirissä saattoi olla useampiakin juomien säilytyspaikkoja. Suurimmat medusat olivat ruhtinailla ja luostareilla. Niissä oli eri osastoja, joihin tynnyrit asetettiin kesällä jäihin. Tynnyrit olivat raskaita tai puoliraskaita, eikä niiden tilavuus eri puolilla Venäjää ollut yhtäläinen. Raskaaseen rautavantein vahvistettuun tammitynnyriin voitiin panna 30, jopa 40 sankoa simaa (ven. *vedro*, sanko, oli 12,3 l) ja puoliraskaaseen 15 sankoa. Luostareiden ja ruhtinainden kellareissa astiat olivat valtavan suuria. Tynnyreiden pituus saattoi olla kuusi metriä ja leveys neljä. Niitä ei koskaan siirretty paikaltaan ja juoma laskettiin niihin ja otettiin viinikellarin holviin tehdyn aukon kautta. Juomat valutettiin tynnyreistä aluksi suuriin tinaastioihin ja mernikkeihin, joista jaeltiin pienempiin tarjoilu-kannuihin. Siman runsaudesta kertoo Kiovan suuriruhtinaan Svjatoslavin perinnönjako, jonka vuonna 1146 toimeenpani Izjaslav veljineen. Hän jakoi Svjatoslavin talouden neljään osaan, niin karjan kuin mehiläismetsät ja tavarat sekä ne, joita ei voinut siirtää. Kellareissa oli 500 berkovetsiä väkeviä, monia vuosia kypsnyttä simaa sekä 80 amforaa muita viinejä. Berkovets veti noin 150 litraa.³⁵

Ruhtinainden viinikellarit olivat osa palatsin taloutta kuten mehiläishoitokin sekä siitä tuleva verohunaja. Ne oli kokonaisuudessaan alistettu hyvin aikaisin hovin taloudenhoitajalle. Tällainen hallintojärjestys muodostui vain suurissa ruhtinaskunnissa. Moskovassa taas bortnikit toimittivat verohunajan Suuren hovin viinivarastonhoitajalle. Samanlainen järjestys oli vielä myöhään 1500-luvulla muissakin ruhtinaskunnissa kuten Tverissä. Nizhni-Novgorodissa hunajavero vanhan tavan mukaan maksettiin siellä olevalle Iivana Julman viinivaraston hoitajalle.³⁶

Aina ei ollut mahdollista varastoida jättä kellareiden viilentämiseen. Juomien säilyttämiseksi oli keksittävä muu tapa. Toisenlaista siman säilytystapaa kuvaa Gävlen maaherra A. J. Gripenhielm 1751 Venäjänmuistelmissaan. ”Milloin simaa säilytetään kauemmin, jopa vuoden tai kaksikin, niin

se varastoidaan kellarissa vähintään kyynärän syvyyteen maahan ja tynnyrit sekä pulloitetään hyvin maalla.” Tämä viinin säilytyksen kuvaus on Kazanin kuvernementin Pensan piirin Saranskista, missä Gripenhielm oli viettänyt sotavangin elämää Pultavan jälkeen vuosina 1709–22. Alue oli pääasiallisesti mordvalaisten asuttama. Siellä oli vielä 1800-luvun lopullakin mordvalaisia parissakymmenessä kylässä.³⁷

Viidennentoista vuosisadan viimeisinä vuosikymmeninä Moskovon suuriruhtinaan Iivana III:n (1462—1505) suorittama hajanaisen Venäjän yhdistäminen ja maan vapauttaminen veron maksusta tataareille merkitsivät sotia ja veroja. Sotakulujen rahoittamiseksi hallitsija määräsi alkoholijuomien kuten siman, oluen ja votkan valmistuksen ja myynnin valtion monopoliksi. Votka osoittautui myös hunajasta valmistetuja viinejä paremmaksi, ja sen käyttö kapakoiden yleistyessä lisääntyi. Näistä tapahtumista alkoi simankeiton taantuminen Venäjällä.³⁸

Kun saksalainen matkailija Adam Olearius 1636–37 kulki Moskovon kautta Persiaan ja takaisin, hän mainitsi Venäjällä olevan hunajaa ja vahaa runsaasti, mutta hyvän venäläisen siman resepti puuttui.³⁹ A. F. Selivanov kertoo Kazanin kuvernementin Tšistopolskin kihlakunnassa samaan aikaan lasketun mehiläispesien vielä muutamia tuhansia, mutta simankeitto oli tuntematon. Siman tilalle oli tullut vodka. Vain tšuvassit, tataarit ja mordvalaiset keittivät salaa simaa.⁴⁰

35. *Aristov* 1866, s. 36; Bahrušin 1954, s. 24–25; Kostomarov 1860, s. 92; Pryzov 1914, s. 9; N. Rozkov, *Russkaja istorija* (Moskva 1938), s. 148; Selivanov 1896, s. 9; Šabaršov 1997, s. 492; I.A. Šabaršov, *Istorija ruskago pšselovodstva* (Moskva 1996), s. 75.

36. *Bahrušin* 1954, s. 24–25.

37. *Gripenhielm* 1751, s. 27–30; Mordvalaiset. Tietosanakirja VI (Helsinki 1914), s. 692.

38. *Pobljobkin* 1995, s. 207; Selivanov 1896, s. 81–82; P. Toikka, Venäjä. Maailmanhistoria IV (Porvoo 1914), s. 537–543.

39. V. *Popov*, *Letopisj ruskago pšselovodstva za tysjatsi let* (s. 912– do 1912). (Penza 1913), N:o 17 ; Tietosanakirja VI (Helsinki 1914), s. 1496.

40. *Pryzov* 1914, s.15; Selivanov 1896, s. 82.