

Muutamia piiraiden nimityksiä

Petroskoilainen kansatieteilijä R. F. Tarojeva kuvailee kirjassaan *Materialnaja kultura karel* (izd. »Nauka», Moskva—Leningrad 1965, s. 128—130) tunnetuimpien karjalaispiiraiden valmistusta. Lukijan huomio kiintyy piiraiden useimpien nimitysten venäläisperäisyyteen. Tämä on varsin luonnollista, sillä Karjalan piiraskulttuuri on tunnetusti slaavilaispohjainen. Piirakan yleisnimi ims. taholla on vanhimpia venäläislainojamme, sillä sanan ensi tavun pitkä *i*-vokaali (vrt. sm. *piirakka*, *piiras* : *piiraan*, karj.-aun. *piiroa*, *-ua*, *piiras*, lyyd. *pirag*, *pirai*, vatj. *piraga*, *pirg*) kuvastaa originaalin esivenäläistä äänneasua, jossa myös painoton *i* oli kestoaltaan pitkä [pi:rogu].¹

Joidenkin Tarojevan mainitsemien piiraiden nimitysten venäläisyys on niin läpinäkyvä, että niiden etymologiointi antautuu jokaiselle venäjää taitavalle, maallikollekin. Sellaisia ovat esimerkiksi:

1) lyyd. *mučnikk*, aun. (= livvin kieli) *mušneikku* 'eräänlainen taikinapiiras, jonka valmistamiseen käytetään kahdenlaista tahdasta: varsinaista leipätaikinaa ja vetelää taikinaa, jota pannaan piirakan sydämeksi' < ven. murt. *múčnik*, *múšnik*, *mušnik* (vrt. ven. *muká* 'jauhot', adj. *mučnój*) a) 'täytteenä piiras', b) 'ruispiirakka tai vehnäkakkara, jossa sydämenä saattaa olla ohratahdasta' (Dal II 936);

2) lyyd. *kosovik*, *kosiipiirag*, aun. *kosoiipiirua* 'puolipyöreä piirakka, jonka perustahdas tehdään jauhoista ja perunamuhennoksesta; siitä ajellaan piirakan puolipyriäiset kuoret, joiden sisään pannaan 6—7 kahtia taitettua ja hirssipuurolla päältä siveltyä ohukaista; sen jälkeen kuoret nypitään kiinni' < Aunuksen venäläismurt. *kosovik* (eli *kosój piróg*) 'vino piirakka, jossa täytteenä on puuroa' (vrt. myös Pihkovan ja Tverin venäläismurt. *kosik* 'kolmikulmainen piirakka'; Dal II 445);

3) karj. *kalitta*, lyyd. *kalit*. Tarojevan mukaan kalitat tehdään happamattomasta ruistaikinasta muodoltaan pyöreiksi, neliskulmaisiksi tai pitkulaisiksi; esipaisto suoritetaan uunissa hiilloksen päällä, minkä jälkeen kalitat täytetään vehnä- tai ohrapuurolla tai perunasoseella ja piiraiden reunat nypitään kiinni; sitten ne voidellaan smetanalla ja niitä paistetaan vielä 10—15 min. Karjalan kielen sanakirjan (oikaisuvedos) mukaan *kalitta* on 'tav. pyöreä piirakka, kuori tehdään hapantaikinasta, täytteeksi pannaan ohra-, riisi-, hirssiryyni- t. perunapuuroa; piirakan reunat käännetään' (Pistoja., Uhtua, Vuokkin., Hietaja., Tunkua, Ilom., Rukaj., Mäntys., Säämäj.).² Juhon Kujola (Lyydiläismurteiden sanakirja s. 104) on verrannut lyyd. sanaa

¹ Vrt. Jalo Kalima, *Slaavilaisperäinen sanastomme*, Hki 1952, s. 64, 137; Valentin Kiparsky, *Russische historische Grammatik I*, Heidelberg 1963, s. 77; SKES III s. 550—551.

² Vrt. myös Pertti Virtaranta, *Lyydiläisiä tekstejä I* s. 391, II s. 173, 181.

kalit Aunuksen ven. *kalitka*-sanaan. Kuitenkin etymoniksi kelpaisi äänteellisesti paremmin tämän deminutiivijohdoksen kantasana *kalitá*, joka tunnettiin piirakan merkityksessä samaisissa Aunuksen venäläismurteissa (vrt. sananpartta *hol' net, žená, muki, a byl' kalitám* 'vaikka [sinulla], eukko, ei olekaan jauhoja, kalitat on tehtävä'; ks. Slovar' russkogo jazyka, sost. Vtorym otd. Imper. Akad. nauk IV: 1, s. 232, SPB 1906—07). Tosin ven. murt. *kalitka* on piirakan nimityksenä nykyään paljon yleisempi kuin kantasana *kalitá*.³ *Kalitá*-sanan alkumerkitys on ollut 'Beutel, Tasche' (vrt. ukr. *kalýta* 'rahakukkaro, -säkki') < kasaanintat. *galta* 'Tasche, Beutel' (Vasmer, REW I s. 510). Merkityksen laajentuminen 'rahakukkaro, tasku' ~ 'täytepiirakka' on erittäin kuvaava.

4) Tarojevan mukaan kalitalla on Aunuksessa toinenkin nimi: *šipainiekku*. Karjalan kielen sanakokoelmat osoittavat, että sana on tunnettu ainakin Suistamolla, Salmassa, Impilahdella, Tulemajärvellä ja Vitelessä. Elma Leskisen kuvaus (v. 1932) siitä, miten *šipainiekku* tehtiin Ilomantsissa, on seuraavanlainen: »Kuori tehdään happamattomasta ruistaikinasta; *sivään* suurimoista, raa'at suurimot sekoitetaan iltasella hapanmaitoon, aamulla on sekoitus sopivaa »sydämeksi». Kuoritaikina jaetaan pieniin osiin, nämä ajellaan ohuiksi värttinällä; kuoren keskelle pannaan sydänainetta ja muodostetaan *rupiv* (rypyt yhdistyspaikan reunoihin). Keskeltä sydän jää vähän näkymään; uunista otettua ne voidellaan heti päältäpäin.» Myös Suistamolla puhuttiin tämän piirakan »kuorien reunojen rypyttämisestä» (*rupitetah*; Elma Mikkola 1930). Tulemajärven sanastaja Iina Seppänen kertoo (1929), että *šipainiekkua* valmistettaessa sen »reunat käännellään sekä painellaan sormilla poimuihin». Kysymyksessä on siis umpipiirakka (vain keskeltä täyte voi hieman näkyä), jonka valmistuksen loppuvaiheeseen kuuluu olennaisena työprosessina kuoren reunojen poimuttaminen. Ven. kansankielessä tämmöisten piiraiden yleisnimityksenä on *zaščipannyj piróg* (Dal III 282) 'kiinni nyplätty piirakka'. Saman verbin imperfektiivisestä muodosta on peräisin Dalin mainitsema subst. *ščipancy* mon. (yks. **ščipaneč*) 'eräs leivonnainen' (johdos pass. part. preteritistä *ščipan(n)ij*). Karj.-aun. sana olisi edellyttänyt ven. originaalia **ščipan(n)ik*, jota en tunne. Saattaakin olla, että *šipa(n)iekku*, jossa johtimena on karjalaisella kielialueella varsin produktiivi suffiksi *-niekku* (vrt. ven. *-nik*), on oma luomus. Sen pohjana on kuitenkin varmasti ollut ven. verbi *ščipát*.

5) Keskikohdaltaan avonaista piirakkaa venäläiset kutsuvat usein nimellä *ras(s)te-gáj* (vrt. Dal III 1566). Tarojevan teoksesta ei tähän sanaan palautuvaa karjalaista piirastermiä löydy, mutta Vienassa sana on tunnettu: *rostoka* (Uhtua), *roštoga* (Tunkua), *roštjaka* (Vuokkiniemi). Vuokkiniemäläinen emäntä Sanni Jyrinoja on Pertti Virtarannalle erikoisesti korostanut sitä seikkaa, että »*roštjakan* reunat vain »krupitetah», mutta niitä ei saa kääntää seämen päälle» (Vienan kansa muistelee s. 216). Myös tunkualainen emäntä on huomauttanut, ettei »*rostogan* reunoja käänetä juuri ollenkaan» (Aili Virkkunen 1931). Uhtualla *rostokan* »seämeks» pantiin joko peruna-

³ Ven. *kalitka* 'Pfortchen neben dem Tor, käyntiportti' on pidettävä erillään, ja sen etymologia on toinen. Ks. Vasmer, REW I s. 510.

tai suurimopuuroa ja »silmäiseksi» kuoretta (Lyyli Kokkonen 1929). Venäjän *ras(s)tegáj* -sanana pohjana on ollut verbi *rasstegnút* 'avata [napit yms.]'. Karjalan sanojen ensi tavun *o*-vokaali kuvastaa selvästi pohjoisvenäläisten *ókajuščije*-murteiden kantaa; lähtömuotoina ovat olleet **ros(s)tegáj* ja **ros(s)tégáj* (viimeksi oletamaani asua, joka olisi ominainen »voimakkaan ókañjen» kannalla oleville murteille, vastaa vokaalistoltaan aivan tarkalleen Uhtuan *rostoka*).⁴

6) Kulttuurihistoriallisesti varsin kiintoisa on Tarojevan aunukselaismurteista esittämä sana *pärpäččü* 'pieni pyöreä hapantaikinasta leivottu kakkara, jonka päällä on kerros joko peruna- tai hirssipuuroa tai talkkunaa'. Karjalan kielen sanakokoelmien mukaan *pärpäččü* on tunnettu Impilahdella, Korpiselässä, Säämäjärvellä, Vieljärvellä, Nekkulassa ja Aunuksen kaupungissa. Merkitykseksi on selitetty useimmissa muistiinpanoissa pieni, pyöreä leipä tai kakkara. »Pärpätsyjä» oli tapana antaa kerjäläisille ja välipalaksi lapsille. Arvokkaita ovat ne tiedot, jotka on pantu muistiin Suistamolla. Elma Mikkola toteaa, että *pärpäččü* on 'pieni, tahtaan lopusta tehty leipä, k a a p e k a k k u' (1930). R. E. Nirvin mukaan sana tarkoittaa pientä leipää, »joka vietiin kalmalaudalle hautajaisissa (ja jonka kerjäläiset söivät; sen sisään oli usein leivottu kopeekan raha, jonka kerjäläinen niin ikään sai)». Sana on ollut varhemmin varmaan yleisemmin käytössä, sillä se on kelpuutettu erääseen arvoitukseenkin: *täuzi päčči pärpäčšyty — vorontš tuou, kaj ajau* (= hiilet pätsissä, i koukku; Aunuksen kaupunki 1957). Pärpätsy on siis ollut eräänlainen kaapekakkara, jolla on ollut jopa riittimerkitystä. Nimityksen originaalina on ollut ven. *perepeča*, *perepeča* (Dal' III 184) 'eräänlainen pääsiäiskakku (= *kulič*), juhla-leipä (= *korováj*)'. Sanan vanhin tuntemani kirjallinen esiintymä ajoittuu 21. päivään tammikuuta 1526. Tuona päivänä vietettiin suurruchtinas Vasilij Ivanovitšin ja ruhtinatar Jelena Glinskajan häitä. Varsinaisena »hääkakkuna» oli valtava, koristeellinen *korováj*-leipä, jolla on vanhat perinteet itäslaavilaisessa häärituaalissa, kun taas *perepečaa*, ilmeisesti jonkinlaista »kaapekakkua», tarjottiin morsiusparille vaatimattoman aterian aikana, joka nautittiin vähän ennen kirkkohäitä. *Perepečan* kanssa syötiin juustoa.⁵ Substantiivi on *perepeč'*-verbin (mven. *perepeči*) johdos. Sen merkityksiä ovat a) panna [leipä tai piirakka] toistamiseen uuniin, jotta se kypsyy paremmin', b) 'paistaa ylikypsäksi', c) 'paistaa uunin jälkilämmössä'; ehkäpä viimeksi mainittu merkitys on ollut edellä käsitellyn leivonnaisen nimen synnyn kannalta olennaisin. Permissä saman verbin toinen johdos *perepeč'* tarkoitti papistolle pääsiäispyhinä lahjoitettavia leivonnaisia.

7) Etymologialtaan arvoituksellisin on yleiskarjalainen piirakan nimitys *sultsina*. Tarojeva kirjoittaa, että *sulčinat* ovat »traditionaalialia juhlaruokaa». Sultsinat valmistettiin »ruis- tai ohrajauhoista ja alustettiin hapanmaitoon»; »ennen syöntiä ne täytettiin vetelällä ohrahutulla, joka keitettiin maitoon». Ilomantsissa *sultšinat* »tehtiin ruisjauhoista veteen tai maitoon, leivottiin pitkiksi kakkaroiksi, nämä ajeltiin

⁴ Kumpaakaan tyypillisesti pohjoisvenäläistä varianttia en ole Dalilta löytänyt. Sanan etymologian on esittänyt Vasmer.

⁵ Ks. Igor Vahros, *Zur Geschichte und Folklore der grossrussischen Sauna* (FFC 197) s. 110. — Vrt. ukr. *perepička* 'hapantaikinasta tehty kakkara, joka paistetaan riichtilällä'.

värttinällä ohuiksi ja paistettiin uunissa, että vähän 'rokahtavat' (*rokahtetah*). Otratai ruisjauhoista keitettiin maitoon velli, ja sultšinakuoren päälle pantiin tätä velliä sydämeksi. Kuoren laidat käännettiin ensin ja sitten koko sultšina kaksinkerroin. Pinta voideltiin voilla. Uuniin näitä ei enää pantu, vaan ne syötiin sellaisenaan» (Elma Leskinen ja Laina Syrjänen-Kaukoranta, Ilomantsin itäkylien ruokataloudesta ym. naisten askareista, Kansatieteellinen Arkisto III s. 201).

Akonlahtelaisen emännän Nasti Aittavaaran kertoman mukaan »kaikista leivonnaisista suuritöisimpiä ja tekijältänsä eniten taitoa vaativia olivat sultsinat. Ruisjauhot piti siitalla siitata sultsinan surovaista varten, liemenä oli »prostokiišša» [*< ven. prostokváša*], niin kuin Akonlahdessa sanottiin, tai vuokkiniemeläisittäin sanoen »kuorienalaini maito» (= kuorittu viili). Taikina oli »voalittava» eli alustettava hyvin sitkeäksi, sillä sultsinat täytyi ajella niin ohuiksi, että ne lensivät ilmaan, jos niihin puhalsi . . . Kun pieni »vaľuska» on kaulittu melkein läpinäkyväksi, tasaisen ohueksi ja pyöreäksi, paistetaan se nopeasti kuumassa uuninsuussa molemmin puolin . . . Sitten [sultsinat] voidellaan yhdeltä puolen voilla, ja ladotaan pinoksi aina parittain, voidetut puolet vastakkain. Syömään ruvetessa levitetään hiukan kuumaa vetelää puuroa — melkein velliä — jokaisen sultsinan voitamattomalle puolelle, ja taitetaan kaksinkerroin» (Pertti Virtaranta, mts. 218).

SKES:n *sultsina*-artikkeli (käsikirjoituksena) on hahmoteltu seuraavanlaiseksi: »*sultsina* (P-Karj., Laat.-Karj.), -ľš- (Kiihtel.) 'keitinpiiras, happamattomasta taikinasta tehty ohut piirakka, paistettu kakkara, (ryynivellitäytteenen) leivos', karj. *sullťšina*, š-, *sullťšina*, š-, *sullťšina*, aun. *sullťšin*, -ľš-, *sullťšin* 'sultsina, eräänlainen piirakka, ruisjauhoista valmistettu ja ryynipuorolla sisustettu piirakka, hienokuorinen puolipyöreä leivos, tahtaasta valmistettu leivos', veps. *suusin* 'sultsina', *kartohk-s.* 'perunasultsina'». ⁶ Sana on tunnettu myös Valdain karjalaisten (*sullťšina*) ja Tverin karjalaisten keskuudessa (*šullťšina*).

Kun sana ei tunnu omaperäiseltä, olen yrittänyt hakea sille venäjään nojautuvaa etymologiaa. Pitkän pohdinnan jälkeen olen päätenyt siihen, että lähtökohdaksi on katsottava ven. verbi (*po*)*sulit* 'lupailla, luvata'. Verbistä on johdettu mm. subst. *posul* 'lahja', jolla — varsinkin sen monikkomuodolla *posuly* — on ven. murteissa useita merkityksiä, kuten 'a n t i', 'tuomiset', 'lahjukset', 'verot'. Mainitun verbin lähisynonyyymi on *obeščat* (kirkkoslaavista venäjään lainautunut; vrt. mven. **oběčati*). Näiden verbien semanttinen ero on lähinnä siinä, että (*po*)*sulit*-verbiin liittyvä 'lupaaminen' on huomattavasti epävarmemmalla pohjalla kuin *obeščat*-verbin 'lupaaminen' (vrt. esim. sanontaa *igrat v posulyški* 'luvata ja silti olla antamatta; petkuttaa'; Daľ III 911). Edelleen *sulit*-verbiin sisältyy useasti taka-ajatus vastalahjan tai jonkin hyvityksen tavoittelusta.

Verbistä *sulit*, oikeammin sen pass. partis. preteritistä *sulěn*(*vy*) '[anniksi] luvattu', on johdettu Dalin mainitsema subst. *sulěniki* mon. (yks. **sulěnik*), jolla on kaksi toisiinsa läheisesti liittyvää merkitystä: a) Dmitrin päivän (26. lokakuuta) jälkeinen lauantai, jolloin muisteltiin vainajia, b) kakkarat, joita leivottiin tuoksi päiväksi.

⁶ Artikkelin on käyttööni ystävällisesti antanut akateemikko Erkki Itkonen.

Samalla Daľ (IV 629) huomauttaa, että »paikoin (esim. Pihkovassa) tuona päivänä viedään vainajille salaa *sulēnoje*, ts. 'luvattua' ruokaa ja juomaa». Mitrun päivän tienoot ovat olleet vanhastaan pyhitetyt vainajien muistolle. Vainajien kunniaksi oli tapana valmistaa runsas ateria erikoisruokineen, joita sitten vietiin hautuumaalle (ks. D. Zelenin, Ostlavische Volkskunde, 1927, s. 332—333).

Sultsinan etymoniksi ei tietenkään sellaisenaan kelpaa edellä mainittu **sulēnik* [sul'ónik]. Ehkä voitaisiin ajatella, että loppuaines *-tšina* sanassa *sultšina* selittyy analogisesti; vrt. esim. karj. *rättšinä* 'kaksiosainen naisenpaita', joka lienee yhdistettävissä sm. *rätti*-sanaan (vrt. Jalo Kalima, mts. 154). Oletan kuitenkin, että äänteellisesti sana selittyisi parhaiten ven. *posul'sčina*-sanan pohjalta. Sen merkitys on 'kaikki mikä on [anniksi] luvattu'. Valitettavasti Daľ (III 912) ei selitä tarkemmin ven. sanan käyttöä. Jos näin on, niin *sultšina* lienee alkuaan tarkoittanut k a i k k i a niitä uhri-lahjoja, joita vainajille valmistettiin ja joilla omaiset halusivat vainajiaan kestitä ja lepyttää. Sitä, että *sultsina* on ollut vainajille erikoisesti pyhitetty leivonnainen, todistaneen sen syöntitapa: »Syöjän on nyt vain muistettava se, mitä Nasti Aittavaara neuvoi: p i t ä ä k a t k a i s t a s u l t s i n a!» (Pertti Virtaranta, Vienan kansa muistelee s. 218). En malta olla yhdistämättä tätä kategorista käskyä erään ikivanhaan ukrainalaiseen tapaan, josta Zeleninkin tietää kirjassaan kertoa (mts. 331). Vainajain muistopäivinä leivottiin tuore leipä; se murrettiin k a h t i a (veistä ei saanut käyttää) ja asetettiin ikkunalle, jotta »lämmiin höyry» (sielun symboli) tekisi vainajan kylläiseksi.⁷

Einige Benennungen für Piroggen

VON IGOR VAHROS

Den Ausgangspunkt des wortgeschichtlichen Aufsatzes des Verf. bilden die Benennungen für karelische Piroggen in dem Werk der Volkskundlerin R. F. Tarojeva aus Petrozavodsk »Materialnaja kultura kareļ» (Moskau-Leningrad 1965). Diese Benennungen hat der Verf. durch solches Material ergänzt, das er aus den Wortschatzsammlungen des Castrenianums in Helsinki ausgezogen hat. Er behandelt die Etymologie von insgesamt sieben Wörtern, von denen die interessantesten *šipan(ä)iekku*, *rost'oka* (*rost'jaka*), *pärpäätšü* und *sul'tšina* sein dürften. Das karelisch-olonetzische Wort *šipan(ä)iekku* vergleicht der Verf. mit russ. dial. *šičpancy* Plur. (Sing. **šičpanec*), einer Ableitung von dem Part. Prät. Pass. *šičpan* 'mit den Fingern

festgedrückt (Pirogge)'. Das Suffix *-niekku* des karelisch-olonetzischen Wortes ist in den karelischen Mundarten sehr produktiv, so dass das erwähnte Wort auch selbständig aufgrund des russischen Verbs *šičpät'* entstanden sein kann. — *Rost'oka*, *rost'jaka* < russ. norddial. **rostegáj*, **rostögáj* 'offene Pirogge' (hängt zusammen mit dem russischen Verb *rasstegnút'* 'öffnen [Knöpfe udgl.]'). — *Pärpäät'čü* 'kleines, aus dem Ende des Teiges gebackenes Brot, Kuchen aus zusammengekratzten Teigresten' ist ebenfalls eine Entlehnung aus dem Russischen; in Karelien hat dieses Gebäck einige rituelle Funktionen gehabt. Der Verf. kennt das russische Original *perepeča* aus einer Hochzeitsschilderung vom Jahr 1526. — Etymologisch am rätsel-

⁷ Höyry—löyly—sielu—käsitepiiristä ks. tarkemmin Vahros, mts. 94—95, 102, 129, 202, 269—270, 324.

haftesten ist das gemeinkarelische *sull'tšina*. Der Verf. ist der Ansicht, dass das Wort mit dem russischen Verb (*po*)*sulit'* 'versprechen' zusammenhängt. Aufgrund dieses Verbs hat man im Russischen u.a. das Substantiv *sulniki* (Plur.) geschaffen: 1) 'Sonntag nach dem Tag des Dmitrij (Demetrius, 26. 10.), dann gedachte man der Toten', 2) 'Backwerk, das man für diesen Tag backte und auf die Gräber brachte'. Der Verf. nimmt an, dass das Etymon des karelischen Wortes russ. *posulščina* 'alles (den Toten als Gabe) Versprochene' gewesen ist. Da von diesen dem Verstorbenen geweihten Opfern die Pirogge die wichtigste gewesen sein

dürfte, hat sich das Wort namentlich als Bezeichnung der Opferpirogge spezialisiert. Die alte rituelle Bedeutung von *sull'tšina* im Totenkult wird nach Ansicht des Verf. dadurch hervorgehoben, dass man diese Pirogge beim Essen stets in zwei Stücke brechen muss (das Messer darf man dazu nicht benutzen). Der Verf. vergleicht diesen Brauch mit einem ukrainischen: am Totengedenktag wurde frisches Brot gebacken; ein solches Brot brach man entzwei und legte es ans Fenster, damit der »warme Dampf« (ein Symbol der Seele) den lieben Verstorbenen nährte.