

# Vjatka-taguste udmurtide rituaalne roog *tšek-tšegei*

Denis Kornilov

Venemaa Teaduste Akadeemia Uurali osakonna  
Udmurdi Ajaloo, Keele ja Kirjanduse Instituudi nooremteadur  
denkornilove@gmail.com

**Teesid:** Artikkel käsitleb Vjatka-taguste<sup>1</sup> udmurtide kombetalituste toitu *tšek-tšegei* / *šešeri*. *Tšek-tšegei* on kohaliku traditsiooni järgi lihavõttepühadega kokku langevaks kevadpühaks *akaška* tehtav taigapallidest küpsetis. Seda küpsetist võrreldakse naaberrahvaste (tatarlased, krjašeenid<sup>2</sup>) analoogiliste roogadega. Tutvustatakse kohalikku pärimust *tšek-tšegei* ja *akaška* kombestiku seostest. Artiklis kajastuvad informantide mälestused küpsetamise iseärasustest ja mikrolokaalsetest erinevustest. Esmakordselt jõuavad teaduskäibesse autori välitöömaterjalid aastaist 2021 ja 2022. Lisaks kirjeldab autor ka oma lapsepõlve-mälestusi seoses selle lihavõttepühade küpsetisega.

**Märksõnad:** kalendripühad, lihavõtted (*akaška*), pärimuskultuur, rahvusköök, rituaalne toit, suuline pärimus, Tatarstani udmurdid, *tšek-tšegei*, Vjatka-tagused udmurdid

Udmurdi pärimuskultuuris kaasneb peaaegu iga kombetalitusega rituaalne eine. Rituaalne menüü varieerub sõltuvalt tähistatava püha tähtsusest. Kõige rikkalikum on kombestikuga kaasnev laud kevadise püha *akaška* ajal. Udmurtide rituaalse aasta üks olulisimaid pühi *akaška* on seotud kevadtööde algusega, kündmise alustamisega, sellest annab tunnistust püha vanabulgaaria päritolu nimi *akaška* (tšuv *aka* (< ak – külv + -a) ader, harkader, künd, külv + tšuv *jaška* keedus: supp, kapsasupp, uhhaa vm hautis) (Fedotov 1996: 31, 506). Tänapäeval on see püha sulanud kokku kristlike lihavõtetega. *Akaška* püha tähtsus tulenes eelkõige sellest, et see kuulutas uue aastaringi algust (Vereštšagin 1889: 71) ja, nagu paljudel rahvastel, kattus kevadise pööripäevaga (Vladõkina 1997: 83).

*Akaška* kombestiku peamine pidusöök oli kõigil udmurtidel igas paigas hani ja hanepuljongis keedetud puder. Teised toidud võivad varieeruda (mitmesugused küpsetised, toidud munast). Tatarstani Vabariigis (Kukmori ja Baltassi rajoonis) elavate udmurtide paikeses pärimuses on kirjas mitu *akaška* riituse juurde kuuluvat rooga. Nende seas on *kuarnjan'* (otsetõlkes leheleib – mageleib), *puštem* (ahjus küpsetatud omlett), *tšek-tšegei*. Pearoog on *dzh'azeg žuk* (hane-puder) (Nurijeva 1999: 95–96). Hani valiti lihavõttelauale välja juba sügisel.

Meie tähelepanu all on *tšek-tšegei* – magetaignast küpsetatud /praetud pallikesed. Esmapilgul tundub see tavalise küpsetisena, mida valmistavad ka teised rahvad, mitte üksnes udmurdid. Kuid materjali kogumise käigus talletasime huvitavaid jutte, mis on seotud roa ajastamisega lihavõttenädalaks. Seni ei ole neid teadustekstides mainitud. Huvitavad tundusid ka retsepti peensused, aga mõnel juhul ka keelud kasutada teatud koostisosi. Erilist huvi pakuvad autorile selles artiklis paljude informantide lapsepõlvemeenutused.

Käesoleva artikli aines on kogutud Baltassi (2022. aastal) ja Kukmori (2023. aastal) rajoonist, sealhulgas ka *akaška* tähistamise ajal.

Toidu nimetus varieerub mõneti. Näiteks Vjatka-taguste udmurtide Baltassi grupis nimetatakse seda toitu *šešeri*. Starõi Kušketi külas elavad Baltassi udmurdid nimetasid *šešeri* kõrval ka *tšek-tšegeid*. Udmurtia enda territooriumil on aga rohkem tuntud toit *šeķera*<sup>3</sup> – sarapuupähklitest veidi suuremad võitaignast pallikesed (Trofimova 1991: 60). Erinevalt *tšek-tšegeist* / *šešerist*, mida küpsetati üksnes lihavõttelauale, kasutati *šeķerat* aasta jooksul paljudel pidulaudadel.



**Foto 1.** Anastasia Prokopjeva perekonna lihavõttelaua taga. Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja küla. Denis Kornilovi foto 2023.



*Foto 2. Vladimir Davõdov ja Maria Davõdova käe all valmib Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja külas tšek-tšegei. Denis Kornilovi foto 2023.*

Ilmne on udmurdi *šekera* / *šešeri* seos Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Kiktjaševo küla krjašeenide lihavõttetoiduga *šišara*. See nimetus võib omakorda olla seotud teise tatari toiduga – *šišara* – ristlõigete või kitsendustega saiapäts; kakuke (radiaalsete süvenditega ühel küljel) vms; jahutoode (eri kohtades erinevad) (Ahmetjanov 2015: 491).

Ka Kukmori rajooni (Sardausi küla) krjašeenide lihavõttelaua analoogiline toit huvitava nimetusega *tõš*.<sup>4</sup> Nähtavasti sai toit nime välise sarnasuse tõttu pähklituumaga.

Mainida tuleb ka nimevarianti *tšumer*. Seda nimetust (traditsioonilise nimetuse *tšek-tšegei* kõrval) on talletatud üksnes Kukmori udmurtide Knini piirkonnast (Staraja Knja-Jumja küla ümbruse asustatud punktid). Võib-olla hakati toitu nii kutsuma teise udmurdi toidu *tšumer* (klimbid, *tšumeren šõd* – klimbisupp) valmistamise analoogia põhjal (taignast rullitakse ümarad vorstikesed, neist lõigatakse väikesed tükid) (Borissov 1991 [1932]: 326).

Selle roa retsept võib varieeruda olenevalt asukohast ja perenaise isiklikest eelistustest. Küpsetise peamised koostisosad on vesi, sulatatud või, jahu, sool. Paljud mainisid koostisosana ka väikest suhkrukogust. Taignast veeretatakse rullid, millest omakorda lõigatakse väikesed tükid, mis meenutavad lössis pallikesi. Need küpsetatakse küpsetusplaadil ahjus või praeahjus. Küsimusele, millist võid kasutatakse, vastasid paljud, et peamiselt koorevõid, kuid

lisasid, et kasutada võib igasugust võid, mis majapidamises on, sealhulgas ka sulatatud searasva. Tõsi, viimase puhul rõhutasid mõned informandid, et searasva kasutamine lihavõttetoitudes on kategooriliselt keelatud:

*... nu paris' vöjez ug koso n'i... mi kot' ves' skal vöjen karis'kom van', kin'len tšöž vöjez van', tšöž vöjen karölo no, karis'kom...*

[... searasva ei lubata ju... vähemalt meie kasutame alati lehmapiima pealt tehtud võid, kellel on pardirasva, kasutavad ka seda]

(Maria Davõdova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja küla).

*... ug, Akaška Bõdzh'õmnale paris' sil'l'os, vöjjos vokštši kutõn ug djara...*

[... ei, lihavõtete ajal sealiha ja -rasva ei tohi kasutada]

(Gennadi Ahmetov, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Novõi Kaensari küla).

Võimalik, et see keeld on tekkinud tatari mõjude tõttu, udmurtidel ei ole sealihatoidud keelatud.



**Foto 3.** Maria Davõdova valmistatud tšek-tšegei, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja küla. Denis Kornilovi foto 2023.

Küsimusele, kas taignasse pannakse muna, vastas suurem osa informantidest ei. Kuulsin isegi versiooni, et kui muna panna, siis ei ole küpsetis enam *tšak-tšak*.<sup>5</sup> Paljud märkisid, et muna muudab taigna kõvaks ja see rikneb kiiremini. Kukmori rajooni Sredni Kumori külast õnnestus üles kirjutada ka selline retsept: jahu (400 g), hapukoor (300 g), üks muna, suhkur (100 g), kolmandik teelusikatäit soodat ja üks teelusikatäis soola (retsepti andis Valeri Begašev). Üks Baltassi rajooni Malõje Lõzi külas elav informant ütles, et lisada võis ka tilliseemneid:

*miljam že ukroplis' kidõsse tõrsa no karo, sojin eššo no tšeskõt šõmo lõe... nõrko... sojiz eššo no in'teresno...*

[... meil võidi taigna sisse panna ka tilliseemneid, nii on veelgi maitsvam, huvitavam...]

(Ljubov Konkina, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Malõje Lõzi küla).

Meega *tšek-tšegei* valmistamiseks pandi küpsetatud pallikesed kaussi ja kallati meega üle, ise segades, et pallikesed ühtlaselt läbi imbuksid. Kellel mett polnud, võis selle asemel kasutada mõnikord suhkrusiirupit. Meega variant ei olnud laialt levinud. See võis olla tingitud asjaolust, et esiteks ei olnud mett kaugeltki kõigil, teiseks ei olnud magusad road udmurdi köögile omased (Trofimova 1991: 59). On täiesti võimalik, et *tšek-tšegei* magus variant on laen tatari köögist, kus on analoog *tšak-tšak*. Lastena meile meega *tšek-tšegei* ei meeldinud, sest seda polnud võimalik panna taskusse (sellele osutasid paljud informandid). Aga kui mett siiski kasutati, pandi *tšek-tšegei* spetsiaalsetesse pabertuutudesse või kottidesse:

*muen no karis'kom van', kõk tõrlõ, pinjaljos az'la, kisijazõ ponsa koškemzõ pote goi n'i, naštas'ke muen, murtjos kõz'õ dõr in', miljam pinjaljos oz' šuo van', ei, mama, so muen makede en les't ini, pesoken karsa les'tis'ko val no, muen tšeskõt med luoz kaek pote in'i, a so naštas'kis' lõe... gurez' bame poto val goi n'i, paketen sjotsa lez'ko val in', gurez' bame kurekpõzen šõdõn potizõ... potõlo va n'i... kuljoken karis'kom va n' a-a, ki saptas'ke goi n'i... ei... make... kisije ponid ke, kuljoklis' les'tis'kom no, kagazlis', otštšõ ponsa uramõn s'isa vetlis'kom va n'i, a tajze kisije no ponõn lõe, pesoken karsa les'tis'kom no... a-a, vošjas'kom in', kin'len ke kõše, oi, tõnad tšeskõt, mõnam pesokez õžõdges, tin' oz' tin'i... a-a, tõrlõ-tõrlõ lõe, kin'len tšurõt lõe, võjze õžõt poniz ke n'i, tšurõt lõe ini, vu tros ponid ke, osnovnoi, sõz-sõz med luoz šusa, tšurõtse siem uk pot goi n', pin' no vös' lõe, vot, sõz-sõz med luoz šusa võjoges karis'kom val in'i...*

[ka meega tehti, kahte moodi [meega ja ilma], lapsed varem tahtsid ju panna taskusse ja minna õue, aga meega *tšek-tšegei* kleepub, meie lapsed ütlesid, et ema, ära tee meega, lisisin lihtsalt suhkrut [taignasse], aga tahad, et meega oleks maitsvam, aga nii muutub kleepuvaks... mindi ju mäele mängima, kotikesega saatsin, nad läksid ju mäele munadega mängima... ja paberkotte tehti, jah, kui paned taskusse, määrib ju... paberkotte tehti ja pandi sinna, käidi mööda tänavat ja söödi, aga tavalise võib ka taskusse panna, [taignasse] pandi lihtsalt suhkrut... vahetati, kellel missugused olid, sinul on maitsvad, minu omades on suhkrut vähem, vaat nii... erinevad-erinevad olid ju, kellel kõvad, kui võid vähem pannakse, jääb kõvemaks, kui vett rohkem lisada... peamine, et oleks mure, kõva ei taha ju süüa, teeb hammastele haiget, nii et mureda saamiseks lisati rohkem õli]

(Maria Davõdova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja küla);

*– az’lo soje... make, ulon ljab val goi n’i, marjos õi val, muos marjos šõem pormõ, trosezlen... make... põžo val no, i võlaz pesok vu kis’to val, az’la vet’ kuregpõzjos tuž uk s’oto val, tšek-tšegei s’oto val mi vetlõkõ tan’ pitši dõr’ja, kisõ no saptas’kisa bõdme val n’i...*

[varem ju oli elu hullem, paljudel mett ei olnud... küpsetati ja valati suhkruveega üle, varem ju mune eriti ei antud, *tšek-tšegeid* anti, kui me käisime [kodudes] lapsepõlves, ja juhtus, et määrisime kõik taskud...]

(Vassili Ramazanov, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Oštorma Jumja küla);

*nu võlaz kis’tõnõ možet...*

[no võidi [meega] üle valada]

(Ljubov Konkina, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Malõje Lõzi küla);

*... polaz pono val... või, tin’ sõre dja pesok, dja mu pono val n’i, kin’len mõez van’, polaz...*

[...taignasse pandi [mett]... õli, vaat pärast kas suhkrut või mett, kellel on mett...]

(Gennadi Ahmetov, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Novõi Kaensari küla);

*evol, evol... evol, muen ug zõralo val, ug, veras’ko goi kisijazõ tõrsa poto val šõsa, ug-ug... muen karemez solen biger štšak-štšak lusa pote n’ so...*

[ei, ei, meega ei määritud, ei, räägin ju, taskusse pandi (lapsed), ei, ei...  
meega tuleb see nagu tatari tšak-tšak ju...]

(Ljubov Ivanova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Oštorma Jumja küla);

*uk val miljam, möen, soen zõramzes todeme ebõ... ,*

[meil meega ei määritud, ei tea, et oleks meega määritud]

(Marfa Volkova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Nižnaja Ušma küla);

*mõez lõõmte dõr in'... - võlaz um um um, a-a, pitšioslõ kisõjaz ponsa koškono vet', so sere sapta, mõed, kisõje tõrsa koškis'kom va vet' pitši dõr"ja...*

[meega vist ei olnud... – ei valatud [meega], ei, ei, lastel on vaja ju taskusse panna, mesi määrrib, lapsepõlves pandi ju taskusse ja mindi [tänavale]]

(Jekaterina Šiškinam Rimma Ismekova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Staraja Turja küla);

*... Akaška dõr"ja les'to vau no, sõre mi soje, anaos võjõn võjalozõ vau no, mi kisõje tõris'kom vau, sere sõje s'isa vetlis'kom vau uramõn... kisõje tõris'kom vau, kisõ bujas'ke vau võjõn... tšek-tšegei...*

[Akaška ajal valmistati, pärast me, emad määrisid võiga mõnikord ja meie panime taskusse, ja pärast käisime, sõime tänaval... taskusse panime, taskud määrdusid võiga... tšek-tšegei...]

(Jelizaveta Zimejeva, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Starõi Kušketi küla).

Mee lisamisel lihavõttenädala rituaalsete roogade lahutamatu komponendina näiteks Vjatka-taguste udmurtide seas on lisaks puhtpraktilisele eesmärgile ka sümboolne põhjendus, selgitus põhjuse ja tagajärje seostest ning roa ja lihavõttepühade tähendusest. Vähem oluline põhjus pole ka mesilase enda sümboolika, keda tuntakse jumala linnukesena, kes päästis Jumala, istudes ristilõõmise ajal talle rinnale. Vaenlased arvasid, et mesilane on Jumala südamepiirkonnas olev naelapea ega hakanud lisanaela lööma, mis andis Jumalale võimaluse üles tõusta (Vladõkina 2023: 471; Kelmakov 2023: 288).

Nagu eespool mainitud, on *tšek-tšegei* lihavõtteroog (**a**) ja lihavõttekostituse tähtsaim atribuut (Kelmakov 2006: 318). Kuid informandid (peamiselt Baltassi rajoonis) rääkisid, et tänapäeval valmistatakse seda mõnel pool ka muudel päevadel (**b**):

(a) – *tin' ta arnjaje les'to, sobere vuono arnjaje noš les'to... tan' tunne voskresen'ijed goi õmve, il'i hot' tolon žõt les'tisa kel'te n' kin'len vrema- jez ug lu, žõt õjbõt les'sa puko val miljam az'la... az'la mõntšoje põrsa potis'kod no, miljam tšõžanajjos anajjos võsjas'... võs' kn'iga lød'd'e val, tšõžanai, anai tšõmer les'te val, kurekpõz pös'te, kurekpõz bõja... žõtaz... tan' ta vuono arnjaje noš ik oz' ik... bõdes arnja Akaška arnja mõne, sõbere vuono arnjaje, voskresen'ije-a, subotije-a noš oz' ik tšõmer les'to... tšep-tšegei, miljam tšõmer šõo soje... Potšinkajõn... - tšõmer šõis šol kin'a tikljatši no, ti tšõmer šõis'kodõ-a ma šõi no mon, ume pe, tšek-tšegei, oz'õ pe koškiz in', tšõmer no, pe, šõo sja, šõe...*

[sel nädalal tehakse, aga pärast järgmisel nädalal... vaat täna pühapäeval või kasvõi eile õhtul valmistati, kellel aega pole, õhtul [laupäeval enne lihavõtteid] kogu õo valmistuti [järgmisel päeval küpsetamiseks] meil varem... varem, nii kui saunast välja tuled [laupäeva õhtul], meie vanaema ja ema lugesid pühakirja, tegid *tšumer'*it, keetsid mune, värvisid... järgmisel nädalal samuti... kogu nädala kestab vastlanädal, pärast järgmisel nädalal pühapäeval või laupäeval [õhtul] tehakse ka *tšumer'*it... *tšek-tšegei* nagu meil *tšumer'*it nimetatakse, Baldõ-Knjas; – ja lang Staraja Knja Jumjast ütles ka *tšumer*, ma küsisin, kas te ütlete *tšumer*, ütles ei, *tšek-tšegei*, nii ütles, nii on kombeks, ka *tšumer* öeldakse vist, rääkis] (Vladimir Davõdov, Maria Davõdova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja küla);

– *mõnam todemõja tol'ko Akaška dõr"ja...*

[nii palju tean, et lihavõtete ajal küpsetati]

(Vassili Ramazanov, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Oštorma Jum'ja küla);

– *tol'ko sokõ gõne...*

[ainult siis [lihavõtetel]...]

(Valeri Begašev, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Srednii Kumori küla);

– *šešeritek keše Pashõ luoz in'...*

[ilma šešerita, mis lihavõtted need oleksid...]

(Marfa Volkova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Nižnjaja Ušma küla);





**Foto 4.** Tšek-tšegei meega variant Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja külas. Denis Kornilovi foto 2023.

– *tol'ko Akaška dōr'ja...*

[ainult lihavõtete ajal...]

(Olga Ptšelnikova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Malõe Lōzi küla;

– ... *tōš šuo n' sōje... tol'ko Akaška... imenno Akaškalō dasjalo val in'i... sokō gōne pitšijos kisōjazō tōrsa poto val ōn'...*

[tōš öeldakse [meil]... ainult lihavõteteks... just lihavõteteks valmistati, siis lapsed panid taskusse ja läksid välja]

(Ljubov Ivanova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Oštorma Jum'ja küla).

(b) – *mon al'i no les'tis'ko, pinjaljos djarato... Pasha ebō dōr'ja no les'tis'ko mon, soje kuro no pinjaljosō...*

[praegugi teen, lastele meeldib, ma ei tee ainult lihavõteteks, sest lapsed paluvad valmistada] (Marfa Volkova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Nižnjaja Ušma küla);

– *nōlpijos din'yn dōr'ja... vōhodnoi dōr'ja... – prazn'ik dōrjaōos in'i... – nōlpijostō erkijam pote ke, sokō jik les'to... majin ato erkijalod...*

[kui lapsed on kodus... puhkepävadel..., – pühade ajal peamiselt valmistatakse... – tahaks ju lapsi hellitada, siis tehaksegi, mille muuga sa hellitad] (Valentina Nikitina, Zoja Peremetševa, Vera Lobanova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Melnitšnaja küla);

– *ljuboi vremjajen, jes'i ton hotšes soje, marōm, s'ijemed pote ke, možno... [igal ajal kui tahad seda toitu, võib [valmistada]...]*

(Ljubov Konkina, Tatarstani vabariigi Baltassi rajooni Malōje Lōzi küla).

Vaatleme selle roa seotust konkreetse pühaga. Enamikus asulates märkisid informandid selle roa valmistamise praktilist eesmärki seoses lihavõtetega (**a**). Juhiti tähelepanu, et see asendas mune, kuivõrd sel päeval käisid lapsed mööda kodusid ja kogusid mune, aga olid ajad, mil inimestel ei olnud majapidamises mune või oli neid vähe, seepärast asendas lastel mune *tšek-tšegei*. Mõnest külast saadi aga väga huvitavaid ilmse mütoloogilise alltekstiga vastuseid. Näiteks Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja (Tōlo) külas ütlesid peaaegu kõik informandid, et see oli sihvkaade asemel, sest vastlanädalal ei lubatud maha sülitada (**b**). Lihavõteteks šešeri valmistamist põhjendati Tatarstani Baltassi rajooni Starōi Kušketi külas veel ühe piibliteemaga (**c**):

(**a**) – *sjotanō tože adjamijoslō, pinjaljoslō... – možet pitšijoslō s'ōt'tjanō, al'i to ladno kampet sjoto...*

[lastele jagamiseks... – võib-olla lastele jagamiseks, praegu on ju küll komme...] (Vitali Fedorov, Alevtina Ivanova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Srednii Kušketi küla);

– *...sokō pinōaljos tros vau vet' in'i... – kurekpōz uk sjoto vau n', tšek-tšegei sjoto va, akve... – tšek-tšegei sjoto šōsa um no pōris'ke vau ai kudiz dore... tšek-tšegei sjoto šōsa, kurekpōz kue vet' in'... kurekpōz duno lōem dōr in'...*

[siis oli lapsi ju palju... – mune ei antud, tšek-tšegei oli, jah tõesti... igale poole ei mindudki, et ainult tšek-tšegei on, mune on ju vaja... munad olid nähtavasti kallid...] (Valentina Šiškina, Ekaterina Šiškina, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Staraja Turja küla);

– *az'la kurekpōz ežet lōem, miljam pesjai oz' šōiz... ona, govorit, jaits n'e bōlo otdavat', i on'i vot imenno... šeseri imenno v etot den' pekli...*

[varem oli mune vähe, meie vanaema rääkis nii... ta ütles, et ei olnud mune anda [lastele] ja nad just sel päeval küpsetasid šešerit...] (Ljudmila Plotnikova, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Malõje Lõzi küla);

(b) – ...sõre tšek-tšegejez no oz'õ šuemzes kõleme van' in'i: tšerkole mõnsa darul vu d'õs'kom no sjalas'kõn uk koso šuo odig... odig arnja in so darul võež Isus Hristoslis' virze no mugorze d'õs'kom, šuo... šuo n'i, prosfera sjoto vet' cerkovõn, tin' so bere sjalas'kõn uk koso, sojen ik, šundõbergan odig arnja, šundõbergan sijon evo, šundõbergan intije tšak... tšek-tšegei tin'i... [ma olen ka seda kuulnud: vaat kirikus joome seda püha vett ja palutakse nädal aega mitte sülitada, vaat seda tervendavat vett, öeldakse, et Jeesus Kristuse verd ja ihu joome, kirikus antakse ju armulaualeiba, vaat pärast seda palutakse mitte sülitada, sellepärast palutakse üks nädal mitte süüa sihvkasid, sihvkaade asemel on vaat – tšek-tšegei]

(Maria Davõdova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jum'ja küla);

– šumbergan s'ijontem, sjalas'kõsa mijaz vetle šõsa soje s'ijo n'... - Immarlen õmnõraz medaz tšalas'ke šusa... bo tan' al'i tšerkole mõs'kom, make, pritšasjat'sja karis'sa bers'kod otis', tan' üjõn službaje mõs'kod no pritšasjat'sja karis'sa bers'kod, otõn s'õlõkjoste vera... i otõn okšore dõr"ja no pritšasjen'ije bas'tõkõ kõn' nõnal ug djara tšalas'kõn, vostem vozjono aste, šuem... –...sijon evo šumberganez... Isus Hristoslen õmnõraz sjaldis'kod kejek, pe, lue in'i...

[et sihvkasid ei söödaks, et ei sülitataks, seda [tšek-tšegei'd] söödi ikka... – et ei sülitataks Jumalale näkku... see ju, vaat läheme kirikusse, ja pärast armulauda tuled koju, öösel lähed jumalateenistusele ja, pärast armulauda tuled tagasi... ka tavalistel aegadel kui armulaua käid, kolm päeva ei tohi sülitada, tuleb tagasihoidlikult käituda... – ei ole vaja sihvkasid süüa [lihavõttenädalal]... öeldakse et see oleks justkui Jeesusele Kristusele näkku sülitamine [kui maha sülitad]...]

(Anastasia Prokofjeva, Julia Prokofjeva, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jum'ja küla);

(c) – soje, tan'i kõz'õ, Isus Hristosed, akve, veran dõrja, so njanjen sjudem, vektši-vektši karsa, adjamijosõz, kõlemdõ van' dõr?.. a-a, tin' so põnna tini soje tini adjamijos oz' tin', oz' tin' karsa pinjaljostõ noš oz' sjudono... pinjaljoslõ oz'õ sjotono... kin' veraz, anai veraz...

[see... vaat, kuidas... Jeesus Kristus, kui ta rääkis, toitis inimesi leivaga, murendanud esmalt leiva väikesteks tükkideks, kuulsite arvatavasti? Vaat sellepärast, murendatult on vaja lastele anda... ema ütles nii...]  
(Maria Karabaeva, Tatarstani Vabariigi Baltassi rajooni Starõi Kušketi küla)

See oli lastele tõesti omamoodi rituaal: minna tänavale, taskud täis, ja vahetada neid söödavaid pallikesi. Nende huvi oli eelkõige selles, et kõigi *tšek-tšegeid* erinesid suuruse, värvi, kõvaduse ja maitse poolest. Tegevuse motivatsioon oli rituaalne kingituste vahetamine sel tähtsal kalendripühal. Mis puudutab päevalilleaseemnete versiooni, siis eeldatavasti on see arhailise keelu ristiusustatud versioon. Kuna eelkristlikel aegadel seostati seda püha maaga, mida omakorda samastati ühe loodusjumalusega, *Muzjem-mumaga* (Emake Maa), keda ei tohtinud rüvetada ja kellega olid seotud muudki keelud (Vladõkina 1997: 270; Vladõkina 2018: 15–16). Tuginedes 20. sajandi alguses Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Staraja Utša külas informandilt salvestatud teavele toob Tatjana Vladõkina näite Emakese Maa ühinemisest Maa Loojaga (*Mu-Köldõsin / Mu-Kõltšin*): “*Mu-Kõldtšinez tulõs bure vajo, sez’õ kizjon poton dõr*”ja. *Muzjem-Anai, pe, so* [*Mu-Kõltšinit kummardatakse kevadel, kaera külvamise ajal. Nad ütlevad, et emake Maa.*] (Vladõkina 2018: 57).

Roa pühadust rõhutab asjaolu, et enne *tšek-tšegei* valmistamist tuli pöörduda Jumala poole, just nagu teistegi rituaalsete toitide puhul:

*en ai, pervõi, makejez bure vajom ai, les’tõn kus’kõkõ, In’mis’ Atajez vera-lom... tan’ svetša puktõsa... (loeb udmurdi keeles Meie Isa palve) ... tan’ tunne Isus Hristos uld’isa sultem, tšõn ik uld’isa sultem šusa, soje bure vajsa tšek-tšegei les’tis’kom...*

[pea nüüd, kõigepealt enne valmistamist pöördume taevase Isa poole... vaat paneme küünla (loeb udmurdi keeles Meie Isa palve)... just täna tõusis Jeesus Kristus üles, selle auks teeme *tšek-tšegeid*... (järgnevad palved heaolu, tervise, rikkaliku saagi, rahuliku elu ja kõige hea eest)  
(Maria Davõdova, Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja küla).

Roa rituaalsusele viitab ka asjaolu, et varem viidi Staraja Utša külas kolmandal päeval pärast lihavõtteid läbi eriline kombetalitus – *urai karon* (meenutab kaudselt vene jõulusanditamist (Kelmakov 1970: 529)), kus seda rooga mainitakse ühe ohvritoiduna: “Jõulusanditamise päeval tulid mehed hommikul välja vihtadega, aga noormehed võisid tulla hobuse seljas... Läbinud selle tänava ja

tolle tänava suundusid ratsanikud siis surnuaiale. Vanad mehed läksid vihta-dega, aga noormehed kepiga, kepil kahest rätikust justkui lipusarnasega nõiu-vad. Vaat selle kepi viskavad pärast kalmistu lähedal jäärakusse, aga rätikud seovad hobuse kõrva juurde / ja nii / sõidavad, koju. Tulevad tagasi, ohverdades esivanemate auks leiba, jah, *tjaktjagei*, mune” (Kelmakov 1970: 529–530).

Nagu eespool mainitud, on see toit populaarse udmurdi roa *šekera* teisend. Selle kuju on jäädvustatud ka udmurdi mõistatuses kuust ja tähtedest: *Gur tros šekera, šoraz odig biskōli (kōmetš)* [Ahi täis *šekerit*, keskel *biskōli (kōmetš)*]<sup>6</sup> (Perevoztšikova 1982: 219), mis Tatjana Vladõkina arvates tähistab maailmaruumi ja kodu identiteeti, aga taevavõlv assotsieerub “taevase ahjuga” (Vladõkina 2018: 33).

## Kokkuvõtteks

Rituaalne roog *tšek-tšegei*, mille koostisse kuulus ka mesi, ning mille valmistamine ja pakumine põhines traditsioonilistel uskumustel toidust ja lihavõt-tetsüklist, on tänaseks kaotamas oma pühadust. Tänapäeval võidakse varem lihavõtetega (*akaška*) seostatud toitu mõnes külas valmistada ka suvalisel ajal, ent paljudes külades lakati seda küpsetamast isegi lihavõteteks (*akaška*). Tatari toidust *tšak-tšak* erineb udmurdi *tšek-tšegei* koostise (taignasse ei panda muna ja meega immutamine ei ole kohustuslik) ja valmistamisviisi poolest. *Tšak-tšakki* valmistatakse õlis (fritüüris), ent *tšek-tšegeid* küpsetatakse kuival või võiga määritud pannil (ahjus/praeahjus).

Toidu nimetus varieerub vastavalt tatari nimetustele: Kukmori rajooni udmurdid laenasid tatari roa *tšak-tšak* nime, Baltassi rajooni udmurdid kohandasid *šešeri* nimetuse teise tatari toidu *šišara* – magusad hapendamata taignast rõngassaiad – järgi (Šišara (2) elektrooniline allikas). Aga Baltassi rajooni Biktjaševo küla krjašeenid näiteks küpsetasid saidi TatKultResursTsentr (Šišara (1)) andmetel enne lihavõtteid *šišarat*. Lihavõttepäeval jagati neid lastele koos värvitud munadega. Veebilehekülje fotode järgi otsustades sarnaneb roog suuruse ja kuju poolest *šešerile*, samuti Kukmori udmurtide *tšek-tšegeile*. Ent valmistamisviisi (praetakse õlis) ja koostise (taignasse pannakse muna) meenutab see tatari *tšak-tšakki*.

Roaga seotud mütoloogiline süžee on säilinud vaid üksikutes paikades. Näiteks sihvkaade söömise keelust on räägitud vaid Tatarstani Vabariigi Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja külas, kuid tuleb mainida, et sellele süžeele viitasid kõik nimetatud küla informandid. Samas piibliversiooni leiva murdmisest, mis on talletatud Tatarstani Vabariigi Baltassi rajoonist, rääkis vaid üks selle küla

informant. Teised külaelanikud, kes olid rääkimise juures, kuulsid seda lugu samuti esimest korda.

Informantide toodud arvukad näited lubavad eeldada, et *tšek-tšegei* võis täita praktilist funktsiooni munade asendajana kui mune oli vähe või polnud neid üldse, ning rooga võis kasutada nii laua katmisel kui ka lastele jagamisel. Oluline on ka sümboolne alltekst. Kuivõrd *akaška* tähistab kevade algust, looduse elavnemist ja kevadtööde algust, siis võis *tšek-tšegei* tähistada ka loodusesse elu toovaid seemneid. Väga tähelepanuväärne on selle roa nimi Kukmori rajooni krjašeenide seas: *tõš* (seeme, terake). Tähelepanu tasub pöörata udmurtide rituaalsetele ohverdustele emakesele Maale, sh ohvritoidule (leib munakoogid) (Vladõkina 2018: 15; Vereštšagin 1886: 36), millena võis kasutusel olla ka *tšek-tšegei*.

Tõlkinud Asta Niinemets

## Kommentaariid

- <sup>1</sup> Vjatka-tagused udmurdid on lõunaudmurtide perifeerne rühmitus, kes asus elama Vjatka jõe paremkalda alamjooksule Tatarstani Vabariigi Kukmori, Mamadõši, Baltassi rajooni, Kirovi oblasti Malmõži rajooni ning Mari Eli Vabariigi Mari-Tureki rajooni. Udmurdi Vabariigis elavate põhirühma udmurtide suhtes asuvad nad teisel pool Vjatka jõge, sellest ka nende nimetus.
- <sup>2</sup> Volga ja Uurali piirkonna tatarlastest koosnev õigeusklike rühmitus (tatari *kerešenner*, tuleneb vn *kreštšon* (ristitud), ristitud tatarlased, tat *kerošen tatarlarõ*).
- <sup>3</sup> Toit on levinud Udmurtias elavate udmurtide seas, kuid uuritud piirkonnas seda mainitud ei ole.
- <sup>4</sup> Vrd tat ja bašk *tõš* – pere, viljatera; tšuv *teš* – tuum (nt pähklil); udm *tõs'* / komi *tus'* – tera, pere; mari *tuš tõš* – pere, tuum; mordva *šuž* – oder.
- <sup>5</sup> Türgi rahvaste kulinaariatooded (meesiirupiga segatud frititud taignatükid).
- <sup>6</sup> *Biskõl'i* – parimast suvivilja jahust väikesed leivad, *kõmetš* – kakuke (Borissov 1991: 29, 141).

## Välitööde materjalid

(välitööd viidi läbi Tatarstani vabariigis)

Ahmetov, Gennadi, snd 1960, sündis ja elab Kukmori rajooni Novõi Kaensari külas;

Begašev, Valeri, snd 1963, sündis ja elab Kukmori rajooni Sredni Kumori külas;

Volkova, Marfa, snd 1937 Baltassi rajooni Bolšije Lōzi külas, elab 1962. aastast Baltassi rajooni Nižnjaja Ušma külas;

Davōdov, Vladimir, snd 1965 Kukmori rajooni Baldō-Knja külas, 1988. aastast elab Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja külas;

Davōdova, Maria, snd 1966, sündis ja elab Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja külas;

Fedorov, Vitali, snd 1985, sündis ja elab Baltassi rajooni Bolšije Lōzi külas;

Ivanova, Alevtina, snd 1988 Baltassi rajooni Jarak-Tšurma külas, 2003. aastast elab Baltassi rajooni Sredni Kušketi külas;

Ivanova, Ljubov, snd 1952 Kukmori rajooni Sardausi külas, 1978. aastast elab Kukmori rajooni Oštorma Jumja külas;

Ismekova, Rimma, snd 1960, sündis ja elab Baltassi rajooni Staraja Turja külas;

Karabaeva, Maria, snd 1936, sündis ja elab Baltassi rajooni Starōi Kušketi külas;

Konkina, Ljubov, snd 1957 Baltassi rajooni Tagašuri külas, 1981. aastast elab Baltassi rajooni Baltassi alevis;

Lobanova, Vera, snd 1955, sündis ja elab Baltassi rajooni Melnitšnaja külas;

Nikitina, Valentina, snd 1950, sündis ja elab Baltassi rajooni Melnitšnaja külas;

Peremetševa, Zoja, snd 1939 Baltassi rajooni Tsipja külas, 1961. aastast elab Baltassi rajooni Melnitšnaja külas;

Plotnikova, Ljudmila, snd 1974, sündis ja elab Baltassi rajooni Malōje Lōzi külas;

Prokopjeva, Anastasia, snd 1934 Kukmori rajooni Baldō-Knja külas, 1958. aastast elab Verhnjaja Jumja külas;

Prokopjeva, Julia, snd 1974, sündis ja elab Kukmori rajooni Verhnjaja Jumja külas;

Ptšelnikova, Olga, snd 1969 Baltassi rajooni Sōrja külas, 2002. aastast elab Baltassi rajooni Baltassi alevis;

Ramazanov, Vassili, snd 1950 Kukmori rajooni Staraja Jumja külas, 1974. aastast elab Kukmori rajooni Oštorma Jumja külas;

Šiškina, Valentina, snd 1954 Kukmori rajooni Lelviži külas, 1977. aastast elab Baltassi rajooni Staraja Turja külas;

Šiškina, Ekaterina, snd 1957 Kukmori rajooni Lelviži külas, 1980. aastast elab Baltassi rajooni Staraja Turja külas;

Zimeeva, Elizaveta, snd 1939 Baltassi rajooni Melnitšnaja külas, 1959. aastast elab Baltassi rajooni Starōi Kušketi külas.

## Internetiallikad

Šišara (1) – *TatKultResursTsentr* (<https://tatcultresurs.ru/onkn/nacionalnaya-vypechka-kryashen-shishara-0> – 21.10.2024).

Šišara (2) – *1000 menu* (<https://1000.menu/cooking/1787-shishara> – 21.10.2024).

## Kirjandus

Ahmetjanov 2015 = Akhmet'ianov, Rifkat. *Etimologicheskii slovar' tatarskogo iazyka* v 2 t. Kazan' : Magarif – Vakyt.

Borissov 1991 = Borisov, Trokaj 1991. *Udmurt kylliukam = Tolkovyi udmurtsko-russkii slovar'*. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i l'it'eratury UrO AN SSSR.

Fedotov, Mikhail 1996. *Etimologicheskii slovar' chuvashskogo iazyka*. V 2-kh tt. Cheboksary: Chuvashskii gosudarstvennyi institut gumanitarnykh nauk.

Kelmakov 1970 = Kel'makov, Val'ei 1970. *Kukmorskii dialekt udmurtskogo iazyka*. Aftoref. d'is. ... kand. filol. nauk. Moskva: AN SSSR. In-t iazykoznaniiia.

Kelmakov 2006 = Kel'makov, Val'ei 2006. *Kratkii kurs udmurtskoi dialektologii*. Uchebnoe posobie dlia vysshikh uchebnykh zavedenii. 2-oe izd., stereotipnoie. Izhevsk: Udmurtskii universitet.

Kelmakov 2023 = Kel'makov, Val'ei 2023. Pchela i med i ikh nazvaniia kak sostavnye elementy gumanitarnoi kul'tury udmurtov (Lingvo-istoriko-fol'klornoie esse). – Popova, E. V. (koost). *Pchela i med v narodnoi kul'ture*. Izhevsk: UdmFICz UrO RAN, lk 287–319.

Nurijeva 1999 = Nurieva, Irina 1999. *Muzyka v obriadovoi kul'ture zaviatskikh udmurtov: problemy kul'turnykh konteksta i traditsionnogo myshleniia*. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury UrO RAN.

Trofimova, Elena 1991. *Kak slozhilas' narodnaia kukhnia udmurtov. Bliuda udmurtskoi kukhni* Izhevsk: Udmurtiia.

Perevoztšikova 1982 = Perevozchikova, Tat'iana 1982. *Udmurtskii fol'klor. Zagadki*. Izhevsk: Udmurtiia.

Vereštšagin 1886 = Vereshchagin, Grigorii 1886. *Votiaki Sosnovskogo kraia*. Zapiski imp. rus. geogr. o-va po otd-niiu etnografii. S-Peterburg: tip. M-va vnutr. del.

Vereštšagin 1889 = Vereshchagin Grigorii 1889. *Votiaki Sarapul'skogo uezda Viatskoi gubernii*. S-Peterburg: Tip. I. N. Skorokhodova.

Vladōkina 1997 = Vladykina, Tat'iana 1997. *Udmurtskii fol'klor: problemy zhanrovoi evoliutsii i sistematiki*. Izhevsk: Udmurtskii institut istorii, iazyka i literatury UrO RAN.

Vladōkina 2018 = Vladykina, Tat'iana 2018. *Udmurtskii fol'klorny mirotekst: obraz, simvol, ritual*. Izhevsk: MonPorazhyon.



Vladõkina 2023 = Vladykina, Tat'iana 2023. "Sladkii" i "mudryi": simvolika mioda v udmurtskoi kul'ture. – Popova, E. V. (koost). *Pchela i med v narodnoi kul'ture*. Izhevsk: UdmFICz UrO RAN, lk 464–476.

## **Summary**

### **The ritual dish *chek-chegey* of Zavyatsky Udmurts**

**Denis Kornilov**

Department of Philological Studies

Udmurt Institute of History, Language and Literature

of the Udmurt Federal Research Centre

Ural Branch of Russian Academy of Sciences

Izhevsk, Russia

denkornilove@gmail.com

**Keywords:** Zavyatsky Udmurts, Udmurts of Tatarstan, traditional culture, calendar rituals, Easter (*Akashka*), folk cuisine, ritual dish *chek-chegey*, oral history

The article deals with the ritual dish *chek-chegey* / *shesheri* common among Zavyatsky Udmurts. *Chek-chegey* is a pastry in the form of small dough balls, which are baked for the spring holiday *Akashka* (in local tradition it coincides with Easter). The dish is analyzed in comparison with similar dishes of neighboring peoples (Tatars, Kryashens). Local legends about the connection of the dish *chek-chegey* with the *Akashka* ritual are given. The article contains memories of informants about the peculiarities of cooking the dish and its microlocal differences. For the first time, materials from field research conducted by the author in 2021–2022 have been introduced into scientific circulation. In addition, the author cites his childhood memories associated with this holiday treat.

**Denis Kornilov** on Venemaa Teaduste Akadeemia Uurali osakonna Udmurdi Föderaalse Uurmiskeskuse Udmurdi ajaloo, keele ja kirjanduse instituudi filoloogiauuringute osakonna nooremteadur. Tema teadushuvi valdkonnas on udmurdi pärimus- ja kaasaegne kultuur, visuaalne antropoloogia, kujutatav kunst, etnograafilised filmid.

*Denis Kornilov*

**Denis Kornilov** is a junior researcher at the Department of Philological Studies at the Udmurt Institute of History, Language and Literature (UdmFRC UB RAS), Izhevsk, Russia. His main fields of interest are Udmurt traditional and contemporary culture, visual anthropology, visual art, and ethnographic films.

ORCID 0000-0003-4358-5937

denkornilove@gmail.com