

Oula Seitsonen

Muutamia tietoja purupihkan käytöstä Mongoliassa: käyttö, vaikutus ja nautintaohjeet

Purupihka on Suomen ja pohjoismaiden esihistorian parissa työskenteleville tuttu löytömaterialiaali (Pälsi 1932; Vilkkuna 1927, 1963; myös Jensen et al. 2019; Kashuba et al. 2019). Muualla maailmassa se on kuitenkin arkeologeille vieraampaa (esim. Carter 2007), mikä korostuu työskenneltäessä alueilla, joilla purupihkan käyttö on edelleen tavallista. Esimerkiksi Mongoliassa purupihkan jäystäminen on kaupunkien ulkopuolella osa jokapäiväistä kulttuuria. Paikalliset arkeologikollegani Mongoliassa eivät olleet aiemmin tulleet edes ajatelleeksi, että moista tavanomaista, arkipäiväistä materiaalia voisi löytyä myös arkeologisista konteksteista. Kerroinkin seuraavassa arkeologian sijaan lyhyesti nykypäivän purupihkasta ja sen käytöstä Mongoliassa. Tämä perustuu omiin kokemuksiini sekä vuolaaseen uteluuni paikallisilta eripuolilla Mongolian aroja ja vuoristoja.

Jos astelet kyläkauppaan Mongolian syrjäseuduilla, eli melkein missä tahansa Ulaanbaatarin ulkopuolella, eteesi avautuu tavallisesti valikoima kaikkea mahdollista ja mahdotonta vaatteista, USB-tikuista ja liettualaisista sipseistä aina votkaan, hevostarvikkeisiin ja kiinalaisiin sähkötyökaluihin (Kuva 1). Kuitenkin pyytäessäsi purukumia (mongol. *бох*) todennäköisyys, että sinulle ojennettaisiin Juicy Fruit -patukka on huomattavasti pienempi kuin se, että saat käteesi kontin ”perinteistä mongolialaista purukumia”, eli siis purupihkaa.

Purupihkaa tarjoillaan nykyään useimmiten kiinalaisvalmisteisiin minigrip-pusseihin yksittäispakattuna (Kuva 1). Paikoitellen sitä voi löytää myös perinteiseen tapaan säilöttynä isompana möykkynä, josta pyöritellään sitten asiak-

kaan haluaman kokoinen palanen. Tällöin pihka kuitenkin kovettuu nopeammin kuin minigrip-pussiin ilmatiiviisti pakattuna (kuten arkeologeille on tuttua).

Purupihkan valmistukseen ei kelpuuteta mitä tahansa pihkaa, vaan se valmistetaan aina lehtikuusesta (mongol. *шинэс*, *Larix sibirica*). Muut pihkat eivät kuulemma maistu lainkaan yhtä hyvältä eikä niillä ole samoja terveysvaikutuksia kuin lehtikuusella. Pihka kerätään tavallisesti karjanlaiduntamisen ja muiden toimien ohessa vuortenrinteillä kasvavista metsiköistä. Tavallisesti tämä tapahtuu kotitarpeiksi, mutta jotkut harjoittavat pihkalla myös pienimuotoista liiketoimintaa, esimerkiksi toimittamalla sitä paikallispuoteihin myytäväksi.

Useimmiten lehtikuusenpihka käytetään purupihkaksi sellaisenaan, mutta jotkut sekoittavat siihen kuulemma myös erilaisia öljyjä tehdäkseen siitä pehmeämpää ja helpommin pureskeltavaa. Purupihkan sanotaan olevan yleisesti hyväksi terveydelle, erityisesti hampaille ja ruuansulatukselle. Sen kerrotaan auttavan varsinkin pahanhajuiseen hengitykseen sekä ruuansulatus- ja suolistovaivoihin, kuten vatsahaavaan, närästyksen, ummetukseen tai vuotaviin peräpukamiin. Lisäksi se puhdistaa ja vahvistaa ikeniä ja kiillettä, valkaisee hampaat ja auttaa hammassärkyyn. Pihkalla kerrotaan olevan myös yleisesti puuduttavia ja kipua lievittäviä vaikutuksia. Se toimii lääkkeenä esimerkiksi kurkkukipuun, hengitysvaikeuksiin ja flunssaan. Tällöin pihkamälli pitää jättää pureskelun jälkeen pidemmäksi aikaa suuhun, joskus jopa yön yli. Lisäksi sen pureskelun sanotaan helpottavan tupakoinnin lopettamista, eli toimivan erään-



Kuva 1. Yllä: Tyypillinen mongolialainen kyläkauppa hylättyssä neuvostovalmisteisessa työmaaparakissa; Alla: Purupihkaostokset (Kuvat: Oula Seitsonen).

laisena luonnon omana Nicorettena. Purupihkamallia voi käyttää myös useampaan kertaan, kunhan sen antaa kuivua pureskelukertojen välillä (en tosin tiedä miten hygieenistä tämä on erityisesti jurttaolosuhteissa).

Lehtikuusenpihkaa käytetään pureskelun ohella esimerkiksi ihovaivojen hoitamiseen, samaan tapaan kuin meillä apteekissa myytäviä pihkasalvoja. Lehtikuusi on kestävyytensä ja kovuutensa takia myös tärkeä rakennusmateriaali ja siihen liitetään ylipäänsä monia maagisia ja shamanistisia ominaisuuksia (esim. Stutley 2003; Watts 2007: 351). Lehtikuusta käytetään perinteisesti muun muassa shamaanien rummuisa (kts. Stutley 2003: 45) ja komposiittijousien valmistusmateriaalina. Jousiammunta on Mongoliassa voimakkaasti ritualisoitu ja arvostettu taito, muiden kansallisurheilulajien painin ja ratsastuksen ohella (Kuva 2). Lehtikuusta käytetään

usein myös mongolialaisen hevosenpäviulun (mongol. *морин хуур*) rakenteissa (Kuva 3). Kaikkiin näihin käyttöaloihin liittyy valtavasti vanhaa kansanperinnettä ja -uskomuksia, jotka heijastuvat lehtikuuseen nykypäivänäkin liitettyihin moninaisiin ominaisuuksiin.

Kaupoissa myytävä purupihka on ostettaessa kovaa, tahmaista ja väriltään hieman läpikuultavan tummanruskeaa (Kuva 4). Sen haju on voimakkaan pihkainen. Kun kovan purupihkamallin nakkaa suuhunsa, sen pitää ensin antaa lämmetä, kostua ja pehmetä reilun kymmenen sekunnin ajan ennen kuin sitä alkaa pureskelemaan, muuten pihka tarttuu ikävästi hampaisiin. Tänä aikana vahva pihkanmaku leviää hitaasti koko suuonteloon ja syljeneritys kiihtyy. Pihkaa suositellaan pureskeltavaksi joka aterian jälkeen tai useammin, kerrallaan noin 10–15 minuuttia parhaiden terveysvaikutusten saavuttamiseksi. Tämä on omien kokemusteni perusteella varsin pitkä aika, sillä purupihka ei ole mitään pehmeästi mässäyttävää Hubbabubbaa, vaan sitä saa varsinkin aluksi jauhaa leukaperät kireinä. Toisaalta tämä vahvistaa purulihaksistoa, mikä on eduksi erityisesti mongolialaista lihapiitoista (sitkeää) ruokavaliota nautittaessa.

Maultaan purupihka on kitkerän pihkaista, ja muistuttaa männynpihkaa, jota monet ovat saattaneet lapsena maistaa (ainakin itse olen sitä maistanut). Pureskelun aikana syljeneritys on kiivasta ja pihkauutetta tulee väkisinikin nieltä, millä pitäisi siis olla positiivisia vaikutuksia ruuansulatukselle. Oikeaoppisesti pihkamallia nautittaessa ruskea pihkansekainen sylki kuuluu räkäistä näyttävässä kaaressa arolle.

Pihkasta leviää pureskeltaessa suuhun jännittävä, kevyesti pistelevä tuntemus, joka ei kuitenkaan ole lainkaan epämiellyttävä. Hengitystä raikastavan vaikutuksen voi havaita itsekkin suuontelon täyttävänä raikkaana henkäyksenä. Pureskelun jälkeen pihka on muuttunut väriltään tasaisen vaaleanruskeaksi ja on pehmeästi muovailtavaa, mutta ei tahmaista (Kuva 4). Lopuksi pihkamallin voikin sujauttaa esimerkiksi minigrip-pussiin kovettumaan, jos sitä haluaa käyttää uudelleen. Raikas pihkanmaku säilyy suussa vielä tuntikausia pureskelun jälkeen.



Kuva 2. Painijoita Naadam-juhlissa Khangai-vuorilla (Kuva: Oula Seitsonen).



Kuva 3. Rautakautinen "kiviukko", joka on saanut uuden elämän sille rakennetussa pienessä paikallisessa pyhätössä. Patsas on vaateitettu hienosti ja sen kasvot on hierottu kauttaaltaan rasvalla. Ukolla on nurkassa oma hevosenpäiviulunsa, jota sen voi paikallisten mukaan kuulla iltaisin soittelevan (Kuva: Oula Seitsonen).



Kuva 4. Vasemmalla purupihkamälli ennen käyttöä, oikealla pureskehän jälkeen (Kuva: Oula Seitsonen).

Jos purupihkan nauttiminen kiinnostaa, mutta talous, pandemia tai muut syyt eivät salli Mongolian matkustamista, internetin ihmeelliset kauppapaikat tarjoavat mahdollisuuden tähän kotimaan kamarallakin. Nopealla googlauksella erityisesti siperialaisia lehtikuisipurukumituotteita näyttää olevan tarjolla lukuisia eri vaihtoehtoja, esimerkiksi mintulla maustettuina tai *au naturel*. Itse luottaisin kyllä huomattavasti enemmän paikan päällä kerätyn luonnonmukaisen lähipurupihkan nauttimiseen, kuin satunnaisiin netistä tilattaviin tuotteisiin.

Arkeologian osalta kulttuurivaihto ei ole ainakaan vielä tuottanut tulosta purupihkarintamalla. Mongolialaiset kollegani eivät ole toistaiseksi löytäneet esihistoriallisilta kohteilta yhtään muinaista purupihkaa, ainoastaan vastikään poisviskattuja tuoreita malleja.

Kirjoittaja on arkeologi ja maantieteilijä, joka tutkii karjanhoitajien materiaalisia jäänteitä eri puolilla maailmaa, muun muassa hankkeissa *Domestication in Action* (Oulun yliopisto) ja *Finnish-Mongolian Pälsi-Ramstedt Trail* (Helsingin yliopisto).
oula.seitsonen@gmail.com

Bibliografia

- Carter, H. 2007. Neolithic humans had gum habit. *Guardian* 20.8.2007 < <https://www.theguardian.com/science/2007/aug/20/archaeology> > [Luettu 1.4.2020].
- Jensen, T. Z. T., Niemann, J., Iversen, K. H. et al. 2019. A 5700 year-old human genome and oral microbiome from chewed birch pitch. *Nature Communications* 10(5520): 1–10.
- Kashuba, N., Kirdök, E., Damlien, H., Manninen, M. A., Nordqvist, B., Persson, P. & Götherström, A. 2019. Ancient DNA from mastics solidifies connection between material culture and genetics of mesolithic hunter-gatherers in Scandinavia. *Communications Biology* 2(185): 1–10.
- Pälsi, S. 1932. Kivikautista purupihkaa. *Suomen Museo* 1931–1932: 64.
- Stutley, M. 2003. *Shamanism: An Introduction*. London & New York: Routledge.
- Vilkuna, K. 1927. Muutamia tietoja purupihkan käytöstä Suomessa. *Suomen Museo* 1927: 59–60.
- Vilkuna, K. 1963. Purupihka, vanhin nautinto-aineemme. *Kotiseutu* 4: 76–84.
- Watts, D. C. 2007. *Elsevier's Dictionary of Plant Lore*. Burlington: Elsevier.