**Финляндия**

Самоназвание – суомалайсет, Suomalaiset, нация, основное население Финляндии. Численность – свыше 4,6 млн. человек. Около 300 тысяч финнов живут в США, Швеции - около 300 тысяч, в Канаде более 5о тысяч человек, в России- 34,1 тысяча финнов, в Норвегии- 20 тысяч, в Эстонии- 16,6 тысяч человек, на Украине и в Казахстане около 1 тысячи финнов. Говорят на финском языке финно-угорской семьи. Письменность на основе латиницы. Верующие - в основном лютеране. Финны ведут свое происхождение от древних прибалтийско-финских племен, предположительно проникших во 2-м тысячелетии до н.э. на территория современной Финляндии и к VIII веку заселившие большую ее часть, оттеснив саамское поселение на север и отчасти ассимилировав его. Основными племенами при сложении финского этноса были сумь (суоми) и емь (хяме), позже в состав его была включена значительная часть карел, ассимиляция которых с точки зрения финских исследователей завершилась к середине XX.

**Глава № 1 История возникновения и формирование народа**

**Племена Финляндии**

Состав населения Финляндии, его языковые отношения и основы культуры в целом сформировались главным образом в начале ранне-римского времени в Европе, т.е. в первые 2 столетия н.э. Финляндия находилась тогда под воздействием мощных культурных импульсов со стороны Прибалтики( с территории Литвы, Латвии и Эстонии). Результаты его воздействия прослеживаются в материалах археологических памятников, первоначально сосредоточенных небольшими группами близ морских бухт в устьях рек и постепенно, в течение следующих столетий распространяющихся все более плотной сетью по территории страны. Основу коренной области доисторической Финляндии составило население, заселившее юго-западное побережье в раннеримское время. В позднеримском железном веке( III-IV) плотность населения возрастает и начинается его продвижение вглубь страны, в озерные области.

Прибалтийский облик финской культуры сохраняется до конца римской эпохи, пока продолжались оживленные контакты через Финский залив с родственными прибалтийско-финскими племенами Эстонии и прибрежья Рижского залива. Однако с III в.н.э. в торговых связях наблюдаются изменения, которые позднее, в начале эпохи Великого переселения народов, привели к сдвигу в их ориентации. Повсеместно в инвентаре погребений появляются вещи, чуждые культуре Прибалтики, но широко распространенные в Скандинавии. Они указывают на растущее значение в торговле со странами Северной Европы западных провинций Римской империи. Главным торговым речным путем вместо Вислы-«Янтарного пути» раннеримской эпохи,в этот период становится Рейн, по которому осуществлялись связи с Северным морем, Ютландией и Балтикой. Быстрый переход финнов от восточноприбалтийских связей, имевших столь длительную традицию, в сферу балтийской торговли и к установлению контактов, прежде всего с Готландом объясняется становлением единой экономики региона, при этом сами финны располагали достаточными товарными ресурсами. Поблизости от их области лежали обширные, богатые пушниной леса, что позволяло им с не меньшими, нежели у скандинавских соседей, возможностями включиться в западноевропейскую торговлю.

Находки VIIв. свидетельствуют, что с этого времени культурные и торговые связи финнов становятся все более оживленными и многосторонними. Начинается эпоха самостоятельного развития финской культуры.

Наряду с западными устанавливаются торговые связи с финно-угорскими племенами Восточной Европы, откуда в Финляндию поступали, например, пермские поясные пряжки и бляшки, представительную подборку которых можно видеть в погребении из Паппиланмяки и Эура; наборные пояса, заимствованные волжскими финнами у кочевников, стали характерным этнографическим элементом прикамских культур.

Несколько аварских вещей, обнаруженных в юго-западной Финляндии, в Перниё и Райсио указывают на связи между Финляндией и Венгрией, через киев в Прибалтику. Не исключено, однако, что эти элементы поступили в Финляндию по западным торговым путям.

В Меровингскую эпоху (V-VIIIвв.) были заселены те же области, что и в предшествующий период.С началом эпохи викингов(IX-первая половина XIв.) картина меняется: полностью запустела южная часть Восточной Ботнии, поблизости от современного города Вааса, относившаяся к богатейшим и густо заселенным местностям. Наоборот, последовательно направлено на восток освоение озерной области из средней Финляндии.

Развитие западной Финляндии, в XI в. достигшее высокого уровня благодаря оживленной торговле, после завоевания страны шведами было прервано. Напротив, приладожская Карелия, все теснее входившая в сферу интересов русского Новгорода, пользуется относительно большой независимостью

**Глава 2. Географическое положение и природные условия**

**(см. приложение №1, №2)**

Финляндия - государство в Северной Европе. На юге и востоке Финляндия граничит с Россией (длина границы 1313км), на севере - с Норвегией (729 км), на западе - со Швецией (586 км). С запада страна омывается водами Ботнического залива, с юга - водами Финского залива. Общая протяженность границы 2628 км, длина береговой линии - 1126 км. Общая площадь страны, включая острова, расположенные в Ботническом и Финском заливах, 338 145 км2 (площадь суши -305470 км2). Около трети территории страны находится за полярным кругом, большинство населения сконцентрировано на юго-западной прибрежной равнине. На территории страны преобладают холмисто-моренные равнины с выходами скальных пород, возвышенными грядами и озерными котловинами. Большая часть территории - равнинная. Почти 30% всей территории занимают болота. На северо-западе страны, в Лапландии, рельеф сменяется на гористый, здесь расположена самая высокая гора страны - Халтиатунтури (1 365 м).

**Климат**

Треть страны лежит севернее Полярного круга. Несмотря на это, Финляндия испытывает отепляющее воздействие Атлантики (теплое течение Гольфстрим). Климат – умеренный, переходящий от морского к континентальному. В течение года в стране преобладают западные ветры с частыми циклонами. Средние температуры всех сезонов гораздо выше, чем в более восточных районах на тех же широтах.

На юге Финляндии зима относительно мягкая, с частыми оттепелями, лето довольно теплое, тогда как на севере зима более снежная и затяжная, а лето прохладное.

Средняя температура:

* в январе – от -3°C на юге и до -14°C на севере;
* в июле – от +17°C на юге и до +14-15°C на севере.

Снежный покров на юге держится 4-5 месяцев (сходит в начале апреля), а в Лапландии – более семи (во второй половине мая).

## Природа Финляндии

Характерный для Финляндии пейзаж: скалистые горы и возвышенности, парки заповедники, хвойные леса, озера, прибрежные шхеры. Природа Финляндии создает самые благоприятные условия для: рыбалки, сафари на снегоходах, лыжных прогулок, походах на оленьих и собачьих упряжках, авторалли на льду. Экология Финляндии считается одной из самых чистых в Европе.

### Вода

В Финляндии —188 000 озер, 650 рек и более 80 000 островов

Протяженность морской береговой линии - 1100-километров

## 

## Флора Финляндии

Леса – несомненное богатство Финляндии, несмотря на то, что в таком холодном климате деревья растут медленно, и, чтобы посадки стали зрелым лесом, должно пройти 80, а то и все 100 лет. Лесной ландшафт для этой страны настолько типичен, что в народе говорят: «Финляндия без леса, что медведь без шерсти». В целом около 70% площади страны покрыто лесами. По большей части это широколиственно-хвойные леса, где к ели и сосне примешались липа, дуб, клен. Местами встречаются рябина, верба, черемуха.

Еще в 60-х годах прошлого столетия из-за вырубки плотность лесов резко сократилась. Но в результате внедрения нового плана развития лесного хозяйства уже в 70-80 годах лесной фонд оказался восполненным.

Растительный покров весьма разнообразен и зависит от продолжительности снежного покрова, обилия текучих вод и содержания извести в почве. Например, в местах, открытых воздействию ветра, расстилаются ковры водяники, а там, где долго лежит снежный покров, преобладает черника. Осенью же всё оживает яркими красками спелых ягод. В это время года многие финны на выходные выбираются в лес для сбора ягод, чтобы потом в течение года лакомиться душистым вареньем и компотом. Весной же и летом горная тундра тоже раскрашена множеством цветов: снежно-белые колокольчики полярного вереска, красные цветы горной азалии.

**Экология**

В 2002 году на Нью-Йоркском экономическом форуме из 142 стран Финляндия заняла первое место по чистоте экологии. при определении индекса экологической устойчивости учитывались плотность населения, количество горных выработок, нефтедобывающих установок, работа эко-кризисных служб. Однако из 100 баллов Финляндия заработала 73,7. Для сравнения Россия заняла лишь 74-е место, Италия 86-е, Великобритания-98-е и Южная Корея -136-е, США-51-е. Последнее место в списке досталось Объединенным Арабским Эмиратам. Финляндия занимает первое место в мире по экологическим показателям окружающей среды во многих международных исследованиях (среди них показания Йельского университета).

Хельсинкская водопроводная вода признана экспертами самой чистой в мире. Она подается по самому длинному в мире (124 км) туннелю, вырубленному в скалах. Очистные сооружения Хельсинки обрабатывают 330 тыс кубометров сточных вод в сутки. Высокие показатели Туризма в Финляндии во многом обязаны именно чистоте воздуха и водоемов. Допустимый уровень выбросов для Финляндии - 71.5 млн тонн углекислого газа/ год. На 2008-2012 гг запланирован выброс 357 млн тонн парниковых газов (хотя в 2003 году выбросы парниковых газов составляли - 88,5 млн. Тонн).

Эко Программы Финляндии опираются на усилия всех слоев общества. Среди населения даже началась мода на общественные организации и разработку собсвенных зеленых проектов. Финнов обучают правильно сортировать мусор, покупать товар с минимальной упаковкой, бросать Батарейки только в специальные корзины, просроченные лекарства сдавать в аптеку. Жители Лахти учувствуют в субботниках, понимая, что надежная защита от парникового эффекта - леса, парки, скверы. А муниципалитеты размышляет о том, насколько влияют на состояния воздуха в городе крупные спортивные состязания.

Один эко проектов города Лахти по сортировке бытовых отходов. Из старых вещей производились красивые вещи и выставлялись на продажу. Идея проекта - научить человека дольше использовать вещи. Отходы Лахти сжигают на мусоросжигающем заводе. который снабжает город светом и теплом, покрывая нужды города на 70 процентов!

В Финляндии успешно развивается энергосберегающая тенденция использования тепла солнечной радиации (строительство жилого района VIIKKI -Хельсинки). Основная идея проекта - качество окружающей нас среды - качество нашей жизни.

## 

## Фауна Финляндии

Мир финской тайги богат множеством обитателей. Обычно в лесах распространены лось, лисица, заяц, выдра, белка. Очень мало осталось волков, медведей, рысей, которые обитают только на востоке страны. В Лапландии местами еще водятся стада диких северных оленей.

В Финляндии водятся около 250 видов птиц, таких, как куропатка, тетерев, рябчик, тетерев, глухарь. Реки и озёра богаты рыбой: лосось, окунь, сиг, судак, щука, ряпушка и т.п. Причем рыба здесь довольно крупная, что привлекает сюда тысячи мечтателей о рекордном улове ежегодно. Так же значительны ресурсы морской рыбы, особенно салаки.

В Хельсинки введен запрет на кормление чаек и голубей. Однако ученые не спешат пользоваться защитными средствами для отпугивания голодных чаек, пугающих туристов! Ведь многие из них относятся к редким и охраняемым видам.

**Озера и реки Финляндии**

Причудливое и разнообразное чередование суши и воды – самая замечательная особенность ландшафтов страны. Финляндия получила название «страна тысяч озер» (приблизительно 10 % от всей территории страны). Обычно озера изобилуют многочисленными заливами, полуостровами и островами, соединены между собой протоками и образуют разветвленные озерные системы. Преобладают небольшие озера со средними глубинами 5-20 м. Однако в пределах Озерного плато (центральный район Финляндии) встречаются довольно большие и глубокие водоемы. К примеру, глубина озера Пайянне достигает 93 м. Самое же обширное озеро – это Сайма (1700 кв. км). К северу от Озерного плато находится крупное озеро Оулуярви, а на севере Лапландии – большое озеро Инари.

Реки Финляндии изобилуют порогами и водопадами, общее число которых доходит до 2 тыс. Большая часть рек имеет небольшую протяженность и соединяют озера между собой или текут из озер в море. Самые большие реки находятся на севере: это Кемийоки, Оулуйоки и Торнионйоки. Так же в стране имеется 36 каналов с 48 шлюзами.

## Финляндия – «Страна болот»

Но кроме лесов и озёр Финляндия известна своими обширнейшими болотами (1/3 поверхности страны). «Страна болот», т.е. Суоми – так именуют сами саамы свою страну. Верховые болота с открытой поверхностью, покрытые чахлым сосняком, сменяются низинными с древостоем из ели или березы. На крайнем же севере Финляндии – это бугристые торфяники.

**Глава 3 Материальная культура**

**3.1 Жилища и хозяйственные постройки**

**Хутора и усадьбы**

Дома жителей Скандинавского полуострова чаще всего представляли собой деревянные постройки, обмазанные глиной. Крыша, как правило, черепичная, соломенная или из дерна. Иногда несколько хуторов стоят рядом, образуя деревню.

Большинство финнов проживало на отдельных хуторах, состоящих из 6-8 ферм, каждая из которых имела жилой дом, сараи мастерские, склады, бани. Они были оторваны от остального мира долинами и фьордами, занимались сельским хозяйством и разводили скот. Они составляли неразрывную связь с природой своей местности.

Здесь, в этой долине они жили испокон веков, здесь находились курганы предков, лишь здесь они могли быть уверены в себе, и своей удаче, тут все подчинялось установленному природой ритму, неизменному, заведенному раз и навсегда.

Наилучшее место для усадьбы, как считали финны, было у подножья высокого травянистого откоса горы. Хозяйство финнов было натуральным, крестьяне сами себя обеспечивали продовольственными изделиями и орудиями труда. Вместе с членами семьи в усадьбе жили рабы, и другие зависимые люди, которые помогали по хозяйству, пасли скот, и выполняли другие тяжелые работы.

Год крестьянина начинался в апреле, когда сходил снег. Наступало время пахать поле, сеять ячмень и овес. Ранней весной укрепляют поврежденный снегом забор вокруг участка перед домом. В мае и июне на побережье собирают яйца тысяч морских птиц гнездившихся на утесах. Летом, на горных пастбищах коровы и козы дают много молока. Из него, там же, на пастбищах делали масло и сыр. На вьючных лошадях масло и сыр отправляли к побережью, чтобы продать их или обменять на соль или рыбу. В августе заготовляли сено, траву скашивали, даже с самого ничтожного клочка земли. Конец августа - начало сентября время жатвы. Скотине дают съесть оставшееся зерно. В октябре стада сгоняют домой. В октябре, так же, запасают топливо на зиму, рубят дрова, копают торф. Осенью часть скота забивают, мясо засаливают. Это пора пиров и свадеб, свежего мяса и пива сколько угодно.

Зимой овец и коз, выпускают на улицу найти траву под снегом, коровы же всю зиму проводят, в хлеву. Долгая, холодная зима, время работы под крышей. Мастерят и чинят инвентарь, ремонтируют лодки, из шкур забитых осенью животных шьют теплую одежду, обувь и постельные покрывала. Летом часть семьи, в основном молодежь, живет в сеттере.

Рабочий день фермерской семьи начинался до восхода солнца. Глава семьи со старшими сыновьями отправлялись пахать или сеять, а женщины и дети ухаживали за скотом, кормили свиней, коз и гусей. Основные силы отдавались животноводству. В Норвегии практически весь урожай зерна шел на изготовление пива. Не раньше полудня с поля возвращались мужчины. На узких скамьях им подавали кашу со сливочным маслом, сушеную баранину и свежую рыбу. После обеда члены семьи возвращались к своим обязанностям, конец рабочего дня ознаменовала такая же трапеза.

В большие усадьбы нанимались люди, требующие определенной квалификации, работы плотником, кузнецом или бондарем. Для такого коллектива не существовало закона помимо заветов предков и воли отца. В усадьбе всегда находилась работа. Молодые люди из зажиточных семей имели возможность покинуть отцовские усадьбы на летнее время, до наступления зимних штормов они возвращались домой, принося семье помимо дохода уважение и славу в округе. Зимы в основном проводились у домашнего очага.

**Строение усадьбы**

Основное строение усадьбы - низкий и длинный деревянный дом. Конструкция дома во многом зависела от климата и имеющихся недалеко строительных материалов. В тех районах Скандинавии, где было много древесины, дома строили из деревянных каркасов, на которые настилали доски, бедные люди строили стены своих жилищ из прутьев обмазанных глиной. Крыши обычно крыли тростником или соломой. В странах с суровым климатом, таких как Ирландия или Гренландия, древесины было мало, поэтому местные жители сооружали стены своих жилищ из камня и дерна. Большинство скандинавов и финнов жило в большом прямоугольном общинном доме, длина которого составляла 20 -30 метров. Традиционное финское жилище представлено деревянным срубом удлинённых пропорций с двускатной крышей, крытой дранью. Важнейшие хозяйственные постройки: хлев, клети - на юго-западе часто двухэтажные - образовывали вместе с жилым домом замкнутый четырёхугольный двор.

**Внутреннее устройство дома**

Дом в основном состоял из одной длинной комнаты называвшийся залом, в котором домочадцы вместе ели, спали и работали. В отдельном помещении могли жить отец с матерью, а сыновья с женами и детьми жили в общем, зале. В средней части дома находился очаг, выложенный из камней, на нем приготовляли пищу и им же отапливали жилище. Дым от очага выходил через специальное отверстие в крыше, но, не смотря на это, в зале все равно оставались частицы дыма. В домах не было окон со стеклами, вместо этого в стенах имелись небольшие отверстия, которые на ночь закрывались ставнями, поэтому в зале всегда царила полутьма. Пол зала был из утрамбованной земли покрытой тростником или соломой. Вдоль стен, где меньше сквозняков располагались длинные скамьи.

Ночью люди спали на них, используя подушки набитые перьями и пухом, укрывались шерстяными одеялами и звериными шкурами. Одежду и оружие вешали на крючки, или же просто прислоняли к стене. Ценности, запасную одежду и постельные принадлежности держали в сундуках и ларцах. В домах было мало мебели из-за недостатка места. Люди сидели на табуретах или на скамьях располагавшихся по периметру зала. Столы использовались, как для еды, так и для работы.

Для интерьера западного крестьянского дома характерны двухъярусные и раздвижные кровати, колыбели на гнутых полозьях, многообразие форм шкафов. Распространены роспись и резьба, покрывавшие мебель и утварь (прялки, грабли, клещи хомутов и др.). Жилое помещение украшали ткаными изделиями (одеяла, праздничные по крывала, занавеси на двухъярусной кровати), ворсовыми коврами (рюйю).

Многие предметы повседневного обихода делались дома. Человек должен был уметь работать руками. Мужчины знали, как валить деревья, пилить бревна, делать из досок ворота, заборы, телеги, сани, мебель и разные инструменты.

Все население дома находилось под непререкаемой и неограниченной властью его главы. Для такого самоуправляющегося и обособленно жившего коллектива не существовало иного закона, помимо обычая предков и воли отца. Он был властен наказывать домочадцев и определять их судьбу, от него зависело, останется ли в живых новорожденный ребенок.

**Баня**

**(см. приложение №8)**

Традиционная баня – деревянная постройка, где парильщики сидят на полке, бросают воду на горячие камни каменки и парятся березовыми вениками. Из финских слов наиболее известное в разных языках мира – "сауна" (баня), хотя по мнению финнов оно не всегда применяется в правильном значении. Выражение "ходить в баню" означает как посещение бани, так и всю банную процедуру. Она включает в себя процесс потения от жара каменки и пара брошенной на камни воды, по-фински "лeюлю". (В финском языке имеется два разных слова, означающих "пар", – "хлюрю" и "лeюлю". Первое – пар вообще, например, от кипящей в котле воды, второе – быстро образующийся пар от воды, брошенной на нагретые камни каменки.) Так, именно "лeюлю" является духом бани. "Лeюлю" – финно-угорское слово, применяющееся в финском языке уже 7 тысяч лет.

Традиционная баня - деревянная постройка, где парильщики сидят на полоке, бросают воду на горячие камни каменки и парятся берёзовыми вениками.

Финнов можно считать особым банным народом потому, что они сохранили банную традицию живой и приспособили ее к современному образу жизни. Благодаря тому, что финны сохраняли, развивали и пропагандировали баню, она распространилась по всему миру под товарным знаком "Сделано в Финляндии".

"Сауна" – финско-саамское слово. Ядро бани составляла каменка, – куча камней, которые нагревали, и вокруг которых могли париться под временным покрытием, подобно тому, как делали американские индейцы в своей хижине-парилке.

Возможно, что паровую баню типа "сауны" знали еще в каменном веке около 6 тысяч лет назад. Очаги тогдашних жилищ были круглыми, открытыми, горшкообразными углублениями, на дне которых складывали два или три слоя небольших камней.

Считается достоверным, что деревянный банный сруб знали в Финляндии примерно в V-VIII веках. Баня была бревенчатой однокомнатной постройкой, которую обогревали изначально изнутри с помощью огня и дыма (баня "по-чёрному"). Сначала постройку применяли и как жильё, и как баню. Метод её строительства из брёвен был финским "ноу-хау", которое финские эмигранты возили с собой, куда только не переезжали в течение тысячелетий. Это проявилось, в частности, на Новом материке в конструкции Дома первопроходцев в Новой Англии.

Каменка, представляющая собой крупную груду камней и была первоначальным банным очагом и продолжает применяться и в современных банях "по-чёрному". Она хорошо подходила для отопления жилья и бани, но хуже для приготовления пищи и хлебопечения. Поэтому в XII веке для выпечки стали применять закрытую сверху печь-камеру, а перед очагом для варки – подобие плиты. Следовательно, имелись два разных очага: один подходил для жилья, другой – для бани. Поэтому баня могла постепенно превращаться в помещение, предназначенное исключительно для мытья. Но часть занятий по домашнему хозяйству все-таки продолжали выполнять в бане.

В конце XVIII века в западной Финляндии в банях стали класть из кирпичей закрытые печки, в пожарном отношении более безопасные чем открытые каменки. В закрытых печках-каменках имелись два или три гнезда: снизу гнездо для огня, в середине каменное гнездо для пара, и сверху дымоход, из которого дым выходил в помещение.

Каменка, отводящая дым наружу, возникла в конце XVIII века и означала перелом в истории развития каменки и бани. Закрытая каменка получила весьма просто и дымоотвод: колпак дымохода удлинялся, превращаясь в более узкую дымовую трубу, оснащённую вьюшкой и возвышающуюся выше кровли. Дымовая труба, сложенная на собственном основании, и отдельная рядом с ней каменка, сложенная в первое время из кирпичей, начали применяться в XIX веке.

Печь с дымоотводом позволила строить бани и там, где баня "по-чёрному" была не к месту, например в городской среде, пока города еще строились из дерева и во дворе жилого здания находилось подходящее место и для бани.

В 1910-х годах началось заводское производство стандартных печек-каменок в металлическом кожухе. Фабриканты увлеклись "печным бизнесом", на рынке появлялись их новые модели, а 1930-х годах возник совершенно новый тип каменки: печь непрерывного нагрева. В ней дрова горят в отдельной камере, а огонь и дым вообще не соприкасаются с камнями, как происходит в каменке с разовым нагревом. Благодаря этому огонь можно поддерживать в очаге и во время пользования парилкой, а пара хватает, пока горят дрова.

**3.2 Транспорт**

**(см. приложение № 3)**

Традиционным видом транспорта в Финляндии считается оленья упряжка. В сельской местности помимо современных средств передвижения часто используются сани и лыжи, а летом лодки (в западной части Озерного плато сохранились большие лодки на 16-20 пар весел, вмещавшие до 100 человек). Зимой через замерзшие озера и холмистые равнины Финляндии и по сей день прокладываются многочисленные санные и лыжные пути. Интересно, что в восточных районах страны сани имели такую же конструкцию, как и в России, а в западных – приближались к скандинавскому типу. Лыжи же были заимствованы у саами.

**3.3 Хозяйственная деятельность и орудия труда**

**Труд и промыслы**

Хозяйство финнов исторически сложилось как комплексное, т.е. помимо древнейших занятий - охоты, рыболовства и собирательства - они занимались земледелием, животноводством, домашними промыслами и ремёслами, отхожими промыслами (лесоразработками, извозом, коробейничеством) и пр.

Пригодных для обработки земель было очень мало. Основную их часть составляли болота, леса, озёра. Тяжким на такой земле был труд хлебопашца, которому приходилось отвоевывать у лесов и болот каждый клочок земли под пашню и сенокос. Да и климатические условия также были малоблагоприятны для земледелия. Под ниву (пал) выбирали возвышенное место, преимущественно заросшее лиственным лесом, в начале лета вырубали топором и косарями деревья и кустарник, складывали их в кучи, а через год сжигали. Во избежание распространения пожара вокруг участка выкапывали неглубокий ров. Золу равномерно распределяли по участку. Вокруг участка делали пряслообразную трёхжердевую изгородь, чтобы скот не потравил посевы. Сеяли преимущественно овес, пшеницу, ячмень и рожь. В больших количествах выращивались репа, редька, лук, горох. Сеяли вручную. Были несложные традиционные орудия труда: соха, борона-суковатка , серп , коса-горбуша и мотыги.

Но тяжелый труд часто не оправдывал ожиданий земледельца. Издревле финны занимались и животноводством: держали коров, лошадей, овец и кур. Свиней держали лишь не многие, причем мясо в пищу не употребляли, а использовали лишь щетину, которая шла на изготовление щеток для чесания льна. Скот держали для получения не только продуктов питания, но и ценнейшего органического удобрения - навоза.

Орудия охоты и рыбной ловли самые разнообразные. Рыболовные снасти можно подразделить: на удильные - удочки; на ударные - остроги; на волоковые - невода; самое распространенное орудие лова - рыболовная сеть - имелась в каждой семье. Её вязали из конопляных нитей, как правило, мужчины. К началу рыболовного и охотничьего сезона карелы тщательно готовились, используя передаваемый из поколения в поколение опыт предков.

Каждая семья имела свои излюбленные места для ловли рыбы.

Удилища для удочки делали из любого дерева, однако считали, что лучше рыба ловится на рябиновое, черемуховое и березовое, а ольховое и можжевеловое - наоборот, отпугивает рыбу.

Одной из древнейших занятий финнов- добыча лесного зверя и дичи. Каждая семья имела свою территорию для охоты, которая передавалась по наследству.

На дичь и мелкого пушного зверя ставили силки, каждый охотник ставил по 300-400 силков и держал их до наступления зимы.

На белку, куницу, рысь, лисицу и медведя охотились с собакой. Зверя били из ружья "малопульки". Финские стрелки отличались большой меткостью; тот, кто делал один промах из 10 выстрелов, считался весьма посредственным стрелком. "Малопульки" делались чаще всего самими крестьянами.

Для охоты на крупного зверя использовали различного рода ловушки: капканы, ямы, самострелы и рогатины. Мясо употребляли в свежем виде. Шкуры шли на продажу, на изготовление обуви, одежды.

С охотой, как и с рыболовством, у карелов связано много различных поверий, примет и заговоров. Связаны они с верой в лесовика, нечистую силу, которых старались задобрить, не разгневать каким-то неосторожным словом или действием.

Основной доход финский крестьянин получал на лесных промыслах, занимался рубкой, сплавом леса, заготовкой дров, работая на лесопильных заводах. Вырубленный лес вывозили на санях волоком. Жили лесорубы во временных лесных избушках по 10-15 человек. Спали на нарах, устланных хвойными лапами. Несмотря на тяжёлые условия труда и быта, лесной промысел давал крестьянам возможность заработка, чтобы расплатиться с налогами, а также купить необходимые товары.

В прошлом были широко распространены ремесла и домашние промыслы: добыча руды, кузнечное дело, курение смолы. Кузнецы из добытой и выплавленной руды изготовляли различные предметы: топоры, сверла, сошники, ножи, серпы и ружья.

**«Финка» — финский нож**

**(см. приложение № 4)**

В первой половине ХIХ веке в Финляндии начинается промышленное производство ножей - финок, финские мастера начинают совершенствовать свои изделия, делая их на заказ для подарков, украшая и оттачивая детали, превращая нож в произведение искусства. В 1888 году один из таких ножей был подарен юному Николаю — будущему русскому царю, а впоследствии этот же умелец дарит уже Императору Николаю II отличный нож, а царь, в свою очередь, подписывает грамоту, свидетельствующую о высоком мастерстве автора финки.

Финские ножи славятся во всем мире, здесь есть фабрика, которая занимается изготовлением ножей, есть и мастера, которые знают все тонкости этого дела. Клеймо изготовителя, лучше сказать, автора - творца, можно увидеть на каждом изделии, что говорит о качестве ножа: форма клинка, рукоятка, ножны с петлей для подвешивания к поясу — все говорит о том, что к изготовлению ножа отнеслись с финской тщательностью.

Финка, например, как важная деталь национального костюма саамов, подчеркивает ее необходимость в быту на протяжение столетий. Финка на поясе у финского охотника как атрибут охоты, без которого трудно обойтись в лесу. Ружье и нож — главные предметы для охотника. Финка для рыбака — главное орудие для разделки рыбы.

Финские племена жили в суровых условиях севера. Дремучие леса, непроходимые болота, скалы, много диких животных — выжить нелегко, надеяться не на кого, только на себя — выковывался характер, сильный, выносливый. Часто в жизни выручал финский нож, всегда под рукой, и от зверя спасет, и костер поможет развести, и рыбу разделать.

Нож, сделанный из рога лося, был найден в Финляндии в 1914 году, и этому ножу — много столетий, что говорит об этом предмете быта племен как о важном и необходимом в повседневной жизни c древнейших времен. Начинал охотник изготовлять нож из камня, и уже тогда древний нож навешивался на пояс, дальше прародителем финки стал костяной нож, выполнявший больше функций, чем его предок. Им уже было удобнее разделывать рыбу. Рога лосей и оленей использовались для клинка, такие ножи можно было встретить у саамов еще недавно. Клинок у таких ножей был короче рукоятки, впоследствии форма клинка была несколько изменена. Этот нож имел свое прямое назначение и был для каждого хозяина орудием труда, служил ему постоянно, не имея никаких украшений. С появлением стальных клинков и деревянных ручек, а их старались делать из карельской березы как очень твердой породы дерева, появляются и детали на рукоятке, украшающие нож. Присутствие ножа на поясе у мужчины — достойно мужчины. И он был у всех финнов. В Финляндии появляется и обряд, в котором не последнее место отводится финскому ножу. Если девушка на выданье носит пустые ножны, значит, пришла пора посылать сватов. И если мужчина вкладывает в пустые ножны финку — значит, девица ему по нраву пришлась. И та девушка, которая не вытащит нож из ножен, дает согласие выйти замуж. Ну а если вытащит финку из ножен — не согласна она выходить замуж за этого мужчину. Нож прочно входит в финский ритуал сватовства.

Постепенно нож менялся, оттачивалась его форма, украшались и ножны (сначала они делались из бересты), нож перестает быть только хозяйственным, приобретая вид боевого.

Изменились времена, но вряд ли мужчине не хочется иметь, если он занимается охотой или рыболовством, настоящий финский нож. Не увидишь сегодня шагающего финна по городу с финкой на поясе, но у каждого она есть, если начинается сезон охоты или сидит в рыбацкой лодке финн. Как же быть финну без традиционного финского ножа?

**3.4 Предметы быта**

**(см. приложение № 5)**

История появления посуды имеет очень далекие корни. С начала развития общества приспособления были очень примитивными: палочки, плоские камни, а уже позднее появились примитивные изделия из дерева. С дальнейшим развитием человеческого общества появилась глиняная, а затем металлическая , керамическая и фарфоровая посуда. Посуда отображала быт, географические, национальные, культурные и другие особенности развития. Посмотрим некоторые образцы посуды различных стилей и времен.

Говоря о пище, нельзя оставить без внимания традиционную кухонную утварь, использовавшуюся для приготовления разных блюд.

Домашняя утварь финнов преимущественно была деревянной. Использовались также медные (vaskikattila) и чугунные котлы (6ugunapata) кустарного и промышленного производства, в которых варили уху, похлебки и каши. Имела распространение и глиняная посуда (saviastiet).

Деревянная утварь в хозяйстве финнов преобладала вплоть до начала ХХ века: тесто ставили в квашне (taigin), замешивали его еловой мутовкой (harkin), ушаты (korvo), лохани (lohani) служили емкостями для воды, подойники (lupsurenki) - для молока, кадушки (korvo), бочки (bucci) использовались для засолки рыбы, грибов и заготовки ягод на зиму, в деревянных ведрах (renki) готовили пойло для скота.

Ковши (kauha), черпаки (lippi), короба (robeh), туеса (tuijassu), корзины (koiza), миски-ставцы (staucca), тарелки (torelkka), чашки (tsuaska), ложки (Iuzikka) - все эти предметы находили самое широкое применение в крестьянском хозяйстве.

Испокон века дерево было наиболее доступным материалом для кустарного промысла жителей края, в том числе для изготовления долбленой, резной, точеной и бондарной утвари, для выделки берестяных изделий. В основном использовались сосна, ель, береза, а также очень прочные наросты на березе-капы.

Использование бересты - универсального поделочного материала - у населения Севера известно со времен первобытнообщинного строя. Повсеместно в ходу была берестяная посуда.

Из пласта бересты финны делали короба, туеса для хранения муки, круп и других сыпучих продуктов, корзины и многое другое. В берестяную посуду сливали молоко для квашения, из куска бересты изготовляли цедилки для молока (siivila). Для питья использовали берестяные черпаки.

Из узких берестяных лент техникой косого плетения делали заплечные кошели (kesseli) в виде конвертов, низкие короба для хранения и засолки рыбы, веяния и хранения муки, корзины для сбора ягод и грибов, короба-севалки для сева зерновых, ложкарни (luzikkabu- rakkoine) - корзины для хранения ложек, солонки (suola-astie) всевозможных форм и размеров и т. п.

Интересны солонки финнов. Они имеют вид коробочек с крышками, корзиночек, форму утки, кобуры и т. д. Рыбаки и охотники использовали плетеные солонки в форме бутылочки с деревянной пробкой. Масло они держали в специальных походных берестяных масленках с плотной деревянной крышкой, в которых оно могло храниться довольно долго. Берестяной лентой оплетали расколовшийся глиняный горшок.

Изделия из бересты очень прочны. Так, берестяные туеса для молока и других жидкостей служили до двадцати пяти лет! Из бересты, разрезанной на узкие полоски, плели добротные корзины с крышками, заменявшие чемоданы. Корзины эти брали в дорогу. Они использовались для хранения провизии и одежды, прекрасно предохраняя содержимое от дождя.

Берестяная посуда была настолько любима, что местами использовалась до середины ХХ века. Несмотря на архаичность, изделия из бересты находят своих почитателей и по сей день.

В берестяной хлебнице хлеб долго не черствеет, в туесах из бересты хорошо сохраняются крупы и мука, до нескольких месяцев остается свежей морошка, а вкус грибов, засоленных в берестяной посуде, просто ни с чем не сравним.

Бытовала среди финнов прошлом также утварь, изготовленная из ивовых прутьев, луба и лучины. Лубяные короба и сита (siegla) делали из тонких кусков осины или липы, которые предварительно распаривали, чтобы им было легче придать нужную форму. Лубяные короба для хранения свежего молока имели вставное дно. В таких коробах оно долго сохраняло вкусовые качества и не прокисало.

Наименее распространенной была утварь из щепы (лучины или драни). Из нее плели двуручные корзины, ложкарни, небольшие корзинки для сбора ягод. В этом деле особенно важной была заготовка материала. Выбрать подходящее дерево, правильно распилить его, пропарить на печи, чтобы древесина легче расщеплялась, для этого требовались умение и навыки. Корзины из драни пользуются спросом и поныне.

К долбленой утвари из ствола и капа березы, а также из комлевой части сосны относятся всевозможные ковши с длинными ручками, черпаки различной формы, поварешки (kapusta), ложки, чашки, блюда (staucca), тарелки, «рыболовки» (kapusta) - лопаточки с прорезью посередине для стока бульона.

В домашних условиях для размола зерна использовали ручные каменные жернова (kasikivi) или деревянные ступы (huuhmar) с деревянными пестами (petkel'). Ручные каменные жернова имелись почти в каждом доме, хранились они в подполье или сарае. С их помощью получали муку, а также крупу из ячменя, овса, ржи. Для получения крупы верхний жернов немного приподнимали, увеличивая расстояние между камнями: чем больше расстояние, тем крупнее размол. Березовые жернова состоят из двух чураков. На их внутренние, соприкасающиеся поверхности набивали железные пластины, предназначенные для размола крупы. Финны для дробления зерна и обдирки круп из ствола дерева выдалбливали ступы разных размеров - от 1 метра до 50 сантиметров высотой и меньше. От соснового бревна отрубали топором (а позднее отпиливали) чурку, снимали с нее кору, а сердцевину выжигали раскаленными углями и выскабливали специальными скребками. Деревянный пест представлял собой толстую палку с металлическим наконечником для лучшего размалывания зерна.

Муку, крупы и другие сыпучие продукты хранили в четырехугольных коробах из широких кусков бересты, сшитых лыком. Перед выпечкой муку обязательно просеивали через решето с сеткой из полосок луба (siegla), а если требовался особо тонкий помол, пользовались ситом с сеткой из конского волоса (siitta).

Тесто ставили в квашне - деревянной или глиняной кадушке, размеры которой зависели от численности членов семьи. Муку набирали продолговатыми совками и замешивали с помощью еловой мутовки. Мутовку делали из маленькой елочки, имевшей вид палочки с венчиком на конце. Опару выкладывали на стол долбленым ковшом с длинной ручкой. Для раскатывания теста пользовались деревянной скалкой (piiruanpualikka). Хлеб сажали в печь деревянной лопатой (leibalapie). Хлебопечные лопаты у карел были разнообразной формы - прямоугольной, треугольной, веслообразной, трапециевидной. Готовый хлеб хранили в специальных емкостях - лубяных коробах с крышками, в подполье или кладовке.

Для выпечки блинов применялась специальная утварь. Тесто замешивали в глиняных горшках мутовкой и наливали на сковороду большой деревянной ложкой — поварешкой. На время приготовления блинов с левой стороны печи ставили специальный блинный столик высотой 70 см со столешницей размером 70х50 сантиметров. На него ставили подставку под блины в форме круглой дощечки. Сковороду из печи доставали сковородником с длинной ручкой. Блины со сковороды снимали небольшой деревянной лопаткой.

Почти все блюда, жидкие и густые, ели ложкой (ольховой); хотя в каждом доме имелись вилки, ими почти не пользовались.

Весьма распространенными были долбленые корытца для рубки овощей. Сваренную рыбу из ухи подавали на стол также в деревянных корытцах (kartaine). Широкое распространение имели долбленые ковши с удлиненной ручкой. Из них пили, ими зачерпывали воду, разливали жидкости, насыпали крупу и муку. Некоторые виды ковшей, определенного размера и стандартной формы, использовались населением как мера емкости.

Постепенно долбленые сосуды вытеснялись бондарными изделиями - ушатами для воды, ягод, кадками цилиндрической формы - для грибов и конической - для солений и рыбы, бочонками, подойниками, ведрами и т. д. Для засолки рыбы лучшими считались кадки из соснового дерева в форме усеченного конуса. Бондарную утварь изготовляли из узких, длинных, тщательно выструганных дощечек- клепок, которые плотно пригонялись друг к другу, облегая круглое дно, и стягивались вверху и внизу обручами

Крышки сосудов, использовавшихся для засолки продуктов, были несколько меньше верхнего диаметра, чтобы под давлением гнета они могли свободно опускаться в рассол, покрывая содержимое.

Воду в доме держали в кадках или чанах разной емкости, иногда до 30 - 40 ведер. В избы ее носили ушатами на коромысле.

Вплоть до 40-х годов нынешнего столетия пользовались деревянными подойниками.

В деревянной кадке с отверстием сбоку хозяйки держали творог. Отверстие служило для удаления жидкости, оставшейся в кадке после промывания творога. Сметану с простокваши снимали деревянной ложкой в деревянную кадку или в глиняную миску, а затем из нее в глиняном горшке при помощи мутовки сбивали масло. У зажиточных крестьян, имелись маслобойки - деревянные сосуды цилиндрической формы со стержнем, на конце которого укреплялся деревянный круг наподобие поршня. Хранили масло в небольших деревянных кадках.

Итак, деревянная утварь, домашняя и дорожная, по материалу и технике изготовления была весьма разнообразной: утварь, плетенная из коры деревьев, из корней, изготовленная в долблено-резной технике из древесины, из естественных форм дерева (капа), из щепы хвойных пород, из луба, бондарные и токарные изделия.

К дорожной утвари можно отнести дорожные корзины из бересты, берестяные кошели и туеса для ношения еды в поле, бондарные ведра для переноски воды, молока, футляры из бересты для ножей, корзины для сбора ягод и грибов, плетенные из драни, бересты, елового корня и т. д. Дорожную утварь в жилой части избы не хранили. Внешний облик деревянной утвари финских крестьян отличался простотой и устойчивостью форм. Подобные изделия в хозяйстве не были уникальным явлением, поскольку в разные периоды они составляли неотъемлемую часть традиционного быта всех народов лесной зоны.

Кроме деревянной утвари, имели распространение и глиняные изделия, хотя гончарство не в полной мере получило развитие. Глиняную посуду покупали у вепсских и русских горшечников. Гончарство было вполне доступным кустарным промыслом благодаря наличию готового при- родного материала - глины. Их горшки не отличались прочностью и поэтому постепенно вытеснялись более прочными чугунными изделиями. Гончарным способом изготовляли горшки, крынки для молока, блюда и другую посуду, необходимую в домашнем обиходе.

Керамическая посуда использовалась не только как столовая, но и для приготовления пищи в печи. Для этого имелись горшки различной емкости. Кашу и молоко парили в печах в глиняных горшках своеобразной формы: узкое плоское дно, вздутые бока и широкое горло, что давало возможность максимально использовать жар печи, в которой топливо находилось на одном уровне с сосудами, и подхватывать их снизу ухватом- рогачом с длинной деревянной ручкой. Позднее, когда появилась металлическая посуда, своеобразная форма горшком была сохранена в так называемых чугунах (cugunapada).

Для сливания молока использовали глиняные горшки с широким горлом и крышкой, в которых его и сквашивали. Сметану, снятую с простокваши, собирали в однорожковые горшки (роговатики) - носатки, в которых взбивали масло с помощью маленькой рогатки, а образующуюся при этом пахту сливали через носик.

Орудием для изготовления горшков служили маленькие ручные круги. Но прежде чем приступить к изготовлению глиняных горшков, надо было подготовить материал. Глину сначала «парили» в ящике в течение двух дней, перемешивая лопатой, затем выкладывали на пол и разминали голыми ногами. На разминку ящика глины у взрослого мужчины уходило четыре дня. Глина, приготовленная таким образом, становилась мягкой, эластичной, пригодной для работы.

Гончар рукой, намоченной в воде, брал ком глины и клал на середину круга, вращающегося на железном веретене, быстро вертел круг в одну сторону левой рукой, держа четыре пальца правой руки внутри глиняного кома и захватывая его снаружи большим пальцем, постепенно вытягивая глину, придавал ей нужную форму. Сделанную посуду осторожно срезали с круга медной проволокой. Изготовленные за день горшки укладывали на деревянные «нары», которые находились высоко под потолком, и просушивали в течение нескольких дней или недель. Затем их обжигали в печи. Накалившиеся докрасна горшки осторожно вынимали из печи и погружали в холодную воду, налитую в корыто.

Чтобы придать горшку красивый вид, в воду насыпали овсяной или гороховой муки и поворачивали горшок так, чтобы к нему налипало побольше черных пятен от муки, осевшей на дно корыта. Чем больше его поворачивали, тем он становился пестрее и красивее. Позднее после просушки глиняную посуду стали красить и потом обжигать. Для определения емкости посуды существовал особый счет «судовками». Горшок средней величины считался за «судовку», и вся остальная посуда определялась по нему. Маленький горшок, чашка, масленка- «полсудовки», большой горшок - «полуторок», еще больше - «двойник», «тройник» и т. д. Таз - «двойник», «полуторок», форма для пирогов, молочник, кастрюля - «судовки», крынка для молока - «полуторок», латка для жаркого и миска - «двойники» и т. д. Посуду более «двойника» делали только по заказу. Бытовые предметы конца XIX- начала ХХ века характеризовали различный уровень благосостояния хозяев. Кухонная утварь более зажиточных крестьян, питание которых несколько отличалось благодаря введению блюд, заимствованных у соседних народностей (русских,карелов), разнообразнее.

Позднее кустарным изделиям стали предпочитать фабричную глиняную посуду. Чугунные горшки и котлы также подрывали спрос на гончарные изделия ручной работы. В обиходе появились эмалированная и фаянсовая посуда, металлические ложки и вилки, медные тазы, ступы, кофейники, рукомойники.

Красивая посуда являлась предметом гордости перед односельчанами. В обычные дни такая посуда не использовалась, ее хранили в шкафу для торжественных случаев. Фаянсовая посуда употреблялась только в богатых семьях.

**3.5. Традиционный костюм и украшения.**

**(см. приложение № 6, № 7)**

С середины XI в. распространенный ранее обычай сожжения мертвых вытесняется обрядом трупоположения. При этом значительно лучше сохраняется одежда и погребальный инвентарь. Только с этого времени становится возможной научная реконструкция древнефинской одежды и убора западнофинских и карельских женщин. Украшения становятся более вычурными. Серебро повсеместно применяется, серебряные украшения проникают в глухие и отдаленные районы, вплоть до Лапландии. Среди вещей много импортов, прежде всего с Готланда, но также и более дальних, из Центральной и Южной Европы. К ним относятся и некоторые серебряные изделия славянского происхождения. Традиционная женская одежда — рубаха, блузы различного покроя, юбка (преимущественно полосатая), шерстяная лиф-безрукавка или кофта, передник, у замужних женщин — льняной или шелковый на жесткой основе головной убор с кружевной отделкой; девушки носили открытые головные уборы в форме венца или повязки. Мужская одежда — рубаха, штаны до колен, жилеты, куртки, кафтаны.

В восточных районах долго сохранялись женская рубаха с вышивкой и косым разрезом на груди, белый сермяжный или льняной полудлинный сарафан (виита), полотенчатый головной убор, чепцы. Орнаменты вышивки отражали северорусское влияние.

Народные формы одежды рано исчезают, особенно на западе страны. Их возрождение и формирование так называемого национального костюма происходит в конце XIX — начале XX вв., в период национального движения. Этот костюм и в наши дни сохраняет празднично-символическую роль.

Типично финским украшением считали круглые выпуклые фибулы, отлитые из бронзы. Они были существенной составной частью древнего костюма финской женщины. Такие фибулы найдены также в могильниках на Аландских островах, в Бирке, на Готланде и даже на о. Рюген. Известно также несколько экземпляров, происходящих из Прибалтики и Северной Руси. Эти фибулы носили попарно на плечах (так же как в предшествующий период-равноплечные фибулы), они сохранялись в обиходе до XI в. Изготовленные в технике бронзового литья круглые выпуклые фибулы были сравнительно крупными и довольно тяжелыми. Массивными были и другие западнофинские украшения: равноплечные, подковообразные фибулы, браслеты. Все это — массовая продукция местных кузнецов, незнакомых с тонкостями ювелирного дела, такими, как чернь или плакировка драгоценными металлами. Тяжесть украшений и преобладание бронзы в уборе финских женщин подчеркивались еще и множеством бронзовых спиралек, сплошными орнаментальными лентами окаймлявших передники и накидки.

Украшения из драгоценных металлов в финляндских находках практически отсутствуют. Исключение составляют относящиеся к мужскому наряду крупные серебряные декоративные булавки из Сальтвика на Аландах и Лайтила в юго-западной Финляндии; обе происходят с Британских островов. Стоит упомянуть также золотой браслет из Метсяпиртти на Карельском перешейке, аналогичные серебряные браслеты в большом количестве известны в Скандинавии и на Британских островах, включая Шотландию. В этот период Финляндии достигла продукция процветающих франкских мастерских. Появились подражания в местном оружейном производстве. Но в первую очередь эти импорты указывают на высокую покупательную способность местного населения. Весьма многочисленны в Финляндии знаменитые клинки, подписанные именем Ульфберт, которые на протяжении многих поколений изготавливались на Рейне. Впервые в стране становятся известны весы и гирьки, которыми пользовались для взвешивания драгоценных металлов при платежах. К эпохе викингов относятся найденные в многочисленных могильниках западной Финляндии серебряные монеты, прежде всего арабские, позднее, но в значительно большем количестве — немецкие и англосаксонские. Их носили как украшение (пробив отверстие для подвешивания) либо же, разрубив на части, использовали для платежа, точно так же как серебро в слитках или кусках.

**3.6 Декоративно-прикладное искусство**

Именно в эпоху "крестовых походов" шведских рыцарей в западную Финляндию в Карелии достигает наивысшего расцвета декоративно-прикладное искусство, давшее лучшие образцы древнефинской орнаментики. Карельские изделия XII-XIII вв. имеют разнообразные и оригинальные формы, свидетельствующие о самостоятельности и высоком уровне культуры. Примерами могут служить овально-выпуклые фибулы, крупные серебряные подковообразные фибулы и сплетенные из тонкой серебряной проволоки головные украшения — застежки "сюкеро".

Приладожско-карельская культура оказала значительное воздействие как на среднюю Финляндию, так и на северные отдаленные области, вплоть до дальних уголков Лапландии, а равным образом и на восточные и северо-восточные районы, входившие, как и Карелия, в состав Древнерусского государства. В свою очередь эта культура на ранних этапах испытывала влияние западной Финляндии и Готланда, а позднее все более сильное — культуры Новгорода Великого. Оттуда поступали предметы церковного обихода, украшения, иконки, крестики — свидетельства влияния православной церкви.

Художественная обработка деревянных изделий имела среди финнов очень давние и развитые традиции. К сожалению, дерево не обладает достаточной прочностью, чтобы сохраняться в течение многих столетий. Поэтому до нас не дошли наиболее древние памятники резного и расписного искусства. Но из литературных источников мы узнаем, что резьба и роспись по дереву были распространены еще в период средневековья. Рунопевцы в эпосе «Калевала» воспевали художественно украшенные хозяйственные принадлежности. Как следует из ряда источников, в XVI веке финны славились своим искусством обработки дерева за пределами края.

В различных местностях существовали свои технические и художественные приемы обработки дерева: долбление, резьба, обточка, плетение, тиснение, раскраска. Для нанесения орнамента использовались простейшие инструменты: топор, различные долота, скобели, ножи и т. д.

В прошлые времена в крестьянском доме кухонная утварь была «своеобразной разновидностью скульптуры». При изготовлении мастера больше внимания уделяли форме, нежели декору. Массивные долблено- резные ковши, различной величины чаши, миски, солонки, сахарницы, ложки - во всех этих изделиях ощущается стремление удачно подобрать про- порции и форму. Узоры, в виде простых зубчатых насечек, сделанных с помощью ножа, или несложные росписи в виде полосок, кругов и других геометрических фигур, были подчинены общему силуэту.

Однако до нас дошли некоторые предметы кухонной утвари, отличающиеся высокими художественными достоинствами. Причем к ним относятся не только предметы обрядовые, подарочные, праздничные, но даже и простые будничные вещи — деревянные блюдца, чашки, ложки, солоницы, которым свойственны выразительные пластические формы и гармоничность пропорций. Эстетическое понимание материала, присутствие в каждой вещи живого образного начала, умение показать в готовом изделии рисунок древесных волокон - вот к чему стремились мастера. Округлые очертания каповых наростов использовались для создания разнообразных емкостей, пластическая выразительность которых основана на бережном сохранении природной формы капа. Художественная образность бытовой утвари связана и со сходством ее форм с живой природой. Интересны солонки в форме утицы, ковши-птицы или ковши в форме ладей. Плетеным берестяным солонкам часто придавали цилиндрическую форму. В этом случае узкие полоски бересты накладывали ступенчато друг на друга, а края их вырезали в виде зубчатого орнамента.

Для хранения посуды делали специальные посудные полки, боковые стенки которых нередко украшали резным орнаментом. Позднее на смену им пришли двухъярусные шкафы столярной работы: нижняя часть - шкафчик с полками или выдвижными ящиками, наподобие комода, а верхняя напоминает обычную посудную полку (иногда ее застекляли). Филенки на дверцах посудных шкафов часто расписывали цветочными узорами, выполненными свободными кистевыми росписями, без предварительного нанесения контура рисунка. У каждого мастера была своя манера письма.

Отрадно, что старинные народные традиции возрождаются в художественных промыслах современных умельцев из Пудожского, Калевальского и других районов. Они изготовляют вещи, пользующиеся большим спросом и получившие признание на многих выставках декоративно-прикладного искусства

Основными в декоративно-прикладном искусстве являются материалы, связанные с оленеводством - мех, кожа, замша, рог оленя, а также продукты, получаемые при промысле морского зверя - клыки моржа, шкуры нерпы. Кроме того, используются дерево, береста, травы. Распространены изделия из меха пушных зверей и промысловой рыбы.

Основные виды народных художественных промыслов коренных народов Севера в наши дни сохраняются и развиваются: художественная обработка кости и рога, резьба по дереву, обработка бересты. Косторезное мастерство, один из древнейших видов деятельности человека, отличается этнографическим своеобразием. К числу самых оригинальных видов северного народного декоративного искусства относится шитье и украшение одежды, обуви и головных уборов, для которого веками отрабатывалось мастерство первичной обработки меха, выделки шкур, кожи, умение окрашивать мех и замшу, украшать одежду, обувь и предметы обихода яркими красочными орнаментами, выполненными в технике аппликации и вышивки бисером.

**3.7 Традиционные блюда**

Говоря об особенностях финской национальной кухни, надо, прежде всего, рассказать о финских национальных продуктах. Как известно, каждая национальная кухня обладает своим особым пищевым сырьем, которое обычно делает эту кухню примечательной в глазах иностранцев. Однако понятия "национальные продукты" и "национальное пищевое сырье" не всегда правильно понимаются. Чаще всего думают, что это какие-то особые экзотические продукты, вроде трепангов и бамбука у китайцев, масла яка у монгол и т. д.

На самом деле национальными продуктами считаются и могут считаться только самые употребительные, широко распространенные в народе повседневные продукты, а такими обычно бывают те же самые продукты, которые используются во всем мире.

Но если в других национальных кухнях такие продукты бывают ординарными, редко или неохотно применяемыми и невкусными, то в национальных кухнях те же самые продукты являются самыми употребительными, самыми излюбленными и самыми вкусными. Самый известный пример такого рода - макароны у итальянцев.

Такими национальными продуктами в финской кухне являются перловая крупа и ячменная мука, салака, брюква, сало, масло, молоко, сливки. Без этих продуктов (вместе, группами или порознь) практически не обходится ни один рецепт, они представлены, так или иначе, более чем в 75% национальных финских блюд.

Набор, с точки зрения современного горожанина, едва ли особо привлекательный и даже, быть может, странный своей разнородностью. Причина такой избирательности; как и всегда во всех национальных кухнях, - историческая и географическая.

Брюква, перловка (ячмень), салака были продуктами, известными финнам с глубокой древности.

Все молочные продукты: молоко, сливки, масло - результат также исторически обусловленной специализации финского хозяйства за последние 200-250 лет. Следует напомнить, что в течение XIX века, вплоть до Первой мировой войны, снабжение такого крупного города, как Петербург, на 95% сливками и на 60% сливочным маслом (чухонским) осуществлялось исключительно финнами.

Вполне естественно, что, применяя все эти продукты, финны на протяжении длительного исторического периода научились так использовать их, как никакой другой народ. Именно особая технология применения этих обычных продуктов финнами и превратила их в национальные финские. Иными словами, финны нашли те приемы обработки, например перловой крупы, которые дают наибольший кулинарный эффект, резко отличаются по пониманию сущности продукта от приемов, принятых в других национальных кухнях в отношении того же самого продукта. Так, вряд ли где еще, кроме финской кухни, употребляется вымачивание перловой крупы не в воде, а в молоке и даже в простокваше длительностью до суток в качестве предварительной стадии обработки перед варкой. Вполне понятно, что такая обработка придает и иной, более полный или более приятный вкус каше или иному изделию из перловой крупы, делает эту крупу по вкусу совсем иной.

Таким образом, на примере финской национальной кухни хорошо иллюстрируется основное кулинарное правило, что национальные кухни, их отличие, особенности и уровень определяются не только составом продуктов, но и главным образом применяемой ими технологией.

Из национально-финских кулинарных приемов наиболее характерны солка и вымачивание.

… Почти все супы в финской кухне (за исключением самых простых, крупяных) относятся к разряду блюд, занимающих главное, важное, центральное место в меню, а в ряде случаев являются даже парадными блюдами, то есть такими, которые приготавливаются на национальные, народные, семейные праздники или даже еще реже - к юбилеям.

Дело в том, что для финской кухни, как и для многих других национальных кухонь народов Балтики, развивавшихся под сильным скандинавским (шведским) и немецким (ганзейским) влиянием, всегда был характерен так называемый холодный стол ("бутербродный" или "сморгосбурдет"). Горячая пища, и особенно супы, приготавливались крайне редко, причем всегда в праздники и для узкого круга семьи.

Это правило было причиной того, что в XVIII и даже в XIX веке большинство русских путешественников, в том числе даже ученых, этнографов, посещавших Финляндию, утверждали в своих книгах, что финны не знают горячей пищи, не готовят вообще супов и что суп, дескать, чисто русское явление. Такое превратное мнение объяснялось тем, что финны, будучи чрезвычайно гостеприимными, всегда, даже в случае исключительной бедности, предоставляли еду в распоряжение посещавших их дома приезжих иностранцев. При этом они ставили на стол еду исключительно в виде "холодного стола": хлеб, масло, отварную или соленую рыбу, сало, молоко - таков был полный набор всех возможных у крестьянина готовых к еде продуктов. Изредка к этому набору добавлялась отварная картошка, что было исключительным явлением, ибо для этого надо было специально разжигать печь.

Многие, даже образованные и развитые для своего времени, русские люди, привыкшие к тому, что в русской избе крестьянин ставил в первую очередь миску пустых, но все же горячих щей перед путником, считали финнов либо скаредными (масло сливочное имеют, а щей не дают!), либо делали вывод, что те вообще не знают и не умеют готовить супы.

И эти превратные, неверные мнения буквально наводняли литературу вплоть до XX века, а затем повторялись другими авторами как "зафиксированный путешественниками факт". Наблюдать же финнов, особенно простых крестьян, в кругу семьи, в праздник, за обеденным столом посторонним лицам из числа иностранцев, конечно, не приходилось в силу чрезвычайной замкнутости финской семьи. Отсюда и родилось неверное мнение, что финны не знают супов. Это мнение блестяще опровергается опубликованной ныне массой рецептов финских супов с указанием географических областей, где эти супы применяются, и времени, с которого они известны в Финляндии.

Но если для русской кухни супы - это обычное, повседневное, даже ординарное блюдо, то для финской кухни оно не столь частое, в большей мере праздничное, вернее, воскресное, поскольку супы требуют и большего времени на приготовление, и больших усилий, а финны привыкли к тому же делать их особенно тщательно.

Одним из наиболее неожиданных моментов для тех, кто знакомится с финской кухней, является наличие в финской национальной кулинарии таких редких в мировой кулинарной практике блюд, в состав которых одновременно входят и рыба и мясо.

Наличие подобных блюд говорит прежде всего о значительной древности финской кулинарии. Только у народов Закавказья и Средней Азии, где кулинарное мастерство зарождалось и формировалось более 3000 лет тому назад, можно обнаружить нетрадиционные комбинации продуктов, свидетельствующие о древности происхождения того или иного блюда. Так, мы знаем о существовании армянского супа, где одновременно используются оленина и курица, о существовании туркменского плова, в котором вместо баранины применяется красная рыба в сочетании с бараньим салом, кунжутным маслом, изюмом, урюком и рисом.

Финская кухня дает нам еще более разительный и резкий пример необычных пищевых сочетаний: баранина, говядина, телятина, речная рыба (окунь, сиг), морская рыба (салака), молоко - в едином блюде.

Причем вкус этого "невозможного", с точки зрения современного европейца, сочетания отменный.

Известно, что для финской и эстонской кухни считается довольно "обычным" сочетание свиного сала с соленой салакой. При этом смешиваются такие вкусовые компоненты, сочетание которых хотя и необычно, но действует все же друг на друга нейтрализующе, умеряюще: сало смягчает соленость, ее резкость, салака отбивает "свиной дух" и сама теряет при этом свой рыбный запах. В результате блюдо превращается во вкусовом и ароматическом отношении в мягко-нейтральное, приятное.

Но древнефинская кухня идет еще дальше. Она смешивает в одном блюде не только рыбу и мясо, но и делает это в крайних, полярных противоположностях. Так, речная, то есть классическая, "настоящая" рыба соединится в одном блюде с бараниной - мясом наиболее сухопутного из всех домашних животных, с классическим мясом пустынь, степей, гор!

Это говорит не только о глубокой древности, но и о ритуальном значении этого блюда, в котором сохранялись пережитки жертвоприношений, приносимых человеком на той стадии исторического развития, когда охотники еще не отдифференцировались от рыбаков, то есть на стадии первобытнообщинного строя в эпоху неолита, каменного века. Таким образом, это блюдо еще более древнего периода, чем тот, о котором повествует финский эпос "Калевала", и, скорее всего, его создавали и ели творцы наскальных изображений Онежского озера. Характерно, что в поисках этого и других древнефинских блюд автор финской национальной кухни, как и собиратель калевальских рун, обращается к карельской культуре, к карельскому творчеству, где лучше и полнее сохранились те древние элементы материальной культуры финно-угорских народов, которые были уничтожены в самой Финляндии вначале крестоносцами в XII-XIII веках, а затем многовековым господством германского влияния.

Интересно, что само нынешнее название этого блюда - "аатолохко", - что в переводе на русский означает "блюдо, которое делают в канун" или "канунное", говорит о том, что его издревле и по сей день применяют в канун праздников, под вечер праздничного дня, и это лишний раз подтверждает его древнее, ритуальное происхождение.

Не менее красноречиво говорит о древности некоторых финских блюд и об их живучести в течение тысячелетий и другой факт. Западные финны, отделившиеся от уральских угро-финнов еще в каменном веке около 4-5 тысяч лет тому назад и все это время не имевшие и не поддерживавшие никаких связей друг с другом, сохранили тем не менее одинаковые кулинарные вкусы и технологию. Так, и уральские угро-финны, и западные финны применяют в некоторых мясных блюдах сочетание трех видов мяса (говядина, баранина, свинина). Так, например, такое сочетание применяется до сих пор в известных уральских пель- o менях (три вида фарша) и в финском блюде "лапскоусси", состоящем не из молотого мяса (фарша), а из отдельных кусочков говядины, баранины и свинины, сваренных вместе. При этом совпадение соотношения разных видов мяса в обоих случаях поразительно.

В уральских пельменях говядина, баранина и свинина употребляются в пропорции 45%, 35%, 20%, а в финских блюдах в различных районах Финляндии отмечены. рецепты, где соотношение этих трех видов мяса следующее: 40%, 40%, 20% или 45%, 33%, 22% и, наконец, 45%, 35%, 20%, то есть близкое или полное совпадение с уральскими пропорциями. Объяснить подобные явления чисто вкусовой целесообразностью невозможно. В противном случае такие "вкусовые сочетания" появились бы и у других народов или были бы, в конце концов, созданы ресторанными маэстро.

Нет сомнения, что в финской кухне мы имеем дело с весьма стойким сохранением кулинарных традиций, уходящих корнями в немыслимо седую древность.

**Глава 4. Духовная культура**

**4.1 Язык**

ФИНСКИЙ ЯЗЫК относится к прибалтийско-финской группе уральской языковой семьи. В Финляндии, где существуют два государственных языка – финский и шведский, финны составляют 93,5% всего населения, а именно 4 млн. 700 тыс. человек (на 1993).

В Ингерманландии финское население появилось с 17 в. после заключения Столбовского мирного договора (1617), по которому Приладожье и Ингерманландия отошли к Швеции.

В этногенезе финнов приняли участие три древних племени: хяме (емь), собственно финнов суоми (сумь) и саво. В основе классификации финских диалектов по морфологическим и фонетическим признакам лежит их генетическая соотнесенность с древними племенными языками этих трех этнических группировок. Традиционно выделяют семь (в последнее время – восемь) диалектов финского языка.

Название 'suomi' 'Финляндия' вначале относилось только к территории обитания собственно финнов (суоми), а затем распространилось и на остальные финляндские земли. В русских хрониках 13 в. этноним сумь ясно указывает на собственно финнов, т.е. население юго-западной Финляндии. Этноним 'finn' связывают с готским 'finюan' со значением 'охотники'.

Первым письменным памятником финского языка является первая печатная книга – букварь М.Агриколы (1543). Затем Агрикола издает большое количество переводов духовной литературы. Важной вехой было опубликование в 1835 Э.Лёнротом национального эпоса Калевала. Становление литературного языка протекало в условиях насаждения шведского как официального языка. С 1863 финский язык получил формально равные права со шведским.

Для фонологической системы финского языка характерно противопоставление по долготе и краткости всех гласных и некоторых согласных фонем, большое количество дифтонгов; полностью отсутствует оппозиция согласных по твердости/мягкости и по глухости/звонкости – кроме t/d. Некоторые согласные (b, f и др.) встречаются только в поздних заимствованиях. Сохраняется общеуральская гармония гласных по ряду.

Ударение динамическое, причем главное ударение – всегда на первом слоге, а второстепенное может падать на третий слог или, если он краткий, – на четвертый, и далее – на каждый второй слог, кроме последнего. Наряду с сохранением древних агглютинативных черт появились элементы флективности, главным образом это проявляется в чередовании гласных и согласных в отдельных микропарадигмах и моделях словообразования. Как и во всех уральских языках, отсутствует грамматическая категория рода. Категория числа представлена бинарной оппозицией – единственное/множественное. Парные части тела обозначаются чаще всего именем в единственном числе. Парадигма склонения состоит из 14 падежей, прилагательные согласуются в числе и падеже с существительными, что присуще только прибалтийско-финским языкам. Падежные отношения выражаются также послелогами и предлогами. По сравнению с другими прибалтийско-финскими языками финский отличается архаичностью. Только в нем последовательно сохраняются лично-притяжательные аффиксы для выражения значения посессивности (обладания) и – как и в карельском – синтетические формы превосходной степени сравнения прилагательных и наречий. Грамматических категорий вида и залога в финском языке, как и в большинстве уральских, нет. Глагол имеет категории лица, числа, наклонения (индикатив, императив, кондиционал, потенциал) и времени (презенс и перфект во всех наклонениях, имперфект и плюсквамперфект – в индикативе). Специальные формы будущего времени не развились, для его выражения используется презенс в совокупности с лексическими и некоторыми грамматическими средствами. Традиционно в финском языке выделяют 4 формы инфинитива, хотя, конечно, в ряде случаев по функции они сближаются с деепричастиями и отглагольными именами. Как и в других прибалтийско-финских языках, такие инфинитивные формы могут изменяться по падежам, правда, они не имеют полной парадигмы склонения. Отрицание выражается специальным отрицательным глаголом (kerro-n 'рассказываю', kerro-t 'рассказываешь', en kerro 'не рассказываю', et kerro 'не рассказываешь' и т.д.), а также специальным аффиксом. Как в большинстве уральских языков, в финском отсутствует глагол со значением 'иметь', и значение обладания выражается конструкцией с глаголом 'быть'. Базовый порядок слов SVO (подлежащее – дополнение – сказуемое). Определения, выраженные именными частями речи в родительном падеже, всегда предшествуют определяемому.

**4.2 Религия и верования**

**Религия**

Статус государственных религий в Финляндии имеют: Финская евангелическо-лютеранская и православная церкви. К первой принадлежат почти 84,2% жителей страны, ко второй — 1,1%, к другим церквям — 1,2%, а 13,5% жителей не имеют религиозной принадлежности. Среди лютеран достаточно большой процент составляют лестадиане.

**Дохристианские верования карел и финнов**

Кажется, что небо, в его вещественном значении, было, прежде всего, предметом религиозного почитания финнов. Исключительное поклонение небу, по естественному ходу вещей, со временем должно было уступить место обоготворению всей природы; потому что небо, при всей своей силе и великолепии, составляет все же отдельный, ограниченный предмет, и его почитание не может вполне удовлетворить религиозной потребности человека. Опыт ежедневно дает ему чувствовать, что, кроме небесных явлений, в природе есть вещи, беспредельно превышающая силу человека, — есть явления, которыми он не может располагать по своей воле. Таким образом мысль о Божестве все более и более расширяется и число обоготворяемых предметов, по этому общему закону развития естественной религии, легко может расширяться до бесконечности. Но человек догадывается, что во всех этих явлениях действует одна и та же сила, и он называет одним и тем же именем солнце, луну, море, огонь и самую землю. Таким образом и финское имя Юмала сделалось наконец общим именем Божества. Но и в это время явления неба представлялись Финну величественнее, грознее и благодетельнее всех других явлений природы: он думал, конечно, что и Бог неба, самый значительный в числе богов, предпочтительнее пред всеми заслуживает это название, но хотел отличить его особым названием и приложил к нему наименование праотца, старца, Укко. Его представляли сидящим на облаке и потому называли его богом живущим на облаке. Местопребыванием его считали самую средину неба и воображали, что он опирается на ось мира. Впрочем его не представляли привязанным к одному месту: по народному верованию, он мог носиться, где ему угодно. Он управляет течением облаков; в следствие чего руны беспрестанно величают его тучедержцем. «Боже вышний, Укко, ты отец небесный, тучам повелитель, царь над облаками! Рассуди ты в тучах, пореши ты в небе и пошли с востока тучу дождевую, подними другую с северо-востока, с запада иную, и иную с юга, окропи с них медом поднявшийся колос шумящия нивы». Он поднимает ветер, насылает бури-непогоды: властительница Похьолы молит Укко: «Золотой царь неба, владыка серебряный! пошли бурю, непогоду, возмути ты воздух, ветер, волны подними» и пр. Укко имел жену, которая называлась Акка.

С Укко разделяют власть управления миром Вейнемейнен и Ильмаринен.

Вейнемейнен — творец мира, бог порядка и согласия. Мифология знает отца Вейнемейнена: это Калева или Kавe. Отец старее и следовательно должен бы быть выше сына; но он существовал или существует только в момент, когда дает бытие сыну: акт рождения совершился, и он, подобно Сатурну y Греков, погружается в безмолвие смерти, исчезает навсегда. В отношении к своим творческим действиям, Вейнемейнен ограничен внешнею силою. Финские руны представляют последнюю под образом трех слов, которые потерял и потом ищет Вейнемейнен. И сколько трудов, сколько усилий употреблено богом, чтобы найти эти таинственные слова, которые он потерял и без которых не может окончить начатого дела. «Он ищет их» говорят руны, «на головах ласточек, на крыльях гусей, на шее лебедя; он ищет их под языком летней лани, во рту белой векши: но напрасно. Он устремляется к Манале (ад), проникает в жилище теней и вопрошает сынов смерти. Но и здесь не находиг желанного слова, ни даже полуслова, Наконец он обращается к стране, где похоронен исполин Випунен (Калева). Тайное предчувствие говорит ему, что он найдет священные слова в груди почившего героя. Начинается ужасная борьба. Вейнемейнен давит и умоляет Калеву открыть ему тайное слово; теснимый Вииунен разражается громом проклятий; наконец побежденный богом, он открывает ему ковчег с заветным словом и поет Вейнемейнену руны, которых тот искал. Он поет день и ночь; моря и пучины стихаюг, солнце и звезды останавливаются, чтобы послушать его песни. Слова текут за словами, стих сменяется стихом. Скорей останутся скалы без камней, реки без текучих вод, озера без рыбы, без волн Альнаярва (название озера), нежели песням героя будет конец. Он пел целые дни без устали, целые ночи без отдыха, пел слова, которым в старину научился, что собрал, когда раскидывал сети и когда расставлял тенета. Он пел слова первой, песни мудрости. Солнце остановилось, чтобы послушать его; луна остановилась, чтобы послушать его; звезды и быстрые волны остановились, чтобы послушать его». Священное слово есть не что иное, как таинственная сила природы, олицетворяемая в образе Випунена. Природа сама по себе начало недейственное, бесплодное, немое; но, при воздействии другого начала, сила, сокрытая в ней, обнаруживается в явлениях, открывается или, точнее выговаривается слово и повсюду разливает в обилии жизнь и плодотворность.

Ильмаринненъ — божество воздуха и ветров, брать Вейнемейнену, сопровождает его во всех странствованиях и помогает во всех работах; он управляет огнем и водою; по занятиям своим он ковач: Анники умоляет брата: «Ильмариннен, мой брат, моей матери сын, скуй мне челнок небольшой, два перстня прекрасных, двое серег и на пояс цепочек пять-шесть: тогда я скажу тебе правду».

Но Калевала родил множество других, второстепенных божеств. Жажда жизни в Финнах заставила их населить всю природу богами и галтиями (духами-покровителями); а удивление к чудным делам человеческой силы, которых они не могли совершить сами, но видели у других народов, заставило их искать утешения в героических действиях поддельных совершаемых с помощью магии; от того магия имеет огромное значение и в жизни, и в мифологии Финнов. Их божества и галтии, не задумываясь вращают небом и землею и совершают дивные путешествия.

В недрах гор живуг Камулайны — рабочие духи; они вытачивают скалы и обтесывают гранит. Есть боги и богини земли и плодородия: старая Акка садит плодовые деревья; Kamu растит их и наполняет живительной влагой; Пеллервоанен растит рощи и кустарники; Кайтес покровительствует стадам домашних животных; Кекри заботится об их здоровье; Этеле сопровождает их на пастбища и разделяет между ними обильную пищу. «Природы мать Этеле, пошли стаду медовую зелень, медовые злаки; пошли сено золотое, серебряное сено с полей медовых, с лугов медовых. Возьми рог пастуший, затруби погромче, чтоб расцвели холмы, чтоб поля сухие покрылись сеном, чтоб потекли медом на озере волны и ячмень бы вырос по берегам речек». Веен-Кунингас и Веен-Эменти царствуют над водою. Антеретар - бог здоровья; болезни — дочери Лухиаторы, старой жены Похьиолы. Кивутар, дочь Вейнемейнена, заботится об исцеленіи их, собирает болезни в небольшой медный сосуд и плавит на волшебном очаге; Гомма останавливает текущую кровь; Гелка залечивает рану. «Приди, Гелка прекрасная, приложи травы или мох к зияющей ране, камнем заложи ее, чтобы кровь алая земли не смочила и чтобы озера из берегов не вышли». Каждый лес, каждый дом имеет своего Галтія. Галтій домашний, Тонтту, возвещает ночью о своем приходе знаменательным шумом и проводит ночь у ног хозяина дома. — В будущую жизнь Финны верили, как в продолжение настоящей. Нравственные правила их ограничивались советами житейского благоразумия.

В стране мрака Похъеле царствуег Хийзи и, вместе с своими подчиненными, на все простирает свое злое влияние. У Финнов были чародеи — нойят и жрецы; те и другие имели религиозное значение. Первые имели своих учеников и последователей, и горе тому, кто осмелился бы усомниться в силе их тайного знания: они пошлют на него дикого вепря, накличут голод и могут наслать на него даже смерть. Их встречали и провожали с необыкновенным уважением и приходили к ним советоваться в трудных обстоятельствах жизни. Доверие к силе их познаний и чародейства доселе сохраняется в простом народе; только Финляндская юриспруденция, вопреки силе всех заклинаний, препятствует им в отправлении своих профессий угрозою смертной казни.

Жрецы у Финнов не были хранителями религиозного учения, ни блюстителями чистоты народной жизни и нравов во имя религии, но были посредниками между богами и людьми и имели власть над духами, которые управляют силами природы. Финны называли их тіетейст — ученые и осаяйят — разумные. Жрецы не были тем же, чем и чародеи: всякий жрец был чародеем, но не всякий чародей — жрецом; между тем как чародейство окружало себя тысячею вещественных, (материальных) средств и совершало свои действия только среди множества вымышленных приемов, жречество ничего не требовало, кроме вдохновения, в котором божество открывало свою волю. Впрочем жрецы, подобно чародеям, звали силу лекарств и употребляли их с пользою.

Право священнодействия принадлежало отцам, а иногда матерям семейства. Но в, торжественные дни, когда Финны оставляли свои жилища, собирались в священном лесу или на равнине, чтобы праздновать свои праздники, жрецы становились во главу народа и распоряжались праздничными обрядами. Их жертвоприношения сопровождались заклинаниями и песнями. Как вся природа, по верованиям Финнов, населена богами, то они на все смотрели с религиозным почтением. Они призывали божества гор и лесов, рек и озер, домашних и диких животных, здоровья и болезней. И трудно было христианским проповедникам искоренить эти верования, нечуждые поэзии, и заставить забыть заклинания вымышленного ими множества богов-покровителей. По принятии Христианства, они примешивали к учению и обрядам христианским старые языческие понятия и обряды. На эту странную смесь понятий языческих и христианских не раз указывают наши летописи и другие древние письменные памятники; но мы будем приводить эти места в связи с ходом событий, а теперь укажем только на некоторые туземные свидетельства, в подтверждение сказанного нами, т. е. что Финны не оставляли своих Тонтту и по принятии Христианства. Кто хотел видеть своего Тонтту, тот должен был в праздник Пасхи девять раз обойти во круг церкви; тогда являлся к нему Тоннту, шел с ним в дом и осыпал его всеми благами. Жулу, праздник Бейвы — солнца, праздновали в конце декабря и начале января, когда дни начинают увеличиваться и солнце распространять на земле теплоту и жизнь. Мать семейства возливала на пламя очага с особенным обрядом приготовленную жидкость и произносила стих: «несись выше и выше, о мое пламя, но не гори ни светлее, ни жарче». По принятии Христианства, стали праздновать солнцу в дни Рождества Христова, но с теми же обрядами, с какими и прежде праздновали в честь небесного светила. В день св. великомученика Георгія — Жири, весною, когда очищаются от снега поля и открываются пастбища, собирались в лесу и совершали обряд возлияния молока в честь богов. Св. Екатерину, как прежде богиню Миеликки, считали покровительницею стад. Праздник в честь ее совершался с особенными обрядами. Упадку этих поверий много способствовало распространение лютеранства в Финляндии. Священные места также долго сохраняли в народе свое значение. В рунах Калевалы, составленной уже под влиянием христианских понятий, еще воспеваются священные деревья. В начале XIII века, папа отдал во владение Абосской епископской каведре все леса и жертвенные места, куда Финны собирались для отправления своих праздников и которые почитались священными; но это не ослабило привязанности к ним. В некоторых местах Русской Карелии даже в настоящее время смотрят на некоторые деревья с особенным почтением и не позволяют срубать их: такова сосна, на которой нет смолы; ее и зовут не иначе, как танион-пуу — дерево Божией рощи; таким же уважением пользуются полу засохшие пни, которые дают свежие отпрыски.

**4.3. Семейно-бытовые обряды и традиции**

**Свадебные традиции и обряды**

Интересна свадебная обрядность у финнов. У этого народа довольно долго сохранялись большие семьи, состоявшие из нескольких супружеских пар с детьми. При вступлении в брак молодая жена входила в дом мужа не хозяйкой, а всего лишь женой хозяйского сына. Она имела зависимое положение, подчинялась свекрови, жила бок о бок с другими невестками и золовками. Все основные хозяйственные и семейные вопросы решал хозяин двора. Роль женщин была второстепенной. Только жена хозяина двора имела кое-какие права. Символом ее власти являлась большая связка ключей на поясе. При жизни свекрови положение невестки всегда было зависимым. На ней лежали самые тяжелые работы. Не случайно финская поговорка гласит: "Зятя хвали редко, невестку никогда".

Обычно финны вступали в брак в возрасте от 20 до 30 лет. Считалось, что для того, чтобы вступить в брак, девушка должна уметь сшить мужскую рубашку, остричь овцу и т.д. Парень смастерить дровни, вскочить с земли на лошадь. Браки, как правило, заключались в пределах своей деревни и своего прихода. Финляндия Строгие нормы поведения налагали свой отпечаток на общение молодежи. Юноши и девушки виделись прежде всего во время совместных работ - при уборке хлебов, трепании льна и т. д. Настоящим праздником являлось посещение церкви, где происходила, по существу, ярмарка невест: молодые люди присматривались друг к другу, а их родители приглядывали подходящую пару своим детям.

Существовали также различные развлечения и обряды, в которых молодежь принимала активное участие. На Рождество, масленицу, вознесение, Иванов день жгли костры, водили игры, танцевали. До конца прошлого века кое-где в Финляндии еще сохранился старый обычай посещения парнями девушек по ночам. Он назывался "ночные хождения" и проводился весной, когда девушки переходили спать в клети. Финляндия В одних местах это происходило на пасху, в других на 1 мая (вальпургиев день). "Ночное хождение" могло быть коллективным или одиночным. С наступлением темноты компания парней шла из одного двора в другой. Подойдя к клети, они просили впустить их. В помещении вели беседу, шутили. Кто-то выступал как бы сватом - просил за того из парней, кто хотел остаться. Затем они шли дальше, оставив "сосватанного". Поведение оставшегося на ночь парня было строго регламентировано, он не мог перейти рамки дозволенного, рискуя быть исключенным из числа "ходящих". Важной фигурой в предсвадебных обрядах в начале XX века являлся сват, в роли которого выступал кто-нибудь из ближайших родственников парня.

Сватовство состояло из двух этапов: собственно сватовство, или "запрос", и обручение. Сваты выезжали торжественно, но "незаметно", в сумерки, чтобы "не сглазить" удачу. Обычно сватов приглашали сесть. Не раздеваясь, они садились за стол и вели разговоры на отвлеченные темы. И только потом начинались переговоры. Посещение сватов всегда было честью для семьи, поэтому их принимали любезно, что, однако, еще ничего не значило. Если во время переговоров девушку не приглашали в комнату, это могло означать только одно - явный отказ. Если же предложение свата встречалось положительно, то гостям предлагали раздеться. В этом случае сват выкладывал залог кольцо, деньги или иной подарок. Цель первого этапа сватанья получить лишь предварительное согласие, если, конечно, уже не было отказа. Если девушка не брала залога - это также считалось отказом. Если же брала, то это означало, что предложение будет обдумано. Чтобы забрать лежащий на столе залог, девушка смахивала его в передник или корзину, не беря в руки. Сваты же стремились, чтобы платок с залогом коснулся ее тела. Предполагалось, что после этого девушка "присохнет" к парню.

Решающим моментом сватовства являлось традиционное посещение невестой дома жениха. Обычно девушка оставалась в доме жениха на неделю, выполняя при этом какую-то работу. Например, она должна была сшить жениху штаны, починить белье и т.д. Финляндия Если после посещения дома жениха девушка принимала решение выйти за него замуж, то сваты приезжали уже для проведения обручения, оно имело юридическую силу и значимость его в народе была очень велика. Существовали разнообразные формы обручения. Невеста обычно получала от жениха подарок и дарила ему в ответ какую-либо вещь собственного изготовления.

Родители невесты получали деньги как возмещение их расходов на воспитание невесты.

Обручение завершало предсвадебные обряды. За ним следовало оглашение брака в церкви. Бедные слои населения отмечали оглашение как праздник. Финляндия Через несколько месяцев после этого справлялась свадьба, до проведения которой невеста по традиции проводила "сбор приданого", обходя округ с сообщением о свадьбе и получая в ответ различные подарки. Накануне свадьбы отец жениха посещал семью невесты и вручал ей башмачки, которые являлись символом подчиненного положения человека, получившего дар, и принятия его в другую семью.

Народный свадебный ритуал с его разнообразными обрядами был очень изменчив во времени и имел многочисленные местные особенности. Четко выделяется восточно-финский и западно-финский тип свадьбы. Восточно-финская свадьба сохранила много архаических черт, она проводилась как в доме жениха, так и в доме невесты. Когда невесту вводили в дом жениха, его друзья соблюдали различные меры предосторожности: дорогу от повозки до дверей устилали овчинами или несли невесту на руках.

Во время свадьбы невесте на колени сажали маленького мальчика и желали ей при этом "девять сыновей и одну дочь". После первой брачной ночи молодых шумно будили и приносили воду для умывания. Затем молодую жену облачали в одежду замужней женщины. Финляндия Важнейшим ритуалом в конце свадебной церемонии была раздача невестой подарков новой родне для того, чтобы быть благожелательно принятой в новый род.

Что касается западно-финской свадьбы, то одной из ее характерных черт являлось то, что церковное венчание здесь включалось в ритуал народной свадьы, и с него начиналось торжество. Характерно было венчание на дому, оно могло проводиться как в украшенной комнате, так и во дворе в теплое время года. Еще одним внешним отличительным признаком западно-финской свадьбы была своеобразная корона на голове невесты. Являясь символом непорочности невесты, корона была заимствована из церковных обрядов и в крестьянском быту приобрела весьма отличную от церковного венца форму. Она весила иногда около восьми килограммов и прочно прикреплялась к волосам невесты. Невеста день или даже два не снимала ее. В короне приходилось даже спать, танцевать, так что невесты порой теряли сознание от усталости.

Западно-финская свадьба состояла из трех основных частей: церковного венчания, трапезы и танцев. Она имела общий состав гостей и проводилась в одном доме. Во время проведения венчания молодая пара соблюдала множество примет и обереговых действий. Праздничный обед был обильным и длился долго, два-четыре и более часов. В танцах принимали участие все участники свадьбы. Это был особый ритуал. После полонеза следовал " первый танец молодой". Молодая должна была потанцевать со всеми гостями по очереди, начиная с самых уважаемых.

Таким образом западно-финская свадьба подчеркивала более высокое социально-экономическое развитие запада страны.

**Рождественские обряды и традиции**

Обычай украшать рождественскую (новогоднюю) елку получил широкое распространение сравнительно поздно, с XVIII в. Гораздо раньше в календарной обрядности народов зарубежной Европы начали использовать так называемое рождественское полено (бадняк) как вид ритуального огня. Это толстый пень, бревно, большое полено (реже несколько поленьев), которое горело на очаге (в камине) в жилом доме, начиная с сочельника рождества, все последующие двенадцать дней и ночей (в позднейшей обрядности наблюдаются отклонения от этого правила: полено горело только вечером в сочельник и под Новый год). Рождественское полено известно почти всем народам Европы.

Полено торжественно, соблюдая различные церемонии, вносили в дом, поджигали, зачастую добывая огонь для этого древнейшим способом - трением, одновременно творя молитву и вырезая на нем крест (т.е. привнося в древний обряд элемент христианской религии). Полено посыпали зерном, поливали его медом, вином и маслом, клали на него кусочки еды, обращались к нему как к живому существу, поднимали в его честь бокалы вина. Кое-где дубовый пень обтесывали, придавая ему сходство с человеческой фигурой, и именовали его "рождественская старуха".

Головням и золе от рождественского полена приписывали различные сверхъестественные свойства: повышать плодородие полей и фруктовых деревьев, исцелять больных людей, защищать дом от удара молнии и плохой погоды, поэтому их обносили вокруг дома и усадьбы, разбрасывали по полям, использовали как целебное средство и т.д., и т.п. Ударяя по горящему полену, старались выбить побольше искр, чтобы плодился скот.

У финнов Рождество не мыслилось без застланного соломой пола. Прежде чем расстилать солому, ее бросали горстями вверх, в потолок, гадая о будущем урожае. Солому расстилали под скатертью рождественского стола, ритуальные блюда праздничной трапезы ставили на пол, застеленный соломой, на соломе в рождественскую ночь спали.

**4.4 Традиционная форма досуга**

Верной любовью у финнов пользуются сугубо национальные ценности. Представители многих национальностей часто отзываются о каких-либо своих обычаях с демонстративной неприязнью, и во многом явно предпочитают чужую культуру. Финны же, в подавляющем большинстве, своей национальностью гордятся, свято чтут традиции и верность культуре. Финляндия – страна несколько провинциальная, по сравнению с Европой и европейской частью России. Даже в больших городах Финляндии сохраняется хуторской уклад жизни - каждая семья либо сама имеет дом в деревне, либо ездит на выходные и в отпуск в дом родителей. Настоящий финн сдержан, медлителен, серьезен, молчалив. Он сам говорит тихо и не любит громкоголосых личностей. Возможно, потому, что в старину громкая речь считалась признаком плебейства.

В основе традиционных форм досуга финнов лежат пиво, рыбалка и сауна.

javascript:hotel('fin\_1154\_2.jpg')**Рыбалка**

Финляндию часто называют страной тысячи озер. На самом деле озер в этой стране гораздо больше. Для финнов нет другого спорта, который был бы также любим, как рыбалка – даже традиционные лыжи проигрывают ей по количеству приверженцев. И озера и реки и рыбалка на морском побережье – возможны почти в любом уголке страны.

Аланды известны по всей Европе как рай для любителей рыбной ловли. Это архипелаг, состоящий из 6500 островов, а значит из огромного количества заливов и проливов, которые при первом взгляде можно принять за озера, так как они глубоко врезаются в сушу. Вода в них морская, но с малым содержанием соли, поэтому рыба здесь водится как морская, так и пресноводная. Кроме того, здесь много подводных каменных гряд и мелей. javascript:hotel('fin\_1154\_3.jpg')Ежегодно в Финляндии проводятся соревнования на самую крупную рыбу. Зачет проводится в пяти номинациях: окунь, судак, щука, сиг и форель (лосось) (этот зачет включает в себя морскую и озерную форель, морского и озерного тайменя). Кроме того, в каждой номинации отдельно производится зачет рыб, выловленных активным (спортивным), способом и выловленных пассивным, промысловым способом.

Для тех, кто не слишком силен в рыбной ловле, организуют специальные рыбалки.

**Сауна**

У финнов есть легенда, как родилась сауна. Капли дождя, просочившиеся сквозь протекающую крышу, попали на горячие камни домашнего очага. В доме воцарился ласковый ароматный жар. И тогда люди решили своими руками сделать то, что сумел сделать дождь.

В Финляндии 60 тысяч озер и на 4.8 млн. населения 1 млн. саун. Сауна (в переводе с финского — «баня») — это финская сестра русской бани, хотя часто ее противопоставляют бане, приписывая русской влажный пар, а сауне — сухой. Это противопоставление является безосновательным, потому что как в русской, так и в финской банях пар получают в печах-каменках путем обливания водой раскаленных камней. А влажность пара зависит от того, как часто смачивать камни водой. Прародительница русской бани и сауны — курная бревенчатая изба, баня «по-черному». Построены (срублены) финские бани так: предбанник, мыльная - парная с топкой вне парилки или по - черному.Финны всегда пользовались вениками, чтобы похлестать себя, а когда по-настоящему разогревались, окунались в холодную воду, «ныряли» в снежный сугроб. Ныне в Финляндии сочетают умеренную температуру (80-100 градусов) с достаточной влажностью (5-15%) и хорошей вентиляцией.

javascript:hotel('fin\_1154\_4.jpg')Есть у финнов поговорка - «Строй сначала сауну, а уж потом дом». Самое интересное, что в сельской местности жители долгое время так и поступали. Ведь в сауне они и мылись, и ночевали, и рожали детей, и коптили колбасу. Финны сумели бережно сохранить и приумножить традиции финской сауны. В Финляндии идет энергичное строительство бань. Явное предпочтение небольшим саунам, как правило деревянным, перед большими каменными, так называемыми коммунальными банями. Сауны строили повсюду: на чердаке или в подвале дома, в гостиницах, кемпингах, клубах, университетах и средних школах, на аэродромах и теплоходах.

Обычно сауны строятся у живописных озер. Окна домика сделаны с таким расчетом, чтобы под вечер (а финны пользуются сауной в конце дня), лучи заходящего солнца приносили ощущение тишины и спокойствия. «В сауне слезы высохнут, а плохое настроение сгорит», — говорят финны.

Еще одним видом развлечений финнов является сафари на собачьих упряжках или снегоходах, лыжные походы. Наиболее невероятными кажутся походы на оленьих упряжках и на лыжах-снегоступах.

Добродушные полудомашние олени - это самые популярные лапландские животные, а оленеводство и сегодня остается самым традиционным для Лапландии промыслом.

Посещение оленьей фермы отлично сочетается с другим местным развлечением - прогулками на лыжах-снегоступах (очень коротких лыжах овальной формы, сделанных в виде сетки, чтобы не проваливаться в снег). Ранее снегоступы применяли, чтобы, не напрягаясь, передвигаться за Полярным кругом.

**4.5 Традиционные календарные праздники, обряды, игры**

**(см. приложение № 9)**

javascript:hotel('fin\_1160\_1.jpg')Национальными праздниками Финляндии являются:

Новый год - 1 января

Крещение – 6 января

Страстная пятница - в апреле

Пасха - в апреле

Праздник весны, или трудящихся - 1 мая

Вознесение - в мае

Троица - в мае-июне

Иванов день - 22-24 июня

День всех святых - 1 ноября

День независимости - 6 декабря

Рождественские праздники - 24-26 декабря

В эти дни не работают государственные учреждения и многие частные фирмы, закрыты банки, – финны отмечают праздники. Самые веселые и радостные – 1 мая и Иванов день.

javascript:hotel('fin\_1160\_2.jpg')Центром первомайского праздника Вапунпяйвя, несомненно, является Хельсинки. Накануне вечером на статую Havis Amanda (фонтан с обнаженной девушкой) в центре города одевают белую «студенческую» кепку. Эта акция и становится сигналом к началу празднеств. Все выпускники институтов и университетов следуют примеру Аманды и тоже надевают на головы свои старые студенческие кепки и встречаются с однокурсниками. Рекой льется шампанское, пиво и, столь любимый в Суоми, медовый напиток sima. Финнов в этот день не узнать – традиционно сдержанные, они празднуют, устраивая танцы и шумные карнавалы.  
С конца мая до июля в Финляндии отмечают несколько традиционных праздников, с которыми связаны надежды на хороший урожай. Обычно в это время устраиваются пляски, поются старинные песни под аккомпанемент кантеле (напоминает гусли) и смычкового инструмента. При этом очень важно, чтобы традиционные для этих праздников настойки из вишен и яблок пились только из металлических бокалов.

javascript:hotel('fin\_1160\_3.jpg')Если Vappu – мероприятие, так сказать, городское, то Иванов день финны традиционно проводят на природе. Июньский «Праздник Полночного Солнца», день поклонения круглосуточному свету начинают праздновать с пятницы. В 18–00 закрываются абсолютно все магазины, улицы пустеют и за городом разжигают тысячи костров – огромных и маленьких. Когда-то язычники считали, что пламя отпугивает злых духов и разгоняет темные силы. Позднее это празднество приурочили ко дню поминовения Иоанна Крестителя, но традиция разжигать костры сохранена и поныне. На побережье Ботанического залива и на Аландских островах вместо костров принято устанавливать праздничные шесты - березки высотой чуть больше метра, а комнаты украшаются березовыми ветками и луговыми цветами. Катания на лодках, и, конечно, гадания – также неотъемлемая часть праздника, особенно популярная у молодых девушек. И если Ваш отдых в Финляндии совпадет с празднованием дня Юханнуса, – то незабываемые впечатления и забвение всех проблем и тревог гарантированы!

javascript:hotel('fin\_1160\_4.jpg')Совсем по-другому отмечают в Финляндии Рождество и Пасху. Эти праздники считаются сугубо семейными. И если Пасха с куличами и крашеными яйцами похожа на нашу, русскую, то к Рождеству готовятся обстоятельно и неторопливо. Уже в октябре открываются ярмарки святой Бригитты во всех крупных городах, где начинают продавать елочные украшения и подарки. В подготовке к торжеству нет места спешке – все это очень серьезно для жителей Суоми. И так медленно и неторопливо финны приходят к важнейшему из дней - дню святого Андрея (30 ноября), когда «Антти приглашает Рождество». На Сенатской площади в Хельсинки ставят огромную ель. Целый месяц дети могут принимать участие в процессе ее украшения - им отводят нижние ветви гигантской красавицы и проводят специальные экскурсии, во время которых им и предоставляется право пристроить на елку что-нибудь по своему вкусу. В каждом городе выбирают «Рождественскую улицу» - для особенно роскошной иллюминации. В Хельсинки уже почти пятьдесят лет такой улицей остается Александринкатц. Множество огней, иллюминации, свечей, звезд, сказочных метеоров – все это создает атмосферу сказочного праздника. Ровно за две недели до Рождества прекращаются занятия в школах и Вузах, большинство фирм отпускает сотрудников на каникулы. Саму же Великую ночь – финны предпочитают отмечать дома, в тесном семейном кругу, оставляя вечиринки дружеских компаний для Новогодней ночи. Финский же Санта Клаус, - космополит, для него одинаково радостны и католическое и православное Рождество.

У древних финнов Рождество не мыслилось без застланного соломой пола. Прежде чем расстилать солому, ее бросали горстями вверх, в потолок, гадая о будущем урожае. Солому расстилали под скатертью рождественского стола, ритуальные блюда праздничной трапезы ставили на пол, застеленный соломой, на соломе в рождественскую ночь спали.

Кроме государственных праздников в Финляндии отмечают также День Отца и День Матери, когда всем женщинам дети дарят розовые розы.

День независимости – праздник более официальный, и знаменит факельным шествием студентов и огромным приемом в Президентском дворце. В Хельсинки и окрестностях проводится множество концертов, в окнах домов жители зажигают свечи.