

## **Материалы для этнографической характеристики Кондокского и Вокнаволоцкого районов северо-западной Карелии.**

*Л. Л. Капица.*

Один из отрядов, направившихся летом 1927 г. в Карелию, в составе Л. Л. Капица, Г. Х. Богданова, Ю. П. Аверкиевой и художника-оператора В. А. Воротилова, под общим руководством Д. А. Золотарева, имел целью изучение Ухтинского района, с сосредоточением основной работы в районах Вокнаволоцком и Кондокском, откуда (от Кондоки) он должен был маршрутным порядком пройти через Лувозеро на Кимасозеро и по тракту, через Паданы, выйти к железной дороге. Таким образом, в задачи отряда, с одной стороны, входило углубление работы по отдельным вопросам, намеченным разведывательным отрядом Д. А. Золотарева в 1926 г., с другой, возвращение по новому маршруту должно было дать и новые задачи.

Не останавливаясь на общей характеристике района, уже данной Д. А. Золотаревым в его работе „В северо-западной Карелии“ и в общем кратком отчете о работе отряда, перейдем непосредственно к нашей работе в районе Вокнаволока, куда мы прибыли, пройдя по тому же маршруту, что и отряд 1926 года.

На запад от с. Вокнаволока, откуда мы начали свои работы, довольно густое население. Хозяйство здесь, в сущности говоря, хуторское, так как деревни представляют собою ничто иное, как группы хуторов, беспорядочно расбросанных на расстоянии от 0,5 км и более друг от друга. В промежутках между такими деревнями, по берегам озер, встречаются и отдельно стоящие хутора (табл. I).

Выселение на новые места все продолжается; мало земли, пригодной под пахоту, мало рыбы в озерах и, несмотря на громадные трудности, с которыми сопряжена разделка новых участков под пахоту, приходится выселяться и заходить, в поисках удобных участков, часто в очень глухие места. Этим создается большая разобщенность населения, тем более очевидная, если принять во внимание полное бездорожье, особенно в летнее время. Кроме лесной тропы, доступной только пешеходу, или в лучшем случае карбаса, хутор ничем не связан с внешним миром и ведет уединенную, зачастую совершенно изолированную жизнь, сосредоточенную вокруг своего хозяйства. Эта замкнутость населения отразилась и в народном творчестве. Мы читаем в Калевале:

Редко мы бываем вместе,  
Редко ходим мы друг к другу  
На пространстве этом бедном  
В крае севера убогом.

(Калевала, р. I).<sup>1</sup>

Для всего населения этого района центром является Вокнаволоок.

Другая группа деревень расположена к западу от Кондоки по берегу оз. Каменного и соединяющейся с ним целой системы озер. Характер расселения здесь совершенно тот же, что и в Вокнаволоцком районе. Центром для этой группы является Кондока. Любопытно отметить, что эти два центра местной жизни летом совершенно разобщены между собой. Так, несмотря на то, что мы имели многочисленные связи с местным населением, мы долгое время не могли получить точных сведений о летнем пути из Вокнаволока в Кондоку; почти никто не проходил летом по этому пути, и известия о нем были самые неточные и противоречивые.

Обращаясь к характеристике быта этих двух районов — Вокнаволоцкого и Кондоцкого, мы прежде всего отмечаем, что намеченную Д. А. Золотаревым культурно-бытовую границу должно продолжить, проведя ее от Юшкозера на юго-запад, причем деревни Костомукшу и Кондоку следует принять, как занимающие промежуточное положение: в них до известной

---

<sup>1</sup> „Калевала“, пер. А. Бельского. Москва. 1915 г.

степени переплетаются культурно-бытовые особенности обоих районов.

Далее необходимо отметить, что населению обоих этих районов, благодаря ряду причин, (см. статью Д. А. Золотарева „В северо-западной Карелии“) приходилось много общаться с финнами. Особенно способствовали этому общению разносный промысел и более удобное и легкое сообщение с финскими культурными центрами, чем с русскими.

В результате, культурное влияние Финляндии во многом наложило свой отпечаток на бытовую физиономию населения. Но многие культурные навыки, заимствованные из Финляндии, переплетаясь со старыми традициями, выливаются в очень своеобразные формы.

Естественные условия существования населения Финляндии в пограничной с Карелией полосе одинаковы с условиями существования карельского населения. Но финны, благодаря более высокому культурному уровню, стремятся всеми средствами улучшить условия своей жизни (жилище, орудия производства и т. д.), а карельское население заимствует у них эти усовершенствования.

Обратимся прежде всего к постройкам. В обследуемом нами районе мы встретимся с двумя типами изб. 1) Избы старого типа в форме буквы Г, где жилое помещение объединяется с хозяйственными строениями под одной общей крышей, и 2) значительное количество построек нового типа, где жилая часть совершенно отделена от хозяйственной. Этот второй тип, несомненно, заимствован из Финляндии. Финское влияние заметно и в раскраске обшивки домов в темно-красный цвет с белыми наличниками. Ниже я буду говорить подробно о финском влиянии в устройстве печей. Далее, следует указать и на внутреннее убранство, особенно на диван-постель, имеющий широкое распространение и, несомненно, заимствованный из Финляндии.

Все эти заимствования мы встречаем лишь по одну сторону от намеченной нами культурно-бытовой границы; по другую сторону заимствований нет (табл. II).

В пределах этой же границы интересно отметить применение косы, занимающей промежуточное положение между горбушей и обычной косой-стойкой. Горбуша широко распространена по



Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 1. Улица в д. Каменное Озеро (Вокнаволоцкий район).



Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 2. Изба старого типа (д. Бабыя Губа — Кондоковский район).

всему Северу. На болотной и кочковатой поже она единственное удобное орудие для сенокосения. Но работа с помощью горбуши составляет очень тяжелый труд. Прежде горбуша была широко распространена и в Финляндии; но здесь она подверглась изменениям, устранившим в значительной степени трудность пользования ею. Горбуша в первоначальной своей форме исчезает и заменяется усовершенствованного типа косой, занимающей среднее место между горбушей и косой-стойкой. Из Финляндии эта коса попадает в пограничную полосу и там распространяется, но не дальше намеченной нами культурно-бытовой границы.

Исчезла совершенно домотканная холщевая рубаша и штаны, заменившиеся рабочей блузой финского образца. Исчезают и лапти из широких берестяных полос, столь типичные для Карелии в сенокосную пору; им на смену появляются из Финляндии „кенги“ (kenkät) — кожаные сапоги на мягкой подошве с загнутым носком. Мужской костюм вообще совершенно утратил свои самобытные формы и заменился городским платьем. Однако, и в этом городском костюме чувствуются черты финской индивидуальности. Широкополая мягкая шляпа-кепка заменяет редко встречающийся картуз. Женский костюм гораздо устойчивее хранит свою самобытность. Наряду с городским платьем сарафан продолжает пользоваться широким распространением и бытует довольно прочно. Обязательная принадлежность замужней женщины — сорокка (lakki); она надевается во время свадьбы и по, старому обычаю женщина никогда без нее не появляется; сейчас сорокка утрачивает в этом районе свое значение. Волосы, заплетенные в две косы и заложенные вокруг головы (типичная прическа замужней женщины), прикрываются платком; появление женщины без сорокки считается возможным. Упорно сохраняется сорокка только у старух.

В домашнем хозяйстве тоже не мало следов финского влияния. Прялку, например, окончательно вытеснила самопрялка. Интересно отметить, что в этом районе совершенно исчезли ткацкие станки, и население всецело перешло на фабричные ткани. Любопытно отметить, что некоторые предметы, имевшие особенно широкое применение в домашнем хозяйстве, стали теперь выделяться в Финляндии фабричным способом

с сохранением, однако, обычных форм, применявшихся в хозяйстве. Как пример, можно привести пользующуюся широким распространением цедилку для молока. Вырезанная из узкого куска дерева — четырехугольная дощечка, посредине которой находится воронка, в виде четырехгранной усеченной пирамиды. В верхнем основании просверливается отверстие. Затем из плауна делается кисточка; она кладется на отверстие и служит фильтром, через который процеживается молоко. Сейчас цедилки, совершенно аналогичные по форме, но из оцинкованного железа с мелкой сеткой на месте плауна, выделяются в Финляндии фабричным способом.

Веками выработанные формы обычно логически обоснованы. Изучение их часто может оказать помощь государственной промышленности в целях выработки целесообразных и рациональных в условиях данной местности предметов и уберечь ее от снабжения населения предметами, вовсе для данного района неприемлемыми, что, к сожалению, часто наблюдается.

Влияние Финляндии в отношении культурных навыков хотя и нельзя назвать очень значительным, но наблюдать его все же приходится. Опрятность и чистота жилища, употребление вилок и ножей при еде, мытье рук и т. д. отличают население этих районов. Известной высотой культурного уровня объясняется отношение местного населения к основному богатству края — лесу. Мне удалось неоднократно наблюдать удивительную бережность и осторожность, с какой население стремится охранить лес от огня. Я проверил свои наблюдения и путем неоднократных расспросов; карел никогда не разведет в лесу костра, не осмотревши тщательно, достаточно ли безопасно выбранное им для этого место. Покидая костер, он его тщательно зальет водой и разбросает и никогда не уйдет до тех пор, пока не убедится, что в костре не осталось ни одного уголька. Мобилизация всех сил при лесных пожарах происходит моментально. Невольно сравниваешь это с тем, что приходилось наблюдать в области Коми, где рядом фактов можно установить прямо преступное отношение к лесам населения, жестоко истребляющего основу своего благосостояния.

Намеченные здесь положения о культурно-бытовых влияниях требуют еще тщательной и углубленной работы, для того,

чтобы можно было дать окончательные и твердые ответы по вопросам культурно-бытового районирования.

В заключение этой общей части своей работы хочу сказать несколько слов о народном искусстве этого района. Приходится отметить тот факт, что мы не встретили предметов, на которых было бы выявлено народное художественное творчество. Поражает отсутствие каких-бы то ни было украшений и резьбы на постройках, нет ни росписи, ни резьбы на утвари, никаких вышивок ни на полотенцах, ни на других отдельных частях костюма. Единственные встречающиеся вышивки — подолы рубах, вышитые крестом красным гарусом. Но и они встречаются только на старых рубахах. Вязаные изделия — чулки и рукавицы в лучшем случае вяжутся в простую двухцветную полосу.

Нижняя часть головного убора — сорокки имеет подвесочку прямоугольной формы, расшитую бисером. Но и здесь убого существует шаблонный рисунок, раз навсегда один и тот же, неуклонно встречающийся на всякой сорокке. Невольно сравниваешь с богатейшей орнаментикой головных уборов, полотенец, рубах и т. д. у тверских карел. Вопрос такого поражающего отсутствия образцов народного искусства тем более интересен и требует специального изучения, что в этом отношении северо-западная часть Карелии составляет единственное исключение и среди народов близко ее окружающих; поморы, лопари и даже население южной Карелии в большей или меньшей степени имеют свое искусство.

Не имея возможности изложить весь материал, остановимся пока на одном вопросе — о пище населения.

Много упорного и настойчивого труда вкладывает население рассматриваемого нами района в занятие земледелием. Вблизи деревни и нередко непосредственно возле самого дома располагаются поля. Но посевы постоянно находятся под ударом; главный враг их холодные ночи; бывают случаи, что  $t^{\circ}$  опускается на 2—3 $^{\circ}$  ниже нуля. Одна-две таких ночи сводят на нет весь урожай. Отлично взошедший, цветший и наливающийся хлеб может погибнуть, и труд весь пропадает впустую. Но даже и в урожайные годы семья среднего достатка может на своем хлебе просуществовать только 3—5 месяцев, редко больше. Встарину, когда применялась подсечная система

земледелия, достигалась очень высокая степень урожайности. Чубинский указывает, что бывали случаи, когда урожаем доходил до сам-80.<sup>1</sup>

Но с 50-х годов прошлого столетия с подсечной системой, как истребляющей лучшие леса, повелась энергичная борьба. Количество собираемого хлеба с этих пор начало резко падать. До сих пор старики вспоминают старое время, когда много можно было собрать хлеба, не то что теперь.

Из всего сказанного ясно, почему хлеб — одна из самых больших ценностей для карела. Интересное подтверждение этому мы находим в Калевале (руна 3-я).

Венемейнен состязается в пении с Юкагайненом и побеждает его. Гибнущий Юкагайнен просит Венемейнена отвлечь от него заклинания, предлагая ему за это „два славных лука“, затем „две славных лодки“, двух коней, затем золото, серебро — но ничто не может прельстить Венемейнена; тогда —

Молвит юный Юкагайнен:  
О, ты старый Венемейнен,  
Отпусти меня отсюда,  
Дай свободу от несчастья!  
Весь мой хлеб тебе отдам я,  
Все поля я обещаю,  
Чтобы голову спасти мне,  
Самого себя избавить,

и только, когда Венемейнен отказывается и от этого сокровища, Юкагайнен соглашается отдать ему сестру Айно.<sup>2</sup>

Недохват хлеба приходится пополнять, докупая муку или хлеб. В связи с этим существование карела тесно связано с заработком на промыслах, из которых главным являются лесозаготовки, а затем уже идут извоз и другие. Охота и розничная торговля в Финляндии сейчас совершенно отпали.

В связи с недостатком хлеба, естественно, имело широкое распространение примешивание к муке разного рода суррогатов. Беднейшая часть населения почти никогда не употребляет хлеба из чистой муки. Примешиваются солома, мох и особенно

---

<sup>1</sup> П. Чубинский. Статистическо-этнографический очерк Карелии, стр. 75. Труды Архангельского Статистического Комитета за 1865 г., книга 2-я. Архангельск. 1866 г.

<sup>2</sup> „Калевала“, пер. Л. Бельского. Москва, 1915 г.





Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 1. Изба бедняка (д. Бабья Губа — Кондожский район).



Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 2. Косьба косой (д. Каменное Озеро — Вокнаволоцкий район).  
Труды КИПС, № 16.

часто сосновая кора. Применяются суррогаты исстари. В Калевале (руна 33) читаем:

А пастух берет хлеб черствый,  
И сухую корку гложет,  
Овсяной грызет он хлебец.  
Хлеб с мякиной разрезает,  
Хлеб съедает из соломы,  
Хлеб жует с корой сосновой.<sup>1</sup>

В особенно тяжелые времена отдельным семьям приходится питаться и хлебом из чистой сосновой муки. Этот хлеб особенно много употреблялся в после-революционный период — в „голодные годы“. Остановимся подробнее на изготовлении „сосновой муки“.

Заготовка коры происходит весной, „после первого грома“.<sup>2</sup> Выбирается в лесу сосна, причем пробуют, легко ли сходит с нее кора. Дерево подрубается с одной стороны настолько, чтобы на землю совсем не упало. Сучья аккуратно обрубаются, и осторожно стесывается верхний слой коры, так, чтобы на дереве остался внутренний слой ее, прилегающий непосредственно к древесине. Затем ножом вокруг ствола делаются два кольцеобразных надреза, один от другого на расстоянии около метра. Между ними делается несколько продольных надрезов. На образовавшихся таким образом участках специальным скребком снимают кору. Скребок представляет собою инструмент из оленьего рога, длиною в 20—30 см; по форме он напоминает ручку, несколько изогнутую, на конце расширяющуюся лопаточкой, заточенной с двух сторон.

Снятые при помощи скребка пласты коры приносятся домой и сушатся на печке до тех пор, пока не станут совершенно хрупкими. Тогда они ломаются на более мелкие куски, толкутся в большой деревянной ступе и после этого уже мелются на ручных жерновах. Получается „сосновая мука“ светло-коричневого цвета. Чаще всего она подмешивается в ржаную муку в количестве от  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  всего количества муки. Но употребляется она и самостоятельно; тогда поступают следующим образом. Замешивается из сосновой муки с водой тесто, в него

<sup>1</sup> „Калевала“, пер. Л. Бельского. Москва. 1915 г.

<sup>2</sup> В. Н. Майнов. Поездка в Обонежье и Корелу, СПб. 1874 г., стр. 172.

прибавляется кислое молоко. Тесто раскатывается очень тонко, и из него делаются лепешки в 20—30 см в диаметре. Они сажаются в печь, откуда выходят готовые темно-коричневого цвета. На вкус они сильно отдают смолой.

Иногда муку делают и из березовой коры. Солома и мякина примешиваются в муку обычным способом.

Необходимо отметить, что в последние годы общее благосостояние края очень поднялось в связи с хорошими заработками. Благодаря этому, а также благодаря удовлетворительно налаженному снабжению населения хлебом по твердой цене при посредстве кооперативов примешивание суррогатов постепенно сводится на нет. Хлеб, таким образом, как мы видим, является основным предметом питания. Тесто готовится или пресное, или на закваске. Из кислого теста делают обычно небольшие, круглые, плоские хлебцы. Из пресного теста готовят плоские лепешки с круглым отверстием внутри; после выпечки их в печи их надевают на шесты и в висячем положении подсушивают над печью. Этот хлеб (reikä-leipä) употребляют главным образом, когда работают вдали от дома. Способ приготовления его заимствован из Финляндии и распространен только в тех частях Карелии, где вообще сильно финское влияние.

Помимо перечисленных видов хлеба, широкое распространение имеют так называемые шаньги. Шаньга — небольшая лепешка из ржаной муки, поверх которой наложен слой или вареного картофеля, или ячменной муки, или пшена или каких-нибудь ягод — брусники, черники и т. д. Часто пекут еще блинчатые пирожки с пшенной кашей. Шаньги и калитки пекутся чаще всего по праздничным дням.

Мука, кроме теста, употребляется еще на заболтку ухи.

Значительное место среди предметов питания занимает рыба. Самые рыбные промыслы имеют скорее всего потребительский характер. В маленьких озерах, по берегам которых раскинуты деревни, рыбы почти нет; она выловлена. Можно сказать, что во многих местах рыба не ловится, а вычерпывается. Ячея сетей настолько мелка, что вылавливаются даже мальки. Рыба употребляется не только в свежем виде; она заготавливается впрок — солится в бочках. Засол производится очень примитивным способом; рыба квасится, подгнивает,

издает скверный запах. Мелкая рыба заготавливается впрок еще следующим способом: берутся большие куски бересты, на них густым слоем раскладывается рыбка и сушится в русской печи. Высушенная она складывается в мешки и в таком виде сохраняется.

Соленая рыба употребляется в пищу или прямо в сыром виде, нарезанная кусками, или из нее варится уха. Кроме того, из рыбы, из свежей и из соленой, делаются „рыбники“. Преимущественно крупная рыба для этого чистится, моется, если свежая — солится и, завернутая в тесто из ржаной муки, запекается в печи. На столе верхняя корка рыбника срезается, и рыбу едят, закусывая срезанным хлебом.

Широкое распространение имеет уха из свежей и соленой рыбы, заболтанная, как я уже говорил, ржаной мукой. На столе подаются отдельно уха и рыба, выловленная из котла.

В особо исключительных случаях уха варится на чистом молоке, т.е., в котелок с молоком опускают прямо свежую рыбу. Это кушанье заимствовано из Финляндии и распространено только в пограничных с ней районах.

Карелы очень любят соленую и квашеную рыбу и, даже при наличии свежей, предпочитают часто ей соленую.

Мясо почти не употребляется, или употребляется в небольшом количестве и то, главным образом, в зимнее время. Гораздо большее значение имеют молочные продукты, особенно молоко и масло. Простокваша, сметана и творог употребляются реже. Самое молоко — сырое и топленое — подается главным образом к чаю и кофе (табл. III). Молочных продуктов больше в летнее время, а в страду они являются главным продуктом питания.

Из круп больше всего распространено и охотнее всего употребляется пшено.

Картофель — наиболее распространенный корнеплод. Реже можно встретить репу. Варится картофель не чищенный и чистится за столом во время еды.

Из ягод впрок заготавливаются морошка, черника и брусника.

Пьют карелы кофе и чай. Кофе употребляется главным образом в деревнях, общавшихся с Финляндией. Кофе варят в чайнике и обязательно прибавляют в него соль. Пьют его с топленым молоком.

Соли карелы вообще употребляют очень много, и недостаток ее во время соляного кризиса чувствовали очень остро. Достаточно отметить, что в это время целые партии на карбасах спускались к Белому морю и выпаривали соль из морской воды. Выпаривание производилось крайне примитивно. На большие железные противни наливалась морская вода, под противнями разводились костры. Вода выпаривалась, и получалась черновато-серая соль, горькая на вкус; она собиралась и привозилась в деревни.

В заключение перечня продуктов питания карел скажу несколько слов о спиртных напитках. К праздничным дням в большом количестве готовится так называемая „бражка“, которая варится из муки, сахара и солода. „Самогон“ не имеет никакого распространения. Нужно вообще отметить, что население края ведет очень трезвый образ жизни, и спиртные напитки, в частности водка, мало в ходу. До известной степени это объясняется и тем, что продажи вина по деревням нет.

На основании всего вышеизложенного мы можем сказать, что питание населения Ухтинского края очень просто и однообразно. И способы употребления пищи мало чем отличаются от распространенных на Севере вообще. С другой стороны, кое что перенесено из Финляндии — сухой хлеб (*reikä-leipä*), уха на молоке, кофе и т. д.

Основные элементы пищи — хлеб, рыба и молочные продукты.

Надо отметить, что употребление сосновой муки, помимо карел, встречается и у лопарей. Поморское великорусское население не знает ее употребления, что, повидимому, объясняется его большей зажиточностью.

В последнее время с повышением общего благосостояния карельского населения входит в употребление в довольно значительном количестве и белая мука.

Переходя к способам приготовления пищи, прежде всего обратимся к русской печи, где происходит вся главная стряпня.

Печь помещается обычно в избе, в правом или левом углу от входной двери, и устьем расположена перпендикулярно входным дверям. Печь на деревянном подпечьи складывается из камня и обмазывается глиной. Употребление кирпича-сырца не известно. Дымоход прямой. По типу своему эта печь имеет любопытные



Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 1. За сбиванием масла (д. Каменное Озеро — Вокнаволоцкий район).



Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 2. „Дай носик!“ — ласка, с которой обращаются к ребенку (д. Бабыя Губа — Кондокский район).

особенности (см. табл. IV). В центральной части печи расположено чело с устьем. На углу, обращенном к центру избы — камелек (pisi), в виде ниши, отделяющийся от устья стенкой. Камелек имеет свой дымоход, который внутри соединяется с общим дымоходом печи (см. табл. IV). Камелек служит главным образом для приготовления пищи. В верхней части камелька приделывался крюк, к которому можно было подвесить котелок. В нем варилась уха; можно было нагреть и чайник. Кроме того, камелек служил и для освещения. Тут клались сухие, смолистые поленья, яркое пламя которых освещало все вокруг. Такого типа печь представляет собой разновидность наиболее старую и очень характерную для всей северо-западной Карелии. Правда, с появлением керосина камелек потерял свое значение, как источник света, сохранившись лишь, как приспособление для приготовления пищи. В камельках более крупного размера верхний свод поддерживается железным стержнем. В печи второго типа мы замечаем дальнейшую эволюцию: исчезает каменный кожух над шестком и заменяется железным, а на месте шестка вставляется чугунная плита. Камелек, хотя и потерявший всякое практическое значение, однако, сохраняется. Наконец, в печах третьего типа, наиболее новых, на месте шестка — плита, камелек исчезает и устье иногда даже закрывается чугунной заслонкой или дверцами.

На основании рассмотрения указанных трех типов печей мне кажется возможным сделать следующие предположения. Возможно, что в старину в жилище карел был очаг открытый, какие до сих пор еще можно наблюдать у лопарей в их вежах. С появлением великорусского населения, колонизовавшего север, появляется в их жилищах и русская печь. Естественно, она заимствуется менее культурным местным населением, которое привносит однако в нее своеобразное видоизменение, сохраняя привычный камелек. Создается тот тип печи, который мы рассматривали, как наиболее старый; он представляет собою ничто иное, как сочетание очага с русской печью. Затем происходит более тесное соприкосновение с Финляндией, и печь эволюционирует дальше в направлении культурного усовершенствования шестка — появление плиты и постепенное исчезновение камелька, как потерявшего свой смысл пережитка. Такая эволюция произошла опять лишь по одну сторону от на-

меченной нами культурно-бытовой границы. К востоку от нее наблюдается другая картина. Камелек, как самостоятельная часть печи, исчез давно, и лишь более широкий и длинный шесток сохраняет сбоку для подвешиванья котелка крюк, когда-то бывший принадлежностью камелька.

Главная варка пищи происходит в печи, а на камельке и на плите варят уху и вообще пользуются ими лишь в вечернее время.

Инвентарь карельского домашнего хозяйства обычный: лопатка, ухват, помело и т. д. Муку и другие сыпучие продукты, предназначенные в расход, хранят в открытых коробах (когора), сделанных из широких кусков бересты прямоугольной формы и скрепленных лыком. Кузова эти бывают самых разнообразных размеров.

Тесто ставится в деревянной квашне (taikina) и замешивается руками. Из квашни тесто вынимают прямо на стол, крышку которого при этом обычно переворачивают. Раскатывают тесто деревянной скалкой (pualikka), а замешивают мутовкой. Мутовку вырезают из небольшой елочки, имеющей по окружности в одной плоскости несколько сучков. Эта часть елки обрубается, очищается от коры и лишних сучьев; оставшийся же ряд их пригибают кверху и в таком виде высушивают. Концы потом обрубают, и мутовка в виде палочки с венчиком на конце готова.

Картофель для шанег и калиток мнется в чашке деревянным пестом (petel).

Уху варят в медных котлах, круглых с плоским дном, нелуженых. Рыба вынимается деревянной рыболовкой-лопаточкой с ручкой загнутой под прямым углом и с прорезами для стока жидкости. Рыба складывается в деревянное корытце-кару, в которой и подается на стол. Солонки (suola-astie), обычно выдолбленные из дерева, в виде ковша с ручкой. В хозяйственном обиходе много разного рода круглых чашек (pahka), выдолбленных из „карельской березы“. В них хранят молоко, их употребляют и как тарелки для еды. Хлебают из общего котла деревянными ложками.

Кофе варят в медных чайниках. Широкое распространение имеют самовары. Чашки и стаканы — фабричного производства, много чугунных горшков.





Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 1. Женщина в рабочем рыболовном костюме (д. Каменное Озеро — Вокнаволоцкий район).



Фот. Л. Л. Капица. 1927.

Рис. 2. Печь в карельской избе (слева виден камелек — pisi).

Вот собственно и весь несложный инвентарь, применяемый при изготовлении и употреблении пищи.

Надо отметить, что деревянная самодельная домашняя утварь постепенно исчезает, вытесняемая фабричным производством. За последнее время в большом ходу алюминиевая посуда. Глиняной посуды очень немного; в домашнем обиходе только привозная, купленная. Своего изготовления — совсем нет, и ее не умеют делать. Весь домашний инвентарь не представляет собою ничего, что можно было бы отметить, как характерное исключительно для данного района. Как мы уже говорили, он лишен всяких украшений и орнаментики, а по форме общий с аналогичными им предметами, распространенными по всему европейскому Северу. Отличительной особенностью может служить разве только материал — карельская береза.

Все несложное и простое приготовление пищи лежит на обязанности женщины. Еда происходит за общим столом, как правило два раза в день — обед и ужин.

Я здесь совсем не касался обрядовых блюд. Это вопрос чрезвычайно интересный и сложный и требующий специальной длительной работы и изучения, чтобы его можно было бы осветить достаточно полно.

---