

рых нашли отражение в ряде общих черт материальной и духовной культуры.

А. Вийрес (Таллин)

ИЗ ИСТОРИИ САНЕЙ В ПРИБАЛТИКЕ

Известно, что прибалтийские финны заимствовали свое название саней (эст. *regi*, фин. *reki*) из балтских языков (ср. лит. *gōgės, gāgės* pl., латыш. *ragavas, ragus* pl., 'сани'). Балтским по происхождению является также термин, обозначающий санный путь: финское и карельское *keli* (ср. лит. *kėlinas*, латыш. *čel'is* 'дорога'). Возможно, что названия некоторых деталей саней в прибалтийско-финских языках также имеют балтские корни.

Указанные факты говорят о предполагаемой существенной роли балтских племен в развитии зимних перевозочных средств у прибалтийских финнов. О чем же свидетельствует этнографический материал по этому поводу?

В XIX–XX вв. в Прибалтике известно несколько разных типов крестьянских рабочих саней. Характерные для Западной Литвы пароконные простые сани (А) с двумя поперечинами и без грядок (продольных боковых брусев) резко отличаются от других типов саней в Прибалтике. Отличается и их название (лит. *blajos*). Они не могли послужить образцом для древних прибалтийско-финских саней, ибо свидетельствуют прежде всего о более новых средневековых связях с Центральной Европой.

Гораздо большую древность в Прибалтике имеют грядочные сани (В) с 3–5 парами копыльев, которые встречаются в ряде вариантов (подтипов). Среди них распространенные на эстонских островах и в северо-западной Эстонии, а также в юго-западной Финляндии сани со скрепами (Вб) стоят особняком. Для них характерны длинные деревянные гвоздеобразные скрепы,

которыми грядки прикрепляются к полозьям. Такие сани являются результатом усовершенствования простых саней. На западе Эстонии и Финляндии они свидетельствуют о древних связях со Скандинавией и также не могут служить доказательством балтского влияния на сани прибалтийских финнов.

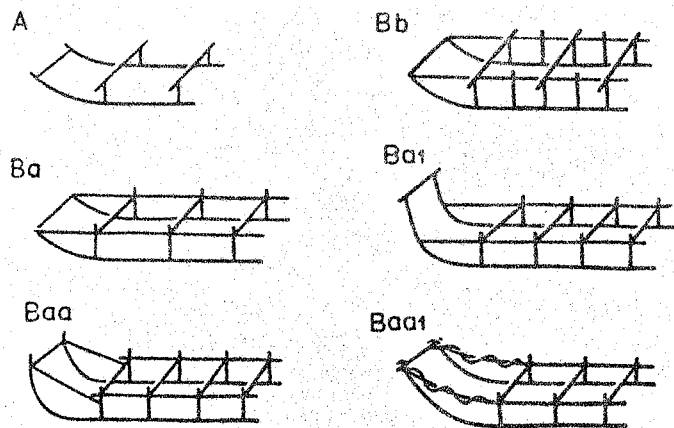


Рис. I

Совершенно другого происхождения остальные варианты грядочных саней, которые широко распространены во всей Прибалтике. Общая их особенность – прикрепление грядок не к полозьям, а к копыльям или поперечинам. Наибольшее распространение имеют сани со стуженем (Baa), широко известные во всей Восточной Европе (так называемые восточноевропейские сани). Гнутые высокие головки их полозьев прикреплены к первым копыльям при помощи витых вязев, стуженей. Западнее их на сравнительно узкой полосе во всей Прибалтике распространены простые грядочные сани (Ba), ареал которых продолжается на юге в Белоруссии. Их полозья имеют низкие головки с естественным изгибом из копани, длинные грядки впереди прикрепляются прямо к головкам. Такое их устройство говорит о

том, что они являются самым архаичным типом саней в Прибалтике, проникшим сюда с юга на раннем этапе развития земледелия.

Весьма вероятно, что сани Ва были теми первичными сельскохозяйственными санями, которые распространились среди прибалтийских финнов при посредничестве балтских племен. Позднее зародившиеся на их основе где-то в Северо-восточной Европе с ее глубоким и длительным снежным покровом сани Ваа постепенно распространились на запад и вытеснили своих старинных предшественников. Проникшие с запада в Прибалтику типы А и Ва, которые сложились в районах малоснежья, в свою очередь, потеснили сани Ва на восток.

Л. Душе (Рига)

ТВОРОГ И СЫР В БАЛТИЙСКОМ АРЕАЛЕ

В хозяйстве балтийских народов на одном из первых мест с древнейших времен стояло молочное животноводство, в котором отразились не только экономическое развитие, но и этнические и культурные связи этносов ареала.

В Прибалтике известны два способа приготовления творога. При первом — кислое молоко отстаивалось до естественного выделения сыворотки и белковая масса окончательно отделялась сцеживанием. В XIX в. такой способ применялся в Западной Латвии, а также в Эстонии, Карелии и некоторых местностях России. На основании языковых и письменных данных такой прием отделения творожной массы следует считать наиболее древним и на раннем этапе развития молочного животноводства распространенным во всем ареале. При втором способе творог получали путем свертывания кислого молока нагреванием, т.е. термически; как и в первом случае, процесс завершался сцеживанием. Термический способ приготовления творога в Прибалтике — более

позднее явление. Среди соответствующих свидетельств особого внимания заслуживают языковые данные. Названия творога в латыш. языке — biezpiens, kupinātais piens, sulinātais piens, baltais piens и др. — производные слова и семантически отражают отстаивание, сцеживание или внешний вид творожной массы, но не процесс термической обработки, в отличие от нем. Quark и родственного рус. творог (< варить). Соответствующие формы лит. varškė, восточно-латвийского tvorogs, vorogs, восточно-эстонского vorok являются заимствованиями из славянских языков. Локализация данных обозначений на юге и востоке может служить косвенным свидетельством направления проникновения гнетого творога в Прибалтику.

Основные виды сыра в Прибалтике XIX в. — творожный мягкий, творожный сухой, молочный. Творожный мягкий сыр делали, нагревая творог в молоке, в результате чего белковая часть молока свертывалась вместе с творогом и получалась мягкая сырная масса для непосредственного потребления. На основании данных языкового, фольклорного и сравнительно-этнографического материала мягкий сыр генетически связан с древним способом отстаивания творожной массы и относится к тому же периоду, что и сцеживание. В пользу этого свидетельствует, в частности, широкое ритуальное употребление мягкого творожного сыра во всей Латвии (ср. назв. Jāra siers).

Творожный сухой сыр делали путем сильного отжима и последующей сушки гнетого творога. Поэтому распространение сухого сыра по времени соотносится с появлением термического способа приготовления творога преимущественно в южной и восточной частях ареала.

Распространение гнетого творога и сухого творожного сыра в южной и восточной частях Прибалтики предопределялось этническими и культурными связями, а также конфессиональными обстоятельствами — запретом на потребление молочных продуктов во время католического и православного постов. Чтобы