

новой) и др. Ценность таблиц и рисунков снижена тем, что в подписях к ним не указаны соответствующие музейные номера публикуемого материала. А ведь совершенно очевидно, что без указания музейных номеров для исследователей будет затруднительно идентифицировать предметы среди тысяч других музейных номеров.

Читателю остается также непонятным, на каком основании иллюстрации разделены на рисунки и таблицы. Так, имеются рисунки, занимающие целую страницу (рис. 3 на стр. 15), в то же время на стр. 247 и 248 помещено по две таблицы. Досадны некоторые неточности в ссылках, опечатки, а также тот факт, что местами сохранено устаревшее административное деление (в статье Н. Н. Гуриной).

Тем не менее настоящий том Трудов в целом является большим достижением в изучении древнейшей истории и материальной культуры народов Прибалтики и соседних территорий. Кроме ценного и разнообразного материала по археологии, этнографии и антропологии, он включает положительный опыт совместных исследований представителей разных дисциплин, сотрудничающих в Прибалтийской объединенной комплексной экспедиции. Дальнейшее развитие комплексных работ с участием археологов, этнографов, антропологов, а также языковедов и представителей других смежных дисциплин — единственный путь к осуществлению основной задачи Прибалтийской экспедиции — глубокому и всестороннему изучению этнической истории народов Прибалтики и соседних с ней территорий.

Е. В. Рихтер, Э. Ю. Тыныссон

«*Eesti NSV TA Etnograafia Muuseumi Aastaraamat*» (Ежегодник Этнографического музея); XVI, Таллин, 1959, 313 стр.

В 1959 г. Этнографический музей Академии наук Эстонской ССР возобновил издание своего «Ежегодника» — вышел в свет выпуск XVI «*Etnograafia muuseumi aastaraamat*», подготовленный к пятидесятилетию Этнографического музея в Тарту (бывший Народный музей)¹. Сборник вышел на эстонском языке с резюме на русском и немецком языках. (Статьи, поступившие в редакцию ежегодника на русском языке, и публикуются на русском, с резюме на эстонском языке).

«Ежегодник Этнографического музея» предназначен для публикации материалов и исследований по этнографии эстонцев в первую очередь, а также по этнографии соседних и родственных им народов.

В рецензируемом сборнике опубликовано 11 статей и предисловие от редакции о пятидесятилетнем юбилее музея; общий объем их — 20 печатных листов. В сборнике помещено около 125 иллюстраций.

Значительная часть статей посвящена материальной культуре населения Эстонии и хозяйственным занятиям его; остальные — фольклору, лингвистике, историографии.

Статья «Эстонские бороны» (автор Л. Феокистова-Кивисаар) интересна уже потому, что хотя этнографы в общем немало занимались сельскохозяйственными орудиями эстонцев, но внимание их было обращено в основном на пахотные орудия. Автор описывает наиболее ранние из известных типов бороны — вершалины и суковатки, коленчатую борону, ведущую, по мнению автора, свое происхождение из Скандинавии и постепенно (начиная с XIV в.) распространившуюся по всей Эстонии, кроме юго-востока. Колончатая борона употреблялась на каменистых почвах. Из более поздних типов бороны рамная борона проникает в Эстонию во второй половине XIX в., сначала деревянная, затем — с железными зубьями и, наконец, цельнометаллическая. Автор рассматривает также такие поздние типы бороны, которые раньше вообще не фиксировались в этнографической литературе, — специальную «картофельную борону», «лапчатую борону» и затем пружинную. Рассматривая бытование различных типов бороны в историческом плане, автор подчеркивает, что появление и исчезновение их в значительной степени зависело от экономического положения крестьян; так, в остальных экономически районах северо-западной Эстонии деревянные бороны бытовали и в XX в., в то время как в южных районах еще в последней четверти прошлого века перешли к железной бороне. Автор удачно выявил различные локальные варианты бороны, собрал их терминологию, привел богатый сравнительный материал. Ценно и то, что автор не ограничивается описанием орудий, но характеризует районы их распространения, условия и способы их применения. Статья хорошо иллюстрирована и сопровождается оригинальными картами. Правда, статья перегружена описаниями, но автора трудно упрекать за это, поскольку значительная часть материала впервые появляется в этнографической литературе.

На статье Э. Льюке «О пище в эстонской деревне во второй половине XIX — начале XX века» хочется остановиться подробнее потому, что столь существенный вопрос, как народная пища, крайне мало освещен в этнографической литературе вообще, а в эстонской — в частности. В статьях по Эстонии, написанных буржуаз-

¹ Ранее ежегодник выходил под названием «Ежегодник Эстонского народного музея» (*Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat*).

ными авторами, рассматривались только отдельные виды продуктов питания и блюда — колбасы, толокно², да и таких статей немного. Вопросы питания, отражавшие расслоение крестьянства (питание батраков и др.), в них тщательно обходились.

В начале статьи Э. Льюке сообщает, что до середины XIX в. основной пищей эстонских крестьян был хлеб, который они вследствие недостатка зерна пекли с мякиной; масло, мясо, рыба были вообще редки на столе. После отмены крепостного права и с выкупом земли положение крестьян несколько улучшается по сравнению с прошлым: исчезает пушной (с мякиной) хлеб, увеличивается потребление продуктов животноводства. Очень существенную роль начинает играть картофель, который не только полностью вытесняет из употребления репу, но и значительно сокращает потребление хлеба. Крестьяне начинают переходить от традиционного двухразового питания к трехразовому, а в периоды особенно тяжелых работ (сенокос, жатва и т. п.) часто едят по четыре и пять раз. В южных, экономически более развитых районах, где было больше выкупивших землю крестьян, эти дополнительные трапезы получают даже определенные названия. Отмечается, что если раньше основным считался ужин, то с конца XIX в. начинают больше значения придавать обеду и варить к нему что-нибудь горячее. Автор устанавливает некоторые локальные различия в приготовлении пищи, а также касается ряда старинных обрядов и суеверий, связанных с едой. Пробуя определить качество и количество потребляемой крестьянами пищи, автор приводит некоторые статистические материалы, но они явно недостаточны и невыразительны.

Несмотря на то, что питание крестьян во второй половине прошлого века начинает улучшаться, многие продукты (мясо, рыба в первую очередь) употребляются еще в очень ограниченном количестве, остаются «нормированными» и выдаются за столом только порционно.

Автор справедливо подчеркивает при этом, что в бедняцких хозяйствах по-прежнему не хватало хлеба, а у части середняков питание даже ухудшилось: мясо, масло и другие ценные продукты, которые раньше расходовались дома, теперь стали продаваться на рынок, ибо большинство середняков прибретало землю в долг и испытывало поэтому постоянную нужду в деньгах для очередного взноса и выплаты процентов. Практически свое питание смогли улучшить только крестьяне, принадлежавшие к зажиточной верхушке деревни. В кулацких домах появились покупные продукты, на стол стали подавать блюда, которые раньше готовили только у помещиков. Начали организовывать кулинарные курсы. Характерно, что на них учились не только дочери богатых дворохозяев, но и служанки из богатых хуторов, занятые приготовлением пищи.

Пища батраков в это время, наоборот, значительно ухудшается, и кулаки начинают кормить своих рабочих отдельно, тогда как в крепостнический период все ели за одним столом. К этому времени относится возникновение ряда батрацких сатирических песен о скупости хозяек, народных шуток на этот счет и т. п.

Даже краткое изложение статьи показывает, что материалы о пище помогают осветить самые различные стороны крестьянской жизни.

Две статьи посвящены постройкам. Первая из них — Т. Хабихт «О крестьянском дворе и некоторых хозяйственных постройках юго-восточной Эстонии во второй половине XIX в.». Выбор темы вполне закономерен, так как основное внимание до сих пор обращалось на жилые постройки.

Автор характеризует типичную для рассматриваемой территории планировку дворов, сообщает ряд подробностей о породах деревьев, которые сажали во дворе, и типах изгородей, применявшихся в данном районе. Интересны данные о некоторых обычаях, например о соседской помощи при сборе соломой для кровли хозяйственных построек и т. п. Значительное место автор уделяет одной из основных надворных построек Эстонии — летней кухне, которая встречается в виде конического шалаша или срубной постройки. Летняя кухня в юго-восточной Эстонии часто имела пристройку, в которой ставили стол и скамьи и ели в теплое время года. В тех дворах, где держали семейных батраков, для них вешали отдельный котел в кухне или отводили им старую коническую кухню, а хозяева ставили себе срубную. В качестве летнего жилища использовали и клетки.

В статье подробно описаны различные типы бань, техника их постройки, пользование ими. Подчеркнуто, что баня считалась святым, чистым местом; в ней не только мылись, но там же обычно крестьянки и рожали, а знахарки и костоправы занимались лечением. На юге Эстонии бани, кроме того, часто использовали (как помещение с печью) для жилья. В них селились безземельные крестьяне, которые летом работали на хозяина двора, а зимой, как правило, занимались каким-либо ремеслом. К сожалению, автор обошел вопрос происхождения и распространения бань на территории Эстонии — проблему весьма интересную и недостаточно исследованную.

Автором хорошо использованы различные материалы: не только полевые, но и архивов Этнографического музея, Института языка и литературы АН ЭССР и Литературного музея им. Крейцвальда. Приведенная с большой полнотой терминология дана на местных диалектах.

² Н. Kurrik, Kama, «Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat» V, Tartu, 1929; еѐ же. Vorstid, «Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat», VIII, Tartu, 1934.

Нельзя признать удачным название статьи, которое шире ее содержания, так как постройки русских, сету и латышей этого района не описаны; лучше было бы говорить о постройках эстонцев юго-восточных районов республики. Вряд ли также был прав автор, ограничив себя описанием только тех надворных построек, которые выполняли некоторые функции жилища. Это обеднило исследование планировки двора. Можно было бы пожелать автору привлечь более богатые и выразительные сравнительные материалы.

Небольшая статья Г. Троска и Н. Шлыгиной «Заметки о поселениях и постройках прибрежных шведов» вводит в обращение новый полевой материал, собранный ими на северо-западе Эстонии. К сожалению, статья носит чисто описательный характер.

Статьи о рыбной ловле, помещенные в «Ежегоднике», представляют тем больший интерес, что морское рыболовство в Эстонии до сих пор мало изучено³. В статье В. Калитс «Рыбный промысел кихнуцев» рассматриваются различные формы морского рыболовства на о. Кихну. Наиболее интересен из них способ ловли неводом, который требовал большой затраты сил и поэтому способствовал сохранению коллективных форм труда. Для неводного лова существовали прочные коллективы, которые имели свои названия,— по фамилиям основных членов, каким-либо прозвищам и т. д. Из числа членов этого коллектива избирали шкипера; по семьям раздавали задания по плетению сетей.

Автор описывает подледный неводной лов, а также лов сетями, мережами, переметами, жерлицами, применявшиеся в прошлом, но ныне запрещенные способы — лучение и глушение рыбы через лед.

Автор не ограничивается описанием снастей и установлением времени их появления и исчезновения, но сообщает также и сведения о роли рыболовства в различные исторические этапы в жизни кихнуцев. В. Калитс убедительно доказывает, что рыболовство практически сошло на нет при буржуазном строе и возродилось в годы Советской власти, принеся материальное благосостояние населению этого маленького островка, когда-то самому отсталому и бедному во всей Эстонии.

Статья А. Лутса «О примитивных ручных способах рыбной ловли на морском побережье Эстонии» посвящена частному вопросу — ловле рыбы вручную; как правило, это лов не в открытой воде, а подледный, глушением. Автор отмечает, что подобные примитивные хищнические способы лова сохранялись только там, где рыболовством занимались случайно, а не в районах развитого рыболовства.

Интересна статья П. Аристэ «О древнем названии янтара у прибалтийско-финских народов»; автор констатирует, что использование янтара в качестве материала для украшений и поделок началось с неолита. Однако общности названий для янтара в финно-угорских языках нет: в части языков оно заимствовано, а в эстонском и финском употребляются для янтара искусственно образованные неологизмы. На основе старого литературного языка и диалектальных данных П. Аристэ устанавливает, что наиболее древним названием для янтара в эстонском языке было слово *helm*, или *helmi*, так же как у ливов (*el̃m*, *el̃maz*). В современном эстонском языке этот термин употребляется преимущественно для бус из стекла, янтара, камня.

В историографической части сборника помещено сообщение А. Воолмаа о рукописи известного эстонского просветителя Ф. Р. Крейцвальда, содержащей описание народной одежды Алатагузе и более широко — всего Вирумаа. Рукопись хранится в Эстонском этнографическом музее АН ЭССР. В сообщении Воолмаа приведены несколько таблиц оригинальных рисунков Крейцвальда и его сопроводительный текст к ним, а также сравнительные материалы из других коллекций музея. Крейцвальд впервые сообщает, между прочим, что «рыхуд» — металлические набедренные украшения — были характерной деталью женской одежды для материковой Эстонии в XIX в.

А. Вийрес характеризует путевые заметки конца XVIII — начала XIX в. Х.-И.-Ю. Шлегеля как этнографический источник. Заметки Шлегеля, как справедливо пишет А. Вийрес, представляют собой «источник первостепенной важности» для эстонской этнографии и, заметив от себя, для этнографии всего северо-западного края. Большой интерес представляет приложенная к статье карта, устанавливающая пункты, посещенные путешественником.

Особо стоит в сборнике статья Р. Вийдалеппа «Сказочник среди народа» — удачная в целом попытка дать живую картину того, как создавались, исполнялись и передавались народные сказки.

Полезна небольшая информация Ю. Линнуса о некоторых фондах Этнографического музея и путях формирования его архивов. Работа музея по организации сети корреспондентов мало известна широким кругам нашей научной общественности, и статья Линнуса, надо надеяться, привлечет должное внимание к этому методу сбора этнографических материалов.

Выпуск XVI «Ежегодника Этнографического музея» свидетельствует о значительном размахе работы музея и росте его кадров. Несомненным достоинством сборника надо признать публикацию статей, во многом расширяющих и дополняющих наши

³ Один из авторов, участвующих в этом сборнике, — А. Лутс писал на эту тему ранее (См. А. Лутс, Эстонское морское рыболовство в XIX—XX веках, «Сов. этнография», 1959, № 3).

сведения по этнографии Эстонии. Некоторые статьи вводят в научный оборот новые полевые и архивные материалы Этнографического музея и Литературного музея им. Ф. Р. Крейцвальда и научного архива Института языка и литературы Академии наук ЭССР. К числу научных достоинств «Ежегодника» надо отнести богатый аппарат, а также весьма полную терминологию, данную с соблюдением особенностей диалектов. Необходимо отметить, что в «Ежегоднике» выдержано одно из важнейших условий полноценной публикации этнографических работ: большое место отведено иллюстративному материалу — картам, рисункам, фотоснимкам.

Однако редакции «Ежегодника Этнографического музея» и ученому совету музея следует учесть некоторые недостатки этого юбилейного выпуска. Прежде всего, это явный перевес статей по материальной культуре; в нем нет статей, посвященных духовной жизни, обычаям и обрядам, семейному быту эстонского крестьянства, бедно представлено народное творчество. Пора обратить также пристальное внимание на всестороннее изучение жизни эстонского колхозного крестьянства и рабочего класса Эстонии.

Л. Н. Терентьева, Н. В. Шлыгина

Е. М. Пещерева, *Гончарное производство Средней Азии*. Труды Ин-та этнографии АН СССР, новая серия, т. XLII, М.—Л., 1959, 395 стр.

Рецензируемая книга, подводящая итоги многолетним полевым исследованиям автора, написана на большом фактическом материале, собранном непосредственно самой Е. М. Пещеревой в Таджикистане и Узбекистане, гончарство которых она изучала, периодически в течение ряда лет посещая обе эти республики.

Положив в основу исследования полученные на месте конкретные этнографические данные, Е. М. Пещерева дает в своей монографии глубокую всестороннюю характеристику современного среднеазиатского гончарства и намечает основные пути, по которым оно развивалось, начиная от довольно простых и примитивных его форм, когда изготовление глиняной посуды, входя в круг женских занятий, находилось еще на стадии домашнего производства, до сравнительно высоко развитых, когда гончарство, перешедшее со временем к мужчинам, использовавшим при формовке сосудов ножной гончарный станок, стало одним из видов городского ремесленного производства. Работа Е. М. Пещеревой особенно ценна еще и потому, что в приводимой в ней характеристике среднеазиатского гончарства последнее представлено и с технической и с общественной стороны. Несомненно, что такое двустороннее освещение, являясь большой заслугой автора, выгодно отличает этот труд от других подобных работ.

Рецензируемая монография содержит, помимо введения и заключения, две части, соответственно тем двум стадиям развития гончарства, которые намечает Е. М. Пещерева. Первая часть книги — «Женское гончарное производство» — состоит из шести глав, где излагаются сведения по домашнему гончарству, основанному на примитивной ручной технике, в том его виде, как его наблюдала Е. М. Пещерева в некоторых районах горного Таджикистана, к югу от Зеравшанского и Алтайского хребтов. В первой главе указываются места распространения женского гончарного производства в пределах Средней Азии и те условия, в которых оно существует. Е. М. Пещерева отмечает, что женское гончарство до самого последнего времени существовало в таких районах горного Таджикистана, как долина р. Ягноб, некоторые долины южного склона Гисарского хребта, отдельные местности в верхнем и среднем течении р. Кафирниган и по ее притокам. Оно было зафиксировано также вдоль р. Вахш, в долинах рек Кызыл-Су и Ях-Су и по их притокам, в ряде таджикских селений между Вахшем и Кафирниганом, в долине Сурхоба в Каратегине, в нижнем течении р. Хингоу в Тавиль-Даре и Чиль-Даре, в районе Калаи-Хумба на Пяндже, в Нульванде, Вахане, Ишкашиме, в долине р. Хуф и Шугане (группа селений Дармарахт). Повсюду здесь, как сообщает Е. М. Пещерева, производство посуды носило сезонный характер и велось в условиях домашнего хозяйства.

Во второй главе подробно описана техника изготовления лепной посуды: приготовление глиняного теста, формовка изделий и последующая их обработка, ornamentация, обжиг. Перечислены и описаны применявшиеся при выработке посуды инструменты. Материалы ряда отдельных мест долин Хуфа и Ягноба, Файзабадского района (группа селений Гумбулак) и левобережья р. Вахш, селения Питауди в долине Ях-Су, района Чиль-Дары в нижней части бассейна р. Хингоу и селения Сари Шухон в Каратегине, в которых гончарство стояло на разных уровнях развития, отражают отдельные этапы развития женского гончарства.

Последний раздел второй главы отведен проблеме возникновения ручного круга. Проанализировав приемы лепки сосудов, применяемые таджикскими женщинами, Е. М. Пещерева приходит к справедливому выводу, что развитие гончарной техники на ранних стадиях может идти, хотя и близкими, но все же своими отдельными путями. Несмотря на то, что повсюду, где еще сохранилось женское гончарство, посуду делают единым ручным способом, сама лепка осуществляется двумя различными приемами — спиральным и кольцевым, причем более распространен первый из них. Про-