



ФИННЫ

Авторы: Н. В. Шлыгина

ФИННЫ (самоназвание – suomalaiset), 1) граждане Финляндии; 2) финно-угорский народ, осн. население Финляндии. Численность 4,9 млн. чел. (2014, по данным Статистич. центра). Живут также в Швеции (св. 400 тыс. коренных Ф., в осн. на востоке – 2012, перепись; 674,9 тыс. иммигрантов из Финляндии и их потомков – 2008, перепись), США (623,5 тыс. чел. фин. происхождения – 2000, перепись), Канаде (131 тыс. чел., из них 73 тыс. чел. в пров. Онтарио – 2006, перепись), России (20,3 тыс. чел., в т. ч. в Карелии 8,6 тыс. чел., Ленингр. обл. 4,4 тыс. чел., С.-Петербурге 2,6 тыс. чел.; [финнами-ингерманландцами](#) назвали себя 0,4 тыс. чел. – 2010, перепись) и др. Говорят на фин. языке. Верующие в осн. лютеране, есть моравские братья (с 1730-х гг.), евангелисты (с 1840-х гг.), методисты, баптисты и др., на востоке имеются православные.

Предки Ф. – прибалтийско-фин. племена, расселившиеся по Финляндии во 2–1-м тыс. до н. э. и вытеснившие местное население (в т. ч. предков [саамов](#)). В средние века выделяются племена суоми (сумь др.-рус. источников) на юго-западе, хяме (др.-рус. [емь](#)) в Центр. Финляндии и саво на востоке. Для зап. Ф. характерны связи со Скандинавией, для восточных – с Приладожьем и Верхним Поволжьем. До кон. 19 в. в с. х-ве преобладало земледелие (рожь, ячмень и др.; до 2-й пол. 19 в. сохранялось подсечно-огневое земледелие, особенно на востоке; с 20 в. выращивают в осн. картофель, овощи, кормовые культуры), с кон. 19 в. ведущими становятся молочное животноводство (коровы финской породы и [айрширской породы](#)), птицеводство. Традиционно развиты лесные промыслы, рыболовство. Крестьянские поселения на западе до 16–17 вв. кучевой планировки, затем – хутора, на востоке – однодворки. Усадьба состоит из жилого дома, риги (риихи), клетки (айтта), бани (сауна) и др.; на юго-западе распространён замкнутый двор. Жилище срубное, преим. трёх- или многокамерное, часто очень вытянутое в длину, иногда Г- или Т-образное в плане, со

2-й пол. 18 в. – также двухэтажное; на юго-востоке распространён дом-двор сев.-рус. типа. В осн. жилom помещении (тупа; на юго-западе, севере и востоке – пирти, перти) у входа стоит печь; по др. сторону от сеней (порстуа) ставится такое же помещение с печью (тоиттупа, воорасте тупа, заал), на юго-западе (бассейн р. Кокемяэньоки) – с варочной и хлебной печью (пекарня – пакари); часто в сенях или во второй тупа выделяются дополнительные, первоначально неотапливаемые помещения (каммора, каммар). Курная печь складывалась обычно из камня, часто имела дымовые каналы, выходящие в челе печи, и шесток с подвешенным котлом (на западе пищу готовили на шестке, на востоке – также в устье печи, там же пекли хлеб и пироги), на востоке (Саво и Карьяла) – высокое опечье, в пограничных областях с Карелией – низкий короб со входом в подпол (голбец). С 17 в. на западе распространяется печь с дымоходом в виде раструба над шестком; известны и печи типа «голландки». Жильё обильно украшалось тканями, полихромной росписью и резьбой на мебели (шкафы, на западе – двухъярусные и раздвижные кровати) и утвари (прялки, хомуты, колыбели, на западе – двухполозные, на востоке – подвесные).



Женский костюм Восточной Финляндии: рубаха с вышивкой на груди (реккопайта), чёрная шерстяная юбка с красным подолом, фартук из полос

Традиц. женский костюм – рубаха или блуза, однотонная, полосатая или клетчатая юбка, передник, лиф с глубоким вырезом (лииви). Вост. Ф. носили туникообразную рубаху с вышивкой на груди (реккопайта) и разрезом сбоку, скалывающимся фибулой, белый полудлинный кафтан с клиньями от талии (виитта), до нач. 19 в. – несшитую одежду на лямках (хурстут; ср. [Ижора](#)), в пограничных с Карелией районах – сарафан; головной убор полотнячатый (хунту), у православных – типа рус. [кики](#) (сорокка, харакка).

На востоке пекли в печи ржаной хлеб (руислиппу); на западе хлеб пекли вне жилого помещения неск. раз в год в виде ржаных лепёшек с отверстием в центре (рейкялейпя),

красного сукна и парчи, белый кафтан (виитта), на голове – полотен...

Рис. Е.Н. Федорченко

которые затем хранили нанизанными на шест под потолком. На западе делали домашний сыр, тянущиеся формы кислого молока (виили), на востоке – комковую простоквашу. Готовят также супы (гороховый – хернекейтто, рыбная

уха с молоком – калакейтто и др.), рыбу (в т. ч. копчёную, маринованную – граавилохи, вымоченную в щёлоче – липеакала), грибы, на Рождество (Йоулу) – ржаной пирог с рыбой (калакукко), на Пасху – пудинг из ржаной муки (мямми), на Иванов день (Юханнус, на юго-западе – Меттумаари, от старошведского midhsumar) – суп из молока и сыра (юханнусюусто), омлет (мунавелли) и др. Осн. напиток на западе – пиво, на востоке – квас. На Иванов день украшали дома зеленью (в т. ч. срубленными берёзками), в Похьянмаа ставили «иванову ель» (юханнускуси) с ободранными ветками, на востоке жгли костры (юханнускокко), в т. ч. в виде высоких башен, и др.

Литература

Лит.: Sirelius U. T. Suomen kansanomaista kulttuuria: esineellisen kansatieteen tuloksia. [Hels.], 1919–1921. Osa 1–2; Manninen I. Die finnisch-ugrischen Völker. Lpz., 1932; Valonen N. Zur Geschichte der finnischen Wohnstuben. Hels., 1963; Vilkuna K. Isin työ – veden ja maan viljaa, arkityön kauneutta. Hels., 1976.