ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО

Факультет физической культуры и спорта

РЕФЕРАТ

по этнологии

на тему:

*«Этническая характеристика Эстонии»*

Тирасполь – 2006

**План**

1. Географическое положение

2. Антропологическая характеристика

3. Религиозная характеристика

4. Традиции

5. Лингвистическая характеристика

6. Хозяйственно-культурная характеристика

**1. Географическое положение**

Эстония расположена в северо-восточной части Европы, на южном берегу Финского залива Балтийского моря. Ближайший северный сосед – Финляндия. От Таллинна до Хельсинки по морю всего 87 км. Чуть дальше, в 401 км на северо-запад от Таллинна, находится столица Швеции – Стокгольм. Река Нарова и Чудское озеро служат водоразделом между Эстонией и Россией. Южная Эстония имеет сухопутную границу с Россией и Латвией. Площадь Эстонии 45 227 км2.

**Природные ресурсы**

Эстония равнинная страна. Большая часть территории лежит на высоте 50 м над уровнем моря. Высшая точка – 318 м – холм Суур Мунамяги в южной Эстонии. Это самая высокая точка Балтии.

Эстония – морскоегосударство. Сильно изрезанная береговая линия вместе с островами составляет 3794 км. В Эстонии более 1500 островов, самые крупные из них – Сааремаа, Хийумаа, Муху, Вормси, Найссаар, Аэгна, Прангли, Кихну, Рухну, Абрука и Вилсанди. Морские острова составляют 9,2% территории.

В Эстонии более 1000 озер. Чудское озеро, по-эстонски Пейпси, – 3555 км2 – занимает четвертое место в Европе по величине.

В Эстонии умеренный морской климат. Благоприятный сезон для туризма – с начала мая до середины октября. В летние месяцы температура воздуха 15–25 °C. Благодаря мелководью, вода в море и озерах быстро прогревается и доходит в июле до 20–24 °C. Купальный сезон продолжается с начала июня до конца августа. Эстонcкие пляжи – прекрасное место для семейного отдыха с детьми. В мелкой и теплой воде с чистым песчаным дном для отдыхающих нет ни малейшей опасности. На природных пляжах, протянувшихся на десятки километров, можно отдохнуть в полном уединении.

Зимой в Эстонии хорошо кататься на лыжах. Лучший месяц для этого – февраль.

В северной части Эстонии расположено известняковое плато, северный край которого образует крутой уступ – Северо-Эстонский глинт, тянущийся вдоль всего северного побережья от Нарвы до мыса Пакри. Местами глинт полого спускается к самому морю (мыс Пакри) или внезапно удаляется и становится крутым обрывом (наибольшая высота в Онтика – 56 м). На известняковом плато, покрытом лишь тонким слоем почвы, встречаются уникальные поля можжевеловых зарослей.

Своеобразие и привлекательность южной части Эстонии придают многочисленные озера и возвышенности Отепя, Хаанья и Сакала. Реки, берущие начало на возвышенностях, текут по древней долине, неожиданно открывая взорам обнажения красноватого девонского песчаника.

В Эстонии насчитывается 11800 болот. Их общая площадь 9150 км2, что составляет свыше 20% территории. Интерес представляют друмлинные ландшафты Вооремаа и Кырвемаа, водопады на реках Ягала, Кейла, Нарова и карстовые источники. Огромное богатство Эстонии – леса, покрывающие около 40% территории. Эстония расположена в зоне смешанных лесов, хотя есть преобладание хвойных пород. В леcах водятся лоси, кабаны, косули; встречаются волки, медведи, рыси, белки-летяги. Фауна птиц насчитывает около 350 видов, из которых широко распространены глухарь, куропатка, рябчик, тетерев. В море обитают салака, треска, судак, килька и угорь.

**Особо охраняемые природные территории**

Имеется национальный парк Лахемаа. Национальный Парк Лахемаа расположен на территории, включающей в себя девственные ландшафты различных типов – прибрежные низменности, сосновые леса, известняковые плато, каменистые поля, водопады и быстрые реки. Природный национальный парк находится на побережье Финского залива, в центральной части Северо-Эстонской низменности, площадь 64,9 тыс. га. Организован в 1971.

Для северной части парка характерны каменистые о-ва, бухты, валунные поля с гигантскими каменными глыбами, сосновые и еловые леса. В центральной части обширная равнина с альварами, водопадами, карстовыми полями, болотами. В южной части много озёр, речек с порогами и водопадами.

В лесах обитают лось, кабан, косуля, рысь; на водоёмах – водоплавающая дичь.

На территории парка памятники архитектуры и культуры (древние городища, могильники). Есть культурные ландшафты, где хозяйственная деятельность (с/х, рыбное, лесное производство) проводится в интересах парка. Сохраняются и поддерживаются традиционные ремёсла, взяты под охрану отдельные деревни, хутора.

Посещение парка регламентировано, экскурсии имеют познавательный и оздоровительный характер. В зонах природных ландшафтов, где ограничено посещение, проложены природно – учебные тропы (длина до 15 км), которые оборудованы указателями. Для оздоровительного отдыха выделены зоны с пансионатом, мотелем, домом отдыха (поселок городского типа Вызу и его окрестности).

В Эстонии есть 4 заповедника (Вийдумяэ, Вильсанди, Матсалу, Нигула) и 30 заказников.

*Вильсанди,* группа островов Балтийского м. и северо-западного побережья о. Сааремаа, в Эстонии. Площадь 10 689 га, в том числе акватория 9400 га. С 1910 организован орнитологический заповедник (о-ва Вайка и Вильсанди). Обитает свыше 200 видов птиц, в том числе гага, серый гусь, лебедь-шипун, скандинавский горный конек.

*Матсалу*, залив Балтийского моря на западном побережье Эстонии. Длина 21 км, средняя ширина 4 км. Мелководен. В залив впадает река Казари. Берега песчаные, покрыты камышом и тростником. Заповедник Матсалу и его окрестности – место обитания большого количества видов водоплавающих птиц. Матсалуский заповедник, расположен на 50 островах Моонзундского пролива. Площадь 13,5 тысяч га (1973). Основан в 1957 на базе орнитологического заказника и охотоведческого учебно-опытного хозяйства для охраны природных комплексов и разнообразной фауны птиц (около 250 видов, в том числе свыше 160 гнездящихся). Орнитологические исследования на территории Матсалу ведутся с 1870. Особенно многочисленны в заповеднике водоплавающие и болотные птицы. На пролёте – стаи лебедей-кликунов, северных уток и куликов. В тростниках гнездятся лебеди-шипуны, серые гуси, линяют селезни крякв и красноголовых нырков. На травянистых лугах устраивают свои гнёзда речные утки, много куликов. На островах гнездятся гаги, хохлатые чернети, пеганки, крохали, турпаны, чайки и крачки.

Заповедник *Нигула* находится на юго-западе Эстонии. Основан в 1957. Площадь 2771 га. Представляет собой верховое болото с залежами торфа до 4 м и сосновые леса. В лесах обитают лось, косуля, кабан и другие животные и птицы.

**2. Антропологическая характеристика**

Население Эстонии составляет 1,37 миллиона жителей. В Эстонии проживают представители более 100 различных национальностей. Последняя перепись населения проводилась в 2000 году. Плотность населения: 30 чел./км2 Рождаемость (2003): 9,7/1000 чел. Смертность (2003): 13,5/1000 чел. Городское население (2003): 67,5%. Сельское население (2003): 32,5%. Проживающие национальности: эстонцы (68%), русские (26%), украинцы (2%), белорусы (1%), финны (1%), остальные (2%).

Всего около 500 тысяч жителей или 32% принадлежат к различным этническим группам, отличным от эстонской. Жители Эстонии всё больше видят Эстонию как многокультурное и многонациональное государство. Согласно *Исследованию межнациональных отношений*, проведённому в марте 2000 г., 75% эстонцев считают, что многообразие национальностей и культур обогащает Эстонию и делает её более интересной. 86% эстонцев находят, что разные национальности могут сосуществовать на территории одного государства и иметь хорошие взаимоотношения.

До II Мировой войны Эстония была относительно гомогенным обществом – национальные меньшинства составляли 12% от всего населения. Наиболее значимыми меньшинствами были русские, немцы, шведы, латыши, евреи, поляки, финны и ингерманландцы.

К 1991 г. меньшинства составили более одной трети всего населения, что явилось главным образом результатом принудительной миграционной политики в период советской оккупации – административная и военная иммиграция неэстонцев из других республик СССР, а также депортация эстонцев в различные районы Советского союза. Преобладающее число мигрантов являются выходцами из России, Украины и Беларуси, а также из других регионов СССР, таких, как Татарстан, Азербайджан, Армения и т.д.

Меньшинства, кроме русского, на сегодняшний день составляют 6,5% от всего населения. В отличие от русского меньшинства, они не имели поддержки властей на сохранение и развитие своей культуры и языка вплоть до 1991 г., когда Эстония вновь обрела свою независимость.

Согласно итогам переписи, на 31 марта 2000 года постоянное население Эстонии составило 1376,7 тысячи человек (по данным переписи 1989 года, – 1565,7 тысячи), из них 634,7 тысячи мужчин и 742 тысячи женщин. Доля женщин выросла с 53,3% в 1989 до 53,9% в 2000 году, что связано с более активной эмиграцией мужчин. В Таллинне живут 404 тысяч жителей (из них 182 тысячи мужчин), в Тарту – 101,2 тысячи (44,9 тысячи мужчин).

Наличное население составило лишь 1370,5 тысячи, что на 202,4 тысячи меньше, чем по прошлой переписи. Наличное население, отмечают эксперты Статистического бюро Эстонии, уменьшилось из-за естественной убыли, эмиграции и из-за «временного нахождения за границей множества постоянных жителей». Перепись 2000 года зарегистрировала больше временно отсутствующих в постоянном месте жительства, временно находящихся вне постоянного места жительства.

По данным переписи, население Эстонии оказалось на 62,5 тысячи ниже расчетного (по данным ежегодного учета, на 1 января 2000 года в стране жило 1439197 человек). По мнению экспертов Статистического бюро Эстонии, разница частично вызвана недоучетом части мигрантов, частично недоучетом населения самой переписью – последний, по их оценкам, составил 2%. Кроме того, выезд после 1989 года лиц, состоявших на службе в Советской армии, и членов их семей частично не был принят во внимание при учете эмиграции. В Эстонии нет юридического регулирования регистрации по месту жительства, в результате чего много постоянных жителей не зарегистрировались по месту жительства или же реально живут в другом месте. Эта затрудняет получение сведений об эмиграции и внутреннем перемещении и влияет на точность результатов переписи.

Национальный состав

На протяжении последних ста лет доля эстонцев в Эстонии стабильно снижалась. По переписи 29 декабря 1881 года они составляли 89,7% населения, немцы – 5,3%, русские (с украинцами и белорусами) – 3,4%, шведы – 0,6%, латыши – 0,5%, евреи – 0,4%. По переписи 28 января 1897 года эстонцы составили 89%, русские – 4%, немцы – 3,4%. К 1914 году доля эстонцев, по оценке, упала до 87%, русских – выросла до 6–7%. По переписи 28 декабря 1922 года эстонцы составили 87,6%, русские 8,2%, немцы – 1,7%, шведы – 0,7%, евреи – 0,4%; по переписи 1 марта 1934 года: эстонцы – 88,1%, русские – 8,2%, немцы – 1,5%, шведы – 0,5%, евреи – 0,5%. В советский период доля эстонцев неуклонно снижалась, достигнув к 1989 году 61,5%.

Нынешняя перепись населения показала значительный рост доли эстонцев: с 61,5% в 1989 до 67,9% в 2000 году. В то же время доля русских упала с 30,3% до 25,6%, украинцев – с 3,1% до 2,1%, белорусов – с 1,8% до 1,2% и финнов – с 1,1% до 0,9% населения. Представители остальных национальностей в сумме составляют 1,7%, кроме того 0,6% ответивших не указали своей национальности.

Столь высокая доля эстонцев была неожиданной даже для эстонских властей, которые старательно вели учет национального состава, каждый год рапортуя об увеличении доли эстонцев. Дело в том, что ежегодный учет изменения численности различных национальностей велся на основе данных переписи 1989 года и рождаемости, смертности и миграций представителей различных национальностей в последующие годы. Результаты ежегодного учета на начало 2000 года были следующие: из 1439,2 тысячи населения 65,3% составили эстонцы и 28,1% – русские. Результаты же переписи хоть и продемонстрировали меньшее количество населения, чем ожидалось, зато показали, что доля эстонцев выросла за 11 лет не на 3,8%, а на 6,4%. Расхождение результатов переписи и результатов ежегодного учета объясняется просто: ежегодный учет учитывал рождаемость, смертность и миграции, но не учитывал ассимиляцию, а перепись ее учла и часть разницы в 2,6% – это как раз те потомки смешанных браков, которые в 1989 году были записаны русскими, украинцами и т.д., а в 2000, по вполне понятным причинам, записались эстонцами.

Место рождения

Результаты переписи 2000 года наглядно демонстрируют «очищение» прибалтийской республики от неместных уроженцев (как, впрочем, и очищение Эстонии от населения вообще): если в 1989 году уроженцами Эстонии были 73,7% ее жителей, то в 2000 – 80,8%, тогда как выходцами из России оказались соответственно 19,2% и 13,9%. Согласно Исследованию межнациональных отношений, проведённому в марте 2000 года, 75% эстонцев считают, что многообразие национальностей и культур обогащает Эстонию и делает её более интересной и 86% эстонцев находят, что разные национальности могут сосуществовать на территории одного государства и иметь хорошие взаимоотношения.

Гражданство

Значительная часть нынешних жителей Эстонии до сих пор не имеют эстонского гражданства: им обладают лишь 80,1% постоянного населения (это практически все эстонцы и менее 40% неэстонцев), 6,2% приняли российское гражданство, 0,2% являются гражданами Украины, по 0,1% – Латвии, Белоруссии, Литвы, Финляндии, всех остальных стран. Не имеют никакого гражданства 12,3%, не ответили на вопрос о гражданстве – 0,7% постоянного населения.

**3. Религиозная характеристика**

Основная религия – лютеранство (70%)**.** Среди других крупных конфессий представлены православная (20%), баптистская, методическая и католическая церковь. В Куремяэ находится православный женский Успенский Пюхтицкий монастырь.

**4. Традиции**

Эстония, прежде всего – страна, верно, хранящая национальные традиции. Ни в одной другой стране не уделяют столько внимания традиционным направлениям культуры и развитию новых форм искусства, поддержке молодых талантов.

Многие обычаи уходят корнями в языческое прошлое. Так стойко держится традиция со времен язычества отмечать зажиганием по всей республике костров 24 июня на Ивана-Купалу. А раз в пять лет в Таллинне проходит Певческий праздник. На Певческом поле в Таллинне на праздник хорового пения собирается пол-Эстонии.

**Эстонская кухня** наиболее полно сохранила до наших дней свои специфические национальные черты, сложившиеся к концу XIX – началу XX в.

Надо сразу же подчеркнуть, что и пищевое сырье, и технология, и композиционные приемы эстонской кухни просты настолько, что их можно было бы рассматривать как упрощенные, если бы в последовательности выдерживания этой простоты не заключалось ее основное своеобразие.

Из пищевого сырья самыми характерными для эстонской кухни являются рыба, молоко, сметана, сливки, постная и беконная свинина, мясные субпродукты, картофель, капуста, горох, брюква, причем молоко и картофель всегда выступают в качестве обязательных компонентов подавляющего большинства блюд, сочетаясь почти со всеми используемыми в эстонской кухне продуктами, в том числе с такими, с какими они не сочетаются ни в одной другой национальной кухне (например, молоко с горохом и рыбой, картофель в качестве компонента кондитерского изделия), при этом соотношения и технология этих необычных сочетаний таковы, что они в конечном итоге дают вкусное блюдо.

Что же касается технологии, то эстонская кухня ярко выраженная «отварная». Овощи, мясо, рыба, яйца, грибы – все это преимущественно варится. Это, конечно, не значит, что в эстонской кухне отсутствуют жареные блюда. Они имеются, но в незначительном количестве, ибо принадлежат к заимствованным. Знает эстонская кухня и процесс обжари-вания, но применяется он крайне редко, главным образом как вспомогательный. К тому же обжаривание по-эстонски происходит в мо-лочно-сметанной или молочно-мучной среде (а не на масле) – блюда получаются полужа-ренными-полувареными, без характерных признаков жареных продуктов (без запаха масла и внешней жесткой обжаренной корочки).

К этому надо добавить, что отваривание в эстонской кухне ведется только в жидкой среде (другие виды отваривания – на пару, в водяной и паровой бане – не используются). Однако, меняя среду для отваривания (вода, квас, молоко, молочно-мучная, молочно-сметанная и молочно-яичная смесь) и температуру отваривания (наплитный огонь, печной жар, духовка), а также изменяя время и последовательность закладки отвариваемых продуктов, эстонские кулинары достигли известного разнообразия во вкусе отварной пищи.

Это разнообразие, конечно, весьма относительное, поскольку эстонская кухня крайне слабо и неохотно использует приправы и пряности. Из вкусовых приправ употребляются кроме молока, сливок и сметаны в чистом виде еще так называемый «кастмед» – молочные и мо-лочно-сметанные подливки, которые сопровождают почти каждое эстонское мясное, овощное и рыбное блюдо (в подливку для рыбных блюд вводят тертое рыбное или селедочное филе). Что же касается собственно пряностей, то кроме лука употребляются еще укроп, майоран, тмин как специфические эстонские и изредка петрушка, сельдерей, причем в крайне малых дозах и в строго определенные, конкретные блюда: укроп – в салаку, майоран – в кровяные колбасы, тмин – в творог, петрушка, сельдерей – в мясные супы, да и то далеко не во все. Подавляющее же число блюд приготовляют совершенно без пряных добавок и приправ.

В результате чего достигается своеобразие вкуса **эстонских блюд**? Прежде всего, в результате отмеченной выше смены среды для отваривания. Затем в результате некоторых необычных сочетаний пищевого сырья (рыба со свиным салом, яблоки с бычьей кровью, горох с молоком); сохранения чистого, без примесей, естественного вкуса пищевого сырья, что обязывает использовать самые свежие, самые качественные продукты; и, наконец, благодаря молочному привкусу, поскольку молоко в том или ином виде присутствует во всех или по крайней мере в большинстве эстонских блюд – от мясных до сладких включительно, будь-то компонент или основа, или же молочная подливка.

Таким образом, вкусовая гамма **эстонской кухни** весьма ограниченна, но в то же время исключительно цельна и определенна – она выраженно-пресная, ее вкус мягок, нежен, сдержан, естествен, ее основной аромат – молочный, преобладающий даже в рыбных и сладких блюдах.

Прост и состав эстонского стола. Как и у всех прибалтов, у эстонцев заметную роль играют холодный стол, молочные и мясные супы, кашеобразные овоще-зерновые блюда, рыба во всех видах и сытные, содержащие всегда муку, крупы и крахмал, сладкие блюда. Вместе с тем холодные блюда занимают у эстонцев меньшее место, чем у литовцев и латышей. Эстонский холодный стол не требует в целом той длительной подготовки, в какой нуждаются латышский и особенно литовский с их сложными и дорогими рулетами из мяса, дичи, е их копченостями из домашней птицы, колбасными изделиями и домашними сырами. В эстонский «кюльм лауд» обычно входит черный плотный эстонский хлеб, или с е п п и к (серый хлеб), маринованная килька или сельдь, сельдь со сметаной и картофелем или копченая салака, молоко, простокваша, кама, в более сложном и богатом варианте – сюльт (студень), бекон или отварная ветчина, кисло-сладкий ржаной хлеб, лейваватск (ржано-картофельный рулет) и опять-таки неизменное молоко или простокваша, а также сливочное масло и крутые яйца.

Из блюд горячего стола, который стал доминировать лишь с начала XX в., немалую роль играют супы, особенно молочные, по числу и разнообразию которых эстонская кухня превосходит другие. Так, имеются молочно-тестяные, молочно-крупяные, молочно-овощ-ные, молочно-рыбные, молочно-грибные, молочно-яичные, молочно-пивные и даже молочно-молочные супы (т.е. из молока и молочных продуктов), причем все они приготовляются из пресного молока в отличие от молочнокислых супов среднеазиатской и закавказских кухонь. В перечисленный ассортимент молочных супов не вошли еще сладкие супы, где молоко также присутствует, но уже не в качестве основы, а лишь одного из компонентов.

Из немолочных супов наиболее распространены картофельные, капустные и гороховые, приготовляемые с небольшим добавлением свиного сала, обычно копченого, а не соленого.

Что же касается собственно мясных супов, то они не оригинальны ни по своей технологии, ни по составу – мясо отваривается в них обычно одним куском, а не мясная часть состоит из картофеля, капусты или гороха и какой-либо крупы, чаще всего перловой, с добавлением небольшого количества других овощей – брюквы или моркови. Лук, петрушку кладут не всегда и в весьма умеренных дозах. Вкус и аромат супов создается не сдабривающими их пряностями, а в результате введения в их состав копченого мяса (баранины, ветчины), солонины или копченого сала (бекона). Поэтому в эстонских мясных супах крайне редко используется парное мясо.

Особый характер эстонских мясных супов проявляется также и в том, что мясная часть состоит не из собственно мяса, а из субпродуктов: само мясо в Эстонии всегда считалось слишком хорошим и дорогостоящим продуктом, чтобы использовать его в супы, и оно всегда предназначалось только для вторых блюд.

Несмотря на то что свинина распространена в **эстонской кухне**, она сравнительно редко используется в супах как самостоятельный компонент, а чаще всего выступает в виде вкусовой добавки к субпродуктам, например к бараньим, говяжьим, причем лишь в капустные и гороховые супы, да и то в небольших количествах – 200–250 г. на блюдо для четырех человек.

Немалое место в рационе занимают мучные изделия и крупяные блюда. К числу первых относятся эстонские национальные виды хлеба из ржаной и ячменной муки с добавлением различных соложеных заквасок или иных продуктов (картофеля, меда), отчего эти хлеба приобретают совершенно особые вкус (привкус) и консистенцию. Таковы кисло-сладкий хлеб, эстонский ржаной из крутого теста, картофельный хлеб, ячменный хлеб, сеппик (серый хлеб), лейваватск (ржано-картофельный рулет на конопляном масле), медовый хлеб. К этим видам мучных изделий примыкают и эстонские пироги – пирукад, приготовляемые из ржаного теста и более похожие не на собственно пироги, а скорее на начинки, обернутые сравнительно толстой тестяной оболочкой и выпекаемые в виде овальных караваев или буханок, поскольку начинка составляет три четверти всего изделия. Начинки также довольно значительно отличаются от начинок русских пирогов: например, рыба используется в них со свиным салом, ветчина с ячменной кашей и яйцами, мясо с конопляным семенем в соотношении 1:1.

Из крупяных блюд самыми характерными для **эстонской кухни** являются так называемые составные или смешанные крупяные, овоще-крупяные и овощные каши, сходные с латышскими путрами, но несколько отличающиеся от них и составом и отсутствием процесса заквашивания и строгим постоянством своих комбинаций. Так, тангу пудер является смесью овсяной и гречневой крупы, мулы и пудер – сочетанием перловки и картофеля, мульги капсад – перловки и капусты, кама – соединением муки, гороха, бобов, ржи, ячменя и овса.

Как и остальные эстонские блюда, смешанные каши варят на пресном молоке или его добавляют после приготовления. А блюда из камы представляют собой просто механическую смесь муки и молока или простокваши без всякой тепловой обработки. Выше уже упоминалось, что из всех прибалтийских кухонь эстонская является наиболее рыбной. Рыбные блюда составляют в ней не только большую часть по сравнению с мясными и овощными, но и наиболее тщательно и оригинально разработаны. Для их приготовления применяются более сложные технологические приемы, чем для приготовления мясных блюд.

При этом есть различия в использовании рыбы в приморских (северных и западных) и причудских (восточных) районах Эстонии. Камбалу, салаку, балтийскую сельдь, сырть, угря используют в приморских частях республики. На востоке Эстонии у Чудского озера и во внутренних районах, у Выртсъярва рыбные блюда приготовляют из снетков, ряпушки, ершей, щуки. Как правило, рыбно-молочные и рыбно-овощные супы делают из рыбы с белым, бескостным филе – преимущественно из камбалы, трески, сига. Супы из рыбы с капустой в виде исключения делают со щукой. Обычно же щука, линь, окунь, сельдь, салака идут на вторые блюда, хотя из салаки в приморской Эстонии иногда делают и рыбно-молочные супы. Из снетков, ряпушки, ершей делают супы, предварительно провялив или высушив их, причем из каждой породы в отдельности, не смешивая их. Из этой же мелкой рыбы и из салаки приготовляют, кроме того, запеканки (калаворм), запекая рыбу хотя и в массе в виде пудинга, но целиком. К таким запеканкам добавляют обычно свиное сало и укроп, пересыпая кубиками сала и мелко нарезанным укропом слои рыбы, что придает всему блюду оригинальный вкус.

Немалое место на эстонском столе занимает копченая, вяленая и сушеная рыба. Вяленая и сушеная рыба идет в основном на приготовление супов, копченая отчасти используется для вторых горячих блюд.

Копчению подвергают в основном салаку, леща, сырть, угря. Как правило, в эстонской национальной кухне применяется горячее копчение. Исключение делается для сырти (балтийского рыбца), которую коптят холодным копчением. В некоторых национальных блюдах используется также балтийский лосось (лох) в слегка посоленном виде.

Больше других видов рыб в эстонской кухне употребляются все же салака и килька. Эту рыбу отваривают, используют в различные супы, делают из нее запеканки, томят в горшках, заливая молоком, сметаной или яично-молочной смесью, и даже жарят. Интересно отметить, что в рыбных блюдах эстонской кухни относительно мало используется лук, являющийся незаменимым компонентом во всякой другой рыбной кулинарии. Это объясняется нелюбовью эстонцев к пряному сырью, нежеланием «обострять» гамму рыбных блюд. Поэтому эстонская кухня нашла иной способ, точнее способы, нейтрализации специфического рыбного запаха. Сюда относится копчение, вяление и сушка рыбы и последующее использование этого, уже нейтрализованного сырья в горячих блюдах.

С другой стороны, для непосредственной нейтрализации запаха свежей рыбы применяются молоко, сметана, свиное сало, яичные желтки и белки как своеобразные поглотители (адсорбенты). Пряности же играют незначительную роль. Характерно, что к рыбе чаще добавляют нежный и мягкий как пряность укроп, а не острый лук. Не случайно в Эстонии выращивается полу острый, близкий к сладким сортам цитаусский лук, гораздо более нежный, чем бессоновский, ростовский и стригуновский, используемые в русских и белорусских рыбных блюдах. Такой лук хорошо сочетается с молоком, не вызывая вкусового диссонанса, и это обязательно следует учитывать, приготовляя рыбно-молочные блюда по эстонской рецептуре.

Таким образом, простота эстонской технологии в данном случае дала возможность получать рыбные блюда с более оригинальным, не избитым вкусом, удачно отражающим общее направление эстонской кулинарии, и внесла существенное разнообразие в международный рыбный стол.

Несколько слов следует сказать об эстонском рыбном супе. Прежде всего его нельзя называть ухой. Жидкие рыбные блюда эстонской кухни являются именно супами, поскольку в отличие от русской ухи в их состав входят крупы и разнообразные овощи (картофель, брюква, репа, морковь, капуста), а из жидкостей – вода и очень часто молоко, а в случае его отсутствия сметанная подбелка. Кроме того, к рыбным супам всегда подмешивается мука.

По сравнению с рыбными блюдами эстонские мясные блюда не оригинальны. В мясных вторых блюдах преобладает постная (нежирная, мясная) свинина, довольно широко используется телятина, употребляется также баранина, особенно баранья солонина слегка приконченная, и значительно реже и меньше – говядина и курятина.

В отличие от литовской кухни эстонская народная кухня почти не знает блюд из гусятины, равно как и дичи (некоторым исключением является зайчатина).

Мясо, предназначенное для второго, отваривают либо в супах, либо просто в небольшом количестве воды, либо в кашицах, а потом подают с гарниром из отдельно отваренных овощей, чаще всего с картофелем или капустой или же с брюквой и морковью. Правда, эстонская кухня использует такой метод медленного отваривания больших кусков мяса (не менее 1–1,5 кг) в небольшом количестве кипятка в чугунной толстостенной посуде, который дает возможность получать мясо с прекрасным, полным вкусом, с естественным ароматом и приятной консистенцией, сочетающей известную плотность с хорошей проваренностью, нежностью и «сдобностью», которой обычно лишено суповое мясо. Такое мясо – по эстонски «ахьюлиха&rquo;, т.е. «печное мясо», – варят либо в духовке, либо непосредственно в печи на углях. Оно используется как для вторых блюд, так и в холодном виде обычно с отварным картофелем.

Отварное мясо и отварные овощи, приготовленные отдельно, объединяются в блюдо чаще всего с помощью жидкой молочной подливки. Композиция и состав таких блюд всегда произвольны, поэтому они не имеют собственных названий. В то же время овоще-зерновые блюда, где состав и пропорции строго определены, имеют собственные названия, например, мульги кап с ад, мульги пуде р. Едва ли полдесятка эстонских мясных блюд названы собственными именами – тухлинотт, киллатухлид, картулипорсс и макскаст-месс. Однако в них мясо составляет лишь треть объема, остальное приходится на картофель.

К мясным блюдам относятся также сюльты и пальтены, характерные вообще для всех прибалтийских кухонь. Сюльты – это эстонские студни, которые в отличие от русских студней приготовляют не из ножек, а только из голов и хвостов животных (свиных, телячьих, бараньих), причем всегда отдельно из каждого вида мяса (только из поросячьих хвостов, только из свиных голов, только из телячьих голов и т.д.). Они имеют более плотную консистенцию и иной вкус.

В состав эстонских студней входит язык, что еще более повышает их ценность и вкусовые достоинства. Как и во всякой национальной кухне, в эстонской используется ливер, в основном в супах, за исключением самой ценной части – печени, из которой готовят вторые блюда. Как и телятину, печень можно приготовить быстро, за несколько минут, отваривая ее в сметанно-сливочном соусе. При этом получается полу вареное полу жаренное мясо приятной консистенции и вкуса. Поэтому и печень и телятина высоко ценятся в эстонской кулинарии, блюда из них принадлежат к излюбленным. Овощи в эстонской кухне не используются самостоятельно, если не считать овощных каш – брюквенной, капустной, гороховой, а также единственного овощного блюда – овощей в молочном соусе.

Но даже и эти блюда служат лишь гарнирами к отварному мясу, помогают таким образом разнообразить мясной стол, но не являются самостоятельной подачей.

Зато овощи составляют значительную долю во всех видах супов, в смешанных крупяно-овощных и крупяно-овоще-мясных блюдах, в рыбных запеканках и отчасти в сладких блюдах (например, морковный пирог, ревенная гуща).

Независимо от того отваривают ли овощи целиком или превращают в пюреобразную массу (что бывает гораздо чаще), их обязательно сдабривают салом, маслом, сметаной и молоком, а также молочной подливкой. Гораздо реже их заправляют луком, укропом, тмином. На первом месте по употреблению стоит картофель, на втором – капуста и горох, затем брюква и морковь. Свекла используется редко, главным образом в свекольный салат.

Что же касается сладких блюд, то в их ассортимент входят главным образом хлебные супы, кисели со сливками или молоком, фруктовые гущи преимущественно из ревеня и яблок, а также из клюквенной и брусничной кашиц (сок этих ягод вместе с гущей, с прибавлением небольшого количества сахара или меда и слегка закисший).

Общие для всей Прибалтики мучные сладкие блюда – снежки, сладкие каши со взбитыми сливками – также широко употребляются и в Эстонии.

Большое значение в эстонском десерте приобрел кофе. Однако его, как правило, употребляют вне обеденного стола, в промежутках между основными приемами пищи с кондитерскими изделиями – печеньем и сдобными булочками со взбитыми сливками.

**Праздники Эстонии**

Главными фестивалями Эстонии являются Народный Фестиваль Балтики, проводимый в середине июля в Таллинне, и прекрасный Всеэстонский Фестиваль Песни. Также в столице интересны джазовый фестиваль «Туденгиджаз» (Студенческий джаз, февраль), Неделя эстонских фильмов (март), Дни эстонской музыки в Национальном оперном театре «Эстония» (апрель), самый большой джазовый фестиваль стран Балтии – «Джазкаар» (апрель), традиционный фестиваль «Славянский венок» (июнь), крупнейший пивной фестиваль страны – «Олесуммер» (начало июля), Международный фестиваль органной музыки (август), Международный фестиваль уличных театров (август-сентябрь), традиционный фестиваль «Дни финно-угорских народов» (третья неделя октября), фестиваль детских и молодежных театров «Банааникала» (Банановая рыба, октябрь-ноябрь), международный фестиваль пианистов «Клавир» (октябрь-ноябрь), Международный кинофестиваль «Темные ночи» (ноябрь-декабрь) и рождественский джазовый фестиваль «Джоулуджаз» (начало декабря).

По всей стране проходят выступления ведущих музыкальных коллективов в рамках «Открытого фестиваля музыки барокко» (январь-февраль). Лето буквально переполнено событиями. В ночь на летнее солнцестояние (Яанипяэв, Янов день) проходит самый красочный и веселый летний праздник – «Гриллфест», сопровождаемый танцами, песнями и весельем вокруг костров, а также поисками мистического цветка папоротника, который, по поверьям, цветет только этой ночью и приносит удачу любому, кто его найдет (множество эстонцев обычно берут отпуск именно в течение недели накануне Янова дня). В окрестностях Епископского замка в Хаапсалу каждый год в августовское полнолуние проходит красочный «Фестиваль Белой Дамы», посвященный «самому известному призраку Эстонии». В Национальном Парке в Лахемаа в первый уикэнд июля проводится фольклорный фестиваль «Виру Сару». Многочисленные песенные фестивали и концерты проходят во многих населенных пунктах по индивидуальному графику. В Отепя дается старт Тартускому лыжному марафону (февраль). В июле в Таллинне проходит фестиваль «Rock summer»; в августе фестиваль Белой Дамы в Хаапсалу.

**Даты праздников**

1 января – Новый год

24 февраля – День провозглашения независимости Эстонской Республики

29 марта – Страстная пятница

31 марта – Пасха

1 мая – Праздник весны

19 мая – Троица

23 июня – День Победы – 23 июня 1919 года эстонские войска отразили немецкое нападение и заняли город Вынну (Цесис)

24 июня – Иванов день

20 августа – День восстановления независимости Эстонской Республики

25 декабря – первый день праздника Рождества Христов

26 декабря – второй день праздника Рождества Христова

**Выходные дни:**

6 января – День трех королей (Крещение)

2 февраля – Заключение Тартуского мирного договора

2‑е воскресенье мая – День матери

14 июня – Всенародный день траура, день поминовения жертв сталинских репрессий

2 ноября – День поминовения усопших

16 ноября – Провозглашение декларации о независимости

**Национальные костюмы**

Наряду с языком одежда является отличительным признаком народа. Явлением в общественной жизни Эстонии народная одежда стала с конца прошлого века. Различающиеся по приходам крестьянские костюмы и сейчас занимают в гардеробе эстонцев не последнее место.

Сами эстонцы привыкли к национальной одежде, поэтому уже практически не замечают гуляющих по улицам города женщин в тяжелых полосатых юбках и мужчин в темных картузах. Лишь туристы на мгновенье замирают, чтобы сфокусировать свои камеры на диковинке.

За вековую историю своего существования эстонский национальный костюм преодолел несколько этапов. Грубо стилизованная под оригинал к 30‑м годам одежда пережила небывалый толчок в юбилейный для государства 1938 год (20 лет ЭР). По крупицам на основе имеющихся в фонде этнографического музея оригинальных крестьянских одежд был восстановлен эстонский национальный костюм. Платья, юбки, кофты, штаны и рубашки были воссозданы в том виде, который известен нам и поныне.

В 1940 году костюм приобрел статус национального символа. Традиционно проводимые праздники песни только способствовали укреплению стереотипа. Мероприятие было немыслимо без колоритных нарядов.

**5. Лингвистическая характеристика**

Эстонский язык,один из языков прибалтийско-финской ветви финно-угорской семьи. На эстонском языке говорит большинство населения Эстонии, а также эстонцы, живущие на прилегающих российских территориях, в Швеции, США и Канаде; общее число говорящих – ок. 1,1 млн. чел. Наиболее близкородственными эстонскому являются финский, карельский, вепсский, водский и ливский. Еще до разделения эти языки испытали сильное влияние балтийских языков, позже – германских и славянских языков. Звуковая система эстонского языка характеризуется сложным количественным тоническим ударением, которое реализуется в виде противопоставления двух степеней фонологической долготы, охватывающего все долгие гласные, дифтонги, а также согласные и сочетания согласных. Морфологическая структура – флективно-агглютинативная. Имеется 14 падежей. Первые записи на эстонском языке относятся к 13 в., первая печатная книга – к 16 в. В эстонском имеется несколько диалектов.

**6. Хозяйственно-культурная характеристика**

*Экономика Эстонии*

Эстония – индустриально-аграрная страна. На сегодняшний день национальная экономика базируется на транзите, обслуживании финансовых потоков и туризме. Наиболее важный природный минеральный ресурс Эстонии – горючие сланцы. Но вместе с тем на их разработках занято небольшая доля экономически активного населения. Сланцеперерабатывающая промышленность республики производит топливный газ, идущий на экспорт и используемый внутри страны как сырье для электростанций. Химическая промышленность, работающая на продукции сланцеперерабатывающей промышленности, производит бензол, адгезивы, дубящие вещества, смолы, формальдегиды, моющие средства. Эстония производит машины, металлопрокат, стройматериалы. Развита легкая промышленность, особенно производство хлопковых тканей, изделий из шерсти, шелка, льна. В сельском хозяйстве развито главным образом животноводство (мясомолочное скотоводство и беконное свиноводство). Растениеводство специализируется на выращивании картофеля, зерновых (ячмень, рожь, пшеница) и кормовых культур, овощей и ягод. Лесоперерабатывающая отрасль является важная часть экономики Эстонии, несмотря на чрезмерную заготовку леса, угрожающую самому существованию рассматриваемой отрасли. С недавнего времени началось восстановление лесных массивов, но теперь часть потребностей в древесине удовлетворяется за счет импорта. Отраслью выпускается целлюлозно-бумажная продукция, мебель, стройматериалы. Экспорт: машины и оборудование, целлюлозно-бумажная продукция и лес, текстиль, продовольствие, железо и сталь, химикаты. Импорт: оборудование и машины, продовольствие, химикаты, металлопрокат, текстиль. Основные торговые партнеры: Швеция, Финляндия, Россия, Латвия, Германия, США. Денежная единица – эстонская крона.

*Культура Эстонии*

**Эстонская народная культура** находилась под влиянием Центральной Европы и Скандинавии с одной стороны и Восточной Европы – с другой. Благодаря наличию общих черт, Эстония составляет вместе с Латвией и Литвой единую культурно-историческую область.

Своеобразие эстонцев выражено наиболее ярко в аллитерационном стихе старых эстонских народных песен, в праздничных и свадебных обрядах, существовании жилой риги и других явлениях культуры.

Региональные различия, получившие начало от древних племенных различий, отражаются как в археологических находках, языковых диалектах, так и в материальной, и духовной культуре. В **эстонской культуре**, так же как и в латышской, литовской, и финской наиболее ярко выражены различия между западной и восточной областями. Они происходят как из-за различных природных условий, экономических различий, так и от долгого соприкосновения с восточными, или западными соседями.

Традиционную национальную **культуру Эстонии** можно разделить на три региона: Северная Эстония, Южная Эстония и Западная Эстония. Особо выделяются области проживания прибрежных шведов и причудских русских.

На Северную и Южную Эстонию оказали влияние восточные соседи, что выражается прежде всего в древних земледельческих орудиях труда (соха, борона-суковатка, серп с зубчатым полотном), транспортные средства (сани восточно-европейского типа) и др. Особенности северного и южного регионов сохранились благодаря существовавшему долое время разделению Эстонии на Эстляндскую и Лифляндскую губернии.

Это выражается и в более поздних явлениях народной культуры, например, распространение новых элементов в национальном костюме («кяйсед» в Северной Эстонии, цветочный орнамент, «поттьмютс»). В Северной Эстонии особо можно выделить северо-восточное побережье, где наиболее ярко представлено финское влияние, а в восточной части водско-ижорское как в народном искусстве, так и в постройках.

В Южной Эстонии, так же как и в Северной хорошо развито сельское хозяйство. Здесь своими особенностями выделяются Мульгимаа (Вильяндиский уезд) и область проживания сету. Народные традиции сохранялись в Мульгимаа до второй половины 19 века. Своеобразие этой области придавали и расположенные здесь латышские поселения. Особенности сету возникли благодаря достаточно долгой изолированности и влиянию русских соседей, что наиболее ярко выражено в постройках, одежде и национальных традициях.

Кроме того здесь сохранился ряд южноэстонских культурных особенностей. Традиционная национальная культура сохранилась у сету до середины 20 века.

Культурный регион Западной Эстонии составляют северо-западная часть материка острова Сааремаа и Хийумаа с прилегающими к ним островами. На эту область значительное влияние оказали Центральная Европа и Скандинавия, особенно, возникшие в 13 веке шведские поселения на Западном побережье. Западная Эстония оставалась еще до начала 20 века достаточно отсталым, в экономическом смысле, регионом где основными занятиями были рыболовство, мореплавание и отхожие промыслы, отодвигая земледелие на второй план.

Здесь сохранились более дрение орудия труда, вышедшие из употребления на остальной территории Эстонии (подошвенное рало, серп с плоским полотном и др.). Благодаря постояному общению с другими народами более быстро распространялись различные нововведения: инструменты, приемы работ. Наиболее ярко это отражается в работах западноэстонских ремесленников. У каждого острова наблюдаются свои характерные черты. По предметам с западной области Сааремаа можно сделать вывод о связях эстонцев с Готландом и Курамаа. На островах традиционная народная культура сохранялась до первой половины 20 века.

В результате крепостничества появились и приходские различия, которые отражены лучше всего в национальой одежде и народном искусстве.

Русские на северном и западном побережьях Чудского озера представляют собой особую этнографическую группу, которая сложилась из переселенцев различного происхождения и вероисповедания. Ядро этой этнографической группы составили преследуемые православной церковью староверы и крестьяне, убежавшие из-под крепостной зависимости.

Постоянное **русское население** прослеживается на западном и северном побережье Чудского озера с 17 века. Самой старой русской деревней считается деревня Нина. Большинство русских крестьян поселились на западном побережье Чудского озера и на острове Пийрисаар в конце 18 века. Многие переселились из польской Латгалии, Новгородской и Тверской губерний.

Они были умелыми рыболовами, ремесленниками и садовниками. Таким образом, благодаря природным условиям, (малоплодородная почва, рыбные водоемы, леса) и переплетениям культурных традиций, у причудских русских возникла своеобразная культура. Этот район был хорошо известен своими каменщиками и огородниками.

С подъемом сельского хозяйства и ростом городов в 19 веке увеличилась потребность в мастерах-каменщиках, расширился рынок для овощей. Результатом этого стало возникновение на побережье Чудского озера ряда больших русских деревень. Появились и стали укрепляться связи с эстонцами, живущими по соседству и русскими с восточного побережья Чудского озера.

Основными занятиями причудских русских стали меновая торговля и отходные работы. Во второй половине 19, начале 20 веков причудские русские занимались выращиванием лука и цикория, с 1920‑х годов к этому присоединилось выращивание огурцов. Из хозяйственной деятельности, всегда, значительную часть занимало рыболовство. По сравнению с эстонскими рыбаками – русские были в более выгодном положении, так как они не были закрепощены и могли свободно передвигаться, занимаясь разными работами.

Несмотря на общее происхождение, среди причудских русских сохранилось известное разделение на базе религии. Среди местного населения были как староверы, православные, так и лютеране (т. н. полуверцы, полуверники) и это было основой их культурного различия.

**Литература**

1. http://www.estonia.megaeda.ru/

2. Очерки общей этнографии / Под ред. С.П. Толстова, М.Г. Левина и др. – М., 1966.

3. www.estonia-tur.ru