

БЫТОВАЯ И ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛЬТУРА МОРДВЫ

*М.А. Читнёв, студент 1 курса, экономического факультета
Научный руководитель – С. И. Федорова, к. ист. н., доцент
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия*

Ведущую роль в традиционном хозяйстве мордвы издавна играло пашенное земледелие, основными полевыми культурами были ячмень, просо, рожь, горох, конопля, лен, выращивались также огородные культуры. На втором месте по значимости находилось животноводство – разведение крупного и мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, домашней птицы. Значительную роль играли подсобные занятия, связанные с использованием лесов и водоемов – охота, рыболовство, бортничество. Из ремесел особое значение имели железоделательное и кузнечное, важны были прядение и ткачество, керамическое производство, деревообработка, углежжение, смолокурение и др.

Костюм мордвы самобытен и красочен. При значительном сходстве выделяются мокшанский и эрзянский комплексы одежды, внутри которых существуют свои различия. В состав женской одежды входила рубаха, которую носили с поясом, а у эрзи со сложным набедренным украшением, который девушка надевала в первый раз в день совершеннолетия. На вороте находилось специальное украшение-застежка. Обильны были другие украшения – сложные нагрудники из бисера, шерстяных кисточек, монет, бусы, серьги, браслеты, кольца. Эрзянки носили высокие головные уборы с длинной, спускавшейся на спину украшенной лопастью из холста, мокшанки – двурогие головные уборы и тюрбанообразные повязки. Женщины носили остроносые кожаные сапожки со сборками, украшенные красным сафьяном, повседневной обувью были лапти.

Для северных районов проживания мордвы был характерен гнездовой тип расселения, при котором деревни располагались группами. Планировка поселений была разнообразна – беспорядочная, круговая, рядовая, радиальная и уличная. Различны были размеры поселений – от 150-300 дворов в лесной зоне и до 1000 дворов в южных степных районах. Постройки в основном были срубной конструкции, предпочтение при строительстве отдавалось сосне. Основным кровельным материалом на юге была солома, в северных районах использовался тес. Жилище было либо двураздельным - жилая часть и сени, либо трехраздельным, когда эти два помещения дополнялись горницей. Планировка жилой части была в основном среднерусского типа: печь располагалась у двери в одном из углов, устьем была обращена к окнам передней стены, по диагонали от печи располагался передний угол. Вдоль стен набивались широкие лавки, лавка сбоку от входной двери завершалась вертикальной доской с верхом, вырезанным в виде конской головы. У мокши в простенке между печью и задней стеной устраивался широкий дощатый настил. Под потолок делали полати для спанья, рядом с печью стоял шкаф-ларь для посуды, на стене у печи подвешивалась для хранения ложек ложка-карница, сделанная из прутьев, лыка, бересты или дерева. Для мокши был характерен открытый двор, для эрзи – закрытый, иногда двухэтажный. В состав жилищно-хозяйственного комплекса входили сараи, хлев, конюшня, баня с печью-каменкой и другие постройки, а также полумезьянка из двух помещений, в которой хранили особо ценное имущество, в частности зерно и одежду, летом здесь спали. На улице напротив дома ставился

выход – погреб с наземной надстройкой.

Традиционная пища состояла в основном из продуктов земледелия – кислый хлеб, который выпекался в вытопленной печи, жидкие каши из проса, чечевицы, гороха, заправленные конопляным маслом, толстые пшеничные блины, пироги с различной начинкой. Жидкие блюда готовились на мясном или грибном бульоне с добавлением квашеной капусты, круп, летом ели окрошку, сделанную на основе кислого кваса. Значительное место в питании занимали овощи, а также продукты собирательства. Мясо потребляли в вареном виде, его готовили впрок, засаливая или подвергая копчению, использовали при изготовлении пельменей. В пищу шло молоко и молочные продукты, особенно творог. Безалкогольными напитками были квас, кислое молоко, березовый сок, хмельными – пуре на основе меда и поза из ржаной муки или сахарной свеклы. Немало было обрядовых блюд: каша на родинах, свадебный пирог-Лукш, «хлеб здоровья», который брали сваты, идя в дом девушек и др. Важную роль в жизни мордовского села играла территориальная община, которая на основе обычного права регулировала многие стороны экономической, общественной и культурно-бытовой жизни. Долгое время сохранялась родовая организация. Род состоял из патриархальных семей, во главе каждой стоял кудатя (кудо – дом, атя - старик), родом руководил покштян (покш – большой, атя - старик). Каждый род имел свое кладбище, священную рошу, где производились моления, знак собственности – тавро.

Основным занятием мордвы издревле являлось земледелие, поэтому обряды земледельческого цикла занимали ведущее место в ее культуре. Основной их целью было достижение плодородия в самом широком понимании этого слова. Культ плодородия зародился в глубокой древности и прошел длительный и сложный путь развития. Различным историческим периодам соответствовали свои проявления этого культа от простейших магических заклинаний и действий до почитания божеств плодородия (Норов авы, Пакся авы, Мастер авы), которых постепенно сменили христианские святые. В земледельческой обрядности нашли различные формы обожествления плодородия: гадания, почитание стихий (воды, земли, солнца, огня, ветра, дождя), поклонение духам предков выступавших как податели плодородия. Все это прослеживается в обрядах годового цикла, остатки которого сохранились и до настоящего времени.

Литература:

1. Смирнов И.Н. Мордва // Известия общества археологии, истории и этнографии при Казанском университете. № 10-12. Казань, 1892-1894.
2. Мордовский этнос. Саранск, 1989.
3. Мордва // Народы России: Энциклопедия. М., 1994. С. 232-237.
4. Мордва: Историко-этнографические очерки. Саранск, 1981.
5. Народы Европейской части СССР. Т. II // Народы мира: Этнографические очерки. М., 1964.
6. Народы Поволжья и Приуралья. Историко-этнографические очерки. М., 1985.