



Мордва

МОРДВА, народ в России, коренное население Мордовии - делится на две основные группы:

МОКШУ, обитавшую ранее в бассейне реки Мокши,

и **ЭРЗЮ**, занимавшую левобережье Суры.

Современные мокша и эрзя составляют единую нацию.

Говорят они на близких языках, которые относятся к **финской подгруппе финно-угорской языковой группы, входящей в уральскую языковую семью.**

Мокша и эрзя имеют общую культурную основу, уходящую корнями в далекое прошлое.

Однако между ними есть и различия: у каждого народа свой язык, свои традиции и обычаи, национальные костюмы, особенности духовной Культуры.

Численность в России **1072,9 тыс. человек.**



ПИСЬМЕННОСТЬ НА РУССКОЙ ГРАФИЧЕСКОЙ ОСНОВЕ.

К СЕРЕДИНЕ XVIII в. МОРДВА В ОСНОВНОМ БЫЛА ОБРАЩЕНА В ПРАВОСЛАВНЕ.

ФЛАГ МОРДОВИИ



**Принят Парламентом Республики
30 марта 1995 года.**

ГЕРБ МОРДОВИИ



Принят Парламентом Республики
30 марта 1995 года.

ТРАДИЦИОННОЕ ЖИЛИЩЕ





Мордовские племена селились по берегам рек, часто переноса свои временные стоянки, за исключением тех, что обосновывались на удобных местах рыбного лова. В верховьях рек не селились, а нижнее и среднее течение делилось между разными племенами одного и того же народа; одна народность занимала бассейн какой-либо крупной реки со всеми ее притоками. Поэтому расстояние в 300-500 км было привычным для «хода» охотника или рыбака, Небольшое по численности, редкое население постоянно контролировало огромную территорию и осваивало ее только экстенсивно.



Жилище было либо двухраздельным - 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 потолком делали полати для спанья, рядом с печью стоял шкаф-ларь для посуды, на стене у печи подвешивалась для хранения ложек ложка, сделанная из прутьев, лыка, бересты или дерева.



Хозяйке дома принадлежала огромная роль по уходу за младенцем. В силу чрезмерной занятости матери в хозяйственной и повседневной жизни, её заботы о ребенке брала на себя *кудазорава*. Она нянчила, пестовала, ласкала, лечила, воспитывала, закладывала основы нравственности и трудолюбия.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОСТЮМ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОСТЮМ ЭРЗИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОСТЮМ МОКШИ

Женский мордовский костюм



Основной нательной одеждой женщин была рубаха туникообразного покроя. Сшивалась из двух полотнищ холста перегнутых поперек. Она имела четыре шва посередине груди и спины, два по бокам. Рукава были прямые, их длина равнялась ширине холста. Воротника не было. Края выреза скреплялись кольцевой застежкой - сьулгамо. Внизу передние полотнища для удобства при ходьбе и работе не зашивались до конца на 12-15 см. Главным украшением рубахи была вышивка, очень плотная. Она окаймляла ворот рубахи, рукава, подол, располагалась широкой полосой по переднему шву и продольными полосами по спине и груди. В праздники поверх нижней рубахи девушки и молодые женщины одевали богато вышитую рубаху (покай).

Головные уборы



Златной – представляли род мягкого чепца трапециевидной формы. Были распространены уборы типа полотенце или платков. В ряде районов у замужних женщин они повязывались таким образом, что напоминали рога

Девичьи и женские головные уборы различались также и тем, что у девушек они не закрывали волосы. В церковь девушки надевали своеобразный головной убор, состоявший из короткого полотенца с узорными концами.

Мужской мордовский костюм



Основными частями мужского костюма у мокши и эрзи была рубаха и штаны. Рубахи носили на выпуск и подпоясывали самотканым узким пояском или ремнем. Летом носили распашную одежду из холста - наподобие халата. Весной и осенью надевали сумань - Также демисезонной одеждой был чапан, Его одевали в дорогу поверх другой одежды и обычно подпоясывали широким кушаком. Зимой мужчины носили шубы из выделанных овчин. Из овчин также шили тулуп, который были длинным и прямым. Мужскими головными уборами были валяные шапки белого и черного цвета, Летом колпак. Зимой носили шапки-ушанки и малахаи, картуз, который вытеснил валяные шапки.

Costumer.narod.ru





Культура



С древнейших времен в культуре мордвы сохранились хороводы-гадания, пляски-заклинания, магические танцы, детские танцевальные игры, календарные плясовые действия, свадебные пляски, переплясы, образные и сюжетные танцы, а также пантомимы.

Танец девушек, посвящённый берёзе, "Акша Келу" ("Белая берёза")



Рисунок танца выстраивался вокруг священного дерева из движений участников против часовой стрелки, из различного рода «змеек», малых и больших кругов S-образных фигур, полу-круга. Лексический материал танца состоит из пружинистых шагов с остановкой со слегка присогнутыми коленями. В руках — ветки березы. По окончании веселья девушки кланяются божеству березы, снимают с головы венки и бросают их в воду. При этом замечают: чей венок поплывет, та девушка скоро выйдет замуж, а если потонет, то, возможно, скоро умрет.

Старинная мордовская вышивка



Украшала в основном народную одежду, особенно праздничную. Она по своему виду напоминает ковёр, ибо благодаря плотно положенным стежкам фон холста почти не просвечивает, выполнялась в основном шерстяными нитками, которые пряли сами мордовки из овечьей шерсти и красили их, пользуясь растительными красителями, дававшими ниткам глубокие тона.

Мордовское художественное и народное творчество

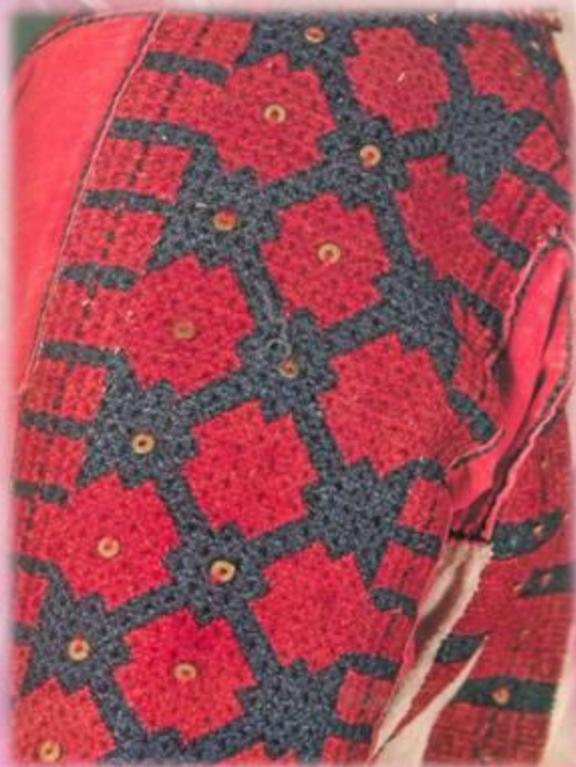


Народное творчество мордвы многообразно: ювелирное искусство, вышивка, узорное ткачество, шитьё бисером, художественная обработка дерева, хореография, устное поэтическое и музыкальное искусство, сказки, пословицы и поговорки, загадки.

НАРОДНОЕ ТВОРЧЕСТВО



НАРОДНЫЕ ОРНАМЕНТЫ



НАРОДНЫЕ ОРНАМЕНТЫ



ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ









ПРАЗДНИКИ

ВЕЛЬОЗКС

**летний праздник,
посвященный
покровительнице
села Вель-авва**

КЕРЕТЬОЗСК

**праздник плуга,
посвященный
началу полевых
работ**

СЕЗОННЫЕ ОБРЯДЫ И ПРАЗДНИКИ МОРДВЫ



Основным занятием мордвы издревле являлось земледелие, поэтому обряды земледельческого цикла занимали ведущее место в ее культуре. В земледельческой обрядности нашли отражение 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.

Масленица



Последним большим зимним праздником была масленица. Во время этого праздника молодежь каталась на лошадях, пела, плясала. Основное гуляние происходило на масленичной горе. Здесь катались с гор и играли.

Пасха

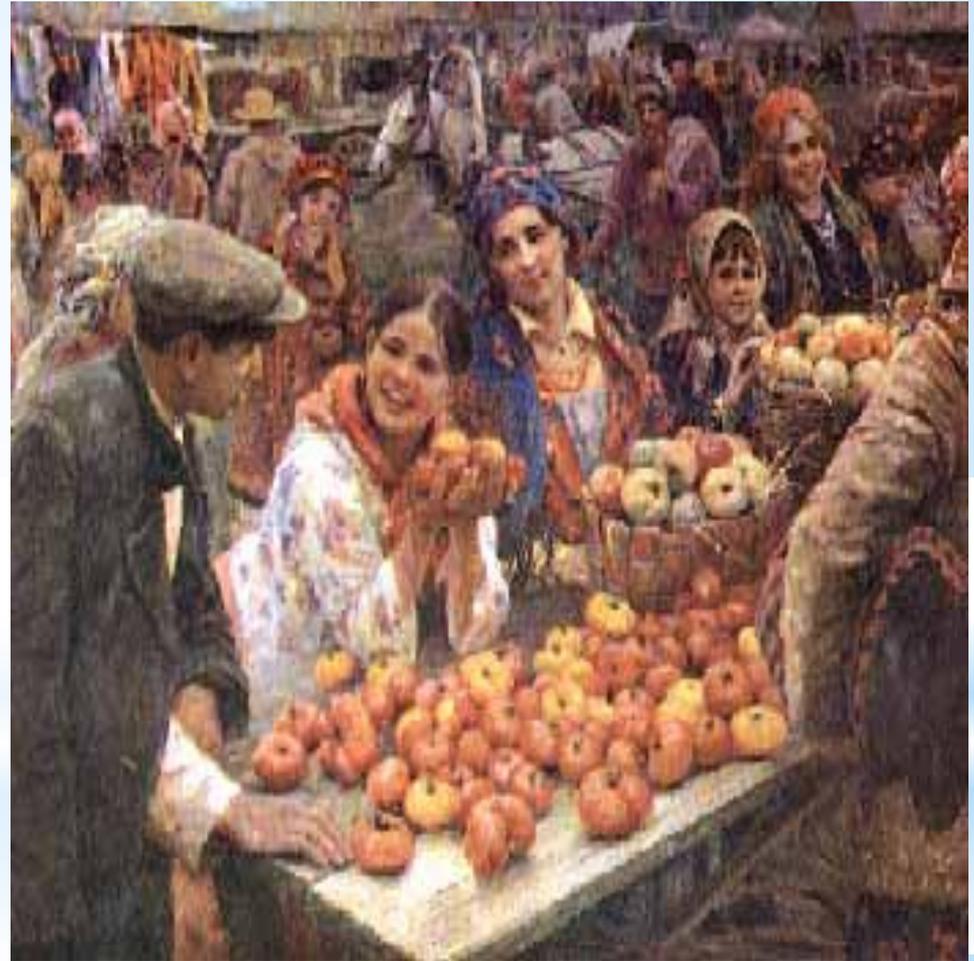


И сейчас в мордовских селениях продолжают праздновать Пасху. Обязательно красят яйца, которые ходят собирать в основном дети. Ходят семьями на кладбище, поминать усопших. В некоторых селах, например, до сих пор сохраняется и обычай проводов Пасхи. На каждом конце села ставят столы, украшенные разноцветными лентами, бумажными цветами, бумажными ветками деревьев. Дети с родителями идут в лес на место сбора пчел, где собирают коллективную пасху и веселятся.

Праздники



Троица



Яблочный Спас

Мордовская кухня



У мордвы-мокши на свадьбу или к празднованию рождения ребенка готовили жареное мясо с луком — *шяняпт*. В качестве праздничного и свадебного блюда эрзя употребляла аналогичное блюдо — *селянку* (жареное мясо и ливер с приправами). В обрядовой пище древней мордвы была и конина, но с принятием христианства она почти вышла из употребления, сохранившись лишь при проведении специального «моляна», посвященного лошадям.

Мордовские пельмени(Цемарт)



Щи из свежей капусты с курицей



В кипящий куриный бульон кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками, и варят до готовности. В конце варки щи заправляют пассерованным уком и морковью и солят. При подаче в тарелку кладут кусок курицы. Отдельно подают дольку чеснока.

*Капуста свежая 125,
картофель 80, лук репчатый
25, морковь 25, масло
сливочное 10, курица 50,
чеснок 2, соль.*



Арям (напиток)

Кислое молоко
разводят холодной
кипяченной водой.
Подают охлажденным.

*Молоко кислое 100,
вода 100.*

Тувонь сывель максо марто (печень, жаренная со свиной)



Свинину и печень нарезают брусочками и, обжаривают до готовности. Репчатый лук очищают от шелухи, мелко шинкуют и слегка пассеруют. После этого мясные продукты заправляют пассерованным луком, солью и перцем. Подают с жареным луком.

Свинина 45, печень 35, лук репчатый 20, жир 5, гарнир 150, перец, соль.

НАПИТКИ



