



Мордва составляет 5, 1% населения Ульяновской области. Компактно живет преимущественно в Николаевском, Новомалыклинском, Инзенском, Сурском, Кузоватовском, Павловском и других районах. Мордовские племена – население междуречья Оки, Суры, Средней Волги. Делится на две основные группы: эрзя и мокша. В Ульяновской области проживает преимущественно мордва-эрзя.

Основным занятием этого народа издавна было земледелие, кроме того – скотоводство, пчеловодство, рыболовство, охота, кустарные промыслы. Мордва занималась кулеткацким, лапотным, бондарным, смолокурным промыслами. Значительную роль имело производство тканей из волокон конопли.

Мордовские поселения располагались вблизи ключей, вдоль рек, сухопутных трактов. Внутренняя планировка избы была преимущественно среднерусской. Архаичной хозяйственной постройкой оставался подвал – полуземлянка из двух камер, вырытая напротив избы, там хранили от пожара наиболее ценное имущество.

В комплексе эрзянской женской одежды входили: холщевая рубаша, панарь, распашная одежда типа кафтана – руця, надеваемая поверх рубахи. Обязательной частью женского костюма было поясное украшение – каркс. Головной убор соответствовал возрасту женщины и служил показателем ее положения в семье и обществе.

Мужской комплекс одежды включал рубаху их холста, украшенную вышивкой, и штаны. Осенью и весной носили кафтаны из сукна, зимой – полушубки, тулупы.

В традиционной пище мордвы преобладали продукты растительного происхождения (овощи, картофель, ягоды). Продукты животноводства в основном использовались для приготовления обрядовых и праздничных блюд. Из напитков – квас, пиво, брага, из обрядовых – пуре (смесь меда и ячменя).

Обращение мордвы в христианство происходило постепенно, долгое время православные святые отождествлялись с мордовскими божествами. Языческие верования проявлялись в семейных праздниках и обрядах до нач. XX века. После венчания в доме мужа невестку нарекали новым именем и называли так до конца жизни. В поминальных обрядах проступади черты культа предков. На поминальном обеде в сороковой день инсценировалось появление умершего за столом. Если умирала незамужняя девушка, то в ходе похорон имитировалась ее свадьба.

Народное творчество мордвы ярко представлено вышивками, резьбой по дереву. Богато устное творчество. Сохранилось немало лирических, обрядовых песен, исполнявшихся в основном в минорных тонах.

Евгений Щеулов

Жив будь, народ мордовский!



Фото С. Ойкина.



Из всех поселенцев Симбирского края мордва была всегда наиболее близка русским традициям. Возможно, это вызвано сходными условиями обитания, ведь и русские, и мордва на протяжении многих веков жили и хозяйствовали на открытой всем ветрам Русской равнине. Два века господства золотоордынских ханов также сыграли важную роль в достижении взаимопонимания между русскими и мордвой.

В XVII столетии наши народы бок о бок сражались за справедливость в войсках Ивана Болотникова и Степана Разина. Сближение дошло до такой степени, что наиболее талантливые представители мордвы стали занимать видное положение в руководстве. Примером тому служит имя могущественного патриарха Никона, известного строителя церковной реформы, явившейся результатом раскола церкви. Никон достиг положения, недостижимого для крестьянского сына: стал главой русской православной церкви, "собинным", т.е. особым, близким другом царя Алексея Михайловича. А родился будущий патриарх, получивший при крещении имя Никиты, в мордовском селе Вельдеманове Княгининского уезда Нижегородской губернии. Мордовские корни имеют также и замечательный историк Василий Ключевский, и великий скульптор Степан Эрьза, известная певица Лидия Русланова и киноактриса Иго Арепина.

Сегодня мордва, обитающая на территории Ульяновской области, вряд ли помнит имена своих языческих богов-покровителей: верховного бога Чам-Паса, светозарной девы Анге-Патяй, которые еще долго после принятия христианства, занимали особое место у простого люда. Но живут народные обычаи, живет удивительно нежный и благозвучный эрзя-мордовский язык, связывающий нынешних представителей одной из самых многочисленных ветвей угро-финского племени со своими далекими предками. Конечно, современная жизнь наложила свой отпечаток на быт и внешний вид народов Поволжья, порой не отличишь мордвина от русского. Но все-таки было бы слишком самонадеянно заявлять, что потомки древнего, мужественного мордовского народа забыли свои корни. Память цепко хранит все, что передано и заветано пращурами, связано с немеркнущими образами древней истории.

Однажды я оказался на "огоньке" в Новоспасской районной больнице и был поражен исполнением мордовских частушек медсестрами Татьяной Шиндиной и Лидией Барановой на родном языке. Удивительно, но слушателям, не знавшим эрзя-мордовского, как будто передалось настроение исполнительниц, радостная энергетика непонятных, призывно звучащих слов. Они воспринимались как знаки-символы древнего, забытого мира и вовлекали в круговорот событий древней истории. Чувство незабываемое.

Многие частушки и песни настолько стары, что в них представлены языческие взгляды на природу и вообще, на быт и окружение человека. Например, довольно часто в них фигурирует береза, одно из священных деревьев, символизирующих чистоту и непорочность. Недаром вокруг этого дерева хоровод обычно водили девушки.

Интересно, что с принятием христианства, отмечая православные праздники, мордва более тщательно соблюдала все связанные с ними обряды, чем русские, сохраняя их даже в богоборческие, атеистические времена. Жители русских деревень часто приходили посмотреть, как весело и красочно празднует мордва Рождество, Пасху, Троицу. А все дело в том, что главные православные праздники оказались на удивление созвучными ритуальным действиям, бытовавшим в обиходе мордовского народа многие века до принятия христианства: день зимнего равноденствия, праздник начала весны.

Но, пожалуй, более всего мордовская старина живет в чудесах национальной кухни. Старики еще помнят и передают кулинарные секреты своим детям и внукам. Вот например, рецепт изготовления киселя, нисколько не похожего на ту безвкусную жиденькую водичку, что варится из содержимого магазинных пакетиков. Мордовский кисель готовится из натуральных продуктов: пшеничной и ячменной муки и сахара. Кисель получается таким насыщенным (аж ложка стоит), что им в старое время, случалось, завтракали, обедали и ужинали, пренебрегая другими блюдами, поскольку сам кисель был весьма калорийным.

Интересен рецепт приготовления мордовского кваса. Сахарную свеклу варят вместе с ржаной мукой, затем образовавшуюся массу сушат на противнях, после чего в больших специальных чанах заливают кипятком, когда она разбухает, ее перекалывают в бочки, добавляют дрожжи, только тогда заливают водой. Держат два дня и получается вкусный ядреный квас. В школе № 2 рабочего поселка Новоспасское давно стали традицией вечера, посвященные культуре и обычаям народов Поволжья. В том числе и мордовского народа.

По-прежнему, как и много лет назад, нет лучше плотников, чем мордва, и если кому-то из новоспассцев вздумается построить собственный дом, то тут уж никак не обойтись без участия, или хотя бы консультации со стороны какого-нибудь старого мордвина, поставившего за долгую свою жизнь не один десяток деревянных срубов. Мордва составляет значительную часть работников местного сырзавода, так как исстари именно сыр, выпестованный руками мордовских мастеров, славился в селах, расположенных по берегам Волги, Суры и Мокши. Так что живы давние традиции и обычаи, живы ремесла, жив язык в песнях и частушках, сказках и преданиях, а значит, жив и будет жить мордовский народ.