



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 полотенец 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

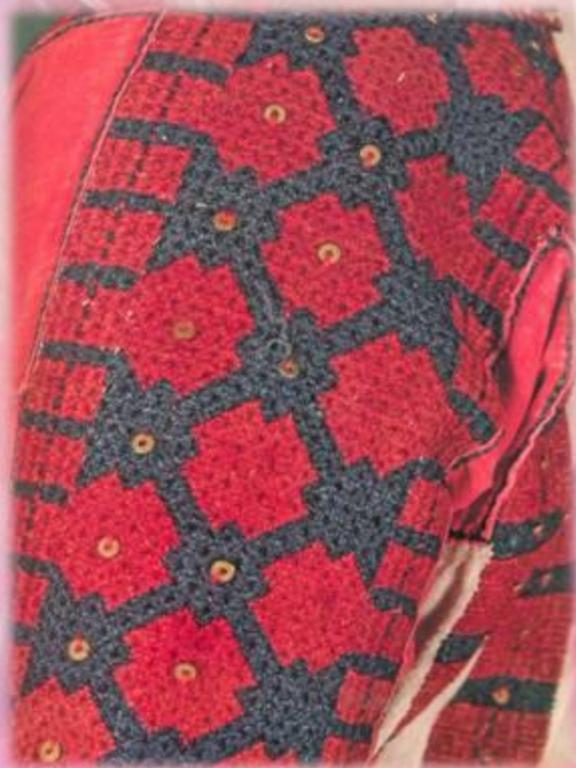


Народное творчество мордвы многообразно: ювелирное искусство, вышивка, узорное ткачество, шитьё бисером, художественная обработка дерева, хореография, устное поэтическое и музыкальное искусство, сказки, пословицы и поговорки, загадки.

# 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

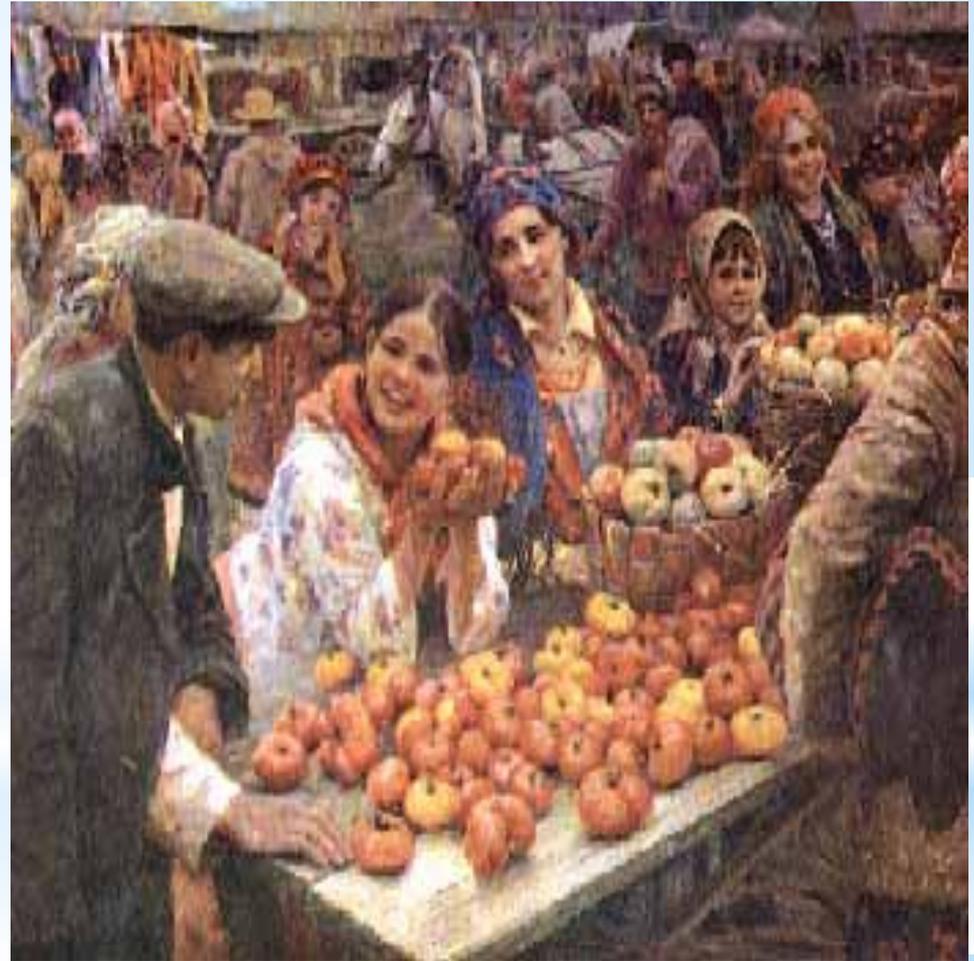


И сейчас в мордовских селениях продолжают праздновать Пасху. Обязательно красят яйца, которые ходят собирать в основном дети. Ходят семьями на кладбище, поминать усопших. В некоторых селах, например, до сих пор сохраняется и обычай проводов Пасхи. На каждом конце села ставят столы, украшенные разноцветными 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



