**«МАДОУ Детский сад №42»**

**Консультация для родителей**

«Знакомим детей с Мордовской национальной культурой»

Воспитатель:..

Яушкина В. П.

***История мордовского народа***

Мордва — это общее название двух близкородственных народов — мокша и эрзя, языки и некоторые элементы культуры которых немного отличаются друг от друга. Название«мордва» встречается в русских летописях, но в старинных и обрядовых песнях и сказаниях мокши и эрзи, всегда встречается только мокша или эрзя. Многим людям слово «мордва» кажется чудным, неблагозвучным. О происхождении этого названия есть разные предположения. Наиболее близкое к истине, видимо, следующее: в основе слова базовый корень -означающий «люди». На удмуртском языке «мурт» — это «люди», на языке коми люди — «морт». Сравните: «Уд-мурт» и «Морт-ва». В слове Мордва «т» озвучился в «д». Следует сказать, что удмуртский и коми языки являются дальнородственными по отношению к мордовским языкам. Вообще к финно-угорским языкам относятся коми языки, удмуртский, марийский языки, мокшанский, эрзянский, вепсский, карельский, финский, эстонский, ижорский, вотский, ливский, саамский. О происхождении частицы «ва» есть также множество разных предположений. Но это требует отдельного рассмотрения. Впервые термин «мордва» упоминается у Иордана (VI в.). Позднее Константин Багрянородный (913-959 гг.) упоминает Мордию, удаленную от страны печенегов на 10 дней пути. Как считают некоторые исследователи слово «мордва» имеет иранское происхождение. Соответствует аналогичным формам в древнеиндийском и авестийском языках, означает «человек», «мужчина».

Мордва — относится к финно-угорской группе народов, которая обитает в бассейнах рек Мокшы и Суры, а также в междуречье Волги и Белой. Мордва это бинарный этнос, так как народ состоит из двух главных этнических групп, говорящих на близких, но по лингвистической классификации разных языках. Мордва-мокша проживает в основном в западных и южных районах республики, мордва-эрзя — в восточных и северо-восточных. Кроме того выделяется еще три этнических группы мордовского этноса – шокша, или теньгушеевская мордва, каратаи и терюхане.

**История.** Предки мордвы связываются с населением оставившим на территории средней и нижней Оки памятники городецкой археологической культуры (7 в.до н.э.-5 в.н.э.). В начале-середине I тыс. н. э. в междуречье Оки и Волги сформировались племена мари, мери, мокшан, муромы и эрзян. К этому времени позднегородецкие племена приобретают устойчивый обряд в грунтовых могильниках. К началу второй половины I тысячелетия н. э. между перечисленными племенами возникают заметные различия. В процессе своего развития как мокшане так и эрзяне имели тесные контакты с различными ираноязычными и тюркоязычными племенами на южных границах своего расселения, а на севере и западе — с балтоязычными.

Полагается, что впервые мордва под названием «морденс» упомянута у готского историка Иордана в 6 в., в 10 в. византийский император Константин Багрянородный писал о стране Мордии. В древнерусских источниках мордва фигурирует с 11 в. Согласно археологическим данным, до 13 в. Мордва расселялась на территории между Окой на западе и Сурой на востоке, северная граница ее проходила по Оке и Волге, а южная — по рубежу леса и степи. Эрзя осваивала северную часть этого региона, а мокша – южную. Активно проходящий у мордвы процесс разложения первобытности привел к формированию племенной верхушки и появлению в конце 12-1-й трети 13 вв. протогосударственного образования, именуемого в русских летописях как «Пургасова волость», во главе его стоял князь Пургас.

Территория мордвы стала входить в состав русских земель, начиная с периода феодальной раздробленности, этот процесс завершился в 1552 г. с падением Казанского ханства. По мере продвижения русского населения в мордовские земли часть мордвы была ассимилирована, а ядро ее этнической территории сместилось в восточном направлении. Уже в первой половине 17 в. мокшане и эрзяне переселяются за Волгу, а в 18 в. широко расселяются по Самарской, Уфимской и Оренбургской губерниям. Оставшиеся на прежних местах все более и более подвергались обрусению, в основном из-за насильственного массового крещения (особенно в половине 18 в.).

Формирование национальной государственности у мордвы начинается с 1925 г., когда на территориях, заселенных мордвой, начали создаваться национальные административные единицы – волости и сельсоветы. В 1928 г. в составе Средневолжской области был создан Мордовский округ, преобразованный в 1930 г. в автономную область, в 1934 г. была создана Мордовская АССР, в 1991 г. она была переименована в Республику Мордовия. Широкое расселение мордвы за пределами основной этнической территории, межнациональные браки привели к тому, что численность мордвы стала сокращаться еще в советское время, это процесс показала уже перепись 1959 г.

На всём протяжении своей истории мордва вступала в контакты и этногенетические связи с различными племенами и народами, населявшими евроазиатскую часть северного полушария, что отразились в его антропологическом облике. Так, материалы антропологического обследования мордовского и соседних народов дают основание заключить, что в формировании мордвы участвовало, в основном, два расовых компонента : светлый массивный широколицый европеоидный тип, прослеживаемый особенно у мордвы-эрзи; тёмный грацильный узколицый европеоидный тип, преобладающий среди мордвы-мокши на юго-западе Мордовии; и небольшой компонент-примесь субуральского типа.

**Праздники мордвы**

«ПРОВОДЫ МАСЛЕНИЦЫ». Последний день Масленицы назывался «Прощеное воскресенье». Люди просили друг у друга прощение за все обиды и горести, которые причинили. При этом говорили «Простите меня, пожалуйста».

В ответ слышали: «Бог простит». После этих слов обязательно целовались и низко кланялись. В этот день мирились те, кто был в ссоре, кто обидел друг друга словом или поступком. Новобрачные ходили к тестю и тёще на «прощение» с большими пряниками. В семьях все ее члены просили прощения у своих родителей, дедушек и бабушек. Прощения просили не только у живых, но и у умерших. Для этого старшие женщины в семье специально ходили на кладбище. Там они три раза кланялись могилам родичей, клали на них блины и просили у предков прощения.

В тот же день устраивали проводы Масленицы. Для этого из соломы, пеньки, кудели и веревок делали чучело, изображавшее Масленицу. Его возили по деревне на специально приготовленных больших санях.проводы1

В некоторых селах вместо чучела на сани ставили столб, на который клали колесо. Вместо лошадей в такую повозку «запрягались» наряженные люди. Участники такой процессии пели, играли на инструментах, шутили. К вечеру за селом, обычно на возвышенности или на берегу реки, разжигали большие костры. Помимо соломы, дегтя, дров в костер бросали старые, худые лапти, веники, кошелки, колеса и т. п. Для этого дети днем специально ходили по домам и выпрашивали у хозяев ненужный хлам. В огонь кидали и соломенное чучело Масленицы. В некоторых местах вставляли в середину костра шест с укрепленным вверху зажженным колесом — солнечным знаком. Горящие колеса молодежь и дети также скатывали и с масленичных гор.

Сожжение и проводы Масленицы обязательно сопровождались шумом, громкой музыкой, плясками, шутками, выкриками: «Масленицу провожаем!» Эти действия должны были прогнать, уничтожить все плохое, злое, в том числе зиму, олицетворяющую смерть. Затем пепел от масленичных костров и остатки соломенного чучела разбрасывали по полям, чтобы увеличить плодородие земли.

«ВСТРЕЧА ВЕСНЫ». Весенний цикл обрядов и праздников мордвы начинался с призыва тепла, солнца, теплого ветра. Один из признаков наступления благодатной весны — прилёт птиц. По поверью, они отпирают облака, замкнутые зимней стужей, проливают на землю живительный дождь и даруют ей силу плодородия. Поэтому в начале марта выпекали из теста печенье в форме птичек, которое называлось «жаворонки» или «ласточки». Прежде чем посадить «жаворонков» в печь, в каждого из них закладывали какой-то предмет: кольцо, клочок бумаги, копейку, уголек. По ним гадали о судьбе человека, которому доставалось то или иное печенье: кольцо означало свадьбу, бумага — учение, копейка — деньги и т. д.

С «жаворонками» девушки и дети забирались на пригорки, близлежащие холмы или на крыши домов, сараев и закликали приход весны пением призывных песен:

Жаворонканят, кулемасть, Жаворонки, услышьте нас,

Сяда курок няемасть! Скорее заметьте нас!

Сяда курок лиеда, Скорее прилетите,

Тундань лямбе тиеда. Весеннее тепло принесите.

Жаворонки в народном сознании символизировали собой ту силу, которая должна была унести зиму, принести теплое лето, а с ним новый урожай и корм скоту. Все эго и старались обеспечить, произнося данное заклинание.

Дети играли с «жаворонками» весь день, а вечером съедали. Игры с такими «птичками» в основном должны были изображать их полет. Для этого дети бегали с ними по деревне, держа их в руках или натыкая на палочки. «Жаворонков» сажали на стога, ветки, пригорки, подбрасывали вверх, иногда привязывали нитками к шестам, чтобы они колыхались «в полете», посаженных на стог, изгородь и т п. «Птичек» сбивали шапками, имитируя их приземление.

Обычай выпекать «жаворонков» для маленьких детей в качестве лакомства сохраняется вплоть до настоящего времени. Но обрядовых действий с ними уже не проводят.

**Национальный костюм.** Традиционный костюм мордвы, особенно женский, очень самобытен и красочен. Будучи в основе своей единым, он подразделяется, прежде всего, на эрзянский и мокшанский подтипы, которые, в свою очередь, включают не менее полутора десятка разновидностей. Расцветка мордовской вышивки включает чёрный цвет с синим оттенком и тёмно-красный как основные тона, жёлтый и зелёный для расцвечивания узора.

Женскую рубашку носили с поясом или специальным сложным набедренным украшением (пулай, пулагай, пулакш). Первый раз девушки надевали его в день совершеннолетия, после чего он считался обязательным элементом женского костюма вплоть до глубокой старости. Особенно богато украшался раковинами каури, цепочками, медными пуговицами, бляшками, снизками разноцветного бисера праздничный пулай. Встречающийся только у эрзи, пулай, видимо, являлся реликтом какой-то чрезвычайно архаичной формы женской поясной одежды, превратившейся позднее в украшение.

Декоративным центром нагрудных украшений является застёжка, которая закалывает ворот рубахи (сюлгам, сюл-гамо). Грудь украшается также бусами, гайтаном из серебряных монет и бисера, а также сложным нагрудником кргань-пирьф (у мокши). К бисерному нагруднику прикрепляется сетка из мелких разноцветных бусин, шерстяных кисточек и монет, более кр. из к-рых располагаются ближе к шее, а мелкие — на периферийной части украшения.

Украшения — серьги, браслеты, перстни, кольца изготовлялись из меди и её сплавов, реже из золота и его сплавов, из сплава золота с серебром.

Для эрзянок типичны были высокие головные уборы на твёрдой основе с длинной, спускавшейся на спину лопастью из холста, вышитой и украшенной блёстками, а для мокшанок — двурогие головные уборы, тюрбанообразные повязки. Причёски замужних мокшанок представляли собой два закрученных на висках пучка волос, которые также походили на рога. На уши надевали серьги с подвеской — серебряной монетой, бусинкой или в виде шариков из гусиного пуха.

Кожаные сапожки мордовок имели наглухо закреплённые сборы и острые носы, верх их обшивался красным сафьяном. Повседневной обувью служили, как правило, лыковые лапти. Мокшанки носят и теперь полосатые наколенники с геометрическим орнаментом, вязанные из шерсти.

**Кухня.** Изобилие рыбы и дичи, разнообразие их видового состава нашло отражение в особенностях кулинарии у мордвы Рыба была одним из основных видов пищевого сырья. Рыбу ели сырую, мороженую, вяленую, сушеную, кислую (квашеную), соленую или вареную; Национальным мясом у мордвы была зайчатина. Мясо и птицу тушили, пекли и варили.

Для национальной кухни типичны отварные или томленые блюда, а точнее томленые мясо и рыба в сочетании с отдельно приготовленными отварными или пареными (томлеными) овощами (паренки). Мясо употреблялось для приготовления супов. Его также тушили с картофелем, капустой, а также заготавливали впрок: солили, сушили, коптили. Ливер в основном шёл для начинки пирогов, пельменей. Нутряной жир перетапливали или солили. На нем жарили, добавляли его в первые блюда. Из головы и ног делали холодец. Довольно часто употребляли мясо птицы и яйца. Из овощей национальными можно считать редьку и репу, из пряных трав — жеруху, хрен, ложечную траву, лук, сарану, борщевик, лесной хвощ(пермский подвид), крапиву, молодую сныть. Продукты огородничества — капусту, огурцы, лук и др. — ели в сыром, пареном, соленом виде. С ними готовили супы и щи. Грибы — также существенный элемент национального пищевого рациона. Их, как правило, отваривают, реже жарят, но охотнее всего солят, квасят и сушат.

Садоводство было развито слабо, поэтому сладкий стол относительно скромен — в основном питании использовали дикорастущие растения : калину, черемуху, ягоды, щавель. Их ели свежими, сушили, делали начинку для пирогов. К национальным кондитерским изделиям можно отнести пироги с тертой суше-ной черемухой, со свежей калиной (чевчелень-прякат) и пироги с щавелем, слегка подслащенным сахаром или мёдом. Мёд использовался широко. На основе мёда у мордвы созданы национальные обрядовые и праздничные блюда. Особое место занимает использование зерна и каш из него, предпочитают пшено, хотя перловка, полба и рожь (черная каша) также долгое время считались основным сырьем для приготовления кашиц — сильно разваренных каш, разжиженных затем водой, маслом или горячим молоком, с добавлением лесных трав и лука. Особенностью использования зерна является также фарширование крутыми ка-шами (в основном, пшенной) свиных кишок и обжаривание их в сале. Хлеб выпекался преимущественно из ржаной и пшеничной, реже ячменной и овсяной муки. Пекли его из кислого теста на закваске. Блины делали довольно толстыми из пшеничной, пшенной, гречневой, гороховой муки. Их ели с молоком, маслом, мёдом.

В начале ХХ века они были вытеснены тонкими блинами из пресного теста. Из картофельного крахмала готовили лапшу. Из молочных продуктов использовали коровье и козье молоко, которое пили в сыром виде, использовали для приготовления первых блюд, мучных изделий, каш. В большом количестве употребляли кислое молоко. Его готовили из топленого молока, заквашивая сметаной или простоквашей. Из кислого молока делали напиток — ирьян, с добавлением соли. Для более длительного хранения из кислого молока делали пресованую массу — кольцягат. Её также могли разбавлять водой или молоком, в этом случае напиток назывался сузмой. Из молока делали творог, масло, в некоторых местах самарская мордва делала сыр – крут.