

Автор:

Филаткина Ольга Александровна

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
многопрофильная гимназия № 4 «Ступени» города Пензы

Руководитель:

Задворная Татьяна Николаевна,
учитель истории и обществознания

Мордовские праздники и традиции. Пуре-Латка

Я — чистокровная мордовка. С гордостью говорю про это. Мои родственники и по материнской линии, и по отцовской линии по национальности мордва-эрзя. Мама и бабушка много рассказывают мне о моем народе. Особенно нравится мне слушать рассказы о национальных мордовских праздниках.

А знаете ли вы, что мордва — третий по величине народ финно-угорской языковой семьи и один из крупных народов Среднего Поволжья. Численность мордвы в Российской Федерации составляет более восьмисот тысяч человек.

Мордва — коренное население Пензенского края. Численность мордвы в Пензенской области на сегодняшний день более 4 % от общей численности населения. В Пензенской области мокшане расселены в основном в Мокшанском, Наровчатском, Белинском и Шемышейском районах; эрзяне — в Шемышейском районе. Кроме этого, в Пензенской области имеются *смешанные мокшано-эрзянские поселения*: в Городищенском, Никольском, Пензенском и Сосновоборском районах. В таких поселениях население составляет отдельную группу мордвы, которая имеет ряд особенностей, как в народном женском костюме, фольклоре, обрядах, так и языке.

Традиции мордовского народного творчества корнями восходят к глубокой древности. В них исток и корень национальной культуры, которая развивалась в тесном взаимодействии с культурами других народов, и прежде

всего, с русской культурой. Человек и природа, искусство и природа веками жили во взаимосвязи. Природа будила воображение, обогащала наблюдениями, оттачивала чувство красоты, и все это формировалось в процессе труда.

В связи с этим актуальным представляется изучение исторического прошлого, особенностей традиционной культуры и тенденций современного социального развития мордовского населения, проживающего на территории Пензенской области.

Цель: изучить особенности обыгрывания национальных праздников мордовского народа

Задачи:

- изучить научную литературу по проблеме исследования;
- дать общую характеристику мордовских праздников;
- раскрыть особенности праздников мордвы-эрзя;
- описать народные гулянья «Пуре-Латка»;
- провести анкетирование и интервьюирование.

Объектом моего исследования является культура мордовского народа.

Предмет исследования: мордовские праздники, в том числе Пуре-Латка.

Гипотеза: современному молодому человеку важно и ценно возвращение к прошлому и знакомство с историей, культурой, традициями своего народа; народами рядом с которым ты живешь.

Чтобы узнать мнение тех людей, которые нас окружают, мы решили провести опрос

среди учащихся и учителей нашей гимназии.

После опроса, обобщив ответы учащихся, можно отметить, что большинство современных молодых людей не хотели бы, чтобы культура и традиции их народов бесследно исчезли. Народной культурой и традициями интересуются, их хотят развивать и укреплять. При этом многие с уважением относятся к культуре народов, рядом с которыми живут.

1. Традиции мордовского народа

В старину, как свидетельствуют документы, мордва жила рассеянно в дремучих лесах по берегам рек, ручьев, озер и не имела больших поселений. Отсюда и название населённых мест, составленные из личных имен с прибавлением слов «янга» («речка»), «кужа» («поляна»), «эрьже» («озеро») и т.д. До середины XVII века встречались деревни, служившие поселениями отдельного рода, от имени которого выступал глава дома — куд-азор .

Семьи были очень большими по 30-40 человек. Жили в 2 или 3 избах, но хозяйство считалось неразделённым. На предложение разделиться и вести самостоятельное хозяйство мордвина отвечали: «Сними обруч — и вода из бочки потечёт».

Мордва издавна занималась хлебопашеством, пчеловодством и охотой на пушных зверей и птиц. Из злаков мордва выращивала: рожь, пшеницу, просо, ячмень, овес и гречиху, из технических культур — коноплю, лён.

За трудолюбие и честность мордву-работников высоко ценили окрестные земледельцы, которые при подрядах и покупках руководствовались правилом: с пригородными русскими крестьянами и мещанами дела не иметь, татар обязывать «Строгими условиями на законных основаниях», а мордвину — верить на слово.

По степени материального благосостояния мордва значительно превосходила русских. И это опять объясняется неутомимым трудолюбием мордвы.

Мордва, отличаясь радушием и щедростью, угощала как знакомых, так и незнакомых. О таком хлебосольстве мордвы, которая «каждого гостя и поит, и кормит, и на руках носит», слышаны были её русские соседи. Мордвин и сам был горазд поесть. Как говорили в то время один только калач да солёный лец могут обратить на ярмарке его внимание на себя. В прошлом веке было хорошо известно русское присловье «Уписывает, как мордвин!».

Яркую, очень живую, многообразную сторону крестьянской жизни представляли традиционные народные праздники. Они впитывали в себя что-то

от каждого этапа развития общества. Постепенно создавалось единство сложных религиозных и этнических представлений, обрядов и обычаев, устного, музыкального, драматического, хореографического творчества. В XIX веке они достигли своей логической завершенности. Многие из них, несмотря на все перипетии истории, сохранились до наших дней.

У крестьян праздничная культура по своему богатству, яркости, всеобщности и роли в общественном сознании занимала одно из ведущих мест. Труженики особенно ценили время праздничного досуга. Обряды, отражающие быт крестьянской деревни и явления природы, передающие труд людей и отношения взрослых и детей, наиболее ярко представлены именно в народных праздниках.

Условно традиционные народные праздники могут быть разделены на календарные, церковные и праздники села.

Мордва, как и другие народы в старину, была очень суеверна. Многое происходящее объясняла проявлением сверхъестественных сил, большое значение придавала различным суевериям и приметам. Были приметы-предупреждения, обереги.

Весь цикл мордовских праздников и обрядов можно разделить на три большие группы: зимние праздники и обряды, весенне-летние и осенние.

1.1 Зимние праздники и обряды

Зимние календарные праздники приурочивались к декабрьскому солнцестоянию и следующим за ним дням. Зимний обрядовый цикл начинался с Роштовань кудо, в котором особое место занимали игры ряженных. Использовались также заклинания, колядование. Основной темой этих праздников и обрядов было предугадывание и обеспечение нового урожая, предстоящей судьбы людей на будущий год; забота о здоровье и рождаемости детей, об увеличении поголовья скота. На Новый год комплекс рождественских обрядов (в расширенном либо измененном виде) повторялся. Так, в обряде гадания наряду с молодежью участвовали старики; гадали не только о суженых, но и о приплоде скота, погоде, об урожае. В ночь под Новый год во многих

сёлах жгли костры и прыгали через них. Этот обряд связывали с верой в очистительную силу огня. На Крещение катались на лошадях по улицам и вокруг села.

Последний зимний праздник в сельскохозяйственном календаре эрзян — Масленица (Мастя). Строили карусель, имитирующую солнце: вбивали на горе большой кол, надевали на него колесо, к нему лучеобразно прикрепляли жерди, к которым привязывали салазки. Несколько человек крутили эту карусель, остальные катались. На Масленицу специальный обряд посвящался «выходу в общество» молодожёнов.

1.2 Весенне-летние праздники и обряды

Весенне-летний цикл праздников не менее богат обычаями, чем праздники зимнего периода. Это объясняется тем, что первооснова всех календарных праздников – труд земледельца, а весна и лето – самый важный период для сельских жителей. Именно в это время совершаются главные работы земледельца – вспашка поля, посев, высадка рассады. Поэтому и весенне-летний период люди еще более тщательно, чем зимой, наблюдали за явлениями окружающей природы, старались приспособиться к ним, чтобы сделать свой труд более успешным. Чувствуя свою зависимость от природы, люди стремились всеми доступными средствами обезопасить себя и свой труд от стихийных явлений.

Летом проводились обряды, которые должны были обеспечить сохранность посевов, необходимое количество осадков «моление о дожде» (пиземе озкс), «моление на меже» (межань ознома).

В канун Вербного воскресенья — первого христианского праздника весенне-летнего календаря девушки ходили по селу из дома в дом и хлестали спящих ветками вербы, чтобы передать силу растения человеку, сделать его здоровым. В обрядах этого праздника просматривается особенно сильное смешение христианских и языческих элементов.

Большая группа обрядов проводилась на Пасху. В середине IX века в некоторых мордовских селах Пасху встречали в Великую субботу. Празднично одетая девушка и молодой человек, олицетворявшие Пасху, обходили село. Хозяева каждого дома выходили им навстречу с угощением. В этот день эрзяне устраивали поминовение предков, просили у них содействия в получении хорошего урожая, размножении скота, ограждении от болезней и зла. В некоторых местах на Пасху собирались мужчины и варили пасхальное пиво (Инечинь пуре).

Перед началом сева устраивали семейные и родовые озксы. Кульминацией всей весенне-летней обрядности был праздник Троицы (Тривиця).

1.3 Осенние праздники и обряды

Осенние обряды приурочивались к периоду созревания хлебов и фруктов. Перед сбором урожая устраивались моления в честь богов — покровителей плодородия (Масторавы, Норовавы и др.). С помощью магических действий, молений, ритуальной еды, молитв, жертвоприношений люди надеялись заручиться поддержкой богов в получении необходимых благ для общины (рода) и каждой семьи. В осеннем цикле самое важное место занимали обряды, посвященные началу и окончанию уборочных работ и сбора урожая. Первым осенним праздником был Яблочный Спас.

В начале октября во время христианского праздника Покрова женщины совершали обряд Покров баба. С этого дня в эрзянских селениях проводился праздник Тейтерень пиянь кудо.

Цикл сезонных мордовских обрядов выделялся у мордвы до начала XX века. Постепенно они утратили магическо-ритуальную функцию и превратились в праздники Нового года, проводов зимы, встречи лета, урожая и др.

Народные обычаи мордвы были тесно связаны с её жизненным укладом. Они привлекали не только своим магическим назначением, но и

зрелищностью, интересом к определенному сюжету, желанием каждого человека повеселиться, показать свои способности в плясках, хороводах, песнях, труде, в общественной жизни.

1.4 Народный праздник Пуре-Латка

и национальная мордовская кухня

Рядом с моим родным селом Демкино Шемышейского района Пензенской области, где проживают представители эрзянской ветви мордвы, находится небольшое местечко Пуре- Латка, что в переводе с эрзянского означает «пьяный овраг». Здесь исторически собирались жители близлежащих населенных пунктов на советы и праздники.

Нужно отметить, что для проведения общественных праздников мордвой выбирались рощи, леса, красивые поляны, как правило, рядом с водоемом, чаще около родника. Все праздники, независимо от времени года, проходили на свежем воздухе. При подобной обстановке люди забывали все тяготы жизни, а во время исполнения ритуальных молитв, песен, танцев, игр, других обрядовых действий как бы улучшался психологический настрой людей, происходило воссоединение их с окружающей средой.

Последний раз народные гулянья рядом с селом проходили около 30 лет назад. Традицию решено было восстановить. Молением Инешкипазу (богу эрзян) и с традиционного зажжения огня «шта тол» открылся вновь возрожденный в 2015 году праздник «Пуре-Латка».

Старожил села Петр Мочалов вспоминал, что раньше массовые гуляния устраивали постоянно и именно на этом месте. «Как выходные, обязательно сюда, в пуре латку, — и в большие праздники, и в воскресенья. И вот все идут с детьми, детям даже обед принесут, все пляшут поют, танцуют, кто в орла играет», — рассказал мне старожил с. Демкино Петр Мочалов. (12) Ведь я тоже была на этом празднике. Пришел на народные гулянья и старейший житель (94 год!) села Иван Суслов, участник Великой Отечественной войны. Семьдесят лет назад в составе казачьей кавалерии он освобождал Украину и

Белоруссию. Местный военком вручил Ивану Суслову именное письмо от президента республики Беларусь.

На празднике демонстрировались свадебные обряды, пелись эрзянские песни и задорные частушки. Специально для праздника местный «Дом культуры» сшил для выступающих наряды. Мы с бабушкой в национальных мордовских костюмах тоже не отставали и распевали частушки. Вот одна из них:

Лисмась нолдень бадия,
Монь ланкс иля надия,
Ауль умарькс тарадан,
Кортнеманьте арадан.
(В колодец опустила ведро
На меня не надейся,
Я не ветка яблони.
Я ушла болтать).

Все желающие могли поучаствовать в хороводе и посмотреть выступления пензенских этнических коллективов. Зрители с удовольствием подпевали песням на национальном языке, а на многих женщинах красовались венки — из цветов или кленовых листьев. Это тоже традиция, без которой не обходится мордовский праздник.

Рядом со сценой расположилась ярмарка, где свои изделия продавали мордовские умельцы. Сувениры должны были напоминать об эрзянском народе.

Чуть в стороне по бабушкиным рецептам готовили блюда эрзянской кухни — свекольный квас и селянку из молодого бычка. В составе только экологически чистые продукты. Гостей угощали национальным блюдом «Селянка».

Моя бабушка тоже поделилась своим секретом приготовления «Селянки».

Налить воду, добавить ливер (печень, легкие, сердце, почки), мясо. Субпродукты лучше предварительно вымочить в холодной воде. Печень и лёгкие необходимо порезать особенно мелко, а горшки заполнять лишь на 2/3, чтобы селянка «не сбежала» после набухания ингредиентов. Когда мясо будет готово, добавить картошку, репчатый лук, чеснок, укроп, лавровый лист. Варить до готовности. Соль добавить по вкусу.

Подавать похлёбку принято с маринованными огурчиками.

Нужно: лёгкие – 400 г, печень – 400 г, сердце – 400 г, мяса – 400 г, репчатый лук – пару головок, чеснок, картошка, укроп, лавровый лист, соль.

Для желающих готовили закуску **валдо якстере вий (алая сила)**.

Свежую свеклу трут на терке, добавляют козий сыр. Перед подачей поливают подсолнечным маслом.

Рекомендую отведать вам еще одно национальное мордовское блюдо. **Овтонь лапат (медвежья лапа)** — самое известное второе блюдо у мордвы. У блюда есть своя история. Давным-давно одному простому мордовскому парню не разрешали жениться до тех пор, пока он не убьет на охоте медведя, и, согласно местному обычаю, не станет настоящим мужчиной. В итоге медведя он убил и зажарил его лапу в подарок невесте. В наши дни медвежью лапу из медвежатины не готовят. Для его приготовления используют говядину или свинину, печенку. Все пропускаем через мясорубку, добавляем пассерованный лук, яйца, соль и перец по вкусу, тщательно вымешиваем. Придаем котлете овальную форму и жарим на подсолнечном масле. На готовые котлетки сверху выкладываем ржаные сухарики, которые символизируют когти медведя.

К чаю приготовим **кургене (ротик)**. Сварим пшенку, добавим сливки, желтки яиц. Отдельно готовим дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, катаем из него шарики. Потом шарики применяем и в середину добавляем пшенную

кашу. Ставим в духовку на 180 гр. на 25- 30 мин. Едим с медом, запиваем чаем. Приятного аппетита!

Еще мы с бабушкой торговали. Бабушка напекла много пирогов с ягодой (ведь на дворе лето!), наделала браги, кваса.

Главный герой на мордовском столе — это **поза**, напиток типа кваса из сахарной свеклы. Пить его может и стар и млад. Поза не содержит алкоголя и прекрасно утоляет жажду в жаркий день.

Пришло время рассказать и о национальном мордовском напитке «пуре». Ведя сельское хозяйство, а также занимаясь охотничьим промыслом и рыбной ловлей, жители Поволжья пили здоровые, слабоалкогольные хмельные напитки, ими же изобретенные: ржаное пиво буза (или бужа) — брага (крепкое пиво), приготавливаемое на ржаном солоде, и самый праздничный, самый роскошный напиток, «пуре» — медовая брага, медовуха. «Пуре» приготавливали в местности, прилегающей к большой дороге, где в огромных лесах, окружавших ее, водилось много пчел, которые собирали много меда с ивовых деревьев, малины, с клеверов и разнотравья лугов. В то далекое время, в зимнюю стужу и пургу, дальние дороги и тяжелый труд делали употребление "пуре" необходимостью, да к тому же этот напиток считался и полезным, и целебным. Наблюдения простого русского народа говорят о том, что медовый напиток "пуре" очищает кровь, укрепляет желудок, улучшает состав и обмен веществ. Деревянный резной или раскрашенный стаканчик — чарочка с «пуре» обходил сидевших за столом в круговую, чтобы не было лишнего выпивших и не осталось обойденных.

Люди довольны. В нашем селе так гуляют, в других селах — по-другому. Где-то коня наряжают импровизированного, где-то с березками по селу ходят, наряжают их ленточками — и по селу. Подождите, это еще начало.

Многие из демкинцев, как и моя бабушка, живут в своем селе с самого рождения и никуда уезжать не собираются. Они растят здесь детей, воспитывают внуков.

Гулянья длились целый день и закончились только тогда, когда все песни были спеты, а котлы с селянкой опустели. Через год, пообещали демкинцы, пир устроят с большим размахом, пригласят все соседние села. Тогда люди будут плясать дня два-три.

В Пензенской области больше ста эрзянских сел, и лишь малая часть из них пока охвачена этой работой, но уже есть успехи, а, значит — и стимул двигаться вперед.

Этот праздник, который организовывается в третий раз, направлен на сохранение и развитие национальных традиций и культуры.

Выводы

Каждый народ имеет свою культуру, которая отражает конкретные особенности группы людей, живущих достаточно продолжительное время на одной территории и говорящих на одном языке.

Глубоко вникнув в какую-то одну культуру, человек может воспринимать и по достоинству оценивать другие.

Гипотеза работы подтвердилась: современному молодому человеку важно и ценно возвращение к прошлому и знакомство с историей, культурой, традициями своего народа; народами, рядом с которыми ты живешь.

В перспективе дальнейшее изучение традиций мордовского народа.

И летом следующего года я вас приглашаю в наше Демкино на праздник Пуре-Латка.

Литература и источники

1. Балашов, В. А. Бытовая культура мордвы: Традиции и современность / В.А. Балашов. — Саранск, 1992.
2. Корнишин, Г.А. Обряды жизненного цикла у мордвы / Корнишин Г.А. — Саранск, 2001.
3. Корнишин, Г. А. Традиционные обычаи и обряды мордвы: исторические корни, структура, формы бытования / Корнишин Г.А. — Саранск, 2000.
4. Мокшин, Н.Ф. Бытовая культура мордвы / Мокшин Н.Ф. – М., 2012.
5. Мокшин, Н.Ф. Мифы и легенды мордвы / Мокшин Н.Ф. – Саранск, 2012.
6. Мордва: Очерки по истории, этнографии и культуре мордовского народа / Гл. ред.: Н.П. Макаркин, А.С. Лузгин, Н.Ф. Мокшин и др. — Саранск: Мордов. кн. изд-во, 2004.
7. Первушкин, В. И. Мордва Пензенской области / В.И. Первушкин, В.Я. Прошкин; под общей ред. д-ров ист. наук, проф. В.И. Первушкина и В.А.Юрченкова. — Пенза, 2010.
8. Смирнов, И. Н. Мордва / Смирнов И.Н. — Саранск, 2002.
9. [Праздник Пуре-Латка: электронный ресурс]. Режим доступа: <http://tv-express.ru/sobitiya/v-s.-demkino-vozhdayut-prazdnik-puri-latku>
10. [Праздник Пуре-Латка: электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.penzainform.ru/news/life/2015/06/10/zhiteli_sela_demkino_ustroi_li_narodnie_gulyaniya.html
11. [Праздник Пуре-Латка: электронный ресурс]. Режим доступа: <http://utf.finnougoria.ru/news/37248/>
12. Интервью взято Филаткиной О. Июнь 2015 г. у старожила села Демкино П. Мочалова.