

*Щанкина Любовь Николаевна*

д-р ист. наук, профессор

ФГБОУ ВО «Российский экономический  
университет им. Г.В. Плеханова»

г. Москва

## **ПИЩА И УТВАРЬ МОРДОВСКИХ КРЕСТЬЯН КРАСНОСЛОБОДСКОГО РАЙОНА МОРДОВИИ**

*Аннотация:* в статье рассматривается тема пищи и утвари мордвы-мошки, проживающей в Краснослободском районе Республики Мордовия. Хронологические рамки работы охватывают вторую половину XIX – начало XXI в. Основу статьи составил полевой материал, собранный автором в ходе экспедиции 2005 г., и архивные данные, хранящиеся в НИИ при Правительстве Мордовии. Автор отмечает, что традиционная мордовская кухня зависела от продуктов, получаемых в хозяйстве, и обуславливалась основными занятиями народа: земледелием и животноводством. Подспорьем в питании служили и служат продукты собирательства, рыболовства, охоты и пчеловодства.

*Ключевые слова:* Республика Мордовия, Краснослободский район, мордва, пища, напитки, утварь.

Основу питания мордвы составляли продукты сельскохозяйственного труда, получаемые прежде всего из злаковых растений (рожь, просо, полба, овес, пшеница и гречиха).

Хлеб (*кши*) чаще выпекали из ржаной, реже пшеничной, ячменной и овсяной муки. По сведениям респондентов, его пекли в каждом доме через 3–5 дней. Тесто замешивали небольшой деревянной лопаточкой (*миленя, шапаксонь шоряма*), месили в специальном корыте (*кши очка*), раскладывали по железным формам и «сажали» в печь деревянной лопатой.

Отметим, что у мордовских крестьян с хлебом и хлебным инвентарем связаны некоторые обряды и запреты. В частности, нельзя было использовать для других целей посуду, в которой месили, пекли и хранили хлеб. В первый день

рождения ребенка совершали обряд «Моление хлеба» (*кши озондома*), который символизировал принятие новорожденного в семью. В с. Мордовские Парки после уборки зерновых культур хозяйки из муки нового урожая пекли круглый хлеб (*копша*) [8].

Кроме хлеба, выпекали пироги с начинкой (овощной, мясной, ягодной и др.). К примеру, по большим религиозным праздникам в с. Зайцеве пекли луковник (многослойный пирог с мелко нарезанным репчатым луком); в с. Старое Синдрово – мордовские сюрорки (небольшие круглые булочки из пресного полбяного теста на молоке, приправленного конопляным маслом); в с. Мордовские Парки – ювачки (сдобные пирожки, обжаренные на растительном масле) [5; 9].

Особое место в празднично-обрядовой пище мордовских крестьян занимали толстые блины, которые выпекали из пшеничной, пшенной, гречневой и гороховой муки. Для того, чтобы они получались мягкими и пышными, в тесто добавляли крахмал. По сведениям информаторов изучаемого района, в начале 1950 г. появились тонкие блинчики (*блинцят*).

Каша в питании мордвы была как повседневным, так и праздничным и обрядовым блюдом. Для приготовления каши широко использовалось пшено (*суронь ямкс*). Молочная пшенная каша, обильно сдобренная маслом, была обязательной пищей на крестинах. С ней было связано и специальное моление – *Бабань каша*. Данное моление мордва устраивала на Петров день. Такая каша считалась символом плодородия и благополучия [6; 7].

Продукты животноводства занимали ведущее место в рационе питания мордовского населения. В частности, молоко использовали для приготовления первых блюд, мучных изделий, каши, как лекарство от многих заболеваний, а молодые девушки применяли для отбеливания лица. Повсеместно в больших количествах употребляли кислое молоко. Ее готовили из топленого молока, охлаждали, заквашивали и выносили в погреб. В качестве закваски использовали кислую сметану, простоквашу. Из молока получали творог и сыр [4].

Большую роль в питании мордвы играли мясные блюда. Из мяса готовили первые и вторые блюда; заготавливали впрок. В частности, мясо солили в кадушках, провяливали на открытом воздухе, подвешивая на чердаках и в клетях, коптили. Соленая и вяленая свинина была незаменимым продуктом во время тяжелых сельскохозяйственных работ; ее брали в дальнюю дорогу.

Обязательным угощением на Рождественском празднике был холодец (студень). В мордовских селах изучаемого района устраивали общественные моления. На мирские деньги покупали жертвенное животное, мясо которого варили в больших котлах с добавлением различных круп. В с. Зайцеве обрядовым блюдом была «колоба» – мелко нарубленная говяжья печень, обсыпанная гречневой мукой [6].

В питании мордвы большое значение имели овощи и фрукты. В с. Мордовские Парки часто готовили капусту с клецками (*капта мархта покельхть*). Повсеместно по окончании уборки урожая варили тыквенную кашу [8]. Фрукты ели в свежем, сушеном, вареном и консервированном виде, делали из них начинки для пирогов. На зиму мочили и сушили яблоки, вишню, малину; сухофрукты и моченые яблоки продавали на местных базарах. В лесах собирали калину, черемуху, ягоды, грибы, щавель и др. [3, с. 42, 45].

В рационе питания мордвы определенное место занимали продукты рыболовства. Свежую рыбу заготавливали впрок – солили, сушили, жарили, коптили, варили из нее уху.

Из продуктов пчеловодства и садоводства готовили различные напитки (сыта, медовуха). Мед употребляли для приготовления праздничных и обрядовых блюд. Повсеместно на Ильин день было принято есть мед; мед и прополис широко применяли в народной медицине.

Распространенным кушаньем были кисели (*ксяль*) из ржи, гороха и, особенно, овса. На поминках подавали овсяный, ржаной, гороховый и чечевичный кисель.

Важную часть питания человека составляли напитки (*симомбьяльхть*). Национальные безалкогольные напитки мордвы – это кислое молоко и хлебный

квас (*шапама ведь*), хмельные – пуре из меда и брага (*ноза*) из ржаной муки или сахарной свеклы, игравшие большую роль при проведении обрядов. В настоящее время в основном пьют квас, лимонад, соки, какао. Популярен у мордвы чай, заваренный на листьях растений – смородины, малины, липовом цветке, зверобоя, душицы и др. Чай пьют с медом, сладостями и выпечкой.

Согласно экспедиционным данным середины XX в. посуда и другая домашняя утварь мордвы мало чем отличалась от русской и делалась в основном из глины, дерева и лыка. Для приготовления жидких горячих блюд использовали чугунную посуду различных размеров. Вторые блюда готовились в небольших чугунах или глиняных горшках. Пищу подавали на стол в деревянной или глиняной чашке. Поварешка и ложки из дерева хранились в специальных лошкарницах, изготовленных из луба, ивовых прутьев, а также долбленых или сбитых из дощечек. Разнообразием отличались солонки: в виде точеных деревянных чашек на низкой подставке, небольших ящичков с одной высокой стенкой и откидной крышкой. Нередко их покрывали резьбой с несложным узором. Для сбора грибов и ягод делали всевозможной формы корзинки, лукошки и короба. В конце XIX – начале XX в. в крестьянский быт проникали утварь фабричного изготовления, железные ведра, стеклянная и фаянсовая посуда [1, л. 13; 2, л. 82].

Зерно, муку и крупы хранили в деревянных ларях-сусеках. Для просеивания муки применялось сито из лубяного обруча с натянутой на основании мочальный сеткой. Воду держали в кадках или (реже) ведрах. Молочные продукты хранили в глиняных кринках и горшках. Масло сбивали в деревянных маслобойках цилиндрической формы специальной палкой с насаженным на конце кружком или крестовиной. В хозяйстве мордвы значительное место занимали ступы и ручные жернова [1, л. 13; 2, л. 82].

Таким образом, в заключение отметим, что сегодня пища и утварь мордовских крестьян Краснослободского района претерпела определенные изменения и отличается широким ассортиментом. Важную роль в этом сыграли исторические, социально-экономические и другие факторы. Неизменным атрибутом праздничного и воскресного стола остаются разнообразные пироги, ватрушки

и т. д. В настоящее время повсеместно распространено приготовление тортов к праздникам, различных салатов, холодных закусок и т. д. Утварь мордвы также постепенно исчезла и лишь в отдельных семьях в качестве экспонатов сохранились ступы, жернова, маслобойки, лари для хранения зерна и муки, кринки и горшки для молока и масла. В современный быт прочно вошли электрические, газовые и другие приборы (чайники, микроволновки, хлебопечки и т. д.).

### *Список литературы*

1. НА НИИГН, И-220, оп. 1. Материалы Мордовской историко-этнографической экспедиции 1954 и 1955 гг., составленные Макушиным и Глухой. – 117 л.
2. НА НИИГН, И-221, оп. 1. Отчет о работе этнографической экспедиции 1955 года и этнографические карточки, составленные Макушиным и Глухой. – 227 л.
3. Прозин Н.В. Город Краснослободск и Краснослободский уезд / Н.В. Прозин // Памятная книжка Пензенской губернии за 1865, 1866 и 1867 г. – Пенза: Типография Пензенского Губернского Правления, 1868. – С. 1–56.
4. Полевой материал автора. Бакайкина Людмила Николаевна, 1964 г.р., с. Мордовские Парки.
5. Полевой материал автора. Давыдкина Пелагея Афанасьевна, 1928 г.р., с. Мордовские Парки.
6. Полевой материал автора. Петрякова Мария Никифоровна, 1937 г.р.; с. Зайцево.
7. Полевой материал автора. Петрякова Пелагея Михайловна, 1941 г.р., с. Зайцево.
8. Полевой материал автора. Повернова Анна Ефимовна, 1949 г.р., с. Мордовские Парки.
9. Полевой материал автора. Тремаскина Татьяна Григорьевна, 1930 г.р., с. Старое Синдрово.