**Экскурсия «Культура и быт села Ерзовка»**

В 1763 году в левобережье Волги приехал мордвин эрзя некто Фрол. Приглянулись Фролу здешние места: Бегущая река, склоны, проросшие дубравами. Вдоль рек, озёр и вековых лесов мордва селилась испокон веков. Постепенно небольшое селение обрастало домами, появились новые переселенцы, и однажды небольшое селение получило название Фролкино по имени первого поселенца. Мордва селилась на южном конце,а русские на северном. Постепенно село стало называться Ерзовка. Существуют несколько версий появления этого названия. Одна из них по названию народа мордвы Эрзя.

СЕЛО по-русски, по-мордовски ВЕЛЕ.

И вот уже столетия пролетел,

Но жив народ и радостна земля ,

Что этому народу жизнь дала.

Дома были небольшие и состояли из избы (Кудо) и сеней (Кудоньголь).В XVIII веке крестьянская изба топилась по чёрному, поэтому дверь, ведущая в неё, состояла из двух половинок. Во время топки верхняя полудверка открывалась, а нижняя оставалась закрытой. Против двери в одном из передних углов стояла печь. Полы сначала были земляные, а позднее из круглых брёвен. Только в XIXвеке появляются дощатые полы и потолки. В крестьянской избе было много лавок, расположенных вдоль стен, не только служащих для сидения, но и бывших спальными местами. Одним из важных элементов мордовской избы были палати. Они устраивались над дверью от печки до противоположной стены. В нашем музее представлена изба мордвы села первой половины XX века.

К XIX веку мордва стали класть русские печи, и внутреннее убранство избы стало близким с русским. Печь в мордовской избе служила как для приготовления пищи, так же служила спальным местом, кирпичи её долго хранили тепло.

У мордвы стоит в полдома

Раскрасавица каштома.

На такой хоть встать хоть лечь.

Теплом дышит в доме печь.

Какие продукты использовали в пищу? Особенно широкое применение имела ржаная мука, которая шла на выпечку хлеба кроме того выпекались мучные изделия, например пироги (Пряка). Их готовили из ржаной, гречневой, реже пшеничной муки, с разнообразнейшими начинками из овощей, мяса, рыбы. Традиционным кушаньем мордвы были блины (Пачат). Ели их с конопляным или коровьим маслом, кислым молоком, подавали обычно к завтраку. Пекли блины толстыми и пышными. После того, как блины испекли, хозяйка благодарила божество печи Каштомалу

Каштомава, матушка!

Держательница печи серебряная

Спасибо тебе спасибо

Спасибо что хорошо испекла

Спасибо что хорошо их сготовила

Очень хорошо их спекла

Очень красиво их сделала

Прежде чем испечи блины или пироги муку сеяли для того использовали совок сито деревянное корыто «Юдма».

Юдма - мать Юда

В ней сеяли муку для блюда

Зовется у мордвы прякат,

Что бы ели его стар и млад.

Незаменимым блюдом в меню народа было кислое молоко («чапам довие»).

Ритуальным блюдом ерзовской эрзи была яичница, которая делалась по праздникам, например, на Троицу ею обязательно угощала зятя будущая теща. Любимым блюдом были «тёмары». Их готовили так : на кружочке раскатанного пресного теста клали кусочки внутреннего бараньего жира, лук и скатывали в небольшие колбаски, затем их варили. Отдельно жарили яичницу на сливочном масле, постоянно её перемешивая. Добавляли это яичницу в бульон с «тёмарами» и заправляли их сметаной.

Мордва умело использовали один из главных материалов – дерево, из стыка делали кузова. Кошели ложарницы солонкииз прутьев плели корзины . Из древесины липы выдалбливали мерники, плошки, кружки, ложки, совки корыта «Юдма». Почти до середины 20 столетия в обиходе наших односельчан была в основном деревянная посуда, деревянные миски ложки отличались, как по форме, так и по предназначению, были расписаны и в нашу деревню завозили торговыми людьми.

Разнообразны были долбленые и бондарные кадушки и пари средняя высота пари достигала 80-90 см на них навешивали массивные чугунные скобы для замков. Такой сундук обязательно готовил в подарок невестке будущий свёкор. Они применяли для хранения холста, женской одежды и украшений.

Для одежды словно царь

Ларь мордвы Эрямо парь.

В старину его сушили,

Клещей щелоком морили,

Чтоб потом в нем целый год

Мог хранить запас народ.

Для приготовления пищи в печи использовалась керамическая посуда: горошки, корчяги. В корчягах большого размера хранили съестные припасы крупы. В керамических крынках хранили молоко. В такой посуде молоко долго не прокисало. Основным ремеслом мордвы было земледелие и в жаркую летнюю пору невозможно было обойтись без запаса холодной воды ил кваса («боза» ).

Керамическая посуда позволяла напиткам оставаться долго прохладным из-за того, что часть влаги просачиваясь на поверхность сосуда испарялась, тем самым понижалась температура внутри его.

В такие корзины, сплетенные из ивовых прутьев ерзовские хозяйки сажали клушек на яйца. Корзина закрывалась крышкой что позволяло наседке спокойно выводить потомство

Кроме посуды и домашней утвари мордва большую часть орудий труда изготавливала тоже из дерева лопаты, коромысла, ухваты, грабли, маслобойки. До начала 20 века маслобойки изготавливались главным образом из дерева к середине 20 века, а конструкции маслобойки стали применять детали из металлов, что повышало их прочность, а значит и долговечность.

К началу 20 века в обиходе появились предметы из металлов.

Над столом облаками поднимается пар.

Наливает в стаканы хозяюшка взвар.

Чай постоял на травах, что «тикши – лопой» зовется.

От простуды и хворей и для бодрости пьется

Чай готовился в самоварах, воду в которых разогревали углям. Для этого снимали крышку и в трубу клали угля из печи или сжигали в ней лучины.

Для того, чтобы угли лучше горели на трубу одевали сапог и нагнетали им воздух сжимая и растягивая голенище сапога. В это же время появилась посуда из стекла.

Для глажения белья использовали утюги из метала. Такой утюг, для того чтобы был горячим, наполняли углями из печи, закрывали на защелку и размахивали им.

Угли разогрелись, нагревая подошву утюга. Менять угли и разжигать, их при глажении приходилось часто.

Для ведения домашнего хозяйства почти до наших дней использовались старинные орудия труда: серп, ножницы для стрижки овец сечке. Такие гвозди сейчас конечно не используются. Но в начале 20 века их ковали на ерзовских кузницах нож под номером 61 тоже самодельный его нашли при раскопке траншеи под водопровод.

До появления в селе электричества в 60 годы для освещения помещения использовали керосиновые лампы, а для работы в ночное время в хлевах и постройках фонари. Заправляли лампы и фонари керосином. До появления керосиновых ламп мордва использовала для освещения помещений лучину.

Для изготовления пряжи для вязания носок варежек из овечьей шерсти использовали самопрялки. А домотканые половички –«дерюжки», ткали на специальных станках из лент, на которые рвали непригодную для ношения одежду или не нужных кусков ткани. Мордва использовала для пошива одежды также ткани из волокон конопли и льна. Существовала особая традиция замочки конопли в специальном озёрке, которое долгое время было на северном конце в конце села под горой. В другом месте, а особенно в реке коноплю мочить было нельзя. За этим строго следил староста села. Само же озерко имело небольшие размеры 3-4 метра в диаметре.

Особой красотой отличалась национальная одежда. Большинство крестьян насилии одежду из домотканого сукна или холста. Для их изготовления использовались: конопля, лён, шерсть. Украшали одежду вышивкой .Вышивка мордвы отличается геометрическим рисунком. Использовались для неё красные, синие и зелёные нитки. Каждый узор имел своё характерное название, например, «лапки», «ёлочки». Вышивалась не только одежда, но и предметы быта.

Вот вышивка присущая народу.

Лучинка тлела уголь падал в воду.

Под песни грустные мордовочка корпела.

Успеть с приданным к выданью хотела.

Крестом на ткани вышила коленца.

В приданном у мордовки были полотенца.

Традиционной обовью мордовских крестьян были лапти. Мордовские лапти отличались от русских. Они плелись на обе ноги, носили их с портянками или онучами.

Русь кормилица от мала до велика

В праздный день и день труда,

Как всегда обута в лыко,

В лаптях с пятками мордва,

В поле, в храме, как и встарь,

Выручал мордовский карть.

Наш музей «**Мордовская изба»** не только выставка артефактов. В нашем музее постоянно проводятся экскурсии . Как правило, раз в год мы рассказываем первоклассникам о быте и культуре мордвы и нашего села. Проводим экскурсии для гостей нашей школы. На базе музея проводятся мероприятия , на которых мы показываем театрализованные представления национальных граций мордвы. Для участия в них мы приглашаем фольклорную группу «Эрзяночка» сельского КДЦ. Рассказываем о лучших людях села, ветеранов и участниках великой отечественной войны. На мероприятия приглашаем гостей-в основном это жители нашего села, герои наших мероприятий. В 2013 году в нашем селе проходил областной мордовский национальный фестиваль «Масторва Тундо». На этом фестивале, в конкурсе «Раскень Кудо» принимали участие, в основном, ученики и учителя нашей школы. Мы заняли первое место. Для проведения фестиваля, в качестве реквизита использовались предметы только из нашего музея. Фотографии из фондов музея использовались при проведении фестиваля.