

Кандрина Ирина Алексеевна, Щанкина Любовь Николаевна

**КУХОННАЯ УТВАРЬ МОРДВЫ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ, СИБИРИ И ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА
КОНЦА XIX - XX ВЕКА**

В статье рассматривается традиционная утварь мордвы, проживающей в Республике Мордовия, Сибири и на Дальнем Востоке. На основе полевого этнографического материала, музейных коллекций и опубликованных источников описывается традиционная утварь мордвы, приводится ее относительная классификация с учетом материала изготовления. В настоящее время национальные виды утвари и посуды практически не используются и встречаются в виде реликтов. Изменения в утвари были связаны с социально-экономическими и культурными преобразованиями в жизни мордвы.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/3/2014/6-2/21.html

Источник

**Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и
искусствоведение. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2014. № 6 (44): в 2-х ч. Ч. II. С. 84-88. ISSN 1997-292X.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/3.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/3/2014/6-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: voprosy_hist@gramota.net

**MIGRATORY SITUATION IN MODERN BASHKORTOSTAN
(BY THE MATERIALS OF ETHNO-SOCIOLOGICAL RESEARCHES)**

Kamalova Gul'dar Rashitovna, Ph. D. in Political Sciences
*Bashkirian Academy of Civil Service and Public Administration under the aegis
of President of the Republic of Bashkortostan*
guldar@mail.ru

The article examines the problem connected with external migration in the Republic of Bashkortostan in the modern period. The analysis includes the data of ethno-sociological researches conducted by the author in 2005 and 2013. The researcher took a sample of the attitude of the youth of the Republic towards migratory processes, which, as the investigations testify, are perceived ambiguously. In her study the author revealed the basic reasons and factors of tension in this segment, presented an analysis of modern state migratory policy.

Key words and phrases: migration; ethnicity; youth; external migration; migratory policy; ethno-sociological researches; The Republic of Bashkortostan.

УДК 392.8

Исторические науки и археология

В статье рассматривается традиционная утварь мордвы, проживающей в Республике Мордовия, Сибири и на Дальнем Востоке. На основе полевого этнографического материала, музейных коллекций и опубликованных источников описывается традиционная утварь мордвы, приводится ее относительная классификация с учетом материала изготовления. В настоящее время национальные виды утвари и посуды практически не используются и встречаются в виде реликтов. Изменения в утвари были связаны с социально-экономическими и культурными преобразованиями в жизни мордвы.

Ключевые слова и фразы: мордва; Мордовия; Сибирь; Дальний Восток; приготовление пищи; хранение продуктов; утварь деревянная, плетеная, глиняная, металлическая, стеклянная, фаянсовая.

Кандрина Ирина Алексеевна, к.и.н.

*Средне-Волжский филиал Российской правовой академии
Министерства юстиции Российской Федерации, г. Саранск*
irin.ka_@bk.ru

Щанкина Любовь Николаевна, к.и.н.

Институт этнологии и антропологии имени Н. Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук
schanckina@yandex.ru

**КУХОННАЯ УТВАРЬ МОРДВЫ РЕСПУБЛИКИ МОРДОВИЯ,
СИБИРИ И ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА КОНЦА XIX – XX ВЕКА[©]**

Термин «утварь» – объемное и многогранное понятие. В. В. Даль к утвари относил все имущество в доме, особенно мебель, посуду, украшения [1, с. 519]. Л. В. Хомич под утварью понимала все предметы домашнего обихода, из числа которых исключается одежда, украшения и предметы, непосредственно относящиеся к жилищу (доски пола и т.п.) [10, с. 173]. Р. Ф. Итс определял утварь еще более узко – специальная посуда, предназначенная для приготовления и приема пищи [3, с. 77]. В статье мы будем рассматривать только ту утварь и посуду, которые применялись при хранении, обработке и употреблении продуктов питания. Набор таких предметов, использовавшихся мордвой, проживающей в Республике Мордовия, Сибири и на Дальнем Востоке, в конце XIX – XX в., был достаточно широк. Следует отметить, что утварь, используемая в прошлом в хозяйстве мордвы, в настоящее время хранится в районных музеях и частично у самих респондентов.

Традиционная утварь является одним из важнейших компонентов материальной культуры любого этноса. Крестьянский дом трудно было представить без многочисленной утвари, накапливавшейся столетиями, и буквально заполнявшей пространство. Малоимущие слои населения, в основном, пользовались утварью самодельной или кустарного производства. В традиционной утвари в значительной степени отражалось благосостояние семьи, ее социальное положение. Большая часть посуды и утвари для приема, хранения пищи и переработки пищевых продуктов, изготовлялась из дерева, лыка, глины и др. Сравнительно немногочисленная металлическая утварь (самовары, сковороды, котлы, чугуны, ведра, ухваты), стеклянная (стаканы, рюмки, бутылки), реже фаянсовая (чайные чашки и блюдца) посуда были фабричного производства.

При изготовлении деревянных изделий использовали такие породы дерева как липа, береза, кедр, лиственница, пихта, сосна, дуб, ива и др. Деревянная посуда и утварь была по технике изготовления долбленая,

бондарная, плетеная и т.д. Инструменты, которыми пользовались при изготовлении домашней утвари, были несложны – это обычные плотничьи топоры, скобели, пилы, долото, стамески, ножи и т.д. Изготовление каждого вида посуды имело свою специфику.

У мордовского населения исследуемых территорий для хранения продуктов (муки и крупы) применяли деревянные кадки (мокша, далее м. – шуфтонь парня, эрзя, далее э. – чувтонь парь). В небольших количествах муку и крупу держали в кузовках с крышкой, изготавливаемых из липовой коры, сшитой лыком. Реже для хранения муки использовали долбленные пудовки, которые служили одновременно и мерой [2, с. 105]. Зерно и муку хранили в сусеках и ларях, где для каждого сорта имелось свое отделение. Согласно сведениям информанта из г. Александровск-Сахалинский Сахалинской области А. С. Лияськина, «несмотря на то, что проживаем на острове, ларь сделал такой же, как его делают в Мордовии» (ПМА: Лияськин). Следует отметить, что большинство мордовских переселенцев везли с собой только самые необходимые вещи, оставляя самое ценное на родине. На новой территории проживания сами изготавливали ту утварь, которая необходима была в хозяйстве или же приобретали у местного населения.

Для обдирки зерна, дробления, измельчения продуктов предназначались домашние зернотерки (м. – кядьскеск, э. – кэдьсэ кев), деревянные жернова. Повсеместно применялась ступа (м. шовар, э. човар), которая выдалбливалась из березы или дуба, чаще в форме рюмки. Иногда у основания ее обтягивали железным ободком. Высота ступы достигала 80 см, глубина 50 см, диаметр 40 см. Пест (м. – петьколь, э. – петькель) представлял собой деревянный, как правило, дубовый, стержень с выемкой-уточнением для руки посередине [Там же]. В ступах толкли пшено для приготовления каши детям или для получения муки, из которой в печи пекли блины, пользуясь несколькими сковородками (м. – пачкалга, э. – пачалго) [5, с. 378], а бедные слои населения пекли блины прямо на заслоне от печи (ПМА: Ершкова).

Широкое распространение и применение имели долбленные ковши (м., э. – кечеть, м. – карьхкят), представлявшие собой различного объема чаши с удлиненной ручкой. Из них пили, зачерпывали и наливали воду или разливали другие жидкости, насыпали муку и крупу. Для зачерпывания и пересыпания муки и зерна применяли деревянные лотки (м., э. – лоток). Их также выдалбливали из разрубленного вдоль ствола дерева, вырезая черенок вместе с корпусом. Повсеместно для просеивания муки применяли сито (м. – сифтем, э. – сувтеме), их местные мастера изготавливали разных форм: круглые из волос конского хвоста и квадратные из тонкой проволоки.

Из долбленных изделий со вставным дном были распространены кадки (м. – парь, э. – стойка), бочонки (м. – боцькяня, э. – боцька), ведра (м. – ведарка, э. – ведра), лохани (м. – шятнек, э. – лахань), подойники (м. – потяма ведарка, э. – потявтому ведра), маслобойки (м. – пихтем парня, э. – пивтень парь), которые имелись в арсенале каждой мордовской семьи. В основном они использовались для приготовления и хранения продуктов, реже – для их переноски [11, с. 202].

Из кухонной деревянной утвари повсеместно встречались долбленные корыта из липы (м. – очка, э. – очко) для просеивания и замеса муки. В с. Николаевка Новокузнецкого района Кемеровской области корыто называли «емла сюмане» (ПМА: Нарваткина). В таких корытах металлическими тяпками рубили и капусту. В настоящее время они вышли из употребления, а те же, которые сохранились, как отмечает информант из Ковылкинского района Мордовии Н. И. Асташкина, для теста не применяются (ПМА: Асташкина). Деревянные корыта выдалбливались либо из целого куска дерева, иногда со вставным дном, либо были бондарного производства. В настоящее время все большее распространение для замешивания теста получают эмалированные емкости. Завкаса для хлеба хранилась в той же посуде, в которой обычно ставили тесто, или для нее специально определяли небольшой глиняный горшок, который называли курцага [2, с. 112].

В оснащении пчеловода также имелся специальный сосуд для хранения и перевозки меда (м., э. – медь парька), который вмещал до 10 кг меда и закрывался плотной деревянной крышкой. Для изготовления национального напитка – кваса, использовалась специальная липовая кадушка (м., э. – поза парь), которая имела сбоку выше дна на 10-20 см отверстие – спуск с деревянной затычкой в палец толщиной. Пиво и брагу хранили в корчагах, глиняных кувшинах. Напитки подавали на стол в горшках, а пили из деревянных и глиняных кружек, медных ковшей. Яблоневые ковши служили обрядовой утварью [11, с. 202].

Широко применялись в хозяйстве мордовского крестьянина долбленные ведра, представлявшие собой сосуды с прямыми стенками и веревочной ручкой, прикрепленной к выступам на внешней стороне стенок или же к специальным петлям. Они предназначались для переноски воды, молока. В конце XIX – начале XX в. подойниками служили специальные липовые кадушки. В настоящее время, как правило, в хозяйстве выделяется для этого специальное ведро [2, с. 109]. Для носки воды использовали коромысла, которые имелись в каждом доме. Коромысла иногда окрашивались и даже украшались несложной росписью или резьбой (ПМА: Сорокина, Суняйкин).

Сливочное масло сбивали ручной маслобойкой. Она была представлена двумя разновидностями: в виде круглого барабана с заливным отверстием сверху и сбитого ящика с крышкой. Внизу барабан крепился на прямоугольной подставке, а внутри него вращались четыре лопасти, закрепленные на оси, один конец которой являлся рукоятью, а второй укреплялся в стенке барабана [5, 202-203]. Позднее появились более сложные маслобойки с четырех или шестиреберными барабанами. Внизу барабан крепился на прямоугольной подставке. Внутри барабана (диаметром 35-40 или 60-70 см) вращались лопасти, закрепленные на оси, один конец которой являлся рукоятью, а второй укреплялся в стенке барабана. Масло хранили в специальных деревянных кадушечках (ой парне) или в берестяных туесках (гирговонь бурак) [7, л. 18]. По словам переселенцев Третьяковых из пос. Сосновский Куйтунского района Иркутской области, «деревянную маслобойку

с лопастями с собой перевезли из Мордовии, которой пользуемся и в настоящее время» (ПМА: Третьяков). К примеру, в с. Победа Нововаршавского района Омской области мордовские переселенцы маслобойки делали сами и хорошим мастером считался К. Демшов (ПМА: Буракшаев), а в Калиновка Сорокинского района Тюменской области – Ю. И. Никитин. Маслобойки в настоящее время он изготавливает из алюминиевой трубы, а дно и крышку делает из дерева (ПМА: Никитин). Растительное масло (конопляное, а позднее и подсолнечное) получали из подогретой истонченной массы семян, которые перекладывались в деревянный короб под пресс. В коробе имелось отверстие, через которое масло под давлением вытекало [5, с. 380].

Кроме долбленной деревянной посуды встречалась еще и бондарная утварь, которую набирали из узких, длинных, тщательно выструганных дощечек-клепок, плотно пригнанных друг к другу, облекая круглое дно, и стягивались сверху и внизу обручами. Таким образом делали кадушки, бочки и др. В кадушках различных размеров солили капусту, мясо, грибы, мочили яблоки. Как отмечала исследователь традиционной пищи и утвари мордвы Е. И. Динес, «солили мясо в кадушках, высотой около 70 см, “крепленных тремя обручами”» [2, с. 108]. Такие кадушки хранились в погребах.

Бондарный промысел был распространен во всех уездах Мордовии. Производство бондарных изделий на продажу было распространено в 43 селениях Мордовии, но наиболее развитым он был в Владимировке, Софьине, Михайловке Саранского, Желтоногове Краснослободского, Вечкусах Ардатовского, Лемдяйском Майдане Инсарского, Ачадове, Беляевке, Анаеве, Каргашине Спасского, Налитове, Починках Карсунского и Лаврентьеве Темниковского, Кочелаеве и Мордовском Коломасове Наровчатского уездов [9, с. 27]. Согласно собранным сведениям в с. Отрадное Чамзинского района Мордовии, изготовлением бондарных изделий занимался Н. А. Платонов (ПМА: Надькина); в с. Кочкурово Дубенского района – В. Н. Атемасов (ПМА: Наумкина); в с. Подлесная Тавла Кочкуровского района – А. П. Гаушев. Он делал бочонки для меда (ПМА: Чиндяскин); в с. Симкино Большеберезниковского района, бондарным производством с 12 лет занимался И. Д. Астайкин (ПМА: Наумкина), а в с. Большие Березники того же района были известны бондари Калинкины (ПМА: Грехов).

Достаточно широко было развито бондарное дело и у мордвы Сибири и Дальнего Востока. К примеру, в с. Николаевка Новокузнецкого района Кемеровской области, бондарем был – Н. И. Юнкин (ПМА: Нарваткина); в пос. Родниковый Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области – А. В. Суняйкин (ПМА: Суняйкин); в с. Островка Ижморского района Кемеровской области – М. Е. Сорокин (делал ложки) (ПМА: Сорокина); в пос. Павловка Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области – А. Т. Каймаков (делал ведерные «лагушки», которые брали с собой в поле, так как вода в них не нагревалась) (ПМА: Бурдин). В с. Мишутино Зырянского района Томской области, хорошим бондарем считался В. С. Володин (ПМА: Володин). В с. Новороссийское Алтайского района Республики Хакасия, по словам В. В. Зоркова, была специальная бондарная мастерская (ПМА: Зорков). В с. Новороссийке Нововаршавского района Омской области, по сведениям Н. Ф. Ефимовой, бондарное дело не было развито. Кадушки обычно привозили с исконной территории их проживания (Самарской области). Хорошим бондарем был И. К. Осипов. Он же делал и столы, скамейки, был плотником в строительном цехе. Все свои изделия он продавал местному населению (ПМА: Ефимова).

В каждой мордовской семье имелся печной инвентарь, в состав которого входили чугуны различного объема, сковородки, ухваты, каток для печи, деревянная лопата, помело, кочерга. В хозяйстве имелся набор ухватов различных размеров, для подхватывания горшков, чугунов, которые ставили в печь. Для захватывания сковородок и противней пользовались сковородником (м. – пешефта, э. – песчувто), который представлял собой укрепленную на рукояти железную лопаточку с крюком. Кочерга (м. – коцькарга, э. – коцькерган) предназначалась для выгребания из печи углей и золы. Она состояла из деревянной ручки и надетого на нее железного крюка. Для вынимания из печи тяжелых чугунов применялось специальное приспособление – каток, который представлял собой деревянный цилиндр длиной 15–20 см и диаметром около 10 см, с сужением в середине для черенка. Каток лежал обычно на шестке или под печью. В печь хлеб сажали лопатой (м. – кшинь кайме, э. – койме). Под печи очищали от углей кочергой, совком и подметали веником в самодельное металлическое ведро. С этой целью использовали также крылья домашних уток и гусей. Хлеб пекли в круглых или четырехугольных формах или на сковородах, пироги, лепешки – на жестяных листах. Для приготовления в печи жидких и горячих блюд использовали чугунную посуду различных размеров. Вторые блюда готовились в небольших чугунах или глиняных горшочках [11, с. 203].

Богат был ассортимент столовой посуды. Это ковши, чаши, миски, ложки, солонки и др. Посуду хранили на специальных полках и в шкафах. Столовую орнаментированную посуду ставили на видное место для украшения интерьера. В начале XX в. жидкие блюда подавали на стол в деревянной, реже глиняной чашке (м. – лапшава, э. – вакан). Деревянную чашку в с. Островка Ижморского района Кемеровской области называли «шuftонь копаз». Накладывали пищу деревянными или металлическими половниками (м. – кеченя, э. – колган, в пос. Родниковый Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области – черпаки), напоминавшими по форме ковш, большую ложку, на конце которой имелся крючок или отверстие для подвешивания. Ели деревянными ложками (м. – шuftонь куцюса, э. – чувтонь пенчсэ), которые также вырезались из дерева небольших размеров с округлой или продолговатой головкой, круглой или плоской ручкой. Для их хранения имелись различной конструкции ложкарницы – пенчпарго (с. Мордовское Давыдово Кочкуровского района Республики Мордовия) или деревянный ящик четырехугольной формы – пенчкерь [2, с. 125]. Обязательный атрибут стола – солонка (м., э. – салдоркс). Солоницы иногда украшались резьбой или росписью в виде голубя, утки, выдолбленной из дерева, с подвижной крышкой на спинке. Ее делали в виде кубического

ящичка с откидной крышкой и высокой спинкой и в виде чаш с крышками на низкой подставе, на точеной ножке с росписью. Для чаепития почти в каждой семье имелись самовары.

Распространена у мордвы и специальная детская посуда: детский горшочек (м. – идень сяканя, э. – эйкакшонь чакш), маленькая чашка (м. – емла шаваня, э. – елма вакан), детская ложка (м. – идень куцю, э. – эйкакш пенч). От утвари взрослых они отличались меньшими размерами.

Разнообразием отличалась утварь из лыка, лозы, соломы, предназначенная для хранения и переноски продуктов. Корзины (м. – кептерь, э. – кептере), кузова и кузовки (м. – парга, э. – парго) применялись для сбора грибов, ягод, орехов, овощей, фруктов и других продуктов. Распространенными у мордвы долгое время оставались заплечные кошель (м., э. – кошель), представлявшие собой аккуратно сделанные из лыка сумки с крышками в форме четырехугольной коробки, состоявшие из двух половинок, свободно вмещавшихся одна в другую. Они были удобны тем, что носились через плечо и использовались, в основном, для переноски продуктов питания.

На территории Мордовии наибольшее распространение изготовление плетеной утвари получило в тех селениях, которые располагались в поймах рек Мокши, Алатыря, Суры и их притоков. Наиболее было развито производство плетеной утвари в селениях Лемдяе Инсарского, Коченяевке Карсунского уездов и др. [9, с. 28]. Этот промысел был распространен в тех селениях, которые имели липовые рощи. В Ардатовском районе Мордовии корзины плели в с. Большие Поляны, с. Редкодубье, там же изготавливали плетеную мебель. В с. Баево Ардатовского района Республики Мордовия корзины плели мало, пожилые люди и дети весной собирали ивняк в овраге, когда тот делался мягким (ПМА: Ладяшкина). В с. Симкино Большеберезниковского района Мордовии лукошки (кяптирь) плел Ф. Д. Ларькин (ПМА: Наумкина).

Горшечный промысел заключался в производстве разнообразной посуды из гончарной глины: корчагов, кувшинов, квашней для теста, горшков, кубышек, масленок, мисок, тарелок и т.д., украшенных несложным орнаментом. Такая утварь применялась в основном для приготовления пищи в печи и подачи ее на стол, иногда для засолки, квашения овощей. Гончарное ремесло – это не только технологически сложное, но и физически трудное дело, оно было развито не везде. Многие переселенцы глиняную утварь привезли с собой, или делали из местной глины. Например, в с. Калиновке Сорокинского района Тюменской области глиняные кувшины и чашки покупали в с. Кротове Аромашевского района (село находится в 12 км от с. Калиновка) (ПМА: Никитин). В с. Верх-Тарка Кыштовского района Новосибирской области, как сообщил респондент, «до войны, в селе был всего один горшечник. Вместе с ним работала одна женщина по имени Акулина, и до сих пор никто не знает, откуда они для изготовления горшков брали глину» (ПМА: Тюркин). У мордвы бытовали диалектные названия глиняной посуды: в с. Гавриловка Новокузнецкого района и Островка Ижморского района Кемеровской области кувшины называли «кукшень» и делали их с широким горлом (ПМА: Ардаева, Сорокина); в пос. Родниковый Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области горшки называли «голованка», а в с. Островка Ижморского района Кемеровской области – «пекшкане» (ПМА: Сорокина, Суняйкин).

Существовала и обрядовая утварь. Например, на молянах использовали специальные котлы, заслоны, противни. Для приготовления пуре предназначались горшки (махотки с крышкой), бочонки, ковши (медный и яблоневый). Брагу готовили только в новой утвари. Для поминок на кладбищах имели специальную корзину «кептерь» (м.). В этих же целях обязателен был платок для продуктов, мешочек для яиц, стакан для меда, кружка для браги. Кроме поминок эта утварь в быту, не функционировала [7, л. 34].

Большое значение для сохранения здоровья имеют гигиенические требования по уходу за посудой. Старались не держать грязную посуду в доме. Самовары, чугуны и другую домашнюю утварь чистили золой, речным песком, весной и летом – молодой крапивой. Перед большими праздниками посуду очищали пищевой содой и мылом. Повсеместно всю посуду в летнее время сушили на улице, прокаливали на солнце.

Таким образом, в настоящее время национальные виды утвари и посуды практически не используются и встречаются в виде реликтов. Изменения в утвари были связаны с социально-экономическими и культурными преобразованиями в жизни мордвы. Частично на селе сохранились некоторые виды деревянных изделий (лари, кадушки, маслобойки), печная утварь; их бытование во многом связано с тем, что им не нашлось достойной замены среди современной утвари. В обиход вошли большие наборы посуды для приготовления пищи: кастрюли, сковороды различных размеров. Все большую популярность завоевывают скороварки, миксеры, соковыжималки, появились различные наборы тарелок, индивидуальные приборы, сервизы. Сегодня в каждом доме, квартире имеется газовая или электрическая плита с духовкой. В новых домах отсутствуют печи, а сохранившиеся используются, в основном, для отопления, однако, к праздникам именно в них пекут пироги и другую выпечку.

Список литературы

1. **Даль В. В.** Толковый словарь живого великорусского языка. М., 1956. Т. IV. 683 с.
2. **Динес Е. И.** Традиционная пища и домашняя утварь мордвы // Исследования по материальной культуре мордовского народа. М., 1963. С. 104-126.
3. **Итс Р. Ф.** Введение в этнографию. Л., 1991. 168 с.
4. **Кандрин И. А., Шанкина Л. Н.** Традиционная пища в календарных праздниках мордвы конца XIX – первой половины XX века // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2012. № 1 (15). С. 74-79.
5. **Мокшин Н. Ф.** Мордва // Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты / отв. ред. Н. Ф. Мокшин, Т. П. Федянович, Л. С. Христолюбова. М., 2000. 579 с.

6. **Мордва: историко-культурные очерки** / отв. ред. В. А. Балашов. Саранск, 1995. 689 с.
7. **Научный архив Государственного учреждения «Научно-исследовательский институт гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия» (НА ГУНИИГН).** И-906. Отчет об этнографической экспедиции сектора археологии и этнографии, проведенной в 1975 г.
8. **НА ГУНИИГН.** И-1181. Мезин П. М. Отражение этнических процессов в современной материальной культуре мордовского народа. 300 л.
9. **Фирстов И. И.** Основные виды кустарных промыслов в пореформенной Мордовии // Материальная и духовная культура мордвы в XVIII-XX вв. Саранск, 1978. Вып. 62. С. 25-29.
10. **Хомич Л. В.** Деревянная утварь и меховая утварь у ненцев // Материальная культура народов Сибири и Севера. Л., 1976. С. 173-181.
11. **Щанкина Л. Н., Якунчева И. Г.** Пища и утварь // Мордва юга Сибири. Саранск, 2007. С. 188-208.

Полевой материал авторов (ПМА)

Ардаева Мария Леонтьевна, 1932 г.р., с. Гавриловка Новокузнецкого района Кемеровской области, записи 2003 г.
Асташкина Наталья Ивановна, 1925 г.р., с. Мордовское Коломасово Ковылкинского района Республики Мордовия, записи 2003 г.
Буракшаев Анатолий Егорович, 1936 г.р., с. Победа Нововаршавского района Омской области, записи 2009 г.
Бурдин Леонид Петрович, 1930 г.р., пос. Павловка Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области, записи 2003 г.
Володин Петр Евдокимович, 1942 г.р., с. Мишутино Зырянского района Томской области, записи 2009 г.
Грехов Александр Михайлович, 1928 г.р., с. Большие Березники Большеберезниковского района Республики Мордовия, записи 2008 г.
Ершкова Анастасия Прокофьевна, 1928 г.р., с. Сузгарье Рузаевского района Республики Мордовия, записи 2008 г.
Ефимова Нина Филипповна, 1939 г.р., с. Новоросийка Нововаршавского района Омской области, записи 2009 г.
Зорков Василий Васильевич, 1938 г.р., г. Абакан Республики Хакасия, записи 2008 г.
Ладяшкина Татьяна Федоровна, 1926 г.р., с. Баяво Ардатовского района Республики Мордовия, записи 2008 г.
Лияськин Алексей Степанович, 1937 г.р., г. Александровск-Сахалинский Сахалинской области, записи 2004 г.
Надькина Евдокия Федоровна, 1925 г.р., с. Отрадное Чамзинского района Республики Мордовия, записи 2008 г.
Нарваткина Мария Яковлевна, 1939 г.р., с. Николаевка Новокузнецкого района Кемеровской области, записи 2003 г.
Наумкина Лидия Яковлевна, 1937 г.р., с. Кочкурово Дубенского района Республики Мордовия, записи 2008 г.
Наумкина Мария Алексеевна, 1929 г.р., с. Симкино Большеберезниковского района Республики Мордовия, записи 2008 г.
Никитин Иван Егорович, 1933 г.р., с. Калиновка Сорокинского района Тюменской области, записи 2009 г.
Солдатов Алексей Иванович, 1936 г.р., г. Абакан Республики Хакасия, записи 2008 г.
Сорокина Мария Садоковна, 1935 г.р., с. Ижморка Островского района Кемеровской области, записи 2003 г.
Суняйкин Спиридон Терентьевич, 1927 г.р., пос. Родниковый Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области, записи 2003 г.
Третьяков Иван Романович, 1938 г.р., пос. Сосновский Куйтунского района Иркутской области, записи 2008 г.
Тюркин Михаил Сергеевич, 1928 г.р., с. Верх-Тарка Кыштовского района Новосибирской области, записи 2009 г.
Чиндяскин Геннадий Викторович, 1967 г.р., с. Подлесная Тавла Кочкуровского района Республики Мордовия, записи 2008 г.

**KITCHEN UTENSILS OF THE MORDVINIANS OF THE REPUBLIC OF MORDOVIA,
SIBERIA AND FAR EAST OF THE END OF THE XIX – XX CENTURY**

Kandrina Irina Alekseevna, Ph. D. in History

*Middle Volga Region Branch of Russian Law Academy of the Ministry of Justice of the Russian Federation in Saransk
irin.ka_@bk.ru*

Shchankina Lyubov' Nikolaevna, Ph. D. in History

*N. N. Miklouho-Maclay Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences
schankina@yandex.ru*

The article considers the traditional kitchen utensils of the Mordvinians residing in the Republic of Mordovia, Siberia and Far East. On the basis of field ethnographical material, museum collections and published sources the authors describe the Mordvinians' traditional kitchen utensils, present their relative classification in relation to stuff. Nowadays the national kinds of utensils and tableware are almost not used and represented as relicts. Changes in kitchen utensils were connected with socio-economic and cultural transformations in the life of the Mordvinians.

Key words and phrases: the Mordvinians; Mordovia; Siberia; Far East; cooking; food storage; wooden, wattled, metallic, glass utensils; pottery; highly glazed pottery.