

ность и важность этой проблемы в перспективе с научной и практической точек зрения. Основное преимущество приводов с ИИТВМ в сравнении с гидромеханическими – это возможность обеспечить показатели экономичности и производительности транспортных машин на уровне механических силовых приводов с жесткой связью с ручным управлением при очевидных внутренних свойствах автоматизма ИИТВМ. Однако до настоящего времени ИИТВМ практически не нашли своего серийного применения в конструкциях транспортных машин из-за ряда трудных, но разрешимых в перспективе вопросов надежности.

Большее распространение на практике получили механические приводы машин, использующие в качестве трансформатора вращающего момента различного типа вариаторы. В последние годы многие исследователи приходят к выводу, что наиболее перспективными механическими вариаторными силовыми приводами транспортных машин являются фрикционные передачи с гибкой связью, т.е. приводы подобные трансмиссиям "Variomatic" и "Transmatic". Наибольшее распространение клиноременные вариаторы нашли также и в конструкциях бесступенчатых трансмиссий мототранспортных средств.

В настоящее время в мировом автомобилестро-

нии явно просматривается тенденция увеличения транспортных машин, оборудованных автоматическими механическими пяти- и шестиступенчатыми трансмиссиями. К 2010 году ожидается, что среди всех типов трансмиссий автоматические механические ступенчатые трансмиссии будут составлять до 18 %, а вариаторные – до 12 %. При этом будет уменьшаться количество ГМП. Трехступенчатые ГМП в настоящее время уже практически не выпускаются, а к 2010 году гидромеханические передачи в конструкциях новых транспортных колесных машин практически будут отсутствовать.

В последние десять лет практически все ведущие автомобильные фирмы мира проводят исследования по созданию комбинированных (гибридных) энергетических установок, состоящих из электрического и теплового двигателей. Такие конструкции позволяют существенно повысить топливную экономичность машин (на 30-50 %) и уменьшить выбросы токсичных веществ (на 40-70 %) с отработавшими газами тепловых двигателей. Более того, наличие двух двигателей позволяет создавать автоматические электромеханические трансмиссии. Это направление в настоящее время следует признать одним из наиболее перспективных.

Междисциплинарный уровень интеграции современных научных исследований

МЕСТО ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩИ В ОБРЯДОВОЙ КУЛЬТУРЕ МОРДВЫ

Козлова Т.А.

*Мордовский государственный
педагогический институт,
Саранск*

Традиционная пища как составная часть материального жизнеобеспечения человеческого бытия представляет большой интерес в плане изучения бытовой культуры любой этнической общности. Она интересует исследователей этнической культуры не только с точки зрения технологии ее приготовления, но и как явление быта, отражающее поведенческие и культурно – ритуальные аспекты поведения людей.

Важное значение в обрядности принадлежало хлебу. С ним связывались все основные магические свойства пищи, в первую очередь обеспечение плодородия. Хлеб считался также символом здоровья, благоденствия. Поэтому над ним молились о счастье и здоровье новорожденного во время обряда кшинь озондома (м.), кшинь ознома (э.) – моления над хлебом, устраиваемом в день рождения младенца. Повитуха поднимала над столом каравай и произносила следующие слова:

*Пусть будет счастлив ребенок,
Вырастет большим,
Найдет себе пару.¹*

Как символ богатства хлеб использовали при переселении в новый дом. Окончательно обжитым он считался после того, как хозяйка испечет в печи первые караваи. После этого приглашали гостей и прово-

дили од кудонь озкс (м., э.) – моление в новом доме. Посредине стола ставили хлеб – соль, зажигали свечи и молили бога:

*Господи, кормилец прими нас!
Не пугайся, не сердись.
Юртава с нами,
Здесь теперь будем жить.²*

Хлеб присутствовал практически на всех этапах свадебного цикла: хлебом – солью благословляли молодых родители жениха и невесты; каравай клали в сундук с приданым; им трижды касались головы молодой во время обряда наречения ее новым именем.

Наряду с хлебом в семейных обрядах мордвы использовали небольшие лепешки из пресного теста. Так, перед первым укладыванием ребенка в колыбель, бабушка со стороны матери клала в ее изголовье специально испеченные лепешки. При их печении она приговаривала: «Пахарем пусть будет», – если родится мальчик, а при рождении девочки – «Пряхой пусть будет».³

Лепешки использовались в свадебной обрядности. Один из обрядов, так и назывался сюкоронь ознома (моление лепешек). Обычно оно происходило на третий день свадьбы. Невеста вынимала из своего сундука полотенце (иные скатерть), большую чашку с лепешками, принесенными ей накануне отъезда родственниками, которую ставили на стол. Обращаясь к богам, молились со словами: «Хранитель дома серебряный! Вот взяли мы молодуюшку – полюби ее, чтобы она ходила по твоему дому. Вот тебе дары ее (указывает на скатерть и полотенце), чтобы руки ее поднимались для пряжи, чтобы по вечерам поздно ложи-

лась, по утрам рано вставала». По окончании моления лепешки делили на кусочки и раздавали всем присутствующим».⁴

В качестве ритуальной пищи широко использовались блины. Они были неотъемлемым элементом масляничных обрядов. Для встречи весны пекли блины в виде сороки (связьган пачат). Перед тем, как выйти на пригорок, старуха брала один из блинов, мазала его маслом и напевала песенку:

*Чикор, чикор, сорока,
Я тебя намажу маслом,
Намажу гладкие перья,
Чтоб они лучше блестели,
Провожая тебя на пригорок
Вместе со снохой на каток.
Там спой моей снохе
Свою сорочинскую песню.*⁵

Блины являлись обязательной пищей мордовской свадьбы. Ими потчевали подруг невесты, приходивших к ней помогать готовить свадебные подарки, угощать участников обряда, посвященного осмотру хозяйства жениха - кудонь ваномы (дом глядеть). В большом количестве их привозили с собой сами поезжане. До настоящего времени сохраняется обычай, согласно которому на второй день свадьбы молодая должна была печь блины. Ее кулинарные способности оценивали присутствующие гости. В этот же день ее представляли умершим предкам мужа, которым она преподносила различные дары, в том числе и блины, при этом приговаривали: «Прадеды и прабабушки, да будет ваше благословение! Вот мы взяли сноху – полюбите ее... Вот ее дары – почеты... Вот напекли для вас блинов...».⁶

До настоящего времени блины являются непременной частью поминальной трапезы, с них начинаются поминки, при этом приговаривают: «Прадеды и прабабушки! Да будет на нас ваше благословение! Страхните с себя пыль земную. Для вас мы блинов напекли, брагу сварили. Приходите, пейте и ешьте...».⁷ По традиции поминальные блины разносят по домам, приносят на могилу, в церковь. Широкое распространение имел обычай раздачи их нищим.

К числу ритуальных и праздничных блюд относятся пироги. Например, на моление в честь повивальной бабушки «буламаны-молян» дети, которым повитуха помогала появиться на свет, приносили ей пироги с пшенной кашей и маком, а также два ситных караваев. Подойдя к ее воротам, мать вместе с детьми пели:

*Молись, матушка,
Станем к тебе ходить,
Станем помногу носить
Хлеба да соли,
Свинины да пива,
Пирогов, караваев.*⁸

Пироги также пекли на крестины. Во время праздничного обеда кум и кума поднимали вверх пирог, желая крестнику вырасти таким же большим, на какую высоту был поднят пирог.⁹

Важную роль играли пироги на свадьбе. Так, если во время сватовства "...пироги приняты, то уже, по мордовским обычаям, девка никак не может выйти за другого замуж... Отец и мать невесты с этой минуты

не называют дочь своей, а ихой, то есть жениховой родне принадлежащей».¹⁰

На праздники обязательно варили напитки, изготовленные на основе ржаного солода – медовое пиво – пуре (м., э.) и брагу – поза (м., э.). Во время молений в честь покровителей пчеловодства медовое пиво варили прямо на пчельниках. Чашку с напитком ставили перед ульями, приглашая богов им угоститься.¹¹

На Пасху мужчины из родственных семей сообщали варили ине чинь пуре – пасхальное пиво. Когда оно было готово, двое мужчин на лошадях отправлялись по деревне созывать людей. Они подъезжали к каждой избе, говоря: «Приходите пить пасхальное пиво!». Участники обряда угощались пивом сами, а также обливали им лошадей, чтобы те были здоровыми и хорошо работали во время пахоты.¹²

Обливание ритуальными напитками людей, животных, посевов с целью обеспечения здоровья, плодородности и плодородия было принято при совершении других обрядов. Так, во время буламаны моляна повивальная бабка обливала пивом пришедших к ней детей и их матерей. При этом она просила богов: «...дай здоровье внукам и деткам, дай здоровья отцам, матерям, чтобы дети росли, а у матерей молока было много в груди!».¹³

Таким образом, в составе обрядовой пищи хлеб, и производные от него блюда преобладали, должны были, по народным представлениям, обеспечить плодородие, здоровье, благополучие.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. РФ ГУ НИИ Л – 281, С.635.
2. Корнишина Г.А. Сезонные обряды мордвы. - Саранск, 1999. - С.38.
3. ЦГА РМ, д.42 С.41об.
4. Евсевьев М.Е. Мордовская свадьба. – Саранск, 1990. – С.343-344.
5. Устно-поэтическое творчество мордовского народа. Т.7. Ч.3. Калядно-обрядовые песни и заговоры. – Саранск, 1981. – С.21
6. Евсевьев М.Е. Избранные труды. Т.5. – Саранск, 1966. – С.302.
7. Там же. - С.368.
8. Мельников П.И. Очерки мордвы. – Саранск, 1981. – С.99.
9. Голицын Ф.С. Мордва в Хвалынском уезде Саратовской губернии //Саратовский сборник. Саратов, 1881. – Ч.1. – С.185.
10. Мельников П.И. Очерки мордвы. – Саранск, 1981.– С.111.
11. Бутузов Ф. Из быта мордвы села Живайкина Жадовской волости Корсунского уезда Симбирской губернии //ИЮАИЭ, Т.9. Вып.5. – Казань, 1893. – С.487.
12. Harvo V. Die Religiosen Vorstellungen der Mordwinen. – Helsinki, 1952. –s. 339
13. Мельников П.И. Указ. соч. – С.203.