|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | чэрвень 2022 г.Жынко Дзмітрый Аляксандравіч, 1942 г.н., в. Ацмінава, праваслаўны.  |
| Назва абрада (свята, звычая) | Валачобнікі |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | праводзіцца на першы дзень Вялікадня па праваслаўнаму календару |
| Стан бытавання:а) захаваны ў памяці носьбіта;б) жывая традыцыя  | захаваны у памяці носьбіта |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) |  Вялікдзень у весцы Ацмінава традыцыйна святкавалі тры дні: нядзеля-панядзелак-аўторак. На першы дзень Вялікадня, пасля святочнага снедання, сем’і ішлі на могілкі для памінання памерлых суродзічаў. Пасля абеду, бліжэй к вечару, у адной з хат збіраўся мужчынскі гурт спевакоў-валачобнікаў. Узначальваў “дружыну” - “пачынальнік”, які кіраваў усім ходам абраду: сам пачынаў кожную песню, прымаў падарункі ад гаспадароў. У гурце валачобнікаў абавязкова былі музыканты-гарманісты і “кошачнік”, які насіў вялікі велікодны кош.  Пачынальнік абавязкова павінен быць у царкве на “ўсяночнай службе” і прывезці “дружыне” “свянцонае”. Перад пачаткам валачобнага абрада “пачынальнік” у той хаце, якую выбралі для збору мужчынскага гурту спевакоў-валачобнікаў (кожны год хата была другая), частаваў усю “дружыну” “свянцоным”, і толькі пасля гэтага пачынаўся абыход двароў вёскі. Падыходзячы да кожнай хаты, валачобнікі станавіліся пад акном, на перадзе – “пачынальнік”, які стукаў у акно і пытаўся ў гаспадароў дазволу “*дом развесяліць*”. Пасля дазволу пачыналі спяваць песню “*Святы Вялік нам дзень настаў*”. Пасля валачобнікі віншавалі гаспадыню хаты песняй “*Пані гаспадынька, дабрадзейка наша*”, пасля чаго музыкант іграў вясёлыя найгрышы пад пажаданні валачобнікаў гаспадарам: “…*каб быў год і прыплод на радасць*”. Калі ў сям’і падрастала дзяўчына – ёй спявалі “*паненачку*”. Развітваліся валачобнікі са словамі: “*Добра святкаваці і следушчага года дачакаць. І мець Божую ласку ва ўсіх добрых дзялах*”. Пасля чаго пачынальнік звяртаўся да гаспадароў: “*Мы Вас пазналі, віншавалі. І вы нас пазнайце. Чым хаціце – награждайце. Мы ўсё прымаем, а Вас яшчэ раз з празнікам вялікім паздраўляем!*”. Гаспадары адорвалі валачобнікаў праз вакно яйкамі, булкамі, каўбасой, салам, грашыма. Запрашаць іх у хату не прынята.  Гаспадары чакалі прыходу валачобнай дружыны як “*жаданых і благаславёных гасцей*”, ад візіту якіх залежыць дабрабыт у сям’і. Завяршаўся абыходны абрад валачобнікаў у хаце аднаго з удзельнікаў. “*Валачобнае*” не дзялілі, давалі толькі невялікую частку пачынальніку, а астатняе клалі “*на абрус*” і гуртом святкавалі. Да іх падцягваліся аднавяскоўцы і “… *было Свята для усіх Вялікае*”. На другі дзень – у панядзелак, білі адзін аднаго (знаёмыя і родныя) галінкамі вярбы і аблівалі вадой на здароўе і дабрабыт, каб прагнаць хваробы. Мужчыны хадзілі ў госці з кулічамі і яйкамі адзін да аднаго. Жанчыны дома ладзілі для гасцей застоллі. Раніцай дзяўчаты і жанчыны мыліся вадой з фарбаваных яек, каб цэлы год быць прыгожымі і здаровымі. У гэты дзень (панядзелак) трэба наведваць бабуль і хросных бацькоў. У аўторак абавязкова трэба было прачнуцца і схадзіць на ранішнюю службу. Інакш соні наклічуць бяду і галечу ў свой дом. Таму тых, хто праспаў, палівалі сцюдзёнай вадой. На трэцці дзень хадзілі ў госці з кулічамі і яйкамі ўжо жанчыны, а мужчыны займаліся хатнімі справамі. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:* назва;
* матэрыял вырабу;
* прызначэнне;
* тэхналогія вырабу (пры неабходнасці).
 | Вялікі кош плялі з лазы, а захоўваўся ён у хаце “пачынальніка”.Ручнік, які напярэдадні вышывала жонка “пачынальніка”, упрыгожвалі кветкамі, каб было лета яснае і цёплае, каб ураджай быў добры. Велікодныя яйкі фарбавалі ў шалупінні цыбулі. Яе спачатку запарвалі, каб настайвалася, а потым туды клалі яйкі і варылі. |
| Касцюм:1. маскарадны (кароткае апісанне касцюма і ўказанне касцюміраваных персанажаў);
2. абрадавы, з апісаннем:
* - складаючых касцюма;
* - галаўнога ўбора (назва, спосаб завязвання);
* - упрыгожванняў;
* - абутку;
* - фотаздымкі прыкладваюцца (калі ёсць).
 | Вясковае святочнае адзенне |
| Песні:а) назва, жанр;б) месца, час выканання;в) выканаўцы (полаўзроставая катэгорыя);г) колькасны склад (сольна, дуэтам, ансамблем);д) музычнае суправаджэнне;е) атрыбутыка;ж) тэксты песень. |  “***Валачобнікі валачыліся*”** Валачобнікі валачыліся. Хрыстос васкрэс - Сын Божы! - *\* паўтараецца пасля кожнага радка*Валачобнікі валачыліся,Валачыліся, намачыліся.Зайшлі к бабцэ - прасушыліся.Была ў бабкі курка-рабушка - Нанесла яечак поўны запечак.Усім валачобнікам па яечку,Аднаму ж Ванечку ды не выстаралась.* Дам табе, Ваня, стада авечак:

Ён авечак не бярэ і дамоў ня йдзе.Дам табе, Ваня, пару каней:А ён каней не бярэ і дамоў ня йдзе.Дам табе, Ваня, красную дзеўку,А ён дзевачку ўзяў і дамоў пайшоў.  *“****Зялёны сад вішнёвы****”*Добры вечар, паненачка! Зялён садок вішнёвы! - \* *паўтараецца пасля кожнага радка*Адчыні нам акенечка.Адчыніўшы, адзавіся.Харашэнька прыбярыся.Пакланіся маме й тату.Хай паклічуць нас у хату.Прывітаюць хлебам-соллюІ пасадзяць па застоллю.Мы па свеце вандравалі,Васкрасенне велічалі. “***Пані гаспадынька, дабрадзейка наша”***Пані гаспадынька, дабрадзейка наша: Хрыстос васкрэс - Сын Божы! - \* *паўтараецца пасля кожнага радка*Стань, паслухай, песню з намі калі-ласка!А ў пані – дзяткі, як у лузе квяткі.Пані гаспадынька, дабрадзейка наша,Дзякуй табе, пані, за добры пачастунак.Дай, божа, сыноў пажаніці, дачок аддаці,У шчасці і радасці век дажываці.  |
| Танцы:а) назва, від;б) месца, час выканання;в) выканаўцы (полаўзроставая катэгорыя);г) колькасны склад (сольна, дуэтам, ансамблем);д) музычнае суправаджэнне;е) атрыбутыка і адзенне (танцавальныя прылады, галаўныя ўборы, абутак);ж) відэа- ці тэкставае апісанне прыкладваецца. | Танцавалі пасля абыходнага абраду, гарманісты ігралі для ўсіх кадрылю Ацмінаўскую, польку. |
| Музыка:а) назва, жанр;б) месца, час выканання;в) выканаўцы (полаўзроставая катэгорыя);г) колькасны склад (сольна, дуэтам, ансамблем);д) інструменты;е) адзенне;ж) відэа- ці аўдыёфіксацыя прыкладваецца. | Гарманіст іграў вяселыя найгрышы, каб усе людзі танцавалі.А ў хаце, пасля абыходу, гарманіст іграў тое, што людзі папросяць: “… *скажуць “польку” – будзе польку іграць, скажуць “лявоніху” – будзе лявоніху іграць*”. |
| Гульні, забавы:а) назва;б) месца, час выканання;в) выканаўцы (полаўзроставая катэгорыя);г) музычнае суправаджэнне (у тым ліку танцы і песні);д) атрыбутыка;е) кароткае апісанне ходу гульні, забавы. | Гульня “біткі”:  адзін з удзельнікаў браў яйка ў руку, другі біў па ім сваім. Звычайна біліся абодвума канцамі яйка. Калі разбіваліся абодва канцы, яйка лічылася прайграным, а калі ў кожнага з удзельнікаў заставалася па аднаму цэламу канцу, яны дзялілі кожны сваё яйка напалову і абменьваліся паловамі. Звычайна біліся яйкамі за сталом, актыўна гулялі як дарослыя, так і дзеці. Гульня “пакаці яечка”: любімай велікоднай гульнёй было катанне яйкаў, асабліва любілі яе дзеці. Для гэтай гульні рабілі драўляную або кардонную горку з борцікамі. Ставілі коўзанку і раскладвалі перад ім фарбаваныя яечкі і цукеркі. Па чарзе ўдзельнікі павінны падыходзіць да коўзанкі і каціць па ёй сваё яйка. Калі яйка, скочваючыся з горкі, дакранаецца да ляжачага яечка або цукеркі, удзельнік гульні забірае яго сабе ў падарунак. |
| Прыкметы, павер’і (тэксты) | *“Калі* *слаба давалі валачонае, казалі: каб твая хата крапівой парэсла, каб твая дзяўчынка байструка прынесла”.*Прачнуўшыся раніцай, трэба памыць твар вадой, у якой фарбаваліся яйкі. Лічылася, што такім чынам, чалавек ачышчаецца ад усялякіх нягод. |
| Традыцыйная кухня:а) назва стравы;б) час ужывання;в) хто гатаваў;г) працэс прыгатавання. | Велікодныя стравы гатавала кожная гаспадыня, дапамагалі ёй дзеці.Да святочнага велікоднага стала гатавалі: запякалі, альбо варылі ў печы мяса, булкі пяклі, яйкі фарбавалі.Рэцэпт варанага мяса: бралі салёны кумпяк, вымочвалі пару гадзін, а потым клалі ў чыгунок, налівалі вады, кідалі лаўровы ліст і ставілі ў печ на две гадзіны. Рэцэпт пірага велікоднага:4 яйкі, 1 літар малака, 50 г дражджэй, 1кг мук, мак, цукар (зусім мала, бо пірог трэба было ўжываць з мясам).Усё складнікі павінны быць цеплымі. З самага рання гаспадыня ўзбівала яйкі, дадавала малако, клала дрожджы, змешвала, дадавала муку і цукар. Атрыманае цеста ставіла ў вялікай місцы на печ “*хадзіць*”. У гэты час драбілі мак, потым перамешвалі з цестам. Ізноў ставілі на печ “расці”. Выпальвала печі вымятала пасля з яе вугалькі. Печ засцілала дубовымі лісточкамі (сушылі з восені) і ставіла пячыся пірагі. |