|  |  |
| --- | --- |
| 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-соллю  І 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. |