|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | май 2022 г.  Карповіч Лідзія Георгіеўна, 08.03.1938 года нараджэння, вёска Вялікія Вераб’евічы, пражывае ў вёсцы Ракевічы Навагрудскага раёна, праваслаўная |
| Назва абрада (свята, звычая) | Хрэсьбіны |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Хрэсьбіны спраўляліся не раней як споўніцца народжанаму 40 дзён. Збіраліся на Хрэсьбіны ў хаце нованародзанага з раніцы на хрышчэнне ў царкву. |
| Стан бытавання:  а) захаваны ў памяці носьбіта;  б) жывая традыцыя | захаваны у памяці носьбіта |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) | З самай раніцы бацькі дзіцяці рыхтаваліся да сустрэчы гасцей і гатавалі святочны стол. У дзень Хрэсьбін да іх прыходзіла бабка-павітуха, якую загадзя запрашалі бацькі дзіцяці. Бабка – “памочніца” маладой маці ў нараджэнні дзіцяці і дагляду за ім у першыя дні жыцця – жанчына сталага ўзросту, паважаная аднавяскоўцамі.  Падрыхтоўка новароджанага да Хрэсьбін пачыналася з купання дзіцяці. Купала яго бабка, а дапамагала маці, кума толькі прысутнічала.  Пасля купання бабка закручвала дзіця ў фланэлевую пялёнку, брала яго на рукі і ішла да печы. Каля печы – разасланы кажух уверх аўчынаю. Бабка клала дзіця на кажух, пераступала праз дзіця два разы і прыгаворвала: “*Каб вялікае расло, каб добра спала*”, за другім разам: “*Як шуба касмата, каб так быў багаты*”. Пасля бабка-павітуха бярэ дзіця на рукі і разам з кумамі абходзіць тры разы вакол стала, на якім ляжыць хлеб. Усе па чарзе тры разы цалуюць хлеб. Затым бабка перадае дзіця куму са словамі: “*Наце вам нараджэнне, а нам прынясіце хрышчэнне*”. Кум бярэ дзіця на рукі і разам з кумою напраўляецца да дзвярэй. Перад самой дарогай да царквы кумы садзіліся на лаўку, каб дзіця было моцным і здаровым. Ідучы да парога кумам трэба пераступіць праз прадметы (клалі бацькі): сякеру, пілу і долата, каб забяспечыць немаўляці ў будучым добрае гаспадарства. Бабка дае куме кашульку, якую сама пашыла і вышыла на ёй крыжыкі, каб пасля хрышчэння апранула немаўлятка. Выйшаўшы з хаты, усе благаслаўляюць немаўля, а жанчыны хапаюць шапкі з мужчын і кідаюць іх на воз кумам, каб немаўля было ціхім і яго людзі не абгаворвалі. Таксама бабка давала кумам у дарогу кавалачак гліны з печы, вугаль, дробную манету, хлеб, соль, жыта – усяго патроху, каб немаўля ў будучым не ў чым не мела патрэбы, каб засцерагчы яго ад сурокаў. Папрасіўшы ў бабкі і бацькоў благаславення да хрышчэння, кумы ад’яжджалі ў царкву, а бацькі чакалі ў хаце.  Калі кумы ад’ехалі да царквы, кожны з гасцей на стол выстаўляе стравы, што прынеслі з сабой на Хрэсьбіны. Сталы ставілі ў адзін радок, каб жыццё дзіцяці было доўгім і праведным. Колькасць страў на стале павінна быць няцотнай.  Калі вярталіся з царквы, сустракала іх бабка ў кажуху, вывернутым аўчынай наверх. Кумы заходзілі ў хату і называлі гучна імя дзіцяці. Бабка здымала кажух, на які клалі дзіця на адну хвіліначку, каб добра і спакойна спала. Затым кум са словамі: “*На, табе, тваё рожанае, а наша хрышчонае*” перадае дзіця бацьку, які перадаедалей яго ў рукі маці. Яна пакрывае дзіця белым палатном, каб ніколі не забываў і любіў бацькоў. Пасля гэтага бацька дзіцяці запрашаў усіх за стол. На пачэсным месцы сядзела бабка-павітуха і кумы. Кумам раялі сядзець цесненька адзін каля аднаго, каб у дзіцяці выраслі роўныя зубкі. Хрэсьбіны павінны былі праходзіць шумна і весела – з жартамі, гаворкай, каб храшчонае дзіця было гаваркім і прыветлівым.  Кум на Хрэсьбінах наліваў усім поўныя чаркі, толькі цотны лік, каб жыць у пары. Увесь вечар госці і родны жадалі дзіцяці самага лепшага: пачынаў дзед хрышчонага, які наліваў чарку, выпіваў, а рэшткі выліваў уверх са словамі: “*Дай Бажа, каб наш унук вялікі рос*”. Такім чынам чарка ходзіць па колу, пакуль не абыдзе ўсіх прысутных за сталом. Усе госці выказваюць свае пажаданні. На працягу застолля жанчыны спяваюць вясёлыя і жартоўныя песні.  Праз некаторы час маці дзіцяці дзякуе бабку за тое, што тая згадзілася на дапамогу ў нараджэнні і даглядзе дзіцяці і дорыць ёй у падарунак хустку, затым адорвае кумоў. Куму ўручае ручнік, кашулю і пірог, куме – абрэз на сукенку і пірог. За сталом кума звяртаецца да бацькі дзіцяці і запрашае яго пачаставацца хрысцінным збіценем. Туды ўваходзіць і рэдзька, і мядок салодзенькі, і хрэну крышачку, і солька. Бацька павінен гэта з’есці і запіць чаркай гарэлкі, каб сынок (дачка) рос вялікім і дужым (прыгожай і здаровай). З’ядаючы збіцень, высока падскоквае са словамі: “*Так расці і прыгай, мой сынок (дачка)”.*  Наступным галоўным дзеяннем Хрэсьбін быў вынас “бабінай кашы”. Кашу выносіла бабка-павітуха ў гаршку, які быў упрыгожаны стужкай і кветкамі. Кашу праносіла па кругу і ставілі на стол. Бабка кашай частуе ўсіх без выключэння, а тыя, у падзяку, адорваюць яе грашыма з пажаданнямі. Грошы потым аддаюцца маці дзіцяці на пялюшкі.  Як усе навесяляцца за сталом, бацькі запрашалі бабку-павітуху і ўсіх гасцей выйсці на вуліцу. Там бабку садзілі на барану, засланую “перабіранкай” і вазілі па вуліцы, для таго каб паказаць, што Хрэсьбіны адбыліся і зазначыць вялікую ролю бабкі-павітухі. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:   * назва; * матэрыял вырабу; * прызначэнне; * тэхналогія вырабу (пры неабходнасці). | Кажух з аўчыны: клалі дзіця да хрышчэння і пасля вяртання з царквы.  Каша (панцак): гатавала і частавала бабка-павітуха.  Збіцень: сумесь рэдзькі, меду, хрэну і солі. Бацька павінен яго з’есці, каб сынок рос здаровым і дужым.  Сякера, піла і долата: пераступалі кумы перад выездам да царквы.  Кашулька хрышчоная: адзявалі пасля хрышчэння ў царкве, верылі: “*калі ў гэтай кашульцы дзіця пачынала хадзіць, то яна будзе засцерагаць яго ад падзення”*. |
| 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). | Адзенне бацькоў, кумоў, гасцей павінна быць святочным: спадніцы, вышываныя кашулі, фартухі, на галаве хусткі. |
| 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. | Спявалі любоўныя, жартоўныя песні ў час застолля на працягу ўсяго абрада Хрэсьбіны.  **Антон маладзенькі**  Антон маладзенькі  Піў мёд саладзенькі,  Антоніха прыбягала,  Свайму мужу падсабляла.  Антон казу вядзе:  Тпру! Ну! Каза няйдзе.  Антоніха падсабляла -  Казу ззаду падпіхала.  А ты каза, стой, стой!  А ты казу дой, дой!  А я казу кулаком,  Ідзі сабе з малаком.  Антон маладзенькі,  Хлопец вельмі ўдаленькі,  І касіць,і малаціць,  І Антоніху любіць.  А Антоніха краса  Так любіла малайца,  Сваім мужам даражыла  І пражыла з ім да канца. |
| 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 ўсе ў хаце ў час застолля: “Полька”, “Кадрыля”, “На рэчаньку”, “Ручаёк”, “Лявоніха”, “Кракавяк”. |
| 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. | Часцей за ўсё запрашалі мясцовага музыканта, або музыканта з суседняй вёскі. |
| 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. | У канцы святкавання ў хату заходзіў бусел - пераапрануты хлопчык – звычайна мог быць з запрошанных гасцей, або суседскі хлопчык. Бусел быў у ботах, доўгай кашулі і шапцы з прымацаваным чырвоным носам. Ён віншаваў бацькоў, кумоў і гасцей з нараджэннем дзіцяці. “Бусел” запрашаў усіх пакатаць бабулю на баране. |
| Прыкметы, павер’і (тэксты) | Калі напярэдадні Хрэсьбін ішоў дробненькі дождж, то лічылася, што дзіця будзе багатым. Перад выездам да царквы кумы павінны прысесці на лаўку, каб дзіця было моцным і дужым.  Па дарозе да царквы кумы не павінны размаўляць паміж сабой, каб дзіця не было крыклівым. |
| Традыцыйная кухня:  а) назва стравы;  б) час ужывання;  в) хто гатаваў;  г) працэс прыгатавання. | Бабуліна каша – прыгатаваная з ячневай крупы, сушаных ягад чарніц і яблыкаў. Чарніцы сушылі раней заўсёды, таму што ўжывалі для лячэння і прыгатавання кісяля.  Вараная бульба з агуркамі і квашанай капустай, варылі студзень, саладуху, аўсяны кісель.  Збіцень: рэдзька, мёд, хрэн, соль. Церлі рэдзьку на тарцы, дадавалі крыху солі, потым сок злівалі, а да асновы дабаўлялі мёд і хрэн. |