|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | 24.05.2022 г., Акуловіч Антон Янавач, 1958 г.н., в. Кронькі Шчучынскага раёна, месца жыхарства - аг. Васілішкі Шчучынскага раёна, католік |
| Назва абрада (свята, звычая) | Вялікдзень |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Згодна каталіцкага календара |
| Стан бытавання:  а) захаваны ў памяці носьбіта;  б) жывая традыцыя | Жывая традыцыя |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) | Гурт валачобнікаў складаецца з мужчын і жанчын, юнакоў і дзяўчат, якія ўмеюць спяваць і іграць на якіх-небудзь музычных інструментах (скрыпка, гармонік, бубен). З музыкай і песнямі ідуць па вёсцы, заходзячы ў кожны двор, акрамя жалобных – тыя хаты, у якіх у мінулым годзе памер хто-небудзь з блізкіх. Збіраюцца валачобнікі ў аднаго з ініцыятараў абыходнага абраду і ідуць па вёсцы па ходу сонца. Заходзячы ў двор, стукаюць у акно і пытаюць дазволу ў гаспадароў заспяваць велікодную песню. Гаспадар адчыняе акно і валачобнікі пачынаюць спяваць “*Вэсолы нам дзісь дзень настаў*”. Калі ў сям’і падрастае дзяўчына - спяваюць для дачкі “*Добры вечар панянэчка*”, а калі сынок - “*Добры вечар панічыку*”. Пасля спеваў жадаюць гаспадарам наступнага году дачакаць, быць здаровымі і шчаслівымі, а сыну і дачцы добра ажаніцца ці выйсці замуж. Гаспадары частуюць валачобнікаў велікоднымі яйкамі, пірагамі, кілбасамі і ўсім тым, што рыхтуюць на Вялікдзень.  Спявалі ў сваёй вёсцы, а пасля ішлі ў суседнія вёскі і валачобнілі аж да ранку. Да гурта па ходу маршрута далучаліся хлопцы і дзяўчаты з розных дамоў. Пасля накіроўваліся разам да адной з хат, дзе працягвалі весяліцца са спевамі і танцамі. Гурты розных вёсак маглі перасякацца. Спявалі валачобнікі не толькі вялікодныя песні, але і розныя лірычныя, жартоўныя. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:   * назва; * матэрыял вырабу; * прызначэнне; * тэхналогія вырабу (пры неабходнасці). | Велікоднае яйка: фарбавалі ў розныя колеры, але асноўным быў чырвоны колер. “…*Фарбавалі шмат яек таму, што прыходзілі дзеці з усёй вескі за “валачоным*. *Трэба было даць яшчэ яйка хрэсніку і валачобнікам*”. Сям’я, у якой была жалоба, яйкі не фарбавалі, але Вялікдзень адзначалі, толькі яйкі заставаліся белага колеру.  Кошык: выраблены з лазы і засцілаўся вышываным ручнічком. |
| 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). | Святочнае вясковае 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. | ***Вэсолы нам дзісь дзень настал***  Вэсолы нам дісь дзень настал,  Ктурэго з нас каждый жондал.  Тэго дня Хрыстус змартвых встал.  *Алелюя – паўтараецца тройчы пасля кожнага слупка*  Круль небескі к нам завітал,  Яко слічны квят заквітал,  По смерці сеу нам коказал.    Пякельнэй моцы зваёвал  Непшыцеля подэптал  Над нэндзнымі семі зміловал.    Пшэз твэ свэнтэ змартвых стане  Дай нам гжэхув отпушчжанне,  А потым вечнэ збавенне    ***Добры вечур, панянэчка***  Добры вечур, паненэчка!  Дай, нашэ віно, віно зеленэ – *паўтараецца пасля кожнага радка*  Прошэ одэмкнуць окенэчко.  Прошэ одэмкнуць не ленкацься.  Завшэ осці сподэвацца.  Он пшыедзе на коніку.  На коніку на буланым.  Он запыта: чы ты здрова?  Естэм здрова і вэсола.  Чэкам тылько на размовэ.  Кого в мыслях, тэго в сэрцу.  Пэвнэ станэ на коберцу,  І пшытуліш вянэк к сэрцу.  Бэндзеш паненка прэзэнт мяла.  Прэзэнт мяла, сукна бяла.  Прошэў выйсці на ўлічку  Вынесць швісткім па яечку.  Вынесць копу – копы мало.  Вынесць сотню – жэбы стало.  Тыя яечкі полічэлі  І паненку повелічы.  Мы паненцы подзенькуем.  Самі далей повендруем. |
| 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. | З гуртом валачобнікаў хадзілі музыканты (мужчыны) з гармонікам, бубнам і скрыпкай. Музыканты ігралі найгрышы, танцы “Кракавяк”, “Падыспань” і інш., калі гурт ійшоў ад хаты да хаты. |
| 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. | Дзіцячыя гульні “**Мацакі**” і “**Качанне яек**”  Гульня “Мацакі”: удзельнікі гульні бяруць па яйку і пачынаюць іх біць адзін у аднаго. Чыё яйка разбілася, той выходзіць з гульні і аддае сваё яйка пераможцу. Спачатку мацаваліся “*носікамі*”, а потым “*срачкамі*”.  Гульня “Качанне яек”: у двары ставіцца жалабок – 2 дошчачкі не болей 1,5 метра даўжыні, збітыя паміж сабой пад прамым вуглом, па якім кожны з гульцоў па чарзе запускае сваё яйка. Чыё яйко пакаціцца далей за ўсіх – той і пераможца, які забірае яйкі ўсіх гульцоў. |
| Прыкметы, павер’і (тэксты) | Прачнуўшыся раніцай, мылі твар вадой, у якой фарбавалі звечара яйкі. Лічылася, што такім чынам чалавек ачышчаецца ад усялякіх нягод.  На Вялікдзень дзяўчаты варажылі пра будучы лёс, пераскокваючы цераз сані: хто пераскочыць – да таго ўвосень прыедуць сваты, а хто не – будзе чакаць да наступнага года.  У першы дзень Вялікадня выходзілі з хат, каб убачыць усход сонца. Казалі, што ў гэты час сонца быццам «іграе на ўсходзе», пераліваецца рознымі колерамі.  У першы дзень Вялікадня не палілі ў печы, баючыся, што ўлетку яго падвор’е спаліць Пярун. |
| Традыцыйная кухня:  а) назва стравы;  б) час ужывання;  в) хто гатаваў;  г) працэс прыгатавання. | **Свянцонка:** яйка, соль, хлеб, мяса.  **Велікодны пірог**. 0,5 літраў цёплага малака змяшаць з 1 лыжкай цукру,дадаць 0,5 г. дражэй, разведзеных у цёплым малацэ. Убіць 2 яйкі, дадаць 100 гр. цукру і ўсё ўзбіць. Дадаць 100 гр масла, 100 гр смятаны, мукі і замясіць цеста. Паставіць у цёплае месца, а калі цеста падыйдзе, неабходна абмяць яго 2 разы. Пасля дадавалі разынкі, муку і замешвалі цеста зноў. Бралі форму - прамавугольную бляху - змазвалі маслам і выкладвалі атрыманае тугое цеста. Абмазвалі паверх жаўтком, каб пірог блішчаў, і ставілі ў печ.  **Фарбаванне велікодных яек:**  Замачвалі шалупінне цыбулі на ноч, раніцай ставілі на пліту, даводзілі да кіпення, закладвалі яйкі і варылі 10 хвілін. Потым вымалі з цыбульніка, клалі ў халодную ваду, а некаторыя гаспадыні праціралі яйкі яшчэ і алеем, каб блішчалі.  **Мяса запечанае:** загадзя да свята гаспадары калолі свінню. Бралі свежы кумпяк, замочвалі яго ў расоле з вады, солі, цукру на 1-2 дні, а пасля націралі мяса перцам, каляндрай, часныкам. Шпігавалі моркваю і часнаком. Асобна гатавалі цеста: бралі жытнюю муку, ваду і замешвалі густое цеста. Падрыхтаваны для запякання нацерты кусок мяса абмазвалі цестам, клалі на бляху і ставілі у печ. |