|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | 2011 год. Багалейша Любоў Канстанцінаўна, 1924 года нараджэння, вёска Міхалкі Свіслацкага раёна, жыла ў вёсцы Малая Каланая Свіслацкага раёна, праваслаўная  20.03.2010 год. Перавая Ніна Іванаўна 1944 год нараджэння, вёска Рудня Свіслацкага раёна, жыве ў вёсцы Тушамля Свіслацкага раёна, праваслаўная.  25.05.2023 год. Серада Ганна Вікенцьеўна 1935 год нараджэння, вёска Масева, Нараўскі сельскі савет, Беластоцкая вобласць, жыве ў вёсцы Тушамля Свіслацкага раёна, праваслаўная  20.03.2010 год. Іванюк Тэрэза Уладзіміраўна 1951 год нараджэння, вёска Рудня Свіслацкага раёна, жыве ў вёсцы Тушамля Свіслацкага раёна. |
| Назва абрада (свята, звычая) | Вяселле |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Вяселле часцей за ўсё рабілі пасля Пакроваў (14 кастрычніка) і да пачатку Піліпаўскага посту. Таксама рабілі вяселлі пасля каляднага і да Вялікага посту. *“…Летам, у гарачую пару грэх было гуляць, бо трэба было працаваць”.* |
| Стан бытавання:  а) захаваны ў памяці носьбіта;  б) жывая традыцыя | Захаваны ў памяці носьбітаў. У цяперашні час элементы вясельнага абраду адраджаюцца моладзевымі гуртамі. Некаторыя элементы абраду і ў цяперашні час выкарыстоўваюцца на сучасным вяселлі (абыход бацькамі з хлебам і з іконай вясельнага картэжа, вынас караваю, адорванне родных, здыманне вэлюма і завязванне хусткі і інш.) |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) | **1 этап – Заповіны.**  У суботу хросны бацька разам з жаніхом ідуць да сям’і нявесты дамаўляцца, калі прысылаць сватоў, з сабой нясуць гарэлку і закуску.  **2 этап – Сваты.**  Пасля заповін, у назначаны дзень, збіраюцца ў Сваты бацькі жаніха, сват, жанаты брат ці замужняя сястра. Сватам можа быць хросны бацька ці блізкі сваяк, але абавязкова жанаты. У сваты ішлі звечара. У хаце ўсе сядалі за стол і вялі размову пра будучае вяселле. Пасля згоды бацькоў нявесты на правядзенне вяселля, маладая павязвала свату вышываны ручнік, а родным жаніха ўручала падарункі. На другі дзень, з самага ранку, ад парога хаты нявесты да каліткі дарожку пасыпалі сенам, у знак таго, што нявесту “засваталі”.  З гэтага дня і да вяселля нявеста павінна вышыць ручнікі для сватоў і фартух для свякроўкі. За дзень да вяселля нявеста не павінна была нічога рабіць у хаце: не прыбіраць, не мыць падлогу *“… для таго, каб яе ніколі не “абгаворвалі” і заўсёды была ў пашане”.*  **3 этап – Каравай.**  Паколькі вяселле пачыналася ў суботу, каравай у хаце нявесты пяклі ў пятніцу. Рашчыняць каравай павінна толькі хросная маці, але яна абавязкова павінна быць “*у пары*”. Калі хросная аказвалася ўдавой, то рашчыняла блізкая сваячка. Пачыналі рашчыняць з раніцы абавязкова на “*святой вадзе*”, цеста “*хадзіла*” амаль што да вечара. Пакуль цеста “*хадзіла*”, каравайніцы ішлі дамоў, а потым прыходзілі, каб ужо пачаць пячы караваі. Каравайніц павінна быць цотны лік. Усе павінны быць у хустках і белых фартухах. Печ, дзе будзе пячыся каравай, рыхтавала маці нявесты. Каравайніцы мясілі цеста, упрыгожвалі па краю каравая сплеценай з цеста касой і адпраўлялі ў печ. Калі спячэцца, упрыгожвалі кветкамі ці як іх называюць на Свіслаччыне - “шышкамі”, якія гатаваліся асобна.  Пяклі яшчэ і “*каравайцы*” (невялікія каравайчыкі) для кожнай каравайніцы. Караваяў павінна быць цотная колькасць: першы – самы вялікі - для дзялення яго на ўсіх гасцей на самім Вяселлі, другі – для свахі, з якім яна паедзе да маладога.  Існуе шмат “*каравайных*” прыкметаў і павер’яў: калі каравай “вырас” харошы і пышны, то пара будзе жыць у шчасці, а калі каравай трэснуў, маладыя хутка разыйдуцца. Калі так здаралася, то стараліся паспець спячы другі каравай. Спечаны каравай хавалі ў каморы, каб ніхто яго не бачыў. У цэнтры на галоўным караваі рабілі “*вілы-траяны*” ці, як яшчэ іх называлі, “*булава*”, з галінак маладой вішні, аблепленыя цестам. Тры галіны азначалі тры долі: “… *адна доля збожжавая, другая грашовая, трэцяя дзяцінная*”. У час дзялення і дарэння каравая, гэту “булаву” сват аддаваў маладому хлопцу – сябру жаніха - чашніку, каб той хутка жаніўся.  На другі дзень вяселля адбываўся “выкуп” галоўнага “рагатага” каравая ў каравайніц: сват з боку жаніха, разам з музыкантамі ішлі ў камору (у хаце маладой), дзе знаходзіўся каравай, накрыты чырвонай хусткай і ўпрыгожаны “шпарагай” (аспарагус). Там жа збіраліся каравайніцы, якія вялі торг са сватам. “….*калі нарэшце старгуюцца, сват браў каравай і нёс яго ў хату, дзе вяселле, а каравайніцы ішлі за ім з песнямі хвальбы свайго тавару*”. Каравай ставілі на стол насупраць маладых.  **4 этап - ПЕРШЫ ДЗЕНЬ ВЯСЕЛЛЯ ў хаце маладой*.***  Нявеста прыбіралася да Вяселля ў суседняй хаце. Збіраліся дзяўчаты – дружкі, а з хлопцаў – толькі браты. Моладзь абавязкова павінна была быць у пары. Усе дружкі рыхтавалі “*банцікі*” са стужак для сваіх кавалераў - *чашнікаў* (сябры жаніха), а старэйшая дружка – яшчэ і жаніху. Кожная дружка, акрамя “*банціка*”, дарыла свайму *чашніку* яшчэ хустачку. Вясельную сукенку і *вэлен* (фата) рыхтавала (шыла) замужняя жанчына, толькі не ўдава. Да вэлена ззаду прымацоўвалі дзве ленты: белую і ружовую, а калі сірата, то белую і блакітную. Прыбраўшыся, нявеста не мела права садзіцца, пакуль не прыедзе жаніх. Па прыезду дружыны - дружкі прасілі ў жаніха выкуп, і калі старгоўваліся, то толькі тады паказвалі нявесту, якая выходзіла ў цэнтр хаты. Дружкі, у свой час, станавіліся побач з ёй. Да нявесты падыходзіў жаніх, а чашнікі – да дружак, выбіраючы сабе пару. Дзяўчаты чаплялі банцікі, выказваючы згоду быць у пары на Вяселлі. Дзяўчаты з боку жаніха – свашкі, таксама падыходзілі да братоў нявесты і прычаплялі ім банцікі. Пасля вызначэння пар нявеста павязвала ручнікі сватам. Далей усе па парах накіроўваліся ў хату маладой на Вяселле.  **5 этап - Брама**.  У варотах вясельнага дома моладзь (тыя, хто не гулялі на Вяселлі) рабіла браму. Да варот прыбівалі бярозкі, паміж імі ставілі стол, на якім былі хлеб-соль, бутэлька з гарэлкай і чаркі, побач – засцеленая тканым дываном лава. Першымі да стала падыходзілі маладыя, іх віншавалі, запрашалі выпіць: налівалі гарэлку ў чаркі патроху, каб назад не вылівалі, бо гэта лічылася “*на слёзы ў сям’і*”, прыкусіць хлебам з соллю, пасля чаго маладых запрашалі сесці на лаву, на якой тры разы падымалі высока ўверх, кожны раз крычалі “*Ура*”. Затым маладыя ступалі на палавічок, які быў засцелены да парога, ішлі па ім, і гэты палавік адразу скручваўся, каб на яго больш ніхто не ступаў (“*на жыцце багатае і шчаслівае*”). Таксама праз браму прапускалі і чашнікаў з дружкамі, іх маглі падымаць на лаве ўгору і патрабаваць, каб яны пацалаваліся, пакуль не пацалуюцца, не апускалі. Чашнікі плацілі грошы за тое, што іх добра “*падкідвалі*”. Апошнімі праходзілі сваты. Затым усе парамі выстрайваліся ў шэрэнгу да самага парога, дзе маладых сустракалі з хлебам-соллю бацькі нявесты. Сваха з боку жаніха гатавала да Вяселля каравай, і зайшоўшы ў хату, ставіла яго на стол каля маладых. Гэта азначала, што яны прыехалі “*з мірам*” і хлебам.  **6 этап - Застолле.**  Так пачыналася вяселле, вёў яго сват з боку маладой.  Рыхтавалі багаты стол: халоднае, квашаніна (халадзец), вінегрэт, сальцісон, вантрабянка, шкілёндра, каўбаса, галубцы, бульба са скабамі (рэбрамі), рулет са свініны, сыр клінковы, яйкі вараныя, капуста са смятанай, капуста квашаная. Напоі: гарэлка (самагонка), хатняе віно.  У заканчэнні першага дня Вяселля - у хаце нявесты, маладыя разам не “кладавіліся” спаць, бо назаўтра іх чакаў абрад вянчання (да вянца маладым нельга было дзяліць адну пасцель). Нявеста заставалася спаць у сваёй хаце, а калі не было месца, то у суседняй, а жаніх, калі ён быў з гэтай да вёскі, ішоў начаваць да сябе ў хату, а калі з другой мясцовасці, то начаваў у суседзяў.  **7 этап - ДРУГІ ДЗЕНЬ ВЯСЕЛЛЯ**  **Вянчанне**.  На другі дзень маладыя ехалі ў царкву на вянчанне. Нявесту да вянца адпраўляў хросны бацька. Як гэта адбывалася: маладую садзілі на перавернутую дзяжу, у якой рашчынялі хлеб, наверх слалі кажух (каб жыццё было багатае і шчаслівае). Затым хросны бацька браў грамнічную свечку і з чатырох бакоў крыху падсмальваў валасы, прыгаворваючы малітву. Пасля гэтага чаплялі вэлен, перахрышчвалі маладую іконай, якую трымала сваха. Затым прыходзіў жаніх і толькі тады маладыя разам адпраўляліся ў царкву. У царкву ехалі абавязкова са сватамі. Па жаданні маглі і госці. Вярнуўшыся з царквы, сваха вешала ікону ў чырвоным куце, дзе стаяў стол для маладых.  **8 этап - Застолле. Дарэнне.**  Ведаўшы, што маладыя паехалі да вянца, у гэты час пачыналі збірацца госці. Але на месцы маладых хуценька сядалі пераапранутыя ў жаніха і нявесту, свата і сваху адны з гасцей – жанчыны апраналіся ў жаніха і свата, мужчыны былі за маладую і сваху. Маладыя заходзілі ў хату, бачылі, што іх месца занята, пачыналі разам са сваімі сватамі выкупаць месца. Падстаўныя “маладыя” пасля выкупа ўступалі месца сапраўдным маладым і Вяселле працягвалася.  Калі падыходзіў час для дарэння, сват запрашаў усіх за стол. У руках у свата была ўпрыгожаная нагайка (плётка), якой ён біў аб бэльку, тым самым запрашаючы бацькоў на дарэнне. У час дарэння жартавалі: “*Дару грошы, я на іх працавала, каб маладая паклікала сваю свякроў і яе пацалавала*”, пакуль не пацалуе, грошы не аддавалі. Дарыць падыходзілі па парах, жанчыны дарылі тканіну і падарункі, а мужчыны – грошы. Усе падарункі прымала старэйшая дружка. Пасля таго, як дарэнне заканчвалася, маладыя выходзілі з-за стала, старэйшая дружка ішла следам, несла падарункі. Абавязкова адзін кусок тканіны павінен быў цягнуцца шлейфам за ёю, каб дзяўчаты следам за маладою хутка выходзілі замуж.  Пасля дарэння ўсе дружна выпівалі, закусвалі і ўставалі на танцы.  **9 этап - Адорванне гасцей караваем.**  У пэўны час, бліжэй да заканчэння застолля, сват зноў клікаў гасцей сесці за стол, каб маладая ўсіх адарыла караваем: “…*сват павінен выкупіць каравай*”. Нявеста павязвала сватам яшчэ па аднаму ручніку. Сваха прыносіла міску з вадой, каб сват памыў рукі, якія выціраў асобным ручніком. Гэтым жа ручніком абвязвалі свата ў поясе. Сват рэзаў каравай і па чарзе запрашаў гасцей.  **10 этап - Прыданне.**  Па абедзе, адразу пасля дарэння караваем, нявеста запрашала “*прыданне*” – гэта была самая блізкая радня нявесты, якая суправаджала яе да хаты жаніха. Садзіліся за вясельны стол на пачэсныя месцы з боку маладой. Адпраўляць нявесту прыходзілі і госці, і суседзі. У гэты час чашнікі павінны былі выкупіць “*пасцель*” (на якой маладыя правядуць першую шлюбную ноч) маладой ў дружак і забраць з сабою.  Нявеста, выходзячы з хаты, і ідучы да павозкі з коньмі, павінна была ўсім кланяцца і прасіць прабачэння. Калі ўсё вяселле села па конях, бацькі з іконай, свянцонай вадой і зернем абыходзяць вясельны картэж, даюць гэту ікону ў рукі нявесце і з ёй яна едзе да хаты жаніха.  **11 этап - Вяселле ў жаніха**  К вечару другога дня “прыдане” вязуць з сабой карзіны (сумкі) з прадуктамі і па прыезду аддаюць іх маці жаніха. Гэта называецца “абед”. Садзіліся ўсе разам з нявестай. Пад канец вяселля (у хаце жаніха), свякроў здымае з галавы нявесты вэлен, кладзе яго ў куфар, дзе ён будзе захоўвацца, і павязвае хустку, гэтым самым, яна прымае яе ў сваю сям’ю. На шлюбную ноч пасцель (абавязкова тое, што прывезла з сабой нявеста) для маладых сцеле свякроў.  **12 этап - ТРЭЦІ ДЗЕНЬ ВЯСЕЛЛЯ Ў ЖАНІХА.**  Праходзіць так жа, як і ў нявесты. Аднак, нявеста ужо не апранае белую сукенку і вэлен. Госці збіраліся бліжэй к абеду, сядалі за стол, выпівалі, елі, танцавалі. Толькі пасля дарэння і дзялення караваем, якое адбываецца такжа як і ў хаце маладой, ужо пад канец трэцяга дня, нявеста выходзіць з-за стала і пачынае адорваць радню жаніжа падарункамі. Першымі падыходзяць бацькі ўжо маладога мужа. Свекрыві яна павязвае хустку, вышываны фартух, уручае тканіну на сукенку. Бацьку – кашулю і яшчэ што-небудзь для хаты ці гаспадаркі. Пасля нявеста павінна патанцаваць са свякроўю і свёкрам. Танец з’яўляецца жартаўлівым, для так называемай праверкі: ці нявеста не кульгавая і можа танцаваць. Пры дарэнні сват апавяшчае, які пасаг быў дадзены нявесце (абавязкова акрамя рэчаў і пасцелі нявесце давалі карову). Пасля гэтага сват прапаноўваў гасцям “замачыць” падарункі. Расходзіліся пасля Вяселля ўсе не адразу, а паступова. Маглі і да поздняй ночы яшчэ сядзець і выпіваць.  Праз тыдзень да бацькоў нявесты на “пірагі” ехалі родныя і хросныя бацькі маладога, браты, сёстры, суседзі. Пасля застолля радня ўжо маладога мужа забірала вясельныя падарункі, у тым ліку карову ці цяля, куфры і г.д. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:   * назва; * матэрыял вырабу; * прызначэнне; * тэхналогія вырабу (пры неабходнасці). | **Ручнік:** нявеста павінна вышыць 5 ручнікоў і фартух для сватоў і свякроўкі.  **Дзяжа:** перад вянчаннем у хаце маладую садзілі на перавернутую дзяжу, у якой рашчынялі хлеб, наверх слалі кажух, каб жыццё было багатае і шчаслівае.  **Грамнічная свечка**: хросны бацька браў грамнічную свечку і з чатырох бакоў крыху падсмальваў валасы, прыгаворвачы пры гэтым малітву. Пасля гэтага адзявалі вэлен, перахрышчвалі маладую іконай, якую трымала сваха.  **Хлеб-соль:** для сустрэчы маладых бацькамі і на “браме”.  **Каравай:** адзін быў вялікі – галоўны. Дакладнай колькасці не было. Усё залежыла ад колькасці запрошаных гасцей. Але трэба каб была цотная колькасць.  **Банцікі:** для чашнікаў дружкі рыхтавалі ўпрыгожванне з лентаў і шпарагі. |
| 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). | У маладой - белая вясельная сукенка і вэлен, якія шыла і збірала замужняя жанчына, толькі не ўдава. Да вэлена ззаду прымацоўвалі дзве ленты: белую і ружовую, а калі сірата, то белую і блакітную, упрыгожвалі шпарагай.  Вэлен рабілі перш з марлі, пазней куплялі тонкую шаўковую тканіну, па тыпу шыфона.  У маладога – пашыты ці куплены касцюм чорнага альбо шэрага колеру.  Касцюмы падстаўных жаніха і нявесты: “жаніх” (прадстаўніца жаночага полу) быў у звычайным касцюме, “нявеста” (прадстаўнік мужчынскага полу) апранала светлую сукенку і замест вэлена на галаве была па-жартоўнаму прпрымацаваная цюля.  Сваты і госці апрануты ў лепшае 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. | **Калі выносілі каравай:**  Вяселячко, прыданячко  Нам бог даў,  Не завідуйце, добрыя людзі,  Будзе і вам.  **Калі ўпрыгожвалі каравай:**  Ой, харошы наш, каравай, харошы,  Бо харошыя каравайначкі гібалі.  Ой, цыцаты наш, каравай, цыцаты,  Бо цыцатыя каравайначкі гібалі.  Ой, высокі наш, каравай, высокі,  Бо высокія каравайначкі гібалі.  Ой, пышны наш, каравай, ой пышны,  Бо пышныя каравайначкі гібалі.  Ой, удалы наш, каравай, удалы,  Бо удалыя каравайначкі гібалі.  Запісана ад Перавой Ніны Іванаўны 1944 г.н. в. Тушамля Свіслацкага раёна  **Песні, якія спявалі запрошаныя жанчыны, калі маладая выбіралася да шлюбу, адзявала сукенку, вэлен (да прыезду маладога)**  **Зялёна рутанька**  Зялёна рутанька, жоўты цвет,  Чаму це, малойчык, доўго нет.  Напісала б пісьмо, ні ўмею,  Паслала б пасланца – ні смею.  Ой, пашла б я сама, баюсё.  Вяліка дарожка – утамлюсё.  А на той дарожцы дварочак,  А ў том дварочку садочак,  А ў том садочку старажы.  Яны там ужэ й міне паймаюць ,  А яны там міне паймаюць.  Па русой косаньцы пазнаюць. \*  Яны мне косаньку расплятуць \*  Міламу ў рукі пададуць.  \* - радок паўтараецца двойчы  **Ой, тупнулі вараны коні**  Сядзіць зайчык ды пад ёлкаю вочкі трэ.  І загневаўся ды й на свацейка - за што б’е.  Ці я табе вараны коні разагнаў,  Ой, ці я табе, млоду, дзеваньку адмаўляў.  Разагналі вараны коні – варанцы,  Ой, адмовілі красну дзеваньку – малайцы,  Ой, тупнулі вараны коні на дварэ,  Ой, зазвінелі залаты кубкі на стале.  Учула, учула млода дзеванька ў каморы,   * Ой ўпала, упала свайму ойчаньку ў ногі:   Не дай, не дай, родны ойчанько, ты міне,  Хоць я зімачку перазімую ў цібе.   * Рад я быў бы цібе, дзіцетко, не аддаць,   Але прыехало тое сватове, што це ўзяць.  Сватко ходзіць па новай хаці шапку зняў,  Малойчык сядзіць ды й за столікам, каб це ўзяў.    **Куды паедзеш**  Куды паедзеш?  Да шлюбу, да шлюбу.  Чаму не плачаш?  Не буду, не буду.  Ой, няхай плача маладога маці,  Калі захацела гаспадыню ў хаце.  **Сядзьмо мамко**  Сядзьмо, мамко, павячэраем з табою,  А па вячэры мы падзелімся сабою.  Табе, мамко, новая хата й камора,  А мне, мамко, кубел адзежы й карова.…  **Запісана ад Багалейша Любові Канстанцінаўны, 1924 г.н.,**  **в.Міхалкі Свіслацкага раёна.** |
| 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. | На працягу застолля моладзь і старэйшыя танцавалі польку, кракавяк, вальс, падыспань, лысага. |
| 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. | Ансамбль з двух музыкантаў: баяніста ці гарманіста і бубна.  Музыканты гралі на працягу двух дзён Вяселля, у тым ліку падчас застолля, розныя найгрышы, вясельныя маршы. |
| Прыкметы, павер’і (тэксты) | Перад Вяселлем нявеста не павінна была нічога рабіць у хаце: не прыбіраць, не мыць падлогу, каб яе ніколі не “абгаворвалі” і заўсёды была ў пашане.  Рашчыняць каравай павінна толькі хросная маці, але яна абавязкова павінна быць “у пары”, а калі ўдава, то рашчыняла блізкая сваячка. Калі каравай “*вырас*” харошы, пышны, то пара будзе жыць у шчасці, а калі каравай трэснуў, то пара не будзе жыць разам. На караваі павінны былі быць зроблены “*вілы-траяны*” ці “*булава*”. Іх рабілі з маладой вішні і аблеплівалі цестам. Тры галіны азначалі тры долі: адна доля збожжавая, другая грашовая, трэцяя дзяцінная. Вілы выпякалі асобна, затым устаўлялі ў цэнтр каравая. У час дарэння караваем гэту булаву сват аддаваў маладому хлопцу, каб той хутка жаніўся.  Нявесту садзілі на дзяжу, у якой рашчынялі хлеб, перад ад’ездам на вянчанне, наверх слалі кажух, каб жыццё было багатае і шчаслівае.  Пасля дарэння маладыя выходзілі з-за стала, старэйшая дружка ішла следам, несла падарункі. Абавязкова адзін кусок тканіны павінен быў цягнуцца шлейфам за ёю, каб дзяўчаты следам за маладой хутка павыходзілі замуж.  Пад канец другога дня Вяселля ў хаце жаніха, свякроў здымае з галавы нявесты вэлен і кладзе яго ў куфар, пасля павязвае хустку, гэтым самым прымаючы яе ў сваю сям’ю. |
| Традыцыйная кухня:  а) назва стравы;  б) час ужывання;  в) хто гатаваў;  г) працэс прыгатавання. | На Вяселле стравы гатаваліся за два дні да яго правядзення. “Рэзалі” свінню, цяля. За кухараў былі мясцовыя жанчыны, якія добра ўмелюць гатаваць. Звычайна ў кожнай вёсцы былі 2-3 такія гаспадыні. Печыва гатавалі іншыя жанчыны, якія практыкаваліся ў гэтай справе. Выпякалі шмат пончыкаў, хрустаў, пірагі з рознымі начынкамі (шчавей, тварог, павідла). Палову ставілі на стол, а палову выносілі на вуліцу і частавалі ўсіх, хто прыйшоў паглядзець на Вяселле.  Халоднае, квашаніна (халадзец), вінегрэт, сальцісон, вантрабянка, шкілёндра, каўбаса, галубцы, бульба са скабамі (рэбрамі), рулет са свініны, сыр клінковы, яйкі вараныя, капуста са смятанай, капуста квашаная. Напоі: гарэлка (самагонка), хатняе віно.  **Галубцы:**  Складнікі: капуста – 1 качан (можа быць свежая, а можа быць цэльнаквашаная), крупы пярловыя – 200 г, мяса салёнае свіное – 500 г, сала салёнае свіное – 200 г, морква – 1 шт., цыбуля – 1 шт, капуста квашаная – 200 г.  Прыгатаванне: капусту адварыць, аддзяліць лісце. Крупы пярловыя загадзя адварыць. Мяса (вымачанае ў вадзе) і сала парэзаць дробнымі кавалкамі, дробна пакрышыць цыбулю. Моркву пацерці, дадаць чорны змелены перац, каляндру, квашаную капусту. Усё добра перамяшаць, завярнуць атрыманы фарш у капуснае лісце. На дно чыгунка, у якім будуць тушыцца галубцы, і паверсе пакласці капусныя лісты. Тушыць 1,5-2 гадзіны. Падаваць са смятанай.  **Запісана са слоў Багалейшы Любові Канстанцінаўны, в. Міхалкі 1924 г.н.**  Мяса, запечанае ў цесце з жытняй мукі: 1 кг свінога мяса, 2 ст. лыжкі алею, 200 гр. жытняй мукі, 0,5 шклянкі вады, соль, перац, часнык.  Свініну добра нацерці соллю, перцам і дробна парэзаным часнаком. З мукі і алею прыгатаваць тугое цеста. Мяса шчыльна загарнуць у цеста і запякаць у печы каля дзвух гадзін.  **Запісана са слоў Галецкай З.А., жыхаркі аг.Ціхаволя, 1958 г.н.** |