|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | Запісана ў 1986 г. са слоў Сакаловіч Ганны Сяргееўны (1923-2001 гг.), Семяняга Ніны Андрэеўны 1934 г.н., в.Бакшты, Аляшкевіч Леаніды Мікалаеўны, 1939 г.н., в.Бакшты, Машута Івана Васільевіча (1942-2008 гг.) , Шэмет Ніны Аляксееўны (1967-2018гг.) в.Бакшты, праваслаўнага веравызнанняЗапіс вяла Варанюк Святлана Аляксандраўна |
| Назва абрада (свята, звычая) | Гулянне ката |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Абрад праводзіцца штогод па праваслаўнаму календару на калядныя святкі (Каляды, Стары Новы год або Правады) моладзь збіраецца гуляць “Ката” у в. Бакшты, в.Заберазь. |
| Стан бытавання:а) захаваны ў памяці носьбіта;б) жывая традыцыя  | Жывая традыцыя |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) |  3 13 па 19 студзеня на калядныя святкі вясковая моладзь збіралася гуляць “Ката”. З успамінаў Кузьміцкай Ніны Дзімітраўны: “*Гулялі, калі надумаемся*”. Дамаўляліся з якімі-небудзь гаспадарамі, каб пусцілі ў хату на гэту вечарынку. Хлопцы наймалі музыкантаў, а дзяўчаты прыбіралі хату, гатавалі святочны стол, пяклі пірог у форме ката, упрыгожвалі яго і, калі ён быў гатовы, падвешвалі да столі. Хлопцаў і дзяўчат павінна быць пароўну. На гулянне прыходзілі таксама і дарослыя: бацькі і суседзі.  Як усе збяруцца ў хаце, хлопцы і дзяўчаты пачыналі гуляць “ката”. Першым чынам адзін з хлопцаў самы адважны (па жаданню) павінен быў праскакаць на “кані” (качарзе) ад уваходных дзвярэй хаты, да покуці (чырвонага кута), дзе да столі (бэлькі) быў падвешаны выпечаны “кот”. Хлопец сядаў на “каня” і ехаў ад дзвярэй да кута са словамі: “*Тра-та-та, тра-та-та!”, а* ўсе астатнія пыталі: “*Куды едзеш*?”. Хлопец адказваў: “*Да кута*!” Усе: “*Па што едзеш*?”. Хлопец: “*Па ката*!”. Дзяўчаты ў гэты час стараюцца рассмяшыць хлопца, каб у яго не атрымалася зняць “ката”. Калі ўдавалася не засмяўшы прыскакаць да “кута”, ставіў “каня”- качаргу да сцяны ці хто-небудзь трымаў і развязваў стужку з “Катом”. Развязаць стужку, якая завязана на каце неабходна зубамі, пры гэтым рукі павінны быць закладзены за спіну (качарга знаходзіцца паміж ног, а рукамі трымаецца за спіной). Калі хлопец засмяецца, то гульня пераходзіла да наступнага. Пераможцам аказваўся той, які змог зняць “ката”, развязаць стужку зубамі і не рассмяяцца. Пераможца меў права дзяліць “ката” паміж усімі гасцямі. Пасля раздзелу “ката” пачыналася гулянне: ўсе сядалі за сталы, частаваліся спачатку печаным пірагом – “катом”, а потым рознымі стравамі, якія прынеслі з сабой дзяўчаты і жанчыны. За сталом спявалі песні, расказвалі розныя гісторыі, гулялі ў гульні, танцавалі. Пакуль моладзь “гуляла Ката”, дарослыя шуткавалі, падтрымлівалі хлопцаў, стараліся іх рассмяшыць.  |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:* назва;
* матэрыял вырабу;
* прызначэнне;
* тэхналогія вырабу (пры неабходнасці).
 | Печаны пірог у форме “ката” – рыхтуецца штогод з рознай рэцэптурай, таму што кожная гаспадыня выпякае яго па свайму рэцэпту. Дзяўчаты загадзя дамаўляюцца паміж сабой, хто будзе пячы на гэты раз “ката”.Стужкі або пояс: падвешаць галоўны атрыбут абраду да бэлькі (столі).Качарга: “конь” для гульні.  |
| 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).
 | Апраналіся па-вясковаму святочна: вышываныя кашулі, квяцістыя хусткі, сачкі (кафтан), спадніцы ў клетку або з нашытымі каляровымі стужкамі на падоле.  |
| 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. | У час гуляння спяваюць розныя бяседныя, лірычныя песні, жартоўныя прыпеўкі.**Чырвона ружа**Чырвона ружа дваяка \*Мела я мужа,Мужа я мела.Мела я мужа піяка.Нічога ні робіць, толькі п’е. Прыйдзе да дому,Да дому прыйдзе,Прыйдзе да дому жонку б’е.Не бі мяне, мужу, не карай. Вазьму свае рэчы,Кіну табе дзеці,А сама паеду за Дунай.Як я на лодку сядала, Праваю ручэнькай,Белаю хустэнькай,Праваю ручэнькай махала.Ой, вярніся, жонка, з далячынь. Твае дзеці плачуць,Яны есці хочуць.Ой, як цяжка, цяжка аднаму.Вярнулася жонка з далячынь, Міскі не мыты,Кружкі пабіты,А дзетачкі плачуць на пячы.*Паўтор 1-га слупка* \* *- першы радок кожнай страыф паўтараецца двойчы***Біла мяне маці**Біла мяне маці бярозавым прутам,Каб я не стаяла З маладым рэкрутам. \*А я ўсе стаяла,Пакуль пеўні пелі,На дзверы воду ліла,Кабы не рыпелі. На дзверы воду ліла,На пальцах хадзіла,Каб маці не пачула,Мяне не сварыла. А маці і не спалаІ ўсе на свеце чула,На мяне не сварылась,Сама такая была. Гуляй, мая дачушка,Покуль гуляецца,Бо як ты выйдзеш замуж,Усё забудзецца. *Паўтор 1-га слупка* *\* - апошні радок кожнага слупка паўтараецца двойчы***Ой, у лузе пры даліне**Ой, у лузе пры далінеКучаравы дуб стаяў.Пад тым дубам зеляненькімХлопец дзеўку намаўляў:“Ты дзяўчына маладая,Як у поле кветачка,Спаланіла маё сэрцаБэзавая ветачка.Вецер вее, вецер вее,Лісцейка калышацца.Ой, не вер, дзяўчына, хлопцу,Покуль не запішацца.Ой, у лузе пры далінеКучаравы дуб стаяў.Пад тым дубам зеляненькімХлопец дзеўку цалаваў. |
| 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. | Танцаваць пачыналі пасля таго, як пагулялі ў “Ката”. Спачатку моладзь, а пасля далучаліся і дарослыя: “Падыспань”, “Кракавяк”, “Полька тутэйшая”, “Полька-бабка”, “Лысы”, “Вальс”, “Нарэчанька”. |
| 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. | Хлопцы запрашалі вясковы гурт музыкантаў звычайна з гармонікам, скрыпкай, бубнам, якія ігралі падчас танцаў. |
| 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 “Падушачка”**Хлопцы і дзяўчаты становяцца ў кола, у цэнтры якога знаходзіцца хлопец з падушачкай (хустачкай). Спяваюць, ідучы ў карагодзе, ім дапамагаюць прысутныя старэйшыя жанчыны:*Падушачка, падушачка, мая, пухавая,**Адна ў мамкі дачушачка, дзеўка маладая.**Каго люблю, каго люблю, таго пацалую.**Падушачку пухавую таму падарую.* Калі песня заканчваецца, дзяўчына, насупраць якой апынуўся хлопец з падушачкай выходзіць да яго ў кола, разам яны становяцца на падушачку на калені абдымаюцца і цалуюцца. Дзяўчына з падушачкай застаецца ў коле, а хлопец займае яе месца ў карагодзе. Гульня паўтараецца. |
| Традыцыйная кухня:а) назва стравы;б) час ужывання;в) хто гатаваў;г) працэс прыгатавання. | Традыцыйныя стравы, якія прыносілі дзяўчаты на абрадавую калядную вечарыну: капуста квашаная з журавінамі, дранікі, мочаныя яблыкі, хатні хлеб, салёныя агуркі і грыбы, вяндліна, сала, квас, мёд, сушаны клінковы сыр.**Печаны “КОТ”:**Інгрыдыенты: 500 мл малака, дрожджы 50 гр, масла сметанковае 100 гр, яйко, 3 ст лыжкі цукру, соль ½ ч.л., 6 стаканаў мукі. Прыгатаванне: спачатку патрэбна прыгатаваць апару: ў цеплае малако дадаем дрожджы, палову цукру, соль. Даём трохі пастаяць, каб дрожджы “загулялі”. Затым у апару дадаем астатні цукар, яйко і муку – часткамі. Вымешваем цеста. У добра вымешанае цеста дадаць растопленае масло. Паставіць у цеплае месца, каб цеста падышло. Затым абмінаем і выкладваем на процівень, фарміруем булку ў выглядзе ката. **Дранка**Інгрэдыенты: 2 кг  бульбы, 0,5 кг сала, 2 вялікія цыбуліны, 200 мл  вяршкоў, соль, чорны перац па смаку.Прыгатаванне: перш абсмажыць парэзанае на невялікія кавалкі сала разам з цыбуляй. Пакуль сала астывае, патрэбна нацерці на дробнай тарцы бульбу, змяшаць яе з салам, дадаць вяршкі, соль, перац і добра перамяшаць. Атрыманую масу ўліць у чыгунок, на дно якога пакласці 1 ст.л. тлушчу. Запякаць у печы ці духоўцы пры 180° С да гатоўнасці каля 1-1,5 гадзіны. Традыцыйна дранку елі з салёнымі агуркамі, квашанай капустай ці кіслым малаком.  |