|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | 13.08.2019. Кіроль Марыя Казіміраўна, 28.11.1928 г.н., в. Асава Воранаўскага раёна, каталічка |
| Назва абрада (свята, звычая) | Провады ў войска |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Праводзіцца вясной ці восенню, падчас прызыву ў войска |
| Стан бытавання:  а) захаваны ў памяці носьбіта;  б) жывая традыцыя | Захаваны ў памяці носьбіта |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) | Праводзілі абрад звычайна вясной ці восенню, як ідзе прызыў. Провады ладзілі за дзень да адпраўлення ў войска. Спачатку едуць на імшу ў касцёл хрышчоныя бацькі з хлопцам. Маці ў гэты час пячэ хлеб. Бліжэй к абеду ў двары збіраюцца сваякі, суседзі, бабка-павітуха, моладзь. Калі сын вяртаецца з касцёла яго сустракаюць усе госці з музыкантамі, а маці з бацькам частуюць яго свежым хлебам, які спякла яму ў дарогу. Пасля чаго госці праходзяць у хату і адразу ж сядаюць за святочны стол. У гэты час бабка-павітуха абносіла навабранца свянцонай вадой, і толькі пасля гэтага пачыналася дарэнне - уручэнне падарункаў навабранцу. Першымі адорвалі хрышчоныя бацькі – звычайна “*грашыма на канверты*”. Затым дарыла свой падарунак дзяўчына, гэта была хустачка з вышытым яе імем, а потым суседзі і знаёмыя. Падчас застолля бабуля падавала ўнуку пярловую кашу з лыжкай са словамі: “*еш бабуліну кашу і не забывай вячэру нашу*”. Пасля дарэння пачыналася святкаванне з песнямі і танцамі. Святкавалі аж да раніцы. Пасля гуляння маці павязвала сыну ручнік, як часцінку роднай хаты, і ўсе разам праводзілі яго да месца адпраўлення на службу. Навабранец у дарогу браў з хаты кавалак асвечанага хлеба, каб аберагаў яго ад усяго благога. Затым у падзяку за тое, што госці прыйшлі правесці яго ў войска, кланяецца ўсім нізка ў пояс, а маці тым часам ставіць яго абутак у сенях каля дзявэй, каб хутчэй вярнуўся да дому. Вечарам, калі ўсе госці разыйдуцца, маці з усёй сям’ей становяцца на калені перад абразом і моляцца, каб у хлопца была добрая і лёгкая служба. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:   * назва; * матэрыял вырабу; * прызначэнне; * тэхналогія вырабу (пры неабходнасці). | Свянцоная вада: бабка-павітуха абносіла ёю хлопца пасля імшы, перад тым, як сесці за стол з мэтай абароны яго ад розных бедаў на службе.  Ручнік: маці павязвала сына ручніком дзеля добрай і лёгкай службы, а таксама абароны ад хвароб і няшчасцяў.  Лыжка: бабуля дорыць лыжку, якой частавала хлопца кашай, каб служыў добра і родзічаў не забываў. |
| 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. | Спявалі жанчыны за сталом:  **Выпраўляла маці сына ў салдаты**  Выпраўляла маці сына ў салдаты, \*  Маладу нявестку ў поле лёну рваці.  Як не вырвеш лёну, не ідзі да дому.  Стань у чыстым полі да і тапаліною.  Рвала яна рвала, да і не дарвала,  І ў чыстым полі тапалёю стала.  Адзін год праходзіць, другі наступае,  На трэці гадочак прыходзіць сыночак.  Маці ж мая, маці, што ж ты нарабіла,  Што мяне з мілою навек разлучыла.  *\* - першы радок кожнай страфы паўтараецца двойчы*  **У полі грушэнька**  У полі грушэнька  Квітне харашэнька.  Ніхто мяне і так не любіць,  Як малады Ясенька.  На скрыпачцы грае,  Вочкамі маргае,  Няхай маёй мілай, любай, ніхто не габае.  А калі габае, няхай не цалуе,  Няхай маёй мілай, любай, сэрданька не псуе.  **Як выйду на плошчу шыроку**  Як выйду на плошчу шыроку,  Кудрава бяроза стаіць,  Як гляну на сіняе мора,  Па міламу сэрца баліць.  Не раз я табе гаварыла,  Галубчык ты міленькі мой,  Не раз я табе паўтарыла,  Не стой вечарамі з другой.  Не стой вечарамі з другою,  Бо очэнь сярдзечка баліць,  А будзь, ты, мой мілы, увераны,  Любіла і буду любіць. |
| 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. | Полька: абавязкова танцаваў хлопец перад адпраўленнем з самай вясёлай жанчынай на застоллі, каб была лёгкая і хуткая дарога да дому. Так жа госці танцавалі і польку, і “Нарэчаньку”, “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. | Звычайна запрашалі на провады гарманіста. |
| Прыкметы, павер’і (тэксты) | Чым весялей праваджалі хлопца ў войска, тым лягчэйшая была ў яго служба. |
| Традыцыйная кухня:  а) назва стравы;  б) час ужывання;  в) хто гатаваў;  г) працэс прыгатавання. | Маці з суседкамі на святочны стол гатавалі: цыпыліны, дранікі, пірагі, каўбасы, вяндліны.  У дарогу сыну маці спецыяльна пякла хлеб:  Складнікі: мука – 60-80 г; дрожжы — 15 г; вада цёплая — 250 мл; алей — 3 ст.л.; цукар — 1-2 ст.л.; соль — 3-6 г.  Прыгатаванне:  У цёплую ваду спачатку клалі дрожджы і цукар, ставілі на 15 хвілін у цёплае месца, каб падыйшла апара. Затым дадавалі соль, алей і муку. Усё добра вымешвалі і давалі “адпачыць” цесту, каб яно падыйшло ў 2-3 разы. Пасля ізноў вымешвалі, фармавалі боханы хлеба, накрывалі палатном і пакідалі ў цёплым месцы хвілін на 30-40, каб ён падняўся. Затым ставілі ў печ і пяклі да гатоўнасці. |