**Островец**

**Інфармацыйна-экспедыцыйная картка**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі: прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | 22.10.2022 г.  Русецкая Ірэна Аляксандраўна, вёска Чыжоўшчызна, Астравецкага раёна, пенсіянерка, католік |
| Назва абрада (свята, звычая) | Хрэсьбіны |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Па традыцыі Хрэсьбіны праводзяць пасля 40 дня ад нараджэння дзіця. Звязана гэта з тым, што маці пасля родаў нельга пэўны час заходзіць у храм. Але дазваляецца хрысціць нованароджанага, пачынаючы з 8 сутак жыцця. |
| Стан бытавання:  а) захаваны ў памяці носьбіта;  б) жывая традыцыя | Захаваны ў памяці носьбіта |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) | **1 этап.**  Запрашалі на Хрэсьбіны суседзяў, родных, сяброў, бабку-павітуху. Збіраюцца запрошаныя госці на Хрэсьбіны ў суботу, бліжэй да вечара – час, калі дзіця ўжо было пахрышчана ў касцёле. “…*У касцёл едуць кумы з бацькамі. Там ксёндз гаворыць малітвы “ойча наш”, “здровась Марыя”, абмывае святой вадой дзіця…”.*  Калі хрысцяць дзяўчынку, то яе трымае ў час хросту кума, а калі хлопчыка – кум. Перад тым, як ехаць у царкву, бабка-павітуха або маці купалі дзіця, апраналі ва ўсё белае, перавязвалі чырвоным поясам-абярэгам і тройчы па сонцы абносілі вакол стала, каб ён паважаў бацькоў і не цураўся роднай хаты. На стале ў гэты час на ручніку ляжалі хлеб і соль. Каля парога хаты дзіця перадавалі хросным бацькам са словамі: “*Бярыце дзіця нехрышчанае, а прывязіце хрышчанае*”, або “*Даём вам народжанае, а нам прынясіце хрышчана*е”. Бацькі благаслаўлялі дзіця хлебам-соллю. Кум і кума цалавалі хлеб і тройчы кланяліся бацькам. Перад тым, як выйсці за парог, кум і кума абавязкова прысаджваліся на хвілінку. У дарогу кум і кума бралі хлеб, соль, іншыя прадукты, каб іх хрэснік заўсёды быў, як кажуць, і з хлебам, і з соллю.  **2 этап.**  Пакуль у касцёле выконваўся абрад хрышчэння, у хаце рыхтаваўся святочны абед. Пасля хрышчэння ў касцёле, дзіця прывозілі да хаты і адразу ж закрывалі ў скрыню, каб не было злодзеем і расло багатым. Па прыезду кумам патрэбна было папрасіць у гаспадароў чаго-небудзь паесці, каб дзіця, падрастаючы, добра ела. Пачыналася дарэнне: ў якасці падарункаў запрошаныя госці звычайна прыносілі для нованароджанага грошы. Як госці збяруцца, усе садзяцца за стол. Кумы сядаюць разам, вельмі шчыльна адзін каля аднаго, для таго, каб у дзіцяці зубы раслі роўнымі і шчыльнымі.  Праз некаторы час пасля пачатку застолля разгортвалася гульня: бацькі прыносілі кумам укручаную ў пялёнку ляльку, ката або нешта іншае, і абавязкова – дзіця. Трымалі ўсіх у руках. Хросным бацькам неабходна было пазнаць/адгадаць дзіця. За пазнанне дарылі грошы. Пасля чаго хрэсніка неабходна было “пакрыць” – запальвалі свечку, як сімвал жыцця, і накрывалі дзіця белым палатном, каб жыццё было светлым і радасным. Заканчвалася застолле “*бабінай кашай*”. Кашу варыла бабка-павітуха (яшчэ ў першай палове ХХ стагоддзя яна прымала роды, была галоўным персанажам у абрадах, звязаных з першым годам жыцця дзіцяці, у тым ліку і на Хрэсьбінах. Сёння яе ролю можа выконваць адна з бабуль дзіцяці або самая старэйшая жанчына ў сям’і. Галоўнае, каб яна не была бяздзетнай або ўдавой). Перш, чым паставіць гаршчок з кашай на стол, бабка-павітуха прасіла за яе выкуп. Госці пачыналі актыўна таргавацца, але верх заўсёды быў за хроснымі бацькамі. Бацька дзіцяці павінен быў так паставіць гліняны гаршчок на стол, каб той раскалоўся на некалькі частак. Пасля гэтага кожны з прысутных за сталом браў па лыжцы кашы. Гулянне працягвалася да вечара песнямі і танцамі.  **3 этап.**  На другі дзень Хрэсьбін зноў збіраліся госці (кумы, родныя, суседзі) і пераапраналіся ў “*цыганоў*”: яркае адзенне, вымазваліся ў сажу, бралі з сабой пачастункі, гарэлку і хадзілі па вёсцы з песнямі і жартамі. Бралі з сабой і бабку-павітуху, якую садзілі ў воз і вазілі яе па вёсцы. Заходзячы ў хату, “цыганы” цішком “*кралі*” ў гаспадароў хат альбо вянок цыбулі, дзежку і іншыя прылады ці гародніну, усё складвалі ў воз да бабулі. Пасля абыходу вёскі бабку-паітуху везлі “*тапіць*” у мясцовы вадаём – саджалку, рэчку ці роў. Высаджвалі яе з возу, пасля маглі абліваць адзін аднаго вадой, а затым вярталіся ў хату працягваць святкаванне з “*накрадзеным*”. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:   * назва; * матэрыял вырабу; * прызначэнне;   тэхналогія вырабу (пры неабходнасці). | Крыжык: надзявалі дзіцяці пасля хрышчэння ў касцёле. |
| 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 гасцей – святочнае адзенне.  Касцюм “цыганоў”: доўгая спадніца, пажадана яркая аднатонная або ў кветкі. Спадніц пажадана надзець адразу некалькі, але можна абмежавацца адной, а наверх павязвалі вялікую хустку. Верхняя частка касцюма - свабодная блузка ці кашуля. Пажадана, каб у яе былі раскляшоныя рукавы. Таксама можа быць з яркага або бліскучага аднакаляровага матэрыялу або стракатай афарбоўкі. Незаменныя цыганскія аксэсуары - шалі і хусткі, каралі.  Адзенне нованароджанага: звычайна ўкручваюць у хрысцільнае – кашулю светлага колеру, можа быць упрыгожана карункамі. Акрамя таго, абавязкова наяўнасць галаўнога ўбору - чэпчыка або хустачкі. Перавязваецца дзіця чырвонай стужкай. |
| 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. | **Кума, мая, кумачка**  Кума мая, кумачка,  Дзе жывеш? \*  Чаму мяне ў госцейкі  Не завеш?  Ці ты, куме, розуму  Пытаеш?  Ці ты маёй хатачкі  Не знаеш?  А вунь мая хатачка  Ля вады.  З высокага дзераўца,  З лебяды.  Яшчэ к таму сенечкі  Прыпляту.  З харошага дзераўца,  З асату.  Тады цябе ў госцейкі  Пазаву,  Як свежае рыбачкі  Навару.  А свежая рыбачка  Акунёк,  А любенькі госцічак  Мой кумок!  \* - кожны другі радок паўтараецца двойчы  **Упілася, бабка, упілася**  Упілася бабка, упілася, За сталом звялася, звялася. Мышанькі шалелі, шалелі, Хвартук бабцы ўзялі праелі. Вой, пачала бабка ўставаці, Вой, пачала моцна плакаці: Нечым ёй хвартук залатаці. Вой, латачак вы накупайце, Бабцы хвартушок залатайце. Тады будзе бабка красіва, Як на дубе жоўтая сліва |
| 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. | **Лявоніха**  Танец выконваецца ў хуткім тэмпе. Кампазіцыя складаецца з традыцыйных малюнкаў: круг, зорачка, змейка, шэн, вароты і г.д., з розных пераходаў парамі або лініямі са зменай партнёраў і кружэннем у парах, узяўшыся пад рукі. На вяселлі “Лявоніха” была галоўным танцам, а на вячорках выконвалася пасля “Лянцея” і суправаджалася разнастайнымі жартоўнымі прыпеўкамі, напрыклад:  *А Лявоніха не ладна была,*  *Нямытую мне кашульку дала,*  *Не мытую, не качаную,*  *У суседа пазычаную.*  **Карапет (Лысы)**  Тэмп умерана-хуткі. Складаецца са стандартных рухаў, якія паўтараюцца некалькі разоў запар. На першае правядзенне мелодыі танцоры робяць 4 факстротныя крокі спачатку ў адзін, потым у другі бок. На наступнае правядзенне мелодыі круцяцца ў пары рухам полька-вальс, а потым дзяўчына некалькі разоў паварочваецца пад узнатай правай рукой партнёра. Суправаджаецца каларытнымі прыпеўкамі:  А *чаго ты, лысы, без валос астаўся?*  *А таму, што з дзеўкамі многа цалаваўся.*  *А дзевачка Надзя, чаго табе нада?*  *Нічога не нада, кроме шакалада.* |
| 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. | На Хрэсьбіны запрашалі мясцовага музыканта з гармонікам. |
| 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. | Праз некаторы час пасля пачатку застолля разгортвалася гульня: кумам прыносілі бацькі ўкручаную ў пялёнку ляльку, ката або нешта іншае, і абавязкова – дзіця. Ім неабходна было пазнаць сапраўднае дзіця, як пазнаюць - доруць грошы. |
| Традыцыйная кухня:  а) назва стравы;  б) час ужывання;  в) хто гатаваў;  г) працэс прыгатавання. | Яечня: 6 яек, 100 грам малака, 1 сталовая лыжка мукі, дробка соды, пагашанай воцатам, соль, цукар па-смаку.  У малако дадаць соду, пагашаную воцатам, соль, цукар і асцярожна змяшаць з мукой. Яйкі крыху ўзбіць лыжкай і паступова дадаваць у іх сумесь малака з мукой. Яшчэ крыху ўзбіць і паставіць у алюміневай місцы ў печ на 20 хвілін. Яечня запячэцца да светла-карычневага колеру і можна падаваць.  Халадзец: любое мяса, косці, морква, можна і яшчэ чаго з гародніны па жаданні, лаўровы ліст, часнык, перац і соль па-смаку, вада.  Мяса нарэзаць на кавалачкі, выкласці разам з касцямі ў гаршчок ці рондаль, дадаць пачышчаную моркву і ўсё заліць халоднай вадой. Варыць 2 гадзіны. Пасля да мяса дадаецца морква, лаўровы ліст, соль, перац. Усё перамяшаць і тушыць яшчэ 2 гадзіны. Затым астудзіць, дадаць здробнены часнык. Аддзяліць ад касцей мяса і разліць халадзец у формы, пакінуць для застывання. |