|  |  |
| --- | --- |
| Дата фіксацыі, дадзеныя носьбіта інфармацыі:прозвішча, імя, імя па бацьку, год і месца нараджэння, месца жыхарства, веравызнанне | 17.01.2020Дзежка Зінаіда Іванаўна 17.09.1940 г.н., праваслаўная, веска Няцечы, Гродзенскі раён, Гродзенская вобласць. |
| Назва абрада (свята, звычая) | Галоканне |
| Агульныя звесткі (дата і месца правядзення, прымеркаванасць да катал. ці правасл. календара) | Праводзіцца на першы дзень Вялікадня, прымеркаваны да праваслаўнага календара |
| Стан бытавання:а) захаваны ў памяці носьбіта;б) жывая традыцыя  | Захаваны ў памяці носьбітаўУ 2023 годзе праведзена рэканструкцыя ў аграгарадку Квасоўка Гродзенскага раёна. |
| Паслядоўнае апісанне абрада (свята, звычая) і яго этапаў (калі ёсць) | Хадзілі галакальнікі на першы дзень Вялікадня! Дзеці першымі пачыналі абыходзіць двары. “*На падаконнік дзецям пакладуць цукеркі, і ўжо яны бегаюць і збіраюць гэтыя цукеркі…”.*Пачыналі хадзіць з ранку: спачатку абыходзілі аддаленыя хутары, а потым ішлі ў веску, у пачатку якой і пачыналі абыход усіх двароў. У хаты гурт не заходзіў, падыходзілі з песняй “Хрыстос васкрэс” пад акно і стукалі. Гаспадыня адчыняла акно і гарманіст адразу гаварыў тры разы “*Хрыстос Уваскрэс*!”. “*Чы можна вашу хату павесяліць*?”. Гаспадары “давалі дазволу”, а гурт галакальнікаў пачынаў спяваць песню “Вялік святой нам дзень настаў”. Калі ў хаце была маладая дзяўчына, то прасілі дазволу заспяваць *“*Тонка велька канапелька”. У падзяку за віншаванні і песні гаспадары адорвалі галакальнікаў яйкамі, каўбасой, пірагом і гарэлкай. Удзельнік гурта насіў вялікі кошык, у які складваліся дары.Ноччу, пасля таго, як абыйдуць вёску і ўсе бліжэйшыя хутары, збіраліся ў адной з хат (ці двары) і гулялі да рання. “*За паследняй хатай сядалі, слалі радзюшкі, разлажвалі ўсё, што надавалі. Елі, пілі, танцавалі і песні ўсякія спявалі*”. |
| Рытуальныя рэчы і атрыбутыка:* назва;
* матэрыял вырабу;
* прызначэнне;
* тэхналогія вырабу (пры неабходнасці).
 | Кошык: лазовы, вялікага памеруВелікодныя яйкі: фарбавалі у чырвоны колер у адвары цыбульніку |
| 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. |  **Хрыстос Васкрэс**На Вялікдзень, ды на першы дзень,  Хрыстос Васкрос, сын Божы. \* Ішлі бралі, ды валачобнікі,Ішлі бралі, ды заблудзіліся,Да Івана\*\* ва двор, прытаміліся. \* - паўтараецца пасля кожнага радка \*\* - імя гаспадара двара***Спяваюць адразу пасля згоды гаспадара “развесяліць хату”:***Вялік святой нам дзень настаў,Са славай з гроба вассіяўХрыста Гасподзь нам вечны светХрыстос Васкрэс! - \* радок кожны раз паўтараецца тройчы Суботня полнач ліш прашла,Зара нядзельная ўзышла. Як ангел у гробе дзвер адверг,Хрыстос Васкрэс!У ту ночку к гробу жоны шлі,І міласэрнае няслі.Пасмотрым у гроб – там нахта есць,Хрыстос Васкрэс!Там жоны плакалі, ішлі,Што цела ў гробе не знайшлі.Пасмотрым у гроб – там нахта есць.Хрыстос Васкрэс!Там быў бліжайшы рыза Хрыст,Пасланец Божы быў іх,Там светлы ангел быў з нябес.Хрыстос Васкрэс!Цем жонам ангел так сказаў:1. Хрыстос Гасподзь із мёртвых устаў.

Што ішчаце? Яго здзесь нет.Хрыстос Васкрэс!1. Ідзіце, дайце знаць а том

Усім яго вучанікам.Прэдложыў ангел гэту весць.Хрыстос Васкрэс!У цэрквях лікуйце і ў дамах,Вам жызнь адкрыта ў небясах.Усе весяліцесь, людзі, здзесь!Хрыстос Васкрэс! |
| 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. | У вёсцы быў “свой” гарманіст, які суправаджаў абыходны абрад ад пачатку да канца. |
| Традыцыйная кухня:а) назва стравы;б) час ужывання;в) хто гатаваў;г) працэс прыгатавання. | адзін з галоўных дароў галакальнікам - сыр клінковы:складнікі: 10 літраў свежага малака, разынкі, соль (па смаку)працэс прыгатавання:• Малако паставіць у цёплае месца на суткі, каб скісла. Атрыманую масу выліць у спецыяльны палатняны клінок, каб аддзялілася сыраватка.• Атрыманы тварог змяшаць з разынкамі (загадзя прамытыя кіпенем), соллю. Клінок завязаць, пакласці пад прэс. Праз 5-6 гадзін груз (прэс) павялічыць у два разы.\* Праз 1-2 сутак клінковы сыр гатовы. |