

Экспурсія “Беларуская хата шчодрая і багатая”

Мэта: выхаванне любові і павагі да духоўных скарбаў свайго народа і развіццё зацікаўленасці гісторыяй роднага краю, мясцовымі традыцыямі і звычаямі, далучэнне слухачоў да культурна-гістарычнай спадчыны сваёй Радзімы.

Задачы:

- зацікавіць слухачоў гісторыяй роднага краю;
- выхаваць беражлівых адносіны да свайго мінулага;
- выхаваць зацікаўленасць у набыцці гістарычных, краязнаўчых, этнаграфічных і моўных ведаў;
- садзейнічаць абуджэнню дапытлівасці і цікаўнасці вучняў;
- развіваць творчыя здольнасці вучняў.

Ой, заходзьце ў госці
Ды ў нашу хату!
Хата наша не багатая,
Заўжды гасцям рада !

Давайце зойдем у хату, якой яна была яшчэ не так даўно, а часам сустракаецца і зараз.



Ля ўваходу ў хату - **печ**. Печ - гэта цеплыня. Печ- гэта здароўе застуджанаму. Печ – гэта і гарачая, смачная ежа. Печ спрадвеку была звязана з жанчынай. Яна — ахоўніца ачага, яна гаспадыня.

Гарэў агонь, у чыгунках варылася ежа, на патэльні пякліся блінцы, а па хаце разліваўся ні з чым не параўнальны водар простых, і ў той жа час

такіх смачных вясковых страваў. Зусім як у Коласа: “ Дзень быў святы, Яшчэ ад рання блінцы пякліся на сняданне...”.



-А якой мэбляй была абстаўлена вясковая хата?

Убранства хаты было даволі простае. Стол, услон, куфры для захавання вопраткі, лавы, паліцы, палаці, люлька, кросны. Кожны прадмет мэблі стаяў на сваім, адведзеным яму традыцыямі месцы. Так, напрыклад, вялікая доўгая шырокая дошка, якую замацоўвалі на ножках або калодках, называлася лавай. Звычайна ў хаце іх было дзве, стаялі яны ўздоўж сцяны, ля вакон, сходзіліся ў чырвоным куце. Тут магла стаяць і дзежка з хлебам. На лавах не толькі сядзелі, але і спалі, асабліва калі ў хаце заставаліся начаваць госці.

Месца па дыяганалі ад печы адводзілася для чырвонага кута, або покуці. Тут стаяў стол, а ўверсе чырвонага кута, пад столлю размяшчаліся абразы, упрыгожаныя тканымі ручнікамі-”набожнікамі”. За абразамі трымалі бутэльку з асвенчанай вадой, якая лічылася лекамі ад многіх хваробаў.

Куфар

Для захоўвання вопраткі да з’яўлення шафаў шырока выкарыстоўваліся куфры. Яны ігралі вялікую ролю і ў вясельным рытуале. Дзяўчына, рыхтуючыся стаць нявестай, а пасля і жонкай, рыхтавала пасаг, які складвала ў куфар.

Калі пасля вяселля дзяўчына пераязжала жыць да мужа, яна забірала і куфар.



У зімовы час сялянская хата ператваралася ў рамесную майстэрню. У доўгія вечары пры святле лучыны, светача тут рабілі лыжкі і посуд, плялі лапці і пралі, ткалі, шылі адзенне і вышывалі.

Верацяно

Іншы раз можна пачуць ад дарослых: “Не круціся як верацяно”. А што такое верацяно і чаму яно круціцца, ведаюць не ўсе.

Верацяно - прылада для ручнога прадзення лёну, воўны, пянькі. У старажытныя часы верацяном служыла драўляная, крыху заостраная палачка, даўжынёй 20-30 см, з заостраным верхам, патоўшчаным нізам. Пралі пры дапамозе верацяна ці каалаўрота на працягу ўсяго тыдня за выключэннем святочных дзён і нядзелі. Затым пражу рыхтавалі да ткання: бялілі або фарбавалі, снавалі.

Паколькі верацяно было толькі жаночай прыладай працы, то на верацяне адразалі пупавіну дзяўчынцы, каб тая стала добрай пралляй.

Укол верацяном таксама набываў адметныя рысы. Можна ўзгадаць казачны матыў пра царэўну, якая засынае, укалоўшыся верацяном. У беларусаў “укалоцца верацяном - да каханья”. Існавала яшчэ адна прыкмета: калі ў дзяўчыны, якая прадзе, часта падала верацяно, гэта азначала, што сяброўка адбівае яе каханага.

Калаўрот – прылада для механізаванага прадзення лёну і воўны ў хатніх умовах.

На Беларусі калаўрот з’явіўся ў 16 ст. на мануфактурах, а з сярэдзіны 19 ст. выкарыстоўваецца ў сялянскім побыце.



Доўгімі зімовымі вечарамі вырабравалі і **гліняны посуд**.

Вось збан – гліняная пасудзіна для захоўвання малака і іншых вадкіх прадуктаў. Рабілі з выцягнутым тулавам, пукатымі бакамі, звужаным горлам, дзюбкай і вушкам – ручкай.

А гэта гарлач – ганчарны выраб і гліняная пасудзіна для захавання малака і малочных прадуктаў. Рабілі з выцягнутым тулавам, пукатымі бакамі і звужанай шыйкай, але шырэйшым за дно вусцем (без ручкі і дзюбкі).

Посуд і прылады працы. Вілкі (ухват) - хатні бытавы (пячны) інвентар. Паўкруглы жалезны рагач, насаджаны на доўгае драўлянае цаўе. Служыць для падхвату гаршкоў, чыгуноў, якія ставяць у печ або дастаюць з яе. У інтэр’еры традыцыйнай сялянскай хаты вілкі займаюць месца каля печы ў качарэжніку, разам з качаргой і іншым пячным інвентаром.

Лыжка – прадмет сталавага прыбора. Бываюць драўляныя, металічныя, касцяныя; маюць круглы ці авальны чарпачок і ручку-дзяржанне. На Беларусі вядомы з ранняга Сярэднявечча.



Серп

Прылада для ўборкі збожжавых культур (жыта, ячменю, пшаніцы, проса, аўса і інш.). Вядомы з глыбокай старажытнасці (каменны, бронзавы век). Да канца XIX ст. сярпы рабілі з жалеза, якое выплаўлялі ў руднях з мясцовай балотнай руды, рэжучую частку зазубрывалі. Мясцовыя кавалі таксама рабілі сярпы са старых кос. Перад жнівом сярпы зазубрывалі, тачылі іх рэжучую частку. Звычайна ў гаспадарцы кожная жняя мела свой серп. Захоўвалі іх да пачатку жніва ў сухім месцы, пры гэтым рэжучую частку абкручвалі сухой анучай. Сярпамі жалі яшчэ ў 1950 - 60-х г. У наш час у калгасах і саўгасах збожжавыя культуры ўбіраюць камбайнамі і інш. машынамі; сярпом нажынаюць першы ці апошні сноп (зажынкі, дажынкі).

Акрамя свайго непасрэднага прызначэння - быць сельскагаспадарчай прыладай працы, серп быў абавязковым атрыбутам некаторых абрадаў. Напрыклад, у час абрада сватаўства, калі сваты “ударалі па руках” (тым самым вяселле становілася вырашанай справай), у пакой запрашалі нявесту. А самая старэйшая жанчына ў сям’і “абжынала” ім з усіх бакоў талію нявесты, каб тая, калі стане маці, захавала стройную фігуру.

Хлебная лапата

Шчодрым дамашнім Богам

Ляжыць на сталі маім бохан –

Па зярнятку з вякоў назапашаны,
У дзяжы ліхалеццяў заквашаны,
Замяшаны на мудрасці, поце,
І апалены духам на подзе жыцця.

Раней хлеб у магазіне не куплялі. Яго выпякалі ў кожнай хаце. Таму пры печы кожная гаспадыня мела драўляную лапату з доўнім чаранком. Як уседчаць народныя казкі, хлебная лапата была нават у Бабы Ягі ў хатцы на курыных ножках. Менавіта на такой Іванка адправіў дачку ведзьмы ў пылаючую печ.

Хлебную лапату рабілі з цэлага кавалка ліпавага, асінавага ці альховага дрэва, таўшчыня якога складала не менш 25 см.

У славян было прынята, каб бохан хлеба пастаянна ляжаў на сталі ў чырвоным куце. Хлеб на сталі сімвалізаваў дастак дома, пастаянную гатоўнасць да прыёму гасцей, а таксама быў знакам божага пакравіцельства і абярэгам ад варожых сіл. Разразанне хлеба і размеркаванне яго паміж едакамі было абавязкам мужчыны, а заквашанне цеста і выпечка хлеба - спецыфічным жаночым абавязкам.

Перш, чым мясіць цеста (расчыняць хлеб), жанчына павінна была чыста памыцца і перахрысціцца, прызваўшы ў сведкі Бога, каб хлеб удаўся і добра падыйшоў. Не раілася расчыняць хлеб у кепскім настроі, бо гэта, паводле павер'яў, уплывала на яго якасць ("цеста будзе вадзяное, і хлеб у печы расплывецца"). Перад тым, як саджаць цеста ў печ, гаспадыня пакрывала лапату хрэнавым, кляновым ці дубовым лісцем, аерам і пасыпала зверху мукой. Саджалі хлеб у печ моўчкі. Пры яго пасадцы непажадана было каму-небудзь знаходзіцца на печы. Калі хлеб выпякаўся, не дазвалялася ў гэты час гучна размаўляць, спрачацца, прымаць у доме выпадковых людзей, месці падлогу ("хлеб можа патрэскацца"). Пакуль печ адкрытая, ніхто не павінен выходзіць з дому. На працягу ўсяго працэсу прыгатавання хлеба, неаднаразова хрэсцяцца самі і крэсцяць муку, цеста ў дзяжы, бохан перад выпечкай і пасля яе. З такой жа сакральнай далікатнасцю і пашанай адносіліся і да начыння, якім карысталіся для прыгатавання хлеба, асабліва дзяжы. Апошнюю трымалі ў пэўным месцы на падсцілцы (падкладзеным пад яе ручніку, кажуху ці саломцы), заўсёды накрытай зверху. Яе не дазвалялі пазычаць у другі

дом: па павер'ю, яна магла за гэта пакрыўдзіцца і перастаць даваць добры хлеб.

Хлеб пяклі 1-2 разы ў тыдзень. Забаранялася пячы хлеб у нядзелю, святочныя дні. Звычайна за адзін раз выпякалі 5-8 боханаў.

Хлеб шырока выкарыстоўвалі ў якасці абярэга: клалі ў люльку немаўляці, бралі з сабой, адпраўляючыся ў дарогу, каб ён абараняў на працягу ўсяго шляху.

Хлеб клалі на тое месца, дзе ляжаў нябожчык, каб хлеб перамог смерць, і памерлы не забраў з сабой пладароддзе, вынасілі на вуліцу пры набліжэнні грому, хмары з градам разам з другімі рэчамі, якія выкарыстоўваліся пры гатаванні хлеба (дзяжой і хлебнай лапатай), каб засцерагчы пасевы, абыходзілі з хлебам будынкі, якія загарэліся ў час пажару ці кідалі яго ў агонь, каб прыпыніць распаўсюджанне пажару.

У ліку першых прадметаў, якія параносілі ў новы дом, вельмі часта ўпамінаюць дзяжу, качаргу, вілкі і хлебную лапату.

Наш беларускі ручнік

З каласоў жытнёвых ён сатканы,
Наш ручнік, наш беларускі ўзор,
Васільком, пралескай вышываны,
Хвалямі блакітнымі азёр.



Сярод ільняных вырабаў традыцыйнага беларускага ткацтва ручнік варты асаблівай увагі. Ручнікі ўжываліся для штодзённага і святочнага дэкаратыўнага ўпрыгожвання жылля і абразоў - набожнікі. Цікавасць да гэтай рэчы абумоўлена не толькі прыгажосцю, яго эстэтычнай функцыяй - упрыгожання інтэр'ера хаты, але і яго роляй у беларускіх абрадах.

Ручнік шырока выкарыстоўваўся ў вясельным абрадзе.

Без ручніка не абыходзілася і ўшанаванне духаў продкаў на Дзяды. Пасля вячэры на канец стала клалі ручнік, кавалак мыла, ставілі кубак з вадой. На стала пакідалі поўную чарку і вячэру. Людзі верылі, што дзяды прыйдуць уначы на вячэру і будуць мыць рукі.

Яшчэ далёка не ўсе сакрэты раскрыла перед вамі наша беларуская хата. Але час развітвацца. Да новых сустрэч, паважаныя госці.

Люблю жыццё. Таму і не гадаю,

Што мне наканавана на вяку.

Я даўніну ў памяці люляю

І ў светлы дзень працягваю руку.



Літаратура

Цітоў В.С. Этнаграфічная спадчына. Беларусь. Традыцыйна-бытавая культура. Мн. 1997.

Крук Я. Сімволіка беларускай народнай культуры. Мн., 2003.

Каспяровіч В. Сімвалы беларускага вяселля // Роднае слова. 2005, №4 .С 98-102.

Міцкевіч У. Побывт сям’і палясоўшчыка. Этнаграфічная абмалёўка лясной каморы // Роднае слова. 1995. №7. С.142-152.

Мяжэвіч в. “Ой, лянок, лянок мой чысты, валакністы, залацісты. Літаратурна-этнаграфічная гасцёўня. // Беларуская мова і літаратура. 2006 , №4 ,С.50-62.

Садоўская Л. “Адамаўская святліца запрашае” на літаратурна-музычную вечарыну // Бібліятэка прапануе. 2009, №4. С.20-21.

Паэтычныя зборнікі

Александровіч А. Мн.,1970

Геніюш Л. На чабары настоена: Лірыка. Мн., 1982.

Маляўка М. Покуць. Мн., 2001

Марозаў Зм. Пад небам бусліным: Вершы. – Мн., 1982.