

Музей гісторыі роднага краю

А. У. Кныш,

настаўнік гісторыі вышэйшай катэгорыі,

кіраўнік музея

Бярозавіцкай СШ Пінскага раёна

У школе працуе краязнаўчы музей гісторыі роднага краю, які быў арганізаваны па ініцыятыве вучняў і настаўнікаў школы ў 1984 г. Першым кіраўніком, з 1984 г па 2000 г, была Галоўка Таццяна Мікалаеўна. Музей быў заснаваны з мэтай адраджэння народных традыцый, культуры і самабытнасці беларусаў, папулярызацыі народных промыслаў і прапаганды нацыянальных здабыткаў. Каб любіць сваю родную старонку, патрэбна заўсёды памятаць, што мы - беларусы, што жывем на зямлі беларускай, якая корміць і апранае нас, суцяшае і аберагае ў час нягод.

З 2000 г па 2017 г музеём кірвала Варабей Ніна Мікалаеўна. З 2017 г кіраўнік музея Кныш Аляксандр Уладзіміравіч. Музей размешчаны ў рэкрэацыі другога паверха. Яго наведваюць вучні Пінскага раёна і госці вёскі. Ён складаецца з трох залаў.

Першая зала

"Хлеб - аснова жыцця".

Ежа з'яўляецца важнейшым этнакультурным паказчыкам, яна дае нам уяўленне аб народзе, яго звычаях.

Луста шэрага хлеба - гэта цудоўнае вынаходніцтва чалавецтва. Хлеб вызначаў матэрыяльны дастатак, духоўнае жыццё хлебароба.

Аснову харчавання ў нашай вёсцы складаў жытні (чорны) хлеб. Вось чаму ў нашым музеі такое вялікае значэнне мае гэтая зала. Справа на сцяне выява бяскрайняга жытневага поля. Тут жа стаяць снапы жыта, ячмяню, аўса, пшаніцы. У куце - цапы, драўляныя вілы, лапаты, серп. Справа - дзяжа, у якой расчынялі цеста, лапата, на якой сажалі хлеб у печ. У левым куце стаяць рабочыя жорны для атрымання мукі, каля іх ступа, дзе таўклі крупы. Экспануюцца саламяныя, лазовыя кашы, карзіны, карабаны, у якіх захоўвалі зерне, крупы, муку. Ёсць тут і гарчыкі, сеўнікі для пасеву збожжа.

Другая зала "Беларускі лён"

У нашай мясцовасці матэрыялам для адзення служыла сыравіна - лён, пянька, воўна, аўчына, скура.

У музеі прадстаўлены 2 віды сыравіны: лён і воўна.

Лён з галоўкамі, абкалочаны, вылежаны. Сабраны ўсе прылады працы для апрацоўкі лёну і для вырабу ільняной тканіны: церніца (льнамялка), трапала з трапачкай, грабяні для часання лёну, чаўнок, ціўка, прасніца з кудзеляй, верацёна з ніткамі, потак, снавальніца, кросны. На стэндзе ўзоры палатна: кужэльнае, радавое, ручніковае, кудзельнае.

Экспануецца традыцыйнае адзенне, якое дзеліцца на мужчынскае і жаночае, летняе і зімовае, паўсядзённае і святочнае.

Мужчынскае адзенне: нагавіцы з грубага зрэбнага палатна з вузкімі калошвамі, кашуля, якую насілі навыпуск паверх штаноў, пад пояс, доўгія рукавы засуквалі у час работы. На галаве - саламяны капялюш. Верхняе зімовае адзенне - сэрдак.

Жаночае адзенне: святочнае і паўсядзённае.

Яго складаюць доўгая палатняя кашуля з кужэльнага палатна са стаячым каўнерыкам, на рукавах манжэты. Святочная кашуля ўпрыгожана выштытым арнаментом. Спадніца для паўсядзённага адзення пашыта з палатна, святочная - з узорнага сукна чырвонага колеру з вертыкальнымі палоскамі розных колераў, святочная блакітная хустка. Кампанентам адзення з'яўляўся фартух. Зімовае адзенне: курта. У гэтай зале ёсць і вясельнае адзенне жаніха і нявесты.

Тут жа прадстаўлены ручнікі сярэдзіны XIX-XX стагоддзяў.

Трэцяя зала

“Хата беларускага селяніна”

Хата мае невялікія памеры 4 x 3 м. Пры ўваходзе ў хату справа размяшчаецца печ з комінам, у вуглу каля печы знаходзіцца качарэжнік - месца, дзе стаяць чапля, памяло, вілкі для гаршкоў, мяцелка. Над печчу вісіць цыбуля, ляжаць валка і качалка. Супраць печы размяшчаецца гаспадарчы кут, дзе каля дзвярэй можна ўбачыць маслабойку, сальніцу, апалкі, даёнку. Далей уздоўж сцяны стаіць шырокая лава. На сцяне вісіць драўляная кухонная паліца з посудам: гаршкамі розных памераў, місамі, збанамі для малака, лыжкамі. Тут жа на сцяне крук, дзе вісіць ручнік, якім выціралі рукі. За печчу - за-

пек, на якім ляжыць сяннік, засланы тканай посцілкай. Побач дзіцячая калыска, падвешаная пад столь. Над запекам уздоўж сцяны замацавана жэрдка, дзе вісіць адзенне, каля запека ляжаць лыка і лапці, а ў кутку стаіць невялікі куфэрак. Найбольш шаноўнае месца ў хаце - покуць (красны кут). Покуць выконвала важную ролю ў паўсядзённых звычаях і абрадах. На покуці вісіць абраз, упрыгожаны ўзорным ручніком, за ім пучкі асвечаных у царкве жытневых каласоў, зэлак вярбы. На покуці стаіць стол, засланы абрусам, на ім хлеб, прыкрыты ручніком. Над сталом вісіць лямпа-газніца. Сцены хаты і столь пабелены. На сценах - рамкі з фотаздымкамі, упрыгожаныя ручнікамі. У хаце два невялікіх акенцы, завешаных вышытымі фіранкамі. Падлога вымазана глінай, на ёй ляжаць тканыя ходнікі.

Прапаную вашай увазе экскурсію “Запрашаем у хату, госцейкі нашы!”.

Экскурсія “Запрашаем ў хату,госцейкі нашы!”

Мэта: фарміраваць свядомую нацыянальную асобу; выхоўваць цікавасць і пашану да спадчыны; да этнаграфіі беларускага народа, да яго традыцый і звычаяў; развіваць творчыя і даследчыя здольнасці вучняў, моўную культуру.

Месца правядзення: музей гісторыі роднага краю, в.Бярозавічы, школа.

Эпіграф: Я хаце абавязаны прапіскаю-

Калыскаю падвешанай пад столь.

Я маці абавязан кожнай рыскаю,

Драўлянай лыжкаю, глінянай міскаю-

Усім, чым працы абавязан стол.

А.Куляшоў.”Я хаце абавязаны прапіскаю...”

Паважаныя госці! Мы запрашаем вас у беларускую сялянскую хату. Хата - жылы сялянскі будынак. Сцены яе выкладзены з баравой сасны. Толькі на падрубку - ніжняе бярэвно ў зрубце - ідзе дуб. Моцны, цверды, як камень, ён надзейна трымае на сабе ўвесь цяжар хаты. Крылі хату саломай ці чаротам, пазней драўлянай і гонтамі - тонкімі дошчачкамі. Хату ўцяплялі. Сцены імшылі-перакладвалі мохам бярэвёны. На столь зверху насыпалі кастрыцу, апілкі, пясок.

Значнае месца ў хаце займае печ. Як вы бачыце, яна размясцілася справа ад дзвярэй. Не ведаю, як хто, а я люблю загадку:

Яна галодная -

Хата халодная,

Яна пад'ела –

У хаце пацяплела.

Так, гэта - печ. Яна грэла і карміла, лячыла ад прастуды.

Вусце печы звернута да надворнай сцяны з вокнамі. Пасярэдзіне печ мае под, на якім паляць дровы і гатуюць гарачыя стравы, пякуць хлеб, пірагі, сушаць грыбы і ягады.



Даўней, яшчэ да лямпаў-газнічак, на рагу прыпечка выкладвалі камінак, дзе вечарамі гарэў смольны корчык або лучына. Пры такім скупым святле вячэралі, працавалі, бавілі час на асенніх і зімовых вячорках. А яшчэ на прыпечку вымуроўвалі ямку-нішу, куда зграбалі гарачае вуголле. Прысыпанае попелам, яно доўга не тухла і замяняла запалкі. Гаспадыня выграбала з попелу вугольчык, дзьмула на яго, пакуль не ўспыхне агеньчык, распяльвала ў печы дровы. Верхняя частка печы гладкая, як ток. Гэта ляжанка, або чарэнь -любімае месца дзяцей і іх чатырохногага сябра ката. Любіў пагрэцца зімовай парою на цаглянай ляжанцы і гаспадар, пра што сведчыць наступны жарт:

Жонка будзіць мужа на печы:

- Мікіта, чуеш, пеўні спяваюць. Уставай!

- Няхай сабе спяваюць, калі ім не спіцца, - адказаў муж і перавярнуўся на другі бок. Печ – гэта цеплыня. Печ – гэта здароўе застужанаму. Печ – гэта і гарачая, смачная ежа.

Каля печы знаходзіцца качарэжнік, або вілачнік, - так называецца куток, дзе прапісаны пячныя служкі: вілкі, чапяла і качарга.

Голымі рукамі гаршка з печы не дастаць. Не раз, мабыць, нашы далёкія продкі апякалі далоні, ды гаршчок з гарчай справай перакульвалі, пакуль прыдумалі нарэшце вілкі - простую, але вельмі патрэбную ў хаце рэч.

Вілкі - гэта паўкруглы жалезны рагач, насаджаны на доўгі драўляны кій. Гаршчок ці чыгунок падхопліваюць знізу вілкамі і ставяць у печ, а пазней, калі сям'я садзіцца за стол, дастаюць вілкамі з печы.



Смачныя аладкі, спечаныя на скаварадзе, але плоскую скавараду нязручна даставаць з печы віламі. І таму ў качарэжніку даўным-даўно прыжылася чапяла - жалезны кручок, насаджаны на кій-ручку. Кручок падобны на два ўчэпістыя пальцы. Яны абхопліваюць беражок скаварады, падымаюць яе і ставяць у печ, а потым спрытна дастаюць назад, на прыпечак. У наш час ежу вараць у металічным посудзе - каструлях. Але гаршкі не выйшлі з ужытку. У іх гатуюць нацыянальныя

стравы, напрыклад верашчаку - мучную падкалотку з мясам, каўбасою і духмянымі прыправамі.

Прыказка падахвочвае: "Пільнай гаспадаркі, будуць у гаршку шкваркі" Вілак і чапялы заўсёды трымалася качарга. Гэта жалезны прут, сагнуты і, бывае, крыху расплюшчаны, як лапатка, на канцы. Качаргою выграбалі попел з печы, перамешвалі, рассоўвалі ў бакі вуголле, каб паставіць на гарачы под печы гаршчок са страваю.

У качарэжніку знаходзіцца і венік-падмятайла. Венік - пук галінак, туга звязаных гнуткімі дубчыкамі, моцнай вяровачкай ці дротам.

Вяжучь венікі найчасцей з бярозы. Лісткі паступова сохнуць, асыпаюцца. Стары венік з грубымі, без лісця, пруткамі называюць дзеркачом. Ім ужо падлогу не падмятаюць, а шаруюць дошкі, мыючы падлогу.

Над печчу замацоўвалася жэрдка, на якой сушылі адзенне. За комінам на сцяне віселі вяжкія цыбулі, часнаку, букецікі лекавых траў.

А зараз я хачу ў вас запытацца: "Што смачней за усе на свеце?" Ну вядома ж сон. Пра чалавека, які не высыпаўся, кажуць "Ходзіць як цень". Галава баліць і рукі апускаюцца, не да работы яму, беднаму, калі спіць на хаду. У нашай хаце можна высыпацца на запеку. Займае ён частку хаты ад печы да кутняй сцяны. Рабілі запек з дошак, не надта высока ад падлогі, каб зручней было слацца і залазіць на яго спаць. Спалі на сенніках - матрацах, набітых саломаю ці сенам. А яшчэ сеннікі, пашытыя з густога палатна, напуўнялі аўсянай мякінаю. Перад гэтым мякіну старанна перасейвалі, каб не засталася пылу. Укрываліся коўдрай, спалі на падушках. Засціралі запек посцілкамі, якія гаспадыня ткала на кроснах.



Тут жа, недалёка ад печы размяшчалі калыску. Калыска - гэта дзіцячы ложак. Зплецена яна з моцных дубцоў лазы. Падвешана на чатырох почапках да столі. Лёгкі штуршок - і калыска плыве ў хаце, як чароўная лодка. А маці спявае дзіцяці калыханку:

А - а, а - а, люлі,
Каток без кашулі,
А каточак у лесе,
Кашульку прынесе.
Там кудзельку прала
У красёнцы ткала,
На сонцы бяліла,
На вятры сушыла.
Кашульку пашыла
Катку падарыла.

Пад ветразем калыханкі плыла калыска ў светлы сон, і дзіця спакойна, без плачу, засыпала. А жанчына тым часам прала кудзелю на прасніцы.



Прасніца - драўляная прылада для прадзення. Складаецца з дзвюх частак: лопасці, падобнай на лапату або вясло, і днішча, у якое пад прамым вуглом устаўлялася ножка лопасці. Да лопасці падвешвалі кудзелю. Жанчына (папрадуха) левай рукою выцягвала з барады-кудзелі валасінкі-валаконцы, а правай круціць верацяно, навіваючы на яго нітку.

Прасніцу, бывала, з густам аздаблялі: выразалі на лопасці фігуркі жывёл і птушак, лісцікі і пялёсткі, розныя зубчыкі і квадрацікі. З такой прасніцаю не сорамна было пайсці на вячоркі.



Самай дарагой рэччу ў хаце з'яўляецца стол. Не таму, што каштаваў многа грошай. Нават самаробны, цёмны ад старасці стол - дарагі. Бо кожны дзень збірае разам, гуртуе сям'ю, дарослых і дзяцей. Таму і стаіць ён на покуці - самым пачэсным месцы ў хаце.

Стол - шырокая гарызантальная дошка на высокіх ножках. У падстоллі ёсць шуфляда, дзе гаспадыня хавала нажніцы, ніткі, гузікі. А што яшчэ, падскажа загадка: "У клубку яна начуе, вушка мае, а не чуе".



За сталом сям'я снедала, абедала, вчэрала. Гарачую страву з гаршка вылівалі ў міску.

Гаршок - гліняная пасудзіна, у якой варылі ежу ў печы. Бакі ў гаршка пукатыя, дно завужанае. Аздаблялі гаршкі скупа. Толькі зрэдку па сырой паверхні, ніжэй венца, прачэрчвалі прамыя ці хвалістыя палоскі - старажытны сімвал вады. Пасля абпалу гаршкі набывалі прыгожы колер: белы, шэры, чырванаваты, карычневы.

Міска - гліняная пасудзіна, глыбакаватая, звычайна круглая, таксама з плоскім звужаным дном. У місцы дно і сценкі нярэда аздабляліся малюнкамі і ўзорамі - кветкамі і лісцікамі, рознымі завіткамі, кружочкамі, кропкамі. Побач з міскаю заўсёды знаходзілася лыжка - круглы ці авальны чарпачок з ручкаю. Выразалі лыжкі з асіны, бярозы, клёну, грушы. Чым цвярдзейшае было дрэва, тым даўжэй служыла лыжка. З адной міскі ела ўся сям'я, дарослыя і дзеці. Тады, відаць, і знайшлася на дне міскі загадка: "Каля ямы ўсе з кіямі". Яма - гэта міска, а ўсе з кіямі - гэта едакі з лыжкамі. Бытавалі лыжкі з каляровых металаў, а таксама касцяныя. Цікава, што лыжкі могуць гучаць як музычны інструмент. Іх паварочваюць выпуклым бокам і стукаюць адна аб адну. Прыемна здзівіцца і

заслухаешся, уражаны, калі на такіх лыжках іграе таленавіты музыкакт-самародак.



Да гарачай ежы падавалі хлеб. Пан Хлеб. Так, з вялікай літары, хочацца назваць гэтыя словы, і шкварка не ў смак, калі на сталі няма хлеба. Галоўны наш наедак, ён пераходзіць з века ў век і ніколі не прыядаецца. Мы гаворым, што хлеб - гэта жыццё. Хлеб звычайна пяклі з жытняй мукі. Муку малолі ў жорнах. Хлеб чорны. І хлеб сітні - з мукі, прасеянай на сіта. На вялікія святы пяклі пшанічныя булкі.

Год на год не прыходзіўся. Збажына ў полі вымярзала, вымакала ці марнела ад спёку. Тады ў муку дабаўлялі шчаўе, лебяду, лісце маладой папараці, тоўчаныя жалуды. І неяк з горам папалам, перакідваліся, дацягвалі да новага ўраджаю. Хлеб абагаўлялі як жывую істоту. Калі часам кавалачак хлеба падаў з рук, жанчына падымала яго, цалавала і з'ядала, "каб не ўсярдзіўся." Хлебам-соллю сустракалі маладых у дзень вяселля, віталі дарагіх гасцей, задобрывалі духоў хаты. "Хлеб і соль" - жадалі прыемнага апетыту гаспадарам, калі заставалі іх за ядою. "Просім за стол," - запрашалі яны гасця: "Паспытайце нашага хлеба!"



А зараз мы звернем з вамі ўвагу на самае пачэснае месца ў хаце - гэт покуць. Покуць - гэта куточак храма ў хаце. Уверсе, пад самай столлю, вісяць абразы з выявамі Ісуса Хрыста і святых. Яны маўкліваю малітваю асвятчаюць хату і жыццё людзей у ёй. Покуць прыгожа ўбіраецца. На абразы гаспадыня вешае ўзорныя ручнікі-набожнікі. А цэлы год тут залацяцца галінкі асвечанай вярбы, пучкі жытнёвых каласкоў, траў. За абразамі трымаюць бутэлечку са свянцонай вадою - лекамі ад розных хвароб. Перад абразамі сям'я малілася.



Ўздоўж сцяны з акном стаіць доўгая шырокая лава на падпорках-ножках. Калі сям'я была вялікая, слалі спаць і на лаве. Седзячы на лаве, славіць гаспадароў прыказка: "Дзе сыноў лава, там бацьку слава, дзе дачок лава - там матцы слава". На самаробных ножках дайшоў да нас і ўслон - невялікая, на двух-трох чалавек, лаўка.

Каб змайстраваць услон патрэбна дошка і чатыры ножкі. А нашы продкі рабілі інакш. Яны выбіралі дрэва з чатырма тоўстымі сукамі. Дрэва ўздоўжкі расколвалі папалам, сукі падпілоўвалі, і на іх услон стаяў пасля як на ножках.

Для таго, каб было дзе паставіць міскі, гаршкі, збаны рабілі драўляную паліцу. У нашай хаце яна вісіць на сцяне насупраць печы.



Пад паліцай стаяць ночвы. Прыкінуліся жывой істотай, смяшыць загадка: "У аднаго парсюка два лычы". Не бойцеся, парсюк гэты не зарохкае, не кінецца на вас. Проста перавернутыя ночвы сапраўды нагадваюць парсюка, які выцягнуўся на зямлі, задрамаў.

Ночвы - драўляная пасудзіна, падобная на карыта, з шэрым адкрытым верхам. Рабілі ночвы з ліпы, асіны, ясеню. Ад тоўстага ствала адпілоўвалі добры кавалак, расколвалі папалам, выдзёўбвалі сярэдзіну. За лета ночвы падсыхалі і потым доўга служылі гаспадарам. У іх мылі бялізну, купалі немаўлят, гатавалі мяса для каўбас, пераміналі нашынкаваную капусту перад тым, як пакласці яе ў бочку.

Будзёныя клопаты і працоўныя будні беларускага селяніна былі цесна звязаны з полем і лесам. З дрэва вырабляліся разнастайныя прадметы хатняга ужытку. Вось гэта маслабойка. У ёй з смятаны білі масла. А гэта кош, незвычайны, з накрыўкай. Ён выкарыстоўваўся для сушкі сыроў. Раней халадзільнікаў не было, таму сыры сушылі, і яны доўгі час маглі захоўвацца.



А вось і ступа – традыцыйная прылада для апрацоўкі зерня на крупы. Зерне таўклі таўкачом. А каб зерне добра таўклося, яго спрыскавалі вадой. Захоўвалі крупу ў невялікіх крабанах.





Як вы бачыце кожная рэч у хаце займае свае пэўнае месца, яе легка было адшукаць. У хаце гаспадыня заўсёды старалася падтрымліваць чысціню і парадак. А каб было прыгажэй, бяліла мелям сцены, а на іх вешала рамкі з партрэтамі сваіх дзяцей і родзічаў, а таксама вышыўкі.



Хату аздаблялі мноствам ручнікоў. Імі вы бачыце ўпрыгожана і наша беларуская хата, ручнікі аздоблены вышыўкай, зубчастымі карункамі, махрамі. Звярніце ўвагу, што ў тканых, вышываных ручніках пераважае традыцыйнае колеравае спалучэнне чырвонага колеру з белым фонам палатна. Вокны завешваліся фіранкамі, часцей ільнянымі з невялікай вышыўкай крыжыкам чорнымі і белымі ніткамі.



Каб ручнікі, бялізна былі гладкія іх качалі валкам і качалкам, а пазней прасам з вуголлем.



На падлогу лажылі ходнікі і ў хаце становілася намнога прыгажэй.



Яшчэ шмат можна гаварыць пра хату, яе убранства, пра жыццё, аднак нам хочацца закончыць нашу экскурсію наступнымі радкамі:

Хата мая, хацінка –
У абдымках яблынь і сліў.
Сэрца майго часцінка.
Свет, дзе ты іншым быў.
У цёмным ціхім запечку
Хаты дух – дамавік –
Нашы душы чытае, як свечкі.
Ненавідзіць ён зло,
Бо да ладу прывык.
Хата мая, хатуля...
Куфры. Ложкі ў падушках. Дарожкі,
Што далей у свет павялі.
Як бацька, як маці-матуля, -
Багацце найбольшае на зямлі.

Аксёнчык Ніна. Успамін пра родную хату