

Тэма: Прылады працы хлебараба

Мэта: пашырэнне круга гледу пра прылады працы сялянска-хлебараба

Задачы:

- пазнаёміць наведвальнікаў музея з прыладамі працы, якімі карысталіся сяляне пры апрацоўцы зерневых культур і вырабу з іх прадуктаў харчавання (круп, хлеба);
- зацікавіць гісторыяй роднага краю, умовамі працы продкаў;
- выходзіць павагу да людзей працы, беражлівыя адносіны да хлеба.

Працягласць экскурсіі – 10 хвілін

Абсталяванне: экспанаты музея (серп, грабелькі, малацёбітны цэп, ступа, хлебная лапата)

Складальнікі: Паплаўская Карына, Васіленка Ганна, Кальчык Дзмітрый, вучні 6 класа, члены савета музея “Памяць” Гарадзецкай сярэдняй школы

Ход экскурсіі

Хлеб - ёсць здаўна завядзёнка -

Першы ўзыходзіць на стол.

Бразнула звонка заслонка -

Пах жыццядайны наўкол.

- Добры дзень, шаноўныя сябры! Мы рады вітаць вас у нашым музеі. Вы, пэўна, з праслуханных радкоў С.Грахоўскага здагадаліся, пра што ў нас пойдзе гутарка на сённяшняй сустрэчы?

Так, на самай справе, гутарка пойдзе пра хлеб, а дакладней, пра тыя прылады працы, якімі карысталіся нашы продкі, вырошчваючы яго.

Гэтыя экспанаты каштоўныя тым, што дапамогуць прычыніць нам дзверы ў нашу гісторыю. А яшчэ яны бяспечныя для нас тым, што да іх дакраліся рукі нашых родных, блізкіх людзей, якіх ужо няма побач з намі. А іх прылады працы тут, побач.

Хлеб – гэта аснова жыцця. Раней не заўсёды яго хапала. Таму часта ў муку дабаўлялі лебяду, тоўчаныя жалуды, мякіну. Каб хлеб быў смачнейшы і прыемна пах, пад боханы часам падкладвалі капуснае, кляновае ці дубовае лісце. Тады і скарынка знізу не падгарала, не крышылася.

1. Праца сучаснага хлебараба механізавана. Сеюць, апрацоўваюць, жнуць зерневыя культуры тэхнікай. Дарэчы, робяць гэта зараз практычна заўсёды мужчыны. А раней жніво было справай жаночых рук.



- Скажыце, хто з вас ведае, чым карысталіся нашы прабабулі, жнучы каласы?

Так, вось ён, гэты памочнік жанчыны на ніве. І назва яму – серп.

У наш музей яго перадала Кавалёва Марыя Іларыёнаўна, жыхарка в. Высокае. Па словах Марыі Іларыёнаўны, серп набыты ёю ў мястэчку Гарадзец на Мікольскім кірмашы недзе ў пачатку 50-гадоў мінулага стагоддзя.

Серп складаецца з дзвюх частак: рэжучая і ручка. Рэжучая частка зроблена з жалеза і зазубрана. На Беларусі паўсюдна бытавалі сярпы паўкруглыя і падоўжаныя. Іх выраблялі на заводах. Мясцовыя кавалі таксама рабілі сярпы са старых кос. Перад жнівом сярпы тачылі. Звычайна ў гаспадарцы кожная жняя мела свой серп.

Ідучы на поле, жнеі неслі сярпы на плячы: дзеля бяспекі, каб не параніць тых, хто ідзе побач, ды і рукі жней былі заняты вузлякамі з ежай і пітвом.

Захоўваўся серп у сухім месцы, звычайна пад страхой якой-небудзь прыбудовы. На зіму яго змазвалі салідолам або тавотам, каб не ржавеў, і закручвалі ў анучу.

Серп і ў наш час не страціў сваёй актуальнасці. Па –першае, ім нажынаюць першыя ці апошнія снопы ў час зажынак ці дажынак. Па-другое, некаторыя гаспадыні жнуць ім снытку, крапіву на корм худобе.

Акрамя свайго непасрэднага прызначэння серп быў абавязковым аtryбутам некаторых абрадаў. Напрыклад, у час сватаўства, калі сваты “ўдаралі па руках”, 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.

2.

- А вось гэта прылада працы доўгі заставалася для нас сакрэтам. Як вы думаеце, якое яе прызначэнне? На што яна падобная?



На самай справе, гэта грабелькі. Без дапамогі старэйшых людзей вельмі цяжка было здагадацца аб прызначэнні дадзенай прылады. Аказваецца, мужчыны, калі мелі вольную хвіліну ад сваёй справы, дапамагалі сваім жанкам падчас жніва: касілі зерневыя культуры касой. У гэтым выпадку на пятку касы прыладжвалі грабелькі, якія збіралі скошанае калоссе ў сноп. Жнеям заставалася толькі паправіць сноп і звязаць яго перавяслам.

Працягваем далей наша знаёмства з прыладамі працы селяніна. Зерне жата. Звезена ў гумны. Прыйшла пара малацьбы. Чым гэта рабілі нашы прашчтуры?



Вось ён, галоўны памочнік малацьбы – цэп.

Перадала яго нам у музей жыхарка в. Высокае Кахоўская Наталля Міхайлаўна, якая прывезла яго ад свайго свёкра з в. Курганне Рагачоўскага раёна.

Цэп складаецца з дзвюх частак: цаўя, на верхняй частцы якога выразаны два круглыя паглыбленні для мацавання сырыцы, якая злучае цаўё з бічуком, даўжыня якога значна меншая за цаўё. У верхняй частцы бічука зроблена скразная адтуліна, праз якую працягнуты пас з сырыцы. Бічук мае круглую форму, але сустракаліся і

чатырохвугольныя або з патаўшчэннем на канцы. Рабілі бічук з дубу, грабу, яблыні, радзей з бярозы, бо яна менш трывалая. Бічук таўшчэйшы за цаўё, бо ад яго таўшчыні залежыць сіла ўдару.

У вёсцы Высокае ёсць сям'я, мужчыны якой з пакалення ў пакаленне атрымоўваюць мянушку - Бічук. Так іх называюць за каржакаватасць постаці.

Малацілі зерне звычайна мужчыны, а жанчыны расцілалі снапы на таку. Як правіла, малацьбітоў павінна было быць не менш двух.

3.

Зерне – гэта не толькі хлеб. Гэта яшчэ і крупы.

- Якая прылада працы, на вашу думку, дапамагала зрабіць селяніну з зерня крупы?



Тут нельга абысціся без ступы і таўкача. Ступы былі ручныя і нажныя. У нашым музеі знаходзіцца ступа ручная. Майстар і былы ўладальнік Кундалеў Аўрам, ураджэнец в. Ветачка. Потым гэта прылада перайшла ў карыстанне яго сына Кундалева Івана. Потым доўгі час стаяла без патрэбы на двары Кундалева Мікалая (сына апошняга). Пераязджаючы ў в.Высокае, Мікалай Іванавіч не змог пакінуць ступу і забраў яе з сабою, а потым перадаў яе ў наш музей.

Драўляныя ступы рабілі з цвёрдых парод дрэва (дуб, граб, радзей таполя, ліпа). Унізе ступа звужаецца. Адтуліна ў ступе выдзеўблена (яшчэ іх выпальвалі). Ніжняя частка выразана так, што ступа стаіць нібы на ножцы.

У ступе таўклі пшаніцу, ячмень, проса на крупы і варылі з іх кашу, суп. Таўклі ў ёй і вараную бульбу, якую дабаўлялі ў хлеб.

Зерне перад апрацоўкай спачатку сушылі, а ў працэсе таўчэння для таго, каб лепш аддзялялася шалупінне, крыху змочвалі вадой. Часта таўклі ў два таўкачы. Але трэба было сачыць за тым, каб засталася з чаго кашу зварыць, бо можна было раздрабіць крупы ў муку.

Ступа была ў кожнай хаце. Адносіліся да яе беражна, бо яна была “на вес золата”. У вялікай пашане была ступа перад Калядамі, калі таўклі ячныя крупы на куццю.

Іншы раз можна пачуць: “Не таўчы ваду ў ступе”. З усіх прызначэнняў прадмета - гэта, бадай, самае адмоўнае. Крылаты выраз “ваду ў ступе таўчы” раскрывае, пэўна, самы бесталковы ў свеце занятак.

Хоць ёсць яшчэ адно, нават абразлівае: ступай называюць непаваротлівага чалавека, часцей жанчыну.

Ступа падрыхтоўкі да работы не патрабавала, бо пасля чарговага выкарыстання яе ставілі ўверх дном, і ніякага смецця, ніякага пылу туды не трапляла. Таўкач ставіўся акуратна ў вугал. Паводле падання, таўкач у ступе пакідаць нельга: чэрці ў ёй будуць таўчы, магчыма, хваробу якую, а пасля - рассяваць яе людзям.

Дамашняя ступа лічылася не толькі гаспадарчай прыладай. Ёй прыпісваліся лячэбныя якасці: у ступе спрабавалі стаўчы хваробу як у дарослых і дзяцей, так і дамашняй жывёлы.

Выкарыстоўвалася ступа і ў вясельным абрадзе. Каб у будучай сям’і былі і сыны, і дачкі, нявеста павінна была прысесці па чарзе і на ступу, і на таўкач.

4.

Наступны этап работы над зернем пасля таго, як яго стаўклі ў ступе – ачышчэнне.



Ачышчалі крупы ад церухі пры дапамозе ночваў паланак. Названы яны так таму, што знешне падобны да начовак, а паланкі - ад іх прызначэння – палаць, ачышчаць.

Былы ўладальнік апалушак нашага музея Маркевіч Марыя Сцяпанаўна, ураджэнка в.Высокае.

Стоўчанае ў ступе зерне не прасейвалі, а

палалі ў ночвах. Крупы заставаліся, а церуха адлятала. Кашу, прыгатаваную на малаку ў печы, елі з асалодай.

Карысталіся ночвамі-паланкамі і ў пасляваенны час, пакуль у магазіне не стала ўдоволь круп. А пасля прымянялі ў якасці карыта для свіней, накладалі корм для свойскай птушкі.

5.



Як ужо адзначалася вышэй, раней хлеб у магазіне не куплялі. Яго выпякалі ў кожнай хаце. Таму пры печы кожная гаспадыня мела драўляную лапату з доўгім чаранком. Як сведчаць народныя казкі, хлебная лапата была нават у Бабы Ягі ў хатцы на курыных ножках. Менавіта на такой Піліпка адправіў дачку ведзьмы ў гарачую печ.

Хлебную лапату рабілі з цэлага кавалка ліпавага, асінавага ці альховага дрэва, таўшчыня якога складала не менш 25 см. Складанасць вырабу лапаты заключалася ў тым, што не так проста адшукаць ствол такой таўшчыні з мінімальнай колькасцю сучкоў. Калі ж больш-менш падыходзячы ствол удавалася знайсці, з яго здымалі кару і з дапамогай кліно расколвалі папалам, атрымліваючы дзве плахі. З кожнай плахі выцёсвалі па адной дошцы. Затым з дошкі выцёсвалі загатоўку лапаты. Каб цеста лягчэй ссоўвалася на чарэнь, краі лапаты рабілі танчэйшымі.

Лапата захоўвалася ў чысціні. Перад тым, як карыстацца, яе начыста выціралі анучай. Гаспадыня чыстымі рукамі брала цеста з дзяжы, выкачвала круглыя боханы, якія клала на лапату, пасыпаную мукой, і саджала ў печ, на гарачы под.

Хлебную лапату забаранялася выкарыстоўваць не па прызначэнні. Лічылася, той, хто парушыць гэтае правіла, будзе хварэць, дзеці перастануць расці, хлеб перастане падымацца, і такой лапатай у далейшым карыстацца было нельга.

Дзяжа і хлебная лапата заўсёды ўяўляліся як неразлучная пара, якая будзе спрыяць дабрабыту і шчасцю ў сям’і. Таму, калі трэба было знішчыць старыя дзяжу і лапату, іх палілі разам — на масленічным або купальскім вогнішчы, калі трэба было купіць або зрабіць новыя — набывалі разам, толькі парай.

- На гэтым завочнае падарожжа ў мінулае нашых продкаў закончана. Якія ёсць пытанні?
- Якую выснову кожны з вас зрабіў для сябе з сённяшняй экскурсіі?

Шлях хлеба да стала нашых прашчураў быў вельмі доўгім і цяжкім. Не заўсёды хлеба было ўдосталь. Таму і адносіліся раней да яго, як да святыні: пакланяліся, ашчаджалі, абагаўлялі. Такім адносінам да хлеба трэба навучыцца кожнаму з нас, прадстаўнікам таго пакалення, якое не ведае, што значыць жыць без хлеба, а значыць не ведае сапраўднай цаны гэтаму галоўнаму прадукту на стане.

ЛІТАРАТУРА

1. Цітоў В.С. Этнагарафічная спадчына. Беларусь. Традыцыйна-бытавая культура. Мн. 1997.
2. Крук Я. Сімволіка беларускай народнай культуры. Мн., 2003.
3. Каспяровіч В. Сімвалы беларускага вяселля // Роднае слова. 2005, №4 .С 98-102.