ТРАДЫЦЫЙНАЯ МАТЭРЫЯЛЬНАЯ КУЛЬТРА БЕЛАРУСАЎ

1. Паняцце традыцыйнай культуры

Традыцыйная (народная) культура

- уключае культурныя пласты розных эпох, яе суб’ектам з’яўляецца народ – калектыўная асоба, што аб’ядноўвае ўсіх індывідаў калектыва супольнасцю культурных сувязяў і механізмаў жыццядзейнасці.

Характэрныя рысы

- - даіндустрыяльная (дамадэрная)
- - дапісьмовая (перадаецца ў веснай традыцыі, не мае аўтарства)
- - этнічная
- - сялянская (узор - 2 пал. XIX ст.)
- - паўсядзённая
- - неспецыялізаваная (непрафесійная)
- - кансерватыўная

Матэрыяльная культура

- сукупнасць матэрыяльных каштоўнасцей і жыццёвых даброт, створаных народам у працэсе гістарычнай дзейнасці (*прылады працы, жыллё, культавая архітэктура, абарончыя збудаванні, транспартныя сродкі, ежа, адзенне, амуніцыя і ўзбраенне, бытавыя і рытуальныя рэчы, прадметы мастацтва і інш.*)

Духоўная культура

- сукупнасць духоўных каштоўнасцей і дасягненняў (*гуманітарныя і тэхнічныя веды, працоўныя навыкі, звычаі, абрады, разнастайныя віды мастацкай творчасці, мова, самасвядомасць, рэлігія, мараль, права і да т. п.*)

2. Традыцыйная матэрыяльная культура

2.1. Гаспадарчыя заняткі

Земляробства

Культуры

- жыта, авёс, ячмень, пшаніца
- лён, каноплі
- бульба (XIX ст.), буракі, капуста, агуркі, цыбуля, морква
- яблыні, грушы, слівы, парэчкі, агрэст

Сістэмы земляробства

- падсечна-агнявая
- абложная
- трохполле
- шматполле

Найбольш прыдатная для земляробства – сярэдняя паласа Беларусі

Земляробчыя прылады

саха і
плуг

барана-
вершаліна

барана-
смык

плеценая
барана

рамная
барана

серп

Сявеньк

Сяўба

Жніво

Каса-
літоўка

Цэп для
малацьбы

жорн
ы

ступ
ы

Ветраны і вадзяны

Апрацоўка
льна

Земляробчыя абрады

- Вясна – пачатак года
- Першы выхад у поле – агледзіны нівы, заворванне, сяўба.
- Арыентыр – нерухомыя каляндарныя святы
- Уборка ўраджаю – зажынкі (першы сноп –“гаспадар”), дажынкі (апошні сноп – “жытняя баба”)

Жывёлагадоўля

Прадукты харчавання, цяглавая сіла, сыравіна для промыслаў і рамёств ˘

- Буйная рагатая жывёла
- Коні, валы
- Свінні, авечкі, козы
- Куры, гусі, качкі

2.2. Промыслы і рамёствы

- ***Рамяство*** – выраб ручным спосабам і простымі прыладамі працы розных рэчаў хатняга ўжытку, адзення, абутку, с/г інвентару, транспартных сродкаў.
- ***Промыслы*** – збіральніцтва, паляўніцтва, рыбалоўства, бортніцтва, лясныя промыслы.
- ***Стадыі развіцця рамяства*** – хатняе, на заказ, на рынак (таварнае)
- ***Жаночыя заняткі*** – апрацоўка льна, воўны, прадзенне, ткацтва, вязанне, вышыўка, вытворчаць харчовых тавараў, збіральніцтва.

Збіральніцтва

- Травы і карняплоды, ягады, грыбы, мёд дзікіх пчол, раслінныя сокі, лекавыя расліны

Рыбалоўства

- Палессе, Паазер’е – найбольш распаўсюджана
- Карп, стронга, ракі, ўюны, лешч, акунь, шчупак
- Рыбалоўныя арцелі, адсутнасць правіл лоўлі

Бортніцтва (пчалярства)

- Этапы – бортніцтва, пчалярства калоднае (з XV ст., рамачнае (з 30-х гг. XX ст.)
- Цэхі і брацтвы бортнікаў (XVI-XVIII с.)

Калоды, рамачныя вуллі

Паляўніцтва

- З XVII ст. знікненне відаў і скарачэнне арэалаў жывёл пад уздзеяннем чалавека.
- Агнястрэльная зброя з XVI ст., пасля 1812 г. шмат у сялян
- Выкарыстанне самаловаў (сеткі, ямы)

ту тарпа высакародны

Нацыянальныя паркі – Белавежская пушча, Нарачанскі, Браслаўскія азёры, Прыпяцкі; Бярэзінскі біясферны і Целяханскі запаведнікі;

Кавальства

- апрацоўка металу, першае самастойнае рамяство.
- Рамесны і с/г інвентар, аздабленне жылля, культавых пабудоў

Дрэваапрацоўчыя рамёствы

- У XVII ст. больш за 30 прафесій.
- ***Цяслярства*** – выраб і ўстаноўка драўляных канструкцый вялікіх памераў.

Сталярства – звязана з цяслярствам, завяршальная стадыя будаўніцтва (*аконныя рамы, дзверы, мэбля*)

- ***Бондарства*** – выраб драўлянага посуду з клёпак (планак)

Хатняе начынне,
маслабойка

- ***Стальмашное рамяство*** – выраб транспартных гужавых сродкаў

Разьба па дрэве

ліштв
а

Ганчарства

- У X ст. ганчарны круг (ручны, нажны)
- Мужчынскае рамяство, дзеліцца на гарадское (цэхавае) і сельскае.
- Спосабы абпалу - абварванне, задымліванне, глазураванне (паліванне)

Ткацтва

- X-XIII ст. – гарызантальны ткацкі станок
- Кастрычнік – мялі, трапалі лён
- Лістапад – пачыналі прасці (верацяно, калаўрот)
- Пражу бялілі, фарбавалі, снавалі
- Сакавік – ткалі (кроснь

2.3.Беларускае народнае жыллё

- ***Сялянская сядзіба*** – ансамбль жылых і гаспадарчых пабудоў
- ***Тыпы двара***:

- вяночны (паўн.-усх.)

- пагонны (паўд.-зах)

- з нязвязанымі

пабудовамі (цэнтр)

Інтэр’ер і планіроўка жылля

- Сістэма поглядаў на будову свету вызначала сімволіку пабудовы жылля, яго арыентацыі ў прасторы, унутраннай планіроўкі. Хата- паменшаная мадэль сусвету.
- Будавалі з сасны, алешыны ці асіны зрубным спосабам.
- Вокны на поўдзень ці ўсход
- сцены і страха – засцярога ад знешняга свету
- вокны і дзверы – камунікацыя са светам

курная хата (без дымахода) да 60-х гг. XIX ст.

Двухкамерная
хата

Страха

стрэхі крылі чаротам,
саломаю
гонтай, дранкай

Страха – рубеж, які аддзяляе сферу неба ад сферы людзей.
Гарышча не абсталёўвалі для жылля, лічылі, што там жылі душы продкаў ці дамавік

Падлога – супрацьлеглае страсе, зближалася з глебай (глінабітная, зямляная ці драўляная)
Узровень ніжэй сядзення – падземны свет, свет нячысцікаў

Унутраная прастора хаты – зямны свет
Асноўная дыяганаль – печ – покуць (чырвоны кут)

Печ - язычніцкі цэнтр хаты, вобраз сусветнага дрэва, “нязгасны агонь”

Бабін
кут

Покуць (чырвоны кут) – хрысціянскі цэнтр хаты
Абавязковыя элементы – абразы, пакрытыя ручніком, стол;
маглі стаяць першы і апошні снапы, хлебная дзяжа

Стол – цэнтр зямнога жыцця, месца сімвалічнага абмену паміж людзьмі і Богам, сімвал урадлівай глебы

Хлеб – сімвал дабрабыту

Парог – мяжа «свайго» і «чужога» свету

Дзверы – сувязь са знешнім светам і засцярога ад яго

Акно – сувязь жылля з сонцам; раслінны арнамент – засцярога ад злых сіл

2.4 Беларускае традыцыйнае адзенне

- Асновы беларускага нацыянальнага касцюма склаліся ў XIII ст.
- Адзенне давала інфармацыю аб сацыяльным і сямейным статусе, паказвала з якой мясцовасці чалавек.
- “Строй” - лакальныя асаблівасці традыцыйнага адзення (каля 40).
- Унутры строю адрозніваюць мужчынскі і жаночы касцюмы.

Нацыянальны фактар касцюму праяўляецца ў:

- тыпе крою (злучэнне ў адно цэлае канструктыўных дэталей)
- форме галаўных убораў
- характары упрыгожванняў
- ***каларыстыцы тканіны***

Жаночы касцюм

сарочка (агульнаславянскі тэрмін)
кашуля (сярэдняя паласа)
рубаха (Віцебшчына)

палікавы
крой

крой з
гесткай

спадніца
андарак (з шарсцяной тканіны)
саяны (аднатонная спадніца з купленага сукна)
панёва (доўгая да пят спадніца)
фартух (пярэднік)

кабат, гарсэт, шнуроўка, каптан, станік, безрукаўка, кітлік

Дзявочыя галаўныя ўборы

плётка, утпётка,
вянок

Жаночыя галаўныя ўборы

складаўся з 3 частак: абруч, чапец, намітка

Заходняе Палессе

Усходняе Палессе

Падняпро
ўе

Цэнтральная Беларусь

Панямонн
е

Паазер’е (Падзвінне)

Мужчынскі касцюм

сарочка, кашуля, рубаха:

-тунікападобныя,

- палікападобныя,

- на гестцы,

-з плечавымі швамі насілася навыпуск, падпаясвалася поясам (пасак, акрайка, кушак)

штаны, порткі, нагавіцы, шаравары

камізэлька, жылетка, чулейка

Мужчынскія галаўныя ўборы

шытыя, валяныя,
плеценыя

кучма,
аблавуха,
капялюш,
магерка

Верхняе адзенне (вопратка)

Світа, сярмяга, армяк, бурнос,
жупан
Кажух, шуба

Мотальскія кажухі

Абутак

Лапці, лыкі, пасталы, бяспятнікі, шчарбакі
Пахлапні – святочныя лапці касога пляцення

Боты, чобаты, сапагі

Чаравікі, боцікі

Валёнкі,
валенцы

Дрыбінскія шапавалы

2.5 Традыцыйная культура харчавання

Традыцыйная культура харчавання ўключае:

- Набор прадуктаў і стравы, якія з іх гатуюць
- Спосабы і прыёмы прыгатавання (тэхналогія)
- Трапезы, час і парадак іх выканання
- Правілы паводзін, звязаныя з прыгатаваннем і ўжываннем ежы (застольны этыкет)
- Прадметы хатняга начыння

Прадукты харчавання

- Зерневыя
- Агароднiна
- Прадукты жывёлагадоўлi
- Садавiна
- Прадукты збiральнiцтва

Групы страў

Мучныя і крупяныя

Хлеб – сімвал дабрабыта

Бліны, абаранкі,
аўсяны кісель, зацірка,
кулеш, клёцкі, кулага

Кашы: гушча, груца, панцак, куцця

Суп: крупнік

Стравы з агародніны і прадуктаў збіральніцтва

Капуста – першая страва з агародніны
Халаднік

Галушкі, клёцкі, камы, дранікі, бабка, бульбішнікі, салонікі, паронкі

Бульба не знайшла прымянення ў святочна-абрадавай культуры

Мясныя і малочныя стравы

Сала, здор, лой (авечы)
Вэнджанае мяса,
каўбасы

Малако, кіслае малако, тварог, масла, сыр, смятана

Рыбныя стравы

Напоі

- Асаблівасць – залежнасць ад сезонаў і даступнасці сыравіны
- Медавуха, бярозавы сок, кампоты і кісялі, ква

Піва, гарэлка (аквавіта)

Тэхналогія прыгатавання страў

- ***Варка, пячэнне, тушэнне, парэнне***
- *Прываркі* – аснова стравы (крупы, агародніна)
- *Закалоты* – загушчэнне стравы (мука, бульба)
- *Волагі* – паляпшалі якасць (тлушчы, смятана, алей)
- *Закрасы* – змянялі знешні выгляд стравы і смак (соль, малако)
- *Прысмакі* – паляпшалі смак, прыдавалі асаблівасць страве (мяса, рыба, цыбуля, перац)

- **Спецыфіка беларускай кухні** – з простага прадукта пры складанай і працяглай апрацоўцы атрымліваецца шмат страў (бульба)
- ***Квашанне, саленне, сушэнне, вэнджанне***
- Прыгатаванне ежы – выключна жаночая справа, якая мае невысокую каштоўнасць у грамадстве.

Трапезы

- Дзеянні з пэўным знакавым зместам, якія ўключаюць спажыванне пэўных страў і правілы паводзін у гэты час.
- ***Штодзенныя трапезы*** – сняданак, абед, падвячорак, вячэра. Мелі сезонныя асаблівасці (палявыя работы)

- Трапеза мела дыдактычную функцыю – перадача вопыту, традыцый, засвойванне нормаў маралі малодшым пакаленнем.

Святочна-абрадавыя трапезы

- Звязаныя са святамі ***каляндарнага цыклу***

Перад святам 3 абрадавыя трапезы (***куцці***):

- *Посная* (вялікая) – перад першым днём свята
- *Багатая* (тоўстая, шчодрая) – перад Новым годам
- *Посная* (галодная, вадзяная) – перад Вадохрышчам

- Звязаныя з абрадамі ***сямейнага цыкла***
- ***Вясельная трапеза***: каравай

- ***Радзінная трапеза***: бабіна каша
- ***Пахавальная трапеза*** (у дзень пахавання і праз 3, 9, 40 дзён): куцця
- ***Памінальная трапеза - Дзяды***: канун з абаранкамі (пачатак) – яечня і каша (канец)