

СИЛА В САМОБЫТНОСТИ



Александр МИТЮКОВ
Валерий КОРОЛЬ (фото)

Это уникальное местечко Беларуси, что находится в Дрогичинском районе Брестской области, впервые по документам упоминается 24 мая 1409 года. Живет Бездеж, конечно, дольше. Свыше 600 лет в этом самобытном селении мирно уживаются люди сразу двух вероисповеданий. Пекут хлеб, ткнут уникальные - таких во всей республике не сыскать - фартушки и рушники. Живут в мире, согласии, с заботой и любовью к ближнему. Во многом благодаря патриархальности, искреннему почитанию добрых традиций и осознанию своего места в жизни. Тому, что в последнее время в большинстве своем у нас либо трансформировалось, либо подзабылось.

«Леты, леты, стрылка».

Над костелом да над церковью

В Бездеж мы въезжали еще до Пасхи. Перед поездкой нам в Дрогичине сказали: здесь живут люди глубоко верующие, каждый соблюдает пост. Даже в советские времена рамы здесь не закрывали. Прямо на въезде - два ухоженных кладбища, католическое и православное. На одном стоит мемориальная часовня конца XVIII века. По одной версии, она поставлена в память о победе конфедератов Огинского над российским корпусом генерала Альбичева 6 сентября 1771 года. По другим данным, установлена в честь Конституции Речи Посполитой от 3 мая 1791 года.

Далее - церковь Рождества Христова, построенная в 90-е годы прошлого столетия. Проезжаем еще немного - Троицкая церковь постройки 1784 года. Вскоре добрались мы и до Троицкого костела. Интересно, что, по рассказам местных жителей, костелом он стал только с 1820 года, а до этого здесь была «Белая церковь». Тогда в Бездеже было два прихода. Половина деревни ходила в Троицкую церковь, половина - в Белую, причем переходить из одной в другую почему-то запрещалось.

Сегодня католиков здесь немного - всего 25, при том, что всего в сельсовете 1160 жителей. Уживаются и католики, и православные прекрасно - всех объединяют общий труд, общие заботы, общие праздники, за исключением разве что религиозных. Последние, кстати, проходят не без самобытных черт.

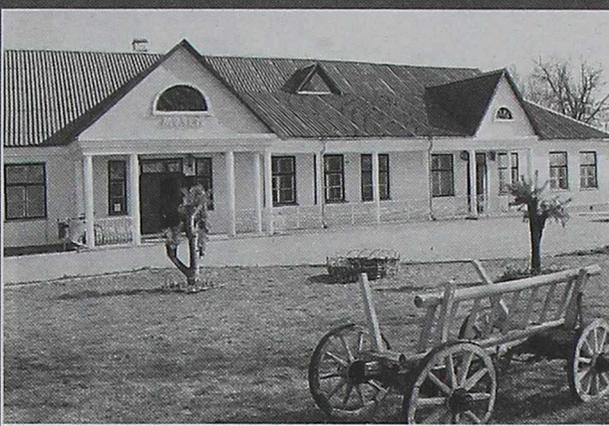
В Бездеже существует обряд, которого больше нет нигде в Беларуси. Называется «стрелка», на местном наречии - «стрылка». Суть такова. На первый день православной Пасхи, после ночной службы, отдохнувшие селяне идут на вечернюю службу, отстояв которую, выходят и становятся в своеобразный треугольник, образуя подобие стрелки. Затем начинается хоровод вокруг трех девочек «зэрняток» под народную песню «Ой леты, леты, стрылка»... И льется добрая песня над крестами бездежских храмов вот уже 600 лет.

Без дежи, но с фартушком

Есть две версии происхождения названия деревни. Первая - от мужского имени Бездеж. Вторая - от уникальной технологии селян, научившихся по бедности выпекать хлеб без дежи - кадки, в которой квасят и месят тесто на хлеб. Обе гипотезы нам поведала Мария Астапович, директор музея народного творчества «Бездежскі фартушок» - изюминки селения - единственного в мире музея уникальных в своем роде фартуков.

Собирать его начали еще в 90-е годы по инициативе известного на Брестчине краеведа Виталия Климчука, возглавлявшего тогда Дрогичинский райотдел культуры. В 1999 го-

В мае деревне Бездеж Дрогичинского района исполняется 600 лет

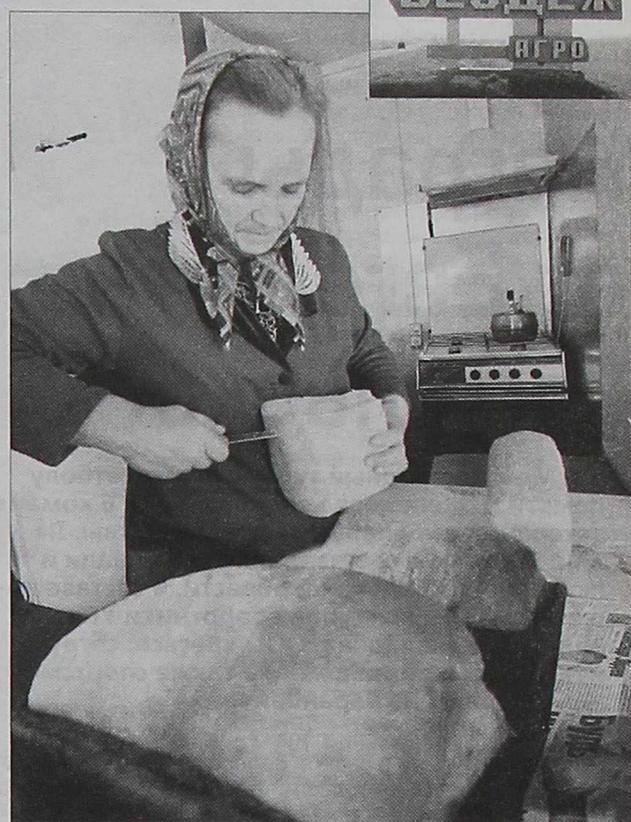


ду музея передали здание бывшей школы, куда он и заселился. Здание старое, построено было еще «за польских часув». Теперь вот музей. Экспонаты для него стали собирать лет 10 назад. Сегодня их более 700 - деревянная утварь, одежда, рушники, покрывала, ткацкий станок, а тематика значительно шире названия.

От зала к залу знакомимся с сельским колоритом. Вот бездежская изба с внутренним убранством и домашней утварью конца XIX - начала XX века, вот экспозиция «Подворье», где показан фрагмент избы, которую строили в этот же период, предметы быта сельчан, а на подиуме представлен непосредственно процесс обработки льна. Уникальность бездежских полотен во многом зависит именно от льна и способа его обработки. Местные мастерицы предпочитают лен-долгунец, который нужно сеять строго в определенные дни. Годность пряжи определяют просто: если 300 ниток пройдут через обручальное кольцо, значит пряжа хорошая, годится для работы.

Не менее интересен и процесс отбеливания нитей, называемый в народе «золованне». Современные отбеливатели можно смело отложить в сторону - такого качества им не достичь. Суть такова. У каждой хозяйки было специальное приспособление - деревянная бочечка с отверстиями внизу, называемая «жлукто». В него складывали серое полотно, сверху засыпали просеянной золой, заливали кипятком и клали нагретые камни, чтобы вода всю ночь оставалась горячей. Наутро воду через дырки в дне выпускали, а полотно везли на реку, там полоскали, затем вывешивали или раскладывали прямо на зеленом лугу под солнцем - вскоре полотно становилось не просто белым, а сияло. И никакой химии!

Главный зал - экспозиция из 157 самых разнообразных



фартуков, самому старому 129 лет, причем ни один узор ни разу не повторяется. У каждой мастерицы, как сейчас принято говорить, своя «фишка», свои секреты. Все они украшены вышивкой гладью, крестиком, перетканием и обязательно самодельным кружевом. Их местные жители надевали вплоть до 80-х годов прошлого века. Сейчас, конечно, весьма редко. Впрочем, ткацкая традиция не забыта. В Бездеже до сих пор есть много мастеров, продолжающих создавать скатерти, занавески, головные уборы и другие льняные изделия.

Особое место в этом ряду занимают рушники. Тут до сих пор говорят: «Ганьба той нявесце, што выходзіць замуж без саматканых рушнікоў». Каждый рушник имел свое назначение: один завязывали на оглоблю, когда ехали на свадьбу, другой - дарили свату, третий - невеста вешала на гвоздь, входя в дом жениха (считалось, что это потом поможет ей легко родить).

О Бездежском музее рассказывать можно еще долго, но, как говорится, лучше один раз увидеть. А потом и сувенир приобрести. Льняная скатерть будет стоить от 150 до 180 тысяч, покрывало - около 300 тысяч, рушник из чистого льна - 120 тысяч. Цены, конечно, не маленькие, но ведь и товар уникальный, качественный. Спросом, кстати, пользуются как изделия, так и сам музей. В год, по статистике, 3 тысячи посетителей. Для села весьма прилично. Жаль, не попали мы туда в тот период, когда проходят экскурсии с участием народного коллектива песни и музыки «Својки», а также народного этнографического коллектива «Купалинка», которые созданы при местном ДК. Тогда приглашаются местные мастерицы, которые за ткацкими станками и прядками показывают, как создаются льняные нити и полотно, рассказывают посетителям о секретах своего мастерства. В Бездеже действительно очень развита самодетельность, причем участвуют в ней все - и стар и млад.

Секрет - в любви

Стоит пробить полдня в Бездеже, чтобы воочию убедиться: здесь живут приветливые, отзывчивые и добрые люди. В сельсовете, по словам председателя Ивана Якущика, шесть семей, усыновивших чужих детей. Семья для местных жителей - основа основ. Из них складывается еще одно семейство - весь Бездеж. Вместе на посевную, вместе на праздник. Здесь даже пенсионеры на общественных началах выходят в поле на помощь работающим колхозникам.

Так сложилось исторически. Деревня находилась в достаточно заболоченной местности, и в былые времена попасть на «большую землю» местные жители могли на лодке или зимой, когда замерзала топь. Отрезанным от большого мира выжить можно было, только держась друг друга, всем вместе.

Кстати, именно климатические условия породили еще одну особенность Бездежа - хлеб здесь до сих пор предпочитают выпекать собственноручно, а не покупать в магазине. Сами сеют зерно, сами мелют, сами и выпекают. Любая домашняя выпечка во много раз вкуснее магазинной. В этом мы сами убедились, зайдя в гости к Ольге Ивановне Дейнеке, работнице местного узла связи. При нас она как раз доставала свежий хлеб из печи - вкусный, мягкий, ароматный. Такой не скоро зачерствеет, только кто з ему даст и день-то пролежать?

Разговорились. Оказывается, и здесь у каждой хозяйки свой рецепт. Кто-то добавляет 100 грамм водки или самогонки, чтобы хлеб не черствел. Некоторые используют при выпечке не только муку, но и картофель, яйца, масло, сахар. Поделались женщины из Бездежа и некоторыми премудростями технологии. Например, чем дольше тесто месить, тем оно будет лучше. Проверить, пора ли усаживать хлеб в печь, можно с помощью муки: вынуть угли, взять жмень и посыпать ее на кирпич. Если не чернеет - хлеб не подгорит.

Впрочем, ко всем советам добавили хозяйки, пожалуй, главный: печь хлеб нужно с хорошим настроением и любовью к мужу, детям, родителям, с любовью к родной земле. Будет любовь - будет хлеб, будет жизнь.