

М.А. Михайлец

Источники по культуре питания поляков белорусских земель XIX – начала XX в.

Статья носит историографический и источниковедческий характер и посвящена анализу источников по культуре питания поляков белорусских земель XIX – начала XX в. Несмотря на то, что поляки всегда составляли значимую этническую группу Беларуси, изучение комплекса их культуры профессиональными этнографами не проводилось. В статье рассмотрена историография проблемы и выделены основные виды источников по рассматриваемой теме. В историографии тема исследования затрагивалась косвенно, наиболее значительны работы А.И. Мальдиса, К.А. Цвирки, Т.А. Новгородского. Основным типом источников являются мемуары и близкие к ним художественные произведения, а также ряд кулинарных книг. В статье анализируются произведения А. Мицкевича, В. Сырокомли, Э. Ожешко, Ф. Чернышевича, мемуары Я. Булгака. При работе с этими видами источников необходим критический подход при анализе содержащейся в них информации. Прежде всего, следует учитывать, что они ориентированы на средние и высшие слои общества, носят субъективный, а кулинарные книги также компилятивный характер. Несмотря на недостатки, оба вида источников содержат ценную информацию по культуре питания белорусских поляков XIX – начала XX в.

Ключевые слова: историография, культура питания, поляки, Беларусь, мемуары, кулинарные книги, шляхта.

Mikhail A. Mikhailets

Sources on the food culture of the Poles of the Belarusian lands of the XIX – early XX centuries

The article has a historiographic nature and is devoted to the analysis of sources on the eating habits of the Poles of the Belarusians lands of the XIX – early XX centuries. Despite the fact that the Poles have always constituted an important ethnic group in Belarus, the study of the complex of their culture as a whole hasn't been carried out by professional ethnographers. The article discusses historiography of the problem and highlights the main types of sources on the topic. In the historiography the research topic was touched upon indirectly. The most important researches are A. Mal'dzis, K. Tsvirka, T. Navahrodzki. The main types of sources are memoirs and close to them fiction, as well as number of cookbooks. The works of A. Mickiewicz, W. Syrokomla, E. Orzeszkowa, F. Czarnyszewicz and the memoirs of J. Bulhak are analyzed in the article. Working with these types of sources and analyzing the information they contain required a critical approach. First of all, it should be taken into account, that the sources have subjective character and are focused on the middle and high strata of society. The cookbooks also

often have a compilation character. Despite the limitations, both types of the sources contain valuable information on the eating habits of Belarusians Poles in the XIX – early XX century.

Key words: historiography, eating habits, Poles, Belarus, memoirs, cookbooks, nobility.

Поляки составляли и составляют значительную этническую группу Беларуси, тем не менее изучение их можно назвать однобоким. На протяжении уже более чем двух столетий главным предметом исследования является прежде всего проблема самосознания и самоидентификации данной группы. Не принижая значимости этого вопроса, следует отметить, что такой подход совершенно не способствовал изучению всего комплекса культуры поляков белорусских земель – воплощения их отличительных особенностей, являющегося классическим предметом этнологии. Это касается в том числе такой значимой проблемы, как культура питания, сведения о которой довольно скупы и содержатся в специфических источниках. Между тем исследование этого вопроса позволит не только охарактеризовать важную часть материальной культуры польской этнической группы Беларуси, но и понять особенности адаптации ее в иноэтнической среде, определить основные этноопределяющие характеристики ее культуры.

Целью исследования является выявление особенностей источников по культуре питания поляков белорусских земель XIX – начала XX в.

Задачи исследования: 1) выявление характерных черт и особенностей источников по культуре питания поляков белорусских земель указанного периода; 2) определение научной значимости данных источников.

Гипотеза исследования: предполагается, что источники по культуре питания поляков белорусских земель XIX – начала XX в. имеют специфические черты, характерные для источников донаучного периода.

Непосредственно теме настоящего исследования не посвящено специальных работ. Отдельные ее аспекты рассматривались автором в статьях «Особенности материальной культуры польской этнической общности Беларуси (XIX–XX вв.)» [1] и «Роман Флориана Чернышевича „Надберезинцы“ как источник изучения культуры поляков Восточной Беларуси начала XX в.» [2].

Работы А.И. Мальдиса носят литературоведческий характер, в них немало внимания уделено анализу художественной и мемуарной польскоязычной литературы Беларуси, что позволяет лучше понять общий

контекст создания произведений, определить степень достоверности приводимых в них фактов [3; 4].

В книге К.А. Цвирки «Слово про Сырокомлю. Быт и культура белорусов в творчестве деревенского лирника» в разделе «Еда» автор анализирует некоторые традиции питания шляхты белорусских земель [5, с. 84].

Краткий анализ информации, содержащейся в кулинарных книгах XIX в., приведен в исследовании Т.А. Новгородского «Эволюция традиций питания белорусов в XIX–XX вв.» [6, с. 12–13].

Ряд работ Л. Голембёвского и Э. Ожешко упоминается в исследованиях В.К. Бондарчика [7–9].

Весьма многочисленна историография, посвященная жизни и творчеству Адама Мицкевича, особенно его эпической поэме «Пан Тадеуш»: В. Гостомский «Шедевр польской поэзии «Пан Тадеуш» А. Мицкевича» [10], С. Тарновский «О поэме «Пан Тадеуш»» [11], М. Живов «Адам Мицкевич: жизнь и творчество» [12], Л. Нестерчук «Адам Мицкевич: гений, поэт, литвин» [13] и многие другие. Близка к теме данной работы статья Н. Галабурды и В. Зюева «Шляхетская кухня времен Адама Мицкевича» [14].

Анализ литературы показал, что отдельные аспекты темы затрагивались рядом исследователей, но в целом она остается неисследованной.

Методологической основой исследования стал системный подход, в рамках которого использовался главным образом структурно-типологический метод исследования, с помощью которого были выявлены специфические особенности источников, их многослойная структура, прослежены взаимоотношения с иными источниками, условия их создания. Типологизация источников охватывала накопление сведений о культуре питания поляков белорусских земель в рамках периода XIX – начала XX в.

Сведения по культуре питания поляков белорусских земель этого периода немногочисленны, целенаправленных ее описаний профессиональными этнографами не существует, поэтому большую роль играют художественные произведения мемуарного характера и сами мемуары.

Одни из первых таких сведений встречаются в эпической поэме Адама Мицкевича (1798–1855) «Пан Тадеуш», написанной поэтом в Париже в 1832–1834 гг. и отражающей с почти документальной точностью многие стороны жизни польской шляхты на белорусских землях на рубеже XVIII и XIX вв. Так, А. Мицкевич отмечает, что белорусские поляки издавна использовали в своей кулинарии различные съедобные грибы,

которые готовили как основное горячее блюдо, подавали на стол в качестве закуски, добавляли как ароматический компонент к различным супам и соусам. Грибы являлись составной частью бигоса и многих других блюд. Хранили грибы солеными, сушеными, пережаренными в масле [15, с. 640–641].

Подлинным национальным блюдом поляков стал бигос, истоками своими уходящий, по мнению многих исследователей, в традиции литовской и латышской кухни. Одни из самых известных строк, восхваляющих бигос, принадлежат А. Мицкевичу:

А бигос греется; сказать словами трудно
О том, как вкусен он, о том, как пахнет чудно!
Слова, порядок рифмы, все передашь другому,
Но сути не понять желудку городскому!
Охотник-здоровяк и деревенский житель –
Литовских кушаний единственный ценитель!
Но и без тех приправ литовский бигос вкусен,
В нем много овощей, и выбор их искусен;
Капусты квашеной насыпанные горки
Растают на устах по польской поговорке.
Капуста тушится в котлах не меньше часа,
С ней тушатся куски отборнейшего мяса,
Покуда не проймет живые соки жаром,
Покуда через край они не прыснут паром
И воздух сладостным наполнят ароматом.
Готово кушанье... [15, с. 676]

Описание более 20 блюд, употреблявшихся шляхтой Беларуси (названных литовскими), представлено в книге Л. Голомбёвского (1773–1849) «Дома и дворы» [16, с. 30]. В то же время эта работа имеет ряд недостатков, которые проистекают главным образом из ее эклектичного, даже компилятивного характера. Известно, что при ее написании автор пользовался преимущественно печатными источниками, ссылки на которые, однако, отсутствуют. Материал систематизирован слабо, совершенно по разным критериям; очень тяжело отделить данные с территории Беларуси от информации из других регионов Речи Посполитой; часто непонятно, идет ли речь о еде крестьян или высших слоев общества.

В. Сырокомля (1823–1862) в своих произведениях уделял некоторое внимание культуре питания шляхты. В частности, отметил, что популярными блюдами в ее среде были жареная говядина, шляхетский борщик с копченой свиной грудинкой, полендвица и др. Из напитков, кроме пива, среди шляхты был очень распространен питной мед, который на протяжении многих лет настаивался в погребе. Чем старше он был, тем выше ценился [5, с. 84].

Интереснейшими источниками по культуре питания шляхты белорусских земель середины – второй половины XIX в. являются кулинарные книги. В 1825 г. была напечатана книга «Совершенный повар» [17], в 1848 – «Литовская хозяйка», в 1854 – «Литовская кухарка», в 1860 – «Литовский повар».

Вслед за А. Ельским принято считать, что автором книги «Литовская хозяйка» является Анна Тюндевицкая (из рода Прушинских) (1803–1850), шляхтянка, которая родилась в имении Королицевичи под Минском, а потом была женой председателя дворянства Борисовского уезда [18, с. 3–6]. «Литовская хозяйка» – это справочник по ведению хозяйства, который содержит более четырехсот интересных полезных рецептов и рекомендаций по приготовлению блюд, приемам заготовки и хранения продуктов и др. В отличие от многих кулинарных книг своего времени, большинство рецептов, приведенных в издании, являются местными, а не перепечатанными из западноевропейских кулинарных книг. По сегодняшний день большой интерес представляют рецепты изготовления сыров, колбас, рыбных блюд и блюд из дичи, напитков. Среди последних большое распространение получил чай [18, с. 183], а кофе А. Тюндевицкая рекомендует смешивать с молотым корнем цикория; полезным считает автор употребление ржаного кофе [18, с. 182].

Изданию «Литовская кухарка» присущи те же особенности, что и «Литовской хозяйке». Кстати, во введении автор Винцента Завадская разъясняет, что очень часто представляли собой кулинарные книги того времени. По ее словам, это в большинстве своем были компиляции аналогичных немецких изданий, почти не приспособленные к местным условиям. При этом она выделяет среди них именно «Литовскую хозяйку», которая избежала подобных недостатков и поэтому пользовалась большой популярностью. В начале издания автор поместила меню на каждую неделю месяца в году, а затем перечень постных блюд и блюд на завтрак. При этом отмечен номер каждого блюда и страница, на которой оно

описано в основной части. Основная часть состоит из 20 разделов, где дано описание рецептов блюд, процесса их приготовления и другие полезные советы [19]. Книга стала бестселлером и выдержала не менее 15 переизданий. В 2013 г. она вышла в переводе на белорусский язык с красочными иллюстрациями [20].

Едва ли не единственный случай, когда сведения о культуре питания поляков Беларуси (впрочем, весьма скудные) содержатся в этнографической работе, – труд А.С. Дембовецкого (1840–1920) «Опыт описания Могилевской губернии», напечатанный в 1882 г. Автор отмечает лишь, что питание поляков было лучше, чем у белорусов, они пекли хлеб из хорошей, просеянной муки, часто ели супы с мясом, разные блюда из молока, яиц, сыра (сырники, ватрушки, колдуны и т. п.). В праздничные дни подавали также жареную баранину, поросят или птицу. Во время постов употребляли соленую и свежую рыбу, клецки с луком, конопляным маслом или маком и др. Некоторые пили кофе и чай [21, с. 606].

Известная польская писательница Элиза Ожешко (1841–1910) перед написанием своего главного произведения, посвященного мелкой шляхте Гродненщины, – романа «Над Неманом» – некоторое время жила в шляхетском застенке, чтобы как можно лучше узнать жизнь его обитателей, их заботы и надежды. Это позволило с большой, почти документальной, точностью отразить в своих художественных произведениях особенности культуры этой группы (обладавшей польским этническим самосознанием).

В своих произведениях Э. Ожешко уделила внимание традициям питания, в частности, мелкошляхетским трапезам: «Пододвинув стулья и лавку, все уселись за длинный стол и положили на глиняные тарелки яичницу и протоквашу. Несколько минут ели молча. Ели особенно старательно, соблюдая пристойность, осторожно отламывали от толсто нарезанного хлеба маленькие куски, двумя пальцами подносили их ко рту, свои деревянные ложки держали изящно и ловко, ели тихо и неспешно и после каждого глотка ложили ложки на стол. В этой особенной, очень спокойной и степенной манере держаться за столом отражалась привитая еще с детства сдержанность и боязнь показать себя прожорливым и невоспитанным» [22, с. 213–214].

Подмечено Э. Ожешко широкое употребление мелкой шляхтой чая, который пили с сахаром, без молока, иногда вприкуску с вареньем;

широко использовался самовар, который был обычным предметом обихода [22, с. 126–127, 214]. Из произведений писательницы можно сделать вывод, что кофе был популярен преимущественно среди представителей высшего общества, в то время как мелкая шляхта предпочитала чай.

Большой интерес для исследователей культуры польского населения Беларуси представляют мемуары известного фотографа Яна Булгака (1876–1950), написанные в годы Второй мировой войны, но посвященные концу XIX – началу XX в. В 2004 г. они были опубликованы в переводе на белорусский под названием «Край дзіцячых гадоў». Они являются интереснейшим источником по культуре шляхты средней руки белорусских земель. В них, в частности, встречаются весьма красочные описания традиций питания. Я. Булгак описывает блюда, подаваемые на ужин: каша, клецки, вареники, овощи с маслом, колбасы; он пишет о том, что в воскресные и праздничные дни на столе появлялись жаркое, куры, утки и гуси, а также десерты (для них каждая хозяйка заготавливала несколько больших банок конфитюров и повидла). Весьма популярным было брусничное повидло темно-красного цвета; конфитюры делали из малины, клубники, вишни, крыжовника. Обычным алкогольным напитком средней и мелкой шляхты было пиво собственного приготовления [23, с. 93].

Особенно красочно и подробно в мемуарах Я. Булгака описаны трапезы, в частности, повседневный ужин, за который обычно садились около восьми часов вечера. На ужин обычно подавали картошку с кислым молоком и сметаной. Заменой картошке служили забеленный крупник, в который также добавляли картошку, затирка (делалась из ржаной, пшеничной или «приварковой» муки, представлявшей собой смесь ячменной и гречневой), лемешка – густое тесто из гречневой муки с добавлением молока. Более сытным вариантом являлась очень густо сваренная гречневая каша («железная каша»), которую подавали зашкваренной, т. е. с салом. Автор отмечает близость этих блюд крестьянской кухне, их простоту и неприхотливость [23, с. 180].

Весьма подробно Я. Булгак описал пасхальную трапезу и связанные с ней обряды. Перед тем как разговляться на Пасху, хозяин должен был обязательно окропить все усадебные постройки святой водой, принесенной накануне из костела. Непосредственно перед главной трапезой пасхальным утром все делились друг с другом освященным яйцом,

произнося при этом свои пожелания. Пасхальный стол отличался обилием мясных и сладких блюд, на него подавались различные виды ветчины, колбас, зельца, заливная рыба, запеченный целиком поросенок и пасхальные изделия из теста: мазурки, торты, слойки и знаменитые старопольские «бабы». В центре стола на возвышении находился пасхальный агнец из масла или сахара. Описание пасхального стола Я. Булгаком очень живописно: «Спереди возвышается, как на троне, свиная голова, украшенная зеленью, держащая в зубах красное яйцо. За ней располагаются тетерев, поросенок, телятина и говядина, наконец стопы колбас и горы шинок. Посередине фигурируют самые чудесные торты, богато прибранные вареными фруктами и ягодами, а между ними – корзинка с расписанными яйцами, сахарный барашек с позолоченными рогами и хоругвочка, привезенная как-то из города. Мазурки и лепешки, белые и желтые, коричневые и радужные лежат везде понемногу, а на четырех концах – чудесные бабы, толстые как пузыри, расселись горделиво и стерегут стол, как будто четыре башни оборонной крепости. Хлеб, сыры и прочие вещи, которые уже не получилось разместить, идут на другой стол около стены. Там возвышались горы салфеток, тарелок и столовых приборов, в ряд вытянулись бутылки с разноцветными напитками: вишнежкой, сливянкой, апельсиновой и старкой, а сопровождение граненых рюмок придает батарею еще больше глянцевого роскоши. Поздним вечером с последним стежком иголки, которая прикрепляет к внешней стороне скатерти гирлянды зелени, пасхальный стол готов» [23, с. 213].

Замечательные строки посвятил Я. Булгак чайной церемонии («хэрбата») [23, с. 93–94], приобретшей, по его мнению, к началу XX в. черты национальной традиции у поляков Беларуси.

Роман Ф. Чернышевича «Надберезинцы» впервые был опубликован в Буэнос-Айресе в 1942 г., а в 2017 г. был издан в переводе на белорусский язык. Автор произведения родился в Бобруйском уезде в 1900 г. в семье мелкого шляхтича. Детские и юношеские годы Ф. Чернышевич провел на белорусских землях, принимал участие в бурных политических и военных событиях. Критики и исследователи творчества Ф. Чернышевича единодушны в том, что его произведения имеют документальную основу [24; 25]. Лингвист И. Грек-Пабис на основании его произведений даже составила словарик слов и выражений, характерных для польского языка белорусских земель [26]. Этнологи также

могут найти в произведениях Ф. Чернышевича много интересной информации о культуре поляков восточнобелорусских земель.

В частности, в романе Ф. Чернышевича «Надберезинцы» содержатся сведения о питании местного польского населения, главным образом праздничном: «Завтрак женщины сегодня приготовили чрезвычайно щедрый: пеклеванные ячменные блины, мочанка с яйцами, густо посыпанными шкварками и копчеными стружками, на закуску – картофельные клецки на молоке и кислое молоко со сметаной и сыром» [27, с. 33]. «...потом возвращались к радостям Пасхи в Смолярне, к освященным яйцам, вареникам, копченой свинине, фаршированным пороссятам, сладким сырникам и макаронам на молоке, к игре в битки, к музыке, танцам и межсоседской болтовне» [27, с. 93].

Так выглядит описание богатого стола: «Что касается еды, то у него настали настоящие пасхальные праздники. На завтрак был чай, пшеничная булка, свежий подслащенный сыр, а иногда еще и блинцы, на обед – фаршированный поросенок или курица, пшеничные вареники, которые прямо плавали в жире, просяная каша, сваренная на молоке и заправленная маслом и смешанной с творогом сметаной, на ужин – пеклеванные гречневые блины, верещака со свинными ребрышками и макароны на молоке. По средам и пятницам постные дни, вместо мяса и молочных продуктов ему приносили свежую рыбу наивысшего качества, поджаренную на постном масле, селедку, овсяный и клюквенный кисель, который запивался разбавленным медом, мак, варенье и печенье» [27, с. 193–194].

Таким образом, хотя поляки в XIX – начале XX в. составляли значительную этническую группу на белорусских землях, однако их культура, особенно материальная, не была объектом специального исследования этнографов, и сбор информации о ней на систематической основе не проводился. Сведения о культуре белорусских поляков указанного периода содержатся преимущественно в художественной и мемуарной литературе. Дополнительными источниками по культуре питания выступают кулинарные книги того времени. Оба вида источников имеют общие характерные черты. Во-первых, они рассказывают нам преимущественно о культуре высших и средних социальных слоев, и в меньшей степени – о культуре слоев низших, хотя в количественном отношении последний составлял подавляющее большинство. Во-вторых,

описания, представленные в произведениях художественной литературы, носят очень субъективный характер, факты, там приводимые, авторами не проверялись (исключения здесь составляют произведения Э. Ожешко, которая лично посещала шляхетские околицы и подолгу общалась с их жителями), зачастую произведения писались спустя много лет после событий, иногда в иммиграции. Наконец, специфическими особенностями кулинарных книг являются их компилятивный характер (публикация рецептов из подобных зарубежных изданий, авторских рецептов и др.), ориентация на высший и средний слои общества, стремление представить необычные, зачастую экзотические, блюда.

Несмотря на вышеупомянутые недостатки, следует признать большую научную ценность обоих видов источников. При должном критическом подходе к ним, перепроверке содержащейся в них информации художественные произведения и кулинарные книги предоставляют нам ценные сведения по культуре поляков Беларуси XIX – начала XX в., в частности, по традициям питания.

Список литературы

1. Міхайлец М.А. Асаблівасці матэрыяльнай культуры польскай этнічнай супольнасці Беларусі (XIX–XX стст.) // Питанні мастацтвазнаўства, этналогіі і фалькларыстыкі. Вып. 3. (матэрыялы Міжнароднай навук. канф., прысвечанай 50-гадоваму юбілею ІМЭФ імя К.Крапівы НАНБ “Мастацтва, фальклор, этнічныя традыцыі ў вырашэнні актуальных задач сучаснай культуры”, Мінск, 7–8 чэрвеня 2007 г.). – Ч. 2. – Мінск: ВГАА “Права і эканоміка”, 2007. – С. 158–163.

2. Міхайлец М.А. Раман Фларыяна Чарнышэвіча “Надбярэзінцы” як крыніца вывучэння культуры палякаў Усходняй Беларусі пачатку XX ст. // Беларусь у XIX–XXI стагоддзях: этнакультурныя традыцыі і нацыянальна-дзяржаўныя працэсы : зборнік навуковых артыкулаў / рэдкал.: В. А. Міхедзька (адказны рэд.) [і інш.]; М-ва адукацыі Рэспублікі Беларусь, Гомельскі дзярж. ун-т імя Ф. Скарыны. – Гомель: ГДУ імя Ф. Скарыны, 2017. – С. 196–202.

3. Мальдзіс А.В. Падарожжа ў XIX ст.: 3 гісторыі беларускай літаратуры, мастацтва і культуры. – Мінск: Нар. асвета, 1969. – 206 с.

4. Мальдзіс А.В. Творчае пабрацімства. Беларуска-польскія літаратурныя ўзаемасувязі ў XIX ст. – Мінск: Навука і тэхніка, 1966. – 160 с.

5. Цвірка К.А. Слова пра Сыракомлю. Быт і культура беларусаў у творчасці «вясковага лірніка». – Мінск: Навука і тэхніка, 1975. – 200 с.

6. Наваградскі Т.А. Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст. – Мінск: БДУ, 2015. – С. 12–13.

7. Бандарчык В.К. Гісторыя беларускай этнаграфіі – пач. XX ст. – Мінск: Навука і тэхніка, 1970. – 123 с.

8. Бандарчык В.К. Гісторыя беларускай этнаграфіі XIX ст. – Мінск: Навука і тэхніка, 1964. – 232 с.

9. Беларусы: у 8 т. / рэдкал.: В.К. Бандарчык [і інш.]. – Мінск: Беларус. навука, 1995–2005. – Т. 3: Гісторыя этналагічнага вывучэння / В.К. Бандарчык. – 1999. – 365 с.

10. Gostomski W. Arcydzieło poezji polskiej A. Mickiewicza "Pan Tadeusz". – Kraków: Nakładem Księgarni Spółki Wydawniczej Polskiej, 1894. – 266 s.
11. Tarnowski S. O "Panu Tadeuszu". – 2-e wyd. - Kraków: Nakładem Krakowskiej Spółki Wydawniczej, 1922. – 104 s.
12. Живов М. Адам Мицкевич: жизнь и творчество. – М.: Гос. изд-во худож. лит., 1956. – 591 с.
13. Несцярчук Л. Адам Міцкевіч: геній, паэт, ліцвін. – Брэст: Брэсцкая друкарня, 2019. – 375 с.
14. Галабурда Н., Зуеў Ул. Шляхецкая кухня часоў Адама Міцкевіча // Altanka. – 2008. – №1. – С. 24–27.
15. Міцкевіч А. Пан Тадэвуш, або Апошні наезд у Літве: шляхецкая гісторыя з 1811 і 1812 гг. у дванаццаці кнігах вершам / укладанне У. Гілеп і інш. – Мінск: Беларускі фонд культуры, 1998. – 878 с.
16. Gołębiowski. Domy i dwory. – Warszawa: Druk. N. Glücksberga, 1830. – 298 s.
17. Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością dogodny, czyli sposób gotowania różnych potraw z mięsa i ryb, robienia do nich gąszczów, sosów, galaretów. – Grodno: W drukarni Zymela. – wyd. 3. – 185. – Т. 1–2. – 350 s.
18. Літоўская гаспадыня, ці навуча аб утрыманні ў добрым стане хаты і забяспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі і аптэкарскімі і гаспадарчымі, а таксама гадаванні і ўтрыманні скаціны, птушкі і іншай жывёлы адпаведна спосабам найбольш выпрабаваным і правераным вопытам і да таго ж самым танным і простым / пер. з польскай П.Р. Казлоўскага, В.В. Нядзвецкай. – Мінск: Палымя, 1993. – 336 с.
19. W.A.L.Z. Kucharka Litewska. – Wilno: Drukiem Józefa Zawadzkiego, 1860. – 522 s.
20. Завадская В. Літоўская кухарка. Першая беларуская кулінарная кніга: пераклад з польскай мовы. – Мінск: Харвест, 2013. – 431 с.
21. Дембовецкі А.С. Опыт описания Могилевской губернии. Кн. 1. – Могилев, 1882. – 782 с.
22. Ожешко Э. Над Неманом. – Мінск: Народная асвета, 1985. – 383 с.
23. Булгак Я. Край дзіцячых гадоў. – Мінск: Беларусь, 2004. – 415 с.
24. Zadencka M. W poszukiwaniu utraconej ojczyzny: obraz Litwy i Białorusi w twórczości wybranych polskich pisarzy emigracyjnych: Florian Czarnyszewicz, Michał Kryspin Pawlikowski, Maria Czapska, Czesław Miłosz, Józef Mackiewicz // Acta Universitatis Upsaliensis. – 1995. – №35. – 223 s.
25. Bednarczuk L. O języku polskim nad Berezyną // Stosunki językowe na ziemiach Wielkiego Księstwa Litewskiego. – Kraków, 1999. – S. 204–215.
26. Grek-Pabisowa I. Słownictwo kresowe z powieści Floriana Czarnyszewicza "Nadberezyńcy": mało znane świadectwo zaginionej polszczyzny przełomu XIX i XX w. // Acta Baltico-Slavica. – 2009. – №33. – S. 205–228.
27. Чарнышевіч Ф. Надбярэзінцы: раман у трох частках, заснаваны на рэальных падзеях; пер. з пол. К.С. Маціеўскай [і інш.]; пад рэд. М.А. Мартысевіч. – Мінск : А.М. Янушкевіч, 2017. – 664 с.

References

1. *Mikhailets M.A. Asablivasci materyyał'naj kul'tury pol'skaj etnichnaj supol'nasci Belarusi (XIX–XIX stst.)* [Features of the material culture of the Polish ethnic group of Belarus 19th – 20th centuries] // *Pytanni mastactvaznaustva, etnologii i fal'klarystyki*. 2007. – Выр. 3. – Vol. 2. – S. 158–163.
2. *Mikhailets M.A. Raman Flaryyana Charnyshevicha "Nadbyarezincy" yak krynica vyvuchennya kul'tury palyakau Uskhodnyaj Belarusi pachatku XIX st.* [Florian Charnyshe-

vich's novel "Nadberezincy" as a source of studying the culture of Poles of Eastern Belarus in the early 20th century] // *Belarus u XIX–XXI stagoddzyah: etnakul'turnyya tradytsy i nacyyanal'na-dzyarzhauyya pracesy* [Belarus in the 19th – 21th centuries: ethnocultural traditions and national-state processes]. – Homel: HSU, 2017. – S. 196–202.

3. *Maldzis A.V. Padarozhza u XIX st.: Z gistoryi belaruskaj litaratury, mastactva i kul'tury* [Journey in the 19th century: from the history of Belarusian literature, art and culture]. – Minsk: Nar. asvieta, 1969.

4. *Maldzis A.V. Tvorchae pabracimstva. Belarуска–pol'skiya litaraturnyya uzaemasuvyazi u XIX st.* [Creative brotherhood. Belarusian – Polish literary relations in the 19th century]. – Minsk: Navuka i tekhnika, 1966.

5. *Tsvirka K.A. Slova pra Syrakomlyu. Byt i kul'tura belarusaŭ u tvorchasci «vyaskovaga lirnika»* [A word about Syrokomla. Life and culture of Belarusians in the works of 'village lyricist']. – Minsk: Navuka i tekhnika, 1975.

6. *Novogrodski T.A. Evalyucyya tradytsyj harchavannyya belarusaŭ u XIX–XX stst.* [Evolution of Belarusian eating habits in the 19th – 20th centuries]. – Minsk: BDU, 2015.

7. *Bandarchyk V.K. Gistoryya belaruskaj etnagrafii – pach. XIX st.* [History of Belarusian ethnography – early 20th century]. – Minsk: Navuka i tekhnika, 1970

8. *Bandarchyk V.K. Gistoryya belaruskaj etnagrafii XIX st.* [History of Belarusian ethnography of XIX 20th century]. – Minsk: Navuka i tekhnika, 1964.

9. *Bandarchyk V.K. Gistoryya etnalagichnaga vyvuchennyya* [History of ethnological study]. *Belarusy* [Belarusians]. V.1. V.K. Bandarchyk etc. (Ed.). (Vols. 1–8). – Minsk: Belar. navuka, 2005.

10. *Gostomski W. Arcydzieto poezyi polskiej A. Mickiewicza "Pan Tadeusz"* [A masterpiece of Polish poetry by A. Mickiewicz "Pan Tadeusz"]. – Kraków: Nakładem Księgarni Spółki Wydawniczej Polskiej, 1894.

11. *Tarnowski S. O "Panu Tadeuszu"* [About "Pan Tadeusz"]. – Kraków: Nakładem Krakowskiej Spółki Wydawniczej, 1922.

12. *Zhivov M. Adam Mickevich: zhizn' i tvorchestvo* [Adam Mickiewicz: life and work]. – Moscow: Gosudarstvennoe izdatel'stvo hudozhestvennoj literatury, 1951.

13. *Nescyarchuk L. Adam Mickevich: genij, poet, licvin* [Adam Mickiewicz: genius, poet, litvin]. – Brest: Bresckaya drukarnya, 2019.

14. *Galaburda, N., Zueu Ul. Shlyahaekaya kuhnya chasou Adama Mickevicha* [Noble cuisine of the time of Adam Mickiewicz] // *Altanka*. – 2008. – Vol. 1. – S. 24–27.

15. *Mickevich A. Pan Tadevush, abo Aposhni naezd u Litve: shlyahaekaya gistoryya z 1811 i 1812 gg. u dvanaccaci knigah versham* [Pan Tadeusz, or The last raid in Litva: A noble story from 1812 and 1812 in twelve books in verse]. – Minsk: Belaruskij fond kul'tury, 1998.

16. *Gołębiowski L. Domy i dwory* [Houses and manors]. – Warszawa: Druk. N. Glücksberga, 1830.

17. *Kucharz doskonały w wyborzym guście z oszczędnością dogodny, czyli sposób gotowania różnych potraw z mięsa i ryb, robienia do nich gąszczów, sosów, galaretów* [An excellent cook of an marvelous taste with a convenient economy, i.e. a way of cooking various dishes of meat and fish, making marinades, sauces, jellies for them]. – Grodno: W drukarni Zymela, 1825. Vol. 1–2.

18. *Litouskaya gaspadynya, ci navuka ab utrymanni u dobrym stane haty i zabyaspyachenni yae usimi prypravami i zapasami kuhonnymi i aptekarskimi i gaspadarchymi, a taksama gadavanni i utrymanni skaciny, ptushki i inshaj zhyvyoly adpavedna sposabam najbol'sh vyprabavanyh i praveranyh vopytam i da tago zh samym tannym i prostym* [Lithuanian housewife, or the science of keeping the house in good condition and providing it with all the spices and supplies of kitchen and pharmacy and household, as well as feeding and keeping cattle, poultry and other animals, respectively, in the most tried and tested way]. Minsk: Polymya, 1993.

19. *W.A.L.Z. Kucharka Litewska* [Lithuanian cook]. – Wilno: Drukiem Józefa Zawadzkiego, 1860.
20. *Zavadskaya V. Litouskaya kuharka. Pershaya belaruskaya kulinarnaya kniga* [Lithuanian cook]. Minsk: Harvest, 2013.
21. *Demboveckiy A.S. Opyt opisaniya Mogilevskoj gubernii. Kn. 1* [The experience of describing the Mogilev province. Vol.1]. Mogilev, 1882.
22. *Orzeszko E. Nad Nemanom* [Over the Neman]. – Minsk: Narodnaya asveta, 1985.
23. *Bulgak Y. Kraj dzicyachykh gadou* [The country of my childhood]. – Minsk: Belarus, 2004.
24. *Zadencka M. W poszukiwaniu utraconej ojczyzny: obraz Litwy i Białorusi w twórczości wybranych polskich pisarzy emigracyjnych: Florian Czarnyszewicz, Michał Kryspin Pawlikowski, Maria Czapska, Czesław Miłosz, Józef Mackiewicz* [In search of the lost homeland: the image of Lithuania and Belarus in the works of selected Polish immigrant writers: Florian Czarnyszewicz, Michał Kryspin Pawlikowski, Maria Czapska, Czesław Miłosz, Józef Mackiewicz] // *Acta Universitatis Upsaliensis*. 1995. №35.
25. *Bednarczuk L. O języku polskim nad Berezyną* [About the Polish language on the Berezina river]. *Stosunki językowe na ziemiach Wielkiego Księstwa Litewskiego*. – Kraków. 1999.
26. *Grek-Pabisowa I. Słownictwo kresowe z powieści Floriana Czarnyszewicza "Nadberezyńcy": mało znane świadectwo zaginionej polszczyzny przełomu XIX i XX w.* [Borderland vocabulary from the novel 'Nadberezyńcy' by Florian Czarnyszewicz: a little-known testimony to the lost Polish language at the turn of the 19th and 20th centuries] // *Acta Baltico-Slavica*. – 2009. – №33. – S. 205–228.
27. *Charnyshevich, F. Nadbyarezincy: raman u troh chastkah, zasnnavany na real'nyh padzeyah* [Nadberezyńcy: a novel in three parts, based on real events]. – Minsk: A.M. Yanushkevich, 2017.