

# Ігуменскі

## тракт

№ 37 (52)

Алесь БЕЛЫ:

■ Гасцёўна

# «Рэстаратары нарэшце сталі да мяне прыслухоўвацца»

Алесь Белага сёння нікому прадстаўляць не трэба. Калі і лічыцца хто ў Беларусі знаўцам гісторыі нацыянальнай кухні, дык гэта дакладна ён. Алесь не толькі ведае, чым харчаліся беларусы некалькі стагоддзяў таму, але і можа прыгатаваць гэта хоць зараз на сваёй уласнай кухні. Раскапаўшы багацейшую кулінарную традыцыю нашага народа, Белы крыху ў засмучэнні, бо на сталах сучасных беларусаў пра яе амаль нічога не нагадвае.



Фота: Наталля БУЖАНА

— Гаспадыні, якія гатавалі некалькі стагоддзяў таму тое, што сёння апісана ў кнігах беларускай нацыянальнай кухні, верагодна, пастаянна знаходзіліся дома, маглі надаваць усяму шмат увагі. А як думалі, наколькі гэтыя стравы дагаспаўдалі да сучаснай кухні?

— Абсалютная большасць страў, напрыклад, з кнігі «Кухарка літоўская», якую толькі што выдалі па-беларуску і па-руску, цалкам падыходзіць для прыгатавання і ў сучасных умовах. Насамрэч, яны расцвіліся за ялонскія або італьянскія стравы, якія набывлі ў нас папулярнасць цягам апошняга дзесяцігоддзя з-за няспыннага (і не зусім заслужанага) росту эканамічнага дабрабыту. І больш фінансава даступныя. Але фарміраванне масавай свядомасці беларусаў у XX стагоддзі шло пад акампанементам татальнай «антыпастаўдзі» прапаганды. Таму сярэднестатыстычны грамадзянін Беларусі выхаваны ў традыцыйных пагарды да «чужога-варожага-панскага». Зрэшты, найбольш высакародныя стравы з сялянскага меню ў нас таксама ў заняпадзе. Нацыянальная культура мае вельмі нізкі прэстыж ва ўсіх сферах, у тым ліку ў гаспадарстве.

— Прачытаўшы на бляшанцы з нямецкім півам яго гісторыю, вы вырашылі займацца гісторыяй беларускай кухні. Гэта сапраўды было так? Стала крыўдна за нацыянальнае кулінарнае традыцыі?

— Гэта сапраўды было так, з папраўкай на тое, што спачатку я заняўся толькі гісторыяй піваварства ў Беларусі. Гэта было ўзімку 1995-1996 гадоў у Ташкенце. На Аляксінды рынку я купіў бляшанку нямецкага піва Einbecker Urbock, з сівалічнай выявай казла, і прачытаў пра яго шматвекавую гісторыю. Праз год у Лондане купіў піўную энцыклапедыю, дзе такіх гісторыяў — сотні. Ну і пачаў шукаць падобныя ў нашым мінулым. У 1999 годзе выйшла мой першы гісторыка-гастранамічны артыкул «На хвалу піва» ў часопісе «Спадчына». Потым мяне «зачапіў» сыр, а потым у адных і тых жа крыніцах і даследаванні пачалі трапіцца звесткі пра самыя розныя стравы і прадукты, з'явілася жаданне напісаць нарысы і пра іх. І наўрад ці галоўным рухавіком была крыўда. Хутчэй, цікаўнасць і жаданне паказаць суайчынікам змястоўнасць айчынай гісторыі і культуры.

— Што вас больш за ўсё ўразіла ў гэтым даследаванні?

— Больш за ўсё ўразіла неадпаведнасць паміж даволі багатай культурнай мінулага і сучаснасцю. І цяжкасць у вяртанні хаця б часткі гэтай культуры ў сучасны ўжытак. У няпростае часы адзінымі носьбітамі беларускай мовы заставаліся сяляне. А што наконт страў? На якім узроўні адбывалася перамясцэнне? Большасць тых рэцэптаў (ці розных кулінарных «анекдотаў», рытуалаў прыгатавання і спажывання ежы) я знаходжу або ў старых кулінарных кнігах (нешматлікіх), або ў мастацкай літаратуры XIX — пачатку XX стагоддзя. Часам у мемуарах тых, хто выехаў з БССР у Польшчу ў 1944 — 1958 гг. Так што перамясцэнне ідзе па кніжнай лініі.

— Ці ёсць такія стравы, пра якія можна сказаць, што іныя народы «пазычылі» іх у беларусаў?

— Насамрэч, значная частка стравы іншых краін і народаў укараняліся ў нашай традыцыі і паступова рабіліся сваімі. Як стравы з таркаванай бульбы, у тым ліку драпікі, якія ад немцаў перанеслі на нашу глебу яўрэй-карчмары. Але бывалі і выключэнні. Напрыклад, кншыш (піражкі з начынкай) — даўною страву беларусаў і ўкраінцаў — яўрэй-эмігранты зрабілі ў ЗША адным з галоўных брэндаў фаст-фуду. А бульбяная кішка зрабілася вельмі папулярнай у Польшчы, хаця і само гэтае слова менавіта беларускае, не польскае. Цяпер у польскім Супраслі, некаторых важных цэнтрах беларускай культуры, праводзіцца ажно чэмпіянат свету па запяканні бульбяной кішкі. Традыцыйны пірог літоўска-беларускіх татарцаў «перкачаўнік» стаў першай рэгіянальнай стравой, афіцыйна зарэгістраванай у Польшчы, а пазней і ў Еўрапейскім саюзе. Прытым падкрэслівалася, што назва ўзята з беларускай мовы. Аднак прыкра, што ва ўсіх гэтых выпадках беларусы страцілі гэтыя стравы самі. Часам нацыяналісты скардзяцца на суседзяў, быц-

цям бы тыя «прыўласнілі» нашу гістарычную спадчыну. Але на самой справе, гэта самі беларусы ад усяго паслядоўна адмаўляліся, не жадаючы несяці адказнасць за падтрыманне высокай культуры.

— Уявіце, калі ласка, падзею ці мерапрыемства ў XXI стагоддзі, на якім быў бы дарэчы святковы стол Радзівілаў.

— Любы важны юбілей агульнадзяржаўнага маштабу або афіцыйнае ўрадавае мерапрыемства. Ці міжнародны культурны фест, асабліва калі б такі праводзіўся ў Міры або Нясвіжы. Дарэчы, рэстараны ў гэтых адпаведных замках дагэтуль ці са саромонца, ці то лянуюцца вяртаць у меню радзівілаўскія стравы.

— Неколькі шчыльнай у нашых продкаў была сувязь паміж пэўнымі святамі, здарэннямі і тым, што яны елі?

— Так, існавала ўстойлівая сувязь паміж пэўнымі святамі і адпаведным ім меню. Напрыклад, на «Каэці», дзень Святога Казіміра (4 сакавіка), было прынята пячы абаранкі (найбольш славяўскія маргачы) і пернікі ў форме сэрца. А на Звеставанне (25 сакавіка), да прылету буюпоў, — адмысловыя булочки ў форме «бусловай лапы» — галёпы. На Святога Марціна (11 лістапада) — стравы з гусцяны. Але самыя яркавымі, вядома, былі меню Вялікадня («свячонае») і Божага Нараджэння. Асабліва вызначалася кудця — страва, якая дала назву святочнай вярчыры напярэдадні Божага Нараджэння (24 снежня) і самому гэтаму дню. Дарэчы, гэтае меню было сімвалічна аднолькавым у ва ўсіх саслоўяў, дапамагала прыгульшчы сацыяльныя канфлікты, стварыць атмасферу роўнасці і бра-

тэрства.

— Ці былі спосабы, напрыклад, прызначыць у каханні з дапамогай ежы?

— Падобныя гісторыі мне трапляліся. Напрыклад, каб прываражыць упадабананага хлопца, дзючы чыста паці кншыш, а пры замесе честа на іх загорталі іх... унутраным бокам сцягна. Праўда, цяга традыцыйна з'яўляецца вельмі густым. Дык вось, яго падавалі сватам, каб у алегчыны момант паведаміць аб расшэнні дзючыны і яе бацькоў. Калі ў густой шупені вертыкальна тырчаў свіны хвосцік, гэта азначала злоду. Калі ж хвосцік свіны хвосцік, гэта азначала на паверхняй шупені, гэта азначала, як можна здагадацца, што хлопцу трэба развітацца з салодкімі марамі.

— Як думалі, чаму менавіта драпікі сталі кулінарным сімвалам беларусаў? Было ж і шмат усяго іншага.

— Я думаю, што гэта ад плятны журналісты, кулінарнага і чыноўнікаў, адказных за культуру. Ім прасцей было нічога не рабіць, а калі ўзнікла нейкая нагода, прыкрыццём драпікамі і састрычы пры гэтым выгляд замілаванна антузіаста. Па меры таго, як краіна будзе адкрывацца свету, прымаць усё больш гасцей (а гэты штучны драпікавы энтузіязм яны не будуць падзяляць), даядзецца правільна больш вынаходліваці.

— Чым адзначаецца карчыма ад страўні? Ці ёсць у нашай краіне яны сёння?

— Як гісторык, я не ведаю, што такое «страўня». Гэтае слова, мне падаецца, было прыдуманна філолагамі «паводзе законаў мовы» ў канцы 1990-х гадоў. Яно пачапа трохі ўкраінцаў у сучасным ужытку, але, наколькі я яго нідзе ў гістарычных дакументах не сустракаю, мяне яго рэжа вуха. Будынак традыцыйнай карчымы захаваўся ў Строчынах, у музеі народнай архітэктуры і побыту, і там ён выкарыстоўваецца па прызначэнні. Шкада, што большасць такіх будынкаў па Беларусі ўжо зрубанура.

— Калі б да вас павіны былі б завітаць нечаканна гэтыя гасці, што прыгатаваць для іх з традыцыйных беларускіх страў? Падзяліцеся рэцэптам.

— Стараемся, напрыклад, каб у маразільні ляжала пэўная колькасць загадаў напеленых калдуноў графа Тышкевіча. Дарэчы, з гэтымі калдуноў графа Тышкевіча выявілася цікавая, хоць і трохі прыкрая тэндэнцыя. Абсалютная большасць людзей, з кім заходзіць размова пра калдуны, перакачана, што калдуны — гэта або аналаг цэпелівай (вясілья кншыш з таркаванай бульбы і мясной начынкай) або плоскай смажанай драпікі з начынкай. Калі спрабуеш давесці, што насамрэч калдуны — гэта літоўска-беларускі аналаг пельменю і што менавіта такія калдуны пакінулі найбольш следоў у пісьмовых крыніцах аж 200-гадовай даўніны (і XX стагоддзя таксама), узнікае амаль крыўда. Не давяраюць інфармацыі, якая зыходзіць ад «занадта пісьменных паноў».

— У вашай сядзбе «Марцінова Гусь» вы частуеце гасцей стравамі часоў Вялікага Княства Літоўскага. Якая рэакцыя бывае ў гасцей? Ці з'яўляецца ў іх жаданне штоосьці прыгатаваць самім?

— Часам з'яўляецца. Напрыклад, сёлета супрацоўнікі турыстычнага партала Holiday бы адзначылі юбілей фірмы менавіта паводле «Нашай стравы». І ў апошнюю пару гадоў да маіх парат пачалі нараджаць прыслухоўвацца некаторыя рэстаратары.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ

Калдуны графа Тышкевіча  
Честа: 2 шклянкі мукі  
2 яйкі (1 жаўток дадаткова)  
3-4 ст. лыжкі соку цыбулі  
Соль  
Прасеяць мукі ў вялікую місу (насыпаць «горкай»), зрабіць ямку ў цэнтры, уліць сок цыбулі, убіць яйкі і жаўток, старанна вымесці. Вады не дадаваць. Пакрыць ручніком і паставіць «адначыць» у прахалодным месцы на 30 хвілін.

Начынка:  
150 г сушаных грыбоў  
2 пакрышаныя цыбулі  
Тлушч для смажання  
200 г вэнджанай шынкі  
2 яйкі, звараныя ўкрутую  
1 сырое яйка  
Соль і перац — на смак  
Перабраць сушаныя грыбы, старанна прамыць і замачыць у халоднай вадзе на 3-4 гадзіны. Ізноў прамыць і варыць на малым агні ў вадзе, у якой замочвалі, 1-1,5 гадзіны. (Можна ўжываць і свежыя грыбы, тады замочваць і варыць не трэба.) Прыпусціць цыбулю на пазельні, дадаць пакрышаныя грыбы, смажыць разам 1 хвіліну, астудзіць. Дадаць дробна пакрышаныя варанія яйкі, шынку, убіць сырое яйка, дадаць соль і перац на смак. Падрыхтаваць честа (гл. вышэй).

Пакласці невялікую галку начынікі на кожны кружок з честа, згарнуць калдуны, старанна зашыць край. Варыць у добра падсоленай вады на малым агні 5-6 хвілін пасля ўсплывання калдуноў на паверхню. (4-5 порцыі).

Сакен СЕЙФУЛІН:

# «МЫ ЎЛЮБІЛІСЯ Ў БЕЛАРУСЬ»

Трэба адзначыць, што гэтая любоў — узаемная. Напачатку беларус Адольф Янушкевіч, апынуўшыся ў Казахстане, сэрцам прыкпеў да гэтай зямлі і яе народа. І хоць з дня нараджэння нашага земляка прайшло ўжо 210 гадоў, памяць аб ім шануюць у абедзвюх краінах. 1 лістапада казахская дэлегацыя спецыяльна прыехала ў вёску Дзягіляна Дзяржынскага раёна, да месца апошняга спачыну гэтага чалавека. Туды ж завіталі і шматлікія прадстаўнікі беларускай інтэлігенцыі, мясцовыя жытары.

Цікавы той факт, што такая сустрэча магла б і не адбыцца. Казахі мелі намер ушанаваць Янушкевіча, аднак думалі, што ён удзельнік польскага паўстання (1830—1831 гг.), таму ехаць трэба ў Варшаву. Праліў святло на праблему кіраўнік праекта «Беларускі партал у Казахстане» Міхась БУЛАНАУ, які расказаў, што гэты чалавек насамрэч беларус: тут нарадзіўся і тут знайшоў месца апошняга спачыну.

Прыехаўшы па следках знакамітага этнографа, некалькі дзён пабыўшы ў нашай краіне, казахі адкрылі для сябе невідомы ім раён краі, які таксама аказваўся бліжэй іх сэрцу. Прадпрымальнік, мецэнат Сакен СЕЙФУЛІН адзначае:

— Я люблю гісторыю і культуру, цікаюся імі. Таму настроены на тое, каб увекавечыць памяць пра беларуса Адольфа Янушкевіча, які вельмі шмат зрабіў для Казахстана... Мы прыехалі ў Беларусь і былі прыемна здзіўлены. Мы ўражаны вашай краінай. Па-першае, гаспадаркай: усе прадпрыемствы працуюць, дарогі ў выдатным стане. Прадукты харчавання ў паўтара раза таннейшыя, чым у нас. Па-другое, шмат увагі надаецца культуры, што таксама дзіўна. Мы наведалі замкі ў Міры, Нясвіжы — гэта сусветны ўзровень. Па-трэцяе, вельмі прыемнымі для нас былі вашы добразычлівыя адносіны, чалавечыя. Мы ўлюбліліся ў Беларусь. Зразуемлі вашу гі-

сторыю — у прыватнасці, што яна была часткай гісторыі Вялікага Княства Літоўскага.

На ўрачыстасці ў Дзягіляна завітаў Надзвычайны Паўнамоцны Пасол Рэспублікі Казахстан у Рэспубліцы Беларусь Ерғалі БУЛЕГЕНАУ, які адзначыў:

— Гэта сапраўды значна важная дата — 210-годдзе з дня нараджэння Адольфа Янушкевіча, якога ведаюць у Беларусі. Але таксама памятаюць і вельмі шануюць у Казахстане. Я думаю, адметна тое, што падзея супала з тым, што літаральна на днях у Мінску сабраліся прэзідэнты 9 краін СНД. Быў і прэзідэнт Казахстана Нурсултан Назарбаеў. Наша сяброўства, пачынаючы са знакавай асобы Адольфа Янушкевіча, вытрымала выпрабаванні XIX, XX стагоддзя і сёння толькі мацнее, перадаецца новым пакаленням.

У вёсцы Дзягіляна захаваўся магіла Янушкевіча. Сёння над ёй узвышаецца вялікі камень з барельефам. А калісьці тут была яшчэ і пліта, пастаўлена сябрамі. На ёй былі выбіты радкі, напісаныя Густавам Зялінскім, якія, падаецца, добра характарызуюць асобу гэтага чалавека:

«З духу, сэрца і думкі, з цнот, ахвяр і учынкаў

Бог не меў слуг яго больш адданных, край —

болей годнага сына.

І ты, хто верыш з непахіснай сілай,

І ты, хто праходзіш ля ягонай магілы,

За яго, але і за сябе памаліся, каб праз тое ўтрасціся



Сучасны Янушкевічы крамонч ля радовай сядзбы

## Дзеля памяці

# ЦЕНЫ МІНУЎШЫЧЫНЫ, ЯКІЯ НЕ ЗНИКАЮЦЬ З ЧАСАМ

ЧАМУ ХВАЛЮЮЦЬ ДАГЭТУЛЬ ВЫНІКІ ПАЎСТАННЯ 1863-1864 ГАДОЎ?

Мы не жылі тады. Што нам да таго, што адбывалася 150 гадоў таму на нашай тэрыторыі? Даўно. Далёка. Прайшоў. Мінула. Жывём. Ядзім. І добра...

Будзем будучыню. Шукаем накірунак для яе. Імкнёмся абгрунтаваць. Але як гэта можна рабіць, не абяпіраючыся на досвед папярэднякаў, якія стваралі ўмовы для цяперашняга жыцця? Таму што нічога не ўзімае з нічога. І краіны не паўстаюць там, дзе няма глебы для іх утварэння. Нездарма ж пра паўстанне, якое ў нас у Беларусі звязваюць з іменем Кастуся Каліноўскага, гавораць і разважваюць навукоўцы розных краін. У юбілейны год у памяць пра тыя падзеі Інстытут гісторыі Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі арганізаваў канферэнцыю па тэме: «Паўстанне 1863 — 1864 гадоў у Польшчы, Беларусі, Літве і ва Украіне: гісторыі і памяць».

Тыя падзеі былі лёсавызначальнымі для розных народаў, якія цяпер маюць сваю дзяржаўнасць. Нездарма ж навукоўцы надавалі іх вельмі значнае ўвагу — апошня 100 гадоў. У тым ліку нашы, беларускія вучоныя, што былі засведчана на канферэнцыі. Тэма паўстання дагэтуль застаецца актуальнай для айчынных гісторыкаў.

Вячаслаў Даніловіч, дырэктар Інстытута гісторыі Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі:

— Прадстаўнікі маладоў (у 1920-я гг.) — Ян Віткоўскі, Усевалад Ігнатюк, Іван Цвікевіч і іншыя заклапі беларускую канцэптуальную парадзіму ў вывучэнні гісторыі паўстання 1863-1864 гг.: падзеі паўстання разглядаліся імі ў агульным кантэксце барацьбы за беларускую дзяржаўнасць у XIX — пачатку XX ст.

У жніўні 1945 г. вучоны савет Інстытута гісторыі разглядаў пералік дакладаў на сесію Акадэміі навук БССР, якая павіна была адбыцца ў верасні гэтага ж года ў Мінску. Для зачытвання быў вылучаны даклад сапраўднага члена АН Уладзіміра Перцава «Кастусь Каліноўскі». Стрва была ў тым, што ў 40-50-я гг. XX ст. распаўсюдвалася серыя «Замечательные люди Белоруссии» («Выдающиеся люди Белорусской земли») у кнігах. Сярод выдатных і знакамітых асоб

знаходзіўся і К. Каліноўскі, нарыс пра якога рыктаваў У. Перцаў».

Тэма паўстання на працягу ўсяго перыяду існавання Інстытута гісторыі ўваходзіла ў сферу інтарэсаў і даследчай дзейнасці вядучых супрацоўнікаў. Зразу мела, абысці юбілейны 2013 г. Інстытут гісторыі таксама не мог. На працягу года супрацоўнікі актыўна выступалі кансультантамі ў арганізацыі выстаў да 150-годдзя паўстання («Старонкі гісторыі паўстання 1863—1864 гг.» (ЦНБ ім. Я. Коласа), «3 Гісторыі падзей 1863-1864 гг.» (Нацыянальны гістарычны музей Рэспублікі Беларусь); удзельнічалі ў міжнародных і нацыянальных навуковых мерапрыемствах. Да юбілея была выдана манатрафія Алены Фірыновіч «Паўстанне 1863 — 1864 гг.: вядомыя і невядомыя крыніцы беларускіх архіваў». І натуральна, у пералік мерапрыемстваў Інстытута на ніве даследавання паўстання 1863 — 1864 гг. стаіць гэтая канферэнцыя, якая павіна дапамагчы адказаць на наўныя, часам спрэчныя, пытанні.

Спрэчныя пытанні сапраўды застаюцца дагэтуль. А часам здаецца: чым далей ад тых падзей, тым больш нечаканымі трактоўкамі яны абрастоўць. Нават на пленарным пасяджанні канферэнцыі ўзнікае бурнае абмеркаванне ролі Кастуся Каліноўскага ў акрэсленай беларускай нацыянальнай ідэі. І, здавалася б, яшчэ са школьных часоў тут усё зразумела. Але ж, як аказваецца, сёння ўнікаюць варыянтны падыходы. Усё, вядома, мае свае прычыны. І сапраўды адзначалася на канферэнцыі, кожнае пакаленне павіна выпрацаваць свае адносіны да падзей паўстання 1863 — 1864 гадоў. Таму эмоцыі кіпелі нават сярэд тых, хто вывучае дакументы, аналізуе факты, робіць высновы. Апошняе — асабліва важна з пункту гледжання таго, што ёсць беларуская ідэя на цяперашнім этапе. І дзе ж, хто той народ, да якога звяртаўся Каліноўскі? Хто пачуў яго тады? У кім яго думкі адгукаюцца сёння? І якія думкі? І ці не згубілі яны сваёй вастрэй сёння? Гісторыкі — людзі, якія звяртаюцца да таго, што было, каб вызначыць, можа быць, вытокі наступных эпох развіцця і становлення краіны, якая называецца Беларусь. І, між ін-

Так кахаць і цяргель, так верыць і жыць».

Годнасць многіх прадстаўнікоў нацыі можа абудзіцца, калі тыя працтаюць такія радкі пра свайго земляка. На гэтых жа могілках захаваўся і магіла маці Янушкевіча Тэклі. Яна паходзіла з роду Сакалоўскіх, што былі пароднены са знакамітымі Касцюшкамі. Пліта захаваўся. На ёй, акрамя надпісаў, выбіты і радавы герб. Сучасныя мастакі і архітэктары зрабілі над плітой невялічкую каплічку. Пра гэта апавадзе дэпутат Палаты прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь Уладзіслаў ЦЫДЗІК:

— Над помнікам Тэклі Сакалоўскай (у той час было заведзена, што жанчыны захоўвалі прозвішча бацькоў), уваасоблены той вобраз, што сімвалізуе духоўнасць, бокаскі (а таксама ўвагу грамадскасці да гэтай асобы). Бо ўсё пачынаецца з сямі, з роду. Бо ўнутрана моцныя людзі і сваіх дзяцей выхоўваюць годна. Мы вырашылі, што калічка удала дапоўніць стварэнне пазамінулага веку — пліту, якая і сама па сабе выклікае захапленне. Бо збролена яна з натуральнага каменю, выкарыстана арыгінальная кампазіцыя. Мы прадуючылі яе, і, мне падаецца, XIX і XXI стагоддзё добра спалучыліся разам.

На гэтым нечаканая зніта-



ванні ў гэты дзень не скончыліся. Сам дзень аказаўся сімвалічным. Пра гэта расказаў сучасны прадстаўнік роду, скульптар Вяляр'ян ЯНУШКЕВІЧ:

— Мы адзначаем гэты юбілей акурат напярэдадні свята Дзяды. Нездарма, у пазме Адама Міцкевіча «Дзяды» галоўнай героі — той самы Адольф — гэта і ёсць Адольф Янушкевіч. Усё глыбока сімвалічна. І тое, што захаваўся магіла яго маці, паказвае, што гэтая зямля — не знішчальная, адсюль нікога немагчыма выгнаць, яны ўсё адно будуць сюды вяртацца... Так і Адольф Янушкевіч, будучы ў выгнанні ў Сібіры, сэрцам знаходзіўся тут, у вёсцы Дзягіляна.

Часам, ці варты зямляк ушанавання, найлепш могуць сказаць мясцовыя жытары. Бо пра яго яны ведаюць не з кніжак і чужых гісторыяў, а самі шчыра могуць расказаць, якім ён быў. Як ні дзіўна, але ў Дзягіляна і праз два стагоддзі памятаюць сям'ю Янушкевічаў. Мясцовыя жытары Таццяна ПАТАПАВА (у дзяццове Ключнік) падзялілася ўспамінамі з карэспандэнтам «Звязды»:

— Мая мама ведала сям'ю Адольфа Янушкевіча, бо яна пра жыла без 5 месяцаў 100 гадоў. Яна ўзрадала, што яны жыві тут, мेलі маянтак. Маміны бацькі працавалі ў іх паробкамі. Яны былі надзвычай добрымі гаспадарамі. Падары-

лі маме добрую коўдру. І мама, калі нараджала і забірала дзядей з раддома, у гэтую коўдру загорвала кожнае сваё дзіця. Усе ўрачы здзіўляліся, адкуль такая прыгажосць: бо гэта была замежная коўдрачка, не звычайная. Яна дагэтуль у мяне захаваўся, ляжыць у шафце.

Сярод мясцовых сустрэлася і Алена Янушкевіч, якая на пьтанне, ці не сваячка яна сьляннаму земляку, адказала: «Можна, і радня якая, дзядоў, прадедуў Адольфа. А хто ў дзядзівстве пра гэта ведаў?...» З гэтымі жанчынамі прывітаць гасцей прыйшлі і многія іншыя жытары Дзягіляна, сярод якіх і Вяляр'яна Антоненка, Ганна Кобрын.

З вясковых могілак уся дэлегацыя накіравалася да панскага дома, у якім калісьці жылі Янушкевічы. Сёння гэты будынак адрэстаўраваны індывідуальным прадпрыемствам Аляксеем Лудзінскаем. Цяпер у ім знаходзіцца старэйшая майстэрня, у якой каштоўныя вырабы з'яўляюцца на свет з найлепшых парод дрэва.

Як бацьчым, памяць пра Адольфа Янушкевіча не проста жывае: яна шмат каго аб'ядноўвае цяпер, у XXI стагоддзі. Дарэчы, вуліцы імя гэтага чалавека ёсць у казахстанскіх Алматы, Астане, а таксама ў Польшчы. Кажуць, такая вуліца павіна хутка з'явіцца і ў Дзяржынскі... Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ.

Дзяржынскі раён

правакуючы сітуацыю, у выніку чаго значная частка мясцовых інтэлектуалаў аказалася ў адным з імперыйскіх лагераў і вяла барацьбу супраць польскай прысутнасці ў краі. Паўстанне спрыяла з'яўленню і новага грамадскага кірунку, хоць і нешматлікага. Яно адстойвала і не польскія, і не расійскія інтарэсы, а інтарэсы мясцовага насельніцтва, на аснове ідэнтычнасці якая пачалася фарміраванне ўкраінскай нацыі.



шматлікія, было выкарыстана ўлада, каб прывесці правабаржыны памесці, якія знаходзіліся ва ўласнасці польскага панства. Шляхам заканадаўства праз канфіскацыю і ўвядзенне падатку сродкі ад зямельных набыткаў ішлі на ўмацаванне дзяржаўных механізмаў і кадравата забеспячэння Расійскай імперыі. Маштабнасць гэтай акцыі патрабавала мабілізацыі ўнутраных рэсурсаў, і таму ў многіх пытаннях рэгіянальнага кіравання яна абяпіралася на бюракратычны апарат, для якога ствараліся льготныя ўмовы службы і зямельнага ўзбагачэння. Ім