

«Мы – Малая Россия!»

Это было в сербском городе Нови-Саде во время проведения музыкально-фольклорного и литературного детского фестиваля «Змаевы Игры». В кафе за пивом собрались человек десять сербских поэтов и писателей, я оказался в их компании. Говорили обо всём, в основном о литературе, о фестивале. Кое-что я понимал – сербский язык близок русскому. Иногда даже пытался вставить какие-то свои суждения. Худо-бедно меня тоже «разумели». Кто-то упомянул об Украине – вовсе не о политике, что-то нейтральное, о литературе. И я тоже влез в разговор, выдав тоже что-то нейтральное, тоже о литературе. И назвал эту страну Малороссией. Надо было видеть, как дружно возмутились, загалдели мои собеседники: «Это не Украина – Малороссия! Это мы – Малороссия! Мы – Малая Россия!»

И ещё несколько примеров на ту же тему – отношение сербов к нашей стране.

Там же в Нови-Саде мне с моим петербургским товарищем надо было найти Площадь Молодожёнов, где выступали поэты, участники фестиваля. Был вечер, зная приблизительно направление, мы отошли от ярко освещённого центра и вскоре заплутали в плохо освещённых, узких улочках старинного города. Прохожих почти не было, лишь пару раз навстречу попались девушки. Приставать к ним в тёмном переулке, пугая на русском или ломаном сербском вопросом «Как пройти?», мы не захотели. И углублялись поэтому, неизвестно куда, всё дальше и дальше. В конце концов, решили обратиться к первому встречному. Как на зло – по крайней мере так нам показалось вначале – им оказался парень с фиолетовой петушиной ирокезой на голове, в жёлтых берцах «койот», весь в коже, заклёпках и лейблах на одежде на английской языке. Мы начали было неуверенно: «Where is...» Он помотал петушиной ирокезой – не понимаю. И по кривой

попытался нас обогнуть. И тогда мы, отчаявшись, буквально выкрикнули: «Подскажите, пожалуйста, как пройти до Площади Молодожёнов?» «Русские!!!» Казалось, счастью этого поклонника западного образа жизни не будет конца. «Русские!!!» Он полез обниматься, а потом ещё и проводил нас до места выступления поэтов, которое оказалась совсем близко.

И ещё. Перед отъездом из Сербии я заглянул с Бояном Тренкичем, у которого был в гостях, в комнату, где спали его дочки Ленка и Дуня, трёх и семи лет. Мне захотелось помахать на прощание рукой двум чудесным малышам, с которыми за время пребывания в этой стране, я успел подружиться. И на стене над их кроватками я увидел – что бы вы думали? – флажок России.

И ещё один важный штрих на ту же тему. Перед презентацией моей книжки в гимназии имени Йована Змая, самой престижной в Нови-Саде, меня приветствовал большой детский хор старшеклассников, многоголосием а капелла, на чистом русском языке, исполнивший гимн России.

Угощение от Елицы

Поводов для моего приезда в Сербию на этот раз было сразу два – и оба очень приятные. Во-первых, мне предстояло получить награды для детей, авторов журнала «Санкт-Петербургская Искорка», завоеванные ими на международном детско-юношеском конкурсе поэзии «Мечта и сон» в городе Сремска Митровица. И мне, как главному редактору журнала, там же должны были вручить награду «Солнечные часы». И, во-вторых, в Сербии вышла моя книжка «Невские байки» (байки по-сербски – это не забавные истории и не навороченные мотоциклы, это сказки). Пригласила меня на мероприятия по вручению наград и на презентацию книжки фирма «Ли́ра», её директор Боян Тренкич. Он, а также организатор конкурса писатель Неделько Терзич и переводчица моих «баек» Милена Алексич, сделали моё пребывание в Сербии незабываемым праздником.

Из необычайно прохладного в этом году Петербурга, даже для времени цветения черёмухи (днём – пять-шесть градусов), я попал в тёплую даже ночью, когда приземлился самолёт, всю пропитанную сладким ароматом цветущих лип южную страну. В белградском аэропорту имени Николы Теслы меня встретили Милена и Боян, после радостных объятий усадили в машину и повезли в город Шид к родителям Бояна.

Шоссе устремлялось от Белграда на северо-запад страны, в Воеводину – в область, именуемую Срем. Воеводина в переводе с сербского означает княжество, это автономный край Сербии. Невидимая в ночи, вокруг простиралась южная часть Средне-Дунайской низменности – плодородная, чернозёмная Паннонская равнина. В Европе чернозёмов мало, почти нет, и всю свою историю сербам приходилось воевать с захватчиками за эти свои плодородные земли. На север от шоссе, невдалеке, тоже скрытая в темноте, тянулась пологая горная гряда – сплошь поросший густыми буковыми и липовыми лесами, со множеством спрятавшихся в этих зелёных дебрях старинных монастырей, знаменитый и красивейший национальный парк Фрушка-Гора. А ещё дальше за полями, за лесами, за горной грядой, нёс свои воды в Чёрное море голубой Дунай.

Воеводина – это житница, «хлебная корзина» Сербии. Край пшеничных, ячменных, кукурузных полей, ухоженных виноградников и тянувшихся на многие километры зелёных садов – сливовых, яблоневых, грушевых. Здесь развито выращивание и обработка сахарной свёклы, подсолнечника, мясо-молочное животноводство. Кроме перерабатывающей, в крае есть и другая промышленность: металлургия, нефтехимическая, электротехническая, производство стройматериалов и высокотехнологичной электронной продукции. Почти сорок процентов экономики Воеводины ориентировано на экспорт, эта автономия – самая экономически успешная часть Сербии. Но Воеводина – это ещё и край университетов, множества музеев, выставочных залов, театров, развитой литературы, искусства, огромного числа архитектурных и исторических достопримечательностей.

Край с необычайно богатой и удивительной историей. К примеру, городу Сремска Митровица, недалеко от которого пролегалo шоссе, более семи тысяч лет. А около двух тысяч лет назад Сирмиум, так назывался тогда этот город, был столицей одной из провинций Римской империи, в нём родились шесть римских императоров. Мне ещё предстояло увидеть величественные развалины останков этой великой империи.

За разговорами сто километров ночной дороги со скоростью за сто километров в час пролетели быстро. Шоссе было платным, но как утверждал Боян, недорого. Сербь свои дороги поругивают. Хотя я так и не понял – почему? Разметка, знаки, указатели ясные, понятные, и главное - полотно гладкое, ремонтов и пробок нет. Наверное, оттого, что они никогда не вваливались на скорости в колеи, не прыгали по ямам и колдобинам, и не пробивали колёс на наших «направлениях». И не стояли часами в пробках, наблюдая, как гастарбайтеры с лопатами строят, а на следующий год ремонтируют, ими же сооружённые «современные скоростные магистрали». Хотя, судя по тому, что всё это продолжается из года в год и конца-края не видно, наши чиновники, наверное, считают, что и у нас в стране тоже всё в порядке – процесс идёт. Действительно, а что они будут делать, если дорогу вдруг построят, как везде в мире - лет на двадцать пять, качественно и с гарантией? Как им жить без конкурсов на латание дыр в асфальте? Без тендеров на закупку лопат для гастарбайтеров? Опять же, контролирующие этот затратный и бесконечный «бег на месте» госорганы – им-то куда податься? Где снискать хлеб насущный? Да ещё и масла на него намазать с икрой. Видно наши чиновники и хорошие дороги – «две вещи несовместные».

Несмотря на позднее время, нас встречала вся семья Бояна: мама Елица, отец Любо и старший брат Деян. Все статные, красивые. Встретили на пороге дома – Боян с дороги им позвонил, и они поджидали гостей. Дом каменный, двухэтажный, у нас такие называются коттеджами. Похожими, тоже каменными домами – чуть меньше, чуть больше – застроены и другие

улицы Шида. Позже отец Бояна объяснил мне, что власти выдавали долгосрочные и беспроцентные кредиты на строительство домов, и многие жители города ими воспользовались. Мне выделили комнату на втором этаже, занесли в неё мой чемодан. Комната большая, напротив, через коридор, просторная ванная, за окном широкая, длинная лоджия. Внизу гостиная, куда нас сразу же пригласили на ужин. Из гостиной арка в кухню.

Угощение для гостей было приготовлено щедрое, стол буквально ломился от яств – сербы очень радушны, гостеприимны, любят застолье, обожают вкусно и сытно поесть. Однако еда здесь не только вкусная и сытная, но ещё и полезная. Я ни разу не видел в Сербии грушеподобных личностей, вроде тех жертв рекламного фастфуда, которые сплошь и рядом, переваливаясь как утки весом в полтора-два центнера, с трудом ковыляют от одного общепита к другому в Нью-Йорке или Вашингтоне. Сербская кулинария своеобразная, она включает в себя и свои национальные яства, а также блюда, возникшие под влиянием соседних кухонь – болгарской, турецкой, венгерской. Жареное мясо и ароматные копчености, наваристые бульоны и вина – молодые и выдержанные, хрустящие булочки и разнообразная выпечка, блюда из овощей и фруктов – все это чрезвычайно аппетитное сербское меню. Для местной кухни характерно использование приправ и пряностей. Почти всегда в рецептах присутствуют паприка, чёрный перец, кориандр, гвоздика, лавровый лист, лук, чеснок. Сербская кулинария – это пряная кулинария.

Когда я поперхнулся, разжевав кусочек «сремского кулена» – знаменитой местной колбасы – хозяин дома Любо Тренкич с удовлетворением заметил: «Лютото». И совсем уж обрадовался, когда я подтвердил: «Да, лютото. – И добавил, откашлявшись: – И очень вкусно».

Домашняя копчёная колбаса «сремский кулен» – это деликатес, зарегистрированный в Европейском Союзе, как продукт с наименованием, контролируемым по географическому происхождению. Изготовление этой «колбасицы» – процесс сложный. Делается она из свинины с обильным

добавлением паприки и некоторых других пряностей и продуктов – лука, чеснока, сахара, рома. Рецепт – виды и соотношения добавок – у каждой семьи свой. Копчение происходит около трёх месяцев, а созревание ещё полгода. «Кулен» производится в Сербии с незапамятных времён, первое письменное упоминание о нём содержится в справочнике, изданном в далёком 1852 году в Вене. Из-за сложности и продолжительности производства и необычайно высоких вкусовых качеств, блюдо считается праздничным и подаётся на главные семейные торжества: Новый год, Пасху, свадьбы, юбилеи, крещение детей. И ещё, как оказалось, к приезду гостя «из Руси».

Мясо сербы любят во всех видах – и горячие блюда, и холодные закуски. Ещё одно кушанье, всегда подаваемое на стол – это рекламируемые сейчас по нашему телевидению «Мираторгом» «чевапчичи». Название беспроницаемое для рекламы, оно не может не понравиться детям, молодёжи. В ролике мальчишки сто раз должны крикнуть весело и задорно «Чевапчичи, чевапчичи!» За это время должны успеть поджариться эти мясные колбаски из фарша с приправами и луком. Традиционно мясо для «чевапчичей» или «чивапей» мелко нарубают ножом, обходясь без мясорубки, затем формируют колбаски размером около десяти сантиметров, и готовые изделия обжаривают на разогретом масле.

Ещё одно знаменитое мясное блюдо, прямо с пылу с жару, дымящимся принесённое Елицей из кухни, и всегда присутствующее в домашнем и ресторанном сербском меню, называется «плескавица» (произносится с ударением на первый слог, как и большинство сербских слов). Это большая округлая котлета. Способов приготовления этого яства много, иногда котлету делают с начинкой – ветчиной, сыром. Но есть и классический рецепт. Мясо для фарша – пополам говядина и свинина - пропускают через мясорубку дважды, после чего добавляют в него газированной минеральной воды и ставят в холод на сутки. На следующий день фарш смешивают с мелко нарезанным сыром, острым перцем, беконом, луком, затем формируют

котлеты, смазывают их подсолнечным маслом и отправляют на гриль.

Вместе с «плескавицей» на гриле обычно жарят овощи и подают в качестве гарнира. В городах «плескавица» очень часто продаётся как котлета для бутербродов в палатках и павильонах быстрого питания.

Конечно же, был на столе и самый любимый сербский гарнир «шопский салат». Закуска эта не очень сложная, приготовить её можно быстро. Требуется сладкий перец, помидоры, огурцы, лук, брынза, соль, уксус. Овощи нарезаются, огурцы обязательно очищаются от кожуры, брынза посыпается сверху. Заправляют кушанье оливковым маслом. Рецепт этой закуски пришёл из болгарской кухни, «шопы» – этническая группа, живущая в западной Болгарии у границы с Сербией.

Ещё одну закуску, тоже обязательно присутствующую на столе, сербы в шутку называют «черной икрой для бедняков». Хотя подсмеиваются они напрасно. «Айвар» – так называется это блюдо, закуска вкусная и витаминная. Эта овощная икра хороша в любое время года, но особенно она может украсить стол в короткую сербскую зиму, когда нет свежих продуктов. Для приготовления «айвара» нужен красный болгарский перец, помидоры, лук, чеснок, иногда добавляют баклажаны и яблоки. Всё это крутят на мясорубке, затем варят, к концу добавляют уксус, соль, сахар. Готовую «чёрную икру» перекладывают в банки, её можно хранить.

Отведали мы и ещё одно блюдо, без которого невозможно представить сербскую кухню. Это национальное лакомство называется «каймак». Сербы считают, что приготовление настоящего «каймака» возможно только в домашних условиях. Процесс требует терпения и точного соблюдения, выработанных веками правил. Но оно того стоит, именно про такие кушанья говорят «пальчики оближешь». Для «каймаченья» молоко нагревают почти до кипения, и подхватывая его из глубины кастрюли и выливая с высоты, долго таким образом перемешивают его половником для отделения жира, затем разливают по деревянным мискам и настаивают двое суток. Образовавшийся сверху желтоватый жир осторожно снимают и

выкладывают слоями в деревянную посуду, подсаливая каждый слой. Затем оставляют в прохладе для созревания. Через две-три недели благородного цвета слоновой кости «каймак» готов. Он легко намазывается на хлеб, его добавляют в супы, и без того в Сербии не жидкие, в тесто для различных выпечек, без него не обходится ни один кулинарный рецепт. Подаётся «каймак» и отдельной закуской к рыбе и мясу.

После поглощения всех этих изысканных яств, мой желудок, казалось, был уже заполнен до отказа. Однако, как выяснилось, ужин ещё только едва перевалил за середину, и вкуснятине в желудке предстояло ещё потесниться. Впереди, кроме домашних брынзы, творога, яиц, овощей, фруктов, были ещё пироги и десерты.

Любимая сербская выпечка это «буреки» – пирог из тонкого теста с различными начинками – с мясом, курицей, шпинатом, творогом. Нам довелось отведать с куриной грудкой. Но всегда, независимо от любой начинки, в «буреке» присутствует сыр. Им промазывают слои теста. В «буреке» оно очень тонкое даже прозрачное, его называют «фило». Всего может быть до десяти слоёв, проложенных сыром. Между слоёв укладывается начинка, и всё сворачивается в трубочки. Из них делают либо завитки, либо их прямыми выкладывают на противень и выпекают. Иногда скручивают одну большую спираль, называемую «кол-буреком». Готовый «бурек» нарезают кусками, будто торт с мясом. Блюдо это очень вкусное, сытное и популярное. По его приготовлению в стране даже проводятся «буречные» соревнования.

Почитаем у сербов и обычный хлеб, его пекут по традиционным рецептам. Хлебные остатки, корочки никогда не выбрасывают, также, кстати, как и в ленинградских семьях. У нас дома их всегда сушили на сухари или поджаривали с маслом, здесь же используют для приготовления, тёмного, холодного, коричневого кваса – кстати, тоже стоявшего на столе. Свежеиспечённые к нашему приезду горячие, с хрустящей корочкой булочки

были поданы на стол под белоснежными, накрахмаленными салфеточками - точь-в-точь, как в русских деревнях.

Кроме «бурека» нам довелось отведать ещё и сладкий фруктовый пирог. Все пироги называются в Сербии «пита». Их начиняют мясом, курицей, овощами, фруктами. Елица испекла к нашему приезду «питу» из вишен. К моему удивлению, человека северного, привыкшего к ягодам и фруктам лишь в августе, здесь вишни поспели уже в самом начале июня, я срывал их во дворе дома с деревьев – крупные, брызжущие соком. Любая выпечка с вишнями очень вкусна, а «пита» оказалась не только необычайно аппетитна, но ещё и красива – четыре сочных, красных слоя вишен, проложенных тестом «фило».

Для запивки всех этих кушаний, яств и лакомств, кроме кваса в прозрачных кувшинах на столе красовался сок «од зове». Он тоже очень необычный – из цветков бузины. Помню, в детстве на даче, чтобы мы не отравились, нас учили, что бузина растение ядовитое, её ягоды пробовать ни в коем случае нельзя, а листья годятся лишь для отпугивания из дома мышей. Но эта бузина оказалась совсем другой – южной, не красной, а чёрной. Её ягоды, как мне объяснили, не только съедобные, но ещё и лечебные – помогают при невралгии, желудочных заболеваниях, диабете. Для изготовления «од зовы» цветы бузины заливаются водой с лимонной кислотой и настаиваются сутки. Затем настой процеживают, в него добавляют сахар, получается сироп – основа для напитка готова, можно пить, разбавляя холодной газированной или обычной водой. Получается удивительно вкусный, освежающий, прохладительный напиток. Сироп можно хранить – с годами вкус и аромат становится только насыщенней и благородней.

Прежде чем перейти к напиткам более крепким, с которыми успешно сочеталась все эти обильные яства и закуски (если есть закуски, значит должно быть и то, что закусывается этими закусками), расскажу ещё об одном сербском домашнем деликатесе. Это знаменитый «пршут» – вяленый

свиной окорок, рецепт приготовления которого передается в семье из поколения в поколение. Готовить «пршут» начинают в ноябре, когда забивают свинью. Окорок на полмесяца помещают в специально заготовленный рассол – у каждой семьи свой, особый. Затем ещё на пару недель укладывают под гнёт. После этого окорок отправляют в коптильню до середины весны. Процесс долгий и затратный, поэтому этот деликатес очень ценится в Сербии. Подают «пршут» нарезанным тонкими коричневыми ломтиками, с сыром, оливками и луком.

Теперь мы добрались, наконец, до напитков, которые с самого начала сопровождали всё это пиршество. Конечно же, это вино и знаменитая сербская «ракия». Вино было домашним. По вкусу и виду – как оно «краснело и искрилось» – вино ничуть не уступало раскрученным рекламой и модными сомелье французским, итальянским или испанским винам. Белое было лёгким, с запахами полей, трав, виноградников и свежего ветерка с Фрушка Горы. Красное – густым, как свежавыжатый сок, и терпким, словно тёмная, жаркая, южная ночь. Оно прекрасно сочеталось с мясными блюдами. Казалось даже, будто это вино и мясные яства составляют единое целое, одно блюдо, только разделённое на две части – жидкую и твёрдую.

И, конечно же, с дороги гостям предложили по стопочке сербской ракии – «лютой», как и «сербский кулен». На выбор: из слив – сливовицу, из винограда – «лозовачу» или по-другому её названию «грозду», из груш – «крушковачу» или «вильямовку», из яблок – «ябуковачу». На бутылках были фирменные наклейки с изображением плодов, из которых сделана ракия, и надписью: «Za prijatelje proivodi i puni “PG Trenkic” Sid» - «Для друзей производят и разливают Тренкичи, Шид». То есть, можно было понять, что производство ракии, по крайней мере, для друзей, было поставлено в этом доме на широкую ногу.

То, что для французов коньяк, для англичан виски, для мексиканцев текила, для сербов – ракия. Говорят, что этот напиток родился раньше и коньяка и виски - в 13-14 веке. Сербы считают, что в царстве алкогольных

напитков есть два короля - французский коньяк и шотландское виски, и лишь одна королева - самая знаменитая из всех ракий непревзойдённая сербская «сливовица». Она стала первым сербским брендом с подтвержденным географическим происхождением, официально сертифицированным на Европейском рынке. Сербьы страшно гордятся этим фактом и утверждают, что только у них можно отведасть настоящую ракию. Все остальные в соседних странах, хоть и называются также, но являются лишь бледной тенью истинной сербской «сливовицы».

Каждую осень Сербия пахнет сливами – идёт сбор урожая. Когда-то в сёлах даже состоятельность крестьянских хозяйств определялась по сливе. Считалось, что человек пропащий, если у него в саду нет хотя бы сотни сливовых деревьев. Вот как звучит сербская песня о сливе:

Дому, около которого не цветут сливы,
Не видать ни солнца, ни гостя.
Слива под окном - как семейная фотография.
Слива на могиле - как памятник.

В Сербии производят двенадцать процентов всего мирового урожая этого фрукта. По сбору слив небольшая Сербия занимает второе место на планете после гигантского Китая. И до девяноста процентов урожая, семьсот тысяч тонн в год, здесь перерабатывают в ракию – сливовицу.

Осенью крестьяне всей семьёй приступают к самому любимому занятию – изготовлению ракии. В Сербии не говорят «гнать», говорят «печь» ракию. Используются сливы только специальных сортов, плоды не срывают с веток, дерево трясут, чтобы собрать только спелые, упавшие на землю, плоды. Затем полтора месяца происходит брожение сырья в особых условиях, в чанах, и после этого начинается «выпечка» ракии. Из девяноста килограммов сливы сначала получают двадцать литров мягкой сливовицы, потом её снова «пекут», остаётся половина, но уже крепкой, около пятидесяти градусов ракии. В бочках «сливовица» должна отстояться, по

меньшей мере, три года. Бочки делают из дуба, тутового дерева или акации. В них окончательно формируется букет и золотистый цвет напитка.

"Живели!" - "Будем живы!" так говорят в этой стране, поднимая стопки. Кавказской традиции произнесения тостов здесь нет, за столом звучат здравицы, беседы, песни. Пятидесятиградусная ракия, вопреки выводам Менделеева, пьётся легко, «лютость» её начинает ощущаться лишь позже в желудке, разогревая тело и веселя дух. Без ракии здесь не обходится ни один праздник. Пить её принято небольшими стопками по тридцать грамм. Да и эти граммы разделяют на два-три глотка. После каждого следует закусывать, для этого и предназначались все эти обильные, вкусные и красивые, выставленные на стол закуски.

В Сербии в шутку говорят, что гостям нужно выпить четыре рюмки. Первая: «добро пожаловать», вторая: «вы пришли на двух ногах», третья: «мы крестимся тремя пальцами», четвёртая: «если выпьете четвёртую, уйдёте на четвереньках». Если и есть в этой шутке доля правды, то она совсем мала. Народ здесь крепкий, рослый, рюмки особо не считает, и после четвёртой никто не упадёт. Также как и после пятой, шестой и так далее. Но все, однако, знают меру. Пьянство, обильная, неумная выпивка не считается здесь некой разновидностью «молодецкой удали», как порой у нас. И за все три мои поездки в Сербию, я ни разу не видел никого на четвереньках, или нетвёрдо стоящего на ногах, или даже просто заметно выпившего. Хотя стопочку ракии здесь могут пропустить и утром, и за обедом, и за разговором с друзьями, и на деловых встречах. Утреннего похмелья после ракии нет. У нас есть присказка: «Отец бил сына не за то, что пил, а за то, что опохмелялся». После чистой, без всякой химии ракии потребность опохмелиться не возникает, голова не болит, и нет поэтому привыкания, зависимости. У сербов на этот счёт есть другая смешная присказка: «Отец говорит сыну: прекращай пить алкоголь, переходи на вино и ракию». Да и опьянение после этого напитка другое – прибавляет сил, веселит, бодрит. И

вовсе не располагает к тому, чтобы «напиться и забыться», или буяннить, или размазывать по лицу жалостливые сопли.

За ужином говорили обо всём – о наших странах, о детях, о книгах, о дружбе, немного о политике. Пели песни семейным хором Тренкичей, в который очень хорошо влилась и Милена. Боян работает в оркестре народных инструментов на радио Воеводины. Поэтому руководил он хором вполне профессионально. Спели и нашу «Рябину кудрявую», исполнявшуюся когда-то давным-давно «Уральским хором». Не первый раз меня поразило, что сербы знают некоторые русские песни от «а» до «я», от первого до последнего слова, куплета. Нет уже того «Уральского хора», который я слышал когда-то в детстве, с его удивительным, редким, неповторимым звучанием, голосами. С такой по-уральски отчётливой, и так украшающей это звучание буквой «я» в слове «рябина», в слове «кудрявая». Нет и того знаменитого приёмника «Фестиваль» – большого, жёлтого, с дистанционником – толстым шнуром и увесистой клавиатурой, из которого такими мягкими, глубокими звуками (корпус-то деревянный) лилась эта песня. Нет даже того одинокого дома на хуторе у озера, среди скал, на Карельском перешейке, в колхозе «Богатыри», куда нас с мамой поселили после её направления на работу из ветеринарного института. И куда привезли однажды к маминому юбилею на телеге из сельпо шикарный райкомовский подарок - надёжно упакованный в деревянный ящик, обложенный сеном, чтобы не растрясти – целое состояние по тем временам – приёмник «Фестиваль». До института мама окончила педиатрическое училище и к больным – к кормилицам-коровам, к козам, овцам, и к детям, взрослым, старикам – приезжали за ней и днём и ночью. И она, с толстым, с красным крестом, саквояжем в руках, пешком, или на санях, или на телеге, на мотоцикле, на велосипеде спешила на вызов. Мама была добрым и отзывчивым человеком, а других врачей на огромном участке не было. Иногда – если на санях, или на какой-нибудь повозке – она брала меня с собой. Но чаще, уже с шести лет, я оставался один, в затерянном среди сосен

хуторе, наедине с озером, скалами, с лодкой, удочками, со своими охотничьими луками, стрелами, зимой – с лыжами, и звучащими из динамиков радиопостановками, детскими спектаклями, передачами. Ничего этого нет, осталась только память и оживившая её печальная русская песня, звучащая в далёкой Сербии, за тысячи километров и от Карельского перешейка и от Уральских гор.

Родители Бояна пенсионеры, брат работает на таможне, в нескольких километрах от Шида на границе с Хорватией. До выхода на пенсию, мама Бояна трудилась в магазине, отец на железной дороге, начальником станции. Его должность называлась «станционный смотритель». За столом шутили по этому поводу, называя его сербским «Самсоном Выриным». В общем, обычная семья. Но утром, проснувшись под воркование горлиц, соревнующихся в Сербии громкостью и мелодичностью своего пения с местными петухами, я с удивлением и радостью рассмотрел в шкафу в комнате, где ночевал, множество прекрасно изданных, в твёрдом переплёте, с тиснением книг: мировая классика, сербские писатели – собрания сочинений, отдельные произведения, повести, романы, поэзия. И пожалел, что у нас в стране мало что знают об этой близкой нам славянской литературе. А ведь обмен, влияние культур, обогащает каждую из них. Кстати, сербы нашу литературу знают лучше, чем мы их – и классику и даже современных писателей, и особенно старшее поколение, изучавшее в школе русский, как иностранный. Нынче иностранный в школах – английский и немецкий.

Утром, пока Елица готовила завтрак, смотрели по телевизору сербские и центральные российские программы – их здесь показывают. Потом поставили запись выступления Бояна на гастролях в ансамбле со знаменитым сербским певцом и шоу-меном Балашичем. Боян играл на народном инструменте тамбуре. Пили ароматный кофе по-сербски. Его варят в джезве – так называют здесь турку. В неё наливают прохладную воду с сахаром. После закипания половину жидкости убирают и насыпают кофе. Напиток

доводят до кипения, убирают с огня и добавляют в него половину сладкой воды – вкусно и очень бодрит.

После завтрака, напоминающего по сытости, обилию кушаний и присутствию вина и ракии прошедший ужин, Боян снова усадил нас с Миленой в свой «Ниссан Кашкай» – наш путь лежал в мемориал «Сремский фронт», недалеко от Шида.

(Продолжение следует)