

СЛАВНОЕ МОРЕ - СВЯЩЕННЫЙ БАЙКАЛ НА СИБИРСКОЙ ЗЕМЛЕ БЕЛОРУСОВ СОБРАЛ

Земляки со всей России собрались на фестиваль-встречу под Иркутском

Игорь АЛЕКСИЧ

■ Тысячи уроженцев Белой Руси разъехались в разные края. И вот спустя много лет их потомки кинули клич на весь белый свет и пригласили белорусов на Фестиваль мира на Байкале в честь 170-летия со дня рождения Яна Черского, ученого-географа, внесшего огромный вклад в изучение Сибири.

Гостей веселил танцами ансамбль «Варэнічкі» из деревни Тургеневка, что была основана белорусами во время «столыпинского переселения народов». Вместе с ними охотно пляшут даже буряты - исконные жители этих мест.

Танцами сыт не будешь, вот «Варенички» привезли из своей белорусско-бурятской деревни еще и угощения. Сметану, да такую густую, что измученные супермаркетами горожане путали ее со сливочным маслом. Картошка на тургеневских огородах еще не созрела. Тут выручили белорусы из Иркутска, где климат помягче. Всю неделю гости заказывали драники. И ведь не надоедало!

Старшая по драникам - Елена (по-белорусски - Алена) Сипакова, чья прабабушка и прадедушка с двумя маленькими ребятишками в 30-е годы приехали в деревню Новометелкино Зиминского района. Алена - председатель Иркутского товарищества белорусской культуры имени Яна Черского, организатор фестиваля.

ЗВЕЗДНЫЙ ГОСТЬ



Песни Алеся Камоцкого звучат из каждого белорусского телевизора и радиоприемника. На Байкал он приехал из Минска, вечерами устраивал концерты.

Алесь известен тем, что во второй половине 80-х начал петь не на официально-государственном русском, а на белорусском - и его песни



Местная детвора заглядывалась на необычных гостей - в небольшом поселке на Ольхоне такие наряды еще не видели.

- Наша семья из четырех человек съедала ведро картофеля за два дня, - вспоминает Алена. - Точно так же на картошке сидели и остальные жильцы нашего 12-квартирного дома. Но на кружку чая с драниками все сбегались к нам. Конечно, «тесто» для них готовили без яиц и прочей роскоши, но все равно это было лакомство.

- Лепили бы наши вареники - вообще бы не отвадили соседей от стола, - смеялись

остальные стряпухи. - С картошкой, да с ягодой, да с творогом - новое блюдо каждый день. Но все-таки драники - вот настоящий символ Беларуси.

- И на Украине их любят! - среди стряпух - и украинка Анджелина Гулишевская. В товарищество белорусов попала после праздника солнца и земли Купалье (Ивана Купалы. - Ред.).

- Все мы - и украинцы, и белорусы, и русские, и поляки - один народ, славяне. Зачем нам ряздиться?! - искренне

недоумевает Анджелина. - Мы ведь так похожи! Я вот говорю «дякУю», они - «дзякую», а поляки - «дзенькую». Вот и вся разница.

Долгие душевные беседы вели... на белорусском языке. Кто-то на ломаном, кто-то говорил чисто, как будто и не уезжал никуда.

- Далеко нас от родины занесло, а не потеряли корней, помним язык и традиции предков, - улыбался председатель организации «Белорусы Ростовской области» Владимир Животкевич.

Фестиваль длился неделю.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Роман СОКОЛОВСКИЙ, заместитель председателя Краснодарской краевой белорусской национальной культурной автономии «Белорусы Кубани»:

- Наша встреча - настоящий праздник народной дипломатии. Политики по рукам и ногам связаны различными обязательствами, а простые люди налаживают связи и делают это с удовольствием. Такие отношения между нашими странами-сестрами не просто желательны, а жизненно необходимы!

ФАКТЫ

- 14 тысяч белорусов живут в Иркутской области.
- Выходцы из Беларуси появились в Восточной Сибири в составе первых экспедиций казаков и первопроходцев в начале XVII века.
- Вторая волна заселения Сибири белорусами связана с восстаниями 1830 и 1863 годов. Так в Иркутск попал и Ян Черский, уроженец Северо-Восточной Беларуси. Так как в основном это были католики, их стали называть поляками.
- Третья волна связана с реформами Столыпина. В Иркутскую губернию потянулись переселенцы, основав почти 60 деревень.

РЕЦЕПТ ОТ СИБИРЯКОВ

Понадобится: 2 кг картофеля, 50 г муки, 1 яйцо.

Готовим: картофель натираем на терке. Мясорубку не используем! Отсюда и название - от слова «драть». Чтобы «тесто» не почернело, у белорусов есть свой секрет: нужно добавить тертый лук либо отжать картофельный сок и вместо него залить кефир. Обжаривать драники нужно в толстостенной сковороде или утятнице.

А чтобы они стали нереально вкусными, готовые лепешки с пылу с жару отправьте еще на 2-3 часа в русскую печь или в разогретую духовку. Чтобы напарились.

Подавая к столу, не забудьте о сметане. Настоящие белорусы к драникам без нее даже не притронутся.

ДРАНИКИ ПО-ИРКУТСКИ



FLICKR.COM