

Павел РОДИОНОВ

■ Если вы родом из Синеокой и приехали учиться или работать в Северную столицу, то наверняка захотите общаться с земляками. А значит, можете стать участником Региональной национально-культурной автономии. Ее председатель объяснил, за что белорусы любят Россию и наоборот.

ПРОЗРАЧНЫЕ ОТНОШЕНИЯ

- Николай Евгеньевич, как вас само-го занесло в Петербург?

- Рос и учился я в Минске, а вот после срочной службы поступил в военное училище в Вольске Саратовской области, потом попал на Урал. Дальше - Военная академия в Ленинграде. После преподавал в военных, а с конца 90-х и в гражданских вузах. Уже 36 лет живу в Петербурге.

- И кем себя считаете сейчас - уже русским или еще белорусом?

- Есть такое понятие, как отчий дом. Место, где похоронены предки. Там корни. Часто навещаю близких в Минске. Но и Петербург уже стал родным. Пад'езды давно называю парадными.

- В ряды своей автономии кого принимаете?

- Не делим людей по национальности, этим отличаемся от других автономий. Объединяемся по принципу землячества. Например, у меня есть заместитель Андрей Антонов. Он родился в Петербурге, но его папа с мамой из Беларуси. В Академии художеств работает семья: жена из Воронежа, муж из Синеокой. Недавно позвонил врач-невролог, хочет к нам. Родился в Витебской области, живет и работает здесь.

- А если человек совсем не белорус?

- Принимаем всех, кто любит и знает традиции, культуру. Вот в нашей спортивной команде, например, есть и россияне. Главное, что дает автономия людям - общение. Знакомятся, начинают дружить семьями. А если кому-то нужна помощь, не остаемся в стороне. Например, недавно звонит белорус. Он приехал в Петербург работать: «белая» зарплата, все по закону. Но тут на родине жена родила, просит его вернуться пораньше. Его уволили, но не рассчитали как положено. Мы попросили члена нашей диаспоры, юриста, чтобы защитил интересы

Глава белорусского землячества Петербурга Николай РУСАКЕВИЧ:

ПАД'ЕЗДЫ СМЕНИЛИ НА ПАРАДНЫЕ

земляка. Через два часа тому выплатили все деньги! Конечно, человек не должен чувствовать себя одиноким в другой стране. При этом никаких взносов не собираем. Поэтому отношения у нас прозрачные.

- Какие праздники отмечаете чаще - белорусские или российские?

- Так они совпадают. Новый год, День Победы, 8 Марта, 23 февраля, Масленица и так далее. Наша белорусская диаспора участвует во многих городских мероприятиях. А два праздника мы проводим своими силами. День единения народов России и Белару-

си - 2 апреля, отмечаем уже двадцать лет. А 3 июля - День освобождения Беларуси от немецко-фашистских захватчиков. Мою родную деревню немцы сожгли, жителей расстреляли. Охотичи есть на Доске скорби в Хатыни. Мы с родными установили в деревне памятник, где перечислили всех убитых. Когда сделали это, почувствовал какое-то душевное успокоение. Проезжающие мимо останавливаются, несут цветы, ищут знакомые фамилии, склоняют головы.

СПРОС НА СПЕЦОВ

- В каких сферах чаще трудятся ваши соотечественники в Петербурге?

- Профессионалы находят работу без проблем. Повара, токари, фрезеровщики, другие рабочие специальности востребованы. Смело могу сказать, что белорусы пользуются спросом. Во многом из-за того, что не относятся к категории мигрантов.

- Студенты из республики хорошо учатся?

- У них высокий уровень подготовки. В Петербург едут самые сильные ученики, это большая ответственность. Я преподавал в разных вузах города и знаю, что с белорусскими студентами никогда нет проблем.

- То есть базовое, школьное образование хорошее?

- В Беларуси сохранилась добрая советская система, которую признавали лучшей в мире в большинстве стран. Но возникает другая проблема: многие белорусы после завершения учебы остаются работать в Петербурге. А на самых сильных в математике, химии, физике обращают внимание представители западных организаций, предлагают гранты и возможность продолжить образование за границей. И это потерянные кадры для белорусской экономики. А вот те, кто заканчивает учебные заведения в Беларуси на бюджетной основе, получают распределение на работу. Это принципиальное отличие.

- Говорят, в Беларуси осталось много хорошего из советского прошлого: чистота на улицах, невысокая преступность...

- Все так. В июле мы с другом-россиянином, который когда-то служил в Борисове, проехали по стране на машине. Для меня-то многие вещи привычны, а для него - удивительны. Трава скошена, земля засажена - то овес, то ячмень, то пшеница или рапс. Стада пасутся. Прямо в поле приезжают передвижные доильные аппараты для коров. В Псковской и Ленинградской областях мы, к сожалению, такого не видели. В республике земля в работе.

Когда Александр Лукашенко пришел к власти, ключевая проблема, которую он решил как глава государства - накормил людей, накормил страну. Голодные люди - злые. А он накормил, причем местным, качественным продуктом.

ОТ ДОСТОЕВСКОГО ДО АЛФЕРОВА

- По данным последней переписи, в Петербурге живет порядка 150 тысяч этнических белорусов. На самом деле их больше?

КАЧЕСТВО ПО ГОСТУ

ДОВЕРЯЙ, НО ОБЕРТКУ ПРОВЕРЯЙ

- В Петербурге очень популярны магазины белорусских продуктов. Сами в них заходите?

- А как же! Покупаю колбасу, сыр, творог, мороженое, сало. Таких торговых точек в Петербурге около 120. В республике более жесткий контроль на производстве, государственные стандарты не заменили Техническим регламентом. Отсюда и хорошее качество, и популярность.

- Но бывают и «левые» продукты, которые выдаются за белорусские...

- Случается. Сам однажды увидел в одном из магазинов отдел, где продавались белорусские продукты. Зашел, попросил взвесить мне конфет. Посмотрел, а на обертке указан совсем не тот регион. Может, конфеты и хорошие, но зачем обманывать? Люди же доверяют именно белорусскому качеству, и этим пользуются.

- Как отличить подделку?

- Во-первых, найти в интернете адреса белорусских магазинов и ходить туда. Во-вторых, внимательно смотреть на упаковку, там должно быть указано, откуда товар и кто его произвел. Ну, а если продукт развесной или разливной, те же творог или сметана, у которых срок хранения и реализации короткий, тогда сложнее. Их могут привезти из Псковской или Ленинградской областей, и тоже хорошего качества.

- Сябров всегда было много здесь - в искусстве, в образовании, в науке. Например, знаменитый физик Жорес Алферов по папе был белорус. Родился в Витебске, учился в Минске, потом семья переехала в Ленинград. Известный советский художник Михаил Савицкий. Антон Краусовский, выдающийся акушер XIX века, был одним из тех, кто открыл клинику акушерства и гинекологии в Военно-медицинской академии. Наш современник Николай Николаев, профессор, заведующий отделом редкой книги в Публичной библиотеке, написал и издал книгу «Белорусский Петербург» обо всех известных белорусах за триста лет.

- Белорусский поэт Янка Купала тоже жил в Петербурге.

- Да, на Васильевском острове. Проводили вечера его памяти, как и другого писателя Якуба Коласа, который часто бывал в Петербурге. Кстати, предки Федора Достоевского тоже из Беларуси, из деревни Достоево в Брестской области. А когда Александр Пушкин посетил Синеоку, отметил, что люди там отличаются от россиян только светлым цветом волос, голубыми глазами и белой одеждой. Уже тогда белые льняные сорочки были везде.

СЕКРЕТ ДРАНИКОВ

- Некоторые россияне не знают, как правильно готовят главное белорусское блюдо. Научите?

- Драник - от слова «драть», то есть тереть на терке. Никаких мясорубок или овощерезок. У нас жена картошку чистит, я натираю. Но есть секрет! Драники вкуснее не из ранней картошки, а из более поздних сортов. Из нового урожая можно делать в октябре, иначе вкус не тот. Когда натерли, пусть постоит минут 15 - 20, выделится жидкость, появится белый осадок - это крахмал, его надо удалить. Добавляете яйца, масло, немного муки, некоторые добавляют зелени, например, лука, или специй. И получается очень вкусно.



Сябров в городе на Неве было немало во все времена. Некоторым из них даже посвящены музеи. Например, выдающемуся акушеру XIX века Антону Краусовскому, который был инициатором основания первой в России кафедры педиатрии и провел больше восьмисот операций, что для того времени стало совершенно невероятным количеством.

Фото из личного архива