



ОПКАНСКИЙ ПУТНИК

ЕЛЕНА ЗЕЛИНСКАЯ
ТАТЬЯНА РЫБАКОВА

МОЯ ВКУСНАЯ

Сербия



Елена Константиновна Зелинская

Татьяна Юрьевна Рыбакова

Моя Вкусная Сербия

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70406038

SelfPub; 2024

Аннотация

Едем по прекрасной Сербии и рассказываем о ее кухне. Наша книга – не просто сборник рецептов. Мы пишем о повседневной жизни Сербии и ее жителей. О том, как они веселятся, работают, мечтают. Мы делили трапезу с жителями высокогорной деревни: в честь годовщины освящения церкви они жарили на вертеле целого быка. Мы ели роскошный суп из утки в гостях у крестьянки, которая всю жизнь проработала комбайнеров в поле. Мы расскажем о кондитере, который встает в 5 утра, чтобы к 7 у него был готов свежий ратлук – рахат-лукум – к утреннему кофе белградцев. Мы посетили белградский рыбный ресторан на 300 мест с видом на Дунай, хозяин которого каждое утро отвязывает лодку и отправляется за свежей рыбой для своих гостей. Искусство приготовления пищи – это тоже мечта. Мечта о счастье и благополучии, благодарном труде и взаимопонимании. Короче, о нормальной жизни.

Татьяна Рыбакова, Елена Зелинская Моя Вкусная Сербия

ЗНАКОМСТВО

– Раз в день, как минимум, я благодарю судьбу за то, что занесла меня в Сербию, и отмечаю все шероховатости. Как правило, это происходит за обеденным столом.

Эти слова Елены Зелинской можно поставить эпиграфом к нашей книге. Все четверо мы под ними радостно подпишемся: авторы Елена Зелинская и Татьяна Рыбакова, фотограф Анна Зелинская и куратор нашего проекта Марко Долаш. Объединила нас в одну кампанию любовь к Сербии и необоримое пристрастие к вкусной еде. У каждого из нас своя Сербия, и мы любим разные блюда, но все мы согласны в одном: сербская кухня – это самое лучшее, что с нами происходило за обеденным столом.

Поваренные книги – это обязательно отражение эпохи. Помните, как у Молоховец: «если к вам пришли гости, а у вас в доме ничего нет, то пошлите кухарку в погреб и пусть она нарежет холодной буженины»... Сразу представляешь себе тяжелые портьеры, дубовый стол и мельхиоровую солонку. Или знаменитую «Книгу о вкусной и здоровой пище»,

где Микоян рассказывал изголодавшемуся советскому народу про бифштекс с яйцом и сосиски с горошком? А лекции про спаржу домиком, которые под всеобщий смех читали на курсах поваров в застойные годы?

Жевать на ходу вредно. А рассказывать о еде можно при любых обстоятельствах: лежа, как древние римляне, болтая, как школьники, или сидя за накрытым столом, как солидные люди. Мы решили – в путешествии. Современный человек – это человек мобильный. Он путешествует, он меняет место жительства и снова возвращается к родным пенатам. Он получает информацию оттуда, куда еще не ступала и, может, никогда не ступит его нога. Но ему все равно интересно. Он любопытен и недоверчив. Чтобы заинтересовать такого читателя, автору недостаточно спуститься в погреб – он должен все увидеть, пощупать и попробовать на зубок сам.

Поэтому нашу новую книгу о Сербии мы начали с путешествия.

Едем и едим. Едим и едем.

Едем по прекрасной Сербии и рассказываем о ее кухне.

Наша книга – не просто сборник рецептов. Мы пишем о повседневной жизни Сербии и ее жителей. О том, как они веселятся, работают, мечтают. Мы делили трапезу с жителями высокогорной деревни: в честь годовщины освящения церкви они жарили на вертеле целого быка. Мы ели роскошный суп из утки в гостях у крестьянки, которая всю жизнь проработала комбайнеров в поле. Мы расскажем о кондите-

ре, который встает в 5 утра, чтобы к 7 у него был готов свежий ратлук – рахат-лукум – к утреннему кофе белградцев. Мы посетили белградский рыбный ресторан на 300 мест с видом на Дунай, хозяин которого каждое утро отвязывает лодку и отправляется за свежей рыбой для своих гостей.

Искусство приготовления пищи – это тоже мечта. Мечта о счастье и благополучии, благодарном труде и взаимопонимании. Короче, о нормальной жизни.

Первый путеводитель «Моя прекрасная Сербия», который мы, – Татьяна Рыбакова и Елена Зелинская, – написали в прошлом году, получил просто оглушительный успех.

Белградские журналисты называли книгу визитной карточкой Сербии. Прямо скажем, не удивительно, потому что это был первый обширный этно-путеводитель об этой замечательной стране. И президент Вучич, при встрече в Москве, не нашел для президента Путина лучшего подарка, чем наша книга. Тираж разлетелся за первый месяц. Да так, что на Книжной ярмарке в Черногории последний экземпляр этой книги пришлось на всякий случай привязать к стенду веревочкой.

Но вот что мы заметили: огромным успехом (конечно, после глав о том, как сербы знакомятся и пишут любовные письма) пользовались те куски, где мы рассказывали о сербской национальной кухне. И мы поняли, о чем должны написать в следующей книге.

И вот она перед вами.

Для начала, однако, давайте познакомимся поближе.

ЕЛЕНА ЗЕЛИНСКАЯ

Журналист, писатель. Родилась в городе Петербурге. На Балканах, а точнее, в провинции, у моря, живу уже пятый год. Пишу книги, выучила сербский язык, всеми силами стараясь усилить круговорот русско – сербско – черногорской литературы («книжевности»). Даже много чего получается, чему я очень рада. На Балканах по-настоящему научилась готовить. Раньше и времени не было, и всего такого вкусного и свежего.

Любимое блюдо: печеная паприка

ТАТЬЯНА РЫБАКОВА

Журналист, всю жизнь писала в центральных российских газетах об экономике. Всегда могла «проверить алгеброй гармонию». Родилась в городе Баку. Приехав пять лет назад в Сербию, влюбилась в нее безо всякого расчета. Безрассудно. Мой писательский дебют – путеводитель «Моя прекрасная Сербия», принес не только успех у российских читателей, но и любовь соседей-сербов. За год привыкла, что меня узнают на улицах. Оказалось – это не только приятно, но и накладывает большую ответственность.

Любимое блюдо: телячья чорба

АННА ЗЕЛИНСКАЯ

Профессиональный фотограф. Родилась в городе Петер-

бурге. В данный момент постоянно проживаю в Черногории. Люблю путешествовать. Специалист по портретной съемке, макросъемке, особенно увлекаюсь съемками животного мира. А сербская кухня побудила меня заняться и фуд-фотографией. Уже живя на Балканах, я провела две персональные фотовыставки.

Любимое блюдо: шопский салат.

МАРКО ДОЛАШ

Актёр, телеведущий, репортёр. Родился в городе Ужице. Работаю на ТВ Нарру. Живу в Белграде. Веду несколько популярных передач: «Моя Сербия», «Почтальон». Снимался в популярных сериалах.

Люблю музыку, пою песни под гитару. Особенно люблю русские романсы.

Любимое блюдо: мусака с кабачками.

Да, и последнее предупреждение:

Наш девиз: «Мы не зовем вас к плите – мы зовем вас в Сербию!»

ВВЕДЕНИЕ ГЛАВА 1 СКРОМНОЕ ОБАЯНИЕ СЕРБСКОГО СТОЛА

Сербия со времен Древнего Рима была перекрестком цивилизаций Запада и Востока, Севера и Юга. Гордые рим-

ляне и загадочные иллирийцы, воинственные даки и суровые кельты, утонченные турки и аристократичные австрийцы, веселые венгры и основательные немцы, славяне самых разных племен – кого здесь только не было! И все приносили что-то свое, любимое, что переиначивалось, переваривалось, приспособлялось к местным условиям, продуктам, культуре.

С одной стороны, география и климат способствовали выращиванию первоклассного сырья. Плодородные долины рек и межгорий, высокогорные альпийские луга, поросшие лесом холмы, полные дичи, горные и равнинные реки, изобилующие рыбой.

С другой стороны, жизнь в этом благодатном краю всегда была тяжелой и опасной. Сербам то и дело приходилось хвататься за оружие, чтобы защитить свою землю от многочисленных захватчиков, уходить в дальние походы, а в мирные промежутки – тяжело и много работать в поле, отстраивать порушенные дома, налаживать мирную жизнь.

Поэтому сербская кухня, вобрав в себя множество чужих блюд, приспособлявала их к тому, что готовить надо для тяжело работающих людей: быстро, без особых изысков, но плотно и вкусно. И обязательно – из хороших продуктов, благо, с ними проблем не было.

Отсюда такая любовь сербов к мясу: кажется, столько и съесть нельзя, а вот съедают, и даже умудряются остаться стройными. При этом мясо готовится честно и просто: либо

молотое, либо кусками той или иной величины, оно жарится, печется или томится. Никаких соусов, гарниров и обманок – добрый кусок хорошего мяса в этом не нуждается. Поклонникам «первобытной» или кето-диеты должно особенно понравиться то, что мясо готовится без добавления масла: либо на «роштите» – сербском гриле с чугунной решеткой, либо на вертеле с медленным прожариванием на углях целой туши, либо в специальной чугунной или глиняной кастрюле, «саче», которая закапывается в те же угли.

Обилие лугов в Сербии привело к появлению самых разнообразных молочных блюд и сохранению старых славянских – как, например, каймак. А жаркий климат вынудил присаливать «молочку» – потому русские, удивляются, не найдя здесь привычного творога: соответствующий ему «млади сир» (молодой сыр) солоноват, а не сладит, как мы привыкли. Сыров, кстати, просто невероятное количество любого вкуса и степени зрелости. Без них немыслима ни одна трапеза и большинство салатов, а бурек (закрытый пирог из нескольких слоев тончайшего теста) с сыром – традиционный сербский завтрак.

Кукуруза действительно царица полей. Она входит во множество блюд, из нее варят разнообразные виды каш, пекут прою – хлеб в виде небольших кексов.

Невозможно представить сербскую трапезу без овощей и фруктов. Главная здесь – паприка. Огненно-красные, мясистые стручки этого сладкого перца осенью горами лежат

на прилавках. Из паприки каждый уважающий себя серб по осени варит айвар – овощную икру. Банки с домашним айваром вы найдете практически в любой семье – солидный профессор оживленно будет рассказывать вам, чем именно его айвар лучше других и непременно даст вам с собой баночку.

А фруктов благодатная сербская земля рождает такое количество, что из них делают не только джемы, варенья и начинки для выпечки, но и пекут фруктовую водку – ракию. Самая знаменитая – из сливы, но об этом можно и поспорить с любителями ракии из айвы, винограда, яблок, груши, абрикосов и даже малины. И, разумеется, вино. Сербские вина – легкие и бодрящие, ароматные и веселые. До сих пор сохраняется традиция не допускать к изготовлению домашнего вина женщин: дочка уйдет в другую семью, жена, овдовев, может вновь выйти замуж – и попадет секрет семейного рецепта в чужие руки. А вино, как и ракию, здесь делают практически в любом доме – и щедро угощают гостей. Делают вино не только из винограда – именно в Сербии я впервые попробовала ежевичное вино – сербские ежевика и малина знамениты по всей Европе. Пахнущее летом, сладкое и легкое – оно как глоток чистой радости.

******ВСЕ ТРОПИНКИ ВЕДУТ К ОБЕДУ**

Каменная тропинка начинается прямо от ворот в комплекс «Апостоловичи». Здесь, на месте старинного парка братья Апостолович возвели целый город – для отдыха и приятного времяпровождения. Тропа идет то прямо, то сво-

рачивает мимо озера с утками-мандаринками, мимо речки и мельничьего колеса. По деревянным мостикам ведет нас к ресторану на острове цветов, вдоль современной гостиницы. Дорожка вьется мимо столиков в саду и деревянного ослика. Вот пахнуло запахом свежего кукурузного хлеба – пройи – это мы прошли мимо пекары. Из ресторана слышна музыка, а за столиками гости – пробуют кушанья, которых больше нигде не найдешь. Ведь здесь, кроме блюд традиционной сербской и лесковачкой кухни, приготовленных по старинным рецептам, продают и те, которые созданы поварами – обладателями золотых наград на гастрономических конкурсах. Не удержусь, расскажу про одно из них – знаменитая «Апостолечева лоза», ради которой сюда приезжают гости из других городов – это свиное филе с запеченной фасолью и каймаком, которое горит синим пламенем прямо перед гостями.

Но мы и тут проходим мимо, как не манят нас и ароматы ягнятины в соусе под миндалем. Наш путь лежит в специальную пристройку, где готовят мясо «из-под сача». Мы приехали взять мастер-класс у повара, который делает лучшую в Лесковаце – а значит и в Сербии – телятину “под сачем”. Урок, конечно, чисто теоретический, потому что приготовить такое блюдо можно только на специальном оборудовании и обладая навыками и опытом. В кирпичной пристройке дымятся котлы. Чтобы показать нам все возможности, которые предоставляет здешняя кухня, нам готовят сра-

зу два вида мяса: телятину и ягнятину. Наше путешествие только начинается, и мы еще много раз увидим этот старый и самый распространенный в Сербии способ приготовления мяса.

Мы расскажем и о том, как это делали в старину, в крестьянских домах. Покажем, как готовят мясо «под сачем» в самых знаменитых белградских ресторанах. Но здесь, «Апостоловичах», мы впервые познакомились сами и знакомим читателя с этим уникальным способом. Здесь огромные котлы, в которых мясо перемешано с овощами и специями, поставлены прямо в очаг. Выглядит это так: котел, покрытый крышкой, стоит прямо в углях, которые помещены в кирпичный короб. Время от времени повар приподнимает тяжелую чугунную крышку и помешивает мясо, отгоняя рукой ароматный дым. Мне в мисочку накладывают пробу – сначала телятину, затем ягнятину. Не скажу, что я могу отличить их по вкусу – одинаково мягкое, с ароматом, в котором мешаются запахи специй и пряностей.

Сделать, как у профессионалов этого дела, вам вряд ли удастся. Так что мы побалуем вас фотографиями дымящегося и тающего во рту ягненка, которого только что вынули из-под “сача”. И подкинем адресок этого уникального места для отдыха и знакомства с лесковачкой кухней – буквально 1 километр от города Лесковац и 37 километров от Ниша.

А рецепт дадим – “городского печенья”. Оно, конечно, совсем не похоже на настоящее. Но тоже очень вкусно.

РЕЦЕПТ

“Градско печенье”

Ингредиенты

Хороший кусок свинины или ягнятины. Лучше всего взять заднюю часть, филе или бифштекс. В крайнем случае – ростбиф.

Специи по вкусу: хороши розмарин, чабер, красный сладкий (опционально).

Черный перец.

Соль, лучше морская.

Приготовление

Свежее парное мясо должно три дня отлежаться в холодильнике. Перед этим очистите его от мелких остатков костей и оботрите бумажной салфеткой. Положите мясо не на тарелку, а на решетку над ней, чтобы стекал сок.

Перед запеканием мясо вытащить из холодильника за два часа до приготовления. Очистить от засохших частей.

Поджарить мясо на хорошо разогретой сухой чугунной сковороде, без добавления масла. Каждая сторона мяса, включая боковые части, жарится по 1,5 минуты.

Разогреть духовку до 125 градусов. Противень, в котором будет запекаться мясо, должен греться в духовке.

Горячее мясо как следует посолить, поперчить, при желании – посыпать специями. Втереть все в мясо.

Не давая обжаренному мясу остыть, положить его на су-

хой горячий противень и поставить в духовку. Примерное время запекания в минутах можно вычислить, разделив вес мяса в граммах на 15: то есть, на запекание 1 кг понадобится примерно 66 минут. Это для средней прожарки “медиум” – мясо внутри будет розовое, но без крови.

Желающим более сильную и слабую прожарку нужно, соответственно, изменить время запекания. При наличии термометра для мяса нужно знать, что температура внутри куска для сильной прожарки должна составлять 65 градусов, для средней – 60, для мяса “с кровью” – 50 градусов.

Готовое мясо вынуть из духовки и немедленно завернуть в фольгу на 10-15 минут. Для мяса “с кровью” этого делать не нужно.

“Градско печенье” можно употреблять холодным и горячим, нарезаая тонкими ломтиками, добавлять в салаты.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

******Глава 2 МИР В МИНИАТЮРЕ**

Притчу о том, как Бог раздавал земли разным народам и отдал кусочек рая, припасенного для себя, опоздавшему на раздачу, можно услышать в разных концах света. Рассказывают эту притчу и в Сербии. Но только здесь чувствуешь, что в сказке есть реальные основания.

Кажется, немыслимо, но в маленькой Сербии уместились природные условия настолько разнообразные, что не всякая огромная страна может похвастаться таким богатым выбо-

ром. А главное – все прекрасно подходит для того или иного сельскохозяйственного ремесла. Или, может, все дело в практичности и сметке населяющего эту землю народа?

Что нужно для роста растений? Солнце. На территории Сербии солнечных безоблачных дней не менее 135 в году, и еще 153 дня, когда солнце временами прикрывают облака. Пасмурных дней не более 2-7 в месяц, в зависимости от сезона.

Что еще нужно? Конечно, вода. Туристы иногда вздыхают, что в Сербии нет моря. Может, для пляжного отдыха это и печаль, а вот для растений – просто прекрасно! Почвы не страдают от засаливания, плодородный слой не вымывается штормами. Зато в стране обилие рек. Величавый Дунай – главная река. В него впадают Морава, питающая восточную половину Сербии, Сава, орошающая западную часть, Тиса – с севера. А в эти реки, в свою очередь, впадает множество рек, речушек, горных потоков – чистых, обильных, дающих жизнь рыбам и другим водным жителям, водоплавающей птице, лесам, многочисленным полям и долинам.

Еще нужна богатая почва. И здесь Сербии повезло. Северная и северо-западная равнинная часть страны – это дно ушедшего древнего Паннонского моря. Мало того, что оно до сих пор напоминает о себе термальными лечебными водами и грязью – почва на Паннонской низменности по плодородности не уступает чернозему. В других же частях плодородие обеспечивают многочисленные реки и разрушающие-

ся горные гряды – в Сербии четыре горные системы! На востоке Карпатский горный массив заканчивается Старой Планиной и Восточно-Сербскими горами, встречая Динарское нагорье, тянущее на запад, которое отделено от них рекой Моравой. На юге древняя Рило-Родопская система дарит людям массу полезных ископаемых – и опять же, целебных источников. В центре Сербии – невысокие горы и холмы, покрытые лесами. Почва за пределами Паннонской низменности более глинистая или песчаная, но богата минералами. А благодаря обилию рек, в том числе, берущим начало в горах, в стране и множество плодородных пойменных земель, обогащенных органикой из речного ила при весенних паводках.

Климат Сербии умеренно-континентальный. Это значит, что присутствуют все четыре времени года, но каждый из них выражен не слишком ярко. Лето теплое, но не иссушающе-жаркое: в среднем около 25-28 градусов, хотя был зафиксирован и максимум в 45 градусов. Зима снежная, но минус 25 градусов, кажется, был однажды зафиксирован ночью на севере страны. В основном, температура колеблется около минус 10 ночью и вокруг нуля – днем. В горах, конечно, холоднее, есть даже два зимних лыжных курорта, Златибор и Капаоник, где снег устойчиво держится с декабря по февраль. На остальной территории снег, не тающий через день-два, бывает разве что в первой половине января – как раз до Крещенья. Благодаря значительным перепадам высот, обилию рек и близости трех теплых морей (Черного, Адриати-

ческого и Эгейского) Сербия не обижена и дождями. В основном, дожди приходят с грозами – бурными, но краткими.

Природные условия определяют и основные отрасли сельского хозяйства в разных регионах.

Северная часть, занятая Паннонской низменностью – это огромные плодородные равнины, занятые полями. Основная часть пшеницы и кукурузы – основы и сербского экспорта, и сербской кухни, – выращивается именно здесь. А еще – вереницы фруктовых садов. Яблоки, слива, груша, абрикосы, персики, черешня, вишня, грецкий орех... Сербские яблоки и сливы известны всей Европе, а сейчас и России. А по экспорту чернослива Сербия уступает только Китаю.

Животноводство здесь, как и по всей Сербии, включает все виды – растят и коров, и свиней, и овец, и коз, и птицу. Но плодородные равнины дают возможность промышленного выращивания не только мясомолочного и молочного поголовья крупного рогатого скота, но и мясной породы бычков – для них нужно особо много сочной травы. Поэтому в кухне здесь много блюд из говядины.

Западная часть страны – это, прежде всего, малина и ежевика. Маленькая Сербия – один из крупнейших в мире экспортеров малины. Сейчас активно развивается и разведение черники (американской голубики), и производство клубники. А еще здесь широко представлены те же сливы и яблоки. И виноград, особо хорошо растущий на склонах Фрушкогорского горного массива. Коровы здесь, в основном, молочной

и мясомолочной породы. Именно в западной части страны сосредоточены самые знаменитые бренды сыров и копченостей – горные травы придают им изумительный вкус.

Восточные и юго-восточные регионы – это сочетание высокогорных плато и плодородных речных долин в междугорьях. Отсюда и разнообразие сельскохозяйственной продукции. В речных долинах особо хорошо удаются овощи – та же паприка – сладкий перец, помидоры, баклажаны. От них по склонам гор поднимаются виноградники и фруктовые сады, а выше – высокогорное разнотравье, на котором так хорошо пастись овцам и козам, из молока которых делают козий и овечий сыр.

Соответственно, разнится и кухня этих регионов. Конечно, есть множество и других региональных, и даже местных особых блюд – специалитетов. Но если брать общую картину, то можно выделить три крупных массива гастрономической традиции: Воеводина, расположенная на севере, Центральная и Западная Сербия, Восточная и Юго-Восточная Сербия.

*****МЕДОВАЯ МУЗЫКА ПЧЕЛ**

Мед – это такое же богатство для Сербии, как в других странах нефть. И даже лучше, потому что никогда не иссякнет. На горе Таре, национальном природном заповеднике, пчел охраняет закон. Сложная взаимосвязь между богатством трав, а их там свыше 1400 видов, щедрыми на урожай полями и многочисленными пасеками составляет неизмен-

ный природный круговорот, в котором в качестве бонуса появляется этот золотой тягучий продукт.

Путешествуя по дорогам Сербии, мы много раз видели пчелиные домики, пробовали на рынках местный мед, учились использовать его в разнообразных сладких десертах и лечить им болезни: лесной, цветочный, из акации, ивы, с орехами, с крапивой...

– А вот как отличить настоящий мед от искусственного? – это вопрос я первым делом задала опытному пасечнику из города Байна Башта Раде Марьяновичу.

– Дело непростое, – покачал головой Раде, – нужно иметь навык. Но вот что я вам посоветую: в первую очередь обращайтесь внимание на цвет: настоящий мед не должен быть очень яркий, он скорее будет иметь мягкий пастельный тон. Очень важен запах – он должен немного сохранить аромат воска. А самое главное, конечно, вкус, – у настоящего меда сладость не забивает все богатства оттенков.

Пасека меня немного удивила: перед домом, на пригорке, стояли несколько рядов ульев размером со скворечник. Оказывается, это не просто пасека, а экспериментальная лаборатория, где разводят пчелиных маток и выращивает целые рои.

С юности Раде любил музыку, играл на гитаре и даже выступал в рок-группе «Звездан». А теперь почти столько же времени – 33 года – занимается пчеловодством.

– А чем вас так заинтересовали пчелы, – спросила я, един-

ственная, кто смог оторваться от банки с медом, которую Раде поставил гостям на пробу.

—А у них много общего с музыкой, — ответил пчеловод, — каждый день тебя ждет что-то новое, приходится решать сложные задачи. Я случайно стал пчеловодом. Пришел помочь своему доброму знакомому на пасеку, да так увлекся, что чуть ли в тот же день купил три улья.

Теперь, надо сказать, Раде Марьянович — председатель ассоциации пчеловодов города Байна Башта.

На пасеку, которая стоит на холме среди яблоневых садов, приезжают ученые-академики из сельскохозяйственного института в Земуне. Вместе с пчеловодом они ставят эксперименты, связанные с выращиванием породистых королев, изучают условия, в которых подготавливаются новые пчелиные семьи.

Специалисты считают, что с экономической точки зрения пчелы приносят в разы больше пользы только самим опылением полей, чем даже творением меда. Мы верим специалистам, как не верить? Но черпаем без остановки из банки мед, мерцающей мягким золотистым цветом, погружаясь в богатый вкус и аромат, рожденные травами Тары.

РЕЦЕПТ

Баклава

Баклава — знакома нам пахлава — может быть и только с сахаром. Но правильная баклава должна быть с медом.

Ингредиенты

На 12 порций

500 гр. теста “фило” – в России есть в магазинах сербских продуктов. В Сербии это тесто называется “кора”. Его можно сделать и самим – об этом читайте далее.

Для посыпки:

500 гр. молотых грецких орехов.

60 гр. панировочных сухарей или, что лучше, молотого сухого кекса.

200 гр. сахара

Масляная смесь для намазывания:

200 гр. сливочного масла или маргарина

100 гр. растительного масла

200 гр. меда

Для пропитки:

400 мл воды

200 гр. сахара

200 гр. меда

Цедра с двух лимонов

Приготовление

Для посыпки смешать молотые орехи, сухари и сахар.

Растопить сливочное масло или маргарин и смешать с растительным маслом и медом.

Листы теста “фило” обрезать по размеру противня. Взвешивать тесто только после обрезки! Если упаковка теста всего 500 грамм, можно просто разрезать все листы поперек, на

две половинки, если они размером будут равны или меньше размера противня.

Смазать противень растительным маслом.

Положить первый лист теста на противень, смазать его масляной смесью. Повторить со вторым и третьим листом теста.

На третий лист теста, после промазки масляной смесью, насыпать тонким слоем смесь с грецкими орехами.

Положить еще два листа теста, смазывая их масляной смесью. Второй лист после этого посыпать ореховой смесью.

Повторять промазывание каждого листа теста масляной смесью, посыпая каждый второй ореховой смесью.

Повторять так до тех пор, пока не останется 5 листов теста.

Последний лист теста сверху смазать только растительным маслом.

Разрезать готовый слоеный “пирог” по диагонали на ромбы. Сверху накрыть оставшимися листами теста – они в процессе выпечки подгорят и их нужно будет выкинуть.

За полчаса до выпекания разогреть духовку до 190 градусов.

Выпекать при 190 градусов около 1 часа.

Сделать пропитку. Для этого смешать сахар с водой до растворения, вскипятить смесь.

Добавить мед и кипятить, помешивая, еще 1 минуту.

Снять с огня и добавить цедру лимона.

Готовую баклаву вынуть из духовки, снять верхние подгоревшие слои теста и оставить баклаву на три минуты.

Полить баклаву горячей пропиткой, вытащив предварительно из нее лимонную цедру.

Вернуть в остывающую духовку (около 50 градусов), чтобы баклава остыла вместе с духовкой.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

****Глава 3 НАСЛЕДИЕ ВЕЛИКИХ ИМПЕРИЙ

Лакомым куском был этот благодатный край и для экспансии империй. Римляне здесь ставили города, строили дороги и роскошные виллы, на которых рождались консулы и императоры. Самый известный – император Константин Великий, чьим именем и был назван Константинополь – бывший Византин, давший название Византийской империи. С северо-запада шли сюда вначале венгры – мадьяры, а затем Австро-Венгерская империя. С юго-востока – Османская империя.

Великие полководцы завоевывали эту землю и терпели на ней поражение. Свои и чужеземные правители закладывали города и сады, сажали виноградники (первые высадили еще римляне, на Фрушке горе) и разводили скот. А складывающаяся в те времена сербская кухня впитывала кулинарные новшества завоевателей – то суп из телячьих хвостов, любимый римскими легионерами, то жгучий паприкаш, принесенный венграми, то сладкие, как объятья, десерты турок.

Впитывала и переваривала, переиначивала на свой манер, применительно к собственным условиям и нуждам.

А региональные различия гастрономических традиций впитали в себя, помимо природно-климатических особенностей, и исторические условия.

Например, в Восточной Сербии – это отголоски эпохи Рима. Воеводина имеет отчетливый привкус венгерской и австрийской кухонь, где остались и островки немецкой кулинарии – в Банатском округе до Второй мировой войны были компактные немецкие поселения. Юго-Восточная Сербия дольше всех, наверное, была под турецким влиянием. А в Западной Сербии и Шумадии было всего попеременно: и австрийцев, и турок, и островков независимости. Поэтому и кухня здесь причудливо сочетает в себе нотки Запада и Востока, собственных кулинарных изобретений и заимствованных. И стоит отметить, что границы традиций Западной Сербии уходят за границы страны – на другой берег пограничной реки Дрины, в восточную часть Боснии и Герцеговины.

******ТРИ ДЕСЕРТА ОТ КУСТУРИЦЫ**

Знакомьтесь: Эмир Кустурица. Шучу. Кому незнакомо имя знаменитого режиссера и актера? Впрочем, только после переезда в Сербию я узнала, что Кустурица родом из Сараево, а его непревзойденные фильмы, которые я-то раньше считала сербскими, повествуют нам о жизни боснийцев и боснийских цыган. А во время нашего путешествия я впер-

вые увидела, как свою мировую славу и репутацию он использовал на благо родным местам.

Первое, что видишь, подъезжая к Вышеграду – это мост. Тяжелые арки – чудо средневековой техники турецких инженеров, – стоят, упершись могучими быками в быстротекущую Дрину. Белые и розовые дома Вышеграда, вытянувшиеся вдоль высоких речных берегов, парят в облаках, а изумрудные воды Дрины отражают этот почти невесомый город.

Только здесь могли родиться три заоблачные мечты.

Мечта Мехмед-паши Соколовича, боснийского мальчика, которого турки забрали из родного дома и который стал великим визирем при трёх султанах, фактическим правителем Османской империи. Именно он, мечтая о соединении двух народов и двух культур, воздвиг мост, связавший два берега Дрины, разделяющей Боснию и Сербию.

Мечта великого писателя, Ива Андрича, чей домик со стенами цвета фуксии виден с противоположного берега. Он написал о судьбе Мехмед-паши роман, ставший нобелевским, мечтая, что скоротечная жизнь станет такой же твердой, как мост через Дрину.

Мечту соединить разорванные войной связи осуществил Эмир Кустурица. Он воздвиг в Вышеграде идеальный город своего детства и назвал его в честь писателя, чьи образы и идеи были ему близки – Андричград. Город в городе, окруженный крепостной стеной.

Город, конечно, необычный. В нем причудливо сочетают-

ся и старая боснийская улочка, и ясные линии античной архитектуры, и турецкие мотивы, и итальянские реминисценции. По вывескам на, еще не до конца достроенных, зданиях можно оценить масштаб задуманного. Храм, резиденция мэра города, кинотеатр, литературный институт, театральное училище, музей электричества, гостиница, рестораны, бурекджиница, пивница, кафана, магазины и сувенирные лавки.

Когда мы приехали, шел дождь. По мокрым улочкам бродили, укрывшись зонтиками, туристы, дети фоткались в обнимку с бронзовыми братьями Соколовичами, а в заведениях было маловато свободных мест.

Удивительно было наблюдать, как мечта благородного человека стала градообразующим фактором.

– Много ли у вас народу останавливается? – спросили мы девушку на рецепции, когда она выдавала нам ключи от номера с видом на Дрину.

– У нас же пограничный город, – ответила она. – Доехав до нас, люди останавливаются, чтобы отдохнуть перед новой дорогой.

– И мы здесь по пути в Сербию.

– Я так и подумала, – сказала она. – Только не уезжайте, не отведав наши «колачичи».

«Колачичи» – пирожные из популярной кондитерской Андричграда, – вот она осуществленная мечта о неразрывности. В этих десертах плотно слились, сварились, спеклись

и стали непревзойденным кулинарным чудом – культуры двух народов, двух берегов.

Они лежали перед нами на прилавке кондитерской, истекая сахарным сиропом, блистая кремовой пеной и маня пышными сливочными боками.

– А что такое «туфахия»? – спросила я, почти навалившись на стекло, отделяющее меня от белоснежных тортов.

– Это самое вкусное, – загадочно ответил темноглазый кондитер. – Только на сегодня она уже закончилась. Попробуйте «тулумбе», – и он показал на длинные, похожие на эклеры, пирожные. – Они из заварного теста, их жарят во фритюре и щедро пропитывают сахарным сиропом с лимоном.

По толстым мучным трубочкам сразу было видно, что они родом из Турции.

Но я выбрала баклаву, посыпанную сахарной пудрой.

Утром, ровно в 9.00 мы вошли в кондитерскую и заняли столик как раз в тот момент, когда уже знакомый нам кондитер вынес поднос, на котором стояли в ряд вазочки, покрытые снеговыми шапочками.

– Туфахие! – торжественно произнес он, и мы схватились за ложечки.

РЕЦЕПТ

Туфахие

Туфахие – этот десерт, любимый и в Боснии, и в Сербии, тоже пришел из Турции.

Ингредиенты:

- 8 яблок (лучше зелёные, с плотной кисловато-сладкой мякотью, вроде сорта Гренни Смит;
- 100 г очищенных грецких орехов;
- 2-3 столовые ложки меда;
- 1 баллончик взбитых сливок или маленький пакет сливок для взбивания (30% жирности);
- 700 г сахара;
- 700 мл воды;
- 1 лимон;
- 1 пакетик ванильного сахара.

Приготовление:

Молотые грецкие орехи смешать с двумя ложками меда, добавить взбитые сливки.

В глубокую кастрюлю налить воду, добавить сахар, ванильный сахар, ломтик лимона и вскипятить эту смесь.

Пока вода закипает, очистите яблоки от кожуры и выньте из них середину с косточками.

В кипящий сироп ставите подготовленные яблоки. Варите их около 10 минут, проверяя готовность вилкой – важно не разварить яблоки.

Выньте яблоки из сиропа и охладите.

Заполните яблоки сливочно-ореховой смесью, сверху положите ещё взбитых сливок и посыпьте орехами.

Сироп разбейте по глубоким креманкам и поставьте в него "купаться" готовые яблоки.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

*****Глава 4 В будни и праздници**

Исторически основными методами приготовления повседневных блюд простого народа в Сербии были те, которые не требовали долгого стояния у плиты. А это вовсе не быстрое обжаривание, а долгое тушение или запекание. Тот же «сач»: сунул в угли горшок с мясом и овощами или с кашей – и иди на поле, 3-4 часа до готовности у тебя есть.

«Печенье» – обжаривание туши целиком на вертеле, или роштиль – жарка мяса на чугунной решетке над углями, – были, скорее, для праздников, для стола знати, имеющей поваров, или для «коноб» – трактиров. Да и мясо, несмотря на обилие дичи в лесах, овец на пастбищах и свиней в хлеву, простые селяне не ели по три раза в день.

Современная жизнь все перевернула. Теперь блюдо «из-под сача» – это, скорее, праздничная или ресторанная еда: вряд ли даже селянин, не то, что горожанин, будет с утра разжигать печь с углями, чтобы получить на обед огромный горшок жаркого. А вот роштиль стал самым демократичным способом готовки. В любой «месаре» – мясной лавке или «брзой хране» (фаст-фуде), не говоря уж о кафе и ресторанах, вам нажарят на чугунной решетке всего, что пожелаете: хоть куриное филе, хоть свиную шейку. Но чаще всего «на брзину», то есть, на скорую руку, сербы желают «чевапчицей» или «плескавицы».

***ЕХАТЬ, ПЕТЬ, ЕСТЬ

– Вся мировая история фаст-фуда могла бы повернуться по-другому, если бы не Рей Крок начал развивать франшизу ресторана братьев Макдональдов, а какой-нибудь сербский предприниматель первым познакомил мир с «плескавицей», – Татьяна говорит, держа двумя руками “сербский бургер”.

Мы расположились на террасе придорожного кафе – первого, который увидели, когда поняли, что проголодались. Это, кстати, тоже характерно для Сербии – в любом придорожном кафе, в любом киоске “Брза храна”, что означает “быстрая еда”, роштить гарантировано будет свежим и вкусным. Татьяна, правда, уверяет, что знает киоск “брзой храны” в Бане Ковиляче, где плескавица самая вкусная в Сербии.

Мы возвращались домой после долго путешествия и после трех часов дороги поняли, что пора подкрепиться. Тут-то и попалась нам на глаза вывеска “Вози, Мишко!”, из-под которой доносился манящий аромат жарящегося на роштите мяса.

Название кафаны напоминало о культовом в Сербии фильме “Кто там поет” – “Ко то там пева”. В России, кстати, его можно найти в интернете с русскими субтитрами. Там по ходу сюжета один из его персонажей – Мишко, водитель автобуса, который едет в Белград. В сущности, все действие фильма и развивается в автобусе и около него. Спойлеров

давать не будем, лучше посмотрите, не пожалеете.

Так вот, в фильме есть момент, когда хозяин автобуса – отец Мишко, желая доказать мастерство сына, сажает парня за руль с завязанными глазами. И всякий раз, когда пассажиры испуганно охают перед особо опасной рытвиной, отец покрикивает: “ВОзи, Мишко! ВОзи!” – рули, то есть, Мишко, дальше.

Фразу и сегодня можно услышать в адрес лихого водителя – когда с восхищением, а когда и с иронией. А владельцы придорожных харчевен любят называть свои заведения этой фразой или просто “Мишко”. Посетители-то, в основном, водители и их пассажиры. А я всякий раз, когда вижу эту надпись, вспоминаю фильм и братьев-цыганят с их песней: “На Београд, на Београд...” и хочется самой запеть и ехать, ехать, провожая глазами живописные пейзажи за окном. Короче, почти весь фильм и пересказала.

А Татьяна, между тем, разъясняла:

– Посуди сама: плескавица делается из чистейшего фарша, свиного, говяжьего или их смеси. Мясо, соль, перец, приправы – и ничего больше. Никаких добавок – «улучшающих» и «усиливающих», а по факту – делающих котлету обманчиво большой. И дальше начинается непростой выбор. Положить плескавицу в булочку («хлеб») или в питу («лепinja»?). Булочка с сезамом или без? А какой соус? Сметана, горчица, кетчуп, что-то другое? А какие овощи? Вот даже здесь, в придорожной кафане, лоточков с овощами около де-

сятка. А обычно бывает и больше. И вот берешь в руки это горячее, сочное, ароматное чудо, откусываешь кусочек. Вот тут и понимаешь, как много мир потерял от того, что не нашлось среди сербских предпринимателей своего Рея Крока.

– Прикинь, тогда вместо Макдональдсов, по всему миру стояли бы кафешки с названием: «Вози, Мишко!», – смеется Аня.

Тем, кто впервые оказывается в сербском ресторане, я всегда рекомендую начать знакомство с кухней этой страны с блюда под названием «мешано месо». Именно в этом произведении, не побоюсь сказать, кулинарного искусства, отражается вся современная кухня Сербии: мясная, сочная, честная.

«Мешано месо» – это все виды мяса, которые обычно жарят на роштите. Тут обязательно будет и плескавица, и чевапчичи (колбаски из фарша вроде люля-кебаба), свиная шейка, говяжий бифштекс, куриное филе, тонкие колбаски-гриль. Порция огромная, справится с нею могут двое мужчин или трое женщин. Или один серб.

«Мешано месо» обязательно подают на стол и на домашние праздники. В будни же сербы чаще довольствуются чевапчичами и плескавицами, которые им жарят прямо тут же, бесплатно, по месту покупки, в «месарах».

А я поделюсь с вами рецептом плескавицы. Вообще-то, существует десятки видов плескавиц. Но плескавица из города Лесковац на востоке Сербии – международно-признан-

ный национальный бренд, как французское шампанское. Ее рецептом и делюсь.

РЕЦЕПТ

Лесковачка плескавица

Мясо обязательно должно быть молодого бычка, из передней части туши, с небольшим количеством жира. Перемолоть на мясорубке с крупной решеткой. Дать отлежаться 12-24 часов при температуре 0-4 градуса. Затем перемолоть еще раз – уже через решетку с мелкими отверстиями. Дать отлежаться еще час.

Посечь лук – примерно 100 грамм на кило мяса. Желательно лук именно посечь, очень мелко – перемолотый лук отдает сок слишком рано. Смешать лук с мясом. Посолить.

Расстелить на столе полиэтиленовую пленку, можно пакет для пищевых продуктов (не пищевую пленку!). Смочить руки холодной водой. Отщипнуть от фарша кусок в 180-200 грамма. Скатать колобок, положить его на пленку и аккуратно расплющить в ровный круг. Накрыть свободным краем пленки и завершить формирование. Плескавица должна быть толщиной не более 0,5 сантиметра, с ровными, не потрескавшимися краями и абсолютно ровной поверхностью (вот для чего нужна пленка).

Можно поступить по-другому. Положить весь фарш на пленку, накрыть его свободным концом пленки и сквозь нее раскатать скалкой до нужной толщины. Затем взять форму

– подойдет форма для вырезания теста для вареников или чашка с тонкими краями диаметром примерно 8-10 см., – и вырезать из фарша плескавицы. Остатки скатать и повторить процедуру или сформировать из них плескавицы по первому варианту.

Разогреть угли, слегка смазать решетку (в нашем случае – противень) растительным маслом. Жарить плескавицы примерно по шесть минут с каждой стороны при температуре 160 градусов. Подавать с нарезанным колечками луком (можно ошпарить его кипятком), толченым сладким перцем-паприкой, если удастся найти каймак (сквасившиеся свежие сливки) – совсем замечательно, его кладут сверху на плескавицу при подаче. Можно заменить каймак свежесбитым домашним сливочным маслом.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Впрочем, не роштилем единым богат сербский стол. Вот примерное меню будничного стола.

ЗАВТРАК

Если серб завтракает не спеша, дома или в кафане, то обычно заказывает омлет или яичницу-глазунью – «яйя на око». Омлет обычно с различными наполнителями, самый популярный: с ветчиной («шункой») или беконом («сланиной») и сыром – больше всего сербы любят местный сорт полутвердого сыра «качкаваль». По сезону добавляют помидо-

ры, лук, шпинат («шпинач»), щавель («зелье»). Могут быть и другие наполнители.

Если же хозяйка «вредна жена» (то есть, хорошая, полезная жена), то она не ограничится омлетом, а подаст домочадцам «гибаницу». Это разболтанный с яйцами и минеральной водой сербский присоленный протертый творог («ситан сир») со смятыми кусками тончайшего теста «кора» (в России его называют «фило»), запеченные в духовке. А то и «направит питу» – слои той же «коры», переложенные начинкой, сворачиваются в рулет или в трубочку, свернутую улиткой, и тоже запекаются. Обычно питу делают с сырной, картофельной, мясной начинкой или натертых яблок с корицей и сахаром. Впрочем, настоящая «вредна жена» сделает все виды питу – чтобы и на завтрак, и на десерт. Хороша пита и в холодном виде, так что ее можно взять с собой, если на завтрак времени мало. В Западной Сербии сохранилось и старинное приготовление теста «кора» из гречневой муки – а раньше, говорят, такая мука была распространена по всей Сербии.

Если же ту же «кору» уложить, перемежая начинкой, в круглую форму, то получится буре́к. Его обычно делают с мясом или сыром. Впрочем, в Боснии и Герцеговине считают, что настоящий буре́к бывает только с мясом. Суть в том, что мясо – начинка тяжелая, в трубочку сворачивать трудно, да и самой начинки в буре́ке больше. Буре́к – это серьезный завтрак, основательный.

РЕЦЕПТ

Гибаница, пита, бурек

Как уже сказано выше, проще всего купить тесто “фило” в магазинах сербских товаров. Если купить не удалось, придется заняться самим.

Кора или тесто “Фило”

Ингредиенты:

600 мл теплой воды;

850 г муки тонкого помола;

2 чайные ложки соли;

растительное или топленое масло на выбор.

Приготовление:

Вылейте в миску теплую воду, постепенно подсыпая муку. Замешивайте тесто около 5 минут.

На посыпанном мукой столе разделите тесто на три равные части, скатайте в приплюснутые колобки, посыпьте слегка мукой, заверните в чистую сухую тряпку каждый “колобок” и оставьте на 30 минут.

Пока тесто выстаивается, расстелите на столе чистую, тщательно выглаженную (без сгибов и складок) льняную скатерть. Чем тоньше и мягче она будет – тем лучше.

Насыпьте на середину скатерти муку горкой с основанием примерно в 50 см. Начинается самое трудное – тесто нужно размять до предельной эластичности. Выкладываете первый кусок, разминаете, складывая его пополам и с силой продавливая. Делайте это до тех пор, пока хватает сил. Затем отло-

жите кусок в сторону, возьмите второй – и повторите. То же и с третьим.

Так поступайте попеременно с каждым из трех куском теста. Тесто должно стать гладким и упругим.

Раскатайте скалкой кусок теста до той толщины, при которой вам еще удобно работать на столе.

Дальше начинается самый ответственный этап – тесто надо растянуть руками. Перед этим каждую из получившихся лепешек можно смазать с двух сторон растительным или топленым маслом. Просуньте руки, сложенные “лодочкой”, под первую лепешку ровно под середину. Начинайте медленно и без рывков разводить руки – в стороны и немного на себя. Тесто будет тянуться вслед за руками.

Повторяйте так, поворачивая тесто по кругу. Когда середина будет растянута, переходите к растяжке краев.

Когда тесто дойдет до края стола, тяните его края, буквально обтягивая стол.

Хорошо растянутое тесто – это когда ваши руки начинают сквозь него просвечивать.

Теперь готовую кору можно оставить минут на 15-20 подсохнуть. Можно рыхло скрутить ее в трубочку и отложить, а пока раскатать и растянуть два оставшихся куска.

Готовое тесто можно хранить, завернутым в целлофан, в холодильнике в течение 3-4 дней. Из него можно сделать несколько видов выпечки.

Бурек

Начинка:

На выбор:

- мясной фарш с чуть поджаренным луком, соль, перец
- плотный, “деревенский” творог, который надо посолить

по вкусу, сырое яйцо

– тот же подсоленный творог пополам с рубленным шпинатом или щавелем, сырое яйцо

– картофель с жареным луком, сырым яйцом, можно добавить листья свеклы, шпинат, щавель, посолить по вкусу.

Общий вес начинки на 4 порции – около 500 г.

Приготовление:

Возьмите форму для пирога с высокими стенками – круглую или квадратную. Смажьте маслом стенки. Если у вас покупное тесто, оно обычно прямоугольное, для него лучше взять квадратную форму размером примерно с лист бумаги А4. Для домашней коры удобнее круглая форма. Разницы особой нет.

На смазанное маслом дно формы выложите тесто. Готовое можно сразу положить сложенным в два слоя. Края теста должны заходить на стенки. Сбрызните тесто маслом. Затем также “брызгающими” движениями разбросайте начинку. Накройте следующим слоем теста, повторите. Домашнее тесто можно разрезать для удобства на куски чуть больше формы, а можно выкладывать начинку на тесто, лежащее на столе: тогда тесто после смазывания маслом и разбрасывания начинки просто складывают. Всего должно быть 8-10

слоев, чем больше, тем лучше. Последним слоем накрываем бурека, прищипываем выступающие с боков края так, чтобы начинка не высыпалась. Смазываем сверху яйцом, выпекаем до готовности – в среднем, 20-30 минут при температуре 180 градусов.

Пита

Начинка:

- крупно натерты яблоки, сахар, корица
- вишня без косточек, сахар
- крупно натерты груши, мелко рубленные грецкие орехи, сахар
- также те же начинки, что и для бурека

На смазанный растительным маслом стол кладем два-три листа теста, промазывая их растительным маслом, затем каждый слой промазываем начинкой, “разбрасывая” ее по тесту. Но слоев делаем меньше, чем у бурека – 4-5. На верхний слой начинки набрасываем побольше. Теперь нужно свернуть получившиеся слои. Можно просто в виде рулета. Можно – в тонкую трубочку (тогда слоев надо всего 4), которую, в свою очередь, сворачивают “улиткой”.

Получившуюся питу выложить на противень, смазанный маслом или покрытый бумагой для запекания. далее поступаем так же, как и с буреком.

Готовую питу со сладкой начинкой посыпать сахарной пудрой, несладкую оставить как есть. Если пекли питу в форме рулета, нарезать на порции по косой. “Улитки”, даже

огромные, едятся без нарезки.

Гибаница

Если вы сами делаете кору, у вас останутся обрезки теста. Сомните их и сложите в пакет, хранящийся в холодильнике – из них можно сделать гибаницу. В Сербии такие обрезки продают под названием “кора для гибаницы”. Если вы не найдете ее в России, подойдут и листы теста “фило” – комкайте каждый лист в кулаке.

Берете ту же творожную начинку, что и для бурека, разбавляете ее обычной, а лучше – минеральной водой до консистенции жидкой сметаны. Рыхлые комки теста окунаете в начинку, даете немножко пропитаться и выкладываете на выстланный бумагой для запекания противень.

Можно поступить еще проще: выложить скомканные обрезки теста на смазанную маслом форму для запекания, залить начинкой и немного перемешать.

Запекать так же, как бурек и питу.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Еще на завтрак могут подать «пребранац». Это хорошо вымоченная и вдумчиво вываренная фасоль – с мясом или без. «Пребранац» – буквально «перед бранью, перед битвой», традиционное блюдо солдат. Сытно, вкусно, полезно, а что готовить долго – так ведь полевая кухня пока до передовой доберется, как раз пребранац и поспеет.

РЕЦЕПТ

Пребранац

Ингредиенты:

400 гр. крупной белой фасоли

6 больших головок лука

3 ч.л. молотой сладкой паприки “алеве”

1-2 стручка острого красного перца, можно сушеного

4 больших лавровых листа

10 зерен черного перца

Четверть чайной ложки молотого черного перца

100 гр. свиного жира или, если нужно постное блюдо, подсолнечного масла.

Соль по вкусу

При желании, можно сделать пребранац с мясом – это уже будет полноценный обед. Для этого добавляют:

250 гр. копченой колбасы

250 гр. крупно порезанной грудинки или 4-6 посеченных копченых ребрышек.

Фасоль хорошо промыть, залить большим количеством воды (минимум больше в три раза по объему) и оставить на ночь.

Утром воду слить, фасоль промыть еще раз. От вымачивания и тщательности промывания зависит и вкус блюда.

Залить фасоль водой так, чтобы она покрывала ее на 2 сантиметра выше и варить на медленном огне без соли. Вре-

мя варки зависит и от качества вымачивания, и от величины фасолевых зерен. Готовая фасоль должна оставаться еще целой, но уже быть очень мягкой и воздушной.

В кастрюлю с толстым дном налить масло или положить свиной жир. Разогреть, добавить нарезанный тонкими полукольцами лук. Обжарить до мягкости. Затем сваренную фасоль вывалить на дуршлаг прямо над кастрюлей – оставшаяся в фасоли вода должна стечь прямо на жарящийся лук.

Добавить в кастрюлю все приправы, соль, копчености (если пребрanaц с мясом). Тушить до мягкости.

Добавить фасоль и тушить еще 10-15 минут.

Поставить кастрюлю – или переложить все в горшочек, форму для запекания, – в нагретую до 200 градусов духовку, запекать еще 40 минут.

Пребрanaц с мясом едят горячим, без мяса можно есть и холодным.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Очень простое, но сытное блюдо – «попара». Сейчас его не так часто готовят, а раньше именно оно было основным завтраком. Это вариант знакомой нам тјури, но с сыром.

РЕЦЕПТ

Попара

У черствого белого хлеба обрезать корочку, нарезать на

кубики.

Залить горячим молоком – подливать молоко до тех пор, пока оно не перестанет впитываться хлебом.

Вмешать в получившуюся тюрю мягкий сыр – в Сербии это обычно натертый на терке “качкаваль”, но можно использовать и плавленый сыр.

Добавить по вкусу сливочного масла, перемешать.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Но, наверное, самый любимый завтрак – «качамак». Это каша из кукурузной муки с вмешанным в нее сыром и каймаком. Самый правильный «качамак» готовится из кукурузы, лучше белой, смолотой на водяной мельнице. Рецепт «качамака» можете прочитать в рассказе о Западной Сербии – с нами поделились вариантом старинного рецепта.

А в восточной и юго-восточной части Сербии и по сей день популярен «белмуж» – блюдо из молодого сыра и кукурузной муки. Трудность приготовления в том, что его надо непрерывно помешивать. Поэтому белмуж, считается, должны готовить мужчины – не всякая хозяйка справится с размешиванием белмужа в большом котле. Впрочем, чаще всего белмуж сейчас готовят в кафанах. Дома – разве что на праздники.

РЕЦЕПТ

Белмуж

Ингредиенты:

600 гр. сербского сыра “Фета” или другого деревенского молодого сыра типа брынзы

100 гр. кукурузной муки

Соль по вкусу

Приготовление:

Сыр положить в кастрюлю – в идеале блюдо готовят в котелке над костром – на сильном огне, постоянно помешивая, растопить сыр в “пену”.

Огонь резко уменьшить – если готовится на костре, то поставить рядом с ним на разогретые камни или угли.

Засыпать, при постоянном помешивании, кукурузную муку.

Мешать и готовить на тихом огне до тех пор, пока сыр не пропечется и не пустит масло.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ОБЕД

На закуску может быть салат. Но вообще-то обычно сербы едят салат со вторым блюдом, а начинают с супа. Любимые салаты – из капусты и «шопский».

Салат из капусты можно приготовить, если взять еще молодую зеленую капусту: порубить, посолить, сбрызнуть столовым уксусом или лимонным соком, по желанию – попер-

чить. Самой вкусной в Сербии считается футошский сорт капусты, а лучшей – капуста, выращенная в самом Футоге, местечке под городом Нови Сад. Каждый год здесь в сезон сбора капусты проводится фестиваль «Купусиада», на который съезжаются гости не только для того, чтобы поесть тушеной в котле капусты, но и для закупки десятка-другого кочанов для домашних заготовок и хранения.

РЕЦЕПТ

Шопский салат

На 6 человек вам понадобится:

500 г свежих помидоров;

600 г свежих огурцов;

200 г красного сладкого болгарского перца (мясистого и сочного);

200 г крупного зеленого перца;

60 г зеленого лука;

1 шт. острого зеленого или красного перца;

150 г сыра фета, молодого сулугуни, козьего сыра. В Сербии чаще всего используют сыр качкаваль;

½ чайной ложки соли;

черный перец по вкусу;

70 мл растительного масла, лучше нерафинированного оливкового;

2 столовые ложки яблочного уксуса.

Приготовление:

Овощи помыть, огурцы очистить от кожуры, у перцев уда-

лить семена. Нарезать овощи кубиками, лук – колечками. Все перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом и уксусом. Сверху посыпать натертым сыром – и салат готов.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Первым обычно подают суп. Это либо «чорба» – густой суп из телятины или рыбы, либо «домача супа са резанци-ма» – то есть, домашний суп с лапшой. Варят его из курицы, телятины, утки. Лапшу хорошая хозяйка тоже сделает сама – у нее на кухне обязательно есть специальная машинка. Кстати, в домашнем супе мясо не оставляют.

Его подают отдельно – вместе с морковкой и картошкой, которые варились в супе целиком. Есть региональные варианты такого супа. Например, в Воеводине – римфляйш (от-голосок Австро-Венгерской империи), о котором расскажем позже. А в Западной Сербии часто варят одновременно курицу, говядину, да еще копченую грудинку добавляют.

РЕЦЕПТ

Телеча чорба – суп из телятины

На 4 порции:

500 гр. телятины, лучше шейной части;

1 луковица среднего размера;

1-2 морковки;

1 корень петрушки;

Маленький корень сельдерея или половинка среднего корня;

3 чайные ложки соли;

½ чайной ложки молотого черного перца;

2 литра воды;

Две горошины черного перца;

Половина пучка зелени петрушки;

Половина стаканчика из-под йогурта зерен свежего или замороженного зеленого горошка (опционально);

Две средних картофелины (опционально).

Для заправки:

80 мл растительного масла;

1-2 столовые ложки муки;

Молотый сладкий красный перец “алева” – на кончике ножа.

Приготовление:

Если зеленый горошек заморожен, заранее поставьте его оттаивать.

Возьмите кастрюлю с толстым дном или чугунную.

Лук мелко порезать, посолить одной чайной ложкой соли и потушить в кастрюле на маленьком огне в масле до мягкости, но не допускать изменения цвета.

Телятину мелко порезать кубиками со сторонами примерно 0,5 сантиметров, добавить к тушеному луку, досыпать оставшиеся 2 чайные ложки соли и молотый перец. Залить стаканом воды. Тушить на самом слабом огне под крышкой,

временами помешивая, примерно полтора часа – пока вода не выпарится. Если вода выпарится раньше – добавьте еще немного.

Пока мясо тушится, почистите морковь, корень петрушки, корень сельдерея и картофель, если решили его добавить. Половину моркови оставьте целой, половину – порежьте тонкими кружочками. Корень петрушки оставьте целым. Корень сельдерея мелко порежьте, картофель порежьте кубиками.

В потушенное мясо с луком добавьте все овощи, зеленый горошек (при желании) и приправы, долейте еще немного воды. Потушите на медленном огне еще полчаса.

Пока овощи тушатся с мясом, приготовьте заправку. Для этого на сковороде поджарьте муку на масле до момента, когда она только начнет темнеть, но не более. Добавьте немного воды, размешайте, чтобы не было комков.

Вылейте оставшуюся воду в тушеные мясо с овощами, добавьте туда, помешивая, мучную заправку. Варите еще минут 15. Чорба не должна быть слишком густой – нужно довести консистенцию бульона до “кремовой”.

Готовую чорбу посыпьте мелко порезанной петрушкой. Можно сбрызнуть соком лимона.

Подают чорбу обычно в большой миске или супнице, из которой каждый наливает себе сам.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

Весной сербы часто едят суп из крапивы – он считается очень полезным.

РЕЦЕПТ

Суп-пюре из крапивы

Самое главное – крапиву надо предварительно осторожно, не хватая голыми руками, переложить в какую-нибудь посудину и окатить кипятком. И пусть полежит так немного, придет в себя. А дальше все просто. В практически готовый куриный бульон (куриная ножка или грудка, морковь, пара картофелин и луковица) опустить мелко порубленную крапиву. Можно еще сверху положить лавровый листик. Варить минут 5. Подавать, как и щавелевый суп: с мелко нарезанным крутым яйцом и сметаной.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

На второе обычно подается «сарма», сербские голубцы. Начиняют мясным, рыбным или овощным фаршем. Заворачивают, чаще всего, в капустные листья. Но не свежие, как в России, а квашенные – в любом доме в подвале обязательно стоит бочонок-другой квашенных целиком кочанов для сармы. Реже заворачивают в «блитву» – листовую свеклу. В некоторых регионах готовят «сармицу» – это знакомая нам долма, голубцы в виноградных листьях. Сарму, кстати, едят не со сметаной, а с хреном.

РЕЦЕПТ

Сарма

Если делать сарму с квашеной капустой, то вначале нужно ее заквасить. Для этого кочаны молодой капусты среднего размера, сняв верхние листья и вырезав кочерыжку, закладывают в бочонок (можно в большую эмалированную кастрюлю), присыпая крупной солью из расчета 1 кг соли на 30 кг капусты. Залить водой так, чтобы ее было на 2 см выше капусты. Сверху положить гнет, накрыть полотенцем. Проверять уровень воды, при необходимости доливая ее. Капуста готова недели через три.

Но можно заворачивать сарму и в блинницу – это листовая свекла. Или в виноградные листья – так готовят в некоторых регионах.

Мясная сарма:

500 гр. фарша, пополам говяжьего и свиного

50 гр. риса

1 большая луковица репчатого лука

Растительное масло для жарки

Соль, перец, паприка по вкусу, лавровый лист

100-50 гр. копченой грудинки.

Постная сарма:

4 средних луковицы

2 стебля шнитт-лука

5 больших морковки

1 корень петрушки

¼ корня сельдерея

4 дольки чеснока

500 гр. риса

1 большая картофелина

500 гр. копченой рыбы или 2 банки консервированного

тунца (опционально).

Соль, перец, сладкая паприка, лавровый лист

Приготовление:

Рис промываем и заливаем водой на полчаса.

Для мясной сармы лук мелко режем и обжариваем на растительном масле. Третий мясного фарша добавляем к луку, слегка обжариваем и смешиваем с сырым фаршем. Солим, перчим. Можно добавить “Вегеты”.

Для постной сармы также обжариваем порубленный лук. Мелко режем чеснок, трем на крупной терке морковь, корень петрушки и сельдерея. Добавляем их в жарящийся лук и тушим минут 10. Затем добавляем замоченный на полчаса рис и тушим еще 10 минут. Добавляем соль, перец, приправы, натертый на крупной терке картофель. Смешиваем, добавляем 1 ст.л. муки без верха. Можно добавить мелко порезанную рыбу.

Теперь заворачиваем сарму.

У квашеных кочанов капусты снимаем верхние листья. Отделяя листы, свиваем сарму так же, как голубцы.

Блинтву или свежие виноградные листья обдаем кипятком,

чтобы размягчить. Далее заворачиваем в виде роллов. Консервированные виноградные листья достаточно промыть водой.

Свернутую сарму укладываем в сотейник, кастрюлю с толстым дном. На дно перед этим для мясной сармы положите копчености. Ими же перемежайте слои сармы. Заливаем водой, чтобы она едва покрывала сарму. Положить лавровый лист, зерна черного перца, посолить.

Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения, после чего огонь убавить и тушить под плотной крышкой не менее 2 часов.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Бывает, на первое варят гуляш. В Сербии он полужидкий, так что заменяет и первое, и второе.

РЕЦЕПТ

ГУЛЯШ

Правильный гуляш варят в котелке на открытом огне или на дровяной плите – шпорете “Смедеровац”. Но можно приготовить на обычной плите.

750 гр. мяса говядины, свинины и баранины – в любых пропорциях. Можно взять только говядину.

2 дольки чеснока

5 помидор средней величины

3 штуки сладкого красного перца-паприки

200 гр. сметаны

6 ст.л. свиного жира

1 ст.л. молотого острого красного перца

1 ч.л. соли

1 ч.л. тмина

Приготовление

Мясо нарезать кубиками среднего размера. Лук мелко крошить. Чеснок раздавить или мелко порезать.

Растопить жир в котелке или кастрюле. Слегка обжарить в нем мясо.

Добавить лук и чеснок, продолжать обжаривать до мягкости лука.

Посыпать красным молотым перцем и залить водой так, чтобы ее было на 2 см выше мяса.

Добавить соль и тмин.

Тушить под крышкой на медленном огне около 45 минут. Если готовим в котелке – регулярно помешивать и доливать воду.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Паприку разрезать вдоль и очистить от семян.

Крупно нарезать помидоры, мелко – паприку. Добавить их в гуляш, помешать и тушить еще 20-30 минут.

Перед тем, как снять с огня, добавить сметану и помешать.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

«Паприкаш» – тоже любимое блюдо. Готовят его из говядины или курятины (в некоторых регионах могут добавить и сырокопченую колбасу) и картофеля. Часто с добавлением сладкого перца-паприки и помидора. Его тоже едят вместо первого и второго. В пост едят и рыбный, и грибной паприкаш.

РЕЦЕПТ

Паприкаш

500 гр. мякоти телятины или тушка курицы (примерно 1,2 кг)

3 луковицы среднего размера

6-7 клубней картофеля

1 шт. красного сладкого перца-паприки

1 ст.л. молотой сладкой паприки

1 ч.л. обычного молотого красного перца

Свиной жир или растительное масло для жарки

Соль, приправы по вкусу.

Приготовление:

Мелко посечь лук, обжарить его в жире или масле до мягкости.

Добавить нарезанное кубиками мясо или курицу, обжарить до появления сока.

Залить водой, чтобы она покрыла мясо.

Тушить до мягкости, при необходимости доливая воду.
Добавить крупно порезанный картофель.

Тушить до мягкости картофеля.

Добавить нарезанную кружками паприку, все приправы и тушить еще 10 мин.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

– Идеальный рецепт сербского “главного ела” – основного блюда, будет, наверное, таков: возьмите кусок мяса, начините его ветчиной, заверните в бекон и щедро посыпьте сыром, – пошутила Татьяна, когда мы сели попробовать “пунену вешалицу”.

Когда ешь “вешалицу” в это легко поверить. Полуфабрикат – толстые “колбаски” мяса, начиненные копченостями и сыром, и обернутые “сеткой” из свиного сальника (это обволакивающая кишечник животных мембрана, которую можно увидеть на некоторых колбасах “в сетке”), продается в любой мясной лавке – “месаре”.

Впрочем, многие на селе до сих пор готовят вешалицу сами. Если у вас есть возможность купить у фермеров сальник (лучше свиной, но подойдет и говяжий, и бараний), то можете попробовать приготовить это блюдо. А если оно для вас окажется очень сложным – приехав в Сербию, обязательно попробуйте “пунену вешалицу”!

РЕЦЕПТ

Пунена вешалица

Ингредиенты:

1 кг свиной корейки

200 гр. сыровяленного окорока или бекона

200 гр. сербского сыра “Фета”

3-4 маринованных огурца

50 мл сухого белого вина

5-6 зубчиков чеснока

1 ст.л. молотого красного перца-паприки

1 ст.л. молотого острого красного перца

1 ст.л. молотого черного перца

Соль (лучше крупная) по вкусу

Сальник – 1 шт.

Уксус для замачивания сальника.

Приготовление

Сальник (лучше свиной) промыть, замочить в холодной воде с уксусом (столовая ложка на литр воды).

Пока сальник вымачивается, свиную корейку нарезать вдоль волокон на пластины толщиной около 1,5 см. Не отбивать – только придавить каждую пластину рукояткой ножа.

Замариновать мясо в вине и специях.

Пока мясо маринуется, нарезать тонкими ломтиками сыр, огурцы, копчености. Чеснок измельчить.

На ломтик корейки кладем 2 ломтика огурца, 1 ломтик сыра, 1 ломтик копченого мяса, немного чеснока. Сворачиваем

ваем в ролл и туго заворачиваем получившийся ролл в сальник – жировую сетку – в 2-3 слоя.

Полученные пунены вешалицы обычно жарят, поворачивая, на роштите 10-12 минут до образования коричневой корочки, но можно пожарить и на сковороде без масла.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Еще одно блюдо сербской кухни ярко иллюстрирует ее основные черты. Само интересное, что создано оно недавно, но уже обросло легендами. Речь идет о шницеле Карагеоргиевича – “Караджорджева шницле”.

– Если кто-то не проникся сербской кухней, попробовав и “мешано месо”, и чорбу, и даже блюдо “из-под сача”, нужно накормить его “караджорджева шницле”, – шутит Татьяна, – на моих глазах на нем “ломались” самые стойкие.

Немудрено. Ведь вам приносят на огромном блюде нечто, похожее на “котлету по-киевски” – но только величиной примерно с женское предплечье. Впрочем, сами сербские мужчины шутят, что “караджорджев шницле” больше смахивает размерами на несколько иную часть тела – мужского, и называют его “Девичий сон”.

А это на самом деле сербский вариант котлеты по-киевски. Распространена легенда, что однажды к руководителю Первого сербского восстания, принцу Георгию Карагеоргиевичу (Джорджи Караджорджевич по-сербски), приехала де-

легация от русского царя. На торжественном обеде сербским друзьям подали, в том числе, “котлеты де валяй”, которые в советское время стали называться “котлеты по-киевски”. Принцу Георгию так они понравились, что он попросил своего повара взять рецепт. Повар рецепт записал, но переиначил котлету по-своему: взял вместо куриной грудки свинину, вместо сливочного масла – каймак, да и размер увеличил вдвое.

Однако нам удалось выяснить, что это, увы, легенда. На самом деле «караджорджев шницель» изобрел повар Милован (Мича) Стоянович в 1956 году. Придумал случайно: в ресторан, где он работал, заходила пообедать жена старшего сына тогдашнего руководителя Югославии Иосифа Броз Тито. Она была русская и часто заказывала котлету по-киевски. Однажды необходимых ингредиентов не оказалось, и Мича придумал, чем их заменить. А именем Карагеоргия шницель назвал потому, что полил его соусом тартар, который в то время символизировал орденскую ленту «Звезды Карагеоргия».

Новый вариант котлеты понравился не только постоянной посетительнице, но и самому Тито, который взял Милована Стояновича своим поваром.

Милован Стоянович жив до сих пор, дай Бог ему здоровья, он профессор Школы общественного питания и гостиничного хозяйства, вице-президент Всемирной ассоциации поваров, его семья владеет рестораном “Мичина домача ку-

хия” (Мичина домашня кухня) в белградском районе Земун. Там и следует попробовать настоящий «караджорджев шницель».

РЕЦЕПТ

Караджорджева шницла

750 гр. мякоти свинины (лучше окорок)

250 гр. каймака

150 гр. муки

200 гр. панировочных сухарей

2 яйца

Соль по вкусу

Готовый соус тартар

Приготовление:

Мясо нарезать пластинками в 1,5 см, отбить, посолить.

На каждую пластину мяса положить по чайной ложке каймака, завернуть трубочкой как котлету по-киевски.

Обвалить последовательно в муке, яйце, панировочных сухарях и обжарить во фритюре.

Готовый шницель украсить соусом тартар, ломтиком лимона и подать с картофелем-фри.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

УЖИН

Обычно сербы обедают, по российским меркам, поздно

– с 14 до 16 часов. Дело в том, что и рабочий день здесь начинается рано – в 7-8 часов открываются даже офисы. А фермеры и многие владельцы собственного бизнеса на ногах уже с 5 утра. Зато и рабочий день заканчивается в 14-17 часов. Перерыв на обед, как правило, не предусмотрен – только паузы на кофе. Так что сербы привыкли обедать плотно, не торопясь, но после работы. Исключение – сезонные работы: тут, конечно, работают от зари до зари. Но тоже обедают после 14 часов: летом в это время начинается самая сильная жара и проще потратить два часа на хороший обед.

Из-за позднего обеда у сербов, как во многих местах Европы, нет повседневной привычки плотного ужина. Ужин – это, скорее, возможность посидеть с друзьями или с родными, или отпраздновать какое-то событие.

Поэтому, если серб не идет ужинать в кафану или к друзьям, то может съесть что-то из типичных вторых блюд. Например, мусаку од тиквице – мусаку с кабачками.

РЕЦЕПТ

Мусака от тиквице

Мусака из кабачков прекрасно подходит не только для постного меню, но и для легкого летнего ужина.

Ингредиенты:

1 кг кабачков

Для начинки:

1 маленькая головка лука

400 гр. фарша из говядины (лучше – задней части бычка)

2 зубчика чеснока

“Вегета”, молотый черный перец по вкусу

Растительное масло

Для соуса:

2 яйца

немного молока

“Вегета”

4 ч.л. сметаны.

Приготовление:

Готовим начинку. Налить в сковороду немного растительного масла и поставить на огонь. Пока масло греется, нарезать лук, натереть морковь и отправить все жариться до мягкости.

Добавить на сковороду фарш и жарить, пока мясо не посветлеет (около 10 минут). Добавить “вегету” и перец, мелко резанный чеснок. Помешать. Отставить с огня.

Включить духовку на нагрев до 200 градусов. Пока духовка греется – вымыть и нарезать кружочками кабачки. Заправить “вегетой”, Половину кабачков положить в смазанную растительным маслом форму для выпечки. На них положить начинку с мясом, сверху закрыть ее второй половиной кабачков. Накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку.

Через 40 минут мусаку полить соусом из смеси яиц, молока, сметаны и “вегеты” и вернуть в духовку еще на 20 минут, уменьшив температуру до 150 градусов.

Едят мусаку с небольшим количеством сметаны.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Стоит отметить, что сербы придерживаются модной сейчас традиции есть только сезонные фрукты и овощи.

– Помнится, ехала я в Белград и всю дорогу, глядя на горы красной паприки, думала купить ее на обратном пути, – рассказывает Татьяна. – Через два дня еду назад – а уже все прилавки не красные, а оранжевые: сезон паприки кончился, начался сезон тыквы!

Но есть закуска, которую можно есть вне зависимости от сезона.

****ДЕЛО – ТАБАК

“Дуван чварцы” – это дословно “табак-шкварки”. В Сербии шкварки – выжаренные кусочки свиного сала у шкуры – любят не меньше, чем в России. Едят шкварки – “чварцы” и как закуску, и как дополнение к другим блюдам, и как быстрый перекус. В любой мясной лавке – месаре, можно найти готовые чварцы, да и у каждой хозяйки они обязательно есть.

Но “дуван чварцы” – это тончайшие нити, соленые и сладкие одновременно. Их и называли так потому, что нити похожи на трубочный табак. Это один из самых вкусных специалитетов города Валево в Западной Сербии. Недаром “дуван чварцы” называют “сербской икрой”.

Этому рецепту, как говорят вальевцы, около 200 лет. Ва-

льевцы хранят его в секрете, чтобы не просочился в другие края. Тайна же – в долготерпении и мастерстве специалиста.

С 2004 года эта закуска стала защищенным сербским брендом, право на который получил Славан Баточанин – король чварца, как его называют в Валево. По его инициативе, уже 12 лет каждый октябрь здесь проводится фестиваль “дуван чварца”, который собирает множество гостей. Знаменитая «сербская икра» так популярна, что за один только фестиваль производится 5 тонн этого необыкновенного продукта! На фестивале посетители могут и попробовать деликатес, и купить, и даже посмотреть процесс его изготовления.

Рецепт на первый взгляд прост – свинину надо сначала долго варить, затем жарить, а потом цедить полученное сквозь льняную ткань. Но, чтобы получилось, как в Валево, надо знать еще очень много важных деталей: и сколько положить, и когда остановиться, и – чем запивать уже готовый продукт. Эксперты рекомендуют сливовицу.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Сербия – страна религиозная. Здесь есть и атеисты, и мусульмане, и католики, и протестанты и, может быть, поэтому, принято уважать веру другого человека. Поэтому даже атеист в постный день не станет угощать мясом или молочными изделиями. А постных дней в православном календаре много: помимо больших постов, еще и среда с пятницей.

В пост стол серба не менее разнообразен, чем в скоромные дни. Во-первых, на столе появляется речная рыба, которой в Сербии очень много. Еще бы – при таком обилие рек, озер, прудов. Главная рыба постного стола: карп («шаран»). Его любят и используют как в ухе – «рибле чорбе», которую готовят в постные дни, так и во вторых блюдах. Карпа жарят, запекают, тушат, коптят. Кроме карпа, часто едят форель – «пастрмку», сома, окуня, леща, щуку. Царь-рыба – стерлядь («кечига»), которая водится в Дунае. А в Дрине ловят тайменя. Из завозной рыбы популярен тунец – его могут добавить в салат или в овощной фарш для сармы.

Еще одно обязательное в постные дни блюдо – «пребранац». В эти дни его варят, разумеется, без мяса. Без мяса или с заменой его на рыбу готовят и многие другие блюда повседневного стола. К примеру, мусаку приготовят из кабачков (тиквичы), паприкаш – из картофеля или с рыбой, гуляш – с рыбой или грибами.

Грибы – это еще один продукт, который часто появляется в постные дни. В сезон это могут быть и дары леса: лисички, белые, подберезовики, подосиновики. Очень любят сербы млечницы: белый, похожие на грузди местные грибы с млечным соком. Ножки с соком несъедобны, а вот шляпки жарят на полусухой чугунной сковороде, посыпав солью и специями, и положив на каждую шляпку немного каймака или капнув растительного масла, если пост. Вне зависимости от сезона так готовят шампиньоны – блюдо зовется «печур-

ки на жару» и очень популярно.

РЕЦЕПТ

Печурке на жару

Ингредиенты:

400 гр. шляпок шампиньонов

1 ч.л. свежей мелко нарезанной зелени петрушки

острый красный перец на кончике ножа

Немного лимонного сока

Оливковое масло

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Решетку роштиля или сковороду слегка смазать растительным маслом, разогреть.

Шляпки шампиньонов отделить от ножек. Положить шляпки на разогретый роштил внутренней стороной вниз, смазать оливковым маслом снаружи.

Когда шляпки пропекутся с внутренней стороны, перевернуть их внутренней стороной вверх и налить в каждую шляпку немного оливкового масла.

Когда шляпки шампиньонов испекутся и с другой стороны, положить их на блюда также внутренней стороной вверх (осторожно – на ней скопится сок, смешанный с маслом, он не должен пролиться), посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, посыпать петрушкой.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Не отказываются в постный день и от выпечки. Тесто «ко-ра» – постное. Стало быть, достаточно не использовать начинку из мяса и сыра. А вот фруктовую, овощную, грибную – вполне. Постными пекут и сладкую выпечку, и блинчики («палачинке»), до которых сербы тоже большие охотники. В магазинах на готовых продуктах и полуфабрикатах обязательно будет надпись «посно».

РЕЦЕПТ

Ванилице

Главное достоинство этих небольших пирожных – они долго сохраняют свежесть. Ну и вкусны, конечно. Ванилице обязательно готовит каждая сербская хозяйка, их подают на стол всякому заглянувшему на огонек гостю, вместе с кофе и ратлуком.

Ингредиенты:

На 60 штук вам понадобятся:

600 гр. муки

250 гр. очищенных и мелко измельченных грецких орехов
(опционально)

200 гр. сахарной пудры

300 гр. свиного жира комнатной температуры (в пост его заменяют подсолнечным маслом и/или маргарином)

1 яйцо (в пост не используется)

2 желтка (в пост не используется)

1 лимон

1 палочка ванили или пакетик ванильного сахара

Джем – в Сербии используют обычно из шиповника или абрикосовый, но можно выбрать и другой.

Способ приготовления:

Ванильный сахар смешать со свиным жиром или маргарином, подсолнечным маслом. Мешать до кремовой консистенции.

С лимона натереть на мелкой терке цедру, выжать лимонный сок.

Взбить яйцо, продолжая взбивать, добавить желтки, лимонный сок и натертую цедру. Добавить измельченные орехи (не обязательно), муку и вымесить однородное тесто.

Завернуть тесто в полотенце и поставить на ночь в холодильник.

Раскатать охлажденное тесто на посыпанном мукой столе до толщины в 0,5 сантиметра. Стопкой для водки с тонкими краями (в Сербии используют стопку для ракии) вырезать кружочки диаметров 2,5-3 см.

Разложить кружочки теста на покрытый бумагой для выпечки противень и печь в разогретой до 180 градусов духовке около 12 минут. Тесто должно остаться белым!

Вытащить противень из духовки и подождать еще 5 минут.

Чуть охладившиеся кружочки ванилиц выложить на чистый стол и полностью охладить.

Склеить кружочки ванилиц попарно джемом.

Обвалить полученные ванилицы в сахарной пудре и сложить их в коробку, стеклянную банку или просто кастрюлю.

Лучше всего, если ванилицы полежат перед употреблением хотя бы один-два дня.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Праздничный стол в Сербии отличается от повседневного, разве что, большим обилием и разнообразием блюд, да добавлением многочисленных тортов (их принесут, чуть ли не все приглашенные женщины). На праздник роштиль и печенье хозяин может сделать сам – или заказать мастеру. «Печеняры» – большие помещения, где на вертелах одновременно крутится с десятков-другой свиней и ягнят, – стоят по всем окраинам городов, в деревнях, вдоль дорог. Если праздник скромный, на десятков-другой гостей, можно заказать только часть туши. Для этого, как и для заказа роштиля, нужно идти в месару: многие из них имеют один-два вертела. Здесь правило такое: кто первый, то и выбирает себе часть туши. Впрочем, обычно берут не менее половины поросенка и ягненка, разрезанного вдоль.

Если же вам запекли целую тушку в «печеняре», придется пригласить мастера, чтобы ее разрезать. Он придет со спе-

циальным ножом-гильотиной. Искусство разделки тушки в том, чтобы не было раздробленных костей, кусков на выброс и хрустящая шкурка сохранилась в полной мере. По традиции, за работу мастеру отдают голову: она считается самой вкусной частью.

Едят на этих торжествах строго определенным порядком. Вначале – кофе, вода, сок, газировка. Мужчины могут сразу взять пиво или ракию (фруктовая водка), женщины обычно до первой перемены блюд придерживаются безалкогольных напитков.

Затем приносят холодные закуски: маринованный печёный перец, сладкий и острый, перец, фаршированный мягким сыром, салаты, мясную нарезку, сыры.

Затем – суп. Это или чорба – загущенный мучной болтушкой суп из телятины или рыбы («рыблю чорбу» подают в пост, в правильной рыбьей чорбе может быть до восьми видов рыб), или "домача супа" – бульон с домашней лапшой. Бульон может быть куриным, говяжьим или смешанным.

Если подаётся «домача супа», после него приносят на отдельном блюде сваренное в бульоне мясо, целые картофель и морковь.

Если подавали чорбу, то основным блюдом будет смесь мяса, запеченного на роштите (сербский вариант гриля): свиная шейка, ягнятина, котлеты – плескавицы, чевапчичи – вид люля-кебаба, колбасы, куриное филе.

Может быть вариант – подадут гуляш. Сербский гуляш –

что-то среднее между супом и вторым. Поэтому после него могут и не подавать мясного блюда.

После этого принесут сарму – сербские голубцы. В пост фарш будет овощной или рыбно-овощной, в остальное время – мясной фарш. Заворачивают сарму в квашенные капустные листья. Могут часть завернуть в блитву – листовую свеклу, в некоторых регионах – и в виноградные листья. Сарму едят с острым хреном или с «киселим млеком» – просто-квашей.

После сармы наступает время «печЕнья» – это поросенок или ягненок, запечённый на вертеле целиком. Подают холодным, красиво нарубив и разложив по тарелкам.

К печенью подают салаты: огурцы, помидоры, зимой – соленья. Обязательно будет салат из капусты: сербская капуста, тонколистная, нежная и светло-зеленая, заправляется маслом и уксусом.

После печенья приходит время десерта. На домашних праздниках на стол выставляют “колачи” – множество различных мелких пирожных, торты. Если же речь о большом торжестве, для которого снимают специальный зал, то под конец еще в зал торжественно, с музыкой и фейерверками, выкатывается огромный многоярусный торт, который разрезают виновники торжества. Кроме того, на отдельных столах стоит ещё множество тортов, принесенных гостями.

Итого – семь перемен блюд.

Но и это не все. Если речь идет о Крестной Славе (или

просто Славе, как обычно говорят) – дне святого покровителя дома, то будет испечен еще и славский колач – специальный хлеб, который старшие мужчины рода с особым обрядом разломают в начале празднования (а длится Слава три дня!). Еще каждому входящему подадут на подносе жито – сладкую кашу из зерен пшеницы, – и рюмку сладкого красного вина.

На Рождество (Божич) обязательно печется рождественский пирог с запеченными в него монеткой “на счастье”. Ну и на Пасху (Ускрес), конечно, не обойдется без раскрашенных и затейливо разрисованных воском яиц.

Кстати, подарки на торжества тоже унифицированы: торты от близких, кофе и вино от остальных, деньги в конвертах от всех.

СВАДЕБНАЯ САРМА

– На среднюю свадьбу обычно требуется 7 ягнят и 10 свиней, – со знанием дела объясняет мне Светомир Симич. Саша, как зовут его друзья, – хозяин отеля

«Войводина», который стоит в городе Стара Пазова буквально в 10 километрах от пути Белград- Суботица и Белград-Загреб.

Перед моим мысленным взором бредет это небольшое стадо, поражая масштабом происходящего. Мы сидим на веранде отеля «Воеводина», где нам с трудом нашли свободное местечко. Завтра в венчальном зале отеля состоится сва-

дьяба, и все номера заняты большим съездом родственников и друзей молодоженов. Даже на веранде мы едва отыскивали столик, и то, видимо, потому, что за ним сидел хозяин отеля.

Казалось, куда еще, а у входа в отель снова и снова останавливаются машины, откуда выходят мужчины в парадных рубашках и дамы в нарядных платьях и шляпках. Едва успев захлопнуть за собой дверцу автомобиля, они уже радостно кричат приветствия гостям, которые расположились на веранде, обнимаются и сходу начинают делиться новостями.

У каждого серба есть три главных торжества в жизни: совершеннолетие (пунолетство), свадьба и крестины. Здесь у каждого участника торжества строго определенная роль. Вот и на свадьбе эти роли строго соблюдаются – от места в параде украшенных лентами машин до обязанностей в исполнении правил и обычаев.

Конечно, современная свадьба далеко ушла от традиционной сельской. Невеста уже не надевает на голову роскошный венец из цветов и лент, национальный костюм заменяют сшитые на заказ или взятые напрокат кружевные платья, – как у голливудских див, – на прекрасных стройных сербках они смотрятся просто роскошно. Жениху тоже уже не надо демонстрировать меткость, попадая из ружья в яблоко. Но главное остается неизменным: свадьба – это роскошный стол на 300, а то и 500 гостей.

– Саша, а какое блюдо характерно именно для сремской свадьбы?

– У нас в Новой Пазове живет очень много словаков. Думаю, тысячи четыре. Так вот, у них никакой стол не обходится без картофеля. Прямо обязательно в центре трапезы – «запеченный кромпир».

– А можно нам сфотографировать зал для венчаний?

– Конечно! – энергично соглашается Саша, – только его накроют не раньше 12 часов. Вы пока отдохните, прогуляйтесь. У нас тут прямо рядом озеро, – последнее он уже проговаривает на ходу, увлеченный потоком срочных дел.

Из отеля, который фасадом выходит на старую дорогу Белград – Нови Сад, мы сворачиваем направо, и идем по проселочной дороге вдоль длинного здания, как и многие сербские дома, построенного на узком, длинном участке земли.

Вдоль нас стеной стоит кукуруза. Затем ее сменяют поля пшеницы. Подсолнухи, которые, как по команде, все смотрят вверх и налево, такие гигантские, в два Аниных роста, что напоминают нам персонажей из «Дня Триффидов». Озеро действительно неподалеку. Удивительно, что буквально в трех шагах от города существует такая идиллия с гладкой неподвижной водой, густыми зарослями кустов по берегу, разноцветьем полевых трав и дружным неумолкающим кваканьем.

Кажется, естественно бы было ожидать именно здесь, на дороге между посевами, свадебный поезд, ведомый упряжкой лошадей, с развевающимися лентами и женихом, кото-

рый крепко держит в руках поводья и новую жизнь...

Однако нам пора возвращаться к реальности. Венчальный зал «Ванила» сам напоминает свадебный торт. Розово-кремовые тона, перила на широких лестницах увиты цветами, белоснежные столики в главном зале похожи на взбитые сливки.

– А где же угощение? – удивляемся мы.

– Сейчас будет! – Саша машет рукой, и в широкие двери зала въезжают тележки высотой чуть ли ни в полтора человеческого роста, снизу доверху уставленные тарелками.

Саша подзывает сына: – Встань рядом. Пусть тебя тоже сфотографируют!

Видно, что он гордится парнем. Сашины родители гостиничным делом не интересовались. Саша, который сначала проработал официантом, потом построил гостиницу с венчальным залом – основатель династии. И страшно рад, что сын продолжает его дело.

– Люди не в отель приезжают, – они приходят к нам в гости, – подчеркивает он.

– Саша, – гнем мы свою линию, – а что особенного именно в кухне твоего отеля?

– Сарма! – отвечает он.

Мы с Таней недоуменно переглядываемся: сарма, конечно, очень вкусное блюдо, но оно широко распространено в Сербии, и никакого нового слова тут не скажешь.

– Э, – говорит Саша, заметив наше разочарование, – это

вы моей сармы не пробовали! Давайте-ка я вас угощу!

И вот перед нами в глиняной миске лежат сармице – кругленькие, ровненькие, крепко прижавшись друг к другу, как новорожденные поросята. По виду вроде ничем не отличаются от обычных, хотя – немного странно блестят. Или это отсвет от Аниной фотовспышки?

Мы кладем себе в тарелки по одной и с неприличным вниманием разворачиваем лист, в который завернута начинка.

– Саша! – с изумлением говорит Татьяна, – это не капуста! Но что это? Может, сланина? А что же это внутри?

А я, не спрашивая, отправляю в рот небольшой кусочек. Нет, по вкусу тоже не угадать.

Что же это такое?

Саша довольно смеется: – Уж не знаю, можно ли это приготовить в домашних условиях.

– А мы, Саша, никогда и не утверждали, что зовем нашего читателя к плите. Мы зовем его в Сербию!

– Итак, – начал хозяин отеля свой рассказ, – вот вам секрет: сарма из ягнятины.

РЕЦЕПТ

Сарма из ягнятины

Ингредиенты

1. Печень ягненка
2. Голова ягненка
3. Внутренний жир
4. Специи по вкусу, зелень

Варить печень и голову ягненка в течение получаса. Затем срезать мясо с головы. Все мясо мелко посечь, добавить специи и зелень. Начинка готова.

Подготовить внутренний жир ягненка. Разделить на ровные куски и завернуть в них начинку.

Готовые сармице положить в глиняную посуду и печь 20-25 минут.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 5 ГОТОВЬ САНИ ЛЕТОМ, А ЗИМНИЦУ ОСЕНЬЮ

Кстати, о напитках.

Кофе принято пить в любое время дня и по любому поводу, но перед едой кофе пьют обязательно. Чаще всего – без сахара. Зато старики часто пьют с ракией – фруктовым самогоном. Это называется «оженена кафа» (женатый кофе). Считается, что три чашки такого кофе в день – на завтрак, обед и ужин, – полезны для здоровья. Да, правило «до пяти вечера никакого крепкого алкоголя» в Сербии не действует. Но, справедливости ради, надо сказать, что выпивается при этом ракия из стопочки объемом граммов на двадцать.

К кофе еще в обязательном порядке подается стакан обычной воды. Ее вам даже в пафосном ресторане нальют из-под крана – водопроводную воду в Сербии пить не только можно, но и нужно: часто она из горных рек, богатых полез-

ными минералами. А вот после еды пить не принято ничего. Даже десерты можно, разве что, запить – водой, соком, газировкой. Хозяйки часто заготавливают сиропы – из лепестков роз, из цветков бузины, из малины, из вишни. Воду с таким сиропом называют соком, как и обычные соки. Нектары и сокосодержащие напитки называют «сокич».

Хотя водопроводная вода в Сербии чистая и вкусная, сербы любят и бутилированную воду.

Из газированных минеральных вод самая популярная «Кнез Милош». Изготавливают ее в городе Аранжеловац, где на курорте Буковичка Баня находится один из старейших источников лечебной термальной воды, помогающей при заболеваниях желудочно-кишечной системы. Сейчас компания экспериментирует с новыми вкусами: появилась минеральная вода с добавлением лимонного, апельсинового, яблочного сока.

Из негазированных самая популярная вода «Пролом». Названа по курорту Пролом Баня, где имеется источник низкоминеральной воды, помогающей при болезнях почек и выводящей излишние соли из организма.

– У нас, в Западной Сербии, водопроводная вода богата минералами. Это полезно, но есть и обратная сторона: минеральные соли дают большую нагрузку на почки. Поэтому практически все мы каждые полгода месяц пьем «Пролом», для профилактики, – рассказывает Татьяна. – Зато остальное время предпочитаем брать для питья воду из источника

«Девять Юговичей» у близкого к моей Лознице монастыря Троноша. Вода невероятно вкусная! Раньше негазированную воду «Троноша» была

практически не купить – все шло на экспорт. Сейчас производство расширили, и я видела «Троношу» даже в Белграде. Впрочем, она все равно не залеживается на прилавках.

Из алкогольных напитков самым популярным является, конечно, ракия. Больше всего любят ракию из сливы – «шливовицу», на втором месте по популярности самая дорогая, наверное, ракия айвы – «ракия от дуне». Но вообще гонят ракию из всех фруктов, включая виноград.

– Очень вкусная ракия из малины, – рассказывает Татьяна. – Я же больше всего люблю ракию из яблок – ябучовачу. Если ее настоять в дубовом бочонке или просто с очищенными от коры дубовыми веточками, то получается не хуже прославленного кальвадоса. Кстати, шливовицу тоже принято настаивать – только в бочонке из шелковичного дерева или с очищенными веточками от него. Хорошо настоянная ракия приобретает медово-золотистый цвет и неповторимый вкус. У сербов принято при рождении ребенка закармливать бочонок или большую бутылку ракии к его совершеннолетию. Как-то мне довелось попробовать такую ракию 18-летней выдержки: поверьте, самый лучший коньяк просто рядом не стоял!

Вино – еще одна гордость Сербии. Исторический факт: первые виноградники на склонах Фрушки горы – небольшо-

го горного массива, расположенного в Среме, области Воеводины, заложил еще римский император Марк Аврелий Проб, отменивший в конце 3 века н.э. запрет на виноградарство вне Италии и много сделавший для развития Паннонии и Мезии – римских провинций, часть которых находится сегодня на территории Сербии. Кстати, родился Проб в Паннонии, в городе, который сегодня носит название Сремска Митровица.

Сегодня виноградники выются не только по склонам Фрушки горы. Прекрасные виноградники есть в окрестностях Смедерево, где в 1826 году князь Милош Обренович купил 30 гектаров на берегу Дуная и дал начало местному виноградарству. Еще более впечатляющи виноградники.

Да и почти в каждом дворе есть хотя бы маленький виноградник – какой хозяин обойдется без собственного вина?

Пиво для Сербии не самый характерный напиток, но, как и везде, завоевывает позиции. В стране несколько известных крупных пивзаводов, но правительство и местные власти помогают развиваться маленьким частным пивоварням: по всей Сербии регулярно проходят фестивали крафтового пива, куда молодежь привлекают бесплатными выступлениями популярных групп. А один из крупных производителей пива «Заечарского» устраивает в городе Заечар музыкальный фестиваль «Гитариада», где соревнуются молодые рок-музыканты со всех Балкан и выступают знаменитые рок-группы не только Сербии, но и со всего мира.

Разговор о напитках я начала неспроста. Дело в том, что сельская традиция домашних заготовок до сих пор цепко держится в Сербии. Практически во всех квартирах, даже маленьких, есть «шпайс» или «хладник» – маленькая неотапливаемая кладовка. И в ней обязательно стройными рядами на полках стеллажа будут стоять домашние заготовки семьи. В сельском доме под «зимницу» обязательно будет целый подвал, где хранится достаточно заготовок, чтобы пару лет прожить автономно.

– Помнишь советскую мечту о подвале с окороками и прочими вкусностями? – спрашивает меня Татьяна. – Я эту мечту увидела, впервые попав в подвал обычного сельского дома. Боже, чего там только не было! Несколько огромных сундуков – морозильников, непременно в Сербии «змрзивачей», в которых хранятся замороженное мясо свиней, ягнят, бычков, птицы, а также замороженные ягоды, фрукты, овощи, собственноручно приготовленные полуфабрикаты. Огромные копчено-вяленые окорока. Круги сыров разной степени зрелости. Бочонки вина.

Двадцатилитровые бутылки с ракией. Бутылки с ликерами на основе ракии: из зеленых грецких орехов (считается полезным для щитовидки), из ягод, вишни... И банки, бочки, бутылки – с овощными консервами, вареньем, сиропами из бузины и лепестков розы – да Бог еще знает, что, чего я никак не могла даже вообразить.

Всю осень сербы занимаются заготовкой «зимницы», гонят – «пекут» – ракию, ставят вино нового урожая, коптят мясо и рыбу. Уже с октября, когда начинается сезон массовых Крестных Слав, выставляют на стол плоды своих трудов.

******ВСЕ, КРОМЕ КОФЕ И САХАРА**

Знакомьтесь: Драган, его жена Стоянка и трое сыновей: Станко, Стефан и Серджан. Драган – строитель, семь лет проработал в России, построил в Петербурге больницу – известную 122-клинику. Стоянка – домохозяйка. Старший сын – Станко заканчивает строительный институт в городе Нови Сад, а Стефан уже работает вместе с отцом. Серджан пока учится во втором классе.

На Пасхальный обед мы приглашены к ним в гости.

– В Сербии важно выбрать себе не только дом, но и соседей. Если бы не Драган и его семья, вряд ли наша адаптация в селе Руняни, рядом с маленьким городком Лозница, была бы столь легкой, – рассказывает Татьяна. – Поначалу даже все переговоры за нас вел Драган – мы ведь не знали сербского языка. Когда заболела моя мама, Стоя помогала мне ухаживать за ней, как не всякий родной человек. Что бы ни случилось – знаю, что соседи всегда придут на помощь. Мы даже породнились: Драган и Стоянка стали кумовьями моего сына и невестки. А в Сербии кумовья – это близкие родственники.

Здесь красота полюбили не только Татьяне и ее семье. Почти пять лет назад здесь было три русских семьи. Се-

годня – около шестидесяти. Людям нравится и маленький уютный городок, и раскинувшиеся на холмах рядом с ним этно-парк в Тршиче, и маленький, 13-го века, монастырь Трноша с бьющем около него источником целебной воды, а также и известный на всю Европу курорт Баня Ковиляча, где лечебные воды и грязь помогают при заболевании органов движения.

И вот мы в гостях у Татьяниных соседей.

Особых традиционных блюд, как у нас, в России, на Пасху в Сербии не делают.

– На Рождество, а особенно на Славу – день святого каждой семьи, – у нас очень много специальной еды и старинных обычаев, – объясняет нам хозяин дома, – А Пасха – это больше время для церкви.

Мы в ошеломлении смотрим на стол, который ломится от яств, и даже боимся представить, как это выглядит на Славу. Однако и вправду, все блюда, которые выносит из кухни Стоя, обычны для любого выходного дня: закуски, соленья, сыр, домашний хлеб и главное блюдо – сарма. Сарма похожа на наши голубцы, только заворачивают здесь мясную начинку в листья кислой, а не свежей, как у нас, капусты. А капусту, надо заметить, сербские хозяйки квасят целыми кочанями.

– Угощайтесь! – Драган пододвигает ближе к нам тарелку с закусками: – Колбасы, ветчина, бекон. Все свое. Хлеб тоже сами печем. Сыр берем у соседей. Овощи с огорода.

– А и вишня в торте тоже собрана в нашем саду, – вставляет Стая, которая, наконец, присела рядом с нами за стол. – Осенью собираем, замораживаем и весь год у нас свежая ягода.

– Что же вы покупаете в магазине?

– Только сахар и кофе! – шутит Драган, но в этой шутке звучит и гордость крепкого хозяина.

У правильного серба должны быть три вещи: поросенок в хлеву, домашние копчености в холодной кладовке и мясо в морозильнике.

Морозильники здесь – это огромные сундуки, часто – в количестве нескольких штук. Где еще хранить урожай малины, ежевики, плотно упакованные килограммы печеной и фаршированной паприки и многое другое?

А главное – куда деть заколотых свиней?

В конце осени – начале зимы начинается «Свиноколь» – время, когда по всей Сербии закалывают выращенных с весны свиней. Часть туш солят, коптят, сушат, пускают на колбасы. А часть – разделяют и замораживают в морозильниках, называемых здесь «змрзивач».

Кстати, сербских свиней выращивают совсем не так, как у нас. И дело не только в том, что в основе корма – кукуруза, придающая мясу нежность. Мы привыкли, что у свиньи жир должен обволакивать толстым слоем мясо. В Сербии правильно выращенная свинья должна иметь перемежающиеся слои мяса и жира. Сербы называют такое мясо «адидаас»

и очень ценят хозяина, который сумел сделать все слои ровными, четкими и одинаковой толщины. Чтобы добиться такого результата для свиней устраивают то прогулки, то купание в специально вырытых грязевых ваннах, а то и стояние в тесном стойле с обильной кормежкой.

В среднем, в «змрзивач» помещается одна-две свиньи, а если морозильник очень большой – то еще и разделанный ягненок. Ягнятину сербы любят не меньше свинины.

– Мы раньше ели только ягнятину, но турки угоняли овец, а свиней не трогали, поэтому мы перешли на свинину, – объясняет Драган.

Он проводит нам экскурсию по своему имению. Двухэтажный каменный дом окружает фруктовый сад с огородом и виноградник. Во дворе коптильня, в гараже, в специальном отсеке – сушильня.

В хлеву толкуются два крупных поросенка.

– Это к Рождеству, – поясняет Драган, а я лицемерно вздыхаю, глядя на розовые хвостики, и накалываю на вилку еще один ломтик бекона.

Печена паприка

Татьяна вместе со Стоянкой каждый год варит айвар: 20 литров хватает до весны. Но прежде мы дадим рецепт другой “зимницы” – печеного перца (“печена паприка”). Скоро вы узнаете, почему.

Этим рецептом с нами поделился Кирилл Борщёв – глав-

ный редактор информационного портала русской диаспоры Сербии «Senica.ru». Волею судьбы из востоковеда-арабиста переквалифицировался в специалиста по Балканам. За годы работы журналистом в регионе стал истинным ценителем и знатоком местной кухни. Завсегдатай гастрономических фестивалей и кулинарных ярмарок Сербии.

– Лучшая холодная закуска к столу – это печена паприка: и в пост, и под рюмочку ракии в праздник, – уверяет Кирилл.

РЕЦЕПТ

Печена паприка

Способов приготовления паприки существует множество. Но начнем с классического, широко распространенного в Сербии на территории остальных Балкан.

Для печеной паприки лучше всего подходит сочный красный болгарский перец. Его особый сорт, который сербы используют для приготовления печеной паприки появляется на рынках с конца августа и продается до самого начала октября. Лучшими считаются перцы из района Лесковаца (южная Сербия) и перец из Македонии.

Мясистые перцы при необходимости перед печением обтирают полотенцем от грязи. Мыть не рекомендуется, да и морока лишняя. Затем перцы укладывают на особую печь, специально предназначенную для печения паприки. Если ее нет или перца очень много, на селе используют металлический лист, установленный на кирпичях, под которым разжи-

гают огонь. Печь, естественно, тоже затапливается дровами.

На раскаленную поверхность печи аккуратно выкладывается паприка и обпекается дочерна, главное, чтобы в итоге полностью сошла тонкая твердая кожица, покрывающая перец. Стручки время от времени переворачивают, чтобы они обгорели со всех сторон.

Затем спеченый и слегка обугленный перец укладывают в полиэтиленовые пакеты. Да-да. Это делается, когда перца много. Для чего? Просто потом его будет проще чистить. В пакете, который нужно завязать, перец остывает. Из него выходит лишняя вода, а кожица легко отходит от мясистой ткани, при этом перец легко чистится руками.

Каждый стручок отчищают снаружи – от огарков и кожуры, и внутри – от семян. Иногда перец очищают лишь снаружи, оставляя ножку-хвостик и семена. Так его некоторым даже удобнее есть. Затем перец укладывают в посуду или контейнеры. Готовый к употреблению перец заправляют мелко нарезанным чесноком, для придания аромата, добавляют подсолнечное масло и 6% уксус для легкой кислинки. Посыпают солью и дают немного настояться. Закуска готова.

Можно еще посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Печена паприка широко используется в пищу в пост, но еще чаще идет в виде салата или холодной закуски к рюмке ракии.

Кстати, перец можно испечь и острый – такой перец здесь называют «лјута паприка». Его даже не чистят. Лишь слегка

опаливают со всех сторон, чтобы он стал мягким и принял вкус дымка. Отличная закуска к мясу и, особенно, к горячей телячьей чорбе!

Не у каждого из нас есть возможность испечь паприку по традиционному рецепту. Не беда! Существуют альтернативные урбанизированные рецепты!

Паприку можно испечь в духовке или прямо на сковороде. Главное без масла! Можно испечь и на электрогриле! На Балканах перец иногда кладут даже просто на разогретую электрическую конфорку.

Перед подачей на стол особо не заморачиваются с декорированием. Все и так знают, как это вкусно.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

РЕЦЕПТ

Айвар

А теперь откроем секрет: для изготовления айвара – икры из паприки, сладкие красные перцы точно также запекают, чистят, а затем уже, перемолов, в течение нескольких часов, варят на медленном огне без добавления воды – только соль и, на любителя, немного так же подготовленного острого перца. Можно добавить так же запеченных и очищенных баклажан – немного, буквально пару килограмм на 20-килограммовую сетку красной паприки.

Как правило, варят айвар на «шпорете» – дровяной плите

с духовкой. Именно на ней получается добиться равномерного, но не сильного нагрева посуды с айваром. Да и дорого-вато выйдет жечь в течении 4-6 часов электричество или газ. Поэтому в любом сербском доме стоят узнаваемые дровяные плиты «Смедеревац». Часто и несколько: одна на кухне, вторая в летней кухне, где приятнее заниматься осенними заготовками. А может еще и небольшую плиту-камин в гостиную поставят: на ней и кофе приготовить можно, и обогреться ею в холода.

ТАНЦУЕМ ОТ ПЕЧКИ

– Когда мы с женой открыли наше заведение, у нас был только один столик, четыре стула и «смедеревац», – такими рассказами часто начинают свою историю хозяева сербских кафан. Приезжаешь познакомиться с традиционным блюдом в горное село – там уже разогрели «смедеревац». Записываешь редкий рецепт – а там звучит: а потом поставить посудину в «смедеревац».

Мы очень быстро поняли, что представить себе не только «угостительство», но и обычную повседневную жизнь сербской семьи невозможно без «шпорета» – плиты с духовым шкафом, которая разогревается дровами. Центрального отопления в Сербии особенно и нет, даже в столице. Дома отапливаются если в городах, то электричеством, а если в селах – дровами. Поэтому центральной фигурой обстановки любого сербского дома или квартиры всегда был и остается

очаг. Очаг, который и обогревает, и на котором готовят еду.

Таким центром в сербском доме уже 90 лет является «смедеровац». Не печка, а столп общества.

На большой, хорошо разогретой чугунной поверхности за все эти десятилетия были сварены, наверное, тонны чорб и гуляшей, а пирогами, вынутыми из духовки «смедеревца» можно обернуть Землю по экватору. Шутки шутками, а эта печь кормила и грела целую страну, и в мир, и в войну. Наверное, ни один серб, будь то горожанин или «селяк», не может представить свое детство без маминой питы, вынутой из «рерны» (духовки), или бабушкиного хлеба, испеченного к завтраку.

Прямо на этой ровной чугунной поверхности пекут перцы и баклажаны для приготовления самой популярной сербской закуски – айвара. Осенью, в сезон урожая, когда все овощные прилавки вдоль дорог краснеют от мешков, ящичков и связок, полных паприки, в Сербии проводится популярное соревнование, где главным участником, – конечно, после самого перца, – является «смедеровац». Потому что ни одна «зимница» не обойдется без этой знаменитой печи.

Кстати, часто именно поэтому плиту держат в летней пристройке. Айвар заготавливают всей семьей, часто и с соседями, и делают его не по баночке, а десятками килограммов. Так что на кухне было бы тесновато и душно. А в летней кухне – в самый раз.

Зимой, в холодную погоду духовку держат открытой и то-

гда “смедеревац” работает еще и отоплением. Обогреть он может весь дом: на некоторых моделях есть специальный «мыльный камень», который охватывает по периметру плитку, и держит тепло не хуже русской печки. А осенью, в дождь, там сушат промокшие ботинки.

Все 90 лет, сколько существует фабрика “Смедеревац”, она жила одной жизнью со всей страной. В 1923 году в городе Смедерево, – откуда и название – на месте старого чугунного завода открыли предприятие и начали производить печки и даже утюги, – были такие, я еще сама в детстве видела, которые разогревались изнутри, угольками. Во время немецкой оккупации в Смедерево произошла ужасная трагедия – в ее знаменитой средневековой крепости, где фашисты хранили боеприпасы, произошел страшный взрыв. Город был практически сметен с лица земли, и завод тоже понес тяжелые разрушения.

После войны завод получил имя Милана Благоевича, восстановился, пришли новые партнеры. К 70- годам здесь стали производить и электрические плиты. Такие плиты, кстати, поставляли и в Россию.

Современная печь, и электрическая, и дровяная, конечно, отличается от первых моделей и дизайном, и новыми инженерными решениями. Однако, те, кто приобрел еще старую модель, не спешат менять ее на новую: печки работают без проблем по 40 лет.

На одной такой печке в летней кухне в Воеводине нам од-

нажды сварили роскошный утиный суп. Но об этом – в следующих главах нашей книги.

А вот еще одна “зимница” от соседки Татьяны – Стоянки: салат “туршия”. Татьяна заготавливает его каждый год по 20 двухлитровых банок – и все съедается домашними и гостями.

РЕЦЕПТ

Туршия

Это овощной салат очень легко приготовить и в российских условиях. А съедается он просто моментально! Все овощи лучше брать мелкие, так туршия будет и вкуснее, и красивее.

Ингредиенты:

2 кг сладкого зеленого перца (как для фаршированных перцев).

2 кг зеленых помидор

2 кг огурцов

2 кг цветной капусты

2 кг моркови

2 кг репчатого лука (опционально)

2 кг капусты (опционально)

Для маринада:

1 л горячей воды

9 л холодной воды

300 г соли

200 г сахара

2 л 9%-ного столового уксуса

10 г черного перца в зерне

Сербы добавляют еще по два пакетика «винобрана» и консерванта, но для российских холодов это излишне.

Способ приготовления:

Овощи вымыть.

Морковь почистить и рассечь на 4 части вдоль, если крупная или оставить целой, если мелкая (последняя вкуснее).

Перец и помидоры наколоть вилкой.

Цветную капусту разделить на соцветия.

Луковицы очистить от шелухи.

Капустные кочаны освободить от внешних листьев, вырезать кочерыжку и разрезать на 4 части.

1 л воды вскипятить с сахаром, солью и зерновым перцем. Влить уксус, консерванты, если употребляете и соединить все с некипяченой холодной водой. Совету все, кроме уксуса, добавлять постепенно, пробуя маринад на вкус: можете добавить соли или сахара. Маринад должен иметь приятную кислинку.

Взять большие, лучше на 2-3 литра стеклянные банки, предварительно вымытые и простерилизованные. Заложить в них вперемешку овощи. Я стараюсь расположить их так, чтобы банки выглядели красиво: морковь ближе к стеклу, соцветия цветной капусты окружить огурчиками и помидорка-

ми, перцы как листики «цветков». Разумеется, овощи должны притом лежать как можно плотнее.

Залить банки с овощами маринадом под горлышко, закрыть крышками.

Поставить в прохладное, темное место, желательно на сквозняк.

Через три недели туршия готова. Отличная закуска, идет к любым блюдам.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ЧАСТЬ 1 ВКУС БОЛЬШОГО ГОРОДА

Любой большой город – космополит. Белград, рожденный и укоренившийся на перекрестке дорог, всегда был открыт миру и при этом сохранял свое собственное, неповторимое лицо. И тогда, когда древние кельты построили деревянное городище на высоком берегу, там, где река Сава, набравши силу на равнине Срема, впадает в величественный Дунай. И когда римские легионы, блестя золотыми орлами на шлемах, остановили свой марш у слияния двух рек и возвели на месте городища крепость, и назвали город – Сингидунум. И когда славяне, достроив город белокаменными зданиями, дали ему новое имя – Белград. И когда именно здесь сошлись две империи – Австро-Венгерская и Османская.

Белград пережил все – и захватчиков, и войны, и бомбар-

дировки – и впитал в свои серые камни память обо всех, кто связал с ним свою жизнь.

Впитал он и кулинарные традиции. Впитал – очень подходящее слово. Здесь из солдатского котелка питались супом из телячьих хвостов римские легионеры. В роскошных пала-тах выносили на широких подносах дикую птицу в меду – так питались древние сербские короли. Изящные барышни пили кофе по-венски и питались воздушными пирожными в модных кондитерских. А пекарь – турецкий подданный вы-нимал из печи первый бурек. Утонченная Вена и томный Во-сток, густо приправленные венгерской перчинкой, заварили ни на что не похожую смесь. Белград круто замешал ее на деревенских традициях, присыпал космополитизмом, запек на огнях большого города – и подал с пылу с жару.

Как и все европейские столицы, Белград втягивал в се-бя все молодое и энергичное. Завоевывать город ехала дере-венская молодежь – и везла с собой в чемоданах банки с ба-бушкиным «сладким» и привычку к домашней еде. А еще Белград – это город двух великих рек, Савы и Дуная. И как невозможно представить Дунай без лодки и рыбака с удоч-кой, так невозможно исключить рыбу из белградской кух-ни. Кстати, в деревенской Сербии рыбу обычно едят лишь в постные дни. Ведь любопытно узнать, в чем причина, не правда ли? Все впереди, в следующих главах.

А пока – добро пожаловать в Белград, чьи жители скуча-ют по чорбам, которые готовили их мамы и бабушки, жадно

пробуют новое и приспособливают к себе все, что им придется ко двору – а в нашем случае к «баште» – небольшому саду у ресторана или кафаны, где белградцы обедают, пьют кофе, встречаются с друзьями, поют и узнают новости.

Присаживайтесь и вы за наш столик. Мы расскажем вам, каков этот город на вкус.

Глава 1 ЛЮБОВЬ, МОРКОВЬ И «БАКИНА КУХИ-НЯ»

– Я недавно вышла замуж за парня из деревни, и мой муж все время просит какие-то «бакины кифлице». Не знаете, где взять рецепт? – пишет молодая «београджанка» в Фейсбуке.

– Рецепт очень простой: едешь к бабушке мужа и просишь ее приготовить кифле, – отвечают ей.

– Его бабушки уже нет в живых.

– Тогда тебе проще убить мужа.

Этот «добрый» совет из Фейсбука – иллюстрация к понятию «бабушкина кухня» («бакина кухиня»), которое знакомо каждому сербу. Ведь именно его мама и бабушка готовили лучше всех, куда там жене. Неизвестно, чего в этом больше – воспоминаний о счастливом детстве (детей в Сербии обожают и балуют) или привычки к деревенской еде – а практически любой серб имеет близкую родню в деревне.

Как бы то ни было, из этой любви вытекает одно практическое последствие. Сербы до сих пор предпочитают приобретать многие продукты не в супермаркетах, а в небольших специализированных лавках и на рынках. Хлеб и вы-

печку покупают в пекарнях (пекарах), которых обычно больше, чем две-три на одной улице, там же часто и завтракают солидным куском бурека или штруделем с маком, запивая йогуртом. Мясо выбирают в мясных лавках (месарах), где также можно купить и домашние колбасы, и полуфабрикаты. Свежую рыбу продают в рыбных (рибарах), а молоко и молочные продукты, а также молодой сыр (млади сир) – конечно же, в молочных лавках (млекарах). А за фруктами, овощами, медом и прочими дарами щедрой сербской природы идут на рынок, где также обязательно будут «пекары», «месары», «рибары» и «млекары».

– Вы очень вовремя приехали, потому что сегодня на Скадарлии будет работать ночной рынок! Он бывает в Белграде всего один или два раза в году, – порадовал Марко нашу кампанию, когда мы объявились в столице.

– Белградский ночной рынок откроется сегодня 21-й раз, и это единственный в стране фестиваль, на котором не только продаются продукты и изделия ремесленников, но и проходят концерты, игры. Лучшие белградские рестораны открывают свои выездные точки, – рассказывает нам администратор рынка Андреа Митрич: – Первый раз ночной рынок пригласил горожан 17 июня 2016 года на Скадарлию. Затем такой же фестиваль провели на рынках «Каленич», «Блок 44», «Земун», «Зелени венац» и «Звездара». А сегодня снова здесь, на Скадарлии, на рынке «Байлони пияца»

Сам этот рынок, расположенный в конце знаменитой Скадарской улицы, имеет интересную историю.

– Когда в Белграде начало развиваться пивоваренное дело, один серб по имени Байлони вернулся в город из Америки, потому что сестра написала ему: «Нет для тебя большей Америки, чем Сербия» – то есть, в Сербии у тебя больше перспектив. Он купил участок на Скадарлии, а когда начал копать землю под фундамент пивоварни, нашел там останки мамонта, которого метко называли – «београджанин». Пивоварня и сейчас здесь стоит. А землю Байлони подарил гражданам Белграда с условием, что здесь всегда будет рынок и что это место никто не может продать, – рассказывает Марко, и если есть что-то, чего он не знает о Белграде, то это просто и не стоит знать.

Ночной рынок открывается в 6 вечера и работает до полуночи, но мы решили прийти пораньше, пока не стемнело – Ане для фотографий нужен свет.

Потерялись мы немедленно. Только вошли в ворота – тут уже исчезла на подступах к прилавку с медом, Аня нацелила фотоаппарат на красочные копченья, а Таня застыла у прилавка с сырами, пробуя один за другим желтые кубики, наколотые на зубочистки. И пошло-поехало: прилавки с сочными абрикосами сменялись душистым разноголосьем пряностей, керамические горшки – коваными подсвечниками, вышитые скатерти – баночками с травяными кремами и ароматными маслами.

Впрочем, найтись оказалось легко. То ли все дороги на «Байлони пияце» вели на центральную рыночную площадь, то ли всех нас привлекла зажигательная музыка, то ли мы потянулись на дразнящий запах роштиля, – но именно здесь мы все снова собрались. Собрались и немедленно присоединились к веселым людям, которые ели жареные на гриле колбаски или плескавицы и запивали их пивом из знаменитой пивоварни «Байлони». Умеют же «београджане» превратить в праздник даже покупку огурцов!

Мы и не заметили, как обросли пакетами со всякой всячиной. А ведь вроде ничего не собирались покупать! Но Аня увидела крапиву с медом – стопроцентное лекарство от анемии и для придания сил. А они ей понадобятся – рюкзак с фотографическим оборудованием, которое всегда при ней, весит чуть ли ни 7 килограммов. А вы видели нашу Аню? Она у нас стойкий оловянный солдатик, хотя и выглядит так, словно питается, как балерина – лепестками роз. Таня не смогла пройти мимо кухонных досок из акации – они не сохнут и не гниют, – а ведь ей предстоит лично опробовать приготовление всех рецептов, о которых мы будем писать в этой книге. А я, как обычно, не удержалась и накупила травяных чаев.

Всем пригодится!

Белград – город мастеров. Это понимаешь почти сразу, как только оказываешься на его улицах. Всюду – неболь-

шие магазинчики, лавочки, мастерские по изготовлению и ремонту почти всего на свете. Нужна фантазийная шляпа – чтобы затмить всех на скачках в британском Аскоте? Желаете точно такой комод, как у покойной тети, от которого осталась только фотография? Или, наоборот, вы хотите совершенно необычный стол, да чтобы ножки из дуба, а столешница из ореха? Все можно заказать! И обойдется не многим дороже продукции масс-маркета, и уж точно дешевле прославленных брендов – при отменном качестве. Татьяна до сих пор сокрушается о тех деньгах, которые потратила на сумки в Милане – зайдя в магазин ручных сумок в торговом центре «Райевска», она увидела модели гораздо привлекательнее и вдвое дешевле. Говорят, есть даже мастерская, где подушки набивают гусиным пухом – но мы ее пока не нашли.

Сохранились и совершенно уникальные ремесла. Например, изготовление индивидуальных духов – с вашим, и только вашим ароматом. Говорят, во Франции есть парфюмерная компания, в которой можно заказать подобные духи за умопомрачительные деньги. В Белграде, на улице Краля Петра, 75 еще с прошлого века работает маленькая парфюмерная лавка «Сава». Загляните туда. Не торопясь, обсудите с ее хозяином, парфюмером Ненадом Йовановым, свои любимые ароматы. Пока вы будете разглядывать полки со стеклянными сосудами, полными таинственных цветочных ингредиентов, осторожно принимаясь к тонким запахам из старомодных флаконов, мастер Ненад безошибочно опреде-

лит ваш характер и ваши пристрастия. На ваших глазах – а точнее – на вашем носу – он смешает ароматы и брызнет из стеклянного сифона сначала на одну руку, потом – на другую, немного подождет, чтобы запах осел и прижился к вам. И вы поймете, что это именно те духи, о которых вы мечтали всю жизнь. На доньшко флакона мастер приклеит номер, – и другой раз вам достаточно будет его назвать, чтобы получить тот же флакончик. А если вы собрались на романтическое свидание, то можно выбрать что-нибудь другое, еще более яркое.

Еще несколько лет назад Ненад Йованов собирался закрыть лавку: пора и на пенсию, а сын не пожелал продолжить семейное дело. Сокрушался, что его лавка – последняя в городе, а ведь прежде в Белграде даже была конкуренция между парфюмерами! Но покупатели не дали уйти последнему парфюмеру Белграда. О его лавке написали многие журналы, даже и наши, российские. И на этот раз, когда мы по привычке заскочили в любимую лавку, чтобы обновить нашу парфюмерную коллекцию, – нам даже пришлось постоять в очереди – за группой японских туристов.

Тут стоит отметить и поддержку государства, о которой рассказали нам многие собеседники. Сектор развития малого и среднего бизнеса Министерства экономики Сербии действует очень активно. Здесь и обучение лучшим практикам, и помощь в экспорте продукции (да-да, экспортером может быть даже индивидуальный ремесленник), и обуче-

ние работе по стандартам ЕС, и многое другое. Разумеется, и финансовая поддержка: деньги выделяют и государственный бюджет, и Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР). Есть льготные кредиты, есть безвозвратные средства. На старт бизнеса, на его развитие, на закупку техники. Суммы солидные: например, т.н. «зеленый ваучер» ЕБРР для инноваторов – это безвозмездная помощь от 20 тысяч евро. В этом году их выдали на 135 тысяч евро. Количество программ поддержки, в которой может участвовать каждый ремесленник или фермер, каждый стартап или расширяющийся бизнес, не ограничено.

Финансовой поддержкой дело не ограничивается: государство активно рекламирует своих предпринимателей. Здесь считается хорошим тоном рассказать об уникальных мастерах и на государственном телевидении, и на частных каналах. А уж местные СМИ постоянно рассказывают о предпринимателях и ремесленниках своего региона. Эти люди – гордость страны.

Вот и мастер конфетного дела, о котором наш следующий рассказ, отмечает, что государство сейчас очень помогает сохранению его уникального ремесла.

ЭТО СЛАДКОЕ СЛОВО – БОМБОНА

– Бонбонджию открыл еще мой дед Бранко, – рассказывает нам хозяин лавки, Живорад Босильчич. – А сейчас уже и мои дети здесь подрабатывают в выходные и на каникулах.

Делаем молочную карамель, бонбоны, желейные конфеты, леденцы. И, конечно, ратлук, его у нас покупают больше всего. Ведь без него кофе не пьют!

Ратлук, известный в России как рахат-лукум, в Сербии действительно непременно подают к кофе. Сахар в кофе кладет редкий серб, а вот закусить горький крепкий напиток нежным ратлуком с добавкой ванили, лепестков роз или грецкого ореха – милое дело!

– Живорад, а почему ваши конфеты так популярны? Ведь все эти сладости есть в любом магазине.

– Потому что мы все делаем по рецептам деда Бранко и вручную. И работаем мы на оборудовании, которое дед Бранко из Австрии привез еще в 30-х годах. Сейчас такое разве только в музее встретишь, а у нас оно ни разу не сломалось. Когда началась Вторая мировая война, дед Бранко бонбонджию закрыл, а все оборудование закопал у себя во дворе. После войны откопал и снова открыл дело – в книге 1945 года о ремеслах в Сербии есть запись о нашей лавке. А в 50-е годы лавку национализировали, и дед так обиделся, что уехал из Белграда в Обреновац. Говорил, при коммунистах стало хуже, чем при немцах. Но в 1961-м лавку нам вернули. С тех пор мы делаем конфеты без перерыва – работали, даже когда НАТО бомбило Белград. Нельзя же оставить белградцев в трудную минуту без свежего ратлука к кофе!

Впрочем, признает Живорад, его семейный бизнес живет не только дедовыми рецептами.

– У деда Бранко было только два вида ратлука, а у нас – четырнадцать. Дед варил конфеты на тростниковом сахаре, а сейчас сахар из свеклы. Мы экспериментируем, придумываем новые рецепты. Но все должно быть таким, чтобы и дед Бранко одобрил. К нам недавно пришел покупатель, который 50 лет назад уехал за границу. Купил ратлук, молочную карамель, бонбоны – и сказал, что все ровно такое, как в его детстве, когда он у деда Бранко покупал. Я, говорит, об этих конфетах всю жизнь вспоминал. Мы, кстати, поэтому и интерьер торгового зала не меняем: покупатели хотят, чтобы все оставалось так, как было в их детстве.

Работу Живорада не назовешь легкой. Каждый день, кроме воскресенья, он встает в 5 утра – к 7 часам, когда откроется бонбонджия, надо успеть сварить ратлук – дед Бранко завещал продавать его только свежим. Только поворачиваясь в небольшом пространстве старинной лавки. Закрывается бомбоджия в 7 вечера. Каждый день по 14 часов Живорад с женой на работе. А на каникулах и дети помогают. В том, что они продолжают дело отца, деда и прадеда никто и не сомневается. И все же Живорад печалится – ремесло исчезает.

– До 50-х годов в Белграде было 120 бонбонджий, а сейчас только три. Не все вернулись в бизнес, как мой дед. А у многих дети не захотели продолжать дело родителей. Теперь ратлук вручную в Сербии делаем только мы, а бонбоны – еще две бонбонджии в Воеводине. Надо сказать, последнее время очень чувствуем поддержку от государства. Это очень

правильно: надо обязательно сохранять в городе наши старинные ремесла.

На прощанье Живорад подарил нам по коробке своих конфет. Довезти их в подарок друзьям нам не удалось.

– Пока доедем до дома, они все равно уже не будут такими свежими, – справедливо заметила Таня, уминая последнюю сливочную тянучку.

Будем в Белграде – обязательно зайдем к Живораду и купим еще. Да побольше. Ведь какой кофе без свежего ратлука!

Помните историю о сестре Фаины Раневской, которая, переехав в Москву из Парижа, первым делом направилась «в мясную лавку» и шокировала простого советского продавца требованием выбирать ей хороший кусок вырезки? Да, она тогда выглядела комичнее, чем ее сестра в самой комедийной роли.

– Только переехав в Сербию, я стала ее понимать, – призналась Татьяна: – Действительно, где же еще выбирать по утрам мясо, которое ты приготовишь своим домочадцам в обед?

Сербские мясные лавки, «месары» – это, наверное, лучшая иллюстрация национальной кухни. Никакая конкуренция – супер-гипермаркетов им не страшна. Потому что только в мясной лавке можно купить мясо, которое его хозяин знает в лицо. Вернее, в морду. Ведь они либо закупают мясо на знакомых фермах, либо сами владеют животноводчески-

ми хозяйствами. На этих фермах коров, свиней и овец кормят только натуральными кормами с соседних полей. Даже питательные смеси делают тут же – из той же сочной кукурузы, кормовых трав, сои.

– Удивительно, мы в путешествии едим столько мяса, а я не поправилась, – заметила я с удивлением. Для меня борьба с весом – не хобби, а образ жизни.

– Я раньше тоже удивлялась. А потом мне объяснили: дело в том, что здешнее мясо не напичкано гормонами и антибиотиками. Зачем? Животные и так хорошо прибавляют в весе, а свободное содержание избавляет от болезней, вызванных скученностью. Причем ветеринар, по закону, постоянно проверяет здоровье всех животных, что на ферме, что в домашнем хозяйстве, – объяснила Татьяна.

Здесь продают свежее мясо, от вырезки до гигантских свиных голов, полуфабрикаты: маринованные эскалопы, знаменитые сербские котлеты – плескавицы, шашлычки на деревянных палочках, куриное филе. Тут же вам могут намолоть фарша (покрупнее или помельче) из любого выбранного вами куска. Или поджарить на гриле понравившийся бифштекс, свиную шейку, куриное филе или любой из полуфабрикатов. Часто в «месарах» стоит холодильник с напитками, а рядом на улице, под навесом, – пара столиков, где посетитель может с комфортом съесть десяток свежепожаренных чевапчичей.

***ПОЧКИ, ДА НЕ ТЕ. 18+

Рассказ о лучшей мясной лавке – месаре, – в Белграде я начну издалека, с горного массива Тара. Занесло нас туда не случайно. Марко Долаш поехал снимать для утренней программы HAPPY TV праздничное мероприятие в высоко горную деревеньку рядом с Горными Милановцима, а мы увязались за ним.

В деревне отмечали годовщину освящения храма святого Николая, которую в 1939 году воздвиг в центре села бывший его житель. Уехав в Германию, он преуспел, но не забыл родные места. В честь такого события была устроена целая манифестация, – и праздничная трапеза на церковном дворе, и катание ребятишек на телеге, и хоровое пение, и демонстрация домашних вкусностей: обязательный гуляш, сарма, местный специалитет – жаркое из легких и печени, пироги, колачи, а гвоздь программы – бык на вертеле.

Я, когда его, этого быка увидела, просто ахнула. Я и вообще то быков мало в жизни встречала, разве что в виде отбивной, а про то, как жарят этого зверя на открытом огне только читала в романе про индейцев. Там, помню, Чингачгук делился рецептом: лучше всего жарить быка, говорил вождь аппачей, на вертеле на вершине холма, медленно поворачивая тушу в тихую безветренную погоду.

Погода была безветренная, больше того, стояла жара, и передо мной медленно поворачивался на вертеле бык, время от времени нацеливаясь на меня рогами.

Однако цель нашей поездки была совсем не в этом. Де-

ло в том, что именно в этой деревне, с легкомысленным названием Шилопай, хвалились тем, что лучше всего в Сербии умеют готовить необыкновенный специалитет, который в вежливой форме называется «белые почки», а на самом деле представляют из себя тестикулы или барана, или свиньи. В этой деревне даже несколько лет подряд местный энтузиаст организовывал праздники под названием, извиняюсь, «Му-диада».

В Сербии очень любят проводить фестивали, соревнования и просто ярмарки местных продуктов: «Кобасициада», «Роштилиада», «Сланиниада» и много других. Обычно они служат и для веселья, и для поддержания торговли, и для продвижения местных производств.

Та самая, с несколько юмористическим названием, сейчас проводится и в других селах Сербии, а специалисты хвалятся, что за это время в котелки с гуляшем были брошены «почки» быка, барана, коня, зайца, кабана, и даже кенгуру, акулы и страуса. Успехом такое мероприятие пользуется огромным, во-первых, потому весело, а во-вторых, и возможно, в главных, потому что блюдо из этой части тела считается афродизиак.

Однако в деревне Шилопай нас на этот раз ожидало разочарование. Возможно, сама тема торжественного мероприятия не располагала к шуткам такого рода, а может, просто мы попали не в сезон. Однако повара были на месте.

Главный организатор и специалист по приготовлению это-

го редкого блюда был, однако, на месте. По профессии Ездимир Анич – токарь, а поварское дело и организация соревнования по приготовлению уникального специалитета – это его хобби.

– Извините, хотелось, конечно, угостить вас «почками» молодой свиньи. Но не будешь же ради одного блюда ловить бедолагу и лишать производительной силы!

Перед поездкой на такое ответственное мероприятие я, конечно, подготовилась и почитала специальную литературу. Оказывается, такие соревнования проводятся не только в Сербии, – во Франции они имеет международный масштаб. И кстати, сербская команда с названием, которое я не рискну процитировать, успешно заняла одно из первых мест. Так вот, оказывается, эти «белые почки» готовят самыми разными способами: есть даже рецепт – в шоколаде.

– Нет, это все баловство, – отмахнулся Ездимир, – из «почек» надо делать гуляш и только гуляш.

Мы спорить не стали, и я, будучи уверена, что сама не только никогда не приготовлю ничего подобного, но даже и в рот не возьму, – по профессиональной привычке все-таки записала рецепт. А он не сложный.

Тут главное – снять с сырого продукта пленку и довольно долго вымачивать его в уксусе – понятно, для чего, запах. А дальше – как обычный гуляш: поджарить лук, добавить морковь, затем порезать на кусочки почки и положить тушиться на слабом огне. Перед готовностью посыпать специи, обяза-

тельно петрушку, можно немного крупно нарезанных помидоров и белого вина. После этого тушить еще 2 часа. Впрочем, добавил повар милостливо, можно и на роштите. Просто после вымачивания разрежьте вдоль, как шницель, и на решетку.

– Это только свиньи так готовят? – спросила я: – А, например, бараньи? – памятуя подобную традицию у нас на Кавказе.

– Бараньи? – удивился наш собеседник и отмахнулся. Да что там есть? Они же маленькие.

Я пристыжено замолчала. И с облегчением подвинула к себе только что поставленную на стол тарелку с сармой.

Короче, рецепт-то у нас был, а вот фотографии – нет, да и как писать о еде, которую не пробовал? Насчет пробы мы сразу и решительно заявили: если найдем, то есть эти почки будет Марко. Все-таки он серб, ему привычно. Марко и не спорил. _

– Главное, – не волнуйтесь, – сказал он: – Я знаю в Белграде одну месару, где мы обязательно найдем все, что только бывает от домашнего животного.

И вот мы в Белграде. Лучшая месара называется «Нада» и располагается на самом видном месте на рынке «Цветнова пияца».

Хозяйка месары Нада Вуянович сразу и без лишних разговоров подводит нас к прилавку, где под стеклянной витриной в квадратной миске лежат те самые «белые почки».

Ну, как они выглядят, я описывать не буду, к тому же вы их видите на фотографии. Помимо этого привлекательного декоратива в Надиной месаре находится более ста видов продуктов. Тут действительно можно купить все части тела всех видов мяса. С удивлением мы даже заметили на витрине и конину.

Прилавки наполнились сланиной, ветчиной, всеми видами полуфабрикатов, одних только заготовок из курятины мы насчитали чуть ли не десятков, за спинами продавцов густыми связками висели колбасы. Я бывала в месарах, но такое изобилие видела впервые.

Нада увлеченно рассказывала, что работает в мясном деле уже 15 лет, что дело это семейное, что с ней здесь же трудятся муж и сын. Что свежее мясо она закупает на фермах в Шумадии – я сама из тех мест, – добавила она, радостно улыбаясь. Что закупает некоторые колбасы и ветчину у других производителей, а вот домашнюю сланину солят сами, в кухонной соли, что колбасы тоже некоторые закупают, а все равно лучшие – это те, что коптят сами, здесь, и что внук Илья – свет ее жизни.

В другом конце рынка в небольшом строении располагался роштилъ. Там готовили на вынос плескавицы, филе, чевапчичи, курятину, обернутую в сланину, – ну, все, что собственно, и может выбрать покупатель на прилавке в месаре.

– А вот и моя гордость, – сказала Нада, – рецепт моего собственного изобретения «Царское мясо». Это запеченное

свиное подбрюшье. И, чтобы произвести на нас самое убийственное впечатление, она добавила: – Марко заказывает у меня на свою Славу. Мы почтительно покивали. Кто-то, а наш Марко знает толк в еде.

Жаль, что сегодня он не смог составить нам компанию. Кто, кроме него, будет пробовать почки?

Татьяна вздохнула и приняла огонь на себя: в конце концов, она в Сербии уже пятый год. Пора и привыкнуть к балканской еде.

– И на что это похоже? – спросила я Таню, когда она осторожно откусила мaaаленький кусочек.

– Что-то среднее между желудком и говяжьим языком. На, попробуй сама!

– Давайте я лучше «Царское мясо» попробую: кто тоже должен!

«Царское мясо» по вкусу напоминало нашу буженину, только нежнее.

На том мы и расстались. Но стоило нам только отъехать от рынка, как меня достигло взволнованное письмо от Нады: – Я же забыла вам «пихтию» показать! Я два дня ее специально к вашему приезду готовила: свиные ножки, телячий хвост, – и забыла достать из холодильника.

По краткому описанию мы быстро сообразили, что речь идет о сербской версии нашего родного холодца, который здесь тоже готовят по праздникам и в зимний период.

– Не расстраивайтесь, Нада, – ответила я тут же, – сфот-

кайте сами, уж как можете, а мы обязательно разместим.

Вот я это делаю. Знакомьтесь: Надина «пихтия». Готовят ее так же, как и наш холодец.

– Только не забудьте, – напомнила Нада еще одним письмом, – не забудьте обязательно положить чеснок.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

Глава 2 МЕСТО ВСТРЕЧИ ИЗМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

Кафаны издавна были и народным театром, и народной газетой, и народным клубом. И пусть продвинутые хипстеры осваивают коворкинги, сербы по-прежнему обсуждают свои дела в кафанах и ресторанах. Там же они веселятся и делятся печалью, поют, пьют и, конечно, едят. Даже любовь к «бакиной кухне» не остановит настоящего белградца хотя бы один раз в день, да заглянуть в любимую кафану.

Даже в самой маленькой деревне обязательно найдется одно заведение, где будут с утра до ночи сидеть над чашкой кофе или рюмкой ракии его завсегдатаи. Ресторан, кафана, коноба, корчма, кафич, – на крайний случай – буфет («бифе»). Однажды Татьяна, характеризуя «страшное захолустье», в котором ей пришлось побывать, всплеснула руками: – В этой деревне даже не было ни одной кафаны!

Заведений, в которых предлагают любой ассортимент, от кофе и лимонада до изысканных блюд высокой кухни, в Белграде невероятное количество. В каком бы вы районе ни оказались, перед вами будет нелегкий выбор – куда пойти? При

этом ни одно из них не пустует – хотя бы пара-тройка постоянных посетителей будет видна в окно в любое время дня.

Как выбрать из этого разнообразия место, которое лучше всего передаст саму суть белградской, а и в более широком смысле, городской сербской кухни? Почти все сербские знаменитости, приехав в Белград, постигали душу города за столиками на его старинных улицах, скучали по дому, а со временем попадали и на царские обеды. Двинемся этим путем и мы. **ВСЕ ДЕЛО В ШЛЯПАХ**

Достаточно сделать пару шагов по брусчатой мостовой, как тебя немедленно захватит очарование Скадарлии. Густой замес музыки, доброго вина и хорошей истории. Еще шаг, и ты уже идешь вниз по улице фланирующей походкой, мимо летних веранд с веселыми беззаботными людьми, наклоняешься, чтобы зачерпнуть ладонью воды из «чесмы» и перекинуться словечком-другим с официантом из соседней кафаны, который присел перекурить тут же, на ступеньке у знаменитого источника. Тебе навстречу несутся заманчивые запахи, – пахнет рошtileм и ванильным кремом. Ты застреваешь около уличных мольбертов и долго перебираешь глазами блестящие безделушки и даже прикладываешь к ушам пару зеленых камешков. Белградский Монмартр понесет тебя мимо художественных галерей, антикварных лавок и шумных ресторанов.

Поэзия вкусной еды и сладкий вкус рифмы, – вот он, настоящий дух Белграда.

Наконец, ты остановишься у белого домишки, обменяешься взглядом с бронзовым Джурой Якшичем, и с грустью подумаешь – вот она, судьба поэта. Джура никогда не приглашал сюда гостей, стесняясь скромных размеров своего жилища. А теперь здесь модная галерея. И ты не удивишься, когда заметишь, как двое молодых белградцев аккуратно поставят на бронзовый постамент бокал белого вина: – Живели, Джура!

Обычная история: бедный художник, который при жизни перебивается с хлеба на квас – а в белградском случае с ракии на чевапчич, – создает неувядающую славу, модные плоды который пожинают уже другие.

Популярное нынче туристическое место, славу Белграда, улицу, которая стала образом жизни белградской элиты, создали, сочинили и наполнили жизнью как раз они – художники, журналисты, музыканты, актеры. Началось с того, что в 1901 году снесли кафе «Дарденелла», место встреч городской богемы, и на его месте, на площади Республики воздвигли Национальный музей. В этом музее нашлось место для картин. А вот художникам, чьи произведения, в том числе и прославили музей, – пришлось искать себе новое пристанище. Небогатый народ, который перебивался гонорарами, они выбирали местечко, чтобы поближе к центру и недорого.

Вот тут и подвернулась Скадарлия. Когда-то цыганский поселок, к тому времени район похорошел и стал кварталом

ремесленником и мелких клерков. Но что-то цыганское в нем осталось, видимо, навсегда. Район тихий, чистый. Буквально в двух шагах от привычного места на площади Республики. Что еще надо для жизни? Конечно, кафана. И не одна.

Эти кафаны на Скадарской улице одними своими старомодными названиями и по сей день передают упоительно-романтическую атмосферу начала прошлого века: «Золотой кувшин» (Златни бокал), «Два белых голубя» (Два бела голуба), «Два оленя», «Бродячий актер» (Путуючи глумец).

Так родилась, зажила своей собственной жизнью, наполненной клубами табачного дыма, староградскими песнями и вкусной едой, легендарная Скадарлия.

– Среди всей этой творческой богемы были выходцы из самых разных концов Сербии, многие – из деревень. В Белграде они скучали по «бакиной кухне», поэтому и шли к нам, где они могли поесть по-домашнему, – рассказывает Милица Петкович, PR-менеджер самой старой на Скадарской улице кафаны «Три шешира».

Три шляпы над входом. Три цилиндра, которые остались здесь от старой шляпной мастерской, когда в этом белом домике в 1864 годы впервые открылась кафана. Ее хозяин был озабочен, как угостить гостей, чтобы было не хуже, чем у бабушки, и, недолго думая, оставил и шляпы, и название, которое сразу прижилось к быстро набирающей популярность кафане.

Сколько поколений белградцев сидело за этими столиками? Спортсмены и академики, журналисты и политики, актеры и писатели. Веселились, общались, творили – ту самую уникальную атмосферу, которая изо дня в день продолжает притягивать и завсегдатаев, и туристов, и знаменитостей. Здесь сиживал и король Испании Хуан Карлос, ужинали американский президент Джордж Буш и президент Италии Алессандро Пертини, подымал бокал немецкий политик Вилли Брандт, а уж местных звезд и не перечесть.

Днем «Три шешира» тоже не пустуют. Считается хорошим тоном провести за столиком на веранде переговоры о новых творческих проектах. Кстати, одна из старейших и самая респектабельная газета Сербии «Политика» родилась именно в «Трех шеширах». Так что, если вам нужно поговорить о творческих планах с сербскими партнерами – лучше места не найти.

Нас в «Трех Шеширах» ждут. Ресторан мы узнаем сразу, – на белой стене, прямо над летней верандой красуются три знаменитых цилиндра. По лабиринту залов, двориков под навесом и открытых террас, мы пробираемся к зарезервированному столу, – иначе бы и не попали. К нашей обычной кампании: мы с Татьяной и наш фотограф Анна, – Марко Долаш добавил еще одного участника – оператора Бояна, вместе с которым он сегодня будет снимать наше знакомство с кухней знаменитой кафаны для своего канала HAPPY TV. Боян и Анна сразу находят общий язык и начинают расстав-

лять аппаратуру. Посетители ресторана смотрят на нас как на дополнительное развлечение. Как говорил один известный телевизионщик – праздник начинается там, куда приезжает телевидение. А тут и так праздник. Вот и представьте себе атмосферу!

Официанты быстро заставляют стол полными тарелками. Мы с ужасом смотрим на размеры блюд. Мы не первый день в Сербии, нас не сильно удивишь. Но это изобилие выглядит так, словно сейчас к нам присоединится еще команда из вечерних новостей и три спортивных комментатора. А ведь пока принесли только закуску – «предъело». Салат из помидоров, огурцов и сербской нежной зеленой капусты, тонко нарезанные пршют (копчено-сушеное мясо задней ноги свиньи), сланина (что-то между грудинкой и беконом), пластинки копченой свиной шейки. Конечно, разные виды колбас, узнаю только «лютый кулен». Салат «урнебес». Айвар. Каймак. Панированный сыр. Еще сыр. Еще мясо. Грибы. Паштет. И маленькая блестящая клубничка с краю – для красоты.

– Нужно все попробовать! – весело кричит Милица Петкович, отмахиваясь от наших возражений. – Что не съедите, возьмете с собой.

– Мы не можем взять с собой, мы в дороге!

– Значит, возьмете для своей собачки, – смеется Марко, – знаете анекдот про Перицу?

Перица – это персонаж типа героя наших анекдотов – Вовочки.

– Сидят, значит, Перица с отцом в кафане. Отец рассчитывается и просит завернуть остатки еды с собой: "Для нашей собачки". Перица тут же радостно кричит: – Ура! Мы купим собачку!

Милицу наш проект книги о вкусной Сербии живо интересуется. Она сама большой любитель чтения и вдохновитель уникальной книги – истории кафаны «Три шешира». Книгу нам немедленно приносят. Она издана элегантно – в теплых сливочно-коричневых тонах, словно вся соткана из старых фотографий. Пока мы болтаем о книгах, знаменитостях – за-всегдатаях кафаны и особенностях салата «урнебес», Анна и Боян расчищают соседний столик и ставят рядом с ним свет. Готовятся к съемке. В дверях появляется метрдотель и торжественно провозглашает:

– Стиже роштить!

По плану, нам должны вынести все варианты мяса, которое готовят на роштите – сербском гриле. Появляется блюдо. По размеру оно схоже с мельничным колесом. Непонятно, как его вообще можно удержать в руках. На нем в художественном беспорядке собраны: плескавицы, колбаски, чевапчичи, вешалице, отдельная горка филе и сверху еще чего-то непонятного – гигантский шашлык, где куски мяса и котлеты перемежаются с луком и помидорами. Мы ахаем: этого нам уже не осилить!

– А помните, как у Гоголя во втором томе «Мертвых душ» Чичикова уговаривали съесть еще кусочек? Это, говорят,

как в церкви в воскресенье: народу было так много, что и яблоку не упасть, а вошел городничий – и нашлось для него местечко, – наставительно сказала Таня и потянулась за своим "городничим" – свиной шейкой. Гоголь оказался прав.

В этот момент в зале появляются музыканты – тамбураши. По местной традиции они по очереди обходят столы и каждому поют староградские песни.

Увидев готовые к бою камеры, они чуть приостановились. Но мы не нарушим веселья! Конечно, нет!

Скрипка, виолончель, аккордеон, песня то грустная, то огневая, то пронзительная – за соседним столом уже поют хором. Музыка вдруг прерывается чтением стихов. Лиляна Якшич, известная актриса, одетая в костюм белградской дамы начала 20 века, входит в зал, с порога начиная декламировать строку, а продолжают стихотворение уже другие: то ли – сами поэты, то ли гости, впрочем, как отличить?

Я с ужасом жду, что в нас эти опытные люди сразу узнают русских и грянут «калинку». Но нет, они и вправду – опытные. Они видят, что мы – на работе. За соседним столом бурная кампания уже приплясывает.

– Мы на работе, – повторяю я, – но разве нашу Татьяну остановить? Буквально при первых звуках зажигательной цыганской мелодии, она вскакивает и пускается в пляс на тесном пяточке между столами. Только мелькает ее красное цветастое платье!

– Эх, – кричит сосед, прижатый столом к стене, – не вы-

браться мне к вам, а то бы как я сейчас показал класс!

Вот кто на работе, так это Анна: не обращая внимание на шум и всеобщее веселье снимает на камеры блюдо за блюдом. Наконец, затишье. Наша очередь веселить публику. Марко строит мизансцену. Сначала Анна должна поторкать вилочкой салат и сообщить для зрителей самого популярного в Сербии канала, что она любит вегетарианскую еду, и таковая, как ни удивительно, тоже имеется в меню кафаны. Анна с третьей попытки заучивает фразу и честно отрабатывает ее перед камерой.

Теперь сажусь за стол я. Передо мной – тот самый гигантский поднос с роштилем. Держа в руках шашлык, я говорю в камеру, что в книге о кухне, где, конечно, будут лучшие рецепты, мы вовсе не ставим целью позвать нашего читателя к плите. Мы зовем его в Сербию! После этого я должна поднять бокал и произнести заветное – «Живели»!

– Отлично! – говорит Боян. Но Марко командует: – Еще раз! Делай чуть больше паузы!

Второй раз. Третий. Весь зал с упоением наблюдает, как я четвертый раз накалываю на вилку колбасу.

– Снято! – командует Марко, и под всеобщие крики «Браво!» я, наконец, взаправду выпиваю бокал красного вина.

Теперь я могу сесть за стол ко всей компании и поужинать по-настоящему. По-сербски.

Прощались мы долго. Обменивались книгами и обнимались с соседями, подпевали музыкантам и фоткались на па-

мать, дожевывали колбаски и поднимали по последней, клялись в вечной дружбе и выкладывали на стол заветный смысл жизни.

Наконец, выкатились на улицу. И тут хлынул ливень.

– Стойте под тентами, – закричала Милица, – я принесу зонтик!

«Кишебран» в цветочек на тонкой ручке нашелся один.

– Пусть Боян отвезет Аню, а мы уж как-нибудь, – в трудные минуты Аня мгновенно становится для мамы ребенком. Аня и Боян надежно прикрывали единственным зонтиком свои камеры.

– Бегом к машине, у Бояна там только одно место, – распорядился Марко, и, пригибаясь под струями, наши операторы побежали переулок.

– А мы?

– А мы пешком! – засмеялся никогда неунывающий Марко, скинул кроссовки и двинулся, – белградец, актер и богема – босиком по булыжной мостовой Скадарлии.

А за ним и мы. Тут дождь и кончился.

—

РЕЦЕПТ

Салат Урнебес

0,5 кг молодого белого жирного сыра (можно взять продающийся в России сербский сыр фета)

3-4 ст.л. с верхом айвара (икры из сладкого перца – этот рецепт вы найдете в нашей книге)

3-4 дольки мелко нарезанного чеснока

2-3 ст.л. растительного масла

2-3 ч.л. острого толченого или меленого красного перца

2-3 ч.л. сладкого красного перца

Соль и молотый черный перец по вкусу

Сыр размять вилкой, добавить остальные ингредиенты, как следует размешать. Ингредиенты можно варьировать – например, взять другой сыр или даже творог, вместо чеснока положить мелко измельченный лук, изменить соотношение острого и сладкого перца и т.д.

В виде салата подается к любому мясу, запеченным овощам.

Если измельчить салат в миксере, получите «намаз» – пасту для намазывания на хлеб.

Урнебес можно хранить в холодильнике в плотно запечатанном контейнере до 7 дней.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Разговаривая с владельцами ферм, кафан, небольших производств, мы часто слышали истории о том, как во времена социализма у деда отняли его дело, а вот сейчас вернули потомкам, которые решили продолжать семейный бизнес. Это неспроста. Дело в том, что 27 сентября 2011 года в Сербии был принят закон о реституции. Согласно ему, все, что было отнято у владельцев после марта 1945 года, долж-

но быть им возвращено. Если собственность вернуть невозможно (к примеру, национализированное имущество государство уже снова успело продать), то бывшим владельцам государство выдает облигации на всю сумму оценки имущества (берется рыночная стоимость на март 1945 года и приводится к рыночной стоимости на момент реституции) со сроком погашения 15 лет. В стране действует Агентство по реституции и, по его словам, к 2014 году было возвращено уже 50% объектов, на которые наследники предъявили свои права.

Стоит отметить, что сам процесс начался еще раньше: уже при Милошевиче, в 2000-х годах, прежним владельцам начали возвращать сельскохозяйственные земли, а церкви – ее имущество. Но полностью процесс развернулся только с 2011 года.

Конечно, идет он непросто. Например, что делать, если объект реституции был значительно реконструирован? Если он был снесен? Если у наследников нет денег содержать в порядке объект, имеющий культурное наследие? Самой шумевшей была история, когда нынешние наследники последней королевской династии Карагеоргиевичей потребовали по закону о реституции вернуть им в собственность Белый двор – королевский дворец в элитном районе Белграда. После долгих судебных тяжб дворец все же остался в собственности государства – королевская фамилия живет там на правах бессрочной аренды.

А если идти еще глубже, то стоит признать, что «настоящий социализм» с обобществлением всего и вся в Югославии закончился уже в 60-е годы, когда в стране вновь разрешили частный бизнес – пусть и мелкий. Кстати, объекты малого бизнеса и сельского хозяйства возвращают по реституции быстрее всего. Государство заинтересовано в том, чтобы экономика росла, а люди сами заботились о своем имуществе.

Это небольшое пояснение перед тем, как мы отправимся в еще одну знаменитую кафану...

***ЗАВТРАК СЪЕШЬ САМ

– Пора бы нам отведать и настоящий сербский завтрак, – решительно заявила Татьяна.

– Пойдем в пекару?

– Нет, это перекус горожанина, который спешит на работу или на факультет. А мы должны попробовать завтрак, какой готовят дома, когда никому не надо торопиться в офис.

Мы с Марко как раз таки спешили на встречу, поэтому, наспех перекусив за шведским столом отеля «Касина», отправились по делам. А Татьяна и Аня потопали по пустынной в ранний утренний час пешеходной Кнез Михайловой улице. Не дойдя до Калемегдона, они свернули налево, вниз, к Патриаршему подворью и Соборной церкви и оказались перед вывеской с красным вопросительным знаком.

Если уж писать гастрономический путеводитель, то невозможно обойти молчанием любимое место туристов –

кафану «?». По-сербски ее название звучит так: «Знак питания». В чем причина ее популярности? Во-первых, кафана находится вблизи самых посещаемых туристами мест – парка и крепости Калемегдан и пешеходной улицы. Во-вторых, это этно-ресторан, и, если вы хотите познакомиться с самыми популярными блюдами сербской кухни – вам сюда. В-третьих, кафана как открылась здесь в 1823 году, так никуда и не уезжала, сохранив, на радость туристам, и аутентичное здание, и обстановку. Да и название веселит и запоминается.

Между тем, история названия тоже интересная. Когда в далеком 1823 году Наум Ичко, один из главных организаторов Первого сербского восстания, построил на земле князя Милоша Обреновича кафану, она называлась просто: «Сербская кафана». Вскоре князь Милош возвел на другой стороне улицы великолепную Соборную церковь, где и по сей день служит патриарх Сербии. Кстати, из-за опасения, что церковь сгорит, князь Милош запретил курение в кафане и около нее.

Разумеется, посетители тут же начали называть кафану «У Соборной церкви». Но когда хозяин решил привести вывеску в соответствие с устоявшимся названием, то Патриархии эта идея не понравилась. Был объявлен конкурс на новое название. Пока белградцы обсуждали варианты, хозяин, который торопился выполнить требования Патриархии, однажды ночью повесил вывеску со знаком вопроса. И это название выиграло конкурс!

С тех пор кафана «Знак питания» видело много знаменитостей, пережила две мировые войны и нескольких правителей, национализацию во времена социализма и реституцию. Как раз недавно ее вернули потомкам прежних хозяев, и теперь у всего Белграда новый «знак питания» — что будут новые-старые владельцы делать с кафаной? Во все времена «Знак питания» была местом, куда и князь, и художник, и политик, и журналист приходили пообщаться за рюмкой рэки в неформальной дружеской обстановке. Надеемся, что все так и останется на своих местах.

Кафану полюбили и туристы. Многие из них именно здесь впервые попробовали «сарму» и «пунену паприку», «пасуль со кобасицей» и роштиль, баклаву и орасицы, туфахию и крем-питу. Сфотографироваться рядом со старым рукомојником или печкой — да мало ли здесь предметов старины! — и почувствовать себя усталым путником, присевшим за столик с видом на Соборную церковь после дальней дороги. Ведь это сейчас кафана находится в самом центре города, а раньше здесь была застава, за которой начинались предместья.

Итак, наша парочка, Татьяна и Анна появились в «Знак питания» рано утром, чтобы опробовать завтрак в национальном стиле. Пока шеф-повар Милка Митрич выполняла их заказ, они расположились во внутреннем дворике — «баште», — и попивали кофе. Оживленный центр города за стенами кафаны давно уже деловито гудел, а над ними шумела листва и щебетали птицы. Доносится только звон колоколов

Соборной церкви, верхушка которой видна даже со двора.

– В 60-е годы здесь была проведена реставрация здания, но все сохранено, как в старину. И не только обстановка, которой вы так восхищались, но и кухонную утварь стараемся использовать аутентичную. Ведь наша специализация – традиционная кухня. Конечно, вводим и новые блюда, но наши постоянные посетители любят нас именно за то, что здесь всегда можно попробовать то же самое, что ел и князь Милош, – рассказывает менеджер ресторана Милана Радованович.

– Милана, расскажите, какой завтрак можно считать традиционным?

– В будни – это, конечно, пита с сыром с кислым молоком.

Милана не говорит «запивают» и это неспроста. Потому что кислое молоко («кисело млеко») в Сербии пить трудно-вато. По консистенции оно близко к привычной нам сметане. Так что кислым молоком питаю, скорее, заедают. А пьют, как всегда, кофе.

– А воскресный завтрак – это, конечно, уштипцы из теста с каймаком и сремским сыром, -продолжает Милана.

– Поделитесь рецептом?

– Записывайте!

В этот момент в кафане появились мы с Марко. Шумные, возбужденные успехам только что проведенных переговоров, мы немедленно нарушили идиллию утренней «башты» и неодобрительно оглядели стол.

– Что это? – грозно спросил Марко. – Кофе и пончики? Так дело не пойдет!

Он быстро пробежал глазами меню:

– Вот теперь, – сказал он невозмутимому официанту, – мы позавтракаем по-сербски. Несите нам кукурузную кашу – качамак с каймаком, Елена, это тебе для знакомства, можно еще чичвару с медом, тоже из кукурузной муки. Я съем омлет со сланиной и кисло млеко. Татьяне – фаршированные перцы в панировке, а Анне, – он внимательно посмотрел на нашего фотографа и, не меняясь в лице, продолжил, – телячью голову.

– Что? – подскочила Аня.

– Ладно. Ладно, шучу! Тебе возьмем твой любимый жареный сыр качкаваль.

– Вот это, – заметил Марко через пару минут, когда на столе уже не осталось свободного места, а Аня еще возмущенно пыхтела, – настоящий сербский завтрак.

– Да, – замахал он рукой официанту, – несите еще и питу с сыром – гибаницу!

А Таня терпеливо записывала рецепт пончиков...

+

Уштипцы

200 мл воды

7 гр. свежих дрожжей

0,5 кг муки

Соль и сахар по вкусу

Замесить тесто. Оно должно получиться не слишком тугим, чтобы можно было набирать в ложку.

Разогреть до 180 градусов фритюр – свиной жир до 180 градусов в глубокой кастрюле или металлическом блюде для запекания с высокими краями.

Столовой ложкой брать тесто (отщипывать – потому и уштипцы) и кидать его во фритюр. Жарить пока уштипцы не подрумянятся. Готовые уштипцы подают на деревянной доске. Сдабривают их каймаком (сквашенные снятые сливки), подают со сремским сыром (можно заменить не слишком соленым полутвердым сыром вроде сулугуни).

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Глава 3 МЯГКАЯ СИЛА ГЛОБАЛИЗАЦИИ

Еще Иво Андрич в своем знаменитом романе «Мост над Дриной» писал о консерватизме сербов. Он объяснял это тем, что, наученные непрерывными войнами с захватчиками, они ничего хорошего от чужаков не ждали. Сегодня трудно, наверное, найти более гостеприимных людей, чем сербы, но есть сфера, в которой до сих пор сохранилась настороженность к чужому – гастрономия.

«Что из России привезти друзьям-сербам в подарок?» – об этом спрашивают так же часто, как и о том, где в Сербии можно найти гречку, селедку и творог. И то, и то – непро-

сто. Еще труднее – придумать, чем накормить сербских друзей, чтобы и русскую кухню показать, и не заставить их есть через силу. Для «русских жен», вышедших замуж за красавцев-сербов (а русские красавицы сербам очень по душе!), этот вопрос еще актуальнее.

– Моя подруга однажды похвасталась, что научила-таки своего сербского мужа есть борщ, – рассказывает Татьяна. – Через какое-то время ее муж, в порыве откровенности, признался: «Я очень люблю жену, у нее почти нет недостатков, но... этот ужасный суп из капусты... Вы правда его едите?».

И все же город есть город. Да еще такая столица, как Белград, которая всегда стояла на перекрестке цивилизаций. Приехав сюда, серб вначале скучает по «бакиной кухне», завтра уже осторожно открывает дверь в пиццерию, а потом – глядишь – а он уже завсегдатай японского ресторана.

Сейчас, в эпоху глобализации, этот процесс виден невооруженным глазом. Пять лет назад один из первых китайских ресторанов предлагал «бифштекс по-китайски». А что делать? Серб привык к бифштексу, и максимум, что можно было ему предложить – это необычный соус. А сегодня те же китайские рестораны открываются один за другим. Есть и японские, и русские. В Нови Саде один из популярных ресторанов – «Плов» предлагает узбекскую кухню. А уж итальянские паста и пицца давно перешли в категорию своих, родных, и даже подверглись «осербливанию»: пицца «со сливиной» здесь любимое блюдо.

Быстрее всего процесс глобализации захватывает рестораны высокой кухни. Это неудивительно – высокая кухня по своей природе космополитична. Знать еще с давних времен первой привыкала к заморским яствам. Нам было интересно проследить, как в исконно сербскую кухню проникают новые веянья. Поэтому мы заглянули в рестораны, в которых этот процесс заметен наиболее ярко – от модернизации традиционных блюд до введения современных рецептов.

***КУЗНЕЦЫ С БОЛЬШОЙ ДОРОГИ

Основная магистраль, соединяющая Белград с ее юго-восточными соседями, проходит практически точь-в-точь там, где когда-то строители Римской империи провели Via Militaris. Военная римская дорога соединяла Сингидунум и Несус с Византом. Пройдет много времени, Сингидумум станет Белградом, Несус – Нишем, а Визант превратиться сначала в Константинополь, а потом в Стамбул. А память о римской дороге останется в маршруте основной скоростной магистрали, пересекающей Сербию с востока на запад – Автопуте. В самом Белграде часть этого пути теперь носит имя бульвар Освобождения, но многие белградцы по-прежнему зовут ее, как до войны, Авальский путь: прежде, чем вырваться за пределы города, дорога огибает гору Авала.

Авальский путь всегда был многолюден. Шли по нему путники, мчались всадники, скрипели колесами повозки. А как на большой дороге без кузнеца и кузницы? Меч заточить, лошадь подковать, колесо поправить. Шли годы, лошадей и

повозки заменили автомобили – и вот в 1932 году на месте кузницы возникла кафана «Ковач» – что значит, кузнец. Наверное, не случайно. Легко представить, как путники, которые терпеливо ждали, пока кузнец раздует свои мехи, не прочь были перемигнуться с его женошкой и принять из ее ручек стакан вина, а то и ракию. Ушла эпоха, кузнец сменил горн на очаг, а жена встала к плите и начала готовить самую вкусную на Авльской дороге телятину.

Ресторан «Ковач» и по сей день располагается в том здании, где когда-то открылась первая кафана. Любовно сбережен не только внешний облик, но и внутри все выглядит так, будто до сих пор по Авльской дороге ездят повозки. Но главное не в этом: ресторан сохранил один из древнейших способов приготовления блюд – «под сачем».

Что же это за способ такой? Наверное, сразу после того, как наши предки научились готовить пищу на огне, они задумались об усовершенствовании процесса. Ведь на открытом огне трудно добиться равномерного прожаривания. Один из самых остроумных способов – «сач». Это своеобразный горшок, из глины или чугуна, с крышкой, причем плоской, часто с бортиком – чтобы с нее не скатывались угольки. Этот горшок – «сач» полностью закапывают в угли и пекут в нем мясо. Довольно долго – часа два-три.

Что готовят «под сачем» или, как говорят сербы, «из-под сача»? Как правило, мясо с картофелем – ягнятину и телятину. Но раньше «из-под сача» пекли и хлеб – и в «Коваче»

до сих пор угощают этим хлебом гостей. Еще здесь сберегли старинный способ приготовления «на чумур» – то есть, на древесном угле.

Ради блюд «из-под сача» в «Ковач» едут гурманы со всего Белграда и везут с собой иностранных гостей. В ресторане это важное дело доверено профессионалу – здесь работает «мастер сача» – Драган Йокич. Надо сказать, наш фотограф Аня немного переживала, что это этот строгий, полный сознанием своей важности, «майстор Драган» не разрешит ей снимать процесс приготовления знаменитого сача. Но мастер с радостью показал свою «лабораторию», по виду, кстати, напоминающую кузницу.

Однако высокая кухня – это не просто бережное сохранение старинных рецептов.

– Высокая этно-кухня – это смесь модерна и старины. Например, «чумур» – это старый способ приготовления. А вот рецептура блюд, приготовленных таким способом, модернизирована, – рассказывает шеф-повар ресторана Милош Дубяк.

Мы расположились во внутреннем дворике ресторана, под высокими деревьями, – наверное, они еще помнят удары кузнечного молота. Перед нами нелегкая задача – надо выбрать блюдо, рецепт которого мы попытаем у здешних мастеров. Со вздохом соглашаемся, что блюда «из-под сача» для нашего дела не подойдут – мы даем читателям рецепты блюд, которые они могут приготовить сами и угостить своих

домочадцев.

– А знаете, я до сих пор помню рецепт из книги одного немецкого, кажется, путешественника по Африке. Это была задняя нога слона, запеченная в песке, – мечтательно вспоминает Таня.

Но мы не отвлекаемся. Перед нами на столе стоит тарелка с запеченным козьим сыром с грецкими орехами, «роллы» из чернослива и тот самый знаменитый хлеб «под сачем». «Томатную чорбу» тоже отмечаем. То есть сначала сметаем, потом отмечаем. Она великолепна. Сваренный из свежего томатного сока, со смесью мелких, как мы говорили в свое время, макаронных изделий, с расплавленным сыром – густой и хорошо проперченный суп сильно отличается в лучшую сторону от всех тех, что мы пробовали прежде. Но...

– Для такого супа нужны помидоры, которые вызревают до сладости на южном солнце и при этом попадают на кухню в течение одного-двух дней, – тушу я Танин энтузиазм.

Шницель из дичи, понятно, тоже не повторить. Хотя некоторые детали можно и использовать.

– А что это за фиолетовая соль? – удивляется Татьяна, тыкая вилкой приправу, которая украшает тарелку со шницелем.

– Записывайте, – говорит Милош.

– Выжимаете сок из красной капусты, заливаете ею крупную морскую соль. После того, как капустный сок впитается, выпариваете влагу из соли в духовке.

Прямой пример модернизации старинного блюда: традиционный шницель из традиционной дичи – и придуманная сегодняшними поварами приправа.

– А для нашей книги возьмем рецепт роллов из чернослива! – говорит Аня, которая под шумок ухватывает за шпажку уже третью сливу. Действительно, «роловани суве шливе» – это вкусно, необычно и достаточно легко готовится на обычном мангале, который имеется практически на каждой российской даче. И друзей угостить, и себя побаловать.

Это, кстати, хороший пример, как традиция соединяется с модерном: кузнецы бы гордились таким сплавом!

РЕЦЕПТ

Роловани суве шливы

Роллы из чернослива

Чернослив без косточек

Тонко нарезанный бекон

Деревянные шпажки

Соус бальзамино

Чернослив должен быть свежим – мягким и упругим.

Обернуть каждую сливу ломтиком бекона, нанизать на деревянные шпажки.

Жарить на углях на решетке или на толстостенной сковороде без масла.

Соус бальзамино поставить на слабый огонь и уваривать до загустения. Остудить, хранить в холодильнике до 7 дней,

можно использовать к мясу.

Полить соусом обжаренный чернослив.

Подавать к диче, телятине, птице или как отдельную закуску.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Может показаться, что белградские рестораны высокой кухни открывали исключительно сто лет назад. На самом деле, это, конечно, не так. В городе множество новых, и очень хороших, заведений. Да и в целом в Сербии кафаны и рестораны появляются очень активно, несмотря на то, что их и сегодня немало. Конкуренция, конечно, высокая. Зато цены много ниже, чем можно ожидать. В недорогом ресторане вы с удивлением можете подсчитать, что блюдо вам обошлось практически в цену продуктов.

Тем не менее, прогорают немногие. Во-первых, хозяин ресторана здесь – это вовсе не важный господин на дорогой машине, изредка заезжающий в свое заведение, чтобы покормить друзей или забрать выручку. Владелец сербского ресторана – это труженик. Он на работе с раннего утра до поздней ночи. Зачастую и сам подает блюда – и уж обязательно выйдет к постоянным гостям и к обильно поевшим посетителям, чтобы спросить, все ли понравилось, пригласить прийти вновь и предложить «пОклон» – блюдо в подарок, – обычно, десерт.

Во-вторых, в стране прибавляется туристов – ежегодно счет идет на десятки-другие процентов. В-третьих, экономика страны растет, а значит – у самих сербов прибавляется и поводов и возможностей посидеть с друзьями или семьей. А где же еще провести деловую встречу, как не в хорошем ресторане?

Однако история места тоже имеет значение. Во всяком случае, призывает соответствовать.

КОРОЛЕВСКАЯ ПРИПРАВА

– Вот меч царя Душана, настоящий. А вот стол, на нем изображено Душаново царство. Видите? Оно выходило на три моря. А это – доспехи Милоша Обилича. Конечно, настоящие. Правда, на Косовском поле он погиб в других.

Душаново царство существовало в 13 веке, герой сербского эпоса Милош Обилич в жестокой сече убил султана Мурата I при вторжении турок в 14-м. Но менеджер ресторана «Код двуглавог орла» (У двуглавого орла) Бошко Ловчанин рассказывает о них так, словно перечисляет имена политиков и знаменитостей, которые любят частенько пообедать в его ресторане. Прохладный сумрак между сводов, выложенных старинным кирпичом, скрывает лица и, кажется, что не только депутаты Скупщины и министры, телезвезды и иностранные послы, но и сам царь Душан сидит за столом с картой своего царства.

На самом деле нынешний ресторан открылся чуть более

года. Но само место знавало и царские обеды.

Этот дом на Теразие, центральной улице Белграда, был построен в 1885 году. С самого начала он стал местом собрания знати: здесь устраивались и балы, и заседания. А 1 декабря 1918 года в одном из залов было подписано соглашение о создании Королевства сербов, хорватов и словенцев, впоследствии переименованное в Королевство Югославия. Наконец, в 1918 -22 годах второй правитель молодого королевства, Александр I Карагеоргиевич, сделал дом своей резиденцией. Именно в этом зале, где сейчас находится ресторан, была королевская трапезная с выходом на террасу.

Всю террасу застилает от безжалостного южного солнца тень от кроны огромной липы.

– Это липе около 200 лет. Говорят, король Александр любил под ней обедать. Вон там, – Бошко показывает рукой на забор, за которым торчат типовые застройки, – раньше ничего не было и с террасы можно было любоваться Савой. Потом пришли коммунисты, все застроили, и реки больше не видно.

Бошко говорит это таким тоном, что понятно – уничтожение прекрасного вида он не простит никогда.

Ресторан «Код двоголавог орла» относится к высокой кухне.

– Эта кухня всегда интернациональная. Суть в том, что она чужую традицию впитывает, переиначивает, делает своей. А потом уже новые блюда расходятся по всей Сербии, –

рассказывает Бошко.

– Триста лет назад сербы ели совсем не то, что сегодня. Тогда страна изобиловала дичью – кабаны, серны, фазаны... Их, в основном, и ели. Вот печенье из свиньи – когда-то так жарили на вертеле кабана. Или, например, бурек – сейчас это традиционный сербский завтрак, хотя когда-то пришел из Турции. Про пиццу, правда, пока помнят, что она итальянская, – смеется Бошко: – Сейчас в Белграде есть китайская, японская, итальянская кухня. Рано или поздно, и откуда что-то «уйдет в народ». Город всегда любопытен, ему хочется попробовать нового. А потом переиначить на свой лад.

Сейчас, по словам Бошко, Белград вовлекло в модный тренд здорового питания.

– Интересуются калорийностью блюд, спрашивают блюда без глютена, появились даже веганы. И рестораны следуют этому тренду: пишут в меню: сколько калорий, какой состав продуктов.

– Неужели в Сербии можно быть вегетарианцем? – хором удивляемся мы. Божко разводит руками: ясно, что он не может комментировать вкусы клиентов, но и удивляться не перестает.

Мы тут же решаем, что разочаровать нашего гостеприимного хозяина мы не будем ни в коем случае и обязательно закажем хороший кусок мяса. И кстати, не ошибемся в выборе: именно бифштекс в рассоле (бифтек у расолу) составляет гордость ресторана и славится и за пределами Белграда.

– Попробуйте еще наши домашние колбаски, – советует Бошко.

– Нам же еще десерт есть...

– Да, десерт! Советую питу с черносливом и красным вином!

– Тогда нам все – по одной порции на троих!

– Это же немного! Колбасок всего две, а бифтек – на триста грамм! Вам его подадут с легким гарниром – грилованными овощами. Паприка, печурки, тыквы, немного лука...

Пока бифтек жарится, мы пьем кофе и продолжаем расспрашивать Бошко.

– Бошко, почему в Сербии все такое вкусное?

– Наш известный психотерапевт Владета Еротич проводил эксперименты, почему одни то же блюдо может нравиться или не нравиться разным людям. И пришел к выводу, что все дело в поваре. Если он приготовил обед с любовью – вам будет вкусно. Поэтому мы так любим “бабушкину кухню” – ведь бабушка с удовольствием готовит внукам. Любовь – лучшая приправа!

– А скажите, – Таня задает давно мучивший ее вопрос. – Почему сербы, имея столько прекрасной речной рыбы, предпочитают мясо?

– Сербия всегда была страной сельской, где люди тяжело трудились на полях, в лесах. Рыба – еда легкая. Съел – и через пару часов снова голоден. А мясо тяжело работающему

человеку – в самый раз. Но сейчас постепенно все меняется. Я вижу, как открывается все больше рыбных ресторанов и люди с удовольствием их посещают.

Повар ресторана Александр Вескович самолично приносит бифштекс. Огромный, сочный, подпиремый обжаренными на гриле красным сладким перцем, шампиньонами, кабачками.

– Я положил вам немного соуса, чтобы не перебить вкус, но могу добавить, – предлагает Александр.

Соус деликатно вьется лентой по краю тарелки.

– Бифштекс – одно из самых здоровых блюд, – убежденно говорит Александр. – Некоторые люди не любят, чтобы он был с кровью, в прожарке medium. Но это не кровь! Это сок и протеин, очень полезные для здоровья.

Нам разрезают бифштекс, открывая его соблазнительное розовое нутро. Пробуем. И дружно признаем, что такого бифштекса никто из нас не ел никогда в жизни. Даже Аня, которая всегда предпочитает постную пищу, заявляет, что теперь будет приходить обедать только сюда. Похоже, готовили его, по заветам знаменитого сербского ученого – с любовью.

– Я с 1995 года работаю поваром, трудился во многих знаменитых ресторанах, – спокойно, с достоинством профессионала, рассказывает Александр.

Такая профессиональная гордость нас не удивляет – в Сербии принято гордиться своим трудом.

Интересуемся у Александра, в чем отличие сельской кухни от городской.

– В продуктах, – убежденно говорит он: – Такой каймак, как делают в селе, вы не купите в городе. В селе все свое, домашнее, поэтому и блюда получаются совсем другие.

– Вообще сербская кухня очень здоровая, – рассуждает Александр: – У нас все вареное, тушеное, а жарим чаще на роштиле, без масла.

– Александр, а кто, по-вашему, лучший повар в Белграде?

– Моя мама! – смеется он: – Для меня – моя мама! Ведь я вырос на ее стряпне, а привычное – самое вкусное

РЕЦЕПТ

Бифек у расолу от повара ресторана «У двуглавого орла» Александра Весковича

Бифштекс (традиционно это верхняя часть говяжьей вырезки) толщиной 3-5 см залить капустным рассолом, немного посолить, добавить зерна черного перца, немного красного перца, несколько долек чеснока. Слегка придавить чем-то тяжелым и оставить в прохладном месте на 1-2 дня.

Не отбивать! Александр вообще противник отбивки мяса.

Жарить на сильном огне, ровно 3 минуты с каждой стороны, плюс немного подержать вертикально, чтобы прожарить бока.

Подавать с соусом и гриллованными с оливковым маслом овощами.

Соус:

На две порции надо взять столовую ложку сахара, 2 чернослива без косточки и 100 мл красного вина. Все смешать и вываривать на небольшом огне до загустения.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Мы постоянно упоминаем о туристах неспроста. Во-первых, туризм во многом помогает развитию «угостительского», как здесь говорят, и гостиничного бизнеса. Рестораны национальной кухни и эко-деревни, фестивали еды и традиционных ремесел, национальные парки и памятные места – все это не может нормально функционировать без любознательных путешественников. Туризм в Сербии растет – как внешний, так и, что не менее важно, внутренний. За 2018 год в Сербию приехало на 14% больше туристов, чем годом ранее, общим числом в 1,7 миллиона человек. Для 8-миллионной Сербии это очень много. А всего с 2010 года туристический поток в страну увеличился в 2,5 раза!

Этот рост виден повсюду. На пешеходной Кнез Михайловой улице нескончаемым потоком идут немецкие, французские, китайские, шведские экскурсионные группы, между ними лавируют путешественники из Австрии и Чехии, из Голландии и Финляндии. И, конечно, в первую очередь, из России. Если в 2010 году поехать в Сербию считалось экзотикой, то сегодня российские друзья наперебой спрашивают,

что нужно посмотреть в Белграде, на какой курорт съездить полечиться, в какие города заехать и как попасть к той или иной сербской достопримечательности. Статистика говорит, что в 2018 году Сербию посетило более 50 тысяч туристов из России. Судя по нашей активной переписке с российскими друзьями и вопросам, которые читатели задают нам на страницах наших путеводителей на Фейсбуке и в Инстаграмме, их число должно снова прибавиться.

Важно и то, что сами сербы активно ездят по стране. Любимый Татьяной музей под открытым небом в Тршче – родине создателя современного сербского языка Вука Караджича, – всегда полон посетителей. Едут иностранные делегации – только из Германии приезжает по 5 тысяч посетителей в год, – едут и из Сербии. Родители везут детей, прививая и любовь к отчизне, и уважение к истории и культуре родины. Молодожены объезжают страну во время свадебного путешествия. Едут пенсионеры, пользуясь свободным временем, едут семьями в праздники и выходные.

Здесь не обойтись без упоминания роли государства. Каждый год проводится программа поощрения внутреннего туризма. Каждый гражданин имеет право получить весомую скидку на проживание, если поедет отдыхать внутри страны – в программе участвуют и гостиницы, и частные апартаменты, так что выбор велик. Постоянно издаются путеводители по стране, снимаются телепередачи. Например, куратор нашего проекта Марко Долаш снял замечательную серию пе-

редач «Моя Сербия»: вместе с телевизионной группой канала Нарру TV он объездил всю страну, добираясь до самых отдаленных мест, которым тоже есть, что показать туристам. Недаром серия передач «Моя Сербия» отмечена многими наградами, в том числе, в России.

Национальная туристическая организация Сербии имеет отделения в каждой општине (области) страны. И каждая из них, не только головной офис, постоянно придумывает все новые и новые мероприятия, которые могут привлечь туристов. Например, буквально в момент написания этой книги, в том же Тршиче прошел первый фестиваль «Ли́ла Ло». Придумала и организовала его туристическая организация Лозницы – општина, к которой относится музей, и культурный центр «Вук Караджич».

Стоит заметить, что в Сербии придумать новый оригинальный фестиваль, да такой, чтобы ехали на него со всей страны, а то и иностранцы, нелегко. Каждая туристическая организация, местные власти, сами жители постоянно изобретают все новые и новые поводы привлечь в свою местность туристов. Конкуренция страшная, и выделиться в потоке увлекательных событий все труднее. Но в Лознице смогли! И какой красивый и многозначный праздник устроили!

Накануне церковного праздника Петровдан, дня апостолов Петра и Павла, который празднуется Православной церковью 12 июля, есть в Сербии красивый обычай: зажигать «лило». «Лило» – это кора дикой черешни или березы, при-

мотанная к длинной палке. Вечером, после захода солнца, зажигают костры на перекрестках дорог или торговых площадях, или там, где обычно собирается народ. Дети и подростки поджигают от костров «лило», один за другим – и «лилают»: кто искусно жонглирует ими, не хуже кудесников «огненных шоу», а кто просто бегают со смехом и веселыми криками. А взрослые сидят неподалеку за накрытыми столами и вспоминают собственное детство, да отмечают, как выросли соседские дети, и прибавилось ли огней, а значит, и детей, на улице...

«Лиланье» в темноте выглядит очень красиво, а в основе обычая лежит древняя трагичная история: это память о временах, когда христиан сжигали на столбах, облив смолой. Но разве не поется на Пасху: «Смертию смерть поправ»? Смеющиеся дети с «лило» вместо страшных костров древности – образ победы над смертью...

В 2019 году в Тршче прошел первый фестиваль «Лила Ло». Гости собрались со всей Сербии: жгли «лило», веселились, беседовали о традициях, аплодировали юным исполнителям народных песен и танцев, подпевали вместе с известными и в России любимыми группами «Бела дугма» и «Байага и инструктори». Людям – праздник. Општине – слава. Местным предпринимателям – дополнительный доход (а местному бюджету – и налоги от него). Да и не только местным: на фестивале проходили Дни малых пивоварен Сербии, где можно было попробовать крафтового пива со всей стра-

ны. Государство старается развивать местный пивоваренный бизнес, поэтому дни пива проводятся во многих местах – опять же, и людям праздник, и пивоварам помощь, и государству добавка налогов.

Этот принцип – привлечь туристов, чтобы они помогли развивать традиционные ремесла и местный бизнес, – действует повсеместно и на всех уровнях. А ресторан, куда мы двинемся сейчас – лучшее тому подтверждение.

КРОВЬ, ЛЮБОВЬ И СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Иногда место подсказывает концепцию ресторана, а бывает, что сама история ресторана подсказывает, где ему самое место. Случаев, чтобы на новое место переехали посетители знаменитого ресторана и преобразили район, как это было со Скадарлией, немного. Но случаев, когда ресторан сам сменил место – и только прибавил к былой славе, еще меньше.

Ресторан «Коларац» впервые открылся в 1870 году на Площади Республики (Трг Републике). Основал его Илия Милославлевич, домовладелец и ресторатор, а название дал в честь местечка Колар, откуда был родом. К слову, колар – это по-сербски значит колесный мастер.

С самого начала ресторан стал любимым местом посиделок белградской элиты. Политики и известные актеры, светские дамы и офицеры – весь цвет Белграда собирался в его залах. Говорят, именно в ресторане «Коларац» группа офицеров-заговорщиков составила план убийства короля Алек-

сандра Обреновича и его любимой жены, которую ненавидели всей Сербией – королевы Драги.

Александр, последний из династии Обреновичей, был молод, красив и образован. Став королем в 13 лет, он в 17-летнем возрасте арестовал своих регентов и министров, которые принадлежали к радикальному крылу, и, объявив себя совершеннолетним, начал долгую борьбу со своими противниками в парламенте. В 1900 году он совершил еще более невероятный поступок: женился на фрейлине своей матери, вдове Драге Луневице, которая была старше мужа на 15 лет. Против этого брака были все: правительство, парламент, родители, весь народ – это не остановило молодого короля.

Увы, короли могут жениться по любви – но остаться королем после этого невозможно. В ночь на 29 мая (11 июня по новому стилю) 1903 года группа офицеров-заговорщиков под предводительством капитана Драгутина, проникли в спальню королевской четы и зверски убили их, сбросив тела с балкона. В ту кровавую ночь были убиты и оба брата короля, глава парламента и военный министр. И если при жизни королевская чета вызывала всеобщие проклятия за интриги и скандалы, то после смерти было написано немало пронзительных строк о любви Александра и Драги.

Место встреч заговорщиков и цареубийц – ресторан «Коларац» начали преследовать несчастья. В 1941 году при бомбардировке Белграда гитлеровскими захватчиками, здание было полностью разрушено. А после войны в социалистиче-

ской Югославии было явно не до ресторана для знати.

Но ресторан «Коlaraц» возродился уже в 1950. Правда, сменил месторасположение: новый ресторан разместился на улице Князя Михаила (Кнез Михайлова), которая сейчас является пешеходной, в здании 1869 года. Это было очень удачное решение. Улица Князя Михаила или Кнезмихайловская улица, получив современный облик в 1867 году, с того времени всегда была любимым местом прогулок «београджан» и туристов. В 1988 году улица стала пешеходной и быстро наполнилась многочисленными кафе и ресторанами.

Здесь невозможно не рассказать о «пешечках зонах» – пешеходных зонах в Сербии. Они есть в любом, самом малом городе.

– Есть в Западной Сербии такой маленький городок – Осечина. Назван в честь битвы, «сечи» сербов с турками, – рассказывает Татьяна. – Его и городом трудно назвать, скорее, посёлок городского типа. Одна центральная улица, несколько боковых. Но и здесь есть «пешечка зона». Это совсем маленький треугольник на перекрестии центральной улицы со второй по величине перпендикулярной, больше места просто не нашлось. Здесь воздвигнут памятник той знаменательной битве, несколько скамеечек под тенью деревьев. И конечно, лучшие магазины и кафе города.

Да, пешеходные зоны – это тоже умение сербов сочетать удовольствие и пользу. С одной стороны – горожанам есть, где погулять и встретиться с друзьями, с другой – у торговцев

и рестораторов есть постоянный поток посетителей. Польза всем: жителям, бизнесу, городу.

Переехав на улицу Кнеза Михайлова, ресторан «Коларац» получил и новую, по-настоящему добрую, славу. По сей день ресторан сохраняет аутентичные интерьеры 19 века и угощает блюдами, характерными для аристократической кухни старого Белграда. По сей день в ресторан любят приходить политики и дипломаты. Надеюсь, только с мирными целями. «Не был в «Коларце» – не был в Белграде», – любят говорить в Сербии.

Мы пришли в «Коларац» попробовать их знаменитые свиные ребрышки.

На открытой кухне два молодых красавца-повара увлеченно позировали нашему фотографу Ане, демонстративно панируя сладкие перцы с сыром, которые через пару минут появились на нашем столе в качестве закуски. А мы с Татьяной, устроившись в бархатных креслах, поглядывали на свои отражения в зеркалах: достаточно ли мы соответствуем репутации ресторана.

– Прикинь, – сказала я Тане: – вот мы такие расфранченные, будто только что вышли со спектакля в Мариинском театре, и будем руками есть эти ребрышки. Как ты себе это представляешь?

Татьяна развела руками: работа есть работа. В конце концов, потом помоем руки.

В это время перед нашим столиком возник официант, ко-

торый выглядел так, словно появился на сцене со словами «кушать подано». Он склонился в полупоклоне и поставил перед нами блюдо, которое несколько не напоминало привычные нам ребрышки.

Здесь ребрышки были мясистые и легко отделялись от кости ножом и вилкой. Немного удивленные, мы решили, что все дело в том, что свиней в Сербии откармливают по-другому.

– А я считаю, что все дело в искусстве поваров, – заметила Аня, обернувшись в сторону кухни, откуда ей весело улыбались два обаятельных мастера своего дела. Настоящие аристократы.

РЕЦЕПТ

ПАНИРОВАННАЯ ПАПРИКА, ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ

6 средних сладких перцев – можно болгарских

150 гр. сыра, лучше взять не копченый сулугуни или другой сыр, который хорошо топится

2 яйца

По 50 гр. муки и панировочных сухарей

150 гр. растительного масла

Соль по вкусу

Перцы очистить от семян и испечь. Сербь обычно пекут их на дровяной печи – шпорете, который зовут просто «смедеревац», по имени самого популярного производителя та-

ких плит. Можно испечь перцы в духовке. Чтобы легко снять кожуру, положите испеченные перцы в полиэтиленовый пакет и подвесьте его на ночь в прохладном месте. Утром слейте вытекший сок и снимите кожуру. Слегка посолите перцы.

Сыр разрежьте на 6 кусков и нафаршируйте им перцы. Запанируйте перцы: обваляйте их в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях. Жарить на хорошо разогретом растительном масле до золотистой корочки. Можно подавать как теплыми, так и холодными.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Глава 4 РЫБНЫЙ ДЕНЬ

В домашней сербской кухне мало рыбы. Притом, что в Сербии множество рек – от таких крупных, как Дунай, Сава или Морава, до множества средних, малых и совсем крошечных, как речка Врела, которую еще называют Година, потому что ее длина – 365 метров. Все они полны рыбой. Стерлядь (кечига), форель (пастрмка), сом, окунь, лещ и, конечно, любимый в Сербии карп (шаран) – всего не перечислить. Карп, кстати, в Сербии не костляв. Может потому, что жирен. Есть и множество рыбоводческих ферм – «рибняков». В рыбных лавках всегда прекрасный выбор и все очень недорого: к примеру, килограмм форели стоит 5-7 евро.

Однако на домашнем столе рыба появляется обычно в постные дни. Правда, и постятся сербы не только в Великий

пост – обычно соблюдаются все посты, включая пост по средам и пятницам. Так что, если посчитать, рыбу в Сербии едят пусть меньше, чем в той же приморской Черногории, но гораздо больше, чем в России. Да и мелкую, жаренную во фритюре рыбешку – «гирилицу», с удовольствием щелкают, как семечки, и взрослые, и дети в любое время.

А вот икру сербы не любят, хотя знают. Татьяна до сих пор вспоминает, как привезла своим соседям из Москвы в подарок солидную банку красной икры: даже врожденная вежливость не смогла скрыть отвращения на их лицах. Примерно тоже самое и с воблой. Селедка тоже не признается. Когда «Икеа» открыла свой магазин в Сербии, некоторые купили в ней шведскую селедку – и потом на форумах обменивались своими впечатлениями от «этой гадости». Страдания русских в Сербии по селедке понимания у местных жителей не находят. А вот копченую – «димлену» рыбу любят. Многие коптят и сами в домашних коптильнях.

Но это не значит, что рыбу не любят. Наоборот. Множество рыбных ресторанов, вполне успешных и, по сербским меркам, недешевых, тому доказательством. Просто Сербия издревле жила сельским хозяйством. А это работа тяжелая. Садясь за стол, работник должен получить сытную пищу. Поэтому в сербской кухне столько мяса. Рыба – это, скорее, еда на отдыхе. Или в большом городе, где труд не столь тяжел физически. Не удивительно, что в Белграде рыбных ресторанов много – хороших и разных. Мы решили побывать

в двух из них, каждый из которых знаменит по-своему.

***ДЕЖУРНЫЙ ПО ДУНАЮ

Поговорить с Ренатом удалось не сразу. Он все время был при деле: то подкручивал что-то в проводах, забравшись на стремянку в саду, то водил сантехников куда-то в недра ресторана, присаживался к нам и снова исчезал на кухне. Мог бы уже, казалось, почивать на лаврах, и, нацепив бабочку, фигурировать в отделах светской хроники гламурных журналов, как это бывает и с владельцами ресторанов поменьше, но это жизнь не для Рената.

Его жизнь – Дунай. Здесь, на берегу великой реки, он провел свое детство. Здесь отец учил его и брата плавать, из предосторожности привязав мальчишек канатом к лодке, здесь он удил рыбу вместе с девушкой, на которой женился. Здесь, на Дунае он начал дело своей жизни. Все началось с рыбацкой хижины, которую ветер продувал со всех сторон. А потом Ренат построил дом. Ныне знаменитый ресторан на 300 мест они с женой начали, имея один стол, четыре стула и неизменный «Смедеравац». Ренат удил рыбу, а его жена Гоца готовила обеды, и именно отличное качество угощения стало главной приманкой для гостей.

Труды Рената и Гоцы принесли им успех, но Дунай, как говорит Ренат, – а он знает, о чем говорит, – много дает, но столько же и берет от тебя. Ресторан пережил несколько наводнений, особенно в последние годы. Ренат стоял и смотрел, как на его глазах вода смывает и уносит все, что было

создано нелегким трудом. Но поддержка Гоцы и посетителей, которые за это время стали добрыми друзьями «конобы», дали ему силы не опускать руки, и начать все практически заново.

Чтобы поддерживать славу ресторана с высочайшим качеством, Ренат каждый день сам выходит на своей лодке на рыбную ловлю. Это для него и работа, и страсть. Очень переживает за экологию реки: «Дунай мельчает. Я 40 лет ловлю здесь стерлядь, сома, толстолобика, вижу, что рыбы стало меньше. И не удивительно, потому что раньше удили только с берега, а теперь с лодок. Некоторых сортов совсем не стало – вот, например, белуга раньше заходила в Дунай из Черного моря, а теперь из-за дамбы ей путь перекрыт. Правильно, что положили запрет на лов стерляди, – эту рыбу практически совсем извели. Надо дать ей время снова набрать силу».

Вместе с внуком Ренат выносит из закровов таз с сегодняшним уловом. Огромные блестящие рыбины скользят в руках у мальчика – ничего, еще научится! На кухне кипят кастрюли с ярко-алым паприкашем – этот рецепт придумала Гоца и сделала самым знаменитым специалитетом ресторана, а теперь его можно встретить в меню других заведений.

Ренат, не прерывая рассказ, переворачивает форель, которая стройными рядами жарится на огромной сковороде.

– А говорят, что сербы – мясоеды, и рыбу едят только в постные дни, – задает Татьяна провокационный вопрос.

– Это так было – 20 лет назад. За последнее время отно-

шение к рыбе очень изменилось. В Белграде работает около 1000 рыбных ресторанов. Люди стали больше интересоваться здоровой едой. А что может быть здоровее, чем свежая дунайская рыба!

Мы сидим за столиком на террасе и любуемся на сверкающую реку. Мимо проплывает лодка, видно, везут на берег богатый улов. Заметив наше внимание, а особенно – нацеленный на него фотоаппарат, рыбак высоко поднимает руку с огромным, только что выловленным сомом.

На том берегу Дуная в солнечных лучах блестят крыши Белграда. Ресторан «Код Рената и Гоцы» смотрит прямо на Панчевский железнодорожный мост. Тот прорезает голубое пространство, и кажется, что огромные металлические пролеты поднимают его еще выше.

Эта провоцирующая высота уже не раз приводила сюда отчаявшийся людей. 30 раз успевал Ренат отвязать свою лодку и доплыть до несчастного, который прыгнул с моста, чтобы расстаться с жизнью.

– Я заметил, – рассказывает Ренат, – что люди, которые решились на такой страшный поступок, чаще всего отчаялись, потому что их выбросили из семьи, у них нет друзей, и их никто не понимает. Знаете, некоторые даже сердились на меня, что я им помешал покончить с жизнью. Но в основном – нет: в самый последний момент люди понимают, что совершили страшную ошибку и просят помощи. Жизнь одна. Она не повторяется. Надо дышать полными легкими, радоваться

и понимать: нет проблем, у которых бы не было решения. Молодые девушки, у которых все впереди, прыгают с моста, поссорившись из-за парня, от обиды. Из всех, кого я спас, я потом встретился только с двумя, – остальные, наверное, стесняются. А две эти девушки совершенно счастливы. Одна уже замужем. Другая – студентка в университете. Какое счастье, что я заметил, как они упали в воду, когда был здесь в ресторане или плыл в лодке. Для меня это невероятно важно, что я смог спасти людям жизни.

Ренат сидел, откинувшись на спинку скамьи, разговаривал, подливал нам рыбный суп – «риблю чорбу», отдавал распоряжения официантом. И при этом время от времени поворачивал голову к Дунаю. словно присматривал: все ли там в порядке на реке: бегут ли волны, идет ли рыба, счастливы ли люди.

Мы были счастливы.

РЕЦЕПТ

Рибля чорба

1.5 кг очищенной рыбы по выбору. Обязательно должно быть несколько кусочков карпа. Также должно быть несколько кусков менее качественной рыбы. Например, белорыбицы, толстолобика, окуня или ослича (хек). Чем больше видов рыбы, тем лучше вкус.

1 ложка сухих специй (вегеты)

1 ложка соли, по вкусу

750 грамм лука

1,5 ложки молотой паприки

Почистить и мелко нарезать лук. Литр воды с луком и сухими специями поставить на огонь. Варить лук полчаса, доливая воду. Он должен буквально раствориться в воде.

После этого добавьте паприку и варите еще 15 минут. Теперь кладите куски рыбы, медленно помешивайте, если нужно, доливайте воду.

Рыба варится от 15 до 20 минут. После 20 минут добавьте чайную ложку уксуса или ракии. Подается чорба с домашним хлебом.

Приятного аппетита!

Приятно вам было!

От Панчевского моста до Земунского кея (набережной) ехать через весь Белград. А по времени – менее получаса. Не потому, то Белград маленький – хотя, конечно, он меньше Москвы, – а потому, что город пронизывают насквозь магистрали, по которым даже при разрешенной скорости в 50 км/ч едешь без особых затруднений. Можно сказать, что машин меньше, чем в российской столице – и это будет правдой. Все же в Белграде, согласно статистике, живет только 2 миллиона, а в Москве в рабочее время толкнутся все 20. Но и разумная дорожная сеть тоже много значит. Потому что на узких односторонних улочках исторического центра скорость передвижения не сильно отличается от московской.

Мы ехали по сквозной магистрали с ветерком. Частные дома окраины сменялись высотками спальных районов, а те – старинными зданиями в стиле классицизма и барокко: мы в центре. Теперь переезжаем Саву по Бранкову мосту, рядом с которым эта прекрасная река впадает в Дунай, и мы едем в Земун уже по дунайской набережной.

***ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО КАРП

Когда-то Белград и Земун были не только на разных берегах Дуная, но даже в разных странах: Земун принадлежал Австро-Венгрии, Белград находился то под властью Османской империи, то в независимой Сербии. И нередко через Дунай летели пушечные ядра: два города регулярно воевали друг с другом.

Вражда ушла в прошлое, но Земун, давно уже ставший частью Белграда, и по сей день отличается от остального города особым австрийским духом. А «земунцы» относятся к «београджанам» примерно так же, как питерцы – к москвичам: с легкой снисходительностью. Туристы любят изысканной лепниной старинных домов, и забираются на вершину Кулы – самой высокой башни Земуна, с которой открывается великолепный вид на крепость Калемегдан, что на противоположном берегу Савы. А Земунски Кей – набережную вдоль прекрасной реки, «земунцы» считают самой красивой в Белграде. И не ошибаются.

Здесь, на Земунском кее, вернее, на кее Освобождения (кей Ослободженья) расположились лучшие летние террасы

Белграда. Отсюда приятно любоваться на водную гладь Дуная, на быстрые катера и яхты, на беззаботных горожан с детьми и собаками, на солнечные блики, играющие на куполах белградских храмов на другом берегу.

А еще здесь стоит самый известный в Белграде рыбный ресторан «Шаран». Что значит – карп.

Оказалось, что в «Шаране» уже знают о нашем путешествии и внимательно следят за нашими публикациями на русских информационных ресурсах. К встрече с нами подготовились основательно. Анна, которая уже стала известна в кулинарных кругах, как food-фотограф, расставила аппаратуру, и по ее команде повара выставляли на кухонный стол самые красивые блюда, – прежде, чем вынести заказ в зал.

Меню нашего обеда – это будущая визитная карточка ресторана для русских читателей нашей книги. Поэтому к выбору блюд надо подойти основательно. Пока Аня строила на кухне мизансцены с гигантскими сомами, мы с Таней и менеджерами обсуждали заказ.

С супом решили быстро. Разумеется, «рибля чорба» – сербская уха, на которую нужно восемь видов рыб. А вот второе или «главно ело»?

– Эх, жаль, стерлядь запретили ловить на пять лет, стерлядь здесь была замечательная, – сокрушалась Таня.

– Сом слишком жирный, сейчас для него жарко. Кроме того, – вставила я, – сома мы уже сняли на кухне.

– Карп! – восклицает Татьяна. – Во-первых, и ресторан на-

зывается «Шаран», что значит по-сербски карп. Во-вторых, это самая любимая рыба в Сербии. В-третьих, сербский карп – это действительно очень вкусно. И он не костлявый!

Наконец, решение принято. Это будет карп под черносливом, запеченный на гриле. А менеджер ресторана порекомендовала еще и форель на плато из риса со шпинатом в обсыпке из миндаля.

Пока на кухне готовили наш заказ, официант принес закуску – сремский сыр с сушеными помидорами, зеленью, орехами и оливковым маслом. Молодой, красивый, как голливудский пират, шеф-повар «Шарана» Джура Зорич вышел к нам поговорить, и сразу предупредил, что ненадолго: начиналось время обеда и посетителей все прибывало. На открытой террасе с видом на Дунай мест уже не хватало. А последний свободный столик, неподалеку от нас, заняла большая компания деловых людей, говоривших между собой то на сербском, то на английском, то на немецком.

– Джура, почему люди едут в ваш ресторан со всего Белграда? Все же Земун, по белградским меркам, находится далеко от центра.

– У нас здесь самый красивый вид на Дунай и ловится самая вкусная рыба! – смеется Джура. – А если серьезно, то дело в том, что мы соединяем традиции и современную высокую кухню. Больше века назад алас (рыбак, который ловит рыбу в текучей воде в больших масштабах – Авт.) Вичентия Викотич открыл на первом этаже своего дома кафану, ко-

торая скоро прославилась своей необыкновенной «риблѣй чорбой». Мы сегодня готовим ее по рецепту основателя. Но высокая кухня – это всегда не только сохранение традиций, но и новые идеи. Наши повара все время придумывают свои рецепты. Тем более что современные технологии позволяют делать то, о чем наши предки и мечтать не могли. К примеру, мы больше не зависим от сезонной поставки того или иного продукта – все можно получить в любое время года. Современное оборудование дает возможность применять новые технологии. Плюс международный обмен опытом, который сегодня стал простым и быстрым, благодаря интернету. Ну, а отличная рыба в Дунае и умелые руки в Сербии никогда не переводились.

Джура желает нам хорошего отдыха и торопится назад, на кухню. А мы принимаемся за «рибљу чорбу», которую как раз поставили перед нами: красное пылающее озерце в котелке на цепочке.

Между тем, официант вносит блюда с карпом и форелью. – Таня, а ты права, сербский карп совсем не костлявый. Весь костяк легко отделяется ножом, – говорит Аня, которая очень не любит сама разделявать рыбу.

Свежая форель хороша в любом виде, но в изысканном окружении из миндаля, она выглядит, как какая-то другая, не виданная раньше рыба.

– Может, предложим читателям рецепт форели? Все-таки это действительно самая распространенная и недорогая ры-

ба, – предлагаю я.

Но Таня с Аней голосуют за карпа.

– Шаран – это не только название ресторана, это символ сербской рыбы. Поэтому нужно предложить нашим читателям именно этот рецепт, – настаивает Таня.

Так, при всеобщей поддержке, прошла кандидатура карпа. Правда, чтобы он получился так, как здесь написано, надо, чтобы где-то неподалеку нес свои воды Дунай.

РЕЦЕПТ

Карп под черносливом

300 гр. филе карпа

100 гр. чернослива без косточек

100 гр. лука

3 гр. чеснока

100 мл белого вина

3 гр. молотого сладкого красного перца

Соль, черный перец по вкусу

Отсечь у карпа голову, разрезать тушку вдоль со стороны брюха, оставив неразрезанной спинку, вынуть кости. Разложить филе кожей вниз. Сделать с внутренней стороны тушки небольшие, в 3 мм глубиной частые надрезы, чтобы рассечь мелкие кости, оставшиеся в тушке – при жарке измельченные кости просто исчезнут.

Обваливать филе в кукурузной муке и обжарить во фритюре до готовности.

Лук порезать полукольцами, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить чернослив, остальные приправы и белое вино. Тушить около 45 минут на слабом огне.

Жареного во фритюре карпа начинить готовой массой с черносливом, сложив филе как целую тушку. Запечь в течение 15 минут в духовке, нагретой до 220 градусов.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ЧАСТЬ 2 ОТЗВУКИ ВЕНСКОГО ЛЕСА

Если посмотреть на карту, можно увидеть, что Сербия вытянулась с северо-запада на юго-восток. Верхняя часть – это Воеводина. Автономный край, ставший в свое время рубежом, на котором сшиблись две империи, два мира, Восток и Запад. Вначале крестоносцы, затем венгры, позже – солдаты Австро-Венгерской империи, – остановили здесь продвижение блистательной Порты в Европу. Притом, что и сама Австро-Венгрия была составлена из очень разных народов и – кухонь. Утонченные кушанья Вены, сытные крестьянские обеды австрийских горных деревушек и остропряные, мясисто-овощные блюда венгров. Цыгане, румыны, евреи, русины, немцы – кто только не селился на просторах Воеводины, в этом благодатном краю тучных нив и медленных рек! Каждый оставил свой след на здешних равнинах: кто принес с

собой солдатский котелок, кто – крестьянский горшок, а кто и дворянские супницы.

ГЛАВА 1 ОСКОЛКИ АВСТРО-ВЕНГЕРСКОЙ ИМПЕРИИ

– Рано утром вы поедете на рынок в Земун покупать щуку. С этой щукой вы отправляетесь в село Попинцы, там есть Йовица и Ваня, они вам ее приготовят.

– Марко, ты смеешься?

Марко Долаш, наш Вергилий в кулинарном раю Сербии, умеет шутить с самым серьезным выражением лица. Некоторые из нас – особенно Аня, самый доверчивый участник экспедиции – уже не раз попадались на его удочку. Но сегодня, по всей видимости, на удочку должна пойматься щука. Почему именно Земун? Разве мало рыбы в любой части Белграда, который разлегся между двумя великими реками Европы – Дунаем и Савой? А зачем волочить эту щуку в Воєводину (за 48 километров, как порадовал нас Гугл), чтобы ее там приготовили?

Но на этот раз Марко вполне серьезен:

– Щуку вы возьмете у Лазаря, у него самая лучшая рыба в городе. А Йовица и Ваня готовят щуку по своему рецепту, такого блюда вы не попробуете больше нигде. И еще вас ждут у них «поховани свински папци».

Даже не спрашиваем, кто такие эти папцы. Если Марко сказал, что этого нет во всей Сербии – значит, нас ждет что-то действительно уникальное.

Рынок в Земуне – самый старый в городе. Еще с конца 17 века он расположился недалеко от набережной, на площади, незатейливо названной «Велики трг». Встречает он нас столпотворением машин, манящими запахами овощей, фруктов, сыров, колбас и специй.

– Особенностью Земунского рынка всегда была торговля свежей рыбой из Дуная, – рассказывает нам управляющая рынком Лепа Веселинович. – Сейчас рынок, конечно, гораздо больше, чем в старину. Фактически, это три рынка. Рыбу по-прежнему продают на Аласком рынке. На Масариковом рынке торгуют зеленью, фруктами и овощами. А Молодежный рынок построен совсем недавно, в 2012 году. Здесь продают ремесленные изделия, одежду и обувь. Культурные программы тоже проводим – Детский рынок, рыночный караван, ночной торг. Наш рынок знаменит и за пределами Сербии – передача о нем была даже на BBCTravel! – и в голосе Лепы явно слышна гордость.

Мы пробираемся между торговыми рядами и все время отстаем от Лепы, застревая у прилавков. Чего тут только нет! Горы румяных абрикосов сменяют холмы чищенного грецкого ореха. Первые в этом сезоне помидоры «Воловье сердце» хвастаются своими сердцевидными розовыми тельцами. Вот продавец демонстрирует качество своего меда: резко переворачивает открытую банку, и ее густое янтарное содержимое медленно льется, словно нехотя подчиняясь законам земного тяготения.

– Госпожа, – убеждает меня его сосед по ряду, – для смирения вам мало этой травы. Попробуйте сбор, попробуйте!

Смирить меня лишний раз не помешает, но нам надо двигаться дальше – к рыбным рядам.

Покупатели шли потоком, а Лазарь Йович ловко подцеплял сачком рыбу из аквариума – то толстобочного карпа, то юркую форель, а специально для нас – гигантского сома. Сом бился за свободу до последнего. Хотим сфотографировать Аню рядом с сомом, типа, Пат и Патошонок. Аня отказывается: куда я потом рыбными руками буду брать аппаратуру. Фотоаппарат для нее – святое.

– Ладно, давайте я, – решается Таня, и тут же отступает, едва увернувшись от ударов могучего хвоста. Лазарь подхватывает гиганта, и его помощники тут же несут рыбу потрошить, чистить и, если надо – рубить на куски.

Наши две щуки уже ждут нас на колотом льду, раскрыв зубастые пасти.

– На удачу, утром выловили. Сейчас для щуки не сезон, она уходит в жару дремать в норах. Но повезло, – Лазарь, похоже, горд, что сумел выполнить просьбу русских журналистов, путешествующих по Сербии в поисках кулинарных секретов.

Аня яростно щелкает затвором фотоаппаратом, переспрашивая названия рыб в аквариумах, больше похожих на водоемы.

– Быстрее, быстрее, нам надо взять шуку, а уже начинается жара, – торопит Таня.

И мы пускаемся в путь.

Воеводина встречает нас бескрайними полями подсолнечника, золотом наливающейся пшеницы и ясным голубым небом.

Зеленые улицы села Попинци безлюдны. Только гудят трактора. Мы начинаем беспокоиться, что не у кого будет спросить, где находится этно-дом Сокачич, который держат Йовица и Ваня Стойаковичи.

– Надо остановиться у кафаны, там обязательно найдется всезнающий сосед, – говорит опытная Таня.

И правда – в кафане за углом, где на террасе пьют непрерывный кофе ее завсегдатаи, тут же находится человек, который указывает нам, где и в каком направлении следует искать нужный нам дом.

Йовица – веселый худощавый мужчиной, бывший официант, а Ваня – его жена, классическая хозяйка таверны: пышная, в меру властная и опытная повариха. То есть ровно наоборот от того, как мы представляли, когда слышали их имена. Шуки немедленно отправляются на кухню.

– Рыбе печься два часа, – сообщает Ваня. Мы уныло переглядываемся. А напрасно! Эти два часа пролетают незаметно за беседой и внимательным знакомством с самим домом.

Стены с «сельскими обоями» – рисунком, накатанным валиком, увешаны старинными гобеленами, фотографиями

родни, картинами с бравыми австрийским офицерами и сушеными тыквами, разрисованными лично хозяйкой. Повсюду – предметы быта, осколки блистательной Австро-Венгерской империи. Аня – любительница кофе – не может налюбоваться древней кофемолкой – предшественницей нынешних кофейных автоматов: железная чаша с длинной ручкой и мельницей сверху: налив воду, ее ставили на печь и, пока вода закипала, мололи кофе, которое сыпалось вниз, в кипяток. А мы с Таней, конечно же, залипаем на прародительнице печатных машинок. Первый раз видим диковинный австрийский аппарат, созданный еще до привычной всем нам клавиатуры QWERTY: чтобы напечатать букву, нужно было поставить на таблицу с алфавитом длинный стержень и нажать на единственную клавишу.

Вслед за «домачей кафой», которую в Сербии пьют до, а не после еды, на столе появляются салат из помидор, сыр и «парадайз чорба» – томатный суп с домашними клецками.

– Это традиционный суп Сремского края, – объясняет Йовица, беря в руку поварешку.

Повторить суп с томатами можно, разве что, на юге России. Таких помидоров в других местах просто не купить – мясистых, сочных и сладких. Никакая томатная паста их не заменит.

– Хотите посмотреть, как я буду готовить «поховани свински папци»? – зовет нас из кухни Ваня.

Оказывается, это панированные свиные ножки.

– Ваня, поделитесь рецептом! – мы нарушаем собственное правило: одно заведение – один рецепт. Здесь-то у нас предусмотрена шука, которая, напоминаю, уже в печи.

– Пишите. Свиные ножки почистить, варить, да, вместе с копытами, часа 3-4. Готовность определяете так: из ножек должны легко извлекаться кости. Пока они горячие, вытаскиваете кости. Делать это надо быстро, когда ножки остынут, кости уже не вытащить. Теперь придайте ножкам прежнюю форму, какими они были с костями – и положите в холодильник. Еще лучше – в морозилку. Там они могут лежать, как заготовки, довольно долго. Пришли гости – вытаскивайте из морозилки нужное количество ножек, ставьте на минутку в микроволновку и еще мороженные разрежьте вдоль на две половинки. Так же, не размораживая, панируете: обваляйте в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях. Теперь быстро поджарить – недолго, лишь до золотистой корочки, – на свином жире. Можно и на растительном масле. Готово! Подавать с лимоном, майонезом и картофелем фри.

Ваня подала нам «поховани свински папци» еще и с острым соусом – «лютеницей».

– Мой секретный рецепт.

Соус оказался жгучим и пикантным одновременно. Бесстыдно ковыряясь в нем ложкой, мы пытались угадать состав.

– Вот это помидоры черри, – кивнула Таня на красный шарик.

– И морковь здесь есть, я чувствую, – сказала я с видом знатока.

– Лавровый лист, – добавила Аня, и единственная из нас не ошиблась.

Ваня слушала, снисходительно усмехаясь, и, наконец, не выдержала.

– Ладно. Никому не говорила, а вам скажу. Пишите рецепт.

– Полтора килограмма помидоров очистить от кожуры и нарезать кубиками. Полтора килограмма острого перца – то, что вы называли черри, это такой сорт круглого перца, очень острого, но можно и другой, – очистить от плодоножки. Ничего зеленого не должно остаться, но сам перец должен быть целым. 300 мл растительного масла, 200 мл столового уксуса, пучок петрушки, 1 столовая ложка соли, 3 столовых ложки сахара, 4-6 листиков лаврового листа, черный перец зерном по вкусу. Сварить маринад: уксус, масло, соль, сахар и все приправы смешать, варить после закипания 1-3 минуты, пока сахар не растопится. В кипящий маринад положить помидоры. С момента, как маринад снова закипит, варить 15 минут. Затем положить перец. Опять с момента закипания варить 15 минут. Положить консервант – вам, в России, можно и без него, перец и сам хорошо консервирует, но, если кладете – положите немного. Накрыть кастрюлю с соусом крышкой и оставить на сутки или хотя бы на ночь. Затем разлить холодным по банкам, хранить в прохладном месте,

но не обязательно в холодильнике. Можно подавать как соус, а можно добавлять туда, где требуется острота: в суп, в паприкаш, в вареную фасоль.

Пока мы ели свиные ножки и записывали рецепт, поспела и щука. Йовица ловко отделил кости от мяса ложкой. Оказывается, так гораздо легче избавиться от костей, чем обычным ножом.

– Я не буду ее есть, – Аня опасливо покосилась на зубастую пасть.

– Только попробуй! Это очень вкусно! – уговаривали ее все чуть ли не хором.

– Это тоже моя первая щука в жизни, – сказала Таня, – и я же не боюсь.

Аня, наконец, решилась положить себе на тарелку маленький кусочек и... сама не заметила, как съела и еще один, и еще...

– Ваня, как вам пришла в голову мысль открыть этно-дом?

– Так я уже 33 года у плиты. Чем я еще могу заниматься? Не открывать же мне механическую мастерскую! Раньше работала в НИС (нефтегазовая компания Сербии), потом его купил «Газпром», нас сократили. Пришлось думать, как заработать на жизнь. А тут через дорогу от нашего дома продавался вот этот дом. Его построили в начале 20 века, а вайят (летний домик, с которого часто начинают строительство усадьбы в Сербии) построен из кирпичей, на которых клейма 1893 года. Кроме кулинарии, у нас с мужем есть и давнее

увлечение стариной. Вот и решили сделать такое заведение.

– А откуда у вас такие замечательные старинные вещи?

– Что-то покупали, что-то находили, но большую часть нам люди сами приносят. Здесь же Австро-Венгрия была, много вещей того времени сохранилось.

Да, мы заметили – ведь даже фарфоровый сервиз, в котором подавали обед, был украшен изящными рисунками дам и кавалеров в типичном венском стиле.

– Сервиз от моей мамы, – пояснил Йовица.

Аня отправилась фотографировать домик снаружи, я угощалась абрикосами, которые гордо подал на подносе Йовица – «из моего сада!», – а Таня старательно записывала рецепт щуки на луковой «подушке» от Вани Стойакович. Делимся им с вами.

РЕЦЕПТ

Щука на луковой подушке

2 средней величины щуки. Можно взять любую другую нежирную речную рыбу: карпа, окуня, леща, сома.

Очистить от чешуи, выпотрошить.

Очистить от шелухи лук, его надо довольно много – чтобы полностью покрыл толстой «подушкой» посуду, в которой будет готовиться рыба. Примерно, килограмм.

Очищенный лук порезать полукольцами. Насыпать толстой, примерно в 3-5 сантиметров подушкой в глубокую жаропрочную посуду или на глубокий противень. Добавить лавровый лист, перец горошком, можно добавить немного

готовой приправы – «Вегеты».

Щуку посолить, положить на луковую «подушку». Вокруг разложить мелко порезанное сливочное масло – 125 грамм.

Накрыть блюдо или противень фольгой, подвернуть края. Запекать в духовке, нагретой до 200-220 градусов в течение 2 часов.

За 15 минут до готовности снять фольгу, чтобы щука подрумянилась.

Разложить щуку с луком по тарелкам. При желании, можно добавить в качестве гарнира вареный картофель, но вкусно и так.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 2 СРЕМ, СРЕМСКИЙ КРАЙ

Воеводина несет на себе отчетливый отпечаток австро-венгерского владычества. Но нам был интересен процесс спаивания в сербской кухне западной, австро-венгерской, и восточной, турецкой кулинарной традиции, процесс впитывания и создания собственных принципов. Поэтому мы отправились в Срем – область Воеводины, граничащую с Центральной и Западной Сербией, где наиболее ярко проявляется кулинарная битва двух цивилизаций. Наверное, интерес был немного академическим. Но, признаюсь, само исследование было захватывающим.

Хорошо размышлять, покачиваясь на волнах. Голубые во-

ды Савы медленно темнеют, темнеет и лес на другом берегу. Солнце медленно, – «полако» – как и все в Войводине, клонится к закату, жара спадает, и только быстроходные катера проносятся мимо, вздымая волны и раскачивая домик на понтоне, где и поселилась наша кампания.

Помнится, в каком-то из фильмов Кустурицы персонажи жили в домике на Дунае. Мы тоже скоро будем походить на цыганский табор: две машины, которые передвигаются по западной Сербии в поисках кулинарных приключений, – на свою голову и на свой желудок, обрастают историями, коробками с печеньем, домашней ракией и прочими вкусностями, которые нам почти насильно вручают герои наших рассказов. Остановка в домике на широкой Саве, – в этнокомплексе «Бисер» – это шанс перевести дух и переварить – в буквальном смысле слова – наши впечатления. Аня перекачивает фотографии, которых у нее уже тысячи, Таня пьет белое вино и болтает с бывшем послом Сербии в России в кафиче на берегу, Марко укатил по делам, а я полеживаю на маленькой террасе, качаясь на волнах с компьютером на коленях.

Разомлевшие от жары маленькие города и села с барочными крышами, яблонями с тяжелеющими от плодов ветками, высокими колокольнями, ультрасовременными гостиницами, долгими полями с подсолнухами и рядами высоких кукурузных стеблей вдоль дорог, – Срем, Сремский край, западная часть Войводины расположилась между реками Сава и Дунай. Все рядом, все по-соседски, только успевай по-

жимать руки и радостно кивать головой: – Драго ми е, све вам наиболе! Возит нас по четырем городам Срема Миливой Ковачкевич. Высокий, черноглазый, легкий на подъем, Миливой в општине городка Стара Пазова отвечает за развитие туризма. В свое дело, как мы увидели на нашем примере, вкладывает душу. И не мудрено: здесь он родился, тут у него многочисленная семья, друзья, знает здесь все и всех. Срем – край ремесленников и мастеров, здесь по-другому просто не принято.

Мы сидим за столом на тенистой террасе, увитой вьющимися растениями. В ресторане «Путник» нам приготовили знатное блюдо – «римфляйш». Без этого «римфляйша» ни одна сремская семья не сядет за воскресный обед. Впрочем, как говорят здесь, в Войводине: не поел супа, считай, не пообедал.

– Почему такое странное название? – спрашиваю я, с третьей попытки записывая кириллицей слово «римфляйш».

– А это пошло от швабов, – объясняет Марко Пекеч, сын хозяина ресторана, – в сремской кухне очень много от них осталось, ведь наш край долго был частью Австро-Венгерской империи. У нас даже завтрак (доручак по-сербски) называется на немецкий манер – фурштук. По всей Сербии говорят – валюшцы – а у нас – кнедле. Да и само слово суп – sure -тоже швабское.

– А я вот, кстати, давно хотела спросить, – кого вы назы-

ваете швабами?

Все оживляются и начинают объяснять, что это у них, у сербов еще с Первой мировой войны, так, мол, мы зовем немцев.

– Немцев или австрияков? – уточняю я.

– А всех, – машет рукой Марко Пекеч.

– В России раньше немцев звали – прусаки.

– А, знаю, – говорит наш Марко – Долаш, – это от Пруссии.

– А еще знаете, что интересно: у вас таракан называется – бубашваба, так?

– Так, так, – все смеются. – Буба – любое насекомое, жучок. А шваба – понятно кто.

– А в России разговорное название таракана – пруссак!

Разговор, конечно, не к столу. Возвращаемся к главной теме.

Марко Пекеч обстоятельно рассказывает историю своего ресторана. Рассказ выглядит эпическим, как и многие подобные рассказы, которых я уже много слышала в небольших сербских семейных предприятиях:

– Мой дедушка, Милош Пекеч, еще в 1958 году открыл в своем селе маленькую кафану. Дело пошло хорошо, и он решил переехать в Стару Пазову, чтобы открыть заведение на железнодорожной станции. Вокруг нашего городка много сел, люди часто путешествуют, и их надо кормить. Заведение разрослось, дед расширил дело и открыл вот эту кафану

на старом магистральном пути из Белграда в Новый Сад. С 1975 года здесь уже начал работать мой отец, Срета Пекеч, а и я с ним.

– То есть тайны сремской кухни вам перешли по наследству?

– Я вам все тайны раскрою.

– Для начала поведайте, какие именно сремские блюда вы готовите?

– Гуляш готовим, чорбу с фасолью, сарму, – все вареные блюда.

– Сарму везде в Сербии готовят.

Ресторатор задумался. И через пару секунд поднял палец:

– Пихтия!

– Знаю, это холодец!

– Мы его варим только из свинины. Из свиных коленец.

– А мы в России можем и из свиных ножек, а даже и из куриных лап.

– Понятно, – кивает головой ресторатор. – Из всего, где есть желатин.

На этом месте Таня не удержалась и рассказала, как в ее родном Баку из всего того же делают горячее блюдо – хаш, которое хорошо употреблять наутро после похмелья. Все вежливо покивали. И вернулись в Войводину.

– Мы пихтию делаем только зимой, – продолжил Марко Пекеч: – Это такое специальное блюдо от холода.

– Как и мы, – вставила я, – у нас холодец – обязательное

блюдо на празднование Нового Года.

– Зимой все по- другому, – сказал Марко, оглядываясь по сторонам, словно ему не хватало снега на цветущих деревьях. – У нас в подземье есть еще один зал, мы его открываем только зимой.

Понятное дело, кто захочет сидеть в “подземье”, когда есть терраса, где стоит аромат цветов и летняя прохлада.

– А тот зал очень интересный, – с легкой обидой за летнюю невостребованность зимнего зала пояснил хозяин ресторана. – Мы там собрали старинную утварь из окрестных сел: мебель, кухонную посуду, даже старый ламповый телевизор и печь-буржуйку с высокой трубой, – и, между прочим, все работает.

– Удивительное дело, – сказала Таня, – сербы как-то умудряются строить новое, не разрушая старое до основания... – и махнула рукой, вздохнув.

Анна тут же вызвалась посмотреть и сфотографировать. Она вообще фотографирует все подряд, – в первую очередь, конечно, еду – иллюстрации для нашей будущей книги. Тарелки торжественно расставляют на столе, и мы все почтительно расступаемся, освобождая Ане простор для съемки. Она снимает кафаны, осликов, поля с кукурузой, гнезда аистов, посетителей кафан, черепичные крыши, стрекоз и высокие шпили. Скоро она будет обладателем самой богатой коллекции фотографий Сербии.

Пока мы беседуем, она со скоростью пианистки нажимает

клавиши, пишет посты, размещает фотки в сетях, на нашей странице, переводит на сербский и английский, между делом создает отдельную страницу в Инстаграме и туда уже через минуту сыпятся лайки.

– Марко, – говорю я, – ваш ресторан скоро будет самым популярным среди русских читателей интернета.

– А я только рад гостям!

– А главное, – замечает наш Марко – Долаш, – у Анны такой вид невинный – молодая девушка, вроде идет по своим делам, а она – глядь – и уже в первых рядах. Ей бы шпионом работать!

– Балканский шпион, – говорю я, и все хохочут.

– А что такое? – недоумевает Анна.

– А это у них есть такой культовый фильм «Балканский шпион», – поясняю я, а Марко добавляет: – Там шпион тоже был невинный.

Аня и оба Марка идут снимать музей в нижнем зале. Через пару минут возвращаются возбужденные.

– Иди скорее, там очень интересные посетители!

Иду в зал. За столиком в углу сидят два очень пожилых господина – Мичо и Бато.

– Вот смотрите, – Бато показывает пальцем на ряд черно-белых фотографий в рамочках, которые расположились на стене над ними.

– Это мы 20 лет назад. Все эти 20 лет мы каждое утро приходим сюда. За этот столик.

Марко Долаш нагнулся поближе к собеседнику:

– А скажите, что тут с вами в этой кафане случилось интересного? Вот тут русские писатели пишут книгу про сербскую кухню. Какие-нибудь истории, анекдоты?

– Русские? – встрепенулся дедушка Мичо: – Вот когда я учился в гимназии, у нас русский язык преподавал казацкий генерал Михайло Фостиков. Он был из беженцев, ну, знаете, как они побежали после 17 года...

– До Стара Пазова добежали?

– А как же, много их здесь было. Так вот Михайло на праздники надевал униформу, брал саблю, ракию, садился с нами около школы и рассказывал...

– Марко, – шепчу я. – Давай его спросим все-таки про кафану.

– Подожди, – также шепотом отвечает Марко, – здесь так нельзя, надо полако... – Мичо! – кричит он, – а истории?

– А как же! Я сам учитель истории. Так вот у него жена была дворская дама. А они все в России говорили по-французски. Так вот она у нас французский и преподавала. А сербский – то и не знала. Вот, говорит, дети, через мост идет стадо овец. А впереди – мужска овца!

Он залиvisto засмеялся, долго хлопал по столу ладонью, крутил головой и повторял – мужска овца! Так и говорила!

– А что-то интересное вот здесь происходило? – настаивал мягко Марко.

– Еще как! Когда началась Первая мировая война, мой

дедушка пошел добровольцем. А мы ведь тогда под австрийками были...

— А, — задумчиво протянул Марко, и тут я поняла, что и он втянулся, — значит добровольцам к этим...

— А потом знаешь, что было? — как они все в Киеве выстроились перед церковью, и выехал на белом коне царь Николай и сказал: Братья — сербы! А потом — на Солунский фронт...

Они все — Мачо, Бато и Марко помолчали.

— А кафана, — прокричала я, — про кафану про эту можете рассказать?

Мичо взглянул на меня с изумлением и покачал головой:

— Нет. В кафану казацкий генерал Михайло Форстиков не ходил.

— Анна! — закричал официант, — суп готов! Будете снимать, как вынимают мясо?

Балканский шпион сорвался с места и понесся на кухню, сопровождаемый Миливоем с фотоаппаратом наперевес. Он не отставал от Анны ни на шаг. Представляю, какие увлекательные фоторепортажи появятся завтра на сайте Старопазовкой општини!

Дверь из кухни отворилась, и появился “конобар”, держа на вытянутых руках латунную супницу, огромную, как люстра. Он водрузил свою ношу посреди нашего стола, снял крышку, и оттуда, как из трубы парохода, повалил пар.

Марко Пекеч взял в руки поварешку и разлил по тарелкам суп. Три раза подряд. Анну то не устраивал свет, то угол, под

которым он держал тарелку, то мое выражение лица.

Наконец, нам позволили сесть за стол. Прозрачный суп отдавал кислинкой и пах петрушкой.

Мясо подали на подносе.

Оно лежало посреди морковок и крупных картофелин, честно, со швабской прямотой, демонстрируя свой натуральный вкус.

В двух соусницах – на выбор – стояли красный и белый соусы.

– Ну, про помидорный я и сама могу рассказать, а вот как вы делаете этот белый?

– Очень просто: вода, немного муки и укроп. И все это час поджаривать на сковородке на слабом огне.

Все у них просто, как не спросишь.

– А я тебе открою один секрет, – сказал ресторатор, – луковицу перед тем, как бросишь в воду, надо надрезать и несколько минут подержать на сковороде.

– А вот я слышал, – сказал наш Марко – Долаш, – что в некоторых случаях луковицу надрезают, но совсем не чистят. Так, с шелухой и варят. Что придает супу золотистый цвет.

– Нет, – поджал губы Марко Пекеч. – Мы чистим.

– Так, – скомандовала Аня, – теперь общий снимок за столом.

– Минутку, – забеспокоился Драган, наш официант, – я только бабочку сниму!

Он расправил воротничок и уже в цивильном виде занял свое место рядом с Миливоем.

– Друзья, – сказала я, – все везде так вкусно, что это становится однообразным. Давайте, например, попробуем найти плохой ресторан с невкусной едой.

Все помрачнели. Было видно, что перспектива таких поисков никого не прельщает.

– Я знаю! – вскричала Анна.

Все настороженно повернулись к ней.

– Идите в Макдональдс!

Волна счастливого смеха прокатилась по всей кампании.

«Конобар» Драган, хлопая меня по плечу, тут же рассказал о провалившейся попытке открыть Макдональдс в Боснии. – Макдональдс! – кричал он, – в Боснии!

– Это имея плескавицу! – вставлял Марко, держась за бока.

–И чевапчичи! Босанские чевапчичи! – Драган просто изнемогал от смеха. – Макдональдс в Боснии!

Я не удержалась и вставила свои 5 копеек:

– В Черногории даже открывать не стали!

– Смотрите, что нам пишут, – перебила Анна и показала комментарий под нашим общим снимком, который, конечно, уже висел где-то в сетях:

– «Какие рядом с вами завидные мужчины!»

Завидные мужчины приосанились.

– Правда, – спросила я Миливоя, – почему сербы так мно-

го и так вкусно едят и при этом среди них практически нет толстых и дебелих?

– Во-первых, все продукты натуральные, во-вторых все готовится самым здоровым способом, – чаще всего на роштите. Жареного на масле практически не едим. Или вареное, или на гриле, или на углях.

– Ладно, – сказала я, к неудовольствию окружающих возвращаясь к менее пикантной теме, – следующая книга будет о сербских мужчинах, а пока, расскажи мне, Марко, как русской хозяйке приготовить для своего мужа вкусный и здоровый «римфляйш».

Марко Пекеч уселся поудобнее и начал:

Все очень просто.

РЕЦЕПТ

Римфляйш

Опускаем в воду говядину и куриную спинку.

Варим 2 часа на слабом огне, не забывая снимать пену.

Солим, добавляем перец в зернах.

Затем кладем овощи целиком: картофель, лук, морковь, корень петрушки.

Варим еще 3 часа на слабом огне.

По готовности – сцеживаем бульон.

В бульон добавляем домашнюю лапшу и варим минут 10.

Перед подачей мясо освобождаем от костей, выкладываем на блюдо вместе с овощами.

Подается с помидорным или белым соусом.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 3 БРАВО, МАЭСТРО!

– В сербском супе больше Европы, а в сербском десерте – Турции, – Татьяна пытается подвести под наше путешествие научную основу.

– Это потому, что мы еще не пробовали десертов в Воеводине, – замечаю я.

И мы отправляемся пробовать сербские десерты “на венский начин”.

Село Голубинци стоит на хорошем месте. Раньше здесь проходила основная трасса, соединяющая Сремский край с Белградом. Сейчас, после строительства скоростной магистрали Автопут, поток транспорта убавился. Но не иссяк – многие по-прежнему едут прежним путем, по привычке или чтобы сократить путь. А то и для того, чтобы полюбоваться утопающими в зелени городками и поселками.

За густыми кронами деревьев прячется небольшой домик – “посластичарница” – так в Сербии называют кондитерские. Здесь пекут, продают и угощают сладостями, – такое вот замечательное место. Несколько столиков снаружи, в тени деревьев, пара внутри – и витрина, при взгляде на которую замирает сердце. Пирожные, торты, трубочки, начиненные маком и орехами, кокетливые завитушки выпечки. Перед входом, прямо у дороги – вывеска, которая без ложной скромности оповещает, что здесь работает «Маэстро Никола».

Хозяин "посластичарницы", Никола Гашпарович, выглядит именно так, каким представляешь себе кондитера: добрые глаза, круглые румяные щеки и ласковая улыбка.

– Непременно попробуйте орашницы, инжир в марципане, пирожное тартюф, куглицы, – советует без остановки наш гид Миливой Ковачевич, беспокоясь, чтобы мы не пропустили ни одной прелести, которую можно обнаружить в его любимом крае.

– А это что? А там? – мы с Таней тыкаем пальцами в витрину, как маленькие дети. Только Аня молча щелкает фотоаппаратом, но по ее лицу видно – она и сама готова все это попробовать.

Перед тем, как приехать сюда, мы дали друг другу торжественное обещание: только по одному пирожному на нос, точнее, на наш перегруженный дегустациями организм. Ну, где там... в кондитерской мастера Николы в каждом, пусть самом сдержанном человеке просыпается ребенок, дорвавшийся до сладкого.

Нас ведут на кухню, где Аня должна запечатлеть процесс приготовления торта. Нам повезло: как раз сегодня мастеру заказали праздничный торт "Каприз" – падеспань с черной смородиной. Торт почти готов, кондитер огромным острым ножом обрезает его края, чтобы получился ровный квадрат.

– Когда моя бабушка пекла торт, она тоже выравнивала края, и каким же вкусными были эти кусочки, – мечтательно вспоминает Миливой.

Не опуская ножа, мастер поглядывает на нас и чуть кивает головой в направлении белоснежных полосок, – налетайте!

Словно впад в детство, мы все трое тянем руки и, почти не останавливаясь, прямо из – под ножа таскаем тонкие полоски с красной прожилочкой варенья.

Белоснежное чудо намекает на сливки, ваниль и полузабытые строчки из старинного рецепта – «взбить белки до твердого снега».

Таня все это время оставалась на террасе за столиком, и, когда мы вернулись из кухни, то заметили, что пирожных на тарелочках заметно поубавилось.

– Я знаю, что все это съесть невозможно, но я не могу остановиться, – простонала она, отправляя в рот очередной ореховый рогалик.

– Ты еще не пробовала самого вкусного! – мы великодушно ставим на стол тарелку с белоснежными «краешками».

Таких кондитеров, как Никола Гашпарович, в Сербии всего несколько десятков. Называют даже точную цифру – 48 человек. Это в стране, где просто нет хозяйки, которая не «правит колачи и торте», – то есть, не печет десерты к каждому празднику, домашнему или соседскому.

В Сербии существует старая кондитерская школа, вернее, даже две: одна – основанная на турецкой традиции и другая – школа Старой Вены. Мастер Никола – признанный кондитер Венской школы. В этом году именно в его кондитерской собирались члены «удружения» (союза) кондитеров Сербии».

Такие сборы они устраивают ежегодно, 6 июня в день Крестной Славы, собираясь, поочередно, в заведениях членов ассоциации.

– Собираемся, делимся новыми рецептами, хвастаемся достижениями, считаем, сколько нас осталось, – смеется Никола.

– Никола, – не выдерживаю я, – почему ваши пирожные такие вкусные?

– Потому что я делаю их 52 года.

– Вы, наверное, потомственный кондитер?

– Нет, я первый в семье увлекся этим делом. Мои родители занимались сельским хозяйством. Но мама и бабушка были знатными кулинарками. Особенно им удавались как раз выпечка. Вот я и унаследовал от них любовь к кондитерскому искусству. С малых лет я помогал им – ну и пробовал, конечно, – Никола опять смеется. – А в 14 лет я попал в кондитерский цех в Белграде – и пропал. С тех пор точно знал, что буду кондитером. В Белграде тогда была большая фирма по изготовлению различных блюд, в том числе, кондитерских изделий, куда я и поступил на учебу. Как ученик, я мог практиковаться в любой кондитерской. А однажды летом к нашему хозяину приехали работать известные европейские кондитеры. Мы им помогали и учились европейским и мировым новинкам. Потом совершенствовал мастерство, посещая на кондитерские выставки в Италии, Франции, Венгрии и особенно – в Австрии. Чем чаще путешествовал, тем боль-

шему учился. Я и сейчас, в свои 68 лет, продолжаю учиться, в нашем деле это надо делать постоянно. Теперь появилась возможность узнавать новое через интернет. Уже можно обойтись без долгих путешествий, если владеешь основами профессии.

– Скажите, чем, на ваш взгляд, отличается кондитерская традиция Сербии?

– Тем, что она различается в зависимости от того, под чьим протекторатом был тот или иной регион. Здесь, в Воеводине, была Австро-Венгрия, поэтому у нас больше от Венской школы. В других регионах властвовали турки – там больше турецкого влияния.

– А что является общим национальным сербским десертом?

– Многие бы ответили – бурека, но я скажу – штрудель. В Воеводине его обычно готовят с маком, сладким сыром, тыквой. Еще – «уштипцы», они похожи на ваши пончики. Хотя, пожалуй, самым сербским являются печенье «ванилицы» – это, пожалуй, самый типичный «колач» Сербии.

– А что вы больше любите?

– Па, я все люблю, что готовлю! Я же сам все это ем и в больших количествах! – Никола опять смеется, похлопывая себя по животу. – А вообще, это зависит от времени года. Зимой хочется чего-то более основательного – шоколада, орехов. Летом – более легкого: фруктов, ягод, нежного крема.

– А какой рецепт вы можете предложить приготовить на-

шим читателям у себя дома?

– Конечно, жито! Это не просто самое сербское, – самое славянское. Записывайте.

РЕЦЕПТ

ЖИТО С ОРЕХАМИ

Жито – традиционное славянское блюдо. По сути, это вареные зерна, смешанные с медом или сахаром, с добавлением сладких ингредиентов. В России традиционное жито заменила кутья – сладкая рисовая каша с изюмом, но, говорят, наши предки тоже варили пшеничную сладкую кашу.

В Сербии жито – непременно блюдо не только на похоронах, как в России, но и на Крестную Славу – праздник святого покровителя семьи. Каждый гость обязательно при входе съест ложечку жита, поданного ему на подносе хозяйкой, и запьет глотком красного вина. А еще жито сербы едят как мороженное, холодным, со взбитыми сливками. И в виде сладких шариков с орехами. Это рецепт мы вам и рассказываем.

500 гр. зерен пшеницы – именно они называются в Сербии житом

250 гр. сахарной пудры

250 гр. молотых грецких орехов

1 пакетик ванильного сахара или 1 ч.л. ванили

1 ч.л. молотого мускатного ореха.

Есть два способа приготовить основу жита.

Залейте пшеницу водой и оставьте для набухания на ночь.

Утром слейте воду, залейте новую и варите на медленном огне в течение 2-х часов после закипания.

Вареную пшеницу охладить, слить воду и пропустить получившуюся кашу через мясорубку.

Добавьте молотые грецкие орехи, ваниль или ванильный сахар, мускатный орех и сахарную пудру. Вымесите руками как тесто.

Готовое жито можно подать в глубокой чашке горкой, а можно сформировать из него шарики, посыпать их сахарной пудрой и украсить половинками грецкого ореха. Хранить жито можно в холодильнике до двух недель.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 4 БОЛЬШЕ, ЧЕМ СЕЛО

– Вот ведь интересно: даже у маэстро венской школы мы взяли рецепт чисто славянского блюда, – замечаю я.

– Кстати, у нас, в Западной Сербии, жито часто делают с добавлением меда, – отзывается Татьяна, – Мед – это очень по-славянски. Все же славяне всегда любили лес. А где лес – там и дикие пчелы. Заметили, что практически во всех славянских кухнях присутствует мед?

– А есть чисто сербские десерты? – спрашивает Аня.

– Конечно есть! – отзывается Миливой. – Собственно, мы сейчас и едем пробовать настоящие сербские “кОлачи”. Такие, как у нас всегда делали.

Никакой самый знаменитый в мире ресторан не может быть лучше маминой кухни. Кто не помнит утренний запах сладких булочек, которые печет мама, пока ты еще спишь? А как толокся около плиты, когда мама взбивала крем для торта, ожидая, как тебе выдадут огромную ложку – облизать сладкие брызги? А противень с «хворостом», посыпанный сахарной пудрой, которая прилипает к пальцам, к носу...

Для того чтобы окончательно «добить» нас впечатлениями о сремской кухне, Миливой Ковачевич повел нас в гости к своей маме.

Передовой отряд в лице Ани и фотоаппарата отправился в Стару Пазову в гости к Славице рано с утра. Дело в том, что самое необычное блюдо из тех, с которыми мы сегодня будем знакомится в лоне семьи Ковачевич, готовится долго, несколько часов. А тесто для него раскатывают прямо с раннего утра. Мы с Таней еще завтракаем, а наш фотограф уже приступил к работе. Но и мы не ленимся. За чашкой кофе размышляем, как правильно перевести на русский язык название «Око села тесто».

– Тесто вокруг села?

– Около села?

– Придумала! – говорит Таня и, выдержав драматическую паузу, изрекает: – Тесто больше села!

Больше не больше, а раскатывает Славица тесто, приготовленное заранее, на столе размером около 2-х метров. Стол, что важно, покрыт скатертью. Три больших комка те-

ста Славица очень бережно растягивает во все стороны, да так, что тонкое тестяное полотно полностью покрывает стол. Краешки, которые свисают за край стола, Славица аккуратно срезает. Затем, взяв скатерть с одной стороны за край, она медленно поднимает ее так, что этим движением скатывает тесто в трубочку. Это трубочку уже руками она собирает в круг.

Анне пора возвращаться. Ее ждет съемка в другом месте. Она уезжает, держа под мышкой банку с абрикосовым вареньем. Поэтому уже никто не видит, как Славица мелко сечет лук и картофель, посыпает паприкой и ставит вариться. И на сваренный картофель сверху ставит свернутую в круг трубу из теста. На стол нам подадут уже нарезанные теплые куски старинного сремского блюда.

Стол накрыт в селе Войка, в доме сестры Миливой Светланы Николин. Мы договаривались на сладкий стол, но как муж Светланы – Бранислав мог удержаться и не поставить в центр поднос с нарезкой сала и колбасы его собственного производства. Десятилетний Лазарь, как настоящий молодой серб, с гордостью поднимает огромный шмат слонины. Когда он вырастет, он тоже научится «правлять пршут», как его отец!

Однако, сегодня у нас женский день: выпечка и «колачи». На столе даже локоть поставить некуда: вазы с печеньем – «ванилицами», «шапицами», ореховыми коржиками, пи-

рожки с вареньем – «салчичи» и «ташцы» – что-то вроде наших ленивых вареников с маком. Наше внимание приковано к самому старинному из них, из тех, что называют «бабушкины рецепты». Делают его редко, секрет передают от матери к дочке или от бабушки к внучке. Похоже на наши сдобные булочки, по крайней мере, по замесу и ингредиентам теста. Но дальше – ничего общего. Тесто наматывают на небольшой стебелек кукурузы и так вместе и пекут! Стебелек круглый и полый, он нагревается, и таким образом тепло равномерно распределяется по всему колачу. «Курзовина» – стебель придает сдобе и специфический вкус. Мы медленно извлекли стебли из готовых булочек, придерживая другой рукой пышную поверхность. Я съела две.

Долго мы с женской частью семьи Ковачевич обсуждали, какой из этих «колачей» российская хозяйка может приготовить у себя дома. Общим решением выбрали «шапицы». Попробуйте испечь: не очень трудоемко и очень вкусно!

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

250 грамм свиного жира

250 грамм молотых грецких орехов

250 грамм сахарной пудры

3 яйца

500 грамм муки

Формочки.

Сначала рукой перемешайте вместе свиной жир и сахар.

Затем добавьте яйца, молотое орехи и муку и хорошенько перемешайте.

Каждую формочку смажьте немного жиром и посыпьте мукой. Затем наполните формочки до края полученной смесью. Ставьте в печь при температуре 180 градусов и пеките минут 15-20, пока они немного не подниматься. Когда они готовы, дайте им охладиться. Затем извляйте в сахарной пудре и ванили.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 5 КУЧЕРАК У СРЕМУ

– Елена, – спросил Марко, – а ты слушала песню «Кучерак у Срему?»

– Неужели ты думаешь, что я не готовлюсь к интервью? – гордо ответила я, – мы едем в Сурдук, в ресторан с названием «Кучерак у Срему» – и я не найду на Youtube и не прослушаю песню про это местечко?

– А эта песня совсем про другое! – рассмеялся Марко и великодушно добавил, – все равно хорошая. И тут же запел.

Марко вообще здорово поет. Мало того, что он модный телеведущий утренней программы на HAPPY TV, и его постоянно узнают на улицах, хватают за рукав и приглашают присесть за стол, – ведь со своей программой «Моя Сербия» Марко Долаш объехал и отснял всю страну. Он еще и актер популярных сериалов. Самый известный из них – «Почтальон», где он в роли разносчика писем и бандеролей входил

в дома к интересным людям и обсуждал с ними – да все – политику, погоду, виды на урожай...

Актер классный. Мгновенно вписывается в любой кадр, изображает аппетит, изумление, восторг.

С Анной они спелись сразу. Не отходя от стола – нашего рабочего места – ставят мизансцену, объясняют участникам задачу, выбирают свет – и вот уже хозяйка дома медленно вынимает кукурузные стебли из сдобного теста, а я со счастливым видом уписываю булочки за обе щеки под стрекот камеры.

Итак, под мелодию «Кучерка у Стрему» мы подъезжаем к городку Сурдук.

Нашим парадом командует Миливой Ковачевич.

– Сначала зайдем в церковь.

Храм святого Николая закрыт, но видно, что с другой стороны улицы в нашу сторону спешит священник.

– А вот и отец Стефан.

Старинный, барочный, 19 века постройки, храм пуст и прохладен. Батюшка подводит нас к главной святыне – ковчегу с маленькой частью мощей святого Николая.

– Я знаю, – говорит он, – русские особенно этого святого почитают.

Так, с благословением, полученным под покровительством святителя Николая, продолжаем путь.

Гордана Дроньяк, хозяйка этно-ресторана «Кучерак у Стрему» встречает нас у ворот. Барочный желто-зеленый до-

мик построен еще при австрийцах, почти 250 лет тому назад. «Сламны дом», таких много по всей стране, значит – глинобитный. Строят его, смешивая солому с глиной. Такие домики ставят и у нас, на юге России. Залы небольшие, – все свободное место, включая проход под аркой, уставлено столиками. На стенах – вышитые полотенца, старые фотографии.

– Вот на эту посмотрите обязательно! – говорит Гордана – Гоца, – как ее здесь все называют, – здесь моя бабушка. Она то меня всему и научила. В нашей семье она первая открыла «колачницу» (колач – это совсем не то, что вы подумали. Колач по-сербски – пирожное, а колачница – кондитерская). Когда унаследовала эти два дома – во втором мы сами живем, вот он – рядом, такой же практически – я тоже решила продавать колачи, торты и питы. А потом подумала, – да я ведь все могу неплохо готовить. Мне и соседи подсказали: открывай, Гоца, ресторан! Пустым не стоит – вечерами у нас тут тамбурины, песни, ну и едят от души!

По нашей просьбе Гоца выставляет на стол только традиционные сремские блюда. Сатараш, сладкий сыр, неизбежную в этих местах сланину и знаменитые кнедле со сливами. Все красиво разложено в глиняной посуде.

Я подвигаю к себе миску с сатарашем.

– Я так и знал! – воскликнул Марко так энергично, что я чуть не выронила ложку: – Ты всегда в первую очередь выбираешь овощи! Я даже людям про тебя рассказываю! Вы не поверите, – говорю друзьям, – перед ней на столе стоит сач,

ягнече печенье, пршют нарезан, кобасица трех видов, а она тянет руки – паприка, дайте мне паприку! Что, русские совсем мяса не едят?

Я с достоинством накладываю себе вторую ложку сатара-ша, пробую незнакомое блюдо на вкус и не спеша, в местном темпе, объясняю:

– Едят русские мясо, не волнуйся. Еще как едят. Собственно, только его и едят. Овощей и фруктов у нас в детстве и юности практически ни у кого не было. Бананы завозили редко, да и то только в большие города. Я до первой поездки за границу была уверена, что они зеленого цвета. За апельсинами в очереди часами стояли. В поселке, где я жила в детстве, недалеко от Владивостока, апельсины продавали с грузовиков, и помню, как слезливо просили люди: можно мне без очереди, мне только один, ребенку в больницу. Яблоневые сады еще при Хрущеве порубили, долго рассказывать. Детей в летний отпуск специально на юг, в Крым везли – так и называлось «на фрукты». Моя подруга замуж за шотландца вышла, упомянула ему между делом, что она мандарины только на Новый год видела, так он побежал друзьям рассказывать: представляете, у Марины в детстве не было мандаринов. А Марина слушала его и думала: эх, если бы только мандаринов... А вы родились среди всего этого. У вас слива и вишня на улице, как тополя растут. У вас это, как воздух. Что его специально подавать к обеду? А как мы гнилую морковь на овощебазах перебирали, я и рассказывать не буду,

что вам аппетит портить. Так что – да. Очень любим овощи. Гоца, дорогая, расскажи мне, как ты это делаешь?

– Берешь луковицу и много сечешь. То же и паприка, чистишь и много сечешь. Помидор режешь на кусочки. И все овощи по очереди жарить на сковородке. Потом зачин – перец, вегета, можно петрушку. Вот, собственно, и все.

– Немного напоминает болгарское лече. Только там еще кладут морковку.

– Морковка добавляет сладость, – заметила неодобрительно Гоца: – А сатараш, или как еще его здесь называют, «бечар сос», должен быть остренький.

Между прочим, слово «бечар» родилось здесь, в Войводине, оно означает мужчину, который наслаждается кафанской жизнью, песнями, добрым вином и хорошей компанией. Вот какое блюдо этот сатараш.

Кстати, о том, что морковка имеет сладкий вкус, я тоже впервые узнала здесь, в Сербии. Раньше я считала, что этот овощ вообще вкуса не имеет.

Гоца подвигает мне тарелку с сыром. Сыр и вправду необычный – хотя я, прямо скажем, в сырах после посещения Златибора и Златара, разбираюсь неплохо.

– А чем сремский сыр от златарского отличается? И он, кстати, не сладкий.

– Сладкий – значит сладко есть. А отличается по способу производства. Мы каймак с молока не снимаем, и зреет он у нас дольше – пока не скрипнет под зубами.

Я попробовала кусочек. Скрипу, признаюсь, не услышала, а вот сладость поедания – еще как!

И вот, наконец, на столе появилось то самое блюдо, которым особенно знаменит «Кучерак на Среме» – кнедле со сливами или «гомбоцы». Вообще-то это десерт, но некоторые любители отказываются от супа и главного блюда, только чтобы от души наестся этими «гомбацами». Это действительно очень необычный десерт: он очень большой, не скажешь, что сладкий, и в него входят ингредиенты, которые мало кому придет в голову смешать.

Гоца разрезала пополам кнедль – изнутри он выглядел, как огромный орех с толстой кожурой и черным ядром внутри.

И вы говорите, сербы едят только мясо? Вон у вас сколько рецептов с одними только сливами!

Рассказывай, Гоца, подробно!

РЕЦЕПТ

Отваренный и очищенный картофель надо хорошенько размять. Добавить муки и 1 яйцо. Смешать тесто. Готовое тесто раскатать на столе (это приблизительно, как мы раскатываем под пельмени) и нарезать на куски. В середину каждого кусочка поставить свежую сливу с косточкой. Свернуть каждый кусочек в шарик и бросить в кипящую подсоленную воду. Сваренные гомбацы нужно обваливать в смеси сахара, можно ванильного, и панировочных сухарей. Подавать горячими.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 6 НА ПРЕКРАСНОМ ГОЛУБОМ ДУНАЕ

Воеводина – это не только поля, но и реки. На севере – задумчивая Тиса, расцветающая в середине июня ночными фейерверками тысяч и тысяч светлячков. В эти дни со всей Сербии, и не только, съезжаются любители поглядеть как “Тиса процвета”. На западе – величавая Сава. Питаемая горными реками, она широко разливается весенним половодьем. Но главная река, конечно – Дунай. То широко разливаясь, то пробиваясь сквозь скалы Джердапского ущелья, Дунай несет свои воды сквозь этот благодатный край, – красавец и кормилец.

Машина остановилась около невысокого металлического забора с приоткрытой дверцей. Мы с сомнением шагнули через порог – и перед нами во всем своем великолепии предстал прекрасный голубой Дунай. Великая река блестела, серебрилась и переливалась на солнце. Далеко, на другом берегу зеленел Банатский лес, а могучие волны несли лодки и катера, вздымающие за собой снопы пены.

– Кто будет петь? – спросила я, не зная уже, как выразить свой восторг.

– Конечно, я! – с готовностью откликнулся Марко, – и мы вступили в сад кафаницы «У Нены и Педжи» под знаменитый мотив – «На прекрасном голубом Дунае».

—Еще немного, — подумала я — и он пригласит меня на тур вальса.

Сад, с кустами роз, цветущей лавандой и невысокими яблоневыми деревцами, был полон народу. Здесь и всегда много гостей, но сегодня популярная рыбная кафана отда- на под важнейшее общественное мероприятие општины — «Котлич» — соревнование на лучший гуляш, приготовлен- ный в котле.

Вдоль ограды, отделяющей сад от соседнего ресторана, выставлен ряд открытых тентов. Один тент — одна коман- да. В центре каждого из них над открытым огнем подвешен огромный котелок, в котором кипит гуляш. Мы проходим мимо, почтительно разглядывая каждое произведение по- варского искусства: маджарский гуляш, рыба чорба, срем- ский паприкаш, земунский гуляш, славонский чобанац, па- прикаш из картофеля, из фасоли, овечий, куриный папри- каш, — я даже не представляла, сколько видов этого блюда существует в Войводине. Команды ждут начала соревнова- ния, подкрепляясь пивом и жареной рыбой.

Еще с вечера мне позвонил Миливой Ковачевич, чьими энергичными усилиями развивается в Сремском крае ту- ризм:

— Елена, а вы не согласитесь войти в жюри конкурса? Ваше мнение очень важно для нас!

Я немедленно соглашаюсь: — Это большая честь для ме-

ня и новый опыт. Да и пользу принесу: всем остальным членам жюри наверняка все это уже приелось, а у меня свежий, неподготовленный взгляд на гуляш.

Взглядом не обошлось.

На столе выставлены в ряд 12 маленьких тарелочек под номерами. Около каждой – 12 ложек и стакан чистой воды – полоскать рот после каждой пробы.

Знакомлюсь с коллегами по жюри: главный организатор манифестации с котелками, председатель общественной организации «Любим Бановцы» Марина Живанович – красивая женщина с ярким ожерельем, Небойша Йович – профессиональный повар и еще несколько специалистов.

Мы по очереди запускаем ложечки в тарелки, пробуем каждое блюдо и ставим оценки на выданных бланках. Я подглядываю с соседние листики: мои оценки резко расходятся с другими: скажем мягко – слишком восторженные. Небойша считает оценки, – два блюда, претендующие на первое место, набирают одинаковое количество баллов. Мы пробуем кандидатов на вкус еще раз и решаем голосованием. Побеждает рыба чорба!

Это и не удивительно. Где, как ни здесь, на берегу Дуная, варить лучшую в Войводине рыбу чорбу!

Да, рыбу здесь готовить умеют!

А с этого, кстати, и началась кафаница. Педжа и Снежана раньше и в мыслях не держали стать «угостителями». Снежана по профессии парикмахер, а Предраг (Педжа – это имя

для друзей) всю жизнь занимался интерьерами. На берегу Дуная его семья жила почти 350 лет.

– Мой дед мне всегда говорил: – Дунай каждый день новый. Никогда не бойся начинать все заново.

Педжа всегда с удовольствием встречал гостей, угощал рыбой, – и вдруг понял, что это и есть его призвание: «угощение», так по-сербски называется наш унылый общепит.

Ресторан с садом и террасой смотрят прямо на Дунай. В небольшой марине покачиваются лодки.

Круизные лайнеры пока не пристают, но посетителей из Белграда, которые приплывают по реке, всегда ждет пристань. Здесь гостям подают рыбу, которую ловят прямо напротив ресторана и подают только свежевыловленную. Ловится здесь карп, окунь, сом, стерлядь, толстолобик, белорыбица, – и из всего этого богатства варят рыбный паприкаш, который знаменит и в Старых Бановцах, и в Старой Пазове, да и повсюду. Хозяйка кафаницы Снежана жарит свежую рыбу необычным способом: на таланадаре. Это такая огромная сковорода с двумя ручками, чтобы удобнее было поднимать, и на ножках, под которой разводится огонь.

У нас свое соревнование. Таня лояльно выбирает рыбу чорбу. Аня – не любит «люто», поэтому ей предлагают фасоль, а я выхватываю блюдо, которое ностальгически напоминает мою любимую студенческую походную еду – макароны с тушенкой, а на самом деле пасту с тушеной говядиной.

Марина, во всех отношениях опытный руководитель, угощает нас соком собственного изготовления – из бузины, предварительно насыпав в бутылку мелко колотый лед.

– А вас уже лодка ждет! – зовет нас с пристани Педжа, – и мы всей кампанией, во главе с Миливоем, нашим верным гидом по Срему, спускаемся прямо к берегу.

– Знакомьтесь, – это Мика, лучший рыбак на Дунае, – Мика принимает комплимент с достоинством и приглашает нас в свою лодку.

Никто из нас, даже Таня, которая живет в Сербии уже пятый год, никогда не плавал по Дунаю. Все изумляются нашему признанию, – и мы отчаливаем.

Лодка плавно скользит мимо высоких обрывов, изрытыми птичьими норками, мимо песчаных пляжей, мимо заброшенной деревеньки на Банатском берегу, мимо пары белых лебедей, – по сверкающим волнам на прекрасном голубом Дунае.

Куда приведет нас этот великий путь?

РЕЦЕПТ

Рыбный паприкаш (Рибли паприкаш) от «Нене и Редже».

Рыба: сом, карп, толстолобик, белорыбица.

Рыбу почистить, освободить от крупных костей.

Перемолоть, как фарш, но не всю, оставить кусочки филе.

Лук, помидор, специи по вкусу.

Лук надо мелко нарезать, тушить долго, добавить мелко

нарезанный помидор, лавровый лист, перец. Налить немного бульона.

Сначала варится бульон из головизны и хвостов.

Затем в готовый бульон кладется фарш, кусочки филе и тушеные овощи.

Варить буквально 10-15 минут.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било

ГЛАВА 7 БЛЮДО ДЛЯ МУЖЧИН

– Вот что мне нравится в сербах – удивительное сочетание романтики с практичностью, – признается Татьяна. – Взять те же фестивали еды, которых в Сербии невероятное количество. С одной стороны – праздник, возможность встретиться, повеселиться вместе. С другой стороны – это же замечательный маркетинг! Где еще узнаешь лучших производителей, лучших поваров, лучшие заведения? Я раньше удивлялась, почему в Сербии реклама не такая назойливая. А теперь понимаю – здесь просто не пытаются рассказать из каждого утюга, какие они прекрасные, а доказывают делом!

– Ты у нас сама практичная, – подшучиваю я над Татьяной. – Вот и видишь везде сплошную пользу. Я вспоминаю, как мы сидели на берегу Дуная – а ты про маркетинг! Едем по таким красивым местам – а ты даже головы не повернешь!

– Не могу я за рулем головой по сторонам вертеть, – отвечает Татьяна, пропуская мимо ушей все мои восторги. –

Хотя... А, точно, это наш поворот. Почти приехали.

С этого разговора у нас и началось знакомство с блюдом, которое, по мнению Татьяны, тоже свидетельствует об умении сербов совместить пользу и удовольствие. Впрочем, похоже, получать удовольствие от полезного дела умеют все герои наши следующего рассказа.

Тихая зеленая улица с невысокими белыми домами, скамеечками у ворот, и если бы не поток машин, то могло бы показаться, что здесь ничего не изменилось с позапрошлого века. Но чем ближе подвигаешься к центру, тем заметнее появляются приметы 21 века: огромные стеклянные витрины супермаркетов, офисные центры, яркая реклама.

– Смотри, – говорю я Миливою Ковачевичу, нашему gidу по Сремскому краю: – мы уже пятый банк проходим. Видно, водятся здесь денежки у народа.

– У нас в Стара Пазове есть представительства Мерседеса и Порше. Не просто же так открываются: значит, есть покупатели.

Крутим головами, оглядывая центральную площадь. Действительно, городок выглядит зажиточным и благоустроенным.

– А чем же здесь люди зарабатывают? – наша Таня всегда смотрит в экономический корень.

Миливой, не скрывая гордости за свой родной город, рассказывает о том, что еще со времен Югославии Стара Пазова была известна как центр легкой промышленности, что сего-

дня здесь производят пластик и что, оказывается, этот тихий городок, чуть ли ни всю Европу обеспечивает тапочками.

– А главное, конечно, в том, что Срем – сельскохозяйственный регион. Кукуруза, пшеница, соя, люцерна, подсолнухи.

Слушаем, не комментируя. Для нас – сельскохозяйственный регион – это заброшенные деревни и архаичная инфраструктура. А тут рыболов на Дунае и «малинар» – фермер, который разводит малину, – клиентура для Мерседеса.

Миливой, как представитель туристической организации, не забывает упомянуть и о туризме:

– Мы же находимся буквально между Новым Садам и Белградом. От центра столицы до нас практически за полчаса доехать можно. К нам очень много белградцев приезжает, – и на выходные – рыбу поудить, отдохнуть на берегу Дуная или просто провести вечер в наших кафанах.

Тут как раз мы выходим на свою любимую тему.

– А с каким блюдом мы будем знакомиться сегодня?

Ресторан «Гурман-ин» Обрен Марьянович построил на дороге в Новый Сад. Начали с привычной в этих местах традиционной кухни, развозили по фирмам и кампаниям домашнему приготовленные ланчи. (Таня опять не удержалась: и это сколько должно быть в городке с 70 тысячами населения фирм, чтобы составить клиентуру для кейтеринга?).

Народ потянулся, все больше стали заказывать крупные

мероприятия. Так родилась и осуществилась идея зала для венчаний. Как стали наезжать гости – а свадьба в Сербии дело серьезное и многолюдное, им понадобилось и где-то ночевать. Естественно, из потребностей клиента, и возникла новая элегантная гостиница «Sunny hill». Здесь мы и остановились на ночь. Тихий вечер на террасе возле фонтана с бокалом прохладного розового вина, – и с утра мы снова готовы к бою. Нас ждет уникальное блюдо – «шкрембичи».

– Только имейте ввиду, это мужское блюдо. – предупреждает Миливой, – а Марко Долаша сегодня с нами нет. Придется вам все самим съесть.

Мы с готовностью садимся за стол: нам не привыкать. Только Аня настораживается: она в еде – консерватор. Как всякая горожанка, Анна не любит еду, которая бы по виду напоминала, из чего на самом деле сделан бифштекс. Тут ее Марко недавно напугал предложением попробовать в белградской «месаре» (мясной лавке) «белые почки» – это такой эвфемизм для, извиняюсь, свиных яиц.

– Пусть Марко сам и ест! – наотрез отказалась Аня, (хотя добавила, что, как профессионал, может сфотографировать указанную часть тела хоть на самом кабане). Впрочем, и мы с Таней решили, что это и для нас перебор. Ну, об этой истории в другой раз.

А сегодня нас ждет тоже не самая привычная часть коровьей туши – желудок.

– Это настоящая народная еда, – объясняет Миливой, –

в сремских кафанах его часто подают. По домам его готовят реже, прямо скажем, избегают, потому что при готовке внутренности распространяют довольно неприятный запах. Говяжий желудок сначала долго, несколько часов, вымачивают в холодной воде и варят уже только на следующий день. Полностью специфический запах все-таки не выветрится, поэтому это блюдо больше едят мужчины.

В центр накрытого стола ставят три глиняных тарелки с готовыми «шкрембичами». Мы добросовестно приноживаемся – пахнет мясом, сладким перцем и чуть-чуть отдает чесночком. На вкус – мягко и нежно. Густой соус обволакивает тонко нарезанные полоски, – ничего такого, что я могла бы назвать специфически мужским.

Повариха Анна Дачич с готовностью делится с нами особенностями приготовления старинного народного блюда.

РЕЦЕПТ

Сначала нужно отварить коровий желудок в трех водах, – чтобы мясо потеряло свой запах. Довести до мягкости, извлечь из воды и нарезать на полоски.

Мелко посечь лук, немного чеснока, перец, сладкая паприка Aleva и другие специи по вашему вкусу.

На дно кастрюли налить постное масло, положить мясо и залить водой так, чтобы она покрывала мясо на три пальца. Добавить лавровый лист, перец горошком и вегету. Варить 40 минут.

Подавать горячим.

Приятного аппетита!
Пријатно вам било!

ГЛАВА 8 БЕСПОКОЙНОЕ ХОЗЯЙСТВО

Когда говоришь – типичный сербский дом, сразу представляешь себе беленый дом почти квадратной формы с четырехскатной черепичной крышей, которую в Сербии поэтично называют "на четыре воды". А это скорее характерно для Центральной и Западной Сербии. Старинный дом в Воеводине выглядит несколько по-другому – сказывается влияние Австро-Венгрии.

Фронтон фасада заканчивается барочными завитушками, за которыми прячется двускатная крыша.

– Это не просто дань красоте, – Татьяна, как всегда, обращает наше внимание на практическую сторону дела. – На равнинах Воеводины в холодное время года свирепствует "кошава" – ветер, который несет в Сербию дыхание снежных Карпат. На просторах Венгрии он добирает солидной скорости и мощи. Высокий фронтон защищает дом, не даёт ветру скинуть черепицу с крыши.

Размер дома, кстати, обманчив. На плодородной дорогой земле старались делать поменьше дорог, а вдоль дороги стремились уместить побольше домов. Поэтому участки нарезали узкие и длинные. И дома строили такие же, уходящие в глубину двора так, что по фасаду не сразу угадаешь, что дом – то на самом деле очень большой и просторный. Воеводин-

ская «куча» часто строилась из замеса глины с соломой. Полуметровой толщины стены дышат, но температуру внутри держат. Поэтому летом здесь прохладно, а зимой всегда тепло даже с одной печкой-голландкой, которая в Воеводине зовётся "калева печ». И воздух всегда свежий.

Нам всегда было интересно, что скрывается за высокими заборами, которые отгораживают сельскую улицу от внутреннего двора. Гуляя по городкам и селам Воеводины, мы терялись в догадках, что охраняют собаки, о чьем присутствии во дворах настойчиво напоминали специальные таблички. И вот, наконец, нас пригласили в гости на семейный обед в село Голубинци. Гвоздем обеда должен стать суп из утки. Теперь-то мы все узнаем.

Хозяйка дома Драгица Вукайлович с гордостью показывает нам свои «покои»:

– Все своими руками, и ремонт, и накат, и обстановка.

Стенки дома украшают картинки с нравоучительными надписями – тоже австрийское влияние. По настойчивому приглашению Драгицы ощупываем покрытую вышитым покрывалом перину, даже присаживаемся – и проваливаемся: это чистый утиный пух.

Драгица уже на пенсии, – но по ней этого не скажешь. Бодрые молодые движения, черные глаза блестят живым интересом ко всему новому. А ведь ей в жизни пришлось нелегко. Рано потеряла мужа и троих сыновей поднимала сама. Работать приходилось и хозяйство вести.

– Я – селяк, – рассказывает Драгица – и в войске служила, и на ниве, комбайнером.

Все сыновья, что называется, вышли в люди, двое работают в представительстве «Порше», третий – в полиции – весьма уважаемая в Сербии профессия. А уже и семеро внуков, старшие работают в аэропорту, а остальные еще учатся, у них все впереди. И все живут здесь, в селе Голубинци, родным кругом.

– Я сама из Лозницы, – продолжает Драгица, – Это я замуж в Воеводину вышла, а там, в Лознице у меня семья брата. Ещё в Белграде родня...

Она перебирает фотографии: свадьба сына, выпускной внука, красивая женщина играет на скрипке, а вот мои родители, нарядные гости, а вот и она сама танцует в элегантном красном костюме и шляпке.

– Сколько же вас на Славу собирается? – спрашивает Татьяна.

– Одних только родственников – 35 человек.

Драгица страшно рада гостям. Каждые 5 минут она набирает номер телефона и кричит в трубку: – У меня русские в гостях! Будут есть мой суп! Приходи, посмотришь!

Мы дарим ей наш первый путеводитель «Моя прекрасная Сербия». Прибережено у нас несколько авторских экземпляров на такие случаи. Рассказываем ей историю о том, как этот путеводитель стал подарком сербского президента Вучича российскому президенту Путину.

–Знаю! Знаю! – радостно машет рукой Драгица. – Я по телевизору видела!

Мы все трое торжественно ставим свои автографы.

– Это мне? – Драгица в восторге немедленно набирает еще один номер.

– Ты не представляешь, что мне подарили! Эта книжка есть у Путина, и есть у меня!

Наконец, мы выходим во двор. До этого нам случалось заходить только в те дворики, которые были уставлены столиками с едой. Здесь мы попали на настоящий сельский двор.

Первой к нам кинулась собака. Страшная собака из тех, о которых оповещают надписи на заборах. Она была ростом с тойтерьера и все время пыталась подпрыгнуть, чтобы лизнуть меня в нос. Правда, доставала только до колена.

Огромный двор был разделен на две части. В первой, парадной части – цветник. Из живности в нем – одни кошки с котятами.

Зато второй двор встретил нас кудахтаньем. Куры, цесарки, утки, даже два индюка и огромный черный петух с ярко-красным гребнем, – хозяин двора, – не счесть обитателей птичьего царства. На взгляд – несколько сотен. По крайней мере, курятников – или утятников? – четыре или даже пять. Беспокойное хозяйство махало крыльями, клевало, крякало и суеилось вокруг кормушек. Кошки мирно дремали среди горшков с геранью.

Драгица ведет нас в пристройку. На неизменной плите

«Смедеревац» водружена огромная эмалированная кастрюля, которая по размеру напоминает мне бак, в котором мама кипятила белье. Драгица приподнимает крышку, и вместе с густым паром на нас наваливается сладкий аромат супа. Утка торчит среди овощей, высоко задрав лапы.

– Вот эта уточка еще только утром бегала здесь по двору со своими утятками, – слезливо затягивает Аня, а Драгица, настоящая сербская крестьянка, даже не улавливая городского лицемерия, подхватывает: – Да, да, Ана, это суп из свежей утки! Посмотри, как он золотится!

Суп и на вкус прекрасен. Даже Аня забыла про сочувствие к утиному роду и энергично стучала ложкой, подгребая лапшу. Про то, что лапша домашняя, мы даже и не спрашиваем, – обидим хозяйку.

Наконец, наступает торжественный момент. Хозяйка дома появляется в трапезной, неся огромную тарелку с уткой из супа.

– Подождите, не ставьте, надо сначала сфотографировать, – Аня бросает ложку и хватает фотоаппарат: – Пойдемте во двор!

– Это вы подождите! Я сбегая за кармином! – и Драгица бросается за помадой.

Через пару минут все улажено. Яркая черноволосая Драгица стоит напротив своего цветника с подносом, на котором возлежит утка, соблазнительно выставив брюхо. К ней тут же радостно кидаются кошки, наивно надеясь, что утку вынес-

ли для них и даже устраивают потасовку за первенство. Но не тут-то было. Утку возвращают в дом и делят по тарелкам. К ней идут овощи из супа и помидорный соус.

На вид – соус как соус. Но вкус необыкновенный.

– А ничего особенного, – говорит Драгица. – Ложка свиного жира. Ложка муки. Полкило помидоров, немного паприки Алева и ложка сахара. Чуть разбавить водой и варить полчаса.

Утку я и сама готовить умею. На каждое Рождество специально заранее заказываю у знакомых фермеров, фарширую яблоками, зашиваю и ставлю в печь. И неплохо получается, так, по крайней мере, утверждают гости. В другое время утку обычно ем только в китайских ресторанах, типа пекинской или в соевом соусе. Но там от вкуса самой утки ничего и не остается. Надо научиться варить суп. Только где взять такую кастрюлю?

Нам пора ехать, Драгица исчезает и через минуту появляется с картонной коробкой в руках, из которого торчат шесть красных горлышек.

– Это соус! Я же вижу, Ане понравился!

РЕЦЕПТ

Утиный суп

Одна утка на 10 литров воды.

3-4 крупных картофелины

Морковь -5-6 штук

Лук – несколько штук слегка подпечь на сковородке перед

варкой.

Домашняя лапша – по вкусу

Вымытую, выпотрошенную и очищенную от остатков перьев утку положить в большую кастрюлю. Залить 10 литрами воды.

После закипания снять пену, посолить. Варить на небольшом кипении 2 часа.

За 40 минут до готовности добавить в бульон целыми картофель и морковь, подпеченный лук.

Утку и овощи из готового бульона извлечь, разложить на отдельном блюде.

При желании, можно добавить в бульон домашнюю лапшу. Важно – лапшу в супе не оставляют на хранение. Поэтому обычно, сварив бульон, с лапшой варят ту его часть, которая немедленно будет подана на стол.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 9 CARPE DIEM

Воеводина – край полей и рек. Издавна ее жители кормились либо дарами земли, либо дарами воды. И кухня в крае развивалась в соответствии с тем, чем занимались жители. Так в воеводжанской (так правильно по-сербски) кухне развилось два направления: алаская кухня и салашская кухня.

Алас – так в сербском языке называется рыболов. Не простой – того зовут рибарем, – а тот, кто ловит рыбу серьезным

инструментом (алатом), типа невода, в текучей, проточной воде. Само наличие такого специального названия говорит о том, как серьезно относились к этому занятию. Соответственно, и кухня, использующая выловленную аласами рыбу, называется алаской.

А салаш – это что-то вроде ранчо: место, где жили фермеры или работники помещиков, содержали животных, выращивали урожай. Поэтому салашская кухня – мясная, с добавлением зерновых, овощей и фруктов.

В современной Сербии очень популярно восстановление салашей для использования в эко-туризме. В один из таких салашей мы и поехали, чтобы узнать, что такое настоящая салашская кухня.

– Учусь у сербов жить одним днем. У нас это выражение имеет оттенок легкомыслия, типа, не думает о завтрашнем дне. А здесь это совсем по-другому – означает умение ценить каждый день, каждое мгновение жизни. В этом больше упования, чем предусмотрительности. И больше понимания жизни и ее радостей. У меня получается с трудом, я человек северный, нам надо сани с лета готовить. Но все больше выходит задержать этот текучее счастливое состояние.

Мы сидим на открытой террасе ресторана в «Салаше 137». Забавное сходство-различие языков все время сбивает с толку и служит поводом для шуток.

– Анюта, мы будем ночевать в шалаше! – так мы с Таней всю дорогу туда троллили нашего доверчивого фотографа.

– Я не буду спать в шалаше, – возмущалась Анна, – там насекомые!

– Но ты же любишь насекомых! – говорили мы, намекая на Анино хобби – макросъемку, в результате которой на стенах выставочных залов появлялись огромные фотографии чудовищ с выпученными глазами. «Они живут рядом с нами!» – утверждало название выставки.

– Вот теперь и ты поживешь рядом с ними.

Было видно, что Аня и верит, и не верит одновременно.

Дорога к Салашу 137 лежала через поля и пастбища, где паслись лошади. И можете себе представить: на одном из полей мы вдруг увидели настоящий шалаш!

– Аня! – заорали мы с Татьяной чуть ни хором, – вот он, твой шалаш!

Потом Аня признавалась, что была секунда, когда она и впрямь поверила, что ей придется ночевать в поле.

Наша поездка по Воеводине подходила к концу, и за время путешествия, в каких только местах нам не приходилось останавливаться! После ночи на сплаве, в домике с террасой на воде, прозрачными стрекозами и вдруг исчезнувшими в 9 вечера, как по команде, комарами, Аня могла поверить и в шалаш.

Однако машина быстро проскочила мимо полей и въехала в ворота старинной усадьбы. Вот он «Салаш»: небольшая гостиница, бывший дом для работников усадьбы, кафана, конюшня и хозяйственные постройки.

— А что значит 137? — подозрительно спросила Аня.

— Это всего лишь почтовый адрес.

Мы втащили наши чемоданы в длинное здание с толстыми стенами, которые летом хранят прохладу, а зимой — тепло.

Все стены были увешаны черно белыми свадебными фотографиями и портретами красивых мужчин в военной форме. А на полу в коридоре сидела лягушка.

— Мы же обещали тебе интересные фотки! — сказали мы Ане, но лягушка ускакала быстрее, чем фотограф успел вытащить из рюкзака свою камеру.

Комнаты сохраняли не только обстановку, но и дух ушедшего времени. Все выглядело так, словно молодожены с фотографий только что уехали в свадебное путешествие и вот-вот вернутся. Кровати с высокими остроконечными резными изголовьями, кованые вешалки для одежды, вмурованные в стены печи, возле которых в плетеных корзинках были заботливо уложены дрова.

Анюта отправилась исследовать конюшни, а мы с Татьяной поднялись на выложенную старинными кирпичами террасу. Сели за стол, покрытый кружевной скатертью, озираясь на полочки и этажерки, уставленные бережно сохраненными чашками, бокалами, часами, фарфоровыми фигурками, и еще Бог весть чем, что создавало атмосферу старинного спектакля. Мне это сразу напомнило мой любимый сербский сериал «Ягодищи». Там, кстати, действие и происходило где-

то здесь, на равнинах Воеводины. И «салаш» там тоже упоминался, и «каштель», и семья местных помещиков, которая доживала в этих усадьбах последние дни золотого века Сербии – между двумя войнами.

Мы, как всегда, разложили походные компьютеры, заказали по бокалу вина, и вместо того, чтобы открыть чистую страницу и начать работать, предались очарованию теплого вечера.

Есть в сербском языке непере译имое на русский слово – «уживати». Для перевода потребуется несколько предложений, возможно даже целый абзац. А может – роман.

Я спросила как-то Марко: – а в чем цель, например, Дринской регаты? Это соревнование?

– Пожалуй, – ответил он, – соревнование, кто больше получит удовольствия. Можно просто радоваться, как ты думаешь?

Я думала по-другому. Просто получать радость от жизни? Официант ставит перед тобой бокал – уживайте! Вы пришли на спектакль – уживайте! Вы отправились в путешествие – уживайте!

– Иногда, – говорит Марко, – то, что у тебя есть, лучше того, что ты хочешь.

Но нас учили по-другому. Нам обязательно надо «хотеть странного». Нам надо мечтать, не терять надежды, готовится к светлomu завтра.

Как научиться ощущать каждый день? Стрекот кузнечи-

ков, монотонный и музыкальный, запах полевых трав, высушенных июльским солнцем, привкус спелого винограда в глотке вина, легкую беседу с другом и теплую крепкую руку близкого человека, на которую ты всегда можешь опереться.

У террасы крутятся три собачонки, выпрашивают внимания, вертят короткими хвостами, а пока зазевавшаяся и расслабленная от моих разговоров Татьяна отворачивается, чтобы налить вина в бокал, крадут босоножку, свалившийся с ее ноги

Между тем, на террасе людей прибавляется. Недалеко Нови Сад, негласная столица Воеводины, этот город здесь, в Сербии играет ту же роль, что и Петербург в России. Новосадцы приезжают сюда – благо недолго добираться – отдохнуть от повседневной суеты в вечерних сумерках за столиками под деревьями. Болтают, смеются, пьют вино. Короче – «уживаются».

Тепло, воздух недвижим. Пахнет сеном и немного дымком.

– Закончила текст, – говорю Татьяне – и знаешь, мне удалось схватить ощущение счастья, – Татьяна кивает. Она у нас прагматик, но и ее охватывает это чувство, так мало знакомое нам по нашей жизни. Вино в кувшине ловит отблески от фонариков. Поют тамбураши, двигаясь от столика к столику, причем не громко, как в городских ресторанах, когда

и не поговорить из-за шума. В коротких паузах слышно, как в конюшне фыркают лошади.

Что принесет завтра? Увидим. А сегодня жизнь хороша!

Воеводина – лучше место, чтобы тренироваться в «уживании». А «Салаш 137» построили и восстановили ровно для того, чтобы и новосадцы, и такие залетные птицы типа нас, получали это чувство большими дозами.

–Балканы, – говорю я Марко, – производят счастье, как Италия – красоту.

Он смеется. Ему нравится слышать счастье в моем голосе.

Завтрашний день принес нам – на завтрак «сатараш с яйцом», пончики с медом и кислое молоко. Босоножку, похищенную черной таксой, вернул ее хозяин, ночной дежурный.

Аня сделал снимок лошади, который, – даю спойлер – покажут в популярной телепрограмме «Доброе утро, Сербия!»

Разговоры разговорами, а обед по расписанию.

Я давно говорила, что нам по всем раскладам не хватает гуся. Тем более мы в Воеводине, а здесь без этой птицы, залетевшей в сербскую кухню из Венгрии, просто не будет полной картины. Сегодня мы этот пробел закрыли.

На закуску нам был подан паштет из гусиной печёнки с соусом из малины и острого перца. Признаюсь, я люблю гусиный паштет. Но на этот раз мое внимание сфокусировалось на соусе. Согласитесь – сочетание малины и острого перца

кого угодно заставит задуматься. Мы решили, что это надо воспринимать, как метафору жизни. И съели. Роллованный бифштекс под соусом из тыквенных семечек напоминал наши блинчики с мясом. Мы делаем паузу, чтобы Аня успела хорошо заснять эти восхитительные блюда. Запечённые баклажаны под козым сыром она уже уминает сфотканные со всех сторон.

Наконец, в керамической посудине нам выносят главное блюдо – телячье колено с сыром и картофелем.

Прогулки на свежем воздухе и общая атмосфера простой деревенской радости, конечно, разожгли аппетит, но размеры колена заставляют нас подозревать, что это, скорее, был бык. Однако вкус мягкого, нежного, легко отделяющегося мяса подтвердил – нет, все-таки теленок.

Едим и рассуждаем о том, что не только мебель и плетеные корзинки, но и вся эта еда, приготовлена именно так, и даже из тех же деревенских продуктов, как это делали в «Салаше» век назад. То есть буквально, мы едим, как графы Ягодичи. Захотелось поправить шляпку и припудрить нос.

Что девочки, а точнее, три прекрасные дамы пожелают на десерт?

Жито – сладкую вареную кашу из зерен пшеницы, старое славянское блюдо, которое, по существу, родственник нашей кутье. Пробуем таким образом ощутить наши общие корни. Действительно, у нас с сербами так много схожего: – и слова, и еда, и даже привычки. Может, мы тоже сможем

научиться быть счастливыми?

РЕЦЕПТ

Роллованный бифштекс под соусом из тыквенных семечек

Около 600 гр. бифштекса из мяса молодого бычка

1 упаковка теста фило – тончайшие пласты пресного теста (есть в магазинах сербских продуктов в России) или примерно 12 тонких пресных блинов

3 столовые ложки сливок 20%-ной жирности

3 кофейных ложки тыквенного масла

Немного размолотых очищенных тыквенных семечек

Немного готовой горчицы, соль и черный перец по вкусу.

Мясо мелко порезать кубиками. Смешать с горчицей и перцем, оставить на сутки или хотя бы на ночь в прохладном месте.

За это время, если нет теста фило, испечь тонкие пресные блины среднего размера, смазать их маслом, остудить.

Разложить мясо по блинам или тесту фило, свернуть тесто или блины в виде роллов, подвернув внутрь концы. Жарить роллы в глубокой чугунной сковороде с большим количеством растительного масла или во фритюре.

Приготовить соус. Для этого соединить тыквенное масло и сливки и варить, постоянно помешивая, до загустения, не допуская разделения смеси. В конце добавить измельченные тыквенные семечки и проварить соус еще немного.

Полить соусом готовые роллы.

Приятного аппетита!
Пријатно вам било!

ЧАСТЬ 3 ТАМ, ГДЕ СЕРДЦЕ СЕРБИИ

Северная часть Сербии, где раскинулась Воеводина – это бескрайние равнины. Восток и юго-восток – величавые горы. А центральная и западная часть – всего вперемешку. Равнины Мачвы, холмы Шумадии, золотые горы Златибора, каньоны и водопады Тары – чего тут только нет! И кухня здесь разная, и обычаи могут отличаться разительно. Ведь не только климат и природный ландшафт здесь перемешаны, но и культурное наследие. Австро-Венгрия, Османская империя – и первые независимые сербские государства, первые собственные короли, цари, князья, деспоты. Кстати, “деспот” в сербском языке – слово вовсе не ругательное. Это просто признанный лидер, чья власть не освящена была божественным предназначением в виде помазания на царство – что-то вроде нынешних президентов.

Сами сербы часто называют край “сердцем Сербии”. Именно здесь, между реками Сава, Врбас и Ибар в средние века образовалось первое сербское государство Рашка – и, по сей день, эти места называют Старой Сербией. Центр Шумадии, город Крагуевац – первая столица возрожденной Сербии времен борьбы с турецким игом в 19 веке. А западнее, в Подринье, в селе недалеко от города Лозница, родился

создатель современного сербского языка Вук Караджич – и язык он создавал, кстати, на основе местного наречия.

В этих местах все дышит историей. И кухня несет на себе отпечаток славных времен первых сербских королей, царской охоты, княжеских пиров. Может быть, поэтому здесь особенно много этно-сел: есть что вспомнить, есть, что хранить. Но и в обычном доме можно вдруг встретить потерянное наследие предков. В том числе, кулинарное. Но это я забегаю вперед.

А начать хотелось бы с места на границе воеводинского Срема и западной Мачвы – благо, здешняя продукция известна по всей Европе.

ГЛАВА 1. ГДЕ ЗАРЫТО ДРАКОНЬЕ ЯЙЦО?

– А вы не хотите сами подоить ослицу? – огорошил нас неожиданным вопросом Слободан Симич.

Я замялась: мне и коров-то доить не приходилась, не то что такое экзотическое животное, а наш неустрашимый Марко, не дожидаясь моего ответа, уже вскочил, поправил на голове пилотку и двинулся в сторону ослиного загона. Мы все пошли следом за ним.

Я, кстати, удивилась, когда увидела, что в эту поездку Марко надел пилотку – шайкачу, которую обычно без специального – праздничного или военного повода – не носят. Но спросить постеснялась – вдруг задену какие-нибудь тонкие национальные струны. Может это из особого уважения к невероятным природным богатствам заповедника «Заса-

вица» – национальному природному резервуару? А может, просто потому, что эта шайкача ему очень идет? Впрочем, шайкача хороша на каждом сербе.

Вернемся, впрочем, к нашим ослам. Подойти не только к ослице, но и к самому загону сразу не удалось: он был полностью оккупирован немцами.

– Пусть сначала швабы посмотрят, – добродушно махнул рукой Слободан в сторону группы из ста баварских туристов. Швабы, как здесь называют немцев, рассматривали ослон, перегнувшись через ограду, тянули руки, чтобы потрепать их по жесткой холке, и хохотали в голос, слышав классический ослиный рев. На столике перед ними была разверстана вся продукция из ослиного молока – ликер, шампунь, мыло с вырезанной на нем фигуркой ослика, кремы и сыр.

Из отдельного бидона всем наливали глотнуть драгоценного ослиного молока. Швабы выстроились в очередь за стаканчиками. Может, в силу их безудержного веселья, а может, потому, что половина из них была в коротких баварских штанишках из черной кожи, они напомнили мне старшую группу детского садика при раздаче рыбьего жира.

– Осел, – нравоучительно заметил Слободан Симич, директор и душа заповедника «Засавица», – вообще недооцененное животное. Вы знаете, например, что сыр из ослиного молока – самый дорогой на свете – он стоит 1000 евро за килограмм. А как иначе? Этот килограмм производится из 25 литров молока, а ослица в среднем дает около 2 литров в

день. А пользы от него – почти как у женского молока. Это порода – Балканский магарац – практически исчезает. Можно сказать, во всей Сербии их чуть ли ни всего одна тысяча осталось. А у нас стадо – двести пятьдесят голов.

По шуму, производимому за оградой, было ясно, что эти 250 голов твердо решили выжить. И для этого у них здесь есть все условия.

Пока Слободан рассказал мне классическую историю про Клеопатру, которая принимала ванны из ослиного молока, я прикинула в уме, во сколько бы обошлась эта процедура сейчас. Получилось – 5 тысяч евро.

– Дешевле сделать пластическую операцию, – заметила я вслух.

– Раз в году, – пояснил мою мысль Слободан, – мы проводим здесь «День осла». И даже устраиваем соревнование на самого «джентльмена из джентльменов»: кто готов оплатить своей даме ванну «как у Клеопатры».

– И много желающих?

– Пока не нашлось, – развел руками Слободан.

Наконец, туристы завершили знакомство с ослами и двинулись на смотровую башню, которая возвышалась над заповедником и представляла собой отличную точку кругового обзора на весь национальный заповедник – реку, пастбища и вольеры с животными.

Путь в ослиный загон был открыт. Марко выдали бидон, и он сфоткался на фоне черной ослицы. Доеение продолжили

специалисты.

– А обратите внимание на их необычную окраску, – заметил Слободан, – у каждого на спине – темный крест. Говорят, это пошло с того дня, как Иисус въехал в Иерусалим на осле.

К этому времени немцы уже спустились с башни. А мы поднялись на освободившуюся обзорную площадку. Засавица открылась нам во всем своем великолепии.

Начнем с того, что Засавица – это река, причем очень необычная. Она не очень длинная, всего 33 километра, и течет по территории округа Мачва и немного по южной Воеводине. А особенность в том, что она покрыта зеленым растительным ковром, причем таким густым, что он даже замедляет течение реки. Но что интересно, там, внизу подземные источники питают ее водой. Когда-то здесь проходили русла великих рек – Дрины и Савы, а сегодняшняя тихая Засавица стала природным заповедником. Впервые, кстати, я узнала, что есть международная конвенция о защите болот, под действие которой и попадает эта река, потому что здесь живут плавающие птицы. Впрочем, не только плавающие. Вполне летающие: розовые цапли, черные орлы, гигантский орлан белохвост с двухметровым размахом крыльев и еще больше двух сотен разнообразных пернатых. А как раз плавают не только птицы: здесь два десятка пород рыб, причем некоторые из них – практически реликтовые и сохранились только в этих местах.

С такой высоты нам было не увидеть плотины, построен-

ной бобрами – этих зверей здесь сто лет назад практически вывели, а сегодня они снова строят на реке свои «хатки».

Зато было видно, что в том направлении как раз и двигалась группа немецких туристов: видимо, чтобы лишний раз убедиться, как неплохо устроились в своих новых жилищах 16 бобровых семейств, подаренных заповеднику Баварским правительством.

Спустившись вниз с восемнадцатиметровой высоты, мы продолжили обход хозяйства.

В зоопарке в просторных вольерах глядел на посетителей генетический фонд древних пород. Здесь были: подолац (бык, чье происхождение идет от европейского тура) с размахом рогов до 1,5 м, буша (корова, которая паслась на просторах бывшей Югославии в первой половине 20-го века), домашний горный конь (местная порода коней, по размеру больше похожая на пони), винторогая коза и голошея курица. Все эти виды были на грани вымирания, а здесь, в заповеднике, они не только сохраняются, но и культивируются.

– Не вижу, где у вас вольер с драконами? Кто, кроме вас, восстановит и сбережет эту древнейшую расу, которая когда-то населяла Засавицу?

Я, кстати, не шутила: на старинных картах, составленных еще кельтами, это место помечено, как одно из восьми обиталищ драконов на Балканах. Сразу представила, как бы повысилась туристическая привлекательность заповедника, случись обнаружить где-то в заболоченных, заросших кув-

шинками уголков реки яйцо дракона. А на завтрак бы в местном трактире подавали яичницу под названием «логово дракона» – наверное, одного яйца хватило бы на всю сотню швабов...

Короче, о драконах пока остается только мечтать, а вот старинную породу черных свиней – первая ступень после диких кабанов – восстановили. Когда-то эти свиньи – “мангулицы” – свободно паслись, чуть ли ни в каждом сербском селе, но потом дубравы и буковые рощи повырубили, а крестьяне предпочли содержать обычных свинок в домашних загонах. И черная сербская мангулица практически исчезла с лица земли.

Сегодня на пастбище заповедника «Засавица» пасется больше четырехсот заросших густой шерстью мангулиц с полосатыми поросятами.

По причине близкого родства с диким предком, в жире этой свиньи содержится на 80% меньше холестерина, чем у обычной, что, на удивление, делает сланину из мангулицы здоровой пищей. Кстати, знаменитый испанский хамон изготавливают именно из черных свиней, которых экспортируют в Испанию из Сербии.

Так логика экскурсии плавно привела нас под крышу ресторана с говорящим названием «Трактир у бобра». Бобров, здесь, слава Богу, не едят.

Но остальные виды местных обитателей были представлены в полном ассортименте на огромном деревянном под-

носе с «предъелом» – закуской: конская и ослиная колбасы, сланина из мангулицы. Не отставали и основные блюда: паприкаш из мангулицы, из подольской говядины, из ослиного мяса, печеный поросенок.

Но для нас было приготовлено нечто, превосходящее даже самое богатое гастрономическое воображение: маджарский гуляш из мангулицы. Признаюсь, насчет ослиного мяса у меня бы возникли сомнения...

Впрочем, баночку крема из ослиного молока я все-таки взяла с собой. Не помешает.

РЕЦЕПТ

МАДЖАРСКИЙ ГУЛЯШ

Ингредиенты:

1,5 кг лука

200 мл оливкового масла

20 гр. соли

2,5 кг мяса (можно свинина, ягнятина или говядина)

30 гр. сухих специй

10 гр. перца

50 гр. молотого красного сладкого перца

50 грамм молотого острого перца

5 гр. чеснока

Приготовление:

Мелко порезать лук и положить кастрюлю. Налить туда масло и сразу посолить. Тушите лук, пока не превратится в сплошную массу. Затем порежьте на небольшие кусочки мя-

со. Положите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы мясо было полностью покрыто. Добавьте все перечисленные специи. Оставьте тушиться на 2-3 часа в зависимости от мяса на умеренном огне. Когда все составляющие прекрасно соединятся – гуляш готов.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 2 АРОМАТ ДЕТСТВА

Наверное, старинное сербское село выглядело не совсем так, как мы представляем его, гуляя по этно-паркам. Но кого из посетителей не спроси – все говорят одно и то же: это напоминает мне о моем детстве. А посетителей в этно-селах всегда хватает: для сербов привычно поехать в одно из ближних этно-сел на выходные. И приятно погулять в прохладе деревьев, и вкусно поесть блюд, на которые дома не всегда сил хватит. Да и детям хорошо помнить свои корни, гордиться ими, любить родные пенаты. И это притом, что у многих сербов в их усадьбах – “имениях” стоит “вайят” или “стара куча” – домик, обычно летний, привезенный из отчего ли дома, или просто из села. Стоит, любовно отреставрированный и разукрашенный, вмещающий и прялку прабабки, и плетеные улы деда, и колесо от свадебного тарантаса родителей... Мы так и поняли: важнейшая часть сельского туризма в Сербии, этно-села, – это не только возможность отдохнуть и вкусно поесть, но и повод вспомнить, откуда ты родом.

В этно-парке «Авлия», который расположен в селе Глушцы, в општине Богатич, пробуждают воспоминания о том времени, которое теперь нам кажется простым и беззаботным. Тут ты увидишь и венский фиакр, и сельские сани, и тяжелые чугунные утюги, и деревянную детскую колыбельку. Заглянешь в один из домиков, – и такое чувство, будто хозяева только на минутку вышли и оставили все, как и было двести лет назад. В этой атмосфере – атмосфере легкой ностальгии и большой любви к своему краю, – естественно видеть, как танцуют коло, как славят самые важные события в своей жизни и жители Мачванского края, и их гости. Галерея художников, которые составили целую выставку картин о сельской жизни, встречи с писателями (мы бы их назвали «деревенщиками»), библиотека, фестивали – все это стало частью жизни этно-парка.

Семейное “именье” превратилось в место, где любовь хозяев этно-парка к традиции и местной культуре, могут разделить их друзья и гости.

Где начинаются и заканчиваются все высокие беседы о литературе и видах на урожай? Конечно, в кафане «Лазарева крчма». Самое подходящее место, чтобы за рюмкой домашнего фруктового вина под закуску из свежего козьего сыра рассказать о кулинарных традициях Мачванского края.

Стол ломится от угощения: на самом видном месте – “телячье колено”, гордость корчмы. Его поставили вариться еще с вечера. Но до него гость еще должен добраться. Сна-

чала – помидорный суп с кледлями. По-русски я бы назвала их просто – клецки. Затем обязательное блюдо с холодными закусками – набор неизменен. Варьируются только местные специалитеты – но тут обязательно должен присутствовать пршют, несколько видов сыра, колбаса домашнего производства, айвар и немного овощей для украшения. Отчетливо понимая – при виде колена, к которому еще подали свиные ребра, – что мне надо правильно рассчитать свои возможности, я вежливо беру с деревянного подноса только одну виноградку, отправлю ее в рот – и ахаю: рот горит!

– Что это?

– Лютый виноград! – смеется хозяйка этно-парка Славица Дамнянович.

– Но это не местный специалитет, – поясняет она, – это вы и на рынке в Белграде всегда можете купить. Его консервируют на зиму вместе с острым – лютым, – перцем. А можно и самим сделать, всего-то: вода, уксус, соль, лютый перец, и конечно, сам виноград.

И я вдруг вспомнила – этим виноградом, с неожиданно острым жгучим эффектом, меня угощала моя свекровь, когда я приехала к ней первый раз – знакомиться – в Кишинев. Не детство, конечно, но как давно это было, как в другой жизни...

Все остальную еду я беру уже осторожно. Внимательно оглядывая и спрашивая наперед – чем именно нас угощают.

А ведь приехали мы сюда не только любоваться на сан-

ки: нас интересует очень редкое и очень специальное мачванское блюдо – «листья».

Это необычная – мы бы по-русски сказали – выпечка – не случайно появилось именно здесь. Богатая и плодородная мачванская почва всегда рождала много пшеницы, и изделия из муки естественно заняли важное место на столе коренного жителя.

Вот она, ностальгия по детству. Здесь, за столом корчмы гость вспоминает тот чудесный запах бабушкиных «листьев», который будил его по утрам.

Считается, что лучшие «листья» – это те, которые готовят на дровах. Тут на помощь приходит постоянный обитатель сербских кухонь – плита «смедеровац».

Славица знакомит нас со старинным рецептам. «Листья», которые в других краях Сербии особенно и не делают, а, может, даже и не знают, все готовят по-разному. Как это обычно бывает: у каждой хозяйки не только свой рецепт, но и своя форма. «Листья» бывают круглые, четырехугольные, треугольные. Современные хозяйки знают и быстрые способы приготовления – кто на кефире, кто на йогурте. Можно добавить, если хотите, взбитое яйцо и даже порошок для выпечки.

Но нас интересует настоящий странный рецепт. В котором всегда были и остаются мачванская мука, вода из чистых источников, яйца из-под домашних кур и ностальгия по детству.

РЕЦЕПТ ЛИСТИЧ

Ингредиенты:

2-3 яйца

2 кг муки

0.5 л молока или воды

Соль

Приготовление:

В два килограмма муки разбить 2 -3 яйца и налить пол литра молока или воды. Посолить по вкусу. Тесту не надо давать передышку. Замесить сразу. Затем руками оторвать кусочки, например, размером с большой орех. Полученные куски раскатать. Тесто жарить, как бы утопленным в раскаленном свином жире или масле. Жарить с двух сторон, быстро переворачивая. "Листич" готов, когда обе стороны покроются золотистым цветом и на них появятся пузырьки. Подается теплым. Долго остается мягким. Местами хрустит. С мачванским «листочем» идет и сладкое, и соленое. Отлично проходит с простоквашей, сыром, домашним вареньем или с чашкой молока. Можно импровизировать и с айваром. И даже с кремом. Выбор за вами!

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 3 КОРОЛЕВСКАЯ ОХОТА

Крагуевац – по-сербски “ястреб”. Эта гордая птица красуется на гербе города как символ непокорности и вечной тяги

к свободе. Именно Крагуевац стал первой столицей новой, независимой Сербии в 1815 году. Именно он стал столицей во второй раз – во время Второй Мировой войны, когда фашисты захватили Белград. Именно здесь, во время немецкой оккупации, произошла трагедия – расстрел 7000 тысяч жителей. Крагуевац всегда был символом борьбы за свободу. И овеян славной историей становления королевской династии Югославии. Вернее, двух династий. И Карагеоргиевичей, чей основатель Карагеоргий – выходец из бедной семьи, поднял первое восстание против турок и вместе с Милошем Обреновичем добился независимости Сербии во втором восстании. И Обреновичей, чей основатель, Милош, коварно убил Карагеоргия, породив столетнюю вражду двух династий.

Сильные, свободные люди жили в этих краях. Не удивительно, что по сей день мужчины здесь уважают оружие и охоту. А уж готовить дичь здесь умеют по-королевски.

“Было то зимнее время. Снег вился, как Бог даст, и на земле его было повыше колена. Взяв с собой несколько крестьян и слуг, он двинулся с ними через горы к Крагуевцу. А от Тополе до Крагуевца не было полей, как сейчас, а был густой лес, а в нем зверья и дичи предостаточно. Всю дорогу они шли по снегу и некоторые из них стали уставать. Тогда некий Митра спросил:

Ради Бога, Карагеоргий, куда ты ведешь нас на ночь глядя?

– Не бойтесь ничего, я с вами. Должен я выполнить это дело, хотя бы мне это и стоило головы. Но нет!

Остановились ненадолго, чтобы вздохнуть. И в один мах ударило ружье Карагеоргия, и красный олень, пораженный в сердце, упал на снег...”

Многие охотничьи организации, а в Сербии их сотни – берут себе в название имена зверей, которые обитают в их угодьях. А охотники села Рача выбрали себе название – «Градище». Так называется невысокий холм, заросший липами, где расположено село Вишневац. Здесь родился Карагеоргий Петрович, предводитель Первого Сербского восстания против турок. Здесь, в Шумадии, ставшей вотчиной династии Карагеоргиевичей, в королевской усыпальнице в Соборе Святого Георгия он и похоронен.

Охотничий гуляш требует времени. Это не крестьянский «сач», который поставил в угли и иди, трудись на ниву. Для того чтобы такой гуляш подали или к королевскому столу, или на сбор охотничьего союза в Юриев день, или на сельскую свадьбу, – нужно потратить полдня.

У нас это время было. Повар-любитель Велимир Сречкович, который давно уже на пенсии выразил готовность показать нам, как правильно готовить настоящий охотничий гуляш.

– Да, да, – подтвердил он, – именно такой, какой едал сам Карагеоргий.

Велимир готовит продукты на кухне Охотничьего дома, а пока председатель общества охотников Рачи рассказывает мне историю своей организации. Ей и правда уже много лет. В 1901 году здесь, в селе Рача собралась местная элита: аптекарь, торговец и писарь, и основали союз, угождая которого – «Буковац» теперь занимают больше 20 000 гектаров и «под ружьем» имеют 350 членов общества.

– Для меня охота – это спорт, – убежденно говорит Влатко Милованович.

Я догадываюсь, что Велимир Сречкович смотрит на дичь по-другому. Он сам уже не охотится.

– Я этих оленей, – ворчит он, – тысячами за свою жизнь...

Мне, сентиментальной горожанке, все время немного не по себе. Королевскую охоту я еще представить могу: плащ на ветру, трубят рога, гончие псы несутся по следу... Ну, а убивают где-нибудь за кадром.

Здесь же все по-другому: защита сельскохозяйственных угодий, регулирование численности, промысел. Работа.

– Велимир, а кто у вас тут водится?

– А много: серны, дикие кабаны, лисицы, куницы, шакалы, волки. Птицы есть – фазаны, дикие голуби, перепелки...

– Никогда не ела дикую птицу. А как их готовят?

– Дикого голубя на роштите, а из перепелки лучше всего суп.

Велимир рассказывает, не поворачивая головы, а его натруженные руки неторопливо и точно режут крупными коль-

цами лук, трут морковь на большой терке.

Овощи готовы и скинуты в тазик. Велимир отсекает несколько кусков сланины, добавляет их в общую кучу, а пару ломтей ножом пододвигает в нашу сторону.

– Да мы пока не голодны, подождем гуляш.

– Э, – говорит Велимир, – до гуляша еще далеко.

Мы перемещаемся на улицу. Неторопливыми размеренными движениями Велимир разжигает костер и ставит на подставку котелок.

– Это разве большой, – отмахивается он от моего замечания. – Вот на свадьбу председателя общины я варил гуляш в котле на 100 литров. А на соревнования на Юрьев день я и того больше ставил – на 300 литров.

– И сколько же на этот котелок нужно мяса?

– Скажем, 10 килограмм дикой свиньи.

Его невозмутимое лицо расплывается в улыбке: – У меня на всех соревнованиях столько наград, уже и не считаю.

Варево из овощей и грибов закипает, Велимир берет огромный острый нож и выкладывает на доску оленью ногу.

– У нас часто туристы приезжают ради трофеев, – он пожимает плечами, и я не очень понимаю, рад ли он наплыву туристов в родное село или его удивляет погоня за трофеями, – мясо их не интересует, вот они его и оставляют в обществе.

Вокруг стола выются две собачонки. Вид у них явно не голодный. Но я хочу дождаться сцены, как собакам будут,

словно с королевского стола, кидать оленью кость.

Мясо порезано и погружено в котелок.

– Мне уже 72 года, – продолжает Велимир, не переставая каждые 10 минут размешивать гуляш, – как вышел на пенсию, так и стал заниматься едой. Развел перед домом пруд, пустил карпа. Сами с сыном коптим.

– А кто дома готовит, вы или жена?

– Гуляш и «риблю» чорбу – только я. А остальное – жена. Сам пеку ракию. Грушевую. Каждый год не меньше 300 литров.

Велимир высыпал в таз полпачки сладкой паприки “алева”, пакет лаврового листа, полпачки “вегеты”, пакет сухого чеснока и пару еще каких-то пакетов.

– А это что?

– А это я добавил муки: она даст густоту и уберет лишний жир.

Размешав всю эту бурную смесь, наш повар вылил все это в котелок, где уже закипал гуляш.

– А на Рождество, – продолжил он, словно и не прерывался, – я на площади варю горячую ракию. Литров 100. Знаете, что это такое? Да просто: вода, сахар и сама ракия. Всех угощал!

Велимир взял в руку увесистый помидор: – Ни в коем случае не больше, чем один. А то будет чувствоваться его вкус.

– А долго еще будет кипеть?

– А вы пройдитесь немного, – сказал Велимир, – еще пол-

часа точно.

Мы с Таней поднялись и пошли, чтобы немного поразмять ноги, вдоль дороги, ведущей в село. Яблоки уже краснели и сыпались, образуя вокруг яблонь веселый круг. На скамеечке у дома, едва видного из-за фруктовых деревьев, сидел старик в широкой шляпе.

– А вы откуда будете?– крикнул он нам.

– Мы из России.

– А садитесь-ка, посидите со мной?

Мы вежливо отклонили возможность передохнуть в тенишке и выслушать истории из бурной биографии – у кого из людей поколения дедушки она не бурная?

– А я знаю, как готовить дичь, – вдруг сказала Таня, – У меня папа был охотник, он научил. Помнишь, в советское время в Москве были магазины “Дары природы”? Я рябчиков там покупала, готовила по папиному рецепту: запекала с черносливом. Только вначале рябчика надо вымочить ночь в молоке, на холоде.

Мы шли вдоль фруктовых садов, нарядных от поспевающих плодов, слив, груш, густых кустов ежевики и малины, мимо белых двухэтажных домов, мимо благополучной и явно сытой жизни. Татьяна, с экономическим подходом ко всему, что движется и не движется, в очередной раз ударилась в рассуждения, о том, как удивительно крепко стоит сельская Сербия, и какую жизнь ведут здесь люди в возрасте, который по-научному называется невесело – возраст дожития.

– Пенсии на селе небольшие, но и расходы совсем другие. Дома у всех, как правило, еще родительские, то есть, не надо тратиться на капитальное строительство. Нет таких, как у нас, трат на обогрев. Лето дольше и зима теплее.

– Не надо столько теплой одежды, – вставила и я свои пять копеек.

– Продукты все свои. Так что, деньги нужны только на расходы в магазин, типа соль-спички, лекарства. Болезнь, конечно, может сильно вышибить человека из седла, но да это как везде. Но сельский пенсионер живет не в пример лучше городского. Вот что значит не разрушенная деревня.

Мы вернулись к охотничьему дому. Издалека было видно, что Велимир звонит по телефону. Мы сразу догадались, что гуляш готов, и повар созывает участников обеда.

Через пару минут к нам присоединился Давор Тимотиевич, директор туристической организации Рачи.

Охотничий гуляш пылал алым цветом. “Парика”, – подумала я – и ошиблась. Совсем он оказался не лютым. И, на удивление, мягким. А я-то думала всю жизнь, что дичь должна быть жесткой.

На это мое заявление охотники засмеялись:

– Вы еще фазана не пробовали, – и благосклонно заметили, – все еще впереди!

– А много у вас туристов?– спросили мы Давора.

– Достаточно, у нас ведь очень удобно: можно и поселиться, и поездить по окрестностям, а главное – очень много ди-

чи. Мы всегда помогаем организовать охоту, в зависимости, конечно, от сезона, в сопровождении опытных охотников.

– А из России приезжают к вам?

Давор задумался.

– Нет, почти не было. Итальянцы часто очень едут, из Северной Европы много охотников. Впрочем, – вспомнил он, – были двое из Петербурга. Но оба промахнулись.

И я даже не знала, огорчаться мне за неудачу соотечественников, или порадоваться за серну.

Так и не решив, я промолчала, и положила себе в тарелку гуляш. Тот самый, королевский, какой едал сам Карагеоргий...

РЕЦЕПТ

ЛОВАЧКИ ГУЛЯШ

Охотничий (ловачки) гуляш делают из серны или дикой свиньи, но, в принципе, подойдет и обычная свинина или говядина. Вкус, конечно, будет не тот, но порадовать друзей необычным блюдом можно.

Ингредиенты:

0,5 кг мяса серны или дикой свиньи

0,5 кг лука

1 кг картофеля

100 мл растительного масла

100 мл белого вина

100-200 мл томатного сока или небольшой помидор

200 мл воды

1 ч.л. соли

1 ч.л. черного перца горошек

1 ч.л. молотого жгучего красного перца

1 ч.л. молотого сладкого красного перца

1 ч.л. “Вегеты”

2-3 лаврового листа

Приготовление:

Лук мелко порезать кубиками, поджарить на масле до мягкости и прозрачности.

Мясо порезать небольшими кубиками, бросить к луку, добавить воду и жарить, постоянно помешивая, на маленьком огне до хрустящей корочки.

Когда мясо будет наполовину готов, добавить соль, перец и “Вегету”.

Очищенный картофель порезать на четвертинки и добавить к готовому мясу. Положить лавровый лист, влить томатный сок или добавить мелко иссеченный очищенный от кожуры помидор, добавить белого вина.

Варить, постоянно помешивая, на слабом огне около двух часов.

Готовый гуляш должен быть достаточно густым.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 4 ЗА ТРАПЕЗОЙ С КОРОЛЯМИ

Подринье – значит, местность в районе реки Дрины. Между двумя невысокими горами – Цер и Гучево, между дву-

мя реками – Дриной и Ядар, – раскинулись места необыкновенной красоты. Недаром Татьяна поселилась именно здесь: в доме, из которого открывается панорама двух гор и раскинувшегося между ними городка Лозница.

Но известны эти места не только природными красотами. Здесь, в деревне Тршич, родился основатель современного сербского языка Вук Караджич. Здесь, в школу при монастыре Трноша, ходил он в школу. Да и сам монастырь был центром сопротивления – вначале против турок, затем – против фашистских оккупантов. Отсюда уходили в бой солдаты Первой Мировой войны, герои знаменитой Дринской операции, когда будущий прославленный военачальник Степа Степанович сломил хребет наступлению австро-венгерских войск. На горе Гучево стоит памятник русской сестре милосердия – добровольцу Дарье Коробкиной из Санкт-Петербурга, погибшей во время этой операции. Отсюда, 31 августа 1941 года, отправились на безумную операцию по освобождению Лозницы от фашистов добровольцы и остатки югославской армии – и добились успеха: город стал первым в Европе, освобожденным от фашистских захватчиков!

У сербов долгая память. Любой расскажет вам уходящую в века историю не только своей семьи, но и семей соседей. Здесь, на земле между двух гор и двух рек, память особо длинная и крепкая. Ее ценят и берегут. И не только память о славных победах и героических подвигах. Разыскивают и возрождают старинные рецепты, описанные в летописях, в

книгах, а то и сохранившиеся только в устном предании. Кстати, удалось поучаствовать в этом и нашей команде, о чем расскажу чуть позже.

Запеченный кабан с черникой и белым виноградом, свиные ножки, заправленные мятой, перепелки в свином сале, гуси в меду и фаршированный петух в красном вине. Сказка? Нет, быль. Такой была трапеза средневековых сербских королей.

Неманичи – древняя династия, заложившая основу сербского государства. Сербская православная церковь почитает знаменитую королевскую семью как святых, а все, что связано с ними, оставило неизгладимый след в сербской истории. И даже в кулинарии.

Историки реконструировали по фрескам, какие блюда украшали королевскую трапезу. Оставили записи и летописцы. Летописец – репортер того времени, приглашенный на коронацию короля Стефана Немани, – с восторгом отмечает, что двор сербского короля невиданно роскошен, и что меда там подавали, сколько хочешь. А мед в средние века ценился высоко: его использовали и как консервант, и для хмельных напитков, медом даже платили налоги – это уже когда пришли турки. Второй консервант – соль – привозили из Приморья, из Котора и Дубровника. Оттуда, кстати, везли к королевскому столу морскую рыбу и осьминогов. Оттуда, с берегов Адриатики, доставляли шафран, перец, гвоздику. Контрабандный товар.

Обычный люд, конечно, обходился без осьминогов. Но каждодневная трапеза была не только обильна, но и вкусна. В основе, как и у нас — каши. Пшеницы тогда еще не выращивали. Поэтому варили из проса и гречки, которую теперь культивируют только в некоторых районах страны, да особо и не употребляют, отчего постоянно страдают русские туристы.

Конечно, мясо. Коровы в Сербии появились позднее. Поэтому в средние века выращивали коз, овец, свиней. Сыры, кстати, использовали даже в качестве разменной монеты. Из дичи чаще всего ели зайчатину, охотились на диких кабанов, оленей.

Кур ценили высоко, так что самый знаменитый рецепт, о котором мы сегодня обязательно расскажем, на самом деле чаще имел ввиду не курицу, а дикую птицу, типа индюка. Куриные яйца тогда ценили, как золотые: они ведь шли не только, как элемент для приготовления других блюд, но и в строительство, и на те же фрески, благодаря которым мы и знаем о том, как выглядела княжеская трапеза.

Историки и кулинары восстановили и вернули несколько рецептов, которые датируются 11 и 12 веками: Рождна (что-то вроде крем-карамель), чернослив по-царски (слива, фаршированная козьим сыром и беконом), рагу из кролика в толченом можжевельнике, мясо, вымоченное в капустном рассоле и приготовленное с вином, медом, грибами и тремя видами специй.

А некоторые рецепты не требовали специального изучения фресок. Они сохранились в своем первозданном виде, передаются из поколения в поколения и готовятся ровно так же, как их готовили при Неманичах.

Для того чтобы узнать об этих блюдах, мы поехали в этно-село “Троношки Вайати”, которое расположено недалеко от Лозницы, буквально под стенами одного из самых известных в Сербии монастырей Троноша.

Участок земли, на котором расположились 4 улицы этно-села, был передан его нынешнему владельцу Радославу

Лукичу, игуменом монастыря с благословением и наказом: сделать так, чтобы сюда, это историческое место, стекалось все больше и больше людей.

Место историческое во всех смыслах. Сам монастырь, переживший и турецкое владычество, и Первую, и Вторую мировые войны, стал для сербов символом борьбы за независимость.

Рядом с монастырем находится источник, называемый “Девять Юговичей”. Вода источника льется из десяти бронзовых голов, символизирующих легендарного сербского воводу Юга Богдана, героя битвы на Косовском поле в 1389 году и девять его сыновей – “Юговичей”.

Знаменит монастырь еще и тем, что в 1797 году в монастырскую школу пришел на обучение мальчик из соседнего села Тршич. Звали его Вук Караджич. Этот мальчик станет тем человеком, без которого немыслима сама сербская на-

ция. Именно он создал современный сербский язык, его алфавит и правила, главное из которых гласит «Пиши, как говоришь, читай, как написано».

А окрестные жители с гордостью подчеркивают, что именно они являются носителями самого правильного сербского языка.

Радослав выполнил наказ игумена. Вместе со своими двумя сыновьями он создал место, где народ никогда не переводится. Настоящая старинная сербская деревня, которую еще помнят посетители этно-деревни из своего детства, где шумит водяная мельница, пасутся ослики и кони, где вдоль полка стоят огромные бутылки домашней ракии, погреб ломится от запасов зимницы и варенья. Кругом – лес. Есть желание – иди и сам собирай грибы, ягоды и лекарственные травы. В кафане в глиняной посуде подают блюда, приготовленные по аутентичным рецептам, которые сохранили, как говорит Радослав, бабушки и монахи.

– Что ели наши предки? А то, что было вокруг, под рукой. Свинья в двориште, молоко. Мед. Ульи все держали. И монастыри, и в селах. Мука, перемолотая на водяной мельнице. Покупали только соль. Так и мы сейчас живем в нашем селе. И у нас все домашнее. Все, что в природе есть, травы, грибы, все здоровое. Белую муку покупаем на мельнице. Кукурузную мелем сами. Видели нашу мельницу? Молоко в селе. Тут в соседней деревне каждой второй дом держит корову. Села здесь богатые, большие. Покупаем в магазинах только

кофе и сахар.

Радослав ведет нас на кухню. Здесь под его бдительным руководством повара готовят нам напоказ три блюда по рецептам, которые датируются 12 веком.

– Начнем с **чалабрца**. Блюдо старое, идет из века Немничей. Тут само слово говорит за себя – чалабити – перехватить, перекусить, когда нет времени приготовить и поесть, как человек. Потому и варят обычно немного, так, только утолить голод перед обедом. Готовится очень легко. В каком доме нет молока и каймака? А они только и нужны. И мука, конечно. Мы используем белую муку. А в то время у них была или гречневая или грубого помола, да, другой муки у них не было.

Итак, записывай. Требуется 200 или 300 грамм теста. У нас всегда есть готовые резанцы – домашняя ручная лапша.

1 ложку масла бросить в нагретую кастрюлю. Когда масло растопится, налей полтора литра воды. Добавь 2-3 ложки каймака и жди, пока закипит. Как закипит, надо сыпать резанцы. После этого налить молока, приблизительно треть от количества воды. Можно еще доложить по желанию каймак. Когда варево забьет первым ключом, слегка посоли и пусть еще поварится минут 5. Вот и все, и чалабрца готова. Подается в глубокой посуде и естся ложкой.

Идем к следующему блюду.

Неманича синија. Считается, самый старый рецепт.

200-250 грамм куриного филе, хотя во времена Неманича,

можешь так записать, это были дикая птица, которой сейчас уже нет, вымерли в прошлом веке. Вроде индюка.

Вывалять в чесноке, в майчиной душице (тимьяне), ну, можно еще немного розмарина.

Теперь мед.

Обвалять в меду было нужно, чтобы не подгорело. Температуры были высокие, готовили на открытом огне. Потом надо оставить мясо полежать немного, чтобы он рассладился.

Когда будешь есть, то меда и не заметишь, мед сладкость теряет.

Потом обвалять в кукурузной муке.

После того ставим сковородку на плиту и бросаем ложку свиного жира. Когда жир расплавится, кладем мясо.

Мясо, пока жарится, тыкать вилкой, чтобы давало сок. Когда подрумянится, мясо вынимаем.

Убираем курицу, а жир оставляем на сковородке, добавляем в него децилитр белого вина, базилик, петрушку. Все это немного пожарить и добавить кукурузную муку, чтобы загустело. В конце добавляем 1-2 ложки каймака.

Соусом залить мясо. Вот и готово.

Качкамак запеченный.

В кастрюлю положить ложку свиного жира и налить пол-литра воды.

Поставить на плиту и довести до кипения.

Затем уменьшить огонь, насыпать кукурузную муку, ме-

шать непрерывно и быстро.

Когда каша забьет ключом, снимаем с огня.

Укладываем в миску на дно первый слой качамака. Укрываем тёртым сыром, сверху кладём оставшуюся часть качамака. Сверху кладём слой каймака и заливаем все взбитым яйцом.

Ставим в нагретую 180 градусов духовку запекаться на 10-15 минут.

Качамак готов!

Родислав расставил перед нами на столе все три готовые блюда. Сначала чалабицу, которая напоминала по вкусу молочный суп из домашней лапши, который мне мама готовила, когда я была маленькая. Потом качамак, – мы бы назвали ее кукурузной кашей с сыром. В России кукурузу особенно не выращивают, но на Кавказе и в Молдавии мне приходилось пробовать мамалыгу. Качамак мягче и сочнее, наверное, все дело в каймаке. А вот такого мягкого и сочного цыпленка мне пробовать не приходилось! Сладость и вправду ушла, осталась только сочность и запах трав. Вот как, оказывается. Ели сербские короли!

Приятного аппетита!

Пријатно вам было!

ГЛАВА 5 ПОСЛЕДНЯЯ ТАЙНА ВУКА

В ворота деревни Тршич, где родился Вук Караджич, мы вошли под гомон немецкой речи. Смешавшись с группой туристов из Германии, наша кампания медленно двигалась по

дорожке и размышляла, что вот немецкий или, например, английский, с их различием между тем, как говорят и как пишут, выучить значительно труднее, чем сербский, который учить – одно удовольствие. Причем именно благодаря Вуку Караджичу, который ввел правило – говори, как пишешь и читай, что написано. Вряд ли он в том момент думал о нас, иностранцах, которые обучаются сербскому языку, скорее, его заботило, как дать возможность всем сербам научиться грамоте. Впрочем, как знать, возможно, и об этом размышлял великий просветитель, составляя реформу сербского языка. О том, как этот торжественный славянский язык будет шириться и делать сербскую «книжевность» доступной и во всем мире.

Около ресторана – таковы нынче наши интересы в музеях, очень приземленные, нас уже ждали двое молодых людей: этнограф Ана Чугурович и историк Мирослав Терзич. Возможно, им, сотрудникам музея языка и каллиграфии, впервые поставили такой необычный вопрос: а что ел на обед Вук Караджич?

Однако молодые специалисты были готовы к любому повороту. Но – забегая вперед – оказалось, что и не к любому (это мне уже не терпится, потому что я сейчас просто огоршу читателя дальнейшим развитием событий!).

Итак, Мирослав вежливо пошел навстречу интересам зарубежных журналистов.

– А вы знаете, – сказал он, – что в знаменитом Речнике

Бука Караджича, в том числе есть и рецепты?

– Действительно, – удивилась я, как человек, который мало образован по части сербской филологии, – а мне казалось, что он собирал пословицы и народные присказки.

– Нет, совсем нет, – замахал рукой Мирослав, – у него там всего полно, детские игры, например, и конечно, рецепты. Все из них известны специалистам. Вот только один, причем, к сожалению, из тех двух, которые относятся именно к нашему краю, никто до сих пор не расшифровал.

– Это как же? – снова удивилась я.

– А вот так. У него написано: премаз из сливы, кукурузная мука, вода, – и все. А что с этим делать, никто не знает – тайна.

– А что такое премаз? – уточнила я, уже едва сдерживая волнение.

– Это типа джема, – пояснил Мирослав, – ингредиенты-то простые, а вот что из этого получается – никто не видел.

И тут я закричала, причем от волнения закричала, как радистка Кэт, на русском: – Я видела! Вчера, в деревне Шилопай!

Ученые опешили: – Не может быть!

– Точно, у меня даже фотка есть, – я быстро порылась в фейсбуке и протянула им телефон с картинкой.

На ней был «сербский шоколад»– печенюшки из чернослива, которыми вчера меня угощали на фестивале в высокогорном селе. Приятная женщина в национальном костю-

ме протянула мне поднос, где на листьях винограда лежали черные лепешки:

– Этому рецепту 200 лет, – сказала она, – меня научил мой дед. Мало, кто умеет это делать теперь.

– Вы уверены, что именно это тот рецепт? – с недоверием в голосе спросил Мирослав.

– Мирослав, – сказала и хотела добавить – обижаешь, начальник, но подумала, что он не поймет, и просто сказала: – я записала.

Я достала свой блокнот, с которым объездила уже половину Сербии, открыла нужную запись и начала читать: возьмите 10 килограммов чернослива и дождитесь яркой солнечной погоды... Зачем я это записала? Мы обычно собираем рецепты, которые российская хозяйка может приготовить у себя дома. В России этого не повторить – начиная с того, что нет виноградных листьев.

– Интуиция, – гордо подумала я. – Не первый день журналистикой занимаюсь.

Я вырвала из блокнота листок, и под мою диктовку Мирослав переписал слово в слово и рецепт, и адрес деревни.

После этого мы немного помолчали, потрясенные только что сделанным научным открытием.

Мы расшифровали последний рецепт из Речника Вука Караджича! Так наше кулинарное путешествие внесло свой скромный вклад в историю культуры Сербии.

Теперь мы точно заслужили узнать, чем завтракал Вук Ка-

раджич в детстве.

Для того, чтобы дать нам полную картину этой стороны жизни селян, которые жили в конце 18 и начале 19 века, Снежана, директор музея, пригласила повара – Светлану Гаич.

– Надо понимать, – начала Светлана свой рассказ, – что вся жизнь людей в то время, довольно тяжелая, определялась трудовым циклом. Представьте, они жили тогда большими семьями, то есть готовить обед надо было сразу человек на десять. Это как маленькое кафе. Холодильников не было, значит, нужны были специальные способы хранения. А главное – особо не было времени. Женщина должна была приготовить еду, а потом уйти со всеми на ниву, или ухаживать за скотом, или еще что-то по дому. Вот так ходить и, как мы сейчас, каждые 15 минут помешивать суп в кастрюле, у нее никакой возможности не было. Ели в основном все природное. Все, что тут вокруг и росло. Из мяса – телятину, ягнятину. Много овощей, местную рыбу. Как готовили? Пол в домиках был земляной. Очаг располагался внутри дома, с открытым огнем. Так вошел в нашу традицию способ приготовления «под сачем». Огромный котелок, обычно глиняный, в который клали мясо, овощи, розмарин, зарывали в угли, закрывали крышкой и оставляли на 6-7 часов. Перед тем, как уйти в поле, мать Вука могла поставить и «варево» – это густая чорба из мяса и овощей, оно тоже не требует постоянного внимания и должно вариться долго. Что еще ели? Домашние яйца, сыр, обязательно кислое молоко. Хлеб пек-

ли в специальных постройках – «пекарах» раз в 6-7 дней.

– А курица? Например, «батак» – это ведь чисто сербское, я ни в одной другой стране не видела, чтобы продавали куриную ножку без костей.

– Да, это только у нас в Сербии делают, очень удобно готовить. Но представьте, еды нужно было готовить много, сколько и когда бы мать Вука могла на семью этих ножек нажарить? Традиционно курицу просто варили, хотя, надо сказать, это все-таки больше городская еда. Особенно, если говорим о филе, например, о панированном филе в кунжуте? Кто здесь бы сидел и специально в муке обваливал?

– А на завтрак – завтрак тоже зависел от возможностей хранения. В каждом доме с чердака свешивали цепи, на которых крепилось сухое мясо. Мать семейства утром просто нарезала сланину, колбасу, ставила хлеб. На ужин обычно ели белую еду – молоко, сыр.

– Вы так понятно излагаете, у меня вся картина перед глазами.

– А вы знаете, почему Светлана так интересно рассказывает? – спросила Снежана, – она у нас поэтесса. Пишет стихи для детей.

Мы немедленно отложили блокнот и фотоаппарат и потребовали поэзию. В конце концов, мы находимся в эпицентре сербской культуры, не все же о еде.

Светлана не заставила себя долго просить. Она быстро сбегала на кухню и принесла нам тоненькую книжку со сво-

ими стихами. Этот сборник Светланы Гаич теперь у нас, и жаль, что я не могу перевести стихи о природе, которые нам прочитала вслух автор этих очаровательных строк.

Мы взяли у Светланы автограф, но ей этого показалось мало.

– Теперь, – сказала она решительно, – вы должны попробовать мой «качамак».

– Да, знаем, это кукурузная каша, у нас этот рецепт уже записан.

– Нет, такого у вас нет и быть не может. У нас особенный «качамак» – с картофелем. Именно таким мать Вука и кормила свою семью на завтрак.

Против этого мы устоять не могли.

У опытного повара на приготовление старинного блюда ушло буквально десять минут. Правда, Светлана призналась, что картофель она сварила заранее и тем самым ускорила процесс.

Да, этот «качамак» – приготовленный из картофеля, кукурузной муки и каймака очень сильно отличался от всего того, что мы пробовали прежде. А кстати, не случайно. Если читатель помнит, то в одной из предыдущих глав мы рассказали, каким «качамаком» угощались древние сербские короли. А здесь нам демонстрировали повседневную крестьянскую еду. Деревенский «качамак» скорее походил на пюре, чем на королевскую кукурузную кашу, которая просто плавала в расплавленном каймаке.

Теперь нам нужно было осмотреть, как все это выглядело в действительности.

Снежана и Мирослав повели нас вдоль деревни.

– У нас здесь 40 музейных объектов, – рассказывала по дороге Снежана, – кроме самого дома, в котором родился Вук, представлены несколько строений, собранных по селам. Они все аутентичные. И жилые домики, и амбары, и мастерские. В каждом из них – интересные экспозиции, вот, например, музей ремесел, дом, в котором портной шил народную одежду, и другие.

По дороге нам Снежана показала и водяную мельницу, и деревянный амфитеатр, и галереи современных художников. Начиная с 1933 года, когда был восстановлен дом семьи Караджича, здесь каждый год проходят так называемые «События». – На эти огромные мероприятия приезжают, ученые, специалисты, просто почитатели великого реформатора и, как обычно, научные семинары чередуются с фольклорными танцами, а завершаются ягненком на вертеле и печеным поросенком.

– Вы не могли бы, – попросила я Мирослава, когда мы подошли к центру музея под открытым небом – самому дому Вука, – сфокусировать свой рассказ именно на еде?

– Легко, – согласился молодой ученый, – тем более, что любой сельский дом конца 18- 19 века и строился, и жил именно вокруг пропитания.

– Здесь все аутентично, но вовсе не все именно принадле-

жало семье. Сам дом, который построил его дед на этом месте, сожгли турки. Но сохранился очаг, – и много лет спустя, соседи, которые купили этот участок, обнаружили его и не засыпали, потому что у нас это считается за грех, а наоборот, поставили большой деревянный крест, чтобы все помнили, что здесь был дом Вука. Потом этот дом восстановили. Из вещей самого Вука осталось немного – гусли, икона и стул.

Мы вошли в дом. Привилегия журналиста – попадать туда, куда не пускают всех остальных. Мирослав поднял красную разделительную веревочку, и мы оказались внутри экспозиции – то есть просто в доме. Крест стоял в комнате, прислоненный к стене.

– Интересно, – подумала я, – это они относились к дому практически, как к похороненному человеку.

Но нас интересовала кухня. Мирослав показал мне, как правильно закапывать в угли котелок, дал подержать небольшое корытце, где месили хлеб и, протянув высоко к чердаку руку, объяснил, где висели вериги – цепи, на которых подвешивали и котелок, и сухое мясо. А почему кухонная мебель такая маленькая? Стол и табуреточки, будто детские.

– А это потому, что очаг топился по-черному, то есть дым стелился под потолком и выходил сквозь щели наружу. И чтобы в нем не задыхаться, семья садилась обедать за очень низким столом.

Мы заглянули в «млечару» и осмотрели кувшины для молока, затем Мирослав показал строения для хранения куку-

рузы и зерна, а также неизменную по всей Сербии постройку, где лежала сухая слива и где держали устройства для «печення» ракии. Пока я изучала этот древний деревянный аппарат, Аня устроилась под широкой липой, которая своей кроной покрывала, как шатром, почти весь двор.

– Интересно, – спросила она, – а Вук под этим деревом сиживал?

– Нет, – разочаровал Мирослав нашего фотографа, – мне всего 85 лет, ее посадили, когда обустроивали нашу эко-деревню.

Но Аня его уже не слушала: сорвавшись с места, она ринулась вслед за белкой, которая неспешно скакала в сторону поля. Зверюшка, видно, избалованная вниманием туристов, фотоомodelью служить отказалась, и скрылась в кустах.

– А ведь может, это была потомица тех белок, которых еще ловил Вук, – вздохнула Аня и пошла фотографировать гарантировано аутентичные кувшины.

– А много у вас посетителей? – спросили мы Снежану.

– Было время, когда как-то казалась, что наше село немного выпало из внимания, но сейчас мы видим огромный интерес. Приезжают и туристы, и школьники, много людей с новыми идеями. Особенно тянутся сюда художники! – Снежана показала на поляну, исчерченную огромными меловыми кругами.

– Выглядит, будто инопланетяне приземлились, а это у нас вчера как раз закончилась выставка современного пер-

фоманса.

Мы заспешили. Прошло уже довольно много времени, и телятина «под сачем», которая по всем правилам была с утра заложена в котелок и закопана в угли, уже ждала нас на столе. Телятина по аутентичному рецепту, приготовленная в самом «сакральном» месте Сербии, в кампании хранителей кириллицы, что могло лучше завершить наше путешествие?

Рецепт

1 кг картофеля

1 кг кукурузной муки

Каймак

Сыр 100 грамм

Почистить картофель и поставить варить. Сверху насыпать муку. Не перемешивать. Она так и должна лежать сверху, не вариться вместе с картофелем, а париться на нем. Немного посолить. Когда будет готово, все тщательно перемешать, чтобы не оставалось комочков. На сковороду положить и растопить 2 ложки каймака и немного подсолнечного масла. Затем положить туда сыр. И наконец, добавить туда картофель, смешанный с мукой, и хорошенько перемешать. «Качамак» готов!

Приятно вам било!

ГЛАВА 6 ЯБЛОКО В ШЛАФРОКЕ ТОРТ В ЧЕСТЬ МАТЕРИ

Как ни прекрасен край королей, героев и мыслителей, а пора нам ехать дальше – в горную часть Западной Сербии.

А ворота в нее – Старая Сербия, Рашка. Место, откуда есть пошла земля сербская. И, если уж наше путешествие гастрономическое, то куда, как не в старейшую на Балканах кафану, держать нам путь?

Если вы прилетели в Сербию только на один день и если вы очень хотите узнать, что такое сербская кухня, то, не размышляя, садитесь в машину и езжайте в сторону города Чачак. А от него еще несколько километров от главной дороги Кралево – Рашка до деревни Богутовац. В кафану «Код Мира». Там вы все узнаете о сербской кухне.

У этой кафаны есть какая-то особенная химия. Старейшая не только в Сербии, но и на Балканах, она стоит у дороги, и по этой дороге, прямо через эту кафану с белыми стенами, прошла вся история страны.

Торговец из Белграда Сима Матович построил в далеком 1826 году дом. Кафана принимала гостей, росла. Матовичи построили мельницу, магазин, пекару... Дело передавалась в семье из колена в колена, вплоть до 1948 года, когда кафе было национализировано. Ограблено.

На стене кафаны развешаны фотографии. На светло-коричневом фоне расположилась семья. Отец, щеголеватый господин в широкополой шляпе. Нарядная дама и семеро детей. Семья Драгутина Матовича на отдыхе в санатории. А под ней – другой снимок. Драгутин, у которого отобрано дело его отца и деда, ведет двух волов, которых только ему и оставили, чтобы прокормить детей. И шляпа, словно в на-

смешку.

И ни одна война не прошла мимо. В 1915 году в этой кафане расположилось командование сербской дивизии, которая шла на фронт в Солоники. Отсюда ушел на фронт Первой мировой войны и не вернулся брат хозяина кафаны Радосав Благоя Матович. В 1941 году здесь «похозяйничала» немецкая оккупационная армия. А в мае 1999 году, рядом с селом был разбомблен железнодорожный мост и нефтяные склады.

В 1970 году Мирославу Матовичу вернули семейную кафану. И снова старый дом полон детьми и внуками. Гостями и запахами вкусной еды.

– Все здесь создано нашей семьей, – говорит Мирослав Матович, – и только вот эти прекрасные деревья – от Бога.

Старая кафана утопает в цветущих ветвях, в тени деревьев расставлены столики, внутри домика – старая печь. Стены увешаны фотографиями, картинами, витринами с редкими винами. Здесь же рисунки Момо Капура, завсегдатя кафаны. Коллекция оружия, и совсем необычно – иконы, нарисованные на сушеных тыквах.

Мирослав рад поговорить. Семейные истории льются из него, как хорошее вино в бокал. Разговор все время прерывается появлением на столе все новых и новых блюд, которые подносят официанты. Скоро на столе уже нет свободных мест. Вокруг вьется внук Мирослава – Михайло.

– Горбачев! – значительно поясняет дед.

В каждом кафе или ресторане есть свои специалитеты, а в Сербии и подавно. Каждая кафана гордится какими-то уникальными блюдами. Здесь уникально каждое.

– Мирослав, – говорим мы, – мы не можем описать все ваше меню. Нам нужно выбрать только два блюда. Причем одно из них уже намечено – это знаменитый «Ленин Колач». Назовите нам, какое блюдо вы считаете самым уникальным, и мы расскажем его рецепт.

– Не могу, – страдает Мирослав, – как я выделю одно, когда у меня здесь все уникально! Это выглядит так, словно я требую ответить, кого из четверых внуков он любит больше других.

Мы разводим руками. Официанты, знай, подносят. Каймак, сервированный в лодочке. Сыры всех видов. Жареные свиные кишочки. Эскалопы из дикого кабана. Маленькие воздушные плескавицы. Много из этого можно встретить и в другом сербском кафе, но когда пробуешь, то восхитительный вкус делает даже знакомое божественным.

– Вот смотрите – казалось бы, простая телячья печенка. На тарелки выложены тонкие, почти как лепестки, темно-коричневые пластины.

– Меня спрашивают – как ты их так тонко нарезаешь, а я отвечаю – лазером! И я их не жарю на сковороде.

– А что вы с ним делаете?

– Секрет!

– Решайте сами, – сдаётся, наконец, Мирослав, – я не могу.

– А что, если рыба? – говорим мы, немного ошалевшие за последние дни от обилия мяса. Все-таки основа сербской кухни – мясная, и мы пробовали его уже в самых разных видах.

– Рыба! – радуется Мирослав свежей идее, – идите за мной! У нас есть свой маленький рыбняк.

Рыбняком он называет огромный бассейн, где плещутся живые рыбы. Мирослав хватает сачок и зачерпывает из воды огромного сома. Победоносно поднимает его рукой прямо за жабры.

– Что будем заказывать?

– Чорбу! Рыбью чорбу!

– Прекрасный выбор, – одобряет нас хозяин, – такой чорбы, как у нас, нет нигде! Мы варим ее из 8 видов рыб.

Я наострила карандаш.

– Диктуйте!

– Скорпион, лосось, ослич, скуша, сом, шаран, дикая кр-куша, форель.

Рыблю чорбу выносят в котелке. Она дымиться. Огонек под котелком не дает остыть густому аромату.

Изобилие на столе нарушает великолепную и необычную сервировку. Впихнуть в нас еще еды уже не удастся. И чтобы продемонстрировать свою необычную посуду, официанты приносят нам посмотреть свежую рыбу, выложенную на тарелках из натуральных раковин.

Все, конечно, свежайшее. Раки из соседнего ручья, кай-

мак от соседа, поросята – свои.

Вино – из Косова.

Три декантера: красное, белое, розовое. Делаю глоток. Вино чудесное, как, практически, все балканские вина. Чуть горчит. Мне сразу приходит в голову метафоричное название, я когда-нибудь его использую – горькое вино Косова.

Нас запускают на кухню. Мирослав гордо демонстрирует запасы. У нас разбегаются глаза, но мы уверенно гнем свое. Яблоко в шлафроке! Вот зачем мы приехали.

Фирменный десерт, который больше нигде не встретите.

– Когда у нас все отняли, моя мать умерла. Убита неправдой. В память о ней я создал этот десерт и назвал в ее память о матери – **«Ленин колач»**.

Казалось бы, что особенного – яблоки, сливы, тесто. Секрет, как всегда, в рецепте и в мастерстве.

Повариха Драгана освобождает стол и кладет на него два крепких румяных яблока. Чистит их. Аккуратно вынимает сердцевину и разрезает фрукт поперек на шесть колец. Тесто уже готово. Что в нем особенного?

– Секрет! – привычно отвечает Мирослав и тут же смеется. – Ладно, раскрою. Но только для вас:

– 6 яиц. Натертый на терке лимон. Мука. И минеральная вода.

Я перемешиваю тесто поварешкой. Оно жидкое, но упругое. Драгана опускает яблочные кольца в тесто и хорошенько их обваливает. Затем быстро перекладывает яблоки во фри-

турницу. Пока яблоки шипят в раскаленном масле, она ставит на стол тарелку и водружает в центр вазочку со сливовым джемом. Сливы – непременно венгерка. Пара минут – и уже пора вынимать готовые кольца. Драгана раскладывает яблоки в шлафроке, которые теперь выглядят, как плоские пышки, на тарелку вокруг вазочки и щедро посыпает их тертыми грецкими орехами.

Десерт торжественно несут в зал. Мирослав лично перекладывает кольцо мне на блюдечко и сверху ложечкой ставит горку джема.

– Сначала попробуй кусок без сливы. А потом – со сливой.

Я послушно откусываю кусок за куском. Это можно есть бесконечно.

Двести лет без перерыва, как англичане газон, эти замечательные мастера шлифовали свои рецепты. Если вы хотите узнать, что такое сербская кухня – езжайте к ним!

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ЧАСТЬ 4 “...НОЧЕВАЛА ТУЧКА ЗОЛОТАЯ”...

– Черногория драматична, Босния романтична, а в Сербии намешано того и другого, и еще что-то, к чему слова нам еще предстоит подбирать, – я смотрела в окно автомобиля, а дорога все круче забирала вверх, открывая вид на долину внизу.

– Да, это удивительно, – соглашается Таня, – такая маленькая для нас, русских, страна, а столько в ней всего! Равнины, лесистые холмы, горы, речные долины.... И все уместилось так компактно – за пять часов можно побывать в самых различных местах. И даже в разных климатических зонах!

Как раз сейчас мы оставляли равнинную часть Сербии и перебирались в горную. Мы двинулись из Кралево поутру, когда еще темнели тени в складках гор. А в долинах уже развеялся туман, и солнечные блики играли на глади реки Ибар. Еще поворот – и, проводив на прощанье солнечным бликом, река исчезает. А впереди высятся величественные золотые сосны Златибора.

ГЛАВА 1 НЕПРИВОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ

В солнечную погоду Златибор сияет. Собственно, на русский язык название этого горного массива так и переводится – Золотой сосновый бор. Окрестные горы покрывает уникальная сербская сосна. Из этого дерева с золотой корой построены дома по всей округе. И этот брус, сколько не поливай его дожди, стоит столетиями. Как раз из таких сосновых домов, свезенных со всего Златибора, известный кинорежиссер Эмир Кустурица и составил свою знаменитую деревню Дрвенград. И сберег, и людям удовольствие.

Путь к ферме, где разводит коз Владан Йокич, – родной дядя одного из участников нашей экспедиции, тележурналиста Марко Долаша, вел нас по проселочным дорогам через

горы и ущелья. За разговором мы даже чуть не сбились с дороги и не пропустили ферму, которая расположилась на вершине холма прямо посреди широких альпийских лугов, практически на высоте 1100 метров.

Высокогорные альпийские луга Златибора – идеальные пастбища для коров: травы здесь сочные, растут быстро, многие обладают редкими целебными свойствами. Так и представляешь тут тучные стада мясных коров. Но коровы не могут карабкаться по здешним крутым склонам! А в Златиборе обширное плоскогорье и не встретишь. Большая часть пастбищ – на склонах разной степени крутизны. Поэтому здесь выращивают овец и коз. Златиборское разнотравье им явно на пользу: холеные, бодрые и плодовые.

Нам были рады. Все обитатели фермы с готовностью демонстрировали нам свое обширное хозяйство. Огромное стадо коз, наверное, больше 200 голов, толпилось в просторном крытом строении. Даже не знаю, как называется правильно этот ковчег. Козы тоже смотрели на нас с любопытством. Мне, горожанке, всегда хочется тут же взять на руки и потетешкать животинку. А потом как представишь ее на вертеле...

Пару белоснежных козочек отлавливают и доят на наших глазах. Свежее молоко несут в специальное помещение, где из него делают сыр. Белый кафель, плотно закупоренные окна, специальная температура. Аппараты на 100 и 200 лит-

ров молока. Для нас показательно наливают пару литров. Лиляна, мастер – сыровар, демонстрирует нам весь процесс в ускоренном темпе.

– Я вам показываю так, чтобы вы поняли, что зачем, а на деле каждый этап занимает несколько часов, а потом и дней.

Она заливает молоко закваской, накрывает марлей и мягко отдавливает руками. А теперь надо ждать, пока сыворотка стечет.

Сыр в Сербии любят и умеют делать везде. И множество местных сыров справедливо славятся своим качеством. Ни один серб не уедет из Златибора, не прихватив круг-другой местного сыра – сделанного вручную в обычном деревенском доме. Овечий и козий, молодой и выдержанный, подкопченный и просоленный – златиборский сыр уникален, как уникальна здешняя природа. Как и люди, которые его сделали.

Пока сыр ускоренно зреет, пошли посмотреть, как коз выгоняют на пастбище.

Бодрый поток белых и коричневых животных льется вниз по склону. Собаки деловито снуют вокруг стада. Мелкие, черные псы с острыми ушами, – я таких уже видела на ослиной ферме – это старинная пастушья порода. Два огромных лохматых пса, чьих щенят я даже не рискнула взять на руки, с лаем бегут впереди стада.

– А что это за порода? Алабаи?

– Нет, – объясняет хозяин фермы Владан Йокич, – это

шарпланинцы. Порода, которая разводится здесь, на Златиборе веками, чтобы отгонять от скота волков.

– А, – говорю, – помню, этого пса ваш президент Вучич подарил российскому президенту Путину, когда тот приезжал в Белград!

– Точно! – говорит Марко, – и я помню. Щенка звали Паша.

– Умеет, – замечаю, – ваш президент делать подарки: то наш путеводитель подарит, то щенка!

– Пора идти снимать сыр! – издалека нам машет рукой Лиляна.

Белоснежные мягкие ломти плотно уложены в пластиковые квадратные ведерки.

– Готовую продукцию мы развозим по гостиницам и кафанам. Молоко отдаем в млечару, – объясняет Владан.

Про мясо я не рискую спрашивать, вспоминая нежную козочку, которая так ластилась ко мне своей белой головкой...

Сыродельня работает всего несколько лет, но Владан уже планирует расширение. Причем не только здесь, на Златиборе, но и во Франции.

– У французов своих сыров хватает, – говорю я.

– А таких нет! – парирует Марко.

– Теперь обедать! – Лиляна вытирает руки о фартук и стремительно двигается в домик.

Марко хватается за рукав.

– Нет, нет, понимаешь, мы едим только, когда должны.

Мы сегодня уже два раза обедали.

– Как так? Я специально для вас заварила зелье!

– Зелье? – Марко молчит минуту, озадаченный, – как же ты сразу не сказала?

– Что это за зелье? – шепотом спрашиваю я, – Приворотное?

Впрочем, чтобы то ни было, я не могу обедать третий раз в день.

– О, зелье – это невероятно редкая вещь, – поясняет Марко. – Ты должна обязательно попробовать. Этого не делают ни в одном ресторане. Только дома, и только здесь, на Златиборе.

– Так что же это такое?

– Это варево из диких трав. Их собирают в горах весной. Они очень полезны. Златиборские травы помогают от многих болезней. Вот смотри, например, маслачак. Как это порусски? – Марко нагибается и срывает желтый цветок на тонкой ножке.

– Одуванчик, – растерянно поясняю я, – мы тоже его едим. Есть такой салат – из одуванчика.

Марко срывает цветок и на глазах изумленной публики в виде меня прожевывает стебель.

– Надо обязательно съедать 8 стеблей в день, это от печени.

– Обедать! – зовет нас Лиляна, и мы идем, как послушные дети.

В кухне у стены стоит белая дровяная печь. Здесь она называется «Смедеревац», есть почти в каждом доме. А у нас дома тоже была почти такая же, и мама готовила ней кашу.

– У нас в Сербии ее очень любят, – поясняет Марко.

– А у нас даже стишок есть, – отвечаю я и наизусть цитирую Маршака:

...Мать на рынок уходила, дочке Лене говорила:

Печку, Леночка, не тронь, жжется, Леночка, огонь...

...Приоткрыла дверцу Лена,

Соскочил огонь с полена...

На печке стояла широкая зеленая кастрюля, покрытая крышкой. Эмалированная. У меня в советском детстве тоже была такая.

Лиляна приподняла крышку. Зеленое зелье кипело и всхлипывало.

– Я не могу есть, – твердо сказала я.

– Ты только попробуешь, – согласился Марко.

Я покорно села за стол. Лиляна поставила перед нами тарелки и огромной поварешкой разлила в них зеленую кашу. На вкус было тоже знакомо.

– Что же это все-таки такое?

Лиляна встрепенулась: – Слушай. Я сейчас тебе листики принесу.

Через минуту передо мной лежали три листа дикого щавеля.

– Ну вот, – я с облегчением помяла листики в пальцах, –

теперь все понятно. И мы варим из щавеля суп. Только легкий постный и более жидкий. Добавляем крутое яйцо.

– А мы готовим в виде кашицы. Положи сверху немного каймака.

Я вздохнула.

– Да что же я стою! – Вскинулась Лиляна. – Мясо!

– Мы же только попробовать зелье, – заныла я, но передо мной уже стояла тарелка с ломтями запеченной буженины.

– А вот и хлеб к нему.

– Лиляна!

– А колачи?

– Лиляна!!

– Как вы можете уехать без моих колачей?

– Лиляна, молим!

– Хорошо, хорошо! Я сейчас их вам упакую с собой.

У нас в Сербии так принято, – строго пояснил Марко, – если гость не может все съесть, то ничего страшного, доест дома.

Прощаясь, лохматый шарпланинец весело подпрыгнул и встал передними лапами мне на плечи. Но я устояла. Все-таки сказываются три обеда в день!

Щавель в Сербии имеет множество названий: штавель, киселяк и даже просто зелье. При этом на рынке его не найдете. Все потому, что сербы, в отличие от нас, щавель культурным растением не считают и на огородах его не выращивают: зачем, если дикого щавеля и так полно? Блюда из ща-

веля встречаются не часто, но каждая хозяйка умеет их готовить. Вот, например, такой рецепт:

РЕЦЕПТ

Суп из щавеля

Ингредиенты:

Два хороших пучка щавеля. Сербь требуют два вида щавеля, но подойдет и тот, то есть.

Две больших картофелины

По 2-3 стебля зеленого лука и молодого зеленого чеснока
200 мл сливок (не менее 20% жирности)

1,2 литра куриного бульона

1 ст.л. муки

Растительное масло для жарки

Соль, перец, укроп и петрушка – по вкусу

Приготовление:

Поставьте греться уже готовый куриный бульон или начните работу незадолго до готовности куриного бульона.

Щавель нарезать (или порвать руками) крупно, картофель порезать на небольшие кубики.

Белые части стеблей зеленого лука и чеснока порезать мелко, зеленые части – крупно.

На растительном масле немного обжарить белые части лука и чеснока, затем добавить к ним зеленые части и продолжать обжаривать до мягкости. Добавить столовую ложку муки, перемешать и подержать на огне еще немного.

Добавить сюда же мелко порезанный картофель, переме-

шать, еще немного обжарить – и вывалить всю смесь в кипящий куриный бульон.

Варить 20 минут.

Добавить щавель, варить еще 10-15 минут.

В конце варки добавить сливок и проварить с ним суп до тех пор, пока сливки не сольются с бульоном в одно целое.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 2 ГОТОВЬ ЗИМНИЦУ ЛЕТОМ

Навигатор в горах иногда может сыграть злую шутку. Вот как сейчас: уверенно приказал свернуть на довольную широкую дорогу, которая постепенно становилась все уже и все туже закручивалась спиралью горного серпантина. Сейчас мы ехали уже по грунтовке, и только багажник впереди идущего джипа указывал на то, что это все еще автомобильная дорога, а не козья тропа. Когда мы объехали по самому обрыву каменную осыпь, я с тревогой посмотрела на Таню. Но она была так спокойна и так уверенно шла за впереди идущей машиной, что я успокоилась. “А ведь Таня всегда говорит, что боится высоты. Тут у меня голова кружится, когда вниз смотрю, а она словно по ровненькой дорожке, – подумала я.

“Козья тропа” и джип местного жителя все же вывели нас на нормальную магистраль, по которой мы домчали до места уже довольно быстро.

– Мы же здесь ночуем? – спросила Таня. И получив утвер-

дительный ответ, решительно сказала, – тогда мне надо выпить!

– А я привыкла, что ты почти не пьешь, – заметила я, глядя на заметно опустошенную бутылку вина.

– Я сегодня очень очень испугалась, – призналась Таня, – эта горная дорога.... У меня была только одна мысль – вот свернет сейчас этот джип куда-нибудь к горному охотничьему домику – и что мне делать? Дорогу впереди не знаю, возможно, она обрывается где-то, где и развернуться невозможно. Я же даже вернуться уже не могла – просто не хватило бы духу.

– Ты? Испугалась? Ты же была абсолютно спокойна – я видела!

– Это я так пугаюсь. В острой ситуации у меня как будто все эмоции отключаются. И все размышления о том, что может быть, если.... Остается только какой-то холодный внутренний голос, говорящий, что делать прямо сейчас.

Я вспомнила, как успокоило меня поведения Тани, и подумала, что лучше бы мне об этой ее особенности не знать. Во-всяком случае, пока мы ездим по горам. Тем более что нам наутро предстояло ехать в затерянное между гор село.

"У Милорада Дамьяновича потерялась игрушечная лошадка.

– Лучше бы я сам потерялся, чем лошадка, – говорил Милорад, – потому что я-то знаю дорогу домой, а лошадка – нет".

Дорога домой, про которую в своих сказках говорит знаменитый детский поэт Любоное Ршумович, ведет в его родное село Любиш, на берег реки Любишницы, к золотым сосновым лесам Златибора. По этой дороге, оставив городскую жизнь, вернулся к родовому гнезду Бобан Печинар со своей женой Марией и четырьмя детьми.

В 2006 году Печенары выкупили и восстановили дом и хозяйство своих прадедов. Четыре поколения достойных людей вкладывали свой труд и талант, чтобы на селе не замирала жизнь. На стене старинного дома – указ о награждении семьи орденом короля Югославии за процветание края. На каминной полке лежит толстая книга – история рода Печинаров, начиная с Миладина Печинара, знаменитого героя Первой Мировой войны, гидроинженера, пионера югославской гидроэнергетики. Кафану, построенная в духе старой сербской архитектуры, наполнена старинной мебелью и прекрасными домашними вещами – кружевными занавесками, ковриками, колыбельками, фонарями, утюгами и гребнями, которые еще бабушка Бояна принесла в этот дом, как приданое. В каждой детали сквозит очарование не ушедшей до конца эпохи. Восстановили водяную мельницу и построили пруды, где разводят форель, до 100 тонн в год.

Рыба – это местная особенность, бренд села Любиш. На реке Любишице много рыбняков, где разводят калифорнийскую форель, которая «приплывает» на столы в самые требовательные белградские рестораны. Каждое лето здесь про-

ходит многолюдный фестиваль «Дни форели». Особый климат, чистейшая речная вода, в котором выращивается форель, придает рыбе особый вкус – сладкий.

И готовят эту деликатную рыбку здесь необычным способом. Хотя секрет нехитрый. Только надо запомнить: жарят ее на гриле. Семь минут рыбку поджаривают с каждого бока. А потом еще 2 минуты – на спинке. Подают ее с картофелем или сезонным салатом. А запивают, что удивительно, – красным вином.

Мария – хозяйка кафаны Печенары, мать семейства – главный повар. Дети помогают и на кухне, и в ресторане, и на мельнице, как и их отец Бобан в детстве помогал своему отцу в поле и в кафане.

Старший сын хозяина Миле, усадив нас за накрытый стол, демонстрирует специалитеты кафаны. Как и практически везде, где мы уже побывали, все продукты, которыми здесь угощают гостей – местного производства. Про форель мы уже рассказали, – она плещется в прудах рядом с домом. Пр-шют, сыр, каймак, – все златиборское. За крапивой для п-ты с сыром тоже, полагаю, далеко не ходят. Отменные мясные блюда, приготовленные традиционным способом – под сачем (напомню еще раз – в специальных посудинах, под тяжелой крышкой запекается в углях), из копченой свинины и молодой телятины, которая тоже паслась здесь неподалеку, на альпийских сочных златиборских лугах.

К местному специалитету – картофелю, запеченному в

сланине, подкладываем – для пикантности – ложку консервированного перца с помидорами. Пробую – и пропадаю. Ничего более вкусного я в жизни не ела! Чуткий хозяин делает таинственный знак, и тут же миска вновь наполняется зеленой паприкой.

– Откуда у вас это? – спрашиваю я, не прекращая подгрести ложкой закуску.

– Это все наша мама делает! – с достоинством отвечает Миле.

Зимница – заготовки овощей и фруктов – это вековая традиция. У каждой хозяйки имеются свои рецепты, у каждого хозяина должен быть полный подвал банок со сладким вареньем, острыми перцами, помидорами, соусами, айваром, бочками с кочанами кислой капусты. Вот интересно: сербы не солят огурцы. Так и не добилась ответа – почему. Мои малосольные огурцы обычно хит на любом празднике. И капусту тут солят не как у нас, не секут, что составляет обычно самую трудоемкую часть процесса, а закладывают сразу кочанами. Однако вернемся за стол. Немедленно требую рецепт. Сама смеюсь: приехали смотреть на форель, а увозим рецепт консервированных перцев, – ну, бывает и так.

Через пару минут Миле возвращается. В руках у него листик с написанным рукой Марии рецептом и банка с “сомборкой” в подарок.

Кстати, главный секрет именно этого рецепта я узнала уже дома. Его раскрыла мне моя соседка, Ясна, тоже великий ку-

линар. Дело в том, что здесь взят за основу необычный сорт перца. Это “сомборка” – нечто среднее между сладкой и острой паприкой.

В России они тоже, кстати, продаются, но только в сезон, осенью. Надо вот на что обратить внимание: “сомборка” мельче привычного нам болгарского перца и обязательно зеленого цвета. Попробуйте приготовить, это не сложно.

РЕЦЕПТ

Сомборка с помидорами

2 кг помидоров очистить (кожуру легко снимать, если предварительно залить помидоры кипятком, дать постоять минут 5, затем залить холодной водой), затем порезать на четверти.

Добавить 200-300 грамм оливкового масла, 6 ложек винного уксуса, 5 ложек соли, 200 грамм сахара.

Все это вместе варить 10 минут.

3 кг сомборки очистить, добавить в помидоры и варить еще 10-15 минут.

Перед готовностью насыпать горсть петрушки и порезанный чеснок – 1,5 – 2 головки.

В горячем виде переложить в горячую банку.

Хранить в холодном месте, если, конечно, удержитесь, не съедите сразу.

Приятного аппетита!

Приятно вам было!

ГЛАВА 3 ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ УЖИЦЕ

– Вы когда-нибудь пробовали ужичку лепинью? – спросил нас Марко.

Мы отрицательно покачали головами.

– Это значит, вы никогда не были в Ужице. Надо ехать! Это, между прочим, мое самое любимое блюдо.

Мы не спорили – ехать, так ехать. Надо же попробовать любимое блюдо нашего Вергилия по кулинарному раю Сербии. Да и Ужице – город известный. Не только тем, что здесь в годы Второй Мировой войны располагался партизанский штаб Иосипа Броз Тито, а Ужицкая республика – освобожденная в 1941 году от фашистов территория, – стала известна как пример героического сопротивления югославских партизан. В Ужице еще есть электростанция, построенная по проекту знаменитого сербского ученого, опередившего свое время – Николы Теслы. А еще – развалины Ужицкой крепости, построенной в 14 веке. А еще Ужице – город, через который идут дороги и в Златибор, и на Тару – второй знаменитый горный массив и национальный парк.

Очередь двигалась быстро. Из открытых дверей пекары то и дело выходили ужичане, двумя руками держа завернутую в бумажный пакет огромную ароматную лепешку. За их спинами просматривался узкий прилавок, за которым завтракали те, у кого было время насладиться лепиной прямо на месте. В окошко, через которое подавали покупателям знаменитый комплект, были видно, как повара отправляют в печку противни с белыми круглыми лепешками. Давно я не сто-

яла в очередях за едой!

Причем здесь, в Сербии, где кафана – это часть городского пейзажа, и кажется, что столики растут на улице, как кусты. Но завтракать в пекарю «Код Шуляга» по утрам приходит полгорода!

Марко привел нас на улицу Петара Человича, в одно из старейших заведений города Ужице, чтобы угостить местным специалитетом и познакомить с хозяином пекары «Код Шуляга».

Драган Лазич просыпается раньше всех в Ужице. В три утра уже приходит в пекарю, где он одновременно и владелец, и работник, чтобы замесить тесто. Раньше тесто делали вручную, теперь эту работу людям облегчает машина. В 6 утра у дверей пекары собираются первые покупатели – ранние пташки. Второй тур – и мы как раз пришли вовремя – начинается в 11.00. Лепинью принято запивать йогуртом, поэтому набор и называется – комплект-лепинья.

Знаменитый продукт, которым завтракают ужичане уже 50 лет, пытались повторить и в Белграде, и на Златиборе, добавляя к классическому рецепту пршют или даже шпинат, но безуспешно: никому не удалось составить конкуренцию неповторимому вкусу ужичкой лепиньи.

Пекарю, ставшую городской достопримечательностью, в 1920 году открыл Влайко Карапич, ему на смену пришел Радомир Шулягич, а отец нынешнего владельца Милан Лазич начал работать здесь в 1953 году. Пекара ни на день не пре-

кращала работу, даже когда во времена борьбы с частной собственностью была отобрана у владельцев. Позже, уже после восстановления прав владельцев, с 1968 по 1971 год, Радомир и Милан работали в пекарне в качестве партнеров.

– Поскольку у Шуляга не было наследников, которые бы продолжили хлебопекарный бизнес, мой отец взял на себя это дело. Теперь здесь работаю я, – рассказывает Драган: – Из уважения к мастеру мы оставили его имя в названии пекарны.

– Кстати, – продолжает Драган: – у нас есть свободная вакансия. Мы ищем работника, который был бы готов каждое утро вставать в 3 утра и кормить ужичан завтраком. Есть желающие?

Классический рецепт ужичкой лепиньи имеет три основных ингредиента (не считая теста): яйца, каймак, притоп. С яйцами и даже каймаком – створоженные сливки, которые в Сербии используются практически во всех блюдах, – более – менее понятно. В них главное – свежесть. А вот что такое притоп и где его берут?

За ответом на этот вопрос мы поехали в деревню Мачкат. Казалось бы, можно было бы и поближе, поскольку производят этот притоп, как вы легко догадаетесь, когда узнаете, что это такое, практически повсюду в Сербии. Но что нужно для хорошего притопа? Хорошая ягнятина. А лучшая ягнятина, как известно, пасется на сочных пастбищах Златиброра.

Деревня Мачкат находится недалеко от Ужице, на север-

ных отрогах горного массива Златибор, и прямо над крышами сельских домов на средней высоте 850 метров сходятся средиземноморские и горные потоки воздуха.

Под этой розой ветров климат больше других подходит именно для производства мяса. Не случайно именно здесь расположен известный мясной комбинат “Златиборац”, благодаря которому и в России знают, что такой настоящий пршют. А в деревенских усадьбах по-прежнему сушат пршют по-старинке. Чтобы поддержать традицию именно домашнего производства, здесь каждый год проводят ярмарку «Пршютиада», где прилавки ломятся от мясных деликатесов.

Известно, какое значение в жизни сербов имеют кафаны, но такого количества столиков на душу населения, как в Мачкате, нет нигде. Надо же где-то угощать гостей пршютом и печеной ягнятиной!

В одну из самых популярных из них – кафану «Пастир», мы и приехали попробовать местную кухню и своими глазами увидеть, как получается притоп.

«Пастир» стоит прямо на магистральном пути: красивый дом с галереей. А прямо у входа – печеняра. Как перевести это слово на русский язык – не знаю. Каменный домик с открытым очагом, в котором на электрическом вертеле медленно поворачивается огромный ягненок. Мы сначала решили, что это – корова.

– Еще рано фотографировать, – строго остановил нас хозяин ресторана, – еще он не достиг необходимого золотисто-

го цвета.

Но мы снимали не ягненка, а притоп.

Жир, который капает с туши ягненка или свиньи во время печения, собирается в посудину. Его надо размешать и остудить. В то время как притоп охлаждается, надо отделить жир. Оставшаяся темно-коричневая жидкость, похожая на гель, – это и есть притоп. Кстати, его можно приготовить и в домашних условиях. Для этого поджарьте мясо на чистом свином жире, – и то, что останется на сковороде после жарки, – и есть домашняя версия притопа.

Пока мы размышляли о вкусовых качествах лепиньи и от чего они зависят, ягненок принял необходимый золотистый оттенок, и нас позвали за стол.

Прямо скажем, ягнятина в ресторане «Пастир» – первая лига!

РЕЦЕПТ

Ужицкая лепинья

Лепинью (в России называется пита) разрезать вдоль, на две отдельные лепешки. Разбить два яйца, смешать их со столовой ложкой каймака (сваренные сливки, снятые с цельного молока). Разложить получившуюся смесь на обе половинки лепиньи. Запечь обе половинки в духовке при 250 градусах в течение 10-15 минут. Полить запечённые половинки лепиньи «притопом» – соком, вытекшим из запекаемого ягненка, – по столовой ложке в каждую половинку лепиньи. Вернуть в духовку на пару минут. Соединить поло-

винки и подать получившийся бутерброд на завтрак или перекус в течение дня.

Приятного аппетита!

Приятно вам было!

ГЛАВА 4 МАЛЕНЬКАЯ ЖЕЛТАЯ ХРИЗАНТЕМА

Первое чувство от Тары – чистота. Кажется, что там все только что умытое – и пятьдесят оттенков зеленого леса, и изумрудные речные струи, и деревянные мостики, политые дождем, цветы вдоль дороги, белки, белоснежный сыр и сам воздух, такой чистый, что каждый глоток, казалось, освежает тебя, как стакан родниковой воды. Словно присутствуешь при рождении мира.

Лежит горный массив Тара довольно далеко от Белграда, ехать до него, наверное, часа четыре, а то и пять. С северо-запада он ограничен каньоном реки Дрина, а зеленые склоны спускаются к Креманской долине и к долине реки Джетине. Ближе всего добираться до этих красот от городка Баина Башта. Там мы и заночевали. Тем более что это родной город Марко. Старинный город, с домами, украшенными изысканной лепниной, длинными аллеями огромных каштанов, высоко задравших свои соцветия, и широкой пешеходной улицей, по которой вечером прогуливается весь город.

Всего нескольких часов хватило, чтобы я уже сурово спрашивала своего друга:

– Как ты мог уехать, променять этот чудесный город на

шумный и суетный Белград?

Марко Долаш – телеведущий популярного канала, которого узнают на улицах в каждом сербском городе, вежливо кивал, вздыхал и отвечал:

– Наверное, чтобы когда-нибудь вернуться.

Дорога от Байна Башты к национальному парку Тара считается – и с этим невозможно не согласится – самым красивым местом в Сербии. Прямо рядом с границей Тары течет самая короткая река Европы – Врало. Так она называется, потому что бурлит, пениться, словно кипит. А еще ее называют Година – потому что в ней ровно 356 метров. Кроткая, бурная и очень холодная, она резко падает с обрыва в Дрину, образуя невероятной красоты водопад.

Для выполнения обязательной программы мы выпили воды из источника, и двинулись дальше, вдоль берега Дрины. Нас ждали 20 000 гектаров красоты.

Пару раз мы остановились, чтобы с головокружительной высоты посмотреть на озеро Перучац, отделенное от Дрины огромной плотиной. По горному серпантину добрались до вершины, в домохозяйство Соколины. По дороге нам не встретилось ни одной живой души – на удивление, национальный парк малозаселен. Не попались нам на пути ни туристы, ни медведи. А птиц из машины не слышно.

Мы ехали в гости к семье с удивительной историей. Милан и Милева Давидовичи оба – сербы, которые долго и успешно работали в Германии, во Франкфурте. Милан – в строитель-

стве, Милева – поваром. Потом вдруг все бросили. Купили участок земли на Таре и с тех пор живут там натуральным хозяйством. Приехали сюда с четырьмя детьми. Поменяли квартиру в бетонном доме на бревенчатую хижину, построенную своими руками, где поначалу даже не было электричества. А главное – никто из них не имел никакого опыта жизни в сельской местности. Знакомые не верили, что Давидовичи выдержат хотя бы 10 дней на вершине Тары, где, кроме них, обитают только соколы, серны и медведи. А он прожили уже 10 лет.

Чем живут? Разводят коз, продают скот, козий сыр, чай, грибы, бальзамы и настойки из лекарственных трав. Совсем не пользуются не только городскими продуктами, чем нас уже не удивишь, но и лекарствами, – и здоровы, бодры и счастливы.

Маленький бревенчатый домик под зеленой крышей не прячется за забором. Мы ставим машину на пригорке и по тропинке идем мимо поляны, усеянной горными травами.

Внизу по склону – хозяйственные постройки, загон для коз.

– Что-нибудь выпьете с дороги? – сразу после знакомства спрашивает хозяйка, – кофе, а может, немного ракии?

– Только ваш чай!

Разбираться в травах Милеву научил еще ее отец, – ведь детство она провела в этих местах. Теперь все и пригодилась. О своих знаменитых чаях, отварах и кремах Милева даже

написала книгу с рецептами «Соколиная – жемчужина Тары».

– А какой бы вы хотели? Успокоительный или, наоборот, для бодрости?

Успокоительный по-сербски – для смиРенья.

Меня лишний раз смирить не помешает.

– Тогда – мелиссу!

Мы с Милевой вместе изучаем ее огород с лечебными травами. Мне он напоминает средневековые сады, которые видела на картинах старых мастеров. Белые цветы дикого чеснока. Заросли крапивы.

– Это особая, так называемая мертвая крапива. Она не жжется.

Я тяну руку.

– Левее. Левее! – предупреждает Милева, но поздно. Я уже сунулась в обычную крапиву и теперь трясущую руку, как ошпаренная.

– Ничего, это полезно, от анемии помогает крапива, при авитаминозах, а по весне всем витаминов не достает!

Полянка дикой земляники с белыми цветочками.

– Мы тоже завариваем из этих листьев чай. А сами ягоды – сушим.

В широкой вазе густо растут зелено-фиолетовые шишечки.

– Это чуваркуча, – поясняет Милева, – такой вид алоэ, очень хорошо для диабетиков. И иммунитет повышает.

Она срывает одну шишечку и съедает ее прямо на моих

глазах.

– Попробуй и ты!

Я пробую. На вкус кисловато, на алоэ не похож. У нас в доме тоже всегда держали горшочек с алоэ. Разрезав пополам, мама прикладывала плотное растение с каплями влаги на срезе к моей царапине и привязывала бинтом. А еще мелко резала, смешивала с медом, и заставляла меня глотать эту противную смесь от простуды.

– Точно! – одобряет Милева, – Обязательно с медом!

– Вот это вирак, – продолжает она обход, а точнее, облаз огорода, – по-русски – манжетка, его применяют при воспалительных процессах, особенно по женской части. Молодые листья и побеги используют в пищу так же, как крапиву или щавель. Селен – по-русски сельдерей. Я его выращиваю для зачина.

Зачином в Сербии называют сборы трав для кулинарных целей. Заодно сразу собираем и одуванчики на салат.

– А вот это боковица. Я знаю, у вас тоже растет.

Я напрягаюсь: – Это же подорожник! Конечно, все детство к разбитым коленкам прикладывали.

– А вот горечавка. Ее корень используется и в желчегонных сборах, и как средство для аппетита, и при аллергии, ревматизме, туберкулёзе и множестве других болезней.

В средневековье, которое уже приходило мне сегодня на ум, им лечили даже чуму.

– А фиалка – для красоты?

– И для лечения тоже. Помогает от вен, чай из цветка заваривают и даже джем. На 300 граммов лепестков нужно килограмм сахара. А варится просто...

И мы хором заканчиваем: – ...как из лепестков роз.

– Вижу, вы нашли друг друга, – смеется Марко.

– А вот это калопер, – Милева сорвала и протянула мне маленькую желтую хризантему. Цветок чудесно пах, что-то между запахом мяты и лимона: – По-русски – пижма.

– Стойте, стойте! Я как раз давно хотела узнать, чем пахнет калопер. Дело в том, что об этом цветке я слышала в одной замечательной песне. Там лирический герой тоскует о доме, в который ему не вернуться, о горах, которые всегда в его мыслях.... И о запахе: «...и мирис, мирис калопера...»

...

– Я знаю эту песню! – воскликнул Марко и тихо напел: – Тамо, тамо да путуем. Тамо, тамо да тугуем...

– Это песня Тина Уевича, он после Первой мировой войны эмигрировал в Париж, – пояснил он Милеве, – Вот ему так и не пришлось вернуться домой, на Балканы...

Теперь я знаю, чем пахнет калопер – это запах печали о покинутом доме.

– А давайте все-таки нарвем мелиссы! – отвлекла нас от грустных мыслей Милева.

И мы запустили ладони в гущу свежих ароматных трав.

За столом на веранде уже собралась вся кампания: сами хозяева, бабушка, кума с малышом.

– Милан, а кроме сыра, что вы еще производите из вашего козьего стада?

– Приезжала к нам родственница. Она из кож сумки шьет. Шерсть я использую для раствора, когда строим что-то.... Да я вообще здесь не работаю. У меня здесь коммунизм, – смеется Милан.

– Вы, видно, единственный, кому коммунизм пошел на пользу!

– Я раньше думал, какая здесь грубая и суровая жизнь. А оказалась – так комфортно, как никогда не представишь в городе.

– Здесь, на Таре есть все, что нужно, и еда, и лекарства, и покой, – добавляет Милева.

– Не пожалели ни разу?

– Мы в какой-то момент поняли, что наша жизнь в городе основана на рабской схеме: работай – ешь – спи – работай ... Поэтому мы решили оставить все и вернуться к природе, а точнее – к себе.

– Где будем обедать? – переходит к главной теме хозяйка, – В доме или нАполе?

Сербское выражение «нАполе» означает – снаружи, вне дома, или, как мы говорим, на улице. Здесь это слово приобретает натуральное значение. Впрочем, как и все остальное.

– НАполе!

Милена ставит посреди стола посудину с блюдом дня – «яре у млеку».

– А что будем пить?

– Так мне вроде чай для смирения заваривали.

– А, точно.

Пахучий отвар нежно зеленого цвета льется мне в стакан.

Я одной рукой тяну ложку к козлятине, а другой уже достаю блокнот.

– Итак, пишу **рецепт**.

– Да проще нет, – говорит Милева, – мясо заливаешь водой, не до края, и ставишь тушиться до полуготовности. Затем добавляешь туда картофель, щавель и грибы.

– А какие грибы?

– Да какие придется! Что у вас растет? Лисички есть? Вот давай лисички. А так – по сезону. А вот после зальешь молоко. Примерно на полтора килограмма мяса нужно 300 грамм молока. И пусть варится.

– А молоко – козье? – подозрительно спрашиваю я, как всегда, сомневаясь, что российская хозяйка найдет в магазине нужный ингредиент.

– Коровье, не волнуйся. (Не вари козленка в молоке его матери. – вспоминается мне к случаю...).

Да я и не сильно волнуюсь. Козлятина буквально тает во рту.

– Марко, – тихо интересуюсь я. – что у нас следующее?

– Производство каймака. Там только нужно будет попробовать ложку – другую. Так что смело ешь.

И я со спокойной – после мелиссы – душой, кладу себе

добавку.

Пора в путь. Нас ждут в млекаре.

– Постой, – говорит. Милева. – я хочу подарить тебе немного своего мелема – крема из горной травы.

Она открыла пластиковую баночку и протянула ее ближе ко мне. И я узнала запах – это была маленькая желтая хризантема – калопер.

– И ты когда-нибудь обязательно вернешься!

– Куда?

– А это тебе решать самой!

ГЛАВА 5 «МНЕ ХОЧЕТСЯ УЖАСНО КАЙМА-КУ...»

– Все же я человек предгорий, – сказала Таня. – Есть люди равнин: им нужен бескрайний простор. Есть люди гор – им важно, чтобы рядом всегда было укрытие. А я люблю сидеть на холме и смотреть на долину и горы на горизонте.

– Ты и дом себе в таком месте выбрала, – заметила я. – А мне нравится в горах.

Дорога петляла между лугами с сочными травами, над которыми висели белесые полосы тумана. Время от времени из тумана степенно выходили тучные коровы и лохматые овцы. На горизонте синели остроконечные пики гор.

– Да, в горах есть своя прелесть, – согласилась Таня. – Вот сейчас едем – и мне просто крышу сносит от понимания, что этот туман – облако, а вон те невысокие горы на горизонте имеют немалую высоту. Да и вся эта долина тоже – где-то в

километре над уровнем моря.

– Край, где ночуют облака – неплохой заголовок, а?

– Кстати, это благодаря облакам здесь такие сочные травы – много влаги. Потому и молоко отсюда так ценится, и...

– Таня! Я придумала отличный заголовок, а ты мне про пищевую ценность молока!

– Я про то, что сейчас нам подадут каймак, какого ты никогда не пробовала. По-моему, это тоже... вдохновляет.

Почти все старые, а значит и самые проверенные рецепты, как правило, были созданы не фантазией повара, а суровой необходимостью. А самая главная необходимость – длительное хранение. Понятно, что на севере с этим было не так сложно – снеси урожай в погреб и только спускайся зимой по лесенке да ставь на стол свежие яблоки. А чем севернее, тем и еще проще. Вот как в Сибири существовала, и до сих пор существует традиция: целый день всей семьей лепят пельмени, потом – в мешок, и за дверь, на холод. И питайся потом хоть месяц. На юге совсем другое дело. Тут в ход идет все: и специи, и вяление, и копчение – все средства хороши, чтобы сберечь нелегким трудом добытый продукт. Как сохранить молоко, если нет ни холодильника, ни стерилизатора, ни сетевого магазина поблизости? Так появились кисломолочные продукты. В России сметана, творог. На юге Европы – сыры. А на Балканах – каймак.

Надо сказать, великая русская литература сохранила свидетельство, что наши предки, оказывается, знали, что такое

каймак и с чем его едят.

В знаменитом стихотворении Гаврилы Державина «Приглашение к обеду» это продукт стоит не где-нибудь в конце пиршественного стола, а прямо на втором месте:

«Шекснинска стерлядь золотая,
Каймак и борщ уже стоят;
В графинах вина, пунш, блистая
То льдом, то искрами манят.»

Там дальше еще много чего перечислено, включая молодую хозяйку, однако, обратите внимание – каймак шел к борщу – следовательно, скорее, имелась ввиду сметана. Каймак в его прямом виде в то время делали и до сих пор делают в Средней Азии, например, в Татарстане, в Узбекистане и на Кавказе. Но вряд ли к столу Гаврилы Романовича привозили – как Хлестакову суп в кастрюльке прямо из Парижа – каймак из далекой Бухары.

И Александру Сергеевичу Пушкину был знаком каймак. Однако он полностью относит его к продуктам питания жителей мусульманского юга. В стихотворении «Каймак, или потерянное доверие» он прямо отсылает нас в Гурзуф, к крымским татарам:

«Фатима говорит умильно муженьку:
«Мой друг, мне хочется ужасно каймаку.
Теряю память я, рассудок,
Во мне так и горит желудок»

Надеюсь, кстати, что герой стихотворение потерял дове-

рие к жене, а не к качеству так и не принесенного каймака.

Что же такое настоящий каймак?

Это невероятно вкусный кисломолочный продукт, похожий одновременно и на сметану, и на сладкий творог, и на сливочное масло.

Основой его приготовления служит обязательно свежее и непременно высокой жирности коровье молоко.

Традиционно, молоко медленно кипятится, затем охлаждается. Вот тут с него и снимают верхний слой. Аутентичным способом переработки, созревания и старения – несколько часов или даже несколько дней – и создается этот уникальный продукт, который по степени зрелости еще и разделяется на молодой и старый.

Таким образом, если говорить совсем коротко, каймак производится из снятых с кипяченого молока жирных пенки. Пенки! Детский ужас перед горячим молоком с пенками, которое заставляли пить, чтобы согреть простуженное горло – кто бы тогда сказал, что эти скользкие противные пенки можно обработать так, что они превратятся в нежный крем. Может, все дело в молоке?

Каймак производят на Балканах повсюду. По всей Сербии, в Боснии, в Черногории. Но настоящий аутентичный и самый высококачественный каймак – это, конечно, златиборский.

Здесь, на альпийских лугах горного массива Златибор, с его нетронутой, не затоптанной природой, пасутся коровы,

которые производят молоко высочайшего качества.

А затем наступает очередь традиционного мастерства.

В селе Рожанство, по дороге из города Златибор в село Сирогойно находится молочная ферма – «Мини млекара Биляна Крин».

Здесь нам обещали показать, как производят настоящий аутентичный каймак.

В дегустационном зале млекары на столе выставлены деревянные горшочки, в которых содержатся главные продукты фермы – каймак, два вида молодого сыра и перцы, фаршированные сливками. Чистота, и общий для всего Златибора дух здоровья.

Такие нежные продукты, как каймак, могут производиться только в этой уникальной среде.

Мы с Татьяной деликатно берем по ложечке сливочного цвета каймака. Потом по второй. Спыхватываемся, когда деревянная мисочка уже пуста. Смущенно переглядываемся.

Вкус необыкновенно мягкий, совсем чуть- чуть солоноват, и просто реально тает на языке. Похож на очень нежный сыр маскароне, который используют для чизкейка. Или на мороженое пломбир. Детский вкус. Притом, что продукт сам по себе довольно жирный, там 40% жиров, но на вкус этой жирности не ощущается совсем. Надеюсь, и на вес не влияет. Продукт настолько деликатный, что изготавливать его в промышленных условиях почти невозможно. Лучше всего он получается именно в таких небольших фермах, где прак-

тически соблюдаются домашние условия – только в больших объемах.

На семейной ферме, которую Биляна Джебеджич открыла в 2009 году, сейчас работают 5 сотрудников. Вместимость – 3000 литров молока. Владельцы гордятся, что они покупают молоко только у фермеров из окрестных горных сел. Современное оборудование, температурный контроль, производство и гигиена в соответствии с мировыми стандартами, а главное – полное соответствие традиционным рецептам – все это привело небольшую млекару к успеху. Продукты фермы «Биляна Крин» можно встретить в большинстве отелей Златиборского округа, а также в крупных розничных сетях по всей Сербии. Пока объемы не позволяют выходить на мировой рынок. Но владельцы уже присматриваются к торговым сетям, например, в Австралии.

А зачем, думаю, так далеко? Вот лучше Россию бы заваляли своим каймаком. А про перец в сливках у нас и в помине никто не слышал...

– Наш каймак, – говорит Беяна, – это и есть настоящее золото Златибора. В нем собралось все воедино – и то, что мы расположены в необыкновенно чистой природной среде, и качество отличного молока, которое продают нам наши соседи, и, конечно, мастерство наших технологов. А еще, конечно, наше ощущение неразрывной связи с культурной традицией. Мы уверены, что так складывается взаимосвязь – сам логотип Златибора гарантирует покупателю качество

продукта, но и сам продукт своим качеством добавляет еще один штрих к образу Златибора.

Как едят каймак? Для начала – его можно просто намазывать на хлеб, как сливочное масло. Только сверху совсем не обязательно класть кусок докторской колбасы, – каймак вкусен сам по себе.

В сербских ресторанах каймак всегда подают как часть закуски – мезе. Его используют при приготовлении самых разных блюд – от питы до тушеных телячьих хвостов. Королева сербского роштиля – плескавица часто украшается шариком белоснежного каймака, который соблазнительно растекается по горячей поверхности сербской котлеты.

Вкусно. Полезно. Особенно, если не переедать.

РЕЦЕПТ

КАЙМАК В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Ингредиенты:

2 л. сырого не пастеризованного коровьего молока

1 ч. л. соли

Приготовление:

В кастрюле среднего размера вскипятите молоко. Выключите плиту и дайте ему полностью остыть, не перемешивая (4-5 часов).

Снимите собравшиеся сверху сливки и поставьте их в холодильник.

Повторите процесс кипячения и остывания несколько раз, снимая каждый раз сливки и добавляя их в ёмкость в холо-

дильнике.

Добавьте в сливки соль и хорошо перемешайте. Храните в герметичной ёмкости в холодильнике в течение 2 недель.

Приятного аппетита!

Приятно вам было!

ГЛАВА 6 ТРОЕ В ЛОДКЕ, НЕ СЧИТАЯ ФОТОАП- ПАРАТА

Что можно делать на Таре? Можно поехать в Дрвенград – этно-городок, построенный знаменитым режиссером Эмиром Кустурицей. Можно прокатится на “Шарганской восьмерке” – старинный паровозик провезет вас по узкоколейке, свернутой “восьмеркой”, по красивейшим местам. Можно отправиться на рафтинг по горным рекам, на рыбалку (хариус! семга! форель!), на охоту, на велосипедный или пешеходный маршрут, которых тут множество.... Но если вам повезло оказаться на Таре во второй половине июля, смело отправляйтесь в город Баине Баште на Дринскую регату.

– Скажи, Марко, а как обычно проходит Дринская регата? Что люди делают?

Марко пожал плечами:

– Плывут.

– Я в том смысле, что беспокоюсь за оборудование. Например, я читала, что в одном английском городке, на Темзе, тоже проходит регата, все плывут, кто на чем горазд, и при этом кидаются друг в друга стиральным порошком.

– Стиральным порошком?! – изумился Марко: – Нет, что

ты, мы же цивилизованный народ! У нас только динамит!

Он подумал и осторожно поправился:

– Ну, в смысле, как это по-русски – петарды!

Успокоенные за судьбу оборудования, мы погрузились в машину, и двинулись от Баины Башты в сторону Дрины.

Однако попасть к месту отправления участников заплыва оказалось не так просто: желающих участвовать в знаменитой Дринской регате было столько, что хвост из машин растянулся на несколько километров. Я не преувеличиваю: в прошлом году только в самом плавании приняли участие 25 тысяч человек. А вместе с болельщиками и группами поддержки на берегу с уже наколотыми на вертел барашками – около 100 тысяч.

Марко взволновано звонил своим друзьям, которые уже ждали нас в лодке, переживал – ему выходить в эфир, но мы же опытные люди!

– Телекамера, – лучший «аусвайс»! – сказал Милия, наш оператор, и высунулся из окна, чтобы все видели, что мы не просто так едем развлекаться, а показать всей стране на самом популярном канале жемчужину летних мероприятий. Мне в руки дали микрофон с ярким логотипом HAPPY TV, и я время от времени помахивала им из окна, чтобы тем, кого мы обгоняли, было не обидно. Короче, успели вовремя. Над рекой стелился цветной дым, который всегда пускают вместе с сигналом начала регаты.

Приятель Марко – а нет места, где бы у него не оказалось

приятеля – Драган Тадич уже с трудом удерживал рвущуюся в бой команду: трех молодых красивых девушек с веслами и канадца с тюрбаном из майки на голове.

Мы залезли в надувную резиновую лодку, мужчины налегали на весла, а я придерживала рукой сумку с камерами. Мы сразу оказались где-то в середине общего движения. Впереди нас, практически не оставляя промежутка между собой, плыли такие же лодки, лодки-сплавы, плоты и еще Бог знает что. Ни впереди, ни сзади нас не было видно ни конца, ни края этому карнавальному потоку. На лодках пели, обнимались, перегнувшись через бортик, танцевали, кричали хором «Сербия!», и действительно пускали в воду петарды. На глаз, конечно, мне было не определить, но как сказали опытные люди, во всей этой веренице, которая 4 часа тянулась от озера Перучца до Рогачице, было около 1200 плавсредств. Почти к каждому из них была, конечно, приторочена авоська с пивом, которая плескалась холодных водах Дрины.

Чего мы только не увидели на реке! Мимо нас долго тянулась огромная платформа из связанных друг другом лодок, на котором играли трубачи. Вокруг них плясали и пели не только те, кто уже привязался к их плоту веревочкой, но и соседи. Проплыл плот, на котором под тентом вполне цивилизованные одетые люди – это в отличие от тех кто, скакал и приплясывал на плоту с оркестром, – обедали за накрытым столом. Маленькое быстроходное судно – даже не понять, что это было, проскочило мимо нас – на носу у него был установ-

лен мангал, на котором крутилось несколько куриных тушек.

Жара стояла нещадная. Время от времени кто-то из наших девушек не выдерживал и прыгал в воду.

Я тоже все время порывалась искупаться, но Марко был тверд – сначала выйдем в эфир, а потом уже поплаваем, причем на озере, где вода не такая холодная. Даже мои рассказы о том, как я окуналась в прорубь в крещенские морозы, не помогли. Наверное, не поверил.

И я терпеливо сидела, свесив ноги с бортика, одетая для эфира – в шортах и майке.

Изумрудные воды Дрины время от времени вспыхивали водоворотами, и тогда все быстро брались за весла, а я скачивалась на дно, прижав к животу сумку с фотоаппаратом.

Наши девушки гребли, как будто всю жизнь прослужили на флоте. А меня последний раз катал на лодке мой одноклассник в Царскосельских прудах...

– А ты знаешь, откуда пошла эта традиция?– спросил Марко, уверенно двигая веслом, – здесь раньше по Дрине сплавляли лес на Белград.

Я перегнулась за борт и обеими руками начала брызгать себе на шею, на лицо, на затылок.

– Хотите, я вам помогу?– крикнул парень с соседней лодки, и я, не поднимая лица от воды, зачерпнула ладонью холодную волну и плеснула в его сторону.

Вся компании на этой лодке была одета в одинаковые майки с надписью – «Дрина это жизнь». Таких маек с разными

вариантами, прославляющими счастье жить на любимой реке, вчера продавалась просто немерено по всей Баиной Баште. Там, на пешеходной улице народу было не меньше, чем сейчас на реке. Выступали оркестры, пели шумные и, как оповещали афиши, знаменитые группы, продавали пряники, мед, вино, бегала детвора, который бы, по-хорошему, пора было по домам и спать. В уличных кафешках сидели многочисленные семейства и подкреплялись – видимо, перед регатой. Нам, кстати, тоже, по-хорошему, надо было приехать на день раньше и поучаствовать в соревновании на лучшую уху, которую регулярно варят перед регатой на озере. Но у нас насчет еды были другие планы.

Планы насчет еды были, очевидно, не у нас одних. Вдоль берега и там, и сям уже вились дымки, и мелькали запекаемые туши ягнят.

Впереди нас вынырнула лодка с российским флагом. К крикам «Сербия!», тут же присоединилось приветствие – «Россия!».

Было видно, что все кричат с удовольствием. Наконец, мы вышли в эфир:

– Мы на Дринской регате, дорогие телезрители! И представьте, мы налетели здесь на нашу уже знакомую русскую писательницу, которая пишет книги о Сербии!

Я, как рояль в кустах, тут же на своем ломаном сербском радостно сообщила, что после таких упражнений на воде у участников поднимется аппетит, и они сразу повернутся

лицом к нашей теме, то есть к теме кухни.

Милия повернул камеру к нашим красавицам с веслами, а я, воспользовавшись тем, что всем не до меня, скинула майку и нырнула в зеленую холодную, освежающую дринскую волну.

Выбравшись на берег, мы осторожно пробрались между мангалами с ягнятами, столиками, где уже расположились участники регаты, штабелями с водой и другими напитками, и тоже двинулись обедать.

После таких трудов, – все, кроме меня, были заняты чем-то полезным, – мы заслужили обед в лучшем ресторане Баины Башты. Баина Башта (или ББ, как зовут ее между собой ее обитатели) – родной город для Марко Долаша. Между прочим, именно его прадедушка, лесозаводчик, как раз и дал толчок этой традиции – сплавов по реке. Когда мы приезжаем сюда и идем по уютным старомодным улочкам, Марко останавливают на каждом шагу, хватают за рукав, расспрашивая о делах, рассказывая о свадьбах и приглашая немедленно выпить вместе кофе и выслушать несколько советов по части его утренней программы. Так что говорить о кафанах! Марко не только знает лучшее место, но и безошибочно составляет нам меню обеда. Но сегодня мы не хотим ничего особенного. Без изысков, просто нормально пообедать, так, как обычно обедают все участники регаты.

– Вот мы и пойдем в ресторан, который каждый день для обычного посетителя готовит необычно.

Это оказался ресторан гостиницы «Турист».

Прийти куда-то неожиданно, имея в своем составе съёмочную группу НАРРУ TV, не удалось бы и лучшим конспираторам, чем мы.

Конечно, в друзьях у нашей телезвезды сразу оказались. официант Лале – лучший официант в городе! – представил его Марко, владелец гостиницы Драган Стаменич, мэр Байдной Башты в клетчатой рубашке без рукавов, повара Елены Дженадич и темноглазая красавица Миряна Стаменич – дочь хозяев гостиницы.

Тогда мы меняем тактику.

– Миряна, – прошу я, – а вы не могли бы сами составить нам обед, скажем так, типичный, какой часто заказывают, не самый дорогой, сытный, но полный: закуска, чорба, «главное» и десерт. Зная уже размах здешних рестораторов, я добавила, – всех блюд по одному. Потом подумала лучше и, зная себя, скромно заметила – десерта можно два.

Дело в том, что именно десерт и являлся главной, недекларируемой целью нашего визита. Скажем прямо – я его уже пробовала прошлый раз, когда мы приезжали в Баину Башту знакомиться с пчеловодом. Тогда мы заскакивали в гостиницу «Турист» просто выпить кофе, и нам подали к нему исключительную вещь – печеное яблоко под «сладоледом».

В гостинице – «гужва». Это сербское слово точно перевести на русский не удастся – это такая приятная толкотня,

народу много, но все довольны.

Мы болтаем, вспоминаем сегодняшние приключения, перекидываемся словом-другим с соседями по столику, а в это время у нас за спинами накрывают стол.

И вот, наконец, как дети, которых впустили в зал, где стоит елка с подарками под ней, мы поворачиваемся – и видим накрытый для обычного обеда стол.

– Вот это все, что мы поставили для вас, – объясняет Миряна, – мы готовим каждый день для любого нашего посетителя. Всегда все из самых свежих и высококачественных продуктов.

В центре стола на крутящейся круглой дощечке – медальоны. Про эти телячьи отбивные мне уже здесь прожужжали уши. Таких, говорят, больше нигде не делают.

– А в том дело, что ты покупаем для этого блюда мясо очень молодых телят, – поясняет Миряна. – в этом секрет мягкости медальонов.

Рядом стояло блюдо с шампиньонами–гриль, каждый из которых возлежал уютной шляпкой на дольке кабачка. Слева – салат, без которого не обходится ни один обед. Кстати, всегда смешно слушать, когда сербы говорят – да мы не едим овощей. Я своими глазами видела, как в котелок, где варили гуляш, на 3 килограмма мяса бросили полтора килограмма лука и по столько же моркови и помидоров. А что к печеной свинине здесь обязательно без запроса и отдельной платы будет идти салат из капусты? И что на любой обеден-

ный стол перед главной едой обязательно поставят тарелку с крупно нарезанными помидорами и огурцами?

Но вернемся к столу.

Перед каждым из нас стояла тарелка телячьей чорбы, на которой тонкой стружкой павлаки (это типа нашей сметаны) было выведено – «Приятно». У всех, кроме, конечно, нашей телезвезды. У него на тарелке было написано: «МАРКО».

Когда мы отдали должное обеду, и даже ухитрились сфотографировать его со всех сторон, настало время десерта. Кофе и тарелочки с «колачем», покрытым шапочкой из белоснежного мороженного, накрыли за низким столиком на террасе.

– В этом десерте главное – пояснила Миряна, – сочетание горячего яблочного бисквита и холодного пломбира.

– Миряна, – спросила я, доедая свой порцию, – а можно мы посмотрим, как повар готовит этот десерт, снимем процесс и запишем рецепт.

– Я должна посоветоваться с Еленой, нашим поваром, – сказала Миряна, и в ее голосе мы не услышали энтузиазма.

Елена, обаятельная молодая женщина в белом поварском колпаке, появилась в дверях кухни.

– Я могу для вас показать только, как я накладываю мороженное на бисквит и поливаю его сверху шоколадом, – сказала Елена и пошла за ингредиентами.

Я вежливо согласилась, хотя подумала, что эту нехитрую операцию я вполне могла бы провести и без квалифициро-

ванного повара.

– А собственно сам яблочный бисквит?

– Это лично вам или для публики? – уточнила Миряна

– Для книги, – призналась я.

Как не любят вежливые сербы отказывать! Но Миряна не могла поступить по-другому.

– Понимаете, это личный рецепт Елены. Мы не можем выставлять его на публику.

В это момент вернулась Елена. У нее в руке был зажат исписанный мелким почерком листок бумаги. На лице у нее было написано самопожертвование.

– Вот, возьмите, – сказала она и отвернулась.

Во мне тоже бушевали разные чувства. Профессиональная этика боролась с любопытством. Миряна смотрела на нас обеих и аккуратно подъедала ложечкой щедро политый шоколадом десерт.

Я не смогла. Просто рука не поднялась.

– Нет, – сказала я, – пусть это останется вашим секретом. В конце концов, мы уже не раз говорили своим читателям, что наш девиз – «Мы не зовем вас к плите, мы зовем вас в Сербию!». Давайте мы лучше сейчас запишем видео, и вы пригласите наших читателей в ваш прекрасный город, в Банину Башту, в ваш отель, причем именно с целью приобщить к вашей кухне. А главное – узнать тайну яблочного десерта.

Миряна и Елена обнялись. Они поняли, что опасность миновала.

Мы тоже обнялись. Ну, кто же откажется обняться с телезвездой?!

Так что рецепт мы вам дадим другой.

РЕЦЕПТ

Рыбная уха с овощами

Ингредиенты:

Для основы -

3 ст.л. оливкового масла

Остатки (голова, хвост, плавники) ценной рыбы

1 луковица

2 стебля сельдерея

1 лук-порей – зеленая часть

1 сладкий перец-паприка с семенами

3 зубчика чеснока

3 л воды

соль и перец по вкусу.

Сама уха -

2 л процеженной основы (см. вверху)

500 гр. белого картофеля

1 головка фенхеля

1 лук-порей – белая часть

700 гр. филе любой белой рыбы

300 гр. помидор (лучше черри)

1 пучок укропа

оливковое масло для заправки

соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовление:

Приготовить основу – можно и заранее, за день-два. Для этого все ингредиенты порезать, сложить в большую кастрюлю, заправить маслом, залить водой, довести до кипения и варить на умеренном огне 1 час.

Процедить готовый бульон и залить 2 л от него в кастрюлю. Добавить очищенный и нарезанный мелкими кубиками картофель, варить 15 минут.

Фенхель нарезать ломтиками, лук-порей кольцами, добавить в бульон и варить еще 6 мин.

Порезать филе рыбы на мелкие кусочки, добавить вместе с помидорами в суп, варить еще 30 минут. Посолить, поперчить по вкусу. Снять с огня и дать постоять 5-6 минут.

Разлить суп по мискам, сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла, добавить нарезанный укроп.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 7 ГРЕЧНЕВОЕ ЗОЛОТО ЗЛАТАРА

– Раз мы едем в Нови Варош, значит, обязательно должны доехать до каньона реки Увац, – безапелляционно заявила Таня.

Мы, в общем-то, и не сопротивлялись – тем более что Таня рассказывала об этом месте с восторгом:

– Когда смотришь на фотографии, то кажется, что это просто фотомонтаж. Ну не бывает такого в природе! Невероятного бирюзового цвета река извивается правильными пет-

лями между зеленых гор.

Здесь, по реке Увац, когда-то проходила граница между независимой Сербией и турецкими владениями. Здесь монастыри, стоящие на вершинах гор, хранят память о первой королевской династии Неманичей, а песни – о славных гайдуках: благородных разбойников, немало досаждавшим турецким захватчикам.

До “видиковаца” – обрыва, с которого открывается вид на петляющую в каньоне реку, мы шли под дождем, то усиливающимся, то едва накрапывающем.

– Жаль, что уже поздновато, крокусы отцвели, – сокрушалась Таня. – Когда они цветут в апреле, все здесь просто нежно-фиолетовое от них.

Впрочем, дорога и так была красива: цветущие луга, сосны, замыкающие горизонт пики гор. Воздух, который, кажется, можно пить.

Когда мы вышли к обрыву, вдруг выглянуло солнце. Сколько ни рассказывай, сколько ни рассматривай фотографий – невозможно и представить себе такой красоты. Далеко внизу река Увац неспешно текла, свиваясь змеиными петлями. Окаймленная зеленью, она казалась местом из иного, лучшего, мира.

– Вот так стоишь здесь, и начинаешь верить в сказку, – тихо сказала Таня. Я кивнула. И даже не удивилась тому, что до самого возвращения в машину она ни разу не вспомнила о какой-нибудь “очень полезной” информации. Иногда польза

– в самой красоте.

Как вы думаете, что называют золотым даром Златара? Обычную гречку. Здесь ее сеют на высоте 1000 метров над уровнем моря в начале лета, а жнут под осень. Традиция говорит, что гречку нельзя сеять, пока не появилась первая черешня. Поел спелой черешни – иди сей гречиху. Мы-то привыкли к гречневой каше с молоком с детского сада, а здесь этот злак ценят и как лекарственный, и как особо здоровый. В некоторых селах Златарского края целые поля отводят и под чисто органические посевы. Причем, пускают в дело здесь не только зерно, но и даже шелуху – в комбинации с сушеными травами ею набивают подушки. Говорят, на них особенно хорошо спится. Растение это благодарное – созревает быстро, месяца за три. И имеет еще одну особенность, о которой городской житель может и не знать: на одном стебельке расцветает до 2000 белых, розовых и красных цветов, сложенных в грозди, – эти цветы очень душисты и богаты нектаром, чем и привлекают пчел. Вот про гречишный мед наверняка и городские жители хорошо знают.

Благодатный воздух, слияние средиземноморского климата с горным и самое большое количество солнечных дней в году, запах трав, чистые сверкающие озера: это все и есть одна из самых красивых гор в Сербии – Златар. Можно еще и добавить, что Златар еще не так хорошо освоен туристами, как Златибор, и природа между реками Лима и Увац выглядит нетронутой. Пока этим прекрасным местам удастся из-

бежать наплыва урбанизма и сохранить аутентичную природу для тех, кто уже проведал об этих местах. Здесь хорошо и зимой, когда мосты засыпаны снегом, и летом, когда тень берез и свежесть трав укрывают от жары. Златар называют климатическим курортом. То есть просто подышал здешним воздухом – и уже здоров.

Самое место для того, чтобы сохранить и аутентичные кулинарные рецепты.

Про мед мы уже рассказали: убедиться в его разнообразии можно, заглянув в городок Нова Варош, где раз в году проходит знаменитая выставка меда «Дары Златара». Там, кстати, кроме меда, обязательно будет и местный сыр – сеницкая брынза. Делают его в селе Сеница из коровьего молока. Кстати, именно эту брынзу используют, когда пекут гибаницу – это слоеный пирог с сыром. Каждый сыровар производит этот сыр по своему рецепту. Это удивительное сочетание – аутентичная традиция и свой семейный рецепт – очень характерны для сельской Сербии. Утверждают, что главный секрет – это чистота. Чистота воды, пастбищ, хлева, коров, молока и кухонной утвари. Здесь не приветствуют ни бытовую химию, ни пластиковые упаковки. Коров доят только вручную, а сыр выдерживают в небольших деревянных бочонках.

Надо ли добавлять, что существует и отдельная ярмарка сыра «Златарфест», где наряду с регатой и фольклорными выступлениями, проходят и соревнования по пригото-

лению блюд из местного сыра.

Надо отдать должное – в Сербии умеют показать товар лицом и продвигать свои уникальные продукты. Все эти постоянные фестивали сыра, колбасы, ракии, грибов, каждого отдельного вида рыбки, – это ведь не просто веселые праздники с соревнованиями и награждениями, но и серьезная поддержка своего производителя.

Любо-дорого наблюдать, как прикладываются специальные усилия и средства, чтобы прославить на весь мир и привлечь туриста не только на красоты природы, лечение, спорт и исторические реминисценции, но и на какой-то свой, особенный, продукт.

Вот здесь, на горе Златар, таким особым продуктом стала гречневая пита.

Для того чтобы узнать, как ее готовят, мы поехали в отель «Панорама».

Расположен этот отель на склоне горы недалеко от города Нова Варош на высоте 1230 м над уровнем моря. Приехали мы вечером. Погода не радовала, но, как обычно бывает после дождя, особая хвойная свежесть стояла в воздухе. Мы прошлись по влажным тропинкам. Постояли над крутым обрывом, любуясь сверху на крыши Нова Вароша, выискивая глазами, где там рынок, куда мы собирались заехать по дороге, чтобы купить мед с крапивой. – редкий специалитет, который помогает от стресса и анемии. Спалось и дышалось легко – надеюсь, что мы вылечили себе что-нибудь благо-

творным златарским воздухом.

С утра бригада поваров была занята: кормили завтраком гостей отеля. Мы-то как раз, наоборот, воздержались, готовя вкусовые рецепторы к непредвзятой оценке гречневой питы.

Наконец, когда последний отдыхающий сложил салфетку и покинул ресторан отеля, нас пригласили на кухню.

Кухня напоминала заводской цех. И размерами, и оборудованием. Белизна, чистота, простор. Повара и их помощники нетерпеливо потирали руки, готовясь продемонстрировать нам свое мастерство в приготовлении местного специалитета. Было видно, что они в приподнятом настроении: действительно, не каждый день их каждодневная работа становится объектом такого пристального внимания.

Главный повар, господин Богданович – высокий худощавый мужчина с веселыми смеющимися глазами, в поварском колпаке и белой куртке с закатанными рукавами – торжественно вынес из закров серый пакет с надписью: хельда.

И покатилося.

Сначала мне показали, как делают начинку.

Из знакомой уже белой пластиковой коробки повариха Мария достала сыр.

– Сыр злитиборский? – спросила я, желая продемонстрировать свою осведомленность.

– Нет, – строго ответил Главный повар, – златарский.

Из другой белой коробки зачерпнули каймак.

Тут уж я сама догадалась, что и каймак тоже златарский.

В эту золотисто-белоснежную златарскую смесь вбили яйца, добавили молока и крепко перемешали.

Затем Мария приступила к основной процедуре – замесила тесто.

– Смотрите, обязательно надо добавить и пшеничной муки, – обратила она мое внимание, смешивая струю сероватой гречневой муки с белой пшеничной. Дальше понятно – яйца. Вода. Соль.

Коры – основы для питы – это просто обычные тонкие блины. Мария выпекала их с легкостью и быстротой, как моя мама пекла блины на масленицу.

Как говорят, нет большего удовольствия, чем наблюдать, как работают другие. Особенно с чашечкой кофе в руке. Но я тоже работаю – запоминаю.

Пока коры жарятся, Главный повар показывает мне все возможные способы использования гречневой муки. Быстро удалившись за рабочий стол, он приносит банку, на которой только что подписал большими печатными буквами: джем из “шумской” – лесной – ягоды, то есть, земляники. Разложив на тарелке готовый блин, он ложечкой выкладывает начинку и сворачивает блин конвертиком. Потом тоже самое – с каймаком. Пробуйте!

Мне надо ждать питу. Но я не удерживаюсь – он выглядит так соблазнительно!

Я едва доедаю блинчик с джемом, а уже готов и следующий – с ореховой начинкой!

Любуюсь, как ловко и я бы сказала – любовно – касаются пальцы этого веселого человека тонкой ткани блина, – словно бегут по клавишам рояля! Как приятно принять из этих умелых рук безыскусную старинную славянскую еду – блин!

Тем временем Мария уже напекла основы для питы.

Она берет круглую металлическую посудину и укладывает в нее коры – одну в центре – а другую, разорвав пополам – по бокам. Каждая кора густо смазывается начинкой.

Все готово.

Главный повар величественным жестом открывает печь, и мы фотографируем момент установки питы. Печь включена на 250 градусов.

Нас отправляют в ресторан пить кофе и ждать. Вдогонку несут блинчики с каймаком. Пита уже не влезет.

Не успели допить последний глоток кофе, а из кухни нам уже машут – скорее, сейчас будем вынимать!

И вот она перед нами: румяная. С чудесным ароматом, пышущая жаром. Общий снимок. Вся команда обнимается, словно выиграла награду.

Нет, теперь давайте “нАполе” – наружу!

Мы всей толпой выходим из отеля. По дороге обрастаем официантами и руководством – отель, кстати, является центром местной туристической организации.

Все вместе становимся перед входом. Дождь прекратился. Пахнет хвоей и пирогами. Златар.

РЕЦЕПТ

Гречневая пита с сыром

Ингредиенты:

Для основы:

200 гр. гречневой муки,

300 гр. пшеничной муки

2 яйца

1 ч.л. соли

Вода по необходимости для жидкого теста.

Для начинки:

300 грамм златарского сыра (подойдет и златиборский)

200 грамм златарского каймака или любого другого старого каймака

3 яйца

100 гр. йогурта или молока

Соль по вкусу

Немного растительного масла для смазывания.

Приготовление:

Смешать два вида муки. Добавить яйца и замесить тесто, как на блины.

Испечь, как блины, только немного потолще.

Вилкой выложить каймак, сыр, добавить йогурт и соль. Все это смешать

Круглую посудину смажьте маслом и выкладывайте блины, каждый обильно смазывая начинкой. Не жалейте начинку! Чем ее будет больше, тем вкуснее. Последним должен быть блин. Если осталась начинка, то смажьте питу сверху.

Печь при температуре 250 градусов. Когда пита подрумянится, уменьшите жар до 180 градусов и оставьте еще на полчаса.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ЧАСТЬ 5 Буреки нужно есть горячим

– Надо было ехать через Чачак, – с сожалением сказала Таня, когда мы на третий час поездки из Западной Сербии в Восточную проезжали город Крушевац.

– Ты же сама сказала, что самая короткая дорога – это знакомая дорога, а дорогу через Кралево ты уже знаешь, – заметила я.

– Да, но я не учла, что после Кралево дорога незнакомая. А через Чачак мы бы быстрее вышли на Автопут.

Раз уж речь о путешествии, пусть и кулинарном, пора рассказать и о дорогах Сербии. Главная магистраль страны – Автопут. По-русски: “автодорога”. Но с большой буквы. Это действительно грандиозно – четырехполосная скоростная магистраль тянется с востока на запад, от Северной Македонии до Хорватии. Дорога хорошая, ехать по ней, на скорости 130 км/ч, одно удовольствие. Правда, удовольствие платное. Но стоимость не очень высока – всю страну можно пересечь примерно за тысячу рублей. Зато едешь и видишь, что деньги заплачены не зря: плотно содержится в порядке,

указатели позволяют легко ориентироваться, где свернуть, и даже на случай тумана, а туманы в Сербии бывают довольно часто, есть специальные проверочные указатели, позволяющие выбрать правильную скорость. Да и вокруг городов дорога бесплатна, чтобы горожане могли выбраться на дачу, поехать в аэропорт, а жители пригородов – бесплатно добраться до города.

За пределами Автопута дороги разные. Есть такие же хорошие, есть в заплатках от “ямочного” ремонта. А сельские дороги могут быть и гравийными. Правда, в последние годы в Сербии широко развернулось дорожное строительство. То и дело видишь дорожную технику: где-то ремонтируют, где-то кладут новый асфальт целиком, а где-то прокладывают новую дорогу. Тот же Автопут совсем недавно дотянули до границы Северной Македонии – раньше там была довольно узкая петляющая дорога. Сейчас начато строительство скоростной магистрали от Ниша до Черногории – пока пробираться приходится через Златибор или по Боснии. А Таня с нетерпением ждет, когда построят скоростную дорогу от ее Лозницы до того же Автопута.

– До Белграда будем ездить за час и двадцать минут! – говорит она. – Сейчас дорога идет через села, а там скорость – 50 км/ч. Да еще куча фур, трактора, которые не обогнать. Вот и едем два часа с лишним. За это время от Ниша до Белграда можно по Автопуту домчать, хотя Ниш гораздо дальше Лозницы.

– А еще решили закончить Фрушкогорский коридор – тоннель под Фрушкой горой, который заложили еще при Тито. Тогда и до Нови Сада из Лозницы можно будет за час доехать, а не тащиться по горным серпантинам.

Мы-то с Аней ничего против горных дорог не имеем. Особенно Аня: ей, как фотографу, очень даже удобно высматривать удачные кадры. Но согласно киваем: понятно же, что красоты красотами, а иметь возможность быстро доехать до нужного места важнее.

В городах, кстати, тоже всю ремонтируют и реконструируют дороги.

– В прошлом году весь Белград был в пробках из-за строительства и ремонта. Я шутила: “Собянин добрался до Белграда”. А теперь и до Лозницы добрались, – смеется Таня, намекая на московское строительство дорог. И добавляет серьезно:

– Но вообще-то, это хорошо. Дорожное строительство – это признак растущей экономики.

Я про признаки роста экономики ничего не знаю. Но то, что с людьми, которых мы видим, уверены в завтрашнем дне, что большинство строит планы расширения своего бизнеса, вижу прекрасно. Наверное, это и есть самый главный признак.

На Автопут мы выехали в разгар дня.

– Ну, теперь с ветерком поедem, – сказала Таня и нажала на газ.

ГЛАВА 1 ЛЕСКОВАЧКА МУЧКАЛИЦА: МЯСО НА ЖАРУ И НА СОЛНЦЕ

Всю дорогу из Западной Сербии в Восточную нас сопровождал дождь. Наконец, справа заблестели воды Южной Моравы. Прямо над въездом в город Лесковац перед нами встала радуга. И выглянуло солнце.

К входу в ресторан «Грош» мы шли уже без зонтов.

– У нас тут гужва, – смущенно развел руками Драган Стаменкович, шеф-повар знаменитого ресторана национальной кухни. Мы понимающе закивали, глядя на полностью забытые народом беседки вокруг ресторана и бодро снующих между ними официантов в белых рубашках и черных жилетках. Внутрь и заглядывать было бессмысленно. Но для журналистов всегда найдется место у окна, где больше света для съемки.

Перед нами стоят характерные для самой знаменитой в Сербии лесковачкой кухни блюда: мучкалица – мясо с овощами, уштипци – котлетки, фаршированные сыром, беконом, паприкой луком и еще бог знает чем, и вкуснее я ничего в жизни не ела, салат из солений, закуска из чварцев с кислой паприкой, айвар, преломленный домашний хлеб и кувшин домашнего вина.

– Драган, вы раскроете нам, в чем секрет лесковачких рецептов?

– В мастерстве все наши секреты. Например, кроме повара, у нас есть и чавапджия – это мастер, который работа-

ет только с роштилем. Приготовление мяса для самого знаменитого нашего блюда – лесковачки уштипцы, занимает несколько фаз. Он фарш готовит. Охлаждает. Снова что-то с ним делает. Опять охлаждает и так несколько раз.

А для мучкавицы в первую очередь важно умение повара выбрать, сколько и какой именно кусок мяса взять от свиньи, а сколько от тельца, в какой пропорции смешать. У каждого мяса текстура своя. Сколько часов и в чем вымачивать. Мастерски запечь. Как долго и как жарко, все имеет значение. И овощи: помидор, который добавит кислинку. Лук, мелко посеченный чеснок, а и люту паприку – по вкусу.

– Я для вас, – усмехается Драган, – сделал помягче. Мы то едим мучкалицу очень лютой!

– Все домашнее. – продолжил Драган.

Ну, к этому мы уже привыкли. Мы это называем – «покупаю только кофе и сахар».

– Вот возьмите айвар. Почему он в Лесковаце самый вкусный – потому что у нас больше солнца, и сам перец слаще и мясистей. Отчего так хороша сырная закуска? Обычный сыр надо перемолоть, а потом добавить немного чеснока и печеную паприку. И другой такой во всей Сербии нет!

– К ракии?

– Да ко всему!

– А что вы сами из сербской кухни больше любите?

– Я серб, – строго сказал Драган и поправил усы, – Пасуль! Фасоль в любом виде. Но особенно – с копченными свиными

ребрами.

Надо сказать, это действительно самое популярное блюдо в Сербии, оно называется «пребранац», от слова «бранити», что значит – защищать. И это, как у нас перловка, – основная еда для молодого серба, который отдает свой воинский долг родине. Служба в армии, впрочем, в Сербии добровольная.

– Вы много путешествуете. А вот если брать в мировом масштабе – какая вам еда больше всего понравилась?

Драган задумался. Видно было, что вопрос застал его врасплох. Шеф-повар национального ресторана, который ни один десяток лет руководил кухней в одном из старейших ресторанов Белграда «Балкан» и патриот своей кухни, – он должен был выбирать из неродных блюд.

– Ну, пожалуй, итальянская кухня. Конечно, спагетти, лазанья... Я пробовал их роштить, – он смутился. Доброжелательный, как все сербы, шеф-повар слегка поморщился и признался: – все-таки не то. Не пошло у меня...

Он снова замолчал. Было видно, как он серьезно размышляет, стараясь отдать должное коллегам. И, наконец, просиял:

– Маджарская кухня! – он значительно поднял палец. – Венгры умеют работать с гусем!

– Драган, я понимаю, что всю эту вкуснятину, – я обвожу руками накрытый стол, – можно создать только в ресторанных условиях. А что из всего этого обычная хозяйка может приготовить дома? Причем из тех продуктов, которые есть в

России и для которых не нужно специальной обработки.

Драган задумался и решительно кивнул головой:

– Есть такое блюдо! Мучкалица! Вот вам мой рецепт.

РЕЦЕПТ

Лесковачка мучкалица

Свинина – я советую свинский врат. Некоторые берут окорок, но я предпочитаю шею. Мелкие кусочки обжариваем на плоской сковороде, причем жарим на свином жиру. До готовности 40%. Затем добавляем мелко посеченный чеснок, помидоры, печеную паприку...

– Драган, в России не умеют печь паприку!

– Хорошо. Пусть будет свежий сладкий перец. Тоже неплохо. Лютую паприку добавляем по вкусу.

– А воду?

– Ни в коем случае! Мало воды даст помидор! Ну, соль, перец, кто как любит. И все это снова жарить, пока мясо не помягчает. То и то.

– Драган, а можете буквально в двух словах выразить, что такое для вас сербская кухня?

Драган засмеялся, откинулся на спинку стула и сложил руки на животе:

– Могу! Како да не? Это – лесковачка кухня!

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 2. В НИШ ЗА БУРЕКОМ

Русский и сербский языки очень схожи. Даже оказавшись

первый раз среди сербов, вы можете легко угадать, о чем они с вами разговаривают. Но есть слово, которые не перевести ни на русский, ни на какой другой язык, потому что оно обозначает особое состояние, присущее только жителям Балкан – «мерак». Умение получать удовольствие от простых вещей, способность находить радость в каждодневных событиях, наслаждаться жизнью здесь и сейчас. Говорят, что нишляне – жители города Ниш – особенные мастера в этом деле. Они лучше всех в Сербии умеют ежесекундно жить в волшебном сплетении истории, музыки и вкусной еды.

Как это все случилось, почему именно здесь? Сочетание культур, традиций, мягкий южный климат, – и за столиками под старыми каштанами век за веком кружится музыка, льется вино, текут разговоры.

Здесь каждый найдет по вкусу еду, песню и даже эпоху. Любой век здесь рядом с тобой – только протяни руку. Даже археологи не нужны: само название города – Нависос, Наисус, Ниш – отзывается памятью о древних кельтах, которые нашли это чудесное местечко у подножья гор, античной простотой, легким турецким акцентом. Ресторан на соседней улице – бывшая турецкая баня, хамам, где купались местные красавицы, а современная международная скоростная трасса с востока до запада Сербии практически повторяет Via Militaris, построенной римлянами еще при императоре Нероне.

Город пережил все и всех: кельтов, римлян, турок, гит-

леровских захватчиков – и продолжал мужественно любить жизнь. Ценить веселье и праздник. Все же недаром римляне считали Ниш родиной бога веселья Дионисия.

Одно здесь немыслимо без другого. Особенно это чувствуется в местной кухне. Вот любимый римлянами суп из телячьих хвостов – а вот бурека, который полтысячелетия назад впервые испек в пекарне под стенами крепости турецкий подданный Мехамед-Оглу.

– Бурека нужно есть горячим, – говорит Милан, – но, чтобы его приготовить, тесто должно вылежаться два часа. И здесь важна каждая фаза, иначе это получится не бурека, а просто пирог с сыром.

А этого в Нише никакой уважающий себя пекарь позволить не может. Бурека – это бренд города, это часть его истории, это огромное количество рабочих мест в сотнях местных пекарен и – главное – традиционный завтрак для горожан.

Бурека, как и многие другие популярные в Сербии блюда – наследство Османского владычества. В самых разных видах его едят по всем Балканам: в Греции, Болгарии, Черногории, Боснии, да повсюду. Турки уже много веков назад придумали, как делать тесто из муки и воды и начинять его сыром.

Первое свидетельство о появлении этого популярного продукта в Сербии датируется 1498 годом. В этот исторический для бурека год в Ниш из Истамбула прибыл турецкий подданный Мехамед-Оглу и открыл под стенами крепости

свою пекару. Он замесил тесто по правилам, которые строго регулировались тогдашним турецким государством, и заложил тем самым основу для самой любимой еды в Сербии.

500 лет в пекарах Ниша мастера совершенствовали старинный рецепт, добавив в него только один чисто сербский ингредиент – свиной жир. Начинка может быть самая разнообразная – яблоки, грибы, джем, шпинат – но внутри настоящего традиционного бурека должен быть или сыр, или мясной фарш.

Милан Савич, один из лучших мастеров Ниша, раскатывает тесто так тонко, что оно становится почти прозрачным. Затем одним ловким движением подхватывает его и быстро крутит в воздухе, размахивая белым тестяным полотном, как флагом.

На жонглирование, как называет этот процесс Милан, нужно не меньше нескольких минут.

– Так тесто насыщается воздухом, – поясняет 32 – летний пекарь из «Пекары Бранковичи», и тесто завершает свой полет на столе.

– Затем тесто надо раскрыть, продолжает объяснения Милан, – для чего требуется жир, растительный или свиной, затем свернуть. Четыре «коры» наполняются двумя слоями начинки, затем укладываются в специальную посуду и отправляются в печь. Там они пекутся, пока не покроются золотистой корочкой, – и подаются на стол. Вкуснее всего буреки первые 5 минут.

Милан изготавливает в день 100 бурек. Если учесть, что в городе более 150 пекарен и в каждой работают несколько пекарей, то сколько бурек в день съедают нишляне?

Своему искусству Милан учился здесь, в старейшей пекарне Ниша.

В 1885 году Тодор Бранкович основал в первом этаже своего родового дома, что напротив нынешней автобусной станции, пекару с тремя работниками. В следующем веке, после Второй мировой войны, пекару отобрали власти. А потом снова, по закону о реституции, владельцем наследственного дела стал Ратомир Бранкович. Сегодня фирма, где хозяйствует его сын Бранко, имеет 16 пекарен по всему городу и около сотни сотрудников. Первые буреки, которые пекли еще при прадеде Тодоре, находились под строгим контролем турецких властей. Тесто должно было иметь не больше полмиллиметра толщины, специально отстаиваться, а печься только на дровах. Все эти традиции в пекарне «Бранкович» сохранены. Разве что тесто теперь замешивает машина.

Каждый год в Нише проходят «Дни бурека». Лучшие пекари со всех Балкан и любители бурека собираются на городской набережной и в парке. Проводят различные конкурсы, делят награды, развлекаются под праздничную музыку, но ключевой момент этих дней – вынос «Бурека для Гиннеса». В 2018 году нишские пекари побили свой предыдущий рекорд по изготовлению самого большого в мире бурека, занесенный на страницы книги Гиннеса, в 2007 году – на гла-

зах изумленный публики был испечен бурек весом 200 килограмм и размером 2 на 4 метра.

Разрезанный на кусочки, он разлетелся по тарелкам и был съеден почитателями за 15 минут!

Сытная, вкусная и очень демократичная еда – она годится и для школьника, и для студента, и для водителя автобуса, и для туриста, и на каждодневный завтрак. Стоит недорого – от 80 до 120 динаров (около 1 евро).

Конечно, повторить качество и вкус старинного продукта, который пекари в Нише практикуют уже полтысячи лет, полностью невозможно. Однако можно все-таки попробовать и испечь бурек дома – и тоже получится неплохо, будьте уверены.

РЕЦЕПТ

Бурек с сыром

В Сербии готовое тесто для бурека называют кора. В России это тесто продается под названием тесто фило.

500 г теста фило

180-190 мл растительного масла

100-110 мл воды

1 чайная ложка без верха соли

1 чайная ложка пекарского порошка

1 чайная ложка муки

Для начинки:

300 г сыра фета

100 г сметаны

Приготовление:

Включите духовку, выставив температуру 200 градусов. Пока духовка греется, приготовьте бурек.

Круглую пекарскую форму как следует промазать маслом. Остальное масло оставьте для теста.

Оставшееся растительное масло, воду, соль, пекарский порошок и муку как следует смешать. Это смесью будете опрыскивать слои бурука.

Для начинки сыр размять до однородной массы и смешать со сметаной.

В подготовленную форму положить первые два листа теста так, чтобы их края свешивались наружу. Опрыскать масляной смесью. Третий лист смять так, чтобы он полностью уместился внутри формы. Ещё раз опрыскать масляной смесью. Уложить половину сырной начинки. Опять положить 3 листа теста так, чтобы они полностью были внутри формы, опрыскивать каждый лист масляной смесью. Уложить на начинку ещё три опрысканных листа теста, сминая их края внутри формы. Уложить вторую половину сырной начинки, на нее – ещё три или четыре листа теста, опрыскивать каждое масляной смесью. Края нижних двух листов теста поднять, закрывая ими края бурука. Верх бурука опрыскать остатками масляной смеси.

Запекать бурек до тех пор, пока как следует не зарумянится.

Готовый бурек разрезать на 4 части и подавать с йогуртом

или кислым молоком.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 3 ТЕЛЯЧЬИ ХВОСТЫ ОТ РИМСКОГО ЛЕГИОНЕРА

Чеканная простота римских легионеров, томная нега турецких султанов, цыганское отчаянное веселье – потому как пополам с отчаянием, – и все это в оболочке сербской нежности и мужественности. Где все это встречается, где тот перекресток, та скрепа? Где сливается все это вместе, – история, музыка и еда, где «мерак» принимает свою законченную форму? Конечно, кафана.

Кафана – это не просто место для еды. Сюда, за столики в старых стенах или на террасах под каштанами, нишляне несут свои радости и беды, боли и философские размышления.

– Зачем психоаналитик, когда есть кафана? – говорят в Сербии.

Здесь встречаются в одном зале и богатые, и бедные. Здесь нет сословий, нет различия в званиях и даже в возрасте.

– В этой кафане, – вспоминает трогательно сын бармена, 20 лет проработавшего за стойкой в «Галии», – я в 7 лет съел свои первые 5 чевапчицей с луком. Потом уже стал завсегда-таем и эмоционально связан с этим местом.

Кафана – и центр, и образ жизни горожан, и неременная часть городского пейзажа.

Свернем с улицы Обреновичевой на старинную брусчатую мостовую – в Казанджийско сокаче. Долгие годы здесь была улица ремесленников – ювелиры, кузнецы, кожевенники заполняли многочисленные лавки и мастерские. Начиная с конца прошлого века всех их потеснили кафаны и ресторанчики национальной кухни. Но дух старого Ниша никуда отсюда не исчез.

Пройдемся по узкому проходу между непрерывными рядами столиков. Остановимся и поднимемся по ступенькам в самую старую кафану Ниша – «Галию».

Есть в Нише такая необычная организация – Музей сентиментальности. Креативная группа выбирает и отмечает специальной плитой на стене дом, который, по тем или иным причинам, особенно дорог или важен горожанам. Такая табличка висит и на стене у входа в кафану «Галия».

«За столиками этой кафаны сживали поколения городской богемы. Журналисты, художники, гимназисты, студенты, писатели, забываемые персонажи городской жизни, – беседовали здесь о философии, о музыке, о спорте».

А началась эта история в 1914 году, когда молодой и энергичный Вучко Митрович прибыл из села Сечаница в Ниш, собираясь сделать карьеру кафеджия.

Первая мировая война вмешалась в судьбу молодого человека. Став солдатом в сербском войске, он пережил все тяготы войны, и вместе со своей батареей оказался на французском корабле «Галлия», который эвакуировал сербскую

армию в Безерту. В середине пути корабль был торпедирован немецким флотом. Чудом спасся Вучко. Ухватившись за доску и цепляясь за нее, кое-как добрался до берега. Сколько еще бед преследовали молодого человека – Бог весть. Но, в конце концов, он снова вернулся в Ниш. И энергично занялся любимым делом. Скопив деньги, он купил кафану на улице Николы Пашича и назвал ее «Галия» в память о погибшем корабле.

Сюда приходили ветераны, сдвигали столы и за чашей вина и нарезанным тонко пршютом и сыром поминали своих товарищей. В старой кафане с досчатым полом, которая веками не меняла ни место, ни имя, собирались сливки нишской богемы. Здесь, в уже культовом месте частым гостем стал Ненад Милосавлевич со своей кампанией, – и теперь золотой диск украшает стену кафаны, по имени которой названа знаменитая музыкальная группа «Галия».

«Мерак» кафаны – и в душу, и в горло», – говорит поговорка: старая нишанская кухня, проверенные веками рецепты, и гость садится за стол, обуреваем сладкими муками, – какое главное блюдо из этого огромного меню выбрать ему сегодня.

А вот нас это не волновало! Как на скатерти-самобранке, накрыты на столе перед нами лучшие блюда из меню «Галии». Милутин, отец хозяина кафаны Зорана Стаенковича рад показать нам все, чем гордится кафана.

Сармице из виноградных листьев с кислым молоком, те-

лячьи хвосты, фаршированные ягнятиной перцы, копченая форель, сом, сыры трех видов, мусака, качкамак и знаменитые чевапи «хозяина Ивки».

– Телячья глава, – опасливо спросила я, вспомнив застолья из старых сербских фильмов с традиционной целиковой козьей головой, – а она... в каком виде?

Повариха Весна успокаивает: – Мясо мелко порезано и запечено. Ничего от исходного вида.

Но это все равно не тот рецепт, который мы выберем для представления о нишской кухне. Вряд ли российская хозяйка рискнет купить и притащить домой даже на праздник целую телячью голову, а затем, орудуя ножиком, отделять мясо от печальной головы.

Вот хвосты – совсем другое дело. Лицемерный горожанин может даже представить, что хвост отпал от тельенка сам и отрастет снова, как у ящерицы.

Или наоборот. Вообразить себя в роли римского легионера, который сидит в таверне у Via Militaris, опершись на короткий меч, и ждет, как расторопная хозяйка сварит в огромном котле варево из хвостов быка, а аромат горных трав уже щекочет его римский нос.

–Телячьи хвосты! – решаю я. – В этом рецепте намешано все: и римские мозаики, и брусчатка на Кажанджийском сокоче, и солнечное утро за столиком на набережной реки Нишавы, – все, короче, необходимые составляющие, чтобы ощутить тот самый «мерак».

– Итак, – говорю я, – Весна, диктуйте рецепт и ничего скрываете!

В самом начале переулка, рядом с фонтаном – чесмой – стоит памятник писателю Стевану Сремцу, жившему в Нише с 1879 по 1892 год. По его книгам сняты культовые фильмы «Зона Земфирова» и «Ивкова слава». Сам писатель сидит, как и положено настоящему нишлянину и мераклие, за кафанским столиком с приятелем – охотником и слушает его были и небылицы. Присядьте к ним на свободный стул – то ли еще услышите!

А пока вы еще не доехали до Ниша – чего мы вам желаем в скорейшем времени, тем более, что там теперь открылся международный аэропорт- пройдитесь вместе с нами и с Зоной Земфировой по старому Нишу, и попробуйте уловить этот неуловимый балканский «мерак».

РЕЦЕПТ

Телячьи хвосты

Ингредиенты:

1,5 кг телячьих хвостов

0.5 кг моркови

5-6 лавровых листиков

3-4 головки лука и 3 головки чеснока

5-6 зерен черного перца

250 гр. говяжьего бульона, можно и просто воды

100 гр. белого вина

3-4 ложки растительного масла

1 полная ложка муки

Перец, соль по вкусу

Приготовление:

Хвосты помыть и порезать на кусочке. Хотя лучше доверить это вашему мяснику (извините, это Сербия)

Положить хвосты в широкую кастрюлю, добавить тонко порезанную морковь, целые головки лука, мелко порезанный чеснок, лавровый лист и черный перец

Залейте бульоном или водой (во втором случае усилите приправы)

Варите на медленном огне около 3-х часов

В конце посолите и поперчите по вкусу.

Затем добавьте заправку (мука, растительное масло, молотый красный перец слегка обжаривается и разводится бульоном)

Переложите в керамическую посуду и запекайте в течение 40 минут.

Следите, чтобы соус не испарился!

Приятного аппетита!

Пријатно вам было!

ГЛАВА 4 КОЛБАСА ИЗ-ПОД УТЮГА

Составляя маршрут нашего кулинарного путешествия, мы обращались ко многим специалистам за консультацией. И все начинали с одного и того же.

– Лесковац и Пирот! Это те города, которые вы должны обязательно посетить! – сказал нам глава Ассоциации оте-

льеров и рестораторов Джорджи Генов.

– Обязательно посетите Лесковац и Пирот! – вторил ему глава Ассоциации турагентств YUTA Александр Сеничич.

– Лесковац и Пирот! – слышали мы от рестораторов и поваров, журналистов и туроператоров.

О! Лесковац! Пирот! – закатывали глаза знакомые нам путешественники по Сербии.

Кажется странным, что небольшие города в отдаленной юго-восточной части страны могут так прославиться своей кухней. Причем, слава эта вышла далеко за пределы Сербии. Удивляться перестаешь, когда знакомишься с энтузиастами своего края в разных регионах. А их много. И самых разных. Вот пенсионерка, желающая сохранить традиции предков, собирает таких же энтузиастов – и они начинают учить детей, организывают фестиваль. Вот туристическая организация региона приветствует любую инициативу своих жителей – а они с радостью придумывают то соревнование по варке гуляша, то соревнования на самую большую тыкву. Здесь – человек водит экскурсии, бескорыстно, бесплатно. Там – человек организовал этнографический музей в доме предков – и тоже бескорыстно, бесплатно. Этно-рестораны, этно-кафаны, этно-села – все это делается энтузиастами не только для заработка – для души, прежде всего. Ну и государство, надо сказать, помогает.

Но главное – благодарная публика. Это народ с удовольствием идет в этно-кафану, отдыхает в этно-селе, ведет детей

в этно-музей и на курсы народного творчества, соревнуется, печет, выращивает, участвует, гордится...

Вот, наверное, в чем секрет такого истового и истинного интереса к традициям, к их сбережению – гордость. Гордость за себя, за своих предков. За свою страну. Уважение к ее истории – такой как есть, трагической и противоречивой. На сербских улицах таблички с названиями не меняют в угоду политической конъюнктуры – и улица Тито мирно соседствует с улицей Карагеоргиевича, которую пересекает улица Обреновича... Гордость и уважение, идущие рука об руку. А еще – невероятное мастерство и трудолюбие.

Город Пирот славен своим уникальным брендом. Здесь, на юге Сербии, столетиями производится мясной деликатес, которого не найдешь ни в каком другом городе мира и даже не купишь в магазинах. Секрет его производства передается в семьях из поколения в поколение. И каждый будет особенным – двух одинаковых просто не бывает. Речь идет о «пегланой кобасице» – глаженной колбасе.

Это колбаса в форме подковы, которая изготавливается из термически необработанного мяса говядины, баранины и козлятины. И которую, во время сушки, гладят стеклянными бутылками. Ширина такой колбаски – 4 сантиметра, а толщина – 1 сантиметр. Она тугая и, вместе с тем, совсем не жесткая. Если ее скрутить, то она вернется сама в то же положение. Едят ее, нарезаая такими тонкими розовыми ломтиками, чтобы они просвечивали на свет.

В кафане «Мрняк» все стены украшены дипломами, благодарностями и наградами. Хозяин домачинства Предраг Станкович встречает нас с медалями на груди, как многократный олимпийский чемпион. Он и есть чемпион – один из самых успешных и известных производителей глаженной колбасы.

Существует несколько версий, как родился этот необычный рецепт. Первая, как и многие другие, связана с многолетним владычеством турок. Турки, как известно, не едят свинину, и поэтому в рецепте использованы другие виды мяса. Но самому Предрагу эта версия не нравится. Она как бы намекает, что рецепт изобрели турки. А на самом деле, изготавливать такую колбасу придумали сами пирокане, потому что не было холодильников, и надо было как-то сохранять мясо тех слабых животных, которые не могли пережить зиму.

А другая версия – более патриотичная. Когда-то король Милан Обренович обеспокоился ростом поголовья скота на Старой Планине: животных на горных пастбищах стало так много, что они уже наносили вред фауне. Король придумал юридические ограничения, что-то вроде сдачи скота, и жители Пирота, со свойственной им смекалкой, изобрели рецепт изготовления колбасы очень длительного хранения. И флору, кстати, сохранили, и лишнюю фауну перевели на колбасу.

Какой версии не держись, животноводство в пиротском

крае имеет очень давнюю традицию. Деревни здесь расположены, как бы опоясывая Старую Планину – гору с типичными для Сербии альпийскими лугами, самой природой приспособленную для крестьянской работы. На нижних полях косят и заготавливают сено, а на больших высотах в теплое время года пасется скот.

Главные составляющие глаженной колбасы не являются секретом. Однако рецепт в каждой семье свой.

– Очень много качественного мяса. Коза, овца, бычок. Соль. Чеснок. Специи, травы. – уклончиво говорит Предраг, чья семья гладила колбасу на протяжении сотен лет.

«Универсального рецепта» действительно просто не существует, каждый производитель сам выбирает соотношение и размер ингредиентов.

Например, одно домохозяйство содержит коз. У другого – больше овец. Зависит и от того, каких именно животных хозяин намерен в этом году «пустить в расход». Лучший вкус достигается именно правильным сочетанием различных видов мяса. Причем, как уже говорилось, свинина не используется совсем, потому что ее невозможно высушить без термической обработки, например, копчения. И что особенно важно, – для «пегланой кобасици» используется только мясо тех животных, которые выращены на Старой Планине.

Когда мясо перемелено и перемешано, им заполняют бычьи кишки, связывают двумя концами и сушат при температуре от минус пяти до пяти градусов, в помещении, где есть

свободная циркуляция воздуха. Сама кишка, кстати, служит двум целям – и держит форму, и защищает мясо от бактерий.

– Мы начинаем производство в декабре. А завершаем только в феврале. – Поясняет мастер, – потому что воздух должен быть прохладным и сухим.

Вот когда они наполняют колбасу фаршем, тогда наступает настоящая работа – глажение. Гладят или, как в старину, специальным деревянным кожухом, типа скалки для раскатывания теста, или, в основном, стеклянной бутылкой, наполненной теплой водой.

– Каждый день утром и вечером я глажу колбаски, медленно и осторожно, чтобы не лопнули кишки, потому что, если такое случится, в мясо попадает воздух, и его можно сразу просто выкидывать. Каждую колбаску нужно прогладить не меньше чем 80 раз, – рассказывает Предраг. – Заполненная фаршем бычья кишка весит около килограмма, а когда она высыхает, то весит всего 250—300 грамм.

Старинный рецепт стал известным благодаря инициативным жителям Пирота. Три года назад, в январе, когда созревает продукт, они организовали ярмарку, которую сразу назвали международной, хотя это было больше для солидности: какая международная, если утюжную колбасу производят только здесь, в Пироте. Однако уже на вторую и третью ярмарки приехали производители мясных деликатесов и со всей Сербии, и из соседней Болгарии, и из других стран. А на третью уже собралось более 10000 посетителей, в основ-

ном болгары и русские. Жители Пирота ждут, что к следующей ярмарке их колбасу объявят брендом города. Знаменитый деликатес называют еще и пиротской виагрой.

Может, для рекламы придумали, а может вправду что-то в ней есть. Не случайно, – говорят пирочане, – у всех, кто производит эту колбасу, по трое или четверо детей.

Деликатес не из дешевых. Килограмм стоит от 25 до 30 евро. Если вы не попали на ярмарку, то купить можно только напрямую у производителя. Кстати, можно заказать и почте. Хранится колбаса в вакуумной упаковке без холодильника и может пролежать около года, так что даже почта России доставит ее вам свежей.

Понятно, что изготовить «пеглану кобасицу в домашних условиях может только специалист. Поэтому, вместо традиционного рецепта расскажем, как ее правильно употребляют.

– Колбасу нужно порезать тонко, как бумагу, она должна быть почти прозрачной, и сквозь нее хорошо видно. Если ломтик поднести к свету, то можно увидеть однородную массу розового цвета без единой жилочки. Нарезанные кусочки долго жуют, 20 – 30 секунд, чтобы почувствовать влагу, которая почти исчезла во время сушки, – объясняет Предраг Станкович.

Подают ее после основной еды, даже после десерта. Однако можно сервировать и в качестве закуски. Хорошо идет вместе с сыром Пирот и под ракию.

Можем и адресок подкинуть.

Приятного аппетита!

Приятно вам было!

8.ВМЕСТО ЭПИЛОГА. ОТЦЫ И ДЕТИ

Мы пишем про еду. Но приехав на место, которое в наших записях лаконично названо «овечий гуляш», или «бон-боны», или «утиный суп», вдруг обнаруживаем, что мы сидим за столом и увлеченно слушаем истории людей, которые рассказывают нам о своем деле, – пока стынет овечий гуляш. Мы слушаем о том, как на пустом месте создалось гостеприимное этно-село; как продолжается производство уникальных конфет, которое начал еще прадед, как упорно восстанавливается разрушенное при коммунистах рыбное хозяйство и как мечты воплощаются в нарядную и полезную людям реальность. Мы видим, как эти удивительные люди не просто ощущают себя ответственными за то, что их окружают, они просто живут одной жизнью: рыбак – с Дунаем, владелец конного клуба – с воеводинской равниной, а хозяйка златиборской фермы – с лесными травами. Веселые, уверенные в себе, работающие люди, которые умеют ценить каждую минуту своей жизни.

Но вот что самое главное – мы увидели их сыновей.

Молодого парнишку в Пироте, который рядом с отцом месит фарш для «пегланой кобасици». Двух сыновей, которые

вместе с отцом своими руками построили улицу с домами в этно-селе. Взрослого молодого мужчину, который не при-сел ни разу, принимая гостей, пока мы с его отцом говорили об истории их семейной кафаны. Практически везде, где мы были, самое яркое впечатление оставили именно они – эти молодые мужчины и женщины, у которых за спиной созданное отцами дело, а впереди – серьезные планы.

ОТЦЫ И ДЕТИ

Под сенью Бойчельского леса прохладно даже в 35 градусную жару. Трудно поверить, что это тихое место находится всего в 30 километрах от Белграда. Лес густой, дубовый, с заболоченными тропами и дикой ягодой. Во время войны здесь скрывались партизаны, и сейчас к их землянкам ведет асфальтированная дорога. Еще в 60-е годы лес был объявлен природным заповедником, а последние десятилетия он стал местом, где спасаются от жары белградцы.

Недалеко от села Подгар в 2006 году Йован Миливоевич, которого все зовут просто Йоца, построил небольшую «колебу», причем самым что ни на есть традиционным способом – из глины и соломы. Такую, в какой обычно обитали чабаны от лета до поздней осени. Он мечтал сохранить для своих гостей атмосферу старого Срема, – в первую очередь предлагая еду, приготовленную по старинным местным рецептам, а особенно из мангулицы. Первая в Сурчанском районе туристически привлекательная затея быстро стал популярным местом отдыха для белградцев. И надо же было случиться

несчастному случаю! В 2010 году колеба сторела. Но Йоца и его семья не опустили руки. Его поддержали и Општина, и соседи. На старом месте вырос новый этно-комплекс «Бойченска коноба». С кафаной, террасой, садом и домиками для гостей. О старой колебе напоминает теперь только небольшой «музей свиноводства и аутентичного народного строительства». А десяток лет назад Општина Сурчан построила тут же и огромную летнюю сцену, где каждый год проходит музыкальный фестиваль «Бойчинское культурное лето».

Но гости приезжают сюда не только чтобы гулять по проложенным тропам, собирать землянику или кататься в старинном фиакре, запряженном парой белых лошадей. Главное, что привлекает сюда туристов, – а и нас в том числе привело в это место – специалитеты из свиньи – мангулицы.

Здесь, на этих густых травах, в прохладных дубравах бродят на свободном выпасе и собирают желуди почти 300 свиной уникальной аутохронной породы мангулицы. Набор специалитетов, которые приготавливают из этой редкой свинины, стандартный – пршют, сланина, колбасы, но вкус совершенно отличается от обычного. Порода считается исчезающей, – ну, это мы заметили по тому, как быстро исчезали во рту посетителей ресторана тонко нарезанные кусочки пршюта.

Сын хозяина эконо-комплекса – Никола Миливоевич еще студент, а его сестра Александра учится в школе, но они оба твердо решили, что продолжат дело, которое начал отец. По-

лучается, что все стороны довольны: родители уверены, что их дело попадет в надежные, привыкшие к работе руки, а дети, с самого начала обучившись всем видам ремесла, уже строят планы развития своего будущего бизнеса.

Йоце Миливоевичу первому пришла в голову идея о том, как именно может в его родном селе работать сельский туризм. А Никола уже приглядывается, как привлечь в Бойчельский лес и туристов из других стран.

– Нам есть, что показать иностранным гостям, – считает молодой хозяин: – В первую очередь это бренд Сербии – специалитеты из мангулицы. Кроме нас, их очень мало, где разводят. Там более у нас и условия особые – они живут буквально на природе. Я уверен, что за десяток лет мы можем привлечь сюда столько туристов, особенно с востока, что это изменит и экономику села. Я присматриваюсь к успехам сербских винодельческих хозяйств, – заметил Никола: – Где они были 20 лет назад, и где сейчас. А ведь они тоже делали акцент на старых сортах винограда. Потому что те, кто приезжает к нам, они, конечно, хотят посмотреть и попробовать то, чего больше нигде не найдут. Вот так и наступит звездный час автохтонных пород. А наша семья, как была пионерами в развитии туризма, так и снова выйдет на рынок с новыми идеями.

В ожидании овечьего гуляша мы потаскивали с огромного блюда кусочки редкого пршюта и размышляли – каждый о своем. Я – о том, может ли автохтонная свинина считаться

здоровой пищей. Аня – о том, как поймать в кадр солнечные блики на лоснящейся свиной ноге размером чуть ли с нее самой. А Татьяна – как с экономической точки зрения может работать модель сельского туризма – где семья, владея небольшим хозяйством, продает туристам продукцию собственного производства. В конце концов, я решила, что эта свинина вовсе не жирная и от нее не потолстеешь. Аня расставила на столе натюрморт из всех мангуличных специалитетов в виде башни, и картинка вышла – просто класс. А Таня заключила – вполне рабочая модель. Они проживут и еще вложат в развитие. И, спокойные за будущее Сербии, мы принялись за овечий гуляш.

РЕЦЕПТ

Овечий гуляш

Ингредиенты:

600 грамм баранины

300 лук

3 дольки чеснока

3 лавровых листика

5 гр. кима

30 гр. специй по вкусу

50 мл постного масла

5 гр. соли

5 гр. перца Алева или острого перца

Черный перец по вкусу

Вода от вареного несоленого картофеля.

Приготовление:

Вымытую баранину весом 725 грамм освободите от костей. Оставив 600 грамм (кости вам пригодятся для приготовления другого блюда), порежьте мясо на кусочки размером 2.5х2.5 см и обжарите в кипящем масле, добавив порезанных кольцами лук. Посолите и оставьте тушиться 10 минут. Затем положите лавровый лист и все специи. Постоянно помешивая, добавьте воду от вареного несоленого картофеля. Когда все это закипит, вылейте остаток картофельной воды, так, чтобы мясо было покрыто полностью, уменьшите огонь, закройте крышкой и оставьте варить. Время от времени помешивайте гуляш и доливайте картофельную воду. Когда мясо готово, поставьте его в холодное место на ночь.

На следующее утро перед едой, в кипящее блюдо насыпьте паприку Алева. Мелко нарезанный чеснок и молотый перец. Пусть немного провариться. Подается теплым, со свежим хлебом, капустным салатом и печеной лютой паприкой.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!