«На Дону стоим, рыбкой славимся!»

Есть у меня университетский друг, большой любитель рыбалки, причем, что удивительно, зимней. Однажды он приехал ко мне на своем «Запорожце», и эта машина произвела на меня очень сильное впечатление. Представьте — из крыши торчит труба, а в салоне, на месте «штурманского» сиденья, — самодельная печка. Рядом — как положено, дрова. Но и это еще не все! Сзади в полу проделана дыра. На этой чудо-машине Серега заезжал прямо на лед, сверлил лунки и спокойно, в тепле, ловил рыбу. При этом не забывал подбрасывать в печку дровишки…

ЕЛЕНА КОСЯКИНА,
ЛИПЕЦКАЯ
ОБЛАСТЬ, ГОРОД
ЗАДОНСК

И все же чужой опыт — вещь небесполезная. По-моему, так.

Я еще не сказала, что приезжал он к нам не просто ловить рыбку, а — именно бирюка. Впрок забивал морозилку и потчевал ухой в любое время года особо дорогих гостей. Среди которых, к слову, были и иностранцы.

Вообще бирюк для местных — песня. И в прямом (слова и музыка народные), и в переносном значении. Модные нынче разговоры про бренды неизменно приводят к бирюку.

Поговаривают о новом гербе города, на котором без ершистого не обойтись. Не раз в редакционных опросах жители города выступали с такой идеей. На газетной полосе разгорались нешуточные споры, люди требовали украсить герб Задонска знаменитой рыбиной. А пока власть дозревает, местные рыбаки бирюку поставили памятник и установили на одной из улиц.

Кроме этого, колючий образ, выполненный в металле, хранится и в краеведческом музее. Раз в году его снимают с постамента и несут на берег Дона, где проходит ставший уже традиционным фестиваль «На Дону стоим, рыбкой славимся!».

Идея родилась именно в газете, причем, можно сказать, спонтанно. Помню, как на летучке кто-то зачитал письмо читателя с требованием увековечить бирюка. Тут же начали вспоминать всякие-разные традиции. В Техасе вон устраивают соревнования по... метанию навоза! А на Кавказе состязаются в метании... валенок (носить их в голову не приходит, климат не тот, вот и швыряют...). В Мадриде забрасывают друг друга помидорами.

Почему бы не устроить «бирючиный» фестиваль, который станет визитной карточкой города. Сказано — сделано. Районная администрация поддержала идею, и теперь каждый год на городском пляже проходит этот праздник.

Так было и на этот раз. Белое, прокаленное на ветру полотно реки с утра заняли рыбаки со своими ящиками, бурами и снастями,

ЖУРНАЛИСТСКАЯ КУХНЯ

берег в этот день был похож на стоянку древних поморов: костры, подпирающие огнем громадные котлы, чумы-палатки, лыжи...

Обычно тут много чего происходит: детей катают по снегу на собачьих упряжках, взрослые поют и пляшут, но прежде всего готовят уху. В громадных казанах все шипит и булькает, повара (ну, конечно, мужчины, женщинам дозволяется только снимать пробу) пританцовывают у костров, задирают прохожих дамочек, размахивают громадными черпаками и пытаются понравиться жюри.

Уха-то конкурсная! Почти в каждом коллективе района нашлись знатоки этого дела — берег был заставлен столами с закусками... Ясно, что и журналисты нашей газеты не остались в стороне... дегустировали (рыбаков в редакции не нашлось, да ведь и коллектив у нас в основном девчачий).

...И вот первые поклевки, первые подначки, нервные комментарии... Спешно несут пятнистого и колючего бирюка к кострам. Знатоки бродят от котла к котлу с тарелками, пробуя ушицу, а заодно и прочие сопутствующие вкусности, включая шашлыки... Именно тут начинаешь понимать смысл выражения «наелся до отвала»... А раз так, то и настроение у всех хорошее. Оценки — тоже. Кстати, наш фотокор был членом жюри и напробовался... до следующего фестиваля.

Почему местные так любят хвалиться бирюком? Да потому, что водится он только в здешних местах, в верховьях Дона.

При случае могут и цитатку ввернуть из самого Сабанеева, главного специалиста «по рыбе»: *«Мне были доставлены носари из Задонского уезда... По вкусу мяса носарь даже превосходит ерша, и уха из него считается лучше стерляжьей. Кроме того, славятся также бирючки, жаренные на сковороде в постном или коровьем масле. Мясо бирючка очень нежно и потому ценится очень дорого. В Воронеже в 1858 году пуд этой рыбы стоил до 3 рублей, а зимой еще дороже...» («Жизнь и ловля пресноводных рыб»).*

К Сабанееву добавим, что каждую зиму задонские мужики обозами доставляли бирюка в Первопрестольную к государеву столу. Потому и прозвали рыбку царской.... Полтора века прошло, а о бирюке по-прежнему говорят и спорят.

Ловится бирюк только по свежим лункам: чем больше насверлишь, тем больше шансов. Ну, и мотыля признает исключительно свежего. Эту красненькую козявку специально к ловле намывают в прудах. Так и говорят: «мыть мотыля». Для этого тоже есть специальные приспособления. На городских заборах часто видишь крупную надпись «Мотыль». Заходи, расплачивайся и насыпай в спичечную коробку: на день лова хватит.

Мой дедушка был отчаянный рыбак. Вот — картинка из детства. У трескучей печки к потолочному

крюку привязана снизка, а на ней почти до пола — гроздья мороженого, только что из лунки, пятнистого бирюка. Больше всех радуется котенок, пробуя лапой чуть оттаявшую рыбку. А потом, за столом, подсвечивая громадную жаровню керосинкой, взрослые обирают рыбу для нас, детей, потому что она очень костлява и занозиста.

«Разбирать» приготовленного бирюка — почти такое же искусство, как и сама ловля. Чистить свежего — просто мука, пальцы все исколешь, а потом они еще долго саднить будут. Но — такова плата за вкус. Некоторые придумали выход: варят носаря в марле прямо с чешуей, но есть и виртуозы, которые справляются с ним не глядя.

Как и все задонцы, рыбку эту я люблю... есть. А вот ловить... Хожу «на рыбалку» за зиму раз пять. По воскресеньям. На рынок. Там бирюка и «ловлю»: десяток средненьких за пятьсот рэ. Потом дома долго настраиваюсь на чистку. Бирюк — рыбка скользкая из-за особой слизи и очень колючая. Но уха, уха-то того стоит!

Рецептов ее приготовления по-задонски множество, у каждого свой и, по его мнению, самый лучший. Я же, как внучка рыбака, готовлю по дедовской рецептуре.

Вот он: в трехлитровой кастрюле варю (часа два) половинку домашней курицы. Пока она кипит, занимаюсь рыбкой. Чищу аккуратно бирючков, потрошу их. Слегка промываю брюшко, не смывая слизи, в ней вся ценность!

Икру отдельно складываю в блюдечко. Затем достаю курицу, а в бульон добавляю соль (все делаю на глаз, тут дело вкуса), черный молотый перец и 2—3 горошинки обычного. Затем, осторожно, по — одному кладу бирюков в кастрюлю, целую головку лука, накрываю крышкой и варю 10 минут.

Снимаю с огня и даю отдохнуть вареной рыбке еще минут десять. Потом достаю ее (если вдруг рыба развалилась, то бульон нужно процедить) вместе с луком. Забрасываю порезанную кубиками картошку — штук 5 средних, туда же отправляется одна солидная морковка (я ее фигурно режу кружочками-цветочками на специальной терке) и головка средней луковицы, но уже резаной.

Варю еще минут пятнадцать, кладу лавровый лист. Уха почти готова, остались последние штрихи. В кипящий бульон добавляю икру и много зелени: лук, укроп, петрушку. Я больше всего люблю последнюю, поэтому иногда перебарщиваю.

А теперь — внимание! — главное. Когда уже все готово и запах валит с ног, требуется последнее усилие: открыть холодильник, достать бутылочку водки, нацедить 100 (сто) граммов в стакан и бу̀хнуть (ударение на первом слоге) в кастрюлю.

Таков рецепт. Хотя самые вредные уверяют, что стакан можно опрокинуть и как-то иначе...

&