

## Рыбацкая уха

Давайте будем снисходительны к исходному морскому продукту наших дней при желании сварить простую уху. Тем, кто покруче, с "бабками", гарантирована достойная встреча с ценами, ассортиментом рыбы, и конечно, темпераментом самого продавца, который грудью защитит товар и предложит разнообразные варианты современной летней ухи вместо кваса и компота.

Из дорогих пород рыб — осетр лежит в центре стола, рядом судак, который за неизвестно чьи заслуги на себя цену поднял, сом с запахом ила и рыхлой тушкой, тоже что-то вообразил и из речного сдуру превратился в морскую породу, черноморская акула-катран — возмнила себя диетической рыбой.

Камбала испокон веков считалась исходным продуктом для заливного, которое обожали все приличные одесситы, включая гостей из дальнего зарубежья, — делает вид, что к ухе вообще не причастна, и только лох может положить в кастрюлю, а не поджарить до румяной корочки.

Глосики и языки ценами, а особенно дистрофическими размерами, портят рыбный ряд и имеют такое отношение к нормальной морской рыбе, как я, простите, к Союзу писателей.

Простого рабоче-крестьянского бычка довели до истощения и истребления. Бычки в томатном соусе в банках поменялись местами с тюлькой, которая уже на прилавке не серебрится и не блестит. Пока поймают в открытом море, в ящики утрамбуют, бока помнут, конечно, весь товарный вид успеют потерять.

Морской ряд нынче не радует разнообразием цветов, форм и размеров. Знаменитая в катаевском сюжете мадам Стороженко не прятала в свое время глаза, заверяя, что нигде не будете иметь крупнее бичка, чем у нее. Свое торговое место не портила вчерашней рыбой и брехней, задуривая голову покупателю. В плане обсчитать, не той свежести рыбу с подкрашенными жабрами подsunуть и напоследок послать подальше... наше общество, демократически недоразвитое, преуспело. Возможно, частичное исчезновение нас либо рыбы как-то перевоспитает население. Когда это произойдет, можно предположить, изучая мою скромную автобиографию. Возраст будет завуалирован, а на события отпустим отрезок времени чуть больше полувека.

Итак, когда родилась, рыба всякая была. Институт закончила — скумбрия-качалочка эмигрировала. Ставридка, дальняя ее родственница, радо-

вала своим изобилием. В любом виде — жареной, соленой, вяленой — никогда не надоедала. Стая игривых дельфинов подгоняла ее к берегу, а она, подражая движениям стаи, выпрыгивала из воды. Эта легкомысленная игра привела к тому, что убежала за дельфинами.

Остались пока камбала и тюлька. Незабываемый ее вкус никогда не исчезал из памяти, даже при переезде в другой город.

Ели тюльку слегка присоленную, с твердой упругой спинкой. Продавцы чистили ее на пробу большими горками, и никто не жадничал, не считал. Дофиновская, береговая, азовская и даже морская из глубинки отличались своим специфическим вкусом. Одесса точно была беременная на голову, так как народ с утра бежал на Привоз за тюлькой и полевой помидорой. Настоящие любители, забавляясь, медленно уплетая тюльку за тюлькой, затевали копеечный торг, и конечно, бывали разочарованы, если торг быстро заканчивался. Выторгованную почти задаром тюльку взвешивали, заворачивали в партийные газетные кульки, которые к радости продавца разрывались, и часть тюльки спокойно падала под ноги. Нервничая, покупатель шел искать другую тюльку с новым копеечным торгом.

Этого добра было так много, что запах рыбьего жира и не отмытых рук от тюлькиного ряда летом практически не исчезал, вода в кране на кухне не капала, а во дворе занимали многочасовую очередь, и каждый из окна следил за своими ведрами. Я сейчас с улыбкой вспоминаю Цилину свадьбу в еврейской части дома, когда ее сестра кричала:

— Ой, я вас умоляю, что вы за люди, имейте совесть, дайте Цили без очереди воды, чтобы могла шею вымыть под большое декольте!

Летом, часто приезжая на выходные дни в Одессу, прямо с вокзала, как с корабля на бал, мчались в любимый ряд. Та тюлька дожила примерно до перестройки и едва-едва сохранила свой вкус в береговой и дофиновской сардельке в наши дни. Их размеры напоминают нынче мелочь для котов.

Поскольку теряются рецепты одесской рыбной кухни, хочу в прекрасном здравии и настроении вспомнить в духе А. Пугачевой о трех счастливых рыбных днях. У нее все про любовь да про любовь, а про рыбацкую уху — ни слова.

Мы ехали на Каролино-Бугаз к знакомому рыбаку, который имел смешанный брак, обеспечивающий еврейский порядок в бухгалтерии с Сониной стороны и полный ажур в его рыбацком деле. Миша легко откровенно любил гостей. Его радовала публика, которая каждому размеру рыбы больше метра, а улову, что лодку у берега от перегруза затопило, верила безоговорочно.

Там, где лиман точно по географической карте соединился с морем, открывался золотистый бескрайний берег. Зеркальная гладь теплой воды легко поддерживала меня на спине, а незаметное течение потихоньку подбивало к берегу.

Острый шип вначале осторожно, а потом агрессивно прошелся по всей спине. Меня осенила мрачная мысль, что только оставшаяся после войны водоплавающая мина залезла мне под самый зад. Во блин!

Я как рванула, что норму "Готов к труду и обороне" и все рекомендации в особо опасных случаях выполнила мгновенно. Задыхаясь, заорала нечеловеческим голосом: "Бикицер, ложись!".

Меня в неполном сознании подняли и потащили отмыть от песка, так как в короткий промежуток времени успела вырыть окоп руками на нервной почве и укрыться в нем.

Надо же! Вроде как контуженную на голову подвели к воде для изучения чрезвычайного обстоятельства.

— Вот, смотрите под ноги, здесь целый полигон шипов, — сказала я.

Вдруг шип взмахнул хвостом и своим снисходительным видом показал полную степень равнодушия к моему испугу. Единственный глаз камбалы смотрел в глубь проблем. Такая тихая жизнь привела к тому, что количество их поголовья превзошло спрос населения на рыбу весом больше пяти кг, и не оттого, что народ зажрался, а просто количество холодильников было меньше, чем рыб крупных размеров. Вот тогда история с холодильниками и придумала стройную приклатненную систему, где взять, кому на лапу дать, и вывела специальность продавца на самую престижную профессию в стране.

Таких откормленных камбал сейчас нет, им и заниматься икрометанием толком не дают в период запрета на улов. Они, как в старину, плывут к берегу, где любители-браконьеры берут их голыми руками. Я вас спрашиваю, на сколько их хватит? Вот-вот, и я ж такого ж мнения!

Ей-богу, золотистый пустынный берег с небольшими еще деревьями маслин, деревянными куренями напоминал пейзаж фильма "Белое солнце пустыни", но без черной икры. Какая икра, если весь аппетит настроен на настоящую рыбацкую уху?

Издали донесся звук мотора, а среди его звука слышался пристойный мат, указывающий на выполнение поставленных задач. Первая партия бычков, уже отсортированная, готовилась к отправке на Привоз. Оказывается, существовала тогда артель, а не общество ограниченной ответственности, которая таки несла ответственность за качество продукта. Быч-

ки поставлялись с разных мест, каждый в свое время, действительно были разной масти — то черненькие, то серенькие, но главная их отличительная черта была — упитанная круглая довольная морда.

Это как-то можно связать с улыбающимся фейсом наших зрелых одесситок. Правда, от этого они не страдают, так как свой звездный час красоты с тонкой талией и "шпильками" на ногах они пережили. Я не буду лезть в архивную глубину, но вспомню историческую глупость стихийного массового похудения, которая привела мою козырную грудь в рельефном плане истощения до пупка, а количество морщин на лице точно комментировало количество съездов партии. Тьфу, тьфу, еле отползла от такой глупости, которая, кстати, с годами не утихает, а все больше рекламируется, в духе "за ваши деньги уберем, добавим любую часть тела".

Ну и ну! В большое корыто высыпали столько бычков для чистки, что я сразу заволновалась и наемкнула, что нам их не съесть, а рыбацкая свадьба не предвидится из-за отсутствия клиентов. Рыбаки, которые по графику везли рыбу на Привоз, отвалили, а оставшаяся часть легла в легкомысленную дырчатую тень молодой маслины.

Я не изменила лиману, и сидя в воде, положив досточку на колени, чистила бычков, складывая молоки в банку, а каждого бычка вспоминала незлым тихим словом.

Что за безобразие, где обещанная уха?

Птицы подлетали и клевали жабры, внутренности, а чайки при каждом легком накате взмахом крыла оставляли брызги на моем плече. Я не хотела уже ухи, позабыв при этом теорию материализации отрицательных эмоций и их последствия.

Ну все, хорош измываться!

Хозяин встал первым, оценил мое терпение и сказал, что дело в шляпе. В голову сразу полезла на морскую тему песня студенческих времен в период безденежья:

Как надену я черную шляпу,  
Как поеду я в город Анапу,  
И целый я день пролежу-жу-жу  
На соленом от моря пляжу.  
Перспективы достаточно мрачны,  
Но решил наболевший вопрос,  
Что умру я под поездом мрачным,  
Улыбаясь из-под колес.

Текст шедевра был мало утешителен и не создавал иллюзию благополучия и комфорта.

На печь, обмазанную глиной, что стояла под навесом, поставили большой казан, в который поэтапно клали бычков, от мелких до больших размеров. Мародеры коты терпеливо ждали своей пайки.

— Раньше, помню, я читала, что в царскую уху первым петуха клали, потом осетра, а потом, может, и бичка.

— Таковую безвкусицу ни один порядочный одессит есть не будет. Вот где самый цимес, смотри внимательно!

Последние крупные бички были выложены в плоское блюдо и залиты настойкой из трехлитрового бутыля, в состав которой входило: перец черный и стручковый красный, чеснок, соль, алыча, томатный сок, настоянные на уксусе, — настоящая огнедышащая приправа для Змея Горыныча.

— Чего чихаешь? Мух разгоняешь, — смеялись рыбаки.

Половником зачерпнули в металлические миски приятный на вид бульон с большим количеством молока.

— Бичка возьми. Смелей, не робей, нашего красавчика саламуром облей.

Облитый бичок лежал рядом с миской на тарелочке и своим беззаботным видом даже не намекнул, что имеет ко мне плохой интерес из-за неграмотного отношения к нему, когда я его против шерсти в сердцах скоблила. Зацепив кусок бичка с подливой в рот, я получила шок вместе с ожогом и машинально схватила у соседа стакан с... водкой, залпом выпила вместо воды. Всех поразило, что после противоалкогольной рекламы "водку в жару стаканами не наливать" прошло буквально пару минут. Смеялись все и проводили параллель между царской изнеженной душой и нашей юшкой. Я поела юшку и потеряла последние силы в борьбе с варварской рыбацкой едой.

— Ой цдох-льох-льох, як бычок щербече — завершила пришедшим откуда-то на ум мотивом свое печальное застолье.

Я спала до самого вечера. К блюду с бычками, прикрытому газетой, ни мухи, ни коты не приближались. Мужчины курили у лодки, наблюдая за моей реакцией. Я съела бычка сверху, сбоку, а потом снизу, почувствовав адреналиновый прилив, как будто по капиллярам и венам протекло огненное пламя, которое толкнуло меня с разбегу, не боясь шипов, в воду. Ёма-ё!

Сонечка долго смеялась над моими приключениями и по-еврейски отчитывала Мишу.

Ее спецнастка в виде бывшего свежего халата и клеенчатого фартука точно прогнозировала теорию вероятности рождения мальчиков, а не девочек, так как последние из-за стойкого запаха рыбы не пытались закрепитесь в торговом рыбьем ряду.

— Детка, слушай сюда, встань здесь и торгуйся со мной, чтобы я могла тебя нормально покормить не малахольным обедом. С чего начинать? Главное — не строй вид, что у тебя умные мозги, а делай вывод на товар, который богат такими витаминами, что тебя постоянно награждают грамотами от избытка хороших мыслей и идей.

Обвешанная бычками на связках, она напоминала памятник, который обязаны поставить потомки славному бычку в рыбном ряду на Привозе.

Соня легко продала все бички и сказала, что мечтает жить там, где одни фруктовые деревья и овощно-фруктовая диета. Им, к счастью, это удалось.

— Дорогая, возьми этого бичка в мягком томатном соусе с черносливом. Не бери дурного в голову, а тяжелого в руки. Их саламур очень возбуждает кровь, смотри на наших сыновей-орлов — кровь с молоком. Бери форшмак, фаршированную рыбу, не спеши, молодая картошка варится, а полный таз тюльки как раз досолился. До вашего поезда еще восемь часов, успеешь все по нашему, по одесскому меню поесть.

Я еле от стола отвалила с трехлитровой банкой тюльки на посошок.

Столько минуло лет, но образец рыбного обязательного меню остался в памяти как несбыточное чудо. Это не то, что нынче: на столе из коробочки разложили селедочку не нашего местожительства и аккуратно порезанную фаршированную рыбу неизвестной породы. Конечно, мне хочется сделать приятное хозяйке и я скромно говорю:

— Какая вкуснятина... сама купила в супермаркете или привезли по заказу?

Это очень современно звучит, в духе нашего времени, и главное — никто на эту реплику не обращает внимание. Привыкли к комфорту, а не к приготовлению рыбного меню одесских хозяек, которые жили, дай бог памяти, в каком это году!

