

ЩУКА ПО-БЕССАРАБСКИ

Двенадцать лет назад я проводила лето в городе Рени Одесской области. Историческая земля, недалеко от легендарной крепости Измаил, многократно переходила в руки то турок, то румын, то молдаван, советской власти и современной Украины жила жизнью провинциального пограничного города, с умирающим головным предприятием — Ренийским морским портом.

Накануне поездки я узнала, что снова стану мамой, и, как все женщины понимают, первые месяцы этого состояния сопровождаются отвращением к пище, запахам и прочими странностями в поведении.



АЙГУЛЬ ГУЛИНА, ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ГАЗЕТЫ «КАЧКАНАРСКОЕ ВРЕМЯ», ГОРОД КАЧКАНАР, СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Мою вялость и бледность быстро распознала пожилая молдаванка Луца, хозяйка дома, где мы гостевали, и наказала мне смотреть только на красивые вещи, ежедневно готовила свежую рыбу и печеные овощи.

кулинарная история № 48

От тамошней пыльной жары я спасалась на берегу реки Дунай. Мощную волну создавали снующие на разгрузку пароходы и грузовые баржи. Противоположный берег принадлежал уже Румынии, она забивала эфир местного телевидения и радио. На румынский же часто переходила молдаванка Луца, для местных Лена, когда, вздыхая, рассказывала о своей судьбе.

Зеленоглазая, русоволосая девочка была первым и долгожданным ребенком местной красавицы Марии и рыжего Петро. Ее рождение 7 ноября 1941 года омрачала длящаяся уже несколько месяцев война. Мария, как и все местные женщины, выживала, как могла на оккупированной земле. Существовавшая в окрестностях переправа позволяла местным хоть как-то выменивать продукты в румынской деревне.

В одну из таких ночных вылазок немецкие снайперы открыли пальбу по груженным лошадям. Той ночью Мария ушла на дно реки вместе с

единственной лошадкой — кормилицей семьи, Луца осталась на попечении соседней. Когда отец Петро вернулся с войны, он женился второй раз, и Луца стала самой настоящей Золушкой. Мачеха ненавидела растущую красавицу, копию Марии, по которой грустил Петро. Она била ее за малейшие повинности, оставляла без ужина и нагружала работой. Подрастающие братья тоже не особо жаловали няньку, видя такое к ней отношение. Дальние тетушки собирали для Луцы приданое, но сундук тот мачеха заперла на чердаке, а после смерти отца отказывала всем сватавшимся, чтобы не лишиться безработной служанки.

На дворе стояли разгульные 1960-е, но в южной деревне царили свои законы. Однажды Луца, снова в слезах, убежала на берег Дуная и, нарыдаввшись, решила утопиться. Но отдыхающие рядом солдаты не дали ей это сделать. Одному из служивых приглянулась Луца. Слово за слово, они разговорились, и скоро Луца вышла замуж. Муж любил красавицу, но сильно ревновал и колотил регулярно. В деревне все так жили. Сын и дочь выросли, уехали, Луца коротала свои дни на заработанную в советское время пенсию.

«Надеюсь, у тебя будет мальчик», — сказала она мне. Тяжело женщинам на этом свете. Хорошо жилось, по рассказам, только ведьмам, и в их краях жила такая. Черноволосая, смешливая, всех мужиков подчиняла своей воле. Однажды ночью они услышали стук на крыше. Взбравшись, муж увидел черную козу. Как она забралась на такую высоту? Погнав-



шись за ночной гостьей, он свалился с крыши и больше не встал, поломав ноги, но успел метнуть в нее топором. На следующий день все увидели, что в магазин Аурика пришла с перевязанной рукой.

Наслушавшись рассказов, я спала, приоткрыв двери домика, впуская ночную прохладу. В полудреме услышала, как дверь заскрипела, и мне показалось, что кто-то вошел, но в странном оцепенении я не могла пошевелиться и открыть глаза. Шаги замерли у моей кровати, и мне почудилось, что это большая сопящая собака ткнула носом в подушку. Я очнулась от собственного крика, в комнате было пусто. Но на полу сидело неизвестное мне огромное насекомое, издавая скрип и шуршание. Вбежала разбуженная Луца и ловко накрыла его банкой:

«Медведка! Отнесешь ее рыбакам завтра, щуку тебе поймают». Выслушав невнятные мои объяснения, она покачала головой: «Ну а что ты хотела. **Не зря же тут БЕСсарбия! Увидели чужачку, пришли знакомиться!**» Мне стало стыдно за свою впечатлительность, но когда она окропила комнату святой водой, я не сильно сопротивлялась. Все-таки беременный мозг реагирует нестандартно.

Рыбалка на Дунае отдельная благодать, которой я больше нигде не видела. От постоянного холодного течения и близости моря местная рыба на вкус напоминает морскую — вкуснейшая селедка и гигантские толстолобики. Рассказы о сомах величиной с бревно, которые охотятся на людей, — часть местного фольклора. Тонули здесь действительно много и часто, но виной тому не ру-

салки и водяные, а скорее холодные донные источники, водовороты и сильное течение. Да и многовековая история войн, когда вода краснела от крови погибавших, рождает определенную местную энергетику и легенды.

В пасмурное теплое влажное утро я с пятилетним сыном отправилась на реку и вручила местному рыбаку «гостинец» в банке — ночную гостью — медведку. Расставив несколько удочек, рыбак удалился, и с помощью гигантского самодельного сачка малявника ловил мелкую рыбку.

Сверху накрапывало и мы соорудили нечто вроде шалаша. На одной из удочек забрелюк колокольчик. Я побежала за рыбаком, но его видно не было. Леска натянулась, и удочку потащило в воду. Я схватила ее в невероятном азарте и закричала почему-то: «Рыба, рыба!» Сыну, повинувшись инстинкту, попытался подсесть трепыхавшийся улов бейсболкой, но в кепку рыбака явно не помещалась, и я ничего лучшего не придумала, как заскочить на мелководье, наматывая лесу на руку, обхватив ее руками, царапаясь о плавники.

Красавец-каarp весил чуть меньше килограмма. И это была первая и единственная рыба, которую я поймала своими руками.

Появившиеся из тумана рыбаки передразнили мои вопли: «Рыба, рыба!» — и попросили удалиться вместе с уловом.

А Луца, вдоволь посмеявшись, купила щуку на рынке и нафарширова-



ла нам ее в обратную дорогу. Сейчас, к сожалению, половины украинских знакомых нет в живых. Да и вряд ли в отпуск я соберусь в те края, увы, наши страны разъединяют не только километры и реки, но и «политические» рвы. Но простые и вкусные рецепты от Луцы останутся со мной.

«ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА»

- Берем свежую или размороженную щуку. Очистив от чешуи, рыбу надо тщательно отбить скалкой. Не жалейте сил.
- У хорошо отбитой рыбы аккуратно снимаем кожу, как чулок, оставляем голову целой, а извлеченное мясо отделяем от костей.
- Мясо пропускаем через мясорубку или измельчаем блендером, добавляем специи, размоченный хлеб, яйцо, сырой лук. Если рыба старая, можно натереть кислое яблоко.
- Начиняем кожу фаршем, зашиваем брюшко толстой нитью, смазываем поверхность майонезом или сметаной с давленным чесноком и горчицей.
- Отправляем в духовку на 40—50 минут. У готовой рыбы выдергиваем нить.
- Едим «рыбу без костей» с салатом из свежих овощей, полив лимонным соком.

&

