

## РЫБА НА СЕНЕ

Уверен, что большинство читателей воззрится на мой заголовок с недоумением. «Собака на сене» — это понятно: *себе не дам и другим не дам*<sup>i</sup>.

А вот как и зачем рыба на сено попала?

Это наше, донское. На Дону всякое бывает. Например, в *станции*<sup>ii</sup> Нижнечирской знаменитая донская рыба *чехонь*<sup>iii</sup> «сено поела». Было так: с *заливного луга*<sup>iv</sup> в свою пору не свезли казаки сено, отложив эту заботу на потом. Как на грех, случился разлив Дона, и стога ушли вниз по течению. «У *чирян*<sup>v</sup> чехонь сено поела», — разнеслось по округе. Помнят об этом и теперь.

Но нынче речь об ином — о запечённой рыбе. На Дону любят побаловать себя ухой из судака да леща, жареным, в золотистой хрупкой корочке сазанчиком да линём. И конечно, запечённой рыбой.

*Хутор*<sup>vi</sup> Малооголубинский, что на самом Дону. Былые времена, совсем недавние. Вышел на баз старый *казачура*<sup>vii</sup> для каких-то стариковских неспешных дел. И вдруг встал столбиком, словно суслик возле норы. Постоял, повертел головой, приняхался и тут же, бабку наскоро упредив: «Я к своим», — по-молодому заспешил на край уличного хуторского порядка, где жила его дочь с зятем. Там его встретили с пониманием:

— Либо учуял, батяня?

— А как же... Рыбка на сене. На весь хутор *слыхать*<sup>viii</sup>, — причмокнул старик. — *Слюнки*<sup>ix</sup> *враз*<sup>x</sup> потекли.

Запечённая рыба... Поварские книги грешат: «...рыбу для запекания разделявают на филе...» Считай, загубили. Не то что разделявать — трогать нельзя. Запекается рыба целиком, в чешуе, словно в надёжном *затворе*<sup>xi</sup>. Томится в своём соку и жире на лёгком печном *духу*<sup>xii</sup>.

Запекать лучше всего, конечно, леща. Но можно рыбца, *синца*<sup>xiii</sup>, *зобана*<sup>xiv</sup>. Словом, жирную рыбу.

Свежая целенькая рыба сначала кладется в соль и держится там — естественно, на холоде — сутки ли, двое, трое, в зависимости от величины. Передерживать тоже нельзя — рыба должна быть *малосолой*<sup>xv</sup>. Невеликой *синьге*<sup>xvi</sup> ли, *подлещичу*<sup>xvii</sup> и восьми часов хватит.

Отлежавшую свой срок в соли рыбу нужно обтереть и даже повесить на ветерок, чтобы она «*обвенулась*»<sup>xviii</sup>, как говорят, то есть сверху обсохла.

Тем временем хорошо протопленную русскую печь проверяют, как для печения хлебов: на горячий *под*<sup>xix</sup> кидают щепоть муки. Если не горит мука, значит, самое время.

Заранее уже приготовлена добрая охалка сена, да не *абы какого*<sup>xx</sup>, а зелёного, *духовитого*<sup>xxi</sup>, с цветами. Сено раскладывается на поду, на него, словно на пуховик, — рыба. *Заслонка*<sup>xxii</sup> печи закрывается. Теперь жди.

Через время — сорок минут ли, час — такой дух поплывет из печи, что его почуют не только в доме, но и по всей округе. Недаром старый *батяня*<sup>xxiii</sup> за версту унюхал и, сразу оживев, поспешил к дочке: «Я чую... У тебя рыбка на сене...»

И вот отворяется печь. Рыба — на стол. На легком печном жару лещ зарумянился, в меру доспел под нетронутым панцирем чешуи, словно в глухом затворе.

Для начала надо обломить зажаренный плавничок, похрустеть им, словно оттягивая самое сладкое. А потом разом от переднего плавника заворачивай запёкшуюся чешую и шкуру плащом. Обнажил жёлтое мясо, насквозь пропитанное и протомленное нежным жиром и острым *нутряным*<sup>xxiv</sup> соком, травным, цветочным духом, солью и чуть-чуть *горчиной*<sup>xxv</sup>; отвернул — и ударил в лицо пахучий пар. На мгновение голова кругом пошла.

Но ждать время не указывает. Кто-то, ловкий, уже тянет из горячего недра грудку икры, целиком, в нежной плёнке *ястыка*<sup>xxvi</sup>; кто-то *хрумтит*<sup>xxvii</sup> оплывшим от жира пузырьём. Но это все баловство. Лучше сразу отвалить у леща увесистый кус *боковины*<sup>xxviii</sup> на кривых рёбрах, словно на *вилах*<sup>xxix</sup>. Вот это всерьёз: в меру солоноватое, пахучее, нежное... Не еда и даже не кушанье, а высокое *яство*<sup>xxx</sup> — запечённая на сене рыба.

Поверив мне, кто-то со вздохом заметит: «Русских печей давно нет... и сена попробуй добудь...» Таких людей успокою: запечь рыбу можно в обыкновенной *духовке*<sup>xxxi</sup>, но чтобы легла рыба чешуей не на противень, а на лучинки, нигде не касаясь железа. Если коснется, то прогорит чешуя и шкура, весь жир и сок из рыбы вытечет, останется сухарь. А взамен сена расстарайтесь не просто лучинками обойтись, но положите под рыбу в прогретую духовку веточки вишни с листьями, веточки смородины, а сверху — укроп, тоже целый, веточками.

Закройте духовку — и через недолгое время почуете не только поспевающей запаренной рыбы дух, с *солонцой*<sup>xxxii</sup>, но тонкий аромат вишневой коры, смородинного листа, укропа. А потом все это смешается в горячий и терпкий дух донской запаренной рыбы.

**Борис Екимов**

## ГЛОССАРИЙ

---

<sup>i</sup> **САМ НЕ ГАМ И ДРУГИМ НЕ ДАМ** – поговорка. Так говорится о человеке, который из жадности или вредности не хочет поделиться ему не нужными вещами.

<sup>ii</sup> **СТАНИЦА** [станица], *-ы, -ы; ж.* Большое казачье селение, объединяющее вокруг себя хутора, центр **юрта**.

<sup>iii</sup> **ЧЕХО́НЬ**, *-и; ж.* Промысловая стайная рыба семейства карповых; живёт в толще воды; распространена в бассейнах Балтийского, Чёрного, Каспийского и Аральского морей.

- 
- iv **ЗАЛИВНО́Й ЛУГ** – луг, периодически затопляемый рекой и потому богатый питательными веществами и растительностью.
- v **ЧИРЯ́НЕ**, *мн.* Жители станицы Нижнечирской (упоминаемой в тексте).
- vi **ХУ́ТОР** [хутар], *-а, -а; м.* Казачий населённый пункт (обычно небольшой), входивший в **станичный юрт**.
- vii **КАЗАЧУ́РА** [казачу́ра], *-ы, -ы; м.* Коренной, настоящий, истый казак.
- viii **СЛЫХА́ТЬ** = слышать.
- ix **СЛЮ́НКИ**, *мн.* = слюна́, *ед.* **СЛЮНКИ ТЕКУТ**: о сильном желании или предвкушении чего-либо вкусного, аппетитного, соблазнительного.
- x **ВРАЗ**, нареч. Сразу, тотчас же.
- xi **ЗАТВО́Р**, *-ы; м.* Здесь: что-либо укрытое от постороннего воздействия.
- xii **ДУХ** – здесь: запах, аромат.
- xiii **СИНЕ́Ц**, *-нца; м.* Рыба семейства карповых, разновидность леща.
- xiv **ЗОБА́Н** [забан], *-а, -ы; м.* Рыба семейства карповых, похожая на леща, но с более толстой спинкой.
- xv **МАЛОСО́БЛЫЙ** = малосольный, *-ая, -ое, -лен, -льна, -льно.* Слегка, чуть просоленный.
- xvi **СИНЬЃА** = синец (см. выше).
- xvii **ПОДЛЕ́ЩИК**, *-а; м.* Речная рыба, сходная с лещом; лещ небольших размеров.
- xviii **ОБВЭ́НУТЬ** [абвенуть], *сов., 1 и 2 л. не употр. и безл., -ет.* Немного, слегка просохнуть, подсохнуть, обсохнуть. **ОБВЭ́НУТЬСЯ** = обвенуть.
- xix **ПОД**, *-а, предл. о по́де, на поду́; м.* Нижняя горизонтальная поверхность в печи, в печной топке.
- xx **АБЫ КАКО́Й**. Неважный, незначительный, какой попало, кое-какой, плохого качества.
- xxi **ДУХОВИ́ТЫЙ** [духавитый], *-ая, -ое.* Издающий сильный, приятный запах; душистый, пахучий, ароматный.
- xxii **ЗАСЛО́НКА**, *-и; мн. род. -нок, дат. -нкам; ж.* Приспособление (обычно в виде железного листа), закрывающее отверстие (печи).
- xxiii **БАТЯ́НЯ** [батяня], *-и, -и, м.* Мужчина по отношению к своим детям, отец.
- xxiv **НУТРИА́Н**, *-ая, -ое.* Взятый, вынутый из внутренностей какого-либо животного (о жире, сале).
- xxv **ГОРЧИ́НА**, *-ы; ж.* Горьковатый привкус чего-либо.
- xxvi **ЯСТЫ́К** [тюрк. ястык], *род. ястыка, -и; м.* Икра осетровых и частиковых рыб в плёнке, вынутая из рыбы.
- xxvii **ХРУМТЭ́ТЬ** [хрумтеть], *-ю, -ишь, несов.* Издавать хруст, хрустеть; с хрустом жевать, разжёвывать.
- xxviii **БОКОВИ́НА**, *-ы; ж.* Боковая часть, сторона чего-либо; наиболее нежная и жирная часть тушки.
- xxix **ВЫ́ЛЫ**, *вил; мн.* Сельскохозяйственное ручное орудие в виде длинной рукоятки с металлическими зубьями для подъёма и переноса, разбрасывания сена, соломы и т.п.
- xxx **Я́СТВО**, *-а, ср. (устаревшее, высокого книжного стиля).* Еда, кушанье, блюдо.

---

<sup>xxi</sup> **ДУХОВКА**, -и; ж. Железный ящик (обычно вделанный в плиту), служащий для приготовления пищи посредством нагретого воздуха.

<sup>xxii</sup> **СОЛОНЦА́**, -ы; ж., ед. Солёный вкус. **С солонцо́й** – с солёным вкусом (о еде).