

Василий Авченко

# КРИСТАЛЛ

В ПРОЗРАЧНОЙ  
ОПРАВЕ

РАССКАЗЫ  
О ВОДЕ  
И КАМНЯХ



ФИНАЛИСТ  
ПРЕМИЙ

**БОЛЬШАЯ  
КНИГА,  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
БЕСТСЕЛЛЕР**

Издание **второе**, дополненное

Уроки географии (АСТ)

Василий Авченко

**Кристалл в прозрачной оправе.  
Рассказы о воде и камнях**

«Издательство АСТ»

2024

УДК 908(571.6)  
ББК 26.89(256)

**Авченко В. О.**

Кристалл в прозрачной оправе. Рассказы о воде и камнях /  
В. О. Авченко — «Издательство АСТ», 2024 — (Уроки географии  
(АСТ))

ISBN 978-5-17-160401-1

Василий Авченко — писатель и журналист, живёт во Владивостоке. Автор биографии писателя Олега Куваева (совместно с филологом Алексеем Коровашко), книг «Дальний Восток: иероглиф пространства», «Красное небо. Невыдуманные истории о земле, огне и человеке летающем» и других. Финалист литературной премии «Национальный бестселлер» и дважды финалист «Большой книги». «Кристалл в прозрачной оправе» — уникальное, почти художественное и в то же время полное удивительных фактов описание жизни на Дальнем Востоке. 2-е издание, исправленное и дополненное.

УДК 908(571.6)

ББК 26.89(256)

ISBN 978-5-17-160401-1

© Авченко В. О., 2024

© Издательство АСТ, 2024

# Содержание

Часть первая	6
Рыбы	8
Конец ознакомительного фрагмента.	19

**Василий Олегович Авченко**  
**Кристалл в прозрачной оправе:**  
**рассказы о воде и камнях**

© Авченко В.О.

© ООО «Издательство АСТ»

*Отцу – геологу, рыбаку, таёжнику*

## Часть первая

### Вода

Около двадцати первых лет моей жизни я не замечал моря и не мог сказать, люблю ли я его. Как можно любить или не любить воздух, которым дышишь, воду, из которой, если верить школьным учителям, в основном состоишь? Море всегда было рядом, и мне казалось, что любой город должен находиться у моря, – разве не везде так?

Только побывав в городах, лишённых моря, я заметил его. Представьте город, лишённый дорог или домов, – и вы меня поймёте.

Море было привычным и обязательным. Рыба – не только готовым блюдом, консервными банками или морожеными брикетами, но живым существом, знакомым мне в лицо и живущим рядом со мной. Может быть, тем же, чем для деревенских жителей является корова, с той разницей, что рыба – животное не домашнее.

Отец ходил на рыбалку всегда. Осенью ловил селёдку, зимой – корюшку, весной – камбалу. Когда ехать далеко не было желания или возможности, шёл пешком «на залив» – Амурский залив, который плещется с западного бока нашего Владивостока. Брал меня с собой – то на Русский остров, то подальше, на реки Суйфун или Лефу (после великого антикитайского переименования 1972 года они зовутся Раздольной и Илистой, но старожилы не признают новых названий). А то ещё дальше – в геологическую экспедицию, где рыбы было не меньше, чем камней. Мы таскали золотистых карасей из полусолёного озера Лебединого у китайской границы, боролись с гигантскими сомами и атлетичными змееголовами Лефу, извлекали из льдистой морской воды гроздь огуречно пахнущих корюшек, ловили жирных ленивых камбал на мидию, за которой надо было предварительно нырнуть с маской, добросовестно ободрав пальцы о камни и о сами раковины. Но быть рыбаком – значит вести особый образ жизни, который я не веду, предпочитая от случая к случаю увязаться на рыбалку с кем-нибудь из *настоящих*.

В остальное время я существую около. Мои окна выходят на Амурский залив. На том берегу – синие сопки, куда (это уже почти Китай) каждый вечер обречённо и стремительно, как катящаяся с гильотины голова огненного великана, зарывается раскалённый грейпфрутовый шар. Когда встаёт лёд, сахарная поверхность окаменевшего моря покрывается дорожной сетью – тёмными извивающимися ниточками на белом панцире. На этих ниточках завязываются узелки-парковки – теперь у рыбаков много машин. Если смотреть на залив утром, до рассвета, цепочки красных и белых огоньков на ещё не видимом льду напоминают загадочные «блуждающие огни» или секретный фарватер из советского фильма. Скоро на заливе возникнут пробки. Как-то я попал в настоящую пробку на льду магаданской бухты Гертнера. Отчаянный рыбак на легковой «пузотёрке» *Nissan Sunny* не мог перебраться через торос, отделяющий море от берега. Железному потоку люксовых японских «крузаков», пафосных американских «тундр» и военно-колхозных отечественных УАЗов пришлось ждать – в других местах выбраться на берег было невозможно даже им.

Когда лёд уже «не айс», праворульные «таун айсы» и «крауны», подобно торпедированным пароходам, уходят под лёд. Дно бухт, окружающих Владивосток, – стоянка (или парковка) человека новейшего времени, человека моторизованного. Иногда за выезд на лёд пробуют штрафовать, но это всё равно что штрафовать за выход на улицу. Кроме машин, на дне толстым культурным слоем лежат блёсны, черпалки, буры (бур в районе скалы-островка Уши утопил и мой отец, когда ломало лёд и приходилось спасаться, прыгая через расходящиеся трещины), теперь – и мобильники. У сегодняшних рыбаков есть интернет с популярным форумом *ulov.ru*, где они делятся опытом: как вчера ловилось «в Воеводе», «на Майхе» или «на Амбе». Какую

снасть предпочитает в этом сезоне *зубарь*, какую – *малоротка* и какое расстояние между крючками на самодуре оптимально. Где достать лучшего морского червя, где безопасно передвигаться по льду на «дэлике», как проехать «на Зелёнку» или на «дэ-эр» (место бывшей дисциплинарной роты). В Амурском заливе в черте Владивостока есть остров Скребцова, который все зовут Коврижкой. Подальше – другой островок, он называется Речным, но все зовут его Второй Коврижкой. Пространство между первой и второй Коврижками недипломированные филологи в просоленных тулупах снайперски прозвали Межковрижьем.

Из моего окна видны манёвры групп рыбаков по льду залива, вызванные локальными изменениями динамики клёва. Стоит кому-то вытащить несколько рыбёшек подряд – и его моментально «обуривают» соседи. Затем срываются со своих мест рыбаки, стоявшие поодаль. Здесь работают законы психологии или даже социологии; очень похоже на движение птичьих стай или рыбьих косяков.

С какого-то времени потребность не в частой, но в регулярной рыбалке появилась – или проявилась – и у меня. В этой потребности есть что-то важное для так называемого современного человека. Она демонстрирует неявную, но прочную связь с чем-то огромным и не очень познаваемым: природа? космос? бог? Ту связь, которая долго была мне, городскому ребёнку, неочевидна. Теперь я точно знаю, что она есть. Рыбалка – чуть ли не единственное, что связывает меня, живущего химерами и условностями, с Настоящим.



В бухте Гертнера. Магданцы едут с рыбалки

## РЫБЫ

*...И какой-нибудь молодой рыбак удивлялся, зачем же Бог наградил такими прекрасными расцветками рыбу, всю жизнь проводящую в крошечной тьме глубин.*

*Александр Кузнецов-Тулянин. Язычник*

*Рыба была прекрасна. Она горчила и таяла на языке. Она отдавала сладостью и травой. Нигде я такой рыбы не ел и есть, конечно, не буду.*

*Олег Куваев. Правила бегства*

*Рыба тоже люди, – закончил Дерсу... – Его тоже могу говори, только тихо. Наша его понимай нету.*

*Владимир Арсеньев. Дерсу Узала*

Я не рыбак, но житель прибойной полосы, перенаблюдавший, переловивший и переевший немало рыб. Именно поэтому я не возражаю, если они – не сейчас, но когда-нибудь потом – съедят и моё уже не нужное тело.

Нашу рыбу не рисуют в детских книжках, как загадочных западных речных «окуней» или «плотву». Эти слова мне кажутся чуждыми – то ли искусственными, то ли иностранными, то ли безнадежно устаревшими, как отмершие говоры старой русской деревни. Наша рыба – простая, суровая, тихоокеанская. В основном – северная (у северных рыб – сдержанная цветовая гамма, зато они жирные и холодоустойчивые: треска, навага, минтай, селёдка, лосось, камбала...). Но есть и более теплолюбивая, а то и совсем южная, тропически-яркая. Север и Юг во Владивостоке взаимопроникаемы. Одни рыбы живут здесь постоянно, другие, как сезонные гастарбайтеры, приходят на время. Северные и южные рыбы не похожи друг на друга, как работяга в ватнике не похож на легкомысленного туриста.

Мне хочется сказать не об экзотических разноцветных рыбах, а о плебеях моря, с которыми мы кормимся друг другом. (Эпиграмма на одного из околориминальных кандидатов в мэры Владивостока, легализовавшегося в «социально ответственного» рыбного промышленника, заканчивалась так: «Раньше рыбу кормил он народом, а теперь этой рыбой – народ».)

И первой назову любимую мою камбалу – плоскую, как айпад, с вечной невесёлой ухмылкой перекошенного рта и скептическим взглядом мутноватых, как с похмелья, меланхолических глаз. Кажется, простодушнее рыбы не отыщешь. Поэтому и ловить *плоских* несложно. Камбала неприхотлива. Достаточно любой наживки и самой простой удочки-донки, потому что эта ленивая дауншифтерша предпочитает лежать на дне, для чего принимает плоскую форму и перетаскивает оба своих глаза на спину. Камбала рождается нормальной, но становится инвалидом и живёт до конца жизни с кривым позвоночником, причём бывают камбалы правосторонние и левосторонние, как левши и правши у людей. Физическая патология возведена камбалой в норму.

Камбала (ударение на первый слог – по другому варианту опознаётся чужак, недалёковосточник) вписана в библейскую историю. По легенде, своей необычной формой она обязана Моисею, который, уводя евреев из Египта, раздвинул воды Красного моря и случайно рассёк камбалу по осевой линии. Отсюда, возможно, старое русское название камбалы – полурыбица.

Именно камбала – героиня пушкинской «Сказки о рыбаке и рыбке». Пишут, что Пушкин позаимствовал сюжет о золотой рыбке из сказки братьев Гримм «О рыбаке и его жене», основанной на померанском фольклоре; у Гриммов волшебная рыба оказывается камбалой.

Иван Гончаров дважды упомянул камбалу в великом травелоге «Фрегат “Паллада”», написанном по итогам путешествия 1852–1855 годов на Дальний Восток. Моряки «Паллады», по свидетельству писателя, ловили камбалу у берегов Кореи и в Татарском проливе. Правда, Гончаров ничего не сообщил нам о характере этой рыбы, столь явно похожей на его героя Обломова.

Камбала чужда рисовки, ничего не строит из себя и, если поймалась, не очень сопротивляется необратимой камбузной судьбе. Она гибнет спокойно, мирясь с неизбежностью и чужой волей, как призванный на войну крестьянин. Этим она мне нравится, а ещё – ромбовидностью, пьяно-осоловелыми незлыми глазами и сколиозным позвоночником.

При всей своей беспретенциозности камбала умеет мимикрировать, повторяя цвет и орнамент той поверхности, на которой лежит. Если вам интересно, какое дно под вашей лодкой – песчаное или каменистое, выловите камбалу и рассмотрите камбалистические знаки на её спине. Шахматисту Карпову подарили камбалу, специально для него принявшую вид шахматной доски. В своём камуфляже камбала напоминает прячущегося в засаде разведчика или, скорее, подводного Диогена, не желающего покидать бочку. Видимо, мимикрия развилась у камбалы от лени – чтобы не избегать опасностей другим, более обыденным, но энергозатратным способом. Она, говорят, даже выделяет вещество пардаксин для отпугивания акул.

Плавают камбала плохо, предпочитая созерцательную неподвижность. Лежать на дне – не самое плохое занятие. Добродушная и покладистая камбала-шамбала не выдвигает миру требований. Мне симпатична камбала, как симпатичны лягушки с их большими улыбками. Доброе нелепое лицо камбалы напоминает морду советских бензиновых трудяг – «шишиги» и «буханки». Я благодарен камбале за то, что она была, есть и, надеюсь, ещё долго будет в моей жизни.

Редкая рыба сравнится по вкусу со свежей жирной весенней камбалой. Люблю её жарить и наблюдать за тем, как кожа камбалы подрумянивается и становится солёно-хрустящей, а мясо остаётся мягким, сочным, чистого белого цвета. Её приятно даже чистить: камбала лишена чешуи. (Не люблю чистить рыбу с чешуёй – она летит во все стороны, липнет к одежде и рукам, забивает раковину.)

Иногда, ныряя с маской (под водой почему-то часто раздаётся тихое потрескивание, я не знаю отчего; мне представляется, что это трещат ниточки, которыми крепятся к камням мидии, но на самом деле – Нептун его знает), я вижу камбалу на дне. Если протянуть к ней руку – камбала вспорхнёт и улизнёт, прямо на животе, плашмя. Живот у неё светлый. У нас ловится камбала нескольких подвидов – «желтобрюшка», «каменушка»... У некоторых – наждачно-шершавые пятнышки на спине.

После камбалы надо назвать минтай – «морской хлеб» или «морскую пшеницу». Из него сейчас делают всё вплоть до «крабовых палочек», в которых от краба ничего нет. В моём позднесоветском детстве минтай вообще не считался за рыбу – разве что «для кошки». (Хотя были дальновидцы – например, капитан дальневосточного рыбного промысла Шалва Надибаидзе уже в 1950-е предрекал минтаю большое будущее.) Минтай слыл не «пищевым», а «кормовым» – шёл на тук, на еду для каких-нибудь норок, которых разводили на каждом углу.

«Изобилие на прилавках минтая – отнюдь не свидетельство благополучия в рыбных делах», – сурово гвоздил толстый журнал «Дальний Восток» в перестроечном 1988-м. Дискуссию продолжали читательские письма: «Пока в руководящих органах будут сидеть конъюнктурщики, люди некомпетентные, не будет у нас ни речной рыбы, ни озёрной – будет один минтай». Ещё письмо: «Глубоко возмутило нас рассуждение товарища, которому нравится вяленый минтай! Так говорить могут только недруги». Как только не ломали голову пищевики-технологи, пытаясь скормить народу минтай; готовили из него даже «хлебцы горячего копчения», но всё без толку.

«Минтай не рыба, химка не наркотик, Суйфэньхэ не граница», – говорят приморцы. Лишь когда стало не до жиру, мы оценили минтай, забыв о его мнимом неблагородстве, – и поняли, что ничего не понимали.

Что минтай – даже сочная камбала не сразу полюбилась русским, переборчивому речному континентальному народу. «Что же делать с камбалой?» – так называлась статья профессора П.Ю. Шмидта, опубликованная хабаровской «Тихоокеанской звездой» в 1932 году; она начиналась со слов: «Камбала совсем уж не такая отвратительная рыба, какой её преподносят потребителю наши рыбные организации».

У минтая длинное, почти до метра, сильное серебристо-синеватое тело и неожиданно большие круглые глаза. Однажды мы с отцом ловили камбалу, но вместо неё подошла минтайная стая. Минтай кидался на крючки остервенело, забыв об осторожности. Тем, кто успевал проглотить железо слишком глубоко, приходилось рвать пасти и жабры, резать «на живую» ножом.

Минтай дешёв, прост, полезен, ненавязчиво вкусен. Его можно есть каждый день – в отличие от слывущего благородным лосося, который быстро приедается. Минтай занимает в моей пищевой иерархии место, какое в традиционной русской кулинарии занимали хлеб или каша. Печень минтая хорошо идёт на бутерброды. Корейцы называют эту рыбу «мёнтхэ», и слово это как-то связано с «праздником». Может, у них мы его и взяли. Бывший глава Росрыболовства Андрей Крайний предложил переименовать минтай в европейский «поллак»; моему, на этом он и погорел, тут же лишившись должности.

Возможно, именно минтай спас дальневосточников в 1990-е – вместе с китайскими шмотками, корейскими «дошираками» и японскими тачками. Когда сошедшая с ума Москва забыла о пограничных окраинах, нам помогало наше русское Японское море, которое умоет, обогреет и накормит. Мы вылавливали в нём праворульные иномарки и минтай.

Я люблю минтай, вообще люблю плебейские блюда и напитки. Это один из основных элементов пищевой таблицы Менделеева – вроде тех же злаков или попавшей к нам позже, но быстро обрусевшей картошки; морской хлеб-черняшка. «Русскую кухню корейцы считают нездоровой: много жира, сахара, мяса, а вот минтай, который очень полезен детям и взрослым, готовят редко» – слова журналиста и корееведа из Владивостока Ольги Мальцевой, прославившейся тем, что танцевала вальс и пила на брудершафт с Ким Чен Иром.

Только в Охотском море в год ловят миллион тонн минтая (и гонят на экспорт – соседям-азиатам). Мне всегда казалось, что минтай неисчерпаем как воздух. Оказывается, это не так: минтай часто добывают ради икры, а тушки выбрасывают за борт. Если раньше он считался рыбой сорной, то теперь запасы, говорят, подорваны «переловами». Не удивлюсь, если доживу до времени, когда минтай станет деликатесом. Но не удивлюсь и в том случае, если он переживёт всех нас.

Есть ещё навага – увесистое, мужское, от сохи слово. (Ввести бы рыбацкую награду – «За навагу»; и ещё должность следователя по особо важным делам, причём его могли бы звать Алексеем Наважным.)

Говорят, и «навагу», и «камбалу» мы взяли у финнов, но теперь это всё уже не важно. Свежая – из ледяной лунки – жареная навага особенно бела, рассыпчата и вкусна.

Продавщица на одном из рынков Владивостока со сдержанным возмущением заявила: «Вы что, нашу навагу от сахалинской по морде не отличаете? Вы просто не приморский!» Это уже какой-то следующий *level*, пока мне не доступный; я могу отличить корейское письмо от китайского и японского по кружочкам, зубатку от крупной малоротки – по волевой челюсти, но не различаю наважьих лиц. Мне ещё расти и расти.

Чтобы сварить из морской рыбы уху, берите краснопёрку (впрочем, морская она – только до известной степени; относясь к классу «река-море», «краснопа» чувствует себя одинаково хорошо и в пресной воде, и в солёной). Тянуть краснопёрку из воды особенно интересно – серебристая, мускулистая, костистая, злая, яростная рыба сопротивляется, скачет, рвёт леску, не смиряясь до самого конца. В отличие от благодушной обывательской камбалы с кривым вялым ртом, это рыба-воин. Складывая их в один садок или пакет, каждый раз отмечаю разницу в поведении. Хищная, снарядно заострённая серебряная краснопёрка – и бурая склизкая камбала, которую всю жизнь плющит. Если бы рыбы проводили митинг против рыболовства, камбала бы на него не пошла – сказала бы: «Всё равно ничего не изменится». Краснопёрка зажигала бы с трибуны инертные рыбные массы. Из камбал выходят толстые телевизорно-пивные обыватели – но и добряки; из краснопёрок – революционеры, но и преступники.

Тут следует заметить, что названия рыб часто лукавы. Наши краснопёрка, окунь, касатка, бычок, даже корюшка с селёдкой – не совсем те или совсем не те рыбы, что известны под такими же именами на Западе (Запад для меня – всё, что за Байкалом). Разным рыбам часто давали одинаковые имена. Придёшь в чужом городе в магазин и смотришь: «зубатка» – но на вид совсем другое; «кальмар» – но что ж он так бессовестно растолстел. Всё это – родственники из разных океанов.

С касаткой – отдельная проблема. Говорят, рыбы и дельфины – это «косатки», а «касатки» – ласточки. Не знаю; мне больше нравится называть и небольших скрипалей из Лефу, и огромных океанцев «касатками» – так поэтичнее, так мы уходим от «косости» и «косности»; да и серию подлодок называли именно «касатками».

\* \* \*

Рыбу у нас ловят на всё подряд: на червя, на мидию, на кальмара. Червей – морских или речных – выкапывают собственноручно или покупают по дороге на рыбалку «на трассе». Неформальная граница города и пригорода обозначена обочиной трассы за остановкой «Фабрика “Заря”», где на одном пяточке тусуются инспекторы ДПС, проститутки-«подорожницы» и суровые мужики с червями. Обычно на задних стёклах их поцарапанных микроавтобусов – «хайсов» или «ларго» – написано, какие черви есть в наличии. Один из червячных сортов – «майха». Так по старинке зовут речку Артёмовку – бывшую Майхе.

Когда ловишь рыбу – с лодки летом или из-под льда зимой – чайки летают вокруг и кричат кошачьими наглыми голосами, требуя свою долю. Они похожи на «юнгерсы» из фильмов про войну, особенно когда перед посадкой выпускают шасси лап. Сходство усиливается за счет ярко раскрашенных клювов и раздражённо-тревожных, недобрых голосов.

Морские птицы не поют  
Ни за полночь, ни спозаранку.  
Им предначертан неуют  
Большой, как счастье наизнанку, —

писал Геннадий Лысенко, рабочий Дальзавода, хулиган, пьяница, великолепный поэт, покончивший с собой в 1978-м.

Наши чайки соседствуют на городских площадях с голубями, а на загородных озёрах – с лотосами. Чаек порой презрительно называют «гидроворонами». Несмотря на красивую легенду о морячьих душах, моряки не любят этих птиц, по-хичкоковски выклёвывающих утопающим глаза.

Чайкам от рыбаков перепадает некондиционная рыба мелочь – наважата, бычки, камбалы размером с почтовую марку. Клювы чаек устроены таким образом, что из них никогда не выпадает даже самая скользкая рыба.

Мелких оголтелых наважат в своё время прозвали «самураями» (за самоубийственно отчаянные броски на крючки?), а позже, с середины 1990-х, – «чубайсами». Наверное, за наглость и прожорливость, хотя по типу отца российской приватизации – совсем иной: скорее крупная хищная рыба, нежели неумный и суетной наважонок. Или же дело в ржавом оттенке гладкой бесчешуйной наважьей шкуры? Раньше таких не брали, разве что для кошки. «Одололи самураи, – жаловался какой-нибудь рыбак, – толкаешь его в лунку, а он, зараза, наверх карабкается». Теперь начинают брать и их, и даже огромнотых колючих жадных бычков.

Наш бычок отличается от черноморского, который «в томате», – это другая рыба, её не продают на рынках. Наши бычки – жадные и никчёмные создания с колючками повсюду. Главный орган этой монструозной рыбы – пасть, я бы даже сказал – «головопасть» или «головопастебрюхо». Даже у самого завалищего бычка рот больше, чем у актрисы Джулии Робертс; жабры он растопыривает так, что становится похож на небольшую палатку. Крючок он заглатывает так, что его приходится вырывать изнутри с мясом. Внутри выловленного бычка можно найти неперевавленную камбалу среднего размера или крабика, проглоченного живьём и целиком – с панцирем и клешнями. Главное – совершить заглот, а дальше как-нибудь переварится, рассуждает бычок. Как рассуждает краб, вдруг оказавшись внутри бычка, я не знаю.

Когда настанет большой голод, нас спасут бычки и устрицы. Мы уйдём в сопки и в море, будем ловить рыбу и заготавливать папоротник с черемшой.

\* \* \*

Одна из главных рыб моего детства – корюшка, естественно, подлёдного лова. Корюшка так же прочно ассоциировалась с зимой и Новым годом, как мандарины и ёлочная хвоя. Все владивостокцы знают: только что извлечённая из ледяной воды корюшка пахнет огурцом. Те, кто познакомился с огурцом значительно позже, нежели с корюшкой, уверены, что, напротив, это огурец пахнет корюшкой. Для меня открытием было узнать, что не только корюшка пахнет свежим огурцом – у неё есть немало огуречных родственников, в том числе и в реках.

Геодезист Григорий Федосеев писал в книге «Смерть меня подождёт»: «...Он принёс с собою в лагерь живой, дразнящий запах свежих огурцов – так пахнут только что пойманные сиги, это их природный запах».

А вот из дальневосточника Владимира Илюшина:

«– Свежо! – крикнул он. – И огурцами пахнет.

– Это уёк, – буркнул лысый» (уёк – это мойва).

Чехов писал, что на Сахалине корюшку называют *огуречником*.

Корюшку едят жареной или вяленой (вяленую нужно уметь различать: прошлогодняя ржавеет, как старый *Nissan*, свежего вылова – первозданно серебряная). Наша корюшка бывает трёх видов: «писуч» (самая маленькая, с палец), «малоротка» (покрупнее) и «зубатка», она же «зубарь». Эта может достигать сантиметров до 30, а главное, отличается выдвинутой вперёд и широко открывающейся нижней челюстью с ощутимыми иголочками зубов. «Зубаткой» также зовут седан *Toyota Corona* года примерно 1990-го – из-за характерного дизайна радиаторной решётки; «зубарями» иногда называют (по созвучию) автомобили *Subaru*. Слишком мелкие экземпляры корюшки полупренебрежительно именуют «гвоздями» (сравните с «лаптями», как на реках зовут крупных карасей; а небольших камбал прозвали «заплатками»). Крупные зубари приближаются по габаритам к селёдке, но если для корюшки сравнение с селёдкой – комплимент, то для селёдки – наоборот (по крайней мере для нашей – тихоокеанской, гренадерской).

Если названия «зубатка» и «малоротка» говорят сами за себя, то происхождение термина «писуч» непонятно. Интересно и само слово «корюшка», оно произошло от финского (ох эти рыбаки-финны – сколько мы взяли от них) «куоре», превратилось у русских поморов в «корех» – и итоговую ласковую «корюшку», так похожую на «колюшку» и «крошку» с примесью русского «горюшка». Это слово – всегда уменьшительно-ласкательное, как «подушка», и отражает наше к корюшке отношение (минтай или треска такой любовью не пользуются). Леонид Сабанеев еще в XIX веке писал: «В северной России – корюшка, корюха; на Онежском озере также – кереха, в Архангел. губ. – корешок... Эта небольшая рыбка, бесспорно, самая популярная в северо-западной России: в Петербурге она потребляется в громадном количестве менее зажиточным классом населения... Тщательно сличая между собой корюшек и т. н. сетков из очень многих озер, наш известный ихтиолог пришел к убеждению, что нет возможности удовлетворительно отличать их между собою... Сеток есть не что иное, как выродившаяся корюшка – первоначально исключительно морская рыба, что доказывается ее наибольшим ростом в Финском заливе».



Амурский залив: корюшка пошла. *Фото Ю. Мальцева*

Жители Санкт-Петербурга, считающие, что у них тоже водится корюшка, просто не пробовали тихоокеанской. Каждый приморец точно знает, что в Питере корюшки нет (впрочем, это уже почти религиозная, а значит, опасная тема). Не случайно даже Сахалин, самый большой русский остров, выполнен в форме вяленой корюшки (по другим вариантам, впрочем, его рисовали с лосося, а Чехов высказывался в пользу стерляди). И недаром именно на Дальнем Востоке в ходу выражения вроде «мозгов как у корюшки» (иногда с добавлением «...на два заплыва»).

Ловят корюшку на льду морских бухт или в устьях рек, куда эта рыба заходит, – на острове Русском, в заливе Посьет, в Амурском заливе, в устье Суйфуна... В 2012-м построили мост на Русский, и когда начал вставать лёд, на острове впервые образовались автомобильные пробки. Кому неохота ехать на Русский – идут на полуразрушенный пирс возле спорткомплекса «Олимпиец» в самом центре Владивостока. Рыбалка – часть жизни обитателя примор-

ского города, столь же естественное занятие, как чаепитие или курение сигарет. Даже в ржавых дебрях судоремонтного завода в Славянке на юге Приморья я заметил двух работников, совмещавших перекур с рыбалкой. Они опускали леску в тёмную воду прямо с железного крашеного борта плавдока, в котором в это время залечивал раны пограничный катер. Не знаю, что у них там ловилось, но зря бы сидеть не стали. Ну и конечно, важен сам процесс... В другой раз на режимном предприятии, перерабатывающем радиоактивные отходы, сами «ядерщики» рассказали, что выращивают в близлежащей бухточке гребешков и трепангов: удобно, территория и акватория закрыты, чужие здесь не ходят.

Улов укладывается в ящики, служащие одновременно стульями; в последние годы активно используют «терраковские вёдра» – пластмассовые ёмкости из-под корейской шпатлёвки *Terraco*, ставшие местной мерой объёма.

«Полтерраки. Пара мамок, остальная средняя. Фишка в суйфунском черве», – ответит местный на вопрос об улове (под «мамками» понимаются крупные корюшки-икрянки).

Морские рыбы покорили континенты, как китайские товары – Европу и Америку. Мы начнём наступление на Москву с залповых атак корюшкой. Западным людям нечем будет парировать эти атаки. (Сами они называют себя «жителями центральной России», хотя подлинная центральная ось страны проходит не по Уралу, а по руслу Енисея или вообще по Транссибу, образуемому с Енисеем тот самый «русский крест»; настоящий центр России – где-то севернее Красноярска, и недаром официальным центром Российской империи когда-то считалась часовня в центре Новониколаевска-Новосибирска.)

Иногда местное кажется всеобщим, и удивляешься: как, у вас нет мидий и камбалы? Порой, напротив, велик соблазн выдать всеобщее за чисто местный эндемик-бренд. Чеченец удивлённо спрашивал меня: и у вас есть черемша? Питерец удивлялся тому, что у нас «тоже есть» корюшка, а беломорец – тому, что и у нас, на противоположном конце евразийской диагонали, водится навага.

В моём детстве считалось, что верный способ оскорбить отца – это купить на рынке корюшки. Отец ловил её то где-нибудь в Посьете, то на Русском, а то прямо у дома – спускался с сопки, переходил Транссиб, выходил на лёд и сверлил лунки.

Ловля корюшки похожа на ловлю солнечных зайчиков – сверкание тоненьких серебристых телец заметно издали. Корюшку принято ловить на самодуры (конструкция этого старого слова указывает, что раньше к ловле на такую снасть относились пренебрежительно; в наше время самодур для иных стал средством добычи пропитания), на «махалки» или же на «комбайн» с блёснами. «Комбайном» называются две короткие удочки, от каждой отходят по две лески. Таким образом, лунок для «комбайна» требуется четыре; когда корюшка клюёт, «комбайнер» вытягивает нужную леску из воды при помощи обеих удочек, наматывая её ровными кольцами на концы удилиц и разводя руки чуть в стороны, чтобы намотанная бухта лески не слетела на лёд и не перепуталась на ветру. Такой способ позволяет не снимать рукавиц, что ценно на морозе, и экономит время, драгоценное при стремительном проходе косяка.

Блёсны настоящие рыбаки исстари делали самостоятельно. Так всегда поступал и отец. Вытачивал их из латуни на абразивном круге с моторчиком, впаивал иголки, полировал до золотого блеска. Никто не объяснит, почему на одну блесну зубарь или навага идут, а на другую – нет. Почему от сезона к сезону предпочтения рыбы – хочется сказать «эстетические» – меняются, вынуждая и рыбаков менять свои приёмы. Рыбаки и рыба находятся в вечном соперничестве.

Понятно, почему рыбаку клёво, когда рыба клюёт. Непонятно другое: почему рыба именно клюёт, если у неё нет клюва?

«Повёлся, как корюшка на поролон» – местная поговорка. В каждом сезоне неумные любители подлёдного лова изобретают новую приманку для корюшки: то нитяные «бороды», на которые распускают банты школьниц, то заколки для волос, то подкормку крилем. На

рубеже 1980-х и 1990-х рыбаки совершили открытие: корюшке нравятся кусочки зелёных презервативов. Седовласые рыбаки с бурами и ящиками толпами осаждали аптеки, вскрывали купленные пачки и выискивали в них заветные зелёные изделия.

Постороннему не понять, как можно целый день сидеть на льду – на морозе и ветру. Я открыл для себя, что кроме «второго дыхания» есть ещё и «второе кровообращение». Ты провёл на льду уже сколько-то часов, уже почти отморозил руки – стучишь потерявшими чувствительность конечностями по бёдрам и ожидаешь боли как признака жизни. Но вдруг наступает миг, когда ты сбрасываешь рукавицы и ловишь голыми руками, на ветру, снимая рыбу с крючка и ополаскивая потом ладонь в тёплой (около нуля) воде лунки. С руками ничего страшного не происходит, потому что твой внутренний термостат уже переключился на особый режим, на «малый круг». Правда, руки распухают и не хотят влезать в перчатки и даже карманы, но это быстро проходит. Лицо краснеет от ветра и приобретает особый зимний рыбацкий загар, когда лоб, прикрытый шапкой, остаётся белым. Холода не замечаешь вовсе, когда извлекаешь рыбку из лунки – полупрозрачную, серебристо-хрустальную, изящную, – и она некоторое время трепыхается на льду, пока сама не превратится, погаснув, в твёрдую матовую ледышку. Мне кажется, что она умирает (о рыбах принято говорить «засыпает») не от отсутствия воды, а от холода, ведь вода всегда сравнительно тёплая.

Зимой 1992/93 года мы продавали корюшку на рынке: я, подросток, и отец – геолог, доктор наук. Сначала он практиковал бартер, меняя корюшку на китайскую тушёнку в коммерческих ларьках, потом решил, что лучше продавать. Интересные были времена: семья моего одноклассника держала на балконе 12-этажного дома козу, и дети её по очереди пасли во дворе. Отец мой, помню, ещё вытачивал брошки из агатов, которые добывал самостоятельно. Примерно тогда же мы продали саблю, доставшуюся нам от прадедов. Её купили за 10 тысяч рублей возродившиеся непонятно откуда уссурийские казаки. Сложно сказать, что тогда значили эти деньги; вроде бы – не очень много. Мне саблю было жалко. Но таким образом мы спасались – нашим морем и нашим прошлым.

Однажды я разглядывал корюшку на рыночном лотке – люблю *шибаться* по рынку и смотреть на рыбу, покупать не обязательно. Рыбки, сваленные в замёрзший ворох, заledenели в искривлённом, полусогнутом виде. Мужик-покупатель скептически уронил:

– Чё кривая такая?

Тётка-продавец парировала моментально:

– Вам с неё стрелять, что ли?

Некоторое время назад я оценил прелесть сырой корюшки – выловленной днями раньше в бухте Перевозной и сразу же замороженной. Теперь глубоко уверен: современные городские европейские люди, мы обкрадываем себя, забыв сыроедение. Неестественность нашей жизни – не только в гиподинамии или отравленном воздухе, но и в выхолощенной, искусственной еде, лишённой живого привкуса моря или тайги. Это понимают не только могоикане-удэгейцы, уважающие талу – блюдо из сырой рыбы (признак не отсталости – напротив); это понимают и серьёзно вестернизированные японцы. Пытаемся понимать и мы – русские приморцы, поедающие икру морских ежей сырой и уважающие корейское «хё».

Вяленая корюшка, «корюхан» – лучшая закуска под пиво. Неплохо идёт кальмар. Недавно в магазинах появились и сушёные пираньи, но это всё баловство.

В России пиво раньше закусывали мочёным горохом (впрочем, и раками тоже – соображали всё-таки наши предки). Потом додумались до, прости господи, воблы с таранью. Но всё это было не то, пока не встретился с тихоокеанской корюшкой европейский ячменный напиток, который сейчас прекрасно варят в Китае, Корее, Японии («Тэдонган», «Хайт», «Кири», «Хапи»...). Так же удачно когда-то встретились, с ходу обрусев, американская картошка и европейская селёдка. Отметив встречу русской водкой, без которой картошку с селёдкой есть грешно.

Корюшка – вот что идёт под пиво лучше всего. Воблу, воспетую русскими классиками, у нас не едят. Во-первых, её нигде нет. Во-вторых, те, кто её пробовал, утверждают: «не то». Пиво тоже должно быть нашим, не каким-нибудь там «будвайзером». К корюшке я беру местное разливное пиво – сучанское, уссурийское, тавричанское. Пойдёт и харбинское.

В погоне за корюшкой в город заглядывают нерпы. Иногда они плещутся прямо в бухте Золотой Рог, между свинцовыми тушами больших противолодочных кораблей, высывая наружу умные усатые мордочки.

В последние годы корюшки, особенно зубаря, стало у нас меньше. Отец говорил, что виноваты дешёвые китайские сети, которыми перегородили нерестовые речки.

\* \* \*

В реках Приморья нерестится и лосось, хотя нам далеко до Сахалина и Камчатки; основная и самая ценная красная рыба пасётся севернее. С нашими горбушей, кетой и симой мы смотримся достойно, но скромно.

«Красной рыбой» сегодня называют лососёвых, а когда-то называли осетров – слово «красный» применяли не для обозначения цвета, а в смысле «красивый, ценный, лучший» (отсюда же – устаревшие выражения «красная дичь», «красный зверь»). Само понятие «лосось» столь же расплывчато, как и просторечное «красная рыба». Кто что понимает под лососями – всякий раз надо разбираться отдельно, тем более что родичами «настоящих» лососей числятся хариусы, корюшки, сиги...

Красная рыба никогда не была моей любимой. Ещё Арсеньев справедливо писал о кете: «Сперва мы с жадностью набросились на рыбу, но вскоре она приелась и опротивела». Самое интересное, что так же происходит и с икрой. Это я открыл для себя, отмечая свое 20-летие на нересте горбуши в компании учёных, браконьеров, удэгейцев и большого количества спирта. Было это на реке Кеме, неподалёку от названного в честь французского адмирала посёлка Терней. (Одноимённую бухту Приморья открыл и назвал в 1787 году Лаперуз; говорят, не успели французы бросить якоря и удочки, как на крючки начала кидаться крупная треска.) Горбуша шла из океана в устье реки, как Александр Матросов на пулемёт. Ползла по камням, высывая серебристые спины из воды. Мы вынимали её и поедали икру, чуть присаливая, – получалась «пятиминутка». Икру, извлечённую из брюха только что пойманной рыбины, на несколько минут помещают в раствор соли, освобождают от ястычных плёночек и едят. Не понимаю тех, кто кладёт икру на хлеб с маслом: икра самодостаточна. Ладно ещё хлеб – он не столько играет самостоятельную гастрономическую роль, сколько выполняет функцию подложки, но зачем портить вкус свежей икры сливочным маслом? Хотя, признаюсь, сам люблю смешать икру с чёрным молотым перцем, нерафинированным подсолнечным маслом, покрошенным чесноком – и так есть.

Россыпь икринок заставляет задуматься о вечном. Икра – множество потенциальных жизней, судеб, сюжетов, различных вариантов действительности, зародышей чего-то потенциально более полноценного. Каждый человек – икринка, которой невероятно повезло.

Икра по определению избыточна. Чтобы несколько икринок стали рыбинами, должны появиться тысячи икринок, каждая из которых ничем не хуже и не лучше других. В человеческом обществе подобное происходит с так называемыми гениями: чтобы возник один гений, нужны тысячи так называемых посредственностей и десятки так называемых талантов.

Язык тоже избыточен, как и икра. Иногда я не могу понять, зачем нужно столько дублирующих друг друга слов: звучат они по-разному, но чем отличаются по смыслу – порой непонятно. Для чего языку столько страховочных конструкций – для надёжности, для красоты? Или – просто исторически сложилось: зародились какие-то параллельные корни – и остались, как остались в истории Великой Отечественной конкурировавшие между собой советские истре-

бители МиГ, Як и ЛаГГ, зачатые в нервах и поту предвоенной конструкторской лихорадки? Какие-то слова отмирали, какие-то оставались, успешно дублируя друг друга и деля сферы влияния.

Икра – «икура» – редчайший пример заимствования японцами русского слова. Случай столь же нетипичный, как и заимствование японских слов русским языком, – разные «самураи» и «гейши» не в счёт, потому что они сохраняют иностранное гражданство, даже получив разрешение на работу в русском языке за неимением местных аналогов; это заимствованные из японского слова, обозначающие японские же понятия, тогда как «иваси» и тем более «вата» давно стали понятиями нашими, русскими, подвергшись «разъяпониванию».

Как-то я был на рыбоводном заводе в Барабаше, где красную икру искусственно оплодотворяют, выращивают мальков и потом выпускают в реку.

– Мы их кормим, доводим до массы примерно полтора грамма каждый и выпускаем в реку. Кета спускается к морю, но через четыре года возвращается сюда, в родные места, – рассказывал директор, эталонный дальневосточник – кореец с русским именем-отчеством и украинской фамилией. – У них свой «глонасс» в голове...

Потом мы везли самок-икрянок в город, остерегаясь попасться патрулю. Теоретически нас могли наказать как браконьеров. Практически – по обочинам через каждый километр стояли хмурые пареньки с прозрачными пластиковыми баночками, просвечивающими оранжевым.

Погуляв в море, лосось возвращается на родину, как гастарбайтер с заработков (предки нынешних лососей были рыбами сугубо пресноводными, чем всё и объясняется; примерно как с нами, русскими, – мы были речными, а стали теперь и морскими). У лосося – пресное детство и пресная старость, но солёная зрелость. Речка, где он появился на свет и куда возвращается, чтобы выстрелить молоками и умереть сгорбившимся, подурневшим, измученным и израненным, – это роддом. В пресной колыбели можно родиться и умирать, но жить нужно в море. «Смерть красных рыб» – написать бы такой роман.

«О быстроте хода и о тесноте можно бывает судить по поверхности реки, которая, кажется, кипит, вода принимает рыбий вкус, вёсла вязнут и, задевая за рыбу, подкидывают её. Все эти страдания, переживаемые рыбой в период любви, называются “кочеванием до смерти”, потому что ни одна из рыб не возвращается в океан, а все погибают в реках», – писал Чехов в своих сахалинских записках. Здесь же он цитирует Александра Миддендорфа – русского географа и ботаника, основоположника *мерзлотоведения*: «Неодолимые порывы эротического влечения до издыхания... и такие идеалы в тупоумной влажно-холодной рыбе!» (И это задолго до Фрейда.)

Названия лососей выразительны, экзотично-грубоваты, обильны на ассоциации. Нерка, кижуч, горбуша, мальма, нельма, сима, кунджа, чавыча, кета... «Кета» у нанайцев значит просто «рыба». Впрочем, далеко не просто рыба. Это примерно то же, что «хлеб» по-русски. Рыба наша насущная. А для чукчей то же – морские звери. «Кит давал чукче всё», – писал Рытхэу, фамилия которого созвучна с именем чукотского кита – «ръэу».

Нельму прописал в нашей словесности Иван Гончаров, распробовавший её в Якутске: «...Здесь есть превосходная рыба – нельма, которая играла бы большую роль на петербургских обедах». Анастас Микоян вспоминал, как Сталин поручил ему доставить в Москву свежую нельму, которую вождь, скорее всего, оценил ещё в туруханской ссылке: «Я впервые в жизни узнал, что можно есть сырую рыбу. Вначале было противно даже трогать её... Крепко замороженная, как камень, тонко наструганная ленточками, она сразу подавалась на стол, чтобы не разморозилась. Пробовали сперва несмело, а потом понравилось. Ощущение во рту было приятное, как будто кондитерское изделие. Брали рыбу, потом чеснок и соль и сразу же запивали рюмкой коньяку».

К сёмге я отношусь с предубеждением, как ко всему атлантическому.

Другое дело – чавыча. «Чавычей» назывался первый пароход первой в мире *lady-captain* Анны Щетининой. Что-то есть язычески уважительное к природе в том, чтобы называть суда именами водяных обитателей. Если именем чавычи нарекли пароход, значит рыба – больше чем еда и объект промысла. Это своего рода молитва богу рыболовства, заговаривание природы: пароход, названный именем рыбы, не должен утонуть.

Странно, что в раннем футуристическом (и безбожном лишь внешне) СССР именами рыб не называли людей.

\* \* \*

Пока не поздно, сделаю необходимое пояснение. У меня нет никакого уникального опыта. Это я не только признаю – я настаиваю на этом, подчёркиваю это. Я не заядлый рыбак и вообще, наверное, не рыбак; я не «дайвер», не путешественник, не спортсмен, не сплавщик, не биолог и тем более не ихтиолог. У любого из названных – больше информации, совершеннее методика её осмысления, да и просто больше опыта. Я всего лишь человек, живущий у моря. Будь я учёным или рыбаком-профи – я был бы перегружен специальной информацией, перенасыщен впечатлениями, потерял бы ощущение причастности к чуду, которое меня посещает всякий раз, когда я гляжу на морду камбалы – свежельвленной или уснувшей на рыночном прилавке. Хочется верить в то, что мой восторженный дилетантизм – это преимущество. Я не делюсь экзотическим опытом – я говорю о повседневности. По крайней мере, так я оправдываюсь, когда думаю о том, что, возможно, вообще не имею права писать о рыбе и море. Почти любой из моих земляков знает о рыбах куда больше, чем я, – не в разы, а на порядки больше – и на порядки же больше имеет опыта. Но никто из них не пишет о том, о чём мне хотелось бы читать. Молчит и сама рыба. Поэтому говорить приходится мне.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.