Рыбнае царства
*Алесь Карлюкевіч*

Жыццё ставіла чалавека ў такія ўмовы, што яго харчаванне залежала выключна ад прыроды. У рэках і азёрах хапала рыбы: у некаторых мясцінах гэта была першая сялянская ежа. Здаралася, рыбалоўныя сеткі настолькі забіваліся, што выцягвалі іх толькі коньмі. Вось і гаварылі гаспадыні: «Скубу не пер'е, ем не мяса». Альбо так: «Уехала пані ў сад, не выехала назад». Гэта ўжо пра рыбу, якая патрапіла ў нерат.

Бывала, што і рэкі судаходныя перагароджвалі сеткамі. Пакідалі, праўда калідор для лодак і суднаў. Такая лоўля называлася рыбнай заставай. Не ўся здабыча даставалася сялянам. Трэба было дзяліцца з панамі — тагачаснымі гаспадарамі. Існавалі законы, якія забаранялі самавольную лоўлю ў рэках, азёрах, сажалках.

Як жа здабывалі рыбу нашы прашчуры? Узімку ці напрадвесні глушылі яе па тонкім лёдзе драўлянымі дубінамі. Плялі з лазы лавушкі. Найбольш распаўсюджаныя былі сеткі. Яны нечым падобныя на сучасныя, хоць і хапае адрозненняў. Адно або тры сеткавыя палотнішчы нацягваліся на дзве вяроўкі. На верхнюю вешалі паплаўкі, зробленыя з хваёвай кары ці бяросты. Такія сеткі выстаўляліся далёка ад берага, таму рыбаку патрэбна была лодка.

Якіх толькі сетак майстры рыбнай здабычы не папрыдумвалі! Зімовыя і летнія невады, браднікі, мяты, муты, трыгубіцы, дрыгавіцы, сяляўныя сеткі, лешчаніцы, акунёўкі... А яшчэ ж лавушкі розныя майстравалі. Бучы выраблялі з прутоў і дранкі, нагадвалі яны конус альбо цыліндр. На Палессі ладзілі цэлыя збудаваннні — катцы: у дно забівалі калы. Ды так густа, што «плот» гэты не дазваляў выйсці рыбе: яна трапляла ў абгароджаную частку вадаёма. Рабілі яшчэ і «вароты» — сеткавыя мяшкі. Унутры — перагародкі. «Вароты» з дапамогай жэрдак апускалі на дно ракі. Лавілі імі рыбу ў палонках.

А што таптух, то яны і цяпер захоўваюцца ў прырэчных вёсках. На драўляны каркас конусам нацягнута сетка. У памяці маёй і імя майстра, «аўтара» маёй таптухі: Міхась Уладзіміравіч Ладуцька. Ён яшчэ расказваў, што раней такую прыладу майстравалі з лазы. Пра сетку, ды не толькі таптуху, таксама загадка прыдумана: «Хата рагата, вокан багата, як улезеш — не вылезеш».

За многія стагоддзі беларусы навучыліся гатаваць з рачных і азёрных багаццяў смачныя стравы. Магло здарыцца, што ў страстны год не хапала хлеба, а вось дзічына і рыба заўсёды былі.

Асабліва багаты стол быў у палешукоў. Іх край, схаваны між балот і рэчак, не меў вялікіх гандлёвых шляхоў. Рыбу лавілі, але не было куды прадаваць нават самую лепшую. I амаль усё, што сушылі і вэндзілі, трапляла на ўласны стол. Нават такі па сённяшнім часе далікатэс, як уюны, не быў у навіну. А гатавалі іх проста.

Нанізвалі на тоненькія дубчыкі, падсмажвалі на вогнішчы, а пасля яшчэ і сушылі. I калі ўдавалася такое смакоцце вывезці, то перш-наперш уюны траплялі ў Кіеў і Вільню, на кірмашы. Там іх прадавалі разам з сушанымі грыбамі, салёнымі качкамі ў бочках, салам, цыбуляй, свежай і салёнай гароднінай, мёдам.

Няма ў нас мора, не абмываюць Беларусь акіянскія воды. А ўсё ж краіна была і застаецца рыбным царствам.