

Перловицы – род пресноводных моллюсков класса Двустворчатые. Длина раковины до 14,5 см. В реках, прудах и озерах Евразии обитает свыше 10 видов. Раковины используются в производстве перламутровых изделий.

Большой Энциклопедический Словарь

ОДА ПЕРЛОВИЦЕ



А.АКЕЛЬЕВ
Г.Москва

чику спиннинга догадываешься, что насадки уже и след простыл, пора надевать новую. Поэтому охотники за сазаном очень часто запасают перловиц – ни много ни мало из расчета ведро на одну зарю.

Однако есть способ сделать насадку «долгоиграющей жвачкой» и во многом решить проблемы с ее сохранностью на крючке. О нем я узнал у уроженца Рязанской области Евгения Микерникова и его сына Ильи, с которыми довелось рыбачить на Волге. Все не так слож-

История первая, «уловистая»

Мясо ракушки перловицы довольно широко используется рыбаками в качестве насадки. Однако в этом амплуа свежий моллюск недолговечен, каким способом не пытайся закрепить его на крючке.

Пока ждете поклевки сазана или, например, леща, крючок очищается в два счета. Всему виной вездесущая рыбка мелочь, которая не прочь отобедать первой, влезая без очереди. И только по внезапно замершему (после постоянного подергивания) кон-

но, стоило только не полениться.

Они готовили перловицу на месте. Наловили ракушек, выбрали из них мясо и на крышке от котелка, использовавшейся в качестве сковородки, над огнем стали, постоянно помешивая, поджаривать сочные тельца, добавив чуточку растительного масла. Точнее, это была даже не жарка, а процесс выпаривания избыточной влаги.

Когда мясо перловицы превратилось в небольшие упругие комочки, Евгений

добавил побольше масла и слегка их подрумянил. Насадка хоть и уменьшилась при этом в размере, получилась как каучуковая, да еще и пропитанная аппетитными для рыбы запахами.

Конечно, первой на нее набрасывалась мелочь, но сорвать сразу лакомство ей было уже «не по зубам». За нею следовала рыба покрупнее, которая могла заглотить кусок. Кроме леща ловились небольшие сомята, потом одного за другим Микерников-младший за каких-то

20 минут извлек из воды двух сазанов. К слову, его дешевенький китайский спиннинг сломался еще до подсечки, прямо в рогатине, во время поклевки, так что тащить рыбу пришлось напролом, поскольку никакой амортизации оставшаяся в руках половина гнилой «палки» оказывать не могла. Вот еще один наглядный пример, чем может обернуться пресловутое желание сэкономить.

Евгений, рассказывая о способе приготовления перловицы, заметил, что,

заготовив этот рыбий деликатес впрок, его нельзя хранить летом в герметичной таре – быстро портится. Лучше обернуть его в салфетку или, на крайний случай, в газету, чтобы не «задохнулся».

История вторая, «питательная»

Мало кто из рыболовов знает, сколь желанным и калорийным блюдом может быть мясо перловицы не только для рыбы, но и для человека, и какую роль иногда оно играло прежде в судьбах людей.

Только что страна отметила 60-летие Великой Победы. А 40 лет назад отец впервые привез меня пацаненком рыбачить на свою малую родину – в Липецкую область, на берег р.Воронеж.

Из той поездки мне запомнилась вовсе не рыбалка, а огромные спрессованные пласты перламутровых раковин, которые даже спустя двадцатилетие после лихолетья, словно бетон, держали берег на отмелях.

Люди голодали не только во время войны, когда почти весь урожай отправлялся на фронт, но и несколько лет после нее. Практически не было ни скотины, ни птицы, и для

тех, кто не умел рыбачить и охотиться, единственным источником сытной «мясной» пищи служила перловица.

Заготавливали ее вплоть до первого льда и сразу после половодья.

Поскольку летом на отмелях все выгробалось подчистую, осенью приходилось нырять в студеную воду на глубину – там раковины еще можно было отыскать. Обычно этим занимались в семьях дети. Парни после этого еще отдеывались простудой, а девушкам приходилось куда хуже – они так застужали свой «нижний этаж», что по прошествии лет некоторые из них не могли уже рожать.

Раковины очищали и готовили прямо на берегу. Отец рассказывал также, что никто за все эти годы так и не нашел в них ни одной жемчужины*, так что перловица не оправдала своего названия, зато выполнила более драгоценное предназначение – спасла от голодной смерти много народа.

*Наряду с перловицей в реках европейской части России не менее широко распространена беззубка. В отличие от перловицы раковина у нее более округлая, светло-зеленого или светлокорицевого цвета. Жемчужины иногда находят в раковинах перловицы, но почти никогда – в беззубках. – Прим. ред.

Естественно, мне тоже было интересно попробовать перловицу на вкус. Готовили ее точно так же, на сковороде, сначала выпаривая, потом жаря на масле, но при этом добавлялись чеснок и соль. Готовое блюдо несколько минут тушилось, залитое сметаной (иногда заливали яйцами или майонезом).

На вкус мясо ракушки получалось немного похожим на жестковатую курятину – очень приятное и необычное кушанье. Как-нибудь попробуйте сами.

Отмечу лишь, что внутри раковины заключен весь организм моллюска, но съедобной является лишь мускулистая нога беловатого цвета, ее-то и надо отрезать для приготовления.

История третья, «поделочная»

В нашей семье из поколения в поколение передается такая, если можно назвать, игра. Ее затевали еще мои дед и отец, а потом продолжил я.

Приезжаем мы на берег Воронежа, налавливаем рыбы, варим добрую уху, а в конце вдруг выясняется, что есть-то нечем – ложки не взяли. Обычно дети попадают на эту уловку и реагируют при-

мерно одинаково: «Ну вот, что же ты, растяпа!..», и расстраиваются из-за рассеянности родителя.

Однако вскоре их ждет сюрприз. Из створок раковины легко готовятся большие ложки. Стоит только вынуть из перловицы содержимое, тщательно потереть поверхностью о песок, соскабливая грязь и остатки моллюска, потом промыть — вот уже заготовка ложки и готова. Берете палочку, расщепляете ее на конце — теперь и ручка есть. Состыковываете обе детали: более плоский конец раковины вставляете в расщеп, теперь изделие собрано целиком. Получилась и ложка, и одновременно, если требуется, половник к обеду!

Детям очень нравится это волшебство превращения невзрачной на вид ракушки в нужную вещь. Такой перламутровой ложкой уплетать уху одно удовольствие. Чаще всего городские малыши потом прихватывают понравившееся изделие с собой в качестве сувенира и хвастаются им перед сверстниками. И уж что точно — секрет изготовления ракушечной ложки остается у них в памяти на всю жизнь.

Кроме того, ребятня, особенно девочки, любят из соединенных высушенных половинок перловицы изготавливать красивых бабочек.

Еще одно интересное применение можно найти створкам использованных раковин. Их некоторые умельцы используют вместо кафельной плитки для отделки, например, бетонных колец колодцев на приусадебных участках. Раковины отлично садятся на цемент и клей для плитки, только следует иметь в виду, что края створок не должны выступать, иначе можно поцарапаться. Перламутр смотрится красиво и к месту, его дымчато-жемчужный блеск доставляет радость взорам хозяев и соседей. А если вдобавок украсить это великолепие по торцам колодца вырезанными из досок рыбками, то гармония всей композиции обеспечена.

Короче, фантазии по части применения раковин нет конца. Однако не забывайте, что перловица — живое существо. Не губите ее зря. Вспоминайте, что нередко она помогала пережить людям трудную минуту, и вполне заслуживает, чтобы ей иногда посвящали вот такие оды.