

БИНКА ПЕЕВА
ПО РЕЗВАЯ ЗА МОРУНИ

chitanka.info

В Резово сме — със сина и племенницата, той на 8, тя на 11 години. Много са готини — Куку и Пипе, навити хлапета.

По принцип летуваме в хотела на Данчо в Приморско, децата имат пръчки, макари, кукички, плувки, редовно купуват червеи в кутийка с дупки на капака (да дишат!) и ги държат в хладилника, между плодовете, така че аз тоя хладилник гледам да не го отварям (може да са плъзнали), и се правят, че ловят риба — това се случва на устието на Ропотамо, където Тотко ги обучава на риболов. Тотко е най-големият рибар между Бургас и Приморско, но тоя ден сме чак в Резово, и обядваме в клубчето на кея, където наистина има и прясна риба, и страхотна рибена чорба, където място не можеш дори да запазиш — винаги е препълнено. Собственикът, прочутият Паяка, сяда до нас и ги разпитва. Ловите ли риба? О, ловим! — с възторг отговарят те. И какво ловите? Ми каквото се хване — меджит, дребен сафрид... Хе, губите си времето! — заявява старият резовски лъв. — Да кажете на майка ви да ви доведе на Резвая — за моруни!

Децата са стъписани и ме гледат очаквателно. ОК, казвам, ще ви доведе!

Те си знаят, че не мога да им откажа приключение.

Разговорът между хлапетата и барабата взема обаче фантастични посоки.

— В Резвая се въдят моруни по 300–400 килограма! — казва той. — Само хайверът им е по сто кила!

Синът ми обожава хайвер. Край, вече е шашнат. Девойчето е по-скептично, но виждам как здравият женски разум я изоставя...

И на какво ги хвацате? Това е тя. Ами на месо, сурово! Тва е Паяка. И как ги изтегляте? Това съм аз. Ами викаме помощ! Това е Паяка.

Обядът свършва, но темата не.

Пътуваме към Приморско и установявам, че децата са абсолютно заплени от бъдещия лов на моруни.

Няма как — обещах съм им го. Но се опитвам с прости думи да им обясня, че е невъзможно в Резвая да се въдят такива моруни. Вярно, че живеят в Черно море и че си хвърлят хайвера нагоре по реките, които се вливат в него, но 300–400 кг риба!... Това е дунавски мащаб, не на Резвая!

Обаче децата са оглушали.

И на другия ден сме обратно към Резово. След като сме купили от супера две опаковки пресни пилешки бутчета. И всички възможни риболовни такъми са в багажника, включващи новозакупената дебела корда и големи куки, по-големи от тия за паламуд. Резонно — паламудът си е едно джудже в сравнение с моруната.

Юлски ден, по обяд, 40 градуса на сянка, но има ветрец, живее се.

Не и на речното равнище на Резвая.

Непосредствено над водата ѝ са направени дървени скари за настаняване на рибарите, примерно, но от там до истинския бряг нагоре има поне метър и половина. Ние слизаме на скарата и изведнъж се озоваваме в нещо като камера-душегубка — ветрецът е горе, а тук долу температурата гони поне 60 градуса (по Целзий, разбира се). Но децата са настървени за моруни. Оглеждаме се — сами сме на скарата. И кого ще викаме за помощ — промърморвам... Отсреща турските граничари под дебелите сенки ни наблюдават, може и да пазят моруните, но в краен случай ще помогнат? Едва ли...

Изваждам опаковките със сурови пилешки бутчета и режа едри парчета. Децата ги забождат на големите куки и замаятат. След десетина минути всичката вода от клетките ми изплува по кожата ми и се изпарява. Ще се спаружа. Нямам въздух. Нямам шапка или кърпа. Мозъкът ми се изпича. Призовавам към финал, но не ме чуват. Започва да вони — бутчетата вече са развалени, за няма и половин час (добре, че не взех замразени, щяха да траят повече!). Почвам да си мечтая да излезне една гигантска моруна и да глътне дечицата. Да не е луда в тая жега — спи някъде в тъмнозелената вода, на самото дъно. Това дъно ме привлича неустоймо.

Спасението идва, не е неочаквано, че е от сина ми, девойката е по-издръжлива. Той за незначителен-юбилеен-път е закачил въдицата в някакво дърво и абсолютно отказва да я стъкми наново. Изтощен е.

Господи! Благодаря ти! Благодаря ти!

Така оживяхме, благодарение на един плаващ пън, а децата и досега смятат, че просто не са имали късмет тоя ден с моруните.

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.