

upozoravao što se tu prodaje: vidjeli su se brkati somovi, snažni smuđevi i pretili šarani opleteni arabskom, dok su zubate štuke razvalile usta, ornamentalno raspoređene uzduž pročelja. Unutra su bili kameni stolovi, sa svih strana pluskala je voda koju su mijenjali grabeći je iz bačava drvenim žlicama ili žutim kanticama načinjenim od limenki za američki maslac od kikirikija. Ribe su se praćakale po tim stolovima, a debele prodavačice (žene lokalnih ribara) klale su ih velikim noževima, ili naprosto nizale na vrhov prut, kroz škrge, pa bi se ribe praćakale sve do kuće, dok bi je kupac promrzlim rukama nosio gradom. Ribari bi onuda prošli s rukama na stražnjici, kao da se njih sve to skupa ne tiče, i promatrali što se zbiva. Bili su uvijek mrki, i uvijek su svojim držanjem nastojali pokazati kako nitko od svih tih domaćica i besposlenih zazijavala nema ni pojma što sve to s ribama zapravo znači, kao da su ribe nešto posve deseto od onoga što se na prvi pogled čini. A možda je doista i bilo tako.

Najvažniji događaji zbivali su se na ribljoj tržnici upravo zimi. Ljeti je riba nešto obično: amateri su je uspijevali uloviti, nosili su kući s Dunava pune kante i specijalne nicaljke, koje se na Dunavu zovu *povorka*, a imaju sprijeda iglu od bakrene žice što se provlači ribi kroz škrge, a na dnu šipku od iste takve žice; u sredini je špaga zvana *kord*. Događalo se da ljeti i amateri ulove nešto krupnije, pa zato tada na ribu nitko nije obraćao pažnju. A zimi, riba se mogla vidjeti samo na fišplacu, samo ondje čovjek je postajao svjestan da riba postoji, i svaki put bi se ponovo iznenadio i zadivio kakve sve ribe ima u Dunavu, kako je velika, neobična, i kako živa.

I doista, tada je riba bila i najveća i najljepša. Onaj tko je znao gledati, tada je odlazio na fišplac, a onaj tko nije znao, odlazio je onamo da kupi šarana na Badnje večer, i to je bilo sve. Šarani su, nekad kao i

danas, bili veliki i često tovljeni, masni i krupne krljušti, i djelovali su izrazito glupo. Njih i nisu prodavali ribari, nego neka poduzeća; ribare bi bilo sramota uloviti takvu budalu od ribe koja samo ždere mladi kukuruz, knedle od kruha, mekinje i gliste, pa se tovi, kao da i nema druge želje nego da dospije na blagdanski stol.

Ali, zato je bilo drugih, ljepših i boljih riba. Prave dunavske ribe su žilave i nisu masne. Među njima postoje razlike, prema karakteru, prema mjestu gdje žive, prema načinu kako se love i, dabome, prema kvaliteti. A osobito prema ponašanju na kamenome stolu fišplaca. Šaran, pa i onaj najveći, nekako je trom i flegmatičan, pa čak i onda kad pljeska repom, bacaka se i sijeva svojom žutom krljušti kao da je prekriven marijaterezijanskim dukatima. On široko rasklapa škrge kad je na suhom (a škrge su mu crvene i nazubljene), pa se čovjek uvijek na njega nekako sažali. Ali, zato je štuka sasvim drugačija, nešto kao mačka među životinjama: i divlja i nemilosrdna, i opasna, nemila čak i kad je na fišplacu. Zelena je i siva, kljun joj je nalik na pačji, tako da u prvi mah djeluje bezazleno, čak i smiješno, jer liči na Paju Patka iz ranih stripova: kljun i zubi. Lukava je i zla, ugrist će prodavačicu i kupca, ako samo može.

Smuđ je osamljena riba: grabljiv ali i bezumno hrabar, junačno juriša, nije previše okrutan. Oklopljen je, pravi vitez: ima bodlje, a krljušt mu je oštra poput šmirgl-papira. Na fišplacu se bori do posljednjeg daha, ali snagom, a ne podvalama kao štuka. Za razliku od soma, koji na tezgji samo leži i blago miče škragama. Som je gadna riba: živi u dubini, u mulju, obično je siv, žut ili zelen, ima gadna, žvalava usta koja stalno otvara i zatvara, a brčine kojima mrda nalik su na male vodene zmije. Mastan je, a meso mu je sasvim bijelo. Odvratn je možda i zato što ga bije glas da mu u truhu