

Мой давнишний приятель — коренной москвич, уже лет двадцать живет в Праге. Пару раз в год он приезжает в Москву по делам, проведать сестру и меня.

По традиции наша встреча выглядит так: пару часов мы прогуливаемся в центре Москвы, по Замоскворечью, Бульварному кольцу, а потом идем в кафе или

ресторан — каждый раз новый, и непременно с какой-то изюминкой: например, туда, где готовят кулебяки, или рыбный тартар, понимают толк в палтусе или кундюмах... Мой приятель — гурман, сибарит и, не побоюсь этого слова, гедонист. Да и я не прочь узнать и отведать что-то новое. Шучу, что еще так лет десять, и мы будем знать почти московские заведения с хорошей кухней.

— Давай я тебя корюшкой угощу, — на этот раз предложил он.

Я фыркнула:

— Корюшку я, что ли, не пробовала! Ты забыл, что я с Камчатки?

— Кстати, в том ресторане, куда я предлагаю пойти, корюшку жарят, маринуют, коптят...

— Тогда уговорил!

Мы ходили по снежной Москве и когда нагуляли аппетит, пошли в ресторан. Сели у окна. Тепло, красивый дизайн, удобные стулья — хорошо!

Принесли меню.

— Какую корюшку вы предпочитаете? — спросил официант.

— Разве у вас много блюд с корюшкой?

— Есть корюшка копченая, есть маринованная в пиве...

— А жареная есть?

— Да, в ореховой панировке.

Я открыла меню и ахнула: целая страница была посвящена корюшке!

Как только ее не готовили!

Со скандинавским акцентом (корюшку мариновали в пиве, жарили и подавали со свежим огурцом, сыром и кедровыми орешками).

Со средиземноморским (маринадом был белый винный уксус, затем филе корюшки перекладывали печеной паприкой. Заправка была из трюфельного масла, бальзамического уксуса и лука шалот. Да, еще к корюшке полагались салат ромен и руккола).

С японским (жареную рыбу подавали на листе бамбука с маринованными в вине мирине и рисовом уксусе овощами. Все это дополнял кисло-сладкий соус с соком лайма, рисовым уксусом, чесноком, имбирем и чили. И еще одна деталь — половинка обжаренного на гриле лимона, с приправой шичими тогарашу).

Я же выбрала такую корюшку — ее коптят, затем в ореховой панировке готовят в темпуре, чтобы она была хрустящей, и гарнируют соусом ткемали.

Моему приятелю глянулось другое блюдо — корюшка, маринованная в пиве.

Еще больше меня впечатлили цены на корюшку — от пятисот рублей. Но мой приятель не только гурман, гурман, сибарит, но еще и щедрый человек: он

также угощал меня салатом из рукколы с креветками, салатом из печеных на углях овощей, ассорти из домашних сыров и черничным пирогом.

Да, забыла еще чай. Был выбран такой, чтобы удивить меня, любительницу чая, — фен хуан дань цун, или фениксовый улун.

Про него в меню была целая поэма: это чай, который растет в скалистой местности и благодаря этой особенности имеет свой неповторимый «утесный вкус». А вкус этот — пряно-цветочный, со сладким послевкусием. Одним словом, чайная медитация!

Пока мы ждали заказ, я рассказывала о корюшке.

О том, как раньше готовили рыбу местные жители. Например, таким способом: в яму, обложенную травой, помещали свежую рыбу, сверху, поверх травы, засыпали землей. Через месяц блюдо считалось готовым. Такой способ заготовки был в ходу до двадцатого века. Запах у этого блюда был очень специфическим для непривычного человека.

А еще делали (и сейчас делают) юколу: разделявали рыбу, потом развешивали на воздухе на специальных сушилах. Юколу ели, обмакивая в нерпичий или лахтачий жир.

Лососевую икру в основном сушили. Сушеная икра была самой удобной и сытной пищей для охотников. Из сушеной рыбы также делали порошок, которую обычно ели, смешивая с брусникой, голубикой, морошкой.

Рассказала и том, что на Камчатке есть несколько видов корюшки — азиатская зубастая, морская малоротая, речная малоротая корюшка.

С корюшкой и мойвой не церемонились — кидали на прибрежную гальку, чтобы рыба высохла, потом собирали ее в короба.

— Не перебила я тебе аппетит?

— Интересно!

— А как тебе такое блюдо — ягода шикша, смешанная с вареной свежеловыловленной рыбой и лахтачьим жиром?

— Откуда ты это знаешь?

— Я же выросла на севере Камчатки! А корюшки в моем детстве было видимо-невидимо, ее можно было тазиками из реки черпать. Ее жарили, варили, солили, нанизывали на проволоку и вешали гроздьями на стены домов так густо, что нельзя было разглядеть окон.

Мама корюшку солила, а моя обязанность была нанизывать рыбки на проволоку и развешивать их.

Сушилось корюшки столько, что хватало на всю зиму и себе, и гостям, с которыми за чаем и разговорами съедалась приличная охапочка корюшки.

Принесли корюшку. Та корюшка, которую я заказала, выглядела так: прожаренные на совесть две корюшки в ореховой панировке. И рядом — ткема-

левый соус. Порция корюшки у приятеля тоже была скромной.

— Вкусно!

— Тебе понравилось? Вы так ее жарили?

— Она не пахнет огурцом, у нее ореховый запах.

— Огурцом?

— На Камчатке ее даже так называют — «огуречником», вернее, один из видов корюшки.

Как жарили? На большую чугунную сковороду положишь штук восемь таких «огуречников», больше не поместится, и только начинаешь жарить — как по всей кухне запах огурца. Быстро-быстро перевернешь на другой бок, пара минут, и уже можно есть.

Неподалеку от нас жила корячка, заядлая рыбачка, тетя Саша. Во дворе у нее стоял чум, она в него летом

из деревянного дома перебиралась. А зимой она ездила на собачьей упряжке.

Уедет подальше, сядет у реки и дергает корюшку. Самая вкусная идет в марте, размером с ладонь, у нее зеленоватая икра... Штук шесть-восемь съел — и сыт.

— Напишешь об этой рыбачке?

— Наверное...

— И еще начинай кулинарные книги писать! — пошутил приятель.

Мы замолкаем и смотрим на прохожих за окном, медные решетки, проемы арок, московские дворы...

А я вижу девочку, которая идет домой, у нее красные щеки и нос, позади нее — санки.

Дома тепло, горит печка, пахнет огурцами — мама жарит корюшку, которую принес отец, и смеется в ответ на какую-то его шутку.