

# РЫБКА СЧАСТЬЯ

**И**з автобуса, двигавшегося по Дворцовому мосту с Васильевского острова на Адмиралтейский, я увидел на Неве рыбацкую лодку. Такие же я видел в прошлом году примерно в это же время. Это могло означать только одно: скоро начнется большой ход корюшки.

Корюшка: рыба-история. В Питере её промышляли практически со времени основания города. Вероятно, именно на первом городском рынке - Обжорном, а ныне Сытном, горожане, как следует, распробовали и полюбили корюшку. Вкусно, сытно, доступно, разнообразно.

Корюшка: рыба-кормилица. Нужно полагать, что рыба эта имела немалое значение для города, раз уж сам неугомонный царь Петр I учредил в её честь праздник, позже забытый, но реконструированный почти через 300 лет. Говорят, что и во время блокады она спасала кому-то жизнь. Городской Фестиваль корюшки в 2017 году состоится 13 – 14 мая.

Корюшка: рыба-символ. Наряду с Белыми ночами и разводными мостами корюшка в сознании людей прочно связана с городом на Неве. Хотя всё перечисленное можно найти и других местах, Питер удачно монополизировал эти феномены и заманивает ими туристов.

Корюшка: рыба-спорт. Её ловят со льда, с мостов, с воды и с суши. Эту страницу в Деле Корюшки я оставляю специалистам. Меня больше занимает процесс её поглощения.

Корюшка: рыба-повод. Иногда удивляешься тому, что самое очевидное незаметно. В Питерском Клубе выпускников ВИИЯ есть сбалансированный перечень поводов для встреч, а вот Дня Корюфана, как позже назвал его Владимир Галахов, в нём пока не было. Так нужно попробовать. И зачем, собственно говоря, ждать еще целый месяц до открытия Фестиваля? Почему не сейчас? Тем более что Петербургский общепит уже начал раскрутку сезона. Искусительная идея искушать корюшки была вброшена в массы и ... поддержана.

Дело за малым: выбрать время и место. Как известно, это самая сложная часть подготовки ВИИЯковских мероприятий. В ходе долгой эмоциональной переписки и интенсивных телефонных переговоров корюфаны разделились на дачную и городскую фракции. О «дачниках», собравшихся в имении Юрия Ивасенко в Агалатово, и ловле корюшки написал Юрий Лебедев. А «горожане» засели в одном из ресторанчиков на Петроградской стороне рядом с Сытным рынком.



Почему именно тут? Исторические причины уже были описаны. Теперь нужно упомянуть психологические. Проходя мимо рынка, граждане с нормальным, не убитым табаком и прочими излишествами, обонянием могут ощутить огуречный аромат – главный разведпризнак корюшки. Это – увертюра! Пустив слюнки, разнюхавшие и не очень ускорили шаг в предчувствии пира духа и вошли в аустерию.



В меню корюшка не значилась. Поскольку это блюдо с коротким сезоном, печатать новое меню не имеет смысла. Но корюшка на кухне была запасена: о нашем приходе и гастрономических намерениях Владимир Галахов заранее предупредил рестораторов. Они «наловили» для нас рыбки, вероятно, на этом же рынке через дорогу.

Минут через тридцать после сбора нам подали то, ради чего всё и затевалось: на накрытой газеткой доске в окружении печеных овощей, лимонов и картофельного пюре лежали янтарно-золотистые до медного

рыбки. Повара грамотно разложили тушки. По верху рыбной горки лежали несколько крупных особей, я бы сказал формата А4, прикрывая собой тех, что поменьше – А5 и даже А6. Крупных мы препарировали с помощью столовых приборов. Мелочь же, по рекомендации знатоков, брали рукой за хвостик и целиком, как в кино делают разбойники, отправляли в чрево.



Корюшка: рыбка-картинка. Когда вы приходите на корюшку, крайне важно оценить, как выглядит готовое блюдо. Иногда, к сожалению, впечатление бывает печальным. Сморщенные перекрученные зеленовато-серые рыбки никак не возбуждают. В этот же раз все было, как положено. Один только вид жареной корюшки вызывал приступ аппетита.

О вкусах не спорят. Можно корюшку солить, мариновать, коптить, вялить и даже варить. Мне же больше по душе классический вариант: жареная.

Корюшка особенно хороша, пока горяча. Рыбу лучше заказывать несколько раз небольшими порциями, чтобы не дать ей остыть.

Вопрос с чем её кушать - не особенно принципиальный. Пюре, овощи – всё хорошо. Можно её окропить лимонным соком. Лимон дружит с любой рыбой, и корюшка - не исключение. А можно с маканиной из соли и перца, как едят строганину. Но лучше всего, не перебивать вкус корюшки ничем другим.

---

И, конечно, да простят меня кокетствующие эстеты, водка. Разумеется, для тех, кто ценит этот продукт и тех, кому по возрасту и здоровью уже или ещё можно. Корюшка, на мой взгляд, не требует пива, как, например, креветки или чебуреки. Однако, возможен и вариант с рыбном ассорти: корюшка с ершом.

Корюшка, по-моему, не сочетается с вином. Хотя, не мне судить. Я человек не винный, а селедочно-водочный. Пустить вдогонку горячей рыбе рюмочку охлажденной водочки – это высокое гастрономическое наслаждение. Впрочем, тут каждый сам себе хозяин.

Корюшка: рыбка-доктор. Её нельзя есть в одиночестве. Это еда коллективная, групповая, стайная. С первого укуса она вызывает прилив витамина счастья, которым для полного усвоения обязательно нужно делиться. Когда вы закусываете будничными шашлыками или люляшками, разговор часто сбивается на проблемы, трудности, обиды. А вот с корюшкой такого не происходит. Собравшиеся говорят только о хорошем и очень хорошем. И тем самым лечат друг друга.

В общем, Корюфаны всех времен, соединяйтесь!

Потому, что корюшка - рыбка счастья!

*Евгений Пронин (3-80)  
Апрель 2017*