

РЫБНЫЙ ДЕНЬ

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЩУКА

БОРИСА АКИМОВА («ЛАВКА»)



СЕРГЕЙ МИСЕВ

жареная щука. антирецепт

Суть моего большого текста, в общем-то, сводится к простому высказыванию: верните свежую (лучше живую) дикую рыбу, и нам можно будет забыть про любые рецепты. Это все от гастрономического лукавого. Если продукт безупречен — его не надо готовить. Минимальное вмешательство, никаких специй. Со щукой пойдет самый простой и знакомый способ: порезать, посолить, обвалять в муке, пожарить. Главное — ее не пересушить. Мясо должно быть очень сочным.

Это история о том, как я стал рыбным революционером, борцом за права наших вкусовых рецепторов и желудков на местную пресноводную рыбу. Революционная ситуация сложилась давно, и решать ее с помощью французских дорадо — дело бесплодное. Дашь сига, налима, дашь щуку!

Вот как было дело. Моя шестилетняя дочка Варя — мясоед. Она готова обменять плитку шоколада на говяжий стейк, печенье — на барашка. Это она в меня. Я готов все что угодно на стейк с барашком менять. Но вот сегодня случилось чудесное. Мы оба отказались от запеченной баранины в пользу жареной щуки. И не прогадали. Самая обычная щука, самая обычная скорородка — а за уши не оттащить. Смели все. Сочная, очень вкусная рыба — и причина этого незатейливого и удачного семейного гастрономического эксперимента всего-навсего в том, что эта щука еще утром плавала в родном озере и ни о чем не подозревала.

За этим «всего-навсего» на самом деле стоит многомесячный труд сразу нескольких людей. Ведь понятно, что в Москве нельзя просто купить живую щуку. Щуку, которая выросла в диких условиях и питалась только тем, что ей удалось самой добыть в этих самых условиях. Честнее и точнее будет сказать так — купить такую рыбу в Москве без счастливой случайности просто невозможно. Так что попасть к нам с Варей на обед щуке было очень непросто.

Это была моя многомесячная мечта — сделать так, чтобы по крайней мере раз в неделю я бы мог есть дикую рыбу. И вот совсем недавно это получилось. Я нашел рыбаков, которые каждое раннее субботнее утро отправля-

ются на рыбалку, а затем везут рыбу в Москву целых 150 километров. Рыба попадает к нам в «Лавку». И примерно с 11 утра я, а вместе со мной некоторое количество счастливых жителей Москвы начинает получать, а затем готовить и есть свежую рыбу.

В России до сих пор огромные запасы дикой пресноводной и морской рыбы. Никакой особой экологической проблемы тут нет. То, что мы не едим свежую местную рыбу, — это следствие общей гуманитарно-продовольственной катастрофы, которая после исчезновения СССР только усилилась. За видимым продуктовым многообразием скрывается дефицит настоящей натуральной и вкусной еды. Ее почти нет. То есть достать можно, но «достать» — это слово из той самой эпохи «дефицита». А если говорить про рыбу — тут все еще хуже. Часто тут и «достать» не получится. Причем это никак не связано с ее «поголовьем». Скажем, гусей стало в стране в сто раз меньше, чем сто лет назад. И тем не менее — вполне доставаемый продукт. А щуки как было завалились в реках и озерах, так и сейчас. Но где же ты, щука?

Рыбу в России ели столетиями. Ели по-всякому и в больших количествах. Существовала развитая гастрономическая культура пресноводной рыбы. И даже если по понятным причинам забыть про осетров, белуг и прочих запрещенных и вымирающих — остается нам огромное наследство. Сиги, налимы, лосось (настоящий онежский, а не норвежский искусственный мутант), хариус, сом, судак, ряпушка, караси, лещи, щуки и всякое прочее. Когда я еще не встал на путь рыбной революции, я пытался решить проблему мирным эволюционным путем. Обращался во все возможные конторы, которые занимаются в России рыбой. От не очень крупных провинциальных комбинатов до московских рыбных бутиков. Интересно, что везде ответ был одинаковый. Абсолютно уверенный в своих возможностях менеджер говорил, что вот прямо минут через пять предложит мне что-то подходящее. И потом начинался разговор, сводящийся к тому, что свежая рыба есть — морская из Франции, Италии и т. д., а еще есть живая пресноводная — карп, стерлядь и прочая из российских фермерских хозяйств, где рыб кормят черт знает из чего состоящим комбикормом. Спасибо. Так и началась революция. Верхи не могут, а низы (то есть я) не хотят. Так что есть теперь такая партия — ПГОРЗР (Партия за гастрономическое освоение рыбных запасов родины).

Не знаю, на что были потрачены миллионы и сотни миллионов, выделенных на рыбный нацпроект. Но в моей жизни моя собственная рыбная пропаганда обернулась тем, что каждые выходные я вместе с Варей и всей моей семьей ем свежайшую дикую рыбу. И это — один из главных и приятных итогов всего 2010 года. Но в 2011 году будет все еще интереснее. Есть у революции начало — нет у революции конца. Я хочу дикого сига, хариуса и всего прочего вкусного и на постоянной основе. А потом и до морской рыбы доплывем. Тем более я такой не один. Вот Анатолий Комм как-то рассказывал, что у него в «Варварах» даже устрицы русские — с Дальнего Востока. Рыба дождалась.



я нашел рыбаков, которые
каждое раннее субботнее утро
отправляются на рыбалку,
а затем везут рыбу в Москву