

# На вес серебра

Рыба-коза с воздушным кремом из хрена, барбуня с квашеной капустой, краснобородка на драгоценном блюде, презент Григория Потемкина, мумия султанки обыкновенной и другие трансформации барабульки



ТЕКСТ ДМИТРИЙ АЛЕКСЕЕВ, РЕСТОРАННЫЙ КРИТИК, ВИЦЕ-ПРЕЗИДЕНТ АССОЦИАЦИИ РЕСТОРАННО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОБОЗРЕВАТЕЛЕЙ

**По секрету: барабулька давно перестала ассоциироваться у меня с продуктом.**

Это и не рыба вовсе, а крайне эффективный тестер, способный отличить приличный рыбный ресторан от подделки. Я беру в руки ресторанный меню и ищу блюда с участием этого подводного жителя. Если таковые имеются, остаюсь и делаю заказ. В обратном случае – возвращаю меню и подыскиваю иное место для застолья. Все просто. «Шефы», черпающие знания о еде в журналах для домохозяек, искренне верят, что правильный ресторан – это белужья икра, омары и дикий сиба. В их системе ценностей готовить всякую невзрачную мелочь вроде барабульки – примерно то же самое, что ввести в меню ротана или воблу. А вот нормальный повар, наоборот, никогда не обойдет ее вниманием: несмотря на миниатюрный размер и не самый респектабельный вид, эта рыба на особом счету у гурманов. В Древнем Риме вкус барабульки был знаком только патрициям: за нежное,

удивительно вкусное и легко усваиваемое мясо деликатес ценился из расчета 1 кг серебра за 1 кг живого веса. Повар вносил еще живую рыбу в столовую на драгоценных блюдах, дабы хозяева и гости могли насладиться утонченным зрелищем – изменением ее окраски in articulo mortis (от лат. – «в момент агонии»).

Дело в том, что в отличие от всех своих родственниц барабулька, умирая, не тускнеет, а наоборот – приобретает яркий красно-золотистый окрас. «Засыпая, она играет радужными красками», – так описывает метаморфозу словарь Даля. Говорят, в Османской Империи познать вкус барабульки могли лишь султаны.

Отсюда одно из ее названий – «султанка». Моду на нее среди российской аристократии породила Екатерина Великая. К ее столу рыбу, имеющую множество имен, – краснобородка, барбуня, барвена, морской бекас, рыба-коза и т.п. – доставлял из Крыма князь Григорий Потемкин.

Сегодня барабулька по-прежнему на гребне волны. Копченая барбуня с воздушным кремом из хрена – фирменное блюдо в Le Gavroche (Лондон), одном из самых дорогих

ресторанов мира. В Gordon Ramsay, главном ресторане Гордона Рамзи в Лондоне, краснобородку подают в компании квашеной капусты с ароматом можжевельника. Филе барвены с томатами, травами и цветами тимьяна – визитная карточка Oustau de Baumanier, без сомнения, самого знаменитого ресторана Прованса.

Однако самое необычное воплощение барабульки мне довелось отведать в исполнении Феррана Адриа. Величайший шеф Испании превратил рыбку в мумию: официант подает на тарелке рыбий скелет, оболочка – невесомая, но вполне съедобная вата, приготовленная из рыбного филе.



Филе барабульки «Боманьер» с томатами, травами и цветами тимьяна. Ресторан Oustau de Baumanier (Бо-де-Прованс)

**СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ**



Эскабеш из барабульки с кус-кусом и соусом из овечьего молока



Хрустящая барабулька по-домашнему на сковороде



Мумия барабульки со съедобной ватой и ароматом чили



Барабулька, кенийская фасоль, сладкая морковь и лук-шалот