

# ЧЕРНАЯ. КЛАССИКА

В СПИСКЕ СИМВОЛОВ РОСКОШИ У РОССИЯН ЧЕРНАЯ ИКРА ЗАНИМАЕТ ШЕСТОЕ МЕСТО (ПОСЛЕ ЯХТ, ОСОБНЯКОВ, ПРАЙВЕТ-ДЖЕТОВ, КАСТОМИЗИРОВАННЫХ АВТО И БРИЛЛИАНТОВ). РЕЗУЛЬТАТ ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ, НО ТАК БЫЛО НЕ ВСЕГДА

текст ЛЕОНИД ГЕЛИБТЕРМАН

## Еда рыбака

Осетровые породы рыб высоко ценились на столах египетских фараонов и греческих демократов, карфагенских полководцев и римских патрициев. А вот что касается икры этих рыб, то в цивилизованном мире она была скорее диковинкой, чем благородным яством. На Руси осетровые тоже всегда были в почете — осетров возили в бочках с водой за тысячи километров в столицу, дабы подать их на царскую кухню свежими. Икра же осетровых долгое время была пищей рыбаков и охотников, но постепенно отвоевала себе место и на августейших столах и была замечена на праздничном пиру Ивана Грозного. На Руси икру в основном варили с кашей, жарили, сушили, подавали с целыми печеными картофелинами и клали в рыбный суп — калью. Словом, черная икра была продуктом, доступным разным слоям населения Российской империи.

## Как ее распробовали

В России промысел осетровых шел активнее, чем где бы то ни было. Неудивительно, что своим рыбным богатством (и черной икрой) россияне хотели обмениваться с Европой. Но не тут-то было. Как утверждают, не понял вкуса преподнесенной в подарок икры Людовик XV, не вдохновила она гурмана Франсуа Рабле, и даже непривередливый британец Шекспир счел ее азиатской странностью. И такая вот дискриминация продолжалась, по сути, до XIX века. Свой неоценимый вклад в борьбу с икорными предрассудками внесли прежде



всего французские повара, которым довелось поработать в России. Говорят, что «повар королей» Мари Антуан Карем, несколько месяцев в 1819 года проработавший в Зимнем дворце в Петербурге при дворе Александра I, вводил в русский гастрономический словарь термин «кавьяр»: «Так в Астрахани именуют отменное блюдо из нутра осетрового...» В итоге мало-солёная черная икра начала так экспортиться в Европу. Французские торговцы рекламировали сей продукт как «любимое лакомство русских царей». Кстати, в те времена осетров начали добывать и прямо во Франции, в реке Жиронда. Новый виток славы черной икры наступил в начале XX века. Именно тогда в Париже обосновались студенты братья Мелкон и Мушег Петросяны, приехавшие во Францию из Баку и основавшие в 1920 году торговый дом икры Petrossian Paris. Французским гурманам пришлось по вкусу каспийская белужья икра, которую стали подавать в престижных ресторанах. Завоевав признание высшего общества Старого Света, икра быстро покорила Голливуд и Манхэттен. Большим любителем черной икры был Чарли Чаплин. Говорят, что как-то раз свой гонорар он предпочел получить в виде четырех килограммов черной икры.

## Персидские корни

Только черная икра удостоена благородного термина caviar, а красную вообще часто панибратски именуют fish eggs — «рыбьи яйца». Большинство жителей земли уверены, что

слово «кавьяр» (caviar) имеет русское происхождение. Однако термин «кавьяр» происходит от персидского کاهیاغ (khaviyag) — «икра». В Европу слово попало через Италию — caviale. Во французском языке слово sauyaige известно с 1432 года, а в английском caviar — примерно с 1560 года. Собственно в русский язык слово попало посредством немецкого Kaviar, хотя в народе особо не прижилось.

## Черная или золотая

В состав рода осетровых рыб входит 17 видов, но черной икры принято выделять три разновидности: белужью, осетровую и севрюжью.

*Севрюжья икра* — одна из самых недорогих. Имеет темно-серый или черный цвет. Икринки мелкие и упругие, вкус приятный, слегка островатый, запоминающийся. Севрюжья икра более калорийная, чем белужья и осетровая, в ней значительно больше белка. Рекомендуется любителям бутербродов и блинов с черной икрой.

*Осетровая икра*. Ее цветовая палитра — от темно-серой до темно-коричневой и даже золотистой. Во вкусе можно уловить ароматы моря и водорослей. У более возрастных рыб аромат икры принято описывать как «орех со сливками». Русский осетр во вкусе имеет оттенок лесного ореха. Икринки — крупные, радующие глаз и вкусовые рецепторы.

*Белужья икра*. Икринки большие, до 2,5 мм в диаметре, с тонкой оболочкой. Цвет темно-серый или серебристый. Имеет нежный орехово-кремово-сливочный привкус. Белужья икра — редкая и высоко ценится. Самая дорогая белужья икра носит название

golden caviar — «золотая икра». И это продукт, появившийся на свет благодаря блестящей маркетинговой операции. Многие годы икра, из которой могли появиться белуги-альбиносы, считалась некондиционной. И длилось это до тех пор, пока одному из торговцев не пришла идея превратить явный минус в явный плюс. Теперь, чтобы купить «золотую икру», выстраивается очередь на несколько лет вперед из гурманов и звезд, которым деликатес положен по статусу. Европейская «квота» на год составляет примерно 10 кг (точно спрогнозировать ситуацию невозможно), и стоимость может доходить до €20 000–25 000.

## Икорная карта мира

Легальный мировой рынок черной икры оценивается экспертами в 350–370 тонн в год. При этом до 90% мировой добычи приходится на Каспийское море. Основными игроками здесь являются Россия, Казахстан, Туркменистан, Азербайджан и Иран. Иран, долгие годы находившийся (с точки зрения производства черной икры) в тени СССР, сейчас, по сути, единственный и крупнейший экспортер икры диких осетровых в мире. За браконьерство в отношении осетровых рыб в этой исламской стране законом предусмотрена смертная казнь. Из других стран, где производится черная икра, выделяются Китай, Израиль и США. В 2000 году проблема воспроизводства осетровых в Каспии встала настолько остро, что решить ее можно было только с помощью полного запрета на вылов осетровых и добычу икры. Россия приняла на себя соответствующие обязательства в 2007 году. 🇷🇺

**В РОССИИ ЧЕРНУЮ ИКРУ ПОДАЮТ К ХОЛОДНОЙ ВОДКЕ. ЕВРОПА, К ВОДКЕ В ЧИСТОМ ВИДЕ ПОЧТИ РАВНОДУШНАЯ, ПРЕДПОЧИТАЕТ СОПРОВОЖДАТЬ ИКРУ ФРАНЦУЗСКИМ ШАМПАНСКИМ**

## Caviar: некоторые нюансы



### ДИКИЕ И КУЛЬТУРНЫЕ

Икру добывают как от рыб, живущих в дикой природе, так и от разводимых искусственно. В связи с безжалостным истреблением осетровых, особенно в бассейне Каспия, широкое распространение получили аквакультурные хозяйства. В России порядка 50 предприятий разводят осетровых, а около 10 из них производят икру.



### ЭТИКЕТ

Охлажденную до 15°C черную икру подают на стол в икорнице (хрустальной или фарфоровой). Под ней размещается подыкорница с колотым льдом, чтобы икра оставалась холодной во время всей трапезы. Ложка для икры нужна перламутровая или из слоновой кости — соприкосновение икры с металлом может изменять ее вкус.



### СОЧЕТАНИЯ

Под черную икру хороши тосты из ржаного хлеба или французский багет. Дополнять икру могут вареные куриные или перепелиные яйца, тонко порезанное натуральное сливочное масло, блинчики. Есть варианты сервировки с колечками красного лука, дольками лимона, пюре из авокадо.