**О черной икре**

Долгое время в российском обиходе красной икры не было вовсе, а вот черную ели всегда. Правда, до девятнадцатого века она была скорее простонародным лакомством, чем деликатесом. Путешественник Вильям Кокс писал что, при Екатерине II в петербургском Летнем саду на одном из праздников для простого люда "стол был завален всякого рода яствами? высокие пирамиды из ломтей хлеба с икрой, вяленой осетриной, карпов и другой рыбы украшались раками, луковицами, огурцами". Русские бояре, знавшие толк в гастрономии, черную икру, конечно, любили, но редкостью она не считалась. Более прочих тогда ценилась янтарная щучья икра - редкая и очень вкусная.

В конце XVIII века к князю Петру Багратиону на службу поступил признанный европейский кулинарный авторитет - француз Мари Антуан Карем, служивший некогда на Кубе, бывший личным поваром банкира Ротшильда и даже трудившийся на кухне английского короля. В своем письме на родину король французских поваров всех времен в подробностях описывал особенности русского быта и, конечно же, кухни. Кулинар отмечал разнообразные блюда из овощей, грибов, ягод, но особо - рыбные. Среди последних он выделял осетровую икру, которой искренне восхищался. С легкой руки француза мир получил интернациональный термин - "кавиар": "Так в Астрахани именуют отменное блюдо из нутра осетрового". Знакомое нам по крышечкам стеклянных банок с икрой слово "caviar", оказывается, имеет южнорусское происхождение, собственно, как и сам знаменитый деликатес. А вот продвижению на мировой гастрономический Олимп русская икра в значительной мере обязана иноземным поварам, которые восторженно разрекламировали ее по всей Европе.

Долгие годы Россия держала естественную монополию на производство и реализацию на мировом рынке черной русской икры. Монополия рухнула после революции. Гражданская война и годы разрухи остановили поставки деликатеса из России в Европу. Но "свято место пусто не бывает". Европа, познавшая русскую икру и полюбившая ее, нашла выход. В 20-е годы в Париже открылись первые "икорные дома" Petrossian Paris и Caviar Volga, созданные армянами Налбандовым и Петросяном. Дефицит русской икры они восполнили поставками из Ирана. Иран же, в свою очередь, поспешно занял пустующую "русскую нишу" на икорном рынке, наладив производство осетровой икры. С тех пор у России появился серьезнейший конкурент, с которым приходится считаться и по сей день. Россия же долго отвыкала, а потом долго привыкала к тому, что черная икра - это настоящее национальное достояние.

Были времена, когда мощности по производству икры наращивались, а экспорт не развивался - ведь ниша-то занята. Тогда икру приходилось рекламировать в национальном масштабе, а народ с большим удовольствием ел ветчину и буженину. Правда, это был период несуразных реклам, когда достижения в области слоганов вроде "Вкусно и питательно - купите обязательно" и "Слава КПСС!" считались запредельными. Тогда же повсеместно вывешивались огромные плакаты "Летайте самолетами Аэрофлота" и "Храните деньги в сберегательных кассах", как будто можно было летать на чем-то ином (ну, к примеру, на поезде или самолете KLM) или хранить деньги в швейцарском банке. Однако усилия оправдались: икра черная зернистая снова стала символом России и главным деликатесом рядового гражданина. Одновременно Россия стала отвоевывать свое монопольное место на икорном рынке мира. На некоторое время икра стала значительным источником наших валютных поступлений - одним из главных для России в 80-е годы, когда нефть резко подешевела.

За последнее десятилетие все снова изменилось. Россия не просто перестала быть монополистом мирового рынка, она утратила роль серьезного игрока на этом рынке, а к нашему конкуренту Ирану теперь добавились еще и Азербайджан, Казахстан и Туркмения, освоившие каспийское "черное сокровище". К сегодняшнему дню, когда среднестатистический россиянин усвоил, что икра - это роскошь и за нее следует платить деньги, в наших магазинах черная икра, к счастью, пока есть. Но это может продлиться недолго.

"ЧЕРНОЕ СОКРОВИЩЕ" РОССИИ

Главный товар икорного бизнеса - черная икра, т.е. икра осетровых рыб. Осетровые и сам осетр - рыба крупная, статная и очень древняя, пережившая эпоху динозавров, оледенение и гибель многих цивилизаций. Ученые считают, что осетр существует на нашей планете не менее 250 миллионов лет.

Во всем мире черная русская икра признана деликатесом и самым дорогим угощением, но при этом в ней ценится не только вкус, но и очень полезные и важные для человека свойства . Икра осетровых рыб богата белками, а также витаминами А, Е и D и другими органическими соединениями, необходимыми для нормального развития организма, клеток кожи и даже для нормализации кровяного давления. Поэтому черной икрой раньше кормили тяжелобольных и просто ослабленных. Сейчас, когда икра становится все большей редкостью, она - удел особо состоятельной публики.

ЧЕРНАЯ ИКРА ВСЕХ ЦВЕТОВ И ОТТЕНКОВ

Икра, которую все именуют "черной", бывает зернистой баночной, зернистой пастеризованной, паюсной и ястычной. В процессе производства икры из рыбины вынимают ястыки (пленки) с икринками, зерна отделяют от соединительной ткани - пробивают на грохотке, промывают, сбрасывают на сито, взвешивают и добавляют необходимое количество соли (сухой посол). Зернистая баночная икра никакой дальнейшей обработке не подвергается. Хранится она всего 2-2, 5 месяца. Если икра раскладывается в банки и пастеризуется при 600С, то срок хранения ее в стеклянных банках 8 месяцев, а в жестяных - 10. Паюсную икру обычно делают из икры осетра, применяя при этом не сухой посол, а тузлучный - на основе специального соляного раствора при температуре 400С. Икра прессуется и раскладывается в банки. Хранится такая икра 8 месяцев. Ястычную икру делают в тех случаях, когда икринки плохо отделяются от соединительной ткани (ястыков). Тогда ястыки режут на куски и солят. Икра внешне неаппетитна, но вкусна. Срок ее хранения не более месяца.

Икра осетровых рыб по отечественным ГОСТам подразделяется на три вида. Из них икра белуги - самая вкусная, дорогая и красивая: икринки крупные - до 2, 5 мм в диаметре, цвет ровный темно- или серебристо-серый. Специфический запах у этой икры отсутствует. Расфасовывается она в банки с синими крышками. На втором месте по ценности - икра осетровая, имеющая чуть заметный аромат. У осетра икринки помельче - чуть более 1 мм, их цвет может быть сравним с оттенками не серебра, а бронзы: желтым, зеленоватым, коричневым. Выпускается эта икра в баночках с желтыми крышками. Наиболее дешевая черная икра продается в баночках с красными крышками. Это севрюжья икра - самая мелкая, жестковатая и самая черная по цвету. Вкус ее несколько навязчив.

Мировые стандарты, основанные на европейских (прежде всего французских), гораздо более причудливы и часто для нас непонятны. Там каждой икре придумали свое имя и даже присвоили возрастные категории. Так, считается, что севрюжья икра от 15-20-летней севрюги имеет очень темные зерна. "Классической серой" называют икру 35-летней севрюги. Считается, что 20-летний осетр дает "королевскую черную", которая действительно очень черна. А вот "Rogen Osietra" - икра от 45-летнего осетра. Чудесная золотистая икра "Imperial" - от осетра старше 85. Самая дорогая икра - "Golden caviar", т.е. "золотая икра", имеющая изумительный золотисто-янтарный цвет. По утверждению представителя женевского "Caviar House", эта икра - казус природы, так как принадлежит белуге-альбиносу, практически не встречающейся в природе. "Золотой икры" получают всего десять килограммов в год, а килограмм стоит 25 000 долларов.

Вообще-то с этими мировыми стандартами действительно не все ясно. Особенно с присвоением икре возрастных категорий - ведь возраст можно определить лишь при искусственном выращивании рыбы, а годовых колец на икре нет. Поэтому кому верить - большой вопрос для западного гурмана, особенно для американского, поскольку основным импортером этого продукта являются США. А нам, для того чтобы разобраться во всех нюансах "икорного вопроса", лучше обратиться к специалистам из отечественных "икорных домов". Любителям черной икры полезно знать, что 90 процентов этого продукта на московских оптовых рынках - "левого" изготовления и сомнительного качества. Не хотите ботулизма или какой-то другой кишечной инфекции - поостерегитесь.

КСТАТИ

Черная и красная икра сегодня используется исключительно для закусочного стола (для бутербродов). Подается на льду с витками масла и белым горячим пшеничным хлебом. Но прежде ее подавали и к горячим блюдам: к блинам (особенно красную икру), к картофельным блюдам из целого печеного картофеля (черную и красную), клали в супы-кальи. Калья - распространенное в XVI-XVII вв. рыбное первое блюдо. Впоследствии оно постепенно почти вышло из употребления, а кое-где его неправильно стали называть рыбным рассольником. Готовят его в основном так же, как и уху, но в бульон для кальи добавляют соленые огурцы, огуречный рассол, лимоны и лимонный сок (либо каждый в отдельности, либо вместе). Отличительным признаком кальи прежде являлось то, что для нее использовали обычно только жирную рыбу.

В отечественном обиходе икра подается под водку, так как именно она не заглушает нежный вкус деликатеса и помогает расщепить холодные животные жиры. Французы же предпочитают сочетать икру с шампанским. Американцы едят ее с луком и тоже запивают шампанским. У греков распространена закуска из красной икры в оливковом масле с луком и картофелем. Ну что тут скажешь! Если очень хочется заглушить вкус деликатеса, то можно и чеснока в него накидать.

Для тех, кто покупает баночную икру в непроверенных магазинах, ниже приводим нормативы маркировки подлинной икры промышленного производства.

Банки с отечественной черной икрой промышленного производства имеют маркировку в два ряда: в первом ряду стоит дата изготовления, цифры второго ряда указывают номер мастера.