

A kaviár



A valódi kaviár, ez a rejtelmes, a tengeri élet titkát hordozó különlegesség nem más, mint a tokhalfélék ikrája. Kedvelői szerint minden ínycségek legfinomabika, François Rabalais szerint az *istenek eledele*.

A tokfélék csoportjába mintegy 10 halfajta tartozik, legfontosabban a *vágótok*, a *viza* a *kecsege* és

a *sőregtok*. Táplálékuk a vízfenéken élő csigákból, kagylókból, rovarokból áll. Általában 20 éves korukra válnak ivaréretté, élettartamuk irigylésre méltó: 100 évnél hosszabb életet is megélnek.

A tokhalat hajdanában az Adria vidékén, Velence lagúnavidéken, Norvégiában, Németországban is halászták, napjaink fő tenyészhelye a Fekete- és a Kaszpi-tenger, a Volga, valamint Szibéria és Kína egyes folyói. Életük egy részében a tengerekben élnek, az ívás idejére azonban felúsznak a melegbb, édesvízi folyókba, hogy ott rakják le ikráikat. Így válik érthetővé, hogy nem csupán a tengerek, de egyes folyók mente is híressé vált a kaviár előállításáról.

A kaviár története

Neve a török „kâwyâr” szóból származtatható. A kutatások szerint velencei hajósok szállították Itáliába, miközben nevét sajátos kiejtésükben cavialéra módosították. Itáliában is kedvelték az igen drágának számító különlegességet, nagyobb hírnévre azonban az ínycs franciák segítettek a 15. század elején. Tehették, hiszen előállítására hazai forrás is rendelkezésre állt, a tokhal ugyan-



is halászható volt Garonne-ban, Dordogne-ban. A leghíresebb francia kaviárt Gironde-ban készítették, de a 20. század elejére olyannyira eltűnt a folyókból, hogy napjainkra már tiltott a tokhal halászata.

A kaviár „forrása” ké-

sőbb áttevődött a Kaszpi-tengerre, de hírnevének növekedésével mindenütt megpróbálkoztak előállításával, ahol tokhalféle tenyészett. Így a 18. században például Magyarországon a Dunából, a Tiszából, sőt a Szamosból is olyan sok tokhalat halásztak, hogy húsát tartósították, ikráját pedig először zsákba kötve kicsurgatták (elválasztották a nedvességtől), ezután perforált (lyuggatott) fenekű hordóba sajtolták. Sóval, ecettel, borral tartósították, ez volt az akkortájt igen híres *orsovai kaviár*.

Kaviárt készítettek az amerikai kontinensen is, de minősége elhanyagolható a Kaszpi-tenger mentén előállított termékéhez képest.

A kaviár – bár évszázadokon át szorosan kötődött az orosz tengerekhez – a 20. század húszas évéig csak a kiváltságosok csemegéje lehetett. A nagyközönség számára az 1925-ös világkiállításon mutatták be az oroszok. Világhódító útjára Charles Ritz indította el. Ő volt az első, aki a kaviárt híres hotelje éttermének menüjén szerepeltette. S innen már csak egy apró lépés volt, hogy világhírű, gazdag vendégei megkedveljék, étkezésük alapvető részeként a világ minden részén igényeljék.

Napjainkban a Kaszpi-tenger adja a Földünkön forgalmazott és fogyasztott kaviár 98%-át. Előállításában a vezető szerep Oroszországé, de jelentős Irán, Kazahsztán, Türkmenisztán és Azerbajdzsán kaviárexportja is.



Hogyan készül a kaviár?

A kaviárkészítés ősrégi eredetű. Két eljárás terjedt el. Az elsőnél – ha a hal húására is szükség van – a kifogott halból kiveszik az egész petefészket (ez a tokhal testének körülbelül egytizedét teszi ki), majd a friss petefészekből az ikrát kis szűrőben, rostában forgatva kiszabadítják. A másik eljárásnál a kifogott tokhalból lefejjik az ikrát, és a halat visszaengedik a folyóba. Ezután a

halikra kezelése azonos módon történik: megmossák, majd rétegenként besózzák. Az első sós levet leöntik, ismét sózzák, érni hagyják, majd frissen vagy pasztörözve, illetve sajtolva hozzák forgalomba.

A tokhal nagyságától, színétől és eredetétől függően a kaviárnak három fajtáját különböztetik meg:

- friss, szemes kaviár,
- pasztörizált kaviár,
- préselt/sajtolt kaviár.

A *Beluga* a legdrágább és a legnagyobb mennyiségben előállított kaviár. A legnagyobb testű tokhalakból, általában a Kaszpi-tengeri vízből állítják elő. Az ikrák általában sötét-, ritkábban világosszürke színűek, viszonylag nehezek, nem tapadnak össze, nagyon könnyen elkülönülnek egymástól. Ezek a legnagyobb szemű ikrák, méretük akkora, mint a koriander magva. Ugyanakkor ezek a legtörekenyebbek, szállításuk során igen nagy gondosságot igényelnek. Ha egy is megsérül, a kaviárnak olajos íze lesz.

Az *Ossetra* valamivel kisebb ikrákból áll, mint a *Beluga* kaviár. Színe az aranytól a sárgáig, barnáig változó, minden árnyalat megtalálható benne. Ez a kaviárfajta a legelterjedtebb a világon. Íze kissé olajos, de igen sokan ezt tartják a legízletesebbnek.

A *Sevruga* (*Sorruga*) kaviárt a legkisebb testű tokhalakból állítják elő. Színük mélyszürke, méretük apró, ez a legolcsóbb kaviárfajta.

A *vörös kaviár* az északi tengerekben élő lazac ikrája. Így voltaképpen helytelen a „kaviár” elnevezés, de az ikra méretének, formájának hasonlósága, a késztermék csomagolásának megjelenése mind a kaviár jelleget sugallja. Különleges színével, sajátos, igen jó ízével végül is a kaviár választékában igen kiemelkedő helyet foglal el.

A *sajtol*t vagy más néven *préselt kaviár* (pressed caviar) készítéséhez a legértettebb ikra alkalmas, ezért készítésének ideje a halászdény vége. Préselt kaviár céljára felhasználják a sérült ikrákat is. Általában 5 kg ikra szükséges 1 kg préselt kaviár előállításához. Íze igen intenzív, nagyon erősen sós, inkább olajos íze van, de az oroszok ezt tisztelik talán a legjobban.

Kaviár – a hosszú élet titka?

A tokhal sózott ikráját nagyon finomnak mondják különleges zamata miatt – bár ezt a különleges ízt nem mindenki szereti. A legértékesebbek az orosz variációk. A kaviárnak – nem ok nélkül – különös hatást tulajdonítanak. Afrodiziákumnak számít, erotikus mítoszát részben a magas ára miatt kapta, ezt a hitet természetesen tovább erősítette az a tény, hogy hal petéjéről van szó.

Hogyan őrizhető meg a kaviár minősége?

A kaviár tárolásánál a hőfokra nagyon oda kell figyelni. Kizárólag hűtve tárolható, legideálisabb hőmérséklet a -2 és $+4$ °C közötti tartomány. Ha a kaviár hosszabb ideig raktáron áll, az ikrák összezsugorodnak és ragadóssá, olajossá válnak.



Meddig élvezhetjük a valódi kaviárt?

A valódi kaviár napjainkban is csupán a leggazdagabbak asztalára kerülhet, hiszen például a Beluga kaviár kilónkénti ára a nyugati országokban 1000–5000 EU dollár között mozog. Az ár óriási profitlehetőséget rejt, ugyanis a Kaszpi-tenger mentén ez az ár 10 dollár, Teherán piacain 50–100 dollár.

Kérdés, meddig?

A tokhalakat mára a kizsákmányoló lehalászás, az orvhalászat és a vízminőség romlása miatt a kipusztulás veszélye fenyegeti, bár a nemzetközi termé-

szetvédelmi szervezetek – mint a Természetvédelmi Világalap (VWF) vagy az ENSZ Környezetvédelmi Programja (UNEP) – mindent megtesznek védelmében. Oroszország kezdeményezésére Azerbajdzsán, Kazahsztán, Türkmenisztán és Irán bejelentette, hogy felfüggeszti a kaviárexportot – ehhez jogi alapot ad az ENSZ veszélyeztetett állatok nemzetközi kereskedelmét szabályozó konvenciója (CITES). Kérdés: a kaviárexport korlátozása jelent-e megoldást, hány évnek kell eltelnie ahhoz, hogy nagy tömegben hozzáférhetővé váljon ismét ez a különlegesség?