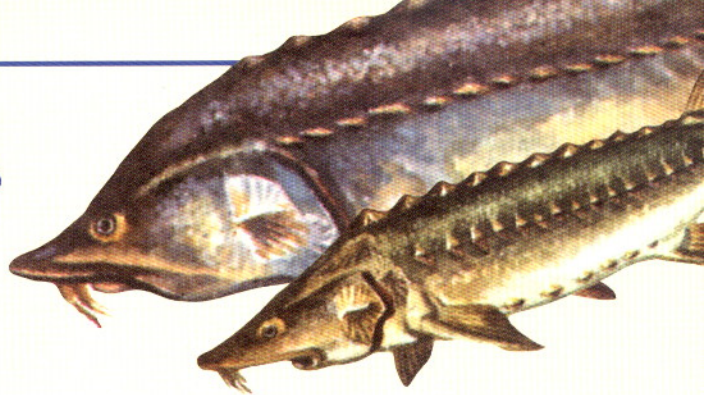




Икра икре – рознь

Академик Европейской академии дерматологии и венерологии, руководитель программы ООН по лечению рака кожи и слизистых оболочек, д-р мед. наук, проф. **Шалеа Марди** (Швейцария)



В России икра всегда занимала почётное место на праздничном столе. Так было и при царском, и при коммунистическом режимах, и в постсоветское время. До 1998 г. даже люди со скромными доходами могли позволить себе купить полфунта (200 г) икры в месяц. В то трудное время вкус икры помогал людям забыть свои проблемы и «чёрные дни», улучшал настроение, придавал оптимизм, позволял легче пережить временные неприятности.

Икра высоко ценилась и по причине её целебных свойств: в ней содержатся липиды, витамины и альбумин, которые, как показали многочисленные научно-практические исследования, могут вылечить от анемии, предотвратить или вылечить многие заболевания, продлить жизнь людей. На протяжении веков икра воплощала в себе все качества экстравагантности и превосходства, которыми русские с удовольствием наделяли свою землю. Однако в скором времени, подобно «матрёшкам» и луковичным куполам церквей, она может стать символом уходящего прошлого. Основной причиной является браконьерство – деятельность, в результате которой численность осетровых рыб, выловленных законным путём, сократилась в России с 10000 т в 1992 г. до 500 т в 2003 г. Знаменитая гигантская белуга, крупнейшая и самая ценная из осетровых рыб, практически исчезла. Так как улов рыбы резко снизился, цены на икру на Западе существенно возросли, в результате чего поставщики икры, причём действующие как легально, так и нелегально, стали предпочитать продавать икру за твёрдую валюту, а не за рубли на внутреннем рынке. Вскоре контрабанда этого ценного продукта может стать ещё более прибыльным бизнесом. В результате уменьшения поголовья рыбы правительство России может ввести мораторий на коммерческий лов осетровых рыб. Это вызовет новый подъём цен и одновременно сделает мафиозный бизнес ещё более прибыльным. Всё это будет продолжаться до тех пор, пока поголовье рыб не уменьшится настолько, что заниматься браконьерством будет невыгодно.

Уже сегодня пляжи Каспийского моря выглядят уродливо. Поверхность воды

покрыта радужной плёнкой нефти, а такие страны, как Азербайджан, Дагестан, Иран и Туркменистан способствуют ухудшению экологического статуса. Такая же ситуация складывается и на р. Волге (Астрахань) и других реках, связанных с Каспийским морем, в которые сливают канализационные воды и промышленные отходы; не улучшают экологию и многочисленные гидроэлектростанции.

По существующим оценкам, за период с 1980 по 1992 г. содержание меди в р. Волге увеличилось в 12 раз, цинка – в 9,7, свинца и кадмия – в 4,9 раза. Это привело к токсическому загрязнению водоёма. В 1990 г. вся икра, полученная от осетровых рыб, обитающих в Волге, была деформирована, и бывший блеск чёрной жемчужины погас. Настоящая черная осетровая икра уже не та, которую ела Екатерина II, соблазняя своих поклонников, укрепляя их мужские достоинства и продлевая не минуты, а целые часы сладострастного наслаждения! Осетровая икра, приготовленная в антисанитарных условиях, может стать причиной тяжёлых отравлений и даже эпидемий. Как пишут «Новости России», вся продаваемая в Мурманске чёрная икра является нелегальной. Власти города не рекомендуют покупать рыбные продукты, и особенно икру, на рынках и в киосках именно по причине высокой вероятности пищевых отравлений. Многочисленные публикации, представленные в Интернете в разделе «криминальные новости», подробно описывают случаи продажи нелегально произведённой икры в самых престижных магазинах и ресторанах не только в России, но и в странах Западной Европы и Америки.

В апреле 2003 г. Совет по защите естественных ресурсов – NRDC (США) предъявил иск U.S. Fish and Wildlife Service за непринятие мер по сохранению белуги, численность которой катастрофически уменьшается во всём мире. Как указывает NRDC, количество осетровых рыб в Каспийском бассейне стремительно сокращается в результате экологического загрязнения воды и хищнического промысла. По подсчётам экспертов, за последние 20 лет на 90% сократилось поголовье белуги в Каспийском и Азовском морях. В первую очередь, это относится к белуге (*Huso huso*), которая не способна к быстрому размножению. Половозрелость этих рыб наступает к 15 годам, а живут они около 100 лет. 85% выловленных рыб не являются икрносными. Между тем, именно белужья икра ценится на мировом рынке наиболее высоко. В США и Западной Европе она продаётся сегодня по цене 4000 долл. США за кг, а в нейтральной Швейцарии, в магазинах «Caviar House», цена за 1 кг икры белуги достигает более 10000 швейцарских франков. Соединённые Штаты потребляют 80% мирового производства белужьей икры, причём спрос на неё остаётся устойчиво высоким.

Объём легальной торговли чёрной икрой составляет около 100 млн. долл. США в год, тогда как на долю нелегальной приходится около 1 млрд. долл. США. Доля контрабандной и фальсифицированной икры на внутреннем американском рынке остаётся высокой. В июле 2000 г. к тюремным срокам и штрафу в 10,4 млн. долларов (в истории американского правосудия это самый крупный штраф за нарушение природоохранного законодательства) были

приговорены трое управляющих частной компании U.S. Caviar & Caviar в Мериленде, наладившие схему фальсификации чёрной икры. Товар поступал в США через Объединённые Арабские Эмираты. В результате проведения анализа ДНК было установлено, что в банках содержится лишь незначительное количество настоящей икры, остальное – икра американских веслоноса и лопатоноса (скафиринха), которые водятся в бассейнах рек Миссисипи и Теннесси. Икра этих рыб дешевле в 10 раз, однако сами виды значатся в перечне исчезающих.

Во Франции российские производители чёрной икры теряют рынок из-за разводимых в прудах Аквитании сибирских осетров. Их чёрная икра экологически более чиста, а качество довольно высокое и оценивается она значительно дешевле. Ее уже называют «французской» икрой и продают в самых роскошных магазинах Парижа под марками Petrossian и Kaspia. Парижский ресторан Maison Prunier уже не подаёт больше никакой другой икры.

Внесение белуги в перечень исчезающих видов автоматически означает полный запрет на импорт белужьей икры. Крупнейший в мире поставщик осетровой икры Иран от запрета почти не пострадает: доля белужьей икры в общем объёме добычи в иранском секторе Каспия составляет всего 3%. В структуре же российского экспорта она, напротив, доминирует – именно её упаковывают в банки с голубой крышечкой. И хотя Иран в прошлом году получил доступ на американский внутренний рынок, основным экспортёром чёрной икры в США остаётся Россия.

Икра под угрозой запрета

Американские экологи и международные экологические организации бьют тревогу: они выступают против импорта деликатесного продукта из России. В конце 2002 г. прошла специальная кампания по спасению каспийского осетра. Инициаторы убеждали правительство США выступить с предложением о полном международном запрете на продажу осетрины и чёрной икры.

«Каспийский осётр ещё не вымер, но чёрная икра, возможно, скоро останется лишь в воспоминаниях американцев», – пишет газета «Вашингтон таймс». – Хотя российские власти утверждают, что популяция осетровых ещё достаточно велика и нет оснований прекращать коммерческий лов этой благородной рыбы». Дело в том, что американская служба рыбоводства и фауны внесла каспийского осетра в реестр видов, которым грозит исчезновение и предлагает запретить импорт осетровой икры из России.

В 2000 г. (это последние данные) США импортировали 80% чёрной икры, которую закупают в основном в России и в Иране. В лучших ресторанах Америки, таких как, скажем, русский «Максим», чёрная икра стоит 165 долл. за две унции (62 г). Год назад по инициативе ООН был введён мораторий на лов осетра в бывших советских республиках в связи с резким истощением запасов осетровых в результате браконьерства. В начале нынешнего года, мораторий был отменен после того, как Россия, Азербайджан и Казахстан пообещали усилить борьбу с браконьерами и принять меры по охране популяции осетра. В соответствии с TRAFFIC – программой, которая была основана World Wide Fund for Nature (WWF) и The World Conservation Union (IUCN), осуществляется контроль мировой торговли натуральными продуктами.

Однако даже по официальным данным, экспорт чёрной икры из России сократился. К факторам, способствующим сокращению улова, относятся сниженный речной сток, разрушение нерестилищ, официальная коррупция, браконьерство, организованная преступность и незаконная торговля. В четырёх бывших республиках Советского Союза, например, нелегальный улов осетровых рыб в 10-12 раз превышает официально разрешённые квоты.

Словосочетание «чёрная икра» приобрело некоторый оттенок незаконности в г. Астрахань, расположенном в дельте Волги. Город считается икорной столицей России, а возможно, и всей планеты. Свежая икра является ценным и хрупким деликатесом. На сегодняшний день основной мировой запас икры сосредоточен в Каспийском море и её получают главным образом из осетровых рыб трёх видов: белуга (*Huso huso*), осётр (*Acipenser Guldenstadii* или *Acipenser Persicus*) и севрюга (*Acipenser Stellatus*). Осетровые рыбы – доисторический вид, существующий уже более 250 млн лет. Средний возраст рыб этого вида составляет от 12 до 80 лет.

Высококачественную икру можно получить не просто от любой рыбы, но от половозрелой: для белуги этот возраст составляет 18 лет, для осетра – 15, для звёздчатого осетра – 12 лет.

(Продолжение см. стр. 52)



Oh, Caviar!



Императорская икра: получают из осетра, возраст которого превышает 8 лет. Это очень крупнозернистая икра, цвет которой может меняться от янтарного до темно-золотого. Это очень редкий вид, который подавался на стол шаху Ирана.

Королевская чёрная: получают из молодых осетров. Это крупная икра, глубокого чёрного цвета, имеющая тёплый аромат.

Классическая серая: редкая севрюжья икра светло серого цвета, с крупными зёрнами.

Белужья: добывают из редчайших видов и только плотоядных осетровых. Эта икра славится своей нежной оболочкой и имеет, как правило, довольно тёмные зёрна.

Осетровая: серо-коричневая икра, имеющая тёмно-золотой блеск, популярность ее обусловлена характерным ароматом и ореховым вкусом.

Севрюжья: мелкозернистая икра, цвет которой может меняться от темно-серого до чёрного. Эта разновидность известна своим тёплым, слегка солоноватым, вкусом.

Уловы Российской Федерации в Каспийском бассейне в 2001 – 2002 гг., т*

Объект промысла	2001 г.			2002 г.		
	Всего	В том числе:		Всего	В том числе:	
		в море	в пресных водах		в море	в пресных водах
Все добываемые гидробионты	95260	52652	42608	83059	39956	43103
Вобла	7127	202	6925	7028	51	6977
Сазан	2081	1009	1072	2171	1229	942
Лещ	17681	1112	16569	17357	1052	16305
Толстолобик	45	–	45	52	–	52
Красноперка	2786	515	2271	4120	925	3195
Линь	1375	254	1121	1420	365	1055
Карась	2537	368	2169	3201	432	2769
Чехонь	426	3	423	91	1	90
Синец	44	18	26	202	–	202
Густера	779	127	652	1469	106	1363
Щука	4862	1101	3761	5490	1538	3952
Сом	6440	1492	4948	5875	1989	3886
Судак	1087	67	1020	1154	78	1076
Окунь речной	820	179	641	1014	264	750
Осетр	227	9	218	219	9	210
Севрюга	156	6	150	136	5	131
Белуга	36	2	34	32	2	30
Стерлядь	1	–	1	2	–	2
Белорыбца	2	–	2	3	–	3
Килька каспийская	45996	45996	–	31647	31647	–
Сельдь каспийская	176	167	9	239	239	–
Кефаль	5	5	–	7	7	–
Раки	18	–	18	6	–	6
Прочие виды	553	20	533	124	17	107

* Данные ВНИРО, включают уловы в дельте р. Волга и Волго-Ахтубинской пойме, во внутренних водоемах Республики Дагестан и Республики Калмыкия

Белуга «Almas»: редчайший сорт икры белой белуги. Считается легендарным продуктом Каспийского моря. «Almas» на персидском языке означает «Бриллиант». Это эксклюзивная икра, объём производства, которой составляет всего 3-5 кг в год.

Американская икра: в основном добывается из таких рыб, как веслонос и атлантический осетр, и напоминает севрюжью икру рыб, встречающихся в Каспийском море, хотя размер икринок может быть несколько меньше. Продаётся по доступ-

ным ценам – её цена составляет почти $\frac{1}{2}$ цены аналогичного импортируемого сорта. Цвет икры может меняться от темно-серого до чёрного. Она имеет превосходный вкус – сладкий, маслянистый и немного ореховый.

Иранская икра: икра рыб, которые водятся в чистейших водах вдоль иранского побережья Каспийского моря. Стала доступной после 20 лет её отсутствия. Это дар юго-западной части Каспийского моря, где более холодные воды придают

этой икре насыщенный, чистый вкус. Вода и воздух вдоль иранского побережья всё ещё чистые. Этот деликатес стоит в одном ряду с несколькими уникальными продуктами для истинных ценителей. Настоящая роскошь!

Oh, Caviar!