

Ο “κόκκινος χρυσός” των ντελικατέσεν

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



RIA Novosti

Το κόκκινο χαβιάρι, το πιο διαδεδομένο ντελικατέσεν στη Ρωσία, φέρνει πιο κοντά τη ρωσική με την ιαπωνική κουζίνα.

Στη Ρωσία λατρεύουν την ιαπωνική κουζίνα. Στη Μόσχα και στην Αγία Πετρούπολη τα εστιατόρια που προσφέρουν σούσι είναι εκατοντάδες, αν όχι χιλιάδες, ενώ αν σε μια επαρχιακή πόλη κάποιος διαθέτει αρκετά χρήματα για να ανοίξει ρεστοράν με ξένη κουζίνα, τότε με πιθανότητες 70% αυτό θα είναι γιαπωνέζικο.

Αυτό το γαστρονομικό παράδοξο είναι εύκολο να εξηγηθεί. Οι ρώσοι καταναλωτές, όπως και οι οποιοιδήποτε άλλοι, αρέσκονται στις εξωτικές γεύσεις, ενώ παράλληλα οι βασικές αρχές της ρωσικής και ιαπωνικής κουζίνας -όσο κι αν ακούγεται παράξενο- είναι παρόμοιες. Χαρακτηριστικό και των δυο είναι να τονίζεται η φυσική γεύση των προϊόντων. Σημαντική θέση στο τραπέζι και των δυο λαών καταλαμβάνουν τα ψαρικά. Σύμφωνα με τους ιστορικούς, η διατροφή του απλού λαού στη Ρωσία τον 19ο αιώνα συμπεριλάμβανε ψάρι σε ποσοστό 60%. Δεν αποτελεί κάτι ξένο για τους Ρώσους το εκλεκτό ωμό ψάρι και κρέας. Το ταρτάρ (η τεχνική των ψιλοκομμένων κρεάτων), το οποίο μπορεί να συναντήσει κανείς σε πάρα πολλά γαλλικά εστιατόρια, έφτασε στην Ευρώπη από τη Ρωσία και διαφέρει από το ιαπωνικό σασίμι (φέτες φρέσκων ωμών ψαριών ή άλλων θαλασσινών) μόνον στο πόσο λεπτά κόβονται οι φέτες. Στη Ρωσία ονομάζεται συνήθως στρογκάνινα.

Τη ρωσική και την ιαπωνική κουζίνα, πάντως, φέρνει πιο κοντά η χρήση του κόκκινου χαβιαριού, το οποίο βγαίνει σε μεγάλες ποσότητες από τα σαλμονιδή ψάρια που διαβιούν στον Ειρηνικό ωκεανό. Η τροφή αυτή είναι στη Ρωσία σχετικά νέα. Στην καθημερινότητα το κόκκινο χαβιάρι μπήκε περίπου την ίδια εποχή με την πατάτα. Ωστόσο, σε αντίθεση με την πατάτα, οι Ρώσοι είχαν πάντοτε μια προτίμηση στα ψάρια και στα παράγωγά του. Μετά την οριστική ένταξη των περιοχών της Άπω Ανατολής στη Ρωσική αυτοκρατορία, οι υπήκοοί της υποδέχθηκαν με ευχαρίστηση το νέο ορεκτικό, το οποίο άρχισαν να προμηθεύουν στο ευρωπαϊκό τμήμα κατά δεκάδες χιλιάδες τόνους.

Στους βόρειους υγροβιότοπους του ευρωπαϊκού τμήματος της χώρας πάντοτε διαβιούσαν είδη σαλμονιδών και το κόκκινο χαβιάρι φυσικά το ήξεραν και το έτρωγαν. Ωστόσο, οι ποσότητες που καταναλώνονταν από αυτό ήταν πολύ μικρότερες σε σχέση με το διάσημο μαύρο χαβιάρι, το οποίο αποτελούσε αναπόσπαστο συνοδευτικό, τόσο σε οικογενειακό κύκλο, όσο και σε μεγάλες δεξιώσεις.

Διαφορετικά ψάρια - διαφορετικό χαβιάρι

Ο σολομός κόχο (*Oncorhynchus kisutch*) είναι ο ασημένιος σολομός ή λευκό ψάρι, ο οποίος ονομάστηκε έτσι για το ασημί χρώμα που έχουν τα λέπια του, δίνει το πιο ακριβό κόκκινο χαβιάρι. Αυτό, θεωρείται το καλύτερο και έχει χρώμα ανοιχτό κόκκινο. Ο κόχο είναι ένα ψάρι που το γνωρίζουν στην Αμερική (δεν ζει μόνο στην Άπω Ανατολή, αλλά και στην Αλάσκα) και δεν τα αφήνουν να αναπαραχθούν όταν αιχμαλωτιστούν, επειδή μετά την ωτοκία οι κόχο πεθαίνουν.

-

Ο γκριζός-μπλε σαλβελίνος των λιμνών (*Salvelinus lepechini profundicola*), είναι ένα ψάρι θρύλος. Ο άνθρωπος που θα το ψαρέψει έστω μια φορά στη ζωή του, θεωρείται ψαράς ανώτατης κλάσης. Ο σαλβελίνος ζει στις μεγάλου βάθους λίμνες Λάντοζσκογε και Ονιέζσκογε στον ρωσικό ευρωπαϊκό ρωσικό βορρά, είναι πολύ φοβητσιάρης και διαβιεί σε βάθος 70-150 μέτρων, χωρίς να ανεβαίνει ποτέ πιο ψηλά. Εντούτοις, το παράδοξο είναι ότι η θρεπτική αξία του δεν είναι υψηλή. Το κρέας του είναι πιο μαλθακό σε σύγκριση με τα άλλα σαλμονιδή, ενώ το χαβιάρι του, χλωμού κίτρινου χρώματος.

Διαφέρει πάρα πολύ ο σολομός σκύλος (*Oncorhynchus keta*), ο πιο σημαντικός προμηθευτής κόκκινου χαβιαριού. Όταν τα συγκεκριμένα ψάρια πηγαίνουν από τον Ειρηνικό ωκεανό στα ποτάμια της χερσονήσου Καμτσάτκα και του νησιού

Σαχαλίνη για αναπαραγωγή, συμβαίνει να συγκεντρώνονται κατά τόπους τόσο μαζικά, ώστε δεν φαίνεται καν το νερό στο οποίο πλέουν. Στις περιπτώσεις αυτές οι ντόπιοι πηγαίνουν για το ψάρεμά του έχοντας μόνο έναν... κουβά μαζί τους, καθώς είναι εφικτό να πιάνουν απλώς με τα χέρια τους την ποσότητα που χρειάζονται. Είναι αυτονόητο, ότι στις περιοχές αυτές το κόκκινο χαβιάρι σίγουρα δεν αποτελεί το σπάνιο ντελικατέσεν, στο οποίο μετατρέπεται όταν ταξιδέψει μερικές χιλιάδες χιλιόμετρα προς τα δυτικά.

Ο σωστός τρόπος μαγειρέματος

Η τεχνολογία παραγωγής του χαβιαριού είναι αρκετά απλή. Το απελευθερώνουν από τους υμένες -αυτό στις βιομηχανίες γίνεται με ειδικά σουρωτήρια, αλλά σε σπιτικές συνθήκες είναι αρκετό και ένα απλό πιρούνι- και στη συνέχεια το πασπαλίζουν με μη ραφινρισμένο αλάτι ή χύνουν σε αυτό ποσότητα πηχτού από αλάτι θαλασσινού νερού. Το ιαπωνικό κόκκινο χαβιάρι διαφέρει από το ρωσικό ως προς τη μικρότερη ποσότητα αλατιού σε σχέση με το δεύτερο.

Οι διαιτολόγοι συνιστούν ανεπιφύλακτα το φαγητό αυτό, καθώς αποτελεί ένα καλό μέσο πρόληψης καρδιακών ασθενειών. Μπορεί κανείς για μήνες να πίνει κάψουλες με πολυακόρεστα λιπαρά οξέα (ω -3, ω -6 και ω -9), είτε να τρώει τρία μικρά σάντουιτς με κόκκινο χαβιάρι την ημέρα, κάτι που είναι πολύ πιο ευχάριστο.

Στο ρωσικό τραπέζι το κόκκινο χαβιάρι καταλαμβάνει σήμερα πολύ συχνά μια θέση, όπως άλλοτε γινόταν με το μαύρο. Ταιριάζει να σερβίρεται με ψημένο μαύρο ψωμί, κατά προτίμηση σικάλεως, πάνω σε φρέσκο βούτυρο, πασπαλισμένο με χυμό λεμονιού και με ένα φυλλαράκι άνηθο ή μισή μαύρη ελιά πάνω του. Πάντως ο άνηθος δεν είναι υποχρεωτικός, δεδομένου μάλιστα ότι στη Δύση θεωρούν αυτό το αψύ βότανο δυνατό πέραν του κανονικού. Αντίθετα με τους Ρώσους οι οποίοι καρυκεύουν αδιακρίτως με άνηθο πάρα πολλά φαγητά, εκτός από τα γλυκά.

Συχνά το κόκκινο χαβιάρι χρησιμοποιείται ως γέμιση σε αυγά κότας ή ορτυκιού. Παραδοσιακό συνοδευτικό για το χαβιάρι θεωρείται η παγωμένη βότκα. Όμως και το ξηρό λευκό κρασί τύπου Chablis είτε η σαμπάνια Brut, είναι και αυτά κατάλληλα ποτά για την περίπτωση.

Αν βρεθείτε στη Ρωσία, αγοράστε οπωσδήποτε κόκκινο χαβιάρι σε οποιαδήποτε πόλη. Δεν είναι ιδιαίτερα ακριβό, ένα βαζάκι 150 γραμμαρίων θα σας στοιχίσει 10-15 δολάρια. Θα πρέπει μόνο να θυμάστε δύο πράγματα: Αγοράζετε πάντοτε χαβιάρι της τρέχουσας σεζόν, αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να πάρετε κάτι στο οποίο το αλάτι θα είναι περισσότερο από ότι το ίδιο το χαβιάρι. Και κατά προτίμηση, ο τόπος παραγωγής που θα αναγράφεται να είναι η Καμτσάτκα είτε η Σαχαλίνη, καθώς αυτό αποτελεί εγγύηση ποιότητας. Άλλες προϋποθέσεις, δεν υπάρχουν.

Ντμίτρι Σουχοντόλσκι

Πηγή: rbth.gr