UNDER Flatøsters, iransk caviar og norsk laks.

KAVIAR

Slik blir luksus storpolitikk

Det finnes vel knapt en matvare i denne verden som oser mer av luksus og glamour enn ekte størkaviar. Men under den blankpolerte overflaten finner vi alt fra tvilsomme påstander om etisk produksjon og storpolitisk maktkamp til opportunisme og god, gammeldags svindel. Kanskje ikke så rart når en boks fylt med usle 15 gram belugakaviar går for en tusenlapp.

TEKST Birgit Kolboe **FOTO** Caspian Monarch, iStock

La oss begynne med begynnelsen. Ordet russisk kaviar er misvisende. Støren, som gir oss denne myteomspunne delikatessen, kjenner selvfølgelig ingen landegrenser. Kaspisk kaviar er mer dekkende. Og tro det eller ei, iransk kaviar nyter høyere anseelse enn den russiske.

– I går var jeg på Beluga restaurant like ved Den røde plass i Moskva, og den iranske kaviaren var nesten dobbelt så dyr som den russiske, forteller Cyrus Tabrizi.

Og for alle som ikke er så vel bevandret i Moskvas gastronomiske verden, Beluga er etablissementet økonomimagasinet Bloomberg anbefaler besøkende som ønsker å innta et måltid i pompøse omgivelser i umiddelbar nærhet av russiske toppolitikere og oligarker.

HØYRE Blini og caviar på en ny måte.

Det handler om terroir

Tabrizi er direktør i iranske Caspian Monarch, men han snakker ikke bare på vegne av eget firma. Han snakker ikke en gang utelukkende på vegne av den iranske produksjonen. Han vil fortelle om alle de kaspiske kaviarprodusentene som driver bærekraftig og følger internasjonale lover til punkt og prikke. De som produserer kaviar av ypperste kvalitet i oppdrettsanlegg samtidig som de gjør sitt beste for å øke størbestanden i Det kaspiske hav ved blant annet å sette ut store mengder yngel. Kort sagt er han lei av kaviarprodusenter ellers i verden som selger «russisk kaviar» som aldri har vært innom Russland og kaviar merket med «iransk tradisjon» uten at produsenten har noen som helst mulighet til å kjenne metodene som har gått i arv i generasjoner i hans hjemland. Og er det noe europeiske gourmeter burde forstå og ha respekt for, så er det terroir.

– Det som lyser mot en med store bokstaver er russisk kaviar eller iransk metode med store bokstaver. Det er ingen som legger merke til de bitte små bokstavene som viser at produksjonslandet er Spania, Kina eller Tyskland. De færreste snur boksen og ser CITES-etiketten (se rammetekst side 44) som forteller alt det er verdt å vite om innholdet. Det er villedende markedsføring. Det sier seg selv at en fisk som har levd i 15 år er blitt preget av livet den har levd og maten den har spist.

«Er det noe europeiske gourmeter burde forstå og ha respekt for, så er det terroir.»

– Det er en komplisert oppdrettsprosess. Mange europeiske produsenter har tatt store skritt de siste ti årene, men det er fortsatt enkelt å smake forskjell. Noen smaker nesten ingenting. De mangler kompleksitet og har ingen undertoner eller ettersmak, sier Cyrus Tabrizi.

Det jukses over en lav sko

Caspian Monarch startet opp i 1998, men det tok 12 år før de kunne begynne å produsere kaviar for alvor. At det tar så lang tid, gjør selvfølgelig sitt til at enkelte ser sitt snitt til å ta snarveier. Tabrizi har hørt historier om kinesiske stør som er dobbelt så store som de etter alderen burde være, og produsenter som kan hente rogn fra veldig ung fisk. Skyldes det hormontilsetninger i fôret eller overdreven bruk av antibiotika? Ingen vet. De kinesiske oppdrettsanleggene er like hermetisk lukket som boksene de sender ut på markedet, og vestlige produsenter gjemmer seg bak begrepet forretningshemmeligheter.

Enkelte produsenter driver utbredt grønnvasking. De snakker høyt om at de driver miljøvennlig fordi de høster rogn av levende fisk. De gir inntrykk av at det er av hensyn til en utrydningstruet art, men det blir jo ikke flere fisk i Det kaspiske hav av at noen velger å ha færre fisk i sine anlegg. Det er selvfølgelig pengene som styrer. Det tar minst ti år å fø opp en stør, og det er store summer å spare om man kan hente en ny porsjon rogn etter to–tre år. Problemet er at det er vanskelig å få en stør til å slippe rognen. Myk massasje er ord som brukes for å beskrive prosessen. Det ingen nevner er at det kun fungerer når rognen er moden, og at de ofte skjer ved å gi fisken et hormon som er ulovlig i europeisk matproduksjon. Moden rogn er mindre egnet til kaviarproduksjon. Den har ikke den samme gode smaken, og den må behandles med kjemikalier for å få den spretne konsistensen som kjennetegner ekte kaspisk kaviar.

OVER Almas er det russiske ordet for diamant, og denne kaviaren er den sjeldneste og dyreste av dem alle. Det sies at den i gamle dager var forbeholdt tsaren. Men ifølge Cyrus Tabrizi er smaken den samme som annen belugakaviar – det er bare den lyse fargen som har gjort den ekstra etterspurt.

Den er i hvert fall ikke fransk

Villedende markedsføring er imidlertid ikke det eneste hinderet de kaspiske produsentene støter på. Storpolitikken har stukket kjepper i hjulene for normal drift i årevis. Russland står på svartelisten etter invasjonen av Krim, og den avtroppende presidenten i USA gjorde det ikke bare ulovlig å selge så mye som en iransk pistasjnøtt i hjemlandet, han ville også boikotte alle aktører som handlet med Iran — deriblant bankene som gjør internasjonal handel mulig.

– Vi prøver å få den gode, iranske kaviaren tilbake på markedet i Europa. I dag går nesten hele produksjonen til Midtøsten og Øst-Asia. Faktisk selger vi per i dag mer i Midtøsten enn i hele EU. Med unntak av Japan, er det lite fine dining i disse landene. Håpet er at europeerne igjen skal få mulighet til å smake ekte, kaspisk kaviar, sier Cyrus Tabrizi, før han lattermildt legger til at mange europeere har glemt hvor kaviaren egentlig kommer fra.

– Jeg hadde en gang en samtale med en fransk kaviarforhandler som prøvde å overbevise meg om at kaviaren opprinnelig var fransk. At det var franskmennene som i sin tid brakte støren til Det kaspiske hav.

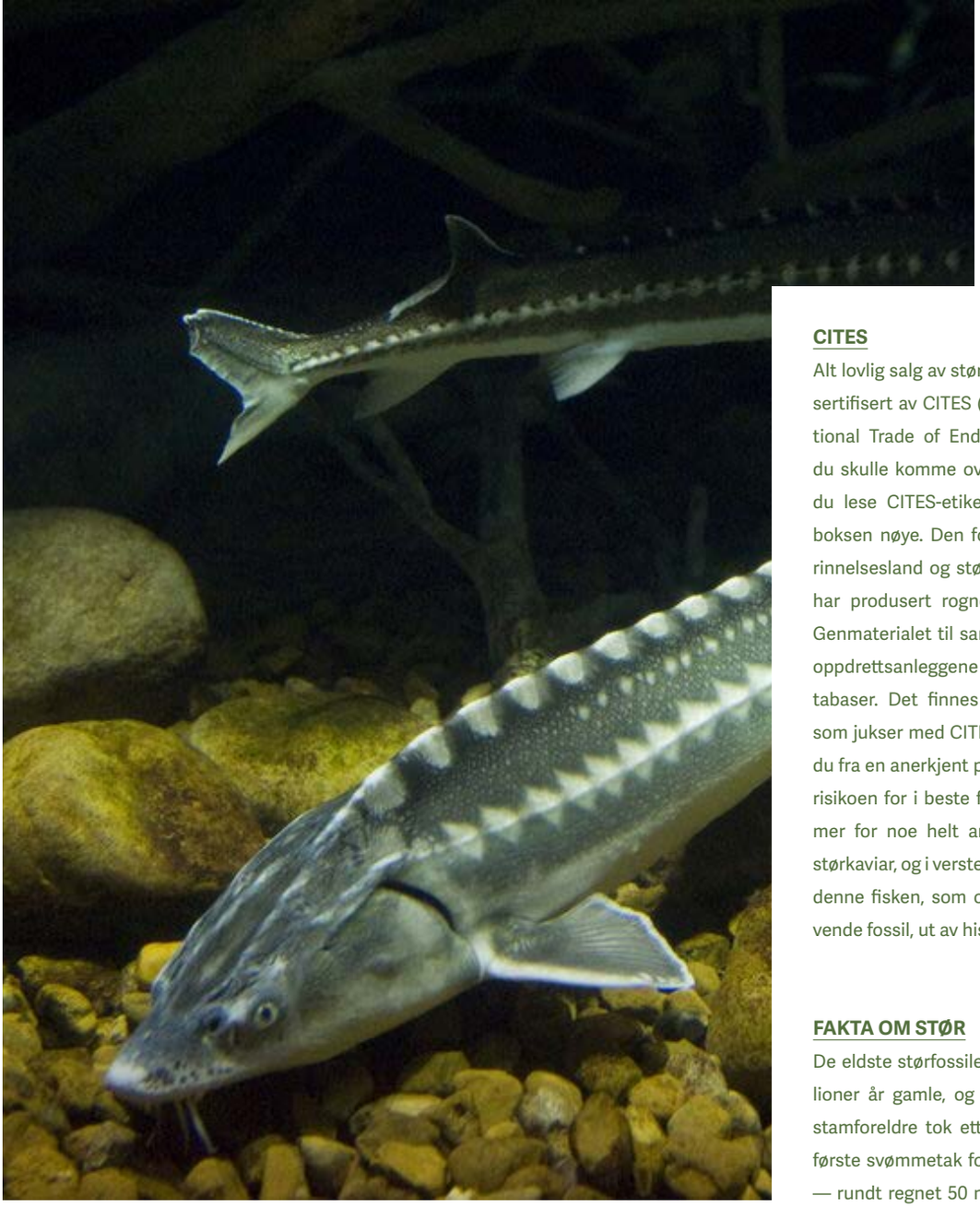
OVER Det tar minst 10 år før disse størene er voksne.

DETTE ER KAVIAR

Det norske ordet kaviar har vi importert fra fransk, som igjen har fått det fra det tyrkiske havyar. Men mange etymologer, eller ordhistorikere, om du vil, mener at også den tyrkiske betegnelsen er hentet utenfra. Trolig finner vi opprinnelsen enda lenger øst, nærmere bestemt fra en persisk dialekt og ordet *khâviyâr*, som direkte oversatt betyr «bærer av (fiske)egg».

Kilde: Norsk etymologisk ordbok

VENSTRE
Fargespillet i eggene settes stor pris på av kokker.



OVER Stør omtales ofte som et levende fossil.

«Belugastøren er den største av 27 underarter, og står for den aller mest kostbare kaviaren.»

CITES

Alt lovlig salg av størkaviar fra Kaspihavet er sertifisert av CITES (Convention on International Trade of Endangered Species). Hvis du skulle komme over ekte kaspikaviar, må du lese CITES-etiketten på undersiden av boksen nøye. Den forteller deg alt fra opprinnelsesland og størart til hvilken fisk som har produsert rognen i akkurat din boks. Genmaterialet til samtlige fisker i de lovlige oppdrettsanleggene er registrert i CITES' databaser. Det finnes (selvfølgelig) svindlere som jukser med CITES-etiketter. Men kjøper du fra en anerkjent produsent, minimerer du risikoen for i beste fall å betale i dyre dommer for noe helt annet enn ekte, kaspisk størkaviar, og i verste fall bli delaktig i å skrive denne fisken, som ofte omtales som en levende fossil, ut av historien for alltid.

FAKTA OM STØR

De eldste størfossilene er nærmere 100 millioner år gamle, og deres nesten identiske stamforeldre tok etter alle solemerker sine første svømmetak for 300 millioner år siden — rundt regnet 50 millioner år før de første dinosaurene dukket opp.

Belugastøren (Huso huso) er den største av 27 underarter, og står for den aller mest kostbare kaviaren. Fiskene vokser hele livet. Den aller største belugastøren vi kjenner til, ble fanget i 1827 og skal ifølge Guinness Book of Animal Facts, ha vært 7,2 meter lang og veid 1571 kilo.

Hannene blir kjønnsmodne når de er ca. 15 år gamle, mens de større hunnene starter reproduksjonen noen år senere. De gyter hvert fjerde til syvende år og kan bli over hundre år gamle. Belugastøren lever i brakkvann, men gyter, akkurat som laksen, i elver. Noen svømmer så langt at de må overvintre på veien. De ernærer seg stort sett på fisk.

Kaspisk kaviar kan også lages av rogn fra andre størarter. De mest kjente er osetra (diamantstør), sevruga (stjernestør) og kalugastør. Felles for dem alle er at de balanserer på randen av utryddelse.