

خاویار

خاویار تخم ماهیان خاویاری و از گران‌ترین غذاهای جهان است. دریای مازندران به عنوان بزرگ‌ترین منبع ماهیان خاویاری در جهان بیش از ۹۰ درصد خاویار جهان را تأمین می‌کند.

فیل ماهی یا بلوگا، تاس ماهی روسی یا چالباش، تاس ماهی ایرانی یا قره‌برون، ماهی شیب و ماهی ازون‌برون یا سوروگا، گونه‌های اصلی ماهیان خاویاری دریای خزر هستند. در ایران کرانه‌های شرقی دریای خزر بویژه سواحل بندر ترکمن (از خلیج حسنقلی تا میانکاله) مهم‌ترین محل صید ماهیان خاویاری می‌باشد که به تنهایی نیمی از خاویار ایران در آنجا استحصال می‌شود.

نام

به نظر برخی واژه خاویار واژه‌ای فارسی و دگرگون‌شدهٔ واژهٔ خاک‌آور (به معنی تخم‌آور) است. دهخدا در باره این واژه در لغتنامه چنین می‌نویسد: لغت خاویار که در اکثر زبانهای اروپایی - باستانهای روسی یکی است، ظاهراً باید از ریشه ترکی یا تاتاری گرفته شده باشد (گرچه ترکها امروز آنرا خاویاه مینامند که محتملاً از کلمه کاویالا ایتالیائی مشتق شده‌است).

انواع خاویار

ماهیان خاویاری یا استورژون، از خانواده تاس‌ماهیان، از جمله گونه‌های آب‌زی کم‌نظیری هستند که از قدمتی چند صد میلیون ساله که به عصر ژوراسیک باز می‌گردد بر خوردارند و از این رو ماهیان خاویار را فسیل‌های زنده جهان می‌نامند که همراه با تکاملی فیلوژنی تا به امروز باز مانده‌اند. این ماهیان به ۲۷ گونه و زیرگونه در جهان تقسیم می‌شوند که از این تعداد ۶ گونه در دریای خزر زندگی می‌کنند. ارزش ماهیان خاویاری نه به جهت استفاده از گوشت آنان که به واسطه تخم آنان است که به خاویار یا مروارید سیاه مشهور است. خاویار انواع گوناگونی دارد چون خاویار طلایی و سرخ و سیاه که البته در این میان خاویار سیاه از ارزشی قابل توجه برخوردار است.

دریای خزر به تنهایی ۹۳ درصد از ذخیره خاویار و ماهیان خاویاری جهان را در خود جای داده‌است. همچنین ۵ گونه از ماهیان خاویاری ممتاز جهان نیز در این دریا می‌زیند که به ترتیب کیفیت عبارت‌اند از «فیل ماهی»، «قره برون یا ماهی خاویاری ایران»، «ماهی خاویاری گلد (چالباش) یا روس»، «ماهی شیپ»، «ماهی ازون برون».

• فیل ماهی بزرگ‌ترین ماهی آب‌های داخلی ایران است که از نقطه نظر کیفیت

خاویار رتبه اول را به خود اختصاص داده‌است نام دیگر آن بلوگا است و

نمونه‌هایی از آن با وزنی در حدود ۱۴۰۰ کیلوگرم و سنی بیش از ۱۰۰ سال

صید شده‌است. هر ۲ یا ۳ سال یک بار تخم‌ریزی می‌کند و بین ۱۴ و ۱۷

سالگی بالغ می‌شود و به واسطه بهترین خاویار، رتبه گرانترین ماهی و خاویار

جهان را داراست. از قامتی معادل یک و نیم متر تا بیش از چهار متر بر خوردار است، رکورد صید آن در ایران ۶۲۰ کیلوگرم بوده است.

- قره برون یا تاس ماهی ایران، در حال حاضر گونه‌ای مستقل محسوب می‌شود، اما پیش‌تر آن را زیرگونه‌ای از ماهی روس می‌دانستند. «قره‌برون» به ترکی به معنای «بینی سیاه» است که از رتبه دوم ارزش بر خوردار است. در حال حاضر به واسطه تکثیر مصنوعی از نقطه نظر تعدد از گونه روس پیشی گرفته است. از گونه روسی بزرگ‌تر می‌باشد و کیفیت خاویاری برتر از وی را نیز دارا می‌باشد از نظر ظاهری تا حدی شبیه به هم می‌باشند گرچه رنگی تیره تر همراه با رنگ دانه‌های سفید رنگ که تا بینی وی ادامه پیدا کرده وی را از نظر ظاهری از تاس ماهی روس جدا می‌کند. وزنی معادل ۶۰ تا ۱۳۰ کیلوگرم دارد و طولی معادل ۱ متر تا بیش از ۲ متر که در فاصله ۱۲ تا ۱۴ سالگی بالغ می‌گردد.
- تاس ماهی روس یا چالباش در زمره گونه‌هایی است که در تمام نقاط دریای خزر یافت می‌شود و خاویار آن را نیز به اصطلاح طلایی می‌نامند که از رتبه سوم ارزش بر خوردار است و در فاصله ۱۲ تا ۱۶ سالگی به سن تخم دهی می‌رسد و بالغ می‌شود. از طولی معادل ۱ تا ۲ متر بر خوردار است و وزنی معادل ۶۰ تا ۱۰۰ کیلوگرم.

- ماهی خاویار شیپ معمولاً ماهی مهاجری است که به واسطه تخم‌ریزی به سواحل ایران می‌آید و در رودخانه‌های آبریز دریای خزر تخم‌گذاری می‌کند. از

عمری معادل ۳۰ سال بر خوردار است، سبک وزن است و از تعدد کمی هم بهره می‌برد. از نقطه نظر ارزش در رتبه چهارم قرار دارد. با طولی بیش از ۱ متر و وزنی سبک، در فاصله ده سالگی تا ۱۴ سالگی بالغ می‌گردد و به سن تخم‌دهی می‌رسد.

- ماهی اوزون برون (دراکول) کوچک‌ترین ماهی خاویار دریای خزر می‌باشد که در ایران به اشتباه کلیه ماهیان خاویاری را به نام وی اوزون برون می‌نامند. از نقطه نظر کیفی در رتبه آخر قرار دارد چرا که از خاویار ریزتر و ارزانتری بهره می‌برد. از نظر تکثیر مصنوعی با مشکلاتی مواجه است و تعداد آن نیز در شرایط طبیعی رو به کاهش می‌رود. در ترجمه نام وی بینی دراز است. در فاصله ۸ تا ۱۲ سالگی بالغ می‌شود. قامتی معادل ۱ تا ۱,۵ متر و وزنی سبک‌تر در قیاس با دیگر ماهیان این خانواده در دریای خزر دارد.

روش صید و بهره‌برداری

برای استحصال خاویار از یک ماهی به زمانی معادل ۱۲ تا ۱۵ و گاه ۱۶ سال نیاز هست. سابق بر این (در شیلات و نه در صید قاچاق) ماهیان خاویاری را با چکشی لاستیکی مدهوش می‌کردند تا از ضربات دم وی در امان باشند و سپس نسبت به تخلیه خاویار ان اقدام می‌کردند و گوشت آن را نیز راهی بازار می‌نمودند. امروزه با استفاده از روش سزارین تخم‌ها را از شکم ماهی خارج می‌کنند و مقداری از آن را به واسطه بازآوری مجدد در شکم ماهی باقی می‌گذارند، سپس ماهی را به مدت ۳ ماه در

استخرهای مخصوصی، قرنطینه نگاه می‌دارند و پس از این مدت وی را نشانه گذاری کرده و به دریا باز می‌گردانند. تقریباً تا ۶ بار برای هر ماهی می‌توانند این کار را انجام دهند.

روش مصرف

خاویار خود به تنهایی اشرافی‌ترین صبحانه جهان محسوب می‌گردد. بسیاری آن را به شکل خام و یا همراه با زرده تخم مرغ یا خرده پیاز میل می‌کنند و گروهی نیز به اندازه نوک قاشقی از آن را همراه با سبزیجات معطر یا قطعه کوچکی از نان و کره می‌خورند. بعضی علاقمندان خاویار، آن را سرد و با یک قاشق کوچک و بدون نان میل می‌کنند. برخی بوی تند ماهی مانند آن و طعم شورش را بسیار دوست می‌دارند هرچند طعم و بوی خاویار ممکن است برای بسیاری اصلاً خوشایند نباشد.

همانگونه که خاویار سیاه در ایران و جنوب روسیه شناخته شده‌تر است، خاویار سرخ در سیبری و خاور دور طرفداران بیشتری دارد. گرچه خاویار سرخ از خاویار سیاه ارزانتر است اما طعم و ارزش غذایی آن دست کمی از خاویار سیاه ندارد. خاویار سرخ یا سیاه را می‌توان در تمامی فروشگاه‌های مواد غذایی روسیه خریداری کرد. در اغذیه‌فروشی‌ها چند دانه خاویار سرخ بر روی برشی از نان با یک برگ جعفری سرو می‌شود.

کاهش تولید

با توجه به خط قرمز انقراض این گونه روز به روز بر ارزش خاویار و قیمت آن افزوده می‌شود، گرچه بسیاری از کشورها به پرورش مصنوعی آن اقدام کرده‌اند اما کماکان، گونه‌های آزاد آن از ارزشی بسیار قابل توجه بر خوردارند. تجارت خاویار بسیار پر سود است اما با این همه صید قاچاق و آلوده کردن دریای خزر از جانب کشورهای حوزه دریا و بی توجهی به نشانه‌گذاری و سرپیچی از کنوانسیون سائیتیس در کم شدن گونه‌های ماهیان خاویاری بسیار تأثیر گذار بوده‌است. به طور مثال آذربایجان می‌باید گونه‌های نشانه‌گذاری شده را رها سازد اما نه تنها این کار را انجام نمیدهد بلکه با شیوه‌های ابتدایی استحصال خاویار ارزش این کالا را به حد استفاده از گوشت آن کاهش می‌دهد. با توجه به نقش ایران در باز پروری ماهیان خاویاری و مدیریت تکثیر و پرورش، ایران تنها کشور حوزه دریای خزر است که می‌تواند قانوناً از این ذخایر بهره برداری نماید و رسماً اجازه بهره برداری داشته باشد.

۹۳ درصد از ذخایر ماهیان خاویاری جهان در دریای خزر موجود است و مدیریت حفظ و تکثیر و رها سازی ماهیان خاویاری دریای خزر نیز با ایران. ایران سالانه در حدود ۲۰ تا ۲۲ میلیون بچه ماهی خاویاری از گونه قره برون را در دریا رها می‌سازد و تنها کشوری است که مجازات‌هایی سنگین مانند جریمه نقدی، حبس، توقیف قایق و ابزار صید را برای صید قاچاق این گونه وضع نموده‌است.

۳ سال پیش هر کیلوگرم خاویار عمل نیاورده شده (ماهی را بگیرد و شکمش را بدرد خاویار را خارج سازد و آن را به همان شکل عرضه کنید. معمولاً صیادان غیر مجاز گوشت را دفن می‌کنند) در بندر انزلی در حدود ۱۶۰ تا ۱۸۰ هزار تومان معامله

می‌گشت. اما نکته آنکه با توجه به ریاست ایران بر پروژه حفظ ماهیان خاویاری دریای خزر سال گذشته، درآمد ایران از این راه بیش از ۴۰ میلیون دلار نبوده، حال آنکه درآمد صید خارج از ضابطه کشورهای حاشیه دریای خزر بالغ بر ۲۵۰ میلیون دلار بوده. بر همین اساس میزان استحصال خاویار از دریای خزر که در سال ۱۹۸۵، حدود ۳۰۰۰ تن در سال بوده است در سال ۲۰۰۳ به ۱۴۵ تا ۱۶۰ تن در سال کاهش یافت. گرچه در طی همان سال سهم ایران از صید ۱۰ درصد در قیاس با سهم امروزی ۵۰ درصدی بوده است اما قیاس میزان درآمد حاصل از فروش جهانی در قیاس با کشورهای حوزه دریای خزر خود خود جای بحث دارد (یک قوطی ۵۰ گرمی خاویار قره برون در ایران معادل ۳۵۰۰۰ تومان می‌باشد)

خواص خاویار

خاویار یک ماده غذایی پر انرژی است که طعم و بویی بسیار خوشایند دارد. به طور عمده پروتئین موجود در خاویار متشکل از اسیدهای آمینه آرژین، هیستامین، ایزولوسین، لیزین و میتونین است. چربی موجود در خاویار نیز به دو دسته عمده تقسیم می‌شود که عبارت‌اند از «۲۵ درصد کلسترول» و «۷۵ درصد لستین».

مصرف خاویار از ابتلا به بیماری افسردگی و بیماری‌های قلبی عروقی پیشگیری می‌کند، چرا که در خاویار غلظت اسیدهای چرب از نوع امگا ۳ بسیار بالاست. بعلاوه خاویار غنی از ترکیبی به نام "Ctacosand" است که نوعی الکل چرب با زنجیره

بلند است و در بدن به اسیدهای چرب تبدیل می‌شود. این اسیدهای چرب به دست آمده در سنتز میلین (پوشش سلول عصبی) نقش بسزایی ایفا می‌کند. به همین دلیل مصرف خاویار در سلامت سلول‌های عصبی بسیار مؤثر است. در کشورهایی که ماهی و خاویار در عادات غذایی مردم جایگاه ویژه‌ای دارد، میزان ابتلا به افسردگی بسیار کمتر از دیگر کشورهاست. وجود اسیدهای چرب «امگا۳» در خاویار مانع از افزایش کلسترول خون و به دنبال آن باعث پیشگیری از ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی می‌شود. بعلاوه مصرف خاویار در پیشگیری از ابتلا به بیماری‌های آرتروز روماتیسم (التهاب مفاصل)، بیماری‌های دستگاه گوارش و بعضی از انواع سرطان بسیار مؤثر است. خاویار از نظر عنصر آهن نیز غنی است و به همین دلیل آن در افراد مبتلا به کم‌خونی ناشی از فقر آهن نیز توصیه می‌شود.