



# LOS SECRETOS DEL CAVIAR

**M**UCHOS creen que la calidad del caviar ruso responde a un secreto guardado celosamente bajo siete llaves por los soviéticos dedicados a la industria pesquera. Pero no hay tal secreto: hay un largo y cuidadoso proceso de elaboración, cuya etapa inicial casi reviste características curiosas.

Las cooperativas pesqueras están dispuestas estratégicamente a lo largo de doscientos kilómetros en las orillas del Volga. Cada una de ellas posee una flotilla importante. La pesca, industrializada y tecnicada hasta el máximo, sobrepasa en volumen, anualmente, los quince millones de «puds», equivaliendo cada «pud» a dieciséis kilos.

El informador se adentra en el río en la motora «Primavera». El Volga es aquí ancho. La motora arrastra la red durante veinticinco minutos. Al cabo de este tiempo, el timonel enrolla mecánicamente el cable, va tensando la red y se dirige a la orilla, en la que espera una brigada de pescadores. Al estrecharse el aro, puede observarse una multitud de peces que, finalmente, caen sobre la barca. Entre ellos, sacuden sus colas violentamente los esturiones, que son seleccionados y enviados a Astrakán, donde comienza la elaboración. Y la motora vuelve a cubrir un nuevo turno.

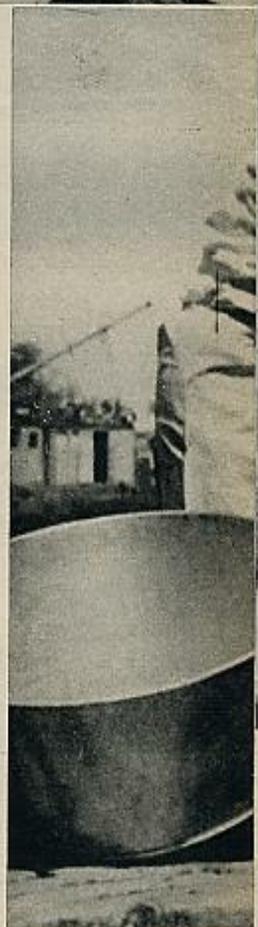
Grano tras grano, el caviar, ya convenientemente limpio, va pasando al taller de salazones, donde se diría que trabajan auténticos magos. Luego se pesa y se enlata. ¿Dónde está el secreto? Ellos, los que intervienen en el proceso, muestran al informador sus manos. Efectivamente, en estas manos está la explicación del misterio; en ellas y en la aplicación justa de la experiencia, en la medida exacta del tiempo empleado en cada operación.

En el taller de pasteurización todo hace recordar a una farmacia: las pesas-miniatura, la dosificación, los tarros de cristal, que finalmente entran en la cadena que conduce al autoclave, donde su contenido recibe el «derecho» a una larga vida, con las suficientes garantías.

En el departamento de peritaje, el trabajo es aún más difícil y delicado: cada degustador debe probarse todos los días dos gramos de caviar de cada una de las 218 latas que le corresponden. El degustador es una pieza fundamental en la elaboración: él determina la calidad del producto, según su sabor y consistencia.

Este es el complejo, pero transparente, proceso de fabricación del caviar. Un proceso con un único secreto: los hombres y mujeres que intervienen en el mismo.

(Reportaje FIEL-APN)





Un trabajo minucioso y atento: éste es el único secreto de la fabricación del caviar. A la izquierda, unas operarias pesan el producto en una fábrica de Astrakán; sobre el texto, los envases del caviar que se exporta a todo el mundo, y, bajo estas líneas, el descuartizamiento de un esturión, pez en el que se halla este manjar.



# triunfo

## EN EL MUNDO

nuestra revista se vende en:

### ALEMANIA

W. E. SAARBACH G. M. B. H.  
Gertrundenstrasse, 30,  
COLONIA

### BELGICA

Agence & Messageries de la Presse, S. A.  
Rue du Persil, 14-22.  
BRUSELAS

### FILIPINAS

San José Traders, Inc.  
P. O. Box, 1.340.  
MANILA

### FRANCIA

Nouvelles Messageries de la Presse Parisienne.  
111, Rue Résumur.  
PARIS

### HOLANDA

M. Van Gelderen & Zoon N. V.  
N. Z. Voorburgwal, 142.  
AMSTERDAM

### INGLATERRA

The Continental Publishers and Distributors Limited.  
101, Southwark Street.  
LONDRES

### ISRAEL

Steinmatzky's Agency Ltd.  
Citrus House.  
TEL-AVIV

### LIBANO

The Levant Distributors Co.  
Place de L'Étoile, Asselby Bldg.  
BEIRUT

### NICARAGUA

Don Oscar Lempira Lanuza.  
Del Cine Salazar 1c Arriba, 321.  
MANAGUA

### PARAGUAY

Don Evaristo Arrufat Moliné.  
Casilla de Correos, 835.  
ASUNCION

### PERU

Distribuidora Inca, S. A.  
Apartado número 3.115.  
LIMA

### PORTUGAL

Agencia Internacional de Livraria e Publicações Limitada.  
Rua San Nicolau, 119.  
LISBOA

Livraria Bertrand.  
Apartado número 2.078.  
LISBOA

### VENEZUELA

Ediciones y Distribuciones «Edimes».  
Apartado número 3.887.  
CARACAS