

АНТИКВАРНЫЙ ЦЕНТР

г. Екатеринбург

4 сентября 2017 г.
ОИ/006481



Экспертное заключение
Консервная банка «Икра зернистая».
Время изготовления: 1960-1970-е гг.
Место изготовления: РСФСР.
Материалы и техника изготовления:
жесть, лужение, хромотография.
Размеры: 8×2 см.
Объем: 100 гр.
Владелец: частное собрание.

На экспертизу представлена консервная банка для икры осетровых пород. На крышке банки в технике хромотографии по жесту изображен круглый рисунок: осетр в рыболовной сети, напротив рыбацкого судна. Такой рисунок был стандартным для маркировки данного продукта поставляемого Министерством Торговли РСФСР. Сверху надпись: «ИКРА», внизу: «ЗЕРНИСТАЯ Министерство торговли РСФСР». Вес НЕТТО – 100 г.

Состояние использованных материалов не противоречит указанной датировке.

История этого деликатеса - икры - началась еще за 2 тысячи лет до нашей эры. Осетр – одна из древнейших рыб; ее икру научились обрабатывать и засаливать финикийцы и египтяне. Полюбили икру за изысканный вкус и питательность, другие полезные свойства этого продукта открылись человеку позднее.

На Руси научились обрабатывать и засаливать икринки рыб различных пород еще в XII веке, европейцы же обнаружили прелесть рыбьих яиц только через 5 столетий. Икра получила статус деликатеса в царствование Ивана Грозного, но это совсем не сказалось на ее цене - плодородная Русь была богата лососевыми и осетровыми породами рыб, и любой простолюдин мог выставить перед гостем бочонок красной или черной икры. По-настоящему же дорогим лакомством в те времена считалась икра щуки.

На Масленицу привозил черная, и красная икра была основной «незатейливой» начинкой для блинов. Во время поста пекли икранные блины, для приготовления которых икру замешивали прямо в тесто. В XIX веке Русская черная икра благодаря отменным вкусовым качествам приобрела статус лучшей в мире и по сей день считается одним из символов России.

Консервная банка является предметом антиквариата и обладает коллекционной ценностью.

Эксперт

Бызов О.И.

