

JEDNA NA MILION

Tylko niewielki procent muszli ostryg zawiera perłę. Najwięcej perel naturalnych poławia się obecnie w Zatoce Perskiej.



bardziej ruchliwymi lub agresywnymi zwierzętami, na które polowano, ostrygi jadalne były łatwą zdobyczą. I dlatego, kiedy nie udało się złapać niczego innego, ostrygi dawały szansę na przeżycie.

Mieszkańcy XIX-wiecznego Nowego Jorku byliby pewnie zaskoczeni słysząc, że nowojorski port był jednym z największych dostawców ostryg w świecie zachodnim. Nowojorcy poławiacze odławiali rocznie miliony ostryg, a klasa robotnicza zjadała się smaczными mięczakami tak jak dzisiaj kanapkami w McDonald'sie, KFC czy Burger Kingu. Rosnące potrzeby doprowadziły do przetrzebienia gatunku, a choroby pochodzące od wprowadzonych sztucznie gatunków i zanieczyszczenie wód spowodowały ostateczne zniszczenie siedlisk ostrygi jadalnej na początku XX wieku.

Ostrygi są poławiane także dzisiaj. W płytkiej wodzie można je zbierać rękami lub tak prostymi narzędziami jak grabie. W głębszych wodach poławiacze używają grabi lub szczypiec na długim ramieniu. Natomiast w wodach stojących ostrygi odławia się za pomocą specjalnego trału ciągniętego za łodzią. Niestety, malejące zasoby spowodowały, że ostrygi przestały być tanim źródłem białka dla klasy robotniczej i stały się delikatesem podawanym na srebrnych półmiskach w restauracjach.

Dla zrównoważenia braków w dostawach i zaspokojenia rosnącego zapotrzebowania na ostrygi człowiek rozpoczął ich sztuczną hodowlę. Próbowano tego już w starożytności. Jako pierwszy w świecie zachodnim zajął się tym rzymski inżynier Sergiusz Orata (koniec I w. p.n.e.), który zbudował system kanałów i śluz na jeziorze Lucrinus Lacus na południe od Rzymu. Hodowla ostryg, jak wiele innych rzeczy z czasów rzymskich, została na kilka wieków zapomniana. Współczesna hodowla ostryg rozpoczęła się pod koniec XIX wieku. Stosowane są dwie metody: pierwsza

polega na rozmnażaniu ostryg na lądzie, a następnie wpuszczaniu ich do morza, skąd po osiągnięciu dojrzałości są odławiane tak jak ostrygi dzikie. Druga metoda to umieszczanie młodych ostryg w workach lub koszach zanurzonych w wodzie, dzięki czemu późniejszy połów jest znacznie prostszy.

Pod koniec XIX wieku, w wyniku uszczuplenia zasobów rodzimych ostryg w USA, zaczęto wprowadzać obce gatunki, nie zawsze z pożądanym skutkiem. Pojawienie się wschodnioazjatyckich gatunków w wodach zatoki Chesapeake pomiędzy Maryland a Wirginią przyniosło także choroby, które o mało nie doprowadziły do wyginięcia rodzimej *Crasostrea virginica* i tak poważnie już przetrzebionej. W 1929 roku na zachodnim wybrzeżu USA introdukowano ostrygę wielką, która znakomicie się tam przyjęła. Dzisiaj ostryga wielka stanowi trzy czwarte światowej hodowli ostryg, a największym producentem są Chiny.

Ostrygi można jeść na surowo, wędzone, gotowane, smażone, pieczone i gotowane na parze. Można je zamykać w puszkach i konserwować, gotować z nich zupy i przyrządzać napoje. Różne kultury mają swoje ulubione sposoby przyrządzania i jedzenia ostryg, ale najprostszym jest otwarcie muszli i połknięcie jej żywej zawartości skropionej sokiem z cytryny. Przesąd, jakoby ostrygi można bezpiecznie jeść tylko w miesiącach, których nazwy zawierają literę „r” (w angielskim: od września do kwietnia) nie ma podstaw naukowych, ale zawiera ziarno prawdy, jako że przed pojawieniem się lodówek i konserwantów ostrygi łatwiej psuły się w okresie letnim. Dla stuprocentowej pewności ostrygi powinny być spożywane żywe, a więc ich muszle powinny być szczelnie zamknięte lub zamykać się, kiedy się w nie postuka. Ostrygi odżywiają się filtrując wodę i dlatego gromadzą w sobie bakterie obecne w wodzie. Dla przykładu, ostrygi z Zatoki Meksykańskiej mogą



Z PLASTERKIEM CYTRYNY

Wiele osób zjada ostrygi na surowo, skropione sokiem z cytryny.

Nie zjem ostrygi. Potrawa musi być martwa. Nie chora. Nie ranna. Martwa.

Woody Allen (ur. 1935)



OZDOBA

Perły nosi się najczęściej w formie naszyjnika albo kolczyków, powstają z nich jednak również inne ozdoby, jak to nakrycie głowy chińskiej cesarzowej.