

Код устрицы



ЗАГАДОЧНАЯ ИСТОРИЯ
ДЕЛИКАТЕСА

ДЭН МАРТИНО

Дэн Мартино
Код устрицы. Загадочная
история деликатеса
Серия «Научный интерес»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74476796

Код устрицы. Загадочная история деликатеса: Москва; 2026

ISBN 978-5-389-34588-1

Аннотация

Устрицы – это не просто еда. Это признак безупречного вкуса, атрибут *dolce vita* и единственный деликатес, способный соперничать с коллекционным шампанским. Дэн Мартино, создатель одной из самых дорогих и востребованных устричных ферм в мире, приоткрывает двери в закрытый клуб высокой гастрономии. Его книга – это путеводитель для истинных гедонистов и эстетов. Почему производство премиальных устриц сродни высокому виноделию? Как Клеопатре, Казанове и римским патрициям удалось сделать устрицу главным историческим символом роскоши и чувственности? В чем секрет правильной дегустации и как научиться читать нюансы мерруара от металлических до дынных нот? Это изысканное чтение для тех, кто знает цену истинному удовольствию.

Содержание

Введение	6
Разновидности моллюсков	14
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Дэн Мартино

Код устрицы. Загадочная история деликатеса

Dan Martino

THE OYSTER BOOK

A Chronicle of the World's Most Fascinating Shellfish – Past,
Present, and Future

Впервые опубликовано в США Agate Publishing

Опубликовано по соглашению с Agate Publishing (США)
и с их литературными агентами Nordlyset Literary Agency,
LLC (США) via Igor Korzhenevskiy of Alexander Korzhenevski
Agency (Россия).

Научный редактор: Маргарита Ремизова, доктор биоло-
гических наук

© 2024 by Dan Martino

© Хафизова Р. Ф., перевод на русский язык, 2026

© Издание на русском языке. ООО «Издательство АЗБУ-
КА», 2026

КоЛибри®

* * *

Посвящается моей чудесной жене Лоре и прекрасным детям: Адриане, Джулиану и Софии Мартино.

Занимайтесь тем, что вам интересно, и жизнь будет увлекательной. Наслаждайтесь!



Введение



Люди начали возделывать земли Плодородного полумесяца¹ около 12 000 лет назад. Появление сельского хозяйства

¹ Регион в форме полумесяца на Ближнем Востоке с богатой почвой, считается колыбелью цивилизации. – *Прим. пер.*

послужило основой современному обществу, позволив людям расселиться по всей Земле.

Каким бы долгим сроком ни казались 12 000 лет, однако это всего лишь мгновение по сравнению с сотнями тысяч лет человеческой эволюции, в течение которых наш рацион большей частью составляли дары моря. Собственно, мы настолько долго питаемся обитателями океана, что можем практически любого из них съесть в сыром виде. От рыбы до водорослей и моллюсков – пищеварительная система человека прекрасно справляется с сырыми дарами моря. В то же время употребление даже малейшей порции сырой курятины или свинины может привести к плачевным последствиям.

За 12 000 лет, прошедших с момента появления сельского хозяйства, мы выжали из земледелия все, что могли. Чтобы человечество могло и дальше благополучно жить и расселяться по всей Земле и даже за ее пределами, необходимо создать новый фундамент для сельского хозяйства. Появление промышленной аквакультуры (марикультуры) в последние 60 лет дало нам такие перспективы. Освоение океанов, которые покрывают более 70 % поверхности Земли, позволит решить проблемы с продовольствием в условиях растущей численности населения и изменения климата, а также восстановить океанические экосистемы. Для дальнейшего развития нашей цивилизации мы должны обратиться к океану, который вскормил наш вид на заре его развития.

Аквакультура – будущее человечества. Я настолько в этом

убежден, что в день знакомства с отраслью разведения моллюсков немедленно уволился с работы на телевидении и полностью изменил свою жизнь, чтобы построить карьеру в этой сфере.

Более десяти лет я работал внештатным продюсером и оператором над проектами для каналов Discovery Channel, HGTV, National Geographic, NBC/Universal и многих других. Чтобы создать телевизионную программу, необходимо полностью погрузиться в тему. Чем глубже ее постигаешь, тем точнее можешь раскрыть сюжет, вывести на сцену нужных героев, выбрать идеальную локацию и определить, какую информацию и каким способом донести наиболее эффектно.

За несколько месяцев исследований я узнал о том, как именно устрицы восстанавливают морскую среду, кормят растущую популяцию людей и животных, борются с изменением климата и удаляют углерод. Я снимал устрицеводов за работой на фермах и воочию убедился, насколько экологично выращивать продукты питания без использования пресной воды и удобрений. Меня это зацепило. Я захотел стать устрицеводом.

Работа над телевизионными программами больше не приносила мне удовольствия. Я заглянул за кулисы профессии, которая позволяет производить местные продукты питания, улучшает биоразнообразие и состояние океанической среды, создает местное экономическое благосостояние, способствует развитию науки, удаляет лишний углерод и помогает бо-

роться с изменением климата. Как я мог вернуться к своей повседневной жизни, зная, что на расстоянии вытянутой руки есть дело, способное принести гораздо больше пользы обществу? Я все взвесил и решил сменить профессию.

Мы с братом разработали план по созданию устричной фермы на Мартас-Винъярд – острове у побережья штата Массачусетс, где мы живем. Я изучил все, что только было можно, о выращивании устриц. Мы приобрели лодку и переоборудовали ее для нужд фермы. Я прошел обучение у одного из лучших фермеров острова, получив из первых рук практические знания о работе на морской ферме.

После множества трудностей и двух с половиной лет рассмотрения документов в 2014 году мы с братом основали устричную ферму «Коттедж Сити Ойстерс» (Cottage City Oysters) в городе Оук-Блаффс на острове Мартас-Винъярд. Мне было 32 года, я недавно женился, строил дом и отказался от карьеры, чтобы попробовать себя в деле, в котором у меня не было никакого опыта.

Прошло более десяти лет, и я ни разу не пожалел о своем решении. Марикультура позволяет не только решать ряд общемировых проблем, стоящих перед современным поколением, но и создает глубокую связь между специалистами отрасли, окружающей средой, местными сообществами и морским наследием, одновременно закладывая основу для будущего.

Наша ферма «Коттедж Сити Ойстерс» получила между-

народный статус лидера отрасли. Мы создали первую в Новой Англии² ферму по выращиванию моллюсков в открытом океане и первыми в Массачусетсе получили лицензию на выращивание морской капусты³ (съедобных морских водорослей). Наша 3D-модель регенеративного⁴ фермерского хозяйства представляет собой одну из самых экологически рациональных форм производства белка на планете, а научное партнерство в рамках нашей деятельности привело к публикации множества статей в научных журналах.

Наше щепетильное отношение, знание местной экосистемы и стремление выращивать устриц высочайшего качества сделали устриц от «Коттедж Сити Ойстерс» одними из самых дорогих и востребованных в мире. Наша продукция доступна исключительно на Мартас-Винъярд, сертифицирована как органический продукт ЕС, отличается безупречной формой и исключительной чистотой. Мы делаем все, чтобы выйти на новый уровень в искусстве выращивания устриц.

Я работал над этой книгой несколько лет, и главным источником вдохновения для меня стали беседы с гостями,

² Историческая область на северо-востоке США, на границе с Канадой, имеет выход к Атлантическому океану; здесь находились первые европейские поселения в Северной Америке. – *Здесь и далее, если не указано иное, прим. науч. ред.*

³ Автор выращивает бурую водоросль сахарину большую (*Saccharina latissima*), прежнее название этого вида – ламинария сахаристая (*Laminaria saccharina*).

⁴ Регенеративное сельское хозяйство – одно из направлений «зеленой» экономики, направлено на снижение выбросов углекислого газа и восстановление окружающей среды в самом широком смысле.

посещавшими экскурсии на нашей устричной ферме «Коттедж-Сити Ойстерс». Каждое лето тысячи любознательных гурманов, прихватив с собой спиртные напитки, поднимаются на борт «Ливарда» – нашего десятиметрового экскурсионного судна, – чтобы отправиться в часовое путешествие по устричной ферме. Экскурсия не только освещает основные темы книги, но и перерастает в оживленную многогранную беседу об устрицах, культуре и будущем человечества. Все это время мы потягиваем любимые напитки, едим свежельвленных устриц без ограничений и путешествуем по одному из самых прекрасных и нетронутых уголков океана на планете. Среди наших гостей встречаются известные политики, бизнесмены, знаменитости, писатели и ученые. Однако большинство – обычные люди, такие, как мы с вами. Какими бы разными ни были наши гости, мы поняли одно – подавляющее большинство практически ничего не знает об истории и культуре устриц. И благодаря таким разговорам мне удалось выявить общие представления и интересные факты об этой отрасли, о которых я подробно пишу в этой книге.

Я фактически помешался на устрицах: я проводил исследования, проходил практическое обучение и прочитал буквально каждую книгу на эту тему. Я мыслю, действую, дышу и живу жизнью, которая вращается вокруг разведения устриц, и хочу знать об этом как можно больше. Каждый день я начинаю с осмотра фермы, лодок и оборудования. Я изучаю методы других ферм и вхожу в состав нескольких отрасле-

вых организаций, чтобы внести свою лепту в формирование будущего этой отрасли. Мой дом набит футболками и кружками с изображением устриц, а в холодильнике – просто бесконечный их запас. Мой двор заставлен устричными садками, сетками, лодками и рабочими плотами. Мои дети растут в атмосфере, где царят морские твари и всевозможная информация о мореходстве и устрицах. За все это время, как бы я ни старался, так и не смог найти книгу, которая могла бы поведать о мировой истории устриц, освещала различные современные методы их выращивания, подробно описывала, как работает эта отрасль, куда она движется и почему нам необходимо ее развивать. Книга, которую вы держите в руках, – то, что я так долго искал: всеобъемлющее путешествие в мир устриц – их прошлое, настоящее и будущее.

Эта книга – попытка пролить свет на одну из уникальных историй нашей планеты: историю скромной устрицы. Устрицеводство имеет не только самобытную мировую историю, но и потенциал для решения значительной части современных проблем с продовольствием и изменением климата. Благодаря грамотному внедрению моллюсков в мировую продовольственную систему мы сможем смягчить последствия изменения климата, накормить растущее население и восстановить биоразнообразие и экосистемы, разрушенные человеческой деятельностью. Я надеюсь, что эта информация даст вам представление о нашем прошлом, предложит решения для будущего и вдохновит следовать за своими интере-

сами, в каком бы возрасте вы ни были.

Дэн Мартино

Совладелец | Капитан 50-тонного судна | Фермер

«Коттедж Сити Ойстерс» / «Мартас-Вингъярд Сивид»

Разновидности моллюсков



По оценкам ученых, на сегодняшний день на Земле существует более 10 000 различных видов двустворчатых моллюсков, обитающих в пресных и соленых водоемах. Двустворчатым называется моллюск, обладающий раковиной из двух половинок-створок, которые заключают в себе и защищают его мягкие внутренние ткани. Организмы с одинарной раковиной относятся к брюхоногим моллюскам – это улитки, наземные пресноводные и морские, а также осьминоги, кальмары⁵ и более 60 000 других похожих существ.

Двустворчатые моллюски существуют на планете по меньшей мере 510 миллионов лет (с середины кембрийского пе-

⁵ Осьминоги и кальмары являются головоногими моллюсками, или цефалоподами. Некоторые представители головоногих и брюхоногих лишены видимой раковины.

риода). Наиболее распространенные двустворчатые моллюски – это венерки⁶, мидии, устрицы и гребешки. Хотя у этих видов много общего, в процессе эволюции у них также появились незначительные различия, позволившие им колонизировать каждую возможную экологическую нишу в морских средах – от почти пресных мелководий в устьях рек до самых глубоких гидротермальных источников океана и все зоны между ними.

Все двустворчатые моллюски – фильтраторы: они фильтруют воду через жабры, извлекая кислород для дыхания и фитопланктон для питания. Что касается питательной ценности, то двустворчатые моллюски – один из самых богатых микроэлементами продуктов в рационе человека. При этом их раковины, состоящие из карбоната кальция (того же материала, что и известняк), помогают удалять углерод из атмосферы. А дальнейшие различия между видами моллюсков раскрывают целый спектр уникальных, обусловленных эволюцией черт.

⁶ Автор для обозначения этой группы ракушек-двустворок использует термин clams, под которым обычно понимают сборную группу небольших морских моллюсков с более или менее округлой и выпуклой раковиной, многие употребляемые в пищу «клэмы» принадлежат к отряду Venerida и семейству венеровых, или венерок (Veneridae), например разновидности итальянских вонголе.

ВЕНЕРКИ

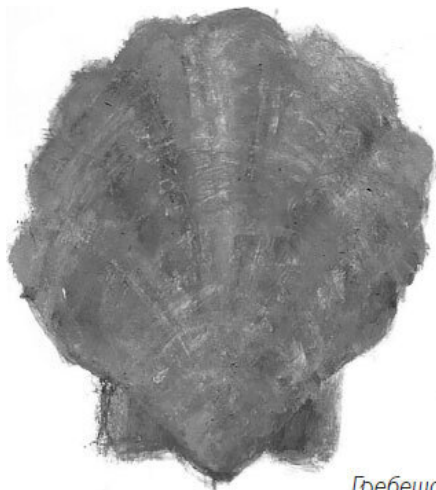
Венерки бывают самых разных форм и размеров, но обычно они округлые или овальные. Они обитают как в пресной, так и в соленой воде, а некоторые их виды способны производить жемчуг. Самым старым животным в мире официально считается океанический куахог, известный как моллюск Мин⁷, который прожил 507 лет – это рекорд, зафиксированный Книгой рекордов Гиннесса.

Венерки обладают способностью ползать или копать, используя единственную ногу. В то время как большинство венерок зарываются в придонные отложения, недавно был обнаружен вид под названием *Calypptogena magnifica* (калиптогена восхитительная)⁸, который обитает исключительно по краям гидротермальных источников в абиссальной зоне (на глубине от 4000 до 6000 метров) – регионе океана, пребывающем в вечной темноте. Температура вокруг этих источников может превышать 371 °C. *Calypptogena magnifica* не питается отфильтрованным фитопланктоном, в ее жабрах присутствует особый вид бактерий, которые окисляют сероводо-

⁷ Мин относился к виду арктика исландская (*Arctica islandica*) из семейства Arctidae, это семейство принадлежит к тому же отряду Venerida, что и венерки (сем. Veneridae).

⁸ Крупный моллюск (размер раковины до 26 см), относится к малоизученному семейству Vesicomidae того же отряда Venerida.

род, просачивающийся из источников, и моллюск поглощает питательные вещества, производимые этими бактериями.



Гребешок



Устрица



Мидия



Венерка

Илл. 1. Виды моллюсков

За исключением *C. magnifica*, большинство венерок предпочитают зарываться в осадочные породы на морском дне. Чтобы закопаться, венерка сначала расслабляет створки, и они приоткрываются. Затем она погружает ногу в донный субстрат на максимально возможную глубину и накачивает в нее воду, создавая тем самым разбухшее подобие якоря. Венерка закрывает створки, уменьшаясь в размере, и выходящая из раковины вода разрыхляет песок вокруг нее. Затем она соскальзывает вниз по своей ноге, и процесс повторяется до тех пор, пока венерка не достигнет максимальной глубины, иногда до 28 сантиметров.

Для дыхания и питания венерка вытягивает сифон⁹ в воды над ней, где можно «вдохнуть» и отфильтровать кислород и фитопланктон. Во время отлива она втягивает сифон и скрывается от хищников под слоем отложений. Обычно при втягивании сифона на дне формируется небольшое углубление, которое хищники и рыбаки используют для определения мест укрытия венерок. Рыбаки прочесывают граблями песчаное дно в местах появления этих углублений и собирают моллюсков в корзину.

Венерок употребляют в пищу в сыром или приготовленном виде по всему миру и ценят как чрезвычайно полезный

⁹ Трубковидный орган у моллюсков, через который идет ток воды, у двустворчатых моллюсков два сифона – вводной и выводной.

источник белка. Хотя сады моллюсков использовались коренными американцами тысячи лет назад для увеличения их естественного производства, разведение моллюсков считается относительно новой профессией, зародившейся в 1960-х годах. Для выращивания моллюсков молодь обычно приобретается в инкубаторе и высаживается в арендованных литоральных зонах¹⁰. Сверху над молодью размещают сеть для защиты от хищников. Венерки растут до товарного размера и собираются вручную во время отливов. Сегодня, в условиях сокращения природных запасов, разведение моллюсков пользуется высоким спросом, и с начала 1990-х годов его объем значительно возрос.

ГРЕБЕШКИ

Существует всего два основных вида гребешков: морской гребешок и меньший по размеру бухтовый¹¹. Гребешки, обитающие исключительно в соленой воде, населяют мелководья всех океанов мира и считаются единственными «свободноживущими» двустворчатыми моллюсками, которые способны перемещаться по морскому дну на значительные рас-

¹⁰ Литораль, или приливно-отливная зона, – прибрежная зона, которая затопляется во время прилива и осушается во время отлива.

¹¹ Гребешки относятся к отряду Pectinida и семейству Pectinidae, морской гребешок – это *Placopecten magellanicus*, а бухтовый гребешок – *Argopecten irradians*. Оба исходно обитают в северо-западной части Атлантического океана. Существуют и другие пригодные в пищу виды гребешков.

стояния, хлопая створками раковины и создавая реактивную тягу путем выталкивания воды. Способность к бегству – эволюционно возникшая реакция на угрозу хищников, которую усиливают многочисленные ярко-голубые глаза, расположенные по краям раковин гребешка. Эти простые глаза (иногда их количество достигает 200) позволяют гребешку замечать любое движение и хищников, используя телескопические зеркала для улавливания света. Ученые полагают, что «мозг» гребешка получает 200 изображений и объединяет их в единое всеобъемлющее «видение» окружающей среды.

Гребешки обладают блюдцеобразными раковинами с рифлеными или волнистыми краями и обитают на поверхности донных отложений. Гребешки, которые в основном являются диким промысловым видом, обычно вылавливаются с помощью моторных лодок и драг. В связи с сокращением их популяции в 1960-х годах в Японии была изобретена аквакультура гребешков. С тех пор объем выращиваемых гребешков неуклонно растет, при этом около 90 % продукции приходится на Японию и Китай. Традиционно в пищу употребляется только мускул-замыкатель¹²

¹² Нужен для закрывания и открывания створок раковины.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.