

Уроки истории на овощной грядке

*Александр
Литвинов,
заслуженный
учитель
Российской
Федерации,
лауреат премии
Президента России*

Учитель. Итак, мы продолжаем наши уроки истории на овощной грядке.

И начинаем мы их с решения задачи, которая называется — «Неспелый».

«Неспелый». Хотя питательность этого представителя овощей и невелика, но благодаря своим вкусовым качествам он сохраняет широкую популярность с незапамятных времён. В Индии его культивировали ещё за несколько тысячелетий до нашей эры. Там его называли — «кира». Согласно легенде, смысловое значение этого названия связано, из-за многочисленности в его плодах семян, с именем знаменитого индийского князя, у которого потомство достигало более 60 тысяч человек. В Китае его называли «хуаньгуа», в Средней Азии — «бадрынь», в Греции — «аорос».

По распространению он занимает третье место в мире после картофеля и помидора. Его выращивают на всех широтах — от субтропиков до полярного круга.

Это одно из немногих растений, плоды которого употребляют в пищу в недозрелом виде. С этой особенностью связано и название овоща: греческое название «аорос» и означает — неспелый, недозревший.

Вопрос. Как называется этот овощ?

Конечно, это огурец. Кстати, от слова «аорос» и произошло «аугурис» у греков, а затем и русское — «огурец».

Материал для учителя. Хорошо известны были огурцы древним египтянам и древним грекам, о чём свидетельствуют многочисленные изображения его на фресках древних храмов, которым более 4-х тысяч лет. На берегах Нила огурец был ритуальным овощем. Его изображали на жертвенных столах и клали в гробницы в качестве пищи для умерших.

Знали огурец и в Древнем Риме, более того, римские садовники выращивали его в теплицах. Чтобы угодить императору Тиберию (42 г. до н.э. – 37 г. нашей эры), любителю свежих огурцов, умельцы Древнего Рима придумали выращивать рассаду в ящиках так, чтобы на неё весь день лился солнечный свет.

Вопрос. Предположите, как это было?

Материал для учителя. Рассаду огурцов ставили на колёса. Колёса поворачивали так, чтобы весь день на рассаду лился солнечный свет.

Из Юго-Восточной Азии ещё на заре нашей эры растение распространилось по всему земному шару. Учёные считают, что продвижение огурца шло по двум путям. В Китай и в Японию он проник, путешествуя по восточному побережью Азиатского материка. И почти одновременно через Иран и Афганистан он попал в Малую Азию и Древнюю Грецию, отсюда распространился по всей Европе. Уже в VIII веке, например, огурец был хорошо известен французам. В Англию и Германию он пришёл значительно позднее — в XIV веке. Славяне получили огурец от византийцев.

Когда же огурец появился в России? На этот вопрос учёные не могут дать точного ответа. Предполагают, что он был известен русским ещё до IX столетия, хотя широкое распространение получил здесь, вероятно, только в XVI–XVII веках. О культуре огурца в России упоминает в своём письме германский посол Герберштейн в 1528 году. Позднее, в 30-х годах XVII столетия, похвальный отзыв русским огурцам дал немецкий путешественник Адам Олеа-

рий (Эльшлегер) в своей книге «Подробное описание путешествия голштинского посольства в Московию и Персию».

Следует подчеркнуть, что в Россию огурцы попали также двумя путями: через юг — из Греции, и восток — из Китая.

Известно, что Пётр I своим указом учредил два сада-огорода. В парниках одного из них — «Проясного» — огурцы выращивали и распространяли по всей России. В этот период времени одним из любимых блюд россиян становится «чёрная» похлёбка, которая готовилась из мяса, отваренного в огуречном рассоле с различными пряностями.

Учитель. Мы продолжаем наш урок. Задача называется «Выполнен из золота».

«Выполнен из золота». Издавна пользовался этот овощ большой популярностью и как пищевой продукт, и как лекарственное растение у древних народов Китая, Японии, Индии, Египта, Греции, Италии и России.

Первыми источниками его описания и изображения являются стены древнего храма Амона-Ра и камни пирамид Хеопса (XXVII в. до н.э.). В своих произведениях Геродот (V в. до н.э.) пишет, что египтяне широко его культивировали. Из семян его они получали масло, а корнеплодами, с целью предупреждения массовых заболеваний, кормили многотысячную армию строителей пирамид. В трудах китайских учёных о нём впервые упоминают в XI в. до н.э.

Древние греки высоко оценивали вкусовые и лечебные свойства этого овоща. Так, в изображении благодарственного приношения в Дельфийском храме среди

других овощей только он был выполнен из золота. Согласно легенде, великий Аполлон оценивал его золотом, равным собственному весу этого овоща.

На Русь этот овощ попал с незапамятных времён и использовался в народе и как пищевой продукт питания, и как лечебное средство. Для простого люда он был одним из основных пищевых продуктов: из него готовили тюрю и другие блюда.

Вопрос. Предположите, о каком овоще идёт речь?

Ответ. Редька.

«Покаянный овощ». В старину о кушаньях, которые можно приготовить из редьки, ходили поговорки, например: «Семь перемен, а всё она редька: редька-триха, редька-ломтиха, редька с квасом, редька с маслом, редька в кусочки, редька в брусочках, да редька целиком». Только скудность в выборе продуктов питания заставляла простой люд постоянно употреблять овощ, не обладающий должными диетическими качествами. И в народе появилась поговорка «Надоест хуже горькой редьки».

Конечно, редьку нельзя есть в большом количестве, как, например, мы едим картошку. Тем не менее, редька всегда имела на столе у русского крестьянина, да и горожанина тоже. Её называли у нас покаянным овощем.

Вот наша новая задача. Итак, предположите, почему на Руси называли редьку покаянным овощем?

Материал для учителя. На Руси редьку называли покаянным овощем, так как она была одним из продуктов, которые были разрешены Русской православной цер-

ковью для потребления во время поста. Христианам запрещалось во время поста употреблять скоромную пищу — мясо, молоко, масло, творог, яйца. Можно было есть лишь постную пищу, в том числе овощи. Но недели поста, например, перед Пасхой, приходились на раннюю весну, когда запасы овощей за зиму были уже в основном съедены. Сохранялась главным образом редька, обладающая хорошей лёжкостью. На нее обычно и рассчитывали постящиеся. Пост для верующих завершался покаянием во всех содеянных грехах, отсюда редька и получила название покаянного овоща.

И ещё о редьке. Своё название эта овощная культура получила от латинского слова «radix», что означает «корень».

На острове Сакурадзима (Япония) выращивают редьку, корнеплоды которой имеют гигантские размеры, вес достигает 16–20 килограммов.

В русских деревнях парни и девушки увлекались игрой «В редьку». Парень должен был выхватить девушку из хоровода, как выдёргивают из земли редьку, одним рывком.

В средние века в результате многовековой селекции из редьки был получен однолетний редис. Из Китая в Венецию этот овощ был доставлен мореплавателем Марко Поло в XIV веке, откуда мореплавателями, купцами и завоевателями он был развезён по всем странам Европы. В Россию он был доставлен Петром Первым.

Учитель. Следующим героем урока станет так называемый пряно-вкусовой овощ, издавна пользующийся особым почётом. Ни один повар, желающий сделать ку-

шанье вкусным, ароматным, не обойдётся без него.

Назовите, пожалуйста, несколько пряных растений, употребляемых в пищу.

Ученики. Петрушка. Укроп. Кориандр.

Учитель. Достаточно. Предположите, почему люди ещё с глубокой древности стали употреблять в пищу эти растения?

Материал для учителя. Ещё в глубокой древности наши предки заметили, что если приправлять пищу пахучими листьями, корнями, стеблями, цветами или плодами некоторых растений, то их аромат отбивает своеобразный запах мяса диких зверей, возбуждает аппетит, улучшает переваривание пищи. Среди таких растений, которые люди стали искать во всём многообразии окружающих их трав, кустарников, деревьев, был и.., правильно, это укроп.

Древние греки и римляне высоко ценили укроп и приравнивали точёный его зонтик к пышным бутонам царицы цветов — розе. Ветки укропа украшали цветочные букеты, их дарили любимым в знак симпатии, девушки плели из укропа венки для избранников своего сердца.

С помощью того же укропа жители древней Эллады избавлялись от насекомых-паразитов.

Учитель. А теперь давайте поговорим о семействе бобовых. Вы много читали сказок и, наверняка, знаете, откуда пошло выражение «При царе Горохе!» Так отвечают на вопрос: «Когда это было?» Кстати, а что это означает?

Правильно, когда мы так говорим, то даём понять собеседнику, что было это давным-давно. На прошлых уроках мы говорили о томате, который пришёл в Европу

всего триста лет назад, тогда как уже две тысячи лет европейцы сеяли горох, а бобы — четыре тысячи лет. А в древнем семействе бобовых старше всех соя. Её выращивали в Китае семь тысяч лет назад.

Горох — древнейшее культурное растение. В Малой Азии он был известен уже в каменном и бронзовом веках. Семена гороха находили и в свайных постройках предальпийских областей. В странах Центральной Европы он распространился поздно — в VIII–X веках, и выращивали его для получения зерна. Но уже в XVIII веке пищевое использование гороха было довольно распространено во Франции и Англии.

В нашей стране культура гороха также известна с давних времён. Первые сведения о получении зелёного горошка в Ростовском уезде Ярославской губернии относятся к началу XVIII века.

Бобы. И вновь — задача.

На картине знаменитого фламандского художника Якоба Йорданса (1593–1678) в крещенский вечер за столом, по старинному обычаю, собралась семья. Все смеются. Весел и старик с бумажной короной на голове. В этот вечер он главный, все должны его слушаться, он — бобовый король. Ему достался кусок пирога с запечённым в тесте бобом. Кстати, картина так и называется «Бобовый король».

Вопрос. Предположите, почему запекли именно боб?

Материал для учителя. Боб нельзя проглотить незаметно. Из всех овощных семян он самый крупный. И самый тяжёлый. Триста семян капусты или шестьсот семян репы, или две тысячи семян салата весят столько же, сколько один большой боб.

Бобы — очень древняя культура. Их находили в разных районах Средиземноморья, (например, у Трои), и относятся они к позднему неолиту, датируются четвёртым тысячелетием до н.э. В Центральной Европе бобы обыкновенные были известны с бронзового века (их остатки обнаружены в свайных постройках). С античных времён до позднего средневековья в большинстве европейских стран бобы обыкновенные были важнейшим пищевым растением.

Во многих южноевропейских, североафриканских странах и государствах Востока из зрелых семян варят кашу (это одно из повседневных блюд в современном Египте). В Южной и особенно Западной Европе пышные бобы едят как овощи; несозревшие, очищенные семена, а отчасти и зелёные плоды, тушёные в масле, готовят самыми разными способами. В Англии, например, они более популярны, чем семена фасоли.

Задача. «Непреодолимое препятствие».

В одной эллинской легенде рассказывается о том, как трое знатных греческих юношей, врасплох застигнутые врагом, бежали, надеясь укрыться в горах. Но у подножия гор раскинулось поле цветущих бобов. И будто пропасть разверзлась перед беглецами. Они остановились как вкопанные и были застигнуты врагом.

Вопрос. Предположите, почему трое греческих юношей остановились? Решить эту задачу нам поможет одна история, описанная в замечательной книге Надежды Надеждиной «Вокруг света по стране Легумии». Послушаем её.

«У стен Колизея». Представление ещё не началось. Из ворот Жизни не вышли ещё на арену гладиаторы. Они сражаются парно. Один вооружён мечом и щитом, у другого трезубец и сеть.

Судьбу побеждённого гладиатора решают зрители. Поднятая вверх рука с отогнутым большим пальцем — жест, дарующий побеждённому жизнь. Если же на вытянутой вперёд правой руке большой палец опущен вниз, это означает, что пощады не будет.

Представление ещё не началось. Но, как всегда, оно будет продолжаться несколько часов. Зрители, которые не захватили провизии с собой из дома, наверняка, проголодаются. На это и рассчитывают продавцы съестного. Кто торгует лепёшками и пирожками с мёдом, кто кровяной колбасой, кто жареными бобами. Прижимая к груди глиняные горшочки с ещё теплыми бобами, продавцы шныряют между каменными скамейками, пронзительно выкрикивая: «Фаба! Фаба!!!»

Среди знатной публики сидит нарядно одетый молодой человек. Услышав крик продавцов, он хмурит брови и досадливо морщится. Он не может заставить продавцов замолчать, но их крики: «Фаба! Фаба!» напоминают ему о том, о чём бы он хотел позабыть: о происхождении рода Фабиев.

В Древнем Риме фамилию заменяло семейное имя. А семейное имя Фабиев произошло от слова «фаба» — боб. Фабии гордились тем, что у них в роду был известный полководец Фабий Максим Кунктатор. Кунктатором — Медлителем — его прозвали за то, что

он медлил со сражениями, рассчитывая взять противника измором. Фабии разбогатели и в Колизее занимали места для знати, но семейное имя доказывало, что предки Фабиев то ли сеяли бобы, то ли ими торговали и, во всяком случае, ели бобы.

Вопросы. Предположите, почему молодой потомок рода Фабиев хотел позабыть о происхождении своего рода?

И вспомните вопрос к предыдущей задаче: Почему трое знатных юношей остановились перед полем бобов?

Материал для учителя. Сытные и дешёвые бобы в древности в Риме и Греции были пищей для простонародья, а знать в пище, в одежде, в быту — во всём хотела отличаться от простых людей. Вот почему хотел бы забыть своё происхождение знатный Фабий.

А трое греческих юношей погибли потому, что им с детства внушали: благородному человеку не только нельзя есть бобы, но и прикасаться к их цветам, даже смотреть на них. И юноши не посмели нарушить этот запрет.

Задача называется: «Заморский гость»

Учитель. Думаю, что этому овощу мы посвятим почти целый урок.

Растению этому поклонялись и его же ненавидели, его цветами украшали королевские дворцы, и плоды этого же растения скармливали домашним животным.

В немецком городе Оффенбурге стоит памятник известному английскому мореплавателю и пирату Фрэнсису Дрейку. Надпись на памятнике гласит, что именно Дрейк доставил это растение в Европу.

Как в Европе, так и в России «заморского» гостя встретили в штывы, дурная молва о растении как источнике проказы, туберкулёза, рахита настолько цепко держалась в народе, что сажать его наотрез отказывались.

В годы Семилетней войны (1756–1762) в Пруссии русские войска впервые узнали вкус плодов этого растения. Офицеры, любители садоводства, стали вывозить его для разведения в свои поместья в Россию. Плоды ценились дороже золота и передавались на посадку по одному клубню из рук в руки.

В 1777 году между Австрией и Пруссией за Баварское наследство вспыхнула война. Воюющие родственные государства, не желая жертвовать своими солдатами, стали уничтожать поля противника, где возделывалось это растение, с целью нанесения максимального материального ущерба противоположной стороне. Эта война вошла в историю как «.....»

Первые годы в России плоды этого растения были редким блюдом даже на царском столе. Из описи, составленной для одного дворцового обеда в 1741 году, мы узнаём, что этот деликатес был подан там в количестве 1,25 фунта, что составляет 0,5 кг — и это для всего царского двора.

Потребовалось более ста лет, чтобы этот гость занял одно из первых мест на нашем столе.

Вопрос. Как называется это растение?

Учитель. Вы абсолютно правы в том, что это картофель. И война между Пруссией и Австрией вошла в историю как «картофельная».

Картофель с древних времён был главным продуктом питания

для жителей Анд. Местные индейцы готовили из него более 2000 лет назад чуньо. Называли они его «папа» или «папас». Дикie плоды родились мелкими, горькими и, что особенно плохо, совсем непригодными для сколько-нибудь длительного хранения.

Немало пришлось поломать голову, прежде чем удалось изобрести очень простой и на удивление высокоэффективный способ изготовления консервированных клубней «папас-чуньо». Промораживая клубни во время ночных заморозков и подсушивая днём на солнце, люди добивались нужного им результата. Подмороженные, но оттаявшие днём плоды осторожно разминались ногами; выведенная при этом вода испарялась, а по завершении многодневного процесса «консервирования» готовое «чуньо» промывали водой и уже окончательно подсушивали. Полученный продукт лишился первоначальной горечи и превосходно хранился до нового урожая.

Неудивительно, что вскоре картофель стал главной пищей индейцев, а со временем даже стал объектом поклонения и, конечно, предметом меновой торговли. «Еда без чуньо, что жизнь без любви», — и теперь вспоминают древнюю поговорку своих предков индейцы южноамериканских Анд.

Первое зафиксированное знакомство европейцев с картофелем произошло в 1535 году. В этом году Юлиан де Кастельянос, участник испанской военной экспедиции Гонсало де Кесадо в Южную Америку, написал о картофеле, увиденном им в Колумбии, что мучнистые корни этого растения приятного вкуса — «лакомое блюдо даже для испанцев».

Но это высказывание Кастельяноса долгое время оставалось неизвестным. В Европе впервые о картофеле узнали в 1538 году из книги «Хроника Перу» Сиеса де Лионе (Педро Чиесо де Леон), которую он написал, возвратившись в Испанию из Перу, рассказав, в частности, что сырые клубни индейцы называют «папа», а сушёные — «чуньо». В 1551 году испанец Вальдивий доносил императору Карлу о наличии картофеля в Чили.

В самой Испании к картофелю не проявили достаточного интереса. Зато, попав в том же XVI веке в Италию, земляной орех сразу был оценён по достоинству. Как же он попал сюда? Рассказывают, что из Испании в карете, украшенной гербом, картофель привезли на приём к главе католической церкви — римскому папе Пию IV, который был болен, а картофель считался целебным. Получив одобрение римского папы, индейская папа стала колесить по Европе: Италия, Бельгия, Австрия, Германия, Швеция, Голландия, Франция...

Итальянские крестьяне стали с удовольствием высаживать заморский клубненос на своих огородах. В первое время его называли перуанским земляным орехом и использовали не только в пищу, но и как корм для свиней. Затем, заметив внешнее сходство клубня с известными подземными грибами, переименовали в «тартуффоли», то есть «трюфель». Под этим названием новый клубнеплод и вошёл во многие европейские языки, хотя и в несколько изменённом написании. Итальянское «тартуффоли» сначала превратилось в «тартуфоль», а затем в «картофель» у нас, в «картофельн» у немцев, «Тарту» у финнов. Подземное про-

исхождение картофеля долгое время сохранялось у некоторых народов. Так, французы первоначально называли его «пом де терр» (земляное яблоко); немцы — «эрдбирне» (земляная груша); голландцы — «аардапель» (тоже земляное яблоко). А вот в Англии его называют «потато». Англичанам показалось, что новинка сродни батату, тоже чужеземному растению со сладкими съедобными клубнями.

Англичане считают, что в Англию картофель попал непосредственно из Америки около 1580 года. Его доставку приписывают английским мореплавателям Вальтеру Рэлюю, Фрэнсису Дрейку и другим.

Эта версия прижилась в некоторых европейских странах, в частности в Германии. В баварском городе Оффенбурге в 1853 году установлен памятник адмиралу Дрейку (о нём шла речь в нашей задаче). Сначала этот памятник заказали скульптору Андреасу Фридриху жители Страсбурга. Скульптура заказчикам не понравилась. Тогда скульптор подарил её Оффенбургу с условием, что статуя будет поставлена спиной к Страсбургу, в отместку невеждам, не оценившим его таланта.

Фрэнсис Дрейк держит в руке куст картофеля. Подножие памятника опоясывают гирлянды клубней. На цоколе памятника высечены надписи: «Сэр Фрэнсис Дрейк, распространивший употребление картофеля в Европе», «Миллионы людей, обрабатывающие землю, благословляют его бессмертную память», «Ценный дар спасает бедных от голода и облегчает их горькую нужду».

Однако это всё только предположения. Достоверно известно, что непосредственно в Англии

картофель появился намного позднее, чем в Ирландии. Академик П.М. Жуковский в своём капитальном труде «Культурные растения и их сородичи» ставит под сомнение версию завоза картофеля Дрейком. «Весьма сомнительно, однако, чтобы ... мореплаватели могли сохранить клубни здоровыми и не проросшими в течение многих месяцев путешествия в тропических широтах Тихого и Атлантического океанов. Вероятнее всего, что в Англию и особенно в Ирландию картофель попал от других поступлений». Академик П.М. Жуковский ссылается на кругосветное путешествие Дрейка в 1577–1580 гг. А вот автор многих научно-популярных книг С.М. Скорняков допускает, что Дрейк это мог сделать в 1565 г., когда вывозил колонистов из штата Виргиния, находившемся на восточном побережье Северной Америки. Этот рейс был несравненно короче и совершён значительно быстрее.

Всё это отнюдь не исключает возможности завоза картофеля в Англию другими путями. Возможно, что завезли его туда неизвестные английские пираты, нередко грабившие в те времена испанские корабли, возвращавшиеся из Америки. А может быть, англичане завезли картофель с Европейского континента, где он уже получил распространение.

В европейских странах распространились полуполюгендарные версии о внедрении картофеля.

В Германии жестокий прусский король Фридрих Вильгельм в начале XVIII века провозгласил возделывание картофеля национальной обязанностью немцев и силой, с помощью драгун, заставлял сажать его. Вот как писал об этом немецкий агроном Эрнст Ду-

чек: «...строгое наказание грозило сопротивлявшимся, а иногда приходилось угрожать жестокими мерами наказания, например, отрезанием носов и ушей». О подобных жестоких мерах свидетельствовали и другие немецкие авторы. Новый клубенос окончательно завоевал себе прочное место на немецких полях и огородах после сильного голода, вызванного Семилетней войной (1756–1762 гг.).

Особенно интересна история внедрения картофеля во Франции. Его узнали там ещё в начале XVII века. В Париже картофель появился на королевском столе в 1616 году. В 1630 году была предпринята попытка, поощряемая королевской властью, внедрения этого растения. Однако картофель никак не приживался, возможно, потому, что блюда из его клубней тогда ещё не умели как следует готовить, а врачи уверяли, что он ядовит и вызывает болезни. И это продолжалось длительное время.

В конце XVIII столетия одним из самых рьяных и последовательных пропагандистов картофеля во Франции был аптекарь королевского двора и одновременно агроном Антуан Огюст Пармантье. Во время Семилетней войны Пармантье попал в плен к немцам и там познакомился с новым для него растением. Вкус клубней ему очень понравился. Вернувшись на родину, он в течение многих лет испытывал картофель на приусадебном участке. По результатам своих наблюдений и собранным сведениям Пармантье написал первую в Европе четырёхтомную монографию о картофеле. В ней он дал подробную ботаническую характеристику клубеноса, рассказал о пищевых и кормовых достоинствах клубней, подробно описал

экономику и агротехнику культуры картофеля. Вот как он оценил значение этой культуры:

«Среди бесчисленного множества растений, которые покрывают поверхность суши и водную поверхность земного шара, нет, может быть, ни одного, которое с большим правом заслуживало бы внимания добрых граждан, чем картофель».

Однако «добрые граждане» с учёными званиями оказались не очень сговорчивыми — они вынесли бескомпромиссный приговор: «Картофель вреден для здоровья и портит почву». И это несмотря на то, что Пармантье устраивал обед, на который приглашал светил науки — химика Антуана Лавуазье и политика-демократа Вениамина Франклина, где и угощал их блюдами из картофеля. Именитые гости, хотя и признали хорошее качество кушаний, но подтвердили опасение, что картофель будет портить почву.

Попробуем решить задачу.

«Хитрость»

Пармантье понимал, что силой ничего не достигнешь и, зная недостатки своих соотечественников, пошёл на хитрость. Он попросил короля Людовика XVI отвести ему около Парижа участок земли и, когда понадобится, выделить стражу. Король благожелательно отнёсся к просьбе аптекаря, и тот получил 50 моргов земли. В 1787 году Пармантье посадил на ней картофель. Торжественно, под звуки труб, было объявлено, что всякий француз, который решится на кражу нового драгоценного растения, будет подвергнут строгому наказанию и даже казнён. Когда карто-

фель стал созревать, днём его охраняла многочисленная вооружённая стража.

Вопрос. Предположите, в чём же состояла хитрость Пармантье? Как развивались события дальше?

Материал для учителя. Хитрость Пармантье состояла в том, что вечером многочисленная вооружённая стража оставляла свои посты, солдат вводили в казармы.

Затея Пармантье увенчалась успехом. Усиленно оберегаемые растения возбудили жгучий интерес парижан. Смельчаки начали по ночам воровать клубни и затем высаживать у себя на огородах.

Однажды Пармантье явился на королевский бал с букетом картофельных цветов, которые и преподнёс королю и королеве в надежде склонить властителя страны к решительным мерам по внедрению посевов картофеля. Но Людовик XVI воткнул подаренный аптекарем букетик в кармашек камзола и не стал слушать никаких объяснений, а королева украсила картофельными цветами свою причёску. Последствием этого стала мода на картофельные цветы, парижские модницы стали украшать ими свои волосы, платья, шляпы. Спрос на цветы картофеля настолько возрос, что живых цветов не стало хватать, и ловкие дельцы наводнили Париж и другие города Франции картофельными цветами из бумаги.

Эта интересная версия о заслугах по внедрению картофеля Антуана Пармантье широко распространена в литературе. Но уже цитируемый нами академик П.М. Жуковский ставит под сомнение то, что Пармантье был пионером культуры картофеля. Он не без основания считает, что большую

роль в распространении картофеля во Франции, получении его сортов сыграла известная во всём мире селекционно-семеноводческая фирма «Вильморен-Андрие», основанная в 1774 году. Вполне возможно, что академик П.М. Жуковский прав; однако, думается, что и заслуги Пармантье в распространении этой культуры тоже нельзя забывать.

Задача «Необычный памятник»

Благодарные французы воздвигли Пармантье памятники: под Парижем, на месте, где был тот самый «охраняемый участок», и на его родине, в городе Мондидье, местечке Мондадье. На постаменте второго памятника сделана надпись: «Благодетелю человечества» — и высечены слова, сказанные Людовиком XVI: «Поверьте мне, настанет время, когда Франция поблагодарит Вас за то, что Вы дали хлеб голодающему человечеству». Есть ещё один памятник. Он самый необыкновенный и находится на кладбище Пер-Лашез.

Вопрос. Предположите, в чём необычность этого памятника?

Материал для учителя. Необыкновенность памятника состоит в том, что он живой. Один раз в год его надо возобновлять. Это куст картофеля. В знак народной благодарности земляное яблоко каждую весну сажают на могиле Антуана Огюста Пармантье.

И всё-таки в истории появления картофеля на Европейском континенте всё ещё до конца не выяснено. Учёным есть, о чём поспорить. Ведь существуют сведения, что первые опыты по разведе-

нию картофеля в Западной Европе были сделаны в Швеции. В эту страну картофель проник в 1716 году, и возможно, из России.

Но как попал картофель на территорию нашей страны?

Принято считать, что появление картофеля в России связано с именем Петра I, который якобы прислал из Роттердама (Голландия) мешок картофельных клубней. Однако исторически это не подтверждается, так как в конце XVII века картофеля в Голландии ещё не было. Он появился там только в 1740 году.

И всё же письменное сообщение о завозе картофеля в Россию появилось в «Трудах Вольного экономического общества» в 1852 году. В безымянной книге-рецензии на книгу «Картофель в земледельческом хозяйстве и мануфактурном отношении», вышедшей в 1851 году, говорилось: «Должно заметить, что ещё Великий Пётр выслал из Роттердама мешок картофеля к Шереметеву и приказал разослать картофелины по разным областям России, к местным начальникам, вменяя им в обязанность приглашать русских заняться разведением его; и за столом принца Бирона в царствование императрицы Анны Ивановны (1730–1740 гг.) картофель часто уже являлся как вкусное, но вовсе не как редкое и лакомое блюдо».

Предполагается, что названная рецензия была написана профес-

сором Петербургского университета С.М. Усовым, известным в то время деятелем в области сельского хозяйства. С тех пор такая версия о первом появлении картофеля в России повторялась во многих статьях и книгах, посвящённых этой культуре, и стала как бы общепринятой.

Однако отнюдь не исключено, что путь завоза картофеля в Россию при содействии Петра был не единственным.

Так или иначе, известно, что картофель выращивался на Аптекарском огороде в Петербурге в 1736 году. Под названием «тартуфель» его в очень малом количестве подавали в начале 40-х годов на придворных торжественных обедах (вспомните условие задачи).

Вероятно, что в это же время или даже раньше картофель появился на столах петербургской аристократии. Возможно, что для придворных банкетов его получали с Аптекарского огорода, а для столов аристократии выращивали на огородах под Петербургом или завозили из Прибалтики, где в то время имелось уже развитое картофелеводство.

Есть, однако, и другое очень смелое предположение: будто бы картофель пришёл на Европейскую часть нашей страны с отдалённого северо-востока, а туда попал с Аляски и Камчатки.

Вот сколько ещё неизвестного в, казалось бы, известном.