

## Урок истории на рынке

**Александр  
Литвинов,**  
*заслуженный  
учитель РФ,  
лауреат  
премии  
Президента  
России*

**Учитель.** Удивительно, но факт: сегодня рынок станет для нас как бы классной комнатой, где мы и проведём урок. И нам будет интересно узнать о фруктах и овощах, которые не выращиваются у нас, но на рынке их достаточно. Многие уже успели полюбить вас, к некоторым ещё относимся настороженно, не понимаем их вкуса. Но бесспорно то, что в истории человечества они играли и играют определённую роль, не всегда последнюю.

Попробуйте догадаться, о каком плодовом растении пойдёт речь.

**«Как хлеб».** Учёные не без основания считают, что это одно из самых первых растений, окультуренных человеком. Родина его — Юго-Восточная Азия. Отсюда в давние времена он попал в Африку, Южную и Центральную Америку, где многочисленные его сорта разводят с незапамятных времён. Для населения многих стран плоды служат важнейшей пищей, заменяющей хлеб, картофель, мясо и другие продукты. Их употребляют в сыром и переработанном виде. Из мякоти плодов делают муку, джем, суррогат кофе. Свежие и сушёные листья используют вместо тарелок, оберточной бумаги. Волокно листьев идёт на верёвки, мешковину.

Давность культивирования этого растения установить трудно. Известно лишь, что ещё до открытия Америки местные жители использовали их для еды. Они упоминаются в древнеиндийском эпосе, относящемся к IV–VII векам до нашей эры. Александр Македонский узнал о них в Индии за 300 лет до нашей эры. Известны их изображения в одном из храмов Ниневии в Месопотамии (VIII век).

Вы уже почти догадались, о каких плодах идёт речь?

И всё-таки ещё одно дополнение. Главная проблема, возникающая при их культивировании, — это транспортировка очень чувствительных к перевозкам плодов на большие расстояния, к потребителям. Плоды собирают недозревшими и везут на специальных кораблях, в трюмах которых

поддерживается определённая температура и влажность. Первые транспортные корабли, гружёные этими плодами, уже в 1850 г. регулярно ходили из Панамы в США, а примерно с 1875 г. они следовали также в Лиссабон, Лондон и Ливерпуль. В Гамбурге первая партия этих плодов была выгружена в 1892 году. Несомненно, интересно и то, что о масштабах мировой торговли этими плодами можно судить по тому, что объём их перевозок уступает лишь перевозкам пшеницы, кукурузы и сахара.

**Ответ. Банан райский.**

**Материал для учителя.** Банан райский, относящийся к семейству банановых, часто называют деревом. Однако он развивает лишь ложный ствол высотой до 6 метров при диаметре 20–30 см.

Во многих странах широко применяется в медицине.

**Учитель.** Следующий герой нашего урока — **ананас**.

Родина ананаса — тропики Южной Америки, особенно Бразилия, Парагвай и Гвиана. Уже в 1493 году Христофор Колумб увидел ананасы на Гваделупе. Оттуда в 1514 году они попали в Испанию, а в конце того же столетия были завезены в Индию (в Бенгалию) и на Яву и затем распространились дальше. В настоящее время многие сорта ананасов культивируют по всему тропическому поясу нашей планеты.

Особое место в мировом производстве ананасов занимают Гавайские острова, они дают 33% их мирового урожая. Плоды едят обычно в свежем виде, в больших количествах делают из ананасов консервы и сок. Широко применяется в народной медицине.

А теперь обратите внимание на эти плоды грушевидной формы. Их тонкая гладкая кожица бывает зелёной или тёмной: от коричнево-красной до чёрной, она покрывает очень нежную желто-зелёную мякоть. Внутри мякоти находится косточка величиной с грецкий орех. Плоды могут весить до 550 граммов. Называются они **авокадо**.

Родина вечнозелёного дерева авокадо — Мексика и Центральная Америка. В США это растение попало лишь в 1856 году, в Россию впервые было завезено в 1904 году.

Для жителей Мексики и Центральной Америки авокадо часто имеет такое же значение, как мясо для нас. В мякоти плодов содержится до 30% жирного масла, вот почему жители в Южной Америке эти плоды называют «лесным маслом». Кроме того, в них много витаминов. Едят их в свежем виде, иногда намазывая на хлеб, часто с солью или сахаром. Из них делают салаты, пюре и различные кушанья.

Мы продолжаем наше путешествие. Конечно, вам знакомы эти плоды — крупные ягоды шаровидной, шаровидно-приплюснутой, удлинённой или плоской формы. Да, это **хурма восточная**. Окраска плодов — от жёлтой до тёмно-красной, чаще оранжевая.

Хурма была распространена в Северном Китае и Японии задолго до нашей эры. В Европу это растение было завезено в середине прошлого столетия. В Россию хурма попала лишь в конце XIX в. и стала распространяться как плодовая культура в садах на Черноморском побережье Кавказа. Возделывается сегодня она и в Грузии, и в Средней Азии.

Сладкие и вяжущие плоды хурмы едят обычно свежими, причём

для устранения вяжущего вкуса их рекомендуют примерно 12 часов держать в тёплой воде. Сушёные плоды используют для изготовления сиропов, варенья, джема, желе, ликёров, вина, кваса. Благодаря высокой прочности очень ценится древесина кавказской хурмы.

Наш урок мы продолжаем **задачей**.

«**Восточный любимец**». Растительный мир богат орехами. Учёные утверждают, что в природе существует 50 видов плодов-орехов. Но один из них занимает особое место. Он всеобщий любимец жителей Филиппин и Индонезии, Индии и Африки, Южной Америки и Океании. Не прочь отведать этого лакомства и мы. О том, какую роль играет это дерево у многих народов, можно узнать из описаний англичанина Джона Кэпперса, когда он был на острове Цейлоне.

Из ствола этого растения сельский житель строит свою хижину и хлев для буйвола, а крыши их кроет его листьями. Засовы, болты и поперечины изготавливаются из коры ствола, и ею же он скрепляет полку, на которой хранятся предметы его домашнего обихода и утварь. Свои огородные растения: стручковый перец, табак и хлебное дерево — он защищает изгородью из стеблей и листьев этого дерева. Новорождённый лежит в грубой сетке, сплетённой из волокон плода-ореха. Еда, состоящая из риса и натёртой мякоти ореха, готовится на огне, получаемом из скорлупы, и в рот её кладут с помощью ложки, вырезанной из скорлупы.

Когда цейлонец идёт ночью с факелом ловить рыбу, то берёт с собой сеть, сплетённую из волокон листьев этого растения. Факел со-

ставляется из пучка высохших листьев и стеблей цветков. Его маленькое каноэ изготавливается из ствола этого же дерева. Свою сеть и связки рыб он несёт домой на коромысле, называемом пинго и сделанном из черешка его листа.

Когда ему хочется пить, он пьёт жидкость, содержащуюся в молодом орехе, когда ему хочется есть, он ест белую мякоть плода. Если ему случится заболеть, он натирает тело маслом плода-ореха. Кофе он пьёт с сахаром — джагери, получаемым из плода-ореха, разбавляя его молоком ореха. Его двери, окна, шкафы, стулья, трубы для стока нечистот — всё сделано из древесины этого дерева. Его ложки, вилки, детские игрушки — всё это также изготавливается из скорлупы ореха.

**Вопрос.** Предположите, о каком растении идёт речь.

**Материал для учителя.** Как вы правильно догадались, речь идёт о **кокосовой пальме**.

Следует добавить, что стволы пальмы часто достигают 25–30-метровой высоты и толщины около 60 сантиметров. Кокосовую пальму часто называют «королевой пальм». Её распространение, способ размножения и даже форма ствола приспособлены к береговым океанским условиям. Уже на расстоянии шести–восьми километров от берега кокосовые пальмы растут плохо. Наилучшим же местом для них считается самая кромка океанской береговой линии. Здесь они достигают полного расцвета, наиболее крупных размеров, обильно плодоносят и дольше всего живут. Стволы выстроившихся в ряд у самой воды пальм саблевидно изогнуты в сторону океана. Ботаники считают это своеобразной самоза-

щитой пальм от сильных и внезапных океанских бризов.

Есть предположение, что королева пальм родом с загадочного материка Мю, который будто бы некогда исчез в водах Тихого океана.

Учёные допускают также, что кокосовая пальма родом из Малайзии, так как там она, пожалуй, наиболее популярна.

В Малайзии можно услышать старинные легенды и предания об этой пальме, встретить великое множество её форм и разновидностей.

Вам, конечно, знакомы эти тёмно-зелёные, продолговато-овальные, напоминающие сливу ягоды. Поверхность их часто морщинистая, а мякоть беловатая и зернистая.

Вы правильно говорите, что это **фейхоа**. По вкусу плоды фейхоа напоминают ананас, их едят сырыми или готовят из них мармелад и варенье. Они могут храниться около месяца.

Родина фейхоа — Южная Америка. Впервые в нашу страну фейхоа была завезена в 1899 году на Черноморское побережье Кавказа, а в 1900 г. — на южный берег Крыма. В настоящее время растёт в Грузии, Азербайджане, в Крыму и субтропических районах Краснодарского края.

Широко используется в лечебном питании. По содержанию йода фейхоа превосходит все другие растительные и животные пищевые продукты. Так, в одном килограмме плодов содержится порой до 5,9 мг йода.

**Манго.** Вечнозелёное дерево высотой 20–40 метров даёт крупные овальные плоды-костянки. Сочная душистая мякоть плодов желтовато-белого цвета и сладковато-кислого вкуса.

Родина — Южная и Юго-Восточная Азия. Плоды манго, очень популярные в тропиках, наряду с ананасами считаются изысканными тропическими плодами. В Индии манго используют уже более 4000 лет. Употребляют в пищу сырыми, перерабатывают плоды в напитки, мармелад, повидло. В Индии к рисовым блюдам подаётся острая приправа — чатни, которую готовят из незрелых плодов манго, имбиря, перца и сахара. Богатые крахмалом семена манго поджаривают и используют как пищевой и кормовой продукт.

**Гранат.** Сейчас разводят много сортов граната — одного из древнейших культурных древесных растений, которое на востоке ценили уже в древности. И поныне его цветки и плоды у многих народов считаются символом богатства, изобилия и плодородия. Культивировать гранат начали, по-видимому, в Персии или Афганистане.

До ледникового периода гранат рос на территории современной Франции, хотя самое древнее его изображение на гробнице в Тель-Эль-Амарне датируется временем Аменхотепа IV (1375–1358 гг. до нашей эры). Установлено, что древние иудеи культивировали гранат уже 5000 лет назад.

К римлянам гранат попал через финикийцев, а отсюда его название «яблоко пунийцев», т.е. финикийцев.

Обычно плоды едят в свежем виде или получают из них сок, экстракт, готовят сироп и освежающие напитки.

С древних времён широко используется в медицине.

**Инжир.** Это дерево известно и пользуется человеческим уважением с глубокой древности.

Родина инжира — Средиземно-морье, где он рос ещё в третичном периоде, а также Малая Азия с прилегающими районами. О его произрастании здесь наряду с маслиной и виноградом говорится в Ветхом завете Библии. Из этих областей инжир распространился по тропикам и субтропикам земного шара.

О древней культуре инжира в Египте свидетельствуют обнаруженные учёными барельефы с изображением сбора плодов. Выполнены эти барельефы древними египетскими мастерами более чем за 2500 лет до нашей эры.

Из Египта возделывание инжира распространилось на острова Эгейского архипелага, а оттуда (примерно в IX веке до нашей эры) и в Древнюю Элладу.

В странах Закавказья и Средней Азии инжир культивируется с древнейших времён. Плоды его служат не только лакомством, но и важной высокопитательной пищей. Они ведь содержат до 20% сахара.

Любопытно, что это один из близких сородичей нашего комнатного фикуса.

**Киви, или актинидия.** Названа по имени новозеландской бескрылой птицы. Это растение — лазающая вьющаяся лиана. По вкусу она похожа на смесь дыни, крыжовника и земляники. Родина этого вида — Китай; оттуда эту культуру перенесли в Южную Африку и Новую Зеландию. При нулевой температуре плоды способны сохраняться в течение полугода. Едят сырыми, консервируют.

**Финик.** Кому не знакомы эти плоды? Янтарно-красные, крупные, овальные или шаровидные сочные ягоды.

Финиковая пальма — очень древнее культурное растение, которое, по достоверным сведениям, возделывалось уже за 6000 лет до нашей эры. Находки семян датируются XIV тысячелетием до н.э. О давности культуры финиковой пальмы свидетельствуют часто встречающиеся изображения её на вавилонских и египетских барельефах, и роль пальмового листа как символа мира — почти во всех религиях Древнего мира.

Название пришло из Эллады, где слово «пальма» означает одновременно и «кисть рук», «ладонь», и «пальмовая ветвь». Действительно, разрезные листья знакомых жителям Греции пальм, словно гигантские ладони, воздеты к солнцу. Считается, что именно пальмы послужили в своё время живой моделью колонн, столь популярных в зодчестве Древнего Египта, Греции, Рима, а впоследствии — многих других стран мира. Давно было замечено, что некоторые виды пальм, в том числе финиковая, растут лишь там, где есть родники.

В Древнем Египте родилась легенда о диковинной птице Феникс с женской головой и прекрасным лицом богини, которая имеет великолепную окраску красно-золотых и огненных тонов. Феникс очень боялась потерять свою красоту и, почувствовав приближение старости, сожгла себя. Но жажда жизни была сильнее, и птица Феникс возродилась из пепла, став ещё красивее, чем прежде. Так вот, жаркое солнце пустыни способно испепелить всё живое, но, словно сказочная птица Феникс, поднимается из мёртвого раскалённого песка величественная пальма, являя собой и символ юга, и верный знак близкой животворной воды.

С финиковой пальмой связана вся многотысячная история народов, населяющих земли от Атлантического побережья Северной Африки до Персидского залива. Для арабов финиковая пальма составляет одно из главных богатств, даря спасительную тень и сохраняя от высыхания водоёмы, давая вкусные, питательные плоды и принося пользу во многом другом. Верхушечные почки, например, называемые «пальмовой капустой», заквашивают вместе с обвертками цветков и получают пальмовый сыр. Стебель и соцветия финиковой пальмы дают до трёх литров в день сладкого сока, из него получают сахар и напиток лакби (пальмовое вино). Сок свежих фиников идёт на приготовление мёда. Не пропадают и финиковые косточки: поджаренные и размолотые, они заменяют кофе. А сами финики едят во всех видах.

А теперь задача.

#### «Излюбленное и дорогое».

Есть у арабов самое излюбленное и самое дорогое лакомство. Этого лакомства удостоивается самый почётный гость. А даёт это лакомство финиковая пальма.

**Вопрос.** Предположите, какое же это лакомство. Почему оно дорогое?

**Материал для учителя.** Самым излюбленным и самым дорогим лакомством арабы считают имеющую вкус миндаля **сердцевину ствола молодой финиковой пальмы**. Такого угощения, действительно, удостоивается только самый почётный гость, ведь кормилица-пальма, лишённая сердцевины, гибнет.

**Учитель.** В 1829 году войско Абд-эль-Гелиля, вождя арабов, окружило город Сокку. Но не добле-

стью, а хитростью покорил военачальник осаждённых: он повелел вырубить все окрестные финиковые пальмы. Обречённый на голодную смерть, город пал.

Стволы и листья пальм используют в строительстве и отоплении жилищ, а из листовых жилок и волокон коры делают канаты, верёвки, плетут корзины.

«Город пальм» — так переводится название древнего Иерихона.

В Греции пальмовая ветвь была участницей многих церемоний: от награждения победителей в спортивных соревнованиях до сообщения о победе на поле битвы. Именно пальмовая ветвь служила греческому гонцу охранной грамотой: разве поднимется рука на того, кто несёт ветвь пальмы, а значит, доброе известие!

В Древней Индии, чьей эмблемой была ветвь пальмы, её листовые пластинки служили страницами священных книг.

Плоды финиковой пальмы с древних времён использовались в медицине. По калорийности финики превосходят все другие плоды.

#### И вновь задача.

**«Дар».** На фронтоне западного входа в знаменитый Пантеон изображён легендарный спор за власть над Аттикой (область в Средней Греции со столицей в Афинах) между богиней мудрости и познания Афиной и богом моря Посейдоном. Боги решили: пусть победит тот, кто принесёт людям наиболее ценный дар. Посейдон ударил трезубцем по бесплодной скале — и из неё хлынул источник. Афина вонзила в землю свое копьё — оно покрылось листвой и превратилось в дерево. Боги сочли дар Афины более ценным — она стала покровительницей города.

Для древних греков оно было больше чем дерево. Издавна наряду с виноградом и злаками плоды этого дерева были у них основным продуктом питания. Крестьяне, которые возделывали это дерево и виноград, освобождались от воинской службы и общественных работ до начала плодоношения выращиваемых ими культур.

С ветвью этого дерева, без оружия, вступали на берег послы в Древней Греции и в Древнем Риме. Ветка этого дерева считалась также символом долголетия и мудрости.

**Вопрос.** Какой дар преподнесла людям Афина?

**Материал для учителя.** Это **маслина, или оливковое дерево.**

Ботаники не пришли к единому мнению о происхождении маслины. Одни полагают, что культурная форма происходит от дикорастущей маслины африканской, другие считают её родиной Средний Восток (нынешнюю территорию Ирана и Афганистана). Так это или иначе, но маслина была известна древним египтянам, иудеям и грекам и пользовалась большим почётом. Известно, что жители Палестины, Сирии и Финикии — ханааняне вывозили оливки в Египет, а царь Соломон расплачивался за строительный материал, который доставлял ему царь Тирский, оливковым маслом, пшеницей и вином. Об употреблении оливкового масла в Египте упоминают Теофраст и Страбон. Оливковое масло использовали там в пищу, а также для жертвоприношений, умащения и заправки светильников.

Хотя оливковое дерево известно уже с четвёртого тысячелетия до нашей эры, его широкое разведение как масличного растения восходит к 2500 г. до нашей эры.

В Сирии, Палестине и на острове Крит найдены первые прессы, с помощью которых из плодов маслины (оливок) выдавливали масло. Обилие бочек для масла было символом богатства. Из сочинений Катона Старшего (234–149 гг. до нашей эры) известно, что оливки и хлеб были главной пищей сельского и беднейшего городского населения; им выдавали хлеб, оливки, соль и вино. Например, один работник получал на месяц пинту (0,57 л) оливкового масла. Беднейшие из бедных кормились тем, что подбирали упавшие с деревьев менее ценные оливки. Эти плоды, содержавшие мало масла, сохраняли на зиму в солёной воде или в винном уксусе. Изготавливали также оливковую пасту, а из неё — печенье. Имелось много рецептов для приготовления блюд, которые подавались во время праздничных трапез.

С оливкой древние греки связывали и важнейшие события в своей жизни: при рождении сына отец украшал двери жилища ветвями этого дерева, из оливкового масла производилась мирра, которая была необходима для обряда помазания на царство. Кстати, поэтому и зовут высокопоставленных лиц «миропомазанниками».

Ветвь оливкового дерева в клюве голубя считалась символом мира, а на олимпийских играх в древности венок из оливковых ветвей был наградой победителю в мирных соревнованиях. Причём, срезали оливковые ветви золотым ножом!

Иногда оливковое масло называют «прованским». Его называют так, потому что это связано с основным районом его производства — французской провинцией Прованс. Это лучшее пищевое растительное масло.