



Олег ПУЛЯ



*Христофор Колумб открыл не только Америку, но и новые для европейцев сельскохозяйственные культуры*

# Полезные «американцы»

Давайте на минуту представим: как выглядел бы мир вокруг, не будь открыт американский континент?.. Все изменилось бы до неузнаваемости из-за исчезновения американцев, и вовсе не политических деятелей. Многие сельскохозяйственные культуры, без которых мы просто не мыслим сейчас свою жизнь, пришли к нам из-за океана. Если исчезнет всем нам известная картошка — каким будет наш стол без нее, ведь репа и брюква, которыми когда-то питались наши предки, ее не заменят? Кукуруза, табак, помидоры, подсолнечник — все они американцы. А ведь можно вспомнить еще ваниль и амарант, коку и папайю... Нам кажется, что все они были с нами всегда, но их история в нашем мире насчитывает не более 500 лет — не считая тех долгих тысячелетий, когда их возделывали индейцы ольмеки, майя, ацтеки...



### Индийский хлеб

Роль кукурузы (маиса) в истории трудно переоценить. Практически все цивилизации Древней Америки своим появлением и расцветом обязаны прежде всего кукурузе — именно она стала основой высокопродуктивного земледелия, без которого попросту невозможно развитие общества.

Кукуруза была окультурена около 10 000 лет назад на юге современной Мексики. Любопытно, что початки древнеамериканской кукурузы были в 10 раз меньше, чем у современных сортов, их длина была 2—4 см, а количество мелких жестких зерен в початке не превышало 50.

Когда испанские конкистадоры вторглись в империю ацтеков, кукуруза служила индейцам основной пищей. Из нее мололи муку и пекли лепешки, зерна варили или поджаривали, из кукурузной пыльцы готовили суп, а из стеблей делали вина и сиропы. Кроме того, кукуруза

использовалась в ритуалах поклонения богам. Например, испанцев поразила церемония, где ацтекские девушки в головных уборах из листьев маиса и в одеждах, украшенных гирляндами из его зерен, танцевали перед изваянием бога воды и разбрасывали перед ним поджаренные зерна, превратившиеся в красивые белые цветы (это был первый американский попкорн). Христофор Колумб, вернувшись из своего плавания, в числе прочих заморских диковин преподнес испанскому монарху и початки кукурузы. Затем она попала в Португалию, Англию, Францию и Италию, и скоро кукурузу сеяли по всей средиземноморской Европе. В нашу страну это растение попало в начале XVIII века — его начали возделывать в Молдавии, на Украине и в южных областях России, а в 1847 году в Петербурге даже был издан указ, по которому всякий желающий заняться разведением кукурузы мог бесплатно получить ее

семена. Но, увы, из-за российского климата кукуруза в северных и центральных губерниях приживалась плохо, удачными опыты ее разведения не были. А спустя столетие кукурузная эпопея стала самым оригинальным экспериментом Никиты Сергеевича Хрущева...

Во время нашумевшего визита Хрущева в США в 1955 году на советского лидера сильнейшее впечатление произвели американские кукурузные поля, и, вернувшись из Америки, он призвал выращивать кукурузу на всех просторах СССР, от Казахстана до Таймыра. Кукурузу признали панацеей чуть ли не от всех бед — она должна была удовлетворить потребности населения в продуктах питания, решить вопрос недостатка зерновых. С невиданным рвением кукурузу начали разводить даже в северных широтах — на Таймыре и в Чукотке; это считалось способом решения проблем кормовой базы животноводства. Но урожаи в Нечерноземье были очень плохими, проблемы сельского хозяйства решить не удалось, и царицей советских полей кукуруза так и не стала. Позитивным моментом здесь было только то, что в СССР признали необходимость заимствования западных сельскохозяйственных технологий...

Кукуруза распространилась по всему миру не только как «хлебное» растение — кроме муки и крупы из нее получают масло, сахар, крахмал и спирт, она используется для получения биотоплива, а ее недозревшие початки и измельченные листья с удовольствием поедает скот. На сегодняшний день мировое производство кукурузы составляет более 750 млн тонн в год, и лидерами являются США, Китай и Бразилия, производящие 282,3 млн, 131,2 млн и 34,9 млн тонн соответственно.



### Картофельный конфликт

В конце мая между Чили и Перу разгорелся нешуточный сельскохозяйственный конфликт — причем дело может дойти до разбирательства в ООН. Поводом для спора послужило недавнее заявление чилийского министра сельского хозяйства Мариген Орнколь о том, что 99% всех разновидностей картофеля происходит из Чили.

Министр подчеркнула, что 280 сортов картофеля с удаленного острова Чилоэ будут зарегистрированы в качестве национальной собственности. Андрес Контрерас, ведущий исследователь чилийского Южного университета, говорит, что, по археологическим данным, картофель в Чили выращивается уже 14 000 лет, то есть задолго

до его известности в Перу. В ответ на это заявление Республика Перу, также считающая картофель предметом национальной гордости, доказывает, что первые сорта картофеля происходят из района озера Титикака и, следовательно, являются исконно перуанским продуктом. Глава перуанского Национального института сель-

скохозяйственных инноваций Хуан Риси назвал все остальные сорта картофеля «внучками» перуанских клубней. Впрочем, жаркие политические споры о происхождении картофеля являются следствием другого серьезного конфликта 120-летней давности — поражения Перу в Тихоокеанской войне с Чили в 1879—1883 годах...

## Картофель — хлебу подмога

Первые корзины с картофельными клубнями в Европу привезли испанские мореходы в 1570—1580-х годах из Южной Америки — и с тех пор неведомому овощу удалось покорить больше народов, чем любому полководцу. Один из испанцев так писал о картофеле: «Это особый вид земляных орехов, покрытых кожурой не толще кожуры трюфеля. Если их сварить, они становятся мягкими, как печеный каштан». Но на стол европейцев такой ценный продукт попал далеко не сразу — повсюду его встречали с недоверием, считая ядовитым. Во многих странах дело доходило до того, что картофель вынуждены были внедрять насильно, особыми указами монархов, хотя именно картошка могла решить проблему голода из-за нехватки хлеба, который случался в Европе довольно часто. Только во второй половине XVIII столетия картофель повсеместно стали выращивать для употребления в пищу.

В нашей стране эта культура впервые появилась во времена царствования Петра I. Впрочем, и при Петре, и при Екатерине II он так и не прижился в России, хотя еще в 1760-х годах Медицинская коллегия в поисках помощи голодающим крестьянам Финляндии докладывала Сенату, что наилучший способ предотвращения голода — «в земляных яблоках, кои в Англии называются потетес, а в иных местах земляными



грушами, тортюфелями и картуфелями». Несмотря на правительственные указы, народ относился к иноземному овощу с опасением, а во многих губерниях даже вспыхивали крестьянские бунты из-за введения принудительных посадок картофеля. Достойное место на российском столе картофель занял только во второй половине XIX века, потеснив репу и брюкву, — его охотно ели и крестьяне, и аристократы, а в годы хлебного неурода он становился чуть ли не единственной пищей. А уже к началу XX века посадками картофеля в России было занято более 1,6 млн га.

Сейчас в мире существует огромное разнообразие картофеля — более 50 000 сортов. Лидером по его производству является Китай (74 млн тонн в год), за ним следуют Россия и Индия (38,5 млн и 25 млн тонн).

## Томат — золотое яблоко

Это растение семейства пасленовых происходит с узкой полосы тихоокеанского побережья Южной Америки, захватывающей территории Эквадора, Перу и Чили. Ацтеки называли его «матль», во французском языке это слово превратилось в *tomate*, а всем известное название «помидор» пошло от итальянского *tomato d'oro*, что означает «золотое яблоко».

В Европе с золотым яблоком познакомились в середине XVI столетия, но долгое время выращивали томат только за его красоту, считая красные плоды смертельно ядовитыми.

Впрочем, к концу XVIII века «ядовитого» американца распробовали, и помидоры заняли заслуженное место на овощных рынках Парижа и других европейских столиц. Попав в Россию, томат поначалу тоже возделывался как декоративное растение и лишь в 1790-х годах благодаря ученому-агроному А.Т. Болотову был признан овощной productive культурой. Бурное производство томатов во всем мире началось после Первой мировой войны, и сейчас томат — одна из самых популярных овощных культур. Его выращивают и в открытом грунте, и в теплицах и парниках. Томат срав-



✓ Старая ирландская поговорка гласит: «Картофель и супружество — две слишком серьезные вещи, чтобы с ними шутить». Такое отношение обусловлено картофельным голодом 1845—1851 годов — тогда в привыкшей к картофелю Ирландии весь урожай этой культуры был уничтожен фитофторой, и в результате за 6 лет голодная смерть унесла около 1 млн жизней. В графстве Голуэй провинции Коннахт до сих пор на одном из полей возвышается поросший травой холм — это братская могила умерших во время великого картофельного голода...



Всеобщая вера в ядовитость плодов томата была настолько сильна, что во время борьбы Америки за независимость в 1776 году повар Джорджа Вашингтона попробовал отравить его кушаньем из мяса с помидорами. Будущий первый президент США остался очень доволен экзотическим блюдом, а неудавшийся отравитель от страха перед наказанием покончил с собой.



нительно неприхотлив, отличается разнообразием сортов, а также ценными питательными и диетическими качествами. Зрелые плоды томатов и томатный сок богаты сахарами, лимонной и яблочной кислотой, витаминами С, В, РР и К.

### Табак — ароматный дым богов

Индийские племена задолго до белых колонизаторов начали культивировать это растение в Центральном Андах. Они сворачивали из необработанных табачных листьев гигантские «сигары» и курили их во время ритуалов, считая, что божественный дым приближает людей к небожителям. Ну а первыми из европейцев с этим растением познакомилась опять-таки участница экспедиции Христофора Колумба. Табачный дым пришелся им по вкусу, и в числе прочих американских диковинок испанцы и португальцы завезли листья и семена табака в Европу. Из-за чрезмерной дороговизны табак был удовольствием, доступным лишь немногим, но уже во второй половине XVI века он приобрел неслыханную популярность: его не только курили, но и жевали, нюхали, лечили им язву, простуду, зубную и головную боль. Очень скоро табакокурение стало в Старом Свете повальным увлечением — курили все, от простых крестьян до

аристократов, а выращивание табака приносило немалые прибыли. Но были у табака и противники. Например, первые испанские курильщики поначалу преследовались инквизицией, а в начале 1600-х один из английских королей выступал против курения, считая эту привычку не только вредной для здоровья, но и противоречащей интересам государства — употребление табака подрывало военную мощь страны, поскольку приводило курильщиков в чрезмерно благодушное состояние,



а также способствовало процветанию торгующей им Испании, главного противника Англии. Но ни высокие пошлины на ввоз, ни королевские запреты, ни даже казни не смогли остановить победное шествие табака. На Руси табак появился во времена Ивана Грозного, и курение сразу

стало модной новинкой. Правда, при следующих царях — Михаиле Федоровиче и Алексее Михайловиче Романовых — «богомерзкое зелье» официально запрещали, а курильщиков и торговцев контрабандным табаком подвергали штрафам и жестоким телесным наказаниям... Все изменил Петр I, не только полностью реабилитировавший табак, но и сделавший курение едва ли не обязательным в высшем свете Петербурга. Ну а далее развитие табачного дела шло по нарастающей — вплоть до 1917-го. Правда, в 1918—1922 годах в связи с национализацией табачных фабрик и Гражданской войной потребление табака сократилось, но уже к 1928 году был достигнут дореволюционный уровень производства табачных изделий. В конце 1980-х — начале 1990-х табачная отрасль вместе со всей отечественной промышленностью пережила острый кризис, но сегодня в стране успешно работают десятки крупных табачных фабрик, и этот рынок имеет устойчивую тенденцию к развитию.

### Какао — шоколадное дерево

Индийцы Центральной Америки открыли напиток из плодов дерева какао более 3000 лет назад. Правда, шоколад они употребляли в холодном



## Ягода, фрукт или овощ?

С точки зрения ботаники, плоды томата — помидоры — это ягоды. В английском языке нет различия между терминами «плод» и «фрукт», и в 1893 году Верховный суд США постановил, что, невзирая на то что

ботаники считают помидоры плодами (то есть фруктами), при ввозе томатов на территорию США при взимании таможенных пошлин их следует считать овощами. Правда, удивляясь такому решению

высшей судебной инстанции, следует иметь в виду, что в то время фрукты в США можно было импортировать бесплатно, а овощи облагались таможенными сборами... А вот Евросоюз в 2001-м постановил, что

помидоры следует считать не овощами, а фруктами. Что же до России, то в отечественной сельскохозяйственной литературе и в обиходном русском языке помидоры всегда считались овощами.

виде — какао-бобы обжаривали, измельчали и смешивали с водой, а затем в эту смесь добавляли красный перец. Такой напиток считался священной пищей богов, и пили его только вожди, жрецы и лучшие из воинов. Легендарный правитель ацтеков Монтесума так любил шоколадный напиток, что выпивал его по 50 золотых чашечек в день! В Старый Свет плоды какао в дар испанскому королевскому дому привез из своей четвертой экспедиции Христофор Колумб, а из Испании за последующее столетие индейский «шоколатль» распространился по всей Европе. Правда, стоили какао-бобы огромных денег, и шоколад считался напитком королей и аристократов. В XVI веке испанский историк Овьедо писал: «Лишь богатый и благородный может позволить себе пить шоколад, ибо он буквально пьет деньги». Но с ростом числа плантаций какао и развитием промышленности шоколад стал более доступен, в него стали добавлять специи, молоко, различные сладкие вещества и даже вино и пиво. В 1670-х годах с шоколадом начали делать пирожные и рулеты, затем конфеты, а в XIX столетии появились первые шоколадные плитки — отныне шоколад можно было есть, а не только пить. Сейчас плантации какао во всем мире занимают 6,9 млн га, и с них ежегодно собирают урожай около 3 млн тонн. При этом 69% мирового объема производства приходится на страны Африки, 15% — на страны Азии, 13% — на страны Южной Америки.

### Амарант — пища XXI века

История амаранта — древняя и драматичная. Индейцы Южной Америки начали возделывать это растение еще около 8000 лет назад, и он был на американском континенте второй по значимости зерновой культурой после кукурузы. Для инков и ацтеков амарант служил не только пищей, но и лечебным, и священным растением — в честь амаранта устраивались торжества, ему даже приносили человеческие жертвы. Во время празднеств индейцы делали из перемолотых в муку зерен амаранта огромные изваяния богов, а потом кусочками этих фигур одаривали всех присутствующих — съедая их, люди приобщались к небожителям. Испанские миссионеры, пришедшие вместе с завоевателями-конкистадорами, сразу же запретили выращивать «растение дьявола» и уничтожали его посевы; амарант был забыт, лишь в Андах и на немногих труднодоступных территориях современной Мексики сохранились его небольшие плантации.

В Старом Свете амарант появился благодаря тем же испанцам и так понравился европейцам, что в 1653 году шведская королева Христина учредила орден Амаранта с ритуалами, овеянными романтической тайной. В Российскую империю амарант попал из Северной Америки в начале XX столетия, но только в середине 1930-х об амаранте заговорили всерьез, и он быстро завоевал популярность у животноводов. Например, его зелень так полюбилась свиньям, что они отказывались от викоовсяной

смеси, предпочитая амарант. Секрет такого предпочтения оказался прост: амарант содержит вдвое меньше клетчатки, чем овес или вика, и, следовательно, зелень его более нежная. Многие виды амаранта используются как зерновые, овощные, кормовые и декоративные растения, из его зелени готовят чай, кофе, компоты, фарши, горячие и холодные блюда, а приправой из амаранта посыпают мясо, рыбу и жареную птицу. Во всем этом растении содержится множество биологически активных веществ, причем больше всего их в семенах, которые по питательности превосходят картофель, кукурузу, пшеницу и сою. Особенно примечательна урожайность амаранта: одно растение дает 500 000 зерен, и хотя каждое из них лишь чуть больше песчинки, одна метелка с семенами весит до килограмма. Листья амаранта содержат 15—18% белка, соответствующего по ценности кури-



ному, — по качеству и количеству белка с амарантом не сравнится ни одно растение!

Амарант давно стал международной сельскохозяйственной культурой — он широко возделывается в Европе и Африке, в странах Юго-Восточной Азии, Китае и Индии. Амарант вполне сможет в XXI веке спасти нас от дефицита белка, а попросту — от голода. По мнению экспертов ООН, из-за своих исключительных пищевых свойств амарант входит в число растений, которые в будущем составят основную базу питания населения нашей планеты, и может сыграть важную роль в преодолении глобального продовольственного кризиса.