

Содержание

Введение	5
1. Горошек и неолитическая революция	15
2. Чечевица и Ветхий Завет	25
3. Садовые бобы и греческая философия	35
4. Садовые бобы и Каролингское возрождение	45
5. Соевые бобы и Китайская империя	53
6. Фасоль обыкновенная и доколумбова Америка	63
7. Какао-бобы и колониальные плантации	71
8. Арахис и Голландская Ост-Индия	79
9. Кофейные зерна и идеалы эпохи Просвещения	87
10. Консервированная фасоль и промышленная революция	97
11. Черноглазая фасоль и борьба афроамериканцев за равноправие	105
12. Нут и самый спорный регион на планете	115
13. Люпин и конец света	129
Благодарности	139
Источники	141

Введение

Перед вами книга о бобах и истории. Нет, она не об истории бобов — скорее уж об истории мира через призму бобовых культур. Нет, это не настолько притянута за уши, как может показаться на первый взгляд.

Еда — базовая потребность человека. Наши предки то кочевали в поисках пропитания, то, наоборот, решали где-то осесть, а то и вовсе срывались с насиженного места в поисках счастья на недавно открытых неизведанных землях. Когда людям или их детям угрожал голод, они легко затевали ссоры с соседями, а в худшем случае — развязывали войны.

С течением времени социальная структура общества усложнялась. Началась узкая специализация: каждому хотелось зарабатывать больше, жить лучше, питаться вкуснее. Если взглянуть с этой стороны, именно продовольствие часто становилось толчком для появления новых социальных институтов и развития промышленности, а также

служило причиной войн, территориального соперничества, экономической и военной экспансии.

История как таковая начинается с того момента, когда наши предки научились записывать события. Именно это официально отделяет «доисторический» период от «исторического».

Это произошло где-то между 3500 и 3100 гг. до н.э., когда в Месопотамии появилась клинопись. За созданием первой письменности стояли не слишком-то романтические причины: изначально, в первые столетия, клинопись использовали в основном для ведения экономических архивов и записей о торговых сделках. И нередко речь шла о продаже и покупке продовольствия.

Впрочем, записи были нужны и для другого — чтобы держать общество в узде. Проще говоря, чтобы все знали, что можно, а что нельзя, нужны законы и правила. В письменном виде. Один из древнейших и самых известных сводов законов — кодекс вавилонского царя Хаммурапи (1792–1750 до н.э.). Хотя, конечно, это скорее список преступлений и полагающихся за них наказаний, чем кодекс в современном понимании. Большая часть статей посвящена классовым различиям, долгам, воровству и мошенничеству. А когда речь заходит о товарах, то в качестве примеров чаще всего упоминаются скот или продовольствие. Например, в статье 108: «Если корчемница (в уплату)

за сикеру* зерно не принимает, но гирей, большей (установленного веса) серебро принимает или обменный эквивалент сикеры по отношению к зерну уменьшает, эту корчемницу должны уличить и в воду ее должны бросить»**. Или статья 237: «Если человек корабль и корабельщика нанял и зерном, шерстью, маслом, финиками или каким-либо иным грузом загрузил, а этот корабельщик был небрежен и потопил корабль и то, что (было) в нем, корабельщик и все, что он в нем погубил, должен возместить».

То, насколько значительную роль играла еда в истории человечества, отразилось и в языке. Итальянское слово *salami* (салями), испанское *salsa* (соус), французское *salade* (салат) — все они происходят от латинского *sal*, что значит «соль». А соль, между прочим, была фундаментом Римской империи: в те времена засолка была единственным способом сохранить продукты, и без соли просто не смогли бы существовать ни большие города, ни многочисленные армии. Первая крупная римская дорога на Апеннинском

* Сикера (др.-греч. σίκερα) — устаревший термин для обозначения любого опьяняющего напитка, кроме виноградного вина. В разных культурах сикера соответствовала пиву, медовухе, сидру и т.д.

** Пер. В. Якобсона (История Древнего Востока. Тексты и документы. — М.: Высшая школа, 2002).

полуострове так и называлась — *Via Salaria*, Соляная дорога: по ней перевозили соль. Во многих европейских языках есть слова, связанные с латинским *salarium* (жалованье), которое тоже было образовано от слова «соль», — потому что, как гласит одна из этимологических легенд, римским легионерам якобы выдавали пособие для покупки соли или специальную надбавку к жалованью.

На протяжении всей истории велись бесконечные войны за владение территориями, где добывалась соль: будучи средством консервации, она веками оставалась залогом процветания. Так продолжалось до начала XIX века, пока не изобрели консервы: сам Наполеон Бонапарт пообещал 12 тысяч франков тому, кто придумает способ сохранять еду при транспортировке на большие расстояния (об этом я расскажу в главе 10).

От еды вообще до бобовых в частности — один небольшой шаг. У них сейчас, прямо скажем, не слишком-то романтический образ. Да и не только сейчас. Отчасти, конечно, из-за того, что от бобов пучит (за подробностями — в главу 3). Но главное — бобы с незапамятных времен считаются пищей бедняков. Это даже отразилось в языке: например, остаться на бобах — потерпеть неудачу, ничего не получить. А в нидерландском есть выражение *honger maakt rauwe*

bonen zoet — «С голодухи и сырые бобы сладкие» (видимо, так кажется тому, кто по-русски *перебивается с хлеба на воду*). Следовательно, чтобы захотеть бобов, нужно действительно очень проголодаться.

Кто живет богато — ест мясо, получая из него необходимый белок. Но если дела идут плохо, люди возвращаются к старым добрым бобам, надежным и скромным. Например, после тяжелых голодных времен и резкого прироста населения в Европе периода раннего Средневековья именно неприхотливый садовый боб, распространившийся при Карле Великом, обусловил Каролингское возрождение (см. главу 4). Более того — без бобовых не возникло бы и само земледелие (около 8000 г. до н.э.), поскольку содержащийся в них жизненно необходимый белок хорошо дополнял углеводы зерновых культур. А еще они обогащали почву, сохраняя ее плодородной (об этом — в главе 1).

Вот так у меня и зародилась идея исследования про историю и бобовые. Главы изначально выходили в виде отдельных рассказов в газете *Vrij Nederland*. Для книги я слегка их переработал и обновил статистику. И добавил еще один боб — кофейное зерно. А так как садовый боб выходит на сцену дважды, то получается, что бобов акkurat дюжина. Погодите возмущаться, сейчас уточню: конечно, кофейные зерна вовсе не бобы (впрочем, и не зерна

тоже), равно как и какао-бобы. Вернее, формально это не бобовые культуры. Но так уж повелось, что люди называют их бобами. И те и другие сыграли важную роль в истории: какао-бобы неразрывно связаны с работорговлей (глава 7), а кофейные зерна — с Французской революцией (глава 9). Так что в книге о бобах им самое место.

Но что такое, собственно говоря, бобы? Так называются семена многих растений из семейства бобовых, или мотыльковых (*Fabaceae*, если на латыни). К ним относятся все бобовые культуры: горох, садовые бобы, чечевица, нут. А еще — фасоль луновидная, черная фасоль, фасоль пинто, белая фасоль, флажоле, коричневая фасоль. Кстати, все эти разновидности фасоли — один и тот же вид бобовых: фасоль обыкновенная (см. главу 6). Сюда же входят зеленая стручковая фасоль и плоская зеленая фасоль, или фасоль романо, — просто мы едим их еще зелеными, вместе со стручком. А если стручок раскрыть, там обнаружатся недозревшие фасолинки. То же самое касается двух видов гороха: снежного и сахарного.

И еще одно мини-предупреждение. Эта книга все же больше об истории, чем о бобах. Мировая история *через призму* бобов. Но не стоит слишком буквально воспринимать слова «мировая история»: это, конечно же, комическое преувеличение. Хотя бы потому, что написать полную

историю мира — почти невыполнимая задача. Не говоря уже о том, чтобы уместить ее в историю бобов. Я как камешек, пущенный по воде: скачу по поверхности истории, останавливаясь там, где мне интересно. И все же мы с вами охватим без малого десять тысяч лет истории — от глубокой древности до наших дней — и затронем все ключевые эпохи. Западная история представлена, признаюсь честно, несоразмерно широко — я учился на историческом факультете университета Амстердама и лучше в ней разбираюсь. Однако мы с вами побываем хотя бы по разу на каждом континенте (кроме Антарктиды).

Я уже забыл, о чем шла речь, но хорошо помню, где и когда это было. Мы отправились на выходные во Фрисландию, стоял солнечный день, и моя жена внезапно спросила: «А что, если связать разные исторические периоды с разными видами бобовых?» (Мы гостили у дяди, который любит искусство и древнюю историю, так что разговор, без сомнения, начался с какой-нибудь смешной байки про бобы и древних греков или римлян.) Мне тут же пришли на ум четыре или пять очевидных сюжетов. Так забавная идея очень быстро превратилась в увлекательный мысленный эксперимент.

Еще во время учебы я обратил внимание, что самые захватывающие исторические

повествования — те, в которых небольшая яркая деталь связывается с глобальным историческим процессом. А лучшие преподаватели — именно те, кто умеет видеть эту связь. Соединить малое с великим — вот что было моей задачей, и я довел эту идею до крайности: в этой книге мне удалось связать величие человеческой истории с таким, на первый взгляд, пустяком, как бобы.

Я получил невероятное удовольствие, разгадывая эту головоломку из бобов и исторических периодов, придумывая главы, проводя исследования, стряхивая пыль со старых учебников, узнавая новое, читая и сочиняя. История увлекает меня уже давно, а вот бобы во всем их многообразии я теперь прямо-таки полюбил — благодаря этой книге. Надеюсь, вы проглотите эти истории с таким же удовольствием.

Йозл Брукарт
Амстердам, 2023



Горошек и неолитическая революция

Горошек и неолитическая революция

Однажды мне пришлось жить совершенно не по средствам: я поселился в квартире на цокольном этаже в дорогом районе в центре Амстердама, рядом с зоопарком Артис. У меня даже был собственный садик за домом. Это было в рамках специальной программы: я присматривал за жильем, чтобы его не захватили сквоттеры. Дом был в довольно запущенном состоянии, сад зарос. Где не лежала плитка, все было покрыто плющом и крапивой. Среди этих зарослей высились толстые зеленые стебли с лиловыми цветочками — недотрога железистая. Возможно, вам тоже не раз попадалось на глаза это инвазивное экзотическое растение, обильно произрастающее вдоль канав и в кюветах по всей Западной Европе.

Во время своей первой вылазки в сад я с ужасом обнаружил, что этот иноземный садовый

захватчик распространяет семена самостоятельно. Это не одуванчик, полагающийся на помощь ветра. И не клубника, которая ждет, пока ее сочные вкусные плоды съедят голодные животные (или люди) и затем выделяют семена естественным путем. Нет, недотрога полагается в деле размножения только на свои собственные силы. Семена сидят в маленьком зеленом плоде, похожем по форме на торпеду. Созрев, плод при малейшем движении раскрывается и буквально выстреливает семенами в воздух — отсюда и латинское наименование недотроги: *Impatiens glandulifera* (*Impatiens* означает «нетерпеливая», а *glandulifera* — «несущая железы»). Конечно, с помощью этого неожиданного взрыва семян я охотно разыгрывал наивных гостей — отправлял их в сад под предлогом, что им непременно нужно понюхать эти зеленые коробочки. Ну а сам втайне надеялся, что они случайно коснутся носом спелого плода, который вот-вот лопнет.

А потом я где-то прочитал, что эти семена можно есть, и приступил к сбору «урожая». Если их обжарить, они приобретают легкий ореховый вкус, и, как пишут в блогах о сборе дикоросов, их можно добавлять в салаты или в тесто для оладий. Любопытный факт, конечно, но бесполезный для выживания в дикой природе. Дело в том, что эти коробочки никогда не созревают

одновременно: они то еще слишком твердые, то уже раскрылись. А если вам попалась спелая коробочка, то нужно еще добиться, чтобы семена не разлетелись во все стороны (лучше всего поднести к плоду ведро или полиэтиленовый пакет). Разочек собрать горсть семян забавно, но рассчитывать, что недотрога тебя прокормит, не стоит. И нужно быть совсем уж не в себе, чтобы решить ее выращивать ради семян.

К чему я веду? Первобытные дикорастущие горох и чечевица тоже распространяли семена механическим путем. Как, впрочем, и все остальные бобовые. Не очень-то приятное свойство, если каждый день нужно кормить семью (или целую деревню). И все же именно горох и чечевица оказались одними из первых растений, окультуренных человеком. Произошло это около 8000 г. до н.э. (или чуть раньше) в районе Плодородного полумесяца — территории вокруг дельты Нила и междуречья Евфрата и Тигра. Именно там первобытный человек отказался от кочевого образа жизни охотника-собирателя и перешел на оседлое земледелие: так свершилась неолитическая революция.

Но что же, ради всего святого, побудило людей выращивать — помимо пшеницы и ячменя — еще и этот, казалось бы, непутевый горох? Дело в том, что в природе то и дело возникают спонтанные

генетические мутации. Вместе с естественным отбором они и служат движущей силой эволюции. Иногда вырастал горох, у которого отсутствовал ген, отвечающий за выстреливание семян. Созревшие семена такого растения послушно оставались в стручке.

В естественной среде такое растение не смогло бы размножиться — ведь семена не попадали в землю. Но этот «слабоумный» горох оказался гораздо удобнее для людей, которые его собирали, чем здоровые растения. Люди приносили горошины домой, употребляли в пищу, высаживали. Так они и закрепили эту генетическую мутацию, и постепенно появился культурный вид гороха, потерявший способность разбрасывать семена.

Самое большое преимущество гороха (и других бобовых) заключается в том, что это самоопыляющееся обоеполое растение. Что это значит? У его цветков есть и мужские, и женские органы, поэтому растение может само себя опылить. Таким образом, оно способно размножаться бесконечно — партнер ему не нужен. Благодаря этому генофонд остается стабильным, и можно с легкостью сохранить удобное «отклонение».

Неолитическая революция разворачивалась независимо в разных точках мира. Но всякий раз сельское хозяйство начиналось именно с сочетания зерновых и бобовых культур. Они прекрасно

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

e-Univers.ru