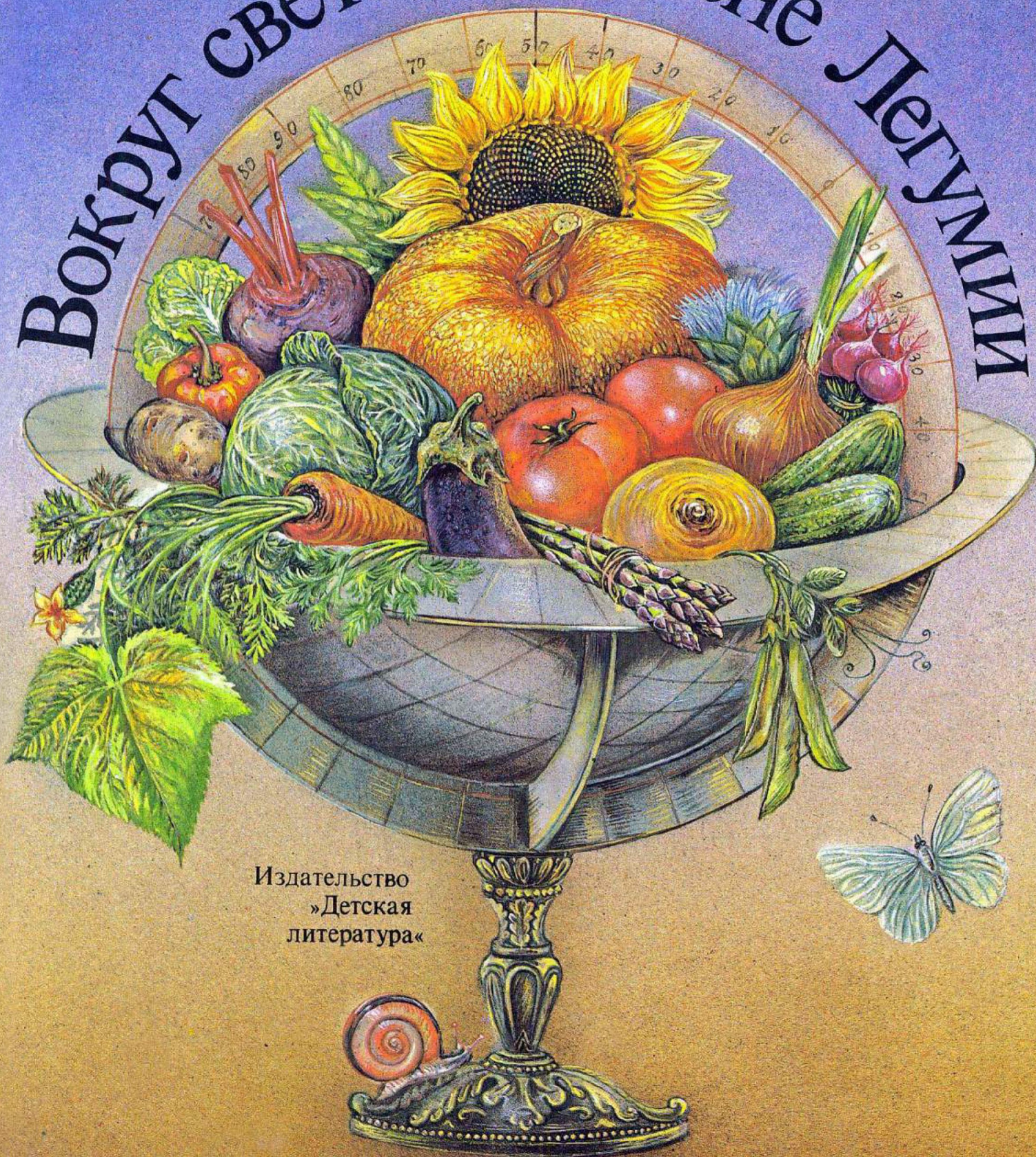


Надежда Надеждина

# Вокруг света по стране Легумиши



Издательство  
»Детская  
литература«



















Надежда Надеждина

ВОКРУГ  
СВЕТА  
ПО СТРАНЕ  
ЛЕГУМИИ









Надежда Надеждина

# ВОКРУГ СВЕТА ПО СТРАНЕ ЛЕГУМИИ

*Художники*

*Н. Мищенко и В. Освер*

Москва

«Детская литература»

1994



# ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЫ ОТКРЫВАЕШЬ СТРАНУ ЛЕГУМИЮ 6



## ГЛАВА I

УГАДАЙКА 9  
 «РУССКОЕ ЧУДО» 10  
 НЕСКОЛЬКО ЛИСТКОВ ИЗ МЕСЯЦЕСЛОВА 12  
 ГДЕ ИЩИ, ТАМ И НАС ИЩИ! 14  
 ПОЧЕМУЧКА 15  
 «СОРОК ОДЕЖЕК» ДАЮТ ОТВЕТ 15  
 БЕЗГОЛОВЫЕ, ГОЛОВАСТЫЕ, ПУЗАСТЫЕ 16  
 ЧЕЛОВЕК ЗАКЛЮЧАЕТ С КОРЕШКАМИ ДОГОВОР 16  
 ПОЧЕМУЧКА 18  
 ПОД ЗВОН КОЛОКОЛОВ 18  
 ДЕДКИ И РЕПКИ 19  
 ПОЧЕМУЧКА 19  
 ПРИКАЗ СВЕТА 19  
 ВУЛКАН ВЫРАСТИЛ ВЕЛИКАНШУ 20  
 ОГОРОД ПЛЫВЕТ ПО ОКЕАНУ 22  
 ДОБРАЯ ЗЛОСТЬ 23



## ГЛАВА II

УГАДАЙКА 25  
 ЗЕЛЕННЫЕ ЗОНТИКИ 26  
 «КРАСНАЯ ДЕВИЦА» УДЕРЖИВАЕТ ПЕРВЕНСТВО 26  
 О БЕЛЫХ МЫШАХ И РИСОВОЙ ШЕЛУШКЕ. ТАФ 27  
 АЗБУКА В АПТЕКЕ 27  
 ПОЧЕМУЧКА 28  
 ВЕНОК ДЛЯ ОЛИМПИЙЦА 28  
 ПОЧЕМУЧКА 30  
 КАМЕННОЕ ИМЯ 30  
 ЛЕКАРСТВО КАПИТАНА КУКА. ТАФ 31



## ГЛАВА III

УГАДАЙКА 33  
 СЕМЕЙСТВО МОТЫЛЬКОВЫХ (БОБОВЫХ) СТАВИТ РЕКОРДЫ 34  
 ВЕРХОЛАЗЫ ТЯНУТСЯ К СВЕТУ 35  
 САМОЕ ЛУЧШЕЕ НА ЗЕМЛЕ 36  
 ПОЧЕМУЧКА 36  
 НОЧЬ В РИМЕ 36  
 У СТЕН КОЛИЗЕЯ. ТАФ 37  
 РЕБЯТАМ НА ВЕСЕЛЬЕ 37  
 НЕВИДИМКИ ВНОСЯТ КВАРТПЛАТУ 38



## ГЛАВА IV

УГАДАЙКА 39  
 СТРАНИЧКА ИЗ СЕМЕЙНОГО АЛЬБОМА 40  
 НАСЛЕДСТВО ЛУКОВЫХ БАБУШЕК 40  
 ЗА И ПРОТИВ 42  
 ПОЧЕМУЧКА 43  
 В НАУКЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ НОВОЕ СЛОВО 43  
 СЕКРЕТ НЕВИДИМОГО ОРУЖИЯ 43  
 СИГНАЛ ИЗ-ПОД ЗЕМЛИ 44





## ГЛАВА V

УГАДАЙКА 45  
 В СЕРДЦЕ ЕВРОПЫ 46  
 КРЕСТОНОСЦЫ ИДУТ НА ВОСТОК 47  
 ЗАГАДОЧНАЯ КАРТИНКА 48  
 НАЧИНАЕМ РАЗГАДЫВАТЬ ЗАГАДКИ 48  
 МЫ РИСУЕМ ЧУДО-ДЕРЕВО 49  
 СЛАДКИЙ ГОД 50  
 УДЕРЖИТ ЛИ КОРОЛЬ КОРОНУ? ТАФ 51



## ГЛАВА VI

УГАДАЙКА 53  
 ИСПАНСКИЙ ХАРАКТЕР 54  
 ПЕРЕЦ ЗАЗЫВАЕТ МОРЕХОДОВ 55  
 СТРАНИЧКА ИЗ СЕМЕЙНОГО АЛЬБОМА 57  
 АДМИРАЛ МОРЯ-ОКЕАНА В ЦЕПЯХ 57  
 ПОЧЕМУЧКА 58  
 МЕСТЬ СКУЛЬПТОРА 59  
 ПОЧЕМУЧКА 59  
 ПОХИЩЕНИЕ ПАПЫ 60  
 НЕ С ТОГО КОНЦА. ТАФ 61  
 ЭТОТ ЧУДАК ПАРМАНТЬЕ 62  
 КОГДА ПРИХОДИТ БЕДА 63  
 СЕНЬОР СЕРХИО ПОСЫЛАЕТ ПОСЫЛКИ 64  
 ФОНАРИК С СЮРПРИЗОМ 65  
 ПОЧЕМУЧКА 66  
 ТОМАТ ВОЗВРАЩАЕТСЯ ДОМОЙ 66  
 КУЛИНАР АППЕРТ ДЕЛАЕТ ОТКРЫТИЕ 68



## ГЛАВА VII

УГАДАЙКА 69  
 СОФИЯ — ПАРИЖ — ЛОНДОН. ТАФ 70



## ГЛАВА VIII


УГАДАЙКА 71  
 КОГДА СПИНА СЛУЖИТ ГРАДУСНИКОМ 72  
 ПОЧЕМУЧКА 73  
 ПЯТЬДЕСЯТ ТЫСЯЧ КИЛОМЕТРОВ ПО АФРИКЕ ПЕШКОМ 73  
 ТЫКВАЧОК ТЕРЯЕТ УСЫ 75  
 ЧУДО НА БЕРЕГУ ОЗЕРА ОКИЧОБЕ 76  
 СТРАНИЧКА ИЗ СЕМЕЙНОГО АЛЬБОМА 77  
 СУД НАД ЗЛОДЕЙКОЙ ДЫНЕЙ. ТАФ 78  
 ВЕРБЛЮЖЬЯ КОЛЮЧКА ПОИТ ДЫНЮ 79  
 ПОД ЗЕМЛЕЙ ТОПИТСЯ ПЕЧКА 81  
 ОГУРЕЦ НАРУШАЕТ ГРАНИЦУ 82



## ГЛАВА IX

УГАДАЙКА 83  
 ЦАРИЦА ЗЕЛЕНИ 84  
 СПРИНТЕР СТАЙЕРУ НЕ ПОМЕХА 85  
 ГОЛУБАЯ ШАПОЧКА, КОТОРУЮ НЕ УВИДИШЬ 86  
 СТРАНИЧКА ИЗ СЕМЕЙНОГО АЛЬБОМА 86  
 РУССКАЯ СМЕАЛКА. ТАФ 87  
 ЦВЕТОК СОЛНЦА НАХОДИТ ВТОРУЮ РОДИНУ 87  
 ВСЕМ, ВСЕМ, ВСЕМ! 89  
 ТВОИ ВОЛШЕБНЫЕ РУКИ. ПРИЛОЖЕНИЕ 90  
 I. ЗАГЛЯНЕМ В ЧУЛАН 90  
 II. ВЕСНА НАЧИНАЕТСЯ В КОМНАТЕ 91  
 III. ТЫ ЗАСЕЛЯЕШЬ СТРАНУ ЛЕГУМИЮ 91  
 IV. ДРУЗЬЯ И ВРАГИ 93  
 V. ПО ТВОЕМУ УМЕНИЮ 94






## *Ты открываешь страну Легумию*

Страну Легумию на географической карте не найдешь, но она существует. Иногда ты можешь увидеть ее огромной — глазами не охватишь, иногда крохотной — такой, что уместится на подоконнике.

Это — страна полной тишины. Когда ее жители — легумы — болеют или хотят пить, помощи они просят беззвучно. Если ты позаботишься о них, они в долгу не останутся, неблагодарных среди легумов нет. Но заботиться надо больше всего весной и летом. Поздней осенью в Легумии почти никого не останется — страна пуста. У Легумии любопытная история. Читая эту книгу, ты побываешь на празднике индейцев, на балу у французской королевы, в африканской пустыне, где высятся пирамиды, поплывешь по морям на корабле с пиратами, отправишься с рыцарями-крестоносцами в поход на Восток.





Интересно самому посетить Легумию. Путешествуют по этой стране только пешком, и может случиться, что левая нога у тебя окажется на севере, а правая — в тропиках. Разгадывается эта загадка просто: слева от тебя грядка с репой, а справа — грядка с огурцами. Репа может расти и в Заполярье, родина огурцов — Индия. Овощ по-французски — «легум», по-испански — «легумус». А страна Легумия, как ты, наверное, уже догадался, — огород. На земле свыше трехсот пятидесяти тысяч видов растений. Как разобраться в огромном разнообразии зеленого мира? Над этим впервые серьезно задумался шведский ученый Карл Линней.

Ты помнишь, что в средние века устраивались рыцарские состязания — турниры? Случалось, что на турнире появлялся рыцарь, не назвавший своего имени. Опущенное забрало закрывало его лицо. Но на щите рыцаря красовался герб — знак его рода. По гербу узнавали, из какой семьи рыцарь, откуда он прибыл. Изучением и составлением гербов для знати занималась особая наука — геральдика.



Научная система, предложенная Линнеем, и есть своего рода геральдика растений. У каждого растения есть как бы свой живой герб, свой семейный опознавательный знак. Это — цветок.

У картофеля едят клубни, у помидора плоды — ягоды. Что, кажется, у них общего с сорняком пасленом, с ядовитой беленой? Все они из семейства пасленовых, у них одинаково устроен цветок.

Нельзя посадить брюкву на грядку, где росла больная киллой капуста, — брюква заразится. Болезни у них общие, они из одной семьи крестоцветных. Их герб — цветок с четырех лепестках, расположенных крест-накрест.

Современные ученые создали свои системы растений. Но и сейчас, не увидев цветок нового, неизвестного растения, нельзя определить, к какому семейству оно принадлежит.

Художница нарисовала гербы девяти семейств растений, которые чаще всего встречаются на огороде. Не все они овощи. И первым на следующей странице ты увидишь герб крестоцветных.





## ГЛАВА I УГАДАЙКА

Сорок одежек, да все без застежек.

Сидит шут в луже, вихор наружу,  
Кто ни пройдет, всяк его за вихор возьмет.

Кругла, да не девка, с хвостом, да немышь.  
Сама клубочком, а хвост — под себя.

В землю крошки —  
Из земли лепешки.

*Русские  
народные  
загадки*





## «РУССКОЕ ЧУДО»

Полтора́ста лет назад русской столицей был город на Неве — Петербург. Электричества тогда еще не знали, и по вечерам ламповщики влезали на лестницы, чтобы зажечь газовые фонари на главной улице — Невском проспекте.

Трамваев и автомобилей тоже не было. Петербургская знать каталась по Невскому в колясках. Торцы — деревянные плитки, которыми был выложен Невский, — заглушали цоканье копыт.

Впрочем, барскую коляску можно было увидеть и на окраине, возле Обводного канала. Провожая ее глазами, старушки судачили:

— Не иначе как к Грачеву.

— Как пить дать к ему! И кто только к ему не ездит, и кто только не ходит: и господа, и мужики в лаптях...

Кто же был Ефим Грачев, в чью калитку стучались и мужики-ходоки, и профессора, и

корреспонденты газет, и художники? Сын ярославского крестьянина.

В начале прошлого века из Ростовского уезда Ярославской губернии, которую считают колыбелью русского овощеводства, отправился в столицу на заработки крестьянин Андрей Грачев. На пустыре, между Обводным каналом и речкой Таракановкой, он вскопал огород.

А когда Андрей Грачев умер, его сыну Ефиму было три года. Как только мальчик научился читать и писать, ему пришлось оставить школу, сменить учебник и тетрадку на лопату и грабли. Так решила мать.

— Слава богу, грамоте обучен! А дальше мужику дороги нет.

Мать не знала, что придет время, когда за научные труды и

практические успехи в огородничестве Вольное экономическое общество учредит золотую медаль, единственную в старой России золотую медаль, в честь крестьянского сына Ефима Грачева.

Мальчик подчинился решению матери без ропота. Он не переставал учиться, только теперь, как напишет о себе Грачев, «для науки мне служила теплица. Я всего добивался сам». Он твердо верил, что трудом и упорством можно добиться многого. Репа Петровская, редька Грайворонская, брюква Красносельская — превосходные сорта, не хуже иностранных. А кто их создал? Неизвестные русские мужики и бабы, долгие годы отбирая лучшие растения на семена.

Грачев знал, что открыт и другой новый способ — скрещивание. У растения завязываются семена, если ветер или лапки пчел и шмелей перенесут пыльцу с тычинок одного цветка на пестик другого цветка. Ни ветер, ни пчела, ни шмель думать не могут. А человек стал перено-







сидеть кисточкой пылью обдумано, подбирая растения родителей с таким расчетом, чтобы они передали потомству свои лучшие качества.

Ефим Грачев одним из первых в России стал применять скрещивание, выводить новые сорта овощей. Отцовского пустыря ему было уже мало, хотя он умел снимать по два урожая в год с одной грядки. Огород стал двухэтажным. Всходы зазеленели на крышах подсобных построек.

И по столице разнесся слух про диковинный огород, где редька с человеческую голову, морковь длинней и толще, чем девичья коса, кочан капусты трудно в руках удержать.

Когда богатый петербургский барин устраивал званый обед и хотел удивить гостей, он говорил своему управляющему:

— Поедешь к Грачеву, рассказывают, он вывел тонкокорый арбуз — пальчики оближешь. И спаржа у него превосходная.

Грачев продавал овощи. Надо было кормить семью: одиннадцать ребят. Он любил и жалел и чужих детей, особенно сирот. Тринадцать лет он проработал в детском приюте экономом, следя, чтобы не обкрадывали сирот. Работал бесплатно, отлучаясь лишь тогда, когда надо было везти овощи на выставку за границу.

Осенью 1873 года посетители Международной выставки овощей в Вене ахали, глядя на грачевскую капусту, репку, редьку, морковь необыкновенных размеров. В юмористическом журнале

был напечатан рисунок: мужчина везет на тележке огромный кочан. Под рисунком подпись: «Одного такого кочана хватит на зиму для моей семьи». И правда, одного грачевского кочана весом тридцать килограммов было достаточно, чтобы заквасить небольшой бочонок.


Венцы прозвали петербургского огородника «русское чудо».

А потом о «русском чуде» заговорили в Кельне, Филадельфии, Брюсселе, Париже. Одиннадцать золотых, сорок одну серебряную, а всего шестьдесят три медали получил на международных выставках Ефим Андреевич Грачев. Французы избрали его членом парижской Академии сельского хозяйства, промышленности и торговли. В Петербурге уже никто не удивлялся тому, что на собраниях Вольного экономического общества и Российского общества садоводства наряду с профессорами заседает огородник-самоучка Ефим Грачев. Он и впрямь был «русское чудо», народный талант.

Грачев никогда не забывал, что «бедный человек нередко существует овощами». Он добивался, чтобы крестьянам бесплатно давали семена, чтобы в сельских школах обучали огородничеству. Он писал различные руководства по уходу за овощами, особое внимание уделяя белокочанной капусте. Тогда еще не были открыты витамины, еще не знали, что капустный сок излечивает язву желудка, но крестьянскому сыну Ефиму Грачеву хорошо было известно, что такое «Марья — пустые щи».







1 января.  
Василий.  
Отсюда  
у Деда Мороза  
отчество:  
Васильевич.

16 февраля.  
Именины серпа.  
Чинили  
сельхозинвентарь.

17 марта.  
Герасим-  
грачевник.  
Грач весну  
расклевал.

22 марта.  
Весеннее  
равноденствие.  
Именины  
жаворонка.

14 апреля.  
Марья —  
пустые щи.  
Кончались  
запасы капусты.

21 апреля.  
Заяц-именинник.  
Уступи, зайка, дорогу  
Михаилу Ивановичу,  
через два дня  
ему из берлоги  
вылезать.


## НЕСКОЛЬКО ЛИСТКОВ ИЗ МЕСЯЦЕСЛОВА

Сейчас полевые работы в колхозах и совхозах ведутся по планам, составленным агрономами. По радио передают прогнозы погоды. В старину кто был у народа советчиками? Птицы, звери, растения. Чтобы передать внукам многолетние дедовские наблюдения за жизнью природы, русский крестьянин воспользовался месяцесловом — церковным календарем. Там на каждом листке имя какого-либо святого. И крестьянин смекнул дать им прозвища, смотря по тому, какие работы в поле или по дому лучше всего начинать в этот день. Так церковный месяцеслов стал народным календарем.

16 июня.  
Акулина — задери  
коровам хвосты.  
Вылет оводов  
и слепней.

14 мая.  
Еремей-  
запрягальник.  
Самая  
ленивая соха  
и та в поле.





12 июля.  
Петр и Павел  
день на час убавил.  
Сенокос.

14 августа.  
Евдокия-огуречница.  
Засол огурцов.

19 августа.  
Яблоня-именинница.  
Налились соком  
яблоки в саду.

17 сентября.  
Барыня-капуста.  
Начиналось  
заквашивание капусты.

30 августа.  
Первый друг  
пахаря  
конь — именинник.

1 октября.  
Арина —  
журавлиный лет.

15 ноября.  
Акундин  
разжигает овин.  
Обминали коноплю и лен.

22 ноября.  
Синичий  
(зинькин) день.

7 декабря.  
Катерина-санница.

17 декабря.  
Варюха,  
береги нос и ухо!



ГДЕ ЩИ, ТАМ И НАС ИЩИ!

Вспомним еще и другую народную поговорку: «Щи да каша — пища наша». И становится понятным печальное прозвище «Марья — пустые щи». В апреле кончались запасы капусты. Если в капустной бочке пусто, и в животе у крестьянина пусто. Белокочанной капустой русская деревня кормилась почти круглый год.

С лета до осени выручали щи из свежей капусты. В будни — постные, в праздник — с мясом. Хлебать их надо было молча, степенно, уважительно. Тот из ребят, кто, не спросив старших, пробовал выловить из общей миски мясо, получал ложкой по лбу.

В праздник пироги с капустой, о которых заяц мечтал:

*Эх, кабы мне, зайцу,  
мужичонком быть!  
Эх, кабы мне, зайцу,  
в лаптках ходить!  
Пироги бы я ел с капустой...*

С зимы до половины весны кислые щи из квашеной капусты. Заготавливали ее осенью. Переходя из избы в избу, от Дарьи к Марье, от Алены

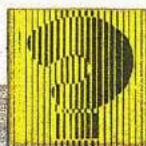
к Матрене, девушки рубили сечками упругие кочаны в деревянных корытах. На «капустки» приходили парни высматривать невест.

Осенью пели песни про матушку-капусту, весной водили хороводы под песню «Вейся, вейся, кочан!». Одна из девушек останавливалась, круг сужался, подружки придвигались все ближе и ближе, как капустные листья, когда завивается кочан.



Белокочанная капуста — народная любимица. Она на полях возле больших городов, на деревенских огородах, она в поговорках и в песнях. Так прочно вошла она в русский быт, что трудно поверить, что наш исконный овощ — иностранка. Ее родина — побережье Средиземного моря. Даже само название у нее нерусское.





ПОЧЕМУ ЕЕ НАЗВАЛИ КАПУСТОЙ?

КАПИТАН — голова команды, отряда.

КАПИТЕЛЬ — верхушка, голова колонны.

КАПОР

КАПЮШОН } головные уборы.

КАПУЦИН — монах, который носит капюшон.

Все эти слова произошли от латинского слова КАПУТ, что означает ГОЛОВА.

Пропала голова, все пропало — капут!

Римляне называли кочан КАПИЦИУМ — головка.

Переименовав латинское слово, мы называем ее КАПУСТА за сходство кочана с человеческой головой.



И еще одна ПОЧЕМУЧКА:

ПОЧЕМУ ИНОСТРАНКА ТАК ПРИЖИЛАСЬ НА РУССКОЙ ЗЕМЛЕ?

«СОРОК ОДЕЖЕК» ДАЮТ ОТВЕТ

Что такое кочан? Почка, разросшаяся до огромных размеров. Согласно народной поговорке: «Сорок одежек, да все без застежек», — множество листьев, тесно прижавшихся один к другому. Я беру один из них и кладу на чашку очень чувствительных весов. Обе чашки стоят ровно.

Тряпочкой я стираю с листа сизый восковой защитный налет. И снова кладу позеленевший лист на весы. Чашка, вздрогнув, чуть-чуть приподнялась. Лист стал легче, хотя я не отрезала от него ни кусочка. Но он уже не тот, что был. Потеряв защитный налет, он потерял влагу, потеряв влагу, он потерял в весе. Это и отметили весы.

Корни подают из земли влагу растению, листья ее испаряют, тратят. И горе тому, кто истратит больше, чем получил. За сутки «сорок одежек» могут испарить и полведра, и ведро воды.

На Русской равнине, где летом поля поливают грозные ливни, где осенью часты дожди, капусте привольно. До поздней осени красуются в поле блестящие от спелости, плотные, словно литые кочаны, — все наши сорта.

Пришел конец «Марье — пустые щи», отечественные сорта белокочанной капусты могут храниться до нового урожая. Такие у них тугие кочаны.

Холода белокочанная капуста не боится. Как и ее родичи. Их много. Один другого чудней.





БЕЗГОЛОВЫЕ, ГОЛОВАСТЫЕ,  
ПУЗАСТЫЕ

Обычно капусту отличают от других овощей по кочану-голове. И краснокочанная, которая у нас идет на салат, и савойская, чьи листья в пупырышках,— головасты. Их нетрудно узнать.

Но посмотришь на брюссельскую—это что за диковина? Кажется, на грядке выросла великанская шишка. На длинном стебле один над другим кочанчики-невелички. Размером с грецкий орех или побольше. Зато их может быть и пятьдесят, и сто.

Произошла стоголовая капуста от безголовой декоративной листовой капусты, которая не завивает кочана. Зато она, словно куст папоротника, широко раскидывает листья и может украсить любой парк. Есть еще листовая кормовая капуста, тоже безголовая. От нее молоко у коров становится желтоватым, целебным.

Невелички-кочанчики брюссельской капусты, как зеленые клецки, опускают в бульон. Суп получается превосходный.

Очень вкусен и другой суп, в котором плавают нежные соцветия. Мясистые, кремового цвета нераспустившиеся бутоны могут быть поданы и на второе. Как в сказке у феи—обед из цветов. Выросли они не в саду, не на клумбе, а в огороде на грядке или в поле. Цветная



капуста полезна детям и больным.

И еще одно огородное чудо: капуста, с которой произошло удивительное превращение. Ее стебель, раздувшись книзу, как небольшой шар, стал похож на репу. Название этой капусты «кольраби» происходит от римского «каулорепа», что означает «стеблевая репа».

У пузастой кольраби те же капустные болезни, те же привычки: любит влагу, холода не боится, может расти даже за

Полярным кругом. И ее семейный герб семейства крестоцветных—цветок о четырех лепестках, расположенных крест-накрест, такой же, как у репы, редьки, горчицы, сорняка сурепки, геспериса, маттиолы, что так сладко пахнет по вечерам.

Посмотришь на это разнообразие семейств и подивишься смекалке и трудолюбию человека, который сумел подметить, что у какого растения главное, и отобрать кого на вершки, кого на корешки, кого для красоты, кого для еды, кого в сад, кого на огород.

ЧЕЛОВЕК ЗАКЛЮЧАЕТ  
С КОРЕШКАМИ ДОГОВОР

Началось это очень давно, когда человек еще одевался в звериную шкуру, не умел ни сеять, ни строить. Охота была его единственным ремеслом. Если оружие охотника дубина да лук со стрелами, то не всегда вернешься домой с добычей, не каждый день будешь сыт. Человек голодал. И жил по-мед-







вежи: лазил за плодами на деревья, шарил в траве, рылся в земле, выкапывая из нее корешки.

Первое открытие было сделано языком на вкус. Человек узнал, что у одних диких растений съедобны вершки — плоды, стебли, листья, зерна, а у других — корешки. Правда, тощие-претошие, не толще крысиного хвоста.

Сделать второе открытие человека надоумила зазеленевшая мусорная куча. Вместе с отбросами на нее попали спелые семена. Они проросли, дали всходы. И человек решил: зачем рыскать по лесу и лугам, удобней собирать урожай возле собственного жилья.

Очень важным было третье открытие. Человек догадался, что у некоторых растений корешок как бы подземная копилка, куда растение откладывает питание про запас, чтобы на другое лето зацвести, оставить после себя семена. Много не накопишь, если тебя со всех сторон теснят другие корешки, если идет молчаливый спор за место на земле, а под землей — за каждую каплю влаги.

Вот тогда-то и был заключен самый удивительный из всех договоров на свете. Без указания

срока, навечно. Без слов, без подписи: никто из договаривающихся не умел писать. Но свидетели были: солнце, вода и земля.

Человек договорился со съедобными корешками: «Я о вас позабочусь, а вы только копите, копите!»

И началось переселение диких растений из леса и с луга на первый на свете огород.

Первым учителем человека был Голод, его сменил другой учитель — Опыт. Человек научился рыхлить землю, сажать, сеять, поливать, полоть, подкармливать, отбирать лучшие растения на семена.

И корешки копили, корешки круглели, раздавались вширь.

Но прошли тысячи лет, прежде чем дикие растения превратились в культурные. Тощие

корешки, став крупными, сочными, вкусными, до того растолстели, что мы зовем корнеплодами этих толстяков.

У японцев стал овощем гобо — родственник лопуха. У французов переселился на огород полевой цветок репчатый колокольчик. О том, каким вкусным его считали французы, можно прочесть в книге, написанной четырьмястами лет назад.

Религиозные люди верят, что душа хорошего человека после его смерти попадет в рай, где ее ждут радости, а душа плохого человека за грехи — в ад, к чертям.

В книге описаны наказания, которые ожидают грешников в аду. Клеветника, который своим подлым языком оговорил невиновных, черти заставят лизать раскаленную сковороду. Обжоры (обжорство тоже считалось грехом) будут мучиться оттого, что никогда больше им уже не полакомиться салатом из корней и листьев колокольчика.

Кроме Японии и Франции, гобо и репчатый колокольчик в других странах не прижились. Но есть корнеплод, который растут и в Европе, и в Азии, и в Америке. Это про него сложена сказка, знакомая с детства каждому русскому человеку: «Посадил дедка репку...»







## ПОЧЕМУ НУЖНА БЫЛА БОЛЬШАЯ-ПРЕБОЛЬШАЯ?

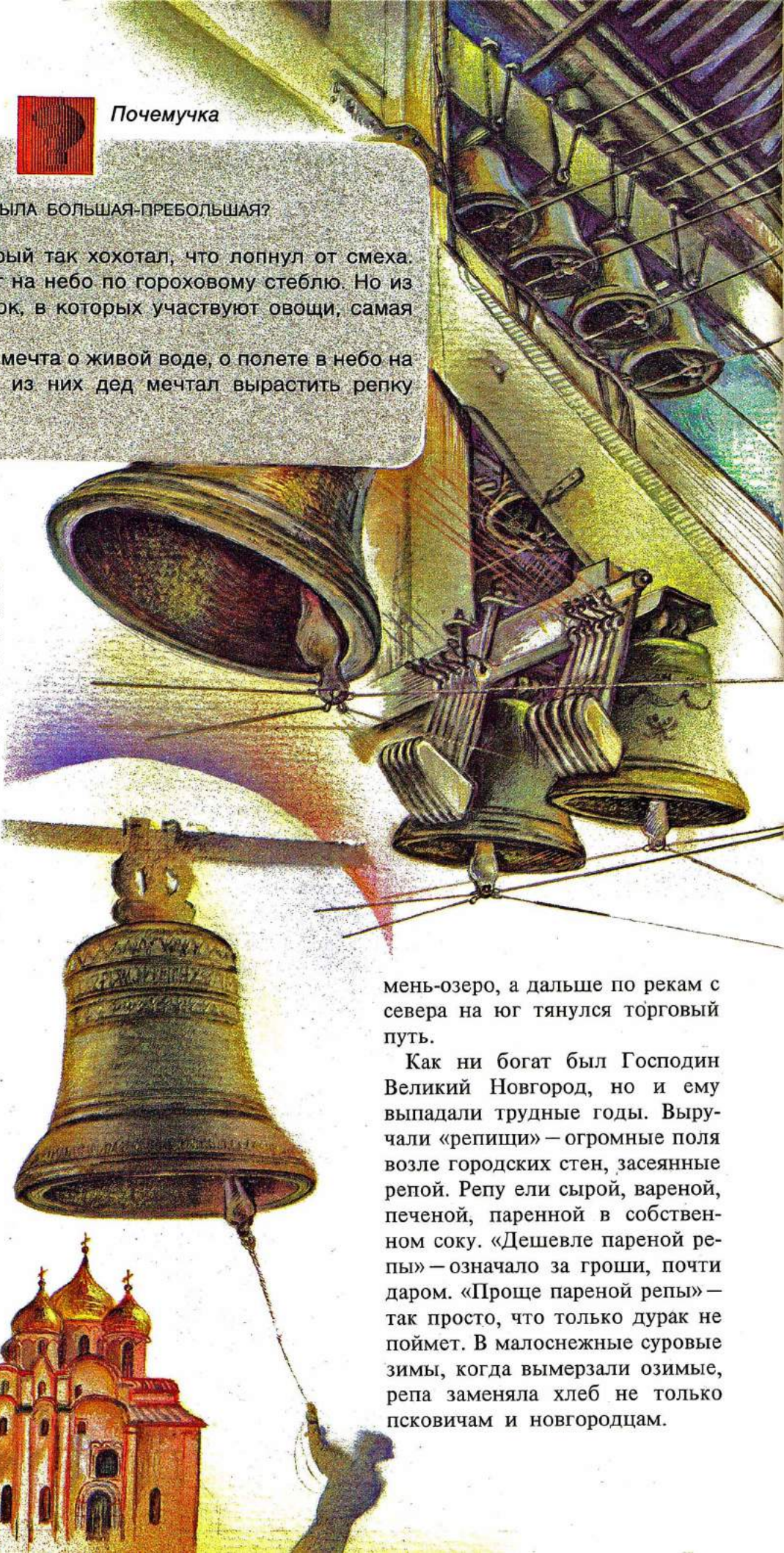
Есть сказка про боб, который так хохотал, что лопнул от смеха. В другой сказке старик лезет на небо по гороховому стеблю. Но из всех русских народных сказок, в которых участвуют овощи, самая известная сказка про репку.

Очень часто в сказках есть мечта о живой воде, о полете в небо на ковре-самолете... А в одной из них дед мечтал вырастить репку большую-пребольшую.

## ПОД ЗВОН КОЛОКОЛОВ

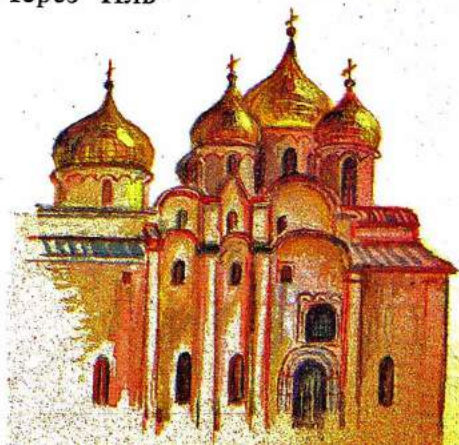
В бельгийском городе Малине, от которого произошли слова «малиновый звон», и сейчас работает Всеевропейская школа звонарей. Для русских туристов колокола исполняют мелодии песен «Эй, ухнем!» и «Вечерний звон». Звонарь нажимает на клавиши, проволоки от которых протянуты к колоколам.

Слушая «малиновый звон», я думала о колоколах Новгорода и Пскова. С этими городами Малин торговал уже пятьсот лет назад. На Руси звонили, раскачивая за веревку язык колокола. Колокольный звон созывал новгородцев и псковичей на общегородской сбор — вече. Господин Великий Новгород и его младший брат Псков были вольными городами: собравшись на вече, горожане решали, кого поставить во главе войска, с кем торговать, куда снарядить корабли. Новгородские корабли-строги заплывали далеко. Через Иль-



мень-озеро, а дальше по рекам с севера на юг тянулся торговый путь.

Как ни богат был Господин Великий Новгород, но и ему выпадали трудные годы. Выручали «репищи» — огромные поля возле городских стен, засеянные репой. Репу ели сырой, вареной, печеной, паренной в собственном соку. «Дешевле пареной репы» — означало за гроши, почти даром. «Проще пареной репы» — так просто, что только дурак не поймет. В малоснежные суровые зимы, когда вымерзали озимые, репа заменяла хлеб не только псковичам и новгородцам.





## ГРЕЦИЯ

Репу сеяли в Древней Греции еще в те времена, когда жители этой страны верили, что на горе Олимп живут боги. Богу Фебу (Аполлону) — покровителю поэтов, наук и искусств — приносили в дар овощи. Среди них была и репа.

## АНГЛИЯ

Русский дедка мечтал о репке большой-пребольшой. Самую большую репу — турнепс (но не столовую, а кормовую) вырастил английский дедка.

## ЯПОНИЯ

У японской репы даже листья оранжево-красные,

настолько она богата каротином. О каротине и витаминах подробно будет рассказано на 28 странице.

## ШВЕЦИЯ

Если бы сказку про репку сочиняли в Швеции, она бы начиналась так: «Посадил дед десять репок...» В старину каждый десятый воз шведский дед должен был отвезти на церковный двор.

## ФРАНЦИЯ

В русской сказке мужик одурачил медведя при дележе урожая репы, отдав мишке вершки. Но французы считают, что мишка не был в обиде. Во

Франции любят салат из молодых листьев и ростков репы.

## ГРЕНЛАНДИЯ

Самый огромный на свете остров. Большая часть его покрыта вечным льдом. И все же местным рыбакам и оленеводам знаком вкус репы. Скороспелая и холодостойкая, она единственный овощ, прижившийся на ледовом острове. Где бы ни росла репа — в Индии, в Италии,

в Гренландии, — она честно выполняет заключенный с человеком договор, как, впрочем, и другие корнеплоды.

Все, кроме редиски.



## ПОЧЕМУ РЕДИСКА НАРУШИЛА ДОГОВОР?

Называется овощ «редис» от латинского слова «радикс», что означает «корень». Но в быту мы чаще говорим не «редис», а «редиска».

В мае городские рынки и магазины завалены редиской. Алая, белая, пунцовая с белым кончиком. Какая приглянулась — ту и бери! Но в июне москвичи уже не хотят покупать местную редиску: она старая, дряблая. Ее есть — все равно что мочалку жевать.

Некоторые корнеплоды выбрасывают цветочную стрелку на второй год. А редиска как однолетнее растение уже в июне пошла в стрелку, за одно лето истратила свою «копилку», свой запас.

ПОЧЕМУ РЕДИСКА ПОТОРОПИЛАСЬ?  
ПОЧЕМУ ЭТО СЛУЧИЛОСЬ В ИЮНЕ?

В сказке про репку большую-пребольшую заветная мечта русского крестьянина: собрать такой урожай репы, чтоб прокормить и себя, и бабу, и внука — всю семью. Но репу сеяли дедки и во многих других странах.

## ПРИКАЗ СВЕТА

На нашей улице перед научным институтом большая клумба, золотисто-красная от лепестков георгинов. Их высаживают каж-

дое лето из года в год. Кажется, пора бы им привыкнуть к московскому лету, пора бы забыть, что они родом из Мексики, где нет длинных северных вечеров, где сразу после захода солнца наступает южная, бархатно-черная темнота.

Так нет, не забыли! И привычек своих не изменили. Георгины упрямо зацветают только в конце лета, когда день становится короче, а ночь темней.

Южанин георгин — растение





короткого дня. А вот нашим северным полевым цветам: ромашкам, смолкам, колокольчикам — растениям длинного дня, — чтоб зацвести, нужно не меньше двенадцати часов света. Таков закон природы. Июнь — месяц самых длинных дней и коротких ночей — становится на русской равнине месяцем цветов.

Летнее цветение луга — праздник для глаз. Ликующая, победоносная сила жизни! Подул ветер, и на поднятой им зеленой волне вспыхнули, словно белая пена, лепестки поповника — ромашки. Сверкнула малиновой искрой полевая гвоздичка. Словно упавший с неба на землю осколок голубого летнего неба, проглянул колокольчик. А сколько еще в буйстве зелени цветов, которых сразу не разглядишь! Но и в их честь поют песню меда пчелы и шмели. Все луговые травы получили приказ света: «Цветите! Пора!»

Этому приказу с неба послушны и луг, и сад, и огород. Его получила и северянка редиска. И послушаться не могла. Вот почему она поторопилась, нарушила договор.

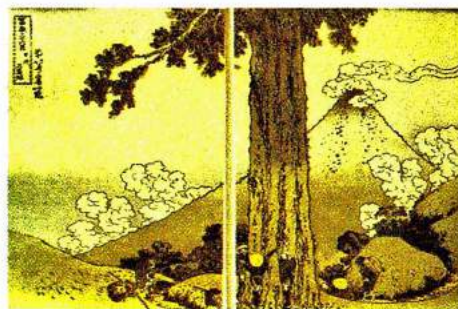
Человек не в силах отменить приказ света, но может хитростью его обойти. Девять лет не давал цвести очитку — заячьей капусте — американский ученый Гарднер. Каждый день заячья капуста недополучала трех часов света. Не дожидаясь сумерек, Гарднер ставил горшок с очитком в темный чулан.

Если сеять редиску рано весной или в начале августа, когда день уже заметно убыл, она не нарушит договор. И всего больше накопит редиска, если над ней не небо, а крыша теплицы. Там светом распоряжается человек. Он может устроить рас-

тению длинного дня четырнадцатичасовую темную ночь. В теплицах овощной станции Тимирязевской сельскохозяйственной академии выращивают редиски весом двести и триста граммов.

Но это не предел. Чемпионка в тяжелом весе среди корнеплодов — японская редька. Побить рекорд ей помог вулкан.

#### ВУЛКАН ВЫРАСТИЛ ВЕЛИКАНШУ



Высочайшего мастерства достиг замечательный японский художник Кацусика Хокусай. Четкими, изящными, стремительными линиями он так искусно передавал движение, что кажется, на его гравюрах дует ветер, плещется море, трудятся люди.

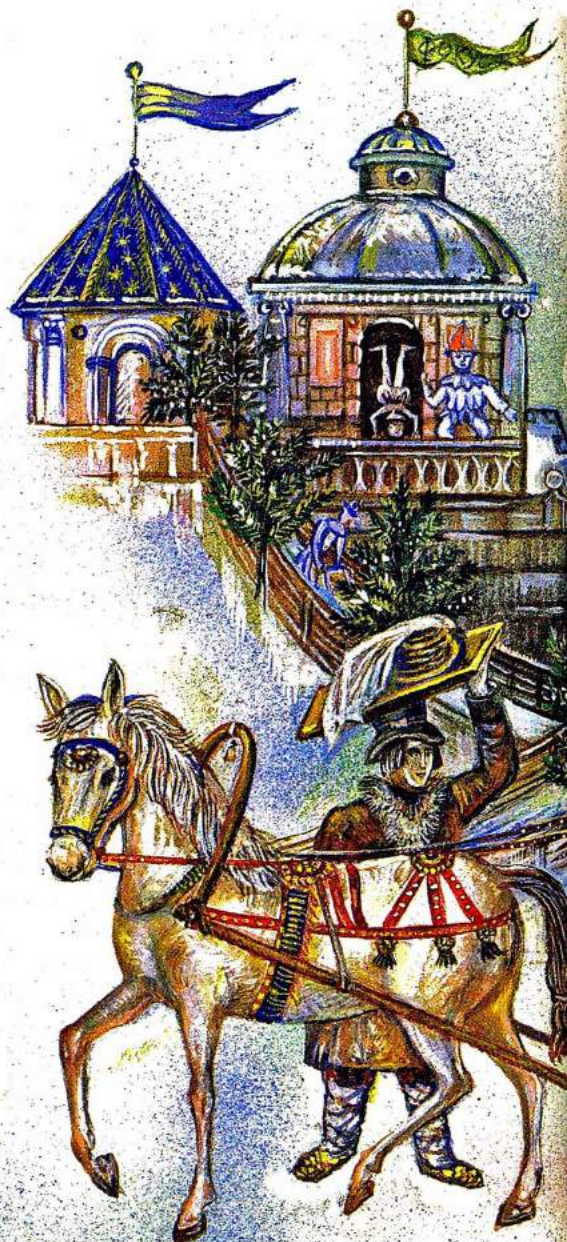
А на горизонте сквозь сито рыбачьей сети, сквозь заросли бамбука, сквозь длинные струи дождя высится Фудзи. Так ласково называют японцы свою самую высокую священную гору — вулкан Фудзияма. Сверкая покрытой вечным снегом вершиной, Фудзи в любую погоду прекрасна и величава.

В Японии много вулканов и

замолчавших навеки, и не потухших, как Фудзияма, над которыми по временам курится дымок.

Все живое отступает в страхе, когда из жерла пробудившегося вулкана начинает течь огненная река лавы, вылетают камни, а тучи выброшенного пепла оседают на землю, как черный снег.

Но, как говорится, нет худа без добра. За тысячелетия вулканы создали в Японии особую почву. Вот почему на рыхлой вулканической почве, образовавшейся из пепла, вырастают редьки-великанши, равных ко-



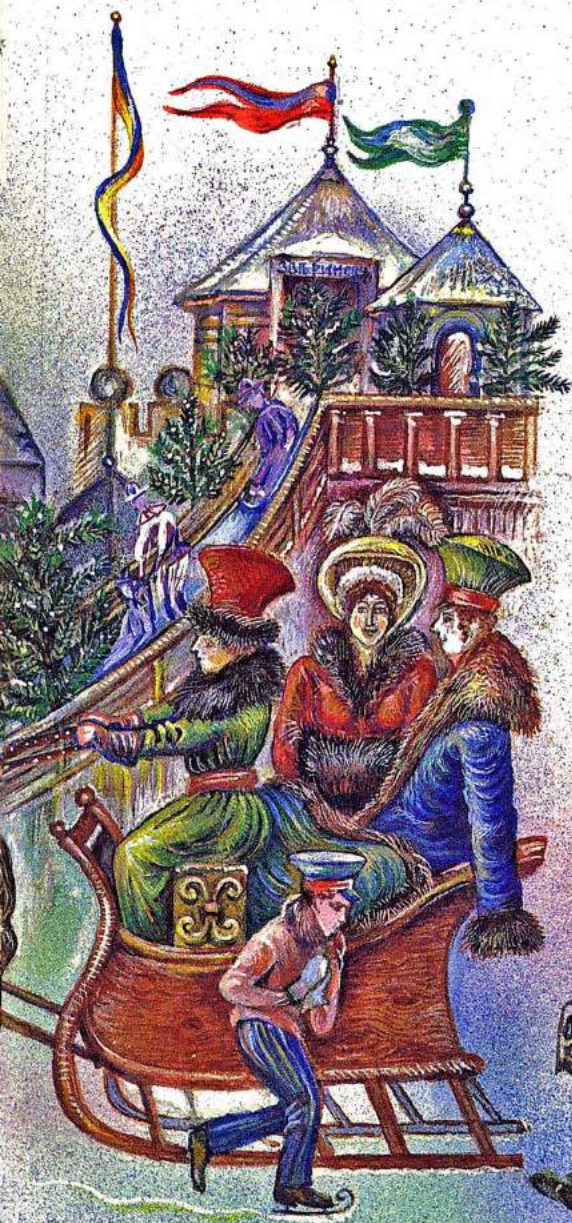


торым на земном шаре нет.

Японскому мальчику не удержать в руках такую редьку: она весит тридцать килограммов — столько же, сколько он сам.

Вулкан не посыпал пеплом русскую равнину, и рекордсменов в тяжелом весе у нас не найдешь. Но известен этот овощ русским огородникам давно. В деревнях даже играли в «редьку». Парень должен был выхватить из хоровода девушку, как выдергивают из земли редьку, одним рывком.

Больше всего ценилась редька



после широкой масленицы. Широкой называли масленицу за размах и удаль народных гуляний. На масленицу провожали зимушку-зиму. Клубился пар из конских ноздрей, звенели под расписными дугами колокольчики-бубенчики. Под гиканье возниц мчались и городские, обитые коврами, возки, и деревенские сани-розвальни по еще пышному снегу, который переливался розовым, сиреневым и голубым.

Не смолкал людской гомон и у ярмарочных балаганов, где продавались народные лакомства:

душистые, с вытисненным на них узором, пряники, горьковато-сладкие маковники, на деревянных палочках прозрачные красные петухи-леденцы.

На масленицу встречали весну. В честь весеннего солнца пекли блины, как солнце, золотистые и круглые. Поливали их сметаной и маслом. На масленицу можно было наесться всласть.

После веселой масленичной недели наступал Великий пост. Семь недель церковь запрещает верующим есть скоромное: мясо, масло, сметану, яйца.

Овощи есть разрешается. Но репу не сохранить в погребе до конца зимы. Редиску русский крестьянин не жаловал: ею не наешься, больно мелка, да и хранится плохо. Морковь в деревнях уважали, но не станешь каждый день есть сладкий овощ. Могла бы выручить брюк-



ва. Но брюкву в России узнали позже других корнеплодов.

Оставалась редька: белая продолговатая и черная круглая с длинным хвостиком. В пост, когда верующие каялись в грехах, «покаянный овощ», как прозвали редьку, был главным. Редька вносила остроту в пресную постную еду.

Об этой особенности семейства крестоцветных и вспомнил Фрэнсис Чичестер, поднимая парус «Джипси Мот».

#### ОГОРОД ПЛЫВЕТ ПО ОКЕАНУ

Это был очень странный огород. Он ни минуты не стоял на месте, двигался и днем и ночью.

Об огороде-путешественнике писали в газетах, передавали по радио. Но видел его

один-единственный человек, который этот огород засеял и два раза в день поливал. И очень боялся, что не хватит запаса пресной воды. Хотя кругом плескалась вода, но для полива она не годилась, потому что была соленой.

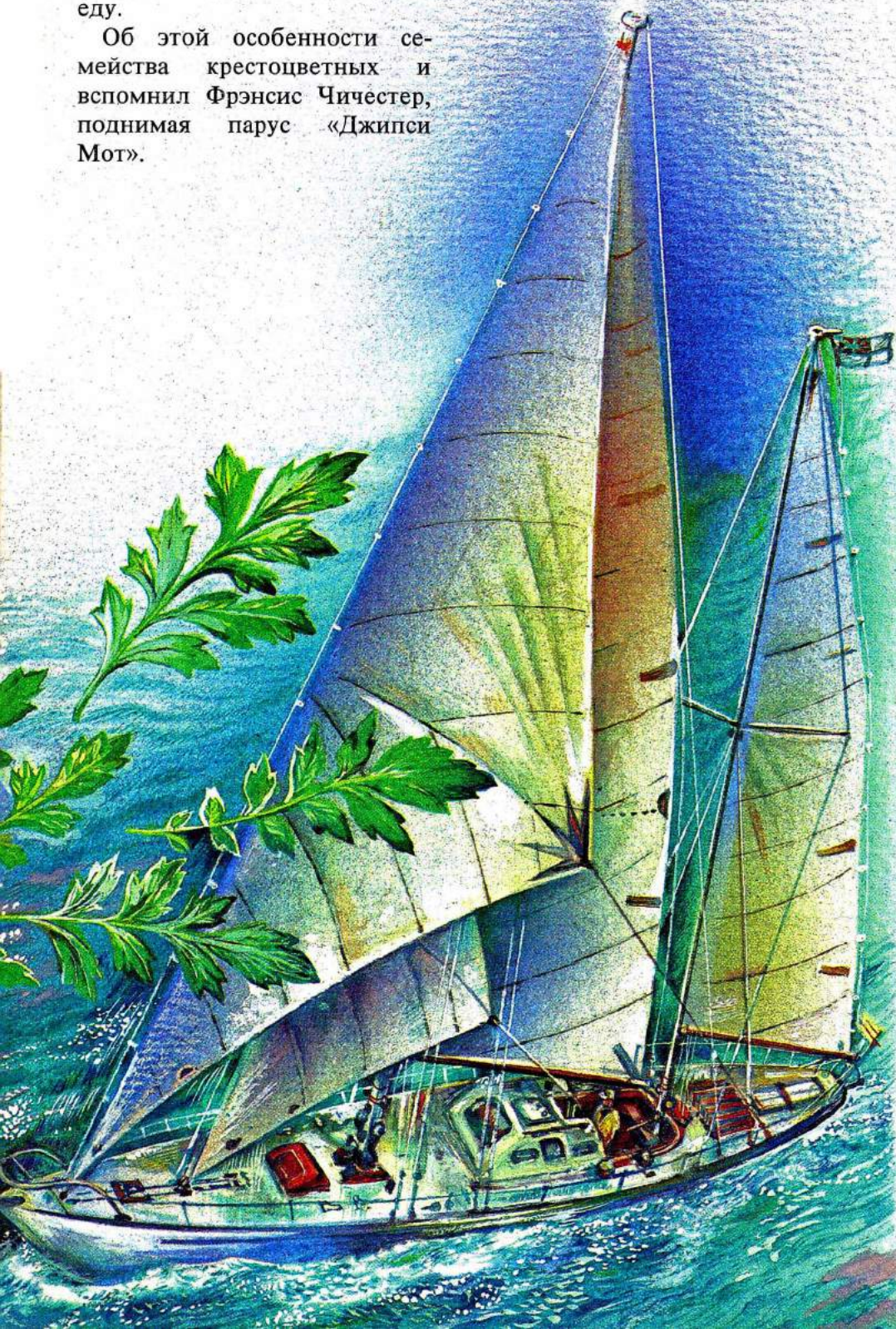
Бродяга-огород не имел изгороди. Но ему нечего было опасаться коровьих копыт и козьих зубов. Не нуждался он и в охране от насекомых. Ни одной гусенице не доползти, ни одной огородной блохе не доскакать, ни одному вредному жуку не долететь до зеленого пятнышка, затерянного в синеве океана. Плававшему огороду угрожало другое: исчезнуть в морской пучине, если его накроет и унесет с собой нахлынувшая волна.

И эта угроза стала еще сильнее, когда «Джипси Мот», яхта с белым, как облако, парусом приблизилась к южной оконечности Африки. Здесь нередко бушуют штормы, а в шторм океанская волна может вздыматься на высоту трехэтажного дома.

Со второго апреля 1966 года по двадцать восьмое мая 1967 года за одинокой яхтой следил весь мир. Может ли человек в шестьдесят пять лет совершить под парусом путешествие через три океана из Англии в Австралию, из Плимута в Сидней? Англичанин Фрэнсис Чичестер доказал, что может.

Когда «Джипси Мот» вернулась к родным берегам, отважного путешественника встречала тысячная толпа. Английская королева пожаловала ему звание «сэр».

Отвечая на вопросы корреспондентов, сэр Чичестер сказал, что чувствует себя хорошо. Он дышал морским воздухом, и еще ему помог плавающий огород. За двести двадцать шесть дней пла-





вания снять урожай с огорода на яхте удалось более десяти раз. На завтрак у Чичестера был кресс-салат с изюмом, заправленный майонезом.

Почему Чичестер выбрал не корешок, а вершок? Корешку надо много земли, а кресс-салат рос на палубе без земли на расстеленной влажной ткани. И рос быстро.

И еще одна причина. Сэр Чичестер любил острые приправы. А в кресс-салате, приземистой, темно-зеленой кудрявой травке, была семейственная злость.

#### ДОБРАЯ ЗЛОСТЬ

В нашей стране есть Красная книга, куда занесены ставшие редкими животные и растения, чья судьба вызывает тревогу. Но исчезают и редкие по своей красоте старинные здания. Они тоже нам дороги.

Древнерусский город Суздаль стал городом-заповедником, музеем под открытым небом.

Здесь охраняют памятники

древнерусского зодчества: многоглавые соборы — золотой лес устремившихся к небу куполов и крестов. Могучие, толстостенные башни. Камни в них так прочно скрепил раствор из творога, замешенного на льняном масле, что один от другого ломом не отделить.

В заповедный город-музей свозят из других мест деревянные чудо-церквушки, построенные без единого гвоздя. Везут их бережно, в разобранном виде, каждое бревнышко пронумеровано, чтобы можно было легко и быстро собрать.

В Суздале и угощают по старинному обычаю. В столовой сидят не на стульях, а на длинной деревянной скамье. Девушки в русских сарафанах ставят на деревянный некрашеный стол старинные яства:





уху, архиерейские щи, сбитень — горячий, горьковатый напиток из пряных трав. Аппетит прибавляет поданный к мясу знаменитый суздальский хрен.

Разводили его суздальцы корешками. Хрен цветет, но его белые с приятным запахом цветы не завязывают семян. Лежит Суздаль в речной долине реки Каменки. На илистой почве вырастали огромные кусты. Крупный и сочный, острый на вкус суздальский хрен высоко ценили на Руси.

Откуда бралась эта злость? Кто хрену родня? Горчица. Едкое горчичное масло чувствуется в овощах из семейства крестоцветных: репе, редиске, брюкве, кресс-салате, даже в капусте.

Ну а самые отменные злюки после горчицы — это, конечно, редька и хрен. Недаром про них сложены поговорки: «Хрен редьки не слаще», «Купил хрена на грош, а плакал неделю», «Дешев хрен, да черт в нем».

Да, хрен злой. От него и в носу защиплет, он и слезу прошибет.

Но его злость — добрая злость, она человеку на пользу. Пять месяцев сохраняли свежесть ягоды крыжовника по соседству с плоской, наполненной кашцей из натертого хрена.

О невидимом оружии хрена, которое и человеку сохраняет здоровье, убивая вредных микробов, ты прочтешь в главе «В науке появляется новое слово».

Хрен, капуста, репа и редька — наши исконные овощи. Есть еще овощ, который в старину вместе с репой главенствовал да и сейчас среди корешков занимает первое место на русских огородах. Только фамильный герб у него не цветок с четырьмя лепестками, расположенных крест-накрест, а соцветие, похожее на спицы широко раскрытого зеленого зонтика.

Потому и называют это семейство «зонтичные».







## ГЛАВА II

### УГАДАЙКА

Что за азбука продается в аптеке?

Из каких овощей сплетали венки?

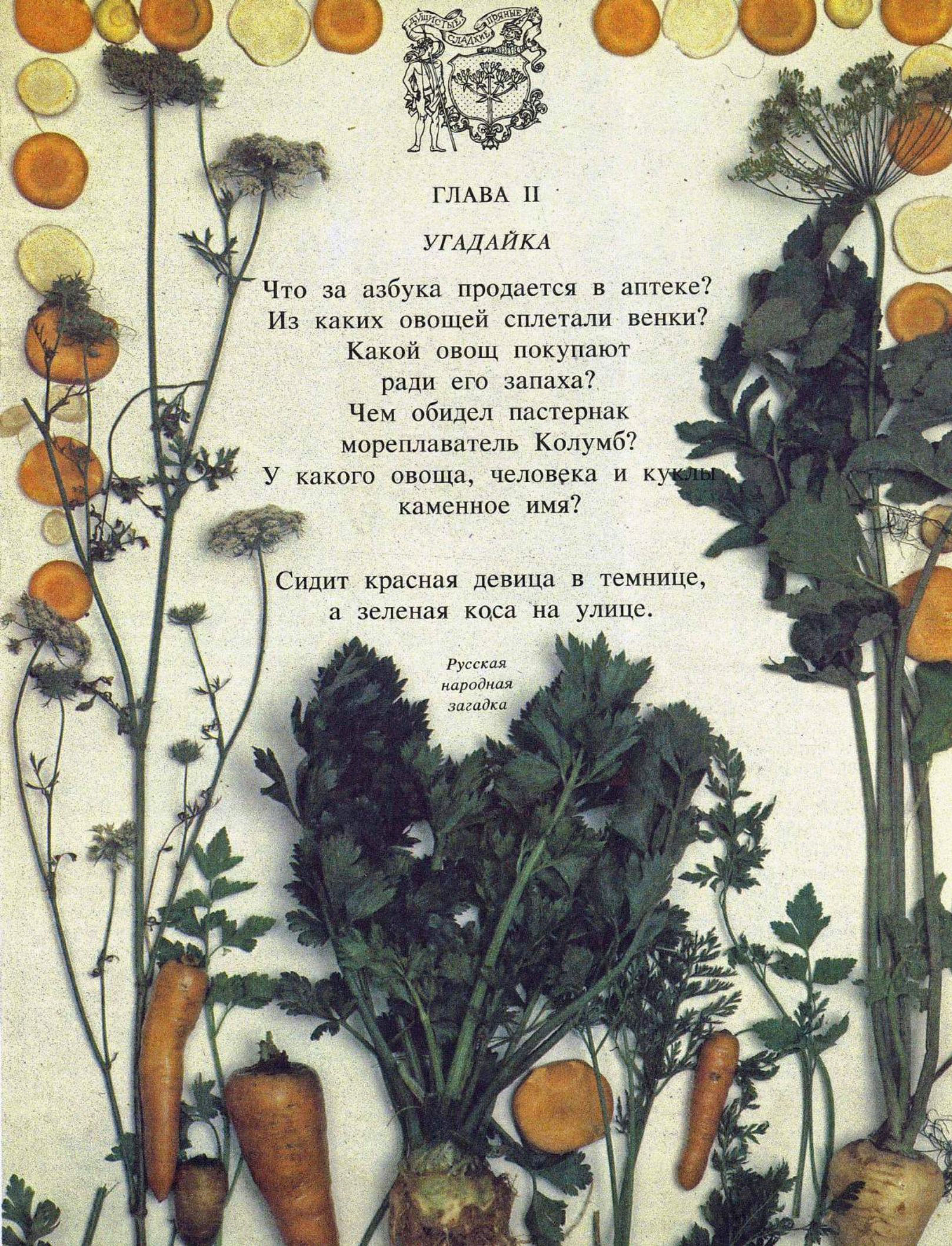
Какой овощ покупают  
ради его запаха?

Чем обидел пастернак  
мореплаватель Колумб?

У какого овоща, человека и куклы  
каменное имя?

Сидит красная девица в темнице,  
а зеленая коса на улице.

*Русская  
народная  
загадка*





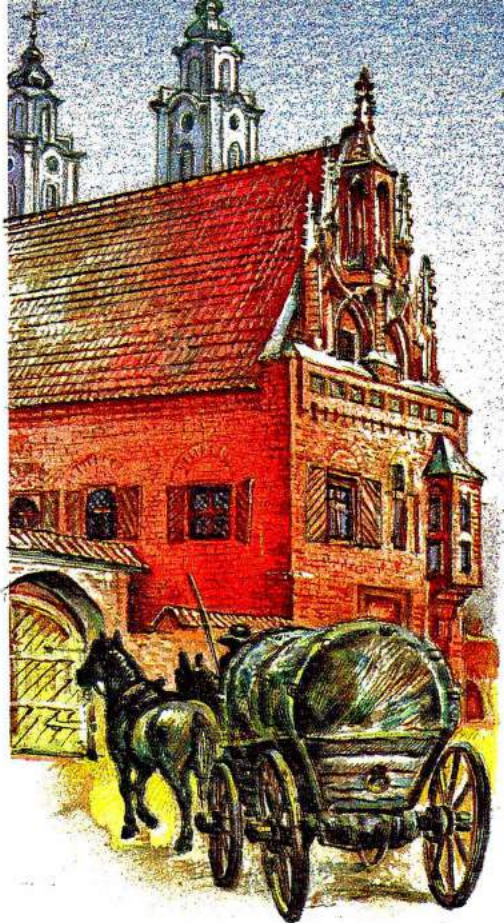
# ЗЕЛЕННЫЕ ЗОНТИКИ

В ту пору, когда еще редки были гудки паровозов, на проселочных дорогах слышался топот конских копыт. Ехать приходилось долго, и усталый путник мечтал добраться до постоялого двора, где можно было перекусить и отдохнуть. На Украине, в Белоруссии и Прибалтике постоялый двор назывался «корчма».

Литовцы восстановили в Каунасе старинную корчму. На выбеленной стене висит медвежья шкура. У печки кочерга, чтоб помешивать угли. Ужинают в корчме при свечах. Горячие литовские колбаски заедают хлебом, запивают квасом. И хлеб и квас душистые, потому что в них тмин.

Кроме тмина, в семействе зонтичных много других пахучих корешков и вершков. Без зеленых зонтиков укропа хозяйкам не обойтись при засоле огурцов. Запах возбуждает аппетит. Зелень укропа и кориандра, на Кавказе его называют «кинза», пряные корешки моркови, петрушки, сельдерея придают вкус и аромат кушаньям.

Издавна у нас на огородах главенствовали: на севере — морковь и репа, на юге — душистый пастернак. Морепоплаватель Колумб обидел пастернак тем, что... открыл Америку. Когда из-за океана стали привозить чужеземные растения, на русских огородах начался переворот. Сытная и урожайная индейская картошка потеснила репу и почти выселила пастернак. Правда, и сейчас пастернак сеют на Украине, консервируют его сладковатые, белые, с приятным



запахом корня. Но ни полей, которые он заселял раньше, ни прежней славы пастернаку не вернуть.

А вот «красная девица с зеленой косой» — морковь — как была, так и осталась корешком номер один.

## «КРАСНАЯ ДЕВИЦА» УДЕРЖИВАЕТ ПЕРВЕНСТВО

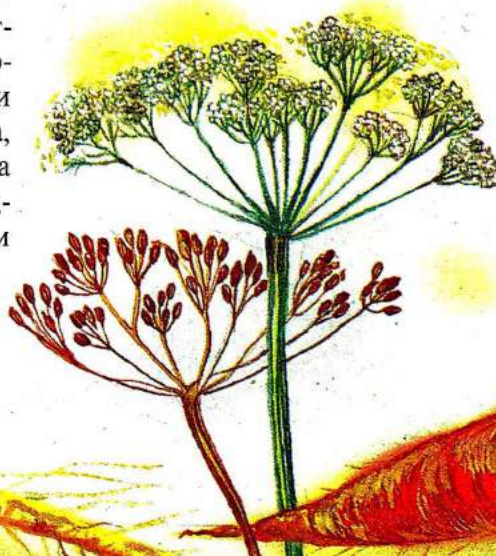
Морковь можно увидеть на рынках всех стран — любимый овощ во Франции, она и на фермах Америки и Австралии, и на

полях Азии. Кроме тропической Африки и Крайнего Севера, везде сеют морковь. Она и в винегрет, и в квашеную капусту, и в салат, она и гарнир к мясу, и морковные котлеты, и морковный сок. Суп не суп, если в нем не плавают оранжевые кружочки.

А ведь с морковью много хлопот. Пока ее туговсхожие семена-сони просыпаются, разбойники-сорняки уже встали стеной. Пропололи — и опять пропала-вай. Продернули — и опять продергивай, иначе там, где посеяно густо, вырастет морковка с мышиный хвост. Не давала «красная девица» деревенским женщинам спину разогнуть.

Правда, сейчас стало легче. Машина расстилает по полю полоски особой мульчбумаги, к которым приклеено «морковное драже» — катышки из удобрений с замешанными в них семенами. Рецепт, придуманный французами. Мульчбумага сохраняет росткам тепло и влагу. А сорнякам сквозь нее не пробиться.

Старые голландские художники любили изображать фрукты и овощи: бархатистые персики, матовый, словно подернутый дымкой, виноград, сизые кочаны капусты, оранжевую морковь. Нельзя не заметить, что на картинах голландцев морковь бледней цветом, чем сейчас. Отчего же она стала ярче? Разгадать эту загадку нам поможет телевизионное ателье «Фантазия», сокращенно ТАФ. Телевизор ТАФ волшебный. Он показывает то, что было на самом деле, но тогда, когда мы с тобой сами видеть это не могли.





Представим человека в белом халате, который кормит мышей. Это молодой врач Николай Иванович Лунин, в будущем видный отечественный биохимик.

У него две клетки с белыми мышами. Мышей в первой клетке Лунин кормит натуральным молоком, и они живы и веселы. Во второй клетке мыши болеют и погибают. В искусственном молоке, которым их кормит Лунин, есть и белок, и сахар, и жир. Но чего-то очень важного для жизни им не хватает.

Так более ста лет назад русский доктор Лунин сделал первый шаг к открытию.

А теперь на экране нашего телевизора доктор Христиан Эйкман. Он приехал из Нидерландов на остров Яву, где свирепствует болезнь «бери-бери». «Бери» — местное слово, означает «слабость». В госпитале, где работает Эйкман, больные так ослабели, что не могут ходить. Эйкман ищет причину их болезни.

Сейчас доктор Эйкман проводит опыт. Он кормит рисом кур. Главная пища яванцев — полированный рис, с которого ободрана шелушка. Может, в рисовом зернышке и таится разгадка загадки?

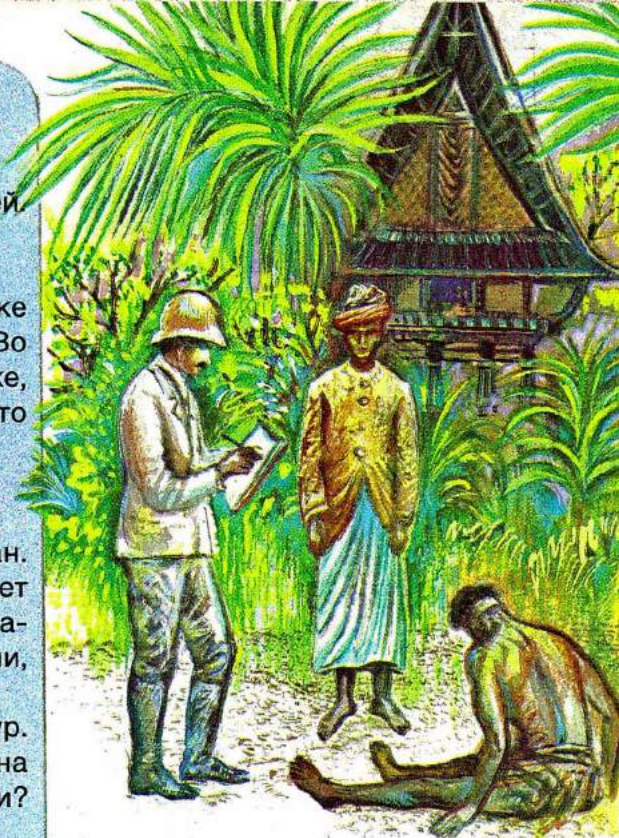
Куры, клевавшие неободранный рис, здоровы.

Тогда как у кур, в чью кормушку был насыпан полированный рис, начались судороги. Кур разбил паралич, как и в госпитале больных бери-бери.

Значит, в рисовой шелушке было что-то такое, чего не хватало заболевшим людям и птицам.

Так в конце прошлого века доктор Эйкман сделал второй шаг к открытию.

Третий шаг к открытию сделал польский ученый Казимеж Функ. Представим Функа в его лаборатории. После долгих поисков, после многих опытов с голубями Функу удалось выделить из рисовых отрубей вещество, при отсутствии которого гибли птицы, а люди заболевали бери-бери. От латинского слова «вита», что означает «жизнь», Функ назвал это вещество витамином.



Эту удивительную азбуку можно купить, но не в книжном магазине, а в аптеке. На коробочке написано: А, В, С. Это латинские буквы. Многие из них похожи на наши, но надо уметь их прочесть. Латинская буква В читается, как наше Б, латинская буква С — как наше Ц, латинская буква Р — как наше П.

Буквы — названия витаминов. Иногда к букве приставляют еще и цифру. Это значит, что в данной группе (А, В или С) несколько разных витаминов.

Вот ты и научился читать азбуку здоровья.

Науке известен уже не один десяток витаминов. Витамин В, который оберегает от бери-бери и других нервных заболеваний, скрыт в рисовой шелушке, бобах, зернах овса и гречихи, в пшеничных отрубях. Хлеб грубого помола полезней пирожного.

Ну а чем знаменита первая буква азбуки здоровья, буква А?

Никогда не отказывайся от сырой моркови. Она потому



#### АЗБУКА В АПТЕКЕ

Есть азбука, которую не носят в портфеле в школу. Ее буквы прячутся в лесной траве, наливаются соком на ветках фруктовых деревьев, вылезают на огороде из-под земли.





стала ярче, что в ней прибавился каротин. По-латыни «морковь» — «карота». Вещество, которое окрашивает ее в оранжевый цвет, называется «каротин».

#### ВЕНОК ДЛЯ ОЛИМПИЙЦА

В семействе зонтичных есть еще другой знаменитый корешок, он же вершок. Его родина — Греция.



Издавна горы, словно каменный щит, защищали ее от врагов. Но нелегка судьба хлебопашца в стране, где четыре пятых земли непригодны под пашни.

Путешествуя по Греции, чаще всего из окна автобуса видишь серые скалы и серебристые оливковые рощи. Неприхотливое дерево может расти даже на камнях, где хлеб не растет.

В конце прошлого века австриец Генрих Шлиман отправился в Малую Азию на поиски города Илиона — Трои, давным-давно исчезнувшего с лица земли. Путеводителем Шлиману служила поэма греческого слепого поэта Гомера «Илиада». В поэме воспевалась красота жены греческого царя Елены, похищенной троянским царевичем Пари-

#### ПОЧЕМУ КАРОТИН, А НЕ ТОМАТИН?

Каротин есть во всех овощах, фруктах и ягодах желтого, оранжевого и красновато-оранжевого цвета: в тыкве, репе, красном перце, помидорах, брюкве, апельсинах, хурме.

Так почему же его называли по имени моркови каротин-морковин,

а не тыквин,  
не репин,  
не брюквин,  
не томатин,  
не хурмин?

Потому, что раньше всего его нашли в моркови.

Когда ты съешь морковку, внутри тебя, в твоём теле, каротин превратится в витамин А. Витамин А улучшает зрение, а самое главное — это витамин роста. Он очень нужен ребятам, цыплятам, телятам — всем, кто должен расти.

сом, из-за чего и началась война. Шлиману удалось раскопать остатки разрушенных крепостных стен и зданий. Так стало ясно, что Троя была и война была. Только не из-за прекрасной Елены, а из-за хлеба. Хлеб греки везли из Крыма, а Троя по пути перехватывала груженные зерном корабли.

Весь день на дорогах движение, но в Афинах, столице Греции, после полудня затишье — перерыв на время жары. Учреждения и магазины закрыты.

После захода солнца все оживает. Распахнуты двери крохотных лавочек.

Во дворах играют дети. Впрочем, не все. В греческих школах с пяти до двенадцати лет обучение бесплатное, в старших классах за учебу надо платить. И мальчишки нанимаются на работу: кто посыльным, кто официантом, кто чистильщиком обуви. Чистить обувь в Афинах непросто. Надо знать хотя бы самые обычные фразы на трех языках, чтобы уметь ответить туристам.

Что же влечет туристов в эту горную страну? Ее древняя история, ее великое искусство.

На высоком холме, ночью подсвеченном прожекторами, сияет над Афинами беломраморное чудо Парфенон — главный храм города-крепости Акрополя. Его разрушали землетрясения и войны, его грабили жадные руки — и все равно Парфенон великолепен. Удивительно стройны, изящны и величавы его колонны. Смотришь на них и чудится:





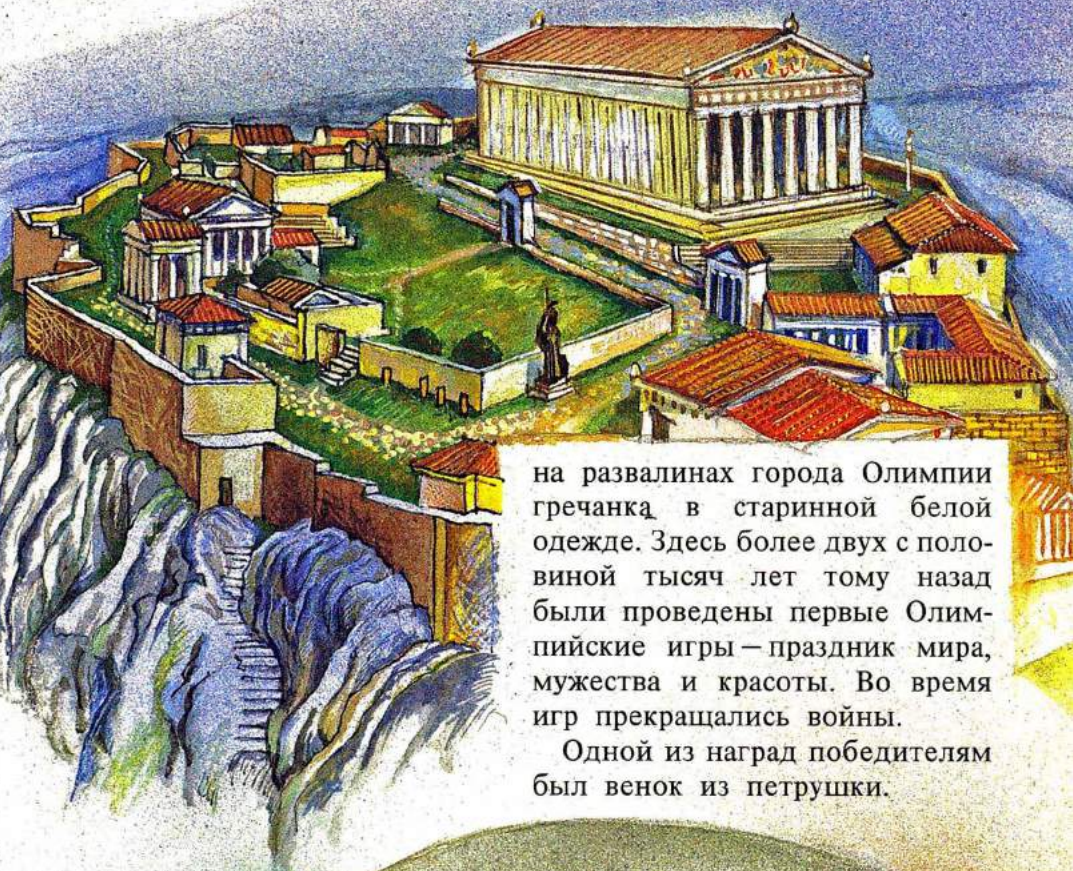
слышишь музыку. Каждый день из каменоломен, откуда брали мрамор для Парфенона, грузовики привозят и рассыпают по Акрополю кусочки мрамора. Туристы подбирают их как драгоценные сувениры.

У подножия Акрополя — древний театр, круглый, как стадион, с каменными скамейками. Купившему билет выдавалась подушка. Вместо потолка — ночное звездное небо, но до зрителя доносилось каждое слово актера. Так древние греки умели строить.

Их имена, когда подрастешь, будут встречаться тебе на уроках литературы, физики, математики.

С уважением и благодарностью вспоминаем мы Древнюю Грецию в дни Олимпийских игр. В какой бы стране они ни проводились, честь возглавить парад знаменосцев предоставляется делегации с бело-голубым греческим флагом.

Огонь, который вспыхивает в чаше стадиона, — огонь-путешественник. Его пылающим факелом проносят по дорогам лучшие спортсмены-бегуны. А зажигает его от солнечного луча



на развалинах города Олимпии гречанка в старинной белой одежде. Здесь более двух с половиной тысяч лет тому назад были проведены первые Олимпийские игры — праздник мира, мужества и красоты. Во время игр прекращались войны.

Одной из наград победителям был венок из петрушки.







## ПОЧЕМУ ЕЕ НАЗВАЛИ ПЕТРУШКОЙ?

У нас много греческих имен. Каждое имя что-то означает.

АГАФОН — добрый.

АЛЕКСАНДР — защитник.

АНАТОЛИЙ — восточный.

АНДРЕЙ — мужественный.

АРКАДИЙ — пастух.

ВАСИЛИСА — царственная.

ГЕОРГИЙ — земледелец.

ГЕННАДИЙ — благородный.

ЗОЯ — жизнь.

ИЯ — фиалка.

НИКИТА — победитель.

ПЕТР — камень.

Имя Петр давали мальчику в надежде, что он будет стойким к невзгодам, крепким, как камень. В России полюбили это имя. Уменьшительное от Петра: Петя, Петруша. Ну а если шуточно — Петрушка. В старину приехавших на ярмарку людей забавлял Петрушка — веселый, озорной герой народного кукольного театра.

Но почему такое же имя у овоща? Среди камней, где-нибудь вблизи ручья, в Греции можно и сейчас увидеть кудрявую дикую травку. Греки называли ее «петроселин» — «каменный сельдерей». Травка-горянка прижилась и у нас. Переселившись на огород, петрушка сохранила свое каменное имя.

## КАМЕННОЕ ИМЯ

Все у петрушки ценно: и корешок, и вершок, и семена, из которых готовят лекарство апиол. Оно может заменить хинин тем, кого мучает малярия.

Овощ с каменным именем — целая маленькая аптека. В нем есть и каротин — полуфабрикат витамина А, много витамина С, витамины В<sub>1</sub> и В<sub>2</sub> и другие полезные вещества.

Витамин С прибавляет силы и бодрость, заживляет раны.

Витамин Р снимает усталость, усиливает работу сердца.

Витамин К останавливает кровотечение.

Во время блокады Ленинграда, который фашисты думали взять измором, цветники в центре города были перекопаны под огороды.

И в Москве в военное время где только не копали огороды: на пустырях, на улицах перед домами, даже в парках. Ребята



несли в военные госпитали зелень со своих огородов — салат, укроп, лук, петрушку, чтобы раненые поскорей поправились. Достаточно пучка петрушки, чтобы человек получил столько витамина С, сколько ему надо на день.

Еще об одном замечательном свойстве витамина С расскажут свидетели — моряки. Пусть это было давно, но, чтобы перенестись в прошлое, у нас есть ТАФ.







#### ЛЕКАРСТВО КАПИТАНА КУКА

Ветер надувает паруса на мачтах корабля. В ту пору пароходов еще не было, все корабли ходили под парусами. Парусник плывет по безымянной реке Северной Канады, потом ее назовут рекой Святого Лаврентия.

Что знали европейцы о Канаде четыреста пятьдесят лет назад?

Далеко за океаном лежит земля эскимосов и индейцев, будто бы богатая серебром, лесом и рыбой. Корабль француза Жака Картье поплыл на разведку.

На палубе мало людей, зато в трюме много больных матросов.

Они лежат на койках. У них кровоточат десны, на теле проступили черно-синие пятна. Многие так ослабели, что не в силах подняться.

На берегу индейский поселок. Живут там охотники и рыбаки. Аптеки у них нет, докторов они не знают. Старый индеец знаками объясняет французам, что лекарство от их болезни цинги растет в лесу. По индейскому рецепту корабельный повар-кок заваривает в котле собранную в лесу сосновую хвою. Матросы пьют этот зеленый хвойный напиток и начинают поправляться.

И опять перед нами парусник. Но уже английский. И пристал он к другому берегу. Кто этот человек с ястребиным взглядом, в шляпе-треуголке и старинном камзоле? Это капитан Джеймс Кук. Триста лет назад на географической карте мира было много белых пятен — неизвестных мест. И одним из отважных мореплавателей, дерзнувших отправиться в неведомое, был Кук.

Начал он службу простым матросом, дослужился до помощника капитана, а потом и сам стал водить в кругосветные путешествия корабли. Его именем названы и гора, и пролив, и залив, и целая группа открытых им островов в Тихом океане.

Ему не удалось первым ступить на берег Антарктиды. После упорных, но безуспешных поисков Кук заявил, что эту землю «невозможно найти». Однако сорок пять лет спустя Антарктида была открыта русскими мореплавателями Ф. Беллинсгаузеном и М. П. Лазаревым.

Представим капитана Джеймса Кука во время его первой экспедиции в Новую Зеландию.

Что ищет Кук, шагая по берегу? Лекарство. Его матросы больны. У них цинга, в ту пору обычная болезнь моряков, которые много дней плыли по морю, давно не ели фруктов, овощей, ничего свежего. На пустынном берегу нет ни садов, ни огородов, но есть зелень. Кук срывает кудрявую травку, пробует ее первым: ничего, даже приятна на вкус. И капитан отдает





распоряжение: тем, кто способен двигаться, набрать побольше этой травки и лечить ею больных.

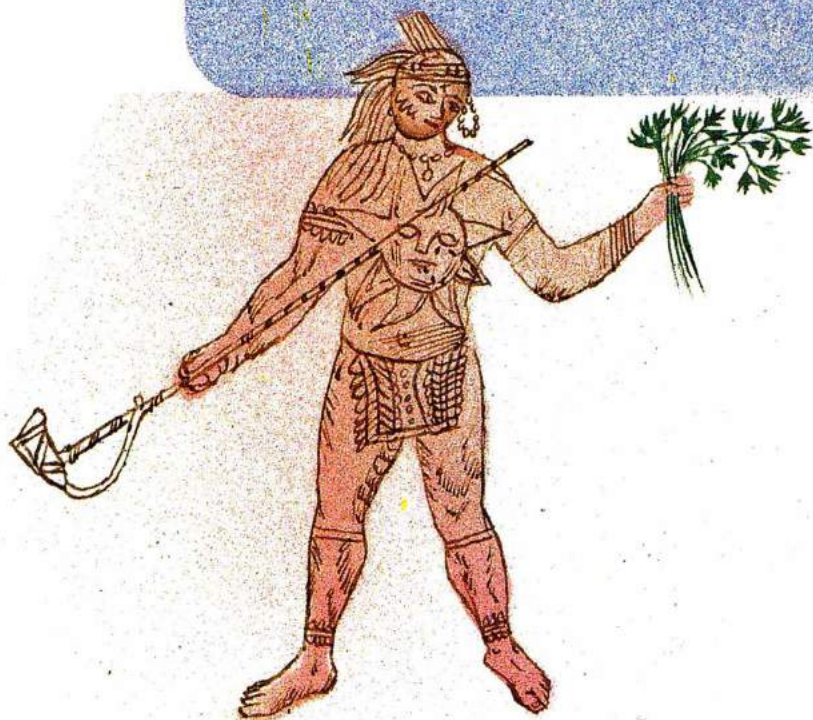
Как же называлась травка, выбранная Куком? Дикий сельдерей. Из красивой и душистой зелени зонтичных в древности плели венки. Греки вручали олимпийцу венок из петрушки. Римляне во время пиров надевали на головы венки из укропа. Венки из сельдерея возлагали на могилы. Про безнадежно больного говорили: «Ему не хватает только сельдерея».

Однако «похоронная зелень» помогла команде Кука выздороветь. В сельдерее, укропе, петрушке, в огородной, да и не только огородной, зелени, в сосновой хвое есть витамин С — верное средство от цинги.

На нашем экране другой корабль. Но уже не парусник, а ледокол. И время на календаре другое: тридцатые годы нашего столетия. Ледокол носит имя Георгия Седова, русского полярного исследователя, погибшего на пути к Северному полюсу.

Бывают в Арктике такие льды, что их не одолеть и ледоколу. «Седов» вмерз в лед, он уже не плывет, а дрейфует, его тащат с собой плавучие льды. В ледяном плену ему придется пробыть два года. Картье выручила хвоя, Кука — сельдерей. А в белой пустыне Арктики ни деревца, ни травинки. Где найти свежую зелень? И все же... Однажды доктор Соболевский вбежал к капитану с радостной новостью.

Но об этом ты узнаешь в следующей главе.







### ГЛАВА III

#### УГАДАЙКА

Какая лодочка не плавает?  
Какие весла не гребут?  
Какой парус нельзя спустить?  
Каким овощем моют голову?  
Кто такой бобовый король?  
Сколько лет люди сеют бобы?  
Что за «лопатка»  
растет на грядках?  
Какие овощи называют  
«растительным мясом»?  
Какие слова  
произошли от слова «горох»?  
Каким овощем в старину  
наказывали ленивых учеников?



# СЕМЕЙСТВО МОТЫЛЬКОВЫХ (БОБОВЫХ) СТАВИТ РЕКОРДЫ

В народе говорят: «Да когда это было? При царе Горохе!» — что означает: давным-давно. Всего триста лет прошло, как появились в Европе картофель, тыква, томат, тогда как уже две тысячи лет европейцы сеяли горох, а бобы — четыре тысячи лет.

В древнем семействе бобовых по возрасту старше всех соя. Ее выращивали в Китае семь тысяч лет назад. Из ее семян можно получить муку, соевое молоко, масло, близкое к коровьему, творог, сыр. Хороши соевые соусы и конфеты.

Чем еще может похвастаться семейство бобовых?

САМЫЙ КРУПНЫЙ, САМЫЙ ТЯЖЕЛЫЙ. На картине знаменитого фламандского художника Иорданса 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 запеченным в тесте бобом.

Почему запекли именно боб? Его нельзя проглотить незаметно. Из всех овощных семян он самый крупный. И самый тяжелый. Триста семян капусты, или шестьсот семян репы, или две тысячи семян салата весят столько же, сколько один большой боб.

КТО БЫСТРЕЙ ВСЕХ ПРОСЫПАЕТСЯ. Крупные семена и у гороха, и у фасоли из того же семейства бобовых. Такие семена просыпаются быстро: в них заложен большой запас питания для будущих ростков. Мелким семенам моркови нужно три недели, чтобы проснуться, а намоченный горох проклевывается уже на третий день. В его ростках витамин С — лекарство от цинги.

Вот почему Соболевский, доктор ледокола «Седов», так обрадовался, увидев в трюме мешки с горохом. На попавшем в ледяной плен корабле очень скоро зазеленел огород без земли. Ежедневно каждый седовец получал порцию витаминного салата из ростков гороха.

КТО САМЫЙ СИЛЬНЫЙ. Силу просыпающихся горошин испытал английский ученый Гелль. Неплотно прикрыв крышкой горшок, в котором был намочен горох, он положил поверх небольшую гирию. Набухая, горошины приподняли крышку. Гелль увеличил груз, и опять крышка поползла вверх. Гелль все увеличивал и увеличивал груз. Дошло до того, что разбухшие горошины выжали гирию в пять пудов весом, по-теперешнему — в восемьдесят килограммов.

Еще более удивительный случай рассказывает в своей книге «Черное море» писатель

К. Г. Паустовский. Неподалеку от берега сел на мель получивший пробойну пароход. Пока ожидали вызванный на помощь буксир, вода просочилась в трюм, где лежали мешки с горохом. Разбухшим горошинам стало тесно в трюме.

Раздался треск. Такая сила была в проснувшихся горошинах, что они разорвали пароход пополам.

И В САДУ, И В ОГОРОДЕ, И В КОСМОСЕ. Изящный цветок гороха похож на сидящего мотылька. Верхний лепесток называют парусом, два нижних сросшихся — лодочкой, два боковых — веслами. Особенно красив садовый душистый горошек. В Англии есть целое общество любителей душистого горошка. Его сорта







называют человеческими именами: «Бобби», «Джимми», «Дженни». Но есть чем похвастаться и обычному гороху. В русской сказке старик лез на небо по гороховому стеблю. В наше время горох сам очутился в небе, но уже не в сказке, а в жизни: космонавты взяли его с собой в полет.

#### ВЕРХОЛАЗЫ ТЯНУТСЯ К СВЕТУ

Один московский профессор-биолог, вернувшись из поездки в Бразилию, рассказывал, что местные жители плохо знают свой собственный лес. Ходить по нему и трудно и страшно.

В нашем лесу ученые насчитывают три этажа: верхний — деревья, средний — подлесок и кустарники, нижний — травы, мхи, ягодники. Иногда ягода дает имя лесу. Еловый лес, нижний этаж которого занимает черника, называется ельник-черничник.

В тропиках деревья, поливаемые теплыми дождями, не зная зимнего покоя, растут круглый год. За десять — пятнадцать лет они набирают такую высоту и мощь, каких в северных лесах деревья достигают в сто — двести лет.

В тропическом лесу более десяти этажей. В нижний этаж не проникают лучи солнца. Там ничего не растет и никто не живет. Лишь пиявки кишат в опавшей листве.



В зеленом полумраке тропического леса ствол дерева становится лестницей, а его ветки — ступенями, по которым все живое стремится подняться вверх, к свету. На верхних этажах гнездятся попугаи, резвятся обезьяны, на средних этажах по веткам ползают змеи, веслоногие лягушки мечут на листьях икру.

С веток, словно серебристые бороды, свешиваются корни цветущих орхидей. Не касаясь земли, они ловят в воздухе влагу. Даже выносливые к тени папоротники забираются на деревья. Где они закрепились, там и останутся, выше им не подняться.

Но есть растения-верхолазы, их называют лианами, которые упорно лезут все выше и выше. Стебель у лианы длинный и гибкий. Сам по себе он стоять не может. По-змеиному обвивая ствол дерева, лиана пробивается вверх к свету. Мощные лианы сжимают ствол с такой силой, что могут задушить дерево.

В наших лесах тоже есть лианы, но более слабые: на юге — плющ, в средней полосе — хмель.

В Литве городá украшает лиана — дикий виноград. Увитые им стены домов два раза в году меняют цвет: летом они зеленые, осенью пурпурные. Дикий виноград и красив и полезен: он высасывает сырость из стен.

И в цветниках и на огороде есть растения-верхолазы: ипомея-вьюнок, клематис, многоцветковая фасоль. Ее фасолины съедобны, но на огороде и в поле удобней сажать фасоль, которая растет кустом.





#### САМОЕ ЛУЧШЕЕ НА ЗЕМЛЕ

Стоит подуть холодному ветру, и листья фасоли пожелтели. Ведь родом фасоль из Южной Америки. Индейцы-инки так ценили этот овощ, что в руку покойнику вместе с початком кукурузы — священного маиса вкладывали и семена фасоли.

Инки верили, что душа человека после его смерти, переселившись в загробный мир, будет и там сеять. Так пусть же душа возьмет с собой самое лучшее, что есть на земле.

Золотистую фасоль Индии сеет вся Азия, кроме Кореи и Японии. Японцы предпочитают угловатую фасоль адзуки. Ее мелкие бобы мелют на мельницах, из муки пекут пирожки и пирожные, варят похлебки и каши. Шампунем из адзуки моют голову.

Фасоль еще и целебна. В ее



шелушке есть вещество, которое помогает при сахарной болезни — диабете. Во многих странах сеют фасоль, и везде ей почет и уважение. В Грузии фасоль — любимое блюдо. А вот родичу фасоли, главе семейства бобовых, самому бобу, не повезло.

#### ПОЧЕМУ ЖЕ ЕМУ НЕ ПОВЕЗЛО?

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. Так рассказывает легенда.

Почему в древности в знатных семьях Египта, Греции и Рима не ели бобов?

Почему главный жрец Древнего Рима осквернил бы свой высокий сан, если бы произнес слово «фаба», что означает «боб»?

#### НОЧЬ В РИМЕ

Днем в столице Италии — Риме большое движение. Машины — чаще всего маленькие, они тратят меньше бензина — идут сплошным потоком, одна за другой. Лучше всего бродить по Риму в более тихое время — ночью.

А вот и древний цирк — Колизей. Когда-то посмотреть на бой гладиаторов в этот цирк

собиралось сто тысяч человек.

Сейчас Колизей пуст. Однако в ночной темноте бесшумно шныряют легкие тени, на каменных скамейках вспыхивают зеленые искорки. Это светятся глаза спугнутых беспризорных котов.

В Колизее и на форуме Цезаря их развелось множество. В Риме тепло и зимой. Добросердечные туристы подкармливают котов,

покупают для них мясо в ближайшем кафе «Гладиатор». У входа в кафе стоит плюшевый лев, напоминая, что на арене Колизея погибали люди, растерзанные львами. Сейчас беспризорные родичи царя зверей точат о плюшевого льва когти.

Опустевший Колизей стал обиталищем бездомных котов. Но интересно представить себе, каким он был две тысячи лет назад. И в этом нам поможет ТАФ.





## У СТЕН КОЛИЗЕЯ

Представление еще не началось. Из ворот Жизни еще не вышли на арену гладиаторы. Они сражаются попарно. Один вооружен мечом и щитом, у другого трезубец и сеть.

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

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

— Фаба! Фаба!!

Среди знатной публики сидит нарядно одетый молодой чело-



век. Услышав крики продавцов, он хмурит брови и досадливо морщится. Он не может заставить продавцов замолчать, но их крики: «Фаба, фаба!» — напоминают ему о том, о чем бы он хотел позабыть: о происхождении рода Фабиев.

В Древнем Риме фамилию заменяло семейное имя. 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.

Сытные и дешевые бобы в древности в Риме и Греции были пищей для простонародья, а знать в пище, в одежде, в быту — во всем хотела отличаться от простых людей.

Так разгадывается одна из загадок Почемучки.

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 запрет.

Давным-давно нет на свете жрецов, которые не смели произнести слово «фаба», чтобы не осквернить свой высокий сан. Но по-прежнему, как и две тысячи лет назад, в Италии сеют бобы.

А русский крестьянин предпочитал горох.



## РЕБЯТАМ НА ВЕСЕЛЬЕ

Сегодня многие любят вкусный консервированный зеленый горошек. В старину консервов не знали. Чаще всего хозяйки варили супы из спелых горошин или прибавляли в овощной суп «лопатки» — недозрелые горошины с мягкой кожурой.

На Руси сеяли горох с приговором:

*Уродись мой горох сам тридцать  
и крупен и бел.  
Старым бабкам на забаву,  
ребятам на веселье...*

Правда, были ребятам от гороха и огорчения. В старину в сельской школе ленивого ученика наказывали горохом. Лен-



тэй должен был простоять на коленях в углу на мешке с сухими горошинами весь урок, который он не удосужился выучить.

Но все же радости было больше, чем огорчений. Ватага ребят налетала на гороховое поле, как стайка воробьев. Пугало нарушителей не страшило, а за высокой зеленой стеной стеблей сторож не мог их разглядеть. Молодой сладкий горох был для деревенских ребят лакомством.

И не только для ребят. В сказке, выманивая петушка из избы, хитрая лиса поет:

*Бояре ехали, горох рассыпали,  
Да некому подбирать...*

Горох упоминается и в других народных сказках, песнях, загадках. В русском словаре есть два «гороховых» слова: «горошиться» — важничать и «огорошить» — озадачить.

А сколько про горох поговорок! Особенно интересна одна из них: «С тобой надо говорить, гороху поевши». Если собеседник попался непонятливый, то разговор будет трудный и долгий и надо набраться сил.

Дом строится из кирпичей, живое тело из клеточек, клеточка — из необходимого всему живому химического вещества белка. Когда человек ест мясо, у

него крепнут мускулы, прибывают силы, потому что в мясе много белка.

Горох, фасоль и бобы ученые называют растительным мясом. Они богаче белком, чем остальные овощи. Русский мужик, сложивший про горох поговорку, не то что химии, но и грамоты не знал, про белок и не слыхивал. Но чутье и опыт ему подсказали, какое кушанье может прибавить человеку сил.

И не только человеку. Телятам, чтобы росли крепкими, подмешивают в пойло гороховую муку и клевер. Он из того же семейства бобовых.

Как же удастся бобовым накопить белок? А за этой загадкой другая, еще потруднее. Про невидимок.

#### НЕВИДИМКИ ВНОСЯТ КВАРТПЛАТУ

Нелегкая работа — каждый год удобрять поле. Но ничего не поделаешь. И пшеница берет из земли нужное ей питание, и лен берет, и капуста, и картофель. Берут и не возвращают. Потому и беднеет, истощается земля.

А вот после бобовых земля не оскудевает. Даже становится богаче. Будто вывезли на гектар

поля десять — пятнадцать тонн навоза. И никто не видел, как его вывозили. Прямо как в сказке: земледельцу помогли невидимки.

Чтобы разгадать эти загадки, придется вырвать гороховый куст из земли. Тут и откроется его секрет.

На корнях гороха белые наросты — клубеньки. В корень проникли и в нем поселились невидимки — полезные бактерии. Горох предоставил им и стол и дом.

Какую же плату берет горох со своих квартиранток? Нужное каждому растению питание — азот.

Больше всего азота в воздухе, но для гороха он недоступен. Добыть азот из воздуха растение не может, а невидимки-квартирантки могут. Часть азота, добытого из воздуха бактериями-квартирантками, в листьях, стеблях и семенах гороха превратится в белок, а часть останется в земле.

Таков семейный секрет семейства бобовых. Все они — горох, фасоль, бобы, соя, чечевица, вика, клевер, люпин — оставляют после себя плодородную землю, за что им от пахарей и сеятелей всего земного шара низкий поклон и навеки обеспечено почетное место на полях.

На той же грядке, на которой в прошлом году рос горох, хорошо уродятся капуста, лук, огурцы, помидоры — любой овощ.

На этот раз перед нами грядка с луком.







## ГЛАВА IV

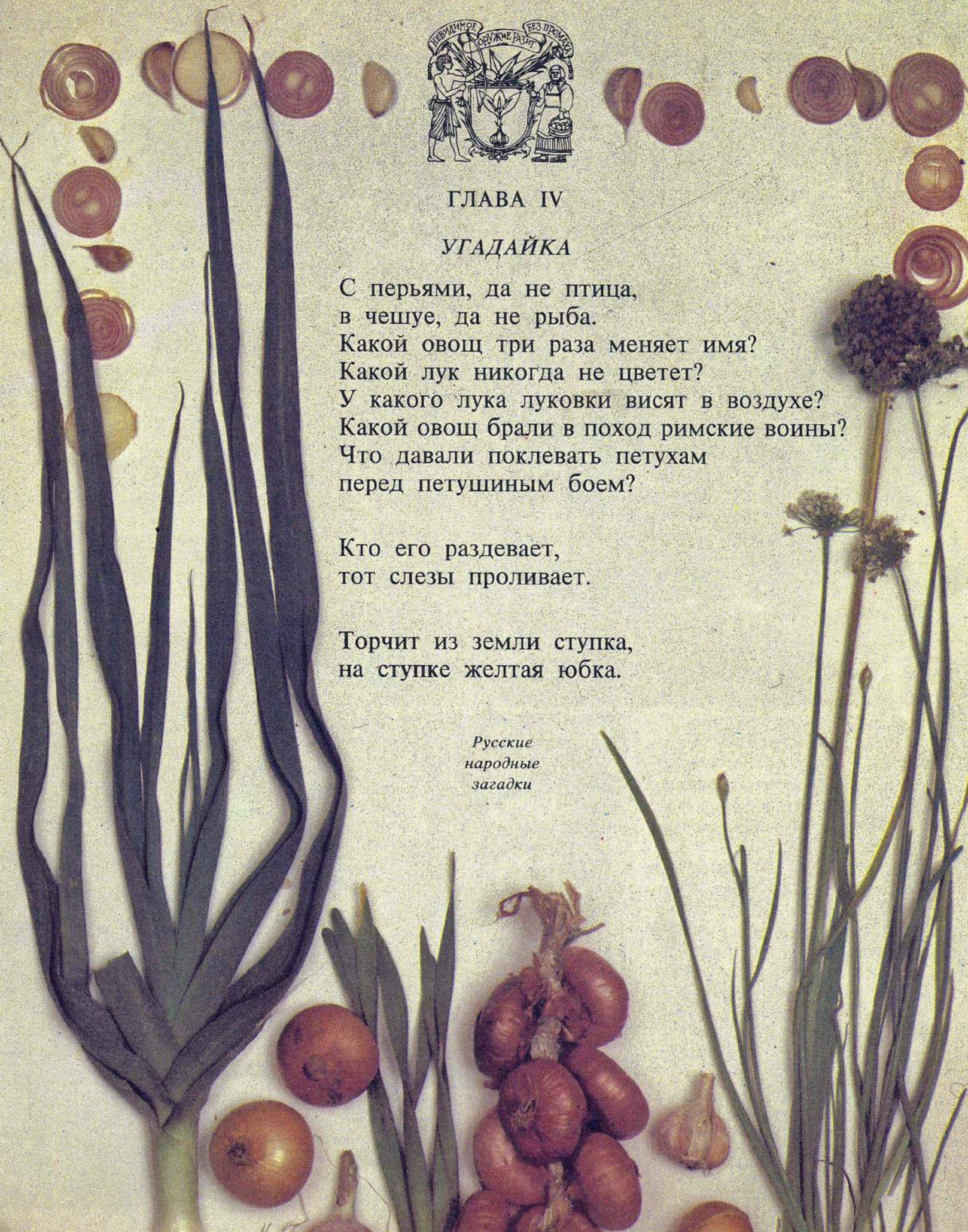
### УГАДАЙКА

С перьями, да не птица,  
в чешуе, да не рыба.  
Какой овощ три раза меняет имя?  
Какой лук никогда не цветет?  
У какого лука луковки висят в воздухе?  
Какой овощ брали в поход римские воины?  
Что давали поклевать петухам  
перед петушиным боем?

Кто его раздевает,  
тот слезы проливает.

Торчит из земли ступка,  
на ступке желтая юбка.

*Русские  
народные  
загадки*





## Кто есть кто

### КАК ЗОВУТ

Вылезая из-под земли, петелька его роста изгибается, как тетива лука. Потому по-русски он называется «лук». По-научному, полатыни, «аллиум», что означает «остропахнувший». Сортов лука много, они разные, но все пахнут. Если корова на пастбище пожевала листья дикого лука, ее хозяйка узнает об этом в тот же вечер. Острый запах передается коровьему молоку.

### КАК ДАВНО ИЗВЕСТЕН ЧЕЛОВЕКУ

Более четырех тысяч лет. Первыми узнали вкус дикого лука пастухи и охотники на горных лугах.



### ОТКУДА РОДОМ

Из Азии. Родина репчатого лука — горы Афганистана, Туркмении, Ирана. То, что лук горец, доказывают его корешки. В горах слой земли неглубок, и корешки у лука короткие, слабые. Зато их множество. Тоненькие, как струнки, они проникают в любую трещину среди камней, где найдется земля, которая прокормит растение.

### ОСОБЫЕ ПРИМЕТЫ

Многолетний многоярусный лук никогда не цветет. Вместо цветов на стебле повисают воздушные луковки-бульбочки в три-четыре яруса, одна связка над другой. В нижнем ярусе — самые крупные, величиной со сливу марабель, в верхнем ярусе — как горошины. Так они и поспевают в воздухе, не касаясь земли.

У многолетних лука-батун и лука-слизуна нет настоящей луковички.

Зато их зеленые листья-перья можно собирать с ранней весны до поздней осени. Холода они не боятся. Слизуна не страшен даже сибирский мороз.

### КАКИЕ ИМЕЮТСЯ ОТЗЫВЫ

Благодарности от всех народов мира. Больше всего похвал заслужил репчатый лук. Академик Николай Иванович Вавилов привез из Алжира луковички величиной с детскую голову. Самый сладкий репчатый лук вырастили испанцы. Лук любят итальянцы, вспомни сказку Джанни Родари «Приключения Чиполлино». Но поговорку «Лук от семи недуг» сложили про этот овощ русские бабушки.

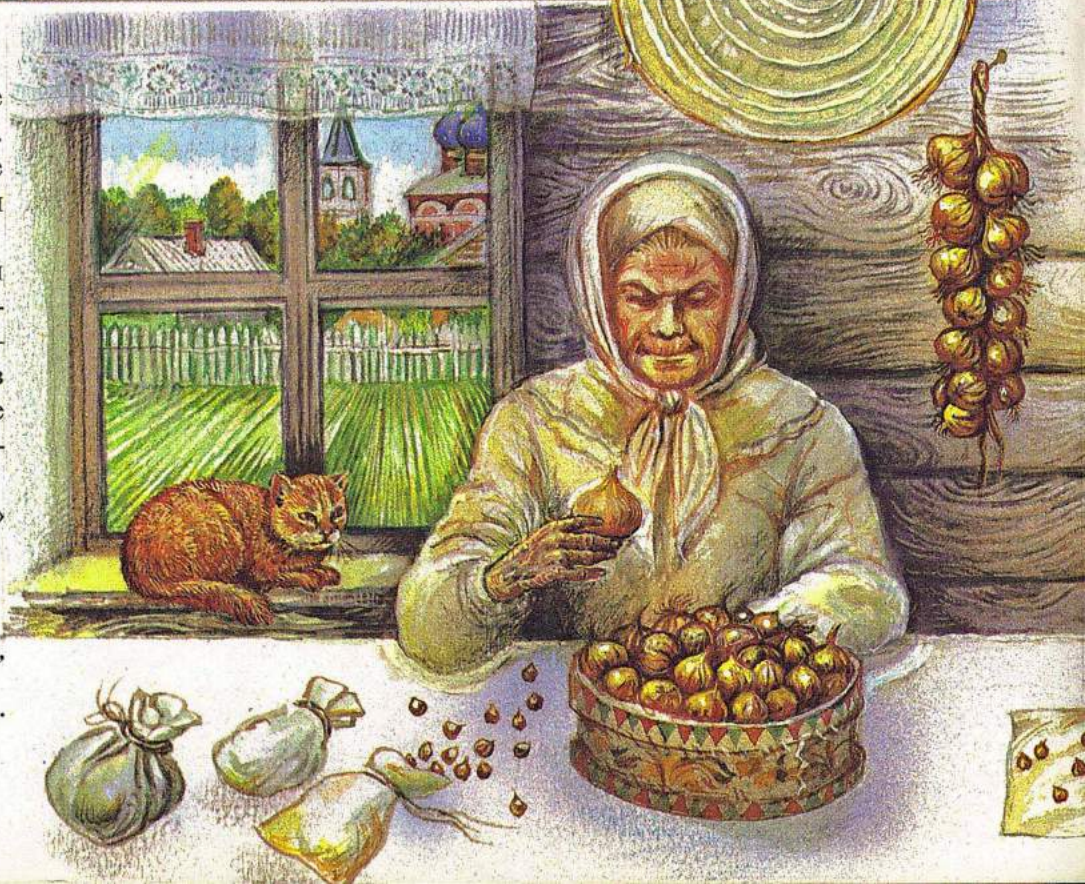
### НАСЛЕДСТВО ЛУКОВЫХ БАБУШЕК

В старину на Руси были села, где в каждой избе жили огородники. Всем селом растили одно и то же растение на продажу заезжим купцам.

Были села мятные. На мяту и тогда был большой спрос: мятные пряники, леденцы, квас, зубной порошок, капли от боли в желудке. В мятном растворе купали золотушных детей. Мятными припарками лечились.

В сказке «Воробушко-воробей» говорится:

*Сходи, кума, в огород,  
где трава мята растет,  
Нарви травы мяточки,  
попарь ему пяточки...*





Были села огуречные. Были села горошковые.

Были села луковые. Растили лук, который трижды меняет имя. Мелкие черные, как уголек, семена называются лук-чернушка. Из семечка вырастает маленькая луковка. Какое теперь у нее имя? Лук-севок. На другое лето посаженная в грядку луковка потолстеет, станет похожа на репку. И лук получает свое третье главное имя: лук-репка.

Многие мужчины уходили из села в город на заработки, и растили лук терпеливые женские руки, выводили новые сорта. Чтобы вывести сорт Арзамасский (Нижегородская губерния, теперь область), триста лет от матери к дочери, от бабушки внучке передавались лучшие луковицы, отобранные на семена.

Семьдесят пять народных сортов репчатого лука оставили нам в наследство луковые бабушки.

Подмосковные бабушки — урожайный Мячковский лук.

Белгородские бабушки — скороспелый и лежкий Стригуновский, получивший золотую медаль на Всемирной выставке в Париже.

Вологодские бабушки — сладкий Белозерский.

Ярославские бабушки — многими любимый острый Ростовский.

Пензенские бабушки — знаменитый Бессоновский лук, который возили на продажу за границу.

Всего наследства луковых бабушек и не перечесть.

Северные острые сорта лука — самые богатые витаминами, южные — самые сладкие, а больше всего витаминов в луковице, которая стала прорастать.

Ни один суп в самой бедной крестьянской семье не варили без луковицы. Луковица была не только приправа к кушанью, но и защитница. Когда в округе свирепствовали заразные, как в ста-

рину говорили — «прилипчивые», болезни, крестьянская семья надеялась, что ее уберегут развешанные в избе связки репчатого лука. Ведь недаром про него сложена поговорка: «Лук от семи недуг».

Охотники рассказывали, что дикий лук — черемша — лекарство для зверей. Им лечатся раненые лоси, зайцы, косули, забежавшие в лес больные дворовые собаки.

В защитную силу лука и его родича чеснока верили многие народы.







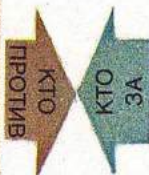
## ЗА И ПРОТИВ

Отечественные ученые предложили выделить луки в особое семейство, но пока что в семействе, глава которого — королева садов — ароматная лилия, вместе с душистым ландышем и гиацинтом остаются и лук и чеснок, чей запах не всем приятен.



## ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ

Древние греки придумали много богов. Громовержец Зевс изображался с пучком молний в руке. Посейдон путешествовал по подвластным ему морям на дельфинах. Проворный Гермес с крылышками у щиколоток покровительствовал путешественникам и купцам. Рожденная из морской пены Афродита была богиней красоты и любви. Тем, от кого пахло чесноком, вход в храм Афродиты Ливийской был воспрещен. Грек Сидоний писал, что «дыхание человека, наевшегося чеснока, является стеной, исключаяющей всяческое общение, потому как этот запах невыносим».



## ИНДИЯ

В некоторых деревнях Индии сохранился обычай. Заботливая мать одевала на шею ребенку, как талисман, ладанку — зашитую в материю маленькую головку чеснока.

## АНГЛИЯ

В Англии и сейчас устраивают петушьи бои. Бывают отчаянные схватки, когда пух и перья летят. Зрители заключают пари: какой петух победит. Победенным считается тот, кто бросится наутек, не выдержав наскоков противника. По мнению знатоков, петух, поклевавший чеснок, будет зазорнее драться и выиграет бой.

## ДРЕВНИЙ РИМ

Петухи петухами, но и воины Древнего Рима брали с собой в поход чеснок и жевали его перед боем.

## ДРЕВНИЙ ЕГИПЕТ

Чесноком в Древнем Египте лечили все болезни: от насморка и зубной боли до чумы и безумия. Египтяне даже клялись луком и чесноком.

Когда умирал египетский фараон, ему строили усыпальницу-пирамиду. Пирамида фараона Хеопса (Хуфу) — величайшее каменное сооружение мира. Высотой с дом в пятьдесят этажей, она сложена из двух миллионов трехсот тысяч огромных камней. Непросто уложить на место камень весом как две машины «Жигули». Подъемных кранов тогда не было, всего лишь простейшие рычаги.



В африканскую пустыню на стройку было согнано десять тысяч рабов. В то жестокое время пленник, захваченный во время войны, становился рабом. И девушка, на которой он женился, становилась

рабыней, и дети у них рождались рабами. Раба можно было купить и продать. Хозяин мог наказать, избить, даже убить провинившегося раба и не отвечать за это перед законом. Тогда как за убитую кошку полагалась смертная казнь. Кошка охраняла зерно в закромах от мышей и считалась священным животным.

Рабам, строителям пирамиды, денег не платили, их только кормили. Каждый день им выдавали лук-репку, лук-порей и чеснок. Строилась пирамида Хеопса двадцать лет. Сохранилась надпись, высеченная на камне. Она гласит, что за время строительства на лук и чеснок было истрачено одна тысяча шестьсот талантов (талантами назывались тамошние деньги), то есть более сорока тонн чистого серебра.

Выдавали рабам лук и чеснок из страха. Слушались одному заботе — тысячи полягут. Под жарким солнцем пустыни зараза распространяется быстро. Вот тут-то нельзя не спросить:





## ПОЧЕМУ ПЛАКАЛА МАМА?

Почему лук и чеснок могли уберечь от болезней строителей пирамиды?

Почему русские крестьянки сложили поговорку: «Лук от семи недуг»?

И последняя почемучка про маму. Когда она чистила лук, у нее на глазах были слезы.

Почему?

В НАУКЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ  
НОВОЕ СЛОВО

Что такое луковица? Это детская спальня, где между сочными, мясистыми белыми чешуйками спят до поры до времени луковые почки-детки — зачатки будущих ростков. Когда их двое-трое, а когда и дюжина. Бывает такой многодетковый лук.

Снаружи для защиты от засухи луковица покрыта сухими золотистыми чешуйками. Чем толще их слой, тем дольше будет храниться лук, тем крепче сон деток.

Разрезав ножом луковицу, мама нарушила их покой. За что и была наказана.

Зверь будет драться за своих детенышей когтями и зубами. А как может защитить своих деток лук, у которого нет ни когтей, ни зубов? Оказывается, у лука есть свое особенное оружие. Из разрезанной луковицы вылетели стрелы. Видеть их мама не могла, но их уколы она почувствовала, у нее защипало глаза.

Мама отделалась слезами, глаза у нее остались целы. А вот если бы на пути невидимых луковых стрел оказались возбудители болезней — вредные микробы, — они были бы уничтожены.

Человек болеет оттого, что к нему в кровь через рот и ноздри попадают и начинают размножаться микробы. Но если

ты три минуты пожует лук, у тебя во рту не останется ни одного вредного микроба: их всех убьет лук от семи недуг.

Мудрые русские бабушки верили, что лук защитит их от болезней. Но почему лук может защитить, ответить не могли. И строители пирамид тоже ответить не могли.

Ответ пришел через тысячу лет. Отечественный ученый, профессор Борис Петрович Токин, провел ряд опытов с луком и чесноком у себя в лаборатории и в больнице. Гнойные раны переставали гноиться после того, как на них было направлено невидимое оружие лука. Оно убивало разносчиков многих опасных и тяжелых болезней.

Еще сильнее разили невидимые стрелы чеснока. Против них не мог устоять ни один из известных человеку вредных микробов. На четыре месяца дольше, чем каша из лука, сохраняла свою убийственную силу каша из натертого чеснока.

Вот тогда-то, в конце двадцатых годов нашего века, в науке появилось новое слово: фитонциды. В переводе с греческого «фитон» — «растение». «Цидо» в переводе с латыни — «убиваю». Открытые им летучие защитные вещества растений профессор Токин назвал фитонцидами.

СЕКРЕТ НЕВИДИМОГО ОРУЖИЯ

Раньше луком и чесноком интересовались больше домашние хозяйки, кулинары и повара. Лук и чеснок добавляли в консервы, в маринады, чеснок примешивали в начинку для колбас.

После открытия фитонцидов круг друзей лука и чеснока стал много шире: тут и медики, и аптекари, и агрономы, и огородники. Да и все, кто хочет быть здоровым.

Лук служит службу человеку и на космическом корабле, и в больнице, где фитонцидами лечат гнойные раны, ожоги и астму, и на огороде, если на огурцы напал паутинный клещ, и в овощехранилище, когда надо уберечь от гнили отобранную на семена морковь и зимние сорта яблок. Наиболее богаты фитонцидами северные сорта лука, особенно сорт Вологодский. Он способен защитить картофель от его злейшего врага — гриба-паразита фитофторы, морковь — от морковной мухи.

Чеснок помогает при старческой болезни атеросклерозе. Когда человек стареет, на стенках его кровеносных сосудов откладывается известь, они каменеют, перестают быть гибкими. Лекарства, в





состав которых входит чеснок, растворяют известь, осевшую на стенках кровеносных сосудов. Чеснок как бы говорит старости: подожди!

В зернохранилищах, пол и стены которых помыты отваром чеснока, не заводится амбарный долгоносик.

На странице 24-й в главе «Добрая злость» осталась неразгаданной загадка: почему плошка с натертым хреном помогла ягодам крыжовника пять месяцев сохранять свежесть в наглухо закрытой посуде? Теперь ты, конечно, догадался, что этим они обязаны фитонцидам хрена.

Фитонциды есть и у многих других растений. Подбирая растения-соседей, важно знать, против кого направлено их невидимое оружие, с кем они в дружбе, а с кем во вражде. Сирень вянет в одной вазе с ландышем, листья лимонов блекнут от запаха антоновских яблок. Фасоль угнетает соседство с коноплей, а вот кукуруза фасоли — верный друг.

Паутинный клещ, высасывая из стеблей соки, поражает более ста полезных человеку растений. Полынь-чернобыльник, враг паутинного клеща, всем этим растениям — друг.

Муха, брошенная в банку, на дне которой лежат истолченные в ступке листья черемухи, погибает через несколько минут. Фитонциды черемухи убивают насекомых. Ошейники из распаренных веток черемухи избав-



ляли от паразитов завшивевших коров и коз.

Взяв в свои руки созданное самой природой невидимое оружие, наука стала могущественней. А впереди еще много новых открытий. Придет время, и фитонциды будут защищать не только своего хозяина — растение, но и все, что поручит им охранять человек.



#### СИГНАЛ ИЗ-ПОД ЗЕМЛИ

Он всюду: в квартирах, в кафе, в фойе кинотеатра и театра. Аспарагус — обычное комнатное растение. Листьев у него не увидишь, они превратились в чешуйки, а украсившие стебель побеги — в веер мягких иголочек, отчего ветка кажется пушистой, воздушно-легкой, будто залетело в комнату зеленое облачко и застыло возле стены.

Такая же зелень у дикой спаржи, которая растет по берегам наших рек и озер, и у спаржи лекарственной, и у спаржи — многолетнего овоща.

Ранней весной из почек на корневище спаржи (овоща) вырастают подземные побеги. Корневище становится похожим на люстру с множеством белых свечей. Побеги белые потому, что они не видели солнца. Нежные и ароматные побеги спаржи и вкусны и полезны для здоровья. В них есть и белок и витамины, а по вкусу они напоминают зеленый горошек.

Как же узнать, что подземный урожай поспел? Спаржа сама подаст сигнал: землю прорежут трещины.

Если растить побеги на свету, они будут зеленоватыми с розово-фиолетовой верхушкой.

Больше всего земель занимает спаржа во Франции, Бельгии и Германии.

С Бельгией связана история одного знаменитого корешка из семейства маревых, который по праву занимает в Легумии почетное место.





## ГЛАВА V

### УГАДАЙКА

Что такое мангольд?  
Где сварили первый борщ?  
Какой корнеплод делает чай сладким?  
Какое растение называли  
королем овощей?  
Что люди попробовали раньше:  
борщ или щи?

Красный сапог из земли глядит.  
Красное, гладкое, сладкое,  
растет на грядках.  
Сверху зелено, снизу красно —  
в землю вросло.

*Русские  
народные  
загадки*



# В СЕРДЦЕ ЕВРОПЫ

Бельгию можно назвать страной на колесах. Ни в одной другой европейской стране нет такой густой сети железнодорожных путей и шоссейных дорог, по которым мчатся сотни тысяч автомобилей.

Дорога в приморский курорт Остенде была запружена машинами. В выходной день на побережье Северного моря выезжает на автомобилях чуть ли не вся страна. Однако, несмотря на тесноту, споров на стоянках не бывает. За порядком следит летающая дорожная полиция. С борта вертолета она указывает, где кому поставить машину.

Остенде — старинный городок. Однако его дома выглядят современно. Они построены после войны 1941—1945 годов. Бельгия находится в центре, как любят говорить бельгийцы — «в сердце Европы».

Когда воевали соседи, ее землю топтали чужие солдатские сапоги. Обстреливая французское побережье во время войны,

гитлеровцы попутно смели и мирный бельгийский курорт.

В Остенде, как, впрочем, и в столичном парке в Брюсселе, не увидишь на открытом воздухе площадку для оркестра, не услышишь радио. Бельгийцы считают, что отдыхать надо в тишине, слушая в парке песню ветра и шорох ветвей, а на берегу моря — плеск волн и крики чаек. Мы с группой туристов приехали в Остенде во время отлива и музыки волн не слышали. Море отступило, по открывшейся полосе мокрого песка в поисках ракушек и другой добычи бегали чайки и мальчишки.

Бельгия — небольшая страна, но самая многонаселенная в Европе. И свое сельское хозяйство бельгийцы ведут очень расчетливо. Посевы пшеницы ровные, ухоженные, как цветники, ни одного сорняка. Но хлеб слишком дешев. Выгодней растить то, что дороже стоит, что можно продать за рубежом: спаржу, земля-

нику, персики, яблоки, цветы. Спаржу разводит город Малин. Он по совместительству и звонарь и огородник. А город Гент и текстильщик и цветовод. На цветочную ярмарку в Генте съезжаются со всей Европы любители роз, азалий, бегоний, орхидей.

Как только мы пообедали в уютном кафе, в дверях появился водитель нашего автобуса. Машина должна быть подана точно — минута в минуту, иначе водитель лишится работы. А какова судьба безработного, мы видели на одной из площадей в Антверпене. На мостовой громоздилась мебель, валялись





пальто, платья, чулки, обувь, одежда. Безработный не мог заплатить за квартиру, и все имущество семьи выбросили на улицу, чтобы тут же продать его за долги.

Бельгийцы очень чистоплотный народ. Никто не бросит на улице окурка. Панель перед домом моют щетками с мылом. Свой дом для бельгийца — святыня. Если заглянет приятель, хозяин повезет гостя в кафе, чтобы не нарушить семейный уют. Большая часть заработка тратится на то, чтобы дом был красив.

Белая окантовка красновато-коричневых кирпичей, белые лепестки крупных садовых ромашек в садике у крыльца, на крыше золотистая черепица, на окне блестящий медный жбан. Все подобрано с таким вкусом, словно в этом доме живет художник.

Нам показывали и старину.

Мы побывали в средневековом замке. Сыро, полутемно. Окна зарешечены. В зале манекен — фигура рыцаря в латах. Теперешнему десятикласснику их не надеть — слишком узки. И на рыцарской постели ему не уместиться: в старину люди были меньше ростом. Над головой рыцаря знамя: крест на белом полотнище. Владелец замка, герцог Годтфрид Бульонский, был предводителем первого крестового похода.

#### КРЕСТОНОСЦЫ ИДУТ НА ВОСТОК

У религиозных людей разных народов разная вера. Мусульмане чтят Аллаха, христиане верят, что Сын Божий Христос проповедовал свое учение в

Палестине. Один из его учеников, Иуда, оказался предателем. Он выдал своего учителя властям города Иерусалима. Христа казнили, распяв на кресте.

Крест стал символом, знаком христианства. Крест на соборах, церквах, часовнях, могилах, на груди у священников и верующих. Кресты были на знаменах, на латах, на одежде у французских, немецких, итальянских, фламандских рыцарей, которые под предводительством Годтфрида Бульонского тысячу лет назад двинулись на Восток.

«Крестоносцы», как стали называться эти рыцари, взяли в руки меч, чтобы освободить гроб Господень. Городом Иерусалимом, где находился гроб, в который, по преданию, положили тело Христа, владели люди другой веры — мусульмане.

Крестоносцы осадили Иерусалим, но город не сдавался. Герцог Годтфрид приказал построить и придвинуть к крепостным стенам высокие лестницы. И начался штурм.

Осажденные отчаянно защищались и мечами и копьями. Бросали в штурмующих камни, обливали их кипятком. И все же Иерусалим пал. Герцог Бульонский стал его некоронованным королем.

Правда, царствовал он недолго, всего один год.

Через сорок восемь лет был объявлен второй крестовый поход. Простые ратники шли пешком, рыцари в белых, голубых и малиновых плащах гарцевали на резвых конях.



Триста лет с перерывами продолжались крестовые походы.

Триста лет под знаком креста шли на Восток обманщики и обманутые. Обманутые верили, что они сражаются за святое дело. Но на самом деле не об освобождении гроба Господня думали те, кто вдохновлял и возглавлял крестовые походы, кто убивал мирных жителей, грабил захваченные города, а о том, чтобы расширить свои владения, разбогатеть.

Крестоносцам не удалось закрепиться на чужих землях, но из каждого похода они возвращались с богатой добычей.





Стали привозить в Европу восточные товары и купцы. Но самым драгоценным даром Востока оказались не роскошные ковры, не серебряные кувшины, не сапфиры и бирюза, а невзрач-

ные клубеньки с семенами. Кто их привез? Рыцарь, простой ратник или купец? Мы не знаем.

Известно только, что после крестовых походов на итальянских и немецких огородах потя-

нулись к солнцу всходы до тех пор незнакомого овоща. На тонком стебельке листья с красноватыми жилками. Это справила в Западной Европе новоселье восточная крупноплодная свекла.

Загадочная  
картинка

Художник нарисовал картину из давних времен. В гости к князю Владимиру, по прозвищу Красное Солнышко, который княжил в Киеве тысячу лет назад, едет богатырь Илья Муромец.

По дороге он встречает женщину, которая собирает на огороде урожай.

Рисуя картинку, художник сделал четыре ошибки. Попробуй их найти.

Ответ на одну загадку ты найдешь на 51 странице, а на три остальные, когда прочитаешь всю книгу.

Найди  
четыре  
ошибки



#### НАЧИНАЕМ РАЗГАДЫВАТЬ ЗАГАДКИ

Столица Украины Киев — один из самых древних, богатых достопримечательностями и зеленых городов. Есть улицы, где ветки посаженных по обе их стороны деревьев смыкаются над головой: ты будто в зеленом тоннеле. словно живой ковер, расстилается цветник у копыт бронзового коня. На нем скачет

гетман Богдан Хмельницкий, при котором Украина воссоединилась с Россией. На крутом берегу Днепра высится памятник Владимиру Красное Солнышко, а внизу тонут в зелени золотые купола Киево-Печерской лавры — монастыря, где похоронен монах Нестор — прославленный летописец Древней Руси.

В Киеве есть что посмотреть.

А когда уставшие и проголодавшиеся туристы вернутся в гостиницу, там им наверняка подадут на обед знаменитый украинский борщ. Он считается национальным кушаньем.

Только не всегда так было. Владимир Красное Солнышко, например, ни разу в жизни не попробовал борща.

И летописец Нестор тоже не пробовал. И древние греки, и



римляне тоже. По той простой причине, что в те времена русские, да и не только русские — французы, немцы, испанцы, шведы не знали свеклы-корешка.

Хотя дикую свеклу человек перенес на свой огород четыре тысячи лет назад, но это была свекла-вершок. В саду у вавилонского царя Мардук-Аппал-Идина рос мангольд — листовенная свекла. Ее листья годились на салаты, но борщ без корешка не сварить.

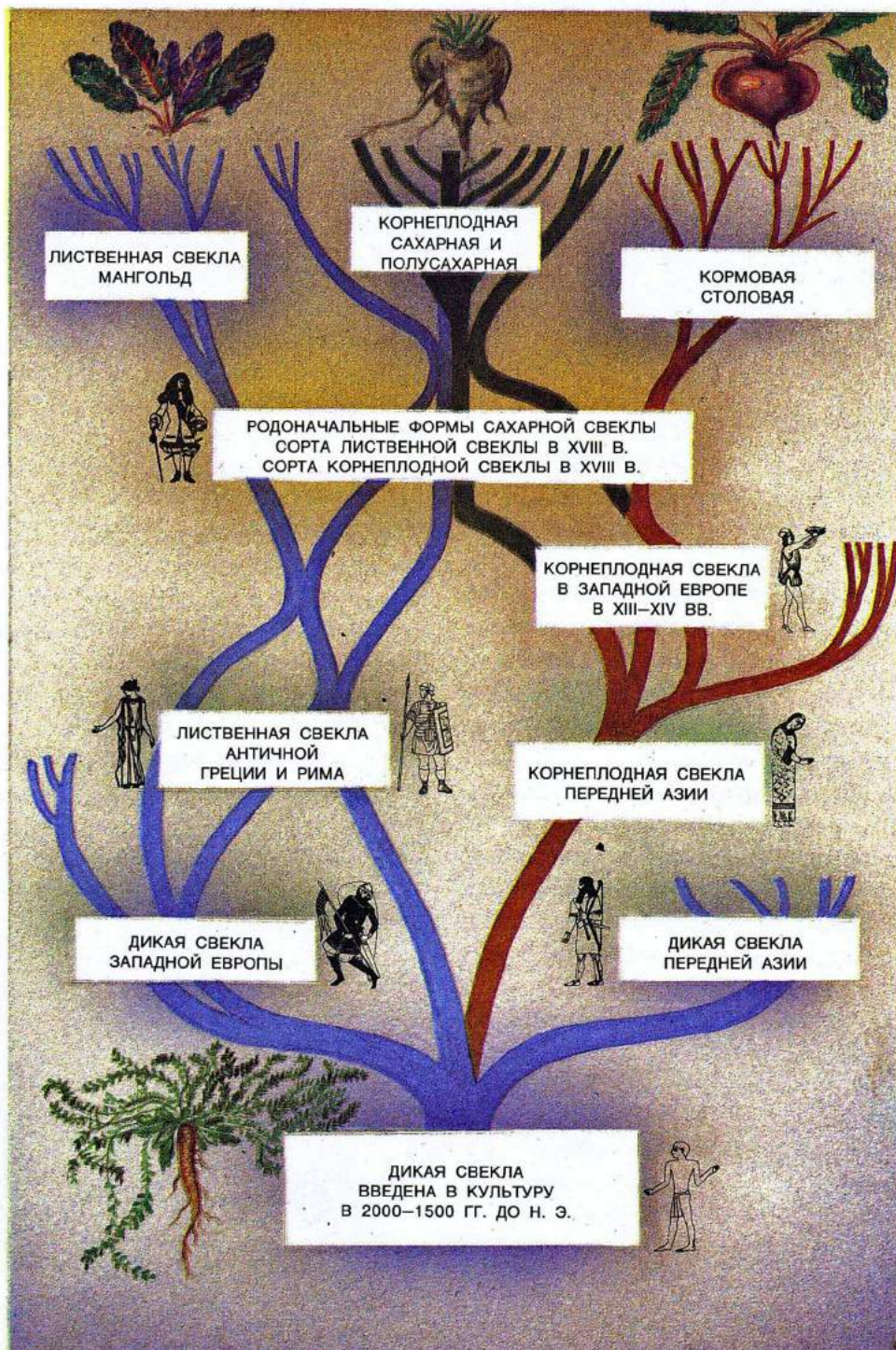
Где же и когда появилась свекла-корешок?

#### МЫ РИСУЕМ ЧУДО-ДЕРЕВО

В старинной книге иной раз можно увидеть любопытный рисунок. Нарисовано дерево. На его ветках, как яблоки на яблоне, кружочки с мужскими и женскими именами. По заказу знатной семьи, которая гордилась древностью своего рода, художник нарисовал ее родословное дерево. Нижние ветки — бабушки и дедушки, их братья и сестры. Ветки повыше — сыновья и дочери, племянники и племянницы. Ветки еще выше — внуки и внуки, правнучки и правнучки.

Мы попробуем нарисовать родословное дерево свеклы. Это история чудесных превращений растения, попавшего в трудолюбивые и умные руки человека. Корень у чудо-дерева один: дикая свекла. Более четырех тысяч лет назад люди уже ели щи.

А вот борщ сварили много позже, примерно тысячу лет назад. И сварили его на Востоке. Восточным умельцам удалось вывести первую корнеплодную свеклу. В Западной Европе она появилась после похода крестоносцев.



В ту пору она была еще тощая. Но договор, который давным-давно человек заключил с дикими корешками: «Я о вас позабочусь, а вы только копите, копите!» — соблюдается во все времена.

Новоселкой заинтересовались огородники-опытники, потом

ученые, и свекла начала копить и толстеть.

Чудо-дерево растет и ветвится. А всего на вершине чудо-дерева три главные ветви разного цвета.

Первая ветвь — это мангольд, превратившийся из дикой листовенной свеклы в овощ. Его



охотно разводят на Западе. Есть мангольды с красными черешками.

Вторая ветвь — корнеплодная сахарная и полусахарная свекла.

Третья ветвь — очень полезная для здоровья столовая свекла. Из нее варят борщи, готовят винегреты. У нас она на третьем месте после капусты и моркови.

#### СЛАДКИЙ ГОД

Триста лет назад дети не знали, что такое мороженое, папы не могли купить к празднику ни пирожных, ни торта. И если все эти сласти стали обычными, то помогла этому сахарная свекла.

На земном шаре есть три растения, из которых добывают сахар: дерево, тростник и корнеплод.

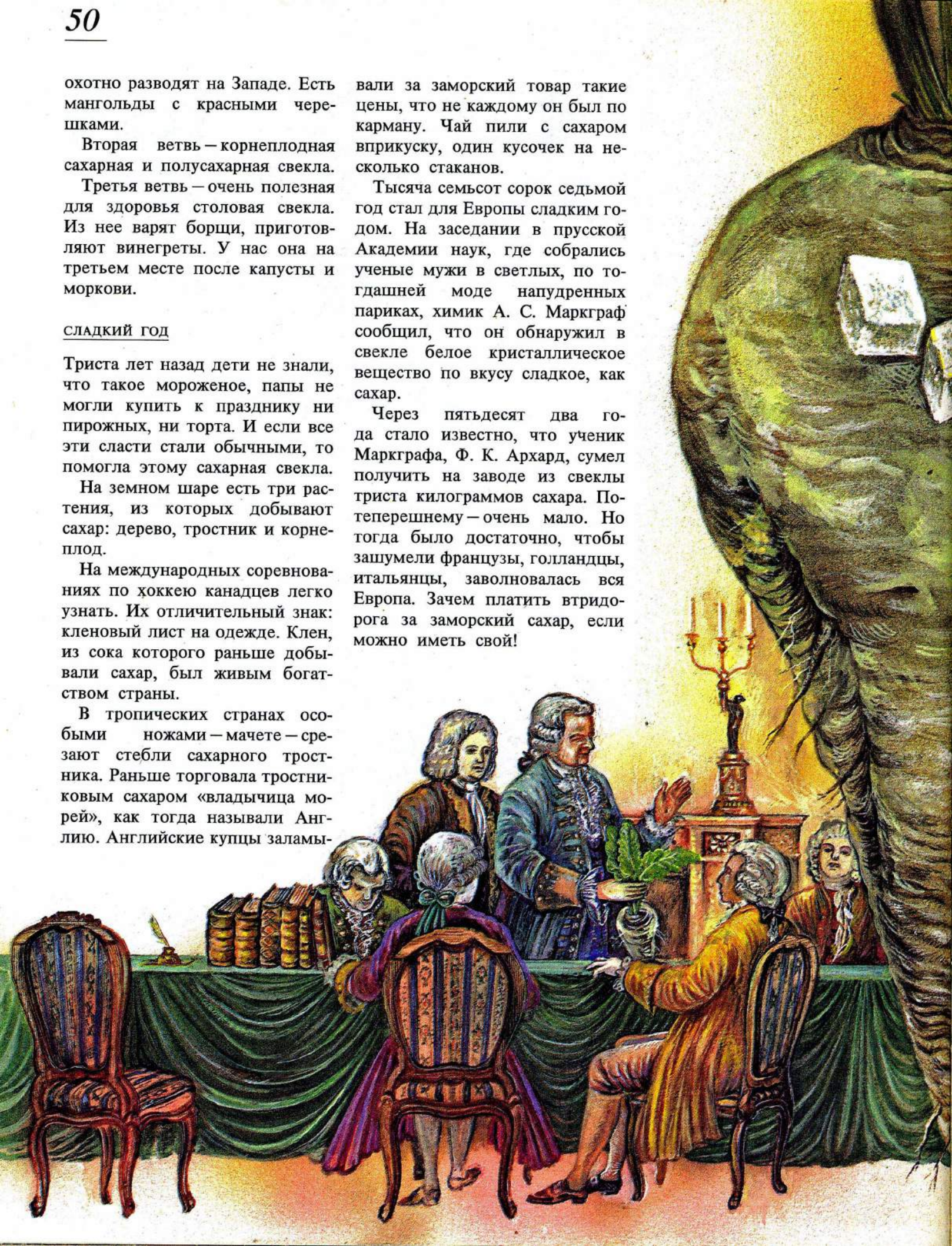
На международных соревнованиях по хоккею канадцев легко узнать. Их отличительный знак: кленовый лист на одежде. Клен, из сока которого раньше добывали сахар, был живым богатством страны.

В тропических странах особыми ножами — мачете — срезают стебли сахарного тростника. Раньше торговала тростниковым сахаром «владычица морей», как тогда называли Англию. Английские купцы заламы-

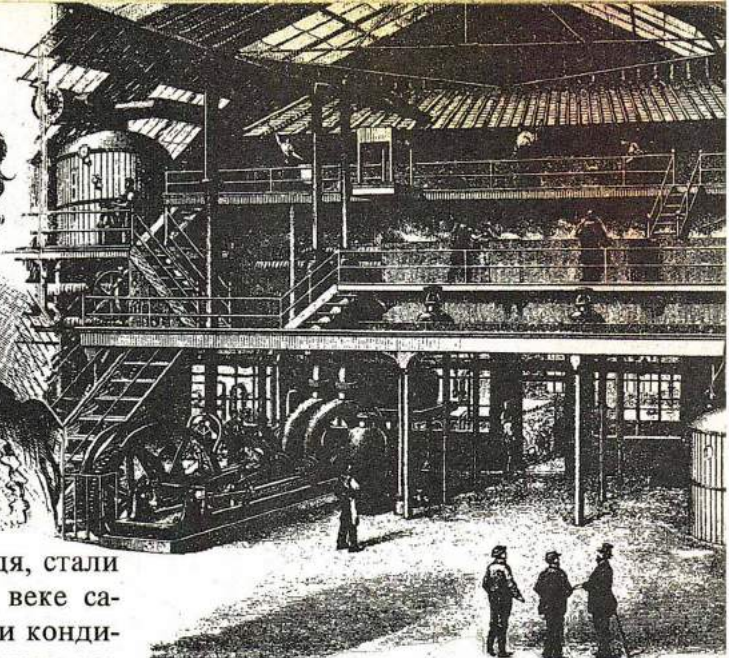
вали за заморский товар такие цены, что не каждому он был по карману. Чай пили с сахаром вприкуску, один кусочек на несколько стаканов.

Тысяча семьсот сорок седьмой год стал для Европы сладким годом. На заседании в прусской Академии наук, где собрались ученые мужи в светлых, по тогдашней моде напудренных париках, химик А. С. Маркграф сообщил, что он обнаружил в свекле белое кристаллическое вещество по вкусу сладкое, как сахар.

Через пятьдесят два года стало известно, что ученик Маркграфа, Ф. К. Архард, сумел получить на заводе из свеклы триста килограммов сахара. Потеперешнему — очень мало. Но тогда было достаточно, чтобы зашумели французы, голландцы, итальянцы, заволновалась вся Европа. Зачем платить втридорога за заморский сахар, если можно иметь свой!







Как грибы после дождя, стали расти в девятнадцатом веке сахарные заводы, а затем и кондитерские фабрики. Родилась новая отрасль промышленности. И все это наделала сахарная свекла!

В России первые сахароварни были основаны сто девяносто лет тому назад в селе Алябьево Тульской губернии и в селе Никольском под Москвой.

Сейчас больше всего сахарных заводов на Украине. Местные свекловоды добиваются высоких урожаев.

Посмотрим еще раз на загадочную картинку. После того что ты узнал, тебе нетрудно будет найти первую ошибку. Во времена Владимира Красное Солнышко не могла расти на огороде под Киевом красная столовая корнеплодная свекла.

А теперь поговорим об овоще, который стал известен в Европе лишь после похода крестоносцев. Называется он «шпинат».

#### УДЕРЖИТ ЛИ КОРОЛЬ КОРОНУ?

Нет в нашей стране человека, который бы не хотел увидеть город на Неве — город русской культуры, где писал стихи Пушкин, прокладывал новый путь в науке Менделеев, где Петр I строил корабли, город-герой, который не сдался, хотя 900 дней фашисты пытали его и огнем, и холодом, и голодом, город-красавец, где произведения искусства — даже решетки в парках и уличные фонари.

ТАФ покажет нам город на Неве, Санкт-Петербург, столицу русских царей в ту пору, совсем молодым. Со дня его основания минуло всего тридцать лет.

Тогда еще не было Исаакиевского собора, чей золотой купол виден за тридцать километров. Не было высеченной из одной гранитной глыбы Александровской колонны сорока семи метров высотой. Не было и Зимнего дворца, в котором сто семнадцать лестниц, тысяча семьсот восемьдесят шесть дверей, тысяча девятьсот сорок пять окон и тысяча пятьдесят залов, парадных и жилых комнат.

Представим на нашем экране одну из комнат Летнего дворца, где жили русские цари. В кресле сидит сорокалетняя женщина с грубым и злым лицом. Это императрица Анна Иоанновна. Управлять государством она не способна, книги читать ленива, любимая забава — карлики, шутихи и шуты.

На скамеечке у ног императрицы сидит карлица-шутиха. Она с тревогой вглядывается в хмурое лицо своей





повелительницы. Императрица не в духе. Она ждет гостя — принца Курляндского. Если бы принц приехал зимой, она показала бы ему дом, построенный на берегу Невы из ледяных глыб, где все: и стены, и пол, и потолок, и мебель — стулья, стол, постель — было ледяное. Императрица придумала забаву: отпраздновать в Ледяном доме свадьбу шута и шутихи и оставить их там на ночь. Наутро окоченевшие от холода карлики едва были живы, зато императрица смеялась.

Но сейчас лето. Ледяной дом растаял. Что же еще придумать, чтобы удивить знатного гостя?

Перед императрицей, переминаясь с ноги на ногу, стоит повар.

— Чем принца угощать будем? Если осраимся — не сносить тебе головы!

— Не осраимся, ваше величество! Есть у нас травка непростая для знатного стола. Арапы ее называют королем овощей.

— Нашел чем удивить, арапской травкой! Арапы нам не указка.

— Но эту травку шпинат и аглицкие короли почитают.

— А ты не врешь?

— Да разве бы я посмел...

Императрица задумалась:

— Вроде занятно получается. За столом принц, а на столе король овощей. Так тому и быть. Подашь свою знатную травку. Пусть знают, что в Петербурге могут угостить не хуже, чем в Лондоне!

Согласно записи в поваренной книге, за обедом в честь принца Курляндского «было потреблено два мешка шпината».

Что нужно человеку, чтоб быть здоровым? Витамины. Их в шпинате четырнадцать.

Что еще? В темно-зеленых листьях шпината есть минеральные вещества калий, кальций, железо, полезные человеческому организму.

Догадываясь о чудесных свойствах шпината, арабы не даром называли его королем овощей.

С тех пор как крестоносцы завезли шпинат в Европу, прошло несколько веков. Стали известны новые овощи. У шпината появились соперники. Сумеет ли «король» удержать свое звание?

Самый главный претендент родом из Мексики. Пятьсот лет тому назад он прибыл из-за океана на парусном корабле — каравелле — в испанский город Севилью.







## ГЛАВА VI

### УГАДАЙКА

Какой овощ заменял индейцам соль?

Что означает слово «помидор»?

Какой овощ сажали на клумбах  
как цветок?

Какое растение прозвали  
«чертовым яблоком»?

Каким овощем  
арабы успокаивали зубную боль?

Кто радовался тому,  
что его огород обокрали?

Что общего у дымчатых очков  
с консервной банкой?

Чем прославился кулинар  
Франсуа Апперт?

Что за ягода: горька, да не рябина,  
черна, да не черника,  
растет не в лесу, а на огороде  
и не помещается во рту?



## ИСПАНСКИЙ ХАРАКТЕР

Ярко-синее, большей частью безоблачное небо. Пожелтевшая от зноя трава. В Греции легче переносить жару: освежает ветер, дующий с моря. В Центральной Испании до моря далеко. Воздух горяч и сух.

Рыжая, непривычного цвета земля. Из окна самолета видно распаханное поле, рыжее с черными полосками теней между бороздами, похожее на шкуру гигантского тигра. Низкорослые виноградники и кукуруза. Трудно с поливом, не хватает воды.

В пути туристы любят гроздья фиников на посаженных вдоль шоссе пальмах, удивляются садам, где, упав с веток, спелые апельсины валяются на земле запросто, как у нас желуди. Но нигде не увидишь леса.

Лесное дерево в Центральной Испании — редкость. Скамейки на городских улицах не деревянные, как у нас, а каменные. Но нагретые солнцем, они теплые, как печки.

Вряд ли найдется город, где бы так любили цветы, как в Кордове. Вьющиеся цветы ниспадают с балконов разноцветными водопадами. Есть дома, где на каждой ступеньке

лестницы — горшок с цветами. Есть дворы, где горшки с цветами и стоят на земле, и подвешены к стенам. В одном дворике туристы насчитали триста таких висячих горшков.

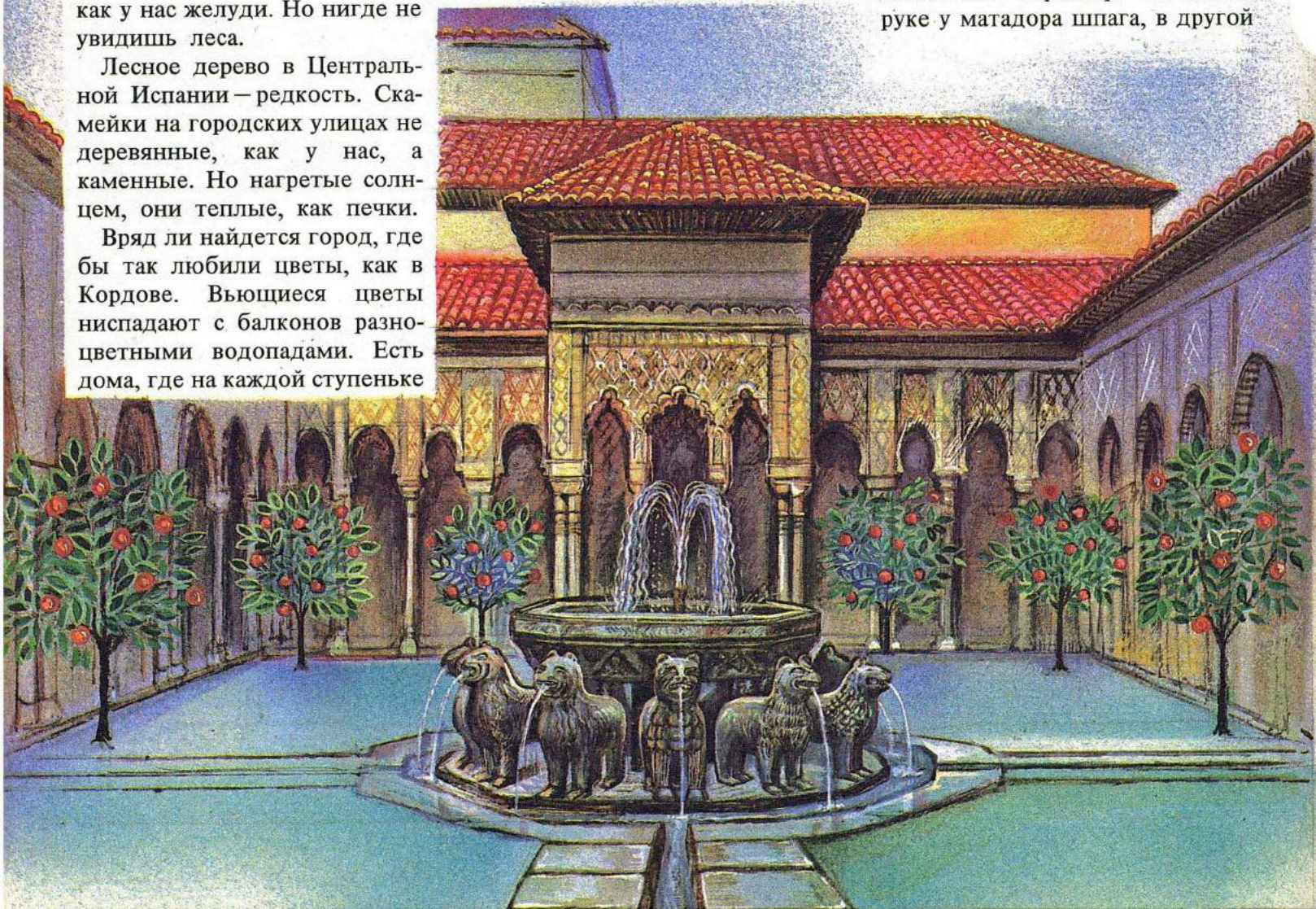
В новом районе Кордовы многие дома вместо номеров носят названия цветов. Кордовцы говорят приятелям: «Мой адрес: «Роза» или «Мой адрес: «Лилия». Там, где возле дома садик, даже климат другой, не так мучает жара.

Почти восемьсот лет продолжалась реконкиста, что значит «освобождение». Испания боролась за освобождение своих земель от завоевавших их мавров, выходцев из Африки. Последней сдалась Гранада. Она могла держаться долго потому, что во дворце Альгамбра у мавров были колодцы с водой.

Гранада — от слова «гранат». Чудесны сады Гранады, где на гранатовых деревьях пылают огненно-яркие цветы, где сладко пахнут пунцовые, белые, желтые розы, где над зеркальной гладью водоема поднимаются нежно-розовые цветы лотоса.

Но чудесней всего сам дворец Альгамбра — арабская сказка наяву. Лучшая в мире резьба по дереву и алебастру на потолке и стенах, дверных притоках и колоннах.

Не случайно сложена поговорка: «Горд, как испанец». Испанец не торгуется, он сказал свое слово, и все. У испанца гордая осанка. И у танцора и у матадора, который сражается с быком, прямая спина. В Испании любят футбол, но футбол — это спорт, а коррида — бой быков — это праздник, где проявляется испанский характер. В одной руке у матадора шпага, в другой





мулета — красное полотнище, которым он дразнит быка. Чем опасней игра, чем ближе к рогам быка держится матадор, тем громче аплодисменты зрителей.

Не только корридами славится город Севилья. Великолепен и севильский собор. Там в полумраке, словно угли, горят красные свечи. Четыре фигуры, изображающие четыре провинции Испании — Кастилию, Каталонию, Андалусию и Арагон, — держат на плечах саркофаг-гробницу Христофора Колумба. Правда, ученые доказали, что первыми к берегам Америки причаливали викинги — предки скандинавских мореходов, но только после путешествия Колумба на географической карте появилась новая, четвертая после Европы, Азии и Африки, часть света — Америка. Испания — первая европейская страна, куда были завезены из Америки картофель, томат, тыква.

А началось все с перчинцы.

#### ПЕРЕЦ ЗАЗЫВАЕТ МОРЕХОДОВ

Сейчас в столовой запросто стоит на столе перечница. Любая хозяйка, собравшись варить уху, бросает в кастрюльку черные пряные горошины. Но пятьсот лет назад перец был так дорог, что перчить свои кушанья могли только богачи. Богатого человека так и называли: «мешок с перцем».

В старину была сложена поговорка: «За морем телушка полушка, да рубль перевоз». Перец, как и другие пряности — гвоздику, корицу, мускатный орех, — привозили из Индии. Путь был долог. Нетороплив шаг верблюдов, на спины которых навьючивали ценный груз. Путь был опасен. На караваны

нападали разбойники. За время пути цена товара все возрастала. Города, в которых останавливались караванщики, требовали плату за провоз.

Самым коротким и дешевым был бы морской путь. Но как доплыть морем до страны пряностей Индии, тогда еще никто не знал.

Первым мореходом, кого перец позвал в путь, был португалец Бартоломеу Диаш. Его корабль обогнул Африку, но измученных жарой матросов напугали слухи, будто дальше будет еще жарче, вода в океане закипит, паруса затлеют. Команда взбунтовалась, и Диашу пришлось вернуться.

Диаш назвал мыс, открытый им, мысом Бурь. Но по приказу португальского короля он был переименован в мыс Доброй Надежды. Король надеялся, что морской путь в Индию все же будет открыт.

Но король назвал хвастуном и помешанным сына шерстянщика, родом из итальянского города Генуи, Христофора Колумба, когда тот предложил новый маршрут: кораблям держать курс на запад.

Колумб не успокоился. Он отправился в Испанию и стал искать поддержки у тамошней королевской четы. Но в Испании шла война с маврами, и королеве Изабелле и королю Фердинанду было не до перца.

Шесть лет Колумб терпеливо ждал ответа. Наконец война кончилась. Испанцы изгнали мавров, и Колумба позвали во







дворец. Там ему пожаловали чин адмирала моря-океана и назначили вице-королем земель, которые им будут открыты. И 3 августа 1492 года за перцем в Индию отплыли три парусных судна-каравеллы: «Санта-Мария», которую вел сам Колумб, «Пинта» и самая маленькая «Нинья» (по-испански: «девочка»).

Два месяца плыли каравеллы по Атлантическому океану, но земли, которыми будет управлять вице-король Колумб, не показывались. Матросы взбунтовались. Они дали адмиралу три дня срока: если за это время не покажется берег, корабли должны вернуться домой.

И они бы вернулись, и Америка не была бы открыта, если бы над морем не закружилась птичья стая, если бы не ветка, плывущая по волнам. Птицы в океане гнезд не вьют, деревья в море не растут. Листья на ветке свежие, она сорвана недавно. Значит, берег близко. Ропот на палубе затих.

Все ждали. И в ночь на 12 октября 1492 года раздался крик матроса с «Пинты» Родриго де Гриана:

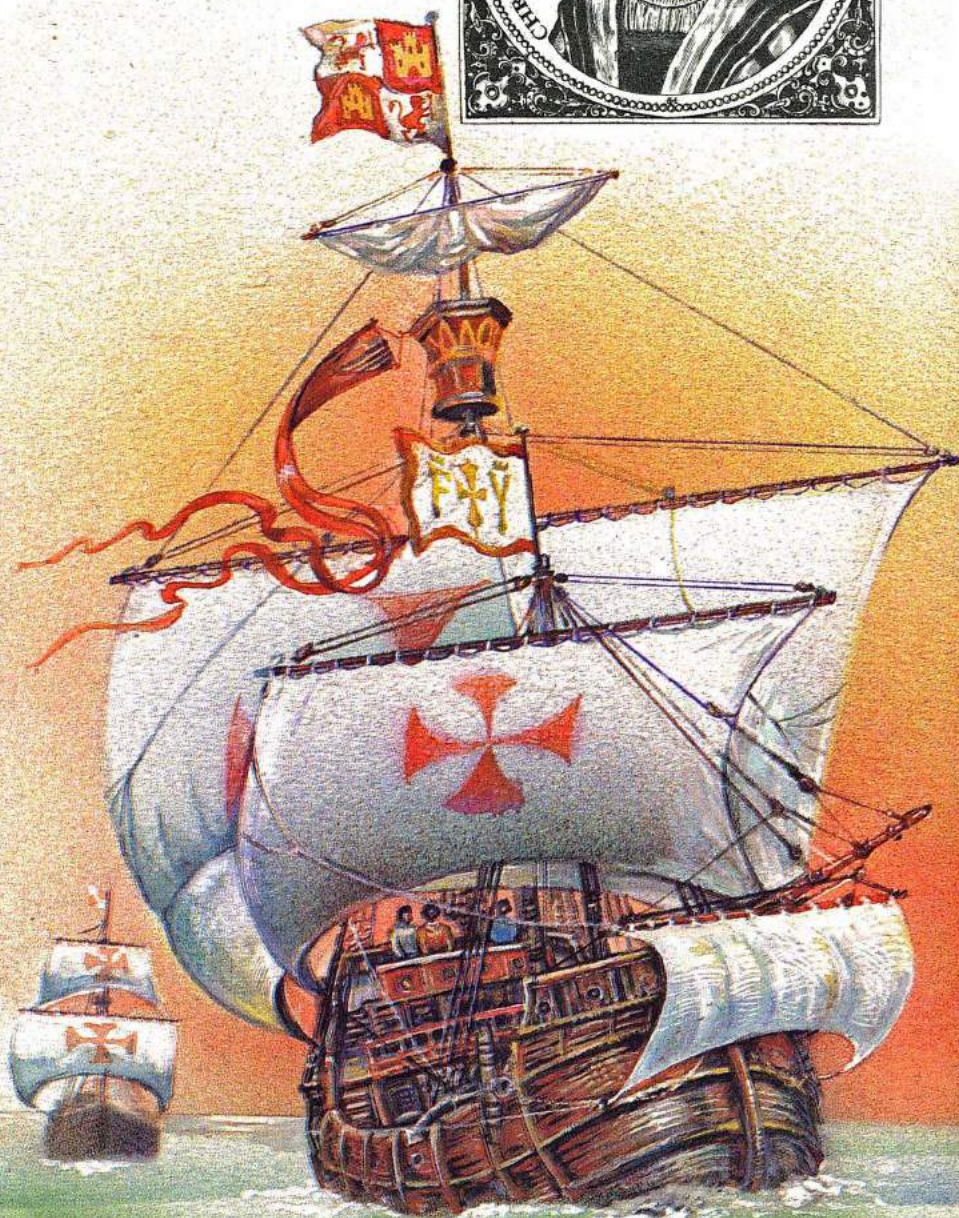
— Я вижу землю! Земля!!

Через пять месяцев каравеллы вернулись в Испанию. Колумб захватил с собой несколько индейцев, и придворные с любопытством рассматривали краснокожих людей в головных уборах из перьев.

Колумб преподнес в подарок их величествам открытые им земли, мешок с перцем, кокосовые орехи величиной с голову ребенка, невиданных птиц: красных, голубых, зеленых попугаев.

Испания ликовала: морской путь в страну пряностей—Индию—открыт. И никто не заметил, да и не мог в ту пору заметить, ошибки. Плыл Колумб в Индию, а открыл Америку. Плыл за тропической лианой—черным перцем из семейства перечных,—а привез красный перец.

И страна была не та, и перец не тот.





## КТО ЕСТЬ КТО

### КАК ЗОВУТ

Красный перец-полукустарник из семейства пасленовых. В этом семействе, глава которого сорняк паслен, немало знаменитостей: картофель, томат, баклажан; ядовитые, но они же и лекарственные — белладонна и белена.

### ОТКУДА РОДОМ

Из Мексики и Южной Америки. Индейцы называли этот полукустарник ахи. Индейцы не знали соли. Мясо они не солили, а перчили. Колумб привез в Европу индейскую едкую «красную соль».

### ОСОБЫЕ ПРИМЕТЫ

В красном перце есть капсаицин — вещество настолько острое, что достаточно бросить в бочку с водой щепотку толченого перца, чтобы вода стала горькой.

### ПЕРЕМЕНЫ В ХАРАКТЕРЕ

В Европе благодаря заботливому уходу и отбору стручки индейского перца стали крупнее и горечь в них уменьшилась. От горького перца родился сладкий.

Сладкий перец фаршируют, маринуют, прибавляют в салаты. Любители этого овоща сложили поговорку: «Кто ест сладкий перец, тот долго проживет».

В зависимости от сорта плоды могут быть и красными, и оранжевыми, и желтыми, и коричневыми.

### ГДЕ ИМЕЕТ ПОСТОЯННУЮ ПРОПИСКУ

В Армении, Грузии, Молдове, Болгарии, Венгрии, Китае, Японии, во многих южных странах. В японских и китайских деревнях красный перец сушат на солнце, раскладывая на крышах.

Издали кажется, что крыши покрыты огненной черепицей.

### КАКИЕ ИМЕЕТ ПРЕТЕНЗИИ

Претендует на королевскую корону. Если бы устроить соревнование между овощами, кто из них богаче витаминами, победителем оказался бы красный перец.

Он завоевал бы три золотые медали: одну за каротин, вторую за витамин С, третью за витамин Р.



### АДМИРАЛ МОРЯ-ОКЕАНА В ЦЕПЯХ

Четыре раза пересекали Атлантический океан каравеллы Колумба. Но в новые путешествия его зазывал уже не перец, а золото. Колумб уверил короля и королеву, что земля за океаном настолько богата золотом, что хоть лопатой копай.



По пути, проложенному Колумбом, отправились и другие корабли. Кто только не плыл на них: идалго — знатные, но обедневшие кавалеры, купцы, солдаты, переселенцы с козами, собаками, поросятами, искатели приключений, преступники, которых разыскивала полиция. И все они хотели разбогатеть.

Индейцам кто-то предсказал, что их посетят «сыны неба». Поэтому первый раз они встретили Колумба и его спутников с почетом. Но позже прибывшие вели себя не как «сыны неба», а



как грабители. Они вымогали у индейцев золотые украшения, убивали или травили собаками непослушных, продавали захваченных в плен индейских юношей в рабство. Они писали жалобы: если Колумб не может усмирить индейцев, то какой же он вице-король.

Идальго не умели да и не хотели работать. Запасы продовольствия у них кончились. Они голодали, и в этом был виновен вице-король Колумб.

И вот наступил день, когда с трапа прибывшего в Испанию корабля спустился, гремя цепями, уже не вице-король, не адмирал, а арестант. Правда, испугавшись общего возмущения, королева и король приказали расковать Колумба и сместили арестовавшего его губернатора. Но Колумб не мог забыть нанесенной ему обиды и, умирая, завещал положить цепи ему в гроб.

Так он и умер, не узнав, что открыл не морской путь в Индию, а новую часть света, которую назовут Америкой.



### Почемучка

ПОЧЕМУ ЕЕ НАЗВАЛИ АМЕРИКОЙ?

Это сделала книга. Ее написал итальянец Америго Веспуччи. В книге рассказывалось о прекрасной стране, которую Веспуччи посетил как участник нескольких экспедиций. И звезды над ней светят другие, и созревают невиданные в Европе плоды, и живут там красивые люди с красноватым, как у льва, цветом кожи.

Веспуччи назвал эту страну Новый Свет.

Книга была переведена на несколько языков. Она прославила имя Америго Веспуччи. Другие авторы стали писать уже не о Новом Свете, а о «земле Америго» или просто «Америке», названной в честь «мудрого мужа», который «эту землю открыл», хотя Веспуччи ничего не открывал, а только описал то, что видел.

И когда на географической карте мира заняла свое место новая часть света, ее пересекла надпись: АМЕРИКА.

Так зовется она и сейчас.

# America





После смерти Колумба было сделано немало важных географических открытий.

Португалец Фернандо Магеллан не вернулся из своего первого в мире кругосветного путешествия. Но его имя навечно начертано на карте мира. Два океана, Тихий и Атлантический, соединяет открытый Магелланом пролив.

Неподалеку от него пролив Дрейка, самый широкий в мире, почти тысяча километров шириной. Английский адмирал Фрэнсис Дрейк, обогнув Южную Америку, вторым после Магеллана совершил кругосветное путешествие.

Сохранился портрет Дрейка. Художник изобразил адмирала на фоне моря. Выпятив грудь, украшенную орденами, сэр Фрэнсис стоит под балдахином, с которого свешивается фонарик — земной шар.

В ту пору больше бури мореплаватели боялись встречи с кораблем, на мачте которого реял черный флаг с черепом над двумя скрещенными костями. Такой флаг придумали себе морские разбойники — пираты. Адмирал Дрейк черного флага не поднимал, но по-пиратски грабил чужие корабли. Однако ему все прощалось.

В немецком городе Оффенбурге поставлен памятник Дрейку как благодетелю человечества. Сначала этот памятник заказали скульптору Андреасу Фридриху жители Страсбурга. Скульптура заказчикам не понравилась. Тогда скульптор подарил ее Оффенбургу, с условием, что статуя будет поставлена спиной к Страсбургу, в отместку невеждам, не оценившим его таланта.



Дрейк держит в руке куст картофеля. Подножие памятника опоясывают гирлянды клубней. Надпись на цоколе гласит, что миллионы людей благословляют бессмертную память Фрэнсиса Дрейка, который первым привез в Европу картофель.

#### КАК КАРТОФЕЛЬ НАЗВАЛИ КАРТОФЕЛЕМ?

Когда картофель привезли в Европу, в каждой стране его называли по-своему.

Англичане — потато. Им показалось, что новинка сродни батату, тоже чужеземному растению со сладкими съедобными клубнями.

Голландцы — аардаппель, в переводе с голландского «земляное яблоко».

Французы — пом де терр, в переводе с французского «земляное яблоко».

Итальянцы — тартуфель, поскольку клубни, как и грибы трюфели, выкапывают из земли.

Финны — тарту, наполовину сократив итальянское название.

Немцы переиначили тартуфель на картуфель — картофель.

Вот сколько у картошки имен!

Но первое картошкино имя было «папа».

Так называли ее на родине в Южной Америке индейцы из племени кечуа.





## ПОХИЩЕНИЕ ПАПЫ

Откуда мы знаем, как жили люди тысячи лет назад, что они ели, чем занимались, во что наряжались? Ведь целые города, засыпанные песком и пеплом, исчезли с лица земли. О прошлом без слов рассказывают домашняя утварь, посуда, семена, копья, стрелы, серьги и браслеты, найденные во время раскопок учеными-археологами.

В Америке археологи откопали глиняные вазочки. Точь-в-точь картошки. На них, когда бугорками, когда черточками, даже намечены глазки. Слеплены вазочки-картошки полторы тысячи лет назад. Уже тогда индейцы знали папу. Она была для них, как для нас хлеб.

После того как Колумб открыл Америку, там побывали многие испанские военные экспедиции. Один из испанцев, Педро Сиеза де Леон, ночью, когда его товарищи спали, при свете походного костра записывал то, что ему удалось увидеть за день. А видел он многое.

Тогда картофель был не пресным, как сейчас, а горьким. Сиеза видел: индейские женщины и дети босыми ногами топтали замороженные клубни, чтобы вместе с водой из них ушла горечь. Клубни без кожуры, вымытые, высушенные, легкие, как пробки, назывались «чуньо». Они могли долго храниться. Сиеза видел: растившие папу индейцы горных районов,

как деньгами, расплачивались чуньо, покупая посуду и шерсть у индейцев равнин.

Сиеза присутствовал на празднике урожая, устроенном индейцами в честь их кормилицы папы. С мешочками чуньо на головах танцевали юноши. Женщины, словно кукол, наряжали крупные клубни в пошитые для них разноцветные юбочки. Чтобы умиловить картофельного духа, от которого зависел урожай, ему приносили в жертву ламу.

Испанский солдат Кастьянос вместе с товарищами зашел в индейскую хижину. Ее хозяйка со страха убежала. Солдаты съели картошку — индейский обед. Кастьянос нашел, что «это блюдо хорошего вкуса, деликатное даже для испанцев».

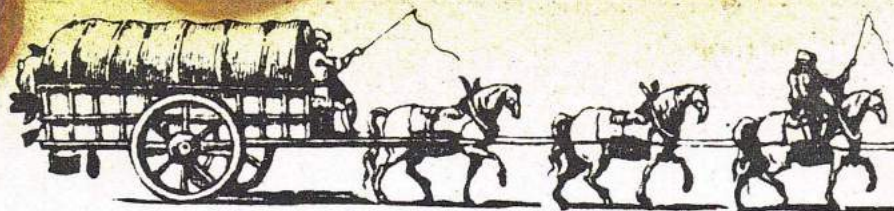
Может, по этой, может, по другой причине, но, очутившись вместе с захваченной добычей на корабле, папа отплыла на чужбину. Кто первым «похитил» папу, нельзя сказать точно. Но во всяком случае не Дрейк. За восемь лет до того как он начал пиратствовать в Южной Америке, папу уже продавали на рынках в Севилье.

Если кто заслужил памятник, то не Дрейк, а неизвестная индейка, которая, проделав деревянным колом ямку и, согласно обычаю, поплевав туда на счастье, опустила в землю первый клубень. Индейцы считали, что ткать и прясть — мужское дело, а сажать и сеять — женское. Женщину лучше слушаются растения.

Короток был путь папы на родине: от поля до темной, без окон, крытой соломой индейской хижины. На чужбине папа стала великой путешественницей. Из Испании, в карете, украшенной гербом, она прибыла в Ватикан на прием к главе католической церкви — римскому папе. Все государство Ватикан уместается в одном из районов Рима, и чуть ли не половину государства занимает самый большой в Европе собор святого Петра. В соборе статуя святого. На левой его ноге не хватает кончиков каменных пальцев. Их за века отцеловали, стерли губами верующие. У наместника святого Петра на земле, римского папы, полагалось целовать







туфлю, вымаливая отпущение грехов. Получив одобрение римского папы, индейская папа начала колесить по Европе: Италия, Бельгия, Австрия, Германия, Швеция, Голландия, Франция...

Папа была редкостью. Ее показывали ученым, как показывают знатоку-ювелиру добытую

из морской пучины жемчужину, чтобы он оценил ее достоинства. Папа была новинкой. Иной раз люди не знали самого простого: что у этого растения съедобно. Забавная история произошла в Ирландии, в местечке Югал, на усадьбе знаменитого английского адмирала сэра Вальтера Рэля.



#### НЕ С ТОГО КОНЦА

Представим кабинет сэра Вальтера Рэля. Здесь на досуге адмирал пишет воспоминания о своем плавании в Америку, где он открыл землю, названную им Виргинией. День у сэра Рэля строго расписан, и адмирал недоволен, что его расписание нарушил садовник.

— Что-нибудь случилось, Томас?

— Сэр, я простой, маленький человек. Но я не заслужил, чтобы надо мной потешались.

— Кто же обидел вас, Томас?

— Вы, сэр. Поступив к вам на работу полтора месяца назад, я честно ухаживал за посаженным в вашем саду картофелем. Верил, что вы привезли из Америки ценное съедобное растение. Вы меня обманули, сэр.

— Вы понимаете, что говорите, Томас?!

— Да, сэр. После того как картофель отцвел, я собрал с куста урожай — зеленые ягоды величиной с лесной орех. Моя жена сварила их, но, прежде чем отнести вам новое кушанье, которое, как я слышал, в Ирландии еще никто не ел, мы отложили несколько ягод для себя.

Сэр Рэлей с любопытством посмотрел на садовника.

— Гм... Вы их ели? И каковы же они на вкус?

— Хуже не бывает. Мой сын Джонни, очень шустрый мальчишка, нахвастался приятелям, что он первым попробует картофель. Если бы вы видели, какую гримасу он скорчил! Джонни ест зеленые сливы, но картофель он выплюнул. Я хотел надрать

ему уши за неприличное поведение за столом, но, смотрю, и моя жена поперхнулась, и у дочки на глазах слезы. Тогда я сам пожевал эту проклятую ягоду, и, простите меня, сэр, мне тоже захотелось плевать.

— Что ж, раз картофель так плох, вырвите его с корнем, — с улыбкой сказал сэр Рэлей, — но, если, вырывая куст, вы заметите что-нибудь интересное, доложите мне.

Садовник с сыном отправились в сад уничтожить картофель. Джонни дернул за верхушку куста, подрытый отцом. И к их ногам посыпались крупные клубни. Садовник хлопнул себя ладонью по лбу и засмеялся. Ему звонко и весело вторил рыженький Джонни.

— А ты почему смеешься? Ведь ты ничего не понял.

— Я все понял, папа. Сэр Рэлей тебя не обманул, он только не все тебе объяснил. Картофель хороший. Картофель, наверное, вкусный. Но мы ели картофель не с того конца.





## ЭТОТ ЧУДАК ПАРМАНТЬЕ

А теперь я расскажу тебе про бал во дворце короля Франции Людовика XV. В ту пору среди французской знати стала привычной поговорка: «После нас хоть потоп». Во Франции голод, а король веселится. Звучит мэнует — старинный медленный танец. Под музыку плавно движутся дамы и кавалеры в белых париках.

Открывает бал королева Мария-Антуанетта. Как всегда, ослепительно сверкают ее бриллианты, но в этот вечер у королевы новое украшение. К ее прическе приколоты невиданные во Франции цветы. Танцую, кавалеры и дамы вполголоса разговаривают.

— Какая прелесть! Новая мода! Я бы тоже хотела купить букетик. Наверное, эти цветы при-



везли издалека. У нас они не растут.

— Вы ошибаетесь, мадам. Их преподнес ее величеству здешний аптекарь, он же ботаник, химик и агроном, Антуан Пармантье.

— Ах, Пармантье! Тот, кого называют чудаком?

— И не зря. То он варил суп из корней колокольчика, то пробовал смолоть муку из корневищ водяных лилий. Все искал растение, способное заменить хлеб. Вернувшись из Германии, где был в плену, Пармантье привез оттуда мешок земляных яблок. Ими немцы кормили пленных. Чудак верит, что, наконец, нашел то, что искал.

— И хочет, чтобы вся Франция в это поверила?

— Вы не ошиблись. Пармантье преподнес королеве букетик в надежде, что ее величество ока-

жет земляному яблоку покровительство. Цветы понравились, но, когда Пармантье заговорил о том, что народ голодает, ее величество сухо ответила: «Если народу не хватает хлеба, пусть ест пирожные». Аптекарь плохо воспитан. Он не понимает, что о неприятном на балу не говорят.

Не только придворная знать, но и жители парижских окраин считали Пармантье чудаком. Зря, мол, человек старается, сажая свои земляные яблоки на пустыре, который отвел ему король. На песке ничего не вырастет. Однако, всем на удивление, выросло. И зацвело.

Дальше еще удивительней. Возле пустыря появились солдаты в белых рейтузах, в синих камзолах с ружьями наперевес. Мальчишки, подражая им, начали маршировать, а взрослые задумались. Если король прислал солдат для охраны земляных яблок, значит, эти яблоки чего-то стоят.

Ночами, когда солдаты уходили спать в соседнюю казарму, по пустырю стали шмыгать чьи-то тени. Наутро всюду валялись вырванные с корнем кусты уже без клубней.

— Я пришел выразить моему Пармантье свое сочувствие, — рассказывал соседу сосед, — а он смеется. Разве не чудак? Первый раз вижу человека, который радуется тому, что его обокрали.

Действительно, Пармантье радовался. Он надеялся, что, попробовав вкусные и сытные зем-





ляные яблоки, вчерашний вор назавтра станет их сеятелем. Чем больше будет сеятелей земляного яблока, тем меньше станет во Франции голодных людей.

В 1789 году во Франции произошла революция. Не стало короля и королевы, из тщеславия украсившей прическу цветком картофеля.

А картофель цвел. Его, согласно инструкции, написанной Пармантье, крестьяне сажали на полях сбежавшей за границу придворной знати.



Французы не забыли своего соотечественника. Ему поставлены памятники в местечке Мондидье, где он родился, и в поле под Парижем, где начинал свои первые опыты. Но самый необыкновенный памятник — на кладбище Пер-Лашез. Он живой, раз в год его надо возобновлять. Это куст картофеля. В знак народной благодарности земляное яблоко каждую весну сажают на могиле Антуана Огюста Пармантье.

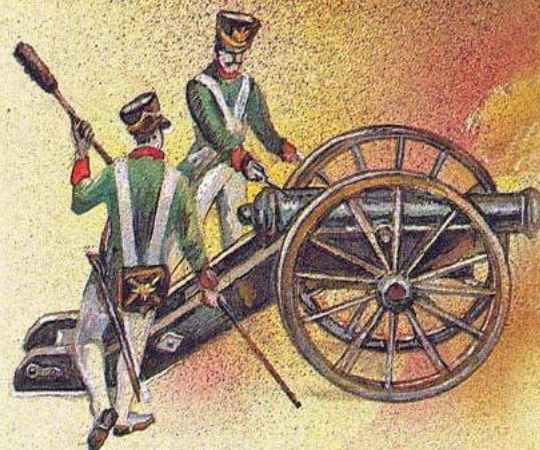
#### КОГДА ПРИХОДИТ БЕДА

В истории картофеля есть забавные, а есть и печальные страницы. Одна из них — немецкая. Прусский король Фридрих Вильгельм объявил: каждый немец обязан посадить картофель. Кто ослушается, тому отрубят уши и нос.

Другая страница — русская. Россией в ту пору правил император Николай I, по прозвищу Палкин. При нем палками забивали насмерть провинившихся солдат. Он и картошку решил насаждать палкой. Сказано мужичью сажать — и сажай!

Но мужики поверили слухам, будто картошка — «чертово яблоко». Посадишь ее — только землю запоганишь и сам с голоду помрешь. Императору доносили: пермские, вятские, оренбургские, казанские, саратовские мужики бунтуют, встречают начальство кольями и вилами, Николай Палкин же приказывает: сечь бунтовщиков розгами, а самых заядлых заковать в кандалы и сослать в Сибирь.

Печальные ирландские страницы. О чем же они рассказывают? О полях, с которых не собрано ни одного, пригодного для еды, клубня, тогда как ирландцы привыкли есть картошку за завтраком, за обедом, за ужином. Об опустевших деревнях, где больше не встретишь на улице ребятишек с печеной картошкой в руках, где не слышно ни пенья петухов, ни лая собак, где вече-



ром в окнах не зажигаются огни. На кладбищах, где тесно, как деревьям в лесу, что ни день поднимаются к небу могильные кресты.

В годы Великого Голода (1845 — 1846) умерло миллион сорок тысяч ирландцев, около миллиона покинуло родную страну. И виноват в этом грипп-паразит фитофтора, в переводе с греческого «пожиратель растений». Два года подряд он уничтожал весь урожай картофеля на корню.

В нашем веке «пожиратель растений» напал на картофельные поля Дании. Та же беда могла прийти и в любую другую страну. Картошка стала вторым





хлебом для всей Европы. А с тех пор как из клубней научились получать крахмал, патоку, глюкозу, фруктовый сахар, картошка стала нужна медикам, кондитерам, текстильщикам — очень многим людям.

Но она болела. Ни у одного культурного растения не открылось столько болезней, сколько у индейской папы. И болела она потому, что все европейские сорта произошли от немногих, некогда завезенных из-за океана клубней. Чтобы оздоровить картофель, надо было найти новые сорта.

И вот на поиск отправились ученые из России.

#### СЕНЬОР СЕРХИО ПОСЫЛАЕТ ПОСЫЛКИ

В Мексике этого голубоглазого молодого человека называли сеньор Серхио. По-испански он говорил плохо, с незнакомым мексиканцам акцентом. Сеньора Серхио часто видели на рынках, где можно купить любой товар: связки бананов, сушеных кузнечиков, широкополую шляпу сомбреро, живых черепах, лассо — аркан для ловли лошадей, дикого петуха — родича

домашнего индюка, плоды авокадо, которые намазывают на хлеб, как масло.

Ни дикие петухи, ни черепахи не интересовали сеньора Серхио. Зато он охотно покупал круглые, продолговатые, плоские, бугристые клубни картофеля разных расцветок, дотошно расспрашивая, как по-местному они называются, каковы на вкус. Продавали их женщины-крестьянки, нередко с ярким цветком георгина в синеvато-черных волосах. Дикie немахровые георгины растут в Мексике всюду, как сорняки.

— Должно быть, у сеньора большое поле! — подшучивали женщины, не зная, что это поле — целая огромная страна.

Сеньор Серхио покупал клубни и в Гватемале у мужчин в колпаках из волокон кактуса, и в Колумбии, где не знают красок листопада, где различают только два времени года: когда засуха и когда каждый день льют тропические дожди.

Сеньор Серхио собирал и клубни диких картофелей, аккуратно записывая: «Найдено в поле», «В щели каменного забора», «В кратере вулкана». Собирали иной раз, рискуя жизнью.



В болотных низинах его преследовали комары, от чьих укусов человек заболевает тропической малярией. Одолевая засыпанный снегом горный перевал, мул, на котором сидел сеньор Серхио, поскользнулся. И всадник — ему в спину дул сильный ветер — чуть было не свалился в пропасть.

Клубни и семена, которые собирал сам, и те, которые помогли ему собрать новые друзья, сеньор Серхио отправлял посылкой по адресу: Ленинград, Всесоюзный институт растениеводства.

Года два спустя по тому же адресу стали приходить из Чили посылки от другого сеньора Серхио. Однажды с ним чуть было не случилась беда. Индейцы приняли его за землеустроителя и хотели побить камнями.

— Последнюю землю хочешь у нас отнять?!

Но незнакомец произнес каждому чилийцу знакомое слово «папа». И индейцы успокоились. Он им не враг, этот ученый, при-







сорта: урожайные, крахмалистые, стойкие к болезням. Иногда сорт называют по фамилии ученого: Лорх, Камераз; иногда по месту рождения: Имандра, Белорусский ранний, Гатчинский и другие.

В Петербурге на Невском проспекте можно и сейчас увидеть дощечку с надписью: «Эта сторона при артобстреле наиболее опасна». Надпись — память о том, что вынес город-герой во время блокады. За водой ходили на лед Невы к прорубям. Падали от слабости, стоя в очередях за четвертушкой хлеба. Ели траву, еловые шишки, столярный клей. Коллекция ВИРа была вывезена, но часть осталась. Умирая от голода, ученые не тронули ни одного клубенька.

Это лишь несколько рассказов о том, как индейская папа стала для нас обычной любимой картошкой, о которой поют песни летним вечером при свете костра.

#### ФОНАРИК С СЮРПРИЗОМ

Осенью, когда в садах становится все меньше и меньше цветов, на цветочных рынках охотно покупают физалис. Он не завянет, как астра, не осыплется, как флокс. Он уже отцвел. На длинном сухом стебле повисли хрупкие, похожие на фонарики, ярко-оранжевые коробочки, в

которых запрятаны семена. Всю зиму «фонарики» (так в быту называют физалис) будут украшать комнату, не теряя свой огненный цвет.

Фонарик овощного физалиса вроде хлопушки с сюрпризом, какие дарят ребятам на праздник новогодней елки. Внутри фонарика запрятана зеленовато-желтая ягода. Ни у кого из обитателей страны Легумии нет такой хитрой упаковки, как у физалиса — овоща в чехле.

На родине физалиса, в Мексике, индейцы растили его с давних времен. Он питателен, но есть в нем терпкий, неприятный пасленовый привкус. Свежим физалис не годится для еды. Собрав его плоды недозрелыми, из них приготавливают соус, подливу, пюре.

Семена овощного физалиса привезли из Мексики и Южной Америки в Россию Сергей

ехавший издалека, чтоб узнать, как у себя на родине растет папа.

Сергей по-испански Серхио. Сергеем звали и Букасова и Юзепчука, молодых научных сотрудников, которых в двадцатые годы послал за семенами и клубнями картофеля в Южную Америку директор ВИРа академик Николай Иванович Вавилов. Он хотел поставить на службу человеку все растительные богатства земного шара. Выдающийся ученый, он сам был неутомимым охотником за растениями. С рюкзаком за плечами, с лупой в руках его видели в пятидесяти странах Азии, Европы, Америки, Африки. Всемирно известная коллекция культурных растений ВИРа — его детище.

В коллекции картофеля ВИРа, наряду с дикими видами картофеля, названными именами Букасова и Юзепчука, есть и картофель Вавилова. Даже скупые на похвалы зарубежные газеты и те писали: «Русские заново открыли картофель». Экспедиции ВИРа привезли из Мексики и Южной Америки новые виды и формы картофеля, которых не знала Европа. На их основе наши ученые создали отечественные





Михайлович Букасов и Сергей Васильевич Юзепчук.

Зато дынную грушу, из того же семейства пасленовых, можно есть прямо с куста. Лимонно-желтые с фиолетовыми полосками и крапинами плоды по форме похожи на грушу, а вкусом напоминают дыню.

В жарких странах дынная груша плодоносит круглый год. Кустик с красивыми плодами чаще отводят место в саду, чем на огороде.

Сад был местом первой в Европе прописки индейского овоща, у которого два имени: простое и золотое.



Почемучка

ПОЧЕМУ У НЕГО ДВА ИМЕНИ?

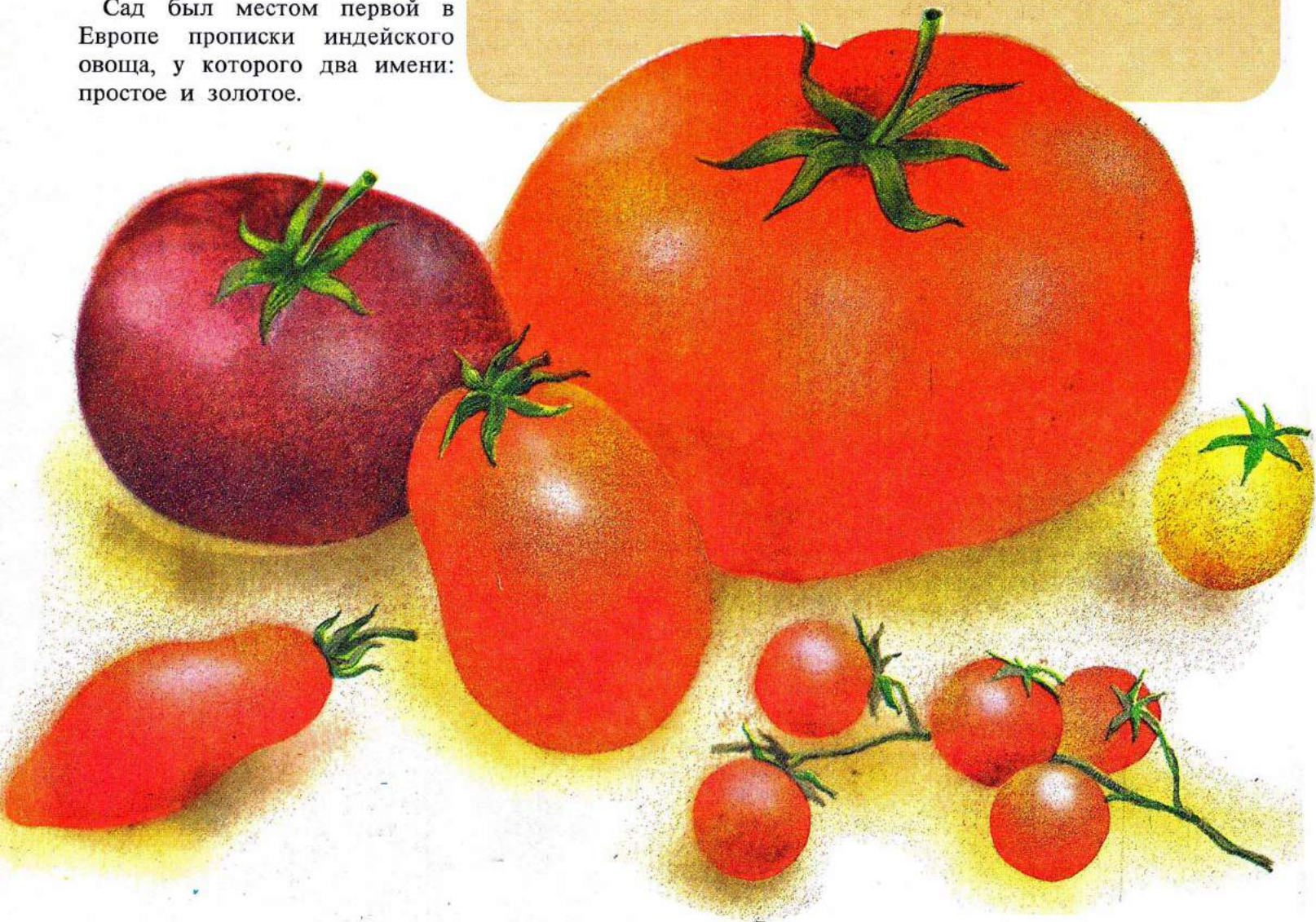
В научных книгах он называется томатом. Это его индейское имя.

Ты пьешь томатный сок. Твоя мама покупает в магазине томатный соус, томатную пасту, маринованные томаты.

Почему же обычно томаты называются помидорами?

У первых привезенных из Америки томатов плоды были желтого цвета и мелкие, как райские яблочки, из которых варят варенье. На солнце они светились, как золото. Итальянцы ахнули: «Помо доро!» «Помо» по-итальянски «яблоко», «доро» — «золото».

Так в быту и осталось за этим овощем данное ему золотое имя.



#### ТОМАТ ВОЗВРАЩАЕТСЯ ДОМОЙ

Сперва «золотое яблоко» сажали на клумбах для красоты. Попробовать плоды не решались.

Ходили слухи, что они вредные для здоровья. Самыми смелыми оказались португальцы. «Золотое яблоко» им понравилось. Тогда осмелели и немцы, и

французы, и итальянцы. Началось переселение помидоров из цветника на огород.

Сейчас на земном шаре помидор — один из самых распростра-



ненных овощей. В Италии ему отведены огромные поля. Когда плоды созревают, поле кажется красным. У нас помидор стал соперником давнишнего на Руси любимца огурца.

В некоторых теплицах томаты растут без земли. Но они здесь не голодают. Их корни обрызгивают или смачивают питательным раствором. Научные сотрудники, работающие в теплице, могут составить для томатов любое меню. Молодым растениям полезно одно, взрослым другое, а тех, кто болеет, надо посадить на специальную диету.

В подмосковном совхозе «Марфино» таким способом выращивают томат-гигант. Смотреть на него непривычно: не сверху вниз, а снизу вверх, запрокинув голову. Ствол у куста, как у деревца, в два пальца толщиной. Его вершина упирается в потолок в комнате. За год с него можно собрать около тонны плодов.

Томаты выше человеческого роста, плоды весом в килограмм научились выращивать и наши огородники-любители.

Позже всех узнали вкус помидоров американцы. Их предки,

первые переселенцы, виноваты в том, что томаты на долгие-долгие годы исчезли с индейских полей. Для кого их было растить индейцам? Слишком много горя видели краснокожие люди от белых людей.

Только через четыреста лет томат вернулся домой. Его стали привозить на продажу европейские торговые фирмы. И что же?





Покупатели спрашивали: это что такое? Свой своего не узнал. Пришлось американцам разводить томат заново, пользуясь семенами европейских сортов.

Сортов томата много. Плоды могут быть крупными, мелкими, круглыми, продолговатыми, похожими на яблоко, на сливу, на вишню и смородину.

Но еще причудливей плоды баклажана: как яйцо, как груша, как стручок перца, как колбаса.

#### КУЛИНАР АППЕРТ ДЕЛАЕТ ОТКРЫТИЕ

В давние времена баклажаны были настолько горькими, что никто их не ел. Лишь тот, у кого болели зубы, держал во рту вареный баклажан, чтобы горечь заглушила боль. Ты уже знаешь, какие перемены произошли с красным перцем. То же случилось и с баклажаном, который в диком виде растет в Индии. С годами горечь уменьшилась, но баклажан сохранил свой острый вкус, за что его особенно любят японцы и собирают по два урожая за год.

В России баклажаны широко расселились на юге, где их ласково называют синенькими. В старину по железной дороге

синенькие везли в Петербург и Москву. Дорога была длинная, поезда нескорые. Везешь — не довезешь, а гнилой товар не продать. Холодильников тогда не было. В пути портились и другие продукты: мясо, рыба. Убытки терпели многие купцы.

Но после того как вышла в свет книга «Искусство консервирования», все переменялось. Написал эту книгу французский кулинар Франсуа Апперт. В старину «консервами» называли дымчатые очки, которые охраняли глаза от солнечных лучей. «Консерве» по-латыни — «сохранять». Апперт нашел способ сохранять продукты. Сосуд, в который они положены, нагревают до температуры кипения, а затем быстро и плотно, чтобы не проник воздух, закупоривают.

Первыми были изготовлены мясные консервы. Вези хоть на край света, никакая порча их не возьмет. Сто восемьдесят лет назад это было открытием.

Французское правительство выдало изобретателю-кулинару премию в десять тысяч франков.

В наши дни не только руки кулинаров, но и машины рубят мясо, чистят рыбу и овощи. Закупоривает банку, запаивает металлическую коробку ток высокой частоты. Из овощных консервов славятся зеленый горошек, сладкий перец и баклажанная икра из ягод баклажана.

Что такое ягода? Плод, у которого в сочной мякоти множество мелких семян. У сливы только одна косточка. Слива не ягода, а костянка. И вишня тоже костянка. А вот смородина, клюква, черника, крыжовник, томат и баклажан — ягоды. Так разгадывается загадка про черную лиловую ягоду, что растет на огороде и не помещается во рту.

Есть особая ягода, такая крупная, что ее в руках удержать трудно. Но — стоп! Я слышу позывные ТАФ. Только на этот раз мы не шагнем в прошлое, мы услышим голоса наших современниц. Теломост перекинулся в три столицы: Софию, Париж, Лондон.







## ГЛАВА VII

### УГАДАЙКА

Какой овощ родом сибиряк?  
Что за овощ выше человека ростом?  
У какого овоща лист в метр длиной?  
Из чьих черешков можно сварить  
борщ, кисель, компот?  
Чью зелень на огороде собирают первой в году?



## СОФИЯ — ПАРИЖ — ЛОНДОН

Когда цветет гречиха, поле кажется бело-розовым. В солнечный день над ним не смолкает песня меда. Ее поют тысячи пчел. Гречиха славится не только вкусными и целебными зернами, она еще и прекрасный медонос. Во время ее цветения пасечники вывозят ульи поближе к пахнущему медом полю.

Многолетники щавель и ревень, возле которых мы остановились, тоже из семейства гречишных. Три любительницы этих овощей поделятся с нами своим опытом.



## ФРАНЦУЖЕНКА:

«Англичанин Листер, посетивший в прошлом веке Францию, оставил любопытные записки. Листера удивило огромное поле щавеля вблизи французской столицы. Два миллиона килограммов щавеля понадобилось Парижу в 1815 году.

Вы скажете, что это было давно. Но могу вас заверить, что щавель, в чьих листьях есть лимонная и яблочная кислоты, и сейчас, как и морковь, любимый овощ французов».

тоже многолетник. Я слышала, что в диком виде он растет на берегах Волги и в Сибири. Но и у нас, в Англии, он чувствует себя прекрасно.

Ревеню, который я вырастила, три года. Под ним можно сидеть, как под деревцем, его стебель — два метра высотой.

Корень — копилка с запасом питания — толстый-претолстый. В этом и секрет раннего созревания этого овоща. Зелень появляется весной, как только стает снег.

Если у вас растет ревень, вы можете сварить из его мясистых черешков борщ, и кисель, и компот. Можно и варенье. Оно ничуть не хуже яблочного.

На днях я угощала своих гостей мармеладом и цукатами из ревеня. Думаю, что и вам, как и моим гостям, они бы понравились».



## БОЛГАРКА:

«В России любят зеленые щи из щавеля, а наши хозяйки считают, что нет лучше начинки для майского пирога, чем зеленые листья щавеля.

У нас его ласково называют «щавлик». Он дает урожай не один год. Его похоть на стрелы листья — первая зелень, которую мы собираем рано весной».



## АНГЛИЧАНКА:

«Если щавель — любимец Парижа, то ревень — любимец Лондона. Он

Мы благодарим участниц нашей телепередачи и продолжаем свое путешествие. Чтобы познакомиться с великой ягодой из семейства тыквенных, нам придется на время покинуть страну Легумию и выйти в поле.





## ГЛАВА VIII

### УГАДАЙКА

Какая ягода пять кило весом?  
Какая мочалка отличная верхолазка?

Какому овощу человек  
построил дом?

Усатый, полосатый, да не кот?  
Кто такой?

Плоды какого растения могут быть  
ведром, бутылью, барабаном,  
бочкой для засола огурцов?





# КОГДА СПИНА СЛУЖИТ ГРАДУСНИКОМ

Тыкве, арбузу, дыне тесно на огороде. Им нужен простор. Поле, на котором они растут, называется бахча, а сами они — бахчевыми. Если сложить вместе все наши бахчи, получится огромная арбузно-дынно-тыквенная страна.

А началось все с маленького сада. Садик около дома потюркски «бахча». На Востоке в нем сажали дерево для тени, розу для красоты, дыню и арбуз, чтоб угостить гостей.

В старину русский царь Алексей Михайлович, любитель редких растений, задумал развести арбузы и дыни в Чугуеве и приказал привезти из Астрахани «самых добрых, тихих и негордых арбузных дел мастеров». У такого мастера должны были быть зоркие глаза, умелые руки и чувствительная к холоду спина.

Градусника тогда не было. Как узнать, достаточно ли тепла южному растению? Утром мастер выходил из дома в одной рубашке, захватив с собой две одежды. Если по спине от холода бегали мурашки, мастер укрывал дыню и сам надевал одну из одежек. Если и после этого спине было все же зябко, мастер надевал вторую одежду и укрывал дыню еще теплей.

Но как ни старались тихие, добрые и негордые мастера, выросшие в Чугуеве арбузы были несладкими и «в великий государев обиход не годились



николи». Арбузу, уроженцу африканской пустыни Калахари, не хватало солнца, чтобы в нем образовался сахар.

И царь приказал «оставить» сады-огороды в Чугуеве. Но от арбузов он не отказался.

На телегах, обитых войлоком, арбузы, подвешенные на ремнях к перекладине, привозили в Москву из Астрахани.

Астрахань — город в низовьях Волги — был для России в ту пору воротами на Восток. На астраханском базаре можно было купить любой восточный товар:

пестрые турецкие шали, кинжалы из знаменитой дамасской стали, остроносые туфли из Багдада, сладкие арабские финики, арбузные семена.

Первые астраханские арбузных дел мастера в сортах еще не разбирались. Арбузы называли попросту: который рано созревает и быстро растет — «растун», который трескается — «трескун».

Астраханские арбузы возили не только в Москву «в великий государев обиход», но и в столицу Франции город Париж. Русские арбузы с залитых солнцем, знойных приволжских степей были и корой тоньше, и вкусом слаще французских арбузов, выросших во влажных приморских районах.

На телегах много не увезешь. Но когда застучали по рельсам колеса паровозов, когда задымили трубы речных пароходов, арбузам открылась широкая дорога. Африканское растение расселилось по всему Поволжью, из государева обихода вошло в народный обиход.

На пристани в Камышине в ожидании погрузки вырастали







горы арбузов. Тут же шла бойкая торговля. Выбирай любой, какой тебе приглянулся. За копейку — два арбуза, за рубль — целый большой воз.

Не только люди зарились на арбузы. Степные волки воровали их на бахчах. Заметив четвероногого вора, сторож стрелял в него из ружья. Только быстрый бег мог спасти волка. Но, удивляясь, он не выпускал арбуз из зубов.

#### ПЯТЬДЕСЯТ ТЫСЯЧ КИЛОМЕТРОВ ПО АФРИКЕ ПЕШКОМ

Подростком он стоял за токарным станком, в юности, благодаря способностям и трудолюбию, закончил университет, получил диплом врача. Но не медицина принесла Ливингстону мировую славу. В Африке, где он провел тридцать два года, вечным памятником ему останутся город, названный его именем, притоки рек, которые он первым нанес на карту, горы и водопад, которые он открыл.

Почему, рискуя шкурой, волки воровали арбузы?

Почему арбуз растет в песках пустыни Каракумы, где нет травы?

Почему дикий арбуз в Калахари стал для караванов проводником?

Ответить на эти вопросы нам поможет знаменитый путешественник Давид Ливингстон.



В прошлом веке на географической карте мира было еще много белых пятен. Две трети Центральной и Южной Африки оставались неисследованными, хотя там побывало немало европейцев: португальцев, немцев, англичан. Но это были жадные дельцы. Их целью было поработить чернокожих, завладеть богатствами чужой земли.

А Ливингстон хотел узнать неизвестное, открыть неоткрытое. Науке географии он посвятил свою жизнь.

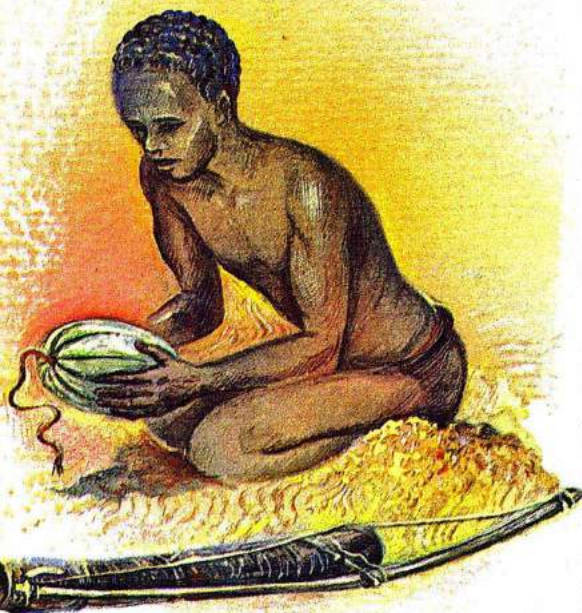
Он плывал на лодках по рекам Замбези и Конго, пятьдесят тысяч километров прошел по Африке пешком. А когда уже не мог ходить, его, больного, умирающего, несли на носилках.

Он пробивался сквозь непролазную чащу тропического леса, где царит вечный сумрак, «мертвая тень», где звери, птицы, змеи, цветы, грибы, чтобы быть ближе к свету, забираются на деревья.

Он шагал по саваннам, где пасутся длинношеие жирафы, ощиная листву с макушек деревьев.







Он слышал плеск воды от удара хвоста крокодила, фыркание бегемота, топот носорогов, грозное рычание льва, утреннюю болтовню попугаев, шорох ветвей, на которых, как на качелях, раскачивались обезьяны. В пустыне Калахари, по прозвищу «Кхофу» — «Страшная», он познакомился с охотниками на антилоп — бушменами. Их хлебом были луковицы диких тюльпанов, их посудой — скорлупки страусовых яиц. Ливингстон привык заходить в краали — крытые пальмовым листом негритянские жилища, чтобы узнать, нет ли там больного, которому он, доктор, мог бы помочь. Бушмены не строили хижин, они жили в ямах, вырытых под кустами. Оттого их и прозвали «бушмены». По-английски «буш» — «куст», «мен» — «человек».

Зачем бушмену дом с крышей, если в Центральной и Южной Калахари очень редки дожди. Да и строить хижину не из чего. В этой части Калахари растут только кустарники, трава да заросли диких арбузов. Ливингстон был первым из европейцев, кто увидел дикий арбуз.

Почему арбуз не сожгло беспощадное солнце пустыни? Его листья похожи на ладошку с широко растопыренными пальцами. Солнечный луч проскальзывает в щелки, не перегревая лист.

Почему арбуз не сгубила засуха? По той же причине, по какой в песках Каракумов, где даже трава не растет, зеленеют бахчи. Арбуз может обойтись без полива — длинный, могучий корень добывает воду из глубин земли. Такой же длинный корень у дикого арбуза. Всосанная корнем вода по плети-стеблю, как по водопроводной трубе, подается в плоды про запас.

«Калахари» означает: «мучимая жаждой». В центральной и южной частях этой пустыни нет ни рек, ни ручьев. Но бушмен мог утолить жажду, разрубив топориком сочный арбуз. Для проверки надо было лизнуть

языком сочную мякоть. Среди зеленокорых арбузов попадались нестерпимо горькие, полосатые были слаще.

Дикорастущий арбуз стал в Калахари проводником караванов. Там, где встречались его заросли, обычно и пролегал путь. Иначе караваны не могли бы пересечь безводную пустыню.

Арбуз поил и зверей. Он зазвал в Калахари антилопу, антилопа приманила льва. И ему арбузная мякоть пришлось по нраву. Хищнику, который ест мясо, очень хочется пить. Так разгадывается загадка, почему степные волки воровали арбузы на бахче.

Ливингстон записал в своем дневнике, что все четвероногие







жители Калахари: носороги, шакалы, гиены, и великан слон, и малютка мышь — знают дикий арбуз и «высоко ценят этот дар».

Как попали семена арбуза в Европу? Может, их привез на верблюде начальник каравана — караван-баши? А может, арбуз завезен из Египта? В египетских гробницах были найдены семена арбуза, пролежавшие там четыре тысячи лет.

В Калахари арбузы сеял ветер. Оторвавшись от засохшей плети, подгоняемые ветром, они катились по пустыне, словно сказочные колобки. Катились, катились, пока не раскалывались и липкая слизь не приклеивала семена к земле.

На бахчах арбузы стал сеять человек. Отбирал лучшие семена, ухаживал за посевом. Но прошли тысячелетия, прежде чем арбуз стал «великой ягодой». Так называли его в старину арбузных дел мастера.

Превращаясь из дикого растения в культурное, арбуз не

только растолстел, его мякоть стала красней и слаще. Но опять же не сразу. Триста лет назад знаменитый фламандский художник Снайдерс написал картину «Фруктовая лавка». Что выберет в этой лавке хозяйка? Наверное, румяный персик или сочную грушу. Вряд ли ей понравится наполовину разрезанный арбуз. Хотя он и крупный, но у него еще много признаков дикаря: мякоть бледная, неаппетитная, с множеством черных точек-семян.

Если арбуз нарисует современный японский художник, мякоть у него будет ярко-алая и без черных точек. В новом сорте японского арбуза нет семян.

#### ТЫКВАЧОК ТЕРЯЕТ УСЫ

Мы возвращаемся в страну Легумию. Разговор пойдет о патиссоне и кабачке. Им поле не нужно. Хватит места на огороде. И тот и другой растут ку-

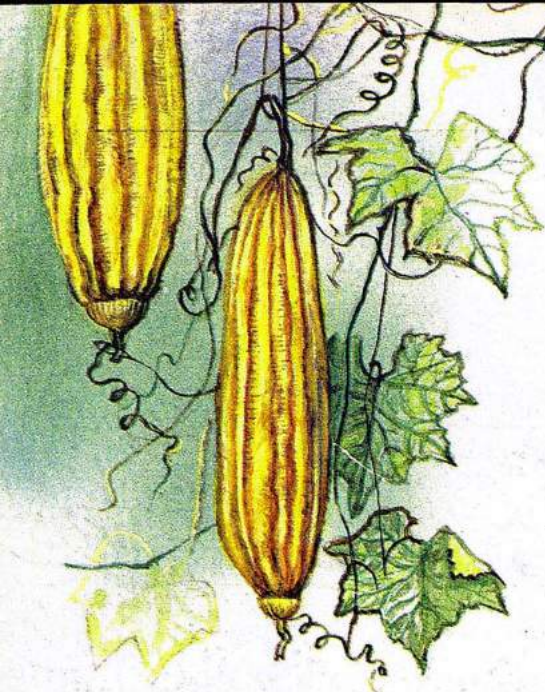
ские блюда готовили в древности индейские кулинары, мы не знаем. Но найденные в одной из пещер семена и кожура кабачков доказывают, что пять тысяч лет назад в Мексике люди ели кабачки.

Едят эти овощи недозрелыми. Патиссон подают на стол, обсыпав сухарной крошкой и заправив сливочным маслом. Кабачки фаршируют мясом или поджаривают, нарезав тонкими ломтиками.

По-турецки тыква — кабак и по-татарски тыква — кабачок. Отсюда и наше кабачок-тыквачок. И кабачок и патиссон — разновидности тыквы обыкновенной. Патиссон — сплюснутая тыква с зубчиками по краям. Кабачок вытянулся, стал похож на колбаску — детский игрушечный воздушный шар.

Семейство тыквенных — семейство усачей. Усаты и сама тыква, и дыня, и арбуз, и люффа. Для кого люффа — летняя шля-





па, для кого — купальные туфли, но чаще всего она мочалка, которой докрасна трут спину. Мочалкой становится грубый сетчатый остов переспевшего плода, с которого, обрезав оба конца, содрали кожуру. Если остов недостаточно аккуратно очищен, из мочалки могут в ванну высыпаться семена. Люффу разводят в Средней Азии и на Кавказе. Цепляясь усиками за натянутую для нее проволоку, лиана люффа поднимается на несколько метров в высоту.

У кабачка-тыквачка особая судьба. Человеку было выгодней, чтоб этот овощ рос кустом, и человек укоротил у кабачка плеть и отобрал усы. Безусый уже не может быть верхолазом.

А тыкве зачем усы? Ведь она же не лазает по деревьям.

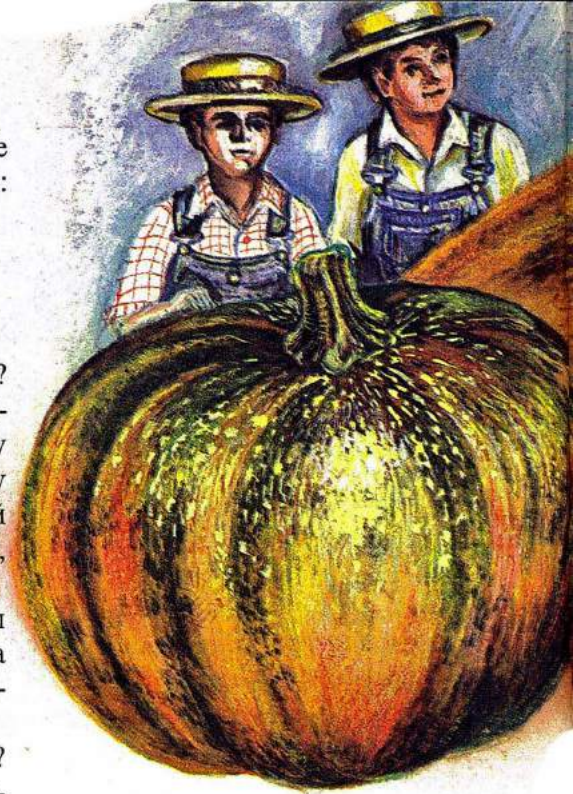
Сейчас не лазает, а раньше лазала. Тому есть свидетель: американский ученый Смолл.

#### ЧУДО НА БЕРЕГУ ОЗЕРА ОКИЧОБЕ

Где это было? Когда это было? В Америке на полуострове Флорида лет восемьдесят тому назад. В направлении к озеру Окичобе шел человек. За спиной рюкзак, в руке лопатка. Может, искал клад?

Пожалуй что так. Только искал он не золото, не самоцветы, а редкие растения. Был он ботаником. Звали его Смолл.

Чем манило его Окичобе? Раньше это озеро окружали непроходимые болота. Птица над



ними пролетит, лягушка где проплывет, где проскачет, а человеку не пройти. Болото осушили, и Смолл хотел ступить первым на землю, на которую еще не ступал человек. Шел он, шел. Видит в лесу дерево. А по стволу зеленой змейкой извивается стебель лианы. Что за лиана встретила Смоллу? Плющ? Нет, не плющ. Хмель? Нет, не хмель. Цепляясь усиками за кору, на дерево лезла тыква.

Может быть, в жизни Смолла это был самый удивительный день. Он шагнул в далекое прошлое, увидел чудо: тыкву-верхолазку. Без усиков, которые для лианы, словно крючья для альпиниста, ей бы высоту не одолеть.

Как давно люди узнали вкус тыквы? При раскопках в американском штате Миссисипи были







ляют детское питание. Каротина в тыкве в три раза больше, чем в моркови, а в некоторых сортах даже в девять раз.

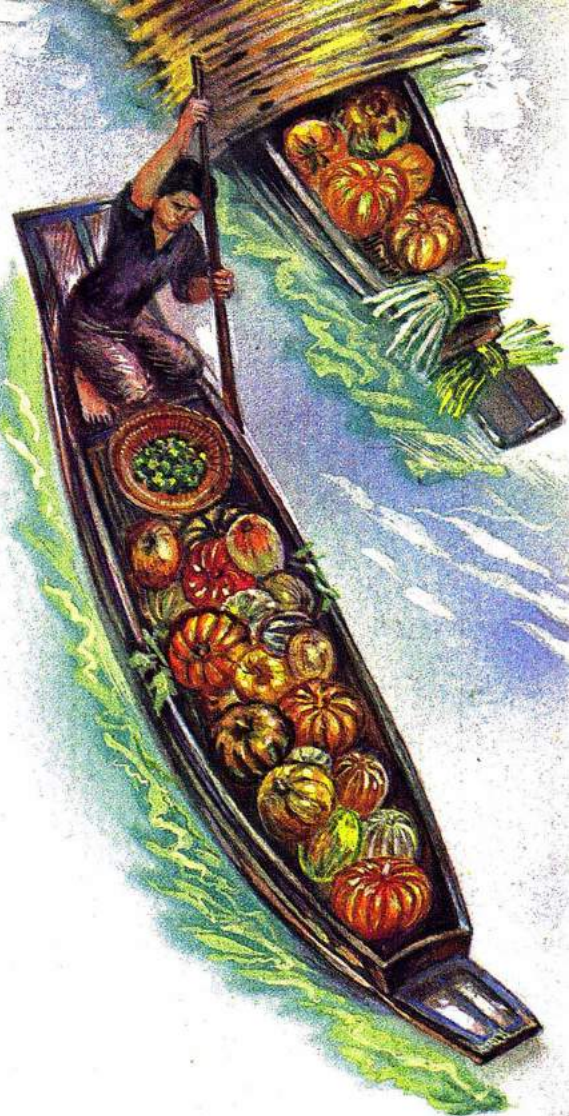
В погребе. На Кавказе родственница тыквы — горлянка, бутылка, в которой держат вино. Молдаване считают, что вкусней всего огурцы, засоленные, как в бочке, в толстокорых плодах тыквы.

На улице негритянского поселка. Она — оранжевое ведро с водой, которое несет на голове женщина. Она — барабан тамтам, который и бьет тревогу, и подзадоривает танцующих.

В детской. Фигурные тыквы — забавные игрушки для ребят.

Два конца у деревянной доски — качелей. Если ты сядешь на один конец, а на другой положат тыквину, тебя подбросит вверх. И твою маму она перетянет. И папу тоже. Бывают тыквины весом сто килограммов. Крупнее плодов на земном шаре нет.

Такой махине на дерево не забраться. Но усики ей все же нужны. Они, словно якоря, удерживают тыкву на месте, прищипывая к земле длинную плеть,



чтобы ее не разметало ветром. Бывшая верхолазка стала ползунком, как и ее отяжелевшие родичи — дыня и арбуз.

обнаружены семена тыквы. Она была известна древним земледельцам семь тысяч лет тому назад. Первыми кашу из тыквы сварили индейцы. Они особенно ценили мускатную тыкву, самую сладкую из тыкв.

В наше время индейская тыква завоевала симпатии хозяек всего земного шара. Из нее можно приготовить суп-пюре, кашу, котлеты, фарш, пудинг, джем, повидло — более тридцати блюд и сластей. Прибавленная в тесто, она придает ему золотистый цвет. Где только не встретишь тыкву! На заводе, где изготов-

#### ГДЕ ПОСТОЯННО ПРОПИСАНА

Во многих южных странах. Лучшие в мире дыни на ее родине: в Средней Азии, Иране, Афганистане. Оранжевокорая дыня Канталупа выращена в Италии. В Америке выведена мелкая дыня рокк-форд. Ее можно съесть за один раз, как апельсин.

#### ИМЕЕТ ЛИ СУДИМОСТЬ

Четыреста лет назад судилась во Франции, в Париже, за оскорбление короля.

#### ИМЕЕТ ЛИ НАГРАДЫ

Золотые медали на многих международных выставках.

## Кто есть кто

#### КАК ЗОВУТ

Дыня, из семейства тыквенных.

#### ОТКУДА РОДОМ

Средняя Азия, Малая Азия, Иран, Афганистан.

#### ВОЗРАСТ

Примерно четыре тысячи лет.



Страничка  
из семейного альбома





### СУД НАД ЗЛОДЕЙКОЙ ДЫНЕЙ

На экране нашего телевизора полутемный ночной Париж четыреста лет назад. Электричества тогда не было. Перед домом главного королевского судьи тускло горит фонарь, освещающая человека с белым пером на шляпе. Он настойчиво стучится в дверь.

— Кто там? — слышится сонный голос слуги.

— Откройте! Я королевский врач.

— Приходите завтра утром. Господин судья спит.

— Разбудите его. Дело государственной важности. На его величество короля Генриха IV совершено покушение. Дверь поспешно открывается.

Они сидят друг против друга: главный судья Парижа и королевский врач.

— Меня вызвали во дворец, — рассказывает врач, — и я понял, что его величество отравлен, и догадался, кто тому виновница.

— Браво! Ее задержали? Ей отрубят голову. Как ее зовут?

— Дыня.

— Ды... ды... — Судья стал заикаться. — Я не ослышался: дыня? Ерунда какая-то! У нас суд, а не огород. Сегодня вы обвиняете дыню, завтра потребуете арестовать капусту. Дыне нельзя отрубить голову. У нее нет головы.

— Зато она есть у вас, господин судья. Подумайте об этом.

И судья задумался. Попробуй разберись. Римский император Клавдий съедал за обедом десять дынь и был здоров, а Генрих IV заболел. У короля есть враги. Может, его хотели отравить? Врач предлагает все свалить на дыню. Что ж, он прав.

Жалоба была принята. Дыню судили. На площади Парижа был во всеуслышание зачитан приговор. Злодейке дыне, посягнувшей на священное здоровье его величества, проклятие и позор!





ВЕРБЛЮЖЬЯ КОЛЮЧКА  
ПОИТ ДЫНЮ

А теперь я поведу тебя по улицам Самарканда. Это очень древний город, почти на две тысячи лет старше Москвы. В давние времена хромой, сухорукий, но неутомимый полководец Тимур сделал Самарканд столицей завоеванных им земель.

В старых городских кварталах для защиты от солнца низенькие глинобитные домики выходят задней стенкой на улицу. Их глаза-окна смотрят во двор, обнесенный глухими, высокими стенами. Двор для узбека — комната под открытым небом. Здесь готовят обед, сушат виноград, играют дети. Входящий в дом должен разуться: пол в комнате покрыт ковром. В доме, где живут по старинному обычаю, нет стульев и кроватей. Спят на полу на тоненьких шелковых тюфячках.

Гости сидят на полу на ковре, поджав под себя ноги. Пьют зеленый чай без сахара, с изюмом или вареньем. Чай гостю в знак уважения хозяин наливает на самое доньшко пиалы — чашки без ручки. Хозяин не почтет за труд налить уважаемому гостю и сорок раз.

Перед нами — площадь Регистан, в переводе на русский — «место, засыпанное песком».

На площади три медресе: Улугбека, Тилли Кари и Шир-Дор. Медресе — мусульманская школа для мальчиков. В старину в Средней Азии девочки в школах не учились.

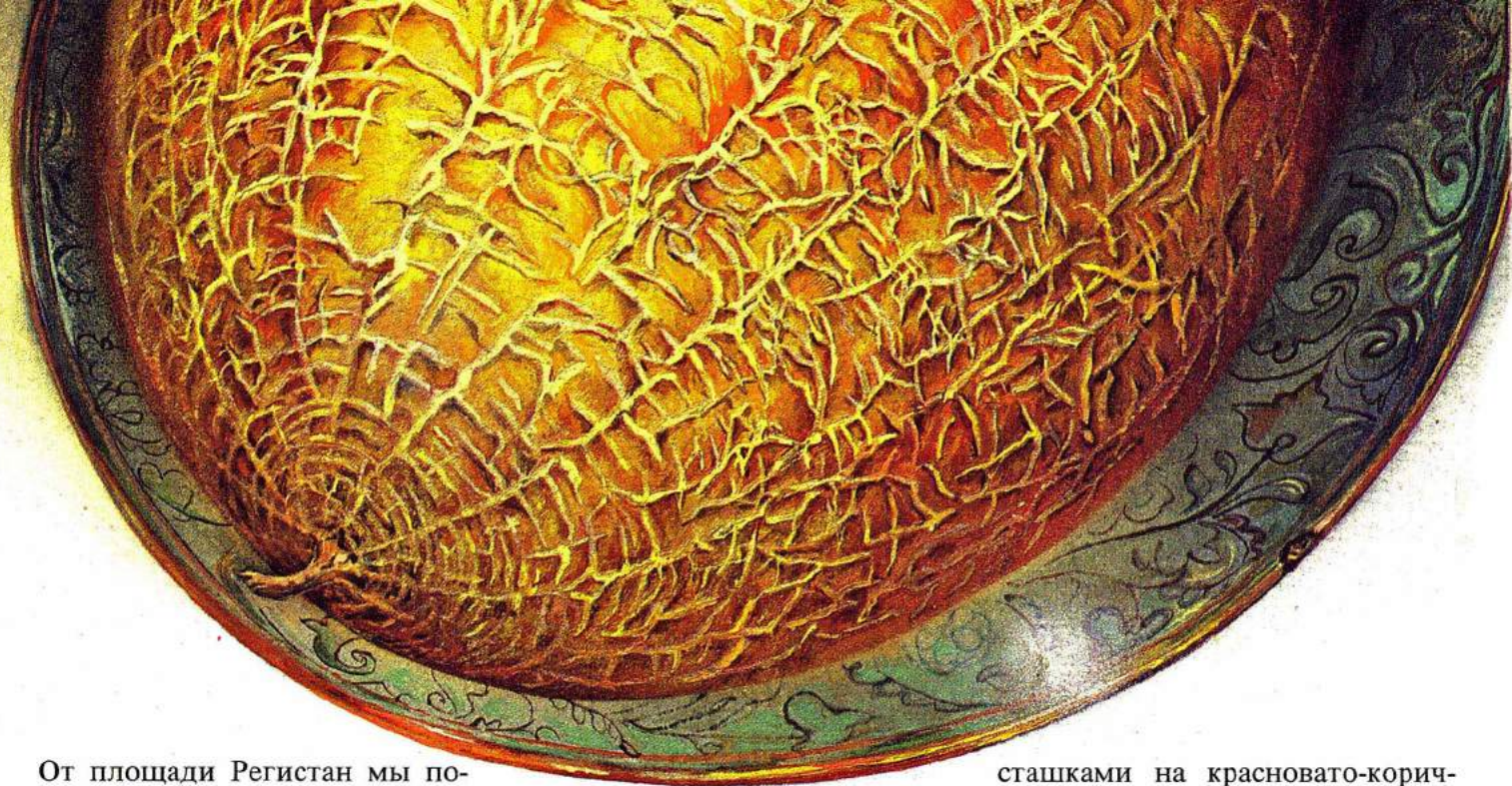
Все три здания: медресе Улугбека, Тилли Кари («Покрытое золотом») и Шир-Дор («Львов имеющее») — удивительной красоты. Их стены облицованы глиняными дощечками-изразцами, покрытыми разноцветной гла-

зурью. Золотистые, голубые, коричневые изразцы образуют причудливые узоры. Медресе Улугбека особенное: там изучали не только священную книгу мусульман Коран, но и науки — астрономию и математику.

Внук Тимура — мудрый правитель Улугбек — прославился как замечательный математик и астроном. Шестьсот лет назад в мире не было равной его обсерватории, откуда он наблюдал за небесными светилами. Его звездный каталог удивляет своей точностью. У мудреца и звездочета были враги, ненавидящие все новое. Они подослали к Улугбеку убийц, разрушили его обсерваторию. Только в начале нашего века русскому ученому В. Л. Вяткину удалось раскопать засыпанные землей астрономические приборы Улугбека.







От площади Регистан мы повернем на яркий южный базар. Алые помидоры, фиолетовые баклажаны, темно-зеленые полосатые арбузы. И множество дынь.

Прошло то время, когда узбек на ослике приезжал на базар, перекинув через плечо полудикую дыню — тару, похожую на белую толстую змею полтора метра длиной. Сейчас на самаркандском базаре на выбор великолепные дыни самых разных сортов: с запахом груши, земляники, ванили, с матово-белой, розоватой, желтой, светло-зеленой мякотью. К зиме появятся и непревзойденные по вкусу дыни — зарды. Это — позднесе-

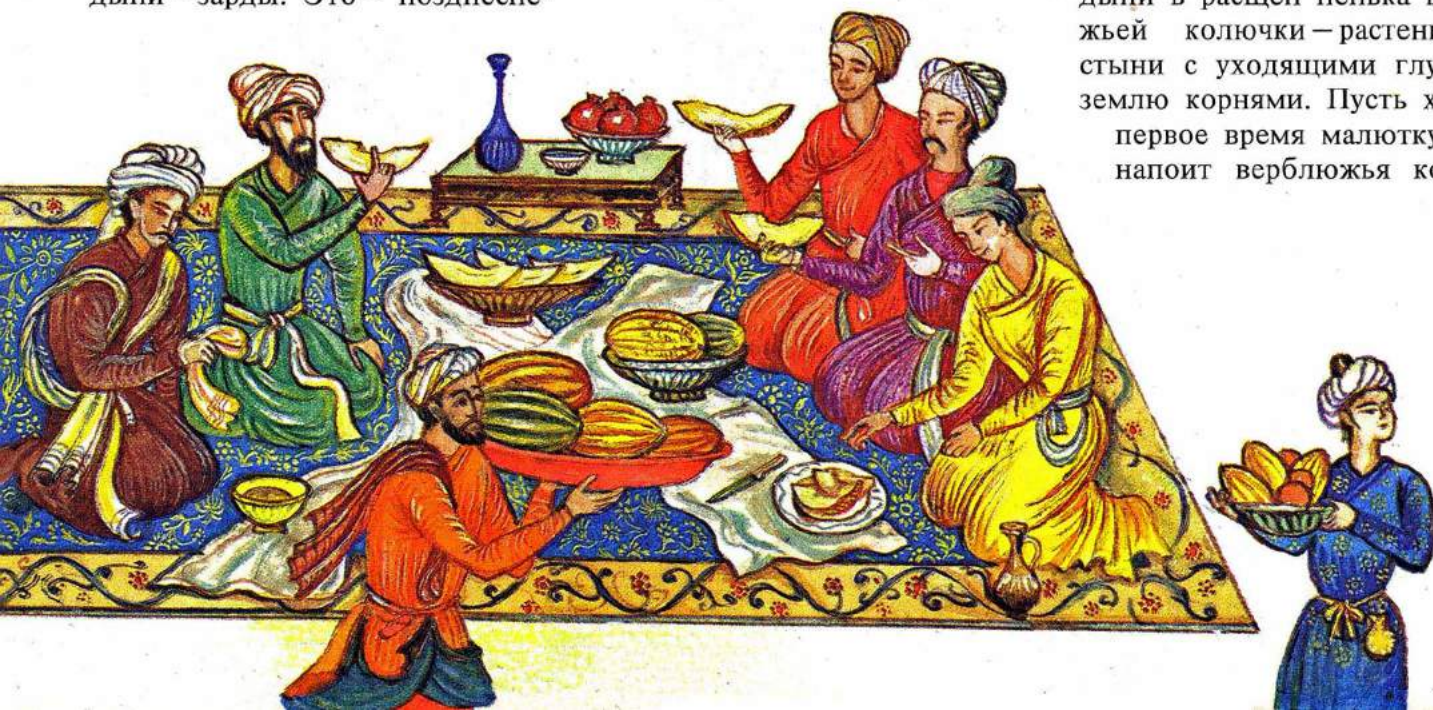
лые дыни. Они созревают в погребе к февралю.

В Азии дыню почитали. Поэты воспевали ее в стихах. Старики верили, что узор на коре дыни — священные письмена, которые начертал сам Аллах. Не только в Средней Азии, но и в Афганистане, Иране, Индии, Турции дыня была на втором месте после хлеба. В поле, во время уборки урожая она заменяла семье обед. Ее брали с собой в дорогу. Ребята лакомились кади-как — вяленой дыней и пряниками с миндалем и фи-

сташками на красновато-коричневом дынном меду.

Дыней лечились, дыней душились. «Досамбу» — «запах в руках» — называли афганцы маленькую ароматную дыню, с которой девушка шла на свидание.

Дыня не может обойтись без полива. В старое время дехканин — узбекский крестьянин — должен был платить за воду местному богачу. Если же бедняк пытался взять воду самовольно, его тут же в поле могли убить. И дехкане Ферганской долины ухитрились найти для дыни бесплатную живую поливку. Они вкладывали семена дыни в расщеп пенька верблюжьей колючки — растения пустыни с уходящими глубоко в землю корнями. Пусть хотя бы первое время малютку дыню напоит верблюжья колючка.





Удобрять землю под дыней надо умело. Если перекормить дыню азотом, в ней могут накопиться вредные для здоровья человека вещества.

Можно ли «продвинуть» дыню на север? По вкусу и аромату тепличная дыня уступает дыням, выросшим под солнцем на бахче.

Да вообще растить дыню в теплице невыгодно. Слишком много места занимает ползунья. Потому-то дыня и не нарушила границу, как нарушил ее огурец.

#### ПОД ЗЕМЛЕЙ ТОПИТСЯ ПЕЧКА

Сотни лет ведется эта война без ружей, без пушек, без единого выстрела. И нет ей и не будет конца. Война с противником-невидимкой, с которым невозможно договориться, заключить мир. Война человека с морозом из-за огурца.

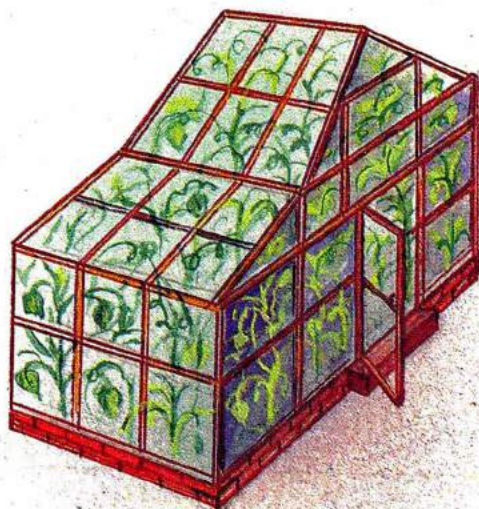
Ни в одной стране не едят столько огурцов, сколько в России. Наши народные овощи: капуста, морковь, лук и огурец. Свежий, он приятно хрустит на зубах. Его прохладный запах возбуждает аппетит. Но особенно полюбился огурец русскому крестьянину за то, что его, как и капусту, можно заготовить впрок.

В старину среди русских сел-огородников было немало огуречных. В селе Большое Акулово, что на берегу Оки, напротив города Муром, крестьяне растили скороспелый Муромский огурец. У подмосковных огуречников были свои сорта: Боровской и выносливый к сырой погоде Неросимый. У ивановских — свой, Вязниковский, с белым пятном на макушке. Трудились огородники с любовью и усердием, но слишком коротко наше лето для тропического овоща.

Родом огурец из Индии. Там не так давно, тридцать лет назад, был обнаружен его предок — толстокорый дикий огурец. Египтянам огурец был знаком за две тысячи лет до нашей эры.

Растили огурец во многих южных странах. Чтобы угодить императору Тиберию, любителю свежих огурцов, умельцы Древнего Рима придумали выращивать рассаду в ящиках, поставленных на колеса. Колеса поворачивали так, чтобы весь день на рассаду лился солнечный свет.

Россия — страна северная. У нас в марте, а бывает и в



апреле, белая от снега, холодная земля. Не упросишь солнце: начини весну пораньше, согрей землю! Человек решил это сделать сам. Вырыл яму, поставил над ней сколоченный из бревнышек сруб, набил яму горячим навозом, насыпал поверх земли, посеял в нее огурцы. А сверху накрыл сруб стеклянной рамой.

Навоз парит землю, отсюда и название — парник. Под землей словно топится печка без дров, без угля, без огня. Покатая





стеклянная крыша-солнцеловка пропускает солнечные лучи, а тепло от нагретой солнцем земли не выпускает. В поле снег, а в парнике по воле человека началась весна, зазеленели всходы.

Перегорел навоз, и подземная печка-самотопка остыла. Но уже кончились заморозки, и рассада переселяется на грядки, в согретую солнцем землю.

Деревня продавала огурцы городу. Росло городское население, и рос спрос на ранние овощи. Огурцам нужно было более просторное морозоубежище, с печкой, которая топила бы несколько месяцев в году.

У нас первые теплые дома для огурцов — теплицы с одной покатой застекленной стеной, с железной печкой — были построены в середине прошлого века в Клину. В теплице с жилплощадью туго. Хитрые клинские умельцы установили в теплице шпалеру — деревянную раму, на которую, как струны, натянуты бечевки. Цепляясь за них усиками, огурец, став верхолазом, поднимался вверх к потолку.

Чтобы в воздухе прибавилась нужная растениям углекислота, клинские умельцы ставили в теплице бочки с навозной жижей.

Была у клинских умельцев еще и другая хитрость. Закрыв в

печи вьюшку, они оставляли тлеть на горячей золе березовое или осиновое полено. Человеку плохо, если он угорит, а огурцам угарный газ на пользу: они раньше зацветут и на плети будет больше плодоносных цветков.

Казалось, что война окончена: человек победил мороз. Но растению нужно не только тепло, но и свет. В темные зимние месяцы клинские умельцы печки не топили, огурцы не сеяли, теплица запиралась на замок.

#### ОГУРЕЦ НАРУШАЕТ ГРАНИЦУ

Но человек не сдался. Человек тем и силен, что все время ищет новое, придумывает, изобретает. У огуречных дел мастеров нашлись союзники: химики, конструкторы, строители, стеклодувы.

В старые времена, когда еще не изобрели стекло, кто побогаче — вставлял в оконную раму пластинки слюды, кто победней — натягивал на раму бычий пузырь. Мутное окно плохо пропускало свет. А сегодня без стек-

лянной крыши-солнцеловки не было бы ни парника, ни теплицы.

Как участвовали в войне с морозом химики? Они составили рецепт изготовления полиэтиленовой пленки. К маю огуречной рассаде становилось тесно в парнике, ее высаживали на грядки. Но нередко она погибала от майских заморозков. Сейчас рассаду, как одеялом, укрывают полиэтиленовой пленкой.

Бывает, на поле вывозят целый полиэтиленовый рулон. Пленку натягивают на расставленные металлические дуги. И получается длинная, как тоннель, палатка. В такую палатку рассаду можно высадить раньше. Она укроет растения от заморозков, а света им достаточно.

Трудней всего было проникнуть огурцу на Крайний Север, где уже в августе в воздухе начинают кружиться снежинки. Мороз как бы установил для южных растений невидимую границу: «Здесь я властитель. Кто сунется — убью! Вам, теплолюбам, вам, неженкам, дальше дороги нет!»

И все же огурец нарушил границу. У нас на острове Диксон за Полярным кругом есть теплицы с паровым отоплением. За окнами непроглядная темнота. Полгода длится черная полярная ночь. Но стоит повернуть выключатель, и в теплице — доме огурца — словно солнце взошло. Солнечно-яркие лампы поставляет зимовщикам электрозавод.

В теплом и светлом доме огурца может справиться новоселье и томат.

Есть у огурца и другие соседи: лук на перо и салат.







## ГЛАВА IX

### УГАДАЙКА

Какое растение в старину называли  
«драгун-трава»?

Чье прозвище «царица зелени»?

В чьей корзине тысяча цветков?

Что означает в переводе на русский  
слово «салат»?

Какому родичу чертополоха  
не дают зацвести?

Из каких цветов делали салат  
в Древнем Риме?



## ЦАРИЦА ЗЕЛЕНИ

Так уж повелось: если ожидаются гости, хозяйка постарается приготовить салат — закуску из овощей. Покрошит свежую зелень, заправит сметаной или растительным маслом, посолит. Само итальянское слово «салат» означает «соленый».

Некоторые старинные рецепты и сейчас в ходу. Рецепт салата из листовой свеклы мангольда знал еще повар вавилонского царя Мардук-Аппал-Идинна две тысячи лет назад.

Рецепт салата из красных, оранжевых, желтых настурций составлен в Древнем Риме. Вообще-то жалко срывать для еды настурции, детскую радость. Сотрудники Московского ботанического сада опрашивали маленьких посетителей: какие цветы им больше всего нравятся? Дети показывали на настурции, анютины глазки, ноготки. Ребята любят яркие низкорослые цветы. Жалея цветы,

можно обойтись молодыми листьями настурции. Они тоже съедобны. Витамина С в них больше, чем в петрушке.

Не забыт и старый французский рецепт. В прошлом и позапрошлом веках на рынках в Париже и в Нанси быстро раскупались молодые листья одуванчика. Для салата их надо собирать ранней весной, а не летом, когда одуванчик отцвел, на пушинках-парашютиках разлетелись семена и открылось голое, гладкое белое донце. Французы шутливо называют такой одуванчик «лысая голова».

В стране Легумии столько разной съедобной зелени, что можно приготовить салат на любой вкус: сладкий — из листьев особого вида капусты с продолговатым мягким кочаном; горьковатый — из салатного цикория, родственника дикого цикория, чьи нежно-голубые цветы оживляют городские пустыри; душистый — из мяты; острый — из листовой горчицы;

пряный, с ароматом аниса, — из листьев эстрагона.

Русское старинное название эстрагона — драгун-трава, арабское — тархун. Так его и сейчас называют на Кавказе. Грузины еще прибавляют ласковое «царица зелени».

В Грузии и в Армении тархун — любимая приправа к мясным и рыбным блюдам, к брынзе — овечьему сыру. Даже сухая веточка придает аромат кушанью. Пожевать свежий пряный листик и приятно и полезно. Царица зелени предохраняет от куриной слепоты и цинги.

Ничто так не украшает цветник перед памятником в городском сквере, как портулак. На распластанных на земле ползучих зеленовато-сизых стеблях крупные, как у шиповника, цветы. В пасмурный день они спят, но на солнце раскрывают свои алые, белые, малиновые, желтые лепестки. И тогда понимаешь, почему в народе портулак называют «коврики». Кажет-







ся, что перед памятником на сквере расстелен великолепный ковер.

Портулак может расти и на песке: в мясистых стеблях и листьях он запас влагу. Сочные листья и верхушки молодых побегов овощного портулака годятся для салата.

Все больше становится соперников у короля овощей и царицы зелени. Но по-прежнему в стране Легумии чаще других зеленных овощей встречается тот, кого, как и кушанье, называют «салат».

#### СПРИНТЕР СТАЙЕРУ НЕ ПОМЕХА

Ты не забыл договор человека с корешками: «Я о вас позабочусь, а вы только копите, копите!»? А договор: «Я о вас позабочусь, а вы только растите, растите!» — человек заключил с вершками. И опять свидетелями были солнце, земля и вода. Пусть вершки не так сытны, как корешки, но и они нужны человеку. Они — зеленые копилки витаминов.

Салат — один из самых древних вершков. Его сеяли в Древнем Египте еще во времена фараонов. А сейчас его сеет весь мир.

Салат — один из самых полезных вершков. По витамину Е и В<sub>6</sub> он среди овощей на первом месте. Листовой салат латук богаче витаминами, чем кочанный салат ромен. Ромен, как и капуста, завивает кочан, но не такой большой, круглый и тугой, а рыхлый и удлиненный.

Есть у салата и еще одно важное свойство: он быстро растет.

Спринтер — бегун на короткие дистанции и стайер — бегун на даль-

ние дистанции друг другу не соперники. Стайер успел лишь начать разбег, а спринтер уже порвал грудью ленточку на финише.

В стране Легумии свои спринтеры и стайеры, свой отсчет времени. Оно измеряется не минутами и секундами, а днями. У капусты от старта — посева до уборки урожая — финиша проходит сто восемьдесят дней, у моркови — сто двадцать, тогда как салат ромен завивает кочан за шестьдесят дней, а за тридцать поспевает салат латук. Потому его так охотно сеют в теплице.

Всегда найдется место латuku и на грядке. Если сравнить ее с человеческой квартирой, то это — грядка-коммуналка, где дружно уживаются соседи: латук

и капуста. В ту пору, когда стайер капуста войдет в силу, спринтер латук уже освободит занимаемую площадь.

У спринтера салата отличный аппетит. Растет латук в пять раз быстрее капусты, но за то же время берет из земли в три раза больше питательных веществ. Поэтому грядка, на которой поселились дружные соседи, должна быть хорошо удобрена. И воды салат любит попить вволю. Его надо часто поливать, иначе зацветет, и сладкие, нежные листья станут горькими, как полынь.





# ГОЛУБАЯ ШАПОЧКА, КОТОРУЮ НЕ УВИДИШЬ

Те, кому он еще не знаком, удивляются: как попал в страну Легумию этот овощ? Перистые колочие листья точь-в-точь как у чертополоха. Но высоченный. Выше тебя ростом. И головка огромная — с мужской кулак. Если бы на ней распушилась шапочка, она была бы не малиновая, как у дикого чертополоха, а голубая, цвета неба в горах. И пахла бы сладко медом, зазывая пчел и шмелей.

Только эту голубую шапочку не увидишь. В стране Легумии родичу чертополоха, овощу артишоку, не дают цвести. Головка будет срезана, прежде чем распушится шапочка. Если позволить артишоку зацвести, загрубеют чешуйки, ради которых его и растят.

Артишок — многолетник. Собирать урожай с куста можно и пять и семь лет. По весу урожай невелик: мясистое донце да сочные и ароматные основания чешуек — вот и все, что у артишока едят. Но зато это кушанье — деликатес, артишок вкуснее цветной капусты.

Растет он в южных странах, ему нужно много солнца и тепла. Во Франции и Италии он долгое время был овощем для знати, им лакомились короли.

Простой француз не мог купить артишок, слишком высокая была цена. Если девушке из небогатой семьи удава-

лось попробовать это редкое и дорогое кушанье, о ней говорили с завистью: «Смотрите! Идет счастливица, она ела артишок!»

Но сейчас артишок перестал быть редкостью. В Азербайджане, например, не считают счастливцей ту, которая ела артишок. Ну и что? Его все едят.

Мне осталось рассказать тебе еще об одном растении из семейства сложноцветных. Это — подсолнечник. Он не овощ, но в стране Легумии он словно часовой на границе. И наше путешествие по Легумии кончается цветком.

Страничка  
из семейного альбома

## Кто есть кто

ехал в Голландию учиться строить корабли.

### ОСОБЫЕ ПРИМЕТЫ

#### КАК ЗОВУТ

Подсолнечник. В старину в России была мода на фарфоровые блюдечки с изображением подсолнуха и надписью: «Солнце мое, иду за тобой!» Цветок солнца был эмблемой верной любви. Так же, как он, верно следующий за солнцем, верны друг другу и неразлучны любящие.

#### ОТКУДА РОДОМ

Из Мексики. Испанцы привезли из-за океана и подарили индейский цветок ботаническому саду в Мадриде. В Россию подсолнечник попал из Голландии. Там его увидел Петр I. Удивительный был царь! Знал четырнадцать ремесел, никогда не переставал учиться. Российской державе был нужен флот, и Петр по-

соцветие подсолнечника называют корзинкой. В корзинке больше тысячи мелких цветков. Их опыляют насекомые. На севере, где мало пчел и совсем нет шмелей, пчелиные лапки заменяло холщовое полотно, которым хозяйка огорода протирала соцветие, «умыла» подсолнух. У такого «умытого» подсолнуха не было семянышек, все полноценные семена.

#### ГДЕ ПРОПИСАН

Поначалу — в старой России в цветнике помещицкой усадьбы. Потом перекочевал с барской клумбы на мужицкую грядку, но не выходил за огородный плетень. Навоз подсолнух мужики не жалели, а землю жалели. Земля — кормилица, она для хлеба, а не для балов-

ства. А что с подсолнуха возьмешь? Одни семечки.

#### КАКИЕ ИМЕЕТ ОТЗЫВЫ

Сперва нелестные. Немцы пробовали приготовить из поджаренных семечек кофе, никто эту бурду пить не стал. Англичане пробовали отваривать головки подсолнечника, никто даже с маслом это варено есть не стал. Один француз, побывавший в Канаде, где индейцы мазали волосы подсолнечным маслом, попробовал добывать масло из семян, но скоро бросил эту затею. Не стоит труда.

А вот русский мужик полтора-два года тому назад доказал, что стоит.

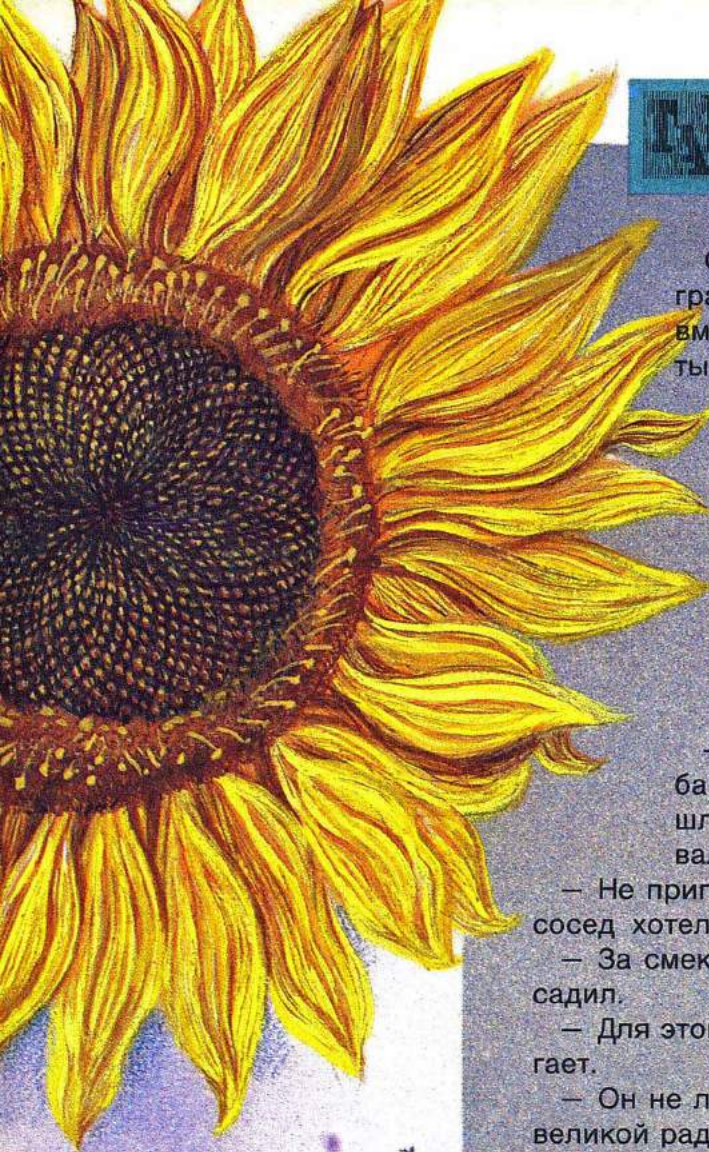
И опять шагнуть в прошлое нам поможет ТАФ.







# РУССКАЯ СМЕКАЛКА



Слободу Алексеевку в Воронежской губернии купил у графа Шереметева помещик Африкан Терентьев. Купил вместе с землей, лучше которой на свете нет: знаменитый русский чернозем. Купил со всеми, кто на этой земле живет: телятами, жеребятами, цыплятами и людьми — мужчинами, женщинами, детьми. В ту жестокую пору крестьяне считались крепостными — собственностью помещика. Их можно было купить и продать, разлучить мужа с женой, отнять у матери сына.

Представим — новый хозяин Алексеевки, возвратившись из поездки в Москву, поутру за чашкой кофе, еще по-домашнему, в халате, расспрашивает старосту, что произошло за время его отсутствия.

— Да вроде ничего нового. Разве что наведывался барин, ваш сосед. Хотел купить у вас Бокарева. Прошлый приезд вы этого Бокарева видели. Или запомнили?

— Не припомню. Для меня все мужики на одно лицо. А почему сосед хотел купить именно Бокарева?

— За смекалку. Бокарев ради своего удовольствия подсолнухи сажал.

— Для этого смекалки не надобно. Вся Алексеевка семечки лузгает.

— Он не лузгал. Он испытал семена на ручной маслобойке и, к великой радости, получил превосходное масло, какого еще никто не видывал. Ежели пустить его в продажу, можно иметь немалый доход.

— Думаешь? И много еще у Бокарева на огороде подсолнухов?

— Ни одного не осталось. Свои же слободские покрали, прослышав про чужую удачу. Теперь все в Алексеевке из семечек масло жмут.

— Ну так вот. Бокарева соседу я не продам. Его смекалка мне самому пригодится. Насчет масла из семечек надо пораскинуть умом.

И через четыре года в Алексеевке был построен маслобойный завод.

## ЦВЕТОК СОЛНЦА НАХОДИТ ВТОРУЮ РОДИНУ

В конце прошлого века маслобойных заводов было уже немало. Крестьянские телеги дружно везли на заводы семена



подсолнуха. И земли под цветок солнца уже не жалели.

Не жалели и в украинском селе Тарновка, где крестьянствовала семья Пустовойтов. Обед в поле старшим носил маленький Вася. Он не боялся заблудиться в



чаще высоких стеблей. Мальчику казалось, что золотоголовые цветы приветливо смотрят на него тысячами черных глаз. Тогда он еще не знал, что эти цветы — его будущее.

Бокарев и Пустовойт — два крестьянских сына. Они жили в разное время, и разная у них судьба. Бокарев догадался о том, о чем до него никто не догадывался. Но кем был для барина крепостной? Чем-то вроде подсолнухова семечка: выжми из него все, что выгодно, а потом можно о нем и забыть.

Юность Василия Пустовойта выпала на те времена, когда на украинской земле уже не было ни помещиков, ни крепостных. Он закончил учебу, работал агрономом. Но ему хотелось не только растить то, что растили отцы и деды, но и творить самому. Он стал селекционером. Так называют ученых, которые выводят новые сорта растений.

Новый сорт не выйдет в поле, пока не пройдет испытание на опытном участке. На эту проверку уходят годы. Работа селекционера — это и дерзкий, неутомимый поиск, и мудрый, точный расчет. И что очень важно — огромное трудолюбие и великое терпение.

Двадцать сортов подсолнечника создал дважды Герой Социалистического Труда академик Василий Степанович Пустовойт.

С одного поля, засеянного сортами Пустовойта, получают столько же масла, сколько раньше получали с двух таких же полей.

Подсолнечное масло богаче витаминами и полезней сливочного.

Кем был подсолнечник долгие годы в Европе? Садовым цветком.

Кем стал он на Украине? Ценным масличным растением. И мы вправе сказать, что цветок солнца нашел свою вторую родину.





Всем, всем, всем!

Ну, вот и кончилось наше путешествие. А может, и не кончилось? Может, ты захочешь повторить его сам? Страна Легумия будет вспоминаться тебе и в поле, и на огороде, и в овощном магазине, и на кухне, где мама готовит обед. Сейчас очень просто сварить борщ или щи, приготовить салат. Но чтоб это стало так просто, сколько открытий сделано, сколько труда потрачено, сколько веков прошло!

Так скажи спасибо всем тем, кто создал страну Легумию, кто расширял ее границы, умножал ее богатства: смелым мореходам, неутомимым охотникам за растениями, мудрым ученым, неизвестной индеанке, терпеливым луковым бабушкам, хитрым клинским умельцам и еще многим, многим безымянным, безвестным, кто искал, открывал, сеял, сажал, растил.

Скажи спасибо и тем, кто, придя им на смену, снова ищет, ставит опыты, творит, и тем, чьи трудовые руки в земле, кто сажает, сеет, растит для себя, для тебя, для наших мам и пап.

А может, тебе захотелось научиться сажать и сеять самому? Ты не раскиснешь. Это одна из самых больших человеческих радостей — увидеть, как семена, которые ты бросил в землю, дали ростки.



Руки могут быть разные: ленивые боятся пошевелиться — все им подай, принеси; глупые — портят хорошие вещи; злые — дерутся, мучают кошку; добрые — помогут и приласкают.

Самые главные, они же добрые и умные, — волшебные руки. Благодаря им взлетают в небо самолеты, вырастают новые города, открываются школы, плывут по морям корабли, зацветают сады, поспевают урожаи. И сделал руки волшебными труд.

Многие семьи имеют за городом земельные участки. Может, и у вашей семьи есть такой участок,

своя маленькая страна Легумия. Помогай взрослым! Чем больше ты будешь знать и уметь, тем волшебнее станут твои руки.

Чтобы быстрее, лучше и легче работалось, голова придумала, а руки смастерили огородный инвентарь. Он хранится у вас в чулане.

## I. Заглянем в чулан

**Лапа крота.** Крот — знаменитый землерой. Его передние широкие, короткопалые лапы работают, как лопаты. Выкапывая рукой из земли корешок, ты невольно сложишь пальцы вместе лопаткой, наподобие лапы крота. Но голыми руками грядку не вскопать.

Человек многому научился у природы. Может, глядя на живую лопату — лапу крота, он и смастерил металлическую лопату. Широкая плоская железная ладонь без пальцев, она глубоко врезается в землю и поднимает большие пласты.

**Переполах в подземном убежище.** Пока на грядке росли овощи, вредные насекомые отложили в верхнем слое земли свои яички. Из яичек вывелись личинки. Перезимовав, они весной напали бы на посевы.

Только не пришлось им дожить до весны. Хороший огородник

осенью перекапывает грядку. В подземном убежище переполох! Тех вредных насекомых, которые могли бы перезимовать наверху, на кусочках стеблей и листьев, лопата опустила вглубь, где они погибнут от голода. А тех, кто собирался на зимовку, да не успел спрятаться в нижнем слое, лопата выбросила наверх, где их склюют птицы и прикончит мороз.

А вот для невидимок — полезных микробов — переполох в подземном убежище на пользу: им прибавилось воздуха.

И все это сделала лопата в трудолюбивых человеческих руках.

**Железная ладошка.** Лопата тебе еще не по силам, а вот совок — годится. Он тоже железная ладошка, но поменьше размером. Глубоко копать землю совок не может, но очень удобен при переселении растений. На железной, вогнутой внутрь ладошке ты перенесешь растение на новое место, не повредив корешков.

**Пальцы на палке.** Твои пальцы слишком слабы, чтоб рыхлить землю. Нет у тебя когтей, как у крота. Но у тебя есть грабли: десяток железных, широко растопыренных пальцев на длинной палке. Граблями не нагибаясь разрыхляют, разравнивают вскопанную весной грядку, аккуратно заделывают опущенные в землю семена.

**Железные когти.** Что за бороздки на грядке, словно здесь царапали землю когти огромной кошки? Такие следы оставляет рыхлитель — железные когти на короткой ручке.

В солнечный день после дождя на земле образуется корка. Корни задыхаются, к ним не проникает воздух. Железная растопырка-рыхлитель своими когтями разбивает корку.

В рыхлой земле и воздухе больше, и медленнее испаряется влага.

Ты делаешь дождь. Разве это не чудо, если на небе ни облачка, а на грядке льется дождь? Ты можешь быть сотворившим это чудо волшебником, если у тебя в руках лейка.

Пока что лейка вместе с лопатой,





граблями и другим огородным инвентарем стоит в чулане. Устраивать дождь ты будешь летом, ведь зимой страна Легумия под снегом. Но и дома для тебя найдется немало дел.

## II. Весна начинается в комнате

Не касаясь земли. Первым напомним тебе о весне лук. Среди купленных в магазине луковиц наверняка найдется проросшая. Неважно, что росток скривился и пожелтел. Он позеленеет и выпрямится, к нему прибавится целый пучок молодых зеленых листьев, если донце луковицы будет касаться налитой в чашку воды.

**Урожай, снятый с подоконника.** Одной луковицы на семью мало. Но в ящике из досок их можно посадить десятка два, тесно одна к другой. Срежь у луковок верхушки, чтобы легче было пробиться росткам. На солнечном окне такой ящик уже зимой станет как бы маленькой грядкой.

Душистую зелень дадут посаженные наклонно корни петрушки и сельдерея. Чтобы вода не застаивалась при поливке, на дно ящика, просверлив в нем дырки, насыпь битых черепков и кусочки кирпича.

Пусть урожай с грядки-ящика невелик. Но в листьях петрушки и лука есть витамины. А главное: ты сам вырастил эту зелень.

**Печка-снегоотопка.** Жители Камчатки рассказывают, что в годы извержения вулканов они раньше начинали сев. Посыпанный пеплом, черный снег быстрее таял. Почему люди летом одеваются в белое? В белом не так жарко. Белый цвет отражает солнечные лучи, черный их поглощает, вбирает.

Если ты живешь в доме, который отапливается дровами, обыкновенная печка по твоему хотению может, зачернив, растопить на грядках снег. Печку-снегоотопку во двор не вывезешь, но достаточно выгрести из нее и рассыпать по снегу золу.

Как еще послужит тебе печка? В золе есть калий, нужный растению для образования листьев, корнепло-

дов и плодов. Ящик с собранной за зиму золой — урожайная копилка. Золу подмешивают в землю при посеве огурцов, при посадке рассады помидоров, клубней картофеля...

**Будильник без звонка.** Под кожей семенам скрыт зародыш будущего растения. Может, он спит и только ждет часа своего пробуждения, а может, давно погиб. Семена ивы теряют всхожесть через несколько дней. Тогда как для огурца лучшими для посева семенами считаются собранные два-три года назад.

Ты хочешь проверить купленные семена. Внутри семенам не заглянешь. Но у каждого овоща есть срок, в который его семена должны проснуться. Кто их разбудит? Будильник очень надежный, хотя у него нет звонка. Этот будильник — тепло и вода.

Ты ставишь в теплое место блюдечко. На нем, завернутые во влажную тряпочку, лежат взятые из пакета семена. Будильник заведен. Остается ждать.

Семена гороха и огурцов просыпаются на третий, помидоров — на четвертый, моркови — на пятый, петрушки — на седьмой день. Подсчитай, сколько семян на блюдечке проросло. Они в ответе за все оставшиеся в пакете семена. Если всхожесть хорошая, эти семена стоит сеять, если нет — надо купить новые.

**Операция «Огуречный десант».** Ты задумал удлинить для огурцов лето. Так начинай уже в комнате готовиться к сражению с морозом.

Попроси старших купить в цветочном магазине торфоперегнойные горшочки. Насыпь в горшочки хорошую землю и посеи в каждый два-три огуречных семени. Когда они прорастут, оставишь один, самый сильный росток.

Подоконник, на котором стоят в ящике горшочки с рассадой, стал стартовой площадкой. Отсюда в страну Легумию будет заброшен огуречный десант. И ты его командир.

**Рассада-путешественница.** В природе ночь всегда прохладнее дня, в комнате и ночью и днем одинаково тепло. Избалованный теплом росток

быстро растрчивает отложенный в семени запас питания. Стебель вытягивается, тогда как корешки — добытчики пищи — еще не успели укорениться. Вырастает урод: сам длинный, ножки слабые.

Ты, командир десанта, должен, постепенно приучая к холоду, закалить своих подчиненных, чтобы среди огурцов-десантников не было ни уродов, ни неженков.

Начинается закалка с ночных путешествий. На ночь ящик с рассадой переезжает с окна на пол или в коридор, где прохладнее. У подросшей рассады длиннее дороги. В солнечный весенний день (температура не ниже 6–7 градусов тепла) — путешествие на балкон или во двор. Ящик с рассадой ставится во дворе где-нибудь у южной стены в защищенном от ветра месте. Сперва на час, потом на два. Все больше и больше времени огурцы-десантники проводят на воздухе под открытым небом.

И настанет день, когда ты вернешься домой с пустым ящиком. Рассада в торфоперегнойных горшочках переселилась на грядки. Ни один корешок не был поврежден.

Операция «Огуречный десант» закончилась без потерь.

## III. Ты заселяешь страну Легумию

**Спроси саму землю.** Лучшее время для посева, когда земля, как говорят огородники, «попела»: уже так подсохла, что можно ее копать, но еще достаточно богата влагой, чтобы напоить брошенные в нее семена. Пришло ли это время — тебе ответит сама земля.

Попробуй землю лопатой: она не «мажется», не пристает к железу. Сожми в руке пригоршню земли: влага не проступила между пальцами. И последняя проверка: брось пригоршню земли, держа руку на уровне груди. Если земля рассыпалась комочками, значит, она поспела. Пришло время сеять.

**Нужны ли грядки.** В старину огородничеством в России чаще всего занимались в речных долинах. Не будь высоких грядок, посеи затопила бы вода. И сейчас на севере, а



также и в других местностях, в сырых низинах на тяжелой глинистой почве, делают высокие грядки. Они лучше прогреваются солнцем, быстрее просыхают.

В средней полосе России обычны грядки в пятнадцать—двадцать сантиметров высотой, в метр шириной.

Огородники-южане сеют овощи прямо на ровной поверхности. Грядки, которые сушат землю, им не нужны.

**Найди каждому лучшее место.** Возьми два листка бумаги. На одном нарисуй план вашего участка. Продолговатые полоски—это грядки. Напиши на них названия овощей, которые росли здесь в прошлом году.

На втором листке нарисуй план вашего участка на следующий год. Каким он будет? Может, придется переместить грядки на то место, где в прошлом году был посажен картофель. Каждому овощу надо найти лучшее для него место.

Для решения этой задачи нужно выполнить пять условий.

**пять условий**

1. Нельзя оставлять овощ на той же грядке, на которой он рос прошлым летом. Растение взяло из земли нужные ему питательные вещества. Сюда, чтобы подкормиться, переселились насекомые-вредители.

Овощу нужно переменить местожительство. На прежнюю грядку он может вернуться лишь через два года.

2. У капусты, брюквы, репы, редьки один и тот же фамильный герб. Все они из семейства крестоцветных.

Нельзя чередовать растения-родственники, сажая одно на смену другому. Они болеют одними и теми же болезнями, гибнут от общих для них насекомых-вредителей.

3. Расспроси старших, чем были осенью удобрены грядки.

Некоторые овощи не любят свежего навоза. Он хорош под картошку, а вот морковь на грядке, удобренной свежим навозом, пострадает от морковной мухи и даст уродливые корнеплоды.

Морковь, свекла, лук, помидоры хорошо родятся на второй, а репа, горох, бобы—на третий год после удобрения навозом.

Сообрази, где что посадить, чтобы все были накормлены досыта и реже болели.

4. Подумай, как защитить от сорняков те овощи, которые медленно растут. Больше всего нуждается в защите морковь. Она развивается медленно, стебель у нее тонкий, лист слабый. Где найти для моркови место, чтобы ее не заглушили сорняки? На той грядке, где в прошлом году росла капуста, или брюква, или помидоры. Землю между овощами, которые сидят далеко друг от друга, удобно рыхлить, и сорняки на этой грядке не заводятся.

5. Знаешь ли ты географию своей Легумии? Как бы эта страна ни была мала, у нее есть свой север и юг, свой «болотистый» край, свои «горные возвышенности».

Чтобы капуста завилась тугой, сочный кочан, отведи ей сырую низину, тыкве и огурцам, любителям тепла,—южную, солнечную сторону. А горох посели на севере. Пусть встанет зеленой стеной против холодного ветра.

Заполнив оба листка, покажи их на семейном совете. Он обсудит, в чем ты был прав, в чем ошибся. С его помощью ты и решишь, что где сеять.

Каждый год агрономы так же распределяют растения по полям, как ты по своим грядкам. Называется это севооборотом. От него во многом зависит урожай.

**Сеялка из бумаги.** На маленьком участке обходятся без машины, сеют вручную. Хочешь, смастери сеялку без колес. Для мелких семян такой сеялкой может быть бутылка из-под молока, в крышку которой вставлен желобок—нижний кончик гусиного пера.

А самая простая сеялка—лист плотной бумаги, согнутый пополам.

Ты держишь его в правой руке, как можно ниже к земле, пооче-

редно постукивая указательным и средним пальцами левой руки по верхнему краю бумаги, чтобы семена равномерно падали в бороздки.

**Когда сеять.** (Примерные сроки для средней полосы.)

Морковь, петрушку, укроп, редьку, редис, салат, шпинат, горох, бобы—в конце апреля—начале мая, как только оттаает земля. Горох при раннем посеве дает больше бобов.

Репу—в конце апреля или в конце июня.

Свеклу—на неделю позже. Ее всходы боятся заморозков, а окрепшим растениям заморозки уже не страшны.

Огурцы—в конце мая—начале июня, по окончании весенних заморозков. В холодной земле семена огурцов загниют и не дадут всходов.

Картофель—в первой половине мая, когда прогреется земля. По народной примете, сигнал подаст цветущая черемуха.

Рассаду огурцов, помидоров, кабачков высаживают на грядки в начале июня, по окончании заморозков.

**Как сеять.** Большинство овощей сеют в бороздки-рядки. Тыква и редька не любят близкого соседства с другими. Их сеют гнездами по краям гряд, два-три семени в ямку, оставив потом один самый сильный росток.

Посеешь морковь наклонившимися семенами, на две недели раньше соберешь урожай.





Огурцы сеют пророщенными; горох, фасоль, бобы — намооченными; репу, редьку, редис — сухими семенами.

Посеешь слишком мелко, дождь размочит землю, семена поклюют птицы. Посеешь слишком глубоко, трудно будет сквозь толщу земли пробиться ростку. Глубина посева для мелких семян салата всего 0,5–1 см, для моркови и петрушки 1–2 см, для огурцов и редиса 1,5–3 см, для свеклы 2–3 см, для гороха 3–5 см.

Чем крупнее семена, тем глубже их можно посеять.

**Чем укрыть.** Засыпав семена перегноем, заровняй бороздки и посыпь грядку тонким слоем торфа.

Посыпают торфом и грядку, на которую высажена рассада капусты, помидоров, огурцов. Черный покров и землю согреет, и сбережет влагу.

На юге, где земля хорошо прогревается солнцем, чтобы сохранить влагу, нужен не черный покров, а белый — опилки, резаная солома.

Если по радио предупредили, что ночью ожидаются заморозки, укрой огурцы, как одеялом, полиэтиленовой пленкой.

**Два урожая с одной грядки.** Ты уже знаешь, что спринтер салат уживается на одной грядке со стайером капустой. Такими же дружными соседями будут и для капусты и для помидоров редис, шпинат, лук на перо.

Скороспелки — салат, редис, шпинат, лук на перо — можно сеять в августе до начала сентября.

Но не забывай, что грядка должна быть хорошо удобрена: там, где одному голодно, двоим просто смерть.

**Подземные столовые.** О том, что растение голодает, можно узнать по его листьям. Краснеет и корчится лист картофеля, которому не хватает питательного вещества фосфора. У капусты и огурцов при недостатке калия желтеют и сохнут кончики листьев, при недостатке азота листья у овощей становятся зеленовато-желтыми.

Чтобы растение не голодало, землю удобряют. Для этого на заводе производят минеральные удобрения, со скотных дворов вывозят в поля навоз.

Если в грядку добавить минеральных удобрений, для растений откроется подземная столовая, где еды наготовлено на месяц и все сразу выставлено на стол.

Там, где грядка унавожена, подземная столовая откроется не сразу, а после того, как невидимки — полезные микробы — начнут разлагать навоз. Но зато работать такая подземная столовая будет все лето, в ней до осени в меню найдется полный набор блюд.

Если ваш участок был удобрен недостаточно, можно подкармливать уже взрослые растения. Об этом позаботятся старшие.

Но кто из ребят не любит поливать!

**Жалобы без слов.** Учись понимать жалобы без слов.

Поникшие листья означают, что растение просит пить. Можно и по-другому проверить, до-

статочно ли в почве влаги. Сожми в руке щепотку земли, взятую на грядке с глубины семь — десять сантиметров. Если земля не слиплась в комок, а рассыпалась по ладони — без полива не обойтись.

Поливай вечером, когда влага медленней испаряется. Лейку держи как можно ниже к земле, не придвигай близко к стеблю, чтобы струя воды не оголила корневые шейки растений. Хорошо, если у вас есть бочка, потому что вода для поливки не должна быть холодной. В бочке можно запасти полезную для растений дождевую воду.

Поливая, можешь добавить в воду смесь минеральных удобрений: столовую ложку на ведро.

Цветущие огурцы и помидоры поливай реже. Когда начнут наливаться плоды, прибавь воды. Начнут плоды созревать — прекрати поливку. С середины июля перестань поливать лук: вода будет мешать созреванию луковиц. Зато со второй половины лета усиль поливку капусты. Чтобы кочаны не были мелкими и сухими, каждому растению нужно 1,5–2 литра воды в день.

**Лейка с секретом.** Изобретательные огородники придумали приделывать к носикам лейек магнит. И в магазинах теперь продается новинка: шланг с магнитом. Поливая грядки одну обычной, другую омагниченной водой, заметишь, насколько омагниченная вода повышает урожай.

#### IV. Друзья и враги

**Нашествие сорняков.** Ни лебеды, ни бодяка, ни ширицы, ни одуванчиков ты не сеял. Откуда же они взялись?

Очень хитро устроены семена сорняков. Есть семена-обманщики, очень похожие на семена полезных растений. Есть семена — планеристы и парашютисты. Их принес ветер. Есть семена — прилипалы и прицеплялки. Может, кто-то из них приехал на ваш участок на собачьем хвосте, на твоём рукаве.

Чем угрожает стране Легумии нашествие сорняков? Сорняки берут из земли вдвое и втрое больше





пищи и влаги, чем культурные растения. Можешь ли ты смотреть равнодушно, как разбойничье племя грабит подземные столовые, выживает тех, кого ты растил, отнимая у них пищу, влагу, солнечный свет? Так спеши на помощь! Иначе урожай тебе не видать.

На грядке остался всего лишь кусочек корня бодяка. Пустяк? Но на нем почка. Этого достаточно, чтобы вырос новый разбойник. От него потянутся корешки. На них образуются новые почки. И пошло и пошло. Если ты не вмешаешься, бодяк за лето захватит своими корнями площадь примерно с однокомнатную квартиру — тридцать квадратных метров.

Уничтожай сорняки и у забора. Иначе придется тебе попытаться с прополкой. Одиночка лебеда забросит на грядки вражеский десант — сто тысяч семян. Ширица и того больше: полмиллиона семян, которые сорок лет сохраняют всхожесть.

Не щади сорняки еще и потому, что с них перекочевывают на грядки насекомые-вредители.

**Аппетит шестиногих.** По сравнению с человеком насекомое — ничтожная козявка. Может ли ничтожество быть опасным врагом? Сила насекомых в их многочисленности и плодовитости. Таких козявок на земном шаре больше, чем всех, вместе взятых, животных: рыб, лягушек, змей, птиц, зверей.

Бывает, что в пустыню превращается поле, на которое опустилась тучей закрывшая солнце саранча. Страшно смотреть на голые деревья в бору, на который напали гусеницы соснового шелкопряда. Прожорливые гусеницы съели лес.

Как всегда, сигналы бедствия тебе подадут листья. Пожелтевшие листья лука (не сажай луковку глубоко!) означают, что в луковицу забрались личинки луковой мухи. Сквозные дырки на листьях репы прогрыз жучок — земляная блоха.

Не сразу заметишь ярко-желтые «бляшки» — кладки яиц бабочки-капустницы. 1500 яиц откладывает эта бабочка, и запрятаны они в укромном месте, на нижней стороне капустного листа.

Противно руками давить «бляшки», собирать в ведро гусениц, чтобы скормить курам. Но надо спасать капусту. Уж очень велик аппетит шестиногих. От капустного листа останутся одни жилки, вся мякоть будет съедена. За день гусеница съедает в три раза больше пищи, чем весит сама.

Вручную ты будешь собирать и гусениц капустной совки, которые прогрызают в кочанах ходы.

Но прыткого жучка — земляную блоху руками не поймать.

**Перехитрить жука.** Чтобы вспугнуть жуков, ты, пригнувшись, пронесишь над грядкой прибитую к палке мешковину. Верхний край мешковины смажь чем-нибудь липким: дегтем или смолой. Земляная блоха с испугу выскочит и уж больше прыгать не станет — приклеится. Выманивают жука и зола, и дорожная пыль, посыпанные на листья рано утром.

Но лучше всего отвадить жука, изменив срок посева с таким расчетом, чтобы к тому времени, как перезимовавший жук проснется, листья репы успели бы загустеть. Грубые листья репы земляной блохе не по вкусу, она любит нежные, сладкие всходы. Вот ты и перехитрил сладкоежку жука.

**Незванный, непрошенный.** Может, тебе случится увидеть на картофельном кусте оранжевую личинку и небольшого полосатого жука. Сам он желтый, на спине десять черных продольных полосок. Это колорадский жук.

Завезенный с продуктами из Америки, он расселился в Европе, потом появился на Украине и добрался до Урала. Жук-листогрыз опасен тем, что очень плодовит и прожорлив. На кусте картофеля остаются лишь обглоданные стебли.

Если увидишь колорадского жука, бей тревогу! Вредителя картофеля надо уничтожить. Нет места ему, незваному, непрошеному, на нашей земле.

**Добро пожаловать!** Приглашая друзей, мы говорим: «Добро пожаловать!» Скворец не понимает человеческую речь. Но достаточно приблизиться к стволу дерева птичий домик,

и скворец поймет, что для него это подходящее жилье. Ты не пожалеешь о своем приглашении: у скворца, охотника за насекомыми, отменный аппетит.

Случится, на ваш участок приковыляет жаба. И ей: добро пожаловать! Не обижай пучеглазую и никому не позволяй ее обижать. Жаба ловко ловит бабочек капустниц и морковных мух.

Не все жуки твои враги. Найдется и жук-приятель с черными точками на оранжево-красных надкрыльях. Зовут его божья коровка. Если наловишь на пустыре в пустую спичечную коробку божьих коровок, выпусти на вашем участке этих жуков — хищников, истребителей тлей.

В зоомагазинах некоторых зарубежных стран огородникам специально продают жаб, божьих коровок и дождевых червей.

Если, вскапывая грядку, увидишь дождевого червя, и ему тоже: добро пожаловать! Дождевые черви сейчас встречаются гораздо реже, чем раньше. А они очень нужны. Прокладывая свои ходы, затаскивая туда листики, они и рыхлят землю, и делают ее комковатой.

Вот сколько у тебя помощников. И всех их надо беречь.

## V. По твоему умению

Хирург делает операцию, чтобы вернуть здоровье больному человеку. Пациенты огородника-хирурга совершенно здоровы. Операцию им делают для того, чтобы они лучше росли и раньше приносили плоды.

Ты заселял страну Легумию. Ты ее защищал. Учись управлять растениями, чтобы урожай был богаче, но не как в сказке, по щучьему велению, а по твоему хотению и твоему умению.

**Хирургия на грядках.** Начинается операция с осмотра растения. Видишь, в пазухе листа помидора, в том месте, где его черешок соединяется со стволом, торчит боковой побег-пасынок. Дай ему волю, и помидор раскустится. Но за наше для южанина помидора короткое



лето на кусте созреет лишь пятая часть плодов. Боковые побеги зря будут отнимать у растения силы.

Надо оперировать, и немедленно, не давая пасынкам вырасти больше чем на 7–8 см. Вырезай их ножом или выламывай пальцами.

Раньше всего удали пасынок под первой цветочной кистью. Самый сильный, он может перегнуть в росте главный стебель, и лучшая цветочная кисть будет, как в тиски, зажата между стволами.

Не надейся, что растение сразу тебе подчинится. Оно будет упрямо выгонять новые пасынки. Придется опять и опять оперировать. Ну а после того как над пятой по счету цветочной кистью начнут округляться небольшие плоды, срежь или сощипни верхушку стебля, оставив над кистью два листа.

Ни тянуться вверх, ни куститься растение теперь не может — ты не позволяешь! Волей-неволей все запасы питания, все силы будут потрачены на рост и созревание плодов. По твоему хотению и твоему умению помидоры будут крупные и рано поспеют.

**Операция на тыкве.** Тыквины раньше созреют и будут крупными, если ты прищипнешь верхушку главной тыквенной плети, после того как на ней образовались три-четыре плода.

**Операция без ножа.** У помидоров ты выламывал боковые побеги, у огурцов от количества боковых побегов зависит урожай.

На огуречной плети два рода цветов: одни плодоносные, другие, как их называют в народе, пустоцветы. Их тычинки осыплют золотистой пылью посетившую цветок пчелу, но пестика с завязью у этих цветов нет.

Огороднику-хирургу важно знать, как размещаются огуречные цветы: на боковых плетях больше половины плодоносных цветов, тогда как на главной плети почти все цветы пустоцветы. Чтобы сильней разви-

лись боковые плети, надо остановить рост главной плети.

Операция эта очень проста. Тут можно обойтись и без ножа. Достаточно прищипнуть верхушку главной плети, когда на огуречной рассаде появится четвертый-пятый лист.

**Чаше собирай — больше соберешь.** Кажется, чего проще собирать огурцы, но и это надо делать умеючи. Не топчи плеть ногами, не дергай, а, осторожно покручивая, отделяй от стебельков молодые, сочные огурцы, не давая им перезреть. Перезрелый огурец груб и невкусен. Не оставляй на плети «крючков» и «желтяков». Как и перезрелый огурец-колода, они будут задерживать рост остальных огурцов.

Собирай огурцы через два-три дня, а при хорошей погоде, когда они особенно быстро растут, и каждый день. Тогда твоя грядка будет давать урожай до самых заморозков. **Помидоры дозреют в ящике.** Начинаются заморозки. Нельзя оставлять помидоры на грядке! Собирай их недозрелыми. В ящике, переложенные бумагой, соломой, стружками, они дозреют в комнате. Солнечный свет им не нужен, было бы только тепло и сухо. Бурые и бледно-розовые помидоры покраснеют быстро, если среди них положить красный.

Помидоры уродились богато, за неделю не съесть. Чтобы замедлить, растянуть срок созревания, поставь ящик в прохладное место.

Очень приятно в октябре вынуть из ящика спелый помидор.

**До новой весны.** Пришла осень. Дождь поливает опустевшие грядки. Кончились твои главные заботы.

Дома тепло и уютно, но чего-то тебе не хватает. Как ни мал ваш участок, но он дал тебе много: и знания, и новые радости. А главное, в тебе пробудилась любовь к земле. Недаром народ уважительно и ласково называет землю матерью и кормилицей. Любовь к земле, унаследованная нами от дедов и прадедов, — одно из самых глубоких и сильных человеческих чувств.

Ты не прощаешься со страной Легумией. И ждать новой встречи недолго — всего до весны.





ББК 42.3  
Н17

Научно-художественная литература

для младшего возраста

НАДЕЖДА АВГУСТИНОВНА  
НАДЕЖДИНА

ВОКРУГ СВЕТА  
ПО СТРАНЕ ЛЕГУМИИ

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР  
Н. И. БЕЛАЯ  
ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР  
О. К. КОНДАКОВА  
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕДАКТОР  
Н. Г. МОХОВА  
КОРРЕКТОРЫ  
Г. Ю. ОБРЯДИНА, И. Н. МОКИНА

ИБ № 11263  
ЛР № 01003 от 28.08.91  
СДАНО В НАБОР 22.02.91.  
ПОДПИСАНО К ПЕЧАТИ 11.10.93.  
ФОРМАТ 60×90<sup>1/8</sup>.  
БУМ. ОФС. № 1  
ШРИФТ ТАЙМС.  
ПЕЧАТЬ ОФСЕТ.  
УСЛ. ПЕЧ. Л. 12. УСЛ. КР.-ОТТ. 51,0.  
УЧ.-ИЗД. Л. 15,43.  
ТИРАЖ 50 000 экз.  
ЗАКАЗ № 6089. С 278.  
ОРДЕНОВ ТРУДОВОГО КРАСНОГО  
ЗНАМЕНИ И ДРУЖБЫ НАРОДОВ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
«ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА»  
МИНИСТЕРСТВА ПЕЧАТИ  
И ИНФОРМАЦИИ РФ.  
103720, МОСКВА, ЦЕНТР, М. ЧЕРКАССКИЙ ПЕР., 1.  
ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ  
ПО «ДЕТСКАЯ КНИГА»  
МИНИНФОРМПЕЧАТИ РФ.  
127018, МОСКВА, СУЩЕВСКИЙ ВАЛ, 49.

ФОТОРАБОТЫ    для    КНИГИ    ВЫПОЛНИЛ  
В. Г. КРАВЧУК

Надеждина Н. А.

Н 17 Вокруг света по стране Легумии: Научно-художеств. лит-ра/  
Рис. Н. Мищенко, В. Освер.— М.: Дет. лит., 1994.— 95 с.: ил.  
ISBN 5—08—000652—8

В книге огород называется страной Легумией, которую в течение веков «заселяли» мореплаватели, путешественники, ученые, народные умельцы, земледельцы, а знакомство с овощами становится путешествием вокруг света. Каждая глава этой книги начинается с фамильного герба — опознавательного знака одного из девяти семейств растений, которые чаще всего встречаются на огороде. Внимательный читатель найдет здесь ответы на множество вопросов «Угадаек» и «Почемучек».

Н 4802000000—278    КБ—1 № 85—93  
M101(03)-94  
ISBN 5—08—000652—8

ББК 42.3

© Н. Надеждина. Текст, 1994  
© Н. Мищенко, В. Освер. Иллюстрации, 1994  
© В. Кравчук. Фотоработы, 1994



















