

Зміст

Замість вступу:	
полювання на рідкісні фрукти й овочі	11
Розділ 1. Чому на нашому столі сама суцільна екзотика?	
Центри походження культурних рослин	17
Розділ 2. Експедиція запашним	
Середземномор'ям.....	43
Розділ 3. Уперед до Передньої Азії!.....	108
Розділ 4. Манівці до Єгипетського нагір'я.....	146
Розділ 5. Зійдемося на Середній Азії!.....	188
Розділ 6. По скарби Індійського центру	208
Розділ 7. Фрукти та овочі made in China	296
Розділ 8. Усе з ніг на голову:	
австралійські одомашнені рослини	346
Розділ 9. Який ти дивний світ	
новий – Південна Америка.....	354
Розділ 10. Дуже модний	
центр походження рослин	411
Розділ 11. Принади Північної Америки.....	439
Розділ 12. Пора вертатись додів.....	451
Література	462

Замість вступу: полювання на рідкісні фрукти й овочі

Здійснювати епічні мандри стало неймовірно складно. Спочатку карантинні обмеження, локдауни в країнах, заборона перельотів, тепер ганебне й жахливе вторгнення російської федерації — усе це робить подорожі для більшості людей скоріше товаром з відділу фентезі, ніж реальністю.

Проте не все так безнадійно. Дух відкриття нового можна відчувати, навіть не полишаючи рідного населеного пункту. До того ж можна скористатися ботанічними знаннями та спробувати об'їхати всю земну кулю, не виходячи за межі фруктово-овочевого відділу супермаркету. А завдяки магії служби доставки можна утнути ці мандри навіть на дивані — і вислів «диванний експерт» стане як ніколи близьким до істини.

Екзотичні фрукти й овочі — це дуже умовне поняття. Із часом багато рослинних продуктів переходять з розряду рідкісних знахідок на полицях дорогих магазинів у найзвичайнісіньке їдло. Так сталося з ківі — навряд чи когось зараз ним здивуєш. Але я пам'ятаю момент у дитинстві, коли ми розглядали його всією родиною, корчивши обличчя в стилі Арнольда Шварценеггера з його культовою фразою: «Що ти таке?». Буває і зворотня ситуація. Зараз купити в магазині ріпу важче, ніж костариканський ананас преміум'якості. Раніше ж вона була повсякденним продуктом. Часи бентежні!

Моя цікавість до екзотичних продуктів прокинулася досить рано. Спершу це була не кулінарна цікавість, а лише важкий побічний ефект від захоплення ботанікою. Я полював за екзотичними на той час сільськогосподарськими культурами на розкладках, де продавали різнокольорові пакетики з насінням. Це як протирати штани в комісійному відділі книжкового магазину з надією набирати гроші на книжку Джеральда Даррела раніше, ніж викупить якийсь конкурент. Тобто це було захопливо й боляче водночас. Одного разу я відхопив посадковий матеріал рослини, яку до того не бачив наживо, — кольрабі. На батьківському городі згодом забуяла плантація цих рослин. Поміж іншої тодішньої городини вони виглядали як прибульці з космосу — я не міг натішитися таким дивним дивам. Навіть те, що потім усі рослини згнили в погребі, бо ми не знали, як їх готувати, не зруйнувало магії контакту з екзотичними рослинами. А тепер кольрабі втратила свій дивувальний потенціал: зараз це типова овочева рутинна.

Коли я отримав роботу мрії та почав працювати в природничому музеї, то розробив першу інтерактивну програму, яка містила дегустацію екзотичних фруктів. Одна справа говорити про папаю біля її експонату, а інша — одночасно її і куштувати. Це однозначно веселіше. Для цих програм я іноді розшукував продукти просто по всьому Києву, радів, коли знаходив не гнилу, але цілком достиглу пітахаю за 6 грн в «Ашані» (це було дешево навіть у ті сиві, як волосся Геральта, часи). Іноді натикався на якусь незнану мені дивину в «Сільпо» чи іншому великому супермаркеті. Згодом друзі, знаючи про моє хобі з екзотичними рослинами, почали скидати свої знахідки, а також приносити дивні продукти, які вони просили дістати студентів з інших країн.

Я не припиняю цей пошук і зараз. Тепер він несвідомий і несистематичний, адже зараз є багато важливіших справ, але все одно раз по раз у магазині я випадково натрапляю на якісь незнані раніше ботанічні субстанції, через які мені складно втримати язика за зубами, а пальці перед клавіатурою. Хоч вторгнення росіян вплинуло на асортимент магазинів і зруйнувало бізнес кількох служб доставок екзотичних фруктів та овочів, та всупереч склад-

ній економічній ситуації я вирощую що можливо та неможливо на городі й підвіконні, полюю за рослинами на стихійних ринках і в тематичних групах у соцмережах. Якщо бачите, що хтось заліз у ваш квітник, то це, можливо, теж я (ні, я поважаю святість приватної власності, але попросити поскубати вашу клумбу красолі для тестування нового рецепта цілком можу).

Дехто каже, що треба споживати рослини лише там, звідки вони походять. Я із цим абсолютно не згодний. Лєвова частка асортименту фруктових ельдорадо нашої планети, як-от різні закутки Південно-Східної Азії чи Центральної Америки, — це рослини-зайди, які іноді вирощують у цих краях не так уже й багато часу. Справді, смак достиглих на гілці плодів може бути насиченішим, ніж у фруктового пасажира на прилавку вашого улюбленого магазину, але маючи змогу порівнювати рослинні продукти з наших магазинів та з тропічних країн, зазначу, що в багатьох випадках контраст смаку недотягує до показників температури води для мого ранкового душу.

Багато людей з низки причин не можуть здійснювати далекі подорожі, але це не причина позбавляти себе кулінарних пошуків і ботанічних досліджень на кухні. Кожна рослина є носієм безцінної інформації про інші куточки нашої планети, вони підіймає культурні пласти, загадкові історії походження, традиційних вжитків і впливів на нашу цивілізацію. Для мене похід у магазин чи на грядку — це насамперед похід до природничого музею. Зазвичай я в ролі відвідувача, але сьогодні спеціально для вас беру указку екскурсовода (знову перебільшую — я ненавиджу указки й ніколи їх не використовую).

На мою думку, знання про екзотичні й «екзотичні» фрукти та овочі вкрай важливе. Окрім пізнання світу й тішення смакових рецепторів, це ще й важливо для вашого виживання та економічного добробуту. Іноді в супермаркетах продають касаву, яка за неправильного приготування може зіграти злий жарт з тими, хто її придбав. Я не бачив у жодній крамниці інформаційних позначок щодо приготування цього овоча й заборони набивати кендюх сирогою касавою (а це може призвести до поганих наслідків).

Також мені доводилося бачити шикарний відділ екзотичних фруктів та овочів на відкритті одного супермаркету. Там був чудовий набір коренеплодів з Африки за досить обтяжливими для гаманця цінами. Традиційне використання багатьох з них — перемелювання їх на борошно. Не думаю, що саме цього очікували покупці. Так само я був би вдячний, якби хтось написав книжку про кольрабі до того, як я згноїв свій врожай у льосі.

Знання про екзотичні рослини потрібні й супермаркетам, адже найчастіше найбільший хаос та анархія кояться саме у відділі екзотичних рослинних продуктів. Неправильно приклеєні стікери, неналежні умови зберігання, продаж некондиційного товару — це, на жаль, звичні явища. Наприклад, продавати сухі мангостани, які вже неможливо з'їсти, бо там усе згнило всередині, — не найкраще рішення для підтримки репутації бізнесу. Окрім того, невдале маркування продуктів може запросто згноїти надзвичайно цікаві рослини. Привезти літаком плоди роду Сизігіум, про дегустацію яких в Україні раніше можна було лише мріяти, — це чудовий вчинок. Підписати їх «Рожеве яблуко» — це провал. Коли ви бачите якесь яблуко просто дещо іншого кольору та із цінником 700 з хвостиком гривень за кілограм — навряд чи ви захочете це купити. Якщо ж знати, наскільки це рідкісний у наших широтах продукт, то мотивації зважити один плід на пробу буде значно більше.

У цій книзі ми також неодноразово зачепимо питання походження рослин, і майте на увазі, що зараз це гарячий край ботанічної науки. Нові дані з дослідження геномів сучасних рослин, стародавньої ДНК, а також археоботанічні дані ще уточнять, а можливо, і докорінно змінять наші уявлення про походження багатьох сільськогосподарських культур. Також більшість одомашнених рослин мають вторинні центри різноманіття, тож іноді популярні різновиди чи сорти якогось овоча чи фрукта утворилися не в тому місці, де вид було одомашнено. Деякі культури одомашнювалися паралельно в межах кількох центрів, тому за бажання деякі історії можна вирізати та приклеїти в інше місце цього твору. У книжці ми мандруватимемо між континентами й частинами світу, з якими часто пов'язані центри одомашнення рослин. Оскільки в різних

системах вони не однакові, то на початку розділу буде коментар щодо різних поглядів на роль того чи того регіону в одомашненні рослин. Не про всі одомашнені рослини вдасться розповісти через обмежений обсяг цієї книжки. Чимало пропущених культур я вже оглядав у «Фруктах проти овочів».

Кожну з перелічених у книжці рослин я певним способом відшукав в Україні. Також я запропоную низку порад і рецептів, як використовувати екзотичні й не дуже рослини. Я їх наводжу лише з власного досвіду, тому якщо не мав змоги щось приготувати з рослини, а лише скуштував її з нанограми кілька тисяч років тому, то й ніяких інструкцій від мене не буде.

Ще я хотів би пояснити особисту присвяту цієї книжки. Кожне втрачене життя українців у цій війні — це величезна трагедія. Ми маємо бути вдячними живим героям і героїням, усім, хто поліг у бою з окупаційними військами російської федерації. Кожному й кожній з них. Ми маємо працювати наскільки можливо багато й успішно, щоб Україна розвивалась, а пам'ять про її найвірніших синів і доньок була достойно вшанована. У цій роботі я хотів би згадати друга дитинства Артема Шамару. Він народився 7 серпня 1994 року в селі Дейманівка Полтавської області. Протягом 2001–2012-го навчався в ліцеї в Пирятині. У юні роки в Артема прокинулася цікавість до археології. Здобувати омріяний фах він почав на історичному факультеті Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Артем брав активну участь у подіях Революції Гідності, залишаючись на передовій протистоянь у найгарячіші часи. У 2014 році він добровольцем вступив до лав Національної гвардії України, брав участь у бойових діях на сході України. Після демобілізації Артем Шамара працював у закладах харчової промисловості Пирятинна, займався підприємницькою діяльністю, одружився, став турботливим чоловіком і батьком. Цілеспрямований, креативний, енергійний, працьовитий, наполегливий і принциповий — це людина, яка мала тверді переконання й ніколи їх не зраджувала. З початку широкомасштабного вторгнення Артем перебував у складі добровольчого формування рідного міста, а 28 грудня 2022 року вдруге став на захист держави в лавах Збройних сил