

Пробковый дуб

Quercus suber (дуб пробковый)

Пробковый дуб взрослеет не спеша. Это низкое, раскидистое вечнозеленое дерево с толстыми изогнутыми ветвями легко может прожить двести пятьдесят лет и — если оно растет на открытом месте — приобретает огромную крону. Весной цепочки желтых цветов очаровательно контрастируют с темно-зеленой листвой. Листья с заостренными долями немного похожи на листья падуба, но губчатые и часто покрытые бархатистым пушком.

Дерево нуждается во влажных приморских зимах и жарком лете — типичном климате нижних склонов Западного Средиземноморья. От Атлантического побережья до Италии и от Алжира до Туниса пробковые леса покрывают примерно двадцать шесть тысяч квадратных километров, хотя более половины пробкового материала в мире поставляет Португалия, а остальное в основном приходится на Испанию.

Древесина у этого дуба непримечательная, зато толстая кора очень своеобразна. По свидетельству Плиния Старшего, его современницы-римлянки очень ценили сандалии с пробковой подошвой — легкие, берегущие стопу и позволяющие казаться выше. Такая кора возникла в ходе эволюции, чтобы защищать деревья от пожаров. Теплоизолирующие качества пробки настолько хороши, что ею экранировали топливные баки космических шаттлов NASA. Но, конечно, пробковое дерево ассоциируется прежде всего с вином.

Кора защищает дуб от грибков и микробов, поэтому непроницаема даже для воздуха и почти полностью инертна. Никакой другой необработанный растительный материал, встречающийся в природе, не может похвастаться подобной устойчивостью при контакте со столь многими веществами. Пробка не восприимчива ни к воде, ни к нефти, ни к маслу, ни, конечно, к спирту. Ее ячейки способны выдержать сильнейшее сжатие и сохранить упругость — идеальный вариант материала для закупорки бутылок. Хотя пробкой закрывали еще древнегреческие и древнеегипетские амфоры, принято считать, что этот идеальный союз узаконил и прославил в XVII веке знаменитый монах-винодел Пьер Периньон (да-да, тот самый). Сегодня пробкой называют любое приспособление, закрывающее винную бутылку.

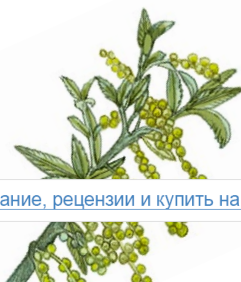
У пробковых дубов есть редкая способность восстанавливать свою кору, поэтому, когда дерево достигает двадцатилетнего возраста, ее можно собирать примерно раз в десять лет. Кору снимают со ствола до высоты около двух с половиной метров, а также с некоторых участков крупных ветвей. Процедуру проводят поздней весной и ранним летом, когда полуметрические куски легко отходят. Эта операция требует мастерства: движение топора должно быть уверенным, иначе пробка поглотит большую часть энергии, и при этом

не настолько сильным, чтобы повредить внутреннюю часть коры и помешать восстановлению. Дерево средних лет может дать более ста килограммов пробки — учитывая легкость материала, это невероятно много. Затем следует романтический процесс изготовления самих пробок: кору вываривают, скоблят, режут, подравнивают и распрямляют сжатым паром, после чего высокоточный перфоратор вырубает из полос партии пробок, которые отправятся виноделам по всему миру. Гладкий обнаженный ствол за несколько недель грубеет и меняет цвет с золотисто-коричневого на темно-красный. После сбора урожая дубы выглядят забавно — как англичане, бредущие по мелководью с закатанными брюками, из которых торчат тонкие загорелые ноги.

Пробковые дубы — один из многих элементов уникально устойчивой системы крестьянского хозяйства, называемой *montado* в Португалии и *dehesa* в Испании. Они поставляют не только сырье для производства пробки и различных видов охоты и собирательства, но и желуди для кормления овец, индеек и свиней. Как и во многих местах традиционного хозяйствования, на таких участках обитает много редких и находящихся под угрозой видов, например иберийская рысь, орел-могильник и черный аист, а также вяхири, журавли, вьюрки и всевозможные маленькие существа, которыми они кормятся.

К сожалению, эта сбалансированная система может исчезнуть. Иногда вино приобретает отдающий плесенью привкус, вызываемый трихлороанизолом — веществом, к которому нос человека настолько чувствителен, что даже миллиардная доля грамма в бокале заметна среднестатистическому потребителю. В 1980-х и 1990-х сообщения о том, что некачественные партии пробок портят вино, побудили некоторых виноделов перейти на искусственные материалы. Сейчас биохимию пробки понимают лучше, а производство тщательно контролируют, поэтому проблема почти полностью устранена. Но многие производители пристрастились к закручивающимся и пластмассовым «пробкам». Жаль, ведь именно от дубов как источника пробки зависит выживание экосистемы монтадо. Если спрос на кору исчезнет, экономические стимулы, побуждающие отдать эту землю под другие нужды, станут слишком сильными. Так что, выбирая бутылки с настоящей пробкой, вы вносите вклад в защиту биоразнообразия. Ваше здоровье!

Желуди камнеплодника (с. 203) давно стали важным источником пищи не только для животных, но и для людей.





[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

Аргания

Argania spinosa (аргания колючая)

Аргания произрастает на юго-западе Марокко и в некоторых районах Алжира, где ее глубокие корни стабилизируют сухую почву — последний бастион перед песками Сахары. Типичное дерево полупустынь аргания сучковатая с мелкими кожистыми листьями, медленно растет и ужасно колючая, чем отпугивает проголодавшихся травоядных. Тем неожиданнее — не говоря уже о сюрреалистичности и даже нелепости такого зрелища — видеть на ее ветвях коз. Разве им там место? Оказывается, эти невероятно ловкие животные научились обходить колючки и лакомятся не листьями, а плодами.

Плод аргании представляет собой золотой овал величиной с маленькую сливу, иногда вытянутый с одного конца. Толстая, едко-горькая кожура окружает мякоть со сладким ароматом — такую терпкую, что от нее сводит рот, по крайней мере у человека. В центре расположена твердая, как камень, косточка, а в ней — одно-два маленьких, богатых маслом семени. Именно они дают аргановое масло, которое употребляют в пищу и используют для производства косметики и которое стало важнейшей опорой местной экономики, обеспечивая средства к существованию примерно трем миллионам человек.

В середине лета плоды высыхают, чернеют и падают на землю. Чтобы добыть масло, их надо собрать — все, в том числе те, что выплюнули или выделили с экскрементами козы. Поскольку козий запах не слишком популярен на зарубежных рынках, женщины-берберки снимают руками всю мякоть (и, конечно, скармливают ее козам), а потом раскалывают орехи — традиционно между двумя камнями (этот располагающий к общению процесс быстро вытесняют современные мельницы). Семена измельчают в пасту и месят для выжимки масла, которое играет в кулинарии ту же роль, что оливковое масло в странах Средиземноморья, а также стало основой для «амлу» — соуса для обмакивания, в который добавляют молотый миндаль и немного меда. Местные жители также используют аргановое масло для лечения кожных и сердечных заболеваний, а в богатых странах это модный (и дорогостоящий) ингредиент полезных салатов, основа для средств по уходу за волосами и кремов от морщин.

Между человеком, козами и арганией существуют сложные взаимосвязи. Дополнительный доход от экспорта масла не обязательно хорош для деревьев, ведь традиционным средством вложения прибылей от процветающего бизнеса в этом регионе стали... козы. Когда их на деревьях становится слишком много, выглядит это забавно, но они переключаются с плодов на листья и наносят существенный урон растениям.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Каменный дуб

Quercus ilex (дуб каменный)

Каменный дуб происходит из стран северного побережья Средиземноморья и особенно распространен в Испании. Дерево это величественное, солидное, с большой копной густо усеянных листьями ветвей и угольно-серой корой, раздробленной на маленькие неправильной формы пластинки. Его овальные листья напоминают листья падуба — *ilex* по-латыни и *holm* на староанглийском языке, — отсюда современное английское название *holm oak*. У молодых деревьев они довольно колючие. Необычно то, что дерево это вечнозеленое: старые листья опадают примерно через два года после появления новых. Дуб хорошо приспособлен к сухому климату: с внутренней стороны листья покрыты тонкими серыми волосками, словно войлоком. Они помогают одновременно отражать свет и удерживать рядом с листом слой стоячего воздуха, снижая испарение влаги.

Весной на ветвях дуба появляются многочисленные золотые сережки, а через полгода — желуди. Некоторые деревья, например березы и ивы, каждый год вырабатывают примерно одинаковое количество семян и рассеивают их по ветру. Другие — особенно те, у которых семена крупные и привлекательные для голодных белок, например буки и дубы, — избрали иную стратегию. За чередой неурожайных лет, когда семян очень мало, нередко следуют «семенные» годы, когда все деревья по соседству одновременно дают небывалый урожай. Каменные дубы и другие подобные деревья перекармливают животных: как бы ни старались белки, желудей останется более чем достаточно, чтобы прорасти. Если бы плодов всегда было столько же, популяция тех, кто ими питается, подстроилась бы под них так, чтобы никакие сеянцы не выживали. «Семенные» годы создают большую нагрузку, поэтому большинство видов дубов запасает питательные вещества с предыдущего года, чтобы бросить все силы на производство желудей. Каменный дуб вместо этого создает массу дополнительных листьев, чтобы нарастить выработку нужных веществ. А в следующий сезон дерево восстанавливается: желудей меньше, часть листьев сбрасывается, годовые кольца становятся уже.

Желудями каменных дубов кормят черных иберийских свиней, из которых делают знаменитую испанскую ветчину — хамон. В день животные съедают от шести до десяти килограммов, легко отбрасывая плюски и другие неперевариваемые части. Этому сырью нашли применение и в менее изысканной гастрономии. Испанские ученые недавно обнаружили, что экстракт желудей каменного дуба позволяет сохранить вкус готовых котлет при варке, охлаждении и повторном разогреве.



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

Съедобный каштан

Castanea sativa (каштан посевной)



Съедобный, или благородный, каштан происходит из региона от Албании до Ирана и уже более двух тысячелетий возделывается по всему Средиземноморью ради вкусных крахмалистых плодов. Каштаны в пищевом отношении аналогичны пшенице. Их можно перемолоть в муку или грубую крупу, и исторически они представляли собой основной продукт питания во многих регионах Европы — особенно в местностях со сложным рельефом, где злаки вырастить трудно, например во французских Севеннах, предгорьях итальянских Альп и на гористой Корсике.

Каштан — листопадное дерево, которое может вырасти до тридцати пяти метров. Его солидный, мощный ствол на удивление толст для такой высоты и покрыт богатой, красновато-коричневой корой, часто глубоко изрезанной и закрученной спиралью вверх. Листья крупные, с сильно зазубренными краями, а крохотные цветы, прижатые к тонким, длинным желтым стеблям, придают аромат каштановому меду, который имеет характерную горчинку и не всем по вкусу. Плоды каштана созревают осенью. Они спрятаны в колючей оболочке, которая не по зубам белкам, но которую можно осторожно разделить руками в перчатках. Внутри кроются блестящие коричневые сокровища. Лучшие кулинарные сорта имеют всего одно ядро, а те, которые идут на корм животным, — два или три меньших по размеру. На Корсике и в Севеннах каштаны жарят и карамелизируют, а потом перемалывают в муку.

Каштановый лес — рукотворный, его поддержание требует большого труда. Деревья обрезают, чтобы они оставались низкими и широкими, и обычно прививают, скрещивая стойкие деревья с урожайными. Вероятно, на одной только Корсике растет шестьдесят разных сортов каштана. Такое разнообразие — крайне важная страховка от изменений климата, а также вредителей и заболеваний. Оно жизненно необходимо и для перекрестного опыления. Чтобы деревья давали урожай, нужно их лелеять, ухаживать за ними, прививать и обрезать, поддерживать на участке чистоту и бороться с сорняками. Это нелегко, но оно того стоит: многообразие сортов, выращиваемых в конкретной деревне, — элемент местного колорита, предмет гордости и важная составляющая идентичности.

Чужаки нередко пытались учить корсиканцев жизни. Еще в Средние века правившее островом государство Генуя хотело принудить полукочевых скотоводов к оседлости. Это повысило бы эффективность работы, а главное — они начали бы платить налоги. Были введены законы, обязывающие жителей сажать каштановые деревья и ухаживать за ними. Корсиканцы приняли каштаны, а также создали целую культурную систему *castagnetu*, которая вписывалась

в уже существовавшие отношения. Сохранилась общественная собственность на землю, и деревни стали владеть овцами и свиньями наряду с плодовыми деревьями.

Когда в середине XVIII века власть над Корсикой перешла к французам, система уже занимала центральное место в самосознании местных жителей. Завоеватели не понимали, каких усилий требует поддержание высоких урожаев каштана, и обвинили деревья в экономической и даже моральной отсталости островитян. Видя в *castagnetu* оправдание для лени, французы попытались навязать островитянам выращивание злаков — и это притом что культура каштанов поддерживала крайне высокую для Европы плотность населения. Как и те, кто ухаживает за лесами пробковых дубов Иберийского полуострова, корсиканцы подстроили свою жизнь к этой целостной системе ведения хозяйства. Она охватывала землю и людей, включала в себя деревья, злаки, животных, а еще требовала взаимодействия и долгосрочного планирования, ведь посаженные каштаны приносят плоды лишь будущим поколениям.

Первая мировая война обескровила Корсику и подточила ее резервы рабочей силы. Некоторые деревья срубили на дрова, другие пали жертвой грибковой инфекции. Сейчас *castagnetu* вновь символизирует сопротивление внешним силам, и с 1980-х эта система и ее сердце — каштаны — пользуются всё большей поддержкой местного населения.

Из сладковатой каштановой муки по-прежнему делают «пуленту» — она вкуснее и сытнее, чем кукурузная полента, — а также плоский хлеб, очень рассыпчатый: в каштанах нет глютена — вещества, связывающего тесто. Муку также используют для производства пива *Pietra* — довольно приятного на вкус, хотя, к сожалению, без каштанового аромата. А вот *crème de marrons* (подслащенное каштановое пюре) просто божий дар, если подавать его с блинчиками.

Другой довольно горький мед делают пчелы, опыляющие земляничное дерево (с. 17).





[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

