

Что было правильно в XVIII веке, верно и сейчас. По крайней мере, в деле выращивания «съедомых огородин». Серия брошюр «Болотовский огород» вдохновлена идеями выдающегося русского агронома А. Т. Болотова (1738–1833) и призвана внести вклад в возрождение дореволюционной культуры огородничества.

Третий выпуск посвящен русским бобам. Столетие назад они были одним из наиболее привычных огородных растений, а ныне практически полностью вытеснены из обихода фасолью. Вместе с тем зеленые, молочно-восковой спелости огородные бобы — это настоящий деликатес. Опираясь на широкий круг источников, авторы рассказывают о традициях выращивания и употребления бобов в русской, античной и европейской культуре. В брошюре описаны основные сорта бобов, даны подробные рекомендации по их выращиванию на частных огородах, приведены кулинарные рецепты. Издание содержит множество редких сведений из малоизвестных исторических источников.



Издательство «ПРОСПЕКТ»
(495) 651-62-62
e-mail: mail@prospekt.org
www.prospekt.org



М. П. Марусенков, Н. М. Иванкевич

РУССКИЕ БОБЫ



УДК 635.651
ББК 42.3
М29

Авторы:

Марусенков М. П., кандидат филологических наук, исследователь русской кухни и культуры повседневности, автор ряда публикаций на эту тему. Отдав дань изучению современной русской литературы (в лице В. Г. Сорокина), Максим сменил область своих научных интересов. В 2016 году осуществил научную подготовку юбилейного переиздания первой кулинарной книги, посвященной исключительно русской кухне, — «Русской поварни» (1816) В. А. Левшина.

Иванкевич Н. М., филолог по профессии, Наталья давно увлекается кулинарией и огородничеством, поскольку уверена, что самая вкусная еда получается из продуктов, выращенных своими руками. Выращивать же их тем интереснее, чем лучше знаешь их историю, особенно когда речь идет о редких и забытых сортах. При музее-усадьбе А. Т. Болотова в Тульской области Наталья восстанавливает образцовый огород XVIII века, чтобы показать, какой огромный мир вкусов остался в прошлом, но имеет все шансы возродиться в наши дни.

Марусенков М. П., Иванкевич Н. М.

М29 Русские бобы. — Москва : РГ-Пресс, 2018. — 24 с. — (Серия «Болотовский огород»).

ISBN 978-5-9988-0682-7

Что было правильно в XVIII веке, верно и сейчас. По крайней мере, в деле выращивания «съедомых огородин». Серия брошюр «Болотовский огород» вдохновлена идеями выдающегося русского агронома А. Т. Болотова (1738—1833) и призвана внести вклад в возрождение дореволюционной культуры огородничества.

Третий выпуск посвящен русским бобам. Столетие назад они были одним из наиболее привычных огородных растений, а ныне практически полностью вытеснены из обихода фасолью. Вместе с тем зеленые, молочно-восковой спелости огородные бобы — это настоящий деликатес. Опираясь на широкий круг источников, авторы рассказывают о традициях выращивания и употребления бобов в русской, античной и европейской культуре. В брошюре описаны основные сорта бобов, даны подробные рекомендации по их выращиванию на частных огородах, приведены кулинарные рецепты. Издание содержит множество редких сведений из малоизвестных исторических источников.

УДК 635.651
ББК 42.3

Изображения на обложке и в макете:

*Ilizia, TMsara, J. Lekavicius, wawritto, tamu1500, jmagico, Graham Corney,
Imageman, HikoPhotography, Shaiit, superdumb / Shutterstock.com*

**Марусенков Максим Петрович,
Иванкевич Наталья Михайловна**

РУССКИЕ БОБЫ

Подписано в печать 27.04.2018. Формат 70×100 ¹/₁₆.
Печать офсетная. Печ. л. 1,5. Тираж 1000 (1-й завод 200) экз. Заказ №

ISBN 978-5-9988-0682-7

© Марусенков М. П., Иванкевич Н. М., 2018
© ООО «РГ-Пресс», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Известие	5
Ботанико-агрономическое описание 1900 г.	6
Бобы в античной и европейской агрокультуре и кулинарии	8
Бобы в русской агрокультуре и кулинарии	14
Русские черные и другие	17
Рецепты с бобами	19
Агротехника	22



ИЗВЕСТИЕ

Бобы не грибы: не посеяв, не взойдут.
Русская пословица XVII века¹

Помните, каким посулом в сказке «Конек-Горбунок» отцу семейства удалось заманить младшего сына, Ивана-дурака, в дозор? — «Я куплю тебе обнов, дам гороху и бобов»². Зеленые, молочно-восковой спелости огородные бобы — это настоящее лакомство, как и нежные зерна сахарного гороха. Но если консервированный зеленый горошек стал обязательной частью продовольственного ассортимента, то бобов в российских магазинах не сыскать днем с огнем — ни в свежем (в сезон), ни в консервированном, ни в сушеном виде. В Российской Империи бобы (*Vicia Faba*) были столь привычным огородным растением, что их нередко называли «русскими» (а также «простыми» и «обыкновенными»), отличая от «турецких» — фасоли (*Phaseolus*). Такие обозначения содержатся даже в солидных энциклопедических словарях³, хотя в строгом смысле русскими бобами считался только один, наиболее распространенный сорт — с крупными, черно-фиолетовыми бобками⁴. Следуя этой традиции, мы озаглавили брошюру «Русские бобы», но речь в ней пойдет обо всех сортах огородных бобов.

Максим Марусенков
Наталья Иванкевич



¹ Старинные сборники русских пословиц, поговорок, загадок и проч. XVII–XIX столетий / собрала и приготовила к печати П. Симони. Вып. I. СПб., 1899. С. 81.

² Ершов П. Конек-Горбунок. Русская сказка. 23-е изд. СПб., 1909. С. 12.

³ См., напр.: Русский Энциклопедический Словарь. Отд. I. Т. IV. СПб., 1874. С. 55; Энциклопедический Словарь [Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона]. Т. XVII. СПб., 1899. С. 323. Такая терминология встречается и в советской агрономической литературе, напр.: Мартынов С. М. Русские бобы // Иванов Н. Р. Зерновые бобовые культуры. М.; Л., 1953. С. 300–326.

⁴ Шредер Р. И. Русский огород, питомник и плодовый сад. 10-е изд. Петроград, 1918. С. 280.

БОТАНИКО-АГРОНОМИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ 1900 г.

Бобы конские (*Vicia Faba*, *Faba vulgaris*), однолетнее растение из семейства мотыльковых (другое название семейства бобовых. — Прим. авт.).

Различают две группы сортов *Vicia Faba*: одни, имеющие семена более крупные, широкие, плоские, известны под именем *огородных* бобов (*V. F. major*); другая же группа сортов, с мелкими округлыми семенами, известна под названием *конских* бобов (*V. F. minor*)⁵.

А.Т. Болотов в конце XVIII века насчитывал три главных рода бобов: «турецкие» «с белыми, желтоватыми и испещренными семенами», «простые» с плоскими и круглыми семенами и «свинные или скотские»⁶.

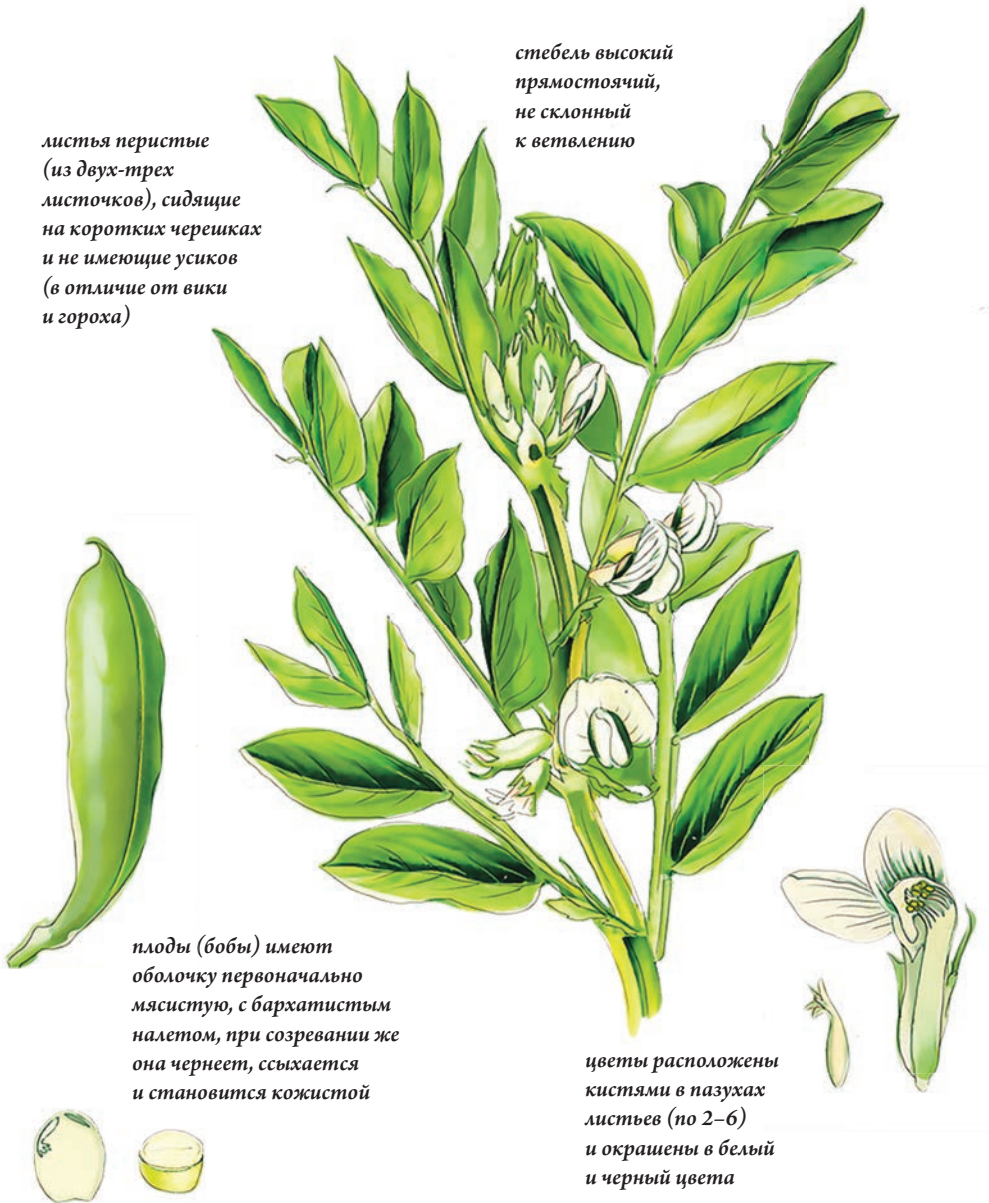
Бобы огородные (*Faba vulgaris* Monch.). В русских крестьянских огородах боб редко разводится и всегда только для лакомства детей; но на юге он составляет пищу, идет в разные кушанья, а бобовая мука прибавляется к хлебной. Кормовые сорта, намоченные или смолотые семена которых идут на корм лошадей, известны под названием полевого или конского боба; они отличаются высоким стеблем, малыми листьями и малыми, слабо разбухающими и невкусными семенами. Огородные сорта, подобно фасоли, разделяются на твердокожие и сахарные; у последних оболочка плодов тонкая, нежная, не растрескивающаяся, а при высыхании обтягивающая семена, которые имеют сладковатый вкус. Лучшие из сахарных бобов — греческие (фивский, патрасский и др.), а из твердокожих — различные английские сорта (виндзорский, мамонтовый, Гарди), а также эрфуртский, июльский, фиолетовый и ранний парниковый Бека.

Боб нетребователен на почву, но лучше удаётся на суглинистой почве, удобренной под предшествовавшее ему растение, например, капусту или кукурузу. Садится он чаще всего гнездами по 2–4 семени на расстоянии 8–10 вершков (35–45 см. — Прим. авт.), отчего потом получаются как бы кустистые растения, которые окучиваются для поддержания стеблей; для небольшого употребления боб сеется одиночными семенами, по краям гряды с морковью или свеклою. Посев весною вместе с горохом, после оттаивания почвы, необходим для получения зрелых семян, созревающих весьма неравномерно; нижние плоды на стеблях оставляют на семена, а верхними пользуются для пищи и для приготовления консервов.

⁵ Полная Энциклопедія русскаго сельскаго хозяйства и соприкасающихся съ нимъ наукъ. Т. I. СПб., 1900. Стб. 459–460.

⁶ [Болотовъ А. Т.] Нѣчто вообще объ огородныхъ произрастеніяхъ // Экономическій Магазинъ. Ч. XXVIII. М., 1786. С. 281.

В местностях, где боб плохо созревает, в конце лета срезают верхушки стеблей. Уход за растениями состоит в полотье сорных трав, мотыжении и окучивании; иногда вокруг гряды делаются из тычин решетки против полегания стеблей⁷.



⁷ Полная Энциклопедія русского сельского хозяйства и соприкасающихся съ нимъ наукъ. Т. I. Стб. 463-464.

БОБЫ В АНТИЧНОЙ И ЕВРОПЕЙСКОЙ АГРОКУЛЬТУРЕ И КУЛИНАРИИ

Родиной бобов считается Средиземноморье, откуда они распространились практически по всему миру. «Бобы — культура Старого Света, — пишет монограф вида *Vicia Faba* В. С. Муратова. — Формирование ее и дальнейшее развитие было сосредоточено в области, расположенной между Гималаями и Атлантическим океаном»⁸.

Человек выращивал бобы уже около пяти тысяч лет тому назад. На раскопках древней Трои Генрих Шлиман нашел не только оружие, драгоценные украшения и утварь, но и обуглившиеся зерна бобов — и это в слое второго города, относящегося к 2600–2300 гг. до н.э. К той же эпохе принадлежат находки бобов в египетских усыпальницах XII династии (2200–2400 гг. до н.э.)⁹. Наряду с древнейшими зерновыми культурами, бобы упоминаются в Библии. «Возьми себе пшеницы, и ячменя, и бобов, и чечевицы, и пшена, и полбы и всыпь их в один сосуд, и сделай себе из них хлебы», — сказано в книге пророка Иезекииля (ок. 571 г. до н.э.).



«Не ешь бобы»: французский рисунок начала XVI века, иллюстрирующий отказ Пифагора от бобов

По свидетельству Геродота, в Древнем Египте остерегались употреблять бобы в пищу: «Бобов в Египте не сеют вовсе, а если они и вырастают, то их не едят ни сырыми, ни вареными; жрецы не позволяют себе даже смотреть на бобы, считая их нечистым зельем»¹⁰. Пифагор, более двух десятков лет обучавшийся у египетских жрецов, перенял от них негативное отношение к бобам. Пифагорейцы были вегетарианцами, но не ели бобов и даже не касались их. Легенда гласит, что несколько пифагорейцев погибли, преследуемые врагами, на краю бобового поля, которое они не осмелились пересечь¹¹.

Неприятие бобов Пифагором и его последователями приобрело широкую известность и породило множество догадок. Древнеримский историк Плиний Старший, упомянув об этом запрете, привел две версии. Согласно первой, бобы отвергались, так как притупляли

⁸ Муратова В. С. Бобы (*Vicia faba* L.). М.; Л., 1931. С. 204.

⁹ Gibault G. Histoire des légumes. Paris, 1912. P. 297.

¹⁰ Геродотъ. История в девяти книгахъ / пер. съ греч. Θ. Г. Мищенко. Т. I. М., 1888. С. 135–136.

¹¹ Gibault G. Op. cit. P. 298–299.

чувства и вызвали сонливость. По другой версии, в зернах бобов находились души умерших (в ожидании своей дальнейшей судьбы), а пифагорейцы верили в переселение душ. С этим же поверьем было связано использование бобов в погребальных церемониях¹².

Черные «траурные» пятна на белых лепестках (Плиний называет их «знаками мрачного предзнаменования»); семена, напоминающие по форме эмбрион, — что еще нужно, чтобы связать жизнь и смерть, умирание и возрождение? Не случайно древнегреческое название бобов (*κῠαμός*) одного корня с глаголом *κυεῖν* — «беременеть»: семена бобов



Черные пятна на белых лепестках бобов вызывали в древности суеверный страх

покоятся в стручке, как плод во чреве матери¹³. Поэтому наряду с мрачными, загробными ассоциациями, бобы в античности сопровождала и светлая, позитивная мифология. Как пишет Плиний, в Древнем Риме существовал обычай приносить домой боб во время жатвы в качестве доброго предзнаменования. Бобы также клали в лоты на аукционах, чтобы они принесли удачу¹⁴.

Символами дело не ограничивалось: и греки, и римляне охотно употребляли бобы в пищу. «Отец ботаники» Теофраст (Феофраст) 2300 лет тому назад в «Исследовании о растениях» подробно описал свойства и способы возделывания бобов. Гомер в «Илиаде» сравнил отскочившую от лат Менелая стрелу с прыгающими на току бобами:

*Так, как с широкого веяла, сытая по гладкому току,
Черные скачут бобы иль зеленые зерна гороха,
Если на ветер свистящий могучий их веятель вскинет, —
Так от блистательных лат Менелая, высокого славой,
Сильно отпрянув, стрела на побоище пала далеко*¹⁵.

Нам известно также, что жители Афин проводили ежегодный фестиваль в честь Аполлона, на котором все ели бобы¹⁶.

¹² Pliny. Natural History. Vol. V. Cambridge [etc.], 1961. P. 265.

¹³ Феофраст. Исследование о растениях. Л., 1951. С. 528.

¹⁴ Pliny. Op. cit. Vol. V. P. 265.

¹⁵ Гомер. Илиада / пер. Н. И. Гнедича. Л., 1990. С. 188.

¹⁶ Brothwell Don R., Brothwell Patricia. Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples. London, 1969. P. 106; Gibault G. Op. cit. P. 299.



Зеленые бобы или стручки на растениях
Vicia Faba

В Апициевском корпусе (единственный сохранившийся древнеримский кулинарный сборник, составленный в IV–V веках н.э.) можно найти несколько рецептов с бобами, а приготовлению зеленых бобов даже посвящен отдельный раздел. Вот один из античных рецептов: «Приготовленные зеленые бобы приправляют толчеными семенами горчицы, медом, орехами, рожью, тмином и подают с винным уксусом». В особый, лучший сорт выделялись бобы, выращивавшиеся близ города Байи на берегу Неаполитанского залива. Их готовили, например, так: «Приготовленные зеленые бобы из Байи мелко нарезают, добавляют рожь, черешки сельдерея, лук-порей, винный уксус, приправляют молодым или изюмным вином и подают»¹⁷.

Вместе с тем бобы в Древнем Риме считались преимущественно едой крестьян и бедных слоев населения — с соответствующим отношением у разных авторов, от презрения до гордого приятия¹⁸. У Горация кушанье из бобов становится символом безмятежной сельской жизни, противопоставляемой городской суете:

*О деревня, когда же тебя я увижу, когда же
Из старинных книг, из сна и часов беззаботных
Почерпну я отрадное жизни мятетной забвенье?
О, когда же бобов, Пифагоровых сродников, вместе
С овощью мне подадут, достаточно тучной от сала?*¹⁹

В одной из эпиграмм Марциала «бобы желтоватые с ветчиною» фигурируют среди блюд домашнего обеда, скромность которого увязывается с личной свободой:

*Не богат наш обед (кто станет спорить?),
Но ни льстить самому, ни слушать лести
Здесь не надо: лежи себе с улыбкой*²⁰.

В Европе до XVII века бобы были одним из самых важных растений, употреблявшихся в пищу. «В средневековой Европе употребляли как зеленые, так и сухие бобы,

¹⁷ Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Chicago, 1936. P. 137–138.

¹⁸ Brothwell Don R., Brothwell Patricia. *Op. cit.* P. 106.

¹⁹ Фетъ А. К. Гораций Флаккъ. М., 1883. С. 319. Характеристика бобов как «Пифагоровых сродников» говорит об ироническом отношении Горация к воззрениям древнегреческого философа.

²⁰ Марциал Марк Валерий. Эпиграммы. СПб., 1994. С. 146.

в основном их ели бедняки и монахи, — утверждает исследовательница средневековой кулинарии Мелитта Адамсон. — Бобы были популярным продуктом в период поста, а в голодные времена их использовали в хлебопечении. В большинстве европейских поваренных книг позднего Средневековья для привилегированных сословий рецепты с бобами не содержатся вовсе, либо же они даны в небольшом количестве»²¹.

Приведем для примера два рецепта периода позднего Средневековья. «Свежие бобы с травами», итальянский рецепт XV века: зеленые бобы бланшируют, очищают, варят в бульоне, приправляют свежей петрушкой и мятой, добавляют соленое мясо (например, бекон) и доводят до готовности. Аналогичные блюда с прибавлением пасты до сих пор готовят по весне возле Рима и Неаполя. «Пюре из сухих бобов с луком, яблоками и шалфеем», французский рецепт XV века: бобовое пюре подают с поджаркой из репчатого лука, инжира или яблок и свежего шалфея²².



Иллюстрация сбора бобов из средневекового манускрипта «*Tacuinum sanitatis*» (1390–1400)

«Огородные бобы знакомы и повсеместны в Европе и служат хорошим подспорьем при недостатке припасов весной и во все лето», — писал французский ботаник второй половины XVII века Жозеф Питтон де Турнефор. Твердые сухие бобы Турнефор оставлял «рабочему люду, который может лучше их переваривать, но даже особы нежного сложения и с сидячим образом жизни усваивают зеленые бобы довольно хорошо, если едят их с коровьим маслом и перцем и снимают с них кожицу перед употреблением»²³.

²¹ Adamson Melitta Weiss. Food in Medieval Times. London, 2004. P. 6.

²² Redon Odile et al. The Medieval Kitchen: Recipes from France and Italy. Chicago, 1998. P. 76–77.

²³ Цит. по: The Cambridge World History of Food. Vol. I. Cambridge, 2000. P. 272.

Иной раз в древности зеленые бобы становились предметом настоящей кулинарной страсти. Византийский историк Никита Хониат так описывает в своей «Истории» (охватывает события с 1118 по 1207 годы) одного важного сановника: «Большой также охотник был он до зеленых бобов и ел их, как говорится, походя. Целые их полосы он истреблял и уничтожал не хуже чекалки (шакала. — Прим. авт.). Однажды, стоя лагерем близ реки, завидел он на другом берегу полосу бобов. Тотчас же раздевшись донага и переплыв на другую сторону, он поел большую часть их, но и тем не удовольствовался. Связав остатки в пучки и положив на спину, он перетащил их через реку и, расположившись на полу в палатке, с наслаждением вышелушивал бобы, как будто долгое время постился и ничего не ел»²⁴.



Якоб Йорданс. Бобовый король, 1638

Итак, отношение к бобам как к продукту питания всегда было неоднозначным и менялось в зависимости от исторического времени и региона. Кроме возделывания для питания населения, бобы традиционно шли в корм скоту (отсюда названия «скотские», «конские» и «свинные» бобы) и служили хорошим удобрением. Не потеряли бобы в Европе и своего символического значения. Яркой манифестацией этого стала традиция запекать один боб в пироге, подаваемом на Богоявление («пирог волхвов» или «королевский пирог»). Тот, кому доставался кусок пирога с бобом, нарекался «бобовым королем»: на счастливчика водружалась «корона», ему воздавались пародийные почести, он получал право выбрать «бобовую королеву» и других членов «двора». Взамен «бобовый король» обязан был устроить празднество на следующее

²⁴ Никиты Хоніата Історія... Т. I // Византійські історики... СПб., 1860. С. 145.

Богоявление, чтобы избрать преемника²⁵. Этот обычай отразился в ряде живописных работ, самой известной из которых является картина голландского художника Якоба Йорданса «Бобовый король» (ок. 1638), хранящаяся в Эрмитаже. Традиция печь «пирог волхвов» сохраняется в ряде европейских стран до сих пор, с заменой бобового зерна на монетку или фигурку, символизирующую младенца Христа.



Бобы молочно-восковой спелости
во все времена считались лакомством

С XVII века завезенная из Нового Света культура фасоли начинает теснить на столах европейцев бобы. Однако, согласно статистическим таблицам, приводимым в монографии В. С. Муратовой, в начале XX века под бобами в Европе были заняты сотни тысяч гектаров, причем не только в южной, средиземной, но и в северной части региона. «Обладая многими полезными качествами и будучи весьма древней культурой, бобы находят себе широкое применение в Европе, — пишет Муратова. — Крупносемянные формы преимущественно виндзорского типа *f. orbicularis* и *f. viridissima*, затем формы с длинными бобами *f. macrocarpa* и *f. macrochloris* употребляются в пищу как зеленые овощи, из незрелых с тонкой оболочкой семян готовят кашу и суп, из зрелых же с грубой оболочкой варят похлебку в некоторых бедных альпийских странах. Молодые еще не совсем созревшие плоды идут на приготовление различных блюд как из фасоли, которые очень распространены на юго-востоке Франции. В Бельгии мука из невылущенных бобов идет на солод, из вылущенных же на приготовление печений, в прирейнских областях и в средне-германских тоже пользуются подобной мукой или смешанной с пшеничной. В Эльзасе устроены даже специальные мельницы для перемалывания бобов. Обычай выпекать хлеб из смешанной бобовой и пшеничной муки до сих пор существует в Савойе и Дофине»²⁶.

²⁵ Bean King's Festival // The New International Encyclopædia. New York, 1914. Vol. III. P. 8.

²⁶ Муратова В. С. Указ. соч. С. 202–203.

БОБЫ В РУССКОЙ АГРОКУЛЬТУРЕ И КУЛИНАРИИ

В Россию культура бобов была занесена из средиземноморской части Европы²⁷, причем произошло это еще в языческие времена. Археологи обнаружили обугленные семена бобов и гороха в Банцеровском городище под Минском. Они находились в целых горшках и были рассыпаны около разбитых горшков, что свидетельствует об их употреблении в пищу. Находка датируется VI–VIII вв. н.э.²⁸

Первые письменные упоминания о бобах в русских источниках относятся к XIII веку. В новгородской Кормчей книге (1280) описывается «сочиво» из лежащих на блюде гороха, бобов и чечевицы. В другом источнике XIII века встречаются моченые бобы²⁹.

Как и в Западной Европе, с древних времен бобы в России входили в монастырский рацион. О закупке гороха и бобов упоминается в «Расходной книге псковской Завеличской церкви» (ныне Спасо-Преображенский Мирожский Завеличский монастырь) 1531 года³⁰. В приходно-расходной книге Успенского Тихвинского монастыря (ныне Тихвинский Богородичный Успенский монастырь) под 1592 годом сохранилась запись о найме 122 человек (!), которые «навоз розгребали да боб пололи»³¹. Братия, в частности, употребляла в пищу «бобы сухи варены»³².

Культура бобов никогда не занимала у нас заметных площадей, но в огородах бобы встречались часто и повсеместно. А. Н. Радищев, описывая в начале XIX века свое родовое имение в Калужской губернии, отметил, что в близлежащем от него крестьянском огороде «сают также несколько бобов, но мало». Причем бобы, как и многие другие овощи, крестьяне «едят зеленью»³³. Упоминает «простые бобы» среди немногочисленных овощей, разводимых крестьянами, и автор сельскохозяйственного описания Тверской губернии середины XIX века³⁴. Наряду с Коломенской капустой и Петровской репой мы находим русские бобы в перечне овощей и огородных трав, рекомендуемых для крестьянских огородов в северных губерниях

²⁷ Муратова В. С. Указ. соч. С. 204.

²⁸ Фляксбергер К. Семена культурных растений VI–VIII века из-под Минска // Природа. 1929. № 5. Стб. 470–473.

²⁹ Словарь древнерусского языка (XI–XIV вв.). Т. I. М., 1988. С. 248.

³⁰ Словарь обиходного русского языка Московской Руси XVI–XVII веков. Вып. I. СПб., 2004. С. 198.

³¹ Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. I. М., 1975. С. 252.

³² Указы о трапезах Троицкаго Сергиева и Тихвинскаго монастырей // Дополнения къ Актам историческимъ. Т. I. СПб., 1846. С. 223.

³³ Радищев А. Н. Описание моего владения // Радищев А. Н. Полное собрание сочинений. Т. II. М.; Л., 1941. С. 178.

³⁴ Преображенскій В. Описание Тверской Губерні въ сельско-хозяйственномъ отношеніи. СПб., 1854. С. 306.

ях³⁵. «В значительном количестве» разводились бобы в городе Симбирске и его окрестностях³⁶.

Традиция употреблять зеленые бобы, молодую репу и другие ранние овощи сырыми, в качестве лакомства (десерта), бытовала не только в крестьянской среде, но и у сельских помещиков. Так, в комедии А. П. Сумарокова «Рогоносец по воображению» (1772) хозяйка готовится к визиту важного гостя и дает дворецкому подробные рекомендации



Русские крестьяне любили есть огородные бобы «зеленью»

по сервировке стола: «А после кушанья поставьте стручков, бобов, моркови, репы да огурцов и свежих, и свежепросоленных»³⁷. О том же пишет М. Е. Салтыков (Н. Щедрин), повествуя о быте «помещиков средней руки» второй четверти XIX века: «Сзади дома устраивался незатейливый огород с ягодными кустами и наиболее ценными овощами: репой, русскими бобами, сахарным горохом и проч., которые, еще на моей памяти, подавались в небогатых домах после обеда в виде десерта»³⁸.

В крупных городах зеленые бобы входили в стандартный ассортимент уличных разносчиков, торговавших быстрой едой³⁹. «Русские огородники сажают бобы в большом количестве, но более только для лакомства простолюдинов», — писала по этому поводу Е. А. Авдеева, известный автор книг по кулинарии и домоводству⁴⁰.

В кулинарии того времени также использовали в основном зеленые, а не сухие бобы. Выдающийся русский кулинар и ученый-энциклопедист В. А. Левшин писал о бобах в конце XVIII века: «Огородный овощ, довольно знакомый и часто употребляемый. В поварнях употребляются они большею частью зеленые». И далее: «Бобы составляют пищу питательную и легковаримую желудком, когда они еще зелены. Сухие бобы гораздо тяжелее»⁴¹. Рекомендация употреблять русские бобы молочной спелости содержится и в «Новом российском поваре» Н. П. Осипова 1792 года. С молодых бобов предварительно срезали «верхний гребешок, который горчит»,

³⁵ Владимирский В. Обь уходѣ за огородами и овощами у крестьянъ сѣверныхъ губерній. СПб., 1854. С. 12.

³⁶ Липинский А. Материалы для географіи и статистики Россіи, собранные офицерами Генеральнаго Штаба. Симбирская Губернія. Ч. I. СПб., 1868. С. 424.

³⁷ Сумароковъ А. П. Рогоносецъ по воображенію, комедія // Сумароковъ А. П. Полное собраніе всѣхъ сочиненій, въ стихахъ и прозѣ. 2-е изд. Ч. VI. М., 1787. С. 11.

³⁸ Салтыковъ М. Е. [Щедрин Н]. Пошехонская старина // Салтыковъ М. Е. Полное собраніе сочиненій. 3-е изд. Т. XII. СПб., 1895. С. 7–8.

³⁹ Москва въ ея прошломъ и настоящемъ. Вып. X. М., 1911. С. 66.

⁴⁰ Авдѣева К. Ручная книга русской опытной хозяйки. 8-е изд. Ч. III. М., 1854. С. 157.

⁴¹ [Левшинъ В.] Словарь Поваренный, Приспѣшничій, Кандиторскій и Дистилляторскій. Ч. I. М., 1795. С. 114–115.



Быстро отваренные молодые бобы со сливочным маслом, петрушкой и чесноком — великолепный гарнир

яблоки, груши, горох, бобы и огурцы»⁴³. В придворных документах 1740-х годов можно встретить упоминания об отпуске «бобов русских зеленых» для торжеств⁴⁴. Пример их использования в гастрономической, банкетной русской кухне уже второй половины XIX века находим в описании обеда, данного в Санкт-Петербурге 7 апреля 1865 года по случаю столетия со дня кончины М. В. Ломоносова. Вслед за крапивными щами, супом с кореньями и холодным из ладожского тайменя гости могли отведать говядину по-марбургски и архангельских рябчиков с зелеными бобами. В качестве антреме подавался мороженный пунш из морошки, затем следовало жаркое из разной дичи, а завершился торжественный обед «русским мороженым» и плодами⁴⁵. Неизвестный кухмейстер блестяще объединил в одном меню северорусские специалитеты (ладожский таймень, архангельские рябчики, морошка), сезонные продукты (крапива, зеленые бобы) и отсылки к биографии Ломоносова.

В 1914 году под фасолью и бобами в европейской части Российской Империи было занято 74 136 га. Это незначительная посевная площадь, если сравнивать с родиной вида *Vicia Faba* — странами Средиземноморья. Однако даже таких объемов было достаточно как для внутреннего потребления, так и для вывоза за границу: бобы значились во всех товарных бюллетенях пограничных портов⁴⁶. Под воздействием местных климатических условий в России сформировался уникальный северный сорт бобов, получивший название *Русские черные бобы*.

отваривали их и подавали, сдобрив коровьим маслом и рубленой петрушкой. Также зеленые бобы использовали в качестве ингредиента соусов к баранине, говядине, индейке и налим⁴².

Исторические документы свидетельствуют, что в отдельные периоды русские бобы употребляли даже при Царском и Императорском Дворе. М. М. Щербатов, описывая быт русских государей до Петра I, отмечал: «Свежие же летом и осенью были:

⁴² [Осиповъ Н.] Новый Совершенный Россійскій (так! — Прим. авт.) Поваръ и Кандиторъ. Ч. I. СПб., 1792. С. 23, 65, 147, 270–271, 284, 608.

⁴³ О повреждении нравовъ въ Россіи князя М. Щербатова и Путешествіе А. Радищева. London, 1858. С. 7.

⁴⁴ Внутренній бытъ Русскаго Государства съ 17-го октября 1740 года по 25-е ноября 1741 года. Кн. I. М., 1880. С. 272, 276.

⁴⁵ Описание праздника, бывшаго въ С.-Петербурѣ 6–9 апрѣля 1865 года по случаю столѣтняго юбилея Ломоносова. СПб., 1865. С. 50.

⁴⁶ Муратова В. С. Указ. соч. С. 204.

РУССКИЕ ЧЕРНЫЕ И ДРУГИЕ

*Основные сорта бобов, семена которых доступны
в российских семеноводческих компаниях*



Русские черные бобы — уникальный местный сорт огородных бобов

РУССКИЕ ЧЕРНЫЕ

В некоторых областях Ирана встречаются темно-фиолетовые бобы, очень похожие на этот сорт. В. С. Муратова полагает, что эти бобы были завезены в Россию из средиземноморских стран болгарскими огородниками, приспособились к иным условиям существования и образовали новые формы⁴⁷.

«Северные области (европейской части России. — Прим. авт.) и отчасти средние характеризуются целым набором форм с темно-фиолетовыми, различной величины семенами, по преимуществу раннеспелых, присущих только нашему северу и нигде нами больше не встреченных»⁴⁸.

Русские черные бобы «относятся к северной группе сортов. Стебель по высоте сильно варьируется в зависимости от места произрастания от 60 до 110 см. Бобы при

⁴⁷ Муратова В. С. Указ. соч. С. 175.

⁴⁸ Там же. С. 205.

созревании не растрескиваются, число их на растении 10–20. Семена крупные, вес 1000 семян 1160–1350 г, плоские, почти черные. Вегетационный период 97–107 дней. Холодостойкие, не страдают от ржавчины, сравнительно раннеспелые»⁴⁹. Бобы молочной спелости можно собирать уже через 60–65 дней.

ВИНДЗОРСКИЕ БЕЛЫЕ

Старинный английский сорт, который широко выращивался в России с конца XVIII века. В.А. Левшин упомянул этот сорт в первой части своего труда «Садоводство полное» (1805)⁵⁰.

Виндзорские белые бобы «относятся к западноевропейской группе сортов. Стебель средней высоты, от 80 до 120 см. Листья двупарные, листочки их крупные, сизо-зеленые. Бобы широкие книзу,верху сильно суживаются, поверхность бобов голая, сетчатая, растрескиваются. Семена крупные, вес 1000 семян 1650–2550 г, окраска бобов розово-желтоватая, затем буреющая. Вегетационный период 109–120 дней (в зависимости от района). Сравнительно устойчивые к ржавчине, урожайные, имеют высокие вкусовые качества»⁵¹.

БЕЛОРУССКИЕ

Современный среднеспелый сорт, от всходов до бобов молочной спелости — около 70 дней, до полного созревания семян — 90–110 дней. Высота растения до 1 м. Стручки прямые, содержат по 3–4 крупных зерна. В состоянии полной зрелости зерна светло-коричневого цвета.

ВЕЛЕНА

Современный среднеранний сорт, от всходов до бобов молочной спелости — 65–70 дней, до полного созревания семян — 85–90 дней. Высота растения до 1 м. Стручки слабоизогнутые, содержат по 3–4 крупных зерна в каждом. В состоянии полной зрелости зерна светло-палевого цвета.

⁴⁹ Мартынов С. М. Указ. соч. С. 313.

⁵⁰ Левшин В. Садоводство полное. Ч. I. М., 1805. С. 212.

⁵¹ Мартынов С. М. Указ. соч. С. 313.

РЕЦЕПТЫ С БОБАМИ

В классической русской кухне второй половины XIX — начала XX века отваренные и заправленные сливочным маслом и рубленой петрушкой зеленые бобы были традиционным гарниром к блюдам из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи. Другим распространенным рецептом было приготовление зеленых бобов в сливках или сметане. Их также клали в супы и рагу. Молодые огородные бобы консервировали, как и зеленый горошек. В наши дни сырые или вареные зеленые бобы часто кладут в салаты и ризотто, делают с ними супы-пюре и намазки для бутербродов. Прекрасно проявляют себя на кухне и сухие бобы: из них можно сварить похлебку или приготовить пюре на гарнир.



Зеленые бобы, консервированные в масле

В 100 г приготовленных зеленых бобов содержится 62 ккал, в сухих — почти в два раза больше, 110 ккал. При этом в сухих бобах больше белка и клетчатки (7,6 г против 4,8 г и 5,4 г против 3,6 г в 100 г сухих и зеленых бобов соответственно). Бобы любой спелости богаты витаминами А и С, содержат полезные микроэлементы⁵². Идущее с древности мнение о том, что сухие бобы трудно перевариваются, не подтвердилось в результате научных экспериментов. Латвийский ученый М. П. Петерсон установил, что «скорость переваривания бобов в желудке с нормальной кислотностью не отличается от скорости переваривания таких обычных продуктов, как горох, манная и ячневая крупа, белый хлеб, а остаток непереваренного белка ниже, чем у гороха, ячменной крупы»⁵³.

Зеленые бобы можно употреблять сырыми или вареными: для этого достаточно опустить их в кипяток на несколько минут, а затем снять с зерен покрывающую их пленку. С бланшированных бобов эта пленка снимается легко, почти сама собой. Для чистки сырых бобов придется потратить немного больше времени. Сухие бобы перед употреблением рекомендуется замочить в холодной воде на ночь и затем очистить.

Рецепт Н. Иванкевич

1 САЛАТ С МОЛОДОЙ РЕПОЙ И ЗЕЛЕНЫМИ БОБАМИ

Понадобится на 4 порции:

300 г репы; 200 г листьев салата-латука; 200 г зеленых бобов; 2 ст. л. меда; оливковое масло; бальзамический уксус; соль; свежемолотый черный перец.

⁵² Broadbeans, immature seeds, cooked, boiled, drained, without salt; Broadbeans (fava beans), mature seeds, cooked, boiled, without salt // United States Department of Agriculture (USDA). 2016. URL: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2870>; <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/4792>.

⁵³ Мартынов С. М. Указ. соч. С. 301–302.

1. Репу отварите целиком, охладите, очистите, нарежьте ломтиками. Слегка обжарьте на оливковом масле на среднем огне, затем убавьте огонь до слабого, добавьте мед и готовьте, помешивая, еще несколько минут.
2. Зеленые бобы очистите, зерна бланшируйте 1–2 минуты, затем опустите в холодную воду. Очистите зерна от кожицы.
4. Приготовьте соус из 3 частей оливкового масла, 1 части бальзамического уксуса и оставшегося от обжарки меда. Добавьте соль и свежемолотый черный перец.
5. Листья салата уложите в салатник, добавьте репу и бобы, полейте соусом.

Распространенное мнение о том, что мед при нагревании приобретает канцерогенные свойства, не подтверждается научными экспериментами. Гидроксиметилфурфурол, которому приписывают канцерогенность, содержится в прошедшем температурную обработку меде в малом количестве. В гораздо большем объеме его можно обнаружить, например, в кофе и сушеных фруктах⁵⁴.

*Рецепт М. Лукашонка,
бренд-шефа ресторанов «Марк и Лев»*

2 Похлебка из русских бобов с корнеплодами и беконом



Бобы с беконом — классическое вкусовое сочетание

Понадобится на 4 порции:

500 г сухих русских бобов; 200 г копченой свиной грудинки; 200 г копченых свиных ребер; 150 г говяжье-свиной колбасы горячего копчения; 200 г пастернака; 150 г репы; 200 г моркови; 150 г репчатого лука; 150 г брюквы; сливочное масло; укропное масло; соль; свежемолотый черный перец; мускатный орех.

1. Сухие бобы замочите в холодной воде на ночь. Откиньте на дуршлаг и очистите от кожуры.
2. Сварите бульон на копченых свиных ребрах, снимите с ребер все мясо.
3. Отварите в бульоне бобы до пюреобразного состояния, как на гороховый суп.
4. Все мясо и овощи нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на сливочном масле до готовности овощей.
5. Добавьте обжаренные мясо и овощи в бульон с бобами, доведите до кипения и варите на медленном огне до полной готовности овощей. Приправьте солью, мускатным орехом, черным перцем по вкусу. Дополнительно можно использовать чеснок, тмин и другие ароматные травы.
6. Разлейте горячую похлебку по тарелкам и сбрызните перед подачей укропным маслом.

⁵⁴ Murkovic M., Pichler N. Analysis of 5-hydroxymethylfurfural in coffee, dried fruits and urine // Molecular Nutrition & Food Research. Vol. 50. Issue 9. P. 842–846. URL: <https://doi.org/10.1002%2Fmfnr.200500262>.

Укропное масло

Понадобится:

300 г растительного масла; 1 пучок свежего укропа; соль; свежемолотый черный перец.

1. Опустите укроп в кипяток на 5 секунд и сразу переложите его в сосуд с ледяной водой.
2. Измельчите укроп в блендере с растительным маслом, добавьте соль и черный перец по вкусу.
3. Процедите через марлю и настаивайте сутки в холодильнике.

*Рецепт Михаила Лукашонка
по мотивам рецептов из книги В.А. Левшина
«Русская поварня» (1796; 1816).*

3 ЖАРЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ «МЫСЛИ» С БОБОВЫМ ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ «ВЗВАРОМ»

Понадобится на 4 порции:

1 телячьи мозги; 50 г пшеничной муки; 600 г сухих русских бобов; 500 г репчатого лука; 200 мл крепкого мясного бульона; 1 ст. л. красного винного или ягодного уксуса; 100 г сливочного масла; 50 мл растительного масла; соль; свежемолотый черный перец.

1. Сухие бобы замочите в холодной воде на ночь. Откиньте на дуршлаг и очистите от кожуры.

2. Отварите бобы в большом количестве подсоленной воды до полного размягчения, чтобы их можно было размять ложкой. Откиньте на дуршлаг, но оставьте отвар для дальнейшего использования.

3. Сделайте пюре из бобов: протрите их через мелкое сито, добавьте 50 г сливочного масла, тщательно перемешайте венчиком. При необходимости добавляйте отвар, добываясь нужной консистенции пюре. Посолите и поперчите по вкусу.

4. Лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте уксус, доведите до кипения. Добавьте мясной бульон, соль и перец. Тушите на медленном огне до полного размягчения лука и упаривания жидкости вдвое. Снимите с огня. Добавьте оставшееся сливочное масло, измельчите блендером до однородной массы.

5. Мозги хорошо промойте в емкости с большим количеством воды, чтобы убрать мелкие фрагменты косточек. Обсушите и снимите все пленки. Посолите, поперчите и обваляйте в муке. Обжарьте мозги в растительном масле до золотистого цвета и полной готовности.

6. Выложите на тарелку пюре из бобов, аккуратно разрезанные на кусочки мозги и полейте луковым «взваром».



Как и бобы, телячьи мозги в России сейчас едят редко, хотя это одна из самых вкусных частей животного

АГРОТЕХНИКА

Для любого огорода русские бобы — настоящая находка. Они неприхотливы, холодостойки, равнодушны к качеству почвы — напротив, сами делают ее плодороднее. Их можно высевать несколько раз за сезон. Наконец, они дают прекрасный урожай плодов, которые можно есть сырыми и вареными, молодыми и вызревшими, очищенными и в стручках.

Начнем с выбора места. Еще древнеримский писатель Марк Порций Катон рассматривал бобы не только как пищевое, но и как улучшающее почву растение. Механизм удобрения почвы с помощью азотфиксирующих бактерий, образующихся на корнях бобовых, Катон, конечно, не описывал, но настоятельно рекомендовал сеять бобы перед зерновыми⁵⁵. О том же писал древнеримский ученый-энциклопедист Марк Теренций Варрон: «Некоторые растения следует сеять не столько ради нынешнего дохода, сколько ради будущего года: если их скосить и оставить на месте, то они улучшат землю. Поэтому лупин, пока стручков на нем еще почти нет, а иногда и бобы, если стручки на них еще не стоит собирать, запахивают на тощем поле вместо навоза»⁵⁶.

Со времен Древнего Рима в этой части ничего не изменилось. Выбирая место для посадки бобов, учтем: им самим плодородная почва не нужна, достаточно, чтобы она была рыхлой. В плотной почве, где застаивается вода, бобы в прохладную весеннюю пору могут попросту сгнить до того, как решат выпустить ростки, да и развиваться корням будет сложно. Из удобрений можно посоветовать золу — она уменьшит кислотность почвы и активизирует жизнедеятельность клубеньковых бактерий. После себя бобы оставят обогащенную азотом почву, и на следующий год большинство требовательных к азоту культур (салаты, капусты, огурцы, кабачки, зелень и др.) будут счастливы занять

это место. Как вариант — совмещенные посадки бобов на одной грядке с другими овощами. Только надо учесть, что уже через полтора месяца после посадки бобы могут достичь высоты одного метра и, посаженные густо, рискуют затенить соседние культуры. Поэтому имеет смысл либо высадить их кулисой с северной стороны грядки, либо расположить бобы с большими



Всходы огородных бобов

⁵⁵ Катон Марк Порций. Земледелие. М.; Л., 1950. С. 26, 30.

⁵⁶ Варрон. Сельское хозяйство. М.; Л., 1963. С. 49.

промежутками. Хороши бобы между кустами картофеля (на куст картофеля — одно растение бобов): они отпугивают колорадского жука, обогащают почву и спокойно относятся к окучиванию вместе с картофелем. Другой вариант совмещенных посадок — разместить между рядами бобов и по краю грядки «быстрые» культуры, которые мы сеем одновременно или чуть раньше: редис, кресс-салат, листовую горчицу, ранние листовые салаты, шпинат, раннюю репу.

Теперь поговорим о времени посадки. Бобы — растения холодостойкие. Они начинают прорастать при температуре 4–5 °С, всходы не боятся небольших заморозков, поэтому сеем их рано, в конце апреля — начале мая, как только оттает и будет готова почва. Можно посеять бобы только один раз, тогда в июле вы полакомитесь нежными зернами молочной спелости, а в августе соберете сухие вызревшие семена.



Посадки бобов ранним летом, в период цветения

Можно сажать русские бобы несколько раз за сезон, с интервалом 10–14 дней. В этом случае семена наверняка успеют вызреть у бобов, посаженных до начала июня; если же вы будете рады и незрелым бобам, то сажать их можно до начала июля. Время от всходов до первого урожая зеленых бобов — 60–65 дней. Учитывайте это при планировании совмещенных посадок.

Перед посадкой бобовые зерна можно замочить в воде до набухания, а можно сажать и сухими семенами. Главное — обеспечить им достаточное количество влаги для прорастания. Сажаем на глубину 4–5 см, расстояние между растениями — 10–15 см, между рядами — 40–50 см. Бобы всходят через 5–12 дней, в зависимости от влажности и температуры почвы.

Стебли у бобов прочные, они не требуют подвязки или опоры. Однако, чтобы помочь им избежать полегания, можно окучить растения, когда они достигнут высоты 20–30 см. Уход за бобами самый простой: прополка и полив, особенно в первой половине вегетации.

Когда сформируются цветки, рекомендуем прищипнуть верхушку стебля, ориентировочно после 7–9 кисти. Это поможет уберечь растения от нашествия черной тли, которая любит селиться на концах побегов, а для растений поздней посадки облегчит процесс формирования и вызревания зерен. С этой же целью можно оборвать концы цветочных кистей после того, как сформируется достаточное количество стручков.

Созревшие бобы, пригодные и для хранения, и в качестве семян, собирают после того, как их створки почернеют и подсохнут. Можно срезать растения целиком и дополнительно подсушить их под навесом.