



Чудо индонезийских островов

А. ШИЛКОВ

БАХЧА НА ДЕРЕВЕ



ИНДОНЕЗИЙСКИХ рума¹ на селе и в городе часто можно видеть дынные деревья. Индонезийцы называют дынное дерево папайей. Так же называются и плоды этого дерева.

Выходец из Центральной Америки, это дерево широко распространилось по индонезийским островам. В краю кокосовых пальм и банановых рощ, где смоковница почитается священной, а дуриан — царским плодом, где изысканнейший мангустан соседствует с хлебными деревьями, хрупкая и неказистая папайя — едва ли не самое любимое дерево народа.

А ведь ничем, кажется, не примечательна: не высокая, жидкая крона ее почти не дает тени. И листья, разлапистые и сильно посеченные, не радуют глаз ни окраской, ни формой. И тем не менее папайя снискала себе хорошую славу. За год с одного дерева при минимальном уходе можно собрать 20—30 плодов весом каждый в полтора-два килограмма.

Спелые плоды дынного дерева по форме и строению мне напоминают нашу среднеазиатскую дыню «шакар-палак». Только «шакар» снаружи темно-зеленая, на ощупь теплая и шершавая, а папайя — золотисто-желтая, гладкая, всегда холодная для руки. Под кожурой у папайи сочная ароматная мякоть, такая стенка толщиной в два-три сантиметра. Свежий срез папайи «плачет» крупными каплями сока. Внутри плода многочисленные семена, блестящие черные бусинки в две спичечные головки.

ДЛЯ БОГАТЫХ И БЕДНЫХ

Плоды папайи занимают постоянное место на столе индонезийца. Хороша папайя просто очищенная, выпотрошенная и нарезанная арбузными дольками: сочная сладкая мякоть так и тает во рту. Индонезийцы ценят плод, как говорят, «с душком»

и легко различают различные сорта древесных дынь по запаху.

За несколько рингитов² везде и всегда вы получите добрый ломоть папайи у уличного торговца снедью, удел которого — обслуживать рикш и поденщиков, людей случайного заработка. Не последней стоит папайя и в меню лучших индонезийских ресторанов, где туристы или местные богатеи за один обед платят сумму, равную двум-трем месячным заработным платам рабочего. Что касается «среднего» индонезийца, то папайя, как правило, подается к обеду.

Зеленая неспелая папайя тоже идет в пищу. Мякоть плода, звонкую, как сентябрьская капуста, кочерыжка, мелко шинкуют, добавляют соль, растительный маргарин, лимонный сок, черный перец и жарят до готовности по вкусу. Такое блюдо хорошо как гарнир.

На острове Сулавеси в такую солянку гурманы добавляют еще толику сушеных на солнце муравьев; с этой кисленькой добавкой папайя прямо-таки восхитительна!

Из папайи варят джемы, готовят мармелад, я уже не говорю о компотах. Если бы Остап Бендер попробовал папайевого вина, то совершенно определенно, что его 200 рецептов приготовления самогонки пополнились бы еще одним. А «папайевка» наверняка не уступает по своим качествам «табуретовке».

ОТ ВСЕХ БОЛЕЗНЕЙ

Все складывалось не в нашу пользу. Вот уже более трех недель мы плутали по джунглям, но проложить новый, более экономичный вариант трассы не удавалось. Кончились консервы, трудно с питьевой водой. В довершение всего заболел один из наших товарищей. Жар, кожа рук, груди, спины, шеи покрылась красной зудящей сыпью. Все традиционные средства нашей аптечки не помогают: ни спирт, ни аспирин, ни наспро³. Хорошо, что о больном узнал проводник Кадемин — наш верный друг и большой знаток калимантанских джунглей. Посмотрев на больного, он заулыбался, сказал несколько раз: «Багус! Карошо!» — и исчез на часок-полтора. Явился с охапкой веток и двумя увесистыми папайями в сумке. Недолго колдовал над приготовлением зелья: из венчика сварил наваристый бульон, затем смешал его с тонко протертой папайей. Получилось что-то вроде апельсинового сока на цвет и мази Вишневского на вкус. Шесть стаканов отвара поставили больного на ноги. Долго еще, однако, наш коллега таскал на потном плече котомочку с узловатыми сучьями. Что же касается папайи, то он начал потреблять ее в огромном количестве.

Древние инки называли плоды папайи эликсиром «из солнечного огня и соков земли». На некоторых островах Индонезии местные жители и сейчас называют папайю «плодами здоровья». Это, конечно, неспроста.

Современные ученые, изучив химический состав и пищевые качества папайи, обнаружили в чудесных плодах все известные науке витамины, многие минеральные соли и микроэлементы, необходимые человеческому организму. Специалисты выделили из мякоти плодов папайи присущий только ей фер-

² Рингит равен 2,5 рупии.

³ Наспро — универсальное средство от простуды, общего недомогания.

¹ Рума — дом.

мент — папайетин, который способствует пищеварению благодаря своему свойству гидролитически расщеплять белки. Сок папайи растворяет отмершие клетки, стимулирует рост жизнеспособных тканей.

В традиционной индонезийской медицине плоды папайи — самое, видимо, доступное и универсальное средство. Папайю прописывают почти при всех человеческих недомоганиях и слабостях, особенно при болезнях кожи, желудочно-кишечного тракта, мышечных ранениях. Этому правила придерживаются и современные доктора, которые считают папайю богатым источником витаминов. В больницах всем больным ежедневно дают папайю.

Показательно и то, что в стране, являющейся мировым поставщиком коры хинного дерева, малярию и бесчисленные тропические лихорадки народ лечит отваром из листьев дынного дерева.

Жесткое мясо буйвола, замаринованное на некоторое время в соке папайи, приобретает неожиданную мягкость и приятную сладость телятины (хотя для последнего сравнения нужно быть очень и очень голодным). Завернутые в листья папайи рыба и мясо могут храниться в индонезийском климате безо льда и холодильника, не портясь, в течение двух-трех суток.

ЛЮБОВЬ НАРОДНАЯ

В индонезийском фольклоре папайя занимает почетное место. Достаточно вспомнить веселую и задорную песенку «Папайя», которую распевают не только на островах Индонезии, но и по всему свету. В Малайе, например, эта песенка была признана лучшей мелодией года. В припеве песенки поется: «Папайя, папайя — полезный плод, а форма его очень проста».

В народных индонезийских куплетах — пантунах — то же самое нет-нет, да и промелькнет: «Моя милая нежна и стройна, как молодая папайя», — такое мне пришлось слышать на Калимантане, в городе Самаринда.

Примечательно, что гостей в деревнях Центральной Явы встречают обязательно цветами и обязательно фруктами, среди которых непременно — папайя. Это знак искренней благожелательности.

Папайя — символ плодородия индонезийской природы: одно тонкое деревцо с мягкой древесины и хилой кроной вынашивает до зрелости, как мы уже говорили, много красивых и крупных плодов. Мне приходилось видеть, как оставленные без человеческого внимания дынные деревья гибнут даже в безветрие, тяжело рушась под тяжестью плодов. Говорят, что в Индонезии папайя не встречается в диком состоянии: папайя не может без человека. Добрый признак единения человека и природы, когда деревья не могут без человека, а человек — без деревьев.

Однажды меня угостили папайей какого-то необычного сорта. Ярко-оранжевой с бордовыми подпалинами. Подали поднос. Мой друг индонезиец разрезал папайю вдоль на две части, и в этот момент солнечный луч пробился через густую листву и упал на доли плода. Тогда оранжевая с бордовым мякоть вспыхнула, как солнце, а влажные семена стали искриться и показались мне многочисленными любопытными глазенками, с радостью взглянувшими на белый свет. И я понял, что недаром упоминают солнце, когда говорят о папайе, я воспринял ее как отображение солнца над сенью зеленой листвы.

КЕНИЙСКИЙ БАРАБАНЩИК

Праздничный наряд барабанщиков кенийской армии. Он состоит из тоги, сделанной из леопардовой шкуры, и лохматой высокой шапки из меха обезьяны-калабус.

Фото С. Кулика (ТАСС)

