



# Кокос- «Дерево жизни»

А. МАТЮШИН

Фото автора

**П**УТЕШЕСТВИЕ вокруг Цейлона можно совершить, почти не выходя из-под тени кокосовых пальм, окаймляющих зеленой лентой побережье острова.

Кокосовая пальма — неженка, ей холодно даже на небольших возвышенностях тропического Цейлона. Она любит тепло и влажный ветер с океана, с шорохом перебирающий ее жесткие, как бы лакированные листья и раскачивающий крупные, с голову ребенка, зеленые орехи. Примечательно, что ствол пальмы почти никогда не бывает прямым. Как гласит местная пословица, «тот, кто увидит белую ворону, гнездо рисовой птицы, прямую кокосовую пальму или мертвую обезьяну, будет жить вечно».

Встречается на Цейлоне «королевская» кокосовая пальма, ее легко отличить от обычной — она несколько ниже, а орехи этой пальмы ярко-оранжевого цвета, словно вобрали в себя весь жар тропического солнца. Кроме кокосовой, здесь растут пальмировые, толипотовые, арековые и другие пальмы. Но только кокосовую пальму (по-сингальски она называется «поя», по-тамилски — «тенгу») здесь с полным правом считают «деревом жизни».

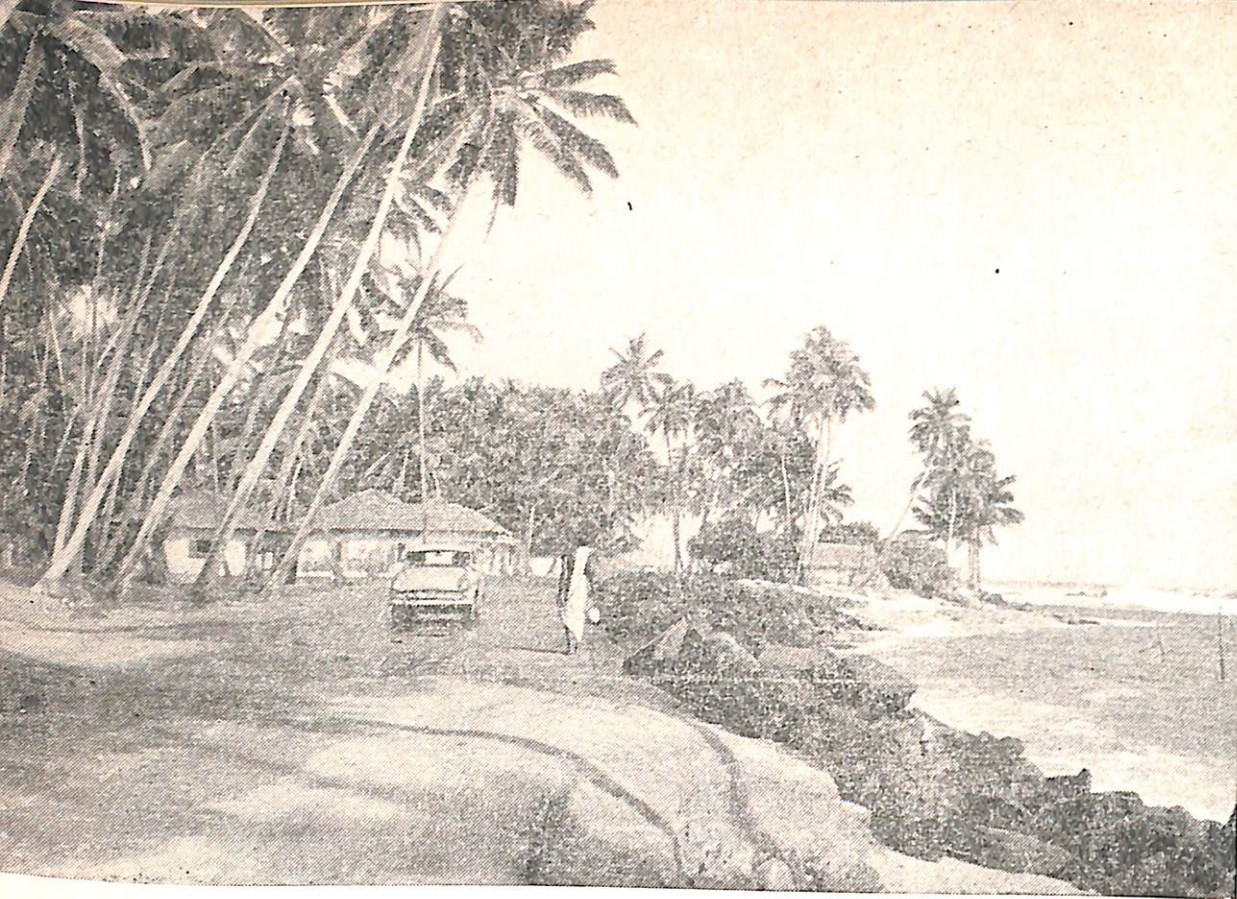
Это не преувеличение. Продукты кокосовой пальмы сопровождают цейлонца с первого и до последнего дня его жизни. Деревенского жителя это, разумеется, касается в большей степени, чем жителя города, но и в жизни горожанина, как и во всей экономике страны в целом, производство продуктов кокосовой пальмы играет отнюдь не последнюю роль, уступая лишь производству чая и каучука.

Цейлонский крестьянин строит свою хижину из стволов кокосовой пальмы, крышу покрывает листьями кокоса, а пол — циновками из койра — волокна кокосового ореха. Вечерами жилище освещается светом лампы, в которой горит фитиль из койра, пропитанный кокосовым маслом, налитым в скорлупу кокосового ореха. Из скорлупы ореха изготовлена и часть домашней утвари: ложки, мисочки и чашки.

Цейлонец утоляет жажду соком ореха, а голод — блюдом из риса — «карри», которое для него немислимо без приправы из мякоти кокосового ореха. Это блюдо, естественно, готовится на костре из листьев, коры и древесины пальмы. Из стволов пальмы цейлонец строит лодку и повозку, причем при этом не используется ни одного гвоздя, все детали скрепляются веревкой из койра. Даже многоэтажные дома на Цейлоне сооружают с помощью лесов из бамбука, опять же скрепленных веревкой из койра.

Что касается деревенской пирушки, то она немислима без «тодди» и «карака» — хмельных напитков, изготавливаемых из сока пальмы. И неслучайно принадлежностью и свадьбы и похороны на Цейлоне яв-





*Кокосовая пальма — неженка. Она любит жаркое солнце тропиков и влажный океанский ветер, без усталости перебирающий ее жесткие лакированные листья.*

ляются украшения из соцветий все той же кокосовой пальмы. Трудно сказать, кто и когда впервые вырастил здесь кокосовую пальму — поиллицу и кормилицу жителя Цейлона. Возможно, что первый орех был вынесен на берег страны океанской волной. Однако, по сложившемуся у цейлонских крестьян твердому убеждению, кокос не вырастет, если до него не коснется рука человека.

«Жизнь» кокосовой пальмы начинается в специальных питомниках, где саженцы выращивают из орехов. Их заботливо притеняют от прямых лучей солнца, могущих опалить кору и листья молодого, неокрепшего растения, поливают водой и подкармливают удобрениями. Через два года подросшие деревца пересаживают на плантации. При хорошем уходе кокосовая пальма дает шесть урожаев в год.

В древней сингальской письменной хронике «Махавамса» первое упоминание о кокосовой пальме на Цейлоне относится к 161 году до н. э. Король Агграбодхи I, правивший в VI веке, говорится далее в «Махавамсе», владел уже обширными пальмовыми плантациями, положив начало производству продуктов кокосовой пальмы на Цейлоне.

Однако кокосовые пальмы растут здесь не только на плантациях. Их можно встретить на любом мало-мальски подходящем клочке земли — во дворе деревенского бедняка и саду местного богача, у самой кромки океанского прибоя, ими обсажены почти все дороги прибрежной части страны. И у каждой пальмы обязательно есть свой хозяин. Бывает и так, что деревом владеют две семьи, и каждая получает свою долю.

Сейчас, по официальным данным, только плантации кокосовой пальмы на Цейлоне занимают 1071 тысячу акров, что составляет около трети всех возделываемых земель, а в год здесь снимают немногим менее трех миллиардов орехов. В 1962 году Цейлон вырубил от экспорта продуктов кокосовой пальмы 227 миллионов рупий. Этот «золотой орешек» стоит того, чтобы рассмотреть его повнимательнее...

Он довольно увесист — килограмма на три, и стоять под пальмой, особенно в ветреный день, отнюдь не рекомендуется. Об этом в парках и садах предупреждают таблички с надписью: «Остерегайтесь падающих кокосовых орехов!» В местных газетах нередко встречаются сообщения о том, что упавший орех явился причиной увечья или смерти человека.

Наша машина остановилась в тени придорожных пальм как раз вовремя. На участок крестьянина Поддиаппухами пришли рабочие, чтобы снять орехи. Поддиаппухами, гостеприимный, как и все цейлонцы, поспешил, увидев наши покрытые потом лица, с угощением — соком «королевского» кокосового ореха. Ударами ножа он проделал в скорлупе треугольные отверстия и радушно предложил нам орехи. Сок, кстати, здесь принято пить без стаканов — прямо из ореха. Цейлонцы утверждают, что сок кокосового ореха утоляет жажду лучше всякого другого напитка. Возможно, они и правы, но, на мой взгляд, вернее вкус, к специфическому запаху сока надо привыкнуть. Сок сладковат, с несколько вязущим привкусом и отдает скипидаром. Но и для неиску-



шенного человека он обладает уже одним неоспоримым достоинством — даже в тропическую жару, под открытым солнцем, сок ореха прохладен.

Сбором орехов занимаются специальные рабочие, они же собирают и пальмовый сок, идущий на изготовление уксуса, а также очень популярных здесь алкогольных напитков «тодди» и «арак». Эта профессия требует ловкости, выносливости и смелости — на высоте около десяти метров надо выбрать и срезать спелые орехи, собрать сок и благополучно, не разлив его, доставить на землю.

Сборщик-верхолаз, кроме двух ножей в деревянных ножнах и глиняного горшка, прикрепляемых к поясу, непременно берет с собой прочную веревку из койра. Перед подъемом на пальму он связывает щиколотки обеих ног. Босыми ступнями верхолаз крепко охватывает ствол пальмы, веревочный жгут служит при этом дополнительной опорой для ног, затем подтягивается на руках, переставляя в конце подтягивания ноги повыше, и таким путем добирается до самой кроны пальмы.

Как он ухитрится там срезать орехи, надсекать соцветие пальмы, устанавливать под ним горшок, да еще спускаться с полным горшком сока на землю, сказать трудно, так как все мои попытки забраться на пальму с помощью этой веревки хотя бы на метр, результатов, за исключением ссадин, не принесли...

В некоторых местах страны между кронами пальм протягиваются веревки, и тогда сборщики превращаются в канатоходцев, путешествующих на высоте от пальмы к пальме вместе с орудиями своего производства.

Сок сливается в бочки, и неторопливые быки везут их на скрипучих повозках на перегонные заводы, где сок после брожения превращают в «тодди», «арак» или уксус.

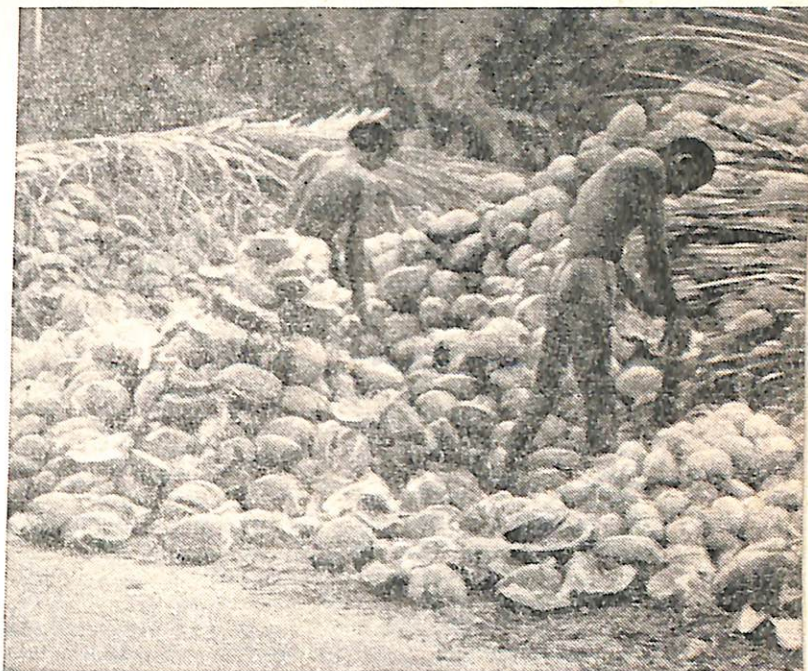
Орехи складываются в кучи, возле которых устанавливают чурбак с крепко загнанным в него железным клином. Поддиappaми берет обеими руками орех и точным, сильным ударом раскалывает его о клин на две половинки. Части волокнистой оболочки закладывают в мочильные ямы, издающие не совсем приятный запах гнили.

Вода и тепло за несколько месяцев размягчат волокнистые половинки ореха, солнце высушит их, а женские руки деревянными колотушками выбьют из них всякую примесь, превратив оболочку ореха в пыльное, светло-коричневое волокно. Теперь остается прочесать его несколько раз железными гребнями, и из него можно вить веревки, делать щетки, плести циновки и маты.

У кокосового ореха есть еще одна — скорлупа — твердая, под которой скрывается мякоть ореха — копра. Из высушенной копры извлекается кокосовое масло, находящее широкое применение в пищевой промышленности. Не пропадают даром и выжимки копры. Они называются пунак и идут на корм скоту или на удобрения.

В порту Коломбо стоят огромные серебристые цилиндры. Но это не нефтяные баки, как может показаться на первый взгляд. Это хранилища кокосового масла, из которых содержимое по трубам, то есть по маслопроводам, перекачивается прямо в трюмы судов, приходящих в Коломбо под флагами почти всех стран мира.

Советский Союз из года в год увеличивает закупки кокосового масла у Цейлона. В нашей стране оно используется для производства некоторых сортов красок и технических масел, а также в парфюмерной промышленности. И, если, умываясь, вы похвалите качество мыла, то, может быть, оно изготовлено именно на цейлонском кокосовом масле.



*Из высушенной мякоти ореха — копры — готовится кокосовое масло, находящее широкое применение в парфюмерной и пищевой промышленности.*



*Деревянными колотушками и гребнями женщины превращают койр в пыльное светло-коричневое волокно.*