



Kокос— «Дерево жизни»

А. МАТЮШИН

Фото автора

П

УТЕШЕСТИЕ вокруг Цейлона можно совер-
шить, почти не выходя из-под тени кокосо-
вых пальм, окаймляющих зеленой лентой
побережье острова.

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

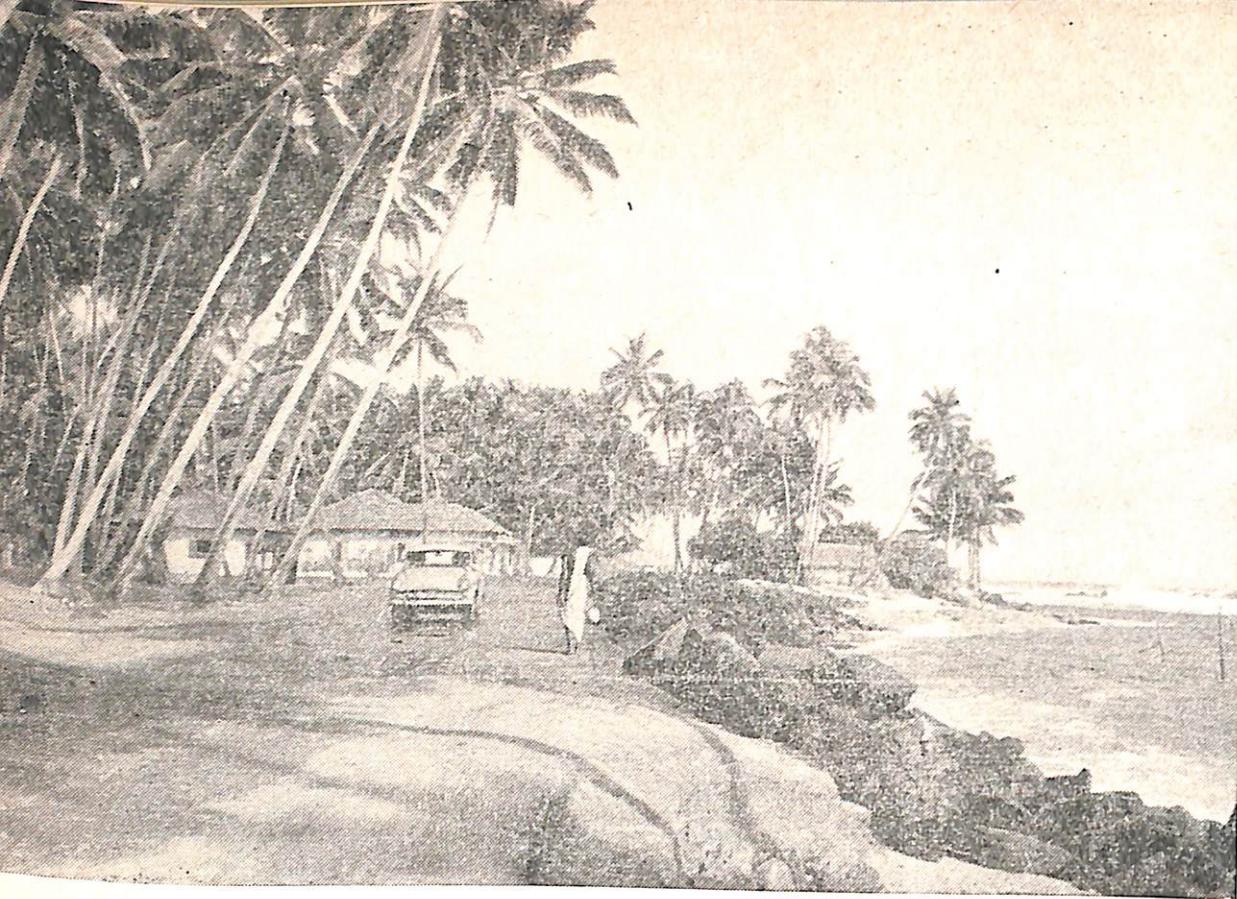
Встречается на Цейлоне «королевская» кокосовая
пальма, ее легко отличить от обычной — она не-
сколько ниже, а орехи этой пальмы ярко-оранжево-
го цвета, словно вобрали в себя весь жар тропиче-
ского солнца. Кроме кокосовой, здесь растут паль-
мировые, толипотовые, арековые и другие пальмы.
Но только кокосовую пальму (по-сингальски она на-
зывается «поля», по-тамильски — «тенгу») здесь с пол-
ным правом считают «деревом жизни».

Это не преувеличение. Продукты кокосовой паль-
мы сопровождают цейлонца с первого и до послед-
него дня его жизни. Деревенского жителя это, ра-
зумеется, касается в большей степени, чем жителя
города, но и в жизни горожанина, как и во всей эко-
номике страны в целом, производство продуктов ко-
косовой пальмы играет отнюдь не последнюю роль,
уступая лишь производству чая и каучука.

Цейлонский крестьянин строит свою хижину из
стволов кокосовой пальмы, крышу покрывает листь-
ями кокоса, а пол — циновками из койра — волокна
кокосового ореха. Вечерами жилище освещается све-
том плошки, в которой горит фитиль из койра, про-
питанный 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 не-
мыслимо без приправы из мякоти кокосового оре-
ха. Это блюдо, естественно, готовится на костре из
листьев, коры и древесины пальмы. Из стволов паль-
мы цейлонец строит лодку и повозку, причем при
этом не используется ни одного гвоздя, все детали
скрепляются веревкой из койра. Даже многоэтаж-
ные дома на Цейлоне сооружают с помощью лесов
из бамбука, опять же скрепленных веревкой из
койра.

Что касается деревенской пирамиды, то она немыс-
лима без «тодди» и «арака» — хмельных напитков,
изготавливаемых из сока пальмы. И непременной при-
надлежностью и свадьбы и похорон на Цейлоне яв-



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

ляются украшения из соцветий все той же кокосовой пальмы. Трудно сказать, кто и когда впервые вырастил здесь кокосовую пальму — поилицу 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 некоснется рука человека.

«Жизнь» кокосовой пальмы начинается в специальных питомниках, где саженцы выращиваются 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 пересаживаются 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 дворике деревенского бедняка и саду местного богача, у самой кромки океанского прибоя, или 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 выручил 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 причинойувечья или смерти человека.

Наша машина остановилась в тени придорожных пальм как раз вовремя. На участок крестьянина Поддиапухами пришли рабочие, чтобы снять орехи. Поддиапухами, 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 уверяют, что сок кокосового ореха утоляет жажду лучше всякого другого напитка. Возможно, они и правы, но, на мой взгляд, вернее вкус, к специальному запаху сока надо привыкнуть. Сок сладковат, с несколько вяжущим 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 «арака». 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 ухитряется 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 сливаются в бочки, и неторопливые быки везут их на скрипучих повозках на перегонные заводики, где сок после брожения превращают в «тодди», «арак» или уксус.

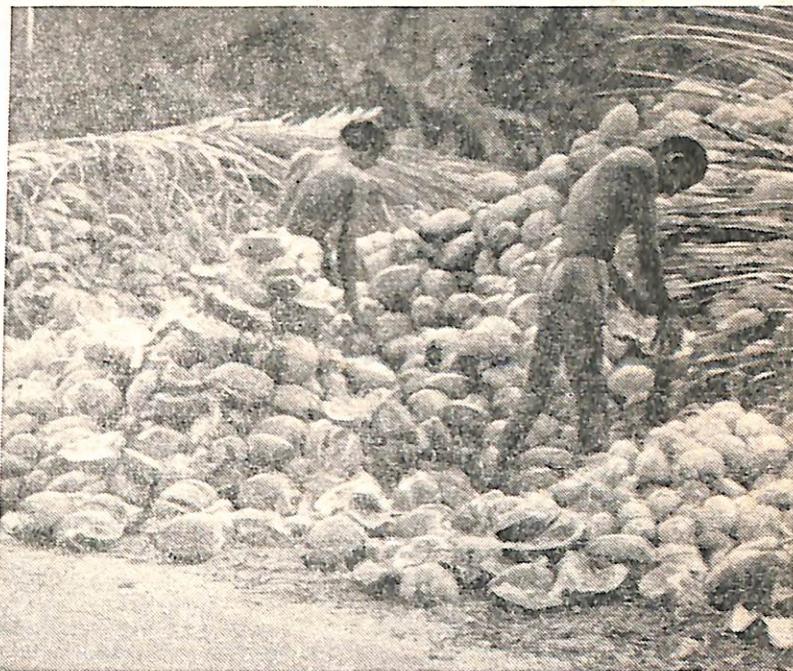
Орехи складываются в кучи, возле которых устанавливают чурбак с крепко загнанным в него железным клином. Поддиапухами берет обеими руками орех и точным, сильным ударом раскалывает его о клин на две половинки. Части волокнистой оболочки закладывают в мочильные ямы, издающие не совсем приятный запах гнили.

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 пышное, 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 — копры. Из высущенной 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 высущенной мякоти ореха — копры изготавливается кокосовое масло, находящее широкое применение в парфюмерной и пищевой промышленности.

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

