



**Иван Захарченко**

## ПИРЫ НА РАЙСКИХ ОСТРОВАХ

Легендарные истории о том, что на теплых островах в Тихом океане даже хлеб растет на деревьях, будоражили умы романтически настроенных европейцев, начиная с XVIII столетия. Образ райских уголков, где люди могут насытиться, не прилагая к тому никаких усилий, тянула в неизведанные дали мореплавателей.

Так, экипаж британского корабля «Баунти», возглавляемый лейтенантом Уильямом Блаем, в 1787 г. отправился к берегам Таити за саженцами и плодами «хлебного дерева», однако вовсе не из гастрономических побуждений. Просто англичанам требовалось найти самый простой способ кормить рабов в своих колониях, и растущий на деревьях хлеб представлялся идеальным вариантом решения проблемы.

Ученые же были далеко не так практичны. Как восхищенно писал про «хлебное дерево» ботаник Джозеф Бэнкс из первой экспедиции Джеймса Кука, «если человек... в своей жизни посадит 10 деревьев, на что будет потрачено около часа, он может полностью выполнить долг перед собой и будущими поколениями».

Жители Полинезии когда-то верили, что один благороднейший человек обратил себя в дерево, чтобы не дать умереть с голоду своей семье. Тем самым он решил проблему пропитания всех последующих поколений. Преимущество «хлебных деревьев» в том, что они быстро растут, два-три раза в год дают плоды, которые можно либо есть в свежем виде, либо делать из них тесто, которое будет храниться многие месяцы и даже годы. Для этого плоды, которые достигают размера небольшой дыни, оставляют закисать в яме, тщательно выложенной банановыми листьями. Образующееся тесто месят ногами прямо в яме и хранят, прикрыв листвою.

Но мифы, рассказанные об островах изобилия, так и остались мифами. На деле островитянам, на первый взгляд, абсолютно беззаботным, приходится думать о добывании пищи постоянно. Во-первых, хлебные деревья растут далеко не везде, как, впрочем, и фрукты. Во-вторых, тайфуны и приливные

Иван Станиславович Захарченко, ведущий рубрики «Лавка востокоеда», – лингвист-востоковед, путешественник и журналист. Работал корреспондентом ИТАР-ТАСС в ряде стран Азии и Океании, сейчас сотрудник РИА «Новости».

волны нередко опустошают все запасы продовольствия. Море, конечно, кормит островитян, но не всегда в таком изобилии, как рисует наивным европейцам.

Хотя острова, разбросанные по бескрайним просторам Тихого океана, населяют разные народы, схожесть образа жизни во многом обусловила их общие привычки в питании.

К северо-востоку от Австралии располагаются острова, заселенные меланезийцами, которых отличают темный цвет кожи, курчавые волосы, широкий разрез глаз. К Меланезии относятся Соломоновы острова, Фиджи, Вануату, Новая Каледония. Меланезийцы частично проживают и в Папуа — Новой Гвинее.

Среди жителей Фиджи почти половина — потомки индийцев, которых британцы привезли для использования в качестве дешевой рабочей силы на плантациях сахарного тростника. Фиджийские индийцы внесли в кулинарные традиции южнотихоокеанских островов многое из страны своих предков. Поэтому на Фиджи, особенно в городах, где живут индийцы, карри, рис, самосы и дхал из чечевицы — вполне привычные повседневные блюда.

Восточнее Меланезии треугольником расположены островные государства Полинезии, к которым относятся Новая Зеландия и острова Кука, Ниуэ, Самоа, Уоллис и Футуна, королевство Тонга, Французская Полинезия, остров Пасхи и Гавайские острова. Полинезийцы говорят на очень схожих между собой языках, имеют более светлую, чем меланезийцы, кожу с золотистым оттенком и суженный разрез глаз.

Вдоль экватора в Тихом океане рассыпаны бисером атоллы Микронезии — Маршалловы острова, Марианские острова и Кирибати (правильно — Кирибас), то есть бывшие острова Гилберта, а также Науру и Гуам. Языки, на которых говорят проживающие там люди, сильно отличаются друг от друга, их облик схож с полинезийским, однако в лицах меньше азиатских черт.

**Плоды хлебного дерева.**



## Кокосовое царство

Кокосовый орех оказался куда более удивительным плодом, чем «хлебное дерево». Упавший с пальмы и смытый волной в океан, он может месяцами плавать в соленой воде, пока его не вынесет на какой-нибудь затерянный остров, где пускает росток. Благодаря такой выживаемости, кокосы распространились по всем уголкам Океании.

Кокосовую пальму иногда называют «деревом жизни», поскольку на атоллах она порой оказывается единственным растением. Взрослая пальма дает до 50 орехов в год и плодоносит более полувека. Каждый незрелый орех содержит сладкий водянистый сок, а белая мякоть с нежным вкусом богата белками и жирами. В спелых орехах мякоть затвердевает, и из нее делают стружку, которая широко используется европейцами в кондитерских изделиях. Она же служит кормом для домашней птицы. Из молодых побегов кокосовой пальмы можно приготовить салаты.

Кокосы на протяжении тысячелетий были главным источником жиров в пище островитян. Сами по себе эти жиры не способствуют повышению уровня холестерина в крови, если к ним не добавлять еще жиры животного происхождения. Однако в последнее время употребление островитянами в пищу свинины, куриного мяса и масла вдобавок к кокосовым сливкам приводит к тому, что все большее число их страдает от избыточного веса.

Сливки — самый ценный продукт из кокосового ореха в кулинарии островитян. На-

струганную белую мякоть заворачивают в ткань и отжимают, собирая сливки в одну из половинок скорлупы. Можно приготовить кокосовые сливки и из кокосовой стружки для кондитерских изделий. Ее заливают равным количеством теплой воды и, размешав, отжимают с помощью ткани влагу. Чем меньше воды и больше кокосовой мякоти, тем насыщеннее сливки. Хранят сливки из кокосов в замороженном виде.

Заменить натуральные кокосовые сливки можно консервированными или растворимыми, которые продаются ныне по всему миру.

Сливки — не единственное, что можно получить из кокосов. Они идут также на приготовление сахарного сиропа и браги «тоди» в странах Микронезии, а меланезийцы на Фиджи делают из кокосовых сливок ферментированный сыр, который называется «кора», и добавляют к нему измельченные водоросли.

## Земляной очаг

Обитатели коралловых атоллов посудой раньше никогда не пользовались, придумав простой способ приготовления пищи, во многом обобщенный для совершенно разных народов, населяющих Океанию. Рыбу, мясо и овощи заворачивают в листья и запекают в земляном очаге. Очаги могут несколько различаться на тех или иных островах, но принцип их действия одинаков. Угли или раскаленные камни помещают в ямку, а на них укладывают пищу, плотно обернутую листьями подходящих для этого растений. Сверху кладут еще один или несколько слоев листьев и засыпают все сверху землей. Через несколько часов сверток откапывают и — блюдо готово.

Объем земляного очага зависит от того, какое количество пищи в нем собираются приготовить. Австралийские аборигены, например, умудряются поджарить в яме целого кенгуру. В Океании очаги меньше. В качестве топлива хорошо подходит сухая скорлупа от кокосовых орехов.

**Говядина в аранжировке из банановых листьев и кокосовых сливок.**



Палусами.

В Новой Зеландии «земляной очаг» по-маорийски называют *ханги* и для него используют вулканический туф. Пористый, похожий на пемзу туф более легкий, чем обычный камень, и хорошо сохраняет тепло. Автор этих строк, оказавшись однажды на одном из островов вулканического происхождения недалеко от новозеландского Окленда, удивлялся тому, как щедро в холодные дни согретье солнцем черно-серые глыбы туфа источают тепло.

Разумеется, в наши дни маорийцы редко пользуются ханги для приготовления пищи, полностью освоив европейский быт. Но иногда на пикниках или по случаю особых торжеств коренные новозеландцы все же копают яму для очага, складывают туда хворост, а сверху крупные осколки туфа. Хворост поджигают, а когда он сгорает, раскаленные камни оказываются на дне. Сразу же на них выкладывают плетенные из листьев корзины с овощами, мясом или рыбой — все по отдельности. Сверху их накрывают «лапником» древесных папоротников и присыпают землей. Через три-четыре часа продукты в такой печи провариваются в достаточной степени и приобретают особый аромат.

В горных районах Новой Зеландии, где наблюдается вулканическая активность и из-под земли бьют гейзеры, для запекания пищи в ханги вообще необязательно разжигать костер. Достаточно просто закопать продукты, а геотермальное тепло сделает свое дело.

На островах Самоа и ряде других полинезийских атоллов «земляной очаг» называют *уму*. В отличие от маорийских ханги, камни

там раскладывают поверх костра, и яму рыть не требуется.

Одно из знаменитых самоанских блюд, которые готовят на уму, — *луау*. Для его приготовления банановый лист размягчают над раскаленными камнями, отделяют «жилу» листа и оставляют ее для перевязывания. На лист выкладывают измельченные листья таро или шпината, рубленую луковицу и густые кокосовые сливки. Все заворачивают в банановый лист и перевязывают «жилой».

На тех островах Океании, где растут банановые пальмы, именно их листья лучше всего подходят для приготовления пищи в «земляных очагах». Листья не только сохраняют собственные соки морских продуктов или мяса, но и сообщают блюду тонкий аромат, достичь которого иным способом просто невозможно.

Для завертывания пищи подходят и широкие сердцевидные листья таро — широко распространенного в регионе растения. Самоанцы, например, готовят с листьями таро традиционное блюдо *палусами*. Ошпаренные листья, у которых удалены центральные «жилы», укладывают в несколько слоев в центр, наливают немного кокосовых сливок, кладут мелко нарезанное мясо или рыбу, дольки помидоров и репчатый лук. Сверху все это еще поливают кокосовыми сливками, солят и заворачивают в плотный сверток, перевязав его «жилой» бананового листа. Чтобы протушиться и пропитаться ароматами, палусами достаточно томиться в земляной печи около часа. Потом каждый свер-

ток, поданный к столу, надлежит украсить живыми цветами.

Жители Кирибати, или гилбертцы, как их еще называют, используют более простой способ, запекая в земляном очаге мурен — острозубых морских угрей. Женщины устраивают из скорлупы кокосовых орехов костер в большой яме, выложенной камнями. На раскаленные камни укладывают пальмовые листья, на них — свернутых спиралью угрей, а сверху снова плотный слой листьев. Жар передается рыбе, волнующий аромат вперемешку с запахом моря разносится по всей деревне. После того как мурены испекутся, их выкладывают на подносы из плетеных пальмовых листьев — и трапеза готова.

### Дары океана

«Незнакомые грибы не собирай!» — это правило грибников в России столь же применимо на коралловых островах в Океании в отношении рыбы. Из несметных разновидностей рыб можно употреблять в пищу только тех, в которых уверен на все 100 процентов. Нередко в тропиках даже вполне съедобная рыба может стать ядовитой, если ее поймать в неподходящее время. Когда «цветут» микроскопические водоросли, кораллы и губки, рыба пропитывается токсинами. Поэтому в пищу в основном употребляют глубоководную стайную рыбу. Некоторые виды ядовиты сами по себе — такие как рыба-собака, иглобрюх и десятки других. И хотя поедание такой рыбы не всегда приводит к

**Коконда.**



смертельному исходу, недомогание возможно весьма серьезное.

Морские окуни и караси-гусары, известные под английским названием «снапперы», обладают плотным полупрозрачным мясом, очень вкусным и питательным. У рыбы-попугая окраска необычайно красивая и разнообразная, а мясо нежное и белое. Рыба-меч отлично подходит для поджаривания крупными кусками над раскаленными углями.

Способы ловли рыбы в Океании тоже во многом сходны. Островитяне сплетают пальмовые листья в длинную цепочку, выстраиваются кругом на мелководье и опускают «сеть» в воду. Когда они смыкают круг, рыба сбивается в центр, принимая пальмовые листья за непреодолимые препятствия, и островитяне в буквальном смысле набрасываются на рыбу, хватают ее руками, вилками, забивают дубинками или острогой.

Осьминога поймать проще простого. Достаточно опустить на какое-то время в воду чайник, как любопытный моллюск залезет в него.

Для ловли мурен кирибатицы плетут из пальмовых прутьев аккуратные клетки с круглой дверцей. Клетку обильно поливают соком кокосового ореха, а внутрь закладывают приманку — мясо осьминогов, утяжеляют каменными грузилами и опускают на дно лагуны, чтобы вернуться за ними через день или два.

Нередко от ловли рыбы зависит распорядок питания туземцев. Время обеда прихо-

дит тогда, когда поймана рыба — неважно, в полдень или в полночь. Никто никуда не торопится, никто не смотрит на часы. Жизнь на островах течет неторопливо и подчинена своим законам.

Самым знаменитым рыбным блюдом в Океании считается салат *коконда* (пишется *kokoda*), который искусно готовят на островах Фиджи. Плотное мясо только что выловленных морских окуней для этого подходит лучше всего. Его режут кубиками величиной с игральные кости и заливают выжатым соком лимонов, желательны зеленых «лаймов». На 0,5 кг рыбного филе требуется стакан лимонного сока, в котором нарезанная рыба должна мариноваться не менее двух часов. Рыба от этого становится белее и плотнее. После маринада сливают, а в рыбу добавляют один стакан кокосовых сливок. Колечками нарезают небольшую луковицу и смешивают с рыбой, добавляя для остроты небольшой измельченный стручок жгучего красного перца, дольки свежего помидора, зелень и соль по вкусу. Можно добавить креветки, дольки очищенного свежего огурца. Впрочем, коконду фиджийцы готовят чаще даже без овощей, обходясь лишь маринованной в лимонном соке рыбой, залитой кокосовыми сливками. Те, кто пробуют салат в первый раз, никогда не догадаются, что рыба в нем сырая.

Похожий рыбный салат готовят также таитянки, но явно под влиянием французской кухни маринованную в лимонном соке рыбу заправляют майонезом. Самоанцам и

**Рыбный суп с кокосом.**



жителям других полинезийских островов также знакомо это блюдо, хотя оно называется там *ота*.

*Вакасосо* из крабов — настоящий деликатес на островах Фиджи. Традиционно его готовят в скорлупе целого кокосового ореха, хотя в городах уже используют микроволновые печи. Для *вакасосо* орех вскрывают и удаляют мякоть. Крабов отваривают 15–20 минут, пока они не станут краснокоричневого цвета. Затем мясо крабов и креветок смешивают с кокосовыми сливками, помидорами, зеленью, солью и набивают этой смесью кокосовый орех. Сверху его накрывают отрезанной частью скорлупы, помещают в емкость с небольшим количеством воды, и варят орех с начинкой на пару 10–15 минут. Перед подачей на стол кокос открывают и посыпают содержимое зеленым луком.



### **Таро, кассава, кумара и прочая картошка**

Подобно тому как в России немислима кухня без картофеля, в Океании — от Гавайских островов до Новой Зеландии — люди не обходятся без *бататов*, клубней *кассавы* и *таро*.

Батат, или «сладкий картофель», в южнотихоокеанском регионе принято называть *кумарой* — это по-маорийски, хотя само слово происходит из языка индейцев Перу. Особенно распространен этот овощ в Новой Зеландии, где сбор кумары когда-то сопровождался ритуальной церемонией

с появлением на небе звезды Фануи. По преданию, Фануи — имя бога, у которого кумару выкрал его родной брат — бог плодородия Ронго.

Внутри клубни имеют белый цвет, но отличаются по расцветке кожуры — красной и белой. Белые бататы считают более полезными за счет повышенного содержания кальция, и стоят они дороже. Новозеландцы делают из кумары чипсы, обжаривая кусочки клубней в растительном масле, или тушат вместе с мясом или овощами.

В тропических странах Океании более распространены клубни таро — весом до 2 кг, покрытые черной кожурой. Этот овощ должен быть тщательно проварен или прожарен, чтобы не вызвать раздражения слизистой оболочки. Даже когда таро обрабатывают, руки смазывают растительным маслом. Таро выращивают во многих странах уже 2 тысячи лет. Древние греки и римляне познакомились с ним в Египте, известен он в Китае, Японии и других странах Азии. Однако нигде таро не пользуется такой популярностью, как на Гавайях. Из поколения в поколение гавайские фермеры передают секреты разведения и выращивания на заливных террасах 300 сортов таро. Пока на Гавайских островах не появился рис, чуть ли не основным блюдом там было пюре *пои*, которое готовят из вареных клубней таро.

Гавайцы хранят древнюю легенду о чудесном появлении таро. Сказывают, что богиня — Дочь Земли родила ребенка от бога — Отца Неба. Ребенок был уродлив и скоро умер. Через несколько дней на том месте, где его похоронили, появилось растение, корни которого оказались вкусны и питательны. Это и было таро. А второй ребенок у богов родился здоровый и крепкий, он и стал первым человеком на Земле. Клубни таро стали для него главной пищей.

Чаще всего таро нарезают кружками толщиной 1–1,5 см и отваривают до полуготовности. Затем рубят ломтиками и обжаривают в растительном масле. Сверху сбрызгивают соком лимона и солят. Разумеется, этот рецепт появился в наше время, после того как на острова завезли сковородки и растительное масло.

Тщательной тепловой обработке подвергают и корни кассава (маниоки). Эти овощи жарят кусочками в масле, отваривают, делают пюре, идущее для приготовления оладьев.

Ниуэанцы культивируют *аррорут* (*Maranta spp.*), из крахмала которого делают супы, а сладкий напиток с кокосовым молоком они готовят из вареных корней *ти*, похожих на олени рога.

## Страшилки о людоедах

Говоря о гастрономических пристрастиях жителей Океании, люди нередко вспоминают леденящие сердце рассказы о людоедстве. Эти рассказы ныне сопровождаются предложением туристам деревянных и костяных вилок, которые использовались некогда для того, чтобы кусочки человеческой плоти класть в рот. Дело в том, что ни руки, ни губы не должны были касаться человечины, поэтому понадобились специальные «столовые приборы».

Однако следует помнить, что каннибализм, существовавший в Меланезии и Поли-



незии вплоть до XX в., имел отношение скорее не к гастрономии, а к местным культам. К примеру, в Новой Зеландии маорийцы верили, что, поедая побежденного врага, можно усилить свою собственную *ману* — силу духа. Аналогичные воззрения бытовали и на других южнотихоокеанских островах. Случаи людоедства у туземцев являлись порой следствием неудержимого гнева, вызванного, к примеру, ревностью, но никак не желанием насытиться.

В последнее время трудно припомнить хотя бы один случай каннибализма в Океании. Тогда как криминальная хроника сообщает о случаях людоедства среди европеоидов, правда психически ненормальных. В цивилизованном мире достаточно дикости в повседневной жизни. И если многие европейцы до сих пор считают жителей далеких островов «дикарями», то в глазах местных жителей они сами выглядят ничуть не лучше. Все дело в этикете...

## Этикет — дело тонкое

Европейцы еще со времен первых океанских плаваний своими манерами производили впечатление безнадежных варваров. К примеру, этикет на Кирибати — целая наука, которую обязательно нужно постичь хотя бы



«Каннибальский» аттракцион для туристов на о. Фиджи.

в общих чертах, прежде чем отправиться туда погостить.

Когда приготовлена рыба, и за стол собирается вся семья, самый младший, скажем, внук отщипнет лакомый кусочек печеного угря и протянет его деду — по «праву первого куска».

Случайному гостю непременно предложат присоединиться к трапезе, и его отказ будет воспринят исключительно как оскорбление, а не как знак «вежливости». Если к еде еще никто не приступил, «право первого куска» в этом случае будет предоставлено гостю. Но это вовсе не значит, что он тут же должен набить себе рот угощением. Чтобы не произвести впечатление неблагодарного человека, следует кусочек пищи почтительно передать его хозяину.

Такой порядок настолько естественен для местных жителей, что невинная простота европейцев их просто шокирует. И еще одна деталь: хозяева должны почувствовать, что гость доволен обедом. Поскольку весьма нескромно злоупотреблять гостеприимством и наедаться до отвала, правила хорошего тона на Кирибати требуют лишь сымитировать сытость зычной отрыжкой.

Жители Кирибати верят в разного рода заговоры, сглаз и прочие ухищрения колдовства. Как писал первый британский посланник на островах Гилберта Артур Гримбл, там «существовало заклинание, защищающее кокосовые орехи от воровства, а также заговор, помогающий украсть орехи у соседа; известны заклинания для отравления пищи врага и для защиты собственной пищи от злых наветов...».

На острове Маракеи, если человек опасается, что пища, которую он собирается есть, заколдована, он сперва набирает ее в правую руку и быстро шепчет про себя такие слова:

*Это я держу их пищу, э-э-э!  
Я не потеряю, я не прокляту!  
Спокойствие, мир!  
О! У меня все прекрасно!*

Произнеся такое заклинание три раза, человек начинает есть.

На центральном кирибатийском атолле Тарава существует еще более сложный ритуал. Подозрительную пищу укладывают на пальмовый лист и накрывают его чем-то вроде циновки. Тот, кто совершает церемонию, садится и держит в правой руке в виде веера высохший кусок листа кокосовой пальмы. Этим веером он помахивает в направлении накрытой еды. При этом бормочет слова, переводить которые можно примерно так:

*Выбить глаза духов!  
Поедай духов, Молодой цветок пандана,  
Злые духи Мауере, Мауере-о-о-о!  
О, прочь!  
Прочь дух, о-о-о!  
Твоя хитрость убудет вдвойне ночью,  
убудет вдвойне днем,*

*Духи к северу от нас, к югу от нас,  
востоку от нас, к западу от нас,  
сверху и снизу.  
Молодой цветок пандана, ты съешь злого  
духа Невенева;  
Ты съешь заколдованный кокос бока и  
ядовитую рыбу буну.  
Духи Мауере, Мауере-о-о-о! Прочь, о-о!  
Прочь! И не возвращайтесь сюда.  
Прочь, как было прежде!*

Потом человек встает, подходит к морю и топчет лист-веер ручкой вниз в воде. После этого он может вернуться и спокойно приступить к трапезе, писал Артур Грибмл.

Сытный обед всегда приятно чем-нибудь запить. Жителям Океании достаточно сладкого сока кокоса или просто воды. С появлением чая и кофе островитяне, особенно в городах, познали толк и в этих напитках. Однако у них есть и собственные изобретения. Например, на Фиджи — это чай из кожуры ананаса. Ее заливают водой и 5–10 минут кипятят на малом огне. В такой чай можно добавить несколько цитрусовых листьев, тогда вкус его станет ароматнее. В жаркие дни он оказывается весьма кстати. Попивая чаек в своих хижинах на сваях, островитяне вглядываются в морскую даль, не думая о быстротекущем времени...



**В оформлении очерка использованы фотографии Юрия Масляева и иллюстрации из следующих изданий:**

Among The Islands of The Pacific. Readers Digest (Australia) Pty. Ltd, 1997.  
Our Favourite Places. Special edition of «Australian Geographic».  
Parkinson S., Stacy P., Mattinson A. Taste of The Pacific. – Auckland, 1995.