**Индия: специи**

Индия, в представлении европейцев и обитателей Ближнего Востока с древних времен была чудесной страной пряностей. В поисках пряностей сюда прокладывали дорогу финикийцы, арабы и римляне. Португальцы в XV веке открыли морской путь из Европы в Индию опять-таки благодаря тому, что пряности пользовались в Старом Свете огромным спросом и торговля ими сулила невероятные прибыли.

Первооткрыватель морского пути в Индию Васко да Гама привез королю Португалии письмо от магараджи Калькутты, в котором говорилось: «Мое государство богато корицей, имбирем, гвоздикой и перцем… Я желал бы получать из вашей страны золото, серебро и красное сукно…»

Сегодня Индия — крупнейший на мировом рынке поставщик пряностей. Внутри страны специи также очень ходовой товар.

Когда впервые пробуешь национальную индийскую еду, даже невозможно понять — горячая она или холодная. Здесь столько специй, что возникает ощущение, будто во рту пожар. Европейцы есть это не могут. А для индийца пища без специй — не пища.

В условиях жаркого климата и легкомысленного отношения индийцев к правилам гигиены без пряностей не обойтись. Во-первых, они в некоторой степени дезинфицируют еду. Во-вторых, отбивают посторонние ароматы.

Плантаций, где выращивают специи, на юге страны много. С десяток их разбросано в окрестностях города Кумули. До Кумули я добирался на моторикше.

Моторикши — самый доступный и самый распространенный вид наемного транспорта. Километр поездки обходится в шесть рублей на наши деньги. Я ехал по-барски, в одиночестве, а индийцы часто путешествуют впятером, а то и вшестером.

…Джастину Джеманеяму принадлежит небольшая плантация, расположенная в очень живописном месте. Пейзаж как будто бы сошел со страниц киплинговской «Книги джунглей».

Плантация, где растут специи, не похожа на плантацию сахарного тростника. Где один сахарный тростник рядами, и все. Это больше похоже на лес. Многие специи не растут сами по себе, а только как часть развитой экосистемы…

Растения, дающие специи, растут вперемешку с обычными, дикими. Например, перец — это лиана. Она живет на деревьях разных пород. Из него получаются все известные нам виды перца — черный, белый, зеленый и так далее.

Собирают специи только вручную, — деревья растут так близко друг к другу, что ни одна техника здесь не проедет, да и рабочая сила в Индии очень дешевая. Возраст деревьев достигает до ста пятидесяти лет.

Свежий мускатный орех очень богат эфирными маслами. Поэтому им не стоит злоупотреблять — съев три-четыре штуки, можно опьянеть.

В наше время эта пряность вполне общедоступна. А в XII веке фунт мускатного ореха стоил в Лондоне столько же, сколько восемь коров.

Оказалось, что ваниль — тоже лиана. В прошлом году возник большой дефицит ванили, и поэтому за килограмм бобов стали платить восемьдесят долларов. Огромные деньги, по местным меркам. Ваниль начали воровать, и плантаторам пришлось принимать меры по защите угодий.

Кардамон — капризная трава. Он растет только в тени, поэтому вокруг делянок с кардамоном высаживают деревья с густой кроной. В Cредние века его считали чуть ли не панацеей, средством от всех болезней. И не без основания — современная наука признает, что кардамон обладает антисептическими и болеутоляющими свойствами.

Плантация специй — все-таки не дремучие джунгли и живности здесь немного. Ее распугало соседство с человеком. Не смущает оно разве что ос. Каждый, кто читал «Маугли», знает, насколько они опасны. Лучше их не тревожить!

Иногда в джунглях начинает пахнуть кондитерской фабрикой — это значит, что недалеко плантация деревьев корицы. Самое ценное в них — кора. Ее обдирают, но она потом нарастает вновь… Потрясающе, дерево пахнет, как торт!

Дом хозяина плантации Джастина стоит прямо в джунглях. Здесь он живет со всей семьей, здесь же пряности проходят первичную обработку. Разные специи вызревают в разное время. Поэтому на плантации всегда есть работа. Я приехал в сезон сбора перца.

После того как снимут урожай перца, его очищают от веток, а потом раскладывают для просушки.

Ради специй путешественники из Европы отправлялись в смертельно опасное плавание. Специи в то время давали все — богатство, славу, положение в обществе!

Даже португальцы, хотя у них в принципе были все возможности силой отнимать у индийцев специи, предпочитали цивилизованно их покупать.

Ближайший к плантации Джастина рынок специй находится в городе Кумули. Главная городская улица называется «Кумулибазар». Здесь сотни лавочек, которые торгуют специями. Пахнет здесь очень приятно — ванилью, мускатным орехом, кардамоном… и еще чем-то непонятным. Здесь десятки разных специй. О некоторых я никогда даже не слышал.

По крышам лавок лазают обезьяны — от них в Индии не деться никуда. Бананы здесь воспринимают, скорее, не как фрукт, а как овощ, вроде нашей картошки. Из них даже делают чипсы.

За специями в Кумули съезжаются индийцы со всего юга страны. Попадаются на рынке и иностранцы. Некоторые из предлагаемых продавцами лакомств знакомы нам только по художественной литературе: бетель — тот самый бетель, о котором мы читали у Киплинга.

По сути, бетель — это жвачка. Ее делают из листьев бетелевой пальмы, гашеной извести и специй — мускатного ореха, шафрана, кардамона. Говорят, что бетель дает легкое опьянение сродни алкогольному.

Из Кумули специи двести километров везут на грузовиках в прибрежный город Кочин. Основная часть индийских специй отправляется во все страны мира из порта города Кочина. Надо сказать, этот порт довольно новый, его построили в 1937 году по инициативе Уинстона Черчилля, который был в то время губернатором Мадраса.

Журналистов, как и вообще посторонних, в порт не пускают. Это — стратегический объект, а специи для Индии — стратегическое сырье!