

Сергей Мельников, Нижнекамск, Россия
Майкл Дубиновский, Дэйви, США

ТОТ ЕЩЕ ФРУКТ!

Многим знакома история о мятеже на английском парусном корабле “Баунти”. Матросы отказались повиноваться капитану Уильяму Блау и возвращаться из Полинезии — они предпочли остаться там, где “Слева по борту — рай”. Именно так называлась книга, которую один из авторов прочитал еще в детстве.

Название "джекфрут" произошло от искаженного слова одного из южноиндийских диалектов, означающего "большой и круглый"



В. Коптюрин/ok.com

В этой книге так превозносятся прелести полинезийских островов, что читатель невольно проникается симпатией к морякам. Зачем Блая понесло в такую даль, меня в те годы не интересовало — мало ли по каким причинам корабли отправляются на край света! И только недавно я задался вопросом, какую же все-таки цель преследовала экспедиция Уильяма Блая?

БОЛЬШОЙ И КРУГЛЫЙ

Конец XVIII века. Плантации сахарного тростника в Новом Свете. Рабовладельцы ломают головы — чем накормить тысячи невольников? Поскольку до технологий производства комбикормов в те времена еще не додумались, а еда была необходима дешевой и доступная круглогодично, решением проблемы могло бы стать обильно плодоносящее растение.

И тут появляются сообщения о чудо-дереве с далекого Таити, дающем огромное количество питательных плодов, по вкусу напоминающих хлеб. Словом, то, что и было нужно. Таким дивом оказалось хлебное дерево (*Artocarpus altilis*). "Если кто-либо в течение своей жизни посадит 10 хлебных деревьев, то он может считать,

что сделал для того, чтобы прокормить себя, свою семью и свое потомство, больше, чем житель умеренного пояса, всю жизнь в поте лица обрабатывающий свое поле..." — писал Джеймс Кук, человек, как известно, весьма прагматичный.

За хлебным деревом и отправился Уильям Блай в Полинезию. Однако мало снарядить экспедицию и переплыть океан. Еще нужно доставить деревья по назначению. Единственный способ — добыть семена из созревших плодов, прорастить их и везти молодые саженцы. На все это ушло немало времени. А вокруг — настоящий рай. Вот матросам и не хотелось возвращаться в свой скучный мир...

Увы, хлебное дерево то ли не пришлось невольникам по вкусу (его плоды требуют специальной кулинарной обработки), то ли по иным причинам не оправдало надежд, однако не стало на чужбине таким же универсальным источником питания, как у себя на родине, в Полинезии.

Вероятно, все могло бы сложиться иначе, если бы вместо хлебного дерева решили использовать джекфрут — родственное растение из рода *Artocarpus*.

Название "джекфрут" (jackfruit) произошло от искаженного португальскими





© TopFoto.ru.com



Изящные ветви джекфрута очень ломкие, и фрукты образуются там, где ствол уже достаточно крепок

слова одного из диалектов юга Индии, означающего “большой и круглый”. И немудрено — округлый плод, являющийся самым крупным в мире из произрастающих на деревьях, может достигать почти метра в длину, а весить до 35 кг. Плоды джекфрута очень питательны и на 40% состоят из углеводов. В Азии об этом дереве говорят: “Если во дворе растет джекфрут, вы не умрете с голоду” и называют его “хлебом для бедных”.

Род *Artocarpus* насчитывает около 50 видов, происходящих из тропической Азии и Полинезии. Предполагают, что джекфрут вывезли из влажных тропических лесов Западной Индии. Вначале он распространился по всему полуострову Индостан, Юго-Восточной Азии, Филиппинским островам. Его выращивают в Центральной и Восточной Африке, Бразилии и Суринаме.

Близкими родственниками этому растению приходится уже упоминавшееся хлебное дерево (*Artocarpus altilis*), хлебный орех (*A. altilis* *Seminifera*), чампедак (*A. integer*), кваймак (*A. Hypargyreaus*), лакуча (*A. lakoocha*), маранг (*A. odoratissimus*). Более отдаленная родня — фиговое дерево (*Ficus spp.*), шелковица (*Morus spp.*), афри-



Рисунок: Александр ДАТ



Во Вьетнаме прочная, но хорошо поддающаяся обработке древесина джекфрута считается лучшим материалом для изготовления фигурок Будды

Толстая и грубая поверхность плодов джекфрута покрыта многочисленными конусообразными выступами, придающими фруктам самый экзотический вид

канское хлебное дерево (*Treculia africana*).

В тропиках джекфрут вырастает до огромных размеров и выглядит величественно. Темно-зеленые кожистые овальные листья длиной до 20 см густо покрывают дерево. Древесина джекфрута твердая, однако легко поддается обработке и используется для изготовления мебели, а получаемой при кипячении древесных волокон желто-оранжевой жидкостью буддистские монахи окрашивают одежду.

Короткие крепкие цветочные веточки крепятся прямо на стволе или у основания нижних ветвей. В отличие от своего родственника — хлебного дерева, у которого плоды появляются на концах массивных ветвей, изящные ветки джекфрута — достаточно ломкие, и фрукты образуются там, где ствол уже достаточно крепок. При этом легкие мужские цветки, несущие только пыльцу, крепятся на внешних ветвях, а женские, формирующие тяжелый плод, — на стволе дерева. Цветки джекфрута опыляются ветром или насекомыми. В тепличных условиях его можно опылять вручную. От цветения до полного созревания плода проходит 5–6 месяцев. В тропиках дерево плодоносит круглый год.

Толстая и грубая поверхность плодов джекфрута покрыта многочисленными конусообразными выступами, придающими ему самый экзотический вид. Молодые фрукты зеленые, при созревании меняют цвет на зелено-желтый или коричнево-желтый. Со временем плод становится мягче, это можно почувствовать

при надавливании. При постукивании по спелому джекфруту слышится звук, как будто внутри пуста (незрелые плоды всегда звучат глухо). Внутри фрукт разделен на большие доли, содержащие желтую ароматную сладкую мякоть, состоящую из сочных скользких мягких волокон. В каждой долке находится по одному большому продолговатому белому семени длиной 2–3 см. В плоде может находиться от 30 до 500 семян. Разрезанный плод имеет приятный характерный аромат, напоминающий смесь запахов банана и ананаса.

Наряду с экзотичными ароматами в букете присутствует легкий, почти неуловимый “искусственный” оттенок, чем-то напоминающий запах ацетона. Кожура плода, как и все дерево, содержит клейкий латекс, сравнимый разве что с клеем ПВА (с той разницей, что ПВА, налипший на руку, удаляется гораздо легче). Поэтому перед разделкой плода рекомендуется натереть руки подсолнечным маслом или надеть резиновые перчатки. В отличие от приятного аромата мякоти, кожура спелого фрукта имеет отталкивающий запах, похожий на запах дуриана, (хотя смотря для кого: на него оживленно слетаются мухи). Из-за этого фрукты хранят либо в герметичной емкости, либо на улице, в сарае и т. д.

Существуют две основные разновидности джекфрута. У одной из них плод небольшой, мякоть волокнистая, мягкая, пористая, но очень сладкая. У другой разновидности мякоть более плотная, хрустящая, хотя и не особенно сладкая.





Содержимое фрукта — ароматная сладкая мякоть, состоящая из сочных скользких мягких волокон

© Fotopostcard.com

ЗАПЕКАНКА И КЕКС ИЗ ДЖЕКФРУТА

КАК ДЖЕКФРУТ ВЫРАЩИВАЮТ И С ЧЕМ ЕГО ЕДЯТ

Хотя джекфрут — дерево не маленькое, выращивать его достаточно просто. Плоды крепятся к стволу или основанию толстых ветвей, поэтому растение можно стричь “под бобрик” и все равно снимать с него урожай. На плантациях, где культивируется джекфрут, деревья обрезаются на высоте 2–4 м.

После созревания плод быстро приобретает коричневый цвет и портится, но в холодильнике его можно хранить в течение нескольких месяцев.

Спелые плоды едят в свежем виде, из них делают салаты, добавляя мякоть в мороженое. Из джекфрутов варят супы, готовят десерты, подливки и ликеры. Незрелые плоды используют как овощи — их варят, жарят, тушат и маринуют. Высушенные кусочки незрелого джекфрута продаются в магазинах как сухофрукты. Семена едят жареными.

...Через несколько лет после мятежа на “Баунти” отважный капитан Уильям Блай, проявив почти маниакальное упорство, вновь предпринял попытку доставить хлебное дерево в Западную Индию. 24 января 1793 года новая экспедиция доставила саженцы в Кингстаун, столицу Сент-Виссента... e

ЗАПЕКАНКА ИЗ ДЖЕКФРУТА

- 2 яйца;
- 2 стакана тушеного зеленого джекфрута;
- 1 стакан майонеза;
- 1 стакан грибной подливки-пюре;
- 1 стакан тертого твердого сыра;
- 1 ч. л. рубленого репчатого лука.

Разогреть духовку до 250°C. Взбить яйца, перемешать массу с майонезом и грибным пюре. Затем добавить тертый сыр, лук и джекфрут. Полученную смесь переложить в плоскую форму и выпекать 45 минут.

КЕКС ИЗ ДЖЕКФРУТА

- 2 яйца;
- 2/3 стакана сахара;
- 1/2 стакана мелко нарезанного спелого джекфрута (свежего или замороженного);
- 1/2 стакана кокосового молока;
- 1 стакан пшеничной муки;
- 1/2 ч. л. соды;
- 1/4 ч. л. соли;
- 1/4 ч. л. ванильного сахара или жидкой ванильной эссенции;
- 1 ст. л. растительного масла.

Разогреть духовку до 170°C. Смазать растительным маслом формы для кексов. Все ингредиенты хорошо перемешать. Выложить полученную массу в формы и выпекать 15–20 минут до готовности, пока поверхность не станет золотистой. Кексы остудить и подавать с чаем или кофе.

