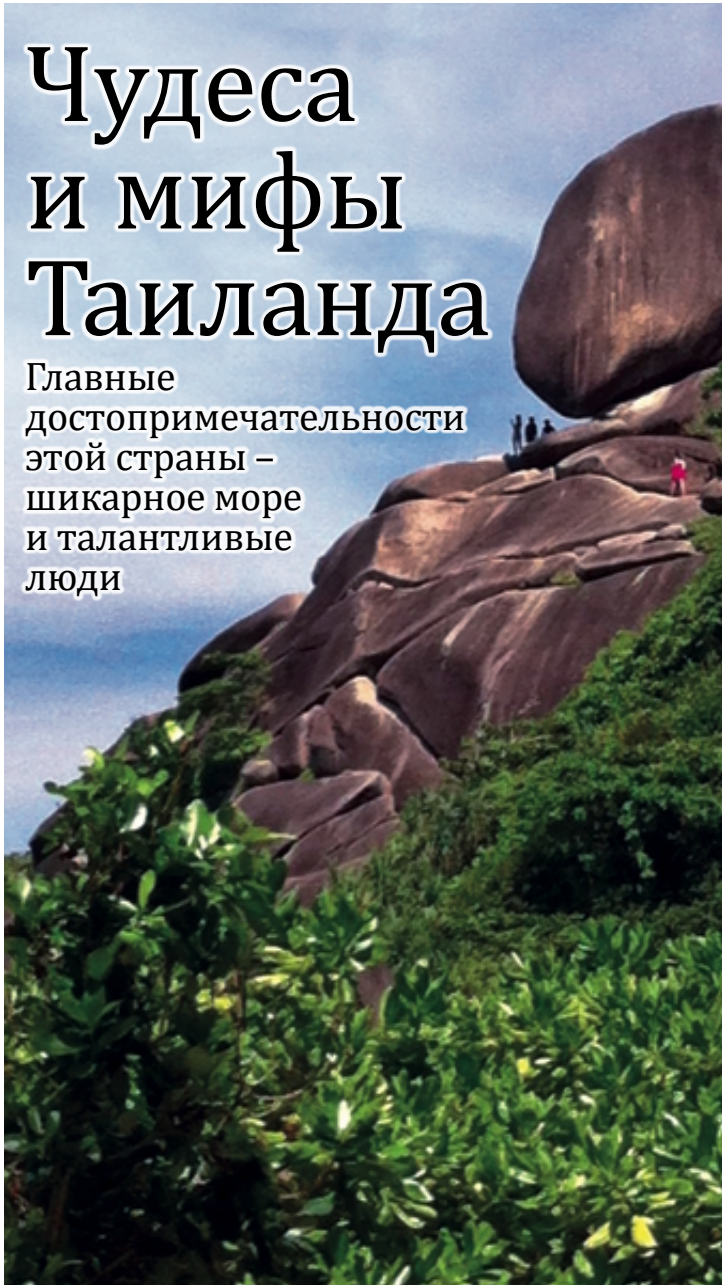


Ветер странствий

# Чудеса и мифы Таиланда

Главные достопримечательности этой страны – шикарное море и талантливые люди



Продолжение.  
Начало в № 135.

**Любой стране мира есть что показать приезжим. Таиланд славится экзотическими фруктами и животными, эксклюзивными производствами и многим другим. Кто-то называет его раем на земле и готов остаться здесь навсегда, ну а кому-то в этом раю не очень комфортно.**

Поездка в Таиланд – прекрасная возможность вырваться из лютых зимы в жаркое солнечное лето. И даже тропические дожди, являющиеся частыми гостями тайского побережья, не омрачают отдыха. Как правило, ливни недолги, а набегающие тучи не мешают любителям шоколадного загара, поскольку и в пасмурную погоду ультрафиолет делает своё дело.

Остров Пхукет – это, с одной стороны, часть Таиланда, с другой – вроде обособленного государства, где условия жизни несколько другие. Неспроста те, кто имел возможность сравнить Паттайю и Пхукет, отдадут предпочтение второму, как более цивилизованному месту. Но за удобство, отсутствие в свободном существовании крыс, насекомых и прочей живности в гостинице и на улице, хотя и здесь всё это встречается, приходится платить. По некоторым статьям расходов платить придётся дорожке, как примеру, за транспорт. Если в Паттайе можно за 60–100 бат уехать «на край света», то перемещение на Пхукете влетает в копеечку. Чтобы сэкономить, русские наловчились кооперироваться компаниями и выезжать на пляжи вскладчину.

Почему нет смысла пользоваться одним близлежащим пляжем? Да потому что на расстоянии нескольких километров друг от друга здесь совершенно разная береговая линия. Патонг, где обосновались мы, вовсе не отличается чистотой, поскольку густо населён и, если

зазеваться, можно опоздать и не занять «козырного» места, довольствуясь клочком песка где-нибудь у пешеходной дорожки.

Пляжи, доступные для туристов, расположены на западной стороне острова, там, где его омывают воды Андаманского моря. Говорят, что и восточное побережье весьма красиво, но построить там курорты невозможно из-за лесисто-гористой местности.

**Каждый пляж имеет свой характер**

На Кароне всегда равномерные, прибывающие к берегу волны – для любителей покатаются на них без риска для жизни. Камала хорош для семей с детьми: спокойное море, на берегу качели, много деревьев, в тени которых можно спрятаться от палящего солнца. Сурин – с шикарным белоснежным песком, ненавязчивым прибоем, в бухте вода кажется теплее и комфортнее. Больше всего влюбил в себя Най Харн, хотя он один из отдалённых от Патонга: широкая полоса залива уходит в скалы, находящиеся в закуске, где всегда тень. За несколько часов отлива может унести воду метров на пятьдесят от берега и позволить самым смелым позагорать на солнцепёке. Впрочем, в другой день Най Харн может встретить менее гостеприимно: даже при небольшом шторме море выглядит злым и опасным.

На любом из пляжей дежурят спасатели. Но ждать, что они будут бегать за нерадивыми туристами, пренебрегающими безопасным плаванием, не стоит. Периодически выплывая на серфинг-досках, они следят за течением. И в случае, когда оно становится возвратным, в опасных местах выставляют красные флажки, означающие, что купаться запрещено. За день флажки могут по несколько раз выставляться и убирать – такое капризное здесь море.



Разнообразить впечатления можно, съездив на экскурсии по островам. Симеланы, острова Джеймса Бонда, Банановый Рай – каждое по-своему интересно хотя бы потому, что окружено легендой.

Практически на каждом пляже можно встретить местных торговцев. Помимо напитков, мороженого, орешков, они предлагают одежду и предметы народного творчества. Если понаблюдать за их ассортиментом, можно оценить размах увлечений тайцев народными промыслами и талантливость этого дружелюбного народа. Здесь и складные корзинки-слоники, этакий трансформер, при необходимости превращающийся в панно или ёмкость для фруктов. На длинной палке – птицы, парящие над волной, качающие головой, будто приглашающие взять с собой на память о лучших днях отдыха. Что уж говорить о всевозможных браслетах, бусах, венках – от нежных романтических до брутальных, выплетенных из кожи. Естественно, тайцы не могут не использовать для поделок скорлупу кокосового ореха: весьма популярны как сувениры, так и практичные вещи типа тарелок и чашек, украшенных росписью, слюдой или резьбой.

Но при этом назвать Таиланд страной, что славится лишь поделками, нельзя ни в коем случае. Как можно, к примеру, считать ремеслом производство латексной продукции – знаменитых подушек и матрасов, изготовленных из вспененного сока дерева гивея. Сколько здесь небольших фирм, позиционирующих себя чем-то типа галереи здорового сна, трудно сказать. Во всяком случае магазинов, где можно купить ортопедическую спальную принадлежность, – пруд пруди.

Гивея – это каучуковое дерево, когда-то завезённое в Таиланд из Бразилии. Вообще из нее производят около восьмидесяти наименований изделий, самые известные медицинские перчатки, детские соски, презервативы. Её сок явля-

ется сильным антисептиком, по свойствам схожим с БФ-6. Интересный факт: сок собирают ночью, поскольку днём он моментально кристаллизуется. Рабочие, что трудятся на сборе сока, буквально рискуют жизнью, поскольку рядом с деревьями любят расти гиацинты – цветы, привлекающие к себе немало кобр. Сок начинают собирать с семилетнего дерева. За сутки оно даёт 150–200 граммов сока.

Упомянутые кобры и прочие змеи, коих в Таиланде великое множество – 175 тысяч видов ядовитых особей, тоже приносят жителям этой страны неплохой доход. Высушенный яд сохраняет свойства десятки лет, на мировом рынке его стоимость доходит до десяти тысяч евро за грамм. Имея под рукой такое богатство, глупо не пользоваться, потому столько говорят о волшебной силе тайской медицины. Помните эмблему этой практикующей науки? Это ж змея!

**Для сохранения здоровья тайцы стараются на полную мощь использовать дары природы, в том числе змеиный яд**

Сиамская кобра, распространённая в Таиланде, славится тем, что никогда не болеет. Чтобы забрать у неё жёлчь, – незаменимое средство для детоксикации организма и, к тому же, сильный афродизиак, – пресмыкающееся злят. Справедливости ради стоит отметить, что сами тайцы на производство препаратов лицензии не имеют, предоставляя право использовать природное богатство своих территорий китайцам и японцам.

Завершая разговор о медицине, отмечу, что многие россияне любят закупать в Таиланде и традиционные средства от болячек. Говорят, что азиатский парацетамол более действенный, чем наш.

На весь мир славится и тайская косметика. Не зря баночка с со-

гревающим бальзамом, крем с алоэ вера, ароматическое мыло или флакончик с маслом кокоса или мангустина считаются лучшим презентом для родственников и знакомых.

Для любителей подарков подождите – жемчуг. Не обольщайтесь, что здесь сможете купить натуральный. Просто тайцы научились прекрасно выращивать, а также подделывать жемчуг. Для тех, кто по сей день верит, что в ювелирном, даже самом элитном, бутике можно купить настоящий дикий жемчуг, напомним, что его добыча запрещена на всей планете ещё шестьдесят лет назад. Есть выращенный и искусственный, и видов его немало – от белого и чёрного до розового, голубого и золотого. За год раковина, в которую посадили бусину, наращивает полтора-два миллиметра перламутра.

Тайцы – народ предприимчивый. Но есть бизнес, который можно смело характеризовать известной фразой про дерьмо, из которого делают «конфетку». В Таиланде производят, вероятно, самый дорогой в мире кофе – «Блэк айвори», или «Чёрная слоновая кость». Одна чашка этого деликатеса стоит около пятидесяти долларов, стоимость килограмма продукта больше тысячи долларов. Особенность кофе в том, что одним из самых важных этапов его производства является обработка зёрен арабики пищеварительными ферментами слона. Проходя через пищевую систему гигантского животного, кофе теряет горький вкус и приобретает цветочный аромат. Чтобы получить один килограмм кофе «Блэк айвори», слону нужно скормить 33 килограмма кофейных зёрен. Восемь процентов стоимости упаковки идёт в фонд сохранения слонов. Вообще, слон в Таиланде на особом положении. Но об этом – в следующем суботном номере.

Ольга Балабанова



Фото смотрите на сайте [magmetall.ru](http://magmetall.ru)