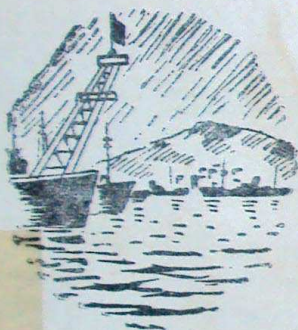


Советское Приморье

Литературно-художественный альманах
Орган Приморского отделения
Союза советских писателей СССР



10

ПРИМИЗДАТ
ВЛАДИВОСТОК
1 9 5 1

проверено
1953 г

P2
C 56

Семен Волков

Приморские абрикосы

РОЗОВЫЕ ПЯТНА

Представим себе начало мая. Нам удалось подняться на большую высоту и с помощью сверхмощного фотоаппарата заснять миллионы гектаров южно-уссурийской тайги. Проявив пленку и получив цветную фотографию, мы увидим окрашенные в зеленый цвет хвойных лесов отроги Сихотэ-Алиня. Еще не распустившиеся лиственные леса темными полосами обозначают долины. А на них там и сям — розовые пятна. Они различной величины и конфигурации, но одинаковый для всех цвет исключает предположение случайности. Что это? Определим местонахождение пятен по карте. Сделать это не трудно; все пятна находятся вблизи населенных пунктов.

А теперь организуем экскурсию в тайгу, хотя в мае она не так красива, как летом или осенью. Дебри Уссурийского края времен Пржевальского и Арсеньева сейчас сохранились только в самых отдаленных районах — горах Сихотэ-Алиня. В предгорьях, где не так давно шумела вековая тайга, раскинулись широкие поля колхозов и совхозов. На местах одиноких фанз звероловов выросли города и села, построены фабрики и заводы. Шоссейные и железные дороги прорезали тайгу во всех направлениях, связав воедино самые отдаленные ее уголки.

Маршрут В. К. Арсеньева от Владивостока в долину реки Кангауз, занявший девять суток по трассе Владивосток — Петровка, на автомашине займет у нас несколько часов.

У путевого указателя с надписью «Моленный Мыс» свернем влево. Еще двенадцать километров, и мы пересечем бурный Кангауз.

За рекой село Моленный Мыс. Правее его, среди нагромождений сопки в глаза резко бросается одна вершина столь правиль-

ной формы, что ее можно принять за огромный стог сена, сложенный опытным скирдоправом. Это Моленная сопка. Старожилы помнят, что еще в конце прошлого столетия здесь были видны остатки какого-то строения. Сюда два раза в год собирались охотники-тазы совершать свои религиозные обряды. За сопкой закрепилось название Моленной, а построившееся у ее подножия село назвали «Моленный Мыс».

По северному склону, покрытому редколесьем и кустарником, поднимаемся к вершине. Ветерок, подувший с юга, доносит тонкий аромат цветов. С каждой минутой он усиливается. Еще десяток шагов, и перед нашим взором открывается величественная картина: южный склон сопки сплошь покрыт цветущими деревьями. Море цветов где-то вдаль сливается с тайгой, окутанной голубой дымкой. Вид цветущих деревьев на площади в несколько десятков квадратных километров создает впечатление, будто мы вдруг оказались в садах Алма-Аты или предгорьев Копет-Дага. Здесь даже характерный для тех мест аромат.

Розовое пятно на снимке — это заросль маньчжурского абрикоса в цвету.

АБРИКОСОВЫЕ СОПКИ

Маньчжурский абрикос — растение довольно распространенное. Одиночными деревьями или небольшими группами он входит в состав лесной формации на огромной территории Маньчжурской флористической области.

В Приморском же крае он сосредоточен в строго определенных точках, где, занимая целые участки, образует так называемые абрикосовые сопки.

В других местах, за пределами этих участков, он встречается только как растение, занесенное человеком.

Все абрикосовые сопки находятся на местах бывших поселений некогда существовавшего царства Бохай. Только там, где были поселения, находятся заросли абрикоса. И наоборот, местонахождение древних поселений легко определяется наличием зарослей абрикоса.

На месте некоторых бывших поселений (город Ворошилов и село Чугуевка) нет зарослей абрикоса, но оставшиеся одиночные деревья позволяют предполагать, что они здесь были, но уничтожены при образовании в этих местах крупных населенных пунктов.

Локализованное расселение абрикоса в точках бывших поселений позволяет предполагать, что в давно прошедшие времена он

занесен в эти места и размножен, а возможно и культивировался. Строго научного обоснования этот вопрос пока не получил. Археологические исследования, пролившие свет на историю шелководства и рисосеяния в крае, еще не коснулись вопросов садоводства. Эта проблема ждет своего разрешения, — оно подкрепило бы практику местных садоводов и дало бы ключ к пониманию вопросов изменчивости у растений.

АБРИКОС МАНЬЧЖУРСКИЙ

Положительным качеством маньчжурского абрикоса является его высокая морозостойкость. Без всяких повреждений он выдерживает морозы до 43 градусов.

Принято считать, что абрикос — растение, не переносящее избытки влаги. Все дикие виды абрикоса и промышленная его культура сосредоточены в местностях с сухим климатом.

Абрикос маньчжурский, произрастающий в Приморском крае, ломает это понятие. Южное Приморье, находясь в зоне муссонов, в летний период имеет повышенную, а зачастую избыточную влажность почвы и воздуха, и это несколько не мешает абрикосу хорошо расти и обильно плодоносить.

«Плоды абрикоса маньчжурского мелкие, кислые с горечью, не съедобные»... Так было написано в определителях, такова их характеристика при лабораторных анализах. Выслушав это, старший следопыт приморской тайги Аркадий Семенович Зубарев усмехнулся. По его морщинистому лицу скользнула улыбка.

«Может, в лабораторию и кислые попадают, не знаю, не пробовал. А вон с того деревца, что над обрывчиком, так ничего. Компот варим, а уж варенье так, прямо скажу, — отличное...»

Оказывается, плоды абрикоса маньчжурского кислые с горечью — для невнимательного исследователя. При тщательном осмотре их в период созревания легко обнаружить, что на различных деревьях они различны по форме, цвету, размеру и вкусу.

подавляющее большинство деревьев с мелкими несъедобными плодами. Но на отдельных деревьях плоды достигают 20 граммов веса, имеют ароматную кислосладкую мякоть. Эти крайние варианты связываются целым рядом промежуточных форм.

Население близлежащих сел издавна собирает плоды с лучших деревьев. Их сушат, варят варенье, едят в свежем виде.

Несъедобные осыпаются и гниют. Косточки их служат пищей лесным грызунам, которые в огромном числе собираются к абри-