

*А. А. Лебедева*

## **КАВА В ВОСТОЧНОЙ МИКРОНЕЗИИ**

Как и любое использование в традиционных культурах наркотических и/или стимулирующих веществ, употребление на островах Океании опьяняющего напитка *кава* вызывает интерес не только у специалистов, вследствие чего является широко известным этнографическим фактом. Наряду с традицией жевания бетеля его нередко рассматривают в качестве одного из основных маркеров различия культур запада и востока Океании. Действительно, данная традиция характерна для восточной части региона и охватывает практически всю Полинезию, а в Микронезии распространилась на востоке Каролинских островов.

Растение *Piper Methysticum* — **перец опьяняющий** (отдел покрытосеменные, класс двудольные, семейство перечные), из которого готовится напиток, было описано Георгом Форстером во время второй экспедиции капитана Кука. Собственно напиток представляет собой не что иное, как сок, отжатый из корней (а когда растение достаточно велико, и нижних частей стебля) и немного разбавленный водой. Активные вещества кавы — флавокавины и кавалактоны — воздействуют на лимбическую систему — часть

мозга, являющуюся регулятором эмоций [Кава-кава]. Результатом оказывается чувство легкой эйфории, релаксации, приятности и легкости общения; через некоторое время наступает крепкий сон, длительность которого зависит от количества и крепости напитка.

Наиболее полно в источниках описан процесс приготовления и употребления кавы на Понапе — самом крупном из восточных островов Микронезии. Нужно отметить, что и в церемониальной, и в технологической сторонах данного процесса существует ряд различий между Полинезией и Микронезией. Так, в Полинезии пережевывают корни для извлечения из них влаги, а для приготовления самого напитка используют большое деревянное блюдо. В Микронезии корни растирают каменными пестами на базальтовых камнях. В Полинезии также в отдельных случаях могли использоваться высушенные, а не свежие корни. На Понапе, в свою очередь, мало распространен характерный для Полинезии обычай выливать некоторое количество готового напитка на землю или разбрызгивать его в воздухе в качестве подношения богам. В целом, порядок приготовления и весь связанный с кавой церемониал в Микронезии менее жесткий и регламентированный [Reisenberg 1968: 104].

На Понапе записано две версии, объясняющие происхождение кавы. Согласно первой, островитянин по имени Вутаненгар из округа У (один из пяти территориальных и административных районов, на которые с XVII в. делился Понапе) в старости был взят богом зла и смерти Люком [Fraser 1939: 149] в страну духов (локализовалась на юге и/или под водой, на небесах). Здесь человек скинул свою кожу и снова стал молод, а кожа превратилась в растение кава; кусочек корня во время его толчения упал с небес и пророс. Вторая история объясняет появление традиции более рациональным образом: люди заметили, что корень растения покусывает крыса, и обратили внимание на производимый им эффект [Reisenberg 1968: 102].

Для употребления растение культивировалось искусственно, оно размножается вегетативно и несложно в уходе. На участках высаживали не менее сотни растений, самые большие «огороды» насчитывали по пять-шесть сотен.

Роль кавы в обрядах и церемониях островитян была огромна. Можно отметить несколько типов ситуаций, в которых кава и/или ее питье присутствовали как неперенные составляющие ритуала, выполняя несколько различные функции, хотя подобная градация условна. Островитяне воспринимали каву как священный дар, полученный с небес, и в любом обрядовом контексте отношение к ней было соответствующим. Кроме того, присущая традиционным культурам сакрализация любого общественно значимого события в значительной мере стирает границу между собственно религиозным ритуалом и церемонией иного рода. Нельзя забывать и о том, что с конца XII — начала XIII в. на Понапе возникает своего рода раннее государство, характеризующееся жестким территориальным делением, стратифицированным обществом и наследственной передачей власти [Christian 1899: 105–131] и частично сохраняющее эти черты и в XX в., — **ситуация, в которой сакральные объекты концентрируются вокруг потестарных структур.**

В этой связи кава ассоциировалась с высоким общественным статусом, она была знаком престижа, а ее употребление — преимущественной прерогативой знати и обязательной частью ритуала вступления в высокий ранг. Простые общинники не могли пить каву «сами по себе» — только в обществе титулованных особ и при условии, что они преподносят в дар первые растения. Также, кроме представительниц знати, публичное употребление кавы не было разрешено женщинам, более того, они должны были закрывать лицо или отворачиваться, когда пьют мужчины. (Фактически же женщины тоже пили каву, но секретно.) Дарение кавы вождю было самым лучшим способом получить прощение за какой-либо проступок. Считалось, что *нанмарки*<sup>1</sup> не может отвергнуть чашу с кавой, предложенную ему в такой ситуации, хотя и мог некоторое время делать вид, что отказывается [Reisenberg 1968: 109].

В значении собственно священного объекта кава фигурировала непосредственно в религиозных обрядах. Так, в церемониях, про-

<sup>1</sup> Глава правящей династии одного из пяти округов Понапе.

водимых знахарями и предсказателями, кава выступала в качестве подношения богам. Кроме того, такие подношения делали мореплователи (рыбаки), которые также долгое время оставались хранителями традиционных религиозных практик. Во время подобных церемоний, которые проходили вечером накануне рыбной ловли и по возвращении с нее, участники, обращаясь к богам и произнося свои просьбы, поднимали сосуд с кавой обеими руками над головой [Там же].

Наконец, кава была непременным угощением на всех общественных церемониях и праздниках. Таким праздником могла, например, быть свадьба, описанная ирландским матросом Джеймсом О'Коннелом, оказавшимся на Понапе в конце 20-х годов XIX в. [Hambuch 1932: 30–32]. Можно отметить, что описания порядка проведения церемонии у самого П. Гамбруха, работавшего на Понапе в начале XX в., и С. Райзенберга (середина XX в.) в том, что касается основных действий и их последовательности, вполне сопоставимы с этим ранним источником; различия касаются скорее деталей и вполне могут объясняться существенным промежутком во времени.

Празднество проводилось в общественном доме (доме каноэ). Первоначально его участники приносили сюда целые растения и складывали их на платформе, где сидел вождь (нанмарки). Затем корни отрезали, а ветви оставляли для посадки (по О'Коннелу, срезанием корней занимался сам вождь. Он же затем раздавал побеги своим приближенным, и такой подарок ценился как награда и знак отличия).

Руководил всеми дальнейшими действиями, а также следил за соблюдением этикета своего рода церемониймейстер, который являлся представителем знати. Непосредственные исполнители в прошлом, по всей вероятности, принадлежали к более низкой общественной страте. О'Коннел отмечает, что они были более темнокожими, и называет их термином *nigurts* [Hambuch 1932: 18]. Из его описания следует, что в их обязанности входило прислуживать на празднике,

но при этом им почти ничего не доставалось [Hambruch: 1932: 31]<sup>2</sup>. Вероятно, в более позднее время, когда часть традиционных институтов была нарушена, социальные (а возможно, и этнические) различия, хотя бы отчасти, стерлись. Так, Райзенберг не акцентирует внимание на подчиненном положении этих участников церемонии, напротив, указывает, что они могли принадлежать к мелкой знати. Также этот автор, уделяя в целом большое внимание терминологии, не приводит для них никакого специального общего названия, а употребляет наименования «рабочие» (*workers*), «толчильщики» (*pounders*), «служители» (*servitors, officials*). В то же время он отмечает, что их функции могли быть настолько разнообразны и узко специализированы, что каждый из исполнителей какого-либо действия носил собственное наименование.

Корни кавы тщательно отряхивались от земли, разрезались на небольшие куски и складывались на специальных камнях для толчения (у О'Коннела и корни, и камни мылись). Камни представляли собой большие, плоские или слегка выгнутые базальтовые платформы. Они расставлялись в галерее общественного дома в два ряда вместе с каменными печами, в которых одновременно с кофой готовили угощение. После того как еда была готова, на место печей ставили еще камни. Вокруг камней раскладывали листья таро, для того чтобы случайно упавшие на землю кусочки кавы не испачкались.

---

<sup>2</sup> Учитывая особенности этногенеза Восточной Микронезии, население которой формировалось при участии минимум двух компонентов — раннеавстронезийского и меланезийского, сам по себе факт присутствия на Понапе темнокожего населения вполне закономерен. Однако если учесть, что меланезийские мигранты с юга захватили остров и стали основателями новой династии (глава которой и стал носить титул нанмарки), то некоторое недоумение вызывает подчиненное положение этой категории населения. В то же время Кристиан, проводивший исследования и раскопки на Понапе, предполагает существование на острове низкорослого темнокожего населения, возможно, доавстронезийского происхождения [Christian 1899: 105–131]. Так или иначе, даже оставив в стороне спорный вопрос о возможности проникновения отдельных групп древних народов на острова Океании, нужно иметь в виду, что этническая история рассматриваемого региона достаточно сложна и проблематична с точки зрения ее изучения. На протяжении того или иного времени на острове могли иметь место различные отношения культурных элементов и социальных слоев.

Толкли корни небольшими каменными пестами характерной формы. У каждого камня работали несколько толчильщиков, обычно четверо. В процессе толчения в массу время от времени добавляли воду из половины скорлупы кокосового ореха. Любопытной частью ритуала являлось то, что удары при толчении выполняли с соблюдением определенного ритма, для лучшей слышимости камни были приподняты над землей с помощью подставок из кокосовой скорлупы, в результате чего они звучали как гонг.

Толчение корней начиналось с четырехтактного ритма: три коротких — один длинный или три коротких — пауза. Согласно О'Коннэлу, в случае присутствия вождя ниже рангом, чем нанмарки, исполнялся другой ритм: два удара — пауза — один удар — пауза [Hambruch 1932: 31]. Когда корни были уже достаточно хорошо истолчены, характер ударов менялся, звучало три пары быстрых коротких ударов, вслед за которыми следовал один длинный. Этот ритм служил сигналом для людей, находящихся снаружи, что кава уже почти готова и нанмарки находятся внутри. Наконец, когда корни были полностью истолчены, звучал заключительный ритм: семь быстрых коротких ударов — пауза — два коротких — пауза — два длинных — пауза — два коротких и один длинный. Сигнал к смене ритмов давал распорядитель церемонии, взмахивая руками и одновременно выкрикивая следующий ритм. Их последовательность могла изменяться в зависимости от развития ситуации. (Например, если нанмарки все еще не пришел в общественный дом к тому моменту, когда корни уже были готовы, вновь переходили к первоначальному ритму.) Очевидно, что подобное ритмическое упорядочение процесса служило своего рода звуковым кодом, способом информирования о происходящем, в том числе о перемещении высокопоставленных особ [Reisenberg 1968: 105].

В то время как измельчались корни, некоторое количество людей отправлялось за корой гибискуса для изготовления фильтров для отжима сока. Если они не появлялись к тому моменту, когда корни были готовы, также мог исполняться специальный ритм, в до-

полнение к которому распорядитель церемонии подзывал человека, который выкрикивал специальную формулу, отчасти состоящую из фразеологизмов, отчасти приблизительно переводимую как «скорее несите кору гибискуса». По некоторым данным, это мог быть только сын вождя, так как только ему разрешалось повышать голос в данных обстоятельствах [Ibid.: 106].

Для изготовления фильтров использовали полосы коры длиной около метра, которые связывали в пучки. Волокна расправляли пальцами и укладывали на камни. Истолченные корни кавы складывали на волокна и начинали скручивать их концы таким образом, чтобы масса из корней оказалась в середине. Затем связки приподнимали и выжимали жидкость в специальные чаши из скорлупы кокоса. Данная процедура повторялась неоднократно. Некоторое количество истолченных корней из первой партии предназначалось для первой порции напитка, которая, как и сам этот пучок корней, именовалась «кубок для знати» [Ibid.: 105, 107].

Когда сок был отжат, чашу с напитком один из приготавливавших его подносил распорядителю церемонии, тот вручал ее служителю, который, в свою очередь, передавал кубок нанмарки. Далее чаша, как правило, двигалась в соответствии со статусом участников, хотя О'Коннэл отмечает, что каждая «калебаса» должна быть сначала предложена старейшине, независимо от того, будет он пить или нет [Hambruch 1932: 31]. В зависимости от характера церемонии поря- док передачи чаши мог несколько варьироваться (например, чаша могла быть поднесена непосредственно нанмарки). Тем не менее всей процедурой руководил распорядитель, и без его разрешения никто не имел права пить, в противном случае он мог выбить чашу из рук нарушителя. Вторым важным условием было то, что чаша не должна была переходить непосредственно от одного пьющего к другому — выпивший должен был отдать ее служителю, с тем чтобы ее наполнили или долили и передали следующему. Выпить полную чашу мог далеко не каждый, и такой человек пользовался большим уважением. Напиток был достаточно крепким и не очень приятным на вкус. Поэтому обычно каждый глоток чем-нибудь заедали (фрук-

ты, рыба), запивали или затягивались сигаретой. Как сам напиток, так и сок гибискуса, попавший в него из фильтра, вызывали повышенное слюноотделение — участники церемонии часто сплевывали в щели между досками пола [Reisenberg 1968: 103].

В то же время те, кто регулярно употреблял кофу, предпочитали ничего не есть перед этим; более того, для представителей высоких рангов это было обязательным требованием. Вероятно, поэтому питье кофы предваряло трапезу и продолжалось во время приготовления угощения. Этот процесс подробно описан О'Коннэлом: «Пока приготавливается и пьется кофа, начинается подготовка к празднику. Из поленьев сооружается костер, и неподалеку вокруг костра складываются небольшие камни. Когда дрова обуглятся, раскаленные докрасна камни падают на землю и образуют поверхность. Как только костер перестает дымиться, сюда приносят потрошенных собак и опаливают их шерсть. Затем они обскабливаются и укладываются на раскаленные камни, другие камни укладываются сверху. <...> Над всем этим расстилаются зеленые листья, чтобы предотвратить выход пара. От половины до трех четвертей часа проходит, затем из этих импровизированных печей извлекается прекрасно протушенное собачье жаркое» (цит. по: [Hambruch 1932: 31]). В продолжение трапезы употребление кофы, впрочем, уже не прекращалось. Мясо и другие продукты (ямс, плоды хлебного дерева, рыба), которые приносили гости, делил между присутствующими верховный вождь [Ibid.].

Церемонии, в которых фигурировала кофа, могли проходить в различное время суток, в связи с чем, кроме прочего, использовались четыре наименования, указывающих на время их проведения: ранняя или утренняя кофа — «кофа встающего солнца»; дневная кофа — «кофа под солнцем»; вечерняя — «кофа садящегося солнца» и ночная кофа — «в пламени костра». Из них наиболее важной считалась утренняя, она отличалась более строгими требованиями к участникам по соблюдению различного рода формальностей [Reisenberg 1968: 106].



Можно также отметить, что не только действующие лица, выполняющие различные функции, и предметы (камни, песты, материал для фильтров и т.п.), использующиеся в церемонии, но и ее отдельные стадии, а также и повторяющиеся элементы носили собственные имена. Например, пока не была выпита вся кава, выжатая из первой партии корней, не начинали готовить новую. С приготовлением второй порции начиналась следующая — центральная стадия церемонии, название которой громко выкрикивал распорядитель и для которой приносили новые, свежие корни. Также свое название имели различные дробы, выстукиваемые в процессе толчения корней, каждый из отжимов, каждая новая подача напитка и т.д. Разумеется, в различных округах эти названия могли несколько варьироваться, так же как существовали некоторые отличия в порядке проведения самой церемонии [Ibid.: 107–108].

В настоящее время экстракт из корней *Piper Methysticum* широко используется в медицине как релаксирующее и анестезирующее средство, а также от бессонницы, тревожности и стресса. Только в нескольких странах (в том числе в Германии, Швейцарии, Канаде) он запрещен в связи с предположением о негативном влиянии на печень [Kava... 2002]. В России данный препарат занесен в список сильнодействующих и ядовитых веществ.

### Библиография

Кава-кава — Кава-кава [Электронный ресурс] // Энциклопедия легальных психоактивных растений: [Сайт]. URL: <http://www.herbalterra.com/enciklopediya-legalnyh-psihoaktivnyh-rasteniiy.html>.

Christian 1899 — *Christian F. W.* Exploration in the Caroline islands // *The Geographical Journal*. 1899. Vol. XIII. № 2. P. 105–131.

Fraser 1929 — *Fraser J. G.* The native races of Australasia. L., 1939.

Hambruch 1932 — *Hambruch P.* *Ponape*. Ergebnisse der Sudsee-expedition 1908–1910. Hamburg, 1932. Bd. 7.

Kava... 2002 — Kava-containing dietary supplements may be associated with severe liver injury [E-source] // FDA: U.S. Food and drug administration: [Website]. [March 25 2002] URL: <http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Consumers/ucm085482.htm>

Reisenberg 1968 — *Reisenberg S. H.* The native Polity of Ponape. Washington, 1968.