

*А. А. Казанков, В. А. Попов*

## **ОРЕХИ КОЛА В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ ЗАПАДНОЙ АФРИКИ**

Кола (*лат. Cola*) — род растений семейства мальвовых. Ранее этот род включали в семейство стеркулиевых (*Sterculiaceae*); в системе классификации APG II относится к подсемейству стеркулиевых (*Sterculioideae*) семейства мальвовых (*Malvaceae*).

Кола — это вечнозеленые деревья высотой до 20 м, чем-то похожие на каштан, так как имеют висячие ветви с широкими кожистыми продолговатыми листьями, желтыми цветками (иногда с пурпурными пятнышками) и звездообразными плодами. Мелкие колокольчатые цветки собраны в метельчатые соцветия. Плоды (так называемые «орехи кола») — кожистые или деревянистые сборные листовки из 4–5 плодолистиков [Буданцев 2011: 457]. Деревья кола произрастают в тропических дождевых лесах. В Африке южнее Сахары существует 125 видов деревьев кола (родиной кола считается побережье Гвинейского залива от Сьерра-Леоне до Камеруна). Колу блестящую (*Cola nitida*), колу заостренную (*Cola acuminata*) и некоторые другие виды культивируют главным образом в Западной Африке и Южной Америке [Tachie-Obeng, Brown 2003].

Рис. 1. *Cola nitida*

Орех кола приходится дальним родственником какао. Дерево начинает плодоносить с 6–10-го года и приносит плоды на протяжении 50–60 лет, иногда и более (в год — около 40 кг орехов). Рост, а затем и созревание плодов происходит в течение 7–8 месяцев. Плоды вырастают крупные, выглядят как коробочки и при созревании звездообразно растрескиваются на 5–12 долей. Они имеют до шести очень крупных красных или белых семян (орехов) овальной формы, длина которых достигает 5 см, а ширина — около 3 см. Их запах похож на запах розы. Орехи кола обычно содержат до 2,5 % кофеина и 0,01 % теобромина (гомологичен кофеину) [Буданцев 2011: 457]. Свежие семена колы содержат также воду, целлюлозу, крахмал, дубильные вещества, протеин, колатин, жиры, эфирное масло, а также незначительное количество гликозида коланина (при расщеплении дает кофеин). Именно сочетание кофеина с теобромином и коланином определяет возбуждающее действие ореха кола как натурального транквилизатора. Теобромин в сочетании с коланином способствует сжиганию жиров и сохранению фосфора в организме.

Европа познакомилась с орехом кола в конце XVIII в., и уже к середине XIX в. способность этого растения тонизировать работу мышц и даже сердца стали применять в практической европейской медицине для активизации мышечной энергии, стимуляции сердечной деятельности и центральной нервной системы. В медицине используется экстракт ореха кола в сухом или жидком виде, а также в качестве настойки. Применяются орехи кола и для изготовления тонизирующих напитков (кока-кола, пепси-кола и др.), хотя ведущие современные производители этих напитков заменили природный компонент химическим эквивалентом. Также существуют тонизирующие таблетки кола. Потребление орехов кола можно совмещать с кофе, добавляя в чашку кофе чайную ложку размолотого ореха



Рис. 2. Кола блестящая



Рис. 3. Спелые орехи

кола (можно также добавить немного меда). Шоколад с молотыми орешками кола употребляется как тонизирующее средство ложечками, альпинистами и туристами-пешеходами [Романчукевич]. Размельченные орехи кола прикладывают к ранам и порезам. Есть сведения о потенциально возможном терапевтическом эффекте экстрактов из орехов кола при лечении рака молочной железы (подробнее см.: [Ayensu 1978; Endrini, Suherman, Marsiati 2011: 2393–2394; Lim 2012]).

Как отмечают африканские историки, «...на протяжении многих лет европейцы считали рассказы о чудодейственных свойствах ореха кола колониальными сказками и всерьез отнеслись к этому плоду только после того, как подполковник французской армии подал своему начальству рапорт, в котором подробно описал необыкновенные свойства экзотического плода. Он сообщал о том, что в процессе восхождения на гору Канга употреблял в пищу порошок из истолченного ореха кола, который помог ему двигаться без перерыва и усталости на протяжении 12 часов» [History... 1977: 341]. Именно этот случай послужил толчком к изучению дерева кола и его плодов.



Рис. 4. Орехи кола

На сегодняшний день благодаря жизнестойкости растения (его способности выживать в разных климатических условиях) дерево кола культивируют не только на африканских плантациях, но и в Индии, Шри Ланке, Индонезии, Малайзии, на Сейшельских островах и в странах Латинской Америки (в основном на Антильских островах) и даже в Австралии [Endrini, Suherman, Marsiati 2011: 2393–2394]. В настоящее время самые большие плантации ореха кола находятся в Гвинее. «Там фермеры целенаправленно выращивают и ухаживают за плодоносящими круглый год деревьями. Орехи требуют особого ухода, так как при падении с высоты на землю могут разбиться, чего нельзя допустить. Поэтому люди натягивают под деревьями сети или раскладывают мешки, смягчающие возможные повреждения орехов при падении. После сбора орехи перевозятся в город, где сортируются и тщательно промываются, чтобы изба-

виться от возможно поселившихся в них насекомых. Столь тщательный уход связан с тем, что большое количество собранных орехов идет на экспорт. Таким образом, горьковатые орехи кола приносят стабильный доход торговцам, ведь в зависимости от качества ореха и его размера стоимость одного плода может варьироваться между 200 и 500 гвинейскими франками» [Романчукевич].

\* \* \*

Орехи кола — один из знаковых элементов традиционной культуры многих народов лесного пояса Западной Африки (ашантийцы, бини, йоруба, игбо, эве и др.). Значимость этих орехов для народов Западной Африки имеет много общего с функциями бетеля и других легких жевательных стимулянтов/релаксантов в различных регионах мира [Станюкович 2010а, б; Stanyukovich 2014].

Более ценными считаются орехи вида *Cola nitida*, причем белого цвета — самые нежные на вкус и содержащие больше кофеина [Tachie-Obeng, Brown 2003]. **Африканцы уверены, что «...живительный орех способен утолить жажду, очистить воду, заменить мясо, повысить половую потенцию, провести детоксикацию организма после неумеренного потребления алкоголя и т.п.»** [Романчукевич]. Орехи кола широко применялись и применяются народами Западной Африки в ритуальных целях: при гадании, кормлении духов предков, для противодействия злым чарам и наветам, привлечения удачи и т.д. В современных ритуалах у западноафриканских народов орехи кола находят применение практически везде: на свадьбах, помолвках, крещении, при рождении ребенка и присвоении ему имени, разрешении различных конфликтов и примирениях и т.п. Йоруба говорят: «Тот, кто приносит орехи кола, приносит жизнь». Орехи кола употребляют в пищу как свежими, так и сушеными. Орехи можно жевать, предварительно измельчив (это традиционный способ употребления); вначале их вкус горький, затем — сладковатый.

Кола рассматривается в качестве лучшего подарка и необходимой части жертвоприношений, без орехов кола ни одна церемония не считается полной, завершённой. Во время традиционных празд-



Рис. 5. Орехи кола на уличном рынке в Аккре (Гана)

ников богатым по обычаю полагалось демонстрировать щедрость и раздавать бедным орехи кола (подробнее см.: [Akinbode 1982]).

У хаусанцев количеством орехов кола в распоряжении человека измерялась степень состоятельности. Сватаясь, жених должен был подарить кола семье невесты — чем больше орехов, тем престижнее. У йоруба перед принесением клятвы орехи кола разбивают, кладут на железо — символ бога Огуна — и съедают.

У мандеязычных народов Кот-д'Ивуара, Гвинеи и Сенегала юноша, сватаясь к девушке, посылает ее родителям орехи кола. Если ответ положительный — ему возвращают ответный знак: белые орехи кола (их сердцевина белая). Если ответ отрицательный, то жениху посылают красноватые орехи кола [Labouret 1959].

Среди эве южного Того слова оратора, произнесенные одновременно с жеванием орехов кола, приобретают дополнительный вес (магическую силу). Среди бини перед заклинанием необходимо съесть небольшое количество размельченного ореха кола, смоченно-

го кровью жертвенного животного. Жрецам вуду орехи кола нужны для того, чтобы кормить духов, прежде чем просить их о чем-либо.

Кола — знак гостеприимства. Предложение в подарок орехов кола — это знак дружбы и уважения. У игбо принято встречать гостя орехами, дольки которых и гость, и хозяин тут же съедают. Как бы ни был щедр и гостеприимен хозяин, он должен принести извинения, если по каким-либо причинам не имеет возможности предложить гостю орехи кола. У йоруба принято предлагать кола гостю, когда тот собирается уходить. Число даримых орехов имело конкретное значение: нечетное означает, что гость нежелателен и хозяин не хочет продолжения знакомства, четное же, напротив, выражает желание хозяина поддерживать отношения.

У игбо зафиксировано табуирование орехов кола для женщин, которые не могли участвовать в культивации этих орехов, а также раскалывать орех в присутствии мужчины.

Торговля орехами кола с мусульманами Центрального и Восточного Судана, и прежде всего с хаусанскими городами-государствами, составляла важную сторону деятельности политических образований лесного пояса Западной Африки (Конфедерация Ашанти, Империя Ойо, Великий Бенин и др.), мусульмане ценили орех кола как заменитель алкоголя и табака и считали, что кола — «орех пророка Мохаммада» (см. также: [Nzekwu 1961; Попов 2011]).

### Библиография

Буданцев 2011 — Буданцев А. Л. Кола // Большая Российская энциклопедия. М., 2011. Т. 18.

Попов 2011 — Попов В. А. Кола в культуре народов Африки // Большая Российская энциклопедия. М., 2011. Т. 18.

Романчукевич — Романчукевич Т. Орех кола: состав, польза и свойства ореха кола. URL: <http://www.inflora.ru/directory/properties-of-nuts/kola-nut.html>.

Станюкович 2010а — Станюкович М. В. Бетель и другие легкие желательные стимуляторы растительного происхождения. Основные направления исследования (программа) // Радловский сборник: Научные исследования и музейные проекты МАЭ РАН в 2009 г. СПб.: МАЭ РАН, 2010. С. 323–328.

Станюкович 2010б — Станюкович М. В. «Сын бетельного ореха и листа бетеля»: символика *Areca Catechu* и *Piper Betle* в фольклоре и традиционной культуре ифугао и других народов Филиппин // Этноботаника. Acta Linguistica Petropolitana / ред. В. Б. Колосова. СПб.: Наука. Т. VI, ч. 1. С. 306–340.

Akinbode 1982 — Akinbode A. Kolanut production and trade in Nigeria. Ibadan, 1982.

Ayensu 1978 — Ayensu E. S. Medical Plants in West Africa. Michigan, 1978.

Endrini, Suherman, Marsiati 2011 — Endrini S., Suherman J., Marsiati H. et al. Effect of cola nut (*Cola nitida*) on the apoptotic cell of human breast carcinoma cell lines // Journal of Medicinal Plants Research. 2011. № 5.

History... 1977 — History of West Africa. L., 1977. Vol. 1.

Labouret 1959 — Labouret H. L'Afrique précoloniale. P., 1959.

Lim 2012 — Lim T. K. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants. Dordrecht, 2012. Vol. 3: Fruits.

Nzekwu 1961 — Nzekwu O. Kola Nut // Nigeria Magazine. 1961. № 71.

Stanyukovich 2014 — Stanyukovich Maria V. Betel, 'Lonely Heroes' and Magic Birth in the Philippines and Beyond: Comparative Mythology, Field Work and Folklore Corpora // Sources of Mythology: Ancient and Contemporary Myths. Proceedings of the Seventh Annual International Conference on Comparative Mythology (15–17 May 2013, Tuebingen) / eds. Klaus Antoni, David Weiss. Zurich; Berlin, 2014. P. 179–206.

Tachie-Obeng, Brown 2003 — Tachie-Obeng E., Brown N. *Cola nitida* and *Cola acuminata*. Oxford, 2003.

Tanlaka 2013 — Tanlaka K. L. Kola, the Nut that Brings Peace, Joy and Life in Nso' Society. Tromsø, 2013.