

АКАДЕМИЯ НАУК СССР
ВОСТОЧНАЯ КОМИССИЯ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБЩЕСТВА СССР

СТРАНЫ И НАРОДЫ ВОСТОКА

Под общей редакцией
члена-корреспондента АН СССР
Д. А. ОЛЬДЕРОГГЕ

ВЫП. VII

СТРАНЫ И НАРОДЫ АФРИКИ



ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА»
Главная редакция восточной литературы
Москва 1969

Г. Ф. Радченко

КАРИТЕ И ЕГО ХОЗЯЙСТВЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В МАЛИ

Почти в каждой деревне суданской климатической области Мали есть свое «священное» дерево карите, с которым связан ряд обычаев и празднеств.

В деревнях к югу от Бамако после сбора урожая женщины пекут просяные лепешки на масле карите. Затем целая процессия с ритуальными песнями направляется к дереву карите и бросает эти лепешки на его ветви, выражая свою благодарность за хороший урожай. В округе Диои́ла (район Бамако) существует праздник карите. В первый вторник февраля местные женщины, украшенные листьями карите, собираются вокруг старого дерева, растущего недалеко от деревни, и устраивают ритуальные танцы. Эта церемония преследует цель задобрить дьявола. По местному поверью, все те, кто не примет участия в празднестве, рискуют быть наказаны дьяволом, укушены скорпионом или змеей. Над дверью дома, где совершается таинство рождения ребенка, вешают ветку карите, чтобы уберечь новорожденного от злого рока.

Что же это за дерево и почему оно занимает столь большое место в жизни малийцев?

Трудно переоценить хозяйственное значение карите. В районах его произрастания (а в них проживает около 3 млн. человек, т. е. примерно 70% всего населения страны) масло, полученное из плодов карите, является по существу единственным жировым продуктом в рационе питания местных жителей. Некоторое исключение составляет городское население, потребляющее также арахисовое масло и животные жиры. В чистом виде масло карите не едят. Его используют для приготовления пищи — жарения, варения, различных соусов (в частности, к национальному блюду кус-кус). При жарении масло дает резкий специфический запах.

Длинные вечера жители сельских мест (а это 90% населения) коротают при свете коптильников, которые представляют собой фитиль, погруженный в сосуд с маслом карите.

В жаркий сухой сезон, когда из Сахары дует харматтан, несущий с собой зной пустыни и мельчайшие песчинки, у людей трескается кожа и образуются болезненные ранки. Смазывание кожи маслом карите предохраняет ее от образования трещин.

Масло карите широко применяется в народной медицине. Втирание масла и массаж помогают при мышечных болях, ломоте, ревматизме. В этих целях его применяют также в соседних странах — Сенегале,

Береге Слоновой Кости. Причем утверждают, что на население этих стран, редко потребляющих масло карите в пищу, оно оказывает более сильное воздействие. При простудных явлениях масло кладут на раскаленные угли и устраивают своего рода ингаляцию. Масло карите используют также при ожогах.

Для сельских девушек масло карите — излюбленное косметическое средство. Им смазывают не только лицо, но и тело. Домашним способом из масла карите изготавливают мыло.

Масличное дерево карите — типичный представитель дикой африканской флоры. Карите — его местное название у народности сараколле. Именно под таким названием оно стало известно европейцам. В тех африканских странах, где в качестве официального языка принят английский, его называют «ши» (shee или shee butter tree), что примерно соответствует названию этого дерева на языке бамбара (сі или chi) или малинке (се или she). В 1796 г. известный исследователь Африки Мунго Парк обнаружил это дерево в районе Сегу. Впоследствии в память об исследователе, давшем первое описание карите, его назвали *Butyrospermum parkii*.

Ареал распространения карите ориентировочно лежит между 15° и 5° северной широты. Его западная граница проходит примерно в 600 км от Атлантического побережья континента, а восточная — у западного склона Кенийского нагорья.

Карите произрастает во многих странах Африки — Верхней Вольте, Дагомее, Того, Нигерии, Чаде, Центральноафриканской Республике, Судане. Не случайно существует поговорка: «Там, где появляется карите, начинается Судан»¹. Но особенно большое распространение оно получило в Мали.

Лучше всего карите развивается в районах, где выпадает 750—1300 мм осадков в год, на суглинистых, супесчаных почвах и разрушенных латеритах, а также на песчаных почвах. Карите никогда не растет на затопляемых землях. Поэтому в долинах рек линия его появления как бы отмечает границу паводка. Обычно карите встречается на равнинах и склонах холмов и никогда в горных районах. Оно требует много света, не цветет в тени и поэтому плохо развивается в лесистых местностях.

Своим мощным и коротким стволом, развесистой кроной, густой и пышной листвой темно-зеленого цвета карите несколько напоминает дуб. Средняя высота дерева 10—15 м. Листопад начинается в конце декабря и продолжается до марта. Полностью обнаженные деревья попадают редко. Карите меняет листву постепенно. На некоторых ветках уже появляется молодая листва, тогда как другие еще прочно удерживают прошлогодние листья. После опадения листьев распускаются белые пахучие цветы, собранные в зонтичные соцветия на конце ветвей. Цветущее дерево, лишенное листвы, представляет изумительно красивое зрелище, несколько напоминающее цветущие яблони. Однако, как правило, густая листва скрывает соцветия, и поэтому цветение кажется менее буйным. Зеленоватые овальные плоды величиной с крупную сливу содержат один-три ореха, каждый из которых заключает в себе одно ядро. В ядрах содержится до 45—55% жировых веществ.

Это дикорастающее дерево встречается повсеместно: как на территориях, не используемых под земледелие, так и на обрабатываемых или залежных землях. Причем практическое значение оно имеет почти исключительно в районах обрабатываемых или залежных земель. Именно эти

¹ Имеется в виду природная область Судан.

деревья и дают почти всю продукцию. Общая площадь таких земель под карите в Мали оценивается в 4—5 млн. га, а число деревьев — в 70—80 млн. экземпляров². Одно дерево может дать примерно 100 кг плодов, что соответствует 20 кг сушеных ядер.

Сбор плодов начинается в конце июня — в июле, заканчивается в августе — сентябре, т. е. в дождливый сезон. На сбор плодов с одного дерева требуется от 2 до 4 недель. Собирают только плоды, упавшие с дерева. Занимаются этим исключительно женщины и дети.

На первый взгляд сбор опавших плодов может показаться легким занятием. В действительности же это трудоемкий процесс. Каждая семья на год запасает несколько сотен (до 1 тыс.) килограммов орехов. Чтобы получить 100 кг сушеных орехов (дающих 20 кг масла), надо подобрать 25—30 тыс. плодов.

Урожай плодов карите подвержен довольно большим колебаниям. Обычно первый год отличается очень хорошим урожаем, второй год — неурожайный, а третий приносит средний урожай. Сбор плодов карите в Мали в среднем составляет 150 тыс. т³. Даже в районах активной эксплуатации деревьев примерно 1/3 урожая (а иногда и больше) пропадает (плоды остаются на деревьях или гниют на земле, особенно к концу дождливого сезона, когда буйно разросшиеся травы затрудняют сбор плодов). В случае возросшей потребности в карите на внутреннем и внешнем рынках сбор плодов может быть увеличен.

Урожай плодов карите на обрабатываемых землях обычно считается собственностью семьи, владеющей данным участком. Владелец участка может уступить право сбора урожая кому пожелает. У некоторых народностей (в частности, у бобо в районе Кутиала) деревья карите являются собственностью общины, и крестьянин, владеющий участком, не может переуступить кому-либо право сбора плодов по своему усмотрению. Между соседними деревнями иногда существует условная граница, в рамках которой жители каждой из них собирают плоды карите. На территориях, не используемых в земледелии, их сбор не регламентируется.

Дальнейшая обработка плодов с целью получения масла — процесс весьма трудоемкий. Он занимает значительную часть времени у малийских крестьян в сухой сезон. Подсчитано, что в зонах активной эксплуатации карите африканская женщина для того, чтобы обеспечить этим продуктом семью и приготовить некоторое количество его для продажи на рынке (до 25% производства), на сбор и обработку плодов должна тратить 150—200 дней в году⁴.

Собранные плоды ссыпают в ямы (диаметром 1—1,5 м и глубиной 1,5—2 м), утаптывают (удаляют воздух), добавляют немного воды (для ускорения разложения мякоти) и засыпают землей. В таких условиях мякоть плодов быстро разлагается, а высокая температура препятствует их прорастанию. С наступлением сухого сезона после окончания основных полевых работ переходят к дальнейшей обработке плодов.

Для получения масла орехи извлекают из ямы, дня два высушивают на солнце, освобождают от остатков мякоти и затем сушат в специальных печах. В районах произрастания карите каждая семья, как правило, имеет такую печь (из обожженной глины), установленную во дворе или на окраине деревни. Высушенные в печи орехи разбивают и очищают от скорлупы. После этого переходят непосредственно к процессу извлечения масла из ядер.

² «L'Agronomie tropicale», 1957, № 2—4, стр. 150.

³ «Comptes économiques de la République du Mali», Bamako, 1959, стр. 39.

⁴ «L'Agronomie tropicale», 1957, № 2—4, стр. 196.

Существует несколько способов получения масла. Наиболее распространенный состоит в следующем: ядра карите в течение ночи прогревают в печи. После этого их дробят в ступке до образования довольно густой тестообразной массы шоколадного цвета. Затем на большом плоском камне ее тщательно растирают скалкой и на несколько часов помещают в сосуд, попеременно добавляя то холодную, то горячую воду, размешивая массу рукой. По мере того как масса приобретает белый цвет, ее заливают большим количеством воды. Масло всплывает, его собирают и несколько раз промывают. Чтобы удалить все примеси, масло прогревают в котелке и снова сливают в сосуд (все отбросы остаются на дне). Такой способ получения масла занимает два дня. Однако он обеспечивает наиболее высокий (в условиях кустарной обработки) процент выхода масла (20—25%) хорошего качества.

Для быстрого приготовления небольшого количества масла применяется другой способ: орехи кипятят, очищают, ядра прогревают в течение часа, затем их дробят, растирают и полученную массу опускают в кипящую воду. Жировые вещества всплывают, и их собирают ложкой. Этот способ более прост, но выход масла из ядер значительно ниже.

В том случае, если масло предназначается для изготовления мыла, обрабатывают старые орехи. Их очищают, помещают в котел с отверстием внизу и прогревают, разводя огонь в котле. Извлекаемое при этом масло просачивается через отверстие в сосуд. Оно низкого качества, черного цвета, в пищу не используется, да и выход его при этом крайне низок.

При производстве масла домашним способом из ядер, содержащих 45—55% жиров, получают всего 15—25% масла⁵. В то же время применение простых прессов позволяет довести выход масла до 40%⁶. Однако в Мали из 100—150 тыс. т ядер примерно только 1 тыс. т перерабатывали промышленным способом. Проблема усовершенствования методов производства масла карите, создание хотя бы небольших полукустарных предприятий с применением прессов здесь весьма актуальна. Ее решение позволило бы удвоить производство масла даже при неизменном уровне сбора плодов.

Масло карите⁷ светло-желтого цвета, твердое, с высокой температурой плавления (30—35°). Поэтому даже в жаркий сезон его перевозят и продают на рынке большими кусками (3—4 кг), завернутыми в крупные зеленые листья терминалии.

Продукция масличного дерева имеет широкое хозяйственное применение. Используется не только масло. В дождливый сезон сладковатая мякоть плодов является дополнительным источником питания. Древесина карите — хороший строительный материал и прекрасное топливо. В качестве топлива используют также жмыхи. Зола применяется при производстве мыла.

Среднее потребление этого масла на душу населения в районах распространения карите — 10—12 кг в год. Семья из шести человек заготавливает на год до 100 кг масла (часть предназначена для продажи). При среднемесечном потреблении примерно 6 кг масла на приготовление пищи идет 2 кг, для производства мыла — 1 кг и в осветительных приборах используется 2 кг.

Помимо широкого использования масла карите местным населением

⁵ «Comptes économiques de la République du Mali», стр. 48.

⁶ Там же, стр. 47.

⁷ Химико-физическая характеристика масла карите: плотность 917,8; точка затвердевания 23—23,5—25,4; точка плавления 30,8—35,3—36,6; йодное число 59—62; коэффициент омыления 186—196; кислотность 10,4—15,4.

оно находит применение и в промышленности как африканских, так (и даже преимущественно) и европейских стран.

Основное промышленное использование масла — производство мыла. Однако из-за повышенного содержания латекса (молочного сока) полученное из него мыло имеет много прожилок, что несколько затрудняет его сбыт. Наилучший результат достигается при производстве мыла из масла карите в смеси с другими растительными маслами, в частности пальмовым, иногда арахисовым. Карите применяют в промышленности и для изготовления свечей.

В пищевой промышленности масло карите частично используется для изготовления маргарина. Благодаря высокой температуре плавления масла карите, маргарин, в состав которого оно входит, хорошо сохраняется в летнее время. Благодаря этому же свойству масло карите находит применение и в кондитерском производстве (при изготовлении шоколада).

Масло карите применяют при производстве косметических товаров (в частности, губной помады). В отдельных случаях его можно использовать в качестве заменителя масла какао.

Возможности промышленного применения карите обуславливают и спрос на него на внешних рынках. Но в целом экспорт масла и ядер карите незначителен. Собирая в среднем 150 тыс. т ядер карите и получая из них около 30 тыс. т масла⁸, малийцы ежегодно экспортируют от 0,1 тыс. до 1,5 тыс. т масла и до 1 тыс. т ядер.

Экспорт⁹ ядер и масла карите из Мали за ряд лет характеризуется следующими данными (в т)¹⁰:

	1955 г.	1957 г.	1959 г.	1961 г.	1963 г.
Ядра	1108	368	607	6	—
Масло	701	867	570	100	1095

Большие колебания экспорта карите зависят от сбора ядер и ресурсов масла, выделяемых на эти цели. Но основную роль здесь играет спрос на карите со стороны иностранных покупателей, обуславливаемый в свою очередь конъюнктурой мирового рынка других растительных масел.

Ядра карите экспортируют преимущественно в европейские, а масло — почти исключительно в африканские страны.

В целом экспорт продукции карите из Мали значительно меньше потенциальных возможностей. Объясняется это не только недостаточным спросом со стороны внешнего рынка, но и низким уровнем цен. Ядра карите продаются на 30—40% дешевле, чем, например, пальмиста, и цены на масло карите также значительно ниже, чем на пальмовое масло. Очень плохо организован рынок сбыта продукции карите. До последнего времени скупку и экспорт ее осуществляли почти исключительно торговцы диула. Они платили крестьянам по 25 малийских франков за килограмм масла, а продавали его на рынках соседних стран по 85 малийских франков¹¹.

Поэтому крестьяне мало заинтересованы в увеличении сбора плодов и расширении производства масла (особенно если учесть сколько трудоемким является процесс получения масла). Использование масла

⁸ «Comptes économiques de la République du Mali», стр. 48.

⁹ Контролируемый экспорт кондиционированного товара; реальный экспорт несколько превышает приводимые данные.

¹⁰ «Annuaire statistique de la République du Mali 1963», Bamako, 1964, стр. 70.

¹¹ «Comptes économiques de la République du Mali», стр. 48.

карите в Мали имеет в основном местное значение, а его производство чаще всего ограничивается потребностями семьи.

В то же время повышение товарности производства ядер и масла карите могло бы явиться некоторым источником увеличения дохода малийских крестьян.

Но для этого необходимо прежде всего организовать производство масла при помощи прессов и улучшить систему закупки ядер карите у крестьян. В этом отношении положительной оценки заслуживает начинание малийского государственного импортно-экспортного общества (СОМИЭКС), которое организует закупку ядер карите по твердым стабильным ценам через потребительские кооперативы.