

# A NÓZ DE KOLA E A SUA CULTURA...

HEITOR PINTO CEZAR  
Agronomo

Dos diversos generos que constituem a familia *Sterculiaceae*, dois são de capital importancia pelas propriedades industriaes, medicinaes e nutritivas que apresentam algumas especies e variedades que lhes pertencem. Dentre estas podemos citar o nosso cacoeiro (*Theobroma cacao*) do genero *Theobroma*, e a nós de Kola (*Cola acuminata*) do genero *Cóla*, cuja planta os francezes denominam *colatier* para reservar o nome de *noix de Kola de Soudan* ás suas sementes que, nas costas africanas, são denominadas *Gurú*, pelos habitantes do Congo belga e de Angola.

São muitas as especies de Kola conhecidas ; porém, a mais importante, a mais notavel pelas suas peculiares utilidades nutritivas e medicinaes, vem a ser a nós de Kola, que tem por *habitat* as regiões da costa Occidental africana, comprehendida entre 10.º de latitude Norte e 5.º da latitude Sul, principalmente na parte mediana do Congo belga, ao longo do rio Congo.

Vegeta, preferivelmente nas baixadas mais ou menos humidas, nas imediações dos cursos d'agua. E' muito sensível ás baixas da temperaturas, assim como ás seccas muito prolongadas. Assim sendo, a nós de Kola pode, quer pela posição geographica, quer pelo clima do seu *habitat*, adaptar-se ás condições climatericas das regiões tropicaes do nosso paiz e, por isso mesmo, com a intensificação da sua cultura, constituir, futuramente, uma importante fonte de renda nacional, dada a im-

portancia e o grande consumo que d'ella se faz em todos os paizes civilizados do mundo.

As alludidas propriedades desta planta residem nas sementes dos fructos. Essas sementes se caracterizam por possuírem um grande embrião carnudo, de forma globular, situado entre cotyledones bastante espessos.

Cada fructo contem, geralmente, duas a tres sementes de forma variavel e irregular, de côr vermelho arroxada, semelhante á côr de vinho de uvas e do tamanho de uma semente jambo ou de Indá gaaasú.

A producção de uma planta adulta, em plena fructificação e abandonada ás "leis da Natureza" é, mais ou menos, de 50 kilos de fructos por anno, no seu berço de origem. Esses fructos, ou melhor, as suas sementes é que possuem as referidas propriedades uteis de que dependem o seu valor e a importancia da sua cultura.

A resistencia assombrosa de que são dotados os negros naturaes do Congo e de Angola, assim como os de outras localidades africanas em que a nóz de Kola é nativa, attribue-se ao habito que elles teem de se alimentar, diariamente, de uma certa quantidade desse producto vegetal. Pois segundo um scientista francez (M. Le Bon) que em 1893 publicou um longo artigo, sobre as propriedades dessa planta, na *Revue scientifique*, — desde a mais remota antiguidade a nóz de Kola vem sendo empregada como mastigatorio pelos negros da Africa que, com o uso de 40 grammas, no maximo, de Kola, fazem grandes peregrinações e supportam penosissimos trabalhos, em pleno Sól tropical africano, sem experimentar o menor cançasso. Mas, o que é mais interessante é que, com o uso de Kola elles podem reduzir ao minimo ou mesmo suprimir por completo outros alimentos que constituem as suas refeições, sem que as suas forças e resistencia fiquem diminuidas. Porém é logico que isso só é possivel dentro de certos e determinados limites. . .

Em 1890 foram feitas aqui, em nosso Paiz, algumas observações, relativas aos effeitos da Kola, entre os pretos escravos que então residiam na Bahia, confrontando-os com outros, recém-chegados da Africa directamente e que estavam habituados a fazer uso de nóz de Kola como alimento diario. Observou-se que,

um sacco de assucar, pesando 80 kilos, constituiria carga excessiva para um preto jovem e forte, residente no Brasil; e que, entretanto, essa mesma carga *fôra conduzida e transportada a 4 leguas por um negro velho*, graças ao uso previo que fizera de nóz de Kola.

Desde muito tempo é que se conhecem os maravilhosos efeitos da nóz de Kola e o uso que d'ella fazem os negros do Congo belga e de Angola.

Os Annaes dos Jesuitas (1604 - 1605) nos informam que n'aquella epoca os portuguezes faziam da Kola um importantissimo artigo de trocas para o seu commercio no interior do Continente africano.

Nesse tempo, a *vox populi* local dizia: "quem come Kola, fica em Angola".

As analyses dessas sementes revelaram a presença de 2 alcaloides que hoje são bem conhecidos, cujas utilidades e efeitos são incontestaveis: sãa elles a cafeina e a theobromina, sendo o primeiro em proporções mais ou menos identicas ás do café e a segunda estimada em 0,080 grs. por cento, segundo uma analyse de M. Zascelle Scott.

Alguns autores attribuiram á mistura de cafeina e theobromina encontrada na nóz de Kola — os efeitos maravilhosos que se verificam quando desta se faz uso diario.

Outros dizem que a Kola, alem da cafeina e da theobromina, encerra um principio corante denominado vermelho de Kola, a que se attribuem as suas propriedades medicinaes e nutritivas.

Ha quem diga que deve-se fazer uso da nóz de Kola *in natura*, como mastigatorio, para que se possam sentir os seus extraordinarios efeitos como tonico vitalizador das energias cardiacas, musculares, etc. E que, do modo pelo qual ella tem sido preparada, — tinturas, decocção, xaropes e macerações em geral, etc., não produz o resultado desejado, visto que, por essa forma, destroem-se todas as suas propriedades uteis e que lhes são peculiares. Segundo outros, grande parte dos successos alcançados pela heroica França, no campo de esportes, em tempos idos, tanto em cyclismo como em outros exercicios que demandam muita resistencia muscular e cardiaca, — ella deveu

ao uso de nóz de Kola que os seus esportistas de então faziam. Diziam tambem, que as vitorias hypicas alcançadas pelos cavallos inglezes, naquelles tempos, foram consequencias da mesma causa a que se attribuem aos esportistas francezes.

Disso se conclue que a nóz de Kola é, de facto, um producto vegetal de alta importancia que, por isso mesmo, devemos nos interessar pela sua cultura, maxime sabendo que ella poderá encontrar em o nosso paiz, todas as condições de clima e sólo que exige para se desenvolver e produzir.

Na Escola Agricola desta cidade, onde exercemos as funcões inherentes aos nossos cargos, — fizemos, ha pouco tempo, uma pequena sementeira de nóz de Kola, de que resultou o nascimento de vinte e poucas mudas, que brevemente serão transplantadas do alfobre para o local em que deverão ficar definitivamente, para observações relativas á sua adaptabilidade entre nós. Não obstante essa iniciativa, não nos cabe a gloria, por assim dizer, de sermos os primeiros plantadores dessa planta maravilhosa, aqui em Piracicaba. Porquanto, desde ha muito tempo, relativamente, que o Dr. Philippe Cabral Vasconcellos, cathedratico da Cadeira de Horticultura da Escola, e esforçado Director do Parque da mesma, — vem tratando, com o maximo carinho, de duas mudas de nóz de Kola que, por elle, ha mais de tres annos, foram introduzidas no majestoso parque da nossa maravilhosa Escola Agricola. Tambem devemos declarar que as sementes que plantámos, obtivemos de uma gentil offerta do Dr. Roberto Rodrigues que as recebeu da Bahia directamente, enviadas por um seu amigo natural d'aquelle simpatico Estado, e que, si não nos falha a memoria, — já de algum tempo vem cuidando da cultura de nóz de Kola no seu rico e prospero municipio.

Por isso, não obstante não nos ter sido dado o prazer de conhece-lo pessoalmente, enviamos-lhe, daqui, os nossos parabens pela feliz iniciativa que teve com a cultura da planta maravilhosa.

Oxalà esse digno patricio encontre logo muitos rivaes e concorrentes no seu feliz empreendimento! e praz a Deus sejam todos, bem succedidos com essa cultura, para augmentar a riqueza do Brasil e a já comprovada energia dos brasileiros

Piracicaba, 5 de Janeiro de 1939.