СОЦИАЛЬНАЯ АНТРОПОЛОГИЯ

Научная статья

НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ В КУМАСИ С 1980-х ГОДОВ: РОЛЬ В КУЛЬТУРЕ, ЭКОНОМИКЕ И ЗДРАВООХРАНЕНИИ[1]

© 2026 С. Аду-Гьямфи, К.К.Н. Бочвей, Н. Габиану, П.А. Аддае, Э.Э. Нкрума, Ф. Баффур-Авуа

АДУ-ГЬЯМФИ Сэмюэл, профессор, факультет истории, политологии и государственного управления, Университет науки и технологий имени Кваме Нкрумы, Кумаси, Гана. ORCID: 0000-0002-0193-867X. E-mail: mcgyamfi@yahoo.com

БОЧВЕЙ Кирк Коджо Ниахе, научный сотрудник, факультет истории, политологии и государственного управления, Университет науки и технологий имени Кваме Нкрумы, Кумаси, Гана. ORCID: 0009-0004-3416-3550. E-mail: botchwaykirk5@gmail.com

ГАБИАНУ Норкплим, научный сотрудник, факультет истории, политологии и государственного управления, Университет науки и технологий имени Кваме Нкрумы, Кумаси, Гана. ORCID: 0009-0002-9470-3307. E-mail: gabianunorkplim@gmail.com

АДДАЕ Принс Ампофо, научный сотрудник, факультет истории, политологии и государственного управления, Университет науки и технологий имени Кваме Нкрумы, Кумаси, Гана. ORCID: 0009-0007-3501-396X. E-mail: paddae576@gmail.com

НКРУМА Эммануэлла Эфуа, научный сотрудник, факультет истории, политологии и государственного управления, Университет науки и технологий имени Кваме Нкрумы, Кумаси, Гана. ORCID: 0009-0000-2982-2479. E-mail: emmanuellnkrumah2002@gmail.com

БАФФУР АВУА Франциска, научный сотрудник, факультет истории, политологии и государственного управления, Университет науки и технологий имени Кваме Нкрумы, Кумаси, Гана. ORCID: 0009-0007-2995-9505. E-mail: francescabawuah1@gmail.com

Аннотация. С 1980-х гг. в Гане начали заметно меняться паттерны производства и потребления натуральных специй. Это было связано с изменениями в торговле, осознанием пользы специй для здоровья, их культурной и социальной значимостью, а также с политическими преобразованиями того периода. Данное исследование открывает новые горизонты в понимании роли натуральных африканских специй, особенно в том, как они потребляются и какую роль играют в традиционных культурных практиках. В работе подробно рассматривается исторический контекст торговли специями в Гане, с особым вниманием к практике города Кумаси, начиная с 1980-х гг. Методологической основой исследования стали

[1] Предварительная версия статьи была размещена в виде препринта [Adu-Gyamfi et al. 2026].

устные интервью с жителями Кумаси. В ходе исследования было опрошено пятнадцать человек: тринадцать женщин и двое мужчин. Исследование показало, что натуральные пряности, такие как «райские зерна» и мавританский перец, занимали важное место в кулинарных, лечебных и духовных практиках народа Ашанти еще до колониального периода. В Кумаси главным центром торговли специями являлся рынок Кеджетия. Экономические преобразования в Гане повлияли на доступность пряностей и их цены. Натуральные пряности столкнулись с конкуренцией со стороны импортных переработанных специй, а также инфраструктурными ограничениями. Для сохранения традиционных знаний об использовании специй в исследовании предлагается ряд мер, которые рекомендованы правительству Ганы: создание национального реестра традиционных специй, введение финансовой поддержки для мелких фермеров, занимающихся их производством, и развитие соответствующей инфраструктуры.

Ключевые слова: специи, торговцы специями, традиционные знания, польза для здоровья, гастрономическая культура, традиционная медицина

Персональный вклад авторов. Авторы внесли равный вклад как в проведение исследования, так и в подготовку статьи.

Конфликт интересов. Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Для цитирования: Аду-Гьямфи С., Бочвей К.К.Н., Габиану Н., Аддае П.А., Нкрума Э.Э., Баффур-Авуа Ф. Натуральные специи в Кумаси с 1980-х годов: роль в культуре, экономике и здравоохранении. У*ченые записки Института Африки РАН*. 2026. Т. 12. № 3. С. 116–131. https://doi.org/10.31132/2412-5717-2026-76-3-116-131

Специи представляют собой ароматные продукты растительного происхождения, получаемые из различных частей растений, таких как листья, стебли, цветы, плоды, зерна, кора, корни и луковицы, которые имеют красный или коричневый цвет и используются для придания вкуса блюдам [Djiazet et al. 2022]. В кулинарии к натуральным специям относят любые высушенные части растений, применяемые для улучшения вкусовых качеств пищи, но не являющиеся ее основным компонентом. Примерами натуральных специй могут служить семена (например, анис, тмин, горчица), цельные плоды или их части (например, цедра лайма или лимона, черный перец, перец чили), цветочные почки (например, гвоздика), луковицы (например, чеснок, лук) и другие. С древних времен специи играли важную роль в истории человеческой цивилизации, торговле и формировании региональных кухонь. Помимо использования в кулинарии, натуральные специи пользуются спросом благодаря своим потенциально полезным свойствам для здоровья. Они могут защищать организм от окислительного стресса, воспалений, инфекций и нейродегенеративных процессов. В некоторых традициях даже утверждают, что определенные специи способны излечивать широкий спектр заболеваний [Abban 2009: 10; Fasoyiro 2014; Mazibuko et al. 2024; Woldetsadik et al. 2023].

В Гане в домашних хозяйствах широко используются такие пряности и специи, как ферментированные семена африканской рожковой акации (паркии Клаппертона, растения семейства бобовых), лавровый лист, мускатный орех калабаш, гвоздика, африканский черный перец, семена аниса и розмарин. Эти специи ценятся не только за свой вкус, но и за предполагаемую пользу для здоровья. Знания об их применении часто передаются из поколения в поколение в устной форме [Asante et al. 2022]. Специи используются для маскировки неприятных запахов, усиления вкуса и улучшения вкусовых качеств безвкусных блюд, а также для консервации продуктов.

Будучи столицей королевства Ашанти[2], Кумаси играл важнейшую роль в истории и культуре. Хотя специи и не были столь же известны, как золото, они занимали особое место в торговле империи Ашанти, обогащая местные традиции и кухню. Торговля специями здесь была не просто коммерческим занятием, но и символом богатства и влияния империи. В число товаров, которыми торговали в этом регионе, входили перец, гвоздика и другие ароматические растения, которые использовались как в кулинарии, так и в качестве ароматизаторов.

Отправной точкой нашего исследования стали 1980-е гг., поскольку именно в это время в Гане произошли значительные экономические изменения. В то время страна переживала серьезные экономические трудности, что оказало существенное влияние на доступность и стоимость натуральных специй. Исследование охватывает период вплоть до XXI в., когда Гана перешла из категории стран с низким уровнем дохода в категорию стран нижнего сегмента среднего уровня дохода и начала промышленную добычу нефти. Считается, что экономическая либерализация и расширение рынков в этот период привели в том числе к изменению ассортимента и доступности специй. Изучение данного периода позволяет получить динамичное представление о том, как внешние факторы влияли на местные обычаи. Кроме того, мы можем выявить основные тенденции и поворотные моменты в истории натуральных специй в регионе.

МЕТОДОЛОГИЯ

В данном исследовании использовался качественный подход, который позволил изучить культурные аспекты, экономические изменения и влияние натуральных специй на здоровье в городе Кумаси с 1980-х гг. по настоящее время. Для обеспечения всестороннего понимания предмета исследования были привлечены как первичные, так и вторичные источники данных. Первичные данные были собраны в ходе интервью с пятнадцатью респондентами, отобранными по целевому принципу (тринадцать женщин и двое мужчин). Среди участников были продавцы натуральных специй, покупатели и медицинские работники, которые «из первых рук» поделились информацией об особенностях использования, восприятии и ценности натуральных специй в местном сообществе. Выбор таких ключевых респондентов позволил выявить разнообразные точки зрения людей, непосредственно вовлеченных в торговлю специями, их потребление и применение в медицине. Интервью проводились на языке тви, а затем были переведены авторами на английский язык с использованием инструментов искусственного интеллекта для коррекции грамматики и стилистической обработки текста.

Вторичные данные были собраны из авторитетных источников, таких как научные журналы, специализированная литература и аналитические отчеты. Эти материалы послужили основой для теоретического и контекстуального анализа, что значительно повысило достоверность исследования и обоснованность интерпретации первичных данных. Качественные данные, собранные в ходе интервью, были подвергнуты тематическому анализу с целью выявления устойчивых закономерностей и ключевых тем, отражающих культурную значимость, пользу для здоровья, экономические аспекты и проблемы, связанные с использованием натуральных специй. На всех этапах исследования были соблюдены строгие этические нормы, включая получение информированного согласия участников и обеспечение конфиденциальности

[2] Ашанти, или Империя Асанте (Асантеман), Эджису – африканское государство доколониальной эпохи, появившееся в 1670 г. и завоеванное Британской империей в 1902 г. Ашанти включало в себя территории большей части современной Ганы.

предоставленной ими информации. Такой методологический подход позволил провести всестороннее изучение как эмпирического опыта, так и научных знаний, что способствовало более глубокому пониманию роли натуральных специй в социально-экономической и культурной жизни Кумаси.

КУЛЬТУРНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ В КУМАСИ

В традиционной ганской и в целом африканской семье женщины играют ключевую роль хранительниц домашнего очага. Они занимаются всеми аспектами ведения хозяйства: готовят еду, убирают, ухаживают за детьми и многое другое [Salifu 2019]. Однако в экономике Ганы женщины выполняют еще одну важную функцию – роль продавщиц: они занимают лидирующие позиции в торговле на традиционных рынках, включая рынки продовольственных товаров и специй [King 2022].

Торгуя специями на рынках, женщины понимают, как важно развивать и поддерживать доверительные отношения с постоянными покупателями. Как отмечает Адвуби: «Успех в производстве и продаже натуральных специй часто зависит от прочных связей и доверия, которые мы устанавливаем с нашими клиентами»[3]. Такой подход свидетельствует о сохранении исторической преемственности: женщины, торгующие на рынке, остаются важнейшими участниками торговой деятельности народа Ашанти. Их умение выстраивать доверительные отношения отражает как культурные традиции, так и неформальную систему сбыта, которая поддерживает стабильный спрос и потребление специй в Кумаси.

История торговли специями в Кумаси восходит к древним временам, когда они использовались как в повседневной жизни, так и в религиозных обрядах [Amoah et al. 2022: 10]. Такие специи, как гвоздика (*pɛprɛ*), западноафриканский перец (*ɛsoro wisa*), стручки дерева айдан (*prɛkɛsɛ*) и семена аниса (*nkitinkiti*), занимали центральное место в приготовлении традиционных блюд, таких как фуфу[4], «легкий суп»[5] и суп из плодов масличной пальмы[6]. Знания об использовании этих специй передавались из поколения в поколение, преимущественно среди женщин, и составляли часть семейного и общинного наследия. Приготовление блюд с использованием местных специй рассматривалось как способ сохранения культурной самобытности, особенно в городских районах Кумаси, где в конце 1990-х гг. наблюдался рост популярности фастфуда и импортных приправ [Amoah et al. 2022: 10].

Акуа Нимо, продавщица с рынка Айедуасе, с которой мы беседовали, поделилась своими мыслями: «В нашем доме мы обычно добавляем натуральные специи, например, имбирь, стручки дерева айдан и другие в легкие супы, суп из плодов масличной пальмы и даже в шито. Хотя можно использовать и искусственные приправы, они не сравнятся с натуральными по вкусу. Для меня важно сохранять традиции и культурные ценности, открыто демонстрировать, что я не приемлю внешних влияний. Мое понимание натуральных специй опирается на многовековой опыт поколений, который я унаследовала от своей бабушки. Она считала кулинарию

[3] Интервью с Адвуби. 02.08.2025. Рынок Атонсу, Кумаси.

[4] Фуфу: традиционное ганское блюдо, представляет собой колобки, скатанные из растолченных в плотную густую кашицу вареных корнеплодов, таких как ямс, батат, маниока.

[5] «Легкий суп» (тви: *nkrakra nkwan*): популярное в Гане традиционное кушанье, острый пряный суп на мясном или рыбном бульоне с томатной пастой и помидорами.

[6] Суп из плодов масличной пальмы (тви: *abenkwan*): традиционное ганское блюдо, густой кремовый суп красно-оранжевого цвета, приготовленный на основе мякоти плодов масличной пальмы с добавлением мяса, курицы или рыбы, помидоров, пряностей.

важнейшим навыком в жизни. Этот опыт помогает мне передавать аналогичные знания следующему поколению»[7]. Данное высказывание раскрывает роль специй как средства укрепления преемственности кулинарных знаний, передаваемых от бабушки к матери и далее к внучке. Это также подчеркивает, что предпочтение натуральных специй – это способ сохранить культурную самобытность в условиях иностранного кулинарного влияния.

Рынки Кеджетиа служили не только центрами экономической жизни, но были своего рода культурными площадками. Женщины, которые торговали специями, пользовались здесь особым уважением как хранительницы традиций. Они сохраняли знания коренных народов, обучая молодых женщин применению специй в медицине и духовных практиках. Специи использовались не только в кулинарии, но и в ритуалах, празднествах и других церемониях.

Пейшенс Аннор Тейко, 46-летняя женщина, обычно использующая в приготовлении пищи натуральные специи, рассказала: «В Кумаси, как я слышала, во время таких празднеств, как *Adae Kɛseɛ*[8], для приготовления напитков из сушеных цветков гибискуса, например, *sobolo*, часто используют натуральные специи, такие как стручки *prɛkɛsɛ*[9]. Из специй готовят и другие традиционные напитки, которые подают во время обрядов инициации (*Bragoro*), а также используют при приготовлении блюд для этих торжеств»[10]. В том же духе высказывается и госпожа Акуа Нимо: «Во время праздников, подобных *Adae Kɛseɛ*, готовят такие напитки, как *sobolo*, *ɛmu duro* и другие. Для улучшения вкуса в них добавляют специи: имбирь, *hwentea*[11], перец, *ɛsoro wisa*[12], *ɛfom wisa*[13], *pɛprɛ* и корицу»[14].

Приведенный выше фрагмент отражает глубокую коллективную культурную память, связанную с праздниками. Он демонстрирует, что использование специй на таких мероприятиях не случайно, а носит ритуальный и символический характер. Это своего рода институциональное пространство, где формируется и укрепляется идентичность сообщества. И достигается это благодаря защите традиционных продуктов от полного вытеснения их аналогами с глобального рынка.

Во время празднования Ид аль-Фитр[15] мусульмане Кумаси придают особое значение использованию натуральных специй. Кардамон, корица и имбирь становятся основой для приготовления напитков, таких как *Kashmiri Chai* (также известный как «полуденный чай» или «розовый чай») и *Keri Ka Sharbat* (традиционного летнего кисло-сладкого напитка из зеленых плодов манго). Специи не только придают аромат напиткам, но и играют важную роль в ритуалах. Считается, что они способны отпугивать злых духов и очищать жилище. Такие обычаи помогают сохранить священную связь между едой, землей и духовным миром. Кроме того, корица, гвоздика

[7] Интервью с Акуа Нимо. 05.07.2025. Рынок Айедуасе, Кумаси.

[8] Adae Kese – важное традиционное празднество ашанти, сочетающее элементы праздника урожая и ритуала поклонения предкам.

[9] Prɛkɛsɛ – местное название стручков дерева айдан (*tetrapleura tetraptera*), представляют собой твердый, блестящий, темно-фиолетово-коричневый плод с резким запахом с семенами, содержащими масло.

[10] Интервью с Пейшенс Аннор Тейко. 22.06.2025. Район Буокром-Эстейт, Кумаси.

[11] Местное название плодов ксилопии эфиопской (мавританский перец).

[12] Местное название западноафриканского черного перца (Piper guineense).

[13] Местное название семян растения Aframomum melegueta из семейства имбирных, известных в западной традиции как «райские зерна».

[14] Интервью с Акуа Нимо. 05.07.2025. Рынок Айедуасе, Кумаси.

[15] Ид аль-Фитр («праздник прекращения поста») – один из двух главных праздников в исламе, который знаменует окончание священного месяца Рамадан. В русскоязычной традиции этот праздник также известен как Ураза-байрам.

и мускатный орех используются в качестве благовоний. Иногда их смешивают с другими ингредиентами для ритуальных подношений и очищения дома.

Помимо традиционного ритуального применения, натуральные специи используются на свадебных церемониях. Эллен Акото Менса, продавщица на рынке Кеджетия, поделилась своим опытом: «Специи играют важную роль в свадебных обрядах. Например, в прошлом году, когда у моей подруги была свадьба, она попросила меня помочь повару приготовить *waakye*[16]. В процессе приготовления этого блюда использовались такие специи, как имбирь и корица, а также листья *waakye*[17]»[18].

Это отражает важность социальной символики специй в контексте свадебных обрядов и общих трапез, демонстрируя тесную связь кулинарных традиций с ритуалами и практиками, которые способствуют формированию идентичности.

НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ В ГАНЕ: ЗНАЧЕНИЕ И ВОЗМОЖНОСТИ

В 1980-х гг. в Гане произошли кардинальные преобразования в области товарного сельского хозяйства. Правительство предприняло решительные шаги, направленные на либерализацию торговли, отмену субсидий, ликвидацию рыночных советов, а также на поддержку экспорта и привлечение прямых иностранных инвестиций. Эти меры привели к росту аграрного сектора. Так, в период с 2000 по 2006 г. темпы роста производства и экспорта какао увеличились с 3,5% до 4,7% [Yaro, Teye, Torvikey 2018].

В этот период мелкие фермеры составляли основу сельскохозяйственного сектора, однако происходил постепенный рост доли фермеров среднего звена, которые, укрупняя свои земельные владения, стремились извлечь выгоду из участия в глобальных цепочках добавленной стоимости, выращивая новые для региона сельскохозяйственные культуры. Впоследствии либерализация экономики Ганы и необходимость привлечения прямых иностранных инвестиций для модернизации сельского хозяйства и перехода к частной модели хозяйствования привели к развитию крупномасштабного агробизнеса.

На фоне продовольственного и энергетического кризисов, которые охватили период с 1980-х до середины 2000-х гг., инвестиции в земельные ресурсы стали ключевым фактором развития, обеспечивая поступление доходов в государственный бюджет. Система государственного управления также претерпела изменения под влиянием моделей накопления капитала в агробизнесе. Иногда реформы управления представлялись как необходимый шаг для поддержки агросектора, а в других случаях сам агробизнес рассматривался как динамичный компонент новой системы управления. Правительство Ганы активно сотрудничало с международными компаниями в целях развития сельскохозяйственного сектора, включая производство специй, таких как перец [Yaro, Teye, Torvikey 2018].

При этом, несмотря на значительное развитие сельскохозяйственного сектора в последние годы, производство специй не играет существенной роли в экономике Ганы. В настоящее время страна является нетто-импортером большинства видов специй (гармонизированный код 0910: «Имбирь, шафран, куркума, тимьян, лавровый лист, карри и прочие специи»). Причем основным поставщиком выступают США[19].

[16] Блюдо из вареного риса и фасоли, которое обычно готовят для праздников с большим количеством приглашенных, например, на свадьбу.

[17] Листья *waakye* – высушенные листья злака сорго двуцветного, использующиеся как пищевой краситель при приготовлении *waakye*.

[18] Интервью с Эллен Акото Менса. 05.07.2025. Рынок Кеджетия, Кумаси.

[19] Spices in Ghana. 2024. *OEC.* https://oec.world/en/profile/bilateral-product/spices/reporter/gha (accessed: 09.08.2026)

Несмотря на культурную значимость и важную роль в кулинарных традициях Ганы, производство натуральных специй на национальном уровне не получает, в отличие от таких ключевых экспортных культур, как какао и ананасы, должного внимания. Это можно проиллюстрировать на примере Кумаси.

Исторически сложилось так, что Кумаси, расположенный в плодородном регионе, стал одним из основных центров выращивания специй наряду с другими сельскохозяйственными культурами. Благодаря благоприятным климатическим и почвенным условиям в окрестностях города стали выращивать такие специи, как перец, гвоздика и имбирь. Важным местом, где процветает торговля специями, является Центральный рынок Кумаси.

Однако в период 1990–2010 гг. облик Кумаси заметно изменился. В город хлынул поток мигрантов, появились супермаркеты, а промышленные специи начали конкурировать с местными аналогами. Несмотря на эти преобразования, многие семьи продолжали отдавать предпочтение свежемолотым специям с рынка, считая, что они обладают более правильным, ностальгическим вкусом и аутентичней, чем коммерческие магазинные продукты. В то же время многие семьи стали сочетать современную упаковку с традиционным использованием специй, а торговцы начали применять фасовку в пакетики и этикетки, сохраняя при этом местные названия и традиционные смеси. Так современная торговля переплеталась с культурной памятью.

Экономические трудности, с которыми сталкиваются мелкие фермеры, такие как ограниченный доступ к рынкам сбыта, финансированию и современным средствам производства, усугубили негативное влияние на сектор производства специй, приведя к снижению урожайности и нестабильности. Как отмечает Маргарет Аманор: «Растущая коммерциализация рынка натуральных специй создает серьезные препятствия для тех, кто только начинает свой путь в этом бизнесе. То, что когда-то было небольшим предприятием, теперь требует значительного капитала, доступа к подходящим земельным участкам и другим ресурсам. Без этого людям крайне сложно начать свой путь в этом деле, несмотря на его растущий потенциал в качестве единственного источника дохода для некоторых домохозяйств»[20].

Вышеизложенный обзор свидетельствует о том, что, несмотря на открывающиеся многообещающие перспективы, расширение рынка и его коммерциализация одновременно создали экономические барьеры для входа в этот бизнес. Исторически торговля специями была основана на системе небольших семейных предприятий. Однако современная коммерциализация сместила акцент на более капиталоемкие модели, вытеснив многих традиционных участников рынка. Глобализация и рост объемов торговли привели к увеличению импорта специй и готовых смесей приправ в Кумаси. Эта конкуренция повлияла на спрос на некоторые натуральные специи местного производства и в ряде случаев привела к сокращению их производства. Фермеры переходят на выращивание других культур или адаптируются к условиям рынка, на котором доминирует импортная продукция.

Кэтрин Серваа Донкор поделилась своим мнением: «Появление таких предприятий, как *Remie*, *Sankofa* и других, усложнило продажу натуральных специй. Люди считают, что импортные и прошедшие промышленную обработку продукты лучше тех, что производятся у нас. Единственной специей, способной конкурировать с ними, оказался имбирь»[21].

[20] Интервью с Маргарет Аманор. 02.08.2025. Рынок Атонсу, Кумаси.
[21] Интервью с Кэтрин Серваа Донкор. 12.07.2025. Рынок Атонсу, Кумаси.

Тем не менее в мире растет осознание ценности натуральных специй как с культурной, так и с экономической точки зрения. Этот интерес усиливается благодаря стремлению к использованию местных продуктов. В Гане эта тенденция также находит свое отражение. Некоторые частные компании, такие как *Organic Trade and Investment*s из Аккры, занимаются дистрибуцией, поставками, продажей и экспортом специй, включая гвоздику, имбирь, гибискус и красный перец, в другие страны Африки, а также в Европу и на Ближний Восток. Особое внимание уделяется органическому происхождению продукции и высокому качеству сырья, собранного вручную[22].

ПОЛЬЗА НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

Натуральные специи издавна занимают важное место в кулинарных и лечебных традициях Африки [Michael 2026]. В Кумаси, как и во многих других частях Ганы, специи ценят не только за вкусовые качества, которые они придают блюдам, но и за их полезные для здоровья и целебные свойства. Это подтверждается как многолетним практическим опытом, так и научными исследованиями. Согласно имеющимся данным, специи оказывают благотворное влияние на организм человека, помогая предотвратить окислительный стресс[23], воспалительные процессы, онкологические и инфекционные заболевания, а также нейродегенеративные расстройства.

В Гане семьи часто прибегают к использованию специй для лечения легких недомоганий, прежде чем обращаться за медицинской помощью. Например, имбирь широко применяется для борьбы с простудой, улучшения пищеварения и снятия воспаления. Женщины часто готовят согревающий напиток, заваривая имбирь с гвоздикой и чесноком. Этот напиток помогает облегчить менструальные спазмы, симптомы гриппа и снять общую усталость [Gyapong 2022], он обладает множеством полезных свойств, включая противовирусное, антибактериальное, антикоагулянтное и противовоспалительное действие [Asante et al. 2022; Аду-Гьямфи и др. 2025].

Это особенно заметно в Кумаси, городе с богатой историей торговли специями. Афия Конама, продавец натуральных специй на рынке Кеджетия, поделилась своими наблюдениями: «Люди смешивают имбирь с *ρεπτε*, готовят из них напиток и употребляют его для лечения насморка или облегчения симптомов простуды»[24]. Похожее мнение высказала Пейшенс Аннор: «Имбирь особенно популярен в холодную погоду. Его отваривают вместе с чесноком для лечения гриппа. Кроме того, я знаю, что в сочетании с другими натуральными пряностями он помогает организму восполнять энергию и поддерживать нормальное функционирование»[25].

Эти заявления продавцов специй находят подтверждение у медицинских специалистов. Доктор Дональд Кофи Менса, эксперт в области фитотерапии и авторитетный диетолог из больницы *KNUST*, подтверждает: «Да, такие специи, как имбирь, обладают антибактериальными и противовирусными свойствами, которые помогают укрепить иммунную систему, бороться с инфекциями и смягчать симптомы простуды и гриппа. Но это не единственное их действие. Специи, подобные имбирю, также обладают противовоспалительным и обезболивающим эффектом, помогая

[22] Organic Trade & Investments. *Spice Exporters Directory*. 2026. https://spiceexportersdirectory.com/company/organic-trade-investments-accra-ghana/ (accessed: 09.06.2026)
[23] Окислительный стресс – процесс повреждения клетки в результате окисления.
[24] Интервью с Афия Конама. 05.07.2025. Рынок Кеджетия, Кумаси.
[25] Интервью с Пейшенс Аннор Тейко. 22.07.2025. Район Буокром-Эстейт, линия Ф, Кумаси.

уменьшить воспаление, боль и скованность при таких состояниях, как артрит, мышечные боли, менструальные спазмы и болезненность мышц»[26].

Доктор Элизабет Гьякьева Квартенг, диетолог больницы *KNUST*, отмечает: «Специи, такие как имбирь, оказывают положительное влияние на пищеварение. Они стимулируют выработку пищеварительных ферментов, что способствует уменьшению тошноты и рвоты, а также облегчает симптомы несварения, вздутия живота и метеоризма. Имбирь особенно эффективен при тошноте, вызванной укачиванием, беременностью или химиотерапией»[27].

Другие исследования показывают, что имбирь также способен блокировать негативное воздействие простагландинов – веществ, которые могут вызывать воспаление кровеносных сосудов головного мозга. Кроме того, имбирь обладает рядом других полезных свойств [Gyapong 2022].

В ганских традициях гвоздика также широко используется в лечебных целях. По словам Амы Ньярко, которая торгует специями на рынке Айедуасе, «гвоздику, как и другие пряности, такие как *pɛprɛ*, обычно употребляют в виде чая. Если после его приема вы, чувствуя слабость, начинаете потеть, это свидетельствует о том, что средство начинает действовать».[28]

Многие пожилые люди в Кумаси верят, что гвоздика способна «очищать кровь». Хотя это может показаться лишь народной легендой, современные исследования доказали, что гвоздика действительно обладает мощными антимикробными и антиоксидантными свойствами. Одним из ключевых компонентов гвоздики является фенольное соединение эвгенол, которое составляет от 70 до 90% ее эфирного масла. Это вещество является природным антисептиком, способным разрушать клеточные мембраны микроорганизмов [Ullah, Hassan, Hamza 2023; Gyapong 2022]. Доктор Дональд Кофи Менса отмечает: «Гвоздика обладает антиоксидантными свойствами, которые помогают защитить организм от окислительного стресса и повреждения клеток. Ее используют для облегчения зубной боли и воспалений в полости рта, а также для устранения симптомов заболеваний дыхательных путей, таких как бронхит, астма и кашель»[29].

В Кумаси особенно популярны западноафриканский черный перец (*ɛsoro wisa*) и перец. Эти специи часто добавляют в супы и травяные отвары для улучшения пищеварения. Считается, что они «пробуждают желудок» и помогают «вывести газы» после обильной трапезы. Эти специи обладают ветрогонным действием, стимулируя пищеварение и уменьшая вздутие живота и газообразование. Яа Гьямфуа, продавец продовольственных товаров, поделилась своими наблюдениями: «Люди чаще всего покупают перец, потому что любят, чтобы супы были острыми, как, например, «легкие супы», но некоторые при этом испытывают трудности с отхождением газов, поэтому покупают больше перца, чтобы помочь организму избавиться от них. Ведь избыток газов может вызывать боль в животе»[30].

Акосуа Гьямфуа, которая широко применяет натуральные специи в быту, также поделилась своим мнением: «Если добавить немного перца к таким основным специям, как *prɛkɛsɛ*, кориандр, гвоздика и другим, то это поможет женщинам избавиться от

[26] Интервью с Дональдом Кофи Менса. 08.07.2025. Больница *KNUST*.
[27] Интервью с Элизабет Гьякьева Квартенг. 08.07.2025. Больница *KNUST*.
[28] Интервью с Амой Ньярко. 28.07.2025. Рынок Айедуасе, Кумаси.
[29] Интервью с Дональдом Кофи Менса. 08.07.2025. Больница *KNUST*.
[30] Интервью с Яа Гьямфуа. 23.07.2025. Район Буокром-Эстейт, линия Ф, Кумаси.

многих болезней, например, от «белых выделений»[31] и других недугов»[32]. Это высказывание отражает гендерный подход к использованию специй в лечебных целях, особенно в лечении заболеваний репродуктивной системы и других проблем со здоровьем у женщин.

Научные исследования подтверждают биомедицинское обоснование давних культурных традиций, демонстрируя взаимосвязь между устными преданиями и наукой о питании. Исаак Уильямс Офосу, доцент кафедры токсикологии и оценки рисков в пищевых системах Колледжа естественных наук (*KNUST*), отмечает: «Пиперин, содержащийся в перце, стимулирует выработку пищеварительных ферментов, что улучшает пищеварение и снижает симптомы несварения и вздутия живота. Кроме того, перец помогает бороться с окислительным стрессом и повреждениями клеток»[33].

Мамы и бабушки часто рекомендуют добавлять в блюда чеснок, лук и местные сорта перца, утверждая, что это способствует уничтожению микробов. Научные исследования подтверждают, что такие специи, как чеснок и «крокодилий перец»[34], содержат вещества, которые эффективно борются с бактериями, грибками и даже некоторыми паразитами. Это объясняет, почему блюда с традиционными специями портятся медленнее и почему им отдавали предпочтение в домах, где не было холодильников [Ekwenye, Elegalam 2005]. Кроме того, чеснок ценится за свои вкусовые качества и целебные свойства: он укрепляет иммунитет, способствует заживлению ран, улучшает кровообращение и разжижает кровь [Asante et al. 2022]. Использование этих продуктов может стать для ганских семей альтернативой зарубежным фармацевтическим препаратам и продуктам глубокой переработки, которые в условиях экономической нестабильности не всегда доступны.

Современные исследования показывают, что плоды айдана, также известные как *prɛkɛsɛ*, обладают множеством полезных свойств для здоровья и могут служить дополнительным источником витаминов [Gyapong 2022]. Пожилые жители Кумаси часто пьют чай и едят супы с добавлением *prɛkɛsɛ*, веря, что это улучшает память и успокаивает нервы. Профессор Исаак Уильямс Офосу делится своим личным опытом: «Конечно, я знаю, что каждая специя имеет свое особое назначение. Но, на мой взгляд, их функции взаимосвязаны: при смешивании двух или более специй они могут одновременно выполнять в организме одну и ту же задачу. Я считаю, что в сочетании друг с другом специи действуют эффективнее, чем по отдельности. Например, в приготовленной мной смеси я соединил множество компонентов: *prɛkɛsɛ*, немного перца, имбирь и чеснок. Я пью этот настой каждое утро, и он прекрасно помогает мне успокоить нервы и улучшить работу сердечно-сосудистой системы»[35].

Это утверждение раскрывает понятие синергичных сочетаний специй, подкрепляя бытующее в культуре представление о том, что смеси трав и специй обладают более сильным действием, чем их отдельные компоненты.

Доктор Дональд Кофи Менса подчеркивает: «Специи, такие как куркума, часто рекомендуют людям с повышенным уровнем сахара или холестерина в крови. Они

[31] Могут быть признаком кандидоза (молочницы), бактериального вагиноза, инфекций, передающихся половым путем, воспалительного процесса.

[32] Интервью с Акосуа Гьямфуа. 23.06.2025. Район Буокром-Эстейт, линия Ф, Кумаси.

[33] Интервью с Исааком Уильямс Офосу. 18.07.2025. Кафедра токсикологии и оценки рисков в пищевых системах, *KNUST*, Кумаси.

[34] «Крокодилий перец» – плоды нескольких видов деревьев рода Aframomum, к которому относится также упоминаемая выше специя «райские зерна».

[35] Интервью с проф. Исааком Уильямс Офосу. 18.07.2025. Кафедра токсикологии и оценки рисков в пищевых системах, *KNUST*, Кумаси.

содержат антиоксиданты, которые помогают бороться с этими нарушениями, и обладают свойствами веществ-модуляторов»[36]. Это утверждение связывает употребление специй с лечением современных неинфекционных заболеваний, подчеркивая, что натуральные средства остаются актуальными даже в условиях роста числа болезней, связанных с образом жизни. Куркума, с ее ярким золотистым цветом и многовековой историей использования, представляет собой уникальный пример сочетания кулинарных достоинств и пользы от традиционной медицины. Тот факт, что она повсеместно встречается как в гастрономических традициях, так и в современных научных исследованиях, служит убедительным свидетельством той мудрости, что заложена в природных компонентах, неизменно стирая грань между обычной приправой и мощным лечебным средством.

В Кумаси люди с давних времен верят в целебные свойства специй, и это не требует официальных лабораторных исследований. Эта вера уходит корнями в глубокое знание, передающееся из поколения в поколение. Бабушки, продавцы на рынках, травники и опытные кулинары – те, кто сохраняет и передает эту унаследованную мудрость. Они используют специи для приготовления различных блюд, будь то восстанавливающий суп с перцем после родов, горячий имбирный напиток, согревающий после ливня, или настой гвоздики на теплой воде перед сном. Постоянное употребление специй сформировало в местном сообществе традиции, направленные на поддержание здоровья и хорошего самочувствия.

Известно, что специи могут вызывать негативные побочные эффекты, но их польза значительно превышает возможный вред. Кэтрин Серваа Донкор, торгующая специями на рынке Атонсу, поделилась своим мнением: «К числу негативных последствий употребления натуральных специй можно отнести аллергические реакции. У некоторых людей возникает аллергия на определенные виды специй, например, на перец. Одна моя знакомая не любит перец, потому что он вызывает у нее першение в горле и затруднение дыхания»[37].

Ее комментарий свидетельствует о том, что люди в Гане хорошо знают о пищевой непереносимости и что в традиционных знаниях о специях учитываются как их полезные свойства, так и возможные ограничения. Медицинские специалисты в Гане также предупреждают о том, что специи не следует употреблять бесконтрольно. Доктор Элизабет Гьякьева Квартенг отмечает: «Некоторые специи, такие как гвоздика, могут влиять на уровень гормонов или взаимодействовать с гормональными препаратами. Они могут вступать в реакцию с такими лекарствами, как антикоагулянты, препараты для лечения диабета и средства для заместительной гормональной терапии. Кроме того, употребление определенных специй, например, перца, может вызвать желудочно-кишечные расстройства»[38].

В кулинарии крайне важно обеспечить безопасность специй как на этапе производства, так и во время их потребления. Специи могут быть загрязнены микотоксинами, которые вырабатываются плесневыми грибками, особенно это касается продуктов из тропических регионов с высокой влажностью. Правильная сушка сразу после сбора урожая и надлежащие условия хранения – ключевые факторы, позволяющие избежать развития плесени и образования микотоксинов. Профессор Исаак Уильямс предупреждает: «Покупателям и продавцам следует проверять специи

[36] Интервью с Дональдом Кофи Менса. 08.07.2025. Больница *KNUST*.
[37] Интервью с Кэтрин Серваа Донкор. 12.07.2025. Рынок Атонсу, Кумаси.
[38] Интервью с Элизабет Гьякьева Квартенг. 08.07.2025. Больница *KNUST*.

на наличие плесени и нежелательных металлов, таких как медь и свинец, которые могут нанести вред организму человека»[39].

Чтобы быть уверенными в безопасности употребления натуральных специй, важно визуально их осмотреть и тщательно промыть после покупки. Со своей стороны, продавцы специй должны выбирать поставщиков, которые следуют принципам надлежащей сельскохозяйственной практики. Эти принципы включают в себя использование безопасных пестицидов и удобрений, а также соблюдение правильных методов сбора урожая и сушки.

По мнению опрошенных, во многих семьях Кумаси традиционные специи, такие как имбирь, чеснок, *ɛsoro wisa* и *prɛkɛsɛ*, использовались не только в качестве приправы, но и в качестве профилактических и лечебных средств. Употребление этих специй рассматривалось как способ обеспечения фармацевтической самодостаточности, а также как важная часть культурной самобытности. В условиях реализации политики структурной перестройки экономики, когда расходы на медицинское обслуживание и импортные западные лекарства растут, семьи все чаще обращаются к традиционным знаниям о здоровье, которые передаются из поколения в поколение. Они предпочитают использовать целостный подход к лечению, который включает в себя использование как традиционных, так и современных методов, а не полагаться исключительно на дорогостоящую биомедицинскую помощь.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Исследование рынка натуральных специй в Кумаси, охватывающее период с 1980-х гг., демонстрирует динамичное взаимодействие исторических и экономических факторов. В работе рассматриваются макроэкономические изменения и их влияние на торговлю специями в этом городе. Особенно сто́ит отметить глубокие местные корни использования специй в Гане, неотъемлемой части жизни общества Ашанти в доколониальную эпоху, сохранившей свое значение и после прихода европейцев. Результаты исследования раскрывают роль Кумаси как важнейшего центра торговли специями, где экономические реформы трансформировали устоявшиеся торговые модели. В целом, исследование подчеркивает, что индустрия натуральных специй глубоко укоренена в культуре Ганы, но при этом чутко реагирует на меняющиеся экономические условия и тенденции мировой торговли. Рассматриваемый период демонстрирует устойчивость и растущую ценность местных специй. Кроме того, отмечается, что на сектор натуральных специй в Кумаси повлияли политико-экономические факторы, в частности макроэкономические меры, такие как программы структурной перестройки, которые отразились на общей экономической динамике и источниках дохода женщин, работающих на рынках.

На протяжении веков натуральные специи играли существенную роль в социальной, экономической и политической жизни жителей Кумаси. Однако сегодня они сталкиваются с конкуренцией со стороны искусственных специй в промышленных упаковках, популярность которых неуклонно растет с конца XX в. Будучи неотъемлемой частью традиционных знаний и культуры Ганы, практика использования натуральных специй как в кулинарии, так и в медицине должна быть защищена на национальном уровне.

[39] Интервью с Исааком Уильямс Офосу. 18.07.2025. Кафедра токсикологии и оценки рисков в пищевых системах, *KNUST*, Кумаси.

Правительству Ганы следует задуматься о создании Национального реестра местных видов специй. Этот реестр позволит задокументировать информацию о натуральных специях и обеспечить защиту соответствующих знаний. В реестр можно включить такие специи, как *ɛsoro wisa*, *prɛkɛsɛ*, гвоздика, имбирь и многие другие, что поможет сохранить традиционное наследие. Ученые и представители местных властей могут сотрудничать с вождями, «королевами рынков», травниками и местными женщинами, чтобы собирать информацию о рецептах и ритуалах. Это обеспечит преемственность знаний в данной области. Кроме того, сведения о натуральных специях можно включить в школьную программу. Например, можно ввести модули, посвященные ганскому кулинарному наследию и целебным свойствам специй, в учебные курсы по домоводству и естественным наукам для начальной и средней школы. Это необходимо для того, чтобы знания о применении натуральных пряностей передавались подрастающему поколению.

Поддержка мелким фермерам, которые занимаются выращиванием специй, может быть оказана путем предоставления субсидий, организации обучения и обеспечения доступа к сертификации органической продукции. Это поможет увеличить доходы сельского населения, снизить зависимость от импорта и обеспечить поступления в бюджет для реализации проектов развития. Также можно улучшить условия хранения, сушки и сбыта специй для торговцев специями с помощью специальных государственных программ, направленных на сокращение послеуборочных потерь. Кроме того, у этих местных продуктов есть перспектива продвижения на мировой рынок.

В связи с этим заинтересованные стороны и лица, определяющие политику в Гане, должны рассматривать натуральные специи не просто как элементы культурного наследия, а как стратегический ресурс для укрепления здоровья и обеспечения экономического благополучия. Необходимо принять меры, направленные на систематизацию знаний и поддержку фермеров, а также на интеграцию пряностей в системы здравоохранения и образования. Это позволит сохранить богатое гастрономическое наследие страны и одновременно решить актуальные задачи в сфере продовольственной безопасности.

Использование ИИ. Авторы заявляют, что инструменты искусственного интеллекта (ИИ) использовались исключительно для языковой правки и уточнения перевода стенограмм интервью с языка Twi на английский. Авторы несут полную ответственность за все интеллектуальное содержание, интерпретацию данных, анализ и выводы.

БИБЛИОГРАФИЯ

Аду-Гьямфи С., Якубу Б., Ньяаба А.Я., Бемпонг Э., Бробби М.А. Традиционная медицина в системе здравоохранения ашанти: мнение врачей и жителей Абоабо. *Ученые записки Института Африки РАН*. 2025. Т. 11. № 2. С. 147–165. https://doi.org/10.31132/2412-5717-2025-71-2-147-165

Abban Z. *Heavy Metal Content of Some Local Spices on the Ghanaian Market.* Master's Thesis. Kwame Nkrumah University of Science and Technology, 2009.

Adu-Gyamfi S., Botchway K., Norkplim G., Addae P., Nkrumah E.E., Awuah F.B. Natural Spices in Kumasi (1980-2010): Cultural Significance, Economic Transformation, and Health Impacts. *Research Square.* 2026. Preprint. https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-10569685/v1

Amoah R., Wireko-Manu F., Oduro I., Saalia F., Ellis W., Owusu E. (2022). Application of spices in foods: consumer preferences, knowledge of health benefits, and quality of dried ginger. *Cogent Food and Agriculture*. 2022. Vol. 8. № 1. 2123766. https://doi.org/10.1080/23311932.2022.2123766

Asante M., Asante P., Nkumsah-Riverson P., Amokao-Mensah A., Dogbe Y. Ethnic spice use and perceived health benefits among women in a Suburb of the Greater Accra Region of Ghana. *African Health Sciences.* 2022. Vol. 22. № 4. Pp. 229–240. https://dx.doi.org/10.4314/ahs.v22i4.28

Djiazet S., Mezajoug Kenfack L.B., Serge Ngangoum E., Ghomdim Nzali H., Tchiégang C. (2022). Indigenous spices consumed in the food habits of the populations living in some countries of Sub-Saharan Africa: Utilisation value, nutritional and health potentials for the development of functional foods and drugs: A review. *Food Research International.* Vol. 155. № 3. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111280

Ekwenye U.., Elegalam N. (2005). Antibacterial Activity of Ginger and Garlic Extracts on Escherichia Coli and Salmonella Typhi. *International Journal of Molecular Medicine and Advance Sciences*. Vol. 1. № 4. Pp. 411–416.

Fasoyiro S. B. (2014). The Value and Utilization of Spice Plants in Tropical Africa. *Journal of Agricultural and Food Information*. Vol. 15. № 2. Pp. 109–120. https://doi.org/10.1080/10496505.2014.888945

Gyapong C. (2022). *Consumption of Herbs and Spices and Its Health Benefits on The Consumers. A Case Study of Kwadaso Municipality.* Master's Thesis. Winneba: University of Education.

Kaburi S.A., Otoo G.S., Azumah L.S., Ewudzie N.K., Nayame B., Kodape A., Lamptey F.P., Appiah F., Teye E. Pre- and post-harvest practices, aflatoxin risk, and food security under two agroecological zones in Ghana. *Food Safety and Risk*. 2026. Vol. 13. № 21. Pp. 1–21. https://doi.org/10.1186/s40550-026-00148-y

King A. Gender, Food and 'The Right to the City' in the Ghanaian Marketplace. *Gender and History.* 2022. Vol. 34. № 3. Pp. 810–826. https://doi.org/10.1111/1468-0424.12672

Mazibuko D.M., Maru R.N., Gono H., Okazawa H. (2024). Unravelling the diversity and utilisation of emerging spices and herbs in Malawi: a pathway to diversified nutrition and community health. *Transactions of the Royal Society of South Africa*. Vol. 79. № 3. Pp. 219–236. https://doi.org/10.1080/0035919X.2024.2435680

Michael M. (2026). African Traditional Healers, Human Flourishing, and Development in Northern Nigeria. In: Kilonzo S.M., Chitando E. (Eds.). *The Palgrave Handbook of Religion, Health and Development in Africa*. Cham: Palgrave Macmillan. Pp. 159–180. https://doi.org/10.1007/978-3-032-05464-7_13

Osei-Djarbeng S., Abubakari A., Okai C., Boateng R., Pesewu G. (2016). Antimicrobial Potential of Some Local Spices Used in Ghanaian Meals. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences.* Vol. 5. № 5. Pp. 692–700. https://doi.org/10.20546/ijcmas.2016.505.070

Overa R. When men do women's work: structural adjustment, unemployment and changing gender relations in the informal economy of Accra, Ghana. *Journal of Modern African Studies.* 2007. Vol. 45. № 4. Pp. 539–563. https://doi.org/10.1017/S0022278X0700287X

Salifu J.H. (2019). *Dealing with Obligations: Debt, Microcredit and Gender Relations in Matrilineal Offinso.* PhD Thesis. Birmingham: University of Birmingham.

Scheiterle L., Birner R. The myth of the market queens: A case study of women and power in Ghanaian markets. *Global Food Security.* 2023. Vol. 38. 100703. https://doi.org/10.1016/j.gfs.2023.100703

Ullah M.A., Hassan A., Hamza A. Role of Clove in Human Medical History. SAR Journal of Anatomy and Physiology. 2023. Vol. 4. № 2. Pp. 10–19. https://doi.org/10.36346/sarjap.2023.v04i02.001

Woldetsadik D., Hailu H., Gebrezgabher S., Adam-Bradford A., Mengistu T., Evans C.T., Madani N., Mafika T.P., Fleming D.E.B. Estimating the potential of spices for mineral provision in a refugee context in East Africa. *SN Applied Sciences*. 2023. Vol. 5. 1. https://doi.org/10.1007/s42452-022-05224-4

Yaro J.A., Teye J.K., Torvikey G.D. Historical Context of Agricultural Commercialisation in Ghana: Changes in Land and Labour Relations. *Journal of Asian and African Studies.* 2018. Vol. 53. № 1. Pp. 49–63. https://doi.org/10.1177/0021909616657368

Research article

NATURAL SPICES IN KUMASI SINCE THE 1980s: CULTURAL SIGNIFICANCE, ECONOMIC TRANSFORMATION, AND HEALTH IMPACTS[40]

© 2026 S. Adu-Gyamfi, K. Botchway, N. Gabianu, P.A. Addae, E.E. Nkrumah, F. Baffour Awuah

ADU-GYAMFI Samuel, Professor, Department of History, Political Science and Public Administration, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi, Ghana. ORCID: 0000-0002-0193-867X. E-mail: mcgyamfi@yahoo.com

BOTCHWAY Kirk Kodjo Niahe, Research Assistant, Department of History, Political Science and Public Administration, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi, Ghana. ORCID: 0009-0004-3416-3550. E-mail: botchwaykirk5@gmail.com

GABIANU Norkplim, Research Assistant, Department of History, Political Science and Public Administration, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi, Ghana. ORCID: 0009-0002-9470-3307. E-mail: gabianunorkplim@gmail.com

ADDAE Prince Ampofo, Research Assistant, Department of History, Political Science and Public Administration, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi, Ghana. ORCID: 0009-0007-3501-396X. E-mail: paddae576@gmail.com

NKRUMAH Emmanuella Efua, Research Assistant, Department of History, Political Science and Public Administration, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi, Ghana. ORCID: 0009-0000-2982-2479. E-mail: emmanuellnkrumah2002@gmail.com

BAFFOUR AWUAH Francisca, Research Assistant, Department of History, Political Science and Public Administration, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Kumasi, Ghana. ORCID: 0009-0007-2995-9505. E-mail: francescabawuah1@gmail.com

Abstract. The 1980s ushered in a revolution of natural spices in Ghana through trade patterns, health benefits, cultural and societal impacts, and policy changes. The current research has helped generate insights into natural African spices, particularly regarding their consumption and their role in traditional cultural practices. It examines the historical context of the spice trade in Ghana, focusing on Kumasi since the 1980s. The qualitative methodology used in the utilization of the study is oral interviews of Kumasi inhabitants. Fifteen individuals were interviewed, including thirteen females and two males. According to the research, natural spices such as grains of paradise and grains of selim were deeply rooted in precolonial Asante culinary, medicinal, and spiritual practices. In Kumasi, the Kejetia market served as a central hub of the spice trade. The study further reveals that Ghana's economic transformations had an impact on the availability of spices and pricing. Natural spices faced competition from imported processed spices and infrastructural limitations. To help preserve traditional cultural knowledge related to the use of spices, the study recommends a set of measures to be undertaken by the government of Ghana, such as creating a national registry of traditional spices, introducing financial support for small-scale farmers engaged in spice production, and improving the relevant infrastructure.

Keywords: spice, spice vendors, traditional knowledge, health benefits, gastronomic culture, traditional medicine

[40] A preliminary version of the article was uploaded as a preprint [Adu-Gyamfi et al.2026].

Authors' contribution. Authors contributed equally both to the conduct of the study and the preparation of the paper.

Conflict of interest. Authors declare that there is no conflict of interest.

For citation: Adu-Gyamfi S., Botchway K., Gabianu N., Addae P.A., Nkrumah E.E., Baffour Awuah F. (2026). Natural Spices in Kumasi Since the 1980s: Cultural Significance, Economic Transformation, and Health Impacts. *Journal of the Institute for African Studies.* Vol. 12. № 3. Pp. 116–131. https://doi.org/ doi.org/10.31132/2412-5717-2026-76-3-116-131