

АКАДЕМИЯ НАУК СССР  
ВОСТОЧНАЯ КОМИССИЯ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБЩЕСТВА СССР

# СТРАНЫ И НАРОДЫ ВОСТОКА

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

ВЫП. IX

**СТРАНЫ И НАРОДЫ АФРИКИ**



ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА»  
*Главная редакция восточной литературы*  
Москва 1969

Г. Л. Гальперин

## КОФЕ В ЭФИОПИИ

Африка дала миру все виды товарного кофе. Удельный вес Африки в мировом производстве кофе увеличился с 1,3% в 1909—1914 гг. до 7,3% в 1924—1929 гг., 22% — в 1956 г. и 32,2% — в 1964 г.

Доля Эфиопии в мировом производстве и экспорте кофе невелика (4,5 и 2,6% соответственно), однако эта страна занимает совершенно особое место в «кофейном мире». Эфиопия — родина *Coffea arabica* и по существу родина кофе вообще. Это страна, в общей стоимости экспорта которой кофе занимает огромный удельный вес (с 1953 г. ни разу не было меньше 50%, в 1965 г. — 65%). На кофе приходится  $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{7}$  общего товарооборота страны [7, стр. 96]. Эфиопия располагает самыми большими в мире массивами дикорастущего кофе; является потенциальным поставщиком отличных разновидностей *C. arabica* для селекции и интродукции в других странах. К тому же это почти единственная страна, поставляющая *C. arabica*<sup>1</sup>, который помимо реализации в чистом виде используется импортерами для получения улучшенных смесей.

Об эфиопском кофе написано сравнительно много работ — исключительно журнальные статьи. Кроме того, чуть ли не в каждой монографии об Эфиопии есть абзацы, посвященные кофе. Но все эти отрывочные сведения, к сожалению, почти близнецы. Примерно до 1940 г. довольно часто, а главное вдумчиво и основательно, о кофе писали итальянцы. Это и понятно. После освобождения страны наиболее интересные работы о кофе принадлежат перу экспертов ФАО и советников-иностранцев при эфиопских ведомствах. В последние годы появилось несколько обзорных работ и работ по полевым материалам, написанных эфиопами. К «кофейной теме» часто обращается эфиопская пресса. Материалы в таких случаях, как правило, ограничены проблемами экспорта кофе.

<sup>1</sup> *C. arabica* составляет только 20—25% в экспорте кофе всех африканских стран (почти 75% — *C. robusta*) [52, стр. 111] (автор — эксперт ФАО по кофе в Эфиопии в 1952—1954 гг.). Из этих 20—25% на долю Эфиопии приходится примерно половина. Помимо Эфиопии *C. arabica*, причем почти исключительно в культуре, есть только в Кении, Танзании, Конго (Киншаса) и Камеруне. В последние 15 лет на мировом рынке кофе заметно увеличивается доля *C. robusta* (с 15,5% в 1953 до 30% в 1966 г.). Это объясняется более низкими ценами на него, а также тем, что «робуста» считается более приемлемым, чем «арабика», сырьем для производства растворимого кофе [9, стр. 5].

## КРАТКИЙ ОЧЕРК ИСТОРИИ И ГЕОГРАФИИ КОФЕ

Существует довольно известная версия о происхождении слова «кофе» от названия эфиопской провинции Каффа<sup>2</sup>. Сидамо и галла называют кофе (растение, ягоды, напиток) «буно». Это слово, почти не искаженное (бу[n]а), перекочевало к амхара. С XV (XIV?) в. арабские купцы начали вывозить кофе в Йемен. Однако местное название («буно») не было экспортировано с новым товаром. В ряде работ дается такая схема происхождения названия: gahwah (арабск.) — kahve (турецк.) — caffe (итал.) — другие европейские языки. Подобная историко-лингвистическая деривация «отсекает» кофе от его первородины — Африки (Эфиопии)<sup>3</sup>.

Почти единодушное мнение историков и ботаников о том, что Эфиопия — родина *C. arabica*, подтверждается, разумеется, не только лингвистическими и топонимическими догадками. Весьма веское доказательство первородства эфиопского (каффского) кофе — это сосуществование в прошлом и настоящем на ограниченных ареалах дикорастущего (первичного и вторичного), частично окультуренного, полукультурного и культурного кофе<sup>4</sup>.

Исходный пункт всех мировых схем распространения кофе (культуры и товара) — Эфиопия, а в пределах Эфиопии — Каффа. Вопросы географии мирового кофе не входят, естественно, в планы настоящего очерка. Отмечу только, что начиная со второго этапа распространения кофе — Йемена — в существующих схемах есть серьезные расхождения, сдвиги по времени (в целое столетие!) и по маршрутам. Кроме того, не следует путать «трассы» кофе-культуры и кофе-товара.

Поскольку речь идет о стране — родине кофе, следует упомянуть о наиболее распространенных версиях маршрутов кофе. 1. Кофе-культура: Эфиопия — Йемен — Цейлон (XV в.) — Индия (XVI в.) — Индонезия (почти все крупные острова, XVIII в.) — Центральная и Южная Америка (XVIII в., через Европу или Африку). 2. Кофе-товар: Эфиопия — Йемен — Красноморское побережье к северу от Йемена (XV в.) — Египет — Турция (XVI в.) — средиземноморские порты Италии, Франции (вторая половина XVII в.: Марсель — 1654 г., Венеция — 1690 г.). В Париже впервые познакомились с кофе в 1672 г. В Лондоне в 1693 г. были уже 3 тыс. кофеен [16, стр. 196—205].

Итак, первая база на путях путешествия по земле кофе-культуры и кофе-товара — Йемен, запад Аравии. Именно поэтому эфиопский кофе стал *C. arabica*, хотя единственно верным генетическим названием его было бы *C. aethiopica*, на что справедливо указывают многие авторы (предлагались в разное время и другие названия: *C. abyssinica*, *C. kaffensis*, а также некоторые варианты по именам исследователей). Когда говорят, что Эфиопия — родина кофе, то подразумевают под этим прежде всего *C. arabica*.

Вопрос об истории распространения культуры кофе по территории Эфиопии тоже не очень простой, он попросту еще недостаточно изучен. Для его решения потребуются совместные исследования историков, эт-

<sup>2</sup> Транскрипция географических названий в данной статье принята по карте «Эфиопия», 1 : 2 500 000 (М., 1968).

<sup>3</sup> К сожалению, В. Л. Комаров также недостаточно критически оценил лингвистический генезис «кофе» [6, стр. 183].

<sup>4</sup> В настоящей работе предлагается следующая классификация кофе: дикорастущий; частично окультуренный (кофе в частично расчищенных и осветленных человеком участках леса); полукультурный (пересаженные саженцы дикорастущего или культурного кофе); культурный. Первичный — дикорастущий кофе девственных лесов, вторичный — дикорастущий кофе вторичных лесов.

нографов, ботаников, может быть в первую очередь ботаников, поскольку источниковая база историков часто отличается лишь относительной достоверностью (легенды, сказки, записи путешественников) [6, стр. 183; 30, стр. 383]. Географы должны сказать свое слово прежде всего о современном значении и современной карте культуры кофе в стране.

Экологические особенности, вернее требования, дикорастущего *C. arabica* не оставляют никаких сомнений относительно того, что только определенные природные ареалы провинции Каффа и в меньшей степени провинций Илубабор и Воллега (см. ниже) могли стать исходным пунктом распространения культуры кофе.

По схеме, предложенной Саймунсом [48], кофе из Каффы («южный центр распространения культур») попал в район Харара («вторичный центр интродукции») и далее в Йемен. Вторичным центром Харар назван потому, что агротехническая практика выращивания некоторых культур, в том числе и кофе, была заимствована в этом районе у арабов Аравии. Саутард [49, стр. 212—215], однако, полагает, что кофе из Каффы попал в Аравию и уже оттуда — в Харар. Этот вариант представляется спорным. «Ботаническое доказательство» этого — промежуточное «место» кофейных плодов типа «сидамо» (район Иргалем — Соле), сочетающих в себе качества и внешние признаки как кофе «джимма», так и харарского. Поэтому первоначальный маршрут культуры кофе внутри Эфиопии — это несомненно Каффа — Сидамо — Харар. Перемещение же культуры кофе с юга на север Эфиопии (не считая интродукции в Эритрее)<sup>5</sup>, скорее всего, шло по двум направлениям: Каффа — Сидамо и Илубабор (или через Илубабор) — Воллега (во втором случае — в период крупных миграций кушитских народов, прежде всего галла)<sup>6</sup>.

Шевалье [20, стр. 10, 1—18] сообщает, что первое письменное свидетельство о кофе появилось в XVI в. Специфичные (бодрящие) свойства кофе были известны арабам и до этого, однако существующий способ обработки и употребления кофе (сушка и, главное, размол) относится, очевидно, к XVI в. Существует утверждение о том, что кофе был известен агау еще в глубокой древности [39]. А так как агау населяют некоторые изолированные районы к северу от 11°30', то отпадает предположение, что кофе попал в Северную Эфиопию сравнительно недавно, в XV—XVIII вв. Европейцы встречали кусты полукультурного кофе в Бегемдере, Тигре и других районах Эфиопского нагорья в первой половине прошлого столетия. В настоящее время в северных и центральных районах Нагорья, к северу от 10° с. ш., не встречаются сколько-нибудь значительные очаги культуры кофе, кроме района Зегие и плантаций в Эритрее [см. подробно: 32, стр. 34—44].

Зегие — малоизвестный, но довольно крупный район производства кофе, знакомый автору по полевым материалам, — характерен прежде всего своей изолированностью, необычным положением вне экологической «кофепотенциальной» зоны (небольшие посадки кофе на восточном берегу оз. Тана, в Кората, следует рассматривать как часть ареала Зегие). Кофе «зегие» произрастает близ одноименной деревни и на одноименном полуострове (называемом еще Кофейным полуостровом), в южной части оз. Тана. Значительная часть кофейных деревьев давно одичала и находится в зоне вторичного (и очень небольшая часть по кромке девственного) тропического леса. Полагают, что кофе на п-ове

<sup>5</sup> Бесспорный случай возвращения кофе в культуру из Йемена (во второй половине XIX в.) [32, стр. 35—44].

<sup>6</sup> Об изолированном очаге выращивания кофе в Ванбере, пров. Годжам (сейчас этот населенный пункт называется официально Дебре-Зейт), см. [15, стр. 371].

Зегие впервые был интродуцирован монахами в конце XVII— начале XVIII в. <sup>7</sup>.

Основная масса сборщиков кофе — крестьяне деревни Зегие, и в разгар сезона — крестьяне окрестных деревень и даже жители Бахрда-ра. Кофе из Зегие экспортируется в Судан вьючным транспортом (че-рез Чильгу и Галлабат), а в последнее время частично вывозится в Аддис-Абебу (после окончания строительства шоссе Аддис-Абеба — Бахрдар) и в Гондар (по оз. Тана). Итальянский делец, в свое время глава фирмы «Навигатана» М. Буски сообщил автору, что в Зегие со-бирают до 1 тыс. т кофе в год. Цифра очень большая. Речь может ид-ти примерно о 600—650 т. Площадь кофейных насаждений и зарослей— около 2,5 тыс. га [41]. При сборе 2 ц с 1 га это составляет 500 т. Кро-ме того, существуют такие косвенные доказательства: в сезон сбора на двух самоходных баржах ежедневно перевозится по 6 т и четыре раза в неделю на малом катере — по 2 т. Итого:  $(6 \times 70) + (2 \times 40) = 500$  т (кроме того, некоторая часть кофе вывозится вьючным транс-портом).

Генерализированная география производства товарного кофе в стране иллюстрируется табл. 1.

Таблица 1  
Поставки кофе на центральные рынки по провинциям\*

Провинция	1961 62 г.		1962 63 г.		1963 64 г.		1964 65 г.	
	тыс. т	%	тыс. т	%	тыс. т	%	тыс. т	%
Каффа . . . . .	24,4	32,1	25,1	30,0	20,5	24,9	32,2	34,7
Сидамо . . . . .	16,5	21,7	19,3	23,1	22,4	27,2	25,0	27,0
Харар . . . . .	12,2	16,1	14,6	17,6	9,8	11,9	12,6	13,5
Воллега . . . . .	11,9	15,6	11,9	14,3	15,8	19,0	13,5	14,5
Илүбабор . . . . .	7,0	9,3	6,4	7,7	9,6	11,7	6,6	7,0
Шза . . . . .	1,5	2,0	3,1	3,7	2,4	2,9	2,0	2,2
Гачу-Гофа . . . . .	2,4	3,2	3,0	3,6	2,0	2,4	1,0	1,1
Всего . . . . .	75,9	100,0	83,4	100,0	82,5	100,0	92,9	100,0

\* Составлено по: [50, 1964, стр. 10; 1965, стр. 50].

### ЭКОЛОГИЯ КОФЕ

*C. arabica* (один из 60 видов кофе в мире и один из трех важней-ших в Африке) относится к роду *Coffea* семейства мареновых. Являясь наиболее давним видом в культуре, *C. arabica* представлен и наиболь-шим количеством разновидностей.

Это небольшое тропическое вечнозеленое дерево (обычно дикора-стущий и частично окультуренный кофе) или кустарник, реже дерево (полукультурный и культурный кофе). Растение размножается семе-нами, черенками, саженцами. Продуктивный период жизни — 15—30 лет. Начало цветения и плодоношения — через 4—7 лет после посадки. Вы-сота кофейных деревьев — 4,5—6 м, кустарника — 1,5—3 м. В лесах

<sup>7</sup> Монастыри расположены на островах. Однако рельеф этих «священных остро-вов», почти непроходимые тропические дебри, малая площадь не позволяют развивать здесь кофейное хозяйство.

Каффы кофейные деревья в возрасте 10—12 лет имеют диаметр несущего ствола до 18—21 см—обычно это максимальная толщина ствола. Листья—темно-зеленые, кожистые, плотные, до 10—15 см длиной (дикорастущий кофе). Ягода (плод), обычно величиной с вишню, содержит два зерна (боба). Специфику кофе как продукта потребления определяет содержание в нем алкалоида кофеина (от 0,6 до 2,4%) и эфирных масел. В сырых зернах окультуренного кофе в среднем содержится азотистых веществ—12,6%, сахара—7,8, декстрина—0,4, кофедубильной кислоты—8,4, жиров—11,7, клетчатки—23,9, минеральных компонентов—3,8, воды—11,3, кофеина—1,5% [2, стр. 446].

Ботанические разновидности *C. arabica* в Эфиопии определяются чаще всего по величине (длине) и окраске (спектр—от желтого до черно-синего) плодов. Градаций очень много, но выделяются обычно следующие типы: «эннареа» (энария), «харар» (арраро, арраримо), «агаро», «дилла», «арба-гугу», «луло», «вальките», «волламо», «зегие» [см. подробно: 18, стр. 137—144; 52, стр. 121—124]. Названия эти в известной степени отражают «микрореографию» важнейших ареалов культуры кофе в стране; их не следует путать с коммерческими названиями сортов кофе (см. ниже). Полагают, что разновидность «эннареа» (по названию района, расположенного в 20—25 км к северу от Джиммы)—родоначальник не только *C. arabica*, но и всех других видов *Coffea*.

Ботанические особенности кофе (плодовые разновидности, мощность вегетационной системы, высота и форма растений) определяются совокупностью экологических факторов, которые применительно к Эфиопии можно назвать идеальными как для дикорастущего кофе, так и для кофе в культуре. Эти данные таковы.

1. Высота «кофейной зоны» над уровнем моря (разные авторы называют различные цифры для верхней и нижней границы) от 900 до 2200 м. Идеальным высотным поясом надо считать 1350—1950 м, особенно 1600—1900 м. Таким образом, наиболее благоприятная «высотная полка» располагается на границе зон «колла» и «война-дега». Лучше всего кофе растет на склонах малой (до 15°), реже средней (до 45°) крутизны. Именно такие высотные и орографические условия существуют в провинции Каффа.

2. Достаточно полные климатические данные есть только для крупных центров в кофейнопроизводящих районах (табл. 2). Годовое количество осадков в районах дикорастущего и частично окультуренного кофе превышает 1500 мм. Это минимальная норма. Исключение составляет район Муги (лес Анфимо), близ Дембидолло, где годовое количество осадков превышает 1500 мм примерно раз в два-три года. Число дождливых месяцев (с количеством осадков более 100 мм)—шесть-семь. Сравнительно «растянутое» и равномерное распределение осадков в течение года не создает переувлажнения почв. Кроме того, рельеф местности обеспечивает нужный дренаж. В провинциях Каффа, Илубабор и Воллега, главным образом в силу специфики орографии, существует много изолированных локаций с большими вариациями количества годовых осадков и по месяцам. Гораздо более однородна карта осадков для районов Северного Харара, Арусси, оз. Тана.

Лучшие температурные условия: среднегодовая—18—20°, среднегодовая минимальная—не ниже 11°. Температурный режим значительно более стабилен, чем режим осадков. По основным климатическим показателям наиболее благоприятные для кофе районы расположены в той же Каффе (пункты Джимма, Бонга и не внесенный в табл. 2 Агаро).

Таблица 2

## Климатические показатели по некоторым основным районам производства кофе\*

	Высота над уровнем моря, м	Осадки		Средне-годовая относительная влажность, %	Температура		
		средне-годовые, мм	месяцы с 100 мм и выше		средне-годовая	средняя максимальная	средняя минимальная
Бахрдар** . . .	1790***	1325	Июнь — сентябрь	67	17,5	—	11,5
Бэнга . . . . .	1750	1621	Март — октябрь	90	18,9	26,8	11,0
Гилби . . . . .	1950	2115	Май — октябрь	—	18,5	—	—
Горе . . . . .	2035	2087	Апрель — октябрь	—	18,2	—	13,2
Дембидолло . . .	1820	1284	Апрель — сентябрь	—	19,0	—	—
Джимма . . . . .	1740	1575	»	62	19,0	27,3	11,3
Коларис**** . . .	1850	1065	»	—	19,0	—	—
Неджо . . . . .	1868	1893	Май — октябрь	—	18,5	—	—
Некемти . . . . .	2000	1792	Май — сентябрь	83	18,4	24,3	12,4

\* Составлено по: [5; 12; 23, 1963, № 2; 26, 1962, № 2; 31; 46; 50, 1964].

\*\* Данные можно отнести к кофейному массиву Зегие. Сведения за 1961 — 1963 гг. получены автором на гидрометеостанции г. Бахрдара.

\*\*\* По данным, полученным автором в 1963 г. на гидрометеостанции в г. Бахрдаре, привязанным к абсолютной средней отметке уровня оз. Таца (1735,515 м — по записям в журнале станции).

\*\*\*\* Плантация Коларис расположена примерно на полпути между Шашаманна и Иргалем; данные можно отнести ко всему этому ареалу.

3. По наблюдениям Сильвэна [52, стр. 116], почвы в кофейных лесах (принятое нами условное название для лесов со сравнительно компактным подлеском из *C. arabica*), как правило, латеритные, красные или коричневые. Серые и черные почвы совершенно не характерны. По Стренджу [51, стр. 297], они красные, а также черные и мягкие песчаные (в данном случае речь идет, по-видимому, и о почвах в районах плантационного хозяйства). В девственных и вторичных кофейных лесах почвы рыхлые, богаты перегноем и, как правило, обеспечены хорошим естественным дренажем. В кофейпроизводящих районах близ Джиммы изучением почв занимались американцы. Определены при этом два основных типа почв: красные суглинки горных склонов и серые глины равнинных участков. Красные почвы — латеритные, вулканического происхождения; при надлежащей агротехнике они очень продуктивны, легко обрабатываются. Красный цвет характерен для хорошо дренированных почв, коричневый и каштановый — внешний показатель недостаточного дренажа. При пробных выработках на опытной базе Сельскохозяйственной школы в Джимме глубина почвенного слоя была определена в 9 м. При этом еще не были достигнуты материнские породы. В Каффе и Сидамо толщина почвенного слоя в среднем 3,5—4 м, что вполне достаточно для корневой системы.

4. Заросли дикорастущего кофе довольно компактны. В то же время существуют, разумеется, различия по густоте, доступности, вегетационной мощи. *C. arabica* — компонент нижнего яруса (или подлеска, что в данном случае равнозначно) тропических горных влажных лесов, иногда называемых по характерным представителям лесами *Pouteria* (sp.), или *Pouteria* — *Albizia* (sp., sp.). На территории Эфиопии эти леса составляют самые мощные и богатые видами массивы. Для них характерно большое количество крупных деревьев, чрезвычайно развитые средний (20—30 м) и нижний (3—10 м) ярусы, обилие папоротников, лиан, эпифитов, мхов, лишайников. Высота верхнего яруса — 40—50 м. Густой подлесок делает их практически непроходимыми.

В отличие от больших лесных массивов Западной Африки эфиопские леса почти необитаемы. Наиболее мощные массивы влажных широколиственных лесов находятся в провинции Каффа и вдоль границы Каффы и Илубабара. Огромный участок частично вторичного леса располагается к западу от Дембидолло; восточная часть его (так называемый лес Анфямо) уже давно стала очагом производства окультуренного кофе. Однако самые перспективные для эксплуатации массивы — это девственные леса Бонга — Мизан-Тефери. Специалистами определен, в частности, огромный массив (40 тыс. га) к западу и югу от Бонга, где существуют идеальные условия для создания кофейных плантаций с минимальными затратами: почвенный покров до 5 м; крутизна склонов в среднем около 3°; отличные режимы осадков и температур; обилие высококачественного дикорастущего кофе; сравнительно высокая агротехническая культура окрестного населения.

Экологические факторы дикорастущего кофе — это также качество (оптимальная разреженность) теневого полога и степень насыщенности паразитической флоры на данном участке леса. *Cordia* и особенно *Albizia* — основная теневая защита для кофейных деревьев не только в девственных, но и вторичных лесах, а иногда и на более или менее регулярно обрабатываемых плантациях (в частности, в Зегие — по наблюдениям автора). В кофейнопроизводящих районах Сидамо, Гаму-Гофа теневой полог создают помимо *Albizia* (sp.) также *Millettia*, *Podocarpus*, *Acacia* (sp.), *Ficus* (sp.).

Первичный дикорастущий кофе — продукт девственных сомкнутых лесов. Большая же часть существующих лесов — вторичного происхождения. В районах сбора лесного кофе обычны следы защитных посадок из *Euphorbia* и *Dracaena*; там же находят различные предметы домашнего хозяйства. Многие весьма компетентные исследователи полагают поэтому, и с этим трудно не согласиться, что большая часть дикорастущего кофе собирается во вторичных лесах («вторичная культура») [51, стр. 298; 152, стр. 114]. Такое суждение подтверждается и составленной автором картой — по ней видно, что районы сбора кофе располагаются по кромке лесных массивов, т. е. в зоне активного воздействия человека на лес. Процесс сведения девственных лесов происходит всегда одновременно с «наращением» зоны вторичных лесов по кромке сомкнутых лесных массивов, а уж потом оформляется новое количественное явление — общее (суммарное) сокращение лесопокрытой площади вообще.

Надо иметь в виду, что более или менее определенно говорить о соотношении первичного («девственного») и вторичного кофе и кофе в чистой культуре можно только тогда, когда речь идет о сборе, об их пропорциях в товарной продукции. При этом выявляются два бесспорных факта. Во-первых, доля кофе из истинно девственных лесов невелика, и, во-вторых, эта доля в общем сборе и экспорте кофе постепенно



увеличивается, особенно в связи с интенсификацией дорожных работ в провинциях Каффа и Илубабор. Когда же мы говорим о соотношении первичного и вторичного кофе, так сказать, на корню, то здесь не следует делать поспешных выводов: еще значительные нетронутые массивы девственного *C. arabica* существуют в труднодоступных, порою практически недоступных, лесах. Они не эксплуатируются и, конечно, не поддаются никакому учету.

Здесь уместно сказать несколько слов об оценках площадей, занятых кофе. Амплитуда их (как и многих других оценочных данных в Эфиопии) громадна: от 100 тыс. до 670 тыс. га [см.: 21, 1963, № 7; 22; 28, 1967; 36, 1965—1966; 40; 50, 1963, 1964]. Надо полагать, что максимальные оценки (670 тыс. га)—это площади всех видов кофе; 100 тыс. га — площади, занятые постоянными плантациями культурного и полукультурного кофе, а все остальные цифры вычислены от сбора на определенный год. Очень приблизительную оценку площадей дикорастущего кофе можно будет дать в случае получения аэрофотосъемочных данных на районы сомкнутых широколиственных лесов. Насколько нам известно, американцы облетали значительные блоки в Воллеге, а в Каффе еще нет. В любом случае нельзя согласиться с теми, кто утверждает, что возможности эксплуатации кофейных лесов практически неограниченны, хотя бы уже в силу более общего, глубокого и пока, к сожалению, неодолимого процесса сведения лесов вообще.

#### АГРОТЕХНИКА, СБОР И КАЧЕСТВО КОФЕ

Более или менее современные агротехнические приемы практикуются на кофейных плантациях, принадлежащих иностранцам. Кстати, большая часть этих плантаций находится в районах с недостаточным для кофе количеством осадков и нуждается в ирригации.

Проростки семян или черенки пересаживают на втором году и затеняют до периода цветения (на плантации в Бахрдаре, например, затенителями служат томаты и папайя). Саженьцы пересаживают дважды: первый раз в разгар «кырэмта» (больших дождей) и второй — когда они уже достаточно разовьются. В Каффе саженьцы (двух- и трехлетники высотой в 60—70 см) выкапывают в лесу вторичном, очень редко — девственном. Иногда их просто выдирают; при этом часто повреждается корневая система. Растения пересаживают в лунки глубиной в ладонь. Расстояния между лунками определяются на глаз; они составляют примерно около метра. По информации в [21, 1963, № 6], на 1 га посадок приходится около 6 тыс. кустов культурного или полукультурного кофе. На плантациях близ Харара одно кофейное дерево приходится на квадрат 3×3 м или 3,5×3 м, т. е. около тысячи растений на 1 га.

Тенезащита на многих плантациях, как правило, отсутствует. Деревья достигают высоты 5 м и не обрезаются до возраста 20—25 лет. В районе Харара и в авраджа (субпровинции) Черчер иногда практикуется высаживание в одну лунку сразу двух-четырёх растений (йеменская практика). Плантационный кофе часто соседствует с другими культурами, например овощными и фруктовыми (Эритрея, Харар, Бахрдар).

В Каффе, Илубаборе, Воллеге при разбивке плантаций (независимо от их размеров) выживает обычно только около 30% пересаженных из леса растений; плодоносить они начинают в среднем через пять лет. Широко практикуется традиционная обработка участков кофейного

леса: расчистка (осветление) его. При этом вырубаются некоторые деревья и кустарники нижнего яруса. Иногда несколько разрежают кроны высоких и средних деревьев (при полном уничтожении теневого полога плодоношение дикорастущего кофе резко снижается, иногда прекращается совершенно, растения становятся более восприимчивыми к заболеваниям). Такие участки частично обработанных зарослей трудно, конечно, назвать плантациями<sup>8</sup>. Эти участки требуют периодической обработки, пусть в самой примитивной форме, иначе за сравнительно короткий срок они полностью трансформируются в обычный вторичный лес (например, на п-ове Зегие, особенно в его восточной части).

Главный враг окультуренного кофе — травяной сорняк (*Digitaria abyssinica*) и лианы. Утверждения, что в Эфиопии нет болезней кофейного дерева, слишком оптимистичны. Они более или менее справедливы для районов дикорастущего кофе, где биологическое равновесие не нарушено человеком. Болезни культурного и полукультурного кофе не редкость<sup>9</sup>.

Научно-исследовательская работа по агротехнике культуры кофе сосредоточена главным образом в Сельскохозяйственной школе в Джимме, созданной в начале 50-х годов с помощью американцев. При ней имеется единственная в стране специализированная опытная станция. Научно-исследовательская и консультантская деятельность входит в обязанности созданного при министерстве сельского хозяйства в 1957 г. Национального управления по кофе. Оно уже провело несколько семинаров. На них рассматриваются главным образом вопросы техники производства и сбыта кофе. Экспериментальные разовые работы проводятся на некоторых частных концессионных участках.

Календарь цветения, созревания и сбора ягод различен в разных районах страны, даже в соседних, например в Зегие и Бахрдаре, удаленных друг от друга всего на 20 км. Как показали наблюдения автора, период сбора плантационного кофе в Бахрдаре — сентябрь — середина ноября, в Зегие — февраль — март [см. также: 41]. Разновременность объясняется географическим (главным образом широтным) положением района, его высотой над уровнем моря, климатическими особенностями, характером культуры (дикорастущий, пересаженный, плантационный в культуре и т. д.). Сезон сбора кофе в основных кофейно-производящих районах — сентябрь — январь, самая горячая пора — октябрь — декабрь.

Естественно, что пик-время поступлений кофе на крупнейший в стране аддис-абесский рынок наступает в среднем через два месяца после пик-времени сбора (с учетом времени, затраченного на предварительную обработку и сортировку кофе, на прохождение его через довольно сложную систему посредников, а также на транспортировку). В последние годы разрыв между пик-временем сбора и доставки кофе в Аддис-Абебу сокращается главным образом за счет сокращения сроков перевозок и числа перевалочных операций, что в свою очередь объясняется сравнительно интенсивным дорожным строительством в кофейно-производящих районах на юго-западе страны (см. ниже).

---

<sup>8</sup> Сильвэн [52, стр. 117] употребляет термин «плантации полукультурного кофе». Термин этот представляется совершенно неудачным. Лучше — «заросли частично окультуренного кофе».

<sup>9</sup> Особенно ржавчина листьев, вызываемая грибом *Hemileia vastatrix*. В районах выше 1600 м над уровнем моря этот грибок практически не встречается; особенно опасен он в местах ниже 1200 м над уровнем моря. Сильвэн [52, стр. 135] сообщает, что весьма подвержены заражению кофейные деревья близ Харара [см. также: 16, стр. 265—348, особенно 325 и сл.].

Сезонность поставок кофе на рынок Аддис-Абебы в 1962/63 г. по месяцам характеризуется следующими данными (в % к годовым) [21, 1963, № 6, стр. 129; 50, 1964, стр. 106]:

Октябрь . . . . .	1,52	Апрель . . . . .	9,50
Ноябрь . . . . .	2,33	Май . . . . .	6,95
Декабрь . . . . .	10,52	Июнь . . . . .	4,72
Январь . . . . .	20,90	Июль . . . . .	2,72
Февраль . . . . .	18,04	Август . . . . .	2,59
Март . . . . .	16,89	Сентябрь . . . . .	3,32

Пик-время сбора — октябрь — декабрь, пик-время поставок — декабрь — март.

Самая ранняя и примитивная форма сбора кофе — обычное собирательство в ближайших к населенным пунктам зарослях. Глубинные, труднодоступные районы столетиями остаются почти нетронутыми. Кроме того, в чаще девственного леса сильно затененные кофейные деревья дают меньше ягод, чем деревья на более разреженных участках по кромке лесных массивов.

В течение столетий мало что изменилось: только расширились границы эксплуатируемых кофейных лесов, появились плантации полукультурного кофе (мы говорим о лесах на юго-западе страны), и, разумеется, ягоды из предмета чисто натурального потребления стали товаром.

В лесах плоды собирают, как правило, однажды, в кульминационный период созревания. Упавшие, перезрелые ягоды смешиваются при этом с сорванными разной степени спелости<sup>10</sup>. На плантациях культурного кофе, особенно на примыкающих непосредственно к Харару и частично в районе Черчер, практикуется селективный метод сбора, т. е. по мере созревания плодов. Собирают при этом обычно только спелые плоды; стараются делать это в короткий период, предшествующий перезрелости и падению ягод. Однако по мере удаления кофейных участков от Харара качество уборочных работ заметно снижается.

Значительная часть кофе высушивается на расчищенных площадках, реже на специальных матах, брезенте. Более или менее современные средства для хранения урожая существуют лишь на некоторых крупных плантациях. Кофе, собранный крестьянами, не защищается ни от дождя, ни от утренней влажности. Кое-где ягоды собирают сначала в ямы, где они подвергаются ферментации, а потом их сушат; однако такая практика очень редка. Подсушенные плоды очищают от шелухи с помощью цепов, камней, деревянных скребков в ступах, корытах<sup>11</sup>. В Хараре выборочная уборка, а также продолжительная сушка благодаря относительно низкой влажности воздуха (табл. 2) позволяют получать кофе сравнительно высокого качества.

Кофеочистительные установки (в том числе мобильные) имеются на основных кофейных рынках, а также на концессионных участках крупнейших компаний. Они заменяют труд многих рабочих-сезонников. В межсезонье некоторые такие машины используются для очистки зерна. В течение последних десяти лет стал практиковаться мокрый способ обработки кофе (например, на некоторых бывших бельгийских, сейчас

<sup>10</sup> П. Гуру пишет о случаях, когда вместе с ягодами дикорастущего кофе на рынок попадают и ягоды *Cordia abyssinica*, внешне очень похожие на кофейные [29, стр. 231].

<sup>11</sup> Стрендж рассказывает о случаях, когда кофе рассыпают на проезжей части дороги и роль кофеочистительных машин выполняют автомашины [51, стр. 301].

государственных, плантациях). С 1956 г. с помощью американцев действует около 40 установок мокрого способа, который позволяет улучшить качество кофе. Доля кофе, обработанного по мокрому способу, хотя и возрастает в экспортных поставках, но еще очень мизерна. Известная в стране греческая компания «Лазаридис Эфиопия лтд» начала строительство близ Аддис-Абебы крупного современного предприятия по предэкспортной очистке и обработке кофе. Надо сказать, что часто даже тщательно выбранные, отсортированные и правильно обработанные плоды теряют свои высокие товарные качества из-за небрежной упаковки и перевозки. Предварительной обработкой ягод занимаются либо сами производители, либо посредники на местных или основных рынках. Период обработки в различных районах длится от 24 до 48—50 дней.

Проблемы качества кофе<sup>12</sup>, непосредственно связанные с внешней торговлей, часто освещаются в эфиопской печати. Качественные показатели обуславливаются как экологическими факторами произрастания кофе, так и способами сбора, обработки и транспортировки. И если, повторяем, экологические факторы можно считать в целом по стране идеальными, то существующие методы сбора и обработки кофе оставляют желать лучшего; именно они резко снижают качество эфиопского кофе. Самые качественные сорта дают харарские плантации. Некоторые эксперты считают, что при тщательной обработке кофейных зарослей во вторичных лесах можно собирать кофе, по своему качеству не уступающий культурному, в частности харарскому.

В течение многих лет Эфиопия располагала стабильным, хотя и ограниченным рынком сбыта кофе (страны Ближнего Востока, Судан), и вопросы качества мало беспокоили экспортеров. Выход Эфиопии на мировой рынок, точнее, огромная зависимость этой страны от нью-йоркского рынка (см. ниже) заставили правительство Эфиопии и крупнейших экспортеров обратить серьезное внимание на качество товарного кофе. Так, одной из основных целей создания крупного Национального управления по кофе было как раз стремление повысить качество экспортного кофе. Примерно с этого же времени (1957 г.) низкосортный кофе стал «оседать» на внутреннем рынке. Так, в 1961/62 кофейном году (кофейный год начинается с 1 октября) из 64 тыс. т кофе, доставленного на аддис-абебский рынок<sup>13</sup>, почти 19,2 тыс. т было возвращено на дополнительную очистку (это делается тогда, когда доля примесей, мусора равна или превышает 8% предъявляемого веса); 3,1 тыс. т были забракованы и проданы на внутренний рынок (в 1959/60 г. на дополнительную очистку было возвращено 2,9 тыс. т, в 1960/61 г. — 6,1 тыс. т) [50, 1963]. Национальное управление по кофе<sup>14</sup> разработало в соответствии с мировыми стандартами шкалу градаций качества. Данные о сортовом (качественном) составе экспортного кофе приведены в табл. 3.

<sup>12</sup> Под «качеством кофе» понимается совокупность физических и химических стандартов. Физические — размер, форма, однородность, отсутствие видимых дефектов и т. д. Прежде такие внешние показатели были единственным критерием для посредников и экспортеров. Химические определители — аромат, вкус, кислотность, цвет готовой продукции. Дегустационные методы широко практикуются на американском рынке (США, кстати, — крупнейший покупатель эфиопского кофе — см. ниже).

<sup>13</sup> Значительная часть кофе из провинции Харар и часть кофе Арусси инспектируются в Диредаве.

<sup>14</sup> О деятельности Управления см. [53, стр. 47—49; 21, 1963, № 6; 26, 1958, № 7]. Центральный контрольный центр находится на южной окраине Аддис-Абебы, в районе Маканисса. Кроме того, Управление имеет свою сеть контрольно-инспекторских пунктов на всех крупных кофейных рынках.

Т а б л и ц а 3

Экспорт кофе в сортовом  
выражении в 1961/62 г.\*

Сорт	Кбличество дефектов на один весовой образец кофе	Экспорт, т
1	0 — 3	25
2	4 — 12	—
3	13 — 25	641
4	26 — 45	724
5	46 — 100	58 037
Всего . . .		59 427

\* Составлено по: [21, 1963, № 6]; для последних лет данных нет.

Таблица 3 достаточно красноречиво иллюстрирует структуру экспортного эфиопского кофе по качеству. Судя по отрывочной информации, в последние годы удельный вес кофе лучших градаций увеличивается, но очень медленно.

#### ПРОИЗВОДСТВО И ПОТРЕБЛЕНИЕ. ЭКОНОМИКА РАЙОНОВ ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ

По исследованиям Г. Турченинова (неопубликованная, недатированная рукопись в Национальной библиотеке Аддис-Абебы) следует, что в лесах Каффы возможны сборы (в пересчете на очищенный кофе) в 150—200 кг кофе с га; в лесах близ Мизан-Тефери — 180—200 кг (лес Баббака) и в районе Гути — до 350 кг с 1 га<sup>15</sup>. Средний сбор с одного дерева дикорастущего кофе — 80—100 г. Общий объем сбора во многом зависит от компактности кофейных участков, их близости к транспортным путям. Оказалось, например, что из 700 га концессионного участка леса «Тана компани лтд» (не имеет отношения к оз. Тана) только с площади 80 га можно собрать товарный кофе. Специалисты считают, что освоение лесных участков рентабельно, если на 1 га приходится не менее тысячи экземпляров *C. arabica* в возрасте от 7—8 до 20 лет. Даже на плантациях культурного кофе, достаточно тщательно обрабатываемых, сборы невелики из-за сравнительно худшей «экологической ситуации». Еще ниже урожайность на давно не расчищаемых плантациях (Зегие).

Годовое производство кофе до итало-эфиопской войны составляло 20—25 тыс. т, но, по авторитетному, нам кажется, мнению Чиферри [17, стр. 11—17], эти данные значительно занижены. С этим нельзя не согласиться, так как в те времена статистика даже экспортной продукции была неудовлетворительной.

Под «производством кофе» эфиопские эксперты понимают сумму экспортоспособной продукции плюс внутреннее потребление. Одно из

<sup>15</sup> 150 кг с 1 га на плантациях пересаженного кофе [51, стр. 301], 100—200 кг с 1 га в зрелых дикорастущего кофе [29, стр. 231], 300 кг с 1 га в 1961 г. в целом по стране и 320 кг с 1 га в 1962 г. из расчета 433,3 тыс. га и 130 тыс. т и 406,2 тыс. га и 134 тыс. т соответственно [50, 1964, стр. 7]. При многостеблевом способе посадки удаётся на отдельных плантациях собирать до 800 кг.

этих слагаемых — внутреннее потребление — оценивается с вариациями (см. ниже). Конечно, завышение или занижение в данном случае не влияет на данные об объеме экспортоспособной продукции. Этот объем складывается из объема действительного (более точно — учтенного) экспорта<sup>16</sup> и разности (изменения) складских запасов кофе за указанный год. Таким образом, к оценкам объема производства кофе в Эфиопии следует относиться весьма критически по двум причинам: а) одно из слагаемых — внутреннее потребление — есть величина фактически произвольно переменная и б) при включении в оценку производства кофе экспортоспособной продукции есть риск искажения действительного объема производства и по этому слагаемому, ибо арифметическая разность массы складских запасов кофе в начале и конце кофейного года (наращение этих запасов) вовсе не обуславливается производством кофе именно в данном году. Дискуссия об объеме экспортоспособной продукции, связанная с реализацией складских запасов, относится прежде всего к области внешней торговли (см. ниже), а не к определению объема производства.

Здесь следует кратко остановиться на другом слагаемом объема производства кофе — внутреннем потреблении. Эфиопская печать часто сообщает о том, что потребление кофе в стране — самое высокое в Африке. Хотя такие сообщения обычно вызываются конъюнктурными соображениями, связанными с проблемами экспорта, главным образом проблемой экспортной квоты, их следует считать справедливыми уже потому, что кофе в этой стране употребляется не только как напиток, но в некоторых районах Эфиопии уже много столетий назад он стал составной частью ежедневного пищевого рациона населения.

Можно выделить три основные категории постоянных потребителей кофе в Эфиопии: население кофепроизводящих районов; городское население; большинство мусульманского населения вообще. Разумеется, эти категории потребителей в определенных случаях «сливаются» (например, горожане-мусульмане).

В районах производства кофе местные жители варят не только зерна, но и шелуху (которая стоит обычно на 25—35% дешевле ягод). Употребляют и просто поджаренные зерна. Сильвен сообщает, что зеленые ягоды, покупаемые на местных рынках, употребляются с молоком. Потребление кофе и отходов обработки ягод увеличивается в период сбора<sup>17</sup>.

В городах кофе потребляется почти исключительно как напиток. В Аддис-Абебе и Асмаре «бунна-тайм» стало традицией. Кофе могут предложить в любой лавчонке. Крупнейшие потребители кофе — конечно, Аддис-Абеба и Асмара, затем Харар, Диредава и портовые города, Массавы и Ассабы. В 1962 г. годовое потребление кофе в Аддис-Абебе оценивалось примерно в 2 тыс. т [33] (11 г на одного жителя в сутки); в Асмаре — около 1 тыс. т (примерно 21 г на одного жителя в сутки) [вычислено по: 21, 1963, № 6]. Вместе с тем нельзя не отметить уси-

<sup>16</sup> Кофе на экспорт, учтенный на таможах. Примерно 3 тыс. т кофе ежегодно экспортируются через сухопутные границы, главным образом в Судан.

<sup>17</sup> В результате выборочного обследования (188 хозяйств) в Лимму — главном районе производства кофе провинции Каффа — получены следующие данные: около 66% опрошенных потребляют кофе трижды в день, остальные — два раза; в межсезонье только 56% — трижды в день, 36% — два раза и 8% — один раз в день. Все опрошенные используют очищенный кофе, однако 10% добавляют кофейную шелуху и 2% — кофейные листья. Далее следуют весьма «притянутые» выкладки: 82% опрошенных используют для заварки «пригоршню» кофе (средний вес 35 г), остальные — «чашку зерен» (около 40 г). Отсюда подсчитано потребление кофейных зерен для 32 тыс. жителей трех районов субпровинции Лимму — 167 т, или 33,2 кг на семью в год [21, 1963, № 6].

вающуюся с начала 60-х годов конкуренцию чая (правда, только в Аддис-Абебе и Асмаре).

Основная продукция на городском внутреннем рынке — кофейные зерна, забракованные к экспорту. До последнего времени промышленное производство молотого кофе составляло всего 25—30 т в год (мелкие предприятия в Диредаве, Аддис-Абебе, Асмаре; в 1963 г. крупнейшее — «Валендис Брозерс компани лтд»). Существует проект сооружения предприятия по производству порошкового кофе мощностью 3 тыс. т продукции в год, в том числе 1,5 тыс. т — на экспорт [43]<sup>18</sup>. В Эфиопии усиливается тенденция в пользу организации в стране всего цикла производства кофе (до молотого и растворимого). Сооружение подобных предприятий не потребует особенно больших капиталовложений. Однако в этом случае, несмотря на очевидное увеличение экспортной выручки, эфиопским экспортерам придется иметь дело с мощнейшими конкурентами — бразильскими и американскими компаниями. Видимо, это — основная причина отсутствия кофеперерабатывающей промышленности.

В сельских районах с преобладанием христианского населения, особенно в Годжаме, Бегемдере, Тигре, кофе (во всяком случае как напиток) стали употреблять сравнительно недавно. Одна из причин — высокая стоимость его по сравнению с другими продовольственными товарами (на рынке в Бахрдаре в 1963 г. в среднем 1 эф. долл. за 1 кг сырых зерен «зегие»). Другая причина — слабость внутренних рыночных связей. Это относится и к районам производства кофе и к соседствующим с ними (например, Бахрдар, Дангела). Тем не менее потребление кофе в сельской «христианской Эфиопии» растет, хотя и очень медленно. Косвенное доказательство — увеличение числа небольших приусадебных участков с кофейными кустами. Собираемый на них кофе, как правило, полностью остается в сфере натурального (семейного) потребления. Сборы и качество кофе на таких участках чрезвычайно низки.

В целом по стране потребление кофе безусловно увеличивается, но этот рост обусловливается в основном, как подметили эфиопские специалисты, не увеличением числа потребителей, а увеличением нормы потребления.

Если для экспорта кофе существует довольно надежная статистика, то суммарные цифры потребления кофе в стране — самые разнообразные. С вступлением Эфиопии в Международную организацию по кофе (МОК), что вплотную столкнуло правительство и экспортеров страны с проблемой квот (см. ниже), начался разбой в определении объема внутреннего потребления<sup>19</sup>, а следовательно, и объема производства. Данные о производстве кофе в стране в последние 17 лет приведены в табл. 4.

До 1961 г. эфиопские оценки соответствовали оценкам, опубликованным ФАО и министерством сельского хозяйства США. Более того, в некоторые годы эти последние превышали эфиопские. Во всяком случае, производство кофе в Эфиопии по сравнению со второй половиной 50-х годов выросло не менее чем в два раза. Две основные причины

<sup>18</sup> Есть сторонники развития сети мелких предприятий [24, 28.VII.1962].

<sup>19</sup> Даже в одних и тех же изданиях: в [21, 1962, № 5] объем потребления оценивается для 1961/62 г. в 10—15 тыс. т, а в следующем номере этого же журнала — уже в 48,7 тыс. и в другом месте — в 50 тыс. т. Надо сказать, что максимальные эфиопские оценки выведены довольно искусственно из разнокачественных, разновременных и предельно локализованных обзоров и обследований, не допускающих, как нам кажется, слишком решительной экстраполяции.

Т а б л и ц а 4

**Производство кофе в Эфиопии,**  
тыс. т

Год	Оценки	
	эфиопские*	ФАО и министерства сельского хозяйства США **
1950/51	22	22
1951/52	25	25
1952/53	43	43
1953/54	40	40
1954/55	46	46
1955/56	54	54
1956/57	52	52
1957/58	57	57
1958/59	48	57
1959/60	46	64
1960/61	54	66
1961/62	110 — 130	72 — 86
1962/63	130 — 134	74 — 89
1963/64	150	91 — 96
1964/65	150	93
1965/66	—	138
1966/67	183	—

\* [21, 1963, № 6 и 7; 24, 1.XI.1964; 5.VIII.1965; 5.V.1966, 50, 1964].

\*\* [10, 1968, № 6, стр. 1064AB; 28, 1962—1967; 42, 1966, August; 57, 1964—1966].

этого: началось «массовое» плодоношение полукультурного и культурного кофе, высаженного в середине 50-х годов, когда цены на кофе на мировом рынке росли; значительно улучшилась транспортировка кофе (см. ниже). В последних статистических изданиях ФАО приняты данные, в общем согласующиеся с эфиопскими (1962 г.—132 тыс. т, 1963 г.—134 тыс., 1964 г.—136 тыс., 1965 г.—138 тыс., 1966 г.—150 тыс. т) [28, 1967, стр. 331].

В среднем объем потребления кофе в стране (мы возвращаемся к нему, ибо это один из компонентов объема производства) в последние годы составлял, по эфиопским источникам, 45—55 тыс. т, по данным ФАО и министерства сельского хозяйства США — 10—15 тыс. т. Представляется логичным искать наиболее близкую к истине оценку в среднем арифметическом для этих данных. Но и в таком случае это означает, что если в производстве кофе в Африке на долю Эфиопии приходится 10—15%, то в потреблении — около 50% <sup>20</sup>. Таким образом, вторично, и на сей раз уже более уверенно, можно сказать, что Эфиопия — крупнейший потребитель кофе на континенте.

Значение кофе в экономике страны, особенно как источника получения инвалюты и денежных доходов казны, велико. Однако его не следует преувеличивать. Производство кофе накануне второй пятилетней программы развития Эфиопии (1962 г.) составляло около 7% валового национального продукта.

Утверждения о том, что с производством кофе в Эфиопии непосредственно или косвенно связано существование (или доходы) четверти

<sup>20</sup> Исходя из цифр потребления кофе в Африке, приведенных в [27, 1968, № 2, стр. 20].



населения страны [24, 6.I.1966], явно преувеличены и носят конъюнктурный характер. В [21, 1963, № 6] называется цифра в 5 млн. человек. Но, во-первых, это составляет 65% численности населения всех пяти (Каффа, Харар, Илубабор, Воллега, Сидамо) «кофейных провинций» (около 7,7 млн. человек) и к тому же производство товарного кофе ограничено определенными компактными ареалами в этих провинциях, далеко не всегда совпадающими с районами большой плотности населения. Во-вторых, сбор кофе для большинства жителей «кофейных районов» Каффы, Воллеги и Илубабора — побочное, сезонное занятие. Даже в одном из основных районов товарного кофе, авраджа Харар, производство кофе — далеко не главное занятие населения [23, 1967, № 1, стр. 37—56].

Нельзя также, нам кажется, говорить об угрозе монокультуры кофе [21, 1963, № 6; 54 и др.], даже в «экспортном» значении этого понятия (не говоря уже о непосредственном понимании термина «монокультура»), хотя бы уже потому, что большая часть товарного кофе собирается все-таки с частично окультуренных участков и во вторичных (или девственных) лесах.

В этом, между прочим, своеобразие и экономики и географии кофе в Эфиопии. Кофе — продукт не только (и не столько) сельского, но и по существу лесного хозяйства, точнее регулярного, ставшего товарным, лесного собирательства. Авторы работ о культуре кофе в Эфиопии почему-то не подчеркивают этого своеобразия. Для Эфиопии вообще характерно большое разнообразие сельскохозяйственной и лесной (чай, мед, ладан, отлов виверр и т. д.) продукции, сосуществование товарных поставок с пашни, пастбищ и из леса. Конечно, удельный вес кофе в экспорте страны очень велик, но в течение последних 15 лет нет признаков его увеличения (табл. 8).

Надо сказать, что эфиопское правительство, всячески поощряя производство экспортного кофе, большее внимание уделяет вопросам качества и транспортировки, чем количества. В стране отлично понимают, что кофе не может быть сколько-нибудь прочным базисом экономики<sup>21</sup> (см. также раздел о внешней торговле). Общая тенденция к диверсификации экономики, в частности заметные усилия разнообразить и увеличить поставки на экспорт и внутренний рынок других товаров, позволяет полагать, что за последние годы доля производства кофе в валовом производстве (7%) если и не снизилась, то и не увеличилась. Во всяком случае, Эфиопию никак нельзя отнести к классическим странам монокультуры (как, например, Гамбию, Сенегал).

Большая часть товарной, в том числе и экспортной, продукции — это дикорастущий и частично окультуренный кофе. Разбивка плантаций требует значительных капиталовложений и связана с достаточно большим риском. Кроме того, «отдача» на плантациях наступает через несколько лет и может совпасть с очередным понижением цен на рынке кофе. Всякое увеличение площадей под этой культурой влечет за собой довольно ощутимый рост налогов<sup>22</sup>. И, наконец, надо еще раз подчеркнуть, что сбор кофейных ягод для большинства жителей кофейных районов Каффы, Илубабора и Воллеги — занятие побочное. Соотноше-

---

<sup>21</sup> Элементарный пример: падение на нью-йоркском рынке цены за фунт кофе всего на 1 цент (при эфиопском экспорте в 70 тыс. т) означает для Эфиопии уменьшение валютной выручки примерно в 1,7 млн. долл.

<sup>22</sup> Например, полевые данные, собранные Дымке Гебре Цаддыком в авраджа Волламо [23, 1964, № 1, стр. 3—12; перев. с амхарского А. А. Ражева].

ние в производстве дикорастущего, частично окультуренного кофе и кофе плантационного выражается и такими данными: из 92,2 тыс. т кофе, поступившего на центральные рынки (Аддис-Абеба и Диредава) в 1964/65 кофейном году, на долю дикорастущего и частично окультуренного приходилось примерно 70%<sup>23</sup>.

Такое соотношение в производстве (сборе) кофе косвенно отражает и соотношение в типах хозяйств в кофейнопроизводящих районах. Дикорастущий и частично окультуренный кофе поступает главным образом из мелких хозяйств, арендуемых или частных (в том числе жалованных) участков. Г. Шумахер [47, стр. 13—19] пишет, что такие поступления составляют 90% всего товарного кофе. Более точной представляется цифра в 80% [36, 1967—1968, стр. 225]. Таким образом, основные поставщики частично окультуренного и дикорастущего кофе — мелкие хозяйства юго-западных провинций.

Около 80% хозяйств в кофейнопроизводящих районах располагают участками менее 2 га, 15% — от 2 до 10 га и 5% — более 10 га [56, стр. 466]. По результатам полевых исследований в авраджа Лимму (провинция Каффа) выясняется, что средний размер земельных участков с частично окультуренными и дикорастущими (легкодоступными) кофейными деревьями составляет 2,3 га [21, 1963, № 6]. Кстати, в районах постоянного сбора кофе цена земельных участков определяется не их площадью и плодородием, а числом кофейных деревьев на них (с учетом возраста растений).

В провинциях Каффа, Илубабор и Воллега, как и вообще в стране в целом, существует сложнейшая система форм землевладения (в данном случае можно сказать «лесовладения» или «кофевладения», имея в виду участки лесного кофе). Затруднительно исследовать (без соответствующих полевых и статистических данных) эту систему в районах производства товарного кофе, и не на кого сослаться по этому вопросу: нам неизвестны какие-либо работы о типах и формах землевладения в указанных районах. Однако два основных типа кофевладений можно все-таки выделить: помещичье и государственное (частично жалованное и во многих случаях ставшее наследственным). Земли феодалов и государственные сдаются в аренду крестьянам; мелкие участки дарственных земель арендуются реже.

Все эти мелкие хозяйства страдают от хронического недостатка даже очень ограниченных капиталов; выручка от продажи кофе невелика, она редко оборачивается в прибыль. Весьма слабое развитие товарно-денежных отношений вообще иллюстрируется и слабым развитием системы кредитования в деревне. Банковские ссуды только начинают проникать в мелкие кофейные хозяйства. До сих пор традиционные кредиторы-ростовщики — это посредники, скупщики и перекупщики кофе, а также лавочники, часто являющиеся одновременно и посредниками в операциях с кофе. Величина ссудного процента ростовческих кредитов в районах производства кофе никогда не бывает меньше 20 и часто превышает 50. В 1953 г. открылся филиал Банка развития в Джимме, в 1957 г. — в Горе, в 1958 г. — в Иргалеме. Надо заметить, что банк предпочитает иметь дело, естественно, только с владельцами крупных участков. Так, ссуда в 5 тыс. эф. долл. и больше выдается только при размере землевладения не менее 1 гаша (в данном случае 1 гаша = 44 га).

---

<sup>23</sup> Подсчеты автора по данным Национального управления по кофе. Примерно такое же соотношение (около 65%) было и в 1935 г. по данным [17, стр. 12].

В последние годы в районах, производящих кофе, организовано несколько кооперативов по его сбыту, но число их мизерно (в Горуме, Агаро, Дилле, Иргалеме, Алете-Уондо и др.). Это пока что довольно слабая попытка сломить мощь цепи посредников и ростовщиков и поднять конкурентоспособность мелких хозяйств в «экспортном состязании» с владельцами крупных участков кофе (крупнейший сбытовой кооператив в районе Горума реализует 300—400 т кофе).

Около  $\frac{1}{5}$  всего товарного производства кофе сосредоточено на сравнительно крупных плантациях культурного и полукультурного кофе, принадлежащих в большинстве своем иностранцам или смешанным иностранно-государственным компаниям. Эти плантации расположены в трех основных районах: Харар (близ г. Харара), Сидамо (полоса Шашаманна — Иргалем), Каффа (близ Джиммы). Небольшие плантации культурного кофе имеются к северу от Асмары (Мерара, Фагена, Сукур) [32, стр. 35—44] и некоторых других районах Эритреи. В Хараре ряд плантаций принадлежит арабам — выходцам из Йемена. Сидамо — своеобразный переходный район от мелкотоварных участков дикорастущего и окультуренного кофе в Каффе и Илубаборе к крупным плантациям Харара и Аруссии. В последнее время иностранным и смешанным компаниям были предоставлены большие концессионные участки в кофейных лесах на юго-западе страны, главным образом в провинции Каффа. Так, в 1955 г. с участием американского капитала начато освоение плантаций к северу от Джиммы (общая площадь концессионного участка — 4 тыс. га); к югу от Джиммы получила концессию смешанная американо-эфиопская компания. Крупными концессионными участками в Каффе располагает «Эгано компани» и особенно «Тана компани лтд».

Значительная часть наемной рабочей силы используется на сборе плодов. Например, в авраджа Лимму, главнейшем районе сбора частично окультуренного и дикорастущего кофе, в период пик-сбора (октябрь — декабрь) численность населения за счет сезонников почти удваивается. Большая часть сезонников в пров. Каффа — местные жители, остальные — отходники из Воллеги, Шоа, Аруссии и даже Волло. Средняя продолжительность сезонной занятости отходников — два с половиной месяца. Дневной сбор одного рабочего — 5—6 кг (что эквивалентно 3—3,5 кг очищенного кофе). Поденная оплата весьма изнурительного, а иногда и опасного труда по сбору кофе (особенно дикорастущего) составляет в среднем 0,75 эф. долл. Иногда практикуется оплата денежно-натуральная — 0,5 эф. долл. плюс питание на сумму примерно в «сумуни» (25 центов). Таким образом, оплата труда наемных сборщиков кофе относится к разряду минимальных в шкале поденной заработной платы в стране. В провинции Каффа иногда часть заработка (обычно около  $\frac{1}{4}$ ) сборщику выплачивают им же собранными ягодами. Такая форма оплаты практикуется в ограниченный период, в разгар сезона, т. е. во время наибольшей активизации посредников.

В последние примерно десять лет ежегодно на работах по сортировке и очистке кофе занято около 5 тыс. человек. Например, в сезон 1962/63 г. было 113 кофеочистительных установок с 700 постоянными рабочими и 5 тыс. сезонных (почти исключительно женщины и дети). Обычно это не мигранты-отходники, а местные жители (этот труд оплачивается настолько низко, что дальние поездки становятся бессмысленными).

## ТРАНСПОРТИРОВКА КОФЕ

Большая часть кофепроизводящих районов расположена на значительном расстоянии от центрального рынка, Аддис-Абебы, и от морских портов. Увеличение производства и экспорта кофе в последние годы во многом объясняется улучшением и развитием транспортной сети и условий транспортировки между периферийными и главными рынками кофе, а также в пределах кофепроизводящих районов и связано прежде всего с введением в строй новых автодорог. Ниже так сравнительно много места уделено вопросам транспортировки кофе, потому что, во-первых, реализация обширных планов строительства дорог, особенно к еще не тронутым массивам в Каффе, Илубаборе и Воллеге, позволит, по оценкам, увеличить производство кофе до 400 тыс. т в год и, во-вторых, потому что уже достигнутые местами успехи в дорожном строительстве позволили сократить на отдельных участках транспортные издержки до 80 %.

Нет необходимости подробно останавливаться на том, что аккумуляция и транспортировка товарного кофе осуществляется с непременным участием посредников — от мельчайших, мелких и средних с ограниченными радиусом и масштабами операций (в настоящее время только по лицензиям действует около 5 тыс. таких посредников) и до крупнейших экспортно-импортных компаний (см. ниже). В этой цепочке, в общем-то типичной для африканских стран, некоторые крупные посредники помимо торгово-транспортных операций занимаются и производством кофе. Кроме того, часть посредников берет на себя обязательство по очистке и сортировке кофе.

Для перевозок из глубинных труднодоступных районов используется вьючный транспорт: мулы, ослы, очень редко лошади (в Эфиопии нет гужевого колесного транспорта). По-видимому, в перспективе еще в течение нескольких десятилетий нельзя будет отказаться от этого вида перевозок. Норма вьючного груза колеблется от 20 до 100 кг на одно животное. Интересно, что некоторые поставщики кофе удлиняют маршруты вьючных перевозок, чтобы избежать услуг первого звена посредников. Иногда вьючные маршруты для обхода передовых инспекторских пунктов прокладываются параллельно уже существующим автомобильным — метод достаточно наивный, так как экспортный кофе, как правило, не минует проверки на качество в крупных и центральных рынках. Вьючный транспорт — по-прежнему монополист в перевозках кофе к пунктам на границе с Суданом (2,5—3 тыс. т в год по очень приблизительным оценкам) из районов Ванбера (Дебре-Зейт), Асоса, Гамбела, Зегие. Есть сообщения об использовании в некоторых районах юго-западных провинций труда носильщиков. Практикуются также локальные перевозки кофе по внутренним водным путям: оз. Тана и р. Баро (из Гамбелы в Судан). Объем этих перевозок невелик.

За последние годы усилилась роль авиации в транспортировке кофе. В разгар сезонных перевозок сокращается число рейсов в «некофейных районах» и самолеты «Эфиопиен эрлайнз» используются на транспортировке кофе. Посадочные площадки или аэродромы IV класса обычно располагаются в районах, куда еще не проложены дороги, проходимые круглый год: близ Асосы, Беджи (Беги), Менди, Дембидолло, Некемти (Воллега), Гамбела, Горе, Беделле, Тепи (Илубабор), Мизан-Тефери, Маджи (Маги), Вака (Каффа), Бако, Булки (Гаму-Гофа), Содду (Сидамо) [59 и др.]. Таким образом, авиaperезовки практикуются только на юго-западе страны, реже в Сидамо и совершенно не нужны в Хараре, где районы производства кофе расположены близко от

железной дороги и отличного шоссе Харар — Диредава. Кофе на самолетах доставляют в Джимму или сразу в Аддис-Абебу.

Доля авиаперевозок кофе еще весьма мизерна, что, понятно, объясняется чрезвычайной слабостью авиационного транспорта страны вообще<sup>24</sup>. Надо, кроме того, иметь в виду, что хотя самолеты — удобное средство для транспортировки такого весьма «деликатного» груза, как кофе, но в то же время это и очень дорогой вид транспорта.

Протяженность безрельсовых дорог в стране 25 тыс. км, однако лишь 7,5 тыс. км (1968 г.) из них проходимо для автотранспорта круглый год. Только 4% территории страны находятся в пределах пятикилометровой полосы (доступности) вдоль дорог, проходимых круглый год. Климат и рельеф Эфиопии, а также недостаток средств, техники и квалифицированных кадров делают проблему сооружения автодорог весьма сложной. Вместе с тем автомобильный транспорт — самый эффективный в условиях Эфиопии, поэтому правительство страны уделяет его развитию очень большое внимание.

Основная масса аккумулятивных перевозок кофе к двум центральным рынкам, Аддис-Абебе и Диредаве, осуществляется автомобильным транспортом. В последнее время растет роль автотранспорта в непосредственно экспортных перевозках (Аддис-Абеба — Ассаб, см. ниже).

Около 35% общей протяженности дорог, которые намечено построить по III программе Имперского управления автодорог (ее начали выполнять в 1965 г.), предполагалось соорудить главным образом для вывоза кофе. Надо сказать, что речь в данном случае идет о строительстве только круглогодичных, а не сезонных дорог<sup>25</sup>. Хотя, как уже говорилась, пик-время перевозок приходится на декабрь — март, т. е. в относительно сухое время года, обилие осадков в дождливый период делает обычные дороги совершенно непроходимыми. Более того, даже в тех районах, где дороги более или менее проходимы в сухое время года, состояние их настолько отвратительно (к этому нужно добавить отсутствие, как правило, переправ через ручьи и реки), что передвижение по ним становится долгим и утомительным путешествием<sup>26</sup>. Кофе в результате перевозок по таким «дорогам» заметно теряет свой товарный вид. Обильные дожди, кроме того, резко снижают темпы и качество дорожных работ (так, например, из-за ливней и их последствие сооружение важнейшей «кофейной дороги» Джимма — Бонга было прервано на полтора года). Однако сосредоточение финансовых, людских и технических ресурсов на строительстве дорог, предназначенных для аккумуляции и перевозок кофе, позволило ускорить темпы дорожного строительства в последние годы (табл. 5).

<sup>24</sup> В 1966 г. «Эфиопиен эрлайнз» располагала (кроме трех реактивных «Боинг-720», которые используются на международных линиях) 23 маломощными самолетами, главным образом американскими «Дуглас» устаревших образцов. Суммарные годовые авиаперевозки на всех внутренних линиях в последние годы составляют 3—5 тыс. т. В 1960 г. было перевезено самолетами кофе (в т): из Бако — 215, Булки — 91, Дембидолло — 104, Горе — около 200.

<sup>25</sup> Для обильно увлажняемых районов классификация дорог должна определяться прежде всего по их проходимости в течение года. В Эфиопии минимальные технико-эксплуатационные требования для дорог, проходимых круглый год, — это гравийное (щебеночное) покрытие, кюветы и бетонно-каменные или железобетонные мосты.

<sup>26</sup> Наблюдения автора в Центральной и Северной Эфиопии. Путь между двумя важными районами производства кофе — Агаро (Каффа) и Беделле (Илубабор), — равный примерно 100 км, автомашины проходили за двое суток. В сезон дождей всякое движение вообще прекращалось. Сейчас, после постройки шоссе, — за два часа. Т. Алан сообщает, что в 1953 г. путь от Джиммы до Аддис-Абебы занимал около двух недель. перевозка 1 т груза обходилась в 45 эф. долл. Сегодня — соответственно восемь часов и 20 эф. долл. [13, стр. 51].

Таблица 5

## Протяженность дорог, проходимых круглый год, в «кофейных провинциях» \*

Провинция	На 29.III.1962 г.		На середину 1966 г.	
	км	% к общей длине дорог в провинции	км	% к общей длине дорог в провинции
Воллега . . .	90	5,5	160	9,8
Илубабор . .	0	0	60	8,3
Каффа** . .	140	10,3	300	22,2
Сидамо . . .	260	11,9	400	18,3
Харар . . .	260	8,8	470	16,0
Всего . . .	750		1390	

\* Подсчитано автором по: [24; 50, 1963, 1964; 59].

\*\* Относительно высокий удельный вес дорог, проходимых круглый год, объясняется относительно малой общей протяженностью дорог этой провинции.

Из табл. 5 видно, что общая протяженность дорог, проходимых круглый год, в пяти указанных провинциях выросла почти вдвое (в это число входят, разумеется, и отрезки магистральных дорог, ведущих в Аддис-Абебу).

Конечно, новые дороги в этих провинциях построены и строятся не только для вывоза кофе, однако данные в табл. 5 характеризуют автодорожное строительство, связанное главным образом с перевозками именно этого товара.

Ниже перечисляются основные построенные и строящиеся автодороги, проходимые круглый год, в значительной степени предназначенные для вывоза кофе [10, 1964, № 1; 11; 21, 1963, № 6; 23, 1966, № 1; 24; 25, 1963, № 3, 1965, № 9; 37; 50; 59—61].

*Вондо — Дилла — Агере-Марьям*; участок Вондо — Дилла длиной 33 км построен, участок Дилла — Агере-Марьям (108 км) строится; это часть строящейся магистрали Аддис-Абеба — Юг (Эфиопия — Кения), через Моджо, Шашаманна, Вондо, Ябало, Мояле; участок Аддис-Абеба — Шашаманна (250 км) асфальтирован; это основная дорога по вывозу кофе из Сидамо.

*Вондо — Кибре-Менгист*, 138 км; построена; одно из основных назначений — вывоз кофе из района Агере-Села.

*Некемти — Гимби*, 111 км; построена; 43 км от Некемти; важная дорога к глубинным районам производства кофе Воллеги.

*Миессо — Асбе-Тефери — Хирна — Колуби — Алем-Мая*, 194 км; построена; связывает важнейшие районы производства харарского кофе с железной дорогой и автомагистралью Харар — Диредава.

*Кобо — Дедер*, около 20 км; для вывоза кофе из района Дедер к дороге Миессо — Алем-Мая.

*Аддис-Абеба (Алемгена) — Бутаджира — Хосейна*, 254 км; построена большая часть; дорога в значительной степени предназначена для вывоза кофе из авраджа Волламо; в последующем через Диду соединится с магистралью Шашаманна — Арба-Минч.

*Шашаманна — Содду — Арба-Минч*; построена; часть западного

варианта автомагистрали Аддис-Абеба — Юг; вывоз кофе из Гаму-Гофа, Северного Сидамо, Волламо.

*Джимма — Бонга, 111 км;* построена; одна из важнейших дорог в провинции Каффа по вывозу кофе.

*Бонга — Мизан-Тефери;* строится к важному району производства кофе и фруктов; продолжение дороги Джимма — Бонга.

*Джимма — Агаро, 44 км;* часть строящейся дороги Джимма — Агаро — Беделле — Горе; предполагается асфальтировать.

*Агаро — Беделле, около 100 км;* построена; часть дороги Джимма — Горе.

*Джимма — Агаро — Беделле — Горе, около 300 км;* важная дорога провинций Каффа и Илубабор по вывозу кофе; участок Горе — Беделле частично строится.

*Некепти — Арджо — Беделле;* строится, сооружено около 20 км от Некепти; на участке Арджо — Беделле должно начаться строительство крупного моста через р. Дидессу; важная дорога по вывозу кофе из Южной Воллеги и Северного Илубабора.

*Джимма — Сунту;* проектируется; соединит Джимму с важнейшим в стране районом производства дикорастущего и окультуренного кофе Лимму.

*Содду — Каффа;* важная связь между кофейнопроизводящими районами Сидамо и Каффа, разделенными р. Омо; построен участок от Содду до р. Омо и мост через нее.

*Гелемсо — Асбе-Тефери, 80 км;* строится в основном для вывоза кофе Арусси и Северо-Западного Харара.

Автомобильный транспорт обслуживает более 80 официально утвержденных правительством кофейных рынков, в том числе помимо центральных (Аддис-Абебы и Диредавы) такие крупные, как Джимма, Некепти, Харар, Иргалем, Дилла, Бонга, Асбе-Тефери.

Таблица 6

**Распределение грузоперевозок кофе автомобильным транспортом по провинциям (1961/62 г.) \***

Из провинции	На центральный рынок	Доставлено, т	% ко всем поставкам кофе	Количество авторейсов
Воллега . . .	Аддис-Абеба	11 898	18,58	1 215
Гаму-Гофа . .	»	2 345	3,66	221
Илубабор . . .	»	7 095	11,08	699
Каффа . . . .	»	24 363	38,05	2 183
Сидамо . . . .	»	16 620	25,95	1 263
Харар . . . .	Диредава	10 916		

\* Составлено по: [21,1963, № 6; 50,1963]. Такое же примерное соотношение существует и сейчас.

Огромное значение для экспорта кофе будет иметь сооружение дороги Аваш — Гавани — Тандахо (303 км), которая позволит сократить время пробега от Аддис-Абебы до Ассаба с 37 час. 30 мин. (как сегодня через Комболчу) до 16 час. Подсчитано, что объем экспортных грузопотоков по этой дороге будет в семь раз больше, чем по старой трассе. На трассе будущей дороги закончены съемочные и разбивочные работы. С сооружением этой дороги отпадет, очевидно, необходимость строительства железной дороги Аддис-Абеба — Ассаб, проект которой

обсуждается уже более пяти лет. Сооружение дороги намного увеличит роль порта Ассаба во внешней торговле (в том числе и кофе) и в такой же мере снизит роль Джибути, пока что важнейшего порта по вывозу эфиопского кофе (см. ниже).

В первую, сезонную половину года перевозится до 70% всего товарного кофе. Расходы по автоперевозкам еще достаточно велики (так, стоимость перевозки 1 т кофе из Бонга в Ассаб временами достигает 6% ее цены на рынке в Нью-Йорке [53, стр. 53]; по нашим подсчетам — даже 8,8%). Следует отметить одну любопытную деталь. Если тарифы за автоперевозку в среднем для всей массы грузов снижаются (например, на дороге Аддис-Абеба — Ассаб с 87,5 эф. долл. за 1 т в 1953 г. до 42,5 эф. долл. в 1958 г. и до 30 эф. долл. за 1 т в 1962 г.), что связано с общим развитием и улучшением дорожной сети и в меньшей степени с сокращением дорожных рейсов, то тарифы за перевозки кофе, основного «золотого товара» Эфиопии, не имеют такой тенденции (в сезон — 55—65 эф. долл. за 1 т) [50, 1964, стр. 54—55]. Из всех экспортных сельскохозяйственных грузов кофе облагается самыми высокими транспортными тарифами. Однако на железнодорожном транспорте они более стабильны, чем на автомобильном. Этим, в частности, объясняется конкурентоспособность Джибути как порта по вывозу кофе (речь идет в данном случае о всем кофе, кроме харарского, для которого Джибути — единственный порт-экспортер).

Основная масса экспортного кофе, в том числе весь кофе из Харара, направляется по железной дороге Аддис-Абеба — Джибути; более того, кофе — ее основной экспортный груз (табл. 7).

Таблица 7

**Грузоперевозки по железной дороге Аддис-Абеба — Джибути \***

Год	Всего экспортных грузов	В том числе кофе	% кофе к экспортным перевозкам по ж. д.	% ко всему экспорту кофе из страны	Внутренние перевозки кофе, т
	тыс. т				
1960/61**	105,9	48,5	45,80	84,66	158
1961/62**	122,2	51,7	42,30	88,53	126
1962/63	112,0	46,3	41,34	69,42	91
1963/64	122,0	48,0	39,34	63,49	—

\* Составлено и высчитано по: [14, стр. 50; 34, стр. 508; 50, 1963, 1964].

\*\* Железнодорожный год (июль — июнь).

Таким образом, несмотря на более льготные по сравнению с автомобильным транспортом тарифы, доля перевозок экспортного кофе по железной дороге Аддис-Абеба — Джибути в общем объеме экспортных перевозок по этой дороге, а также во всем экспорте кофе имеет тенденцию к снижению.

Большое значение в Эфиопии придают строительству железной дороги Назрет (на железной дороге Аддис-Абеба — Джибути) — Дилла (Сидамо) протяженностью 310 км, финансируемому Францией. Она должна связать важнейшие районы товарного сельскохозяйственного производства, в том числе и производства кофе.



## ЭКСПОРТ КОФЕ

В официальных списках эфиопских товаров на экспорт под кодовым номером 071.120 значится кофе — важнейшая стоимостная статья экспорта этой страны. Повторяем: начиная с 1953 г. удельный вес кофе в общей стоимости экспорта ни разу не опускался ниже 50%. Внешняя торговля — одна из немногих отраслей хозяйства Эфиопии, для которой существует сравнительно надежная статистика. Учет кофе, поступающего на экспорт, ведется в Аддис-Абебе и Диредаве; его качество и количество предварительно проверяются на пунктах Национального управления по кофе, расположенных на важных магистралях, соединяющих Аддис-Абебу с Джиммой, Некемти, Диллой и др.

Кофе — второй по значению товар (после нефти) на мировом рынке. Он оказывает пока что решающее влияние на движение выручки от экспорта и, следовательно, на способность к импорту многих развивающихся стран тропического пояса, в том числе и Эфиопии.

После второй мировой войны цены на кофе повысились (в связи с восстановлением спроса). Предложение отставало от спроса, что во многом объяснялось разрывом во времени между новыми капиталовложениями (главным образом закладка плантаций) и производством, хотя для Эфиопии, поставщика в основном частично окультуренного и дикорастущего кофе, такого разрыва в принципе не существовало и экспорт этой культуры в 1945—1955 гг. увеличился почти втрое (табл. 8). Повышение цен длилось до 1954 г., а затем, когда предложение сравнялось со спросом и начало обгонять его, цены начали падать (в 1962 г. на мировом рынке было продано кофе на 50% больше, чем в «переломном», 1954 г., а валютная выручка была на  $\frac{1}{3}$  меньше).

Для Эфиопии, сравнительно мелкого и специфического (дикорастущий и частично окультуренный «арабика») поставщика кофе, величина валютных поступлений от экспорта кофе в 1954—1963 гг. довольно сильно колебалась, но общей тенденции к ее сокращению не наблюдалось (табл. 8). Это отчасти объясняется возросшим экспортом кофе (более чем в два раза).

Еще примерно четыре десятилетия тому назад значительная масса экспортируемого эфиопского кофе вывозилась в Европу через Йемен. В Йемене эфиопский кофе смешивался с более высокими сортами и под коммерческим названием «мокко» поступал в Европу. Экспорт кофе до начала итало-эфиопской войны составлял (в тыс. т): 1929 г.—13,7; 1930 г.—14,4; 1931 г.—18,5; 1932 г.—20,0; 1933 г.—13,6; 1934 г.—22,5; 1935 г.—23,2 [3, стр. 68; 18, стр. 144; 19, стр. 192; 24, 5.V.1966].

По второй пятилетней программе развития страны предполагалось снизить удельный вес кофе в общей стоимости экспорта с 50—53 до 41% (к 1967 г.), что было бы обеспечено годовым приростом экспорта кофе в 6,3% при общем увеличении объема экспорта на 10% в год. Однако это задание не было выполнено (табл. 8).

Главным потребителем эфиопского кофе являются США, затем следуют арабские страны и Италия (табл. 8 и 9).

Экспорт кофе, как и любой другой продукции растительного происхождения, распределяется в течение года неравномерно: увеличение в данном случае начинается с декабря, достигает кульминации в феврале — марте и снижается к июлю (табл. 10; см. также стр. 76).

Помимо ботанических разновидностей кофе (см. выше) существует шкала коммерческих (экспортных) сортов [18, стр. 142—143; подробное описание см.: 17, стр. 19—86]. В 20-х годах бытовало самое общее деление эфиопского кофе на коммерческие типы: 1) «харарский» и 2)

Таблица 8

## Экспорт кофе \*

Год**	Тыс. т	Млн. эф. долл.	Удельный вес во всем экспорте страны	Удельный вес в общеафриканском экспорте кофе	Удельный вес в мировом экспорте кофе	Доля США в экспорте эфиопского кофе по весу
1945	15,9	17,0	—	—	—	—
1950	18,7	32,6	46,0	—	—	—
1953	43,9	100,3	59,2	—	—	—
1954	31,6	99,5	62,0	—	—	—
1955	42,1	90,2	55,6	—	—	—
1956	31,5	80,1	52,5	—	—	—
1957	50,7	123,0	63,7	—	—	—
1958	39,9	97,4	62,1	—	—	—
1959	45,4	97,4	54,1	—	—	—
1960	51,3	104,9	54,3	8,5	1,9	63,6
1961	56,0	93,9	50,0	8,5	2,0	73,0
1962	62,6	107,1	53,7	9,0	2,2	68,3
1963	67,5	110,9	50,0	9,1	2,3	70,0
1964	74,3	158,9***	60,6****	9,6	2,6	75,4
1965	82,0*****	188,3***	65,0	—	—	77,7*****
1966	80,2*****	156,0	56,8	—	—	—
1967	70,8	—	—	—	—	70,0

\* Составлено по: [8; 21,1963, № 6 и 7; 38; 44; 45; 50; 55].

\*\* 1945 — 1961 гг. — с 10 декабря указанного года; 1962 — 1967 гг. — с 11 января указанного года.

\*\*\* Резкий скачок объясняется ростом цен (на 33,5%) на кофе «джимма» по сравнению с 1963 г.

\*\*\*\* Самый высокий среди африканских стран.

\*\*\*\*\* Цифры, очевидно, завышены. В [58] для 1964 г. — 70,2 тыс. т, 1965 — 70,2 тыс. и для 1966 г. — 73,6 тыс. т.

\*\*\*\*\* По стоимости.

Таблица 9

## География экспорта кофе в среднем за 1961/62 — 1963/64 гг.\*

Импортер	%	Импортер	%	Импортер	%
США . . . . .	71,38	Югославия . . . . .	1,02	Австралия . . . . .	0,09
Саудовская Аравия**	5,31	ФРГ . . . . .	0,92	Новая Зеландия . . . . .	0,09
Италия . . . . .	4,59	Япония** . . . . .	0,75	Ливан . . . . .	0,08
Аден . . . . .	3,67	Судан** . . . . .	0,67	Гибралтар . . . . .	0,06
Норвегия . . . . .	1,96	Швейцария . . . . .	0,56	Нидерланды . . . . .	0,02
Сомали (фр.) . . . . .	1,84	Ирак** . . . . .	0,50	Финляндия . . . . .	0,02
СССР** . . . . .	1,64	Греция . . . . .	0,41	Кувейт** . . . . .	0,01
Швеция . . . . .	1,43	Израиль . . . . .	0,20	Канада . . . . .	0,01
Франция . . . . .	1,38	Иордания** . . . . .	0,17	Дания . . . . .	0,01
Великобритания . . . . .	1,08	Бельгия . . . . .	0,11	Сомалийская Республика . . . . .	0,01

\* Взято по: [21, 1964, № 8].

\*\* Страны, не являвшиеся членами МОК в указанный период; суммарный экспорт в эти страны составляет около 9%. Для Судана — только учтенный экспорт.

Сезонность экспорта кофе\*,  
т в месяц

Год	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1961	8 192	10 176	8 512	5 933	5 707	4 070	2 752	1 678	1 609	1 424	1 799	4 250
1962	7 823	9 366	10 142	6 548	7 103	3 673	2 579	2 888	2 096	1 923	2 226	5 516
1963	9 398	12 124	11 738	7 076	5 326	3 807	9 093	2 434	3 930	—	—	—

\* Взято по: [50, 1964].

прочий. Накануне итало-эфиопской войны была предложена и использовалась такая шкала: «харарский», «лекепти» (некепти), «джимма», «сидамо». В 50-х годах была предпринята попытка установить единую обоснованную шкалу торговых сортов, но многие крупные производители кофе (например, «Тана компани лтд») устанавливают свои определители коммерческой сортности. Здесь упоминается о шкале коммерческих сортов главным образом потому, что все предлагаемые варианты так или иначе отражают географию эфиопского товарного кофе. Сегодня в Эфиопии шкала коммерческих сортов определяется по названиям крупнейших аккумулятивных рынков и районов: «джимма», «сидамо» (иргалем), «горе», «харар», «некепти» (гимби), «дембидолло», «волламо», «гаму-гофа». Иногда эта шкала генерализуется: «харар», «сидамо», «джимма», «некепти». На нью-йоркском рынке бытуют два термина: кофе «джимма» и кофе «харарский» (не совсем точно — «мокко»).

Экспортная выручка от продажи эфиопского кофе определяется состоянием цен на нью-йоркском рынке кофе. С 1954 по 1963 г. среднегодовые цены на кофе «джимма» упали с 50,48 до 32,44 цента за 1 фунт. Вместе с тем эфиопский кофе в эти годы оставался одним из самых дорогих в Нью-Йорке, идя вплотную за бразильским «сантосом» (в 1959 г. разрыв составлял 0,4 цента). Важнейшим следствием ухудшения конъюнктуры цен на кофе явилось стимулирование производства на экспорт других товаров традиционного производства: кожсырья, масличных, бобовых. Однако это не могло компенсировать потери в валютной выручке от экспорта кофе.

Исходная закупочная цена на кофе «джимма» составляет 46,2% экспортной продажной (пример для 1961/62 г.) — разрыв в общем-то не очень большой. При этом надо иметь в виду, что стоимость производства кофе в Эфиопии ниже, чем в других кофейнопроизводящих странах, благодаря большой доле частично окультуренного и дикорастущего кофе. Вместе с тем подсчитано [24, 28.VII.1962], что валютные поступления от экспорта кофе составляют только 2,5—3% суммы розничной реализации эфиопского кофе в других странах. Вероятно, эта цифра занижена, но ненамного. Цепочка посредников заканчивается крупнейшими скупщиками экспортного кофе, в большинстве своем иностранными компаниями (к ним мы относим и официально зарегистрированные в стране), существующими в Эфиопии уже сравнительно давно и ставшими традиционными экспортерами кофе.

Таблица 11 довольно красноречиво показывает, в чьих руках сосредоточивается основная масса кофе на экспорт. Конечно, для подав-

Таблица 11

**Крупнейшие компании по закупкам и экспорту кофе  
(сезон 1961/62 г.)\***

Компания	Год основания в Эфиопии	Закупки и экспорт кофе, т	Удельный вес в общем объеме экспортных операций, %
«Анре Бесс энд компани» (англ.) . . .	1914	4234	7,13
«Индо-эфиопиан компани» (смеш.) . .	—	2183	4,30
«Каффекс» (?) . . . . .	—	2039	3,67
«Лазаридис» (греч.) . . . . .	—	9765	16,44
«Магдалинес» (греч.) . . . . .	—	1928	3,25
«Мириалис Папафилиппу» (смеш.) . .	1946	4074	6,86
«Митчелл Коттс энд компани» (англ.)	1943	8087	13,61
«Мэзон Ф. Ливьерато» (?) . . . . .	1902	6689	11,25
«Поль Рье энд сонс» (франц.) . . . .	1945	1744	2,93
«Сефериан компани» (смеш.) . . . . .	1911	2554	4,43
Всего . . . . .			73,87

\* Вычислено по: [21, 1962, № 5; 50, 1963].

ляющего большинства этих экспортно-импортных посреднических компаний операции с кофе — не единственная сторона деятельности, но так или иначе эти операции играют важную роль в доходах указанных компаний. В 1965 г. была создана Ассоциация коммерсантов кофе, цель которой — дальнейшее увеличение экспорта [1].

Естественно, что для Эфиопии, одной из участниц МОК<sup>27</sup>, все большее значение имеет проблема экспортных квот, особенно в условиях высокой насыщенности мирового рынка кофе (в сезон 1962/63 г., например, производство превысило потребление в 2,5 раза). Заинтересованность Эфиопии в активной разработке политики квот видна хотя бы из того, что этой проблемой постоянно занимаются высшие правительственные инстанции. Эфиопские делегации на сессиях МОК, как правило, возглавляют министры. При защите интересов Эфиопии правительство использует помимо прессы, пленарных заседаний МОК и т. д. еще и дипломатические каналы (например, памятные записки и другие демарши).

Особенно обострился вопрос о квотах в последние годы — годы постоянной и упорной борьбы Эфиопии и других мелких и средних производителей—экспортеров кофе за установление справедливой доли на рынке этой продукции. В Лондоне на 8-й конференции МОК (август—сентябрь 1966 г.) квота для Эфиопии на 1966/67 г. была установлена в 72,3 тыс. т, т. е. увеличена фактически всего на 1,8 тыс. т, а не на 24,5 тыс. т, как того просила Эфиопия. Базисная квота для Эфиопии на конференции МОК в сентябре 1967 г. в Лондоне была увеличена до 79 тыс. т. Таким образом, доля Эфиопии на мировом рынке (стран МОК) увеличилась с 2,52 до 2,72%. Если увеличение мирового потребления кофе сохранится на уровне 2,5% в год, то к 1972 г. Эфиопия сможет экспортировать около 89 тыс. т кофе [10, 1968, № 6, стр. 1064АВ].

Политику МОК во многом определяют, как известно, США — крупнейший потребитель кофе (см., в частности, табл. 8 и 9). Существен

<sup>27</sup> В 1966 г. — 58 государств-членов, в том числе 35 производителей кофе.

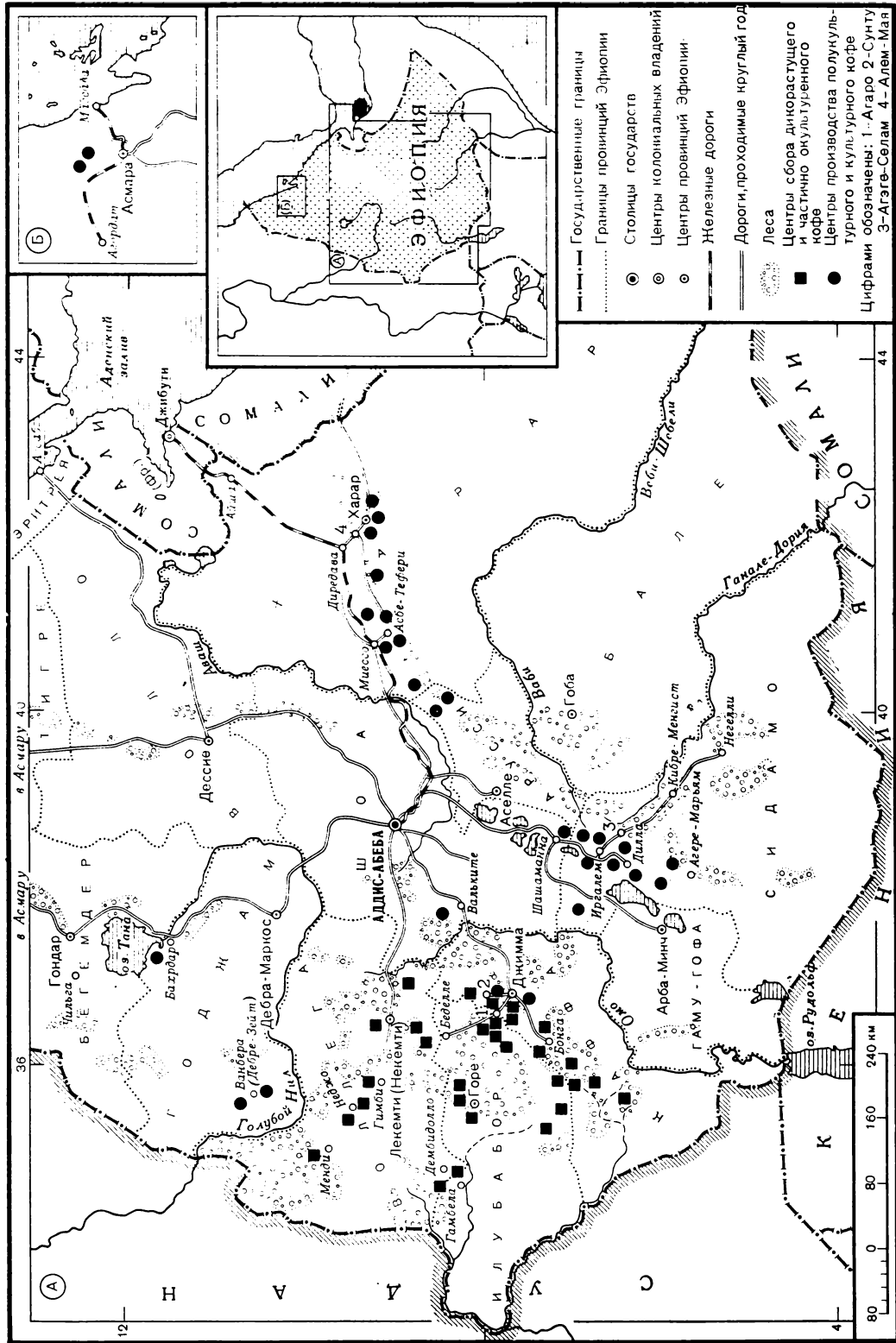
ным элементом цепи конфликтов в политике квот является несоответствие данных о производстве, экспорте и экспортоспособных ресурсах кофе стран-поставщиков, представляемых этими странами и министерством сельского хозяйства США.

Объем экспортоспособной продукции кофе в Эфиопии на 1961/62 г. был определен чиновниками министерства сельского хозяйства США в 63 тыс. т, на 1962/63 г. — в 66 тыс. т, тогда как эфиопские представители оценивали его соответственно по 80 тыс. т (по уточненным данным, эти цифры были позже несколько изменены — на 79 тыс. и 82 тыс. т соответственно). Побывавшая в январе 1964 г. в Эфиопии делегация экспертов МОК и МБРР согласилась с цифрой в 80,9 тыс. т как для 1961/62, так и для 1962/63 г. На сессии Совета МОК в августе 1965 г. глава эфиопской делегации, министр торговли и промышленности, заявил, что в 1964/65 кофейном году нереализованные резервы кофе только из продукции сезона 1964/65 г. составили 28,4 тыс. т (30% экспортоспособной продукции), не считая переходящих запасов предыдущих лет. По утверждению в [24, 1.II.1964], в начале 1964 г. только в провинции Каффа скопилось около 30 тыс. т кофе. В это можно поверить, учитывая, что, как правило, у мелких производителей и посредников (а они типичны для Каффы) накапливается много нереализованного кофе. Судя по последним сообщениям эфиопской печати, в 1965—1967 гг. в стране ежегодно остается непроданным около 60 тыс. т кофе. Надо к этому добавить, что значительная часть нереализованных запасов из-за плохого складирования и хранения оказывается негодной для экспорта (например, 7,5 тыс. т в 1962/63 г.) [4, 18.XII.1965; 5.VIII.1966; 21, 1963 № 6; 24, 11.I и 12.VIII.1964, 21.VIII, 24.XI и 21.XII.1965, 5.VIII и 7.IX.1966; 35].

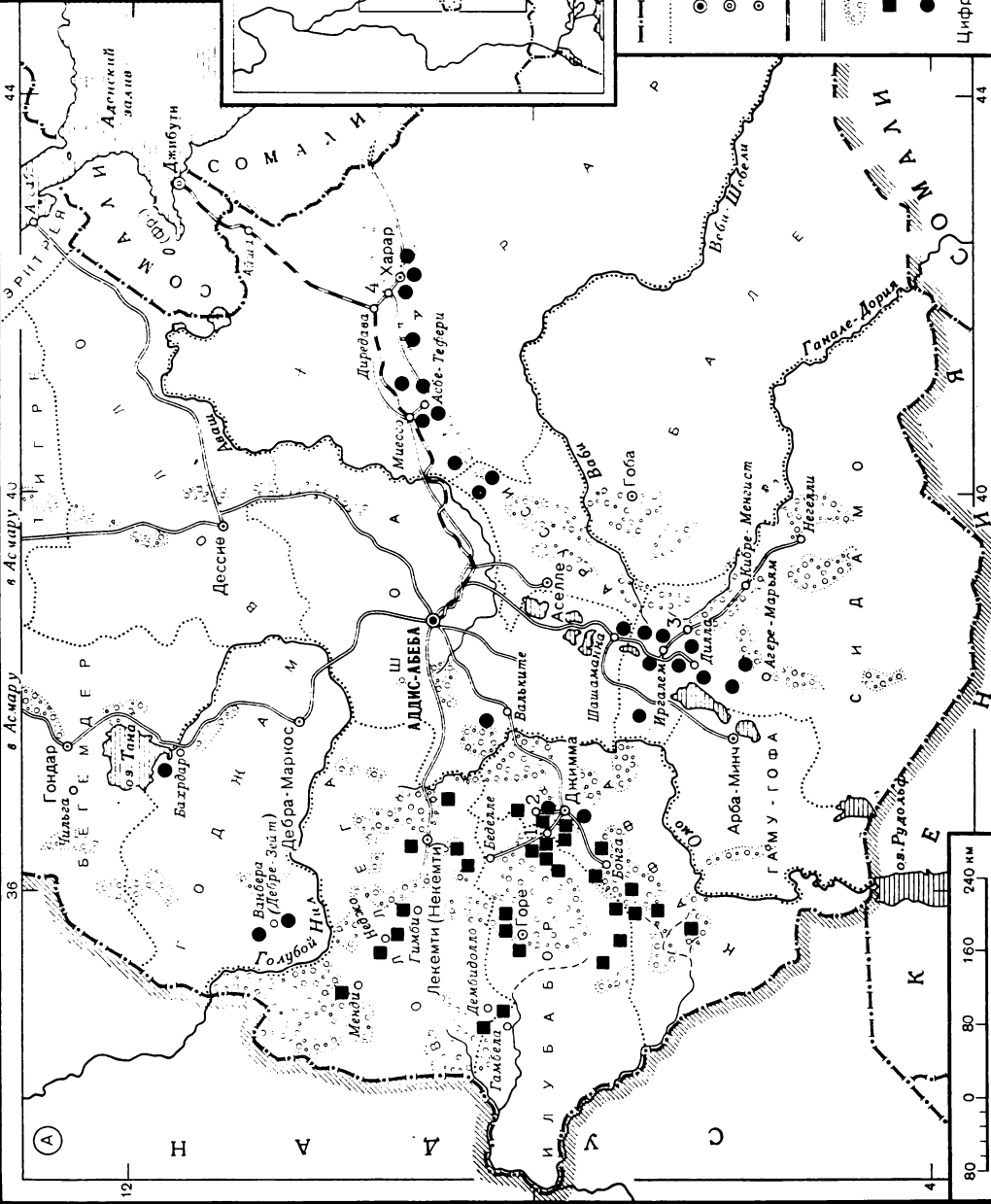
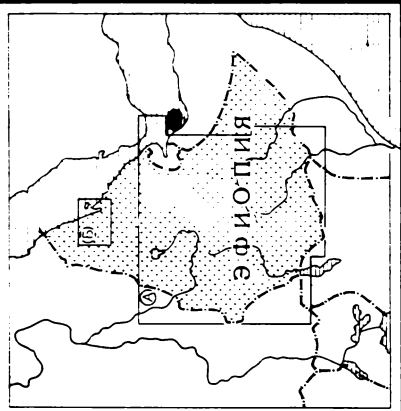
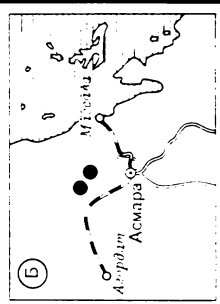
Если эфиопские данные о суммарном производстве кофе (см. выше) являются довольно спорными, то реальность данных об убыстряющих темпах накопления нереализованных запасов кофе не вызывает сомнения. Накопление складских запасов кофе и возможность расширения экспорта — одна из наиболее острых проблем экономики сегодняшней Эфиопии.

Эфиопское правительство, аргументируя экспортные возможности страны и требования увеличения базисных экспортных квот на кофе, выделяет обычно три фактора: 1) ежегодное увеличение экспорта; 2) рост производства кофе в последние годы и соответственно нереализованных запасов этой продукции; 3) значительное расширение и модернизация дорожной сети в районах производства кофе. Можно было бы привести и другие аргументы: улучшение качества экспортного кофе, некоторое усовершенствование «технологии» всей линии производитель — экспортер и др.

Очерки об эфиопском кофе завершает карта размещения районов производства кофе в стране. Из примерно 60 районов (точечных и ареалов) производства кофе, упоминающихся в существующей литературе об эфиопском кофе, удалось показать на карте подавляющее большинство, во всяком случае все самые известные. Карта дана в уменьшении с рабочими крупномасштабных материалов и поэтому графически выполнена достаточно точно. Предпринята попытка с максимальной подробностью показать географию культуры кофе в Эфиопии. Может быть, поэтому прилагаемая карта несколько отличается от картосхем, имеющих в некоторых работах (например, от «кофейной подковы» в [47]).



- Государственные границы
- Границы провинций Эфиопии
- Столицы государств
- ⊙ Центры колониальных владений
- Центры провинций Эфиопии
- Железные дороги
- Дороги, проходимые круглый год
- Леса
- Центры сбора дикорастущего и частично окультуренного кофе
- Центры производства полукультурного и культурного кофе
- Цифрами обозначены: 1 — Агаро 2 — Сунту 3 — Агаге-Салам 4 — Адем-Маз



## ЛИТЕРАТУРА

1. «Азия и Африка сегодня», М., 1966, № 11.
2. «Африка. Энциклопедический справочник», т. 1, 2, М., 1963.
3. «Борьба за Северо-Восточную Африку. Материалы и документы», М., 1936.
4. «Бюллетень иностранной коммерческой информации», М., 1965—1968.
5. Кодрау О. Д., Климат Эфиопии, Л., 1964.
6. Комаров В. Л., Избранные сочинения, т. XII, М.—Л., 1958.
7. Эльянов А. Я., Эфиопия, М., 1967.
  
8. «The Africa and West Asia Agricultural Situation», Washington, 1965.
9. «Africa Confidential», London, 1968, № 7.
10. «Africa Research Bulletin», Exeter, 1966—1968.
11. «African World», London, 1964, March.
12. «Agriculture of Ethiopia», vol. I—VIII, Addis Ababa, 1954—1961.
13. Alan T., Ethiopia, pt 2, — «Natural History», New York, 1968, vol. 77, № 3.
14. «Bulletin de l'Union internationale des chemins de fer», Paris, 1965, vol. 36, № 2.
15. Cheesman R. E., Lake Tana and the Blue Nile, L., 1936.
16. Chevalier A., Les caféiers du globe, — «Encyclopédie biologique», Paris, 1947, vol. XXVIII.
17. Cifferi R., Primo rapporto sul caffè nell'Africa Occidentale Italiana, Firenze, 1940.
18. Cifferi R., Problemi del caffè nell'Africa Occidentale Italiana, — «L'Agricoltura coloniale», Firenze, 1940, vol. 34, № 4.
19. Drew C. G. A., Green Coffee Production and Distribution, — «Tropical Agriculture», London, 1956, vol. 33, № 3.
20. «Encyclopédie biologique», Paris, 1929, vol. IV, fasc. 1.
21. «Ethiopia Economic Review», Addis Ababa, 1962—1964.
22. «Ethiopia. Facts and Figures», Addis Ababa, 1960.
23. «Ethiopian Geographic Journal», Addis Ababa, 1963—1967.
24. «Ethiopian Herald», Addis Ababa, 1962—1968.
25. «Ethiopian News», London, 1963—1965.
26. «Ethiopian Observer», Addis Ababa, 1957—1966.
27. «[FAO] Monthly Bulletin of Agricultural Economics and Statistics», Rome, 1967—1968.
28. «FAO Production Yearbook, 1962—1967», Rome, 1963—1968.
29. Gourou P., L'Ethiopie, — «Cahiers d'outre-mer», Bordeaux, 1966, vol. 19, № 75.
30. Griaule M., La culture indigène du caféier dans les provinces du nord de l'Abyssinie, — «Revue de botanique appliquée et d'agriculture tropicale», Paris, 1930, vol. X, № 105.
31. «Guida d'Africa Occidentale Italiana», Milano, 1938.
32. Hailu Wolde Emmanuel, Concession Agriculture in Eritrea, — «Ethiopian Geographical Journal», Addis Ababa, 1964, vol. 2, № 1.
33. «Image of Ethiopia», Addis Ababa, 1963.
34. «Industries et travaux d'outremer», Paris, 1965, vol. 13, № 139.
35. «Marktinformation für den Aussenhandel (DDR)», Berlin, 1965, № 5.
36. «The Middle East and North Africa», Rochester, 1965—1966, 1967—1968.
37. «Middle East Economic Digest», London, 3.I.1964.
38. «Monthly Statistical and Documentary Service», London, 1966, Febr. (App. to «Middle East Economic Digest»).
39. «Natural Vegetation in Ethiopia», — «Ethiopian Observer», Addis Ababa, 1961, № 1.
40. «New Africa», New York, 1965, № 2.
41. «New Town Bahar-Dar...», Frankfurt on Main, 1960, November.
42. «Overseas Business Reports», Washington, 1966, August; 1967, February.
43. «Patterns of Progress. Industry in Ethiopia», Book VI, Addis Ababa, 1966.
44. «Quarterly Bulletin», Addis Ababa, 1967, Dec.
45. «Report on Economic Conditions and Market Trends», Addis Ababa, 1955—1963.
46. Sala G., Clima dell'Ethiopia e confronti col clima dell'Eritrea e della Somalia, Bergamo, 1938.
47. Schumacher G., Der Kaffee in Landschaft und Wirtschaft Aethiopiens, — «Geographica Helvetica», Berne, 1966, № 1.
48. Simoons F. J., Northwest Ethiopia. Peoples and Economy, Madison (Univ.), 1960.
49. Southard A. E., The Story of Abyssinia's Coffee, — «The Tea and Coffee Trade Journal», New York, 1918, vol. 34, № 1.
50. «Statistical Abstract of Ethiopia», Addis Ababa, 1963—1965.
51. Strenge H. van, Wild Coffee in Kaffa Province of Ethiopia, — «Tropical Agriculture», London, 1956, vol. 33, № 4.

52. S y l v a i n P. G., Ethiopian Coffee: Its Significance in the World Coffee Problems, — «Economic Botany», Washington, 1958, vol. 12, № 2.
53. T a y e G u l i l a t, Coffee in the Ethiopian Economy, — «Journal of Ethiopian Studies», Addis Ababa, 1963, vol. 1, № 1.
54. T e i f a r a D a g n e f e, Capital Formation in Ethiopia, Addis Ababa, 1959.
55. «UN Monthly Bulletin of Statistics», New York, 1968, January — July.
56. «US Army Handbook for Ethiopia», Washington, 1964.
57. «World Agricultural Production and Trade», Washington, 1964—1966.
58. «Yearbook of International Trade Statistics 1966», New York, 1968.
  
59. Ethiopia. Transportation and Administration. 1 : 2 800 000. Addis Ababa, 1966, January.
60. Map of Ethiopia (in Statistical Abstract of Ethiopia 1964, Addis Ababa).
61. Road Map of Ethiopia. 1 : 2 580 000, Addis Ababa (1965).