

## अध्याय-10

# पेय फसलें (Beverage Crops)

कृषि फसलों में चाय, कहवा तथा कोको पेय पदार्थ फसलें कहलाती हैं। दैनिक जीवन में चाय तथा कहवा का प्रयोग अधिक किया जाता है। ये दोनों ही विश्व के अनेक भागों में प्रतिस्पर्धी फसलें बन गई हैं। चाय फसली एवं अधिक प्रचलित पेय है। विश्व व्यापार में चाय के बाद कहवा दूसरी उष्ण कटिबन्धीय वस्तु है जबकि कोको का प्रचलन सीमित मात्रा में है क्योंकि इसकी कृषि भी विगत शताब्दी में देरी से ही प्रारम्भ हुई है।

पेय पदार्थों का प्रतिव्यक्ति उपभोग सर्वाधिक उन देशों में होता है जहाँ इनका उत्पादन नहीं होता है। ब्रिटेन में चाय का उपभोग प्रतिव्यक्ति प्रतिवर्ष 4.5 किलोग्राम है। इसके बाद आस्ट्रेलियन, न्यूजीलैण्ड तथा कनाडा के लोगों का क्रम आता है। भारत विश्व का सर्वाधिक चाय उत्पादन करने वाला देश रहा है। भारत में चाय का प्रतिव्यक्ति उपभोग होने पर भी यहाँ जनाधिक्य के कारण चाय का बड़ा घरेलू बाजार है। कहवा की प्रतिव्यक्ति खपत सर्वाधिक स्वीडन तथा संयुक्त राज्य अमेरिका में है। यहाँ प्रतिव्यक्ति लगभग 10 किग्रा. काफी प्रतिवर्ष उपभोग की जाती है। इनके बाद बेल्जियम व ब्राजील का स्थान है। कोको पूर्णतया निर्यातानुमुखी फसल है जिसे ब्रिटेन तथा संयुक्त राज्य अमेरिका को निर्यात किया जाता है। यहाँ पर प्रसिद्ध कम्पनी केडबरी एवं राउण्डी (ब्रिटेन) तथा वान हाउटन (संयुक्त राज्य अमेरिका) प्रमुख हैं जो कोको पाउडर, चोकलेट आदि बनाते हैं। शराब ही एकमात्र ऐसा पेय पदार्थ है जिसका उत्पादक देशों में सर्वाधिक उपयोग होता है। फ्रांस एवं इटली विश्व के सबसे बड़े शराब उत्पादक एवं उपभोक्ता हैं।

### चाय (Tea)

चाय विश्व के अधिकतर लोगों का पेय पदार्थ के रूप में उपयोग में लिए जाने वाला पौधा है। चाय में स्फूर्तिदायक **थीन या टेनिक अम्ल** (Theine or Tanic Acid) नामक तत्त्व पाया जाता है। चाय एक सदाबहार किस्म (Camellia) नामक वनस्पति परिवार का वंशधर माना जाता है। इसका उद्भव 16वीं शताब्दी में चीन के चांग जियांग (यांग्टीसी) घाटी (Chang Jiang or Yangtee) से माना गया है। इसका पौधा 9 से 12 मीटर तक बढ़ सकता है लेकिन व्यापारिक उद्देश्य से इसकी ऊँचाई 1.5 मीटर तक रखते हैं जिस पर नियमित कटाई (Pruning) की जाती है। चाय के पौधे को लगाने के बाद इसको समय-समय पर काँट-छाँट कर झाड़ीदार बना लिया जाता है। पौधे से पत्तियाँ चुनी जाती हैं। इन पत्तियों को सुखाकर या हरी रखकर पैकिंग कर दी जाती है। चाय की दो मुख्य किस्में हैं, प्रथम, असम प्रजाति की चाय यह भारत एवं श्रीलंका में उत्पादित की जाती है। इसकी पत्तियाँ लम्बी तथा बड़ी होती हैं। दूसरी, चीनी प्रजाति-इसकी पत्तियाँ छोटी होती हैं। चाय की पत्ती औसतन 6.3 सेमी. लम्बी तथा हरे सामान्य से गहरे रंग की होती हैं।

**चाय की व्यापारिक किस्म (Commercial Kinds of Tea)**-मुख्य रूप से पाँच प्रकार की चाय की किस्में तैयार की जाती हैं-

(i) **काली चाय (Black Tea)**-पत्तियों को तोड़कर धूप में सुखा लेते हैं। धूप में सूखते समय इस पर पानी का छिड़काव कर दिया जाता है। गर्मी तथा नमी के कारण पत्तियाँ किण्वित (Fermented) होने से हल्की सी सड़न देने लगती हैं। इनके सूखने पर ऊपर बेलन घुमाकर डिब्बों में डालकर बाजार में बिक्री हेतु भेज दिया जाता है। यह भारत एवं श्रीलंका में मिलती हैं। काली चाय पूरी दुनिया में पी जाती है। पत्तियाँ पूरी तरह से किण्वित (फर्मेंटेड) और ऑक्सीकृत होती हैं। हमारे रोजाना के कप में सीटी.सी और

पारम्परिक चाय होती है। सीटीसी यानी 'कट टर्न कर्ल'। यह व्यापक मात्रा में चाय की पत्तियाँ बनाए जाने की प्रक्रिया है। ब्लैक टी बनाए जाने के लिए ब्लैक टी को सुलगती लकड़ी का धुआँ दिया जाता है।

(ii) हरी चाय (Green Tea)-चाय की पत्तियों को धूप में सुखाते समय पानी का छिड़काव नहीं दिया जाता है तो चाय पत्तियों का रंग हरा रहता है, इसे हरी चाय कहते हैं। इसे सेंचा (Sencha) भी कहते हैं। यह चीन में मिलती है। पूरब में लोहा इस प्रकार की पत्तियों का किण्वन नहीं कराया जाता। यह कांगड़ा घाटी में उगाई जाती है और कश्मीर में बहुत पसन्द की जाती है। चीन में ग्रीन टी के एक प्रकार को 'गनपाउडर' कहा जाता है, क्योंकि इसकी पत्तियों को भी एक पैलेट के चारों ओर लपेटा है, जो गनपाउडर की याद दिलाता है।

(iii) गट्टी चाय (Brick Tea)-घटिया किस्म की चाय की पत्तियों में चाय के डंटल मिलाकर निर्मित की जाने वाली गट्टी चाय कहलाती है। इसके अलावा व्यापारिक दृष्टि से भारतीय चाय, चीनी चाय एवं संकर चाय को तीन भागों में भी विभाजित किया जाता है।

(iv) उलुंग चाय (Oolong Tea)-यह सेमी-ऑक्सीडाइज्ड या फर्मेंटेड होती है, जिसमें काली और हरी चाय के मिले-जुलने गुण होते हैं। इसे उलांग इसलिए कहा जाता है, क्योंकि इसकी पत्तियाँ उस छोटे काले ड्रैगन की तरह दिखती हैं, जो गर्म पानी में ही जाग जाता है।

(v) पेराग्वे चाय (Paraguay Tea)-इसका उत्पादन पेराग्वे एवं ब्राजील में होता है-

श्वेत चाय (White Tea)-यह एक दुर्लभ प्रकार की चीनी चाय है। इसमें पौधे की कुछ विशेष पत्तियों को चुनकर ऑक्सीकरण को निष्क्रिय करने के लिए भाप दी जाती है या फिर भूना जाता है और उसके बाद सुखाया जाता है। पकाए जाने के अन्त में चाय की पत्तियाँ खड़ी रहती हैं। दार्जिलिंग और असोम में भी व्हाइट टी उगाई जाती है, पर उसका ज्यादातर हिस्सा निर्यात के लिए आता है।

चाय उत्पादन की भौगोलिक दशाएँ (Geographical Conditions for Tea Cultivation)-चाय एक ऐसा पौधा है जो उच्च तापमान के साथ-साथ तीव्र वर्षा की आवश्यकता होती है। अतः चाय का उत्पादन मुख्य रूप से उष्ण और उपोष्ण कटिबंधीय जलवायु में किया जाता है।

(i) तापमान (Temperature)-चाय के उत्पादन हेतु  $24^{\circ}$  से  $30^{\circ}$  से. वार्षिक तापमान की आवश्यकता होती है। लम्बे समय तक तीव्र गर्मी का मौसम चाय के विकास हेतु अधिक उपयुक्त माना जाता है। ओले और ठण्डी हवा के चलने से चाय का उत्पादन बहुत कम होता है।

(ii) वर्षा (Rainfall)-उच्च तापमान एवं तीव्र वर्षा वाले क्षेत्रों में चाय का तीव्र विकास होता है। सामान्यतया चाय के लिए वार्षिक वर्षा की औसत 150 से 250 सेमी. तक होना चाहिए। अधिक आर्द्रता, ओस एवं प्रातःकाल में होने वाला कोहरा (Fog) चाय की पत्तियों के विकास हेतु उपयुक्त रहता है।

(iii) धरातल (Topography)-चाय के उत्पादन हेतु धरातल ढालयुक्त होना चाहिए। पानी के रुक जाने से चाय की पत्तियाँ गलने लग जाती हैं। अतः इसी कारण चाय के अधिकांश बागान पहाड़ी ढालों पर लगाए जाते हैं।

(iv) मिट्टी (Soil)-चाय उत्पादन हेतु अधिक उपजाऊ, ह्यूमस युक्त एवं आर्द्रता रखने वाली मिट्टी अधिक उपयुक्त होती है। अतः दोमट एवं चिकनी मिट्टी चाय उत्पादन हेतु अनुकूल मानी जाती है। मिट्टी को उपजाऊ बनाने हेतु चाय के बागानों में अधिकतम खाद की आवश्यकता होती है। इसके लिए सामान्यतः केल्लिसियम रहित अल्प मात्रा में अम्लीय मृदा सर्वाधिक उपयुक्त होती है।

(v) श्रमिक (Labour)-चाय उत्पादन की लगभग सभी क्रियाएँ श्रमिकों द्वारा ही की जाती हैं। मशीनों का उपयोग चाय उत्पादन में होता है। चाय पौधों को उगाने, पत्तियाँ चुनने, सुखाने, दलने एवं डिब्बों में बन्द करने की सभी क्रियाएँ श्रमिकों द्वारा ही पूर्ण होती हैं।

(vi) छाया (Shade)-तीव्र सूर्य ताप तथा पवनों से बचाव के लिए छाया आवश्यक है।



चाय का विश्व में उत्पादन-चाय उत्पादन का लगभग 71 प्रतिशत भाग दक्षिणी, दक्षिणी-पूर्वी एवं पूर्वी एशिया में स्थित देशों में किया जाता है। पूर्व सोवियत संघ और अफ्रीका महाद्वीप के पूर्वी भाग में स्थित देश चाय उत्पादन की दृष्टि से प्रमुख हैं।

भारत-वर्तमान में भारत विश्व का दूसरा बड़ा चाय उत्पादक देश बन गया है। भारत में चाय का उन क्षेत्रों में अधिक उत्पादन किया जाता है, जहाँ 200-300 सेमी. वर्षा हो। इसीलिए भारत के उन पहाड़ी क्षेत्रों में चाय की खेती की जाती है जहाँ 600 मीटर से 2500 मीटर की ऊँचाई के ढाल होते हैं। चाय के लिए सिंचित मिट्टी जिसमें पोटाश, लौह तत्व एवं जैविक तत्वों की प्रधानता हो, आवश्यक है। इसमें भी अत्यधिक श्रम की आवश्यकता होती है क्योंकि निरन्तर देखभाल, पत्तियों को चुनना तथा झाड़ियों की निरन्तर कटाई सभी महत्वपूर्ण कार्य हैं। चाय की कृषि के लिए असम, पश्चिमी बंगाल, तमिलनाडु, केरल, कर्नाटक एवं दक्षिण के पहाड़ी ढाल महत्वपूर्ण हैं। यहाँ दो प्रकार की चाय की पत्तियों का उत्पादन होता है-(1) बोहेता (Boheta) (2) असमी चाय। भारत में सन् 1840 में चाय की कृषि का प्रारम्भ हुआ।

भारत में कुछ स्थान चाय की खेती के लिए प्रसिद्ध हैं। इसमें शिव सागर, कचार, लखीमपुर (असम), पश्चिमी बंगाल के दार्जिलिंग, कूचबिहार एवं पूर्णिया जिले, तमिलनाडु के अनाई, नीलगिरि, मदुराई जिले, केरल के त्रावनकोर, मालाबार जिले। हिमाचल प्रदेश का कांगडा जिला, उत्तराखण्ड के देहरादून एवं अल्मोडा एवं गढ़वाल जिले। भारत में चाय का उपभोग प्रतिव्यक्ति 410 ग्राम प्रतिवर्ष प्राप्त होता है जो अन्य देशों की तुलना में बहुत कम है।

सारणी-10.1 : विश्व के प्रमुख देशों में चाय उत्पादन की प्रगति

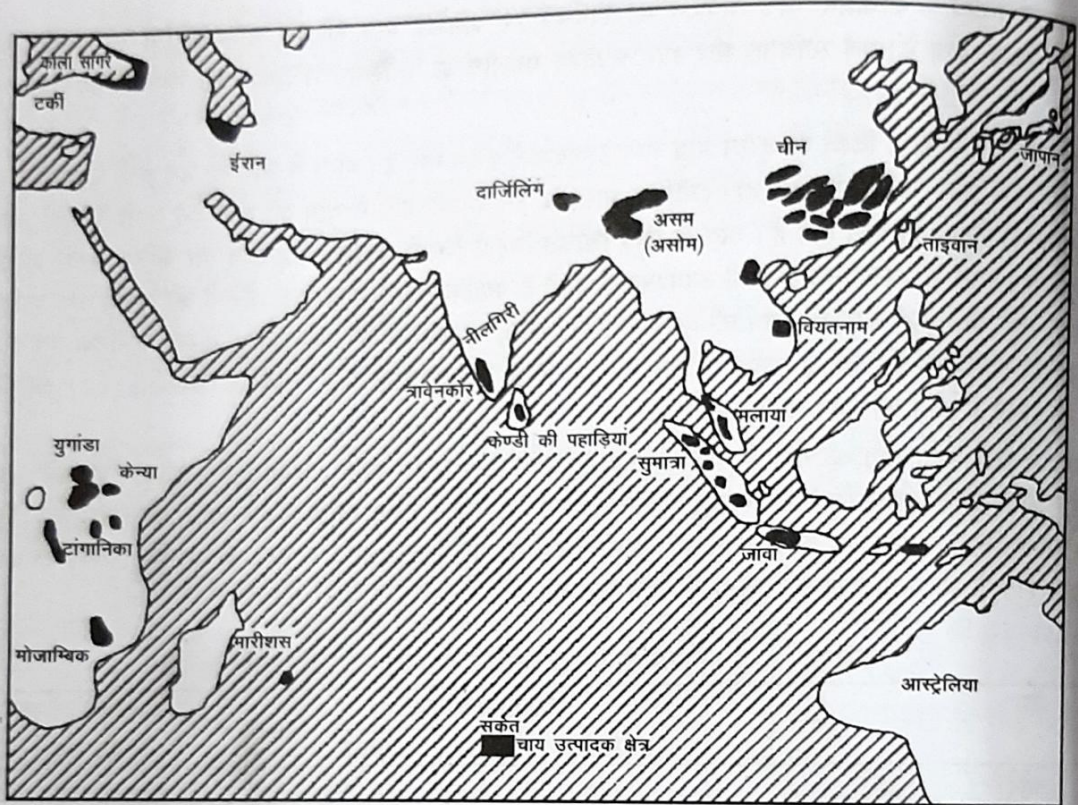
देश	विश्व का प्रतिशत		उत्पादन 2015 (मी. टन)
	1990	2005	
1. चीन	22.0	28.0	1000130
2. भारत	28.3	25.0	900094
3. श्रीलंका	9.4	9.2	295830
4. कोनिया	7.9	8.8	303308
5. तुर्की	5.3	6.0	174932
6. इण्डोनेशिया	6.1	5.1	157388
7. वियतनाम	...	3.3	116780
8. जापान	3.5	3.1	88900
9. अर्जेंटीना	1.9	1.9	769924

Source : F. A. O. Production Year Book, 2011 and worldatas.com, 2016.

चीन-चीन विश्व में उत्पादित कुल चाय का 28.0 प्रतिशत भाग उत्पादित कर विश्व का प्रथम वृहत्तम चाय उत्पादक देश बन गया है। यहाँ उत्पादित चाय का अधिकांश भाग का चीन में ही उपयोग हो जाता है। बहुत कम मात्रा शंघाई बन्दरगाह द्वारा निर्यात की जाती है। चीन के पूर्व में स्थित समुद्र तटीय क्षेत्र यांग्तीसिक्यांग नदी की निचली घाटी, जेचवान बेसिन, सिक्यांग नदी की घाटी एवं एनाहनी, क्योंगसी, फुकिन क्षेत्र की उपजाऊ लाल मिट्टी के क्षेत्र प्रमुख उत्पादक क्षेत्र हैं। यांग्तीसिक्यांग नदी के दक्षिण भाग में स्थित पहाड़ी ढालों पर चीन में चाय का सर्वाधिक उत्पादन होता है।

श्रीलंका-श्रीलंका का विश्व में चाय उत्पादन में तीसरा एवं चाय के निर्यात करने में दूसरा स्थान है। यह विश्व में कुल चाय उत्पादन का 9.2 प्रतिशत भाग उत्पादित करता है। श्रीलंका का मध्य एवं दक्षिणी पठारी क्षेत्र प्रमुख चाय उत्पादक देश है। श्रीलंका के कैंटी बेसिन एवं समीपवर्ती पेनीप्लेन क्षेत्र में चाय का उत्पादन 900-1300 मीटर की ऊँचाई पर स्थित पहाड़ी ढालों पर किया जाता है। यहाँ भारत से आए हुए लोग और श्रीलंका के आदिवासी लोग बागानों में श्रमिक का कार्य करते हैं।





चित्र-10.1 : विश्व के चाय उत्पादक क्षेत्र

**कीनिया**—विश्व में कुल चाय उत्पादन का 8.8 प्रतिशत भाग उत्पादित कर कीनिया चौथा वृहत्तम चाय उत्पादन करने वाला देश है। कीनिया अपनी चाय उत्पादन का 75 प्रतिशत भाग अन्य देशों को निर्यात कर देता है। कीनिया की चाय का अधिकांश उत्पादन कैरीचो और लीमरू प्रदेशों के समीपवर्ती क्षेत्र में होता है।

**इण्डोनेशिया**—इण्डोनेशिया का विश्व में चाय उत्पादन करने में छठा स्थान है। विश्व की कुल चाय उत्पादन का 5.1 प्रतिशत भाग यहाँ उत्पादित होता है। चाय के प्रमुख उत्पादक क्षेत्र जावा के पश्चिमी भाग में, सुमात्रा द्वीप के दक्षिणी-पूर्वी भाग में 800 से 1600 मीटर की ऊँचाई पर स्थित लावायुक्त मिट्टी के क्षेत्र में होता है। पर्याप्त वर्षा, समुचित तापमान, उपजाऊ मिट्टी एवं सस्ते श्रमिक आदि कारक यहाँ चाय उत्पादन में सहायक हैं।

**तुर्की/टर्की**—टर्की का चाय उत्पादन की दृष्टि से विश्व में पाँचवां स्थान है। यह विश्व के कुल उत्पादन की 6.0 प्रतिशत चाय का उत्पादन करता है। टर्की में काला सागर के तटवर्ती क्षेत्र, पश्चिमी भाग में स्थित पहाड़ी क्षेत्र प्रमुख चाय उत्पादन करने वाले क्षेत्र हैं।

**जापान**—विश्व में उत्पादित कुल चाय का 3.1 प्रतिशत चाय जापान में उत्पादित होती है। जापान में पहाड़ी ढालों पर सीढ़ीनुमा खेत बनाकर चाय का उत्पादन किया जाता है। द्वीपीय स्थिति के कारण पर्याप्त वर्षा एवं तापमान, लावायुक्त उपजाऊ मिट्टी, सामान्य सुप्रवाहित पहाड़ी ढाल आदि उपयुक्त दशाएँ पायी जाती हैं। जापान में दक्षिणी होशू का शिजुओका (Shizuoka) क्षेत्र, उत्तरी क्यूशू और उत्तरी शिकोकू प्रमुख चाय उत्पादन करने वाले क्षेत्र हैं।

**एशिया के अन्य क्षेत्र**—एशिया महाद्वीप में बांग्लादेश का सिलहट जिला, ईरान में एल्बुर्ज पर्वत के ढाल पर जो केस्पियन सागर के दक्षिणी भाग में है, ताइवान का त्राईहोक् पहाड़ी क्षेत्र। थाइलैण्ड, वियतनाम, पाकिस्तान, कम्बोडिया आदि अन्य चाय उत्पादक देश हैं।



अफ्रीका के पूर्व में स्थित देश-मलावी, युगाण्डा, मोजाम्बिक, तन्जानिया आदि देश पर्याप्त वर्षा एवं उच्च तापमान, उपजाऊ बालयुक्त धरातल, सस्ते श्रमिक आदि उपयुक्त दशाओं के कारण छिटपुट मात्रा में चाय का उत्पादन करते हैं।

अर्जेंटीना-दक्षिण अमेरिका का यह देश प्रमुख चाय उत्पादक है। यहाँ प्रतिवर्ष लगभग 50 हजार टन चाय का उत्पादन होता है जिसका अधिकतम भाग निर्यात कर दिया जाता है।

अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार-श्रीलंका की कुल निर्यात से प्राप्त आय का 52 प्रतिशत भाग चाय के निर्यात से ही प्राप्त होता है। श्रीलंका की अर्थव्यवस्था चाय निर्यात पर निर्भर है। भारत, श्रीलंका, कीनिया, इण्डोनेशिया, चीन, बांग्लादेश आदि चाय के प्रमुख निर्यातक देश हैं। इंग्लैण्ड, संयुक्त राज्य अमेरिका, रूस, कनाडा, ऑस्ट्रेलिया तथा यूरोपीय महाद्वीप के देश चाय का आयात करने वाले मुख्य देश हैं।

### कहवा (Coffee)

चाय की तरह कहवा का उपयोग भी एक पेय पदार्थ के रूप में किया जाता है। आधुनिक समय में इसका उपयोग तीव्र गति से बढ़ता जा रहा है। सर्वप्रथम कहवा अफ्रीका के पूर्वी भाग में स्थित इथियोपिया के पठारी भाग में स्थित केफा प्रान्त में एक वन्य झाड़ी के रूप में पाया गया जिसका उपयोग वहाँ के स्थानीय लोग करते थे। जहाँ से इसे लाल सागर होते हुए सऊदी अरब ले जाया गया। यहाँ एक अरबवासी ने इसकी गुणवत्ता पहचानी। बाद में अरब के व्यापारियों ने वहाँ से लाकर अरब के यमन प्रदेश में लगाया। आज भी यमन का मोचा कहवा विश्व प्रसिद्ध है। अरब क्षेत्र से ही यह अन्य देशों में ले जाकर लगाया गया। वर्तमान समय में बड़े-बड़े बागानों में कहवे का उत्पादन किया जाने लगा है। सर्वप्रथम क्यारियों में पौध तैयार की जाती है। पौधों को फार्मों में पंक्तियों में लगाया जाता है। कहवे के पौधों को तेज धूप से बचाने के लिए केले जैसे छायादार पौधों को कहवे के साथ लगाया जाता है। 6-7 वर्षों में कहवा का पौधा फल देता है। कहवा में कैफीन (Caffeine) नामक उत्तेजित तत्व पाया जाता है। अतः इसके उपयोग से शरीर में कुछ समय के लिए स्फूर्ति आ जाती है। कहवा 9 मीटर तक बड़ा होता है लेकिन व्यापारिक कृषि की दृष्टि से इसे 1.5 से 2.5 मीटर तक ही रखा जाता है।

**कहवा की किस्में (Types of Coffee)**-व्यापारिक दृष्टि से निम्न तीन किस्में प्रमुख हैं-

(i) **अरेबिका (Arabica)**-विश्व में उत्पादित कहवा का 3/4 भाग इसी किस्म से प्राप्त होता है। यह सबसे अच्छा कहवा होता है जो देशज मोचा कहवा से बनता है। यह अरब प्रायद्वीप के अतिरिक्त ब्राजील व पूर्वी अफ्रीकी देशों में होता है।

(ii) **रोबस्टा (Robusta)**-यह पश्चिमी अफ्रीकन किस्म है जो कठोर होती है, जो शुष्क दशाओं में ही पनपता है। इसका अधिकतम उत्पादन कांगो में होने के कारण इसे कांगो कहवा भी कहते हैं। कुल कहवा उत्पादन का 20 प्रतिशत भाग इससे प्राप्त होता है।

(iii) **लाइबेरिका (Liberica)**-यह अन्य दो किस्मों से घटिया किस्म का होता है। कुल कहवा उत्पादन का लगभग 15 प्रतिशत इससे प्राप्त होता है। यह किस्म लाइबीरिया की मूल किस्म है।

**कहवा उत्पादन की भौगोलिक दशाएँ (Geographical Conditions for Coffee Cultivation)**-कहवा उत्पादन हेतु पर्याप्त वर्षा एवं उच्च तापमान आवश्यक होता है। यह उष्ण कटिबन्धीय जलवायु का एक सदाबहार पौधा है, जिसका उत्पादन 25° उत्तरी से 25° दक्षिणी अक्षांशों के मध्य स्थित क्षेत्रों में किया जाता है। कहवे का उत्पादन 800-1800 मीटर ऊँचाई युक्त पहाड़ी ढालों पर किया जाता है।

(i) **तापमान (Temperature)**-कहवा उत्पादन हेतु न्यूनतम तापमान 17° सेण्टीग्रेड तथा अधिकतम 32° सेण्टीग्रेड होना चाहिए। वार्षिक औसत तापमान 21° से. होना चाहिए। अधिकतम धूप से भी पौधा नष्ट हो जाता है। अतः कहवा के पौधों के साथ-साथ छायादार वृक्ष लगाए जाते हैं। यमन में भारी सागरीय कुहरा धूप से रक्षा करता है। इसके लिए उष्ण वर्षा ऋतु तथा शुष्क शीत ऋतु उपयुक्त है।

(ii) **वर्षा (Rainfall)**-कहवा के विकास हेतु 150 से 250 सेमी. वर्षा उपयुक्त रहती है। 125 सेमी. से कम वर्षा वाले क्षेत्रों में सिंचाई की सहायता से उत्पादन किया जाता है। ताजा हवा तथा प्रकाश से कहवे के पौधे की वृद्धि तीव्र गति से होती है।



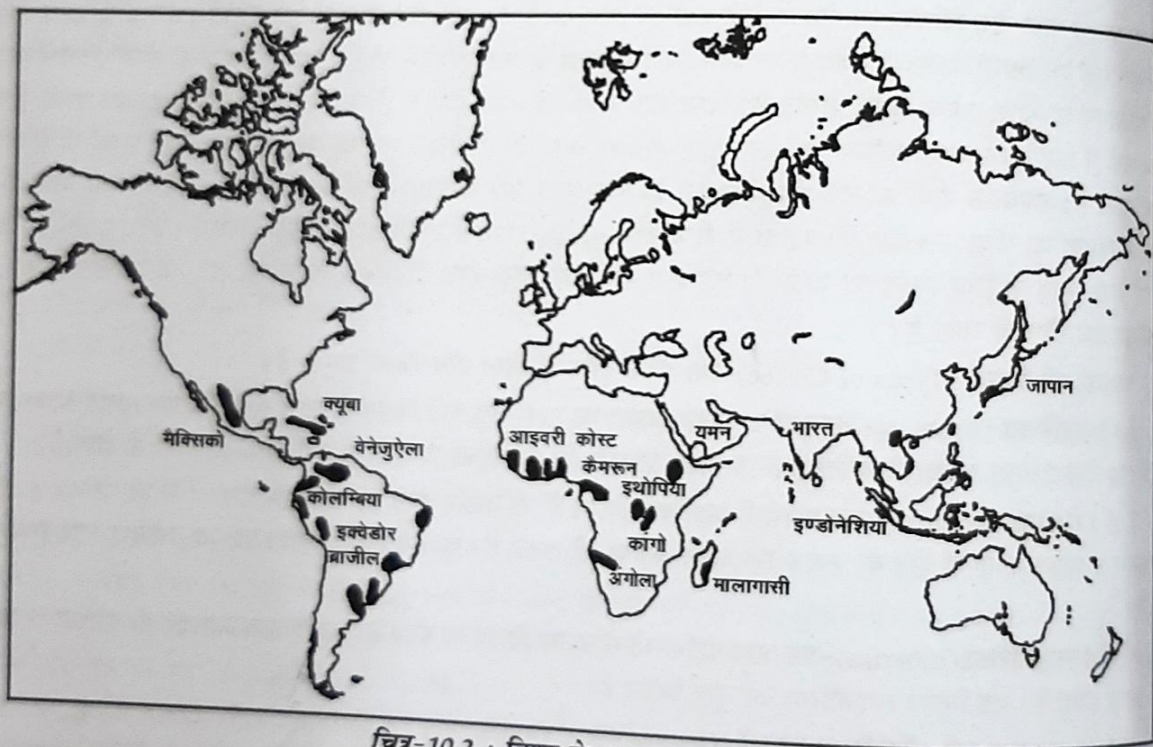
(iii) मिट्टी (Soil)-कहवा के उत्पादन से गहन उपजाऊ लोहांश तत्त्व युक्त मिट्टी की आवश्यकता होती है। जंगलों काटकर तैयार की गई भूमि या लावायुक्त वाली मिट्टी कहवा उत्पादन हेतु उपयुक्त मिट्टी होती है।

(iv) धरातल (Topography)-कहवे का उत्पादन पहाड़ी एवं ढालों पर किया जाता है ताकि वर्षा का जल जड़ों में प्रवाहित हो सके। यह धरातल 600 से 1800 मीटर तक की ऊँचाई वाला होता है। जल के एकत्रीकरण से पौधे की जड़ें गलने लगती हैं। अतः ढाल युक्त पठारी भाग उपयुक्त होता है।

(v) श्रम (Labour)-पौधों को काटने, फल तोड़ने, बीज निकालने, धोने, धूप में सुखाने आदि सभी क्रियाएँ मनुष्य द्वारा की जाती हैं। अतः कहवे के उत्पादन हेतु अधिक सस्ते श्रमिकों की आवश्यकता होती है।

उत्पादित कहवे को बाजार में पहुँचाने हेतु परिवहन के साधन और उपभोग की माँग भी कहवे के उत्पादन को प्रभावित करती है।

कहवा का उत्पादन-विश्व में कहवे के प्रमुख उत्पादक देश ब्राजील, कोलम्बिया, मेक्सिको, इण्डोनेशिया, वियतनाम, इथोपिया, युगाण्डा आदि हैं।



चित्र-10.2 : विश्व के कहवा उत्पादक क्षेत्र

ब्राजील-ब्राजील कहवा उत्पादन में विश्व का प्रथम वृहत्तम उत्पादक देश है। वर्तमान में विश्व में उत्पादित कहवे का 28.5 प्रतिशत कहवा ब्राजील में उत्पादित हुआ। ब्राजील में कहवा के उत्पादन हेतु उत्तम जलवायु, परिवहन की समुचित व्यवस्था, लावा निर्मित उपजाऊ मिट्टी, व्यापारिक हवाओं के द्वारा पर्याप्त वर्षा आदि अनुकूल दशाएँ पायी जाती हैं। ब्राजील की ज्वालामुखी मृदा जिसे स्थानीय भाषा में टेरा रोसा (Terra Rosa) कहते हैं, कहवा के लिए अत्यधिक उपयुक्त है। यह मृदा लाल, बैंगनी (Purple) रंग की होती है। पुर्तगाली भाषा Rosa का अर्थ है, बैंगनी। इसका विस्तृत जमाव साओपोलो राज्य में मिलता है।

ब्राजील के प्रमुख कहवा उत्पादक क्षेत्र

(i) साओ पॉलो एवं मिनास गेरास राज्य-ब्राजील के दक्षिणी भाग में स्थित इन राज्यों से ब्राजील के कुल कहवा उत्पादन का 70 प्रतिशत कहवा उत्पादित होता है। यहाँ कहवा का उत्पादन 300-915 मीटर की ऊँचाई पर पठारी एवं पहाड़ी ढालों पर होता है।

है। बड़े-बड़े निजी कृषि फार्मों में विस्तृत बागान लगे हुए हैं। इन कहवे के बड़े-बड़े बागानों को ब्राजील में फैज़ेण्डा (Fazendas) कहा जाता है। यहाँ दक्षिणी पूर्वी व्यापारिक हवाओं से पर्याप्त वर्षा होती है। उपजाऊ मिट्टी पायी जाती है। पठारी ढालों के कारण ठण्डी हवाओं से रक्षा हो जाती है।

(ii) परगना राज्य का उत्तरी भाग, रियो द जनेरो का समुद्र तटीय क्षेत्र एवं एस्पिरिटोसेटो राज्य आदि।

(iii) ब्राजील के उत्तर में बहिया राज्य का दक्षिणी भाग, ब्राजील के पश्चिम में स्थित गोइआस राज्य का पूर्वी भाग भी प्रमुख कहवा उत्पादक देश हैं।

**कोलम्बिया**-कहवा उत्पादन में कोलम्बिया का विश्व में वियतनाम के बाद चौथा स्थान हो गया है। विश्व में उत्पादित कहवे का 8.9 प्रतिशत भाग कोलम्बिया द्वारा उत्पादित किया जाता है। कोलम्बिया में अनुकूल भौगोलिक दशाओं के पाए जाने के कारण प्रति हैक्टेयर उत्पादन भी अधिक होता है। कोलम्बिया में कहवे का उत्पादन छोटे-छोटे फार्मों पर पश्चिमी भाग में 760 से 1980 मीटर की ऊँचाई पर किया जाता है।

कुल उत्पादन का तीन-चौथाई भाग *मेग्दालेना* तथा उसकी सहायक नदियों की घाटियों के ऊँचे कगारों पर, पूर्वी कार्डिलेरा क्षेत्र में स्थित काउका घाटी केक बुकरामंगा एवं बगोटा क्षेत्र में होता है। कोलम्बिया के आन्तरिक भाग में कृषक छोटे-छोटे खेतों में कहवे का छिटपुट उत्पादन करते हैं। यहाँ मेडेलिन, मेनीजेल्स तथा तोलिमा प्रमुख कहवा उत्पादक केन्द्र हैं। इनके अलावा वेनेजुएला, इक्वडोर एवं दक्षिणी अमेरिका के अन्य कहवा उत्पादक देश हैं।

**सारणी-10.2 : विश्व के प्रमुख देशों में कहवा उत्पादन की प्रगति-2015**

देश	रैंक 2015	विश्व का प्रतिशत		2015 में उत्पादन ( मीट्रिक टन )
		1990	2005	
1. ब्राजील	(1)	24.6	28	2859476
2. वियतनाम	(2)	2.9	12.9	J818795
3. इण्डोनेशिया	(4)	6.7	10.0	727SJ8
4. कोलम्बिया	(3)	14.3	8.9	892863
5. मैक्सिको	(9)	4.9	4.1	257938
6. भारत	(6)	2.8	3.6	385783
7. इथियोपिया	(5)	4.3	3.4	423283
8. ग्वाटेमाला	(10)	3.2	2.8	224869
9. होन्डुरास	(7)	...	2.5	380294
10. यूगाण्डा	(8)	3.0	2.4	314486

Source : F. A. O. Production Year Book-2011 and worldatas.com, 2016.

**मध्य अमेरिका**-मध्य अमेरिका में स्थित देश मैक्सिको, ग्वाटेमाला, एल. साल्वेडोर, होन्डुरास, निकारागुआ, पनामा ए अफ्रिका कुल कहवा उत्पादन का 15 प्रतिशत उत्पादन करते हैं। यहाँ अनुकूल भौगोलिक दशाओं के पाए जाने के कारण उत्पाद प्र मात्रा से वृद्धि हो रही है। अधिकतम उत्पादन आन्तरिक क्षेत्र में स्थित पठारी एवं पहाड़ी भागों में तथा प्रशान्त महासागर के स्थित पर्वत के ढालों पर किया जाता है। यहाँ कहवे के बड़े-बड़े फार्म यूरोपियन कृषकों के हाथों में हैं। उत्पादन का अधिकतम निर्यात कर दिया जाता है। कैरेबियन प्रदेश में स्थित डोमिनियन रिपब्लिक, जमैका (ब्लू माउण्टेन) एवं हैटी, प्यूर्टो रिको में भी का उत्पादन होता है। इन देशों में पाये जाने वाले पर्वतों एवं पठारी भागों में कहवे का उत्पादन किया जाता है।

अफ्रीका-अफ्रीका  
कहवा उत्पादक देश आइव  
पूर्वी भाग में पठारी एवं  
किस्म का उत्पादन अ  
अतिरिक्त केमरुन (

g, Jg, træaw • = • < •

10" ^ 33 \* " " " • \* • m:

Áiïzz (2.16)

(3.4%) (2.4%)

श्रम की सहायता

का उत्पादन किया जाता है। इनके

Ns wa aK' \* ' 0 0 " " " 0 1 0

0 0 " \*

इण्डोनेशिया ( # zrt { t ( , e' ġ° l fi ĩi « ĩ \$ 5' ĩ' ( " " " "

विश्व उत्पादन का 10.0

प्रतिशत कहवा उत्प

>> su • m • << e • • • • m

0 ! की ऊँचाई पर

पहाड़ी ढालों पर लावा मिट्टी है जो कहवा की  
है। यहाँ का जावा कहवा प्रसिद्ध है।

ttgt ttij v : gjaj zi j qatgt ġtq qgø argw TUTtE4í OI Ñ t 4U 500 0 16 & ètzç z

भारत-भारत में सर्वप्रथम कहवे का उत्पादन कर्नाटक में एक पहाड़ी पर मक्का (Macca) के एक मुस्लिम संत बाबा वूदन  
द्वारा किया गया। उसी के नाम पर आज बाबा । भारत का 3.6 प्रतिशत  
कहवा का उत्पादन कर  
का 99 प्रतिशत भाग कर्नाटक  
पर किया जाता है। आन्ध्र प्रदेश समय सहायता पर कहवे का उत्पादन किया जा  
रहा है।

flk | 1 4Éĭ fii4« 6 giA ÆSÆ ôč4lĭĭf À2 æ 2 9Êf4Tñ Ô3 9f4f wĭfĭT É | qfñ\ ġ €is

यमन-अरब प्रायद्वीपीय, केन्द्रीय-अफ्रीका में स्थित यमन कहवा उत्पादन में विश्व में प्रमुख स्थान रखता है। यहाँ लाल  
सागर के तटीय भाग में स्थित पहाड़ियों पर 300-500 मीटर की ऊँचाई पर स्थित ढालों पर कहवे का उत्पादन किया जाता है। यमन  
का मोचा कहवा विश्व प्रसिद्ध है।

ã«a «ĭea-raÄ stail 1ñe-i 7e stietv wĭzrw w&d a=tizw zmt

अन्तर्राष्ट्रीय व्यापार-कहवे का अधिकांश उत्पादन विकासशील देशों में होता है। अतः निर्यात का 95 प्रतिशत कहवा  
विकासशील देशों से प्राप्त होता है। कुल निर्यात का 31 प्रतिशत ब्राजील कोलम्बिया से प्राप्त होता है। अफ्रीकी देश, मध्य अमेरिका  
एवं इण्डोनेशिया प्रमुख निर्यातक देश हैं। संयुक्त राज्य अमेरिका मुख्य कहवा उत्पादक देश है। जापान, यूरोपियन देश प्रमुख आयात  
करने वाले देश हैं।