

Научная статья. Исторические науки
УДК 94(594)
DOI: 10.31696/2072-8271-2026-1-1-70-110-119

ГВОЗДИКА – СОКРОВИЩЕ МОЛУККСКИХ ОСТРОВОВ

Ольга Леонидовна ПЕТРОВА¹

¹Институт востоковедения РАН, Москва, Россия,
L.Petrova_Olga@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-7782-277X>

Аннотация: Гвоздика когда-то была одним из самых ценных и редких товаров в мировой торговле. Эта пряность выращивалась почти исключительно на Молуккских островах в восточной Индонезии. Из-за своей редкости и высокого спроса в Азии, на Ближнем Востоке и в Европе гвоздика стала центральным элементом торговых сетей. Торговцы из разных регионов перевозили гвоздику по длинным морским путям, связывающим Юго-Восточную Азию с Индией, Ближним Востоком и Европой.

Современная торговля гвоздикой в Индонезии уникальна тем, что страна является одновременно крупнейшим производителем и крупнейшим потребителем гвоздики в мире. В отличие от многих специй, которые в основном экспортируются, большая часть индонезийской гвоздики используется внутри страны, особенно в табачной промышленности.

Ключевые слова: Индонезия, гвоздика, культура, торговля, здоровье

Для цитирования: Петрова О.Л. Гвоздика – сокровище Молуккских островов // Юго-Восточная Азия: актуальные проблемы развития, 2026, Том 1, №1 (70). С. 110–119. DOI: 10.31696/2072-8271-2026-1-1-70-110-119

Original article. Historical science

CLOVE IS A TREASURE OF THE MALUKU ISLANDS

Olga L. PETROVA¹

¹Institute of Oriental Studies RAS, Moscow, Russia,
L.Petrova_Olga@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-7782-277X>

Abstract: Cloves were once one of the most valuable and rare commodities in global trade. This spice was grown almost exclusively on the Maluku Islands in eastern Indonesia. Due to its rarity and high demand in Asia, the Middle East, and Europe, cloves became a central element of trade networks. Traders from various regions transported cloves along the long sea routes linking Southeast Asia with India, the Middle East, and Europe.

The modern clove trade in Indonesia is unique in that the country is both the largest producer and the largest consumer of cloves in the world. Unlike many spices, which are primarily exported, the majority of Indonesian cloves are used domestically, particularly in the tobacco industry.

Keywords: *Indonesia, cloves, culture, trade, health*

For citation: Petrova O.L. Clove is a Treasure of the Maluku Islands. *Yugo-Vostochnaya Aziya: aktual'nyye problemy razvitiya*, 2026, Vol. 1, №1 (70). Pp. 110–119. DOI: 10.31696/2072-8271-2026-1-1-70-110-119

Гвоздика, или «ченгке» – на индонезийском языке, когда-то была одним из самых ценных и редких товаров в мировой торговле. Эта пряность выращивалась почти исключительно на Молуккских островах в восточной Индонезии. Путешественники, моряки и купцы записывали подробные описания гвоздичных деревьев, методов сбора урожая и обществ, торговавших этой пряностью. Торговцы из разных регионов перевозили гвоздику по длинным морским путям, связывающим Юго-Восточную Азию с Индией, Ближним Востоком и Европой.

Как отмечает известный индонезиевед А.В. Попов, «изначально гвоздика произрастала только на Молуккских островах, и голландцы тщательно оберегали эти посадки, однако в 1769 г. саженцы гвоздичного дерева выкрали французы и вывезли их на Занзибар и Мадагаскар, после чего колониальные власти допустили распространение гвоздики и на другие острова Малайского архипелага. В настоящее время основная часть гвоздики производится в восточной части Индонезии, и больше всего на о. Сулавеси и на Молуккских островах. В 2024 г. из общего производства в 148 тыс. т на провинцию Молуки пришлось 21,8 тыс. т. (14,7%), Северные Молуки — 4,4 тыс. т (3,0%), Центральный Сулавеси — 23,3 тыс. т (15,7%), Южный Сулавеси — 21,1 тыс. т (14,3%) и Юго-Восточный Сулавеси — 14,4 тыс. т (9,7%). Крупным регионом производства является и Ява, где в 2024 г. оно составило: Западная Ява — 10,3 тыс. т (6,9%), Восточная Ява — 9,0 тыс. т (6,1%) и Центральная Ява — 5,3 тыс. т (3,6%). На Суматре единственным крупным гвоздичным центром является провинция Аче — 5,9 тыс. т (4,0%)»¹.

Поскольку основными производителями гвоздики являются крестьяне, они, как и в случае с другими культурами, быстро реагируют на конъюнктуру цен и периодически переходят к производству более для себя выгодных. В случае с гвоздичными деревьями это сопровождается

их вырубкой и автоматически приводит к падению производства гвоздики на несколько лет вперед².

Современная торговля гвоздикой в Индонезии уникальна тем, что страна является одновременно крупнейшим производителем и крупнейшим потребителем гвоздики в мире. В отличие от многих специй, которые в основном экспортируются, большая часть индонезийской гвоздики используется внутри страны, особенно в табачной промышленности.

Индонезийская гвоздика занимает более 70% мирового производства. В 2021 г. ее производство составило 137,6 тыс. т. Из 137,6 тыс. т урожая на экспорт было поставлено 20,1 тыс. т, а внутреннее потребление составило 127,5 тыс. т, что потребовало импортных поставок в объеме 10 тыс. т. В 2020 г. главными покупателями индонезийской гвоздики являлись Индия и ОАЭ. При этом, на Индонезию пришлось около 22% мирового экспорта гвоздики и около 11% ее мирового импорта. В 2024 г. экспорт гвоздики составил 51,9 тыс. т на сумму 325 млн долл.³.

Гвоздичное масло: применение и значение в Индонезии



Масло гвоздичное и бутоны гвоздики (Фото: из открытых источников)

Гвоздичное масло — важный продукт Индонезии с широким применением в медицине, косметике, пищевой промышленности и ароматерапии. Оно производится из гвоздики (*Syzygium aromaticum*) методом паровой дистилляции. Индонезия — крупнейший экспортер, поставляющий более 20 тыс. т гвоздики ежегодно⁴. Основные импортеры — Европа (Германия, Франция) и США, где масло используется в фармацевтике, косметике и средствах по уходу за ротовой полостью⁵. Кроме того, гвоздичное масло для фитотерапии, производства напитков и благовоний закупают Китай, Индия, страны Ближнего Востока и Африки.

В 2021 г. мировой рынок гвоздичного масла достиг объема 300 млн долл. США. Ежегодно в мире производится около 5 тыс. т гвоздичного масла, из которых значительная часть приходится на Индонезию, которая, как крупнейший производитель и экспортер, поставляет на мировой рынок около 50-60% произведенного продукта. В 2019 г. Индонезия экспортировала примерно 1 тыс. т гвоздичного масла на сумму около 50 млн долл. США.⁶

В числе самых популярных индонезийских брендов косметики и продуктов питания, использующих гвоздику, можно назвать:

- *Mustika Ratu*⁷ — один из ведущих производителей косметики и средств по уходу за кожей, использующий в своей продукции натуральные ингредиенты, в т.ч. гвоздику, куркуму и жасмин.
- *Herborist*⁸ — еще один крупный производитель косметической продукции с использованием традиционных растительных ингредиентов.
- *Sariayu*⁹ — компания известная своей приверженностью традиционным индонезийским секретам красоты, также использует натуральные ингредиенты, включая гвоздику.
- *Taman Sari Royal Heritage Spa*¹⁰ — высококлассный спа- и велнес-бренд, предлагающий линейку премиальных косметических продуктов на основе индонезийских трав и специй.
- *Sumber Ayu*¹¹ — производимый этой компанией лосьон для тела с гвоздикой является одним из самых популярных в стране.
- *Wardah*¹² — один из самых известных халяльных косметических брендов в Индонезии выпустил линейку средств по уходу за губами с добавлением гвоздики.

В числе самых популярных брендов продуктов питания можно выделить:

- *Indofood*¹³ — один из крупнейших производителей продуктов питания в Индонезии, выпускающий широкий ассортимент продукции, в состав которой входит гвоздика.
- Компания *ABC (PT Heinz ABC Indonesia)*¹⁴, известная своими соусами, часто добавляет гвоздику в свой популярный *кечап манис* (сладкий соевый соус), который является важным продуктом индонезийской кухни.
- *Sasa*¹⁵ — популярный бренд, известный в Индонезии своими приправами и продуктами, улучшающими вкус. В состав некоторых их смесей специй входит гвоздика.
- Хотя компания *Dji Sam Soe*¹⁶ наиболее известна своими сигаретами с гвоздикой, она также производит чай и традиционные напитки с добавлением гвоздики.
- *Kapal Api*¹⁷, один из самых известных индонезийских кофейных брендов, предлагает кофейные смеси с добавлением гвоздики, придающей их напиткам неповторимый аромат.

Специализированные продукты с гвоздикой

Кретек — знаменитые индонезийские сигареты с гвоздикой, имеют богатую и увлекательную историю, тесно переплетенную с культурой, экономикой и самобытностью страны. Слово «кретек» происходит от звука, издаваемого горящей гвоздикой в сигарете при курении.

В записях Томаса Стэмфорда Раффлза содержится упоминание, что примерно в 1600 г. сигареты стали предметом первой необходимости для коренного населения Индонезии, особенно для яванцев, хотя табак не является исконным растением Явы. В яванской исторической хронике *Babad Ing Sangkala* (1601-1602) указывается, что табак появился на Яве после смерти Панембахана Сенапати, основателя династии Матарам. История самого кретека в Индонезии восходит к концу XIX века. Согласно преданиям, сохранившимся среди рабочих сигаретных фабрик, история кретека начинается с Хаджи Джамари. Этот уроженец Кудуса почувствовал боль в груди. Он нанес на сигарету гвоздичное масло, и боль утихла. Затем Джамари начал экспериментировать, измельчая гвоздику и смешивая ее с табаком, чтобы скручивать сигареты (в то время скручивание сигарет стало распространенным

явлением среди мужчин). Джамари сообщил об этом своим близким родственникам, новость эта быстро распространилась. Спрос на «лечебные сигареты» сразу вырос. Говорят, что Джамари умер в 1890 г. (точных данных о его происхождении нет)¹⁸.

Таким образом, самые ранние варианты сигарет кретека изготавливались вручную яванскими фермерами путем смешивания табака с измельченной гвоздикой, обладающей ароматическими и лечебными свойствами. В традиционной яванской культуре гвоздика ценилась за свои целебные свойства, применялась для лечения кашля, респираторных заболеваний и зубной боли. Считалось, что дым от сигарет кретека обладает терапевтическими свойствами и может оказывать положительное воздействие на симптомы простуды и дыхательные проблемы, представляя собой более мягкую альтернативу обычному табаку.

К началу XX века курение кретека стало весьма популярным на Яве, особенно среди рабочих и среднего класса, что совпало с широким распространением курения табака в регионе под влиянием колониального голландского правления в Индонезии. В этот период многие местные производители табака начали экспериментировать с добавлением гвоздики в свои сигаретные смеси, что еще больше подстегнуло бум кретека.

Один из самых знаковых брендов в индустрии сигарет кретека, *Djarum*, был основан в 1951 г. в Кудусе, Центральная Ява. Его основателем стал местный торговец табаком Оэй Ви Гван (*Oei Wie Gwan*), который разработал сигареты с гвоздикой, получившие огромную популярность. *Djarum* произвел революцию в отрасли, начав массовое производство кретека и создав бренд, привлекательный для более широкого рынка. Отличительная упаковка и качественная продукция сделали его одним из ведущих имен в производстве кретека.

С 1970 г. компания поставляет продукцию на международные рынки и в настоящее время стала одной из ведущих производителей кретека в мире. Линейка продукции включает более 20 наименований, в том числе *Djarum Black*, *Djarum Cherry*, *Djarum Vanilla*, *Djarum Menthol*. По состоянию на 2009 г. 23% продукции реализуется на индонезийском рынке, 77% экспортируется. Основные импортеры — страны АСЕАН, Австралия, Канада, Япония, Польша, Нидерланды, Бельгия, Саудовская Аравия, Россия¹⁹.

Оценочный экспортный оборот компании *Djarum* около 56 млн долл. США в год (период 2024–2025 гг.)²⁰. Но фактический экспорт больше, поскольку *Djarum* осуществляет дистрибуцию через множество дочерних компаний и регионов. Основные страны назначения:

Сингапур (~23,5% поставок), США (~13%), Бразилия (~6%), Вьетнам (~5%), Тимор-Леште (~1%)²¹. Ключевые экспортные рынки также включают и Россию²². Продукция *Djarum* продается на шести континентах, включая Азию, Европу, Северную и Южную Америку, Африку и Австралию²³.

Компании *Djarum* принадлежит несколько десятков фабрик в различных городах Индонезии и считается одним из крупнейших работодателей в Индонезии и мире среди табачных компаний, обеспечивая работой более 86 тыс. человек²⁴.

Еще один известный бренд, *Sampoerna*, ведет свою историю с 1932 г., когда он был основан Лиемом Синг Ти (Liem Seeng Tee). Сигареты кретека *Sampoerna* поначалу скручивались вручную, но производство быстро увеличилось, чтобы удовлетворить спрос. Со временем *Sampoerna* стала известна благодаря инновационному дизайну и высококачественным смесям табака и гвоздики. В конечном итоге он стал одним из ведущих брендов, а в начале 2000-х годов был приобретен компанией *Philip Morris*²⁵. Среди других известных брендов кретека можно отметить *Gudang Garam*²⁶, основанный в 1950-х годах и ставший мировым именем в индустрии сигарет с гвоздикой, а также бренды, похожие на *Marlboro*, такие как *Wismilak*²⁷. Такие бренды часто сочетают традиционные методы производства с современной рекламой и глобальным охватом.

Производство сигарет кретека довольно стало одним из ведущих экономических секторов в Индонезии, обеспечивая работой миллионы людей, занимающихся выращиванием, производством и распространением табака. Кроме того, производство кретека способствовало развитию сельскохозяйственного производства на Восточной и Центральной Яве, с также на Суматре, где культивировалась гвоздика, используемая в сигаретной промышленности.

К середине XX в. индустрия сигарет кретека достигла миллиардных оборотов, и мировой экспортный рынок начал признавать привлекательность индонезийского кретека. Сегодня Индонезия по-прежнему является крупнейшим в мире производителем сигарет кретека, и многие марки теперь доступны на международных рынках.

Кроме того, кретека стал неотъемлемой частью индонезийской идентичности, поскольку зачастую курение сигарет связано с социальными или культурными ритуалами, например, в ходе проведения традиционных церемоний или собраний или за чашкой кофе или чая. В структуре социальных отношений индонезийского общества сигареты часто являются символом первого приветствия между двумя людьми.

Это похоже на рукопожатие при знакомстве или встрече — предложение сигареты другому человеку является распространенной традицией при встрече, и отказ иногда приводит к оскорблению и отчуждению от общества.

Долгое время правительство Индонезии поддерживало индустрию кретека, дававшую хорошие налоговые поступления в бюджет и обеспечивавшую занятость населения. Однако забота о здоровье населения и растущая осведомленность об опасностях курения привели к проведению кампаний в области общественного здравоохранения, направленных на отказ от употребления табака, включая кретек. В 1990-х и 2000-х годах были предприняты дополнительные усилия по ограничению курения, особенно в общественных местах²⁸.

В последние годы глобальные дискуссии о курении и рисках для здоровья оказали значительное давление на индустрию кретека. Международные организации здравоохранения, такие как Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), выразили обеспокоенность по поводу рисков для здоровья, связанных с курением, что привело к принятию регулирующих мер, таких как законы о контроле над табаком и предупреждения на упаковках сигарет. В 2014 г. правительство Индонезии ввело более высокие налоги на табачные изделия, что повлияло на ценообразование кретека. Несмотря на это, рынок кретека остается устойчивым, и индонезийские потребители по-прежнему предпочитают кретек обычным сигаретам из-за его уникального вкуса и культурной привлекательности²⁹.

Еще одним уникальным продуктом с гвоздикой является гвоздичный чай, или «*Teh Cengkeh*». Этот напиток, обычно приготавливаемый путем заваривания сушеной гвоздики в горячей воде, имеет богатую историю как лечебный напиток. Он широко используется в Индонезии для лечения инфекций горла или как средство от простуды и кашля. Обезболивающие свойства гвоздики могут помочь уменьшить боль и дискомфорт. Гвоздика также известна своими свойствами, способствующими пищеварению. В индонезийской культуре ее используют для лечения несварения и вздутия живота. Кроме того, гвоздика содержит такое вещество, как эвгенол, которое обладает противовоспалительным действием. Это делает гвоздичный чай популярным домашним средством от таких заболеваний, как артрит или мышечные боли. Гвоздика также богата антиоксидантами, которые, как считается, помогают защитить организм от повреждения свободными радикалами, тем самым способствуя общему оздоровлению³⁰.

Помимо лечебных свойств, гвоздичный чай также является традиционным напитком, который многие употребляют в повседневной жизни в Индонезии. Его часто заваривают вместе с другими травами и специями, иногда смешивая с корицей, имбирем или подсластителями, такими как сахар или мед³¹.

Гвоздика важна не только своими полезными свойствами или как часть традиционной медицины; она также имеет культурное значение. В Индонезии гвоздика считается символом богатого национального наследия пряностей и связью с исторической ролью страны в торговле пряностями. Она используется во многих традиционных церемониях и ритуалах³².

Хотя гвоздичный чай не так распространен в повседневной индонезийской кухне, как, например, кофе, он все же занимает важное место, часто среди людей, заботящихся о своем здоровье. Индонезийцы любят пить гвоздичный чай особенно в холодные месяцы или когда чувствуют себя неважно. Кроме того, его часто добавляют в традиционные лечебные препараты, вместе с другими травами, такие как имбирь (*jahe*), куркума (*kunir*) и листья пандана.

В последние годы гвоздичный чай переживает возрождение, особенно в связи с ростом интереса к травяным чаям и натуральным средствам во всем мире. На индонезийских рынках продаются готовые пакетики гвоздичного чая, а некоторые кафе и рестораны в Индонезии начали предлагать его в качестве фирменного напитка, часто в сочетании с другими местными травами или кофе. Учитывая растущую тенденцию к натуральному оздоровлению и растущий интерес к традиционным растительным средствам, гвоздичный чай может занять более популярное место на современном мировом рынке, особенно среди тех, кто ищет натуральные альтернативы для здоровья и хорошего самочувствия.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Петрова Ольга Леонидовна – младший научный сотрудник Центра Юго-Восточной Азии, Австралии и Океании Института востоковедения РАН, Москва, Россия

Статья поступила в редакцию 26.04.2026;
одобрена после рецензирования 15.05.2026;
принята к публикации 29.05.2026.

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Olga L. PETROVA, Junior Researcher at the Center for Southeast Asia, Australia, and Oceania Studies, IOS RAS, Moscow, Russia

The article was submitted 26.04.2026;
approved 15.05.2026;
accepted to publication 29.05.2026.

- ¹ Попов А.В. Сельскохозяйственный сектор экономики Индонезии: современное состояние и перспективы развития. — М.: ФГБУН Институт востоковедения РАН, 2025. С. 166-167.
- ² Попов А.В. Сельскохозяйственный сектор экономики Индонезии: современное состояние и перспективы развития. С. 166-168.
- ³ Попов А.В. Сельскохозяйственный сектор экономики Индонезии: современное состояние и перспективы развития. С. 167.
- ⁴ Kementerian Pertanian Republik Indonesia. URL: <https://www.pertanian.go.id>
- ⁵ Therapeutic potential of essential oils // The Times of India, 27.05.2022. URL: <https://timesofindia.indiatimes.com/life-style/beauty/therapeutic-potential-of-essential-oils/articleshows/91834223.cms>
- ⁶ Clove Oil Market Report // Grand View Research. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/clove-oil-market>
- ⁷ Mustika Ratu. URL: <https://mustikaratu.ru/>
- ⁸ Herborist. URL: <https://www.jahwa.com.cn/en/herborist>
- ⁹ Sariayu. URL: <https://sariayu.com/index>
- ¹⁰ Taman Sari Royal Heritage Spa. URL: <https://tamansarisapawhistler.com/>
- ¹¹ Sumber Ayu. URL: <https://www.sumberayu.id/>
- ¹² Wardah. URL: <https://www.wardahbeauty.com/>
- ¹³ Indofood. URL: <https://www.indofood.com/>
- ¹⁴ More about PT Heinz ABC Indonesia. URL: <https://www.acesawards.com/companies/pt-heinz-abc-indonesia>
- ¹⁵ Sasa. URL: <https://www.sasa.co.id/>
- ¹⁶ Dji Sam Soe. URL: https://de.zxc.wiki/wiki/Dji_Sam_Soe?ysclid=mo8zb7tjco954031865
- ¹⁷ Kapal Api. URL: <https://santosjayaabadi.co.id/en/product/kapal-api>
- ¹⁸ History of Kretek // Putra Maju Jaya. 07.02.2022. URL: <https://www.putramaju-jaya.com/post/sejarah-kretek-1>
- ¹⁹ Сигареты — крете́к с гвоздикой. DJARUM (Джарум) vk.com. 04.07.2013. URL: https://vk.com/wall-21798278_317?ysclid=mo65oavlp576717701
- ²⁰ Pt Djarum - Import Export Company Overview. URL: <https://www.exportgenius.in/company/pt-djarum/b3d7f8884b4a5afc74465fa52e223bc5>
- ²¹ Pt Djarum Trade Data – Overview. URL: <https://www.eximpedia.app/companies/pt-djarum/93086413>
- ²² Imports and Exports Data of Pt Djarum. URL: <https://www.trademo.com/companies/pt-djarum/3337609>
- ²³ Djarum - Semangat Kemajuan. URL: <https://www.djarum.com/about>
- ²⁴ Сигареты — крете́к с гвоздикой. DJARUM (Джарум) vk.com. 04.07.2013.
- ²⁵ Sampoerna. URL: <https://www.sampoerna.com/en/home/>
- ²⁶ Gudang Garam. URL: <https://gudanggaramtbk.com/>
- ²⁷ Wismilak. URL: <https://www.wismilak.com/en>
- ²⁸ Why kretek – ‘no ordinary cigarette’ – thrives in Indonesia // Phys.org, 02.04.2024. URL: <https://phys.org/news/2024-04-kretek-ordinary-cigarette-indonesia.html>
- ²⁹ Indonesian Tobacco Products Subject to Excise Tax Hike in January 2015. indonesia-investments.com. URL: <https://www.indonesia-investments.com/news/todays-headlines/indonesian-tobacco-products-subject-to-excise-tax-hike-in-jan./item5167>
- ³⁰ Clove: Health Benefits. Stephanie Booth, 26.10.2025. URL: <https://www.webmd.com/diet/health-benefits-cloves>
- ³¹ Benefits of Cloves: A Powerful Spice for Health, Hair, and Wellness. Christina Ross, 14.12.2025. URL: <https://www.healthyfoodforliving.com/food-nutrition/benefits-of-cloves/>
- ³² Indonesia Travel. URL: <https://www.indonesia.travel/gb/en/news>