

inTOBA



JHSSA

Sorumlu Yazar



Güven ŞAHİN

Dr. Öğr. Üyesi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi,
Coğrafya Bölümü, Türkiye, gsahin@nku.edu.tr

ORCID: 0000-0002-5054-3711

Mohammad Masoud MORADI

Araş. Gör., Herat Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Afganistan,
masoud.moradi@hu.edu.af

ORCID: 0009-0005-7262-3412

<https://doi.org/10.5281/zenodo.10419792>

ISSN: 2791-6766



Eser Geçmişi / Article Past:

Başvuru Tarihi

Applied

03/07/2023

Kabul Tarihi

Accepted

10/09/2023

Araştırma Makalesi

Orjinal Makale / Original Paper

Research Paper

GELENEKSEL GIDA MUHAFAZASININ KADİM ÖRNEKLERİNDEN AFGANİSTAN KANGİNALARI

Özet

Medeniyet tarihimiz boyunca beslenme en önemli konu olmuş ve bu önemini koruyarak sürdürmektedir. Tarımsal faaliyetler, gıda işleme, tarıma dayalı sanayi gibi pek çok faaliyet beslenme kaygısının bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Gıda muhafazası ise bu noktadaki en önemli ve de stratejik eylemlerden birisidir. Zira üretilen gıda maddelerinin tüm yıl boyunca insan beslenmesi için kullanılabilir şekilde saklanması, sezonu dışında da besin maddelerine erişim kolaylığı gıda muhafaza tekniklerinin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Asırlar boyunca bu amaca yönelik çok çeşitli gıda saklama teknikleri ortaya konmuştur. Kurutma, dondurma, salamura yapma, reçel, turşu, salça, pekmez, pestil gibi doğrudan doğruya gıda maddelerinin kendisini ya da işlenerek farklı formlarda saklanması en yaygın gıda muhafaza tekniklerindedir. Günümüzde geleneksel gıda muhafaza teknikleri hala pek çok ülkede görülmektedir. Araştırma sahamız olan ve ekseri Afganistan'ın kuzeyinde yapılmaya devam eden "Kangina" ise kadim bir gıda muhafaza tekniği olarak günümüze değin ulaşmayı başarmıştır. Özellikle üzüm muhafazası amacıyla kullanılan bu teknik sezonu dışında taze üzüme erişim açısından oldukça rağbet görmektedir. Bu çalışmada kendine has yapım tekniği, sektörün boyutu ve potansiyeli hakkında incelediğimiz kanginalar irdelenmiştir. Afganistan'daki mevcut siyasi ve iktisadi durum göz önüne alındığında ancak belli noktalardan ustalarla görüşmeler sağlanabilmiş, Kabil'de de taleplerimiz doğrultusunda örnek bir uygulama gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmayla Afganistan'daki kadim bir uygulamanın literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gıda muhafazası, kangina / kangine, toprak çanaklar, üzüm, Afganistan, Kültür Coğrafyası.

ATIF: ŞAHİN, Güven; MORADI, Mohammad Masoud; Geleneksel Gıda Muhafazasının Kadim Örneklerinden Afganistan Kanginaları, *İnsan ve Toplum Bilimleri Akademi Dergisi*, 3/2 (Aralık 2023), ss. (057-075)

CITE: ŞAHİN, Güven; MORADI, Mohammad Masoud; Afghanistan Kangina (Earthenware Bowls), an Ancient Example of Traditional Food Conservation, *Journal of Humanities and Social Sciences Academy*, 3/2 (December 2023), pp. (057-075)



AFGHANISTAN KANGINA (EARTHENWARE BOWLS), AN ANCIENT EXAMPLE OF TRADITIONAL FOOD CONSERVATION

Abstract

Nutrition has been the most important issue throughout our civilization history and it has maintained its importance. Many activities such as agricultural activities, food processing, and agro-industrial activities have emerged as a product of nutritional concerns. Food preservation is one of the most important and strategic actions at this point. The fact that the produced foodstuffs are stored in a way that can be used for human nutrition throughout the year, and the ease of access to nutrients even out of season, paved the way for the development of food preservation techniques. A wide variety of food preservation techniques have been established for this purpose over the centuries. The techniques, such as drying, freezing, dry-salting, jam, pickling, tomato paste, molasses, fruit pulp, etc. are the most common food preservation techniques. Today, traditional food preservation techniques are still used in many countries. "Earthenware Bowls", which is our research area and continues to be made mostly in the north of Afghanistan, has managed to reach today as an ancient food preservation technique. This technique, which is especially used for grape preservation, is very popular in terms of accessing fresh grapes out of season. In this study, the kanginas we studied on have been examined in terms of their unique construction technique, the size and potential of the sector. Considering the current political and economic situation in Afghanistan, meetings with the masters could only be made at certain points, and an example practice was realized in line with our demands in Kabul. It is aimed to bring an ancient practice in Afghanistan to the literature with this study.

Keywords: Food preservation, kangina / kengine, earthenware bowls, grapes, Afghanistan, Cultural Geography.

1. Giriş

Tarımın başlaması, yaygınlaşması ve bunu takiben tarımın gelişmesi ile birim alından alınan ürünün artması ortaya bir ürün fazlası sonucunu koymuştur. Söz konusu bu fazlalığın hasat sonrası dönemden gelecek ekim sezonuna kadar saklanması ise birtakım tekniklerin geliştirilmesini zorunlu kılmıştır. Gerek yerleşik gerekse göçebe toplumlarda gıda muhafazası çok önemsenen bir konu olmuştur. Örneğin; geçmişte göçebe bir yaşam tarzını benimsemiş olan Türk toplumlarının at sırtındayken bile muhafaza edilmiş gıdaları tükettikleri bilinmektedir (Köymen, 1982; Memiş ve Ersoy, 2008: 879). Pastırma ve sucuğun da göçebe hayatın bir ürünü olarak ortaya çıktığı düşünülmektedir (Tezcan, 2000: 24). En eski ve yaygın gıda saklama tekniklerinden kurutma, salamura etme, mayalama gibi metotlar günümüzde de hala yararlanılan tekniklerdir. Teknolojinin gelişmesiyle dondurma, vakumlama gibi yöntemlerle de gıda muhafazası yapılabilmektedir.

Gıda muhafazasında, faaliyetin amacıyla, gıda muhafaza tekniklerinin amacını ayrı ayrı değerlendirmek gerekir. Gıda muhafaza tekniklerinde söz konusu muhafaza edilecek ürünün besin değerlerinin olabilecek en üst düzeyde korunması, tat başta olmak üzere aroma, renk ve dokusu gibi duyuşal özelliklere hitap eden şartların en iyi şekilde muhafazası esas amaçtır. Gıdalardaki mikrobiyolojik değişimlerin önüne geçmek hem gıdanın saklanma süresi hem de insan sağlığı açısından oldukça önemlidir. Aksi takdirde gıdalarda meydana gelecek bakteri, küf ve mayalar insan sağlığı için ciddi risk teşkil etmektedir. Gıda muhafazasından beklenen ise üretim sezonu dışındaki sezonlarda da gıda teminini sağlamak, olağanüstü haller için (Salgınlar, savaşlar, kuraklıklar, çekirge istilaları gibi)



ürün stoku yapabilmektir. Böylece mevsimi dışında da her türlü ürüne erişim kolaylıkla gerçekleştirilebilir.

Gıda muhafaza teknikleri ülkelerin gelişmişlik düzeyleri ve coğrafi şartlara göre çeşitlilik arz etmektedir. Örneğin; güneşlenme süresi uzun yerlerde kurutarak gıda saklama çok daha ekonomik olup özellikle Orta Kuşak ülkelerde hala oldukça yaygındır. Öte yandan İskandinav ülkeleri, Kanada ve Sibirya'da ise tabiatıyla kurutma için uygun şartlar olmadığından buz ve kardan istifade edilerek yapılan basit küp şeklindeki yapılarda gıdaları dondurma hala oldukça yaygın ve en kullanışlı metottur. Afganistan'daki duruma baktığımızda ülkede tarım ürünleri ile işlenmiş tarım ürünlerinin saklanması ve depolanması ile ilgili altyapı gelişmemiştir. Bu nedenle geleneksel gıda muhafaza teknikleri Afganistan'da hâlâ oldukça yaygındır. Çalışma öznemiz olan kangina (Kangine, kengine) ile üzümün tazeliği korunarak uzun bir süre muhafaza edilebilmektedir. Ayrıca ülkede kavunun da kurutulmuş ya da saman yataklara gömülerek muhafazası da yaygın bir uygulamadır. Kurutmanın yanı sıra ülkede salça yapımı, turşu, reçel konserve ve diğer geleneksel gıda muhafaza yöntemleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu çalışmada Afganistan'ın kuzeyinde hala yaygın bir şekilde yapımı devam eden ve de gıda muhafazasında özel bir yeri bulunan kangina / kengine (کنگینه) ele alınmıştır. Çalışmaya başlarken Afganistan ve Türkiye'deki konuyla ilgili ulaşılabilecek yazılı materyaller taranmışsa da birkaç cümleyle sınırlı kalan izahlardan başka bir şeye rastlanmamıştır. Bunun yanı sıra internet kaynaklarında da konuyla ilgili ekseri turistik bir obje olarak yapılan tanıtımlara ulaşılmıştır. Afganistan gibi gıda sıkıntısı yaşanan bir ülkede böylesi kadim bir kültürün devamlılığının sağlanması için bu konunun kapsamlı bir şekilde ele alınması zorunluluğu doğmuştur. Konuyla ilgili bizzat kanginayı yapan il/vilayetlerden Sari Pul / Sañçarak (2) ve Kabil / Kalakan (3)'dan toplam beş ustayla (Aynı zamanda bağcılık yapan) görüşülmüştür. Kangina yapımı (Kangina tabağı ya da çanağı olarak adlandırdığımız) ve kangina kullanımı konusundaki detaylar hemen hemen benzer şekilde olup özellikle üzüm saklaması amacıyla kullanılmaktadır. Kabil vilayeti İstelif / Estelif ilçesinden ve Sari Pul'dan ustalarla yapılan görüşmede, kangina tabaklarının yapımında hala geleneksel yöntemlerin kullandığı anlaşılmıştır. Günümüzde üreticisine iyi bir kazanç bırakan kangina imalatı ülkenin kuzeyinde yaygın bir şekilde devam etmektedir. Bu kapsamda da kangina yapımı yanı sıra faaliyetin ülkedeki boyutu, sektörel durum ve kısaca bağcılık faaliyetleri de irdelenmiştir.

2. Gıda Muhafazası ve Belli Başlı Muhafaza Teknikleri

Geleneksel gıda muhafazası yöntemleri içerisinde kurutma şüphesiz akla ilk gelendir. Burada elbette akla sadece sebze ve meyvelerin değil günümüzde Türkiye'de de olmak üzere dünyanın çeşitli yerlerinde et ve balık kurutma da buna dahildir. Kurutmanın yanı sıra patates, soğan, turp gibi bazı tarım ürünlerinin toprakta açılan çukurlara gömülmesi diğer bir gıda saklama yöntemidir. Tuzlayarak salamura etme, turşu, konservecilik, reçel yapımı, kavurma ve gıdaların türlü şekillerde işlenerek (Pestil, orcik/tatlı sucuk, pekmez, tarhana, peynir gibi) başka bir forma sokulup daha uzun süre muhafazası da günümüzde hala devam eden yaygın teknikler arasındadır. Yine Türkiye'de özellikle Nevşehir'de oldukça yaygın olan volkanik kökenli oluşuklar (Peribacaları) içerisinde açılan oyukların soğuk hava deposu şeklinde kullanılmasıyla limon başta olmak üzere patates gibi ürünlerin istiflenmesi diğer bir gıda muhafaza tekniğidir.

Gıda muhafazasını iki farklı grupta ele almak gerekir. Buna göre mekâna bağlı gıda muhafazası (Soğuk hava depoları, toprakta açılan çukurlar, modern silolar gibi) ve doğrudan doğruya gıdaya yapılan işlemlerle muhafaza (Kurutma, dondurma, salamura yapma gibi). Bunlardan gıdaya yapılan işlemleri de



kendi içerisinde modern yöntemler ve geleneksel yöntemler şeklinde gruplamak mümkündür. Dünya genelinde hem geleneksel hem de modern gıda saklama teknikleri hala uygulanmaktadır. Bu tekniklerle gıda maddesinin fiziksel ve kimyasal bozulmasının önüne geçmek adına mikroorganizmaların bertaraf edilmesi ya da etkisiz kılınması sağlanır. Elbette bu sağlanırken de gıdaların duyuşal özelliklerinin maksimum derecede muhafazası da bir diğere önemli aşamadır. Gıda muhafaza teknikleri mikroorganizmaların etkisiz hale getirilmesi ya da mikrobiyal aktiviteyi yavaşlatma temelli olmak üzere iki grupta değerlendirilmektedir. En yaygın gıda muhafaza tekniklerini kısaca izah edecek olursak;

a. Mikroorganizmaların Öldürülmesi:

Doğrudan doğruya gıda maddelerinde bozulmaya sebebiyet verecek mikroorganizmaların öldürülmesi prensibine dayanan bu uygulamalar kapsamında ısıt işlemlerle ya da ışınlama (radyasyonla) gıda muhafazası sağlanır. Bunlardan ısıt işlem uygulamaları içerisinde en popüler ve de yaygın olanı şüphesiz pastörizasyondur. Pastörizasyon; 100°C'nin altında belli bir süre ısıt işlem uygulanmasıyla gerçekleşen bir tekniktir. Burada 100°C'nin üzerine çıkılmaması çok önemlidir aksi takdirde yararlı bakteriler de uzaklaştırılır. Bazı durumlarda 100°C'nin de üzerine çıkılır ki bu işleme de sterilizasyon denilmektedir. Bir diğere ısıt işlem olan sterilizasyon da gıda maddesindeki her türlü patojen mikroorganizma ve depolama esnasında bozulmaya sebebiyet verecek mikroorganizmalar yok edilir. Sıcaklık haricinde mikroorganizmaların öldürülmesi kapsamında uygulanan bir diğere işlem ise ışınlama (radyasyon) olup bunlar da kendi içerisinde uygulanacak tekniğe bağlı olarak çeşitlere ayrılmaktadır.

b. Mikrobiyal Aktiviteyi Yavaşlatma:

Bu grupta hem geleneksel hem de modern çok sayıda gıda muhafaza tekniğı bulunmaktadır. Bunlara da kısaca değinecek olursak;

Soğukta Muhafaza: Adından da anlaşılacağı üzere bu yöntemde düşük sıcaklıklarda gıdalardaki mikroorganizma faaliyetlerinin durdurulması ve çok ciddi ölçüde yavaşlatılması prensibine dayanmaktadır. Soğukta muhafaza için -1°C ila +4°C arasında bir değerde gıdaların saklanması gerekmektedir. Yalnız burada özellikle belirtilmesi gereken husus mikroorganizmalar bu teknikte tamamıyla yok edilemediğı için gıdalarda bir sterilizasyondan bahsetmek mümkün değildir. Ayrıca dondurarak yapılan muhafazaya kıyasla bu tip uygulamada ürünler daha kısa süre muhafaza edilebilmektedir.

Dondurarak Muhafaza: Günümüzde oldukça yaygın olan bu uygulama özellikle soğuk hava şartlarının uzun süreli etkili olduğu yerlerde doğal yollarla (Sibirya, Alaska, Grönland, Kanada'nın kuzeyi gibi) yapılabildiğı gibi günümüzde teknolojik imkanlarla dünya genelinde uygulanan bir yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. Ürünler -18°C ve altındaki sıcaklık değere muhafaza edilmektedir ki bu sayede ürünleri 1 yıla kadar saklayabilme imkanı sağlanır. Dondurma ve çözündürme esaslarına dikkat edildiğı takdirde ürünleri en iyi şekilde muhafaza etme yöntemi olup ürün tadı, kokusu ve kalitesi çok büyük ölçüde korunur.

Kurutarak Muhafaza: Çok eski gıda muhafaza yöntemlerinden birisi de kurutarak yapılan muhafaza yöntemidir. Bu teknikle mikroorganizmaların ihtiyaç duyduğu su ortadan çok büyük oranda uzaklaştırılır ve mikroorganizmaların faaliyetleri kısıtlanmış olur. Gıdaları kurutma geleneksel usulde güneşe bağlı olarak açık ortamda gerçekleşebildiğı gibi teknik donanımlarla özel kurutma cihazlarıyla da yapılabilmektedir. Doğal yollarla yapılan kurutma her ne kadar oldukça ekonomik olsa da sterilizasyon bakımından gıdalar çeşitli kirleticilere açık hale gelmektedir.

Modifiye Atmosferde (Gaz Atmosferi) Muhafaza: Bu muhafaza tekniğı modifiye atmosferde paketleme (MAP) ve kontrollü atmosferde paketleme (KAP) olmak üzere iki alt tipi kapsamaktadır.



Oksijen canlılar için hayati bir element olup mikroorganizmaların faaliyeti için de oksijen gerekmektedir. Gıdanın oksijensiz ortamda yani oksidasyona maruz kalmadan muhafaza edilmesi prensibinden hareketle geliştirilen bu sistemde oksijen bütünüyle uzaklaştırılmadığında bakteri ve küflerin meydana gelebilecek olmasından ötürü %100 garanti bir muhafaza tekniği değildir. Ayrıca gerek MAP gerekse KAP için kurutulacak ürünün özelliğine göre belli koruyucu gazların (Azot, karbondioksit) da gıdanın saklanacağı ortama sokulması gerekmektedir. Bu uygulama diğer gıda saklama teknikleri ile beraber uygulandığında çok daha olumlu sonuçlar alınabilmektedir.

Vakumlu paketleme uygulamasında ise diğer gazlar (Özellikle bozulmadan sorumlu başlıca element olan oksijen) kullanılmaksızın bütünüyle ortamdaki gazın maksimum seviyede uzaklaştırılmasıyla gerçekleşmektedir.

Bu tekniklerin yanı sıra çeşitli katkı maddeleriyle de gıda muhafazası yapılabilmektedir. Öte yandan bunlardan bazıları insan sağlığı açısından tartışmalı olduğundan gıda muhafaza tekniği olarak kamuoyu gündemine sık sık taşınmaktadır.

Asitlerle Muhafaza: Geleneksel gıda saklama tekniklerinden birisi de asitlerle muhafazadır. Buna en tipik örnek; birçok meyve ve sebzenin uzun süre saklanmasına olanak tanıyan turşu yapımıdır. Çeşitli sebze ve meyvelere belli oranlarda ilave edilen mutfak tuzu (%4-6) gıdalarda laktik asit fermentasyonuna neden olur. Bu şekilde meydana gelen laktik asit, ortamın pH derecesinin düşmesine ve bu yolla birçok mikroorganizmanın faaliyetinin durmasına neden olur. Laktik asit belli bir konsantrasyona erişince, bizzat laktik asit bakterilerinin de faaliyeti durur.

Elbette gıda muhafazası sadece bu tekniklerden ibaret değildir. Fermantasyon, salça, salamura, pekmez, pestil, reçel, marmelat, sirke, nar ekşisi, kurut (Yoğurt kuru), çökelek (Keş), tarhana sayılabilecek geleneksel gıda muhafaza tekniklerinden birkaçıdır. Böylece mevsimi dışında da pek çok üründen vitamin ve diğer besin takviyesi alınabilmektedir.

Geleneksel pek çok tarımsal uygulama, gıda işleme ve gıda muhafaza teknikleri, gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerde hala yaygın bir şekilde gözlenebilmektedir. Bu bağlamda Türkiye ve Afganistan'ın da dahil olduğu pek çok ülkede geleneksel gıda muhafaza teknikleri, kısa veya uzun süreli, hala devam etmektedir. Örneğin; söz konusu uygulamalardan biri de Afganistan'da "Yahçal" adı verilen bir çeşit soğuk hava deposudur. Başlı başına bir inceleme konusu olan "Yahçal" Afganistan'da genelde soğukta muhafaza etme tekniklerinin tümünü ifade etmek için kullanılmaktadır. Nitekim ülkede modern buzdolapları da dahil olmak üzere hemen her türlü soğukta muhafaza etme sistemleri için bu terim kullanılmaktadır. Günümüzde Türkiye'de de kırsal kesimde sınırlı da olsa devam etmekle beraber Afganistan'da da evlerin su kuyularına bitkisel ve hayvansal yağlar, etler, kavun – karpuz gibi mahsullerin soğukta muhafazası sistemi de "yahçal" kelimesi ile ifade edilmektedir. Bununla birlikte İran başta olmak üzere eski Mezopotamya'da "Yahçal" adı verilen çok daha büyük ve kompleks özel yapıların olduğu bilinmektedir. Afganistan'da bazı tarım ürünlerinin toprağa gömülerek muhafazası da yahçal ile ifade edilmekte olup ülke için bu terimin genellikle gıda deposu anlamı taşıdığını söylemek de mümkündür. Bunların yanı sıra ülkede aynı zamanda dünyanın pek çok yerinde uygulanan meyve kurutma (Dut, üzüm, kayısı ve kavun başta olmak üzere), turşu yapımı, salamura ve tarhana hazırlama gibi teknikler yaygın bir şekilde sürdürülmektedir.

Afganistan'da modern gıda muhafaza tekniklerine olan erişimin çok sınırlı olmasından ötürü üretim fazlasının stoklanmasında çalışma öznenimiz olan "kangina/kangine" kullanımını önemini hâlâ korumaktadır.

3. Afganistan'da Tarımın Ana Hatları ve Bağlılık

Afganistan, günümüzde dünya genelinde en olumsuz imaj sergileyen ülkeler arasında yer almaktadır. Ülke; idari durumu, iktisadi yapısı, insani gelişmişlik seviyesi, özellikle kadın hakları, alım gücü, kamusal altyapı ve uluslararası ilişkiler bakımından çok olumsuz bir yapı sergilemektedir. Yıllardır ülkeye AB ve ABD önderliğinde uygulanan ambargolar da ülkenin içinde bulunduğu durumu daha da güçleştirmiştir. 2023 yılı başları itibariyle ambargoların gevşetilmesi gündeme gelse de ülkenin yeniden imarı ve kalkınması noktasında çok uzun soluklu bir süreç, bunun yanında da uluslararası işbirliği gerektiği aşikardır.

Afganistan, Orta Asya ve Güney Asya'ya yayılan bir ülke olup konumu itibariyle deniz – okyanuslara kıyısı bulunmayan bir ülkedir. Günümüzde 34 vilayeti bulunan ülke, her biri merkezi hükümet tarafından atanan bir vali ile idare edilmektedir (Şekil 1). Ülkenin bir bölümü de Güney Türkistan'ı kapsamakta olup kayda değer bir Türk nüfusu barındırmaktadır. Yüzölçümü 652.864 km² olan ülke coğrafi bakımdan üç bölgeye ayrılmaktadır. Ülke jeomorfolojisinin en belirgin elemanı aynı zamanda da Afganistan coğrafyası ile buna bağlı sosyo-ekonomik hayatını şekillendiren eleman şüphesiz Hindikuş Dağları'dır. Himalayaların batı silsilesini oluşturan Hindikuş Dağları, kabaca ülkeyi merkezi kesimden başlayarak güneybatı – kuzeydoğu doğrultulu kat eden, ülke içerisinde yaklaşık 650 km. uzunluğunda bir duvar gibi uzanmaktadır (Toplamda 800 km. uzunluğundadır). Hindikuş Dağları, ülkeyi daha öncede bahsedilen üç coğrafi bölgeye ayırır. Bunlar; Merkezi Dağlık Bölge, Güney Plato Sahası ve Kuzey Ovalık Bölgesi'dir (Yousufi, 2016: 36). Anlaşılabacağı üzere ülkenin asıl tarım merkezi kuzeydeki ovalık saha olup zirai faaliyet çeşitliliği ve üretim potansiyeli burada bulunmaktadır. Buranın Ceyhun – Amuderya ve kolları tarafından da sulanan bir alan olması da zirai potansiyelini artırmaktadır.



Şekil 1. Afganistan'ın Günümüz İdari Taksimatı

Afganistan'ın arazi kullanım durumu ve özelde de tarım arazilerinden istifade edilmişlerine baktığımızda ülkenin 65.3 milyon ha. (652.864 km²) yüzölçümünün yarısından fazlası tarımsal faaliyetlere ayrılmıştır. Afganistan'daki 38.3 milyon hektarlık tarım arazisi yanı sıra 4 milyona yakın da nadas alanı bulunmaktadır (Tablo 1). Ülkenin dağlık ve yüksek plato sahalarına bağlı olmasından

kaynaklı azımsanmayacak çayır – mera arazisi bulunmakta olup toplam tarım arazisinin 30.2 milyon hektar ile en büyük bölümünü oluşturmaktadır. Ülkede ormanlık alanlar çok sınırlı olup sadece 1.2 milyon ha. alan kaplamakta ve sadece doğudaki vilayetlerde, Pakistan sınırı boyunca uzanmaktadır. Ülkedeki su yüzeyleri ise 63.000 ha.'lık bir alanı işgal etmekte olup diğer alanlar (Taşlık, bataklık alanlar, beşeri yapılanma alanları gibi) da 25.6 milyon ha. alan kaplamaktadır (Tablo 1).

Tablo 1. 2021 Yılı Verilerine Göre Afganistan'da Arazi Kullanım Durumu ve Tarım Ürünleri Ekiliş Alanları

Arazi	Alan (000 ha.)	Tarım Alanları (ha.)	Alan (ha.)
Toplam Yüzölçümü	65.286	Tahıllar	2.164.537
Tarım Alanı	38.356	Meyveler	351.694
Çayır – Mera Alanı	30.262	Sebzeler	168.112
Ekilebilir Alan	7.829	Yağlı Tohumlar	141.623
Nadas Alanı	3.995	Baklagiller	77.466
Ormanlar	1.208	Lif Bitkileri	57.117
Su Alanları	63	Yumru Bitkiler	53.494
Diğer Alanlar	25.658	Şeker Bitkileri	1.856

Kaynak: FAO, 2023.

Ülkenin 38.356.000 ha.'lık tarım arazisinin çok büyük bir kısmı (%79'u) çayır-mera alanlarından oluşmakta ve sadece 8 milyon hektarlık kısmı bitkisel üretim açısından değerlendirilebilmektedir. Söz konusu bu 8.094.000 ha.'lık alanın da 2021 yılı itibariyle toplam tarım arazisinin 2.164.537 hektarı (%26,7'si) tahıllara ayrılmıştır (Tablo 1). Sırasıyla ülkede en fazla üretilen tahıllar ise buğday (1.833.357 ha.), çeltik (152.499 ha.) ve mısır (92.144 ha.) olup sınırlı miktarda arpa ve darı yetiştiriciliği de yapılmaktadır (FAO, 2023). Tahılları 351.694 ha. alanla meyveler takip etmektedir ki çalışma öznemiz olan kanginalarda saklanan üzümler de bu grupta yer aldığından konu ilerleyen bölümde daha detaylı ele alınmıştır. Ülkede diğer tarım ürünleri çok daha sınırlı alanlarda yetiştirilmekte olup sırasıyla sebzeler, yağlı tohumlar, baklagiller gelmekte ve çok daha sınırlı alanlarda lif bitkileri, yumru bitkiler ile şeker bitkileri yetiştirilmektedir. Elbette Afganistan tarımından bahsederken akla gelen ilk ürünlerden biri de haşhaştır. Uluslararası arenada oldukça tepki gören bu zirai faaliyeti sınırlandırmak adına son yıllarda haşhaş alanlarında safran yetiştiriciliğine yönelmeler artmaktadır (Şahin, 2021: 192).



Fotoğraf 1. Afganistan Tarım Hayatında Öne Çıkan Ürünlerden Nar ve Haşhaş

Çalışma konumuz olan kanginalara (Earthenware bowls, earthen clay containers, toprak çanaklar) geçmeden önce söz konusu zanaat ürünüyle doğrudan bağlantılı üzüm ve buna bağlı ülke meyveciliğini kısaca izah etmek gerekir. Afganistan’da üzüm başta olmak üzere elma ve nar yetiştiriciliği hem yaygın hem de ürün kalitesi bakımından oldukça dikkat çekicidir. Özellikle Kandehar’da yetiştirilen narların iriliği ve kalitesi ile genel olarak Afganistan narları için uluslararası pazarlarda da “Afgan Yakutu” benzetmesi yapılmaktadır. Ülkede tahılların ardından en büyük 2. geniş üretim alanına sahip olan meyvecilik ekseriyetle kuzey kesimde yoğunlaşmıştır. Meyvecilik faaliyetleri içerisinde de 2021 yılı itibariyle toplam meyve alanlarının %27.4’ü (96.560 ha.) bağ alanlarına ayrılmıştır. Ülkede bağcılık düşük bir hızla da olsa yayılma halindedir. Bu yayılış ve bağcılığın gelişmesinde, ülkede bir dönem varlık gösteren ABD’nin de kayda değer girişimleri olmuştur. ABD askeri birliklerine verilen bağcılık eğitimi ve ülkedeki üzüm üretiminin desteklenmesi noktasında Washington State University Viticulture and Enology programıyla araştırma ve yatırımlarda bulunulmuştur (Veseth, 2012). 1990’da Afganistan’da 52.000 ha. ile sınırlı olan bağ alanları, 2010’da 61.132 hektara, 2021’de ise son yılların en geniş alanı olan 96.560 hektara kadar genişlemiştir (FAO, 2023). Üretimde de buna paralel bir artış yaşanmış 1990’da 365.000 ton ile sınırlıyken 2015’te 805.072 ton, 2018’de 984.081 ton, 2019’da ilk defa 1 milyon tonu aşarak 1.112.927 ton ve 2021’de de 1.036.547 ton üzüm üretimi gerçekleşmiştir (Tablo 2).

Tablo 2. Seçilmiş Yıllara Göre Afganistan’da Bağ Alanları ve Üzüm Üretim Miktarları

Yıllar	Bağ Alanı (ha.)	Üretim (Ton)
1990	52.000	365.000
1995	50.857	330.000
2000	52.000	330.000
2005	50.000	345.700
2010	61.132	397.000
2015	78.681	805.072
2016	82.450	874.541
2017	87.194	923.831
2018	87.517	984.081
2019	89.593	1.112.927
2020	92.584	993.382
2021	96.560	1.036.547

Kaynak: FAO, 2023.

Afganistan’da bağcılık faaliyetlerinin coğrafi dağılımına baktığımızda ülkeyi kabaca doğu – batı doğrultulu kat eden Hindikuş Dağları’nın güneyindeki yüksek platolarda, kuzeydeki ovalık sahalarda ve ülkenin batısında yoğunlaştığını görmekteyiz. Yükselti arttıkça, don riskinin de artmasıyla bağcılık faaliyeti seyrelmekte ve devamında tamamıyla ortadan kalkmaktadır. Ülkede Kabil, Lovgar, Kapisa, Zabul, Kandahar, Gazni, Herat, Ferah, Uruzgan, Belh, Jovzjan (Cüzcan), Badgis, Kunduz ve Tahar illeri bağcılık için en ideal yerler arasındadır. Bunlardan Badgis, Herat, Ferah ve Tahar bağcılığın daha da gelişebileceği merkezler olarak öne çıkmaktadır. Bununla birlikte ülkede bağcılık için en ideal şartlara sahip olan sahaların %1’inden daha azının bağcılık yapılan alanlar olması da dikkat çekici bir husustur (Arab ve Ahamed, 2022: 16). Afganistan bağcılık alanlarının coğrafi dağılımını detaylandıracak olursak;

Kandehar vilayetinde; Argandab, Pençvayi ve Dand'da,
Herat ilinde; Ghozereh, İncil, Paştun Zargun, Ubeh'de,
Pervan vilayetinde; Çarikar ve Cebel Sirac,
Kabil'de; Mir Baça Kot, Karabağ, İstalif, Kalakan, Şakar Dara,
Logar vilayetinde; Charkh,
Zabul vilayetinde; Kalat, Shahjoy,
Gazni vilayetinde; Mokar, Karabağ,
Belh vilayetinde; Devletabad, Şolgara ilçeleri ve Tashqarghan (Taşgorghan) bölgesinde,
Faryab vilayetinde; Keysar, Peştun Kot, Khaja Sabzepush, Almar, Şirin Tagab ilçelerinde,
Tahar vilayetinde; Rustak ilçesi önde gelen bağcılık alanlarıdır.



Fotoğraf 2. Afganistan / Herat'taki Toprak Setler ile Oluşturulan Bağlardan Görünümler
(Herat Vilayeti – İncil İlçesi – Caye Nukra Köyü / Kışmış Üzümü Bağı)

Afganistan'da yetiştiriciliği yapılan belli başlı üzüm çeşitlerine baktığımızda kaynaklarda değişik verilere rastlanmakla beraber 140 civarında üzüm çeşidinin yetiştiriciliği yapıldığını söyleyebiliriz. Ticari manada en fazla yetiştiriciliği yapılan üzüm çeşitleri ise Shindokani, Kishmishi (Kışmış) ve Tayfi'dir. Söz konusu çeşitler aynı zamanda ihracatı en fazla yapılan üzümlerdir. Bunlar arasında da Tayfi –aynı zamanda kanginalarda muhafaza edilen çeşit– Samangan, Belh ve Kabil'de çok yaygın olarak yetiştirilmektedir.

Afganistan'da üretilen üzümlerin büyük bir kısmı taze olarak tüketilmektedir. Ülkedeki üzümlerin yaklaşık %20 – 25 kadarlık bir kısmı kurutulmaktadır (Yousufi, 2016: 37). Üzüm kurutma da yetiştirilen üzüm çeşidine ve yetiştiriciliğin yapıldığı coğrafi şartlara göre değişmektedir. Örneğin; Faryab ve Sari Pul vilayetlerinde çiftçiler üzümlerinin neredeyse %50'sini kuruturken; Uruzgan, Samangan ve Belh vilayetindeki çiftçiler ise yaklaşık %10'u kadarını kurutmaktadırlar (Yousufi, 2016: 37). Bunların yanı sıra üzüm yetiştiriciliği yapılan pek çok yerde olduğu gibi Afganistan'da da pekmez, pestil gibi üzümünden yapılan çeşitli gıdalar ülke gastronomisinde önemli bir yer işgal etmektedir. Bu noktada yeri gelmişken taze ve kuru üzümlerin besin içeriğine de bakmak yerinde olacaktır. Tablo 3'te görüldüğü üzere 100 g üzüm için beklendiği üzere su oranı kuru üzümde çok daha az olup taze üzümde oran 80 grama ulaşmaktadır. Buna karşılık enerji miktarı bakımından kuru üzüm 300 kcal'a yaklaşmışken taze üzümde bu oran 80 kcal seviyesindedir. Kuru üzümde şeker, protein, kalsiyum, potasyum oranı taze üzüme kıyasla çok daha yüksek olup C vitamini her iki tip içinde neredeyse birbirine yakın seviyelerdedir. Bu noktada genel olarak 100 g kuru üzümün besin değerinin aynı miktarda çekirdeksiz taze yeşil üzüme kıyasla çok yüksek olduğunu söyleyebiliriz. Kanginalarda muhafaza edilen üzümlerin besin değerinin ise tablo 3'te belirtilen her iki tipin arasında olmakla beraber nispeten taze üzüm değerine daha yakın seviyelerde olabileceğini söyleyebiliriz. Nitekim kanginalarda muhafaza edilen üzümlerin kaplardan çıkarıldıktan sonraki briks değerleri hala kayda değer seviyelerdedir.

Tablo 3. Besin İçeriklerine Göre Taze ve Kuru Üzümler (100 g için)

İçerik Maddesi	Çekirdeksiz Taze Yeşil Üzüm	Kuru Üzüm
Su	79,9 g	15,5 g
Enerji	80 kcal	299 kcal
Toplam Yağ	0,23 g	0,25 g
Şeker	16,1 g	65,2 g
Protein	0,9 g	3,3 g
Kalsiyum	10 mg	62 mg
Potasyum	218 mg	744 mg
C Vitamini	3 mg	2,3 mg

Kaynak: USDA, 2022.

4. Gıda Muhafazasında Marjinal Bir Örnek: Afganistan Kanginası/Kenginesi

Afganistan, az gelişmiş ülkeler arasında yer almakta olup bu geri kalmışlık yaşam şartlarının hemen hemen her alanında görülebilmektedir. Bu durumun doğal bir sonucu olarak da geleneksel uygulamalar toplumun büyük bir kısmında hala varlığını korumaktadır. Ülkede yaygın olarak kullanılan meyve saklama yöntemleri arasında üzüm, kavun ve armutların kurutulması, ev yapımı toprak kaplarda (kangina) üzümlerin saklanması ve elmaların, kavunların saman altına konulması sayılabilir. Bu

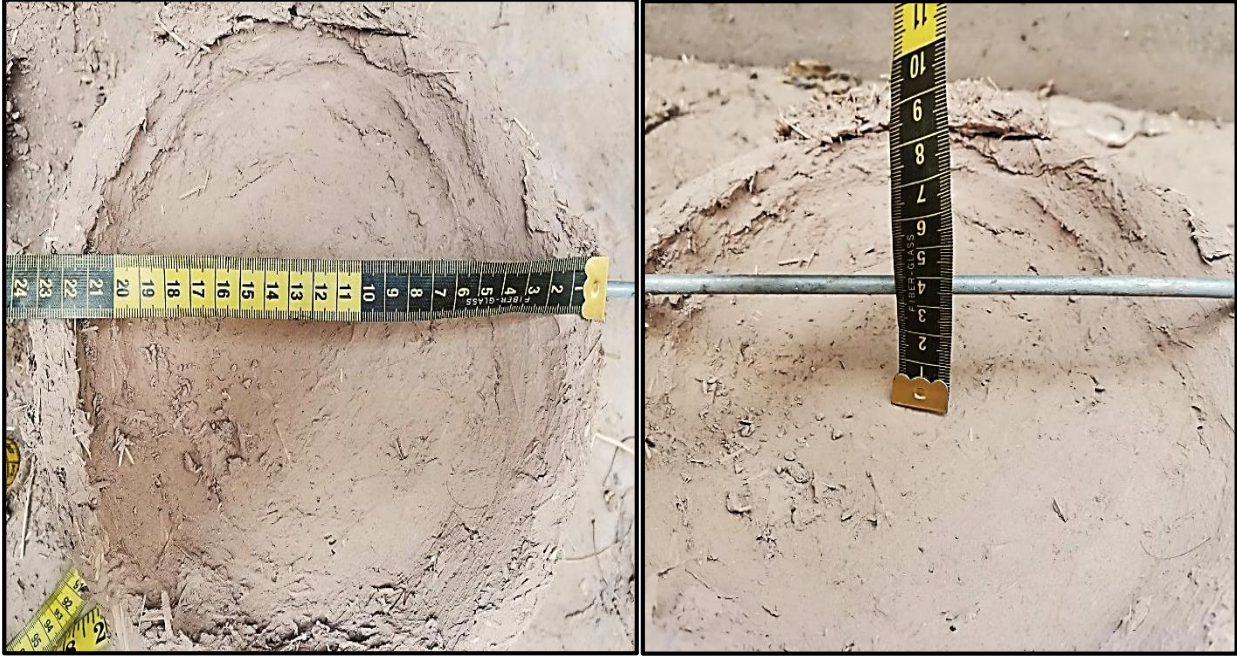
uygulamalardan çalışma önemizi oluşturan “Kangina” ya da “Kengine” (کڼگينه) adı verilen geleneksel gıda muhafaza tekniği ise kadim bir uygulama olarak günümüze değin taşınabilmiştir.

Kanginaların amacı, başka bir ifadeyle uygulamadaki temel prensip ufak bir soğuk hava deposu tesis ederek üzümleri uzun süre muhafaza etmektir. Soğuk hava depolarının bulunmadığı ve uzun kış devresinin görüldüğü Afganistan’da ürün muhafazası büyük bir sorun teşkil etmektedir. Bu zorunluluktan ortaya çıkan kanginalar da portatif birer ürün deposu olarak büyük yarar sağlamaktadır. Kanginalar içerisine konan üzümleri günışığı ve sıcak gibi atmosferik koşullardan koruyarak bozulmayı önlemektedir. Elbette bu da ancak usulüne uygun bir şekilde yapılmış kanginayla mümkündür. Bu sayede kış döneminde dahi Afganistan halkına taze meyve sağlama imkânı yaratılmış olunur.

Araştırma önemizi teşkil eden kangina, temelde iki malzemeyle yapılan bir üründür. Buna göre çamur ve saman asli iki malzemedir. Kullanılacak toprak malzemenin killi olması çok önemlidir. İlk etapta kil ve saman karıştırılır ve sonrasında üzerine su ilave edilerek uygun kıvamda gelene kadar yoğrulur. Hazırlanan bu harç malzemesi ile kangina tabakları adını verdiğimiz ve her bir kangina için 2 tane gerekli olan parçalar hazırlanır. Söz konusu tabaklar bazı ustalar tarafından elle şekillendirilirken bazı ustalar tarafından ise kalıplar kullanılarak hazırlanır. Kanginalar için hazırlanan kase / çukur tabak formundaki tasarımlar havanın sıcaklığına göre değişmekle beraber 5 – 6 saat güneşte kurutulur. Ustası tarafından belirtildiği üzere kangina yapımındaki en önemli nokta tabaklara verilen çanak formunun çok derin olmaması gerektiğidir. Kangina içerisinde boşluğun ve buna bağlı havanın çok az olması gerektiğinden çanak derinliğinin olabildiği kadar az olması gerekmektedir. Kangina tabaklarında eğer bu durum iyi ayarlanmazsa üzümlerde küflenme meydana gelmektedir. Bu noktada kangina tabaklarının en derin yeri 2 ila 4 cm. kadardır. Her biri yayvan bir kase şeklinde tasarlanan ve çapı 27 – 28 cm. çapında olan bu parçalardan birinin içerisinde üzümler konduktan sonra (Yaklaşık her biri 1 kg. üzüm almaktadır) diğer parça üzerine kapatılmaktadır. Bu şekilde üst üste kapatılan yayvan kaselerin kenarları biraz daha yumuşatılan harç malzemesiyle iyi bir şekilde sıvanarak tamamıyla hava ve ışık geçirmeyecek şekilde kapatılır / mühürlenir. Nihai aşamada istiflenmeye hazır hale gelen kanginalar üst üste konarak ya gömülür ya da güneş görmeyen bir yerde (Genellikle evlerin karanlık bir odası, kileri, bodrumu gibi) yığılırlar. Bu şekilde kanginaların hazırlanması ve istiflenmesi her yıl yaklaşık bir aylık dönemi kapsamaktadır.



Fotoğraf 3. Kangina Tabakları İçin Killi Toprak ve Samanın Karıştırılarak Bir Harç Elde Edilmesi Aşamalarından Görünümler



Fotoğraf 4. Ortalama Bir Kangina Tabağının Çap (Sol) ve Derinlik (Sağ) Ölçüleri

Kangina sisteminde gıda muhafazası iki aşamadan oluşmakta olup buna göre; ilk etapta kangina tabaklarının hazırlanması, ikinci aşamada ise kangina içerisine hazırlanan üzümlerin konup mühürlenmesi gelmektedir. Hazırlanan kangina tabaklarının içerisine üzümlerin konması ve iki parçadan oluşan kanginanın mühürlenmesi de faaliyetin ikinci kısmını oluşturmaktadır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir husus ise araştırmamız süresince bizimde tesadüf ettiğimiz kadarıyla kanginalarda ekseri üzüm muhafazası yapılmaktadır. Öte yandan bazı sözlü ifadeler ve literatür bilgisine göre ayva, şeftali, erik ve domates gibi tarım ürünlerinin de muhafazası için kanginaların kullanılmış olduğudur (Heravi, 2014: 389). Bununla birlikte yapılan görüşmelerde doğrudan doğruya bu örneklerle tesadüf edilmemiş, bu nedenle de konunun izahına üzüm üzerinden devam edilmiştir. Kangina tabaklarına konulacak üzümler, hasat dönemi ve kışa hazırlık göz önüne alındığında geççi bir çeşit olan ve kalın kabuklu olmasıyla da tercih edilen tayfi çeşidinden oluşmaktadır. Kanginaların hazırlanmasındaki ustalık kadar içerisine konacak üzümde de belli bir özen söz konusudur. Buna göre muhafaza edilecek üzümlerin kısa bir süre (Hava sıcaklığına bağlı olarak 1 – 2 saat kadar) açık havada bekletilmesi gerekmektedir. Böylece salkımlardaki suyun bir kısmı uçurulmuş olur. Zira ıslak, salkımından kopup düşen üzüm tanelerinden sızan su kanginayı deforme edeceği gibi içerisindeki meyveyi de bozacaktır. Muhafaza edilecek üzümlerin zedelenmemiş, ezilmemiş olması genel olarak dikkat edilen bir noktadır. Bu açıdan bağbozumu sonrası en iyi üzümler kanginaya konmak üzere ayrılır. Kangina tabaklarına yerleştirilecek üzümler salkım şeklinde ve kusurlu taneleri ayıklanarak hazırlanır. En yaygın ve de sağlıklı olan muhafaza şekli salkım halinde muhafazadır. Üzümler bir süre daha salkımdan beslenmeye devam ettiği için tazeliğini muhafaza etmeye devam eder. Kusurlu taneler zayıfatı artırmakta ve bu gibi tanelerden sızan suyla kanginadan beklenen performans sağlanamamaktadır. Ortalama her 1 kg kangina üzümünde yaklaşık %10'luk bir kayıp beklenen bir durumdur.



Fotoğraf 5. Kurutulmak Üzere Hazırlanmış Kangina Tabakları

Mühürlenmiş kanginalar nihai aşamada yaklaşık 4 kg. (İçerisinde 1 kg. üzüm bulunacak şekilde) gelmektedir. Bu noktada kanginanın en önemli aşaması olan mühürleme gelmektedir ve ustası tarafından dikkatle yapılır. Mühürlenmiş kanginalar kuruması için bir süre daha güneşte bekletilir. Kangina içerisinde üzümün 4 – 5 ay kadar dayanabildiği ifade edilmektedir ki bu da taze meyveye her zaman ve her yerde erişimin olmadığı bir ülkede çok büyük bir avantajdır. Bununla birlikte kanginadaki üzümün tüketimi için en ideali üçüncü ve dördüncü ayında tüketmektedir. Süre uzadıkça kapların içerisindeki üzümün kalitesi de düşmektedir.

İçerisinde üzüm (meyve) bulunan kanginalar zamanı geldiğinde (sonbaharın sonu ve kışın) pazarlara sunulmaktadır. Ülkede kangina yapılan yerlerde imalat aşaması ile ilgili maliyet hakkında kesin bir şey söylemek mümkün değilse de sezonu dışında taze veya tazeye çok yakın üzüm sağladığı için tedarikçisine iyi bir gelir sağlamaktadır. Buna göre 2023 yılı sezonu için 1 kg. tayfi üzümü taze olarak 50 Afgan parası iken içerisinde yaklaşık 1 kg. tayfi üzümü bulunan kangina 150 Afgan parasından (1,75 \$) satışa sunulmaktadır. Afganistan koşullarında sınırlı iktisadi faaliyetler dahilinde kanginaların sağladığı bu mali katkıdan ötürü faaliyetin ilerleyen yıllarda da varlığını koruyacağını söyleyebiliriz. Üretilen ya da tedarik edilen üzümün miktarına göre değişmekle beraber bazı işletmelerde sezonunda 15 ila 20 bin kangina üretilmektedir. Burada yeri gelmişken belirtilmesi gereken bir husus da kanginaların tek seferlik kullanımlarının olduğudur. Kurutulmuş haldeki kangina tabakları ancak mühürlenmiş kenarlarına sert bir cisimle vurularak kırılmak suretiyle içerisindeki üzüm çıkartılabilir. Bu yüzden söz konusu üründe bir geri dönüşüm yoktur.

Yapılan bir araştırmaya göre Afganistan'daki köylerin yaklaşık yarısı (%49'u) meyveleri jüt çuvalarda, %36'sı tahta kasalarda ve %15'i de sepetlerde pazara sunmaktadır (Yousufi, 2016: 38). Meyve türüne göre değişmekle beraber sayılan bu pazara sunum materyallerinden tahta kasaları bir kenara bırakırsak diğerlerinde hasat sonrası kayıplar çok daha yüksek olmaktadır. Bu noktada üzüm gibi hassas bir ürünün hem muhafaza hem de nakliyesinde kanginalar alternatif bir ambalaj vazifesi görmektedir. Kanginalar, Afganistan'da pazarlarda, caddelerde seyyar tezgâhlarda satışa sunulmaktadır. Hatta ülkenin kuzeyinde bu amaçla sadece kangina pazarları dahi kurulmaktadır. Afganistan kanginaları yöre halkı için iyi bir gelir sağlayan önemli bir iktisadi koldur. Nevruz ve Yelda Gecesi için yoğun ilgi

gören kanginalar yörede geleneksel bir ikramlık olarak da tercih edilmektedir. Kanginalar genellikle üretildikleri yerlerde pazar oluşturmakta, vilayetler arası kangina ticareti pek söz konusu olmamaktadır.



Fotoğraf 6. İçerisine Taze Üzümlerin Konduğu Mühürlenmek Üzere Hazırlanmış Kangina

Kanginanın Afganistan'daki yapıldığı yerlere baktığımızda geçmişten beri ülkenin kuzeyinde sürdürülen bir faaliyet olduğunu söyleyebiliriz. Özellikle komşu vilayetler olan Belh, Samangan, Sari Pul (Özellikle Sañçarak ilçesinde), Faryab ve Bedahşan'da hala yaygın olan kangina yapımı Kabil'in özellikle kuzey ilçelerinde de (İstelif/Estalif, Kalakan gibi) yapılmaktadır. Ülkenin kuzeyinde ekseriyetle Tacikler, Hazaralar ve Türkler yaşamakla beraber ustalarla yapılan görüşmelerden elde edildiği kadarıyla kangina yapımı belli bir etnik kimliğin ürünü değildir. Ayrıca ülkede bağcılık faaliyetlerinin sürdürüldüğü her yerde kangina yapılmış düşüncesi de yanlıştır. Zira Herat başta olmak üzere bağcılığın yaygın olduğu çoğu vilayette kangina tekniği uygulanmamakta ya da bilinmemektedir. Afganistan'da faaliyetin imalat aşamasına çoğu kırsal kesim etkinliğinde olduğu gibi kanginalar için de kadınlar işgücüne dahil olmaktadır. Özellikle de hazırlanan toprak kaplara seçilmiş üzümlerin yerleştirilmesi ve kanginaların istiflenmesinde kadınlar faal olarak destek vermektedirler.



Fotoğraf 7. İdeal Bir Şekilde Mühürlenmiş Kangina ve Sezonunda Açılmış Kangina İçerisindeki Üzümler



Fotoğraf 8. Mühür Yerlerinden Sert Bir Cisimle Vurularak Açılan Kangina ve Hâlâ Tazeliğini Koruyan Tayfi Üzümlü¹

5. Sonuç

Tarımla başlayan medeniyet tarihimiz, yine çok büyük ölçüde tarım ya da dolaylı da olsa tarıma dayalı bir şekilde gelişimini sürdürmektedir. Artan dünya nüfusu, sağlıklı / güvenilir gıdaya erişim problemi gibi hususlar başta olmak üzere insanların beslenmesi birincil öncelik olduğu müddetçe tarım önemini korumaya devam edecektir. Dünyada kaynakların dengesiz dağılımı, savaşların, iç karışıklıkların, ekonomik çalkantıların görüldüğü ülkeler ve buradaki nüfusun refah seviyesi gibi hususlar tarımsal üretimin yanı sıra bu faaliyetin sürdürülebilirliğini de göz önünde bulundurmaya gerektirmiştir. Bu duruma ilave olarak 1900'lerin son çeyreği ve 2000'lerden itibaren etkisini daha da hissettiren çevresel problemler, küresel iklim değişikliği gibi ekosistemde yaşanan gelişmeler de tarımsal faaliyetlerin yeniden gözden geçirilmesini gerektirmiştir.

Tarımsal üretimin ardından tarıma dayalı sanayi faaliyetleri, gıda işleme gibi uygulamalar yanı sıra gıda muhafazası da konunun bir diğer ayağını oluşturmaktadır. Gıda muhafazası devasa silolarda, soğuk hava depolarında, doğal mağaralarda çok büyük miktarlarda olduğu gibi hanelerin kendi ihtiyaçlarına yönelik küçük ölçekli olarak da yapılabilmektedir. Bu noktada gıda muhafazası için modern ve geleneksel yöntemler şeklinde faaliyeti kategorize etmek mümkündür. Şüphesiz medeniyet tarihimiz boyunca çok çeşitli gıda muhafaza teknikleri kullanılmış ve de kullanılmaya devam etmektedir. Çalışma öznemizi oluşturan lokal ve de spesifik bir uygulama olan kangina ise gıda muhafazasında dikkat çekici bir metottur. İşlenmeye uygun toprağın çeşitli tekniklerle şekillendirilerek türlü eşyaların elde edilmesi binlerce yıllık mazisi olan bir uygulamadır. Şekil vermeye elverişli toprağın usulüne uygun bir şekilde hazırlanmasıyla testilerden güveçlere, vazolardan bardaklara çok çeşitli araç ve süs eşyası yapılmıştır. Kangina da hammaddesini killi toprak ve samanın oluşturduğu, tabak şeklinde hazırlanan iki parçanın içerisine üzüm (istisna daha başka meyve sebzeler de dahil) konarak mühürlenmesiyle oluşturulan mini bir depo / saklama kabı şeklinde tanımlanabilir. Faaliyetin mazisi hakkında kesin bir bilgi olmamakla beraber günümüz Afganistan'ının kuzeyinde kadim bir gelenek olduğu konusunda kıdemli ustalar hemfikirdir. Üzümlü 4 – 5 ay boyunca tazeliğini çok büyük ölçüde koruyarak muhafaza edebilen bu uygulama, benzerlerinden çok farklıdır. Nitekim üzüm gibi sulu ve bu

¹ Fotoğraf 7 görselleri <https://da.azadiradio.com/> web sayfasından alınmıştır (Son erişim: 11.07.2023).



suyunu büyük ölçüde muhafaza edecek şekilde aylarca saklamak çok güçtür. Bu nedenledir ki üzüm dünyanın pek çok yerinde kurutulmuş muhafaza edilmekte ya da işlenerek pekmez, sucuk / orcik, pestil şeklinde korunmaktadır.

Kangina, günümüz Afganistan'ı için hem bağcılık faaliyetinin desteklenmesi hem de sezonu dışında taze üzüm sağlanmasıyla yerel ekonomi de çok önemli bir yer işgal etmektedir. Aynı zamanda yapımının nispeten kolay ve çok az girdi gerektirmesi de faaliyetin diğer bir cazip noktasıdır. Konunun kültürel boyutuna baktığımızda kırsal kesim kültürel mirası olması, belli incelikleriyle ustalık gerektirmesi gibi hususlarla faaliyet ulusal ve uluslararası örgütlerce desteklenmelidir. İktisadi ve kültürel fonksiyonu yanı sıra belki de en önemlisi uygulamanın tamamiyle çevreci olmasıdır. Günümüzde tüm dünyanın gündeminde ilk sıralarda yer alan karbon ayak izi noktasında tek kullanımlık plastikler, gıda ambalajları gibi konular düşünüldüğünde kanginalar en doğa dostu gıda muhafazası sağlayan ambalaj alternatifleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Aynı zamanda diğer çoğu / hatta neredeyse tüm seri üretim ambalajlı gıdaların aksine kanginadaki üzümlerde hiçbir koruyucu madde olmaması da ayrıca cazip bir diğer noktadır. Kanginanın bu gibi avantajları da göz önüne alındığında önce ülke sonra da yakın çevresi için desteklenmesi gereken bir uygulama olduğunun altını çizmemiz gerekir.



Kaynaklar

Afgani Nevis. A. (1990). *Lugat-ı Amiyaneyi Afganistan*, Herat: Belh Müessesesi.

Afganistan Tarım, Sulama ve Hayvancılık Bakanlığı. (2020). سنتی گونه به انگور نگهداری کنگینه؛ / Üzümleri Geleneksel Yöntemlerle Saklamak, Erişim adresi: <https://mail.gov.af/dr/node/1930> Son erişim: 22.07.2023.

Anonim. (2016). *Best Practices for GRAPE Production and Marketing in Afghanistan*. USA: USAID – Commercial Horticulture and Agricultural Marketing Program.

Anonim. (2020). افغانی کنگینه در میوه زمستانه نگهداری / Afgan Bahçesinde Meyvelerin Kışlık Depolanması, Erişim adresi: <https://shoaresal.ir/fa/news/320494/> Son erişim: 22.07.2023.

Arab, S. T. ve Ahamed, T. (2022). Land Suitability Analysis for Potential Vineyards Extension in Afghanistan at Regional Scale Using Remote Sensing Datasets. *Remote Sens.* 14, 4450. <https://doi.org/10.3390/rs14184450>

FAO. (2023). FAOStat Data, Erişim adresi: <https://www.fao.org/faostat/en/#data> (Son erişim: 03.06.2023).

Glinski, S. (2021). The Ancient Method That Keeps Afghanistan's Grapes Fresh All Winter, Atlas Obscura, <https://www.atlasobscura.com/articles/how-did-people-store-fruit-before-fridges> (Son erişim: 03.06.2023).

Heravi. E. (2014). Anbençe Gap Herat, Afghanistan: Setare'i Nukrayi.

Köymen, M.A. (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (35 – 46 ss.), Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

Sarhadi, A.W., Fahim, S.A. ve Tangutan, K. (2014). Sustainable agricultural development in Afghanistan. *Journal of Developments in Sustainable Agriculture*, 9, 41 – 46.

Şahin, G. (2021). Tarihsel Süreçte Safran (*Crocus sativus* L.) ve Safranın Günümüzdeki Durumu, *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (1), 173-214. DOI: 10.47525/ulasbid.850493

Tezcan, M. (2000). *Türk Mutfağı Kültürünün Genel Nitelikleri, Türk Yemekleri Antropolojisi*, s. 21 – 29, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tokhi Arab, S. (2022). *Yield Assessment of Grapes in Drought Prone Areas Using Satellite Remote Sensing-based Time-Series Datasets and Machine Learning Approach*, (Yayımlanmamış doktora tezi). University of Tsukuba, Doctoral Program in Appropriate Technology and Sciences for Sustainable Development.

Veseth, M. (2012). Wines, Vines, War, Peace and Troops in Afghanistan, *The Wine Economist*, <https://wineeconomist.com/2012/07/04/wines-vines-war-peace-and-troops-in-afghanistan/> (Son erişim: 03.06.2023).

Yousufi, A. (2016). Horticulture in Afghanistan: Challenges and Opportunities, *Journal of Developments in Sustainable Agriculture* 11: 36 – 42. <https://doi.org/10.11178/jdsa.11.36>



İnternet Kaynakları:

<https://minevisam.com/keeping-grapes-in-the-afghan-way/> (Farsça)

<https://da.azadiradio.com/a/30414585.html?withmediaplayer=1> (Farsça)

<https://af.shafaqna.com/FA/318435> (Farsça)

<http://mashal.org/> (Farsça)

Son erişim tarihleri: 03.06.2023



ETİK ONAY/KATILIMCI ONAMI

Makale kapsamında katılımcı kullanılmadığı için ilgili onaya yer verilmemiştir.

MADDİ DESTEK

Çalışma için herhangi bir maddi destek alınmamıştır.

YAZAR KATKILARI

Bu araştırma ve araştırma ile ilgili tüm aşamalar kapak sayfasında adı geçen iki yazar tarafından yürütülmüştür.