

KRZYSZTOF WOLSKI

TRADYCYJNA UPRAWA WINOROŚLI W AFGANISTANIE

Afganistan, jeden z nielicznych krajów świata, gdzie tradycyjne metody i techniki w rolnictwie jeszcze nie ustępują nowoczesności, posiada niektóre dziedziny gospodarki rolnej z dawna doskonale rozwinięte i wysoko postawione. Sadownictwo i ogrodnictwo stanowią słuszną dumę tego kraju, a uprawę winnej latorośli można uznać za najlepiej rozwiniętą ich gałąź.

Powierzchnia Afganistanu nie jest ani pomierzona dokładnie, ani obliczona. Niektórzy badacze przyjmują, że liczy ona 635 000 km², z tego wzniesione do 300 m n.p.m. jest 5600 km² (0,9%), od 300-600 m — 58 500 km² (9,2%), od 600-1800 m — 294 000 km² (46,3%), od 1800-3000 m — 210 000 km² (33,1%), a ponad 3000 m — 66 900 km² (10,5%)¹. Badane obszary znajdują się w grupie drugiej, trzeciej i czwartej. Powszechnie przyjmuje się, że obszar Afganistanu wynosi 657 500 km²², a przeważnie mówi się o 650 000 km².

Tereny użytkowane rolniczo (zajęte pod uprawę) zajmują 78 000 km², to jest 11,9% powierzchni kraju. W tym tereny nawadniane wodą z rzek *rud-i-bar* zajmują 3,38 mil. ha (5,2%), nawadniane wodą ze źródeł i studni *czesmeh sar* 0,87 mil. ha (1,3%), a wodą z kanałów podziemnych *karizi* 1,06 mil. ha (1,6%), zaś uprawy suche *lalmi* zajmują 2,49 mil. ha (3,8%). Naturalnie nie wlicza się do tego łąk i pastwisk zajmujących 3,20 mil. ha (4,9%)³. Inne źródła podają, że tereny użytkowane rolniczo zajmują obszar około 120 000 km², co w stosunku do powierzchni kraju wynosi około 18%⁴.

Badania nad uprawą winnej latorośli w Afganistanie i na najbliższych terenach przyległych północnego Beludżystanu w Pakistanie miałem moż-

¹ J. Humlum, *La géographie de l'Afghanistan. Étude d'un pays aride*, Copenhague 1959, s. 17.

² K. Wolski, *Afganistan*, [w:] *Geografia powszechna*, t. IV, Warszawa 1967, s. 336.

³ Dł N. Wilber, *Afghanistan, its people, its society its culture*, New Haven 1962, s. 339.

⁴ Wolski, *op. cit.*, s. 339.

ność przeprowadzać wielokrotnie podczas kilku moich wypraw na Środkowy Wschód w latach 1960-1973⁵. Badaniami objęto w Afganistanie obszary wokół miasta Kandahar na południowym zachodzie, Kalat-i-Ghilzaj (prow. Zabul) i Ghazni oraz Gardezu na południu, prowincję Logar w Afganistanie środkowym, okolice Kabulu i południowe stoki Hindukuszu (Koh-i-Daman, dolinę rzeki Ghorband, okolice Bamijanu) w Afganistanie środkowym, okolice Khindzian, Duszambe i Pul-e-Chumri na północnych zboczach Hindukuszu Środkowego oraz Taszkurgan, Mazar-i-Szerif i Khanabad w Afganistanie północnym a wreszcie Badachszan (okolice miasta Faizabad) w Afganistanie północno-wschodnim.

Badania przeprowadzane były w różnych porach roku, przeważnie jednak w lecie i jesienią, gdy owoce winogrodu dojrzewały, a rynek pełen był różnych odmian winogron. Liczni informatorzy rekrutowali się spośród właścicieli winnic, ogrodników, kupców, a także przygodnych znajomych.

Uprawa winorośli w chłodniejszych rejonach Środkowego Wschodu ma równie stare tradycje, jak uprawa palmy daktylowej w rejonach upalnych. Pomijając już udział wina w mitach śródziemnomorskich (np. greckich) czy w *Biblii*, powszechne występowanie liścia winnego i grona winnego jako motywu dekoracyjnego w najstarszych ceramikach Wschodu jest dowodem dawności upraw i wagi, jaką do tej uprawy przykładano. Ciągłość uprawy gatunku *Vitis vinifera* możemy obserwować w wielu krajach basenu Morza Śródziemnego, jak również na Środkowym Wschodzie, gdzie winorośl właściwa (*Vitis vinifera*) możemy obserwować na Środkowym Wschodzie, gdzie winorośl właściwa (*Vitis vinifera*) jest uprawiana w najprzeróżniejszych warunkach mikroklimatycznych (oazy itp.), głębokich i wysokościowych, w strefie klimatu ciepłego i umiarkowanego. Oczywiście od wieków trwająca uprawa pozwoliła na wytworzenie wielu odmian gatunku, silnie zróżnicowanych w wydajności, typie i w wielkości owoców, smaku, a wreszcie odporności na działanie czynników klimatycznych, jak mrozy lub upały, długotrwała susza czy deszcz, oraz odporności na choroby. Zresztą pierwotne siedlisko winorośli mieścić się może i mieści się tak w ośrodkach pochodzenia roślin uprawnych na obszarze przypamijskim, czyli centralnoazjatyckim, jak i w ośrodku Bliskiego Wschodu, czyli przednioazjatyckim⁶. I dziś jeszcze w różnych rejonach Afganistanu spotkać można różne odmiany dzikiej winorośli, już to krzewiastej (np. w Badachszanie lub Kandaharze), już to karłowatej pnącej. Długowiekowa izolacja Afganistanu i niewielka ilość badań botanicz-

⁵ W latach 1960-1961, 1964, 1972 i 1973 przeprowadziłem badania w północnym Beludżystanie, w Afganistanie zaś w latach 1969, 1971, 1972 i 1973.

⁶ M. Nowiński, *Dzieje upraw i roślin uprawnych*, Warszawa 1970, s. 25-27

nych na obszarach wschodnioirańskich uniemożliwiają wysunięcie odpowiednich wniosków odnośnie do autochtonicznych odmian i autochtoniczności winorośli na tych terenach.

Wprawdzie J. Humlum twierdził, że winorośli nie spotyka się tam jako dziko rosnącej⁷, jednak zetknąłem się z dziką winoroślą jadalną w okolicach Kandaharu oraz w rejonie Kwetta-Piszin w pakistańskim Beludżystanie. Nie jest jednak wykluczone, że może to być winorośl zdziczała, gdyż przemieszczenia osad ludzkich następowały tam często. Z drugiej strony pochodzić może ona z pestek którejs z odmian uprawnych, przypadkowo zasianych na ustroniach.

Winogrona północnego Afganistanu jako doskonałe w smaku wspomina przy opisie Termezu słynny podróżnik z XIV wieku Ibn Battuta (1325-1354)⁸, a przecież we współczesnym Afganistanie najlepszą sławę mają winogrona okolic Kandaharu, następnie kotlina prowincji Parwanu, czyli okolice Czarikaru na pn. od Kabulu, a dopiero na trzecim miejscu stawia się winogrona północy.

Okręgi uprawy winorośli w Afganistanie to przede wszystkim Kandahar na południowym zachodzie, w centrum Koh-i-Daman (czyli prowincja Parwan i Kapisa w okolicy Kabulu) oraz Maimene i Mazar-i-Szerif na północy⁹.

Optymalnymi warunkami uprawy *Vitis vinifera ssp. sativa* „tok” (f.)¹⁰ lub „tok-e-angur” (f.) są tereny o glebach ciepłych, głębokich i przepuszczalnych ze znacznymi ilościami wapna w glebie. Winorośl dobrze się udaje również na glebach górskich, kamienistych, a zawierających sporo wapna, jednak niezbyt wysoko położonych, bo w Afganistanie ponad 2500 m n.p.m. już nie sięga¹¹, a choć sporadycznie trafia się jeszcze wyżej i owocuje, to na tych wysoko położonych stanowiskach daje drobne owoce.

Winorośl dzięki znacznej długości korzeni (dochodzących do 7 m) doskonale potrafi przetrwać porę suchą. Może się obywać nawet bez sztucznego nawadniania, co jest rzeczą niezmiernie ważną w suchym kli-

⁷ Humlum, *op. cit.*, s. 183.

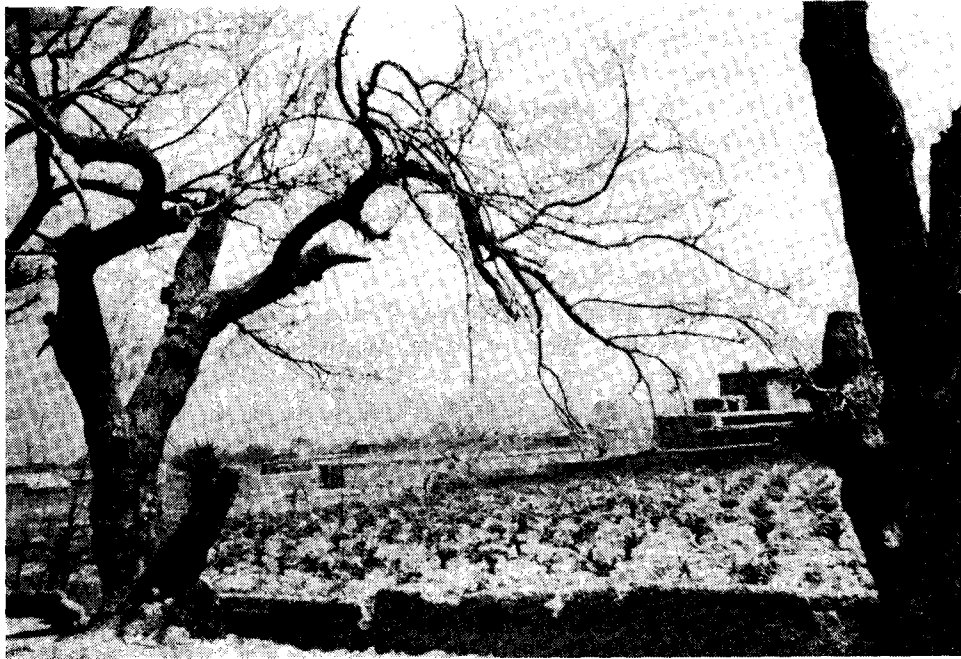
⁸ Ibn Battuta, *Osobliwości miast i dziwne podróży*, red. A. Zajaczkowski, Warszawa 1962, s. 141.

⁹ Por. Humlum, *op. cit.*, s. 184.

¹⁰ f. = nazwa w języku farski (perskim), p. = nazwa w języku pasztu.

¹¹ Winorośl rosnąca na wys. 2350 m n.p.m. spotykał J. Humlum (*op. cit.*, s. 188). Rośnie ona w różnych warunkach na różnych wysokościach z tym, że im wyżej, tym wymaga lepszego nasłonecznienia, a w zimie ochrony. W moich badaniach nad Zatoką Perską (w 1971 r.) spotkałem winnice w okolicy Buszeheru prawie na samym brzegu morskim (otoczone murami z kamieni wapiennych, dla osłony przed wiatrami i solą).

macie Afganistanu¹². Winną latorośl można zasadzić na wielu miejscach, które się z powodu jakości gleby, nachylenia terenu itp. nie nadają do uprawy innych roślin. Gdzie już nie ma miejsca na uprawy zboża, tam jeszcze można sadzić winorośl, a takich zakątków w dolinach górskich środkowego Afganistanu jest sporo. Przykładem mogą być doliny rzeki Ghorband czy Pandżir lub Logar (w okręgu Zarhun Szahr, gdzie dolina znacznie się zwęża).



Ryc. 1. Winnice w prow. Parwan w okolicy m. Czarikar

Fot. K. Wolski, 1973

Wydajność winnic afgańskich zależy od ogólnych warunków klimatycznych danego roku, z tym, że lata suche (lecz nie skrajnie suche, jak 1971, gdy krzewy w prowincji Parwan zasychały z braku wody) nie odbijają się źle na wielkości plonu, a nawet przeciwnie, w takich latach owoce bywają słodsze i tym samym cenniejsze, np. jako rodzynki, również wydajność zależy od umiejętnej pielęgnacji winnic.

Sadownictwo *baghdari* odgrywa bardzo poważną rolę w rolnictwie Afganistanu. Wszelkie owoce *mewadżiat* zajmują niepoślednie miejsce w wyżywieniu i eksporcie krajowym. W latach 1956-1959 wartość ekspor-

¹² Por. S. Madej, *Winorośl*. Warszawa 1957, s. 46.

tu świeżych owoców stanowiła 10⁰/₀ całego dochodu z eksportu. W latach następnych eksport jeszcze wzrósł. Owoce suszone grają poważniejszą rolę, przynosząc krajowi 27,5⁰/₀ wartości całego eksportu. Pozycja owoców w eksporcie przeważała nawet nad eksportem karakułów (25,4⁰/₀) wynosząc 37,5⁰/₀, ilościowo zaś składało się na tę cyfrę 33 800 ton owoców świeżych i 27 000 ton owoców suszonych¹³, z czego poważną większość stanowiły rodzynki. W latach 1954-1955 dochód Afganistanu z eksportu owoców świeżych wynosił 115 milionów *afgani* (Indie 85 milionów, Pakistan 30 milionów), suchych zaś 432 mil. *afgani* (Indie 386 mil., Pakistan 18 mil., ZSRR 11 mil., USA 6 mil.)¹⁴. Owoce suszone to w ²/₃ rodzynki, a na pozostałą ¹/₃ składają się morele, migdały i pistacje. Orzechy grają znikomą rolę w eksporcie. Region Kandaharu w latach 1956-1957 dostarczył 70⁰/₀ eksportowanych z Afganistanu suszonych owoców¹⁵. Głównie były to *kiszmisz*, czyli rodzynki.

Na terenie Afganistanu można wyróżnić dwa zasadnicze typy winnic: winnice przydomowe w ogrodach oraz winnice polne. Winnice przydomowe w niewielkich ogrodach występują przeważnie w środkowym i północnym Afganistanie, winnice zaś jako uprawy polowe w południowo-zachodnim. Niekiedy sady i winnice położone są z dala od osad, z których dochodzi się dla pielęgnacji roślin. Czasami w takich ogrodach rezydują *baghwan* (p.), czyli ogrodnicy, ale bywa i tak, że winnice, otoczone glinianym murem (jak np. w Sarai Chodzia na północ od Kabulu) są pilnowane jedynie w okresie dojrzewania winogron. Niektóre winnice w Koh-i-Daman są tylko ogrodzone drutem kolczastym. Winnice polowe np. w okolicy Kandaharu przeważnie bywają otoczone glinianym murem.

Spotyka się też drobne uprawy, składające się z kilku krzewów winorośli zasadzonych tuż przy ścianach domów. Pędy roślin pną się po żerdziach przy ścianach, lub też puszczane są na płaski dach i tam dopiero rozpięte na niewielkich rusztowaniach¹⁶. Winnice z rusztowaniami określa się jako *tok-e-swara*. Sporo ich w dolinie rzeki Ghorband w miejscowości Czardeh Ghorband i w Gul Behar. Mają one tę zaletę, że są zabezpieczone przed szkodnikami i złodziejami, ale pozostają narażone na zapędy dzieci domowych, a często i inwentarza (kozy).

Typowa nizinna winnica *angur-i-bagh* (f.) pod Kandaharem, obojętnie czy jest ona polna czy ogrodowa, przydomowa, w porze zimowej, gdy z winogrodu opadają liście, przedstawia się jako szereg wałów i rowów. W rowach *dziowa* (p.) u podnóża wałów *puszta* (p.), zawsze po ich stronie

¹³ Wilber, *op. cit.*, s. 284.

¹⁴ Humlum, *op. cit.*, s. 349.

¹⁵ Humlum, *op. cit.*, s. 348.

¹⁶ Badania w dolinie rzeki Ghorband w środkowym Hindukuszu, lato-jesień 1969.

północnej lub niekiedy wschodniej zasadzone są krzaki winogrodu w odległości od siebie od 1,5 do 2,5 m. Ma to na celu ochronę roślin przed nadmiernym działaniem promieni słonecznych i umieszczenie pnia po stronie cienistej *puszta*. Rów *dziowa* jest głębokości około 0,75-1 m, a niekiedy dochodzi do 2 m, szerokość zaś jego wynosi około 1-1,5 m. Długość *dziowa* dochodzi nieraz do 30 m. U jednego końca winnicy lub w jej połowie prostopadle do *dziowa* biegnie rów *samana*, którym doprowadza się z potoku wodę. W okolicy Czarikaru i w ogóle w nizinnych winnicach środkowego Afganistanu grędy, na których rosną krzewy, są niższe (ok. 1/2 m wysokości). Niekiedy winorośl jest sadzona na niewielkich kopczykach. W środkowym Afganistanie, w dolinach Hindukuszu, również koło Kalat-i-Ghilzai, w Logar i na wielu jeszcze górzystych obszarach Afganistanu widuje się winnice posadzone na tarasowatych zboczach dolin. Krzewy są tam mniejsze niż w winnicach nizinnych, a nawadnia się je wodą bieżącą w rowkach na poszczególnych tarasach.

W winnicach przydomowych, gdzie winograd puszczony jest na ściany lub na dach domu, krzew otrzymuje wodę doprowadzoną małym rowkiem *dziujsza* (f.) (bruzdą) z ogrodu.

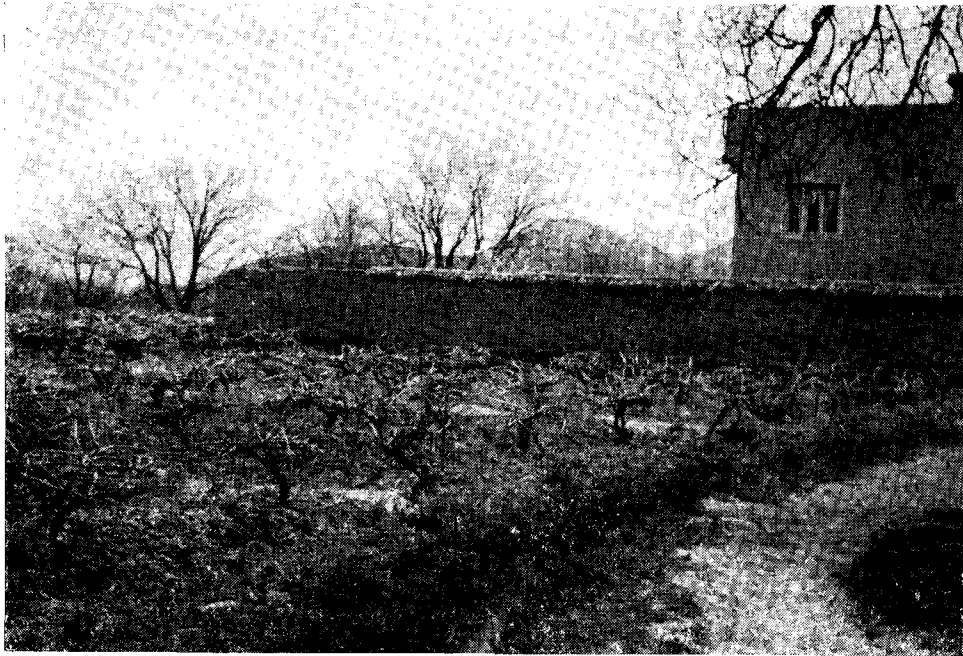
Niekiedy na skraju sadów mieszczą się małe winnice. Winograd pnie się tam na morwy lub inne drzewa. Krzew rośnie u stóp drzew i wraz z nimi jest nawadniany. Zazwyczaj takie winnice bywają nieco zaniedbane, przycinanie bowiem winogrodu pnącego się na drzewa jest utrudnione, a skutkiem tego owoce są późniejszego gatunku i nie cieszą się popytem na rynku. Winnice tego typu spotyka się na obszarze całego Afganistanu, lecz głównie na północy, koło Mazar-i-Szerif. Winograd nadrzewny bywa określony jako *angur-e-edrahti*. Na drzewa puszcza się odmianę o owocach granatowo-czarnych, drobnych, z pestkami i bardzo słodkich.

Osobno wypadnie parę słów poświęcić winnicom mieszczącym się w części ozdobnej zwykłego ogrodu lub w ogrodzie ozdobnym. Są to winnice-pergole *czalia* (f.), spotykane w Koh-e-Daman, pod Kabulem lub Kandaharem czy Ghazni. Krzew rośnie w rowku nawadniającym, a lodygi rozpięte są na drewnianej kratownicy lub odpowiednio przygiętych kijach.

Nowe winnice zakłada się na wiosnę (luty — marzec), gdy ma się do dyspozycji sporo obciętych pędów pochodzących z przecinki starych winogradów. Obcięte pędy w dwóch trzecich długości zakopuje się do ziemi, po północnej stronie kopców ziemnych w okolicach Kandaharu, a na pozostałych chłodniejszych i przeważnie wilgotniejszych terenach po dowolnych stronach; w dolinie zaś rzeki Ghorband nawet na południowych zboczach. Jednak wszędzie uważa się, aby dać sadzonkom nieco cienia. Lodygi po wiosennych deszczach wypuszczają liście, po sześciu zaś latach roślina zaczyna kwitnąć i należyce owocować. Dla nowych winnic dobie-

ra się miejsca, gdzie gleba nie jest zasolona, zasolenie gleby szkodzi bowiem winorośli, która nie rodzi, marnieje lub wydaje owoce drobne i twarde.

W winnicach w Koh-e-Daman (prow. Kapisa i Parwan) do prac przy zakładaniu, a także uprawie winnic używa się następujących narzędzi rolniczo-ogrodniczych: *kulang* (f.), jest to kilof do rozbijania twardych grud oraz wrywania kamieni z gruntu, *tesza* (f.), mała motyczka-barda o ostrzu szerokim na 8 cm do uprawy ziemi (spulchniania), a także do usuwania chwastów. Do podcinania korzeni chwastów i traw podczas plewienia używa się małego sierpka żelaznego, często o zasiekany ostrzu, lekko zaokrąglonym i małej rączce drewnianej. Sierpek ten w Gul Behar nosi nazwę *daskala* (f.); w prowincji Logar nazywa się *aradas* (f.). Narzędzie to ma ok. 30 cm długości. To samo narzędzie w okolicy Kan-



Ryc. 2. Winnica w Koh-e-Daman (zima 1973 r.)

Fot. K. Wolski, 1972

daharu nosi nazwę *arekhudzi* (p.). W Kandaharze do podcinania korzeni chwastów używa się niewielkiej (ok. 23 cm dł.) szpachli żelaznej z drewnianym trzonkiem, zwanej *hakdast* (p.). W prow. Parwan do podsypywania grząd *pulwan* (f.) służy rydel żelazny *beel* (f.) i łopata-szufla *cziori* (f.), również w okolicy Czarikaru używa się do usypywania *pulwan* i podsypy-

pywania szerokiej zębatej szufli *andża* (f.), którą pracuje dwu ludzi. Jeden trzyma *andża* i wbija ją w ziemię, a drugi ciągnie sznur lub rzemień, zaczepiony na dwu końcach dolnej, poziomej części narzędzia.

Przecinanie pędów winogrodu odbywa się w okolicy Kandaharu w lutym i w marcu, nie później jednak niż w drugiej dekadzie marca, gdyż potem roślina zaczyna już puszczać soki. Na wyższych terenach środkowego Afganistanu przecinanie pędów winogrodu trwa do końca marca. Pędy boczne przycina się w odległości około 10 cm od głównego pędu, zwanego *congá de anguru* (p.) w Logar lub *szahczeje-angur* (f.) w Parwan i Kapisa. Używa się do tego niewielkiej składanej piłki, zwanej *ara-e-takburi* (f.)¹⁷. Podobnymi piłkami posługują się w Koh-e-Daman i po północnej stronie Hindukuszu. Niekiedy stosuje się zwykle piłki ręczne *ara* (f.). W okręgu Logar koło Jul-e-Alam też używa się tych piłek, a także noży¹⁸ *czaku* (f.p.). Czasami w okręgu Logar w miejscowościach Zarhun-Szahr (bliżej Kabulu) i Czarh-e-Logar (bliżej Gardezu) ścina się pędy winogrodu żelaznymi nożami *kaczi* (f.). Jeżeli winograd zostanie przycięty krótko, wydaje on owoce duże i słodkie. Winorośl nie przycięta wyda owoców więcej, lecz drobnych, wodnistych i mało słodkich.

W nizinnych Winnicach środkowego Afganistanu bezpośrednio po przycięciu pędów następuje na wiosnę przekopanie ziemi, aby spulchnić glebę oraz zniszczyć bujnie rosnące chwasty. Uszkodzone grzędy podsypuje się od nowa. Wiosenne deszcze zwilżają ziemię, a dzięki dostatecznej ilości wilgoci następuje bujne puszczenie nowych pędów rodzajnych.

Inną czynnością bezwzględnie konieczną w suchym klimacie Afganistanu jest okresowe nawadnianie Winnicy. Częstość tego zabiegu zależy od różnych czynników, ale przede wszystkim od rodzaju gleby w danej okolicy. W rejonie Kandaharu, gdzie obok gleb gliniastych występują gleby lekkie, piaszczyste, Winnice nawadnia się w odstępach czasu pomiędzy tygodniem a trzema tygodniami. Równinne Winnice o glebach lekkich nawadnia się co 7-10 dni, na glebach cięższych zaś, gliniastych, co dwa tygodnie. Nawadnianie zależy też od warunków mikroklimatu okolicy. W czasie upałów i trwania letnich suchych wiatrów, słynnych *bad-i-jahsat-o-bis ruz* (f. = wiatr stu dwudziestu dni), musi się częściej dostarczać wodę Winnicy. Przy tym w okresie wiosennym i letnim Winnica potrzebuje więcej wody niż w jesieni, gdy owoce dojrzewają i ogrodnik *baghwan* dba raczej o słodycz winogron, a unika ich wodnistości, a więc dostarcza roślinom mniej wody. Zresztą w okresie wiosennym zdarzają się deszcze, a poza tym w glebie jest sporo wilgoci pochodzącej z opadów zimowych. Jeżeli opady zimowe są mniejsze niż zazwyczaj, to w okolicy Kandaharu

¹⁷ Ara—e—takburi (f.), wyrabiają rzemieślnicy w Kandaharze. Znacznie lepsze, stalowe, oczywiście dużo droższe, wyrabia się w osadzie Czarikar, w prow. Parwan.

¹⁸ Raz spotkałem tam nawet importowany sekator.

w grudniu, styczniu i lutym nawadnia się winnice „zimną wodą”, aby — jak powiadają — „korzenie zasnęły”, a od zimowej wilgoci wyzdychały robaki w ziemi.

Inaczej jest w winnicach rosnących na stokach gór, zboczach dolin, gdzie utrata wilgoci na otwartym terenie jest większa, osłonięcie ziemi mniejsze, a wsiąkanie w glebę szybsze. Tam rowkami nawadniającymi, bruzdami *dziujsza* napuszcza się częściej wodę, która raczej płynąc niż stojąc, w mniejszym stopniu wsiąka w grunt. Na niektórych glebach górzystego środkowego Afganistanu, odznaczających się dużą przepuszczalnością (i podsiąkliwością), winogrodu prawie wcale się nie nawadnia, stosując ten zabieg jedynie 2-3 razy w ciągu roku.

Nawożenie winnicy należy do ważnych prac plantatora, czy to bowiem na terenach piaszczystych, lekkich gleb, czy to na glebach gliniastych i kamienistych lub nawet na glebach głębokich i przepuszczalnych (jak np. Koh-e-Daman), winorośl wymaga nawożenia, jeśli ma dawać corocznie obfite plony. Do nawożenia używa się głównie mierzwy zwierzęcej. Za najlepszą uważa się mierzwę bydłą. O owczej i koziej sądzi się, że jest zbyt mocna, wielbłądzia zaś uchodzi za ostrą i nie nadającą się do nawożenia winnic. W przemieszaniu z popiołem i kompostem posypuje się ziemię wokół pędu rośliny albo rozsypuje nawóz w *dziowa* — rowie nawadniającym, gdzie napływająca woda rozmiękcza nawóz i doprowadza do każdej rośliny. Nawożenie winnic odbywa się wczesną wiosną.

Sprzęt winogron, podobnie jak inne prace, wykonuje się ręcznie. Czynni przy tym są mężczyźni, gdyż kobiety w Afganistanie ani w polu, ani w ogrodzie przeważnie nie pracują, wyjątkowo tylko pomagają mężczyznom. Ręcznie obrywa się grono winne — *rhoza* (p.) *hosza* (f.), a następnie wkłada do stożkowatego kosza wiklinowego — *tukri* (f.), *tukrej* (p.), wymoszczonego w pierw liśćmi winogrodu — *poona de anguru* (p.) lub *barg-e-tok-e-angur* (f.)¹⁹. *Tukri* w okolicy Kandaharu nazywa się *kowarczia*. Kosz ten ma dno wypukłe i nie jest stabilny. W *kowarczia*, niosąc go na głowie, odstawia się winogrona do suszarni rodzynków, jeśli obejście jest blisko. Jeżeli winnica leży w większej odległości od mieszkania właściciela, wtedy dwa kosze ustawia się na *kadziawa* (p.f.), to jest rusztowaniu z drążków będących jucznym siodłem transportowym używanym do przenoszenia ziemiopłodów na osłach, a rzadziej na koniach czy wielbłądach. *Angur* (f.p.), czyli winogrona, przewożone są przeważnie na osłach. Również przy dalszym transporcie samochodowym, winogrona, obłożone liśćmi (aby owoce utrzymały świeżość) przewozi się w *kowarczia*, a także w ostatnich latach w skrzynkach.

Okolice Kandaharu posiadają liczne odmiany winogron, białych, czer-

¹⁹ Nazwy z prowincji Logar.



Ryc. 3. Kowarczia — wiklinowy kosz do transportu winogron

Fot. K. Wolski, Kandahar 1973

wonych i ciemnych (czarnych). Ich nazwy w języku pasztu niekiedy brzmią identycznie w języku farsy, jednak tylko w danej okolicy. W innych okolicach ta sama nazwa oznacza zupełnie inny typ owoców, o innym kształcie, barwie i smaku. Tak jest na przykład z winogronami *sahibi*. Pod Kandaharem nazwą tą określa się owoce okrągłe, słodkie, w Kabulu zaś i w Koh-e-Daman *sahibi* wyglądają jak *hussaini*, podłużne, małosłodkie o skórcie czerwonej.

W Kandaharze, słynącym z upraw winorośli i produkcji najlepszych olbrzymich rodzyneków, wśród wczesnych (sierpniowych) odmian najczęściej spotywane są: *Hussaini* (p.f.) — białe, długie, wałeczkowate, duże; *Aszkari* (p.) białe, nieduże, owalne, *Szyrkiszmisz* (p.) określane też jako *kiszmiszi*, czyli rodzynki czerwone, owalne, niewielkie; *Lal* (p.) białe, kuliste, bardzo duże, z pestkami, bardzo słodkie; *Tora* (p.), czyli *Angur-i-sijah* (f.) — czarne, bardzo ciemne, podłużne, średnio duże²⁰. Przy końcu sierpnia pojawiają się zielonawożółte, *Haita* (p.) podłużne, olbrzymie wielkości śliwki węgierki i zaczynają się *Spin kiszmisz* (p.) — drobniejsze zielonawożółte, rodzynekowe, jesienne²¹.

Choroby winorośli²² w Afganistanie są liczne. Do najbardziej znanych należy *otszak*, która polega na szarzeniu owoców i ich skarleniu, oraz *korhona* będąca rodzajem grzybicy (być może *Septorium ampelina*) powodująca czernienie łądyg, zanik owoców, a u dołu pędu objawiająca się zrakowacaniem. Inną i chyba największą plagą winnicy jest *pecziak-e-surh*, czyli kanianka winna (*Cuscuta monogina*)²³, która swymi grubymi pędami owija łądygi winogrodu. *Pecziak-e-surh* ma łądygi koloru czerwonołila, duże (średnica 1/2 cm), białawozielone owoce, ułożone w niewielkich gronach. Ta odmiana kianianki pasożytuje wyłącznie na winogradzie. Obie zarazy *otszak* i *korhona* uważa się za bardzo groźne dla winnic, lecz jak dotychczas niewiele się jeszcze robi dla ich zwalczania. Podobnie jest z *pecziak-e-surh*, którego łądygi zrywa się wraz z łądygą żywiciela i daje owcom lub kozom. Zabieg zrywania kianianki winnej jest przeprowadzany niedokładnie, więc pasożyt szybko się odradza. Kanianka winna występuje nagminnie na północy kraju, w Turkmenii Afgańskiej (okolice Mazar-i-Szerif), Badachszenie, w środkowym Afganistanie (Koh-e-Daman, okolice Kabulu), a rzadziej trafia się na południowym zachodzie (okolice Kandaharu).

Ostatnio w okolicy Kabulu zaczęto wprowadzać do walki z *otszak* i *korhona* chemiczne preparaty używane z powodzeniem w Ferganie w ZSRR. Jednak ta nowoczesna ochrona winorośli jest jeszcze mało rozpowszechniona w Afganistanie.

Filoksera (*Phylloxera vastatrix*), jeden z najgroźniejszych szkodników winnic amerykańskich, jeszcze się nie pojawił w winnicach Afganistanu, ale zawsze istnieje możliwość zawleczenia filoksery bądź to z Ameryki,

²⁰ Badania terenowe, Kandahar — 4-6 VIII 1972 r.

²¹ Badania terenowe, Kadahar — 25-27 VIII 1972 r.

²² Obserwacje w miejscowości Sarai Chodzia w Koh—e—Daman na północ od Kabulu (wrzesień 1972).

²³ Inne odmiany kianianki, pasożytujące na marchwi, koniczynie, lucernie, burakach, a nawet na cebuli, są plagą rolnictwa Afganistanu.

bańdź to z Europy, choć możliwości poruszania się tego owadu są raczej ograniczone.

Na południu kraju i w okolicach Kandaharu poważnym szkodnikiem w winnicach są szakale. Niewielkie te zwierzęta podchodzą nocą do dojrzewających winogron i objadają najlepsze, najśłodsze i największe owoce. niszcząc przy tym pozostałe grona²⁴. Walka z szakalami jest trudna, gdyż skradają się one bardzo cicho, a psy nie chcą na nie polować. Na szakale zastawia się żelazne paści *talaka* (p.) lub kopie głębokie doły z zapadniami. Niekiedy zakradnie się do winnicy hiena, lecz ta w ogrodach wyjada głównie melony i arbuzy. Poważne szkody w winnicach wyrządzają też ptaki dzienne, zwłaszcza wróble, ale od nich łatwiej można się upilnować. Przed ptakami pilnują winnic chłopcy uzbrojeni w proce.

Niekiedy dojrzewające winogrona są atakowane przez olbrzymie osy *zambur*, które nakłuwają każdą dojrzałą jagodę i powodują jej gnicie lub częściowe obsychanie, utrudniające zbyt takich owoców, grona bowiem trzeba sortować, a nadpsute jagody usuwać. Także wśród plonów odmian rodzynekowych osy powodują szkody, gdyż nadpsute owoce nie tylko źle zasychają, lecz puszczają sok i zanieczyszczają inne rodzynki. Do nakłutych przez osy jagód zlatują się muchy, dopełniając zniszczenia.

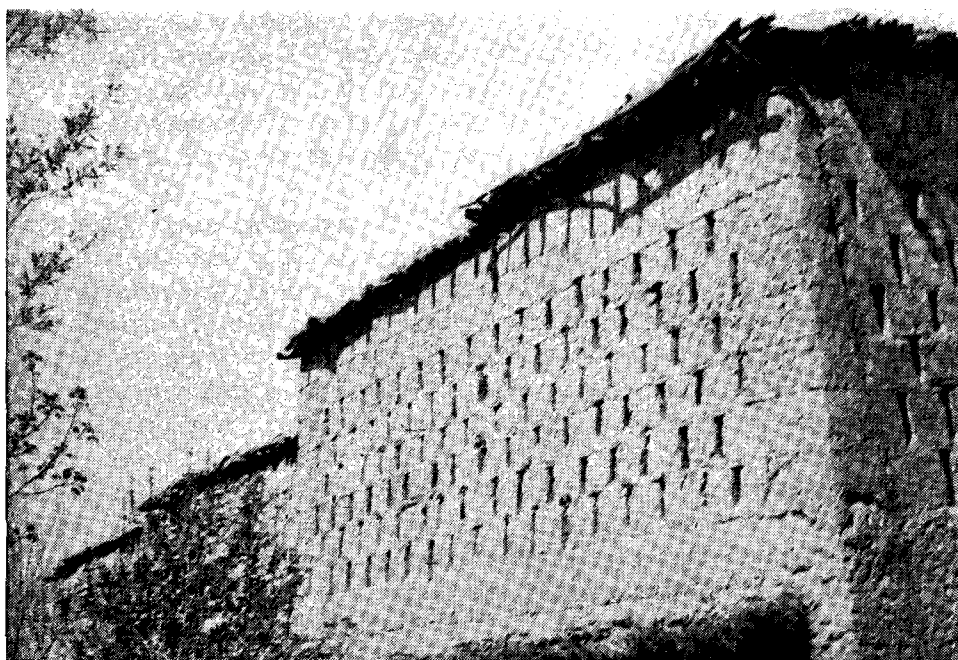
W okolicach Kandaharu, gdzie względnie często pojawiała się szarańcza *malah* (p.), winnice były mniej narażone na jej żarłoczność, gdyż przede wszystkim pożerała liście jabłoni, moreli i granatów, a liści winorośli przeważnie nie zjadała.

Kłeską dla winnic są ulewne deszcze trafiające się niekiedy wśród lata. Nadmiar wody, a przede wszystkim zwilżenie liści, łodygi i owoców, powoduje pęknięcie jagód. W okolicy Kandaharu występuje pęknięcie owoców u nasady w dwa dni po ulewie. Najmniej odpornymi odmianami w wypadku ulewy są letnie duże winogrona *Haita* i *Szehal*, które nadpęknięwszy wnet gniją w wysokiej temperaturze. Na szczęście deszcze w lecie należą do rzadkości, choć np. w 1972 r. takie opady w sierpniu zdarzały się w różnych rejonach Afagnistanu.

Niekiedy w ustronnych polnych winnicach poważne szkody wyrządzają ludzie, przeważnie przechodzący koczowniczo albo buszujące wszędzie dzieci. Przed złodziejami chroni się winnicę pilnując stale, tak w dzień jak w nocy, oczywiście w okresie dojrzewania winogron. Pilnujący mieszka w specjalnie postawionym szałasie *czapar* (f.). Szałas bywa zwykle budą z chrustu, gałęzi i słomy postawioną na ziemi lub umieszczoną na rusztowaniu, by z wysokości można było objąć wzrokiem całą winnicę. Niekiedy w winnicach stoją gliniane domki strażnicze.

Ochroną od zwierząt są gliniane ogrodzenia — mury, dochodzące nie-

²⁴ Pod Kandaharem znane jest powiedzenie „Dobre winogrona zawsze je szakal”.



Ryc. 4. Suszarnia winogron w okolicy Czarikaru

Fot. K. Wolski, 1973

kiedy do 2¹/₂ m wysokości. Strzegą one winnic przed wtargnięciem krów, owiec, osłów i najgroźniejszych kóz. W glinianym ogrodzeniu furtki są plecione z patyków wierzbowych lub topolowych, bywają też z desek lub drewnianych krat.

W wysoko wzniesionym środkowym Afganistanie, gdzie w zimie temperatury nocą bywają bardzo niskie (do -35°), dniem zaś w słońcu następuje znaczne ogrzanie (do $+25^{\circ}$), pokrywa śnieżna szybko znika, a rośliny narażone są na wymarzenie. Stąd też krzewy winogrodu w winnicach i przy domach bywają niekiedy opatrywane, choć bardzo niedokładnie i lichy. Podsypuje się je ziemią, wprzód obłożony liśćmi, trzynami lub drobnymi gałązkami. Pod Kandaharem, gdzie zimą padają deszcze, a mrozów przeważnie nie bywa, wszelkie zabiegi zabezpieczające przed zimą są zbyteczne. W Afganistanie północnym, gdzie zimą szaleją wichury, na terenach otwartych niekiedy winograd przygina się do ziemi, przysypuje słomą i ziemią, podobnie jak to robiono w Ferganie²⁵. W Badachszanie winogrodu przeważnie się nie ochrania na zimę.

²⁵ Por. B. Grąbczewski, *W pustyniach Raskemu i Tybetu*, [w:] *Podróże gen. Grąbczewskiego*, t. III, Warszawa 1925, s. 38.

Jak już wspomniano wyżej, tradycyjnie do transportu winogron używa się wiklinowych, stożkowatych koszy *tukri* (f.)²⁶. W okolicy Kandaharu takie same kosze nazywają się *kowarczia* (p.). Są one wąskie, o średnicy w połowie około 35 cm, a długości od 100 do 120 cm. Wymoszczone liśćmi winnymi gwarantują świeżość owoców, przewiewnością zaś chronią od skisnięcia.

W Koh-e-Daman na pn. od Kabulu²⁷ do przechowywania świeżych winogron na zimę używa się specjalnych naczyń z gliny suszonej na słońcu. Naczynie, zwane *kanghina*, składa się z dwu misek wielkości głębokich talerzy. Do wnętrza wkłada się w październiku winogrona odmiany *kiszmiszi*, a miski styka się brzegami, które następnie zalepia się świeżą gliną. Owoce tak zamknięte nie zysychają się i dają się przechowywać przez cztery miesiące, aż do połowy lutego. Świeże winogrona w zimie uzyskują dobrą cenę.

Do przechowywania w stanie świeżym dużych winogron odmiany *hussaini* używa się większych naczyń z niewypalanej gliny. Naczynia takie noszą nazwę *kanduczia*. Są to szerokie dzbany o wysokości 45 cm, a średnicy około 30 cm. Otwór zamykany jest glinianą przykrywą. Po napełnieniu dzbana owocami brzeg przykrywki oblepia się szczelnie gliną. Winogrona *hussaini* mogą być przechowywane w *kanduczia* nawet przez sześć miesięcy bez zysychania się owocu i marszczenia skórki. Naczynia takie używane są też po północnej stronie Hindukuszu w dolinie Pul-e-Chumri i Duszambe.

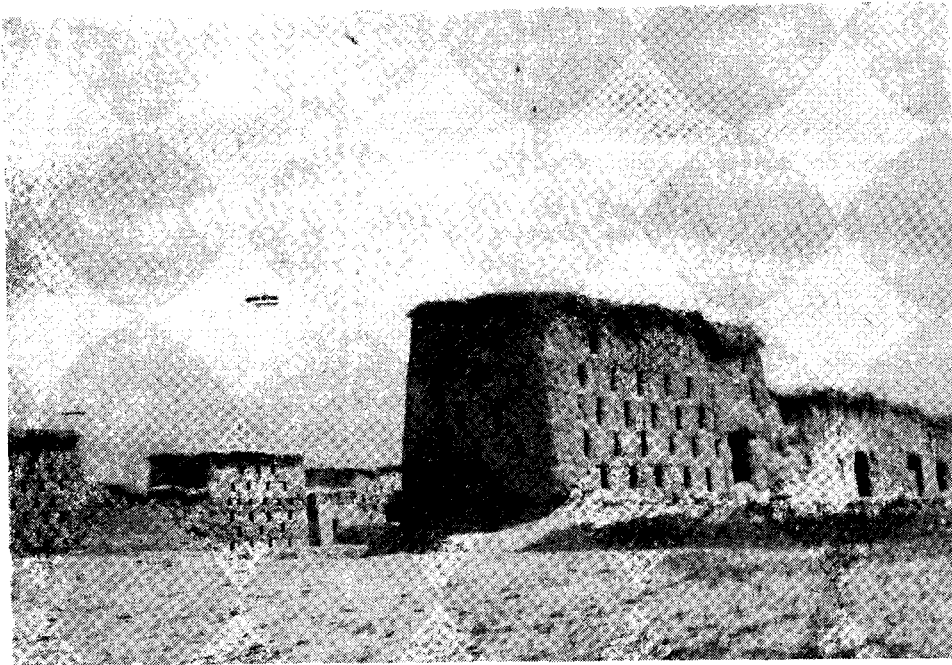
Większość owoców w Afganistanie przechowuje się w postaci wysuszonej. Suszy się śliwki, jabłka, gruszki, morele, morwy, a nawet melony²⁸. Również, i to w przeważającej ilości, suszy się plony winnic. Można powiedzieć, że przeszło połowa produkcji winogron zostaje wysuszona i następnie jako rodzynki dostaje się na rynek krajowy i krajów sąsiednich. Suszenie winogron na rodzynki odbywa się już to w specjalnych pomieszczeniach, już to na dachach domów mieszkalnych.

Suszarnie rodzynków w Koh-e-Daman na północ od Kabulu są budynkami wolnostojącymi lub przybudowanymi do obejść gospodarskich czy też domów mieszkalnych. W takich wypadkach suszarnia mieści się w górnej (piętrowej) części budynku, podczas gdy dolne przeznaczają się na inny cel (składy plew i trzyn, magazyny, spiżarnie, rzadziej obory). Suszarnie stawia się zawsze w miejscach przewiewnych. Materiałem budowlanym

²⁶ Nazwa z prow. Logar.

²⁷ Badania w Sarai Chodzia 15 IX 1972.

²⁸ Melony wiesza się u pułapu komory lub spichlerza i tam w suchym powietrzu zasychają i zmniejszają swą objętość. W razie potrzeby użycia ich, zeschnięty owoc obsypuje się gotowanym ryżem, umieszcza w przykrytym naczyniu, aby speczniał i nabrał „soczystości”.



Ryc. 5. Małe suszarnie winogron w okolicy Czarikaru

Fot. K. Wolski, 1973

jest glina (w wilgotnych blokach układana podczas stawiania suszarni) lub cegła surówka. Liczne szczeliny wentylacyjne w ścianach sprawiają z dala wrażenie strzelnic, tak że mniejsze suszarnie, kształtu masywnych czworobocznych wież, nasuwają przypuszczenie, iż ma się do czynienia z budownictwem obronnym, a nie ze zwykłymi pomieszczeniami gospodarczymi. W Koh-e-Daman suszarnia nosi nazwę *balachana* (f. = wysoka izba, wysokie pomieszczenie, a dosłownie górna izba) i jest wąską (3-5 m szeroka) izbą o wysokości 5-7 m. Długość suszarni dochodzi niekiedy do kilkunastu metrów. Szczeliny wentylacyjne nie są szersze niż 20 cm, ich wysokość zaś nie przekracza 1 m (przeważnie ma około 60 cm). W Sarai Chodzia *balachana*, czyli *saigichana* (f.), miała wewnątrz wysokie na 5,5 m, a otwory wentylacyjne wymiary 10 × 45 cm. Szczeliny wentylacyjne bywają zupełnie otwarte, zatkane luźno gałkami albo zamknięte siatką drucianą, co nie wstrzymuje dopływu powietrza i przewiewu wiatru, a chroni wewnątrz od wtargnięcia ptactwa i szkodników. Są one tak umieszczone w kilku rzędach jedne nad drugimi, że otwory rzędu wyższego nie wypadają bezpośrednio nad otworami rzędu niższego, tylko występują na przemian. Wewnątrz *balachana* ma albo ruchome, przenośne rusztowania, odpowiednio wysokie, lub od stropu zwisają rzadkie maty z grubych trzcin lub bambusów, na których jesienią wieszają się grona winne.

Na rusztowaniach układa się bambusowe lub trzciniowe pręty z pozawieszanymi gronami winnymi albo przywiązuje druty (jest to praktyka nowsza) i na nich wieszają winogrona.

W prowincji Parwan właściciele mniejszych winnic mają suszarnie winogron parterowe, o wymiarach wnętrza 2×4 m, a wysokości 2,5 do 3 m, zadane stropem, z którego sterczą żerdzie służące do zawieszania na nich winogron. Do suszarni prowadzi niewielki, niski otwór wejściowy. Otwory wentylacyjne rozmieszczone są w trzech — pięciu rzędach. Zwykle małe suszarnie stoją w grupach, co ułatwia ich pilnowanie.

W okolicy Kandaharu suszarnia nazywa się *kiszmiszczana* (czyli rodzynkarnia). Małe, stare *kiszmiszczana* mają wentylacyjne otwory mniejsze i okrągłe, łatwiejsze do zamknięcia w związku z częstszymi burzami prochowymi występującymi w południowo-zachodnim Afganistanie. Otwory wentylacyjne w okolicy Kandaharu nazywają się *sorai* (p.). W dużych winnicach pod Kandaharem rodzynkarnie mają niekiedy po kilkadziesiąt metrów długości. *Sorai* w nich są podłużne, pionowe. Podobnie jest w mniejszych, nowszych suszarniach. Suszarnie winogron okolic Kandaharu nie posiadają stropu-dachu (jesienią deszcze nie padają w pd.-zach. Afganistanie). W czasie suszenia winogron górę *kiszmiszczane* przeważnie przykrywa się żerdziami i gałęziami, dla ochrony owoców przed ptactwem. Niekiedy góra pozostaje otwarta, wtedy specjalny stróż pilnuje suszarni. Grona wieszają się na sznurach przywiązanych do tyczek wbijanych w specjalne otwory w ścianach. Często suszarnie winogron określa się nazwą *bad-e-chana* (f. = izba przewiewu, izba wiatru), spotykaną na obszarze środkowego Afganistanu.

W okolicy Ghazni, Kalat-i-Ghilzaj jako suszarnie używane są izby znajdujące się na najwyższym piętrze, wąskiego, wieżowatego domu mieszkalnego. Ich duże otwory okienne (nie zamykane) gwarantują należyty przewiew suchego i gorącego powietrza. Przeważnie winogrona suszy się na dachach domów. Są to tereny, gdzie winnic jest mniej, a ludność posiada mniej winogron do suszenia. Także winnice w okolicy Ghazni są małe. Winogrona układa się na dachach nie bezpośrednio na glinianej polepie, lecz na okrągłych płaskich koszach wiklinowych lub płaskich wiklinowych kręgach, zwanych *kierah* (p.). Niekiedy pod kosze lub kręgi podkłada się kamienie, aby uzyskać przewiew spod spodu²⁹.

Liczne odmiany winogron Afganistanu dają po wysuszeniu rozmaite gatunki rodzynków. Odmiany rodzynkowe różnią się tym od pozostałych, że są bezpestkowe. Specjalnie jako *kiszmiszi* rozumie się winogrona białe, niewielkie, owalne lub podłużne, słodkie, a dojrzewające we wrześniu i pierwszej połowie października. Pomijając kształt, zależny od odmiany,

²⁹ Wysuszone w ten sposób rodzynki uważa się za pośledniejszy gatunek.

kolor rodzyneków uwarunkowany bywa często sposobem suszenia. Z tej samej odmiany można uzyskać rodzynki białozielonkawe, białozółtawe, a nawet czerwonawobrazowe. Pierwsze pochodzą z nie przejrziałych owoców suszonych w cieniu, drugie uzyskuje się z owoców przejrziałych również suszonych w cieniu, trzecie zaś z owoców przejrziałych suszonych w słońcu. Czarne uzyskuje się z owoców ciemnoniebieskich (czarnych).

Przeważnie suszenie nie jest skomplikowane, jedynie tylko przy olbrzymich rodzynekach kandaharskich, uzyskiwanych z odmiany kolosalnych słodkich winogron *Haita* stosuje się specjalną technikę określaną jako *abdziouss* (p.), co można przetłumaczyć jako gotowane, a raczej zaparzane. Zabieg polega na zanurzeniu we wrzącej wodzie gron *Haita*, a następnie przesuszaniu ich w sposób podobny, jak to się praktykuje z innymi winogronami. Wodę do zaparzania przygotowuje się przez zagotowanie w niej pewnych ziół, pewnych nasion i niewielkiej ilości gaszonego wapna. W tym to roztworze jeszcze wrzącym, zanurza się na chwilę grono, uważając, aby przypadkiem nie popękały. Sądzi się, że roztwór wpływa na łatwiejsze odparowanie nadmiaru wody z dużych owoców, a także wpływa dodatnio na zasuszenie się słodkiego soku winogron³⁰.

Po wysuszeniu winogron w *balachana* zdejmuje się je z mat lub sznurów czy drutów, a następnie składa w kącie izby. W podkandaharskich *kiszmiszkhane* winogrona, gdy wyschną, obija się kijami. Spadają one na kilimy podłożone na polepie. W razie potrzeby sprzedaje się je kupcowi-hurtownikowi, który kupuje rodzynki w stanie zupełnie surowym, brudne, zaprószone, z wyschłymi lodygami, a nieraz jeszcze ze słomą, na której spoczywały w magazynie rolnika. W takim stanie ładuje się rodzynki do wełnianych dużych worów *dziowal* (f.p.), załadowuje na zwierzęta juczne i odstawia kupcowi. Niekiedy kupiec-hurtownik w takim stanie dostarcza je dalej do kupców hurtowników w większych miastach. Tam dopiero następuje powierzchowne oczyszczanie. W płaskich koszach lub na dużych sitach ręcznie opala się rodzynki, wybierając gałązki i słomę oraz odsiewa część kurzu i brudu, który zdoła wypaść przez oka sita lub szpary kosza. Część brudu i kurzu, jaka przyłgnęła do rodzyneków w czasie suszenia, gdy wypuściły nieco lepkiego soku, pozostaje nadal na suszonym owocu i dopiero ostateczny odbiorca wymywa ją, oczyszczając przed użyciem. Jednak, np. przy wyrobie wody rodzynekowej, nieczystości tych się nie oddziela, aby nie tracić cennej, choć zbrukanej słodyczy.

Przeważnie większość rodzyneków jest dostarczana na rynek przez drobnych producentów i przychodzi w stanie takiego przemieszania ga-

³⁰ Z tego typu suszeniem spotkałem się jedynie w okolicach Kandaharu. Znany ten sposób jest też w pobliskim pakistańskim Beludżystanie, lecz tam raczej zarzucany, ze względu na duży popyt na świeże winogrona *Haita*, tak w Kwecie jak i na eksport do Karaczi.

tunków i wielkości, że wymaga przesortowania. Sortowanie odbywa się u kupców hurtowników po przeczyszczeniu towaru, a niekiedy nawet już w sklepach kupców detalicznych. Przy sortowaniu zatrudnia się kobiety i dzieci. Kupcy detaliczni, mając sporo wolnego czasu, często własnoręcznie sortują rodzyнки w swych kramach, co można obserwować przechodząc przez bazyry.

Dotychczasową tradycyjną praktyką był zbyt rodzyneków do krajów sąsiednich: Rosji, Indii, Pakistanu, a nawet Iranu. Już po II wojnie światowej, a raczej w latach sześćdziesiątych, rozpoczęto w skrajnie prawowiernym Afganistanie wyrabiać z rodzyneków zabronione przez *Koran* wina i koniaki³¹. Mistrzami Afgańczyków okazali się specjaliści włoscy, którzy zaczęli produkować wspaniałe wina, nie ustępujące jakością winom włoskim. Jak dotychczas produkcja win w Afganistanie prowadzona jest na małą skalę, ale być może w niedalekiej przyszłości rozwine się i znajdzie zbyt na rynkach krajów sąsiednich.

Użytkowanie uboczne winnicy bywa różnorakie. Spotyka się niekiedy uprawy współrzędne niewysokich drzew owocowych, takich jak morele, brzoskwinie i migdałowce, a niekiedy i śliwy. Drzewa te nie zacierają winnicy, a także nie wyciągają zbyt wiele wilgoci z gleby i winograd na tym nie traci. Przeciwnie, niewielkie drzewa owocowe są przytłaczane pędami pnącego się na nie winogradu. Nieraz widuje się w winnicach w prow. Parwan rosące morwy lub orzechy włoskie, lecz wielkość i wysokość tych drzew grozi winnicy zaciemnieniem, a także wyssaniem wilgoci. Dlatego też morwy i orzechy, gdy się zbyt rozrosną, usuwa się z winnicy. W sadach składających się z jabłoni i grusz winograd zagraża tym drzewom, więc takiej symbiozy prawie się nie spotyka. Zresztą niemal zawsze drzewa owocowe usuwane są z winnic, ich dochodowość bowiem jest z reguły niższa od dochodów z uprawy winnej latorośli.

Z użytków ubocznych w winnicach należy jeszcze wspomnieć o korzyściach ze zbioru na zielono traw rosnących wśród krzewów winogradu, a także ze zbioru liści winogradu dawanych w jesieni owcom i kozom. Wiosenna przycinka krzewów dostarcza już to pędów skarmianych przez kozy, już to lichego drzewa opałowego z grubszych części obcinanych gałęzi.

Podsumowując powyższe uwagi wypadnie jeszcze wspomnieć o wkroczeniu nowoczesności w tradycyjną uprawę winogron w Afganistanie. Najważniejszym takim wydarzeniem jest wprowadzenie w winnicach w Koh-e-Daman spryskiwania krzewów przeciw zarazom. Widać w tym

³¹ Tak w Kabulu, jak i w Czarikarze w mniej prawowiernych domach wyrabia się wina z winogron. Wyciśnięty sok silnie dojrzałych owoców poddaje się fermentacji w butlach. Przeważnie do wyrobu wina używa się winogron odmian *kiszmiszi* lub też drobnych, słodkich ciemnych winogron z północy kraju.

wyraźne wpływy kontaktów z hodowcami z sąsiednich terenów radzieckiej Azji Środkowej. Podobnie wprowadzenie sekatora w okręgu Logar ułatwi i przyspieszy wiosenne przycinanie. W związku z powstającym przemysłem fermentacyjnym w Afganistanie i początkami przetwórstwa winogron i rodzynków na wina, dają się gdzieś obserwować próby wprowadzenia nowych odmian winorośli dającej specjalnie poszukiwane aromatyczne owoce, potrzebne do produkcji win. Jednak w większości winnic Afganistanu zachowują się tradycyjne, od wieków wypróbowane metody hodowli winorośli oraz sposoby sprzętu, przechowywania i suszenia winogron.

Muzeum Etnograficzne
Pl. Wolnica 1
31-060 Kraków

Krzysztof Wolski

TRADITIONAL RAISING OF GRAPEVINES IN AFGHANISTAN

Summary

The author studied the traditional methods of raising grapevines in Afghanistan during his travels to that country and to Pakistan between 1960 and 1973, mainly in 1969, 1971, 1972 and 1973. Central, southwestern and northern regions of Afghanistan were investigated. Vines appear in all places traditionally considered as appropriate, but vineyards are most densely grouped in the following regions: Kandahar in the southwest, Koh-i-Daman and near Kabul in the central area, and Mazar-i-Sharif in the north. Vineyards can also often be found where the terrain makes the raising of cereals impossible, e.g. in the province of Logar or in the valley of Ghorband River in Middle Hindu Kush. Economically most important in the country is the Kandahar region, producing as much as 70% of dried fruit (mainly raisins) exported by Afghanistan in nineteen-fifties. It also supplied the bulk of excellent varieties of grapes exported to Pakistan and even to India. Near Kandahar can be found the greatest number of cultivable varieties of vines, with impressively big white "lal" or "haita" and the "kishmishi" or raisin species with fruit without seeds. The "kishmishi" from this region differ in size; the fruit are usually oblong, whitish, yellowish or pinky, while the northern raisin varieties are most often dark blue to black, with oblong but smaller fruit, often with small seeds.

A number of types of vineyards can be distinguished in Afghanistan that can be roughly described as either field or household ones. In the south and in the central region, the vines are generally laid on earth mounds or dikes, sometimes up to 1.5 m high, while the roots of shrubs grow in a deep recess, hidden in shadow from scorching sun. In the north, vines are allowed to mount trees, houses (with scaffolding on flat roofs) or clay walls. A vineyard or "bagh-e-angur" is usually surrounded by such walls. Vineyards are watered at 7 to 21 days intervals depending on the local natural conditions, solarization and permeability of the soil, but in the period of riping the supply of water is limited to make the fruit more sweet. In the riping period the vineyards are vigilantly guarded against vermin (birds,

jackals, goats) and thieves. A watchman lives permanently in a special cabin or "chapar" built of branches or clay. Fruit are picked by hand. They are transported in wicker baskets on the backs of asses, mules or oxen. Grapes are dried whole for raisins in clay sheds constructed for this purpose (kishmishkhana, saighikhana, balakhana) with numerous ventilation holes in their walls. Raisins contaminated with peduncles are supplied to wholesale merchants and only then they are cleaned and sorted out.

Phylloxera (*Phylloxera vastatrix*) is not yet found in Afghanistan. The greatest threat to grapevines is considered to be *Cuscuta monogina*, called "Pechiak-esurh", a parasite most widespread in vineyards in the north. It is now handled by plucking the sprouts of an infected plant. Against other plagues chemical sprays imported from the USSR are being introduced.

The methods of cultivation, vintage and storage prevailing in Afghanistan are still traditional ones. However, in recent years wine production and fermentation industry has started that will probably bring the introduction of new vine species necessary for making staple wines.