

TOPRAĞIN PARFÜMÜ: AGEN ERİĞİ - 1

Kökenleri Çin'e dayanıyor. İpek Yolu ile Antik Çağ'dan itibaren Yunan ve Romalıların etkisiyle tüm Akdeniz havzasına yayılmış. Fransa'nın Agen bölgesine yerleşimi 13. yüzyılda gerçekleşmiş. Şam'dan 3. Haçlı Seferi ile başlayan yolculuğu Clairac manastırı rahiplerinin mahir ellerinde son bulmuş. Ve onların çabalarıyla yepyeni bir kimliğe kavuşmuş. Fransızlar ona Aquitaine bölgesinin siyah altını diyorlar, bizce toprağın parfümü demek daha yerinde.

Agen kuru eriğinden bahsediyoruz. Bizim mürdüm eriğinin hemen hemen aynısı olan Fransa'nın bu ünlü coğrafi işareti uluslararası bir şöhrete sahip. Nitekim 2002 yılından beri de Avrupa Birliği'nce korunuyor. Fransa, Avrupa Birliği'nin birinci (%97) dünyanın üçüncü büyük erik üreticisi. Her Fransız yılda ortalama 450 gram Agen eriği tüketiyor. Uluslararası Erik Derneği (IPA) verilerine göre 2015 yılı dünya kuru erik üretimi 192.000 ton. Kaliforniya 86.000 tonla başı çekerken onu 67.000 tonla Şili, 37.000 tonla da Fransa izliyor. Sonuncu sıradaki Arjantin'in üretimi ise 6.500 ton.

Bu makalenin amacı yüzyıllardır güneybatı Fransa gastronomik özvarlığının bir parçası olduğu kabul edilen Agen kuru eriğini coğrafi işaret olarak tüm boyutları ile okuyuculara tanıtmak ve gerçekleştirilen başarı öyküsünden ülkemiz yararına bazı ipuçları elde etmeye çalışmaktır.¹

Tarihçe

Kuru erik uzun süre muhafaza edilebilen ve bu özelliği ile uzun deniz ve kervan yolculukları ile kıtlık dönemlerinin beslenme gereksinimlerini karşılayan besin değeri yüksek bir meyvedir. Besleyici, diyetetik ve tıbbi özellikleri nedeniyle Antik Dönem'den beri tanınan kuru erik Yunan, Romalı ve Arap doktorlar tarafından tavsiye edilmekte Archilochus Pollux, Virgile, Xénophon, Hippocrate, Galien, Ibn Al Beithar, Cohen el Attar gibi çok sayıda yazar eserlerinde ondan bahsetmektedir.

Galya'da, şimdiki Quercy'ye kadar uzanan ve Narbonnaise olarak adlandırılan ilk Roma vilayetinde Romalılar birkaç tür erik yetiştirmişlerdir. Bunlardan en eski ve yaygın olanı Saint Antoine ya da Maurine eriği olarak adlandırılan ufak mavi erik olup kendisinden küçük kalibreli ve çok siyah bir kuru erik elde edilmektedir.

XII. asırda 3. Haçlı Seferleri dönüşü, Lot Vadisi rahipleri yerel erikleri Suriye'den getirilmiş erik fidanlarıyla aşılamaı düşünmüşler, böylece yeni bir erik türü elde etmişlerdir. Bu tür kurutmalık erik ya da aşılı erik (Prune d'Ente) olarak adlandırılmaktadır (eski Fransızcada "enter" aşılama anlamını taşımaktadır). Güneybatı Fransa yörelerinin iklim ve kurutma koşullarına iyi uyum sağlayan ince ve açık mor-mavi buğumsu kabuklu son derecede aromatik ve tatlı bu yeni tür erik geleceğin Agen kuru eriğidir.



Fotoğraflar: Yavuz Tekeliođlu'nun arşivinden alınmıştır.

Eriklerin kurutulması XV. yüzyıl sonuna kadar tamamen güneşte yapılmakta, fırında kurutma tanınmamakta, bu nedenle güneybatı Fransa'nın kurak ve nemli yıllar arasında gidip gelen iklimi üretimi istikrarsız kılmaktaydı. XVI. asrın ikinci yarısından itibaren kurutmayı tamamlamak için ekme fırınları kullanılmaya başlamış, bu güneşte kurutma/fırında kurutma ardışık tekniğinin kullanılması birkaç yüz yıl sürmüştür.

XVII. yüzyıl sonlarında Agen kuru eriği ihracatı önemli bir gelişme yaşamıştır. Villeneuve bölgesi ve çevrelerinden ihraç edilmek üzere ırmak üzerindeki Agen limanına getirilen kuru Erikler üzerlerinde "Origin Agen" yazılı fiçiler içinde İngiltere, Hollanda ve Prusya'ya gönderilmekteydi. İşte "Agen kuru eriği"nin adı da buradan kaynaklanmaktadır. Agen'da yelkenli mavnalara yüklenen fiçiler, Garonne Nehri'nden Bordeaux limanına getirilmekte, orada tüketici ülkelere gidecek gemilere aktarılmaktaydı. 1860'lı yıllarda ticaret serbestisi ve ikinci krallığın dinamizmi ile Agen kuru eriği satışları ve üretimi önemli ölçüde artmıştır. Nitekim üretim 1893 yılında 56.000 tona, bahçe alanları da 50.000 hektara ulaşmıştır.

XX. asrın ilk yarısında iki dünya savaşının tarımsal nüfus üzerindeki etkileri nedeniyle Erik bahçeleri yenilenememiş, yıllık üretim 2.000 tonun altına düşmüştür. Öyle ki, 1942 rekoltesi 200 tonun da altındadır. Üretimdeki bu dramatik düşüş iç talebi dengeleyebilmek için Fransa'yı yıllar boyunca Kaliforniya'dan ithalat yapmak zorunda bırakmıştır.

1953 yılında kurulan Erik Kültürü Teknik Araştırma Sendikası'nın çabalarıyla üretim bölgesinde çok sayıda kurutma kooperatifi kurulmuştur. Kurutmada tünel tekniği kullanılmakta olup kullanılan enerji, verimi daha yüksek olan propan gazıdır.

Agen kuru eriği, meslekler arası ve profesyonel örgütlenmeye dayanarak 1960'lı yılların başında yeni bir hamle yaşamıştır. Bunda Ortak Pazar'ın kurulması ve genişlemesi ile Avrupa tarımına getirilen dinamizm de önemli rol oynamıştır. Bu hamleyi 1990'lı yıllarda başlayan ikinci bir hızlanma izlemiş olup bu hızlanma 1970'li yılların sonlarında yaşama geçirilen bahçelerin yenilenmesi politikasının bir sonucudur.

Agen kuru eriğinin yüzyıllara sığmayan bu başarı hikayesi Avrupa Birliği'nin 21 Kasım 2002 tarihinde koruma altına alınmasıyla taçlanmış bulunmaktadır. Bu koruma Agen kuru Eriklerinin sadece sınırları belirli üretim alanındaki aşıllı Erik bahçelerinden elde edildiğini; kurutulma, işleme ve paketlemelerinin zorunlu olarak bu bölgede yerleşik işletmeler tarafından yapıldığını

garanti etmektedir. Sadece bu coğrafi alandan gelen Erikler "Agen kuru eriği" olarak adlandırılabilirler.

Gelişmesi 2000'li yıllarda yavaşlayan Agen kuru eriği 2009-2013 dünya kuru Erik krizinden etkilenmiş olup üretimi 35-40 bin ton, bahçe alanları da 11-12.000 hektar arasında durağanlaşmıştır. Üretime olan kamu desteklerinin önemli ölçüde azaldığı günümüzde Agen kuru eriğinin uluslararası rekabete karşı koyabilmesi için bir rekabeti güçlendirme planı halen uygulama aşamasındadır.



Ürünün tanımı

Kuru Erik terimi ister güneşte, ister özel fırınlarda olsun bir kurutma süreci ile elde edilen bazı Erik türlerini ifade etmektedir. Coğrafi işaret tescil belgesi 4. maddesine göre; "Agen eriği, kurutmalık Erikten türetilmiş yumurta biçimli, koyu kahverengi ile siyah arasında bir renge sahip, yapışık olmayan, parlak görümlü, yumuşak dokulu, kahverengi-sarı ile altın sarısı arasında karamelize olmayan ve küf içermeyen etli bir kuru meyvedir. En yaygın olanları nemlendirme ve çekirdeğinin çıkartılması olan değişik endüstriyel işlemlerden sonra Agen kuru Erikleri ticari olarak üzerlerinde nem oranının %35'i geçmediğini gösteren homojen büyüklükte oldukları ambalajlar içinde satılırlar. Agen kuru eriği bütün, dolgun, kabuğu kırışık ancak çatlamamış, yarılmamış olmalı ve işlenmiş Erik türlerine özgü organoleptik özellikleri taşınmalı ve her türlü garip tat ve kokudan uzak olmalıdır."

Agen kuru eriği ortalama 15 g ağırlığında olup çok güçlü bir antioksidandır. Demir oranı da yüksektir. Şeker yoğunluğu fazla olduğundan uzun süre doğal olarak muhafaza edilebilmektedir. Agen kuru eriğinin siyah rengi enzimlerin faaliyetinin sonucu olup kuru üzümde olduğu gibi polifenolden kaynaklanmaktadır.

Eriğin kalibrasyonu meyve kalitesinin temel göstergesidir. Meyve taze iken şeker bakımından ne kadar zenginse kurutmadan sonra o kadar büyük ve yumuşak olur.

Kalibre 500 g'daki meyve sayısı ile ölçülmektedir. Kalibrasyon en az meyve sayısı ile en çok meyve sayısını ifade eden iki rakamla belirtilir. Örneğin 33/44 kalibresinin anlamı 500 g'lık pakette 33-44 arasında eriğin bulunduğudür. Aynı şekilde kalibre olarak 66/77 de 500 g'lık pakette 66-77 arasında meyvenin bulunduğunu göstermektedir. Kalibre belirleyen rakamlar ne kadar küçükse eriklerde o derecede büyük olacaktır zira aynı ağırlığa daha az erikle ulaşılabacaktır. Agen kuru erikleri ya plastik paketler, tahta ya da metalik kutular veya da polietilenli 5 veya 12,5 kg'lık karton kutularda satılır.



Coğrafi alanı, terroir

Agen kuru eriği tescil belgesinin 4.3. maddesine göre; erik bahçeleri, kurutma üniteleri, imalat üniteleri ve paketleme tesislerinin aynı coğrafi alan içinde bulunmaları gerekmektedir. Aquitaine bölgesi içinde yer alan bu coğrafi alanın sınırları geçmiş üretimlere dayanarak belirlenmiş olup bu konuda XIX. asra dayanan dokümanlarla, 1957 yılında gerçekleştirilmiş anket çalışmaları esas alınmıştır.

Üretim Agen kenti çevresinde odaklanmıştır. Agen, sahip olduğu 35.000 nüfusu ile Lot-et-Garonne vilayetinin merkezi, üretimdeki yeri nedeniyle de eriğin başkentidir. Nitekim ürün onun adıyla anılmakta, onun adıyla özdeşleşmiş ve onun adıyla çağrılmaktadır. Erik Agen'da bir yaşam biçimidir. Öyle ki, 2005 yılından bu yana kentte her sene ağustos ayının son haftası Büyük Erik Şovu gerçekleştirilmekte ve bu muhteşem ürünün etrafında üç gün boyunca tadım ve bayram yapılmaktadır.

Üretim havzası yer adları tescil belgesinde ayrıntılı olarak belirtilen 6 vilayete dağılmış 118 kantondan oluşmaktadır. Halen üretimin %76'sı Lot et Garonne'da gerçekleştirilmekte; bunu Dordogne (%8), Gironde (%6), Tarn et Garonne (%4), Gers (%3) ve Hérault (%1) izlemektedir.

Coğrafi alanla bağı

İster genişleme, ister gerileme dönemlerinde olsun Fransa kuru erik üretimi Avrupa'nın hep bu eşsiz coğrafi

alanında odaklanmıştır. Yerleşme özel toprak ve iklim koşullarının atalardan kalma yerel bilgi, beceri ve ustalıklı birleşmesiyle açıklanabilir. Aşılı eriğin geleneksel üretim alanı Akdeniz etkisi ile okyanus etkisi arasında yer alan bir iklimsel çatışma bölgesi olup bulunmaz bir ekosistem oluşturmaktadır. İklimdeki değişiklikler -ilkbahar ve yazın sıcak dönemleri, tüm seneye yayılmış yağmurlar, serin yaz geceleri- meyvelere, Agen kuru eriğine üstün kalitesini veren şeker ve asitlik arasındaki özel dengeyi sağlama olanağını vermektedir. Ayrıca aşılı erik, bu bölgede bitkilere kış uykusu için gerekli soğuğu bulmakta, çiçekleri çok hassas oldukları en küçük ilkbahar buzlanmasına bile maruz kalmamaktadır.

Coğrafi alan ekosisteminin bir diğer özelliği de sahip olduğu killi-kireçli topraklardır. Erik ağacının sevdiği bu toprak tipi çok şekerli, ince ve dolgun eriklerin üretiminde önemli etkiye sahip olup büyük kalibreli ve yüksek kalitede meyve elde edilmesini sağlamaktadır.

Kuru erik pazara çıkmadan önce bir dönüştürmeye uğrayan nadir ürünlerden birisidir. Bu bakımdan meyve üreticisinin çeşitli teknik bilgilerle donatılmış olması gerekmektedir. Kaliteli bir kuru erik üretimi öncelikle kaliteli meyve üretiminden geçmektedir. Bu nedenle çiftçi taze ürünleri en iyi şekilde üretmeyi, yılın özelliklerine göre ağaçları budamayı, kısa süren hasat dönemini iyi yönetmeyi ve en önemlisi meyvelerini kurutmayı iyi bilmelidir.

Denilebilir ki; Agen kuru erik üreticileri büyük ustalık gerektiren tüm bu konularda son derecede donanımlıdır, çünkü gerçekleştirdikleri teknik alt yapılar ve bilim insanları ile sağladıkları uyumlu işbirliği sayesinde atalarına ait zengin bilgi birikimini geliştirmeyi ve erik üretim ve kurutmasını en iyi hale getirmeyi bilmişlerdir.

Güneybatı Fransa tarımsal öz varlığının yüz yıllardır bir parçasını oluşturan bu yöre ürünü tüm üretim zinciri aktörlerinin özel ihtimamları sonucu hayat bulmaktadır. Erikten, "Aquitaine bölgesinin siyah altını" diye adlandırılan bu ince kabuklu, yumuşak etli ve leziz Agen kuru eriğine uzanan yol uzundur.

Bu uzun yolu da siz değerli okurlara tüm aşamalarıyla birlikte gelecek sayıda sunacağız.

1. Hakkında çok şey öğrendiğimiz, türünde dünyanın en önemli Coğrafi İşareti olan "Agen kuru eriği" üzerindeki bu araştırmanın organizasyonu ve sıcak ev sahiplikleri için Agen Eriği hukuk danışmanı ve "Uluslararası Erik Derneği" IPA genel sekreteri sevgili Christian Amblard'a ve eşine kendim ve YÜciTA adına teşekkür ederim.