



تاریخ: ۲۰۲۴/۰۱/۲۹

بخش: تجارت داخلی و خارجی

نویسنده: سید عظیم حسینی

توضیحات پیرامون اقلام صادراتی مصالح جات

در قاموس کبیر افغانستان

افغانستان در طول تاریخ به عنوان یک منطقه مهم تجاری و فرهنگی بوده زیرا این کشور در مسیر جاده ابریشم قرار داشته است. در دوران ها قدیم، مصالح جات به افغانستان از طریق جاده ابریشم وارد می شدند. این مصالح از آسیای شرقی و جنوب آسیا به افغانستان وارد می شدند. در دوران قرون وسطی، تجارت مصالح جات در افغانستان همچنان رونق داشت. در این دوران، مصالح جات از طریق دریا نیز وارد افغانستان می شدند. در دوران رنسانس، مصالح جات جدیدی از اروپا به افغانستان وارد شدند. این مصالح باعث ایجاد تغییراتی در غذاهای افغانی شدند. در دوران استعمار، مصالح جات جدیدی از کشورهای اروپایی به افغانستان وارد شدند. این مصالح باعث ایجاد تغییراتی در فرهنگ غذایی افغانستان شدند. مصالح جات نقش مهمی در فرهنگ غذایی افغانستان ایفا می کنند. این مصالح جات به غذاهای افغانی طعم و عطر منحصر به فردی می دهند. مصالح جات در غذاهای سنتی افغانستان مانند قورمه سبزی، قیمه، کوفته و پلو استفاده می شوند. این مصالح جات به این غذاها طعم و عطر گرم و دلپذیری می دهند. مصالح جات برای دیگ پزی نقش مهمی در طعم و عطر غذاهای دیگری ایفا می کنند.

مصالح جات همچنین در آشپزی افغانی برای اهداف درمانی نیز استفاده می شوند. به عنوان مثال، زرد چوبه به دلیل خواص انتی اکسیدانی و ضد التهابی خود، در بسیاری از غذاهای افغانی استفاده می شود. مصالح جات برای آشپزی در افغانستان نقش مهمی در طعم و عطر غذاهای افغانی ایفا می کنند. این مصالح معمولاً شامل موارد زیر می باشند:

- مرچ سیاه: مرچ سیاه یکی از ادویه جات اصلی در مصالح جات دیگ پزی است. این ادویه به غذا طعم و عطر تند می دهد و همچنین خواص ضد التهابی و ضد باکتریایی دارد.
- میخک: میخک یکی از ادویه جات خوش عطر و طعم است که در مصالح جات دیگ پزی استفاده می شود. این ادویه به غذا طعم و عطر گرم و دلپذیری می دهد.
- دارچین: دارچین یکی دیگر از ادویه جات خوش عطر و طعم است که در مصالح جات دیگ پزی استفاده می شود. این ادویه به غذا طعم و عطر شیرین و گرمی می دهد.
- هیل: هیل یکی از ادویه جات خوش عطر و طعم است که در مصالح جات دیگ پزی استفاده می شود. این ادویه به غذا طعم و عطر شیرین و گرمی می دهد.
- زردچوبه: زردچوبه یکی از ادویه جات اصلی در مصالح جات دیگ پزی است. این ادویه به غذا رنگ و عطر طلایی می دهد و همچنین خواص انتی اکسیدانی و ضد التهابی دارد.
- زنجبیل: زنجبیل یکی از ادویه جات خوش عطر و طعم است که در مصالح جات دیگ پزی استفاده می شود. این ادویه به غذا طعم و عطر گرم و دلپذیری می دهد.

علاوه بر این مصالح جات، ممکن است از ادویه جات و چاشنی‌های دیگری نیز در صنایع غذایی و دیگر پزی استفاده شود. این ادویه جات و چاشنی‌ها می‌توانند شامل موارد زیر باشند: بادیان؛ زیره سبز و سیاه؛ تخم گشنیز؛ غوره انگور؛ و سیر خشک. یک تعدادی از این مصالح جات در داخل کشور تولید و اقلام صادراتی را تشکیل می‌دهند مانند زیره سبز و سیاه و زیره کوهی، زعفران و غیره.

تجارت جهانی مصالح جات

هندوستان مرکز تولید ادویه در دنیا است و ادویه های هند بسیار معروف هستند. هندوستان به دلیل آب و هوا و خاکش مرکز بزرگ تولید و صادرات اکثر ادویه ها از جمله زردچوبه، هیل سبز، و مرچ سرخ است.

البته کشورهای آفریقایی هم تولید کننده بزرگ ادویه در جهان هستند. اهمیت صادرات ادویه در آسیا از آن جایی مشخص می‌شود که مصرف ادویه از ۴۱۰ میلیون کیلوگرم در سال ۲۰۰۸، به ۵۱۱ کیلوگرم در سال ۲۰۱۲ میلادی رسید.

همین طور در اروپا مصرف ادویه تا سال ۲۰۱۹ به بیش از ۵ میلیارد و ۷۰۰ هزار دلار رسید. خوشبختانه افغانستان هم در آن سهم خود را داشته است.

شاید جالب باشد که بدانید، مرچ بیشترین مقدار مصرف و فروش را در جهان دارد. مالاوی معروف به تولید مرچ است. هندوستان به عنوان بزرگترین تولید کننده ادویه و بزرگترین کشور فعال در تجارت ادویه جات، هنوز هم فرصت های بسیار زیادی در عرصه صادرات و تولید ادویه های مختلف دارد.

شرایط آب و هوایی مساعد به همراه روش های نوین زراعتی، منجر به کشت و تولید محصولات زراعتی این کشور در سطح وسیع شده است و تجارت این محصولات در کشور هند رونق بسیار زیادی پیدا کرده است. براساس تاریخ، هند تجارت خوبی با کشور یونان، رومی ها، عرب ها و دیگر کشورهای اروپایی داشت. در سال های اخیر رقابت تنگاتنگی بین کشورهای تولید کننده ادویه به وجود آمده است زیرا تجارت و خرید و فروش ادویه بسیار پرسود و بازدهی آن بسیار زیاد است. در مورد تولید ادویه و تجارت ادویه جات هندوستان، ولایت کرالا به عنوان بزرگترین و مهم ترین تولید کننده ادویه مرچ سیاه شناخته می‌شود و این ولایت با نام باغ ادویه معروف است.

مرچ سیاه به قدری ارزش غذایی و ارزش تجاری دارد که به آن پادشاه ادویه جات می‌گویند.

علاوه بر ادویه مرچ سیاه، کرالا تولید کننده بزرگ ادویه هیل سبز هندی است که با نام ملکه ادویه ها معروف است. تولید ادویه هند در حجم وسیعی انجام می‌شود و از جمله مهم ترین محصولات تولیدی در آن می‌توان به: هیل سبز، مرچ تند، دارچین، میخک، گشنیز،

زرد چوبه، تخم بادیان، دانه خردل، زعفران، زیره و جوز هندی اشاره کرد.

در بازار جهانی ادویه، کشورهایمانند ویتنام، گواتیمالا و مدگاسکر سهم بسیار بالایی از ادویه های خاص دارند و بازار جهانی در دست آنها است.

کشورهای تولیدکننده مصالح جات برای دیگر پزی معمولاً این مصالح را به صورت آسیاب شده یا پودر شده صادر می‌کنند. مصالح جات برای آشپزی در افغانستان معمولاً به صورت آسیاب شده یا پودر شده استفاده می‌شوند. این مصالح را می‌توان به صورت آماده خریداری کرد یا در خانه تهیه کرد. مصالح جات برای آشپزی در افغانستان تحت تأثیر عوامل مختلفی مانند فرهنگ، تاریخ و جغرافیا قرار گرفته‌اند.

از نظر فرهنگی، مصالح جات برای آشپزی در افغانستان با فرهنگ اسلامی این کشور ارتباط نزدیکی دارند. اسلام بر استفاده از غذاهای سالم و مغذی تأکید دارد. مصالح جات برای آشپزی در افغانستان به دلیل خواص آنتی‌اکسیدانی و ضدالتهابی خود، نقش مهمی در تأمین سلامتی مردم افغانستان ایفا می‌کنند.

از نظر تاریخی، افغانستان در طول تاریخ تحت تأثیر فرهنگ‌های مختلف قرار گرفته است. این تأثیرات بر مصالح جات برای آشپزی در افغانستان نیز تأثیر گذاشته است. به عنوان مثال، ورود ادویه جات و چاشنی‌های جدید از آسیای شرقی و جنوب آسیا به افغانستان، باعث ایجاد تغییراتی در مصالح جات برای آشپزی در این کشور شده است.

از نظر جغرافیایی، افغانستان کشوری کوهستانی است. این شرایط جغرافیایی بر تنوع گیاهان و ادویه جات در افغانستان تأثیر گذاشته است. به عنوان مثال، زیره سیاه، یکی از ادویه جات اصلی در مصالح جات برای آشپزی در افغانستان، در مناطق کوهستانی این کشور به صورت طبیعی وجود دارد و یا کشت می شود.

صادرات مصالح جات طی سال ۱۳۹۸-۱۴۰۰

شماره	سال	مقدار به تن	ارزش به هزار دالر
۱	۱۳۹۸	۱۰۸۲۸	۲۹۵۷۳
۲	۱۳۹۹	۱۶۶۹۱	۳۹۱۹۹
۳	۱۴۰۰	۱۷۹۳۷	۳۴۴۶۲
۴	مجموع سه سال	۴۵۴۵۶	۱۰۳۲۳۴

مصالح جات ، طی سال ۱۳۹۸ الی ۱۴۰۰ به مقدار ۴۵۴۵۶ تن به ارزش ۱۰۳.۲۳ میلیون دالر صادرات صورت گرفته است که جزئیات آن در جدول فوق ذکر گردیده است. ختم

Source of photos: https://www.google.de/advanced_image_search
<http://www.afghan-academic.com>