

## Dağıstan'da Konserve Kültürü ve Aile Bütçesine Katkısı

Fikret Efe\*

### Özet

*Bu çalışma, Dağıstan toplumu konserve kültürünü ve özelliklerini tanımlamakta, konserve kültürünün toplum için ekonomik önemine ve aile bütçesine olan katkısına dikkatleri çekmektedir. Ayrıca çalışma kültür ve ekonomi arasındaki karşılıklı ilişkiyi açıklamaktadır.*

*Dağıstanlılar Ruslar'dan konserve yapımını öğrenmişler, zamanla konserve yapım tekniklerine katkıda bulunmuşlar ve onu kendi kültürleri haline getirmişlerdir.*

*1990 sonrası, her ne kadar yeni teknolojilere uyum sağlayamamak ve ekonomik krizlere bağlı olarak fabrikalarda konserve üretimi azalmış olsa da, halk evlerinde önceden daha fazla miktarlarda konserve hazırlamaktadır. Böyle bir değişimdeki en önemli neden, yönetimlerin konserve sanayi teknolojilerindeki gelişmeler için gerekli önlemleri almamış olması, buna karşın halkın konserve yapımı kültürel alışkanlıklarına daha sıkı sarılmaları ve yaşanan ekonomik krizle kendilerince çözüm bulmalarıdır.*

*Survey araştırmamız Dağıstanlı ailelerin yüzde 98'inin her yıl konserve yaptığını, konserve ile ilgili birçok yeni norm ve değerler geliştirdiklerini göstermiştir. Ortalama bir Dağıstanlı bir ailenin yıllık yaptığı konserve yaklaşık 100 balon (300 litre) olarak tespit edilmiştir. Böylece konserve kültürünün Dağıstanlı ailelerin bütçelerine ne ölçüde katkıda bulunduğu ve onların, ülkede yaşanan ekonomik krizle mücadelede konserve yapımına ne ölçüde sarıldıkları ortaya çıkmaktadır. Konserve kültürünün "Bugün yarın için ne yaptın?" sorusuna da iyi ve doğru bir cevap teşkil ettiği söylenebilir.*

**Anahtar Kelimeler:** konserve, kültür, konserve kültürü, kültür-ekonomi ilişkisi, Dağıstan, Derbend

"Bugün yarın için ne yaptın?"

Vehbi Koç

Toplumun üyesi olarak bireyin öğrendiği her türlü bilgi, örf-âdet, alışkanlıklar ve kazandığı diğer bütün yetenek, maharetler kültürü oluşturur.<sup>1</sup> Bu itibarla, kültür insan hayatının her noktasını kapsar ve onunla kalkınma arasında yakın ilişki vardır. Bunları apayrı dünyalar olarak görmek yanlış bir değerlendirme olur.<sup>2</sup>

Her millet maddi imkânları ve manevi değerleri ile bir kültür bütünüdür.<sup>3</sup> Bundan dolayı kültür, bir toplumda madde ve insana karşı tavrı alışların belirlenmesinde hâkim rol oynar. Ancak bir arada yaşama ihtiyacı duyan, sürekli ve

\* Dr. E-mail: f\_efe43@hotmail.com.

<sup>1</sup> Edward. B. Tylor, *Primitive Culture*, John Murray, Publishers, Ltd., 1871, s.1.

<sup>2</sup> M. E. Erkal, *İktisadi Kalkınmanın Kültürel Temelleri*, Türk Dünyası Araştırma Vakfı, İst., 1994, s. 39.

<sup>3</sup> İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul, 1995, s. IX.

farklı ölçülerde teşkilatlı bir yapıya sahip insan toplulukları kendi milli kültürlerini oluşturabilirler. Eğer bir kültür diğer milli kültürlerden müşahhas örneklerle ayırt edilebilir özellikler ortaya koyabilmişse milli kültür haline gelebilmiş<sup>4</sup> demektir ve sadece millet haline gelebilmiş insan toplulukları milli kültürlerini ortaya çıkarabilirler.

Çok çeşitli dil, din ve etnik yapıya sahip olan Dağıstan halkları, zamanla kendilerine özgü milli bir kültür yaratabilmişlerdir. Dağıstan kültürü deyince, bu toplumun bütün etnik gruplarınca -ki bu etnik grupların dört büyük olanı Türk'tür- kabul görüp paylaşılan kültür özelliklerini kastediyoruz. Bu ortak kültürel özelliklerden biri de, araştırma konumuzu oluşturan, toplumun tabii bir olgusu haline gelen konserve kültürüdür.

'Konserve' Latince 'conservare' kökünden gelmekte olup, Ruslarca ve Dağıstan etnik topluluklarınınca 'konservi' şeklinde kullanılmaktadır. İngilizce'de 'conserve' fiili bir şeyi zarardan, çürümekten, kayıp olmaktan korumak ve bozmadan saklamak anlamlarında kullanılmaktadır.<sup>5</sup> Terim olarak konserve, besinlerin kullanıma süresini uzatmak ve tüketici tarafından kullanılmasını kolaylaştırmak için uygulanan işlem ve yöntemlerin tümü anlamına gelmektedir.<sup>6</sup> Daha sınırlı bir tanımlamayla konserve, çeşitli hazırlama işlemlerinden geçirildikten sonra havası alınmış kutular içinde bozulmadan uzun süre saklanabilen meyve, sebze, et ve deniz ürünleri gibi gıdalara verilen isimdir.<sup>7</sup>

Konservenin saklanabilme süresi, yapma usulüne ve konserve yapılan ürünün türüne, özellikle pH derecesine ve nemine göre, birkaç günden birkaç yıla kadar değişebilir. Konserve yapmak için en çok başvurulan yöntemler, sıcaklık (soğuk, sıcak), su oranını azaltma (kurutma, koyulaştırma, şekerleme, tuzlama), asitlik, mikrop öldürücü ya da enzim etkinliğini engelleyici maddeler ekleme (antiseptikler, yükseltgeme önleyiciler), ışınlama ve mayalamadır.<sup>8</sup>

Eski zamanlardan beri insanoğlu için, besin üretmesi ve ürettiklerini koruması en önemli problemlerinden biri olmuştur. Yetiştirilen besin maddelerinin diğer mevsimlerde ve kıt olduğu zamanlarda bulunabilmeleri, ancak uzun süre saklanabilmeleri ile mümkündür. Bu durum insanın hayata güvenle bakmasını sağlar; onun sorumluluğunun gereği olarak sürekli zihninde taşıdığı "Bugün yarın için ne yaptın?" soru ve endişesine en doğru cevabı teşkil eder. Nitekim insanlık kültür ve medeniyeti tüketim fazlası besin üretimini gerçekleştirmesinden sonra devrim yaşamış; insanın ömrü uzamış ve hayatı kolaylaşmıştır. Kentler, devletler, imparatorluklar artı ürün yetiştiremeyince, yetiştirdiğini koruyamayınca yıkılıp gitmişlerdir.<sup>9</sup> Amerikalı antropolog Holmberg, bazı kabilelerin folklor, sanat zevki, masal ve efsanelerinin pek gelişmemiş olmasını topladıkları ürünleri korumak ve depolama hususunda karşılaştıkları

<sup>4</sup> Erkal, a.g.e, s. 40.

<sup>5</sup> *Collins English Dictionary and Thesaurus*, HarperCollins Publishers, 1992.

<sup>6</sup> "Konserve", *Meydan Larousse*, C.11.

<sup>7</sup> "Konserve", *AnaBritanica*, C.13.

<sup>8</sup> "Konservecilik", *Meydan Larousse*, C.11.

<sup>9</sup> Bozkurt Güvenç, *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 1996, ss. 167-68.

güçlülere bağlar. Topladıkları ürünleri bozulmaktan koruyamayan bu kabileler, sürekli olarak yeni ürünler peşinde vakit harcamaktan güzelliği arama ve zihni yaratma faaliyetlerinde yeterince bulunamamışlardır.<sup>10</sup>

Ürünü korumanın toplum için önemine kutsal metinlerde de temas edilmiştir. Örneğin Kur'an, Yusuf peygamberin maliye bakanlığına getirilmesini, önceden kıtlık yıllarının geleceğini kestirmiş olması ve buna çözüm olarak da, bolluk yıllarında elde edilen fazla ürünün bir kısmının muhafaza edilmesini önermiş olmasıyla açıklar.<sup>11</sup>

Ürünleri koruma yöntem ve teknikleri ise, zamandan zamana ve kültürden kültüre değişiklik arz eder. İnsanlar çok eski zamanlardan beri kurutma, dondurma yollarıyla ürünlerin korunmasını biliyorlardı. Daha sonra ise tuzlama ve mayalama metotlarını geliştirmişlerdir. Bütün bunlarla birlikte, Appert'in 19. yüzyıl başında yapmış olduğu çelik kutularda sekiz ay taze gıda maddesini muhafaza etmeyi başararak konservecilikte devrim yaşamıştır.

Napolyon'a göre, savaşta zafere ulaşmak besin ihtiyacını sağlamadan olamazdı. Bundan dolayı o, uzun zaman gıda ürünlerinin en iyi şekilde korunması için emir vermiş ve bu işi teşvik için yarışma düzenletmişti. Fransız şekerlemeci Nicolas Fransua Appert bu yarışmayı 1809'da kazandı ve kendisine devlet ödülü verildi. Bir bilim adamı olmayan Appert, dünyanın ilk konserveciğini hazırlamakla bilim adamlarını konserve hususunda harekete geçirmiş oldu. O zaman Napolyon'un orduları konserveye dayanıyorlardı, şimdi ise sivil bireylerin dışında, askeri birlikler, büyük oteller, yemek fabrikaları, lokantalar, yurtlar, ve daha birçok kurum ve kuruluş dayanmaktadır. Konserve artık günlük hayatın bir parçası haline gelmiştir. Başlangıçta günde dört adet konserve üretilene iyi işçi deniyordu. Şimdi ise dakikada 400 kutu üretiliyor.<sup>12</sup>

19. yüzyıl başlarında geliştirilen konserveleme teknikleri, işlenmiş gıdaların hiç hava almayacak şekilde kapatılmış teneke kutular ya da cam kavanozlarda yüksek sıcaklıklarda belli bir süre tutulup daha sonra soğutulmasına dayanıyordu. Bu tür konserveleme tekniği, gıdaların protein, karbonhidrat, yağ, hatta vitamin değerini azaltmadığı için, en çok uygulanan gıda işleme tekniklerinin başında gelmeyi sürdürmektedir.<sup>13</sup>

Konservecilik hemen her toplumda olmakla birlikte, Dağıstan'da bulunduğu şekliyle zatına has özellikler gösterir. Araştırmamızda bu toplumdaki konserve kültürü tanıtılmakta, konserve üretiminin ülke ekonomisindeki yeri

<sup>10</sup> Orhan Türkdoğan, *Milli Kültür Modernleşme ve İslam*, Birleşik Yay., İst., 1996, s. 15.

<sup>11</sup> Her ne kadar Kur'an elde edilen hasadın ne şekilde korunduğu hususunda bize ayrıntılı bilgi vermese de, yedi yıl gibi uzun bir zaman tahıl ürünlerini her türlü bozulmaya karşı korumanın özel bir tekniğinin olması gerektiği açıktır. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Kur'an, 12:43-49 ve bu ayetlerin tefsirleri.

<sup>12</sup> The Canned Food Information Service Inc (CFIS), "A complete 14 day menu plan developed for isolated areas with limited food resources," *Napoleon's troops marched on them, now the UN relies on them — clever food cans! What's new?* <http://www.cannedfood.org/whatsnew/14daymenu.htm>, 25 Ağustos, 2001.

<sup>13</sup> "Gıda Teknolojisi", *AnaBritanica*, C:9.

ve önemi gösterilmekte; aile bütçesine pratik faydalarının altı çizilmektedir. Böylece, bir taraftan kültür ve ekonomi arasındaki karşılıklı etkileşimi ortaya çıkarırken, diğer taraftan bu etkileşimin Dağıstan toplumunda ne şekilde gerçekleştiğini 1999'da survey metodu ve anket ve mülakat teknikleriyle yapmış olduğumuz araştırmanın sonuçları ışığı altında aydınlığa kavuşturmaya çalışmaktayız.

Araştırmamızın amacı yalnızca konserve kültürünü betimleyici tarzda tanıtmak değildir. Aynı zamanda amacımız 1991 sonrasında Rusya'da yaşanan değişim sürecinin yarattığı krizlere halkın ekonomik tedbirler olarak ne tür çareler ürettiğine dikkatleri çekmek; israf ve tasarruf gibi kültürel alışkanlıkların ekonomiye etkisini konserve kültürü çerçevesinde açıklamak ve bu vesileyle bu kültürün Türk toplumunda da daha fazla yaygınlaştırılması hususunda ilgililerin dikkatlerini çekmektir.

### **DAĞISTAN'DA KONSERVE KÜLTÜRÜNÜN ORTAYA ÇIKIŞI**

Dağıstan toplumuna konserve kültürünü tanıtan Ruslardır. Rusların 19. yüzyılda Kafkasları işgali ile iki toplum arasında doğrudan sosyal ve kültürel temaslar başlamış, bu süreç içerisinde difüzyon yoluyla konserve üretimi Ruslardan alınarak milli kültür unsuru haline dönüştürülmüştür.

19. yüzyıl sonlarına kadar yalnızca Dağıstan'da değil, birçok Kafkas bölgesinde konservecilik kültürünü teşkil eden bahçecilik kültürü gelişmemişti. Ruslar Dağıstan, Çerkezya ve diğer topluluk halklarına domates, patates, salatalık, pancar, lahana gibi bahçe sebzelerini tanıtmışlar; buralarda bahçecilik tekniklerinin gelişmesine önemli katkılarda bulunmuşlardır.<sup>14</sup>

Bununla birlikte, Dağıstanlılar her ne kadar havası alınmış sterilize kutularda gıda ürünlerini koruma yöntemlerini bilmeseler de, kurutma ve tuzlama yoluyla yiyecek maddelerini korumasını biliyorlardı. Köylüler, kurutma ya da tuzlama yoluyla muhafaza ettikleri yiyeceklerini bu yiyeceklerin üretilmediği yerlerde o yörede yetişen ürünlerle takas yoluyla değiştiriyorlardı. Kurutulmuş meyve ve sebzelerin özel misafirlere ve kızların çehizlerine konulması yakın zamanlara kadar geleneksel adetlerindendi.<sup>15</sup> Şekerin bilinmediği günlerde meyveler bal kullanılarak reçel yapılıyordu.<sup>16</sup>

Kafkasya'daki Türk kavimlerinden Balkarlar özel et konservesi hazırlamasını biliyorlardı. Önce iyice haşlanmış eti kemiklerinden ayırt ediyorlar; bolca sarımsak, soğan, biberle karıştırarak deriden yapılan tulumlara koyuyorlar, sonra bunun üzerine eritilmiş koyun yağı dökerek tulumun ağzını sıkıca hava almayacak şekilde bağlıyorlardı. Böylece et uzun süre korunuyordu.<sup>17</sup> Dağlı Yahudiler kızılıktan, erikten, acı baharatlar hazırlıyorlardı. Onları korumak için testilere basıp soğuk mekanlarda muhafaza ediyorlardı.

<sup>14</sup> Akademiya Nauk USSR, *Narodi Kavkaza*, C. I, Moskova, 1960, s. 147.

<sup>15</sup> A.g.e., s. 175.

<sup>16</sup> A.g.e., s. 175.

<sup>17</sup> A.g.e., s. 289.

Aslında kurutma usulünde dahi etnik gruplar arasında farklılıklar görülmekteydi. Örneğin Avarlar ve Darginler et kurutma usulüyle bilindikleri halde, Azeri ve Tabasaranlar meyve ve sebze kurutmalarıyla bilinmekteydiler. Bugün dahi bazı kırsal kesimde bu usulde et konservesinin hazırlandığını gözlemlemekteyiz.

Sosyalist döneminde Dağıstan'da konserve sanayi hızlı bir gelişme göstermiştir. Derbent, Buynaks, Hasavyurt ve Mahaçkala gibi şehirlerde ondan fazla konserve fabrikası kurulmuştur. Ülke topraklarında çok çeşitli, lezzetli meyve, sebze, et ve deniz ürünlerinin yetişmesi sebebiyle konserve sanayii gelişmiş ve sanayiinin yoğunlaştığı alanlardan biri olmuştur.<sup>18</sup> Bugünkü ekonomik krize rağmen gıda sanayi, ülke ekonomisinde yine de önemli bir yer tutar.<sup>19</sup> Dağıstan'da üretilen konserve mamulleri tüm SSCB'de birinci kaliteydi ve Sibirya'ya kadar ülkenin birçok bölgesine ve dışarıya ihraç ediliyordu.<sup>20</sup>

Dağıstan'da toplam konserve üretimi 1940'da 52 milyon kutu, 1980'de 306 milyon ve 1990'da 420 milyon kutu olarak gerçekleşmiştir. Aynı yıllarda Türkiye'deki konserve üretiminin 1992'de 135.000 ton (yaklaşık 337.500.000 kutu) olduğu düşünülürse, Dağıstan'ın konserve üretim kapasitesinin ne derece yüksek olduğu ve konserve sanayiinin ne derece gelişmiş olduğu daha iyi anlaşılabilir olur. Ama toplam konserve üretimi 1990'dan sonra her geçen yıl düşüş göstermiştir. 1990'da 420 milyon kutu olan üretim 1997'de 23.4 milyon kutuya gerilemiştir.<sup>21</sup>

Derbent Konserve Fabrikası müdür yardımcısı ile yaptığımız mülakatta o, gelinen bu durumu teknolojiye geri kalmışlık sebebiyle yabancı mallar karşısında rekabet gösteremeyişe bağlamıştı. Perestroika ve Glastnost Politikası ile sosyalist sistemden piyasa sistemine geçmeye çalışan Sovyetler Birliği umulmadık ve ani bir şekilde çökmüştü.<sup>22</sup> Aynı siyasi ve ekonomik çizgiyi izleyen Rusya Federasyonu, gümrük kapılarını yabancı mallara açmış,<sup>23</sup> halkın tüketim alışkanlıklarında zihni değişime paralel olarak değişimler olmaktadır. İthal konserve ürünlerinin dış cazibeleri, kaliteli ambalajları ve modern paketleme teknolojileri, halkın konserve satın alma tutumlarında büyük ölçüde değişim yapacak kadar ileriydi. Resimli, yıldızlı, çekici, kaliteli 250 gr, 400 gr gibi küçük gramajlı konserve, halk tarafından rağbet görmeye başladı. Zira, artık gıda

<sup>18</sup> Marmara Üniversitesi Ortadoğu ve İslam Ülkeleri Ekonomik Araştırma Merkezi, *Yeniden Yapılanma Sürecinde Türk Cumhuriyetleri ve İslam Ülkelerinin Sosyo-Ekonomik Yapıları ve Türkiye İlişkileri*, Marmara Üniversitesi Ortadoğu ve İslam Ülkeleri Ekonomik Araştırma Merkezi Yayın No: 9, İstanbul, 1998, s. 435.

<sup>19</sup> Özsoy, a.g.e., 202.

<sup>20</sup> S. M. Umarov, *Hozyaystvovanie: Poisk, Reşeniya*, Dagestanskoe Knijnoe İzdatelstvo, Mahaçkala, 1984, s. 22.

<sup>21</sup> Komitet Respubliki Dagestan Po Gosydarstvennoy Statistike, *Sotsialno-Ekonomiçeskoe Polojenie Respubliki Dagestan*, Mahaçkala, 1997, s. 200.

<sup>22</sup> Melvin Goodman, "Perestroika: Its Impact on the Central Asian Republics and Their Future Relations with Moscows", edited by Hafeez Malik, *Central Asia Its Strategic Importance and Future Prospects*, Martin Press, New York, s. 76.

<sup>23</sup> RF'nda resmi olarak gümrük vergileri çok yüksek olsa da, rüşvetin sosyolojik anlamda kurum-sallaşması sebebiyle yabancı mallar bu ülkeye çok az bir vergi ile girebilmektedir.

teknolojisi yalnızca hammaddelerin işlenmesini ve bozulmadan saklanmasını değil, gıdaların renk, dış görünüm, kutu tipi ve dizaynı, tat, koku, besin değeri gibi niteliklerini en üst düzeye yükselterek sağlıklı üretim koşullarına ve kullanım kolaylığına önem vererek pazarlamadaki şansını artırmayı amaçlamaktaydı.<sup>24</sup> Oysa yerli konserve sanayiinin hantal teknolojik yapısı ve tek düze pazarlama anlayışı hakimdi.

Nitekim, Derbent Konserve Fabrikasının ürettiği 65 milyon kutu konserve için 40 milyonu büyük ölçekli kutulara ya da şişelere dolduruluyordu. Bu tür konserve 1991 sonrasında halkın tutumlarında meydana gelen değişimle serbest piyasada müşteri bulamamaya başladı. Fabrikanın küçük kutulara konserve dolm makineleri ve teknolojisi yeterli olmadığından, üretim kapasitesi düştü. Önceki sosyalist sistemde her şey devlet kontrolünde üretilmekte ve yine önemli oranda onun kurumlarınca tüketildiğinden, devlet için rakip ve halk için alternatif ürün yoktu. Ama şimdi durum değişmişti; sosyal realiteler öngörülemez ve gereken tedbirler alınmamıştı. İşte bir zamanlar 2000 işçinin çalıştığı ünlü Derbent Konserve Fabrikası'nda 1987'de 65 milyon kutu olan konserve üretiminin 1998'lere gelindiğinde 5 milyon kutuya düşmesinin altında yatan temel sosyo-ekonomik ve kültürel sebep buydu.

### **EV KONSERVECİLİĞİNİN BENİMSENİP YAYGINLAŞMASI**

Dağıstan toplumunda evlerde kutu konserve üretiminin yaygınlaşması uzun sürmüştür. Halk, konserveyi Ruslara özgü yiyecek gördüğünden Ruslar gibi konserveye de tutumları soğuktu. Onlar domatesi aynı gerekçe ile yemiyorlardı. Çocuklar domatesleri oyunlarında birbirlerine atarak savaş oyunu oynuyorlardı.

Konserve yapma tekniği halk iyi bilmediğinden dolayı, hazırlanan konserve kısa zamanda bozuluyordu. Hatta fabrika ürünlerinde dahi bu problem teknik yetersizliklerden dolayı 1930'lara görülmüştür. Bu durum ise, verimi azaltmakta ve halkın konserve satın alma tutumlarını olumsuz yönde etkilemiştir.<sup>25</sup> Ayrıca, o zaman konserve maliyetleri masraflı olduğundan halkın alım gücü yetmiyordu.<sup>26</sup> Konserve üretim tekniklerinde ve paketlemedeki gelişmelere paralel olarak konserve bozulmaları azaldı ve kalite yükseldi.<sup>27</sup> Bu ve benzeri olumsuzluklar toplumda konserve tüketimi alışkanlığının geç yerleşmesine sebep olmuştur.

Dağıstan'da konserve fabrikalarının kurulması 1910'lara kadar gider. Ama halkın konserveye olan tutumlarında değişim, özellikle ülkedeki birtakım sosyal ve demografik hareketler neticesinde gerçekleşmiştir. İkinci Dünya savaşı

24 "Gıda Teknolojisi", AnaBritanica, C:9. Bu konuda daha geniş bilgi için bkz. "Mini Cans for Minors" *Food canning news and comment from the US and UK*, <http://www.cannedfood.org/whatsnew/ukcans.html>, 24 Ağustos 2001.

25 D. F. Canpalov, *Glovnaya Priçina Nesterilnosti Normalnıh Jestanoçnıh Konservov i Borba s ney*, Daggiz, Mahaçkala, 1935, ss. 7-8.

26 Canpalov, a.g.e., s. 3.

27 Canpalov, a.g.e., s.12.

sebebiyle SSCB'nin güvenli bölgesi Dağıstan'a iç göçler olmuştu. Rus asıllı vatandaşlar burada zamanla yerleşmişler, yerli halk ile kaynaşmışlar ve konserve hazırlama usullerini onlara öğretmişlerdi. Halkın konserve ile ilgili tutumlarındaki yumuşama özellikle 1960 sonrasında görülmeye başlamıştır. Bundan önce, ülkede üretilen konserve iç piyasada alıcı bulamadığından dışarıya gönderiliyordu. Evlerde ise, konserve pek hazırlanmıyordu.

Kırsal kesimde konserve hazırlama alışkanlığı, savaş sonrası köylerde yaşam iyice zorlaşmış olması sebebiyle, köylülerin şehirlere iş aramaya gitmeleri ve gelişen olaylar süreciyle başlamıştır. Şehirlere aileleriyle birlikte yerleşen köylüler burada öğrendikleri konserve yapma bilgi ve tekniklerini zamanla köylerine taşımışlardır.

Ulaşımın zor olduğu günlerde, dağlık yörelerde sebze ve meyve yetiştirmek zor olduğundan konserve az yapılmaktaydı. Birkaç *balon* (üç litrelik cam kavonoz) konserve çok büyük değer taşımaktaydı. Kimi yaşlı köylüler ise sebze ve meyvenin taze iken yenilmesi gerektiği inancına sahiptiler. Onlar evlerinde konserve yapılmasına izin vermezler ya da iyi gözle bakmazlardı.

Dağıstan'da zengin konserve kültürünün oluşmasında ülkenin çeşitli yerlerinde kurulan ondan fazla konserve fabrikasının önemli rolü olmuştur.<sup>28</sup> Devlet konserve üretimini teşvik için kolhozlar arasında yarışmalar düzenlemekte, kaliteli ve bol ürün elde edenleri ödüllendirmekteydi.<sup>29</sup> Öğrenciler yaz tatilinde konserve fabrikalarında çalışıyorlardı.<sup>30</sup> İşçilere fabrikalarda konserve yemeği veriliyordu. İkramiye olarak da konserve verilmeye başlanmıştı. Konserve ürünlerine alışan işçiler, yavaş yavaş bu işin yapma tekniğini öğrenmeye başlamışlar yakın çevrelerine de öğretmişlerdir.

Konserve yapmanın yaygınlaşmasında eski sistemin kazandırdığı alışkanlıklar önemlidir. Sovyet döneminde kadın nüfusunun büyük bir kısmının çalıştığı Dağıstan toplumunda,<sup>31</sup> konserve hazır yemek demektir. Akşama kadar çalışan kadın evine döndüğünde bütün geleneksel toplumlarda olduğu gibi, yine o mutfak işlerini yapmakla sorumluydu. Konserve türü yiyecekler bu zor duruma her zaman çare ola gelmiştir.<sup>32</sup>

Konserve hazırlama zamanla bütün halk tarafından benimsenmiş, âdet haline gelmiştir. Bugün ev konserve yapımı ile ilgili yeni norm ve değerler ortaya çıkmıştır. Artık konserve mevsimine girilmekte, cadde ve sokaklarda yığın yığın cam kavonozlar satılmakta, aileler konserve hazırlamanın telaşı içerisindeyler. Komşular konserve hazırlamada birbirlerine yardımcı olmakta, böylece komşuluk ilişkileri gelişmekte ve kuvvetlenmektedir.

<sup>28</sup> C. M. Yastrebov, *Konservi Dagestana*, Dagestan Knijnoe İzdatelstvo, Mahaçkala, 1964, s. 3.

<sup>29</sup> M. Saidov, *Dagestanskaya Pravda*, 18 Kasım 1953.

<sup>30</sup> M. Salihov, *Dagestanskaya Pravda*, 23 Mayıs 1968.

<sup>31</sup> S. R. Magomedov, *Sotsialnonaya İssledovanie*, Daguçpedgiz, Mahaçkala, 1997, s. 48.

<sup>32</sup> The Canned Food Information Service Inc (CFIS), "A billion cans a year make life easier" *What's new?* <http://www.cannedfood.org/whatsnew/whatsnew.html>, 25 Ağustos, 2001.

Misafirperverlik, bütün Dağlı topluluklarda olduğu gibi,<sup>33</sup> Dağıstanlılar için de en kutsal görevlerden biridir.<sup>34</sup> Konserve kültürü onların misafirperverlik anlayışlarına yansımış ve bununla ilgili yeni normlar gelişmiştir.<sup>35</sup> Bazı hanımlar misafir sofrasına mümkün olduğu kadar çok çeşitli konserve koyar ki, maharetini ve cömertliğini ispatlasın. Kaliteli, temiz ve lezzetli konserve hazırlamak bir prestij meselesidir. Konserve hazırlamayan aile kınanabilir. Misafire içki sunmanın adet olduğu bugünkü Dağıstan toplumunda, kurutulmuş balıklar genellikle meze olarak yenilir.

### **KONSERVE KÜLTÜRÜNÜN AİLE BÜTÇESİNE KATKISI**

Gıda uzmanı Michael Miller kutulardaki konservein en ekonomik mutfak yiyecek maddelerinden olduğunu söyler.<sup>36</sup> Konserve hem ev kadınlarının yardımcı, hem ailelerin bütçesine ek gelir, hem de aile bütçesine yatırımdır.<sup>37</sup> Ekonomik şartlar kötüleştiğinde daha fazla konserve hazırlanmaktadır. Bunun altında yatan neden, aileler ekonomik durumları kötüleştiğinde ilk çare olarak mutfaktan kısıntıya gidecek olmalarıdır. İstanbul Ticaret Odası tarafından İstanbul'da dar gelirliler arasında yapılan bir araştırmaya göre, ailelerin %83.5'inin enflasyondan dolayı satın alma gücü azalmış, %33.6'sı mutfaktan kısıntıya gitmiştir.<sup>38</sup> Özellikle kimsesiz yaşlılar ve emekliler yazın hazırladıkları konserveleri kışın satarak gelir elde ederler.

Dağıstan'da ev konserveciliği öylesine gelişmiştir ki, evlerde konserve şişlerinin konulacağı ya bir mahzen (padval) ya da balkonlarda özel raflar vardır.

Konserve kültürü ve evlerde konserve üretiminin aile bütçesine katkısını ortaya çıkarabilmek amacıyla Dağıstan'ın değişik yörelerinde gözlemlerde bulunmanın yanında, Derbent ve çevresinde 300 aileyi kapsayan bir survey araştırması gerçekleştirdik. Araştırmaya katılan ailelerin % 98'i her yıl konserve hazırlamaktadır. Aile başına yaklaşık 100 *balon* (balon=3 litrelik cam kavanoz) konserve düşmektedir. Ailelerin %78'i 51-100 *balon*, %14'ü 101-150 *balon*, %3'ü 151 ve daha fazla *balon* yıllık ortalama konserve hazırlarken, sadece %3'ü 10-50 *balon* konserve hazırlamaktadır.

<sup>33</sup> John F. Baddeley, *Rusya'nın Kafkasya'yı İstilas ve Şeyh Şamil*, (Çev. Sedat Özden), Kayıhan Yay., İst., 1992, s. 32.

<sup>34</sup> R. M. Magamedov, *Obıçay i Traditsii Narodov Dagestana*, Daguçpedgiz, Mahaçkala, 1992, ss. 12-18.

<sup>35</sup> 01.06.1999 tarihinde Şeyh Şamil'in doğduğu köye ziyarete gitmiştik. Orada bir aileye konuk olduk. Vakit öğle yemeği vakti idi. Ev sahibi hemen sofrayı hazırladı. Sofrada peynir, ekme ve şeftali kompostosu vardı. Şeftaliler tazesini kadar lezzetli idi. Aynılırken bize bir kavanoz kayısı nektarı hediye ettiler. Bu yaşadığımız olayda görüldüğü gibi, konserve misafiri ağırlamada Dağıstanlılar için çok önemli bir pratik çözümdür.

<sup>36</sup> Michael Miller, Food in cans are commercial kitchen staples, *What's new?* <http://www.cannedfood.org/whatsnew/miller.htm>. 25 Ağustos 2001.

<sup>37</sup> N. G. Novosad, *Domaşniye Zagotovki*, Ekaterinburg u-Faktoriya, 1999, s. 3-5.

<sup>38</sup> Tercüman 1 Eylül 1989, s. 9'dan aktaran Erkal, a.g.e., s. 51.



Ev konserveciliğinin bu kadar yaygın olmasının temel sebeplerinden biri, konserve hazırlamanın toplumsal norm haline gelmesidir. Konserve yapmayan aile toplumsal normu ihlal etmiş sayılmakta ve kınanabilmektedir. Bu sebeple konserve toplumun her kesimince hazırlanmaktadır. Ancak hazırlama oranı aile büyüklüğüne, ekonomik gelir seviyesine ve yaşanan mekanın kırsal kentsel olmasını göre değişmektedir. Ailede birey sayısı artıkça konserve yapma miktarı da artmaktadır. Ekonomik geliri düşük aileler geliri yüksek olanlara göre daha fazla miktarda hazırlamaktadır. Kırsal kesimde ise kentlerden daha fazla konserve hazırlanmaktadır. Fakat gazın bulunmadığı ve sebzenin fazla yetişmediği kırsal kesimde konserve az miktarda yapılmaktadır.

Araştırmamıza göre hazırlanan konservelelerin en büyük oranını (%87) sebze ve meyve konserveleleri oluşturmaktadır. Halk ev konservelelerini fabrika konservelelerine tercih etmektedir. Dağıstan toplumunda çay reçel ile içildiğinden reçel yapımı oldukça fazladır. Et ve balık türü konserveleler genellikle çarşı pazardan satın alınır. Bununla birlikte hâlâ birçok köyde kurutma usulüyle et konserveleleri yapılmakta olduğunu gözlemledik.

Mahsulü zarara uğratmadan korumada konservecilik en uygun çözüm yollarından biridir. Arz-talep ilişkisi çerçevesinde yaz ve sonbahar mevsimlerinde bol miktarda pazara sürülen mal ucuzladığından, halk ihtiyacı kadar ucuz konservelelik mal satın alabilmektedir. Konserve bu arz-talep ilişkisi içerisinde regülatör görevi yaparak mal kaybının önüne panatöner olur. Bir anda yığılan malın dengeli tüketilmesini sağlar. Gözlemlerimize göre, Dağıstan'daki pazarlardaki meyve, sebze israfı Türkiye pazarlarıyla kıyaslanmayacak kadar azdır. Ev konserveciliğinin yaygın olması sayesinde Dağıstan pazarlarında yazın dahi çürümüş mal pek görülmez. Soğuk hava depoları ve seracılık gelişmemiş olduğundan, taze gıda maddelerinin korunması büyük problem teşkil etmektedir. Bu durumda konserveciliğin ürün kaybını önlemedeki fonksiyonu bir kez daha ortaya çıkmaktadır. Yazın kilogramı 1 (bir) Rubleye kadar düşen sebze fiyatları, kışın ya pazarda bulunmamakta ya da çok pahalı olması sebebiyle (50-60 Ruble) alıcısı çok sınırlı olmaktadır. Nitekim araştırmamıza katılan ailelerin % 88'i bir *balon* konserveleliyi 5-10 Rubleye mal edebildiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca pazarcılar arasında meyve ve sebze fiyat farkı çok azdır. Onlar çok fazla mallarını çürütecekleri endişesi içerisinde değildirlir. Bundan dolayı fiyat indirimine kolay kolay gitmezler, dengesiz rekabet yaratmazlar. Satıcıda malını satamama ve çürütme korkusu olmayınca, o müşterisine mal seçme imkanını tanıyabilmektedir. Böylece büyük ölçüde israfın önüne geçilebilmektedir.

Tasarruflarda sosyal, kültürel ve dini gerçekler rol oynar. Her dinin bir ekonomik ve sosyal ahlak yaratarak ortaya çıkması, dini motiflerin insan eylem ve hareketlerini tayin ve sevk etmede en sağlam kuvvetlerden biri olduğunu gösterir.<sup>39</sup> Bundan dolayıdır ki, yurdumuzun ilk ve en büyük konserve sanayi kurucularından olan Vehbi Koç'un, zenginliğine rağmen, tasarruf alışkanlığı ile

<sup>39</sup> Orhan Türkdöğön, *Sanayi Sosyolojisi Türkiye'nin Sanayileşmesi Dün-Bugün-Yarın*, Töre Devlet Yayınları, Ankara, 1981, s. 599.

maruf olması ve onun bu alandaki teşebbüste bulunması oldukça mânidardır. Kanatimizce, Koç'un konserve sanayiine yatırım yapmasında, onu dini motifli tasarruf alışkanlığının büyük rolü olmuştur.

İslam kültüründe lüks ve gösteriş tüketiminden kaçınma gerekli olduğu gibi, tüketim sınırlandırılmış, mahsulün korunup israftan kaçınılması ise emredilmiştir.<sup>40</sup> Gelişmekte olan ülkelerde tüketimden tasarrufa ayrılacak kaynak genelde sınırlı olduğundan, fertlerde tasarruf zihniyeti yerleşmemişse, istenen amaç elde edilemez.<sup>41</sup> Konserve, gıda ürünlerinin israfını önlemede en önemli alternatiflerden biridir ve tasarruf zihniyetinin gelişmesini sağlar.

İsrafın toplum ekonomisindeki olumsuzluklarına zamanın Ticaret Bakanı Güner şu sözleriyle dikkatleri çekmiştir:

Türkiye'de tarım ürünlerinden yaş meyve, sebzenin uygun bir şekilde muhafaza ve nakil edilememesinden meydana gelen fiziki ve ekonomik kayıplar pek büyüktür. Hasetten tüketici eline geçinceye kadar çeşitli safhalarda fireler meydana gelmektedir. Bu konuda düzenlenmiş araştırma raporlarına göre fire nispetleri patates, soğan gibi ürünlerde %40'a kadar çıkmaktadır. Sadece bu iki mahsulde toplam olarak yılda 800 milyon liralık kayıp husule gelmektedir. Benzer hesaplamaları diğer yaş meyve ve sebze türleri için de yapmak mümkündür. Bu rakamlar Türkiye'nin sağladığı dış kredi ve yardımlarla karşılaştırıldığında şu acı gerçek ortaya çıkmaktadır: Türkiye kalkınması için bütün kaynakları kendi imkânları içerisinde bulabilir.<sup>42</sup>

Halkın %80'ininden fazlasının 100\$ (2500 Ruble)'in altında aylık gelire sahip olduğu Dağıstan toplumunda,<sup>43</sup> onlar almış oldukları 400-1500 Ruble (20-60 \$) aylıkla geçimlerini devam ettirebiliyorlarsa,<sup>44</sup> bunda ev konserveciliğinin aile bütçesine sağladığı katkı ve tasarrufun önemli payı vardır. Ortalama aile başına düşen konserve 100 *balon* (300 litre) olduğu göz önünde bulundurulursa, böylesine zor bir ortamda, konserve kültürünün ne ölçüde aile bütçesi için fonksiyonel olduğu ortaya çıkmaktadır.

Bir ülkenin kalkınması ile toplumun önemli bir alt sistemi olan aile yapısı arasında karşılıklı ilişkiler vardır. Bu ilişki aile ve fert toplumdan soyutlanarak ve insanın sosyal vasfı göz ardı edilerek açıklanamaz. Toplumdaki sorunlar

<sup>40</sup> Kur'an, 6:41; 7:31.

<sup>41</sup> Erkal, a.g.e., 46.

<sup>42</sup> Agah Oktay Güner, *İsraf Ekonomisi*, Damla Yay., İstanbul, 1977, s. 265. Bu eser israf ve ekonomi arasındaki ilişkiyi ortaya koymasından son derece faydalı bir çalışmadır. Bu eserde, Rusya Federasyonu'nda yaşanmakta olan sosyo-ekonomik krize çareler bulunabileceği kanaatini taşımaktayız. Zira, bu ülke kadar israf ekonomisi uygulayan ikinci bir devlet bulmak zordur.

<sup>43</sup> Komitet Respubliki Dagestan Po Gosydarstvennoy Statistike, *Sotsialno-Ekonomiçeskoje Polojenie Respubliki Dagestan*, Mahaçkala, 1997, s. 131. Bu durum 1999'un ikinci yarısında meydana gelen devalasyonla -maaşlarda da artış olmayınca- iyice düşmüş; devlet işçi ve memurlarının çoğunun aylık maaşı 50\$'ın altına inmiştir.

<sup>44</sup> Pazarda bir kilo şeker 8 Ruble, bir kilo sıvı yağ 25, et 40, ekmeğ 3, bir koli yumurta 32 Ruble, ev kiralari 300-900 Ruble. Temel ihtiyaç maddelerinin fiyatları böylesine olunca Dağıstan'da hayatı devam ettirmede konserve önemli bir kez daha ortaya çıkmaktadır.

genişledikçe aileye yansıyabilir, aileden de topluma aksedebilir.<sup>45</sup> Dağıstan'da geleneksel aile ve akrabalık bağlarının hâlâ çok kuvvetli olması sebebiyle, birçok kimse konserve malzemelerini büyük ölçüde kırsalda yaşayan akrabalarından sağlar. Buna mukabil şehirde yaşamakta olanlar ise kırsaldan akrabaların şehre geldiklerinde onlara barınma, iş takibi, hastanede tedavi ettirme vb. hizmetleri karşılık olarak sunar. Böylece örf ve adete dayanan bir mübadele ortaya çıkar. Bu dayanışma yaşanan ekonomik zorlukların aşılmasına bir ölçüde yardımcı olur.

## SONUÇ VE TAVSİYELER

Dağıstanlılar her ne kadar konserve yapmasını Ruslardan öğrenmişlerse de onu zamanla kendi milli kültürel özellikleri haline getirmesini bilmişlerdir.

Yılın belli ay ve mevsimlerinde bolca elde edilen mahsullerin korunması, ekonomisi geniş ölçüde tarıma dayalı toplumlar için vazgeçilmez bir zorunluluktur. Bunun bilincinde olan Dağıstan halkı, zor günlerinin sigortası konusunda gördükleri konserve kültürünü son derece geliştirmiş; onu toplumlarının en karakteristik özelliklerinden biri haline getirecek kadar yaygınlaştırmıştır.

Ekonomisiyle de Rusya Federasyonu'na bağlı olan Dağıstan, 1991 sonrası Rusya Federasyonu'nda meydana gelen gelişmelerden sosyo-ekonomik açıdan en çok etkilenmiş Cumhuriyetlerden biridir. Teknolojideki gelişmelere ayak uydurulamayınca, ekonomideki kötü gidiş gıda sanayiine de yansımış, ülke için çok önemi olan konserve sanayiindeki üretim minimum seviyeye inmiştir. Kaliteli ve çok lezzetli meyve ve sebzelerin, bol miktarda et ve balığın bulunduğu Dağıstan'da Türk sanayicileri, bu ülke sanayiine yeni teknoloji getirilmesine katkıda bulunarak konserve sanayiinin eski ihtişamlı günlerine döndürülmesine yardımcı olabilirler.

Diğer taraftan ev konserveciliği, Dağıstan toplumunda yaygınlaşarak ve zenginleşerek milli kültür boyutuna ulaşmış, yaşanan ekonomik krizi aşmada çok önemli bir fonksiyona sahip olmuştur. 1999 yılında yapmış olduğumuz survey metodu ve anket ve mülakat teknikleriyle gerçekleştirdiğimiz araştırmaya göre, ailelerin %98'i her yıl konserve yapmakta ve aile başına düşen konserve miktarı 100 *balon* (300 litre) civarındadır.

Dağıstanlıların, geleneksel aile ve akrabalık bağlarını devam ettirmelerinde ve misafirperverlik normlarını yaşatmalarında konserve kültürünün önemli bir yeri vardır. Çünkü Dağıstan kültürüne, misafir sofrasının –mevsiminde- evdeki bütün konserve çeşitleriyle donatılması adeti yerleşmiştir. Birçok Dağıstanlı konserve malzemelerini büyük ölçüde köylerindeki akrabalarından temin etmektedir.

Her ne kadar kışın birçok taze sebze ülkemizde seralarda yetiştirilebiliyorsa da her yerde bulunamamaktadır; bulunsa dahi mevsimindeki gibi avan-

---

<sup>45</sup> Erkal, a.g.e., s. 55.

tajlı değildir. Bu yüzden konserve kültürü ülkemizde daha fazla yaygınlaştırılmamıştır. Böylece yazın çürütülen taze sebze ve meyvelerin korunmasına katkıda bulunmuş ve bir ölçüde ürün israfının önüne geçinilmiş olunacaktır. Tekniğine uygun yapılmış konserve, kışın serada üretilen sebzeden hem daha lezzetli hem de daha ucuzdur.

Konserve yalnızca ürün israfını önlemekle kalmaz, o aynı zamanda sağlık, para, vakit ve emek tasarrufu da sağlar. Et tüketiminin az olduğu ülkemizde konserve ile elde edilecek tasarruf, bu alanda kullanılabilir. Ayrıca, havası alınmış şişelerde yapılan konserve, ülkemizin bazı yörelerinde yaygınca uygulanan kurutarak konserve hazırlama tekniğine göre besin değeri daha yüksek olduğundan, bu usulün tanıtılıp yaygınlaştırılması gereklidir.

Ambalaj ve nakliyatın pahalılığı konservelerin tüketiminde önemli rol oynamaktadır. Ev konserveciliği için böyle bir problemin olmadığından evlerde konserve üretimi bir kez daha avantajlı olmaktadır. Ülkemizde de daha ucuz ve kolay olan ev konserveciliğine gereken önem verilmesi halinde, konserve kültürü yaygınlaşacak ve Dağıstan milli ekonomisine olduğu gibi ülkemiz milli ekonomisine de büyük faydalar sağlayacaktır.

Başlangıçta yerli halk, işgalci gördükleri Ruslara karşı milli ve dini tavır alışları sebebiyle, Ruslardan gelecek her şeyi reddetmişler; konserve ve konservecik sebzelere de bu olumsuz tavırlarını yansıtmışlar, ama zamanla konservecilik toplumun milli kültür unsuru haline almıştır. Böylece Weber'in önce dini zemin üzerinde ahlaki değerler meydana getirilir; onlar da ekonomik ve sosyal hayatı şekillendirirler. Ve bu esnada sekülerize edilerek sadece laik değerler haline dönüşürler, görüşü geçerliliğini korumuş oluyor.

#### **Abstract**

*This study describes some characteristics of canned food culture in Dagestani society, and draws attention into its economic importance for society and its impact on family budget. On the other hand, it puts out the interrelationship between culture and economy.*

*Dagestanians learnt canned culture from Russians, but by the time they could contribute it and made it their own culture.*

*Although the production of canned food has decreased in the factories due to not to be able to keep pace with modern technologies and occurring economic crises, people prepare canned food in their households more than that before. The reason underlining such a difference is that the governments could not take necessary measures to improve the technologies in canned food industry, but people could succeed to continue their useful cultural habit.*

*Our survey research has showed that 98 percent of the families made canned food every year. They have formed many new norms and values concerning the canning culture. The average of canned food produced by Dagestani families per year is approximately 100 balon (300 litres). Thus it has appeared that canned food culture today plays a vital role in overcoming economic crises in Dagestani society by contributing family budget. We can say that canned food is a good and true answer to the question "What have you prepared today for tomorrow?".*

**Key Terms:** *canned food, culture, canned food culture, culture-economy relations, Dagestan, Derbent*

**Kaynakça**

- "Mini Cans for Minors" *Food canning news and comment from the US and UK*, <http://www.cannedfood.org/whatsnew/ukcans.html>, 24 Ağustos 2001.
- "Gıda Teknolojisi", *AnaBritanica*, C:9.
- "Konserve", *AnaBritanica*, C.13.
- "Konserve", *Meydan Larousse*, C.11.
- Akademiya Nauk USSR, *Narodi Kavkaza*, C. I, Moskova 1960.
- BADDELEY John F., *Rusya'nın Kafkasya'yı İstilas ve Şeyh Şamil*, (Çev. Sedat Özden), Kayihan Yay., İst., 1992, s. 32.
- CANPALOV D. F., *Glovnaya Priçina Nesterilnosti Normalnih Jestanoçnih Konservov i Borba s ney*, Daggiz, Mahaçkala 1935.
- Collins English Dictionary and Thesaurus*, HarperCollins Publishers, 1992.
- ERKAL M. E., *İktisadi Kalkınmanın Kültürel Temelleri*, Türk Dünyası Araştırma Vakfı, İstanbul 1994.
- GOODMAN Melvin, "Perestroika: Its Impact on the Central Asian Republics and Their Future Relations with Moscova", edited by Hafeez Malik, *Central Asia Its Strategic Importance and Future Prospects*, Martin Press, New York 1996.
- GÜNER Agah Oktay, *İsraf Ekonomisi*, Damla Yay., İstanbul, 1977.
- GÜVENÇ Bozkurt, *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, İstanbul 1996.
- KAFESOĞLU İbrahim, *Türk Milli Kültürü*, Boğaziçi Yayınları, İstanbul 1995.
- Komitet Respubliki Dagestan Po Gosydarstvennoy Statistike, *Sotsialno-Ekonomiçeskoe Polojenie Respubliki Dagestan*, Mahaçkala 1997.
- Komitet Respubliki Dagestan Po Gosydarstvennoy Statistike, *Sotsialno-Ekonomiçeskoe Polojenie Respubliki Dagestan*, Mahaçkala, 1997.
- MAGAMEDOV R. M., *Obıçay i Traditsii Narodov Dagestana*, Daguçpedgiz, Mahaçkala 1992.
- MAGOMEDOV S. R., *Sotsialnonaya İssledovanie*, Daguçpedgiz, Mahaçkala, 1997.
- Marmara Üniversitesi Ortadoğu ve İslam Ülkeleri Ekonomik Araştırma Merkezi, *Yeniden Yapılanma Sürecinde Türk Cumhuriyetleri ve İslam Ülkelerinin Sosyo-Ekonomik Yapıları ve Türkiye İlişkileri*, Marmara Üniversitesi Ortadoğu ve İslam Ülkeleri Ekonomik Araştırma Merkezi Yayın No: 9, İstanbul 1998.
- MİLLER Michael, Food in cans are commercial kitchen staples, *What's new?* <http://www.cannedfood.org/whatsnew/miller.htm>. 25 Ağustos 2001.
- NOVOSAD N. G., *Domaşniye Zagotovki*, Ekaterinburg u-Faktoriya, 1999.
- S. M. Umarov, *Hozyaystvovanie: Poisk, Reşeniya*, Dagestanskoe Knijnoe İzdatelstvo, Mahaçkala 1984.
- SAİDOV M., *Dagestanskaya Pravda*, 18 Kasım 1953.
- SALİHOV M., *Dagestanskaya Pravda*, 23 Mayıs 1968.
- Tercüman 1 Eylül 1989.
- The Canned Food Information Service Inc (CFIS), "A billion cans a year make life easier" *What's new?* <http://www.cannedfood.org/whatsnew/whatsnew.html>, 25 Ağustos, 2001.
- The Canned Food Information Service Inc (CFIS), "A complete 14 day menu plan developed for isolated areas with limited food resources," *Napoleon's troops marched on them, now the UN relies on them—clever food cans! What's new?* <http://www.cannedfood.org/whatsnew/14daymenu.htm>, 25 Ağustos, 2001.
- TÜRKDOĞAN Orhan, *Milli Kültür Modernleşme ve İslam*, Birleşik Yay., İstanbul 1996.
- TÜRKDOĞAN Orhan, *Sanayi Sosyolojisi Türkiye'nin Sanayileşmesi Dün-Bugün-Yarın*, Töre Devlet Yayınları, Ankara, 1981.
- TYLOR Edward B., *Primitive Culture*, John Murray, Publishers, Ltd.1871.
- YASTREBOV C. M., *Konservi Dagestana*, Dagestan Knijnoe İzdatelstvo, Mahaçkala, 1964.