

AZERBAYCAN'DA TUZ ÜRETİMİNİN TARİHİ

*Kadim gölde sessizlik uyur.
Gökten dökülen lütufla doldurulmuş.
Bak, dalganın çırdığı bu köpük nedir-
Afrodit bundan doğmuştur!
Burada olan - dünyanın hiçbir yerinde yoktur*

*-
Paha biçilmez şifalı tuz,
Temiz suda çözülen toprağın tuzu,
Güneşin sıcaklığı ile ısınmış.
Şafakta sis içinde seraplar görünür,
Hava canlı güç ile dolar.
Söyle, neden Ölü Denize gideyim ki,
Mucize suyu olan gölden uzakta?*

Y.Aleshev



"Tuzdağ" fizik tedavi hastanesi'nin dış görünümü

G ünümüzde, Azerbaycan'da doğal tuz kaynakları neredeyse tükenmezdir. Bunlar kaya tuzu yatakları, modern tuz gölleri ve yer altı tuzlu suların oluşuyor. Tuz kaynakları Nahçıvan, Bakü'nün Karadağ ilçesi, Apşeron, Salyan ve diğer bölgelerde bilinmektedir.

Azerbaycan'ın en eski tuz yatakları Duzdağ'ın güney yamacında, Aras nehri vadisinde yer almaktadır. Arkeolog-bilim adamlarına göre, bu yataklarda ilk tuz çıkarma çalışmaları beş bin yıl önce başlamıştır.

Doğal kaynaklardan tuzun çıkarılması medeniyetin gelişmesinin göstergesi olduğundan, arkeologları daha

"Tuzdağ" fizik tedavi hastanesi

“Tuzdağ” fizik tedavi hastanesi

çok tuz yataklarının kadim işletmeleri ilgilendiriyor.

Nahçıvan kentinin sembollerinden biri olan **Tuzdağ'ın** yamacında yerleşen tuz yatakları Fransa ve Azerbaycan Bilimler Akademisi bilim adamlarının dikkatini

çekmiştir. Burada kaya tuzu yatakları geniş olduğundan, tuz çıkarma çalışmaları bu gün de devam etmektedir. Nahçıvan bölgesi yer altı ve yerüstü doğal zenginlikleri ve mineral kaynakları ile bilinmektedir. Nahçıvan'ın mer-

“Tuzdağ” fizik tedavi hastanesi

kezine 14 km uzaklıkta Babek ilçesindeki tuz madeninde bulunan eşsiz "Tuzdağ" fizik tedavi hastanesi bu zenginlikler içinde özel yer almaktadır. 1926 yılından itibaren burada kaya tuzunun sanayi üretimi yapılmaktadır; 1970 yılında yapılan arkeolojik kazı çalışmaları sırasında burada eski maden ortaya çıkarılmıştır. Daha sonraki çalışmalar, bilim adamlarının yeni keşiflerine yol açmıştır, daha doğrusu onların önünde, taşıyıcı duvarları tuzdan yontulmuş 10 bitişik odadan oluşan mağaraya giden ve uzunluğu 70 m, eni 6 metreden 20 metreye kadar, yüksekliği 10 m olan bir geçit açıldı. Bilim adamlarına göre, İpek Yolu ile Batı ve Doğu ülkelerine tuz buradan gönderiliyordu. Bunlardan birinde ateş izleri, ahşap kama, çömlek ve geyik boynuzlarının parçaları, duvarlarda is, birkaç taş balta ve çekiç bulunmuştur. Günümüzde bu buluntuların bir kısmı Nahçıvan Devlet Tarih Müzesinde, bir kısmı da Saint-Petersburg ve Tiflis müzelerinde sergileniyor. Bunlar, tuz madenlerinin artık M.Ö. III ve II yüzyıllarında kullanıldığını ortaya çıkarmıştır ki, bu da Duzdağ'daki tuz yataklarının dünyanın en eski yatakları olduğundan haber veriyor (4,64). 1979 yılından faaliyette olan Nahçıvan tuz hastanesinde başarılı bir şekilde astım, kronik bronşit, kronik zatürre, alerji ve diğer hastalıklar tedavi edilmektedir ve bu tedavi yöntemi "mağara terapisi" adını almıştır. Doğa burada ideal bir mikroklima – sabit sıcaklık, sıfır radyasyon, artı kaya tuzunda bulu-

nan kimyasal elementlerin olumlu etkisi – yaratmıştır. "Mağara" tedavisi normal tedavi ile tamamlanıyor. Burada ideal bir sessizlik hakimdir, muhtemelen, bu nedenle, birçok hastalar tedavi ile yaratıcı çalışmalarını birleştiriyor – mağarada yazmak ve düşünmek olağanüstüdür. İstirahat saatlerinde satranç veya dama oynamak, yada sadece güneşin aydınlattığı tuz labirentlerinde yürüyüş yapmak mümkündür. Çoğu zaman buraya "Tuzlak" – Tuz madeni de denir. "Tuzlak" – uzun geçitlerle bağlantılı büyük bir yeraltı şehirdir. Nahçıvan'daki tarihi tuz madenleri – Ortaçağ'dan başlayarak günümüze kadar aralıksız çalışan dünyanın tek maden tesisidir.

Apşeron petrol ve doğal gaz yatakları ile zengindir. Yarımada'nın yüzeyinde bolca kireçtaşı ve kil mevcuttur. Apşeron'un kuzeyi – Büyük-Şor, Bülbüle, Masazır ve diğerleri çamur volkan konileri ve tuz gölleri ile kaplıdır (6,64).

Apşeron yarımadası gerçek bir **göller** bölgesi olduğu gibi, aynı zamanda kurak bölgedir. Burada göllerin sayısı yaklaşık 200'dür. Onların her biri doğal zenginliklerin bir tür hazinesidir.

Apşeron'un en büyük tuz gölü, 10 kilometre kare alana sahip Masazır gölüdür. Göl, aynı adı taşıyan kasabaya yakın bir yerde bulunuyor. Burada çok eskiden bu yana, sadece gıda ürünlerinde değil, aynı zamanda tedavi amaçlı olarak da kullanılan iyot-brom tuzları çıkarılmak-

Masazır tuz gölü





tadır.

Bakü'nün bir şehir gibi büyümesinde, Doğunun farklı ülkelerine ihraç edilen petrol, tuz üretimi ve safran yetiştiriciliği önemli rol oynamıştır. S.B.Aşurbeyli'ye göre, "Albanların tarihi"nde (VII yy.), Kura nehri kıyısındaki topraklarda bol şekilde çeşitli tarımsal ürün yetiştirildiği deniyor. Alanlar buğday ve üzüm, petrol ve **tuz**, ipek ve pamukla zengindir..." (6,65).

Yemek tuzu üretimi üç yöntemle gerçekleşiyordu: kaya tuzunun kırılması, deniz suyu ve yer altı tuzlu suların buharlaştırılması. Tuz yataklarını arama ve işletme çalışmaları büyük bir çaba ile yürütülmekteydi. Kaya tuzu üretimine ilişkin en eski bilgi M.Ö. V yüzyıla aittir (18,13).

İlk başlarda tuz üretimi ilkel bir karakter taşımaktaydı, daha sonra ise "tuz fabrikaları" inşa edilmeye başladı. Tuz üretimi tekniği çok basitti. Tuzlu suların hafif ısıtılmada buharlaştırılması için, daha sonra ortadan kalkan kireç ve diğer karışımlar katılır. Bu nedenle, buharlaştırılmış yemek tuzu ham tuzlu sudan daha temiz olmuş ve olmaktadır. K.Aliyev, "Antik Kafkas Albanyası" monografisinde Strabon'un, "ticaretin, el sanatlarının gelişmesi ile geliştiğini, iç ve dış ticaretin genişlediği" Albanya ile ilgili ilginç bilgilerini aktarıyor. Strabon yazıyor: "Kafkasya'nın en yüksek sıradağları güneyde Albanya ve aynı zamanda Kolhilerin topraklarına komşu idi. Söylediğim gibi, orada yaşayan halklar, **tuz** elde etme için Dioskurların topraklarına gidiyor". "Eski Kafkasya'da tüketim pazarının mevcudluğu, ticarete **tuzun** önemli yer tutmaya devam

ettiğini göstermektedir. Strabon'un, Matian gölünde "**tuz işletmesi**" kurulduğuna ilişkin verdiği bilgiler çok değerlidir (4,122)

Yukarıda belirtildiği gibi, petrolden sonra, Bakü'nün ikinci maden sanayisi tuz madenciliği idi. Bu konuda en önemli kaynak seyyahların vermiş olduğu bilgilerdir.

Bu konuyla ilgili en önemli kaynak gezgin Kämpfer'in bilgileridir: "tuz madenleri Apşeron'un kuzeyinde bulunuyordu. Bu, oldukça uzun ve yuvarlak bir göl idi, Hocasahan yaklaşık bir perseng^{1*} derinliğinde, etrafı dört küçük köyle çevrili idi, bu köylerde sıradan insanlar, çobanlar ve tuz çıkarma işleri yapan insanlar yaşıyordu... Bu göl, büyük ölçüde bembeyaz (parlak) tuz üretiyordu... Sıcak günler sayesinde tatlı su çabuk buharlaşıyor, tuz yüklü sıvı kalıyor ki, bu da, kar gibi beyaz katmanlara dönüşerek suyun dibine çöküyor. Suyun dibinden tuz ahşap karıştırıcı ile kazınıyor, kürekle alınarak arabalara dolduruluyor ve bu arabalarla da taşınıyor" (12,93). Apşeron'da çıkarılan tuzun miktarı oldukça önemliydi. Sadece bir sonraki taşıma için burada 40 yığın beklemedeydi; renkleri engel olmasa, şekil ve boyut olarak aynı yapıda oldukları için bir köye benziyorlardı. Yazın bu yığınları bir gün içinde, kışın ise neredeyse yarısını toplamak mümkündür, çünkü kışın nem oranı yüksek olduğundan, tuz daha az katılıyor". "Gölün batı kıyısına iki tekerlekli arabalarla ve develerin sırtında getirilen tuz, deniz yoluyla yabancı ülkelere gönderilmek üzere Bakü limanına sevk

1* Perseng – 5 ila 7 m arasında uzunluk birimi



ediliyordu". Bütün bunlardan, Bakü tuzunun, kentin iç ve dış ticaret ürünlerinden biri olduğu anlaşılmaktadır (12,94).

İç ve dış ticaretin gelişmesiyle, kent hayatı da canlanıyordu. Böyle ki, Hazar, Rusya, İran, Bizans ve Doğu'nun uzak ülkelerinden – Hindistan, Çin, Suriye'den olan tüccarlar Derbent, Şamahı ve Bakü'ye gelerek, bal, mum, kürk, baharat vs. oluşan mallarının karşılığında kervanlarla petrol, **tuz**, balık, safran, kök boya ve diğer mallar ihraç ediyordu (6,65). Apşeron'da tuz işletmeleri vergiye tabi tutuluyor, aynı zamanda, devletin olduğu gibi ayrı-ayrı feodallerin de mülkiyetinde idi.

V.N.Leviatov, XVIII yüzyıl Azerbaycan hanlıklarındaki zanaat üretiminin büyük merkezlerden ve üretilen sanayi ürünlerinin kalitesi ve miktarı ile tanınan bu merkezlerden bahsediyor. Bu merkezler kendinde, zanaat üretiminin yetenek, beceri odaklı en iyi ustalarını bir araya getiriyordu (20,52). "Nahçıvan hanlığı daha çok **tuz madenleri** ile ünlüydü". "Bakü hanlığı petrol, **tuz** ve safranla ün kazanmıştı. Bakü tuzu yakın hanlıklara dağıtılıyor, Hazar Denizi'nin güney kıyılarına ulaştırılıyordu" (20,55).

Tuz üretimi çok emek harcanan bir süreçtir, ilkbahardan başlayarak tüm sıcak mevsim boyu devam eder. Azerbaycan'da tuz çıkarmanın zanaat tipine ait olduğu ve burada çalışmaların el yöntemi ile yapıldığını kaydetmek gerekir. Tuz gölün dibinden ahşap kanca ile kazınarak, kürekle arabalara yükleniyordu, daha sonra gölün batı kısmına taşıyarak burada belirli bloklar haline getiriliyordu. Tuzu tokmakla çırptıktan sonra güneşte kurumaya bırakılıyordu. Yazın 1 küp tuz, kışın ise, nemin yüksek olması nedeniyle neredeyse onun yarısı çıkarılıyordu. Buradan tuzu arabalar ve develerle Bakü ve diğer

kentlere taşıyorlardı. Bakü'den tuz deniz yoluyla Astrahan üzerinden Rusya'ya; İran'a ve diğer ülkelere sevk ediliyordu (6,233). 1770 yılında bir pud (16,38 kiloya eşit ağırlık birimi) tuz 70 kapikten satılıyordu. 1796 yılında tuzun bir araba ile taşıma ücreti 5 Ruble, eşek, at veya öküzle taşınan yük için ise Han parasıyla 1 Ruble 60 kapık ödeniyordu (6,235).

Bakü'de "Bakü ve ilçelerinin sanayisi ve ticareti" adıyla basılan "1907 yıllığı" bize ilginç bilgiler elde etmeyi sağladı. "Apşeron yarımadasında tuz çıkarma – 1904 yılında, 8 kiralık sahaya bölünmüş devlete ait 66 tuz gölünden toplam 359,500 pud tuz çıkarılmıştır". Bunlar aşağıdakilerdir:

I) Zığ sahası – 6 göl: Ataşi-Şor A., Аташи-Шор B., kalan üç gölle birlikte Zığ-Şor.

II) Kürdehanı sahası – 25 göl: Kürdehanı; Binegedi; Hacıhasan; Digeş; Fatmai; Zire; Gilezi (kısmı); Bülbile, Mehemedli; Arüsküş; Pirşığı; Surahanı; Acıbulag; Kümmür-Oman, Şirin-Naur; Arabadüzen; Otbatan; Kızılaur; Batag; Hamhaş, Ali-Şor; Girde-Şor; Duzdağ; Pirginaur; Kelbeli.

III) Masazır tuz sahası – 4 göl. Masazır; Dayı-Şor; Kayulı-Batan; Noryeri;

IV) Ceyranbatan sahası – 1 Ceyranbatan gölü

V) Kala tuz sahası – 1 Kala gölü

VI) Bugian tuz sahası – 1 göl

VII) – Gobu tuz sahası – 12 göl; Naftaçala; Kabicanah; Kamasçala; Kauduli; Bostanasiçala; Meşim (Baştami); Kirliççala; Habaç (Üç Mezar); Kabi; Talagi (Mahmıd-Çola); Ovzali; Ovçi ve diğerleri.

VIII) Alihançala sahası – 13 göl; Alihançala; Bugian; Büyükçala; Daştıçala; Otagçala; Küçükçala; Iskenderçala; Kışa-

çala; Ekeçala; Neftiçala; Atagçala; Saksıçala; Tozaçala (24,67).

Kafkas Arkeoloji komisyonunun tutanaklarında ilginç bilgiler bulunuyor: "Truhmen tepesi yakınlarındaki Telekana (Çeleken) adasından tuz taşınması tüccarlara yasaklandığı halde, Bakü petrolü ve tuzu Bakü için büyük gelir sağlar; onları takip etmek için orada bir gemiye ihtiyaç var" (1,351). "Bakü'nün gelirini petrol, tuz ve ticaret ve deniz yolu ile elde edilen gelir teşkil ediyor. Bu güne kadar gelir çok basitti, gemiyle gelen herkes tuz, petrol veya ona gerekli miktarda mal alarak hemen de geri dönüyordu, han ise, onlardan yararlanarak bu gelenleri okşamaya çalışıyordu" (2,748). Gemi ile Astrahan'dan Bakü'ye gıda getiren Rus tüccarlar, Bakü'de gemilerine petrol ve tuz yükleyerek İran limanlarına gidiyordu. Bu ticaretten hazineye büyük gelir sağlandığını görünce, petrol ve tuzun kayda değer miktarda satışa çıkarılması isteniyordu" (2,748). General Guryev'in Gudoviç'e 7/III 1808 yılı 118 nolu raporu: "İki çeşit tuz. Geçtiğimiz yaz çok sıcak olduğu için bunlardan biri hiç yoktu, ahali bu tuzu sadece petrol taşınması için gereken tuluk işleminde kullanıyor" (3, 357).

XIX yüzyılda Bakü'de zanaat ve ticaretin gelişmesi daha yaygın bir hale gelmişti. "Bakü'den İran'a kürk ve deri, demir, Bakü'nün kendi ürünleri (petrol, tuz, safran) ihraç ediliyordu. 1829 yılında İran'a 162 bin altın Ruble tutarında 96 bin pud tuz gönderilmişti. Bakü'den Şeki'ye

10 bin Ruble değerinde tuz gönderilmişti. Salyan balıkçılık tesislerinde tamamen Bakü tuzu kullanılıyordu" (23,8).

"Bakü'ye özgü malların Güney Kafkasya'nın şehir ve eyaletlerine gönderilmesi, Bakü mallarının satılması için son derece önemli idi. Bu bölgelerde daha çok Bakü petrolü ve tuzuna ihtiyaç duyulmaktaydı. İşte, 1848 yılında Bakü'de 159,3, Lenkeran'da 118, Şamahı'da 6,8 pud Bakü tuzu satılmıştı" (23,13).

Sanayi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla her yıl büyük miktarda tuz Salyan balıkçılık tesislerine gönderiliyordu (23,9).

Ortaçağ'da Bakü'de bulunan seyyahlar (Cornelis de Bruijn, İ.Lerch vb.) onun büyüklüğüne ve güzelliğine, Hazar kıyısındaki liman kısmına, yüksel kaliteli beyaz ve siyah petrolüne ve tuz ve safran işletmesine hayran kalıyordu (5,37). "1711 yılında Şah Sultan Hüseyin tarafından yayınlanan kararnameden, petrol kuyuları ve tuz madenlerinin liralandığı bilinmektedir (5,34). Bu dönemde, Bakü pazarlarında satılan başlıca mallar petrol, tuz ve safrandı" (5,36).

Bakü'de emperyalizm döneminde, Zığ, Masazır, Kürdehani, Ceyranbatan ve diğer tuz göllerinden tuz çıkarılmaktaydı. Bu işte 80-100 işçi çalışıyordu ve XX yüzyılın başlarında tüm göllerden yaklaşık 400 bin pud tuz çıkarılmıştı. 1909 yılından itibaren ise, 30 işçinin çalıştığı tuz öğüten değirmen işletmeye açıldı (16,30).

Masazır tuz gölü



Azerbaycan'da, hem yemek tuzu, hem de kaya tuzu çıkarılmaktaydı. Göl tuzu Bakü'de, kaya tuzu ise Nahçıvan'da üretiliyordu. XX yüzyılın başlarında, yıllık ortalama 700-800 bin, ayrı-ayrı yıllarda ise 900 bin-1 milyon pud yemek tuzu üretilmekteydi (16,47).

Bakü tesislerinde üretilen tuzun tamamı işletme yerinde satılıyor ve genellikle develere yüklenerek yerel tüketicilere ulaştırılıyordu. Bakü tuzunun çok az miktarı Güney Kafkasya demiryoluyla Yelizavetpol vilayetine gönderiliyordu. Cevat göllerinin tuzu yerel balık işletmecileri tarafından tamamen balık tesislerinin ihtiyacını karşılamak için alınıyordu. Nahçıvan tuzunun satışı işletmenin kendisinde olduğu gibi, Nahçıvan, Şerur-De-relegöz ve Zengezur ilçelerinde gerçekleştirilmekteydi. Nahçıvan tuzunun çok az kısmı Tiflis'e gönderiliyordu. Bakü tuzunun 1 pud satış fiyatı 10-14 kapiki buluyordu. Daha sonra ise, 6-8 kapike kadar geriledi. Nahçıvan tuzunun fiyatı: ince - 5 kapik, iri- 10 kapik. Fiyatı ortalama 10 kapikten olduğunda, Azerbaycan'da üretilen tuzun yıllık geliri 60-80 bin Rubleyi buluyordu (16,51).

Tuz madenlerinde günlük işçiler ve at arabacıları istihdam ediliyordu. Azerbaycan'ın tuz madenlerinde ortalama 300, 1902-1903 yıllarında ise daha çok, yani 450-600 işçi çalışıyordu (16,51).

1934 yılında, Masazır tuz gölünde araştırma yapan Sovyet bilim adamı İ.V.Gavrilov, burada 381 bin ton tuzun bulunduğunu yazıyordu. 1924 yılında ise, Azerbaycan'ın tuz rezervlerini araştıran Çingiz İldırım raporların-

Masazır tuz gölü



da, Masazır gölünden 249 ton tuz çıkarıldığını belirtmişti.

Tuz gölleri insanların dikkatini, sadece olmazsa olmaz gıda ürünü olan tuz olarak çekmiyordu. En tuzlu göllerde (Senegal- 1 litre suya 380 gr tuz, "Koyaş" gölü ve "Saki" gölü – 1 litre suya 350 gr tuz) tuz yoğunlaşması. Bu rakamlar, Ölü Deniz'dekinden daha yüksektir. Tuz oranı çok yüksek olduğu için burada balıklar ve geleneksel olarak göllerde yaşayan diğer organizmalar yaşamamaktadır. Ama bu göllerde -Dunaliella salina mikroorganizma – hareket eden tekhücreli mikroskobik su yosunu bulunuyor. Onun hücreleri kırmızı beta –karoten içeriyor ve bu su yosunu, güneş ışınlarını yutarak, "gölü pembe-kırmızımsı renge boyayan kırmızımsı pigment salgılar. Bu tür göller genellikle Flamingo renkli göller adlanır". Benzeri oluşum Masazır gölü için de karakteristiktir.

Tuz gölü o kadar sığ ve tuzludur ki, burada hiçbir canlı yaşayamaz. Yazın sonlarına doğru göl, mavi-siyah çamurun üstünü açarak gözle görülür bir şekilde küçülüyor. Gün içinde göl yüksek derecede ısınıyor, gece ise soğuması zaman alıyor.

Masazır ve ona "akraba" olan diğer gölleri çoğu zaman Ölü Denizle kıyaslarlar. Tedavi özellikleri açısından onlar hiç de bu İsrail mucizesinden geri kalmıyor. Ve büyük olasılıkla, gelecekte, çevre sorunlarını çözmek mümkün olduğu zaman burada uluslar arası çapta hastane-tatil köyü yapılacaktır. Ancak burası halen de eşsiz güzelliği ve bir nevi mistikliği ile dikkat çekmektedir, bu sebeptendir ki, bizim göller boşuna fotoğrafçıların yaratıcılık yeri ve kamp kuran turistlerin güzergahında en merak ettikleri noktadır.

Buraya, inanılmaz morumsu günbatımı ve tuz "buzdağlarının" parlaklığını izlemek, sessizlikten zevk almak, ancak bir şehir insanı için eğlenceli olan tuz çıkarma sürecini izlemek için buraya geliyorlar.

Masazır gölünde, Azerbaycanlı yönetmen Fariz Ahmedov'un, "Kutsal Anna" ilk filmler festivalinde üçüncü yeri alan "Miras" filmi çevrilmiştir. "Miras" – çocukluğundan Tuzlu gölde çalışan dokuzuncu sınıf öğrencisi Ali hakkındadır. Daha önceleri sadece babasını izliyorduydu, büyüdükten sonra neredeyse tüm işleri kendisi yapıyor-

Masazır tuz gölü



du. Ali- Masazır'da yaşayan ve büyüdüğü zaman kim olacağını ve nasıl para kazanacağını düşünmeyen çok sayıda gençlerden biriydi. Bunu sebebi – kuşaktan kuşağa “miras” olarak geçen Tuzlu göldü. Kimileri miras olarak ev, kimileri araba, kimileri de bütün bir göl ve onunla birlikte kaderini de miras olarak alır. Bu film, aynı anda hem kendine bağlayan, hem de ayakta tutan bir gelecekte bahseder. Tuzlu göl, filmin ana metaforudur: o kahramanı hem besler, hem ısıtır. Ve neyi seçmek gerekiyor: mirasa hizmeti veya kendi yolunu. Ekim 2010 yılında “Miras” filmi Rusya Federasyonu Devlet Gerasimov Sinematografi Enstitüsü'nün diplomasını; Aralıkta – Polonya Uluslar arası **Zubroffka** Film Festivalinde ikinci ödül ve para ödülü almıştır.

Sudan tuz çıkarmak – geleneksel zanaat veya geleneksel işletmedir. Halen de Masazır – çok sayıda yerel halkı “besleyen” ve seçkin sofraya tuzunun “tedarikçisidir”. Birçok tuz yatakları ve fabrikalarında tuz güneş ve rüzgarın yardımıyla üretiliyor. Zemin havuz veya göl güneş ve rüzgarın etkisiyle buharlanıyor. Beyaz parlak örtü ortaya çıktığı zaman işçiler gelmeye başlar. Ahşap kürekle tuzu sıralıyor, daha sonra, beyaz piramit halinde topluyorlar. Tuzu, hayvan arabalarına yükleniyor ve rafine edilmesi ve yerlerine ulaştırılması için makinelere ulaştırılıyor.

Bugün Masazır – Apşeron'unun halen de tuz çıkarıldığı tek gölüdür. Yemek tuzuna olan ihtiyacın %50'si tuz fabrikasının ürünü ile karşılanmaktadır. Büyükşor gibi diğer göllerde üretim, petrol üretiminin aktif şekilde ge-

lişmesiyle 1956 yılında durdurulmuştur. Ancak 1931 ve 1944 yılları arasında Büyükşor'da ortalama 30 bin ton tuz üretiliyordu. Bakü'nün Karadağ ilçesinin, aynı zamanda Salyan ve Neftçala bölgelerinin tuz göllerinden günlük 150'er ton tuz çıkarılıyor.

2002 yılında “Tuzun zorunlu iyotlaşması” kanunu kabul edildi. 2003 yılında ise Azerbaycan'a iyotsuz tuzun ithali yasaklandı (14,12).

Temmuz 2011 yılında, Masazır gölünde tuzun yeni teknoloji ile üretildiği fabrika işletmeye açıldı, bununla ilgili olarak ta gölün etrafı çevrelendi. Karadağ tuz gölüne gelince, bu göl tamamen kumla doldurulmuş ve kurutulmuştur (13, 6). ✨

Kaynakça

1. Рапорт ген-м. Гурьева от 27/ III.1806 г. АКАК т. III, № 477. г. с. 351.
2. Эллы-кочевья. Рапорт ген-м. Гурьева от 27/ X.1804 г. г. Баку. АКАК т. II ч. II, № 651, с. 748
3. Рапорт ген-м. Гурьева гр. Гудовичу от 7/ III.1808 г. г. Баку. АКАК т. III.№ 118, с.357.
4. Алиев К. Античная Кавказская Албания», Баку, 1992.
5. Алиев Ф. Торговля Азербайджана в первой половине XVIII века. Баку, 1964.
6. Ашурбейли С.Б. История города Баку. Баку, 1994.
7. Исмаилов М. Социально-экономическая структура Азербайджана в эпоху империализма. Баку, 1982.
8. Гейдаров М.Х. Ремесленное производство в городах Азербайджана в XVII в. Баку, 1967.
9. Курлански М. Всеобщая история соли. М., 2007.
10. Левиатов В.Н. Очерки из истории Азербайджана в XVII в.. Баку, 1948.
11. Мусаев М. Торговля г. Баку в XIX в. (1800-1883 гг.). Баку, 1964.
12. Выволочка соли на Апшеронском полуострове // Ежегодник на 1907. Отдел приложений. г. Баку, Промышленность и торговля г. Баку и его районов. 1907 г. с.67, 68.
13. 13. Naхçıvan Ensiklopediyası. Bakı, 2002, s.107.