

قائمة المصادر المستخدمة

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. Naxçıvan Ensiklopediyası. Bakı, 2002, s.107.

- بحيرة بيوك- شور تنتج ٣٠ ألف طن من الملح في المتوسط. أما بحيرة قاراداج المالحة في منطقة باكو، وكذلك البحيرات الواقعة في مناطق ساليان ونفطشالي، فهي تنتج سنويا ١٥٠ طناً من الملح.
- في عام ٢٠٠٢- تم إصدار قانون "إضافة اليود إلزاماً إلى الملح". وفي عام ٢٠٠٣، تم حظر استيراد الملح غير اليودي إلى أذربيجان (١٤، ١٢).
- في يوليو لعام ٢٠١١، تم افتتاح مصنع إنتاج الملح باستخدام التكنولوجيا الجديدة في بحيرة ماسازير، وارتباطاً بهذا الأمر، تم بناء سياج يحيط بالبحيرة من كل الجوانب. أما فيما يتصل بالبحيرة المالحة في قاراداج، فينبغي القول أنها قد طُمرت وجفت تماماً (١٣، ٦).
- ١ (باليونانية الكلمتان speleon تعني الكهف، و*therapia سبيليوترابيا، تعني العلاج "الكهفي"، أي العلاج بطريقة البقاء فترات طويلة في ظل المناخ المغلق للكهف أو المناجم الملحية- المترجم.
 - ٢ * سترابون هو المؤرخ والجغرافي اليوناني الذي عاش خلال الفترة من ٦٤-٢٤ قبل الميلاد تقريباً، وواضع كتاب "الجغرافيا" في ١٧ جزءاً، والذي يُعد أفضل المصادر لدراسة جغرافية العالم القديم- المترجم.
 - ٣ * الجينيون والقوليون هي أسماء للقبائل الجورجية القديمة المعروفة التي تذكرها المصادر الشرقية والقديمة - المترجم.
 - ٤ * الديوسكوريد هي من أقدم المستعمرات اليونانية القديمة المعروفة منذ القرن السادس قبل الميلاد، وتقع على شواطئ البحر الأسود في القوقاز- المترجم .
 - ٥ * الفرسخ هو مقياس للمسافات يتراوح طوله من ٥-٧ كيلو متر.
 - ٦ * البود هو مقياس روسي للوزن يعادل حوالي ١٦,٤ كيلو جرام- المترجم.
 - ٧ * الكوبك هو وحدة العملة الروسية وهي الروبل، والذي يتكون من مائة كوبك - المترجم.
 - ٨ * هالفار هو وحدة الوزن التي كانت تستخدم في إقليم إيريفان وتساوي ٢٥-٣٠ بود- المترجم.



حصل فيلم «الميراث» على دبلوم المهرجان السينمائي لمعهد جيراسيموف الحكومي الروسي للسينما؛ وفي ديسمبر- الجائزة الثانية وجائزة نقدية من المهرجان السينمائي الدولي زابروفكا «Zubroffka» في بولندا.

يمثل الحصول على الملح من المياه- حرفة تقليدية ومهنة تجارية. وحتى يومنا هذا، فإن ماسازير هي- «مورد الرزق» لعدد كبير من السكان المحليين و«المُورد» لملح الطعام النقي. وفي العديد من الملاحات أو المؤسسات، يجري استخراج الملح حتى الآن بمساعدة أشعة الشمس والرياح. وتتبخر البرك الأرضية أو البحيرة تحت تأثير أشعة الشمس والرياح. وما أن يبدأ الغشاء الأبيض المتلألئ في الظهور حتى يصل العمال. ويشرعون في جمع الملح بالمعاول في أحواض، ثم رصه في أكوام تشكل- عشرات الأهرامات البيضاء. وبعد ذلك يُحملون الملح في عربات يد مجهزة خصيصاً، وبمساعدة عربات النقل التي تجرها الخيول، يصلون بها إلى السيارات استعداداً للتجهيزات اللائقة ونقلها.

واليوم، ماسازير هي- البحيرة الوحيدة في أبشرون التي ما زال يجري استخراج الملح منها. ويغطي إنتاج الملاحات الاحتياجات المطلوبة لملح الطعام بنسبة ٥٠٪. وفي البحيرات الأخرى مثل بيوك- شور، فقد توقف استخراج الملح في عام ١٩٥٦، وذلك بسبب التطور الواسع في استخراج النفط. ولكن في الفترة من عام ١٩٣١ وحتى ١٩٤٤، كانت

للشمس، وبالبريق الذي تتلألأ به «الجبال الجليدية» المالحة، والاستمتاع بالهدوء السائد والفرجة على عملية استخراج الملح التقليدية، ولكنها في الوقت نفسه جاذبة تستهوى سكان المدن.

وعند بحيرة ماسازير جرى تصوير الفيلم الأذربيجاني «الميراث» للمخرج فاريز أحمدوف، الحائز على جائزة المركز الثالث في مهرجان الأفلام التي تعرض لأول مرة عن فيلمه «القديسة أنا». وتدور أحداث فيلم «الميراث»- حول التلميذ في العام الدراسي التاسع «علي»، الذي يكدح منذ الطفولة في البحيرة المالحة. وبعد أن كان في الماضي يراقب والده فقط، فقد صار الآن يقوم بنفسه بالعمل كله تقريباً بعد أن كبر. وعلى هو- أحد العديد من الشباب الصغير، الذين يسكنون قرية ماسازير، والذين لا يفكرون فيما سوف يصبحون عليه عندما يكبرون، وبما سوف يعملون لكسب العيش في الحياة. والسبب في هذا الأمر هو- البحيرة المالحة «الميراث»، الذي ينتقل من جيل لآخر. فهناك من يرث بيتاً، والآخر سيارة، ولكن هناك من يرث- بحيرة بأكملها ويرث معها قدره أيضاً. وتدور أحداث هذا الفيلم حول التقاليد التي تُخضع المرء وفي الوقت نفسه تمسك به ليظل واقفاً على قدميه. والبحيرة المالحة هي- الاستعارة الرئيسية للفيلم: فهي تُطعم البطل، وتُغرقه. ولا يدرك المرء ما يختاره: الانصياع إلى الميراث أم المضي في درب الخاص؟ وفي أكتوبر لعام ٢٠١٠،

(١٦، ٣٠).

٢٤٩ طن من الملح المستخرج.

كانت البحيرات المالحة مصدرا لاهتمام البشر ليس فقط بسبب الملح، وإنما باعتبارها منتجا غذائيا لا غنى عنه. وتتمتع البحيرات المالحة بعوامل الجذب الطبيعية المدهشة. ويبلغ تركيز الملح في أكثر البحيرات ملوحة كالتالي: سينيغال- ٣٨٠ جرام في اللتر الواحد من المياه، وبحيرة «كوياش» وبحيرة «ساكي»- ٣٥٠ جرام في اللتر الواحد من المياه. وهذه المؤشرات تفوق مثيلاتها في البحر الميت، وحيث أن نسبة الملوحة مرتفعة للغاية، فلا تعيش بها الأسماك أو الكائنات الحية التقليدية الأخرى التي تسكن البحيرات. ولكن في المقابل، تعيش في أحواض هذه البحيرات الكائنات الحية الدقيقة *Dunaliella salina*- الطحالب المجهرية المتحركة الدقيقة وحيدة الخلية. وتحتوي خلاياها على صبغة بيضاء الحمراء- الكاروتين، وعندما تمتص هذه الطحالب أشعة الشمس، تقوم بإفراز صبغة مائلة للإحمرار، تُكسب «البحيرة اللون الوردى- المائل للإحمرار. وفي العادة يُطلق على مثل هذه البحيرات اسم البحيرة بلون الفلامينجو». وتطبق هذه الظاهرة على بحيرة ماسازير أيضا.

وتتسم البحيرة المالحة بضحالتها وملوحتها، حتى أن الكائنات الحية لا يمكنها التواجد بها. وعند نهاية فصل الصيف، ينكمش حجم البحيرة بصورة ملحوظة، كاشفة عن حمأة سوداء مائلة إلى اللون الأزرق. وخلال النهار تشتد الحرارة بقوة في البحيرة، حتى أن فترة الليل لا تكفيها كي تبرد.

وكثيرا ما تجرى مقارنة ماسازير وغيرها من البحيرات الأخرى من نفس «السلالة»، مع البحر الميت الشهير. فهي لا تقل على الإطلاق عن ذلك البحر المدهش من حيث خصائصها العلاجية. وعندما يتم التوصل إلى حلول للقضايا البيئية في المستقبل، فمن المحتمل بدرجة كبيرة أن ينبت في هذا المكان منتج- مشفى على نطاق دولي. ولكن مثلما كانت في الماضي، تظل هذه المواقع تتمتع بالجاذبية النابعة من جمالها المتفرد الذي يقترب في بهائه حتى من الجمال الصوفي، ولذلك فليس عبثا أن بحيرتنا تمثل قبلة للحجاج المبدعين من مصوري الفوتوجرافيا ومحطة مثيرة للاهتمام يتوقف لزيارتها السياح القادمون إلى بلادنا. ويأتى إلى هنا الزوار، للاستمتاع بمشهد الغروب الأرجواني المدهش

وفي أذربيجان كان العمل على استخراج الملح يجرى بتبخير المياه المالحة، وأيضا من الأملاح الصخرية. وكان يتم استخراج ملح البحيرات في منطقة باكو، والملح الصخرى- في ناختشوان. وفي أوائل القرن العشرين، بلغ متوسط الكمية المستخرجة سنويا ٧٠٠- ٨٠٠ ألف، وفي بعض السنوات المنفصلة- ٩٠٠ ألف- ١ مليون بود من ملح التبخير (١٦، ٤٧).

كان كل الملح المستخرج من ملاحات باكو، يتم بيعه في نفس مكان استخراجها، وينقل بصورة رئيسة في أحمال توضع فوق ظهور الجمال للاستهلاك المحلي. وكانت هناك كمية محدودة من الملح يتم تصديرها عبر السكك الحديدية التابعة لما وراء القوقاز إلى مقاطعة إيليزافيتبول. وكان السكان المحليون العاملون في تصنيع الأسماك يشتركون ملح بحيرات جيوات، حيث يعد سلعة حيوية لتلبية احتياجات المصايد السمكية. وكان بيع ملح ناختشوان يتم سواء في مواقع الاستخراج نفسها، أو في مقاطعات: ناختشوان، شارور- دارالاج، وزنجيزور. كما كان هناك قسم صغير من ملح ناختشوان يُصدر إلى مدينة تفليس. وفي البداية وصل سعر البيع لملاح باكو ١٠- ١٤ كوبك مقابل البود الواحد. ولاحقا هبط السعر حتى ٦- ٨ كوبك مقابل البود الواحد. ووصل سعر ملح ناختشوان من الحبيبات الصغيرة- ٥ كوبك، والحبيبات الكبيرة- ١٠ كوبك للبود الواحد. وفي ظل متوسط سعر ١٠ كوبك مقابل البود الواحد للملاح، فإن إجمالي الكمية المستخرجة سنويا من الملح في أذربيجان بلغت ٦٠- ٨٠ طنا بالقياس إلى الروبل (١٦، ٥١).

وكان يعمل في مواقع استخراج الملح العمال الأجراء باليومية وأيضا العربية (سائقو العربات التي تجرها البغال أو الجياد- المترجم). وكانت عدد العمالة في مواقع استخراج الملح يصل إلى ٣٠٠ عامل، وازداد العدد خلال عامي ١٩٠٢- ١٩٠٣ ليصل إلى ٤٥٠- ٦٠٠ (١٦، ٥١). في عام ١٩٣٤، وبعد دراسته لبحيرة ماسازار، كتب العالم السوفيتي إ. ف. جافريلوف، أنها تحتوي بداخلها على ٣٨١ ألف طن من الملح. وفي عام ١٩٢٤، وفي دراسته للاحتياطيات المحلية في أذربيجان، كتب جنكيز إديريم في تقاريره البحثية أن بحيرة ماسازير يمكنها أن تمنح

باتان؛ نور- إيرى.

قسم جيران- باتان- بحيرة واحدة وهى جيران- باتان.

قسم كالين الملحى- بحيرة واحدة وهى قالالا.

قسم بوجيان الملحى- بحيرة واحدة.

قسم كوبيين الملحى- ١٢ بحيرة: نفتا- شالا؛ قابى- شاناخ؛ قاماس-

شالا؛ قاودولى؛ بستاناسى- شالا؛ ماشيم- (بشستامى)؛ قيرليج- شالا؛

ناباش (أوتش- مزار)؛ قابى؛ تالياجى (محمود- شولا)؛ أوفزالى؛ أوفشى؛

وغيرها من البحيرات الصغيرة.

قسم على خانشالى- ١٢ بحيرة: على خان- شالا؛ بوجيان؛ بيوك-

شالا؛ داشتى- شالا؛ أوتاج شالا؛ كيشيك- شالا؛ إكى- شالا؛ نفطى- شالا؛

أتاق- شالا؛ توزيا- شالا (٢٤، ٦٧).

وتضم الوثائق المجموعة من قِبَل لجنة القوقاز الأثرية بعض

المعلومات الهامة: «كان يمكن للنفط والملح المستخرجين فى باكو، أن

يمثلا دخلا كبيرا لباقو، ذلك لو فُرض على التجار حظر الحصول عليهما

من جزيرة تيليكان (شيليكان)، بالقرب من سلسلة جبال التركمان؛ وينبغى

وضع سفينة هناك للقيام بمراقبتهم» (١، ٣٥١). «يشكل الملح والنفط

والصناعات التجارية مصادر الدخل لباقو مع كل دورة الدخل الذى يُدره

البحر. وحتى الآن، فإن دورة التداول ما زالت متواضعة للغاية، ويقوم

كل القادمين على مراكب الشحن بشراء الملح، والنفط أو السلع الأخرى

بالمقدار الذى يحتاجونه، ثم يبحرون عائدين فى التو دون توقف، وكان

الأمير دائما يسعى للتوودد إلى مثل أولئك الوافدين، للحصول على المنفعة

منهم» (٢، ٧٤٨). كان التجار الروس يجلبون المؤن على السفن إلى باكو

من أستراخان، ثم يحملون من باكو النفط والملح، ويبحرون إلى الموانئ

الفارسية. وبعد أن شاهدوا المنفعة الواردة للخرانة من وراء ذلك الأمر،

سعوا إلى زيادة حجم النفط والملح فى أسواق البيع» (٢، ٧٤٨). وفى

تقرير الجنرال م. جوربيف رقم ١١٨ لمدينة باكو، المرسل إلى الجنرال

جودفيتش فى السابع من مارس لعام ١٨٠٨، كتب يقول: «يوجد نوعان

من الملح. ولكن الملح الكوفى لم يكن متوافرا فى الصيف الماضى،

والنوع الذى يستخدمه السكان فقط لصناعة القرب من جلود الحيوانات

والتي تستخدم لنقل النفط» (٣، ٣٥٧).

وفى القرن التاسع عشر، اكتسب تطور الحرف والتجارة فى باكو

حجما أوسع من ذى قبل. «كانت باكو تصدر إلى إيران الفراء والجلد،

والحديد، والسلع الخاصة بباقو (النفط، والملح، والزعفران). فى عام

١٨٢٩، استقبلت إيران شحنة من الملح بلغ وزنها ٩٦ طن بود من الملح

بقيمة ١٦٢ ألف روبل من الفضة. ومن باكو إلى شيكى تم تصدير شحنة

من الملح بقيمة عشرة آلاف روبل. وكان ملح باكو يُستخدم فى مصايد

الأسماك فى ساليان» (٢٣، ٨).

«كان تصدير السلع الخاصة بباقو إلى مدن وأقاليم القوقاز، يمثل أمرا

بالغ الحيوية لتسويق سلع باكو.

وكان الطلب الكبير بوجه خاص فى تلك الأقاليم يشتد على نפט باكو

وملحها. فى عام ١٨٤٨، تم فى مقاطعة باكو بيع ١٥٩,٣ طن بود، وفى

لنكوران- ١١٨ طن بود، وفى شماخى- ٦,٨ طن بود من ملح باكو»

(٢٣، ١٣).

وكانت هناك كميات كبيرة من الملح المستخدم فى الأغراض

الصناعية، يتم شحنها سنويا إلى مصايد الأسماك فى ساليان (٢٣، ٩).

وقد تملك الإعجاب الرحالة الوافدين إلى باكو أثناء فترة القرون

الوسطى (كورنيلى دى بروين، وإ. ليرخ وغيرهم)، وكانوا مبهوتين أمام

حجم وروعة منطقة الميناء فى ساحل القزوين وسبل الراحة التى يتمتع

بها، والنفط الأبيض والأسود اللذان يتميزان بالجودة العالية، وكذلك

استخراج الملح والزعفران (٥، ٣٧). «طبقا للمرسوم الصادر فى عام

١٧١١ من الشاه السلطان حسين، فمن المعروف أن آبار النفط ومناجم

الملح فى باكو قد تم تأجيرها (٥، ٣٤). وفى تلك الفترة، كان النفط،

والمح والزعفران، ضمن السلع التجارية الرئيسية فى أسواق باكو» (٥،

٣٦).

فى عصر الامبريالية جرى العمل فى باكو لاستخراج ملح البحيرات

من البحيرات المالحة لكل من: زيخ، ماسازار، كُرداخان، جيران- باتان

وغيرها من البحيرات المالحة الأخرى. وكان عدد العاملين فى استخراج

الملح يتراوح ما بين ٨٠-١٠٠ عامل، وفى أوائل القرن العشرين تم

استخراج حوالى ٤٠٠ طن بود من الملح من كل البحيرات. وفى عام

١٩٠٩، تم استخدام المطحنة لسحق الملح، حيث عمل بها ٣٠ عاملا

الدافنة الأولى، وتظل مستمرة طوال الموسم الحار. وينبغي الإشارة إلى أن استخراج الملح في أذربيجان يعود إلى أنماط الإنتاج الحرفي اليدوي، حيث يتم القيام بكافة خطوات العمل بالوسائل اليدوية. فيجرى كشط الملح من قاع البحيرة باستخدام محراك خشبي ويُنزع بمجرفة، ثم يتم تحميله فوق العربات التي تجرها الخيل أو البغال للنقل، ويُنقل إلى الضفة الغربية للبحيرة، حيث يُقسم إلى مكعبات ذات أحجام محددة. وبعد رص الملح في أكوام، يُدك بالمدق، ويُترك للتجفيف تحت أشعة الشمس. وفي أوقات الصيف، يستخرجون مترا مكعبا من الملح، أما في الشتاء، فيستخرجون نصف الكمية بالكاد، بسبب ارتفاع نسبة الرطوبة. ويُنقل من هنا على العربات التي تجرها الجياد وفوق ظهور الجمال إلى باكو وغيرها من المدن الأخرى. ويُصدر الملح من باكو بحرا إلى روسيا عبر أستراخان، وإلى إيران وغيرها من البلدان الأخرى (٦، ٢٣٣). وفي عام ١٧٧٠، بلغ سعر البود*٦ الواحد من الملح ٧ كوكب*٧. وفي عام ١٧٩٦، بلغت قيمة نقل الملح لعربة يد واحدة (عربة بضاعة) خمسة روبلات، وقيمة حمل البغل (هالفار*٨) أو الحصان أو الثور بلغت ١ روبل و٦٠ كوكب بعملة الإمارة (٦، ٢٣٥).

وقد أتيج لنا فرصة الحصول على بعض المعلومات الهامة من خلال "الكتاب السنوي لعام ١٩٠٧" الذي يطبع في باكو تحت عنوان "الصناعة والتجارة في مدينة باكو والأقاليم التابعة لها": "استخلاص الملح في شبة جزيرة أبشرون- في عام ١٩٠٤، تم استغلال ٦٦ بحيرة مالحة تعود للخرانة، ومقسمة إلى ثمانية أقسام مؤجرة، والتي استخرج منها الملح بكمية إجمالية بلغت ٣٥٩,٥٠٠ بود". وكانت هذه الأقسام كالتالي:

قسم زيخ- ٦ بحيرات: أتاشي- شور أ، أتاشي- شور ب، زيخ- شور مع البحيرات الثلاثة الأخرى.

قسم كُرداخان- ٢٥ بحيرة: كردخاني؛ بيناجادي؛ حاجي- حسن؛ ديجيا؛ فاطمائي؛ زيريا؛ قيليلازي (جزء)؛ بليلي؛ محمدلي؛ عروسكوش؛ بيرشاجي؛ سورخانلي؛ آجي- بولاخ؛ قومور- عمان؛ شيرين- ناور؛ عربه- دوزيان؛ أوت- باتان؛ قيزيل- ناور؛ باتاخ؛ خام- خاش؛ علي- شور؛ قيردا- شور؛ دوزداج؛ بيرجي- ناور؛ كال- بالي.

قسم ماسازار الملحي- ٤ بحيرات. ماسازير؛ داي- شور؛ كايولي-

ثم يتم تحميله على العربات اليدوية للنقل" (١٢، ٩٣). "كان حجم الملح المُستخرج في أبشرون كبيرا للغاية. فقد كانت الشحنات الدورية للنقل هنا تقع في ٤٠ كومة، ولولا اللون، لكانت هذه (الأكوام) تماثل (تشبه) القرية، حيث أنها كانت تأخذ شكل وحجم الأبنية فيها. وكان يمكن جمع كومة واحدة خلال يوم واحد من أيام الصيف المنفصلة، أما في الشتاء- فبالكاد يمكن جمع نصف كومة، لأنه في ذلك الوقت، ونتيجة للرطوبة الزائدة، يتكثف الملح بصورة أقل". "بعد أن يُنقل الملح على العربات ذات الدواليبين وفوق ظهور الجمال إلى الضفة الغربية للبحيرة، يعاد نقله إلى مرفأ باكو كي يشحن بحرا إلى الدول الأجنبية، وإلى هنا وهناك من الأقاليم والمحافظات". ونستنتج من كل هذا أن ملح باكو كان يمثل واحدا من منتجات التجارة الداخلية والخارجية (١٢، ٩٤).

وارتباطا بتطور التجارة الداخلية والخارجية، فقد تجلت مظاهر نهضة الحياة المدنية. فقد جاء التجار قادمين من الخزر، وروسيا، وإيران، وبيزنطة والبلدان الشرقية البعيدة- الهند، والصين، وإيران، وسوريا، إلى ديربنت وشماخي وباكو، وقاموا بمبادلة سلعهم من العسل، والشمع، والفراء، والتوابل، مقابل حصولهم على النفط، والملح، والسلك، والزعفران، ونبات الفوة الصبغى وغيرها من السلع الأخرى التي نقلتها قوافلهم (٦، ٦٥). وكانت الملاحظات في أبشرون تخضع للضرائب، وكذلك كانت تشكل ملكية خاصة للدولة وللملاك الإقطاعيين المنفصلين أيضا.

ويلقى ف. ن. ليفياتوف الضوء على أكبر المراكز الإنتاجية الحرفية في الإمارات الأذربيجانية خلال القرن الثامن عشر، والمراكز التي تتمتع بالصيت والشهرة لجودة وكمية المشغولات الصناعية التي تقوم بإنتاجها. وقد جمعت هذه المراكز بداخلها أفضل الصناعات في الإنتاج الحرفي، ومنها من ركز الجهود نحو الإمام بالمهارات والخبرات والمعرفة بالصناعة (٢٠، ٥٢). "كانت إمارة ناختشوان تشتهر على نحو خاص بمناجم الملح لديها". "وكانت إمارة باكو تشتهر بالنفط، والملح، والزعفران. وكان ملح باكو يُصدر إلى أقرب الإمارات المجاورة، وينقلوه إلى الشاطئ الجنوبي لبحر القزوين" (٢٠، ٥٥).

يمثل استخراج الملح عملية شاقة للغاية، تبدأ خطواتها منذ الأيام



والقوليين*٣. وتعيش هناك كما قلت (الشعوب)، المتشابهة مع الديوسكورياد*٤؛ وهي تتقارب بوجه خاص من أجل (الحصول) على الملح“. و“يسمح لنا توافر الأسواق الرائجة في القوقاز القديم، الافتراض بأن تجارة الملح استمرت في احتلال مكانتها الهامة. ويمثل قيمة كبيرة ما ذكره سترابون، حول “إقامة مياخر للملح“ عند بحيرة ماتيان (٤، ١٢٢). وكما قيل أعلاه، فبعد النفط، يُعد استخراج الملح هو الفرع الثاني للصناعات التنقيبية في باكو. وتمثل المعلومات التي ذكرها الرحالة مرجعا هاما حول تلك القضية.

ويمثل المصدر الرئيسي لهذا الموضوع، المعلومات التي يذكرها الرحالة كيمبفير: “كانت الملاحات تقع في القسم الشمالي من أبشيريون... وقد كانت عبارة عن بحيرة، طويلة ومستديرة بقدر كبير، وتبعد عن خوجا حسن مسافة فرسخ واحد*٥ تقريبا، ومياهها ضحلة، يحيط بها أربع قرى صغيرة، يعيش فيها (البسطاء من الرعاة)، الرعاة وأولئك الذين يعملون في استخراج الملح... وكان هذا الخزان المائي ينتج كمية هائلة من الملح شديد البياض (حتى للمعان)... وبفضل الأيام الحارة المشمسة، كانت المياه العذبة تتبخر بسرعة، ويتبقى المحلول، المشبع بالملح، الذي يتحول عند تكثيفه (بعد اكتسابه الصلابة) إلى اللون الأبيض الناصع كالثلج، وتجنح الشرائح (الصفائح) نحو القاع وترسب فوقه. ويتم كشط الملح من القاع بمساعدة محراك خشبي ويُنزع بمجرفة من هناك،

على الرغم من أن شبه جزيرة أبشيريون تُعد بقعة قاحلة، إلا أنها في الوقت نفسه تمثل منطقة البحيرات الحقيقية. ويبلغ عددها هنا حوالي ٢٠٠ بحيرة. وتمثل كل بحيرة منها كنزا فريدا من كنوز الطبيعة.

وتجسد بحيرة ماسازير بمساحتها البالغة ١٠ كيلو متر مربع، واحدة من أكبر البحيرات المالحة في أبشيريون. وتقع على مقربة من قرية تحمل الاسم نفسه. وفي ذلك المكان يجرى منذ القدم استخراج أملاح اليود والبروم، التي تستخدم ليس فقط باعتبارها منتجا غذائيا، بل أيضا للأغراض العلاجية.

كان الدافع الحيوى لنمو باكو باعتبارها مدينة صاعدة، هو استخراج النفط، والأملاح وزراعة الزعفران، الذي كان يُصدر إلى مختلف بلدان الشرق. وطبقا لما يقوله س. ب. عشوربيلي في كتابه، “في [تاريخ الألبان] (القرن السابع)، يجرى الحديث حول أن أراضيها الواقعة بطول ضفاف نهر كورا، كانت تنتج بوفرة مختلف المنتجات الزراعية. وتفيض الحقول بالخبز والنبيد، وبالنفط والملح، وبالحرير والقطن...“ (٦، ٦٥). ويتم استخراج ملح الطعام عبر ثلاث طرق: تكسير الأملاح الصخرية، استخراج الملح بتبخير مياه البحر والمحاليل الملحية الجوفية. وقد اشدت البحث والتنقيب عن منابع الملح بصورة كبيرة. وتعود أقدم المعلومات حول استخراج الأملاح الصخرية إلى القرن الخامس قبل الميلاد (١٨، ١٣).

في البداية كانت عملية التبخير لاستخراج الملح تنتم بطابع يدوى بدائي، ولاحقا صاروا يشيدون “مصانع استخراج الملح بالتبخير“. وأصبحت تقنية إنتاج الملح تنتم بالسهولة البالغة. فعند التسخين البطئ لاستخراج الملح بالتبخير، يظل في البداية مع الرواسب بعض الجبس وغيره من الشوائب الأخرى التي تتم إزالتها. لذلك، فإن التبخير لاستخراج الملح، دائما ما كان وما زال الأسلوب الأنقى من المحلول الملحي.

يضم ك. علييف في كتابه البحثي “ألبانيا القوقازية القديمة“ معلومات هامة ذكرها سترابون*٢ حول الألبان، حيث “تطورت أحوال التجارة مع تطور الحرف، واتسع نطاق التجارة الداخلية والخارجية“. ويكتب سترابون قائلا: “إن أعلى (السلاسل الجبلية) القوقاز الحقيقي، هي أقصى الجنوب (التخوم المجاورة) مع ألبانيا، وكذلك (مع أراضي) الجينييين



غيرها من الأمراض الأخرى، وقد حصل هذا الأسلوب العلاجي على اسم "سبيليوترابيا"١*. فقد خلقت الطبيعة هنا مناخا نموذجيا مغلقا: درجة الحرارة الثابتة، الرطوبة المنخفضة، انعدام الإشعاعات المنبعثة، بالإضافة إلى التأثير المفيد للعناصر الكيميائية التي تحتويها الأملاح الصخرية. كما أن العلاج "الكهفي" يتم استكماله بممارسة العادة اليومية. فالسكون السائد هنا نموذجيا، ولذلك، يمزج العديد من المرضى على الأرجح الإجراءات العلاجية بالعمل الإبداعي- حيث يمكن ممارسة الكتابة والتأمل بصورة رائعة في الكهوف. وفي أوقات الراحة يمكن ممارسة لعبة الشطرنج أو الداما، أو مجرد التريض تحت أشعة الضوء الذي ينساب في المتاهة الملحية. وكثيرا ما يُطلق على هذا المكان اسم "دوزلاج"، أى- مناجم الملح. ويمثل "دوزلاج"- مدينة كاملة تحت الأرض، يتصل بها العديد من ممرات التحويلات الطويلة. وتُعد مناجم الملح التاريخية في ناختشوان- المنشأة التعدينية الصناعية الوحيدة في العالم، التي تعمل بلا انقطاع ولا توقف منذ القرون الوسطى حتى يومنا هذا.

يتميز باطن أرض أبشيريون بترائه من الرواسب النفطية والغاز. ويفيض سطح شبه الجزيرة بالحجر الجيري والطين المبيض. ويغطي القسم الشمالي لأبشيريون مخاريط البراكين الطينية والبحيرات المالحة: بيوك- شور، بلبل، ماسازير وغيرها (٦٤، ٦٥).

الصخرى؛ وفي عام ١٩٧٠، وأثناء القيام بالحفريات الأثرية، تم العثور على منجم قديم. وطبقا لرأى الخبراء، فقد كان هذا المكان أحد مواقع سكنى الانسان القديم، والتي كانت تُستخدم لاستخراج الملح. وقادت الدراسات والأبحاث اللاحقة العلماء إلى التوصل لاكتشافات جديدة، أى الكشف عن ممر بطول سبعين مترا، وعرض يتراوح من ٦ إلى ٢٠ مترا، وارتفاع يصل إلى عشرة أمتار، ويُفضى الممر إلى كهف يتألف من عشر قاعات متجاورة، والأعمدة الداعمة للجدران تم شحذها من الملح. وطبقا لآراء العلماء، فقد كان الملح يُصدر من هذا المكان إلى البلدان الغربية والشرقية عبر طريق الحرير العظيم. وفي احدى تلك القاعات تم العثور على آثار للمواقد، وأسافين خشبية، وقطع من الأواني الخزفية وقرون الأيائل، وسخام على الجدران، وبعض المعاول والمطارق الحجرية. وفي الوقت الراهن، يُحتفظ بقسم من تلك المكتشفات ضمن مقتنيات المتحف التاريخى للدولة في ناختشوان، وقسم آخر في متاحف سان بطرسبورج وتبليسى. وقد أتاحت هذه الاكتشافات التحديد بأن مناجم الملح كانت تُستغل منذ القرن ٣- ٢ قبل الميلاد، مما يجعل من مكنم دوزداج الأقدم في العالم (٤، ٦٤). وفي مشفى العلاج بالملح الواقع في ناختشوان، والذي يعمل منذ عام ١٩٧٩، يجرى بنجاح علاج الأمراض مثل الربو، والتهاب الشعب الهوائية المزمن، والالتهاب الرئوى المزمن، والحساسية والكثير

”صفحات من تاريخ التنقيب عن الملح في أذربيجان“

الأرض. وتشتهر الموارد الملحية في: ناختشوان، إقليم قاراداج في باكو، وفي أبشرون، وساليان وغيرها من الأقاليم الأخرى.

وتقع أقدم مكامن الملح في أذربيجان في وادي نهر أراكس، عند المنحدر الصخري الجنوبي لجبل دوزداج. وطبقا لمعطيات علماء الآثار، فإن أول استغلال لهذا المنبع بدأ منذ خمسة آلاف عام مضت.

وبما أن استخراج الملح من رواسب المكامن الطبيعية يمثل مظهرا من مظاهر التطور الحضاري، فإن علماء الآثار يولون ضمن أولويات اهتمامهم عمليات استخراج الملح القديمة من المنابع الملحية.

ويمثل مكنن الملح الواقع عند سفوح جبل ”دوزداج“ (يعنى اسمه حرفيا ”جبل الملح“)، واحدا من رموز مدينة ناختشوان، حيث جذب إليه اهتمام العلماء من فرنسا ومن أكاديمية العلوم الأذربيجانية. وكانت رواسب الصخور الملحية في ذلك المكان تغطي مساحات شاسعة، حتى أن استخراجها ما زال قائما ليومنا هذا. وتشتهر منطقة ناختشوان بثرواتها الوفيرة تحت الأرض وفوق سطح الأرض، وبمواردها المعدنية. وبين هذه الثروات يحتل مكانة بارزة فيها المشفى الرائع للعلاج الطبيعي

”دوزداج“، الواقع عند مكنن الملح في الجبل الذى يحمل نفس الاسم ويرتفع حتى ١١٧٣ مترا في أراضي مقاطعة بابيك، على مسافة ١٤ كيلو مترا من مدينة ناختشوان. ومنذ عام ١٩٢٦، يجرى هنا استخراج الملح

في وعاء البحيرة القديمة يرقد الصمت نائما يشكر النعم السماوية المنهمة انظر، ما هذا الزبد الذى تقذف الأمواج به؟- ألم تُولد أفروديت منه؟

فما يوجد هنا في هذا القاع.. ليس له نظير في كل القاع- إنه الملح ذو القيمة العلاجية التى لا تُقدر بثمن، ملح الأرض، المذاب في المياه الراقية، تبعث الدفء فيها حرارة الشمس. وفي ضباب الفجر يحوم السراب، ويفيض الهواء بالقوة التى تنبض بالحياة. أخبرنى، لما السفر إلى البحر الميت؟ بعيدا عن هذه البحيرة ومياهها السحرية؟

أ.عليشيف

في الوقت الحالى تتمتع أذربيجان بموارد الملح الطبيعية التى لا تنضب فعليا. والمنابع هنا تقدمها مكامن الملح الصخري، من البحيرات المعاصرة التى تترسب فيها الأملاح تلقائيا والمحاليل الملحية تحت