

Bal - minbir dərddin dərmanı

Apardığımız müşahidələrdən görünür ki, arıçılar arı cinslərinin yaxşılaşdırılması işində də zəngin təcrübə toplamışlar. Arı cinsinin yaxşılaşdırılması üçün, hər şeydən əvvəl, arıların seçilməsi və çarpazlaşdırılması işinin təşkili xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Arıçılar damazlıq arıları seçərkən onların nəslinə ciddi fikir verirdilər. Əgər seçilmiş arının nəslə yüksək məhsuldarlığa malik olubsa, onun beçələrindən də yüksək məhsul əldə edilirdi.

Hələ qədim zamanlardan arıların saxlanması və onlara qulluq edilməsində arıçıların zəngin empirik təcrübəsi olmuşdur. Onlar arının “dilini” yaxşı bilmiş, arıçılıqdan baş çıxarmış, ballı bitkilər, arı xəstəlikləri və ziyanvericilər haqqında məlumatlı olmuşlar. XIX əsrin sonu, XX əsrin əvvəllərində Qafqaz İpəkçilik Stansiyasının Nuxa şöbəsinin işçiləri Nuxa qəzasında, habelə ətraf rayonlarda təcrübəli arıçı mütəxəssislərdən Əhməd Rəsulov, Məmmədli Xəlifəzadə, Əsəbəli Ələkbərov, Əbdürrəhman Əfəndiyev, Hacı Vədid Hacızadə və başqaları ilə birlikdə geniş iş aparmış, arı xəstəliklərinə, xüsusilə çürüməyə qarşı mübarizədə xeyli tədbir görmüşdülər. Həm də onlar təsərrüfatın bu sahəsinə dair elmi məsələlərlə də maraqlanmışlar. Hətta 1912-ci ildə “Ramkalı Dadan üsulu ilə qayrılan təknədə arını nə cür bəsləmək lazımdır” kitabı nəşr edilmişdir. Bu kitab arılara düzgün qulluq etməyə dair biliyin yayılmasında yerli arıçılar üçün ilk elmi-praktik vəsait olmuşdur.

Arı saxlamaq qaydalarının düzgün təşkili, arıxanaların quruluşu, pətək növləri, arıların bal ehtiyatı olan sahələrə köçürülməsi, arı ailələrinin qış tədarükü qayğıları, arı xəstəliklərinə qarşı xalq üsulu ilə müalicə tədbirləri, beçətutma və s. sahələrdə kəndlilərin qazandıqları təcrübələr ənənəvi arıçılıq təsərrüflərinin inkişafında mühüm rol oynamışdır.

Arıçılığın məhsuldarlığını artırmaqda ən mühüm şərtlərdən biri arıları yeni, kifayət qədər gül-çiçək, şirə olan sahələrə köçürməkdir. Hələ qədim zamanlarda insanlar vəhşi arıları meşələrdən ağac koğuşları ilə birlikdə öz yaşayış yerlərinin yaxınlığına köçürərkən arıların yeni sahədə topladıqları balın keyfiyyəti və miqdarı onların diqqətini cəlb etmişdi. Çox ehtimal ki, bu xüsusiyyət qədim arılarda arıların bir ballı bitki sahəsindən başqa yerə köçürülməsi fikrini yaratmışdı. Köçürmənin vaxtında, həm də mütəşəkkil surətdə keçirilməsi, arıçılıqdan alınan gəliri daha da artırır. Balakən rayonunda apardığımız müşahidələr göstərir ki, bu zaman hər pətəkdən 2,3, hətta 4 dəfə bal götürmək mümkün olur, bu da arı ailələrinin artmasına, çoxlu bal, mum, güləm toplanmasına kömək edir. Odur ki, arıçılar bu təcrübədən əsrlər boyu istifadə etmiş və bu sahədə zəngin təcrübə toplamışlar. Arıları bir yerdən başqa yerə köçürməklə, arı ailəsinə əlavə yem verməklə təcrübəli arıçılar arı xəstəliklərinin qarşısını almağa da çalışmışlar.

Arıçılıqdan yüksək məhsul əldə edilməsi, bal arılarının gümrah və normal inkişafı, həmçinin qüvvətli arı ailələri əldə edilməsi məqsədilə arıçılar arıların qışlamasına qayğı ilə yanaşmış, arıların qışdan müvəffəqiyyətlə çıxmasına arıçılığın əsası, bünövrəsi kimi baxmışlar. Arı itkisinə yol verməmək, qışlamayı düzgün təşkil etmək üçün kifayət qədər şirə saxlanması əsas şərtidir. Təcrübəli arıçılar qışdan çıxmış arıları erkən yazda, yığım olmayan vaxtlarda sağlamlaşdırmaq məqsədilə onlara şirə hazırlayıb verirdilər.

Balın kəsilməsi xalq meteorologiyası ilə müəyyən edilirdi. Toplanılan etnoqrafik materiallardan məlum olur ki, kəndəlaş bitkisinin çiçəkləri qaralanda (avqustun əvvəllərində) əhali bal kəsməyə başladılar. Xalq təcrübəsinə görə bu dövrdə arılar lazımi qədər şirə toplaya bilirdi. Arıçılar belə hesab edirdilər ki, balın həmin vaxtdan tez kəsilməsi əlverişli deyildi, çünki bal hələ yetişməmiş olur, həm də bu müddətdə arı ailəsində arıların sayı olduqca çox olur, bu da bal kəsilməsi işini çətinləşdirir. Kəndəlaşın gülləri qaralan vaxt isə arı ailəsində arıların sayının

azalması bal kəsilməsi işini nisbətən asanlaşdırır. Bu qaydaya Azərbaycanın, demək olar ki, bütün arıçılıq bölgələrində əməl edilirdi. Lənkəran-Astara bölgəsində isə bal kəsilməsinə taxıl biçinindən sonra, təxminən iyulun ikinci yarısında başlanılırdı.

Azərbaycanda müxtəlif keyfiyyətli və dadlı, ağ, sarı, qırmızımtıl rəngli ətirli bal əldə edilir. Arıçılar dağ balına, dadına, ətirliliyinə və cana faydalılığına görə yüksək qiymət verirlər.

Balın dadı başlıca olaraq arının hansı çiçəkdən şirə çəkməsindən asılıdır. Qocaman arıçılar nəql edirlər ki, arıçı balı (şirəni) baldan seçməyi bacarmalıdır. Əsl arıçı barmağını bala batırıb, onun ətrindən arının hansı çiçəkdən şirə çəkməsini müəyyən edə bilir.

Təbii balın bir çox növü gözəl dadı ilə fərqlənir. Təmiz balın özünəməxsus ətri və dadı olur. Xalq təcrübəsi sübut etmişdir ki, balın xarlanması onun təbii olduğunu göstərən əlamətlərdən biridir. Süni şəkildə saxtalaşdırılmış bal duru olur, xarlanmır. Yaşlı arıçılar söyləyirlər ki, balın yetişməsi müddəti (şan möhürlənəndək) 16-23 gün davam edir.

Hələ çox qədimlərdən Azərbaycanda baldan müxtəlif növ mürəbbə, bəkməz, riçal bişirmişlər. Baldan sirkə də almış, dadlı və ətirli şərbət də hazırlamışlar. Baldan müxtəlif növ şirniyyat məhsulları hazırlanmasında geniş istifadə edilirdi. Qonşu Şərqi ölkələrində şöhrət qazanmış Bakı, Şəki, Naxçıvan, Gəncə, Quba paxlavasına, Ordubad ballıqayğanağına şirə əvəzinə bal hopdururdular. Quba bükməsinə, Şamaxı ballıbadısını, Zaqatala qurabiyyəsini və şirniyyat məmulatlarının şirəsini baldan hazırlayırdılar. Şirvan qatlamasının, Ordubad ruletinin, qozluburmanın içini hazırlamaq üçün qoz, bal və ədviyyatdan istifadə edirdilər. Müxtəlif növ halva, quymaq, xəşil bişirərkən bal işlədirdilər. Mərasim halvasını, adətən, balla çalırdılar.

Mum da qədim zamanlardan azərbaycanlıların məişətində xüsusi yer tutmuşdur. Ondan gəmiqayırmada, gön-dəri istehsalında istifadə edilmişdir. Mumdan hazırlanan şam əsrlər boyu evlərdə çıraqlar kimi işlədilmişdir. Başmaqçılar, pinəçilər xam sap və kəndirin möhkəmliyini, elastikliyinə artırmaq üçün ona mum çəkmişlər. İptoxumada, qaytan hazırlanmasında da mumdan istifadə etmişlər.

Orta əsrlərdən Azərbaycanın Gəncə, Şəki, Şamaxı, Təbriz, Naxçıvan, Basqal və s. sənət mərkəzlərində ipəkçiliyin inkişafı ilə əlaqədar ipək parçalara basma üsulu ilə naxış vurarkən mum işlədirmişlər.

Məişətdə mis qabların (parça, güyüm, satıl və s.) yırtığını tutmaq üçün mumdan istifadə etmişlər. Xırda ehtiyacları ödəməklə yanaşı, mum azərbaycanlıların hələ qədimdən məşğul olduqları təsərrüfat sahələrində (metallurgiyada, həmçinin üzümçülük və balıqçılıqda, calaqlar işində və s.) də mühüm yer tutmuşdur.

Xalqımız balı min bir dərmanın hesab etmiş, ondan xalq təbabətində geniş istifadə etmişlər. Qədim zamanlardan yaraların müalicəsində, xüsusilə ağız boşluğundakı yaralar, habelə yanıqlar xalq arasında balla müalicə edilir. Balıq yağı ilə bal qarışığı xüsusən gec sağalan yaraların müalicəsinin dərmanıdır. Xalq təbabətində qara ciyər, ürək xəstəliyinin müalicəsində, ümumi zəifliyin, başgicəllənməsinin qarşısının alınmasında bal ən yaxşı dərmandır. Məhz ona görə də xalq arasında deyirlər ki, bal yeyənin gözünə işıq gələr. Həzm prosesinə yaxşı təsir göstərdiyindən mədə-bağırsaqlar xəstəliklərində bal yeməyi məsləhət görürlər.

Xalq təbabətində arı mumu ilə də müalicə qədim zamanlardan geniş yayılmışdır. Loğmanlar yel azarı, qıgırdaqlaşma və sınıqlarda mum işlətməmişlər. Yaşlı arıçıların söylədiyinə görə, keçmişdə oynaqlarda, əzələlərdə yel xəstəliyi olanda özlərini arının sancması ilə sağaldırırdılar.

Xalqımızın təsərrüfat məişətində arıçılığın geniş yer tutması ilə əlaqədar arıçılar arasında bir sıra adətlər və ayinlər də mövcud olmuşdur. Arıçı kəndlilər, bir qayda olaraq, mal-qara olan yerdə, yaxud natəmiz sahədə arı saxlamazdılar. Kəndlilər öz pətəklərini kənar adamlardan gizlin saxlayırdılar, arıların sayını başqalarına söyləməz, onları tərifi etməzdilər. Guya pətəklərin qədəri məlum olsaydı, göz dəyə bilərdi. Bəzi arıçılar arıxananın dörd tərəfinə çəpər çəkir, yaxud qamışla hörüb palçıqla suvayırdılar ki, kənar şəxslər görməsin. Bu, eyni zamanda arıları “yaman gözdən” (bədnəzərdən) qorumaq məqsədilə də icra edilirdi.

Xalq arasında “Bal tutan barmaq yalar” atalar sözü və zərbi-məsəllərin yayılması göstərir ki, xalqımız balı qida məhsulu kimi yüksək qiymətləndirmişdir.

Bal təzə ailə quranlar üçün xeyir-bərəkət, şirin ömür, mehribançılıq rəmzi hesab edilir. Toy günü təzə gəlin evinə qədəm basarkən onun qarşısına bir kasa bal çıxarırlar. Gəlin də barmaqlarını bala batırıb qapının üst çərçivəsinə sürtərmiş, sonra isə balı oğlan uşağına yedirdirdilər. Bu yolla gəlinə ailə həyatının şirinliyi arzulanır, bal kimi şirin ömür, şirin övlad diləyirdilər.

Arıçı kəndlilər arıları həmişə sevmiş, onların möcüzəli aləmini maraqlı və diqqətlə izləmişlər. El arasında bal arılarını zəhmətsevərliyin, qeyrətliyin rəmzi adlandırılırlar. Çox işləyən, çalışan adam haqqında belə deyirlər: “O, bir an dayanmır, arı kimi işləyir”. Fərsiz, gərəksiz adam haqqında belə deyirlər: “Biməl alim balsız arıya bənzəyir”. Tutarlı, məntiqli, şirin dilli adam haqqında isə adətən, “Ağzından bal süzülür”, — deyirlər.

Balın tərkibində insanın zehni və fiziki gücünü artıran, görmə qabiliyyətini yaxşılaşdıran, eləcə də bir sıra xəstəliklərin qarşısını alan və onun müalicəsinə güclü təsir göstərən maddələr vardır.

Bütün yuxarıda deyilənlərdən bir daha aydın olur ki, Azərbaycanın əhalisi tarixən maldarlıq və əkinçiliklə yanaşı, yardımçı təsərrüfat sahəsi kimi arıçılıqla da məşğul olmuşdur. Və arıçılıq xüsusilə dağ və dağətəyi bölgələrdə məskunlaşan əhali üçün daha səciyyəvi xarakter daşmışdır. Məhz bu ənənəvililiyi nəzərə alaraq arıçılığın inkişaf etdirmək üçün son illərdə Azərbaycan ərazisində arıçılıq təsərrüfatının bərpası işində bir sıra kompleks tədbirlər həyata keçirilmiş, müəyyən təşkilati addımlar atılmış, azad sahibkarlığın, xüsusi mülkiyyətin, kiçik biznesin inkişafı üçün geniş imkanlar yaradılmış və yeni-yeni arıçılıq sahələri təşkil olunmuşdur.

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyevin təşəbbüsü ilə 2009-cu il fevralın 2-də Azərbaycan Respublikasında arıçılığın təşkilinin, bal arılarının yetişdirilməsinin, çoxaldılmasının, mühafizəsinin, onlardan bitkilərin tozlanmasında istifadə edilməsinin hüquqi və iqtisadi əsaslarını müəyyən edən “Arıçılıq haqqında” Qanun qəbul edilmişdir. İnanırıq ki, bu qanun arıçılığın inkişafında daha böyük rol oynayacaq, bal arıları cinslərinin artırılması, bərpası, mühafizəsi, genofondunun qorunub saxlanması, eyni zamanda arıçılığın maddi-texniki bazasının möhkəmləndirilməsi, arıçılıq sahəsində çalışan mütəxəssislərin hazırlanması və ixtisaslarının artırılması sahəsində dövlət siyasətinin həyata keçirilməsi üçün işlək hüquqi sənəd olacaqdır.

Tofiq BABAYEV,

tarix elmləri namizədi, əməkdar mədəniyyət işçisi

Xalq qəzeti.- 2009.- 21 iyun.- S. 7.