

19. Щербак А, М. Огуз-наме, Мухаббет-наме. Памятники деревнеуйгурской и староузбекской письменности. Москва. 1959, с. 28-30.
20. Ebülqazi Bahadır Han. Göstərilən əsəri, s. 20-21.
21. Kalafat Yaşar. Güney Türküstandan Türkiyeye meseleler ve türk kültür kimligi. İstanbul. 1995, s. 25-33.
22. Гумилёв Л.Н. Göstərilən əsəri, s. 95-96.
23. Хлопина Н.О. Из мифологии и традиционных религиозных верований шорцев (но машери алам 1927 г.) Этнография народов Алтая и западной Сибири. Новосибирск. 1978, с. 71.

Гаджи Гадир Гадирзаде

КУЛЬТ ГЕОК ТАНРЫ И ЙЕР-СУ У ДРЕВНИХ ТЮРКАХ

Значительное место в системе религиозных верований древних тюрков занимало культ Божестве Неба-Геок Танры, а также священная Земля и Вода (Йер-Су). В статье обобщены религиозные верования тюркских народов, связанные с этими вопросами

FƏZAIL VƏLİYEV

AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu

XIX-XX ƏSRİN ƏVVƏLLƏRİNDƏ NAXÇIVAN BÖLGƏSİ ƏHALİSİNİN ƏNƏNƏVİ XALQ YEMƏKLƏRİ

Bəşər cəmiyyəti meydana gəlmiş ilk dövrlərdən insanların qida məhsullarına böyük tələbatı olmuşdur. Onlar əvvəlcə bunu təbiətdən hazır şəkildə almış, sonralar isə, ictimai inkişafın gedişi prosesində özləri çeşidli yeməklər hazırlamaq vərdişinə yiyələnmişlər. Bu baxımdan, yeməklər cəmiyyətin yaranması ilə bir dövrdə meydana gəlməklə, hər bir xalqın maddi mədəniyyətinin mühüm elementlərindən birini təşkil edir.

Maddi mədəniyyətin ən mühafizəkar sahəsini təşkil edən yeməklər uzun bir tarixi inkişaf yolu keçdiyindən, ona məhsuldar qüvvələrin tədrici inkişafı, istehsal alətlərinin təkmilləşdirilməsi və yeni istehsal sahələrinin meydana gəlməsi əhəmiyyətli təsir göstərmiş, yeməklərin çeşidini artırmış, tərkibini zənginləşdirmişdir.

Bütün bunlarla yanaşı, müxtəlif çeşidli yeməklərin meydana gəlməsində

İctimai və humanitar elmlər seriyası

təbii-coğrafi yerləşmə, iqlim şəraiti, sosial təbəqələşmə, digər xalqlarla etnik-mədəni əlaqə və qarşılıqlı təmas da mühüm rol oynayır.

Müxtəlif tarixi dövrlərdə insanların fizioloji tələbatını ödəyən və ilk baxışdan adi görünən yeməklər xalqın ictimai-iqtisadi həyatının bir sıra məsələlərini öyrənməyə də böyük imkanlar açır. Yeməklərin bu xüsusiyyətlərinə işarə edən etnoqraf Q.T.Qaraqaşlı yazır: «Yeməklər məlum olduğu kimi, maddi mədəniyyətin daha geniş fəaliyyət göstərən elementlərindən biridir. Bəzən onun tərkibinə, hazırlanma qaydalarına və ona olan tələbata görə tədqiq olunan xalqın həyatının tarixi sənədlərdə az əks etdirilmiş və ya heç işıqlandırılmamış bir sıra vacib məsələlərini, məsələn, təsərrüfat fəaliyyətinin istiqamətini, məhsuldar qüvvələrin inkişaf səviyyəsini və hətta xalqın mənşəyinin bəzi məsələlərini aydınlaşdırmaq mümkün olur» [1, s. 232].

Azərbaycanın ayrılmaz tərkib hissəsi olan Naxçıvan bölgəsi əhalisinin kulinariya mədəniyyətinin formalaşmasında bu sadaladığımız amillər mühüm rol oynamışdır. Azərbaycanın tarixi-etnoqrafik bölgələri arasında özünün spesifik-lokal cəhətləri və məhəlli xüsusiyyətləri ilə seçilən Naxçıvan tarixi-etnoqrafik bölgəsində özünəməxsus kulinariya mədəniyyəti formalaşmış, flora, fauna və hidroqrafiya kimi təbii ehtiyatlardan bacarıqla istifadə edən əhali müxtəlif çeşidli yeməklərin hazırlanmasında zəngin empirik bilik və vərdişlərə yiyələnmişdir.

Bölgəyə etnoqrafik səfər zamanı əldə etdiyimiz zəngin çöl materialları Ümumazərbaycan kulinariya mədəniyyəti fonunda Naxçıvan bölgəsi əhalisinin zəngin kulinariya ənənələrinin yerini və rolunu aydınlaşdırmağa, milli yeməklər sahəsində yaranmış və bölgə üçün spesifik olan məhəlli xüsusiyyətləri daha qabarıq göstərməyə imkan verir.

Azərbaycanın digər etnoqrafik bölgələrində olduğu kimi, XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində Naxçıvan bölgəsində də əhalinin yeməkləri gündəlik və mərasim (toy, nişan, bayram, ehsan və s.) olmaqla iki qrupa bölünürdü. Mərasim yeməkləri («üz ağardan xeyir-şər yeməkləri») hazırlanma texnologiyası, həcmi, tərkibinin kaloriliyi və çeşidinin müxtəlifliyinə görə gündəlik yeməklərdən əsaslı surətdə fərqlənirdi.

Bölgə əhalisinin yemək rasionu ərazinin relyef-zonallıq nöqtəyindən və əhalinin təsərrüfat məşğuliyyətinin istiqamətindən asılı olaraq da müxtəlif səciyyə daşmışdır. Belə ki, Şahbuz və Ordubad kimi dağlıq ərazilərdə heyvandarlıqla məşğul olan əhalinin yeməklərində başlıca yeri ət-süd məhsullarından hazırlanan yeməklər tutmuşdursa, Culfa, Şərur, Babək, Sədərək rayonları kimi Aranzəmin-Arazbasar ərazilərdə bitki mənşəli yeməklərə böyük üstünlük verilmişdir. Deməli, bölgə əhalisinin yeməklərini həm də bitki mənşəli və ət-süd yeməkləri kimi də qruplaşdırmaq mümkündür.

Lakin qeyd etmək lazımdır ki, yeməklər hazırlanıb süfrəyə verilərkən çox zaman qarışıq tərkibdə olduğundan belə qruplaşdırma şərti qəbul edilməlidir.

Naxçıvan bölgəsi əhalisinin ənənəvi xalq yeməkləri bir çox cəhətlərinə görə Azərbaycanın digər bölgələrinin, eləcə də bütün Qafqazın milli yeməkləri ilə müəyyən ümumilik təşkil etmişdir. Bu ümumilik özünü yeməklərin hazırlanmasında, eyni adlı ərzaq məhsullarından istifadə edilməsində, yeməklərin süfrəyə verilməsi qaydalarında və s. göstərmişdir. Lakin bununla belə bölgənin yeməkləri bir çox özünəməxsus spesifik çeşidləri və məhəlli xüsusiyyətləri ilə də seçilmişdir. Bölgə əhalisinin təsərrüfat həyatında hələ çox-çox qədimlərdən aparıcı təsərrüfat sahəsi kimi, əkinçiliklə birgə heyvandarlıq da geniş yer tutduğundan, yemək rasionunda bu iki təsərrüfat sahəsinin məhsulları daha üstün olmuşdur. Bəhs olunan dövrdə ət və süd məhsulları, undan hazırlanan məmulatlar, xörək və çörəklər, müxtəlif yabanı yeməli bitkilər və meyvəcat əsas ərzaq məhsulları olmuş və hazırda da əhalinin yemək süfrəsində başlıca yer tutur. Toplanan etnoqrafik çöl materiallarından məlum olur ki, ovçuluq və balıqçılıq bölgə əhalisinin məişətində yardımçı rol oynamış, bu təsərrüfat sahələrinin məhsulları yemək süfrəsinə aradabir çıxarılmışdır.

Bəhs olunan dövrdə bölgə əhalisi burada yüzilliklər boyu becərilən «ağ buğda», «gülüsər» və ya «qarabaği» (qırmızı buğda), «sarı buğda», «gündik» («topbaş»), «gərmiyan», «hind buğdası», eləcə də «qılıcı» və «topbaş» arpa sortlarından [2, s. 219-220; 3 s. 590-591] un əldə etməklə müxtəlif çörəklər – lavaş (ev lavaşı, bazar lavaşı), təndir lavaşı, dastana (adi, yağlı), bayram çöçəsi, fətir, cad, südlü lavaş, kətə, tapı, nazik, cıppa, qalın (saqqallı qalın), beysumat, arpa unundan somun bişirirdilər [4, s. 329].

Naxçıvanın təndir və ya sac lavaşı adətən uzun müddətə istifadə üçün nəzərdə tutulurdu. Bunun üçün birdəfəlik 8-10 pud unun çörəyi bişirilirdi. İş prosesi ağır olduğuna görə iməcilik (mədədçilik) el köməyindən istifadə olunurdu. Bişirilən lavaş qurudulur, üst-üstə yığılır, quru yerdə saxlanılır, lazım gəldikdə müvafiq miqdarını isti su çiləyərək yumşaldır və süfrəyə verirdilər. Bir qayda olaraq ev lavaşının bişirilməsi ilə qadınlar, bazar lavaşının bişirilməsi ilə kişilər (şatırçı, xəmirgir, kündəgir və b.) məşğul olurdular. Naxçıvanda çörəkləri təndirdə, sacda və kürədə (səngək kürəsi) bişirirdilər. Maraqlıdır ki, müxtəlif çörəkbişirmə vasitələrindən istifadə edilməklə bişirilən çörəklərin hər birinin ayrıca adı və özünəməxsus dadı-tamı olsa da, əhali onları ümumi bir ad altında birləşdirərək «əppək» adlandırır. Bu istilah, çox güman, ümumtürk leksikonunda işlənən «əpmək» (ətmək - çörək) sözünün dilimizə uyğun təkmilləşdirilmiş formasıdır. Bu istilaha «Kitabi-Dədə Qorqud» dastanında [5, s. 97] və Mahmud Kaşğarının (XI əsr) məşhur lüğətində də [6, s. 101] rast gəlinir.

Bölgə əhalisinin qida rasionunda çörəklə yanaşı, digər bitki mənşəli ye-

İctimai və humanitar elmlər seriyası

məklər də mühüm yer tuturdu. Xalis buğda unundan xəngəl, ərİştə aşı, halva (adi halva, umac halvası), tərək (quymaq), tərhalva, qamqax və b. yeməklər hazırlanırdı. Bölgə üçün xarakterik olan qamqax acıtmalı xəmirdən hasilə gətirilirdi. Xəmirdən kiçik kündələr tutulur, oxlovla yayılır, xəngəl kimi kəsilib yağda qızardılır və üstünə bal, doşab, şəkər tozu əlavə edilib süfrəyə verilir.

Düyüdən Azərbaycan mətbəxinin klassik xörəyi hesab edilən çox çeşidli plovlar – cücə plov, müsəmmə plov, səbz-plov, lobya-plov, turşu-qovurma plov, ərİştə plov, qiymə plov, döşəmə plov və b. hazırlanırdı. Düyü həmçinin müxtəlif yeməklərin (dolma, küftə, süd aşı, dovğa və b.) tərkibinə də əlavə olunurdu. Kırkırədə (dəstərdə) çəkilməş düyü unundan firni və zirətov hazırlamaqda Naxçıvan qadınları böyük səriştəyə malik idilər. Bölgə üçün xarakterik mərasim yeməyi növü hesab olunan zirətovu yağ və düyü unundan bişirirdilər. Undan hazırlanan quymaqdan fərqli olaraq düyü unundan bişirilən, tərkibinə bal, sarıkök və zəfəran əlavə edilən, olduqca yağlı – kalorili olan bu yeməyi ərə gedən qıza duvaq günü, doğuşdan sonra isə gəlinə verərdilər.

Bitki mənşəli yeməklər içərisində bağ-bostan və tərəvəz məhsulları, göyərtilər, yeməli yabanı bitki və otlar da özünəməxsus yer tuturdu. Əsas qida mənbəyi kimi insanların uzaq keçmişlərdən həyatını və fizioloji tələbatını təmin edən bu qida rasionu tərkibinin vitaminlərlə zənginliyinə, təbii əldə edilməsinə, asan həzm olunmasına, ucuz başa gəlməsinə və b. keyfiyyətlərinə görə seçilir, mövsümi səciyyəli qida rasionu olub, ilin isti fəsillərində süfrələrdə əsas yer tuturdu. Yabanı yeməli bitkilərdən (pərpəren, xatınbarmağı, mərəçüyüd, topalaq-dəvədabanı, kəriş, çacıq, gicitkan və s.) bölgə əhalisi «cılıvır aşı», «qatıqlama» mərəçüyüd qızartması, «bulamac» (dovğa), «kükü», «göy kətəsi», «südlü topalaq» və b. yeməklər hazırlayırdılar. Bu qida rasionuna yüksək qiymət verən A.A. Qrossheym yazırdı ki, yabanı yeməli bitkilər Qafqaz xalqlarının geniş istifadəsində olduğundan, onların kulinariyası çox zaman bu bitkilər üzərində qurulurdu. Həmin bitkilərlə orqanizmə çoxlu miqdarda vitamin daxil olduğuna görə, bu rasion daha əhəmiyyətlidir [7, s. 3].

Bağ-bostan və tərəvəz məhsulları həm təzə halda çərəz kimi istifadə olunur, həm də ehtiyat ərzaq məhsulu kimi tədarük edilirdi. Qurudulmuş alma və armuddan «qax», ərİkdən «qaysı», gavalıdan «albuxara», üzümdən «kişmiş» və «mövüc», alçadan «turşu» və «lavaşana», zoğaldan «axta», şaftalıdan «alana», qozdan «basdıq» («sucuq») hazırlamaq sahəsində bölgə əhalisi zəngin empirik biliklər və təcrübələrə yiyələnmişdilər. Bostan-tərəvəz və bağçılıq məhsullarından həmçinin mürəbbə, doşab, rub, nardaşa, riçal, tutma şoraba da tədarük olunurdu. Təzə və qurudulmuş meyvə-meyvəcat bəy-gəlin xonçalarında, bayram-mərasim süfrələrində, Novruz sovqatı arasında üstün tutulurdu.

Təzə halda üzümü, qarpızı, qovunu və xiyarı pendir-çörəklə yemək, şabalıdı qovurub yemək, yarpaq və kələm dolmasına aromat-ətir vermək üçün tərkibinə alma və heyva dilimləri əlavə etmək, alçanı duru və yağlı xörəklərin içərisinə qatmaq adət halını almışdı. Ərikdən qaysava bişirmək Naxçıvanda geniş yayılmışdı.

Bölgə əhalisinin qida rasionunda maldarlıq məhsulları (ət, süd, yağ, pendir, qaymaq, qatıq, ayran, şor və s.) da mühüm yer tutmuşdur. Ət yeməklərinin çoxçeşidliliyi, ətin mürəkkəb üsullarla istifadəyə yararlı hala salınması, ət yeməkləri hazırlanmasının çoxmərhələli arxaik qaydaları və s. Naxçıvan əhalisinin yemək öynəsində ətdən istifadə edilməsinin qədim tarixi olduğunu təsdiqləyir. Etnoqrafik materiallar Naxçıvanda arxaik ət bişirmə qaydalarından birinin «büryan» olduğunu göstərir. Onu bişirmək üçün yağlı erkək toğlunu bütöv soyub hazır qoyur, təndiri qalayıb köz əldə edirlər. Közün üstünə çölmək qoyulur, içərisinə yarma və ya düyü tökülür, su əlavə edilir. Bundan sonra bütöv cəmdəyin arxa ayaqlarını bir-birinə bağlayıb arasına ağac keçirir, cəmdəyi üzəşəği təndirə yerləşdirirlər. Təndirin ağzı kip bağlanır və burada saat yarım - iki saat qalan cəmdək qıpqırmızı bişib büryan olur. Təndirdəki çölməyin içərisinə ona görə su əlavə edirdilər ki, su həm buxarlanıb içəridə bişən ətin yumşalmasına şərait yaratsın, həm də bişmə zamanı cəmdəkdə yağ damcıları əmələ gəlib çölməyə tökülənə qədər orada qoyulan düyü və ya yarmanın yanmasına imkan verməsin. Çölmək yağ dənələrinin köz üstə düşərək yanmasının və tüstü yaranmasının qarşısını alırdı. Bəzən çölmək yarması quyuq yağ ilə elə qarışırdı ki, ətdən də yeməli oldurdu [8].

Bölgə əhalisinin gündəlik və bayram-mərasim yeməkləri içərisində ət yeməklərindən «arzuman küftəsi», «müğəşərli qiymə», «işkənə», «rizə küftə», «qırma kabab», «müğəşərli dolma», «ət şamısı», «xan atlandı», «zərqov» (çox güman ki, rus dilindəki «carko» sözünün yerli təhrifidir), «gupa», «Naxçıvan doğramacı», yuyulmuş şirin bağırsağın içərisinə döyülmüş ət doldurub şişə dolamaqla bişirilən «bağırsağ kababı», «zing» (xaşa bənzər yemək), döymə kabab və b. yeməklər daha geniş yer tuturdu. Bunlardan müğəşərli «qiymə» və «dolma», «zing», «xan atlandı», «Naxçıvan doğramacı» və «gupa» kimi yeməklər bölgə üçün xarakterik lokal-spesifik cəhətləri özündə əks etdirən yeməklər sırasına daxil idi. «Xan atlandı» əlüstü (tez başa gələn) yemək növü olub, qiymə və ya qovurmadan hazırlanırdı. Onu (qiymə və ya qovurmanı) tavada yağ-soğanla qovurur, üzərinə pomidor əlavə edirdilər. Tez başa gəlidiyi üçün «xan atlandı» adlanırdı [9]. «Gupa»-nı daha çox Ordubad əhalisi hazırlayırdı. Yuyulub təmizlənmiş və bişmiş mal qarnı əl boyda kəsilir, içərisinə turşu, noxud ləpəsi – müğəşər, düyü və ədviyyə qarışığından hazırlanan içlik doldurulur, ağzı sapla tikilərək yağ-soğanla qızardılır, sonra

İctimai və humanitar elmlər seriyası

üzərinə su əlavə olunaraq bişirilirdi. Gupanı boşqablarda süfrəyə verir, onu yeyən şəxs saplarını da özü kəsməli idi [10].

Ağır qonaqlıqlarda, ailə şənləklərində, bir qayda olaraq, «Naxçıvan doğramacı» hazırlanırdı. Bu xörəyi yağlı qoyun ətindən və noxud ləpəsindən – müğəşərdən bişirirdilər. Mahiyyətə pitiyə bənzəsə də, bişirmə tərzində fərqlər vardı. Əvvəlcə iri qabda çoxlu soğan qızardırıdılar. Yeməyin ətini, noxudunu və kartofunu da ayrıca bişirirdilər. Sonra ətin suyunu iri sinilərə doğranmış təndir çörəyinin üstünə tökür, bir-iki qaşiq soğan qızartması əlavə edərək süfrəyə çıxarırdılar. Bu yeməyi iki adama bir qab olmaqla verirdilər. Onu yeyib qurtardıqdan sonra yeməyi bişirənlərə müraciətlə: «Dən gəlsin!» - deyirdilər. Dən-müğəşər, ət və kartofdan ibarət olurdu. Bişmiş əti yaxşıca qızardır, üstünə müğəşər və kartof əlavə edib qarışdırır, ədviyyəsini (istiot, sarıkök) vuraraq süfrəyə verirdilər. Yeməyin yanında süfrəyə reyhan şərbəti də qoyulurdu [11].

Topladığımız etnoqrafik çöl materialları Naxçıvan bölgəsi əhalisinin süd-ağartı məhsullarının Ümumazərbaycan səciyyəli olduğunu təsdiq edir. Azərbaycanın digər etnoqrafik bölgələrində olduğu kimi, burada da əhali süd, qatıq, qaymaq, şor, pendir, yağ, ayran və b. süd-ağartı məhsullarından qida öynəsində gen-bol istifadə etmişdir.

Beləliklə, XIX-XX yüzilliyin əvvəllərində Naxçıvan bölgəsi əhalisinin ənənəvi xalq yeməklərinə dair topladığımız etnoqrafik çöl materialları və ədəbiyyat göstəriciləri söyləməyə imkan verir ki, burada zəngin kulinariya mədəniyyətinin formalaşmasında dövrün xüsusiyyətləri, təbii-coğrafi şərait, təsərrüfat məşğuliyyətinin yönümü, sosial təbəqələşmə və b. siyasi-iqtisadi və sosial-mədəni amillər mühüm rol oynamışdır. Bölgə əhalisinin ənənəvi xalq yeməkləri bir çox etnoqrafik vəziyyətlərinə görə ümumazərbaycan, ümumqafqaz və hətta ümumtürk səciyyəli olsa da, özünün məhəlli xüsusiyyətləri və lokal-spesifik cəhətləri ilə də fərqlənmişdir. Yeməklər, həmçinin, tərkib komponentlərinə, mövsümi səciyyəsinə, istifadə təyinatına (gündəlik və bayram-mərasim), sosial mənsubiyyətinə görə də əhəmiyyət kəsb etmişdir. Öz mühafizəkarlığı ilə maddi mədəniyyət elementləri arasında xüsusilə seçilən yeməklər demək olar ki, az dəyişikliyə uğramışdır və sözügedən yeməklərin çoxu bu gün də Naxçıvan əhalisinin yemək süfrəsində başlıca yer tutmaqdadır.

ƏDƏBİYYAT

1. Каракашлы К.Т. Материальная культура азербайджанцев. Баку, 1964.
2. Зелинский С.П. Три магала: Нахичеванский, Ордубадский и Даралагезский (географическо-статистическое и сельско-хозяйственное описание). – Сборник статистических сведений о Кавказе. Т. VII, Тифлис, 1880.

3. Никифоров. Н.К. Экономический быт государственных крестьян западной части Нахичеванского уезда Эриванской губернии – МИЭБГКЗК. Т.1, ч. V, Тифлис, 1885.
4. Babayev T.A., Vəliyev F.İ., Allahmanlı M.Q. Naxçıvan bölgəsinə etnoqrafik səfər. – Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası. 2004, № 1.
5. Вах: Əhmədov Ə.К. «Dədə Qorqud» dastanında bəzi yeməklər haqqında məlumat – Azərb. SSR EA Məruzələri. XXXII c., 1976, № 6.
6. Девону Лугот –ут турк. Индекс. Ташкент, 1967.
7. Гроссгейм А.А. Дикие съедобные растения Кавказа. Изд. Аз ФАН. Баку, 1942.
8. Bu məlumatı Şahbuz rayonu Yuxarı Remeşin (Yuxarı Qışlaq) kənd sakini, 1926-cı il təvəllüdü Babayev Həzi Qulu oğlu vermişdir.
9. Bu yemək növü haqqında məlumatı Naxçıvan şəhəri, M.Ə.Sabir küçəsi, ev 69-da yaşayan 1917-ci il təvəllüdü, Naxçıvanın əməkdar müəllimi, Azərbaycanın qabaqcıl maarif xadimi Əhmədov Məmmədağa Məmmədsəfər oğlu vermişdir.
10. Ordubad rayonu Dəstə kənd sakinləri İsgəndərov İsgəndər Ələsgər oğlu (1919) və Məmmədov Kazım Yusifəli oğlunun (1932) məlumatı.
11. Bu məlumatı Ordubad rayonu Dəstə kənd sakini, 1931-ci il təvəllüdü Qasımova Sitarə Mınavər qızı vermişdir.

Фазаил Велиев

ТРАДИЦИОННЫЕ НАРОДНЫЕ ПИЩИ НАСЕЛЕНИЯ НАХЧЫВАНСКОГО РЕГИОНА В XIX И НАЧАЛЕ XX ВЕКА

В статье было исследовано народные способы приготовления традиционной пищи в Нахчыване. Было выявлено, что методы и способы приготовления пищи отличаются по регионам и географическим зонам. Каждый регион имеет особые способы и методы приготовления пищи.

TÜRKAN QƏDİRZADƏ
AMEA Naxçıvan Bölməsi

QƏDİM TÜRKLƏRDƏ DAĞA SİTAYİŞ VƏ DAŞLA BAĞLI İNAMLAR

Qədim türklərin təfəkküründə ən güclü inam ətraf aləm və təbiət hadisələri ilə bağlı olmuşdur. Bəşər övladının ilk yaşayış məskəni də təbiətdə hazır olan, nisbətən yüksəklikdə yerləşən mağaralar idi. Onlar burada soyuq-