



Azerbaijani Journal of Economics and Social Studies

Azərbaycanın İqtisadi və Sosial Araşdırmalar Jurnalı

www.azjess.com

Sayı/Number 5, 2015

TUT AĞACININ ƏHƏMİYYƏTİ VƏ MƏHSUL İSTEHSALININ ARTIRILMASI YOLLARI

Sadıqov Akif Həbibulla oğlu

Az.ETKTİ və Tİ-nun böyük elmi işçisi

Xülasə

Məqalədə Azərbaycanda barama istehsalında tut ağacının əhəmiyyəti, barama qurdunun əsas yemi kimi tut yarpağı istehsalının inkişaf etdirilməsi, eyni zamanda ipək sənayesinin yenidən formalaşması və inkişafı barədə görüləsi işlərin əsas istiqamətləri tədqiq edilmişdir.

Açar sözlər: tut ağacı, əhəmiyyəti, tut meyvəsi, artırılması, istehsal.

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 14 aprel 80 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası regionlarının 2009-2013 –cü illərdə sosial iqtisadi inkişafı Dövlət Proqramı”nda kənd təsərrüfatının ənənəvi sahəsi olan ipəkçiliyin inkişafı prioritet sahə olaraq müəyyən edilməsi, Bərdə, Ucar, Zərdab, Balakən, Qax, Şəki rayonlarında və Naxçıvan Muxtar Respublikasında ipəkçilik məhsulları istehsalı və emalının inkişafının dəstəklənməsi nəzərdə tutulmuşdur. Bu kənd əhalisinin məşğulluq səviyyəsinin yüksəldilməsinə və təsərrüfat fəaliyyətindən gəlirlərinin artırılmasında baramaçılıq və ipəkçiliyin inkişaf etdirilməsi zəruriyyətindən irəli gəlir. Bitkiçilikdə əkin altında olan məhsuldar torpaq sahələrindən səmərəli istifadə etmədən, sənaye və kənd təsərrüfatında məhsul istehsalını artırmaq mümkün deyildir. Odur ki, torpaq sahələrindən xüsusilə də kənd təsərrüfatına yararlı torpaqlardan daha səmərəli istifadə olunması tələb olunur.

Məlumdur ki, baramanın istehsal edilməsi üçün tələb olunan barama qurdunun yemi tut yarpağı, tut ağacının məhsuludur. Yarpaq sıxlığına görə tut ağacının 24-dən çox növü vardır. Əvvəllər bu ağacları arxların və bərələrin kənarlarında, sonralar həyətəni istifadə üçün verilmiş torpaqlarda əkilərək becərməklə artırirdilər. Daha sonralar calğa toxumunu çəkilişlərdə yetişdirmək yolu ilə alınan tingləri istənilən yerlərə əkərdilər. Tut bitkisindən Azərbaycan xalqı həm də müalicə bitkisi kimi istifadə etmişdir. Bu bitkinin yeraltı və yerüstü orqanlarından istifadə edilməsi xüsusilə onun meyvəsindən hazırlanmış məhsullardan bir çox xəstəliklərin müalicəsində uğurla istifadə edildiyi barədə böyük təbib, mütəfəkkir və filosof İbn-Sina (Əbu-Əli Hüseyn İbn Abdullah 980-1037) məlumat vermişdi. Tutun oduncağının gərginliyə və rütubətə davamlılığı yüksək olduğundan ondan inşaatda yüksək keyfiyyətli mebel, musiqi

alətləri, tufəng qundağı, çəlləklər və s. hazırlanmasında istifadə edilir. Qabığından lif və kökündən isə qızılı sarı rəng alınır ki, bundan da ta qədim zamanlardan boyaq sənayesində istifadə edilir. Təbabətdə qeyd olunduğu kimi orqanizm üçün çox xeyirlidir. Tutun tərkibində vitamin və minerallarla yanaşı zərərverici mikrob öldürücü bakteriyalar da var. Ağız, boğaz iltihabı, diş əti xəstəlikləri və öskürəyə qarşı faydalıdır, hərarəti salır. Qaraciyəri qüvvətləndirir, mədə və bağırsaqların fəaliyyətini nizamlayır, yeyildikdə həzmi asanlaşdırır. Ağ tut ac qarına yeyildikdə bağırsaq qurdlarını salır. Qara tut isə ağız və boğaz iltihablarında yaxşı təsir göstərir. Ağ tutun 15-20 qr yarpağı 3 stəkan su ilə qaynadılıb içildikdə sidik qovucu təsir göstərir. Bu tərkib eyni zamanda yüksək hərarətin aşağı salınmasında da istifadə edilməkdədir. Tutun təzə yarpaqları ilə dəridəki yaralara və burundakı qanaxmalara tampon edildikdə qanaxmaları dayandırır. Qara tutun yarpaqları və qabıqları qaynadıldıqda əldə olunan maye ilə qarqara edilərsə boğaz, ağız və diş əti iltihablarının qarşısı alınır. Təzə və xəzəl halında yarpaqlarından heyvanlar, meyvəsindən isə insanlar üçün qida olaraq bəhməz, riçal, mət, kişmiş, şirə, sirkə, mürəbbə, spirt (Şuşanın Malıbəyli, Şuşu, Quşçular və s. kəndlərində çox böyük tut plantasiyaları salınmış və onun meyvəsindən tut arağı istehsal edərək kolxozçulara əmək günü hesabına tut arağı da vermişlər) hazırlanır. Balqabağı (boranı) doğrayaraq suda bişirdikdən sonra tut meyvəsini soğanla yağda qızardırırlar və doğranıb bişirilmişlərin üzərinə əlavə edib yeyirlər. Bu tərkiblə hazırlanmış qida məmulatı Kuba mətbəxinin ən ləziz yeməyi sayılır. Tut ağacı meyvəsindən hazırlanan məhsullar .

1) Tut kökəsi .

Tut meyvəsini yuduqdan (üzərindən su keçirməklə) sonra zərif sıxılmaqla ondan şirə və sirop alınır. Tutun sıxılmış yarı ətli hissəsinə buğda unu əlavə edib qarışdırıldıqdan sonra böyük olmayan kökə forması halına salınır və peç duxovkasında bişirilir. Təzə-təzə yedikdə çox dadlı olur, qalib quruduqca pryanikə bənzəyir.

2) Qara tut və xartut mürəbbəsinin hazırlanması qaydası.

Mürəbbənin hazırlanması üçün 1kq qara tut və 1.5 kq şəkər tozu tələb olunur.

Qara tutun saplağını təmizləyib yuduqdan (üzərindən su keçirib) sonra qaba (tasa) yığın. Tasa da tutun üzərinə normanın yarısı qədər şəkər tozu tökün və 5-6 saat sərin yerdə saxlayın ki, ondan şirə çıxsın. Çıxan şirəni başqa tasa tökün şəkər tozu normasının qalan hissəsini əlavə edin. Alınmış mətə tutu əlavə edib tasi bir balaca sirkələyin ki, meyvələr şirəyə qarışsın. Sonra od üzərinə qoyub hazır olana qədər bişirin, köpüyünü yığıdıqdan sonra mürəbbə hazır olur.

3) Tut marmeladı.

Bunun üçün 1 kq tut və 0.5 kq şəkər tozu tələb olunur.

Yuyulub, təmizlənmiş tutu xırda gözlü ələkdən keçirin və onun ələkdə qalmış tumlarını atın. Alınmış əzmənin içinə və şirəyə şəkər tozunu qatın və gur odda qarışdıraraq hazır olana qədər bişirin. Bu marmelad (maye) qalınlaşanda onu şüşə bankaya yığın, üstünü perqament kağızı ilə örtüb sarıyın.

4) Tut kəmpotu.

İstifadə olunan ərzaq norması.

1 kq tut, 1 kq şəkər tozu, 5 litr su

Ağacdan dənələnmiş təzə tutu saplağından təmizləyib aşızənə yığıb yuyun(soyuq sudan keçirməklə). Tutu tasa tökdükdən sonra üzərinə hazırladığımız

şəkərli şirəni tökün və onu odun üstündə 80° istilikdə 20 dəqiqə bişirin. İstifadə edəcəyiniz bankalar, 20 dəqiqə müddətində parla sterilizovat olunduqdan sonra hazır kəmpotu bankalara töküüb bağlayın.

5) Bişinti.

İstifadə olunan ərzaq norması.

0.5 kq tut meyvəsi, ½ stəkan şəkər tozu, ½ stəkan xama, ½ stəkan un və 7 stəkan su.

Qara və ya ağ tutun saplağını təmizləyib yuduqdan sonra tasa yığın üstünə su töküüb tam qarışdırılaraq bişirin. Sonra onu süzgəcdən keçirib içərisinə bir az şəkərlə qarışdırılmış un tökün və birlikdə bişirin. Daha sonra üstünə xama əlavə edib(töküb) isti-isti yeyin.

6) Tutdan hazırlanmış qəndli meyvə püresi:

Marmeladın reseptində olduğu kimi tutdan püre hazırlayıb, tasa tökdükdən sonra odun üstünə qoyun və tasin dibi görünənə qədər qarışdırın. Sonra onu qalın hissələrə bölüb təmiz şüşənin üstünə yerləşdirirlər ki, bir neçə gün qalıb qurusun. Hazır pastımanı kvadrat formasında kəsib üstünə şəkər pudrası və ya un səpib şüşə bankaya yığın və lazım olduqca istifadə edin.

Tutun meyvəsindən qurudulmuş və yaş halda istifadə olunur. Eyni zamanda quşların yemləndirilməsində çox geniş istifadə edilir və bu da məhsuldarlığın artırılmasını təmin edir. Tut ağacları sırasında ağ tut, qara tut, qonur tut və xar tut ağacları öz dadlı meyvələri ilə fərqlənməklə yanaşı başqa xüsusiyyətlərinə görə də fərqlənilirlər. Belə ki, qara tut gec yarpaq açır, şaxtaya davamlıdır, onu şaxta vurmur. Xromosom sayının çoxluğu ilə fərqlənən «xar tut» növü də var. Bu haqda polmologiyanın “ata”sı sayılan Böyük Pliniy (Qay Sekund 23-79 y.e) bitkilər sırasına aid edilən və buzlaşmadan əvvəl meydana gəlmiş çiçəkli bitkilər sırasında 308 xromosom sayı ilə son məlumatlara görə isə 330 xromosom) seçilən xar tut növü haqqında yazmışdı. Bu məlumata əsaslanıb «xar tut» sözü qara tut sözünün fonetik şəkil dəyişməsindən əmələ gəlmişdir və ehtimal etmək olar ki, «qara tut» sözü hər hansı bir tayfa birləşməsi dilində «xara tut» kimi tələffüz edilmiş, get-gedə «a» səsi itmiş və yaxud bəlkə də qara rəngli meyvə verən cır tut formalarından fərqləndirmək üçün bu növə xar tut demişlər. Onu da bilmək lazımdır ki, özündən naxışları olan parlaq ipək parça “xara” adlanır, həmçinin xar sözü yumşaq mənada da işlənir. Sadalananlardan başqa Azərbaycanda çox qədimdən bizlərə gəlib çıxan növlərdən “Dənəli tutun”, “Şirvan tutun”, “Bidanə tutun”, “Gəncə tutun” və “Şax tut” ağacı növlərinin meyvəsindən və yarpaqlarından da çox istifadə olunur. İpəkçiliyin elmi əsaslarla inkişaf etdirilməsi məqsədilə 1925-ci ildə Gəncə şəhərində Azərbaycan torpaq komissarlığının tabeliyində “Gəncə Zona Elmi-Tədqiqat İpəkçilik Stansiyası” yaradılmışdır. Tutun genetikası və seleksiyası üzrə planlı elmi-tədqiqat işlərinə əsasən XX əsrin 30-cu illərində başlanmışdır. Ən yaxşı xarici tut növlərinin introduksiyası və yeni yüksək məhsuldar tut növlərinin yaradılması üzrə planlı seleksiya işləri Azərbaycan Elmi-Tədqiqat İpəkçilik Stansiyasında aparılmışdır. 1934-cü ildən başlayaraq az sonra stansiya Tiflis Elmi-Tədqiqat İpəkçilik İnstitutunun tabeliyinə verilsədə 1941-ci ildə ona müstəqil elmi-tədqiqat müəssisəsi statusu verilərək SSRİ Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin tabeliyinə verildi. 1954-cü ildən isə o, Azərbaycan SSR Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin

tabeliyinə verildi və elmi-tədqiqat işləri yeni vüsət aldı. Belə ki, Azərbaycanda tutçuluq elminin banisi İ.K. Abdullayev bu dövrdə stansiyada işə başlamışdır. O, 1934-1942 ci illərdə Azərbaycan Elmi –Tədqiqat İpəkçilik Stansiyasında tutçuluq şöbəsinin elmi əməkdaşı, müdiri 1941-42 ci illərdə stansiyanın direktoru işləmişdir. Bu dövrlərdə akademik İ.K.Abdullayevin rəhbərliyi ilə Azərbaycan Elmi-Tədqiqat İpəkçilik Stansiyasının elmi əməkdaşları F.A.Cəfərovun, E.M.Hüseynovun, aspirant Ə.Əkbərli və aqrotexnik Y.Məmmədovun iştiraki ilə ipək trestinin işçiləri, respublikanın əməkdar aqronomları A.H.Mustafazadə, M.Kopin və həmçinin Balakən rayon ipəkçilik idarəsinin əməkdaşı, respublikanın əməkdar aqronomu M.Qalacevin yaxından köməkliliyi ilə 1935-1940-cı illərdə respublikanın əsas ipəkçilik bölgələrində və Kür sahilində meşə massivlərində aparılmış geniş ekspedisiyalar nəticəsində tut bitkisinin Azərbaycanda mövcud növ tərkibi öyrənilmişdir. Tut bitkisi Azərbaycanda ipək qurdlarının yemlənməsində bir çox sortları ilə geniş vüsət almışdır. Əsasən 1940-ci ildə yerli cır tut populyasiyası içərisində Ağdaş tut növü üstünlük təşkil etmişdir ki, onun da yarpaq məhsuldarlığı 45-50 sent/ha təşkil edirdi. Bu da cır tutun məhsuldarlığından 25-30 sent/ha çox idi. İntensiv seleksiya işləri aparılmaqla daha məhsuldar və keyfiyyətli “Zərif tut”, “Sıxgöz tut”, “Azəri tut”, “Firudin tut”, “Bağça tut”, “Nəsrəddin tut” növləri əldə edildi. Beləliklə Azərbaycanda tutçuluq elminin banisi akademik İ.K.Abdullayev başda olmaqla bir çox alimlər klassik və genetik metodlardan yaradıcılıqla istifadə edərək N.A.Cəfərov, İ.V.Turcaninova, O.R.Ələkbərova, Ə.H.Sadıqov, V.S.Həsənov, F.N.Nəcəfova, Y.K.Məmmədova, R.N.Musayev və başqalarının səyləri nəticəsində tutun müxtəlif (toxum, çilik, calaq, hibrid, ting və s.) növlərini inkişaf etdirmişlər.

Böyük Pliniy (Qay Sekund 23-79 y.e) özünün ”Təbii-tarix” kitabında Güney Qafqazda (Zaqafkaziya) tutun meyvəli növləri haqqında geniş məlumat vermişdir. O yazırdı ki, “Qafqazda, İranda (Cənubi Azərbaycan), Albaniyada (Şimali Azərbaycan) tut ağacları sitayiş yeri kimi istifadə edilirdi. Qeyd etmək yerinə düşər ki, tut ağacı sitayiş obyektinə kimi sirli ağac olaraq bizim yaşadığımız günlərdə ziyarətgahlarımızın demək olar ki, hamısında özünü göstərir. Göyçayın Qaraman kəndindəki İlyas babanın ocağı deyilən ziyarətgahda “İlyas tut” (Akademik İ.Abdullayevin şəərəfinə adlandırılan) ağacı haqqında görənlərin danışdıqları heyrətamiz bir haldır. Tut ağacı haqqında yazılmış sözlərdən bəstələnmiş mahnılarda da məs.(tut ağacı tut ağacı, ümman yerim güman yerim və yaxud tut ağacı boyunca tut yemədim doyunca və s.)bu ağaca olan sitayiş ifadələridir. Qarabağ mahalının Azıx kəndində (ən qədim yaşayış məskəni olan Azıx mağarasının adını bu gün də yaşadan və həmin ərazidə yerləşən kənd) çox yaşlı tut ağacları var və orada qədim bir məbəd də yerləşir. Azərbaycanda, Azıx mağarasından tapılan və dünyada Azıx antrop-Azıx adamı kimi tanınan bu əvəzsiz yadigar dünyada beş tapıntıdan biridir, keçmiş SSRİ ərazisində yeganə və ən qədim tapıntıdır. Azıx antrop təxminən 350-400 min il bundan əvvəl dövrən sürmüşdür). Həmin ərazidə yaşayan əhali ziyarətgah kimi tut ağaclarına sitayiş edirlər. Tut ağacının yarpağından alınan ipək parça haqqında Qurani- Kərimin 31 –ci ayəsində Məmin insanların cənnəti belə təsvir olunur. Onları (ağacları) altında çaylar axan Ədn cənnətləri gözləyir. Onlar orada taxtlara (taftadan və qumaşdan) yaşıl paltarlar geyəcəklər. Naxçıvanda Əshabi-Kəhf ziyarətgahında bitmiş tut ağacı bitkiçilik şərtlərinə əməl olunmadan yəni, normal mühit nəzərdə tutulan (günəş şüası, hava, münbit torpaq olmadan) mağaranın içərisində

bitib və məhsul verərək yaşayır. Yeri gəlmişkən Qurani- Kərimin Əl-Kəhf (mağara) surəsinin 9-cu ayəsindən 27-ci ayəsinə qədər Əshabi-Kəhf ziyarətgahı haqqında yazılmışdır (səh. 361-dən başlayaraq). Bu bitkinin ömrü başlıca olaraq onun istismar olunması-olunmamasından asılıdır. Belə ki, toxumdan bitən və istismar olunmayan ağaclar 400-500 ilə qədər yaşaya bilir. Hər il istismar olunan (budanan) yemlik plantasiyalardakı ağaclar isə təxminən 10 dəfə az, yəni 45-50 il ömür sürür. Bəlkə də bu sirli ağacın yarpaqları ilə qidalanan barama qurdlarının ifrazatından özünə qurduğu ipək sapdan ibarət olan ev «barama» möcüzəlidir.

Şifahi xalq ədəbiyyatında da ipək qurduna, ipəkçiliyə aid qiymətli fikirlər söylənilmişdir:

Səbrlə halva bişər, ey qora səndən
Bəsləsən atlas olar tut yarpağından.

Dahi Nizami Gəncəvi hələ 12-ci əsrdə yazırdı:

İpək qurduna bax, özünə gör sən
Həm kəfən, həm xələt hörür ipəkdən.

Və yaxud Nizami Gəncəvi barama qurdunun biologiyasına metamorfoz yolu ilə inkişaf etməsinə, hər inkişaf mərhələsində nə kimi dəyişikliklərə uğradığını bilərək insanların tənbelliyini təsvir və tənqid edərək yazmışdır.

Barama qurdu bax etdi köləlik,
Özgədən yem aldı bir də köləlik,
Bircə barmaq boyda olunca tənə,
Qusdu yediyini, söndü bədəni.

(İsgəndərnamə I –ci cild)

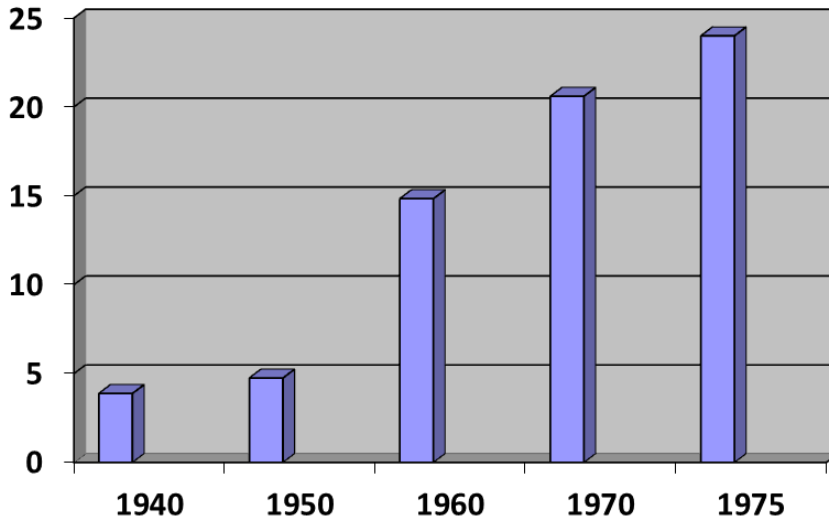
XII –ci əsrdə yaşamış Xəqaninin əsrlərində də bu barədə yazılmışdır;

Barama qurdu edib qənaət,

Zahid tək yerində yaşayır rahat.

Calğa və tut bağlarının salınması nəinki barama istehsalı üçün xammaldır və həm də təbiətin mühafizəsində, ekologiyanın təmiz olmasında, torpaq sürüşmələrinin və su eroziyasının qarşısının alınmasında qumluqların və dərələrin möhkəmləndirilməsində, tarla qoruyucu meşə zolaqlarının salınmasında, şəhər və qəsəbələrin yaşılşdırılmasında əkin sahələrinin küləkdən mühafizəsində böyük rol var. Yeri gəlmişkən ölkəmizdə tut bağlarının salınması dinamikası respublikada şəkildə görüldüyü kimi olmuşdur.

Şəkil 1 tut bağlarının genişləndirilməsinə 1950-ci illərdən başlayaraq xüsusi fikir verildiyini söyləməyə əsas verir. Belə ki, 1950-ci ildə mövcud olmuş 4,75 min ha tut bağları sahəsi növbəti 1-ci 10 illikdə 14,84 min hektara, 2-ci 10 illikdə 20,6 min hektara və 1975-ci ildə isə 24,0 min hektara çatdırılmışdır. Bununla yanaşı tut ağacından əkin sahələrini küləkdən şaxtadan qorumaq üçün meşə zolaqlarının da salınmasında istifadə olunmuşdur. Yaxşı olardı ki, Kür çayı ətrafında olan Tuqay meşəsinin qırılan və subasan sahələrində sənaye əhəmiyyətli olan ən qiymətli tut bitkisini əkmək çox səmərəli olardı.



Şəkil 1. Azərbaycanada tut bağları sahəsinin artırılması (1000 ha)

Tut yarpağı Azərbaycanda barama istehsalında, ipək qurdlarının yemləndirilməsində əvəz edilməz yem kimi eramızın əvvələrində istifadə edilməyə başlanmışdır. Çində barama istehsalı üçün ipək qurdlarının yemləndirilməsində palıd ağacının yarpağından da istifadə olunur. Lakin palıd ağacının yarpağından alınan ipək cod, tut ağacının yarpağından alınan ipək çox yumşaq və zərif olur. İpəkdən kosmetikada da istifadə olunur. İstifadə istiqamətlərinin biri də ipək sabundur və əsl zinətdir. Sabunun tərkibinə ipək proteini əlavə olunur ki, bu da dəriyə qulluq üçün ən xeyirli vasitədir. Bu sabuna əl vuranda onun ipək kimi olduğunu hiss edirsiniz, onun tərkibinə “cod” komponentlər misal üçün döyülmüş otlar, tozlar əlavə edilmir. Bu sabun ipək kimi yumşaq olması ilə çox xoşagələndir. İpək sabunun ən ucuz variantının hazırlanması üçün boyanmamış ipək sapı xırda doğrayaraq təzə hazırlanmış qələvidə ərildir (bir neçə dəqiqədən sonra o tamamilə əriyir). Əslində maye soyuyana kimi tamamilə ərime gedir. Əgər bir iki sap daxilində ərimemiş qalarsa bu böyük bir qüsür deyil. Sonra sabun hazırlanır. Bu yolla hazırlanan sabunlar ucuz başa gəlir.

Tut ağacının yarpağı barama istehsalı üçün əvəzedilməz xammal olduğu kimi həm də kainata oksigen bəxş edir. Odur ki, bərpa olunan yerlərə tut ağacının əkilməsinə üstünlük verilməsi məsləhətlidir.

Azərbaycan Respublikasının ictimai təsərrüfatlarında barama istehsalı 1991-ci ildə pik nöqtə olaraq 5.9 min ton olmuşdur 2000-ci ildə barama istehsalı azalaraq Naxçıvan Muxtar Respublikasında 21.0 ton və yaxud 22.1%, Gəncə-Qazaxda 8 ton və yaxud 89% Qarabağ-Mildə 992 ton və yaxud 52%, Şirvanda 553.1 ton və yaxud 61.2%, Muğan –Səlyanda 3.4 ton və yaxud 86.7%, Şəki –Zaqatalada 1054 ton və yaxud 51.4%, Lənkəran –Astarada 33.7 ton və yaxud 43.9% və s. rayonlarda ildən-ilə azalaraq 0.1 min tona enmişdir. Bu dövrdə həm də tut ağacları, tingləri və toxmaçarıqları baxımsızlıq üzündən məhv edilmişdir. Barama istehsalının xammalı olan tut yarpağının əldə olunması üçün kənd təsərrüfatına yararlı torpaq sahələrinin 1 yanvar 2013 cü il vəziyyətinə isə həmin regionlar müstəsna olmaqla Azərbaycan üzrə tinkliklər və

toxmaçarıqlar 12727 ha, o cümlədən suvarılan 9061 ha olmuşdur. Qeyd etmək lazımdır ki, bunun 2122 ha işğal olunmuş torpaqlardadır. Bu vəziyyətin yaranması 1988-1993 – cü illərdə barama istehsalı ölkədə gedən hadisələrlə əlaqədar olaraq ildən –ilə tut bağları azalaraq 12727 hektardan 10605 hektara, barama istehsalı isə 5.9 min tondan 2009-cu ildə 0,02 min tona endirilmişdir. 2003-cü il 1 yanvar tarixinə respublika üzrə cəmi 15091 hektar tut tingləri və toxmaçarıqları olmuşdur ki, bundan 160 hektarı Naxçıvan, 127 hektarı Gəncə-Qazax, 5004 hektarı Yuxarı-Qarabağ 3126 hektarı Aran, 5611 hektarı Şəki-Zaqatala, 829 hektarı Kəlbəcər –Laçın, 130 hektarı Lənkaran, 93 hektarı Dağlıq-Şirvan və 11 hektarı isə Abşeron regionunun iqtisadi rayonlarının payına düşür. Yaxşı olarki ən azı 1975 –ci ildəki 24 min hektara çatdırılması üçün ən azı 8909 ha tut plantasiyası yenidən bərpa edilsin və baramaçılıq sahəsi daha da inkişaf etdirilsin.

Bir qutu ipək qurdu yemlənməsi üçün 1 ton tut yarpağı, 5 qutunun yemlənməsi üçün isə 1 ha calğa plantasiyası tələb olunur. Son zamanlar 1 qutuda 29 qram ipək qurdu toxumu olurdu. Orta hesabla hər bir qutudakı ipək qurdu toxumundan 40 -45 kiloqram yaş barama alınır. Bu hesabla 5 qutudan orta hesabla 200-225 kiloqram yaş barama alınır, 2.72 yaş baramadan isə 1 kiloqram quru barama alınır. Son zamanlar Şəki şəhərində yerləşən “Şəki İpək” ASC baramanın satın alınması üçün bir neçə rayonla müqavilələr bağlamış və yeni toxmaçar bağlarının salınması üçün tədbirlər görülmüşdür. Kümədlərə 80 min məhsuldar tut tingi paylanmış, 47 ha yeni tut plantasiyaları salınmış, 94 ha köhnə toxmaçar bağlarında təmir - bərpa işləri aparılmış, kümədlərə 770 qutu barama qurdu toxumu paylanmış və nəticədə 15.8 ton barama istehsal olunmuşdur. Qax rayonunda 186 ha sahədə 318 min ədəd ting əkilmiş və onların becərilməsi işləri təşkil olunmuşdur. Kümədlər 110 kiloqram barama qurdu toxumundan 31.1 ton barama istehsal etmişlər.

Oğuz rayonunda da tut bağlarının genişləndirilməsinə başlanmışdır. “Şəki –İpək” ASC tərəfindən Çin Respublikasından 116 kiloqram ipək qurdu toxumu gətirilmiş, respublikanın 11 rayonunda baramaçılıqla məşğul olan kənd əməkçilərinə paylanmış və 81 ton yaş barama istehsal olunmuşdur. Göründüyü kimi bu görülən işlər çox zəif aparılır. Odur ki, barama istehsalının 80-90 - cı illərdəki şöhrətini özünə qaytarmaq üçün dövlət səviyyəsində mühüm tədbirlərin həyata keçirilməsi zəruridir. Respublikamızın baramaçılıqla məşğul olan ayrı ayrı rayonlarında baramaçılığı daha da inkişaf etdirmək üçün yüksək məhsuldar elit barama qurdu toxumunun alınması və ondan səmərəli istifadə edilməsi tövsiyə olunur.

ƏDƏBİYYAT

1. Qurani-Kərim 31-ci ayə 361-ci səh. və Əl-Kəhf (Mağara) surəsi 9-27 dək.
2. Ə.Sadıqov, O.Ələkbərova Azərbaycanın yemlik seleksiya tut sortları. 293 səh. Gəncə 2008 s.11-19.
3. Filosof İbn-Sina (Əbu-Əli Hüseyn İbn Abdullah 980-1037) 1-ci tom. Səh 37-39
4. Pliniy .(Qay sekurd 23-799.e)
5. A.H.Sadıqov, O.P.Алекберова Насреддин- тут РНТС “Шелк” № 3-4, 1993 c.4-5.

Важность тутового дерева, и путей повышения производства*Садыгов Акиф Габидулла оглы***РЕЗЮМЕ**

В статье были исследованы основные направления проделанной работы в области определения сущности тутового дерева в производстве коконов, расширения производства тутовых листьев, как основного корма гусеницы, а также формирование и развитие шелковой промышленности.

Ключевые слова: растение тутовые деревья, важность, шелковицы фрукты, увеличение, производство.

Importance of mulberry, and ways to improve production*Sadigov Akif Gabibulla***SUMMARY**

The main directions of the work in the area of defining the essence of the mulberry tree in the production of cocoons, mulberry leaf expansion as the main feed caterpillars, as well as the formation and development of the silk industry were analyzed in the article.

Key words: plant mulberry trees, importance, mulberry fruit, increasing production.