

Zəncan - mənim şirin yuxularım

III hissə

Tarixi və coğrafi zənginlikləri ilə öyünən Zəncanın, demək olar ki, hər addımında mütləq qədim zamanların möhtəşəm əsəri mövcuddur. Bunlardan biri də uca dağlar qoynunda yerləşən və bütün dinlərin ardıcılıarı üçün ibadət yeri olan Daşkəsəndir.

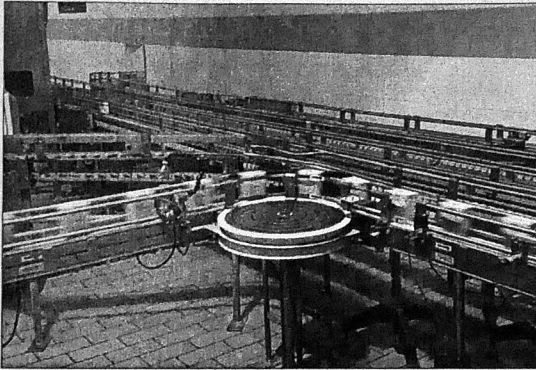
Dinlər arasında körpü

Deyənlərə görə, Daşkəsən məbədi monqol-tatar ordusunun Azərbaycana hücumu zamanı - 730 il öncə tikilib. Elxanilər dövründə buddistlər, müsəlmanlar və xristianların eyni vaxtda sığınış etdiyi məkan olub bura. Daha doğrusu, burada işləyən buddist, müsəlman və xristian fəhlələr burada ibadət ediblər. Amma məbədin damı uçub-dağılandan sonra insanlar daha burada dua etməyiblər. Bəddəlimiz doktor Pərvanə Əsgəri bildirdi ki, əslində bura əvvəllər məbəd yox, daş karxanası olub. Hətta buradan kəsilib aparılan iri daş parçaları ilə indiki Sultaniyyə şəhəri salınıb. Xudabəndə məqbərəsinin tikintisində də bu daşlardan istifadə olunub. Xanım Əsgəri əlavə etdi ki, 730 il öncə bu məbədin üstü örtülü olub, amma sonradan daş tavan düşmüşdür.

Çiyələk yığımına başa çatır

Zəncan həm də bərəkətli torpaqları ilə məşhurdur. Vilayət ərazisinin böyük hissəsini tutan düzənlik və təpəliklər başdan başa tərəvəz və bostan, ələcə də müxtəlif növ meyvə bağlarıdır. Demək olar hər tərəfdə taxıl zəmilərinə, pambıq və üzüm plantasiyalarına rast gəlinir. Amma vilayət insanları bu torpaqlarda yalnız mövsümdə toplanan məhsullarla kifayətlənmirlər, süni istixanalar tikərək bazarada məhsulun daimiliyini təmin edirlər.

Zəncana səfərimiz zamanı böyük çiyələk istixanasına baş çəkdik. Məhsuldarlıq təkündəyi üçün artıq istixananın bir hissəsini təmizləmişdilər, dördüncü hissə isə yamyaşıl libasını qorurdu.



yurdu. Elə istixananın rəhbərliyindən mühəndis xanım Amiri də dedi ki, artıq məhsulun son yığıldığından bitkiləri çıxarıb atırlar, yerinə isə yeni şitillər əkiləcək. Müsahibimiz dedi ki, şitillər torpağa deyil, perilit, kokopit və sairin qarışığında əkilir. Çünki belə olduqda həm bitkilər tez inkişaf edir, həm məhsuldarlığı yaxşı olur, həm də rütubəti uzun zaman saxlayır. Eyni zamanda, kimyəvi qarışıq olduğu üçün xəstəliklərin qarşısı alınır.

Xanım Amiri dedi ki, məhsulları İran daxilində, daha çox isə Zəncan, Təbriz, İsfahan və sairə satırlar.

Müsahibimizin sözlərinə görə, şitilləri ilk dəfə ABŞ-dan gətiriblər, amma sonrakı əkinlərdə həmin çiyələklərin törəmələrindən istifadə ediblər. Ən çox əkilən növlər isə "Kamarosa" və "Qayyota"dır. Çünki bu növlər çox məhsuldarlıq - min kvadrat metr sahədə 10 ton məhsul yığılır. Ümumilikdə isə gördüyümüz

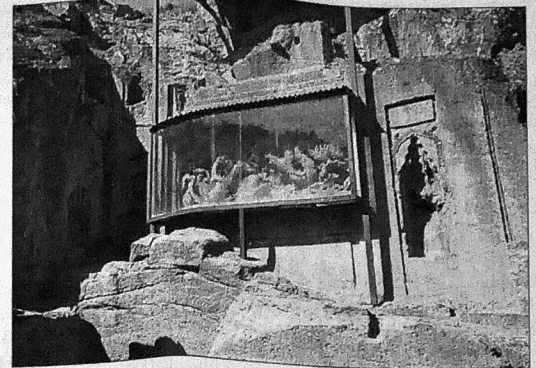
istixanada ildə 30 ton çiyələk toplanır.

Müsahibimiz əlavə etdi ki, belə bol məhsulu yığmaq üçün temperaturu orta hesabla müsbət 15-23 dərəcədə saxlayırlar. Amma istisna hallarda, məsələn, yayda müsbət 30, qışda isə 10 dərəcəyə dəyişir.

Quyu suyunda bəslənən balıqlar

Vilayət ərazisində mövcud olan çoxsaylı süni balıq vətənləri ilə yanaşı, İranda analoqu olmayan, quyu suyunda bəslənən balıq istehsalı sahəsi də mövcuddur. Baş çəkdiyimiz həmin vətənin rəhbəri mühəndis Borani bildirdi ki, yaratdıqları bir istehsal sahəsində ayda 8 ton balıq istehsal olunur. Əsas satış bazarları isə Zəncan, Tehran, Təbriz və digər qonşu ostanlardır.

Müsahibimizin sözlərinə əsasən, balıqçılıq çox mənfəətli sahədir. Konkret olaraq onlar ildə



xərclədikləri vəsaitin 40 faizi qədr gəlir götürürlər: "Gördüyünüz bu quyularda ancaq Alabalıq kimi tanıdığımız fərel balıqları bəslənir. Ət, soya, bugda unu və qarğıdalı qarışığı ilə bəslədiyimiz bu balıqlar bazara bir kiloqramını 13,5 min tımənə (4,5 manat), bazaradan alıcılara isə 17-18 min tımənə (6 manat) təklif olunur".

16 zavoddan birincisi

Zəncan vilayətindəki iri müəssisələrdən biri də "Panel" süd emalı zavodudur. Bizə bələdçilik edən mühəndis Şayan bildirdi ki, artıq 20 ildir fəaliyyət göstərən zavodda 200 işçi çalışır. Vilayətdəki məntəqələrdən toplanan süd zavoda gətirilir və xüsusi aparatda tərkiyi öyrənilir, sonra isə istehsal prosesinə davam edilir.

İldə 6 çeşiddə 200 ton hazır məhsulunu bazarlara çıxaran zavodun əsas alıcıları Zəncan və

qonşu vilayətlərin sakinləridir. Eləcə də xarici ölkələrə - Səudiyyə Ərəbistanı, Əfqanıstan, İraq, Azərbaycan və sairə də məhsul ixrac edilir.

Müsahibimizin sözlərinə görə, hazırda İranda 16 belə zavod fəaliyyət göstərir ki, qonağı olduğumuz müəssisə istehsal gücünə görə birincidir.

Digər iri müəssisələrdən biri də 50 çeşiddə çörək və biskvit məhsulları istehsalı ilə məşğul olan Zəncan Çörək kombinatıdır. İstehsalçı, yayım və satış agentləri ilə birlikdə 300 işçisi olan zavod taxılı İrandaxili tədarükçülərdən alır. Ölkənin hər yerində məhsul satan müəssisə İran üzrə zavod çöhrəsinin 20 faizini, ləvəşin isə üçdə bir hissəsini istehsal etməkdədir...

(Ardı var)

✍ Vüsal Tağbəyli
Bakt-Ərdəbil-Zəncan