



ISSN 1304-8120 | e-ISSN 2149-2786

Araştırma Makalesi * Research Article

Kültürel Coğrafya Bakımından Şeki Rayonu'nda Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliği

In Term of Cultural Geography, Cattle Breeding and Small Ruminant Breeding in Shaki District

Sabina SHAKILIYEVA

Doktora Öğrencisi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü shakiliyevsabina@gmail.com
Orcid ID: 0000-0002-5942-126X

Saliha KODAY

Prof. Dr., Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü skoday@atauni.edu.tr
Orcid ID: 0000-0003-2515-4287

Öz: Azerbaycan'ın Şeki Rayonu'nda ekonomik yaşam büyük ölçüde tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Rayonun doğal iklim koşulları, hayvancılığın gelişmesi için elverişlidir. Gerek bölgenin fazla mera alanlarına sahip olması gerekse hayvan yetiştiriciliği için önemli olan tahıl üretim bölgesi olması rayonda tarih boyunca hayvancılığın gelişimini olumlu etkilemiştir. İnsanların geleneksel ekonomik faaliyetleri; meskenini, giyim kuşamını, mutfak kültürünü, geleneksel el sanatlarını ve diğer kültürel değerlerini etkilemektedir. Şeki'deki maddi ve manevi kültür öğelerinin oluşum geçmişi, kaynağı incelendiğinde, birçok adet, gelenek, görenek, inanç, ritüellerin yanı sıra somut ve somut olmayan diğer kültürel değerlerin de hayvancılık şeması altında kümelendiği görülmektedir. Bu çalışmada, Şeki rayonunda büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği araştırılmış, ekonomik faaliyet olarak hayvancılık ile kültür ilişkisi coğrafi açıdan değerlendirilmiştir. Genel olarak hayvancılık faaliyetleri ile kültürel öğeler arasındaki ilişki ve etkileşimin yörenin kültürel peyzajına belirli oranda yansıdığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Kültürel coğrafya, Azerbaycan, Şeki, büyükbaş hayvancılık, küçükbaş hayvancılık.

Abstract: Economic life in the Shaki district of Azerbaijan is largely based on agriculture and animal husbandry. The natural climatic conditions of the district are favorable for the development of livestock. The fact that the region has large pasture areas and being a grain production area, which is important for animal husbandry, has positively affected the development of animal husbandry throughout history in the region. The traditional economic activities of people affects their dwelling place, clothing, culinary culture, traditional handicrafts and other cultural values. When the formation history and source of material and spiritual cultural elements in Sheki are examined, it is seen that many customs, traditions, beliefs, rituals, as well as other tangible and intangible cultural values are clustered under the animal husbandry scheme. In this study, bovine animal husbandry, sheep and goat husbandry in Sheki region has been investigated, and the relationship between animal husbandry and culture has been evaluated geographically. In general, it has been observed that the relationship and interaction between animal husbandry activities and cultural elements is reflected in the cultural landscape of the region to a certain extent.

Keywords: Cultural geography, Azerbaijan, Shaki, cattle breeding, small ruminant breeding.

Geliş Tarihi:25.02.2022

Kabul Tarihi:20.04.2022

Yayın Tarihi:30.04.2022

Atıf: Shakiliyeva, S., & Koday, S. (2022). Kültürel coğrafya bakımından Şeki Rayonu'nda büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(1), 428-446. Doi: 10.33437/ksusb.1079447

GİRİŞ

Kültür, insanoğlunun maddi ve manevi olarak ürettiği, yarattığı her şey (Gelenekleri, görenekleri, dili, dini, edebiyatı, giyimi, mimarisi, yemekleri vs.) olarak tanımlanmaktadır. (TDK, www.tdk.gov.tr) 1920 ve 1930'larda Amerikan beşerî coğrafyası içinde ayrı bir dal olarak ortaya çıkmış Kültürel coğrafya kültürel faaliyetlerin coğrafi dağılımlarını ve mekânsal farklılıklarını ya da farklı mekânlarda gösterdikleri benzerliklerin sebep ve sonuçlarını araştırmaktadır. (Çelikoğlu, 2014: 1183) 1980'li yıllarda kültürel coğrafyada yeni dönüş yaşanmış, yeni kültürel coğrafya olarak adlandırılan bu yaklaşımda kültürün olmadığı neredeyse hiçbir sosyal alan ve faaliyet yoktu, kültür her yerde ve her şeyin içindeydi. Kültürü daha farklı açılardan ele alan bu yeni yaklaşım sayesinde coğrafyanın alt disiplinleri içinde çalışılan konular bakımından neredeyse en çeşitli olanı kültürel coğrafya oldu. (Okur, 2021: 190).

Herhangi bir coğrafyadaki kültürel peyzajı doğru okuyabilmek, değerlendirebilmek için öncelikle, peyzajdaki bu elementler neye benzer? Bunların fonksiyonu nedir ve işleyişleri nasıldır? Ne zaman ve neden? Nerede? Oraya nasıl gelmiştir gibi doğru soruları sormak gerekmektedir. Hiçbir kültürel değer kısa zamanda oluşmamıştır. Bugünkü kültürel peyzaj üzerindeki birçok unsur, yaşam şekilleri, düşünme tarzı, ekonomik durumu ve istekleri geçmiş kuşaklar tarafından inşa edilmiştir. Bu nedenle de kültürel öğeler değerlendirilirken o insanların yaşadığı zaman diliminin dikkate alınması önemlidir. (Arı, 2005:319) Aynı zamanda belirli bir coğrafi mekânda görülen maddi yada manevi kültür öğesinin kaynağı, gelişim süreci ve bu gelişimin oluşumunu sağlayan bütün faktörler dikkate alınarak kompleks bir şekilde değerlendirilmelidir.

Araştırma alanının fiziki coğrafya özellikleri ile kültür ilişkisinin paralelinde, ekonomik coğrafya özellikleri ile kültür etkileşiminin oluşturduğu kültürel birikimler, kültürel faaliyet ve değerler analiz edilerek, Rayonun kültürel birikimleri doğa-hayvancılık-kültür etkileşimi kapsamında anlamlandırılmıştır.

Hayvancılık, ekonomik coğrafyanın başta gelen konularından biridir. İnsanın yaşam faaliyeti doğrudan hayvancılık ürünlerine bağlıdır. Hayvancılık ürünleri olmadan toplum yaşamını hayal etmek imkansızdır. Çiftlik hayvanlarından elde edilen; süt, yün, kürk, gübre vb. ana ürünlerin yanı sıra üretimin ana kaynağını et oluşturmaktadır. Et, insanlar için temel gıda ürünlerinden biridir. Çünkü insan vücudunun protein ihtiyacı esas olarak et ile karşılanmaktadır. Yeterli hayvansal protein temini, bugün dünyadaki bütün ülkelerin öncelikli konusudur. Dünya nüfusu arttıkça insanların gıdaya olan ihtiyacı da artmaktadır. OECD-FAO verilerine göre küresel et arzının 2030 yılına kadar 374 milyon tona ulaşacağı, önümüzdeki on yıl içinde küresel et proteini tüketiminin %14 oranında artacağı öngörülmektedir. (FAO-OECD, www.fao.org) Gıda artık bir ulusal güvenlik meselesi haline gelmiştir ve birçok ülke artık bunun için çeşitli önlemler almaktadır. Bu nedenle ekonominin önemli ve gelecek vadeden dallarından biri olan hayvancılığın önemi günümüzde gittikçe artmaktadır.

Büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık denince akla ilk olarak gıda ve giyim gelse de, hayvancılığın aynı zamanda bu faaliyetle çok eskiden uğraşan insanların hayatlarını, yaşam tarzını, adet, gelenek ve göreneklerini önemli boyutta etkilediği bilinmektedir.

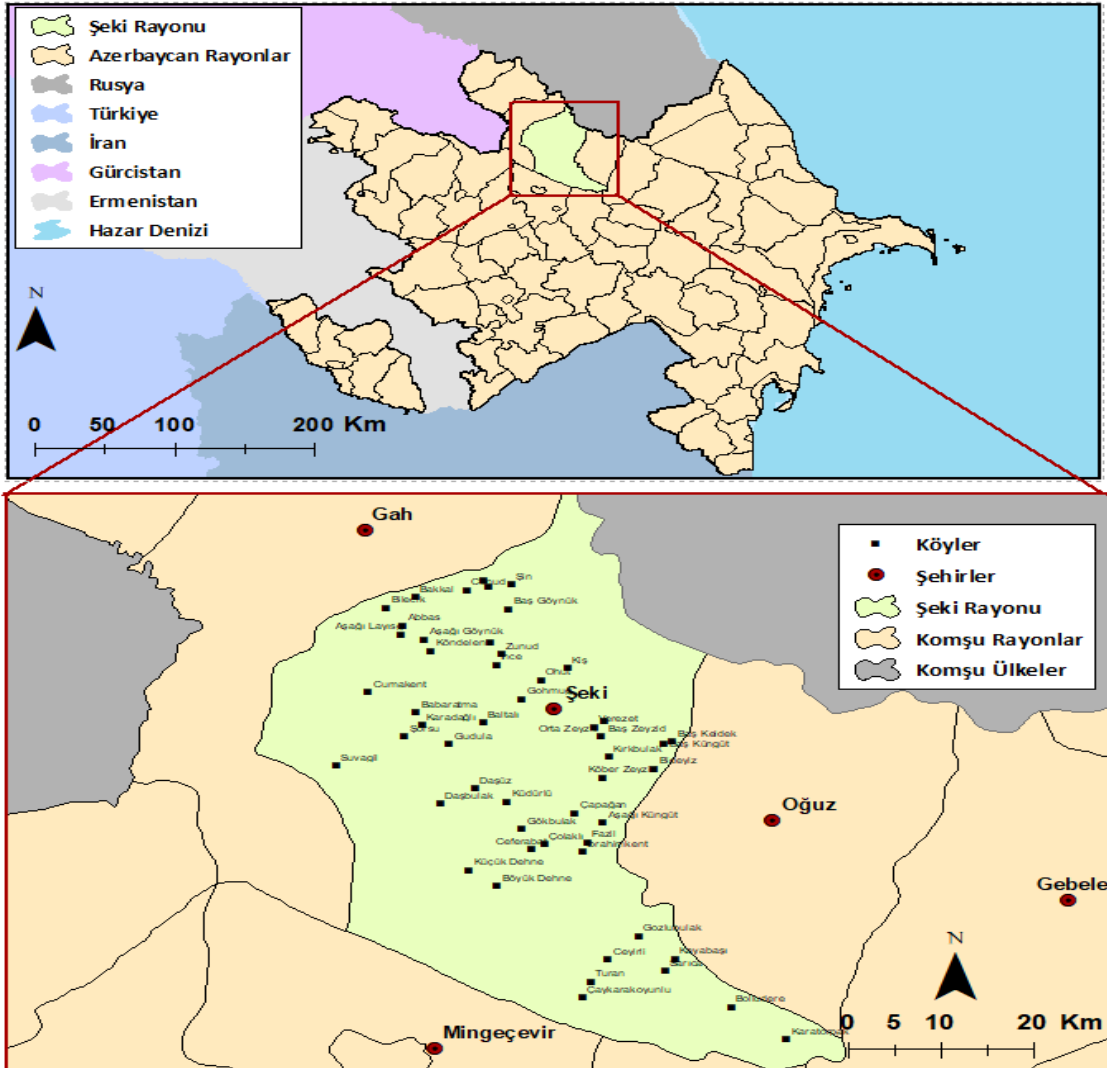
AMAÇ VE YÖNTEM

Tarih boyu hayvancılıkla uğraşan bütün bölgelerde bu ekonomik faaliyetin mekandaki kültürel peyzaj üzerinde etkisi görülmektedir. Araştırmanın amacı, Şeki rayonunda ekonomik faaliyet olarak büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık ile hayvancılık ve kültür etkileşimini kültürel coğrafya açısından analiz etmektir. Ayrıca Şeki rayonunun fiziki ve ekonomik coğrafya özellikleri ile kültürel değerlerinin ne kadar ilişkili olduğu ve birbirlerini karşılıklı olarak nasıl etkilediklerini de araştırmaktır. Hayvancılık, tarih boyu bu faaliyetle uğraşan yöre halkının giyim kuşamını, beslenme alışkanlıklarını, mesken kültürünü, gelenek göreneklerini ve diğer kültürel faaliyetlerini etkilemiştir. Yörede yaygın atasözleri, deyim, ninni ve masallarda bile çok sayıda hayvancılıkla ilgili kavramlar bulunmaktadır. Araştırmada, Şeki rayonunda bazı maddi ve manevi kültür öğelerinin buradaki coğrafi çevre ve ekonomik faaliyetlerle

ilişkinin değerlendirilmesini amaçlayan temel araştırma yöntemleri olarak kabul gören, yerinde gezi-gözlem, görüşme ve kaynak tarama yöntemleri uygulanmıştır. Araştırmada, derinlemesine bilgi elde edebilmek için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır.

Araştırma Sahasının Coğrafi Konumu ve Fiziki Coğrafi Özellikleri

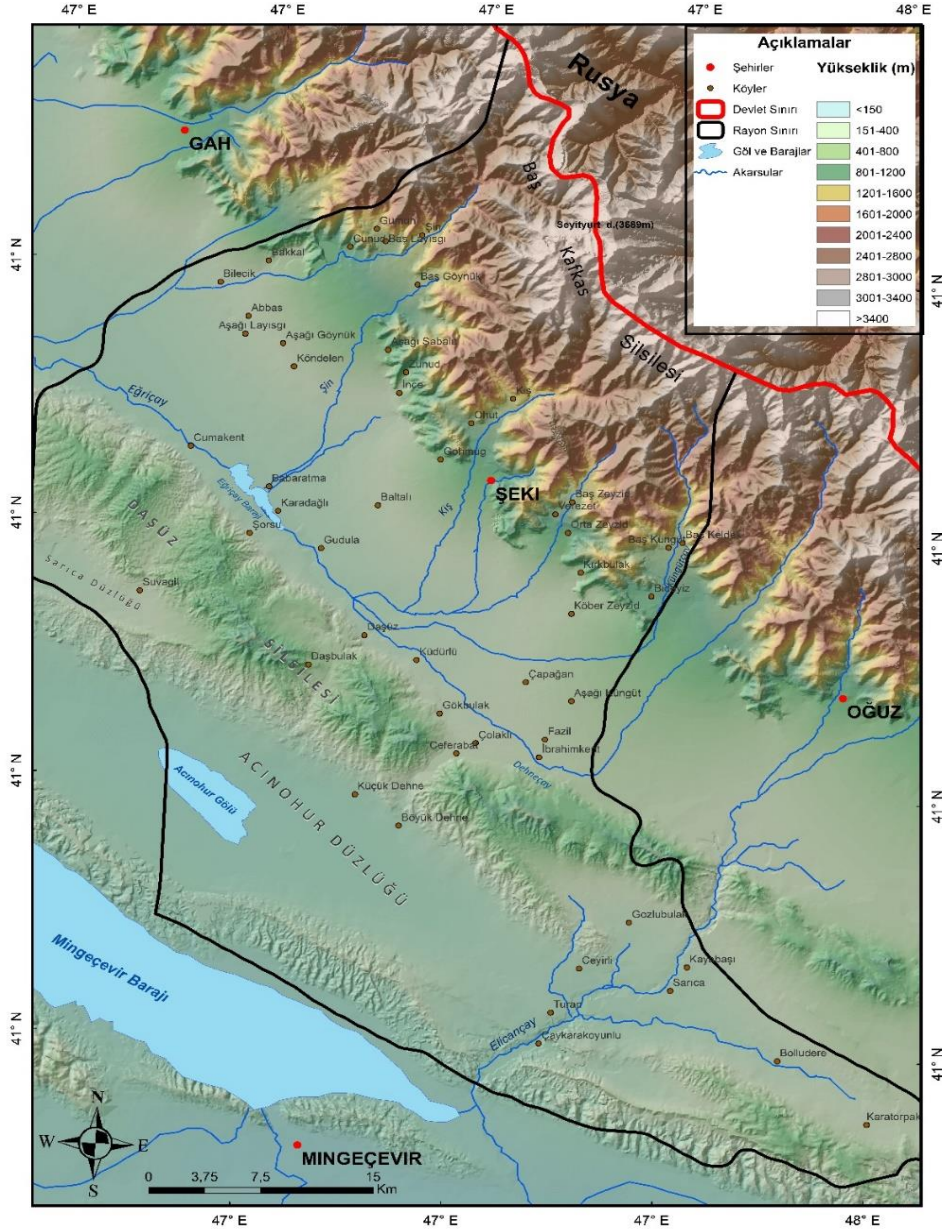
Şeki Rayonu*Azerbaycan'ın kuzey batısında Büyük Kafkas dağlarının güney yamaçlarında bulunmaktadır. Şeki'nin, kuzey ve kuzeydoğusunda Rusya Federasyonu Dağıstan Özerk Cumhuriyeti, batısında Gah, doğusunda Oğuz, güneyinde Yevlah ve Ağdaş rayonları ile sınırları vardır. Yüzölçümü, 2.430 km² ve nüfusu ise 189.000 kişidir (Azerbaycan Devlet İstatistik Komitesi, 15.12.2021, www.stat.gov.az). Azerbaycan'ın büyük sanayi ve tarım rayonlarından biri olan Şeki rayonu, 1 şehir, 2 kasaba ve 68 köyden oluşmaktadır. Rayonun kuzeyi Baş Kafkasya silsilesinin güney yamaçlarına, orta kısmı Alazan-Eğriçay vadisine, güneyi ise Acınohur düzlüğüne dahildir. Baş Kafkasya silsile dağlarından kuzeye doğru Gaflan, Layski, Karakuzey, Gızılkaya yan yükseltileri bulunmaktadır. Mutlak yükseklik, Baş Kafkas silsilesinde 3.689 m'ye (Seyityurt dağı) ulaşmaktadır.



Şekil 1. Şeki'nin lokasyon haritası

* Rayon- Azerbaycan Cumhuriyeti'nin genel topraklarının yönetimini merkezileştirmek, devlet işlevlerinin uygulanmasını kolaylaştırmak ve ayrıca kamu yetkililerini halka olabildiğince daha ulaşılabilir hale getirmek amacıyla tarihsel olarak kurulmuş, istikrarlı ve sürdürülebilir ekonomik, kültürel ve sosyal bağlara sahip arazi birimlerinden kurulmuş birkaç idari arazi dairesini birleştiren Azerbaycan Cumhuriyeti'nin idari arazi birimidir. (İDARİ BÖLGE SINIFLAMASI, 2019:4)

Rayonun Kuzey kısmı dik dağlık arazi olup akarsular tarafından derin bir şekilde (1.000-1.500 m) yarılmıştır. Rayonun büyük kısmını ise Eğriçay vadisi ve Acınohur düzlüğü oluşturmaktadır. Eğriçay vadisi, düze yakın az eğimli arazilerden oluşmaktadır. Şeki rayonunda önemli yerleşmelerin çoğu buradadır. Eğriçay vadisinin kuzey kısmında akarsuların getirmiş olduğu alüvyonların birikmesi ile çok büyük birikinti konileri ve birikinti yelpazeleri oluşmuştur. Birikinti konisinin birinin ebatı 8x10 km yi bulabilmektedir. Hatta koninin dağ eteğinden geçen bir köprünün uzunluğu 1 kilometreyi bulabilmektedir. Rayon arazisinin arazi eğimleri; %54'ü 5°; %18'i 5-10; %22'i 10°-15°; %5-6'i 15°den fazla eğimli olup bazı yerlerde eğim 70-80°'ye kadar artmaktadır. Bu çeşitlilik, yerleşme, nüfus dağılışı, tarım, hayvancılık ve sanayinin gelişimini etkilemektedir.

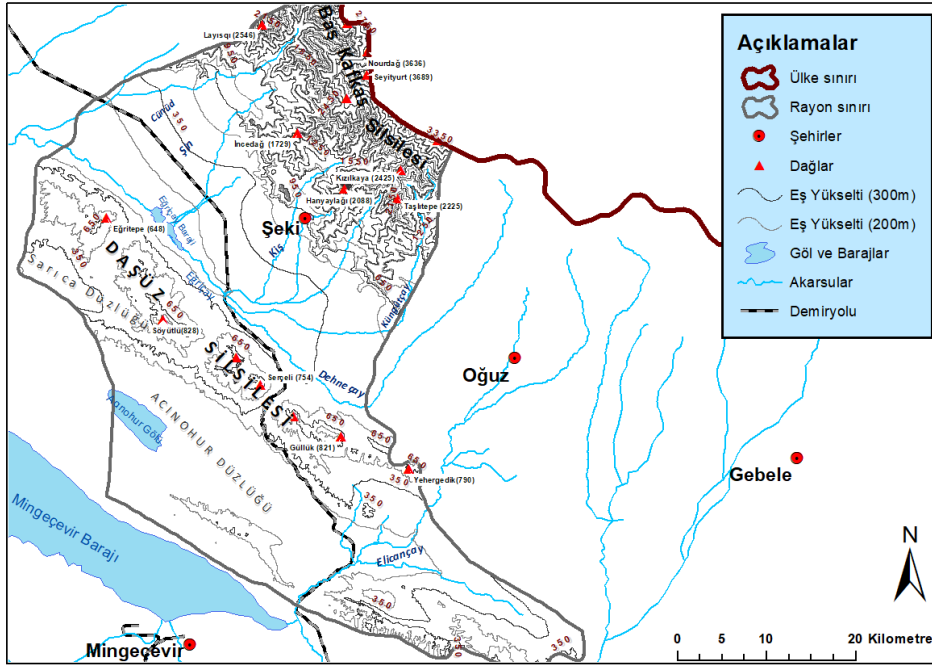


Şekil 2. Şeki rayonu'nun fiziki haritası

Rayon arazisinde kısa mesafede büyük yükselti farkının olması iklim çeşitliliğine olanak sağlamıştır. Şöyle ki, rayonun %70'de subtropikal iklime yakın iklim, %30'da ılıman iklim görülmektedir. Şeki'nin yıllık ortalama sıcaklığı 14°C'dir. Yıllık sıcaklık farkları ise 20-23°C arasında değişmektedir. En sıcak ay olan Temmuz ayının ortalama sıcaklığı 24-25°C, en soğuk ay olan Ocak ayının ortalama sıcaklığı ise 0-2°C arasında değişmektedir. En çok yağışı ilkbahar ve yaz aylarında almaktadır. Fakat yağış miktarı rayon arazisindeki yükseklik farkından etkilenmektedir. Yıllık ortalama yağış miktarı Acınohur düzündü 300-350 mm, Eğriçay vadisinde 500-700 mm, dağlık bölgelerde 900-1.300 mm'dir. Rayonun bol yağış alan kesimlerindeki çayırılar yaz boyu yeşildir, bu da hayvancılık için çok önemlidir.

Kışları ılık olan Şeki’de kar örtüsü, kışın 1.500-1.600 m yüksekliğe kadar inmektedir. Kar kalınlığı Şeki şehrinde 20-30 cm’den yüksek olmasa da 800-1.000 m’den yüksek olan kuzey yamaçlarda hem kar kalınlığı, hem de karın yerde kalma süresi daha fazladır. (Eyyubov,1988:34)

Bölgenin bitki örtüsü yükseklik kuşaklarına göre değişmektedir. Bitki örtüsünü, çoğunlukla ormanlar oluşturur. Rayon arazisinin %17.1’ini ormanlar oluşturmaktadır. Dağların aşağı kesimlerindeki ormanlarda genel olarak yayvan yapraklı ağaçlardan meşe, kayın ve gürgen ağaçları yaygındır. Orta dağlık kuşakta ise kayın (*Fagus*) ormanları geniş bir şerit oluşturmaktadır. Dağlık alanların üst kısımlarındaki ormanlarda; ladin, göknar, ispir meşesi, bazı yerlerde huş ağacı ve akçaağaç yaygındır. Eğriçay vadisinde kızılbaş, yalankoz (*Pterocarya pterocarpa*) ve kavak ormanları görülmektedir. Rayonun güneyinde de step formasyonu yayılış göstermektedir.



Şekil 3. Şeki rayonu'nun topografya haritası

Azerbaycan'ın toprakları M.E.Salayev tarafından 1991 yılında yeniden sınıflandırılmıştır. Şeki rayonu arazisinde 1.700-3.500 m yükseklikte dağ orman çayır toprakları yayılış göstermekte olup, 28.800 hektardan fazla alana sahiptir. Dağ orman çayır toprakları orman sınırı üzerinde, 1.500-2.000 m yüksekliklerde, seyrek ormanların yaygın olduğu alanlarda görülmektedir. Subalpin çayırlarının yaygın olduğu, 10.000 hektardan fazla alan kaplayan orman çayır şeridi, yaz otlakları olarak kullanılmaktadır. Kahverengi orman toprakları, orta dağlık alanlarda, kışın yapraklarını döken yayvan yapraklı orman ağaçlarının altında yayılış göstermektedir. (36.400 ha) Eğriçay vadisinde kolüvyal, alüvyal, hidromorfik alüvyal toprakları yaygın olup, toplam 8.698 hektardan fazla alan kaplamaktadır. Alüvyal çayır topraklarının bir kısmı mera olarak kullanılmaktadır. Rayonun güney ve güneydoğusundaki Daşüz silsilesi ve Şeki yaylasının olduğu alçak dağlık alanlarda dağ kara toprakları ve kestane rengi topraklar yayılış göstermektedir. 61.380 ha alanı olan bu topraklar en yüksek verimliliğe sahiptir. Acınohur düzlüğünde ise kahverengi bozkır topraklar yaygındır. Kuraklık nedeniyle verimliliği düşük olan bu topraklar da otlak olarak kullanılmaktadır. (Budagov, 1999:73)

Şeki'nin başlıca akarsuları Kış, Şin, Eğriçay, Daşağıl ve Küngütçay'dır. En büyük gölü Acınohur'dur. Acınohur düzlüğünün merkezinde yerleşen tektonik göl olan Acınohur'un suyu tuzlu olup kapalı göldür.

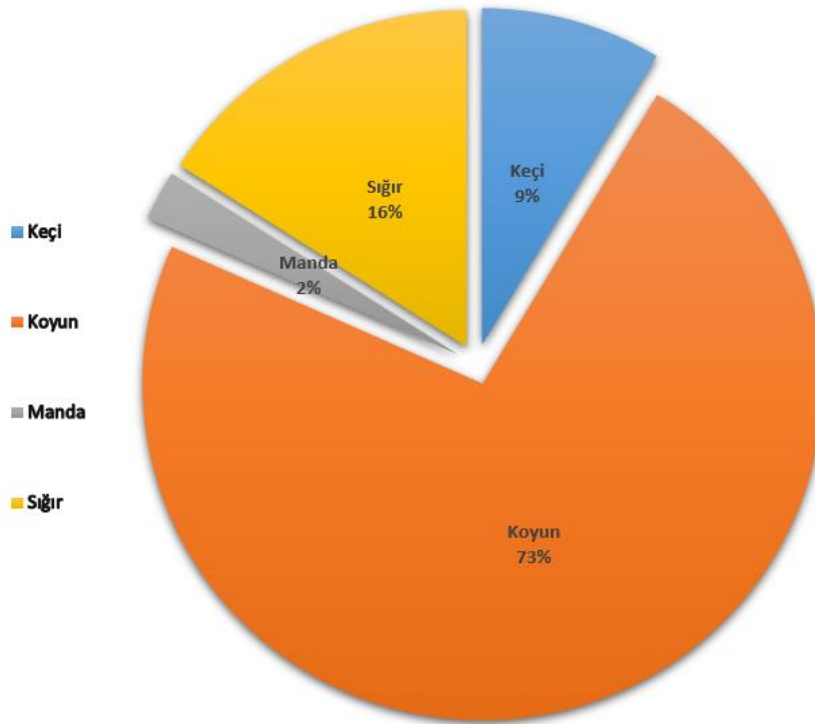
Şeki Rayonu'nda Hayvancılık

Azerbaycan'da hayvancılığı geliştirmek için ilk yönetmelik, 1929-1933'lü yıllarda çıkarılmıştır. Azerbaycan, eski SSCB'nin önemli hayvancılık ülkelerinden biri olup 1990'lı yıllarda kolhozlar tasfiye edildiği zaman çok değerli soylu büyükbaş hayvanlar plansız olarak nüfusa dağıtılmış, bunun sonucunda

da ülkenin damızlık hayvancılığı çok ciddi bir darbe almıştır. Dolayısıyla soylu hayvan ırkları halk tarafından bilinçli şekilde kullanılmamış, en iyi hayvanlar kesilip et için satılmış ve ülkede 10 yıl damızlık hayvan çalışması yapılmamıştır. Ülke bağımsız olduktan sonra ise ilk kez 1994 yılında hayvancılıkta reformlar başlatılmış ve hayvancılık alanı planlı şekilde gelişmeye başlamıştır. (Abdullayev,2012:15)

Tablo 1. Şeki rayonu'nda büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı (baş)

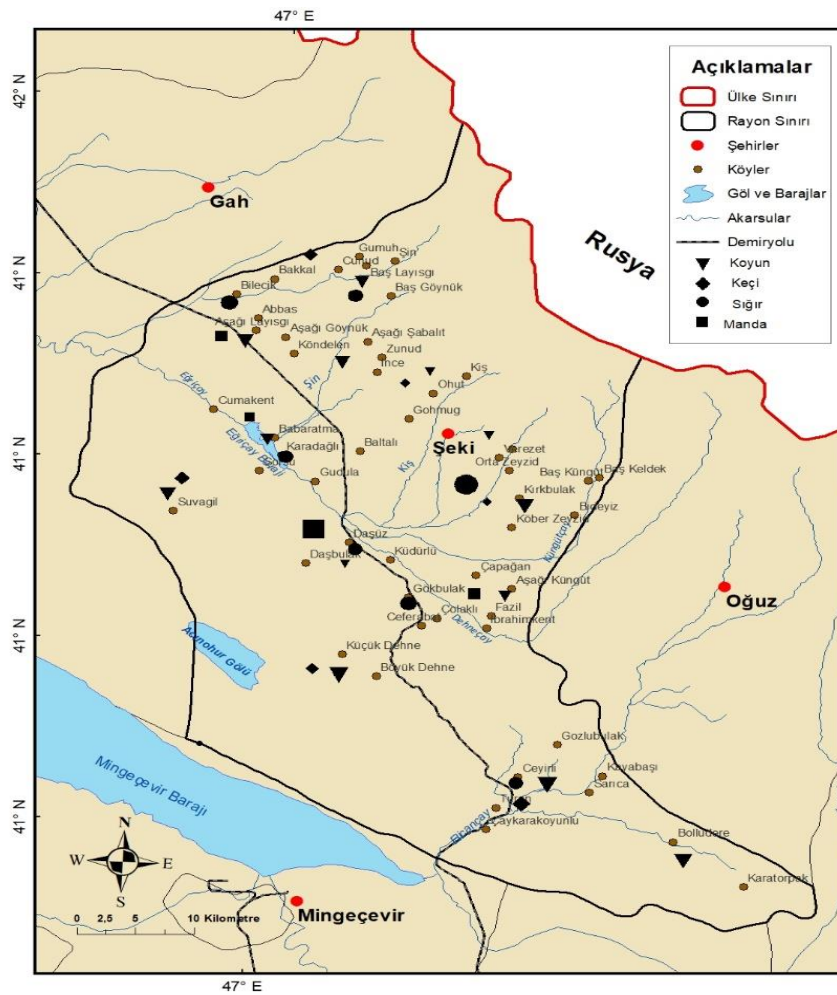
	2000	2010	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Manda	12265	13362	11801	11818	11756	10791	9803	9028
Sığır	39067	62639	58835	59386	59752	60339	60677	60264
Keçi	20207	30966	32254	32981	33721	33244	32443	31398
Koyun	110167	273372	259431	265716	279651	275415	276074	270883



Şekil 4. Şeki rayonu'nda büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı (%-le, 2020)

Azerbaycan Devlet İstatistik Komitesi'nin verilerine göre; Şeki rayonunda, 2000 yılından bugüne toplam hayvan mevcudu %104 artmıştır. Bunların dağılımı, sığır sayısında %54, koyun sayısında %146, keçi sayısında %55 artış olup manda sayısında ise %26 azalma olmuştur. 2000 yılında toplam 181.706 hayvanın %28'ini büyükbaş, %72'sini küçükbaş hayvan oluşturmaktaydı. 2020 yılında toplam hayvan mevcudunun %18'ni büyükbaş, %82'ni küçükbaş hayvanlar oluşturmaktadır. 20 yılda küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar arasındaki oransal farkın daha da arttığı görülmektedir. Burada koyun sayısı hem toplam hayvan, hem de küçükbaş hayvan mevcudu içinde en yüksek paya sahiptir. Toplam 302.281 küçükbaş hayvan varlığı içerisinde koyun oranı %90'lık bir payı oluştururken, keçi oranı sadece %10'luk bir paya sahiptir. Devlet İstatistik Komitesi'nin verilerine göre, Şeki rayonunda 2006 yılından itibaren domuz yetiştirilmemektedir. 2000 yılında nüfus sayısı 158.700, toplam hayvan sayısı 181.706, kişi başına düşen hayvan sayısı ise 1.1 iken, 2020 yılında Şeki rayonu'nun nüfusu 188.100 kişi, toplam büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı 371.573, kişi başına düşen hayvan sayısı ise 2 olmuştur. Bu da kişi başına düşen hayvan sayısının %100 oranında arttığını göstermektedir.

Rayonda genellikle Mera hayvancılığı yaygındır. Doğal bitki formasyonu olan meralar aynı zamanda güçlü bir toprak muhafaza aracıdır. Meraların toprak ve su dengesinin elde tutulmasında çok önemli bir fonksiyonu vardır. (Koday, 2005:17). Dağlık bir coğrafi yapıya sahip, Şeki, 58206 ha mera alanına sahiptir. Alpin çayırlar katındaki yayla alanları da hayvancılık açısından önem taşımaktadır. Yaz aylarında hayvancılık için ana besin kaynağı, hayvanlar tarafından merada yenen veya otlaklarda biçilen yeşil otlardır. Rayonda orta dağlık arazilerde alçak alanlara göre yağış daha fazla olduğu için çayırlar daha boldur. Buradaki köylerde insanlar daha çok sığır beslemektedir. Hayvanlar merada gün boyunca güneşin ultraviyole ışınlarının yararlı etkilerini yaşarlar, bunun etkisiyle hayvanların derialtında D vitamini oluşmaktadır. Aynı zamanda, merada kaldıkları süre boyunca veya yürüdükleri zaman sığırların kasları ve kemikleri güçlenir. (Grigoryeva,2017:111) Hayvanlar genellikle yerleşmelerin yakın çevresindeki meralara günübirlik götürülüp getirilmektedir. Hayvanlar, kar yağana kadar neredeyse yılın 9-10 ayını merada geçirmektedirler. Kışın hayvanlar genellikle yazın hazırlanmış ot ve hazır satın alınmış yem ile ahırlarda beslenmektedirler. Şeki'de sayı bakımından küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ön sıradadır. Fazla nemi sevmeyen küçükbaş hayvancılık rayonun güney kısımlarında daha çok gelişmiştir. Burada birçok aile sadece hayvancılıkla geçimini sağlamaktadır.



Şekil 5. Şeki rayonu'nda büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı

Sığır Yetiştiriciliği

Hayvancılık tüm dünyada başarıyla geliştirilmektedir. Dünyanın her yerinde yaygın olsa da hayvancılık üretimi ılıman bölgede bulunan ülkelerde daha büyük ölçüde gerçekleşmektedir. Hayvan vücuduna etki eden doğal ve iklimsel faktörlerden en önemlileri hava sıcaklığı, nem, atmosfer basıncı, bitki örtüsü, arazi ve toprağın fiziksel özellikleridir. Çoğunlukla bu faktörler kompleks bir şekilde etki eder, ancak belirli koşullarda bazıları baskın hale gelebilir. Hatta bir iklim bölgesinden diğerine geçiş yapan belirli ırk hayvanların tipik özelliklerinin yeni ortamın iklim koşullarının etkisiyle değişime

uğradığı görülmektedir. (Grigoryeva,2017:111) Bir kısmı ılıman ve bir kısmı subtropikal iklime sahip olan Şeki rayonu'nda hayvancılık tarih boyu önemli ekonomik faaliyetlerden biri olmuştur.

Şeki rayonunun doğal iklim koşulları, yüksek verimli hayvancılığın gelişmesi için elverişlidir. İklimin manda ve sığırların süt verimine etkisi büyüktür. Y.Y.Borisenko, hava mevsim normallerinden çok soğuk olduğunda hayvanların süt veriminde %10-15 azalma görüldüğünü, mevsim normallerinin çok üstünde olduğu zaman da süt veriminin azaldığını gözlemlemiştir. Ayrıca nem ve basıncın etkisini de vurgulayan Borisenko, yüksek hava neminin, süt çağındaki buzağuların fizyolojik durumunu ve büyüme hızını olumsuz etkilediğini, buzağuların vücutlarında meydana gelen redoks süreci yoğunluğunun, kandaki kırmızı kan hücrelerinin sayısının ve hemoglobinin içeriğinin azaldığını belirtmiştir. Güneş ışınları hayvanların vücudunda D vitaminini (ergosterolden) oluşturur, bu ise onları raşitizmden korur ve iskeletin büyümesi üzerinde faydalı bir etkiye sahiptir. Aynı zamanda bol güneş ışığı hayvanlarda kan dolaşımının artmasına, solunum sisteminin daha iyi gelişmesine, iskelet ve kasların güçlendirilmesine, iştahın uyarılmasına, sindirimin iyileştirilmesine, besinlerin vücutta emiliminin artırılmasına yardımcı olmakta, genel metabolizma ve sağlıklarının iyileştirilmesinde büyük rol oynamaktadır. (Borisenko, 1967:195).

Şeki rayonunun özellikle dağ eteği kesimleri besi sığırcılığının gelişimi için büyük potansiyel barındırmaktadır.



Şekil 6. Eğriçay barajı yakınındaki çayır alanından görünüm.

Şeki'de 2000 yılında 39.067 baş olan sığır sayısı %54 artarak 2020 yılında 60.264 baş olmuştur. Kolhoz ve sovhozlar dağıldıktan sonra Şeki'de hayvancılık genellikle şahıs, aile ve köylü işletmeleri şeklinde gelişmiştir. Fakat son yıllarda modern büyük çiftlikler de faaliyet göstermeye başlamıştır.

Rusya'da simental ve swiss ırklarının diğer ırklarla çaprazlaştırılması sonucu elde edilmiş melezler, I. Peter döneminde Azerbaycan dahil tüm Kafkasya'ya getirilmiştir. Bugün de hem sütlük hem de etçil bu melezler ülkede en yaygın sığır ırklarından biridir. Kafkas konuru ve Akkulak gibi yerli sığır ırklarının birçok özellikleri (İklim koşullarına ve hastalıklara karşı dayanıklılık oranı, sütteki yağ oranı (%4.5-5.0) vb.) ithal hayvanlara göre daha yüksektir. Örneğin, sürüdeki ithal sığırlar arasında ölüm oranı %13-15'e ulaştığı halde bu rakam, yerli sığır türlerinde %0.9-1'i geçmez. Ama yerli ırkların et ve süt verimleri ithal ırklara göre daha düşüktür. Bu nedenle son zamanlarda sığırların et ve süt verimini arttırmak amacıyla ülkeye birçok ithal sığır ırkı getirilmiştir. İstatistiki verilere göre ülkedeki sığırların %33.4'ü siyah- beyaz (Holstein-Friesian), %6.2'si simental ve %5'i swiss ırkı sığırlar oluşturmaktadır. (Hacıyev, 2021:20).



Şekil 7. Meraya giden sığır sürüsü



Şekil 8. Acınohur öndağlığında manda sürüsü

Manda Yetiştiriciliği

Mandalar evcilleştirilmiş hayvanlardan en eskileri olarak kabul edilir. Mandanın atası, Avrupa, Güney Asya ve Güney Afrika'da yaygın olan yabancı Asya mandası Arni'dir. Azerbaycan'da mandaların verimliliğini ve üreme kalitesini artırmak için uzun yıllar Prof. Dr. A. E. Ağabeyli önderliğinde çalışmalar yapılmış ve 1964 yılında "Kafkas" mandası adı altında yeni bir tür onaylanmıştır. Günümüzde ise bu ırk, "Azerbaycan mandası" olarak bilinmektedir. Azerbaycan mandası ırkı, günde 3-4 kg süt vermektedir. Sütün ortalama yağ içeriği ise %7,8-8'dir. Sağlıklı mandaların sıcak havalarda gölde sık sık ıslatılması, süt verimlerinde ve süt yağı içeriğinde önemli bir artışa neden olmaktadır. Hava koşullarının, iklimin süt üretimi üzerindeki etkisi, mandalarda daha belirgindir. Sığırlar -20°C dona dayanırken, mandalar -1°C donda zorlanabilirler. Ayrıca rüzgara karşı çok hassastırlar. Abdullayev, 2018:23) Şeki'de mandacılık, Eğriçay vadisi ve Acınohur öndağlığında daha çok gelişmiştir. Buranın iklimi Şeki'nin kuzey dağlık kısımlarına göre manda gelişimi için daha elverişlidir. Sovyetler Birliği zamanında (1990'dan önce) Daşuz'de *Mandacılık Sovhozu* faaliyet göstermekteydi. Azerbaycan Tarım Bakanlığının 2008 yılı 74 sayılı kararıyla bu müessese, kurucusu Tarım Bakanlığı olacak şekilde Limited Şirkete dönüştürülerek günümüzde faaliyetini sürdürmektedir. Manda eti (daha sert olduğu ve geç piştiği için) yöre halkı tarafından yemeklerde çok tercih edilmese de mandanın sütü, yağı, yoğurdu ve peyniri yaygın olarak kullanılmaktadır. Buna rağmen, 2000 yılı manda sayısını 2020 yılı manda sayısı ile kıyasladığımız zaman %26 oranında azalma görülmektedir. Şöyle ki Şeki'de 2000 yılında 12.265 baş olan manda sayısı, 2020 yılında 9.803 başa düşmüştür.

Koyun ve Keçi Yetiştiriciliği

Bu bölgede koyun yetiştiriciliği tarih boyu önemli bir ekonomik faaliyet alanı olmuştur. Azerbaycan tarihinde Karakoyunlu ve Akkoyunlu isimli devletlerin varlığı hayvancılığın bu coğrafya için ne kadar önemli olduğunu bir kez daha gözler önüne sermektedir. Şeki'de büyükbaş ve küçükbaş hayvan mevcudu ile ilgili grafiği incelediğimiz zaman, diğer hayvanlara göre koyunculüğün burada daha çok gelişmiş olduğunu görmekteyiz. Rayonun tüm yerleşmelerinde koyun yetiştirilmektedir. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar arasında %73'lük oranla koyun yetiştiriciliği birinci sıradadır. Şeki'de genellikle lezgi koyunu ve herik koyun ırkları yaygındır. Lezgi erkek koyununun canlı ağırlığı 40-50 kg, dişi koyununun canlı ağırlığı 37-40 kg, yapağısı 2-3 kg, sütü ise süt verdiği dönem 30-40 kg kadardır. Beyaz, gri, sarımsı, siyah-kahverenginde olan lezgi koyun ırkı, doğal coğrafi koşullara karşı hızla uyum sağlayan ve zorluklara karşı daha dayanıklı bir ırktır. Herik cinsi koyunların, erkeklerinin canlı ağırlığı 55-65 kg, dişilerinin canlı ağırlığı 47-50 kg olup, et verimi ortalama %42,0-48,0, süt verimi süt verdiği dönem 80-85 litre, sütün yağ içeriği %6,2-6,8, yapağısı ise yaklaşık 2-2.5 kg'dır. (Azerbaycan Tarım Bakanlığı) Koyunculüğün kârlı bir şekilde yürütülebilmesi için mera gereklidir. Koyunlar, diğer hayvanların kıymetlendiremedikleri en kısa otları yiyerek karınlarını doyurduğu için her türlü meradan faydalanır. (Koday, 2005:56). Koyunculukla uğraşan ailelerin sayısı, özellikle rayonun güney kısımlarında daha fazladır.

Koyundan elde edilen et ve sütün yanı sıra yünü, postu, derisi ve gübresi de önemli değere sahiptir. Yün, tekstil sektörü için çok değerli bir hammaddedir. Koyunlar genellikle et verimine, yün verimi ve

yünün kalitesine göre değerlendirilmektedir. Farklı hayvan türlerinden elde edilse de teknolojik, fiziki-mekanik ve hijyenik olarak en kaliteli ham yün koyun ve keçilerden elde edilmektedir. Azerbaycan'da koyun yetiştiriciliği yarı kaba ve zarif yünlü olmak üzere iki ana yönde geliştirilmektedir. Yün endüstrisinde zarif yün daha değerlidir. Şöyle ki tekstilde 1 kg yıkanmış ince yünden 3-4 kg yüksek kaliteli, pürüzsüz, hafif kumaş dokunursa, aynı miktarda kaba ve yarı kaba yünden ise sadece 1-1.5 metre daha kalın, kaba ve ağır kumaş elde edilmektedir. Kürk için ise kaba ve yarı kaba yün verimliliğine sahip koyunlar tercih edilmektedir. (Abdullayev, 2012:192).

Tablo 2. Şeki rayonu'nda yün üretimi

	2010	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Yün (fiziki ağırlık) ton	383	452	461	467	472	481	490

Azerbaycan Devlet İstatistik Komitesinin verilerine göre Rayonda, 2010 yılında yün üretimi 383 ton iken, 2020 yılında %28 artarak 490 ton olmuştur.

Şeki'de son 20 yılda keçi sayısında %55 oranında artış görülse de Rayon genelinde keçi yetiştiriciliği koyun yetiştiriciliği kadar yaygın değildir. 2020 yılında 31.398 baş olan keçi sayısı, Rayon'un genel büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı içerisinde sadece %9'luk bir paya sahiptir. Yerli keçi ırklarının yanı sıra Rayon'da, son zamanlarda daha verimli saanen, halep ve alpin ırkı keçiler de yetiştirilmektedir.



Şekil 9. Koyun sürüsü



Şekil 10. Keçi sürüsü



Şekil 11. Hasat yapılmış tarım alanında otlatılan hayvanlar



Şekil 12. Çayır alanından görünüm

MADDİ VE MANEVİ KÜLTÜREL ÖGELERİ

Araştırmada Şeki Rayonu'nun somut ve somut olmayan kültürel değerleri doğa-hayvancılık-kültür etkileşimi kapsamında anlamlandırılmıştır. Bu ilişki, özellikle mesken kültürü, el sanatları, giyim ve mutfak kültürü açısından ele alınmıştır.

Geleneksel El Sanatları

Azerbaycan'ın "Gastronomi ve Zanaatkarlık Başkenti" olarak anılan Şeki'de çeşitli el sanatları türleri gelişmiştir. Burada eski zamanlardan beri bu geleneksel bilgileri koruyup günümüze taşıyan sanatkarların, atölyelerinde kendi elleriyle hazırladıkları çeşitli ürünleri, satışa çıkardıkları ve sergiledikleri "Zanaatkarlar Evi" faaliyet göstermektedir. Şeki'de yüzyıllardır müzik aletleri yapımı sanatı mevcuttur. Atölyelerinde kendi elleri ile ulusal müzik aletleri yapan zanaatkarlar bugün de bu sanatı yaşatmaktadırlar. Ustaların hazırladığı müzik aletlerinden en yaygını ise tardır. Birçok ülkede tar müzik aleti olsa da Azerbaycan Tarı bazı özelliklerine göre diğerlerinden farklıdır. Çünkü XIX yüzyılın ikinci yarısında "Azerbaycan Tarı'nın babası" olarak anılan, müzisyen Mirze Sadıg Esedoğlu, *tarı* Azerbaycan müziğine uygun, köklü şekilde yeniden kurmuştur. Ayrıca 2012 yılında *Azerbaycan Tarı'nın işçiliği ve performans sanatı*, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilmiştir. (<https://ich.unesco.org>) Şeki'deki ustalar tarı genellikle dut ve ceviz ağaçlarını kullanarak el ile yapmaktadırlar. Aletin çanak bölümü iyi güneş görmüş ve kışın kesilmiş dut ağacından, kolu ise ceviz ağacından yapılmaktadır. Fakat en önemli ayrıntı tarın yüz kaplamasının sadece sığır kalbinin perdesinden hazırlanmasıdır. Bir adet tar yapımı için iki ineğin kalp perdesi gerekmektedir. Kolun her iki yanında manda boynuzundan dar bir bordür çizilir, belirli aralıklarla 22 perde sarılmaktadır. Perdelerin sayısı Azerbaycan müziğine özel ses yüksekliğine göre ayarlanmaktadır. Bu perdeler, tarın sesinin daha zarif olması için koyunun ince bağırsağının orta kısmından (Jejunum) hazırlanmaktadır. Bunun için özellikle ağustos ayında kesilmiş erkek koç tercih edilmektedir. Ağustos ayında hayvanın merada yediği ot daha kuru olduğundan bu dönem kesilmiş hayvanların bağırsağının da sert olduğu düşünülmektedir. Mızrap ise eskiden öküz boynuzu ya da kemikten, bugün ise genellikle ebonitten yapılmaktadır. (Abdullayeva, 2002:136)

Tardan başka Şeki sanatkarlarının hazırladıkları müzik aletleri arasında Nağara (Davul- silindirik gövdesi kayısı, ceviz, dut ya da ıhlamur ağaçlarından yapılarak her iki başı keçi derisi ile kaplı vurmali müzik aleti), Kemeñçe (Şekililerin mizgan olarak da adlandırdıkları bu aletin gövdesi kayısı, dut ya da ceviz ağacından oyularak hazırlanır, üzeri sığır kalbinin perdesi ile kaplanmaktadır), Mey (Sipsi, kamış ve ucuna takılmış boynuzdan oluşmaktadır. Aletin ucuna boynuz geçirilmesinin amacı sesinin daha yüksek çıkmasını sağlamaktır), Goşanağara (Nakkare - gövdesi dut yada ceviz ağacından hazırlanarak yüzü keçi, sığır ya da manda derisi ile kaplanır) (Abdullayeva, 2002:99) gibi müzik aletleri de yer almaktadır. Şeki rayonunda, ustaların yaptıkları müzik aletlerini incelediğimiz zaman yapımında, genellikle burada yaygın olarak yetişen dut, ceviz, kayısı ağaçları ile sığır, manda, keçi ve koyun derileri, boynuzları ve hatta iç organlarının (bağırsak, kalp) kullanıldığı müzik aletlerinin yapıldığı

görülmektedir. Dikkat çekici olan ise bu müzik aletlerinin teknolojik aletler kullanılmadan el işçiliği ile yapılmasıdır.



Şekil 13. Nağara



Şekil 14. Tar



Şekil 15. Kemençe



Şekil 16. Goşanağara (Nakkare)

Tarih boyunca insanlar ham derileri kullanmışlardır. Hayvanın yeni yüzülmüş postu yıkayıp birtakım işlemler uygulandıktan sonra yöre halkı tarafından hâlâ yere serilmek için kullanılmaktadır. Şeki bölgesinde genellikle tuz kullanılarak kurutulmuş koyun ve keçi postlarından kürke uygun olmayanların kılı çeşitli yöntemlerle temizlenir ve birtakım işlemlerden sonra da daha dayanıklı ve kullanılabilir hale getirilerek mamul deri elde edilmektedir.



Şekil 17. Koyun postu



Şekil 18. İnek postu

Dericilik, Şeki'de en eski mesleklerden biridir. Burada dericilik mesleğini sürdüren kişilere *dabbag*, dericilik sanatına ise *dabbagcılık* denilmektedir. Şeki şehrinin aşağı kesiminde **Dabbaglar** adında bir mahalle vardı ve dabbaglar bu mahallede yaşarlardı. 1850-1881 yıllarında Şeki'de 15 dabbaghane ve burada çalışan 60-80 işçi bulunmaktaydı. 1870-1884 yılları arasında dabbaghane sayısı 30-40'a, işçi sayısı ise 150-200'e ulaşmıştı. 1890 yılında ise Şeki'deki dabbag müesseselerinin sayısı 2 kat, çalışan işçi sayısı ise 3 kat artmıştı. XIX yüzyılın sonlarında Şeki'de 178 dabbag vardı, bu da o dönem tüm Azerbaycan'da olan dabbagların yarısından fazlası demektir. (İsmayılov, 1982:59) Bütün bu veriler, Şeki'de dabbagcılık sanatının ne kadar gelişmiş olduğunu göstermektedir. Bu ustaların, nesilden nesile geçen bilgileri kullanarak hazırladıkları mamul deriler, kalite açısından fabrikalarda hazırlanan ürünleri arattırmazdı. Genellikle koyun, keçi, sığır derileri kullanılarak hazırlanan bu derilerden, daha sonra çok değerli kürk, şapka, kalpak, ayakkabı, çizme, galoşlar, terlik, kemer, eyer vb. ürünler yapılırdı. 1848 yılında Şeki'de 147 ayakkabıcı, 33 keçeci, 235 papagcı (Şapka yapan usta) vardı. (Mustafayev, 1987:54) Hem dabbagcılık, hem de ona bağlı zanaat türleri fazla değişikliğe uğramadan günümüze kadar ulaşılar da, artık unutulmaya başlamış, meslek olarak genç nesil tarafından fazla tercih edilmemektedir. Örneğin, bugün Şeki'de papagcıların sayısı ne yazık ki elle sayılabilecek kadar azalmıştır. Ama hâlâ bu kültürel değeri koruyan ustalar ve Kervansaray semtinde bu malzemelerin satıldığı dükkânlar bulunmaktadır. Azerbaycan'da papagcılık (şapkacılık) sanatı, halkın tarihi, yaşamı ve kültürel düzeyi ile yakından bağlantılıdır. Azerbaycan halkının esas baş giyimi olarak kabul edilen şapka, uzun yıllar cesaret, haysiyet, namus ve onur sembolü olarak kabul edilmiştir. Eski erkekler abdest almak dışında (yemek yerken bile) şapkalarını asla çıkarmazlardı. İnsanların önüne papagsız çıkmak ayıp sayılırdı. Hatta uyurken bile *şebkûlah* adlı başörtüsü kullanılmaktaydı. Bir erkeğin şapkasının çalınması, sahibine karşı düşman saldırısı olarak görülmekteydi. Örneğin, hâlâ halk arasında "Aramız bozular" anlamına gelen "Papaglarımız karışır" ifadesi kullanılmaktadır. Şeki yöresi şapkalarına "dagga papag" da denir.



Şekil 19. Kervansaray'da bir papagçı dükkanı

Mesken Kültürü

İnsanların geçmişten gelen kültürel özelliklerinin en iyi yansıtıldığı maddi kültür varlıklarından biri, inşa ettikleri evleridir (Kocaman vd, 2014:148) Evin yapılması her şeyden evvel o coğrafi muhitte yer alan inşa maddelerine tabi olur. Meskenlerin inşası, şekli ve inşa tekniği üzerinde iklim faktörlerinin muazzam tesiri vardır. (Tunçdilek,1967:8) İnsanların ekonomik faaliyetlerinin de mesken kültüründe etkisi büyüktür. Şeki arazisindeki 800-1000 m yükseklikteki yerleşmelerin ekonomisi tamamen hayvancılığa dayalı olsa da rayon genelinde bütün köy yerleşmelerinde ailelerin çoğu hayvan beslemektedir. Bu hayvanları barındırmak için yardımcı yapılar inşa edilmektedir. Azerbaycan'da büyükbaş hayvanların barınması için inşa edilen yardımcı yapıya tövle denir. Şeki bölgesinde ise hem "tövle" hem de "dam" kelimeleri kullanılmaktadır. Hayvan kokusu rahatsız etmesin diye tövleler, ana meskenden az uzakta, genellikle dış kapıya (darvazaya) yakın yapılmaktadır. Çoğu zaman damın sokağa bakan duvarından küçük bir kapı açılarak genel bahçe kapısını (darvaza) kullanmadan hayvanların dışarıya çıkışı bu kapıdan sağlanmaktadır. Meskenlerin ve yardımcı yapıların inşasının genellikle o coğrafi bölgede yer alan inşa maddelerine bağlı olduğu bilinmektedir. Şeki bölgesinde mesken yapımında genellikle çay taşı kullanılmaktadır. Çünkü Şeki'nin en büyük akarsuları olan Kiş ve Şin, her güçlü sel sonrası 1.000 m³'den fazla taş, kum ve çakıl getirmekte ve havzalarında biriktirmektedir. Burada birikmiş çay taşları, kum ve kil, rayonda en önemli inşaat malzemeleridir. Şeki'de kış ılık geçse de bazen hava sıcaklığının -12°C'ye (2014) kadar indiği görülmektedir. Hayvanları soğuktan koruyabilmek için tövleler, mesken sahibinin maddi durumuna göre ya taştan ya da çığ kerpiçten inşa edilmektedir. Tövlelerin çatısı, üzerinde fazla kar ve yağmur birikimini engellemek amacıyla genellikle iki tarafa eğimli inşa edilerek kiremit, asbestli çimento levha çatı kaplaması ya da sac levhalar ile kaplanmaktadır. Çatı yüksek yapılarak, kışlık saman, yem saklamak için kullanılmaktadır. İçerideki kirli havanın kolayca temizlenebilmesi için tövlenin penceresi genelde çatıya yakın yapılmaktadır. Kuzeybatı ve batı rüzgârlarının hâkim olduğu rayonda hem mesken hem de yardımcı yapıların arka tarafları genellikle kuzeye, batı ve kuzeybatıya bakacak şekilde inşa edilmektedir.



Şekil 20. Tövle (Ahr)

Damın (tövle) içinde yavrular için ayrı bölüm genellikle tahta ya da demir çitlerle oluşturulmaktadır. Böyle bir bölüm, aynı dam (tövle) içinde hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvan barındırılan damlarda da karşımıza çıkmaktadır. Hayvan sayısı çok olan köylüler, büyükbaş ve küçükbaş hayvanları için ayrı ayrı tövle ve ahır inşa etseler de, az sayıda hayvanı olan köylüler, tövle içinde bu tür

çitler kullanarak aynı tövlede hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvan beslemektedirler. Tahta veya demir çitler küçükbaş hayvanları büyükbaşlardan ayırmak için kullanılmaktadır.



Şekil 21. Tövlenin iç görünümü

Şeki’de köy evlerinin çoğu genellikle büyük balkonlu yapılmaktadır. Balkonlu olmayan evlerin bahçelerinde, çoğu zaman bahçe duvarının köşesine, diğer iki tarafı açık kalacak şekilde inşa edilen ve “altıaçık” olarak isimlendirilen yardımcı yapıları görebiliriz. Yöre halkı balkonları ve bu yardımcı yapıları, genel olarak yazın sıcak havalarda ferahlamak için kullansalar da hayvancılıkla uğraşan insanların ilgili yapıları yıkanmış yünü temizlemek ve kurutmak için de kullandıkları görülmektedir. Kurutulmuş ve temizlenmiş yünden hazırlanacak ürünler de (yorgan, döşek, yastık vb.) çoğu zaman bu balkonlarda yapılmaktadır. Şeki geleneklerine göre kızların çeyizinde mutlaka yün yorgan döşek bulunmaktadır.



Şekil 22. Yün temizlerken



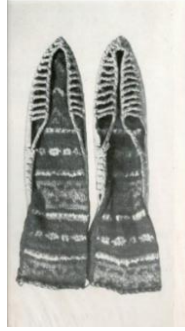
Şekil 23. Baş Layışgı köyünde balkonlu bir evden görünüm

Halk arasında yün ile ilgili bazı inançlar da vardır. Örneğin, eski zamanlarda ağır hastaları koyun vb. hayvanların derilerine sararak bunları iyileştireceğine inanıyorlardı. Günümüzde de yöre halkı arasında başı ağrıyan kimsenin başını yün bir şal ile sarması ya da dizi ağrıyan kimsenin dizini yeni kesilmiş siyah koyunun derisi ile sarmasının hastalığı iyileştireceği inancı yaygın olarak görülmektedir.

Giyim Kültürü

Dünya üzerindeki bütün etnik grupların bir bütün olarak bakıldığında giyinmenin öncelikle soğuk, sıcak, rutubet ve kuraklıktan korunmak için, ikinci ise örf ve adetlere bağlı bir gelenek olduğu söylenebilir. Coğrafi muhit, iklim şartları ve giyecek maddelerini verecek kaynakların cins ve nevi meselesi giyim açısından çok önemlidir. (Tunçdilek, 1967:7) Bir halkın tarihi ile doğrudan bağlantılı olan giyimler bir yörenin kültürünü öğrenmek için çok önemli kaynak olabilir. İnsanların yaşadıkları coğrafya, buranın fiziki coğrafi özelliklerinin yanı sıra insanların inançları, etnik özellikleri, ekonomik faaliyetleri de giyim kültürlerine yansımaktadır. İnsanların çok eski zamanlardan beri çeşitli hayvan derilerinden kıyafet hazırladıkları bilinmektedir. Tarımın keşfi, insanların çeşitli bitkileri yetiştirmeye başlaması zamanla da pamuk, keten ve ipek ipliğinin buluşu ile kıyafet yapımında bu malzemeler daha yaygın şekilde kullanılmaya başlamıştır. Ama deri ve yün her zaman Türklerin vazgeçilmezi olmuştur. Şeki bölgesinin giyim kültürü ile ilgili net bilgilere XVI yüzyıldan itibaren ulaşılmıştır. XVIII yüzyılda Şeki Han Sarayı duvarlarındaki resimlerinden de bu dönemin giyim kuşam, adet ve geleneklerinin izleri görülmektedir. XIX yüzyılda Şeki şehrini ziyaret eden ve buradaki insanların giyimlerinin doğal resimlerini çizen Rus ressamlar V.V. Vereshchagin ve G.G. Gagarin'in eserleri de bu konuda önemlidir.

(Efendiyev, 1960:21) Azerbaycan'ın tüm bölgelerinin giyim kültürü genel olarak benzer olsa da rayonlara göre hafif farklılıklar göstermektedir. Şeki giyimlerini incelediğimiz zaman deri ve yün malzemelerin sıkça kullanıldığını görmekteyiz. Atakişiyeva'nın belirttiğine göre Şeki'nin esas kadın giyimlerinden **eşmek** (yakasına, kollarına ve eteğine kürk yerleştirilmiş, altın sarısı iplerle kapitone dikişli üst giyimi), baş örtüsü olarak mevsime göre kışın yün **örpek** kullanılmaktaydı. Soğuk aylarda bellerine yün şal sarmak yaşlı kadınlar arasında hâlâ yaygındır. Ayak giyimlerinden hem erkek hem de kadınlar, yün çorap (genellikle ya diz boyu ya da ayak bileğine kadar örülürdü), başmak, **çarık** (büyükbaş hayvanın ham derisinden hazırlanan, bağcıkları yün ayakkabı) ve uzun deri çizmeler kullanılmaktaydılar. Bundan başka hem erkek hem de kadın giyimlerinin ayrılmaz parçası kemerlerdi. Deri üzerine gümüş paralar dikilerek hazırlanan kadın kemerleri burada daha yaygın kullanılmaktaydı. (Atakişiyeva, 1972:6)



Şekil 24. Kürk **Şekil 25. Çarık ve Yün Çorap** **Şekil 26. Eşmek** **Şekil 27. XIX yy. Çocuk giyimi (çuha, kalpak)**
(Kaynak: RUBENÇİK, İ.)

Erkek giyimlerinden şalvar, evde dokuma şallardan veya çeşitli yün kumaşlardan yapılırdı. Çuha genellikle mahut kumaştan (ön yüzü baskılı yün veya yarım yün kumaş) ya da koyun derisinden dikilmiş, düğmesiz erkek üst giyimidir. Erkek dış giyimi gibi kürk de yaygın kullanılmaktaydı. Kürk, kalın giysiler grubuna aitti, koyun derisinden yapılırdı ve soğuk havalarda giyilirdi. Dağlarda çobanlar kışın keçe yapıncı (kepenek-dikişsiz, kolsuz üstlük) giyerdi. Geleneksel erkek şapkaları deri, keçe, kumaştan dikilmekteydi. Erkek ayakkabıları da oldukça çeşitliydi. En sık kullanılan erkek başmakları deriden yapılmış küçük topuklu ayakkabılardı. Zenginler uzun boğazlı deri çizmeler, köylüler ise çarık giyerlerdi.

XIX yüzyılın sonlarında her ne kadar Burjuva saraylarında Avrupa kıyafetleri kullanılsa da tüm bu milli kıyafetler Azerbaycan'ın her yerinde XX yüzyıla kadar kullanılmıştır. Sovyetler Birliği'nin kurulması ile giyim kültüründe köklü değişiklikler olmuş, yerli giysiler Rusya'dan getirilmiş ucuz kumaş ve bu kumaştan yapılmış giysilerle yer değiştirmiştir. İnsanların tarım sektöründe, sanayi müesseselerinde çalıştıkları zaman giyebilecekleri daha rahat, saya ve süsüz kıyafetler öncelikle şehirlerde, zamanla tüm rayonlarda milli kıyafetleri sıkıştırmış, zamanla ise tamamen kullanımdan çıkmasına neden olmuştur. (Efendiyev,1960:25)

Mutfak Kültürü

Rayon'un beslenme kültüründe hayvancılık ekonomisinin büyük etkisi görülmektedir. Şeki'nin zengin hayvancılığı ve hayvancılığın eski tarihi, nüfusun beslenmesinde et ve süt ürünlerinin daha fazla tercih edilmesine yol açmıştır. Burada sebze, baklalı yemekler de genellikle et ile pişirilmektedir.

Tablo 3. Şeki'de et ve süt üretimi

	2010	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Et (kesilmiş ağırlık, Ton)	4289	5573	5664	5812	6028	6253	6469
Süt (Ton)	4982	5569	5684	5826	5897	5912	6067

Azerbaycan Devlet İstatistik Komitesi'nin verilerine göre, Şeki'de 2020 yılında et üretimi 6.469 ton olup, kişi başına düşen et miktarı ise ortalama 34 kilogramdır. Süt üretiminin de 2010 yılına göre 10.855 ton arttığı görülmektedir.

Sütün pratikte en etkili kullanım yollarından biri, süttten yağ çıkarmaktır. Bitkisel yağlar tarihen Şeki'nin mutfak kültüründe fazla tercih edilmemektedir. Buna sebep sanayide işlenerek tohumundan yağ elde edilebilen bitkilerin (yer fıstığı, pamuk, zeytin, susam vb.) burada yetiştirilmemesidir. Örneğin, Şeki Zagatala bölgesi Azerbaycan'ın en çok yağış alan ikinci bölgesi olduğu için ayçiçeği yetiştiriciliği burada çok fazla gelişmemiştir. İklim koşulları zeytin yetiştiriciliği için de uygun değildir. Azerbaycan'a 1870'li yıllarda getirilmiş mısır bitkisinin üretimi için Şeki'de uygun coğrafi şartlar olmasına rağmen mısır tarımı, sanayi öncelikli olarak gelişmemiştir. Burada yetiştirilen mısır genellikle hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Bu bölgede, eski zamanlardan beri hayvancılığın gelişmiş olması nedeniyle Şeki mutfağında genel olarak tereyağı kullanılmaktadır. Tereyağı hem yoğurttan hem de çiğ veya kaynamış süttten (kaymak) yayıklama yöntemiyle yapılmaktadır. Elektrikli yayık bulununcaya kadar Şeki'de yayık ya tahta ya da kilden yapılmaktaydı. Eski evlerin çoğunun tavanında yayık asmak için askılık bulunmaktadır. Bugün de Şeki rayonunda insanlar mutfakta genellikle saf yağ kullanılmaktadır. Tereyağını eriterek elde edilen saf yağ, buzdolabı gerekmeksizin çömlek küplerde ya da kavanozlarda saklanmaktadır. Burada taze süttten, çoğunlukla da koyun süttünden peynir yapımı yaygındır. Peyniri uzun süre iyi tutmanın en etkili yollarından biri ise tulum bastırmaktır. Geleneklere bağlı olarak, burada iki tür tulum (motal) yapım şekli vardır. Bunlar, peynir motalı ve şor (çökelek) motalı türündedir. Yöre halkı arasında en iyi motalın erkek hayvanın derisinden, özellikle koç derisinden yapıldığı düşünülmektedir.

Tarih boyu Şeki mutfağında koyun eti ve dana etinden yapılmış yemekler daha ağırlıklıdır. Fakat yine de yöre halkı tarafından koyun eti, sığır etine göre daha çok tercih edilmektedir. Manda eti ise sindirimi zor olduğu için nadiren kesilip yenmektedir. Dağlık ve orta dağlık bölgelerde keçi etinin de yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir.

Şeki-Zagatala bölgesinde, hayvan eti aynı zamanda uzun süreli depolama için de tedarik edilmektedir. Tuzlayıp kurutarak (gahac) veya bağırsak doldurma (bağırsak dolması) yöntemi ile kışlık et temini de bu bölgede yaygındır. Yöre halkı aynı zamanda eti kuyruk yağında kavurup çömlek küplere doldurarak kışın serin yerde uzun süre saklamaktadır.



Şekil 28. Motal(Tulum)



Şekil 29. Tavanda yayık



Şekil 30. Bağırsak dolması

asmak için kanca

Mutfak konusunda Şeki zengin bir kültüre sahiptir. Azerbaycan'ın mutfak kültüründe Şeki mutfağının önemli bir yeri vardır. Hayvancılığın gelişmiş olmasının etkisi ile Şeki'de çeşitli et yemekleri yapılmaktadır. Ama Azerbaycan'da Şeki deyince akla ilk Piti gelir. Şeki rayonunun yöresel yemeklerinin tacı olan **Piti**, el yapımı doğal kil çömleklerde çok kısık ateşte pişirilir. İçeriği koyun eti, koyun kuyruğu, nohut, soğan, kuru erik ve safrandan ibaret olan piti, üzerine sumak eklenerek yenilmektedir.

Azerbaycan'ın önemli tahilyetiştirilen rayonlarından biri olan Şeki'de etli hamur yemekleri çok yaygındır. Bunlardan en meşhurları *Şeki girsı* ve *Şeki üsulu sürfüllü*dür. Şeki sürfüllüsü, barbutyalı, et ve hamurlarının küçük oluşu ile komşu Gah'ın sürfüllüsünden farklıdır.

Azerbaycan'da pirinç pilavının yüzden fazla çeşiti vardır. Pilav özellikle de pirinç yetiştirilen bölgelerde (Lenkeran ve Şeki-Zagatala) daha çok çeşitliliğe sahip olup ağırlıklı olarak çok pişirilmektedir. Bu pilav çeşitlerinden yirmi kadarı Şeki mutfağında pişmekte ve bunların da büyük bir kısmı kırmızı etle yapılmaktadır. (Helifezade, 2011:71)



Şekil 31. Piti



Şekil 32. Girs

Bayram, düğün, taziye ve özel günlerde yöre halkının en çok tercih ettiği yemeklerden biri olan dolma burada asla etsiz yapılmamaktadır. En çok yapılan dolma çeşitlerinden yaprak ve lahana dolmasının etine çok az miktarda pirinç eklense de biber, patlıcan, domates ve diğer çeşit dolmalar hiç pirinç eklenmeden tamamen etli ve bol tereyağı yapılmaktadır. 2017 yılında "Azerbaycan'ın Dolma yapımı ve paylaşımı geleneği" UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine dahil edilmiştir. (<https://ich.unesco.org>)

Cızbız, koyunun iç organlarından kızartılarak (ciğer, böbrek ve kalb) pişirilen yemektir. Meşhur Fransız yazar Aleksandr Düma, 1858-1859 yılında Kafkasya'ya seyahati sırasında Şeki'ye uğramıştır. Şeki mutfağı hakkında bilgiler veren yazar, burada yediği en lezzetli yemeğin cızbız olduğunu söylemiş, Şeki'den geçen bütün seyyahlara burada mutlaka cızbız yemelerini önermiştir. (Şeki Bölgesel Bilim Merkezi)

Bunların dışında Şeki mutfak kültüründe çeşitli sütlü ve yoğurtlu yemekler de çok yer almaktadır. Örneğin, *sütlü sıyık, ayranaşı, köfteli sheki dovga, sütlü erişte, ovduq ve kelekoş* bunlardan en ünlüleridir.



Şekil 33. Şeki sürfüllüsü



Şekil 34. Kuru baklalı etli pilav

SONUÇ

Şeki Rayonu'nun fiziki ve ekonomik coğrafya özellikleri ile kültürel değerlerinin ilişkili olduğu ve birbirlerini karşılıklı olarak etkiledikleri, ayrıca hayvancılık faaliyetleri ile kültürel öğeler arasındaki ilişki ve etkileşimin de yörenin kültürel peyzajına yansıdığı görülmektedir. Doğa- hayvancılık- kültür örüntüsü ilişkilendirildiği zaman Şeki Rayonu'nda bu ekonomik faaliyetin çok eskiden beri halkın hayatında önemli yeri olduğu anlaşılmaktadır. Çünkü kültür kısa zamanda ortaya çıkan bir olgu değildir ve çok uzun bir zamanda oluşmaktadır. Tüm bu kültürel birikimler, gündelik yaşam gelenekleri aslında geçmiş kuşaklar tarafından inşa edilmiştir. Azerbaycan'ın önemli tarım ve hayvancılık rayonlarından biri olan Şeki'de, hayvancılık önemli besin kaynağı olmakla beraber Rayon nüfusu için de önemli bir gelir kaynağıdır. Tarih boyu Şeki için geleneksel ekonomik faaliyet olan hayvancılığın aynı zamanda rayon genelinde önemli boyutta sosyokültürel etkisinin olduğu görülmektedir. Rayon'un kültürel miras değeri taşıyan bazı geleneksel el sanatlarının hayvan yetiştiriciliği ile ilişkili olarak gelişmiş olduğu görülmektedir. Zamanın getirdiği yıpranmaya rağmen ayakta kalabilmiş müzik aletleri yapımı vb. geleneksel el sanatlarının, dabbagcılık ve ona bağlı zanaat türlerinin gittikçe kaybolmalarının önüne

geçilmesi, bundan sonra da bu kültürel değerlerin anlatılması, yaşatılması, nesilden nesle aktarılması önem arz etmektedir.

Hayvancılık, Şeki'nin beslenme ve yemek kültürünü etkileyen en güçlü faktörlerden biridir. Rayon'da yemek yapımında et ve süt ürünleri oldukça çok kullanılmaktadır. Azerbaycan'ın gastronomi başkenti olarak adlandırılan Şeki mutfağında tahıllar, baklagiller ve çeşitli sebzeler ile etin birleşimi sonucu ortaya çıkan olağanüstü lezzetli et yemekleri yapılmaktadır. Turizm açısından da Şeki mutfağı her zaman ilgi görmüştür. Örneğin, buraya uğrayan turistlerin öncelikleri arasında mutlaka Piti yemeğini tatmak vardır. Mutfak kültürünün zenginliği dikkate alınarak Şeki'ye gastronomi turlarının düzenlenmesi Rayon ekonomisine muazzam katkı sağlayabilir.

XX yüzyıla kadar Rayon'un geleneksel giyim kültüründe hayvancılıktan elde edilmiş ürünler ağırlıklı olarak kullanılmıştır. Büyük oranda deri ayakkabı, çizme, kemer, deri ve kürkten hazırlanmış şapka, yün kumaştan yapılmış giysiler tercih edilmekteydi. Sovyetler Birliğinin gelişimiyle giyim kültüründe köklü değişiklikler olmuş, yerli giysiler, geleneksel kıyafetler, ucuz kumaş ve bu kumaşlardan yapılmış giysilerle yer değiştirmiştir. Günümüzde Şeki büyük ipek üretimi rayonu olsa da burada deri ve yün işletme tesislerinin kurulması Rayon ekonomisine büyük katkı ve önemli istihdam sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Abdullayev K.K ve Aliyev, M.İ. (2012). *Heyvandarlığın əsasları* (Hayvancılığın temelleri). Elm ve Tehsil.

Abdullayev K.K. (2018). *Kend teserrüfatı heyvanlarının yetişdirilmesi. (Çiftlik hayvanları yetiştiriciliği)*. Maarif.

Abdullayeva, S. (2002). *Azərbaycan xalq çalğı alətləri*. (Azerbaycan halk çalgıları), Adiloğlu.

Arı, Y. (2005) Amerikan kültürel coğrafyasında peyzaj kavramı. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 10(8), 311-339.

Atakişiyeva, M., Cebraılova, M. and İslamova, V. (1972). *Azərbaydjanская национальная одежда* (Azerbaycan'ın milli kıyafetleri). Ezizbeyova P. A. (Ed). Искусство

Azerbaycan Devlet İstatistik Komitesi (2020). *Azərbaycan Respublikası Dövlət Standartı. İNZİBATI ƏRAZİ BÖLGÜSÜ TƏSNİFATI 2019. AZS882:2020* (Azerbaycan Cumhuriyeti Devlet standardı. İDARİ BÖLGE SINIFLAMASI 2019), Resmi baskı

Borisenko, Y.Y. (1967). Разведение сельскохозяйственных животных (çiftlik hayvanları yetiştiriciliği), Колос

Budagov, B. (Ed.) (1999). *Azerbaycan respublikasının regional coğrafi problemleri. Şeki rayonu*. İsmayıl Yayınları.

Çelikoğlu, Ş. ve Atış E. (2014). Bir kültürel coğrafya incelemesi: Zonguldak ilinde hidrellez etkinlikleri. *International Journal of Human Sciences*, 11(2), 1181-1202

Efendiyev, R. (1960). *Azərbaycan maddi mədəniyyət nümunələri (geyimlər)* (Azerbaycan maddi kültür örnekleri (giyimler)). Azerbaycan Devlet Neşriyatı.

Eyyubov, E. (1988). *Şəkinin iqlimi*. (Şeki'nin iklimi), Elm.

Grigoryeva, M. G. (2017). Климатические Показатели Различных Зон Разведения Скота. (çeşitli hayvancılık bölgelerinin iklim göstergeleri). *11(65) — Международный Научно-Исследовательский Журнал (Uluslararası Bilimsel Araştırma Dergisi.)* DOI: 10.18454/IRJ.2227-6017 Yekaterinburg

Hacıyev M.H., Esgerova A.N. (2021). Heyvandarlığın Davamlı İnkişaf Konsepsiyaları. (Sürdürülebilir Hayvancılığın Gelişim Kavramları) "Modern problems and innovative conceptions of animal husbandry" international scientific practical conference s.14-25., Goygol.

Helifezade, C. (2011). Azərbaycan Milli Mətbəxinin Əziz və Ləziz Şəki Xörəkləri (Azərbaycan Ulusal Mutfağının Aziz ve Lezzetli Şeki Yemekleri) Bakü: "Zerdabi LTD" MMC.

İsmayilov, M. (1982). *Şəki (Şeki)*, Azər nəşr.

Kocaman, S., Kayserili, A. ve Kaya, F. (2014). Kültürel coğrafya açısından bir araştırma: Tarih Kağızman evleri. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19(32), 145-170.

Koday, S. (2005). *Doğu Anadolu bölgesinde hayvancılık*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları.

Koday, S. ve Akbaş, F. (2018). Manisa İlinde Tarım ve Hayvancılık. *GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MANİSA Şehzade II. Mehmet ve Manisa Tarihi- Kültürü – Ekonomisi*. Çağlar, İ.M., Çiftçioğlu, F.& Ustaoglu, Z. (Ed.) (s.2422-2436), Manisa Celal Bayar Üniversitesi Yayınları

Mustafayev, A (1987). *Şəki Sənətkarlar Diyarı (Şeki Zanaatkarlar Diyarı)*. Elm.

Okur M., ve Bilgili M (2021). Kültürel Coğrafya Bağlamında Temsil ve Temsil Ötesi Teoriler. *Ege Coğrafya Dergisi*, 30(1), 187-194

Tunçdilek N. (1967). *Türkiye iskan coğrafyası*. Coğrafya Enstitüsü Yayınları.

Azərbaycan Dövlət Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi (Azərbaycan Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının resmi internet sayfası) <https://www.agro.gov.az> (2021, 25 Aralık)

Azərbaycan Dövlət Statistika Komitəsi (Azərbaycan Devlet İstatistik Komitesi) [https://www.stat.gov.az/\(2021, 20 Aralık\)](https://www.stat.gov.az/(2021, 20 Aralık))

Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Şəki Regional Elmi Mərkəzi (Azərbaycan Milli Bilimler Akademisi Şeki Bölgesel Bilim Merkezi) [http://shrem.az/\(2021, 22 Aralık.\)](http://shrem.az/(2021, 22 Aralık.))

<https://ich.unesco.org/en/RL/craftsmanship-and-performance-art-of-the-tar-a-long-necked-string-musical-instrument-00671> (2021, 28 Aralık)

<https://ich.unesco.org/en/RL/dolma-making-and-sharing-tradition-a-marker-of-cultural-identity-01188> (2021,28 Aralık)

<https://www.fao.org/3/cb5332en/cb5332en.pdf>. OECD-FAO Agricultural Outlook 2021-2030 .(2022,20 Ocak)