

**BAĞÇILIQ
VƏ
ÜZÜMÇÜLÜK**



BAĞÇILIQ

Azərbaycanda bağçılığın qədim tarixi vardır. Torpaq örtüyünün müxtəlifliyi, əlverişli iqlim şəraiti bu ərazidə tarixən müxtəlif növ meyvə ağaclarının yetişməsinə səbəb olmuşdur. Azərbaycan ərazisində təbii halda bitən alma, armud, heyva, əzgil, qaragilə (yemişan), zoğal, alça, gavalı, göyəm, gilə, gilənar (albalı), nar, əncir, qoz, fındıq, şabalıd, püstə, badam, üzüm, iydə, innab, tut, moruq, böyürtkən, çiyələk və başqa cür meyvə və giləmeyvə bitkilərinə rast gəlirik. Maraqlıdır ki, Azərbaycan meşələrinin qədimlərdən başlamış müasir dövrə qədər özünün bol cür meyvəsi olmuş və bu meyvələrdən əhali geniş istifadə etmişdir.

Zaman keçdikcə yabani meyvələrdən mədəni meyvə yetişdirməyə başlamışlar. Azərbaycanda yabani meyvələrin, mədəni hala keçirilməsi üçün hər cür şərait olmuşdur. Ona görə də "Cənubi Qafqaz dünyada bir sıra bitkilər, xüsusilə meyvələrin (üzüm, alma, armud, alça, nar, heyva və s.) ilk dəfə mədəniləşməsinin vətənidir" [1].

Azərbaycan ərazisində aparılan arxeoloji qazıntıların nəticələri və qədim müəlliflərin əsərlərindəki məlumatlar bağçılığın bu ərazidə qədim tarixə malik olduğunu təsdiq edir. Azərbaycanın əksər bölgələrindən arxeoloji qazıntılar zamanı bu və ya digər meyvə çəyirdəyinin tapılması, meyvəçiliyin bu ərazidə geniş yayıldığını göstərir.

Bəzi antik müəlliflərin əsərlərində Sakaşəndə bağçılığın inkişafı ilə əlaqədar xəbər verilir ki, "Bu ölkənin bütün ərazisi həmişə yaşıl görkəmə malik olur və bol meyvə bağları ilə zəngindir" [2]. Strabonun məlumatından aydın olur ki, Albaniya ərazisində nar, badam, qoz və başqa meyvələr yetişdirilmişdir [3]. Antik müəlliflərin əsərlərinə əsaslanan Yevstafi qeyd edir ki, "Kaspi torpağında üzüm tənəkləri bol məhsul verir. Deyildiyinə görə əncir o qədər məhsul verir ki, bəzi ağaclardan 60 medimə (medim - yunan ölçüsü olub 52 /-ə bərabərdir) qədər əncir toplanmışdır" [4].

Orta əsrlərdə Azərbaycanda bağçılıq daha geniş vüsət almışdı. Bu dövrdə üzüm, zoğal, şaftalı, ərik, nar, heyva, alma, armud və s. meyvə növləri daha çox yetişdirilirdi. Meyvələrin qurudulması işi də əvvəlki dövrə nisbətən xeyli genişlənməyə başlayır. Qədim Mingəçevirdə eramızın III-VIII əsrlərinə aid abidələrdən nar, şaftalı və başqa meyvə qabıqlarının tapılması xüsusilə qiymətlidir. M.X.Şərifli IX əsrdən bəhs edərək yazırdı: "O zaman bağlar və bostanlar da böyük sahələri əhatə etmişdi. Süni suvarma şəbəkələrinin nisbətən genişlənməsi kənd təsərrüfatının, xüsusilə pambıq əkininin və bağçılığın yaxşılaşmasının əsas şərtlərindən biri idi. Azərbaycanın üzüm, əncir, alma, armud, nar, zoğal, şabalıd və qurudulmuş meyvəsi bütün Yaxın Şərq ölkələrində məşhur idi" [5].

Azərbaycan meyvəsinin geniş şöhrəti, bolluğu və zənginliyi ilə əlaqədar orta əsr müəlliflərinin əsərlərində də xeyli dəyərli məlumatlara rast gəlirik.



Saftalı bağı. Ordubad.

X əsr ərəb müəlliflərindən əl-İstəxri Bərdə şəhərinin yaraşığı və zənginliyindən bəhs edərkən yazır: "İqlimi sağlam, torpağı məhsuldar, əkinləri və meyvələri çoxdur. İraqla Xorasan arasında Rey və İsfahandan sonra Bərdədən nemətli və ondan gözəl, əlverişli yer yoxdur" [6]. Həmin əsrə aid digər coğrafi bir əsərdə -"Hüdudül-aləm"də deyilir ki, "Bərdə xürrəm, əkinəcəkli, çoxmeyvəli və bolluq olan kənd və qəsəbələrə malikdir, orada çoxlu ağ tut ağacları vardır" [7]. İbn Hövkəl Bərdə şabalıdının Suriya şabalıdından üstün olmasını, ondan böyük, dadlı və çoxlu bar verməsilə seçildiyini qeyd edir. O, sözünə davam edərək Bərdədə zoğal, ən yaxşı növ əncir yetişdirildiyini söyləyir [8]. Ərazi etibarilə Bərdəyə yaxın olan, eyni iqlim və şəraitə malik Beyləqan ərazisində də meyvəçiliyin inkişaf etdiyini bir sıra dəlillər sübut edir. Belə ki, XIII əsrdə fars dilində yazılmış "Əcaib əd-dünya" adlı əsərdə Beyləqanda yaxşı nar, üzüm və naringi yetişdirildiyi xəbər verilir [9].

Əkinçilik və bağçılığın inkişafı üçün Arranda daha əlverişli şərait olmuşdur. Əkinçi əhali bol bağçılıq məhsulu götürərək təkcə öz tələbatını deyil, onun ixracı ilə də məşğul olmuşdur. "Əcaib əd-dünya"da qeyd edilir ki, Arranda ləzzətli şərab, ətirli alma və şirin nar yetişdirilirdi [10].

Naxçıvanda bağçılıqdan bəhs edən Yaqut Həməvi yazır: "Onun yaxınlığından Araz çayı axır. Oradakı gözəl narların bərabərini mən heç bir şəhərdə görməmişəm, burada həm də gözəl əncir bitir [11]. Həmdullah Qəzvini isə Ordubad meyvələrinə daha çox üstünlük verir. "Ordubad bir qəsəbədir, çoxlu bağları var. Yaxşı üzümü, taxılı, pambığı var" [12].

Azərbaycanın böyük Qafqaz dağları ətəklərində bağçılıq əsrlər boyu daha geniş şəkildə inkişaf etmiş, bütöv bir ərazini bürümüşdür. Bu ərazi özünün geniş qoz, fındıq və şabalıd bağları ilə zəngin olmuşdur. "Hüdudül-ələm"də qeyd edilir ki, Qəbələ, Şəki, Bərdə və Şirvan arasında abad və nemətli bir şəhərdir. Orada çoxlu fındıq bitir [13]. Bu ərazi özünün təkə qozu, fındığı, şabəhdı ilə deyil, həm də alma, heyva, armud, gilə və başqa meyvə növləri ilə də təmür. Qəbələdə arxeoloji qazıntıları zamanı eramızın VIII-XIII əsrlərinə aid mədəni təbəqələrdən qoz, fındıq, nar, ərik, alma, armud, xurma və s. meyvə qahqlarının əldə edilməsi də buna sübutdur [14].

Bağçılıq orta əsrlərdə Qərbi Azərbaycanda da xeyli inkişaf etmiş və qabaqcıl meyvəçilik bölgəsi kimi tanınmışdı. Şəkinin başqa meyvələrinə nisbətən narı və ənciri dillər əzbəri olmuşdu. Lakin orta əsrin məşhur şəhəri Gəncədə bağçılıq daha böyük şöhrətə çatmışdır. Burada çoxlu bağlar olmuş, bu bağlarda üzüm, nar, əncir, alma və tut ağacları becərilmişdir. Qədim Gəncə arxeoloji qazıntılarından tapılan qoz qabığı, gavalı, badam, püstə, gilə, şaftalı qahqları yazılı mənbələrdə verilən məlumatları təsdiq edir [15].

Nizami Gəncəvinin əsərlərində nar, badam, püstə, xurma, əncir, portağal və bir sıra meyvə növlərinin tərfi orta əsrlərdə Azərbaycanda meyvəçiliyin geniş intişar tapdığını və meyvə məhsullarının əhalinin məişətində xüsusi yer tutduğunu deməyə əsas verir.

Elə ki, yetirir bağçalar barı.
Kəndlilər unudar onda talvarı.
Meyvələr çoxalır, bağlar varlanır,
Belə bir bolluqdan yer vüqarlanır.
Sevincdən nəşəylə püstə gülərkən,
Gizli busə istər xurma püstədən.
Ləl ilə bəzənmiş bir tac kimi nar,
Uzaqdan çırağ tək alışıb yanar.
Göz vurub qızarmış alma edər naz,
Boynunu uzadar turunc işvəbaz.
Tənəklər şərəbdən nəşələnerək,
Tutmuş meyvələri sərxoş gözəl tək.
Bağda budaqlarda o qədər nar var,
Sanki gözəllərdi məmələri nar.
İncir yeyən quşlar oğru tək pünhan,
Asılar ağacın budaqlarından.
Badam sevən torpaq yağ almaq üçün
Soyur qabığını badamın bütün.
Şirin, al dodaqlı innab hər səhər
Ağılsız fındıqdan alar busələr.

Ağaclar şənliklə qaldıraraq baş,
İnnabdan, fırıdıqdan verərlər şabaş.
Qarapapaq üzüm sərxoşluğundan,
Dolar barmağına saçını pünhan.
Qabaq sazlamışdır şadlıqçün rudu,
Heyva boğazından tutmuş armudu [16].

XVI-XVII əsrlərdə Azərbaycanda olmuş avropalı səyyah və alimlər ölkənin meyvə bağları ilə zənginliyini dönə-dönə qeyd etmişlər. XVII əsr türk səyyahı Evliya Çələbi Naxçıvanın Qarabağlar kəndindəki bir bağda armudun 26 növünün olduğunu xəbər verir [17].

İngilis səyyahı Antonnu Çenkinson, alman Adam Oleari də burada bağçılığın xeyli inkişaf etdiyini və əhalinin təsərrüfat həyatında möhkəm yer tutduğunu qeyd etmişdir.

XV əsrin 70-ci illərində Azərbaycanda olmuş Venesiya səyyahı A.Kontarini Şabranda çoxlu dadlı meyvə yetişdirildiyindən bəhs edərək yazır: "Şabran şəhərində o qədər gözəl meyvə və xüsusilə alma yetişir ki, adam baxanda öz gözlərinə inanmır" [18]. 1796-cı ildə Qubada olmuş P.Butkov göstərir ki, burada təxminən hər bir evin qabağında meyvə ağacları olan bağ vardır [19]. Adam Olearinin yazdığına görə Qubada bağçılığın inkişafı burada mövcud olan bir adətə bağlı olmuşdur. Adətə görə ailədə hər bir qız boya-başa çatanadək 100 meyvə ağacı yetişdirməli idi. Bu ağaclar bar verəndən sonra ərə gedən qızın cehizi olarmış.

Etnoqrafik materiallar XIX əsrdə meyvəçiliyin artıq Azərbaycanın əksər qəzalarında inkişaf etdiyini göstərir. Lakin Quba, Şamaxı, Göyçay, Şəki, Naxçıvan qəzaları meyvəçiliyin əsas mərkəzləri hesab edilirdi. Bu qəzalarda yetişdirilən meyvələr əhalinin daxili tələbatını ödəməkdən əlavə, həm də meyvə olmayan yerlərdə taxıl, düyü, süd məhsulları ilə mübadilə edilirdi. XIX əsrin 30-50-ci illərində Azərbaycan meyvə məhsulları əsasən daxili bazarlarda satılırdı. Xaricə isə meyvə məhsulları az göndərilirdi. Lakin XIX əsrin sonlarından etibarən dəmir yollarının çəkilişi ilə əlaqədar Azərbaycan meyvəsi Ümumrusiya bazarına daha çox çıxarılırdı.

Məhz bu dövrdən başlayaraq, Azərbaycanın meyvəçilik təsərrüfatı Ümumrusiya bazarının tələbatı ilə ayaqlaşmağa, daha doğrusu, ticarət meyvəçiliyi xarakteri almağa başlayır.

XX əsrin əvvəllərinə qədər Azərbaycanın bağçılıq təsərrüfatında yerli meyvə növləri daha üstün yer tutmuş və xalq arasında daha yüksək qiymətləndirilmişdir. Bağbanlar hər bir zonada dadlı və keyfiyyətli meyvə növləri yetişdirməklə yanaşı, onları nəsil-dən-nəslə yaşatmışlar. Bu baxımdan Abşeronun sarı ənciri, Naxçıvanın sin armudu, şəkəri armudu, əndiryanı armudu, Əbutalıbəriyi, peyvəst əriyi, kəhat heyvası, Ordubadın salamı, zəfəranı, alanayı, nazlı, tərəlli, şərəlli, qışlıq şaftalı növləri, Qubanın cırhacı,

qəndilsinab alması, Şəki-Zaqatalanın ağagörməz, vələçin, yay güləbi, qarabıdır, naibi, pərzivan, çobankol armudu xalq seleksiyasının uzun illər boyu yaratdığı meyvə növlərindən olub, hər biri öz bölgəsində şöhrət qazanmışdı. Azərbaycan torpağının bu ləziz meyvələri bir sıra sərgilərdə nümayiş etdirilmiş və yüksək qiymətləndirilmişdi. Əbutalıbı əriyi 1898-ci ildə Kaliforniyada təşkil edilmiş ümumdünya meyvəçilik sərgisində birinci yerə layiq görülmüşdü.

XIX əsrdə Quba qəzası meyvə istehsalına və həm də bağların sahəsinə görə Azərbaycan qəzaları içərisində birinci yeri tuturdu. Qəzanın Müşkür, Şeşpara mahal-ları başdan-başa, Şabran, Sirt mahalları isə qismən meyvə bağları ilə əhatə olunmuşdu [20]. Belə ki, Quba əyalətində istehsal edilən meyvə ilə Bakı və Şirvan da təchiz edilirdi [21].

XIX əsrin 80-ci illərində Quba qəzası nəinki Azərbaycanda, hətta Cənubi Qafqazda meyvəçiliyin və meyvə ticarətinin mərkəzinə çevrilmişdi. Bu dövrdə Azərbaycanda olan 47 min desyatin meyvə bağından 8,2 min desyatini ancaq Quba qəzasının payına düşürdü [22]. Həmin vaxt qəzanın 168 kəndi meyvəçiliklə məşğul olurdu. Meyvə bağlarından hər il Həştərxana və Nijni-Novqoroda 12 min pud armud qaxı, 80 min puda qədər alma qaxı, 30 min puda qədər qoz və 12 min puda qədər turşu ixrac edilirdi [23].

Bakı-Petrovski dəmir yolunun çəkilməsi qəzada meyvə istehsalının inkişafına daha müsbət təsir göstərmiş oldu. Belə ki, dəmir yolu ilə Rusiya bazarlarına daha çox meyvə göndərməyə başlandı. Təkcə 1901-ci ildə Xaçmaz stansiyasından Rusiyaya 500 min pud armud və alma ixrac edilmişdi [24]. XIX əsrin sonu - XX əsrin əvvəllərində Quba qəzasının dağətəyi kəndlərinin iqtisadiyyatında meyvəçilik daha üstün yer tutmağa başlamışdı. XX əsrin əvvəllərində qəzanın dağətəyi zonasında da kənd əhalisinin güzəranı taxıldan sonra meyvəçilikdən əldə edilən məhsullardan asılı idi. Adətən, yayda armud və almanın yetişməsi zamanı kəndlinin bütün ailəsi, böyükdən kiçiyə qədər hamıya iş tapılan bağa köçürdü. Meyvəçiliyin başlıca rol oynadığı Nügədi, Rustov, Çiçi, Səbətlər kimi kəndlərin əhalisi isə hətta bağlarda müvəqqəti evlər (qazma) tikirdilər [25]. Göründüyü kimi, XIX əsr və XX əsrin əvvəllərində bağçılıq Quba qəzası əhalisinin əsas məşğuliyyət formalarından biri olub, əkinçilik qədər əhəmiyyəti olan bir təsərrüfat sahəsinə çevrilmişdi.

Azərbaycanın meyvəçilik zonalarından biri də Şirvan idi. XIX əsrin 40-cı illərindən Şamaxı qəzasında 3663-ə qədər meyvə bağı var idi [26]. Şirvanın dağlıq və meşəlik ərazisində armud, qoz, alma və fındıq ağacları becərilirdi. Şamaxı qəzasının Böyük Çalqan və Çalqan-Məmmədsəlim kəndlərində armud və alma bağları meşədəki cır ağacları calaq etmək yolu ilə salınmışdı. Odur ki, burada bağlar "qələmlik" adlanırdı. Cırmeyvə ağaclarını calaq etməkdən əlavə, yeni ağaclar əkmək yolu ilə də bağlar salınırdı. Bölgənin bu hissəsinin bağları yalnız meyvə ağaclarından ibarət olmurdu. Burada əkin sahələri də bağa daxil olub, meyvə ağacları ilə qarışıq bir ərazini təşkil edirdi. Odur ki, burada meyvə bağının sahəsinə müəyyənləşdirmək çətin idi. Şirvanın dağlıq və meşəlik bölgəsində belə qarışıq bağlar Göyçay qəzası üzrə 174,87 desyatin, Şamaxı qəzası üzrə

1362,12 desyatin sahəni əhatə edirdi. Burada meyvəçilik əhalinin əsas gəlir mənbələrindən birini təşkil edirdi. Meyvələr qurudulmuş halda böyük şəhərlərin bazarlarına çatdırılırdı [27].

Meyvəçilik Şirvanın düzənlik hissəsində daha çox inkişaf etmişdi. Burada alma, armud, heyva, nar, innab, ərik, alça, giləs, albalı, gavalı, əzgil, tut və s. yetişdirilirdi. Meyvə ağacları xiyaban üsulu ilə becərilmiş üzümlüklərdə və tut ağacları ilə qarışıq əkilirdi. Yalnız Ağsu və Şıxməzid kəndlərində geniş sahələrdə ayrıca üzüm və meyvə bağları mövcud idi [28].

Ərəş qəzasında elə bir kəndli ailəsi tapılmazdı ki, onun meyvə bağı olmasın. Burada alma, armud, heyva, nar, şaftalı, ərik, innab, qoz, fındıq, tut, gavalı, alça, albalı və giləs yetişdirilirdi [29].

Azərbaycanda meyvəçiliyin ən çox inkişaf etmiş bölgələrindən biri də Şəki-Zaqatala zonasıdır. Burada bağların kiçik bir hissəsini tut plantasiyaları, əksər hissəsini öz keyfiyyətli məhsulu ilə bütün Cənubi Qafqazda fərqlənən müxtəlif meyvə ağacları təşkil edirdi. Burada əsas meyvələr qoz, fındıq, şabalıd, alma, armud, heyva, giləs, gavalı, nar, əncir, zoğal, əzgil və üzümdən ibarət idi. Lakin Azərbaycanın digər ərazilərindən fərqli olaraq Şəki-Zaqatala bölgəsi öz şabalıdı, qozu və fındığı ilə məşhur olmuşdur. Burada qozun, şabalıdın yığılmasının və saxlanılmasının bir sıra yerli xüsusiyyətləri vardır. Şabalıdın yığılması üçün uzunluğu 4-5 m olan, yerli əhali arasında "ürk" adlanan çubuqdan - ağacdən istifadə olunurdu. Ürk vasitəsilə çırpılan şabalıd bir yerə toplanır. Onu cecədən çıxarmaqdan ötrü yerə sərib, yoğun ağaclarla çırpırlar-döyürlər. Buna "şabalıd xırmanı" deyilir. Bundan sonra cecələr yaba ilə üzünür, şabalıd isə qablara yığılır. Qoz-fındıq da çırpılaraq yığılır və məhsul örtülü damların döşəməsinə sərilib, qurudulur, daha sonra qablara doldurulurdu.

XIX əsrin 40-cı illərində Şəki əyalətində meyvəçilik onun əsasən şimal-düzən hissəsində və şəhərin özündə geniş yayılmışdı. "Hər bir həyətdə çox da böyük olmayan tut və meyvə bağları vardır. Bağlarda əla növ alma, armud, nar, şaftalı, şabalıd yetişir" [30].

XIX əsrin sonlarında bu bölgədə meyvəçilik daha intensiv və planlı inkişaf etdirilməyə başlandı. 1873-cü ildə Zaqatalada sahəsi 6 desyatin olan meyvə şitilliyi salındı. Şitilliyin meyvə ağacları Tiflisdən və Krımdan gətirilmişdi [31]. Şitillik təkcə Zaqatalada deyil, bütün bölgədə meyvəçiliyin inkişafına çox müsbət təsir göstərdi.

Azərbaycan meyvəçiliyində Naxçıvan və Ordubadın xüsusi yeri olmuşdur. Öz dadlı meyvələri və meyvə məhsullarının hazırlanma üsullarına görə Ordubad yalnız Azərbaycanda deyil, bütün Cənubi Qafqazda birinci yeri tuturdu. Ordubad meyvəsi əhalinin həm də taxıla olan tələbatını ödəmək üçün yeganə mənbə idi. Belə ki, yerli əhali meyvənin bir hissəsini satır, bir hissəsini də Qaradağ əyalətinə (Cənubi Azərbaycana) apararaq taxıl məhsullarına dəyişirdi. Ordubadın qurudulmuş meyvələri Tiflisə, İrəvana aparılırdı [32]. Dizə, Vənənd, Əylis, Əndəmic, Dırmıs, Anabat, Nüsnüs kəndləri başdan-başa armud, şaftalı, ərik bağları ilə əhatə olunmuşdu. Bağçılıq təkcə kəndlərdə deyil, şəhərdə də inkişaf etmişdi.

Naxçıvan şəhərində bağçılıq çox inkişaf etmişdi. Belə ki, əhalinin yarısı bağçılıqla məşğul olur [33]. Burada da bağlar qarışıq idi. Lakin 2-3 ərik bağı mövcud idi. XIX əsrin sonunda Hacı Mirzəliyə, İsmayıl xana və Şahbaz ağaya məxsus olan bağlar əkilib becərilmək üçün icarəyə verilir [34].

Azərbaycanın qərb hissəsini əhatə edən Yelizavetpol quberniyası da əsas meyvəçilik rayonlarından hesab edilirdi. Quberniyanın mərkəzi Yelizavetpol şəhəri bağlarla əhatə olunmuşdu. XIX əsrin birinci rübündə şəhərdə 165 meyvə və 27 tut bağı mövcud idi [35]. Bu bağlarda ərik, şaftalı, alça, gavalı, heyva, armud, giləs, gilənar, tut, zoğal, əzgil və başqa meyvələr yetişirdi. Yelizavetpol qəzasının dağlıq hissəsində isə 494 meyvə və üzüm, habelə 68 tut bağı var idi [36]. Qəzada bağçılığı inkişaf etdirmək üçün 1847-ci ildə şəhərdə nümunəvi meyvə bağının salınmasına başlanıldı. Tədrisən bu bağ böyüdülərək 10 desyatin sahəni əhatə etdi. Bağda becərilən meyvə ağacları Krımdan və başqa yerlərdən gətirilmişdi.

XIX əsrin 60-cı illərində meyvə hasilatı 1200 min puda çatmışdı. Əhali yerli bazarlarla yanaşı, Bakı, Tiflis, Odessa, Taqanroq, Rostov və başqa sənaye şəhərlərində də meyvə satırdı [37].

XIX əsrin ikinci yarısında bağçılığın inkişaf etdiyi zonalardan biri də Qarabağ olmuşdur. Şuşa və Cəbrayıl qəzalarının düzən kəndlərində əhalinin əsas məşğuliyyətlərindən birini bağçılıq təşkil edirdi. Burada da meyvə və tut ağacları üzüm tənəkləri ilə qarışıq halda əkilirdi. Bu bağlarda ərik, alça, gavalı, nar, əncir, qoz, alma, armud və tut ağacları daha üstünlük təşkil edirdi.

Bağçılığın zəif inkişaf etdiyi Cavanşir qəzasının düzən və dağətəyi kəndlərində heyva, gavalı, albalı, əncir və başqa meyvə ağacları əsasən üzümlüklərin kənarlarında əkilirdi.

XIX əsrin sonlarında bağçılıq Abşeronda da inkişaf etmişdi. Abşeron bağlarında alma, armud, alça, şaftalı, ərik, nar, heyva, albalı, gavalı, tut, əncir, üzüm, iydə, badam və püstə kimi müxtəlif meyvələr yetişirdi. Abşeron torpağı üçün ən səciyyəvi meyvələr üzüm, əncir, tut, badam, püstə olmuşdur. Nazıqqaş, yağlı və dadlı ləpəsi olan məhsuldar badam ağacları Abşeron bağlarının bəzəyi sayılırdı. Badam ağacları Qərbi Azərbaycanda və həmçinin Naxçıvan ərazisində də yetişdirilirdi.

Püstə, iydə və zeytun Azərbaycanda yetişən qədim meyvələrdən sayılaraq əsasən Abşeron və Naxçıvanda yayılmışdı. Öz yüksək keyfiyyətinə və dadına görə Abşeron püstəsi çox məşhur idi.

Lənkəran-Astara bölgəsində də bağçılıq inkişaf etmişdi. Burada bağlar əsasən həyətyanı sahələrdə salınaraq, ayrıca çəpərə alınardı. Bölgənin Zuvand mahalı daha dadlı meyvələri ilə seçilirdi. Heyva, alça və başqa meyvələr, az da olsa, satışa göndərilirdi.

Cavad qəzasında isə bağçılıqla əsasən Kür boyu kəndlərinin əhalisi məşğul olurdu. Burada da meyvə ağacları üzümlüklərlə bir yerdə becərilirdi. Bu bağlarda alma, ərik, əncir, heyva, albalı və s. meyvələr yetişdirilirdi.

XIX əsrin sonlarından etibarən Azərbaycanda bağçılıq təsərrüfatı daha

geniş inkişaf etmişdi. İstehsal olunan bol meyvə məhsulları artıq əmtəə xarakteri daşıyaraq daxili və xarici bazarlara çıxarıldı. Bu dövrdən başlayaraq Azərbaycanın meyvə bağlarında yeni növ və daha məhsuldar ağaclar becərilirdi. Beləliklə, artıq Azərbaycan bağbanları Ümumrusiya və dünya sərgilərində iştirak edərək özlərinin dadlı meyvələrini nümayiş etdirməyə başlayırlar. Belə ki, 1882-ci il Ümumrusiya sərgisində şairə Xurşidbanu Natəvan bir çox kənd təsərrüfatı məhsulları ilə bərabər qurudulmuş zoğal, tut, nar, alça və s. kimi meyvə məhsullarını da nümayiş etdirmişdi [38].

XIX əsrə qədər Azərbaycanın bağlarında əsasən yerli meyvə növləri yetişdirilirdi. Azərbaycanın Rusiyanın tərkibinə daxil olması və dəmir yollarının çəkilməsi Azərbaycan iqtisadiyyatının başqa sahələri kimi, bağçılığın inkişafına da müsbət təsir göstərmişdi. Rusiya bazarlarına yol açılmaqla, XIX əsrin 70-80-ci illərindən etibarən Azərbaycan bağlarında müxtəlif yerlərdən gətirilən meyvə növləri də yetişdirilməyə başlandı. 1896-cı ildə Mərdəkanda, 1898-ci ildə isə Qubada ixtisaslı bağbanlar hazırlayan bağçılıq məktəblərinin açılması müxtəlif vaxtlarda bağçılığa dair mühazirələrin oxunması, habelə qısa müddətli kursların təşkili, Azərbaycan bağbanlarının Ümumrusiya kənd təsərrüfatı sərgilərində iştirakı və b. tədbirlər Azərbaycanda bağçılığın inkişafına öz müsbət təsirini göstərdi.

XIX əsrin sonu və XX əsrin əvvəllərindən etibarən Rusiya bazarlarına Azərbaycandan daha çox meyvə və meyvə məhsulları aparılırdı. Bu bazarlarda Azərbaycan meyvələrinin daha çox alıcısı olurdu və beləliklə də gətirilən meyvə məhsulları tezliklə satılırdı. Bununla da Rusiya bazarlarının meyvəyə olan ehtiyacı bütün Qafqazda, o cümlədən Azərbaycanda bağçılığın daha sürətlə inkişafına səbəb oldu. Beləliklə də Azərbaycanın ümumi təsərrüfatında bağçılıq yardımçı mövqe tutduğu halda, artıq bu dövrdə ayrı-ayrı qəzalarda xüsusilə Quba və Göyçay qəzalarında bağçılıq ən mühüm təsərrüfat sahəsi olan taxılçılıq qədər əhəmiyyətə malik olub daha da inkişaf etdirildi.

Azərbaycanın bağçılıq təsərrüfatında alma bağları mühüm yer tutaraq, bütün bölgələrdə yayılmışdı. Alma növləri öz yetişmə vaxtına görə fərqlənərək "yay alması" və "qış alması" adı ilə tanınırdı. Qış almasının bəzi növlərini yaz aylarına qədər saxlamaq olur. Yerli yay almalarından qırmızı mişki, Rəcəbi, zəfəranı növləri daha tez yetişir, ətirli və şirin olur. Qış alması növlərindən isə sarıtuş, şıxıcanı, cibir, qızıləhmədi, cırhacı xalq seleksiyasının məhsulu olub, daha uzun müddətə qala bilir.

Azərbaycanda armudun da bir neçə növü vardır. Qırmızı mələcə, qurğulə, cırnadırı və s. yayda yetişən bildirçin budu, Hacı Mehdi, qış armudu, nararmudu, siniarmudu, lətənz, xoyi, Əhmədqazı, şəkəri və s. payız və qış armudlarının yerli növlərindəndir.

Azərbaycanda yetişdirilən ən yaxşı heyva növləri Şirvan bölgəsində idi. Şirvanın Ləkçıplaq, Qaraman, Çardam, Ləki kəndləri heyva növlərinin əsas məskənidir. Lənkəran-Astara bölgəsinin Biləsər, Pensər, Quba bölgəsinin Rustov,

Amsar, Nügədi, Gənsin, Şirvanın Ləkçıplaq, Qaraman, Çardam, Ləki kəndlərinin bağlarında çoxlu heyva ağacları yetişirdi. Azərbaycanda çardam, pensər, qara heyva, armudu heyva, Ordubad, vələcin və qaraman adlı heyva növləri yayılmışdı [39].

Azərbaycanın Quba bölgələrində, Gəncə, Qazax, Lənkəran, Şirvan və Şəki-Zaqatala bölgələrində geniş əzgil bağları da olmuşdur. Cır əzgildən calaq yolu ilə alınan əzgil Azərbaycanda "Ərəş" əzgili adlandırılmışdır. Nisbətən iri olan bu əzgil növü keçmiş Müşkür, Qəbələ mahallarında da geniş yayılmışdı.

Çəyirdəkli meyvələrdən Azərbaycanda geniş yayılanlardan biri şaftalıdır. Onun Azərbaycanda zəfərani, salami, alayamı, nazlı, tərəlli, şirəlli, qışlaq, şirvannazı (ağ hulu), ağgüştü, cüyür, ağnazlı, malik, fədai adlı növləri olmuşdur.

Bu qəbildən olan meyvələrdən ərik də Azərbaycanda geniş yayılmışdı. Cır əriklə yanaşı burada, alça-ərik, ağ növrəstə, ağ təbərzə (və ya balyarım), toxumşəmsi, bberzə, Ordubad əriyi, qırmızı növrəstə, Haqverdi, aqcanabat, göycənabat, Abutalıbi, badamı, Xosrovşahi, hampa ərik, ağ ərik və qırmızıyanaq kimi yerli ərik növləri əkilib becərilmişdir.

XX əsrin əvvəllərində Cənubi Qafqazın şərq hissəsində yetişdirilən 40-dən artıq ərik növünün çoxu Azərbaycan ərazisinin payına düşürdü [40]. Maraqlıdır ki, bu ərik növlərinin çoxu əsasən Ordubadda yayılmışdı. Abutalıbi, toxumşəmsi kimi ərik növləri iriliyinə və qurudulmasının faydalılığına görə Cənubi Qafqazda birinci yeri tuturdu.

Çəyirdəkli meyvələrdən Azərbaycanda aşağıdakı: gavalı növləri - şaftalı gavalısı, qara albuxara (vəziri), sarı albuxara (sarılı), gayalı, daşalı, xatını, xatın barmağı, gəlin barmağı və s. alça növləri-yaz mələsi, fındıq, alça şabrani, yay mələsi, payız mələsi, Ərəş və ya İstanbul alçası, İsfahan alçası, Talabı alçası, Göycəsultan alçası, Qəzvin alçası və s; gilə növləri - balğun (cır gilə), öküzürəyi, ablaş, növrəstə, qara gilə, qırmızı gilə, sarı gilə, albalı (gilənar) növləri - gülüs, könqə, Əndəmic, Göyçay, Anadolu albalısı yayılmışdır [41].

Azərbaycanda tutun aşağıdakı növləri geniş yayılmışdı: ağtut, xartut, çardaqlı, şahut, bidana, xərci, Şirvani, Tehrani, qara tut və s [42]. Zoğal, iyde, innab və zeytunun da müxtəlif növləri vardı.

Qiymətli meyvə növlərindən biri olan nar cır halda Kür, Alazan və Əyriçay sahillərində, Şirvanda, Bozdağın ətəklərində və Lənkəranın dəniz sahillərində bitir. Onun sortları məhz yerli cır narlardan seçilib yetişdirilmişdir. Azərbaycanda narın 50-dən artıq növü olmuşdur ki, bunlardan da Mürsəli, gülöyşə, Şelli mələsi, şahnar, ağşirin (və ya şirin nar), qırmızıqabıq, nazıqabıq, zibeydə, qara qabıq və s. daha geniş yayılmışdır [43].

Azərbaycan öz dadlı və şirin ənciri ilə də məşhurdur. Bunlardan buzov burnu, Gəncənin sarı ənciri, Abşeronun sarı ənciri, göy əncir, qara əncir sortları daha dadlı və keyfiyyətlidir. Sarı əncir ən qiymətli növ olub, əsasən yemək üçün istifadə edilir.

Azərbaycanın Şəki-Zaqatala, Quba, Lənkəran və başqa bölgələrində qədim zamanlardan fındıq da becərilmişdir. Fındıq bağları Şəki-Zaqatala bölgəsində daha geniş yayılmışdır. Məsələrimizdə cır fındıq da bitir. Bağlarda yerli fındıq növlərindən ata-baba, əşrəfi, yağlı fındıq və Gəncə fındığı daha çox becərilir [44]. Azərbaycanda Seyfi, Suğra, Araz, Vənənd, Car, dindi və Qum kimi qoz növləri yetişdirilmişdir. Qoz növləri bir-birindən əsasən qabıqlarının bərk və nazikliyinə görə fərqlənirdi. Ən nazik qabıq qoz (cövüz) kətan köynək adlanır. Qabığı daş və çəkiyə sındırılan qoz isə "sucuq" (basdıq) qozu adı ilə məlumdur. Daha bir qoz növü isə qabığının möhkəmliyi, həm də ləpəsinin qabıqdan çıxmaması ilə seçilir. Xalq arasında belə qoz girgit və ya kənək qoz adlanır. Azərbaycanın Şəki-Zaqatala bölgəsi həm də şabalıd bağları ilə zəngindir.

Bağçılıqda ən mühüm dövr payız fəslidir. Bu zaman (oktyabr, noyabr və dekabr aylarında) torpaq şumlanıb peyin qatılır, ağacların qol-budağı kəsilib formaya salınır, qurumuş ağaclar isə yeniləri ilə əvəz edilir. Təzə bağlar salınır və ziyanvericilərə qarşı mübarizə tədbirləri görülür.

Payızda bağların məhsulu yığılından sonra torpaq mümkün qədər tez və dərinlən şumlanır. Bağbanlar müəyyən etmişlər ki, bağların torpağını şumlamaq işini uzadıb qış aylarına, xüsusilə yazın əvvəllərinə saxlamaq olmaz, payızda torpaq nə qədər tez şumlansa, bir o qədər yaxşı münbitləşir və qida ilə daha çox zənginləşir. Sahə şumlandıqdan sonra hava və su asanlıqla torpağa daxil ola bilər.

Yalnız fındıq bağlarının torpağı dərinlən şumlanmır. Bağbanlar hər 2-3 ildən bir payız şumu zamanı ağaclara peyin və gübrə verirdilər.

Ağacların yarpaqları töküldükdən sonra meyvə bağlarında budanma işləri aparılır. Təzə salınmış bağlarda cavan ağacların budaqlarını kəsməklə onların inkişafı təmin edilir. Təcrübə göstərir ki, cavan vaxtında kəsilməyib, özbaşına böyümüş və sərbəst çətir əmələ gətirmiş zəif ağaclar bir neçə il dalbadal budanmaq, seyrəldilmək və gödəldilmək nəticəsində yaxşı inkişaf etməyə başlayır, ömürləri uzanır və bol məhsul verirlər. Ağaclardakı budaqların uclarında hər il çoxlu şüyü cücərir ki, budanma zamanı onlardan birini boy vermək üçün saxlayır, başqalarını isə kəsirlər. Kəsilmiş ağacların gövdələrində əmələ gələn yaralara məlhəm sürülür. Yoğun budaqlardan cücərən pöhrələr tez böyüyür, yenidən məhsul verməyə başlayır.

Meyvəçilikdə əsas işlərdən biri məhsulun toplanması və saxlanmasıdır. Etnoqrafik materiallar Azərbaycanda meyvənin yığılması üçün müxtəlif üsullardan istifadə edildiyini göstərir. Belə ki, hündür meyvə ağaclarından alma, armud, nar, heyva və bu qəbildən olan digər meyvələr bir-bir yığılardı. Bu üsula "dəstəçin" deyilirdi. Meyvə xüsusi qayda ilə qablara yığılar, altına qıjı döşənərdi. Daha uca, əlçatmaz ağacların meyvəsi isə "koqar" adlı alət vasitəsilə toplanar. Belə ki, bağçılar əlçatmaz budaqdakı armudları bir-bir koqarın qarmağına ilişdirər, sonra koqarı buraraq saplağı qırıb armudu qaba salardılar.

Xalq ayrı-ayrı meyvələrin saxlanması qaydaları haqqında zəngin təcrübə

qazanmışdı. Azərbaycanda meyvələrin qurudulması üçün müxtəlif üsullardan istifadə edilmişdir. Qurudulmuş meyvələr bütün il boyu saxlanılaraq, onlardan ilin müxtəlif fəsilərində istifadə edilərdi. Qurudulmuş meyvələr il boyu bazarlarda satılardı.



Azərbaycandan Yaxın Şərq ölkələrinə və Rusiyaya çoxlu quru meyvə ixrac edilərdi. Hələ orta əsrlərdə meyvələrin qurudulması Azərbaycanda geniş yayılmışdı.

Azərbaycan xalqı meyvə qurudulmasında müxtəlif üsul və qaydalardan istifadə etmişdir. Meyvələrin qurudulmasının ən sadə və qədim üsulu günün altında qurutmadır. Bu üsuldan Azərbaycanın hər yerində istifadə olunmuşdur. Bu üsulun mahiyyəti ondan ibarətdir ki, yığılmış meyvə adi qayda ilə evin damına və yaxud həyətin münasib bir yerinə sərilirdi. Alma, armud və digər meyvələr doğranmış, çəyirdəkli meyvələr isə bütöv halda günün altına sərilir. Hər bir meyvənin qurudulma müddətində və eləcə də qurudulması üsulunda müəyyən fərqlər vardır. Belə ki, əncirin qurudulması üçün onu quru otun və ya samanın üstə töküüb 3-5 gün günəş altında saxlayırlar. Təcrübəyə görə 5 pud yaş əncirdən 1 pud əncir qurusu alınır. Abşeronda əncirin qurudulmasının başqa bir üsulu onun qabığını soyub, sonra günə verməkdən ibarət idi. Bu üsulla alınan əncir qurusuna "piskəndə" deyilərdi. Bu daha keyfiyyətli çərəz hesab olunardı. Heyvanın, almanın qurudulması müddəti 5-10 gün, əriyin 20-25 gün, gilənarın 10 gün hesab edilir. Şaftalının qurudulması üçün onun çəyirdəyi çıxarılırdı. Məhz bu səbəbdən "alana" hazırlanacaq şaftalı üçün "yarma" növü əkilib-becərilirdi. Alana əsasən nazlı şaftalı növündən, əndiryanı və şəkəri armudlardan hazırlanırdı. Qabığı soyulmuş meyvə tənzifə bükülüb 2-3 gün günəş altında saxlanılır. Sonra armud və ya şaftalının çəyirdəyi çıxarılarq, qoz ləpəsinin şəkər tozu ilə qarışığından hazırlanmış içlə

doldurulur. Ağızları isə həmin meyvələrdən hazırlanan qapaqla bağlanır. Alana 15-20 gün adi havada saxlandıqdan sonra, tam hazır olur. XIX əsrdə Azərbaycanda meyvə qurudulmasında təndir və meyvə-qurudan kürələrdən də geniş istifadə olunmuşdur. Meyvə qurudulması üçün istifadə edilən təndirlər adi çörəkbişirmə təndirlərindən ibarət olub, ancaq böyüklüyü ilə fərqlənmişlər. Belə ki, meyvə qurutmaq üçün düzəldilmiş təndir, çörək təndirindən iki dəfə böyük olardı. Belə təndirlər xüsusi ustalıqla düzəldilər, tez soyumaması üçün yanları qırmızı kərpicdən çəkilirdi. Təndirin qızması üçün onun içərisində ocaq qalanardı. Odun yanıb közləşdikdən sonra, közü təndirin ortasına yığıb taya layırdılar. Burada közlənməmiş odun qalmamalı idi. Əks təqdirdə alışıb təndirdəki bütün meyvəni yandıra bilərdi. Köz tayalandıqdan sonra, odun gillə düzərkən adamın əlini yandırmaması üçün üstünə kül səpilirdi. Təndirə meyvənin qoyulması üçün gil və xüsusi palçıqdan hazırlanmış gillələrdən istifadə edilirdi. Adətə görə hər bir ailənin 50-dən 100-dək gilləsi olardı. Təndir qızdırılanadək gillələr meyvə ilə doldurulardı. Hər gilləyə iki kiloqrama qədər meyvə yığılardı. Gillələr təndirə xüsusi qayda ilə düzülərdi. Dörd beş gillə üst-üstə qoyulduqdan sonra, təndirə çərbənd qoyulardı. Bu dörd ədəd qol yoğunluğunda ağacdən ibarət olub, təndirin üst tərəfində çarpazı şəkilə onun divarlarına bərkidilərdi.



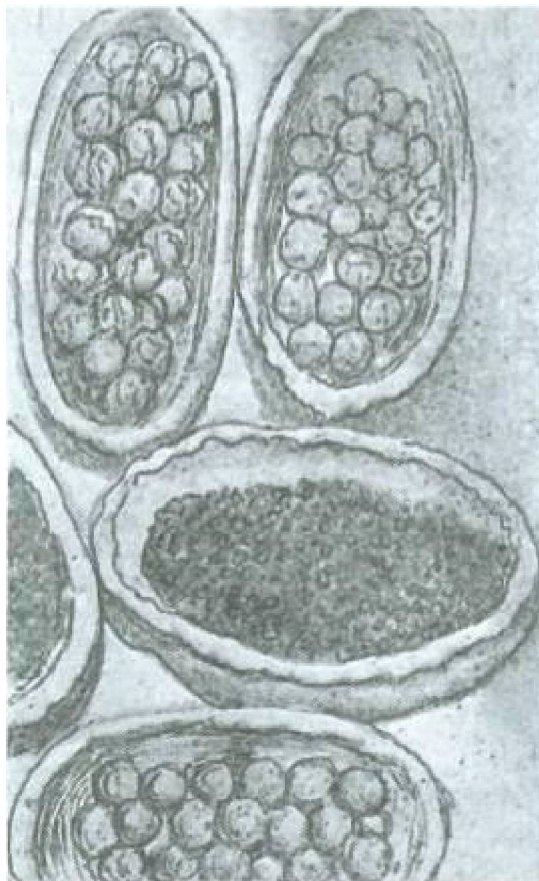
Bundan sonra meyvə ilə dolu gillələr çərbənd ağaclarının üstünə düzülərdi. Təndir gillə ilə doldurulduqdan sonra, ağız bağlanardı. Ancaq iki gündən sonra təndiri açıb, meyvənin quruması yoxlanırdı. Bundan ötrü çərbəndin üstündəki gillələr götürülür, daha

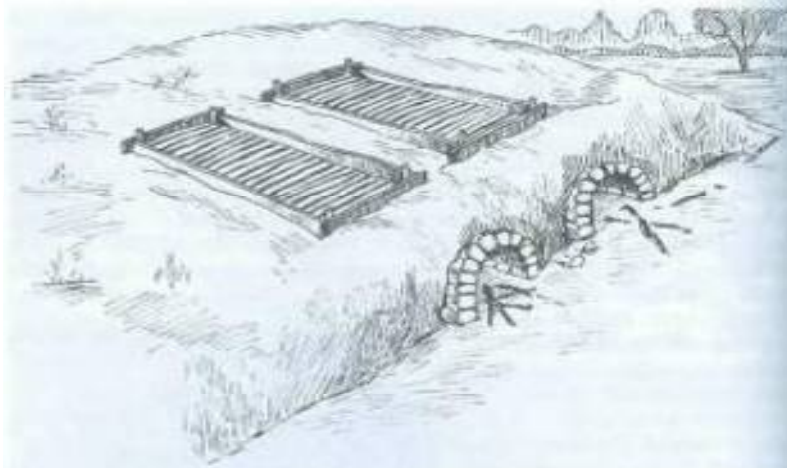
sonra təndirin yerinə yığılanlar nəzərdən keçirilirdi. Əgər meyvə tam qurumasaydı, bu halda köz qarışdırırdı. Qurumuş meyvə gillələri götürülür, digərləri yenidən təndirə düzülüb qurudulardı. Hər təndirə yüzə qədər gillə yerləşdirilirdi. Təndirlə bərabər

Azərbaycanda həmçinin meyvəqurudan kürələrdən də istifadə edilirdi. Meyvəqurudan kürə bir-birinə paralel olan iki iri diametrli kanaldan ibarətdir. Bu kanalların ön hissəsində gildən hörülmüş dairəvi kürələrdə ocaq qalanır. İsti kanalların digər ucuna tərəf yayılır. Kanalların üst hissəsinə kiçik diametrli ağaclar döşənirdi. Döşəmənin üzərinə meyvə tökülür və aşağıdan qalxan isti meyvələri qurudurdu [45]. Bu yolla alınan meyvə qurusuna qax deyilirdi. Qax qurutmaq üçün əsasən şirəli armud növləri seçilirdi. Abasbəyi, şaftalı armud, Surxayı, Həməzəyi kimi armud növləri qax üçün ən münasib sayılırdı. Bu armudlardan hazırlanan qax heç vaxt qurumaz və öz yumşaqlığını qış boyu saxlardı. Əhali müxtəlif meyvə qurularından çərəz kimi istifadə edər, qonum-qonşuya, dost-tanışa hədiyyə verər və ya göndərirdi.

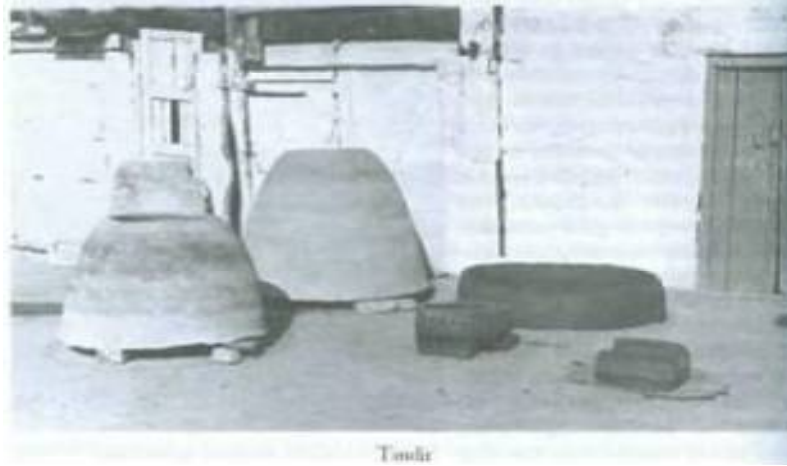
Azərbaycanın bir çox meyvəçilik rayonlarında ləzzətli meyvə qurusu hətta gəlin köçən qızlarımızın sandığına qoyulardı, bəy xonçalarını bəzəyərdir. Qax, kişmiş, alana, sucuq, miyanpur, habelə qoz ləpəsi, fındıq, badam, püstə, iydə kimi çərəz meyvələri xalqımızın süfrəsindən əskik olmamışdır.

XIX əsr və XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanda bağçılıq təsərrüfatı əkinçilik və maldarlıqla yanaşı, yerli əhəlinin əsas məşğuliyyəti formalarından biri olmuşdur. Əgər XIX əsrin birinci yarısında bağçılıqdan əldə edilən məhsullar əhəlinin əsasən öz tələbatını ödəyirdisə, XIX əsrin ikinci yarısından etibarən o, daxili ehtiyacı ödəməklə





Danala meyvənin qayabılması



Tandır

bərabər, Ümumrusiya bazarının tələbatını ödəyən bir sahəyə çevrilir. Məhz bu dövrdən Azərbaycanda daha geniş meyvə bağları salınır, bağçılıq xalqın ənənəvi təcrübəsi əsasında inkişaf etməyə başlayır.

ÜZÜMÇÜLÜK

Azərbaycan xalqının təsərrüfat həyatında bağçılıqla yanaşı üzümçülük də mühümi rol oynamışdır. Əlverişli təbii-coğrafi şərait ta qədimlərdən bu ərazidə üzümçülüyn geniş inkişafına imkan yaratmış və bəzi bölgələrində bu təsərrüfat sahəsi əhalinin iqtisadi həyatında mühüm rol oynamışdır. Yabanı üzüm Azərbaycan meşələrinin çoxunda bitir. Ona görə də mədəni üzümün təşəkkülü və sonrakı inkişafını cır üzüm olan yerlərlə əlaqələndirmək daha düzgün olardı.

Azərbaycanda cır - meşə üzümünün geniş yayılması, bu ərazidə üzümçülüyn qədimlərdən mövcud olmasını bir daha təsdiq edir. Cır üzümün yarpağı və giləsi mədəni üzümə nisbətən kiçik, az şirəli və həm də bir qədər turş olması ilə seçilir. Cənubi Qafqaz, o cümlədən Azərbaycan yabanı və mədəni üzümün yetişməsi üçün ən münasib ərazi hesab edilir.

Üzüm insan üçün çox faydalı olan və nisbətən az zəhmət tələb edən giləli meyvələr içərisində əsas yerlərdən birini tutur. Üzüm tənəyi quraqlığa lazımı qədər davamlı olub, qüvvəli torpağa o qədər də tələbkar deyil. Üzüm çox su tələb etməyən və hətta dəmyə şəraitində yetişdirilməsi mümkün olan bir bitkidir [46].

Azərbaycanda üzümçülüyn yaranması tarixi hələlik dəqiq öyrənilməmişədə onun bu ərazidə yayılmasını hələ İlk Tunc dövrünə, daha dəqiq desək, e.ə. III minilliyin başlanğıcına aid etmək mümkündür. Bu fikri qonşu ərazidən tapılan bəzilə tutarlı dəlillər təsdiq edir.

Ağdam rayonu ərazisində Üzərliktəpə qədim yaşayış yerindən e.ə. II minilliyin ortalarına aid təbəqədən başqa bitki qalıqları ilə yanaşı üzüm tumları da aşkar edilmişdir. Bu üzüm - *Vitis Vinifera* növünə mənsubdur. Bu isə İran və Cənubi Qafqaz ərazisində üzümün ən qədim növü sayılır [47].

Üzümçülüyn Azərbaycanda qədim tarixi olmasını göstərən qiymətli materiallardan biri də Xanlar rayonu yaxınlığında e.ə. II minilliyin sonu və I minilliyin əvvəllərinə aid olan qədim yaşayış yerinin 118 №-li binasında iri təsərrüfat küpünün içindən tapılan üzüm tumlarıdır [48]. Bu tumlar da ən qədim növlərdən sayılan *Vitis Vinifera* növünə aiddir. Bu iri küpdən tapılan üzüm tumları bu ərazidə təkcə üzümçülüyn deyil, həm də şərabçılığın varlığına işarədir. Bu baxımdan Xanlar rayonu ətrafında e.ə. II minilliyin sonu və I minilliyin əvvəllərinə aid bir kurqandan tapılan qara küpün içərisindən üzüm tumları ilə yanaşı, şərab qalığı çöküntülərinin tapılması müstəsna əhəmiyyət kəsb edir [49].

Üzümədən şərab hazırlamaq üçün bir sıra qaydalardan istifadə edilmişdir. Təxminən e.ə. I minilliyin ortalarına aid daş nov Şərur rayonunun Qıvraq kəndində [50], eramızın başlanğıcına aid Şamaxı rayonu Dərə Xınıslı kəndi ərazisindən aşkar edilməsi [51] böyük maraq doğurur.

Bir qayda olaraq şərabı uzun müddətə saxlamaq üçün iri şərab küplərindən istifadə edilmişdir. Bu cəhətdən Ağstafa kərpic zavodu ərazisindən tapılıb e.ə. II minilliyin sonlarına aid olan irihəcmli küpün içərisindən üzüm tumları və bir daş parçasının

aşkar edilməsi böyük əhəmiyyətə malikdir [52]. Ehtimal ki, daş, şərab hazırlanan zaman istifadə edilmişdir.



Azərbaycanda Qazax rayonunun qərbində Sarıtəpə yerindən e.ə. II minilliyin sonuna aid xeyli taxıl və şərab küpləri aşkar edilmişdir ki, bu da həmin dövrdə bu ərazidə şərabçılığın geniş istehsalını göstərir [53]. Maraqlı cəhət ondadır ki, həmin küplərin dibində bərkimiş şərab qalığı saxlanmışdır. Buradan tapılan yanib kömürləşən üzüm gilələri də üzümçülük və şərabçılığın varlığını göstərir.

Üzümçülük və şərabçılıq Manna və Midiya qədim dövlətləri ərazisində də geniş yayılmışdı. II Sarqonun dövrünə dair mətnlərdə mannalıların şərab anbarları haqqında məlumat vardır [54]. Hətta həmin yazılarda deyilir ki, Assur qoşunları e.ə. 714-cü ildə urartular üzərinə yürüş təşkil edərkən mannalılar onları şərabla təmin edirdilər [55]. E.ə. VI əsrdə Midiyada "...lampa tutmaq və şərab paylamaq peşələri var idi. Şərab paylamaq hörmətli vəzifə idi. Çünki saqilər şahı tez-tez görürdülər" [56].

Arxeoloji və tarixi mənbələrdən aydın olur ki, albanlar arasında üzümçülük və şərabçılıq daha geniş yayılmışdı. Heç şübhəsiz, albanlar üzümçülük və şərabçılıqla əlaqədar öz ulu əcdadlarının ənənələrini mənimsəmiş, inkişaf etdirmiş və bu sahədə həyat vərdişlərini xeyli artırmışlar.

Üzərliktəpənin e.ə. IV-II əsrlərinə aid mədəni təbəqəsindən tapılan tumların şərq üzüm növünə aid olması müəyyənləşdirilmişdir [57]. Yunan coğrafiyaşünası Strabon Albaniyada üzümçülüyn geniş inkişaf etməsindən bəhs

edərək yazırdı: "Albaniyada üzüm tənəklərini qışda torpağa basdırmırdılar, tənəklərin başı beş ildən bir budanırdı, yeni salınmış tənəklər iki ildən sonra bar verməyə başlayır. Köhnə tənəklər o qədər məhsul verirdi ki, üzümün bir hissəsi dərilməmiş qalırdı" [58]. Həqiqətən də qışı mülayim keçən ərəzidə, o cümlədən müəllifin təsvir etdiyi Kür və Araz çaylarının qovuşduğu yerlərdə əhali tənəkləri qışda torpağa basdırmırdı.

Eramızın II-III əsrlərində yaşamış Dionisi Perieget kaspilərdən bəhs edərkən onlarda "üzüm tənəklərinin bol məhsul verdiyini" qeyd edir [59].

Azərbaycanda təxminən e.ə. III—II və eramızın V-VII əsrlərində üzümçülük və şərabçılığın geniş inkişafını arxeoloji axtarışlar zamanı tapılan irihəcmli küplərlə yanaşı, süddanlar, xırda matra, kuzə, qədəh və başqa təsərrüfat qabları da sübut edir.

Qədim Mingəçevirdə eramızın III-VIII əsrlərinə aid qəbir abidələrindən üzüm tumlarından başqa, şərab çöküntüləri və dəridən hazırlanan tuluq parçaları da tapılmışdır. Bu tapıntılar onu göstərir ki, Azərbaycanda ilk orta əsrlərdə şərabı təkcə iri küplərdə deyil, tuluqlarda da saxlayırlarmış. Lakin əgər iri küplərdə şərab uzun müddətə saxlanırdısa, şərab tuluqları əsas etibarilə şərab daşınması üçün daha çox işlədilir. Onu da qeyd edək ki, həmin dövrdə süfrə üzümü və şərab üçün daha əlverişli olan üzüm növləri olmuşdur [60].

Eramızın VII əsrinin ortalarından etibarən ərəblərin Azərbaycanı işğal etmələri ilə əlaqədar Zərdüşt və Xristian dinlərin fəaliyyətləri məhdudlaşır və İslam dini yayılır. İslam dininə görə şərabın hazırlanması və içilməsi qəti qadağan idi. Əlbəttə, İslam dini Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılığın inkişafına böyük maneələr törətmişdir. Lakin dinin təsiri altında bu sahə tənəzzülə məruz qalsa da tamamilə aradan çıxmamışdır. Ondan təbabətdə müalicə məqsədi kimi istifadə edilmişdir.

X əsr fars təbibi Əbu Mənsur özünün "Kisab əl-əbniyəan Xakik əl-Ədviyə" adlı əsərində qeyd edir ki, şərabı lazımı qaydada içdikdə o bədənin sağlamlığı üçün çox faydalıdır [61]. Şərab bədəni möhkəmləndirir, insanda cəsarət, mənlilik və fərəh doğurur [62].

Üzümün və şərabın hazırlanması və istifadəsi haqqında "Kitabi-Dədə Qorqud"da daha qiymətli mülahizələrə rast gəlirik.

Ol dağlarımızda bağlarımız olur,
Ol bağların qara salxımları üzümü olur.
Ol üzümü sıxarlar, al şərabı olur.
Ol şərabdan içən əsrük olur.

Bu əsərdə şərabın uzun müddət saxlanması açıq deyilir: "Yeddiillik alşərab içdilər". Göründüyü kimi, orta əsrlərdə şərabdan istifadə edilmişdir. Lakin kübar məclislərinin şənliklərində şərabın bir içki kimi daha çox işlənməsi halları

məlumdur.

Saqi, ver mənə o qırmızı sudan,
Ki, ondan qocalar gəncləşir hər an.
Ver ondan parləsın gənclik ulduzu,
Bu sarı gülləri edim qırmızı [63].

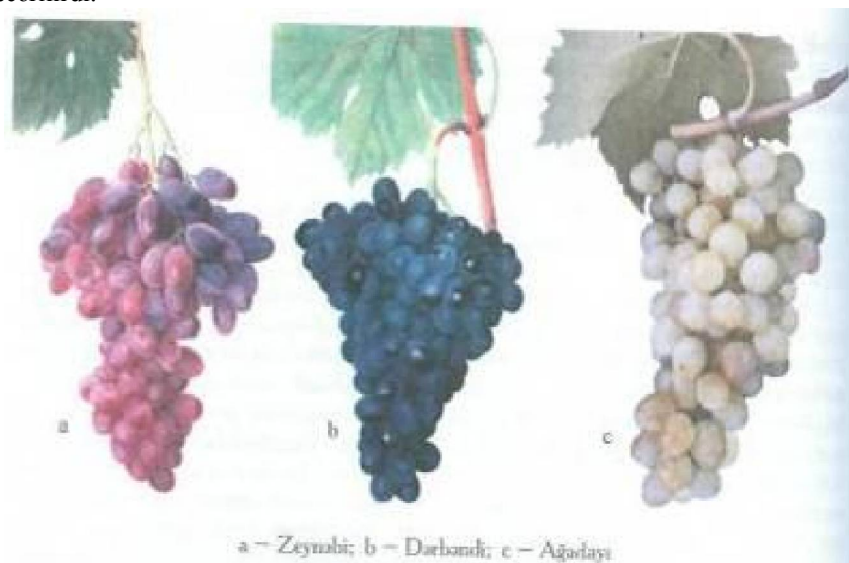
Həmdullah Qəzvini qeyd edir ki, Azərbaycanın bir sıra əyalətlərində hazırlanan şərablar öz keyfiyyətinə görə məşhur idi [64]. Orta əsr müəlliflərinin əsərlərindən məlum olur ki, bu dövrdə üzümlüklərin sahəsi daha da genişlənir və onların növləri artır. Müəllifi məlum olmayan XIII əsr "Əcaib əd-dünya" əsərində deyilir ki, Naxçıvan şəhərinin ləziz meyvələri vardır. Naxçıvan üzümündən yaxşısı və cana xeyirlisi yoxdur [65]. Həmdullah Qəzvini də Ordubadda yüksək keyfiyyətli üzüm növlərinin yetişdirildiyini qeyd etmişdir [66]. Bu da maraqlıdır ki, artıq orta əsrlərdə geniş üzüm sahələrinə malik olan feodal təsərrüfatları yaranmağa başlayır. Belə ki, Rəşidəddinin Təbriz şəhəri ətrafında yerləşən üzüm bağları ildə 150 ton üzüm verirdi [67]. Həmin dövrdə yetişdirilən üzüm növləri də çoxalır. Orta əsr mənbələrinin verdiyi məlumata görə Təbrizdə kişmiş, sahibi, dizmari, razeqi, əsgəri, gəlinbarmağı, ağ şanı, qara şanı, qatsab, təbərzəd, surxpüst, mələki adlı üzüm növləri yetişdirilirdi [68]. Evliya Çələbi Təbrizdə ənqurə, xurderazeqi, mələki, təbərzəd, Şamaxıda 7 növ, Cənubi Azərbaycan və Qarabağda bir çox üzüm növünün yetişdirildiyini xəbər verir [69].

XVII-XVIII əsrlərdə Azərbaycanda üzümçülüyn inkişafı üçün müəyyən tədbirlərin həyata keçirilməsinə baxmayaraq, o ayrıca bir təsərrüfat sahəsi kimi əsasən XIX əsrdə daha geniş inkişaf etməyə başlamışdır.

XIX əsrin birinci yarısındanək Azərbaycanda üzümçülük əsasən natural təsərrüfat çərçivəsində inkişaf edirdi. Lakin XIX əsrin ikinci yarısından etibarən Azərbaycanın Ümumrusiya bazarına çıxması burada yetişdirilən müxtəlif meyvələrlə yanaşı üzüm məhsullarının da xarici bazarlara daşınmasına yol açdı. Ümumrusiya bazarının tələbatı Azərbaycanda üzümçülüyn yeni istiqamətdə inkişaf etdirilməsinə təkan verməkdən başqa, üzüm məhsullarının emalı ilə bağlı olan yeni sahələrin yaranıb, inkişaf etməsinə imkan yaratdı. Məhz bu dövrdən başlayaraq, Azərbaycanda üzümçülüklə yanaşı, şərabçılıq da inkişaf etməyə başlayır ki, bu da həmin təsərrüfatın artıq Azərbaycanda geniş miqyas aldığı göstərən amillərdəndir. Onu da qeyd edək ki, XIX əsrin 60-70-ci illərində üzümçülük Azərbaycan kənd təsərrüfatında kapitalist münasibətlərinin inkişaf etdiyi sahələrdən biri olub "ticarət əkinçiliyinin" yeni növü kimi xarakterizə olunurdu.

Təbii-coğrafi şərait və başqa ictimai-iqtisadi amillər üzündən Azərbaycanın hər yerində üzümçülük eyni vəziyyətdə inkişaf etməmişdir. Ümumiyyətlə, XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanda üzümçülük Abşeron, Şirvan,

Qarabağ, Şəki, Qazax, Naxçıvan rayonlarında daha geniş yayılmışdır. Bu rayonlarda yetişdirilən üzüm növləri istər keyfiyyətinə, istərsə də onların iqtisadi sərfəliliyi baxımından bir-birindən fərqlənirdi. Belə ki, bir zona üçün daha səciyyəvi olan üzüm növü başqa zonada azlıq təşkil edirdi və ya bəzi rayonlarda əsasən süfrə üzümləri yayıldığı halda, digər rayonlarda texniki üzüm sortları əkilib- becərilirdi.



Abşeron tarixən Azərbaycanda üzümçülüyn inkişaf etdiyi ərazilərdən biri olmuşdur. XIX əsrin əvvəllərində isə bu ərazi demək olar ki, üzümlüklərlə əhatə olunmuşdu. Bu üzüm bağlarından 30-40 xalvar, yəni 750-dən 1000 puda qədər üzüm məhsulu almırdı [70]. Həmin ərazidə 50-yə qədər üzüm növü yetişdirilirdi ki, bunların içərisində ən geniş yayılan ağ şanı, qara şanı idi. Burada sarıgilə, xatını, pişraz, göybəndəm, gəlinbarmağı, keçimcəyi, qızıl üzüm, kişmiş (Təbrizi), mövüci, Dərbəndi, Salyani, Zabrat üzüm növləri də becərilirdi [71]. Abşeronda Şüvəlan, Maştağa, Buzovna, Pişsağa, Bilgəh, Şağan, Nardaran, Qala, Fatmayı, Kürdəxanı, Novxanı, Saray kəndləri öz dadlı üzümü ilə məşhur idi.

Abşeronda əsasən süfrə üzüm növləri becərilirdi. Torpaqların qumsallığı və iqlimin daha isti olması bu ərazidə üzümün dəmyə şəraitində yetişməsinə, onun keyfiyyətinə və dadına da böyük təsir göstərmişdir.

Quba qəzasında üzüm əsasən Müşkür və Şabran məhəllələrində becərilirdi. Burada daha çox çiləyi, qırmızı çiləyi, Şabranı, ağadayı, xatını, kişmiş, sarıgilə, keçimcəyi, Təbrizi, Dərbəndi, dəvəgözü və başqa üzüm növləri yetişdirilirdi [72].

Azərbaycanın əsas üzümçülük rayonlarından biri də Şamaxı və Göyçay qəza-

ları sayılırdı. XIX əsrin əvvəllərində burada üzümlüklərin sahəsi 600 desyatin idi [73]. XIX əsrin 40-cı illərində Şamaxıda ilk dəfə olaraq üzüm tingliyi salınmışdı ki, bunun da sahəsi 10 desyatinə bərabər idi [74]. Bu qəzalarda əsasən Şirvanşahi, keçimcəyi, xəzri, qızıl üzüm, çil-çil üzüm, Beyləqani, xan üzümü adlı qırmızı üzüm növləri, rişbaba, şəkəri, dəvəgözü, kişmiş quşürəyi, mərandi, ağcaqara, saqi adlı ağ üzüm növləri daha geniş yayılmışdı [75].

Şamaxı qəzasının dağətəyi kəndlərində, Göyçay qəzasında isə əsasən düzən yerlərdə üzümçülük daha geniş yayılmışdı. Şamaxı qəzasının Saqiyan, Mədrəsə, Kələxana, Gürcüvan, İncar kəndləri özlərinin istehsal etdiyi üzümün qədəri və yüksək keyfiyyətinə görə bütün Şirvanda məşhur idi.

XIX əsrdə Azərbaycanın əsas üzümçülük rayonlarından biri də Yelizavetpol qəzası hesab edilirdi. Həmin əsrin 30-cu illərində təkcə Yelizavetpol şəhərindəki üzüm bağlarından 19 min vedrə şərab istehsal edilmişdi. Qəzanın yalnız dağlıq hissəsində 80-ə qədər üzüm bağı var idi [76]. Bununla yanaşı həmin illərdə qəzanın tərkibinə daxil olan Şəmşədil və Qazax distansiyalarında da xeyli üzüm bağları var idi. Belə ki, Şəmşədil distansiyasında (1840-cı ilin məlumatına görə) üzüm bağlarından 4500 vedrə şərab, 680 vedrə araq və 800 batman (400 pud) bəkməz alınmışdır [77]. Qazax distansiyasında isə həmin dövrdə üzümlüklərdən hər il 46500 tunq [78] şərab, 1736 tunq araq alınır [79]. Göründüyü kimi, Azərbaycanın bu üzümçülük rayonunda hələ XIX əsrin birinci yarısında həmin təsərrüfat sahəsilə sıx bağlı olan şərabçılıq da inkişaf etmişdi. Artıq XIX əsrin 50-ci illərində bu rayonda şərabçılıq təsərrüfatda başlıca yerlərdən birini tuturdu.

Öz dadlı-ləziz üzüm növləri ilə Naxçıvan da ta qədimdən məşhurdur. Bu ərazinin təbii-coğrafi şəraiti üzümçülüyn inkişafına, başqa sözlə, onun daha səciyyəvi və münasib üsullarla yetişdirilməsinə səbəb olmuşdur. Etnoqrafik materiallar göstərir ki, Azərbaycanın başqa zonalarından fərqli olaraq, burada qışın sərt keçməsi ilə əlaqədar, tənəklər şaxta vurmasın deyə, qışda torpağa basdırılır və yaz ağzı üzə çıxarılırdı. Tənəkləri donvurmada qorumaq üçün tətbiq edilən bu qədim üsul Azərbaycanda ancaq Naxçıvan ərazisində yayılmışdır. Bu ərazidə kişmiş və mövüc istehsalı üçün daha əlverişli üzüm növləri yayılmışdır. Burada yetişən arnaqırna adlı üzüm növünün 2-3 kiloqramından (başqa növlərin isə 5-6 *kq-dan*) 1 *kq* mövüc alınır. Bu ərazidə əskəri, xərci, misqali, haçabaş, ağagörməz, [80] Xəlilli, Rişbaba, xatınbarmağı, kişmiş, keçiməməsi, tülkü quyruğu, Hüseyni, mərməri, bəndi, taifi, şəfayi, Əhmədi, arnaqırna, ağ qulyabi, yalançı qulyabi, naxşabi, arazbari, xozani, təmbəyi, növrəst, şahani, Yaqubi, Gəncə adlı qırmızı üzüm növləri yetişdirilirdi [81].

Ümumiyyətlə, XIX əsrin 40-cı illərində Bakı qəzasında 1396, Qubada 2160, Şamaxıda 1252, Nuxada 2556, Lənkəranda 271, Şuşada 2803 üzüm bağı var idi [82]. Beləliklə də, bəhs edilən dövrdə Azərbaycanda üzümçülük bir təsərrüfat sahəsi kimi genişlənməkdə idi.

XIX əsrin ikinci yarısından etibarən Azərbaycanda üzümçülük təsərrüfatı daha geniş miqyasda inkişaf etməyə başlayır. Bu dövrdən başlayaraq Azərbaycan

qəzalarında ayrı-ayrı mülkədarlara məxsus olan iri üzümçülük təsərrüfatları yaranıb inkişaf etməyə başlayır. Başqa sözlə, üzümçülükdə kapitalist münasibətləri genişləndirdi.

Bu dövrdə Azərbaycanın üzümçülük təsərrüfatında yerli ənənəvi üzüm növləri ilə yanaşı, xaricdən gətirilən yeni üzüm növləri də yetişdirilməyə başlanır.

XIX əsrin sonu - XX əsrin əvvəllərində də Göyçay, Şamaxı, Bakı, Yelizavetpol, Qazax, Cavad, Şuşa, Ərəş, Cavanşir qəzaları Azərbaycanın əsas üzümçülük rayonları hesab edilirdi. Göyçay qəzası üzümlüklərin sahəsinə görə Bakı quberniyasında birinci yeri tuturdu. 1873-1875-ci illərdə Şirvan ərazisində əgər 1441 desyatin üzüm sahəsi var idisə, 12 ildən sonra bu ərazinin ancaq dövlət kəndlərində üzümlüklərin sahəsi 2605 desyatınə çatmışdı ki, bunun 520 desyatını Şamaxı qəzasının, 2085 desyatını isə Göyçay qəzasının payına düşürdü [83]. 1895-ci ildə Şamaxının 55 kəndində ümumi sahəsi 6529 desyatin, Göyçayın 160 kəndində isə ümumi sahəsi 8291 desyatınə qədər üzüm bağları var idi [84]. Həmin ildə Bakı quberniyasında 10105 desyatin üzümlükdən 374421 pud məhsul yığılmış və 838800 vedrə şərab istehsal edilmişdi. Yelizavetpol quberniyasına məxsus olan 38988 desyatin üzüm bağından 1126434 pud məhsul toplanmışdı. Naxçıvan qəzasında isə 1870-ci il məlumatına görə 1454 desyatin üzüm bağından 335167 pud məhsul yığılmışdı [85].

1897-ci il məlumatına görə Azərbaycan qəzalarında üzümçülüğün vəziyyəti cədvəldəki kimi olmuşdur [86].

Göründüyü kimi, Bakı quberniyasında Göyçay, Yelizavetpol quberniyasında isə Yelizavetpol qəzası üzüm məhsulunun istehsalına görə birinci yeri tuturdu. Üzümçülük əsasən iri kapitalist təsərrüfatının əlində cəmlənmişdi.

XIX əsrin ortalarında alman kolonisti Xristofor Foryer tərəfindən Yelizavetpol quberniyasında salınan üzüm bağları artıq əsrin sonunda Azərbaycanda ən böyük kapitalist təsərrüfatına çevrilmişdi Foryer qardaşlarının 164 desyatin üzüm bağı var idi ki, bunun 124 desyatınədə yerli, 40 desyatınədə isə xaricdən gətirilən üzüm növləri becərilirdi. Təsərrüfat hər il 70 min vedrə şərab satırdı [86]. Öz dövrü üçün hər cür texniki avadanlıq və müasir əkinçilik alətləri ilə təmin edilən həmin təsərrüfatda istehsal edilən şərab nəinki Rusiya, hətta xarici bazarlarda da şöhrət qazanmışdı. Foryer qardaşlarının üzüm bağlarının xeyli hissəsi Şəmkir dəmiryol stansiyası yaxınlığındakı Qarayeri adlı ərazidə yerləşirdi. Burada 200 desyatin məhsul verən bağ var idi. Artıq, 1910-cu ildə bu təsərrüfatda üzüm bağlarının sahəsi 400 desyatınə çatdırılmışdı ki, burada yerli növlərlə yanaşı Sotern, Rislinq, Aliqote, Tokay, Pinoblen, Merlo, Bordo, Kaberne, Murved, Malben, Pinoqri, Mauzak adlı xarici üzüm sortları da yetişdirilirdi [88].

Yelizavetpol quberniyasında belə təsərrüfatlar tək deyildi. Sadıllı torpaqları və habelə başqa mülklər digər alman kolonisti Hummel qardaşlarına, Qaraçanax mülkləri knyaz Qorçakova, Şəmkirin Qaraarx adlı mülkləri knyaz S.Qolitsinə və Şəmkir bəyi Novruzova məxsus idi [89]. Bu üzümlüklər dövrünə

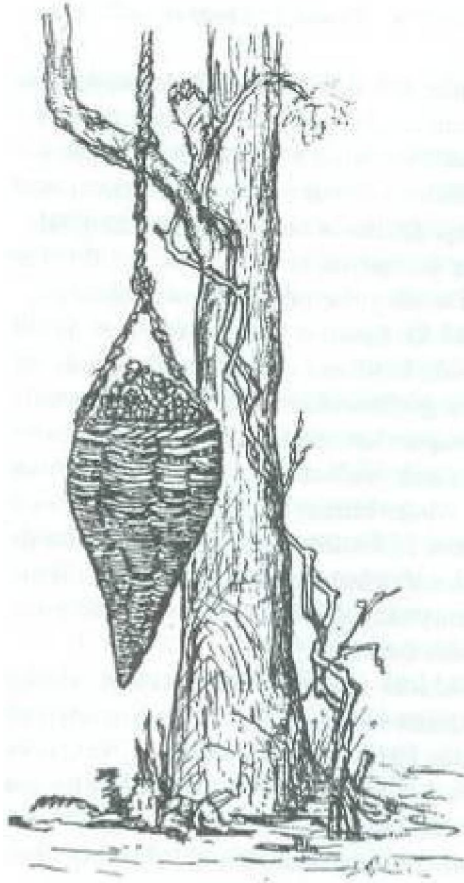
görə texnikanın son nailiyyətləri ilə təmin edilib, həm də daha yaxşı üsullarla əkilib-becərilirdi [90].

Yelizavetpol quberniyasında üzümçülüyn inkişafına təkan verən amillərdən biri də bu ərazinin dəmir yoluna yaxınlığı idi. Dəmir yolu quberniyada istehsal edilən üzüm və şərabın satışı üçün nəinki Cənubi Qafqaz və hətta Rusiyanın daxili bazarlarına da yol açdı. Quberniyanın dəmir yolu boyunca yerləşmiş əhalisi üzüm məhsullarına tələbatın artdığını və çoxlu qazanc götürəcəklərini hiss edərək əvvəllər heç bir təsərrüfat əhəmiyyəti olmayan torpaqları becərərək üzümlüklərə çevirdilər. Beləliklə də, 16 il ərzində quberniyada şərab istehsalı (Rusiyaya göndərilən üzüm nəzərə alınmadan) 7 dəfə artmışdı [91]. Məhz bunun nəticəsidir ki, 1900-cü ildə təkcə Gəncə rayonunda üzümlüklərin sahəsi 3529 desyatinə çatmışdı ki, bu da 70-ci illərə nisbətən iki dəfə çox idi [92]. Bu inkişaf quberniyada daha sonrakı illərdə də davam etmişdir. Belə ki, 1897-ci ildə quberniyada toplanan üzüm 1677264 puddan, 1913-cü ildə iki dəfə artaraq 3380350 puda çatmışdı [93].

1897-ci ildə Naxçıvan qəzasında üzümlüklərin sahəsi 520,2 desyatin, alınan məhsul isə 193365 pud, Zaqatala dairəsində üzüm bağları 767,7 desyatin, istehsal olunan məhsul 121590 puda bərabər olmuşdur [94]. 1913-cü ildə isə Naxçıvan qəzasında üzümlüklərin sahəsi iki dəfə artaraq 1014 desyatinə, məhsuldarlıq isə 405892 puda çatmışdı. Zaqatala dairəsində də bu sahədə xeyli irəliləyiş gözə çarpır. Belə ki, üzüm sahəsi 1897-ci ilə nisbətən çox artmasa da məhsuldarlıq xeyli çoxalaraq 265700 puda çatmışdı [95].

Beləliklə, Azərbaycanda 1897-ci ildə üzüm bağlarının sahəsi 12789,9 desyatin, alınan məhsul isə 4549793 pud olduğu halda, 1913-cü ildə üzümlüklərin sahəsi 24714 desyatin, istehsal olunan məhsul isə 5739242 puda bərabər idi [96]. Lakin burada bir məsələni də qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycanın bağlarından toplanan məhsulun heç də hamısı qeydə götürülmürdü. Belə ki, həmin məhsulun müəyyən hissəsi ara bazarlarında satılır, taxıl, ət və süd məhsullarına dəyişdirilirdi. Buna görə də Azərbaycanda istehsal olunan üzümün qədəri şübhəsiz ki, göstərilən bu rəqəmlərdən xeyli artıq olmuşdur.

Azərbaycanın üzümçülük təsərrüfatındakı bu yüksəlişə baxmayaraq onun inkişafına mənfi təsir göstərən, ləngidən müxtəlif ictimai-iqtisadi səbəblər də mövcud olmuşdur. Hər şeydən əvvəl, burada islam dininin təsirini qeyd etmək lazımdır. İslam azərbaycanlıların şərəbcılıqla məşğul olmasını günah hesab edirdi. Üzümçülüklə məşğul olan azərbaycanlı dinin təhriki ilə nəinki spirtli içki içməməli, hətta üzüm məhsullarını xristianlara satmamalı idi. Bütün bunlara baxmayaraq, azərbaycanlılar içərisində şərab çəkmək üçün xristianlara açıq şəkildə üzüm satanlar da var idi. Əlbəttə, belə bir şəraitdə Azərbaycan kəndlərində üzümçülüynü geniş inkişaf etdirmək çox çətin olurdu [97]. Başqa bir səbəb isə üzümlüklərin əsasən köhnə üsullarla əkilib-becərilməsi, daha doğrusu, təsərrüfatda aqrotexniki tədbirlərin tətbiq edilməməsi hesab edilə bilərdi. Məhz bunun



Üzüm səbəti

nəticəsidir ki, kapitalist təsərrüfatları müstəsna olmaqla, xırda kəndli təsərrüfatlarına məxsus olan kiçik üzüm bağları tez-tez müxtəlif xəstəliklərə tutulur və məhv olurdu.

Azərbaycanda üzümçülüğün yeni əsaslar üzrə inkişaf etdirilməsi məqsədilə müəyyən tədbirlər də görülmüşdü. 1898-ci ildə Yelizavetpol quberniyasının əsas üzümçülük rayonlarına üç nəfər mütəxəssis təlimatçı göndərilmişdi. Onlar yerlərdə üzümçülük vəziyyəti ilə tanış olub, xəstəliklərə qarşı mübarizə tədbirləri hazırlamalı və üzümçülərə tənəklərin müalicə üsullarını öyrətməli idilər [98]. Bundan əlavə, üzüm bağlarına kimyəvi dərman səpmək texnikasını öyrətmək məqsədilə Quba qəzasında sınaqlar da keçirilmişdi [99]. Azərbaycanda üzümçülüğün inkişafı üçün görülən tədbirlərdən biri də XIX əsrin sonunda Mərdəkanda və Qubada açılan bağçılıq məktəbləri hesab edilə bilər. Bu məktəblərin üzüm bağlarında aqrotexniki tədbirlər tətbiq edilir və əhali burada yeni üsullarla tanış olurdu. Əlbəttə, bütün bunlar üzümçülük təsərrüfatının inkişafı üçün irəliyə doğru atılan müsbət addımlar idi. Lakin bu tədbirlər çox

cüzi olmaqla yanaşı, həm də Azərbaycanın bütün üzümçülük rayonlarını əhatə etmirdi. Azərbaycanın XX əsrin əvvəllərindəki üzümçülük təsərrüfatı əsasən özünün ənənəvi xüsusiyyətlərini saxlamış və bu zəmində də onu inkişaf etdirə bilməmişdir.

Azərbaycanda üzümçülük müxtəlif üsullarla becərilmişdir. Bir qayda olaraq üzüm bağı salınması nəzərdə tutulan sahə şumlanır və düzəldilir. Sonra üzüm çubuqları əvvəldən hazırlanmış çalalara basdırılırdı.

Üzümçülükdə tənəklərin becərilməsi baxımından xalq arasında geniş yayılan və ən qədim üsullardan biri "xiyabani" adlanır. Azərbaycanın əksər üzümçülük

rayonlarında bu üsulla becərilən üzüm tənəkləri çəkil, qarağac, dağdağan və bir sıra başqa ağaclara qaldırılırdı. Belə üzümlüklərdə tənəklərin budanması və onlara qulluq etmək, xüsusilə məhsulun dərilməsi çətinlik törədir. Üzüm bağlarının salınmasında başqa bir üsul tənəklərin paya, qamışlara və digər dayaqalara qaldırılmasıdır. Xalq arasında "molla çəpəri" adlanan bu üsulla tənəkləri becərmək üçün əvvəlcədən düzəldilmiş kəcik təpəciklərə qarğı sancılırdı.

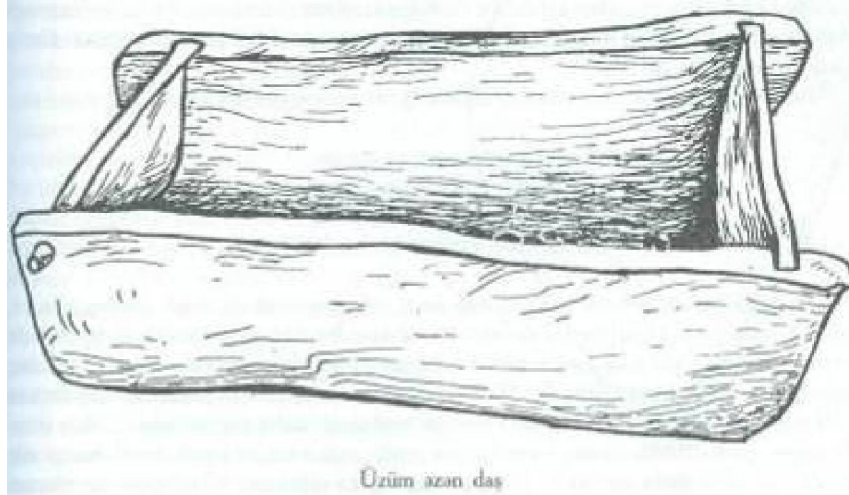
Qarğıların ucları isə birləşdirilərək möhkəm bağlanırdı. Dayaq vəzifəsini görəndə həmin qarğılara tənəklər ilişdirilib bərkidilirdi. Bu qayda ilə üzüm becərmək üçün Azərbaycanın bir sıra rayonlarında, hətta mədəni qamış plantasiyaları da salınmışdı.

Üzümlüklər "kələsər" üsulu ilə də becərilmişdir. Bu üsulda tənəklərin aşağı hissəsinə çubuqlar sancılır. Lakin Azərbaycanın bəzi zonalarda, xüsusilə Abşeronda üzüm tənəkləri sadəcə olaraq torpağın, qumun üzərinə sərilməklə becərilir və məhsul götürülür.

Üzümlüklər lazım olan vaxtlarda suvarılır, dibi bellənir, alaqdan təmizlənilir və budanırdı. Tənəklərin budanması təcrübəli üzümçülər tərəfindən aparılırdı. Budanmada qayçı və əl mişarından istifadə edilirdi. Tənəklərin budanması işinə onun yarpaqları töküləndən sonra (payızın sonunda) başlanırdı.

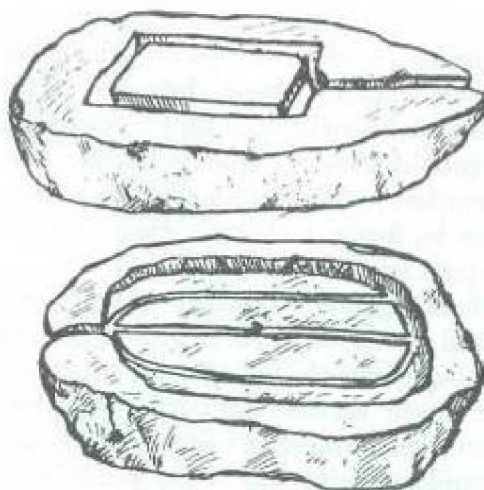
Tənəklərin müxtəlif ziyanvericilərdən qorunması üçün bir sıra sadə və təsirli tədbirlər də görüldü. Tənəklərin gövdəsinə və yarpaqlarına bir neçə dəfə göy daş suyu səpilirdi.

Əsrlər boyu üzümün dərilməsi və daşınmasında müxtəlif həcm və quruluşlu hörmə çubuq səbətlərdən geniş istifadə olunmuşdur [100]. Azərbaycanda üzümdən şərab bir neçə üsulla hazırlanırdı. Çox güman ki, ən qədim şərabalma üsullarından biri taxta və saxsı qablara əl ilə üzümü sıxmaq olmuşdur. Lakin xalq arasında geniş yayılan üsullardan biri, iri diametrlı ağac və təkne novlarda üzümün



Üzüm əzən daş

ayaqla əzilməsidir. Eyni qayda ilə üzümün əzilməsində içərisi ovulmuş iri sal daşlardan (axurlardan) da geniş istifadə edildiyini etnoqrafik müşahidələr təsdiq edir.



Üzüməzən təkna

Bir qayda olaraq təzə dərilmiş üzüm təxminən iki-üç gün qaldıqdan sonra ağac nova və ya axura tökülür. Üzüməzən daşın uzunluğu təxminən 1,5-2 m-dək, eni 70-90 sm, dərinliyi 35-50 sm-ə qədər olur. Maili vəziyyətdə qoyulan həmin alətlərin bir ucundan şirənin axması üçün dəlik açılır. Əzilmiş üzümün şirəsi isə axaraq küplərə tökülür. Küpün içərisindəki şirəyə bir qədər üzüm cecəsi qatılır və bir həftə saxlanılır. Küpdəki şirə qıçqırma prosesi nəticəsində bir neçə müddətdən sonra şəraba çevrilir. Hazır şərab süzgəcdən keçirilərək cecədən

ayrılır və yenidən küplərə doldurulur. Daha sonra şərab küpünün ağzı möhkəm bağlanır və hava keçməməsi üçün gil ilə undan düzəldilmiş xəmirlə möhkəm suvanır.

Dahi Azərbaycan şairi Nizami Gəncəvi bu münasibətlə yazırdı:

Daşınır şərabçın dolu səbətlər,
Axır işçilərin üz-gözündən tər.
Salxımlar sıxılır bütün başabaş
Axır şirələri küplərə bir baş [101].

Azərbaycanda üzümdən yalnız şərab deyil, turşaşirin (boza), sirkə, qoraba, abqora, riçal, kişmiş və s. hazırlanmış və istifadə edilmişdir. Bu göstərilənlərin içərisində turşaşirin xüsusi yer tutmuşdur. Şərabın "günah" hesab edilməsilə əlaqədar olaraq xalq spirtsiz içkilər hazırlamışdır. Belə içkilərdən biri turşaşirin olmuşdur. Bu barədə XIII əsr Venesiya səyyahı Marko Polonun məlumatı daha qiymətlidir: Üzüm şirəsini azca qaynadandan sonra buxarlanma gedir, qalan maye şərab deyil, başqa cür adlanır və şirin dada malikdir. Dini qaydaya görə qadağan edilməyən bu mayeni içirlər [102]. Bu içki xalqın məişətində mühüm yer tutmuşdur. Səyyahın nəql etdiyi kimi, turşaşirini almaq üçün üzüm əvvəlcə əzilir

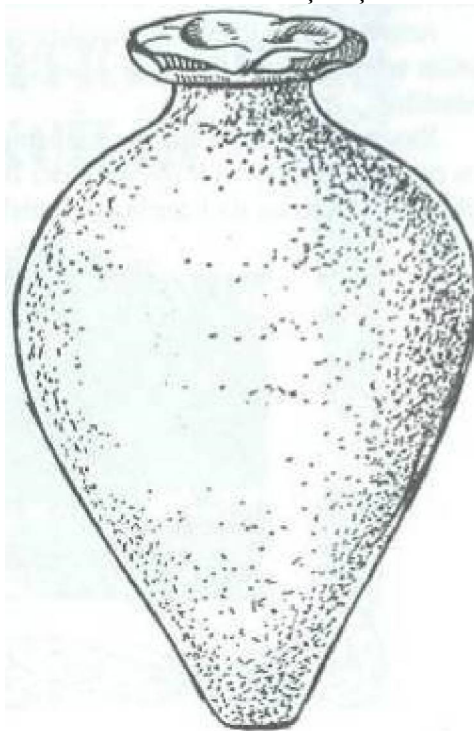
şirəsi qazanda bir qədər qaynadılır. Bir qayda olaraq qaynama, şirənin yarısı qalana qədər davam etdirilir. Daha sonra hazır məhsul saxsı küplərə tökülüb lazım olan vaxta saxlanılır. Sarı-qırmızımtıl rəngdə olan turşaşirin çox ləzzətli içki olub, vaxtilə Azərbaycanda geniş yayılmışdı.

Azərbaycanda üzümdən hazırlanan digər spirtsiz içki qoraba adlanır. Alınan şirə tiyanlarda qatılaşana qədər qaynadılır və müvafiq qablarda saxlanılırdı. Qoraba içilən zaman ona bir qədər su da qatılır. Şirin dadı olan qoraba, adətən yağlı yeməklərdən sonra içilir. Ləzzətli içki sayılan qoraba həm də insanın bədənində sərinlik yaradır [103].

Yetişməmiş üzüm suyundan hazırlanan içkilərdən biri də abqora (qora suyu) adlanır. Dərilməmiş qora təkənənin və ya tabağın içinə tökülür və əl ilə sıxılıb suyu çıxarılır. Qora suyu ələk və ya süzgəcdən keçirilir və bundan sonra saxsı və ya şüşə qaba doldurulur. Küp və ya başqa qablarda saxlanan abqora bir müddətdən sonra ağzı möhkəm bağlanır. Bir sıra yeməklərdə istifadə edilən abqora qırmızımtıl olub, turşməzə dada malikdir. Abqora xəmir xörəklərində daha çox işlədilir.

Azərbaycanda üzüm sirkəsindən də geniş istifadə edilmişdir. Sirkənin alınması üsulu xeyli asan olub, xalq arasında geniş yayılmışdır. Yetişmiş üzüm giləsi salxımı ilə birlikdə əzilir və iri küpə tökülüb bir müddət sərin yerlə saxlanılır. Şirənin qıçqırması üçün küpün içinə dəmir parçası, çörək, kömür və s. atılır ki, bu da mayenin şəraba çevrilməsinin qarşısını alır. Küpün içərisindəki şirə ara bir qarışdırılır. Küpdə qıçqırma dayandıqda sirkə süzgəcdən keçirilir, sonra yetişmək - "gəlmək" üçün bir neçə vaxt günün altında saxlanılır. Sirkə tökülmüş qabın ağzı hava keçməsin deyə, bərk bağlanır. Turş dada malik olan sirkədən əsasən xəmir xörəklərində istifadə edilir.

Üzümdən doşab da (bəkməz) hazırlanır. Doşab hazırlamaq üçün yetişmiş üzümü



Şərab küpü

əzib şirəsini çıxarır, alınmış şirəyə az miqdarda tut ağacının külü və ya xüsusi tərkibə malik sarı torpaq qatılır. Qatılan torpaq və ya kül şirənin tərkibini dəyişdirir və turşuluğunu azaldır. Alınan şirə süzgəcdən keçirilir. Şirə maye təxminən yarısına qədər qaynadılıb qatılaşıdırılır. Doşab şirin dada malik olub, ondan Azərbaycan mətbəxində, xüsusilə halva və s. hazırlanmasında geniş istifadə edilir. Doşabdan bəzi yeməklərin hazırlanmasında və xalq təbabətində də istifadə olunur.

Üzüm riçalı bişirmək üçün üzüm şirəsi qaynadılıb doşab halına düşdükdən sonra, içərisinə yetişmiş üzüm gilələri tökülür. Doşabla gilənin çəkisi eyni olur. Qaynadıldıqda üzüm giləsi bişir və nisbətən qatılaşaraq riçal alınır. Riçalla çay içilir və yavanlıq kimi yeyilir.

Üzümdən alınan məhsullardan biri də kişmişdir. Kişmişin hazırlanma qaydası o qədər də çətin deyildir. Kişmiş əsasən tumsuz üzüm (kişmiş növü) növlərindən hazırlanır. Bunun üçün dərilmiş üzüm salxımları xüsusi ayrılmış sahəyə (ot, küləş, saman və s. döşənmiş sahəyə) sərilir. Salxımlar 15-20 gün açıq havada qalır, daha sonra qurumuş üzüm gilələri asanlıqla salxımlardan ayrılır.

Kişmişin yumşaq qalması və rəng alması üçün səbətə doldurulmuş gilələr tiyandakı qaynar (suya tut ağacı, tənək külü və ya sarı torpaq tökülür) suyun içərisinə salınır və iki-üç dəqiqədən sonra çıxarılıb qurudulur. Bununla da gilələr boz və ya sarı rəngə düşür. Beləliklə də kişmiş alınır.

Azərbaycanda üzümdən mürəbbə, mövüc, sucuq da hazırlanırdı. Üzümçülər hər üzüm növünün hansı məhsul üçün daha səciyyəvi olduğunu çox yaxşı müəyyən edirdilər.

Xalqımız qədim təsərrüfat sahəsindən biri olan üzümçülükdə böyük təcrübəyə və empirik biliyə malik olduğu kimi onun məhsulundan ləziz yeməklər, cürbəcür içkilər və çərəzlər də hazırlaya bilmişlər.