

А. А. ИЗМАЙЛОВА

**О ГОНЧАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ АЗЕРБАЙДЖАНА
(конец XIX—XX в.)**

*(Представлено академиком АН Азербайджанской ССР
З. М. Буниятовым)*

Гончарное ремесло известно в Азербайджане с глубокой древности. Значение продукции гончарного ремесла в хозяйстве и быту велико. Одной из основных продукций этого ремесла была посуда, которая широко использовалась для приготовления пищи и хранения различных пищевых продуктов, а также для их перевозки. Кроме того, производились различные предметы бытового назначения—светильники, водопроводные трубы, строительный материал — кирпич и черепица. Наибольшего расцвета гончарство достигло в средневековых городах Азербайджана, когда начали производить глазурованную посуду и декоративные керамические плитки, которые употреблялись при постройке различных архитектурных сооружений.

Разнотипные глиняные предметы свидетельствуют о высокой технике гончарного производства.

В конце XIX в. в ряде городов и селений Азербайджана производилась глиняная посуда и другие предметы домашнего обихода. Имелись центры довольно крупного гончарного производства, причем продукция сбывалась не только в своем, но и в соседних районах.

Обычно в крупных центрах гончарства в производстве были заняты мужчины. Наряду с развитым гончарным производством существовало домашнее гончарство, которым занимались женщины.

Основными центрами гончарного ремесла в этот период являлись селения Испик, Еникенд, Мюпуг (Кубинский район), Аркеван, Сепардаи (Ленкоранский район), Кюскет, Варташен (Шекинский район), Тезекенд (Нахичеванская АССР). Имелись гончарные мастерские в Баку, Шеки, Шемахе, Гандже. В незначительной степени этим ремеслом занимались в ряде селений—Тала (Закатальский район), Шаглакуджа, Зиңгулеш, Пенсар (Ленкоранская зона). Селения Гюрдживан и Кяванд Шемахинского района славились изготовлением крупных кувшинов «карасы»¹.

Продукция с. Испик пользовалась большой известностью в Азербайджане и вывозилась в Шемаху, Геокчай, Баку², а продукция гончарных мастерских Кюснета в близлежащие города — Шеки, Геокчай, Агдаш, Куткашен.

¹ Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. т. VI. Тифлис, 1887 г., стр. 185.

² И. Кара-Мурза. Гончарный промысел на Кавказе. «Кавказское сельское хозяйство», № 537, 1904, стр. 394.

В ряде упомянутых селений гончарство сохраняется по настоящее время. Например, в с. Аркеван, Сепаради, Кюснет, Испик, Еникенд. Имеется гончарная мастерская также и в Шеки. В технике производства не наблюдается отличий. Глину мастера обычно добывают в близлежащей местности. Смочив глину, кладут ее в яму, находящуюся в мастерской или во дворе. Через несколько дней (4—10 дней) глину разминают ногами. При изготовлении посуды берут кусок глины, определенной величины (в зависимости от изготавливаемого предмета), и разминают ее руками. При этом из глины удаляются крупинки земли, камешки. Затем из отламываемых кусков глины готовят посуду. Сначала делают дно посуды, затем на нее накладывают жгутик из глины, формируя стенки сосуда.

Посуду мастера выделывают на гончарном круге («чарх»), который состоит из деревянного стержня длиной 80—90 см и деревянных кружков на верхнем и нижнем концах. Верхний круг бывает небольших размеров — 25—30 см, нижний — 60—80 см. Гончарный круг устанавливается вертикально и приводится в движение посредством вращения нижнего круга ногами. На верхнем же происходит изготовление посуды. В некоторых селениях гончарный круг устанавливается в яме. У края ямы укладывается доска, на которую садится мастер. В с. Кюснет³, Испик, Еникенд гончарный круг опускали в яму. Но в ряде других мест гончарный круг устанавливали на поверхности пола. Для этого сооружали специальные деревянные перекладки (с. Аркеван, Сепаради, Джалуд) вокруг гончарного круга. При изготовлении посуды мастер левой рукой придерживает стенку сосуда изнутри, правой выравнивает с внешней стороны. После изготовления сосуда, мастер вращая его, специальным деревянным инструментом (дараг), приглаживает стенки и снимает излишки глины. В с. Кюснет посуду чистят, соскабливая излишки глины небольшим железным скребком «сатыл»⁴.

Когда изготавливают крупную посуду (нехря, кюпы), тогда обычно мастер становится на деревянную перекладину, а гончарный круг приводится в движение помощником мастера. Крупные изделия готовятся обычно из двух частей, верхнюю и нижнюю части изготавливают отдельно. Эти части объединяют после нескольких дней сушки, зимой после пяти дней, летом—после одного дня. Изготовленную посуду хранят в мастерской на полках. Летом посуду держат 10 дней, зимой — один месяц до обжига.

Орнамент на посуду наносили при помощи глины более светлого цвета или красной (в Нахичевани). Часто он представлял собой волнистые прямые линии вокруг венчика. Но в настоящее время разрисовка посуды почти нигде не применяется. Иногда наносится налепной орнамент. В Ленкоранской зоне обычно налепной орнамент наносится на надколодезные цилиндры («чолака»).

Поливную посуду в настоящее время не производят и в ряде мест забыли способ ее приготовления. Но еще до 40-х годов поливную посуду делали в Кубинском и Нахичеванском районах. Главным образом посуда здесь покрывалась бесцветной свинцовой поливой. В конце XIX в. здесь использовали также и зеленую поливу. В Нахичеванском районе больше применялась полива зеленого цвета с примесью медного купороса. Глазуровкой чаще покрывалась посуда, в которой хранились жид-

³ Г. М. Ахмедов. Кустарное гончарное производство в Азербайджане: «Изв. АН Азерб. ССР», 1957, № 6.

⁴ Там же.

кие продукты — масло, дошаб. Такая посуда обычно глазуровалась изнутри, что делало ее водонепроницаемой. Тарелки и блюда покрывались росписью, поверх которой наносилась глазурь⁵.

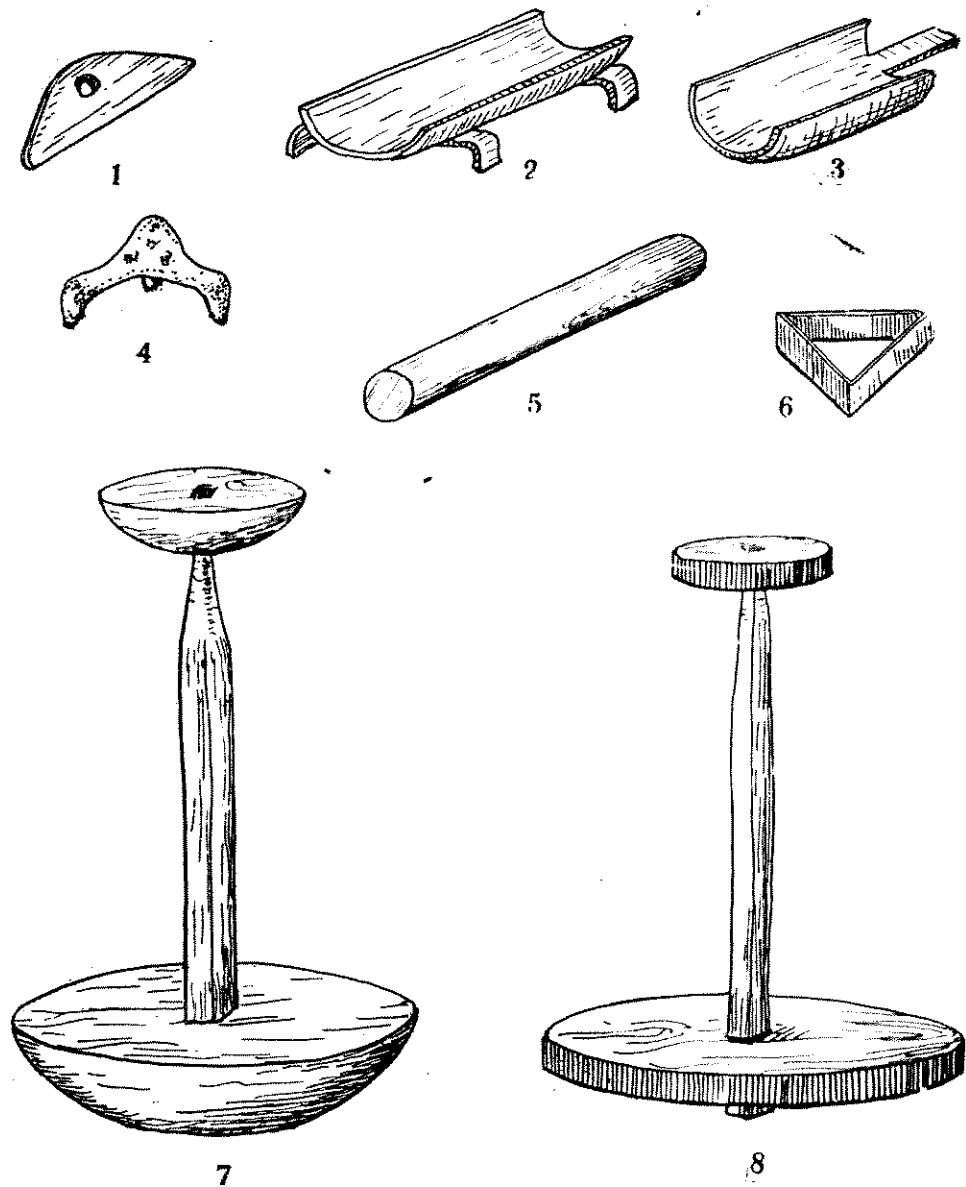


Рис. 1. 1—дараг; 2—форма для черепицы; 3—деревянный савок; 4—сепоя; 5—вардане; 6—инструмент для обрезки краев черепицы; 7—8—гончарные круги

Кроме посуды, во многих местах изготавливали еще и черепицу. Значительно развито было производство черепицы в Шеки-Закатальской и Талышской зонах⁶. Для каждой зоны характерна своеобразная форма черепицы. В Шеки-Закатальской зоне производится черепица:

⁵ Ф. А. Флоренский и В. Я. Степанов. Строительные и керамические материалы центральной части Нахичеванского края, М., 1936, стр. 39.

⁶ В Шеки-Закатальской зоне черепица называлась «кирэмит», в Талышской зоне — «сувал».

на низкие глиняные треножкики «сепоа». Следует отметить, что они совершенно аналогичны треножникам, найденным в большом количестве при археологических раскопках.

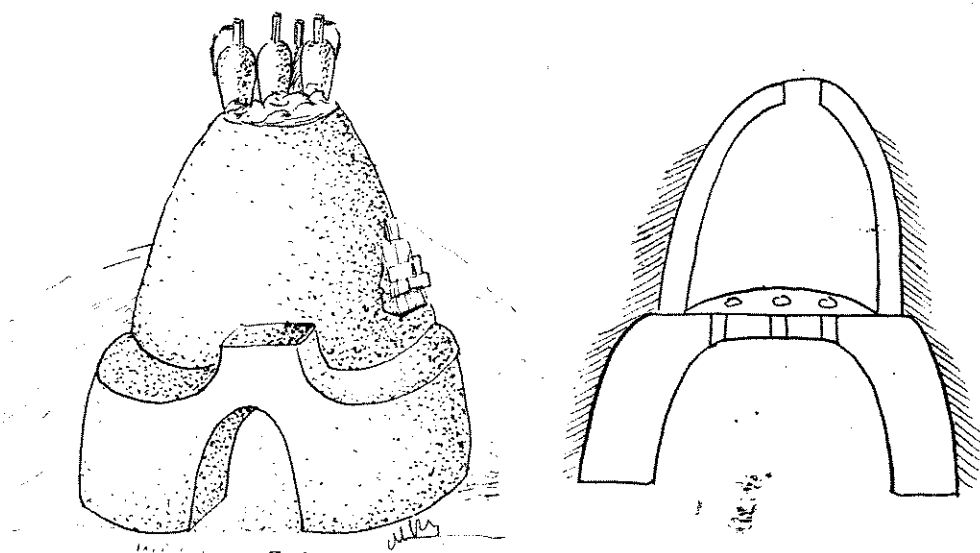


Рис. 2. а—гончарная печь в сел. Аркеван; б—поперечный разрез печи.

Для обжига черепицы и кирпича, а также карасов обычно строили печи несколько большего размера и прямоугольные в плане, хотя верхняя камера также была конусообразная.

Наряду с довольно развитым гончарным производством продолжает бытовать и домашнее гончарство, основанное на более примитивной технике. Домашнее гончарство сохранялось в предгорных селениях Астаринского района. Особенно известно с. Зингулеш. В этом небольшом селении занимаются гончарством пожилые женщины. Вместо гончарного круга им служат две доски овальной формы (гулиб), которые устанавливают одну на другую. Женщины-гончары глину для посуды смешивали с речным песком, который составлял около 20%. Это, видимо, делалось в целях ускорения сушки и обжига. При изготовлении посуды из глины, делают валики, которые накладывают друг на друга, уплощая их пальцами. Каждый последующий валик налепливают с внутренней стороны. Для выравнивания поверхности употребляют то же самое деревянное орудие в виде полукруга. Посуду изготавливают с довольно толстыми стенками. Некоторые мастерицы примешивают козью шерсть к глине для вязкости.

После изготовления посуды ее обтирают тряпкой, намоченной в жидком глиняном растворе. Называется этот процесс «ширэлэмэк».

Обжиг посуды производится в Зингулеше в примитивной открытой печи, называемой «күрә». Она напоминает тендир, только основание ее (1, 2 м) и отверстие (90 см) большего диаметра. Посуду укладывают поверх дров, а затем добавляют дрова, вставляя их между посудой. Посуда обжигается непосредственно в пламени. Она бывает более темного цвета, чем посуда, обожженная в гончарных печах. Обжигается посуда в таких печах 4—5 ч. Продукция этого села не вывозится на рынок, она обменивается в соседних селах на продукты или продается.

В прошлом гончарство было довольно развитой отраслью домашнего производства. В с. Исник, Мюгуч, Аркеван, Сепаради, Кюснет гон-

прямоугольная, плоская с двумя желобками, прочерченными по краям. Для их изготовления используется железная форма (галиб) и деревянная дощечка. В Ленкоранской зоне черепица выделяется в виде вогнутой прямоугольной пластины. При ее изготовлении используется деревянная форма на ножках. На нее кладут глину и распластывают специальной скалкой («вэрдэнэ»), края обрезают специальным орудием из дерева.

Перед обжигом печь топят 15 часов, затем, дав ей остыть, собирают туда посуду. Обжигу изделий мастер-гончар придает большое значение. От обжига зависит качество посуды. Первые два дня слабо топят печь, так, чтобы она дымила. В с. Кюснет подкладывают в топку сгнившие дрова, в других местах кизяк, солому, рисовую шелуху, ветки. Сам процесс называется «түстүжэ вермэк», т. е. окуривать. Затем постепенно огонь усиливают и два дня посуду обжигают при высокой температуре («ота вермэк»), подкладывая дрова. При хорошем обжиге изделия бывают красноватого оттенка. Если температура была выше, чем следовало, то изделия бывают более светлого оттенка, но с темным налетом. Но несмотря на цвет, мастера считают эту посуду высокого качества. На пятый день перестают подкладывать дрова и оставляют печь остывать. Одни сутки печь стынет, затем из нее вытаскивают посуду.

Печи («күрә»), сохранившиеся в настоящее время, построены по одному конструктивному принципу, хотя и имеют отличия в деталях. В Азербайджане сохраняются и наиболее примитивная печь для обжига, напоминающая тендир. По устройству печей можно проследить развитие гончарной печи. Археологические раскопки дают разнообразный материал о гончарных печах. Здесь еще больше разновидностей планировки печей, хотя принцип конструкции один⁷. Исходя из археологического материала, следует отметить преемственность традиций в строительстве гончарных печей. В настоящее время печи строятся по тому же принципу.

Гончарные печи делятся на верхнюю и нижнюю камеры. Верхняя камера служит для обжига изделий, нижняя — для топки. Перекрытие между камерами обычно имеет отверстие, через которое жар поступает в верхнюю камеру. Своеобразие гончарной печи Кюснета в том, что перекрытие между камерами выстроено в виде свода⁸. Отверстия расположены в верхней части свода и по бокам. Такие же печи имеются в с. Еникенд Кубинского района, видимо, они предшествовали двухъярусным печам и представляют собой одно из звеньев в развитии гончарства. Изделия в таких печах раскладывали по обе стороны свода.

Гончарные печи Ленкоранского и Нахичеванского районов также круглые в плане. Но перекрытие между камерами ровное с маленькими круглыми отверстиями. Строятся они здесь из сырцового кирпича. В нахичеванском районе печи делались в некотором углублении. Печи эти также конусообразные с отверстием вверху. Загружались через боковые отверстия, которые при обжиге закладывались камнями и кирпичом. Последние печи аналогичны гончарным, обнаруженным при раскопках в Мингечауре. В Кубинском районе в с. Испик гончарные печи относятся ко второй разновидности. Здесь они также выстроены из сырцового кирпича, топочная камера расположена в углублении. В Кубинском районе при складывании изделий в гончарную печь нижний ряд посуды ставили

⁷ Г. И. Ионе. О гончарных обжигательных печах из Мингечаура.

⁸ Г. М. Ахмедов. Кустарное гончарное производство в Азербайджане: «Изв. АН Азерб. ССР», 1957, № 6.

чарство являлось уже мелким товарным производством. Мастера всегда работали с одним или двумя учениками-помощниками. Иногда в мастерской работали несколько мужчин из одной семьи — отец с сыновьями. При сбыте продукции некоторые члены семьи отправлялись с

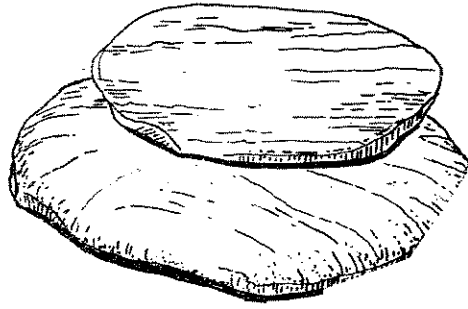


Рис. 3. Ручной гончарный круг сел. Зингулеш

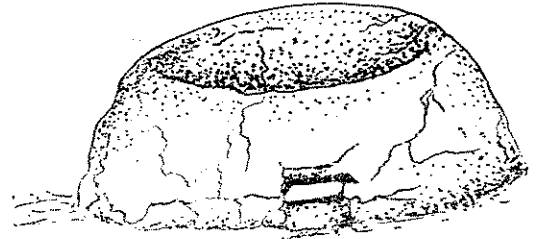


Рис. 4 Гончарная печь открытого типа сел. Зингулеш

изделиями на рынок. В некоторых селениях сбыт гончарной продукции сосредоточивался в руках скупщиков. Так, в с. Сепаради скупщиком являлся один из владельцев обжигательной печи. Некоторые мастера, не имевшие гончарные печи, за плату пользовались печью скупщика. За предоставление печи для обжига они расплачивались своими изделиями. Скупщик скупал по низкой цене продукцию у гончаров и сбывал ее на рынке по более высокой. Это была наиболее простая форма участия торгового капитала в ремесленном производстве.

Гончарные изделия имеют спрос и в настоящее время. Гончарная посуда еще не утратила своего значения в домашнем обиходе. Ее используют для хранения и носки воды, а также для хранения различных продуктов. В ряде районов Азербайджана пользуются глиняными маслослойками. Некоторые национальные блюда готовят в глиняной посуде.

Гончары в настоящее время объединяются в артели, которые имеют на рынках лавки или специально выделенное место для продажи своих товаров. Некоторые гончары изготавливают сувениры. Хотя за последние десятилетия гончарное производство сильно сократилось, но оно не исчезло. И в ряде сел Азербайджана сохраняется это древнее ремесло.

Сектор археологии и
этнографии

Поступило 6. II 1978

Э. А. Исмаилова

АЗƏРБАЈЧАНДА ДУЛУСЧУЛУГ ҺАГГЫНДА (XIX əsrin sonu—XX əsr)

XIX əsrin sonunda Azərbaycanın bir sıra şəhər və kəndlərində kıl gəb istehsalı keniş şəkil almış, hətta bu sənət sahəsi üzrə ixtisaslaşmış mərkəzlər belə yaranmışdır.

Bu sənətlə evlərdə əl duzluq çarxından istifadə etməklə əsasən qadınlar məşğul olurdular.

Duzluqduzluq hazırda öz əhəmiyyətini itirməmişdir. Bu gədim sənətlə Azərbaycanın bir sıra kəndlərində indi də məşğul olurlar.

A. A. Izmailova

**ON POTTERS PRODUCTION IN AZERBAIJAN
(AT THE END OF XIX—XX CENTURIES)**

At the end of XIX century crockery was produced in some cities and villages of Azerbaijan. There were the main places of large potters production. In Azerbaijan also existed house pottery engaged by women who used a hand potters ring. In present time pottery also has not lost its importance and in the row of villages of Azerbaijan this ancient handicraft is still existed.
