



**ƏSƏD TANRIVERDİ OĞLU ƏLİYEV** Gürcüstan Respublikasının Qarayazı (Qardabani) bölgəsinin Ağtəhlə kəndində anadan olub. "Gürcüstan azərbaycanlılarının mənəvi mədəniyyəti" (Bakı: Elm, 1995), "Haqqın gözü tərəzidir" (Bakı: Azərneşr, 2006), "XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının ailə məişəti" (Bakı: Elm və Təhsil, 2012) monoqrafiyalarının, bir sıra elmi, publisistik məqalələrin, "Solma, ay çiçəyim" (Bakı: Sabah, 1997), "Yolun məndən gəlib keçdi" (Bakı: Aytac, 1999) və "Daş-divar durur arada" (Bakı: Adiloğlu, 2002) adlı şeirlər toplularının müəllifi, eləcə də "Qəbələ tarixi", "Qəbələ etnoqrafiyası" və "Qəbələ folkloru" kitablarının həmmüəlliflərindəndir. "XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının məişət və mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat)" mövzusu üzrə doktorluq dissertasiyası açıq müdafiəyə hazırdır. Azərbaycan MEA-nın Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun aparıcı elmi işçisi, tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dosent, Azərbaycan Yazıçılar Birliyinin üzvüdür.



**GÜRCÜSTAN AZƏRBAYCANLILARININ ETNOQRAFİYASI**  
(TƏSƏRRÜFAT MƏİŞƏTİ VƏ MADDİ MƏDƏNİYYƏTİ)

**ƏSƏD ƏLİYEV**

**ƏSƏD ƏLİYEV**

# **GÜRCÜSTAN AZƏRBAYCANLILARININ ETNOQRAFİYASI**

(TƏSƏRRÜFAT MƏİŞƏTİ VƏ MADDİ MƏDƏNİYYƏTİ)

**AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR AKADEMİYASI**  
**ARXEOLÖGİYA VƏ ETNOQRAFİYA İNSTİTUTU**

**ƏSƏD ƏLİYEV**

**GÜRCÜSTAN AZƏRBAYCANLILARININ**  
**ETNOQRAFİYASI**  
**(TƏSƏRRÜFAT MƏİŞƏTİ VƏ MADDİ**  
**MƏDƏNİYYƏTİ)**

**BAKI- 2019**

Azərbaycan MEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun  
Elmi Şurasının 2017- ci il 24 noyabr tarixli iclasının 9 №-li  
qərarı ilə çap olunur.

**Elmi redaktor:** **Teymur Bünyadov**  
AMEA- nın həqiqi üzvü,  
Tarix üzrə elmlər doktoru, professor

**Rəyçilər:** **Şirin Bünyadova**  
Tarix üzrə elmlər doktoru, professor  
**Kərəm Məmmədov**  
Tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

**Ə.T.Əliyev.** Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafiyası  
(XIX – XX əsrin əvvəlləri: təsərrüfat məişəti və maddi  
mədəniyyəti). Bakı, "AVROPA" nəşriyyatı -2019. 216 səh.

AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun aparıcı elmi işçisi, tarix  
üzrə fəlsəfə doktoru, dosent Ə.T.Əliyevin "Gürcüstan azərbaycanlılarının  
etnoqrafiyası" adlı monoqrafiyasında ilk dəfə olaraq XIX-XX əsrin əvvəllərində  
Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat məişəti və maddi mədəniyyəti  
məsələləri kompleks şəkildə tədqiqata cəlb edilir. Burada əkinçilik, bağçılıq-  
bostançılıq, maldarlıq, sənətkarlıq, həmçinin yaşayış məskənləri və evlər, gey-  
imlər və bəzəklər, yeməklər və içkilər, xalq nəqliyyatı və rabitə kommunikasiya  
vasitələri barədə ətraflı məlumat verilir, onların lokal-yerli xüsusiyyətləri ilə  
birgə Azərbaycan, digər Türk xalqları, müəyyən çərçivədə isə Qafqaz səciyyəli  
olduğu vurğulanır.

Kitab etnoqrafiya, folklor, tarix mütəxəssisləri, aspirantlar, tələbələr və  
geniş oxucu kütləsi üçün nəzərdə tutulmuşdur.

**ISBN-978-9952-37-118-5**

© **Ə.T.Əliyev -2019**

## MÜNDƏRİCAT

Ön söz .....	4-7
Giriş.....	8-13

### **I FƏSİL: İQTİSADI MƏDƏNİYYƏTİN QURULUŞUNDA TƏSƏRRÜFAT HƏYATI, MƏŞĞULİYYƏTİ VƏ MƏİŞƏTİ**

1.1. Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatı, onun komponentləri və əsas məşğuliyyət növləri.....	14-29
1.2. Təbii şərait, münbitlik və bağçılıq-bostançılıq-tərəvəzçiliyin qarşılıqlı inkişafı .....	29-38
1.3. Təsərrüfat həyatı və məişəti sistemində heyvandarlığın yeri və rolu. Köçmə və oturaq həyat məişətində heyvandarlıq təsərrüfatı, onun sosial-iqtisadi inkişafının tarixi-etnoqrafik xüsusiyyətləri.....	38-57
1.4. Tarixi-mədəni arealda sənətkarlıq və onun inkişaf xüsusiyyətləri, tarixi-etnoqrafik yanaşma.....	57-72

### **II FƏSİL: GÜRCÜSTAN AZƏRBAYCANLILARININ MADDİ MƏDƏNİYYƏTİNİN SPESİFİK CƏHƏTLƏRİ**

2.1. Məskunlaşma komplekslərinin komponentlərinin tarixi-etnoqrafik təhlili .....	73-90
2.2. Maddi mədəniyyət sistemində geyim və bəzək mədəniyyəti tarixi-etnoqrafik tədqiqat obyektinə kimi .....	90-117
2.3. Qida və yemək mədəniyyətinin etnoqrafik yöndə araşdırılması .....	117-165
2.4. Nəqliyyat və rabitə kommunikasiya vasitələri tarix və müasirlik kontekstində.....	165-186
Nəticə (Azərbaycan, rus və ingilis dillərində) ...	187-193
Mənbə və ədəbiyyat siyahısı .....	200-214
İxtisarlardan siyahısı .....	215

## ÖN SÖZ

Azərbaycan etnoqrafiya elminin qarşısında duran ən mühüm məsələlərdən biri respublikamızdan kənarında yaşayan soydaşlarımızın etnoqrafiyasını tədqiq etməkdən ibarətdir. Düzdür, bu sahədə müəyyən irəliləyişlər var, lakin görülməli işlər görüldəndən daha çoxdur. Həm də xalqın tarixinin, qədim mədəniyyətinin bu və ya digər sahələrinin tam, dolğun və hərtərəfli şərhini vermək üçün kompleks tədqiqatların aparılması əsas şərtidir. Bu yanaşma respublikamızın indiki müstəqil dövründə daha aktualdır və azərbaycançılıq ideologiyası nöqteyi-nəzərindən xüsusi əhəmiyyət daşıyır. Elə Əsəd Əliyevin ilk dəfə qələmə alıb, elmi ictimaiyyətə və geniş oxucu kütləsinə təqdim etdiyi “Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafiyası” adlı tarixi-etnoqrafik tədqiqat əsəri də həmin istiqamətə yönəlmiş cəhdin nəticəsidir. Bundan öncə isə, müəllifin “Gürcüstan azərbaycanlılarının mənəvi mədəniyyəti” (Bakı: Elm, 1995), “Haqqın gözü tərəzidir (etnoqrafik düşüncələr)” (Bakı: Azər nəşr, 2006) və “XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının ailə məişəti” (Bakı: Elm və təhsil, 2012) adlı etnoqrafik tədqiqatları işıq üzü görmüşdür.

“Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafiyası” sərlöv-həli monoqrafiyası “İqtisadi mədəniyyətin quruluşunda təsərrüfat həyatı, məşğuliyyəti və məişəti”, “Gürcüstan azərbaycanlılarının maddi mədəniyyətinin spesifik cəhətləri” adlı iki fəsildən ibarətdir. Birinci fəsildə əkinçilik, bağçılıq, bostançılıq-tərəvəzçilik, üzümçülük, maldarlıq-qoyunçuluq, sənətkarlıq-daşışlənə, ağacışlənə, dəmirçilik, misgərlik, dabbağlıq, toxuculuq, tikmə, keçəçilik və s. sənət-peşə sahələri xronoloji

ardıcılıq prinsipinə uyğun tarixi-etnoqrafik araşdırmaya cəlb olunur. Etnoqrafik tədqiqatlara, tarixi və arxeoloji materiallara istinadən müəllif qeyd edir ki, hələ Eneolit dövründə Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan ərazidə yüksək əkinçilik mədəniyyəti mövcud idi və bu amil öz varlığını XIX-XX əsrin əvvəllərində, həmçinin ondan sonrakı illərdə də qoruyub saxlamışdır. Bu mülahizə Gürcüstan azərbaycanlılarının-türklərinin ulu babalarının yaşadıkları bölgələrdə qədim mədəniyyətin daşıyıcıları olduqlarını xatırladan dəlillərdəndir. Məhz bu baxımdan monoqrafiyanın böyük elmi-nəzəri əhəmiyyəti dənilməzdir.

Zəngin tarixi-etnoqrafik materiallara əsaslanan Ə.Əliyev yerin seçilməsi, şumlanması, toxumun səpilməsi, sahənin suvarılması, taxılın biçilib daşınması, döyülməsi, dəninin üyüdülməsi və s. kimi amillərin əkinçilikdə mühüm şərt olduğunu vurğulamaqla bərabər, tədqiq olunan dövrdə əhalinin istifadə etdikləri şum alətlərinin səciyyəvi xüsusiyyətləri barədə də müfəssəl məlumat verir. Bu isə təqdirəlayiq haldır və həmin alətlərin araşdırılan ərəfədə əhalinin əkinçilik həyatında rolunu öyrənmək üçün bir göstəricidir, keçmişimizin günümüzə daşınması, xatırladılmasıdır. Təsadüfi deyil ki, bu barədə bir ibrətamiz kəlam da var: “Keçmişini unudanı gələcək topa tutar”.

Monoqrafiyada qeyd olunur ki, maldarlıq təsərrüfatı əsrlər boyu əkinçiliklə birlikdə əhalinin iqtisadi həyatının əsasını təşkil etmiş və onların dolanışıq mənbəyi sayılmışdır. Tarixi ədəbiyyat və etnoqrafik materiallarına, həmçinin tədqiqatda çəkilən dövrün kənd təsərrüfatı ilə bağlı nəşr edilən qəzet və jurnallarının soraqlarına əsaslanan müəllif, öyrənilən ərəfədə maldarlığın oturaq və elat-tərəkəmə olaraq iki formada təzahür etdiyini vurğulamaqla, bu sahə barədə geniş təəssürat yaradır və əhalini yaylaq, qışlaq mədəniyyətinin daşıyıcıları

kimi xarakterizə edir. Bütün bunlar müəllifin seçdiyi materialı müqayisəli şəkildə təhlil və təqdim etmək, həmçinin tədqiqatçılıq bacarığının görünən tərəfləridir və müsbət hal kimi təqdir olunmalıdır. Yaşlı adamlardan toplanan materiallarla tarixi-etnoqrafik ədəbiyyatdan alınan sorağın uzlaşdırılması, tutuşdurulub saf-çürük edilməsi və bunun müqabilində maraqlı fikir yürüdülməsi monoqrafiyada aydın şəkildə nəzərə çarpır. Heç şübhəsiz, bunu müəllifin uğuru kimi səciyyələndirmək lazımdır.

İkinci fəsildə yaşayış məskənləri və yaşayış evləri, geyimlər və bəzəklər, yeməklər və içkilər, məişət qabları, xalq nəqliyyatı vasitələri, yollar və rabitə məsələləri araşdırılır. Müəllif yaşayış məskənlərinin tip və formaları barədə məlumat verərkən müqayisəli təhlillər aparır və bu qənaətə gəlir ki, Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşayış məskənləri Azərbaycan səciyyəlidir. Yaşayış evlərinə gəlincə, müəllif vurğulayır ki, istər plan quruluşu, istərsə də tikilmə qaydası baxımından soydaşlarımızın yaşayış evləri Azərbaycan, həmçinin gürcü evləri ilə oxşarlıq, bəzən isə eynilik təşkil edir. Tədqiqatçının yürütdüyü bu kimi mülahizələr onun Azərbaycan və gürcü etnoqraflarının əsərləri, həmçinin hər iki xalqın maddi mədəniyyəti və məişəti ilə kifayət qədər tanışlığını göstərir, topladığı etnoqrafik materialları elmi süzğəcdən keçirərək təqdim etmə bacarığına malikliyindən xəbər verir.

Əsərin geyimlər və bəzəklər bölməsi də maraqlıdır. Müəllif müqayisəli təhlillər nəticəsində geyimlərin lokal-məhəlli xüsusiyyətləri ilə birgə, Azərbaycan, digər Türk xalqları, bəzi elementlərində isə Qafqaz səciyyəsinə göstərir və haqlı olaraq bu amili təbii hal sayır. Çünki, Gürcüstan azərbaycanlıları Azərbaycan türk xalqının ayrılmaz tərkib hissəsidir, onlar eyni mənşəyə mənsubdurlar, rusların mənfur siyasətinin nəticəsi olaraq sonradan qondarılan sərhədə qədər Qazax böl-

gəsinin əhalisi ilə bir ərazidə yaşayıblar. Daha sonra isə, eyni və yaxud yaxın çevrədə yaşayan xalqların bir-birinin mədəniyyətindən bəhrələnməsi, birinin digərindən nəyisə əxz etməsi uzun bir tarixi qonşuluq əlaqəsinin qanunauyğunluğu, nəticəsi, bəlkə də töhfəsidir.

Tədqiqatçı, yeməklər və içkilər bölməsində də maraqlı fikirlər söyləyir və Azərbaycan yeməklərinin gürcü mətbəxinədəki yerini göstərməklə bərabər, bir neçə gürcü yeməyinin bölgə əhalisinin kulinariyasına daxil olduğunu vurğulayır. Monoqrafiyada nəqliyyat və rabitə kommunikasiya vasitələri barədə də məlumat verilir, əhalinin təsərrüfat və gündəlik məişətindəki rolu göstərilir.

Əsəd Əliyevin bu monoqrafiyası təkcə Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafiyasını öyrənmək baxımından deyil, Azərbaycan etnoqrafiya elminin daha da zənginləşməsi nöqtəyi-nəzərindən də mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Güman edirik ki, Azərbaycan etnoqrafiya elminə yeni tövhə olan bu əsər mütəxəssislər və geniş oxucu kütləsi tərəfindən maraqla qarşılanacaq.

**TEYMUR BÜNYADOV**  
akademik



## GİRİŞ

Azərbaycan etnoqrafiya elminin qarşısında duran ən mühüm vəzifələrdən biri xalqımızın təsərrüfat həyatı və maddi mədəniyyətini, mövcud sahələrlə bağlı element və məsələləri öyrənməkdən ibarətdir. Baxmayaraq ki, bu sahədə müəyyən işlər görülmüş, dissertasiya və monoqrafiyalar yazılmışdır, lakin mövcud araşdırmalar xalqımızın təsərrüfat məişəti və maddi irsini tam əhatə etmir. Çünki, aparılan tədqiqatlarda respublikamızın müasir dönmədəki sərhədlərindən kənarında yaşayan Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatı və maddi mədəniyyət elementləri, bir sözlə, bütövlükdə etnoqrafiyası işıqlandırılmamışdır. Ancaq müasir dünya bu və ya digər ərazilərdə yaşayan xalqların məişətinin, maddi və mənəvi mədəniyyətinin, bir sözlə, milli dəyərlərinin ilkinlikdən indiki məqama gələn yolunda özəlliyinə, spesifikliyinə maraq göstərməkdədir.

Məlum olduğu kimi, xalqın tarixi təkcə yazılı mənbələrdə deyil, eləcə də onun adət-ənənəsində, əhatə olunduğu aləm haqqında düşüncə və təsəvvüründə, inam-etiqaadında, əmək alətlərində, yeməyində, geyimində, yaşayış evlərində, habelə qəbir abidələrində və qədim məskənlərində, əfsanə və epik dastanlarında, rəvayətlərində, etnos tərəfindən yaradılıb, onu başqalarından fərqləndirən mədəniyyətin bütün sferalarında qorunur (Итс Р.Ф. Введение в этнографию: Учебное пособие. Л.: Изд-во Ленинградского университета, 1991. с.11). Yuxarıda qeyd edilən bu fikir etnoqraf alimlərimizin daha fəal olmasını, xalqın məişət və mədəniyyətini dərindən, əhatəli, kompleks şəkildə öyrənməsini şərtləndirir. Çünki, son zamanlarda dünyada, eləcə də onun bir parçası olan Cənubi Qafqazda tüğyan edən hadisələr - milli zəmin üzərində baş verən mübahisə və müharibələr yerli əhalinin doğma yurdlarından kütləvi şəkildə miqrasiyasına, onların maddi və mənəvi irsinin, təsərrüfat məişəti ilə bağlı

elementlərin aradan çıxmasına səbəb olur. Halbuki, etnoqraf alimin də dediyi kimi, hər hansı bir xalqın həyat və güzəranının, ictimai, iqtisadi və mədəni simasının necəliyini, eləcə də həmin xalqın bəşər mədəniyyətində tutduğu mövqeyi aydınlaşdırmaq və eyni zamanda onun maddi nemətlər istehsalı prosesində tətbiq etdiyi istehsal üsul və qaydaları, ictimai əlaqə və münasibətləri və nəticədə tarixən əldə etdiyi empirik biliklərini aşkara çıxarmaqdan ötrü həmin xalqın maddi, mənəvi, təsərrüfat mədəniyyətini, ictimai və ailə münasibətlərini etnoqrafik baxımdan öyrənmək ən zəruri vəzifələrdəndir (Nəsirli M.N.). Məhz həmin prizmadan yanaşdıqda, Gürcüstanda yaşayan soydaşlarımızın təsərrüfat məişətinin, habelə maddi-mədəni irsinin etnoqrafik yöndə araşdırılmasının vacibliyi və aktuallığı inkaredilməzdir. İki fəsildən ibarət olan bu monoqrafiyanın yazılmasını şərtləndirən, işlənməsinin məqsəd kimi qarşıya qoyulmasını labüdləşdirən əsas amillərdən biri də elə budur.

Monoqrafiyanın “İqtisadi mədəniyyətin quruluşunda təsərrüfat həyatı, məşğuliyyəti və məişəti” adlı birinci fəslində “Əkinçilik”, “Bağçılıq-bostançılıq-tərəvəzçilik”, “Maldarlıq” və “Sənətkarlıq” sahələri ilə bağlı tarixi-etnoqrafik araşdırma öz əksini tapmışdır.

Təsərrüfat məişəti və maddi mədəniyyət nümunələrinin xalqın keçinəcəyindən, güzəranından, yaşam tərzindən soraq verməsi təkzibedilməzdir. Odur ki, yaxşı yaşamaq, yeməyə, geyimə olan tələbatlarını ödəmək üçün insanlar torpağa əyilmiş, taxıl və bağ-bostan bitkiləri əkib becərmiş, maldarlığa, xüsusən də qoyunçuluğa önəm verərək süd məhsulları emalı ilə məşğul olmuş, peşə-sənət alətləri düzəltmişlər. Torpağın altını üstünə çevirən, onu “öldürməklə” öz həyat səviyyələrini yüksəldən, gün-güzəranlarını yaxşılaşdıran əkinçilərimiz, hətta, torpağın “dili” ilə “Belləyib şumlamağı səndə, bitirməyi məndə”, “Qoy-

numda bir dən gizlə, min dən cücərsin”, “Köksümə bel vur, xoş güzəran qur” kimi bir sıra deyimlər də yaratmışlar.

İrəlidə də qeyd etdiyimiz kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat məişəti indiyədək tarixi-etnoqrafik tədqiqat obyektı olmamışdır. Öyrənilən sahə barədə bəzi XIX əsr müəlliflərinin (Arqutinckiy-Dolqorukov..., Eritsov A.D., X.A.Vermişeva, V.Geyevcki və i.) verdiyi məlumatlar isə pərakəndə haldadır və epizodik xarakter daşıyır. Məhz mövcud çatışmazlıqları nəzərə alaraq, topladığımız köməkçi tarixi-etnoqrafik ədəbiyyat materiallarına və yerli əhalidən alınan şifahi məlumatlara əsasən, ilk dəfə Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatının, onun komponentləri və məşğuliyyət növləri ilə bağlı məsələlərin kompleks şəkildə araşdırılmasına səy göstərmişik.

Monoqrafiyanın ikinci fəslı “Gürcüstan azərbaycanlılarının maddi mədəniyyətinin spesifik cəhətləri” adlanır. Burada “Məskunlaşma komplekslərinin komponentlərinin tarixi-etnoqrafik təhlili”, “Maddi mədəniyyət sistemində geyim və bəzək mədəniyyəti tarixi-etnoqrafik tədqiqat obyektı kimi”, “Qida və yemək mədəniyyətinin etnoqrafik yöndə araşdırılması”, “Nəqliyyat və rabitə kommunikasiya vasitələri tarix və müasirlik kontekstində” bölmələri tədqim edilir.

Məlumdur ki, hər bir insanın rahat yaşaması üçün ilk növbədə onun evlə təmin olunması gərəkdir. Araşdırma göstərir ki, tədqiq etdiyimiz bölgələrdə təbii-coğrafi şərait, sosial-iqtisadi amil, təsərrüfat fəaliyyəti, eləcə də insanların həyat tərzi ilə əlaqədar olaraq bir sıra xalq yaşayış məskənləri və ev tipləri yaranmış, onlar yerləşmə xüsusiyyətinə, formasına, quruluşuna, tikinti materialına görə bir-birindən fərqlənmişlər.

Gürcüstan azərbaycanlılarının “Yaşayış məskənləri və evləri” Ə. Nəbiyev, “Ənənəvi və müasir maddi mədəniyyəti” isə C. Novruzov tərəfindən araşdırılmışdır. Bu araşdırmalar mə-

sələnin həllinə yönəlmiş cəhd kimi qiymətlidir, böyük elmi əhəmiyyət kəsb edir, lakin buna baxmayaraq, soydaşlarımız yaşayan bəzi bölgələrin timsalında problemə daha ətraflı yanaşmaq lazım gəlir. Digər tərəfdən isə, C.Novruzovun tədqiqatı, əsasən, müasir dövrü əks etdirir. Bütün bunlara rəğmən, məqsədimiz tarixi yurd yerlərimizin XIX-XX əsrə aid maddi mədəniyyət elementlərini kompleks şəkildə, gücümüz və materialımız daxilində bir qədər də geniş şəkildə öyrənməkdən ibarətdir. Çünki, etnoqraf alimlərin də qeyd etdiyi kimi, keçmiş maddi və mənəvi irsimizi tam, bütöv şəkildə öyrənmədən müasir mərhələdə bu sahələrdə baş verən keyfiyyət dəyişikliklərini qavraya bilmərik (Vəliyev F.İ.).

Tədqiq olunan əhalinin uzun zaman kəsiyində inkişaf prosesi keçirərək formalaşan geyim mədəniyyəti barədə də yazılı bilgilər çox kasaddır. Bu haqda rəssam-litoqraf K.P.Beqqrovun, M.Tilkenin rəsm əsərlərindən, A.Q. Trofimovanın akademik S.N. Canaşıa adına Gürcüstan Dövlət Muzeyində saxlanan (Borçalı-Kəpənəkçi və Telav-Qaracalar kəndlərinə aid) qadın geyimləri əsasında yazdığı məqaləsindən başqa heç bir məlumata rast gəlinmir, N.Q. Volkova isə öyrəndiyimiz əhali ilə bağlı dərc etdirdiyi yazısında sadəcə olaraq qadın geyimlərinin, məsələn, arxalığın, donun, məzərin, həmçinin dinqə və kəlağayının adını çəkməklə kifayətlənir. Bizə çatan sadaladığımız bu xəsis məlumatlar işin yazılmasında yardımçımız olsa da, bütövlükdə qənaətbəxş deyildir. Məhz bu kimi dəlillər Gürcüstan azərbaycanlılarının geyim və bəzəklərinin kompleks şəkildə araşdırılmasını zəruriləşdirən vacib amillərdir.

Maddi mədəniyyətin ən mühafizəkar sahələrindən biri yeməklər və içkilərdir. Məlumdur ki, insanların yaşaması, qurub-yaratması üçün yemək və içkilər ən mühüm vasitələrdəndir. Daha doğrusu, yemək və içkisiz insan həyatını, onun varlığını

təsəvvür etmək qeyri-mümkündür. Digər tərəfdən bir məsələ də var ki, mərhum etnoqraf Q.T.Qaraqaşlının vurğuladığı kimi, yeməklərin tərkibi, hazırlanma qaydaları və istifadə üsullarına rəğmən öyrənilən xalqın həyatının tarixi sənədlərdə az yer almış bir sıra tərəflərini, məsələn, təsərrüfat məişətinin səciyyəvi cəhətlərini, məhsuldar qüvvələrin inkişaf səviyyəsini, hətta xalqın mənşəyi məsələsini aydınlaşdırmaq olur.

Təqdim edilən monoqrafiyada tarixi ədəbiyyat və etnoqrafik materiallar əsasında yeməklərin mənşəyi, hazırlanma qaydaları, növ müxtəlifliyi, Azərbaycan, digər Türk xalqları, Qafqaz səciyyəli olduğu və onların lokal xüsusiyyətləri də şərh edilmişdir. “Nəqliyyat və rabitə kommunikasiya vasitələri tarix və müasirlik kontekstində” bölməsində isə Gürcüstanın azərbaycanlı əhalisi arasında mövcud olan ənənəvi nəqliyyat vasitələrinə və rabitə ilə bağlı məsələlərə diqqət çəkilir.

Öyrəndiyimiz əhalinin təsərrüfat həyatı və maddi mədəniyyəti ilə birbaşa bağlı olmasa da, monoqrafiyanın yazılmasında Azərbaycan etnoqraflarının (T.Bünyadov, Q.Qaraqaşlı, Ə.Ələkbərov, M.Nəsirl, Ş.Quliyev, H.Quliyev, Q.Cavadov, H.Həvilov, T.Kərimov, Ş.Salehov, Ə.İzmaylova, A.Mustafayev, F.Vəliyev, T.Babayev, Q.Rəcəbli, X.Xəlilov, S.Ağamalıyeva, Ş.Bünyadova, S.Məhərrəmov və b.), arxeoloqlarının, sənətsünaşlarının əsərləri, habelə Borçalı-Qarayazı əsilli alimlərin -Hüseynqulu Məmmədlinin, Şurəddin Məmmədlinin, Valeh Hacılının, Vahid Ömərlinin, Kərəm Hətəmoğlu Məmmədlinin, Şahbaz Şamioğlunun, Mirzə Məmmədoğlunun və s. tədqiq etdiyimiz bölgələrlə bağlı müxtəlif səpgili elmi araşdırmaları, XIX-XX əsr bəzi rus, gürcü müəlliflərinin verdiyi adda-budda yazılı soraqlar, həmçinin yaşlı nəslin nümayəndələrindən topladığımız etnoqrafik materiallar mühüm rol oynamışdır. Tədqiqatımız baxımından xüsusi əhəmiyyət kəsb edən həmin əsərlərdən bəhrələnməklə, araşdırılan mövzunun komp-

leks şəkildə həllinə çalışmışıq. Güman edirik ki, Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafik materialları əsasında ilk dəfə tərəfimizdən qələmə alınan bu tarixi-etnoqrafik tədqiqat əsəri Gürcüstanda yaşayan soydaşlarımızın XIX-XX əsrin əvvəllərinə aid təsərrüfat həyatı və maddi mədəniyyəti sahəsindəki boşluğu qismən də olsa dolduracaqdır.

## I FƏSİL

### İQTİSADI MƏDƏNİYYƏTİN QURULUŞUNDA TƏSƏRRÜFAT HƏYATI, MƏŞĞULİYYƏTİ VƏ MƏİŞƏTİ

#### 1.1. Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatı, onun komponentləri və əsas məşğuliyyət növləri

Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadığı ərazilər əlverişli təbii-coğrafi şəraitə malikliyi ilə diqqət çəkir. Ərazinin bu xüsusiyyəti, torpağın münbitliyi, tərkibinin müxtəlif təbii maddələrlə zənginliyi burada müxtəlif təsərrüfat sahələrinin yaranmasına və inkişafına stimül vermişdir.

Etnoqrafik ədəbiyyatın soracağına əsasən, yerli əhali çalışmışdır ki, öz təsərrüfat sahələrini coğrafi şəraitin, yaşayış vasitələrinin daha münasib olduğu ərazidə inkişaf etdirdinsinlər. Çünki, əlverişli coğrafi mühitdə istehsalın inkişafı sürətlənir, təsərrüfatın genişlənməsi üçün daha çox imkanlar yaranırdı (1, 67).

Tarixən Gürcüstanda yaşamış və indi də yaşayan soydaşlarımızın iqtisadi həyatında əkinçilik təsərrüfatı mühüm yer tutmuşdur. Bunu ərazidən tapılan arxeoloji materiallar da nişan verməkdədir. Gürcü arxeoloqlarının apardığı qazıntılar zamanı əldə edilən Arıxlı I və Arıxlı II düşərgələrindən məlum olur ki, hələ Eneolit dövründə Borçalı ərazisində yüksək əkinçilik mədəniyyəti mövcud idi (6, 4). Bu amil öz varlığını XIX-XX əsrin əvvəllərində, həmçinin sonrakı illərdə də saxlamışdır.

Əkinçilikdə yerin seçilməsi, şumlanması, toxumun səpilməsi, sahənin suvarılması, taxılın biçilib daşınması, döyülməsi, dənin üyüdülməsi və s. amillər ən mühüm şərtlərdən sayılırdı.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi XIX-XX əsrin əvvəllərində əkin üçün torpağın keyfiyyətli olub-olmadığını bilmək üçün müəyyən təcrübələrdən istifadə edərtilər. Həyatının çox hissəsini əkin-biçin işlərində keçirən dünyagörmüş qocaların dediyinə görə, seçilən ərazinin münasibliyi yağışlı havalarda daha yaxşı bilinirdi. Belə ki, yağışdan sonra yer çatlamırdısa, deməli, seçilən əkin sahəsinin torpağı yüksək keyfiyyətli, çatlayırdısa yararsız sayılırdı. Buna bənzər və digər üsullarla torpağın keyfiyyətini öyrənmək təcrübəsi Azərbaycan əhalisi arasında da yayılmışdı (80, 102-103).

Torpağın keyfiyyəti öyrənildikdən sonra həmin sahə daş-kəsəkdən, kol-kosdan və əlaq otlarından təmizlənərdi. Bunun arxasınca yerin əkilib-şumlanması prosesi başlanardı. Bu zaman coğrafi şəraitə və torpaq örtüyünün xüsusiyyətinə uyğun olaraq xış, yaxud cüt kimi şum alətlərindən istifadə edilərdi. Etnoqrafik materiallar göstərir ki, əkin sahəsini şumlayarkən xışa iki boyun öküz qoşar və şumlama prosesi bir nəfərin idarəçiliyi ilə həyata keçirilərdi. Belə ki, o, sol əliylə xış və ya cütün dəstəyini tutar, sağ əliylə isə öküzləri çubuqla döyəcləyərək yerindən tərpədərdi. Bol məhsul götürmək üçün əkin yeri cərgələrlə üç dəfə şumlanardı. Bununla bağlı öyrəndiyimiz əhali arasında belə bir deyim də formalaşmışdır: “birinci şum daraq, ikinci şum sığal, üçüncü şum maraqdır”. Xalqın düşüncəsinə görə bu deyimə açması belə idi: torpağın birinci şumu onu daramaq-altını üstünə çevirməkdir, ikinci şumu çevrilən torpağı sığallamaq-narınlaşdırmaqdır, üçüncü şumu isə kəndlinin bol məhsula olan marağıdır, yəni o, torpağı üçüncü dəfə şumlamaqla daha çox bar-bərəkət əldə etmək istəyir.

Vaxtilə kəndli təsərrüfatının “ürəyi” və ən qədim şum aləti sayılan xışı, əvvəllər meşədən kəsilib gətirilmiş təbii qollu ağaclar təşkil etsə də, sonralar təkmilləşdirilərək yerli usta-



lar tərəfindən bir neçə ağac hissəni birləşdirməklə düzəldilmişdi. Sorgular və etnoqrafik ədəbiyyatın məlumatlandığına görə, xışın ucu dəmir gavahınlı, qolları isə deşikli-gözlü olurdu. Həmin gözlərə “güc ağacı” deyilən ağac keçirilərdi. Əkin yerinin dayaz, yaxud dərin şumlanması bu güc ağacı ilə tənzimlənərdi (1, 77-78).

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, dəmir gavahınlı xışların tarixi çox qədimlərlə səsleşir. Bunu e.ə. IV-II əsrlərə aid olub, Gürcüstanın Uplistixe və Suxumi yaxınlığından tapılan dəmir gavahın da təsdiq edir. Sözügedən qiymətli tapıntı göstərilən ərəfədə təkcə Gürcüstan ərazisində deyil, həm də Cənubi Qafqazda bir şumlama vasitəsi idi (3, 10).

Forma və quruluşuna, həmçinin torpağı şumlama xüsusiyyətinə görə xışlar müxtəlif adlarla ifadə olunmuşdur: ulamalı xış, çatma xış, işgilli xış və s. (12, 18). Əldə etdiyimiz bilgiler Azərbaycanda geniş yayılmış bu cür xışların Gürcüstan azərbaycanlıları üçün də səciyyəvi olduğunu göstərir.

Dağavar və düzənlik ərazilərdə işlədilən xışların ən təkmil formalarından olan ulamalı xış kötük, bazı, dəstə, qılinc və məsən adlanan hissələrdən ibarət idi. Xışın qılinc torpağı kəsir, qulaqları torpaq layını çevirir, qoşa dəstə isə alətin ağırlığını tarazlaşdırırdı. Bu tip xışlar torpağı daha keyfiyyətli şumlaması ilə sadə xışlardan fərqlənirdi (1, 78).

Sonrakı dövənlərdə irəliləyişlər baş vermiş və xışdan kotana keçilmişdir. Həsən bəy Zərdabi kotan barədə belə yazırdı: “Kotan üç qism olur: diyircəksiz, dayaqlı və diyircəkli. Diyircəksiz kotan yüngül olduğuna ona daş ya kəsək rast gələndə onu düzəltmək asandır. Ona binaən onilə daşlı yeri şuxm etmək yaxşıdır və bir də onu əkin yerini dərin şuxm etməkdən ötrü işlədirlər... Ona bir ya iki cüt öküz qoşurlar. Onun cızıqları düz olmadığına şuxmu təmiz olmaz.

Dayaqlı kotanın qırının altında bir ucu yastı dayaq ya bir diyircik olur... onun cızıqları düz və şuxmu təmiz olur və lazım olsa, onun dayağını çıxarıb diyircəksiz kotan yerinə işlətmək olur. Ona 2 ya 3 cift öküz bəsdir.

Diyircəkli kotanın iki diyircəyi olur ki, onların üstə qırın başı dayanıb, onların üstün basıb kotanı ağır edir. Ona 3 ya 4 cift öküz qoşurlar, amma o ağır olduğuna onu düz saxlamaq asandır... Ona binaən onun cızıqları düz və şuxmu təmiz olur” (14, 114-115).

Araşdırıcılara görə diyircəkli kotanlar ulamalı xışla qara kotan arasında keçid mərhələsini təşkil etmişdir (13, 64).

Tədqiq etdiyimiz dövrdə öyrəndiyimiz əhali arasında ən geniş yayılmış şum aləti Cənubi Qafqazda təxminən VIII-IX əsrlərdən bəlli olan (136, 71) ağır və ya qara kotan idi. XIX əsrə aid mənbədə qeyd edilir ki, Borçalının bütün aran hissəsi əkinçilik üçün yararlıdır və əkin sahələri ağır ağac kotanlarla şumlanır. Ağac kotanlara 8-12 boyun öküz qoşulur. Borçalı qəzası şumlama sahəsində yüksək nailiyyət əldə edibdir. Belə ki, yerli kotanlarla birgə, son vaxtlar qəzada dəmir kotanlardan da istifadə olunur. Dəmir kotanlar 5-6 boyun öküz, yaxud 4-6 baş atla hərəkətə gətirilir. Digər qəzalarda isə dəmir kotanlara rast gəlinmir (110, 90-100).

Tədqiqatçılar yazır ki, qara kotanın “meydana çıxması əkinçiliyin yalnız inkişafını deyil, eyni zamanda onun təsərrüfat sahələri içərisində əsas yerlərdən birini tutduğunu göstərən mühüm amillərdəndir. Əkinçilər belə təkmilləşmiş alətin vasitəsilə daha geniş sahəni yüksək keyfiyyətlə şumlamaq imkanına malik olmuşlar” (7, 13). Qara kotanla bağlı Qazax-Ağstafa-Borçalı-Qarayazı-Bolus-Başkeçid bölgələrində aşağıdakı kimi bayatı nümunəsi də yayılmışdır:

Əzizim, kotan gəldi,  
Macını tutan gəldi.

## Torpağın alt-üstünü

Qol-boyun çatan gəldi (20, 146-149).

Keçirdiyimiz sorğular, həmçinin ədəbiyyat materialları göstərir ki, bəzi kasıb kəndlilərin kotanı, yaxud onu çəkə biləcək sayda heyvanı olmadığından onlar əkin sahələrini şumlamaq üçün bir-birinə kotan, öküz və ya kəl verməklə “birlik” yaradardılar (52, 36). Qarşılıqlı yardım formasında təzahür edən bu birlikdə qoşqu qüvvəsi və şum aləti olmayan şəxslər də yer ala bilirdi. Belə ki, onlar hodaqçı-çubuqçu, macgəlçi və s. kimi işləri yerinə yetirir (1, 82), əvəzində isə öz torpaqlarını şumlamaq imkan qazanırdılar. Etnoqrafik ədəbiyyatda qeyd olunur ki, bu qrupa daxil olanlar arasında kotanın dəstəyini tutan əkinçi ilə müqayisədə çubuqçular daha az pay alırdılar. Başqa cür desək, “yığma kotan”da 6 nəfər iştirak edirdisə, dəstəçi yeddinci şəxs sayılaraq ona əlavə bir pay torpaq şumlanırdı (14, 44). Bəzən kotanı və ya öküzü icarəyə götürənlər də olurdu. Onlar təkcə kotan üçün bir günə 50 qəpik, bir cüt öküzlə birlikdə isə 1 manat ödəyirdilər (110, 100). Əkin sahələri olmayan kəndlilərin məsələsi isə lap qəliz idi. Çünki belə şəxslər dolanışıqlarını təmin etmək üçün həm torpağı, həm də kotan və qoşqu qüvvəsini icarəyə götürürdülər. Nəticədə torpağı əkib-becərəndən daha çox sahibkarlar qazanırdı.

Ağa və bəylərin, kifayət qədər torpağa mənsubların özlərinin həm kotanı, həm də bir neçə qoşqu qüvvəsi vardı. Yaşlı adamların söyləməsinə görə, belə şəxslərə el arasında “hampa” deyilərdi. Mövcud fikir ədəbiyyat materiallarında da vurğulanır.

Azərbaycanda işlədilən kotanların təkrarı olan və yerli ustalar tərəfindən hazırlanan ağac kotanlar torpağı daha dərinləndirən şumlayırdı. Kotanı ona qoşulan öküzlərin sayından asılı olaraq bir neçə hodaqçı-çubuqçu və macgəlçi-rəncbər idarə

edirdi. Bu şum alətinə 6 öküz və ya kəl qoşularmışsa, birinci cüt öküzü idarə edən xarazən (dib) hodağı, ikinci cütlüyü idarə edən qaraqayış hodağı, üçüncü cütlüyü idarə edən isə hörük hodağı adlanırdı. Kotana qoşulan heyvanların adına gəldikdə isə, birinci cütünə xarazən, ikinci cütünə qaraqayış, üçüncü cütünə hörük deyilmişdir.

Araşdırdığımız bölgələrdən topladığımız etnoqrafik material və yazılı məlumatdan bəlli olur ki, “Kotan qoşmaq, yer şumlamağa başlamaq üçün hər tayfanın özünün sınaqlı ayı və günü vardı. Yalnız həmin günlərdə işə başladılar. Əkinə başlarkən ulaq qapıdan çıxmamış, hörüyə qoşulan öküzlərin altında yumurta sındırılırdı. Həmin gün ən dadlı yeməklər bişirilər, qoyun kəsilərdi” (64, 48).

Xışla olduğu kimi, əkin sahələri qara kotanla üç dəfə şumlanardı. Lakin xışdan fərqli olaraq kotan torpağı dərinədən şumlayıb narinləşdirdiyindən, daha keyfiyyətli və bol məhsul əldə edilərdi. Həm də dağavar yerlərdə torpağı dayaz, aran ərəzilərdə xeyli dərin şumlamaq lazım gəlirdi. Çünki, günəşli günlərin azlığından dağlıq sahələrdə torpaq nəm olurdu, ona görə də toxumu dərinə salmaq taxılın vaxtında cücərib çıxmasını ləngidirdi, aranda isə havaların isti və quraq keçməsi nəzərə alınır.

XIX əsrə aid ədəbiyyat materiallarında göstərilir ki, Borçalı düzənliyində payızlıq əkin sahələri iyunun 10-a kimi şumlanardı. İşin icrasına gecikənlər şumlamanı sentyabr-oktyabr aylarında, yəni səpin əvvəli yerinə yetirərdilər. Yazlıq əkin yeri isə martın 15-dən mayın 15-ə kimi şumlanmalı idi. Payızlıq əkin üçün torpağı kotanla, yazlıq əkin üçün isə həm kotan, həm də xışla şumlayardılar (110, 98).

Qocaların dediyinə görə, şum işini tam bitirməyincə, heç kəs sahədən evinə gəlməzdi. Əkinçilər gözlərinin “acı-sı”nı elə orada-kotan arxasında alardılar. Onlar yorulmuş

öküzlərə, kəllərə sanki güc vermək üçün ucadan holavar səsləndirər, bayatı söyləyərdilər:

Həşdə qadan alım,  
Hüşdə qadan alım,  
Gün batdı, axşam oldu,  
İşdə qadan alım.

yaxud:

Gözdən oldu,  
Xainlər gözdən oldu.  
Bol taxılım, bol dənim  
Qaşqa öküzdən oldu və s.

Səslənən fikir ədəbiyyat materialında da yer alır: “Gecə əkini zamanı hodaxların horabel çəkməsi məcburi idi. Bu həm öküzləri hərəkətə gətirir, həm də yuxunu dağıdırdı. Belə vaxtlarda hər yandan horabel səsləri gələr, uşaqlar gecə quşları kimi səs-səsə verərdilər” (64, 48).

Şumlamadan sonra səpinə başlanardı. Dağlıq ərazilərdə payızlıq buğda və arpa sentyabr-oktyabr aylarında, yazlıq toxum mart ayının sonundan mayın 20-ə kimi, aran yerlərində payızlıq sentyabrdan noyabra qədər, yazlıq isə martın ortalarından aprelin sonunadək olan ərəfədə səpilərdi. Səpin işi küləksiz, mülayim havada kişilər tərəfindən həyata keçirilirdi. Səpinçilər taxılı bellərinə bağladıqları ətəyə, yaxud önlüyə doldurub sahəyə cüt-cüt çıxardılar. İrəlidə gedən istiqaməti dəqiqləşdirərək dənə ovuc-ovuc sağdan sola 4-5 dəfə səpəndən sonra bir metrə qədər irəli addım atar və arada qalan yeri ayağı ilə manşirləyirdi. Arxadan gələn isə boş buraxılan sahədə səpin işini davam etdirirdi (36, 59-60). Səpinçi elə etməli idi ki, əkin yerinə toxum eyni miqdarda düşsün, çünki taxılın bir yerə çox düşməsi onun məhsuldarlığını azaldır, boy verməsinə əngəl törədirdi. İndinin özündə belə, həyətyanı sahələrdə səpin işi apararkən buna xüsusi diqqət yetirilir. Bitki

sıx bitərsə, onu seyrəldirlər. Bu isə bitkinin tez, sağlam və maneəsiz böyüməsinə şərait yaradır.

Yaşlı adamların dediyinə görə səpin üçün nəzərdə tutulan dən sərin quyuda saxlanardı. Dənin eyni səviyyədə cücərməsində bu üsulun böyük əhəmiyyəti vardı. Toxumu oğurlamaq, qovurmaq, satmaq yasaq olsa da, onu dəyişmək günah deyildi.

Toxum səpilən kimi torpağın üzü malalanırdı. Bu proses şax mala, dırmıq adlanan əmək aləti vasitəsilə həyata keçirilərdi. Əhali arasında malaya “tapan” da deyilirdi (110, 102). Əkin sahələrinin əlaq otlarından təmizlənməsində isə şətədən istifadə olunmuşdu.

Səpin və malalamadan sonra taxıl zəmiləri çay (soydaşlarımız yaşayan bölgələrin ərazisindən Kür, Xram, Maşaver, Gədi, Debed, Talaver, Alget, Qavrı, Yor, Qabal və s. kimi çaylar axır), yaxud kanaldan (Marina, Samqor) çəkilməmiş arxlar, yaradılmış su tutacaqları vasitəsilə suvarılırdı. Suvarmada əsasən şırım üsuluna üstünlük verilərdi. Çünki, selləmə üsulundan fərqli olaraq su birbaşa əkin sahəsinə buraxılırdı, etnoqrafik ədəbiyyatda qeyd olunduğu kimi, əvvəlcədən hazırlanmış şırımlara axıdılırdı. Sahənin yuxarı başından şırımlara buraxılan su aşağı hissəyə doğru axır və torpağın altı ilə bütün sahəyə bərabər şəkildə paylanırdı (83, 14). Özü də suvarma işi səhər tezdən və ya axşamüstü aparılırdı. Toxum səpilmiş sahənin qızmar gün altında suvarılması mənfi hallarla nəticələnirdi. Belə ki, həmin vaxtda su qızır və əkinə verilməkən toxumu, yaxud cücərən bitkini çürüdüdü.

XIX əsrin ədəbiyyat materiallarına istinadən göstərilir ki, Qarayazı isti qurşaq olduğundan, əkin sahələrini bitkilərin vegetativ dövründə ( bu müddət beş aydan beş ay yarımadaq davam edir) 1-3 dəfə suvarmaqla kifayətlənirdilər. Əslinə qalsa isə, hər şey torpağın, bitkinin və atmosferin vəziyyətindən

asılı idi, yəni qızmar külək artıq suvarmaya stimül verər, yaxud güclü leysan yağışlar suvarmadan imtina etdirərdi (82, 681). Rus müəllifinin 1901-ci ilə aid verdiyi sorğa görə, Gürcüstanın aran ərəzilərinin azərbaycanlı əhalisi bol məhsul götürmək üçün yay aylarında əkin sahələrinin daha rütubətli olmasına çalışdılar (135, 1970).

Taxıl biçini iyun ayının əvvəlindən başlayar və iyulun sonuna qədər davam edərdi. Əsas biçin aləti oraq və çin idi. Bu alətlər oxşar görünsə də, bir-birindən dişli (çin) və dişsiz (oraq) olması ilə fərqlənirdi.

Etnoqrafik materiallardan bəlli olur ki, buğdanı alasütül biçər, vağamlamağa qoymazdılar. Vağamlanmayan buğdanın çörəyi daha tamlı və ətirli olurdu. Xalq arasında dolaşan “arpanı ötür, buğdanı sütül” kəlamı da məhz bu münasibətlə deyilmişdir.

Buğdanın tez biçilməsinin gərəkli olduğunu Həsən bəy Zərdabi də qeyd etmişdir. O yazırdı: “Məlumdur ki, buğdanı saralandan sonra biçirlər. Amma indi olunan imtahandan belə məlum olur ki, onu bir az irəli biçmək dəxi yaxşıdır. Belədə onun danələri heç tökülmür...” (19, 329).

Biçinçilər taxıl zəmisinə səhər tezdən çıxardılar. İşin icrasında qohum-qonşu köməkləşər, qocaların dediyi kimi, bir-birinin əlini “dəyişər”dilər.

Taxıl biçini ilə bağlı toplanan məlumatdan bəlli olur ki, o iki yolla biçilirdi. Birinci üsul qırpma, ikinci isə yolma idi. Qırpma üsulu ilə biçilən sünbül asan döyülürdü. Yolma üsulu isə əsasən taxıl alçaq olduqda tətbiq edilirdi. Bu üsulla biçilən taxılda dən itkisinə o qədər də yol verilmirdi. Dən itkisinin qarşısını almaq üçün taxıl seyrək və gödəkkən dəryazla da biçilirdi. Belə biçilən sünbül nəm olduğundan, onun dənələri tökülmürdü (80, 106).

Türkdilli xalqlardan olan kazaxlar arasında taxıl biçinindən sonra onun “havasını dəyişmək”, yaxud biçilmiş taxılı “havaya vermək” məqsədilə “Külək çağırma” mərasimi keçirilirdi. Mahnı ilə müşayiət olunan mərasimdə əkinçilər dua edib, külək əsməsini arzulayırdılar (145, 49).

Bir əl tutumu biçilmiş taxıl hissəsi bafa adlanardı. Bafanın on qomunu bir yerə yığıb dərz bağlayırdılar. Dərzi bağlamaq üçün ya buğda-arpanın gövdəsindən, ya da əlaq otlarından hörülmüş kəndirdən istifadə olunardı. Bağlanmış dərzlər günəş şüaları altında qurudulub pencələrə - xaraya (bir pencədə on dərz olurdu) yığılırdı. Sonra onu at, öküz, ulaq qoşulmuş arabalarla həyətə, yaxud da xırman yerinə daşıyırdılar. Həyətə yığılmış dərzlərin dənini qılçıqdan təmizləmək üçün onu ağac dəyənəklə, xırman yerlərindəkini isə at və öküz vasitəsilə döyürdülər. Taxıl döyümü zamanı yaba, şana, kürək, süpürgə, xəlbir, şadara, hövsər və s. kimi əmək aləti, həmçinin digər əşyalardan istifadə edilirdi.

Döyülmüş taxılın samanını xüsusi olaraq düzəldilmiş samanlığa yığır və qışda mal-qaranı yemləyirdilər.

Taxıl məhsulu ağac materialından hazırlanmış anbarlarda, irihəcmli küplərdə, yaxud da içi daşla hörülmüş quyularda saxlanır və ağzı taxta qapaqla örtülürdü.

Yaşlı adamların söyləməsinə görə, taxılı vaxtında yığmaq üçün bəzən əlavə işçi qüvvəsinə ehtiyac yaranırdı. Bu zaman muzzdlu kəndli əməyindən istifadə olunurdu. Əldə etdiyimiz şifahi bilgi öyrəndiyimiz dövrü təcəssüm etdirən yazılı ədəbiyyatda da vurğulanır: “Taxıl biçini zamanı Borçalı əhalisinin əksəriyyəti yaylaqda dincəlirdi, ona görə də aranda qalanlar muzzdlu qüvvələri-tat və aysorları işlədirdilər” (110, 104). Qazax qəzasının əhalisi isə muzzdlu işçi qüvvəsi kimi erməni kəndlilərindən istifadə edirdilər (132, 168-169).



Suvarılmayan (dəmyə) torpaqlarla müqayisədə suvarılan ərazilər təxminən 25% artıq məhsul verirdi. Lakin dəmyə yerdə yetişən taxıl suvarılan torpaqlardakına nisbətən ağır və təmiz idi. Bu taxılın unundan hazırlanan çörək yumşaqlığı, həmçinin artımlı olması ilə seçilirdi. Orta hesabla bir desyatın (1,092 hektara bərabər yer) suvarılan torpaqdan 125 pud buğda, 115 pud arpa, suvarılmayan sahədən isə 100-120 pud buğda, 90-100 pud arpa götürülürdü. Borçalı düzənliyində yetişdirilən ağ və sarı buğda keyfiyyətinə görə Cənubi Qafqazda birinci yeri tuturdu (110, 97-103).

Tədqiq etdiyimiz zaman kəsiyini təcəssüm etdirən materiallarda göstərilir ki, Borçalı qəzasının dəmyə ərazilərində arpa, çəltik, suvarılan torpaqlarında isə buğda, arpa, yulaf, pərinç (buğda növü) və kartof əkilirdi. Kür çayı vadisindəki sahələrdə arpa, qarğıdalı, Tiflis hündəvərində isə əsasən buğda yetişdirilirdi (117, 82).

Çöl, habelə tarixi-etnoqrafik ədəbiyyat materialları XX əsrin əvvəllərində Qarayazının Ağtəhlə kəndində buğda, arpa və bir qədər qarğıdalı, Bolus bölgəsinin Kəpənəkçisində buğda, arpa, eləcə də müəyyən miqdarda qarğıdalı əkildiyi barədə soruq verməkdədir (118, 110). Ümumiyyətlə, mövcud olan 16 buğda növündən 11-nin Gürcüstanda becərildiyi haqda bilgilər vardır (41, 429).

Tədqiqatçılara görə, buğdanın Cənubi Qafqaz ərazisində əkilib-becərilməsinə hələ e.ə. VIII-VII əsrlərdən başlanılmışdır. Alimlər arpanın da buğda ilə eyni yaşda olduğunu bildirir və Qafqazı bu qədim dənli bitkinin vətəninəndən biri sayırlar (3, 49-50).

Girdə, yağlı, qabığı zərif olan Borçalı buğdasından çox ətirli ağ un alınır. Öyrəndiyimiz dövrün müəlliflərinin əsərlərində dönə-dönə qeyd edilir ki, sözügedən ərazidə yetişdirilən buğdanın keyfiyyətini nəzərə alaraq, dağavar

bölgə olan Zəlyə və Lorunun varlı şəxsləri bayramlarda müəyyən yemək şeylərini hazırlamaq üçün Borçalı unu saxlayırdılar. Zəlyə və Loru əhalisi əkin sahələrinə ən yaxşı Borçalı toxumu səpsələr də, istədikləri buğdanı əldə edə bilmirdilər, onun sünbülü alçaq və zəif olurdu. Borçalı düzənliyində əkilən buğdanın sünbülü isə o qədər uzanırdı ki, atlını sinəsinə kimi gizləyirdi. Təsadüfi deyil ki, XIX əsrin axırlarında Borçalı Cənubi Qafqazın “taxıl mənbəyi” sayılırdı. Elə həmin ərəfədə Trialet pristavlığında 50 dövlət kəndi pay torpaqlarının 29%-ni, Loru pristavlığında 31 kənd 47%-ni, Borçalıda isə 17 kənd 59%-ni əkinçilik üçün ayırmışdı (133, 477). Bu rəqəmlərdən göründüyü kimi, dağavar ərazidə yerləşən Trialet və Loru pristavlığı ilə müqayisədə Borçalı düzənliyində əkinçilik təsərrüfatı daha çox inkişaf etmişdi. Etnoqrafik materiallar mövcud amilin Qarayazı və azərbaycanlılar yaşayan digər aran bölgələri üçün də səciyyəvi olduğunu göstərir.

Qarayazı torpağının münbitliyi və məhsuldarlığı başqa ərazilərdə yaşayan kəndlilərin də diqqətini çəkirdi. Bu səbəbdəndi ki, İrəvan quberniyasının bəzi kəndliləri sözügedən bölgədən icarəyə torpaq sahəsi götürərək əkin-səpin işləri ilə məşğul olurdular (141, 344). Onu deyək ki, torpaqlarını icarəyə verənlər kifayət qədər əkin sahələrinə məxsus olan dövlətli adamlar idi. Ancaq bu hal başqa ərazilərdə özünü fərqli formada göstərirdi. Məsələn, Stirling P. yazırdı ki, Türkiyədə torpağı icarəyə verənlər arasında qocalara, xəstələrə, dul qadınlara, eləcə də ehtiyac üzündən iş heyvanlarını satanlara daha çox rast gəlinirdi (152, 22).

Dağlıq ərazidə yerləşən Başkeçid bölgəsində yetişdirilən taxıl da çox keyfiyyətli idi. XX əsrin başlanğıcına aid “Qafqaz kənd təsərrüfatı” jurnalının 385-ci sayında

Başkeçiddə hündür boylu, əla görünüşlü taxıl becərildiği vurğulanır (151, 344).

XX əsrin 20-ci illərindən sonra Tiflis qəzasının bölgələri taxıl bitkilərinin məhsuldarlığına görə 6 dərəcəyə bölünmüşdü. Məsələn, 1 desyatindən 30 pud taxıl yığılan ərazi I, 35 pud yığılan (Ağbulaq) II, 40 pud yığılan III, 45 pud yığılan IV, 50 pud yığılan V, 60-70 pud yığılan region (Saquareco, Sərtçala, Qarayazı) isə VI dərəcəli sayılırdı (82, 682).

Təkcə Borçalı qəzasında deyil, soydaşlarımız yaşayan əksər bölgələrdə buğda və arpa ilə bərabər, çəltik, yulaf, pərinç (buğda növü), çovdar, darı, qarabaşaq, günəbaxan, qarğıdalı, pambıq, həmçinin də tütün yetişdirilirdi.

Materialların verdiyi sorağa görə, XIX əsrin sonunda Tiflis quberniyası üzrə 639 desyatın sahədə çəltik əkilmişdi. Elə həmin dövrdə (90-cı illərin axırları) Tiflisdə 1,2, Borçalıda isə 0,01 faiz çəltik istehsal edildiyi bildirilir (57, 19- 23). 1894-cü ilin məlumatında miqdarı göstərilməsə də, Qarayazıda çəltik becərildiği və fevraldan marta kimi əsən şimal-şərq küləyinin onun inkişafına mənfi təsiri vurğulanır (142, 391). ADR-ın Xarici İşlər Nazirliyinin məsul işçisi olmuş A.O.Şepotyev Qarayazının coğrafi, iqtisadi və kənd təsərrüfatı baxımından Qazax bölgəsinin ayrılmaz tərkib hissəsi olduğunu yazırdı (171, 51).

Qeyd edək ki, bol məhsul götürmək üçün müxtəlif üsullar tətbiq olunurdu. Bu üsullardan biri əkin yerlərinin gübrələnməsi idi. Yaşlı adamların dediyinə görə, əkinçilər torpağı əsasən mal peyni ilə gübrələyirdilər. Digər bir gübrələmə qaydası isə qoyun sürüləri vasitəsilə həyata keçirilirdi. Belə ki, “taxıl biçildikdən sonra rəncbərler kövşənə qoyun sürüsü buraxardı. Sürü bir neçə gün kövşəndə otarılar və gecələr də həmin sahədə yatırıldı. Nəticədə

həmin sahə gübrələnirdi” (12, 52). Gübrə-peyin torpağı gücləndirərək onun məhsuldarlığını artırırdı.

Bol məhsul götürməyin başqa bir yolu isə toxumların yerinin dəyişirilməsi idi. Məsələn, buğda əkilmiş sahədə növbəti ildə arpa, yaxud digər bitki becərilərdi. Bu üsul torpağın gücdən düşməsinin qarşısını alırdı. Etnoqrafik səfər zamanı əldə etdiyimiz bu bilgi Həsən bəy Zərdabinin söylədiyi fikirlərlə də təsdiqlənir: “Onu (buğdanı-Ə.Ə.) bir yerdə dalbadal bir neçə il əksən, hasil ilbəil az olur. Ona binaən yaxşıdır ki, bir il buğda əkəndən sonra yer bir il dincəlsin və ya buğdadan sonra o yerdə bir neçə il qeyri şey, məsələn, qarğıdalı, kartofel, tənəkə, yerləkə və qeyr kökü dərinə gedən şey əkəsən” (19, 304).

Ümumiyyətlə, məhsuldarlığına görə Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan bölgələrin torpaqları digər yerlərdən üstün idi. Günəş şüalarının və suyun bolluğu burada ən qiymətli bitkilərin yetişməsinə təmin edirdi. Məhz bunun nəticəsi olaraq Borçalı qəzasında yetişdirilən məhsullar Cənubi Qafqazda təşkil edilən bütün sərğilərdə ən yüksək yerləri tutmuşdur. 1851-ci ildə Londonda keçirilən Ümumdünya sərğisində yerli ağalar becərdikləri türk tütününün keyfiyyətinə görə mükafatlandırılmışlar. 1861-ci ildə Tiflis sərğisində yerli Borçalı buğda, arpa və pərinci, 1863-cü ildə isə buğda və buğda unu, pərinc yarması, habelə arpa, darı və noxudu yüksək mükafata layiq görülmüşdür (133, 480). Onu da xatırladaq ki, keyfiyyət baxımından türk tütününün dünyada əvəzi yox idi (152, 54). Elə yüksək keyfiyyətli olmasını nəzərə alaraq XIX əsrin axırlarında Borçalının 11 kəndində türk və yerli tütün sortları əkilmişdi (133, 488).

Gürcüstanda azərbaycanlılar yaşayan ərazilərdə digər təsərrüfat sahələri ilə yanaşı pambıq bitkisi də çox sürətlə inkişaf etdirilirdi. Təsədüfi deyil ki, 1931-ci ilin yekunlarına

aid hesabatda Gürcüstan üzrə pambığın ən çox Borçalı (4450 ton) və Qarayazıda (1566 ton) yığıldığı göstərilir. Yəni həmin sənəddə Gürcüanda 453, Sığnağda 453, Lüksemburqda 125, Qara Kaxetidə isə 42 ton pambıq toplandığı vurğulanır (82, 688). Artıq bu dövrdə Gürcüstan azərbaycanlılarının, tədqiqatçıların yazdığı kimi, eləcə də digər Qafqaz xalqlarının təsərrüfat həyatında mühüm dəyişikliklər baş vermiş, qara kotan, oraq, dırmıq-şaxmala, ağac taxıldöyən kimi sadə əmək alətləri sıradan çıxmış, onların yerini müasir tipli, torpağı daha keyfiyyətli şumlayan çoxkorpumlu kotan, çoxcərgəli toxumsəpən, mexaniki taxıldöyən, bir qədər sonralar isə kombayn, traktor, avtomobil və s. tutmuşdur (149, 14).

Yeri gəlmişkən deyək ki, torpağı sevən, onu alın təriylə “sulayıb” bol məhsul götürən, əməyi, əməkçini qiymətləndirən, halallığı, dürüstlüyü özünün müqəddəs amalı sayan Gürcüstan azərbaycanlıları həmişə çətinliklərlə üzləşmişlər. Öz tarixi yurdlarında, dədə-baba torpaqlarında zaman-zaman onlara qarşı hökumət dairələri tərəfindən ədalətsiz münasibət göstərilmişdir. Bu amil “torpaq sahələrinin bölüşdürülməsi zamanı da üzə çıxırdı. Belə ki, soydaşlarımız yaşayan bölgələrdə kifayət qədər əkin üçün yararlı torpaq sahələri olsa da, kəndlilər torpaq sarıdan korluq çəkirdilər. Müstəqil dövlətin (GDR-ın-Ə.Ə.) mövcud olduğu illərdə soydaşlarımıza məxsus iri torpaq sahələri dövlət mülkiyyəti elan edilərək sahiblərinin əlindən alınmışdı. Sovet hakimiyyətinin ilk illərində isə torpaq siyasətilə bağlı eybəcərliklər daha geniş şəkildə davam etdirilirdi” (91, 108).

Sovetlər birliyi dağıldıqdan və 1991-ci ildə Gürcüstan Respublikası öz müstəqilliyini bərpa etdikdən sonra vəziyyət daha da pisləşdi. Torpaqlar özəlləşdirilərkən o yurdun yerli sakinləri - azərbaycanlılar (türklər) yada düşmədi, onların hüquqları pozuldu, vaxtilə əkib-becərdikləri əkin sahələri

svanlara, gürcülərə, ermənilərə pay-peşkəş edildi. Mövcud məsələ ilə bağlı Gürcüstan dövlətinin rəhbərliyinə müraciətlər olunsa da, müsbət yöndə bir iş görülmədi.

## **1.2. Təbii şərait, münbitlik və bağılıq-bostançılıq-tərəvəzçiliyin qarşılıqlı münasibətləri.**

Hər bir xalq, millət rahat yaşamalarını təmin etmək, təbii ehtiyaclarını ödəmək üçün özlərinə münasib ərazi seçməyə çalışmışlar. Onlar əsasən bol sulu, çaylı-bulaqlı, dağlı-yaylaqlı, zəngin meşə, bitki örtüklü, münbit torpaqlı yerləri daha sərfəli saymış, orada yurd qurmuş, məskən salmış, ömür sürmüşlər. Gürcüstan azərbaycanlılarının ulu babaları da çox qədim zamanlardan məhz belə səfalı yerlərinə indi tədqiqat obyektimiz olan bölgələrin sakini, sahibi, qoruyanı, əkib-becərəni olmuşlar. Onların yaşadığı ərazilərin mülayim iqlimi, saf, təmiz havası, torpağının münbit və məhsuldarlığı burada təbii meyvə ağaclarının, giləmeyvə bitkilərinin-cır alma, armud, zoğal, heyva, nar, əzgil, gilə, gilənar (albalı), göyəm, yemişan, alça, üzüm, tut, fındıq, qoz, badam, püstə, moruq, çiyələk, böyürtikan və s.-nin yetişməsinə səbəb olmuşdur. Təsadüfi deyil ki, meyvə ağaclarının bolluğuna işarə kimi, XX əsrin başlanğıcına aid mənbədə bölgədəki meşələrin hər yerində cır alma, armud, ərik, gavalı, gilə və s. meyvələrinə rast gəldiyi, bəzən məhsulu yığan olmadığından ağaclarda qalıb səmərəsini itirdiyi qeyd edilir (154, 23).

Hələ IX-X əsr ərəb səyyahı, coğrafiyaşünası əl-İstəxri o zamanlar Arranın üçüncü böyük şəhəri sayılan və müsəlman Cəfərilər sülaləsinin tabeliyində olan Tiflis haqqında belə yazırdı: “Bura çox məhsuldar, meyvəsi və əkin torpaqları bol yerdir” (101, 94). Elə bunun nəticəsidir ki, zaman-zaman

Tiflisdən başqa ərazilərə meyvə ağaclarının şitilləri daşınmışdır (163, 229).

XIX əsrin sonlarına aid məlumatlarda göstərilir ki, meyvə ağaclarını - şaftalı, alma, armud, giləs, gilənar (albalı), gavalı və s-ni əsasən evin arxa tərəfində, qabaq hissəsində və üzüm bağları boyunca əkərdilər (110, 122). Sözügedən dövrdə 98 dövlət kəndində 106,152 desyatın əkin sahəsindən 435 desyatını bağ-bostan bitkiləri üçün ayrılmışdı. Bunun 11 desyatını Trialet, 318-i Loru, 106-sı isə Borçalı pristavlığı üçün nəzərdə tutulmuşdu (133, 486-487).

Tədqiq etdiyimiz bölgələrdə meyvəçiliyin inkişafı sovet dönəmində daha intensiv şəkil almışdı. 1939-cu ildən etibarən təkcə Qarayazıda 100.000 hektar sahədə bağ, bostan və tərəvəz bitkilərinin yetişdirilməsinə başlanılmışdı. Həmin ildə sözügedən bölgədə 337 hektar sahədə şaftalı, alma, giləs bağları salınmışdı. Burada 130 hektar sahədə üzümlüklərin artırılması gözlənilirdi. Hələ 1935-37-ci illərdə Qarayazıda 200-250 hektar meyvə və tərəvəz bağları vardı (82, 689). Ağbulaq bölgəsində, xüsusən də Kosalar elində isə əhali alma, armud, nar, əncir, ərik, şaftalı, gavalı, giləs, heyva, tut, cövüz (qoz) və s. ağaclarını əsasən 1941-45-ci illərdən sonra əkməşlər (56, 231).

Yaşlı adamların dediyinə görə, meyvə bağlarından bol məhsul götürmək ona necə qulluq göstərilməsindən asılı idi. Vaxtında ağacların dibini belləmək, peyinləmək, sulamaq, qol-budağını daramaq əsas şərt sayılırdı. Bu işlərin icra dövrü əsasən payız ayları, yəni bağların barı-məhsulu yığıldıqdan sonraya təsadüf edirdi.

Dağlıq bölgələr istisna olmaqla, Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan dağətəyi və düzənlik ərazilərin kəndlərində bostan və tərəvəz məhsulları da yetişdirilirdi. Cürbəcür qarpız və yemiş növləri, balqabaq (qabaq, boranı), xiyar, pomidor,

soğan, sarımsaq, lobyə, kələm, badımcan, çuğundur, turp, yerkökü kimi bitkilər bu qəbildən idi. Özü də, bəzi tərəvəz bitkiləri (məs: xiyar, pomidor, badımcan, bibər, kələm və s.) ləklərə şitil halında əkilirdi.

Öyrəndiyimiz ərəfəyə aid ədəbiyyat materiallarında qeyd olunur ki, Borçalı qəzasının kəndlərində yetişdirilən qarpız, yemiş və soğanın böyük hissəsi Tiflis bazarlarında satılırdı. Azərbaycanlılar bazara 600 arabaya yaxın qarpız, yemiş, 1.000 puddan çox soğan çıxarırdılar. Ümumiyyətlə, Tiflisi bostan bitkiləri ilə təmin edən Borçalı əhalisi idi (110, 27,123,125). Mənbədə o da vurğulanır ki, bostan məhsullarının becərilməsində azərbaycanlılar Cənubi Azərbaycandan gəlmiş işçi qüvvəsinin əməyindən də istifadə edirdilər (110, 123).

Araşdırdığımız dövrün nəşrlərində göstərilir ki, ən yaxşı qarpız sortları Bakı quberniyasında, Elizavetpol quberniyasının Qazax qəzasında və Tiflis quberniyasının Borçalı qəzasında yetişdirilirdi (161, 612).

Bostan və tərəvəz məhsulları əhalinin öz tələbatını ödəməklə bərabər, xeyli gəlir də gətirirdi. Yaşlı adamların dediyinə görə, məhsulun artıq hissəsi təkcə Tiflisdə, Rustavidə deyil, azərbaycanlılar yaşayan Ağbulaq, Bolus (Bolnis), Borçalı (Marneul) və Qarayazı bazarlarında da alıcılarını gözləyirdi.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin elə kəndləri də vardır ki, orada bağ-bostan bitkiləri yetişdirilmirdi. Bunu yaşlı sakinlərin verdiyi məlumatla birgə, yazılı materiallar da göstərir. Məsələn, Bolusun Faxralı kəndi barədə deyilənlərə nəzər yetirək: “1933-1934-cü illərə (kollektivləşməyə) qədər demək olar ki, Faxralıda bağ-bostanla məşğul olan yox idi. Əhalinin əsas məşğuliyyəti maldarlıq və əkinçilik idi. Yayda,



payızda meyvə-tərəvəz qonşu İmirhəsən, Qoçulu, Qoşakilsə və Borçalının aşağı kəndlərindən gətirilərdi” (64, 37).

Borçalı qəzasının Trialet və Loru bölgəsində məskunlaşan ruslar XIX əsrin ikinci yarısından etibarən (116, 220), dağlıq və dağətəyi kəndlərdə yaşayan azərbaycanlılar isə XX əsrin əvvəllərindən başlayaraq həyətyanı sahələrdə kartof bitkisi də becərməyə başlamışlar. Etnoqrafik ədəbiyyatda qeyd edilir ki, Kəpənəkçidən və Təhlə çökəyindən fərqli olaraq, Başkeçidin kəndlərində, o cümlədən Qarabulaqda əsasən kartof əkilirdi. Təsərrüfatın bu sahəsi 1920-ci ildə (118, 110) və ondan sonrakı vaxtlarda da əhalinin məşğuliyyətinin bir növünə çevrilmişdi. Kartofçuluq getdikcə daha geniş ərazini əhatə edirdi. Borçalının Qasımlı kəndindən söz açılan kitabda yazılır ki, “Qasımlı kəndi uzun müddət kartofçuluq üzrə ixtisaslaşdığından burada 2000 tonluq kartof toxumu saxlama anbarı, 80 tonluq kartof toxumu cücərtmə kompleksi və kartofu uzun müddət normal şəraitdə saxlamaq üçün dondurma kompleks anbarı tikilib istifadəyə verilmişdir. Çox təəssüflər olsun ki, Gürcüstan Respublikası öz müstəqilliyini əldə edəndən sonra bu əsaslı binaların hamısı sökülüb dağıdılmışdır... İndi onların yeri xarabalığa çevrilmişdir” (95, 14).

Mövcud çətinliklərə baxmayaraq, azərbaycanlılar yaşayan dağlıq, dağətəyi, həmçinin düzən ərazilərin bir sıra kəndlərində həyətyanı sahələrdə indi də kartof bitkisi becərilir.

Əhalinin təsərrüfat həyatında göy-göyerti məhsulları-keşniş, cəfəri, şüyüd, reyhan, tərşun, göy soğan və s. də mühüm yer tuturdu. Bu sahə Qarayazı bölgəsinin Ağtəhlə, Qaratəhlə, Qaracalar, Soğanlıq, Birlik, Təzəkənd, Kosalı, Nəzərli və s. kəndlərində daha çox inkişaf etdirilmişdi. Yetiştirilən məhsullar kəndlilərin öz tələbatını ödəməklə bərabər, Tiflis və Rustavi kimi iri şəhər bazarlarına satışa çıxarılırdı. Əhali-

nin dolanışıq xərcləri məhz bu göy-göyärtinin satışından əldə olunan gəlirlə ödənirdi. Ağır zəhmət tələb edən sahə olsa da, Qarayazı bölgəsinin kəndlərində “12 adda göy-göyərtili məhsulu becərilirdi” (118, 110).

Etnoqrafik materiallardan məlum olur ki, göy-göyərtili məhsulları daha çox həyətyanı sahələrdə becərilirdi. Seçilən sahə ot-alaqdan təmizlənər, müəyyən ölçülü ləklərə bölünər, sonra isə bellənərdi. Bunun arxasınca toxum torpağa səpilib üstü malalanar və suvarılardı. Səpilən sahəyə növbəti dəfə su verilməsi hava şəraitindən asılı idi. Hava quraq keçərdisə, bitkini 3-4 dəfə suvarmaq lazım gəlirdi.

Bostan və tərəvəz bitkilərinin becərməsi üçün torpağın əlaq otlarından təmizlənməsi, əkilməsi, şumlanması, suvarılması bel, toxa, dırmıq, yaba, şətə, bıçaq və s. kimi əl əmək alətləri vasitəsi ilə həyata keçirilirdi.

Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatında üzümçülük də mühüm rol oynamışdır. Arxeoloji materiallar əsasında hələ İlk Tunc dövründə, daha dəqiq deyilsə, e.ə. III əsrdə Cənubi Qafqazda üzümçülüğün çox geniş yayıldığı göstərilir (7, 111; 1, 186). Gürcü mənbələri qədim vaxtlardakı kimi, VI-VIII əsrlərdə də Muxran, Qardaban (Qarayazı) və Samqoron əsas ərazisinin üzümçülərdən ibarət olduğundan danışır (113, 191). Borçalı, Başkeçid, Bolus, Tetricğaro, Zalqa, Saqareco (Qaraçöp) və s. bölgələrinin, həmçinin yuxarıda adları çəkilən yaşayış məntəqələrinin sakinlərini də yerli azərbaycanlılar-türklər təşkil ediblər. Deməli, Gürcüstan azərbaycanlılarının-türklərinin bu bölgələrdə yaşamış ulu əcdadları təsərrüfatın digər sahələri ilə yanaşı, üzümçülüklə də məşğul olmuşlar.

XIX əsrdə üzümçülük daha geniş inkişaf etmişdi. Həmin ərəfədə tənəklərin becərməsində müxtəlif üsulların tətbiqi həyata keçirilirdi. Bu üsullardan biri tənəyin ağaca

qaldırılması idi. Tədqiqata çəkilən dövrə aid ədəbiyyat materialında mövcud qayda barədə belə bir qeydlə rastlaşırıq: “Üzüm tənəklərini qoz ağacına qaldırırdılar. Sanki bu ağac tənəklə yol yoldaşlığı edirdi” (110, 117). Sözügedən üsul Azərbaycan etnoqrafiyasında “xiyabani” adı ilə məlumdur (1, 117). Xiyabani üsuluyla becərilən tənəklər çox yuxarı qalxdığından, onun məhsulunu yığmaq çətinlik törədirdi, ona görə də yığım zamanı ağac nərdivanlardan istifadə olunurdu.

Üzümlüklər üzüm tingləri vasitəsilə artırılırdı. Belə ki, tənəklərin qol-budağı daranan zaman kəsilən çubuqlar eyni ölçüyə salınır və tumurcuqları (gözləri) yuxarıya olmaqla cərgə ilə torpağa basdırılırdı. Adətən, kök atan tinglər 3 ildən sonra məhsul verirdi. Məhsul yığımına sentyabrın axırı, oktyabrın əvvəlində başlanırdı. Üzümün dərilməsində iti bıçaq və qayçıdan, daşınmasında isə hörmə ağac səbətdən istifadə edilərdi.

Yaşlı adamların söyləməsindən bəlli olur ki, üzüm meyvəsini müəyyən müddətə saxlamaq üçün onu çardaqdan, talvardan, yaxud da zirzəminin tavanından asardılar. “Saxlanılacaq üzüm tənəyin növündən və keyfiyyətindən, həmçinin üzüm gilələrinin şirəyə dolmasından, daha doğrusu, tam dəyməsindən asılı idi. Yetişmiş üzüm çox qalır və gec xarab olur”du (4, 56). Üzüm meyvəsi təkçə çardaq, talvar və ya zirzəmidən asmaqla deyil, tənəyin üstündə qalmaqla, habelə müxtəlif tipli qabların içərisinə, tərəcə-taxcalara düzməklə də saxlanırdı. Bunu etnoqrafik sorğular zamanı əhalidən əldə etdiyimiz məlumatlar da göstərir.

Üzümçülük sahəsində səriştəsi olan adamların dediyinə görə, Borçalı düzənliyində yaşayan əhali mart ayında üzüm tənəklərini paya, yaxud digər dayaqlara bağlayır və qonşu tənəklərə kölgə salmaması üçün budaqlarının ucunu lazımi səmtə əyirdilər. May ayında isə tənəkləri yenidən

bağlayır, dibini belləyir, yan-yörəsindəki alağ otlarını biçir, artıq budaqları sındırır və su arxlarını təmizləyirdilər. Üzüm-lüklərə 3-4 dəfə, yəni may, iyun, iyul, avqust aylarında su axıdılırdı. Bu barədə XIX əsrə aid materiallarda da soruq verilir (110, 119).

Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan bölgələrdə dadı, ətri, rəngi, forması, şirəliliyi, giləsinin iri və xırda olması baxımından bir-birindən fərqlənən “xanlıq”, “sarısaçaq”, “çaqqalboğan”, “qorel”, “girkəni”, “lək”, “sahabı”, “Borçalı” və s. kimi üzüm növləri yetişdirilirdi. Xüsusilə Ləmbəli, Mamay, Saral, Baydar və Qurdlar kəndlərinin 250 desyatınə yaxın ərazisində üzüm bağları vardı. Ümumi Borçalı üzrə isə 2110 desyatın sahəni üzümlüklər təşkil edirdi (110, 75-76, 120).

Mənbənin soruğuna görə, Sadaxlı kəndindən başlayaraq Saral yaşayış məntəqəsindək olan böyük ərazi boyu üzüm bağları uzanırdı. Burada o da vurğulanır ki, yaxın keçmişə qədər qəzada üzümlüklər indikindən daha çox olmuşdu (110, 117). Bolusun Faxralı kəndində isə iki yerdə “Ağalıq bağları” adlanan bol məhsullu üzümlüklər, həmçinin 300-400 il yaşı olan qoz ağacları da vardı. Bu ağaclar 1960-cı illərdən sonra kəsilmişdi (64, 37).

Üzüm meyvəsini həm yeyər, həm də ondan müxtəlif adda içkilər-bəhməz, sirkə, turşaşirin, abqora, qoraba hazırlayar, sucuq və mürəbbə düzəldər, şərab çəkərdilər. Bu içkilər bir sıra xəstəliklərin (ürək-damar fəaliyyətinin pozulması, qan dövranının zəifliyi, qaraciyər, böyrək ağrıları, baş gicəllənməsi və s.) müalicəsində çox yaxşı nəticə verirdi. Mütəxəssislərin fikrincə, 1 kq üzüm bir nəfərin gün ərzində qəbul etdiyi qida kalorisinin 30 faizini təşkil edir, yəni bu giləli meyvə qidalılıq baxımından 2 kq almaya, 1 kq südə, 370 qətə bərabərdir. Hətta tibb elminə aid ədəbiyyatda, tərkibindəki

şəkər və mineral maddələr nöqteyi-nəzərindən üzüm şirəsinin ana südünə çox yaxın olduğu bildirilir (4, 67-68).

Bolusda hazırlanan şərab öz yüksək keyfiyyəti ilə digər yerlərin (Ekaterinenfeld, Şulaver) şərabından üstün idi. Bu şərab Tiflisdə 1 man. 80 qəpikdən 2 man. 40 qəpiyə, hətta daha artıq qiymətə satılırdı (133, 487-488). Borçalı şərabı Kaxet çaxırı adı ilə Tiflisə, Aleksandropola, Qarsa, hətta Rusiyaya daşınırdı. Şərabı bazara tuluq və çəlləklərdə aparırdılar. Mövsüm zamanı satışı təkcə şərab deyil, 5000 puda yaxın üzüm də çıxarılırdı (110, 121).

İslam dininin qadağasına əsasən azərbaycanlılar şərab içmirdi. Yaşlı adamların dediyinə görə, bu içki növündən XX əsrin ikinci yarısından etibarən istifadə edildi. Belə ki, gürcü dost-taşıqlarla ünsiyyət, yerli azərbaycanlılarla gürcülərin bir-birinin toy-nişan məclisində iştirakı, müəyyən səbəblərlə bağlı təşkil olunmuş qonaqlıq məclisləri və s. kimi tədbirlər bu işdə mühüm rol oynadı.

Etnoqrafik səfər zamanı şərabla bağlı Qarayazıda belə bir əhvalat danışdılar: “Deyirlər Qarayazıdan olan orta yaşlı bir azərbaycanlı-türk kişisi Kako adlı gürcü dostunu evinə qonaq dəvət edir. Süfrəyə bir-birindən ləziz yeməklər, cürbəcür şirələr, meyvə və çərəzlər düzdürür. Kako gəlib yeyib-içir, evinə dönərkən yolda öz qonşusu Davidlə rastlaşır, ona bir azərbaycanlı-türk dostunun evinə qonaq çağrıldığını, süfrədə isə elə də təamlı bir şey olmadığını danışır. Sən demə, David həmin azərbaycanlıyı tanıyırmış, onun çörəkli adam olduğunu bilirmiş. O, bu haqda Kakoya heç nə demir və səbirsizliklə azərbaycanlı tanışını ilə qarşılaşacağı günü gözləyir. Günlər keçir, David təsadüfən çörək dükanında həmin azərbaycanlı ilə rastlaşır. Hal-əhval tuturlar, sonra David həmin kişinin təşkil etdiyi qonaqlıq barədə Kakodan eşitdiyini əhvalatı olduğu kimi ona danışır. Ara bir qədər

uzanır, azərbaycanlı kişi Kakonu yenə qonaq çağırır. Bu dəfə süfrəyə çörək, pendir, tərşun, soğan, soyutma kartof, sarımsaq və turp düzdürür, bir cürdək də al şərab qoyur. Gəlib süfrədəki şərabı görən Kakonun gözləri işıqlanır, sağlığı sağlıq dalınca deyir, dostluqdan, qardaşlıqdan, kirvəlikdən, xalqlarımız arasındakı xoş münasibətdən, hətta bizlərin mehribançılığına darılan şovinst ünsürlərin yaramazlıqlarından danışır. Ertəsi gün Kako Davidi görür və azərbaycanlı dostunun evində qonaq olduğunu, süfrəyə quş iliyi, can dərmanınadək bütün nemətlərin düzöldüyünü danışır”.

Deməli, bu qonaqlıqda gürcünü daha çox süfrədə şərabın olması maraqlandırmışdır. Çünki, gürcülərin düşüncəsinə görə, yaxşı dostluğun təməli müqəddəs meyvə sayılan üzüm şərabından dadmaqla qoyulur.

Şərab barədə XI əsrin filosof şairi Ömər Xəyyamın rübailərində dəfələrlə söhbət açılmış və göstərilmişdir ki, nə meyi hər adamla içmək, nə də içib kiminsə xətrinə dəymək olmaz. Əks təqdirdə içilən şərab haram olar:

Mey içsən ağıllı bir insanla iç,  
Ya incə gülüslü bir cananla iç.  
Çox içmə, gizlin iç, meyə alışma,  
İçsən xumar gözlü bir ceyranla iç.

Mey içdin, ağıldan biganə olma,  
Sərxoşluqla cəhlə həmxanə olma.  
İstəsən ki, sənə mey halal olsun,  
Heç kəsi incidib divanə olma (50, 18).

XII əsrin dünya şöhrətli mütəfəkkiri Nizami Gəncəvinin əsərlərindən isə nəinki şərab barədə məlumat alırıq, hətta onun emalı üsulundan şairin xəbərdar olduğunu da öyrənirik:

Şərab düzəldən üzüm səbətləri-  
Səbət daşıyanların üzündən tər axıdır.  
Salxımlar başdan ayağa qədər sıxılmışdır.  
Sıxılmaqdan şirə olub küplərə axır (34, 17).

Beləliklə, aparılan araşdırma onu deməyə əsas verir ki, Gürcüstan azərbaycanlıları bağ, bostan və tərəvəz bitkilərinin becərilməsində, həmçinin üzüm sortlarının yetişdirilməsində, ondan alınan şirələrin emalında kifayət qədər empirik biliyə malik olmuş, uzun illər boyu qazandıqları təcrübə, vərdiş sayəsində torpağın “dilini” öyrənmiş, təsərrüfat həyatı ilə bağlı dədə-babadan gələn ənənələri yaşatmaqla bərabər, bu sahədə yeni-yeni üsullar tətbiq etməklə onu daha da zənginləşdirmişlər.

### **1.3.Təsərrüfat həyatı və məişəti sistemində heyvandarlığın yeri və rolu. Köçmə, oturaq həyat məişətində heyvandarlıq təsərrüfatı, onun sosial-iqtisadi inkişafının tarixi-etnoqrafik xüsusiyyətləri**

Yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan bölgələrin mülayim iqlim şəraitinə, səfalı yaylaqlara, alp çəmənliklərə, zəngin və keyfiyyətli bitki örtüyünə, geniş otlaqlara, şır-şır çaylara, bulaqlara malikliyi burada maldarlığın inkişafına, həmçinin əsas məşğuliyyət sahələrindən birinə çevrilməsinə səbəb olmuşdur. Odur ki, maldarlıq təsərrüfatı əsrlər boyu əkinçiliklə birlikdə əhalinin iqtisadi həyatının əsasını təşkil etmiş və onların dolanışığı mənbəyi sayılmışdır. Mövcud amil öz səciyyəviliyini XIX-XX əsrin əvvəllərində, həmçinin ondan sonrakı vaxtlarda da qoruyub saxlamışdır.

Tədqiq etdiyimiz dövrə aid mənbədə qeyd olunur ki, yerli əhalinin həyatında əkinçilik kimi maldarlıq da çox

mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Onlar çoxlu mal-qara saxlayırlar. İnsanların rifah halının yaxşılığı, xoş güzəranı mal-qaranın sayı ilə ölçülür. Borçalının geniş düzənlik və çəmənlikləri burada kifayət qədər mal-qara saxlamağa imkan verir. Əkinçilik üçün münasib olmayan dağlıq ərazilər maldarlığı inkişaf etdirmək üçün daha əlverişli imkana malikdir. İyul, avqust aylarında Borçalı qəzasının yaylaqlarındakı çoxsaylı mal-qaraya nəinki qonşu bölgələrin, hətta tərəddüdsüz söyləmək olar ki, Cənubi Qafqazın heç bir qəzasında rast gəlmək mümkün deyil (110, 130-131). XIX əsrin axırlarına aid başqa bir mənbədə isə göstərilir ki, Borçalı düzənliyinin çox zəngin və keyfiyyətli otlaqları var. Məhz bu səbəbdən buraya təkcə Axalkələk, Aleksandropol, Qazax və Tiflis qəzasının maldarları deyil, eləcə də Sığnağın heyvandar tatarları (azərbaycanlıları-Ə.Ə.), həmçinin Tionetidən tuşin və pşavlar da gəlirlər (133, 443).

Topladığımız etnoqrafik materiallar göstərir ki, öyrəndiyimiz ərəfədə maldarlığın oturaq və elat-tərəkəmə olmaqla iki forması mövcud idi. Tədqiqatçılar oturaq maldarlığın Cənubi Qafqazda ən qədim forma olduğunu və bu formanın hələ ovçuluqdan təcridən maldarlığa keçid dövründə yaranmağa başladığını yazırlar (8, 7).

Oturaq maldarlığa mənsub əhalinin əkinçilik təsərrüfatında qoşqu vasitəsi kimi işlətdiyi iribuynuzlu heyvanlardan savayı bir neçə baş ətlik və südlük mal-qarası da olurdu. Özü də oturaq maldarlıq forması əsas təsərrüfat sahəsi əkinçilik hesab edilən aran və bəzi dağətəyi kəndlərin əhalisi üçün daha səciyyəvi idi. Maldarlığın bu formasında əhalinin qaramalı səhər tezdən örüşə aparılır, şər qarışanda isə geri qaytarılırdı. Bu işi icra etmək üçün muzdlu naxırçı tutulardı. Yaz-payız aylarında axşamlar açıq tikililərdə saxlanan qaramallar qışda tövlə şəraitinə keçirilir və gündə üç dəfə



quru otları yemləyirdi. Qaramalın qış üçün yem tədarükü yay fəslində görülürdü.

Etnoqrafik ədəbiyyat və topladığımız çöl materialları göstərir ki, elat-tərəkəmə təsərrüfatı formasında heyvanlar mövsümə uyğun olaraq müxtəlif yerlərdə saxlanırdı. Belə ki, havaların isti dövründə mal-qara yaylağa çıxarılır, soyuqlar düşdükdə isə arana-qışlağa endirilirdi. Oturaq maldarlarda olduğu kimi, elat-tərəkəmə həyat tərzinə mənsub əhalinin də aranda daimi yaşayış məskənləri-əvləri vardı. Söylənən fikir haqda XIX əsrə aid mənbəyə istinad edən H.Quliyev yazır: Qafqaz tatarları (azərbaycanlıları-türkləri Ə.Ə.) yayda yaylağa çıxır və orada alaçıqlarda yaşayırlar. Bu xüsusiyyətlərinə görə onları köçəri xalq adlandırmaq olmaz: birincisi, onlar maldarlıqdan savayı əkinçiliklə də məşğul olurlar; ikincisi, qışlaq yerlərində evləri, bağları, bostanları, dəyirmanları vardır; üçüncüsü isə yayda yaylağa çıxmaları köçəri həyat tərzinə vərmiş etmələri ilə deyil, cansıxıcı istilərdən özlərini qorumaq, sağlamlılıqlarının qeydinə qalmaq üçün idi (130, 18).

Tədqiqata çəkilən dövrə aid mənbədə göstərilir ki, 1885-ci ildə Borçalı qəzasında 134,073 baş qaramal (iribuynuzlu heyvan) və 12,752 sayda at vardı (133, 481). Yəni də araşdırdığımız ərəfəni özündə təcəssüm etdirən digər mənbənin soruşuna görə, 1897-ci ildə Borçalıda kənd əhalisinin istifadəsində olan iş heyvanının 35.756- nı öküz, 9.267-ni isə kəl təşkil edirdi. Rəsmi məlumatlar xüsusi sahibkarların 7.952 baş iş heyvanından 3.660-nun öküz, 4.292-nin kəl olduğunu soruşmaq verməkdədir. Sahibkarlarla kəndlilərin iş heyvanlarının ümumi sayı 52.975 başdan (39.416 öküz, 13.559 kəl) ibarət idi. Bölgə üzrə isə 48.255 baş inək saxlandığı vurğulanır (110, 134-135).

İribuynuzlu heyvanların, xüsusən də inəklərin sayı getdikcə artırılırdı. Dağlıq və dağətəyi bölgələrdə bu hal tədqiq olunan dövrdən bir qədər sonralar da diqqət çəkirdi. XX əsrin ortalarında Başkeçid bölgəsindəki azərbaycanlı əhalinin şəxsi təsərrüfatında 27.906 baş iribuynuzlu heyvanın olduğu göstərilir. Sorağa əsasən, orta hesabla hər ailəyə 1,9-2 baş inək düşürdü (107, 19-20).

Yerli inək cinsi “Tərəkəmə” adlanırdı. Yaşlı naxırçılar danışıır ki, bu cins inəklər boyca hündür, başı, ayaqları, quyruğu uzun, beli düz, dırnaqları möhkəm, hər cür şəraitə dözümlü, yağlı və südlü olurdu. Məhz göstərilən əlamətlərilə “tərəkəmə” cinsi başqa inək cinslərindən fərqlənirdi. O, boz-qırmızı, qaramtıl-qonur, sarımtıl-qırmızı və ya qonur-qırmızı rəngə çalırdı. İnəklər əsasən südlük və ətlik üçün saxlanırdı. Sağmal inəklər gün ərzində iki dəfə - səhər və axşam sağılırdı.

İribuynuzlu heyvanlar sırasında camışın özünəməxsus yeri vardı. Aldığımız sorağa görə, soyuq havalara dözümsüzlüyü camışın aran kəndlərində, qismən də dağətəyi ərazilərdə daha geniş, dağlıq yerlərdə isə az sayda yayılmasına səbəb olmuşdur. Onun yağı, qatığı və qaymağı çox yüksək qiymətləndirilirdi.

İnək kimi camış da südlük və ətlik üçün saxlanılsa da, öküzü, kəli, yaxud atı olmayan bəzi ailələr ondan qoşqu vasitəsi kimi də istifadə edirdi.

Qaramalın yaş dövrünə uyğun adları vardı. Belə ki, yeni doğulmuş inək balası bılıq, altı aylığa qədəri buzov, altı aydan bir ilə qədər olanı dana, üç yaşında erkəyi cöngə, dişisi düyə, üç yaşından sonra dişisi inək, erkəyi öküz, döllüyü isə buğa adlanırdı. Eləcə də yeni doğulmuş camış balasına bılıq, bir yaşa qədər olana danaça, üç yaşlı erkəyinə kalça, dişisinə düyə, üç ilindən sonra erkəyinə kəl, dişisinə camış deyilərdi.

Qaramalın yaş xüsusiyyətlərinə görə adları Azərbaycan etnoqrafiyasında (1, 261), həmçinin Türkiyə kəndlilərinin təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti ilə bağlı rus müəlliflərinin apardıqları tədqiqatlarda da özünə yer almışdır (152, 67).

Maldarlıq təsərrüfatında ən mühüm yeri qoyunçuluq tuturdu. Bu sahə ta qədimdən xalqımızın, o cümlədən onun tərkib hissəsi olan Gürcüstan azərbaycanlılarının iqtisadi həyatında böyük əhəmiyyətə malik idi. Təsədüfi deyil ki, tarixi-etnoqrafik ədəbiyyatda qoyunçuluğun hələ Eneolit və Tunc dövrlərində daha da inkişaf etməsi, e.ə. IV minilliyin sonundan II minilliyin ortalarınaqədər qoyun sürülərinin sayının artması və maldarlıq təsərrüfatında aparıcı sahəyə çevrilməsi, həmçinin e.ə. IV-II minilliklərdə əhalinin əvvəlki dövrə nisbətən xeyli artımı, iqtisadi əlaqələrin və mübadilənin nisbətən genişlənməsinin xırdabuynuzlu heyvan sürülərinin sayının artmasına şərait yaratması vurğulanır (1, 238).

Əhalinin maddiyyəti, yaşam tərzinin yaxşı, yaxud pis olması qoyun-quzuların sayı-hesabı ilə ölçülürdü. Bunu Azərbaycanda, həmçinin tədqiq etdiyimiz bölgələrdə geniş yayılan aşağıdakı folklor nümunəsi də nişan verir:

Qoyunun oldu on,  
Gey qırmızı don.  
Qoyunun oldu əlli,  
Adın oldu bəlli.

Qoyunun oldu yüz,  
Süd gölündə üz.  
Qoyunun oldu min,  
Köhlənini min.

O dövrün rəsmi məlumatına görə, 1885-ci ildə təkə Borçalı qəzasında 413,454 baş xırdabuynuzlu heyvan var idi (133, 481). Buraya Qarayazı və digər bölgələrimizdə saxlanı-

lan xırdabuynuzlu heyvanları da əlavə etsək, kifayət qədər qoyun sürülərinin olduğuna şübhə yeri qalmır. Məsələn, 1896-cı il “Qafqaz kənd təsərrüfatı jurnalı”nın 147-ci sayında dərc olunan “Qarayazı qış otlaqlarında qoyunların saxlanması dair” adlı məqalədə qeyd edilir ki, Qarayazıda qoyunları sürülərlə saxlayırlar. Hər sürüdə 450-dən 750 başadək qoyun olur, 150 baş qoyuna bir çoban qulluq edir (124, 2540).

XX əsrin əvvəllərində qoyunçuluğun inkişafı daha geniş vüsət alır. Mövcud fikir Qarayazının Təhlə kəndi barədə verilən yazılı məlumatla da təsdiqlənir: Təhləlilər xalça məmulatlarını qoyun yunundan toxuyurdular. Bu xüsusiyyət onların tarixən çoxlu sayda qoyun sürülərinə malik olmasından irəli gəlirdi. Təsədüfi deyil ki, kollektivləşmə ərəfəsində Təhlə kəndlərinin hər birində yüz minlərlə iri, həmçinin xırdabuynuzlu heyvan olmuş və onlar heyvandarlıq məhsullarının istehsalına görə bütün Borçalıda ad qazanmışlar. 1929-cu ildə tək-cə Ağtəhlə kəndində 97800 baş xırdabuynuzlu heyvan var idi (82, 307; 21, 29). XX əsrin 50-60-cı illərində Başkeçid bölgəsi əhalisinin şəxsi təsərrüfatında 66.744 baş qoyun-quzu olmuşdur (107, 20). Verilən məlumata görə, Təhlədən Söydümaliogulları Əsgərin, Qasımın, Əmirxanoğulları Bayramın, Güləhmədin, həmçinin Baçur Məmmədalinin, Hacı Namazın, Məşədi Kazımın, Məşədi Xıdırın, Mağalların Əsədin, Həyfəroğulları Qayıbqulunun, Musanın (24, 28), Başkeçidin Qızılkilsə kəndindən Coculu Cöylənin, Aşağı Qarabulaqdan Məşədi Qaranın, Armudludan Eyivoğlu Smeyilin (39, 36, 68, 73) və b. sürülərlə xırdabuynuzlu heyvanları, naxırlarla mal-qaraları var idi.

Qoyun sürülərinin çoxluğu digər bölgələrlə yanaşı Qaraçöpdə də diqqət çəkirdi. Keçmişdə mövcud olan bu amil

geniş halda qaraçöplülər və Başkeçidin Aşağı Bəzəkli kəndinin əhalisi arasında hazırda da davam etdirilir. Onların qoyun sürüləri ildən-ilə artırılmaqdadır. Bəzi kəndlərdə (məs: Ağtəhlə, Qaratəhlə, Qaracalar, Kosalı, Darbaz, Qoçulu və s.) isə bu sahə ilə tək-tük adamlar məşğul olur. Təəssüf ki, digər kəndlər bu sarıdan ürəkaçan deyil.

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, havaların istiləşməsi ilə əlaqədar olaraq aprel ayının ortalarından etibarən qoyun sürüləri yay otlaqlarına (yaylağa) çıxarıldı. Əgər bu ərəfədə hava soyuq keçərsə, onda köç mayın əvvəlinə kimi dayandırılırdı. Hətta bəzən qoyun sürülərinin son köçü may ayının 10-15-nə, iribuynuzlu heyvanlarınkı isə sonunadək çəkirdi.

Yaylaq iqliminə uyğunlaşması, xəstələnib qırılmaması naminə sürülər dağlara tədricən qalxızılırdı. Məhz buna görə də yurd yerinə, arxaca gedib çatmaq üçün bir neçə gün vaxt lazım gəlirdi. Köçə baş çoban-sərkar başçılıq edirdi.

Köç zamanı yaylağa əvvəlcə subay heyvanlar göndərilirdi. Ardınca ana qoyunlarla quzular, diş toğlularla erkəklər, qoçlar ayrıca sürü halında, həmçinin inək, camış, buzov və kalçalar gedirdi. Yaylağa çatdıqda isə onları yaşına və cinsinə görə bir-birindən ayırırdılar. Axsaq, arıq, qoca mal və qoyunlar sağlam heyvanlarla ayaqlaşa bilmədiyindən, köçün arxasınca aparılırdı.

1894-cü ilə aid “Qafqaz kənd təsərrüfatı” jurnalının 29-cu sayında qeyd olunur ki, Borçalı düzənliyində yaylağa köç zamanı dörd hal özünü büruzə verirdi: 1) qoyun və mal-qara bir-birindən ayrı, həmçinin ev əşyaları yüklənmiş və içində qadınlar, uşaqlar əyləşən araba ayrı; 2) qoyun və iribuynuzlu qaramal birlikdə, araba ayrı; 3) qoyun ayrı, mal-qara və araba birlikdə; 4) qoyun, mal-qara və araba birlikdə yola düşürdü. Müəllif onu da xatırladır ki, bir kəndə məxsus

mal-qara yaylağa eyni vaxtda aparılmırdı, bu proses fərqli günlərdə, məhlə-məhlə həyata keçirilirdi. Hər məhlə isə 8-10 ailədən ibarət idi. Onlar yaylaqda topa halında bir ərazidə məskunlaşırdılar. Məhlə üzvlərinin ümumilikdə 100-150 baş iribuynuzlu heyvanı, 300-400 baş qoyunu olurdu (119, 509).

Mal-qoyun köçündən bir müddət sonra çoban ailələri öküz və kəl qoşulmuş arabalarla, yəhərli-yüyenli atlarla, ulaqlarla yaylağa yön alardılar. Borçalı, Bolus, Qarayazı və Qaraçöp camaatının müəyyən hissəsinin düşərgə saldığı yaylaq Qaraxaç idi. Qaçğanlılar Ləmbəli, Sadaxlı, Xocornu, Çanaxçı, Ağkörpü, Urud, Cəlaloğlu və s. kəndlərindən keçərək Çubuxlu yaylağına qalxardılar. Mənbədə göstərilir ki, Çubuxlu yaylağına gedib çatmaq üçün onlar dörd gün vaxt sərf etməli olurdular (120, 555). Faxralı camaatının Qaraxaç yaylağına köçü barədə məlumat verən H.Məmmədli yazır ki, “Mənzil başına çatana kimi köç üç mənzildə gecələyərdi. Adətən birinci düşərgə indiki Kazret şəhəri ilə üz-üzə dayanan Təktükən deyilən yerdə, ikinci düşərgə Başkeçidin əyricəsində, yaxud Məmişli kəndinə yaxın (Şüşə zavodu deyilən yerdə), üçüncü düşərgə isə ya Yırğançayın düzündə, ya da Qaranlıq dərənin ağzında olardı. Köç bəzən Hamamlı kəndindən Boğazkəsən yolu ilə, bəzən də Başkeçidin içindən, Sülüklü gölün yanından keçib gedərdi” (64, 25). Təhlə çökəyindəki kəndlərin əhalisinin binələndikləri yaylaq və yurd yerləri isə Dəlidağ, Əyriqar, Xudur, Keçəlqora, Qırmızı Təpə, Daşlı Təpə, Kömürlü, Qır dağı, Xanımçıxan, Avıl, Gülübəyi, Tozdu Xram, Qollu Daş, Çataq, Orta Qılıc, Candar Qılıcı və s. olmuşdur.

Tədqiqatçıların soruşuna görə, Qarayazı elatı yaylaqda 8, bəzən də 10 dəfə yurdlarını dəyişirdilər. Bu üsulla onlar həm özlərinin və mal-qaralarının sağlamlığının qeydinə qalır, həm də örüşləri gübrələməklə növbəti ildə heyvanlar üçün

əlverişli otlaqlar əldə edə bilirdilər. Sürülər 1 ay Qaraxaçda, 2 ay Güneydə qalandan sonra yenidən Qaraxaç, oradan isə Vorontsovka-Cəlaloğlu həndəvərindəki “Cılğının düzü” deyilən yerə gətirilirdi. Naxır və sürülər, həmçinin əhali 6 ay yaylaqlarda qalırdı (82, 702).

Gürcüstan azərbaycanlıları dağlara-yaylaqlara çıxdıqda ətraf ərazilərdə yaşayan qeyri-müsəlman xalqlarının, həmçinin qəza və sancaq rəislərinin canına qorxu düşərdi. Çünki yaylağa çıxan Borçalı, Qarayazı və Qaraçöp tərəkmələri öz azadlıqları, eli-ulusu, yurdu-yuvası uğrunda çarizmə qarşı mübarizə aparan, haqsızlıqla, ədalətsizliklə barışmayan, ağalara, bəylərə qənim kəsilən və onların ucbatından ev-əşiyindən, doğmalarından gen düşüb, təbiətin qoynuna sığınan qaçaq həmyerlilərinə arxa durur, lazımı köməklik göstərirdilər. XIX əsrin axırlarında gürcü dilində nəşr edilən “Droeba” qəzetində verilən bir məlumata istinadən V. Hacılar yazır: “Axalkalak qəzasının rəisi duxaborları və Axalkalak sancağında yaşayanları qaçaqlardan qorumağa çox diqqət yetirdi, lakin sancaq rəisi nə etsin; bu sancaqda atlı kazak əsgərləri yoxdur, yerli ermənilərdən təşkil olunmuş əsgərlər isə çox qorxaqdırlar. Yüz erməni atlısının dalınca on tərəkmə atlısı düşsə ilim-ilim itərlər. Cavaxlı gürcülər isə xeyirsiz adamlardır; bəzi kəndlərdə gecələr qarovul durur, amma tufəng ata bilmədiklərinə görə dəyənlə qarovul çəkirlər və tufəngi ata bilənin isə tufəngi yoxdur. İndi bizi Tiflis sancağı tərəfdən də qorxu gözləyir, çünki Sasisiano dağlarına Qaraçöp tərəkmələri, Trialeti dağlarına isə Təhlə, Sarvan, Borçalı və digər tərəkmələr yaylağa çıxıblar” (38, 44-45).

1885-ci ilin sənədlərinə əsasən Trialet yaylağının 20 otlaq sahəsindən 14-ü, yəni 8778 desyatini Borçalının və Tiflis qəzasının Sarvan, Gülkənd, Qaracalar kənd icmalarının,

Tikmədaş yaylağının 18 otlaq sahəsindən 3-ü (974 des.) Tiflis qəzasının Ağtəhlə, Qaratəhlə kənd icmalarının, 1-i (448 des.) Soğanlıq kəndinin, 1-i (499 des.) Sarvan kənd icmasının, Ağlağan yaylağının 7,350 des. otlaq sahəsi Sığnağ qəzasının Yor-Muğanlı kənd icmasının, 150 desyatından artıq otlaq sahəsi (Sarvançay ərazisi) Borçalının Kosalı kəndinin, Çubuxlu yaylağının Qoturbulaq və Keçidağ sahəsi, ümumilikdə 1340 des. Sığnağ qəzasının Yor-Muğanlı kəndinin, Todor və Yağardağ sahəsində 3150 des. Quşçu və Bəytərəfçi dövlət kəndlilərinin, həmçinin Qaçaqan, Ağaməmmədlı, Ulaşlı, Ləmbəli sahibkarlarının istifadəsində idi (133, 444-445).

XIX əsrin sonlarına aid ədəbiyyat materialına istinadən vurğulanır ki, Yuxarı Qarayazının qış otlaqlarından istifadə edən bütün heyvandarlıq təsərrüfatları yayda öz sürülərini Aleksandropol qəzasının Qaraxaç dövlət yay otlaqlarında otarırdılar. Bu otlaqlarda yalnız xırdabuynuzlu heyvanlar otlayırdı, iribuynuzlular isə yaz fəslindən payızın ortalarında kə. Orbelianiyə məxsus örüş sahələrində qidalanırdı. Dövlət Qaraxaç otlaqları ayrı-ayrı kiçik sahələrə bölünmüş və hər sahəyə haqq alınmaqla, 15 qəpiyə heyvandarlıq təsərrüfatlarına paylanmışdı.

Kn. Orbelianinin yay otlaqlarında 100 baş qoyunun otarılmasına görə 5 manat (rubl), həmçinin üstə gəl 1 və 2 illik quzu verilirdi (bu da 3-4 rubla bərabərdir). Beləliklə, bütünlükdə 100 baş qoyuna 8-9 manat pul ödənirdi. İribuynuzlu heyvanların otarılmasına görə hər başa 30 qəpik alınırdı (82, 697).

Çobanlar arasında formalaşmış ənənəyə əsasən, yaylaqdakı qoyunlar səhər saat 5-6 radələrində otlağa aparılırdı. Qoyunların bu vaxtlarda otarılması “yaylıma çıxarma” adlanırdı. Yaylımdan qaytarılan qoyunlar suvarılır



və günorta vaxtı xalxala doldurularaq sağılırdı. Sağım prosesində 3-4 çoban iştirak edirdi. Proses başa çatdıqdan sonra quzular qoyunlarla əmişə buraxılırdı. Əmişə başa çatarkən quzu qoyundan seçilir və hər bir sürü ayrı-ayrılıda yenidən örüşə çəkilirdi. Onu da deyək ki, tədqiqatçıların yazdığı kimi, örüşlərin otarılması xalqın empirik təcrübəsinə əsaslanırdı. Belə ki, örüş yerləri sərkar çobanlar tərəfindən hissələrə ayrılır və həmin hissələrə uyğun da oraya sürü çıxarılırdı. Heyvanlar 10-15 gün bir sahədə otarıldıqdan sonra digər əraziyə keçirilirdi. Bu isə əvvəlki sahədə yeni ot bitməsinə və heyvanların təzədən qaytarılıb orada otarılmasına şərait yaradırdı (1, 248).

Gündüzlər alp çəmənliklərdə otarılan qoyun sürüləri gecələr xalxala salınardı. Xalxal dövrələmə daş hasardan ibarət idi. Canavarlar qoyunlara hücum etməsin deyər, axşamlar çoban itləri xalxalın ətrafında keşik çəkərdilər. Bu vərdis itlərə kiçük vaxtlarından aşılardı.

Yaşlı çobanların dediyinə görə, çoban itlərinin qulaqları və quyruğu lap körpəlikdən - gözləri açılmamışdan kəsilərdi. Çünki bu halda itlər həm yaxşı eşidir, döyüş qabiliyyəti artır, həm də baş verəcək təhlükəni əvvəlcədən duyurdular. Digər tərəfdən isə, canavarla rastlaşan, yaxud bir-biri ilə boğuşan itlər əsasən qulaqdan tuturlar. Canavar, eləcə də başqa vəhşi heyvanlara basılmamaq üçün çoban itlərinin boynuna neştərli döşlük də taxırdı. Döyüş zamanı neştər qarşı tərəfə maneçilik törədir və rəqibin tez basılmasına səbəb olurdu. İtin boynuna taxılan neştərə türklər arasında “qurdboğan” deyilərdi. Bu haqda etnoqrafik ədəbiyyatda da məlumat verilir (173, 100-101; 46, 73-74; 152, 62).

İt, çobanların ən etibarlı, vəfalı dostu sayılırdı və indi də belədir. Xalq arasında yayılmış folklor nümunəsində deyildiyi kimi:

Əlindəki dəyənək  
Qalxanıdı çobanın.  
Yanıdakı boz köpək  
Yoldaşdı çobanın.

XIX əsrin sonlarında rus tədqiqatçısı A.D. Yeritsov azərbaycanlıların çoban itlərini ən yaxşı ata bərabər tutduqlarını yazdı (132, 137).

Yaylağa çıxan “dağçı”lar aranla əlaqələrini kəsmirdilər. Taxıl biçini zamanı kişilərin müəyyən hissəsi arana qayıdıb kənddə qalan və əkinçiliklə məşğul olan “arançı”lara kömək edərildilər. Onlar əkin-biçin işlərini sahmana saldıqdan sonra aran sovqatı (bağ, bostan bitkiləri, üyüdülmüş taxıl) ilə yenidən dağa qayıdırdılar.

Mənbənin soracağına görə, Baydar kənd icması arasında mövcud olan qaydaya əsasən əhali bir ay yarım, yəni taxıl yığımı başlayana qədər yaylaqda qalır, sonra isə öküzləri ilə birgə arana qayıdır və bir daha yaylağa dönmürdülər. Ancaq onların qoyun-quzu sürüləri payıza kimi yaylaqda saxlanırdı. Qızılhacılı kəndinə gəldikdə isə, buranın əhalisinin müəyyən hissəsi taxıl biçinindən sonra, müəyyən hissəsi də elə biçin vaxtı yaylağa çıxırdı. Biçin vaxtı yaylağa gedənlər o ailələr idi ki, onların evdə bir işçi qüvvəsi qalmış olurdu. Bəzənsə iki-üç qonşudan biri aranda qalıb həm özünün, həm də dağa gedən qonşuların taxılını biçirdi. Onun ailə üzvləri və mal-qarası isə qonşularla yaylağa göndərilirdi (119, 510).

Uzun müddət çobançılıqla məşğul olmuş sakinlərin söyləməsinə görə, artıq iyul ayının əvvəllərindən etibarən qoyun sağımı dayandırılırdı. Məhz bu ərəfədən qoyunların mayalandırılmasına-cütləşdirilməsinə başlanardı. Cütləşmə zamanı sürüdəki hər 50 baş qoyuna 3-4 seçmə qoç qatılırdı. Özü də cütləşmə müddətində qoyunlara verilən duzun miqdarı əvvəlki vaxtlara nisbətən artırılırdı. Etnoqrafik

ədəbiyyatda bu amilin cütləşməyə güclü həvəs oyatdığı qeyd edilir (46, 66). Türkiyə türkləri isə qoyunlara duz vermədikdə onlara duzlu su içirərdilər. Bu suya “çor” (şor) su deyilərdi (152, 65).

Qoyunların yaz qırımı martın ortalarından aranda, payız qırımı isə təxminən iyulun sonlarından etibarən yaylaqda həyata keçirilərdi. Proses avqustun axırına qədər davam edərdi. Əvvəlcə quzular, subaylar, erkəklər, sonra isə sağmal qoyunlar qırılırdı.

Ədəbiyyat və etnoqrafik materiallardan məlum olur ki, qırım zamanı iri qoçların, cins və quyruqlu qoyunların belinin yarısı boyu yundan naxış qoyulardı. Çobanlar buna “küvək” deyərdilər. İmkanlı şəxslərin heyvanlarının alını, quyruğunun üstü və beli xınalanardı. Xınanı xına daşından hazırlayıb, daha da parlaq olsun deyə ərinmiş yağla qarışdırırdılar. Bu üsulla düzəldilən xına günəş şüalarına və yağışa davamlı olub, uzun müddət rəngini saxlayardı (64, 43).

Burada bir məsələni də deyək ki, yaz və payız qırımından sonra qoyunlar çimizdirilərdi. Yaylaq soyuq olduğuna görə bu iş aranda həyata keçirilirdi.

Əhali arasında yaz yunu “yapağı”, payız yunu isə “güzəm” adlanırdı. Yaz yunu çirkli və bıtırğanlı (tikanlı) olduğundan, payız yununa daha çox önəm verilərdi. Çünki yaylaqda bəslənmiş qoyunların yunu (güzəm) təmizliyinə və keyfiyyətinə görə seçilirdi. Elə bunun üçün də cehizlik yorğan-döşəklər əsasən güzəm yunundan hazırlanırdı.

El-obanın adət-ənənəsini, təsərrüfat məişətini, yaylaq-qışlaq güzəranını dərinədən bilən, 1929-cu il təvəllüdü qocaman el şairi və ağsaqqalı Əsəd Musa oğlu Məmmədli danışır ki, qırım işi ilə peşəkar çobanlar məşğul olardı. Onun söyləməsinə görə, qırılığa düşməməsi üçün qoyunları ac qarına qırırdılar, çünki qırım zamanı tox şəkildə yerə

uzadılıb ayaqları bağlanmış heyvanı sağa, sola çevirdikcə içəridə onun bağırsaqları dolaşır. Bu amil isə çox vaxt qoyunların ölümü ilə nəticələnirdi. Qırxılarkən bağırsaqları dolaşan heyvana çobanlar arasında “qırxılığa düşdü” deyilərdi.

Sorğular göstərir ki, imkanlı şəxslərin qoyun sürülərini otarmaq üçün muzdla çoban tutulardı. Çobanlar əsasən kasıb adamlardan olurdu. Bu fikrin təsdiqini XIX əsrin sonlarına aid ədəbiyyatda da görürük: “Çobançılıq tatarlar (azərbaycanlılar-Ə.Ə.) arasında yaxşı peşə sayılmır, ona görə də bu sənət son dərəcə kasıb olanların məşğuliyyət sahəsidir” (110, 134).

Muzdla tutulmuş çobanla bağlı tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi arasında belə bir əhvalat da danışılmaqdadır: “Söyləmələrə görə, varlı-hallı şəxslərdən biri qoyun sürüsünü muzdla tutduğu çobana təhvil verib deyir ki, yemək üçün gündə sənə 4-5 baş soğan və qarğıdalı çörəyi (cadı) verəcəyəm. Hər ayın axırında qoyunları arxaca salıb ağzını bağlayacağım. On beş dəqiqə ərzində arxacdən neçə baş heyvan çıxara bilsən o, sənənin əmək haqqındır. Razılaşırlar. Günlər ötür, ay tamam olur. Çoban arxacdən 2-3 baş qoyun çıxara bilir. Bundan kefi pozulan çoban səhəri günü qoyun sürüsünü çəmənliyə buraxıb, qəmli-qəmli tütək çalır. Bu zaman yoldan ötən bir nurani qoca ona yaxınlaşır və dərini soruşur. Çoban çöhrəsindən nur daman bu şəxsə başına gələnləri olduğu kimi danışır. Həmin şəxs çobana deyir ki, sən o ağanın verdiyi soğanları yemə, bir yerdə gizlət, əvəzində sarımsaq ye, amma elə et ki, ağan bundan xəbər tutmasın. Çoban elə də eləyir. Vədə yetişir. Çoban bu dəfə arxacdən 15-20 qoyun çıxarır. Sürü yiyəsini dərd götürür, amma üstünü vurmur. Növbəti aylarda çoban bütün sürüyə sahib olur. Müflisləşmiş “sahibkar” çobanın nədən belə

gücləndiyini soruşduqda, çoban gizlətdiyi soğanın yerini ona göstərir və deyir ki, soğanlar cücərib, nə qədər istəsən apara bilərsən, mən soğanları sənə ziyanlıq verməmək üçün saxladım, öz xərcimlə sarımsaq alıb yedim. Cücərmiş baş soğanları görəndə bu şəxs əmələndən peşiman olaraq yeni sahibkara-çobana halallıq verib gedir”.

Başkeçidin Aşağı Qarabulaq kəndindəki Mikayıllar tayfasına mənsub olan Qurban ağanın qoyun sürülərini otarmaq üçün muzdla çoban axtarması barədə yazıya alınmış əhvalat da maraqlıdır. Danışılana görə, “Qurban ağa çoban axtarırmış, günlərin birində bir nəfər gəlib xahiş edir ki, mənə çoban götür. Qurban kişi bir erkək kəsdirib həmin adamı süfrəyə dəvət edir və bir qonaq kimi onun qulluğunda durur. Bu qonaq süfrəyə çox könülsüz yanaşır. Qonağın bu hərəkəti Qurban kişini açmır və Qurban kişi qonağına 6 aylıq əmək haqqı verərək evdən qovur ki, öz canının qədrini bilməyən mənim qoyunumun qədrini heç bilməz” (39, 69-70).

Söyləyirlər ki, çoban və naxırçıların aylıq əmək haqqı tək-cə heyvanla deyil, pulla, məhsulla da ödənilirdi.

Verilən sorağa görə, əkinçiliklə məşğul olan əhali yaylağa çıxmadıqları üçün xırdabuynuzlu heyvanlarını müəyyən şərtlərlə dağa gedən qohum, yaxud tanışlarının sürüsünə qatardılar. Bu qaydaya el arasında “amanat” deyilirdi. Başqasının heyvanı amanat-əmanət edilən şəxs çalışardı ki, yaylağa apardığı “qatma” (ələvə) qoyun-quzuları yiyəsinə salamat qaytarsın. Əks təqdirdə, bu, etibarsızlıq kimi qiymətləndirilirdi. Xalq içərisində işlədilən “Əmanətə xəyanət olmaz” deyimini də məhz bununla əlaqədardır.

Yaylaq müddəti başa çatandan, daha doğrusu payız qırxımından sonra heyvandarlar ailələrini kəndə-daimi yaşayış evlərinə yola salıb, sürülərini dağətəyi ərazilərə-

müvəqqəti saxlama yerlərinə endirərdilər. Oktyabr ayının axırlarında isə bütün sürülər arana yönləndirilərdi. Qoyunları arxasınca çəkib aparmaq üçün hər sürüdə bir neçə cüt dıvr (erkək keçi) da olurdu.

XIX əsrə aid bir mənbədə göstərilir ki, yaylaqdan Qarayazıya döndərilən qoyunlar əvvəlcə kn. Orbelianinin Qaraxaç yay otlaklarında otarılır, sonra Qaraxaçdan aşağıya köçürülür və iki aya yaxın icarəyə götürülmüş müxtəlif sahələrdə saxlanırdı. Qoyun sürüləri payızı burada keçirir, soyuqlar düşdükdə isə tədricən Qarayazıya gətirilir və qış yataqlarında (Qaradüzdə) yerləşdirilirdi (82, 700).

Borçalı qəzasının dövlət qış otlakları, həmçinin yataqları Babəkər və Yağlıcada yerləşirdi. Ərazisi 5,998 des., 2,160 kv saj. olan birinci qışlaq Debed çayının sağ cinahında qərar tutub, altı sahəyə bölünürdü. Bu sahənin 746 des., 480 kv saj. olan iki susuz hissəsi dövlət kəndlilərinin-Quşçu və Bəytərəfçi əhalisinin istifadəsində idi. Yağlıca qışlağının ərazisi isə 3,295 des. təşkil edib, altı hissədən ibarət olmaqla Borçalı kəndlilərinin sahibkarlarına verilmişdi. Beləliklə, dövlət qış otlaklarının ümumi sahəsi 9,293 des., 2,160 kv saj. təşkil edirdi. Bu qışlaqların istifadəçilərindən ildə 929 rubl 50 qəpik gəlir götürülürdü (133, 464). Özü də otun şoranlığını nəzərə alaraq qışlaqda qoyun sürülərinə ayda 2-3 dəfə duz verilərdi (1, 248).

Yeri gəlmişkən onu da əlavə edək ki, 1892-ci ildə Yağlıca qışlağında təkcə borçalıların heyvanları deyil, Elisavetpol və İrəvan quberniyasından, həmçinin Qars vilayətindən olan heyvandarların qoyun sürüləri də qışlamışdı. Məhz həmin qış mövsümündə havaların qarlı və çox soyuq keçməsi, eyni zamanda yem kasadlığı çoxlu sayda qoyunların qırılmasına səbəb olmuşdur (120, 576).

Yaşlı adamların dediyinə görə 100-150 il bundan öncə təhlülilərin qoyun sürüləri təkcə yaxın həndəvərə deyil, qışlamaq üçün Qarabağa da aparırdı. Deyilənə əsasən orada onların bir neçə yataq yerləri də mövcud idi.

Məlumatçılar danışır ki, təkcə iribuynuzlu heyvanlar deyil, qış yataqlarına mənsub olmayan bəzi kəndlərin qoyun sürüləri də yaşayış evlərinin yanında düzəldilmiş təsərrüfat tikililərində saxlanırdı. Qarlı, şaxtalı havalar istisna olmaqla, gündüzlər yaxın ölümlərə çıxarılan heyvanlar axşamlar quru ot, arpa və arpa kəpəyi ilə yemlənirdi.

Fevral ayının axırlarından etibarən döl başlanır və bu proses martın sonunadək davam edərdi. Həmin ərəfəyə çobanlar arasında “qoyunların silkinən dövrü” deyilirdi. Dölün yüksək səviyyədə təşkili və itkisiz başa çatması çobanların peşəkarlığından asılı idi. Bu işdə tanınal (təcrübəli) çobanların üzərinə daha böyük məsuliyyət düşürdü.

Quzu doğularkən mayalandırılır və anası ilə birlikdə xüsusi olaraq düzəldilmiş “arakəsmə”yə salınırdı. Üç-dörd gündən sonra bala anadan ayrılır və əvvəlcə doğulmuş quzular saxlanan digər arakəsməyə ötürülürdü. Təzə doğulmuş quzulara gündə bir neçə dəfə süd verilir. Doğum zamanı ölə qoyunun balasını isə təlimə üsulu ilə digər qoyunun südü ilə yemləyirdilər.

Döl prosesinin sona yetməsi, havaların istiləşməsi ilə əlaqədar olaraq qoyunlar yataqdan arxaca çıxarılır və bir neçə gündən sonra qırılırdı. Bu işlərin arxasınca yaylağa çıxmaq üçün hazırlıq görülürdü.

Qarayazı, Borçalı, Bolus, Başkeçiddə, habelə azərbaycanlılar yaşayan Saqareco, Laqodex, Telav, Kaspi və Mxeta yörələrinə əsasən “Tərəkəmə”, “Bozax”, “Qarabağ”, “Tuş”, “Meranos” və s. qoyun cinsləri intişar tapmışdı. Tarixi-etnoqrafik ədəbiyyatda vurğulanır ki, Qərbi Azərbaycanda,

həmçinin Şərqi Gürcüstan və tarixi torpağımız olan İrəvanın bir sıra bölgələrində yayılan bozax qoyunu qədim, həm də yerli Azərbaycan qoyun cinslərindən biri sayılır. Gəncə və Qazax qəzalarında sayının çoxluğu ilə diqqət çəkən bozax qoyun cinsi ətlik, südlük, yunluq və satış üçün bəslənirdi (1, 245). Yununun rəngi açıq-boz və qəhvəyi olduğuna görə bozax adlanan bu cins qoyunlar istiyə, soyuğa, eləcə də uzaq yol qət etməyə davamlılığı ilə digər qoyun cinslərindən fərqlənirdi.

Qarabağ qoyun cinsi iriliyi ilə daha tez gözə çarpırdı. Məlumata görə, XIX əsrdə Gürcüstan bazarlarında ən çox Qarabağ qoyununun əti soruşulardı (46, 40).

Tuş qoyun cinsi ətlik, südlük və yunluq məqsədilə saxlanırdı. Erkəklərin diri çəkisi 60-65, dişi qoyunlarınkı isə 40-45 kq təşkil edirdi. Yununun rəngi ağ və parlaq idi. Bu cins qoyunun yunundan əsasən xalça toxunuşunda istifadə olunurdu.

Yuxarıda adları çəkilən qoyun cinslərindən təkəcə meranos XIX əsrin ortalarına yaxın Rusiyadan Cənubi Qafqaza köçürülmüş ruslar tərəfindən gətirilmə idi. İran, Mesopotamiya və Balkan yarımadasında yayılmasının tarixi eramızdan əvvəlki dövrə aid edilən meranos qoyun cinsi inkişaf etdirilərək XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanda (1, 247), həmçinin Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan ərazilərdə daha da çoxaldılmışdır. Buna səbəb kimi sözügedən qoyun cinsinin yununun uzun, zərif, keyfiyyətli və çox olması göstərilirdi (28, 130). Meranos qoyun cinsi 1920-ci ilin əvvəllərindən etibarən Türkiyədə də geniş yayılmağa başlamışdı (152, 57).

Xırdabuynuzlu heyvanların yaş dövrünə uyğun adları vardı. Məsələn, yeni doğulana əmlik, altı aylığına quzu, altı aylığından bir ilə qədər yaş dövründəkinə toğlu, bir yaşdan



iki yaşa qədərində şişək, iki illiyinə erkək, üç-dörd yaşdakı doğar qoyunlara anaş, dördillik erkək qoyuna qoç, beşillik anaş qoyuna azman, altı-yeddi illiklərə dızman, səkkiz-doqquz yaşlılara qaradış, həmçinin xayaları fəaliyyətsizləşdirilmiş erkəklərə burux deyilərdi. Bununla belə, lap qısa qulaqlı qoyunlar “kərə”, orta qulaqlılar “kürə”, buynuzlular isə “kəlin” adlandırılırdı.

Yaşlı sakinlərin dediyinə görə, bəzi kəndlərdə qoyunla bərabər 30-40 baş keçi saxlayan ailələrə də rast gəlinirdi. Bu, hər şeydən əvvəl, keçinin daha çox süd verməsi, həmçinin istənilən şəraitdə-daş-kəsəkli, kol-koslu, dərə-təpəli və sıldırım qayalıqlı yerlərdə özünə asanlıqla yem tapması ilə əlaqədar idi. Həm də əhali keçi ətinə, südünü, həmçinin bu süddən hazırlanan ağartı məhsullarını çox yüksək qiymətləndirirdi. Sağmal mal sayacağı səhər-axşam sağılan keçini hətta xalq arasında “kasıbın inəyi” adlandırmışlar. Onun süd və piyindən müalicə vasitəsi kimi xalq təbabətində, qəzildəndən isə məişət əşyalarının hazırlanmasında geniş istifadə olunurdu.

Keçilərin də yaş dövrünə uyğun adları vardı. Belə ki, altı aylığa qədərki keçi balasına oğlaq, bir ilində çəpiş, iki yaşa qədər erkəyinə dıvir, dişisinə köər, üç-dörd yaşda erkəyinə təkə, dişisinə keçi və s. deyilərdi.

Onu da deyək ki, müxtəlif səbəblər ucbatından heyvanların düçar olduqları xəstəlikləri (qızdırma, dabaq, qurdutma, qotur, yelinşişmə, dənədüşmə, dəmirov, köpmə-zəhərlənmə, ayağı sınma və s.) zəngin təcrübə və empirik biliklərə malik maldar əhali xalq üsulu ilə özləri müalicə edirdilər.

Burada bir incə məqamı da açıqlayaq ki, əhalinin xırdabuynuzlu heyvanlara daha çox önəm verməsi təkcə ondan bol gəlir götürmək, yaxud özlərinin yaşam tərzlərini

təmin etmək istəyi deyildi, bu işdə inam məsələsi də öz rolunu oynayırdı. Belə ki, digər türkdilli xalqlarda olduğu kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının-türklərinin ulu əcdadları xırdabuynuzlu heyvanları müqəddəs saymış, onun bolluğunu Allahın verdiyi ruzi-bərəkət bilmişlər.

Aparılan tarixi-etnoqrafik tədqiqat onu deməyə əsas verir ki, əvvəllərdə olduğu kimi, XIX-XX əsrin başlanğıcında, həmçinin ondan sonrakı illərdə Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatında əkinçiliklə yanaşı maldarlıq, xüsusən də qoyunçuluq mühüm əhəmiyyət daşıymışdır. Bu sahənin inkişafına qayğı ilə yanaşan əhali ətlik, südlük, yunluq qoyun cinslərini seçməkdə, sürüləri otarmaqda, yaylaq-qışlaq köçünün səmərəli təşkilində, dölün mütəşəkkil keçirilməsində, quzuların bəslənilməsində, habelə digər qulluq qaydalarında kifayət qədər səriştə və bacarığa malik olmuşlar.

#### **1.4.Tarixi-mədəni arealda sənətkarlıq və onun inkişaf xüsusiyyətləri: tarixi-etnoqrafik yanaşma**

Təbii, zəngin xammal ehtiyatının, həmçinin əkinçilik və maldarlıq məhsullarının bolluğu soydaşlarımız yaşayan bölgələrdə müxtəlif sənət-peşə sahələrinin yaranmasına və inkişafına səbəb olmuşdur. Bu haqda XIX əsrin sonlarına aid mənbədə də məlumat verilir və göstərilir ki, Borçalı qəzasının Şüləver və Cəlaloğlu yörəsində 147 dəmirçi, 62 nalbənd, 69 bəna, 73 çəkməçi, 38 dərzi, 163 dülgər, 17 xarrat, 57 təkərçi, 42 papaqçı, 9 sərrac, 20 mişarçı, 4 peç ustası, 3 çilingər, 2 kürkçü, 1 tənəkəçi, 2 şüşəsalan, 12 çəlləkçi, 52 bərbər, 60 zurnaçı fəaliyyət göstərirdi. Onlar təkcə bu işlə kifayətlənməyib, həm də əkinçilik və maldarlıqla məşğul idilər (110, 172).

Yuxarıdakı mənbə soracağına, həmçinin topladığımız etnoqrafik və ədəbiyyat materiallarına güvənib, sənətkarlığın bəzi sahələri haqqında məlumat verməyə çalışacağıq.

Azərbaycanda olduğu kimi, daşışləmə sənəti tədqiq etdiyimiz bölgələrdə qədimdən intişar tapmışdır. Bunu Başkeçid, Bolus, Borçalı, Ağbulaq, Axalkələk, Msxeta ərazilərində, habelə Tiflis şəhərinin müxtəlif guşələrində mövcudluğunu hazırda da qoruyub saxlayan qədim qoç və at heykəlləri də nişan verməkdədir (6, 113-127). Bu tipli abidələri düzəldənlər həkkak adlanırdılar. Həkkətmə əməliyyatı zamanı müxtəlif formalı iskenələr, həkkak çəkici, qələm, zeh mişarı, hisqara, kömür, ülgü, pərgar və s. işlədirdi.

Mülahizələrə görə, qoç və at heykəlləri sırf qəbirüstü abidə (başdaşı, sənduqə) səciyyəsi daşıyırdı. Xatirə abidəsi üçün məhz bu heyvanların seçilməsi isə təsadüfi deyildi. Belə ki, uzun əsrlər boyu xalqın mifik düşüncəsində qoç və at mərdliyin, mübarizliyin, vəfa, sevgi və sədaqətin rəmzi sayılmışdır. Ona görə də daş ustaları qoç və atın obrazını yaratmağı daha məqsədəuyğun bilmişlər (72, 62).

Daş məmulatı təkcə müxtəlif abidələrin düzəldilməsində deyil, həm də məişət və təsərrüfatda geniş tətbiq edilirdi. Ondən kirkirə (əl dəyirmanı), xırman, dən və su daşları, axur, nov, hovuz, dibək, həvəng-dəstə və s. də hazırlanırdı. Bunların hər birinin məişətdə öz istifadə yeri vardır. Həmin məmulatların hasilə gətirilməsində daş baltası, çəkic, küləng, deşikəçən, mişar, yeyə kimi alətlərdən istifadə olunurdu.

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, sosial-iqtisadi vəziyyətindən asılı olmayaraq, kirkirə hər bir kəndli ailəsinin ən vacib məişət vasitələrindən sayılmışdır. Yaxın vaxtlara qədər xalqın dilində işlənən “kirkirənin ağzı dənəsiz qalması”, “kirkirəni işləsin” və s. kimi alqış-duaları da

kirkirənin əhali üçün nə dərəcədə zəruri daş məmulatlarından olduğunu bəlli edən faktlardandır.

Öyrəndiyimiz əhali arasında vaxtilə bacarıqlı xəttatlar da fəaliyyət göstərmişdir. Fikrimizə sübut, türbə və məzar daşları üzərindəki yazılardır. Bu haqda Gürcüstan azərbaycanlıları ilə bağlı aparılan müxtəlif yönlü araşdırmalarda da bilgilər verilir: “Araplıda 1794-cü ildə vəfat etmiş Borçalı vəkili Əmircan oğlu Hacınin türbəsində Quran ayələri gözəl xətlə oyulub və usta Molla Məhəmməd Molla İsmayıl oğlu olub. Nəcməddin kəndində sultan Əhmədın, Böyük Muğanlıda Kazım xanın türbəsində süls xəttilə ərəb, fars, Azərbaycan dillərində yazılar, şeir parçaları, habelə Təkəli, Ləcbəddin, Araplı, Kürtlər, Sadaxlı, Qızılhacılı, Sarvan, Arıxlı, Kolayır, Faxralı, Kəpənəkçi, Görərxı, Kosalar, Darbaz, Yırğançay, Hamamlı, Kosalı, Təhlə... məzarlıqlarında oxunmamış gözəl xətlər var” (65, 62).

Sənətkarlığın geniş yayılmış sahələrindən birini ağacışləmə sənəti təşkil edirdi. Bu həm öyrəndiyimiz əhalinin yaşadığı ərəzilərin zəngin meşələrlə əhatə olunmasından, həm də təsərrüfat və məişət avadanlığına, habelə istehsal alətlərinə yaranan tələbatdan irəli gəlirdi.

XIX əsrin sonlarına aid mənbədə Borçalı qəzasında 155.306 desyatin meşə sahəsi olduğu, qəzanın mərkəzini, cənub və cənub-şərq hissəsini meşəlik təşkil etdiyi, Borçalı, Başkeçid, Bolus, Ağbulaq meşələrində qarağac, cökə, fıstıq, vələs, ağcaqayın, göyrüş, palıd, şam, yemişan, eləcə də bir sıra cır meyvə ağacları bitdiyi vurğulanır. Və orada göstərilir ki, palıdın, qarağacın və cökənin çoxluğuna görə Borçalı meşələri Cənubi Qafqazın bütün meşə guşələri ilə yarışmaq gücündədir (110, 126-128).

Qarayazı yörəsində meşə örtüyü Kür çayı sahili boyunca uzanırdı. 1887-ci ildə Tiflisdə çap olunmuş on bir

cildlik “Zaqafqaziya diyarının dövlət kəndlilərinin iqtisadi həyatının öyrənilməsinə dair materiallar külliyyatı”nda Telav, Sığnax və s. bölgələrinin meşə sahəsi ilə yanaşı, Qarayazı meşə təsərrüfatının da adı çəkilmişdir. Orada vurğulanır ki, Qarayazı meşə təsərrüfatında səkkiz meşə məntəqəsi vardır. Meşə məntəqələrinin ümumi sahəsi 14.135 desyatin, meşənin öz sahəsi isə 11.525 desyatındır. Daha sonra Dəmirçihəsənli (indiki Nəzərli-Kosalı kəndləri) meşə məntəqəsinin 400, Təhlə (Ağtəhlə və Qaratəhlə kəndləri) meşə məntəqəsinin isə 40 desyatin olduğu barədə məlumat verilir (82, 55-56). Bu meşələr palıd, qarağac, qovaq, söyüd, iydə, alma, armud, alça, tut, əzgil, yemişan, itburnu və s. ağacları ilə zəngin idi.

Filosof alim V. Ömərlinin verdiyi məlumata görə, Qarayazı meşəsində “gəmi ağacı” deyilən nadir və olduqca yoğun ağaclar da bitirdi. Vaxtilə həmin ağaclardan Kür çayını keçmək üçün qayıqlar hazırlandığını söyləyirlər.

Ağacdan həm tikinti materialı kimi istifadə edir, həm də əkinçilik və əmək alətləri, nəqliyyat növləri (xış, kotan, araba, xizək-kirşə, vəl, bel, dırmıq, yaba və s.), müxtəlif növ ev məişəti əşyaları (taxt, divan, kürsü, beşik, nənəni, anbar, sandıq və s.), mətbəx və süfrə ləvazimatları (nehrə, təkne, tabaq, oxlov, ələk, duvaq, ət kötüyü, boşqab, nimçə, qaşiq, çömçə, duzqabı, qəndqabı və s.), toxuculuq vasitələri (dəzgah, cəhrə, daraq, hana ağacı, kirkit və s.), musiqi alətləri (saz, zurna, tütək, balaban, dəf, nağara və s.), su çarxları və i. düzəldilirdi.

Ağacısləmə sənəti ilə məşğul olanların dediyinə görə, hər hansı alət, yaxud əşyanı hasilə gətirmək üçün fiziki keyfiyyəti nəzərə alınmaqla, xüsusi ağac növü seçilərdi. Məsələn, çömçə, qaşiq, duzqabı, qəndqabı üçün yemişan, fıstıq, cır armud və dağdağan, bel, dırmıq, yaba üçün fıstıq, təkne, tabaq, çanaq, duvaq üçün qızılağac, qovaq, “araba

hissələri üçün qarağac, palıd, cökə, vələs, köyrüş, dəmirqara, dağdağan, cır armud, zoğal, iydə, onun təkərləri üçün isə fıstıq, palıd, ağcaqayın, cökə ağacları” (22, 176) münasib xammal sayılırdı. Çünki bu ağaclar “yaxşı yonulur, lif vermir və quruduqda çatlamır”dı (15, 141).

Ağacişləmədə əsas məsələlərdən biri seçilmiş xammalın kəsilmə dövrü idi. Zəngin empirik təcrübəyə malik ustaların verdiyi məlumata və etnoqrafik ədəbiyyatın soracağına görə, ağac kəsmək üçün ən sərfəli vaxt payızın ortalarından başlamış ta yazın ilk çağınacan olan müddət müəyyənləşdirilmişdi. Məhz bu ərəfədə ağacların inkişafı dayandığından, onların özəyi quru qalır və belə xammaldan hazırlanan əşyalar daha davamlı olurdu (58, 67; 15, 145). Özü də ağ qabıqlı ağaclar (söyüd, çinar, fıstıq, vələs, qovaq və s.) “ay işığında”, qara qabıqlılar (qarağac, dəmirağacı, yemişan, palıd və s.) isə “ay qaranlığında” kəsilərdi. Xalq təcrübəsinə görə, mövcud qayda ilə kəsilən ağaclardan hazırlanan alət, yaxud avadanlığı qurd yeməzdi. Bu haqda etnoqrafik ədəbiyyatda da soraq verilir (51, 13; 15, 145-146).

Onu da deyək ki, pöhrə və cavan ağacların kəsilməsinə yol verilməzdi. Belə düşünülürdü ki, bu tipli ağaclar inkişafda olub, boy suyunu budaqlara verdiyindən, onların gövdəsi boş qalır (72, 140). Boş qalan gövdə isə keyfiyyətsiz olduğundan material kimi heç nəyə yaramırdı. Məhz bu amilə rəğmən ağacın yaşı, sağlamlığı, düz və düyünsüz olması nəzərə alınardı. Təcrübəli ustalar xammal kimi yetkinlik yaşına çatmış ağacları kəsərdilər. Kəsilən ağaclar qoşqu vasitəsilə sürütlənib meşədən çıxarılır və münasib bir yerə yığılıb balta ilə qol-budağı arıtlanardı. Bundan sonra hazır materiallar arabaya yüklənib ustanın həyətinə daşınar və qurudulub müxtəlif təyinatlı tikililərin inşasında, nəqliyyat vasitələrinin, alətlərin, avadanlıqların düzəldilməsində istifadə olunardı.

Ədəbiyyat soraqlarından (56, 234), həmçinin etnoqrafik məlumatlardan açıqlanır ki, araşdırdığımız bölgələrin bu və ya digər kəndlərində Hüseyn Məhəmməd oğlu, Yolçu Məhəmməd oğlu, Ziyadxan İsgəndər oğlu, Həsən Hübət oğlu, Şamı İsmayıl oğlu, Ələddin Kəblayı oğlu, Əli Bayram oğlu, Talıbxan Hüseynov, Heydər Musayev, Ələddin Musayev, Məşədi Muradov kimi xarrat və dülgərlər, eləcə də işinin öhdəsindən bacarıqla gələn araba ustaları (məs: Təhlədə Məmməd Gözəlov, Xəlil oğlu Söyün, Təzəkənddə Əsəd Məmmədov, Kosalıda Şəmdin Alisgəndər oğlu Mehrablı, Qaraçöpdə Məhəmməd Alsöyün oğlu, Başkeçidin Qızılkilsə kəndində 115 ilə yaxın ömür yaşamış Məlik oğlu İsa, Yuxarı Oruzmada Hacı oğlu Məhəmməd və s.) fəaliyyət göstərmişlər.

Söyləmələrə görə, hər usta araba təkəri düzəldə bilmirdi. Bu sahənin öz biliciləri vardı. Borçalının Qarakənd-Kosalar elində araba təkəri hazırlamaqda məşhur olan Məhəmməd Ramazan oğlu əhali arasında indi də xatırlanmaqdadır. Öyrəndiyimiz bölgələrdə mövcud sənət sahələrindən biri dəmirçilik idi. Kəndlərdə dəmirçiliklə məşğul olanlar emalatxanalarını əsasən öz həyətlərində, şəhər sənətkarları isə əhalinin daha çox yığıldığı bazarlarda, yaxud onların həndəvərində açardılar. Burada ənənəvi qaydada həm təsərrüfat, sənətkarlıq, inşaat alətləri, məişət əşyaları istehsal edilir, həm də onların satışı həyata keçirilirdi. Məhz bu səbəbdən dəmirçi emalatxanalarına xalq içərisində “dəmirçi dükanı” da deyilərdi. Məlumata görə, hətta lap əvvəllər qədim Tiflisin Rastabazar adlanan hissəsinin şərq tərəfində təkə nal istehsalı və onun satışı ilə məşğul olan ayrıca nalbəndlər cərgəsi (dükənləri) fəaliyyət göstərirdi (67, 130).

Müxtəlif təyinatlı alət və əşyaların düzəldilməsində körük, zindan, tutqac, çəkic, qayçı, məngənə, deşici kimi

ləvazimatlardan istifadə olunurdu. Özü də dəmirçixanada işləmək ağır zəhmət tələb etdiyindən, burada usta ilə bərabər bir neçə şagird (çəkiç vuran) çalışardı.

Kənd və şəhər dükanlarında geniş çeşiddə (xörək, ağartı, su, süfrə qabları və məişət əşyaları) mis məmulatları da satılırdı. Bu məmulatlar Azərbaycanın Lahıc qəsəbəsindən gəlmiş sənətkarlar tərəfindən düzəldilirdi. Etnoqraf C. Novruzovun dediyinə görə, sözügedən sahədə yerli ustaları barmaqla saymaq olardı. Məsələn, Bolusun Faxralı kəndindən Osman kişi, Saraçlıdan qaleyçi Məhəmməd, Arıxlıdan usta Mahmud, Kəpənəkçidən Xalid və s. İstehsal zamanı əritmə, isti və soyuqdöymə üsulları tətbiq edilirdi.

XIX - XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlıları arasında mövcud sənət sahələrindən biri gön-dəri məmulatı istehsalı olmuşdur. Təsadüfi deyil ki, etnoqraf alimlərin də qeyd etdiyi kimi, uzun əsrlər boyu geyim, məişət, istehsal və hərbi ehtiyaclarla bağlı (ayaqqabı, papaq, kürk, kəmə, kağan, qamçı, şallaq, körük, dol, tuluq, ox qabı (sadaq) və s. kimi) ən zəruri şeylər (72, 221), həmçinin at ləvazimatları-yüyen, boyunduruq, üzlük, alınlıq, buruntaq, qıçaltı və s. aşılı gön və dəridən hazırlanmışdı (42, 40).

Gürcü mənbələrinə istinadən tədqiqatçı M. Məmmədov yazır ki, Orta əsrlərdə dabbağ (gön-dəri) müəssisələri Savkis çayının aşağı axarında, Kürə qovuşan yerdə yerləşirdi. Dabbağlar burada dərinə aşılayaraq hazır vəziyyətə gətirərdilər. Dəri istehsalı Tiflisdə ta qədim zamanlardan təşəkkül tapmışdır (67, 46). Bu sahə maldarlıqla məşğul olan əhali içərisində daha geniş yayılmışdı. Gön-dəri məmulatı istehsalında papaqçılıq, kürkçülük, ayaqqabıçılıq və sərtaclıq sənəti mühüm yer tuturdu. Ədəbiyyat materialının sorayına görə, qədim Tiflisdə papaqçılar cərgəsi əsasən iki yerdə fəaliyyət göstərirdi. Gönxanalardan biri indiki Sion



küçəsinin başlanğıcının hər iki tərəfində yerləşir və Çorsu örtülü bazarına kimi uzanırdı. Çorsu Sion və İrakli küçəsinin kəsişdiyi yerdə idi. Kiçik gönxana (bir neçə dükan) Tatar (indiki Qorqasali) meydanının cənub-qərb tərəfində, yapıncı dükanlarının davamında, Qalanın böyük kilsəsinin (Surp-Gevork) önündə yerləşirdi (67, 45).

Cənubi Qafqazın müxtəlif etnoqrafik bölgələrində olduğu kimi, tədqiq etdiyimiz əhali ənənəvi dabbağlıq sənətində əsasən ev heyvanlarının-inək, camış, qoyun və keçinin gön-dərisindən istifadə edərdilər. Xammalı istənilən vəziyyətə gətirmək üçün o, texniki və kimyəvi emal proseslərindən keçirilirdi.

Etnoqrafik ədəbiyyat və sorğulardan anlaşılır ki, dərinin aşılmasında sarağan və sumaq yarpağı, cır nar, əhəng, qara və ağ zığ, mis ovuntusu, naşatır, quşarmudu, ayıqulağı, qaraqovaq, palıd, vələs, söyüd, qızılağac, qoz kərzəyi, kəpək, quyruq yağı və s. sayaq aşılایıcı və boyaq xassəli bitkilərdən, mineral maddələrdən, həmçinin tüklü dərilər üçün bıçaq, çəngəl və doğanaq kimi alətlərdən istifadə olunardı (72, 226-240).

Onu da deyək ki, araşdırdığımız ərazilərdə təkcə yerli gön-dəri istehsalı olan məmulatlar deyil, digər bölgələrdən gətirilən müxtəlif çeşidli dəri əşyalar da geniş yayılmışdı. Yaqut əl-Həməvinin məlumatına əsasən yazırlar ki, Şəkiddə istehsal edilən gön-dəri məmulatı Tiflis yaxınlığındakı Kür çayı ətrafında məşhur olmuşdur (32, 118).

Xammal (yun) ehtiyatının bolluğu ta qədimlərdən tədqiq etdiyimiz bölgələrdə toxuculuq sənətinin geniş inkişafına zəmin yaratmışdır. Ənənəvi toxuculuq sənətində başlıca yeri müxtəlif çeşnili xalça-palaz məmulatları istehsalı tuturdu. Xalça-palaz məmulatları yaşayış evlərinin, məscid və mədrəsələrin daxili sahmanında gərəkli vasitə sayıldığı kimi,

ticarət baxımından da əlverişli idi. Əhalinin toxuduğu xalça-palaz məmulatları Tiflis, Qazax və Gəncə bazarlarına çıxarılır, buradan isə alıcılar vasitəsilə müxtəlif ölkələrə yayılırdı. Etnoqraf alim Ş.Bünyadova yazır ki, hələ X-XI əsrlərdə Azərbaycana gələn səyyahlar öz əsərlərində ölkəmizdəki xalçalar barədə məlumat vermişlər. Tədqiqatçı onu da əlavə edir ki, Azərbaycan xalçalarının yüksək keyfiyyətli olması bu sənət nümunələrinin xarici ölkələrə yayılaraq şöhrət qazanmasına stimül vermişdir...Elə xarici bazarlarda ən böyük tələbat da Azərbaycanın xam ipəyinə, ipək parçalarına və müxtəlif kompozisiyalı xalçalarına olmuşdur (10, 305-306).

Dekorativ tətbiqi sənətin ən güclü sahəsi hesab edilən xalça-palaz toxunuşu ilə qadınlar məşğul olurdu. Bu sənətin sirləri qız uşaqlarına lap kiçik yaşlarından öyrədilirdi.

Xalça-palaz məmulatları istehsal üsuluna görə xovlu (ilməli) və xovsuz (ilməsiz) olmaqla iki qrupa bölünürdü. Birinci qrupa xalça, xalı, gəbə, namazlıq, taxtüstü, ikinci qrupa isə palaz, kilim, şəddə, məfrəş, çuval, heybə, xurcun və s. kimi məmulatlar daxil idi. Hər iki növə mənsub xalça-palaz örnəkləri ölçü, forma, vəzifə və istifadə yerinə görə fərqli biçimdə hazırlanırdı.

Azərbaycan xalçaçılığının dünya miqyasında tanınmış ustad sənətkarı L.Kərimov Borçalı, Qarayazı, Qaçaqan, Qaraçöp və s. xalçalarının həm texniki, həm də çeşni xüsusiyyətləri baxımından tarixən Qazax xalça tipinə yaxın olduğunu qeyd etmişdir (148, 144-155). Məhz bu səbəbdəndir ki, adı çəkilən bölgələrdə toxunan xalçalar bəzən “Qazax-Borçalı xalçaları” adı altında yazıya gətirilir. Ədəbiyyat materialının soracağına görə, Qazax-Borçalı xalçaları Bakı, Şirvan, Quba, Təbriz xalçalarından sadə kompozisiyalı, ağır

çəkili, uzun, yumşaq və parlaq xovlu olması ilə fərqlənirdi (71, 12).

Qazax-Borçalı-Qarayazı-Qaraçöp arealında toxunan xalçalar həmişə yüksək qiymətləndirilmişdir. Yürüdüln fikrə görə, Qazax-Borçalı qrupuna daxil olan xalçaları dünyada məşhurlaşdıran onların təsirliliyi, qədimliyi, genetik mənsu-biyyətinin və bədii quruluşunun sabitliyi idi. Onların kompo-zisiya quruluşunda əsrlər boyunca formalaşmış abstrakt, həndəsi, stilizə olunmuş naxışlar üstünlük təşkil edirdi. Bu xalçaların gücü, enerjisi, cazibəsi onların daha çox mistik fikirləri əks etdirən rəmzlərdən təşkil olunmasındaydı. Məhz bu səbəbdən də Qazax-Borçalı xalçaları müqəddəslərin türbələrində nəzir verilir, onların üzərində namaz qılınırdı. Xalçalar üzərindəki su, ağac, nar və digər nəbati ornamentlər, quş, əjdaha kimi mifoloji heyvan motivləri, mürəkkəb həndəsi elementlər toplusu, sınıq xətt, çərxi-fələk, çoxbucaqlı ulduz, qoşabuynuz, dörd ünsür, gözqaytarıcı, qarmaqlı, qazayağı, qayçıbalıq, dilikli kimi motivlər bütünlükdə insanı qoruyan, onun həyatını mühafizə edən simvollardır (86, 118).

Xalça-palaz məmulatları əsasən dikinə formada qurulmuş hanada toxunardı. Hana ağacdən hazırlanmış bəsit quruluşlu dəzgaha deyilərdi. Dəzğah güjü ağacı, güjü çubuğu, vərəngələn, dal ağacı, ağız çubuğu kimi köməkçi vasitələrə malik idi. Toxuma zamanı bıçaq, kirkid, həvə, qayçı, habelə əriş, arğac, güjü, müxtəlif rəngli ilmə və uc ipindən istifadə olunardı.

Xalçaların əksəriyyətində bəzək elementlərini yan yelən və orta göl təşkil edirdi. M.Qacarın yazdığına görə, Borçalının Qarakənd-Kosalar elində toxunan xalçaların bəzilərinin yeləni quş, gül, aşıq, kəpənək, gölü isə üç göl, qurd başı və s. naxışlarından ibarət idi (56, 236-237).

Tədqiq etdiyimiz bölgələrdə toxunan xalçaların hər birinin özünəməxsus adları vardır. Məsələn, “Qırxquyrum”, “Çiyinli”, “Marallı”, “Üç göl”, “Dörd göl”, “Yaşılı”, “Yeddi göl” (Qaraçöp mahalı), “Gərdək”, “Qoç buynuzu”, “Düyə boynu”, “Çərkəzi”, “Taxta-taxta”, “Qızılquyrum”, “Güzgülü”, “Sümük”, “Can”, “Əndər - döndər” (Təhlə çökəyi) (21, 29), “Qoç buynuzu”, “Aftafa” (Qarakənd-Kosalar eli) (56, 336), “Ziynətnişan” və ya “Zeyvənişan” (Qızılhacılı), mütəxəssislərin Borçalı qarapapaqlarının adı ilə əlaqələndirdiyi “Papaqlı”, Borçalıda toxunub Azərbaycan İncəsənət Muzeyində saxlanan “Qaraqoyunlu”, həmçinin “Faxralı”, “Ləmbəli”, “Dəmirçihəsənli” (65, 85) və s. kimi xalı - xalçalar bu qəbildən idi.

Qarayazının Qaratəhlə kənd sakini, mərhum Zöhrənisa nənənin vaxtilə verdiyi bilgiyə görə, xovlu xalçalardan olan “Güzgülü” qonaq otağına döşəmək, “Qoç” qızlara cehizlik vermək, “Düyə boynu” ailənin yataq otaqlarının divarını bəzəmək, “Əndər-döndər” mərhumu bükmək, “Qızılquyrum”, “Taxta-taxta” gündəlik məişətdə işlətmək (93, 38), “Gərdək” isə adından da göründüyü kimi, gəlin köçən qızlara gərdək qurmaq üçün toxunardı.

Qaraçöp xalçalarının texniki xüsusiyyətləri barədə verilən məlumatdan bəlli olur ki, orada toxunan xalçaların orta hissəsini əsasən tünd yaşıl rəng təşkil edirdi, ona görə də bu toxuma məmulatları “Yaşılı” adlanırdı (148, 154).

Xovsuz xalça məmulatlarından palaz növləri xüsusi məişət əhəmiyyəti daşıyırdı. Bəzək tərtibatı, həmçinin toxuma üsuluna görə palazlar saya və güllü olmaqla iki tipə ayrılırdı. Saya palaz cütüzlü, yəni avand və tərs üzü eyni görkəmdə, güllü palaz isə təküzlü toxunurdu.

Tədqiqatçılar kilimi güllü palazın ən tipik nümunəsi sayırlar. Kilim tipli məmulat növləri (zili, vərni, sumax,

ləmpə, gülvəngəli və s.) “mürəkkəb keçirtmə”, “dolama”, “ilgəkli dolama”, “dərmə”, “qıyıq”, “ladı” və s. kimi müxtəlif texniki üsullarla hazırlanardı (72, 275).

Ədəbiyyat materiallarından və etnoqrafik sorğulardan məlum olur ki, saya palaz və şəddə bəsit, kilim tipli məmulat növləri isə mürəkkəb toxuma texnikası ilə hasilə gətirilirdi. Buna baxmayaraq, istehsal mərkəzlərinin üslub xüsusiyyətlərindən asılı olaraq eyni məmulat növü tarixən onun üçün sabitləşmiş səciyyəvi istehsal texnikası ilə birgə digər texniki üsullarla da toxunurdu. Mövcud hal özünü məişət müxəlləfatlarının (məfrəş, çuval, xurcun, heybə) hazırlanmasında daha çox göstərirdi. Məsələn, Azərbaycanın qərb bölgəsində, o sıradan üslub etibarilə Qazax xalçaçılıq mərkəzinə yaxın olan Borçalı, Qarayazı və Göyçə mahallarında geniş intişar tapan qıyıq məfrəş, dərmə çuval bu sayaq mürəkkəb toxuma üsuluna malik idi (72, 276).

Tarixən Borçalı, Bolus, Başkeçid, Ağbulaq, Zalqa, Qarayazı, Qaraçöp, Telav, Laqodex və s. bölgələrinin kəndlərində çoxlu sayda xalça-palaz toxucuları fəaliyyət göstərmişlər. Məsələn, Ağacanova Tükəzban Əhməd qızı (1924) Sadaxlı kəndi. Ustadı: anası Xeyransa; Babayeva Tamam Emin qızı (1897-1983) Kəpənəkçi kəndi; Babayeva Həqiqət İsa qızı (1926) Kəpənəkçi kəndi; Bayramova Limon Bayram qızı (1942) Görərxı kəndi. Ustadı: qayınanası Bayramova Sinəxanım Yusif qızı; Bayramova Salatın Hacı Kərim qızı (1928) Ambarovka kəndi. Ustadı: anası Bağda; Bayramova Sinəxanım Yusif qızı (1892-1982) Görərxı kəndi; Eminova Nabat Molla qızı (1910) Keşəli kəndi. Ustadı: anası Aişə; Kərimova Tükən Ömər qızı (1939) Keşəli kəndi. Ustadı: anası Mirəssə; Məmmədova Hürü Məmməd qızı (1929) Birinci Kosalı kəndi. Ustadı: anası Dilşad Qasım qızı; Məmmədova Xanımqız (1905-2003) İkinci Kosalı kəndi;

Mustafayeva Sənəm Abdulla qızı (1926) Mollaoğlu kəndi. Ustadı: xalçaçı Pəri; Muxayeva Sura Yusif qızı (1929) Baydar kəndi. Ustadı: anası Əsli; Abdullayeva Tamam Kazım qızı (1925) Gəyliyən kəndi. Ustadı: anası Bəyim; Abdullayeva Tükən Mustafa qızı (1930) Yırğançay kəndi. Ustadı: anası Ruğoyda; Almazova Tərhan Mustafa qızı (1940) Bağçalar kəndi. Ustadı: qayınanası Mürəssə; Binnətova Sona Həmid qızı (1932) Yuxarı Orzuman kəndi. Ustadı: anası Cəvahir; Durmuşova Xeyransa Göyçə qızı (1926) Kirov kəndi. Ustadı: anası Zeynəb; Əliyeva Əsmər Hübət qızı (1961) Aşağı Qarabulaq kəndi. Ustadı: qayınanası Həcər; Məmmədova Şamama İsmayıl qızı (1947) Kosalar kəndi (Ağbulaq). Ustadı: anası Asya; Qasımova Gülsənəm Həsən qızı (1930) Salamməlik kəndi. Ustadı: kəndin peşəkər xalçaçıları; Aşırova Gülzar İsmayıl qızı (1921) Darbaz kəndi. Ustadı: qayınanası Gülzar Abdulla qızı; Dilbazi Həmayıl Nəsrəddin Ağa qızı (1922) Azərb. Respublikası, Qazax rayonu. 1942-ci ildə Başkeçidin Gəyliyən kəndinə gəlin köçüb. Ustadı: qayınanası Balaxanım Nəbi qızı (71, 209-257) və s.

Yuxarıdakı siyahını kifayət qədər uzatmaq da olardı, lakin bu məsələ barədə V. Muradovun müəllifi olduğu və bizim də bəhrələndiyimiz “Qazax-Borçalı bölgəsinin xalçaçıları” adlı kitab-kataloqunda (71, 153-283) daha geniş məlumat verilmişdir.

Gürcüstan azərbaycanlılarının ev məişətində dekorativ toxuma olan cecim də mühüm yer tuturdu. Cecimlər yun, yaxud ipəkdən, əsasən qadınlar tərəfindən yer hanasında toxunur və zövqdən asılı olaraq müxtəlif rəngdə (qara, qırmızı, sarı, yaşıl və s.) boyadılırdı. Bu toxuma növü bəzi dekorativ və texniki xüsusiyyətlərinə görə palazdan fərqlənirdi. Lakin, tədqiqatçıların da vurğuladığı kimi, cecimlər

bədii üsuluna, eləcə də məişətdəki yerinə görə kустar naxışlı xalq parçalarının ayrılmaz tiplərindən sayılırdı. İpəkdən toxunmuş ən zərif cecim növündən XIX əsrin birinci yarısına kimi gündəlik geyim nümunələrində (çuxa, don, kürəkcə və s.), məişətdə (kursü, yorğanüzü, taxça, buxarı örtüyü və s.) istifadə olunmuşdur (31, 33-34).

Qocaların verdiyi məlumat və ədəbiyyat materiallarından aydın olur ki, tədqiqata çəkilən bölgələrdə toxunan cecimlər Tiflisdə keçirilən müxtəlif sərgilərdə nümayiş etdirilərək münasib yerlər tuturdu. Məsələn, “1889-cu ildə təşkil olunan bir sərgidə Borçalı sakini İsmayıl Mürşüd oğlunun gətirdiyi ipəkdən toxunma cecim yüksək qiymətləndirilərək gümüş mükafata layiq görülmüşdü” (65, 85).

Tədqiq olunan dövrdə qadınların sevimli məşğuliyyətlərindən birini də tikmə sənəti təşkil edirdi. Bəzi tədqiqatçıların toxuma-naxış sənətindən daha qədim hesab etdiyi tikmə sənəti dekorativ səciyyəli xalq yaradıcılığı olub, bütün xalqlar arasında yayılmışdı (31, 82).

Yaşlı qadınların söyləməsinə görə, tikmə sənətində əsasən saya parça və müxtəlif rəngli saplardan istifadə olunardı. Zərif qadın əllərinin, bədii təxəyyülünün məhsulu kimi könül oxşayan və ev şəraitində hasilə gətirilən kустar tikmələrdə ana-bacılarımızın istəyi, arzusu, sevgisi, taledən şikayəti, ağrısı, kədəri təsvir edilərdi.

Araşdırılan ərəfədə öyrəndiyimiz əhali arasında bədii tikmənin həm təkəlduz, həm də güləbətın növləri mövcud idi. Təkəlduz üsulu ilə məişət xarakterli məmulatlara (yastıq və mütəkkə üzü, pərdə, süfrə, padnos örtükləri və s.), güləbətın üsulu ilə isə geyim (don, tuman, əba, başmaqüzü və s.) və sərraclıq mallarına (yəhəraltı, heybə və s.), həmçinin xırda əşyalara (saatqabı, daraqqabı və s.) naxış salınardı.

Ədəbiyyat materialından açıqlanır ki, XIX-XX əsrin əvvəllərində Paris, London, S.-Peterburq, Moskva, Tiflis və s. şəhərlərdə təşkil olunmuş sərgilərdə iştirak edib, yüksək mükafat alan bədii parça və tikmə sənətkarları içərisində Axundova Şəkər (Tiflis, tikişçi), Qəribov...(Tiflis, baftaçı), Məşədi Sadiq İsmayıl oğlu (Tiflis, qələmkarçı), Nurullayev... (Tiflis, baftaçı), Rzayev... (Tiflis, güləbətinci), Hacı İbrahim İsmayıl oğlu (Tiflis, güləbətinci), Hacıbaba Əliyev (Tiflis, təkəlduzçu), Hacı Mircəfər Seyidməmməd oğlu (Tiflis, qələmkarçı), Tağıyev İsmayıl (Tiflis, təkəlduzçu) kimi Gürcüstandan olan azərbaycanlı ustalar da var imiş (31, 125-127). Bununla belə, nəzərə o da çatdırılır ki, 1880-1890-cı illərdə Tiflisdə usta Nurullayevə məxsus baftasərimə emalatxanasında ondan başqa daha üç sənətkar çalışırdı. Burada müxtəlif çeşiddə qızılı və gümüşü metal saplardan qoşasərmə, qaragöz, şirazə və s. bafta və qaytanlar hazırlayırdılar. Hazır məhsullar Tiflisdə, Batumda və Dağıstanda satılırdı.

1871-ci ildən fəaliyyətdə olan baftasərimə emalatxanası Qəribova mənsub idi. Bu emalatxanada ondan başqa dörd işçi çalışırdı. Burada ipək sap və kələflər, burulmuş əlvan metal saplar hazırlayır və müxtəlif növ bafta qaytanlar toxuyurdular. İstehsal olunmuş mallar Bakıda, Tiflisdə və Batumda satışa çıxarılırdı (31, 130).

Əhalinin məşğuliyyət növlərindən biri də keçəçilik olmuşdur. Keçəçilik qoyunçuluğun əsas təsərrüfat sahəsi sayıldığı ərazilərdə daha çox intişar tapmışdır. Türk dünyasına məxsus olub, tarixilik baxımından çox qədim dövrlərlə səsleşən bu sənətin öz peşəkar ustaları var idi və onlar xalq içərisində “həllac” adı ilə anılırdılar.

Etnoqrafik materiallardan məlum olur ki, keçə yundan hazırlanırdı və ondan alaçıqların, dəyələrin üstünün, yanlarının (əsasən qara keçədən), nəmənddən (müxtəlif rənglərlə



boyadılmış bəzəkli keçə) qapısının örtülməsində, yaşayış evlərinin divarlarının bəzədilməsində geniş istifadə edilmişdir. Bununla belə, keçədən əyin, baş, ayaq geyimləri, namazlıq, məişət əşyaları, həmçinin yük heyvanı üçün tərlik, palan, yəhəraltı, yəhərüstü və s. də hazırlanırdı.

Keçənin hazırlanma qaydası yaşadıqları ərazilərdən asılı olmayaraq, bütün azərbaycanlılar arasında eyni cür idi və bu haqda Azərbaycan etnoqraflarının əsərlərində (9, 80-106; 1, 463-468) yetərinə danışılmışdır. Ona görə də sözügedən məsələnin geniş şərhinə ehtiyacın olmadığı qənaətindəyik.

Yuxarıda verilən məlumatlardan hasil olan fikir budur ki, öyrəndiyimiz əhali sənətkarlığın müxtəlif sahələri barədə kifayət qədər bilgili idi və onlar qədim sənət ənənələrini yaşadaraq XIX-XX əsrin əvvəllərində də davam etdirmişlər. Lakin zaman keçdikcə baş verən dəyişikliklər, ictimai - iqtisadi inkişaf və texniki tərəqqi əhali arasında kустar sənətkarlığın bir çox sahələrinin (xalça-palaz toxunuşu istisnadır) sıradan çıxmasına səbəb olmuşdur.

## II FƏSİL

# GÜRCÜSTAN AZƏRBAYCANLILARININ MADDİ MƏDƏNİYYƏTİNİN SPESİFİK CƏHƏTLƏRİ

### 2.1. Məskunlaşma komplekslərinin komponentlərinin etnoqrafik təhlili

Yaratdığı zəngin və özünəməxsus maddi mədəniyyət elementləri hər bir xalqı digərilərindən fərqləndirir, onların hansı keyfiyyətə, bacarığa, səriştəyə, empirik bilik və təcrübəyə malik olduğunu, dünya xalqları içərisində tutduğu yeri, pilləni göstərir. İnsanların fiziki əməyi sayəsində hasilə gətirilən bütün nəsnelər (xalq yaşayış məskənləri və evlər, geyimlər və bəzəklər, yeməklər və içkilər, xalq nəqliyyat vasitələri və rabitə, təsərrüfat və məişət əşyaları və i.) kompleksi maddi mədəniyyət elementləridir. Bu kompleksə daxil olan maddi mədəniyyət ünsürlərini, özəlliklə də “hər hansı bir ərazidə yaşayan xalqın yaşayış məskənlərinin tip və formalarını müəyyənləşdirmədən həmin xalqın maddi və mənəvi mədəniyyətini-təsərrüfat məişətini, adət-ənənələrini, sosial-iqtisadi və mədəni inkişaf səviyyəsini, ictimai məişətini və s. mükəmməl öyrənmək mümkün deyildir” (2, 16). Məhz bu yöndən yanaşdıqda, Gürcüstan azərbaycanlılarının xalq yaşayış məskənlərinin tip və formalarının etnoqrafik tədqiqinin nə dərəcədə elmi əhəmiyyət daşdığı bəlli olur.

İnsan cəmiyyətinin qədim abidəsi hesab edilən (160, 19) yaşayış məskənlərinin formalaşmasının çox uzun tarixə malik olduğunu vurğulayan arxeoloq İ.M.Cəfərzadə bu istiqamətdə ilk öncə mağaranın adını çəkir (131, 12). “Etnoqrafın sosial məişətindən kənarda mövcud olmayan” (165, 15-16) mağaranın və ya sığınacağın özü də təbii və süni olmaqla iki yerə bölünmüşdür (76, 94). Təbii sığınacaqlar

insan əli dəymədən təbiətin çılğınlığı nəticəsində meydana gəlsə də, süni sığınacaqlar insanlar tərəfindən yaradılmışdır. Özü də Azərbaycan məmləkətinin qədim sakinlərinin təbii sığınacaqlarda-mağaralarda yaşaması, tədqiqatçılara görə, zaman kəsiyi baxımından Paleolit (qədim daş) (43, 14), süni sığınacaqlarda yaşaması, daldalanması isə Neolit (yeni daş) dövrünü əhatə etmişdir (131, 19-20).

Süni sığınacaqların yaradılmasına səbəb təbii sığınacaqlara vəhşi heyvanların soxulması və bunun nəticəsində ibtidai insanların təbii sığınacaqların xeyli hissəsindən məhrum olmaları idi. Yəni öz yaşam tərzlərini təmin etmək, düşmən basqınlarından qorunmaq, sərt və isti iqlim şəraitindən daldalanmaq üçün təbii sığınacaqlar-mağaralar artıq insanlara kifayət etmirdi.

Mənbədə qeyd olunur ki, bütün süni mağaralar əsasən böyük və kiçik çay sahilində yerləşirdi. Mineral maddələr çıxarılmış yerlər də süni mağaraya aid idi. Borçalı qəzasının Bolus dərəsindəki mağaralar da bu qəbildəndir (157, 15-16).

Məlumdur ki, dövr, zaman öz yerində saymır, həyatda bir sıra ictimai-iqtisadi və siyasi dəyişikliklərlə səciyyələnir. Məhz bu dəyişikliklər insanların yaşam tərzinə də təsir göstərir və onları müxtəlif yaşayış məskənləri yaratmağa sövq edir. Bu istiqamətə yönələn addımın nəticəsi kimi, XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstanın maldar və oturaq azərbaycanlı-türk əhalisi də oba, şenlik, binə, qışlaq, yaylaq və s. sayaq müvəqqəti yaşayış məskən tiplərinə malik idilər.

İstər etnoqrafik, istərsə də ədəbiyyat materialları nişan verir ki, hər bir qohum-əqrəbanın məskunlaşdığı öz obası olmuşdur. Buna baxmayaraq, bəzən başqa-başqa tayfaların təmsilçiləri eyni obada birləşirdi. Bu birləşməyə səbəb tez-tez baş verən oğurluqlar və quldur basqınlarından təsərrüfatı qorumaq idi (74, 23). Özü də bir obada birləşən təsərrüfatlar

təkcə qohum-əqrəbalara yox, fərqli tayfa üzvlərinə və başqa-başqa kənd sakinlərinə məxsus olduğundan, belə birliklər elat adlanırdı (46, 35).

Şenlik əsasən monogen xarakterli, yəni sakinlərinin say azlığına görə kənddən xeyli kiçik yaşayış məskəni sayılırdı (44, 117-118). N.A.Abelov yazırdı ki, müxtəlif nəsil və qrupların (tirə, oymaq) məskunlaşdığı köçmə icma məskənlərini müsəlmanlar “şenlik” adlandırırlar (102, 15).

Binə maldar əhali tərəfindən kəndin yaxın həndəvərində salınardı. Yataq, tövlə, pəyə, xalxal, at damı və s. kimi təsərrüfat tikililəri olan binə, təsərrüfat tikililərinin və yaşayış evlərinin sayı artdıqca daimi yaşayış məntəqəsinə çevrilmişdir (159, 22; 156, 12). Bəzən belə yaşayış məskənləri ilk dəfə orada məskunlaşan şəxsin adını daşıyırdı (159, 91). Onu da qeyd etmək ki, çox vaxt yurd mənasında işlədilən binə (144, 49) və oba tipli müvəqqəti yaşayış məskənləri tədqiq etdiyimiz bölgələrin bəzi yerlərində XX əsrin 40-cı illərinə kimi saxlanılmışdır (156, 12).

Qışlaq, adından da göründüyü kimi, maldar əhalinin qış aylarında yaşadığı-qışladığı müvəqqəti yaşayış məskən tipi idi. Qışlaqda yaşayış evləri ilə mal-qara üçün nəzərdə tutulan təsərrüfat tikililəri arasında müəyyən məsafə olurdu (45, 23). Q.T.Qaraqaşlıya görə kənd, oba, şenlik, sığırxana, yataq, bəzən isə binə də qışlaq adlanırdı (144, 51). Yay mövsümündən sonra əhalinin əksər hissəsi kəndə yığıldığı üçün müəllif kəndi də qışlaq saymışdır.

Gürcüstan azərbaycanlılarının ən geniş yayılmış yaşayış məskən tipi kənd olmuşdur. Kəndi digər yaşayış məskən tiplərindən fərqləndirən onun oturaq əhaliyə, eləcə də daimi yaşayış evlərinə, təsərrüfat tikililərinə, həyətyanı sahələrə, inzibati, sosial-mədəni və dini mərkəzlərə, ümumi otlaqlara, əkin yerlərinə, içməli sulara, ayrıca qəbiristanlığa

(115, 14) malik olması və əhalisinin etnik tərkibinin eyniliyi idi.

Araşdırdığımız dövrdə kənd yaşayış məskənlərində əhalinin say tərkibi müxtəliflik təşkil edirdi. Məsələn, 1870-ci ilin məlumatına görə Bolusun Arıxlı kəndində 125 tüstü (ev), Bolus-Kəpənəkçidə 153 tüstü, Sarvanda-Borçalıda 305 tüstü, Borçalının Görarxı kəndində 270 tüstü, Qaçaqanda 110 tüstü, Qızılhacılıda 260 tüstü, Qasımlıda 60 tüstü, Bəytərəfçidə 21 tüstü, Axlımahmudluda 25 tüstü, Bərəhlidə 14 tüstü, Yuxarı Saralda 27 tüstü, Aşağı Saralda 65 tüstü var idi (110, 302, 304, 312, 316), 1886-cı ilin məlumatında isə Qarayazının Ağtəhlə kəndində 122 tüstü, Qaratəhlədə 67 tüstü, Qaracalarda 86 tüstü, Sərtçala-Muğanlıda 99 tüstü, Qaraçöpdə-Yor-Muğanlıda 76 tüstü, Düzəyrəmdə 19 tüstü, Ləmbəlidə 116 tüstü, Keşəlidə 67 tüstü, Tüllərdə 31 tüstü (23, 233), Telavın Qaracalar kəndində 236 tüstü, habelə 1926-cı ildə Mxsetin Codorat kəndində 28 tüstü, Sixizdziri-Çömbərli və ya Qarahasanlı kəndində 24 tüstünün olduğu göstərilir (66, 82, 86, 87).

Yuxarıdakı rəqəmlərdən görüldüyü kimi, tüstülərin sayına görə kənd yaşayış məskənləri böyük və kiçiklik baxımından bir-birindən fərqlənirdi.

XIX-XX əsrin əvvəllərində kəndlər qohumluq prinsipinə uyğun olaraq bir neçə patronomik qrupdan təşkil edilmişdi. Məsələn, Başkeçid bölgəsinin Aşağı Oruzman kəndi üç qrupdan- Niyazlı evlərindən, Qarausublardan və Həşimlilərdən, Muğanlı kəndi on patronomik qrupdan-Yekə Əhmədlərdən, Balakışılərdən, Seyranlılardan, Osmanlılardan, Nəzər evlərindən, Kələşlilərdən, Nəsiflərdən, Soyxalılardan, Gəncəlilərdən, Dəlləklilərdən, Dağ Arıxlı kəndi isə səkkiz patronomik qrupdan-Gülsənəmlilərdən, Oruçlulardan, Culfalılardan, Şahalı evlərindən, Qamışlılardan, Dəmirililər-

dən, Sofululardan və Eyyublulardan ibarət idi (108, 176). Kəndlərin bu cür təşkili təkcə Başkeçidin deyil, Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan digər bölgələrin kəndləri üçün də xarakterik olmuşdur.

Tədqiqatçılara görə, qohumluq prinsipi əsasında salınan kəndlərin əksəriyyəti əsasən XIX əsrin ortalarından etibarən maldar elatların oturaqlaşması nəticəsində yaranmışdır. İcma münasibəti qalıqları elatlar arasında daha çox mühafizə olunduğundan, oturaqlaşma prosesi zamanı qohumluq prinsipi əsasında yerləşmə ənənəsinə burada ciddi əməl olunmuşdur. Oturaqlaşma prosesi nəslə icmalardan ibarət olan qışlaqlar əsasında getdiyindən, yeni yaranan kəndlər müstəsna olaraq qohum qruplardan təşkil edilmişdir (74, 19-20). Zaman keçdikcə bu tipli kəndlər öz patronomikliyinə itirərək qonşuluq prinsipinə uyğunlaşdırılmışdı. Yəni, tayfa, nəsil, ocaq, uşağı, cilək və s. kimi terminlərlə ifadə olunan patronomik qrupların böyüyüb parçalanması və ya yerdəyişməsi nəticəsində əvvəlki qayda pozulmuş və kəndin yaradılmasında daha çox qonşuluq prinsipi əsas götürülmüşdür.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrdə əhalisinin etnik tərkibi qarışıq olan bir neçə kəndə də təsadüf olunur. Lakin əvvəllər bu kəndlərin əhalisi sırf türklər idi. Qarayazının Vayovka (Vaxtanqisi), Kaspinin Axalkələk, Təzəkənd-Axalsopeli, Cələ-Mukelçəro, Tedosminda, Mxetinin Hasanallar-Ağayan, Cömbərli (Qarahasanlı)-Sixizdziri məhz bu tiplidir.

Xalq yaşayış məskənlərini yerin relyef quruluşuna uyğun olaraq belə qruplaşdırma bilərik: yamac, yarımıyamac və düzən.

Başkeçid bölgəsinin bir neçə yamac tipli kəndlərini (məs: Yırğançay, Dəllər, Səfərli, Dağ Qızılhacılı, Dağ Arıxlı, Salamməlik və s.) nəzərə almasaq, demək olar ki, yerdə qalan

kəndlərin əksəriyyəti (məs: Qızılkilsə, Şindilər, Hamamlı, Qəmərli, Şahmarlı, Aşağı və Yuxarı Qarabulaqlar, Armudlu, Lök Candar, Saja, Örməşen, Baxcalar, Kirovisi və s.) yarımıyamac tipli olmuşdur.

Bolus bölgəsinin kəndləri əsasən yarımıyamac tipinə məxsusluğu ilə seçilirdi. Məsələn, Kolayır, Arıxlı, Daşdıoğullar, Dəllər, Saraclı, Hasanxocalı, Darvaz, Faxralı və s. bu qəbildən idi.

Borçalının əksər kəndləri (məs: İlməzli, Keşəli, Birinci və İkinci Kosalı, Qaçaqan, Ambarovka, Baydar, Baytallı, Kəpənəkçi, Kürtlər-Qurdlar, Quşçu, Qullar, Qasımlı, Qırıxlı, Daştəpə, Qızılhacılı və s.) düzən ərazidə yerləşmişdir. Sadaxlı, Mameyi, Aşağı və Yuxarı Saral isə yarımıyamac tipli kəndlərin xüsusiyyətini daşıyırdı.

Apardığımız etnoqrafik tədqiqatdan məlum olur ki, Qarayazı bölgəsinin Kosalı, Nəzərli, Vayovka, Aşağı Kəpənəkçi, Candar, Botanika, Tatyayovka-Kalinin, Birlik, Təzəkənd, Ağtəhlə, Qaratəhlə, Qaracalar, Soğanlıq, Sərtçala-Muğanlı; Ağbulaq-Tetricğaro bölgəsinin Kosalar və Şıxlı; Qaraçöp-Saqareco bölgəsinin Düzəyrəm (Düzayrım), Muğanlı, Tüllər, Qarabağlı, Ləmbəli, Qazlar, Baldoy; Laqodexi bölgəsinin Qabal, Gəncələ, Qaracalar, Uzuntala; Telav bölgəsinin Qaracalar; Kəspə bölgəsinin Qarabağlılar, Ferma, Xidisquri, Tatuşağı və s. kəndləri əsasən düzən tipli olması ilə səciyyələnirdi.

Bir cəhəti xatırladaq ki, yerin relyef quruluşuna görə yuxarıdakı bölgünü yamac, yarımıyamac və meşəətrafı, yarımıyamac və çayqırağı, düzənlik və çayğırağı kimi aparmaq da mümkündür.

XIX-XX əsrin əvvəllərində yaşayış məskənləri formasına görə topa, dağınıq və sıx-qarışıq tipli olmuşdur. Topa tipli kəndlərin formalaşmasında patronomik münasibət-

lər-qan qohumluğu ilə birləşən icma üzvlərinin bir yerdə yaşamaq istəyi, təbii-coğrafi şərait, yerin relyef quruluşu, əhalinin təsərrüfat fəaliyyətinin istiqaməti və məişət tərzı (2, 30), eləcə də həyətəyını torpaq sahələrinin azlığı mühüm rol oynamışdır. Bu formalı kəndlər əsasən dağlıq və dağətəyi ərazilərdə salınmışdır. Məsələn, Arıxlı cəmiyyətinin tərkibində olan Hasanxocalı və Əsmələr, Hamamlı cəmiyyətinə qatılan Məmişli, Lök-Candar, Muğanlı, həmçinin Qaçaqan cəmiyyətinə sayılan Əhmədli və Ulaşlı (155, 13) belə kəndlərdən idi.

Dağınıq formalı kəndlər düzənlik ərazilərdə qərar tutmuşdu. Bu formalı kəndlərin yaranmasına, əsasən, torpaq sahələrinin bolluğu şərait yaratmışdı. Belə kəndlərdə evlər, məhəllələr bir-birindən xeyli aralıda yerləşirdi. Demək olar ki, tədqiq edilən dövrdə Borçalı, Qarayazı, Qaraçöp və azərbaycanlılar yaşayan digər aran bölgələrinin əksər kəndləri dağınıq formalı olmuşdur..

Sıx-qarışıq formalı kəndlərin salınmasına səbəb, XIX əsrin sonunda əkin üçün əlverişli torpaq sahələrinin azlığı ucbatından torpağa qənaət edilməsi, böyük ailələrin parçalanması nəticəsində yaranan yeni ailələrin köhnə məhəllədə qalaraq özlərinə ev tikmələri, eləcə də digər sosial-iqtisadi amillər idi. Bu və buna bənzər məsələlər kəndlərin eninə inkişaf etməsinə mənfi təsir göstərdiyindən, kəndlər sıx-qarışıq formaya düşürdü. Məsələn, dağlıq ərazi olan Başkeçid bölgəsinin “Əngirəvan, Səfərli, Gəyliyən, Baxcalar” (155, 17) və s. kəndləri bu formalı kəndlərdən sayılırdı.

Tədqiq etdiyimiz dövrə aid Tiflis qəzasından bəhs edən ədəbiyyatda verilən məlumat da bizi bilgiləndirir: “Tatarlarda (azərbaycanlılarda-Ə.Ə.) bir həyətdə bir neçə ev olur və bu evlərin hər birində bir neçə evli qardaş yaşayırdı.



Bəzən bir həyətdə yaşayan qardaşların hər birinin ayrıca təsərrüfatı da olurdu” (159, 113).

Beləliklə, aparılan tarixi-etnoqrafik araşdırmadan və çözülmə məsələ ilə bağlı Azərbaycan etnoqraflarının əsərləri ilə tanışlığımızdan sonra gəlinən nəticə budur ki, XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşayış məskənlərinin tip və formaları Azərbaycan səciyyəsi daşmışdır.

Dinindən, dilindən, irqindən və milli mənsubiyyətindən asılı olmayaraq dünyanın bütün xalqları təbii ehtiyaclarının ödənişi naminə maddi mədəniyyətin ən mühüm abidələrindən hesab edilən yaşayış evləri haqqında düşünmüşlər. Belə ki, lap qədim zamanlardan “ibtidai insanlar yatmaq, nəsil artırmaq, doğulmuş körpələri saxlamaq, ərsəyə yetirmək və digər tərəfdən şiddətli tropik yağışlardan, yırtıcıların basqınlarından yatarkən özlərini və körpələrini qorumaq instiktini təmin etmək üçün, bütün başqa canlılar kimi, bir yerdə daldalanmalı, qorunmalı və bir yerə sığınmalı idilər” (76, 30).

Təbii-coğrafi şəraitdən, yerin relyef quruluşundan, təsərrüfat məişətinin xarakterindən, ailənin formasından, ictimai quruluşun dəyişməsindən, insanların həyat tərzinin yönümündən, eləcə də tikinti materialının növündən asılı olaraq Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşayış evləri müxtəlif tipli idi. Bu müxtəlifliyi nəzərə almaqla, tədqiq etdiyimiz bölgələrin fərdi yaşayış evlərini iki qrupa bölmək olar:

A) Oturaq əhaliyə məxsus daimi evlər (qaradam, saray, işıqlı ev və s.).

B) Elatlara məxsus müvəqqəti evlər (alaçiq, dəyə, koxu və s.).

Cənubi Qafqaz ərazisində e.ə. II minilliyin (138, 161), bəzi tədqiqatçılara görə isə e.ə. III minilliyin ortalarında (170,

43) meydana gəlidiyi vurğulanan və gürcülərin “darbazi”, “saxli” (ev) (123, 488) adlandırdığı qaradamlar Gürcüstan azərbaycanlıları arasında “çardaxlı dam”, “yer damı”, “beşik dam”, “öy damı”, “dam” (155, 20), “torpaq dam”, “yastı dam” və s. kimi terminlərlə də ifadə olunurdu. Orta Asiya (158, 71), Şimali-Şərqi Asiya və Şimali-Qərbi Amerika xalqları üçün də bəlli olan qaradam (170, 56) Azərbaycanın bu və ya digər etnoqrafik bölgələrində “öylük”, “şəşə öylük”, “pəyəbaşı”, “qara ev”, “dörddirək ev”, “xaçkərənli ev”, “ev damı”, “qış damı”, “qış evi”, “dam” (2, 47) və s. adlarını da daşımışdır.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrdə qaradamlar yeraltı və yerüstü olmaqla iki tipə bölünürdü. Yaşlı adamların dediyinə görə, yeraltı qaradamlar çox sadə konstruksiyaya malik olduğundan, bu tipli evləri qohum-əqrəbanın köməkliliyi ilə ev yiyələrinin özləri tikirdi. Bəzən bütövlükdə, bəzən isə yarıdan çoxu torpaqda yerləşən belə evlərin damı yastı örtüklü düzəldilərək üstü torpaqlanırdı.

XIX əsrin sonuna aid ədəbiyyat materialında qeyd edilir ki, Tiflis qəzasının tez-tez külək əsən və qışı soyuq keçən ərazisində yerləşən kəndlərdə evlər əsasən yeraltı qaradamlardan ibarət idi (159, 89).

Yeraltı qaradamlar birgözlü (birelementli) olur və taxta arakəsmə ilə iki hissəyə ayrılırdı. Ayrılmış hissənin birində Azərbaycanda olduğu kimi (10, 169) ailə üzvləri qalır, digərində isə mal-qara saxlanırdı. Xörək bişirmək və içərini qızdırmaq üçün otağın ortasında qazılmış çalada qalanan ocaqdan istifadə edilərdi. Ocağın tüstüsü Günəş şüaları və hava yeri üçün damın üstündən açılmış bacadan çıxırdı. Bu tipli evlərə əhali arasında “torpaq dam” və ya “yer damı” da deyilirdi. Azərbaycanın bəzi etnoqrafik bölgələrində isə belə evlər “pəyə evlər” adlanırdı (76, 44).

Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadıkları qaradamların təsvirinə gürcü müəlliflərinin əsərlərində də rast gəlirik. Məsələn, V.Caoşvili qeyd edir ki, Qaraçöp (Qarayazının şimal-şərqi) çölündəki Yor-Muğanlı, Keşəli, Ləmbəli, Tüllər, Düzayrım, Qarabağlar; Qombori qəsəbəsinin bir hissəsi və Sərtçala Muğanlısı kəndlərinin əhalisi tamamilə tərəkəmə qarapapaqlı tayfalarından ibarətdir. Borçalının tərkibindən Loru nahiyəsi qoparılıb Ermənistanı verilən zaman Qaraçöp elinin bir hissəsi oradan köçərək buraya pənah gətirmişdir. Bu kəndlərdə əhali qaradamda yaşayırdı. Qaradamlar adam boyu ölçüsündə torpağın altında yerləşən, dam örtüyü yastı, girişi isə çardaqlı olan ev idi. İşıq düşmək və tüstü çıxmaq üçün qaradamların iki yerində şüşə çərçivəli bacası da olurdu (11, 111).

Onu da qeyd edək ki, dağlıq bölgə kəndlərində 1930-40-cı illərə kimi mövcud olan (118, 113) yeraltı qaradamların ortasında qoyulan ağac dirəklər təkə evin damını saxlamaq üçün yox, həm də bir bəzək vasitəsi kimi böyük əhəmiyyət kəsb edirdi (88, 18). Hətta dirəklə bağlı gürcülər arasında “əgər evdə yaşlı adam yoxdursa, onda ana dirəyə müraciət et” kimi deyim də formalaşmışdır (170, 49).

Yerüstü qaradamlar isə çay daşından və ya çiy kərpicdən tikilərdi. Yeraltı qaradamlardan fərqli olaraq, bir qədər mürəkkəb konstruksiyaya malik olan bu tipli evlər ikiyelementli, yəni iki gözdən ibarət idi. Ailə yaşayan otaqla mal-qara saxlanan otağın arasında hörgüylə arakəsmə edilirdi. Tikintisində usta əməyindən istifadə olunan yerüstü qaradamların divarları hazır şəkilə düşdükdən sonra üstünə bir neçə kərən-drakun atır, onun üstündən pərdi, pərdinin üstündən isə qamış və ya ulğun döşəyirdilər. Bundan sonra damın üstünə 60-70 sm qalınlığında torpaq təküb tapdalayırdılar. Belə damların arxa və ya yan hissəsində

buxarısı, yuxarıda bacası, ortada ocaq yeri, ön divarında isə qapısı və pəncərəsi olurdu. Şüşəsiz pəncərələri gecələr taxta qapaqla bağlayırdılar.

Əlavə edək ki, içəridən ocaq tüstüsünün çəkilməsi üçün otaqda buxarının olması vacib idi. Bu haqda klassiklərin əsərlərində də məlumat verilir:

Buxarı olmayan evlərdə mütləq,

Divarda bir yarıq açılsın gərək (78, 118).

Araşdırıcılara görə darbazı adlanan gürcü qaradamları ilə Azərbaycan qaradamları vahid konstruksiyaya malik olsalar da, azərbaycanlıların yaşadığı bu tipli evlər memarlıq və bədii tərtibatının sadəliyi baxımından darbazıdan seçilirdi (8,8 14). Yəni Azərbaycan qaradamlarından fərqli olaraq darbazının dayaq sütununun üstü örtülür, aşağı tiri isə naxışlarla bəzədilirdi (138, 17).

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, qaradamlarda otağın münasib bir yerində taxt qurularaq üstə xalça-palaz salınardı. Ailə üzvlərinin bardaş quraraq oturub yemək yediyi və yatdığı yer də elə taxtın üstü idi. Səhərlər yataq əşyalarını büküb taxtın “yük yeri” adlanan “qulağına” yığır, yatı vaxtı isə təzədən açırdılar.

Xalı-xalça, kilim və s. kimi toxuma məmulatları təkcə taxtın üstünü deyil, otağın divarlarını da bəzəyirdi. Döşəməyə bir qayda olaraq palaz, onun üstündən isə yuyulmuş yunlu qoyun dərisi salınardı. Gürcüstan azərbaycanlıları arasındakı bu xüsusiyyət, tədqiqatçılara görə həm Azərbaycanda, həm də Qafqazın digər xalqlarında da mövcud idi (88, 17).

Burada bir məqama diqqət çəkək ki, otağın divarlarını yaraşığa gətirən xalı-xalçanın üzərindən ailə başçısına və yetgin oğlan uşaqlarına məxsus silah (xəncər-xançal, tüfəng) da asılırdı. Xalça üzərindən silah asmaq demək olar ki, bütün türk ailələri üçün ənənəvi hal sayılırdı.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin bəzi kəndlərinin əhalisi 1930-40-cı illərə kimi qaradam tipli evlərdə yaşasalar da, Qarayazının Təhlə çökəyində 1901-ci ildə daşdan tikilmiş birmərtəbəli yerüstü evlərə də rast gəlinirdi (118, 113). Bir neçə otağı, iri pəncərəsi və eyvanı olan belə evlərə “saray” deyilərdi. Qaradamlardan fərqli olaraq belə evlər hündür tavanlı idi. Divarlarının düz, suvaqlı, tavanının boyaqlı, otaqlarının işıqlı və geniş olması evin interyerinə əsrarəngiz gözəllik verirdi. Bu tipli evlərin qızdırılmasında yerli ustalar tərəfindən hazırlanmış “dəmir peçdən istifadə edilərdi” (155, 26).

Əhalinin yaşadığı digər ev tipi “cımğa ev” olmuşdur. Əsasən meşəətrafı kəndlər üçün daha səciyyəvi sayılan belə evlərə bəzən “aradoldurma” da deyərdilər. XX əsrin 30-40-cı illərinə kimi bəzi kəndlərdə mövcudluğunu saxlamış düzbucaqlı plana malik və bir-iki otağı, eləcə də pəncərəsi olan bu tipli evlərin tikilmə qaydası çox sadə idi. “Onu tikmək üçün evin bünövrə yeri boyunca bir-birindən 1 m aralı yonulub dödkünc şəkklə salınmış dirəklər basdırılır, sonra həmin dirəklərin qarşısında təxminən 25-30 sm aralı ikinci cərgə dirəklər yerləşdirilirdi. Bir-birinə paralel, qarşı-qarşıya basdırılmış dirəklərin içəri və bayır tərəfdən hər iki üzünə kip şəkildə ağac yarmaçaları bənd edilir, arada qalan boşluq çınqıl, xırda çaydaşı, torpaq, ağac qamqalağı və samanla doldurulurdu” (2, 56). Bütün bu prosesdən sonra evin dam örtüyü qurulurdu.

Ümumiyyətlə, nəinki XIX-XX əsrin əvvəllərində, ondan çox-çox qabaqlar da ağac evlərdən istifadə edilmişdir. Materiallarda göstərilir ki, 858-ci ildə Tiflis şəhəri ərəb sərkdəsi Buğa tərəfindən yandırılmışdır. Şəhərin yanmasına səbəb evlərin ağacdən olması idi (157, 10).

Kollektivləşmə dövründə, əsasən də Böyük Vətən müharibəsindən sonra Ağbulaq, Bolus, Başkeçid və s. bölgələrində kirəmit örtüklü birmərtəbəli daş evlərin tikintisinə başlandı. Məsələn, 1935-ci ildə Başkeçidin Qarabulaq kəndindəki evlərin 50% bu tipli idi (118, 113). Aran, xüsusilə də Borçalı və Qarayazının Tiflis hündəvərində olan kəndlərində 1930-cu ildən sonra çay daşından nəinki birmərtəbəli kürsülü, hətta ikimərtəbəli evlər də tikilirdi (9, 39). Həyəti darısqal olan ailələr bəzən ikimərtəbəli evin birinci qatına təsərrüfat alətlərini və ərzaq məhsullarını yığdıqlarından, yaşayış üçün yalnız yuxarı mərtəbədən istifadə edirdilər. İkinci mərtəbəyə dəmir, taxta və ya daşdan düzəldilmiş pilləkanlarla qalxırdılar.

XX əsrin ikinci yarısından etibarən evlər əsasən qırmızı kərpiclə hörülürdü. Girişi aynabəndə olan bu tipli evlərə “aynabəndli ev”, “imarət”, “ışıqlı ev” və s. deyilərdi. Belə evlər mürəkkəb konstruksiya quruluşu, çox otağı, böyük pəncərəsi, geniş eyvanı, hündür tavanı, eləcə də dam örtüyü kirəmit, dəmir və ya şifer olması ilə səciyyələnirdi. Onu da qeyd edək ki, bu formalı evlərə gürcü kəndlərində də rast gəlinirdi (155, 26). Eyni təbii-coğrafi ərazidə məskunlaşan Gürcüstan azərbaycanlıları və gürcülər üçün isə bu hal təbii sayılmalıdır. Çünki dünyanın istənilən yerində iç-içə yaşayan bütün xalqlar bir-birinin maddi və mənəvi mədəniyyət nümunələrindən bəhrələnməklə daha tez təkmilləşmə prosesi keçirmişdir.

Yaşayış evlərinin tikintisində xalqın əsrlər boyu topladığı zəngin empirik bilik, təcrübə və vərdislərdən, nəsil-dən-nəslə ötürülərək yaşadılan adət-ənənələrdən geniş istifadə edilmişdir. Etnoqrafik materiallar göstərir ki, ağsaqqalların iştirakı ilə ilk öncə tikiləcək evin yeri müəyyənləşdirilərdi. Çalışılardı ki, evin yeri düz və əlverişli sahədə olsun.

Sınanılmış və qəbul edilmiş qaydalara əsasən irəlicədən bataqlıq, gölməçəlik, qəbiristanlıq, kalafalıq olan yerlərdə, eləcə də övladı olmayan və ya olub qalmayan ailələrin yurdunda ev tikilməzdi. Xalqın inamına görə, belə yerdə ev tikənlər heç vaxt xeyir görməz, əksinə, daima başları bəlalar çəkərdi. Minillərin sınağı nəticəsində formalaşan bu fikirlər etnoqrafik ədəbiyyatda da öz əksini tapmışdır (126, 79).

Azərbaycanın bəzi bölgələrində ev tikmək üçün əksər vaxtlarda qarışqa yuvası cox olan həndəvəri seçərdilər. Bu onunla izah edilirdi ki, guya belə yerdə tikilən evdə həmişə bolluq, firavanlıq, əmin-amanlıq hökm sürər (59, 72). Başqa bir sınaqmaya görə isə ölüşdən qayıdan mal-qara sahibinin həyətinə çatmamış bir neçə gün eyni yerdə yatardısı, həmin yer ev tikmək üçün daha münasib sayılırdı (96, 252). Onu da əlavə edək ki, ev yerinin seçilməsində qonşunun kimliyi də nəzərə alınmışdır. Deyingən, tündxasiyyət, gözü dar, qəlbi xain şəxslərlə deyil, mərd, alicənab, səxavətli və ürəyiaçıq insanlarla qonşu olmağa təşəbbüs göstərilərdi (24, 41). Bu baxımdan aşağıdakı poetik nümunədəki fikir yükü də böyükdür:

Qonşun bilməsən ki, kim olacaqdır,  
Ev üçün pul tökmək, bil ki, nahaqdır.  
Bir mərd və sınanmış qonşu tap ki, sən  
Ona qonşu olub ev tikdirəsən (62, 83).

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, tikinti üçün yer mənsürlandıqdan sonra usta çağrılırdı. Usta yerin eninə, uzununa münasib evin ölçüsünü götürdükdən sonra ağsaqqalların xeyir-duasıyla səhər tezdən him qazıntısına başlanılırdı. Bu zaman ev yiyəsi him qazılan yerdə qurban kəsərdi.

Xatırladaq ki, evin künc daşları qoyulmazdan əvvəl binanın sahibi küncələrə metal pullar atardı. İnama görə bu,

evin ruzi-bərəkətli, nurlu-işıqlı və xeyirli olmasını şərtləndirir, pis göz və nəfsin qarşısını alır.

Evin tikintisində qohum-qonşu da iştirak edərdi. Xalq arasında buna “el köməkliyi” deyilirdi. Özü də tikinti zamanı işin üstə gələn hər kəs ustaya nəmər verirdi. Tədqiq etdiyimiz bölgələrdə geniş yayılmış bu adət Azərbaycanda da mövcud olmuşdur.

Qeyd edək ki, evi üzü cənuba-qibləyə tərəf tikər və külək əsən səmtdə pəncərə qoymazdılar. Yaşlı adamların dediyinə görə, üzü qibləyə sarı tikilən evlər daima gündüşər, işıqlı və xeyir-bərəkətli olardı. Xalqın inamına əsasən bu cür tikilələrdə ailə xoşbəxt yaşayar, çoxlu uşaq doğular, nəvə-nəticə böyüdülərdi.

Tikinti ərəfəsində ustanı və köməkçiləri kalorili yeməklərlə təmin edərdilər. Əhalinin əqidəsinə görə məhz kalorili yeməklər yeyən ustdan keyfiyyətli hörgü tələb etmək olardı. Hətta ustanın dili ilə xalq arasında belə bir deyim də formalaşmışdır:

Verərsən ətdən-mətdən,  
Hörərəm bərkdən-bərkdən.  
Verərsən şordan-mordan,  
Hörərəm ordan-burdan.

Evin tikintisi başa çatdıqdan sonra təmizlik işləri aparılaraq təzə evə daşınılardı. Azərbaycanda olduğu kimi, ənənəyə əsaslanaraq “ata evindən ayrılıb müstəqil həyata başlayan hər kəs tikdirdiyi təzə evə ilk dəfə ata ocağından od gətirərdi. Bu adətin mahiyyəti dədə-baba ocağının davam etdirilməsi ilə izah olunurdu. Bundan başqa, ilk dəfə evə xoşbəxtlik və səadət rəmzi olan güzgü, lampa, bolluq və bərəkət rəmzi duz-çörək gətirərdilər” (2, 76).



Ailə təzə evdə məskunlaşdıqdan sonra qohum-əqrəba ev gördüsünə gələr, qurban kəsilib paylanır və şadlıq məclisi düzənlənərdi. Bu ənənə xalq arasında indi də yaşamaqdadır.

Hər bir şəxsin ev tikməsi hünər sayılmışdır. Bu haqda Mir Möhsün Nəvvabın fikirləri də maraqlıdır. O yazır ki, “insanın şərəfi səxavət, kəramət və xoşxasiyyətli olmaqda, şöhrəti isə yaxşı övlad yetirməkdə və bina tikməkdədir” (79, 53).

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, insanı bütün xarici müdaxilələrdən qoruyan evlərin quruluşunu çinlilər insanın bədən üzvləri kimi xarakterizə etmişlər. Məsələn, onların əqidəsinə görə giriş-çıxış qapısı insanın “ağzı”, mətbəx “mədəsi”, hamam və ayaqyolu isə “ifrazat orqanı”dır. Ona görə də otaqlar elə yerləşməlidir ki, müəyyən dərəcədə insan anatomiyası ilə uyğunluq təşkil etsin (137, 131-132).

Tədqiq etdiyimiz bölgələrdə daşdan hörülmüş ikimərtəbəli yaşayış evlərinin plan quruluşu əsasən “kəlleyi” və “qoşa kəlleyi” şəkilli idi (155, 29). Kəlleyi evlərdə otaqlardan biri düzgün planda tikilmiş evin kəlləsində yerləşirdi. Bu tipli evlərdə kəllədə tikilmiş otağın qapısı düzcərgəli evin eyvanına açılır, pəncərəsi isə həyəətə və ya küçəyə baxırdı (44, 130). Qoşa kəlleyi evlərdə isə otaqların hər iki başında köndələn otaqlar da tikilir və bu otaqların qapısı eyvana açılırdı. Həm də bu formalı evlərin eyvanının qarşısı aynəbənd edilirdi (12, 63). Bundan başqa, araşdırdığımız bölgələrdə bircərgəli plan quruluşuna malik evlər də mövcud idi.

Məlumata əsasən çinlilər “qoşa kəlleyi” plan quruluşuna malik evlərdə yaşamağı əlverişsiz sayırdılar. Onların düşüncəsinə görə, hər iki başında köndələn otaqları olan belə evlər insanlarda tənqəfəslik yaradırdı (137, 133).

Xatırladaq ki, kəlleyi və qoşa kəlleyi tipli evlər azərbaycanlılar yaşayan bütün bölgələrdə, həmçinin qədim ana beşiyimiz olan Təbrizdə də geniş yayılmışdı (68, 111).

Evlər yerli ustalar tərəfindən tikilirdi. Materiallar onu da göstərir ki, XIX əsrin sonunda yunanların (110, 48), eləcə də XX əsrin birinci yarısına kimi Başkeçid bölgəsində mövcud olan Qantiadi, Qomareti, Boslebi, Patara-Dmanisi və s. kimi gürcü kəndlərinin evləri tikilmə qaydalarına və plan quruluşuna görə azərbaycanlıların evləri ilə oxşarlıq təşkil edirdi (155, 26).

Bir qayda olaraq evin içi və eyvanı əhənglənirdi. Çox vaxt evin ön divarına at, maral, ceyran, cüyür, qoç, qarpız, üzüm, alma, armud, şaftalı, eləcə də gül-çiçək rəsmləri çəkərdilər.

Yaşayış evlərinin tikintisində müxtəlif materiallardan istifadə olunmuşdur. Məsələn, gil, çiy və bişmiş kərpic, yonma qaya daşı, çay daşı, müxtəlif növ ağaclar, kirəmit, şifer, dəmir, gəc, əhəng, boya və s. bu qəbildən idi.

Ədəbiyyat (155, 32) və etnoqrafik materialları göstərir ki, dağ kəndlərində yonma qaya daşlarından, dağətəyi ərazilərdə isə gil və ağacdən daha çox istifadə edilirdi. Ağacdən daha geniş şəkildə istifadə edilməsi isə səbəbsiz deyildi. Belə ki, tədqiq etdiyimiz dövrdə Borçalı ərazisinin 155.306 desyatini meşənin payına düşürdü (110, 126). Özü də tikinti materialı kimi ən çox palıd, qarağac və cökə ağacına üstünlük verilirdi.

Düzənlik ərazilərdə tikinti materialı kimi əsasən əhalinin özü tərəfindən kəsilmiş çiy kərpicdən, eləcə də çaysahili boyu məskunlaşan kəndlərdə çay daşından və bişmiş kərpicdən istifadə olunmuşdur. Çünki bu yerlərdə həmin tikinti materialları daha çox idi. Yeri gəlmişkən onu da əlavə edək ki, gil və saman qarışığından çiy kərpic kəsməyi

gürcülər azərbaycanlılardan öyrənmişlər. Bunu onların özləri də etiraf edirlər (11, 111).

Gildən təkcə kərpic kəsilməsində deyil, hörgü və suvaq işlərində də istifadə olunurdu. Bir cəhəti də vurğulayaq ki, şəhərtrafi kəndlərdə suvaq işində gildən daha çox gəcə üstünlük verilirdi.

Yaşayış evlərinin tipindən asılı olaraq tikintidə müxtəlif əmək alətlərindən-balta, mişar, daş baltası, daş çəkici, taxta çəkici, kərpic və kirəmit qəlibi, bel, dəhrə, nacaq, iskənə, rəndə, eləcə də mala, taraz, şaqul, hörgü ipi, palçıq təknəsi və s. istifadə edilirdi.

Beləliklə, aparılan araşdırmadan məlum olur ki, bəzən müxtəlif terminlərlə ifadəsini tapsa da, istər plan quruluşu, istərsə də tikilmə qaydası baxımından Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşayış evləri Azərbaycan, həmçinin gürcü evləri ilə oxşarlıq, bəzən isə eyniyyət təşkil edirdi. Bununla belə, təbii-coğrafi şəraitdən, yerin relyef quruluşundan, tikinti materialının müxtəlifliyindən və s. asılı olaraq fərqli xüsusiyyətlər də özünü göstərirdi.

## **2.2. Maddi mədəniyyət sistemində ənənəvi geyim və bəzək kompleksləri tarixi-etnoqrafik tədqiqat obyektii kimi**

Maddi mədəniyyətin bu və ya digər sahəsi kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının ənənəvi milli geyim tipləri və bəzəklərinin tarixi-etnoqrafik tədqiqi mühüm elmi, nəzəri və praktiki əhəmiyyət kəsb edir. Geyim və bəzək tiplərinin öyrənilməsi xalqın məişət tərzinin, empirik bilik, bacarıq, vərdiş və yaradıcılıq qabiliyyətinin, görkəmli etnoqraf Q.T.Qaraqaşlının yazdığı kimi, mənşəyi məsələsinin (144, 123), təsərrüfat məşğuliyyətinin, mədəni və iqtisadi həyat

şəraitinin, etnik və sinfi mənsubiyyətinin, bədii-estetik zövqünün, milli xüsusiyyətlərinin və başqa xalqlarla mədəni-tarixi əlaqələrinin açıqlanmasında gərəkli mənbə sayılır (139, 174; 111, 3; 164, 3; 97, 8).

Gürcüstan azərbaycanlılarının ənənəvi qadın geyimləri öz mövcudluğunu XIX əsrin sonu və XX əsrin 40-50-ci illərinə kimi qoruyub saxlamışdır. Qadın geyimləri əsasən köynək, tuman, arxalıq (alt və üst geyimləri), həmçinin dingə, çalma, şal, kəlağayı, örpək, ləçək-çəki (baş geyimləri), habelə məndil, başmaq, cuqa, çust, məst, çəkmə, corab, badiş (ayaq geyimləri) və s.-dən ibarət idi.

Köynəklər “can” və “üst” köynəyi olmaq etibarilə iki növə ayrılırdı. Bölgələrimizdə “can köynəyi” kimi tanınan bu geyim tipi Azərbaycanın müxtəlif etnoqrafik bölgələrində “alt köynəyi” (144, 126) və “uzunluq” (Muğan) (69, 83) adlanırdı.

Yaşlı adamların dediyinə görə, qadın alt köynəyini həm pambıq, həm də ipək parçadan qadınların özləri tikərdi. Kasıb qadınların köynəyi əsasən pambıq parçadan hazırlanaraq uzun qollu və uzun ətəkli, yanları bütöv, yaxası, biləyinin ağzı və ətəyinin qıraqları bəzəksiz olurdu. Boğazının altından isə bir və ya iki ilgək – düymə ilə düymələnirdi. Bəzən səriştəli kasıb qadınlar köynəklərinin yaxa kəsiyinə ağ sapla “həşkə” adlanan bəzək vururdular. Xalq arasında belə köynəklərə “həşkəli köynək” deyilirdi. Varlı qadınların alt köynəyi isə ipək parçadan tikilərdi. Onların köynəyinin yaxa kəsiyinə, qollarının ağzına və ətəyinə rəngli saplardan daha çeşidli naxışlar vurulurdu. A.Q. Trofimova Borçalının Kəpənəkçi kəndinin varlı qadınlarına məxsus Gürcüstan Dövlət Muzeyində saxlanılan can köynəyindən bəhs edərək göstərir ki, köynək qırmızı rəngli ipək – qanovuzdan tikilmişdir. Düz biçimli olan bu köynəyin

uzunluğu 138 sm-dir. Qollarının altına 12x12 sm ölçüsündə xışdək qoyulub. Köynəyin özü al-qırmızı qanovuzdan olsa da qol, xışdək və yanlarına edilən əlavə parça zoğal rəngli ipəkdəndir. Boyun dairəsi və yaxa kəsiyi qara rəngli bafta, ətəyinin yanlarına qoyulmuş 59 sm-lik yarıq isə 1 sm enində qızıl rəngli bafta ilə bəzədilib (167, 171-172; 18, 157). A.Q.Trofimova onu da qeyd edir ki, Borçalı qəzasında yaşayan azərbaycanlılara məxsus uzun alt qadın köynəyinə azərbaycanlılar yaşayan digər ərazilərdə rast gəlinmir. Bu köynəklərin tikiş üslubuna görə oxşarına yalnız gürcü qadınlarında təsadüf olunur (167, 176-177).

Çöl-etnoqrafik materialları göstərir ki, A.Q.Trofimovanın yuxarıda təsvir etdiyi qadın köynəyi təkcə Borçalının Kəpənəkçi kəndinin deyil, tədqiq etdiyimiz Başkeçid, Zalqa, Ağbulaq, Bolus, Qarayazı, Qaraçöp, Muxran vadisi, Telav, Laqodex, eləcə də azərbaycanlılar yaşayan digər bölgələrin varlı qadınları üçün də səciyyəvi olmuşdur.

Qadın alt paltarından biri də tuman idi. Tumanlar alt, orta və üst tumanı olmaqla üç çeşiddə hazırlanırdı. Alt tuman “dizlik”, orta tuman “cütbalıq”, üst tuman isə “büzməli” və “çivrikli” sayılırdı. Rəngli pambıq parçadan tikilən dizlik orta tumanın altından geyilirdi. Bu geyim tipi baldıra kip oturmaqla dizə qədər olurdu. Gümanımızca, “dizlik” termini də bununla əlaqədar yaranmışdır. Alt tuman Naxçıvanda “topuqluq” (97, 26), Zaqatala bölgəsində yaşayan etnik qruplar arasında “xebet” (avarlar), “bada”, “vaxçek” (saxurlar), “nibxavi”, “mukasor” və ya “mukasa” (ingiloylar) adlanırdı. Azərbaycanlılar isə “dizlik” və “badış” deyirdilər (140, 86).

Cütbalıq müxtəlif rəngli (zoğalı, qara, qırmızı və s.) parçadan hazırlanırdı. Yaşlı qadınların dediyinə görə,

cütbalağın balaqları ayrı – ayrılıqda biçilib, xişdək vasitəsi ilə bir-birinə birləşdirilirdi. Tumanın beldə durmasından ötəri belini büzüb, qaytan (tumanbağı) keçirmək üçün oraya ön və arxa tərəfi yarıqlı “nifə” tikirdilər. Nifə yarığının ön və arxa hissədə olması tumanın həm ön, həm də arxa tərəfini aldəyişik edib geyinməklə istifadə müddətini daha da artırırdı. Onu da qeyd edək ki, tumanı geyən şəxs bel və baldır ölçüsündən asılı olaraq, tuman üçün işlədilən parçanın ölçüsü də müxtəlif idi. Çit və ya sətindən tikilib kasıb zümrələr üçün səciyyəvi olan bu tipli tumanlar əsasən astarlı olurdu. Varlı qadınların cütbalağı bahalı parçalardan hazırlanaraq “ətəyinə qızılı bafta” (167, 172) tikilirdi. Cütbalaq çox vaxt üst tumanı əvəz edirdi.

Məlumatçılara görə, alt libası kimi zoğal rəngli dəyişəcəklərdən də istifadə edilirdi. Qıraqları zərlə işlənən bu tipli alt geyiminə “şeyidiş” və ya “gecə paltarı” deyilirdi.

Gürcüstanın azərbaycanlı qadınları üst tuman kimi “büzməli” və “çivrikli” geyinirdi. Başına nifə qoyularaq ipək qaytanla bağlanan büzməli tumandan fərqli olaraq, çivrikli tumanın hissələrini baş tərəfdən qatdalayıb qasır və üstünə köbə vururdular. Bu tipli tumanın başı arxadan azca yarıq saxlanılırdı. Tumanı belə köbənin uclarına bəndlənən qaytanla bağlayırdılar. Belə tumanların tikilişinə 10-12 arşın parça istifadə edilirdi (144, 143). Çivrikli tuman Azərbaycanın etnoqrafik bölgələrində “qırçınlı” adı ilə məlum idi (74, 87).

Xatırladaq ki, yaş dövrünə uyğun olaraq qadın tumanlarının materialı və rəngi bir – birindən fərqlənirdi. Qocaların tumanı qara, göy və şabalıdı, imkanlı gənc qadınlarınkı qırmızı, yaşıl, bənövşəyi rəngdə bahalı, kasıblarınkı isə ucuz sətın və boyanmış çitdən olurdu (144, 143-144; 118, 114).

Uzun illər yaylaq-qışlaq güzəranı keçirən qocaların dediyinə görə, haqqında bəhs olunan tumanlar ilin soyuq

aylarında və dağ – aran köçü zamanı çox münasib idi. Belə ki, tumanın balaqlarını badişın içinə yığıb üstündən qatma ilə bağlamaqla həm soyuqdan mühafizə olunur, həm də ayaqlarını gen açıb ata rahat minə bilirdilər. Təsadüfi deyil ki, tədqiqatçılar bu geyim tipini köçmə məişət tərzini keçirən xalqlara aid edirlər (144, 133).

Qadınların geyim dəstinə daxil olan libaslardan biri də üst köynəyi idi. Alt köynəyi kimi üst köynəyi də çox vaxt tuniki biçim üsulunda (74, 85), biləyi bilərzikli (məcəli) və yelpazəli (məcəsiz) olurdu. Köynəyin yaxa, bilək, əmək hissəsinə və yan yarıqlarına bafta vurulurdu. Tədqiqatçılar yazır ki, istifadəçinin maddi durumundan asılı olaraq, doğrama və ya kəsmə üsulu ilə hazırlanan üst köynəkləri bahalı (atlas, xara, qanovuz, darayı, mov, bursa ), eləcə də ucuz məbləğə başa gələn (çit, sətın, fay, şal və s.) parçalardan tikilirdi. Qoltuğunun altına xışdək qoyulan belə köynəklərin ətəyinə və yan çapıqlarının üstünə qızıl və ya gümüş abbasılar düzülürdü. Köynəyin qabaq ətəyinə müxtəlif döymə, basma və kəsmə bəzəklərlə (midaxıl, pilək, zərənduz və s.) zəngin olan ətklik də tikirdilər (74, 86; 97, 27). Keçmişdə Azərbaycan səciyyəsi daşıyan bu tipli zəngin üst köynəkləri şübhəsiz ki, Gürcüstan azərbaycanlılarının varlı qadınları arasında da dəbdə idi.

Yeri gəlmişkən deyək ki, məişətdə geniş istifadə edilən “darayı”, tədqiqatçıların fikrincə, miladdan öncə VI əsrdə (521-486) yaşamış İrandan hökmdarı Daranın adından alınmışdır. Mənası isə hökmdar, məlik deməkdir. Darayı əvvəlcə İranda, sonralar isə Yaxın və Orta Şərqi ölkələrində, Türkiyədə, Suriyada, Azərbaycanda və s. yerlərdə istehsal olunmuşdur (31, 24).

Məlumatçılara görə, can köynəyi kimi üst köynəyini də qadınların özləri tikərdi. Alt köynəyi tumanın altında

qaldığı üçün onun yaraşığılı olub-olmaması elə də fərq etməzdi. Üst köynəyi isə alt köynəyindən qısa olduğuna və tumanın üstünə çıxarıldığına görə onun bəzək-düzək elementlərinə xüsusi diqqət yetirilirdi. Varlı qadınlardan seçilən kasıb qadınların bayır (toy-nişan, bayram, qonaqlıq) libasları elə də gözoxşayan olmurdu. Onlar qanovuz (ipək) parçadan tikilən köynəkləri toy-nişan mərasimi günlərində imkanlı qohum-əqrəbadan alıb geyinər, sonra isə geri qaytarardılar. Xalq arasında buna “əndam (bədən-Ə.Ə.) söyündürən” bəzəyi deyilərdi.

Onu da əlavə edək ki, “Dədə-Qorqud” dastanında köynək yalnız kişi üst geyimi kimi təsvir edilsə də (84, 151), Azərbaycan Orta əsr məhəbbət dastanlarında bu geyim tipi kətan parçadan hazırlanan qadın üst köynəyi kimi xatırlanır:

Yeriyəndə kətan köynək dizindən,  
Danışanda dürr tökülür sözündən.

Yaxud:

Kətan köynək geyib köksü düyməli,  
O da sizin kimi gözəl, öyməli...

Yaxud da:

Kətan köynək geyib güldən tazəcəək,  
Bülbül sitəm eylər gülə yazəcəək...

Kətan köynək geyib lələdən nazik,

Qonça cövr eləyər bülbülə yazıq (33, 100,136,142).

Zaman keçdikcə ictimai həyatda baş verən dəyişikliklər qadın geyimlərinə də təsir edirdi. Artıq geyimlərin adlarında və tikiş əlamətlərində fərqlər əmələ gəlir, yeni-yeni libaslar meydana çıxırdı. Bu libaslardan biri də “don” adlanırdı. Çöl - etnoqrafik və ədəbiyyat materialları göstərir ki, don uzun və qısa ətəkli olmaqla iki çeşiddə hazırlanırdı. Tikiş üsulu eyni olan bu donlar üç hissədən-bədən, ətək və qollardan ibarət idi. Oxşarlığına baxmayaraq,



donların bir sıra elementlərində - qollarında, ətəklərində, uzun və qısalığında, bağlama, düymələmə olmasında, yaxasının bütöv və yarıqlığında və s. fərqlər özünü göstərirdi. Belə donları müxtəlif növ parçalardan – “tirmə”, “şəmsiqəmə”, “zərri”, “şal”, “hacı mənə bax”, “gendə dur”, “məxmər” və s. tikərdilər (144, 155).

Çöl-etnoqrafik materiallarından aydın olur ki, müharibədən (1941-45) əvvəl Başkeçidin Qarabulaq, Örməşen, Şindilər, Qızılhacılı, Yırğançay, Gəyliyən, Armudlu, Aşağı və Yuxarı Oruzman, Baxçalar, Səfərli, Məmişlər, Boğazkəsən, Bəzəkli, Hamamlı, Gəyliyən, Qızılkilsə, Qəmərli (Kəmərli), Yaqublu; Aran Borçalının Keşəli, Kəpənəkçi, İlməzli, Kosalı, Qaş Muğanlı, Aşağı Qullar, Görərxı, Təkəli, Qızılhacılı, Hallavar, Qaçaqan, Qasımlı, Baytallı, Aşağı və Yuxarı Saral, Kirovka (Mamay), Sadaxlı; Bolusun Faxralı, Arıxlı, Həsənxcocalı, Qoçulu, Darvaz, Dəllər, Aşağı və Yuxarı Gülöver, Saraclı, Kolagir, Aşağı və Yuxarı Qoşakilsə, Daşdıqullar, Kəpənəkçi, Sisqala; Qarayazının Ağtəhlə, Qaratəhlə, Qaracalar, Soğanlıq, Muğanlı, Təzəkənd, Birlik, Kalinin (Tatyanovka), Botanika, Aşağı Kəpənəkçi, Kosalı, Nəzərli; Qaraçöpün Ləmbəli, Tüllər, Düzəyrəm, Muğanlı, Qarabağlı, Əyrəm, Qazlar; Laqodexinin Qabal, Ağbulağın Kosalar, Barmaqsızın (Tsalka) Ərcivan-Sarvan, Mxetanın (Muxran vadisi) Tsixisdziri, Ağalar, Ferma, Lisi, Sxaldid, eləcə də azərbaycanlılar-türklər yaşayan (Tiflis, Rustavi-Bostanşəhər, Telav, Karel, Kaspi və s.) digər yerlərdə qız-gəlinlər “xasqırmızı” parçadan don geyirdilər. Tədqiqatçılara görə, xasqırmızı parça tünd qırmızı yerlikdə sarı, yaşıl, göy, ağ, qara mil və zolaqlara malik olub, əsasən Gəncədə istehsal edilirdi (31, 45).

“Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında da geyimlərin adı “don” kimi ifadə edilir. Məsələn, “Yalın görsə tonatdı”, “Cigin quşlı cübbə ton vergil bu oğlana”, “Ac görsəm toyurdım, yalincıq görsəm, tonatdım”, “Yalincıq görsəm, tonadaydım sənin üçün” (54, 35, 36,38) və s.

Qocaların dediyinə görə, qadınlar toy-nişan mərasimində və bayramlarda ağ, qırmızı, sarı, yaşıl, bənövşəyi; matəmdə (yasda) isə qara və göy rəngli parçadan don geyinərdilər. Bu xüsusiyyət Dədə-Qorqud dastanında da xatırlanır. Məsələn, Bamsı Beyrəyin yoxa çıxması ilə bağlı cərəyan edən bir hadisəyə diqqət edək: “Baybörə bəgin dünlügi altun ban evinə (şivən) girdi. Qızı-gəlini qas-qas gülməz oldı. Qızıl qına ağ əlinə yaqmaz oldı. Yeddi qız qardaşı ağ çıxardılar, qara tonlar geydilər. Qalın Oğuz bəgləri Beyrək için əzim yas tutdılar. Umud üzdlər” (54, 57-58). Və yaxud, Uruz dustaq olarkən atasına belə söyləyir:

Mənim anam mənim için qayırmasan!

Üç ayda varmazsam, öldügimi ol vəqt bilsün!

Anam mənim için gög geyüb, qara sarınsun (4,75).

Qadınların üst geyimlərindən biri də məzər və önlük idi. Məzər iki hissədən - döş və ətəkdən ibarət biçilib tikilirdi. Onun uzunluğu dizə qədər olub, bel və boyuna qatmayla bağlanırdı. Önlük isə məzərdən fərqlənirdi. Belə ki, o, döşlüksüz olduğu üçün bağlanma yeri yalnız beldən idi.

İstər məzər, istərsə də önlük müxtəlif rəngli bahalı və ucuz parçadan tikilirdi. Bahalı (qanovuz) parçadan hazırlanan məzər və önlük açıq, qırmızı, bənövşəyi rəngli olub, toy-nişan mərasimi, bayram və ailə şənliyi üçün nəzərdə tutulurdu. Gündəlikdə istifadə edilən məzər və önlük isə tünd və göy rəngli çit parçadan olurdu. Onu da qeyd edək ki, rəng çaları baxımından qanovuz parçalar müxtəlif adlarla ifadə edilirdi. Məsələn, “şahi” və ya “cənnəti” (qırmızı rəngin sarı ilə

qarışığından ibarət əla əbrişim ipəyi), “ördəkboynu” (yaşıl göy ilə), “gecə-gündüz” (qara qırmızı ilə), “səhər-axşam” (ağ qara ilə) və s. bu qəbildən idi (31, 188).

Bölgələrimizin qadınlarına aid məzər nümunəsi Gürcüstan Dövlət Muzeyinin geyim fondunda da saxlanılır. Bu məzər döş və ətək hissədən ibarətdir. Döş hissənin uzunluğu 34, eni isə 31 sm-dir. Tünd (moruq) rəngli parçadan tikilib. Üzərinə yaşıl, qara, narıncı, bənövşəyi və göy parçadan qondarma (stilistik) bəzək vurulub. Yaşıl parçadan olan 9-10 dişli bəzək döş hissəni yuxarı və aşağıdan, eyni dişli qara parça bəzəyi isə yanlardan əhatə edir. Bu rəng tədricən ortasında bənövşəyi rəngli kvadratlar olan narıncı rəngli səkkiz bucaqlıya keçir. Məzərin ətək hissəsi göyümsov rəngli qanovuzdan tikilib. Belindən 2,5 sm enində qırçınlarla qırçınlanaraq kəməre yığılıb. Beldə eni 35, ətəkdə isə 101 sm olan məzərin ətəyinin uzunluğu 92 sm-dir. Ətək və yan tikişlərinin qıraqları 1 sm enində qızılı bafta ilə bəzədilib. Məzər bel və boyun ətrafına qaytanla bağlanır (167, 173).

Estetik gözəllik kəsb edən bu məzər, fikrimizcə, varlı qadınlar üçün daha səciyyəvi olmuşdur. Çünki, o dövrdə bir qarına ac, bir qarına tox güzəran keçirən, bu gününü ötürməmiş sabahını düşünən kasıbların bahalı parçalardan bəzək-düzəkli məzər geyinməsi ağlasığmaz görünür.

Gürcüstan azərbaycanlılarının qadın, eləcə də kişi geyim dəstində arxalıq-axalix (axaluxi) mühüm yer tuturdu. İmkanlı qadınların arxalıqları qanovuz, məxmər, darayı, atlas və s. kimi bahalı parçalardan tikilsə də, kasıblarınkı qara ləstik və sətın parçalardan olardı. Çox vaxt yaşlı qadınlar arxalıq əvəzinə kürəklərinə qalın (yun) şal bağlayırdı.

Yuxarıda adı çəkilən muzeydə tədqiq etdiyimiz bölgələrin qadınlarına məxsus arxalıq da saxlanılır. Arxalıq firuzəyi rəngli atlasdan tikilib. Çiyini tikişli olan bu arxalığın

üzərində sarı buta və mavi əhatəli qırmızı gülləri var. Arxa hissədə bütünlükdə beldən kəsmə, ön hissədə isə qismən bütöv biçimlidir. Belindən aşağıya doğru büzməli ətək əlavə edilib. Uzunluğu və bel dairəsi 70, ətəyinin eni isə 130 sm olan bu arxalığın yan tikiş xətti çapıqlıdır. Qolu qol kəsiyinə düz bənd edilərək altına yarıq qoyulub. Yarıqdan başlayaraq qollar 23 sm tikilib, ondan aşağı 25 sm daraldırılıb, qalan hissəsi isə açıq saxlanılıb. Qolların uzunluğu 78 sm-dir. Aşağıdan yuxarı qollarına 34 sm uzunluğunda yaşıl qanovuzdan astar qoyulub. Tikişlərin kənarına yaşıl qanovuzdan 1 sm enində bafta vurulub. Əlcəyi daha çox bəzədilən qolçağa arxa xətti boyu 40-dan çox asma metal bəzəklər tikilib (167, 173 - 174).

Ümumiyyətlə, geyim tiplərinin əksəriyyətində olduğu kimi, bu və ya digər bölgələrin arxalıqlarında da məhəlli xüsusiyyətlərlə yanaşı oxşarlıq və eynilik özünü göstərir. Məsələn, Gürcüstan azərbaycanlılarının arxalıqları bel kəsiyinin formasına görə Bakı, Şirvan və Kürdəmir arxalığı ilə, qolların formasına görə isə Qazax arxalığı ilə eyniyyət təşkil edirdi (18, 166).

Yaddaşına güvənikli qocalar danışır ki, gəlin köçən qızların toyluq boxçası içərisində estetik zövqlə hazırlanmış arxalıq da olardı. Yaxasına qızıl və ya gümüş bənd edilmiş belə arxalıqlar varlı ailələrin qızları üçün tikilirdi. Kasıb qızların arxalıqları isə sadə və bəzək-düzəksiz idi. Azərbaycanda kasıb qadınların gəlinlik arxalıqları bəzən anadan qızına ötürülürdü (74, 90). Bu kimi ötürmələr, hər şeydən əvvəl, o dövrün sosial bərabərsizliyinin damğası kimi qiymətləndirilməlidir.

Mövcud arxalıq tipləri tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi arasında XX əsrin 40-cı illərinə kimi saxlanılmışdır (156, 111). Dağlıq və dağətəyi yerlərdə yaşayan yaşlı

adamların əynində sadə formalı arxalıqlara indi də rast gəlmək olur.

Geniş istifadəsini tapan qadın üst geyimlərindən biri də “katibi” idi. Tədqiqatçılara görə, kürdü, ləbbadə, nimtənə kimi katibi sözü də Cənubi Qafqaza Ön Asiyadan keçmişdir (144, 141).

Xatırladaq ki, bölgələrimizdə mövcud olan katibi ilə Azərbaycanda qolsuz qış paltarları kimi təsvir edilən katibi arasında (10,39) kəskin fərq özünü göstərir. Belə ki, Borçalının Kəpənəkçi, Telavın isə Qaracalar kəndinə aid olan katibilər atmaqol (Kəpənəkçi) və yarımqol (Qaracalar), həm də uzunətəkdir. A.Q. Trofimova Qaracalar kəndinə məxsus olan katibini səhv olaraq “katubu” kimi vermişdir. Halbuki, həm azərbaycanlılar-türklər, həm də gürcülər bu geyim tipini katibi adlandırırdı. Sözügedən hər iki katibinin qollarında olduğu kimi, yaxa kəsiklərinin işlənməsində də fərqlər nəzərə çarpır. Kəpənəkçi katibisinin təkcə yuxarı yaxasına təbii xəz tikildiyi halda, Qaracalar katibisinin qolu, ətəyi və aşağı yaxa kəsiyinə xəz vurulmuşdur (167, 174-178).

Azərbaycan MEA Z.M. Bünyadov adına Şərqsünaslıq İnstitutunun elmi əməkdaşı M.Q.Nurməmmədlinin verdiyi məlumata görə, “katibi”ni müxtəlif rəngli məxmər parçalardan tikərdilər. Yay üçün hazırlanan katibinin astarı ipəkdən, qış üçün tikilən katibinin astarı isə xəzdən olardı. Katibinin arxası (omuzluğu) ayrıca biçilmiş parçadan tikilərək bədənə kip oturur, aşağı hissəsi isə geniş biçimli olaraq uzunluğu dizə qədər çatardı. Onun boğazı-yaxalığı və kənarları (qol, bel, əmək xətləri) xəzlə haşiyələnərdi. Dekorativ səciyyə daşıyan qolların ucları rəngli sap, muncuq və bəzən almazla işlənərdi.

Nəzərə çatdıraq ki, araşdırdığımız bölgələrin qadın üst geyim tipləri yuxarıda adlarını çəkdiqlərimizlə bitmirdi.

Məlumatlar tədqiq etdiyimiz dövrdə qadınların “zıvını”, “kürdü” (sırıqlı), “küləcə”, “ləbbadə” və s. kimi libaslardan da geniş istifadə etdiyini göstərir.

Dövründən, zamanından asılı olmayaraq, azərbaycanlı (türk) qız-qadınları həmişə yüksək estetik zövqlə hazırlanmış paltarlar geyinmişlər. Təsadüfi deyil ki, XV əsr Ağqoyunlu hökmdarı Uzun Həsənin sarayında Venesiya Respublikasından olan səfir-italyan səyyahı və diplomatı Ambrozio Kontarini yazırdı ki, Azərbaycan qadınları dedikcə qəşəng geyinirlər (60, 112). Biz bu deyimini əksini neçə - neçə poetik nümunələrdə, eləcə də ünlü türk ozanı-şair Təhləli Novruzun yaradıcılığının bütün qatlarında hiss edirik:

Geymişən zər-ziba, yaşlılar, allar,  
Tər köynək altından tax həmayıllar.

Vurmusan ürəyə həbəşi xallar,  
Görsənir yaramda vəz, qayıt indi.

Yaxud:

Al geyinib sən seyrana çıxanda,  
Zərrin libas, tirmə şala baxıram.

Səyyadam, tor qurdum dağ damənində,  
Şikar bəsləyirəm, yola baxıram (92, 140,100).

XIX-XX əsrin əvvəllərində tədqiq etdiyimiz bölgələrin qadın baş geyimləri “örtmə” və “geymə” olmaqla iki qrupa bölünürdü. Birinci qrupa kəlağayı, şal, örpək, ləçək-yaylıq, ikinci qrupa isə araqçın, dingə və çalma daxil idi. Kəndlərdə yaşlı qadınlardan topladığımız məlumata görə, kəlağayını Tiflis, Şəki, Qazax və Gəncədən alardılar. Qocalar qara, palıdı, cavan gəlinlər isə ağ və qırmızı rəngli kəlağayı örtərdilər.

Qadınların ən çox istifadə etdiyi baş örtüklərindən biri kустar üsulla yundan toxunmuş baş (eləcə də kürək) şalı idi. Şaldan payız və qış aylarında yaşlı qadınlar daha çox istifadə

edərdi. Yaz və yay mövsümündə nazik olduğu üçün əsasən örpəyə, ləçəyə-yaylığa üstünlük verilərdi. Qadınlar örpəyin altından ləçək (bölgələrimizdə ləçəyə çəki də deilərdi) bağlayardılar. Bu amilə yaşlı qadınlar arasında indi də rast gəlinməkdədir. Etnoqrafik materialların şahidliyinə və etnoqraf N.Volkovanın yazdığına görə cavan gəlinlər kiçik ölçülü ipək örpəkdən istifadə edərdilər (118, 114).

Gürcüstan azərbaycanlılarının qadın baş geyimlərindən biri araçqın idi. Araçqın Azərbaycanda (97, 43-44; 74, 91-92), Türkiyə türkləri (152, 119) və Orta Asiya xalqları (164, 344-355) arasında da geniş yayılmışdı.

Etnoqraf alim A. Mustafayev yazır ki, cavan qızların araçqını zərxcara, şalatlaz kimi parçalardan tikilirdi. Onlar araçqını (təsəyi) başlarına elə qoyurdular ki, saçlarının “cığa” və “birçəyi” bayırda qalırdı (74, 91-92).

Tədqiq olunan bölgələrin qadın baş geyimlərindən biri dingə olmuşdur (118, 114). Bütün Cənubi Qafqaz üçün səciyyəviliyini saxlayan dingə (97, 45) çubuqdan hazırlanmış “çənbər”ə böyük baş şalını dolamaqla qurulurdu. Bu haqda Gürcüstan azərbaycanlılarının milli qadın baş geyimlərindən söhbət açan A.Q.Trofimovanın məqaləsində də məlumat verilir (167, 176).

Dingənin başda durması üçün örpəyi onun təpəsindən salıb uclarını çənənin altında çarpazlayaraq boyunun arxasında bir-birinə bağlayırdılar. Küləkli, yaxud sazaqlı havalarda evdən kənara çıxdıqda dingənin qurumunu pozmammaq üçün onun üstündən qarmaq bənd edilərdi (74, 92).

Qadın baş geyimlərinin bir növü də çalma idi. Daha çox ərli qadınlar üçün səciyyəvi olan və qarmaqla başa bərkidilən çalma dingəyə nisbətən bəsit quruluşu ilə diqqət çəkirdi.

Çalma başa müxtəlif üsullarla bağlanırdı. Hər üsul qadınların özünəməxsus məharətə malikliyini təcəssüm

etdirirdi. Məsələn, çalma bağlamağın sadə üsulu “bundan ibarət idi ki, örpəyi başa salıb çənənin altında çalkeçir etdikdən sonra bir ucunu çiyindən geri atır, digər ucunu isə başa dolayırdılar. Bu halda çalmanın bir qanadı ilə yaşmaq düzəldilirdi” (74, 92-93).

Tədqiq olunan dövrdə Gürcüstan azərbaycanlılarının ənənəvi qadın ayaq geyimləri Azərbaycanda olduğu kimi (97, 50) corab, badış, çarıq, başmaq, çust, nəleyin, məst, dabanlı uzunboğaz və yarımboğaz çəkmədən ibarət idi. Corabları (qısa və uzunboğaz) hər kəsin ayağının ölçüsünə uyğun açıq, həmçinin rəngli yun iplərdən qadın və qızların özləri toxuyardı. Bəzək elementi kimi corablara bitki və xalça ornamentləri vurulardı.

Uzunboğaz corablar əsasən dağ və dağətəyi, qısa boğazlılar isə aran bölgələri üçün xarakterik olmuşdur. Corab toxunuşunda qoyun yunundan alınan iplərə daha çox üstünlük verilərdi. Öyrəndiyimiz bölgələrin kəndlərində corabların boğaz hissəsinə rezin yox, yun ipin özündən qaytan bənd edilərdi. Tədqiqatçılara görə sözügedən tipli toxumaları digər yerlərdə toxunan corablardan fərqləndirən də elə bu texniki üsuldan istifadə və corabların açıq rəngli olması idi (156, 118).

Ənənəvi qadın ayaq geyimlərindən birini badış təşkil edirdi. Ayaqlıqsız, topuqdan yuxarı və dizdən aşağı olan badış corab kimi toxunur, geyilərkən kip durması, sürüşüb düşməməsi üçün qaytanla baldıra bağlanırdı. Soyuq havalarda qadın və kişilərin istifadə etdiyi bu ayaq geyim tipi köçmə maldarlıqla məşğul olan əhali arasında xüsusi önəm daşıyırdı. Tədqiqatlar göstərir ki, “qadınlar dağ və aran köçü zamanı at mindiklərindən, həm soyuqdan qorunmaq, həm də sərbəst hərəkət etmək üçün taylı tumanın balaqlarını badışın içərisinə yığırdılar” (97, 51).



Öyrəndiyimiz ərəfədə mövcud olan qadın ayaq geyimlərindən biri də başmaq idi. Başmaqlar “zənənə”, “miyanə” və “qız başmağı” olmaqla üç ölçüdə tikilirdi. Oturaq həyat tərzini keçirən sakinlər üçün daha səciyyəvi sayılan başmaqların altı aşılarmış dəridən, üzünü isə məxmər parçadan olurdu. Tədqiqatçıların yazdığı (74, 94) və məlumatçıların dediyi kimi, belə başmaqların üzü güləbətini tikmələrlə bəzədilərdi.

A.Q.Trofimova S.N.Canaşiyaya adına Gürcüstan Dövlət Muzeyində qorunan və Kəpənəkçi kəndinə aid olan “dzuqa” adlı qadın ayaq geyiminin adını çəkir və qeyd edir ki, bu qeyri-adi ayaq geyimi al-qırmızı rəngli və əlcək kimi çox yumşaqdır. Safyandan hazırlanan “dzuqa” dabansızdı və ortasından bircə tikişi var. “Dzuqa” qadın ayaq geyiminin oxşar variantına yalnız acarlar arasında rast gəlinir (167, 176-177). Deməli, bu qadın ayaq geyimi yalnız Gürcüstan azərbaycanlılarına məxsus olmuşdur. Çünki Azərbaycan etnoqrafiyasında da bu ayaq geyimi barədə məlumat verilmir.

Bütün yuxarıda sadalananlarla belə, kənd və şəhər qadınları ayaq geyimləri kimi çust, nəleyin, qısa və uzunboğaz çəkmələrdən də geniş istifadə etmişlər. Sonralar baş verən dəyişikliklər tədqiq olunan bölgələrin əhalisinin də məişətinə təsirsiz ötürməmiş və onlar kустar üsulla hazırlanan ayaq geyimlərindən fabrik istehsalı olan ayaqqabılara keçmişlər. Bu dönüş əsasən XX əsrin əvvəllərindən sonrakı vaxtlarda daha qabarıq şəkildə gözə çarpırdı.

Yeri gəlmişkən, qısa da olsa burada bir məsələyə toxunmaq gərəyi yaranır. Bu da uşaq geyimləri ilə bağlıdır. Aparılan araşdırma, etnoqrafik sorğular bəyan edir ki, tədqiqata çəkilən dövrdə 8-9 yaşlarından başlayaraq oğlan və qız uşaqlarının (körpə uşaqların geyimi barədə dissertasiya işimizin “Ailə məişəti” fəslində geniş məlumat vermişik) geyimləri kiçik

ölçüdə olmaqla, böyüklərin milli geyim dəstlərinin təkrarı idi. Demək olar ki, bu amil digər xalqlar üçün də eyni səciyyə daşmışdır.

Qadın geyim kompleksini tamamlayan vasitələrdən biri müxtəlif çeşidli bəzək məmulatları idi. Tədqiqatçıların da dediyi kimi, bəzəklər onu gəzdirən şəxs barədə təsəvvür mənbəyi, istifadəçisinin daxili aləminin, əhval-ruhiyyəsinin göstəricisi sayılırdı (10, 202).

Qadın zinət şeylərini baş, qulaq, boyun, bel, bilək və barmaq bəzəkləri təşkil edirdi. Etnoqrafik materiallar göstərir ki, bölgələrimizdə bəzi qadınlar arasında baş bəzəyi kimi çəngəlli çənəbənddən (qarmaqdan) istifadə olunmuşdur. Əsasən ərli qadınların istifadə etdiyi qarmaq, dingə, yaxud çalmanın başdan sürüşməməsi üçün işlədilirdi. Cavan qız və gəlinlərin əsas baş bəzəyi isə “telsancağı” sayılırdı.

Araşdırıcıların yazdığına görə, çənəbəndlər Azərbaycanda fərqli naxış və şəkillərdə hazırlanırdı (97, 99). Qulaq bəzəyi kimi müxtəlif formalı qızıl, gümüş tanalardan (“gilası”, “badamı”, “aypara” və s.), boyun bəzəyi kimi cürbəcür boyunbağılardan (“arpa”, “həmayıl”, “aypara”, “muncuqlu” və s.), bel bəzəyi kimi qızıl, gümüş kəmərlərdən, bilək və barmaq bəzəyi kimi qolbağı və qaşlı, qaşsız üzüklərdən istifadə edilmişdir.

Burada bir məsələni də deyək ki, həddi-buluğa çatmamış qızlar bəzək elementlərindən faydalanmırdılar. Onların zinət şeylərindən istifadəsi əsasən nişanlılıq dövründən başlayırdı.

Beləliklə, yuxarıda təsvir edilən qadın alt və üst libaslarının estetik duyum və zövqlə hazırlanmasından, onların çeşidindən, rəng və naxış çalarından, habelə istifadə etdikləri zinət əşyalarından aydınlaşır ki, Gürcüstanın azərbaycanlı-türk qadınları yüksək geyim mədəniyyətinə malik

olmuş və bu geyimlər Azərbaycan, digər Türk xalqları, müxtəlif elementlərinə görə isə Qafqaz səciyyəsi daşısa da, bəzi fərqli tikiş üslubu ilə diqqət çəkmiş və yerli-lokal xüsusiyyətlərini də qoruyub saxlamışdır.

İstər Azərbaycanda, istərsə də Qafqazda olduğu kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının ənənəvi kişi geyim dəsti alt və üst paltarından, habelə baş və ayaq geyimlərindən ibarət idi.

Çöl-etnoqrafik materialları göstərir ki, kişi alt paltarını “can köynəyi” və “dizlik” təşkil edirdi. Biçim üsuluna görə tuniki və kəsmə olan can köynəyinin sinəsində yaxa kəsiyi saxlanırdı. Məhz bu formasına görə belə köynəklər “düzyaxa” adlanırdı. Gövdə, yaxa və qol hissələrindən ibarət olan can köynəyini tikmək üçün qalın ağ parçanı ortadan iki qatlayıb boyun və yaxa kəsiyi açırıdılar. Sonra həmin hissələr iynə ilə tərs üzünə tikilərək birləşdirilir və avand üzünə çevrilirdi. Köynəyin boynu, sinə kəsiyi, ətəyi, eləcə də qollarının ağzı sökülməsin deyə ya içinə qatdanır, ya da közənirdi. Bir qayda olaraq can köynəyinin yaxa kəsiyi ya düymə, ya da nazik qaytanla bağlanır, qolları isə bilərziksiz (məcəsiz) tikilərdi.

Yuxarıda göstərdiyimiz kimi, kişi alt paltarından biri də dizlik idi. Dizlik dörd hissədən (iki balaq, nifə və xışdək - miyança) biçilərək, qabağı bütöv olmaqla pambıq parçadan tikilərdi. Dizliyin balaqları ayrı-ayrılıqda paça yerinə xışdək (miyança) vasitəsilə birləşdirilirdi. Beldə durması üçün dizliyin bel hissəsinə nifə qoyulub tumanbağı keçirilirdi.

Tədqiq etdiyimiz dövrdə kişi üst paltarı-üst köynəyi, nifəli şalvar, arxalıq, sıyrıqlı, çuxa, kürk, yapıncı və s.- dən ibarət olmuşdur. Araşdırmalar göstərir ki, kişi üst köynəyi “tuniki” və “kəsmə” (144, 128) olmaqla iki üsulla biçilirdi. Bu tipli köynək biçim üsuluna və tikiş texnikasına görə can

köynəyindən fərqlənməsə də, parça materialı baxımından müxtəlif idi. Belə ki, çan köynəyi ucuz, üst köynəyi isə bahalı parçalardan (qanovuz, atlas, məxmər, mahud) biçilib tikilərdi. Tədqiqatçıların qənaətinə görə, elə kişilərin yaş fərqi, peşə və zümrə mənsubiyyəti də üst geyimlərində, xüsusilə parça materialının növündə və rəngində daha aydın hiss olunurdu (74, 70).

Azərbaycanda olduğu kimi (63, 47), Gürcüstan azərbaycanlıları arasında “düzyaxa” (dikyaxa) və “çəpyaxa” (yanyaxa, əyriyaxa) formalı köynəklərdən geniş istifadə edilsə də, “mindoylu” köynəyə daha çox üstünlük verilərdi. Etnoqraf alim F.İ.Vəliyevə görə, bunun səbəbi “mindoylu” köynəyin astar və üz tərəfinə geyinilməklə, uzun müddət istifadədə qalması idi (97, 61).

Çöl-etnoqrafik materialları göstərir ki, ipək və ya pambıq parça materialından tikilən kişi üst köynəyinin ətəyi şalvarın içərisinə salınardı. Məxmər və ya mahud parçadan tikilən kişi üst köynəyi isə nifəli şalvarın içərisinə salındıqda kobud göründüyü üçün onun ətəyi şalvarın üstündə saxlanıb beli qayıqla bağlanardı.

Adətən, köynəyin üstündən “sırıqlı” geyinərdilər. Sırıqlı kürək və döş hissələrindən ibarət biçilirdi. Qolsuz, astarlı, boğazdan aşağı yaxası düyməli və uzunluğu qurşağa qədər olan bu geyim tipinin içərisinə az miqdarda pambıq və ya yun qatı döşəyib üzlə birlikdə sırıyardılar. “Sırıqlı” adı da məhz buradan yaranmışdır.

Bölgələrdə bu geyim tipinə “pambıqlı” və “geymə” də deyilərdi. Ədəbiyyat materialları bu geyim növünün Azərbaycanın etnoqrafik bölgələrində “içlik”, “canlıq”, “qalınça”, “cılıtqa”, “can arxalığı” və s. adlarla da məlum olduğunu açıqlayır (97, 61).

Ənənəvi kişi üst geyim dəstlərindən biri də “nifəli və ya bağlı şalvar” (144, 148) idi. Parça materialı və balağının uzunluğu nəzərə alınmazsa, nifəli şalvarın biçim üsulu və tikiş texnikası dizliklə eyni olmuşdur. Bu geyim tipində də zümrə mənsubiyyəti özünü göstərirdi. Belə ki, varlıların nifəli şalvarları bahalı parçalardan (ipək), kasıblarınkı isə əldə toxunmuş qaba şaldan tikilərdi. Qaba şaldan tikildiyi üçün çox vaxt belə şalvarlara pambıq parçadan astar da qoyulardı.

Tədqiqatçıların fikrincə, təsərrüfat məşğuliyyətinin yönümündən asılı olaraq nifəli şalvarın geyilmə qaydasında fərqli xüsusiyyətlər özünü göstərirdi. Yəni maldarlıq və əkinçiliklə məşğul olan əhali şalvarın balağını corabın içinə salaraq üstündən dolaq çəkirdilər. Xüsusən də çobanlar dolağı dizə qədər dolayırdılar. Misgər, dabbaq, dəmirçi, dülgər, həllac, şarbağ, bafayçı, çərçi, bəzzaz, tacır, çarvadar, habelə ziyalı və ruhani şəxslər isə şalvarın balağını açıq qoyaraq ayaqlarına başmaq geyirdilər (74, 72). Özü də nifəli şalvarın yanlarında “dərın” cibləri olurdu.

Getdikcə baş verən dəyişikliklər, bu və ya digər ölkələrlə siyasi, iqtisadi və ticarət əlaqələrinin güclənməsi əhalinin geyim dəstinə də təsirsiz ötürmüşdü. Qarayazının Ağtəhlə kənd sakini, 1900-cü il təvəllüdlü Molla Həsənin verdiyi məlumata görə, tədqiq etdiyimiz bölgələrdə artıq XX əsrin əvvəllərindən etibarən kişilərin geyim dəstində qabağı yarıq və düyməli “urusu” və “qalife” şalvarlar özünə yer almağa başlamışdı.

Gürcüstan azərbaycanlılarının milli kişi geyim dəstlərindən biri də arxalıq-axalix (axaluxi) idi. Adından “türklərə mənsubluğu” (166, 139) bir daha bəlli olan bu geyim tipi bütün Cənubi Qafqazda, eləcə də “beşmet” adı ilə Şərqi Avropa, Volqaboyu, Qafqaz, Ön və Orta Asiyanın bir

çox xalqları arasında da geniş istifadəsini tapmışdır (144, 151-152; 61, 20-27-35-40).

İstər etnoqrafik, istərsə də ədəbiyyat materialları göstərir ki, arxalıqlar önürlü və önürsüz olmaqla iki növə ayrılırdı. Önürlü (aşırnalı) arxalığın döş yaxası “urus” fasonu, şaquli şəkildə iki sıra (dvuxbortniy), önürsüzünkü isə bir sıra düyməli tikilirdi. Həm də önürsüz arxalıqdan fərqli olaraq, önürlü arxalığın döşü üstündə qapaqlı cib qoyulardı. Hər iki arxalıq növünün qolları uzun, ətəyi büzməli, içi astarlı, uzunluğu qurşağa qədər olurdu. Yaşlı kişilər tünd, cavanlar isə açıq rəngli arxalıqdan istifadə edərdi. Məlumatçılarımıza görə, önürlü arxalıq önürsüz arxalığa nisbətən daha məqsədəuyğun sayılırdı. Bu, onun döş hissəsinin sinəni həm isti saxlaması, həm də uzun müddət geyim üçün yararlı olması ilə əlaqələndirilirdi. Belə ki, önürlü arxalığın “əgər döş çarpazlarından birinin rəngi solardısa, onda digər çarpazı üst hissəyə keçirib ilgək–düymə və ya çarpaz–çarışqalarının yerini dəyişməklə yaxasını bağlamaq mümkün idi” (97, 63- 64).

Onu da qeyd edək ki, arxalıqdan həm aran, həm də dağlıq bölgələrin kişiləri geniş şəkildə yararlanırdı. Soyuq hava şəraitində arxalığı çuxanın altından, mülayim havalarda isə köynəyin üstündən geyinərək bellərinə kəmərlər və ya ipək qurşaq bağlayırdılar.

Biçim elementinə görə kürək, döş, əmək, qoltuqaltı və qolça hissələrindən ibarət olan arxalığı mahud, atlas, çit, sətir və s. parça materialından Tiflisdə xüsusi dərzilərə tikdirərdilər. Çünki arxalığın həm biçim üsulu, həm də tikiş texnikası sıyrıqlıyla müqayisədə çox qəliz olduğundan, bu işlə peşəkar dərzilər məşğul olurdu.

Tədqiq etdiyimiz dövrdə kişi üst geyim tiplərindən biri də çuxa idi. Gövdə, əmək və qol hissəsindən ibarət biçilən

çuxanın gövdəsi astarlı, qolları bütöv və uzunluğu dizdən aşağı, yaxası isə boyaboy açıq tikilirdi. Çuxa əsasən arxalığın üstündən geyilərdi.

Azərbaycanın bəzi etnoqrafik bölgələrindən fərqli olaraq (74, 77; 97, 66), tədqiq etdiyimiz əhali çuxanın belini qayış kəmərlə bağlayar, qollarının ağzını isə ilgək-düymə ilə düymələyərdi.

Tədqiqatçılar biçim üsuluna görə çuxanı büzməli, çinli və büzməli-çinli olmaqla üç növə ayırırlar (44, 156; 97, 66). Qeyd edək ki, araşdırdığımız əhali arasında əsasən çinli və büzməli-çinli çuxadan istifadə olunmuşdur. Büzməli-çinli çuxanın arxası büzməli, yan hissələri isə çinli tikilərək yaxa kəsiyinin sağ və sol döş hissəsində “vəznə”qoyulurdu. Yaşlı kişilərin dediyinə görə, öz zamanında vuran-tutan oğullar vardı ki, vəznədən təkcə bəzək elementi kimi yox, həm də məsrə-giliz düzmək üçün istifadə edərdi. Hətta Tiflisin Meydan məhəlləsinin vurub-tutan (qoçu) azərbaycanlı oğlanlarını gürcülər “kxaraçoxeli”-qaraçuxalı adlandırırdılar.

Çuxa mahud və yun şal kimi materialdan tikilərdi. Qocaların çuxası tünd, cavanlarınkı isə açıq rəngli olurdu. Ümumiyyətlə, ədəbiyyat və etnoqrafik materiallarıyla tanışlıq göstərir ki, kiçicik məhəlli fərqlər nəzərə alınmazsa, istər biçim üsulunda, istərsə də geyim tərzində və rəng çalarında çuxa Ümumtürk və Ümumqafqaz səciyyəsi daşmışdır.

Kişi üst geyim dəstlərindən biri də mövsümi səciyyə daşıyan kürk idi. Azərbaycanda olduğu kimi (74, 78), tədqiq etdiyimiz bölgələrdə də iki növ –“çoban kürkü” və “kaval kürk”dən istifadə edilmişdir. Çoban kürkünü bədənin böyük-küçüklüyünə uyğun olaraq aşılanmış bir neçə qoyun dərisindən əl üsulu ilə əhalinin özü hazırlayardı. Bu tip kürkün gövdəsinin və qollarının astarı yunlu, üzü tünd rənglə boyadılmış, qolları biləyə qədər uzun, yaxası isə boyaboy

açıq olurdu. Çoban kürkü əsasən dağlıq və dağətəyi bölgələrin (Ağbaba, Başkeçid, Ağbulaq, Barmaqsız və s.) əhalisi, eləcə də yaylaq-qışlaq güzəranı keçirən çobanlar arasında daha geniş yayılmışdır. Kaval kürkə gəldikdə isə, onu zərif aşılınmış 9–10 qoyun dərisindən yunlu üzü içəri olmaqla peşəkar dərzilər tikərdi. Belə kürkün dekorativ bəzək səciyyəsi daşıyan bütöv qolları və ətəyi topuğa qədər uzun olurdu (5,68). Xüsusi zövqə malik olan bu tip kürkü Tiflisdən, Qazaxdan və Gəncədən əldə edərək əhalinin varlı zümrələri geyinərdi.

Gürcüstan azərbaycanlılarının kişi geyim dəstini İ. Tçavtçavadze belə təsvir edirdi: “Kişinin geyimi-böyük züllə papaq qış, yay geyinirlər... Çuxa, arxalıq, eləcə də bunların üstündən kürk mütləqdir” (65, 78). Və yaxud : - “...tatarlar (azərbaycanlılar – Ə.Ə.) evdə oturmaqdan çox gəzməyi xoşlayır. Buna görə də tatar nə qədər kasıb olsa da gözəl geyinib-keçinməyi, yaxşı yaraq, yaxşı kəmərxançal (xəncər) gəzdirməyi və ümumiyyətlə başqalarının gözündə qəşəng görünmək üçün bəzək-düzəyi sevir. Başqa millətlərin-gürcü, erməni və ya osetinlərin eyni imkana malik olan kişiləri ilə müqayisədə tatar geyinib-keçinməkdə hamısından üstündür” (94, 16).

Yuxarıdakı təsvirdən görüldüyü kimi, bölgələrimizin kişiləri yaxşı geyinib-keçinməyə xüsusi diqqət yetirmiş və onların geyim dəstləri içərisində kürkün olması mütləq sayılmışdı.

Xatırladaq ki, kürkün adına Dədə Qorqud dastanında da rast gəlirik: “Altmış ərəkəc dərisindən kürk eləcə, topuqlarını örtmiyə, altı ökəc dərisindən külah etsə, qulaqlarını örtmiyə, qolı-budı xıranca, uzun baldırları incə, Qazan bəgün tayısı At ağızlu Uruz qoca çapar yetdi” (54, 49-50). Və yaxud, Orta əsrlərin qəhrəmanlıq abidəsi olan



Koroğlu eposunda Koroğlunun “çodar kürkü”nə büründüyü, savaş zamanı kimliyini bəlli etməmək üçün döyüş libasının üstündən kürk geyindiği xatırlanır (55, 97,117).

Mövsümi səciyyəli kişi üst geyimlərindən biri də yapıncı olmuşdur. Xüsusilə də maldarlıq və qoyunçuluqla məşğul olan əhalinin daha çox istifadə etdiyi yapıncı saçaqlı və saçaqsız olmaqla iki növdə hazırlanırdı. Yaşlı çobanların dediyinə görə, saçaqlı yapıncıdan yaylağa çıxan sərkər-baş çobanlar və varlı zümrələr istifadə edərdi. Bu tipli yapıncı yağmurlu havalarda saçaqları vasitəsilə suyu tez axıtdığı üçün daha münasib sayılırdı. Saçaqsız yapıncı isə əsasən çobanların geyimi olub, xalq arasında “çoban yapıncısı” adlandırılırdı.

Yapıncını keçədən tikərdilər. Bu işlə həllaclar məşğul olurdu. Biçim üsulu və tikiş qaydası çox sadə olan yapıncını hazırlamaq üçün quru yerə salınmış keçənin kənar hissələrini içinə qatlayaraq onu çiyin bükümündən ağız-ağıza tikib avand üzünə çevirərdilər. Bundan sonra onun boyun hissəsini qövsvari şəkildə kəsib, didilməsin deyə boynuna, yaxa kəsiyinə və ətəyinə dəridən köbə tuturdular. Yapıncının yaxası boyaboy açıq olub boğazının altından qaytanla bağlanırdı.

Ənənəvi kişi geyim dəstlərinin mühüm bir hissəsini də baş geyimləri təşkil edirdi. Kişi baş geyimləri əsasən dəri, keçə, parça və s. kimi materiallardan hazırlanırdı.

Yaşlı adamların verdiyi məlumata görə, tədqiq etdiyimiz dövrdə kişi papaqları bir neçə formada, yerli qara qoyun və quzu dərisindən tikilərdi. Məlum olduğu kimi, “qarapapaqlar” termini də bununla əlaqədər yaranmışdır.

“Motal papağı” və ya “çoban papağı” kimi adlarla məlum olan saçaqlı papaqları həm papaqçılar, həm də çobanların özləri tikərdi. Təsədüfi deyil ki, keçmişdə bir sənət

növü kimi mövcud olan papaqçılıq indi nəsil və tayfa adlarında yaşayır. Məsələn, hazırda Qarayazının Kosalı kəndində mövcud olan “Papaqçıöyü” və ya “Papaqçılar” nəslində bu qəbildəndir (82, 14). Onların böyük hissəsi Başkeçid bölgəsinin Hamamlı kəndində “Cavaxlar” adı ilə tanınır. El arasında onlara “Papaqçılar” da deyilir.

Formasına görə çoban və ya motal papağının aşağısı-yanı gen, yuxarısı isə nisbətən nazik olurdu. İçərisinə boz və ya tünd rəngli parçadan astar tikilərdi.

Araşdırılan bölgələrin varlı zümrələri bir qayda olaraq “qaragül” adlı papaq qoyardılar. Qaragül papağı hazırlamaqdan ötəri “quzu anadan olan kimi anası onu yalamamış üstünə boz parça çəkib 3 gün saxlayırdılar” (63, 49). Bu, quzunun anası tərəfindən yalanıb tüklərinin açılmaması, yəni qıvrım qalması üçün edilərdi. Məhz bundan sonra quzunun dərisini soyub, papaq tikmək üçün hazırlıq görülürdü. Daha keyfiyyətli olduğu üçün qaragül dərisini tacirlər Kırım və Orta Asiyadan da gətirərdi. Bütöv dəridən biçilib peşəkar papaqçılar tərəfindən tikilən belə papaqlara xalq arasında “buxara papaq”, “şikara papaq”, “züllə papaq”, “çərkəzi papaq”, “qaragül papaq” və s. deyərdilər. Tədqiqatçılara görə, şikara papaq Şirvan bölgəsində “qacarı” və “qoçu papağı” da adlanardı (74, 80).

Parçadan hazırlanan kişi baş geyimləri tikmə (araqçın-təsək, başlıq) və bağlama (sarıq) olmaqla iki qrupa bölünürdü. Araqçının özü də iki formada, girdə şəkildə hazırlanırdı. Belə ki, bəzək-düzəksiz, naxışlarına elə də fikir verilməyən baş təsəyi tərlik kimi papağın altından geyilir, milli naxışlarla bəzəyə tutulan araqçınlar-təsəklər isə sərbəst baş geyimi funksiyasını daşıyırdı. Naxışlarla bəzəyə tutulan təsəkləri əsasən cavanlar qoyardı.

Tikmə baş geyimi-kəlləlik və iki qulaqcıqdan ibarət biçilib tikilən “başlığ”ı kəskin hava şəraitində, şaxtılı günlərdə papağın üstündən geyinərdilər. Bu baş geyimi tipində də zümrə fərqləri özünü köstərərdi. Yəni varlıların başlığı mahuddan, kasıblarınkı isə əldə toxunma yun şaldan olurdu.

Yoxsul kəndlilər arasında bağlama baş geyimi olan və pambıq parçadan hazırlanan “sarıq” da geniş yayılmışdır. Sarığı tərlik kimi həm isti havalarda çöl-təsərrüfat işləri ilə məşğul olan zaman, həm də yatan vaxtı yaşlı kişilər başa bağlayardı. Biçin vaxtı günəş şüalarından qorunmaq üçün cib dəsmalından da sarıq kimi istifadə edərdilər.

Din xadimlərinin başa qoyduqları isə ipək və ya humayun parçasından hazırlanan əmmamələr idi.

Bütün türk xalqlarında olduğu kimi, tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi arasında papaq kişilik, namus, qeyrət, ləyaqət, vicdan, mənlilik rəmzi sayılmışdır. Papağın yerə atılması və ya oğurlanması nəinki bir ailənin, eləcə də mənsub olduğu nəslin, kökün, ləyaqətinin alçaldılması, namusunun ləkələnməsi, mənliyinin tapdanması, vüqarının sındırılması kimi qiymətləndirilirdi. Məhz buna görə də papaq həmişə başda gəzdirilmişdir. “Kişinin mənliyini papağına baxıb deyərlər”, “Başda papağını, evdə qonağını qoru” və s. kimi deyimlər papağın kişi üçün nə dərəcədə mühüm əhəmiyyət kəsb etdiyini köstərir.

Tədqiq etdiyimiz dövrdə müxtəlif növlü kişi ayaq geyimlərindən-çarıq (üç köşəli, qızqaytaran), başmaq, məst, uzunboğaz çəkmə, xrom çəkmə, çust, corab, patava, dolaq, badış və s. istifadə edilmişdir.

Çarıq həm xam, həm də aşılanmış inək və ya camış gözündən tikilərdi. Əhalinin kasıb zümrələrinin çarığı əsasən xam göndən olurdu. Ölçüsü gözəyarı götürülüb, tikişləri

kobud olan gündəlik geyilən çarıqları ailə üzvlərinin özləri hazırlayardı. Bayram və mərasimlərdə, toy şənliklərində və qonaqlıqlarda geyinilən çarıqlar isə ustalar tərəfindən aşılənmiş göndən tikilərdi.

Varlı zümrələrin çarığı xüsusi əndazə ilə tikilərək kasıbların çarığından fərqlənərdi. Kasıbların toy-nişan üçün nəzərdə tutduqları çarıqları varlılar gündəlik ayaq geyimi kimi istifadə edirdi .

Ayağın üşüməməsi üçün çarığı yun corab üstündən geyərək boyanmış toxuma iplərdən və ya aşılənmiş göndən hazırlanan çarıqbağı ilə bağlayardılar. Yəni çarıqbağı çarığın üstündə açılan bağ yerindən (gözlükdən) çarpaz şəkildə keçirilərək daban arxasında çalkeçir edilib baldıra dolanırdı.

Çarığı təkəcə yun çorablarla yox, dolaq, patava və badışla da geyərdilər. Dolaq baldıra dolanır, patava ayağa sarınırdı. Badış isə dizdən aşağına, topuqdan yuxarını tuturdu. Onu da xatırladaq ki, keçən əsrin 50- ci illərinə qədər dağlıq bölgələrdə çarığa rast gəlinirdi. Sudan və şəhdən qorumaq üçün çarığı keçə piyi və ya “araba yağı” (sürtgü yağı) ilə yağlayardılar.

Tədqiq etdiyimiz dövrdə “üç köşəli”, “qızqaytaran”, “kalmanı”, “quşgözü” və s. çarıq növləri əhali arasında daha geniş yayılaraq öz mövcudluğunu XX əsrin 30-40-cı illərinə kimi qoruyub saxlamışdır.

Kişi ayaq geyimlərindən biri də “başmaq” idi. Başmağı əsasən şəhər (Tiflis) əhalisi geyinirdi. Uzun müddət geyilməyə yararlı olması üçün onu at və uzunqulaq gönübdən tikər, tez yeyilməsin deyə dabanlarına enlibaş mismar vurardılar. Bu işlə peşəkar başmaqçılar məşğul olurdu. Onu da qeyd edək ki, qocaların başmağı tünd, cavanlarınkı isə açıq rəngə çalardı.

Kişi ayaq geyimi kimi “məst” və “çust”dan da geniş istifadə edilmişdir. Məst yaxşı aşılanmış dəridən hazırlanaraq çox zərif olurdu. Ona görə məsti sərbəst geyinməz, qapı-bacaya çıxan zaman üstündən digər bir ayaq geyimi də geyinərdilər. Çusta və postallara gəldikdə isə, onlar gündəlik ayaq geyimi sayılırdı.

Yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, toxunma corablar, ayaq tərliyi, gödək və uzunboğaz ( xrom) çəkmələr də kişi ayaq geyimini təşkil edirdi. Uzunboğaz xrom çəkməni və ayaq tərliyini əsasən varlı zümrələr və aşıqlar geyinərdi. Belə çəkmələri Tiflis şəhərində tikdirərdilər. Təsadüfi deyil ki, XIX əsrin axırlarında 100 şagirdi ilə birgə Tiflis şəhərində 201 çəkməçi çalışırdı (162, 89-90 ). Onu da qeyd edək ki, Rus ordusunun Qafqaza girişindən sonra əhali “soldat sapoqu-çəkməsi” də geyinməyə başladı.

Zaman keçdikcə baş verən dəyişikliklər nəticəsində çarıq, başmaq, məst, çust, postal-pustal, dolaq, patava, badiş və s. kimi kişi ayaq geyim dəstləri sıradan çıxmış, tədricən onların yerini rus və Avropa istehsalı olan ayaq geyimləri tutmuşdur. Buna baxmayaraq, xrom çəkmələr aşıqlar arasında əhəmiyyətini indi də saxlamaqdadır. Hörmə corablardan isə istər dağ, istərsə də aran bölgələrinin əhalisi qış aylarında mütəmadi olaraq istifadə edirlər.

Yeri gəlmişkən onu da deyək ki, əməli əhəmiyyət kəsb edən saat və saat qabı, saat zənciri, vəznə-patronlaş, toqqalı kəmə, tütün qabı, xəncər, xəncər qını və üzükdən savayı, kişi geyim dəstində heç bir bəzək əşyası olmuşdur.

Beləliklə, kişi geyimləri barədə apardığımız tarixi-etnoqrafik araşdırma Gürcüstan azərbaycanlılarının-türklərinin özünəməxsus zəngin geyim mədəniyyəti ilə səciyyələndiyini göstərir. Bu zənginliyin kökündə isə uzaq əsrlərdən üzü bəri nəslədən-nəslə ötürülən milli vərdiş,

empirik bilik, bacarıq, duyum qabiliyyəti, etnik birlik, kökə bağlılıq və özünü təsdiq amalı dayanır. Materialların təhlilindən o da aydın olur ki, lokal-məhəlli xüsusiyyətlərlə yanaşı, kişi geyimləri (eləcə də qadın) həm də Azərbaycan, digər Türk xalqları, bəzi elementlərində isə Qafqaz geyimləri ilə eynilik təşkil etmişdir.

### **2.3. Qida və yemək mədəniyyətinin etnoqrafik yöndə araşdırılması**

Qədim insanlar yaşayışlarını təmin etmək, varlıqlarını qorumaq, qida məhsullarına olan ehtiyaclarını ödəmək üçün kor-koranə olsa da, təbiətin hazır nemətlərinə üz tutmuş, yabanı bitkiləri toplamaqla özlərini təbii yemlə təmin etmişlər. Tədqiqatçıların yazdığı kimi, deməli, insanların ilk əmək fəaliyyəti öz başlanğıcını təbiətin təbii nemətlərini mənimsəməkdən götürmüşdür ki, bu da qida məhsullarının əldə edilməsinin insan cəmiyyətinin tarixi qədər qədim olduğunu göstərir (74, 100). Vaxt, zaman keçdikcə insanların zehni və fiziki inkişaf səviyyəsi artmış, əmək vərdisləri çoxalmış, onlar zəngin təcrübə, empirik bilik və bacarıqları sayəsində muxtəlif çeşidli yeməklər hazırlamaq səriştəsi qazanmışlar.

Maddi mədəniyyətin digər ünsürləri (yaşayış məskənləri və evlər, geyim və bəzəklər və s.) kimi, yeməklərin rəngarəngliyi, çoxçeşidliyi əhalinin yerləşdiyi təbii- coğrafi mühitdən, təsərrüfat məişətindən, sosial-iqtisadi vəziyyətindən, tarixi şəraitdən, dini baxışından, etniklərarası bağlılıqdan çox asılıdır və maddi mədəniyyətin başqa sahələrinə nisbətən, yeməklər ən mühafizəkardır, qədim ənənələr burada daha çox saxlanılmışdır. Yeməklər barədə fikrini ümumiləşdirən etnoqraf Q.T.Qaraqaşlı yazır: “Məlum

olduğu kimi, yeməklər maddi mədəniyyətin ən vacib elementlərindən biridir. Əksər hallarda yeməklərin tərkibinə, hazırlanma və istifadə qaydalarına əsasən tədqiq olunan xalqın həyatının tarixi sənədlərdə əks edilməmiş vacib məsələlərini, məsələn, təsərrüfat həyatının istiqamətini, məhsuldar qüvvələrin inkişaf dinamikasını, eləcə də xalqın mənşəyi məsələsini öyrənmək mümkün olur” (144, 232). Yeməklərin tədqiqi xalqın maddi mədəniyyəti və məişəti haqqındakı anlayışları daha da genişləndirir və bir sıra məsələlərin həllində mühüm rol oynayır (121, 21). Digər tərəfdən, yeməklər təkcə qidaya olan təlabat baxımından əhəmiyyət kəsb etmir. Yeməkləri hazırlayarkən həm də xalqın bilik, bacarıq və qabiliyyəti ortaya çıxır (98, 10). Bu baxımdan Gürcüstan azərbaycanlıları – türkləri arasında mövcud olan yeməklərin etnoqrafik tədqiqinin mühüm elmi əhəmiyyəti vardır.

Gürcüstan azərbaycanlıları arasında yeməkləri tərkibinə görə bitki, ət və süd mənşəli olmaqla iki qrupa bölmək olar:

Qafqazda olduğu kimi, tədqiq etdiyimiz Qarayazı, Borçalı, Bolus, Başkeçid, Qaraçöp, Ağbulaq, Muxran çökəyi, Telav, Laqodex və s. bölgələrinin əkinçiliklə məşğul olan əhalisinin yemək süfrəsində önəmli yeri bitki (buğda, arpa, qarğıdalı, darı, çəltik və s.) mənşəli yeməklər tuturdu və dənli bitkilərdən təkcə un formasında deyil, yarma şəklində də istifadə edirdilər (156, 56).

Dəndən un almaq üçün onu əl dəyirmanında-kirkirədə və su dəyirmanlarında üyüdürdülər. Əl dəyirmanları qədim tarixə malikdir. Azərbaycanın Şamaxı şəhəri yaxınlığındakı Xınıslı yaşayış yerində aparılmış arxeoloji qazıntılar nəticəsində e.ə. IV-III əsrə aid (48, 81), eləcə də b.e.ə. II əsri və e. I əsrini əhatə edən küp qəbirlərdən tapılmış taxıl

qalıqları və dən daşı göstərir ki, həmin dövrdən Azərbaycanda əl dəyirmanından istifadə olunmuşdur (127, 53).

Əl dəyirmanı yumru və yastı formada, toxalı və ya toxasız olurdu. Toxasız əl dəyirmanı biri o birinin üstündə, diametri və hündürlüyü təqribən eyni olan iki yastı daşdan ibarət idi. Üst daş “erkək” ( gürcücə “mamali”), alt daş isə “ana”, “dişi” (gürcücə “dedali”) adlanırdı. Alt daşın mərkəzində tərپənməyən qalın metal ox yerləşdirilirdi. Onun ətrafında kənarından 4 sm aralı, qulpu olan üst daş fırlanırdı. Alt daşın qıyıları (kənarları) bir qədər maili olaraq mərkəzə tərəf qalxırdı. Müstəvisinə uyğun olaraq, üst daşın fırlanması və dənin əzilməsi nəticəsində üyünən məhsul kənara axırdı.

Toxalı əl dəyirmanı zahirən toxasıza bənzəyirdi. Bunların arasındakı fərq yalnız üst daşın toxalı olması idi. Toxa, ortası deşikli, yastı və dairəvi formalı, ancaq bir xəttə əks tərəfə uzanan möhkəm ağac növündən düzəldilmiş detala deyilirdi. O üst daşın alt daşa toxunan yerinə birləşdirilirdi. Uzunluğu 15-18, eni 4-6, qalınlığı isə 2 sm ölçüdə olmaqla, alt və üst daşın təmasını tənzimləyirdi. Yaşlı informatorların məlumatına görə, dən dənliyə nə qədər aramla tökülərdisə, onun keyfiyyəti bir o qədər yaxşı olardı. Dənin töküldüyü deşik xumur adlanırdı, diametri təxminən 6-10 sm-ə bərabər idi.

Xatırladaq ki, əl dəyirmanının üst daşı dişli, bərk və sərt olmalıydı, çünki o hərəkətli olduğu üçün tez yuxalırdı. Alt daş isə tərپənməz olduğuna görə yumşaq da ola bilərdi. İş prosesində əl dəyirmanının altına palaz salırdılar ki, un yerə tökülməsin.

Əl dəyirmanı daşlarını Borçalıya Ucarmadan gətirirdilər. Onu çox vaxt su dəyirmanının işlənmiş daşlarından da düzəldərdilər. Qeyd edək ki, əl dəyirmanlarından əsasən qışda sular donanda və su dəyirmanları işləməyəndə



istifadə edərildilər. Əl dəyirmanı ilə bağlı bilgilərə gürcü müəlliflərinin əsərlərində də geniş yer verilmişdir (36, 113,120).

Dəni üyütməmişdən öncə onu qabıqdan arıtlamaq lazım gəlirdi. Bunun üçün əl, ayaq və ya axar su gücünə hərəkətə gətirilən, döşəməsi taxta və diametri 120 sm olan dən arıtlayıcı düzəldirdilər. Onun mərkəzi hissəsinə böyük yastı və dairəvi formalı daş qoyulurdu. Daşın ətrafı maili taxta çəpərli qurşaq ilə əhatə olunurdu ki, bu da daşın altından çıxan dənlərə dağılmaq imkanı vermirdi. Daşın ortasında dəmir ox keçən ağac dizlik- ayaq və boğaz düzəldirdilər. Oxun ucunda ağac pərli çarx yerləşirdi. Həm də oxun ucunu metal yuvası ilə tərpnəməz daşa sancırdılar. Oxun ucunda hərəkətə gələn yumru, dəni əzən ding quraşdırılırdı ki, bu da hərəkətsiz daşın üstündəki dənlərin qabığını arıtlayırdı.

Su dingini dəyirmanın yanında üstü örtülü, yanı açıq yerdə qururdular. Dingi hərəkətə gətirmək üçün ayrıca mil qoyulurdu. Su təkərin üstə töküldükcə onu fırladırdı və beləliklə də ox hərəkətə gəlirdi. 4-6 qolu olan dingi hərəkətə gətirən böyük çarx-pər idi. Adətən, belə qurğulardan bir neçə ailə istifadə edərdi. Onu suyun və dənin miqdarını proporsional həcmdə tənzimləyən şəxs işlədirdi. Etnoqrafik səfər zamanı əldə etdiyimiz bu bilgilər ədəbiyyat materialları ilə də təsdiq olunur ( 36, 92-110 ).

Dənli bitkilərin-taxılın un şəklində işlədilməsinin tarixi uzaq dövrlərlə səsleşir. Aparılan tədqiqatlar Azərbaycanın qədim sakinlərinin əkinçiliyin meydana gəldiyi ilk zamanlardan müxtəlif vasitələrlə dən üyütdüyünü subut edir (7, 48).

Undan hazırlanan yeməklər içərisində ən başlıca yeri çörək tutmuşdur. Çörəklər növünə-acıtmalı və acıtmasız;

tərkibinə-buğda, arpa, qarğıdalı, darı; qarışıqlığına-buğda-  
arpa; buğda-qarğıdalı və ya arpa-qarğıdalı; formasına-  
dəyirmi, yastı, uzunsov, nazik, qalın; hansı çörəkbişirmə  
vaistəsi ilə bişirilməsinə-sacda, təndirdə, fırında və s. görə  
bir-birindən fərqlənirdi. Yaşlı adamların dediyinə görə, buğda  
unu ilə arpa ununun qarışığından bişirilən “arpa qarışıqlı”,  
qarğıdalı ununun qarışığından bişirilən isə “qarğıdalı  
qarışıqlı” çörək adlanırdı. Buğda və arpa ununun  
qarışığından bişirilən çörəyə bəzən “kərdiyar” da deyərdilər.  
Təkcə qarğıdalı unundan bişirilən çörək isə “qarğıdalı cadı”  
adlanardı. Qarışıq tərkibli və qarışıqsız qarğıdalı unundan  
bişirilən çörəklər kasıb ailələrin süfrəsi üçün səciyyəvi idi.  
Onu da qeyd edək ki, tədqiqatçılar ən cavan taxıl bitkisi  
sayılan qarğıdalının Cənubi Qafqaza Gürcüstandan  
yayıldığını yazırlar (109, 12).

Çörəkbişirmə vasitəsi kimi, əhali sacdan, təndirdən və  
fırından istifadə etmişdir. Tədqiqatçıların yazdığına görə,  
qədim zamanlarda yastı daşları qızdırıb sac kimi istifadə edən  
insanlar sonralar gil saclara keçmişlər. Azərbaycanda Eneolit  
(mis-daş) dövrünə aid olan ən qədim gil sac Kültəpədən  
tapılmışdır. Bu sacın diametri 30-35, qalınlığı isə 5-6 sm-ə  
bərabər idi (7, 69).

Sac çörəklərindən (xamralı, fətir) əsasən yaylaq-qışlaq  
həyatı keçirən əhali istifadə edərdi. Xamralı çörəyi, adından  
göründüyü kimi, xamra (acıtma) qatılmış undan bişirilərdi.  
Bunun üçün unu təstə və ya təknəyə ələyib, ilıq su ilə həll  
olunmuş xamra qataraq yoğurardılar. Sonra, tez acısın deyə,  
üstünü qalın süfrə və ya palazla örtürdülər. Təxminən 1-2 saat  
ərzində xəmir acıyırdı. İstəkdən asıl olaraq, acımış xəmiri  
müəyyən ölçüdə bölüb, duvağın üstündə kündələyirdilər.  
Xamralı çörəyi qalın və dəyirmi formada olurdu. Sacın  
üstündə bişirildiyindən xamralının hər iki üzünü qızarsa da,

yanları bişməmiş qalırdı. Ona görə də çörəyin yanlarını sacın qırağına və ya altına tutub közlə qıraqlayırdılar, yəni qızardırıdılar. Məhz bu səbəbdən xamralıya “yannama”, “közdəmə” və ya “sacaltı” da deyilərdi. Bu çörək növü haqda “Kitabi - Dədə Qorqud” dastanında da məlumat verilir .

Qara saqac altında köməcdən nə var?

Ətməktən nə var? (54, 62 ).

Verilən məlumata görə, xamrasız (acıtmaz) çörək növünə aid olan fətir əsasən yaz, yay və payız aylarında bişirilərdi. Xamralıya nisbətən fətir “şirin” yeyilsə də, onu bişirmək ağır zəhmət tələb edirdi. Məhz ona görə fətir bişirilərkən qohum-qonşu yığışıb bir-birinə yardımçı olurdu.

Fətirin bişirilməsi prosesini vaxtilə Azərbaycanda olarkən gözləri ilə görmüş XIX əsr fransız yazıçısı və səyyahı A. Düma belə təsvir etmişdir: “Təzə yoğrulmuş xəmindən kündə kəsir, ayaqlının üstündə yayır, sonra onu közlə qızdırılmış sacın üstünə qoyurdular. Bizim qadınlar kətə və ya müxtəlif piroqlar bişirdikləri kimi əvvəl onun bir tərəfini bişirir, sonra çevirirdilər ki, o biri tərəfi də bişsin. Onu isti - isti yeyirdilər. Bu, formasına və dadına görə bizim kəndlərdə bayram şənlikləri zamanı satılan, yeyəndə xırtıldaayan kökələrə bənzəyir” (17, 40). Məlumat üçün deyək ki, Türkiyə türkləri payızda məhsul yığımından sonra 6-9 aylıq fətir ehtiyatı görürdülər. Bu işdə bütün qohum-qonşu bir-birinə kömək edərdi. Uzun müddətə bişirilmiş fətirə türklər arasında “qış əppəyi” deyilərdi (152, 104). Qış üçün 3-4 aylıq fətir bişirib saxlamaq ənənəsi Ordubadda da mövcud idi.

Ehtiyat üçün bişirilən belə fətirləri süfrəyə verməzdən əvvəl sulayır, sonra isə dəsmala bükürdülər. Bir neçə dəqiqəyə fətir tam yumşalırdı. Bundan sonra onu dəsmalın arasından götürüb süfrəyə düzürdülər.

Xamra qatılaraq cüd-qatıqla yoğrulmuş bir sıra yağlı və şirin çörəklər (kömbə, fəsəli, göy və qarın qutabı və s.) də sacda bişirilərdi. Fəsəlidən başlıca olaraq mərasim yeməyi kimi istifadə olunardı. Kömbə, yağlı fətir və yağlı kökə isə yaylağa çıxan əhalinin daha çox bişirdiyi çörək növlərindən sayılırdı. Qatdamanı sacayağı üstündə asılan ləyəndə bişirib nişanlı qızgılə göndərmək adət idi.

Cənubi Qafqazda, Ön və Orta Asiyada çörəkbişirmə vasitəsi kimi geniş yayılan təndirin (144, 106 ) Azərbaycanda, eləcə də Cənubi Qafqazda intişar tapması da Eneolit dövrünə aid edilir. Akademik Teymur Bünyadovun yazdığına görə, məşhur gürcü alimi, professor G.S.Çitaya təndiri Cənubi Qafqaz və Ön Asiya xalqlarının ixtirası adlandırmışdır (7, 59 ).

Azərbaycanda olduğu kimi, tədqiq etdiyimiz bölgələrdə üç növ (döymə, badlı və kərpic) təndirin mövcudluğu özünü göstərir (156, 55). Alimlər “döymə” təndiri təndirlərin ən qədimi hesab edirlər (7, 55). Fikrimizcə, “döymə” termini təndir formasında qazılan torpağın dib və divarlarının döyülüb bərkidilməsi ilə əlaqədar yaranmışdır.

İkinci təndir “badlı” təndirdir. Badlı təndiri qurmaq üçün gili saman qarışıq isladılıb palçıq halına salır və “bişənə” kimi tapdalayır-yoğururdular. Bu, təndirin möhkəmliyi, yəni isti vurarkən badların çat verməməsi üçün edilərdi. Palçıq lazımı qədər “bişdikdən “ sonra ondan badlar düzəldirdilər. Daha sonra isə, hazır badları təndir üçün qazılan quyunun dibində dairəvi formada düzölmüş yastı daşların üzərində üst-üstə hörürdülər. Hamar olsun deyə, hörülmüş badları hər iki üzündən suvayırdılar. Xatırladaq ki, bu tipli təndirləri yerin üst səthində də qurardılar. Belə təndirlər “yerüstü “ təndir adlanardı. Yerüstü təndir Şirvanda “qoyma”, yaxud “piyə” adı ilə məlumdur (74, 103).

Sonuncu təndir növünə bişmiş kərpicdən hörülən “kərpic” təndiri aiddir. Kərpic təndirin orta əsrlər dövrünün məhsulu olduğu ehtimal edilir (7, 66). Çörəkbişirmədə bu təndirdən az istifadə olunmuşdur. Etnoqrafik materiallara əsaslanan tədqiqatçılar bunun səbəbini kərpic təndirdə bişirilən çörəklərin tez quruması ilə izah edirlər (44, 138).

Xamralı çörəyi kimi, təndirdə bişirilən çörəklərin xəmiri də xamra qatılaraq yoğrulardı. Təndir çörəkləri formasına görə dəyirmi və uzunsov formada olub, nazik yayılardı. Yayılmış kündəni təndirə yapmazdan əvvəl, üzərinə süd və ya yumurta sarısı çəkib, barmaqlarıyla naxış vururdular. Təndiri qalamaq üçün çırpı qırıqları və odun parçalarından istifadə edilərdi. Təkcə çörək yox, xörək bişirmək, evi isitmək, meyvə qurutmaq üçün də təndir əlverişli vasitə sayılırdı.

Bir cəhəti də qeyd edək ki, Azərbaycanda olduğu kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının çörəkbişirmə vasitələrindən olan təndir gürcülər (117, 94-95), ləzgilər (105, 256), türkmənlər (114, 186), özbəklər (158, 62,101; 134, 152), qaxaxlar (106, 125), taciklər (172, 118) arasında yayılan təndirlərlə ümumi forma və quruluş qaydasına malikdir.

Digər bir çörəkbişirmə vasitəsi də fırını idi. Tədqiq etdiyimiz bölgələrin yaşlı adamları fırından istifadənin tarixini təxminən XIX əsrlə bağlayırlar. Fikrimizcə, fırını Cənubi Qafqaz xalqları Anadolu türklərindən mənimsəyiblər. Çünki, ədəbiyyat materialları fırın peçinin yalnız türklər üçün səciyyəvi olduğunu göstərməkdədir (109, 51).

Fırını peçinin közlüyünü (ocaq yerini) düz, üstünü isə oval formada, ortasında buxarı düzəltməklə bişmiş qırmızı kərpicdən hörərək, içərisini və çölünü gil torpaqla suvayardılar. Fırını qalamaq üçün ulğun çırpılarından və quru odun parçalarından istifadə edilərdi. Yaşlı adamların

söyləməsinə görə, fırını çörəyi uzunsov və ya dəyirmi formada, qalın, yaxud nisbətən yastı şəkildə bişirilərdi. Çörəyi bişirərkən kündəni duvağın ölçüsü boyda yayır, üzərinə süd, qatıq və ya yumurta sarısı çəkir, barmaqla naxışlayır və ortasından yarıq açırdılar. Bundan sonra yayılmış kündələri taxta kürəklə fırınının içərisinə düzürdülər. Fırınıda bir dəfəyə 15-16 çörək bişirmək mümkün idi. Xamra qatılmış xəmirlə bişirilən fırın çörəyi digər çörək növlərinə nisbətən motal və cılgı pendiri ilə istisi daha iştahla yeyilərdi.

Növündən asılı olmayaraq, bölgələrimizdə çörəyi “əppək” adlandırardılar. Kitabı-Dədə Qorqud dastanında çörək Ümumtürk sözü olan “ətmək” kimi verilir (54, 33).

Çörək bişirərkən un ələmək, xəmir yoğurmaq, kündə yaymaq, çörək çevirmək, közü bir yerə yığmaq, külü təmizləmək və yayılmış kündələri peçin içərisinə düzmək üçün təknə, tabaq, teşt, ləyən, peşkun-dördəyax, duvaq, oxlov, ələk, urva camı, kürək, odçəkən, süpürgə, şiş və s. kimi vasitələr işlənərdi. Özü də çörək bişirmək işi ilə qadınlar məşğul olurdu. Zahi qadınların xəmir yoğurmasına icazə verilməzdi. İnama görə, belə qadınların xəmir yoğurması ruzi-bərəkətin tükənməsinə gətirib çıxarardı.

Çörəkbişirmə qaydaları və çörək növləri barədə XIX əsr ədəbiyyat materi-alları da yetərinə (102, 140; 133, 480; 110, 93 ) bilgilər verməkdədir.

Müqəddəs nemət olan çörəyə el-obamızda böyük hörmətlə yanaşılmışdır. Çörək yerə düşərkən üç dəfə öpüb gözə sürtmüşlər. “Çörək haqqı”, “bərəkətə and olsun”, “kəsdiyimiz duz-çörək haqqı”, “çörək Qurandan irəli gəlib”, “çörəyi yerə atanın gözü tutular”, “Allah heç kəsi çörəklə imtahana çəkməsin” kimi and və deyimlər də məhz çörəyin müqəddəsliyi ilə bağlı yaranmışdır.

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, öyrəndiyimiz dövrdə azərbaycanlılar arasında çörək qıtlığı olmasa da, gürcülər yaşayan bəzi bölgələrdə bu hal özünü göstərirdi. Uzun müddət Gürcüstanda həkim işləmiş İ. Pantyuxova istinad edən N.Q. Volkova və Q.N. Djavaxişvili yazır ki, 1893-çü ildə Kaxet əhalisinin çörək ehtiyatı qurtardığından onlar yazda təpələrə çıxaraq qulançar, gicitikan, çöl sarımsağı və s. yığıb yemək hazırlayırdılar (117, 86). Göründüyü kimi, gürcülər və ermənilər çörək kasadlığı ilə imtahana çəkilsələr də, borçalıların süfrəsi bol çörəkli olmuşdur. Çörək bolluğuna görə Borçalı çökəyi nəinki bölgədə, hətta Cənubi Qafqazın bir çox qəzaları içərisində birinci yeri tuturdu. Hətta Borçalı çörəyi ilə bağlı ədəbiyyat materiallarında belə bir məsəl də xatırlanır : - “Borçalı çökəyinin çörəyi şah süfrəsinə yararır, Lorununqu ac qalan çoban üçündür, Tsalkanın lepeşkası ilə öz düşməninin başını yarmaq və iti zəhərləmək olar” (110, 93).

Borçalının “tərəkəmə” adı ilə məlum olan çörəyi Tiflisdə ən baha qiymətə (20 qəpiyə) satılırdı (65, 80). 1882-ci ildə Moskvada keçirilən Ümumrusiya sərgisində Borçalı çörəyi və şərabı müxtəlif mükafatlar almışdır. Bolusda bişirilən çörəklər də Borçalı çörəyindən geri qalmırdı (110, 94).

Əhalinin yemək öynəsində undan hazırlanan şirniyyat məmulatları da mühüm yer tuturdu: şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi, şorqoğal, qatlama, fəsəli və s. bu qəbildən idi. Adları çəkilən şirniyyat məmulatlarını hazırlamaq üçün buğda unu ilə birgə süd, qatıq, yumurta, yağ, şəkər tozu, bal, qoz, fındıq və s.- dən də istifadə olunardı. Bu şirniyyat məmulatları bayram və şənliklərdə, nişan və toy mərasimlərində süfrələri bəzəyərdi.

Undan təkcə çörək və şirniyyat məmulatları deyil, çıxma xəngəl, sulu xəngəl, xəşil, quymaq, halva, umac, əriştəli isti, əriştəli aş, qovud və s. kimi xəmir xörəkləri də hazırlanırdı. Əhalinin yemək süfrəsində özünə ən geniş yer alanı çıxma xəngəl idi. Yaz, payız və qış aylarında süfrənin şah xörəklərindən sayılan çıxma xəngəldən fərqli olaraq, sulu xəngəli və əriştəli istini daha çox qış aylarında bişirərdilər. Adı çəkilən sulu xəmir yeməkləri (sulu xəngəl, əriştəli isti) soyuqdəymənin qarşısını alan və müalicəvi əhəmiyyət kəsb edən xörəklər kimi səciyyələndirilirdi.

Çıxma xəngəli bişirmək üçün xəmir kündəsini peşqundördəydaq üzərində oxlovla nazik yayır və dördbucaq şəklində kəsirdilər. Sonra həmin xəmir hissələrini duzlu suda bişirərək suyunu aşsüzənlə süzər və onu dayaz sinilərə çəkərdilər. Daha sonra isə üzərinə dağlanmış yağ-soğan və əzilib suyudulmuş qurut əlavə edərək əllə yeyərdilər. Etnoqraf Q.Qaraqaşlı çıxma xəngələ ayrımlar arasında “əl xəngəli” deyildiyini qeyd etmişdir (144, 248). Ümumiyyətlə, tədqiqatçılar azərbaycanlılar arasında bir neçə xəngəl növünün-beçəli, qovurmalı, cızdaqlı, tikə-ətli, döymə, kəklikli, yağlı və s. olduğunu yazırlar (115, 82).

Məlumat üçün deyək ki, tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisinin süfrəsində “gürcü xəngəli” adlanan ət xəngəli-xinkali də mühüm yer tuturdu. Adından görüldüyü kimi, xəngəl türk sözüdür və bu termin gürcü leksionuna türk dilindən keçmişdir.

Undan bişirilən xəmir xörəklərindən biri xəşil idi. Xəşil, əsasən, payız və qış aylarında, ocaqda qaynayan suya un səpələyib oxlovla qatılaşana qədər qaynatmaqla hazırlanırdı. Yeməli hala düşdükdən sonra boşqablara çəkilib üzərinə dağ edilmiş kərə yağı və bəhməz əlavə olunardı.



Əhalinin yemək öynəsində mühüm yer tutan unlu xörəklərdən biri də ərİştəli aş idi. Qocaların dediyinə görə, Novruz bayramına bir ay qalmış xəmir yoğurub nazik formada yayır və onu uzunsov şəkildə doğrayırdılar. Doğranmış nazik formalı xəmir ərİştə adlanardı. Ərİştəni ağaca bağlanmış nazik kəndirin üzərinə sərərək qurudardılar. Bundan sonra ona duzlu su əlavə edib sacın üstündə qovururdular. Bayram günlərində həmin ərİştəni düyü və əvvəlcədən bişirilmiş xırda lobya ilə birlikdə duzlu suda qaynadar, suyunu aşsüzənlə süzər və üzərinə ərİdilmiş kərə yağı əlavə edərək dəmə qoyardılar. İstəkdən asılı olaraq bəzən ərİştəli aş qazanının dibinə yumurta vurmaqla qazmaq da düzəldərdilər.

Xəmir xörəklərindən olan quymaq isə, əsasən təzə gəlinlərə və yeni doğmuş qadınlar üçün çalınardı. Çünki, quymaq qan azlığının, zəifliyin və baş gicəllənməsinin qarşısını alırdı (5, 52). Suyuq olduğuna görə, xalq arasında quymağa “qoca və ya körpə yemi” də deyərdilər.

Dənli bitkilərdən təkçə un şəklində deyil, yarma və dənə halında da istifadə edilərdi. Belə ki, dənə kirkirədə çəkməklə əldə olunan yarmadan “yarma aşı”, “yarma hörrəsi” kimi yeməklər bişirilirdisə, çəkilməmiş buğdadan “səməni halvası”, “həlİmaşı”, “hədİk” və s. hazırlanırdı.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi arasında düyü də mühüm yer tuturdu. Yaşlı adamların dediyinə görə, düyü yeməkləri içərisində ən başlıca yerdə “aş”-plov dayanırdı. Maddi durumu məhdud olan ailələrdə aş, əsasən, bayram günlərində, toy-nişan mərasimində, evə qonaq gələndə bişirilərdi. Yüksək təminatlı ailələrin süfrələrində isə aş vaxtaşırı görmək olardı.

Əhalinin istifadə etdiyi “qaralı”, “ərİştəli”, “döşlü”, “cücəli”, “cığİrtmalı” aş idi. Qaralı aş bişirmək üçün xırda

lobya və qara (gavalı qaxı) bir qədər su doldurulmuş camlarda ayrı-ayrılıqda qaynadırdı. Qara olan cama müəyyən miqdarda şəkər tozu və kərə yağı da əlavə olunardı. Düyünü isə iri mis qazanda qaynayan duzlu suda yarışıbmiş hala düşənədək qaynadar və ocaqdan götürmək məqamı yaxınlaşarkən bişmiş xırda lobyanın (maşın) suyunu süzüb düyüyə qatardılar. Düyü+lobya qarışığı 2-3 dəqiqə birlikdə qaynadıqdan sonra onu ocaqdan götürüb aşı ilə süzərək üzərinə dağlanmış kərə yağı tökürdülər. Bunun arxasınca üstü dəsmalla örtülərək dəmə qoyulardı.

Qeyd edək ki, aşı və qara süfrəyə ayrı-ayrı qablarda gətirilirdi. Yeyərkən hərə öz boşqabına çəkdiyi aşın üzərinə qara da qoyardı. Ona görə də bu aşı “qaralı aşı” deyirdilər.

“Döşlü aşı” bişirərkən qoyunun (toğlu, erkək, quzu və s.) döş ətindən, “cücəli” və “cığırtmalı” aşı hazırlayarkən isə cücə ətindən istifadə olunduğu üçün “döşlü”, “cücəli” və “cığırtmalı” aşı adlandırılırdı.

Xatırladaq ki, “döşlü aşı” növünə ədəbiyyat materiallarında rast gəlmirik. Görünür, bu aşı növü təkcə öyrəndiyimiz bölgələrin əhalisi üçün səciyyəvi olmuşdur. Buna baxmayaraq, tədqiqatçılar azərbaycanlıların 50-dən çox aşı növünə bələd olduqlarını yazırlar (98, 29).

Düyüdən həmçinin “şilə”, “süddüaş” bişirilər, müxtəlif növ ətli, tərəvəzli və sulu xörəklərin hazırlanmasında bir komponent kimi istifadə olunardı.

Bölgələrimizdə alma, armud, əncir, ərik, üzüm, şaftalı, nar, heyva, alça, zoğal, gavalı, qoz və fındıq kimi meyvələrdən, eləcə də bostan-tərəvəz məhsullarından-qarpız, yemiş, xiyar, badımcan, kartof, soğan, sarımsaq, lobyə, noxud, çuğundur və bibərdən, müxtəlif çeşidli göyərtilərdən yetərincə faydalanırdılar.

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, meyvələrdən həm təzə, həm də qax (qurudulmuş) halında istifadə edilərdi. Meyvə qaxları (alma, armud, ərik, şaftalı, gavalı) əsasən çərəz kimi istifadə olunardı. Yuxarıda adı çəkilən meyvələrdən qış üçün mürəbbə də bişirilərdi. Bostan-tərəvəz məhsullarından (xiyar, pomidor, badımcan, kələm, sarımsaq, soğan) həm təzə, həm də turşu şəkildə istifadə edən əhali pomidor, bibər, badımcan və kələmdən dolma da hazırlayırdılar. Son zamanlar pomidor, badımcan, bibər və kartofdan kabab da çəkirlər.

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, sarımsaq və soğanın “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında da adı çəkilir:

Sarımsaq otın yemədin, Qazan, içüm göynər (54, 72).

Yanmış arpa ətməgi, acı soğan öyni, degil ! ( 54, 75).

Bu misralar isə, öz növbəsində, həmin tərəvəz məhsullarından uzaq keçmişdə istifadə edildiyini vurğulamış olur.

Hər bir meyvənin öz dadı, tamarı, ətri və insan orqanizmi üçün böyük əhəmiyyət kəsb edən vitaminləri vardır. Məsələn, ürək xəstəliklərinin müalicəsi üçün çox faydalı olan əncirin tərkibində şəkərlər (qlükoza, fruktoza, saxaroza, arabinoza), pektin, üzvi turşular, B1, B6, PP, S vitaminləri, karotin, pantoten və folium turşuları, kalium, kalsium, maqnezium, dəmir, alüminium, sink, silisium duzları və az miqdarda D vitamini olduğu göstərilir.

Ərik insan orqanizmini A, S, B15 vitaminiylə təmin edir. Üzüm meyvəsinin tərkibində qlükoza və fruktoza (10-30%), üzvi turşular (1,5.2,5%), aşı maddələri, orqanizm üçün vacib olan mikroelementlər: fosfor, dəmir və kalium, eləcə də karotin, S və B1 vitaminləri və s. vardır. Sözügedən meyvə maddələr mübadiləsinin, həzm prosesinin, qan təzyiqinin normallaşdırılmasında, orqanizmin müqavimət qüvvəsinin

artırılmasında mühüm əhəmiyyətə malikdir. Nar ürək əzələsinin qidalanmasını yaxşılaşdırır, qaraciyər və öd yollarının, eləcə də mədə-bağırsaqların fəaliyyətini tənzimləyir (16, 60,61,85,89).

Tut, üzüm, armud meyvələrindən alınan bəhməzdən bir sıra xəstəliklərin (qaraciyər iltibahının, öd və böyrək ağrılarının) müalicəsində istifadə edilərdi.

Etnoqrafik və ədəbiyyat materiallarından bəlli olur ki, əhali arasında qoz ləpəsi ilə üzüm şirəsinin qarışığından hazırlanan sucuq da geniş yayılmışdır. Sucuğu hazırlamaq üçün əvvəlcə qoz ləpələrini sapa düzər, sonra isə üzüm şirəsinə un qatıb qatılaşana kimi qaynadardılar. Sapa düzölmüş qoz ləpəsini meyvə şirəsinə salıb çıxarırdılar. Qatılmış maye qoz ləpələrinə yapışırdı. Bu yolla hazırlanan sucuqların uzunluğu 20-35 sm olurdu. Sucuqlar kif atıb barlanmasın deyə, onu çubuqlara bağlayıb yaxşı qurudardılar (81, 156).

Gürcüstan azərbaycanlılarının yemək öynəsində yeməli yabanı bitkilər-cincilimotu, gicitikan, əvəlik, tərətöyün, quzuqulağı, qulançar, quşəppəyi, köbələk və s. də mühüm yer tuturdu. Məsələn, cincilimi bişirib sıxaraq acı suyunu çıxarar, sonra isə yağ və soğanla birlikdə qovurub sarımsaqlı qatıqla yeyərdilər. Əsasən aprel–may aylarından istifadə edilən bu bitkidən kətə də düzəldilərdi. Buna “cincilim kətəsi” deyirdilər.

İnsan orqanizmi üçün faydalı olan cincilimin yarpaqlarında 35–40 mq % karotin, 48–50 mq % askorbin turşusu, azca efir yağı və boyayıcı maddələr vardır (16, 91-92).

Gicitikan xalq arasında “qıjiltikan-qıziltikan” də adlanardı. Cincilim kimi gicitikandan da sıxma və “gicitikan kətəsi” bişirilərdi. Gicitikanı çiy halda-ovuşdurub duz əlavə

etməklə də yemək olurdu. O, mədə-bağırsaq və öd kisəsinin mualicəsi üçün əlverişli bitki sayılırdı.

İspanaq, qazayağı, pazı (çuğundur) yarpağı, quşəppəyi, tərətöyün bitkiləri də yuxarıda yazdığımız qaydada yağ-soğanla birlikdə qovrulub sarımsaqlı qatıqla yeyilərdi. Quzuqulağı, pazı (çuğundur) yarpağı və quşəppəyindən həm də sulu xörəklər bişirirdilər. Yaz və yay ayları üçün səciyyəvi olan bu sulu yeməklərə sarımsaqlı qatıq əlavə edəndə xüsusi tam verərdi. Qazayağı və quşəppəyindən turşu şəkildə qısa tədarük də görülərdi.

Öyrəndiyimiz bölgələrin əhalisinin yemək süfrəsində özünə yer alan bitki mənşəli yeməklərindən biri də qulançar idi. Qulançar həm yağ soğanla birlikdə qovrulub sarımsaqlı qatıqla yeyilərdi, həm də ondan kətə və qovsara hazırlanardı. Etnoqrafik və ədəbiyyat materialları göstərir ki, qovsararı hazırlamaq üçün uzunluğu 20-30, diametri isə 8-10 sm olan göyrüş ağacının qabığını bütöv çıxararaq içərisinə qulançar və duz funksiyasını yerinə yetirən quzuqulağı qoyaraq ağzını mamırlayır və közə basdırırdılar. Müəyyən vaxtdan sonra onu közdən götürərək qabığın ağzını açır və bişmiş qulançarı içərisindən çıxarırdılar (81, 157-158).

Zənnimizcə, qulançar “çölçü” yeməyi idi. Çünki, çölçülükdə heç kəs özü ilə birgə məişət qabları daşımadığından, qulançarı ağac qabığında bişirirdilər. Digər tərəfdən isə, ağac qabığında bişən yemək daha dadlı olurdu.

Yeməli yabanı bitki olan əvəlikdən də geniş istifadə edilərdi. Əsasən dağ və dağətəyi ərazilərdə yetişən əvəliyi iyul-avqust aylarında dərib saç kimi hörər və qurudardılar. Payız və qış fəslində ondan (yağ, soğan, xırda lobya və umac əlavə etməklə) “əvəlikli isti” bişirilərdi. Tərkibində 110-200 mq %-ə qədər “S” vitamini olan əvəliyi həm də yağda qovurub yeyirdilər (27, 87).

Əhalinin yemək öynəsində köbələk də mühüm yer tuturdu. Bilginlərin söyləməsinə görə, tədqiq etdiyimiz bölgələrdə ən çox şampiniondan istifadə edilərdi. Arxac və yataqların ətrafında, qoyun-quzu sürülərinin otarıldığı otlaqlarda bitdiyi və zərif olduğu üçün ona “quzu köbələyi” deyərdilər. Quzu köbələyinin qabığınyı soyub suda bişirər və yağ soğanla birlikdə qovuraraq sarımsaqlı qatıqla yeyərdilər. Kiçik yaşlı uşaqlar köbələyin baş-papaq hissəsini duzlayaraq peçin və ya sacın üstündə bişirərdilər. Bu üsulla bişirilən köbələk yağ və soğanla qovrulmuş köbələkdən öz dadına görə fərqlənərdi.

Qida rasionunda paxlalı bitkilər (noxud, lobyə, maş lobyə) və göy-göyerti də mühüm əhəmiyyət kəsb edərdi. Paxlalı bitkilərdən həm ayrıca yeməklər hazırlanar, həm də ondan müəyyən yeməklərin komponenti kimi istifadə olunardı. Göy-göyertiyə (göy soğan, acıtərə, keşniş, tərşun, şüyüd, yarpız, nanə) gəldikdə isə, onları yaz, yay və payız aylarında xörəklə birlikdə süfrəyə düzərdilər. Eyni zamanda, göyerti həm xörəyin tərkibinə vurular, həm də qurudulub qış üçün saxlanardı.

Beləliklə, bitki mənşəli yeməklərin təsvir və təhlilindən aydın olur ki, öyrəndiyimiz əhali tədqiqata çəkilən dövrdə çeşidli yeməklərin hazırlanmasında zəngin empirik bilik və təcrübəyə malik olmuşlar. Onların yemək öynəsində mühüm yer tutan müxtəlif adlı bitki mənşəli yeməklər tərkibinə, hazırlanma qaydalarına və istifadə dərəcəsinə görə Azərbaycan, digər Türk xalqları, bəzən isə Qafqaz səciyyəli olsa da, özünəməxsus spesifik xüsusiyyətlərini də göstər-məkdədir.

Yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat həyatında əkinçiliklə yanaşı maldarlıq əsas məşğuliyyət sahəsi olmuş və maldarlığın inkişafı onların

mətbəxində ət və süd məhsullarının mühüm yer tutmasına stimül vermişdir.

Ət və süd məhsullarından danışarkən qeyd etməliyik ki, istifadə edilməsinin kökü uzaq keçmişlərlə səsleşən “ət ibtidai insanların vəhşi heyvanları primitiv üsullarla ovlamalarından hasilə gətirilir və bəşəriyyətin ilkinlik çağlarına aid edilirsə, süd və süd məhsulları bir qədər sonralar– heyvanların əhliləşdirilməsi hesabına meydana gəlməklə, tarixi etibarilə ətdən sonrakı mərhələni təşkil edir” (98, 45 ).

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi həm iribuynuzlu (dana, buzov), həm də xırdabuynuzlu (toğlu, quzu, çəpiş) heyvanların ətindən istifadə edərdi və bu hal hazırda da olduğu kimi qalmaqdadır. Heyvanı çimib paklanmış kişilər və ya 17-18 yaşından yuxarı olan oğlan uşaqları kəsə bilərdi. Mövcud qayda-qanuna əsasən heyvanı üzü qıbləyə tərəf yıxıb iti bıçaqla kəsirdilər. Deyilənə görə, küt bıçaq heyvanı gec boğazladığından (kəsdiyindən) heyvan qorxur və qanı çıxmırdı. Qanı bədənində qalan heyvanın əti isə dadsız olurdu. Digər tərəfdən isə, belə heyvanın ətini qaynatdıqda ətin üzərində çoxlu “kəf” əmələ gəlirdi ki, bu da orqanizm üçün fəsad törədirdi.

Yaşlı adamların və peşəkar çobanların verdiyi məlumata görə, heyvanın yeddi tikəsi-boynunun başdan ayrılan birinci fəqərəsi, döş fəqərəsinin ucundakı bir gəmirçək, qolların dirsəyindəki iki gəmirçək, dalaq və ürəyin iki qulaqcığı haram sayılaraq atılırdı. Bu soraq etnoqrafik ədəbiyyatda da təsdiqini tapır (74, 112; 46, 105 ).

Qeyd edək ki, yaş və cinsinə görə heyvanlar bir-birindən fərqləndiyi kimi, ətinin dadına, gec və tez bişməsinə görə də fərqlənirdi. Məsələn, quzunun erkək və ya diş olması baxmayaraq, əti həm dadına, həm də tez bişməsinə görə çox qiymətli hesab olunurdu. Və yaxud, erkək qoyunun

əti diş-i-doğar qoyunun ətindən, diş-i dananın əti isə erkək dananın ətindən daha dadlı idi.

Maraqlıdır ki, azərbaycanlılarla qonşuluqda yaşayan gürcülər, eləcə də abxazlar mal-qoyun ətinə biganə yanaşırdı. Onların ən çox xoşladığı və istifadə etdiyi keçi əti idi (112,29).

Azərbaycanda olduğu kimi, araşdırdığımız bölgələrin əhalisi ətdən həm təzə, həm də qovurma halında istifadə edərdi və Qafqazdakı bəzi xalqlardan-ləzgilərdən (105, 262), xevsurlardan, pşavlardan, tuşinlərdən, raçinlərdən (117, 87-88) fərqli olaraq onların qida rasionunda ətli yeməklərə təkcə yay və payız, yaxud bayramlarda deyil, ilin bütün fəsillərində rast gəlmək mümkün idi. Ətdən təzə halda bir sıra ənənəvi yeməklər-tikəkabab, lüləkabab, taskabab, sac kababı, təndir kababı, daş kababı, quyruq kababı, ciyər kababı, ürək kababı, döymə kabab, basdırma kababı və s. bişirilərdi. Bu kababların hər birinin özünəməxsus dadı, tamı, ətri və ləzzəti olurdu. Onu da qeyd edək ki, bütün qafqazlıların, o sıradan Gürcüstan azərbaycanlılarının-türklərinin sevimli yeməklərindən sayılan kabab Şərqi ölkələrinin bir çoxunda geniş yayılmışdır. Tədqiqatçılar yazır ki, kababın tarixi odun meydana gəlməsi dövrünə təsadüf edir və kabab ətli xörəklərimizin ən qədim növüdür (74, 112). Bu yemək “Kitabi-Dədə Qorqud”da şişlik kimi qeyd olunur.

Haqqında danışdığımız əhali quzu və erkək ətindən çəkilən kabablara daha çox üstünlük verərdilər. Ətin tikə şəklində doğranması ilə əlaqədar olaraq bu kabab növü “tikəkabab” adlanırdı. Lüləkabab isə döyülüb yumşaldılmış, tərkibinə göy - göyərti, xırda-xırda doğranmış baş soğan və istiot vurulmuş əti şişlərə keçirib, tikəkabab kimi, közün üstə düzməklə hasilə gətirilərdi.

Bölgələrimizin əhalisi “sac kababı”na da üstünlük vermişlər. Sac kababını bişirmək üçün sacın üst hissəsini



külləyərək ocaq daşının üstünə qoyurdular. Sonra sacın iç tərəfini qoyun piyi ilə yağlayaraq ora ət düzür və digər bir sacla ağzını örtürdülər. Bir neçə dəqiqədən sonra kabab hazır olurdu.

Sac kababını başqa üsulla da bişirərdilər. Bu haqda bir ədəbiyyat materialında belə yazılır: “... dəstədəki kişilərdən (azərbaycanlı kişisi nəzərdə tutulur- Ə.Ə) biri divardan asılmış ətdən bir parça kəsib xırda tikələrə bölüb, üstünə duz tökdü. Tikələri çörək bişirdikləri sacın üstünə qoydular. Ət tütülənə-tütülənə cızıldamağa və qızarmağa başladı” (17, 40).

Qeyd edək ki, öyrəndiyimiz bölgə əhalisinin süfrəsini tək-cə ət kababları deyil, XX əsrin əvvəllərindən etibarən pomidor, badımcan, kartof, bibər və s.-dən bişirilmiş kabablar da bəzəyirdi.

Əhalinin ənənəvi yeməklərindən biri “bozartma” sayılırdı. Ədəbiyyat (156, 76) və etnoqrafik materialları iki cür bozartma-“çoban” və “ev bozartması” olduğu barədə bilgiler verir. Çoban bozartmasını hazırlamaq üçün əti tikələrə bölüb duzlayır və suda qaynadırdılar. Tez- tez kəfi alınan ətin suyu çəkildikdən sonra müəyyən müddət ət öz yağında bişirdi. Bu yemək növünə nə əlavə yağ, nə də başqa komponent əlavə edilmirdi. Ev bozartması da eyni qayda ilə bişirilirdi, lakin ona xırdaca doğranmış baş soğan və müxtəlif ədviyyələr (kəklikotu, yarpız və s.) vurulurdu.

Qida rasionunda özünə mütəbər yer alan ət yeməklərindən biri “qovurma” idi. Qovurma əsasən qış ayları üçün səciyyəvi olmuşdur. Qovurmanı yayın son ayında hazırlayırdılar. Bunun üçün yaylağın şirəli otundan otlayıb kökəlmiş qısır qoyunu, ya da qoçu kəsərək ətini iri tikə şəklində doğrayıb böyük qazana yığır və üstünə lazımı qədər su tökürdülər. Vam ocaq üstə qoyulan qazan qaynara düşəndə

ətın üzünə yığılan kəfi alır və ona duz vururdular. Nəhayət, ətın suyu çəkilir və ət öz yağında qovrulurdu. Qovrulmuş ət küplərə, ya da qoyun qarnına doldurur, xarab olmaması üçün isə öz yağından üstünə tökür və sərin yerdə saxlayırdılar. Qovurmanı qızdırıb istər ayrıca, istərsə də ondan müəyyən xörəklər hazırlamaqla yeyərdilər.

Gürcüstan azərbaycanlılarının ləziz ət yeməklərindən biri, bəlkə də birincisi “soyutmalı quzu ətı” idi. Adı çəkilən yeməyi hazırlamaq üçün körpə quzu ətini qazana doğrayar, üstünə duz və xeyli su tökərək ocağa qoyardılar. Qazan qaynara düşərkən ətın kəfini alır və içərisinə dörd yerə bölünmüş bir neçə baş soğan atırdılar. ət bişənə yaxın ona keşniş də əlavə edilirdi. Tam bişdikdən sonra ət sudan çıxarılıb sinilərə və ya iri boşqablara düzülür, soyuduqdan sonra isə süfrəyə gətirilib sarımsaqlı qatıqla yeyilirdi. Qeyd edək ki, ətın suyu süfrəyə ayrıca kasalarda qoyulardı. Və ona sarımsaqlı qatıq əlavə edib içərdilər.

Xatırladaq ki, bu yemək növü indinin özündə də ən dadlı bişmişlərdən sayılır.

Quzu ətindən hazırlanan yeməyin digər növü “sarımsaqlı quzu ətı” adlanırdı. Bu yeməyi bişirmək üçün quzu ətini doğrayıb duzlayır və ətə çoxlu miqdarda sarımsaq vuraraq yarıya qədər suyla doldurulmuş qazana tökürdülər. Sarımsağın çoxluğu odda qaynayan qazanın içindəki ətə dağılmağa (sümükdən aralanmağa-Ə.Ə.) qoymur və ət tədricən bişirdi (156, 78-79). Sarımsaqlı quzu ətini soyutmalı quzu ətindən fərqli olaraq sulu şəkildə yeyərdilər.

Ət yeməklərindən biri də “qorabasdırma” idi. Qorabasdırmanı çobanlar qoyun sürüləri dağlara gedəndə, əsasən yollarda bişirərdilər. Bu ləziz ət yeməyini bişirmək üçün quzu və ya toğlunu kəsib dərisini bütöv çıxarırdılar. Dərinin ayaq və qol hissələrini bağırsaqla möhkəm çəkib

düyün edirdilər. Doğranmış ət tikələrini açıq qalan boyun hissəsindən dəriyə doldurur və ətini tamını artırmaq üçün arasına nanə, kəkotu, yarpız, quzuqulağı və s. vurub, bir az da süd əlavə edərək ağzını bağlayırdılar. Sonra ət dolu dərinin çuxur və ya çalada əvvəlcədən qalanmış ocaq qorunda basdırırdılar. Təxminən 1-2 saat ərzində dərinin içərisindəki ət bişirdi. Sonda dəri qordan kütürülüb yarılaraq ət tikələri içərisindən çıxarılırdı.

Qorabasdırma üsulu ilə ət bişirmək ənənəsi Azərbaycanca (98, 46), həmçinin Türkiyə türkləri, qırğızlar, qazaxlar və özbəklər arasında da vardı (152, 111).

Daha çox payız və qış aylarında bişirilən ət yeməklərindən biri də “xaş” idi. Xaş xırdabuynuzlu heyvanların baş-ayağından, qarnından, iribuynuzlu heyvanların isə dırnaqlarından və qarnından hazırlanırdı. Axşamdan vaxt od üstündə asılan xaşın hazır olması ətini sümükdən aralanması ilə bilinirdi. Tərkibi faydalı maddələrlə zəngin olan xaşa sirkə və sarımsaq əlavə edərək səhər tezdən yeyərdilər. Xalq təbabəti bilicilərinin dediyinə görə, insanın qol-qıç və bədən sümüklərinin bərkiməsi, sınıqların tez bitməsi üçün xaş əvəzsiz yemək növlərindən sayılırdı.

Küftə-bozbaş, ət qızartması və soyutması, cızbız (içalatı), piti, ardala şorbası və s. də əhalinin geniş istifadə etdiyi ət yeməklərindən idi. Adlarını sadaladığımız bu kimi ət yeməklərinin hər birinin öz tamı, bişirilmə qaydası və vaxtına, zamanına uyğun istifadə dərəcəsi vardır.

Əhali təkcə ev heyvanlarının deyil, çöl (ördək, qaz, bildirçin, kəklik, qırqovul, turac) və ev quşlarının (toyuq, qaz, hind toyuğu), eyni zamanda dağ keçisinin, dovşanın, kirpinin ətindən də istifadə edərdilər. Çöl quşlarının ətini həm bozardar, həm də ondan kabab çəkərdilər. Bu haqda dahi Nizaminin əsərlərində də məlumat verilir:

Gah kəklik oda qoyulurdu, gah da turac,  
Gah dağ kəkliyi, gah da ördək kababı,  
Şişə taxılıb hey daşınırdı (35, 89).

Toyuqdan, həmçinin hind toyuğundan bozartma, soyutma, cığirtma, kabab və sulu yemək bişirsələr də, qaz əti bərk olduğu üçün yalnız bozartma edilərdi. Dağ keçisinin əti kabab, dovşaninkı bozartma halında yeyilirdi. Kirpi ətini bozardıb yeyənlər isə yel xəstəliyinə tutulan adamlar olurdu.

Toyuğun əti kimi yumurtası da gərəkli sayılmışdır. Belə ki, səhərlər yumurtanı qayğanaq edər, soyutma və cığirtma bişirər, həm də onu müxtəlif yeməklərin tərkibinə qatardılar. Onu da qeyd edək ki, yumurta ağır yemək olduğu üçün nə axşamlar, nə də evə qonaq gələndə bişirilməzdi. Yaşlı adamların dediyinə görə, qonağa yumurta bişirilməsi onun tez getməsinə işarə etmək kimi qiymətləndirilirdi.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisi arasında balıq yeməkləri də geniş yer tutardı. Kür, Xram, Borçalı-Dəvəd, Alget, Kamenka, Qəbirli (Qabırrı), İmir, Maşavera-Qoruncuq çaylarında, Pərvanə, Armudlu və Candar gölündə bir sıra balıq növləri-qızılbalıq, alabalıq, sazan, “xramuli”, naqqa, şamay, şirbit və s. vardır. Ədəbiyyat materiallarına görə, burada-Borçalıda iki balıqovu məntəqəsi yerləşirdi. Onun biri Borçalı-Dəvəd, digərisi isə Ehram çayında idi. Dövlət birinci məntəqədən ildə 177, ikinci məntəqədən isə 120 manat gümüş pul mənimsəyirdi. Arıxlı, Kolayır arasında piçix (piçxuli, xramuli), sazan, alabalıq tutularaq qızardılır və Tiflisə satışa aparılırdı (65, 81).

Əhali balıq ətini yaz, payız və qış aylarında yeməyə daha çox üstünlük verərdi. İstidə tez xarab olduğundan, yayda balıq əti o qədər də əhəmiyyətli sayılmırdı.

Xatırladaq ki, ən yüksək qiymətləndirilən Xram balığının (xramuli) soyutması idi. Balığı bişirmək üçün

üstündəki pulcuqları təmizləyər və qarnını yarıb yuyardılar. Sonra onu qaynayan duzlu suyun içərisinə atırdılar. Bişmiş balıqları kəfkirlə sudan çıxarıb sinilərə düzür və soyuduqdan sonra yeyirdilər. Digər balıq növlərindən isə qızartma və kabab bişirilərdi.

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, bölgənin türk əhalisindən fərqli olaraq, Gürcüstanda yaşayan bir sıra xalqlar nə balıq, nə də ev quşlarının ətindən istifadə etmirdi. Məsələn, XVII əsrdə abxazlar balıq və xərçəngin , xevsurlar isə dovşanın, ev quşunun, forelin, sığının ətini və yumurtanı yemirdilər. Hətta onlara- xevsurlara, qudamakarlara, pşavlara, moxevlərə, mtiullara və dağlı raçinlərə XIX əsrdə donuz əti qadağan olunmuşdur (117, 164 ).

Ümumiyyətlə, bir sıra ət yeməkləri-soyutmalı və sarımsaqlı quzu əti, ət soyutması və qızartması, ardala şorbası kimi bişmişlər, eləcə də xramuli sayaq balıq yeməkləri öyrəndiyimiz bölgələr üçün daha çox lokal-məhəlli əhəmiyyət kəsb etsə də, digər ət yeməkləri Azərbaycan və digər Türk xalqları səciyyəli olub, tərkibinə, növ müxtəlifliyinə, hazırlanma qaydasına və istifadə vaxtına görə xalqımızın qida rasionunda geniş yer alan ət yeməkləri ilə eyniyyət təşkil edirdi.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin qida rasionunda süd və süd məhsulları da geniş yer tuturdu. Əhalinin istifadə etdiyi inək, camış, qoyun və keçi südü idi. Tədqiqatçılar süfrədə həm yavanlıq, həm də südlü yemək və çörəklərin bişirilməsi üçün böyük əhəmiyyət daşıyan süddən geniş şəkildə istifadəni gil qabların ixtirası, yəni Neolit dövrü ilə bağlayırlar (8, 105).

Uzun müddət çobanlıqla məşğul olmuş yaşlı adamların dediyinə görə, doğuşdan sonra heyvandan sağılan ilk südə “ağız südü” deyilərdi. Əhali bu süddən kətəmər adlı yemək bişirirdi. Kətəməri bişirmək üçün ağız südünə duz

vurub bərkiyənə qədər ara vermədən qarışdırarmaqla, mis qazanda qaynadırdılar. Qatılaşıb bərk şəklə düşən süd kətəmöz adlanırdı. Yavanlıq kimi istifadə edilən kətəməzdən qohum–qonşulara da paylayardılar. Doğuşdan bir gün sonrakı süddən isə bulama bişirilərdi.

Süddən “sulux” və “körəmöz” də düzəldilirdi. Suluxu əsasən döl vaxtı hazırlayırdılar. Bunun üçün təzəcə doğmuş qoyunun ətənəsi düşdükdən sonra onu yuyub təmizləyir və salavatlayaraq içərisinə süd süzürdülər. Ağızını möhkəm bağladıqdan sonra közün içərisinə qoyurdular. Süd ətənənin içərisində bişib bərkiyirdi. Alınan bu yemək sulux adlanırdı. Onu fətirə büküb yeyərdilər. Körəməzi hazırlamaq üçün isə qatığı eyməyə töküb suyunu süzür və üstünə təzə sağılmış süd əlavə edərək qarışdırırdılar. Qatıqla südün qarışığından alınan bu yeməyə körəmöz deyilərdi.

Süddən həm də müxtəlif növ ağartı məhsulları-qatıq, yağ, pendir, qaymaq hazırlanıb, südlü yeməklər (südlü aş, südlü yarma, südlü ərişdə, südlü sıyıq və s.) bişirilərdi.

Qatıq əldə etmək üçün süd mis qazanda bişirilər və lazımi dərəcəyə qədər soyudulardı. Sonra ona çalası (boyat qatıq) əlavə edilib qarışdırılır və üstü palazla örtülərdi. Müəyyən müddətdən sonra süd qatılaşaraq qatığa çevrilirdi. Tədqiqatçılar bu üsulla qatıq hazırlanmasının təkəcə azərbaycanlılar arasında deyil, bütün Qafqazda, Orta və Ön Asiyada, Misirdə və Cənubi-Şərqi Asiya ölkələrində də yayıldığını yazırlar (144, 232-233 ).

Qeyd edək ki, qatığı həm üzvlü, həm də üzsüz süddən əldə edərdilər. Bölgələrimizdə üzvlü süddən hasilə gətirilmiş qatığa yağlı və qatı olduğu üçün “bıçaqkəsməz”, üzsüz süddən (qaymağı üzündən alınmış) hazırlanan qatığa isə “iki doğramaqlıq” (yəni, qatıq yağsız olduğu üçün bir cam

doğramac qarın doyurmaz) deyilərdi. Xalq arasında üzsüz qatıqla bağlı belə bir deyim də formalaşmışdır:

Gedib üzdən qaymağı,  
Doyurarmı adamı?!

Adətən, qatıq təzə halda istifadə edilərdi. Ondan həm doğramac düzəldilir, həm də dolma yeməklərinin yanında süfrəyə qoyulurdu.

Öyrəndiyimiz bölgələrin əhalisi dağ edilmiş yağın üzərinə sarımsaqlı qatıq əlavə etməklə ağsoğlağı da düzəldərdilər. İştahla yeyilən və xüsusi tama malik ağsoğlağı gün ərzində mədəni tox saxlayardı. Zənnimcə, xalq arasında dolaşan “ağsoğlağı yeyibsənsə, toqqanın altı boşalmaz” ifadəsi də məhz bu yeməklə bağlı yaranmışdır.

Ağsoğlağının digər bir müsbət xassəsi də vardır. Belə ki, arandan yaylağa gəlmiş adam iqlimə uyğunlaşmadan dağ sularından içə bilmirdi. Əks təqdirdə, bu, mədə-bağırsaq üçün fəsadlar törədirdi. Bunun qarşısını almaqdan ötəri həmin şəxsə ağsoğlağı bişirib verərdilər. Bu barədə M.Məmmədli yazır ki, ağsoğlağı bir neçə saata arançının mədəsini soyuq su qəbul etməyə hazırlayır və o, elə gəlidiyi gün dağ sularından doyunca içirdi (70, 54).

Qatıqdan süzmə də düzəldilərdi. Bunun üçün qatığı bezdən tikilmiş torbaya töküb sərin yerdən asardılar. 2–3 gün ərzində suyu süzülərək qatıq bərkiyirdi. Buna süzmə qatıq deyirdilər. Süzmə qatığa duz və su əlavə edib atlama hazırlayırdılar. Qazax-Ağstafa və Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan bölgələrdə atlama kimi məlum olan bu içki növü Azərbaycanın müxtəlif yerlərində “qatıq ayranı” adlanırdı (77, 144 ). Yay aylarında əhali qatıqla südün qarışığından körəməz də düzəldirdilər.

Tədqiq etdiyimiz Qarayazı, Borçalı, Bolus, Başkeçid, Ağbulaq, Qaraçöp, Muxran çökəyi və eləcə də azərbaycan-

lılar yaşayan digər bölgələrdə (məsələn, Laqodex-Qabal; Telav-Qaracalar və s.) üzlü süzmə qatıqdan qurut hazırlamağa daha çox üstünlük verilirdi. Başkeçid bölgəsində şordan da qurut düzəldilməsi barədə bilgiler vardır (85, 57 ).

Qurutu düzəltmək üçün süzmə qatığa lazımı qədər duz əlavə edib yoğurdular. Süzməni o həddə qədər yoğurdular ki, artıq süzmə duzu yemiş- özünə çəkmiş olurdu. Bu, qurutun xarab olmaması-turşumaması üçün edilərdi. Bundan sonra onu yumrulayıb bərkiyənə kimi açıq və sərin yerdə tədricən qurudurdular. Qış yeməkləri, xüsusilə də çıxma xəngəl üçün qurut əvəzsiz ağırtı məhsulu sayılırdı. Bolusun (64, 36), Başkeçidin və Borçalının kəndlərində nehrə çalxayarkən alınan ayranı da süzüb qurut hazırlayırdılar.

Milli yeməklərimizin ləzizlərindən sayılan dovğa da üzlü süzmə qatıqdan bişirilirdi. Yarpız dovğası öz dadına və ətrinə görə seçilərdi. Bu mənada, R. Hacallı yarpızın, süd-qatığın və körəməzin adını çəkdiyi bir yarpaq şeirində çox mətləbləri açıqlayır:

Örüşə, arxaca çöysüyəndə çən,  
Dumanın şəhini içəndə çəmən,  
Yarpızlı dovğadan doyunca içən,  
Süd-qatığa, körəməzə yalvarar (37).

Qeyd edək ki, milli yeməklərimizdən olan dovğanı təkcə gürcülər və ermənilər yox, digər Qafqaz xalqları (105, 262), eləcə də azərbaycanlılarla etnik bağlılığı olan kumıqlar (122, 244) da Azərbaycan türklərindən mənimsəmişlər.

Etnoqrafik materialları göstərir ki, öyrəndiyimiz bölgələrdə yağ hasilə üçün inək süd-qatığına üstünlük verilərdi. Yağ almaqdan ötrü dəri, gil və ağac nehrədən istifadə edilmişdir. Tədqiqatçılara görə, dəri və gil nehrələrin tarixi ağac nehrələrdən daha qədimdir. Ümumiyyətlə, nehrələrin meydana çıxması həm maldarlığın əsas təsərrüfat sahəsi



olduğunu, həm də yağdan geniş istifadə edildiyini söyləməyə əsas verir (8, 106, 116).

Bölgə əhalisi əsasən silindrik ağac nehrədən istifadə edirdi. Nehrə cökə ağacının gövdəsinin içini oymaqla xüsusi sənətkarlar tərəfindən hazırlanardı. Onun uzunluğu 0,8–1,5 m, eninin diametri isə 30–50 sm olurdu. Ağartını tökmək üçün nehrənin üst tərəfində diametri 7-10 sm olan dairəvi deşik açılırdı. Silindrin hər iki ucuna ağac və ya metal halqalar keçirilirdi. Halqalar həm nehrənin möhkəm olmasını, həm də çatmadan asılırkən sürüşüb düşməməsini təmin edirdi (85, 54).

Qeyd etmək lazımdır ki, üzlü süddən çalınmış qatığı birbaşa nehrəyə yox, əvvəlcə dəri eyməyə tökərdilər ki, suyu süzölsün. Bundan sonra ağartını nehrəyə tökür və çalxalayırdılar. Müəyyən vaxtdan sonra hasilə gələn yaği ayırdan ayırıb, soyuq suya salır və duzlayaraq qoyun qarnına yığırdılar. Xalq arasında buna “kərə yağı” deyirdilər. Tədqiqatçılara görə yağın tez alınması üçün nehrənin içərisinə bir neçə çilink də atırdılar (106, 86).

Yaşlı adamların dediyinə görə, nehrəni hər gün çalxamazdılar. Hər ailənin və ya nəslin nehrə çalxamaq üçün sınaqlı günləri vardı. Həm də, düşəri-düşməzi olar deyər, nehrəni bir-birinə verməzdilər. Bu haqda ədəbiyyat materiallarında da məlumat verilir (64, 3).

Bir cəhəti də qeyd edək ki, sağmalı az olan ailələr süd çatışmazlığı ucbatından nehrə çalxaya bilmirdi. Ona görə də onlar birləşib “xap” edirdilər. Xap qarşılıqlı yardım forması idi. Xapda qohum-qonşudan olan 5–6 ailə birləşərdi. Bu birliyə qoşulan hər ailə növbə ilə süd payını alır və beləliklə də nehrə çalxamaq imkanı qazanırdı.

Məlumat üçün bildirək ki, “xap” adəti Türkiyədə, Ön və Orta Asiya xalqları arasında da yayılmışdı. Ərzurumlular

xap zamanı südün ölçüsünü, miqdarını təyin etmək üçün xüsusi olaraq düzəldikləri “xap çubuğu”ndan istifadə edərdilər (152, 28).

Nehrə ayrınanı içməklə yanaşı, onu qaynadıb çürütməklə şor da hazırlanardı. Şoru duzlayıb uzun müddət saxsı qablarda saxlamaq mümkün olurdu. Səhər yeməyi kimi, şora kərə yağı qatıb süfrəyə qoyardılar. Çox az ailə tapırdı ki, şorsuz keçinsin.

Əhali qatıq və süd qaymağından da yetərinə istifadə edərdi. Qatığın üzündən yığılan qaymaq “qatıq qaymağı” adlanırdı. “Süd qaymağı” isə bişirilmiş südün 1-2 gündən sonra üzündən yığılan qaymağa deyilərdi. Hər iki qaymaq növünü əsasən səhərlər yeyirdilər.

Gürcüstan azərbaycanlılarının yemək öynəsində istifadə edilən ağartı məhsullarından biri də pendir idi. Pendiri ən çox qoyun südündən hazırlayırdılar. Buna baxmayaraq, bəzi ailələrdə keçi və inək südündən, eləcə də inək+camış, qoyun+keçi südünün qarışığından da pendir düzəldilərdi. Qatışıq süddən pendir düzəldilməsi azqoyunlu ailələr arasında daha çox yayılmışdı.

Pendir hazırlamaq üçün qursağ mayasından istifadə edilirdi. Bunun üçün körpə quzunun qursağını lazımi qədər su doldurulmuş küpəyə atır və oraya arpa, buğda, zoğal, duz, düyü və s. əlavə edib qarışdırırdılar. Sonra küpün ağzını möhkəm bağlayıb qıqcırana kimi isti yerdə saxlayırdılar. Müəyyən müddətdən sonra küpün içərisində qıqcırma prosesi gedirdi və 8-10 gün ərzində maya istifadə üçün hazır olurdu. Tədqiqatçılar dələməotu adlı otun suyundan da maya kimi istifadə edildiyini yazırlar (144, 242).

Qeyd edək ki, bir-birindən maya istəmək əhali arasında müsbət qarşılanmırdı. Düşəri-düşməzi olar deyər, hərə özü üçün maya hazırlamağa üstünlük verərdi

Öyrəndiyimiz bölgələrdə müxtəlif adda-motal pendiri, cılğı pendiri, baş pendir, çoban pendiri, quzuçu pendiri və s. mövçüd olmuşdur. Adətən, pendir üzlü süddən hazırlanardı. Üzsüz süddən pendir almaq o qədər də gərəkli bilinmirdi.

Uzun müddət çobançılıqla məşğul olmuş yaşlı adamların dediyinə görə, təzə sağılmış südü süzɡəcdən keçirib, iri çəlləklərə tökərək mayalayırđılar. Təxminən 1 saat ərzində süd üyüşüb dələmə olurdu. Dələməni torbalara töküb sıxırđılar. Sonra torbaları içərisinə asırqal və ya əvəlik yarpağı döşənmiş dairəvi formada qazılan çalalara qoyur, üstünü göy otlarla örtür və hər birinin üzərinə 2 dolça isti su tökürđülər ki, pendir göz açsın. Müəyyən vaxtdan sonra dələmənin suyu tamam süzülürdü. Bu pendirləri 1 gün çalalarda saxladıqdan sonra götürüb duzlu su ilə dolu çəlləklərə salırđılar. Bu üsulla hazırlanan “Təhlə pendiri” bölgədə daha məşhur olmuşdur.

Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, Təhlə pendiri ilə “xatsapuri” bişirildikdə çox dadlı çıxardı. Bu barədə etnoqrafik ədəbiyyatda öz əksini tapan maraqlı bir anımı xatırlatmaq pis olmazdı: “Gürcü dostum, Gürcüstanın baş cərrahı, akademik Aleko (Aleksandr) Baçiaşvili qonağım idi. Adətimizə uyğun olaraq qonaqlıq süfrəsi açmışdıq. İsti və soyuq yeməkləri özümüzünkülər (azərbaycanlılar) hazırlasada, xatsapuri bişirməyi, daha doğrusu, milli yeməklərimizin gözünə gürcü yeməkləri də qatmağı ən yaxın dostlarımızdan olan gürcü qızı Manana xanıma həvalə etmişdik. O, Təhlə pendiriylə çox dadlı xatsapuri bişirmişdi. A.Baçiaşvili xatsapurinin belə dadlı çıxmasını Təhlə pendiri ilə hazırlanmasında görürdü” (24, 17). Deməli, Təhlə pendirini dad-tamından təkə Gürcüstanın bu və ya digər bölgələrində yaşayan soydaşlarımız deyil, gürcülər də yaxşı seçirdi.

Pendirin suyundan nor hazırlanardı. Bunun üçün pendirin suyunu qaynadardılar. Qaynama zamanı qazanın

dibinə çökən çürüntünü torbaya töküb süzürdülər. Alınan məhsul nor adlanırdı. Qıqcırmasın deyə noru duzlayıb təzə halda yeyirdilər.

Pendiri uzun müddət saxlamaq üçün motala basırdılar. Bundan ötrü bütöv çıxardılmış (soyulmuş) 2-3 yaşlı erkək qoyun dərisinin yununu qırxar, yuyub duzlayar və quruyana qədər açıq havada saxlayardılar. Qurumuş dərinin qırılan üzünü tərsinə çevirib, hava keçirməsin deyə qol hissələrini yağlı iplə möhkəm bağlayırdılar. Sonra duzlanmış pendiri əzib motala basır və ağzını çilinglə bərk burub sıxırdılar.

Yaşlı adamların dediyinə görə, motal basmaq hər çobanın işi deyildi. Bunun üçün xüsusi səriştə tələb olunurdu. Hətta motal pendirini yeyərkən hansı çoban tərəfindən basıldığını bilən adamlar da vardı. Məsələn, Qarayazının Kosalı kəndindən Allahverdi Ömərovun, Birlik kəndindən İsrafil İsmayılovun, Ağtəhlə kəndindən Məmmədali Əkbərovun, Əhməd və Ənvər Zorbayevlərin, Tanrıverdi Əsəd oğlu Əliyevin, Rəşid Gözəlovun, Allahqulu Həsənovun, Camal Məmmədovun, Nədir Qaraoğlunun, Heydər Mağalovun, Güləhməd Gözəlovun, Kamal Bayramovun, Hidayət Qurbanovun, Güləhməd Həsənovun, Həsərətqulu İsmayılovun, Nuru Abdullayevin, qadınlardan Gülabatın, Zərqələm Mağalovaların, Pəri Zorbayevanın, Leylan İsmayılovanın, Qaratəhlədən Ağəli Abdullayevin, Məşədi Əliyevin, Əkbər Məmmədovun, Baxçalı Qəribovun, Lətif Cəfərovun, Əsəd Gözəlovun, Borçalının Hallavar kəndindən Hüseyn Nəbiyevin, Mamay kəndindən Ələsgər Tanrıverdiyevin, Bolusun Sisqala kəndindən Rəşid Əlləzovun, Qoçuludan İntizam, Tahir Qurbanovların, Darbazdan Səməd Əhmədovun, Başkeçidin Baxçalar kəndindən Dursun Eyyubovun, Qaraçöpdən (Tüllər kəndi) İsa Hüseynovun düzəlttikləri motal pendiri adnan idi.

Məlumatçılara görə, Borçalı bazarında müştərilər pendir alarkən satıcılara:- “Səməd kişinin (Səməd Əhmədov nəzərdə tutulur-Ə.Ə.) pendirindən istəyirik, bizə onun pendiri satılan cərgəni göstərin”- deyər müraciət edərlərmiş.

Motal pendirindən fərqli olaraq, cılgı pendirini əzmir, 5-6 baş bütöv pendiri üst-üstə dəriyə yığaraq üzərinə duzlu su töküb ağzını möhkəm bağlayırdılar. Pendir dəridə lazımı qədər yetişməmiş cılgının ağzını açmazdılar. Bölgələrimizin əhalisi arasında bu pendirə “quda pendiri” deyilərdi. Bu pendir dəyərinə yetişdiyindən, çox dadlı və göz-göz olurdu. Belə tamlı ağartı məhsulunu qız alıb, verməklə təzəcə qohumluq əlaqələri yaradan ailələr hörmət əlaməti kimi ilk öncə qudalarına göndərdikləri üçün “quda pendiri” adlanırdı. Qeyd edək ki, bu pendirin qiyməti digər pendirlərdən baha idi.

Cılgı pendiri kimi, “baş pendir”i də kəsməzdilər. Onu duzlu su ilə doldurulmuş iri ağac çəlləklərdə saxlayırdılar.

“Çoban pendiri” yayın axırında sağılan qoyunun südündən hazırlanardı. Artıq bu vaxtlar qoyunun süddən soğulduğu dövr idi. Həmin ərəfədə qoyunun südü daha qatı və yağlı olurdu. Ona görə də həmin dövrdə sağılan süddən çobanlar özləri üçün pendir sıxırdılar. “Çoban pendiri” termini də məhz bununla əlaqədar yaranmışdı.

“Quzuçu pendiri”ni isə qoyun-quzu sürülərini örüşə çıxaran çobanlar özləri üçün yavanlıq sıxardılar. Bu pendirin böyüklüyü təxminən bir ovuc içi həcmində olurdu. “Quzuçu pendiri”nə bəzən bir yeyimlik də deyilərdi.

Ümumiyyətlə, XIX əsrin axırı Borçalı çökəyində istər evlərdə, istərsə də şəxsi təsərrüfatçılıqla məşğul olan insanlar arasında pendir istehsalı geniş yayılmışdı. Həmin ərəfədə baron A.F. Kuçenbaxın pendir müəssisəsindən başqa, Borçalıda pendir istehsalıyla məşğul olan dörd müəssisə

vardı. Hətta Moskvada təşkil olunmuş bir pendir sərgisində şübhələndirdilər ki, doğrudanmı bu pendir xaricdə yox, məhz Cənubi Qafqazda (Borçalıda-Ə.Ə.) hazırlanıb.

Qeyd etdiyimiz dövrdə Borçalıda 2 min puda yaxın pendir istehsal olunurdu ki, bunun 1.500-1.800 pudu İsveçrə, qalan hissəsi isə Holland və Limbur pendiri idi. Pendir müəssisələri Mahmudlu kəndində və Hamamlı cəmiyyətində yerləşirdi (110, 135-140).

Nəzərdən keçirdiyimiz bütün ədəbiyyat materialları göstərir ki, bölgələrimizdə sıxılan (düzəldilən) pendirlər yüksək keyfiyyəti ilə daim seçilmiş. Məhz ona görə də XIX əsrin axırlarında yerli azərbaycanlı əhalinin, bilavasitə Qarayazı maldarlarının istehsal etdiyi pendirə Cənubi Qafqazda tələbat xeyli güclənmişdi (Qeevckiy.19,104). Bunun nəticəsi olaraq Borçalıda pendir istehsalı ildən-ilə artırılırdı. Artımın bariz nümunəsini aşağıdakı cədvəl də göstərməkdədir:

il	Pendir istehsalında iştirak edənlərin sayı	Hazırlanan pendirlərin çəkisi
1865	12	85 pud
1875	32	448 ,,
1885	45	766 ,,
1886	48	796 ,,
1887	52	1181 ,,
1888	52	1112 ,,
1889	56	1190 ,,
1890	59	1130 ,,

İl	İsveç pendirinin çəkisi	Limbur pendirinin çəkisi
1891	1300 pud	41 pud
1892	1400 „	20 „
1893	1540 „	—————„—————

Borçalıda istehsal olunan İsveç pendirinin pudu Tiflisdə 12-13, hətta 16 rubla satılırdı (110, 140-141).

Araşdırdığımız bölgələrdə süfrəyə pendir təkcə səhər yox, günorta və axşam yeməyində də qoyulardı. Nə qədər tamlı yeməklər düzülərsə də, süfrədə pendir olmayanda “ağzımın dadını qaçırdım” və ya “dişimin dibini dəyişmədim” kimi ifadələr işlədilər. Çünki, pendir təkcə yavanlıq kimi yox, həm də xörəklərin dadına ləziz tam verən ağartı məhsulu hesab olunurdu və indi də olunmaqdadır.

Beləliklə, apardığımız tədqiqat göstərir ki, öyrəndiyimiz bölgələrin əhalisi arasında süd və süd məhsulları böyük rol oynamışdır. Ağartı məhsullarının rəngarəngliyi, müxtəlif üsullarla hazırlanma qaydaları, mövsümlə bağlı olaraq istifadə dərəcəsi köku minilliklərdən boy göstərən zəngin empirik bilik, bacarıq, təcrübə və vərdişlərin məhsulu-mirasıdır. Bu miras, bir tərəfdən lokal xüsusiyyətlərə söykənsə də, digər tərəfdən Ümumazərbaycan, xüsusən də Qazax-Ağstafa bölgələri səciyyəlidir, onun köbəyində dayanır, yəni, ayrılmaz tərkib hissəsi kimi daha qabarıq görünür ki, bu da təbii olan haldır.

Gürcüstan azərbaycanlılarının məişətində bir-birindən fərqli məzmununda **xalq mərasimləri** icra olunurdu. Bayramlar, yas və toy-nişan mərasimi, ailə şənlikləri və s. bu qəbildən idi.

Mahiyyəti etibarilə bayramlar müxtəlif mənə və məzmun kəsb edərək üç qrupa bölünürdü: dini (Orucluq, Qurban), mövsümi-milli (Xıdır Əlləz, Novruz) və məhsul (əkin, biçin) bayramları. Bu bayramların isə hər biri özünəməxsus çeşidli yeməklərlə səciyyələnirdi.

Ədəbiyyat materiallarından (27, 117) və yaşlı adamların söhbətindən məlum olur ki, Orucluq bayramında oruc tutanlar yalnız üç dəfə yemək yeyirdilər. Məsələn, 1-ci şər qarışandan sonra - “iftar açma”, 2-ci gecəyarısı - “yastılıq”, 3-cü isə səhərə yaxın-“obaşdanlıq” yeməyi adlanardı. Ət və xəmir xörəkləri çətin həzm olunduğu üçün daha çox süd və süd məhsullarına (süd, qatıq, şor, qaymaq, yağ, pendir), eləcə də müxtəlif tərkibli şirin çörəklərə, xurmaya üstünlük verilərdi. Orucluqda istifadə edilən yeməklər barədə H.Sarabski yazırdı ki, firni, tərək, bal halvası, nazik, yuxa, şor qoğalı, bəyimçörəyi, paxlava, südlü sıyıq və s. orucluq ayınınin yeməklərindən idi (89, 70).

Qurban bayramında əsasən ət xörəkləri bişirilərdi. Qeyd edildiyi üç gün ərzində süfrənin əsas bəzəyi bozbaş (küftə), ət bozartması və ya kartoflu, sulu ət yeməyi olurdu. Xıdır Əlləz (Xıdır Nəbi, Xıdır İlyas) bayramı münasibətilə açılan süfrə qovutsuz ötüşməzdi. Bu haqda A. Şaiqin fikri də maraqlıdır. O yazırdı: “Tiflisdə Xıdır Nəbi daha çox məşhur idi. Hətta Sumsarkis küçəsində Xıdır Nəbi adına ayrıca bir kilsə də var idi. İldə bir dəfə, fevralın üçüncü həftəsində cümə axşamı o kilsənin günü idi. Çərşənbə axşamı gürcü, erməni və azərbaycanlı arvadlar niyyət edir, buğdanı qovurub kirkirədə üyüdür, sonra onu böyük bir qaba töküb şərbət ilə isladırıdılar. Səhərəcən qalib quruyurdu. Buna qovut deyirdilər.” Bundan başqa, aş dəmlənər, hədik bişirilər, qovurğa qovurular, süfrəyə qoz-fındıq ləpələri və müxtəlif növ şirniyyat məmulatları düzülərdi. Novruz bayramında isə süfrə daha



ləziz yeməklərlə: ərşitəli aş, soyutmalı quzu əti, çoban pörtdəməsi, yarpaq və ya kələm dolması, səməni halvası və s. ilə bəzədilərdi. Qatlama, şəkərbura, paxlava, şirin çörək, sucuq, qoz-fındıq ləpəsi, mer-meyvə və s. zənginliyi süfrəni yaraşığa mindirərdi.

Əkin-biçin və digər təsərrüfat işləri ilə bağlı keçirilən şənliklərin (məhsul bayramları) öz çeşidli yeməkləri vardı. Etnoqrafların da yazdığı kimi, əkin, səpin və biçin zamanı keçirilən şənliklərdə bitki mənşəli yeməklər üstünlük təşkil edirdisə, döl ərəfəsində qeyd olunan bayramlar maldarlıq məhsullarından hazırlanan-bulama, sulux, kətəmöz, çəçil və s. kimi yeməklərlə səciyyələnirdi (98, 64).

Yas mərasiminin yeməkləri, əsasən, kərə yağıyla hazırlanmış umac halvasından, mal və ya toğlu ətinin bozartmasından, fətir, yaxud fırın çörəyindən ibarət olardı.

Ehsana gələnlərə əvvəlcə çay verilərdi. Çaydan sonra stəkanlar yığışdırılır və molla Quran oxuyurdu. Bunun arxasınca süfrəyə yemək düzülürdü.

Keçmişdən fərqli olaraq, son dövrlərdə yas mərasimində verilən yeməklərin çeşidi xeyli artmışdır. Halva və bozartma ilə yanaşı, ehsan süfrəsinə plov, təzə pəmidor-xiyar salata, kələm turşusu, qoz-fındıq ləpəsi, müxtəlif cür şirniyyatlar, meyvələr, mineral sular və s. düzmək artıq ənənə halını almışdır.

Tədqiqata çəkdiyimiz dövrdə (XIX-XX əsrin əvvəlləri) əhalinin böyük (evlənmə) və kiçik (sünnət) toy mərasimində hazırlanan yeməklərin çeşidi də müxtəlif olmuşdur. İstər böyük, istərsə də kiçik toy mərasimində isti yeməklərdən-aş, bozartma, kələm-yarpaq dolması, toğlu kababı, toyuq kababı, balıq kababı, soyuq yeməklərdən isə toyuq və balıq soyutması, rəngarəng salatlar və s. verilərdi. Dövrümüzdə toy süfrəsinə müxtəlif çeşidli isti və soyuq yeməklərlə birgə,

şərbətlər, cürbəcür içkilər, meyvə-tərəvəz, turşular, qoz-fındıq ləpəsi, şirniyyat məmulatları, xatsapuri və s. bəzəyir (26, 389-390).

Kiçik toydan (sünnətdən) 2-3 gün əvvəl, xalq arasında ikinci ata sayılan kirvənin şərəfinə təşkil edilən “kirvə qonaqlığı” məclisinin də öz yeməkləri olardı. Kiçik toy yazda edilərdisə quzu, payızda olardısıa yağlı erkək ətindən kirvəyə ləziz yeməklər hazırlanardı. Məclisdə iştirak edən digər qonaqlardan fərqli olaraq, kirvənin önünə üstünə iri sümüklü bişmiş ət parçası qoyulan aş gətirilirdi. Xalq arasında bu aş “kirvə aşı” deyilərdi.

Bölgələrimizdə uşağın doğulması, diş çıxartması, ilk addım atması, qonaq və dost gəlişi də şənliyə çevrilib, ruh yüksəkliyi ilə qeyd edilərdi. Və bu şənliklərin bir-birindən fərqli təamları olurdu. Məsələn, ilk övladı dünyaya gələn ailənin düzənlədiyi şənlik məclisində əsasən kabab, bozartma, dolma yeməkləri verilərdi.

Uşaq diş çıxaranda hədik bişirib həm ailə üzvlərinin özləri yeyər, həm də qohum-qonşuya paylayardılar. İməkləyən uşaq dikəlib ilk addımını atanda isə sümüklü ət bişirərdilər. Yaşlı adamların dediyinə görə, guya sümüklü ət bişirdikdə uşağın sümükləri daha tez bərkiyərdi.

Evə qonaq gəldikdə əmlik əti, toğlu kababı, beçə qızartması, küftə, aş, eləcə də çıxma xəngəl və s. kimi yeməklər bişirilirdi. Bunun əksini XX əsrin altmışıncı ilində dünyasını dəyişmiş ulu türk ozanı Təhləli Novruzun Hüseyn Cavana yazdığı şeirdən də görürük:

Təhlənin qonağa çoxdu hörməti,  
Plov, çilov, xəngəlidi ləzzəti.  
Küftəsi, kababı, əmliyin əti,  
Gəl Novruza bir qonaq ol, Huseyin! (92, 154).

Qazax-Ağstafa bölgəsində olduğu kimi, keçmişdə yemək taxtın və ya döşəmənin üstə salınan süfrə arxasında bardaş qurub oturmaqla icra edilərdi (87, 73). Əvvəlcə süfrəyə çay, sonra isə müxtəlif adda yeməklər (aş, dolma, bozartma, kabab, xəngəl) və içkilər (şərbət, dovğa, atlama) gələrdi. Lap axırda süfrəni qonaq adına tədarük edilən çərəzlər bəzəyirdi.

Ədəbiyyat materiallarıyla tanışlıq göstərir ki, öyrəndiyimiz bölgələrdə olduğu kimi, Azərbaycanın ayrı-ayrı etnoqrafik zonalarında da qonaq süfrəsinə düzülən yeməklər müxtəlifliyi ilə seçilirdi. Məsələn, Abşeronda qonağa düşbərə və ya qutab, Qərb bölgələrində xəngəl, Zaqatala-Şəki arealında qırs, bağırsağ dolması və piti, Naxçıvan yörəsində küftə, Qarabağ və Şirvanda sacarası qovurma, Lənkəran-Astara tərəflərdə toyuq və balıq ləvəngisi bişirmək qonağa edilən hörmətin göstəricisi idi (98, 69-70).

Bölgələrimizdə qonaq gəlişini ailə şənliyinə çevirən əhali dost gəlişini də bayrama çevirmişlər. Çalışmışlar ki, dost adına açılan süfrədə təkcə kabab və bozartma, quzu əti deyil, “xramuli” balığı da olsun. Bu, həm dosta sevginin, həm də ona bol ruzi arzulamağın əlaməti kimi qiymətləndirilirdi. Çünki, əhali balığı artım, bolluq-firavanlıq rəmzi hesab edirdi. Özü də “xramuli” balığı dadına görə digər balıqlardan seçilir və daha üstün sayılırdı.

AMEA-nın Z.M. Bünyadov adına Şərqşünaslıq İnstitutunun elmi əməkdaşı Mədəd Quliyevin-Nurməmmədlinin verdiyi məlumata görə, köhnə Tiflisdə Orta əsrlərdən üzü bu yana qaraçuxalılar (Meydan, Şeytanbazar və Ortaçala məhəllələrində yaşayan azərbaycanlılar) istər “qardaşlıq”, “bacılıq” mərasimi zamanı, istərsə də dost qəbul etdikdə süfrəyə mütləq motal pendiri, göy-göyərti və “xramuli” balığı

da düzərdilər. Gürcülər arasında bu balığa “tsotxali” (diri balıq) də deyilərdi (25, 96).

Tədqiq olunan bölgələrin əhalisi payızın ilk aylarından qış üçün **ehtiyat ərzaq məhsulları** tədarükünün qayğısına qalırdılar. Hər şeydən əvvəl, ona diqqət yönəlirdi. Çünki qış aylarında çaylar donduğundan, su dəyirmanını işlətmək mümkün olmurdu. Əl dəyirmanında (kirkirədə) isə istənilən miqdarda dən üyütmək üçün uzun vaxt lazım gəlirdi.

Qış üçün ət və süd məhsulları-qovurma, pendir (motal və cılgı), yağ, qurut və s. də ehtiyat kimi tədarük edilən nemətlərdən idi. Ehtiyat ərzaq məhsulu kimi bostan-tərəvəz bitkilərindən, habelə əvəlik, dağkeşnişi, qırxbuğum, yarpız və kəklikotundan da geniş istifadə olunardı. Pomidor, xiyar, kələm, bibar, sarımsaq, badımcan və s.- dən turşu qoyulurdu. Turşunu süfrəyə əsasən ətli xörəklərin yanında verirdilər. Kartof, soğan, iri lobya (şeşamadi), xırda lobya və noxud da ərzaq ehtiyatı sırasında yer alırdı.

Kartof açıq havada çox qaldıqda göyərirdi. Bu isə onun keyfiyyətini və kaloriliyini aşağı salırdı. Ona görə də kartofu 50-70 sm dərinliyində qazılmış quyulara yığaraq üstünü torpaqlayırdılar. Soğana gəldikdə isə, saplağı kəsilmişlər qaranlıq zirzəmidə saxlanılırdı. Uzun saplaqlıları bir qayda olaraq saç kimi hörüb sərın yerdən asardılar. Lobyə və noxudu bez parçadan tikilmiş torbalara dolduraraq nəmişlik görməyən yerdən, daha doğrusu, evin tavanından asmaq məqsədəuyğun hesab edilirdi.

Tədqiq etdiyimiz dövrdə əhalinin qış süfrəsini ərık, gilə, gilənar, üzüm, qoz, zoğal, şaftalı, çiyələk, gavalı, tut, badımcan, qarpız mürəbbəsi də bəzəmişdir. Dağlıq bölgədə, xüsusən də Başkeçid və Ağbulağın kəndlərində, eləcə də Bolusun meşə zolağı boyunca yerləşən oba-oymaqlarında cır armud və almadan da mürəbbə hazırlamışlar. Adı çəkilən

bölgələrin əksər kəndlərində cır alma və armuddan həm də turşu qoyardılar.

Əhali qısa tədarük məqsədilə meyvəni həm təzə, həm də qurudulmuş halda saxlayırdı. Təzə halda istifadə ediləcək meyvələr (alma, armud, heyva, nar, xurma-karalyok) sinilərə, ya da hamar və enli taxta üzərinə düzülərək evin çardağına yığılırdı. Üzümü saxlamaq üçün isə, qurd-quş yeməsin deyə ona torba geydirərək tənəyin üstündə qoyurdular. Payızın son ayında onu dərir və saplağından qalın çubuqlara bağlayaraq talvar dirəklərindən və ya çardaqdan asırdılar.

Qurudulması münasib sayılan meyvələr əsasən alma, armud, gavalı, ərik, cır armud, şaftalı, əncir və s. idi. Qurutma üsulu ilə meyvə saxlamaq daha çox meşəətrafi kəndlərdə nəzərə çarpırdı. Etnoqraf C.Ə. Novruzovun yazdığına görə, meyvələri doğrama və pörtdətmə üsulu ilə qurudurdular. Doğrama üsulunda meyvənin qabığı soyur və ya doğrayır, iplərə düzür, sonra isə hündür bir yerdən asırdılar. Pörtdətmə üsulunda isə meyvə suda qaynadıldıqdan sonra sini, çətir və ya enli taxtaların üstünə düzülürdü (81, 94). Meyvə tam şəkildə qurusun deyə onu günaşırı bir üzündən digər üzünə çevirirdilər. Qurudulan meyvələrdən bayram və mərasim, həmçinin ailə şənlikləri süfrələrində geniş istifadə edilirdi.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisinin **yemək öynəsi** Qafqaz xalqlarında olduğu kimi idi. Onlar da gündə üç dəfə: səhər-naştoyluq, günorta-nahar və axşam-şam yeməyi yeyirdilər. Yaşlı adamların dediyinə görə, kənd camaatı səhər tezdən durub mal-qarasını yemlədikdən, eləcə də həyat-bacanı sahmana saldıqdan sonra təxminən saat 8-9 radələrində səhər yeməyinə oturardılar. Səhər yeməyi çörək, pendir, qaymaq, şor, süd və şirin çaydan ibarət olurdu. Qoca və kiçik yaşlı uşaqlar üçün südlü yeməklər də bişirilirdi.

Günorta-nahar yeməyinə saat 1-2 radələrində, “günün günorta vaxtı” oturdular. Nahar süfrəsini çörək, quru və sulu yemək, eləcə də ağartı məhsulları-pendir və qatıq doğramacı bəzəyirdi.

Axşam-şam yeməyini payız və qış aylarında təxminən saat 7-8, yaz və yay aylarında isə 8-9 arasında yeyərdilər. Payız aylarının yeməyi ətli, qışınkı ətli və unlu, yazınkı isə əsasən bitki mənşəli yeməklər olardı. Yayda ən çox istifadə edilən ağartı məhsulları, bostan-tərəvəz bitkiləri və nisbətən də ətli yeməklər idi.

Xalq arasında mövcud olan inama görə, gün batan vaxtı (şər vaxtı) ölümlər o dünyada şam yeməyi yeyirlər. Ona görə də onlarla eyni vaxtda çörək yemək qəbahətdir, çünki bu pis sonluqla-bədbəxtçiliklə nəticələnər. Bundan ehtiyatlanan analar kiçik yaşlı uşaqlarını ya tez, ya da şər tam qarışandan sonra yedizdirirdilər.

Şam yeməyi ilə bağlı tədqiq etdiyimiz əhali arasında mövcud olan inam Azərbaycanın müxtəlif etnoqrafik bölgələrində də əksini tapmışdır (74, 116).

Əhalinin yemək öynəsində fərqlər də yox deyildir. Belə ki, mövsümdən asılı olmayaraq, kasıb və ortabab kəndlilərə nisbətən varlı ailələrin süfrəsində ətli yeməklər həmişə bolluq təşkil etmişdir. Necə deyərlər, “varlığa darlıq” olmamışdır.

Digər türkdilli xalqlar kimi, Gürcüstan azərbaycanlıları arasında yemək süfrəsi arxasında əyləşərkən böyük-kiçik məsələsinə xüsusi diqqət yetirilərdi. Belə ki, süfrənin baş tərəfində, el ağzı ilə desək, dörün başında qocalar əyləşirdi. Sonrakı yerlərdə yaş fərqinə uyğun olaraq ailənin digər üzvləri oturdular. Özü də əlini yumamış heç kim süfrə arxasına keçməzdi. Yuyulmamış əllə çörək kəsmək müqəddəsliyə qıymaq, toxunmaq kimi qiymətləndirilərdi. Xalqın

dilində dolaşan “Çörək Qurandan irəlidir” ifadəsi çox güman ki, bu düşüncənin deyimidir. Digər tərəfdən bu, ailələrdə təmizliyə-gigiyenik qaydalara önəm verildiyinin göstəricisi idi.

Xatırladaq ki, uzun əsrlər boyu düzümlənib-biçimlənən ənənəyə sadıq qalaraq əhali sulu xörəkləri yerli sənətkarlar rərəfindən düzəldilən taxta qaşıqla, quru yeməkləri isə əllə yeyərdilər. Apardığımız sorğu zamanı yaşlı adamlar öz nənə-babalarından eşitdikləri kəlamları təkrarlayaraq “Bir yeməyi ki, əllə yeyib, barmaqlarını yalamadın, onun dadını bilməzsən. Xörəyin də, ağzının da tamamı barmaqlarını yalayanda bilərsən,”- deyirdilər. Burada belə bir fikir də yaranır, deməli, yeməyin dadlı olması onun necə bişirilməsindən, ağzın tamlı olması isə onun nə ilə yeyilməsindən çox asılıdır.

Ümumiyyətlə, yuxarıdakı qeydlərdən aydın olur ki, əhalinin dini, mövsümi və məhsul bayramında hazırladıqları yeməklər, eləcə də qışa ehtiyat tədərükü Azərbaycan səciyyəli olmuşdur. Bununla belə, kiçik toy mərasimində (sünnət), kirvə qonaqlığında, dünyaya uşaq gəlişində, onun ilk addım atmasında və dost adına açılan süfrəyə düzülən yeməklərdə özünəməxsusluq özünü göstərir. Əhalinin süfrə mədəniyyəti, süfrə arxasında əyləşərkən böyük-kiçik məsələsinə (yaş fərqi) önəm verməsi Ümumtürk mənəviyyətinin atributlarındandır və yaddaşdan-yaddaşa, böyükdən-kiçiyə ötürülərək xalqımızın hafizəsinə həkk olunmuş, xalqın etik norma ölçüsü sayaq əməli işində, mənəvi dünyasında yaşamaq və yaşadılmaq hüququnu qoruyub saxlamışdır. Yemək öynəsinə gəlincə, burada fərq nəzərə çarpmır və Qafqaz xarakteri daşıyır.

Bu və ya digər xalqlarda olduğu kimi, Gürcüstan azərbaycanlılarının da özünəməxsus **ənənəvi içkiləri** mövcüd idi. Bu içkilərin ən başlıcası sudur.

Yerləşdiyi təbii-coğrafi şəraitdən asılı olaraq, əhali çay, quyu və bulaq suyundan istifadə edərdi. Çay suyunu axar sular boyunca məskunlaşan əhali, quyu suyunu isə çaydan uzaqda yerləşən kəndlərin sakinləri içərdi. Dağlıq və dağətəyi bölgələrin əhalisinin içməli suya olan tələbatını isə təbii bulaqlar ödəyirdi. Bulaqların suyu həm çay, həm də quyu suyundan şəffaflığına, keyfiyyətinə, təmizinə və tərkibinə görə daha əhəmiyyətli sayılırdı. Mərhum şairimiz, filologiya elmləri doktoru, professor Əflatun Saraçlının bulaq saflığı və bulaq qaynarlığı ilə yazdığı aşağıdakı şeir parçası da bunu söyləyir:

Sən bizim dağların xuramanısan,  
Sən ürək məlhəmi, can dərmanısan.  
Özün özünü də yaxşı tanı sən,  
Hər damlan şəkərdir, baldı, Gurbulaq (90, 24).

Quyudan suyu vedrə ilə götürsələr də, çay və bulaqdan qulplu mis səhəng, ya da saxsı qablarla çiyin və kürəklərində qız-gəlinlər daşıyardılar. Etnoqrafik ədəbiyyatda kişilərin aşılarmış dəridən hazırlanan tuluqla kürəklərində su daşması barədə də məlumat verilir (83, 21).

Əhali arasında ən çox işlədilən içkilərdən biri çay idi. Etnoqraf alim Tofiq Babayevin ədəbiyyat materiallarına istinadən yazdığına görə, insan orqanizmi üçün bir sıra müsbət xassəni özündə cəmləşdirən çayın şəfəverici qüvvəyə malik olmasını çinlilər hələ 5 min il bundan əvvəl bilirdi. Yaponiya və Koreyada IX yüzildə yetişdirilən çay 1824-cü ildə İndoneziyada, 1834-cü ildə Hindistanda, 1842-ci ildə Seylonda becərilmişdir. XVII əsrdən hollandiyalıların süfrəsində görünən çayla Rusiyanı tanış edən XIX əsrdə Çin



sərhəddində yaşayan Sibir türkləri olmuşdur. Azərbaycanda isə çay ilk dəfə 1896-cı ildə Lənkəran bölgəsində əkilmişdir.

Çay suyunu mis çaydan və ya köz samovarında qaynadardılar. Qurudulmuş çay yarpaqları isə bir qayda olaraq dəm çaynikində dəmlənərdi. Dəmin ətirli və dadlı alınması üçün ona mixək, hil, darçın və s. də əlavə edirdilər. Kasıb və ortabab ailələr çayı meyvə qaxları ilə kasa və fincanda içsələr də, varlı zümrələr armudu stəkanda, özü də şəkər, limon və cürbəcür mürəbbələrlə içməyə üstünlük verərdilər.

Çay bitkisinin yarpağından başqa, əhali kəklikotunu, yarpızı, nanəni, yemişanı, itburnunu və digər dağ çiçəklərini də çay kimi dəmləyib içirdilər. Yay mövsümündə isə sərinləşdirici içki kimi ayrandan, atlamadan, körəməzdən istifadə olunardı. Əhalinin mətbəxində meyvə suları-şirələri də geniş yer tuturdu. Tədqiq etdiyimiz dövrdə əhalinin yemək süfrəsində nə alqaqollu (araq, çaxır, konyak, pivə), nə də kofe, kakao, kvas və qazlı su kimi içkilərə təsadüf edilmirdi. Artıq son zamanlarda əhalinin süfrəsində bu sayaq içkilər də görünməkdədir.

Azərbaycanlıların istifadə etdikləri qədim içki növlərindən biri “ovşala” olmuşdur (10, 220). Lakin etnoqrafik səfər zamanı bu içki barədə heç bir məlumat əldə edə bilmədik. Görünür, bu içki növü tədqiq etdiyimiz bölgələrin əhalisinin yaddaşında qala bilməmişdir.

Beləliklə, içkilər haqqında verilən arayışdan məlum olur ki, Gürcüstan azərbaycanlıları arasında mövcüd olan içkilərdə heç bir fərq nəzərə çarpmır və bu içkilər Azərbaycan səciyyəsi daşıyırdı.

Qafqazın digər xalqlarında olduğu kimi, Gürcüstan azərbaycanlıları ərzaq məhsullarının tədarükündə, saxlanılmasında, yeməklərin hazırlanmasında və süfrəyə verilmə-

sində bir sıra **məişət qablarından** istifadə etmişlər. Hazırlanma materialına görə qablar (saxsı, ağac, mis, dəmir, hörmə, toxuma, şüşə və s.) müxtəlif idi. Əhalinin məişətində saxsı qablar daha çox üstünlük təşkil edirdi. Saxsı məmulatlarının istehsal tarixi çox qədimdir. Tədqiqatçılar Azərbaycanda, Ön Asiyada, İrakda, İranda və Türkiyədə aparılan arxeoloji qazıntıların nəticəsinə söykənərək, gil-saxsı qabların istehsal tarixinin e.ə.VII-əsrə-Neolit (yeni daş) dövrünə aid olduğundan soraq verirlər (104, 7).

Tədqiq etdiyimiz dövrdə Borçalıda onlarla saxsı-dulus qabları istehsal edən müəssisə vardı. Hazırlanmış məhsullar elə yerindəcə-müəssisələrə yaxın olan kəndlərdə satılırdı (110, 162).

Su daşımaq və saxlamaq üçün saxsı su qablarından-səhəng, cürdək, bardaq, kuzə, küp və s.-dən istifadə edilirdi və həcmcə bunlar bir-birindən fərqlənirdi. Məsələn, iri həcmli səhəng 18-20, kuzə 7-8, cürdək 6-8, bardaq isə 3-4 l su tuturdu (104, 18-19).

Etnoqrafik sorğularlar göstərir ki, yay aylarında çöl-təsərrüfat işləri ilə məşğul olan insanlar üçün bardaq daha böyük əhəmiyyət kəsb edirdi. Çünki o həm suyu sərin saxlayır, həm də həcmnin kiçikliyi onu götürməyə imkan verirdi.

Yay mövsümündə suyun sərin və ehtiyat üçün saxlanılmasında küplərdən istifadə olunmuşdur. Ədəbiyyat materiallarının da göstərdiyi kimi, ən böyük küplərin həcmi 150, kiçik küplərininki isə 50 litrə çatırdı və bu ölçülü küplərdə taxıl, un, qovurma, duzlu balıq və s. kimi ehtiyat qida məhsulları da saxlanırdı (104, 23-24).

Həcm tutumu 0,5-1 l olan aftafa, ləyən, lüləyin, qur-qur, dolça, parç kimi saxsı su qablarından, çaynik, stəkan, nəlbəki, cəm, qazança, aşıüzən, piti qabı kimi saxsı yemək-

içmək, eləcə də mətbəx ləvazimatlarından, ağırtı məhsullarının yığılması, emalı və saxlanması üçün tayqulplu, nehrə, badya, sərnici, yağ küpəsi və s.kimi məişət əşyalarından da əhali geniş şəkildə istifadə etmişdir. Aftafa-ləyən əsasən dəstəmaz alarkən işlədilərdi.

Əhalinin ev məişətində işlətdikləri qabların bir qismi ağacdan hazırlanardı. Məsələn, taxılın arıtlanması, unun ələnməsi, xəmirin yoğrulması, fətirin yayılması, çörəyin yapılması üçün istifadə edilən xəlbir, şadara, təknə, tabaq, ələk, oxlov, duvaq, peşkun-dördəyək və s. kimi əşyaların hamısı ağac materialından düzəldilərdi. Pendir, taxıl, un saxlamaq üçün iri çəlləklər, anbarlar, çömçə, qaşığıq və cam dəstləri, eləcə də qızların cehizlik sandıqları da bu qəbildən idi. Rəngarəng naxışları ilə göz oxşayan bu məişət qabları və cehizlik sandıqlarının sənətkarları da yerli azərbaycanlılardan-türklərdən olurdu. XIX əsrin axırlarından bəhs edən ədəbiyyatda Azərbaycanın bir sıra qəzaları ilə birlikdə Borçalının ağac qablar istehsalı sahəsində seçildiyi xüsusilə vurğulanmışdır (169, 316)

XIX əsrin axırlarında Borçalıda mis müəssisəsi fəaliyyət göstərirdi. Ədəbiyyat materiallarında qeyd olunur ki, Borçalı misinin az bir hissəsini Şamaxı şəhəri yaxınlığındakı Lahıc kənd sakinləri alır, böyük hissəsi isə Varşavaya göndərilirdi. Borçalı misi keyfiyyətinə görə Qafqazın digər müəssisələrindən alınan misdən 1% baha satılırdı (110, 152-153).

Mis qablar həm yaylaq-qışlaq güzəranı keçirən, həm də oturaq həyat yaşayan əhalinin ailə və təsərrüfat məişətində geniş yer tuturdu. Mis qablardan xörək bişirməkdə, ağırtı məhsulları yığmaqda, su daşımaqda və s. daha çox istifadə edilirdi.

Təyinatına görə mis qabları aşağıdakı kimi qruplaşdırmaq olar:

1) Xörək hazırlamaq və yemək üçün lazım olan qablar: xeyir-şər qazanı (qulplu qazan), orta və bala qazan, sapılca, aşsüzən, kəfkir, məcməyi, sini, boşqab, cam, kasa, qaşiq, çömçə və s.

2) Ağartı qabları: badya, teşt, sərnici, tiyan, qablama və s.

3) Su qabları: səhəng, kuzə, parç, dolça, aftafa-ləyən, satıl, piyalə, abgərdən, yəhər camı və s.

Tədqiqatçılara görə, yəhər camını Məkkəyə ziyarətə gedənlər su içmək üçün götürürdülər (98, 89).

Əhalinin məişətdə istifadə etdikləri mis qablar yuxarıda adlarını çəkdiyimizlə bitmirdi. Azərbaycanda olduğu kimi (74, 123), Gürcüstan azərbaycanlıları da misdən hazırlanmış şərbət, rüşül, gül, çiriş, ədviyyə qablarından, gülabdan, qənddandan, çıraqdan, lampadan, manqaldan, xəkəndazdan, maşadan və s.-dən də istifadə edərdilər.

Tədqiqata cəlb etdiyimiz bölgələrdə dəmir materialından olan sac, manqal, soba, maşa, sacayağı, şiş və s. də geniş istifadəsini tapmışdır. Bu kimi məişət əşyaları yerli dəmirçilər tərəfindən hazırlanırdı.

Məişətdə hörmə və toxuma qablardan da geniş istifadə olunurdu. Səbət, zənbil qamış və ya davamlı ağac çubuqlarından hörülürdüsə, xurcun, çuval, məfrəş ipdən hazırlanırdı. Ev məişətinin gərəkli müxəlləfatından sayılan hörmə və toxuma qabları ailə üzvlərinin özləri düzəldərdilər. Bu əşyalardan əhali arasında indi də istifadə edilməkdədir.

Ev məişətində şüşə qablar da üstünlük təşkil edirdi. Təxminən 1880-83-cü illərdə Borçalının Səfərəli kəndi yaxınlığında şüşə müəssisəsi tikilmişdir. Müəssisədə stəkan,

qrafın, banka, lampa, butulka, aptek şüşə ləvazimatları və s. istehsal olunurdu (110, 160).

Bütün bu deyilənlər göstərir ki, Azərbaycan xalqının tərkib hissəsi kimi Gürcüstanda yaşayan soydaşlarımız da bir sıra çeşidli məişət qablarının hazırlanmasında zəngin təcrübəyə, empirik biliyə, iş bacarığına malik olmuş, əsrlərdən üzü bəri yönələn vərdişin, ənənənin və sənətkarlıq meyllərinin-ustalığının öləziminə, aradan çıxmasına imkan verməmişlər.

Bir cəhəti də xatırladaq ki, öyrəndiyimiz əhalinin ənənəvi yemək və içkiləri gürcü mətbəxinə təsirsiz ötürməmişdir. “Bozbaş”, “küftə”, “bastırma”, “buğlama”, “qovurma”, “dolma”, “sümüklü ət şorbasi”, “dovğa”, “şərbət”, “bəhməz” kimi milli Azərbaycan yeməkləri və içkiləri gürcülər arasında da geniş yayılmışdır. Hiss edilməyəcək dərəcədə dəyişikliyə uğramış bu yemək və içkilərin adları gürcü dilində aşağıdakı kimi tələffüz olunmaqdadır:

Azərbaycan-türk dilində	Gürcü dilində
bozbaş	bozbaşi
basdırma	bastırmo
buğlama	buğlama
qovurma	kxaurma
küftə	qupta
dolma	tolma
cığirtma	çixirtma
sümüklü şorba	tataraxnuli (azərb.yəxnisi)
şərbət	şərbati
bəhməz	bakmazi
dovğa	do

Gürcüstan azərbaycanlılarının yemək rasionuna isə gürcü mətbəxindən “çaxoxbili”, “ağ lavaş”, “saçebeli”, “xarço”, “xatsapuri”, “djidjaka”, “adjika”, “lobixaliya”, “badirjanxali” və “xinqali” kimi yeməklərin daxil olduğunu yazırlar (156, 100). Ancaq nəzərə çatdıraq ki, “xingal”ı təkcə gürcü yeməyi kimi təqdim etmək düzgün deyil, çünki bu yemək növü türkdilli xalqların mətbəxində də geniş yer tutmuşdur.

Beləliklə, tarixi-etnoqrafik araşdırmamızdan məlum olur ki, Gürcüstan azərbaycanlılarının yemək və içkilərinin çeşidi, süfrəyə düzülməsi, yemək öynəsi, süfrə arxasında böyük-kiçik məsələsinə önəm verilməsi, qısa ərzaq tədarükü, yabanı yeməli bitkilərdən və məişət qablarından istifadə qaydası və s. əsasən Azərbaycan, müəyyən çərçivədə isə digər Türk xalqları və Qafqaz səciyyəli olsa da, bu və ya digər yemək növü yalnız öyrənilən əhali üçün xarakterik idi.

#### **2.4. Nəqliyyat və rabitə kommunikasiya vasitələri tarix və müasirlik kontekstində**

Əhalinin təsərrüfat həyatında və məişətində nəqliyyat vasitələri əməli əhəmiyyət kəsb etmişdir. Müxtəlif tipli nəqliyyat vasitələrinin meydana gəlməsində soydaşlarımız yaşadığı ərazilərin təbii-coğrafi şəraiti, relyef quruluşu, insanların sosial-iqtisadi və mədəni-texniki inkişaf səviyyəsi mühüm rol oynamışdır.

Topladığımız etnoqrafik-çöl materialları göstərir ki, tədqiq etdiyimiz dövrdə öyrəndiyimiz əhali sadə, minik-yük, qoşqu və su nəqliyyatı vasitələrindən istifadə etmişlər.

Tədqiqatlar göstərir ki, ən qədim nəqliyyat vasitəsi insanın özü olmuşdur (8, 151). Belə ki, uzaq küçmüşdə əldə,

kürəkdə, başda, çiyində yük daşımaqla nəqliyyat funksiyasını insanların özləri yerinə yetirmişlər.

Əldə, kürəkdə və başda yük daşınmasına dağlıq, həmçinin dağətəyi kəndlərdə indi də rast gəlinməkdədir. Ədəbiyyat materiallarının verdiyi sorağa görə, insanların həyat vərdişləri artdıqca onlar kürəkdə yük daşımağı öyrənmiş və uzaq məsafələrə yükü bu üsulla aparmağı daha əlverişli saymışlar. Deməli, əldə yük daşımaq kürəkdə yük götürməkdən daha əvvəl aiddir (8, 152).

Onu da deyək ki, başda yük daşımaq yalnız qadınlar üçün səciyyəvi olmuşdur. Əl, kürək və çiyində yük daşınması isə həm kişilər, həm də qadınlar tərəfindən həyata keçirilmişdi.

İstər əvvəlki əsrlərdə, istərsə də tədqiq edilən dövrdə Gürcüstan azərbaycanlıları arasında əsas minik nəqliyyatı at idi. Sürətli, rahat və etibarlı bu minik vasitəsi uzaq məsafələri, dağ-aran yollarını qət etməkdə daha münasib sayılmış, əhalinin köməkçisinə, yol yoldaşına, dostuna, həyanına çevrilmişdir. Təsadüfi deyil ki, türk xalqları atı bütün heyvanlardan üstün tutmuş, ona misilsiz dərəcədə hörmət, məhəbbət bəsləmiş, qayğı göstərmişlər. Elə atın ilk dəfə əhliləşdirilməsi də türklərin adı ilə bağlıdır. “Türklərin tarix və mədəniyyətinə bir baxış” adlı əsərinin 45-ci səhifəsində C.Heyət yazır ki, V.Şmidt, O.Minkin, V.Kolpers, F.Flor kimi məşhur kultür tarixçilərinin fikrinə görə at ilk dəfə türklərin əcdadı tərəfindən əhliləşdirilmiş, minik və savaşı üçün işlədilmişdir. Əsərdə o da vurğulanır ki, Çin və Bizans müəlliflərinin yazdığına görə, hunlar at üstündə yaşarmışlar, sanki at üstündə anadan olmuşlar və atı müqəddəs sayarmışlar.

Xalqımızın ata münasibəti nağil, rəvayət və qəhrəmanlıq dastanlarında da özünə yer almışdır. Məsələn, Koroğlu

dastanından misal gətirdiyimiz aşağıdakı şeir nümunəsinə diqqət yetirək:

Həmzə, atı yaxşı saxla,  
At iyidin qardaşdı.  
Gündə muğayat ol yoxla,  
At iyidin qardaşdı.

Yaz olanda dağa yollat,  
Yay olanda ifçin nallat,  
Qış olanda məxmər çullat,  
At iyidin qardaşdı.

...Sərin-sərin yu suyunan,  
Quyruğu bağlı muyunan,  
Qoç Koroğlu çox öyünən  
At iyidin qardaşdı (55, 172).

Er. ə. IV minilliyin axırlarından nəqliyyat vasitəsi kimi istifadə edilən at (146, 10; 99, 212) barədə əhali arasında çoxlu sayda atalar sözü və zərbi-məsəllər işlənir: “Atlı yolçu yolda qalmaz”, “Yaxşı at özünə qamçı vurdurmaz”, “Atın arpasını, itin yalını kəsməzlər”, “At igidin qardaşdı” və s.

Yaşlı adamların dediyinə görə, bölgədə Qazax (Dilboz) və Qarabağ atlarına üstünlük verilirdi. Akademik Teymur Bünyadov yazır ki, Cənubi Qafqazda bir sıra at cinslərinin olmasına baxmayaraq, əslində bunların hamısı Qarabağ at cinsinin törəməsidir. Belə olan halda Qarabağ atı Qafqazda ən qədim at cinslərindən sayılır. Deməli, o, e.ə. I minillikdə də mövcud imiş (8, 86-87).

Müharibə dövründə (1941-1945) atdan geniş şəkildə istifadə olunmuşdur. Bütün bölgələrdə təkcə insanları deyil, atları da “döyüşə, əsgərliyə” aparırdılar. Bunu Qorqudşünas alim və el ağsaqqalı mərhum H. Məmmədlinin Bolusun



Faxralı kəndində yazıya aldığı bir xatirat da göstərməkdədir: “...1942-ci ildə kolxozun at ilxısından cəbhə üçün gözə gəlimli atlar seçildilər, atamın kolxoza bağlısladığı göy atın iki balasından biri kəməndə yatmadı, çəpərdən atıldı... Göy atı və ikinci balasını hərbi komissarlığa, oradan da müharibə xəttinə göndərdilər. Sonra da kolxozçularda olan atlar yığıldı. Atamın yeganə köməyinə yarayan göy atdan (evdəki atdan-Ə.Ə.) da səfərbərlik yan keçmədi. Nəhayət, öz atımızı və kəndlimiz rəhmətlik Polad oğlu Yusifin atını mən aparıb hərbi komissarlığa təhvil verdim. Atam çox kədərləndi, anam da aram-aram göz yaşları tökdü. Kənd cavanlarını, qohum-əqrəbasını cəbhəyə yola salanda da belə ağlamışdı...

Həyatda müharibələr kimi gözlənilməz hadisələr çox olur. 1944-cü ildə elə göy atın cəbhədən qayıtması da gözlənilməz idi. Necə gəldi, kim gətirdi əsla xəbərimiz olmadı. Bir gün həmyerlilərimiz xəbər gətirdilər ki, göy atı erməni Siraçyanda görüblər. Atam xəbər tutan kimi atın izinə düşdü. Gecə-gündüz rahatlıq bilmədi. Elə bil ki, itkin qardaşından xəbər gətirmişdilər. Anam sevindiyyindən nəzir-niyaz dedi, yetimlər sevindirdi. Belə deyirdilər ki, göy at bir gecə “hərbi libasda” yəhərli, yüyənli, rayon ərazisində partizanların əlinə keçib, uzun əziyyətdən sonra atı tutublar, partizan dəstəsinə rəhbərlik edən rayon torpaq şöbəsinin müdiri Siraçyan atı öz şəxsi istifadəsi üçün aparıb. Siraçyan atın qaçmasından qorxaraq onu ciddi nəzarət altına saxlamışdı.

Siraçyan atamı şəxsən tanımasına baxmayaraq bir müddət atı qaytarmaq istəmədi. “At ata oxşar, sənin atın 1942-ci ildə gedib, hərbi komissarlıqda da bildiriblər ki, Tiflisdə hərbi hissəyə təhvil verilib, sənin atın oradan necə qayıda bilər”,- deyə imtina etdi. Bolnis Xaçın ilə Faxralını 20 km-ə yaxın məsafə ayırır, bir o qədər də Faxralı ilə rayon arasında məsafə var. Atam təklif etdi ki, “Xaçın kəndindən və

ya rayon mərkəzindən atı açaq buraxaq, əgər at bir baş Faxralı kəndinə, mənim qapıma getsə atı qaytarmalısan, başqa yerə getsə at da sənin olsun, əlavə atın dəyərini də sənə verəcəyəm”. Şərtə razılaşıdılar. Göy at mübahisələri özü həll etdi. Buraxılan kimi dördnala qalxıb, ildırım sürətilə gözdən itdi. Bir saat keçməmişdi ki, özünü Faxralıya yetirdi, kişnəyə-kişnəyə özünü darvazadan içəri saldı. Qəribə mənzərə yarandı. Anam göy atın yalmanını qucaqlayıb hönkür-hönkür ağladı. Qardaşı Mahmudu, əmisi oğlanları Həsəni, Məhəmmədi, Qənbəri, Hüseyni, bacısı oğlanları Mehralını, Atakişini, Məmmədi, Həmid, dayısı oğlanları Musanı, Qaranı, Dünyamalını, Əlləzi, kəndin yeniyetmə igidlərini soruşdu göy atdan: “Bəlkə onları qanlı-qadalı səngərlərdən keçirmisən, odlulu-aloğlu tufanlardan çıxarmısan, Göy at! Bəlkə yaralı yalmanına yatan cavanlardan kiminsə al qanına bulanmısan, kimsəni bəlkə uzaqdan görmüsən, tanımısan, Göy at, bəlkə fərari qaçaqlar ayırıb səni cəbhədən, vətən deyib gəlmişən”. Göy at günahkar adamlar kimi dillənmədi. Qohum-əqrəba cəbhədən qayıtmış bir “əsgər”i də qarşıladılar... Gördüyü əzab-əziyyətləri, keçdiyi döyüş yollarını qəlbində pünhan saxlayan, qəmini, kədərini heç kimə danışmağa iqtidarı olmayan, dinməz, söyləməz, dilsiz “əsgər”i (64, 119-120).

Əhali minik atlarını yerişinə əsasən “yorğa”, “yortma”, “çapırtma”, yük daşıdıqlarını “yabı”, rənginə, habelə digər əlamətlərinə uyğun olaraq “qızılı”, “sarışın”, “göy”, “boz”, “ağ”, “qaşqa-kürən” və s. kimi adlarla nişan verirdilər.

Materialların sorağına görə, əvvəllər atı yəhərsiz, yüyənsiz minmiş, yüyən əvəzinə buruntaqdan istifadə etmişlər. Tunc və dəmir yüyənlər isə er. əvvəl I minilliyin əvvəllərində meydana gəlmişdir (146, 11; 8, 75-80).

Tədqiqatçılar atın yəhərlənməsi dövrünü II minilliyin axırlarına aid edirlər (8, 11).

Minik yəhəri sərraclər tərəfindən düzəldilirdi. Yəhərin həm kişi, həm də qadın üçün hazırlananı vardı. Bunların arasındakı fərq qadın üçün hazırlanan yəhərin arxasının enli, qabaq hissəsinin isə dar olmasında idi (74, 127).

Məlumatçıların danışıqına əsasən varlı şəxslər yəhər yastığının üstünə xüsusi xalça toxutdurur, kasıblar isə açma soyulmuş yunlu quzu və ya keçi dərisi salardılar. Onu da deyək ki, Qarayazı, Borçalı, Başkeçid, Bolus, Saqareco, Telav, Laqodex, Msxeta və Kaspi bölgələrində yaşayan soydaşlarımız “müsəlman yəhəri” ilə birlikdə “rus yəhəri”, “çərkəzi yəhər”, həmçinin “ingilis yəhəri” adlanan minik yəhərindən də istifadə etmişlər.

Etnoqrafik ədəbiyyat materialları göstərir ki, mürəkkəb quruluşa malik müsəlman yəhərinin hazırlanmasına daha çox vaxt və materil sərf olunurdu. Ona görə də bu yəhər rus və ingilis yəhərlərindən üstün tutularaq baha qiymətə satılırdı (74, 127).

Atı minərkən yəhərin altına keçədən hazırlanmış yumşaq tərlik qoyulardı. Altı tərlikli yəhər atın belini zədələnməkdən qoruyar, minik zamanı onu incitməzdi.

Məlumata görə, atı üç yaşından tez minməzdilər. Hətta bunu xalqın yaradıb, min illər boyu yaşatdığı məsəl də göstərməkdədir: “Atı birində bəslə, ikisində gözlə, üçündə min, dördündə oldu at, olmadı sat”.

At həm də yükdaşıma və qoşqu vasitəsi olmuşdur. Atdan yük və qoşqu heyvanı kimi istifadə olunmasını tədqiqatçılar er.əv. III minilliyin sonu-II minilliyin əvvəllərinə aid edirlər (150, 35; 146, 10; 99, 212).

Əkinçilik və heyvandarlıq məhsullarının satış bazarlarına çıxarılması, ot, odun, kərmə daşınması, dəyirmanla

dən aparılması və s. kimi işlərin icrasında yük atının mühüm rolu barədə yaşlı sakinlərin kifayət qədər xatırlamaları vardır.

Əhali minik-yük nəqliyyat vasitəsi kimi öküz, kəl, dəvə və uzunqulaqdan da istifadə etmişlər. Adıçəkılən heyvanların tədqiq etdiyimiz bölgələrdə kifayət qədər çox olması barədə İ.Çavçavadzenin “Borçalı qəzası” adlı məqaləsində belə məlumat verilir: “Hər ailənin on başdan yüzə qədər varıdır-öküzü, camışı, uzunqulağı... Bəzisinin at ilxısı da var...” (65, 80).

Hələ uzaq keçmişdə öküz və kəl iş heyvanı kimi Qafqazın və bir sıra Şərqi ölkələrinin maldar tayfaları, həmçinin əkinçiləri arasında yüksək qiymətləndirilmişdir. Təsərrüfat həyatında mühüm əhəmiyyət kəsb etdiyinə görə insanlar bu heyvanları hətta müqəddəsləşdirmişlər (49, 89; 53, 66).

Arxeoloji materiallar əsasında öküzdən yük heyvanı kimi er. əv. IV-I minillikdən başlayaraq istifadə edildiyini və bunun tapılmış olan gil öküz fiqurları ilə təsdiqləndiyini yazırlar (8, 28; 75, 41-43; 103, 141).

Etnoqrafik materiallardan məlum olur ki, yükləməmişdən öncə öküz və kəlin belinə alıq vurulurdu. Alıq köhnə keçə və ya palazdan düzəldilir, heyvanın belinə qoyulduqdan sonra örkənlə bağlanırdı.

Öküzdən yükdaşıma vasitəsi kimi təkcə kəndli təsərrüfatında deyil, hərbi sursatların daşınmasında da istifadə edilmişdir. Bu haqda XIX əsrə aid bir mənbədə göstərilir ki, “1804-cü ildə Azərbaycan ərazisindəki ordu hissələrinə lazım olan yükü Qori, Tiflis və oradan da Yelizavetpola daşımaq üçün Qazax əhalisindən 1000 baş, Borçalı və Dəmirçilərdən isə 600 baş öküz toplanmışdır. Öküzlərin 400 başı arabaya qoşulmuş, qalanları isə yüklənmişdir” (153, 67).

Minik və yük nəqliyyatı vasitəsi kimi dəvə də mühüm əhəmiyyət kəsb etmişdir. Dəvənin Cənubi Qafqazda er.əv. II minilliyin yarısından yayıldığını yazırlar (8, 93).

XIX əsrin sonlarından soraq verən ədəbiyyat materialında qeyd olunur ki, vurğulanan ərəfədə Borçalı qəzasında 1280 baş dəvə vardı. Dəvələr əsasən düzənlik ərazidə, həmçinin dağətəyi hissədə qərarlaşan İlməzlidə saxlanırdı (110, 148-149). Başqa bir kitabda isə 1870-ci ildə Borçalıda mindən çox dəvənin olduğu göstərilir. Təkcə Yırğançayda 400, Dəmirçihasanlıda 180, Görərxıda 60 baş dəvənin mövcudluğu barədə məlumat verilir və xatırladılar ki, dəvədən yükdaşıma, həmçinin qoşqu məqsədilə istifadə olunur, südündən qımız, yağ, pendir hazırlanırdı (65, 81).

Dəvənin tək və cüthürgüclü olmaqla iki tipi vardı. Yüklənən zaman təkhürgüclü dəvəni cahazlayar, cüthürgüclünü isə alıqlayardılar (47, 21). Dəvə cahazlandıqdan, yaxud alıqlandıqdan sonra noxtasından tutub onu bir-birindən təxminən 1,5-2 m aralı, yan-yana qoyulmuş yük taylarının arasına çəkir və çubuqla qabaq qıçlarına vurub xıxladırdılar (73, 220). O, yerə yatdıqdan sonra yük tayları sağ-sol tərəfdən ona yaxınlaşdırılırdı. Bunun arxasınca ucu ilgəkli kəndir və çilik vasitəsilə yükləri bir-birinə çatıb dəvəni qalxızırdılar.

Etnoqrafik və ədəbiyyat materiallarından bəlli olur ki, təkhürgüclü dəvənin erkəyinə “lök”, dişisinə “arvana”, cüthürgüclünün erkəyinə “buğur”, dişisinə “maya” deyilirdi. Təkhürgüclü ilə cüthürgüclünün cütləşməsindən yaranan dəvənin erkəyi “nər”, dişisi isə “pəsərək” adlanırdı (143, 167).

Öyrəndiyimiz əhalinin təsərrüfat məişətində yükdaşıma vasitəsi kimi uzunqulağın da xüsusi rolu vardır. Bu yük heyvanı çobanlar üçün daha sərfəli nəqliyyat vasitəsi sayılırdı. Çünki o, həm aclığa davamlı və sakit idi, həm də

arandan yaylağa köç zamanı, həmçinin geri dönüşdə qoyun sürülərindən aralanmır, onlarla birgə yol qət etməyi, ayaqlaşmağı bacarırdı.

Çobanların dediyinə görə uzunqulağı yükləməzdən öncə belinə palan vurulardı. Palanı köhnə palaz və ya keçədən uzunqulaq sahibinin özü düzəldirdi. Lazımı avadanlıqları xurcuna doldurub sonra uzunqulağın belinə aşırırdılar.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin dağlıq və dağətəyi kəndlərində uzunqulaqdan təkə yükdaşımada deyil, minik vasitəsi kimi də istifadə edilirdi.

Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadıkları ərazilərin təbii-coğrafi şəraiti, relyef quruluşu ilə əlaqədar əhali arasında **ənənəvi qoşqu nəqliyyatının təkərsiz** (sürütmə) və **təkərli** növləri mövcud olmuşdur.

Sürütmə dağlıq və meşəətrafı kəndlərdə daha geniş yayılmışdı. Qışda və yağmurlu havalarda ən münasib qoşqu nəqliyyatı sayılan sürütməni düzəltmək üçün bir neçə yoğun budağı baş-başa çataraq üstünə odun, çırpı, taxıl, ot, küləş və s. yığırdılar. Bunun arxasınca qalın kəndir və ya qayışın bir ucu sürütmənin baş tərəfinə, digər ucu isə öküz, kəl, yaxud uzunqulaq qoşulmuş boyunduruğa bağlanırdı. Bu prosesdən sonra qoşqu heyvanı hərəkətə gətirilirdi.

Tədqiqatçılar qoşqu heyvanlarının sürütmədə istifadə edilmə tarixini Eneolit dövründən hesablayırlar (8, 152).

Yükdaşımada sürütmə nəqliyyat vasitələrindən biri də xizək olmuşdur. Xizək təkə tədqiq etdiyimiz bölgələrin dağlıq, dağətəyi və meşəətrafı kəndlərində deyil, Gürcüstanın digər belə ərazilərində də işlədilmişdir (128, 8).

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, qışda kəskin hava şəraiti təkərli nəqliyyat vasitələrinin hərəkətini çətinləşdirdiyi zaman düzən ərazilərin kəndlərində də xizəkdən istifadə olunmuşdur.

Xizək çox sadə üsulla hazırlanırdı. Belə ki, haçalı ağacın qol-budağını təmizləyir və yaxşı sürüşməsi üçün altını hamarlayırdılar. Sürütmə zamanı daş-kəsəyə ilişməsin deyə onun haçalı başı çəpinə formada yonulurdu. Daha sonra həmin yerdə deşik açılıb kəndirin, ya da zəncirin bir ucu oraya bərkidilir, digər ucu isə boyunduruğa bağlanırdı. Xizək öküz, yaxud kəl qoşulmaqla hərəkətə gətirilərdi. Zaman keçdikcə xizək təkmilləşdirilərək formasını bir qədər dəyişmişdir.

Təbii-coğrafi şərait və təsərrüfat məşğuliyyətinin yönümünə əsasən əhali arasında təkərli nəqliyyat vasitəsi kimi iki və dördtəkərli arabalardan istifadə olunmuşdur. İkitəkərli arabalar tədqiqata çəkilən bölgələrin dağətəyi və düzən, eləcə də gürcülərin yaşadığı ərazilərin bu tipli hissəsində (məs: Kaxet, İmeret, Kolxida və s.) daha geniş yayılmışdı (128, 10).

Arxeoloji materiallara əsaslanan tədqiqatçılar ikitəkərli arabadan Eneolit dövründən istifadə edildiyini yazırlar. Sonralar, yəni Tunc dövrünün sonu, Dəmir dövrünün əvvəllərində məhsuldar qüvvələrin inkişafı, cüt əkinçiliyi və köçmə maldarlığın daha da genişlənməsi ikitəkərli arabalara tələbatı xeyli gücləndirmiş (8, 154-159), mövcud irəliləyişin nəticəsi olaraq arabanın müxtəlif formaları meydana gəlmişdir.

Etnoqrafik sorğular bəlli edir ki, Azərbaycanda olduğu kimi (147, 12; 99, 220), Gürcüstan azərbaycanlıları arasında ikitəkərli arabaların öküz-kəl, at və uzunqulaq arabaları adlı üç forması mövcud idi. Mütəxəssislər bu arabaların iki tipdə olduğunu söyləyirlər. Bunlardan biri Azərbaycanın Qərb bölgəsində “qara araba” adı ilə tanınan iri banlı, kiçik təkərli, digəri isə Şirvan, Bakı və Qubada işlədilən kiçik çardaqlı, iri təkərli nəqliyyat vasitəsidir (147, 13; 146, 45-46).

Yaşlı adamların dediyinə görə, Azərbaycanın Qərb bölgəsində işlədilən “qara araba” Gürcüstan azərbaycanlıları-türkləri üçün də səciyyəvi olmuş və əhali arasında eyni adla ifadə edilmişdir. Bu tip arabaların Gürcüstanda mövcudluğu barədə ədəbiyyat materialları da soraq verməkdədir (129, 171-172).

Azərbaycanın Ağdam, Ağcabədi və Füzuli bölgələrində də işlədilən bu tip arabalar (146, 46) boyunduruq vasitəsilə bir cüt öküz və ya kələ qoşulurdu. Onu da deyək ki, boyunduruqlar tək və çənəli olmaqla iki formada düzəldilirdi.

Araşdırdığımız bölgələrdə ənənəvi nəqliyyat vasitəsindən birini də yuxarıda göstərildiyi kimi, ikitəkərli at arabası təşkil edirdi. Öküz və ya kəl arabasından fərqli olaraq, sözügedən nəqliyyat növü yığcam və daha yüngül idi. Xalq arasında “at daşqası” kimi ifadə olunan bu araba ilə əsasən ot, odun, çırpı, su, dən və s. daşınardı.

Əhalinin istifadə etdiyi ikitəkərli nəqliyyat vasitəsindən digəri uzunqulaq arabasıydı. O, təkərlərinin kiçik diametrlili və az yük tutumlu olması ilə at daşqasından fərqlənirdi. Uzunqulaq arabasından təsərrüfat işlərində, habelə ev məişəti ilə bağlı lazımi yüklərin daşınmasında istifadə olunurdu.

Dördtəkərli arabalar da ikitəkərli arabalar kimi qoşqu heyvanının müxtəlifliyinə görə öküz-kəl, at və uzunqulaq arabası olmaqla üç tipə bölünürdü. Dördtəkərli öküz arabasının dövr etibarlı ilə ən qədim nümunəsi Gürcüstanda Trialeti arxeoloji qazıntısından əldə edilmişdir. Mütəxəssislər bu tipli arabaların Cənubi Qafqazda e.ə. II minilliyin ortalarından istifadədə olduğunu yazırlar (153, 95). Azərbaycanda XX əsrin əvvəllərinə qədər işlədilən (99, 223) ağacdan hazırlanmış bütöv təkərli belə arabalar həmin ərəfədə Gürcüstanda da qalırdı (128, 6).



Etnoqrafik və ədəbiyyat materiallarından məlum olur ki, dördtəkərli öküz-kəl arabası beş hissədən ibarət idi: Arxa-ön təkərlər və zorağacı, paçalar, çardaq, dartıcı, boyunduruq (146, 55).

Dördtəkərli arabanın mütəhərrik gövdəsini arxa və ön olmaqla iki ədəd əyri, bir cüt tar, iki ədəd döşək təşkil edirdi. Onun arxa və ön oxları zorağacı vasitəsilə bir-birinə birləşdirildikdən sonra üzərində ban qurulurdu. Ban sağ-sol məhəccərdən, onları dik saxlayan dörd ədəd dayaqdan, arxa və ön qapaqlardan ibarət idi. Arabanın arxa və ön oxları bir-birinə dartıcı vasitəsilə birləşdirilirdi. Dartıcı ağac bir cüt paçanın köməyi ilə arxa oxu sabit vəziyyətdə saxlayırdı. Dartıcının qabaq tərəfi işgillə ön oxun yastığına bitişdirilirdi (73, 225). Məhz bu təsvir arabanın necə düzəldilməsi barədə tam təsəvvür yaradır.

Gürcüstan azərbaycanlıları arasında tək at qoşulmuş dördtəkərli arabalardan XIX əsrin ortalarından etibarən istifadə edildiyini yazırlar. Bu tipli arabaları göstərilən ərəfədə Cənubi Qafqaza rus təriqətçiləri gətirmişlər (99, 226).

At arabası öz quruluşuna görə öküz arabasının təkrarı idi. Arabaların arasındakı fərq yalnız onların ölçü və qollarındaydı. Belə ki, öküz arabasının qolları uc hissəsində birləşdirilib boyunduruğa bərkidildiyi halda, at arabasınınkı paralel şəkildə ortada qalırdı. Uzunluğu 2,5 m-ə çatan qollar arabanı dartaraq idarə edirdi (146, 58)

Dördtəkərli arabanın digər bir növünə isə iki, yaxud üç at qoşulurdu. Əhali arasında “furqon” adı ilə məlum olan bu təkmil araba tipi də rus təriqətçiləri və alman kolonistlərinə məxsus idi. Toplanmış etnoqrafik material və ədəbiyyat soraqlarından (99, 226) aydın olur ki, qoşqu qüvvəsinin sayına əsasən belə nəqliyyat vasitələri cütatlı, üçatlı, yaxud çoxatlı araba da adlanırdı.

Dördtəkərli arabaların bir tipini də uzunqulaq arabası təşkil edirdi. Bu araba forma və quruluşuna görə dördtəkərli at arabasının eyni olsa da, həcmnin kiçikliyinə görə ondan seçilirdi.

Xatırladaq ki, tədqiq etdiyimiz bölgələrin əksər kəndlərində dördtəkərli arabalara rast gəlmək mümkün idi. Bunu H.Məmmədlinin verdiyi məlumat da təsdiqləyir. O yazır: “Qonşu gürcü kəndlərində iri ağac təkərli (ikitəkərli) arabalar olduğu halda Faxralıda hər evin özünə məxsus yerli sənətkarlar tərəfindən hazırlanmış səliqəli boyunduruqları, laydırları olan 4 təkərli arabası vardı” (64, 39-40).

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, arabanın hissələri qarağac, palıd, cökə, vələs, köyrüş, dəmirqara, dağdağan, cır armud, zoğal, iydə və s. kimi ağac növlərindən hazırlanırdı. Məsələn, arabanın təkərlərini düzəltmək üçün fıstıq, palıd, ağcaqayın, cökə ağacları ən yaxşı material sayılırdı.

Araba bağlayan ustalar lazım olan ağac növlərini meşədən özləri kəşib gətirir, qabığını soymadan odda ütür və rütubətsiz yerdə qurudurdular. Bundan sonra arabanın hissələri hazırlanıb quraşdırılırdı.

Arabanın ayrı-ayrı hissələrinin yonulub düzəldilməsində balta, mişar, burğu, iskənə, rəndə, dartı, əyri və s. kimi dülgər alətlərindən istifadə edilərdi.

Ağsaqqalların söyləməsinə görə, Təhlədə Məmməd Gözəlov, Xəlil oğlu Söyün, Təzəkənddə Əsəd Məmmədov, Kosalıda Şəmdin Alisgəndər oğlu Mehrablı, Qaraçöpdə Məhəmməd Alsöyün oğlu, Başkeçidin Qızılkilsə kəndində 115 ilə yaxın ömür yaşamış Məlik oğlu İsa kimi işinin öhdəsindən bacarıqla gələn araba ustaları fəaliyyət göstərmişlər.

Onu da deyək ki, hər usta araba təkəri düzəldə bilmirdi. Bu sahənin öz biliciləri vardı. Borçalının Qarakənd-

Kosalar elində araba təkəri hazırlamaqda məşhur olan Məhəmməd Ramazanov və dəmirçi İsgəndər indi də xatırlanmaqdadır.

Yuxarıda sözügedən arabalardan savayı, XIX əsrin ikinci yarısından etibarən Tiflis və ona yaxın ərazilərdə qazalaq, həmçinin fayton kimi yaylı nəqliyyat vasitələrindən də istifadə olunmuşdu. Tiflisdən Borçalı, Qarayazı, Qazax və Gəncəyə, habelə digər istiqamətlərə Rusiyadan gətirilmiş bu nəqliyyat növü ilə gedib-gələrdilər.

Yaşlı adamların dediyindən və ədəbiyyat materiallarından bəlli olur ki, tədqiq etdiyimiz bölgələrin çaysahili kəndlərinin əhalisi **su nəqliyyatı** vasitəsi kimi kolaz-qayıq və bərədən istifadə etmişlər.

İnsanların həyat şəraitinin yaxşılaşdırılmasında, mədəni səviyyəsinin yüksəldilməsində, müxtəlif ölkələrlə iqtisadi, ticari əlaqələrinin yaradılmasında, genişlənməsində, bu və ya digər xalqlarla təmas qurulmasında **yolların** mühüm əhəmiyyəti vardır. Tədqiq etdiyimiz dövrdə yollar **quru, su** və **dəmir yolları** olmaqla üç tipə bölünürdü. Quru yollara, əsasən, karvan yolları, piyada, minik və yük heyvanları üçün nəzərdə tutulan yollar, şose və ya magistral poçt yolları, eləcə də köç yolları aid idi (44, 185).

XIX əsrə aid ədəbiyyat materiallarının verdiyi sorağa görə, təbii sərvətlərlə zənginliyinə baxmayaraq, Borçalı qəzasında yolların vəziyyəti elə də ürəkaçan deyildi. Hətta qəzada elə məhsuldar guşələr vardı ki, yolsuzluq üçbatından geridə qalaraq ətraf mühitdən təcrid olunmuşdu (110, 29-32). Yaşlı adamlarla aparılan söhbətlərdən aydın olur ki, bu çatışmazlıq Qarayazı, Bolus və Başkeçiddən də yan keçməmişdi. Araşdırıcılar bunu coğrafi şəraitdən daha çox natural təsərrüfat forması ilə əlaqələndirirlər (144, 222). Çünki, “natural təsərrüfat ticarət əlaqələrinin artmasına,

əmtəə dövriyyəsinin inkişafına, beləliklə də yolların yaxşılaşdırılmasına heç bir maraq oymamışdı” (74, 142-143).

Borçalı qəzasını kəsib keçən yeganə **şose yolu** Tiflislə Cəlaloğlunu birləşdirən Canbaxca və Ağstafa-Aleksandropol yolu idi. Yerli əhalinin hesabına çəkilən bu yol Cəlaloğluya qədər şoselənmişdir. Bu yoldan yalnız Bolnis dərəsi və Maşaver çayı yaxınlığındakı kəndlərin əhalisi istifadə edə bilirdilər. 1880-ci ildə çəkilişinə başlanan həmin yola 1884-cü ildə Borçalı qəzasının əhalisi 24930 rubl 80 qəpik xərcləmişlər (133, 496). Qəzanı digər məntəqələrlə isə torpaq yollar bağlayırdı.

Materiallar göstərir ki, Tiflisdən Aleksandropola, İrəvana və Qars vilayətinə uzanan beynəlxalq **tranzit yolu**, eləcə də oradan geriyyə daşınan tranzit yüklər Borçalıdan keçirdi. Birinci istiqamətə xırdavat, parça, ayaqqabı, dəmir, ikinciyyə isə pambıq, duz, yarma, quru meyvə, inək yağı, mal-qara, aşılammış və aşılammamış dəri, yun, yerli pendir və s. aparılırdı (110, 29,171). Yüklü dəvə karvanlarının irəlilədiyi bu yola “karvan yolu” da deyilərdi.

Qış aylarında və yağmurlu havalarda təkərli nəqliyyatın hərəkəti Cəlaloğlundan adlamaqla Canbaxca şose yolu ilə həyata keçirilirdi. Tiflisdən başlanan yol əvvəlcə köhnə İrəvan yolu ilə Soğanlığa, oradan isə düzünə gedərək Kodaya burulmaqla Borçalının Marneul-Sarvan kəndinə çıxırdı. Bir neçə məntəqə, dağ və dağ keçidindən sonra Ağstafa-Aleksandropol (Gümrü) şosesinə yön alır, Muğanlı-Qarakilsə arasındakı stansiyada dayanırdı (110, 30).

Tiflislə Cəlaloğlu kəndi arasında əlaqə ən qısa məsafəli Şüləver **tranzit yolu** vasitəsilə həyata keçirilirdi. Loru, Opret, Ağkörpü, Bolnisçay, Privolnı, Urud kimi sərt döngəli məntəqələrdən keçən bu yolla qış və yağmurlu havalarda ağır

yüklü furqonların hərəkəti mümkün deyildi, əhali bu yoldan yalnız havanın quraq vaxtlarında istifadə edirdi.

Aleksandropolu Tiflislə birləşdirən Canbaxca şose yolundan başqa, mülayim havalarda işlək olan **torpaq yol** da vardır. Aleksandropoldan başlanan həmin yol Gürcüyolu, Sızıqlar, Güllübulaq, Bozyoxuş və Qaraxaçdan keçərək Voronsovka kəndinin yanında Canbaxça yolu ilə birləşirdi.

Borçalı qəzasına məxsus **araba yolu** Zalqa düzənliyini Barmaqsız kəndindən başlayaraq Məngilis-Tiflis şose yolu ilə qovuşdururdu. Bu yol Debed çayı boyunca uzanaraq Şınıx kəndindən Borçalı düzənliyinə istiqamətlənirdi (110, 31). Ümumiyyətlə, Zalqanın Tiflislə əlaqəsində Borçalı ərazisindən keçən Məngilis yolu mühüm rol oynayırdı.

Hələ XIX əsrdən də əvvəl Təbriz, Gəncə, Qars və Başkeçiddən gəlib, geri dönən ticarət yolları Borçalıdan keçirdi. Hər gün Gəncə, Şamaxı, İrəvan, Təbriz və Ərdəbildən Tiflisə çoxlu sayda karvan gəldiyi haqda gürcü salnamələri də soraq verməkdədir. 1798-ci ildə Şamaxı tacirlərinin Borçalıda alver etdikləri, Qarabulaq (Zurdakənd) yörəsində ticarət yolları və karvansaraların mövcudluğu tarixi sənədlərdə özünə yer almışdır (65, 59).

X əsr ərəb səyyahı əl-İstəxri Arranın üçüncü böyük şəhəri-Tiflisin adını çəkərək qeyd edirdi ki: “Tiflis böyüklükdə Bab-əl-Əbvab kimi deyil, onun ətrafında palçıqdan iki divar, divarda isə üç darvaza var. Bura çox məhsuldar, meyvəsi və əkin torpaqları bol məkandır. Tiflis sərhəd yeridir... Arranda Bərdə, əl-Bab və Tiflisdən böyük şəhər yoxdur” (101, 94). Bərdədən keçən ticarət yollarından biri buranı və burada qovuşan digər yerləri XII əsrin başlanğıcınadək ərəb Arran vilayətinin şəhəri olan Tiflislə birləşdirirdi. Bərdədən çıxan yolçular Tiflisə çatanadək

Gəncə, Şəmkir, Xunan şəhərləri və İbn Kəndman qalasından keçirdilər (101, 123-124).

Azərbaycanın müxtəlif şəhərlərindən, eləcə də Borçalıdan gələn karvanlar Tiflisdə “peçka” deyilən karvansarada dincələrdilər. Alış-veriş Şah Abbas məscidindən Hallavara gedən yolun kənarındakı üstüörtülü bazarda edilərdi (64, 123).

Onu da deyək ki, Tiflisdən Azərbaycanın müxtəlif şəhər və məntəqələrinə gedən **ticarət-karvan** yolu təkcə Borçalıdan deyil, həm də Soğanlıq-Qaracalar-Təhlə yaşayış məntəqələrindən keçməklə Sınıq Körpüyə daxil olur və Qazağa, Gəncəyə uzanaraq oradan müxtəlif istiqamətlərə şaxələnirdi. Başqa ərazilərimizlə, məsələn, Saqareco, Laqodex, Telav, Karel, Kaspı və Msxet bölgələrinin azərbaycanlı-türk kəndləri ilə torpaq yollarla əlaqə saxlanırdı. XX əsrin ortalarından etibarən isə bütün məntəqələrarası yollar örtüklənməyə başladı.

XVIII əsrin sonu, XIX əsrin əvvəllərində Tiflis-Şəki **karvan yolu** ilə Şamaxı və Bakıya mis, həmçinin müəyyən miqdarda gümüş aparılırdı. Bununla belə, Tiflis-Sıqnaq-Şəki poçt yolu da mövcud idi. Lakin bu yol araba və faytonların hərəkəti üçün o qədər də əlverişli deyildi. Ona görə də Tiflis və Şamaxı arasında ticarət əlaqələri başlıca olaraq yük heyvanları vasitəsilə həyata keçirilirdi (29, 178).

Karvan yollarının Tiflis və Borçalı üçün mühüm iqtisadi-ticari əhəmiyyəti vardı. O səbəbdən idi ki, 1885-ci ildə Borçalıda 233 ticarət dükanı fəaliyyət göstərirdi. Bunun 68-i manufaktura, 114-ü qalantereya, xırdavat, baqqal dükanı, 51-i isə çayxanalardı. Manufaktura dükanlarının 54-də çit, yun və ipək materialları, 14-də isə müxtəlif xırdavat malları satılırdı (101, 166-167).

Yolların müəyyən hissəsini “**köç yolları**” təşkil edirdi. Belə yollar əhali arasında “araba yolu”, “qara yol”, “el yolu”, “torpaq yol” kimi ifadəsini tapmışdı. Əkinçiliklə yanaşı maldarlıq təsərrüfatı ilə məşğul olan əhali üçün bu yolların ən işlək dövrü dağ-aran köçü zamanı olurdu. Köç yolları təkcə köçmə maldarlıqla deyil, oturaq həyat təzi keçirən əhali üçün də səmərəli idi. Belə ki, etnoqrafik materialların göstərdiyi və tədqiqatçıların yazdığı kimi, aran kəndlərinin əhalisi bu yollarla öz məhsullarını (taxıl, meyvə, bostan-tərəvəz bitkiləri) maldarlıq məhsullarına (yağ, pendir, yun, dəri, ət və s.) dəyişmək üçün tez-tez yaylaqlara qalxırdılar (100, 335).

Onu da deyək ki, əhali arasında əmtəə mübadiləsi təkcə yaylaqda deyil, aranda da aparılırdı. Bu haqda 1923-cü ilin “Zarya Vostok” (Şərqi Şəfəqi) qəzetinin 7 oktyabr sayında da məlumat verilir: “...Qaratəpə (Qarayazı-Ə.Ə.) bazarında tiflisli tacirlərlə yerli əhali arasında əmtəə mübadiləsi gedir. Qaratəpədəki 20 süd dükanında sabun, kibrit, qənd və s. sənaye və ərzaq mallarını pendir, yağ, yumurta, toyuq, soğan, arpa və qoyuna dəyişirlər” (82, 728).

Ədəbiyyat (82, 729) soracağına və xalqdan toplanılan məlumata görə, Qarayazı bölgəsi kəndlərinin, eləcə də qaraçöplülərin köç yolları belə olmuşdur: Qarayazı-Tiflis-Sarvan-Bolus-Başkeçid-Qaraxaç; Ortaçala-Qocer-Məngilis-Zalqa (Meşəbaşı)-Təhlə və Qaracalar yaylaqları. 1945-46-cı illərdə indiki Rustavi şəhərini yarıb keçən Kür çayının üzərindən körpü salınıqdan sonra köç yolu Tiflisdən yox, Rustavidən keçməyə başladı. Həmin ərəfədə köç yolunun istiqaməti belə yönlənmişdi: Qarayazı-Rustavi-Yağlıca-Borçalı-Ağbulaq-Zalqa-Təhlə və Qaracalar dağları. Borçalıdan başlanan köç yolu: Borçalı-Bolus-Başkeçid-Qaraxaç yaylağı; Bolusdan başlanan köç yolu: Bolus-Başkeçid-Qaraxaç yaylağı və s.

Kür çayı üzərində körpü quraşdırılmamışdan öncə yaylağa çıxan əhali mal-qoyun sürülərini çaydan kolaz-qayıq, bir qədər sonralar isə bərə vasitəsi ilə keçirərdilər. Aldığımız sorağa görə, bərəylə Kürdən keçirilən hər qoyun sürüsünə (1000 baş və daha artıq xırdabuynuzlu heyvana) 15 rubl, 7 şişək və hər baş mal-qaraya 2 qəpik ödənilirdi (82, 709).

İstər yüklərin, istərsə də sərnişinlərin daşınmasında **dəmir yolu** nəqliyyatının əhəmiyyəti danılmazdır. Bu xüsusda böyük alim, pedaqoq, jurnalist və ictimai xadim Həsən bəy Zərdabi “Əkinçi” qəzetinin 5 sentyabr 1875-ci il tarixli sayında çəkilişi gözlənilən Bakı-Tiflis dəmir yolu haqqında yazırdı: “Dəmir yolunun xalqa nəfi olmağı məlumdur. Hər kəs beş gün poşt ilə gedilən yolu bir günə rahat gedir. Ondan masəva bizim yerlərimizdən və mallarımızdan hasil olan şeyləri bir az kirayə ilə Tiflis və Badkubə şəhərlərinə və qeyri yerlərə aparıb artıq qiymətə satmaq olar. Ona binaən bizim indi az mədaxil götürən yerlərimiz birə-beş artıq mədaxil götürəcək. Əlbəttə, bu xeyirləri hər kəs vaxtında görüb biləcəkdir” (19, 44).

Nəhayət, 1879-cu ilin 22 dekabrında Bakı-Tiflis dəmir yolu xəttinin inşasına başlandı (100, 77). Artıq 1883-cü ildə rəsmi olaraq Bakı-Tiflis dəmir yolu xətti istismara verildi və mayın 8-də Tiflisdən çıxan ilk sərnişin qatarı səhərisi Bakıda dayandı. Tiflisdən başlanan dəmir yolu xətti azərbaycanlılar yaşayan Qaracalar və Təhlə kəndlərinin ərazisi ilə Qarayazıya, oradan isə Böyük Kəsik stansiyasına yön alırdı. 1883-cü ildə Azərbaycan neftini Qara dəniz limanlarına çatdırmaq üçün çəkilən Bakı-Tiflis-Batım magistral dəmir yolu xətti də lazımi məkana soydaşlarımızın yaşadıkları yuxarıda adları qeyd olunan ərazidən keçirdi.

Bakı-Tiflis, Bakı-Tiflis-Batım dəmir yolu xəttindən başqa, 1895-ci il may ayının 12-də çar hökuməti Tiflis-Qars



marşrutu üzrə dəmir yolu çəkmək təklifi ilə razılaşıır. Həmin il iyunun 5-də təsdiq edilən texniki layihə və cədvələ görə sözügedən dəmir yolunun çəkilişi üçün 24 milyon rubl ayrılır. Tiflis-Bakı dəmir yolunun Navtluq stansiyasından başlayıb, Borçalı-Allahverdi-Qarakilsə-Hamamlı-Cacur-Aleksandropol-Qars istiqamətində çəkilən bu dəmir yolu xətti Osmanlı imperiyası ilə sərhəd boyuna qısa müddət ərzində çoxlu sayda hərbi qüvvə yeritməyə imkan verirdi. Mürəkkəb dağlıq ərazidən keçməsinə baxmayaraq, Tiflis-Qars dəmir yolu xətti sürətlə inşa edilirdi və artıq 1899-cu ilin ortalarında tikinti işləri əsasən başa çatmışdı. Həmin ilin dekabr ayının 1-dən isə qatarların müntəzəm hərəkəti başlanmışdı (30, 91).

Bölgələri bir-birinə bağlayan daxili dəmir yoluna da ehtiyac duyulurdu. Məhz bunun nəticəsi idi ki, sonralar Tiflis-Ağbulaq-Ahıləkək, həmçinin Tiflis-Qazret, Tiflis-Sadaxlı və Tiflis-Telav dəmir yolu xətti çəkilib əhalinin istifadəsinə verilmişdi.

Bu istiqamətdə dövrümüzdə də yeni-yeni layihələr icra edilir. Bakı-Tiflis-Qars yeni dəmir yolu xətti layihəsi bunun əyani sübutudur. Hansı ki, 2007-ci il 21 noyabr tarixində Gürcüstanın Marabda məntəqəsində Azərbaycan, Gürcüstan və Türkiyə prezidentlərinin iştirakı ilə Bakı-Tiflis-Qars dəmir yolu xəttinin təməlqoyma, 2008-ci il 24 iyul tarixində isə Türkiyənin Qars şəhərində Azərbaycan, Gürcüstan və Türkiyə prezidentlərinin iştirakı ilə Bakı-Tiflis-Qars dəmir yolu xəttinin Qars-Gürcüstan sərhədi hissəsinin tikintisinin təməlqoyma mərasimləri keçirilmiş (40, 138), 2017-ci ilin 27 sentyabrında isə “Azərbaycan Dəmir Yolları” QSC-nin sədri C.Qurbanov, Türkiyənin nəqliyyat, dənizçilik və kommunikasiya naziri Ə.Arslan, “Gürcüstan Dəmir Yolu” SC-nin sədri M.Baxtadze səhər saatlarında xüsusi qatarla Tiflisdən Axalkalaki stansiyasına gələrək dəmir yolunu

istismara qəbul etmişlər. Hər üç dövlətdə yaşayan əhalinin sosial-iqtisadi, mədəni həyatında mühüm əhəmiyyət daşıyacaq həmin dəmir yolu xətti ilə tək-cə yük deyil, sərnişin qatarları da hərəkət edəcəklər.

Yuxarıda qeyd etdiyimiz müxtəlif təyinatlı yollarla yanaşı, əhalinin həyat şəraitinin yaxşılaşdırılmasında və ticarət əlaqələrinin genişləndirilməsində körpülər də mühüm əhəmiyyət daşıyırdı. Məsələn, XII əsrin yadigarı olan Sınıq körpü, Dəmirçihəsənli ellərini birləşdirən Ağac körpü, Ehram üstündəki Kolayır körpüsü, Alget üstündəki Görünküt və başqa körpülərin ticari, ümumən əhalinin iqtisadi vəziyyətindəki rolu böyük idi. Borçalıların xahişi ilə knyaz Voronsov Ehram çayı üzərindəki qədim daş körpünün bərpasına razılıq vermişdi. 1850-ci ildə borçalıların iştirakı ilə bərpasına başlanılan körpüdə təmir işləri 1854-cü ilin noyabrında başa çatmışdı (65, 83).

Tədqiq olunan ərəfədə Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadığı ərazilərdə **rabitə xidməti** dövrə uyğun şəkildə qurulmuşdu. Lap qədimlərdə insanlar zəruri məlumatları lazımi yerə çatdırmaq üçün tonqal, məşəl, əl-qol hərəkəti, papaq yelləmə, fısqırıq və s. kimi vasitələrdən istifadə etmişlər. Tonqal əsasən hündür və görümlü yerlərdə yandırılırdı. Gur yanan tüstülü tonqal bəd xəbər signalı idi. Hətta “tüstünün qalınlığı, sayı və istiqaməti ilə düşmən ordusunun sayını və hərəkət istiqamətini qonşu bölgələrə xəbər vermək” (99, 251) olurdu.

Öyrəndiyimiz bölgələrin əhalisi üçün XIX əsrin sonlarında ən mühüm rabitə vasitəsi “çapar” sayılmışdır (110, 30). Lazımi məlumatlar ünvanına məhz bu çaparlar-atlılar vasitəsilə çatdırılırdı.

İnsanlardan rabitə vasitəsi kimi istifadə edilməsinin çox qədim tarixi vardır (73, 244). Hələ uzaq keçmişdə

insanlar ürək sözlərini “ismaric” və ya “nişangöndərmə” yolu ilə bir-birinə ötürürdülər. Sonralar əhali yazıb-oxumağı öyrənmiş, rabitə və poçt şəbəkəsi meydana gəlmiş, bu sahədə təsəvvürlər genişlənməmişdir. Onlar məlumatları artıq şifahi şəkildə deyil, yazılı qaydada (məktubla) poçt vasitəsilə bir-birinə ünvanlayırdılar. Pul baratları, bağlama və digər əmanətlər göndərişi də eyni üsulla (poçtla) həyata keçirilirdi.

Zaman keçdikcə bu sahədə xeyli dəyişikliklər baş vermişdir. Xüsusilə 1920-ci ildən etibarən rabitə xidməti yüksək inkişaf səviyyəsilə səciyyələnirdi. Artıq 1940-cı ildə Gürcüstanın istər azərbaycanlı-türk, istərsə də gürcü kəndləri sovetliklərinin 79,7 % telefonlaşdırılmışdır. 1955-ci ildən kənd yerlərində radioqəbuledici stansiyalar üç dəfə artmış, rabitə və poçt xidməti yaxşılaşmış, yeni teleqraf şəbəkələri yaradılmışdır (168, 80-196). Soydaşlarımız yaşayan ərazilər də daxil olmaqla, ümumgürcüstan əhalisi arasında 1965-ci ildə 1958-ci ildəkindən 13 dəfə çox televizor vardı.

## NƏTİCƏ

Gürcüstan azərbaycanlılarının təsərrüfat məişəti ilə bağlı apardığımız tarixi-etnoqrafik tədqiqatın nəticəsindən bəlli olur ki, XIX-XX əsrin əvvəllərində əhalinin iqtisadi həyatında əkinçilik mühüm əhəmiyyət kəsb etmişdir. Araşdırılan bölgələrin sakinləri qazandıqları zəngin təcrübə, empirik bilik, yiyələndikləri vərdiş sayəsində yerin seçilməsi, şumlanması, toxumun səpilməsi, sahənin suvarılması, taxılın biçilib daşınması, döyülməsi, dənin üyüdülməsi və s. kimi amilləri əkinçilikdə ən vacib şərtlər saymışlar.

Əlimizdəki tarixi-etnoqrafik materialların çözümlü göstərir ki, tədqiq olunan dövrdə əkin yerlərinin şumlanmasında xışdan, ağac (qara kotan) və dəmir kotandan, taxılın biçilməsində isə oraq (dişsiz) və çindən (dişli) istifadə edilmişdir. Aparılan araşdırma öyrənilən dövrdə mövcud olan 16 buğda növündən 11-inin Gürcüstanda becərildiyini, XIX əsrin axırlarında Borçalı düzənliyində yetişdirilən ağ və sarı buğdanın keyfiyyətinə görə Cənubi Qafqazda birinci yeri tutduğunu göstərmişdir. O da bəlli olmuşdur ki, Gürcüstan azərbaycanlıları yaşayan əksər bölgələrdə buğda və arpa ilə bərabər, çəltik, yulaf, pərinc (buğda növü), çovdar, darı, qarabaşaq, günəbaxan, qarğıdalı, pambıq, tütün, həmçinin bağ-bostan bitkiləri də becərilmişdir.

Materiallar XIX-XX əsrin əvvəllərində soydaşlarımız yaşayan bölgələrdə üzümçülüyn geniş yayıldığı barədə də soraq verməkdədir. Burada, əsasən, “xanlıq”, “sarısaçaq”, “çaqqalboğan”, “qorel”, “girkəni”, “lək”, “saabi”, “Borçalı” və s. kimi üzüm sortları yetişdirilmişdir.

Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadıkları bölgələrin mülayim iqlim şəraiti, səfalı yaylaqları, alp çəmənlikləri, zəngin və keyfiyyətli bitki örtüyü, geniş otlaqları, çayları,

bulaqları burada maldarlığın, xüsusilə də qoyunçuluğun inkişafına səbəb olmuşdur. Qarayazı, Borçalı, Bolus, Başkeçiddə, habelə azərbaycanlılar-türklər yaşayan Saqareco, Laqodex, Telav, Kaspi və Msxet yörelərində, əsasən, “Tərəkəmə”, “Bozax”, “Qarabağ”, “Tuş”, “Meranos” və s. kimi qoyun cinsləri saxlanılmışdır. Bu sahənin inkişafına qayğı göstərən əhali ətlik, südlük, yunluq qoyun cinslərinin seçilməsində, sürülərin otarılmasında, yaylaq-qışlaq köçünün səmərəli təşkilində, dölün mütəşəkkil şəkildə keçirilməsində, quzuların bəslənməsində, habelə digər qulluq qaydalarında kifayət qədər səriştə və bacarığa malik idilər.

Tədqiq etdiyimiz bölgələrin xammal ehtiyatı ilə zənginliyi burada müxtəlif sənət sahələrinin yaranmasına və inkişafına zəmin yaratmışdır. Təsadüfi deyil ki, XIX-XX əsrin əvvəllərində azərbaycanlılar yaşayan kənd və şəhərlərdə “daşışləmə”, “ağacışləmə”, “dəmirçilik”, “misgərlik”, “dabbağlıq”, “toxuculuq”, “tikmə”, “papaqcılıq”, “keçəçilik” və s. kimi sənət növləri üzrə ixtisaslaşmış yerli sənətkarlar fəaliyyət göstərmişlər. Lakin zaman keçdikcə baş verən dəyişikliklər, ictimai-iqtisadi inkişaf və texniki tərəqqi əhali arasında kустar sənətkarlığın bir çox sahələrinin (xalça-palaz toxunuşu istisnadır) sıradan çıxmasına səbəb olmuşdur.

Hər bir xalq özünün yaratmış olduğu zəngin maddi mədəniyyət ünsürləri ilə tanınır, seçilir və tarixin yaddaşında yaşamaq hüququ qazanır. Maddi mədəniyyət ünsürləri dedikdə, insanların fiziki əməyinin bəhrəsi olan nəsnelərin (xalq yaşayış məskənləri və evlər, geyimlər və bəzəklər, yeməklər və içkilər, xalq nəqliyyatı vasitələri və rabitə, təsərrüfat və məişət əşyaları və s.) kompleksi nəzərdə tutulur. Məhz bu kompleksə daxil olan maddi mədəniyyət nümunələrini bilmədən, xalqın yaşam tərzini, bilik-bacarığı, yaradıcılıq qabiliyyəti, adət-ənənəsi, təsərrüfat məişəti, sosial-

iqtisadi və mədəni inkişaf səviyyəsi barədə danışmaq mümkün deyildir.

Qələmə alınan dövrdə Gürcüstan azərbaycanlılarının xalq yaşayış məskənləri müvəqqəti (oba, şenlik, binə, qışlaq, yaylaq və s.) və daimi (kənd, şəhər) səciyyə daşıyırdı. Ən geniş yayılmış yaşayış məskən tipi kənd olmuşdur. Kəndi digər yaşayış məskən tiplərindən fərqləndirən onun oturaq əhaliyə, daimi yaşayış evlərinə, sakinlərinin eyni etnik tərkibə malikliyi və digər amillər idi.

XIX-XX əsrin əvvəllərində araşdırdığımız bölgələrin kəndləri qohumluq prinsipinə uyğun olaraq patronomik qruplardan formalaşmışdır. Tayfa, nəsil, ocaq, uşağı, cilək və s. kimi etnoqrafik terminlərlə ifadə olunan patronomik qrupların böyüyüb parçalanması və ya yerdəyişməsi nəticəsində əvvəlki qayda pozulmuş və kəndin yaradılmasında daha çox qonşuluq prinsipi əsas götürülmüşdür.

Tədqiqat nəticəsində yerin relyef quruluşuna görə xalq yaşayış məskənlərinin yamac, yarımıyamac və düzən (yaxud, yamac, yarımıyamac və meşəətrafı, yarımıyamac və çayqırağı, düzənlik və çayqırağı), forma baxımından isə topa, dağınıq və sıx-qarışıq tipli olduğu müəyyənləşdirilmişdir. Bu sahədə aparılan araşdırma, həmçinin Azərbaycan etnoqraflarının əsərləri ilə tanışlıq göstərmişdir ki, XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşayış məskənlərinin tip və formaları, əsasən, Azərbaycan səciyyəli olmuşdur.

Təbii-coğrafi şəraitdən, yerin relyef quruluşundan, təsərrüfat məişətinin xarakterindən, ailənin formasından, ictimai quruluşun dəyişməsindən, insanların həyat tərzinin yönümündən, eləcə də tikinti materialının növündən asılı olaraq Gürcüstan azərbaycanlılarının fərdi yaşayış evlərinin müxtəlif tipləri yaranmışdır. Toplanan etnoqrafik-çöl materiallarına və mövcud ədəbiyyat göstəricilərinə güvənməklə, yaşayış ev

tiplərinin iki qrup təşkil etdiyi qənaətinə gəlinmişdir: oturaq əhaliyə məxsus daimi (qaradam, cımğa, saray, işıqlı ev və s.) və müvəqqəti (alaçiq, dəyə, çadır, muxuru, koxu və s.) evlər.

Etnoqrafik və ədəbiyyat materiallarının təhlilindən gəlinən qənaət budur ki, tədqiq etdiyimiz bölgələrdə inşa edilmiş xalq yaşayış evlərinin əksəriyyəti düzcərgəli, kəlleyi və qoşa kəlleyi plan quruluşuna malik olmuşdur. Araşdırmanın detalları onu da üzə çıxarmışdır ki, bəzən müxtəlif terminlərlə ifadə olunmasına baxmayaraq, istər plan quruluşu, istərsə tikilmə qaydası baxımından Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşayış evləri Azərbaycan, həmçinin də gürcü evləri ilə oxşarlıq, hətta eyniyyət təşkil etmişdir. Bununla belə, cüzi olsa da, fərqli cizgilər də özünü göstərmişdir.

Gürcüstan azərbaycanlılarının ənənəvi geyim və bəzəkləri maddi mədəniyyətin başqa sahələri kimi müxtəlif tarixi dövrlərdə yaranmış və zaman-zaman inkişaf prosesi keçirərək daha da cilalanmışdır.

Tarixi-etnoqrafik materiallar göstərir ki, geyimlər qadın, kişi və uşaq geyimləri olmaqla üç tipə ayrılırdı. Və bu geyimlər toy, yas, bayram və gündəlik istifadə edilən paltarlardan ibarət olub, bir-birindən fərqlənirdi.

Tədqiqat göstərmişdir ki, öyrənilən bölgələrin ənənəvi qadın geyimləri öz mövcudluğunu uzun zaman saxlamışdır. Qadın geyimlərini “alt və üst geyimləri”, “baş geyimləri”, “ayaq geyimləri”, bəzəklərini isə baş, qulaq, boyun, bel, bilək və barmaq zinət şeyləri təşkil etmişdir.

Qadın geyimləri materialına, tikilmə qaydasına, formasına, rəng çalarına görə fərqli idilər. Əldə olan materialların təsviri və təhlili göstərir ki, Gürcüstanın azərbaycanlı-türk qadınları yüksək geyim mədəniyyətinə malik olmuş və bu geyimlər Azərbaycan, digər Türk xalqları, bəzi elementlərinə

görə isə Qafqaz səciyyəsi kəsb etsə də, yerli-lokal xüsusiyyətlərini qorumuşdur.

Tədqiq olunan dövrdə ənənəvi kişi geyimləri alt və üst paltarından, habelə baş və ayaq geyimlərindən ibarət olmuşdur. Bu geyimlər xeyir-şər və gündəlik (iş) paltarı olmaqla iki tipə bölünürdü. Qadın geyimlərində olduğu kimi, kişi geyimləri yerli xüsusiyyət kəsb etməklə bərabər, həm də Azərbaycan, digər Türk xalqları və Qafqaz (məs: arxalıq, çuxa, kürk, yapıncı və s.) səciyyəsi daşımışdır.

Araşdırma göstərmişdir ki, əməli əhəmiyyət kəsb edən saat və saat qabı, saat zənciri, vəznə-patrondaş, toqqalı kəmər, tütün qabı, xəncər, xəncər qını və üzükdən savayı, kişi geyim dəstində heç bir bəzək nümunəsi olmamışdır.

Etnoqrafik ədəbiyyat və şifahi məlumatlar göstərmişdir ki, uşaq geyimləri böyüklərin (qadın və kişilərin) geyimlərinin kiçik ölçüdə təkrarından başqa bir şey deyildir.

Maddi mədəniyyətin ən mühafizəkar sahələrindən biri yeməklər və içkilərdir. Tarixi-etnoqrafik tədqiqatdan bəlli olur ki, Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadığı bölgələrin əlverişli təbii-coğrafi şəraitə, müxtəlif tərkibli qida ehtiyatına maliklyi, həmçinin əkinçilik və maldarlıq kimi təsərrüfat sahələrinin geniş yayılması, əhalinin mətbəx mədəniyyətini rəngarəng, çoxçeşidli yeməklərlə daha da zənginləşdirmişdir.

XIX-XX əsrin əvvəllərində öyrəndiyimiz əhalinin yeməkləri həm tərkibi (bitki, ət və süd), həm də gündəlik və mərasim yeməkləri (bayram, nişan, toy, ehsan) olması, hazırlanma üsul və qaydası, mövsümi səciyyə daşması baxımından bir-birindən fərqlənmişdir. O da məlum olmuşdur ki, həmin dövrdə əhalinin istifadə etdiyi içkilər, əsasən, sudan, çaydan, süddən, ayrandan, atlamadan, dovğadan və müxtəlif şərbət-şirədən ibarət idi.



Tədqiqatdan aydın olmuşdur ki, “bozbaş”, “basdırma”, “buğlama”, “qovurma”, “küftə”, “dolma”, “cığırtma”, “sümüklü şorba”, “şərbət”, “bəhməz”, “dovğa” və s. kimi Azərbaycan yeməkləri və içkiləri gürcülər arasında da geniş yayılmışdır. Bunun əvəzi olaraq, Gürcüstan azərbaycanlılarının yemək rasionuna “çaxoxbili”, “ağ lavaş”, “saçebeli”, “xarço”, “xatsapuri”, “djidjaka”, “adjika”, “lobibxaliya”, “badirjanxali”, “xingali” kimi gürcü yeməkləri əlavə edilmişdir.

Araşdırmanın müxtəlif tarixi-etnoqrafik ədəbiyyat materialları ilə müqayisəli təhlili göstərmişdir ki, tədqiqata çəkilən bölgələrin əhalisinin yemək və içkilərinin çeşidi, süfrəyə düzülmə qaydası, yemək öynəsi, süfrə arxasında böyük-küçük məsələsinə önəm verilməsi, qısa ərzaq tədarüku və s. əsasən Azərbaycan, müəyyən çərçivədə isə Ümumtürk və Ümumqafqaz səciyyəsi daşmışdır. Bununla belə, bu və ya digər yemək növünün yalnız öyrənilən əhali üçün xarakterik olduğu da aşkar edilmişdir.

Gürcüstan azərbaycanlılarının yaşadıkları ərazilərin təbii-coğrafi şəraiti, relyef quruluşu, əhalinin sosial-iqtisadi və mədəni-texniki inkişaf səviyyəsi, onların üzləşdikləri iqtisadi ehtiyaclar burada sadə, minik-yük, qoşqu və su nəqliyyatı vasitələrinin yaranmasına və istifadəsinə səbəb olmuşdur. Bu nəqliyyat vasitələri təsərrüfat və məişət yüklərinin daşınmasında, yaxın-uzaq ərazilərlə əlaqə saxlanılmasında və s. mühüm əhəmiyyət kəsb etmişdir.

Nəqliyyat vasitələrinin hərəkəti üçün ən vacib məsələlərdən biri yolların olması idi. Tədqiq edilən dövrdə yollar quru, su və dəmir yolları olmaqla üç tipə bölünmüşdü.

Maddi istehsalın əsas sahələrindən biri də rabitə vasitəsidir. Araşdırma göstərmişdir ki, tədqiq olunan ərəfədə rabitə dövrə uyğun şəkildə qurulmuşdur. Gürcüstan azərbaycanlıları-türkləri zəruri məlumatları lazımi yerlərə çatdırmaq

üçün, əsasən, “çapar”dan istifadə etmişlər. XX əsrin 20-40-cı illərindən etibarən isə, rabitə sistemində baş verən inkişaf sayəsində azərbaycanlı və gürcü kənd sovetliklərinin 79,7 % telefonlaşdırılmışdır. Bir qədər sonralar isə bütün yaşayış məntəqələrində poçt xidməti yaxşılaşmış və teleqraf şəbəkələri yaradılmışdır.

**Алиев Асад**

**Этнография грузинских азербайджанцев**  
**Хозяйство и материальная культура**

**РЕЗЮМЕ**

Одной из главных задач, поставленных перед этнографической наукой Азербайджана является изучение хозяйства, материальной и духовной культуры народа, проблемы семьи и семейного быта, формировавшиеся на протяжении многих веков. В представленной монографии в указанном направлении исследуется этнография азербайджанцев, проживающих на территории Грузии в XIX – XX вв.

Монография состоит из введения, двух глав и заключения, а также из списка использованной литературы. Основной целью монографии являлось изучение хозяйственного быта и материальной культуры тюрков-азербайджанцев, проживающих за пределами Азербайджанской республики.

Во введении рассматривается актуальность темы, степень изученности и научная новизна. Первая глава монографии посвящена хозяйственному быту населения. В ней исследуются – земледелие, садоводство, огородничество, скотоводство и ремесло, а также обращено внимание основным видам деятельности населения. В труде отмечается важность места выбора посева зерновых, о вспашке земли, посева семян, о способах орошения полей, жатве и транспортировке урожая, о способах выбивки семян из-под колосьев, о процессе молотбы, о правилах обработки почвы и посадки фруктовых деревьев, удобрения и орошения садов. Исследованием обра-

щено внимание, что все перечисленные процессы в ведении земледельческого хозяйства являлись приоритетными. В работе также уделено особое внимание бахчеводству, огородничеству, указаны способы возделывания винограда, условия распространения их сортов и сохранности.

Касаясь вопроса скотоводства, указаны наличествующие на исследуемой территории породы коров и овец, данный вопрос также включает в себя проблему по организации сооружений водоёмов для скота. В исследуемом регионе существовали различные виды ремёсел. Подводя итог данной главе, указывается, что в исследуемое время земледелие и скотоводство составляли основу экономической жизни азербайджанцев, проживающих в Грузии в (XIX – XX вв.). В целом, в рассматриваемых вопросах по части ведения хозяйства говорится, что население опиралось на накопленный многовековой опыт и эмпирические знания.

Во второй части монографии изучается вопрос материальной культуры. В ней отражены естественные условия обитания исследуемой части населения, и с учётом сказанного, места поселений и жилища, одежда и украшения, пища и напитки, народный транспорт и системы связи.

Исследованием на основе собранных сведений по части населения, являющегося объектом изучения, было определено, что в изучаемое время у них существовали типы временных и постоянных жилищ. К временным типам жилищ относились - *şenlik*, *bina*, *kışlak*, *yaylak* и др., соответственно местному рельефу их сооружали на холмах и полухолмистых местах, в равнинной части, в полухолмах, окруженных лесами или по береговой линии

речек. По форме - существовали скученные, рассеянные, плотно прилегающие разнотипные жилища.

В монографии исследуются местные виды одежды, украшения, пища и напитки, указывается на их общезакавказский, общетюркский характер, а также, отчасти, на общекавказский характер. В труде, соответственно исследуемому периоду, рассмотрены находящиеся в хорошем состоянии народные транспортные средства и системы связи.

В заключении подведены итоги исследованию и, соответственно, сделаны обобщения.

**AliyevAsad**

**Economy and material culture of Azerbaijanis residing on  
the territory of Georgia (XIX-XX centuries)**

**SUMMARY**

One of the main goals of the ethnographic science of Azerbaijan is the study of the economy, the material and spiritual culture of the people, the problems of the family and family life that have been formed over many centuries. In the monograph the ethnography of Azerbaijanis residing on the territory of Georgia in the 19th and 20th centuries is investigated.

The monograph consists of an introduction, two chapters and a conclusion, as well as a list of used literature. The main purpose of the monograph was to study the economic life and material culture of the Turk-Azerbaijanis living beyond the bounds of the Republic of Azerbaijan.

The introduction considers the relevance of the topic, the degree of studying and scientific novelty. The first chapter of the monograph is devoted to the economic life of the population. It investigates the agriculture, gardening, truck farming, cattle breeding and craft, in general, attention is paid to the main activities of the population. In the work is stated the importance of the choice of area for grain sowing, land plowing, seed sowing, ways to irrigate fields, harvesting and transporting of crops, ways to gather seeds from under ears, the process of threshing, the rules for cultivating the soil and planting fruit trees, fertilizing and irrigation of gardens. It is reflected in the work that all the listed processes in the agricultural economy were priority. In the work also is paid special attention to melon-growing, gardening, shown the meth-

ods of cultivation of grapes, the conditions for the extension of their varieties and preservation.

Concerning the issue of cattle-breeding, the breeds of cows and sheep available in the studied area are stated. This issue also includes the problem of organizing the construction of ponds for cattle. There were different kinds of crafts in the investigated region. Summarizing this chapter, it was stated that agriculture and cattle breeding were the basis of the economic life of Azerbaijanis residing in Georgia in the 19th and 20th centuries; in general, in the studied issues on economic management, the population relied on the accumulated centuries-old experience and empirical knowledge.

In the second chapter of the monograph the question of material culture is studied. It reflects the natural living conditions of the studied part of the population, and taking into account the aforesaid, the places of settlements and dwellings, clothing and decorations, food and drinks, folk transport and communication systems.

In the research based on the collected information on the part of the population being the object of study, it was determined that during the studied period they had types of temporary and permanent dwellings. To the temporary types of dwellings belonged - *shenlik*, *bine (hamlet)*, *gishlaq (winter house in the mountain)*, *yaylaq (summer house in the mountain)* etc., according to the local relief they were built on hills and semi-hilly places, in the plain areas, in semi-hills surrounded by forests or along the coastline of rivers. In form - there were crowded, scattered, compact different-type dwellings.

In the monograph is investigated local types of clothing, jewelry, food and drinks, is indicated their common Azerbaijani, Turkic character, and, in part, the common Cau-

casian character. In labor, correspondingly to the period under study, people's transport facilities and communication systems that are in good condition are considered.

In conclusion, the results of the study are summarized and, accordingly, generalizations are made.



## MƏNBƏ VƏ ƏDƏBİYYAT SIYAHISI

1. Azərbaycan etnoqrafiyası. Üç cildə. I cild. Bakı: Şərq-Qərb, 2007.
2. Azərbaycan etnoqrafiyası. Üç cildə. II cild. Bakı: Şərq-Qərb, 2007.
3. Babayev T.A. Qoy həmişə çörək olsun. Bakı: Elm və Təhsil, 2013.
4. Babayev T.A. Azərbaycan qədim üzümçülük diyarıdır. Bakı: Azərnəşr, 1988.
5. Babayev T.A. Bal tutan barmaq yalar. Bakı: Azərnəşr, 1992.
6. Borçalı abidələri (Layihənin rəhbəri: E.F.Məmmədov, elmi rəhbəri: K.H.Məmmədov). Tbilisi: 2013.
7. Bünyadov T.Ə. Azərbaycanda əkinçiliyin inkişaf tarixinə dair. Bakı: Azərb. SSR EA-nın Nəşriyyatı, 1964.
8. Bünyadov T.Ə. Azərbaycanda maldarlığın inkişaf tarixindən. Bakı: Elm, 1969.
9. Bünyadov T.Ə. Qədim Azərbaycanda toxuculuq və keçəçiliyin inkişaf tarixinə dair // AEM, I cild. Bakı: Azərb SSR EA-nın Nəşriyyatı, 1964.
10. Bünyadova Ş.T. Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII-XVI əsrlər). Bakı: Elm, 2007.
11. Caoşvili V. Xaric Kaxetinin əhalisi və əsas yaşayış məntəqələri // Vaxuşti adına Coğrafiya institutunun elmi işləri (iqtisadi-coğrafiya seriyasından-Xaric Kaxeti). c. VII (gürcü dilində). Tbilisi: 1955.
12. Cavadov Q.C. Əkinçilik mədəniyyətimizin sorağı ilə. Bakı: Azərnəşr, 1990.

13. Cavadov Q.C. Azərbaycan şum alətlərinin təsnifatına dair // Azərbaycan SSR EA-nın Xəbərləri (Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası). №3, 1979.
14. Cavadov Q.C. Azərbaycanda el köməyi adətləri. Bakı: Azərnəşr, 1993.
15. Cavadov Q.C. Azərbaycanda ağacişləmə sənəti haqqında // AMM, III buraxılış. Bakı: Elm, 1977.
16. Dəmirov İ.A., Hüseynov D.Y., Şükürov C.Z. Bitkilər və təbiət. Bakı: Gənclik, 1992.
17. Düma A. Qafqaz səfəri. Bakı: Yazıçı, 1985.
18. Dünyamalıyeva S.S. Azərbaycan geyim mədəniyyəti tarixi. Bakı: Nağıl evi Nəşriyyatı, 2003.
19. “Əkinçi” qəzeti (1875-1877). Bakı: Azərnəşr, 1979.
20. Əliyev Ə.T. Xalq bayatıları etnoqrafik mənbə kimi (2014-cü il etnoqrafik səfər zamanı Qazax-Ağstafa bölgəsindən topladığımız materiallar əsasında) // Azərbaycanda 2014-cü ildə aparılmış arxeoloji və etnoqrafik tədqiqatların yekunlarına həsr olunmuş Elmi Sessiyanın materialları. Bakı: 2015.
21. Əliyev Ə.T. Təhlənin tarixinə, etnoqrafiyasına qısa bir baxış // Təhlədənəm özüm, dağlar... (Təhlə çökəyi ədəbi antologiyası). Bakı: Qanun, 2012.
22. Əliyev Ə.T. Gürcüstan azərbaycanlıları arasında xalq nəqliyyat vasitələri // AMEA-nın Xəbərləri (İctimai elmlər seriyası). №2, 2015.
23. Əliyev Ə.T. XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının say tərkibi haqqında // Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası. №1. Bakı: Nafta-Press, 2006.
24. Əliyev (Təhləli) Ə.T. Haqqın gözü tərəzidir... (etnoqrafik düşüncələr). Bakı: Azərnəşr, 2006.

25. Əliyev Ə.T. XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının ailə məişəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm və təhsil, 2012.
26. Əliyev Ə.T. XIX-XX əsrin əvvəllərində azərbaycanlıların bayram, mərasim yeməkləri, içkiləri və məişət qabları haqqında (Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafik materialları əsasında) // Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi. Bakı: Elm, 2008.
27. Əliyev Ə.T. Gürcüstan azərbaycanlılarının mənəvi mədəniyyəti. Bakı: Elm, 1995.
28. Əliyev B., Əliyev Ə. Azərbaycanda qoyun cinsləri // Azərbaycan xalçaları. C. 4, №12, 2014.
29. Əliyev Q.Ə. XVIII əsrin sonu XIX əsrin başlanğıcında Azərbaycanda quru yolların vəziyyəti // AMEA-nın Xəbərləri (Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası). №11, 2009.
30. Əliyev Q.Ə. Azərbaycan nəqliyyatı və iqtisadiyyatı. Bakı: Elm, 2001.
31. Əliyeva G.M. Azərbaycanın bədii parça tikmələri (XIX-XX əsrlər). Bakı: Elm, 1990.
32. Əliyeva N. Azərbaycan Yaqut əl-Həməvinin əsərlərində. Bakı: Çarşoğlu, 1999.
33. “Əsli-Kərəm” // Azərbaycan məhəbbət dastanları. Bakı: Elm, 1979.
34. Gəncəvi N. İsgəndərnamə. Bakı: Elm, 1983.
35. Gəncəvi N. Xosrov və Şirin. Bakı: Elm, 1981.
36. Gürcüstanın tarixi-etnoqrafik atlası (Gürcü dilində. İstifadə etdiyimiz mətni Azərbaycan dilinə AMEA Z.M.Bünyadov adına Şərqsünəslıq İnstitutunun elmi əməkdaşı Mədəd Qulu oğlu Nurməmməddi çevirmişdir). Tbilisi: Meçnierba, 1985.

37. Hacallı R. Yalvarar. “Səhifələr” qəzeti, 10 (10), 20-27 iyul 2004.
38. Hacılar V.Ə. Borçalı Mehralı bəy tarixi həqiqətlərdə. Tbilisi: 2001.
39. Hacıyev T.M. Başkeçiddən gələn səslər. Bakı: Nərgiz, 2005.
40. Hacızadə E.M. Regional nəqliyyat infrastrukturunun təkmilləşdirilməsində Bakı-Tbilisi-Qars dəmir yolu xətti layihəsinin rolu // Azərbaycan “Vergi” jurnalı, 3 (117), 2014.
41. Həvilov H.A. Dünya xalqlarının etnoqrafiyası. Bakı: Şərq-Qərb, 1999.
42. Həvilov H.A. Martda mərək. Bakı: Azərnəşr, 1993.
43. Həvilov H.A. İnsan, məişət, mədəniyyət. Bakı: Gənclik, 1981.
44. Həvilov H.A. Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı: Elm, 1991.
45. Həvilov H.A. Azərbaycanın maldarlıq mədəniyyəti. Bakı: ADU, 1987.
46. Xəlilov X.D. Qarabağın elat dünyası. Bakı: Azərnəşr, 1992.
47. Xəlilov X.D. Dövlətdə dəvə. Bakı: İşıq, 1989.
48. Xəlilov C.Ə. Xınıslıda arxeoloji qazıntıların ilk nəticələri haqqında // Azərbaycanın maddi mədəniyyəti. VI cild. Bakı: Azərb. SSR EA-nın Nəşriyyatı, 1965.
49. Xəlilov C.Ə. Qərbi Azərbaycanın tunc dövrü və daş dövrünün əvvəllərinə aid arxeoloji abidələri. Bakı: Azərb. SSR EA-nın Nəşriyyatı, 1959.
50. Xəyyam Ö. Rübailər. Bakı: Lider, 2004.

51. İbrahimov S.İ. XIX əsr və XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanca ağacışləmə sənəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 2001.
52. İsmayılov M.Ə. XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanca kənd təsərrüfatı. Bakı: Azərb. SSR EA-nın Nəşriyyatı, 1960.
53. Kərimov T.M. İribuynuzlu heyvanların əkinçilik və nəqliyyatda rolu // Azərb. SSR EA-nın Xəbərləri (Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası). №3, 1989.
54. Kitabı-Dədə Qorqud. Bakı: Yazıçı, 1988.
55. Koroğlu (mətni hazırlayıb tərtib edənlər: İ.Abbaslı., B.Abdulla). Bakı: Lider, 2005.
56. Qacar M. Borçalı mahalı və Qarakənd-Kosalar eli. Bakı: Maarif, 2002.
57. Quliyev Ş.A. Azərbaycanca çəltikçilik (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 1977.
58. Quliyev Ş.A., Kərimov T.M. Azərbaycanın ənənəvi nəqliyyat vasitələrindən // Azərb. SSR EA-nın Xəbərləri (Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası). №4, 1979.
59. Quliyev H.A., Bəxtiyarov A.S. Azərbaycanda qədim dini ayinlər və onların məişətdə qalıqları. Bakı: 1968.
60. Mahmudov Y.M. Səyyahlar, kəşflər, Azərbaycan. Bakı: Gənclik, 1985.
61. Mahmudlu Y., Cu Honq Conq., Məhərrəmli N., Məmmədli K. Altay xalqları. Bakı: Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1996.
62. Marağalı Ə. Cami-cəm. Bakı: Azərənşr, 1970.
63. Məhərrəmov S.S. XIX-XX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın cənub-şərq bölgəsinin maddi mədəniyyəti və təsərrüfatı. Bakı: Elm, 2007.
64. Məmmədli H. Görüm Faxralının biri olsun beş... Bakı: Ağrı Dağ, 2002.

65. Məmmədli Ş.B. Alın yazımız. Tbilisi: Dayaq-Samşoblo, 1997.
66. Məmmədli Ş.B. Gürcüstan azərbaycanlıları (statistik-ensiklopedik soraq-bilgi kitabı). Tbilisi: Kolor, 2006.
67. Məmmədoğlu M. Qədim Tiflis. Bakı: Elm və təhsil, 2009.
68. Məmmədova İ.G. Təbrizin maddi mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Çəşioğlu, 2016.
69. Məmmədov H.N. Muğanın maddi mədəniyyəti. Bakı: Bakı Universiteti Nəşriyyatı, 2001.
70. Məmmədli M.S. Borçalı mahalı və Qaçaqan kəndi. Bakı: Təfəkkür, 2001.
71. Muradov V. Qazax-Borçalı bölgəsinin xalçaçıları. Bakı: 2014.
72. Mustafayev A.N. Azərbaycanda sənətkarlıq (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Nurlan, 2001.
73. Mustafayev A.N. Azərbaycanın maddi-mədəni irsi. Bakı: Adiloğlu, 2010.
74. Mustafayev A.N. Şirvanın maddi mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 1977.
75. Müseyibli N.Ə. Gəmiqayada qədim nəqliyyat vasitələrinin rəsmləri // Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası. №2, 2003.
76. Nəsirli M.N. Azərbaycan SSR Şəki-Zaqatala zonası əhalisinin yaşayış evləri. Bakı: Elm, 1975.
77. Nəsirli M.N. Azərbaycanın bəzi içkiləri haqqında // AEM, I buraxılış. Bakı: Elm, 1964.
78. Nəvəi Ə. Fərhad və Şirin. Bakı: Azərnəşr, 1968.
79. Nəvvab M.M. Nəsihətnamə. Bakı: Yazıçı, 1987.
80. Nəzərov Ş.T. Azərbaycanda əkinçiliyin tarixinə dair bəzi əlyazmaları // Azərbaycanda elmin salnaməsi (təbiyyatşünaslıq). Bakı: Elm, 1969.

81. Novruzov C.A. Gürcüstan SSR-də yaşayan azərbaycanlıların bitki mənşəli yeməkləri haqqında // Azərb. SSR EA-nın Xəbərləri (Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası). №1, 1990.
82. Ömərli V.A. Qarayazı. I hissə. Bakı: Çarşıoğlu, 2001.
83. Rəcəbli Q.Ə. Azərbaycanda su mənbələri və sudan istifadənin xalq üsulları. Bakı: BSU “Kitab aləmi”, 2007.
84. Rəcəbli Q.Ə. “Kitabi-Dədə Qorqud” Azərbaycanın qədim və erkən Orta əsrlər geyimləri haqqında // Dil və ədəbiyyat. Nəzəri, elmi, metodik jurnal, №4 (29), 2000.
85. Rəcəbov Q.Ə. Azərbaycanda süd məhsulları hazırlanmasının xalq üsulları // AEM, III buraxılış. Bakı: Elm, 1977.
86. Rzayev O. Azərbaycan xalçaları “Metropoliten” Muzeyində // Azərbaycan xalçaları, c. 4, №12, 2014.
87. Salehov Ş.M. Qazax-Ağstafa elləri. Bakı: Sabah, 1995.
88. Salamzadə Ə.V., Sadıqzadə Ə.Ə. XVIII-XIX əsrlərdə Azərbaycanda yaşayış binaları. Bakı: Azərb. SSR EA-nın Nəşriyyatı, 1961.
89. Sarabski H. Köhnə Bakı. Bakı: 1958.
90. Saraclı Ə. Borçalı harayı. Bakı: Elm, 1993.
91. Şamıoğlu Ş. Borçalıda etnik proseslər və millətlərarası münasibətlər (XIX-XX əsrlər). Bakı: Azərbaycan, 1997.
92. Təhləli N. Dağlar, əyil, yar görünsün... Bakı: Nurlan, 2003.
93. Təhləli A. Zöhrənisa nənə ilə qonuşduqlarım // “Ulduz” jurnalı, №1, 2005.

94. Valehoğlu F.H. Qarapapaq elləri XIX əsr qaynaqlarında // “Qrapapaqlar” dərgisi, 3. Tbilisi: Kolori Nəşriyyatı, 2005.
95. Vəliyev D.Ə. Borçalı inciləri: Qasımlı ağaları, alimləri, aşığı, şair və el şairləri. Bakı: Tərəqqi MMC, 2013.
96. Vəliyev F.İ. Azərbaycanda ev tikintisi ilə bağlı xalq adətləri (XIX-XX yüzilliyin əvvəlləri) // Tarix və onun problemləri. №3, 2004.
97. Vəliyev F.İ. XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti (geyimlər və bəzəklər). Bakı: Elm, 2006.
98. Vəliyev F.İ. XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti (yeməklər və içkilər). Bakı: Azərnəşr, 2005.
99. Vəliyev F.İ. XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti. Bakı: Şərq-Qərb, 2010.
100. Vəliyev F.İ. Gəncəbasar bölgəsinin xarici və daxili əlaqə yolları // Tarix və onun problemləri. №4, 2006.
101. Vəlixanlı N.M. Ərəb xilafəti və Azərbaycan. Bakı: Azərnəşr, 1993.

### **Rus dilində**

102. Абелов Н.А. Экономический быт государственной крестьян Елисаветпольской губернии // МИ-ЭБГКЗК, т. VII, Тифлис: 1887.
103. Абибуллаев О.А. Энеолит и бронза на территории Нахичеванской АССР. Баку: Элм, 1982.
104. Агамалиева С.М. Гончарство Азербайджана (историко-этнографическое исследование). Баку: Элм, 1987.



105. Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин XIX-нач. XX в. М.: Наука, 1978.
106. Алекперов А.К. Исследования по археологии и этнографии Азербайджана. Баку: Изд-во АН Азерб. ССР, 1960.
107. Ахмедов А.К. Семья и семейный быт азербайджанцев (Историко-этнографическое исследование по материалам Дманисского района Грузинской ССР). Автор-ат дис. на сос. уч. ст. канд. ист. наук. Баку: 1970.
108. Ахмедов А.К. Пережитки патронимических отношений у азербайджанцев (по материалам Дманисского района Грузинской ССР) // Азербайджанский этнографический сборник, №3. Баку: Элм, 1977.
109. Ахмедова В.А. Традиционное хлебопечение в Азербайджане (историко-этнографическое исследование). Баку: Маариф, 1997.
110. Аргутинский-Долгоруков А.М., Бочкарева В.П. и Даниловича Р.И. Районы Тифлиско-Карсско-Эриванской железной дороги в экономическом и коммерческом отношениях // МИЭБГКЗК. Тифлис: 1897.
111. Белицер В.Н., Маслова Г.С. Против антимарксистский извращений в изучении одежды // СЭ, №3, 1954.
112. Бигвава В.Л. Современная сельская семья у абхазов. Тбилиси: Мецниереба, 1983.
113. Богверадзе А.А. Социально-экономическое развитие в VI-VIII вв. // Очерки истории Грузии. В восьми томах. Т. II. Тбилиси: Мецниереба, 1988.
114. Вайнберг Б.И. Жилые и хозяйственные постройки туркмен левобережного Хорезма в XIX в // Жили-

ще народов Средней Азии и Казахстана. М.: Наука, 1982.

115. Велиев Ф.И. Материальная культура западной зоны Азербайджана в XIX-нач. XX в (историко-этнографическое исследование). Баку: Элм, 1996.

116. Вермишева Х.А. Земледелие у государственных крестьян Закавказского края // СМИБГКЗК, т. IV, ч. I. Типогр. А.А. Михельсона, 1888.

117. Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков: традиции и инновации. М.: Наука, 1982.

118. Волкова Н.Г. Азербайджанцы Грузии (По материалам полевых исследований 1973-1976 гг.) // Полевые исследования Института Этнографии 1976. М.: Наука, 1978.

119. Возианов П. Данные по скотоводству в Борчалинском уезде // КСХ, №29, 1894.

120. Возианов П. Данные по скотоводству в Борчалинском уезде // КСХ, №32, 1894.

121. Гаврилюк Н.А. Пища степных скифов // СА, №1, 1987.

122. Гаджиева С.Ш. Кумыки. М.: Изд-во АН СССР, 1961.

123. Гаприндашвили М.М. Грузинская культура в XIX в // Очерки истории Грузии. В восьми томах. Т. V. Тбилиси: Мецниереба, 1990.

124. Геевский В.Н. О содержании овец на Караязских зимних пастбищах // КСХ, №147, 1896.

125. Геевский В.Н. Нижне-Караязские казенные зимние пастбища Казахского уезда Елисаветпольской губернии // Материалы для устройства казенных летних и зимних пастбищ и для изучения скотоводства на

Кавказе, т. III, ч.1. Тифлис: Типогр. К.П.Козловского, 1895.

126. Гейбуллаев Г.А. Традиционные обычаи в Азербайджане, связанные с постройкой жилища // Изв. АН Азерб. ССР (сер. ист., филос. и права). №2, 1971.

127. Голубкина Т.И. О растительных остатках из кувшинных погребении Азербайджана (II в. До н. э. - первые века н.э.) // Некоторые вопросы исследования истории естествознания и техники в Азербайджане. Тезисы докладов, июнь 1971 года. Баку: Элм, 1971.

128. Гегешидзе М.К. Грузинские народные колесные средства перевозки. Автореф. к дисс. раб. предст. на соис. уч. ст. канд. ист. наук. Тбилиси: 1949.

129. Гегешидзе М.К. О некоторых видах грузинских народных средств перевозки / Вопросы этнографии Кавказа. Тбилиси: 1952.

130. Гулиев Г.А. Этнографические проблемы скотоводческого хозяйства Азербайджана в XIX- начале XX в. Баку: Элм, 1996.

131. Джафарзаде И.М. Древнейший период истории Азербайджане (по археологическим данным) // Очерки древней истории Азербайджана. Баку: 1956.

132. Ерицов А.Д. Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда Елисаветпольской губернии // МИЭБГКЗК, т. II, вып. 3. Тифлис: 1886.

133. Ерицов А.Д. Экономический быт государственных крестьян Борчалинского уезда Тифлисской губернии // МИЭБГКЗК, т. VII. Тифлис: 1887.

134. Жилина А.Н. Традиционные поселения и жилище узбеков Южного Казахстана // Жилище народов Средней Азии и Казахстана. М.: Наука, 1982.

135. Заваров С. Засеренность хлебов в Борчалинском уезде // КСХ, 29 марта, №376. Тифлис: 1901.
136. Заходер Б.Н. История восточного средневековья (курс лекций). М.: Изд-во МГУ, 1944.
137. Золотая книга фен-шуй. Ростов-на-Дону: Владис, 2005.
138. Измайлова А.А. К вопросу о карадамах на территории Азербайджанской ССР XIX-нач. XX вв. // Азербайджанский этнографический сборник, вып. I. Баку: Изд-во АН Азерб. ССР, 1964.
139. Измайлова А.А. О народной одежде Нахичеванской зоны в XIX-нач. XX века // Известия АН Азерб. ССР (серия ист., филос. и права). №2, 1981.
140. Измайлова А.А. Женская народная одежда Закавказской зоны в конце XIX-нач. XX века // Известия АН Азерб. ССР (серия ист., филос. и права). №4, 1974.
141. Кавказское сельское хозяйство, №19, 28-го апреля. Тифлис: 1894.
142. Кавказское сельское хозяйство, №22, 19-го мая. Тифлис: 1894.
143. Калугин И.И. Исследование современного состояния животноводство Азербайджана. Зебу и крупный рогатый скот. Тифлис: 3-я типография. Полиграфтреста ВСНК Грузии, 1929.
144. Каракашлы К.Т. Материальная культура Азербайджанцев. Баку: Изд-во АН Азерб. ССР, 1964.
145. Кармышева Дж.Х. Земледельческая обрядность у казахов // Древние обряды верования и культы народов Средней Азии. М.: Наука, 1986.
146. Керимов Т.М. Народные транспортные средства Азербайджана в XIX-нач XX в (историко-этнографическое исследование). Баку: 2004.

147. Керимов Т.М. Традиционные транспортные средства Азербайджана. Баку: Элм, 1989.
148. Керимов Л. Азербайджанский ковер. т. III. Баку: Гянджлик, 1983.
149. Кобычев В.П. Изменение материальной культуры народов Кавказа за годы Советской власти // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа в XIX-XX вв. М.: Наука, 1971.
150. Ковалевская В.Б. Конь и всадник: Путь и судьбы. М.: Наука, 1977.
151. Кунеев А. По пути от Тифлиса до Александрополя // КСХ, №385, 7-го июня. Тифлис: 1901.
152. Курылев В.П. Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства (Новейшее время). М.: Наука, 1976.
153. Куфтин Б.А. Археологические раскопки в Тriaлете. т. I. Тбилиси: Изд-во АН Груз. ССР, 1941.
154. Ларионов. Вопросы плодоводства // КСХ, №365, 11-го января. Тифлис: 1901.
155. Набиев А.М. Поселения и жилища азербайджанцев, проживавших в Грузии в конце XIX-нач. XX вв (по материалам Квемо-Картлийской историко-этнографической области). Автореф. дис. уч. ст. канд. ист. наук. Тбилиси: 1991.
156. Новрузов Дж.А. Традиционная и современная материальная культура азербайджанцев Грузии (конец-XIX-80-е гг. XX вв). Баку: Элм, 2007.
157. Пантюхов И.И. О пещерных и позднейших жилищах на Кавказ. Тифлис: 1896.
158. Писарчик А.К. Традиционные способы отопления жилищ оседлого населения Средней Азии в XIX-XX

- вв // Жилище народов Средней Азии и Казахстана. М.: Наука, 1982.
159. Правицкого А.В. Численный состав государственных крестьян // СМИБГКЗК. т. II. Тифлис: 1887.
160. Робакидзе Л.И. Поселения как источник изучения общественного быта // Труды VII МКАЭН. т. V. М.: Наука, 1964.
161. Роллов А. Эриванские сорта арбуза // КСХ, №402, 4-го октября. Тифлис: 1901.
162. Сборник статистический сведений о Кавказе. т. I, отд. 1, раз. IV. Тифлис: 1859.
163. Сумбатзаде А.С. Сельское хозяйство Азербайджана в XIX веке. Баку: 1958.
164. Сухарева О.А. Вопросы изучения костюма народов Средней Азии // Костюм народов Средней Азии. М.: Наука, 1973.
165. Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры // СЭ, №4, 1970.
166. Торчинская Э.Г. Мужская одежда азербайджанцев XIX-начале XX в. По собранию Государственного музея этнографии народов СССР // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа XIX-XX вв. вып. 1. М.: Наука, 1971.
167. Трофимова А.Г. Обзор коллекции одежды народов Азербайджана Государственного музея Грузии им. С.Н. Джанашиа // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа в XIX-XX вв. вып. 1. М.: Наука, 1971.
168. Учебник по истории Грузии. Тбилиси: Мецниереба, 1968.

169. Хатисов К. Кустарные промыслы Закавказского края // Отчеты и исследования по кустарной промышленности в России. т. II, СПб.: Типогр. В.Киршбаума, 1894.
170. Чиковани Т.А. Классификация и генезис Закавказского жилища со ступенчатовенцеобразным перекрытием // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа в XIX-XX вв. М.: Наука, 1971.
171. Шепотьев А.О. О спорных Кавказских территориях на которые имеют права самоопределившиеся Азербайджанские турки // Известия АН Азерб. Респуб. (сер. истории, философии и права) №2, 1990.
172. Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор // Жилище народов Средней Азии и Казахстана. М.: Наука, 1982.
173. Ямпольский З.И. Этнографическая заметка о древних овчарках Азербайджана // АЭС, вып. V. Баку: Элм, 1985.

## İXTİSARLARIN SİYAHISI

AAE-	Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası
AE-	Azərbaycan etnoqrafiyası
AEM-	Azərbaycan etnoqrafik məcmuəsi
AMEAX-	Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının Xəbərləri
AMM-	Azərbaycanın maddi mədəniyyəti
MATM-	Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi
AЭС-	Азербайджанский этнографический сборник
КСХ-	Кавказское сельское хозяйство
МИЭБГКЗК-	Материалы для изучения экономическо го быта государственных крестьян Закавказского края
МУКЛЗПИСК-	Материалы для устройства казенных летних и зимних пастбищ и для изуче- ния скотоводство на Кавказе
МКАЭН-	Международный конгресс антропо- логических и этнографических наук
СА-	Советская археология
СЭ-	Советская этнография



Nəşriyyatın Baş direktoru:  
Şöhrət Səlimbəyli

Texniki redaktor:  
Mail Xəlilov

**ƏSƏD ƏLİYEV**

**GÜRCÜSTAN AZƏRBAYCANLILARININ  
ETNOQRAFİYASI  
(TƏSƏRRÜFAT MƏİŞƏTİ VƏ MADDİ  
MƏDƏNİYYƏTİ)**

Kağız formatı: 60x84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>  
Tiraj: 500 ədəd  
Həcmi: 13,5 çap vərəqi

Kitab hazır diapozitivlərdən çap olunmuşdur.

Ünvan: S.Əsgərova 180/25  
Tel: 012-440-42-94  
051-515-20-70  
Email: Soxrat61@rambler.ru



**ƏSƏD TANRIVERDİ  
OĞLU ƏLİYEV** Gürcüstan  
Respublikasının Qarayazı  
(Qardabani) bölgəsinin  
Ağtəhlə kəndində anadan  
olub. “Gürcüstan azərbay-  
canlılarının mənəvi mədə-  
niyyəti” (Bakı: Elm, 1995),  
“Haqqın gözü tərəzidir”  
(Bakı: Azərneşr, 2006),  
“XIX-XX əsrin əvvəllərində

Gürcüstan azərbaycanlılarının ailə məişəti” (Bakı: Elm və Təhsil, 2012) monoqrafiyalarının, bir sıra elmi, publisistik məqalələrin, “Solma, ay çiçəyim” (Bakı: Sabah, 1997), “Yolun məndən gəlib keçdi” (Bakı: Aytac, 1999) və “Daşdivar durur arada” (Bakı: Adiloğlu, 2002) adlı şeirlər toplularının müəllifi, eləcə də “Qəbələ tarixi”, “Qəbələ etnoqrafiyası” və “Qəbələ folkloru” kitablarının həmmüəlliflərindəndir. “XIX-XX əsrin əvvəllərində Gürcüstan azərbaycanlılarının məişət və mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat)” mövzusu üzrə doktorluq dissertasiyası açıq müdafiəyə hazırdır. Azərbaycan MEA-nın Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun aparıcı elmi işçisi, tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dosent, Azərbaycan Yazıçılar Birliyinin üzvüdür.