

2

*В. А. Ахмедова*

**ТРАДИЦИОННОЕ  
ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ  
В  
АЗЕРБАЙДЖАНЕ**



AP 1997  
15

АХМЕДОВА ВАСИЛА АБДУЛАЛИ КЫЗЫ

# ТРАДИЦИОННОЕ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

(Историко-этнографическое исследование)

AP-15024

M.F. Axundov adına  
Azərbaycan Milli  
Kitabxanası

ARXIV

ИЗДАТЕЛЬСТВО «МААРИФ»

БАКУ — 1997

С/83(2А)Г

Научные редакторы:

*Т. А. Бунятов* член-корреспондент АН Азерб. Республики, профессор.

*Г. А. Гулиев* доктор исторических наук, профессор.

**Ахмедова Васила Абдулали кызы**

**Традиционное хлебопечение в Азербайджане, Маариф, 1997, стр. 140.**

А  $\frac{4001040000 - 02}{M 652 - 97}$

без объявления, 1997.

© Ахмедова В. А.

## В В Е Д Е Н И Е

Азербайджан — один из древнейших земледельческих регионов Востока. Хлебопечение здесь имеет такую же древнюю историю, как и земледелие. Археологические материалы дают возможность проследить историю развития хлебопечения в Азербайджане. Археологические раскопки, проводившиеся на территории Азербайджана, свидетельствуют о том, что здесь еще в эпоху энеолита имели распространение печи типа тендиров, которые с небольшими изменениями сохраняются и по сей день. Выпечка хлеба в тендирах была и остается одним из широко распространенных способов хлебопечения в Азербайджане.

Настоящая работа, посвященная традиционному хлебопечению в Азербайджане, освещает его историю развития с древнейших времен до наших дней. Однако, традиционное хлебопечение, которое устойчиво сохраняется повсеместно до сих пор, не было предметом монографического изучения.

Традиционное хлебопечение сохранило черты различных эпох и времен, что было обусловлено существованием на территории Азербайджана нескольких хозяйственно-культурных ареалов. Они отличались как типом хозяйства, так и образом жизни населения, что нашло непосредственное отражение на видах хлебов и способах их выпечки.

Населению Азербайджана известен довольно обширный ассортимент хлебов, выпекавшихся различными способами в различных печах. Поэтому изучение способов хлебопечения в Азербайджане представляет не только научный, но и практический интерес.

Обычай и обряды, связанные с хлебопечением, уходят в глубокую древность и отражают воззрения древних.

Поэтому они дают возможность изучить определенную часть древних поверий и обычаев, отголосков первобытных религиозных верований. Этнографическое изучение хлебопечения важно и для воспитания уважения к хлебу у молодого поколения. В этом также состоит актуальность данной проблемы.

Цель данной работы состоит в историко-этнографическом изучении хлебопечения в Азербайджане. В связи с этим в работе на основе археологических и этнографических материалов выявлены все средства помола зерна и даны истории их развития, описаны и систематизированы орудия и утварь, используемые при изготовлении хлеба, изучены все способы и средства выпечки хлеба в Азербайджане, освещены обычаи и обряды, связанные с хлебом и хлебопечением, выяснены локальные особенности хлебопечения у различных этнических групп Азербайджана, а также в отдельных этнографических зонах. В работе прослежены культурные связи азербайджанцев с соседними народами, нашедшие отражение в хлебопечении.

Работа написана на основе полевых этнографических материалов, собранных автором в 1977—1983 гг. Во время полевой работы были выявлены способы выпечки хлеба, не сохранившиеся до наших дней. В работе широко использованы данные археологических раскопок. Были использованы методы опроса, личного наблюдения и беседы с информаторами. Обогащению нашего этнографического описания способствовали материалы научного Архива Института истории АН Азербайджанской Республики. Кроме того, изучена обширная литература, касающаяся вопросов хлебопечения в Азербайджане, а также литература других народов для сравнительного анализа.

Как отмечено выше, хлебопечение, как одна из важнейших составных частей материальной культуры в Азербайджане, впервые стало объектом историко-этнографического исследования.

Земледельческая культура азербайджанского народа хорошо изучена как археологами, так и этнографами. Но хлеб и хлебопечение, связанные с земледелием, до настоящего времени не изучены в достаточной степени. Новизна данной работы заключается в том, что пред-

ставленная работа имеет цель восполнить этот пробел.

Следует отметить, что сведения о средствах выпечки хлеба, найденных при археологических раскопках, разбросаны в различных работах. О древних способах хлебопечения впервые сказано в работах О. А. Абибуллаева. Сведения о хлебопечении содержатся в археологических исследованиях С. М. Казиева, Дж. А. Халилова, Р. М. Ваидова, В. А. Алиева, О. Ш. Исмизаде, Ф. А. Ибрагимова, Г. А. Асланова, Г. И. Ионе, Г. М. Ахмедова, Г. С. Исмаилова, и других.

Автор старался использовать все сведения о хлебопечении, содержащиеся также и в литературе. В литературе XIX — начала XX вв. содержались лишь краткие сообщения о различных видах хлеба и способах хлебопечения.

<sup>1</sup> Абибуллаев О. А. Археологические раскопки в Кюльтепе. Баку, 1959, с. 109—110 (на азерб. яз.); Первые итоги раскопок Кюльтепе. Материалы по истории Азербайджана. Баку, 1957, т. II 86—87; Энеолит и бронза на территории Нахичеванской АССР. Баку, 1982, с. 205—214. Казыев С. М. Археологические раскопки в Мингечауре Кавказской Албании (Шв. до н. э.: Автореф. док. дис. Баку, 1974, с. 25; Раскопки на городище Хинислы. СА № 1, 1977, с. 215; Поселение на холме Сарытепе. СА № 4, 1960, с. 72; Ваидов Р. М. Средневековые поселения Мингечаура. ТИИ, т. XI, Баку, 1957, с. 11; Мингечаур в III—VIII веках, Баку, 1961, с. 72 (на аз. яз.); Алиев В. Культура эпохи средней бронзы Азербайджана. Автор. док. диссер. Тбилиси, 1983, с. 34; Древний Нахичевань. Баку, 1979, с. 20; Исмизаде О. Ш. Ялолутенинская культура, Баку, 1756, с. 43; Итоги археол. исследования поселения на холме Каратепе. Археолог. исслед. в Аз—не: (сбор. статей). Баку, 1965, с. 72; О раскопках Кабале на территории южной части городища в 1960. МКА, том V, Баку, 1964, с. 76; Раскопки на холме Каратепе в Мильской степи (1954—1958). Труды азерб. археолог. экспедиции (1956—60). М. —Л. 1965, том II, с. 41—44; Исмизаде О. Ш. и Ибрагимов Ф. А. Средневековых тендирх из раскопок в городе Баку. Известия АН Азерб. ССР (сер. историн, философии и права), 1974, № 2, с. 53—58; Асланов Г. М., Ваидов Р. М., Р. М., Ионе Г. Древний Мингечаур, Баку, 1959, с. 30; Ахмедов Г. М. Не поливная керамика Азербайджана. Баку, 1959, с. 82—83; Средневековый город Байлакан (историко—арх. исследов. на аз. яз.) Баку, 1979, с. 36. Некоторые раскопки городища Оренкала в 1959—1963 гг. Археол. исследов. Азерб.—Сбор статей, Баку, 1965, с. 52 (на азерб. яз.); Исмаилов Г. С. Новый археолог. материал о земледелии в древнем Азербайджане. ДАН Азерб. ССР, Баку, 1962, № 3, с. 77—82 (на аз. яз.); Исмаилов Г. С. Итоги археологических исследований 1975 г. в междууречье Гуручай и Кенделейчай. Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане (1975) Баку, 1978, с. 28.



Сведения о хлебопечении имеются в «Материалах для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края» (статья Н. А. Абелова, А. Д. Ерицова)<sup>2</sup> в многосерийном издании «Сборника материалов для описания местностей и племен Кавказа» (статьи И. Д. Калашева, Л. Г. Лопатинского, Г. Осипова, М. Махмедбекова).<sup>3</sup>

Большое значение для нашей работы имеют также материалы периодической печати — газет «Кавказское сельское хозяйство» (публикация И. Пантюхова, И. Л. Сегалья и других)<sup>4</sup>.

Интересные сообщения о хлебопечении в Азербайджане в XIX веке содержатся в статьях П. Ф. Рисса (1855 г.), И. И. Шопена и И. К. Зейдлица (1870 г.)<sup>5</sup>.

Материал о хлебопечении в Азербайджане имеется и в статье С. И. Гулишамбарова, опубликованной в начале XX века<sup>6</sup>.

Из работ азербайджанских этнографов, затронувших вопросы хлебопечения Азербайджана, следует назвать исследования А. К. Алекперова, К. Т. Каракашлы, И. М. Джафарзаде, Г. А. Гулиева, Т. А. Бунятова, М. А. Атакиши-

<sup>2</sup> Абелов Н. А. Экономический быт государственных крестьян Елизаветпольской губернии. МИЭБ ГКЗК, т. VII, Тифлис, 1887, с. 140; Ерицов А. Д. Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда, Елизаветпольской губернии. Там же, т. II, вып III, Тифлис, 1880, с. 33.

<sup>3</sup> Калашев И. Д. Местечко Сальяны, Джавдского уезда Бакинской губернии. СМО МПК, вып. V, Тифлис, 1886, с. 159; Промысловые занятия в некоторых населенных пунктах Закавказья. Там же, вып. XI, Тифлис, 1891, с. 115; Лопатинский Л. Г. Заметка к курдским текстам. Там же, вып. XX, Тифлис, 1894, с. 16; Осипов Г. Сел. Барда. Там же, вып. 17, Тифлис, с. 8; Махмудбеков М. Пословицы и поговорки. Там же, вып. XIX, Тифлис, 1894, с. 13.

<sup>4</sup> Пантюхов И. Аварский хлеб. КСХ, 1901, № 373, с. 4; Сегалья И. Л. Хлебопашество в Елизаветпольской губернии. КСХ, 1887, № 289, с. 3.

<sup>5</sup> Рисс П. Ф. О талышинцах, их образе жизни и языке. ЗКОРРГО, вып. III, Тифлис, 1855, с. 6; Шопен И. И. Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи. СБб, 1852, с. 863; Зейдлиц Н. К. Список населенных местностей Бакинской губернии (из серии списков населенных местностей Российской империи). т. XV, Тифлис, 1870, с. 97.

<sup>6</sup> Гулишамбаров С. И. Обзор фабрик и заводов Закавказского края. Тифлис, 1894, с. 350.

евой Р. И. Бабаевой, А. Н. Мустафаева<sup>7</sup>. В работе, в качестве параллелов, использовались этнографические исследования по хлебопечению Грузии, Армении, Средней Азии и других республик. Они дали не только необходимый этнографу сравнительный материал, но и помогли пониманию ряда черт азербайджанского хлебопечения. Особо ценны в этом отношении работы Г. С. Читая<sup>8</sup>.

Ряд авторов, в связи с исследованием различных вопросов материальной культуры, писали о способах хлебопечения в различных зонах Азербайджана.

Следует отметить, что за годы Советской власти специальной работы о хлебопечении написано не было, но в ряде работ этот вопрос, как отмечено выше, освещался. Одной из первых работ, в которых имеются данные по этому вопросу, является статья А. Алекперова<sup>9</sup>.

<sup>7</sup> Алекперов А. К. Исследования по археологии и этнографии Азербайджана. Баку, 1960, с. 155—156; Каракашлы К. Т. Материальная культура азербайджанцев, Баку, 1964, с. 106—110; Джафарзаде И. М. Материалы Апшеронских поездок. НАИИ АН Азерб. ССР, инв. № 289, с. 27; Селение Кишлы по материалам Апшеронской поездки — НАИИ АН Азерб. ССР, 1935, ф. 1, д. 291, с. 7; Гулиев Г. А. Земледельческая культура Азербайджана (историко-этнографическое исследование). Автореферат докт. диссер. Баку, 1968, с. 14; Почитание хлеба (на азерб. яз.) «Эл ве хаят», № 4, 1973; Краткие сообщения о глиняных саджах (на азерб. яз.). АН Аз. ССР. т. XI, № 7, 1955; Бунятов Т. А. Земледелие и скотоводство в Азербайджане в эпоху бронзы. Баку, 1957, с. 65; К истории развития земледелия в Азербайджане. Баку, 1964, с. 47—70 (на азерб. яз.); Бунятов Т. А., Агаева Д. Г. О способах выпечки хлебных изделий в Азербайджане, Мат. и исслед. по истории Аз—на (на азерб. яз.). Баку, с. 28. 34, 1960 г. Атакишиева М. И. Народная утварь в селениях из окрестности гор Мингечаура и Самухского района Азерб. ССР. Жур. ВЭК, Тифлис, 1952, с. 209; Об утвари из окрестных сел города Мингечаура. Сб. «Музей истории Азербайджана». МКА, т. II (на азерб. яз.), Баку, 1946, инв. 3632, с. 16; Мустафаева А. Н. Материальная культура Ширвана. Баку, 1977, с. 102—103 (на азерб. яз.).

<sup>8</sup> Читая Г. С. Грузинская торня, Минмомхилвели ин-т истории им. Джавахашвили, том II, Тбилиси, 1951 (на груз. яз.). с. 379—384; Некоторые итоги полевой работы в Грузии за 1954 г. МЭГ, Тбилиси, 1951 (на груз. яз.), с. 379—384; Некоторые итоги полевой работы в Грузии за 1954 г. МЭГ, Тбилиси, с. 218.

<sup>9</sup> Алекперов, указ. работа, с. 155.

## ИЗ ИСТОРИИ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

Азербайджан является одной из древних земледельческих стран Востока. По данным археологических раскопок установлено, что возделывание зерновых земледельческих культур известно в Азербайджане с эпохи неолита. Примерно с того времени оно развивалось как самостоятельная отрасль хозяйства наряду со скотоводством. Семена зерновых культур содержат значительный процент крахмала (56—75 %) и белка (7—20 %). Поэтому зерновые очень ценный продукт для человека. В зернах содержатся еще различные витамины, минеральные соли, масло и т. д.<sup>1</sup> Пшеничная мука отличается тем, что она дает большую пористость при выпечке хлеба. Установлено, что ряд сортов пшеницы, которая занимала в земледелии основное место, был выведен на территории Азербайджана. И. Д. Мустафаев отмечает, что по существующей классификации пшеницы насчитывается 21 сорт, из которых 14 бытуют в Азербайджане в культурном или диком виде. Некоторые виды пшеницы, найденные при раскопах, встречаются сейчас на территории Азербайджана в некультивируемом виде<sup>2</sup>. Как считают некоторые исследователи, в упоминаемой Библии под названием «мниш» пшеница, отразилось название государства Манни, которое, как известно, было расположено (в IX в. до н. э.) на территории южного Иранского Азербайджана<sup>3</sup>.

Пшеница является одной из самых древних зерновых культур, культивируемых в Азербайджане, что под-

<sup>1</sup> Ахундов Х., Рустамов М. Зерновые культуры и их выращивание. Баку, 1950, с. 7 (на азерб. яз.).

<sup>2</sup> Мустафаев И. Д. Азербайджан — Родина многих видов пшеницы. Баку, 1964, с. 13 (на азерб. яз.).

<sup>3</sup> Дьяконов И. М. История Мидии. Л., 1956, с. 173.

тверждается находками зернотерок в культурных слоях, относящихся еще к эпохе мезолита<sup>4</sup>. В древности разводить пшеницу человек мог лишь в тех местах, где она встречается в диком виде<sup>5</sup>.

По мнению многих ученых, Закавказье являлось одним из мест, где еще в эпоху неолита люди начали возделывать пшеницу и использовать её для изготовления хлеба.<sup>6</sup> В этот же исторический период, по мнению академика В. Л. Комарова, в Закавказье помимо пшеницы в пищу употребляли и ячмень<sup>7</sup>. Богатые археологические данные свидетельствуют о том, что выращивание зерновых культур, в частности, пшеницы и ячменя, в Азербайджане восходит к VI тысячелетию до н. э.<sup>8</sup>.

Остатки пшеницы были найдены при раскопках на Аликемек тепе, что свидетельствует о возделывании её в данной зоне. Автор пишет, что зерно пшеницы имело своеобразную форму<sup>9</sup>.

Зерна пшеницы и ячменя были найдены также на раскопках Узерликтепе, находящегося недалеко от Агдама. Они относятся к эпохе средней бронзы<sup>10</sup>. Найдены остатки пшеницы при раскопках в Ганджа-Казахской зоне, а также в Карабахской равнине<sup>11</sup>. При раскопках в Мингечауре, в слоях, относящихся к концу эпохи бронзы, были найдены остатки ячменя, пшеницы, проса<sup>12</sup>.

<sup>4</sup> Менабде В. А. К истории культуры пшеницы. VII Международный конгресс антропологических и этнографических наук, М., 1964, с. 9.

<sup>5</sup> Менабде В. А. К истории культуры пшеницы. VII Международный конгресс антропологических и этнографических наук, М., 1964, с. 10.

<sup>6</sup> Там же, с. 10.

<sup>7</sup> Комаров В. Л. Происхождение культурных растений, М., 1938, с. 98.

<sup>8</sup> Якубцинер М. М. К истории культуры пшеницы в СССР. (Материалы по истории земледелия в СССР. М. — Л., 1956, т. II с. 17.)

<sup>9</sup> Махмудов Ф. Р. Раскопки верхних горизонтов неолитического слоя Аликемектепеси (Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане). Баку, 1978, с. 14.

<sup>10</sup> Кушнарёва К. Х. Раскопки на холме Узерликтепе около Агдама, (краткие сообщения института истории материальной культуры), 1957, вып. 125, с. 134.

<sup>11</sup> Нариманов И. Г. Культура древнейшего земледельческого населения Азербайджана (эпоха неолита VI—IV тыс. до н. э.). Автореф. док. диссерт. Тбилиси, 1982, с. 30.

<sup>12</sup> Вандов Р. М. Мингечаур в III—VIII веках. Баку, 1961, с. 72 (на азерб. яз.).

Там же, в слоях, относящихся ко II в. до н.э., было обнаружено в глиняных сосудах 15 кг муки.<sup>13</sup> Интересно, что в глиняной посуде сохранилось и тесто из пшеничной муки.

Описание разных сортов пшеницы, имевшей с древности распространение в Азербайджане, дает М. А. Велиев (Бахарлы): 1) (Сары бугда) (желтоколоска) — твердая пшеница. Зерна пшеницы этого сорта длинные, полные, тяжелые, желтого цвета, культивируют её в основном в Мильско-Муганской степи. 2) «Кырмызы бугда» — мягкая пшеница. Этот сорт разводится в горных и предгорных частях страны. Хлеб из него получается белый и вкусный. 3) «Гюргана» или «хырда бугда» — мелкая пшеница — возделывается в тех же местностях, где и твердые пшеницы, особенно на низменности, изобилующей подпочвенными водами. Несмотря на темный цвет и твердость, хлеб из этой пшеницы имел хорошие вкусовые качества. 4) Сорт «сары бугда», который имеет мелкие зерна, называется еще «гюргяня» и «ала гюль», зерна её желтоватые, но мельче твердых пшениц<sup>14</sup>. Кроме перечисленных сортов в горных местностях, особенно в Кубинском районе, в незначительном количестве возделывали гибрид пшеницы и риса, называемый «силь-силля».<sup>15</sup>

Местные названия различных сортов пшеницы (арнаутка, сары бугда, зогал бугда, гара сунбул, аг бугда и др. указывают на то, что земледельцы Азербайджана обращали внимание не только на морфологические данные зерновых, но и на сортовые их особенности<sup>16</sup>. На основе народной производственной практики из каждой группы пшеницы выделялись различные вариации.

Некоторые сорта пшеницы дают хороший хлеб, но в селекционной работе неэффективны; они считаются среднего качества.

Сильные сорта пшеницы выше ценятся и пользуются

<sup>13</sup> Голубкина Т. И. О хозяйстве древнего Азербайджана. Баку, 1971, с. 139.

<sup>14</sup> Велиев М. Г. (Бахарлы). Азербайджан (физико-географический, этнографический и экономический очерк). Баку, 1921, с. 80.

<sup>15</sup> Там же, с. 81.

<sup>16</sup> Гулиев Г. А. Земледельческая культура Азербайджана. Автореферат док. диссер. Баку, 1968, с. 14—15.

большим спросом. Показателями, определяющими качество пшеницы, являлись и припек хлеба от 100 г муки, вес зерна, его глянецитость и т. д.

Многие сорта пшеницы уже в древности были селекционированы людьми.

Местные сорта пшеницы играли большую роль в получении новых селекционных сортов, занимающих сейчас основное место в зерновом хозяйстве республики. Например, высокоурожайный сорт аранданы является результатом отбора местного сорта гарагылчыг.

Второй по своей распространенности, но не менее древней зерновой культурой Азербайджана считается ячмень, который также, как и пшеница, возделывался во всех районах без исключения. Из всего этого можно делать вывод о том, что на территории Закавказья уже в эпоху энеолита зерноводство выделилось в самостоятельную отрасль хозяйства.

Пшеница была первым хлебным растением в мире, по площади посева она также занимает ведущее положение. Во все исторические периоды у народов пшеница была излюбленным продуктом<sup>17</sup>.

Все вышеперечисленные находки свидетельствуют о том, что на территории Азербайджана еще в эпоху энеолита разводили пшеницу. Остатки пшеницы были обнаружены и при раскопках поселений Армении и Грузии<sup>18</sup>. Найдки эти также относятся к эпохе энеолита.

При раскопках в Кюльтепе в 1956 г. (Нахичевань) впервые было найдено просо в слоях, относящихся к концу энеолита — началу эпохи бронзы<sup>19</sup>. В Кюльтепе же позже были найдены в глиняной посуде и колодце остатки обгоревшей пшеницы и проса, относимые археологами к последней ступени эпохи энеолита<sup>20</sup>.

Просо возделывали в Кура-Араксинской низменности. Различают два сорта проса по цвету: белое (аг дары) и

<sup>17</sup> Туманян М. Г. Культурные растения урартского периода в Армянской ССР // Изв. АН Арм. ССР. Сер. биологическая. Ереван, 1944, № 1—2, с. 74.

<sup>18</sup> Менабде В. А. Ботанико-систематические данные о хлебных злаках древней Колхиды // Изв. Груз. филиала АН СССР, 1940, № 9, с. 648.

<sup>19</sup> Абибуллаев М. Г. Археологические раскопки в Кюльтепе. Баку, 1959, с. 109 (на азерб. яз).

<sup>20</sup> НАИИ АН Аз. ССР, ф. I, оп. 15, д. 4018, с. 10 (на азерб. яз.)



желтое (сары дары). Белое просо считается лучшим, оно и более твердое<sup>21</sup>.

Более «молодой» зерновой культурой является кукуруза, которая, получив первоначальное распространение в Грузии, постепенно вошла в быт населения всего Закавказья, в том числе Азербайджана. В XVIII—XX вв. в Азербайджане выращивали несколько сортов кукурузы<sup>22</sup>. Из исторических документов известно, что уже в XVIII—XIX вв. кукуруза занимала значительное место среди сельскохозяйственных культур.

В древних источниках мы встречаем лишь очень незначительные сообщения о хлебе и способах его выпечки на территории Азербайджана. Первые сведения по этому поводу имеются в «Истории» Геродота (V в. до н. э.), у которого мы находим высказывание, что мидяне почитают хлеб святым.<sup>23</sup>

О некоторых видах хлеба сообщает нам эпос «Книга моего деда Горгуда»<sup>24</sup>. Здесь неоднократно упоминаются кара садж «черный садж», ун «мука», элек «сито», «экмек» «хлеб» (разночтение эптак), бозламач и др. слова, которые дают возможность судить о хлебе и мучных блюдах, употреблявшихся в то время; в этом эпосе хлеб считается святым.

Из источников нам известно, что на Апшероне пекли хлеб и готовили еду на природном газе еще в отдаленные исторические времена. Географ XIV века Хамдуллах Казвини писал, что в Бакинской области пекут хлеб и готовят обед на огне, выходящем из земли<sup>26</sup>.

Определенные сведения о пище, блюдах, хлебе нам сообщают европейские путешественники, посещавшие Азербайджан в средние века.

Неизвестный путешественник из Венеции, посетивший

<sup>21</sup> Велиев М. Г. (Бахарлы). Азербайджан (физико—географический, этнографический и экономический очерк), Баку, 1921, с. 81

<sup>22</sup> Абульфаз Гасымов. Значение кукурузы в народном хозяйстве. Азернешр. 1962, с. 11.

<sup>23</sup> Геродот. История. Л., 1972, с. III.

<sup>24</sup> Ахмедов А. К. Сведения о некоторых блюдах в дастане «Деде Коркут» // Док. АН Азерб. ССР. Баку, 1976, № 12, с. 27 (на азерб. яз.)

<sup>25</sup> Там же, с. 98.

<sup>26</sup> ИАИИ АН Азерб. ССР. Инв. 1700., с. 420.

Азербайджан в 1507—1520—х годах, сообщает, что здесь едят белый, как молоко, пшеничный хлеб<sup>27</sup>. Хотя из этого сообщения мы не можем определить, о каком виде хлеба идет речь, но ясно, что пшеничный хлеб имел широкое распространение в этом регионе.

Голландец Я. Н. Стрейс, посетивший Азербайджан в XVII. в. отмечал, что в Шабране выращивают очень белый рис. О городе Шабране он сообщает, что здесь обнаружены остатки печей для хлеба<sup>28</sup>.

Интересные сведения о способах выпечки хлеба на Апшеронском полуострове даются в работах Иогана Якоба Лерхе, врача русской государственной службы, путешествовавшего по Кавказу в 1734 г. И. Я. Лерхе, в частности, дает сведения о выпечке хлеба в «тендире» и на «садже», представляющем собой железный диск наподобие пустого продолговатого полушара, с выемкой внутри<sup>29</sup>.

Наиболее обширные сведения содержатся в работах русских путешественников и чиновников, работавших в Азербайджане в XIX — веке. И. Березин сообщает нам о том, что хлеб пекли здесь в тендире и хереке. Затем он перечисляет виды хлеба — чурек, хлеб, выпекаемый в хереке, юха, фатир, кете (афар) и др. Автор описывает и способы выпечки этих видов хлебов<sup>30</sup>. Пишет он и об изготовлении кондитерских изделий, например, «Шекер чорек»<sup>31</sup>.

И. Шопен сообщает некоторые сведения о мельницах, которые он видел на территории Нахичевана в первой половине XIX века<sup>32</sup>.

Значительный интерес представляет работа В. фон Бихолда, который написал о мельницах Азербайджана в XIX веке. Он сообщает, что там, где нет реки, бытуют

<sup>27</sup> Махмудов Я. М. Путешественники приезжают в Азербайджан. Баку, 1977, с. 18 (на азерб. яз.)

<sup>28</sup> Путешественники об Азербайджане. Баку, 1961, т. I, с. 310.

<sup>29</sup> Лерхе И. Я. Выписка и путешествия. 1790, Ч. X IV, с. 89.

<sup>30</sup> Березин И. Путешествие по Дагестану и Закавказью. Казань, 1850, с. 21

<sup>31</sup> Там же, с. 119.

<sup>32</sup> Шопен И. Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху её присоединения к Российской империи. СПб, 1852, с. 865.



мельницы, приводимые в движение ослами. За одни сутки на такой мельнице можно было помолоть 3—4 пуда зерна<sup>33</sup>. Особую ценность представляют сведения Вихольда о мельнице, которая приводится в движение тягловой силой.

Материал о хлебопечении в XIX веке в Азербайджане имеется, как отмечено; выше, в статьях Н. А. Абелова<sup>34</sup>, Калашева И. Д., Л. Г. Лопатинского<sup>35</sup>, П. Ф. Рисса, К. Зейдлица<sup>36</sup>.

Из вышесказанного следует, что Азербайджан, как одна из земледельческих стран Востока, является родиной культивирования хлебных злаков. По археологическим данным, уже в эпоху неолита здесь развивалось зерноводство. Орудия труда, применяемые в земледелии, свидетельствуют о непрерывности развития этой отрасли. Надо отметить, что в Азербайджане возделывались разные местные сорта пшеницы, не имеющие аналогов в других странах.

Вышесказанное безусловно свидетельствует о том, что выпечка хлеба начиналась со времени возделывания хлебных злаков. О хлебе и способах его выпечки есть сведения в письменных источниках, начиная с V в. до н. э. вплоть до конца XIX века.

<sup>33</sup> Ф он Бихольд В. Азиатские водяные мельницы и способы их улучшения. // Записки Кавказского отдела сельского хозяйства / 1855, I, с. 114.

<sup>34</sup> Абелов Н. А. Экономический быт государственных крестьян Елизаветпольского уезда Елизаветпольской губернии. // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края /, Тифлис, 1887, т. VII, с. 140. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Бакинской губернии. Там же, Тифлис, 1886, т. XI, вып. II, с. 177.

<sup>35</sup> Калашев И. Д. Местечко Сальяны Джавадского уезда Бакинской губернии. // Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис, 1886, вып. I, с. 159; Лопатинский Л. Г. Заметка к курдским текстам. Там же. Тифлис, 1893, вып. 17, с. 8.

<sup>36</sup> Рисс П. Ф. О талышцах, их образе жизни и языке. // Записки Кавказского отделения и русского географического общества. Тифлис, 1855, вып. III, с. 6; Зейдлиц Н. К. Список населенных местностей Бакинской губернии. Тифлис, 1870, т. XV, с. 97.

## СПОСОБЫ ПОМОЛА ЗЕРНА

Как свидетельствуют археологические материалы, эпистолярные источники XVI—XVIII, XIX вв. в Азербайджане с древности были известны различные способы помола зерна.

Разновидности зернотопок и приспособлений для обмолота зерна позволяют проследить историю их развития от простого орудия к более сложным. Наиболее простыми орудиями обмолота зерна были и до начала XX века оставались ступки, каменные зернотерки, ручные мельницы. Более сложными приспособлениями являлись мельницы, которые приводились в действие тягловой силой, водой или ветром. Учитывая, что земледелие было одним из основных занятий на территории Азербайджана уже с эпохи неолита, можно сказать, что и перемалывание зерна было известно населению с этой эпохи<sup>1</sup>.

### 1. Простые способы перемалывания зерна

На территории Азербайджана каменные зернотерки известны уже с эпохи неолита. Об этом свидетельствуют находки зернотопок в различных районах Азербайджана<sup>2</sup>.

Наиболее ранние каменные зернотерки были найдены в древних памятниках Нахичеванской зоны археологом О. Абибуллаевым. Археолог полагает, что их использовали для размалывания зерен и соли<sup>3</sup>.

Каменные зернотерки имеют в основном круглую или овальную форму, верхняя часть обычно имеет углубление от того, что на ней растирают зерно<sup>4</sup>. Размеры зернотопок следующие: длина 18—40 см, ширина — 6 — 15 см, тол-

<sup>1</sup> Буянтов Т. А. К истории развития земледелия в Азербайджане. Баку, 1964, с. 48.

<sup>2</sup> Нариманов И. Культура древнейшего земледельческо-скотоводческого населения Азербайджана. Б., 1987, рис. 39.

<sup>3</sup> Абибуллаев О. А. Неолит и бронза на территории Нахичеванской АССР. Баку, 1982, с. 88.

<sup>4</sup> Абибуллаев О. А. Указ. раб. с. 11.

щина 5—7 см<sup>5</sup>. При раскопках нашли еще одну группу камней, которые с одной стороны имели плоскую поверхность, с другой — выпуклую. Этими камнями растирали зерно на вышеописанных камнях. Такие песты были найдены на Кюльтепе<sup>6</sup> и Узерликтепе<sup>7</sup>.

О. А. Абибуллаев пришел к выводу, что на этих зернотерках в эпоху энеолита получали муку и крупу из злаков<sup>8</sup>.

Значительное количество каменных зернотерок было найдено при раскопках Бабадериша. Датируются они III—тысячелетием до н. э.<sup>9</sup> Обнаружены каменные зернотерки и в Хантепе в слое, относящимся к эпохе энеолита (см. табл. 1)<sup>10</sup>. Также были найдены зернотерки на раскопках Каратепе, здесь они датированы V—I вв. до н. э.<sup>11</sup>.

Считается, что это один из первых способов получения муки из зерен. Установлено, что человечеству известен способ обмолота зерен в ступах и зернотерках с VI тысячелетия до н. э.<sup>12</sup>.

Каменные зернотерки были найдены в Мингечауре, в культурных слоях, относящихся к эпохе энеолита<sup>13</sup>. В Нахичеванской зоне найдены в значительном количестве каменные зернотерки, ступки и песты, относящиеся к эпохе ранней бронзы. На всех этих орудиях имеются следы длительного употребления. Изготовлены эти зернотерки и ступы из красного и серого туфа, гранита—порфира и др. прочных пород. Находили каменные зернотерки и в более

5 Абибуллаев О. А. Указ. раб. с. 91.

6 Там же, с. 92.

7 Кушнарера К. Х. Новые данные о поселении Узерликтепе. // Материалы и исследования по археологии /, 1965, с. 405, рис. 16.

8 Абибуллаев О. А. Указ. раб. с. 113.

9 Исмаилов Г. С. Новый археологический материал о земледелии в древнем Азербайджане. // Докл. АН Азерб. ССР. Баку, 1962, № 3, с. 77V82 (на азерб. яз.)

10 Исмаилов Г. С., Итоги археологических исследований 1975 г. в междуречье Гуручай и Кеиделенчай. // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане (1975), Баку, 1972, с. 20.

11 НАИИ АН Азерб. ССР. Инв. 3548, с. 78

12 Гордоян Чайлд. Прогресс и археология. М., 1949, с. 81.

13 Асланов Г. М., Ваидов Р. М., Ионе Г. И. Древний Мингечаур. Баку, 1959, с. 30.

в слоях более позднего периода. Так, при раскопках поселения Каратепе, относящегося к V—I вв. до н. э., были найдены каменные зернотерки<sup>14</sup>. Большая часть каменных зернотерок представляет собой ладьевидные камни. Но встречаются среди них камни круглой или квадратной формы. Каменные зернотерки, обнаруженные при раскопках, имеют самые различные размеры. Наибольшие зернотерки имеют 22—40 см, в длину, 12—20 см, в ширину и 3—7 см, в толщину<sup>15</sup>. Крупные зернотерки имеют длину 60 см, ширину до 35 см, толщину — 10 см<sup>16</sup>. Считается, что первоначально зернотерки были ладьевидной формы. У круглых зернотерок диаметр обычно был равен 40 см.

Если поджарить зерна, то они легко размалываются на зернотерках. Сначала люди ели размолотые жареные зерна, затем различные кашеобразные блюда, например, хашил, а затем научились выпекать хлеб. Вероятно, вначале выпекали тонко раскатанные лепешки на раскаленных камнях. От этого способа перешли к глиняным печам, образцы которых были найдены на раскопках Кюльтепе П.<sup>17</sup>.

Зернотерки, найденные на Кюльтепе, относятся ко II тысячелетию до н. э. и началу I тысячелетия новой эры. Они отличаются сравнительно крупными размерами. Длина их равна 30—50 см, ширина 16—30 см, толщина 8—20 см<sup>18</sup>. Часть каменных зернотерок изготовлена из породы габбро, залежи которой находятся близ селения Галаджик Исмаиллинского района. Часто они бывают изготовлены из туфа, имеющего распространение по всему Азербайджану, или речных камней<sup>19</sup>. Многочисленные находки зернотерок свидетельствуют о том, что мучные блюда и хлеб занимали значительное место в рационе древнего населения Азербайджана (см. табл. 1). Во время полевых работ было выяснено, что в процессе помола на зернотерках выделяется оболочка зерна и мука получается круп-

14 НА ИИАН Азерб. ССР. ф. I, д. 3548, с. 8.

15 Асланов Г. М., Ваидов Р. М., Ионе Г. И., Древний Мингечаур. Табл. XIX.

16 Ваидов Р. М. Мингечаур в III—VIII веках. Баку, 1961. с. 70 (на азерб. яз.)

17 Кушнарера К. Х., Чубаишвили Т. Н. Древняя культура Южного Кавказа (V—III тыс. до н. э.), Л., 1970, с. 70.

18 НА ИИ АН Азерб. ССР, ф. I, оп. 3547, д. 497, с. 8.

19 Породы каменных зернотерок определил М. А. Кашкай.

ного помола. Хлеб, выпеченный из такой муки, имеет особый вкус и считается более вкусным. Каменные зернотерки имели очень широкое распространение в мире. Их использовали на территории Средней Азии<sup>20</sup>, в Таджикистане<sup>21</sup>, Северном Кавказе<sup>22</sup>, Белорусии<sup>23</sup>, Иране, Египте и т. д. При сравнительном анализе средств и способов помола Азербайджана можно заметить, что они имеют аналоги в Средней Азии и Северном Кавказе.

Одним из широко распространенных у древних народов орудий обмолота зерна была ступка<sup>24</sup>. Неверно считать, что ступка появилась после зернотерок. По мнению Н. Харузина, человечество от ступки перешло к ручной мельнице<sup>25</sup>.

Ручная мельница. Ручная мельница, называемая «кир-кира», имела широкое распространение в Азербайджане в прошлом веке, а в некоторых местах употребляется и в настоящее время. Это орудие обмолота зерна также имеет древнюю историю<sup>26</sup>. Ручная мельница была более развитым орудием помола, которое позволяло быстрее и лучше молоть зерна.

Следует отметить, что аналогичные или несколько отличающиеся ручные мельницы получили широкое распространение и заняли прочное место в быту многих народов на достаточно долгие времена. Н. Харузин полагал, что ручная мельница — это не изобретение одного народа, а продукт долгих исканий всего человечества<sup>27</sup>. Известно, что Европа позаимствовала это орудие у древней Греции. Гордон Чайлд указывает, что ручная мельница была известна в Греции и получила распространение в Европе в 500 г. до н. э.<sup>28</sup>

Ручная мельница связана, скорее всего, с периодом

<sup>20</sup> Таджики Каратегина и Дарваза. Душанбе, 1976, вып. 3, рис. 7.

<sup>21</sup> Литвинский Б. А. Орудия труда и утварь из могильников западной Ферганы. М., 1978, с. 31—32.

<sup>22</sup> Кушнарёва К. Х. Чубинишвили Т. Н. Указ. раб., с. 70.

<sup>23</sup> Минько Л. И. Традиционные орудия первоначальной обработки зерна. // Народная сельскохозяйственная техника белорусов. (на белорус. языке.) Минск, 1974, с. 78.

<sup>24</sup> Тейлор Э. Первобытная культура. М., 1939, с. 103.

<sup>25</sup> Харузин Н. Этнография. СПб, вып. 1, 1861, с. 175.

<sup>26</sup> Асланов Г. М., Вайдов Р. М., Ионе Г. И. Древний Мингечаур. табл. XIII.

<sup>27</sup> Харузин Н. Этнография. вып. 1, СПб, 1861, с. 175

<sup>28</sup> Гордон Чайлд Прогресс и археология. М., 1949, с. 81

развитого земледелия. Ряд исследователей считает, что ручная мельница в Закавказье появилась в эпоху распада первобытнообщинного строя<sup>29</sup>.

Самые ранние находки ручной мельницы в Азербайджане относятся к IV веку до н. э. Обнаружена она была на раскопках Ялойлутепинской культуры (Куткашенского района). Ручная мельница, найденная на раскопках Мингечаура, относится к III в. н. д.<sup>31</sup>. Бесспорно, распространение ручной мельницы сыграло очень большую роль в хозяйстве и в быту населения. Найденные ручные жернова позволяют нам судить и о развитии хлебопечения. В кувшинных погребениях. II в. до н. э. — I в. н. д. были найдены зерна и жернова ручной мельницы<sup>32</sup>.

Материалы Хыныслинской археологической экспедиции свидетельствуют о том, что ручная мельница бытовала здесь начиная с IV в. до н. э. и до III в. н. э.<sup>33</sup>. Проф. Халилов Дж. А. считает, что начиная с IV в. до н. э. по III в. н. э. ручные жернова получили широкое распространение на территории Азербайджана. Ручные мельницы были обнаружены также при раскопках Каракөпектепе (см. таб. II)<sup>34</sup> Физулинский р-н), Шаргаха<sup>35</sup> (Шемахинский р-н), Нюгеды<sup>36</sup> (Исмаиллинский р-н), Шамилтепе<sup>37</sup>

<sup>29</sup> Тейлор Э. Первобытная культура. М., 1939, с. 104; Таджики Каратегина И. Дарваза. Душанбе, 1966, ч. I, с. 149; Литвинский Б. Орудия труда и утварь из могильника западной Ферганы. том IV. с. 31, 1978.

<sup>30</sup> Исмизаде О. Ш. Ялойлутепинская культура. Баку, 1955, с. 43.

<sup>31</sup> Вайдов Р. М. Мингечаур в III—VIII веках. Баку, 1961, с. 43.

<sup>32</sup> Голубкина Т. И. Некоторые вопросы исследования истории естествознания и техники в Азербайджане. // Тезисы докладов 1971 года. Баку, 1971, с. 63.

<sup>33</sup> Халилов Дж. А. Раскопки на городище Хыныслы—памятник древней Кавказской Албании. // Советская археология. 1977, № 1, с. 215. Его же. Материальная культура Кавказской Албании. (IV в. до н. э. — III в. н. э.) Автореф. док. диссер. Баку, 1974, с. 25.

<sup>34</sup> НАИИ АН Азерб. ССР. 0127, ф. I, оп. 17, д. 7498, с. 17 (на азерб. яз.)

<sup>35</sup> Нуриев А. Б. Отчет Шемахинской (Шергах) археологической экспедиции 1970 г., 0—127, с. 11.

<sup>36</sup> Османов Ф. Л. Материальная культура Кавказской Албании III в. до н. э. (по археологическим памятникам междуручья Геокачай—Ахсу—чай). Автореферат канд. дисс. Баку, 1968, с. 13.

<sup>37</sup> НАИИ АН Азерб. ССР. 0 97, с. 7 (на азерб. яз.).



(Кусарский р—н), дворца Ширваншахов<sup>38</sup>. (Баку).

Появление ручных жерновов в раннее средневековье способствовало большому прогрессу в хозяйственной жизни и в быту населения Мингечаура. Археологические исследования в Мингечауре показали, что ручные жернова получили здесь распространение в III в. н. э.<sup>39</sup>. Ручные жернова изготавливали из прочного песчаника. В некоторых селениях ручные жернова сохранились до нашего времени. Несмотря на то, что они употреблялись на протяжении полутора тысячи лет, в их устройстве не произошло существенных изменений. В Мингечауре ручные жернова были найдены в слоях IV в. н. э.<sup>40</sup> (см. табл. II):

Этнографические материалы свидетельствуют о том, что на ручных мельницах мололи соль и получали крупу из зерна. Однако в прошлом при перемалывании зерна, видимо, получали и муку. Получаемая продукция зависела от величины камней ручной мельницы, от скорости вращения, а также от вида зерна. Информаторы сообщают, что из сухих или слегка поджаренных зерен получается при перемалывании и мука.

Получение муки при перемалывании зерна на ручных жерновах в настоящее время свидетельствует о том, что в прошлом их использовали с этой целью. Ручные мельницы «киркира», распространенные в Азербайджане, ничем не отличаются от дестера.

Жернова ручных мельниц имели различные размеры: диаметр от 20—25 см до 30 см и крупные — 40—50 см. Верхние камни ручной мельницы имели толщину 3—10 см. Нижние камни отличались только размерами. Как правило, нижний камень ручной мельницы крупнее верхнего, на верхнем камне имеется рукоятка и т. д. В середине нижнего камня вставляли деревянный, позже железный стержень. Верхний жернов имел в середине отверстие, в которое продевался стержень. Кроме того, в отверстие верхнего жернова насыпалось зерно. В верхний конец камня вставляли деревянный, позже железный

стержень. Верхний жернов имел в середине отверстие, в которое продевался стержень. Кроме того, в отверстие верхнего жернова насыпалось зерно. В верхний камень с края вставлялась рукоятка. Серединное отверстие верхнего камня—от 5 до 8 см, диаметр рукоятки 2—3 см.

Чаще всего жернова ручной мельницы изготавливают из прочного песчаника, иногда из других пород. При сравнении современных ручных мельниц с найденными при археологических раскопках, мы не находим существенных изменений.

Как мы уже отмечали, еще в XIX, начале XX века ручные мельницы «киркиры» имели широкое распространение в Азербайджане. В ряде работ XIX века сообщается о том, что киркира имеется в каждом крестьянском доме<sup>41</sup>.

В селении Гиль Кусарского района мы встретили необычную ручную мельницу. Она находится в краеведческом музее, расположенном в бывшей мечети села Гиль Жернова этой мельницы имели круглую форму. Сделаны они были из камня черной породы. Стержень мельницы был из железа (см. табл. II).

Ручные мельницы изготавливались специальными мастерами. Материал для жерновов брали в своей зоне. В Кедабекском районе брали камни с горы, называвшейся «дейирман дагы» (мельничная гора). Как мы уже упоминали, в Исмаиллинском районе использовали камень «габре», в других местах известняк и речные камни. Следует сказать, что перемалывание зерна на ручной мельнице было обязанностью женщины. Это было характерно не только для Азербайджана, но и других стран.

Следует отметить, что современные ручные мельницы азербайджанского народа незначительно отличаются от ручных мельниц народов Средней Азии<sup>42</sup>, Грузии<sup>43</sup> Арме-

<sup>41</sup> Калашев М. Д. Хлебопечение. // Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис, 1898, вып. V, с. 158.

<sup>42</sup> Литвинский Б. А. Орудия труда и утварь из могильников Западной Ферганы. // Археологические и этнографические материалы по истории культуры и религии Средней Азии. М. 1978, т. IV, с. 37; Таджики Каратегина и Дарваза Душанбе, 1966, ч. I, с. 144.

<sup>43</sup> Кушнарёва К. Х., Чубинишвили Т. Н. Древняя культура Южного Кавказа (V—III тысяч. до н. э.), Л., 1970, с. 70.

<sup>44</sup> Бдоян В. А. Традиционные орудия первоначальной обработки зерна. // Народная сельскохозяйственная техника белорусов (на белорусском языке). Минск, 1974, с. 78.

<sup>38</sup> Левиатов В. И. Об археологических раскопках в Баку, близ дворца Ширваншахов. // Материальная культура Азербайджана, Баку, 1949, т. I, с. 142.

<sup>39</sup> Асланов Г. М., Ваидов Р. М., Ионе Г. М. Древний Мингечаур, с. 30.

<sup>40</sup> Ваидов Р. М. Мингечаур в VI—VIII веках. Баку, 1961, с. 72.



нии, Белорусии<sup>45</sup>. В целом, азербайджанские ручные мельницы отличаются более короткой рукояткой, так в Белоруссии ручная мельница помещалась в четырех или шестигульном ящике.

Общность устройства ручных жерновов упомянутых регионов свидетельствует о древних историко—культурных связях и взаимовлиянии культур населяющих их народов.

## II. Сложные средства помола

В Азербайджане уже в раннее средневековье получили распространение различные мельницы.

**1. Водяная мельница** Многие исследователи считают, что водяные мельницы являются следующей ступенью развития ручных мельниц. Э. Тейлор называл водяную мельницу крупным шагом вперед в истории культуры<sup>46</sup>. Сходство между этими мельницами прежде всего в их жерновах: у обеих мельниц это плоские камни круглой формы. Нижние жернова укреплены неподвижно, верхние двигаются. Зерно высыпается так же в серединное отверстие верхнего камня. Водяная мельница занимает особое место в истории культуры человечества как основное мукомольное средство<sup>47</sup>. К. Маркс писал, что на истории развития водяной мельницы можно проследить историю механики<sup>48</sup>.

Вопрос происхождения водяной мельницы привлекал внимание многих исследователей. Э. Тейлор считал, что ручная и водяная мельница являются продуктом определенной ступени развития общества<sup>49</sup>. Ряд ученых связывает происхождение водяной мельницы с Римской культурой<sup>50</sup>. Однако, еще Страбон отмечал, что водяная мельница была создана в Малой Азии<sup>51</sup>. К. Маркс, опираясь на это сообщение, писал, что водяная мельница была заимствована Римом из Малой Азии во время правления Юлиана Цезаря<sup>52</sup>.

<sup>45</sup> Тейлор Э. Первобытная культура. М., 1939, с. 103.

<sup>47</sup> Там же, с. 105.

<sup>48</sup> Маркс К. Капитал. М., 1978, т. II, с. 284.

<sup>49</sup> Тейлор Э. Первобытная культура. М., 1939, с. 103.

<sup>50</sup> Бедукадзе С. Я. О поточных мельницах Арагвского ущелья // Вопросы этнографии Кавказа. Тифлис, 1952, с. 160.

<sup>51</sup> Страбон. География. 1879. М., кн. 17, с. 131.

<sup>52</sup> Маркс К. и Энгельс Ф. Капитал. Соч. М., 1960, т. X—III, с. 168.

В целом же мельничный способ помола зерна возникает в обществе на достаточно высоком уровне его социально—экономического развития. Поэтому совершенно прав Б. А. Литвинский, который пишет, что как зернотерки и ручные мельницы являются характерными средствами для древнего периода, так и водяные мельницы в основном являются средствами производства для периода феодализма<sup>53</sup>.

Точно сказать, когда появилась водяная мельница на территории Азербайджана трудно. Но основываясь на некоторых аналогиях археологического материала по некоторым смежным территориям, можно сказать, что водяная мельница бытовала уже с VII века<sup>54</sup>.

На территории Азербайджана водяные мельницы получили распространение издавна. Об этом свидетельствуют и данные археологических раскопок и средневековые источники. Так, у арабского географа Ибн Хаукаля мы находим сообщение о том, что на Балакане имелись водяные мельницы<sup>55</sup>.

Наличие водяных мельниц, так же как и ветряных свидетельствует о том, что на исследуемой территории население вело оседлый образ жизни и создало высокую земледельческую культуру.

О широком распространении водяных мельниц в Азербайджане и Иране в XVI веке сообщает Дон Жуан Персидский. Из его сообщения мы узнаем, что все составные части мельницы были из дерева, за исключением жерновов. Постройкой мельницы занимались специальные мастера, так как для этого необходимо было не только знание плотницкого искусства, но и определенные познания в области гидравлики<sup>56</sup>.

До недавнего времени в предгорных и горных местностях Азербайджана еще бытовали водяные мельницы. Выяснено, что они для различных этнографических зон Азербайджана по своей конструкции и механизму работы были идентичны (см. табл III).

<sup>53</sup> Литвинский Б. А. Орудия труда и утварь из могильников западной Ферганы. М., 1978, с. 32

<sup>54</sup> Пигулевская Н. В. Города Ирана в раннем средневековье. М.—Л., 1956, с. 363.

<sup>55</sup> Ахмедов Г. М. Средневековый город Байлакап (историко—археологическое исследование). Баку, 1979, с. 36 (на азерб. яз.)

<sup>56</sup> Гейдаров М. Х. Город и городское ремесло Азербайджана XIII—XVII веков. Баку, 1982, с. 239.

Аналогичные мельницы имели распространение и в других местах Закавказья<sup>57</sup>. С. Гулишамбаров, который писал о водяных мельницах Грузии, сообщает: «больших водяных мельниц здесь очень мало и лучшей из них может считаться вальцовая мельница<sup>58</sup>».

Интересные сведения о водяных мельницах в Эриванской губернии мы встречаем у И. Шопена. По его данным здесь имели распространение мукомольные мельницы и водяные крупорушки для чалтыка или, как пишет автор, — «чалтичные ступы». В Эриванской губернии во второй половине XIX в. действовало 1456 мельниц<sup>59</sup>. И. Шопеном дано и описание устройства мельницы: жернов поставлен на вертикальной оси, к нижней части которой приделаны крылья в виде спиц каретного лежачего колеса без обода; вода, падая из деревянного желоба, била в эти спицы и приводила жернов в движение. В зависимости от силы воды жернова ставили большие или малые. Крупные жернова могут перемалывать примерно 320 кг (один халвар) и более в сутки, а меньшие по одному батману (примерно 24 кг). Вообще помещение и все принадлежности мельницы не стоили и ста рублей. Шопен говорит, что ценность и работа мельницы зависит от количества воды, соседства людных селений и удобства сообщения<sup>60</sup>.

В результате этнографического исследования автором установлено, что в Азербайджане имели распространение 2 вида водяных мельниц. У второго вида колесо установлено вертикально и приводится в движение струей падающей на него воды.

Водяная мельница состоит из нескольких основных частей: 1) мельничное колесо и жернова; 2) канава и желоба для поступления воды; 3) место для зерна и желоба для поступления зерна.

Вода течет к колесу по деревянному желобу. Место соединения желоба (нов) с канавой (арх) называется

<sup>57</sup> Бедукадзе С. О поточных мельницах Арагвского ущелья. // Вопросы этнографии Кавказа. Тбилиси, 1952, с. 160.

<sup>58</sup> Гулишамбаров С. Обзор фабрик и заводов Закавказского края. Тифлис, 1894, с. 350.

<sup>59</sup> Шопен И. Исторический памятник состояния армянской области в эпоху его присоединения к Российской империи. СПб, 1852, с. 863.

<sup>60</sup> Там же, с. 865.

«амбара». Широкая верхняя часть желоба постепенно сужается по направлению к мельничному колесу, благодаря чему усиливается сила струи, падающей на колесо. Длина и ширина желоба зависят от месторасположения мельницы. Вода падает на лопасти колеса, приводя его в движение. Колесо, в свою очередь, посредством оси, которая проходит нижний жернов и вставляется в углубление верхнего жернова (тэвэре) приводит в движение более массивный верхний жернов. Нижний жернов обычно укреплен неподвижно. Через небольшой желоб в отверстии центра верхнего жернова поступает зерно для размола.

Отверстие для зерна называется «денлик», хотя употребляется и искаженная от него форма — «дуннуг». Денлик делают из ствола дерева, внутренняя часть которого вырезана, или он составляется из отдельных частей. На дне этого деревянного цилиндра имеется небольшое отверстие, через которое время от времени пропускается определенное количество зерна. Желоб, по которому проходит зерно, называется «новча» (в некоторых местах «тана»). Новча сделан из дерева. К желобу новча присоединена жердочка (чахчах), которая по мере вращения верхнего жернова приводит желоб в движение, в результате чего зерно сыплется в отверстие верхнего жернова.

Сооружение это называется (унлуг) т. е. место для муки), туда ссыпается мука, полученная в результате размола зерна. Скорость размола зерна на мельнице зависит от силы водного потока и диаметра жерновов. Обычно там, где много воды, мельничное колесо устанавливают горизонтально.

При длительной работе неровности на жерновах стираются и они плохо размалывают зерно. Поэтому через определенные промежутки времени верхний жернов снимают и на поверхности его выбивают зубцы — «дишек». Процесс этот продельвается при помощи специального молотка, один конец которого заострен. Молоток этот называется «ундук чекич» (молоток для муки). Стертая поверхность жернов с помощью которых зерно обдирается накрупу, также обрабатывается специальным молотком, называемым «ярма чекич» (молоток для крупы).

Мельница строилась обычно ниже потока воды. Её сооружают так, чтобы вода, текущая по желобу, обладала

силой, способной приводить в действие мельничное колесо. Для мельницы выстраивается часто двухэтажное сооружение. Канавка, подводящая к мельнице воду, имеет специальное приспособление «гайтаргач», которое регулирует количество воды. Имеется также специальное приспособление («гулаг»), регулирующее размол муки. Постройка мельницы, установление всех её частей и деталей проводится мастером под наблюдением и при участии мельника. Повсеместно помещение мельницы строится из камня или обожженного кирпича.

Изучение мельниц Азербайджана показало, что наиболее распространенной здесь является мельница с горизонтально установленным мельничным колесом.

Части мельничного механизма и вспомогательных приспособлений в разных зонах известны под различными терминами. В Ширванской зоне место, где соединяется желоб «нов» с канавкой, называется «энбере». В этом месте устанавливают кусок от ствола вяза или дуба. Середина ствола вынута для прохождения воды. Обрубок ствола называется «коз». Длинной он бывает примерно в 50—60 см. Коз устанавливается перед энбере, отверстие его закрывают специальной доской «коз тахтасы». Желоб длиной в 10—12 м изготавливают обычно из стволов бука или орехового дерева. Выемку в стволе делали при помощи специального тесла. Последнее состояло из нескольких деталей. Основную часть его «зирхана» составляло толстое колесо из ствола вяза. На нем по краям было закреплено обычно 24 лопасти из вяза или ивы. Эти лопасти были прочными и редко выпадали из обруча.

Под колесом укреплялось бревно из дуба в 20—25 см диаметром и длиной в 2,5 м. Называлось это бревно «мундарч». В середине мундарча делалось отверстие глубиной в 10 см, размером 5×5 см. Называлось оно «пюск дешийн», а е. отверстие для пюска. Вставлялся в это отверстие камень какой-то особой породы, привозившийся из Карабаха или Гянджи. Этот красноватый камень «пюск дашы» использовали 3—4 года. Интересно, что вставленный туда металлический стержень не выдерживал больше недели. Деталь «гулаг» регулировала качество помола (мелкий или крупный) муки. Гулаг представлял собой тонкую жердь (диам. — 10 см), длиной в 2,5—3 м. Обычно изготавливали его из веток дуба

или вяза. Одним концом он укреплялся в левый конец мундарчи. Закрепляли его и мундарча специальным колышком «чуй». Верхний конец гулаг уходил в помещение мельницы. Для того, чтобы двигать «гулаг» вверх или вниз, в нем закреплялось прочно 8—10 брусков. Приводился в действие гулаг железным рычагом длиной в 1 м<sup>61</sup>.

Пюск изготавливали местные кузнецы из железа по заказу. Колесо укреплялось на мундарча при помощи пюска. Конец пюска, вдевавшийся в мундарч, был заостренный, а ось колеса — плоским. Верхний конец пюска вдевался в нижний жернов, в специальную железную деталь «тевере». Тевере изготавливали из стали, которую в прошлом привозили из Турции. В середине тевере имелось отверстие для пюска. При помощи пюска вращались жернова. Тевере прочно прикреплялось к головке пюска. Деталь «чарбенд» закреплялась к жернову. Укрепленная над жерновами деревянная большая чаша «теке» вытачивалась из орехового дерева. В ней вмещалось до 150 кг зерна.

Желоб, по которому поступает зерно, плотно прикреплялся к отверстию на дне тевере бечевками. При помощи бечевок можно было изменять положение желоба и таким образом регулировать поступление зерна.

Для выметания муки жернов сдвигали специальным бруском («киркире») или «дийрчек». Несмотря на довольно сложное устройство мельницы, работа её обеспечивала сравнительно быстрый и хороший помол зерна.

## 2. Мельница упряжная

На территории Азербайджана в XIX веке имели распространение и мельницы, работавшие при помощи тяговой силы. Довольно подробные сведения о таком виде мельниц находим мы в работе Фон Битхольда, относящейся к середине прошлого века.<sup>62</sup> Автор сообщает, что в местах, где не было водяных мельниц, бытовали мельницы второго типа. На этих мельницах за один день

<sup>61</sup> Полевые этнографические материалы любезно предоставил д. п. н. Мустафаев А. Н.

<sup>62</sup> Фон Битхольд. Азиатские водяные мельницы и способы их улучшения // Записки Кавказского отделения сельского хозяйства 1855 г. т. 1, с. 114.



можно было перемолоть 3—4 пуда зерна. В работе Фон-Бихольда дано и подробное описание устройства таких мельниц. На деревянный помост (в плане круглый) клали плоский и круглый камень, на котором размещался нижний жернов с железным стержнем по центру. На последний надевался верхний жернов. На поверхности верхнего жернова делался выпуклый выступ с отверстием, в которое продевалась веревка, прикрепляемая к тягловой силе. Обычно тягловой служили лошадь или осел.<sup>63</sup> Животное, погоняемое вокруг помоста, приводило в движение верхний жернов. В середине верхнего жернова имелось отверстие, в которое деревянным совком высыпалось зерно<sup>64</sup>.

До революции такого типа мельницы имели распространение только на Апшероне. В первой половине XX века И. Джафарзаде дал описание такой мельницы, сохранившейся в сел. Кишлы<sup>65</sup>. По его данным, помещение мельницы представляло из себя каменное, квадратное в плане, небольшое строение. В верхней части боковых стен имелись небольшие отверстия для воздуха. На крыше, ближе к краю, имелись отверстия. В них выводились веревки, прикрепленные к жернову. Веревки привязывались к жерди «ханг»<sup>66</sup>. Лошадь припрягалась к «хангу» и приводила в движение верхний жернов. Мука сыпалась в углубление, устроенное вокруг жерновов.

Над верхним жерновом приспособлен воронкообразный деревянный короб «серсари». На зауженном дне его имеется отверстие, откуда поступает зерно<sup>67</sup>.

Имеется описание аналогичной мельницы и в сел. Ховсан, Туркан и др. Помещение мельницы было выстроено из хорошо обработанного белого камня (см. табл. IV). Стены снаружи кажутся наклонными, т. е. здание как будто зауживается кверху. В середине сделан купол; он отстоит от краев крыши на 90 см. Толщина стен равна 70 см. На вершине купола «кумбазе» имеется отверстие

<sup>63</sup> Таджики этот тип мельницы называют «хэрос», производное от «хэр» — осел, «ос» — мельница.

<sup>64</sup> Фон Бихольд В. Азиатские водяные мельницы и способы их улучшения. Записки Кавказского отделения сельского хозяйства. 1855, т. I с. 114

<sup>65</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, 1935, ф. I, д. 291, с. 7.

<sup>66</sup> Там же, с. 8.

<sup>67</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, 1934, ф. I, д. 291, с. 8.

«баджа» для освещения. Размеры баджи 50×50 см. Высота в помещении от пола до верха купола 4,7 м. В плане помещение круглое. Диаметр помещения равен его высоте (т. е. 4,7 м). Помещение имеет две двери. Одна дверь 1,6 м. В большой проем двери вводили лошадь<sup>68</sup>. В стенах имеется семь узких отверстий для воздуха. Размер их: ширина 20 см, высота 50 см. На одной из стен сделана каменная кормушка для лошади. Рядом с кормушкой в стене вставлен камень с отверстием для привязывания лошади или осла.

Жернова были устанвлены в середине помещения. Размер их был довольно крупный — диаметр равен 90 см. Вокруг жерновов внизу был сделан широкий деревянный желоб, куда сыпалась мука. Деревянный короб, куда сыпалось зерно, подвешивался над верхним жерновом.<sup>69</sup> Жернова, как обычно, соединены железным стержнем, проходящем почти в середине камней. Нижний камень с одной стороны имеет срез—канавку, имеется отверстие диаметром в 10 см. для продевания стержня и для насыпания зерна.

Для того, чтобы приподнимать верхний жернов, было сделано специальное приспособление. Слегка приподняв камень или опустив его, могли регулировать качество помола, т. е. получать крупный или тонкий помол зерна.

На нижней стороне верхнего жернова вокруг отверстия имеется выпуклая линия, от которой отходят еще три линии, что в целом служило лучшему помолу муки.

Бытование мельниц, которые приводились в движение тягловой силой, на Апшероне объясняется тем, что здесь не было рек. Нам представляется, что этот тип мельницы мог предшествовать водяной мельнице, которая несомненно имеет более сложное устройство.

### 3. Ветряная мельница

Одним из древних типов мукомольной мельницы является ветряная мельница. Впервые ветряные мельницы появились в Древнем Египте и Китае.<sup>70</sup>

<sup>68</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, 1935, ф. I, д. 291, с. 9.

<sup>69</sup> Там же, с. 9.

<sup>70</sup> Х а р у з и н Н. Этнография, вып. I, СПб, 1861, с. 175.



Сведения о ветряных мельницах на территории Ирана относятся к VII веку н. э. Появление ветряной мельницы в России—XV—XVI вв., некоторых европейских государствах относится к III—IX вв.<sup>71</sup>.

Э. Тейлор считал, что ветряная мельница, наряду с водяной, сыграла большую прогрессивную роль в истории культуры человечества<sup>72</sup>.

Известно, что в XIX — начале XX вв. в низменных районах Азербайджана, особенно на Апшероне, ветряные мельницы имели распространение<sup>73</sup>. На Апшероне известны две разновидности ветряных мельниц: 1) с четырьмя лопастями; 2) с большим количеством лопастей.<sup>74</sup>

Следует отметить, что на Апшероне при помощи ветряных мельниц, кроме их основного назначения, выкачивали также и воду из колодца (см. табл V). Такие мельницы строились только в местах, где часто дуют ветра. Даже небольшой ветер обеспечивает нормальную работу мельницы, поэтому в Азербайджане ветряная мельница была характерна только для Апшерона, где были определенные климатические условия.

#### 4. Молоканские мельницы

Сбор этнографических материалов позволил выявить бытовавшие в прошлом в Азербайджане так называемые «молоканские мельницы». Этот тип мельниц в основном получил распространение в Ширванской зоне, где были локальные поселения русских семей. «Молоканские мельницы» работали обычно от значительного количества подаваемой воды, поэтому их устанавливали по берегам полноводных рек. Они отличались от местных мельниц сравнительно большим размером жерновов и мельничного колеса и не получили широкого распространения среди местного населения.

С мельницей были связаны различные поверья. В народе мельница и место её расположения считались святыми. На мельнице и вокруг нее должно быть чисто, никто

<sup>71</sup> Харузин Н. Этнография, вып. 1, СПб, 1861, с. 176.

<sup>72</sup> Тейлор Э. Первобытная культура, М., 1939, с. 106.

<sup>73</sup> Энциклопедия Советского Азербайджана, Баку, 1981, т. V, с. 104.

<sup>74</sup> ИАИИ АН Азерб. ССР, 1935, янв. № 289, с. 27.

не бросал мусора. При помолу зерна на мельнице соблюдался ряд правил и обычаев. Прежде чем отправлять зерно на помол, его чистили, мыли и высушивали. Хозяйка приглашала на помощь соседок и родственников. Крестьяне занимали очередь на мельницу. Поэтому помол производили и днем, и ночью. Каждый, после того, как кончал молотье свое зерно, подметал камни, под, выметал из желоба всю муку. Тут же приступал к помолу следующий по очереди.

После каждого вида зерновой культуры жернова и мельницу чистили, чтобы мука не смешивалась.

Воровство на мельнице считалось большим грехом, святотатством. Муку с жерновов и в помешении подметали и собирали кусочком овчины или лоскутом шерстяной ткани. Собранную муку ссыпали в деревянный сосуд.

В основном мельницам приходилось много работать осенью — после сбора урожая. Каждая крестьянская семья старалась помолоть зерно и запастись мукой на всю зиму, так как зимой было плохо с сообщением и кроме того в некоторых горных реках воды зимой было мало. Запасы муки на зиму назывались «гышлыг» (т.е. зимние).

В прошлом мельницы принадлежали отдельным лицам, иногда родственной группе «насл». Мельник всегда должен был присутствовать при её работе, наблюдать за очередью, следить за тем, чтобы зерно было сухое (иначе получался плохой помол). В зависимости от вида зерна мельнику платили разную долю от зерна «шахад». Платили по—разному — 1/10 или 1/15 от количества зерна, предназначенного для помола. Платили за помол и деньгами.

Следует отметить, что обычай молотье зерно на всю зиму был принят и у народов Средней Азии. Люди, стоявшие в очереди на помол, привозили с собой продукты, дрова, оставались около мельницы по несколько дней. Мельник обеспечивал порядок и безопасность крестьян. Обычно около мельницы находился домик, где ночевали ожидавшие помола.

Азербайджанская семья с радостью встречала хозяина со свежей мукой. Прежде всего накрывали стол, съедали комбу (пышку), испеченную еще на мельнице. Для изготовления каши, называемой «ярма» или «кердияр», принято было молотье крупно смесь зерен ячменя, проса, пшеницы. Пшеницу мололи, как правило, отдель-

но. Из неё пекли хлеба, готовили различные мучные блюда (аришта, хашил, хенгал, гуймаг и т. д.), пекли различные кондитерские изделия (пахлаву, бюкме, шекербуру). Муку хранили в домах, в специальных деревянных закромах «амбар», «кянду». Насыпали муку и в чувалы, и в глиняные кувшины. Чувалы устанавливали на деревянных помостах, чтоб мука не сырела.

Изучение средств помола зерна в Азербайджане показало, что наиболее распространенными были водяные мельницы. Ветряные и упряжные имели распространение только на Апшероне.

Наличие нескольких видов мельниц свидетельствует о самобытном пути развития мукомольных средств Азербайджана. Так, мельница, приводимая в действие тягловой силой, имела распространение только в Азербайджане и неизвестна у других народов Закавказья.

Из краткого обзора мельниц, имевших распространение в Азербайджане, видно, что они были широко распространены и занимали важное место в хозяйстве и быту населения.

Анализ средств помола зерна показывает, что на протяжении веков происходило их развитие от простого к сложному. Изменилось качество помола, постепенно возрасла производительность.

Сравнение со средствами помола других народов показало значительную общность в этой сфере с народами Кавказа и Малой Азии. В то же время следует отметить самобытные черты, имеющиеся в различных типах мельниц Азербайджана.

### ГЛАВА III

## СРЕДСТВА И СПОСОБЫ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Способы и средства хлебопечения в Азербайджане отличаются значительным разнообразием.

### I. Простые средства выпечки хлеба

Этнографические материалы свидетельствуют о том, что в прошлом в Азербайджане бытовали различные спо-

собы выпечки хлеба и различные виды печей для хлебопечения, многие из которых существуют и поныне.

Наиболее примитивный способ — это выпечка хлеба в очаге. Обычно их устраивали в земле во дворе<sup>1</sup>. Земляной очаг для выпечки хлеба устраивали следующим образом: в земле делали небольшое углубление, плотно утрамбовывали, затем разжигали костер. После того, как дрова сгорали, угли и пепел выметались и на разогретую землю клали круглую пышку. Её накрывали листьями, а поверх насыпали угольки с пеплом. Примерно через час хлеб «чорек» был готов. Таким способом выпекали хлеб обычно на мельнице из муки свежего помола. Назывался этот хлеб «дейирман кембаси» (буквально «мельничная пышка»). Обычно такая пышка выпекалась из пресного теста.

Для Западной зоны и Нахичевани характерен второй вид очага для выпечки, который устраивали из камней. Несколько крупных булыжников укладывали в небольшое углубление. На камнях разжигали костер. После того, как камни сильно накалялись, угли и пепел с них выметались. На камни налепляли небольшие лепешки, затем их переворачивали. Каменный очаг имел также разновидность, известную под названием «карбери» (см. табл. XXIX). Очаг этот складывали из четырех крупных плоских камней в форме квадрата, помещенных в небольшие углубления. В середине разжигали костер; когда от костра оставались угли, то на камни клали лепешки из теста. Камни бывали 40—50 см длиной. На них выпекали круглые или продолговатые хлебцы (длиной 30 см)<sup>2</sup>. Таким образом выпекали хлеба при мельницах, а также на летних кочевках—яйлагах. По сообщениям информаторов, в начале XX века очагом карбери еще пользовались.<sup>3</sup> Следует отметить, что об этом очаге в литературе не имеется сведений; существование этого способа хлебопечения было выявлено во время полевых исследований.

Следующий этап развития в хлебопечении выпечка

<sup>1</sup> Информацию дал 80-летний житель с. Ашаги Айыблы Таузского района Ахмедов Абдулалли Керим оглы.

<sup>2</sup> Информацию дал 98-ти летний житель с. Седерек Шахбузовского р-на Джафаров Джафар Мамед оглы.

<sup>3</sup> Информацию дал 80-ти летний житель с. Ашаги Айыблы Таузского р-на Ахмедов Абдулалли Керим оглы.

хлеба на глиняном садже (см. табл. XIII) Как мы уже отмечали, саж был известен в Азербайджане еще в глубокой древности<sup>4</sup>. Наиболее древний глиняный саж, найденный на территории Азербайджана, относится к эпохе энеолита. На нижней стороне этого саджа сохранились следы копоты. Диаметр этого саджа равен 35 см, толщина 5—6 см. Этот саж, как установил археолог О. А. Абибуллаев, относится ко второй половине III тысячелетия<sup>5</sup>.

Обломки глиняного саджа были найдены также на раскопках Узерликтепе (Агдамский район); относятся они к началу II тысячелетия до н. э. Саж из серой глины был вогнутой формы, небольшого размера<sup>6</sup>.

Своеобразный саж был найден В. Алиевым на Кюлтепе П. Саж этот квадратной формы, размером 55×60 см., обе стороны его покрыты поливой. Археолог полагает, что на этом садже поджаривали пшеницу и пекли хлеб<sup>7</sup>. По сохранившейся части саджа видно, что он был вогнутым.

Что касается глиняного саджа, то один из источников VII века сообщает, что во время приема Албанского католикоса хазары угощали его тонким хлебом, выпеченном на глиняном садже<sup>8</sup>. Видимо, глиняный саж имел распространение и у албан. Он сохранялся довольно устойчиво наряду с другими более усовершенствованными видами печи. В северо-восточной части Азербайджана глиняные саджи употреблялись для выпечки хлеба до недавнего времени. Глиняный саж имеет в диаметре 50 см, толщину 3—4 см. Саджи бывают с ровной и вогнутой поверхностью<sup>9</sup>.

На садже выпекают сладкие хлебцы фатир (тонкие лепешки), бозламадж, шора и кета (афар), своеобраз-

<sup>4</sup> Буниятов Т. А. К истории развития земледелия в Азербайджане. Баку, 1964, с. 69 (на азерб. яз.)

<sup>5</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, ф. 1, оп. 5, д. 4018, Баку, 1960 с.8 (на азерб. яз.)

<sup>6</sup> НАИИ АН Азерб. ССР ин. 3143, с. 31.

<sup>7</sup> Алиев В. Г. Культура эпохи средней бронзы Азербайджана, Автореферат док. дисс. Тбилиси 1983, с. 14.

<sup>8</sup> Артамонов М. И. Очерки древнейшей истории хазар. Л., 1936, с. 73

<sup>9</sup> Гулиев Г. А. Краткое сообщение о глиняных саджах. // Док. АН Азерб. ССР, 1955, т. XI № 7, с. 514 (на азерб. яз.)

ный пирожок из тонкораскатанного теста с начинкой из зелени.<sup>10</sup>

Глиняные саджи встречаются в Кубинском, Комаккендском, Дивичинском и Кусарском районах. Их изготавливали из смеси глины с керамической крошкой. К этой смеси примешивали мелконарезанный сорняк «чарпр». Смесь месили ежедневно на протяжении 3—4 недели, чтобы глина не трескалась; в глину примешивали козью шерсть. Изготавливали саж на ровном месте, посыпав его пеплом. Несколько дней саж оставляли в тени. Затем обжиг его производился на очаге, затопленном кизяком.

При выпечке хлеба на глиняном садже предварительно его нагревают на очаге. На нагретый саж кладут и устанавливают его вертикально, чтобы хлеб был повернут к огню.<sup>11</sup> От жара углей хлеб покрывался румяной коркой. Следует сказать что в настоящее время саж вертикально устанавливают при выпечки тогала (слоеных лепешек) и сладкого хлеба (ширин чорек).

При выпечке же бозламаджа и фатира саж устанавливают над огнем. На этих саджах пекут и слоеные хлеба. Хлеб, выпекаемый на глиняных саджах, бывает мягким и вкусным.

Глиняные саджи имеют преимущество перед чугунным. Саж из глины прогревается равномерно, поэтому и лепешка выпекается равномерно, у чугунного саджа центр прогревается сильнее и поэтому лаваш в середине подгорает, а по краям недостаточно пропекается. Поэтому чугунный саж смазывают раствором пепла, чтобы лаваш выпекался более равномерно.

Со временем глиняные саджи заменили чугунные. На чугунных саджах пекут тонкораскатанные лепешки — фатир, йуха, а также тонкий дрожжевой хлеб — хамралы, слоеную лепешку фасали и т. д.

Чугунный саж круглый, вогнутый, иногда имел две ручки. Эти саджи получили широкое распространение, начиная со средних веков и постепенно вытеснили глиняные. Их изготавливали местные мастера и продавали на базарах. Чугунные саджи бывают диаметром 50 см.

<sup>10</sup> Агаширинова С. С. Матерьяльная культура лезгин, XIX начало XX века. М., 1978, с. 208.

<sup>11</sup> Ахмедова В. А. Матерьялы о некоторых средствах хлебопечения в северо-восточном Азербайджане. Баку, 1982, с. 97.



Садж был очень удобен для населения, занимающегося отгонным скотоводством<sup>12</sup>. На летних и зимних кочевках не нужно было выстраивать печь. На нем можно было выпекать хлеб и в дороге, по пути на яйлаги.

В различных местах Азербайджана при раскопках были обнаружены очажные подставки в виде цилиндра. На нижней стороне этих подставок имелись небольшие выступы, на которых они стояли<sup>13</sup>. Такие подставки были найдены на раскопках в Кюльтепе<sup>14</sup>. Автор считает, что на этих очажных подставках устанавливали садж или казаны при варке пищи еще в эпоху энеолита. В Мингечауре при раскопках жилых помещений также были найдены такие подставки.<sup>15</sup> Датируются они здесь V—VII веками н. э.<sup>16</sup>.

Еще с глубокой древности для выпечки хлебных изделий на очаге использовали глиняную сковородку (см. табл. XIV). Образцы глиняной сковороды находили часто при архелогических раскопках. Самая древняя была обнаружена на Кюльтепе II в Нахичеванской зоне, в культурных слоях эпохи энеолита<sup>17</sup>. Нашли глиняные сковороды во многих местах Азербайджана. Более характерны они для II в. до н. э. и первых веков нашей эры<sup>18</sup>.

Из того же состава глины, что и глиняный садж, изготавливалась глиняная тава. Глубина сковороды обычно бывала в 3—4 см. Глиняная тава (гиллэ) характерна для Куба—Хачмасской зоны. По виду она похожа на крупные «гилле» — глиняные коробки для сушки фруктов. На тава выпекали сладкие и сдобные хлебцы. Видимо, на смену глиняным сковородам пришли медные. Медные тава также использовали для выпечки хлеба в печи (см. табл. XXXII, рис. 6) и имели распространение также в

<sup>12</sup> НАИИ АН Азерб. ССР. Баку, 1914, ф. I, оп. № 3, д. 2360, с. 44.

<sup>13</sup> Абибуллаев О. А. Указ. отчет о раскопках в Кюльтепе в 1958 г., с. 8.

<sup>14</sup> Там же. С. 14.

<sup>15</sup> Ваидов Р. М. Мингечаур в III—VIII веках. С. 30.

<sup>16</sup> Ваидов Р. М. Указ. раб.

<sup>17</sup> Абибуллаев О. А. Археологические памятники Нахичевана (поселение Кюльтепе), Баку, 1961. С. 27.

<sup>18</sup> Голубкина Т. И. О растительных остатках из кувшинных погребений Азербайджана. (II век до н. э. — первые века н. э.) // Некоторые вопросы исследования истории естествознания и техники в Азербайджане. Тезисы докладов. Июнь, 1971 г., Баку, с. 53.

соседней Грузии<sup>19</sup> и других зонах. В тава пекут более пышный хлеб, смазывают яйцом и посыпают сверху маком. Диаметр этих тава 20—30 см. Хлеб, выпекаемый в тава, получается высокий в 4—5 см<sup>20</sup>. Способ выпечки хлеба в сковороде был известен у многих народов: балкарцев<sup>21</sup>, киргизов<sup>22</sup>, украинцев<sup>23</sup> и др.

Как мы видим, традиции в хлебопечении уходят в глубокую древность. Простые способы и средства хлебопечения сохранились наряду с более сложными и развитыми.

Для выпечки хлеба на открытом очаге используется также глиняная посуда, напоминающая садж, известная под названием «кесди» (см. табл. XXV). Кесди не упоминается в письменных источниках и была выявлена при полевых исследованиях. Она характерна для северо-восточных районов Азербайджана. Это приспособление круглое и вогнутое, диаметром в 40 см. Отличается оно тем, что имеет рукоятку. Поверхность «кесди» покрывали различными рисунками, чаще всего напоминающими ветку елки. О «кесди» поют в народных баяты:

Мен кесдийем, безеклийем, инчейем  
Менде бишди ширин дадлы чорек<sup>24</sup>  
Я кесди, покрытое рисунком, изящное,  
На мне выпекается сладкий вкусный хлеб.

Кесди формовали на дне казана (с наружной стороны), чтобы он имел вогнутую форму. Затем его очень долго обжигали, — до приобретения темного цвета. На кесди помещался только один хлеб. После того, как кесди согревался на огне, на его клали хлеб и прислоняли к камню или к кирпичу. На кесди выпекали фатир и боз-

<sup>19</sup> Волкова Н. Г., Джавахишвили Г. Н. Бытовая культура Грузии XIX—XX вв.: традиции и инновации. М., 1982. С. 95.

<sup>20</sup> Информатор—жительница с. Агбил Кубинского р.—на 89—летняя Рзаева Земингуль Бинали кызы.

<sup>21</sup> Мамбетов Г. Х. Материальная культура сельского населения кабардино—Балкарии. Автореферат, Нальчик, 1971. С. 8.

<sup>22</sup> Мамбеталиева К. Быт и культура шахтеров—киргизов каменноугольной промышленности Киргизии. Фрунзе, 1964. С. 153.

<sup>23</sup> Материальная культура компактных этнических групп на Украине, М., 1979. С. 97.

<sup>24</sup> Баяты сообщила жительница с. Аваран Кусарского района Османова Наджабат Муса кызы (1978 г.).



дамач. В настоящее время кесди почти исчез; мы встретили кесди только раз в селении Эных Кусарского района. Из этнографических материалов видно, что в XIX веке кесди имел распространение в Куба-Хачмасской зоне, но в XX веке уже стал выходить из употребления. Также, как и глиняный садж, он, видимо, был вытеснен металлическим саджем (см, табл. XXXI). По сообщению информаторов, хлеб, выпекаемый на кесди, бывал мягкий.

## 2. Тендиры

Тендир, являющийся продуктом определенного уровня развития земледелия, относится к одному из элементов материальной культуры, созданных при оседлом образе жизни.

Ф. Энгельс, говоря о развитии культуры, относил появление тендира к средней ступени дикости и считал, что первоначально он служил для печенья корней и корнеплодов, а не хлеба<sup>25</sup>.

Следует сказать, что тендир имеет очень широкий ареал распространения, начиная от берегов Средиземного моря до берегов Тихого океана. При этом название его сохраняется у многочисленных народов, лишь незначительно изменяясь, так, у тюркоязычных народов — туркмен, узбеков, азербайджанцев, каракалпаков, казахов, киргизов, кумыков он известен под названием тандыр, тендир; у грузин — тоне, у армян — тондир, у таджиков — танур, у цыган — тандир, у белуджей — танур, у персов — тондур, лезгин — танур, у татов — тонур у курдов — танур, у талышей — тану, у хыналугцев — дунар, у некоторых народов Дагестана — тоныр и т. д. Изменения термина проявляются в основном в наличии и выпадении звука «д» в середине слова. Этимология термина неизвестна. Видимо, он возник на древнем Востоке, а затем перешел на другие языки<sup>26</sup>. Время появления тендира связано с возникновением земледелия и оседлого образа жизни в начале энеолита<sup>27</sup>.

<sup>25</sup> Маркс К., Энгельс Ф. Капитал, Соч. 1960, XXIII, М., С. 168.

<sup>26</sup> Устное сообщение ст. н. с. Института истории Гейбуллаева Гиясадинна.

<sup>27</sup> Новиков Ю. Ф. О возникновении земледелия и его первоначальных формах: Советская археология, 1959, № 4. С. 31

До настоящего времени в Азербайджане тендиры не были объектом специальных исследований археологов или этнографов, хотя некоторые вопросы истории тендиров в исследуемом регионе освещен. В научной литературе, например, касаясь вопроса о времени возникновения и эволюции тендира, Т. А. Бунятов пишет, что он был создан в эпоху энеолита и сохранился до наших дней, постепенно усовершенствуясь<sup>28</sup>. Однако, изучение археологических материалов дает нам основание считать, что каких-либо значительных изменений в тендире за длительный период его существования не произошло.

Этнографическое изучение тендира выявило, что у него было много функций. В нем не только пекли хлеб, но и готовили различную пищу, овощи и рыбу, на нем сушили фрукты, согревали им жилище, производили обжиг мелких гончарных изделий.

Тендиры имеют форму срезанного конуса и отличаются расположением от поверхности земли и различными размерами. В народе тендир считается священным также, как и очаг. Домашний быт тесно связан с тендиром, так как одна из основных составных частей пищи — хлеб выпекается в нем.

Тендир выстраивается во дворе отдельно, в стороне от хозяйственных построек. В некоторых зонах над тендиром делается навес, иногда выстраивается барьер вокруг: иногда это легкая постройка, открытая с одной стороны. В этих случаях это место называется тендирхана, тендираар (Нахичеванская и Талышская зоны), тендиристан (у азербайджанцев живших в Армении).

Мы придерживаемся классификации тендиров, данной К. Т. Каракашлы... Им выделено 3 вида тендиров — 1) доме; 2) бадлы, 3) кирпичный<sup>29</sup> (см. табл. VI).

Археологические материалы свидетельствуют о том, что уже в эпоху энеолита в Азербайджане имел распространение тендир<sup>30</sup>. Наиболее древний образец тендира был

<sup>28</sup> Бунятов Т. А. К истории развития земледелия в Азербайджане. Баку, 1964. С. 60 (на азерб. яз.)

<sup>29</sup> Каракашлы К. Т. Материальная культура азербайджанцев. Баку, 1964, с. 108.

<sup>30</sup> Голубкина Т. И. О растительных остатках из кувшинных погребений Азербайджана (Пв. до н. э. — I в. н. э.). Некоторые вопросы и исследования по истории естествознания техники в Азербайджане. Тезисы докладов, Баку, 1971. С. 53.

обнаружен на Кюльтепе I О. А. Абибуллаевым. Сохранилась только нижняя часть тендира. Диаметр основания тендира равен 70,4 см., высота сохранившейся части стенки тендира — 274 см<sup>31</sup>. Обнаруженный тендир относится к типу дойме. Такого типа тендиры были найдены в Мингечауре в слоях, относящихся к VI—VIII вв.<sup>32</sup>. Аналогичные тендиры были найдены на раскопках «Ичери шехер» в Баку<sup>33</sup>.

Этот тип был характерен и для Байлакана<sup>34</sup>. Найдены здесь тендиры расположены в различных слоях и относятся к разным эпохам, начиная с VIII—до XIV вв. Дойме тендир сохранялся на территории Азербайджана на протяжении длительного времени и дошел до наших дней. Дойме тендир устраивали в земле, стены его были земляные. Их утрамбовывали камнем, а затем обмазывали глиной. Название «дойме» означает утрамбованный, битый.

Во время сбора полевых этнографических материалов было выяснено, что дойме тендиры еще бытуют в Нахичеванской, Карабахской и Гянджа—Казахской зонах. Дойме тендир устраивают следующим образом: в земле роют яму с расширенным дном, стенки её утрамбовывают, колотя по ним камнем. Затем делают жидкий раствор пепла и соли и обрызгивают им стены. В Карабахской и Гянджа—Казахской зонах заливают иногда яму водой и после того, как она впитывается, стенки утрамбовываются и сглаживаются камнем. Таким способом укрепляют стенки тендира. Тендир этого типа не имеет поддувала. Стены тендира обмазываются глиной. Первый раз для просушки и обжига глины разжигался небольшой костер из медленно горящих дров.

Разновидностью этого тендира являются земляные тендиры, которые устраивали летом в садах Куба—Хач-

31 Абибуллаев О. А. Археологические памятники Нахичевани (поселение Кюльтепе). Баку, 1961. С. 85.

32 Ваидов Р. М. Средневековые поселения Мингечаура // Труды института истории / Баку, 1957. Т. XI С. 11 (на азерб. яз.).

33 Исмизаде О. Ш., Ибрагимов Ф. А. О средневековых тендирах из раскопок в городе Баку // Док. АН Азерб. ССР. Серия истории, философии и права, 1974, № 2. С. 55.

34 Минкевич—Мустафаева Н. В. Раскопки на гробовой стене Орекала в 1953—1954 гг. // Материалы и исследования по археологии. М., 1959, № 67, С. 157—162.

массой зоны. Они служили для сушки фруктов. В отличие от дойме тендира стены их не утрамбовывали.

Тип «бадлы» также известен на территории Азербайджана с глубокой древности<sup>35</sup>. Наиболее древний образец бадлы тендира был найден при раскопках Узерликтепе (Агдамский район), поселения, относящегося к эпохе средней бронзы<sup>36</sup>. Тендир этого типа обнаружен и на Каратепе (Бейлаганский р-н) в культурных слоях V—I вв.<sup>37</sup>. Тендиры типа бадлы часто встречаются при раскопках средневековых памятников. Тендиры средневековых поселений в бассейне рек Гуручай и Кеделанчай отличаются от более древних и совершенно идентичны современным. Диаметр тендира 40—45 см, толщина стенок 7 см<sup>38</sup>.

Впервые в средневековом Байлакане были обнаружены тендиры, обожженные в гончарных печах. Бадлы тендир был характерен и для Байлакана. Найдены здесь тендиры расположены в различных слоях и относятся к разным эпохам. Они прослеживаются, начиная с VIII в. до XIV в. На стенки тендиров были нанесены различные орнаменты. Тендиры, найденные в других средневековых поселениях (Торпагкала Таузский р-н), изготавливались различными способами. На дне некоторых из них найдены остатки зерновых культур и пепел<sup>40</sup>. Внутренние стенки тендиров покрыты геометрическим орнаментом<sup>41</sup>. С этим явлением мы сталкиваемся и в нас-

35 Бунятов Т. А., Агаева Д. Г. О способах выпечки хлебных изделий в Азербайджане // Материалы по истории Азербайджана / Труды музея истории Азербайджана / Баку, 1960. Т. III, С. 31 (на азерб. яз.).

36 Кушнарёва К. Х. Раскопки на холме Узерликтепе около Агдама // Краткие сообщения Ин-та истории материальной культуры. М., 1957, вып. 125 с. 134.

37 Исмизаде О. Ш. Итоги археологического исследования поселения на холме Каратепе // Археологические исследования в Аз.—не Баку, 1965, С. 72.

38 Исмаилов Г. Итоги археологич. исследований. С. 5.

39 Ваидов М. Р., Гулиев Н. М., Гасымов З. А. Отчет 1976 г. Торпагкалинского отряда Шамхорской археологич. экспедиции (Таузский р-н) табл. XXIII.

40 Ахмедов Г. М. Некоторые итоги археологич. раскопок городища Орекала в 1959—63 гг. // Археологич. исследования в Аз.—не. Баку, 1965, С. 138.

41 Там же. С. 139.

тоящее время. Это делалось для того, чтобы хлеб удерживался на стенках тендира.

Часто встречаются тендиры и на раскопках Кабалы. Здешние тендиры были разной величины, по краю их отверстия были нанесены украшения<sup>42</sup>. При раскопках Селбира (Кабалы) было обнаружено значительное число наземных тендиров в культурном слое IX века<sup>43</sup>. Представляет интерес один из тендиров, на внешнюю стенку которого были наклеены глазурованные черепки посуды, которая производилась в IX веке<sup>44</sup>. Считается, что черепки не дают стенкам тендира быстро остынуть. Внутренняя стенка этих тендиров украшена каким-то рисунком, нанесенным зубчатым инструментом.

Наличие тендиров различной величины говорит нам об их разном предназначении. Тендиры крупных размеров, вероятно, были во дворах у больших патриархальных семей. Крупные тендиры в городах, видимо, служили для выпечки хлеба на продажу. Нам кажется, что возможно лишь такое объяснение назначению тендиров, обнаруженных в Селбуре<sup>45</sup>. Один из тендиров здесь обложен обожженным кирпичем. Эта обкладка способствовала более длительному сохранению тепла и предохраняла тендир от сырости.

В Ичери-Шехер в Баку также были найдены тендиры «бадлы». Они были изготовлены тремя различными способами<sup>46</sup>. Первый способ — когда тендир был изготовлен из глиняных валиков. Второй — когда формовка лентообразным способом. Третий способ — цельная формовка стен тендира<sup>47</sup>. У большей части тендиров диаметр был около 60 см. В основном они относятся к XIII—XIV вв.

При раскопках Торпаккала (Таузский р-н) были обнаружены тендиры в жилищах. Они были расположены

42 НАИИ АН Азерб. ССР, ф. I, оп. № 17, д. 5630. С. 9.

43 Кадиров Ф. Научный отчет Кабалинской археологической экспедиции о раскопках 1977 г. в Сельбуре. С. 20 (на азерб. яз.).

44 Кадиров Ф. Указ. раб., С. 21.

45 Кадиров Ф. Там же. С. 22.

46 Исмизаде О. Ш., Ибрагимов Ф. А. О средневековых тендирах их раскопок в городе Баку // Док. АН Азерб. ССР. Серия истории, философии и права, 1974. № 2. С. 56.

47 Исмизаде О. Ш., Ибрагимов Ф. А. О средневековых тендирах из раскопок в городе Баку // Док. АН Азерб. ССР. Серия истории, философии и права, 1974, № 2, С. 58.

в земле. Поддувало состояло из гончарных труб, конец трубы поддувала был выведен на поверхность земли. В Мингечауре также были найдены глиняные тендиры в слоях раннего средневековья<sup>48</sup>.

Очень интересные по своему расположению и разнообразию тендиры были вскрыты при раскопках крупного средневекового города Шабрана. Находки относятся к VIII—XVI вв. (см. табл. VII)<sup>49</sup>. Тендиры различной величины и формы, обнаруженные при археологических раскопках в Шабране, свидетельствуют о том, что здесь было развито производство хлеба на продажу. На площадке вокруг тендира имелись специальные углубления для посуды со специями и обмазкой. На территории Шабрана выявлено два вида тендира — «бадлы» и «кирпичный». Мастерами Шабрана были созданы более усовершенствованные тендиры, в которых выпекался высококачественный хлеб<sup>50</sup>.

Один из крупных тендиров, найденных здесь имел высоту 1,1 м, а диаметр основания 90 см. Около тендира была устроена небольшая обкладка, на ней имелось углубление для посуды со специями и яйцом для смазки хлеба. Углубление имело диаметр 30 см, глубину 20 см. В углублении находилась чаша, закрытая кирпичом<sup>51</sup>. Эти тендиры относились к периоду развитого средневековья.

Как видно из материалов археологических раскопок, поддувало древних тендиров делали из гончарных труб или складывали из кусков кирпича<sup>52</sup>. Поддувало тендиров, расположенных в земле, при помощи гончарных труб или кирпичных дымоходов выводится на поверхность земли<sup>53</sup>. Надземные тендиры обычно имеют отверстие у ос-

48 Вандов Р., Гулиев Н., Гасымов Е. Научный отчет археологической экспедиции 1975 года в Торпаккале (Таузский р-н) 0—1537. С. 4 (на азерб. яз.).

49 НАИИ АН Азерб. ССР. 0—248. С. 20.

50 Сообщил доктор исторических наук Геюшев Р. Б.

51 Сообщил доктор исторических наук Геюшев Р. Б.

52 НАИИ АН Азерб. ССР, 0—25/1, д. 7498, ф. I, оп. 17. С. 5 (на азерб. яз.).

53 Агамалиева С. Гончарство Азербайджана в XIX—нач. XX в. (Историко-этнограф. исследование) Автореферат канд. диссерт. Т., 1981. С. 12)



нования, через которое проходит вентиляция. В Ширване этот тендир известен под названием «гойма» или «пиа»<sup>54</sup>. В большей части Азербайджана для этого тендира употребляется название бадлы. Наземные тендиры устанавливали в углублении 10—15 см. Обычно они состояли из двухцельных половинок. Их устанавливали друг на друга и смазывали глиной. У основания тендира оставляли одно или два небольших отверстия для тяги. После установления внутренне и наружные стены тендира обмазывали глиной.

В некоторых зонах надземный тендир вокруг обстраивали камнем или кирпичом. Вокруг устья тендира получалась площадка круглой или квадратной формы. На ней сидели, когда пекли хлеб, собирали на ней готовые хлеба и т. д. В зоне Талыша площадку вокруг тендира делают различной формы: квадратной, круглой, шестигранной, восьмигранной.<sup>55</sup> На Мугани и Мильской степи наземный тендир не застраивается. По сравнению с тендирами других зон, у этих тендиров маленькое верхнее отверстие, их высота — 1,2 м. Состав глины тендира следующий: глина желтая саман, кирпичная крошка, козья шерсть и т. д.

Тендир, расположенный в земле, устанавливается таким же образом. На нижнюю половину тендира устанавливается верхняя часть, а затем производится обмазка. Иногда половины сначала скрепляют и дают высохнуть, а затем устанавливают в яме. Иногда на внутренние стенки тендира наносятся различные рисунки или черточки для устойчивости наклепленного на них хлеба. На дно тендира укладывали плоские мелкие камни, которые предохраняли тендир от сырости. В пространство между тендиром и землей насыпали камни, обломки кирпича и землю. После того, как тендир был готов, в нем зажигали кизяк или медленно тлеющие дрова. Такие тендиры довольно широко распространены в Азербайджане.

Тендиры из сырцового кирпича встречаются при раскопках ряда археологических памятников. При раскопках Торпаккала (Кахский р-н) были обнаружены тендиры

<sup>54</sup> Мустафаев А. Н. Материальная культура Ширвана, Баку, 1977, С. 103. (на азерб. яз.).

<sup>55</sup> Аскеров Н. О некоторых обычаях народной архитектуры в Ленкоранской зоне / Гобустан, 1979, № 1, С. 61 (на азерб. яз.).

из сырцового кирпича в культурных слоях III—V вв.<sup>56</sup> Один из найденных здесь тендиров имеет следующие размеры: диаметр основания — 65 см, диаметр устья — 50 см, высота — 90 см, углублен тендир в землю на 30 см.

Интересен тендир, обнаруженный на Торпаккала в Таузском районе. Высота его 80 см, диаметр дна — 62 см, диаметр верхнего отверстия — 55 см, толщина стен — 4 см. Тендир относится к XI веку<sup>57</sup>. Поддувало тендира представляет собой гончарную трубу, употребляющую для водопровода.

В Мингечауре найден также тендир из сырцового кирпича, внутренние стены которого обмазаны глиной. Этот тендир расположен в земле. Диаметр его основания равен 65 см, высота — 90 см.<sup>58</sup> Надне тендира имеется толстый слой пепла, что свидетельствует о длительном его использовании.

Кирпичные тендиры, которые встречаются сравнительно редко, появились позже первых двух типов тендира. Во время полевых работ было выяснено, что тендиры, сложенные из обожженного кирпича, распространены в Шекинской, Закатальской и Карабахской зонах.

В настоящее время тендиры из сырцового кирпича складывают в низменном Карабахе и Нахичеванской зоне. В этих же зонах имеют распространение тендиры из обожженного кирпича. Для постройки тендира из кирпича роют неглубокую яму и в неё начинают складывать стенки тендира. Выстраивают его, как обычно, в виде усеченного конуса. Дно тендира также выкладывают из кирпича. Стены внутри подвергают обмазке, чтобы их поверхность была ровная. Следует отметить, что тендиры из кирпича в Азербайджане делают различной величины. Самый крупный тендир имеет диаметр верхнего отверстия 80 см, высота — 1,3 м. У небольших тендиров диаметр основания равен 95—100 см, диаметр устья равен 60—65 см, высота — 1 м. После того, как тендир из кирпича готов, в нем жгут крупные дрова.

Бытующие на территории Азербайджана тендиры хоть и имеют некоторые своеобразные элементы, в основном не отличаются от тендиров других стран Востока.

<sup>56</sup> НАИИ АН Азерб. ССР. ф. I, оп. 13, л. 4966. С. 6.

<sup>57</sup> Вандов Г., Гулиев Н., Гасымов Е. Указ. 0—1537. С. 3.

<sup>58</sup> Вандов Р. М. Указ. раб. С. 10.

Аналогичные тендиры имеют распространение в настоящее время в Грузии<sup>59</sup>, Армении<sup>60</sup>, Дагестане<sup>61</sup>, в Средней Азии<sup>62</sup>, Таджикистане<sup>63</sup>, и Туркменистане<sup>64</sup>. В устройстве тендиров, в способах их формовки, характере расположения на земле у всех народов наблюдается значительная общность.

В Триалете на раскопках крепости Бешташен был найден очаг диаметром в 1 м. Видимо, это были остатки тендира<sup>65</sup>. Тендиры «бадлы» были найдены также в Дагестане на раскопках поселения Каякенд, расположенного у границы Азербайджана. На дне тендира были найдены черепки от нехря. Они служили для лучшего сохранения жара в тендире, что подтверждает предназначение данного тендира для хлебопечения. Исследователь отмечает близость этого тендира к современным тендирам Закавказья<sup>66</sup>.

На территории Азербайджана тендир являлся наиболее распространенным типом печи для выпечки хлеба и на протяжении тысячелетий занимал очень важное место в домашнем хозяйстве и быту. Хлеб, выпекаемый в тендире, бывает хорошо пропеченный, мягкий и вкусный (см. табл. X). Хлеб выпекается здесь сравнительно быстро. За один раз в тендире выпекается несколько хлебов. Печь эта удобна тем, что здесь исключена опасность подгорания хлеба.

<sup>59</sup> Читая С. Грузинская тория. Мимомхидвели. Институт истории им. акад. А. А. Джавахишвили. АН Груз. ССР, т. II, Тбилиси, 1951, рис. С. 378. (на груз. яз.).

<sup>60</sup> Лисициан С. Л. Пища (хлеб). Очерки этнографии дореволюционной Армении. Народы Кавказа. М., 1969, т. II, С. 221.

<sup>61</sup> Гаджиева С. Пища (хлеб). Материальная культура кумыков XIX—XX в. в. Махачкала, 1960. С. 83.

<sup>62</sup> Пещеров Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М.—Д. 1959. С. 257.

<sup>63</sup> Борозна И. Утварь и пища // Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. М., 1966, С. 118. Очаг и печи // Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973, С. 31.

<sup>64</sup> Гаффарберг Э. Поездка к белоджам Туркмении в 1958 г. // Советская этнография. 1960, № 1. С. 122. Павлов Р. Тамдыр—газета «Известия». I/IV—79 г.

<sup>65</sup> Куфтин Б. А. Археологические раскопки в Триалете. Тбилиси, 1941. С. 116.

<sup>66</sup> Круглов А. П. Север—восточный Кавказ во II—I тысячелетия до н. э. // Материалы и исследования по археологии. М. —Л., 1958, № 68 С. 20.

Тендир мало распространен только в западных районах Азербайджана (Казахский, Таузский), где в прошлом выпекали в основном тонкие фатиры на садже.

Из приведенных данных можно сделать вывод, что выпечкой хлебов занимались все слои населения Азербайджана, основной печью для выпечки на протяжении веков служил тендир.

На Апшероне, в Шекинской, Закатальской и Талышской зонах можно было купить готовый тендир. В Талыше во многих селениях формовкой тендиров занимаются мастерицы—женщины.

В настоящее время, несмотря на то, что повсеместно налажена выпечка хлеба на заводах и в пекарнях, традиция выпечки хлеба в тендирах сохраняется довольно устойчиво. Даже горожане предпочитают заводскому тендир чорейи (тендирный чурек).

В различных местах Азербайджана наблюдается общность в устройстве, процессе изготовления и установке тендира. Для изготовления тендира используется желтая глина (сары гил), которую называют «гил» (глина), «тендир торпагы» (земля для тендира), «сары торпаг» (желтая земля). Глину сначала очищают от камешков и различных примесей и высушивают на солнце, затем её размачивают в воде. На следующий день добавляют воду и тщательно месят. В ряде мест в глину подмешивали немного шерсти или козьего пуха, мелкого песка, керамическую крошку, соль, яичную скорлупу, айран, а некоторых местах мелко нарезанную траву, нередко вьюнок. Но, следует сказать, что чаще всего в глину подмешивали мелкий саман. Глину было положено хранить в прохладном месте, в тени. Примешав к глине лошадиный навоз, её месили ногами, затем укрыв, оставляли на 2—3 дня. Затем опять помесив её, оставляли на 5—7 дней в тени. Считалось, что глина должна закиснуть и тогда она будет готова. Когда глина меняла цвет, становилась сероватой и у неё появлялся какой—то специфический запах, она считалась уже пригодной к изготовлению тендира.

В северо—восточных районах Азербайджана бадлы тендиры формовали из глины, в состав которой входила красная глина, кирпичная крошка, козья шерсть, лошадиный волос, соль, мелкая солома и мелкий щербень. В других зонах изготавливали следующую смесь—желтая глина,

козья шерсть, кирпичная крошка и саман. Глину несколько раз месят, затем продерживают 15 дней в прохладном месте, укрыв паласом или шкурой. Дней через 15—20 глина приобретает серый оттенок, — значит она готова и можно начинать изготовление тендира. Стенки крупного тендира складывают из 20—22 глиняных колец, маленького тендира — из 10—12 колец.

Информаторы в Кусарском районе сообщили нам, что если глина становилась тягучей как жвачка и не падала комками, то значит она «созрела». В этой зоне к глине примешивали и значительное количество соли. Тендир устанавливали на ровном сухом месте. Для тендира средней величины употребляли примерно 8—9 валиков глины. Валики в разных районах известны под различными названиями: «лахта», «тийа», «пийа», «гил», «гута», «лал», «бад», «лов» и «дурмек». Толщина каждого валика бывает около 10 см. В первом нижнем валике оставляется отверстие для поддувала. Оно имело в диаметре примерно 15 см. Через поддувало образовывалась тяга, которая способствовала лучшему сгоранию дров и тлению углей; иногда с противоположной лучшей вентиляции тендира, особенно когда устье тендира было закрыто.

В Уджарском и Имишлинском районе валики, из которых лепят тендир называют «эл». Каждый день укладывают только два слоя валиков, на следующий день на уже подсохшие валики укладывают еще два. *Следует отметить, что в засушливых степных зонах, т. е. аране, тендиры делают несколько меньших размеров и, как правило, они наземные.* Высота тендиров равна 65—70 см, диаметр основания — 60 см, диаметр устья — 45 см.

В Али-Байрамлинском, Сабирабадском и других близлежащих районах подготовленную глину держат одну неделю, затем начинают лепить тендир из валиков, которые здесь называют «тийа». Каждый тендир состоит из семи «тийа» (валиков). В этих районах в глину для тендира примешивают лошадиный навоз или саман. Иногда вместо самана примешивают лошадиный волос. Высота тендиров в Сабирабадском районе 75 см, диаметр основания — 1,25 м. В низменных степных районах, которые бедны топливом, тендиры затапливают кизи-

ком (тезек, керме). «Тезек» или «керме» заготавливают из навоза крупного рогатого скота.

После подсушки их складывают в кучи и накрывают. Использовали тезек для затопления тендира, а также жгли в очагах при изготовлении пицци. В настоящее время как топливо также лепят тендир, как и в других районах арана. Здесь укладывали два валика, а через день или два укладывали следующие валики. Заканчивают обычно тендир за 10—12 дней. Доходя до половины корпуса тендира, полоски глины укладывают так что тендир сужается. Готовый тендир обычно имеет форму усеченного конуса. После того, как лепка тендира завершена, он сохнет 3—5 дней. Во время сушки на внутренние стены тендира при помощи палочки или вилки наносят царапины — черточки. Если тендир устанавливают в земле, то пространство между его стенами и ямой заполняют обломками кирпича, щебнем, мелким камнем, землей. Эта прокладка способствует более длительному сохранению тепла тендира. После того, как тендир готов, в нем зажигают немного топлива, которое дает слабый жар, т. е. тендир окуривается. Затем зажигают больше дров и стенки тендира подвергаются изнутри обжигу. Перед тем, как приступить к выпечке хлеба в первый раз, тендир топят три дня подряд. После остывания тендира стены его смазывают курдючным салом. В северо-восточных районах Азербайджана считают, что смазка стен тендира придает им прочность, предохраняет от мелких трещин.

В Карабахской зоне стены тендира обрызгивают соленой водой, считается, что стены тендира от этого становятся прочнее. В тендирах средней величины можно было за один раз выпечь 12 хлебов. Количество хлеба, выпекаемых за один раз, зависит, разумеется, и от их величины. Если выпекали длинные лавашы, то их помещалось меньше.

Итак, мы видим, что устройство тендиров отличается идентичностью по всем зонам Азербайджана. В степных низменных местах распространены тендиры наземные, без кирпичной или каменной обкладки. На возвышенности, где часто выпадают осадки, над тендирами обычно устанавливают навес на четырех столбах. Такие навесы



особенно характерны для Талышской и Шеки—Зака-тальской зоны.

Тендиры, окруженные кирпичной или каменной кладкой, распространены в предгорных и горных местностях. Здесь климат более прохладный, зимы довольно холодные и такая обкладка способствует лучшему нагреву и сохранению тепла тендира.

Внедренные в землю тендиры обычно устраивали в жилых помещениях. Зимой они служили для отопления жилища. Такие тендиры были характерны для горных местностей (Куба—Хачмасской зоны).

Как мы уже отмечали, устья тендиров закрывали глиняными крышками в Куба—Хачмасской и Ширванской зоне. Надо сказать, что при археологических раскопках глиняные крышки встречаются довольно часто. Глиняные крышки и обломки их найдены в Мингечауре<sup>68</sup>, Оренкале и других местах. Крупные размеры этих крышек свидетельствуют о том, что они предназначались для тендиров. Из раскопок Оренкалы видно, что для тендиров не выстраивалось специального помещения «тендирхана», поэтому здесь крышки для тендира были необходимы. На крышки из Оренкалы нанесены различные черточки, углубления и изображены маленькие глаза. Иногда даже на рукоятке крышки нарисован глаз. Крышки, найденные на этом памятнике, относятся к XI—XII вв.<sup>69</sup> Крышки эти напоминают крышки от кастрюли. Рукоятка в центре делается в виде ушка или выступа с вмятиной посредине. Обычно крышки делают глиняными крышками пользуются очень редко. Мы видели образцы крышек в селениях Кусарского района: Гиль Эных, Аваран и Кухуроба.

Глина, употребляющаяся для крышек, имеет тот же состав, что и для тендиров. Употребляется для них желтая или красная глина с примесью козьей шерсти, кирпичной крошки, соли самана и т. д.<sup>70</sup>

В большей части Азербайджана в настоящее время

<sup>68</sup> Ваидов Р. М. Указ. 0—1537. С. 43.

<sup>69</sup> Ахмедов Г. М. Неполнившая керамика Азербайджана, Баку, 1959. С. 82 (на азерб. яз.).

<sup>70</sup> Ахмедова В. А. Тендиры Азербайджана. // Известия АН Азерб. ССР (серия истории, философии и права), Баку, 1984, № I. С. 79.

тендиры закрывают железными крышками. Закрывать крышкой тендир принято в Грузии<sup>71</sup> и Средней Азии<sup>72</sup>.

**3. Печи закрытого типа. «Фырын».** В западной части Азербайджана имеет распространение печь «фырын» (см. табл. XXIII). В литературе очень мало сведений об этой печи. Информаторы считают, что этот тип печи был известен в Азербайджане в XIX в.<sup>73</sup>

Фырын бытовал в западных и северо—западных районах. В Таузском районе он назывался «кюльфа». В литературе эта печь известна под названием фырын<sup>74</sup>.

Из литературы известно, что этот тип печи характерен для турок<sup>75</sup>. Видимо, из Турции и была заимствована эта печь азербайджанцами. Само слово «фырын» итальянского происхождения.<sup>76</sup> Исследователи считают, что первоначально такие печи появились в городах Турции, а затем проникли в турецкие селения, так как основное значение слова «фырын»—«печь в пекарне», «пекарня»<sup>77</sup>.

Некоторые сведения о фырын имеются в арабских источниках<sup>78</sup>. Они сообщают, нам, как выпекали хлеб в этой печи, как одевались пекари, которые назывались фырынчи. Во время работы они надевали специальные наруканники, а рот повязывали марлей<sup>79</sup>. Известны две разновидности фырына: подземная и наземная<sup>80</sup>.

Подземный фырын считается более древним. Этот вид фырына обычно строили на склоне холма. Печь эта име-

<sup>71</sup> Читая Г. С. Некоторые итоги полевой работы в Грузии за 1954 г. С. 218.

<sup>72</sup> Гаффернберг Э. Г. Поездка к белуджам Туркмении за 1958 г. // Советская этнография. 1960. № 1. С. 122.

<sup>73</sup> Информацию дала 101-летняя жительница села Ашаги—Айшлы Таузского р.—на Мирзоева Килас Али кызы.

<sup>74</sup> Vassipöyuk bir köv incelemesi. Анкара, 1965. с. 25. на турецком языке).

<sup>75</sup> Крулев В. П. Очерки хозяйства и материальной культуры турецкого крестьянства Л. 1969 С. 280.

<sup>76</sup> Крулев В. П. Указ. раб. С. 280.

<sup>77</sup> Крулев В. П. Указ. раб. С. 280.

<sup>78</sup> Мухаммед би и Мухаммед би Ахмад ал—Кураниш (Ибн Ихва). Ма амину—л—Курба фи охкам ал—хисба. Кембридж, 1937. С. 91 (на арабском яз.).

<sup>79</sup> Там же. С. 92.

<sup>80</sup> Ахмедова В. А. Этнограф. материалы о выпечке хлеба в западных р-нах Азерб. // Археологич. и этнографические изыскания. 1977, Баку, 1980. с. 85.

лась далеко не в каждом дворе<sup>81</sup>. Подземный фырын в диаметре имел 80—85 см. Надземный фырын выстраивали из камня или красного кирпича, его покрывали железом, а затем все обмазывали глиной. Иногда же и свод выстраивался из кирпича. В своде надземного фырына устанавливали дымоходную трубу.

Другая разновидность фырына напоминает временные сезонные жилища на яйлагах-алачыги и дейа. Диаметр надземного фырына равен 120 см. После того, как печь хорошо нагревается, угли в ней отметают в сторону и на чистый пол (из кирпича) кладут лепешки теста при помощи деревянной лопаты «кюрек»

Хлеб, выпекаемый в этой печи бывает мягким в вкусом. Поверхность хлеба обмазывают яичным желтком.

Печь «кюра». В Азербайджане имели распространение также и круглые наземные печи «кюра» (см. табл. XXXIV).

Печи кюра складывали из обожженного и сырцового кирпича. На пол печи насыпали гальку, на которую и клали хлеб при выпечке. В других разновидностях кюра пол выкладывали из обожженного кирпича. Выпекали хлеб иногда в металлических круглых формах (тава).

Такие печи характерны были для городов. В них выпекался хлеб на продажу. В настоящее время печи этого вида используются в Гяндже и Нахичевани. Опишем одну из этих печей. Ширина печи 3 м, длина 5 м, высота 1 м. Стены печи строили высотой до 1 м, затем на них поперек укладывали каменные плиты (сал).

Перекрытие выкладывали в виде свода. Справа был расположен «атешкеш», где разводили огонь. Сбоку атешкеша оставалось отверстие, через которое выгребался пепел. На каменные плиты посыпали речную гальку. Раз в год печь чистили, выметали гальку и насыпали новую<sup>82</sup>. Хотя печи такого рода и отличаются формой перекрытия или отдельными деталями, принцип выпечки в них один. Во время поездок в Гянджу был собран интересный материал об одном из видов этой печи «сенгек» (сэнкэк) (см. табл. XXXV). Печь «сенгек» в прошлом имела распространение в ряде крупных городов

<sup>81</sup> Информацию дала 95-летняя жительница с. Ашыгы—Айыбы Таузского района Мирзоева Саялы Керем кызы.

<sup>82</sup> Фикрет Зулькадаров. Гянджинский хлеб. «Эл ве хаят». жур. 1975, № 3. С. 28.

Азербайджана и особенно характерна для городов Южного Азербайджана — Тебриза, Ардебил и др.<sup>83</sup> В городах Азербайджана в печах сенгек выпекали хлеб в основном выходцы из Южного Азербайджана. Нашими информаторами были также выходцы из Южного Азербайджана — из Тебриза Мехди Новруз оглы и Джаббар Агабала оглы, которые рассказали о печи сенгек, её устройстве и широком распространении в Южном Азербайджане. Сенгек отличалась от других печей, а орудия; которые употреблялись для выпечки в ней хлеба, также имели свою специфику. Появление и распространение печи сенгек в Азербайджане связано с купцами и ремесленниками, приезжавшими из Ирана по торговым и другим делам: Проживая более или менее длительное время в городах Азербайджана, они налаживали производство сенгек чорейн (сенгекского хлеба).

Хлеб, выпекаемый в сенгек, бывал вкусным и хорошо пропеченным. Значительная часть городского населения ела покупной хлеб. Хлеб — сенгек, а также другие виды хлеба, выпекаемые в печах, пользовались большим спросом у населения. Большой спрос на хлеб способствовал развитию пекарного дела, увеличению числа пекарен.

В средневековых городах, которые были административным, ремесленными и торговыми центрами, была достаточно развита дифференциация труда, выделился ряд занятий и профессий. Одним из таких занятий было пекарское дело (шатырство). Пекарское занятие появилось на определенной стадии социального развития городов, когда не каждая городская семья могла заниматься самостоятельной выпечкой хлеба, а удовлетворять потребность в хлебе за счет рынка. Кроме того, в городах было много приезжих — различных чиновников, служащих и т. д., которые жили без семьи, их надо было обеспечить едой, в том числе хлебом.

В сельских поселениях каждая семья пекла себе хлеб, поэтому шатырство здесь не получило развития.

По сообщению старожиллов Гянджи, долгое время сенгекхана помещалась в торговом центре города, рядом с мечетью Шах Аббаса. В первые годы Советской власти, когда велась борьба с частной собственностью, был ликвидирован ряд частных заведений, в связи с чем

<sup>83</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, 0—308, С. 8 (на азерб. яз.).

были закрыты в центре Гянджи лавки-мастерские. Затем были проведены мероприятия по благоустройству и реконструкции города. В числе других снесены и печи сенгек. Но в пекарне, построенной в городе, был создан цех по производству хлеба сенгек. Следует отметить, что спрос на хлеб этого вида был очень велик и один цех не мог его удовлетворить. Поэтому после 40—х годов была принята попытка промышленного производства хлеба сенгек. Позже для нагрева печи стали использовать газ. Цех действовал до семидесятых годов. В середине 70—х годов пекарня вместе с цехом производства хлеба сенгек была снесена в связи с планом преобразования и расширения города. Эта была последняя печь типа сенгек, которая действовала в нашей стране. В результате производство сенгек чорейи прекратилось.

Правда, учитывая пожелания жителей города, в 1976 г. было дано разрешение Министерством пищевой промышленности на постройку пекарни с цехом сенгекного хлеба. Но строительство пекарни было приостановлено и до сих пор не завершено.

Традиционная печь была выстроена рядом с пекарней. В плане она была круглая со сферическим перекрытием. Пол печи имел в диаметре 3 м. Высота нижней части «кюрсюлюк» была 1 м. Свод перекрытия был поднят над полом на 1,5 м. Сохранявшаяся до недавнего времени в Гяндже печь сенгек была прямоугольная в плане. Длина её была 5 м, ширина 3 м. Перекрытие было сводчатым. По своему устройству печь сенгек идентична печам, в которых выпекали лаваш и хлеб «сому» (в виде калача).

Можно считать, что печи такого плана возникли в сравнительно позднее время. Отличается печь сенгек от других тем, что под неё насыпали гальку и устье было меньше. Пол печи располагался на высоте одного метра, чтобы пекарям было удобно работать. Нижнюю часть выстраивали из камня и кирпича. Внутреннюю часть кюрсюлюка забили землей. Землю очень плотно утрамбовывали, затем на неё тесно укладывали один ряд кирпича. Справа от устья печи, в углу, устраивали место для топлива «атешхана». Угол дугой отделялся от остальной части пода. Дугу выкладывали одним рядом кирпича. Эта оградка не давала углям и пеплу распространяться по всему по-

ду. Перекрытие печи делали сферическим или в виде арки, складывали его из обожженного кирпича.

Печи выстраивали специальные мастера, обычный каменщик не мог выложить перекрытие печи. Постройкой печи занимался мастер, который устанавливал также и гончарные печи. Этих строителей приглашали и для возведения куполов мечетей, сводчатых перекрытий гробниц, бань, каравансарая, овданов и т. д. Купол или арка выкладывались из одного ряда кирпичей. Сначала делали деревянный каркас купола арки и затем только выкладывали их из кирпича. Для того, чтобы печь выдерживала длительное время температуры, на её постройку употребляли специально приготовленный кирпич. Как правило, в его глину подмешивали соль. Считают, что поэтому кирпичи могли выдержать высокую температуру и потолок печи не осыпался. Скрепляющим раствором при постройке печей служила глина. Глину использовали также для наружной обмазки печи сенгек.

Основная цель устройства печи сенгек состояла в том, чтобы жар в ней распространялся равномерно и чтобы она нагревалась до необходимой температуры при экономном употреблении топлива. Печь сенгек имела только одно отверстие — небольшое устье. Через это отверстие клали дрова и хлеб при помощи деревянных лопат кюрек (курэк). Ширина отверстия была 40 см, высота — 70 см. Обычно в других печах отверстие было пошире. Перед отверстием печи в нижней части клали поперек продолговатый речной камень. Когда пекарь клал в печь хлеб, то рукоятка деревянной лопаты опиралась об этот камень. Камень этот назывался «чэнэ дашы», т. е. буквально «камень подбородка». Кроме того, перед печью была установлена деревянная развилка, на высоте примерно 1,2 м, на которую опирался конец рукоятки лопаты.

Отверстие печи имело форму стрельчатой арки. Так как жар и дым из печи выходил прямо на пекаря и его подмастерьев, то в передней части был устроен дымоход «демкеш». В фасадной стене печи устраивали маленькую нишу «тахча» для тазика с водой. В печь, напротив атешхана, ставили маленький кувшинчик с водой, для последнего оставляли небольшое углубление



среди насыпанной на пол гальки. Галька была величиной примерно с грецкий орех. Камни собирали в руслах горных рек, их чистили, мыли, а затем насыпали ровным слоем на пол печи.

Под воздействием высокой температуры камни трескались, крошились, поэтому через год их заменяли.

При помощи деревянного орудия «атешкеш» угли в фырыне или печах «кэрэ» и «сенгек» мешали, собирая их в кучу, или, наоборот, распределяя равномерным слоем. Рукоятка атешкеша была вырезана из цельного куска дерева длиной 1,3 м. Затем брали дощечку размером 10×20 см, в середине её делали отверстие, в котором и укреплялась рукоятка<sup>84</sup>. Атешкеш изготавливали излюбленной породы дерева (см. табл. XXXVI).

Для очистки пода от пепла употребляли веник, надетый на хворостину.

Для укладки хлебов в печь использовали деревянную лопату, длиной в 2,5 или 3 м. Обычно лопату «кюрек» изготавливали из орехового дерева. Кроме того, для поправки и равномерного распределения гальки в печи сенгек употреблялось орудие «кулуфчук». Оно имело длинное древко — 4 м, которое было вдето в небольшое полено, длиной примерно в 30 см. Каждый раз после того, как вытаскивали готовый хлеб, гальку выравнивали. Коток смазывали воском или хлопковым маслом, чтобы он скользил по камням.

«Кермешан», изготовленное из дерева, употреблялось для вытаскивания хлебов из печи. Длина его была 2,5—3 м. Орудием — «гармаг» также раскидывали гальку. Это орудие представляло из себя железный крюк, насаженный на древко, длиной в 4 м. Печь затапливали обычно ветками липы или тополя.

Следует сказать, что орудия, употреблявшиеся при выпечке хлеба в печи сенгек, несколько отличаются от орудий, употреблявшихся в других печах. Как мы видим, большая часть орудий изготовлена из дерева. Видимо, в этом сказывается очень древняя традиция, восходящая к тому времени, когда человек не был знаком с железом и все орудия делал из дерева. Следует сказать,

<sup>84</sup> Устное сообщение доктора историч. наук Мустафаева Арифа.

что в настоящее время уже трудно обнаружить те или иные орудия, употреблявшиеся при печи сенгек.

Одной из интересных разновидностей печей для выпечки хлеба является «харек» (см. табл. XXXVII). Этот тип печи был распространен в северо-восточной части Азербайджана, точнее в Куба-Хачмасской зоне. Старожилы — информаторы считают, что этот тип печи был заимствован из Дагестана. «Харек» является характерным для большей части населения Куба—Хачмасской зоны. В литературе нет сведений об этом типе печи, ничего не говорят о нем и археологические материалы.

Наши описания устройства печи опираются на сообщения информаторов и наблюдения. Для выкладки харека готовят глину, в которую примешивают керамическую крошку, козью шерсть, несколько раз глину тщательно месят и выдерживают для того, чтобы она дозрела. Когда глина приобретает несколько темный оттенок, приступают к установке печи. Печь эта значительно отличается от тендира и других печей.

Сначала делают глиняную площадку — сэки. Сзади её наращивают из глины стену высотой в 50 см. С левой стороны делают барьер из глины в 10 см высотой<sup>85</sup>. Верх печи покрывают железным листом, который укладывается на железные стержни, укрепленные по коротким сторонам глиняной площадки. Железный лист густо обмазывается глиной. Все это устанавливают на кирпичные стойки. Пространство под хареком покрывают одним рядом кирпича. Высота кирпичных стоек 20—25 см. Огонь разводят под хареком<sup>86</sup>. Длина харека равна 60 см, ширина 55 см, иногда харек бывает и шире. Толщина стен харека равна 4—5 см., размеры харека могут варьировать, это зависит от мастера. Когда харек затапливают впервые, то зажигают кизяк (керма), а затем подкладывают дрова. Готовность харека для выпечки проверяется опрыскиванием его водой. Если попавшие на харек капли тут же испаряются, то значит он нагрелся до необходимой температуры.

<sup>85</sup> Ахмедова В. А. Материалы о некоторых средствах хлебопечения в Азербайджане. По этнографическим материалам Кусарского р-на. // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1978 г. Баку, 1982. С. 80.

<sup>86</sup> Там же. С. 81.

Харек устанавливается на кухне, часто на айване или балконе в торцовой стене. Обычно в стене устанавливается и дымоход, откуда и выходит дым.

При выпечке хлеб кладут на глиняный сэки, под которым разводят огонь.

В хареке выпекают три разновидности хлеба — дрожжевой, пресный и слоеную лепешку — фасали. Все три вида тонкие, около 1 см. толщиной. На поверхность их наносятся отверстия перьями или острым концом скалки, чтобы они лучше пропекались. В хареке также выпекают кутабы с зеленью, называемые «кета».

Хлеб в харек кладут при помощи доски с рукояткой (см. табл. XXXVIII). Пока хлеб печется, его вращают, иногда опрыскивают водой.

Из опроса старожиллов становится ясным, что харек был широко распространен в данном регионе в XIX веке. Видимо, в XVII—XVIII вв. он уже бытовал в Куба—Хачмасской зоне<sup>87</sup>.

Наличие различных типов печей и их разновидностей в Азербайджане свидетельствует о древности хлебопечения. Изучение печей для выпечки хлеба показывает, что наиболее распространенной печью был тендир. В зависимости от климатических условий его по-разному располагали относительно поверхности земли. Археологические и другие исторические материалы свидетельствуют, что тендир — один из древнейших типов печей для хлебопечения на территории Азербайджана. В зависимости от хозяйства и образа жизни населения, в некоторых районах в XIX веке преобладала выпечка хлеба на открытых очагах, на чугунных или глиняных саджах. Изучение азербайджанских печей и сравнение их с печами других народов говорит нам о длительных и постоянных историко-культурных и этнических связях населения Азербайджана с народами Закавказья и других регионов.

### 3. Традиционные виды хлеба и способы их приготовления

Производство хлеба считается одним из важных дос-

<sup>87</sup> Информацию дала 98-летняя жительница села Аваран Курсарского р-на Мамедова Багдагюль Ахмед кызы.

тижений человечества. Весьма красноречиво об этом сказал К. Тимирязев: «Хорошо испеченный хлеб является одним из величайших изобретений человечества»<sup>84</sup>. Еще в глубокой древности человек научился получать хлеб из колосовых растений с мучнистыми зернами. Посев и жатва зерновых на протяжении многих тысячелетий составляли основу сельского хозяйства у многих народов, в том числе и у азербайджанцев. Кочевники хлеба не сеяли, обменивали продукты скотоводства на сельскохозяйственные, в том числе на хлеб.

Хотя время возникновения хлебопечения точно не установлено, несомненно, что появление его связано с развитием земледелия. Высказываются различные мнения по поводу времени и места происхождения хлебопечения. По мнению большинства исследователей, впервые хлебопечением стали заниматься в Передней Азии (Большая Советская Энциклопедия, т. 19, с. 589). У многих народов, говорящих на различных языках, хлеб называется «чурек» или «аппек».

Ряд названий разновидностей хлеба в Азербайджане употребляется у народов Кавказа, Средней Азии, Передней Азии. К ним относятся: кембе, кюлче, кюмач, лаваш, фатир, джад (или гад) и другие.

До революции для городов Азербайджана была характерна выпечка хлебов для продажи. На базаре были специальные лавки, где продавали хлеб. Хлебопечением занимались как мужчины, так и женщины. В тендирах обычно хлеб выпекали женщины, в крупных печах — мужчины. Обычно мужчины выпекали хлеб на продажу. Пекарей и их помощников называли «шатыр».

В настоящее время, многие люди едят хлеб меньше или совсем исключают его из меню. Но люди, для которых их здоровье не безразлично, не должны забывать о хлебе. Ведь столь дефицитные витамины, как витамины группы В<sub>1</sub>, получают именно из простого грубого ржаного хлеба. Черный и серый хлеб содержит большее количество незаменимых аминокислот, лизина и триптофана, чем булка. Ржаной содержит значительное количество необходимой для умственной деятельности глютаминовой кислоты.

<sup>88</sup> Календарь 20 мая 1980 г.

В традициях азербайджанского народа всегда было бережное отношение к хлебу. Хлеб в пищевом режиме азербайджанцев занимал значительное место. На завтрак в основном ели хлеб с маслом, сыром, шором. Если ели юху и лаваш, то намазывали их маслом или шором и заворачивали рулетом (дурмек). Чурек разрезали на куски, намазывали и ели. Дошаб с маслом смешивали и ели, обмакивая в него небольшие кусочки хлеба.

Жидкие блюда ели только с хлебом. В большую часть супов его крошили. Во время обеда почти все блюда ели с хлебом. В окрошку из катыка также крошили много хлеба. Блюдо это даже называлось «дограмадж» (от слова «дограмак», т. е. крошить хлеб).

Кёмбю, о которой выше мы уже говорили, ели как блюдо: горячую «кёмбю» крошили в дюсуде, смешивали со сливочным маслом. Старались есть, пока кёмбю не остыла. Это блюдо из хлеба считалось очень калорийным и питательным. Когда мужчины приходили из арана на ййлаги, женщины выпекали им кёмбю. Считалось, что это блюдо подкрепит им силы. Называлась эта еда «доймадж».

В западной части Азербайджана, для которой характерна была выпечка юха и лаваша, все блюда ели с этими видами хлеба.

При еде вторых блюд также употребляли много хлеба. Куски мяса, картофеля, разные овощи и зелень захватывали кусочком хлеба и клали в рот. Считали, что надо есть больше хлеба, чтобы насытиться.

В настоящее время хлеб также занимает значительное место в рационе азербайджанцев, однако можно говорить о некотором сокращении употребления хлеба горожанами.

Традиционные виды хлеба — тендир чурек, так и юха, предпочитают другим видам хлеба как в городе, так и на селе.

Азербайджанцы к хлебу относились всегда очень бережно. Для хранения хлеба выбиралось лучшее место дома — сухое и высокое. Хлеб обычно заворачивали в скатерть или специальную хлопчатобумажную ткань и клали в деревянную теке или на поднос.

В Нахичеванской зоне в большом количестве выпекались лаваш. Лаваш выпекались осенью на 4—5 месяцев. Хозяйки часто проверяли сохранность лаваша, проветривали его. Обычно хлеб хранили в комнате, при температуре 16—18 °С. Перед подачей на стол лаваш опрыскивали водой; после того, как он становился мягким, его складывали и заворачивали в полотенце. Обычай выпечки лаваша известен и у других народов, турок<sup>89</sup>, армян<sup>90</sup> и др.

В настоящее время принято хранить хлеб в крупной эмалированной кастрюле, но лаваша — по-прежнему, завернутыми в скатерть.

В новых квартирах с центральным отоплением хлеб быстро черствеет и засыхает. Чтобы этого избежать, рекомендуется хлеб заворачивать в хлопчатобумажную ткань. Но лучше использовать специальную закрытую хлебнину. Низкая температура для хлеба вредна, поскольку в холоде хлеб черствеет даже быстрее, чем при повышенной температуре.

Хлеб должен быть хорошо пропеченным, чтобы желудок человека мог его переварить.<sup>91</sup> Поэтому тесто тщательно месили и выпекали в горячей печке так, чтобы он хорошо пропекся. Обычно все предпочитают свежий мягкий хлеб. Однако оставшийся со вчерашнего дня хлеб более полезен. Черствый, слека годогретый хлеб еще более полезен человеку. Черный же хлеб, хранимый в кастрюле, иногда завернутый при этом в полотенце, сохраняется мягким дольше лебего. Хлеб — источник карбогидрогенов, которые составляют половину содержания хлеба. В хлебе содержится много белковых веществ (основное место занимает протенин). Хлеб богат также различными минеральными элементами, которые проникают в организм человека через растения<sup>92</sup>.

<sup>89</sup> Крулев В. П. Очерки хозяйства и материальной культуры турецкого крестьянства. Л. 1969. С. 120.

<sup>90</sup> Лисициан С. Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении. Кавказский этнографический сборник, 1 М. 1955. С. 120.

<sup>91</sup> Абу Ибн Сина. Авиценна. Ташкент, 1956—60, Кн. II С. 191.

<sup>92</sup> Все должны уважать хлеб. Газета «Баку», 14 октября 1975



#### 4. Способы замешивания теста

В рационе азербайджанского народа различные виды хлеба и мучные блюда занимают большое место. Поэтому в каждом доме имелась посуда и различные приспособления для изготовления хлеба и мучных изделий. В основном для изготовления мучных изделий употреблялась деревянная посуда. Посуда и набор орудий для обработки теста выделялись из различных пород дерева. Для изготовления мучных изделий необходимо было сито, посуда для замешивания теста — текне, табак, низкий столик для раскатки теста — чорек тахтасы и различные приспособления, употребляющиеся при выпечке хлеба: курек (лопата), рафата (подушка для хлеба), хонча (поднос) и т. д.

Крупная посуда — текне (корыто), табак, (лоток), урвагабы вытачивали из цельных кусков древесины на специальном станке «чарх». Часть же орудий изготавливалась вручную.

При археологических раскопках была найдена различная деревянная посуда и орудия, употреблявшиеся при изготовлении мучных изделий. Особый интерес представляют крупные деревянные чаши «текне», найденные в Мингечауре<sup>93</sup>. Деревянные подносы «табаг» также мало чем отличаются от употребляющихся в наши дни. Это деревянные неглубокие подносы с толстыми стенами (см. табл. XI)<sup>94</sup>.

Преобладание деревянной посуды и различных орудий для изготовления мучных изделий объясняется тем, что металлическая считалась вредной, от неё темнело тесто и т. д. Поэтому муку никогда не хранили в железной посуде. Мастера для каждой утвари и орудий использовали определенные породы дерева.

Так, для табага, текне и ховсар (доска для провеивания) (см. табл. XII) использовали ореховое дерево. Различные деревянные ложки, скалки, лопаточки вырезали обычно из грушевого дерева. В настоящее время производство различной деревянной посуды не потеряло своего

<sup>93</sup> Ваидов Р. М. Указ. раб.с. 22.

<sup>94</sup> Ваидов Р. М. Мингечаур III—VIII веках. С. 40.

значения. В ряде районов деревообрабатывающим ремеслом продолжают заниматься. Мастера обычно сами сбывают свою продукцию на местных рынках<sup>95</sup>.

Из литературы XIX века нам известно, что в ряде селений Ширвана, таких как Мараза<sup>96</sup>, Ханегя, Зарат<sup>97</sup> изготавливали также и табак. В различных местах Азербайджана использовали породы дерева в зависимости от характера местного леса. Так, в некоторых использовали тутовое дерево, бук и орех.

Деревянная посуда, изготавливаемая на станке или вручную, отличается высоким качеством. Следует отметить, что посуда и орудия, употребляемые для мучных изделий, идентичны в различных зонах Азербайджана. Но часто одни и те же предметы называются по разному.

Разнообразие посуды и орудий, связанных с хлебопечением свидетельствуют о длительном пути развития хлебопечения в Азербайджане. Об этом говорят и многочисленные археологические находки образцов посуды и различных орудий. Так, неоднократно находили обломки или целые квашни — текне (корыто). В Мингечауре была найдена обгоревшая половина текне. Диаметр текне был примерно 70 см, глубина — 18 см, толщина стенок — 3 см. Квашня была найдена в культурных слоях средневежья<sup>98</sup>.

Возможно, что деревянные квашни изготавливали уже в эпоху бронзы, с появлением металлических топоров стало возможным рубить дерево с толстыми стволами.<sup>99</sup>

Деревянные квашни, в которых замешивали тесто, были круглой или прямоугольной формы<sup>100</sup>. Во время этнографических поездок было установлено широкое распространение круглых квашен. Наиболее часто встречающиеся размеры текне следующие: диаметр — 65 см, высота — 17—20 см, толщина стенок — 3—4 см. Встреча-

<sup>95</sup> Джавадов Г. Д. О деревообрабаточном промысле в Азербайджане (Азербайджанский этнографический сборник. Баку, 1977, Т. 3. С. 144.

<sup>96</sup> Калашева Н. Д. Промысловые занятия в некоторых населенных пунктах Закавказья. // Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис, 1891, Вып. XI. С. 115.

<sup>97</sup> Абеилов Н. А. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Бакинской губернии // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края, 1886, Т. VI. Вып. II. С. 177.

<sup>98</sup> Ваидов Р. М. Мингечаур III—VIII веках. С. 23.

<sup>99</sup> Там же. С. 24.

<sup>100</sup> Буяитов Т. К истории развития земледелия в Азербайджане. Баку, 1964. С. 67 (на азерб. яз.)

ются квашни и гораздо более крупного размера. Прямоугольные текне бывают длиной в 1 м, шириной 50—55 см, глубиной 20—22 см, толщиной стенок — 2—3 см<sup>101</sup>. Прямоугольные текне по виду напоминают деревянные корыта. Оба вида квашни изготавливались обычно на чархе, иногда вручную. Табаг — это деревянное блюдо, на которое собирали готовые хлеба, могли на нем и замешивать тесто в небольшом количестве. Деревянные квашни — текне и табаг были и остаются необходимой принадлежностью кухонной утвари каждого крестьянского дома.<sup>102</sup>

Аналогичные азербайджанским квашни имели распространение в соседней Грузии. В работе Л. Пруидзе дается описание обоих видов квашни, которые широко бытовали у грузин<sup>103</sup>.

В Средней Азии также имела распространение посуда для замешивания теста, сходная с азербайджанской. Мы находим описание её в работе И. Г. Борозны: «Тесто замешивают в большом деревянном блюде тогара».<sup>104</sup> Автор сообщает, что у узбеков бытует подобная же посуда под названием дельты<sup>105</sup>. На Украине<sup>106</sup> и в Осетии<sup>107</sup> также употребляли идентичную деревянную посуду.

В Азербайджане и в настоящее время встречаются крупные образцы квашен диаметром в 70—80 см.

Табаги (лоток) были обнаружены при археологических раскопках. Мингечаура. Они отличаются небольшой величиной и глубиной. Диаметр их равен 30—40 см, глубина 2—4 см. Видимо, они употреблялись для замешивания незначительного количества теста, а также для еды. Толщина стенок и дна этих табатов 2—4 см, что делает их очень тяжелыми. На венчи-

<sup>101</sup> Атакишиев М. И. Об утвари из окрестных сел г. Мингечаура // Сб. Материальная культура Азербайджана. «Музей истории Азербайджана». Баку, 1961, С. 178 (на азерб. яз.).

<sup>102</sup> Мустафаев А. Н. Материальная культура Ширвана. Баку, 1977. С. 120 (на азерб. яз.).

<sup>103</sup> Пруидзе Л. Картийско-имеретинская этнографическая экспедиция // Материалы по этнографии Грузии, Тбилиси, 1978, Т. XIX, табло II—III

<sup>104</sup> Борозна И. Г. Утварь и пища // Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. М., 1966. С. 120.

<sup>105</sup> Борозна И. Г. Указ. раб. С. 21.

<sup>106</sup> Гонтар Т. А. Посуда и домашняя утварь Карпатских украинцев в конце XIX — первой четверти XX в // Советская этнография, 1978, № 4. С. 9.

<sup>107</sup> Народы Кавказа. М., 1960, Т. I. С. 323.

ке табатов наносили орнамент<sup>108</sup>. Но чаще всего табаги использовали для хранения хлеба и провеивания зерна.

В некоторых местах их называют ховсер табагы, т. е. табаг для провеивания<sup>109</sup>. Табаги также изготавливали из тутового и орехового дерева на станке.

Прежде чем замешивать тесто, муку обязательно просеивали через сито. Было известно несколько видов сита: наиболее известные из них «лалы» и гарачы (цыганские)<sup>101</sup>.

Ремесло изготовления сита было широко распространено в Азербайджане<sup>111</sup>. Но в конце XIX века, в связи с ввозом фабричных сит, местное производство значительно сократилось<sup>112</sup>. Изготовлением сита занимались также азербайджанские цыгане. Ободок сита делали из фанеры или из боярышника, сетку же из лошадиных волос или козьей шерсти.

### Изготовление закваски (Мая)

Тесто заквашивали при помощи специальной закваски (дрожжей). Если не было закваски «балата», «мая», то тесто заквашивали каким либо другим способом. Изготовление закваски «мая» имеет, видимо, такую же древнюю историю, как и хлебопечение.

Этнографическим материалом установлено, что в каждой зоне существовали кроме общего им всем способа заквашивания теста, еще и свои локальные. Закваску называли по-разному: «мая», «аджитма», «аджихамира», «хамирдун» (тат), «гуар» (лезг.), «хамийос» (тал.).

Один из распространенных способов получения закваски был следующий. Прокисшую простоквашу смешивали с мукой и ставили в теплое место. Через 2—3 дня закавска была готова. В Кусарском районе закавску также получали при помощи растения «майа оту». Растение

<sup>108</sup> Ваидов Р. М. Об утвари из окрестных сел г. Мингечаура. Баку, 1967. С. 40.

<sup>109</sup> Атакишиева М. И. Указ. раб. С. 178 (на азерб. яз.).

<sup>101</sup> Об этом сообщил профессор Ин-та истории АН Азерб. ССР Халилов Дж. .

<sup>111</sup> Мустафаев А. Н. Материальная культура Ширвана. Баку, 1977. С. 120.

<sup>112</sup> Сумбатзаде А. С. Промышленность Азербайджан XIX в., Баку, 1964, С. 116.

это растет по берегам рек, иногда в воде. Листья растения клали в тесто, после брожения листья выбрасывали. В некоторых местах в прокисшую простоквашу бросали сушеную алычу. После того, как она размокала, её вытаскивали, а в простоквашу высыпали муку.

Обычно в каждой семье от заквашенного теста оставляют комок для заквашивания. При очередном хлебопечении комок этот растворяют в воде и замешивают тесто.

Иногда вместо закваски использовали кусок черствого хлеба, его замачивали и вливали в тесто. Использовали для заквашивания и прокисший айран.

Разведенная закваска должна иметь температуру 23—30°<sup>113</sup>. Заквашенное тесто подходит обычно за час—полтора. Для того, чтобы тесто быстро и хорошо подошло его надо было как следует вымесить. Подошедшее тесто долго держать не следовало. Опытные хозяйки легко определяли время готовности теста для выпечки. По выпеченному хлебу они также определяли, хорошо подошло тесто или нет.

В Шеки—Закатальской зоне бытовал своеобразный метод изготовления закваски «балаты». Они использовали для получения закваски дождевую воду, собранную при выпадении осадков в мае месяце. Также здесь было принято в последний вторник перед Новруз Байрамом брать воду из проточного источника (реки). Эта вода использовалась при приготовлении закваски. Два последних приема носят просто магический характер.

В Кабалинском районе изготавливали закваску путем замешивания муки на уксусе. Здесь еще был принят следующий способ: брали цветы вьюнка, кипятили их в воде, а затем на них замешивали закваску. Но в основном в Шеки—Закатальской зоне для получения закваски использовали прокисшую простоквашу (катык). В Лерикском районе для получения закваски брали прокисшую простоквашу, бросали в неё листья инжирового дерева и высыпали муку. Все это оставляли до брожения. Листья инжира выбрасывали, а закваску вливали в заквашенное тесто.

В Ширванской зоне замешивали жидкое тесто на айране (сыворотка) и держали эту массу неделю; после того как она скисала, закваска была готова. Прежде

получали закваску и другим способом: в воду клали сушеную алычу, поросли крапивы и кусок железа. Через два дня эту воду могли использовать как закваску. В этой зоне также было принято использовать цветы вьюна для получения закваски. В Карабахской зоне её получали уже описанным способом из простокваши, айрана или вьюнка. Иногда использовали и сушеную алычу. В этой зоне закваска называлась «хамыра».

В Ганджа—Казахской зоне закваску получали уже известными способами из простокваши, айрана, а также сушеной алычи и сливы. Называлась закваска «балаты» и «хамра».

В Нахичеванской зоне также, в основном, получали закваску из простокваши и айрана. Называется здесь закваска «хамыра».

Как мы видим, наиболее распространен в Азербайджане способ получения закваски из простокваши и айрана.

Следует отметить, что по обычаю нельзя было отдавать закваску чужим. В каждом доме держали свои дрожжи, сохраняя кусок теста. С наступлением Нового года (Новруза) следовало закваску обновить.

В настоящее время широко используются описанные способы получения закваски; используют при хлебопечении и чайную соду.

Использование закваски делает хлеб более пышным, способствует его лучшему пропечению.

### Раскатка теста

Одним из основных этапов процесса хлебопечения является просеивание муки и замешивания теста. Муку просеивают через сито с мелкой ячейкой. При замешивании теста в муку вливают дрожжи, разведенные в теплой воде. Затем подливают воду и добавляют немного соли. Тесто месят до тех пор, пока оно не пристает к рукам и посуде (см. табл. XX), затем его покрывают полотенцем, а сверху чем-нибудь плотным, иногда кладут подушку. Когда тесто поднимается и выделяет беловатую жидкость, оно считается подошедшим. Тесто месят, делают из него комочки и раскладывают их на расстеленной чистой скатерти. Тщательное вымешивание теста является одним из основных условий для получения хорошего хлеба.



После того, как тесто подошло, его разделяли на отдельные куски, разминали и делали кюнде в виде круглых булочек (см. табл. XV). Кюнде оставляли на некоторое время, закрыв полотенцем или скатертью. Тесто разминали на специальной круглой доске на низких ножках «дордайаг», йухайайан» (см. табл. XVI) или же круглой доске с ручкой «гулаглы фырчин». Брели тесто из квашни специальной лопаточкой эрсин (см. табл. XVII). Эрсин (скребок) изготовляли из меди путемковки. Известно два вида эрсина: один для теста, второй для тендира. Эрсин для теста представлял из себя маленькую лопаточку с черенком длиной 25—30 см. Конеч, рукоятки был витой и заканчивался кольцом, за которое его подвешивали. Эрсином брали тесто, затем им же соскабливали тесто со стенок квашни, при изготовлении различных кондитерских изделий им брали изделия и укладывали на блюдо.

Эрсин для тендира напоминает маленький эрсин, но назначение его совершенно иное. На одном конце он имеет плоскую лопасть 5 смх 5 см, другой конец заканчивается острым крючком. Им доставали хлеб из тендира или соскребали хлеб со стенок тендира. Следует сказать, что при археологических раскопках неоднократно находили эрсин для тендира. Так, он был обнаружен на Гаракепектепе<sup>114</sup>, в Астабаде; эрсин из Гаракепектепе относится к раннему средневековью<sup>115</sup>, а из Астабада к IX—X вв.<sup>116</sup> Был найден эрсин и в Мингечауре, длина его рукоятки была 63 см, а сам эрсин был 5×5,5 см. Эта находка относится к периоду раннего средневековья<sup>117</sup>.

Употребляющиеся в настоящее время эрсини имеют длину 70—80 (см. табл. XVII)<sup>118</sup>.

Как мы уже отмечали, тесто обрабатывали или раскатывали на дордайаге (доске для хлеба). Диаметр поверхности её был 60—80 см, высота ножек 15—20 см<sup>119</sup>. Изготавливали йухайайан из различных пород дерева: дуба, ивы, сосны, тутовника, ели.

<sup>114</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, 0—168, ф. 2, оп. 7, д. 7498. С. 8 (на азерб. яз.).

<sup>115</sup> Там же С. 8.

<sup>116</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, 0—43/1, д. 788, ф. 1, оп. № 17, С. 6

<sup>117</sup> Вайдов Р. М. Мингечаур в III—VIII веках С. 31 (на азерб. яз.).

<sup>118</sup> Атакишева М. И. Народная утварь. С. 174.

<sup>119</sup> НАИИ АН Азерб. ССР, ф. 1, оп. № 10, инв. 3632, 1946.

Можно выделить три вида йухайайан, отличающихся устройством их опорной части. Первый вид имеет четыре ножки. Второй вид стоит на двух прямоугольных дощечках. Третий вид опоры имеет в середине «круглой формы». Её делают из куска ствола, внутри полого (см. табл. XVI). У некоторых тюркоязычных народов йухайайан называется епек тахтасы<sup>120</sup>. Описание йухайайан, имеющей распространение в Турции, напоминает глиняную доску, бытующую на территории Нахичевани<sup>121</sup>.

Для того, чтобы класть на садж или харек толстые лепешки, употреблялась круглая доска с рукояткой «гулаглы фырчин»<sup>122</sup> (см. табл. XVII). На этой доске придавали форму хлебу «хамралы» и «бозламадж». Хлеб для тендира также раскатывали на фырчине, но прилепляли его к стенкам тендира рукой. Фырчины бывают различных размеров. Диаметры их бывают равны — 50 см, 70 см. Фырчин изготавливают из различных пород дерева. Обычно он представляет собой поперечный срез ствола дерева<sup>123</sup>.

На йухайайан раскатывают хлеб круглой и продолговатой формы, а также различные тонкораскатанные лепешки: йуха, фатир, лаваш. Для раскатки теста используют — «охлов». Скалка имела две разновидности: одна скалка представляла из себя палку с заостренными концами, другая имела один конец утолщенный. На этом конце имелось отверстие, через которое продевалась бечевка для подвешивания скалки. Утолщенный конец скалки иногда украшали орнаментом. Старинные скалки делали из веток балдыргана<sup>124</sup>. Позже их изготавливали из акации, тутовника<sup>125</sup>. Имела распространение в Азербайджане еще одна разновидность скалки «вердена». Это толстая и короткая скалка с тонкими рукоятками. Длина

<sup>120</sup> Крулев В. П. Очерки хозяйства и материальной культуры турецкого крестьянства Л., 1969. С. 119.

<sup>121</sup> Крулев В. П. Ук. раб. С. 119, табл. V

<sup>122</sup> НАИИ АН СССР. Инв. № 160, М., 1957. С. 209.

<sup>123</sup> Гаджиева С. Ш., Османов М. О., Пашаева А. Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967, С. 270.

<sup>124</sup> Ахмедова В. А. Материалы о некоторых средствах хлебопечения в северо-восточном Азербайджане. По этнографическим материалам Кусарского р-на // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1978 года / Баку 1982 С. 81.

Кубинском р-не // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1979 года / Баку, 1981. С. 96.

вердена бывает 30—35 см. Обычно она употребляется для раскатки толстых хлебов (см табл. XVIII).<sup>126</sup>

Комок теста клали на доску, посыпали мукой и раскатывали до необходимой толщины. При раскатке юхи и фатира тесто было толщиной с бумагу. Муку, которую употребляли при раскатке, клали под руку в маленькой посуде «урва габы». Это также была изготовленная из дерева небольшая чаша квадратной формы. Размеры её были 20×20 см, глубина 4 см.<sup>127</sup>

Для переворачивания лепешки на садже употребляли скалку или специальное деревянное орудие с уплощенным концом, называемое галах. Последнее имело распространение в основном в северо-восточной зоне Азербайджана. Длина галаха была 70—80 см. Галах изготавливали из фундуковых ветвей, сосны («шам агачы») или вяза («гарагач») — (см. табл. XXIII). Для переворачивания хлеба использовали также железный плоский прут «шиш». Один конец его был заострен, другой конец имел форму рукоятки.<sup>128</sup>

При выпечке хлеба в древности употреблялись также глиняные штампы «кюльчабасан». Штампами на поверхности хлеба наносился орнамент. Обнаружены были эти штампы преимущественно в западной части Азербайджана при раскопках Сарытепе, Тойретепе, Шомутепе и Ястытепе (Казахский р—н), в слоях начала I тысячелетия до н. э.<sup>129</sup>

Эти штампы были изучены И. Наримановым<sup>130</sup>. Позднее были найдены штампы также в Мингечауре<sup>131</sup>. Найденные штампы имеют квадратную и круглую форму

126 Информацию дал 83-летний житель О. Седерек Джафаров Джафар Мамед оглы.

127 Ахмедова В. А. Указ. раб. С. 96.

128 Атакишьева М. И. Народная утварь в селениях из окрестности города Мингечаура и Самухского р—на Азербайджанской ССР // Вопросы этнографии Кавказа, Тбилиси, 1952. С. 174.

129 Нариманов И. Г. Глиняные штампы из Западного Азербайджана // Материальная культура Азербайджана. Баку, 1973. Т. VII, С. 126.

130 Бунятов Т., Гусейнов М. Результаты археологических поездок в Акстафинский и Казахский районы в 1965 г. // Материалы по истории Азербайджана. Баку, 1957. Т. II, С. 194.

131 Аслапов Г. А., Вайдов Р. М., Ионе Г. И. Дрезний Мингечаур. Баку, 1959. Табл. XXXVII, рис. 1, 3. С. 9.

Некоторые круглые штампы имеют орнамент с обеих сторон<sup>132</sup>. Ученые предполагают, что эти штампы использовались для нанесения орнамента на хлеб<sup>133</sup>.

На большей части из них был нанесен орнамент, символизирующий солнце, что отражало религиозные верования населения.<sup>134</sup>

Интересные данные о штампах содержатся в статье Д. Халилова. Здесь речь идет о штампах круглой и квадратной формы. Круглые штампы имели орнамент на обеих сторонах<sup>135</sup>.

Вероятно, штампы употреблялись при выпечке ритуальных лепешек во время каких-либо религиозных праздников.

Своеобразны и штампы, найденные при раскопках Сарытепе<sup>136</sup> (см. табл. XXVI).

При сравнении древних штампов со штампами XIX века можно наблюдать много общих черт. Аналогичные штампы находят при раскопках и в других республиках. Так, на территории Грузии и Армении довольно часто находили штампы. Археологи считают, что этими штампами пользовались в святилищах служители культа: «Самый ранний из штампов обнаружен в описанном выше святилище Гудабердка (III тыс. до н. э.) Большая серия таких штампов известна из более поздних культовых комплексов Мецамор, Катналихеве, Мели—гелс, Мелани и др.»<sup>137</sup>.

Представляют интерес глиняные имитации хлебов с отпечатками соляных знаков, найденные в Мецаморе и Катналихеве<sup>138</sup>.

Глиняный штамп найден также в высокогорном дагестанском поселении Верхний Гуниб<sup>139</sup>. Функциональное

132 Халилов Дж. А. Поселение на холме Сарытепе // Советская Археология, 1960, № 4. С. 68.

133 Там же. С. 72.

134 Нариманов И. Г. Указ. раб. С. 126.

135 Халилов Дж. А. Указ. раб., (рис. 7,2). С. 72.

136 Нариманов И. Г. Археологические раскопки на Сарытепе (1956—57) (на азерб. яз.) // Док. АН Азерб. ССР, 1959, № 3. 35.

137 Ханзадян Э. В. Лчашенский курган № 16 // Краткие сообщения Института археологии в 1962 г. С. 91.

138 Ханзадян Э. В. Там же, С. 92.

назначение этих предметов определяется локализацией около печей херек, которые до настоящего времени служат в горном Дагестане для выпечки хлеба. Гунибские штампы представляют собой небольшие глиняные дощечки с рельефными рисунками, которые напоминают орнамент на двинских алтарях<sup>140</sup>.

Один из штампов, найденных в Дагестане, имел круглую форму, на него был нанесен крестообразный рисунок, обрамленный концентрическими кругами<sup>141</sup>.

Исходя из этнографических материалов, можно предположить, для чего употреблялись штампы. До недавнего времени в деревнях Армении бытовал обычай выпекать в новогоднюю ночь хлебцы и печенья в форме животных и кормить ими скот для обеспечения плодородия в наступающем году<sup>142</sup>. В крестьянских домах имелись глиняные штампы, сохранившие архаичную форму. Принято было также под Новый год надевать на рога быков и волов ритуальные хлебцы<sup>143</sup>.

Итак, мы видим, традиция выпекания ритуальных хлебцов уходит корнями в глубокую древность. Повсеместно на археологических штампах изображены солярные знаки<sup>144</sup>.

Употребление подобных штампов для орнаментации священных хлебцов находят подтверждение и в археологических материалах античных городов Северного Причерноморья. Исследователи связывают эти штампы с изготовлением священных хлебцев и ритуальных терракотовых «лепешек». Последние клали в погребения видимо,

139 Котович В. М. Верхнегубинское поселение. Махачкала 1965, рис. 57.

140 Котович В. М. Верхнегубинское поселение. Махачкала 1965, рис. 57.

141 Мунчаев Р. М. Памятники Майкопской культуры в Чечено-Ингушетии // Из результатов работ Северо-Кавказских экспедиций // Советская археология, 1962, № 3, С. 186

142 Одобашян А. А. Некоторые обрядовые пережитки, связанные с христианским Новым годом. (Изв. Арм. ССР, 1965, № 3, С. 91) (на арм. яз.)

143 Бдолян В. А. Земледельческая культура в Армении. Ереван 1972. С. 456 (на армяяз-).

144 Кушнарёва К. Х. Древнейшие памятники Двина. (Изв. АН Арм. ССР. Ереван, 1974, (табл. ХХХ). С. 108.

как символ священных хлебцов<sup>145</sup>. При раскопках городищ были найдены две терракотовые «лепешки», совпадающие по размерам с глиняными штампами.

Как мы видим, ареал распространения штампов для хлеба довольно широк<sup>146</sup>.

Возможно, что штампы с двусторонним орнаментом, найденные в Сарытепе, также являются имитацией хлебцев (см. табл. XXVII).

В прошлом при выпечке хлеба, особенно на праздники, использовали специальные штампы «кюльчебасан», которыми наносили орнамент на круглые лепешки.

Штампы «кюльчебасан» вырезали из дерева или изготавливали из глины. Орнамент обычно был геометрический, состоял он часто из звезды, заключенной в круг, с мелким орнаментом по краю. Штампы были круглой формы, на тыльной стороне имели короткую рукоятку.

Во время экспедиционной работы было выяснено, что в Ширванской, Шекинской, Закатальской и Куба—Хачмасской зонах глиняные и деревянные штампы бытуют и в настоящее время (см. табл. XXVII). По сообщению С. М. Казиева, в селениях Огузского района крестьянские семьи к праздникам пекли хлеб по очереди, чтоб иметь возможность использовать штампы, которые не у всех имелись.

Глиняные кюльчебасаны изготавливали гончары. В настоящее время глиняные штампы изготавливает гончар в Шеки. Кюльчебасаны имеют различные рисунки. Размеры невелики, диаметр их равен 10—15 см (см. табл. XXVIII).

Деревянные штампы изготавливались специальными мастерами. Нам пришлось увидеть деревянный штамп у жителя с. Гандоб Дивичинского р.—на Хейруллаева Гаджи (см. табл. XXVIII). Следует отметить, что в настоящее время очень редко наносят штампами рисунок на хлеб.

Выпеченный хлеб клали на деревянные подносы «хон-

145 Заест И. Б. Коммерческая мукомольная мастерская и зерновое хозяйство // Краткие сообщения Института истории материальной культуры, 1950. Вып. XXXIII. С. 101; См. Там же. Ф. Гайдукович. Новые исследования Илурата, 1951. Вып. XXXVII. См. Там же. И. Т. Кругликова. Глиняный штамп из Кмерика, 1952. Вып. XVI. С. 125; В. И. Тахмистренко. Глиняный штамп из Пантикапея // Советская археология, 1962, № 3, С. 99.

146 Пища Азербайджана // Народы Кавказа. Москва, 1962, Т. II, С. 129.



ча» широко используемые во многих районах Азербайджана<sup>147</sup>. Подносы эти часто бывали размером 100×5 см, прямоугольной и овальной формы. В Нахичванской зоне хлеб складывают часто в неглубокие корыта (текне)<sup>148</sup>. Деревянные подносы обычно вырезают или вытачиваются из тутовника, вяза, липы.

Для складывания хлебов использовали также глубокую, круглую хлебницу (сэле), плетеную из мягих прутьев ивы и камыша. Диаметр её бывает 50—60 см. Края её часто украшали орнаментом. Сэлэ имеет распространение только в Нахичванской зоне (см. табл. XXIV)<sup>149</sup>.

### ВИДЫ ХЛЕБА В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

Разнообразие печей и способов выпечки в Азербайджане свидетельствует о том, что выпекаются различные виды хлеба. Виды и разновидности хлеба употребляемые народом, способы хлебопечения отражают направления хозяйства и образ его жизни. Локальные различия, которые прослеживаются в видах хлеба, обусловлены именно этими факторами. Разнообразие хлебной продукции свидетельствует о том, что азербайджанцы — древний земледельческий народ.<sup>150</sup>

Несмотря на общность видов хлеба и способов хлебопечения у азербайджанцев с народами Кавказа и Ближнего Востока, у них наблюдался ряд специфических черт в этой области. Это вполне естественно, т. к. Азербайджан является одной из стран развитой земледельческой культуры.

Вследствии разведения различных зерновых культур (ишеницы, ячменя, проса и т. д.), в Азербайджане возникло разнообразие видов хлеба и их способов выпечки.

В некоторой степени возникновение видов хлеба зависело и от почвы, на которой выросло зерно, от климатических условий, от того, богарные или поливные земли и т. д.

<sup>147</sup> А та ки ш и е в М. И. Народная утварь в селениях из окрестности города Мингечаура и Самухского р.—на Азербайджанской ССР. Тбилиси, 1952. С. 177.

<sup>148</sup> Информацию дала 85-летняя жительница села. Сабирдизе Ордубадского р.—на Мамедова Гюльсум Гиблели кызы.

<sup>149</sup> Информацию дал 83-летний житель с. Седерек Джафаров Джафар Мамед оглы.

<sup>150</sup> Л и п с Ю. Происхождение вещей. М., 1954. С. 159.

Существующее в настоящее время разнообразие видов и разновидностей хлеба сложилось на протяжении многих тысячелетий. Интересно мнение ученого И. Д. Мустафаева о видах и разновидностях хлеба<sup>151</sup>. И. Д. Мустафаевым выделены и кратко описаны следующие виды хлеба: аппек, кемба, лаваш, юха, фетир, сенгек чорейи джад, гогал, боздамадж. Сбор, этнографического материала позволял нам дополнить этот список некоторых видов хлеба, которые характерны для определенной этнографической зоны или района. При анализе способов и средств хлебопечения видно, что каждый вид хлеба имеет древнюю историю.

При классификации видов хлеба мы берем за основу: из какого злака выпекается хлеб, из заквашенного или пресного теста и в какой печи он выпечен.

Можно разделить хлеба на: 1) дрожжевые и 2) пресные. Но такое разделение не отразит того многообразия, которое наблюдается в азербайджанском хлебе. Из дрожжевого теста выпекают тендирный чурек, бозламадж, лаваш, сенгек чорейи, из пресного теста — джад, юха, херек чорейи и др.

Следует сказать, что хлеб отличается по форме, величине и толщине. Есть хлеба тонкие и пышные, круглые и продолговатые и т. д. Нам кажется более правильным будет проводить классификацию на основе того, какими средствами выпекали хлеб.

На основе материалов, собранных по всем зонам Азербайджана, можно выделить следующие виды хлеба:

1. Хлеба, выпекаемые на простых средствах выпечки хлеба (на очаге, садже таве, хареке, кесди).

2. Хлеба, выпекаемые в сложных печах (тендире, фыры, юра сенгек)

Выпекаемые в этих печах хлеба отличаются по форме, раскатке и т. д.

Так, в открытом очаге в золе выпекали «кюллю» кембе, буквально «пепельную пышку», «кюлю» и дейфирман кембеси», (мельничную лепешку). Способ выпечки нами ранее описан. Во второй разновидности открытого очага-карбери, который выкладывали из крупных речных камней, лепешки хлеба наклепляли на камни.

На глиняном садже выпекали обычно хлеба тонкорас-

<sup>151</sup> Мустафаев И. Д. Азербайджан — родина многих видов ишеницы. Баку, 1964. С. 4 (на азерб. яз.).

катанные — фетир, лаваш, боздамадж, фэсали и кутаб.

На глиняной таве также выпекали тонкораскатанные виды хлеба, а также жарили пшеницу. На чугунном садже выпекали уже упомянутые тонкораскатанные виды хлеба. В настоящее время чугунные саджи имеют очень широкое распространение. Сюда же относятся виды хлебов, выпекаемых на кесди. разновидности саджа. Преимущественно на кесди выпекали «бозламадж».

К первой группе хлеба можно отнести и хлеба, выпекаемые в хареке, т. к. по сути это открытый очаг с постоянно установленной глиняной пластиной. Харек это как бы переходный тип от саджа к закрытой печи фырын. Здесь обычно выпекают хлеба: харек чорей. Эти хлеба толщиной бывают примерно в один сантиметр. Они толще фетира и юха, выпекаемые на садже, но тоньше хлебов, выпекаемых в тендире. Обычно на хлебе делают маленькие отверстия пером или острой стороной скалки.

Эти оба средства выпечки хлеба распространены только в Куба—Хачмасской зоне.

При выпечке хлеба на садже обычно с работой справляется одна женщина, если фетиры или юха выпекаются для семьи. Если надо выпекать большое количество фатиров, то в этом участвует несколько женщин.

Обычно большое количество хлебов выпекается по случаю каких-либо торжеств, свадьбы и т. д. Выпекаются фатиры также на поминки. При этом одна из женщин месит тесто, другая раскатывает скалкой на садже (см. табл. XXXII).

Выпеченный хлеб раскладывают на скатерти, чтобы он остыл. После его складывают вдвое и кладут в небольшую квашню, складывая друг на друга. На квашне растягивается скатерть, в которую заворачивают фатиры. Если фатиров много, то их складывают по четыре. Такие вместе сложенные фатиры называются «букма». На стол этот вид хлеба подается сложенным. Этот хлеб из раскатанного теста (1 мм) известен под разными именами в различных районах: яйма, юха (см. табл. XX).

На садже еще выпекали более толстые хлеба, но гораздо реже, чем юха. К этим хлебам толщиной в 1—2 см относятся бозламадж, аджытмалы (дрожжевое) и хамралы. Обычно хлеба по размеру меньше юхи; хлеб кладут на садж при помощи доски фырчын. После выпечки они допекаются у огня, прислоненный к железному листу. Эти

хлеба также раскладываются на скатерти, после того как они остынут, их складывают на текне или табаге.

Ко вторым видам хлеба относятся хлеба относительно толстые, которые выпекаются в тендире. Правда здесь выпекаются и тонко раскатанные хлеба. Но несомненно, что первоначально тонкораскатанные хлеба пекли на садже. Тендир более приспособлен к выпечке различных видов хлеба. На нем за один прием можно выпечь несколько хлебов.

Характерно, что в тендире выпекается хлеб, в основном, из дрожжевого теста. Качество тендирного хлеба определяется в значительной степени тем, из муки какого злака и как приготовлено тесто. Тесто для тендирного хлеба замешивают на теплой воде и заквашивают. Когда тесто подходит и хорошо тянется, оно готово к выпечке. Опытные в хлебопечении хозяйки определяли по звуку, издаваемому тестом, когда его месили, по запаху и т. д.

Выпекать хлеб в тендире довольно сложное и тяжелое дело. Надо было ловко налепить раскатанное тесто на стенки тендира, а затем следить за процессом выпечки и вовремя вытащить хлеб. Круглые хлеба лепили на стенке тендира рукой. Продолговатые хлеба, лаваш лепили на стенке тендира при помощи специальной подушки «рафата». После того, как хлеб налепляли на стенку, его слегка приглаживали ладонью, чтобы он лучше прилип к стенке. Около тендира стояли посуда с водой. Если хлеб плохо приставал к стенке тендира, то его слегка смачивали водой и вновь прилепляли. Чтобы хлеб не подгорал, на поверхность его брызгали водой или айраном. В большинстве Азербайджана готовый хлеб вытаскивали железным крюком на длинном стержне «арсин». Могли вытаскивать и рукой, надев руковицу. Хлеба не складывали один на другой, а клали отдельно, чтобы они остыли. При остывании тендира тесто не приставало к его стенкам.

Подушка «рафата» (см табл. XXI) представляла собой доску овальной формы, на которую собирали солому. Затем все это обшивали плотной тканью. С плоской стороны рафата пришивали плотную полоску ткани, куда продевали руку. На мягкую сторону подушки клали продолговатый хлеб, толщиной в 1—1,5 см или тонкораскатанный лаваш (см. табл. XXI). Рафата имела распространение в Талышской и Нахичеванской зоне, а также некоторых

районах Карабаха. При выпечке хлеба женщины надевали на руку специальный нарукавник, или обматывали её полосой ткани, которая закреплялась на руке пришитыми к концу её шнурками.

Хлеб, выпекаемый в тендире, обмазывали катыком или яйцом — образовавшаяся корочка предохраняла хлеб от высыхания. Но тонкораскатанный хлеб (как тесто для лапши) ничем не смазывали. Если тыльная сторона хлеба хорошо не пропекалась, то его ставили ребром на дно тендира, прислонив к стенке. В тендире выпекались и других хлебные изделия — сюдди чорек (сдобный хлеб, замешанный на молоке и масле). На Апшероне в тендире пекли и кутабы.

Третья группа видов хлеба выпекалась в закрытых печах.

В фырыне выпекались различные хлеба: тонкие и сравнительно более толстые. В печах хлеба выпекали в основном толстые, круглой и несколько продолговатой формы. Обычно здесь выпекали хлеба из заквашенного теста.

При обзоре традиционных видов хлеба Азербайджана можно увидеть, что некоторые зоны имеют свои разновидности хлеба или отличаются некоторыми незначительными особенностями, например, смазкой поверхности хлеба, рисунком. Следует отметить, что часто один и тот же вид хлеба имеет в разных зонах свои названия.

Особенно отличаются своеобразием виды хлебов Нахичеванской зоны. Здесь наблюдается большое разнообразие видов хлеба. Так, к тонкораскатанным хлебам относятся юха (лаваш), которые выпекаются здесь в тендире. Затем здесь выпекаются хлеба толстые «джырппа», «назик», «галын», «тапы», «кемеч» (дастана), «сенгек чорейи», «кюка» («чоча»), «фетир», «бомби», «сомун» (ячменная мука), дейирман фетири, «чобан фетири», «кала фетир», «саджарасы» (кемба), «кета», «гулан» и «бейсумат».

Остановимся на кратком описании каждого вида хлеба юха (лаваш) — тонкораскатанный хлеб расправляли на подушке рафата и выпекали на стенке тендира (см. таб. XXII). Этот вид хлеба здесь выпекали в большом количестве и на длительный срок — 2 — 4 месяца.

В прошлом, выезжая в дальнюю дорогу, брали с собой этот вид хлеба. Длинной юха бывала 50—60 см, шириной 25—30 см, толщиной — 0,8 мм. Выпекали этот хлеб из заквашенного теста, что способствовало долгому сохране-

нию этого хлеба. Этот вид хлеба имел распространение и в других зонах Азербайджана.

Чырпма также выпекался в тендире. Комок теста слегка раскатывали, расправляли руками и прилепляли к стенкам тендира (чырпма от слова чырпмак, т. е. налепить). Эти хлеба небольшой величины, круглые. На них наносились вмятины острием скалки. Диаметр этих хлебов был в 20—30 см. В Нахичеванской зоне этот хлеб назывался тапы. Оба эти термина употребляются только в Нахичеванской зоне. Иногда в тесто тапы применяли масло.

Назик — сдобный хлебец. Тесто его замешивается на масле и яйцах. На хлебец наносится рисунок из параллельных линий вилкой или палочкой. Поверхность хлеба смазывается желтком. Хлеб этот относится к разновидности толстых хлебов. Толщина его равна 3—4 см. Этот вид хлеба выпекается в Нахичеванской и Гянджинской зонах, а также в западных районах Азербайджана. Но здесь тесто замешивают на молоке, иногда добавляют масло. Этот вид хлеба в каждой зоне готовят по-разному. Хлеб «галын» (толстый) готовят из дрожжевого теста. Форму он имеет продолговатую, его длина 30—35 см, ширина 20 см, толщина 2,5 см.

Хлеб «кёмач» напоминает «назик». Его тесто замешивается на масле и молоке. Иногда поверхность смазывается яйцом. Такой вид хлеба и с таким названием известен у ряда тюркоязычных народов Средней Азии<sup>152</sup>. В Нахичеванской зоне этот хлеб называется «дастана».

Хлеб «сенгек чорейи» выпекается в печи «сенгек». Этот хлеб бывает небольших размеров, длиной 40 см, шириной 25 см, толщиной — 2 см. На хлеб наносят острием скалки продольные линии<sup>153</sup>. Следует сказать, что такой же хлеб выпекают в тендире и обычных печах «кюра». Как мы уже говорили, сенгек чорейи выпекается и в Иране. Хлеб под таким названием известен также в Афганистане, где, видимо, тоже имели распространение печи сенгек<sup>154</sup>.

Хлеб «бомби» — это хлеб, выпекаемый в современных хлебозаводах. Это круглые пышные буханки.

<sup>152</sup> Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. М., 1966. С. 134.

<sup>153</sup> Информацию дал 78-летний житель сел. Седерек Гусейинов Гусей Махмуд оглы.

<sup>154</sup> Га д ж и з а д е А. Годы без Афсана. Баку, 1981. С. 165.



«Кюка» (чоче) — это своеобразный хлебец с начинкой из жареного лука и грецких орехов. Поверхность хлебца смазывают яйцом с раствором шафрана.

«Дейрман фетир» — тонкая лепешка из пресного теста, которая выпекается на очаге «карбери». Как мы уже говорили, лепешку налепливают на камни очага<sup>155</sup>.

«Кала» или «чобан фтир» — это тонкая лепешка из пресного теста, которая выпекается на большом камне, диаметр лепешки — 25—30 см.

Пышка саджарасы «кёмба» замешивается на молоке, масле с добавлением сахара. Диаметр пышки — 30—35 см, толщина 3—4 см. Её кладут в углубление саджа и накрывают другим саджем. Под нижним саджем горят угли, на поверхности верхнего насыпают тлеющие угли. Кёмба сверху обмазывают яйцом с примесью шафрана.

Хлеб «гулан» продолговатой формы. В тесто его добавляется масло и сахар.

В Нахичеванской зоне все перечисленные хлеба выпекаются из пшеничной муки. Но в этой же зоне выпекали хлеба из ячменной, кукурузной и просяной муки.

Хлеб «сомун» выпекался из ячменной муки. Это небольшие круглые хлебцы (диаметром в 20 см), которые выпекались как на садже, так и в тендире. Хлеб из просяной муки «джад» выпекается также на садже и в тендире. Но прежде выпекался только на садже. Диаметр джада был примерно 25—30 см. Хлеб из кукурузной муки выпекался также, как и первые два. Принято было в тесто этих трех видов хлеба примешивать пшеничную муку. Кроме перечисленных хлебов, выпекались и другие кондитерские изделия: слоеный хворост, сладкие хлебцы, шкэрчорек, пахлава, чилик ейдик, кета с зеленью.

В Куба—Хачмасской зоне также очень богатый ассортимент видов хлеба: «Панджекеш», «чорек», «бозламадж», «яглы кал», «пресный фетир», «лаваш» (яйма), «джыр чорек», «майалы чорек» (дрожжевой хлеб), «харец чорейи», «бейим чорейи», «гоз чорейи», «бадам чорейи», «кесди чоре» «фасализ», «кембе», «джал» (из ячменной, кукурузной и просяной муки). Кроме того, в этой зоне выпекаются различные кутабы, «шора», «сухарии», «тыхма», «кедем кёмбаси», «кюкю».

<sup>155</sup> Информацию дал 78-летний житель с. Седерек, Джафаров Джафар Мамед оглы и 70-летний житель с. Ашаги—Алибам Таузского р.—на Ахмедов Абдулал Керим оглы.

Следует отметить, что во всех зонах под «тендир чорейи» подразумевается хлеб из дрожжевого теста, выпеченный в тендире. В Куба—Хачмасской зоне кроме «тендир чорейи» в тендире выпекается еще сдобный хлеб, замешанный на молоке, масле с добавлением сахара. Этот хлеб кладут или на очитенное дно тендира, или на два рядом положенных кирпичика<sup>156</sup>.

«Панджекеш» — продолговатой формы хлеб, выпекаемый из дрожжевого теста в тендире. Готовят этот вид хлеба не только в Куба—Хачмасской зоне, но и Шемахинской, и Нахичеванской. Длина хлеба равна 35 см, ширина 25 см, толщина 1,5 см. На поверхности пальцами наносят полосы.

«Чорек» — круглый хлеб, выпекаемый в тендире. Диаметр хлеба 25/30 см. На поверхность хлеба мажут желток, катык.

Привлекают внимание «бозламадж» — хлеб, характерный для Куба—Хачмасской зоны. Это дрожжевой хлеб, который выпекается на садже. Диаметр хлеба равен 30—35 см, толщина—2 см. Бозламадж выпекается в основном в зимние месяцы. На поверхность его наносят значение названия «бозламадж». Слово «буз» в Мидии обозначало «хмельной напиток». Одно из племен Мидии называлось бусами, что означало «изготавливающие хмельной напиток». Интересно также, что завказия, у азербайджанцев называется «аджытма» и «хама». Термин «хама» напоминает мидийское «хуома», что означает священный «веселящий напиток»<sup>157</sup>.

«Яглы кал» — этот вид хлеба выпекается в тендире. Тесто его замешивали на масле и молоке. Добавить могли и осадок, полученный при вытопке масла. Тесто хлеба было дрожжевое. Хлебцы делали небольшого размера, поверхность обмазывали желтком и посыпали маком.

«Пресный фетир» — раскатывали тесто толщиной около 1 см, диаметром 30—35 см. Выпекали на херке.

«Лаваш» (яйма) — этот вид хлеба могли выпекать из дрожжевого и пресного теста. Выпекали его на садже. Диаметр лаваша был 40—43 см.

«Джыр чорек» (джыркал — лезг.) — этот вид хлеба

<sup>156</sup> Гулиев Г. Почитание хлеба. Журн. «Эм аз хаят», 1973, № 4. С. 3.

<sup>157</sup> Маковельский А. О. Авеста. Баку, 1960, С. 77.

на молоке, яйцах, простокваше. Сверху хлеб обмазывают яйцом и посыпают маком.

«Маялы чорек» (дрожжевой чорек) — как явствует из названия, это хлеб из дрожжевого теста, который выпекали в тендире. Этот хлеб тоже, что и тендир чорек. В Куба—Хачмасской зоне этот вид хлеба называют и майялы чорек» и «тендир чорек».

«Харек чорейи» — хлеб этот выпекается на хареке (см. табл. XXXVIII). Тесто его может быть дрожжевым или пресным. Форма круглая (диам. 35—40 см), толщина 1,5 см.

«Бейим чорейи» — этот вид сдобного хлебца выпекается часто по праздникам. Тесто у него дрожжевое, замешивается на молоке, яйцах и масле. Хлебцы часто делают продолговатой формы, длиной 25 см, толщиной в 3 см. Поверхность обмазывается желтком. Выпекались эти хлебцы в тендире, в настоящее время их выпекают в духовке. Хлеб этот имеет распространение в северо-восточных районах Азербайджана, в том числе и на Апшероне.

«Гоз чорейи» (ореховый хлеб). В тесто этого вида хлеба примешивается толченый орех. Диаметр хлеба бывает 25 см, толщина — 2 см.

«Шексбур» («бадам чорейи») — это разновидность кондитерских изделий. Тесто дрожжевое, замешивается на молоке, масле и яйцах. Тесто дрожжевое, замешивается на молоке, масле и яйцах. Тесто несложно раз месать, раскатывают и собирают в маленькие комки. Затем комки теста тонко раскатывают и кладут на них начинку из ореха, смешанного с сахарным пеклом и различными специями. Затем края теста защипывают, а поверхность полученного пирожка покрывают рисунком при помощи специальных шпичиков.

«Кесди чорейи» — этот вид хлеба выпекается из дрожжевого теста. Диаметр хлеба — 25—30 см, толщина — 2—3 см. Выпекается он на щите «кесди», напоминающем садж, откуда и его название.

«Фасали» — это слоеная лепешка, изготавливают её следующим образом: раскатывают несколько лавашей тонко как бумагу и кладут один на другой, смазывая их маслом, затем их складывают, делают из них комки теста и снова раскатывают. Получается слоеная лепешка толщиной в 1 см, диаметром в 35—40 см. На поверхность фе-

сали наносили скалкой отверстия. Фасали выпекали на садже, в Куба—Хачмасской зоне иногда и на хареке.

«Кемба» — (синикал лезг.). Это собственно разновидность пирога. Раскатывают несколько тонких лепешек (яйма), смазывают маслом, накладывают их одна на другую, предвзительно кладя на их начинку из мясного фарша, смешанного с вареным картофелем, зеленью и специями. Края этих лепешек сцепляют и защипывают. Выпекают кембу на камне, на котором был разожжен огонь. Угли и пепел отметаю венником, кладут на камень и покрывают его различными листьями (в основном, румеска). Поверх листьев насыпают горячий пепел с тлеющими углями. Измерно через час кемба готова. В Кусарском районе протравливают также кембу с капустой и картофелем и т. д. Начинку из капусты готовят так: капусту мелко режут, кипятят в воде, затем отжимают и тушат на масле с луком. Для картофельной кемби картофель отваривают, затем разминают и добавляют в него жареный лук. Все остальное также, как в вышеописанной кембе. В Кусарском районе два последних вида кемби выпекают на хареке или садже.

«Джад» (джад, чат), — так называют повсюду в Азербайджане небольшие хлеба из ячменной, кукурузной и просяной муки. Тесто для этого хлеба замешивается на воде, выпекается на садже, иногда в тендире. Ели его горячим.

«Кутуб» (афар). В Куба—Хачмасской зоне в отличие от других зон, кутубы выпекают больших размеров. Раскатывают тесто как для лаваша, диаметром 30—40 см. Кладут на половину нарубленную зелень и другой половиной накрывают начинку, концы сцепляют. Выпекают кутуб в этой зоне на хареке, иногда на садже. Едят афар с маслом, катыком, соленным творогом (шор). Следует сказать, что в этой зоне делают кутубы с капустой, тыквой.

«Шора» — этот вид кондитерских изделий представляется собой маленькие (диам. — 15 см) слоеные лепешки с соленой начинкой. Начинка состоит из муки, масла соли, яйца и различных специй. Верх лепешки смазывают яйцом и посыпают маком и кунжутом. Выпекали их на глиняном садже и в тендире. Они напоминают «шоргогал», которые выпекаются на Апшероне.

«Сухари». Тесто замешивают на молоке и добавляют

в него сахар. Затем, придав комочкам теста различную форму, выпекают их в тендире.

«Тяхма». Маленькие лепешки из дрожжевого теста, замешанного на молоке. В середину лепешки кладут начинку из толченного ореха. Поверхность смазывают яйцом и посыпают маком. Наносят на поверхность рисунок из ямочек.

«Капустная кѣмба». В Кубинском, Кусарском Хачмасском и Дивичинском районе часто выпекали слоеный пирог с капустой. Раскатывали 4—5 тонких листа теста и между ними клали начинку из тушеной капусты с жареным луком.

В Куба—Хачмасской зоне имеет значительное распространение и выпечка хлеба в крупных печах «кюра». Следует сказать, что все это явление для данной зоны не характерно. Эти печи привнесены сюда азербайджанцами, переселившимися сюда из Грузии. Пользуются этими печами главным образом семьи переселенцев. Хлеб, выпекаемый в этих печах, называется «кюра чорей». Хлеб этот сравнительно тонкий (2 см). Часто в этих печах выпекают в формах (тава).

Апшерон также отличается богатством хлебных и кондитерских изделий. Здесь выпекали следующие виды хлеба: «тендир чорей», «бозламалдж», «бейим чорей», «сюд чорей», «фетер», «фасали», «яйма», «пахлава» и т. д. Для Апшерона характерно также изготовление различных кутабов с начинкой из мяса, зелени тыквы<sup>158</sup>.

В Гянджа—Казахской зоне в прошлом преобладала выпечка хлебов на садже. Выпекали на нем фатир, фесали, юха, кекия, джад, кета и хамралы из дрожжевого теста. В печи фырын выпекалось два вида хлеба — тонкий и толстый хлеб. Кроме этих, здесь выпекали слоеные хлеба — сюдлю чорек, ширин чорек, а также хлеб в печи «сенгек».

«Юха». Этот вид хлеба выпекали из дрожжевого и пресного теста. Тесто раскатывали тонко (1—1,5 мм) и выпекали на садже.

На свадьбу или поминки всегда специально выпекается юха.

«Фетир». Также могли выпекать из дрожжевого или

пресного теста. Раскатывали лепешку чуть толще юха, примерно толщиной в 2 мм. Диаметр фетира был равен 30—40 см.

«Фесали». Во всех зонах фесали готовили одинаково, это слоеная лепешка.

«Хамралы». Этот вид хлеба из дрожжевого теста выпекали только на садже. В готовом виде он имел толщину в 2—3 см. Диаметр эта лепешка может быть 25—30 см. Следует отметить, что хамралы имел распространение только в этой зоне. Хлеб называли еще и «аджытамалы», т. е. дрожжевой.

«Кѣка». Маленькая лепешка хлеба из дрожжевого теста, которую выпекали для детей в тендире или на садже. Диаметр его равен 10 см, толщина 2 см.

«Джад». Как уже говорилось выше, это небольшие хлебцы из яменной, кукурузной и просяной муки.

«Кета». Это разновидность кутаба (афар) с начинкой из зелени. Готовили её также как кутаб в Куба—Хачмасской зоне. Иногда делали кету с начинкой из сыра или шора. Кету пекли на садже.

«Тендир чорей». Обычный хлеб из дрожжевого теста, выпекаемый в тендире. Диаметр его бывает 20 — 30 см, толщина 2—3 см.

«Фырын». Здесь выпекается хлеб из дрожжевого теста двух видов: толстый и тонкий. Толстый хлеб имеет толщину 2,5 см, тонкий 1,5 см.

«Ширин чорек» (сладкий хлеб). Тесто этого вида хлеба замешивают на сладкой воде и выпекают в тендире.

«Сюдлю чорек» (молочный хлеб). Этот вид хлеба замешивался на молоке. Описание его приводилось нами выше.

«Кѣмба». Прежде, как мы уже говорили, этот вид хлеба выпекали в очаге. В настоящее время его заквашивают на молоке, добавляют сахар. Кладут его на медный поднос, поверхность смазывают яйцом и шафраном. Поднос кладут на место очага. Сверху покрывают саджем. Поверх саджа посыпают угли. В прошлом этот вид хлеба выпекали чаще.

«Гатлама». Это маленькая слоеная лепешка. В начале комок теста тонко раскатывали и смазывали маслом. Затем раскатанную лепешку складывали в комок и слегка улапив его, жарили в горячем жиру. После того, как

<sup>158</sup> НАНИ АН Азерб. ССР, ф. 1, оп. II. Инв. 3632. С. 15 (на азерб. яз.)



она была готова, её клали на блюдо и посыпали сахарным песком.

«Сенгек чорейн». Выше мы уже описывали выпечку хлеба в печи сенгек. Хлеб сенгек имеет продолговатую форму, он сравнительно тонкий (2 см толщиной). За один раз в печи можно было выпечь 10 хлебов. Второй вид хлеба, выпекавшийся в печи, был круглой формы, смазывали яйцом и посыпали маком и кунжутом. Хлеб сенгек считался полезным для людей с большим желудком, так как он хорошо пропекался и легко переваривался. Кроме того, этот хлеб долго сохранялся.

В Карабахской зоне хлебные изделия отличаются большим разнообразием. Правда, здесь распространены виды хлебов, известные в других зонах и уже описанные нами.

Карабахские хлеба следующие: «галынджа», «чапирт-ма», «юха», «хамралы» (аджитма), «тендир чорейн», «фасали», «фетир», «сюдлю чорек», «садж арасы», «кемба», «кюлюлю кэмба», «джад» и различные кондитерские изделия.

Галынджа — этот вид хлеба напоминает хамралы. Выпекается также из дрожжевого теста, толщина — 2 см, диаметр — 25—30 см.

«Чапиртма». Этот вид хлеба выпекают из дрожжевого теста. Он имеет продолговатую форму, длина его равна 35 см, толщина — 2 см; выпекается он в тендире. Как мы уже отмечали, такие хлеба выпекаются и в других зонах, в частности, в Нахичеванской.

Не будем останавливаться на описании изготовления юхи, хамралы, тендир чорейн, фасали, фетира, джады и сюдлю чорек, т. к. они ничем не отличаются от таких же видов хлеба, выпекаемых в других зонах.

«Саджарасы». Раскатывается несколько тонких лепешек как юха, их смазывают маслом и накладывают одну на другую. Затем все это кладут в садж и покрывают сверху другим саджем. На поверхность последнего насыпают глянющие угли.

В Талышской зоне выпекаются различные хлеба и кондитерские изделия. Но их число не так велико, т. к. в прошлой в большей части зоны хлеб не ели. Здесь выпекали следующие виды хлеба: «тендир чорейн», «кюльча», «фетир», «шор чорейн», «назик», «зирек», «бамия», «биши».

На описании хлебов мы не будем останавливаться, так как они не отличаются от уже описанных нами.

«Кюльча» — это маленькие сдобные хлебки, которые выпекают по праздникам. Тесто замешивают на молоке, добавляя масло и сахар. Поверхность смазывают яйцами и посыпают маком. Прежде на них наносили орнаменты штампами кюльчабаса. Выпекают их в тендире. Этот вид хлеба известен в Средней Азии<sup>159</sup>. Таджики называют его «кюльчафатир»<sup>160</sup>. Диаметр хлебца 15 см, толщина — 3 см.

«Шор чорейн» — это собственно то же, что и шоргогал, уже описанный нами.

«Назик» (тонкий). Этот вид кондитерского изделия представляет значительный интерес, т. к. он характерен в основном для этой зоны. Тесто его заквашивают, замешивая на молоке. В середину этого хлеба кладут начинку, состоящую из муки, сахара и масла. Поверх смазывается яйцом с шафраном и выпекается в тендире.

«Зирек». Представляет из себя хлецы из сладкого дрожжевого теста. Диаметр их равен 10 см.

«Бамия». Тесто замешивается на яйцах. Потом режут в виде палочек длиной в 10 см и жарят в кипящем масле. После того, как они остынут, их посыпают песком.

«Биши». Собственно, их также изготавливают, как гатлама. Пять или шесть тонко раскатанных листов теста укладывали один на другой, смазав маслом, затем все это складывали, делали из него маленькие комочки, раскатывающие, получали маленькие слоеные лепешки. Жарили их в кипящем масле. После того, как они остыли, их посыпали сахарным песком. Биши выпекали к свадьбе или к праздникам. Другие кондитерские изделия здесь не имели распространения.

Ширванская зона отличалась разнообразием видов хлеба, но больше видами кондитерских изделий. Здесь выпекали хлеба: «тендир чорейн», «бозламадж», «фетир», «лаваш», «кюмба», «фасали», «гатлама». Ширванская зона славилась подлинными мучными изделиями, помимо хлеба. Здесь пекли «шекербуру», «шекер чорейн», «пахлаву», «шор гогал», «бейим чорейн», и различные виды кугабов.

<sup>159</sup> Таджики Каратгина и Дарваза. Душанбе, 1970. Ч. II. С. 232.

<sup>160</sup> Там же. С. 233.

Мы не останавливаемся на выпечке хлебов, т. к. они ничем не отличаются от уже описанных нами.

Ширванская зона славилась выпечкой шекербуры и пахлавы с ореховой начинкой. Кроме того, здесь жарили во фритюре слоеные пирожки с мясным фаршем «ширван кутабы», которые больше нигде в Азербайджане не известны.

В городах Ширвана выпекались продолговатые хлеба в печах юрта. Это были хлеба средней толщины, напоминающие «сенгек».

Хлебный ассортимент в Шехи—Закатальской зоне в значительной мере содержит виды хлебов, известные в других зонах. Здесь выпекали из хлебов: «тендир чорейи», «славаш», «аджытамалы», «кюльча», «яглы чорек», «шор чорейи». На садже выпекали «янама», «юху», «фасали», «кутабы», «хам», «джыздаглы чорейи» и др. Из кондитерских изделий здесь известны «гатлама» (биши), «нагаш чорейи», «юмурта чорейи», «пахлава», «аришта пахлава» и др.

Город Шехи славится своими кондитерскими изделиями и хлебом.

«Кюльча». Изготавливают слоеную лепешку, между слоями которой посыпают сложным составом жареных на масле специй. Поверх этой лепешки наносили орнамент при помощи кюльчабасана. Выпекали кюльчу в тендире, в настоящее время — в духовке.

«Яглы чорек». Тесто замешивают на масле и добавляют сахарный песок. Прежде выпекали в тендире, в настоящее время — в духовке.

«Шор чорек». Это тоже, что и шоргогал, описанный нами выше. Изготавливают слоеную маленькую лепешку с соленой начинкой. В начинку кладут муку, растопленное масло, толченый кардамон, семена укропа, сары кек, корицу, перец и соль. Поверхность лепешки смазывают яйцом и посыпают маком.

«Янама». Разновидность хлеба, выпекаемого в тендире, только она раскатывается гораздо толще.

«Фасали». Слоеная тонкая лепешка, выпекаемая на садже, также как и во всех остальных зонах.

«Кутабы». В этом регионе выпекают кутабы главным образом с начинкой из зелени.

«Хам». Тонкораскатанный лист теста из пресного теста, выпекаемый на садже.

«Джыздаглы чорек». В середину этого хлеба кладут пропущенные через мясорубку шкварки — «джыздаг». Этот хлеб бывает толщиной примерно в 2 см. Выпекали его прежде на садже, теперь выпекают в тендире.

«Гатлама». Приготовление её не отличается от гатлама других зон. Отличается она тем, что тесто её замешивается на молоке и яйцах.

«Нагаш чорейи»<sup>16</sup>. Его готовят из слоеного теста, начинка готовится из ореха с сахарным песком. Поверхность этого пирожка покрывают узором, выпекается она на листе в духовке.

«Юмурта чорейи». Название означает «янчич хлеб». Разновидность омлета. Во взбитые яйца подливают немного молока, простокваши и всыпают муку. Полученную жидкую массу выливают на сковородку в кипящее масло. Затем этот омлет подают на стол в тарелках.

«Овма». Разновидность небольших слоеных лепешек с начинкой из специй. Напоминает шоргогал. Устанавливают их на лист и выпекают в печах.

«Чай чорейи». Название означает «хлеб к чаю». Тесто этого хлеба закатывают, замешивая на молоке, яйцах с добавлением сахара. Затем примешивают специи, шафран, толченое укропное семя. Верх хлеба смазывают яйцом, посыпают маком и гара чорек (семена). Хлеб этот выпекают в печах (юрта).

В настоящее время в Азербайджане на хлебозаводах и кондитерских фабриках выпекаются традиционные виды хлеба и кондитерские изделия. В магазинах продаются продолговатые и круглые чуреки, чурек «сенгек», лаваш. Из кондитерских изделий пищевой промышленностью производятся тыхма, шоргогал, кюльча, а также пахлава, шакер—чорек, шекербура, бамия. В сельских местностях еще предпочитают хлеб домашнего производства, хотя во многих селениях есть небольшие пекарни и население употребляет в пищу и покупной хлеб. В западной зоне чаще выпекают юху и фатир на садже.

В юго—восточной части Азербайджана чаще пекут чуреки в тендире круглой и продолговатой формы. В Нахичеванской зоне преобладает выпечка лаваша (очень тонкого в тендире. В городах выпекают различные сла-

<sup>16</sup> Ибрагимов К. Народная кулинария — достижение веков // Журн. «Эм аз хяты», 1980, № 2. С. 37 (на азерб. яз.).

дости. В связи с повышением уровня благосостояния, такие кондитерские изделия как пахлава, шакебура и другие выпекаются более и прокими слоями населения. Получило распространение в городах и в определенной степени в селениях, выпечка различных пирогов.

Продолжают готовиться такие национальные разновидности изделий из теста, как кутабы с различной начинкой, слоеные лепешки и сдобные хлебцы. К древнему традиционному празднику Новруз Байрам принято выпекать именно традиционные кондитерские изделия.

Наряду с инновациями в производстве хлебных и кондитерских изделий продолжает устойчиво сохраняться древнее традиционное хлебопечение у азербайджанцев.

### РИТУАЛЬНЫЕ ХЛЕБА

Хлеб, почитавшийся святым у азербайджанцев, часто являлся элементом различных ритуалов. Он как бы символизировал плодородие и нерушимость данной клятвы или слова.

Перед каким—либо торжеством или праздником обычно начиналась выпечка хлеба.

В Карабахской зоне незадолго до свадьбы в доме жениха и невесты проводилась специальная выпечка хлеба. На это обрядовое хлебопечение приглашаются близкие родственники, друзья и соседи. Приглашать на это событие посылали девочку. Обычно приходили девушки и молодые женщины, которые могли помогать при выпечке хлеба. Каждая приносила с собой все необходимое для изготовления хлеба — скалку, доску для раскатки теста и т. д. Хозяин или хозяйка дома благодарили собравшихся, раздавали мелкие подарки, угощали сладостями и фруктами. Те из приглашенных семей, которые не могли принять участие в выпечке хлеба, посылали туда сладости.

В сельских местностях было принято на свадьбу выпекать гатлама, фасали. В городах же пекли, шакебуру, шекерчорек. Эти кондитерские изделия выпекали по праздникам. На праздник Оруджуг выпекали хлеба, смазанные яйцом. В Ширване, а также в Мильской и Мугаиской степях выпекали и лаваш во время Оруджуга.

Следует сказать, что в ряде районов фасали выпекали на поминки, особенно на годовщину. На сороковой день

и годовщину пекли также шоргогал. К ритуальной поминальной пище относится и халва, приготовленная из жареной на масле муки.

Фасали выпекали для назира. Затем перед ичкешкой с горы население готовило специально еду и выпекали фасали и несли все это на кладбище, где все это сжигалось.

Иногда, посеив какое-либо святнилице, приносили оттуда воду, на которой замешивали тесто. После выпечки кусочки этого хлеба раздавали всем членам семьи, соседям. В данном случае обрядовые хлеба выступают как формы общения, несущие символическую нагрузку.

### 5. Народные традиции в современном хлебопечении

Всякое этнографическое исследование доводится до современного состояния вопроса.

Баку — столица Азербайджанской Республики является крупнейшим промышленным и культурным центром. Здесь сосредоточено более 30 % всего промышленного производства республики. В то же время Баку — крупнейший центр пищевой промышленности, представленной мукомольной, мясо—молочной, пиво—безалкогольной, чайной, кондитерской, макаронной, вторичным виноделением и другими отраслями<sup>162</sup>.

В экономике Азербайджана видное место занимает пищевая промышленность, одной из ведущих отраслей которой является хлебопечение. В Баку и районных центрах было налажено промышленное производство хлебобулочных изделий. В государственных пекарнях используется опыт традиционного хлебопечения.

В 20—е годы в Баку, Шеки, Шемахе, Гяндже Таузе работали электрические мельницы. Полученная мука отличалась высоким качеством, что способствовало лучшей выпечки хлеба. В настоящее время в Азербайджане действует до 300 электрических мельниц<sup>163</sup>. Они полностью удовлетворяют потребность республики в муке.

Из архивных документов видно, что по 1932 год в го-

<sup>162</sup> АПОХПМ Азерб. ССР, ф. 1, оп. 9, д. 5, л. 7.

<sup>163</sup> АПОХПМ Азерб. ССР, ф. 1, оп. 19, д. 3, л. 2.



роде Баку хлебопечением занимался Бакинский Союз потребительских обществ, в период с 1932 г. по 1935 г., трест «Бакпромхлебопечение» центрального переименованный в 1935 г. в Бак трест «Главхлеб» Наркомата пищевой промышленности (НКПП), а в 1937 г. — Бактрест при НКПП Азерб<sup>64</sup>.

В апреле месяце 1937 г. на базе Бакинского треста «Главхлеб» был организован «Азхлебтрест» НКПП который руководил предприятиями и учреждениями хлебопекарной промышленности по республике в целом<sup>65</sup>.

В связи с перестройкой народного хозяйства в настоящее время в хлебопекарной отрасли промышленности предстоит осуществить техническую реконструкцию хозяйства отрасли с максимальной эффективностью экономики и производительностью труда.

По отрасли разработана программа на XII пятилетку в свете требований сегодняшнего дня. Основное направление было сделано на автоматизацию как основного, так и вспомогательного производства.

Наиболее существенными и выполненными мероприятиями являются:

— внедрение высокопроизводительных хлебопекарных печей, оснащенных современными приборами автоматической проверки и регулирования всех параметров технологического процесса на хлебозаводах № 1 и № 4, а также хлебокомбинате № 1, булочно—дрожжевом комбинате, хлебокондитерском комбинате г. Сумгаита. В целях механизации ручного труда ведутся работы по установке автоподсадчиков и манипуляторов для автоматической посадки тестовых заготовок в шкафы расстойки и на подпечки;

— впервые в республике на хлебокомбинате № 1 внедрена установка по разделке и расстойке тестовых заготовок типа ТГЛ, полученная из ГДР, вторая-такая же установка будет смонтирована на комбинате в текущем году, на хлебозаводе № 3 внедрены два шкафа расстойки П1—ХРЗ—140 с автоматической —загрузкой и выгрузкой тестовых заготовок, такой же шкаф смонтирован на Хлебозаводе № 1. Отечественным производством освоены парк нового технологического оборудования для произ-

водства бубликов — это делительно—закаточная машина А2—ХБД. Две такие машины получены в 1987 году и будут установлены на Булочно—дрожжевом комбинате, только за счет их внедрения будут высвобождены 4 человека рабочих в сутки и улучшится качество и товарный вид продукции. Будет продолжена и поднята на должный уровень работа по механизации приемки и внутривародской транспортировке вспомогательного сырья (соли, жира, масла и т. д.) за счет внедрения соответствующих установок.

Наиболее эффективно мокрое хранение соли, которое в ближайшее время будет внедрено на Хлебозаводах №№ 2 и 4.

Значительно возрастет удельный вес транспортировки и хранения безстарым способом основного сырья муки. До конца 1990 года удельный вес с 41 % в 1966 г. возрос до 80 %.

Министерство хлебопродуктов рекомендовало к использованию для повышения технического уровня предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской отраслей основное технологическое оборудование, что позволит предусматривать создание предприятий высокой комплексной механизации, допускающих использование минимального количества работающих.

Эти рекомендации положены в основу мероприятий технического перевооружения страны.

## ПРОИЗВОДСТВО И ПОТРЕБЛЕНИЕ ХЛЕБА В РЕСПУБЛИКИ

Хлебопекарная промышленность является одной из крупнейших отраслей пищевой индустрии. В настоящее время на её долю приходится 7 % валовой продукции, 19,6 % численности промышленно—производственного персонала и 3, % промышленно—производственных фондов пищевой промышленности Азербайджана.

Население Азербайджана обеспечивается хлебом как промышленной, так и домашней выпечки.

Объем производства хлеба и хлебобулочных изделий промышленной выпечки в Азербайджанской Республике составляли: в 1975 году — 499,8 тыс. тонн; в 1985 году — 620,7 тыс. тонн.

Значительное место в республике (особенно в сельской

<sup>64</sup> АПОХПМ Азерб. ССР, ф. 1, оп. 9, д. 3. Л. 4.

<sup>65</sup> АПОХМП Азерб. ССР, ф. 1, оп. 9, д. 3. Л. 5.

местности) занимает домашняя выпечка хлеба с использованием муки, приобретаемой через торговую сеть<sup>166</sup>.

Приведенные данные показывают, что почти 40 % потребляемого хлеба и хлебобулочных изделий в настоящее время обеспечивается за счет домашней выпечки на реализуемого населению республики муки, что свидетельствует о нерациональных затратах труда женщины в домашних условиях.

Материально-техническая база хлебопекарной промышленности Азербайджана в настоящее время представлена 245 предприятиями общей мощностью 2536 тонн хлебобулочных изделий в сутки. Производственные предприятия хлебопекарной промышленности в разрезе министерств и ведомств представлены следующими мощностями:

Наименование систем	Колово предприятий	Удельный вес	Суховес, тонн, в ассортименте	Мультипликаторный вес (тонн)	Мультипликаторный вес (тонн)
Всего по республике	245	100,0	2536	100,0	
в том числе:					
Минишпрот		28	11,4	1496	59,2
Азеритгафак	190	77,6	894	35,1	
Прочие Министерства и ведомств / дор УРС, Азмеливодстрой и др.	7	11,0	145	5,7	

Из таблицы<sup>167</sup> видно, что несмотря на то, предприятия по производству хлебобулочных изделий Министерства пищевой промышленности в удельном весе составляет лишь 11,4 % от общего числа хлебопекарных предприятий, однако на их долю приходится 59,2 % всей выработки хлебобулочных изделий, в то время, как 77,6 % всех предприятий Азериттифака производят 35,1 % всего объема хлебобулочных изделий, УРС «Главазмеливодстрой и дор УРС их 11,0 % всех хлебопекарных предприятий производят 5,7 хлебобулочных изделий<sup>168</sup>.

<sup>166</sup> АПОХИМ Азерб. ССР, ф. 1, оп. № 1278, д. 2518, Л. 4

<sup>167</sup> АПОХИМ Азерб. ССР, ф. 1, оп. № 1278, д. 2518, Л. 7

<sup>168</sup> Там же.

Хлеб и хлебобулочные изделия, вырабатываемые в г. Баку и реализуемые в магазинах Бакхлеборга<sup>169</sup>

Наименование изделий, внешний вид формы	Сорт муки	Единица измерения кг
1	2	3
Хлеб белый подовой штучный	высший	800 г
Хлеб белый, формовой, штучный	высший	700 г
Хлеб кишинецкий подолой круглой с одним наколом, штучный	1-II сортов	890 г
Хлеб столичный формовой, штучный	смесь ржано-обдирной и пшеничной I сорта	850 г
Хлеб орловский формовой, штучный	Смесь ржано-обдирной и пшеничной II сорта	800 г
Хлеб забайкальский подовой, круглый штучный	обойная и I сорта	860 г
Хлеб пшеничный из обойной муки подовой, круглый, весовой	пшенично обойная	1 кг
<b>Национальные сорта</b>		
Чурек гянджинский круглый, штучный с утолщенными краями, с рельефом и лаколками, поверхность смазана яичном обсыпана маком	первый	1 кг
Чурек азербайджанский овально-удлиненный, с 7-10 ребрами, штучный	высший	1 кг
Лаваш тонкий, весовой	первый	1 кг
<b>Диетические сорта хлеба</b>		
Хлеб белково-пшеничный, формовой, штучный	высший	230 г
Хлеб бессолевой, обдирный, формовой	смесь муки ржано-обдирной и пшеничной I сорта	530 г
Булочка с пониженной кислотностью, продолговатоовальной формы с округлыми концами, с надрезами на поверхности	первый	200 г
Хлеб ржаной, диабетический, формовой	ржано-обойная и пшеничные отруби	300 г
Хлеб ахлоридный (без соли), подовой продолговатой формы с заостренными концами, с наколкой на поверхности	первый	250 г
Хлеб молочнотрубной подовой, круглой	пшеничный I сорта а пшенич. отр.	250 г

<sup>169</sup> Хлеб и хлебобулочные изделия, вырабатываемые в г. Баку и реализуемые в магазинах Бакхлеборга - Газета «Вышка» 27 мая 1987 г. № 122 (17201).

1	2	
<b>Булочные изделия</b>		
Булка городская продолговатой формы с продольным надрезом в виде гребешка	высший	200 г
Батон нарезной с острыми концами	первый	480 г
Выборгская слоба детская, фигурная; в виде птиц, животных, рыб с помадой или обсыпана сахарной пудрой, маком	первый	110 г
Любительские изделия (рожки, булочки ванильные, с маком, тмином, майские, розанчики, витее)	высший	200 г
Московская плюшка в виде сердечка поверхность смазана яйцом, обсыпана сахарным песком	высший	80 г
Булочный сувенир в виде уложенной косы, обсыпан рубленым орехом	высший	500 г
Детская мелочь разнообразная, не менее 4 видов, поверхность сладкая, с рельефом от закаточных витков, смазана яйцом (восьмерки, колечки, жгутки)	первый	60 г
Батончики к чаю, продолговатой формы с округлыми концами и косыми надрезами на поверхности	первый	280 г
Рожки сдобные	первый	60 г
Булочка юбилейная с начинкой из крошки, разнообразной формы: круглая, устрица, колечко	первый	100 г
Лепешка сметанная, круглая, поверхность глазируемая с макамом	высший	110 г
Витушка сдобная круглая, крученая с различными видами закрытки-обсыпана сахарной пудрой, крошкой или маком	высший	400 г
Гаттама квадратная	высший	100 г
Булочка апшеронская, квадратная с 3-4 притисками, поверхность смазана яйцом, обсыпана сахарным песком	высший	125 г
Бублики украинские сдобные	первый	90 г
Базисная мамина	высший	1 кг
Баранки сахарные	первый	1 кг
Супки ванильные	высший	1 кг
Супки сдобные	первый	1 кг
Солтыма сладкая	первый	1 кг

Ведущую роль в хлебопекарной промышленности республики играют предприятия системы Минпищепрома, которые снабжают хлебобулочными изделиями более 95% городского и до 15% сельского населения.

Предприятия Минпищепрома выпускают хлебобулочные изделия расширенного ассортимента более 100 наименований, а предприятия прочих ведомств — лишь 5—6 наименований. Это объясняется тем, что хлебопекарные предприятия Минпищепрома более крупные и механизированные, а системы Азериттифака, ДорУРСа, УРСа «Главазмелиноводостроя» — мелкие, маломеханизированные или же кустарные и малопроизводительные к эксплуатации.

В ряде районов Азербайджана производятся хлеба современного вида — круглые буханки, а также в виде кирпичика и батона. Такие хлеба выпекают в Нахичевани, Куба—Хачмакской зоне, Карабахской зоне. Но наряду с ними выпекаются и хлеба традиционные. Во многих районах выпекают чурек овальной формы, но более крупных размеров, чем тендирий. Наряду с этим видом выпекают круглый чурек, так называемый «гаджинский». Эти виды хлеба особенно характерны для юго-восточных и западных районов Азербайджана.

Кроме того, в некоторых районных центрах, таких как Куба, Шеки, Гянджи выпекают на продажу традиционные печеные изделия. В Кубе всегда можно купить слоеные лепешки с соленой начинкой (шоргогал).

Потребление населением продуктов питания складывается под влиянием многочисленных факторов: социально-экономических, природно-климатических и физиологических, причем, все эти факторы различно влияют на объем и структуру потребления хлебопродуктов.

#### КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ИЗДЕЛИЙ

Готовность хлеба определять по температуре в центре мякиша в момент выхода хлеба из печи при помощи термометра.

Во избежание поломки термометра при введении его в хлеб рекомендуется предварительно сделать в корке прокол каким-либо острым предметом, диаметр которого не превышает бы диаметра термометра.

Длину конца термометра, вводимого в хлеб, следует



установить заранее. Уточнение точки введения термометра в хлеб производят при каждом определении.

Для измерения температуры хлеба термометр предварительно должен быть подогрет до температуры на 5—7 °С ниже ожидаемой температуры хлеба (подогрев можно вести в другой буханке хлеба). Это делают для предотвращения охлаждения мякиша и преодоления «инерции» измерения. Необходимо, чтобы подъем ртути в термометре происходил не более 1 минуты<sup>171</sup>.

Перед проверкой пропеченности хлеба по его температуре следует опытным путем установить температуру мякиша хлеба, соответствующую на данному предприятиях пропеченному хлебу.

Обычно температура мякиша, характеризующая готовность ржаного формового хлеба должна быть около 95 °С, пшеничного — около 97 °С<sup>172</sup>.

Установленная опытным путем температура хлеба, характеризующая его готовность, может быть использована для цехового контроля готовности хлеба и контроля размера упека.

Ассортимент изделий, вырабатываемых хлебопекарной промышленностью, в основном может быть разделен на следующие группы: хлеб и хлебобулочные, бараночные, сухарные, диетические изделия.

Контроль качества готовых изделий приводит в соответствие со стандартами, техническими условиями и положением о балловой оценке, а также для оценки качества используют ряд дополнительных объективных методов анализа<sup>173</sup>.

Действующие в настоящее время нормы качества на готовые изделия устанавливают:

- вид изделий и способ их выпечки;
- показатели, определяющие органолептический вкус и запахи;
- показатели, определяемые физико-химическими методами: влажность, кислотность, пористость; в изделиях, приготовляемых с добавлением жира и сахара, их содержание; набухаемость для бараночных и сухарных изде-

лий;<sup>174</sup> содержание углеводов, йода и других компонентов в отдельных диетических сортах.

Из вышеприведенного ясно, что в Азербайджане средства и способы выпечки хлеба, начиная с примитивных форм, прошли длинный путь развития. Это документировано археологическими фактами.

Как видно, средства выпечки хлеба были различными (оджак, садж, кесди, тендир, печи закрытого типа (фырын), печь кюра и ее вид (сеижек). Интересно, что эти средства выпечки хлеба и используемые при этом орудия в той или иной мере сохранились в различных зонах республики.

В связи с указанными средствами различными были и способы выпечки хлеба. В настоящее время обмол зерна производится на электротрических мельницах. Хлеб в городах и ряде селений выпекается в пекарнях.

<sup>174</sup> Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. М., 1978, С. 137.

<sup>171</sup> Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. М., 1978, С. 126.

<sup>172</sup> Там же. С. 126.

<sup>173</sup> Там же. С. 137.

## I. ХЛЕБ В ОБЫЧАЯХ, ОБРЯДАХ И НАРОДНОМ ТВОРЧЕСТВЕ

Хлеб — одна из наиболее дорогих и древних ценностей, созданных трудом человека. Нет такого народа, который не ценил бы хлеб как благодать, как один из важнейших продуктов, необходимых человеку. Как подчеркивает академик И. Д. Мустафаев: «Трудно указать такой вид пищи, являющийся плодом человеческого ума и созданный его трудом, который пользовался такой любовью и почетом, как хлеб»<sup>1</sup>.

Азербайджанцы почитают хлеб, относятся к нему как к символу достатка и благополучия. На протяжении веков складывались различные обряды и обычаи, создавались поверья связанные с хлебом. При полевой работе было выяснено, что в сельской местности еще сохраняются различные обычаи и обряды, связанные с хлебом и мельницей.

В народе ходит много поговорок и пословиц, связанных с мельницей. Вот некоторые из них: «Дейирманчынын шахиди комбечи олар» (Свидетелем мельника может быть пекарь), «Адамы геырат ишледир, дейирманчы су» (Человека заставляет работать честь, а мельницу вода), «Хат дейирманда олар» (Истина в мельнице); Дейирманда бугда гуртмазлар» (На мельнице зерно не сушат), «Дейирманчы ярашыгы торба—чувалдыр» (Укращение мельницы торбы и чувала), «Устуму ушулу корубады дейирманчы гойма» (Увидя меня всего в муке мукой, не называя мельником), Дейирман кими уйудуб токме (Не мели языком как мельница), «Дейирманчы сэндиндн гачан уш уйутмез» (Тот, кто бежит от шума мельницы, муку себе не наметит), «Хере оз билдирини, дейирман дойдуууну билер» (Каждый знает сам, что он знает, мельница же знает, что она мелет), «Дейирман чекдийни чекер, чях-чях баш агрыдар (Мельница мелет, а чях-чях вызывает головную боль), «Дейирман новбег север» (Мельница любит порядок).

<sup>1</sup> Мустафаев Д. И. Азербайджан — родина многих видов пшеницы (на азерб. яз.). Баку, 1964. С. 6.

## I. Обычаи и обряды, связанные с хлебом

Хлеб и зерно были обязательным атрибутом свадебной обрядности азербайджанцев. Перед тем, как вести невесту в дом жениха, ей на голову бросали горсти пшеницы, риса, сладости. Над головой жениха разламывали хлеб, чтобы в семейной жизни ему сопутствовала удача и благополучие. Такие элементы свадебных обрядов особенно характерны для юго-восточных районов Азербайджана. В дом жениха, вслед за невестой несут подносы со свадебными хлебами и слоеными лепешками «биши», чтобы в доме её было изобилие. Первый из хлебов, выпекаемых к свадьбе, сохраняют для жениха и невесты. Свадебный хлеб давали есть холостым, чтобы им на долю выпала свадьба. Когда невеста переступала порог дома жениха её давали хлеб с медом, чтобы жизнь её в доме мужа была счастливой. Этот обычай был известен у многих народов<sup>2</sup>.

Обычай разламывания хлеба над головой у невесты имел место у народов Средней Азии, Закавказья, Прибалтики, у древних римлян, болгар<sup>3</sup>. В Азербайджане отец и мать, провожая невесту, говорят: «Пусть у тебя будет вчеренный хлеб и холодная вода».

В некоторых районах невеста перед тем, как выйти из дома, обходит вокруг хлеба, положенного в середине комнаты. Повсеместно невеста несет в дом мужа хлеб и другие печеные изделия: широгал, пахлаву, биши<sup>4</sup>. Кроме того, при выходе из своего дома и входе в дом жениха над головой невесты держат хлеб. Считается, что хлеб в это время предохраняет невесту от воздействия злых духов.

В северо-восточных районах Азербайджана невеста должна была взять с собой в дом жениха семь мешочков с различной крупой: пшеницей, ячменем, просом, кукурузой, рисом, ларгя, чечевицей. Это тоже без сомнения символизировало собой благополучие, плодородие, изобилие.

<sup>2</sup> Зеленичук В. С. Очерки молдавской народной обрядности. Кишинев 1959. С. 38.

<sup>3</sup> Кавказский этнографический сборник, 1955. Т. 1. С. 240.

<sup>4</sup> Ахмедова В. А. О некоторых обычаях и обрядах, связанных с хлебом в Азербайджане // Док. АН Азерб. ССР, 1984. № 8. С. 81 (на азерб. яз.)

При выходе невесты из дому перед ней несли хлеб, прежде чем ввести её в комнату к жениху вносили хлеб.

Возможно, что с хлебом связан и обычай, когда перед уходом невеста обходит очаг или тендир. Следует сказать, что у всех народов Кавказа имел распространение обычай прощания с очагом. При прибытии в дом жениха невеста целовала очаг или тендир. Такой же обычай целования тендира сохранялся до недавнего времени у армян<sup>5</sup>.

По традиции к муке относились также очень бережно, что отразилось в ряде обычаев азербайджанцев. В амбар, где хранилась мука, клали камень с пира (святчилица), который, как считалось, предохранял муку. При просеивании муки на пол стелили скатерть, на нее ставили тесные и просеянная мука сыпалась в нее. Муку, попавшую на скатерть, встряхивали в таком месте, где никто не ходил.

Тесто всегда месили в деревянной посуде. Занимаясь замешиванием теста, женщина не должна была оставлять эту работу и отвлекаться. Она должна закончить подготовку к хлебопечению, выпечь хлеб, а затем заняться другим делом.

#### ВЗАИМОПОМОЩЬ, СВЯЗАННАЯ С ХЛЕБОПЕЧЕНИЕМ

Хлеб для человека — великая ценность. При отношении людей не забывается хлеб—соль; т. е. гостеприимство, дружба<sup>6</sup>. Принять с хлебом и солью — следовательно, принять с почетом и уважением, сделать добро.

Количество хлеба, выпекаемого за один раз зависело от числа членов семьи и возможного времени хранения того или иного вида хлеба. Хлеб, выпекаемый в тендире, хранился несколько дней, поэтому его выпекали в значительном количестве. Но если это были виды хлеба из тонкораскатанного листа теста (юха, яйма, фетир), то их обычно выпекали в большом количестве, т. к. их можно было держать длительное время.

При выпечке большого количества такого хлеба женщины оказывали друг другу помощь. Соседки или родственницы собирались и распределяли между собой обязан-

ности. Называлась эта помощь «гаршылыгы ярдым» или «кемекдарлыгы». Обязательно оказывали друг другу помощь при выпечке хлеба на свадьбу или поминки. В Нахичеванской зоне и низменном Карабахе этот обычай еще широко бытует, т. к. здесь принято выпекать тонкие лаваш на несколько месяцев. Поэтому здесь принимает участие в выпечке хлеба 5—8 женщин. Одна делает комки для хлеба, три женщины раскатывают лаваш, другая лепит их в тендире и, наконец шестая вытаскивает их при помощи железного крюка на рукоятке. Готовые лаваш раскладывают на скатерти.

При выпечке других видов хлеба — дастана, фатир галын, в Нахичеванской зоне помощь друг другу не оказывают. Обычай взаимопомощи при хлебопечении имел распространение по всему Азербайджану. Помощь оказывалась также при выпечке хлеба на поминки и на свадьбу.

Об отношении к обычаю взаимопомощи азербайджанцев видно из поговорки «Емей да кемекек, ышляме: да» (Помощь нужна не только при еде, но и при работе)

#### ПОВЕРЬЯ, СВЯЗАННЫЕ С ХЛЕБОМ

Азербайджанский народ на протяжении веков вырабатал множество поверий, обычаев и обрядов, связанных с бережным отношением к хлебу, с уважением к труду, затраченному на его создание.

В некоторых районах Азербайджана при сватовстве, если родители невесты были согласны, проводили обряд «чорек кесди» — (разделить хлеб). В лаваш клали масло и мед, скатывали в трубочку, затем разламывали пополам. Половинки эти передавали жениху и невесте; после этого их обручение не могло быть расторгнуто.

Так, прежде хлеб (чурек, юха) не положено было резать ножом, следовало ломать его руками. И сейчас еще во многих селениях Азербайджана хлеб кладут на стол целым, не разрезая. Существовало такое поверье, что если хлеб резать ножом, то не будет изобилия, все вздорюжает. Вероятно, это связано с тем, что хлеб научили выпекать еще до появления железа. Считалось,

<sup>5</sup> Маховельский А. О. Авеста, Баку, 1960. С. 128.

<sup>6</sup> Владимир Даль. Толковый словарь великорусского языка. С. — Петербург—Москва, 1882. С. 88.



что не умывшись, не вымыв чисто руки, к хлебу прикасаться нельзя. Как уже было сказано, хлеб надо было есть сидя, не ронять крошек на пол. Этот древний обычай касаться и домиать хлеб только руками сохранился до наших дней<sup>7</sup>. Хлеб считался священным и чистым и существовал ряд обрядов и поверий, оберегавших его чистоту. Когда выпекался хлеб, то беременная женщина или только недавно родившая не должны были близко подходить к тендиру. В те периоды, когда женщина считалась «нечистой» она также не допускалась к замешиванию теста. Тендирхана всегда содержалась в чистоте, тендир сверху накрывали, чтобы что-нибудь нечистое туда не попало.

Тендир ставили в чистом углу двора, подальше от хлеба и курятника. В тендирхана и вообще у тендира нельзя было ругаться и ссориться.

Хлеб не положено было давать кому—нибудь вечером, в темноте, рано утром до восхода солнца, считалось, что дом тогда лишится благополучия. Если хлеб отдавали соседу, то от него отламывали маленький кусочек и держали дома. Считалось, что с целым хлебом может уйти благополучие.

Существовали и другие поверья, отразившие бережное отношение к зерну и хлебу. Так, считалось, дурным предзнаменованием жарить и есть зерно, отделенное для посева (считалось, что год будет тогда неудачным). В то же время существовало другое поверье, что приготовленная из посеянного зерна жидкая каша способствует получению хорошего будущего урожая.

В некоторых зонах было принято при замешивании теста говорить: «Рука — моя, благодать — аллаха».

Хлеб использовали в народной медицине как лечебное средство. Так, на раны часто клали тесто из ячменной муки; чтобы рана не горела и уменьшилась клали на неё кусочек юхи и обвязывали. На прыщи накладывали тесто с примесью меда или дошаба<sup>8</sup>. Кроме того, при вывихах, растяжениях накладывали тесто, замешанное на яйце, которое заменяло гипс<sup>9</sup>. Следует сказать,

что до настоящего времени эти способы лечения еще применяются.

Считалось также, что хлеб оберегает от злых духов. Так, рожнице и новорожденному клали под подушку кусок хлеба, считая что он их оберегает от злых духов. Вообще туда, где хлеб, злые духи не приходят. А выпечка хлеба, запах свежего хлеба разгоняет злых духов. Видимо, это пережитки верований, связанных с зоростризмом. В Авесте сказано, что хлеб и зерно разгоняют злых духов. Это поверье имеет распространение и среди народов Средней Азии<sup>10</sup>.

Маковельский отмечал, что в Авесте говорится, что запах свежеспеченного хлеба отгоняет духов, приносящих смерть и болезни человеку<sup>11</sup>.

Это поверье существовало и у греков. Существует легенда, что Демокрит отсрочил свою смерть по просьбе своих родственников, чтобы дать им возможность отпраздновать дни Тесмофорий. С этой целью он вдыхал запах свежеспеченного хлеба<sup>12</sup>.

Ряд поверий был связан также с основными средствами выпечки хлеба, например, с тендиром, так, если в тендир попадала курица, то считали, что он осквернен. Обычно было принято в этих случаях ставить новый тендир. Если в тендир и вообще в дом выпала змея с белыми пятнами, то следовало ей на голову насыпать муки и поставить перед ней молоко. Этот обычай был распространен и в Средней Азии<sup>13</sup>.

Тендиром могут пользоваться и соседи, если его у них нет. При этом, затопить тендир должны они сами. На одной затопке тендира две семьи не должны выпекать хлеб. При новой затопке тендира хозяйка берет немного углей и пепла от прежней затопки и бросает наружу.

Существовало поверье — если из рук выпало тесто, или во время вымески теста отскакивал кусочек его, то считалось, что это к приезду гостя—всадника. Если во время еды изо рта падал кусочек хлеба, то считалось,

<sup>7</sup> Мусоев Н. Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков, 1881. С. 128.

<sup>8</sup> Абу Али Ибн Сина. Авиценна. Ташкент, 1956, кн. II, С. 660.

<sup>9</sup> Там же. С. 661.

<sup>10</sup> Снесарев Г. П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. М., 1962. С. 225.

<sup>11</sup> Маковельский А. О. Авеста, Баку, 1960. С. 85.

<sup>12</sup> Там же. С. 87.

<sup>13</sup> Снесарев Г. П. Указ. раб. С. 225.

что это к приезду гостя. Если кусок хлеба падал на стол или на пол, то считалось, что это к радости.

В Шеки—Закатальской зоне имело распространение следующее поверье: при налепе хлеба в тендир если край одного хлеба покрывал край другого, то считалось, что муж этой женщины возьмет вторую жену. В Нахичеванской зоне бытовало следующее поверье: если хлеб, налепленный в тендир, падал и его приходилось снова лепить, то это к свиданию с кем—то.

В Кусарском районе когда затопляли печь, херек бросали в огонь соль, чтобы хлеб не сглазили.

Как мы уже отмечали, не положено было давать свою закваску чужим людям. Можно было давать её только близким соседям, днем. При этом взамен закваски надо было взять щепотку соли или яйцо. Иначе считалось, что с закваской уйдет из дому и благополучие<sup>14</sup>.

После того, как заканчивали выпечку юхи и фатира на садже, надо было его сразу снимать с огня: пустой он не должен оставаться на очаге. Но если собирались начать еще одну выпечку хлеба, то на садж клали тлеющую головешку. Считалось, что если на огне садж будет оставаться пустым, то им завладеют джины и злые духи. В западных районах Азербайджана кроме головешки, еще бросали на садж щепотку соли, что также, возможно, является магическим действием.

В Куба—Хачмасской и Гянджа—Казахской зонах на пустой садж посыпали щепотку муки и скалкой на ней рисовали крест. Этот знак предохранял от злых духов и якобы шейтан не мог воспользоваться саджем.

Было принято: кто поставил садж, тот должен его снять. Если женщина, поставившая садж, не могла взять его, то та, которая брала вместо нее, говорила: «та, что поставила садж, ушла на свадьбу». Но при выпечке хлеба для поминок не разрешали этого делать: обязательно та, что ставила садж, и снимала его.

В Сабирабадском районе еще в недавнее время имело распространение обычай посыпания могилы рисом или пшеницей. В данном случае, видимо, это пережиток верования в загробную жизнь, где также нужна пища.

Мужчину-кормильца уважали и говорили, что он за-

рабатывает хлеб для семьи. Если умирал глава семьи и покойника надо было ночью держать дома, то на грудь ему клали кусок хлеба. Считалось что это успокаивает менялись и различные магические притчи для оберегания его душу, а он не уносит с собой благополучия дома. При хлеба и стола от дурного глаза. Считалось, что если дом сглазили, то в тендире плохо выпекался хлеб, на садже он становился серым и т. д. Для того, чтобы отвести дурной глаз, делали из теста шарки и клали их у очага. Если они трескались, это считалось подтверждением того, что сглаз был. Шарки эти размешивали, растворяли в воде и готовили новую закваску.

В Сабирабадском и Саатлинском районах широко распространен обычай: при постройке дома в его фундамент класть маленькую посуду с зерном, чтобы в новом доме было благополучие и изобилие. При переселении в новый дом, прежде всего в него вносили скатерть с хлебом и свечу (или лампу). Это как будто предопределяло благополучную и светлую жизнь в новом доме.

В Азербайджане бытовал еще ряд обычаев, связанных с хлебом. Первый выпеченный хлеб женщина не должна была давать мужу, это означало бы, что она в скором времени умрет. Детям также не давали, говорили: на свадьбе будет идти дождь. Поэтому иногда первый хлеб оставляли на тендире, чтобы его склевали птицы.

Соблюдался обычай давать хлеб путнику, идущему или проезжающему мимо тендира, в котором в это время выпекали хлеб. Особенно, если это был чужой, приезжий человек. Считалось, что иначе не будет в доме благополучия. И не принять хлеба — значило обидеть хозяйку.

Когда приготавливали хлеб из нового урожая, это отмечали в доме как праздник. Посылали свеженспекенный хлеб соседям.

Из перечисленных обычаев и обрядов видно, какое место занимал хлеб в быту азербайджанцев. К нему относились не просто как к пище, а как к чему—то одухотворенному. Считалось, что кто забудет хлеб—соль, понесет наказание. Когда хотели, чтоб человеку поверили, то клялись хлебом. Клятва хлебом считалась верушимой. Человек поднимал кусок хлеба и клялся им

Есть этот кусок нельзя было. Клятва хлебом приравнялась клятве над кораном.

Наступить на хлеб считается большим грехом. Если кто увидит хлеб на земле, он должен поднять его и положить на такое место, чтоб хлеб не могли топтать. Человек, который не понимает хлеб, вызывает осуждение. Если на хлеб кто-нибудь нечаянно наступил, то надо было поднять хлеб, поцеловать его и приложить ко лбу<sup>15</sup>. Считается, что даже коран нельзя класть на хлеб, хотя на коран хлеб класть можно.

На хлебе гадали и загадывали желания. Брели комочек теста и продевали через него скалку. Затем раскатывали тесто, если отверстие при этом закрывалось, то считали, что задуманное желание сбудется.

При работе с тестом надо было обращаться осторожно, нельзя бросать его в квашню, иначе в доме не будет благополучия.

Когда вечером возвращали сито, то в него клали что-нибудь из выпеченного, а то в доме не будет изобилия.

## ПОЧИТАНИЕ ХЛЕБА

Итак, из всего сказанного видно, что почитительное отношение к хлебу возникло еще в глубокой древности и многие обычаи, связанные с хлебом и дошедшие до нас, прошли через тысячелетия. Это связано с тем, что зерновые — один из древнейших культур, освоенных человеком и продукты, а именно хлеб, получаемый из них, занимал и занимает значительное место в питании местного населения.

В народе существовало мнение, что людей, которые не уважают хлеб, бросают его в мусор и т. д. ожидают неудачи и несчастья, даже если они богаты. В Нахичеванской зоне говорят, что человек, который ест подгоревший хлеб, попадет в рай.

Когда приступали к еде, то ждали, чтобы глава семьи взял хлеб и разломил его, сказав «бисмиллах»<sup>16</sup>, только после этого приступали к еде.

<sup>15</sup> Гулиев Г. Почитание хлеба // Журн. «Эм в хяты», 1973, № 4, С. 2. (на азерб. яз.).

<sup>16</sup> Гулиев Г. Указ. раб. С. 2.

В народе существовали различные поверья. Считалось, что человек непорядочный, нечестный на руку не должен сеять, потому что в его руках нет благодати; что если сеют люди честные, добрые, то и урожай у них будет хороший.

Если человек уходил в дальнюю дорогу, то над головой у него разламывали хлеб, чтоб ему сопутствовала удача.

Когда переселялись в новый дом, то сначала вносили туда хлеб — соль. Этот обычай был известен у многих народов<sup>17</sup>.

На праздничном столе зерно и хлеб занимали одно из видных мест. К Новрузу байраму обязательно выращивали на тарелках пшеницу «семенн», «Семенн» на столе означал символ плодородия и благополучия в Новом году<sup>18</sup>. «Семенн» на санскритском языке означает пшеница (сумана)<sup>19</sup>. На санскрите «сумана» также означает «приятный», «благодаряющий»<sup>20</sup>.

Уважение к хлебу возникло не только из-за того, что это один из основных продуктов питания, а также из-за труда, вложенного человеком в него; уважение к хлебу означает уважение к труду, к человеку. Уважение к хлебу — это уважение к своей Родине.

## 2. Хлеб в народном творчестве

Азербайджанским народом было создано много поговорок, пословиц, песен, легенд, связанных с хлебом. Даже в проклятиях и заклинаниях также пользовались именем хлеба.

Поговорок и пословиц, где нашло отражение к хлебу, очень много:

— «Адамым өз йаван чөрэйн өзкэнин пловундан йахшыдыр».

Лучше есть хлеб свой, чем чужой плов.

<sup>17</sup> Березин И. Н. Путешествие по Дагестану и Закавказью. Казань, 1850. С. 123.

<sup>18</sup> Шрадер О. Сравнительное языковедение и первобытная культура. СПб., 1886. С. 28.

<sup>19</sup> Сумцов Н. Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков, 1881. С. 128.

<sup>20</sup> Там же. С. 129.



- «Су ила чэрэк—саламэт хэрэк».  
Хлеб и вода — злор бвая еда.
- «Истајирсан бол чэрэк, ал алина бел-күрэк».  
Хочешь больше хлеба, возьми в руки лопату.  
— Дуз чэрэјини је, дузуну үзүнө де.  
Хлеб-соль ешь, да правду режь.
- «Гылыч кэсмэјони чэрэк кэсэр».  
То, что не разрежет меч, порежет хлеб.
- «Бир хүн чэрэк јејидин јерө 40 күч баш эр».  
Тому месту, где ты один день ел хлеб, кланяйся 40 дней.
- «Дуз чэрэк—дуз чэрэк».  
Хлеб-соль ешь, да правду режь.
- «Јемө намард чэрэјини, ахырда башына вурар».  
Не ешь хлеба подлога человека, будешь обязан ему.
- «Чэрэк көзүнү тутар».  
Хлеб ослепит его. Здесь подразумевается, что не благодарный человек ослепнет, если забудет хлеб-соль.
- «Чэрэк чэрэјө борчлудур».  
Хлеб хлебу брат.
- «Чэрэјин чохлагу хырманда билинар».  
Много ли хлеба, видно на току.
- Дуз-чэрэк, дуз чэрэк.  
Хлеб хлебу брать.  
т. е. означает отплатов благодарие за добро.
- «Чэрэк сүфронин шаһыдыр».  
Хлеб — шах стола — (скатерти).
- «Чэрэји тапдаламазалар».  
Хлеб не топчет.
- «Бугда чэрэјин јохдурса, бугда дилин олсун».  
Если у тебя нет пшеничного хлеба, пусть будет пшеничный язык.
- «Ачын көзү чэрэк тэкисинде олар».  
Глаза голодного устремлены на тесто с хлебом.
- «Исти чэрэкди көјдө күнаш да умур».  
На горячий хлеб и солнце надеется.
- «Чэрэк гуру, айран дуру».  
Хлеб сухой, айран не густой.
- «Чэрэк жапылды, јејин тапылды».  
Хлеб выпекся — едок нашелся.
- «Өзканин чэрэји илө өмүр сүрмөк олмаз».  
Чужим хлебом веку не прожить.
- «Әкөндө јох, бичөндө јох, јејөндө ортаг гардаш».

- Когда сажают, его нет, когда жнут, его нет, а когда едят — он компаньон и брат.
- «Јад майасы илө јогурулан чөмир ачымаз, гычгы-рар».  
Тесто, замешанное на чужих дрожжах, не подойдет — прокиснет.
- Хорош тот, кто хлеб-соль помнит.
- Јахшы адам чэрэк-дузу јада салар.
- «Бир тикө чэрэјин 40 ил һагы вар».  
Один кусок хлеба делает на 40 лет должником.
- «Чэрэји итирэн һагга чатмаз».  
Теряющий хлеб (т. е. неблагодарный) вознаграждения не получает.
- «Чэрэк чэрэјө борчлудур».  
Хлеб хлебу должен.
- «Бугдам вар демө, амбара төкмөјинча».  
Не говори у меня есть пшеница, пока не насыпешь её в амбар.
- «Нэ јогурад, нэ жапды, һазырча көкө тапды».  
Не месил, не пек в тандире, а нашел готовую пышку.
- «Бир торба дөни олан 5 дәјирмана үјүтмөјө апарьр».  
У кого один мешок зерна — несет молоть его на 5 мельниц.
- «Дузузүз чэрэјин дады, чэрөксиз кишинин ады олмаз».  
Без соли у хлеба нет вкуса, без хлеба у мужчины нет имени.
- «О елин сорагы онда чыхыр ки, чэрэји бол олсун».  
Племя тогда становится известным, когда у него много хлеба.
- «Чэрэји еллардөн, сүјү көллардөн».  
Хлеб от народа, вода из озера.
- «Бир тикө чэрэк даг ашырар».  
Кусок хлеба перевернет гору.
- «Бир бугда экмасан, мин бугда бичмэсэн».  
Не посадишь одно зерно, не пожнешь тысячи зерен.
- «Чалыш чэрэјө көрө богазыны гырмага кечирмө».  
Старайся ради хлеба не попасться на крючок.

- «Девлотин вары чөрөкдир».  
 Богатство государства — хлеб.
- «Кад гошуб чүт сүрмәјән чөрөк гәдрини билмәз»  
 Кто не пахал на сохе — цены хлебу не знает.
- Чөрөк чөрәјо борчлудур.  
 Хлеб хлебу должник.
- «Чөрәји вер чөрәкчијә, бирини дә үстәлиңк».  
 Хлеб дай пекарю, еще виридану.
- «Чөрәји әкәндә газанарлар».  
 Хлеб зарабатывают, когда сажают (зерно).
- «Чөрәјин бөјүјү хәмирин чохундан олар».  
 Крупный хлеб получается из большого количества теста.
- Һәр кәс өз әкдијини бичәр.  
 Всякий свой посев пожинет.
- Ун кәпәксиз олмәз.  
 Муку просей — не будет отрубей.
- Бугдә олмәјән јердә, дарыны көзә тәпәрләр.  
 Где нет пшеницы, на проху набрасываются.

Все эти пословицы и поговорки говорят об уважении к хлебу, о том, какое значение ему придавалось в быту, в отношениях между людьми. Отношение человека к хлебу являлось мерилом его нравственных качеств.

Поговорки и пословицы о хлебе имеются у всех народов, употребляющих этот продукт. В них также проявляется отношение к хлебу, как к чему-то священному.

У соседнего грузинского народа имеются выразительные пословицы и поговорки, «Чорјин тәк ийен, йукушу тәк чекәр» (Тот кто хлеб свой ест один, ношу свою тянет один).

— «Сунбюлион башы йухары бахар, долусу ашагы».

Пустой колос смотрит вверх, полный — вниз.

У азербайджанцев имеется много народных песен-баяты о хлебе

Тәзә бугдә, тәр бугдә

Хырман үстә сәр бугдә

Дүздүр, бәрәкәтдир,  
 Чөлә душан һәр бугдә

Новая пшеница, свежая пшеница

Рассыпьте ее на хырмане (току)

Пропитание и благодать  
 Каждая пшеница, упавшая на поле.

Тахыл аллаһ пәјүдир,  
 Јохлугу олмәјәјәд.

Башында гармағы вар  
 Аф шала нурмағым вар  
 Чөрәјин хәтиринә  
 Сәнә јалвармағым вар<sup>21</sup>  
 Бу күнүн ады нәдир  
 Шәһбәдир, адынадыр  
 Јејин, бизим чөрәји  
 Көрүн бир дады нәдир

Әзизим кәсә долмәз

Мәрд әли касад олмәз

Јүз намәрдин чөрәјин  
 Доғрасан кәсә долмәз.

Әзизим даша чалар  
 Су өзүи даша чалар  
 Јемә намәрд чөрәјин  
 Гајүдар баша чалар.  
 Әлләә хына јахарлар  
 Гашларә сүрмә чәкәрләр  
 Чәкил бурдан һарамзада

Биши<sup>22</sup> пәјү вәрәрләр.

Зерно — это дар божий,  
 Пусть не будет нужды в нем.

На голове у меня гармаг  
 Заколотый на белую шаль.  
 Ради хлеба  
 У меня к тебе просьба  
 Как называется этот день  
 Суббота, пятница  
 Ешьте наш хлеб  
 Посмотрите, какая он вкусен

Дорогой, каса не наполнится

Рука доблестного не бывает скупой

Если накрошишь хлеб —  
 Ста низких людей каса не наполнится.

Дорогой стучит по камню,  
 Вода бьется о камень  
 Не ешь хлеб подлого —  
 Это обернется против тебя

На руки мажут хну,  
 Брови подводят сурьмой  
 Пойди прочь недоброжелатель

И дадут биши

Когда человек совершал что-нибудь дурное, то его проклинали, желая лишиться хлеба.

Приведены некоторые из проклятий, которые употребляются у азербайджанцев.

<sup>21</sup> Информацию дала 89-летняя жительница города Ленкорань Зоһра Алиева.

<sup>22</sup> Биши — вид хлеба.

«Чэрэк сәни тусун»  
Чтобы хлеб тебя схватил  
«Чэрэк гәним одсун»  
Чтоб хлеб тебя наказал.

«Чөрәјә һәсрәт галасан»  
Чтобы ты остался без хлеба  
«Чөрәк атлы олсун, сән пијада»  
Пусть хлеб будет на лошади, а ты — пеший.

Почтительное отношение к хлебу как к святыне нашло свое отражение в произведениях поэтов и писателей азербайджанского народа. В своих произведениях многие из них отражают отношение к хлебу, говорят о его значении в жизни народа.

Нә үчүн һәрләним сәнин  
дәврәнә?  
Арпа чөрәјинә едиб гәнаәт,  
Бугда чөрәјинә чәкмәрәм  
миннәт.

Зачем я должен обхаживать тебя?

Я съюжился твоей ячменный хлеб  
Не стану тебе одалживаться  
из-за пшеничного хлеба<sup>23</sup>.

Нә үчүн бир гарын  
чөрәкчин јалныз,  
Чәкишәк, вурушаг белә  
амансыз.  
Нејчин даға-даша үз  
гојмак кәрәк  
Бунларын мәнаси: бир  
парча чөрәк.<sup>24</sup>

Почему из-за одного кусочка хлеба  
Мы должны тягаться и ругаться жестоко  
Уживайся с горой и камнем.  
Смысл этого: кусок хлеба.

Во многих стихах самое дорогое и ценное, что есть у человека, сравнивается с хлебом. У поэта Мамедова К. говорится, что хлеб очень важен для народа и Родины, что Родина для человека — это хлеб и жизнь<sup>25</sup>.

Во многих легендах и преданиях говорится о хлебе и зерне. В Кубинском районе гора Бабадаг была местом поклоения для окружающего населения. С ней связана следующая легенда. В Шабрәне жил земледелец по имени

Хазрат. О нем прослышал Хазрат Муса узнал у аллаха, где живет Хазрат и пришел к нему. Хазрат баба в это время пахал на хыше. Выращиваемый урожай Хазрат баба раздавал бедным. Хазрат Муса решил помочь ему. Он ударил посохом по земле и из нее забил родник. Хазрат баба стал получать еще больше урожая пшеницы и чалтыка. Чем больше был урожай, тем больше он раздавал бедным и неимущим.

Однажды мать его приготовила плов и подала ему. Он съел плов и когда встал, то наступил на одно зерно. Увидев это, он очень расстроился. Он считал, что совершил ужасный проступок и должен понести наказание. Он ушел в горы и поселился на вершине горы Бабаалаг. Из-за того, что он оказал такое уважение рису, он стал «святым». Эта легенда говорит о том, что с глубокой древности местное население относилось с особым почетом к зерну и хлебу.

В Шехи—Закавказской зоне нами была записана интересная легенда, рассказывающая о том, что к хлебу надо относиться с уважением. Один богач обратился с просьбой к аллаху: он спросил, что ему делать, чтоб богатства его уменьшились. Аллах ему ответил: «Ешь хлеб». Богач съел хлеб стоя и после этого разорился и нуждался даже в куске хлеба<sup>26</sup>. У азербайджанцев есть поговорка: «Чөрәјин айаг устә йәмзәләр» (Хлеб стоя не едят). Считается, что есть хлеб стоя, это проявить к нему неуважение.

В Карабахской зоне мы слышали еще одну легенду, в которой проявляется отношение к хлебу как к чему-то святому и чтимому,

Через селение ехали верхом два всадника. Они увидели одного из сельчан, поздоровались с ним. Один из всадников попросил у сельчанина испить воды. Тот пригласил их в дом: «Я вижу, вы путники. Входите в дом, отдохните, отведайте моего хлеба». Старший из всадников ответил: «Спасибо, брат. Дай нам только воды, хлеба мы не можем отведать. Так как в воде нет соли, а в хлебе есть». Хозяин понял, что всадники возвращались с разбоем.

О значении хлеба и отношении к нему говорится и во

<sup>23</sup> Низами Гянджеви. «Искендернаме». П. Игбальяме Баку, 1941. С. 72.

<sup>24</sup> Низами Гянджеви. Указ раб. С. 112

<sup>25</sup> Мамедов К. Хлеб // Газ «Адабият ве индженетер». 1982. 19 марта № 12 (1991). С. 6.

<sup>26</sup> Храбрец и трус. Азербайджанские сказки. Баку, 1956. С. 46.



многих азербайджанских сказках — «Храбрец и трус» и другие.

Таким образом, хлеб, как важнейший продукт, необходимый человеку, естественно занимает большое место в обычаях и обрядах, а также в народном творчестве — в пословицах и поговорках, в народных песнях. Отсюда можно сделать вывод, что эти обычаи и обряды, элементы народного творчества, имеют такую же давнюю историю, как и сам хлеб.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Историко-этнографическое исследование традиционного хлебопечения в Азербайджане на основе археологических и этнографических материалов позволяет сделать ряд интересных выводов.

Прежде всего, работа, дает возможность проследить путь развития этой отрасли материальной культуры. Материалы, приведенные в работе, показывают, какие изменения произошли в средствах обмола та зерна и способах хлебопечения, как от простых, примитивных зернотерок человек пришел к мельнице.

Из археологических раскопок нам известно, что первыми орудиями обмола та зерна были каменные зернотерки, ступы и ручные мельницы. Последние с небольшими изменениями сохранились до наших дней. Появились эти средства еще в эпоху-неолита и энеолита. Первые ручные мельницы, как показывают археологические раскопки, были известны в глубокой древности — во II тысячелетии до н. э. По полевым этнографическим материалам, ручные мельницы в XIX и начале XX века имели широкое распространение в Азербайджане. Однако, в это время ручные мельницы использовали в основном для получения крупы. Следует отметить, что ручная мельница сохраняется в ряде районов республики до настоящего времени.

Водяные, ветряные и приводимые в действие животными мельницы бытовали еще в первой половине XX века. В начале XX века начали получать распространение механические мельницы, но в основном в крупных городах. Водяные мельницы в 50—60-х годах XX века сохраня-

лись во многих местах Азербайджана. На основе этнографических данных были выяснены ареалы распространения типов мельниц. В работе нашли отражение также различные обычаи и обряды, связанные с мельницами. Материалы, собранные по данной теме, приобретают особую ценность, так как два типа мельниц уже не встречаются, сохраняется только водяная мельница, которая встречается очень редко.

Литературные материалы и полевые данные показывают, что в XIX веке в Азербайджане существовали разнообразные способы выпечки хлеба. Наиболее примитивный способ была выпечка хлеба в очаге и каменном очаге, называемом «карбери». Но эти способы выпечки хлеба были распространены в основном на летних пастбищах — яйлагах.

С самой древности в Азербайджане были известны два типа средств хлебопечения: садж и тендир. Археологические раскопки дают нам многочисленный материал о ранних средствах хлебопечения — садже и тендире. Первые сведения о саджах относятся к VII веку. Этнографические материалы показывают, что в Азербайджане были распространены два вида саджа — глиняный и чугуный. Глиняные саджи в настоящее время вышли из употребления, они сохранились лишь до середины XX века, в нескольких районах. В настоящее время в основном имеет широкое распространение чугуный садж.

Другим, распространенным средством выпечки хлеба является тендир. Первые тендиры известны еще с эпохи неолита, и сохранились они почти без изменений до настоящего времени. На основе этнографических материалов были выявлены три типа тендира — дойме, бадлы и кирчиные.

Были изучены также и другие типы печей, в которых выпекался хлеб—харек, фырын, кюра, сенгек кюраси. Каждая из этих печей, имела свой ареал распространения. Кюра и сенгек кюрасы были характерны в основном для городов.

Распространение и преобладание того или иного средства хлебопечения в различных зонах Азербайджана зависело от хозяйственно—культурного типа, иногда и этнической принадлежности населения. Полевые исследования показали, что все три средства хлебопечения сохраняются по сегодняшний день.

Разнообразие видов хлеба, наличие различных печей свидетельствует о древней земледельческой культуре местного населения, о многовековой практике выпечки хлеба. Следует отметить, что некоторые способы выпечки хлеба в настоящее время уже не используются в связи с большими изменениями в бытовой сфере, обусловленными социально-экономическим развитием.

Изучение данной отрасли материальной культуры Азербайджана позволяет нам говорить о широких историко—культурных и этнических связях с народами Кавказа, Средней Азии и Ближнего Востока.

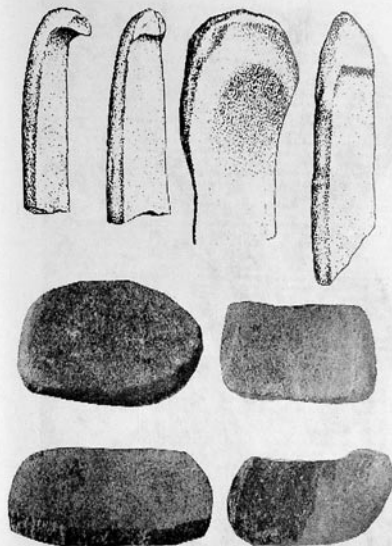
Изучение помогло также выявить значение хлеба в режиме питания населения Азербайджана. Почти во всех зонах Азербайджана (за исключением Талыша) хлеб занимал значительное место в повседневном питании. Хлеб ели во время завтрака, обеда и ужина. Только с мучными блюдами его не употребляли.

На основании полевых этнографических материалов было изучено множество обычаев и обрядов связанных с зерном, хлебом и хлебопечением, часто несущих магический характер.

С одной стороны, обычаи и обряды связаны с почитанием и поклонением хлебу, как общечеловеческой ценности, с другой стороны, с верованиями первобытнообщинного строя, первобытными воззрениями. Исследование поверий, связанных с хлебопечением и хлебом, позволяет делать выводы о древних верованиях азербайджанского народа и о древних связях с соседними народами.

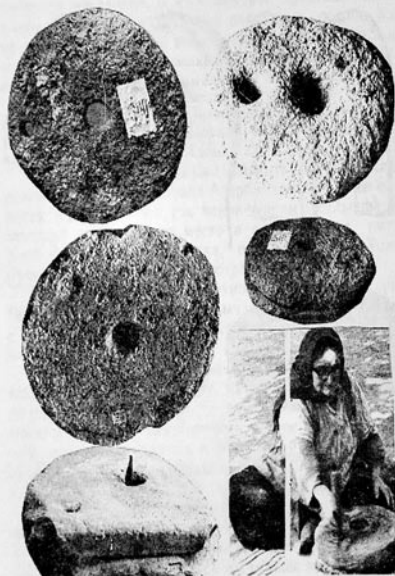
Различные поверья, легенды и обычаи, связанные с уважением к хлебу, играют положительную роль в воспитании подрастающего поколения. Часть этих обычаев бытует среди населения и в настоящее время.

Таблица I



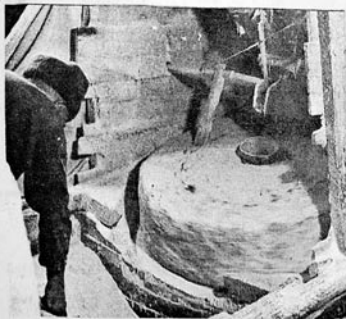
Типы зернотерок

1. 2. Зернотерки (Каракопектепе).
3. Зернотерки (Хантепе).
4. Зернотерки (Мейнетепе, Физулинский р—н, III тыся—тие до н. э.), фото Г. Исмаилова, 1968 г.
5. 6. Зернотерки (Бориспольтепе, Лачинский р—н, III тыся—тие до н. э.), фото Дж. Халилова, 1984 г.
7. 8. Зернотерки (Мингечаур, I тыся—тие до н. э.), фото Р. Вандова, 1948—52 гг.



Ручные мельницы (кирчира)

1. Верхний камень (Мингечаур, III в. до н. э.), ф. Р. Вайдова, 1948 г.
2. Верхний камень (Хмыслы, Шемахинский р-н, IV в. до н. э. — III в. н. э.), ф. Дж. Халидова, 1967 г. 3. Нижний и Верхний камень (Торпагкала, Кахский р-н, III в. н. э.), ф. Р. Вайдова, 1948 г.
4. Нижний камень (Каракопесте, Физулинский р-н, XI в.), ф. Г. Исмаилова, 1970 г. 5. Нижний и Верхний камень (Музей, Кусарский р-н, инв. № 124), 1978 г. 6. Современная ручная мельница (с. Ашагы-Айыбам, Таузский р-н), 1981 г.



1. Помещение водяной мельницы (Шекинский р-н), 1980 г.
2. Водяная мельница (Шекинский р-н), 1980 г.



Таблица IV.

Мельница упряжная

I  
Помещение

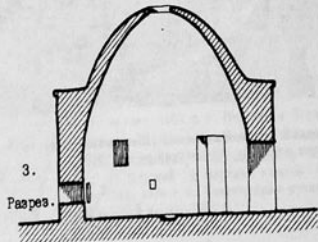
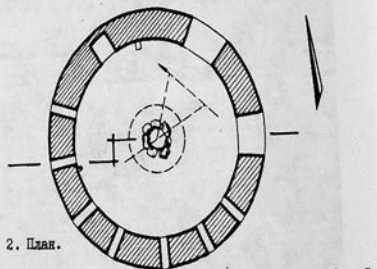
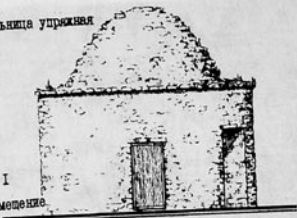
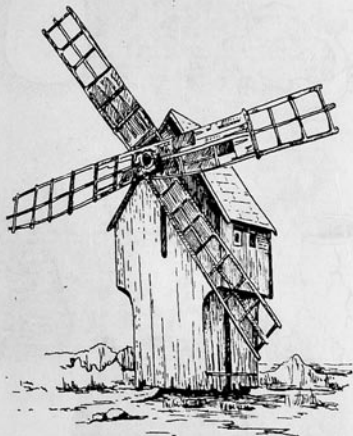
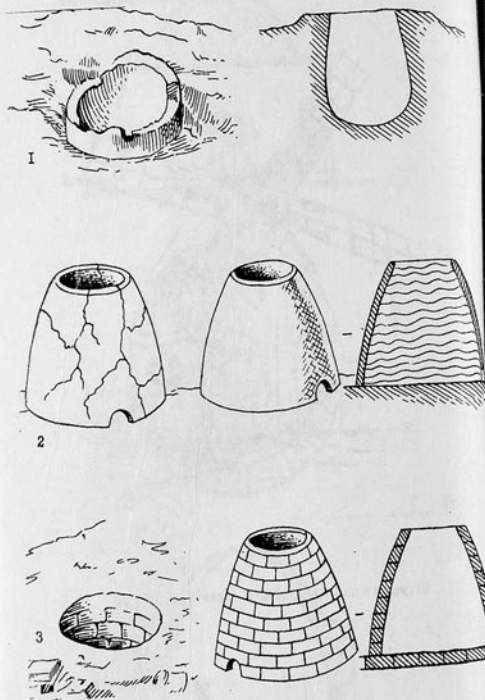


Таблица V



Ветряная мельница. Худож. Ф. Джавадова, 1982 г.

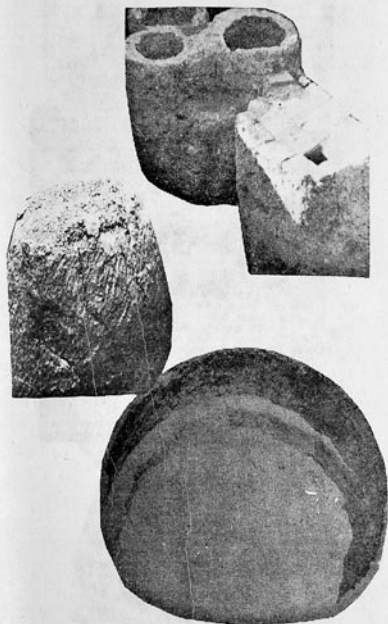
Таблица VI



Типы тендиров

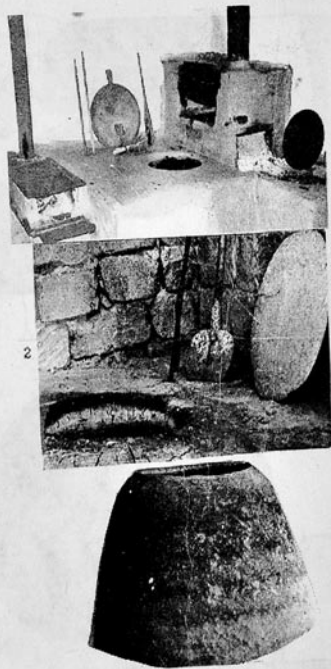
1. Дойме тендир (Кюльтепе, Нах. АССР, II тыся—тие до н. э.), 1957 г.
2. Бадлы тендир (Салмантепе, Кубинский р-н, XI—XIV вв.), 1979 г.
3. Кирпич тендир (Торпагкала, Кахский р-н, III—VIII вв.), 1952 г.

Таблица VII



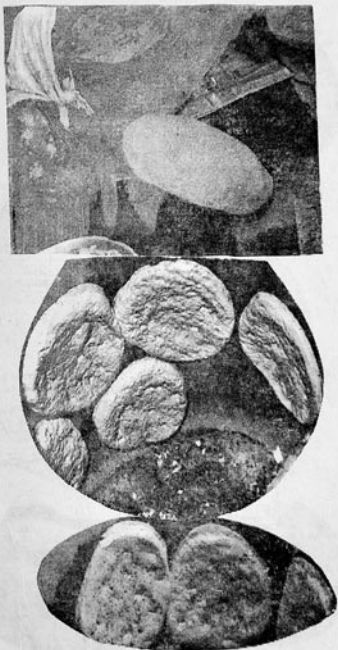
Типы тендиров

1. Бадлы тендир (XII—XIV вв. Шабран, Дивичинский р-н), 1980 г.
2. Бадлы тендир (XI—XIV вв. Салмантепе, Кубинский р-н), 1979 г.
3. Кирпич тендир (III—VIII вв. Торпагкала, Кахский р-н), ф. Р. Вандова, 1952 г.



Типы тендиоров

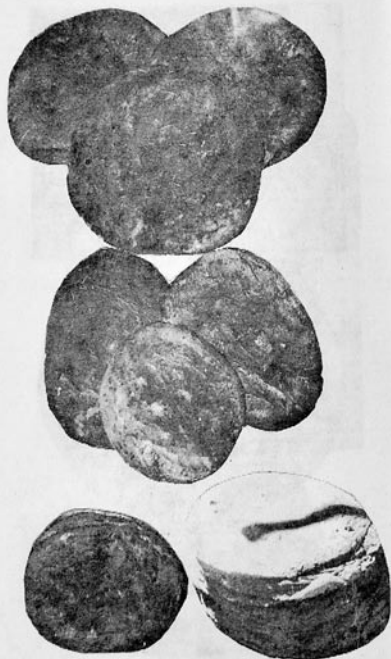
1. Подземный тендиор (Кусарский р-н), 1978 г.
2. Надземный тендиор (Шемахинский р-н), 1981 г.
3. Надземный тендиор (с. Гобу, Апшеронский р-н), 1979 г.



Процесс выпечки хлеба

1. Выпечка лаваша в тендиоре (с. Седерек, Ильячевский р-н), 1980 г.
2. Выпечка аджытмалы в тендиоре (с. Ашагы-Айыблы, Таузский р-н), 1979 г.
3. Выпечка болдамажа в тендиоре (с. Кабагёл, Белоярский р-н), 1980 г.

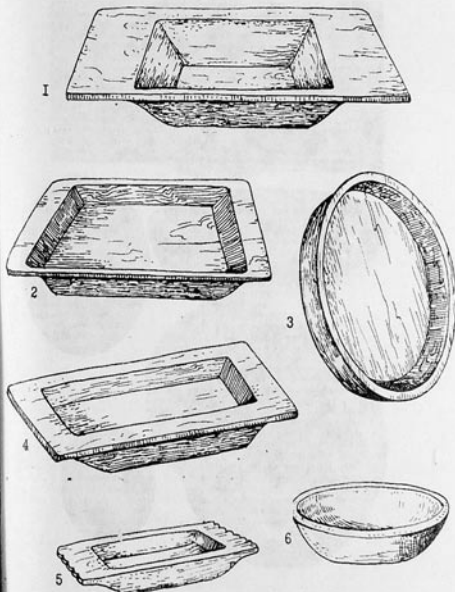
Таблица X



Виды хлеба

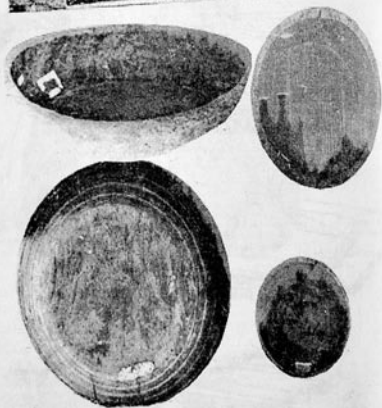
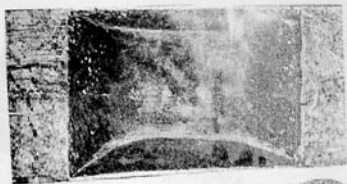
1. Хлебы (с Ашагы-Айыблы, Таузский р-н), 1982 г.
2. Хлебы (с Джавал, Сабирабалский р-н), 1984 г.

Таблица XI



1. Текне (с Ашагы-Айыблы, Таузский р-н), 1978 г.
2. Текне (с Кушлар, Куткашенский р-н), 1981 г.
3. Табаг (с Джагр, Бабекский р-н), 1980 г.
4. Текне (с Гошадзе, Орлубадский р-н), 1980 г.
5. Текне (с Гёгерчин, Джебраилский р-н), 1981 г.
6. Табаг (Нах. АССР), 1980 г.





Виды корыт и лотков

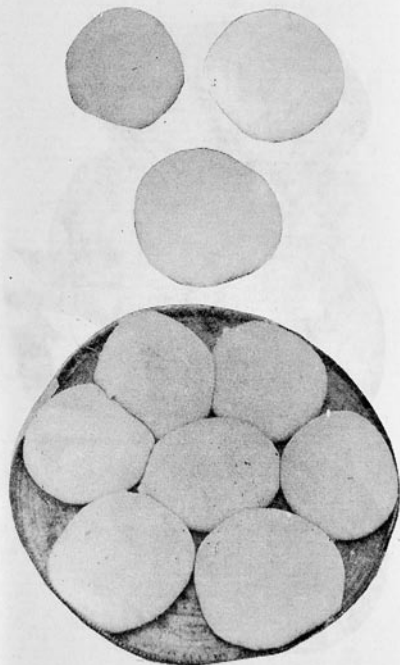
1. Техне (с. Лежит, Калхский р-н), 1980 г.
2. Табаг (с. Седерек, Ильячевский р-н), 1980 г.
3. Табаг (с. Тала, Закапальский р-н), 1980 г.
4. Табаг (Джудфинский р-н), 1980 г.
5. Табаг (с. Кабагчёл, Белоковинский р-н), 1980 г.



Глиняный садж (с. Эных, Кусарский р-н), 1978 г.



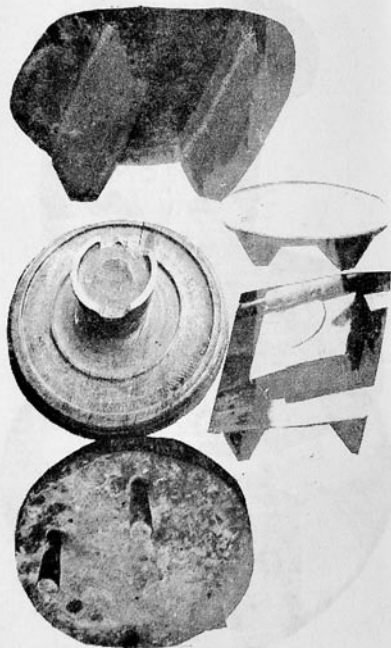
1. Глина. 2. Изготовление глиняной сковороды (тава), 1980 г.  
3. Глиняная сковорода (с. Гобу, Апшеронский р-н), 1980 г.



«Кюнде» (комки теста).

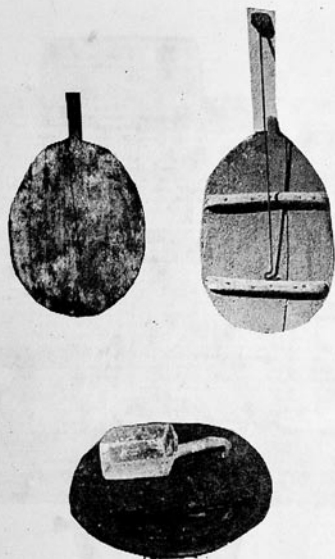
Таблица XVI

Виды досок для раскатки теста



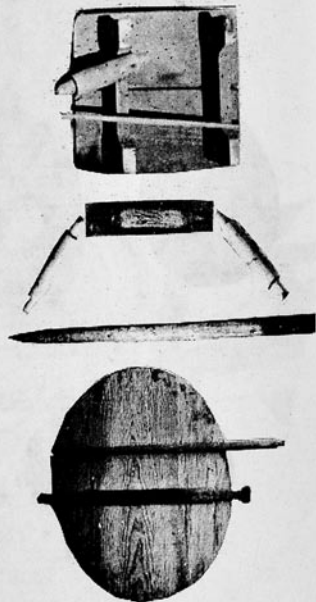
1. Глиняная доска с ножками (с. Гобу, Апшеронский р-н), 1950 г.
2. Глиняная доска для хлеба (с. Гошадизе, Ордубадский р-н), 1980 г.
3. Большая и маленькая юхаяяи (Нах. АССР), 1980 г.
4. Юхаяяи (Белокаиский р-н), 1979 г.
5. Юхаяяи (с. Ашяги-Аймылы, Таузский р-н), 1981 г.

Таблица XVII



Виды «фырчына» (доска с ручкой для формовки хлеба)

1. Фырчын (с. Ашяги-Аймылы, Таузский р-н), 1981 г.
2. Фырчын, коха (с. Шоначала, Лерикский р-н), 4980 г.
3. Арсин (лопата для теста) (с. Тада, Закатальский р-н), 1980 г.



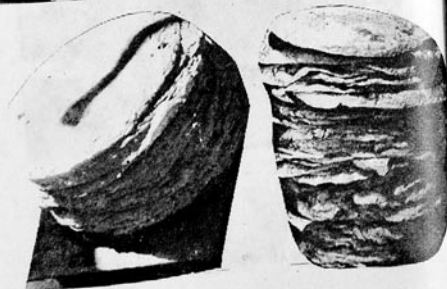
Типы скалок «охлов» и «вадана» (валек)

1. Скалки, вардана (с. Гошадзе, Ордубадский р-н), 1980 г.
2. Вардана (с. Сабирдзе, Ордубадский р-н), 1980 г.
3. Скалка (с. Кырыхлы, Таузский р-н), 1980 г.
4. Скалки (Ленкоранский р-н), 1980 г.



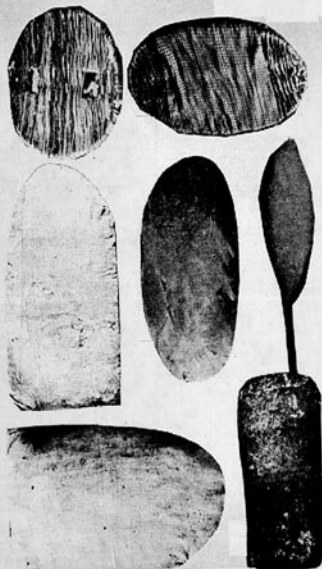
Замес теста (НА ИИ АН Азерб. ССР, дело № 6547), ф. 1935 г.





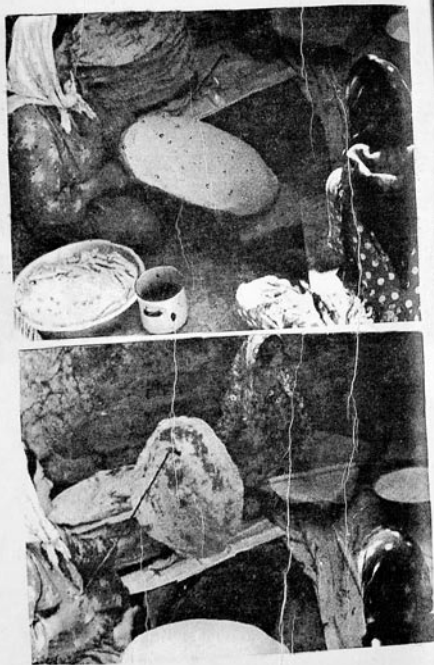
Процесс выпечки лаваша (хлеба)

1. Раскладка лаваша и юхи.
2. 3. Лаваш (юхи). 1981 г.

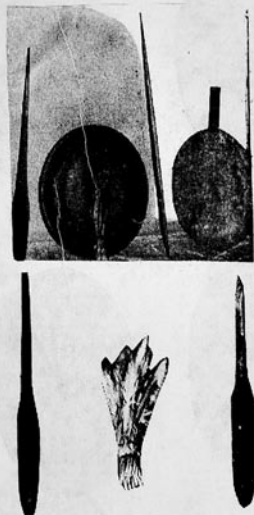


Виды рафат (подушка для налепа хлеба)

1. 2. Джых и рафата (с. Селерек, Ильичевский р-н), 1980 г.
3. Рафата (Нахичеванская АССР), 1980 г.
4. Рафата (с. Госмазия, Лерикский р-н), 1981 г.
5. Рафата (с. Туг, Гадрутский р-н), 1981 г.
6. 7. Рафата (Ленкоранский р-н), 1981 г.



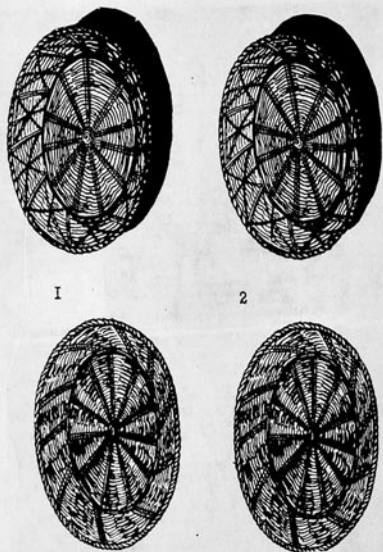
Процесс напека хлеба в тентир (Нахичевань), 1980 г.



Виды «фырчына и галаха» (скалка для переворачивания лепешек)

1. Фырчын и галах (с. Аваран, Кусарский р-н), 1978 г.
2. Галах (с. Эних, Кусарский р-н), 1979 г.

Таблица XXIV



1

2

Типы сала (плетеные подносы)

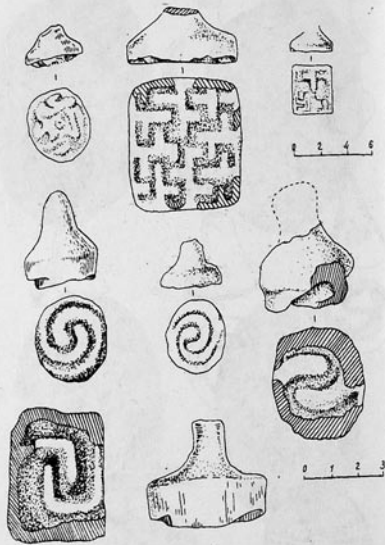
1. Сала (с. Седерек, Ильичевский р-н), 1980 г.
2. Сала (с. Гошадзе, Ордаубадский р-н), 1980 г.

Таблица XXV



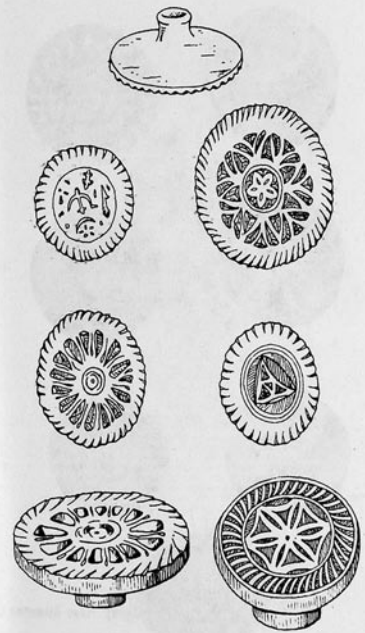
Глиняные штампы из археологических раскопок I тысяч—IIе до н. в.  
(МКА, т. VII, 1956 г.).

Таблица XXVI



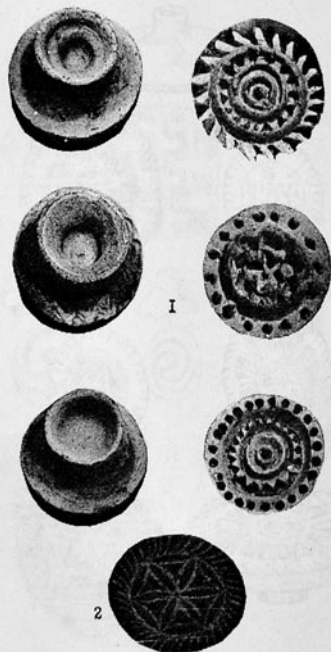
Глиняные штампы из археологических раскопок I тысяч—IIе до н. э.  
(МКА, т. VII. 1956—57 гг.).

Таблица XXVII



Глиняные штампы (Народы Кавказа, т. II).





2

Виды штампов

1. Современные глиняные штампы (г. Шеки), 1980 г.
2. Деревянный штамп (с. Гендоб, Дивичинский р-н), 1981 г.



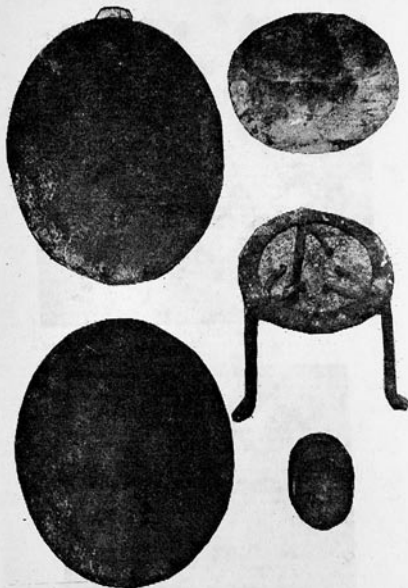
Каменный очаг (курбери) (с. Седерек, Ильичинский р-н), 1981 г.

Таблица XXX



Кесам (с. Эних, Кусарский р-н). 1978 г.

Таблица XXXI



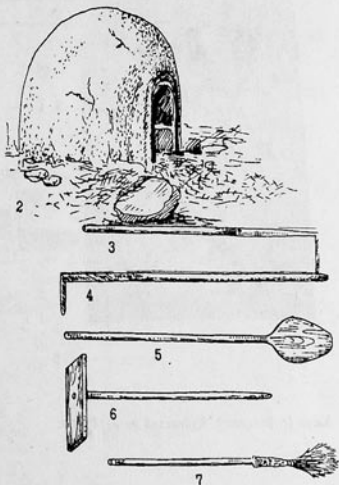
Виды саджей

1. 2. 3. Садж.
4. Треножник (подставка для саджа) (с. Байрамлы, Шамхорский р-н)
5. Металлическая сковорода (с. Шахизер, Кубинский р-н). 1978 г.



Процесс выпечки хлеба на садже

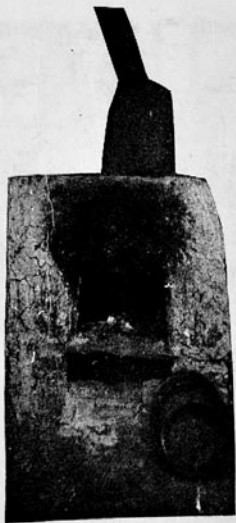
1. Выпечка хлеба на садже (с. Бостанчи, Хачмасский р-н), 1979 г.
2. Выпечка хлеба на садже (с. Шыхам, Казахский р-н), 1981 г.



Виды «фирмы» (закрытая печь)

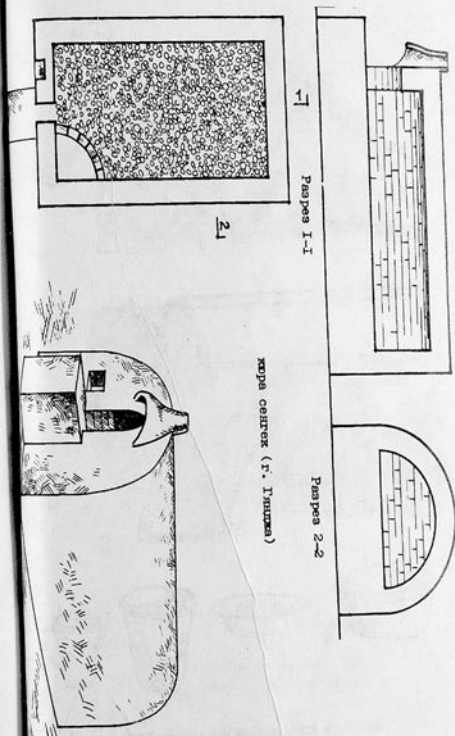
1. Подземный фирын (Гянджа-Кавказская зона), 1980 г.
2. Надземный фирын.
3. 4. Кочерга, 5. Хлебная лопата, 6. Деревянная кочерга, 7. Помело

Таблица XXXIV

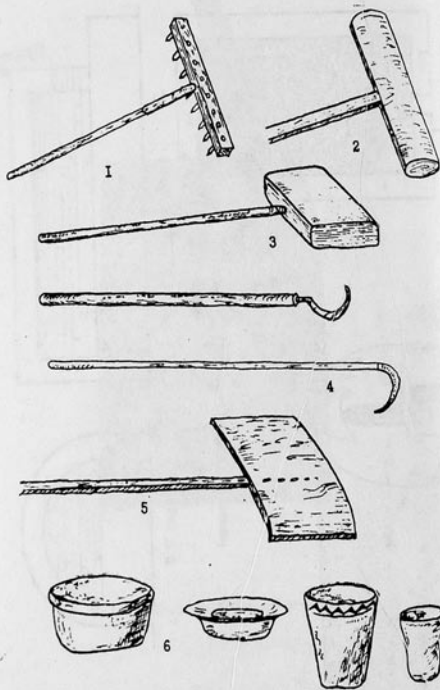


Кюра (с. Шахнезер, Кубинский р-н), 1979 г.

Таблица XXXV







Инвентарь, используемый при выпечке хлеба в селгах

1. Грабли. 2. Атешкеш. 3. Кулуфчун. 4. Крюк. 5. Кермешан.  
6. Посуды. Фото А. Мустафаева, 1983 г.



Виды «херек»

1. Херек (Куба-Хачмасская зона), 1978 г.  
2. Херек (с. Энх, Кусарский р-н), 1978 г.



Выпечка хлеба в керх (Куба-Хачмисская зона), 1978 г.

## ЛИТЕРАТУРА

### 1. Произведения классиков марксизма-ленинизма и партийные документы

1. Маркс К. Капитал. // Маркс К., Энгельс Ф. соч. 2-е издание. Т. 23—24. М., 1978.
2. Маркс К. Капитал. Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е изд. том XXIII, М. 1960.
3. Энгельс Ф. Происхождение семьи, частной собственности и государства, М., 1985.
4. Ленин В. И. Развитие капитализма в России // Поли. собр. соч. 5-ое изд. Том 3. М., 1958, 791 С.
5. Ленин В. И. Хлеб и мир. // Поли. собр. соч., 5-ое изд. том II, М. 1958.
6. Материалы майского (1982) Пленума ЦК КПСС, М.: Политическая литература, 1982.
7. Материалы апрельского (1985) Пленума ЦК КПСС, М.: Политическая литература, 1985.
8. Материалы XXVII съезда ЦК КПСС, М.: Политическая литература, 1986.
9. Материалы XXXI съезда КП Азербайджана. Баку: Азербайджан. Баку: Азербайджанское государственное изд., 1986.

### ИСТОЧНИКИ И ЛИТЕРАТУРА:

- Абелов Н. А. Экономический быт государственных крестьян Елизаветпольского уезда Елизаветпольской губернии // МИЭБ ГКЗК, Тифлис, 1887. Т. VII.
- Абелов Н. А. Б. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Бакинской губернии // МИЭБГКЗК, Тифлис, 1886, Т. VI, вып. II.
- Абибуллаев О. А. Первые итоги раскопок Кюльтепе. — Материалы по истории Азербайджана. Баку: Наука, 1957.
- Абибуллаев О. А. Археологические раскопки в Кюльтепе (на азерб. яз.), Баку, 1959, Изд. АН Азерб. ССР.
- Абибуллаев О. А. Энеолит и бронза на территории Нахичеванской АССР. Баку Изд. ЭЛМ, 1982.
- Абу Али Ибн Сина Авиценна, Изд. Узбекской ССР, Ташкент, 1956—60, кн. II.
- Абульфаз Гасымов. Значение кукурузы в народном хозяйстве. Баку: Изд. Азернешр, 1962 (на азерб. яз.).
- Абрамзон С. М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи, Л.: Наука, 1971.
- Агамаанова С. М. Гончарство Азербайджана, в XIX—

начале XX вв. (Историко-этнографическое исследование) Автореферат канд. диссер. Тбилиси: 1981.

Агаширинова С. С. Материальная культура дегин, XIX—начало XX вв. 1978. Изд.-во Наука, 1978.

Административно-территориальное деление Азербайджанской ССР. Баку, Изд. ЭЛМ, 1968.

Азербайджанская кулинария. Баку, 1964.

Александров А. К. Исследования по археологии и этнографии Азербайджана. Баку Изд. АН Азерб. ССР, 1960.

Александров Ю. История Закавказского округа первой половины XIX в. и восстание 1863 года (Автореферат канд. диссер)-Баку: 1950.

Алиев В. Культура эпохи средней бронзы Азербайджана Автореферат докт. диссер. Тбилиси: 1983.

Алиев В. Древний Нахичевань. Баку: ЭЛМ, 1979.

Амиров Г. М. Среди горцев Северного Дагестана. (Из дневника гимназиста) ССКГ, VII, 1878.

Андроников И. Э. Скотоводство в Закавказском крае. Свод. Тифлис: 1888. Т. 5.

Анохин Г. И. О материальной культуре фарсцев // С. Э 1964, № 6.

Артамонов М. И. Очерки древнейшей истории хазар. Л. Наука, 1936.

Артюк Л. Ф. Функции обрядового хлеба как проявление культурно-бытовой общности народов // Материалы конференции. Ноябрь 1975 г. (Институт искусства фольклора и этнографии АН УССР), 1975.

Асламов Г. М., Ваидов Р. М., Ионс Г. И. Древний Мингечаур. Изд. АН Азерб. ССР, Баку, 1959.

Аскеров Н. О некоторых обычаях народной архитектуры в Ленкоранской зоне // Гобустан, № 1, 1979.

Атакишьева М. И. Народная утварь в селениях из окрестности города Мингечаура и Самухского района Азербайджанской ССР // Вопросы этнографии Кавказа. Тбилиси: 1952.

Атакишьева М. И. Об утвари из окрестных сел города Мингечаура // МКА. Баку, Изд. АН Азерб. ССР, 1951, Т. II (на азерб. яз.)

Атакишьева М. И. Утварь // Вопросы этнографии Кавказа. Тбилиси, 1952.

Ахмедов Г. М. Неполнившая керамика Азербайджана. (По материалам IX—XIII вв. из раскопок Оренкала) Баку, Изд. АН Азерб. ССР, 1959 (на азерб. яз.)

Ахмедов Г. М. Средневековый город Байлакан (историко-археологическое исследование) Баку, Изд. ЭЛМ, 1979 (а азерб. яз.)

Ахмедов Г. М. Неполнившая бытовая керамика Азербайджана IX—XII вв. (по материалам раскопок Оренкала). Автореферат канд. диссер. Баку, 1957.

Ахмедов Г. М. Некоторые итоги раскопок городища Оренкала в 1959—1963 гг. // Археологические и этнографические исследования в Азербайджане. Изд. ЭЛМ, Баку, 1965.

Ахмедов А. К. Сведения о некоторых блюдах в дастане «Деде Коркут» // Доклад АН Азерб. ССР. Баку, 1976, № 12 (на азерб. яз.).

Ахмедова В. А. Этнографические материалы о выпечке хлеба в западных районах Азербайджана // Археологические и этнографические изыскания 1977 года, Изд. ЭЛМ. Баку, 1980.

Ахмедова В. А. Тендеры Азербайджана // Известия АН Азерб. ССР. Сер истории, философии и права. Баку, 1984, № 1. (на азерб. яз.)

Ахмедова В. А. Материалы о некоторых средствах хлебопечения в север-восточном Азербайджане. (По этнографическим материалам Куесарского р-на). // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1978 года, Изд. ЭЛМ, Баку, 1982.

Ахмедова В. А. О некоторых орудиях выпечки хлеба в Кубинском районе // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1979 года. Изд. ЭЛМ, Баку, 1984.

Ахмедова В. А. О некоторых обычаях и обрядах, связанных с хлебом в Азербайджане. Доклад АН Азерб. ССР, Изд. ЭЛМ, 1934, № 8 (на азерб. яз.).

Ахундов Х., Рустанов М. Зерновые культуры и их выращивание Баку, Изд. ЭЛМ, 1950 (на азерб. яз.)

Багиров Гасалибек Некоторые характерные черты жителей селения Геран бой-Ахмедлы Елизаветпольской губернии // СМОМПК. Тифлис: 1888, вып. VI.

Байрам Байрамов Ее глаза (на азерб. яз.) Баку, Изд. Язычи, 1964.

Бедукадзе С. Я. О поточных мельницах Арагвинского уезда // Вопросы этнографии Кавказа Тбилиси: 1952.

Березин И. Н. Путешествие по северной Персии. Казань: 1852, Т. II.

Березин И. Н. Поездка на Апшеронском полуострове (из путевого журнала). Казань, 1850.

Березин И. Н. Путешествие по Дагестану и Закавказью. Казань, 1850, ч. I.

Бжания Ц. Из истории хозяйства аварцев Махачкала, Абза, 1962.

Большая Советская Энциклопедия. Изд. 3, 1975, Т. 19, С. 589.

Борозина И. Г. Очаг и печь // Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе: Дониш, 1973.

Борозина И. Г. Утварь и пища // Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. Москва, Изд. Наука, 1966.

Борисенко В. К. Пища польских крестьян Подолии (конца XIX—начала XX в.) // СЭ, 1973, № 3.

Броневский Вл. Отрыжки из путешествия по Кавказу. // СО, 1830, ч. 156, Т. 34.

Бродовский М. И. Технические производства в Туркестанском крае. СПб, 1875.

Броневский С. М. Путешествие по Кавказу. Москва; 1928.

- Брун Ф. Путешествие Ивана Шильбергера по Европе, Азии и Африке в 1394—1427 гг. // Записки Новороссийского Университета. Одесса: 1857. Т. 1—II.
- Будагов Лазарь З. Сравнительный словарь турецко-татарских наречий СПб, 1870. Т. I.
- Бунятов Т. А. Земледелие и скотоводство в Азербайджане в эпоху бронзы. Баку: Изд. АН Азерб. ССР, 1957.
- Бунятов Т. А. К истории развития земледелия в Азербайджане. Баку: Изд. ЭЛМ, 1964 (на азерб. яз.).
- Бунятов Т. А., Агаева Д. Г. О способах выпечки хлебных изделий в Азербайджане // Материалы и исследования по истории Азербайджана. Баку: Изд. АН Азерб. ССР, 1960 (на азерб. яз.).
- Бунятов Т. А., Гусейнов М. Результаты археологических поездок в Акстафийский и Казахский р-ны в 1965 г. // Материалы по истории Азербайджана. Баку: Изд. ЭЛМ, 1967. Т. II на азерб. яз.).
- Бусингин Е. Д. Материальная культура русского (сельского) населения // Автореферат канд. диссер. Казань: 1958.
- Вавилов Н. И. Пшеница в Абиссинии. Л., Наука 1931.
- Вавилов Н. И. Центры происхождения культурных растений. М. — Л., 1926.
- Вавилов Н. И. Мировые ресурсы зерновых культур и льна. М. — Л., Наука, 1957.
- Вандов Р. М. Мингечаур в III—VIII веках (на азерб. яз) Баку, Изд. АН Азерб. ССР, 1961.
- Вандов Р. М. Средневековые поселения Мингечаура // Труды Института истории АН Азерб. ССР, Изд. АН Азерб. ССР, 1957. Т. XI.
- Вамбери А. Пища и напитки, которые мне случалось видеть на магометанском Востоке // ВС, 1868, № 8.
- Вамбери А. Путешествие по Средней Азии. 1867.
- Вамбери А. Очерки и картины восточных нравов СПб, 1877, № 39.
- Ведерников В. О «хлебном хлебе» // КСХ, 1905.
- Велиев М. Г. (Бахарлы) Азербайджан (физико-географический этнографический и экономический очерк), Баку, Изд. АН Азерб. ССР, 1921.
- Вениаминов Б. Селение Садахлы // СМОМПК. Тифлис, 1883, Вып. 3.
- Вернишнев Х. А. Земледелие у государственных крестьян Закавказского края. Свод. Тифлис, 1888. Т. 4.
- Вкус хлеба // Работница, 1979, № 5 (на азерб. яз.)
- Вкусный хлеб // Эли вх язат, 1979, № 5 (на азерб. яз.)
- Владимир Даль Толковый словарь живого великорусского языка. Кривопродоца—типограф М. О. Вольфа. СПб, Москва, 1882.
- Водкова И. Н. Г. Джавахшвили Г. Н. Бытовая культура Грузии XIX—XX веков: традиции и инновации. Тбилиси, 1982.
- Гавилов Г. А. Материальная культура Азербайджана конца XIX—начала XX вв. Автореферат канд. диссер Баку, 1969.
- Гаджиева С. Ш. Материальная культура гайдаев в XIX—начале XX вв. Москва: Наука, 1976

- Гаджиева С. Ш. Материальная культура кумыков XIX—XX вв. Махачкала: Дагдиптииздат, 1960.
- Гаджиева С. Ш., Османова М. А., Пашаева А. Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967.
- Гаджиева А. Годы без Афыны Баку: Изд. Гянджлик, 1981 (на азерб. яз.)
- Казиев С. М. Археологические раскопки в Мингечауре (на азерб. яз) // Материальная культура Азербайджана. Баку: Изд. АН Азерб. ССР, 1949. Т. I.
- Ганская О. А. Материальная культура русского населения северо-западных областей России в XIX—начале XX вв. // Краткие сообщения Института этнографии АН СССР, 1955, Вып. XXII.
- Гафферберг Ф. Г. Поездка к белуджам Туркмении в 1958 г. СЭ, М., Изд. Наука, 1960, № 1.
- Гайдукевич Ф. Новые исследования Илурага. КСИИМК. Вып. XXXVII, 1951.
- Гара Ахмедов Орenkа, Баку: Изд. ЭЛМ, 1962 (на азерб. яз.)
- Геродот. История. Ленинград, 1972.
- Гейбуллаев Г. Происхождение некоторых географических названий 1980, № 2 Эли вх язат. (на азерб. яз)
- Гейдаров М. Х. Город и городское ремесло Азербайджана XIII—XVIII в.с. Баку: Изд. ЭЛМ, 1982.
- Голжаев М. С. Азербайджанская кулинария (на азерб. яз.) Баку: Изд. ЭЛМ, 1979.
- Голубякина Т. И. Некоторые вопросы исследования по истории естественных ятешники в Азербайджане (Тезисы докладов) Б, 1971.
- Голубякина Т. И. О хозяйстве древнего Азербайджана. Баку: Изд. ЭЛМ, 1971.
- Голубякина Т. И. Прогресс и археология Москва: 1949 (перевод с английского яз.).
- Гонтар Т. А. Посуда и домашняя утварь Карпатских украинских в конце XIX—первой четверти XX вв. СЭ, Изд. Наука, 1978 № 4.
- Гриневский Б. Препаративный отчет о путешествии по Армении и Карабаху в 1903 г. ЗРГО, 1904, № 3.
- Губайдулли А. Ханское и казенное хлебопашество хозяйство в Азербайджане. ЭВА, 1928, № 1.
- Гуляев Г. А. Библиографический этнографический Азербайджана. Баку: Изд. АН Азерб. ССР, 1962, ч. 1.
- Гуляев Г. А. Земледельческая культура Азербайджана // Историко-этнографическое исследование. // Автореф. докт. диссер. Баку: 1968.
- Гуляев Г. А. Почитание хлеба (на азерб. яз.). Баку: Эли вх язат, 1978, № 4.
- Гуляев Г. А. Краткие сообщения о глиняных сажках. Изд. ЭЛМ. Доклад АН Азерб. ССР, 1955, № 7. Т. XI. (на азерб. яз.).
- Гуляев Ш. А. Почитание хлеба. (на азерб. яз.). Баку Эли вх язат, 1982, № 8.
- Гуляшамбаров С. Обзор фабрик и заводов Закавказского края Тифлис: 1894.
- Гылман Икян И. Мардакандский хлеб (на азерб. яз.) Гыз, Баку, 1980, № 254 (6436).



- Дейчман А. Путевые заметки о земледельческой промышленности Нухского уезда. ЗКОСХ, 1871, № 2.
- Джованни дель Пьяно Каринни. История Монголов. Москва: 1957.
- Джавидов Г. Д. О деревообработочном промысле в Азербайджане (на азерб. яз.) Азербайджанский этнографический сборник. Баку: Изд. ЭЛМ, 1977, Т. 3.
- Дирр А. М. Современные названия кавказских племен. СМОМПК, Тифлис: 1898. Вып. X.
- Дьяконов И. М. История Мидии. Ленинград, 1956.
- Егоров Н. М. Особые пироги и хлеба. СМОМПК, 1909, 40, отд. I.
- Елена Кононенко. Кусок хлеба, Работница, М., Изд. Правда, 1970, № 12.
- Елизаветпольская губерния. «Вестник Кавказа», Баку, 1914.
- Еридов А. Д. Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда Елизаветпольской губернии. МИЭ—БГКЗК, Изд. А. Михелсона Головинский. Тифлис, 1886, вып. III, Т. II.
- Ершов Н. И., Писарчук А. К. Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, Дониш, 1973.
- Жакон А. Областные киргизы. МВ, 1980, № 161—173.
- Звест П. Б. Кимерская мукомольная мастерская и зерново-хлебство. КСИИМК 1950, Вып. XXXIII.
- Запах хлеба. Газ. «Коммунист» (на азерб. яз.): № 262 (17301), 1979.
- Зарубин И. И. Материалы из заметки по этнографии горных таджиков. Сб. МАЭ, Петроград: 1918 Т. V, Вып. I.
- Замски Казахского отдела императорского русского географического общества. Тифлис: 1866, кн. VII, Вып. I.
- Захарова И. В. Материальная культура угуров Советского Союза // Автореферат канд. диссер. Москва: 1952.
- Зеленчук В. С. Очерки Молдавской народной обрядности. Кишинев: 1959.
- Зейдлин Н. К. Список населенных местностей Бакинской губернии (из серии списков населенных местностей Российской империи). Тифлис: 1870 Т. XV.
- Зубарев Д. Поездка в Кахетию, Тушетию, Пшавию, Хевсурию и Джаро—Белокавказскую область. РВ, 1841, № 6.
- Зубов П. Картина Кавказского края. СПб, 1835.
- Ибрагимов К. Народная кулинария — достижение веков. Баку: Элм из хяст, 1980, № 2 (на азерб. яз.).
- Ильёнок И. Закавказья область Москва: 1902.
- Июне Г. И. О гончарных обжигательных печах из Минге-чара. МКА Баку: Изд. ЭЛМ, 1951 Вып. II.
- Июне Г. И. Гончарные печи древнего Мингечара. КСИИМК, 1949. Вып. XXIX.
- Исмаилов Г. С. Новый археологический материал о земледелии в древнем Азербайджане Баку: Доклад АН Азерб. ССР, Изд. ЭЛМ, 1962, № 3. (на азерб. яз.)
- Исмаилов Г. С. Итоги археологических исследований в 1975 году в межурезье Гуручай и Кендешенчай // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1975 г. Баку: Изд. ЭЛМ, 1978.

- Исмаилов О. Ш. Ялыутепинская культура. Баку: Изд. ЭЛМ, 1951.
- Исмаилов О. Ш., Ибрагимов Ф. А. О средневековых тендирах из раскопок в городе Баку // Известия АН Азерб. ССР (Серия истории, философии и права). Изд. ЭЛМ, 1974, № 2.
- Исмаилов О. Ш. Итоги археологического исследования поселения на холме Каратепе // Археологические исследования в Азербайджане. Баку, 1965.
- Исмаилов О. Ш. О раскопках в Кабале на территории южной части городища в 1960, Баку: МКА, 1964 Т. У.
- Исмаилов О. Ш. Раскопки холма Каратепе в Мильской степи (1954—1958) // Труды Азербайджанской археологической экспедиции 1956—60 гг. М.—Л, 1965, Т. II.
- Ишван Эрдейн. По следам великого переселения народов (Воронжеской области). Венгерские новости, 1978, № 10.
- Ихлямов М. М. Народности лезгинской группы. Махачкала: 1967, 220 С.
- Кавказская пшеница. КСХ, 1903, № 477.
- Кавказский этнографический сборник. Москва: 1955, Т. I, II.
- Калашев Н. Д. Местные Сальяны (Сальны) Джавадского уезда Бакинской губернии. СМОМПК, Тифлис, 1886. Вып. V.
- Калашев Н. Д. Хозяйство Сальянцев. СМОМПК, Тифлис: 1886. Вып. V.
- Калашев Н. Д. Хлебопечение. СМОМПК Тбилиси: 1898, вып. V.
- Калашев Н. Д. Промысловые занятия в некоторых населенных пунктах Закавказья. СМОСПК, Тифлис: 1891, Вып. XI.
- Калоев Б. К. Осетины. Москва: 1971.
- Каракашам К. Б. Материальная культура азербайджанцев. Баку: Изд. АН Азерб. ССР, 1964.
- Кафегуз А. Хлебный рынок в 20—30-х годах XVIII столетия (по материалам внутренних таможен) // Материалы по истории земледелия СССР. Москва: 1952. Сб. 1.
- Киталов А. Воспоминания о хлебе. Баку: Азершпр, 1972.
- Комаров В. Л. Пронхождение культурных растений. Москва: 1938.
- Кондратенко Е. Т. Краткие статистические сведения о Закавказском округе. ЗКОРТО, 1897, № 19.
- Косланов Ш. Хлеб Казахстана. Экономика сельского хозяйства, 1978, № 11.
- Корузи И. Пища и питание колхозного крестьянства Белоруссии. (Автореферат канд. диссер. Киев: 1963.
- Котович В. М. Верхнеугрубинское поселение. 1965, рис. 57.
- Крепостное право в Грузии. // Сб. материалы для описания Тифлиской губернии. Тифлис: 1870, Т. I. Вп. I.
- Круглов А. П. Северо-восточный Кавказ в II—I тысячелетия до н. э. // МИА М. — Л. 1958 № 68.
- Кувшикова И. Т. Глиняный штамп из Кимерика // КСИИМК 1952. Вып. XVI.
- Куроматкин А. Н. Кашгария. СПб. 1879.
- Курмылев В. П. Очерки хозяйства и материальной культуры турецкого крестьянства. Ленинград, 1969.
- Курмылев В. П. Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства (Новейшее время). Москва-1976.

- Куртин Б. А. Археологические раскопки в Тридакти. Тбилис: Изд. АН Груз. ССР, 1941.
- Кушнарева К. X. Раскопки на холме Узерлякские около Агдама — КСНИМК, 1957. Вып. 125.
- Кушнарева К. X. Новые данные о поселениях Узерлякские // МИА, 1965. № 67.
- Кушнарева К. X., Чубинишвили Т. Н. Древняя культура Южного Кавказа. (V—III тыс. до н. э.) Ленинград, Изд. Наука, 1970.
- Ксенофонт У. Киропедия. Москва: Изд. Наука, 1976.
- Левинатов В. И. Об археологических раскопках в Баку, близ двора Ширваншахов // МКА. Баку: Т. 1, 1949.
- Литвинский Орудия труда и утварь из могильников западной Феганды. // Археологические материалы по истории культуры и религии Средней Азии. Москва: Изд. Наука, 1978. Т. IV.
- Лисица Н. С. Д. Очерк этнографии дореволюционной Армении. // Кавказский этнографический сборник, М., 1955. Т. I.
- Липс Ю. Происхождение вещей. Москва: 1954.
- Листова Н. М. Австрия: Москва: 1978.
- Лопатский Л. Г. Заметка к курским текстам. // СМОМПК Тифлис: 1894. XX.
- Магомедов Р. М., Дзагулова В. П. К истории земледелия в Дагестане. Махачкала: 1969.
- Маковский О. А. Авеста. Баку: 1960.
- Мамбеталиева К. Быт и культура шахтеров — киргизов каменно-угольной промышленности Киргизии. Автореферат кал. ил. дисс. Фрунзе: 1964.
- Махмудбеков М. Пословицы и поговорки // СМОМПК Тифлис: 1894. Вып. XIX.
- Махмудов Я. М. Путешествие в страну огней. Баку: 1980 (на азерб. яз.)
- Махмудов Ф. Р. Раскопки верхних горизонтов энеолитического слоя Аликметепеси // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1975 Баку: Изд. ЭЛМ, 1978.
- Материальная культура зверев. Махачкала: 1967.
- Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе: Дошн, 1973.
- Мамбетов Г. X. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик: 1971.
- Материалы майского (1982) Пленума ЦК КПСС, М.: Политический литература, 1982.
- Материалы апрельского (1985) Пленума ЦК КПСС, М.: Политическая литература, 1982.
- Материалы XXVII съезда ЦК КПСС. М.: Политическая литература, 1986.
- Материалы XXXI съезда КП Азербайджана. Баку: Азербайджанское государственное изд., 1986.
- Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. М., Изд. Наука, 1966.
- Материальная культура компактных этнических групп на Украине. Москва: Изд. Наука, 1979.

Магомедов К. Хлеб. Газ. Аджият в июльсент., 1982, № 12 (1991)..

- Маяев П. Азиатский Таштук, МСТК, 1876. IV.
- Менябде В. А. К истории культуры пшеницы (VII Международной конгресс антропологических и этнографических наук), Москва: Изд. Наука, 1964.
- Менябде В. А. Пшеницы Грузии. Тбилис: 1948.
- Маркс К. Капитал. / Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-ое издание. Т. 23—24. М., 1978.
- Маркс К. Капитал. Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е издание. XXIII, М., 1960.
- Мехтиева А. М. Тендиры Апшерона // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1977. Баку: Изд. ЭЛМ, 1980.
- Михалухов—Маклай Н. Н. Путешествия. Москва, 1923, Т. I.
- Мильоус В. К. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—начале XX вв. Балтийский этнографический сборник. Москва: 1956.
- Минкевич—Мустафаева Н. В. Раскопки на городской стене Оренкала в 1953—1954 гг. // МИА, Москва: 1959 № 67
- Минько Л. И. Традиционные орудия первоначальной обработки зерна // Народная сельскохозяйственная техника Белоруссов. Минск: Изд. Наука и техника, 1974 (на белорусск. яз.).
- Молчанова Л. А. Производственная деятельность и материальная культура Белорусского крестьянства XXI—начало XX вв. / Автореферат док. дисерт. Москва: 1969.
- Молчанова Л. А. Материальная культура белоруссов. Наука и техника. Минск: 1968.
- Мочалов В. Д. Крестьянское хозяйство в Закавказье к концу XIX века. Москва: 1958.
- Мочвал Н. Г. Р. Камень и дерево в старинном жилище Азерб. Москва СЭ, 1969. № 3.
- Моргулов Ф. Т. Хлеб и люди. Баку, Изд. Гянджлах, Мухаммед бин Мухаммед бин Ахмадлах—Курати (Ибн Хизал), Ма ами—му—Курба фи ахкам ал хлеба. Кембридж: 1937 (на арабском яз.)
- Мунчаев Р. М. Памятники майкопской культуры в Чечено-Ингушетии. Москва: СА, 1962. № 3.
- Мушдинова И. Обряды и обычаи, связанные с земледелием у памирских таджиков Вахана и Ишканиме в XIX—начале XX века. СЭ. Изд. Наука, 1973, № 3.
- Мустафаев Д. И. Азербайджан — родина многих видов пшеницы. Баку Изд. Наука, 1964 (на азерб. яз.).
- Мустафаев А. Н. Материальная культура Ширвана. Баку: Изд. ЭЛМ, 1977 (на азерб. яз.)
- Нариманов И. Г. Глиняные штампы из западного Азербайджана // Материальная культура Азербайджана. Баку: Изд. ЭЛМ, 1973. т. VII.
- Народы Кавказа. Москва: Изд. АН ССР, 1960. Т. I.
- Народы Кавказа. Москва: Изд. АН СССР, 1962. Т. II
- Нариманов И. Г. Культура древнейшего земледельческо-

- то населения Азербайджана (эпоха неолита VI—IV тыс. до н. э.) // Автореферат док. диссерт. Тбилиси: 1982.
- Нариманов И. Г. Археологические раскопки на Сарытепе (1957—1957). Баку: Изд. ЭЛМ, ДАН Азерб. ССР, 1959, № 3.
- Натрошвили Т. Г. От Машрига до Матриба. Москва: 1978.
- Низами Гянджеви Искендернаме. П. Игбалынаме. Баку: 1941.
- Никольской Н. М. Происхождение и история белорусской свадобной общины. Минск: Наука и техника 1956.
- Новиков Ю. Ф. О возникновении земледелия и его первоначальных формах. Москва Изд. Наука, 1959, № 4.
- Обзор Эриванской губернии за 1885—1900 гг. «Записки КОИРГО». Тифлис: 1889. Т. XVIII. Вып. I.
- Окладников А. П., Бродянский Д. Л. Дальневосточный очаг древнего земледелия. Москва: Изд. Наука 1969, СЭ, № 2.
- Осипова Г. Сел. Барда // СМОМПК. Тифлис: 1893. Вып. 17.
- Османов Ф. Л. Материальная культура Кавказской Албании III в до н. э. — III в н. э. (по археологическим памятникам междуружья Геокчай—Ахсучай) // Автореферат канд. диссерт. 1968.
- Павлов Р. Неизвестное об известном Тамдыр. Газ. Известия, 1979, № 7 (1914 г.).
- Пайсаль В. Э. Материалы для антропологии таранчай. СПб. 1897.
- Пешеров Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. — Л. Изд. АН СССР, 1959.
- Пиркулева А. Н. Домашние промыслы и ремесла туркмен долины Средней Аму-Дарья во II половине XIX—начале XX вв. Ашхабад: Ылым, 1973.
- Питание туземцев Средней Азии. Народная пища. 1982, № 3.
- Пигулевская Н. В. Города Ирана в раннем средневековье. М. — Л., 1956.
- Поло Марко. Путешествие. Ленинград: 1940.
- Полибин И. Путевые заметки при поездке в Баку // ЗКОРГО, Тифлис: 1855. Т. VII.
- Пономаров И. А. История техники мукомольного и кружяного производства. Москва: Ч. I, 1955.
- Пятов И. Аварский хлеб, КСХ, № 478, 1901.
- Потопов Л. Пища алтайцев. «Сборник музея антропологии и этнографии» М., Л., 1953, вып. XIV.
- Попов П. Производство хлеба в РСФСР и Федерирующихся с нею республиках. 1921.
- Прудз Л. Картийско—имеретинская этнографическая экспедиция // МЭГ. Тбилиси 1978, т. XIX, табл II—III.
- Путешествия об Азербайджане. Баку: 1961. Т. I.
- Рисс П. Ф. О талишцах, их образе жизни и языке. // ЗКОИРГО, Тифлис: 1856. Вып. III.
- Рубрук В. Путешествие в восточные страны. СПб, 1911.

- Слаков А. О редителях зерновых хлебов в Закавказье. КСХ, 1902.
- Саушкин Ф. С. Хлеб наш солдатский. Москва: 1980, Изд. Наука.
- Сегаль И. Л. Хлебобашество в Елизаветпольской губернии. КСХ, 1887.
- Сейдалинт О. Развитие хлебобашества по бассейну реки Тургия. 300, 1870. Ч. I.
- Слободян В. М. К вопросу о возникновении земледелия. (Материалы по истории земледелия в СССР). Москва: Изд. Наука, 1952, т. I.
- Смусин С. В. Выставка «Русский пряник и фигурное печенье». Ленинград, СЭ, М., 1974, 4.
- Снесарев Г. П. Реликты домусульманских верований обрядов у узбеков Хорезма. Москва, Изд. Наука, 1962.
- Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий // Ред. К. Н. Чижова, Т. И. Шваркина Н. П., Волкова, А. М. Чинчук М.: Изв. Пищевая промышленность, 1978.
- Сokolьская Н. А. Материалы по изучению Нахичеванской АССР. Зак. ГИЗ, Тифлис, 1933.
- Статистическое описание Нахичеванской провинции. СПб, 1833.
- Стариков В. С. Материальная культура китайцев. Москва, 1967.
- Страбон География. Изд. К. Т. Солдатенкова, Ленинград, 1964.
- Стужина Э. П. Обед на полтора миллиона персон. СЭ, № 3, Москва, 1969.
- Сумбатзаде А. С. Сельское хозяйство Азербайджана в XIX веке. Баку: Изд. Наука, 1958.
- Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта. Харьков: 1902.
- Сумцов Н. Ф. О свадобных обрядах, преимущественно русских Харьков в 1981.
- Таджики Каратегина и Дарваза Душабе: Доиши, 1956. Вып. I.
- Таджики Каратегина и Дарваза. Душабе: Доиши, 1970. Вып. II.
- Таджики Каратегина и Дарваза. Душабе: Доиши, 1978. Вып. III.
- Тайров Р. А. Современный быт колхозного крестьянина северо—западного Азербайджана / Автореферат канд. диссерт. Баку: 1970.
- Тамхистенко В. И. Глиняный штампы из Пантикаея. СА, № 1, Москва: Изд. Наука, 1962.
- Тэйлор Э. Первобытная культура. Москва: Изд. Наука, 1939.
- Тэйлор Д. Путешествие по Курдистану. ИКОРГО, Тифлис: 1874. отд. IV, т. 2, № 5.
- Тер—Саркисяц А. Е. Современные этнические процессы у армян Нагорного Карабаха // Сб. этнические и культурно—бытовые процессы на Кавказе. Москва: Изд. Наука, 1978.
- Тимофеев С. Н. Хлебобашество и высшая культура в Закавказье. КСХ, 1895, № 61.
- Токарев Л. И. Производство мучных кондитерских изделий. Москва: Изд. Пищевая промышленность, 1977.
- Тревер К. В. Очерки по истории и культуре Кавказской Албании. IV в до н. э. — VII в н. э. М. — Л., Изд. АН СССР, 1959.
- Тугутов И. Е. Пища южных бурят. СЭ. Москва: Изд. Наука, 1957. № 3.

Фейзуллаев И. Хлеб — большое богатство. Газ. Коммунист, 1979, № 218 (17252) (на азерб. яз.).

Фикрет Зульгадаров Гянджинский хлеб. Эм аз хяст, 1975, № 3 (на азерб. яз.)

Флясбергер К. Археологические находки хлебных растений в области, прилегающих к Черному морю. КСИИМК, 1940 VIII.

Фон-Бизольд В. Азиатские водяные мельницы и способы их улучшения, ЗКОСХ, 1855, I.

Халилов Дж. А. Материальная культура Кавказской Албании // IV в. до н. э. — III в. н. э. Баку: Изд. ЭЛМ, 1985.

Халилов Дж. А. Раскопки на городище Хымыслы — памятника древней Кавказской Албании. СА Москва: Изд. Наука, 1962, № 1.

Халилов Дж. А. Поселение на холме Сарытепе. СА, Москва: 1960. № 4, рис. 72.

Халифина М. (Гумайдулина) Заметка о пище азиатских тюрок (из материалов этнографии). Баку: 1928 — Т. III.

Хазарадзе М. Посуда для замешивания теста в Грузии // Материал по этнографии Грузии. 1978. Т. XIX.

Ханзадян Э. В. Лгашенский курган. КСИИМК, 1962, № 66.

Харузин Н. Этнография. СПб, 1961, Вып. I.

Хозяйство и культура Башкирии в XIX — начале XX вв. Москва: Наука, 1979.

Хребред и труп. «Азербайджанские сказки» Баку: Изд. Гянджлик, 1953.

Читая Г. С. Грузинская тория. Мимомхивлели. Тбилиси: 1951 (на грузинском яз.)

Читая Г. С. Некоторые итоги полевой работы в Грузии за 1954 г. // Материалы по этнографии Грузии. Тбилиси: 1957 (на грузинском яз.).

Шарден Ж. Путешествие по Закавказью в 1672—73 гг. Тифлис: 1902.

Шерметиева М. А. Земледельческий обряд. Заклинание весны. Калуга: 1930.

Шопен И. Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху её присоединения к Российской империи. СПб, 1852

Шрадер О. Сравнительное языкознание и провобытная культура. СПб, 1886.

Эвлия Челеби Книга путешествия. Москва: Изд. Наука, 1979.

Эксперт хлеба. (Экономический вестник), 1923 № 9 (39).

Этнические процессы и образ жизни / Браун И. Н., Белявина В., Гурков В. С., Каперович Г. И., Соболенко Э. Р., Бондарчук В. К. Мисск Наука и техника, 1980.

Энгельс Ф. Происхождение семьи, частной собственности и государства. М., 1985.

Энциклопедия Советского Азербайджана. Баку. Изд. ЭЛМ, 1981. Т. V (на азерб. яз.).

Якобсон А. Л. Раскопки на городище Орежкала в 1953—1955 // МИА М. — Л. 1959, № 67

Якубинер М. М. К истории культуры пшеницы в СССР // Материалы по истории земледелия в СССР. М. — Л., 1956. Т. II.

Ягуб Махмудов. Путешественники приезжают в Азербайджан. Баку: Изд. ЭЛМ, 1977 (на азерб. яз.).

Ямпольский З. И. К изучению традиционной пищи Шекянской зоны // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане 1974 г. Баку: Изд. ЭЛМ, 1975.

Ямпольский З. И. О скифской пище иппака // Из истории доревлюционного Дагестана. Махачкала, 1976.



## Архивы

- АПОХПМ Азербайджанской ССР ф. 1, оп. № 9, д. 3 д. 9,  
ф. 1, оп. № 1278, д. 2518, ф. 1, оп. № 19, д. 151,  
Архив НИЭФ, д. 6, оп. 11, тетр. 2,  
НАИЭ АН СССР, д. 100, 160,  
НАИИ АН Азербайджанской респ. ф. 1, оп. № 3, д. 2360,  
НАИИ АН Азербайджанской респ. ф. 1, оп. № 11, инв. 3632,  
НАИИ АН Азербайджанской респ. ф. 1, оп. № 13, д. 97, д. 60, д.  
4966, д. 4967,  
НАИИ АН Азербайджанской респ. ф. 1, оп. № 17, д. 7498, д. 5630,  
д. 798,  
НАИИ Азербайджанской респ. ф. 1, инв. № 1706, 125, инв. 1700, инв.  
2073, инв. 2915,  
НАИИ АН Азербайджанской респ., ф. 1, инв. 127, инв. 168, инв. 248,  
инв. 547, инв. 289, инв. 1537, инв. 1818, инв. 3143, инв. 3548,  
ЦГА, ф. 24, оп. № 1, д. 114,  
ЦГАОР, ф. 271, оп. № 1, д. 4.

## СПИСОК СОБРАШЕНИЯ

- АН — Академия Наук  
АПОХПМ Азербайджана — Азербайджанское промышленное  
объединение хлебопекарной промышленности Минхлебпродуктов  
Азербайджана  
БЭС — Балтийский этнографический сборник.  
БСЭ — Большая Советская Энциклопедия.  
ВЭК — Вопросы этнографии Кавказа.  
ВК — Вестник Кавказа.  
ВС — Военный сборник.  
ЗКОИРГО — Записки Кавказского отделения и русского гео-  
графического общества.  
ЗКОСХ — Записки Кавказского отдела сельского хозяйства.  
ЗагГИЗ — Закавказское Государственное издательство.  
300 — Записки Оренбургского отдела.  
ЗРГО — Записки русского географического общества.  
ИКОРГО — Известия Кавказского отдела Русского географичес-  
кого общества.  
КНР — Китайская Народная Республика,  
КСИА — Краткие сообщения Института археологии.  
КСИИМК — Краткие сообщения Института истории материаль-  
ной культуры.  
КСХ — Кавказское сельское хозяйство.  
КСИЭ — Краткие сообщения Института этнографии.  
КС — Кавказский сборник.  
КЭО — Кавказское этнографическое общества.  
МКА — Материальная культура Азербайджана.  
МИЛ — Материалы и исследования по археологии.  
МВ — Московский вестник.  
МИЭГКЗК — Материалы для изучения экономического быта  
государственных крестьян Закавказского края.  
МЭГ — Материалы по этнографии Грузии.  
МСТК — Материалы для статистики Туркестанского края.

- НАИЭ АН СССР — Научный архив Института этнографии  
Академии Наук СССР.  
НАИИ АН Азерб. респ. — Научный архив Института истории  
Академии наук Азерб. Респ.  
РВ — Русский вестник.  
СА — Советская археология.  
Свод... — Свод материалов по изучению экономического быта  
государственных крестьян Закавказского края.  
СЭ — Советская этнография.  
Сб. МАЭ — Сборник музея антропологии и этнографии.  
СМОМПК — Сборник материалов для описания местностей и  
племен Кавказа.  
ССКГ — Сборник сведений о кавказских горцах.  
СО — Сын отчества.  
ЦГА — Центральный государственный исторический архив.  
ЦГАОР — Центральный государственный архив до Октябрьской  
революции.  
ЭВ — Экономический вестник.  
ЭВА — Экономический вестник Азербайджана.  
ЭСА — Энциклопедия Советского Азербайджана.  
ЭСХ — Экономика сельского хозяйства.

## ХҮЛАСӘ

Монорфидија мадди-мәдәнијәтін тарихән ән мүһүм вә гәдим тәркиб һиссәсинә олан чәрәк вә онун нөвләринин чәрәкбиширмә вә дән үјүтмә васитәләринин өјрәнилмәсинә һәср олунамүшдур. Дунјанын ән гәдим әкинчилик өлкәлариндән бири олан Азәрбајҗанда чәрәкбиширмә шүбһәсиз ки, әкинчилијин өзү гәдәр бир тарихә малик олмағ етибарилә узун инкишаф јолу кечирмишдир. Тәдгигат археолојин тапнтылара, архив материалларына, гәдим вә орта әср мәнбәләринә вә чөл-этнографик мә'луматлара әсәсләнер. Әсәрдә чәрәкбиширмәнин арадан чыхмыш гәјдалары, дәнүјүтмә вә чәрәкбиширмә васитәләринин өјрәнилмәсинә хүсусилә дигтәт верилимишдир. Азәрбајҗан әразисиндә әкинчилик мин илләр боју әһалинин мүһүм вә апарычы тәсәрруфат саһәси олдугуна көрә чәрәкбиширмә һәсидән-һәсилә кечәрәк һәр бир дөврүн мадди һәјәт тәрзини, тәсәрруфат һәјәтанын хүсусијјәтләрини вә ичтимаи инкишаф сәвијјәсинин үн-сүрләрини бу вә дикәр дәрәчәдә сахламағла ев мәншәтинин биткин бир саһәсинә чеврилимишдир. Һәм дә гејд едилмәлидир ки, чәрәкбиширмә мөвсүмү характер дашымамышдур. Башға сөзлә дејилсә, чәрәк әһалинин күндәлик јәмәјинин тәркиб һиссәсини тәшкил етдијинә көрә чәрәкбиширмә васитәләри, чәрәкбиширмә гәјдалары вә чәрәк нөвләринин мүхтәлифлијилә фәргләнмишдир.

Чәрәкбиширмәнин бир тарихи-этнографик тәдгигат кими ишләнмәси инди дә актуал олмағла јанашы, һәм дә Азәрбајҗанын мүхтәлиф зоналарында әһалинин етник хүсусијјәтләринин вә азәрбајҗанлыларын гоншу халғларла мәдәни-иғтисади әлағәләринин тарихинин арашдырылмасы бахымындан елми әһәмијјәт кәсб едир. Мадди мәдәнијјәтин башға саһәләринә һисбәтән чәрәкбиширмә ән'әнәләри даһа мүһәфизәкәр олдугундан һә-

ми ән'әнәләр васитәсилә гәдим инам вә адәтләрин мү-әјјән һиссәсини өјрәнилмәсинә дә имкан јараныр. Нәһәјәт, чәрәкбиширмәнин этнографик тәдгиги мүәсир һәјәтымызда кәңч нәслин чәрәјә һәрмәт руһунда тәрбијә олунамасы нөгтеји-һазәрдән дә практикә әһәмијјәтә маликдир. Бунун инди нә гәдәр бөјүк әһәмијјәтә малик оламасынын сүбүтә еһтијачы јоқдур. Әсәрин елми јенилији дә бундадыр.

«Азәрбајҗанда чәрәкбиширмәнин тарихиндән» адалан 1-чи фәсидә археолојин вә этнографик материаллар, һәм дә јазылы мәнбәләр әсәсиндә дәнли биткиләрдән онларын ән гәдим тахыл нөвү олан бугдадан бәһс едил-јир. Һәлә мезолит дөврүндән мә'лум олан дән ишләмә алатләри дә буну тәсдиғ едир. Азәрбајҗанда бир чох јабаны бугда нөвләринин индијәдәк мөвчуд олмасы бу әразидә тахылчылығы гәдимлијини кәстәриң дәлилләрдәндир. Алимләр бәлә һесаб едилрәр ки, бугданын мүх-тәлиф нөвләрини јетишдирилмәси вә бечәрилмәси һеолит дөврүндән әввәлә аңдир. Нәолит дөврүндә исе бугдадан әсәс чәрәк биткиси кими истифадә олунамүшдур. Минкәчеврәдә е. ә. I миңиллијин әввәләринә аңд мәдәни тәбәғәдән ашкар олунамүш дары галығларыны әсәс тутарық Азәрбајҗанда дарынын һәмјин дөврәдә бечәрилдијини дә сөйләмәк мүмкүндур. Тәдгигатчыларын үңкәриңчә өлкәмиздә ән гәдим гарғыдалы рајону Күрүчә-тандыр. Азәрбајҗана да елә орадан кечмишдир Буну Азәрбајҗанда бечәрилән бир сыра гарғыдалы нөвләри сүбүт едир.

Тарихи сәнәдләрдән ајдын олур ки, XVIII—XIX әср-ләрдә Азәрбајҗанын кәнд тәсәрруфатында гарғыдалы мүһүм јер тутан биткиләрдән олушдур. Археолојин га-зынтылар заманы дәнли биткиләрин унун вә хәмирин ашкар едилмәси Азәрбајҗанда тахылын һәлә мезолит дөврүндән мөвчудлуғуну сүбүт едир.

Азәрбајҗанлыларын чәрәји, онун нөвләри вә биши-рилмә гәјдалары һагғында јазылы мәнбәләрдә мә'луматлар аз олмағла јанашы һәм дә пәрәкәндә һалдадыр. Бу һагда илк мә'лумата миңијялылар һагғында әтрафлы јазмыш јуан тарихчиси һеродотун (ер. әв. V оср) «Тарих» әсәриндә раст кәлинин, «Китаби Дәдә Горгуд» дастанында, орта әсрләрдә Азәрбајҗана кәлиһш сојјаһ-ларын (Јан Стрейс, И. Березин, В. Фон Бихолд вә баш-ғаялары) јол гејдләриндә Азәрбајҗанда чәрәк вә дән

үүтмә васитәләри һаггында бу вә ја дикәр дәрәчәдә мә-  
лумат вермишләр.

II фәсил «Дән үүтмә васитәләри» адланыр. Бурада Азәрбајчанда мөвчуд олан дән дашларындан, әл дәјирманларындан, су, јел гошгу вә малакан дәјирманларынын дүзәлдилмәси вә јаранма тарихиндән бәс едилир. Неолит дәврүндән мөвчуд олан дән дашлары Габбро чинсидә дашдан, галан иһсәси иһсә Азәрбајчанын һәр јериндә тәсадүф едилән әһәккли туфдан вә чај дашындан һазырланмышдыр. Азәрбајчан халгынын күндәлик мәшһәтиндә һал-һазырда да истифадә олуан әл дәјирманларынын үнүмәләри Азәрбајчан әразисиндә ер. әв-вәл III—II әсрләрә аид едилир. Буну Јаләулутәпә мәдәнијјәти археоложи газынтылардан ашкар едилән вә мүхтәлиф нөвүдә дашдан дүзәлдилмиш әл дәјирман дашлары сүбүт едир.

Мүрәккәб гурулуша малик олан су дәјирманынын азәрбајчан әразисиндә мейдана чыхма тарихи һаггында дәгиг фикир сөйләмәк чәтиндир. Лакин бәзи аналожии материаллар онун VII әсрдән мөвчуд олдуғуну кәстәрир. Су дәјирманынын халгын тәсарруфат һәјәтиндә вә мәдди мәдәнијјәтиндәки мөвгејинин јер чәбаты ондан ибарәтдир ки, дәјирманын бө нөвү јел дәјирманы илә бирлиндә онылары ишләдәнләрин һәм жүрәк әкинчилик мәдәнијјәтинә малик олдуғларыны, һәм дә отураг һәјәт тәрзи сүрдүкләрини кәстәрир.

Әдәбијат материалларындан көрүнүр ки, XIX әсрдә гошгу гүвәсидә һәрәкәтә кәтирилән дәјирманда күн әрзиндә 3—4 пуд дән үүтмәк олурду. Гошгу гүвәсидә һәрәкәтә кәтирилән дәјирманлар ән чох су дәјирманы олмајан јерләрдә гурулуруду. Азәрбајчанда ингиллабдан әв-вәл белә дәјирман нөвү әсасән Абшерон кәндләриндә дә мөвчуд олмушдур.

Азәрбајчан әразисиндә јел дәјирманы һаггында тарихи мәлуматлар јохдур. Лакин ингиллаб гәдәр Азәрбајчанын дүзән рајонларында, хүсусилә Абшерон јарым-адасиндә јел дәјирманларындан кениш истифадә олунмәси һаггында мөјјәзән мәлуматлар вардыр. Јел дәјирманларынын ики нөвү мәлумдур: дәрв вә јахүд чох пәрди дәјирманлар. Јел дәјирманын ишләмә прынсипи беләдир ки, күдәк пәрләри һәрәкәт етдирдикчә, һәмнин пәрләр кечирилмиш оху да һәрәкәтә кәтирмиш олур. Јел дәјирманы су олмајан гураг јерләрдә дүзәлдилдир. Нәһәјәт азәрбајчанда јашајан русларын дәјирманла-

рындан данышаркан гәјд етмәк олар ки, халг күтләләри ичәрисиндә маликан дәјирманлары адланан бу дәјирманлар үчүн бир суткада дәрв тон дән үјүдүрүдү. Бу дәјирманлар баһа баша кәлирди. Халг ичәрисиндә дәјирманда әләгәдәр бир сыра аталар сөзләринин мөвчуд олмәси кәстәрир ки, дәјирманла үн үјүдүлмәси халгын мәшһәтиндә мүһүм јер тутуруду. Дәјирманда үн үјүдүлмәси илә бағлы бир сыра етигад вә инамлар јаранмышдыр.

«Чөрәкбиширмә үсүл вә васитәләри» адланан III-чү фәсилдә иһсә ән сада чөрәкбиширмә васитәләри олан оцағлар, кил вә чуғун сачлар, кил тава, кәсди вә чөрәкләрин дүзәлдилмәсиндән вә јаранма тарихиндән сөһбәт кәдир Чөрәкбиширмәнин әсәсини тәшкил едән вә енә-өлит дәврүндән мөвчуд олан тәндирләр вә гурулушуну дәјишмәјрәк һал-һазырда истифадә едилмәкдәдир. Ону дәмәк кифәјәтдир ки, тәндирләрин 3 нөвү «дөјмә, бәд-лы вә кәрпич» нөвләриндән јалынз бәдлы вә кәрпич нөвләриндән даһа чох истифадә олунур. Тәндирләрин дүзәлдилмәси, јаранма тарихи вә тәндирлә әләгәдәр инамлар, аталар сөзләри вә бәјәтилар монографијада әз әксини тапмышдыр. Монографијада мүрәккәб гурулуша малик олан чөрәкбиширмә васитәләриндән күрөнин, сәккәк күрөсинин вә фырынын јаранма тарихи, гурулушу вә дүзәлдилмәси һаггында кениш мәлумат вермишмиш. Бу фәсилдә үнүн әләнәмәси, хәмирин јоғулмәси, мајанын дүзәлдилмәси, јаранма тарихи вә ишләдилмәсиндән кениш сөһбәт кәдир. Бу фәсилдә әһәкки чөрәкбиширмәнин үсүл вә васитәләри. һәм дә азәрбајчанда биширилән бүтүн чөрәк нөвләринин (тәндир чөрәји, лаваш, (јуха, јәјма), ачытмалы, хамралы, фәтир, пән-чәкеш, бузламач, фәсәли, чад, чырпама, назик, галын, тапы, көмәч (дастана), сәнкәкчөрәји, кәкә (чәчә), бөмби, сомун, дәјирман фәтири, чобан фәтири, кала фәтир, сачарасы (көмбә), ката, гулан бәјсумат, јағлы кал, мајалы чөрәк, мајасы чөрәк (чыр чөрәк) хәрәк чөрәји, бәјим чөрәји, гөз чөрәји, бадам чөрәји, косди чөрәји, сүдлү чөрәк, ширин чөрәк, күллү көмбә, галын-ча, чапыртма, шор чөрәји, зирен, бәмијә, биши, күлчә, јанәма, хам, чыздағлы чөрәк, нағш чөрәји, јумурта чөрәји, овма, чәј чөрәји кими чөрәк нөвләринин вә оныларын биширилмәси, сахланмәси зоналар үзрә өз әксини тапмышдыр.

Нəһажət, «Чөрək адət, эн'әнэлəримиздə вə халг јарадычылыгында» адланан IV фəсилдə чөрəkлə бағлы јасағлар, инамлар, чөрəјə һөрмət, гаршылығлы јардым формалары, аталар сөзлəri, бајатылар, дастанларда, нағылларда, бəдин эсэрлəрдə өз əксини тапмышдыр.

Белəликлə, чөрəkбиширмə васитələri, үсуллары вə чөрək нөвлəринини этнографик тэдгиги азəрбајчан халгынын чохминиллик мадди вə мəнəви мэдəнијјəтинини мүəјјэн сահələринини мənшəји вə тарихини излэмəјə имкан вердији кими, узун бир тарихи мүддət эрзиндə, халгын неолт дөврүндən башлајарағ индијə гəдэр арамсыз эн'әнəви мэдəнијјətə, арасыкəсилмəз бир автохтолуға малик олдуғуну көстəрир.

## С Г Л А В Л Е Н И Е

ВВЕДЕНИЕ	3
Г Л А В А I. Из истории хлебопечения в Азербайджане	8
Г Л А В А II. Способы помола зерна	15
I. Простые способы перемалывания зерна	15
II. Сложные средства помола	22
1. Водяная мельница	22
2. Мельница упряжная	27
3. Ветряная мельница	29
4. Молоканские мельницы	30
Г Л А В А III. I. Средства и способы выпечки хлеба	32
1. Простые средства выпечки хлеба	32
2. Тендиры	38
3. Традиционные виды хлеба и способы их приготовления	58
4. Способы замешивания теста	62
5. Народные традиции в современном хлебопечении	91
Г Л А В А IV. I. Хлеб в обычаях, обрядах и народном творчестве	100
1. Обычай и обряды, связанные с хлебом	101
2. Хлеб в народном творчестве	109
Заключение	116
Источники и литература	119
Список сокращений	132
Резюме	134



*Василә Абдул Әли ғызы Әһмәдова*  
АЗӘРБАЈЧАНДА ӘН'ӘНӘВИ ЧӨРӘК БИШИРМӘ

(тарихи-этнографик тәдғиги)

(рус дилиндә)

Азәрбајжан Дөвләт Тәдрис-Педагожи  
Әдәбијјаты Нәшријјаты «Маариф»

Б а к ы — 1997

Книга печатается за счет средств автора

Редактор **А. И. Азизова**

Художественный редактор **А. А. Алекперов**

Технический редактор **Ф. Г. Гамбарова**

Корректор **С. Н. Касимова**

Сдано в набор 24.07.96 г. Подписано к печати 24.01.97 г.

Формат бумаги 84+108<sup>1/32</sup> Офсетная бумага. Гарнитура

литературная. Печать высокая. Физ. п. л. 4,375+1,25 оклей-

ка. Усл. п. л. 7,35+2,10 вклейка. Усл. кр.-отт. 9,55. Учетн.

изд. л. 7,5+2,2 вклейка. Тираж 500. Заказ 279. Цена

договорная

Министерство печати и информации Азербайджанской Респуб-  
лики, издательство «Маариф». Баку—370111, ул. А. Тагизаде, 4.

Министерство печати и информации Азербайджанской Респуб-  
лики, типография «Красный Восток», Баку, ул. А. Асланова, 80.

Sp 1997  
15

2

