

АСЛАН ПАШАЕВ

**ГОРОД ОРДУБАД
В XIX - НАЧАЛЕ XX ВВ.**

(Историко - этнографическое исследование)

Баку — Элм — 1998

Научный редактор: Т. А. Бунятов

А. А. Пашаев. Город Ордубад в XIX - начале XX вв.
(*историко - этнографическое исследование*). Баку: ЭЛМ,
1998. - 200 с.

ISBN 5 – 8066 – 0792 - 1

Книга посвящена историко – этнографическим проблемам города Ордубад. Хронологические рамки исследования охватывает XIX - начало XX вв. В книге собраны интересные фактические данные, касающиеся хозяйственной деятельности местного населения в области садоводства, виноградарства, шелководства, а также семейного быта и материальной культуры.

Расчитана на самый широкий круг читателей.

П 0505000000 Грифное изд.
655(07) — 97

© Издательство «ЭЛМ», 1998

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава 1. Историко-географическая характеристика города Ордубада	7
1. Физико-географические условия	7
2. Краткий исторический очерк	8
3. Демографические данные	10
Глава 2. Населения	12
1. Садоводство	12
2. Виноградарство	17
3. Хранение и переработка продукции садоводства и виноградарства	20
4. Шелководство	22
5. Ремесло и торговля	25
6. Система орошения	29
Глава 3. Материальная культура	31
1. Планировка города	31
2. Жилища строение	32
3. Внутренние устройства жилища	35
4. Дворы	36
5. Одежда и украшения	38
6. Пища и напитки	41
Глава 4. Семейный и общественный быт	49
1. Структура семьи	49
2. Брак	51
3. Свадебные обряды	53
4. Традиции, связанные с рождением ребенка	57
5. Общественный быт	59
Заключение	63
Литература	65
Принятые сокращения	69

ВВЕДЕНИЕ

Одной из важнейших задач этнографической науки является изучение культуры быта городского населения. Этот аспект разработок позволяет не только рассмотреть, но и сберечь исторически сложившиеся в прошлом и доставшиеся нам в наследство положительные и полезные традиции, обычаи и обряды, органически связанные с образом жизни и хозяйствования горожан, которые нередко и ныне способствуют решению ряда теоретических и конкретных практических задач.

Известно, что изучением городского населения занимаются представители различных общественных наук - историки, философы, социологи, экономисты, демографы, лингвисты. Каждый из них имеет свой объект и профиль исследования, в отличие от которых основной областью интересов этнографа в данном случае является рассмотрение жизни горожан вне производственных занятий, помнящего при этом, что "городская культура, благодаря постоянным взаимосвязям сельского и городского населения, сыграла немалую роль в этническом развитии народов, в частности в становлении нации" (78, с. 23 - 24).

Собранный нами полевой этнографический материал, а также данные иных групп источников и научной литературы убедительно показывают, что Ордубад - предмет нашего исследования - представляет собой историко-этнографический объект, имеющий свою специфику. Это и дало нам основание посвятить его изучению специальную работу.

Ордубад, являющийся составной частью Нахичеванской историко-этнографической зоны Азербайджана, принадлежит к числу древних городов этого края и он почти в неприкосновенном виде сохранил до наших дней свой средневековый облик. Благоприятные естественно - географические и климатические факторы, обилие водных ресурсов были в числе тех условий, что в древности способствовали возникновению Ордубада.

Хотя этот город играл определенную роль в экономической жизни феодального Азербайджана, тем не менее он не получил развития как политико-административный центр. Вместе с тем вследствие постоянных двусторонних экономических и культурных связей с сельскими поселениями (со своей сельской округой), роста городского населения за счет выходцев из сельской местности, развития города как торгово-ремесленного центра в Ордубаде сочетались черты, присущие как городу, так и селу. Вот почему нередко письменные источники именовали его, как и ряд других значительных феодальных городов страны, "поселением", ибо "многие города Азербайджана прошли путь исторического развития от подобного рода поселений" (118, с. 229).

Исходя из задач этнографической науки и отмеченных выше особенностей Ордубада, мы подсчитали необходимым и важным его историко-этнографическое исследование. К тому же Ордубад и исторически тяготеющая к нему территория относятся к числу наименее изученных объектов в Нахичеванской этнографической зоне, а целостное и всестороннее изучение городского населения Ордубада в историко-этнографическом аспекте предпринимается впервые. А как известно, этнографическое изучение даже отдельной этнической группы или жителей небольшой территории помогает в определенной мере решению ряда теоретических и практических задач, касающихся народа в целом. Исследование Ордубада в этом аспекте является первым опытом в историко-этнографическом изучении городов Азербайджана.

Хронологические рамки исследования охватывают XIX - начало XX вв. В начале XIX в. Северный Азербайджан вошел в состав России, что привело к определенным позитивным последствиям в экономической, социальной, политической и культурной жизни страны. В 1920 г. здесь была окончательно провозглашена Советская власть, что привело к кардинальным качественным переменам во всех сферах жизни. Вместе с тем до сих пор сохраняются элементы прошлого быта и культуры, характерные для исследуемого периода, и их изучение в живой действительности способствует решению темы. Одновременно прослеживается влияние на образ жизни местного населения социально - экономические и политические реалии XIX - XX вв.

Историографический обзор позволяет заключить, что избранная тема еще не являлась объектом специального историко-этнографического исследования. Лишь отдельные вопросы касающиеся семейного и хозяйственного быта жителей города Ордубада в XIX - начале XX вв., были поставлены или частично освещены в дореволюционных последующих публикациях. При этом работы дореволюционных авторов составляющие одну группу изданий, содержат

преимущественно несистематизированные, разрозненные и поверхностные в большинстве своем тексты описательного характера. Тем не менее в них имеются интересные фактические данные, которые критически использованы в качестве одного из видов источников. Эти данные касаются хозяйственной деятельности местного населения в области садоводства, виноградарства, шелководства, что касается до семейного быта и материальной культуры, то сведения о них имеются только по отдельным сюжетам, причем они не всегда точны.

Дореволюционные публикации не являются по своей сути и назначению этнографическими работами, потому что их авторы уделяют много внимания физико-географическому и экономическому описанию Ордубада. Тем не менее, говоря о хозяйственном быте местного населения, они затрагивали этнографические сюжеты, которые мы постарались критически оценить и использовать в монографии.

Сведения об Ордубаде, содержащиеся в работах, опубликованных в первой половине XIX в., носят случайный и весьма отрывочный, ограниченный характер. Позднее, в связи с целями и задачами колониальной политики русского царизма, было начато систематическое обследование национальных окраин империи в экономическом, социальном, политическом, топографическом и статистическом аспектах. В частности, изучение материальных богатств, особенностей хозяйства Ордубада диктовалось необходимостью обеспечения российской промышленности определенными видами сырья. С этой целью здесь побывали различные специалисты, той же работой занимались местные чиновники и учителя.

Первые топографические и статистические данные об Ордубадском округе собраны и опубликованы В. Г. Григорьевым, посланным на Кавказ министерством финансов (30). Он сообщает ценные сведения о местных естественно-географических условиях, хозяйстве и занятиях жителей города Ордубада и прилегающей к нему сельской округи. Сотрудник управления Армянской областью И. И. Шопен в своих работах также привел важные материалы о хозяйстве, национальном составе Ордубадского округа (103). Его сведения ценны тем, что собраны самим автором, который по долгу службы объездил все описанные им места, а это позволило И. И. Шопену собрать также этнографический материал, добавив к нему исторические экскурсии и архивные данные.

Весьма велика роль в изучении хозяйственной жизни жителей города Ордубада С. П. Зелинского, занимавшегося описанием экономического быта государственных крестьян Закавказского края (41, 42). Он привел ценные данные о садоводстве и виноградарстве и их организации, о способах обработки плодовых насаждений, использовании местными жителями продукции этих отраслей сельского хозяйства. Но он почти ничего не сказал о месте и роли садоводства и виноградарства в хозяйственном быту ордубадцев, в экономической жизни Ордубада.

После создания в 1887 г. Кавказской шелководческой станции возрос интерес к изучению шелководства Ордубада в связи с потребностью российской шелковой промышленности в шелке-сырце. Сюда приезжали специалисты, в том числе С. Лавров и В. Геевский, которые обратили внимание на потенциальные возможности и источники этой доходной местной отрасли (63, 27). Во второй половине XIX в. публикации об Ордубаде увеличились. Это касается работ П. К. Услара, Н. Спасского, П. Н. Ягодьинского, Н. К. Никифорова, В. Геевского и Г. Шаррера, занимавшихся описанием экономического быта государственных крестьян Закавказского края (113, 90, 119, 72, 26).

Относительно подробные данные о городе Ордубаде приведены в первом томе "Свода статистических сведений о Кавказе", в "Кавказском календаре" (22, 93). Они содержали весьма интересные для нас статистические материалы об экономике, занятиях населения, ремеслах.

В целом, работы дореволюционных авторов дают сведения об Ордубаде на общекавказском фоне, вследствие чего локальные черты и специфика исследуемого объекта фактически не учтены.

После 1920 г. в Азербайджане началось систематическое обследование и изучение отдельных историко-этнографических зон республики, результатом чего стали публикации, которые возможно объединить во вторую группу работ. Появились отдельные статьи об Ордубаде, посвященные, правда, в основном историко-археологическим аспектам (91). Проведенные на месте исследования более всего касались жилых домов и исторических памятников Ордубада, их архитектуры, и в этом отношении достигнуты немалые успехи (114, 150, 82, 83). Такие публикации в определенной мере облегчили задачу изучения местных жилищ с этнографических позиций. Большую роль в изучении жилища города Ордубада сыграла монография М. Н. Насирли,

посвященная сельским жилищам Нахичеванской АР, в ней частично затронута также зона Ордубада (69).

Первая монографическая публикация об Ордубаде увидела свет в 1970 г. и принадлежит А. С. Фараджеву (109). В ней дан, главным образом, историко-экономический очерк, но тем не менее она представляет для нас интерес, ибо содержит этнографический материал. Интересующей нас темы попутно касались в своих трудах А. С. Сумбатзаде, М. А. Исмаилов, Т. А. Бунятов, Г. А. Гулиев, М. Н. Насирли, М. Х. Гейдаров, Ш. А. Гулиев, Г. Дж. Джавадов (96, 49, 126, 31, 145, 25, 130, 37 и др.).

ГЛАВА I. ИСТОРИКО-ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГОРОДА ОРДУБАДА

§ 1. Физико-географические условия

По административно - территориальному делению город Ордурад и Ордурадский район входят в состав Азербайджанской Республики и расположены в юго-восточной части Нахичеванской АР. На севере и востоке он граничит по Зангезурскому хребту Малого Кавказа с Армянской Республикой, на юге - по р. Араксу с Исламской Республикой Иран. Площадь района составляет 972 кв. км - около 17% территории Нахичеванской АР (5, с.109).- К 1987 г. население города насчитывало 9441 человек; из них 9026 чел. - азербайджанцы, 269 - русские, 31 - армянин и 115 человек других национальностей (162).

По своему рельефу район делится на три части - равнинную, предгорную или среднегорную и высокогорную. Первые две занимают основное место. Поэтому Ордурадский район является типично горным и имеет сложный рельеф. Большую его часть занимают западные склоны наиболее высокого на Малом Кавказе Зангезурского хребта (высшая точка - гора Гапыджыг - дагы, 3,904 м) и пролегающие вдоль Аракса небольшие, общей площадью 10 тыс. га, равнины - Йайджы, Десте и Ордурадская (145, с. 740). С приближением к Араксу горные склоны становятся ниже, переходя в перечисленные равнины, которые находятся на высоте 650 м над уровнем моря (157, с. 29).

Наиболее плодородные земли приходятся на долю простирающихся узкой длинной полосой равнин Десте и Ордурадской. Реки, стекающие параллельно друг другу с гор Агры - даг, Гапыджыг - дагы и Газан - даг, а также родники и кяхризы (искусственные подземные самотечные водоводы) значительно повышают продуктивность этих земель и позволяют успешно хлебопашеством, но главным образом садоводством и виноградарством. Среднегорье и предгорье - горы Гяван - дагы, Учур - даг, Гараул - хана - являются в основном йайлагами (летними пастбищами); здесь же в незначительных размерах земля используется под сады и виноградники. Высокогорная зона - горы Гапыджыг - дагы, Йаглы - дере, Газангель - дагы, Гарангуш - дагы - покрыта постоянно снегом, только в летний сезон она частично используется жителями предгорных селений в качестве йайлагов.

Гидрография Ордурадского района весьма богата. Все его реки образуют левые притоки Аракса. Наиболее полноводная среди них - Гилянчай, площадь бассейна которой составляет 432,9 кв. км, а протяженность - 54 км (154, с. 740). Остальные реки, в том числе Дюйлюн - чай, Вананд - чайы, Ордурад - чайы, весной становятся полноводными за счет таяния горных снегов. Ввиду того, что ряд небольших рек в летний сезон утрачивают свое хозяйственное значение, уже в древности для орошения пашни, садов и виноградников, особенно в самом городе Ордураде и его окрестностях, широко использовались другими доступными источниками воды - естественными родниками и системой кяхризов.

Ордурад и его окрестности имеют разнообразные почвы. Для равнинной и предгорной частей характерны аллювиально-луговые, карбонатные, сероземные, горно-каштановые, горно-лесные коричневые; для высокогорья - горно-луговые почвы (71, с. 371). В подавляющем своем большинстве почвы Ордурадского района отличаются значительной водопроницаемостью, почему требуют интенсивного орошения.

По климатическим условиям Ордурад считается в Нахичеванской АР зоной наибольшей солнечной радиации. Среднегодовое количество солнечных часов здесь достигает 2805 (109, с. 9). В зависимости от природных условий изучаемая территория подразделяется на три типа: а) для равнинной части характерен полупустынный и сухой степной климат с жарким летом и холодной зимой; б) для среднегорья - холодный климат; в) для высокогорья - горно-тундровый климат (146, с. 281). Среднегодовое количество осадков на равнине - 250 - 300 мм, в горной части - 400 - 500 мм (109, с. 7).

Природно-климатические условия Ордурадского района уже в глубокой древности определили характер и направление хозяйственной деятельности, материальной культуры местного населения. Природно-климатические условия оказали также существенное воздействие на появление своеобразной местной техники, создание характерных поселений и городов, присущих зоне домов, строительного искусства.

§ 2. Краткий исторический очерк

Археологические материалы и письменные источники свидетельствуют, что Нахичеванская историко-этнографическая зона является одним из древнейших очагов человеческой культуры. В течение многих столетий на этой земле пролегали значительные караванные пути, связывавшие Закавказье с Ближним Востоком, что оказало заметное влияние на ее экономическую, политическую и культурную эволюцию, а также на создание благоприятных условий для появления, развития и процветания здесь крупных ремесленно - торговых центров Азербайджана - городов Нахичевана, Ордубада и Джульфы.

Ордубад является одним из тех городов Азербайджана, что имеют древнюю и богатую историю. Тем не менее до настоящего времени он мало изучен как археологически, так и этнографически. За исключением Хараба - Гилянского средневекового поселения на территории Ордубадского района не велось исследование ни одного другого значительного археологического объекта. Такое положение во многом затрудняет установление времени появления города Ордубада и планомерного изучения его последующего развития, а это необходимо, потому что, как заметил исследователь археологических памятников Нахичеванской АР О. А. Абибуллаев, "пожалуй, смело можно утверждать, что в Нахичеванской Республике имеются памятники, относящиеся почти ко всем периодам человеческого общества, но из-за слабого обследования этой территории не все объекты выявлены" (3, с. 13). Это заключение в полной мере можно отнести к Ордубаду - составной части Нахичеванской АР.

Во время археологических работ в Ордубадском районе найдены различные предметы, образцы крашеной керамики, а также сделаны случайные находки, относящиеся к эпохе бронзы (III - I тыс. до н. э.) и аналогичные материалы, открытые на городище Гызылванк, около Нахичевана (3, с. 13; 7, с. 248). Большой научный интерес представляет галерея рисунков, открытых во время археологической разведки в 1967 г. на горе Гями - гайа, близ селений Тиви и Несирваз Ордубадского района. Исследование их показало, что уже в III - I тыс. до н. э. здесь жили оседлые земледельческо-скотоводческие племена. По мнению специалистов, скотоводческие племена, обитавшие на равнине, в жаркое время года поднимались на йайлаги (122, с. 56 - 57). Вот почему открытые рисунки, запечатлевшие людей, животных и птиц, аналогичны тем, что имеются на крашеной керамике, найденной в равнинной зоне Ордубадского района (121, с. 50).

Широкомасштабные археологические работы на городище Хараба - Гилян, находящиеся в 2 км от с. Калантар - Лиза (Ордубадского района), и письменные источники свидетельствуют, что на этом месте находился значительный средневековый город, активная жизнь которого продолжалась до XIV в. (47, с. 9).

Территория современных Ордубадского и, частично, Джульфинского районов Азербайджанской Республики в далеком прошлом была известна под историческими именами Голтене, Гохтн (95, с. 25, 89), Гохтен (54, с. 41), Гохтан.

В античных и средневековых источниках содержатся лишь отрывочные сведения об области Гохтан, о ее политической и культурной жизни. Неизвестно даже происхождение самого топонима и до сих пор нет его научной интерпретации. Можно лишь предполагать, что он связан с названием одного из древних племен, обитавших на территории Ордубадской зоны.

Неизвестно также точное время появления самого города Ордубада. Можно лишь констатировать, что хорошие природно-климатические условия, плодородные земли, удобные источники орошения способствовали его возникновению на этом месте. Первое упоминание города Ордубада относится к VII в.: епископ Себеос, рассказывая о появлении в том столетии арабского войска в Закавказье, пишет: "Захватчики прошли через Ордубад в направлении области Арарат" (50, с. 120). Это свидетельство важно для нас как с точки зрения топонимии, так и истории изучаемого объекта, ибо до VII в. исследуемая зона была известна только под именем Гохтан.

Как отмечает автор VII в. Вардапед Гевонд, "исмаильяне (арабы. - А. П.), отделив большую часть своего войска для нападения на Армению, со стороны Персии, опустошили села мидийские, область Гохтан и веси нахичеванские. Многих мужчин умертвили, а других забрали в плен с женами и детьми, и перевезли за Аракс, через Джульфинский брод" (19, с. 3). В это время в Нахичеванском крае, включая Ордубад, находилось более 5000 арабских воинов (95, с. 25, 89). Ордубад тогда управлялся эмиром, назначаемым халифом. Начиная с IX в., в ряде сочинений арабских географов и персидских авторов встречаются сведения об исследуемой зоне, но они носят отрывочный и описательный характер. В них содержатся сообщения об Араксе, о городах и

селениях, расположенных на его берегах, о местных жителях; ряд сведений относится к Ордубаду (43, 11, с. 46 - 47).

Топоним Ордубад интерпретируют как орду - абад, т. е. "становище, стоянка" (74, с. 354). Народная этимология объясняет его как орда - абад, т. е. "благоустроенное место", ибо, по некоторым предположениям, исследуемая зона почти полностью была занята садами и виноградниками, за что и получила такое название от ее жителей.

В середине VII в., во время арабского нашествия на Азербайджан, Ордубад пострадал так же, как и другие местные города и селения. В 654 г. арабы завладели всем Нахичеванским краем и прошли отсюда в Аран (51, с. 121). В последующем, после ослабления Халифата, Ордубад входил с IX по 30-е годы X вв. в состав Саджидского, а затем Саларидского государств (101, с. 23 - 24). С 80-х годов X в. город и тяготевавшая к нему территория стали владением нахичеваншахов Абу-Дулафидов (155, с. 27). Это время было для изучаемой зоны, как и вообще для всего Нахичеванского края, периодом заметного экономического и политического подъема. В XI в. Азербайджан испытал на себе сельджукское нашествие, и нахичеванское ханство, просуществовавшее 80 лет, пало, его земли оказались под властью султанов Сельджукидов (51, с. 154). В первой половине XII в., после ослабления сельджукского владычества, образовалось государство атабеков Азербайджана во главе с династией Ильденизидов (1136 - 1225), и Нахичеван стал одной из их резиденцией (139, с. 72 - 77); 156, 312 - 313). Относительная политическая стабильность этого времени благотворно сказалась на экономической жизни. Города Нахичевань и Ордубад пережили период своего расцвета феодальной поры (156, с. 27).

В начале XIII в. относительно мирная жизнь исследуемой зоны была нарушена длительным монгольским нашествием, В конце XIV - начале XV вв. войска золоордынского хана Тохтамыша и главы обширного государства в Средней Азии Тимура последовательно захватывали Нахичеванский край. Их военные действия во время длительной осады крепости Алинджа - кала "были весьма разорительны для ордубадцев" (109, с. 41). В 1387 г. Тимур завладел Хорасаном и городом Табризом, после чего вторгся в Сюник и направился к крепости Алинджа - кала (11, с. 12). Возведенная на крутом, обрывистом склоне горы над р. Алинджа - чай крепость в течение 14 лет, с 1387 по 1401 гг., оказывала упорное сопротивление войскам Тимура и его сына Мираншаха (51, с. 218).

Источники XIII в. содержат ценные сведения о хозяйственной жизни, торговле и ремеслах Ордубада. Отмечая, что этот город является центром области, входящей в состав Нахичеванского тумана, Хамдаллах Казвини сообщает: "Он славится изобилием садов. Здесь выращивают высококачественный виноградник, зерновые культуры и хлопок. Город снабжается водой из реки, берущей начало с горы Капан (Кафанские горы), а излишки ее стекают в реку Аракс" (105, с. 51). В XV - XVI вв. Ордубад и его земли последовательно входили в состав государств Кара - Койунлу и Ак - Койунлу, а затем - Сефевидского.

В эти столетия наблюдалось значительное хозяйственное развитие, подъем городской жизни, и Ордубад становится одним из важных торговых центров Азербайджана (35, с. 106). Несмотря на то, что в XVI - XVII вв. Ордубад неоднократно являлся ареной военных столкновений между Сефевидским государством и Исманской империей, город не утратил своего значения (109, с. 41). И еще в начале XVII в. он был одним из крупнейших и известнейших городов Азербайджана.

Иранский историк XVII в. Искендер Мюнши, участвовавший в 5-летней военной кампании (1603 - 1607) шаха Аббаса I, наряду с описанием сражений, сообщает мною ценных сведений о жизни Ордубада. Будучи другом главного шахского везира Эдхем - бея Ордубади, он "пользовался его особой протекцией и счел своим долгом описать замечательную местность, прекрасные плодовые сады, прозрачные и приятные воды" (79, с. 109). Автор "Тарих-и Аб - басы" Джалал ад-Дин Мухаммад Мюнеджжим Йезди, описывая события 1603 г., сообщает о вручении шаху ключей от крепостей Азербайджана, в том числе от Нахичевана, Ордубада и Алилдяса - калы (147, с. 34). Иранский географ XVII в. Мухаммад Мюфид Мустоуфи Йезди дает следующее описание Ордубада: "Он расположен в предгорье. Это - отрадное место. Там имеется множество садов, огородов, разнообразие плодов. 72 источника дают прекрасную воду. Большинство его знатных и благородных жителей происходят из рода хаджи Насир ад-Дина Туси (знаменитого астронома и ученого XIII в. - А. П.)" (148, с. 71).

М. Х. Гейдаров полагает, что Ордубад XVII в. являлся небольшим городом или же просто крупным населенным пунктом, но продолжает он "исторические сведения, относящиеся уже к последующим периодам, дают ясное представление о том, что Ордубад вырос в один из

важнейших городов Азербайджана XVII в." (25, с. 122). В конце того же столетия город "находился в хорошем состоянии" (89, с. 88).

В середине XVIII в. в Азербайджане образовались ханства, в том числе полунезависимое Нахичеванское ханство (51, с. 356). В его состав входили земли Нахичевана, Шарура, Мегри, Кафана и Ордубада. Во время первой русско-иранской войны (1805 - 1813) территория Нахичеванского ханства отошла под власть Российской империи, но впоследствии, по Гюлистанскому мирному договору 1813 г., была передана Иранскому государству (58, с. 22). В период второй русско-иранской войны (1826 - 1828) земли ханства стали арендой военных действий. В ожесточенных сражениях за имевшую важное военно-стратегическое значение крепость Аббасабад незаурядное мужество проявили воины гарнизона Нахичевана. Под предводительством своего начальника Эхсан - хана они оказали упорное сопротивление 40-тысячному войску Аббас Мирзы (44, с. 200). В июле 1827 г. в боях за Ордубад местный "малочисленный гарнизон под начальством Эхсан - хана стойко выдерживал осаду 3-тысячного отряда неприятеля"; в течение 8 дней "с горстью своих приверженцев он противостоял блокаде замка, и последние 36 часов не имел даже воды" (44, с. 202). Но вскоре русские, армянские и грузинские отряды завладели Ордубадом, а иранское войско отступило за Аракс. 7 июля крепость Аббасабад пала (52, с. 41).

Вторая русско-иранская война завершилась полным разгромом иранской армии и 10 февраля 1828 г. был заключен Туркменчайский мирный договор. По его условиям, территория Нахичеванского ханства, в том числе Ордубад, вошла в состав России (52, с. 45). Договор зафиксировал полный отказ Иранского государства от притязаний на Закавказье, которое навсегда избавилось от ига иранских феодалов, в течение многих столетий угнетавших и истреблявших азербайджанцев, армян и грузин. Поэтому, несмотря на колониальную политику царизма, вхождение Нахичеванского края, в том числе Ордубада, в состав России имело большое исторически прогрессивное значение.

Еще 1 октября 1827 г. в ходе войны Ордубад вместе с бывшим Нахичеванским ханством был выключен во вновь созданную Армянскую область в качестве участка (60, с. 192). Это административно - территориальное деление официально вступило в силу позже - 21 марта 1828 г. Одновременно Ордубадский участок был разделен на 5 магалов (округов): Ордубад, Айлис, Десте, Билев, Джененеб (4, с. 98). Во главе каждого из них был поставлен наиб (управитель) из числа местных беков. В начале 1841 г. Армянская область как самостоятельная административно - территориальная единица была ликвидирована. 9 июля 1849 г. Ордубад в качестве уезда (геза) вошел в состав вновь образованной Эриванской губернии (4, с. 103). Созданная в 40-е годы XIX в. система российского колониального административного управления сохранялась с некоторыми частичными изменениями до начала XX в.

Выше отмечено, что вхождение Азербайджана в состав России носило прогрессивный характер. Господствовавшие в стране феодальная раздробленность и междоусобные войны между местными ханствами, межнациональная рознь были ликвидированы. Вместе с тем этот исторически важный акт способствовал оживлению хозяйственной жизни, налаживанию и расширению торговых связей, выходу на общероссийский рынок. Сказанное в равной степени относится также к Ордубаду. Так, местное сельское хозяйство начало утрачивать свою былую изолированность, феодальную замкнутость; стали усиливаться его связи с промышленностью на товарно-денежной основе (109, с. 49). В результате, натуральная форма хозяйства все больше уступала свои позиции товарным отношениям. Тем не менее, несмотря на эти объективно позитивные сдвиги, население Нахичеванского края, как и остальных национальных окраин Российской империи, подвергалось двойной эксплуатации как местными беками, ханами, духовенством, так и со стороны царской колониальной администрации.

10 марта 1921 г. Россия подписала в Москве с Турцией Договор о дружбе, по которому Нахичеванский край признавался неделимой составной частью Азербайджана. В результате, во второй половине апреля того же года турецкие войска очистили всю территорию Нахичевана, а 9 февраля 1924 г. была образована Нахичеванская АР в составе Азербайджана. В 1930 г. появился Ордубадский административный район.

§ 3. Демографические данные

Анализ статистических материалов прошлого столетия о населении города Ордубада показывает, что они часто неточны, а порой противоречивы. Тем не менее имеется возможность сделать определенные выводы о количестве жителей Ордубада в различные периоды XIX в. Так, по данным 1829 г. в городе проживало 3444 чел., а количество домов равнялось 803 (41, с. 248). В

1833 г. по материалам В. Григорьева число домов сократилось до 515 (30, с. 355). Десять лет спустя, в Ордубаде проживало, как сообщает И. Шопен, 3000 чел., а в 1852 г. - 3444, а количество домов составляло 803 (102, с. 38; 103, с. 621 - 622). По другим данным, в 1851 - 1857 гг. в городе имелось 4302 жителя (65, с. 205). Поэтому, если считать сведения В. Григорьева ошибочными, значит в первой половине XIX в. количество домов в Ордубаде оставалось неизменным, а число жителей несколько увеличилось. Рост населения города в середине того столетия произошел в основном за счет притока армянских семей, переселившихся из Иранского государства в Северный Азербайджан, после вхождения его в состав России.

Во второй половине XIX в. темпы роста населения Ордубада замедлились. Так, в 60-е годы количество домов здесь равнялось 874, а жителей - 4496 (55, с. 88; 22, с. 51). Статистические материалы за 70 - 80-е годы нередко противоречивы. Например, если по данным за 1874 г. в Ордубаде проживало 5525 чел. (65, с. 205), то для 1886 г. количество жителей определяется в 4199, а число домов - 854 (87, с. 9). Таким образом, по данным за 70-е годы XIX в. население Ордубада резко возросло на 1030 чел., что вызывает сомнение в их достоверности, потому что в исследуемый период столь резкие демографические скачки в ту или иную сторону могли быть связаны или с массовой смертностью, либо с массовым притоком извне. Но ни об одном из этих явлений в доступных источниках и материалах не говорится.

Как полагает А. С. Сумбатзаде, город Ордубад в изучаемый период можно сравнить по количеству жителей с другим населенным пунктом Азербайджана - Лагичем (97, с. 6). Оба они по основным показателям находились в сходных условиях. Так, несмотря на развитие капиталистических отношений, Ордубад как и Лагич, находившийся вдали от крупных промышленных центров, сохранил свое полунатуральное хозяйство и замкнутый образ жизни. А это, в свою очередь, препятствовало притоку населения и увеличению числа жителей города.

В начале XX в. в Ордубаде проживало 4250 чел.. По данным 1926 г. здесь имелось 3800 жителей (92, с. 137). Таким образом, население города было более или менее стабильным, и, несмотря на его некоторый рост в начале текущего столетия, значительного увеличения не произошло, ибо часть ордубадцев мигрировала в такой важный и крупный центр промышленности, как Баку.

ГЛАВА II. ЗАНЯТИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Основными занятиями жителей Ордубада в XIX - начале XX вв. являлись садоводство, виноградарство, шелководство и, отчасти, кустарные ремесла. В первой половине XIX в. эти отрасли носили характер меновой торговли и были, в первую очередь, призваны удовлетворять ежедневные потребности горожан. Начиная со второй половины XIX в., в связи с развитием капиталистических форм хозяйства, ускоренных выходом Ордубада на общероссийский рынок, вышеперечисленные занятия приобрели мануфактурную форму, а производство шелка - сырья и сухофруктов трансформировались в капиталистическую и сосредоточились в руках владельцев фабрик и крупных садов и виноградников.

Зерноводство и скотоводство в Ордубаде носили преимущественно потребительский характер. Природно-климатические условия и специфика экономики не только самого города, но и прилегающего района не благоприятствовали развитию этих отраслей. К тому же следует учитывать на слабую техническую оснащенность и сравнительно невысокую культуру земледелия, что в конечном итоге не позволяло получать достаточно высокие и стабильные урожаи зерновых. Вот почему в 1869 г. на закрепленной за Ордубадом обрабатываемой земельной площади под зерновыми (пшеница) было занято всего 50 десятин (5,45 га), Зерноводство было мало-рентабельным и из-за его высокой себестоимости. Поэтому в торговле Ордубада завоз дерна занимал одно из важных мест (55, с. 89). В течение года только из Нахичевана сюда поступало различных зерновых на сумму 40000 руб. (55, с. 83).

Отсутствие качественных пастбищ не позволяло развивать в значительных масштабах скотоводство. Крупный рогатый скот имелся лишь в отдельных хозяйствах и в ограниченном количестве. Как правило, он предназначался для удовлетворения личных потребностей в молочной продукции. Вот почему в 1869 г. в Ордубаде насчитывалось всего 1615 овец, 232 головы крупного рогатого скота, 27 лошадей и 40 ослов (73, с. 39). Скот для тягла и перевозки грузов, а также для других надобностей ордубадцы обычно арендовали в ближайших селениях.

Бахчеводство и огородничество также не играли существенной роли в экономике Ордубада. Бахчевые и огородные культуры выращивались только для собственного потребления, лишь небольшая их часть попадала на местный рынок. Культивируемые в Ордубаде различные сорта арбуза, дыни, огурцов, лука, лобии (мелкая белая фасоль), стручкового перца, столовой зелени полностью и круглогодично обеспечивали горожан.

Незначительное место занимали табаководство, пчеловодство и цветоводство.

§ 1. Садоводство

Азербайджан принадлежит к числу древнейших зон садоводства на Кавказе. Некоторые инструменты и приспособления, найденные во время археологических работ, позволяют говорить о том, что в этом крае садоводство появилось уже в эпоху бронзы (77, с. 30; 126, с. 91 - 92). Географическое положение и благоприятные природно-климатические условия Ордубада создали необходимые предпосылки для появления здесь с давних пор садоводства и позволили ему занять особое место в развитии этой отрасли хозяйства в Азербайджане. Вместе с тем те же факторы способствовали формированию специфических черт у этого вида занятий местного населения исследуемого объекта.

Садоводство в Ордубаде имеет древнюю историю. Персидский географ Мухаммад Йазди, рассказывая о повсеместном его развитии здесь в XVII в., сообщает о многочисленных местных садах (148, с. 71). Азербайджанский путешественник и географ Зейналабдин Ширвани также рассказывает, что в Ордубаде было множество садов, в которых имелось изобилие прекрасных плодов (138, с. 21). В тот период Ордубад на всем Востоке славился своими гранатами (64, с. 106). В XIX в. садоводство, по сравнению с другими отраслями местного хозяйства, занимало важное место в экономике Ордубада. Как отметил Н. И. Воронов: "Сельскохозяйственная промышленность города Ордубада заключается преимущественно в садоводстве" (22, с. 61).

До присоединения к России садоводство Ордубада носило натуральный характер: полученный урожай шел только на удовлетворение потребностей местного населения. Положение изменилось ближе к середине XIX в., когда наблюдалось неуклонное усиление значения Азербайджана в торгово-экономических связях всего Закавказья. В 30-е годы российский торговый капитал активно и интенсивно пробивал себе путь на Восток. Прежнее спокойное течение жизни

на местах было нарушено. Появились благоприятные условия для дальнейшего развития производительных сил, а значит и изменений во всех сферах хозяйственной деятельности, в том числе в садоводстве (75, с. 66). В связи с этим, начиная со второй половины XIX в., жители Ордубада стали продавать свою продукцию не только на местном рынке, но и приняли активное участие во внешнеторговых операциях (22, с. 63).

По сравнению с другими отраслями хозяйства Ордубада, садоводство давало больше дохода, являясь главным занятием местного населения. Анализ полевых этнографических материалов показал, что собранный урожай частично шел на удовлетворение повседневных нужд ордубадцев, а частью - на обмен на необходимую им продукцию зерноводства, скотоводства и других отраслей сельского хозяйства. Значительную часть фруктов сушили и вывозили, ибо, как отметил современник: "При обмене сушеные фрукты ценятся вдвое дороже свежих. За пуд свежей кураги или персиков получается пуд пшеницы; за пуд свежей алычи - полпуда пшеницы; за пять фунтов сушеных фруктов - фунт немьгой шерсти".

К исходу XIX в. садоводство Ордубада достигло весьма высокого уровня развития. Из общего количества хозяйственно полезной площади в 7338, 42 десятины (ок. 8000 га) (137, с. 36) на долю садов Ордубада в 1869 г. приходилось 4000 десятин (4360 га) (22, с. 71), т. е. больше половины, в то время, как в 30-е годы они занимали, вместе с виноградниками и плантациями туты (шелковицы), всего 300 десятин (327 га) (30, с. 196). Таким образом, за 30 - 40 лет, в течение 1830 - 1860-х годов, площадь под садами увеличилась в исследуемой зоне в 13 раз.

В изучаемый период наблюдался также количественный рост садов. Так, если в 40 - 50-е годы XIX в. в Ордубаде имелось 335 садов, то в 60-е годы того же столетия их стало более 470 (22, с. 161; 60, с. 397). Благодаря высокому уровню развития садоводства город стал известен не только в самом Азербайджане, но также на всем Кавказе и на Востоке. Все, кто занимался в XIX в. изучением Ордубадской зоны, единодушно отмечают, что местное садоводство занимало одно из ведущих мест в Закавказье (103, с. 483; 90, с. 181; 26, с. 849; 22, с. 61). Так, Н. Спасский специально заметил: "Первое же место по степени благоприятного сочетания естественных условий для ведения садоводства принадлежит городу Ордубаду и ближайшим к нему селениям" (90, с. 181). Вместе с тем надо отметить, что, хотя относительно высокий уровень развития садоводства в Ордубаде и его зоне был обусловлен благоприятными природно-климатическими условиями и географическим положением, однако в интенсификации этого процесса немаловажную роль сыграли социально - экономические факторы. Расположение Ордубада в горной местности, малое количество пригодной для хлебопашества земли вели к тому, что ее использовали преимущественно под сады, которые в местных условиях давали больший, по сравнению с другими отраслями сельского хозяйства, доход. Этим и объясняется почему местное население предпочитало заниматься садоводством и оно занимало важное место в жизнедеятельности населения. Можно констатировать, что садоводство считалось одним из основных источников получения этих средств (90, с. 180). Как считали в прошлом, кроме садоводства, никакая другая сфера хозяйственной деятельности не могла дать ордубадцам возможности для существования, и на этом основании делалось заключение: "Кроме большого местного потребления, много фруктов вывозится. Можно сказать, что этой отраслью торговли городские жители окупают все прочие свои потребности" (22, с. 61; 19, с. 211 - 212).

В течение многих столетий садоводы Ордубада накопили большой эмпирический опыт в области выведения новых и улучшения существовавших пород плодовых деревьев. Местные садоводы на базе этих дичков сумели создать ценные, урожайные и вкусные сорта, которые культивируются и в настоящее время. Например, такие сорта персиков, как терелли, шерелли, салами, созданные на основе местного исходного материала и получившие широкую известность. Интересно отметить, что перечисленные сорта персиков не встречаются в других зонах Азербайджана. Не случайно Р. А. Данилович писал: "Из всех местностей равнины особенно славится своими фруктами город Ордубад, в котором разводятся лучшие и самые редкие сорта" (36, с. 709). В связи с этим стоит отметить, что и в соседнем Иране плоды Ордубада получили широкое признание.

Анализ собранных нами этнографических материалов показывает, что к наиболее распространенным видам культивируемых в исследуемой зоне фруктов принадлежат яблоки. Среди фруктов они занимают главное место в ежедневном рационе местного населения: яблоки употребляют в свежем виде, зимой и весной - в сушеном; они входят в состав некоторых кушаний, из них готовят варенье и сок.

Вместе с тем яблоки являлись обязательным атрибутом ряда обрядов и церемоний. Например, когда новобрачная переступала порог дома своего мужа, ее осыпали монетами, конфетами и мелко нарезанными яблоками. Считалось, что это поможет новобрачной принести в дом мужа не только счастье, но и достаток. До сих пор в Нахичеванской историко-этнографической зоне, в которую входит и Ордубад, как ее составная часть, принято приходиться на собрание аксакалов и пожилых женщин во время новруз байрамы с яблоками; во время обручения, когда в дом невесты приносят хончу (поднос со сладостями, орехами и миндалем), то на одном из подносов обязательно должны быть красные яблоки.

Культивируемые в Ордубаде яблоки, по времени их созревания, делятся на две группы: летне - осеннюю и зимнюю. В обеих группах насчитывается большое количество сортов, которые, в свою очередь, заметно разнятся между собой по величине плода, его цвету, форме, плотности мякоти. Среди них - сорта, выведенные местными селекционерами, а также те, что завезены из различных мест, например, из Шеки, Крыма. На основе собранного нами полевого этнографического материала установлено, что в прошлом в Ордубаде культивировали до 60-ти сортов яблок. Среди них: мюшки (мускатное, красное), реджеби (по имени собств.), йай алмаасы (летнее), дженнет алмаасы (райское), султаны (по имени собств.), гирде ширин (круглое, сладкое), долма алмаасы (названо так, потому что этот сорт употребляли при изготовлении национального кушанья долма, йер алмаасы (земляное), даш алма (крепкое, букв, "каменное"), нефли алма (полезное), джефер алмаасы (по имени собств.), гюлаби (розовое), гарайарпаг (чернолистное), шекери (сахарное), дарагы (названо так, потому что напоминает серьги "гребенчатого" типа), экбери (по имени собств.), нюснюсю (по имени одного из окрестных ордубадских селений), зогалбейи (кизиловое), ордубади (ордубадское).

Груша (армуд) также занимает важное место в ежедневном рационе населения. Их употребляют в свежем и сушеном виде, а также при приготовлении алана (сушеные фрукты, начиненные грецкими орехами, пряностями и сахаром). В Ордубаде культивировали до 20-ти сортов груш, в том числе эндирийаны (по имени собств.), хой армуду (по назв. города Хоя в Южном Азербайджане), билдирчин буду (бедро перепелки), гыш армуду (зимняя), даш армуду (букв, "каменная", крепкая), летензир, пейгембери (груша пророка Мухаммеда), хювюлю (подобная персику), хинди (индийская), крым армуду (крымская), аббаси (по имени собств.), нар армуду (гранатовая).

Культивирование персиков – шафталы - занимали особое место в садоводстве исследуемой зоны. Их выращивали преимущественно в самом городе Ордубаде и селениях Вананд и Ханага. Персики размножали не прививкой, а косточками плода и черенками. Несмотря на это, местные садоводы, опираясь на многовековой опыт, вывели такие сорта, которые произрастают только в Ордубаде и его зоне: терелли, шерелли, салами. Одной из особенностей ордубадских персиков является то, что различные сорта вызревают в разное время: от середины июля до конца декабря. Таким образом, в течение полугодия бывают свежие персики. Их употребляют как в свежем виде, так и сушеном - для приготовления алана и компота. Имеются сорта, которые можно перевозить на большие расстояния: такие персики срывают недозрелыми, отбирают лучшие, заворачивают в мягкую бумагу и укладывают в коробки.

Местное население делит персики на две группы: керди - с отделяющейся от мякоти плода косточкой и йарма - с неотделяющейся. Сорта обеих групп, в свою очередь, разнятся между собой по времени созревания, урожайности, цвету кожицы и мякоти, вкусу. К группе керди относятся салами (поздравительные), невресте (рано созревающий), пайыз хюлюсю (осенние), гырмызы хюлю (красный), аг шафталы (белый), гырмызы керди (красный керди), мехмери (бархатный), зеферани (шафрановый), гюшдю (зимний), сары назлы, гырмызы назлы и аг назлы (желтый, красный и белый назлы - поел, слово - женское имя), нарынды (оранжевый), терелли и шерелли (значения названий не установлено).

В результате скрещивания с абрикосом выведены сорта персиков без пушка (ворса) на кожице: терелли, белый и красный шерелли, которые относятся и к группе йарма.

Из других плодов следует отметить различные сорта черешни гилас: сары, тара, аг гилас (желтая, черная, белая), эйлис гиласы (эйлисская - по назв. сел. Эйлис в Ордубадской зоне), нюснюс гиласы (по назв. сел. Нюснюс в той же зоне), невресте (ранняя), шпанка; плоды иннаб - унаби; различные сорта сливы - гявалы: албухара (чернослив), назиралы (по имени собств.), тумбул (по назв. селения в зоне Нахичевана), сары алы (желтая), бейлер алы (бекская); разные сорта алычи: йай мелеси (ранняя летняя), реджеби (по имени собств.), теберзе (табризский), йаз мелеси (весенняя), гейдже (зеленоватая, сладкая, полученная путем прививки); сорта вишни -

гиленар или албалы; миндаля - бадам: кыргыз бадамы (букв, "бумажный" - из-за тонкой скорлупы), даш бадам (крепкий); сорта грецкого ореха - гоз: кагызы чувалдыз (букв, "бумажный" - из-за тонкой скорлупы), гыров (с толстой крепкой скорлупой), гирде кяхаты (круглый, с крепкой скорлупой). Имелись также небольшие плантации мелкого ореха - фындыг (лещина).

Этнографические наблюдения позволяют заключить, что плодовые насаждения в самом городе Ордубаде и его окрестностях по занимаемой площади, составу деревьев, способу их посадки делились на две группы: баг - большой сад и багча - малый сад. Большие были расположены преимущественно вдоль р. Ордубадчай, в направлении к Араксу, на Ордубадской равнине, частично на равнинах Десте и Джульфинской, и имели товарный характер. Они принадлежали крупным садовладельцам. Малые сады были разбиты на приусадебных участках; их называли также хане багча. В связи с этим надо заметить, что величина дворов в Ордубаде варьировала от 400 до 800 кв.м. Поэтому урожай малых садов шел в основном на удовлетворение потребностей домовладельца и его семьи. Лишь незначительная его часть предназначалась на продажу. В отличие от больших садов в приусадебных, наряду с плодовыми деревьями, выращивали также виноград, огородные культуры. Эта традиция комплексного использования приусадебного участка продолжается в Ордубаде по сей день, ибо такое сочетание растений служит улучшению микроклимата в жилом доме и его дворе.

Анализ полевых материалов свидетельствует, что большая часть жителей Ордубада с незапамятных времен занимается садоводством. Это позволило им приобрести огромный практический опыт в выращивании различных плодовых культур. Как писал П. П. Надеждин, "садоводство в Ордубаде доставляет его жителям особое наслаждение, вместе с тем полностью обеспечивая их припасами" (67, с. 247). Местные садоводы уже давно пришли к выводу, что для успешного занятия садоводством в условиях Ордубадской зоны необходимо овладеть всей суммой знаний о ее особенностях. Садоводство являлось не только тяжелой и трудоемкой отраслью, оно требовало не только особого внимания и заботы, но и сконцентрировало в себе несколько видов труда. Во-первых, требовалась соответствующая предварительная обработка земли, предназначенной для закладки сада; во-вторых, сам процесс посадки деревьев предполагал определенные специальные навыки; в-третьих, следовало обладать умением ухаживать за деревьями: поливать, формировать, удобрять их, а также собирать и транспортировать урожай.

Полевой этнографический материал показывает, что в Ордубаде практиковали два способа закладки садов: а) посадки плодовых деревьев на новых участках; б) посадки на старых садовых участках, плодородие которых восстановлено. В прошлом рекультивация участков не требовала особых усилий, ибо заключалась преимущественно в замене засохших деревьев молодыми, в их поливке, удобрении. Для закладки сада на новом участке прилагалось больше стараний: почву предварительно очищали от камней и кустарников, ставили ограду. Для большего плодородия в землю вносили удобрения, рассыпали навоз.

На землях, отведенных для новых насаждений, опытные садоводы в течение нескольких лет сажали предшествующие культуры: говун (дыня), гарпыз (арбуз), лобья (мелкая белая фасоль), йонджа (клевер). Это позволяло, во-первых, рационально использовать землю; во-вторых, повысить ее плодородие; в-третьих, обеспечивало потребность плодовых насаждений в воде в первые годы их жизни: предшествующие культуры улучшали структуру почвы и создавали в ней первоначальный запас влаги.

Географические и естественно - климатические условия Ордубада и его зоны позволяли полностью обеспечить водой возделываемые земли. Существовавшая оросительная система - реки, родники и кяхризы (подземные искусственные самотечные водоводы) обеспечивали полив плодовых садов, посевов, виноградников, огородов и приусадебных участков. Были выработаны определенные правила орошения, согласно, которым регулировались количество и время подачи воды. Например, считалось целесообразным поливать плодовые сады до восхода солнца и после захода. В этом случае земля лучше и на большую глубину пропитывалась влагой, что позволяло основным корням систематически получать подпитку. Не случайно среди садоводов бытовало выражение: "торпаг суйу джанына чекир" (почва основательно пропитывается водой).

Полив плодовых деревьев, как правило, проводился через систему архов (арык, наземный искусственный самотечный водовод). Для этого от головного арха, питаемого водой от кяхриза, реки или иного источника, отводили дживе арх (малые арыки). По ним вода поступала к каждому дереву, вокруг ствола которого рыли широкую и глубокую яму - гельмедже; в ней накапливалась влага, постепенно впитывавшаяся в почву. Края такой ямы обваловывали землей, создавая тийе

(запруд). Вода обычно подавалась в сад, начиная с нижнего конца, поочередно к каждому дереву, и до тех пор, пока запруды не наполнялись до краев.

Садам воду давали пять раз в год. Первый полив приходился на декабрь, после окончательного завершения сбора урожая, и назывался дондурма суйу (зяблевая, "леденящая" вода). Замерзая, она оберегала дерево до наступления весны от сырости у основания ствола, предотвращала преждевременное пробуждение и цветение растения, уничтожала любых насекомых на дереве и его корнях. Второй полив производился в середине марта, он назывался хеков (букв, "земля") или новруз суйу, ибо приходился на новруз байрамы. Третий полив - во время цветения, почему его называли чичек суйу (вода цветов) или серов суйу (третий полив). Четвертый - в интервале от конца мая до начала июля и именовался денов или чагала суйу (оба термина имеют значение "ранний плод"). После этого дополнительно поливали тут (шелковицу); такой полив называли кесме суйу (вода времени обрезки ветвей шелковицы): в связи с разведением шелковичных гусениц им скармливали молодые побеги шелковицы после их обрезки и давали кесме суйу на плантации этих деревьев. Пятый полив плодовых садов производился в августе - сентябре, после сбора основного урожая. Он назывался джан суйу (сильная вода).

В числе важнейших забот садоводов было увеличение насаждений и их омоложение, создание новых сортов. Благодаря их многовековой селекционной работе, мы и сегодня имеем многочисленные культурные плодовые сорта, выведенные на основе дичков - хевре. Как писал великий биолог и генетик Н. И. Вавилов, "Селекцию можно рассматривать как науку, как искусство и как определенную отрасль сельскохозяйственного производства (18, с. 9). Создание садоводами исследуемой зоны на базе местного материала таких сортов персиков, как терелли, шерелли и салами, стало одним из их вкладов в садоводство.

Селекционной работой в Ордубадской зоне занимались, как правило, многоопытные пейвасчы (окулировщики), но нередко - и сами садовладельцы. Народные способы выведения новых сортов растений имеют в Ордубаде столь же длинную историю, что и местное садоводство. Отличаясь особенностями и приемами, эти традиции не утратили своего значения и в настоящее время, и эмпирическая селекционная работа по-прежнему ведется ордубадцами в собственных садах. На ее основе местные садоводы удостоверились, что в условиях исследуемой зоны наилучшим методом получения хороших, урожайных, вкусных фруктовых и ягодных сортов является прививка - джалаг. Во время наших этнографических полевых наблюдений установлено, что в Ордубаде применяются несколько методов окулировки: искене или кель гойма - прививка "долотом", гез пейвасы - прививка глазком; гейдирме пейвас - прививка в расщеп, гюдара пейвас - прививка отводком.

Правил сбора продукции садоводства в Ордубаде представляет немалый интерес с этнографической точки зрения. Они имеют локальные черты, не утратившие своего значения до сего дня. Опираясь на длительную практику, опытные садовладельцы установили, что правильный сбор урожая гарантирует его длительную сохранность и потребление, а также регулярное получение хорошего урожая с одних и тех же деревьев. Этнографические наблюдения свидетельствуют, что зрелость каждого вида плодов или запаздывание их созревания, время сбора определялись по вкусу, цвету, виду и некоторым другим признакам фруктов и ягод. Вместе с тем учитывались особенности определенного вида плода.

Сбор урожая производился способами гырма или денлеме - вручную и силькелеме или чырпма - встряхивание. Различные виды плодов, а иногда один и тот же вид собирали по разному, в зависимости от того, для чего они предназначались.

Сбор яблок местное население именовало алма денлеме (сбор вручную). Летние яблоки обычно стряхивали с дерева; осенние же, предназначавшиеся для длительного хранения, собирали вручную, аккуратно, чтобы не побить плоды. Груши, предназначенные для длительного хранения, собирали специальной "ловушкой" - армуд дерен (собиратель груш). Это - овальной формы доска длиной 30 - 40 см, с 8 - 10 отверстиями, в которые вставлены деревянные кольшки длиной 15 - 20 см каждый. "Ловушка" крепилась вместе с небольшой плетеной корзинкой (себет) на палке длиной 7 - 8 м. Плетеная корзинка вмещала 7 - 8 плодов. Такое приспособление применялось и в других зонах Азербайджана (45, с. 49). Его использовали также для сбора плодов с высоко расположенных ветвей.

Гоз или джевиз считался спелым, когда лопалась его зеленая внешняя мясистая оболочка, и его собирали в конце августа - начале сентября. На варенье собирали вручную и раньше - в июле, незрелым, отбирая плоды помельче. Грецкий орех обычно стряхивали с дерева, используя также специальное приспособление - золу (крепкую палку из ясеня 6 - 7 м); стоя на толстой ветке,

ею сбивали плоды, которые нельзя было достать рукой. Для очистки плодов от мясистой зеленой оболочки их оставляли на 2 - 3 дня на земле, прикрыв свежей травой, после чего они вручную и легко вылушались из зеленой оболочки. Затем орехи сушили на солнце в течение 2 - 3 недель, и, очистив от скорлупы, собирали в мешки, плетеные корзины и хранили в сухом месте. Для предотвращения чищенных орехов от высыхания и потемнения, помещение, где они находились, периодически проветривали, а сами ядра перебирали.

Среди продукции садоводства Ордубада, предназначенной на вывоз, грецкие орехи занимали особое место. Достаточно отметить, что как ядра, так и орехи в скорлупе можно было хранить в течение достаточно длительного времени и перевозить на любые расстояния. В связи с этим современник писал: "Считаем нелишним сказать еще несколько слов и о грецком орехе, который вот уже 5 - 6 лет начал вывозиться отсюда (из Ордубада - А. П.) в Москву. Вывозится ядро ореха, которое в Москве продается кондитерам. Московские кондитеры находят, что этот орех по качеству и количеству заключающегося в нем масла значительно лучше орехов, вывозимых из других мест Кавказа".

Персики, черешню, вишню, айву собирали вручную. Для сбора черешни и вишни часто привлекали детей. Шелковицу стряхивали. С этой целью несколько человек держали под деревом развернутый йелеш или йелни палас (простыня из бязи), под теми ветвями, которые тряс забравшийся на них один из участников операции. Ягоды, падавшие при первом и втором стряхивании, шли главным образом на приготовление дошаба (густого вареного тутового сока) и тутового самогона; а ягоды третьего раза - для еды, ибо только они считались вкусными и съедобными.

§ 2. Виноградарство

Виноградарство, как отрасль сельского хозяйства, являлась одним из основных и древних занятий населения Ордубада. Виноград на протяжении столетий играл существенную роль в хозяйстве и быту местных жителей и занимал важное место в экономической жизни города. Анонимный автор начала XIII в. сообщает, что такого винограда, как в Нахичеване, "нет нигде, и, сколько бы его ни съели, он не приносит вреда, плоды его приятные; говорить во всем мире нет лучше и полезнее винограда, чем в Нахичеване" (6, с. 36). Персидский географ и историк XIX в. Хамдаллах Казвини в своем сочинении "Нуэхат алкулуб" ("Услада сердец") пишет, что в городах Ордубад и Азад (последний находился в исследуемой зоне) растет "прекрасный виноград", они славятся хорошими урожаями зерна, хлопка и винограда" (105, с. 51). Европейский путешественник XVII в. Адам Олеарий, рассказывая о зоне Ордубада, отмечает многие сорта возделываемого здесь винограда и получаемую из него разнообразную продукцию.

Полевые этнографические материалы и письменные источники свидетельствуют, что культура винограда занимала в хозяйстве исследуемой зоны в XIX - начале XX вв. одно из основных мест. Развитию виноградарства здесь благоприятствовали несколько факторов: пригодная почва и обилие воды, географические и естественно - климатические условия. Не меньшее значение в формировании этой отрасли местного сельского хозяйства имели социально-экономические отношения и традиции хозяйственной жизни. Виноград принадлежал к числу важнейших продуктов питания: местное население употребляло его в свежем виде; в сушеном - кишмиш (бескосточковый сушеный виноград), изюм (сушеный косточковый виноград); в виде различных варений - мюреббе; кушаний - халва, терек (сладкое блюдо из поджаренной на масле муки, сахара и винограда; приправ - сирке (виноградный уксус), абгора (сок незрелого винограда); сладостей - через (смесь сушеных и сухих фруктов), дошаб (густой вареный виноградный сок), суджук или бастыг (фруктовые колбаски с ореховой начинкой).

Ордубад получил известность как место, где выращивают вкусные и ароматные сорта винограда, славящиеся на весь Кавказ и Ближний Восток. Для XIX в. имеются сообщения И. Шопена, который писал, что в его время лучшими виноградниками считались ордубадские (103, с. 749). В самом городе и его окрестностях имелось 587 садов, занимавшие площадь в 300 десятин (327 га) (30, с. 196). Часть из них была под виноградом. Во второй половине XIX в. в самом Ордубаде имелось 473 сада, 70 из них - виноградники. Эту культуру разводили также на приусадебных участках, устраивали талвар (навесы из виноградной лозы).

Наши информаторы рассказали, что урожая зерновых хватало, в лучшем случае, только на полгода. Поэтому ордубадцы, собрав урожай винограда, часть его оставляли для себя, часть же обменивали в селениях Нахичевана, где занимались хлебопашеством, на зерно и рис, а в горных селениях, где разводили скот, обменивали виноград на скотоводческую продукцию. Еще часть

урожая в виде кишмиша, изюма, дошаба, суджука везли на продажу в Нахичевань и другие города Закавказья. "По этой причине, - заключает современник, - привозная торговля в Ордубаде преимущественно заключалась в покупке хлебопродуктов как в Нахичеванском, так и Эриванском, Шушинском и других соседних уездах" (22, с. 52).

После вхождения Азербайджана в состав России виноградарство, как в целом сельское хозяйство исследуемой зоны, стало утрачивать былую замкнутость, бывшую следствием господствовавших здесь патриархально - феодальных порядков (109, с. 49). Продукция виноградарства стала поступать на рынки Москвы, Нижнего Новгорода, Эривани, Тифлиса и других городов Российской империи (90, с. 181; 30, с. 196; 103, с. 749; 22, с. 52). Прибыли от этой отрасли достигли самого высокого уровня по сравнению с предшествующим временем. Таким образом, в изучаемый период виноградарство, как и в целом садоводство исследуемой зоны, носило товарный характер. Продажей сушеного и свежего винограда занимались жители Ордубада и, частично, купцы Айлиса. В 1865 г. только в Нахичевань было вывезено почти 10000 пудов винограда на сумму 4000 руб. (93, с. 89).

Ордубадский виноград представлен большим количеством разнообразных сортов. Особенности исследуемой зоны способствуют тому, что в зависимости от микроклимата здесь в разных местах культивируют различный виноград и с определенной целью: для длительного хранения, на вино (технический), для стола, для сушки (на кишмиш и изюм). Специалисты XIX в. отметили, что в Ордубаде, как и вообще в Нахичеванском крае, выращивали десятки сортов. Но порой они пишут об одном и том же винограде, который в разных селениях имел локальные наименования. Однако, несмотря на такие погрешности, эти специалисты установили до 60-ти его сортов, дали их аттестацию, местные названия, значения каждого из них в экономике Ордубада, а где возможно - определили роль в хозяйстве и быту населения, а также указали, как использовался урожай.

Ряд названий сортов, характерных для Ордубада, связан с его топонимикой. Как в Нахичеванской, так и в ее составной части - Ордубадской историко-этнографической зоне есть такие, в наименованиях которых сложились топонимы, например, ордубади, аразбары, ханагырна; в некоторых - антропоморфные имена: аскери, халили, хусейни, неби; или зооморфные: пишик (кошачий), кечи эмджейи (козье вымя), инек эмджейи (коровье вымя), тулагезю (собачий глаз).

Виноград, что культивировался в Ордубаде в XIX - начале XX вв., можно разделить на две группы: местный и завозной. Одновременно следует отметить, что некоторые местные сорта из-за локальных климатических условий не получили широкого распространения или вовсе исчезли. Тем не менее основу виноградского хозяйства Ордубада до сих пор составляют местные сорта, созданные на основе многовекового эмпирического опыта и более всего соответствующие здешним условиям и прошедшие длительное испытание временем. Вместе с тем имеются такие, что в отличие от других местных, культивируемых в других зонах, выращиваются только в Ордубаде. Например, ордубади, нахшаби, шафейи, аразбары, тайфы. Однако немаловажную роль в развитии виноградарства сыграли и завозные сорта.

Культивируемый в Нахичевано - Ордубадской зоне виноград делят на две группы и по другим показателям и признакам: на столовый и технический (123, с. 27). Полевые этнографические материалы позволили нам выделить еще третью группу, также имеющую немаловажное значение: это виноград, наиболее пригодный для сушки. В целом же, все его сорта годятся для стола. Вместе с тем надо указать, что в Ордубаде гораздо больше распространен столовый и кишмишный виноград, нежели технический.

Для исследуемой зоны традиционными являются следующие сорта:

а) столовые: халили (по имени собств.), хусейни (по имени собств.), гюлаби (розовая вода), сабахы (утренний, зоревый), тайфы (племенной), неби (по имени собств.), хатын или ханым бармагы (дамские пальчики), кечи эмджейи (козье вымя), аскери (по имени собств.), шафейи (целебный), шаангир (царский), риши баба (борода старца), сахабы (господский), амбары (амбарный), гызыл дюйме (золотая застежка), теберзи (секира), ширшире (двойной сладости), аг шаны (белый царский), тара шаны (черный царский), молля (муллинский), дана гезю (телячий глаз), лалы бедана (круглый бескосточковый), эльван тара (чернопестрый), йеддиверен (самсюмь), мелейи (ангельский), шах (шахский), шекери (сахарный), шахтахты (по назв. селения), агагермез (вольный), гызыл (золотой), нахшаби (красивый сочный), аг (белый), бардаи (бардийский), хастейи (для больных), сары (желтый), аразбары (аракский, по р. Аракс).

б) кишмишные, они же столовые: аг (белый), гырмызы (красный), тара (черный), сары (желтый), денели (букв, "с ядрышками"), тебриз (тебризский);

в) технические: харджи (мелкий), этхарджи (мясистый мелкий), мискалы (золотниковый), тьюлюк гуйругу (лисий хвост), кахети (кахетинский), эльдере (по назв. селения), туда гезю (глаз лягавой), хазани (осенний), тара хазани (черный осенний), тара (черный), бозгара (черно - серый). Для длительного хранения в свежем виде или для сушки предназначались только столовые сорта. Часть их годилась для обеих целей, например - риши-баба, теберзе, хатын бармагы, тайфы, шафейи. Нижеперечисленные сорта можно было хранить длительное время: хача баш (раздвоенная голова), эльван мискалы (пестрый золотниковый), ханым гебейи (женский пупок), аллахки (божественный), амрахи (по имени собств.), дербенди (дербендский), даглы (горный), гырмызы (красный). Для зимнего стола запасали сушеный виноград сортов кишмиши - бескосточковые и мовуджи - изюмные, косточковые.

Как отмечал П. М. Жуковский, "Отдельные сорта винограда характеризуются бессемянностью, давая "изюм" или "кишмиш". У диких видов винограда бессемянность пока не установлена" (39, с. 374). В связи с этим надо сказать, что сорта кишмиши в других зонах Азербайджана возделываются в незначительных количествах, или вообще не культивируются. В отличие от них, Ордубад - зона, где они представлены в большом разнообразии и дают хороший урожай, весьма качественны и сахаристы, и из них получают разный сушеный виноград: гей себзе (голубой), тара кишмиш (черный), йашыл себзе (зеленый). На этом основании можно заключить, что кишмишные сорта широко распространены в Азербайджане именно в исследуемой зоне, откуда они разошлись по его районам и, возможно, за пределы страны.

Виноградство развивалось в Ордубаде независимо от садоводства, хотя известны случаи смешанного, совмещанного выращивания плодовых деревьев и виноградной лозы. Оно составляло в этой зоне самостоятельную отрасль сельского хозяйства, хотя нередко исследователи в прошлом рассматривали его как часть садоводства, объединяя данные по обеим отраслям.

По этнографическим данным установлено, что в исследуемой зоне виноград сажали двояким способом: стелющимся - баг узюмю и штамбовым - талвар. Второй способ был принят преимущественно в самом городе: для защиты от жаркого солнца и для экономии земельного пространства на приусадебном участке. Поэтому талвар обычно устраивали у степы, огораживающий двор, перед самым жилым домом или посреди двора. Способ талвар в прошлом широко практиковали в Бакинской, Елизаветпольской, Тифлисской и Эриванской губерниях (42, с. 36). Для этого лозу подвязывали на горизонтальных рейках - сересер, прикрепленных к вертикальным столбикам высотой до 2 - 3 м. Кисти винограда висели довольно высоко. По мнению специалистов, способ талвар, видимо, является начальным этапом культивирования дикой лозы (128, с. 7).

Вместе с тем в городе, на приусадебном участке, где разбивали виноградник, лозу выращивали и стелющимся способом на искусственных земляных валиках - тум. Правильный процесс закладки выращивания винограда во многом зависел от ряда условий: выбора земельного участка, его расчистки, огораживания от посадки самой лозы, ее последующей обрезки, вскапывания, орошения и удобрения. При выборе участка под виноградник учитывали естественную влажность почвы, его месторасположение, условия для полива, интенсивность солнечной радиации, аэрацию, удобство для транспортировки урожая. Для предохранения от селя виноградников, расположенных в окрестностях Ордубада на горных склонах, в соответствующих местах устраивали специальные "ловушки" - каменные заборы - керез. Около них каждый садовладелец ставил небольшое однокомнатное строение - караул - хана (строжка), где отдыхал и ночевал. Для предохранения виноградника от ветра и пыли вокруг него устаривал ограду, высаживая различные плодовые деревья, преимущественно шелковицу.

Одной из важнейших забот являлась современная обрезка виноградной лозы. Эту ответственную операцию обычно проводили в марте - апреле и ее поручали, как правило, тем, кто обладал специальными знаниями и навыками. Лозу на талваре отрабатывали следующим способом: чтобы она шла в рост в длину, в первые годы ее вручную освобождали от боковых отростков, а основные ветви обрезали садовыми ножницами. Во время первой обрезки на каждом кусте оставляли по 2 - 3 основные ветви.

Одним из важных процессов было омоложение и расширение старых посадок. Он осуществлялся двумя способами: а) высаживание новых чубуков - чубуг, гелем и отводка лозины от материнского куста - кюдара; б) прививка - джалаг, пейвас. При чубуковании в начале весны, в марте - начале апреля, во время весенней обрезки у кустов отрезали заранее намеченные 2 - 3 летние ветки и в течение нескольких дней выдерживали в воде, давая им "досыта" напитаться. На участке, отведенном под новый виноградник, рыли на расстоянии 1 - 1,5 м один от другого ровики

глубиной и шириной 30 - 40 см. На десятину (1,09 га) приходилось примерно 4000 таких ровиков, в каждый из которых закладывали по 3 - 4 чубука и присыпали землей, перемешанной с перепревшим навозом. Для того, чтобы чубуки хорошо принялись, их через день и часто поливали. Когда чубуки, по мнению виноградаря, уже пускали корешки, в каждом ровике оставляли по одному.

Сохранились сведения и о другом методе закладки виноградников в Ордубаде при помощи чубуков. "Виноградные насаждения - пишет С. П. Зелинский, - обновляют посредством и "джуджары" (отводков). Этот способ состоит в том, что на кусте оставляют необрезанную одну лозу, которая в продолжении двух - трех лет достаточно удлиняется так, что возможно бывает укоренить ее на том месте, где недостает куста. Через года два отводку дают самостоятельную жизнь, т. е. отделяют его от того куста, от которого он был взят" (41, с. 225).

Полевые этнографические наблюдения свидетельствуют, что иногда на один и тот же куст прививали чубуки разных сортов винограда. Для этого на его стволе делали два поперечных надреза, в которые вживляли чубуки.

Собранный нами в исследуемой зоне полевой этнографический материал подтверждает, что местное население имело глубокие познания и трудовые навыки в виноградарстве, применяло многочисленный и разнообразный рабочий инвентарь. Орудия труда, характерные для виноградарства в Азербайджане, были в прошлом однотипны для всех его историко - этнографических зон. Как правило, отличия были только в названиях. Инвентарь виноградаря и садовода (багбаи) включал бель - лопату; тепчекли бель - лопату, в черенке которой имелась поперечина для облегчения вскапывания почвы; баг гайчысы - садовые ножницы; пейве бычагы или теме - окулировочный нож; наджах - секиру; пушку - небольшую пилу; севере - плетеную из ветвей вяза или ивы корзиночку, которую обычно использовали для сушки винограда; арха себет - заплечную плетеную корзину для переноски винограда.

§ 3. Хранение и переработка продукции садоводства и виноградарства

Садоводство, а в равной степени и виноградарство, наивысшего развития в исследуемый период достигло в Ордубаде во второй половине XIX в. Наряду с выведением новых сортов плодов, местные жители изыскивали наиболее рациональные способы их длительного хранения в свежем и сушеном виде, что стало в немалой степени следствием географических и естественно-климатических условий: окруженный со всех сторон горами Ордубад не имел в XIX - начале XX вв. достаточно развитой транспортной системы и надежных средств связи с окружающим миром.

В Ордубаде практиковали несколько народных способов сушки и хранения в свежем виде различных плодов. По одному из эмпирических способов длительного хранения свежего винограда, кисти сортов хатын бармагы, шафаи, аджабаш, кечи мемеси, имеющие толстую кожуру, до поздней осени оставляют на лозе. Чтобы уберечь их от птиц и пчел, на каждую гроздь надевают специальный мешочек. С наступлением холодов кисти срывают и нанизывают, каждую в отдельности, на "ветки" деревянной поставки "елочки" - милах, и помещают в мейве дамы - специальное помещение для хранения фруктов и ягод. Такой виноград называют милах (по способу хранения) и он сохраняется до конца марта, даже до начала мая, не утрачивая своей свежести и вкуса.

В основном же виноград хранят в сушеном виде, для чего используют кишмишные сорта: из бескосточковых делают кишмиш, из косточковых - мовудж (изюм). Способы изготовления кишмиша и мовуджа идентичны, но в зависимости от некоторых особенностей процесса они приобретают различный цвет. Для получения кишмиша кисти винограда предварительно подвергают процедуре тезов. Для этого золу сожженной виноградной лозы кипятят с водой в казане и дают ей осесть на дно. Затем гроздья, уложенные в плетеную корзинку, именуемую дестгир, которая вмещает до 10 кг, опускают на 20 - 30 секунд в горячий раствор, после чего раскладывают для сушки на каменные плиты или плоские булыжники, на чистый пол, либо циновки. Как правило, кишмиш, полученный из белого, желтого, черного и красного винограда, сохраняет цвет. Примерно через 15 дней ягоды отделяют от кистей и хранят в мешке. Кишмиш употребляют не только как через (десерт), но и в традиционной кулинарии. Мовудж в основном идет на через (десерт).

Жители Ордубада готовят из винограда или шелковицы дошаб - густой вареный виноградный или тутовый сок, бекмес. На дошаб из винограда идут низкосортные виды. Ягоды отделяют от кистей и давят в деревянных (табаг) или медных (тешт) тазах, либо в чане (тийан).

Полученный сок процеживают в специальную посуду и добавляют ширахек - особую землю желтого цвета. Если дошаб варят из шелковицы, ширахек не нужен, ибо он необходим для уменьшения кислотности винограда и улучшения вкуса. Хорошо перемешанный с ширахек виноградный сок выдерживают в течение суток. За это время муть оседает, и чистый сок осторожно сливают в казан, в котором кипятят до получения густой консистенции. Остывший дошаб переливают в глиняную посуду. Виноградный дошаб, изготовленный из сортов мисгалы, аскери и кишмиши, имеет медово - желтый цвет. Как правило, в Ордубаде дошаб варят из свежего винограда и широко используют при приготовлении халвы, хашиля (саламаты - жидкой каши из муки с маслом), терека (сладкое блюдо из поджаренной на масле муки) и других мучных блюд. Вместе с тем дошаб применяются в традиционной медицине.

Из винограда готовят также абгору (сок незрелого винограда) и сирке (виноградный уксус), используемые как для различных кушаний, в качестве приправы, так и в народной медицине.

Шелковица - тут занимает особое место в садоводстве исследуемой зоны. Из шелковицы не только варили дошаб, ее также впрок сушили на зиму. Сушку ягод производили на солнце, на растеленных на крыше дома и во дворе паласах (безворсовый) ковер и эсир (циновках). После окончания процесса ягоды мыли в воде, чтобы очистить от пыли мелкого мусора, досушивали в тени, а затем собирали в мешки. Сушеный тут сохранял свои вкусовые качества и сладость.

Абрикосы, персики, алычу, сливу, вишню, черешню и другие фрукты и ягоды сушили без косточек или же с косточками. Для сушки сливы и алычи созревшие плоды в небольших плетенках опускали в подсоленную воду - шероф и недолго кипятили, после чего раскладывали в тени на гальке. Сушеные таким образом слива и алыча приобретали прозрачный янтарный цвет, сохраняя аромат и вкусовые качества. Из алычи готовили также лаваша - кислую пастилу (засушенное тонкими пластами повидло). Для этого созревшие плоды мыли, ошпаривали кипятком, давили и протирали через дуршлаг - ашсюзен, очищая от косточек и кожуры. Полученную массу распределяли тонким слоем в мелком деревянном тазу - текне и оставляли сохнуть на открытом воздухе. Затем сухие пласты отделяли скребком - эрсин от посуды, и лаваша готова. Сушеную алычу и лавашу ели круглый год, использовали при приготовлении некоторых кушаний, в народной медицине, а иногда - для окрашивания нитей (76, с. 19).

Абрикосы и персики перед сушкой разрезали пополам, извлекали косточки, а затем заносили в мейве дамы (помещение для фруктов и ягод) и укладывали в плетенки или на специальные деревянные полки. Здесь их окуривали серой, посыпанной на горячие угли, для предохранения от червей и порчи; при этом дверь мейве дамы плотно закрывали и обмазывали по краям жидкой глиной. Этот процесс в народе называли мейвенин богулмасы - окуривание (морение) фруктов. Через день абрикосы и персики выносили и раскладывали на специальной открытой площадке - эрезен, предназначенной для сушки плодов и которая находилась в бытовой части двора. Такой метод придавал полодам янтарный оттенок и одновременно предохранял от порчи червей во время хранения. Иногда те ким же способом сушили шелковицу.

Остальные виды фруктов и ягод сушили просто под солнцем, во дворе, на крыше дома, разложив на траве, циновках, досках. Когда фрукты становились вялыми, их разрезали пополам, извлекали косточки, и процесс сушки продолжался. Главное внимание при сушке уделяли своевременному переукладыванию и предохранению плодов от пересыхания, что снижал качество продукта. Сушеные фрукты и ягоды называют гах.

Из сухих фруктов, содержащих масло, в Ордубаде широко распространены грецкий орех - гоз и миндаль - бадам. Их хранили в мейве дамы, в деревянных ящиках, мешках, там, где нет сырости, ибо, в противном случае, они отсыревали и гнили. Гредкий орех и миндаль хранили как в скорлупе, так и в очищенном виде. Очищенный грецкий орех широко использовали в различных черезах - десертах.

Один из видов череза, для которого использовали очищенные сухие фрукты - суджук или бастыг. Для его изготовления грецкие орехи, миндаль, фундук или ядрышки из косточек абрикосов нанизывали на нить, на расстоянии 1 - 2 см один от другого и полностью высушивали. В ином случае, они быстро покрывались плесенью и отдавали горечью. Затем готовили смесь из дошаба и рисовой или пшеничной муки, в пропорции 4:1, и кипятили до получения густой массы. Для улучшения вкуса и аромата будущего суджука в полученную массу добавляли измельченные корицу (дарчын), либо гвоздику (мыхек), кардамон (хиль), семена кинзы (кешниш). Массе давали немного остыть, после чего в нее окунали нить с нанизанными сухими фруктами до тех пор, пока на них не образуются корочка толщиной от 2 - 3 до 4 - 5 см, которая быстро застывала.

Полученные длинные "колбаски" подвешивали для просушки, подставляя под них посуду, куда стекала остаточная часть массы. Когда суджук несколько подсыхал, его уминали руками, придавая аккуратную цилиндрическую форму. Сушка продолжалась около недели, после чего "колбаски" аккуратно нарезали острым ножом на бруски по 10 - 15 см длины и хранили в ящиках или в плетенках. Суджук относится к наиболее вкусным десертам (черезам).

К характерным для исследуемой зоны десертам из фруктов относится алана. Для его приготовления используют персики сорта назлы, груши - эндирийаны и шекери, иногда абрикосы - невресте. Отборные, спелые, крупные плоды аккуратно очищают от кожуры тонким острым ножом, раскладывают на специальных деревянных щитах, накрывают марлей и в течении 3 - 5 дней держат на солнце. Когда фрукты несколько подвянут, из персиков и абрикосов, разрезанных пополам, легко извлекаются косточки, а у груш срезают верхнюю часть и вырезают семена и грубую часть сердцевины. После завершения сушки плоды заполняют специально приготовленной начинкой - ич: высушенными, истолченными в ступке грецкими орехами, фундуком или миндалем, перемешанными с сахарной пудрой в пропорции 2:1.

Перед заполнением фруктов внутренние их части указательным пальцем несколько приминают, придавая сферическую форму, а затем начинают, после чего обе половинки персика или абрикоса складывают вместе, а грушу закрывают ранее срезанной верхней частью. Часто ич готовят из ядра грецких орехов, ранее, имеющих тонкую скорлупу (кагызы - бумажной толщины), ибо алана с такой начинкой особенно вкусна. В орехах этого сорта много сорта масла, почему они и сохраняются дольше других.

После того, как фрукты начинены, их нанизывают на нить, пропущенную поперек персиков и абрикосов, скрепляя половинки, и вдоль груши, скрепляя верхнюю и нижнюю части. Между нанизанными фруктами оставляют расстояние 1 - 2 см и подвешивают в комнате поближе к потолку, где они досыхают в продолжении 2 - 3 недель. Готовый продукт хранят затем в ящиках и плетенках, в комнатных условиях, где алана не теряет своих качеств в течение 2 - 3 лет. Зимой и весной, т. е. в периоды, когда нет свежих фруктов, алана считается лучшим десертом.

Массовое изготовление алана в Ордубаде подтверждает, что местное население действительно занималось садоводством в широких масштабах. В настоящее время, по сравнению с исследуемым периодом, как в Ордубаде, так и в других зонах Азербайджана, где развито садоводство, изготовление алана и других видов десерта и сухофруктов почти прекратилось. Одной из основных причин является относительная сложность технологии приготовления алана.

§ 4. Шелководство

Шелководство в Азербайджане имеет древнюю историю: первая грена была завезена сюда в V в. н. э. (99, с. 138). В Ордубаде его зарождение также можно приурочить к указанному столетию (109, с. 56). В исследуемой зоне шелководство, наряду с земледельческими видами труда, принадлежало к числу главных и ведущих занятий местного населения и имело характер домашнего промысла.

Основными факторами, способствовавшими появлению и широкому распространению шелководства в Ордубаде (особенно в средние века), стали умеренный климат (жаркий апрель-май) интенсивные посадки шелковицы, дающей корм шелковиным гусеницам, относительно короткий производственный цикл, продолжающийся 40 - 60 дней. Немаловажную роль играл экономический фактор: шелководство было высокодоходным и способствовало довольно быстрому улучшению материального благосостояния, ибо, по сравнению с другими отраслями, оно ПОЗВОЛЯЛО в более короткие сроки получать доход, причем не оставляя других занятий.

В первой четверти XIX в. шелководство в Ордубаде оставало в своем развитии от других зон его распространения в Азербайджане. Причинами этого была низкая продуктивность местной грены, с одной стороны, а с другой - высокое обложение местных шелководов в период господства иранских шахов. Описывая состояние отрасли в Ордубаде в этот период, В. Г. Григорьев заключал: "Отзываются, что если русское правительство уменьшит эти налоги, то они преимущественно займутся шелководством" (30, с. 198). Тогда, в первой четверти XIX в., все местное производство было сосредоточено в двух шелкопрядильных заведениях, где работа велась вручную (30, с. 198). Но уже в 1833 г. в Ордубаде имелось 15 шелкомотальных машин, дававших в год почти 200 пудов шелка - сырца (74, с. 355).

Во второй половине XIX в. в связи с усилением капиталистического развития в Азербайджане различные отрасли сельского хозяйства, в том числе шелководство, получили возможность для интенсивного роста. Общее оживление в шелководстве Закавказья в 60-е годы

прошлого столетия также не могло не оказать своего воздействия. Но главная причина заключалась в том, что после присоединения Азербайджана к России царское правительство не оставило без внимания столь важную и высокодоходную отрасль сельского хозяйства, как шелководство. В связи с тем, что шелколичных гусениц в странах Западной Европы поразила болезнь, и российская шелковая промышленность испытала острую нужду в шелке - сырце. Закавказье же эта болезнь почти не затронула. Вот почему царское правительство предприняло ряд мер дальнейшего развития шелководства в самой Российской империи, в том числе в Азербайджане (99, с. 166 - 167). Они коснулись и зоны Ордубада, где отрасль стала расти ускоренными темпами. Еще в 1850 г. было создано Кавказское общество сельского хозяйства, а в 1887 г. - Кавказская станция шелководства, которые в немалой степени способствовали развитию и расширению зоны шелководства в Закавказье, в первую очередь в Азербайджане.

Следует специально отметить что, начиная с 30 - 40-х годов XIX в., российская шелковая промышленность почти полностью работала на азербайджанском шелке - сырце (127, с. 29). В связи с этим во второй половине XIX столетия Ордубад стал превращаться в крупнейшего в Азербайджане поставщика грены на рынок. Тогда в исследуемой зоне в 41 из 46 селений, а также в самом Ордубаде занимались шелководством (63, с. 1699). В 1903 г. в районе города имелись 1285 шелководческих хозяйств. Столь бурный рост объясняется не только потребностями российской шелковой промышленности, но также тем, что местное население имело богатый опыт и знало шелководство до тонкостей, в первую очередь столь ответственную его стадию как выращивание гусениц (99, с. 169). Этим занимались большая часть жителей, в первую очередь, женщины, дети. Шелководство было особенно широко распространено в самом Ордубаде и в селениях Йухары Аилис, Йухары Аза, Гензе, Вананд, Джаннаб.

Прежде чем попасть на шелкомотальное заведение, грена должна была пройти предварительные этапы единой технологической цепочки. В Ордубаде издревле шелколичных гусениц выращивали и морили простейшими народными способами; те же приемы были характерны для размотки коконов и получения шелка - сырца. Часть коконов шелководы оставляли для себя, а относительно более качественные продавали.

Процесс получения коконов включал различные этапы. Первый заключался в приобретении и отборе грены. В исследуемый период в Ордубаде была распространена первоначально только местная гrena. В 40-е годы XIX в. среди шелколичных гусениц прошел мор, который чуть не свел на нет местное шелководство (27, с. 171). Болезнь охватила также некоторые другие зоны Закавказья. Представители власти на местах организовали завоз грены из других стран, главным образом из Японии, Ирана, Франции и Италии (27, с. 171 - 172). По этнографическим материалам и специальной литературе установлено, что в Ордубад завозили грену нескольких видов: 1. Бейас - Багдадскую или Хоросанскую (желтого цвета); 2. Японскую (зеленого); 3. Итальянскую (желтого); 4. Кербалайскую (желтого), а также из ряда районов Азербайджана. Наряду с привозными продолжали выращивать местную грену: бели назик, бюзмели, кемербесте, гей барама. Завезенная в Ордубад гrena полностью акклиматизироваться не сумела, часть ее, к тому же, оказалась малопродуктивной. Некоторые виды не прижились - японская и шекинская. Наиболее продуктивной и прибыльной оказалась гrena Бейас - Багдад.

Опытные шелководы по внешнему виду, цвету, пропорции форм могли определить состояние гусеницы и ее пол. Вообще же отобранные для выращивания и производства нужной нити особи отличались современным прекращением периода спячки и имели синеватый оттенок. Для того, чтобы отсортированная гrena вовремя "проснулась", обычно за несколько недель до этого ее собирали в небольшие мешочки из марли, которые подвешивали около комнатного камина - бухары. Нередко для ускорения процесса за 10 - 15 дней до покрытия грены женщины носили эти мешочки на теле, под мышкой. Иногда с той же целью мешочки выносили на солнце, держали в шерсти или на навозе, около горящего тендира (круглая конусовидная печь).

Наличие в Ордубадской зоне больших плантаций шелколицы и богатое разнообразие ее видов позволили обеспечить гусениц необходимым кормом. Вместе с тем шелководство способствовало повышению внимания к шелколичным посадкам, а также превращение листьев в товар и расширению торговли этим единственным видом корма гусеницы шелкопряда. Поэтому для удовлетворения спроса определенная часть местного населения занималась выращиванием туты и торговлей его листьями. (127, с. 17). В большинстве случаев шелководы заранее заключали сделки с владельцами тутовых плантаций на ежедневные поставки потребного количества свежих листьев. Взамен владельцы шелколиц получали половину коконов или их денежную стоимость. Следует заметить, что в сезон выкармливания гусениц на городской базар ежедневно привозили

на продажу свежие тутовые листья из пригородных садов и окрестных селений. На начальной стадии кормления шелкопряда I пуд таких листьев стоил 60 коп., а в последующем их цена поднималась (27, с. 170).

Наиболее серьезной стадией в шелководстве считалось выкармливание гусениц, и ей уделялось особое внимание. Процесс выравнивания проходил обычно в одной из хозяйственных построек - йандамы, которую именовали барама дамы или гурд дамы - червоводня. Характерная для шелководства кюмхана (червоводня) представляла собой специально построенное помещение и появилась в конце XIX - начале XX вв. Такие червоводни имелись у состоятельных слоев населения, их строили из камня, сырцового или жженного кирпича. Червоводни должны были находиться вдали от шума, на небольшом сквозняке, т. е. иметь доступ свежего воздуха. Соблюдение этих условий не всегда оказывалось возможным, что нередко вело к гибели большого количества особей.

Перед началом процесса выкармливания червоводни дезинфицировали. Для этого стены, пол и потолок белили известкой, обмазывали золой виноградной лозы; впоследствии стали применять окуривание серой. Через 1 - 2 дня все насекомые в червоводне погибали, после чего помещение проветривали.

В наиболее активный период своей жизни - джанланма - гусеницы проходили пять "возрастных" этапов. На первых четырех они несколько пассивны, почему их состояние в народе называют "спячкой". На пятом - весьма активны. На первых четырех этапах гусениц кормили самыми нежными, особо питательными листьями "самцовой" или "дикой" шелковицы - еркек тут или джыр тут. Они быстрее усваивались, а для лучшего и полного поедания листа еще измельчали. Многовековой опыт позволил шелководам выработать определенные правила, по которым определялись время кормления и периоды прохождения гусеницами "возрастных" этапов. Эти промежутки значительно различались между собой, но отличались рядом моментов. Так, в "пассивный" период, между первым и четвертым этапами, гусениц кормили на небольших лотках, на бумаге. После каждого этапа и кормления лотки чистили и нарезали свежие листья. После третьего их давали уже целиком, не измельчая. Четвертый этап именуется бейюк хрид или улу йуху ("великая спячка") и считается для гусениц самым "прожорливым", когда они поедают очень много, и под них подстилают ветки шелковицы длиной до 0,5 м. После пятого этапа, именуемого шах йухусу ("царская спячка"), некоторые особи начинали "для примера" окукливаться. Тогда сразу же ставили коконники, представляющие собой сухие ветки различных растений. Как правило, на 8 - 10 день после пятого этапа гусеницы забирались на эти ветки и начиналось массовое окукливание, т. е. коконообразование. В это время шелководы бывали особенно внимательными и следили, чтобы процесс завершился своевременно, придерживаясь определенных правил. Так, необходимо было соблюдать в червоводне тишину, чистоту, оптимальную температуру, обеспечить постоянный приток свежего воздуха. Коконообразование интенсифицируется на 2-й и 3-й день, а на 4-й практически завершается. Чтобы удостовериться в этом, опытные шелководы имели свои методы. Например, острым ножом надрезали 1 - 2 кокона и дотрагивались до куколки, "щекотали" ее, проверяя, в каком она состоянии; если она мягкая и белесая или желтоватая, следовало выждать еще несколько дней. Если куколка приобретала сероватый цвет и уже сформировалась, значит она "созрела". Часто степень готовности кокона определяли, встряхивая его: если внутри раздавался звук, напоминающий звук встряхиваемого в косточке ядрышка миндаля, считалось, что куколка готова.

Убедившись в этом, приступали к сбору коконов. Кроме членов семьи шелковода, в процессе безвозмездно участвовали соседи и родственники. Такая помощь именуется имеджилик, ее участники, получив сухие ветки, снимали с них коконы и укладывали в плетенки. Работа проходила празднично, к ней готовились загодя, резали специально выращенного жертвенного барана, мясо которого рассылали близким и соседям; готовили различные вкусные кушанья и кондитерские изделия.

В течение многих столетий куколок в коконах морили простейшими народными способами. Но в исследуемый период, когда появились заведения фабричного типа, стали применять иной метод - морили паром (127, с. 25). В настоящее время используется электричество (133, с. 106).

На основании сообщений наших информаторов удалось реконструировать некоторые народные способы морения. По одному из них, коконы держали определенное время под солнцем, по другому - опускали в шаров - соленую воду, по третьему - вываривали в тазах с добавлением виноградной золы. При последнем способе в кипящий состав опускали дуршлак с коконами, и

накрывали крышкой казан или таз, в котором проводили тезов. Через 30 - 40 минут, когда коконы становились мягкими и превращались в пиле – шелк - сырец, их промывали в холодной воде. Эту операцию предпочитали проводить в проточной воде кяхриза, ибо тогда пиле сушили на солнце, на веревке, после чего начинали его размотку: каждый сваренный кокон в отдельности.

Морение в шаров было аналогичным. Для морения под солнцем коконы до восхода раскладывали тонким слоем на крыше дома, на ткани или паласе, а собирали после захода. Так продолжали в течение нескольких дней.

Местное население следовало в шелководстве определенным, выработанным в течение столетий, правилам, основанным на богатом эмпирическом опыте, усвоенном передававшимся из поколения в поколение. При этом придерживались ряда обрядов и обычаев, носивших символический, магический характер. Например, запрещали доступ в червоводню посторонним, больным, беременным женщинам, а также находящимся в трауре. У входа в червоводню вешали красный перец. Если в нее входил кто - либо из посторонних, то по его уходу помещение обносили рутой (узерлик), которую затем сжигали. Считались, что этим самым нейтрализовали любой сглаз. Против сглаза в червоводне, в нескольких местах, развешивали растение дагдаган (каркас). Для этого, чтобы получить как можно больше коконов, клали на пол, а иногда вешали и на стены тасбех (четки).

Н. Н. Шавров сообщает о некоторых магических приемах, бытовавших среди шелководов (100, с. 145 - 146). Так, глава дома должен был иметь бабагулу - кораллы. По поверью эти синие, круглые, величиной с фундук "камешки" падали с неба во время града. Считалось, что если в червоводню заходил кто - либо с такими бабагулу, то гусеницы погибали. Поэтому шелковод должен был иметь такие же кораллы, чтобы нейтрализовать воздействие "капешков" постороннего, побывавшего в его червоводне. В связи с этим бытовало народное выражение: "Если имеешь бабагулу, то можешь спокойно разводить шелкопряда". По поверью, гусеницы боялись желтого цвета, от которого, якобы, заболели "желтухой". Поэтому считалось грехом вносить в червоводню что - либо желтого цвета, особенно растения. Оберегаясь от сглаза, нередко кропили помещение водой, в которую было опущено золотое украшение бездетной женщины. Н. Н. Шавров пишет, что если перечисленные магические приемы не помогали, шелковод ласково "беседовал" с гусеницами, с тем, чтобы они хорошо ели, и приговаривал примерно так: "Однажды шел я, и вижу - море, а в нем - скала, и на скале растет дерево, на котором сидит птица. Я поймал ее и съел живьем. Вот видите, я не побрезговал съесть птицу живьем. Почему же вы брезгуете есть листья?" (100, с. 145 - 146).

Хотя описанные выше обычаи и обряды носили символический, магический характер, в действительности они имели утилитарное назначение, ибо, по сути своей, были направлены на соблюдение определенных санитарных норм. В первую очередь, - запрещение доступа в червоводню посторонних, которые могли на своей одежде и обуви занести вместе с пылью какую-либо инфекцию, к которой шелкопряд весьма чувствителен.

§ 5. Ремесло и торговля

Ремесло. Высокая рентабельность садоводства и виноградарства в Ордубаде исторически способствовала сравнительно слабому развитию ремесла. Ремесло обеспечивало главным образом повседневные потребности населения (41, с. 236). Несмотря на это, город являлся одним из известных центров ремесла и торговли Нахичеванского ханства (XVIII в.) (98, с. 45).

В XIX - начале XX вв. использование местных ресурсов, их обработка по-прежнему были развиты недостаточно, промышленность ограничивалась незначительными размерами. Имевшиеся здесь "заводы" представляли собой кустарные мастерские и размещались, как правило, на первых этажах жилых домов или в небольших пристройках. На таких предприятиях работало несколько человек: хозяин - мастер и его помощники - рабочие. Такие заведения функционировали сезонно, несколько месяцев в году, ибо переработка сырья служила подспорьем, а преобладало сельскохозяйственное производство.

В течение почти всего XIX в. распространенными отраслями ремесла в Ордубаде оставалась выделка шелка, кузнечное, кожевенное и гончарное дело, изготовление бязи. Вместе с тем во второй половине этого столетия здесь отмечено определенное развитие ряда других отраслей и рост числа ремесленников. В 1866 г. в Ордубаде имелось 140 мастеров, 82 подмастерья и 124 ученика (55, с. 91). Тем не менее местное ремесло не достигло следующих стадий эволюции. Только шелкомотальные предприятия превратились в полукапиталистические. В кустарных же мастерских хозяин - мастер работал наравне с подмастерьями и учениками, которые через

несколько месяцев сами могли стать мастерами. В редких случаях использовался наемный труд. Как правило, ученик не получал платы, мастер лишь обеспечивал его едой и одеждой.

Как отмечено выше, одним из развитых и распространенных ремесел в Ордубаде было производство шелка - сырца. В 1860 - 1883 гг. в 848 дворах города занимались выращиванием гусениц шелкопряда; за эти годы было собрано 3500 пудов сырых коконов (57, с. 91). В 41 из 46 селений Ордубадского участка занимались шелководством (113, с. 206). Продукцию сбывали через посредников в города Закавказья и Центральной России. В конце XIX в. годового оборот шелкомотальных "заводов" Ордубада составил 22500 руб. (27, с. 187). На них было выработано около 1000 пудов шелка - сырца (103, с. 14 - 15).

До 70-х годов XIX в., до появления в исследуемой зоне шелкомотальных предприятий полукапиталистического типа, а также несколько позже, местные шелководы получали шелк - сырец кустарным способом. При этом не существовало разделения труда: одно и то же лицо занималось всем процессом - от выращивания гусениц до выработки шелковой нити.

Из 20 шелкомотальных "заводов", функционировавших в Ордубадском участке, 12 размещались в самом городе (27, с. 184). На одном из них, принадлежавшем местному жителю Бабаеву, использовали паровую машину, приводившую в движение шелкомотальный станок, привезенный из Франции (57, с. 2073). На этих "заводах" работало 357 рабочих (27, с. 187).

Следует отметить, что в отличие от других крупных шелководческих центров Азербайджана, в Ордубаде производство шелковой ткани носило ограниченный характер, а к середине XIX в. изготовление позумента (шербаф) и ткачество в ремесленных мастерских (кархане) вовсе было прекращено; этим продолжали заниматься только в отдельных семьях, в виде домашнего промысла, продукцией которого являлись шелковые джеджимы (ковровая ткань), мафраш (большой сак для хранения домашних вещей), келагаи (шаль), хурджун (переметная сума). Их производство не носило товарного характера, они предназначались для удовлетворения потребностей семьи, ибо продукция местной шелкокустарей не выдерживала конкуренции с привозными изделиями (27, с. 187). В результате, шелк - сырец, полученный в Ордубаде, почти весь продавался на крупные шелкоткацкие предприятия Азербайджана и России (63, с. 1700).

После сортировки шелка - сырца из целых коконов получали шелковую нить, а из бракованных - пиле (в данном случае - "низкосортный шелк - сырец"). Нить тянул специальный мастер, орудиями труда которого являлись манджылыг - веретено, большой медный казан, а также чарх - колесо из орехового дерева, гайыш - пояс, сюпюрге - метелка. Предварительно отсортированные коконы мастер опускал в казан с кипящим мыльным раствором; затем теребил их метелкой и, ухватив начало нити, наматывал на колесо.

Полученную нить окрашивали различными растительными красителями, для чего использовали листья и мякоть зеленой оболочки грецкого ореха, гранатовые корки, листья сумаха, кору шелковицы, абрикосового, вишневого, черешневого деревьев, платана восточного, вяза. Для прочности окраски в процессе крашения, по народному способу, нить выдерживали в молоке, добавляли в раствор соли, окунали в айран (пахтанье). В 50-е годы XIX в., по имеющимся данным, крашением шелковой нити в Ордубаде занимались 17 чел. (63, с. 1716).

Собственно выделкой шелка сами ордубадцы занимались мало. Обычно они продавали коконы на местном рынке. До середины XIX в. с коконов брали "толстый" сырец", окрашивали его, сушили и продавали. В последующем были приглашены мастера из Ирана, которые научили местных шелководов более качественной, т. е. "гилянкой" размотке (63, с. 1716). В результате, шелковая продукция Ордубада приобрела известность и повышенный спрос за пределами исследуемой зоны. На Закавказской выставке 1861 г. в Тифлисе был удостоен награды за высококачественный шелк ордубадский житель Мешади Ага Керим оглу (113, с. 222).

Обработкой шкур в Ордубаде на предприятиях кустарного типа - даббагхана занимались даббагчы (кожевенники). Такие заведения размещались вдоль реки Ордубад - чай, и, как сообщает современник, кожевенные заводы помещались обыкновенно в сараях при жилых домах, иногда в особенных домиках, которые строились при ближайшей речке. На каждом кожевенном "заводе" работали, кроме хозяина - мастера, еще 3 - 4 подмастерья и 1 - 2 ученика.

Сырье - шкуры крупного и мелкого рогатого скота кожевенники приобретали у местных крестьян - скотоводов, частично в соседних иранских (южноазербайджанских) селениях. Из овечьей шкуры выделывали мешин (юфть), из буйволиной и бычьей - ген (кожа), из козьей - тумадж (сафьян). Юфть шла на книжные переплеты, женские сумочки для украшений; из сафьяна шили обувь, из буйволиной и бычьей кожи делали чарыхи (мягкая обувь), уздечки, ремни.

В середине XIX в. в Ордубаде функционировало 12 "заводов" по изготовлению кожаных изделий (108, с. 352). В 1832 г. на них работало 23 чел., в 1854 г. - 21, в 1859 г. - 24, в 1864 г. - 28, в 1865 г. - 24 чел. (113, с. 232). Таким образом, численность кожевников на протяжении многих лет оставалась стабильной и они полностью удовлетворяли спрос населения. Два из 12 предприятий были относительно крупными и тяготели к капиталистическому производству.

Продукция кожевников закупалась владельцами мастерских на базарах, либо работавшими на дому мастерами. Они изготавливали разнообразную продукцию, в том числе национальную женскую, мужскую и детскую обувь (чует, мэст, папуш). Для чиновников, купцов, беков из качественного привозного сырья специальные сапожники шили туфли, сапоги, ботинки.

Продукция кожевников реализовалась главным образом на местном рынке, но частично попадала в Нахичевань, Эривань и соседние области Ирана. Расширение торгово-экономических связей с Россией во второй половине XIX в., приведшее к завозу более дешевых "русских ботинок", привело к упадку местного кустарного производства обуви. По мнению А. С. Сумбатзаде, с 60х - годов XIX столетия наметилась явная тенденция к сокращению этого ремесла (98, с. 108). Если в 1854 г. в Ордубаде имелось 24 сапожника, то в 1864 г., десять лет спустя, их осталось всего 4 (164).

Во второй половине XIX в. изготовлением гончарной посуды в городе занимался один мастер - габчы, производством кирпича - 12 мастеров (22, с. 54). Этнографический опрос подтвердил, что в указанный период в Ордубаде имелся единственный гончар - габчы Аббас, который обеспечивал горожан различной посудой, а также маслбойками, хозяйственными кюпами (большие емкости) и кувшинами для воды.

В исследуемый период в Ордубаде занимались также изготовлением холодного оружия. В 1865 г. здесь было три мастера - оружейника (силахгайыран) (131, с. 16). В отделе промышленности сельскохозяйственной выставки 1863 г. в Тифлисе демонстрировался револьвер, изготовленный мастером Фараджем из Ордубада, за который он был удостоен награды (32, с. 38). В связи с этим современник сообщает: "Думаю, что излишне говорить, что в Ордубаде нет ни европейской, ни азиатской ружейной фабрики, и что местные мастера в глаза не видели те громоздкие и удивительные машины, которыми пользуются европейцы для изготовления оружия... Удивительно, как чисто, как аккуратно сделано одним человеком и без машины то, что в Европе должно пройти через руки двадцати человек, прежде, чем примет законченный вид. Правду сказать, этот Фарадж - настоящее приведение, он нигде не учился, но чего только он не сделает. Он не только револьверщик, но и хороший часовщик, серебряник, брильянщик; какую бы не увидел машину, тотчас же узнает ее строение" (32, с. 51).

Кожевенное и ткацкое дело, в меньшем размере выделка шелковых тканей, в свою очередь, обусловили развитие в Ордубаде красильного дела. Если в 30-е годы XIX в. этим занимался один человек, то в 50-е годы - 17 (74, с. 313). Во II половине XIX в. здесь имелись две красильни ремесленного типа с 4 рабочими и суммой производства 500 руб. (113, с. 232).

Торговля. Во второй половине XIX - начале XX вв. торговля занимала ведущее место в традиционном хозяйстве Ордубада. Выгодное географическое положение, достаточное экономическое развитие, потенциальные возможности ряда отраслей хозяйства капиталистического типа с четкой рыночной ориентацией - все это способствовало быстрому расширению торговли города. Фактически процесс купли - продажи всего района был сосредоточен в Ордубаде, годовой товарно-денежный оборот которого достигал 700 - 750 тыс. руб. (109, с.87). Рост товарно-денежных отношений вел к расширению как самих торговых операций, так и сферы торгового обслуживания. Важную роль во внутренней и внешней торговле города играли свежие и сушеные фрукты, шелк и шелковые изделия. Несомненно, такие факторы, как ограниченность в транспортных средствах, труднопроходимые горные хребты с севера и востока и отчасти замкнутость территории создавали трудности для развития торговых операций. Только в конце XIX в. в связи со строительством железной дороги Эривань - Джульфа эти трудности в определенной степени были устранены.

Ведущее место в торговле Ордубада принадлежало местным купцам. В 30-е годы XIX в. здесь было 35 купцов, 10 из которых занимались оптовыми операциями (30, с. 201 - 202). Тогда же на городском базаре имелось 85 лавок; в 30 из них велась торговля изделиями из шелка и хлопка, привезенными из России фарфором, сахаром, кофе, чаем, а также изделиями местных ремесленников. 20 лавок были отведены для продажи продуктов питания, свежих и сушеных фруктов. Пять лавок торговали разнообразной галантереей, остальные 30 лавок являлись одновременно мастерскими, в которых изготовленные изделия предлагались на продажу (30, с. 202).

В конце 60-х годов XIX в. на Ордубадском базаре имелось 308 лавок, годовой оборот которых превышал 52 тыс. руб. В 32 из них предлагали ремесленный товар, в 29 - мелкую галантерею, в 28 - сельскохозяйственную продукцию (55, с. 89).

Основная торговля как самого города, так и всего района шла на базаре, расположенный в центре Ордубада. Жители близлежащих селений продавали здесь свою сельскохозяйственную и ремесленную (домашние промыслы) продукцию, покупая взамен необходимые изделия. Ордубадский базар был рассчитан не только на удовлетворение торгово-хозяйственных нужд внутрирайонного характера, он служил и для обеспечения межрайонных и внешнеторговых связей. Здесь частично осуществлялись также операции транзитного свойства, связанные торговлей с Ираном (115, с. 89 - 92).

Базар в Ордубаде состоял из нескольких площадей частей, отражая присущую для восточных городов планировку (109, с. 89). Основу составляли крытые ряды с освещением, расположенные справа и слева. Основными здесь были лавки мясников, бакалейщиков, торговцев хлебом, а также небольшие трактиры - кабабхана, питихана, ашхана и чайные. Имелись ряды, где торговали местными и привозными ремесленными изделиями и промышленными товарами. Главная торговая площадь базара, расположенная у входа, именовалась Араса мейданы. Здесь располагались, как правило, лаки наиболее крупных купцов, ведущих торговлю различными товарами: от мелких мануфактурных и галантерейных изделий до предметов первой необходимости. На весах, способных взвешивать до 10 - 12 пудов, шла реализация продукции сельского хозяйства: пшеницы, овса, свежих и сушеных фруктов, овощей и бахчевых. На второй базарной площади, именуемой Кемюр мейданы, торговали древесным углем, дровами и сеном. В нижней части базара располагалась Ашага Амбарас мейданы. Здесь находились мечеть, бани, караван - сарай и множество мастерских. В начале XIX в. в городе имелось шесть караван - сараев, обслуживавших в основном приезжих купцов, но уже в конце столетия их оставалось всего два (22, с. 52).

Главными статьями вывоза из Ордубада были свежие и сушеные фрукты, шелк - сырец, некоторые изделия ремесла (выделанная кожа, крашеный шелк). Проходившая через город главная торговая магистраль между Россией и Ираном способствовала развитию его внешнеторговых операций. Важную роль в них играли Ордубадская таможенная застава и близлежащая железнодорожная станция Джульфа.

Местные купцы провозили оптовые закупки промышленных товаров в городах центральной России, а также в Баку, Тифлисе и Эривани, продавая их в Иране, главным образом в Тебризе и Реште. Взамен из Ирана они везли шелк - сырец, сухофрукты, растительные красители и лечебные травы (30, с. 201).

Отпускная торговля Ордубада в 60-е годы XIX в. давала 7 тыс. руб. чистого дохода (22, с. 52).

Среди местной товарной продукции ведущее место принадлежало сушеным, свежим и сухим фруктам. К концу XIX в. Ордубад считался, наряду с Елизаветпольской губернией, важным центром садоводства и виноградарства в Азербайджане (96, с. 229). Его плоды и ягоды высоко ценились на рынках Закавказья и во многих городах центральной России. Сушеные и сухие фрукты отправлялись в Москву, Нижний Новгород, Эривань, Тифлис, в Карский вилайет соседней Турции и другие места (74, с. 359). Только в Нахичевань ежегодно вывозили на продажу 10 тыс. пудов винограда, столько же абрикосов, персиков, яблок и примерно такое же количество других плодов (22, с. 52). Для характеристики уровня и динамики развития садоводства и виноградарства в Ордубаде можно отметить, что если в 1866 г. в местных садах было собрано 2 тыс. пудов абрикосов, 1 тыс. пудов персиков и столько же яблок, 60 пудов грецких орехов, 500 пудов груш, 500 пудов айвы, алычи, вишни и других плодов (96, с. 359), то уже в начале XX в. отсюда ежегодно вывозили только сушеных абрикосов более 5 тыс. пудов (80, с. 158). В 1912 г. через станцию Джульфа было отправлено 773718 пудов, в 1913 г. - 1452480 пудов сухофруктов (60, с. 226). Несомненно, эти данные охватывают далеко не весь выращиваемый в Ордубаде урожай плодов и ягод, но только его товарную часть.

Второй по значимости статьей вывоза из Ордубада являлся шелк - сырец, который почти полностью отправлялся на шелкоткацкие предприятия Москвы и других городов центральной России (27, с. 184). Местная шелковая торговля, сосредоточенная главным образом в руках купцов Ордубада и соседнего Айлиса, занимала важное место во внутригородских торговых операциях исследуемой зоны. Имеющиеся данные позволяют проследить рост производства и вывоза шелка-сырца во второй половине XIX в. Так, если в 1866 г. отсюда вывезли 100 пудов коконов на сумму

127 тыс. руб. (55, с. 89), то в 1884 г. - 6 тыс. пудов на 100 тыс. руб. (27, с. 183). Значительная часть этой суммы приходится на долю самого Ордубада. С учетом коконов, оставленных местным населением для собственных потребностей, а значит не попавших в источники, следует полагать, что шелка - сырца производились в исследуемой зоне гораздо больше. Будучи изолированными от рынков сбыта жители местных селений сдавали коконы посредникам - перекупщикам, либо купцам. Таким образом, товарная продукция в конечном итоге попадала в Ордубад, откуда шла в шелкоткацкие центры России.

Быстрый рост производства и вывоза шелка - сырца был следствием возросшего спроса российской шелкоткацкой промышленности, почему царское правительство старалось создать необходимые условия, например, значительно снизило таможенные тарифы. Существенное значение имело и то, что купечество Ордубада не делилось на гильдии (55, с. 90).

В Ордубад ввозили в основном зерновые, керосин, хлопчатобумажные ткани, ковровые изделия, продукцию скотоводства. Ежегодно только из Нахичевана в Ордубадский уезд поступало зерна на сумму от 10 до 40 тыс. руб., большая его часть предназначалась самому городу (55, с. 90).

§ 6. Система орошения

Система орошения и водопользования, издавна выработанные в исследуемой зоне, играли важную роль в быту и хозяйственной жизни местного населения. Не случайно, как сообщает путешественник XVIII в. Мухаммад Йазди, в Ордубаде имелись "72 великолепных кяхриза" (147, с. 71). По свидетельству И. Шопена, в начале XIX в. здесь функционировало 70 кяхризов, которые полностью обеспечивали полив садов и снабжали водой все дома; он же писал: "Вода на каждом шагу распространяет прохладу, и образует во многих дворах фонтаны" (103, с. 481 - 482). В начале XX в. в Ордубаде действовало до 80-ти кяхризов (70, с. 89).

По сообщениям наших информаторов, сооружением кяхризов в исследуемой зоне занимались преимущественно мастера из Нахичевана и Южного Азербайджана, но имелись и местные умельцы. Тех, кто занимался этим ремеслом, называли кенкан. Они должны были обладать не только умением проложить кяхриз, но и определенной суммой знаний и устроить водовод так, чтобы вода шла самотеком.

Кяхризы Ордубада берут начало с горы Союг - даг, расположенной севернее города. Приступая к прокладке кяхриза, первоначально закладывали разведочный колодец - шахту - гюмана гуйусу (букв, "колодец надежды"). Его рыли там, где по предположениям, могла быть вода. Это - места, поросшие тростником (гамыш) и пыреем (чайыр). Здесь рыли несколько колодцев - шахт глубиной 10 - 15 м, на расстоянии 30 - 40 м один от другого. Затем кенкан от точки, называемой годуг айагы (букв, "след осленка") и откуда должна была поступать вода, начинал рыть подземный ход - лагым к этибар гуйусу - "надежному" колодцу. На этом завершался первый этап прокладки кяхриза, после чего укрепляли стенки колодцев и подземного канала булыжником. Первые выкладывали методом чала керден, вторые - методом сайбенд. Если кяхриз предназначался для орошения, воду из него накапливали в специальном озере там, где водовод выводили наружу. В каждом городском квартале воду распределяли по архам (арыкам), укрепленным методом сайбенд или по глиняным трубам - кюре. Отсюда она шла по дворам.

При прокладке кяхризов пользовались различными орудиями труда: разма - кюлонг - кирка, дол - ведро, шам - свеча, гарачыраг - коптилка, кендир - веревка, кечепатаг. Рытьем кяхриза занимались 5 - 6 человек; кенкан - мастер, долчу - "ведерщик", ловбурчу или чархчы - поднимавший на поверхность ведро с землей. Кенкан рыл колодец - шахту, открывал подземный ход; долчу - наполнял землей ведро и передавал чархчы, который выносил его.

Каждый квартал Ордубада в зависимости от величины имел один или несколько кяхризов. Для удовлетворения бытовых нужд во дворах некоторых домов на квартальных площадях рыли колодцы - лазы к архам, берущим начало от основных кяхризов. Такие лазы именовали гырхайаг (букв, "сороконожка"), они служили в основном источником питьевой воды. Над гырхайаг ставили небольшое круглое сооружение типа сардабе (купольное), которое венчала плоская кровля, характерная для жилых домов. Как отмечено в специальной литературе, построл, и типа сардаба присущи жилищам ряда стран Ближнего и Среднего Востока (150, с. 142).

В нижней части гырхайаг, на уровне кяхриза, устраивали долкеч - небольшой проточный бассейн - накопитель, имевший размеры 50x60 см и глубину 2 - 30 см. Он служил для облегчения забора воды. Гырхайаг использовали также в качестве холодильника, где летом в специально устроенных нишах хранили мясо, фрукты, молочную продукцию. Здесь же держали парч - медный ковш для зачерпывания воды. Пользование гырхайаг регламентировалось строгими правилами.

Здесь не разрешалось мыть посуду, стирать белье и одежду, чтобы не загрязнять воду, которая шла дальше, к следующим гырхайаг. Загрязнение воды в таких водоемах считалось большим грехом.

Для улучшения микроклимата дворов во многих из них устраивали фонтаны (февваре) и бассейны (чарховуз) с проточной водой. В сочетании с плодовым садом на приусадебном участке они создавали приятную прохладу и комфорт. Одновременно от арха, пролежавшего под двором, при помощи труб устраивали отвод во внутреннюю часть двора, для обеспечения водой кухню.

Кяхризы проводили обычно на средства состоятельных горожан, но порой - рядовых жителей. Поэтому нередко водоводы называли по имени того, кто оплачивал расходы, либо по кварталу или площади, под которыми кяхриз пролегал. Водовод, проложенный состоятельными горожанами для общего пользования, называли эхсен чешмеси "поминальный источник". Во время этнографических поездок мы зафиксировали такие доныне действующие источники, например, как хаджи Абу Талыб кяхризи - ходжи Абу Талыба, чинар диби кяхризи - кяхриз у основания платана, Печи кяхризи (по имени собств.), Хаджи Аббас кяхризи (по имени собств.), чухур чешме - источник во впадине, нехер чешме - главный источник, терекли чешме, энгек чешмеси - источник квартала Энгек, медресе кяхризи - кяхриз медресе, Билал кяхризи (по имени собств.), тара ховуз чешмеси - источник черного бассейна, Печи чешмеси (по имени собств.), Хаджи Тагы кяхризи (по имени собств.), хамам кяхризи - кяхриз бани. Кроме перечисленных, в Ордубаде имелось большое количество безымянных водоводов.

Таким образом, богатый эмпирический опыт, многочисленная специальная терминология, широко разветвленная система орошения и правила водопользования, а также разнохарактерные источники свидетельствуют, что занятия населения Ордубада, рассмотренные выше, имеют многовековые традиции и историю. При этом садоводство, виноградарство и шелководство в связи с развитием товарных отношений и ростом торговых операций приобрели в исследуемый период важное значение в местной экономике. Эти отрасли давали продукцию, составлявшую главные статьи вывоза. Вместе с тем жители Ордубада накопили богатый опыт и традиции по хранению и переработке продукции садоводства и виноградарства, а также в области шелководства.

ГЛАВА III. МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА

§1. Планировка города

Ордубад является не только одним из древних городов Азербайджана, но ему принадлежит также важная роль в экономическом и культурном развитии страны, и он занимает определенное место в истории архитектуры. В связи с последним обстоятельством в специальной литературе отмечено, что "Ордубад является одним из немногих городов Азербайджана, хорошо сохранивших свои памятники старины, старую планировку и значительную часть старой застройки" (83, с. 96). Сохранившийся в этом городе до наших дней ряд памятников строительного искусства - Гейсерийе, Бузхана, Медресе, Джума – мечеть - являются жемчужинами средневековой архитектуры Азербайджана и не утратили вплоть до настоящего времени своей художественно-архитектурной ценности.

Ордубад, можно сказать, донныне сумел сохранить в неприкосновенности не только такие характерные для средневекового градостроительства главные элементы, как кварталы (махалле), площади (мейдан), сеть улиц (кюче), но и присущие лишь ему образцы жилищ. Рациональное использование для застройки рельефа местности, творческое применение традиционных строительных материалов и другие особенности, присущие исключительно архитектуре Ордубада, выделяют его среди других городов Азербайджана и являются его локальными чертами. Вместе с тем, судя по сохранившимся образцам техники градостроительства, архитектурным компонентам, кварталам, площадям, Ордубад во многом сходен с другими городами Азербайджана, а также Дагестана и Средней Азии (85, с. 96; 106, с. 24; 66, с. 128; 62, с. 59).

Расположение Ордубада, бывшего одним из крупных средневековых ремесленно - торговых центров на важной караванной дороге, соединявшей Закавказье с Ближним Востоком, наряду с увеличением его роли в восточной торговле, в немалой степени способствовало развитию его архитектуры. С этим обстоятельством связано мнение некоторых исследователей, полагающих, что жилые сооружения появились в Ордубаде уже в V - VI вв. (86, с. 47).

Во второй половине XII в. строительные шедевры, созданные получившим всемирное признание азербайджанцев Аджеми Нахичевани - усыпальницы Юсифа ибн Кусеййира (1162 г.) и Моминэ - хатун (1186 г.), положили начало Нахичеванской архитектурной школы. Эти памятники оказали большое влияние на последующее развитие архитектуры Азербайджана и других стран Востока, а также на эволюцию строительного искусства Ордубада, находившегося с Нахичеваном в одной историко-этнографической зоне. Вот почему сооружения этого города содержат в себе весьма заметные элементы, присущие архитектурному творчеству и стилю Аджеми.

Исследование особенностей архитектуры Ордубада показывает, что в XVI - XVII вв. строительное искусство достигло здесь высокого уровня. Это заключение подтверждается сохранившимися до наших дней совершенными образцами жилых сооружений и общественных зданий, возведенных в указанные столетия (86, с. 47).

К наиболее важным элементам техники градостроительства в Ордубаде принадлежит оптимальное решение, с архитектурной точки зрения, кварталов и площадей. Можно констатировать, что кварталы, сложившиеся на основе родственных связей горожан, в течение многих столетий оставались неизменными как в административно - территориальном отношении, так и с точки зрения их топонимии. Вместе с тем, подобная консервация кварталов являлась также результатом того, что в каждом из них селились однородные в социальном отношении группы. Вот почему, хотя в настоящее время городские кварталы официально именуется по-новому, местное население помнит и пользуется прежними их названиями.

Наиболее ранние сведения о кварталах Ордубада содержатся в "Дефтери-и муфессел санджак Нахичеван" ("Пространное описание Нахичеванского края"), составленном в 1727 г. (125). В этом документе говорится, что город был разделен на пять кварталов: Амбарас, Кюрдутал, Мингиз, Сершехер, Учтеренке. Те же наименования кварталов, без существенных изменений, сохранились и в материалах XIX в. (74, с. 355; 103, с. 484). В настоящее время Ордубад делится в основном на семь кварталов: Йухары (Верхний) Амбарас, Ашагы (Нижний) Амбарас, Кюрдетал, Мингис, Сершехер, Хюштюрленг, Энгеч. Таким образом, количество кварталов, по сравнению с предшествующими периодами, увеличилось, что связано с территориальным ростом застройки города жилыми домами.

В общегородском ансамбле каждая площадь несла свои определенные общественные функции. Так, каждый квартал завершался площадью, которая считалась его центром и где находились торговые и религиозные (мечеть) сооружения. Здесь росли многовековые чинары (восточный платан), обычно имевшие свою историю (часть их сохранилась до наших дней). Особое внимание уделялось устройству на квартальных площадях хейрат чешме (поминальных фонтанов), котрые брали начало от кяхризов, находившихся в общем пользовании.

Площади играли роль базаров, ибо именно здесь жители продавали произведенную ими продукцию. Население определенного квартала обсуждало и решало общие для него проблемы на своей квартальной площади; здесь же ему сообщали новости.

Ордубад известен в Закавказье оригинальностью архитектурного решения не только своих жилых домов, но и некоторых общественных сооружений. Например, среди исторических памятников привлекает внимание здание медресе (средневекового учебного заведения). В прошлом сооружения такого типа занимали довольно значительное место в архитектуре Азербайджана, но в настоящее время сохранилось только медресе в городе Ордубад. Исследователи полагают, что в ряде мусульманских стран здания тякого типа появились, начиная с XII в. (114, с. 266). Надпись над входом относится к началу 1714 г. По мнению специалистов, эта дата связано с ремонтными работами в медресе. По архитектурному облику сооружение можно отнести к XVII в. Вплоть до Октябрьской революции в одной части двухэтажного здания медресе находилась мечеть, а в помещениях другой части располагались кельи слушателей. Ввиду того, что здание медресе предназначалось обычно для религиозно - учебных целей, оно, как и в других городах, возведено в Ордубаде в центре, в комплексе с Джума - мечетью (пятничной, соборной, главной мечетью (56, с. 83).

Следует заметить, что Ордубад сообразно числу своих жителей выделялся в Азербайджане по количеству культурных сооружений и занимал одно из первых мест в этом отношении. Так, в середине XIX в. здесь имелось, наряду с Джума - мечетью, 63 действующих квартальных мечети (74, с. 83). Джума - мечеть считалась центром города как с религиозной, так и административных позиций. Квартальные мечети, как правило, возводили на квартальных же площадях, считавшихся их центрами. Сооруженные в качестве культовых объектов эти мечети одновременно выполняли функции общественных центров, куда собирались, в случае надобности, горожане (84, с. 119). Как правило, около мечети высаживали чинары и устраивали фонтаны.

Согласно фирману шаха Аббаса I Сефевида (1587 - 1629) от 1604 г. выбитому над восточным входом в Джума - мечеть, ее сооружение относят к началу XVII в. Возведенная на естественном скальном основании, она являет собой выдающийся образец архитектурного памятника. Кроме нее привлекают внимание также мечети, построенные в кварталах, особенно Дильбер и Сершехер. Квартальные мечети обычно синтезировали в себе свойственные жилым сооружениям компоненты, чем во многом сближаются с ними. Одновременно мечети и отличаются от них в силу присущих им общественных функций (114, с. 306 - 307). Эти отличия хорошо заметны в их архитектурной композиции: большие по размерам окна и шебеке (деревянные решетки на окнах), характерные для всего уличного фасада мечети (114, с. 306 - 307).

§ 2. Жилища и строение

В настоящее время архитектура жилищ Ордубада стала объектом специального исследования (114; 150; 82; 83). Это в немалой степени облегчает нашу задачу по изучению составных элементов таких сооружений с этнографической точки зрения, а также позволяет нам более подробно остановиться главным образом именно на историко-этнографической стороне вопроса.

Местонахождение города в предгорье в определенной степени ограничивало территориальное расширение Ордубада и количественный рост его жилищ и построек. По этой причине, несмотря на появление новых семей и, соответственно, увеличение населения, в планировке города, сложившейся в основном в XVIII - XIX вв., особо заметных изменениях не произошло. По той же причине такая своеобразная принудительная консервация способствовала сохранению исторического и этнографического облика Ордубада и помогает его изучению тем, кто занимается историей градостроительства в Азербайджане.

По сложившейся традиции, на месте старого жилого строения - родового очага - возводили новое. Вот почему как на прежних планах Ордубада, так и на современном отчетливо видна скученность городской застройки. Но несмотря на это, каждое жилое сооружение здесь имеет свои архитектурные отличия. Одновременно неповторимо, индивидуально также сочетание каждого

такого дома с окружающей средой, с озелененной частью двора, хозяйственными постройками - все вместе создает единый оригинальный архитектурный ансамбль. Вот почему Ордубад, как образец средневекового города, объявлен постановлением Совета Министров Азербайджанской Республики историческим городом - заповедником (15 янв., 1977).

Локальные особенности, присущие жилым сооружениям Ордубада, свидетельствуют о высокой строительной культуре местного населения. Вместе с тем, индивидуальная планировка домов зависела от принадлежности их владельцев к различным социальным группам горожан и рода их занятий.

Наиболее распространенным и самым простым типом жилого сооружения в Ордубаде являлся одноэтажный одноочажный дом. В нем имеются отаг (жилая комната), гафхане (прихожая) или же метбех (кухня с очагом). Жилая комната и кухня (если она имелась отдельно) сообщается с прихожей, и только через эту последнюю можно было попасть в дом или выйти из него. Иногда такой тип дома, построенный по плану дюздеме (однорядный) имел две или три жилые комнаты. В двухкомнатном доме одна из комнат являлась общей, где ютилась вся семья, а другая была гостевой. Интерьеру этой последней уделялось большое внимание: на пол стелили дорогие ковры или паласы (безворсовые ковры), на них клали мутаки (продолговатые подушки) или круглые подушки. Гостевую использовали только по необходимости и как комнату невесты.

Для описанного типа одноэтажных домов в основном характерна планировка, по которой все его помещения расположены в ряд, по периметру двора, то есть в форме дюздеме.

Наряду с таким самым простым типом дома в Ордубаде также фиксированы в достаточно большом количестве более сложные по своим архитектурно - планировочным характеристикам богатые городские жилые сооружения другого типа. Они представлены двухэтажными домами, в которых имеются несколько жилых комнат, до 8 - 10 и более. Обычно они принадлежали представителям самостоятельных слоев горожан - владельцам больших садов, шелкомотальных фабрик, купцам, и составляли значительную часть жилых построек в кварталах Сершехер и Амбарас.

Этнографическое изучение сохранившихся до нашего времени домов такого типа показывает, что местные строители и архитекторы старались создать максимум удобств для повседневного отдыха их владельцев. Среди таких удобств - характерное для жилых сооружений Ордубада - решение входа в виде гафхане (прихожей); бассейн с фонтаном для создания во дворе дома микроклимата; решение проблемы озеленения двора при помощи приспособления для подачи воды - гырхайаг (букв, "сороконожка"), представляющего собой отвод от кяхриза; свободный обзор из жилых комнат. Дома такого типа выделяются своей компактной планировкой. Причины этого объясняются, в первую очередь, особенностями местного рельефа, нехваткой территории для застройки, велико лепным знанием местными мастерами техники возведения сооружений, а также экономичности их строительства. На планировке жилых зданий заметно сказывался также род занятий их владельцев. Обычно нижний этаж такого дома использовали в хозяйственных целях - здесь находились амбар, йандамы (хозяйственная пристройка летнего типа), эльэви, (подсобное помещение), оджиг эви (очажная кухня), мейве дамы (помещение для сушки и хранения фруктов), кюмхана (черводня), дюкян (лавка для торговли), эмалатхана (мастерская ремесленника).

Для жилых домов Ордубада характерны прихожие (гафкане, дехлиз). Они были восьми- и шестиугольные, иногда прямоугольные, и исполняли роль современного вестибюля. По мнению специалистов, прихожая - вестибюль была присуща главным образом для двухэтажных жилых построек городского типа (150, с. 140). Этот элемент строения встречается преимущественно в домах, принадлежащих богатым горожанам. Прихожая находилась в той части жилого здания, что была обращена на улицу и, как правило, в нее открывалось 4 - 5 дверей, обеспечивавших свободный доступ в дом, а также в комнаты и выход из дома. Из прихожей витая лестница вела на второй этаж, а также в балахана (мезонин).

В Нахичеванском крае дома возводили из мехре (глинобита), кирпича и камня; широко использовали в качестве традиционного строительного материала высококачественную известь, глину и землю (69, с. 73). Известь готовили из горного камня, доставляемого главным образом с горы Белые и с другой горы, что находится около селения Кетам. Ее изготовление занимались в кархане (мастерских), находившихся в квартале Мингиз и у кладбища Малика Ибрахима. Образцы кирпичей, найденных на городище Кюльтепе, подтверждают, что уже в эпоху неолита применяли этот строительный материал (2, с. 32 - 37).

Строительный материал Ордубадской зоны по своим запасам и разнообразию весьма богат. Здесь традиционными являются камень, кирпич, известь, глина, земля, дерево; для кладки стен жилых домов использовали бут, булыжник, сырцовый и жженный кирпич. Остатки стен из сырцового и жженого кирпича, обнаруженные во время археологических работ в открытых кварталах средневекового городища Хараба - Гилян, свидетельствуют, что уже в XIII - XIV вв. в Ордубаде существовала высокая техника строительства (46, с. 41 - 43).

В качестве строительного материала в Ордубаде широко был распространен жженный кирпич. Им пользовались для возведения различного назначения сооружений с незапамятных времен (69, с. 82). Жженный кирпич шел на строительство общественных бань, мечетей, медресе, зорхана (помещений для занятий атлетикой), жилых домов состоятельных горожан.

В XIX - начале XX вв. этот строительный материал изготавливали в основном в местных кустарных городских кархане. Тогда в Ордубаде функционировали три "завода" по производству жженого кирпича (55, с. 91). Лучшим местным сырьем для его изготовления считалась земля, где сейчас стоит районная больница.

Процесс производства жженого кирпича был идентичен изготовлению сырцового. Отличие состояло в том, что первый после просушки обжигали в специальных печах. Наиболее прочный кирпич получали в печах, которые топили поленьями из орехового, миндального и абрикосового деревьев. В зависимости от исходного сырья, жженный кирпич получался красного, шафранового или беловатого цвета.

Во время полевых этнографических работ нами установлено, что местное население традиционно использовало в строительном деле несколько разновидностей кирпича. Так, кирпич для прихожей имел размеры 80x34x5 см; гызылбаш - 20x20x6 см; местный кирпич - 17x17x4 см; айы баласы - 40x20x10 см. Перечисленные разновидности кирпича, как традиционный строительный материал, фиксированы в исторических архитектурных памятниках Нахичеванского края, в том числе и Ордубаде, как его составной части. Известен был и так называемый русский кирпич, имевший размеры 25x10x6 см.

При строительстве домов использовали также камень. Его запасы в Ордубадском районе, относящемся к горной зоне, практически неисчерпаемы. Местный камень - вулканического происхождения. Его добыча нетрудна, он хорошо обрабатывается. Открытые во время археологических раскопок в Хараба - Гиляне остатки жилищ свидетельствуют, что уже в древности для строительства домов в основном использовали камень и булыжник (46, с. 41 - 43).

Для жилых сооружений Ордубада характерно наличие подвала или полуподвала - зирземи или йарымзирземи. У домов такого типа фундамент в большинстве случаев возвышается над уровнем земли на 1,5 - 2 м и заглубляется примерно на 1 м. Одновременно кладка фундамента бывает шире стены дома на 15 - 20 см, образуя выступ. Чаще и больше других подвалами и полуподвалами пользовались в хозяйственных целях горожане, занимавшиеся садоводством. Для зоны Ордубада, где лето жаркое, а зима суровая, такие помещения были весьма необходимы и целесообразны. Летом в них прохладно, зимой - нормальная температура (плюсовая). С другой стороны, наличие подвальных помещений оберегало дом от сырости.

Известно, что Ордубадский район находится в зоне повышенной сейсмичности. Поэтому при возведении различных сооружений пользовались антисейсмическими приемами. Так, для обеспечения прочности и устойчивости стен следили за их строгой вертикальностью во время возведения; во время кладки стен периодически делали перерывы в работе, чтобы дать возможность для полного высыхания уложенных рядов камня стены. Одной из антисейсмических мер являлось внимание к распределению массы стены по вертикали. С этой целью в 3 - 4 местах, на расстоянии 1 - 1,5 м один от другого, в стену заделывали горизонтальные гатле - специальные деревянные брусья, которые "связывали" ее и равномерно распределяли напряжение и массу стены. Такие гатле были из ореха, тополя или платана, они "способствовали равномерному распределению давления кровли и балок на стену, под тяжестью которых могли бы разрушиться лежащие под ними кирпичи; с другой стороны, эти гатле обеспечивали прочность горизонтальных связей стены" (69, с. 86). Такой способ кладки был распространен и в других зонах Азербайджана (150, с. 112 - 113; 143, с. 41), а также в некоторых странах Востока (119, с. 209).

Полы - дешеме - в жилых помещениях Ордубада представляют большой этнографический интерес. Для исследуемой зоны характерны настилы полов из камня, жженого кирпича и хакагяджа. Последнее представляет собой массу, состоящую из земли и гяджа. В Нахичеванском крае это был наиболее распространенный в жилых помещениях тип пола. Вообще же тип настила

зависел от материального достатка домовладельцев. Независимо от этого полы второго этажа обычно были из гаджа или фарша. Последнее представляет собой земляную массу.

В богатых домах пол первого этажа настилали из тесаных каменных плит. Прихожая обязательно имела каменный пол, потому что здесь выполняли различные домашние дела, в том числе стирку белья и одежды, домашних вещей; хранили запас воды.

Дам - крыша, кровля дома отвечала определенным традиционным нормам. Так, после установки столбов при сооружении дома для предохранения стен от атмосферных осадков в местах их соединения с потолком устраивали выступы. По краям крыши укладывали азрана - жженные кирпичи, имевшие размеры 80x45x5 см. Они выступали над стенами на 15 - 20 см. Для равномерного распределения массы земляного слоя кровли по периметру стен под концы балок крыши укладывали нал - короткие доски. По ширине комнат укладывали концами на противоположные стены деревянные поперечины - вардидж. В зависимости от толщины насыпного земляного слоя кровли эти поперечины укладывали на различном расстоянии друг от друга: от 40 см до 1 м. Вардиджи обычно были из тополя, но в некоторых домах из ореха.

Балки, как правило, не выступали за стены. Но если жилище имело эйван - веранду, то балки были длиной, достаточной для кровли самого дома и веранды. Между балками укладывали кирпичи, называемые сеймура. Затем поверх балок настилали жерди, что именовалось папах, а на них - парди, плетенка из ветвей тута (шелковицы), платана и ореха. На парди настилали тростник, солому, циновки, а в большинстве случаев - кюне (мелкие ветки тута).

Поверх парди наносили слой тапана (жидкая земля), который готовили из смеси земли и соломенной трухи с добавлением воды. Полученная масса называлась мор, а тапан получался из нее через 2 - 3 дня. Процесс во многом был схож с изготовлением сырцового кирпича. Для предотвращения растрескивания слоя тапана на него сыпали мелкую гальку и затем просеянную землю. Земляное покрытие кровли после дождя обязательно прикатывали (трамбовали) специальным катком - дам дашы, который в Ширванской зоне именовали дамдейен и киргине. Обычно земляное покрытие кровли имело толщину от 30 до 50 см. Для того, чтобы она не зарастала травой, в мор добавляли нередко соль (69, с. 88).

§ 3. Внутренние устройства жилища

Интерьеры жилых домов Ордубада с архитектурной и этнографической точек зрения дают богатый материал. Этнографическое изучение жилищ свидетельствует, что местное население, занимавшееся садоводством, торговлей, ремеслом, шелководством и другой деятельностью для обеспечения своих бытовых и хозяйственных нужд создавало максимум удобств, отвечающих самым высоким требованиям. Эти особенности местного интерьера привлекали внимание еще в XIX в. и изучались. Так, И. Шопен в XIX в. писал: "Жители Ордубадского округа довольно зажиточны, что и доказывают в домах их целые груды подушек и одеял, множество медной посуды и местами довольно богатые ковры, коими убираются у них полы, особенно для приема гостей (102, с. 43).

В XIX в. в интерьере жилищ Ордубада доминирующим являлся восточный стиль. В связи с этим известно, что мебель, в современном понимании термина, очень поздно вошла в быт местного населения. Поэтому повседневная жизнь семьи в доме - прием пищи, сон, отдых, прием гостей и проведение празднеств, выполнение домашней работы и остальное - все это осуществлялось на полу и сидя. Вот почему исключительное внимание уделялось обустройству пола - дешеме. Его основу, обычно, составляли хак - гадж и мор, поверх которых нередко настилали циновки. В зависимости от материального достатка, домовладельцы стелили на пол также халы и халча - большие и малые ворсовые ковры; паласы - безворсовые ковры; гебе - длинные, неширокие ковры вдоль стен; джеджимы - ковровые ткани.

Для обогрева зимой жилых помещений в дореволюционном Ордубаде пользовались камином - бухары и жаровней - мангал. Бухары обычно находился в глубине помещения, в противоположной от входа стене; он был выложен из жженного кирпича. Его использовали и как кухонную печь. Поэтому в бухары имелись закрытая (очажная) и открытая части. В богатых домах специальное внимание уделяли внешнему оформлению бухары. Бухары являлся одним из важнейших компонентов декоративного убранства интерьера (17, с. 85 - 86).

Бухары был широко распространен в ряде городов Азербайджана, в том числе в Шуше, Нахичевани, Лахидже, Шеки (17, с. 86). Являясь собой образцом искусства, бухары до сих пор традиционно остается во многих домах Ордубада их неотделимой составной частью.

Общим архитектурно - композиционным элементом интерьера жилищ Ордубада является также наличие в стенах комнат различного назначения и размеров традиционных ниш и выступов.

Тахча - прямоугольная ниша. Она устраивалась в стенах комнат в несколько симметричных ряд, параллельно одна над другой. Это были своего рода встроенные в стену шкафы, предназначенные для хранения домашних вещей, посуды, женской одежды, украшений, нарядов. Тахча обычно устраивали в стене на уровне 1 - 1,5 м от пола, они имели высоту 0,8 - 1 м, ширину - 0,6 - 0,8 м, глубину - в зависимости от толщины стены. В зависимости от достатка домовладельца тахча закрывали бархатом или шелковой тканью, либо навешивали на нее дверцы.

Джамахатан или йюк йери - прямоугольная большая стенная ниша, где хранили постельные принадлежности, ковры и ковровые изделия, различную одежду, иногда - кухонные принадлежности. Здесь же держали приданое невесты. Такие ниши устраивали почти во всех домах. В ширину они имели 1,2 - 1,8 м, высоту - 1,3 - 2,2 м, глубина зависела от толщины стены и варьировалась от 30 до 60 см. Таг или реф - полка, карниз под потолком, предназначалась для хранения различной столовой посуды и металлических изделий. Они устраивались вдоль стены комнаты, на расстоянии 50 - 70 см от потолка и играли большую роль в обустройстве комнаты, а также в ее убранстве - здесь держали, главным образом, лишнюю стеклянную посуду и изделия из металла.

Описанные выше различного назначения и размеров ниши и выступы в стенах комнат были присущи жилищам Ордубада до появления в быту местного населения мебели в современном ее понимании, они создавали своеобразный традиционный интерьер, уют, удобство и порядок в жилых помещениях. Вместе с тем они позволяли в максимальной степени использовать полезную площадь жилища. В настоящее время вследствие того, что в современном быту широкое распространение получила мебель, эти ниши и выступы утратили свое былое утилитарное назначение. В советское время в домашнем быту, как и вообще во всей жизни Ордубада, произошли качественные изменения. Сейчас неотъемлемыми элементами повседневной жизни каждой семьи стали спальные и столовые мебельные гарнитуры, а также радио, телевизоры и многое другое.

§ 4. Дворы

К важнейшим элементам жилого комплекса относится хейет - двор, объединяющий жилой дом, хозяйственные постройки и хейет - йаны сахе - приусадебный участок. Вместе с тем, двор следует отнести к разряду факторов, оказывающих влияние на общий ансамбль и архитектуру города, на искусство градостроительства.

Не составляют исключения в этих аспектах дворы города Ордубада, представляющие немалый интерес также с этнографической точки зрения. Так, при создании приусадебного участка жители принимали во внимание главным образом местные природно-географические факторы. Но определенную роль при этом играли и социально - экономические аспекты. В зависимости от рельефа местности встречаются дворы различной конфигурации и планировки: прямоугольные, треугольные и ряд других форм. Таким образом, однообразия дворов нет, а это, в свою очередь, оказало влияние на городскую уличную сеть и явилось в определенной степени причиной хаотичности в ее формировании.

Степень изолированности двора и образа жизни каждой семьи от внешней среды находилась в прямой зависимости от ее социального положения и материального достатка: чем выше были последние два показателя, тем больше являлась изолированность. Такое явление объяснимо господством в азербайджанской семье в дореволюционный период феодально-патриархальных порядков, частнособственнических отношений, связанных с реальной формой социально - экономических и семейных отношений.

Тем не менее, независимо от достатка каждая семья окружала свой двор высокой стеной. Такую ограду обычно возводили из сырцового кирпича, редко - из глинобита. Состоятельные семьи окружали свои дворы стеной из жженного кирпича.

Несложность и малая трудоемкость процесса, а также изобилие строительного материала способствовали тому, что каждая семья сама возводила такую стену. При этом созывали на подмогу близких родственников и соседей, создавая хов - временное объединение взаимопомощи квартала, что избавляло семью от лишних расходов (69, с. 56).

Техника возведения стены вокруг двора во многом напоминает строительство жилища: здесь также применяли горизонтальные деревянные брусья, которые связывали и укрепляли стену. Верхнюю часть стены делали в виде крутого ската и обкладывали жженным кирпичом, имевшим

размеры 40x40x10 см. Эти кирпичи выступали за край стены примерно на 10 - 15 см, оберегая тем самым ее от дождя, талой воды, сырости.

По своей планировке дворы в Ордубаде независимо от функционального назначения обычно делились на три части.

1. Застроенная часть, где находились жилой дом и различные хозяйственные постройки, в том числе черек дамы, мейве дамы, саманлыг, тевле, тендирэсер.

2. Бытовая часть, предназначенная для домашних дел. Она обычно находилась между домом и стеной, и представляла собой неширокие площадки, выложенные камнем или жженным кирпичом. Нередко над такими площадками устраивали живые навесы из виноградных лоз. Эта часть занимала небольшую территорию двора, ибо дефицит пригодной земли заставлял жестко регламентировать планировку приусадебного участка. Население старалось с максимальной выгодой использовать земельный фонд. Если состоятельная часть жителей Ордубада имела обширные сады близ города, то в распоряжении рядовых горожан находились лишь их приусадебные участки. На таком ограниченном пространстве следовало иметь место для повседневных нужд, для разведения товарного плодового сада, огорода, для содержания различных домашних животных. Размеры же оптимального приусадебного участка в городе Ордубаде варьировались в пределах от 400 до 800 кв. м.

Повседневная работа семьи, особенно в летнее время, протекала в этой части двора. Это - стирка белья, изготовление постельных принадлежностей, сушка фруктов, приготовление пищи, расческа шерсти и другие виды деятельности. Здесь же стояли горшки с лимоном и цветами.

3. Хозяйственно - посевная площадь занимала, по возможности, большую часть двора, что следует объяснить, прежде всего, хозяйственной деятельностью горожан. Эта часть двора играла немаловажную роль в обеспечении личной потребности населения, занимавшегося в основном садоводством.

Одной из важнейших особенностей приусадебных участков в Ордубаде было искусное создание в них микроклимата. Исследуемая зона по своим климатическим условиям считается в Азербайджане одним из мест наиболее интенсивной солнечной радиации. Поэтому еще в давние времена местное население старалось создать наиболее оптимальные микроклиматические условия для своего отдыха. Известно, что Ордубад прославился своей широко разветвленной сетью кяхризов, которые пролегали практически под каждым двором.

В некоторых дворах для сбора воды из кяхриза на участке, прилегающем к улице, устраивали выложенный камнем сводчатый подземный ход к одному из его ответвлений. Наземная часть такого хода представляла собой прямоугольное сооружение, с плоской или полусферической крышей, внутри шли ступеньки к воде. Подобные сооружения к кяхризу именовались в народе гырхайаг (сороконожка). Гырхайаг выполнял также роль современного холодильника, ибо в нишах, устроенных в его стенах, летом хранили различные съестные припасы.

Было запрещено пользоваться такими сооружениями для мытья посуды, стирки белья и других хозяйственных нужд. А для черпания питьевой воды здесь постоянно имелся медный ковш - парч. Отсюда же через ответвления вода подавалась по глиняным трубам в бассейны для фонтанов и на кухню дома для хозяйственных нужд.

Устройство входов во дворы в Ордубаде представляет интерес как с архитектурной, так и этнографической точек зрения. Двор был огражден с одной стороны различными сооружениями, а с остальных - сплошной глухой стеной. Сообщение двора с улицей, с внешней средой, осуществлялось только через ворота, устроенные в стене, и через двери в прихожей первого этажа жилого дома. Как правило, у ворот, а также в стене между соседними дворами устраивали для сообщений дербече - дверцу (калитку).

Состоятельные горожане уделяли большое внимание художественному оформлению входа. Двери и ворота отличались между собой и вообще выделялись архитектурным и художественным оформлением. Наибольший интерес в этом аспекте представляют входы - двери и ворота - городского квартала Сершехер. Ворота здесь устраивались в форме порталов, которые возвышались над ограждающими двор стенами. Их выкладывали главным образом из жженого кирпича. Ворота и двери были деревянными и двухстворчатыми: их двух боковин - йанав; их навешивали на рамы - черчиве при помощи петель - хенджаке. Ворота и двери благодаря своим многочисленным компонентам придавали красоте и венчали общий архитектурно - композиционный вид жилого дома.

Одним из характерных входных сооружений в Ордубаде являются дабанлы гапы (букв. "пяточные двери, ворота" - от дабан (пятка). В настоящее время такие двери и ворота сохранились в некоторых жилых и общественных сооружениях города. В процессе их изготовления в тех частях боковин, что должны прилегать к раме, на торцах оставляли дабан - выступ длиной около 10 см и диаметром 6 см. Эти выступы входили в гнезда, устроенные в соответствующих местах рамы - наверху и внизу.

Следует отметить, что архитектурные детали ворот и дверей также были различными, на них прибавляли металлические украшения в виде фигурок различных животных и растительного орнамента; ручки - дестек, колотушки - тогулбаб, а также гвозди с большими шляпками, служившие для придания прочности.

К архитектурно - конструктивным элементам жилищ Ордубада, привлекающим к себе внимание, относятся также пиллекен - лестницы. По своей форме они во многом схожи с типами лестниц, характерными для стран средневекового Востока; их строили закрытыми или открытыми. Такие лестницы соединяли между собой этажи, а также дом с внешней средой. Внутренние лестницы были в основном из камня или жженного кирпича; они имели форму спирали и вели на второй этаж, либо на крышу дома, в балахана (мезонин). Эти лестницы устраивали прямо в прихожей. А лестницы, сооруженные на фасадной части жилища, выходили непосредственно на веранду дома или в прихожую.

По этнографическим материалам и наблюдениям установлено, что эйван - веранда дома имела различную конфигурацию. Вместе с тем, этот элемент жилища воплотил и сохранил в себе наследие строительного искусства местного населения. В одноэтажном доме эйван шел по фасаду или же нередко по всему периметру здания. В двухэтажном доме он был на уровне верхнего этажа. Эйван являлся частью жилища, и его использовали в качестве места отдыха, для выполнения повседневной домашней или хозяйственной работы.

Переднюю часть эйвана при помощи вертикальных балок соединяли с крышей дома, придавая тем самым ему устойчивость. Балки эйвана соединяли между собой перилами. Эйван шел выше основания дома, поэтому на уровне двора от него вели деревянные или каменные лестницы. Очень редко встречается в Ордубаде эйван, покоящийся на каменных столбах. Пример такого красивого архитектурного сооружения можно видеть и ныне в одном из домов.

Характерным элементом двухэтажных домов Ордубада являются также балконы, сооружаемые в основном по уличному фасаду жилища. Следует отметить, что по мнению архитекторов в городах Азербайджана уличные балконы домов начинают появляться лишь со второй половины XIX в. Однако в Ордубаде мы можем фиксировать балконы уже в жилищах XVIII в. А это, в свою очередь, следует прямо связать как с более высоким общественным развитием в этом городе, так и с относительно более передовой техникой строительства. Балконы домов были прямоугольной формы и имели несколько оптимальных размеров: 2,5x4, 2x3,5; 2x4 м.

§ 5. Одежда и украшения

Изучение традиционной одежды жителей Ордубада позволяет проследить не только за ее локальными особенностями, но и культурно - историческими связями с другими этнографическими зонами Азербайджана, а также подтверждает, что, за исключением некоторой местной специфики, она была частью общеазербайджанской. Специфика же прежде всего проявлялась в элементах верхней мужской одежды и женских украшениях. Женская одежда - более сложная, и носит ярко выраженный локальный характер. В конце XIX - начале XX вв. с расширением торгово-экономических и культурных связей Закавказья с Россией, в результате социально - экономических изменений и под влиянием развития капиталистических отношений готовая фабричная продукция стала вытеснять изделия местных кустарей и способствовала относительно широкому распространению в Ордубаде европейской одежды.

В исследуемый период ткани для одежды в Ордубаде изготавливали, главным образом, местные кустари - джульфачи. Это - местная дмотканная шерстяная материя гыльдзы шал, бязь, другие хлопчатобумажные и шерстяные ткани. Использовали также продукцию фабричного производства. Даббаги (кожевники) выделывали кожу для обуви, поясных ремней и других надобностей. Шелковые ткани для пошива нарядной, праздничной и ритуальной одежды завозили, главным образом, из других районов Азербайджана, а также из Ирана.

Мужская одежда. В исследуемый период традиционная мужская одежда жителей Ордубада была разнообразной: джан кейнейи и туман (нижняя рубашка и штаны), шалвар (штаны - брюки),

чуха, архалыг и аба (виды верхней одежды), гуршаг, кемер и тоггагайыш (различные подпоясы), папаг (головной убор), башмаг и чекме (виды обуви), джораб (шерстяные носки домашней вязки). Нижнее белье - джан кейнейи и туман имело примерно одинаковую технологию кроя и шитья. Джан кейнейи шили из бязи и гадын агы (суровая белая ткань), туман - из сатина или атласа. Как правило, технология изготовления нижнего белья и верхней одежды незначительно различались между собой. Верхняя рубашка была туникообразной, в форме дюз йаха (прямой ворот).

В верхней мужской одежде важное место занимали широкие брюки - штаны, известные как мусульман шалвары, имевшие несколько антабок - бекках для поясного ремня, и карманы (джиб). Шили их из гыльджи шал или фабричной синей бязи - гедек и сукна - махуд и из других хлопчатобумажных и шерстяных тканей. В зимнее время верхнюю одежду дополнял бюрюшме - шерстяное одеяние в сборку.

Архалыг надевали на джан кейнейи, а в зимнее время - под чуха. Из описания современника следует: "Костюм (имеется в виду джан кейнейи - А. П.) состоял из рубахи с разрезом на груди, которую носили поверх широких шаровар. На рубаху надевали архалуг, стеганый на вате. Он был с разрезом на груди и застегивался на две пуговицы" (30, с. 44). Архалыг шили из гыльджи шал и фабричного сукна. Он состоял из кюрек - спинки, деш - переда, этек - пол, гол - рукавов. Ворот был скрещивающимся, на застежке. У богатых горожан слева на груди архалука имелся один, по бокам - два больших кармана с вертикальными прорезями. Этот вид одежды был характерен для ряда народов (53, с. 151).

Зимой поверх архалука надевали чуха, известную в Ордубаде как кюладже или катиби (48, с. 84). Из рисунков современников (162) можно заключить, что мужская кюладже в отличие от женской была несколько длиннее, доходя до колен. Сходная с архалуком по покрою и технологии пошива чуха представляла собой праздничную, нарядную одежду для большинства населения, а для состоятельных - повседневную (141, с. 409). Последние отдавали предпочтение чухе типа везнели: на такой одежде на груди до рукавов нашивались газыри - везне. Чуха для молодежи была обшита тесьмой. Следует отметить, что чуха представляла собой общекавказскую верхнюю одежду (68, с. 169, 207, 286, 428, 511).

К верхней одежде относится аба (наподобие рясы), которую носили служители культа, а также йалынды и хыллых (виды бурок) - одежда скотоводов, главным образом овцеводов.

Для верхней одежды использовались плетеным куша - чом - гуршаг из тонкой ягнячьей шерсти, либо кожаным поясным ремнем - гайыш. У различных слоев населения кушаки традиционно были определенного цвета, что имело символическое значение. Так, богатые носили белый кушак, именуемый кирман шалы, служители культа - зеленый, остальные - коричневый или черный. Кушаки, аналогичные ордубадским, имели широкое распространение у ряда народов Кавказа. Поясные ремни изготавливали местные мастера из буйволиной или шевровой кожи. Пояс с пряжкой - тогга носили в основном состоятельные. Такие пояса состояли из керпю (ременной части) и серебряной пряжки (тогга) и язычка (тогга дили). Серебряные детали поясного ремня украшались различным геометрическим и растительным орнаментом.

Мужские головные уборы ордубадцев были разнообразными: тесек (ермолка), арагчын (тюбетейка), бухара папагы (меховая шапка), телпех (меховая шапка), эммаме (чалма). Бухара папагы состоятельных слоев населения имели высоту 0,5 аршин (35 см) и их шили из местной овчины или из привозного Бухарского каракуля. Рядовые горожане носили телпех: круглые меховые шапки с плоским верхом из дешевого сукна. В 1860 г. в Ордубаде работали 12 шапочников (55, с. 90).

Мужская обувь также была разнообразной: чуст и дюбенди (виды мягких чувяков), узун богаз чекме (кавказские сапоги); под них надевали джораб - шерстяные носки домашней вязки.

Женская одежда по сравнению с мужской более консервативна, вероятно, это объясняется большой замкнутостью и малой контактностью женщины в дореволюционный период. Женская одежда состояла из, как правило, расшитых и украшенных нижней и верхней рубахи - кейнек, широкой и длинной юбки - туман, архалука, кюле-дже, башмаков и головного убора: арагчын (тюбетейка), динге (кокошник), келагайи (шаль - накидка).

Рубаху шили из местного или привозного шелка, хлопчатобумажной либо шерстяной ткани. С распространением в начале XX в. фабричной материи расширился ассортимент тканей. Нижняя рубашка была туникообразной, ниже пояса, прямая, с длинными рукавами.

Юбка, в зависимости от ширины, шилась из 10 - 12 полос - клиньев; на поясе имелась нифе (кулилка), в которую пропускаялся туманбагы (учкур) для затягивания юбки. Праздничную юбку

шили из дорогой ткани - атласа, канауса, бархата, шелка; повседневную - из дешевых и простых материалов.

В конце XIX в. в одежде горожанок, особенно из зажиточных слоев, большое распространение получили широкие шаровары - джюттуман или джютбалаг. Каждая "штанина" этого наряда состояла из 3 - 4 полос - клиньев. Готовые "штанины" в верхней части сшивали между собой методом мийанча (при помощи матерчатой перепонки - поперечины). Из-за большой ширины нижней части джюттуман напоминал юбку; эта часть завершалась прикрепленными к ней джорабами.

По этнографическим материалам в конце XIX - начале XX вв. женская рубаша называлась ойма. В настоящее время в Нахичеванской АР готовую женскую одежду именуют тем же термином. Пожилые женщины до сих пор носят традиционные юбку и кейнек.

Верхней женской одеждой являлась распашная рубаша - чепкен кейнек, цельнокроенная, короткая, чуть ниже талии, без петель и пуговиц.

Женскую кюледже шили в основном из бархата или тонкой шерстяной ткани (тирме). Она состояла из спинки, переда, присборенного подола и рукавов. Кюледже для невест и знатных женщин украшалась на груди, рукавах и по подолу различным орнаментом, для чего использовали позумент (бафта), канитель (гюлебатын), бисер (мунджук), вышивку (тикме). Кюледже шилась до колен, на атласной подкладке. Ее носили преимущественно зимой. Она характерна для Нахичеванской этнографической зоны, по классификации относится к одежде типа архалук, но более архаична (48, с. 85).

Дешлюк - нагрудник и онлюк - фартук считаются самыми древними элементами ордубадской женской одежды. Они были цельнокроенными, являлись рабочей одеждой и не имели украшений или вышивки. Другой вид той же одежды в верхней части вышивали бисером и украшали гурамой (аппликация), этот вид считался богча палтары - нарядная одежда.

По этнографическим материалам еще в начале XX в. местные девушки носили арагчын (тюбетейку), женщины - керке (головной убор с околышком на твердой основе из коры дерева). Они украшались тесьмой, штампованными металлическими пластинками. Пожилые женщины носили более архаичные головные уборы - динге (кокошник) из шерстяной ткани. Поверх тюбетейки и кокошника надевали шелковые платки - келагайи. Традиционные головные платки - келагайи обычно носили, перекрещивая концы у подбородка и откидывая один конец назад, а другой - оставляя спереди. Пожилые женщины покрывали голову ситцевыми белыми или черными косынками - лечеки (шерстяным платком) - йун ортюю.

Ордубадские женщины, выходя из дома, покрывались поверх любой одежды и головного убора чадрой - чаршаб, которая была двух кроев: полукруглая - япынджы чаршаб и прямоугольная - мафраш чаршаб (48, с. 86). Для Ордубада более характерна вторая форма. На чадру использовали хлопчатобумажные и шелковые ткани (30, с. 47). Если изначально на чадру шла только гладкая материя, то впоследствии ее шили и из набивной. Чадра была более характерна для горожан.

Зимой женщины носили разноцветные шерстяные носки домашней вязки - джорабы, на которые надевали зенене - башмагы - тесемчатые башмаки, либо бархатные туфли на невысоком каблучке с металлической набойкой. Повседневной обувью были более удобные и легкие чуст и лапчын (виды чувяков); предпочтение при этом отдавалось шевровым башмакам - чепиш башмаг.

Украшения. Анализ полевого этнографического материала показывает, что в культуре одежды ордубадских женщин в XIX в. особое место принадлежало украшениям, в основном золотым и серебряным с инкрустациями из драгоценных и полудрагоценных камней - бирюзы, изумруда, янтаря, агата.

Широкое развитие древнего традиционного азербайджанского ювелирного искусства доказывает тесные экономические связи Ордубада с другими странами. В исследуемый период здесь изготовлением ювелирных изделий занимались зергер и гюмюшбенд - золотых и серебряных дел мастера. Их продукция высоко ценилась не только в самом Ордубаде, но и в Нахичевани, Шуше. В 30-е годы XIX в. здесь работало 15 зергеров и 8 гюмюшбендов (109, с. 58), численность которых в последующие годы оставалась стабильной.

Спецификой Ордубада являлись золотые цепочки - гарабаттах и чечик. Первые представляли собой ромбовидные пластинки, нанизанные на нить. Между пластинками вставлялось по несколько бисеринки. Чечик - более сложное украшение, получившее распространение как в Ордубаде, так и вообще в Нахичеванской зоне (в конце XIX в.). Его, в основном, носили городские женщины. Это ожерелье, представляющее собой на общей нити от 11

до 19 свисающих "ниток" штампованных бляшек, сцепленных между собой крючками. Бляшки имеют форму трилистника, звездочек, рыбок, полумесяца. Часто в нижней части центральной "нитки" подвешивали золотую монету.

Более сложным вариантом чечика является силсиле (букв - "гирлянда"). Она состоит из 2 - 4 ожерелий, сцепленных между собой на манер пекторали.

Пожилые женщины Ордубада носили специальные богазалты - подвязки под подбородком, которые придерживали на голове шелковый платок. На концах такой подвязки пришивались ченгель - крючки, проходившие под подбородком и крепившиеся на темени. Богазалты и ченгель одновременно являлись элементами украшения. Зажиточные женщины носили золотые ажурные подвязки с подвесками; к ченгель подшивали бархатную подкладку. Такие украшения и сейчас можно видеть на пожилых ордубадках.

Сырга - серьги имели разнообразную форму: дарагы - гребенчатые, наджагы - секиро-подобные (полумесяцем), гейдари (по имени собств.), гоза сырга - шишковидные. Изготавливали их из золота и серебра.

Голбаг - ручные браслеты чаще всего были из различных бус, иногда - из золотых штампованных бляшек, соединенных звеньями цепочки.

Узюк - кольца были двух видов: с драгоценными камнями и без них.

§ 6. Пища и напитки

Пища, как известно, занимает существенное место и играет важную роль в повседневной жизни населения. Поэтому верно определено, что изучение пищи с этнографической точки зрения не менее необходимо и важно, чем исследование истории народа. По сравнению с другими областями материальной культуры, пища носит более консервативный характер, почему она на протяжении длительного исторического периода сохраняет в себе и несет информацию о древних навыках и привычках народа.

Этнографические материалы показывают, что в исторически обозримом периоде традиционная пища и напитки жителей города Ордубада были весьма богатыми и разнообразными по своим видам, вкусу, составу и калорийности. Характерная для ордубадской семьи пища традиционно сохраняется и в настоящее время, но, вместе с тем, она наполнилась блюдами и кондитерскими изделиями фабричного производства. Еще большее разнообразие в традиционную пищу современных ордубадцев внесли блюда, заимствованные из европейской кухни и у некоторых народов Кавказа. В конце XIX в. в рацион населения вошли некоторые новые, нетрадиционные виды овощей, в том числе картофель, капуста, помидоры, ставшие составной частью его ежедневного меню. Но несмотря на обогащение ордубадской кухни как общеазербайджанскими, так и другими блюдами, она продолжает сохранять свои локальные черты.

Одновременно следует отметить, что в результате многовековых контактов и взаимоотношений многие традиционные блюда ордубадской кухни, в свою очередь, вошли в меню народов этноконтактной территории.

По составу и видам блюда исследуемой зоны подразделяются на мучные, мясные, овощные, фруктовые и молочные. По существовавшим правилам, эти блюда составляли три группы: повседневные, праздничные и обрядовые (на свадьбу, похороны, поминки). Следует отметить, что праздничное меню было весьма разнообразным и богатым.

Население Ордубада издревле занималось земледелием. Поэтому в повседневном рационе ордубадцев среди используемых культурных растений существенное место занимали зерновые. Местные жители, занимавшиеся садоводством и виноградарством, уделяли, вместе с тем, внимание и зерновым культурам, в том числе пшенице, ячменю, просу (142, с. 10).

По этнографическим материалам установлено, что в исследуемый период зерно молотили при помощи вель - молотильной доски и мололи на мельницах, поставленных на р. Ордубад - чай, как в городе, так и в его окрестностях. По сообщению И. Шопена, в 50-е годы XIX в. здесь имелось 14 действующих мельниц для помола зерна, которые полностью удовлетворяли потребности местного населения (103, с. 483 - 484). Кроме того, в домашних условиях зерно мололи на муку и крупу при помощи киркире (ручная мельница) и дибек дашы.

Составной частью повседневного рациона жителей города Ордубада были хлебные изделия нескольких видов.

Один из них - лаваш, представляющий собой хлеб из тонко раскатанного теста, традиционно широко распространенный у ряда восточных народов (61, с. 104; 21, с. 86).

Технология приготовления теста и правила выпечки лаваша имеют свои особенности и специфику. В первую очередь, они касаются состава муки, раскатки теста, самой выпечки в специальной печи - тендире (вертикальная круглая конусовидная печь), а также соблюдения определенных правил в продолжение всего процесса. Замешиванием теста, его раскаткой, изготовлением хлеба, как правило, занимались женщины. В отличие от других историко-этнографических зон Азербайджана, в Нахичеванском крае, в том числе в Ордубаде, лаваш принято выпекать с расчетом на длительный срок хранения - до 3 - 4 месяцев. Тонко раскатанное тесто быстро достигает в тендире необходимой кондиции, после чего готовый лаваш высушивают и складывают в стопку. Перед тем, как подать к столу, лаваш, хранившийся длительное время, обрызгивают водой и на несколько минут заворачивают в полотенце с тем, чтобы он стал мягким. Такой лаваш выглядел как свежий.

Лаваш выпекают из дрожжевого теста. Для этого просеянную муку заливают теплой водой в деревянном или медном тазу и кладут кусочек дрожжевого теста. В большинстве случаев в течение дня выпекали лаваш из 5 - 6 пудов муки. Для такой массы использовали большие деревянные тазы - текне. Чтобы ускорить брожение, тесто накрывали шерстяной тканью, ковром или чем-либо другим. После того, как тесто подойдет, скребком эрсин его делят на комочки - кюнде и раскатывают скалкой - охлоз на специальной доске или на дувах (круглая плоская поверхность из гяжи, на трех коротких ножках). Раскатанные куски теста при помощи рефете лепили на внутреннюю стенку тендира.

В XIX в., помимо кустарной, домашней выпечки хлеба, в Ордубаде выпекался также товарный хлеб. Этим занимались специально пять уста черек йапан шатырчи - мастеров-хлебопек и 10 кемекчи - помощников, подмастерьев (22, с. 53).

По способам хранения и употребления виды хлеба, выпекавшиеся в Ордубаде, можно разделить на две группы. К одной относятся те, что предназначались для длительного хранения, например, лаваш, о котором выше рассказано. К другой группе принадлежат более многочисленные сорта хлеба, не подлежавшие длительному хранению. Это: сенгек черейи - круглый хлеб, украшенный различными узорами; фетир или дестана - хлебная лепешка: назик, галын садж черейи - тонкий или толстый хлеб, выпекаемый на садже (вогнутом железном диске); тапы - круглый хлеб, изготовленный из теста для лаваша бомбу, сомун - ячменный хлеб; тендир чечеси - сдобный хлеб, характерный для исследуемой зоны; выпекался в тендире в форме шекембуры, но сравнительно больших размеров, имел начинку из грецких орехов и жареной с луком халвы; дейирман черейи - хлебец, наподобие лаваша, выпекали его на садже; кята - квадратной формы с закругленными углами хлеб, "запечатанный" наподобие конверта, с начинкой из различной зелени, выпекался в тендире; гулан, саджарасы, чырпма - различные хлебцы овальной формы, наподобие лаваша, но несколько толще; хитаб - или кутаб, плоские пирожки в форме полумесяца, с различной начинкой.

Из пшеничной же муки выпекали различные и многочисленные виды кондитерских изделий. Больше остальных была распространена халва, шеке бура, пахлава, йаглы черек. Традиционные для Ордубада виды и сорта хлебных и кондитерских изделий до сих пор сохраняют свое место и важное значение в повседневном рационе его жителей. Например, и сейчас лаваш считается незаменимым для свадебного стола и угощения.

Процесс выпечки лаваша породил, вместе с тем, ряд традиций и обрядов. Один из них представляет собой взаимопомощи - черек йайма (выпечка хлеба). В ней принимали участие женщины из числа близких родственниц и соседок, помогавшие по очереди друг другу при выпечке хлеба для повседневного потребления, а также по случаю различных церемоний. Особенно торжественно обставляли церемонию лаваша для свадебных обрядов.

Каждая семья, выпекавшая хлеб, должна была оставить кусочек готового кислого теста для семьи, что займется тем же процессом после нее. Для того, чтобы хлеб в доме не перевелся, взятый в долг лаваш следовало возвратить в том же количестве. Население неукомительно соотнодило особо уважительное, почтительное отношение к хлебу. Его никогда не выбрасывали, не тратили сверх необходимого. Если падал кусочек хлеба, его поднимали, целовали и прикладывали к глазам. Для жителей всего Азербайджана характерно, что каждый раз, КОГДА перед едой нарезали хлеб, эту важную и почетную операцию выполнял аксакал дома, глава семьи. Уважение к хлебу воспитывали и у детей. Хлебом клялись.

Этнографические наблюдения свидетельствуют, что для выпечки хлеба население пользовалось тендиром. Тендир - результат развитой и высокой культуры хлебопашества, и более всего он был свойственен населению, ведущему оседлый образ жизни. В Ордубаде тендир в

прошлом был широко распространен и использовался преимущественно для хлебопечения. Однако, наряду с тендиром для выпечки хлеба пользовались, хотя и в гораздо меньшей степени, саджем - железным выпуклым диском, который ставили на открытый огонь очага выпуклой стороной вверх.

Археологические исследования подтверждают, что тендир в Нахичеванском крае, в том числе и в Ордубаде (1, с. 86 - 87; 46, с. 41 - 43), имеет очень древнюю историю. Во время раскопок на средневековом городище Хараба - Гилян были найдены остатки немалого количества однотипных тендиров (46, с. 41 - 43).

Население Ордубада, как и все азербайджанцы, издревле знало и употребляло различную съедобную дикорастущую и культивируемую зелень: в виде соответствующим образом приготовленных блюд, в качестве приправы к пище, в свежем виде, в сушеном виде, и как лечебное средство. Весь зеленый букет, употребляемый в различном виде, назывался пейджер. Из дикорастущей зелени использовали кириш - череш, джаджыг - бутень, йарпыз - мята длиннолистная, гиджиткан - крапива, эвелик - румеск, перепине - портулак, баллырган - борщевик. Употребляли также зеленый лук - гей соган, базилик - рейхан, эстрагон - тархун, киндзу - кешниш, укроп - шюйюд, каперсы - йергулагы, мяту широколистную - мээрэ, редиску - турп, мяту - нанэ.

Некоторые виды зелени сушили впрок на зиму: мяту, киндзу, укроп; весной и летом в горах собирали и также сушили на зиму крапиву и румеск. Йемлик и гузу гулагы (щавель) употребляли в свежем виде с солью, или же добавляли в такие блюда, как долма (молотое мясо завернутое в листья), кюфта (мясные тефтели), суйуг эриште (бульон с лапшой).

Для приготовления блюда из зелени ее предварительно вымыв и почистив, клали в горячую воду, затем отжимали, чтобы удалить горечь и жарили с луком, иногда заливали яйцами. Портулак обдавали кипятком и ели с гатыгом (простокваша, кислое молоко). В народной медицине борщевик и румеск применяли от кашля.

Этнографические материалы свидетельствуют, что как и в прошлом в настоящее время также в рационе населения важное место принадлежит бобовым культурам: лобья - мелкая белая фасоль, маш лобья - крупная фасоль, нохуд - восточный горох, мерджи - чечевица. Надо также отметить употребление восточного гороха в дробленном виде, имевшем специальное наименование - мыгэшер. В Ордубаде лобья была не просто самой распространенной из бобовых культур в рационе местного населения, но и гораздо чаще других употребляемой для бозбаша, джаглы - ваглы (блюдо из внутренностей животных), чекме ашы (сухая рисовая каша), йарма ашы (крупяная каша), хедик (пшеничная каша), лобья плов (плов с мелкой белой фасолью), суйуг эриште, а также некоторых других блюд.

Развитое садоводство обеспечивало жителей Ордубада всевозможными фруктами и плодами, некоторые круглый год употреблялись как в свежем, так и в сушеном виде. Из них же готовили дошаб - густой вареный сок тута или винограда, различные мюреббе - варенья (о них см. ниже). Готовили также через - смесь из сухих фруктов, а также из ядра грецкого ореха, фундука, фисташки, миндаля, арахиса. Зимой из сушеных фруктов готовили различные блюда: гайсафа - из сушеных абрикосов, джудже ичи - цыплята, начиненные сушеными фруктами и некоторые другие. В прошлом сухофрукты и через были весьма широко представлены в меню ордубадцев. Развитое садоводство и виноградарство способствовали тому, что фрукты, плоды и изделия из них стали обязательным компонентом пищи местных жителей.

По этнографическим данным для улучшения вкуса, аромата и цвета блюд использовали различные пряности и приправы. Из первых следует назвать сумаг - сумах, зенджефиль - имбирь белый, сарыкек - имбирь желтый, дарчын - корица, михек - гвоздика, зеферан - шафран, истиот - перец. Часть из перечисленных пряностей выращивалась в самом Ордубаде, другие - привозили из Южного Азербайджана. В качестве приправ были известны лаваша - кислая пастила, кишмиш - изюм, албухара - чернослив, алча гурусу - сушеная алыча, абгора - сок незрелого винограда.

Из сказанного можно заключить, что в местной кухне использовали большой набор разнообразных пряностей и приправ. Это является свидетельством высокой и древней культуры питания ордубадцев, богатства и многообразия их традиционной пищи.

В традиционном рационе населения исследуемой зоны определенное место занимал рис. На равнинах Ордубадской и Десте эта культура возделывалась, но в небольших количествах, и рис завозили в исследуемую зону в основном из Нахичевана и Южного Азербайджана.

Из риса готовили различные блюда: дюю шилеси - рисовую кашу, плов, сюдлю аш - молочный плов, зиретов - каша из рисовой муки. Рис составлял также один из ингредиентов в многочисленных блюдах, например, в долме, кюфте, дели долме (постная долма).

За исключением зиретова остальные из перечисленных рисовых блюд были распространены и в других историко - этнографических зонах, где проживают азербайджанцы. Поэтому считаем необходимым дать описание только зиретова. Для приготовления этого блюда рис измельчали в каменной ступке, варили в масле до получения густой массы, в которую затем добавляли мед, корицу, желтый имбирь или шафран. Это блюдо предназначалось роженицам.

Русский путешественник И. Н. Березин, объездивший в первой половине XIX в. Закавказье и Дагестан, специально отметил, что плов, являющийся классическим блюдом восточной кухни, занимает достойное место среди азербайджанских кушаний (16, с. 14). В Ордубаде также плов принадлежал к числу наиболее любимых национальных традиционных блюд. Но если в состоятельных домах он входил в ежедневное меню, то в малоимущих семьях был редким: его готовили по особым случаям - в праздники, на свадебные торжества, на поминальный обед.

Плов имел множество разновидностей, в зависимости от хуруша или гарасы - гарнира и приправ. Это могло быть мясо, сухие фрукты, зелень и многое другое. По этнографическим материалам установлено, что ордубадские женщины могли приготовить большинство известных разновидностей этого блюда, распространенных в Азербайджане. В их числе: гийме плов - с гарниром из мясного фарша, ширин плов - со сладким гарниром (фруктовым), гузу плову или дешеме плову - с гарниром из мяса ягненка, мерджи плов - с гарниром из чечевицы, шююд ялов - гарниром из укропа, кевер плов - с гарниром из порея, эриштели плов - с гарниром из лапши, говурма плов - с гарниром из жаркого, тойуг плов - с гарниром из курицы.

Мясные блюда занимали основное место в ежедневном рационе жителей Ордубада. Их готовили из мяса домашних животных - овец, коров, буйволов, коз; из домашней птицы - курицы, индюшки, гуся; из мяса диких животных - горного козла, зайца; из дичи - горлицы, куропатки. Несмотря на то, что в р. Аракс в большом количестве водилась разнообразная рыба, блюда из нее были редкими в меню ордубадцев.

Из мяса домашних животных предпочтение отдавалось баранине, причем парной. Из нее готовили различные блюда. Говядина считалась "тощей". Следует специально отметить, что в прошлом жители Ордубада уделяли особое внимание созданию запасов мясopодуков на зиму. С этой целью ближе к концу лета они закупали у овцеводов соседнего Шушинского уезда и в Нахичевани животных, и пасли их для последующего приготовления жареного мяса про запас. В середине осени овец забивали, мясо нарезали и варили в казанах в своем соку, после чего жарили на курдючном жире и хранили в глиняных кувшинах - кюпе. Курдючный жир должен был полностью покрывать мясо. Такое мясо называлось говурма. Состоятельные семьи иногда пускали на говурма по 5 - 6 овец. Другой вид заготовленного на зиму жареного мяса именовали ишгене - мясо жареное в собственном соку. Говурму и ишгене посылали в дар близким родственникам и соседям. Жареное мясо считалось самым лучшим полуфабрикатом для приготовления различных блюд в зимнее время. Это - говурма плов (плов с гарниром из жареного мяса), чекме ашы (сухая рисовая каша), суйуг эриште (бульон с лапшой), бозбаш (бульон с мясом), говурма (жаркое)¹. Жареное мясо ели также, залив его яйцами.

В прошлом, в отличие от сельской местности, среди горожан более четко была выражена социальная дифференциация, в зависимости от сословных и профессиональных различий. Следствием этого являлась и разница в меню различных слоев жителей города: состав и калорийность блюд, количество приемов пищи в течение дня. Вместе с тем, содержание блюд зависело и от количества и состава членов семьи (8, с. 239).

В исследуемый период в рационе низших слоев не было особого разнообразия. Лишь в исключительных случаях на их столе можно было увидеть в отдельности жидкие и вторые блюда. Это являлось обычным для меню состоятельных горожан, которые могли себе позволить такие жидкие калорийные и качественные кушанья, как пити - бульон с бараниной и восточным горохом, кюфта бозбаш - бульон с мясными тефтелями и горохом. Причем эти кушанья были одновременно первым и вторым: сперва с хлебом ели бульон, а затем мясо и все остальное.

В состоятельных семьях каждый прием пищи в течение дня включал несколько блюд, а также кондитерские изделия и напитки.

В целом, кушанья ордубадской кухни отличались своим традиционным набором и высокими качествами. Для нее характерны блюда с высокими питательными достоинствами и острым вкусом, который придают им различные пряности и приправы, зелень и местные специи.

¹ Говурма имело в данном случае два значения: особым способом заготовленное на зиму мясо и блюдо из него.

К распространенным мясным блюдам относится также долма (букв, "наполненное, фаршированное). В зависимости от времени года, его готовили в различных видах: йарпаг долмасы - мясной фарш, завернутый в зеленые листья; бадымджан долмасы - баклажаны, начиненные мясом; в начале XX в. появилось келем долмасы - голубцы.

К числу древнейших азербайджанских кушаний принадлежит кебаб или шишлык (шашлык). Название шишлык более употребительно у других народов, нежели у азербайджанцев, которые пользуются первым наименованием - кебаб. Сам термин шишлик - азербайджанский, он является производным от слова шишь - вертел, шомпол, и означает кусочки мяса, нанизанные на такой шишь.

Среди мясных блюд местного населения кебабу принадлежит особое место. Он относится к разряду наиболее почитаемых кушаний. Виды кебаба, известные в Ордубаде, фактически не отличаются от тех, что характерны для остального Азербайджана или всего Кавказа. Это - тике-кебаб или гийме - кебаб (шашлык из кусочков мяса); люле - кебаб - из рубленного мяса; тас - кебаб (кусочки мяса, жаренные на сковороде), газан - кебаб (кусочки мяса, жаренные в казане); тендир - кебаб (кусочки мяса или птицы, жаренные на внутренней стенке тендира).

В ежедневном рационе жителей Ордубада определенное место занимали и другие мясные блюда: хаш, келде - пача, сойутма, боз - порт.

Ряд церемоний и поверий, имевших сильное влияние на образ жизни населения дореволюционного Ордубада, сказались также на пище горожан. Некоторые блюда, например, готовили специально в связи с различными обрядами и ритуалами. Так, во время курбан байрама (праздник жертвоприношения) родственникам и соседям посылали куски от всех частей мяса и внутренностей жертвенного животного. В орудж байрамы (ураза, праздник по случаю окончания месячного мусульманского поста) готовили особо калорийные кушанья. Большая часть жителей Азербайджана держала месячный пост, что наносило значительный ущерб их физическому состоянию (152, с. 70), почему и готовили по его окончании высококалорийную пищу.

Среди праздников, наиболее почитаемых и широко отмечавшихся, был новруз байрамы - праздник весны, связанный с началом сельскохозяйственных работ, с началом мусульманского нового года. К нему готовились загодя, делали необходимые запасы, и отмечали радостно, весело, независимо от материального достатка. Праздничный стол на новруз байрамы был установлен различными вкусными кушаньями, сладостями, вареньями, напитками. Специально к празднику выращивали семени (пшеничная порось), из которого затем готовили особую халву - семени халвасы. Перед новруз байрамы несколько семей, обычно родственники и соседи, совместно выпекали сладости - пахлаву, шекер черек (рассыпчатое печенье на сливочном масле из муки, сахара и яиц), тендир чечеси - "пирожки" с начинкой из халвы и грецких орехов, шекербура - "пирожки" с миндальной или ореховой с сахаром начинкой. Традиционно красили яйца, варили компот из сухофруктов.

В целом, праздничные и обрядовые кушанья явно отличались от повседневных своими вкусовыми качествами, разнообразием. Так было в Ордубаде в прошлом, точно также остается донныне.

Немалое место в ежедневном рационе ордубадцев занимали также молочные продукты: сюд - молоко, гаймаг - густые сливки, гатыг - простокваша, кислое молоко, шор - один из видов сыра, йаг - сливочное масло, пендир - сыр. Способы приготовления и употребления различных видов молочной продукции населением Ордубада не отличались от тех, что были приняты у жителей других зон Азербайджана (53, с. 233 - 244).

Употребляли буйволиное, коровье, овечьё и козье молоко. Из него готовили, в основном, гатыг, йаг и пендир. Свежее молоко употребляли в натуральном виде, а также использовали для приготовления некоторых кушаний и хлебных изделий. Молоко считалось повседневным блюдом и по утрам его пили за столом кипяченым. Молоко употребляли также как отдельное блюдо с хлебом: в него крошили лаваш и давали детям. Если грудной ребенок не получал достаточно материнского молока, ему давали козье, которое, как считают, по своему составу и жирности более соответствует материнскому.

Из молочных блюд у ордубадцев наиболее других распространены следующие: довга - суп с рисом, зеленью, мелкими мясными катышками, на кислом молоке; гатыг ашы - рис, зелень, горох, сваренные на воде и в остуженном виде залитые простоквашей; сюдлю плов или сюдлю шилов - вареный на молоке откидной рис; сюдлю йарма - вареная на молоке крупа; сюдлю эриште - молочная лапша; сюд ашы - молочная каша.

Из молока первого дня (молозиво) готовят агыз - вареное молозиво и булама - блюдо из молозива, яиц и сахара. Эти кушанья обычно посылали также соседям, извещая их о рождении телят или ягнят.

Следует специально отметить, что в обиходе жителей Ордубада широко распространены различные варенья. В течение многих лет они готовят вкусные варенья из абрикосов, айвы, кизила, винограда, вишни, черешни, грецкого ореха, тута и других фруктов и ягод. Они являются составной частью ежедневного рациона местного населения.

Варенье из абрикосов (эрик мюреббеси) - плоды, разрезанные пополам и очищенные от косточек, опускают в кипящий сахарный сироп.¹ Для придания аромата в почти готовое варенье добавляют гвоздику (пряность). Хранят его в стеклянной или глазурованной керамической посуде. Абрикосовое варенье очень ценится ордубадцами и широко распространено в исследуемой зоне.

Варенье из айвы (айва мюреббеси) - с плодов очищают кожуру, нарезают их тонкими дольками, отделяют жесткую сердцевину, затем дольки выдерживают несколько часов в известковой воде, чтобы они сохранили свою форму в процессе изготовления варенья. После этого дольки промывают в воде, опускают в сахарный сироп и варят в текне (медный таз); при этом периодически текне снимают с огня, дают ему несколько остыть. Ближе к завершению процесса в варенье добавляют гвоздику. Айвовое варенье широко распространено среди азербайджанцев.

Варенье из сливы или терна (гявалы или гегям мюреббеси) - для его приготовления используют очень сладкий сироп по сравнению с другими видами варенья. Прежде, чем опустить сливы или терн в сахарный сироп, их накалывают иглой.

Варенье из грецкого ореха (гоз мюреббеси) - оно широко распространено в исследуемой зоне. Местное население вообще весьма рационально использует грецкие орехи в своем меню: в различные времена года в разном виде - как сухие фрукты, как суджук (фруктовая колбаса с ореховой начинкой), как варенье. Для приготовления гоз мюреббеси в середине лета срывают незрелые орехи и освобождают от мясистой оболочки. Затем их прокалывают, заливают водой, которую в течение дня меняют 3 - 4 раза. Орехи выдерживают в воде несколько дней с тем, чтобы они утратили свою горечь (из-за синильной кислоты), после чего их опускают в известковую воду, что придает плодам гладкость. Через сутки орехи теряют свой цвет и полностью утрачивают горечь. Их промывают, вновь накалывают иглой, спускают в кипящий сахарный сироп и варят на медленном огне; при этом периодически варенье снимают с огня. Готовый продукт хранят в стеклянной или глазурованной керамической посуде. Употребляют его преимущественно зимой, подавая на стол после обеда.

Варенье из розы (гюль мюреббеси) - весьма широко распространено в исследуемой зоне. Собранные лепестки опускают в сахарный сироп и варят на слабом огне до загустения. Для предотвращения от засахаривания готового продукта еще в процессе варки в него добавляют лимонную кислоту. Вообще же для того, чтобы и другие варенья не засахаривались, их хранят при комнатной температуре.

Способы приготовления варенья из вишни, черешни, винограда и кизила, в основном, сходны между собой. Сперва ягоды отделяют от черешков, затем промывают, смешивают в определенной пропорции с сахаром и варят.

Различные напитки - араг (настойки), шире, соки), шербет (сахарный сироп с наполнителем) издавна занимают важное место в ежедневном рационе жителей Ордубада. Они представлены многочисленными видами. Вместе с тем, следует отметить, что население города всегда полностью обеспечено хорошей питьевой водой из кяхризов.

В XIX в. в исследуемой зоне широко распространился чай, обладающий, как известно, целебными и другими полезными свойствами. В изучаемый период чай в Азербайджане еще не культивировался и его завозили сюда купцы из разных стран Востока и из России.

При заварке чая использовали в качестве добавок различные пряности: зенджефиль - белый имбирь, михек - гвоздика, хиль - кардамон, дарчын - корица. В качестве чая заваривали также некоторые виды целебных трав: кекликоту - чабрец, гантепер - головчатка, моллаоту - зверобой, итбурну - шиповник, чобанястыгы - ромашка.

Большое место занимали также напитки, имевшие лечебное значение. Они ежедневно подавались к столу или же их употребляли отдельно. Это были "безалкогольные напитки, которые обладали свойствами освежать, укреплять, поднимать тонус, вызывать аппетит" (70, с. 136). Они

¹ Сахарный сироп для каждого вида варенья готовили в определенной пропорции, в зависимости от "сладости" самих видов фруктов или ягод.

способствовали лучшему усвоению пищи и обмену веществ. Эти напитки азербайджанцы употребляли в прошлом, не утратили они своего места и значения и в настоящее время (70, с. 136). Целебные напитки получили названия от тех трав и цветов, из которых их изготавливают. Вместе с тем, в народе они именуются и известны под собирательным понятием араг, то есть настойки.

Безалкогольные настойки подавались обычно к столу для улучшения процесса пищеварения. Отдельно их употребляли в лечебных целях. Такие настойки готовили из определенного букета трав и цветов: зуфа нане - мята обыкновенная, пиш - пиши или бедмюшк - верба ее листья), балдырган - борщевик, сейюд - ива (ее листья), хийар - огурцы (листья).

Приспособления, при помощи которых готовили различные настойки, а также соки, домашним способом во многом напоминают те, что применяются в настоящее время в промышленном производстве и прообразом которых они в определенной степени являются. Отдельные семьи в Ордубаде доныне пользуются теми же приспособлениями, что были в употреблении у населения города в исследуемый период. Это - арагчекме газаны - перегонный аппарат, гюлаб гургусу - аппарат для получения гюлаба (розовой воды), мей джихазы - приспособление для получения настоек, саалаб чайданы - чайник для заварки саалаба - напиток из истолченного в порошок корня растения того же названия - саалаб, который заваривают на горячем молоке; полученный настой пьют в горячем же виде, в лечебных целях: при простуде, болях в груди и горле, кашле.

Для приготовления определенного вида настойки соответствующую траву, листья или лепестки цветов очищали и тщательно промывали в воде. Затем заполняли ими медный казан наполовину и заливали водой так, чтобы она покрыла их. Сверху придавливали гнетом, роль которого выполнял плоский тонкий круглый гольш и на который ставили медный ковш. Казан закрывали перевернутым серпушем - медным колпаком¹, выполнявшим роль конденсатора, шишак этого колпака приходился как раз над медным ковшом. Диаметр серпуша должен был соответствовать отверстию казана. Место, где сходились серпуш и края казана, обмазывали по кругу тестом с тем, чтобы пар не выбивался наружу и процесс перегонки шел, как нужно. Затем казан ставили на малый огонь, а в серпуш наливали холодную воду, которую меняли как можно чаще. По мере образования в закрытом пространстве казана пара, он оседал и конденсировался на холодной поверхности серпуша, с которой стекал по шишаку в медный ковш, стоящий на плоском круглом тонком гольше внутри казана (серпуш выполнял таким образом роль змеевика). После завершения процесса перегонки серпуш снимали и из казана извлекали ковш с настойкой. Опытный перегонщик по прозрачности полученной жидкости мог определить, получилась ли настойка качественной или нет. Готовый продукт должен был быть прозрачным и чистым. Если в нем имелась муть, значит настойка получилась "с выбросом", то есть во время перегонки кипящая в казане масса попала в ковш, куда стекал с поверхности серпуша сконденсированный пар. Поэтому процесс проводился повторно. Полученную настойку сливали в стеклянную посуду, которую плотно закрывали затычкой и обмазывали тестом, чтобы предотвратить испарение.

Настойки были разными между собой в зависимости от способа применения в лечебных целях или же для улучшения пищеварения.

Настойка из зуфу подавалась обычно к плову и некоторым другим жирным блюдам. Для этого заранее готовили сахарный сироп на воде, в пропорции 1:1, в который добавляли определенное количество настойки. Такой шербет с настойкой из зуфи весьма полезен для усвоения жирной пищи. В лечебных целях ту же настойку употребляли в неразведенном, чистом виде от болей в желудке и брюшной полости. Нередко готовили сложную настойку из зуфи и бойма - дерена.

Настойка из пиш - пиши или бедмюшка использовали за праздничным столом, ибо она способствовала пищеварению и вызывала аппетит, а также в качестве лечебного средства - от гипотонии, желудочных резей, помогал процессу кровотворения.

В Ордубаде из лепестков розы готовили не только варенье, но и гюлаб - розовую воду. Этот напиток уже в далеком прошлом был широко распространен в Азербайджане. Технология получения гюлаба практически не отличается от способа изготовления настоек. Часто для получения более концентрированного гюлаба и увеличения его аромата процесс перегонки проводили по 2 - 3 раза, добавляя с каждым разом свежую порцию розовых лепестков. Гюлаб применялся при приготовлении шербета, различных восточных сладостей и конфет. Каждая семья

¹ Серпуш - напоминает медный шлем с шишаком; им накрывали горячие кушанья в тарелках и на сковороде, чтобы они не остыли.

запасалась гюлабом, который использовали также для омовения рук по праздникам, особенно на новруз байрамы, при приеме гостей и по другим особым поводам. Достаточно было несколько капель гюлаба, чтобы продезинфицировать руки.

Среди жителей Ордубада были широко распространены также напитки, что специально подавались к столу вместе с кушаньями. Они были весьма разнообразными, среди них: гяндаб сироп, приготовленный на сахаре и меде, с добавлением настоев из различных трав и розовых лепестков; ишкенджеби - напиток из абгора, сахарной пудры и нане; хошаб - напиток, получаемый из размоченных в воде сухофруктов; различные шербеты - айвовый, алычовый, вишневый, лимонный. Все они служили для возбуждения аппетита, улучшения пищеварения, являлись прохладительными напитками. Они же использовались в народной медицине в лечебных целях.

В целом, процессы приготовления различных шербетов и соков из фруктов были схожи между собой. При изготовлении фруктовых шербетов заранее очищенные и подготовленные фрукты варили на воде с добавлением в определенной пропорции сахара. Шербеты или соки подавали к столу вместе с обедом, и ужином, в охлажденном виде.

Сейчас их домашнее приготовление фактически прекращено. Основная причина этого в том, что население ныне имеет возможность приобретать в магазинах различные соки, лимонады и минеральные воды. Тем не менее, и в современном Ордубаде некоторые виды домашних напитков не утратили своего значения и, как и ранее, по-прежнему применяются в лечебных целях и являются повседневным неизменным атрибутом обеденного стола. Анализ материала позволил прийти к выводу, что Ордубад является одним из исторических примеров градостроительства, городом, сохранившим важнейшие и определяющие конструктивные элементы планировки жилых домов, хозяйственных сооружений, дворов, приусадебных участков, интерьеров жилищ, а также локальные особенности, выделяющие его среди других средневековых городов. Вместе с тем отмеченное - свидетельство высокой строительной культуры местного населения, разнообразия строительного материала. И если сам Ордубад строился в соответствии с естественно - географическими условиями, то его кварталы сложились на определенной социально - экономической основе: на родственных связях горожан и на заселении их однородными в социальном отношении группами. Этими обстоятельствами во многом можно объяснить как особенности его историко-этнографической части.

С этими характеристиками связано также то, что по архитектуре, конструктивным особенностям планировке, по созданию в них максимума удобств, вплоть до микроклимата, жилища Ордубада отличаются от жилых домов других зон.

Традиционные пища и напитки, хлеб и варенья ордубадцев имели только им присущие черты и технологии приготовления и состава ингредиентов; некоторые из них весьма своеобразны. Все это связано как с местными условиями, так и сферой хозяйственной деятельности и древними местными обычаями и обрядами. Одновременно разнообразие свидетельствует о высокой и древней культуре питания, о богатстве и многообразии рациона жителей Ордубада, а кушанья разных слоев горожан четко фиксируют социальные и экономические различия между ними.

ГЛАВА IV. СЕМЕЙНЫЙ И ОБЩЕСТВЕННЫЙ БЫТ

§ 1. Структура семьи

Анализ этнографических материалов свидетельствует, что в XIX - начале XX вв. основной формой семьи в городе Ордубаде являлась малая семья, состоявшая из представителей двух поколений: родителей и детей; в некоторых случаях в нее входили родители отца, его незамужняя сестра или неженатый брат. Такие семьи имели в оптимальном варианте от 5 до 10 членов. Однако, в исследуемый период в городе, но главным образом в селениях изучаемой зоны, можно было еще встретить как пережитое явление большую семью, которая, как ИЗВЕСТНО, представляет собой универсальное историческое явление (58, с. 6). Характер такой семьи в XIX - начале XX вв. определялся степенью развития существовавших производственных отношений и социального устройства обществ.

Среди факторов, издревле определявших хозяйственную жизнь семей Ордубада в дореволюционный период, важную роль играли местные естественно - географические условия и особенности производственной деятельности. Это явно сказывалось в той или иной степени на специфике трудовых занятий каждой семьи. Хотя разделение труда и обязанностей между членами семьи, как правило, устанавливал ее глава, однако во многих случаях это распределение носило механический характер. Обычно мужчины занимались садоводством, хлебопашеством, ремеслом, продажей плодов, иногда - работали на приусадебном участке, ухаживали за скотом.

Женщины были заняты преимущественно домашней работой, сбором урожая, сушкой плодов, воспитанием детей, а также выпечкой хлеба, выращиванием шелковичный червей. Следует отметить, что в отличие от сельской местности, в условиях города хозяйственные обязанности женщины зачастую ограничивались домашними делами. Вместе с тем, женщина дореволюционного Азербайджана в условиях города вела более замкнутый, нежели в сельской местности, образ жизни (40, с. 147). Такое положение непременно сказывалось на ее обязанностях при разделении труда среди членов семьи. Приготовлением пищи занималась старшая в семье женщина, которая ведала также приобретением и хранением продовольствия.

Обязанности подростков и малолетних детей, в основном, заключались в оказании помощи взрослым членам семьи в процессе их трудовой деятельности.

Господствовавшие в Азербайджане в XVIII в. территориальная раздробленность и экономический застой после вхождения в начале XIX в. северной части страны в состав России стали постепенно изменяться в позитивном аспекте (75, с. 51). Развитие товарно-денежных связей и капиталистических производственных отношений способствовало росту производительных сил, но не изжило присущих Ордубаду феодально-патриархальных черт. Изменившиеся экономические условия жизни еще более выпукло показали наиболее консервативные стороны семейного быта, внутрисемейные и семейно - брачные отношения.

Малая семья, являвшаяся основной формой в исследуемой зоне, составляла единую хозяйственную ячейку, прочно сохраняла и продолжала традиции, присущие большой семье. Все члены семьи, без исключения, обязаны были беспрекословно подчиняться ее главе - отцу во всем, что касалось внутрисемейных взаимоотношений. Этот патриархальный порядок оказывал влияние и на некоторые правовые нормы семейной жизни. Например, оставались в силе такие установления, характерные для большой семьи, как раздел имущества отца, внутрисемейные взаимоотношения; наследниками семейного имущества считались сыновья и внуки по отцовской линии. По этнографическим материалам, раздел имущества не мог быть произведен без согласия отца. Последний еще при своей жизни, по завещанию, определял как должно будет делиться его состояние.

Обычно после смерти отца сыновья отделялись. Следует отметить, что в исследуемый период действовавшая налоговая система учитывала не количество семей, а - число домов (24, с. 126). Поэтому и в условиях города увеличение количества налогов в определенной степени препятствовало росту числа семей (119, с. 629), потому что каждый, достигший 15-летнего возраста, облагался налогом в пользу государственной казны (30, с. 355).

В большинстве случаев глава семьи стремился еще при своей жизни произвести раздел семейного имущества (119, с. 629). Все имущество, из которого исключались земледельческие орудия труда, приусадебный участок и сад отец делил между своими сыновьями, которые имели

равные права на наследство. Неделимая часть доставалась младшему сыну, проживающему вместе с отцом. По установленному правилу во время раздела имущества неженатому сыну выделялась сумма на свадебные расходы - той харджи, а незамужней дочери - приданое (джеизлик). В большинстве случаев отделившиеся сыновья оставались в одном дворе, но в разных жилищах, и сохраняли экономическую общность и единство действий (29, с. 175 - 176).

По сравнению с большой семьей, в разделении труда и обязанностей в рамках малой семьи имелись определенные принципиальные отличия. Так, ввиду того, что членов в ней было меньше, каждый из них нес относительно большую нагрузку. Обязанности женщин не ограничивались только домашней работой, она должна была теперь участвовать также в некоторых хозяйственных делах.

Из-за скудности этнографического и литературного материала по причинам, отмеченным выше, мы не имеем возможности дать исчерпывающие сведения об оптимальном составе семьи в исследуемой зоне в XIX - начале XX вв. Вместе с тем, соответствующие статистические данные позволяют заключить, что в 70-е годы прошлого столетия малая семья в городе Ордубаде состояла из 5 - 6 членов (41, с. 247). Но этот показатель не вполне надежен, ибо следует принять во внимание относительно высокую смертность из-за недостаточной медицинской помощи, болезней, эпидемий. В связи со сказанным можно сослаться на следующие данные: если в 1829 г. в Ордубаде проживали 803 семьи, всего 3444 чел. (103, с. 619 - 622), то в 1873 г., то есть 45 лет спустя, здесь имелось 840 семей, или 3.491 чел. (41, с. 248). Иными словами, в 1829 г. каждая учтенная семья состояла из 4,3 членов, в 1873 г. - 4,2. Таким образом, хотя количество семей-домов несколько увеличилось, однако их состав фактически остался неизменным.

Малые семьи, в первую очередь, малоимущие, являлись моногамными, что было, прежде всего, следствием экономического фактора. В масштабе Азербайджана в таких семьях, наряду с прогрессивными традициями - почтение к старшим, обоюдное уважение, взаимопомощь, продолжали сохраняться и консервативные феодально-патриархальные обычаи, например, бесправие и покорность женщины, ее зависимость от мужа. Положение женщины в семье и обществе, лишение ее прав на семейное имущество - все это являлось следствием социально-экономического устройства в дореволюционный период, в равной степени присущим к Ордубадской зоне, и регулировалось это положение феодально-патриархальными установлениями и нормами шариата. Вследствие господства в таком обществе частной собственности, женщина "не пользуется ни в общественной жизни, ни в семейном быту никакими правами; она безмолвная работница, исполнительница приказаний мужа, который распоряжается ею" (41, с. 247). С другой стороны, установления шариата полностью утверждали бесправие и покорность женщины. Целиком зависящая от мужа, она в условиях города являлась полной затворницей (40, с. 147). По сравнению с ней, женщины крестьянских семей были менее покорными и религиозными. Появление женщины на людях без чадры (глухая головная накидка до пят) считалось предосудительным. У народов дореволюционного Кавказа вообще замужняя женщина с непокрытой головой вызывала к себе характерную отрицательную реакцию (88, с. 190). Эта традиция обязательного покрытия головы до сих пор соблюдается в быту пожилыми азербайджанками, хотя и не всегда. Например, в Нахичеванской АССР, в том числе и в Ордубадской зоне, пожилые женщины пользуются чадрой только во время похоронных обрядов.

Одной из основных обязанностей женщины в семье являлось воспитание дочерей. Она должна была с малых лет прививать им трудолюбие, терпеливость, аккуратность и другие качества (41, с. 247).

Патрономия, представляющая собой родственную группу, возникшую в результате дробления семейной общины и объединенную определенной хозяйственной, социальной и идеологической близостью (58, с. 97), в своей классической форме в исследуемой зоне не фиксирована. Ибо здесь большая семья существовала как пережиточное явление: ее дробление, вызванное социально-экономическими факторами, не дало возможности патронии оформиться полностью. Несмотря на это, характерные для патриархальной семьи остаточные признаки продолжали бытовать у местного населения.

Анализ полевых этнографических материалов показал, что в XIX в. Ордубад делился на отдельные патронимические кварталы - махалле. По сообщениям наших информаторов, проживавшие в таких кварталах семьи происходили из одного рода и считали себя кровно-родственными между собой до седьмого колена. Эти родственные группы именовались потомками одного рода, членами одного племени, детьми одного очага (родового гнезда) и одного закона. Дальних же родичей относили к числу внесемиколенных родственников.

Первые сведения о патронимических кварталах в Ордубаде фиксированы в XVII в. (125, с. 7). В XIX в. здесь отмечено пять таких махалле: Мингисский, Сар - Шагарский, Амбарасский, Кюрдугальский, Уч - Дадангский (103, с. 481 - 482). По сравнению с другими зонами Азербайджана, эти названия связаны с более древними корнями, но их изучение с точки зрения топонимии требует специального исследования.

Семьи, проживающие в определенном патронимическом квартале, принадлежат к "одному и тому же роду, вместе с тем, как говорит М. О. Косвен, составляют также родовой квартал (58, с. 178). Каждый патронимический квартал представлял собой хозяйственную, экономическую и идеологическую общность. Особенно отчетливо она проступала в некоторых видах коллективных работ, например, при строительстве жилых домов, хозяйственных сооружений и ограждающих двор стен, при проведении кяхризов, выращивании гусениц шелкопряда, при сборе урожая в садах и на виноградниках. Эти и другие, подобные им виды работ, производились сообща, безвозмездно и бесплатно. Хозяин дома должен был только обеспечить работающих едой, сладостями и напитками.

У жителей патронимических кварталов сохранились и частично дошли до наших дней архаические элементы в исполнении некоторых обрядов семейного быта, в том числе таких, как сватовство, обручение, свадьба. Например, без совета аксакала квартала ни одна семья одного с ним рода не женила сына и не выдавала дочь замуж. В таком деле его мнение нередко являлось решающим. Все жители квартала принимали активное участие во всех церемониях свадебного цикла: помогали готовить приданное девушки, постель для брачного ложа, всем миром справляли то, чего недоставало в приданом. Для оказания материальной помощи молодой семье во время свадебного пира молодоженам делали разные подношения. Специалисты считают, что этот обычай является пережитком родоплеменного периода и характерен для ряда народов.

§ 2. Брак

Брак, как историческая категория, на каждом этапе социально - экономического развития имел конкретную форму и являл собой основу для создания определенной формы семьи. В XIX - начале XX вв. в Ордубаде, как и во всем Азербайджане (15, с. 177), брак зиждился, как правило, на расчетах экономического порядка. Он заключался обычно между представителями одной и той же социально - экономической прослойки или профессии. Но не были исключены также браки представителями богатых семей и нижестоящими слоями.

В прошлом брачные церемонии в исследуемой зоне регламентировались выработанными на протяжении столетий обрядами и установлениями шариата. По обычаю всякий, достигший брачного возраста человек, должен был создать семью, ибо безбрачие резко осуждалось обществом. Анализ этнографических материалов свидетельствует, что по шариату девушку могли выдать замуж по достижению ею 12 - 14 лет; юноша мог жениться в 16 - 18 лет. Семьи, где имелись 13-летние девочки, уже ожидали сватов. Вместе с тем, надо заметить, что этот возраст не считался обязательным. Бывали случаи, когда выдавали замуж в более раннем возрасте (136, с. 16). Нередко родители женили своих детей по обычаю дейикли.

В исследуемый период в Ордубаде существовали две формы заключения брака: путем сватовства и обоюдного согласия сторон; и умыканием, с согласия или без согласия девушки. Вторая форма была малораспространенной и носила второстепенный характер, ибо браки среди ордубадцев являлись эндогамными, поэтому умыкание особых оснований не имело и осуждалось. Девушка не имела права выбора мужа. Однако, как пишет Азиз Шариф, среди этих бесправных и неграмотных находились такие, что "переступив старые обычаи и установления шариата, направленные против человечности, не боялись восставать против порядков общества" (120, с. 28). Единственно возможной формой протеста и соединения с любимым человеком являлось бегство, т. е. "умыкание юношей девушки" (120, с. 28). Зачастую умыкание было следствием несговорчивости сторон, материальной неподготовленностью дома юноши к свадьбе. Как считают специалисты, в прошлом обычай умыкания был присущ всем народам Кавказа, в том числе азербайджанцам (120, с. 160; 15, с. 177; 88, с. 52 - 56).

В исследуемой зоне, как и во всем Азербайджане, в прошлом бытовали три формы брака: моногамия, полигамия и сиге - временный брак. Первые две формы являлись постоянным браком и скреплялись на основе норм шариата. В Ордубаде была принята в основном моногамия. Двоеженство или многоженство имело распространение преимущественно в среде имущих, особенно среди служителей культа. Последние располагали необходимыми возможностями для заведения и совместного проживания четырех законных жен: могли их содержать, обеспечить

многочисленных детей; но при необходимости и разводились (120, с. 28). Многоженство в ряде случаев отмечено и в малоимущих семьях. Оно было связано с бездетностью женщины, но иногда с экономическими причинами. Например, со стремлением сблизиться с влиятельной семьей и увеличить с ее помощью собственный достаток; с потребностью сохранить наследство в своей семье.

Анализ этнографических материалов показывает, что нередко заключение мужем нового брака происходило с согласия его жены. Это имело место в случае ее бездетности. В полигамных семьях такого вида обе жены проживали совместно, занимаясь работой в одном хозяйстве. При этом первая - старшая жена - называлась агбирчек - седовласая, почтенная, вторая – гюню - новая жена. Жена, родившая детей, пользовалась большим влиянием и авторитетом.

Сиге разрешал мужчине вступать в брачные отношения с вдовой на определенный срок: "от нескольких часов до 99 лет". Официальное утверждение сиге муллоу было необязательным; для заключения временного брака достаточным являлось согласие одного из родственников женщины и присутствия двух свидетелей (21). Женщина, вступавшая в такой брак, в любое время могла выйти замуж. В исследуемый период сиге, как форма брачных отношений, не являлся характерным для Ордубада и не имел здесь широкого распространения. Ею пользовались лишь представители обеспеченных слоев и служители культа. Рядовые жители относились к сиге отрицательно и осуждали его.

Анализ полевых этнографических материалов позволяет заключить, что наряду с эндогамными браками в дореволюционном Ордубаде заключались и экзогамные брачные союзы. Но в специальной литературе указано, что среди многих тюркоязычных народов, в том числе у проживающих на Кавказе и в Средней Азии, доминировал обычай заключения браков между родственниками. Г. А. Гейбуллаев в связи с этим отмечает, что как и у многих других народов мира у азербайджанцев эндогамия являлась специфическим последствием эволюции патриархальных социальных отношений, представляя собой пережиток, а вместе с тем обычай, призванный предотвратить дробление родового имущества, общего хозяйства (129, с. 160, 167).

Поэтому в прошлом в Ордубаде заключались, преимущественно, эндогамные брачные союзы. Традиция вступления в брак внутри патронимической группы была столь сильной, что старались не выдавать девушек замуж в другие кварталы города. В связи с этим бытовала поговорка: "Хорошую девушку отдавать на сторону жаль, а плохую - стыдно!" Среди эндогамных браков в исследуемой зоне наиболее распространенными являлись брачные союзы между двоюродными братьями и сестрами как и в остальном Азербайджане, здесь фиксированы четыре их формы: ортокузен - 1) между детьми родных братьев: между эми оглу (кузен) и эми гызы (кузина); 2) между детьми родных сестер: между хала оглу (кузен) и хала гызы (кузина); кросскузен - между детьми родных брата и сестры; 3) между дайы оглу (сын брата) и биби гызы (дочь сестры); 4) между биби оглу (сын сестры) и дайы гызы (дочь брата). Среди таких браков наиболее распространенными являлись брачные союзы между детьми родных братьев. По этому поводу существовала поговорка: "Пуповины двоюродных брата и сестры по отцу священны, ибо обрезаны на небесах". Несомненно, обычай зарывать отпавшую пуповину новорожденной девочки под порогом родительского дома связан с пожеланием, чтобы она была домовитой и не была отдана замуж на сторону. Не случайно, в Нахичеванской этнографической зоне, в одной из широко распространенных традиционных народных женских хоровых песен типа ахышта, говорится:

**О мой брат по отцу Зийада, ахышта,
Меня выдают за чужака, ахышта.
Пришли мне коня и кнут, ахышта,
Ибо не могу уйти пешей, ахышта!**

В исследуемый период в Ордубаде бытовала также система сорората и левирата. Так, вдова должна была выйти замуж за неженатого брата своего умершего мужа, причем даже в том случае, если он младше нее. Тем самым сохранялось имущество умершего в его роду и материально обеспечивалось существование его детей. Этот обычай, будучи продуктом патриархально - общинного периода, соблюдался у ряда народов Кавказа как пережиточное явление и на последующих этапах их социально - экономического развития (117, с. 177 - 178). В случае смерти жены вдовец имел право жениться на ее незамужней сестре. При этом следовало обязательно получить согласие как ее самой, так и ее родителей. По народному поверью, для детей умершей

матери никто не мог стать ближе, чем ее родная сестра. Не случайно бытовала поговорка: "Пусть печалится тот мужчина, у которого нет незамужней свояченицы!".

В прошлом в Ордубадской зоне, как и во всем Азербайджане и у некоторых других народов, характерным являлся обычай обручения в колыбели: бешиккесме и гебеккесме. Он был принят, главным образом, между близкими родственниками - детьми родных братьев и сестер. Гебеккесме заключалось в том, что во время обрезания пуповины у новорожденной провозглашалось, что она предназначена в жены одновременно с ней родившемуся кузену. Бешиккесме - та же формула произносилась над колыбелью новорожденной, после чего оба будущих супруга, как правило, считались дейклик (сговоренные) или нишанлы (обрученные). Согласие сторон об обручении в колыбели считалось нерушимым. В ряде случаев сговор – дейкли - происходил и позже, когда дети подрастали.

§ 3. Свадебные обряды

Анализ этнографических материалов позволил нам выявить, раскрыть и показать локальные особенности свадебных обрядов Ордубада, сохранившиеся до сих пор в быту местного населения, а вместе с тем подтвердить, что эти обряды являются составной частью общеазербайджанских свадебных церемоний. Бракосочетание, принадлежащее к разряду наиболее значительных событий в жизни человека, сопровождалось комплексом обрядов и одновременно являло собой в прошлом немаловажное событие в общественной жизни. Обладая присущими ему особенностями, этот акт имел глубокие исторические корни. В целом, азербайджанская свадьба представляла собой сложный комплекс, включавший элементы семейного и общественного быта, мировоззрений народа, внутрисемейных взаимоотношений, фольклора. Ордубадская свадьба, будучи составной частью общеазербайджанской, по своему содержанию также зависела от характера вековых установлений, социально - экономических реалий определенного периода, от исторических форм семьи и брака.

Когда родители намеревались женить своего сына, достигшего необходимого возраста, то они через его близкого друга узнавали его мнение. Если у сына была к тому же на примете девушка, на семейном совете решали подходит она или нет. Эта традиция подтверждение тому, насколько бесправной являлась в прошлом женщина.

Если у юноши никого на примете не имелось, то подыскивали девушку, главным образом, среди близких родственников, соседей, в своем квартале. Это было связано, прежде всего с тем, что замкнутая жизнь горожан облегчала поиски девушки именно среди родственников или же вблизи, в своем махалле. Вместе с тем, такое положение являлось следствием экономического фактора: приданое девушки не уходило чужакам, а оставалось среди "своих".

Выбор девушки - гызбейенме является одним из важных моментов в досвадебных делах. В XIX - начале XX вв., как отмечено выше, главным в семье являлся отец. От него зависело решение всех вопросов; представляя собой патриархальный пережиток, это положение, тем не менее, сохранялось в значительной степени. Вот почему женитьба сына, решение о породнении с другой семьей зависело от родителей, особенно и, главным образом, от отца. Родители юноши, прежде всего, старались получить как можно больше сведений о будущей невестке и узнать мнение ее родителей относительно своих намерений породниться. Этим обычно занимались близкие к обеим семьям родственники, либо тетки юноши по матери (хала) и отцу (биби).

Если реакция дома девушки была положительной, то 3 - 4 близких родственника юноши, с согласия ее родителей, приходили к ним, чтобы договориться о засылке сватов - эльчи. В роли последних выступали, в основном, отец юноши, дядя по отцу или матери, аксаккалы квартала. Сватовство предполагало получение официального согласия со стороны девушки и называлось сезверди (получение слова), нишанбазлыг (обручение), бельке (задаток)¹. Согласие семьи девушки во время сватовства символически выражалось в том, что на стол ставили сладкий чай и шербет. После того, как обе стороны приходили к согласию, поднесенное девушке бельке считалось принятым. Это предварительное подношение состояло из головного платка (йайлыг), серег (сыр-

¹ Бельке означает "предварительные подарки дома юноши стороне девушки". В Ордубаде в том же значении нередко употребляли термин нишанбазлыг и сезкесди (обручение, сговор). Бельке - древнетюркское слово, означает "обручение", оно бытует в том же значении у ряда народов: у грузин - белге, нишаноба; гагаузов - сезверди (Малов С. Е. Памятники древнетюркской письменности. - М., Л., 1951, с. 373; Волкова Н. Г., Джавахишвили Г. Н. Бытовая культура Грузии XIX - XX вв. Традиции и инновации. - М., 1982, с. 116; Курогло С. С. Семейная обрядность гагаузов в XIX - начале XX вв. - Кишинев, 1980, с. 44).

га) обручального кольца (нишан йюзюю) и различных сладостей.¹ Надев обручальное кольцо на руку девушки, одна из женщин - родственниц со стороны юноши, называемая баши бютгов (многодетная, т. е. имеющая много детей), демонстрировала на женской половине дома девушки принесенное белье. Все присутствующие поочередно поздравляли девушку и напутствовали счастья, добра. Так, между двумя сторонами устанавливались родственные отношения, которые уже нельзя было нарушить.

После обряда помолвки юноша становился для дома девушки гийев (зять), а она для его дома - нишанлы (обрученная). Его и ее родители считались теперь родственниками друг друга. Вновь возникшие родственные связи имели свою специфику и терминологию не только на уровне юноши и девушки. Так, отец и мать юноши являлись теперь для девушки гайната и гайнана (свекор и свекровь), его брат - гайын (деверь), его сестра - балдыз (золовка), жена его брата - гюльбаджи, жена его дяди по отцу - амджаны. Обрученная девушка была гелин - невеста для юноши, невестка и сноха - для его родителей и родственников. Отец и мать девушки являлись теперь для юноши гайната и гайнана (тесть и теща), он сам - гийев (зять - для ее родителей), йезне - (зять - для ее братьев, сестры и родственников), баджанаг (свояк - для мужа ее сестры); сестра девушки становилась для юноши балдыз (свояченица).

После обручения девушка должна была соблюдать и следовать определенным правилам, иногда - покрываться с головы до пят чаршабом (большой головной платок - накидка), а лицо закрывать йашмагом (специальная лицевая повязка); сторониться отца и матери, старших родственников жениха. Этот обычай, подтверждающий бесправие и покорность азербайджанки в дореволюционном обществе, назывался бой гизлетме (сокрытие невесты). Он фиксирован у ряда народов Кавказа и в научной литературе именуется "обычай избегания" (88, с. 37 - 44). Хотя в настоящее время жизнь и быт местного населения претерпели коренные изменения, обычай йашынма (закрывание лица - от йашмаг) еще до конца не изжит, и в определенной мере соблюдается в Ордубаде (23, с. 17). А это, в свою очередь, имеет некоторое влияние на характер семейного быта и внутрисемейных взаимоотношений.

Период после обручения мог продолжаться от нескольких месяцев до 1 - 2 лет. Это объяснялось, с одной стороны, главным образом тем, что дом жениха должен был материально подготовиться к свадьбе, а с другой, - нередко малолетством невесты. Во время такого подготовительного периода дом жениха в каждый праздник делал подношения стороне невесты. Так, на гурбан байрамы (праздник жертвоприношения) дому невесты посылали белого барана, окрасив его голову и ножки в красный цвет - хной, повязав на шею красный келагаи (шелковый головной платок). Белый цвет выражал пожелание светлых дней, счастья; красный, будучи символом солнца, - благие напутствия (153, с. 23). В свою очередь, сторона невесты, зарезав барана, половину его отсылала в дом жениха. В оруджлуг (пост) отправляли друг другу различные сладости, сухофрукты и подарки. Особенно торжественно и богато проходил новруз байрамы (праздник весны). Близкие родственники жениха готовили хонча (булочки, "поднос") со сладостями и относили в дом невесты (подносов было несколько); ей делали различные подарки: платки, шелковую шаль, чулки, отрезки шелка, одежду, украшения. Одновременно посылали подарки со стороны невесты дому жениха. Когда появлялись свежие фрукты, невесте отправляли нубар пайы - пай от нового урожая.

Следует отметить, что принятый в прошлом у ряда народов Кавказа калым, именуемый в дореволюционном Азербайджане башлыг или сюд пулу (верное означает "выкуп", второе - "сумма за вскармливание девушки материнским молоком"), в Ордубаде не имел широкого распространения. Возможно это связано с тем, что на исследуемой территории браки очень часто заключались между близкими родственниками, почему они в большинстве случаев не поднимали вопроса о калыме.

Второй этап брачных церемоний составляла собственно свадьба, подготовка к которой начиналась сразу после обручения. В зависимости от материального достатка, собирали приданое для невесты, а сторона жениха запасала все необходимое для свадебного пиршества. В состоятельных семьях по достижении девочкой 7 - 8 лет начинали собирать ей приданое. Этнографические материалы позволяют в определенной степени узнать, что давали невесте от ее дома. В

¹ Обручальное кольцо - нисан йюзюю считалось у ряда народов залогом полученного от дома девушки согласия на брак (Чурсин Г. Ф. Материалы по этнографии Абхазии. - Сухуми, 1957, с. 164; Зелинский С. П. Этнографические очерки из быта армян - переселенцев из Персии, живущих в Нахичеванском уезде Эриванской губернии. - СМОМПК, вып. II, отдел II, Тифлис, 1892, с. 6).

Ордубадской семье среднего достатка это были четыре йорган - дешек (шерстяные матрасы и одеяла), два балыш (подушки), мафраш (большой сак из ковровой ткани для хранения домашних вещей), сандыг (сундук), джанамаз (набор молельных принадлежностей), футляр для Корана, различная посуда.

В Ордубаде свадьба считалась народным праздником - гуляньем, носившим наиболее массовый характер: все родственники и близкие соседи обоих домов старались принять посильное участие в торжествах. Так, близкие родственники невесты содействовали в сборе приданого, оказывая безвозмездную помощь, которую женщины превращали в своеобразное предсвадебное празднество. Они надевали свои лучшие наряды, самая "удачливая" среди них, обладающая необходимыми навыками и имеющая сыновей женщина, именуемая башы бютов, занималась постелью; другие готовили для приглашенных на свадьбу сладости, затевали веселые игры и хороводы. Во всех этих мероприятиях активное участие принимали также еще не сосватанные девушки. Обычно такую помощь приурочивали к четвергу, который считался дорогим днем, что связано с нормами ислама. После подготовки приданого невесты его аккуратно собирали в одной из комнат, и все выражали благопожелания.

Время свадьбы назначала сторона жениха. С этой целью несколько человек - его отец, братья отца и матери, аксаккалы квартала направлялись в дом невесты "на совет", который именовался той меслеэти (свадебный совет). Достигнув договоренности, объявляли день свадьбы. Тогда договаривались о той доле продуктов - мяса, масла, риса, пряностей, которые сторона жениха должна была дать для свадебного стола в дом невесты, а также о величине мехра¹.

Договорившись со стороной невесты относительно дня свадьбы, дом жениха за неделю до назначенного срока собирался на совет, в котором участвовали и женщины. Составляли список приглашенных, распределяли обязанности на время свадьбы среди молодежи. На пиршество приглашали, в основном, близких соседей и гостей из селений. В исследуемой зоне снаряжали специального посланца, созывающего приглашенных на свадьбу - его называли кеве: он отправлялся приглашать каждого лично, и при этом раздавал имевшиеся у него с собой сладости и ногул.

Одной из стадий свадебных обрядов являлось также кебин кесме - заключение брачного контракта на основании норм шариата. При его составлении требовалось формальное согласие жениха и невесты, но сами они на церемонии не присутствовали. Их представляли доверенные свидетели или родители. Контракт должен был быть составлен в день свадьбы. Среди других он содержал пункт о мехре, величина и содержание которого обуславливались, а свидетели утверждали определенную денежную сумму, количества зерна, скота и остального, что полагалось в качестве обеспечения жены со стороны мужа на случай развода. В дополнение к мехру в Ордубадской зоне в брачный контракт вносили пункт о кебин эштейи, где перечисляли восемь (эшт по перс. "восемь") условий, полагавшихся разведенной жене; среди них были 1 - 2 пуда золы виноградной лозы, несколько пудов золы шелковичных листьев и луковичной шелухи. И если муж давал развод, то предварительно он должен был передать все то, что включалось в пункты о мехре и кебин эштейи. Обычай выплаты обеспечения разведенной жене считался одной из мер, способствовавших укреплению брачных уз.

За составление кебин кагызы - брачного контракта мулла получал 5 - 10 руб.

Одним из этапов являлось парча бичди - торжественный раскрой ткани свадебного наряда невесты. С участием женщин от обеих сторон по этому поводу устраивали празднество с танцами и пением - ахышта. Обычно раскроем ткани занималась йенге - женщина, будучи сопровождавшая невесту в дом жениха.

После завершения всех приготовлений происходила свадьба. Для ее проведения возводили магар - специальное свадебное помещение. Для руководства столом назначали тойбабасы - или тойбейи, который вел свадьбу и следил за порядком. В отличие от других зон Азербайджана, в Ордубаде она проводилась одновременно в доме жениха и доме невесты и продолжалась 2 - 3 дня. В доме жениха свадебный пир проводился более пышно. В связи с хозяйственным циклом свадьба устраивалась или до новруз байрамы, т. е. до начала весенних работ, либо осенью, после сбора урожая. В месяце мухаррам по мусульманскому календарю свадьбы не играли: он считался траурным. Начинали свадьбу с таким расчетом, чтобы она завершилась в пятницу, наиболее почитаемый день у мусульман.

¹ Мехр - обеспечение жены со стороны мужа на случай развода. Его величина фиксировалась обычно в брачном контракте - кебин кагызы.

Приглашенные, а также родственники вручали главе дома определенные суммы, в зависимости от своих возможностей. Это была своеобразная форма взаимопомощи, принятая у ряда народов мира. Г. Ф. Чурсин полагает, что сбор денег на свадьбе и приданое для невесты являются пережитками общинного строя и выражают заботу о молодой семье (117, с. 143).

В первый и второй день свадьбы устраивали различные праздничные увеселения, исполняли хороводные пляски и песни йаллы, ахышта, гюлюмей. Музыкантов - восточное трио приглашали из Нахичевани или Айлиса. В Ордубаде вообще были широко распространены коллективные танцы и песни. Так, здесь знали до 60-ти видов йаллы: например, кечери, телло, гопу, тензерек, учайаг, дердайаг, иравани, шарур, сары гелин и др. В танцах с пением - ахышта участвовало одновременно до 10 - 20 женщин. Они составляли две группы, которые выстраивались в ряд одна против другой. Ведущие групп поочередно исполняли куплеты, остальные подпевали рефрен "ахышта", хлопали в ладоши и пританцовывали.

Помимо коллективных исполняли также сольные и парные танцы, например, мирзейн, тебризи, ордубади. Приглашенные давали танцующим деньги, это называлось шабаш. Часть собранной таким путем суммы предназначалась музыкантам, остальное получал устроитель свадьбы.

В последний день свадьбы подавали угощение, состоящее из нескольких перемен блюд. В зависимости от достатка устроителя свадьбы, это был той ашы - свадебный плов, либо бозартма - мясное рагу; подавали различные безалкогольные напитки, шербет, сладости и многое другое.

В последний вечер свадьбы в доме невесты проводился обряд хынайахды; присланной женихом хной красили руки участников торжества и подружек невесты. Часть хны возвращали в дом жениха.

Жених и невеста на самой свадьбе не присутствовали. Эта традиция соблюдалась в Азербайджане повсеместно. Жених со своими друзьями, именуемыми сагдыш и солдаш, находился в отдельной комнате: все дни свадебного пира он должен был скрываться от своих близких. Лишь в последний день свадьбы, с дозволения аксакалов, он появлялся перед гостями и, по требованию присутствующих, вместе со своими товарищами исполняли бей йаллысы - хороводный танец жениха. Музыканты исполняли традиционной бей терифи - величальную в честь жениха, после чего он покидал пиршество.

В последний вечер свадьбы, который обычно приходился на четверг, почитаемый мусульманами день недели, отправлялись из дома жениха за невестой. Ее привозили на коне, либо на арбе, а состоятельные семьи - на фазтоне. Если дом жениха находился близко, то она шла нередко пешком. Эта церемония сопровождалась музыкой.

Невесту из дома ее родителей приводили в дом жениха с соблюдением ряда обрядов. Прибывшие за ней некоторое время танцевали под музыку и веселились, затем входили в комнату, где невеста сидела под красной вуалью. Отец или дядя жениха по матери благословляли ее, а младший брат жениха трижды обводил поясом вокруг головы и под ногами невесты, после чего опоясывал ее. Мать невесты клала в карман платья дочери три голыша, что символически означало молчаливое повиновение, степенность и невозвращение в дом родителей. Когда невесту уводили в дом жениха, что-то следовало незаметно унести из ее дома; так было принято по всему Азербайджану. Поэтому до прибытия посланцев жениха в доме невесты все что можно убирали с глаз. Когда же невесту забирали, то с них требовали выкуп деньгами или подарками.

Невесту в дом жениха сопровождали 3 - 4 близких ее родственника. Йенга - женщина, сопровождавшая невесту в дом жениха (в Ордубаде ее называли также йанджар), всю дорогу несла в руках бахт айнасы - зеркало счастья новобрачной. Одновременно сопровождающие держали в руках зажженные свечи или чырахи (металлические или керамические светильники). Все это - зеркало, свечи, чырахи - должно было отпугивать, нейтрализовать злые темные силы по пути следования невесты. Как пишет Г. Ф. Чурсин: "Прежде, чем вступить в дом мужа, под охрану домашнего божества, невеста должна освободиться от всякого влияния духов, враждебных новому дому, должна очиститься огнем" (116, с. 128). Таким образом, обряд, связанный с зеркалом и огнем, не только оберегал невесту по пути следования, но и препятствовал проникновению вместе с ней в дом мужа "чужих" духов.

При встрече невесты в доме жениха его родители резали у ее ног барана. Жених с друзьями поднимались на крышу дома и, когда новобрачная вступала во двор, осыпали ее мелконарезанными яблоками, мелкими металлическими деньгами, сухофруктами, конфетами. Встречающие кортеж невесты подбирали рассыпанные монеты, ибо они считались "счастливыми". Яблоки, по народным представлениям, избавляли от "тысячи и одной беды".

Невеста, вступающая в дом жениха, должна была принести в него достаток и сладость, поэтому на пороге жилища ей преподносили чашу с медом, в которой она обмакивала кусочек хлеба и клала себе на язык и которым она обмазывала входную дверь, внося тем самым в дом сладость¹.

Очень часто после вступления невесты в дом жениха в дуршлагае зажигали свечу и трижды обносили ее. По обычаю, она должна была раздавить ногой тарелку, тем самым дом жениха оберегался от всяких несчастий.

Вступив в дом жениха, невеста должна была стоять в дорда - специально подготовленном месте; после того как свекор и свекровь обещали ей сделать определенный подарок, она садилась, и ей давали на руки мальчика. Это последнее действие носило магический характер и выражало пожелание невесте иметь детей (желательно мужского пола).

Наутро, после прибытия новобрачной в дом мужа, устраивали процедуру дуваг гапма - снятие вуали. Тогда же привозили ее приданое, причем каждому участнику этой церемонии делали подарок. В процедуре дуваг гапма принимали участие только женщины: они демонстрировали гостям приданое, затем веселье продолжалось. Этот этап можно назвать женской свадьбой в доме жениха. По требованию присутствующих вводили и сажали новобрачную под вуалью. По традиции вуаль с нее снимал маленький мальчик и убежал. За это ему полагалось дать сласти, подарок (или деньги), после чего он возвращал "украденную" вуаль свекрови новобрачной. Затем обе стороны поздравляли ее и благославляли.

После завершения всех свадебных торжеств новобрачных приглашали в гости родители и близкие родственники жены. Через три дня происходил обряд йюзе чыхды - выход новобрачной к родителям мужа. После этого ее отец приглашал новобрачных и родителей мужа в гости и устраивал церемонию айаг ачды - первое посещение дочерью родительского дома после свадьбы. Это приглашение в Ордубаде называли также гийев гонаглыгы - угощение зятя, во время которого тесть делал ему и его жене подношения.

На этом брачные церемонии завершались и молодая семья начинала повседневную жизнь. Сравнительное сопоставление брачных церемоний исследуемой зоны с другими свидетельствует, что они в целом не отличались от тех, что существовали по всему Азербайджану. Одновременно взаимосвязи с соседними народами и этническими группами создали почву для взаимовлияния. Тем не менее, ордубадская свадьба на протяжении столетий сохранила присущие только ей локальные черты, специфику и позитивные особенности, связанные с конкретными характерами и проявлением особенностей духовной культуры.

§ 4. Традиции, связанные с рождением ребенка

На всем протяжении развития и истории человечества одной из основных функций семьи является увеличение рода. Поэтому в прошлом к числу важнейших качеств и отличительных достоинств женщины причисляли ее способность к воспроизведению потомства. В дореволюционной азербайджанской семье бездетная жена не была в почете, считалось, что она подверглась божьему гневу, и называли ее сонсуз - бездетной. Местное население, занимавшееся в исследуемый период полунатуральным хозяйством, всегда старалось иметь побольше рабочих рук, почему многодетность в значительной мере способствовала укреплению положения женщины в семье.

Анализ этнографических материалов позволяет заключить, что в прошлом, в Ордубаде, если замужняя женщина не имела детей, то прибегали к различным народным средствам, магического и религиозного характера действиям. В этом важная роль отводилась ара хакими - знахарке, которая готовила различные настои из диких трав и растений, делала специальный массаж. Женщины отправлялись к святым местам - пирам на горе Бильге, Асафкаф; ходили ворожить к мулле, и последний составлял для них особые молитвы; раздавали садака - милостыню; давали разные обеты.

Беременность жены вызывала в семье радость. Для охраны ее здоровья существовали различные народные этические нормы; создавали особые условия, соблюдали определенные правила, обереги, запреты. Например, беременная женщина освобождалась от тяжелых работ по хозяйству и дому. Но создание необходимых условий не всегда представлялось возможным, что зависело от социального и материального состояния семьи. Так, малоимущие испытывали

¹ Обычай мазать дверь медом принят также у греков, болгар, албанцев и турок (Курогло С. С. Семейная обрядность гагаузов в XIX - начале XX вв. - Кишинев, 1980, с. 78).

нехватку рабочих рук, почему беременные жены не всегда освобождались от забот по хозяйству и дому. Тем не менее и в таких условиях старались уберечь их и следовать определенным правилам: беременным запрещали делать резкие, быстрые движения, сидеть на голом камне, входить в темное помещение, подходить близко к домашним животным, поднимать тяжести. Эти запреты были связаны, с одной стороны, с необходимостью соблюдения определенных гигиенических норм, а с другой, - сберечь плод. В период беременности соблюдался также режим питания.

В исследуемой зоне рождение первенца, особенно мальчика, было большой радостью и особым событием в семье. В народе новорожденного мальчика называли неслин давамчысы - продолжатель рода, оджагын саиби - господин очага. В предродовой период делали все необходимые приготовления: шили одежду для новорожденного, готовили ему постельные принадлежности и колыбель.

Ребенка принимала мама, опытная знахарка - акушерка. Это была обычно пожилая многодетная мать, неоднократно принимавшая роды и знавшая необходимые приемы. Она ухаживала за роженицей и новорожденным до отпадения у него пупка. В случае благополучного завершения послеродового периода, мама получала различные подарки.

При трудных родах прибегали к разным средствам; если они не помогали, обращались к магическим и религиозным действиям. Так, считалось, что трудные роды связаны с вмешательством хал анасы - по народному поверью это темная, злая сила, принявшая женский облик и препятствующая нормальным родам: она лишает роженицу сознания, пугает ее и уносит ее внутренности. С целью уберечь роженицу от всех этих напастей стреляли из ружей, кричали, пытались такими действиями отпугнуть, отогнать хал анасы. Кроме того, "резали" кинжалом проточную воду, чтобы хал анасы не могла бросить туда внутренности роженицы. Одновременно на спину ей клали кусок сырого мяса, били ладонями по щекам с тем, чтобы роженица, испугавшись, очнулась.

Рождение мальчика или девочки встречало в семье разное настроение. Например, первому, принесшую радостную весть о рождении сына, отец новорожденного делал щедрый подарок и давал деньги. По этому случаю резали специально выращенного жертвенного барана, устраивали пиршество. Первые дни для роженицы готовили гуймаг - сладкое блюдо из жареной в масле пшеничной муки с медом или сахаром и корицей, а также зиретов, но из рисовой муки. В течение 40 дней после родов она ничем по хозяйству не занималась.

Церемонии наречения ребенка именем проводили обычно на седьмой день после рождения, почему она именовалась йедди - седмицы и превращалась в праздничное собрание женщин. Как правило, мальчику давали имя умершего деда или дяди по матери. Вместе с тем источники отмечают, что в Ордубаде, в отличие от других зон Азербайджана, существовала традиция наречения новорожденного именем его здравствующего отца с тем, чтобы увековечить память о главе семьи (125).

До сорока дней роженицу и ребенка оберегали от "темных сил", от сглаза, для чего прибегали к различным действиям. Например, не допускали в комнату, где находился ребенок, посторонних, особенно тех, у кого скончался недавно кто - либо близкий. Всех входящих в дом встречали на пороге с ребенком, что должно было, как полагали, отвести от него беду (132, с. 29). Под голову младенца клали что - либо металлическое - нож, ножницы, либо хлеб, или же написанную на бумажке специальную молитву. Использование металла в качестве оберега от "темных сил" фиксировано у ряда народов Кавказа (88, с. 68). Периодически жгли руту, на шею ребенку вешали гез мунджугу - амулет, представляющий собой небольшую стеклянную или керамическую бусину с "глазком"; растение каркас, камень агат.

Исполнение сорока дней со дня рождения ребенка отмечали в ордубадской семье торжественно. Здесь бытовал, в связи с этим интересный обряд с использованием гырхачар - медной миски, на которой выгравированы стихи из Корана. Миску наполняли водой из источника, находящегося в святом месте, неподалеку от Ордубада, в предгорье горы Белые, и мулла читал над ней молитву. Во время первого купания ребенка по истечении 40 дней этой водой поливали его с головы и читали молитвы.¹ По этому поводу семья устраивала празднество, для которого готовили разнообразные вкусные кушанья и сладости.

В ордубадской семье соблюдались определенные обычаи и традиции, связанные с жизнью ребенка. Это - появление первого зуба, сделанный им первый шаг, произнесение первого слова, первое выпадение зуба, обрезание. Появление первого зуба отмечали приготовлением хедик -

¹ Тот же обряд с водой и молитвами совершали над теми, кто пережил испуг.

каши из бобовых и чечевицы, пшеницы, лобья, гороха, кукурузы. Это блюдо раздавали всем соседям и родственникам, которые возвращая посуду из под хедик, клали в нее какой-либо подарок и выражали пожелание, чтобы вскоре у новорожденного появились и другие зубы.

К важным обрядам в жизни ребенка принадлежал суннет - обрезание, которое производили обычно до достижения мальчиком 5 - 6-летнего возраста. На совершение обряда, на так называемый кичик той или суннет тою - малую свадьбу или праздник обрезания, приглашали множество гостей. Готовили различные кушанья, каждый из приглашенных делал мальчику подарок. Во время самой процедуры обрезания его держал на руках близкий родственник или друг дома, который таким образом становился кирве - кумом и считался вторым отцом мальчика. По мнению Я. С. Смирновой, в далеком прошлом обряд обрезания не сопровождался торжественным собранием; лишь со временем, после принятия ислама и под его влиянием, процедура трансформировалась у многих народов в ритуал и особое празднество (88, с. 72).

Таким образом, семья и семейный быт, связанные с ними традиции и обряды в исследуемой зоне, будучи составной частью общеазербайджанских, вместе с тем имели свои особенности и локальные варианты. Так, для Ордубада характерными являлись пережитки большой семьи, моногамия, эндогамия, связанные со свадебными торжеством вариации, а также некоторые ритуалы по случаю рождения ребенка. Вопросы семьи и семейного быта Ордубада, отличающиеся от общеазербайджанских, являлись следствием конкретных условий исследуемой зоны, в первую очередь, формы хозяйственной деятельности; вместе с тем эти отличия несли на себе отпечаток различного социального и экономического положения разных слоев местного населения.

§ 5. Общественный быт

Во II половине XIX в. в общественной жизни городов наблюдаются противоречия. После утверждения "Городового положения 1870 г.", которое привело к отмиранию сословий и утверждению буржуазного общества, общественная жизнь городов становилась оживленнее и разнообразнее (8, с. 253). Это положение, как и в других городах Азербайджана, в Ордубаде стало действовать только с 1876 г. (65, с. 206). По новому положению городская дума, состоящая из депутатов сословных групп, была заменена несловными группами. Эти гласные депутаты на основании имущественного ценза избирались теперь на 4 года. По городовому положению 1870 г. избирательным правом пользовались лишь те, кто обладал определенным имущественным цензом и участвовал в платежах городских сборов (65, с. 203). Таким образом, общественная жизнь административно - управленческого характера осталась ограниченной. Значительная часть населения осталась вне городского самоуправления.

Городская дума могла заниматься только хозяйственными вопросами - строительным делом, упорядочением рынков, надзором за улицей и мостами, покровительством местной торговли и промышленности, медицины и образования. Городское самоуправление было полностью подчинено уездному начальству и губернатору, городскую полицию назначал сам губернатор. Исключая "Городское положение 1892 года", до начала XX в. в системе городского управления не было никаких изменений.

Несмотря на ограничение всей демократической деятельности городского самоуправления, применение новых законов имело прогрессивное значение. Оживление жизни города в связи с демократизацией самоуправления и применение новых элементов, естественно, создало условия для расширения сферы общественной жизни города.

В конце XIX - начале XX вв. деятельность общественных сил, концентрированных вокруг городского самоуправления Ордубада, заключалась в решении ряда хозяйственных вопросов. Эти мероприятия ограничились озеленением городских кварталов, ремонтов кягризов, квартальных мечетей и др. Культурно - бытовые вопросы - открытие новых школ, медицинских пунктов, вопросы искусства оставались вне их деятельности.

В исследуемый период социальный состав городского населения был неоднороден: владельцы садовых участков, купцы, ремесленники, ранджбары, владельцы шелкоткацких предприятий, служители культа, мелкие хозяева - беки. Но скудность литературы по исследуемому периоду, к сожалению, не позволяет более подробно говорить о социальном составе горожан. Однако, следует отметить, что в конце XIX - начале XX в. превращение Ордубада в капиталистический город происходило очень медленно. Появившиеся здесь зачатки капиталистических отношений с течением времени стали усиливаться, хотя наличие феодальных пережитков сильно сказывалось вплоть до начала XX века (109, с. 53). Кроме шелкоткацких

фабрик, в кустарных мастерских города кустари в основном работали в одиночку, если не считать широко распространенную систему ученичества - шагирдлик. По данным, относящимся к 1885 г., число рабочих на шелкомотальных фабриках города доходило до 357 человек (27, с. 187). А в кустарных мастерских их с рабочими и учениками было около 346 (22, с. 54). Кроме них еще были мелкие торговцы, разные ремесленники, работающие дома и др.

Как сказано было выше, Ордубад делился на отдельные патронимические кварталы - мехалле. Каждый квартал представлял собой хозяйственную, экономическую и идеологическую общность.

Роль общественного центра патронимического квартала выполняла квартальная площадь и находившийся здесь квартальный базар и мечеть. Эти площади вообще имели важное значение в социальной и политической жизни города. Здесь обсуждали дела квартала, торговали произведенной продукцией и товарами повседневного спроса. В связи с этим известный русский художник В. В. Верещагин писал: "Базары на Востоке, кроме своего торгового назначения, играют весьма важную роль для общества. Они заменяют собрания или парламенты, на которых обсуждаются самые животрепещущие общественные вопросы и сообщаются свежие политические новости" (20, с. 263).

Для решения наиболее важных внутриквартальных вопросов созывался совет - "мэслэхэт" всего квартала. Преимуществом пользовались пожилые люди - "аксаккалы", иногда зажиточные. Молодые участвовали на этих советах как зрители.

В исследуемый период в жизни города еще значительно сохранялись общинные порядки. Своеобразная общественная жизнь города, в том числе и кварталов, традиционно контролировалась вокруг "института аксаккалов". Вообще следует отметить, что в общественной жизни города не было более почетной должности, чем "институт аксаккалов". У азербайджанцев, также как и у других тюркоязычных народов, еще в древности аксаккалы в качестве судей и послов решали внутриплеменные и межплеменные споры и назывались господами. Социально - правовые функции аксаккалов нашли свое отражение в форме "совета аксаккалов", вплоть до начала XX в. бытовавшего среди населения города Ордубада.

Аксаккалов знало все население квартала. "Институт аксаккалов" представлял собой форму коллективной ответственности жителей квартала перед городскими властями. Для решения споров в пределах квартала, примирений и других вопросов обращались к квартальным аксаккалам. "Институт аксаккалов" играл большую роль в проведении ряда торжеств, связанных с семейным бытом. При сватовстве, обручении, свадьбе, именинах, обрезании, в похоронных и погребальных церемониях напутствие и одобрение аксаккала было важным. Хотя все религиозные церемонии по отношению к умершему в квартале исполнялись моллой, однако во главе организационных дел стоял аксаккал. Другая важная роль "института аксаккалов" заключалась в воспитании молодежи, проведении различных бесед на морально - этические темы. В долгие зимние месяцы члены квартала собирались в доме аксаккала, чтобы послушать дастаны, сказания о народных героях, любви.

В общественной жизни дореволюционного Ордубада еще сильны были архаические пережитки родства, соседства в организации и исполнении внутриквартальных вопросов. Такая солидарность населения играла значительную роль, как в хозяйственном (возведение дома, ремонт кягриза, мечети, сбор коконов, сбор урожая садов и др.), так и в общественном быту.

Дореволюционные обычаи Ордубада, имеющие место в быту, традиционно носили религиозный характер. В XIX - начале XX вв. религия играла важную роль в общественной жизни горожан. Особенно сильно было влияние ислама в общественных отношениях. Служители культа любыми путями старались сохранить свое главенствующее положение в различных сферах жизни. Различные религиозные обряды (молитвы, "рамазан", "гурбан байрамы", "тэжя" и др.) составляли основу религиозной жизни горожан. Важную сторону общественно - религиозной жизни горожан и сельского населения составляло посещение священных мест "оджаглар". С различными намерениями (излечение от болезней, бездетность, страх перед стихийными бедствиями, для принесения обетов, жертвоприношений) население обычно посещало оджаг на горе Бэлгэ недалеко от города и оджаг Асэби - кэф в Джульфе. В процессе жертвоприношения, раздаче жертвенного мяса бедным и других мероприятиях служители культа создавали религиозный настрой в сознании населения.

В общественно - религиозном быту населения и в религиозно - нравственном воспитании велика была роль религиозного образования. Важное место занимало индивидуальное обучение детей отдельными служителями культа, городских религиозных школ в преподавании различных

религиозных ритуалов, а также Ордубадского медресе, являющегося центром религиозного обучения. Мечети старались сохранить свое господствующее положение. Не случайно в Ордубаде по отношению к численности населения наибольшее число мечетей в Закавказье. В середине XIX в. здесь вместе с Джума - мечетью насчитывалось 63 квартальных мечети (74, с. 359) и действовало 5 мусульманских религиозных школ (56, с. 93). Сооруженные в качестве культовых объектов, эти мечети одновременно выполняли роль общественных центров, куда собирались в случае надобности горожане (84, с. 119).

Во время исполнения религиозных ритуалов, являющихся частью общественной жизни, завязывались знакомства среди верующих и всего городского населения. Во время религиозных праздников и отправлении различных ритуалов мечеть становилась местом встреч горожан, здесь обсуждались новости, вопросы городской жизни. В то же время мечеть играла роль общественной организации при заключении браков.

Как и во всем Азербайджане, в Ордубаде наиболее торжественно, массово отмечался - "Новруз байрамы" (Бахар байрамы) - праздник весны. Истоки этого праздника относятся к VI в. до н. э. Традиционно так же почетно, торжественно Новруз байрам празднуют и ныне.

Готовятся к этому празднику задолго. В народе такую подготовку к празднованию называют "байрам хазырлыгы". Подготовка к празднику (различные мероприятия, ритуалы) особенно чувствуется каждый вторник в течение месяца. Вычищается до блеска квартира, благоустраиваются усадьбы, выбрасываются старые ненужные вещи, приводится в порядок одежда. Считается, что к празднику весны все должно быть чистым.

Каждый вторник сопровождался рядом ритуалов: рано утром девушки с кягриза приносили "чэршэнбэ сую" (вода среды). При этом на источнике распевали веселые песни, прыгали через арык, будто оставляли все свои тяжести в старом году. Для того, чтобы будущий год был более благополучным и счастливым, велась "беседа" с "чэршэнбэ", т. к. она считалась чистой, хрустальной.

Последний вторник - "илахыр ахшамы", отмечавшийся более торжественно, занимал существенное место в быту горожан. В этот день в каждой семье должен был быть праздничный ужин: плов, различные сладости (пахлава, шакербура, семени халвасы, шакер черек), заранее приготовленные для праздника свежие и сушеные фрукты.

"Илахыр ахшамы" сопровождался рядом обрядов. В этот вечер невестам посылались праздничные подарки - "едди левин"; аксаккалов навещали с подарком. На улицах и площадях молодые разводили большие костры и прыгали через них. Желание видеть семью в благополучии выражалось следующими словами:

**Ты - рута, ты - воздух,
От тысяч горестей – лекарство - ты.
Будь ты чужой иль родственник,
Глаза сгорят в огне.**

Наиболее активное участие в праздновании последнего вторника принимала молодежь. Среди развлечений самыми популярными считались такие игры, как «гулаг асма» (прослушивание за дверью), "папаг атма" (подбрасывание под двери шапок для праздничных гостинцев), "агырлык салма" (сбрасывание с души тяжести в воду на рассвете).

Кульминацией Новруз байрама являлась встреча Нового года и последующая за ним неделя. Новый год совпадал с днем весеннего равноденствия (22 марта). Начинающиеся днем праздничные развлечения продолжались до поздней ночи.

Праздничные развлечения сопровождалось всеобщими народными весельями на улицах и квартальной площади. Базарная площадь в праздничный день превращалась в своеобразную ярмарку. В этих весельях принимало участие не только городское население, сюда приезжало и население близлежащих сел.

Во время массовых праздничных веселий горожане в праздничных нарядах пели и танцевали в сопровождении музыкантов и слушали дастаны ашугов о любви. В одной части площади демонстрировали свою ловкость канатоходцы из Дагестана, змееловы, состязались пехлевани (силачи). Молодые парни играли в такие игры, как "дирэ дэймэ", "хостана", "чиллинг - агадж".

В честь завершения старого года в каждой семье накрывался праздничный стол. Люди в этот день одевали самые красивые одежды. Стол завершающегося года ("техвил суфреси") бывал

таким же богатым, как и стол в последний вторник. На стол также клались в больших подносах "едди лэвин хончасы" (необходимые в домашнем быту 7 видов даров). В этот день невестам и аксакалам, старикам посылались "байрам пайы" (праздничные угощения). После праздничного вечера целую неделю продолжались праздничные встречи.

В исследуемый период досуг городского населения зависел от характера развлечений, особенностей общественного и культурного факторов. Анализ этнографического материала и источников показывает, что в исследуемом периоде фактическое отсутствие культурно - бытовых центров сказывалось на однообразии проведения досуга как молодежи, так и старых горожан. У большинства населения, с утра до вечера работающего в хозяйстве, на это не оставалось и времени. Досуг и развлечение богатых проводились в узком кругу. Досуг и развлечения были характерны для молодежи и носили квартальный характер. Консервативная исламская религия оказала значительное влияние на общественный быт городского населения. В начале века наблюдается появление молодежи с иными интересами, ищущими новый образ жизни, жаждущими науки, образования; вместе с этим привлекает внимание проникновение прогрессивной культуры в быт.

Передовая интеллигенция Ордубада и ее лучшие представители Кязим - бек Ашумов, М. С. Ордубади (выдающийся азербайджанский писатель), М. К. Алиханов, И. Абилов (один из первых советских дипломатов) и др. неустанно боролись за открытие школ нового типа (109, с. 107). Одна из таких школ была основана в Ордубаде Сафаровым - Сидги в 1890 году, она называлась "Эхтэр" - Улдуз (Звезда) (120, с. 171). Столкнувшись с реакционными силами, Сафаров Сидги наряду с общеобразовательными предметами вынужден был преподавать и религиозные. Несмотря на это, он сыграл большую роль в рождении нового поколения интеллигенции.

Важным культурным событием в общественной жизни города стал организованный в Ордубаде в 1911 году выдающимся азербайджанским актером С. Рухуллой первого коллектива артистов - любителей (109, с. 107 - 108). Обогадивший свой репертуар коллектив, впоследствии наряду с обрядовыми представителями ставил на сцене произведения русских и азербайджанских писателей.

Общественные формы молодежного досуга Ордубада носили ограниченный характер. Долгое время молодежные и детские игры не привлекали внимания встречи молодых, их игры обычно проходили на открытом воздухе. Эти игры и развлечения ("хостана", "гайыш - гетурма", "дирэ деймэ", "молла - молла", "ашыг - ашыг", "едди агадж" и др.) были подвижными и активными. Одним из любимых развлечений молодежи было проведение праздника "Новруз байрамы". Игры и развлечения девочек и детей чаще проходили в домашних условиях. Эти игры следующие: "гялинджик бэзэмэ", "гэрджэмэ даш", "евджик" и др. Их игрушки были примитивными и изготовлены из древесины, глины, парчи, купленных на местном базаре.

Таким образом, общественная жизнь городского населения Ордубада в XIX - начале XX вв., с точки зрения современников, носила классовый характер, была крайне ограниченная. Значительная часть населения оставалась вне городского самоуправления. Деятельность общественных сил, концентрированных вокруг городского самоуправления, заключалась, главным образом, в решении ряда хозяйственных вопросов. В исследуемый период среди общинных порядков, сохранившиеся в быту горожан, четко выделился "институт аксакалов".

Наряду с традиционным праздником "Новруз байрамы" в г. Ордубаде бытовали и религиозные праздники ("оруджлук", "гурбан байрамы", "махеррамлик" и др.). Праздник "Новруз" и ныне сохраняет почти все традиционные элементы в быту горожан. Фактически отсутствие культурно - бытовых центров в городе Ордубаде в прошлом сказалось на однообразии проведения досуга как молодых, так и старых горожан.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Город Ордубад, являясь неотъемлемой составной частью Азербайджана, развивался в XIX - начале XX вв. в общих для этой страны социально - экономических, политических, культурных и идеологических рамках. Но одновременно она имела присущие ей локальные особенности, бывшие следствием местных факторов.

Комплексное изучение традиционного семейного и хозяйственного быта ордубадцев в прошлом показало, что будучи одним из древних и известных городов, Ордубад является частью Нахичеванской историко-этнографической зоны, которая по всем важнейшим показателям взаимосвязана с другими зонами Азербайджана.

Сравнительно - исторический анализ показал, что в сопоставлении с исследуемым периодом в настоящее время в образе жизни, материальной культуре ордубадцев, как и остальных жителей Азербайджана, произошли коренные изменения. Многие стороны семейного и хозяйственного быта претерпели заметную трансформацию. Одновременно продолжают существовать наиболее консервативные элементы, характерные для Ордубада и в значительной мере непосредственно связанные с местными естественно - географическими факторами, например, в планировке города, устройстве жилых домов и традиционных интерьеров и правиле их использования, строительных материалах и технике, водоснабжении.

Следует также отметить, что, сообразуясь с социально - экономическим развитием, а также с местными условиями, носящими объективный характер, жители Ордубада выработали определенную присущую исследуемой зоне хозяйственную культуру. Так, Ордубад издавна известен как один из важнейших центров садоводства и виноградарства Азербайджана, продукция которых играла заметную роль в жизни его населения, а также в экономике и торговле этого города. Развитие торговли создало экономическую основу для последующей эволюции материальной и духовной культуры Ордубада, благотворно повлияло на увеличение его хозяйственного потенциала.

В течение длительного времени местное население выработало в садоводстве и виноградарстве определенные и характерные навыки и приемы, успешно применяло различные способы и средства, основанные на эмпирических знаниях и опыте, но научно оправданные, как установлено уже в наше время. Об этом можно судить уже по тому обстоятельству, что здесь до сих пор культивируют сорта, выведенные местными селекционерами много столетий назад.

Как и в прошлом, в экономике современного Ордубада важное место занимают, но теперь уже на промышленной основе, садоводство, виноградарство, а также шелководство.

Базируясь на многовековом эмпирическом опыте садоводства и виноградарства исследуемой зоны, а также опираясь на выдержавшие испытание временем местные способы и приемы, мы считаем, что и сейчас возможно с успехом использовать традиционную технологию ордубадцев по изготовлению сушеных фруктов, различных десертов, кондитерских изделий, варений, соков, безалкогольных напитков, шербетов, столь широко распространенных в прошлом в Ордубаде. В условиях современного научно - технического прогресса эти утрачиваемые производственные традиции, возрожденные в массовом масштабе, могли бы содействовать выполнению современных народнохозяйственных задач.

Жители Ордубада имеют богатый опыт и традиции по хранению и переработке продукции садоводства и виноградарства, которым в настоящее время уделяется должное внимание: они внедряются в промышленное производство. Но переработка, тем не менее, в основном, все еще сосредоточена в селениях и отдельных семьях, ибо процесс имеет своеобразную и сложную технологию, хотя экономически гораздо выгоднее наладить его в широких масштабах в Ордубаде. Массовое производство издавна известных местных лечебных и столовых напитков может стать одним из действенных средств в борьбе против пьянства и алкоголизма. Так, местные сорта винограда и в новых условиях не утратили своего практического значения, ибо большая их часть принадлежит, как и прежде, к столовым сортам, пригодным для изготовления разнообразной безалкогольной продукции. К тому же апробированная в течение столетий технология переработки продукции садоводства и виноградарства и сейчас играет важную роль в дальнейшем развитии этих отраслей в Азербайджане.

Материальная культура Ордубада является продуктом ряда объективных факторов: исторического процесса, местных естественно - географических условий, специфики

хозяйственных занятий населения и характера социально - экономического развития. Все это, в свою очередь, повлияло и наложило индивидуальный отпечаток на образ жизни ордубадцев.

В отличие от других городов Азербайджана, Ордубад сохранил в определенной степени свой средневековой облик, и он важен как прекрасный образец возникновения городских центров. Этнографическое изучение городской планировки, жилых домов и дворов свидетельствует, что топография, месторасположение, географические условия Ордубада, в свою очередь, также оказали определенное влияние на разнообразие образцов местной материальной культуры. Малоземелье исследуемой зоны заставляло местных умельцев с максимальной выгодой использовать городскую территорию под застройку жилых домов, и вместе с тем позволяло им продемонстрировать свое высокое строительное искусство.

В исследуемый период в Ордубаде основной и широко распространенной формой семьи была малая семья. Вместе с тем, в XIX - начале XX вв., несмотря на заключение браков в зависимости от социально - экономических факторов и норм ислама, доминировала моногамия и широко бытовал обряд сватовства.

Несмотря на коренные изменения в нынешнем семейном быту, прогрессивные традиции прошлого продолжают сохраняться и в современном Ордубаде. Это заключение касается, в первую очередь, внутрисемейных отношений, физического и духовного воспитания детей, свадебных церемоний. Хотя основу последних и составляют традиционные обряды и обычаи, однако в подавляющем своем большинстве их содержание качественно изменилось, сохранив только внешнюю оболочку.

Общественная жизнь горожан в XIX - начале XX вв. носила классовый характер. Значительная часть населения осталась вне городского самоуправления. Деятельность общественных сил, концентрированных вокруг городского самоуправления, заключалась в решении ряда хозяйственных вопросов. Среди общинных порядков, сохранившиеся в быту горожан, четко выделился "институт аксакалов".

Как показывают этнографические материалы, наряду с традиционным праздником "Новруз байрамы" (праздник весны) в г. Ордубаде бытовали религиозные праздники ("оруджлук", "гурбан байрамы", "мехаррамлик" и др.). Фактически отсутствие культурно - бытовых центров в городе Ордубаде в прошлом сказалось на однообразии проведения досуга как молодых, так и старых горожан.

Данные материальной культуры позволяют утверждать о наличии ярко выраженной классовой, экономической и социальной дифференциации среди горожан Ордубада в XIX - начале XX вв. Это проявлялось во многом, в том числе в одежде, пищевом рационе, жилищах и хозяйственных постройках, в интерьерах домов, в семейном быту.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Абибуллаев О. А.* Первые итоги раскопок Кюльтепе. - МИА, Баку, 1957, т. II.
2. *Абибуллаев О. А.* Археологические раскопки в Кюльтепе. - Баку, 1959.
3. *Абибуллаев О. А.* Энеолит и бронза на территории Нахичеванской АССР. - Баку, 1982.
4. *Адонц М.* Экономическое развитие Восточной Армении в XIX в. - Ереван, 1957.
5. Азербайджанская ССР. Административно - территориальное деление на 1 января 1977 г. - Баку, 1970, изд. 4-е.
6. *Ализаде А. А.* Социально - экономическая и политическая история Азербайджана XIII - XIV вв. - Баку, 1956.
7. *Алекперов А.* Поездка в Зангезур и Нахкрай. - ИАЗА. Баку, 1960.
8. *Анохина Л. Е., Шмелева М. Н.* Быт городского населения средней полосы РСФСР в прошлом и настоящем. - М., 1977.
9. Армянская география VII века. /Пер. К. Н. Патканова. - СПб, 1877.
10. *Асадов А.* Семейное право. - Баку, 1959.
11. *Ахмед ал-Йакуби.* Ал - Булдан. /Пер. М. А. Айати. - Тегеран, 1964.
12. *Ахундов В. Ю.* Санитарно - гигиеническая характеристика источников водоснабжения Азербайджанской ССР. - Баку, 1968.
13. *Ахмедов А.* Семья и семейный быт азербайджанцев (историко - этнографическое исследование по материалам Дманисского р-на Гр. СССР). Автореф. дисс. канд. ист. наук. - Баку, 1970.
14. *Атакишиева М.* Семейный быт азербайджанцев в прошлом и настоящем (по материалам Халданского р - на). Автореф. дисс. канд. ист. наук. - М., 1953.
15. *Бабаева Р.* Материалы для изучения свадебных обрядов на Апшероне в прошлом. АЭС, Баку, 1964, вып. 1.
16. *Березин И. Н.* Путешествие по Дагестану и Закавказью. Казань, 1850.
17. *Бретаницкий Л. С., Датиев С. И., Мотис Д. А.* Дом Шекихановых и его роспись. /В кн.: Памятники архитектуры Азербайджана. - Баку, 1946.
18. *Вавилов Н. И.* Избранные труды в пяти томах. - М. - Л., 1960, т. II.
19. *Вардапед Гевонд.* История Халифов. - СПб., 1862.
20. *Верещагин В. В.* Путешествие по Закавказью в 1864 - 1865 гг. "Всемирный путешественник". - СПб., 1870, Т. VII
21. *Волкова Н. Г., Джавахишвили Г. Н.* Бытовая культуры Грузии XIX - XX вв.: традиции и инновации. - Тбилиси, 1982.
22. *Воронов Н. И.* Город Ордубад в промышленном отношении. - СССК, Тифлис, 1869, т. 1.
23. *Гадирзаде Г. И.* Современная семья у азербайджанцев (по материалам сельских районов Нахичеванской АССР). Автореф. дисс. канд. ист. наук. - М., 1983.
24. *Гасанов И. М.* О положении государственных крестьян Азербайджана в начале XX в. /Труды ИИ АН Азерб. ССР. - Баку, 1980.
25. *Гейдаров М. Х.* Города и городское ремесло Азербайджана XIII - XVII вв. - Баку, 1982.
26. *Геевский В., Шаррер Г.* Краткий очерк садоводства Закавказья. /Труды КОСХ, 1885, N12.
27. *Геевский В.* Состояние шелководства в Ордубадском участке. /Труды КОСХ, 1865, N1.
28. *Гейбуллаев Г.* Семейный быт азербайджанцев (по материалам Кубинского р - на). Автореф. дисс. канд. ист. наук. - Баку, 1964.
29. *Гейбуллаев Г. А.* О пережитках большой семьи в Азербайджане в XIX в. (по материалам Кубинского р. - на). - АЭС, Баку, 1965, вып. II.
30. *Григорьев В. Г.* Статистическое описание Нахичеванской провинции. - СПб., 1833.
31. *Гулиев Г. Л.* Земледельческая культура Азербайджана (историко - этнографическое исследование). - Баку, 1968.
32. *Гугушвили П. В.* Развитие промышленности в Грузии и Закавказье в XIX - XX вв. - Тбилиси, 1957, т. 1.
33. *Гуммел А. И.* К проблеме агроботаники Закавказья. /Сообщ Груз. ФАН СССР, 1940, т. 1, N 8-10.
34. *Гуммель А. И.* Отчет о раскопках около Кировабада в 1938г. - Изв. Аз. ФАН СССР, 1939, N3.
35. *Гусейнов А. Н.* Азербайджано - русские отношения XV - XVII вв. - Баку, 1963.
36. *Данилович Р. А.* Аракская равнина. - МВОЭГ, Тифлис, 1880, ч. 1, вып. 1.
37. *Джавадов Г. Д.* Земледельческая техника Нахичеванской этнографической зоны Азербайджана в XIX - начале XX вв. - Изв. АН Азерб. ССР, СИФП, 1976, N4.
38. *Деконский А. Г.* Экономический быт государственных крестьян в западной части Шаруро - Даралагезского уезда. - МИЭБГЗК, Тифлис, 1885, т. 1.
39. *Жуковский П. М.* Культурные растения и их сородичи. - М., 1959.
40. *Захаров А.* Домашний и социальный быт женщины у закавказских татар. - СМОМПК, Тифлис, 1894, вып. XX.

41. *Зелинский С. П.* Три магала: Нахичеванский, Ордубадский и Даралагезский. Географическое - статистическое и сельскохозяйственное описание. - СССК, Тифлис, 1880, Т. VII.
42. *Зелинский С. П.* Садоводство в Закавказском крае. - СМИБГКЗК, Тифлис, 1888, Т. IV.
43. *Ибн Хордадбех.* Китаб ал-масалик ал-мамалик. /Пер. Н. А. Караулова. - СМОМПК, Тифлис, 1903, вып. 32.
44. *Ибрагимбейли Х. М.* Россия и Азербайджан в первой трети XIX века. - М., 1969.
45. *Ибрагимов К. М.* Некоторые этнографические особенности садоводства Шекинской зоны. /Уч. зап. АГУ им. С. М. Кирова, 1974, N3.
46. *Ибрагимов Б., Керимов В.* Исследование городища Хараба - Гилана./АЭИА - 1977 год. - Баку, 1980.
47. *Ибрагимов Б. И.* Средневековый город Хараба - Гилан. Автореф. дисс. канд. ист. наук. - М., 1985.
48. *Измайлова А. Л.* О народной одежде Нахичеванской зоны в XIX - начале XX вв. - Изв. АН Азерб. ССР, 1981, N2.
49. *Исмаилов М. А.* Сельское хозяйство Азербайджана на исходе XIX и начале XX вв. - Баку, 1964.
50. История императора Ираклия. Сочинение епископа Себеоса, писателя VII столетия. /Пер. К. Н. Патканова. - СПб., 1862.
51. История Азербайджана. - Баку, 1958, т. 1.
52. История Азербайджана. - Баку, 1964, Т. II
53. *Каракашлы К. Т.* Материальная культура азербайджанцев. - Баку, 1964.
54. *Киракос Гандзакец.* История Армении. /Пер. Л. А. Ханаларян. - М., 1976.
55. Кавказский календарь на 1866 год. Отдел III. - Тифлис, 1865.
56. Кавказский календарь на 1885 год. - Тифлис, 1884.
57. Кавказское сельское хозяйство. Тифлис, 1896, N18.
58. *Косвен М. О.* Семейная община и патронимия. - М., 1963.
59. Колониальная политика российского царизма в Азербайджане в 20 - 60-е годы XIX в. - М. - Л., 1936, ч. II
60. Краткий обзор коммерческой деятельности Закавказской железной дороги. 1914.
61. *Курылев В. П.* Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства (новейшее время). - М., 1976.
62. *Лавров В. А.* Градостроительная культура Средней Азии. - М., 1950.
63. *Лавров С.* Шелководство в Нахичеванском уезде Эриванской губернии - КСХ, 1895, N100.
64. *Мамедов С. А.* Исторические связи азербайджанского и армянского народов (вторая половина XVII - первая треть XVIII вв.). - Баку, 1977.
65. *Мильман А.* Политический строй Азербайджана в XIX - начале XX вв. - Баку, 1966.
66. *Мовчан Г. Я.* Социалистическая характеристика старого аварского жилища. - КЭС, 1972, вып. V.
67. *Надеждин П. И.* Кавказский край, природа и люди. - Тула, 1895.
68. Народы Кавказа. - М., 1960, т. 1.
69. *Насирли М. Н.* Сельские поселения и крестьянские жилища Нахичеванской АССР. - Баку, 1959.
70. *Насирли М. Н.* О некоторых источниках водоснабжения населенных пунктов Азербайджанской ССР. - АЭС, Баку, 1981, вып. IV.
71. Нахичеванская АССР. - Баку, 1981.
72. *Никифоров Н. К.* Экономический быт государственных крестьян западной части Нахичеванского уезда Эриванской губернии. - МИЭБГКЗК, т. I, вып. V. Тифлис, 1885.
73. Обзор эриванской губернии за 1914г. - Эривань, 1915.
74. Обзорение российских владений за Кавказом, в статистическом, этнографическом, топографическом и финансовом отношениях. /Сост. Легкобытов. - СПб, 1836, ч. IV.
75. Присоединение Азербайджана к России и его прогрессивные последствия в области экономики и культуры (XIX - начало XX вв.) (на азерб. яз.). /Сборн. статей. - Баку, 1956.
76. *Петров В. А.* Этноботаника Нагорного Карабаха. - Баку, 1940.
77. *Пиотровский Б. Б.* Археология Закавказья. - Л., 1949.
78. *Рабинович М. Г. Шмелева М. Н.* К этнографическому изучению города. - Советская этнография, 1981, N3.
79. *Рахмани А. А.* "Тарих-и алам арай-и Аббаси" как источник по истории Азербайджана. - Баку, 1960.
80. *Роллов А. Х.* Очерк плодоводства Эриванской губернии. - ССПЗК, т. II. Тифлис, 1869.
81. *Садыков А.* Пережитки семейной общины в Восточном Азербайджане в конце XIX - начале XX вв. (по этнографическим материалам). Автореф. дисс. канд. ист. наук. - Баку, 1970.
82. *Силаева Р. Д.* Градостроительная структура города Ордубада XVII - XVIII вв. - Изв. АН Азерб. ССР, сер. лит., яз. и ист., 1966, N3.
83. *Силаева Р. Д.* Центры городов Азербайджана в XVII - XVIII вв. - Изв. АН Азерб. ССР, 1975, N1.
84. *Силаева Р. Д.* Культурные сооружения в жилой застройке городов Азербайджана. - Изв. АН Азерб. ССР, сер. лит., яз. и ист., 1971, N1.
85. *Саламзаде А. В.* Архитектура Азербайджана XII - XV вв. и ее место в архитектуре Переднего Востока. - М., 1964.
86. *Саламзаде А. В., Авалов Э. В., Силаева Р. Д.* Проблемы сохранения и реконструкции исторических городов Азербайджана. - Баку, 1979.

87. Свод статистических данных о населении Закавказского края, извлеченных из посемейных списков 1886 года. - Тифлис, 1893.
88. *Смирнова Я. С.* Семья и семейный быт народов Северного Кавказа. - В кн.: Культура и быт народов Северного Кавказа. - М., 1968.
89. Сношения Петра Великого с армянским народом. /Сборн. документов. Сост. Г.А. Эзов. - СПб, 1898.
90. *Спаский Н.* Сельскохозяйственно - статистические сведения об Эриванской губернии за 1870 год. - СССК, т. II, отд. XIV. Тифлис, 1872.
91. *Сысоев В. М.* Нахичевань на Араксе и древности Нах. ССР. (отчет о поездке летом 1926 г.) - Изв. Азкомстариса, 1929, вып. 4.
92. *Сысоев В. М.* Древности Нахичеванской АССР. - Баку, 1928.
93. Статистическое описание городов Тифлисской и Эриванской губерний. - Кавк. календарь на 1866 год. отд. III - Тифлис, 1865.
94. *Стоянов М. И.* Мирабство. - Юридическое обозрение, т. VIII, N149. Тифлис, 1883.
95. *Степанос Асохик.* Всеобщая история. /Пер. Н. Эмина, М., 1864.
96. *Сумбатзаде А. С.* Сельское хозяйство Азербайджана в XIX в. - Баку, 1958.
97. *Сумбатзаде А. С.* Производство медной посуды и оружия в местечке Лагич в XIX в. - Изв. АН Азерб. ССР, серия общ. наук, 1960, N4.
98. *Сумбатзаде А. С.* Промышленность Азербайджана в XIX в. - Баку, 1964.
99. *Шавров Н. Н.* Очерк шелководства в Закавказье. - МИЭБГКЗК, т. IV. Тифлис, 1888.
100. *Шавров Н. Н.* Описание Кавказского шелководства. - Тифлис, 1891.
101. *Шарифли М. Х.* Феодалные государства Азербайджана второй половины X - XI вв. Автореф. дисс. доктора ист. наук. - Баку, 1965.
102. *Шопен И. И.* Хозяйственные очерки части Араратской долины, вошедшей в состав Грузино - Имеретинской губернии. - СПб., 1843.
103. *Шопен И. И.* Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи. - СПб., 1852.
104. *Халфина (Губаидулина) М.* Заметки о пище азербайджанских тюрок. - Изв. вост. фак - та АГУ им. С. М. Кирова, 1928, N3.
105. *Хамдуллах Казвини.* Нузхат ал-Кулуб. /Мат. по Азербайджану. - Баку, 1983.
106. *Хан - Магомедов О.* Лезгинское народное творчество. - М., 1969.
107. *Харузин Н.* Этнография. - СПб, 1901, вып. 1.
108. *Хатисов К.* Кустарные промыслы Закавказского края. - Тифлис, 1891.
109. *Фараджев А. С.* Ордубад. - Баку, 1970.
110. Флора и растительность Нахичеванской АССР. - Баку, 1981.
111. *Фома Мецопский.* История Тимур - Ланка и его преемников. - Баку, 1957.
112. *Тревер К. В.* Очерки по истории и культуре Кавказской Албании (IV в. до н. э. - VII в. н. э.) - М. - Л., 1959.
113. *Услар П. К.* Военно - статистическое обозрение Российской империи. Эриванская губерния, - СПб, 1853, Т. XVI.
114. *Усейнов М. А., Бретаницкий Л. С., Силамзаде А. В.* История архитектуры Азербайджана. - М., 1963.
115. *Чурсин Г. Ф.* Армяне Зангезура. - Тифлис, 1931.
116. *Чурсин Г. Ф.* Очерки по этнологии Кавказа. - Тифлис, 1913.
117. *Чурсин Г. Ф.* Материалы по этнографии Абхазии. - Сухуми, 1957.
118. *Эфендиев О.* Азербайджанское государство Сефевидов в XVI в. - Баку, 1981.
119. *Ягодынский П. Н.* Экономический быт государственных крестьян в Ордубадском участке Нахичеванского уезда Эриванской губернии. - МИЭБГКЗК, т. 1, вып. V. Тифлис, 1885.

На азербайджанском языке

120. *Азиз Шариф.* Рождение "Моллы Насреддина". - Баку, 1986.
121. *Алиев В.* По следам истории. - Баку, 1975.
122. *Алиев В.* Археологические исследования в Нахичеванской АССР. В кн.: Нахичеванская АССР. - Баку, 1975.
123. *Асадов Х.* Сорта винограда Нахичевана в прошлом. - Баку: Элм вэ хайат, 1981, N9
124. *Бунятов З., Мамедов Х.* Ордубад. Газ.: Йени Ордубад, 27 июня, 1986 г.
125. *Бунятов З., Мамедов Х.* Нахичеванский "дэфтэр". - Газ.: Эдэбиййат вэ инджэсэнэт, 13 сентября 1985 г.
126. *Бунятов Т. А.* К истории развития земледелия в Азербайджане. - Баку, 1964.
127. *Велиев Т. Т.* Шелкообрабатывающая промышленность Азербайджана в начале XX в. (1900 - 1917 гг.). - Баку, 1977.
128. Вопросы развития виноградарства в Азербайджане. - Баку, 1961.
129. *Гейбуллаев Г. Л.* Об эндогамном браке в Азербайджане. - АЭС, вып. III. Баку, 1977.
130. *Гулиев Ш. Л.* Традиционное орошение земледелия в Нахичевани. - АЭС, вып. V. - Баку, 1985.
131. *Гулиев Г., Тагизаде Н.* Металл и народное творчество. - Баку, 1968.

132. *Гулиев Г. Л.* Некоторые вопросы семейного быта в Азербайджане. - Баку, 1986.
133. *Дадашзаде М. Л.* Духовная культура азербайджанского народа в средние века. - Баку, 1985.
134. *Исмайлов М. Л.* Сельское хозяйство Азербайджана в начале XX в. - Баку, 1960.
135. *Иманзаде С.* Октябрьская социалистическая революция и освобождение женщины в Азербайджане. - Баку, 1957.
136. *Иманзаде С.* Мусульманская религия и вопрос о женщине. - Баку, 1958.
137. *Каграманов Р.* Из истории развития сельского хозяйства Нахичевани. - Изв. АН Азерб. ССР, сер. общ. наук, 1960, №1.
138. *Керемов Н.* Сорок лет путешествий. - Баку, 1977.
139. *Мамедов Р. Л.* Очерки истории города Нахичевана. - Баку, 1977.
140. *Мамедзаде К. М.* Строительное искусство Азербайджана IV - XVI вв. - Баку, 1978.
141. *Мамедкулузаде Д.* Сочинения. - Баку, 1966, т. 1.
142. *Мустафаев И. Д.* Азербайджан – родина многих видов пшеницы. - Баку, 1964.
143. *Мустафаев А. Н.* Материальная культура Ширвана. - Баку, 1977.
144. *Намазов Э. С.* «Институт аксакалов» - Изв. АН Азерб. ССР, 1985, №4.
145. *Насирли М. Н.* О некоторых напитках Азербайджана. - АЭС, вып. 1, Баку, 1964
146. Нахичеванская АССР. – Баку, 1975
147. *Онуллахи С. М.* Джалаладдин Мухаммед-Мунаджим Йезди и его сочинения «Тарих-и Аббаси». – Изв. АН Азерб. ССР, 1975, №2
148. *Онуллахи С. М.* Новый источник по истории Азербайджана. – ДАН Азерб. ССР, 1975, т. XXXI, №4
149. *Рустамов Я.* Роль кягризов в сельском хозяйстве в современный период. (По материалам Джебраильского района). – Изв. АН Азерб. ССР, сер. Общ. Наук, 1962, 11 - 12
150. *Саламзаде А. В., Садыхзаде А. А.* Жилища Азербайджана в XVIII - XIX вв. - Баку, 1961
151. *Саламзаде А. В.* Архитектура Азербайджана XII – XV вв. и ее место в архитектуре Персидского Востока. – М., 1964
152. *Сарабский Г.* Старый Баку. – Баку, 1982
153. *Сафаров Ю.* О некоторых фольклорных образцах на территории Алинджачая и Гиланчая. - Азерб. ССР, сер. лит., яз. и ист., 1984, №4
154. Советский Азербайджан. – Баку, 1958
155. *Шарифли М. Х.* Нахчываншахство – Изв. Азерб. ССР, сер. общ. наук, 1966, №4
156. *Шарифли М. Х.* Феодальные государства Азербайджана второй половины IX – XI вв. – Баку, 1978
157. Физическая география Азербайджанской ССР. - Баку, 1959.
158. *Эфендиев Р.* Брачные обряды в Шеки /Труды института литературы им. Низами АН Азерб. ССР, 1946, т. II/
159. *Ахмед-ал Иакуби.* Ал-Булдан /Пер. П. Айати. - Тегеран, 1964.

Архивные материалы

160. НАИИ АН Азерб. ССР, ф. 1, оп. 5, д. 4018.
161. НАИИ АН Азерб. ССР, инв. N237.
162. Музей изобразительных искусств им. Р.Мустафаева, инв. N1339.
163. ЦГИА Азерб. ССР, ф. 10, оп. 2, д. 7.
164. ЦГИА Арм. ССР, ф. 125, оп. 1, д. 14.
165. Текущий архив ГКС Нах. АССР. Материалы общего отдела за 1981 г. лл. 79 - 84.

ПРИНЯТЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

АСЭ	Азербайджанская Советская энциклопедия
АЭИА	Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане.
АЭС	Азербайджанский этнографический сборник
ВСОРИ	Военно - статистическое обозрение Российской империи
ДАН	Доклады Академии наук
ИАН	Известия Академии наук
ИАЭА	Исследования по археологии и этнографии Азербайджана
ИИ	Институт истории
КК	Кавказский календар
КОСХ	Кавказское общество сельского хозяйства
КСХ	Кавказское сельское хозяйство
КЭС	Кавказский этнографический сборник
МВОЭГ	Материалы для военного обозрения Эриванской губернии
МИА	Материалы по истории Азербайджана
МИЭБГКЗК	Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края
НАИИ	Научный архив института истории
ОПИСАЭ	Отдел полевых исследований Сектора археологии и этнографии
ОРВК	Обозрение российских владений за Кавказом
СИФП	Серия истории, философии и права
СЛЯИ	Серия литературы, языка и искусства
СМИЭБГКЗК	Свод материалов для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края
СМОМПК	Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа
СОН	Серия общественных наук
СССК	Сборник статистических сведений о Кавказе
ССПЗК	Сборник сведений по плодоводству Закавказского края
ФАН	Филиал Академии наук
ЦГИА	Центральный Государственный исторический архив