

I. Mamedov

SOURCES OF REPLENISHMENT OF THE HAREM OF THE OTTOMAN SULTANS

Abstract. As part of this article attempts to study sources of replenishment of the Harem of the Ottoman Sultans was done. Harem of the Ottoman sultans had not been the subject of special study of Russian historians. The Ottoman sultans were not only among the Muslim rulers, who had a sexual relationship with the slave girl -without a formal marriage. Living with concubines without a formal marriage was widespread in the East. Slaves were taken as war booty, or bought from slave traders in the slave mar-

kets. There after a certain time of service to his master, they were allowed to freedom, since the release of a servant or slave was considered pious deeds. Career slave girl could end in one of three alternatives: she can enter into the family of the Ottoman dynasty as the mother of one of the princes, to achieve one of the highest positions in the hierarchy of the sultan's harem; and received his release to join the administrative and military elite, coming on command of the Sultan to marry one of their representatives.

Key words: Cariye, Harem, Haseki, Kalfa, Usta, Valide Sultan.

УДК 663.25(479.24)–IV/III"

Самедова Севда Тофик кызы**РАЗВИТИЕ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ НА ТЕРРИТОРИИ АЗЕРБАЙДЖАНА В АНТИЧНЫЙ ПЕРИОД (IV в. до н.э. - III в. н.э.)***

Аннотация. Археологические раскопки и ботаническое исследование свидетельствуют о том, что Азербайджан является древнейшим очагом виноградарства и виноделия. Обнаружение в исследуемый период древних сортов винограда, некоторых орудий труда – секачей, садовых ножниц, винодельческих ванн свидетельствуют о развитии виноградарства и виноделия. Наличие водных ресурсов и мощных ирригационных систем, благоприятные климатические условия, о чем свидетельствуют античные источники, давали возможность населению культивировать и собирать большой виноградный урожай. Ныне в генофонде Азербайджана сохраняется более 450 местных аборигенных сортов винограда. Ежегодно 23 сентября в Азербайджане отмечают древний праздник «Мехриган», посвященный окончанию сбора виноградного урожая.

Ключевые слова: Кавказская Албания, Азербайджан, развитие виноградарства, античные источники, археология.

Издревле благоприятные природно-географические условия Азербайджана наряду с посевом хлебных злаков, садоводством, бахчеводством и огородничеством позволяли населению заниматься также виноградарством и виноделием. Наличие мощных ирригационных систем в Албании, о которых сообщает Страбон [16, IX, 4, 3], обнаружение в античном пласте остатков древних каналов в Мильско-Муганской степях, кягризов и колодцев также способствовали широкому

развитию указанных хозяйств [2, 22]. Еще из сообщений ассирийского царя Саргона II известно, что в Манне (Южный Азербайджан) получили развитие виноградарство и виноделие, а также были обнаружены винные амбары, где были найдены закопанные в земляной пол винные кувшины [11, 80]. По сообщению Страбона, в Албании наряду с плодами, «выращенными человеком», собирали также урожай «диких» плодов» [16, IX, 4, 3]. Современный ботанический материал Азербайджана подтверждает это сведение: в Мингечауре, Торпаккале (Кахский район), а также на берегу реки Алазань имеются заросли дикого винограда со сладкими ягодами размером не более горошины [1, 95].

Страбон описывает обработку почвы из-под виноградных лоз так: «...Виноградные лозы там (в Албании - авт.) никогда не окапывают до конца, а только раз в пять лет подрезают. Молодые лозы плодоносят уже на второй год, а достигнув зрелости, дают так много гроздей, что значительную часть их приходится оставлять на ветвях» [16, IX, 4, 3]. Современные виноградари также, стараясь не повредить корни виноградных лоз, очень аккуратно, не глубоко переворачивают лопатой землю вокруг них. В народе этот способ обработки почвы называется «беллеме» (бель-лопата), совершают его обычно в феврале или марте. При археологических раскопках на территории Атропатены была обнаружена железная лопата – бель [1, 89].

Во втором тысячелетии до н.э. в селе Узерликтепе (Агдамский район, Карабах) в одном из кувшинных погребений (III - I вв. до н.э.) был об-

* © Самедова Севда Тофик кызы

наружен сосуд, на дне которого также имелись семена древних сортов винограда [12, 134]. Семена культивированного винограда были обнаружены в культурном слое Каратепе (с. Бейлаган) (V - III вв. до н.э.) [8, 171], в Ханларском районе и других местах [18, 167; 14, 115].

В исследуемое время, помимо лопаты в виноградарстве, вероятно, использовали также секачи. Как отмечает исследователь О.Ш. Исмизаде, секачи, садовые ножницы, обнаруженные на территории Азербайджана в античном пласте, по форме ничем не отличаются от типа секача, используемого ныне в садоводстве и виноградарстве [9, 26]. Его, как правило, применяют для рубки кустарников, камышей и прутьев. В материалах Государственного архива Азербайджана начала XX века имеются сведения о виноградарстве и виноделии и используемых в этом хозяйстве орудиях труда, схожих с орудиями труда далекого прошлого [6].

Согласно археологическим раскопкам на территории древнего Азербайджана сок выжимали в каменных ванночках [17, 94]. Об этом свидетельствует обнаруженная в с. Хыныслы (Шемахинский район) каменная ванна. Она имела ребристые выступы на дне для выжимания ягод и сток для виноградного сока. Археологом Р.М. Вайдовым в Мингечауре (III -VII вв.) была обнаружена винодельческая ванна длиной в 104 см и шириной 48-55см [4, 76]. О развитии виноделия издревле свидетельствует также давящий камень, обнаруженный в Нахчыване в Шарурском районе (I тыс. до н.э.) [1, 94].

Логично предположить, что вино из виноградного сока в исследуемый период получали известным традиционным способом: собрав урожай и тщательно промыв его, виноград укладывают в давящую, затем в нее забираются один или несколько человек и босыми ногами давят на ягоды. Полученный сок стекает в резервуар. Сок разливают по сосудам с помощью черпака. Для получения вина готовый сок оставляют бродить. В результате брожения виноградный сок постепенно превращается в сахар и спирт. Как отражают археологические раскопки, большие кувшины (кюпы), помимо хранения в них зерна и муки, также служили емкостью для обработки винограда и хранения вина. В значительном количестве кюпы с остатками винограда и винных отложений были обнаружены в с. Сарытепе (Казахский район, I тыс. до н.э.) [13, 33]. Остатки вина были обнаружены также в сосудах из античной Шемахи. О виноделии говорят также сосуды с длинными желобчатыми сливами, расположенными влево от ручки, обнаруженные в кувшинных и грунтовых погребениях в Шемахе. Подобные сосуды были выявлены также в кувшинных и ванночных погребениях в Мин-

гечауре [17, 117]. У основания слива этих сосудов имеется ситечко, которое, вероятно, предназначалось для сбора виноградных осадков. У некоторых таких сосудов имеется невысокий кольцевидный поддон. Многочисленные находки пиал для приема вина также свидетельствуют о развитии виноделия. Вино в античную эпоху, возможно, как и в средневековье [4, 42], содержали также в тулуках.

Сегодня во многих районах Азербайджана населением собирается богатый урожай винограда. Что же касается качества выращиваемых сортов винограда, как известно, это зависело, прежде всего, от почвенного состояния и количества солнечных дней в году. Так, преобладание солнечных дней в сезон созревания плодов винограда на Апшероне способствует произрастанию винограда с повышенным содержанием глюкозы.

Предположительно, исходя из сообщения Страбона о заготовках населением различных сухофруктов, древнее население занималось, возможно, получением изюма [16, IX, 13, 11]. Из ягод винограда в настоящее время в Азербайджане готовят различные напитки, продукты – сок, вино, уксус и приправы. Так, обтиранием винограда через сито вместе с соком получают его мякоть. При варке виноградного сока с мякотью получают вкусную лечебную приправу, называемую в народе «бекмез» или «дошаб». Из незрелых ягод винограда готовят кислый, весьма полезный для диабетиков напиток – «абгора». Сок незрелых, еще зеленых ягод винограда после отжима разливают в бутылки, закупоривают их, затем закапывают до середины в песок. Когда напиток приобретает золотистый оттенок, он считается пригодным к употреблению. Из листьев винограда с использованием мясного фарша в азербайджанской кулинарии готовят блюдо, называемое в народе «долма» (от слова «долдурмаг», что означает на азербайджанском языке, да и у многих тюркоязычных народов мира – заполнять, начинять).

По сообщению Страбона, как в Гиркании, так и в Матиане, Сакамене (Атропатена) и в других областях «лоза винограда дает один метрет вина» [16, IX, 7, 2]. В Древней Греции один метрет – это мера жидкой массы, равная 40 литрам [5, 681]. По утверждению исследователя К. Алиева, это реальная цифра, если учитывать лозы, поднятые на навес или лозы, вьющиеся по дереву [1, 94].

Виноград издревле является культовым растением как на Востоке, так и на Западе. Виноградная лоза считалась священной также у зороастрийцев [7, 94]. В произведении Низами «Искендер-намэ» сообщается о том, что маги владели большими винными погребами, и что в праздники они вино распивали как воду [15, 99]. У древних эллинов с культом виноградной лозы был связан бог Дионисий. В Риме же устраивались праздни-

тва, связанные с культом Юпитера и Венеры, восходящие к виноделию и сбору винограда [1, 94]. В народном эпосе «Деде Коркут» отмечается, что у огузов (древнетюркское племя) мужчины пьют выжатое из белого винограда вино [10, 28]. Ежегодно 23 сентября в Азербайджане отмечают древний праздник «Мехриган», посвященный окончанию сбора виноградного урожая.

Сообщение античных источников об обилии винограда в Албании и Атропатене, археологические находки листьев винограда, семян плодов винограда, остатков вина в сосудах дают основание считать Азербайджан древнейшим очагом виноградарства и виноделия. Это утверждение находит подтверждение также специальным ботаническим исследованием: сегодня в генофонде Азербайджана сохраняется более 450 местных аборигенных сортов винограда. По утверждению академика Н.И. Вавилова, сосредоточение сортов в определенном регионе служит доказательством того, что этот регион являлся первичным очагом винограда [3, 290]. Символично, что ныне на гербе Азербайджанской Республики имеется изображение виноградных листьев.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Алиев К.Г. Античная Кавказская Албания. – Баку: Азернешр, 1992.
- Бунятов Т.А. К истории развития земледелия в Азербайджане. – Баку: Элм, 1964.
- Вавилов Н.И. Центры происхождения культурных растений // Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции. – Т. XX. – 1926.
- Ваидов К.М. Мингечаур в III-VIII вв. (по материалам археологических раскопок). – Баку: изд.-во АН Азерб. ССР, 1961.
- Геродот. История в IX томах (Пер. Г.А. Стратановского). Научный издательский центр. – М.: Наука, 1982.
- Государственный архив Азербайджана. Ф. 905. Оп. 102.
- Дорошенко Е.А. Зороастрийцы в Иране (Историко-этнографические очерки). – М.: Наука, 1982.
- Исми-заде О.Ш. О раскопках на холме Каратепе в 1957 году / Материальная культура Азербайджана. –1962. – Т. IV.
- Исми-заде О.Ш. Ялойлутепинская культура. – Баку: Изв. АН Азерб.ССР, 1956.
- Источники по истории Азербайджана / Под ред. С.С. Алиярова. Баку: изд.-во Азербайджанского государственного университета, 1987 (на азерб. языке).
- Кашкай С. Государство Манна. – Баку: Азернешр, 1993 (на азерб. языке).
- Кушнараева К.Х. Раскопки на холме Узерликтепе около Агдама. КСИИМК, 1957. – Вып. 60.
- Нариманов И.Д. Археологические раскопки в Сарытепе. – Баку: Известия АН Азербайджана, 1959. № 2.
- Негруль Л.М. Археологические находки семян винограда // СА, 1960. № 1.
- Низами Гянджеви. Искендер-намэ, ч. 1, «Шараф-намэ» (пер. Е.А. Бертельс). – Баку: АЗФат, 1940.
- Страбон. География в 17 книгах (пер. Г.А. Стратановского). – М.: Наука, 1964.
- Халилов Дж. А. Материальная культура Кавказской Албании (IV в. до н.э.- III в. н.э.). –Баку: Элм, 1984.
- Этнография Азербайджана. – Т. 1. – Баку: Азернешр, 1988 (на азерб. языке).

S. Samadova

DEVELOPMENT OF VINE- GROWING AND WIN-EMAKING IN TERRITORY OF AZERBAIJAN DURING THE ANTIQUE PERIOD (IV century B.C. - III century of our era)

Abstract. Archeological excavations, botanical researches and also ethnographic data show that Azerbaijan is the most ancient center of vine- growing and winemaking. A finding of very old sorts of grapestones, such tools of work as a shovel, knives, garden scissors, wine trays testify to the fact that development of vine- growing and winemaking in territory of Azerbaijan took place in antique period. Existence of natural water resources, including a wide network of irrigation canals and a favourable climatic conditions made it possible for population to gather the big crop of wine. Nowadays in Azerbaijan exists over 400 native grades of grapes. In Azerbaijan September 23 is the holiday which celebrates of gathering of a grape crop.

Key words: The Caucasian Albania, Azerbaijan, wine growing development, antique sources, archeology.