

Хамзаева Нурлана Гариб кызы

доктор философии по истории, старший преподаватель
Гянджинского государственного университета, Гянджа, Азербайджан
Hamzayeva Nurlana Garib kizi, Doctor of Philosophy in History, Senior Lecturer
Ganja State University, Ganja, Azerbaijan
Orcid: 0009-0009-7296-5681

Ибрагимова Чинара Ясин кызы, преподаватель

Гянджинского государственного университета, Гянджа, Азербайджан
Ibrahimova Chinara Yasin kizi, Lecturer at Ganja State University, Ganja, Azerbaijan
Orcid: 0009-0009-6604-4755

ИСТОРИИ РАЗВИТИЯ ВИНОГРАДАРСТВА В ГЯНДЖЕ

Аннотация: Статья посвящена историческому развитию виноградарства в Гяндже, его природным и климатическим условиям, а также традиционным методам выращивания и хранения винограда. Рассматриваются особенности использования орошения, экономические аспекты производства вина, влияние культурных и исторических факторов на развитие виноградарства в регионе. Анализируются изменения в отрасли, начиная с древних времен до современности, с акцентом на технологическую модернизацию и роль Гянджи как одного из главных центров виноградарства на Южном Кавказе.

Abstract: The article explores the historical development of viticulture in Ganja, its natural and climatic conditions, and traditional methods of grape cultivation and storage. It examines the use of irrigation, economic aspects of wine production, and the impact of cultural and historical factors on the development of viticulture in the region. Changes in the industry from ancient times to the present day are analyzed, with a focus on technological modernization and Ganja's role as a major center of viticulture in the South Caucasus.

Ключевые слова: виноград, Гянджа, климат, орошение, традиции, экономика.

Keywords: climate, economy, Ganja, grapes, harvest, irrigation.

Введение: Гянджа, соединяющая северо-восточные предгорья Малого Кавказа с широкой Кура-Аразской равниной, – город с мягким климатом, обильной водой, плодородными и плодородными землями. Исторически город занимал выгодное природно-географическое положение. Гянджачай, вытекающий из Малого Кавказа, использовался для орошения и бытовых нужд. Климат предгорий Малого Кавказа, включая Гянджу, жаркий, полувлажный, умеренно-холодный, в высокогорье холодно-влажный. В высокогорном поясе в направлении озера Гой распространены альпийские и субальпийские горно-луговые почвы, а ниже него – горно-лесные [1, с. 38]. Этот город всегда располагался на караванных и торговых путях и в то же время играл важную роль в политической, экономической и культурной жизни нашего народа, обеспечивая переход между мусульманским миром и христианским миром. Пройдя испытание веками и преодолев бедствия, вызванные природой и государствами, этот исторический город, сохранивший свое древнее имя, национальные и духовные ценности, стал и остается одним из знаменитых научных и культурных центров Востока во всех отношениях. Источники показывают, что Гянджа, будучи последним крупным городом на севере мусульманского мира, также служила сторожевым постом. Часть города, расположенная на правом берегу реки Гянджи, была защищена двойным забором, а на левом берегу – глубокими рвами, наполненными водой. В более поздние времена канализационная система города, состоящая из совершенных земляных труб, хорошо построенных канав с питьевой водой по обочинам улиц, еще раз показывает, что еще в X-XIII веках Гянджа переживала расцвет своего развития. Для обеспечения водой жизни города использовалось несколько технических способов. В свое время город граничил с севера с правым берегом Куры и рекой Заям, небольшим рукавом реки Алазань. С юга оно граничило



с Карабахским и Иреванским ханствами. Территория Шамшадила, населенная азербайджанцами, была отделена от Гянджи рекой Заям, а от Кахетии – рекой Кура. Военная часть располагалась на территории под названием Замок в центральной части города [2, с. 328]. В настоящее время город расположен в 363 км к западу от Баку, соединяя оба берега Гянджачая, правого притока реки Куры, с железной дорогой Баку-Тбилиси.

Ученый-историк М.Х.Шарифли пишет, что начиная с IX века ряд ферм, садов и огородов покрывали большие площади, а расширение сетей искусственного орошения обусловило расширение выращивания хлопка. Азербайджанский виноград, инжир, яблоки, груши, гранаты, клюква, каштаны и т.д. сухофрукты были популярны в то время во всех странах Ближнего Востока [3, с. 101]. А.Сумбатзаде отмечает, что в 1882 году сухофрукты Гянджали Ибрагима Карима (абухара, черная слива, абрикос, персик, вишня) экспонировались на сельскохозяйственной выставке в Москве.

В свое время в садах Гянджи он выращивал виноград, гранаты, инжир, тутовые деревья и дыни [4, с. 280]. В регионе славятся гянджинский желтый инжир, миндаль и яблоки горагис.

Остатки растений и плодов, найденные в древней Гяндже до XII в., изучал Ю. И. Гуммель. По данным исследования выявлены: рис, скорлупа грецких орехов, сливы, миндаль, виноград, вишня, персики, тыквы, огурцы, дыни, арбузы и др. Эвлия Челеби также упоминает в своей «Путевой заметке»: «Гянджа – большой город. В городе 6000 домов, пятничная мечеть, караван-сарай, дворец, баня, крытый базар... Город Гянджа – укрепленная крепость и большой красивый город – расположен на равнине, окруженной садами и виноградниками.. Горы, окружающие город со стороны Кабалы, также покрыты виноградниками. Здесь также выращивают рис. Подковы и железо Гянджи так же знамениты, как шелк».

Абдур-Раззак Исфакхани высоко оценил красоту Гянджи: «Я никогда не видел такого города, как Гянджа, во всем мире. Имеет небесный цвет и мускусный запах. Вода в Гяндже розовая, почва шафрановая, воздух прохладный и приятный. Там земля каждое мгновение словно в восторге, хочет проснуться».

Великий азербайджанский поэт Низами Гянджеви в своих произведениях весьма образно описывает фрукты, произрастающие в Азербайджане, особенно в Гяндже [5, с. 105].

В Гяндже были благоприятные географические условия для созревания и развития винограда. Виноград занимает главное место среди ягод, которые очень полезны для человека и требуют сравнительно небольших усилий. Лоза достаточно устойчива к засухе и не очень требовательна к почвенным условиям. С этой точки зрения виноград выращивали в пригородных садах Гянджи [6, с. 9].

Исторически, поскольку это был важный сельскохозяйственный район в удовлетворении спроса населения на виноград и виноградную продукцию, а регион хорошо развивался в благоприятных природно-климатических условиях, виноградарство было распространено во всех окрестностях города. Существующие природно-географические условия создали различные формы выращивания винограда в виноградарстве разных районов этой области. Продукт длительного исторического периода, несколько методов выращивания винограда были адаптированы к местным природным условиям.

До начала 20 века в приречных районах высаживали лозы платана, шелковицы, дагдагана, йыды и др. был поднят на деревья. У Элов эти сады назывались «аллеями». В Джебраильском и Физулинском районах виноград, выращенный на дереве, называется шал, а по названию этого дерева – дагдаган шал, тутовник шал и т.д. был известен как Лозу, обвивающую дерево, часто закапывали в землю от одного корня в разные стороны и выводили на отдельные деревья. За оставшимися на деревьях зонтиками лоз не ухаживали, лишь время от времени подрезали сухие стволы и рыхлили почву вокруг ствола. Для сбора урожая этих кипарисов использовали специальные лестницы. Такие лестницы встречаются и сейчас в хозяйстве городского населения. С другой стороны, среди музейных экспонатов Гянджи есть поясные ножи, садовые ножи с плоским и изогнутым горлом, ножницы для жести, дары, небольшие топоры и т. д. доказывает, что садоводство здесь развилось на основе многовековых народных обычаев и национальных традиций. Другой метод виноградарства –



поднять лозы на кольях из веревок и тростника. В этом методе, который в народе называют «забором молла», берут три длинные лозы и обрезают их с корнями, а затем эти лозы припиливают к земле треугольной формы, в форме пирамиды, на расстоянии около 1 метра от земли. друг друга. Шланги подключаются к стыку (на высоте около 1,5 м). Когда наступает зима, ходули убирают, а жестянку оставляют на земле. В этой системе все стебли подвязываются к колу, а при длительной обрезке – к своеобразному колу, расположенному вдоль ряда. В научной литературе такое круглое закрытие стебля называют «полуаркой садовника». Эта форма, широко распространенная в Гянджинском районе, связана с названием квартала «Бахбанлар», издревле занимавшегося виноградарством [7, с. 54]. Житель города, доктор наук по специальности «Плодоводство и виноградарство», профессор Гасанов Заур Музадил оглу также подтвердил, что местное население до сих пор выращивает виноград в своих подворьях указанными нами методами.

В настоящее время в связи с развитием культурного виноградарства в общественных хозяйствах предпочтение отдается системе подъема лозы на небольшие шесты (гаечные ключи). По сравнению с другими системами, продукт, выращенный на шпалере, которая является наиболее совершенным типом опоры, избавляет людей от тяжелого ручного труда и создает максимальный комфорт на их рабочем месте. У таких лоз можно сохранить множество глазков и бутонов, хорошую вентиляцию и освещение лоз, механизацию ухода в виноградарстве. Таким образом создаются комфортные и благоприятные условия для ухода за виноградниками, проведения операций по обрезке, борьбы с болезнями и вредителями, сбора урожая. Расположение резервуаров должно обеспечиваться достаточным, теплым, нормальной вентиляцией. Виноградные лозы, выращенные на решетках, дают более высокие и качественные урожаи с меньшими усилиями и заботой. Кстати, среди типичных для региона сортов винограда в основном выращивались красные сорта винограда Джасари, Мисгали, Агагормез, Изюм и Гянджа. Поскольку виноград сорта Агагормез созревает быстрее, те, кто ухаживает за садом Ага, собирают его и едят сами, и он не доходит до владельца. Поэтому этот вид называют «Ага разимаз» [8, с. 172]. Местное население, получившее большие эмпирические знания в области выращивания винограда, имело многовековой опыт садоводства. Эту компетентность, этот опыт дали климатические и природные условия страны, эта компетентность сформировалась в результате сотен и тысяч лет наблюдений. Еще в 1930-е годы с виноградников Елизаветполя производили 19 тысяч ведер вина [8, с. 172]. Не случайно Гянджинское винодельческое хозяйство, придерживаясь традиционного принципа преемственности, занимает одно из первых мест на Южном Кавказе по реализации алкогольных напитков, которые до сих пор считаются составной частью пищевой промышленности. Одним из факторов, способствующих развитию здесь виноградарства, является близость этого района к железной дороге.

На основе источников можно отметить, что в 1868 году с виноградных плантаций Гянджи было собрано 149 000 пудов винограда, а в начале 20 века – 520 000 пудов винограда. Хотя виноградники состояли в основном из мелких хозяйств, существовали и крупные виноградники, принадлежавшие чисто капиталистическим хозяйствам. Разумеется, это также привело к развитию в регионе производства вина, спирта, коньяка. В 1868 году в Гяндже было произведено 115 000 ведер вина, а в 1914 году – 400 000 ведер вина. Производство вина принадлежало крупным капиталистам, таким как братья Хаммель и Форер. На крупных винных заводах, применявших паровые аппараты, электричество и двигатели внутреннего сгорания, производилось вино лучшего качества, чем вина, производимые в других частях Южного Кавказа. Гянджинское вино неоднократно удостоивалось наград на Всероссийских и Всемирных выставках. В первой четверти XX века в Гяндже и ее окрестностях действовало до 1500 винных складов, в которых хранилось 100 000 ведер вина. Расследуя этот вопрос в городе, мы обнаружили один из таких складов во дворе жилого дома по улице Мамеда Бурджалиева II, угловой дом 4.

Построенное в 80-х годах 19 века Кристофером Форером, крупным капиталистом немецкого происхождения, занимавшимся производством вина в Еленендорфе, здание



находилось по адресу М.А. Аббасзаде, 54 (здание долгие годы использовалось как здание Гянджинского государства). Драматический театр) имеет подвал для продажи вина, а верхние этажи используются под офисы и клубы. Когда мы опросили информаторов в окрестностях, выяснилось, что вокруг здания расположены склады и погреба для хранения вина. К сожалению, большинство из них было разрушено при строительстве новых зданий.

Данные 1882 года также подтверждают наличие в Багбанларском районе больших садов и виноградников. Хотя жители микрорайона и не занимаются производством вина, они продавали виноград производителям вина. Уже в том году под влиянием мэра города жители квартала протестовали против продажи винограда. В результате в 1882 году наблюдалось снижение производства вина.

В ходе беседы с жителями квартала Багбанлар стало известно, что в хехризе Гянджи также хранился виноград. Преимущество этих способов заключалось в том, что виноград не требовал дополнительных затрат на хранение, несмотря на длительное хранение, грозди не теряли своей свежести, вкуса и качества. Практика длительного хранения винограда и других пищевых продуктов в прохладе в летний сезон существовала и в городе Ордубад. Здесь скоропортящиеся продукты питания могли длительное время храниться в проемах стен здания под названием «сороконожка», построенного в глазу кахриза [9, с. 84].

Определенное значение имело искусственное орошение в районе Гянджи, более благоприятном для развития древнего земледелия и виноградарства. В связи с жарким климатом в относительно близких к равнине частях этого места возникает большая потребность в искусственном орошении. Основными источниками воды предгорной зоны, включая город, являются реки, ручьи, крупные каналы и др. было [10, с. 75].

Обычно орошать пахотные земли можно было, оставляя относительно небольшие притоки рек, берущих начало из горных источников. Такие реки использовались в городе как в древности, так и в средневековье. Процедура их использования не требовала большого труда. Однако история таких небольших рвов, которые гораздо проще построить и требуют сравнительно небольших усилий, почти древняя. После привычки, которую они приобрели в этих маленьких рвах, люди начали строить на равнинах каналы побольше. Уход и эксплуатация каналов для системы искусственного орошения требовали большого количества рабочей силы.

Указанное разнообразие экономической жизни сыграло особую роль в становлении города Гянджи как поселения и этот процесс продолжался до наших дней. За исключением старой центральной части города, в некоторых кварталах люди до сих пор занимаются своими домашними делами. Эта традиционность, сложившаяся в хозяйстве, показывает, что местное население проживало в этой местности с древнейших времен.

Список литературы:

1. Почвы Азербайджанской ССР. Баку, Вяз, 1953. 130 с.
2. Елизаветполь (Гянджа) // «Военный сборник», т. 2, с. X, Тифлис, 1912. 457 в.
3. Шарифли М.Х. Азербайджан в IX-XII веках. // Труды Института истории, Баку, 1957, том XII, 183 с.
4. Миклухо-Маклай Н. Д. Географический состав XIII века на персидском языке. // Уч. Зап. Институт ориентализма. т. IX, М., 1954. 370 с.
5. Гянджеви Н. Искандарнаме. Баку, 1961. 240 с.
6. Вопросы развития виноградарства в Азербайджане. Баку, «Вяз», 1960, 125 с.
7. Бабаева Т.А. Азербайджан – древняя земля виноградарства. Баку, «Азернашр», 1988, 85 с.
8. Этнография Азербайджана, Том I, Баку, «Вяз», 1988, 454 с.
9. Пашаев А.А. Город Ордубад. Баку, Вяз, 1998. 199 с.
10. Кондуралов П.Г. Очерк виноградарства и виноделия в Шемахаевском и Геокчайском уездах Бакинской губернии // Сборник сведений о культуре ценных растений на Кавказе. вне В. Тифлис, 1896. 350 с.

