

**AZƏRBAYCANDA ORTA ƏSRLƏRDƏ ÜZÜMÇÜLÜYƏ DAİR  
(XII – XVI əsrlər)****Ş.T.BÜNYADOVA**  
*Bakı Dövlət Universiteti*

Hər bir xalqın tarixinin öyrənilməsində onun təsərrüfat mədəniyyətinin mühüm rolu vardır. Xüsusən bu mədəniyyətin müxtəlif zamanlardakı inkişaf səviyyəsi etnoqrafik cəhətdən maraqlıdır. Orta əsrlərdə (XII – XVI əsrlərdə) təsərrüfatın əhəmiyyətli sahələrindən biri də üzümçülük olmuşdur. Üzümçülüğün Azərbaycanda hələ qədim zamanlardan mövcud olduğu elmə məlumdur. Belə ki, Zaqafqaziyanın, eləcə də Azərbaycanın qədimdən üzümçülük diyarı olduğu A.V.Artsixovski, B.B.Piotrovski, N.V.Vavilov, A.M.Neqrul, K.X.Kuşnareva, Y.İ.Hummel, T.Ə.Bünyadov, Q.M.Aslanov, R.M.Vahidov, İ.Nərimanov, M.M.Hüseynov, C.A.Xəlilov, S.M.Qaziyev, Ö.Ş.İsmizadə və başqaları tərəfindən elmi əsaslarla təsdiq edilmişdir (1, s. 109 - 125). Bu alimlərin Zaqafqaziyada, o cümlədən, Azərbaycanda apardığı arxeoloji və etnoqrafik tədqiqatları nəticəsində aşkar olunmuşdur ki, həmin ərazilərdə üzümçülük daha qədimlərdən yayılmışdır. O, demək olar ki, əkinçiliklə birlikdə meydana gəlmişdir.

Respublikamızın müxtəlif bölgələrində ayrı-ayrı vaxtlarda aparılan arxeoloji qazıntılar üzümçülük barədə səhih məlumatla malik olmaq üçün imkan yaradır. Azərbaycanda «Ağdam yaxınlığında Üzərliktəpədə e. ə. 3 minilliyin axırlarına aid mədəni üzüm tumları e. ə. 2 minilliyin əvvəllərinə aid Kültəpədə, Qarabağlarda, Qalacıqda (Naxçıvan) üzüm tumları ilə bərabər üzüm əzmək üçün daş, şərab qabları aşkar edilib.» (2, s. 35). Üzümçülük bərabər, eyni zamanda, şərabçılıq da qədim zamanlarda (eneolit dövründə) mövcud olmuşdur (2, s. 477). Bu da üzümün bolluğuna dəlalət edir. Bununla yanaşı, orta əsrlərdə də üzümçülüğün inkişaf etdiyini arxeoloji qazıntılara əsasən təsdiq etmək olar. Məsələn, Beyləqandan üzüm toxumları və şərabçılıq üçün istifadə olunan təsərrüfat küplərinin tapılması üzümçülüğün orta əsrlərdəki inkişafını göstərir (6, s. 80-81). Qədim Beyləqan şəhərində aşkar edilən XII–XIII əsrlərə aid olan təsərrüfat qurğusu kompleksinin üzüm əzilməsində istifadə olunduğu ehtimal edilir (33, s. 158). Bundan əlavə orta əsr Şabran şəhərində aparılan arxeoloji qazıntıların da nəticələri, yəni burada aşkar olunmuş təsərrüfat əşyaları (üzüm şirəsi sıxmaq üçün olan daş) üzümçülüğün inkişafına sübutdur (26 s. 100).

Təsərrüfatda üzümçülüğün rolunu Beyləqanda XI–XIII əsrlərə aid yaşayış yerindən tapılmış yanmış üzüm salxımlarının aşkara çıxarılması, Qəbələnin xarabalıqlarından müxtəlif meyvə qalıqları ilə bərabər, üzüm tumlarının əldə edilməsi, doşab qablarının mövcudluğu (X–XII

əslərə aid), Şabranda isə üzüm tumları ilə birlikdə üzüm əzmək üçün istifadə olunan axur qalıqları müəyyənləşdirir (9, s. 11). R. Məmmədov da orta əsrlərdə Azərbaycanda üzümçülüğün olduğunu təsdiqləyir (7, s. 54). Bərdə şəhərində aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı digər meyvələrlə yanaşı, üzüm çəyirdəkləri də aşkar edilmişdir (8, s. 29).

Orta əsrlərdə üzümçülük təsərrüfatının öz inkişafını davam etdirəndi barədə T. Bünyadov yazır: «Qəbələ şəhəri xarabasında X–XIV əsrlərə aid mədəni təbəqələrdə üzüm tumlarına təsadüf edilmişdir. Bu faktlara əsasən orta əsrlər dövründə Azərbaycanda üzümçülüğün inkişaf etdiyini söyləmək olar». Bundan əlavə «Əcaib əd-dünya» əsərinə istinadən Naxçıvan üzümünün yaxşı və cana xeyirli olduğu, Gəncə və Beyləqanda çoxlu üzüm yetişdirildiyi göstərilir (1, s.131, 132). Buradan Azərbaycanda orta əsrlərdə də yetişdirilən üzüm sortlarının nə qədər keyfiyyətli olduğu aydın olur.

Arxeoloji qazıntılar zamanı üzümçülükdə istifadə olunan təsərrüfat alətlərinin aşkar edilməsi onun təsərrüfatdakı əhəmiyyətini söyləməyə imkan verir. F. Osmanovun IX-XIV əsrlərdə üzümçülükdən bəhs edərkən yazdığı fikir maraqlıdır: «Üzüm çəyirdəkləri təsərrüfat quyularından dopu və ləyən formalı gil qabların içərisindən tapılmışdır. Qabların içərisi tünd qırmızı rəngdədir. Bu qabların həcmi kiçikdir. Belə ki, göstərilən qablar çaxır saxlamaq üçün əlverişli deyildir. Məlumdur ki, orta əsrlərdə üzümdən çox vaxt doşab da bişirmişlər.» (22, s. 98). Göründüyü kimi, orta əsrlərdə əhalinin doşab hazırladığı arxeoloji dəlillərlə də təsdiq olunur.

Geniş icma torpaqlarına yiyələnmiş feodalların təsərrüfatlarında o zamanın müxtəlif bitkiləri yetişdirilirdi. Bu xüsusda Ə. Əlizadə göstərir ki, XIII-XIV əsrlərdə üzüm sahələri feodalların əllərində cəmləşirdi və müəllif həmçinin Rəşidəddinin üzümlüklərindən çoxlu üzüm dəridiyini qeyd edir (14, s. 37). Aydın məsələdir ki, müəllif bu fikrini orta əsr mənbələrinə istinadən söyləyir. Burada diqqəti cəlb edən fakt orta əsrlər dövründə zamanın xüsusiyyətlərinə uyğun olaraq təsərrüfat sahələrinin də feodalların nəzarəti altında olmasıdır. Bildiyimiz kimi, orta əsrlərdə başlıca sərvət olan torpaq feodal mülkiyyətində idi. Geniş torpaq sahibləri olan feodalların böyük təsərrüfat sahələri mövcud idi. Onlar bu geniş mülklərində təsərrüfatı idarə edir və bol məhsul əldə etmək üçün kəndlilərin əməyindən istifadə edirdilər.

Hələ qədim zamanlardan başlayaraq yığıcılıqla məşğul olan ibtidai insanlar yüksək qida dəyərli yanaşı, üzümü bir sıra digər keyfiyyətlərinə görə də artırmağa başlamışlar. Bu keyfiyyətlər üzümün tez çoxala bilməsi və mühitə daha yaxşı uyğunlaşması ilə bağlıdır. İqlim amili : temperatur, torpaq səthi və havanın rütubətliliyi işıqsevər mülayim isti şərait bitkisi olan üzümün yetişdirilməsində əsas rola malikdir. Üzümçülükdə yerli, aborigen sortlar xalq tərəfindən seçilən qədim dövrlərdə həmin ərazilərdə mədəniləşdirilən sortlardır. Belə ki, bu da onların mühitə yaxşı uyğunlaşması ilə bağlıdır. Üzümün xalq seleksiyası, yeni sortların yetişdirilməsi, naməlum qalan üzümçülər nəslinin fəaliyyətidir. Bitkiləri becərərək insanlara seçib, saxlayıb onların ən yaxşılarını artırmağı bacarırdılar. İnsanlara seleksiya üsulları (süni seçmə, süni tozlama) qədimdən məlum idi (3, s. 268).

Yabanı şəkildə cır üzümün Azərbaycan meşələrində bitməsi mədəni üzümün yetişdirilməsində onun əhəmiyyəti olduğunu təsdiq edir. Üzüm-

çülük üzümün becərilməsi ilə məşğul olan təsərrüfat sahəsidir. Üzüm tez boy atıb inkişaf edə bilən bir bitkidir. O, çox su tələb etməyən və dəmyə yetişdirilməsi mümkün olan bir bitkidir (5, s. 5).

Üzümçülüyə dair materialı müxtəlif mənbələrdən toplamaq mümkündür. Belə ki, orta əsr müəlliflərinin əsərlərində üzümçülük barədə məlumatlar vardır. Lakin belə mənbələrdə üzüm sortlarının əsas əlamətlərinin təsviri yoxdur. Sadəcə bu gün yetişdirilən yerli üzüm növlərinin müqayisəli şəkildə öyrənilməsi orta əsrlərdən bəri mövcud olan sortlar haqqında fikir söyləməyimizə köməklik göstərə bilər. Alban tarixçisi M. Kalankatuklu şərabın adını çəkmişdir. Orta əsr müəllifləri içərisində yalnız Həmdullah Qəzvini üzümün növlərinin adlarını çəkmişdir : raziqi, maliki və təbəzad, Urmiyada isə haluki (4, s. 4 və 14). Bununla bərabər, Nizami Gəncəvinin də yaradıcılığında müxtəlif üzüm növlərinin adları sadalanır:

Üzüm tənəyi papağını yan qoymuşdu,  
Çünki ağ və qara (üzümləri) öz hökmündə görürdü.  
Raziqi, mələvi və xəzəri  
Buzari, güləbi və şəkəri üzümləri  
Üzümün və atəş kimi narın suyundan  
Qanın məzhərini üzüm kimi bağlamışdı (10, s. 206 – 207).

Göründüyü kimi, şair burada orta əsrlərdə yetişdirilən üzüm növlərinin adlarını göstərir. Şair həmçinin payız vaxtının üzüm tənəklərini təsvir edərkən yazır:

Tənəyin şirin duzluları sərxoşlamışdır.  
Hindu əkinçi (bağban) tənəyin zənci balalarının başını  
vurmuşdur (11, s. 233).

Burada Nizami bağbanlar tərəfindən tənəklərə necə qulluq edildiyinə işarə edərək üzümün becərilməsi qaydalarına da toxunmuşdur. Şair həmçinin şərabın emalı və onun saxlanması haqqında da məlumat verir:

Şərab düzəldən üzüm səbətləri  
Səbət daşıyanların üzündən tər axıdır.  
Salxımlar başdan ayağa qədər sıxılmışdır.  
Sıxılmaqdan şirə olub küplərə axır (12, s. 588).

Göründüyü kimi, Nizaminin üzümün daşınmasında hörmə səbətlərdən və şərabın saxlanması üçün küplərdən istifadə edildiyini göstərməsi etnoqrafik baxımdan əhəmiyyətlidir. Məsud ibn Nəmdar da şərab küpünün adını çəkmişdir (13, s. 33). XII əsrin görkəmli şairəsi Məhsəti Gəncəvi də üzümün adını çəkir (23, s. 61). Azərbaycan haqqında məlumat verən Yaqut əl-Həməvi isə Bəzddə üzümün tənəklərdə qurudulduğundan bəhs edir (25, s. 150). «Üzümün maraqlı xüsusiyyətlərindən biri qurudulduqdan sonra qidalılıq dəyərinin artmasıdır.» (27, s. 75). Azərbaycanın orta əsr tarixçisi Ə.Bakuvi Dərman vilayətində çoxlu taxıl, meyvə (əncir, nar və s.) olduğunu söyləməklə yanaşı Rey şəhərində məllahi adlı üzüm növü yetişdiyini qeyd etmişdir (29, s. 93-95). Göründüyü kimi, müəllif «məllahi» adlı üzüm növünün mövcudluğundan xəbər verir.

Üzümçülüyn geniş yayılması ilə bərabər, Azərbaycanda şərabçılıq

da inkişaf etmişdi. Üzümün qıçqırdılıb emal edilməsi nəticəsində onun şirəsindən şərab hazırlandığı məlumdur. Lakin onu da nəzərə almaq lazımdır ki, orta əsrlərdə İslam dininin yayılması nəticəsində bir içki növü kimi şərab qadağan olunmuşdu. Müsəlmanlarda şərab təqib olunduğuna görə ondan istifadə azalmışdı. Tarixi mənbələrin verdiyi məlumata görə, şərabın qadağan olunması ilə əlaqədar olaraq XIV əsrdə Teymurun işğal etdiyi ərazilərdə tənəklilər kəsilib məhv edilirdi (18, s. 21). Qazan xan da şərabın içilməsini qadağan etmişdi (31, s. 295). Lakin bu o demək deyildir ki, üzümçülük bir təsərrüfat sahəsi kimi tamamilə tənəzlə uğramışdı. Süfrə və kişmiş üzümlərinin yetişdirilməsi davam edirdi. Hətta orta əsr müəlliflərinin əsərlərində meyxanalardan bəhs edilir və şərabadan söz açılır. Xacə Nəsirəddin Tusi «Əxlaqi - Nasiri» əsərində şərabadan istifadə qaydasından danışır (15, s. 165). Cünabidi şərabadan bəhs etmişdir. (32, s. 874) Şərab və meydən əsərlərində bəhs edənlərdən İzzəddin Şirvani (13 s. 403), M. Beyləqani (13, s. 328) Yusif Məddah, (30, s. 173) Marağalı Əhvədi, (30, s. 212) Qasimi Ənvar, (30, s. 239) Mirzə Cahanşah Həqiqi, (30, s. 245) Hidayət, (30, s. 273) Həbib (30, s. 358) və başqalarını misal göstərmək olar. İmadəddin Nəsimi də şərabadan bəhs etmişdir (16, s. 22). Məsud ibn Nəmdarın aşağıdakı fikrində isə Beyləqanın üzümçülük diyarı olduğu vurğulanır :

Üzüm o Beyləqanın ən şirin nemətidir.

Ağıllılar danlamaz bu sözçün əlbət məni

Mən sizə xurma payı göndərirəm uzaqdan

Bizim torpaq olmayıb çünki xurma vətəni (13, s. 30).

Azərbaycan haqqında orta əsr əcnəbi müəlliflərin verdiyi məlumatlarda da burada yetişən bol üzüm barədə söhbət açılır. Məsələn, Gilyom Rubruk «Orada biz ilk dəfə üzüm tənəkləri tapdıq və şərab içdik» – deyir (17, s. 25). Şərabın olduğundan bəhs edən Marko Polo qeyd edir ki, şərab içmək orada günahdır. Lakin od üzərində qaynanmış şərabın şirin və başqa cür olduğunu və başqa cür adlandığını qeyd edir (17, s. 37). Düzdür M. Polo çox təəssüf ki, öz təsvirində od üzərində bişirilən üzümdən hazırlanan bu içkinin adını çəkməmişdir. Lakin bu barədə T. Bünyadovun verdiyi məlumat diqqəti cəlb edir : «XIII – XIV əsrlərdə Azərbaycan kəndlilərinin turşaşirin hazırladıqları qeyd edilir. Azərbaycanda turşaşirinin hazırlanma qaydası və istifadə edilməsini öyrənərkən XIII əsrin ortalarında yaşamış məşhur Venetsiya səyyahı Marko Polonun verdiyi məlumata xüsusi diqqət vermək lazımdır» (1, s. 134). T. Bünyadov hesab edir ki, səyyahın təsvirindəki məhz turşaşirindir.

Azərbaycanda olmuş digər orta əsr əcnəbi müəllifləri də bu ölkədə gördüklərini qələmə alaraq müəyyən qədər orta əsr təsərrüfat sahələri barədə məlumat verməyi unutmamışlar. Onlardan Klavixio Əlincədə üzümlüklər, olduğunu qeyd edir (17, s. 49). Kontarini isə şərabadan bəhs edir (17, s. 84). Antoni Cenkinson da şərabın adını çəkir (17, s. 103). Tektander də həmçinin Azərbaycanda üzümün bol yetişdiyini söyləyir (17, s. 175). O.Əfəndiyev də mənbələrə əsaslanaraq müxtəlif bitkilərlə yanaşı, Azərbaycanda orta əsrlərdə üzümün də yetişdirilməsi barədə məlumatları təsdiq edir (28, s. 182).

Üzümçülüklə əlaqədar bir sıra məqamları da diqqətə çatdırmağı lazım bilirik. Y. Məmmədovun «Üzümçülük» əsəri tədris baxımından yazılmış olsa da, burada «Ölkəmizdə üzümçülüyn tarixi və inkişafı»

adlı bir bölmə var. Lakin burada üzümçülüğün tarixi barədə heç bir məlumat verilmir, sanki bu tarix elə bölmənin adındaca donub qalır. (19) Halbuki yuxarıda adları çəkilən görkəmli arxeoloqların bu barədə əldə etdiyi mühüm materiallardan lazımınca istifadə etmək olardı.

Azərbaycanda çoxsaylı üzüm növlərinin olduğu bəllidir. Burada M. Əfəndiyevin məlumatı da maraqlıdır. O, Şabran şəhərində «Şabranı» adlı üzüm növü yetişdiyini qeyd edir. Təəssüf ki, müəllif bunu tarixi mənbələrə istinadən deyil, Abşeronun qocaman üzümçülərinin xatırlamalarına əsasən söyləyir. Buna görə də həmin üzüm növünün tarixini dəqiq söyləmək mümkün deyildir. Onu da əlavə edək ki, müəllif Şabranda üzümlüklər becərilməsinə dair «daha mötəbər dəlillər vardır» - desə də heç bir dəlil göstərməmişdir (20, s. 9). M.Əfəndiyev yazır: «Gəndob kəndi ətrafında indi də keçmiş üzümlüklərin çoxlu qalıqları var... Bu sortlar üzümçülüğün buraya kənardan gətirilmiş deyil, yerli mənşəli olmalarını sübut edir» (20 s. 10). M.Əfəndiyev Xaqaniyə əsaslanaraq Şamaxıda qara üzümlər becərildiyini qeyd edir (20, s. 13).

Üzümçülüğün təsərrüfatda tutduğu yer onun gələcəkdə inkişaf etdirilməsini də təmin etmişdir. Bu xüsusda C.Süleymanov və R.Məmmədovun birgə yazdıqları «Üzümçülük» kitabında belə deyilir: «Azərbaycanda 200-ə qədər yerli sort mövcuddur. Yerli sortlar respublikamızın çay vadilərində, dağ ətəklərində və dağlarda çoxlu miqdarda bitən yabanı üzümlərdən əsrlər boyu aparılan xalq seleksiyası nəticəsində yaradılmışdır» (21, s. 21). Aran rayonlarında suvarılan, dağlıq ərazilərdə isə dəmyə (suvarılmayan) üzümlüklər yetişdirilirdi.

Üzümdən həm süfrə meyvəsi kimi, qurudulmuş halda isə kişmiş kimi, riçal, kompot, şirə, mürəbbə, doşab, və s. hazırlanması ilə yanaşı, eyni zamanda şərəbçilik məhsulları kimi istifadə olunur. Həmçinin üzümün yarpaqları da istifadəyə yararlıdır, Belə ki, tənək yarpağından dolma bişirilir. Üzümdən sirkə alınır və abqora düzəldilir.

İqlimdən və yerli şəraitdən asılı olaraq Azərbaycanda müxtəlif sort üzümlər indiyədək yetişir. Üzümçülükdə məhsuldarlığın olması təbii ki, iqlimdən və torpağın münbitliyindən asılı olmaqla yanaşı, eyni zamanda becərilmədən də çox asılıdır. Vaxtaşırı edilən budama, cərgələrin arasındakı əlaq otlarından təmizləmək məqsədilə belləmə və bağlama prosesləri müasir dövrdə üzümlərə qulluq edilməsi ilə bağlıdır.

Üzümün yetişdirilməsi ilə yanaşı, onun müəyyən müddətə saxlanması da əhəmiyyət kəsb edir. Belə ki, xalq arasında üzümü saxlamaq üçün müəyyən təcrübəyə əsaslanaraq bir sıra vasitələr də mövcuddur. Belə vasitələr haqqında Nasir ibn-Məhəmməd ibn-Heydər (XVI əsr) verdiyi məlumat maraqlıdır. O yazır: «Yetişmiş üzüm salxımını torpaqdan bir az yuxarı saxlamalı və salxımın üstünü süsən yarpağı və yaxud ot və ələflə örtməli, bu şərt ilə ki, yağış yağarkən üzümə dəyməsin. Bu qayda ilə üzümü bahar aylarına qədər saxlamaq olar. Yaxud da, bir saxsı qabı meyvənin kötüyünün yanına qoyub, üzüm olan çubuğu üzümlə bərabər həmin qabın içinə salmalı və qabı yanpörtü vəziyyətdə qoyub ağzını gil və yaxud başqa şeylə bağlamalı. Bu zaman üzüm bahar ayınadək çürüməyib qalar» (1, s. 137-138). Əhalini il boyu üzümlə təmin etmək məqsədilə üzümün xalq üsulu ilə saxlanma qaydalarından biri haqqında Y.Məmmədov da məlumat vermişdir: «Azərbaycanda üzümün təzə halda saxlanması ilə qədim vaxtlardan məşğul olmuşlar. Onu müxtəlif üsullarla saxlayırlar. Yerli üsullardan ən geniş yayılanı ban-

daqda saxlamaq üsuludur... Üzümün adi asma üsulu ilə saxlanması da geniş yayılmışdır» (19, s 147). Bandaq - saxlanmaq üçün üzümün saplağından dəstə ilə ipə bağlanmasına deyilir. Bundan əlavə, Ağdam rayonunda üzümün saxlanması qaydasında tərəcədən istifadə olunduğu müşahidə edilmişdir. Belə ki, üzümü daha uzun müddət saxlamaq məqsədilə qamış çubuqlarının (yerli ləhcədə qarğıların) bir-birinə bərkidilərək birləşdirilməsindən hazırlanan tərəcədən istifadə olunur. Onun üzərinə bir-birindən aralı olmaq şərti ilə üzüm salxımları yerləşdirilir. Bu cür üzümlər yaza kimi qalırdı. Tərəcələr qapalı yerlərdə (anbarlarda) saxlanılır.

Beləliklə, həm arxeoloji tədqiqatların nəticələrinə, müxtəlif orta əsr mənbə müəlliflərinin məlumatlarına, həm də şairlərimizin yaradıcılığına və etnoqrafik müşahidələrə əsasən Azərbaycanda qədimlərdən bəri əhalinin üzümçülük məşğul olduğunu söyləmək olar. Bütün bu materiallar üzümçülüğün təsərrüfatda mühüm yeri tutduğunu göstərir. Bu kimi çoxlu dəlillər dediklərimizi sübuta yetirir. Azərbaycan qədim zamanlardan üzümçülüğün bol yetişdiyi bir ərazi kimi tanınmışdır.

#### ƏDƏBİYYAT

1. T.Bünyadov Azərbaycanda əkinçiliyin inkişafı tarixinə dair. Bakı, «Elm», 1964.
2. Энциклопедия виноградарства. В 3 томах, 1 том. Кишинев, «МСЭ», 1986.
3. Энциклопедия виноградарства. В 3 томах, 2 том. Кишинев, «МСЭ», 1986.
4. Хамдулла Казвини Нузхат – ал – Кулуб . перевод И. П. Петрушевского. ТИАМ дело № 531.
5. Azərbaycanda üzümçülüğün inkişafı məsələləri. Bakı, «Azərnəşr», 1960.
6. Q.Əhmədov. Orta əsr Beyləqan şəhəri. Bakı, «Elm», 1979.
7. R.Məmmədov. Naxçıvan şəhərinin tarixi oçerki. Bakı, «Elm», 1977.
8. A.Nuriyev və Ə. Babayev. Bərdə şəhərinin tarixi arxeoloji oçerki. (antik və orta əsrlərdə) Bakı, «Nurlan», 2001.
9. Babayev T. Azərbaycan qədim üzümçülük diyarıdır. Bakı, «Azərnəşr» 1988.
10. Nizami Gəncəvi. Yeddi gözəl. Bakı, «Elm», 1983.
11. Nizami Gəncəvi. Leyli və Məcnun. Bakı, «Elm», 1981.
12. Nizami Gəncəvi. İsgəndərnamə. Bakı, «Elm», 1983.
13. Azərbaycan klassik ədəbiyyatı kitabxanası 20 cildə. 2 c. (7 – 12 əsrlər) Bakı, «Elm», 1989.
14. Али-заде А. Социально – экономическая и политическая история Азербайджана XIII – XIV вв. Баку, «изд. АН Азерб ССР», 1956.
15. Хасə Nəsirəddin Tusi. Əxlaqi – Nəsirə. Bakı, «Elm», 1989.
16. İmadəddin Nəsimi. Seçilmiş əsərləri. Bakı, «Azərnəşr», 1973.
17. Путешественники об Азербайджане. 1 том. Баку, «изд. АН Азерб ССР», 1961.
18. Şərafəddin Yezdi. Zəfərnameyi əmiri – sahibqran əmir Teymuri Gürgan. 14 əsr. Tərcümə A.Qasimov. iş № 2079.
19. Məmmədov Y. Üzümçülük. Bakı, «Azərtədrisnəşr», 1964.
20. Əfəndiyev M. Azərbaycanda üzümçülük. Bakı, «Azərnəşr», 1972.
21. Süleymanov C., Məmmədov R. Üzümçülük. Bakı, «Maarif», 1982.
22. Osmanov F. Qəbələdə bağçılığın inkişafına dair. Azərb. SSR EA Məruzələri, 18 cild, 1962.
23. Məhsəti Gəncəvi. Rübailər. Bakı, «Azərnəşr», 1961
24. Vahidov R. Mingəçevir III – VIII əsrlərdə. Bakı, «Azərb. SSR EA nəşriyyatı», 1961.
25. Əliyeva N. Azərbaycan Yaqut əl-Həməvinin əsərlərində. Bakı, «Çaşıoğlu»,

- 1999.
26. Abbasova F. Şabran. Bakı, «Elm», 2002.
  27. Xalq təbabəti xəzinəsindən. Bakı, «Azərbaycan Ensiklopediyası Nəşriyyat Poliqrafiya Birliyi», 1992.
  28. Əfəndiyev O. Azərbaycan Səfəvilər dövləti. Bakı, «Azərnəşr», 1993.
  29. Əbdürrəşid Bakuvi. «Təlxis əl-Asar və əcaib əl-məlik əl-qəhhar» (Abidələrin xülasəsi və qüdrətli hökmdarın möcüzələri.) Bakı «Şur», 1992.
  30. Azərbaycan klassik ədəbiyyatı kitabxanası 20 cildə. 3 c. (XIII–XVI əsrlər). Bakı, «Elm», 1984.
  31. Рашидад-Дин. Сборник летописей. Т 3. М.-Л., «изд АН СССР» 1946.
  32. Mirzə –бек əl Həsən – əl Hüseyni Cünabidi «Rövzət – üs – Səfəviyyə. TİEA № 3275.
  33. Минкевич–Мустафаева. Некоторые итоги изучения ремесленного квартала Бейлакана. Археологические исследования в Азербайджане. Сборник статей. Баку, изд. АН Азерб.ССР, 1965 с 149 – 161.

## **О ВИНОГРАДАРСТВЕ В СРЕДНИЕ ВЕКА В АЗЕРБАЙДЖАНЕ**

**Ш.Т.БУНЬЯДОВА**

### **РЕЗЮМЕ**

Азербайджан является древнейшим местом, где выращивают виноград. Несмотря на то, что после распространения ислама было запрещено пить вино, в средние века виноградарство тоже развивалось как сельскохозяйственная отрасль. Некоторые средневековые авторы сообщают даже о сортах винограда и о методах его сохранения.

## **ABOUT VINICULTURE IN MIDDLE AGES**

**Sh.BUNYADOVA**

### **SUMMARY**

Azerbaijan is the most ancient place where grow grapes. In spite of the fact that after distribution of islam it was forbidden to drink wine, in Middle Ages too viniculture developed as an agricultural branch. Some medieval authors inform even on grades of grapes and about the methods of its preservation.