

УДК 39/4

**О ПИЩЕ И НАПИТКАХ В АНТИЧНОМ АЗЕРБАЙДЖАНЕ****С.Т.САМЕДОВА***Института Археологии и Этнографии НАНА  
sevdasamedova@mail.ru*

*В древности у каждого народа, были свои условия развития и проживания. В течение многих веков менялись культуры, условия жизни, способы производства продуктов питания и культура. Однако во все времена у различных народов мира в формировании традиционной пищи оставалось неизменным одно - природные богатства.*

**Ключевые слова:** Античность, Албания, пища, напитки садж, хлеб, молоко

К сожалению, мы не имеем письменных сведений о возможно приготавливаемых блюдах в античной Албании, но, исходя из археологических и этнографических данных о традиционной национальной кухне нашего народа, мы можем предположить, что в античные времена она отличалась многообразием и богатством. Тут следует упомянуть о богатом выборе животноводческих (молочные продукты, дичь, баранину, говядину и др.) и рыбных продуктах, а также продукты растительного происхождения, прежде всего, хлебные продукты, зелень, муку, мёд, орехи, фрукты, всевозможные напитки - вина, фруктовые соки, пряности.

Уровень потребления хлеба в густонаселённой Албании и Атропатене, по всей вероятности, был высоким. О значимости хлеба в жизни древнего населения говорят обнаруженные археологами керамические штампы в размере хлеба, которыми пользовались в выпечке хлеба и других хлебных продуктов (1,72). Таким образом, исследуемая эпоха характеризуется высоким уровнем выпечки и потребления хлебопродуктов.

Археологические и этнографические материалы дают нам некоторые представления о древних способах выпечки хлеба. К одним из них относится - очажная выпечка. В Кюльтепе (3-1 тыс. до н.э.) были обнаружены очажные сооружения из глины в форме подковы и котла (1, 33). Самый примитивный способ такой выпечки, это когда в земле делали углубление, затем ее утрамбовывали глиной и с целью просушки стен и подогрева очага разжигали в ней огонь. После дно ямы вычищали от сажи и углей и укладывали туда готовое тесто. Тесто накрывали листьями, а по верх листьев насыпали угольки. Другой способ выпечки очажного хлеба

- это когда в дно очага укладывали камни и там же разжигали огонь, после, угли и пепел выметали и клали туда тесто. Подобного рода очаги для выпечки хлеба устраивали возле жилья, а для массового производства - у мельницы, а также на летних кочёвках - яйлагах (1, 33).

Среди выявленных артефактов имелись и глиняные саджи. Архаический глиняный садж, который исследователи относят к 3 тыс. до н.э., был обнаружен в Кюльтепе (Нахчыван). В Узерликтепе (Агдам) был выявлен глиняный садж с вогнутым дном (2 тыс. до н.э.) (1, 34). В античный период глиняные саджи имели особое распространение в Центральной Албании. Внешне саджи встречались двух видов: с ровным и вогнутым дном. По всей вероятности, саджи формировали в зависимости от предназначения выпекаемой продукции. Как показывают археологические исследования, начиная со средних веков, глиняные саджи вытесняются металлическими.

Следует отметить древность тендирного хлеба, появление которого исследователи связывают с оседлым ведением хозяйства. Предположительно, тендеры появились в начале эпохи энеолита (2, 60; 1, 38). Полевые этнографические исследования выделяют три типа тендиров: «döymə təndiri», «badlı təndiri» и «kərpic təndiri». Археологические исследования на территории Азербайджана подтверждают древность всех трёх типов тендиров. Все эти тендиры имели место и в античную эпоху.

Этнографическое исследование традиционного хлебопечения в Азербайджане свидетельствует о том, что ряд разновидностей хлеба существующих здесь, наличествует также у народов Кавказа, Средней и Передней Азии. К ним относятся: «кембе», «кюлче», «кюмач», «лаваш», «фатир» и др. (1, 59; 3, 200-202). В народе известны способы изготовления закваски теста с помощью прокисшей простокваши и айрана, сушеной алчы, сливы, черствого хлеба, замешивания муки на уксусе. Страбон упоминает о добычи соды на Кавказе (4, XI, XIV). По поверию, хлебную закваску нельзя отдавать, или одалживать кому-либо, так как это приводит к убыткам и потерям в семье. В каждом доме должна была иметься своя закваска в виде куска теста, которую хранили в доме до наступления следующего Новруза, а с приходом этого праздника закваску обновляли (1, 66, 67).

Из мировой кулинарии знакомы главные продукты мучных изделий, составляющие рецептурную их основу: мука, яйцо, вода, масло, соль и сахар. Античные источники, как уже выше указывалось, сообщают о богатых хлебных урожаях в Албании и Атропатене, следовательно, выпекалось колоссальное число хлеба с использованием вышеперечисленных ингредиентов, которыми издавна богат Азербайджан. Традиция выпечки кондитерских изделий – сладостей также имеет древние корни. Как уже упоминалось, Страбон (4, XI, V), и (5) Плутарх (Помпей, 35) сообщают об особых весенних месяцах в Албании. Представляется, что в древности по

случаю такого природного явления, как приход весны, народ устраивал праздник, который, безусловно, не обходился без выпечки сладостей. Как и на всём восточном пространстве, так в Албании и Атропатене были сильны астральные культы. Как уже отмечалось, выпечка сладостей в честь празднования Новруз Байрамы в форме астральных объектов – солнца, луны, звезды также не случайна.

Останки животных, птиц и рыб позволяют нам определить употребляемые в пищу их виды и подвиды. Основываясь на остеологических находках, обнаруженных в античном пласте Албании, можно сказать, что преимущественное развитие здесь получило овцеводство; из мясных продуктов, население главным образом потребляло баранину, после, убойное мясо крупного рогатого скота, верблюжатину, конину, кроличье мясо, мясо различного рода диких и одомашненных птиц. Обработанное мясо либо обжаривали на вертеле, либо обрубали на кусочки и раскладывали на большую кастрюлю или сковороду, затем ставили на огонь – в печь или очаг. Не только ландшафт обитания, но и религиозные воззрения играли немаловажную роль в формировании кулинарии того или иного народа. Многочисленность водных ресурсов позволяло частое потребление древним населением в пищу рыбных продуктов, что подтверждается и археологическими находками костей рыб. Из Гобустанских зарисовок становится ясно, что наши предки потребляли в пищу виды осетровых рыб (осетрину, белугу). Рыба в Албании являлась экспертным сырьём. Арабские источники отмечают многообразие речных и морских рыб. Ягуд Хамеви так и пишет: здесь (в Албании) много рыб (6, 185). Истахри сообщает о двух основных здешних видах рыб (6, 131). В «Истории албан» говорится об обитании в водах Албании многочисленных больших и малых рыб (5, 50).

Находки специальных сосудов для заготовки масла - «*nehrə yağı*», по сей день бытующие в некоторых районах Азербайджана, указывают на непрерывность, традиционность изготовления этого ценного для человека продукта питания.

Молоко, как и мёд, является ценным пищевым природным продуктом. В древние времена люди молоко считали божественным даром. К примеру, сакральным напитком у зороастрийцев была хаома, основным компонентом которой было коровье молоко. Из коровьего, бараньего и козьего молока путём закваски традиционно готовят всевозможные сыры. Издавна из молока готовят каши, напитки с пряностями и травами. Из овечьего молока архаическим способом получают жирный сыр, называемый в народе «*motal pendiri*». Этот сыр заквашивали и хранили в обработанной шкуре овца, что указывает на архаичность этого вида сыра.

Получив муку из семян пшеницы, ржи, проса люди научились готовить мучные изделия, различного рода каши и т.д., запасались мукой на зиму, бережно хранили её в закромах, в специально утрамбованных глиной и со-

ломой ямах, дуплах деревьев и т.д. Способ хранения продуктов в ямах, в земле (муку, обработанное мясо и т.д.), применялся в некоторых горных районах Азербайджана до недавнего времени. Некоторые же бахчевые плоды – арбузы, дыни, фрукты летом погружают в колодцы, содержат на берегу рек, близ прохладных источников.

Как известно из сообщения Страбона (4, XI, IV), в Албании люди питались, как «выращенными», т.е. культивированными, так и дикорастущими растительными продуктами. Находки различных плодовых косточек, остатков кожуры, листьев свидетельствуют о том, какими видами фруктов и овощей питались наши предки, что нашло подтверждение раннесредневековыми и средневековыми авторами. По всей вероятности, им хорошо была известна различного рода зелень, которую они употребляли впрок, высушивали, добавляли к блюдам в качестве ароматических трав. Об одном из таких растений – сальфии сообщает Страбон (4, XI, IX). Средневековые источники свидетельствуют о произрастании каштановых деревьев на древней земле Азербайджана (Истахри и др.) (6, 127). Ныне каштан в большом количестве произрастает в Габале, в Огузском районе и в других местах Азербайджана. На Востоке каштан широко потребляли в пищу для сытности и особого вкуса. Во всяком случае, так было до появления и распространения культуры картофеля в Европе и на Востоке.

Азербайджанская земля издревле изобилует всевозможными фруктовыми садами, овощами, бахчами. Палеоботанические исследования и находки растительных остатков, говорят о произрастании здесь диких и культивированных сортов винограда, инжира, черешни, зугала (кизил), фындыка, ореха, оливки, арбуза, баклажана, граната, яблок, груши, миндаля и др. всевозможных плодов. Население северных краёв Мидии фрукты, согласно сообщению Страбона (4, XI, XIII), сушили на зиму. Об их произрастании в Албании упоминают и раннесредневековые источники. Современный растительный покров Азербайджана также подтверждает произрастание этих деревьев здесь в диком и культивированном видах.

Как известно, в формировании традиционной пищи ключевую роль играет среда обитания. С этой точки зрения, совершенно верно утверждение о том, что для сохранения этноса, в современном понятии - нации, необходимо сохранить этническую национальную кухню и ландшафт обитания (7, 16). Богатые хлебные поля, ирригация, состояние почвы, водные ресурсы, содержание, корм и размножение скота, правильный уход за ними и т.д. - все эти вопросы решали самое первостепенное в жизнедеятельности человека проблему – проблему питания, а, следовательно, играли решающую роль в процессе создания этнической кухни, в данном ракурсе, албанцев и атропатийцев. Таким образом, процесс формирования этнической, народной, национальной кухни и превращение её в традиционную кухню, происходил на протяжении многих веков.

В азербайджанской кулинарии из листьев винограда с использованием мясного фарша готовят блюдо, называемое в народе «долма»-«dolma» (от слова «doldurmag», что означает на азербайджанском языке, да и у многих тюркоязычных народов мира – заполнять, начинять) (8, 101). Исходя из сообщения Страбона о заготовке населением Мидии различных сухофруктов (4, XI, XIII), логично предположить, что и в Албании - богатой виноградной культурой, люди занимались сушкой винограда и получением изюма.

История напитков неразрывно связана с историей народов. Производство напитков, как правило, было ориентировано на климатические условия, позволяющие успешно культивировать те или иные сельскохозяйственные культуры, поэтому зачастую они становились предметом торговли. Изменение общественных отношений, развитие религии, становление государства косвенно отражалось и на изменении статуса напитков, их состава, основ технологии. Человек вышел на получение алкогольных напитков, потребляя природные источники – углеводы, то есть естественным путём. На Востоке и в Средиземноморье в больших количествах произрастал дикий, а затем окультуренный виноград, благодаря этому культовым напитком этих народов стало виноградное вино. Большинство технологических приемов, используемых в то время, положено в основу современной технологии напитков. Все они были похожи друг на друга и имели разное назначение. Одни обладали согревающим действием (пряные чаи, меды, сбитни) и поэтому употреблялись преимущественно в зимний период, другие освежали, тонизировали (квасы, морсы, травяные настои) и приходились как нельзя более. В современном виноделии Азербайджана, из винограда готовят различные напитки и продукты - сок, вино, уксус, приправы и джем. Археологами в античном слое Албании было обнаружено керамическое сито, по типу, близкое к современному металлическому виду утвари (8,102). Сито издревле имеет широкое применение в хозяйстве и быту. Так, обтиранием винограда через сито, вместе с соком получают его мякоть. При варке же виноградного сока с мякотью, получают вкусную лечебную приправу, называемую в народе «бекмез»(bəhməz) или «дошаб» (doşab). Другой пример: из незрелых ягод винограда готовят кислый, весьма полезный напиток - «абгора» (avqora).

Богатейшая азербайджанская земля издревле изобилует пресными родниковыми источниками, а также термальными и минеральными водами. Абу Дулафа сообщает о водных целебных источниках в Азербайджане, Ягут Хамеви также пишет: «Нигде я не видел столько садов, рек и речушек. Куда не ступишь ногой - есть чистая вода» (7, 133). В быту и хозяйстве использовали колодезную и кягризную воду. Безусловно, в давние времена основными напитками служили родниковые воды, минеральные, термальные воды. Азербайджанская земля и ныне богата при-

родными пресными и минеральными источниками.

Сакральным напитком у зороастрийцев, как уже сообщалось, была хаома. Предположительно, его приготавливали из эфедры - мелкокустарникового растения с добавлением, как уже упоминалось, молока и других ингредиентов. Ныне, особенно много эфедры растёт в Центральном Иране, в гористых местах (9, 75). В античные времена, вино, как и хаома, являлась сакральным напитком. Итак, наши предки готовили впрок молочные напитки, вина из винограда и различных ягод, получали соки из различных плодов. Классик упоминает о «мидийском соке» из плодов сильфия (4, St. XI, XIII). Археологически были прослежены сосуды средней величины, предназначенные для транспортировки и содержания в них воды. Воду набирали в медный сосуд – сярнидж (sərnǐc), в тулуки, что особенно было удобно во время транспортировки воды на дальние расстояния.

Таким образом, в античные времена люди употребляли в пищу различного рода хлебопродукты, занимались выпечкой фруктовых лепёшек, получали из миндаля муку, потребляли в пищу животноводческие продукты – мясо, в том числе молочные продукты; судя по находкам маслобоек, получали из молока хбмасло (nehǝ); в эпоху античности были также известны способы получения растительных масел из оливок, льна, конопли; в пищу потребляли - огородные, фруктовые, бахчевые культуры, занимались сушкой фруктовых и ягодных плодов, их трав готовили различного рода приправы к мясным и рыбным блюдам. История напитков также своими корнями уходит в седую древность, путь их к нашему современному столу исчисляется многими столетиями.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Ахмедова В.А. Традиционное хлебопечение в Азербайджане. Б.: Маариф, 1997, 140 с.
2. Bünyadov T.Ə. Azərbaycanca əkinçilik inkişafı tarixinə dair. Bakı: Azər nəşr, 1961, 118 s.
3. Azərbaycan etnoqrafiyası, 2 c. Bakı: Sərq-Qərb, 2007, 384 s.
4. Страбон. География в 17 книгах, М.: Наука, 1964, 641 с.
5. Плутарх. Описательная география. Сведения о скифии и Кавказе //ВДИ, 1949, № 1, с.270-287
6. Əliyarov S. Azərbaycan tarixi üzrə qaynaqlar. Bakı: ADU, 1989, 2-ci nəşri 2007, 500 s.
- 7.Амирасланов Т.И. Комплексное исследование Азербайджанской национальной кулинарной культуры (Автореферат дис. на соиск. уч. степени к.и.н.), Баку, 2005, 35 с.
8. Самедова С.Т. Развитие виноградарства и виноделия на территории Азербайджана в античный период (IV в. до н.э. – III в. н. э.) // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: История и политические науки. 2010, № 2., с. 100-102
- 9.Дорошенко Е.А. Зороастрийцы в Иране (Историко-этнографический очерк) М.: Главная редакция восточной литературы ,133 с.

## **QƏDİM AZƏRBAYCANDA QIDA VƏ İÇKİLƏR**

**S.T.SƏMƏDOVA**

### **XÜLASƏ**

Məqalə Azərbaycanda antik dövrün (IV ə.e.ə. – b.e. III e) qida məhsulları və içkilərinə həsr olunub. Burada arxeoloji materiallara istinad etməklə öyrənilən dövrə aid çörək, heyvandarlıq məhsulları - ət, süd və taxıldan başqa ayrı bitki məhsullardan da söz açılır. Antik mənbələrə əsaslanaraq müasir ənənəvi yeməklər və içkilər müqayisə olunur. Məqalədə, xüsusilə antik dövrdə dini içkilərindən - şərab və haoma - haqqında danışılır.

**Açar sözlər:** Antik, Albaniya qida, içki, sac, çörək, süd

## **FOOD AND DRINKS IN ANCIENT AZERBAIJAN**

**S.T.SAMADOVA**

### **SUMMARY**

The article examines the issue of food and beverages in ancient Azerbaijan. Here, on the basis of archaeological finds, bakeries, meat and dairy products and products of plant origin are examined. Based on ancient sources, a comparison is made with traditional food. The article notes ancient religious drinks, wine and “haoma”, in particular.

**Keywords:** Antiquity, Albanian food, drinks, saj, bread, milk