

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ АЗЕРБАЙДЖАНА

Гейдарова С.Д.¹, Гасымова Н.А.²

Email: Heydarova17165@scientifictext.ru

¹Гейдарова Севиль Джалал - доктор философии по истории, сотрудник;

²Гасымова Нигярханым Али - научный сотрудник,
научно-исследовательская лаборатория «История материальной культуры Азербайджана»,
исторический факультет,
Бакинский государственный университет,
г. Баку, Азербайджанская Республика

Аннотация: данная статья посвящена традиционным напиткам Азербайджана. Изучение пищи и напитков дает большой материал для понимания социально-экономических условий страны в целом и отдельных регионов. По сравнению с другими видами материальной культуры пища консервативна. Поэтому этнографическое изучение этого народного опыта имеет дело с многовековой традицией. Изучение пищи и напитков помогает еще выявлению этнических особенностей, а также культурно-экономических связей с соседними и другими народами. В статье описываются напитки, издревле используемые народом Азербайджана и передающиеся из поколения в поколение. Подробно описываются способы их приготовления, целебные свойства, вкусовые качества. Многие регионы Азербайджана сильно различаются своими географическими и климатическими условиями, что в свою очередь отражается на флоре и фауне. В связи с этим в данном исследовании рассматриваются особенности приготовления и употребления напитков в зависимости от региона, а также времени года. В данной статье дается классификация напитков от обычных, предназначенных для утоления жажды, до обрядовых, не утративших своей актуальности до сегодняшнего дня.

Ключевые слова: напитки, традиции, целебные свойства, регион, травы, отвар, чай.

TRADITIONAL DRINKS OF AZERBAIJAN

Heydarova S.J.¹, Gasimova N.A.²

¹Heydarova Sevil Jalal - PhD in history, Employee;

²Gasimova Nigarkhanim Ali – Researcher,
SCIENTIFIC RESEARCH LABORATORY «HISTORY OF THE MATERIAL CULTURE OF AZERBAIJAN»,
FACULTY OF HISTORY,
BAKU STATE UNIVERSITY,
BAKU, REPUBLIC OF AZERBAIJAN

Abstract: this article is devoted to the traditional drinks of Azerbaijan. The study of food and drink provides a great material for understanding the socio-economic conditions of the country as a whole and individual regions. Compared to other types of material culture, food is conservative. Therefore the ethnographic study of this folk experience deals with a centuries-old tradition. The study of food and drink also helps to identify ethnic characteristics, as well as cultural and economic ties with neighboring and other peoples.

The article describes beverages used by the people of Azerbaijan from time immemorial and passed down from generation to generation. Detailed descriptions are given of the methods of their preparation, healing properties, taste qualities. Many regions of Azerbaijan differ greatly in their geographical and climatic conditions, which in turn affect flora and fauna. Therefore, this study examines the characteristics of beverage preparation and consumption by region as well as by season. This article classifies beverages from ordinary beverages designed to quench thirst to ceremonial beverages that have not lost their relevance to the present day.

Keywords: drinks, traditions, medicinal properties, region, herbs, broth, tea.

УДК 148.39

Азербайджанская кухня отличается большим разнообразием традиционных напитков, примечательно то, что в основном безалкогольных. В зависимости от природно-географических условий и локально-этнических особенностей каждого этнографического региона, а также тенденций экономической активности населения, здесь исторически появлялись разные виды напитков. Поэтому этнографические регионы отличались некоторыми местными особенностями в способах приготовления и употребления традиционных напитков. Однако большинство традиционных напитков имеют сходство не только в Азербайджане, но и на Востоке.

Некоторые из безалкогольных напитков, используемых на азербайджанском столе (чай, сахлеб, кофе, фруктовые шербеты, айран, овдух и т.д.), обладали бодрящими и освежающими свойствами. Эти напитки способствовали перевариванию жирной пищи, а также играли важную роль в улучшения метаболизма человеческого организма.

Иностранные авторы, побывавшие в Азербайджане в XIX веке, рассказывали о традиционных напитках, которые они непосредственно наблюдали в жизни местного населения [5, с. 362]. Один российский военный

историк, однажды посетивший Азербайджан, писал, что «азербайджанцы для питья употребляют в основном воду, а в самое жаркое время пьют айран (йогурт, смешанный с водой), а богатые пьют шербет (напиток на основе сока фруктов и ягод) [5, с. 362].

Во всем Азербайджане существует большой спрос на чистую питьевую воду, как необходимый источник существования. В частности, в равнинных и полупустынных местообитаниях с сухим субтропическим климатом (Ширванская, Муганская, Мильская, Карабахская, Шабранская равнины и др.) потребность в пресной питьевой воде была больше из-за отсутствия речной сети и подземных источников воды. Таким образом, близость к источникам питьевой и проточной воды была важным фактором при поселении. Исторически в Азербайджане существовали различные источники воды, такие как родниковая (кипящая), колодезная, кехризная, речная (арх). По чистоте и прозрачности каждый из них имел свои достоинства. Из-за неудовлетворительного водоснабжения равнин Азербайджана население брало питьевую воду непосредственно из рек (Кура, Араз, Алазань, Самур и др.) или из канав, проведенных от них. Отметим, что из 182 рек, зарегистрированных на Кавказе, 131 протекает по территории Азербайджана. Основными источниками питьевой воды в Шамахинском, Гейчайском, Газахском, Елизаветпольском (Гянджа), Арашском, Нухинском (Шеки), Джаванширском, Шушинском, Джебраилском, Зангезурском, Нахчыванском, Шарур-Даралайазском районах Азербайджана были реки Кура, Араз и их многочисленные притоки [4, с. 42].

В прибрежных поселках каждая семья выкапывала бассейн (хойют) в своем частном дворе и через небольшую канаву наполняла его речной водой. Таким образом жители аранских деревень пытались удовлетворить свои потребности в воде. Часто бассейн рыли парами. Мутная вода сначала была частично промыта в первом бассейне, а затем слита во второй. Иногда арочная вода собиралась в каменный резервуар и после частичного ополаскивания фильтровали через специальный водный камень. Часто воду очищали при помощи квасцов. В таком случае, чтобы питьевая вода была безопасной и безвредной, ее кипятили и пили.

В указанный период времени население горных и предгорных сел Азербайджана обеспечивало потребности в питьевой воде в основном за счет родниковой воды. Большинство горных деревень располагалось около источника. В большинстве деревень был один или несколько источников. Когда деревня находилась за пределами родника, вода из него доставлялась в деревню в глиняной таре. Помимо тоннелей в строительстве водопровода использовался распределительный родник и др. способы.

Глиняные кувшины обычно закапывали в тени, чтобы питьевая вода оставалась прохладной. В кувшине вода оставалась прохладной в течение нескольких дней. Одним из способов сохранения прохлады и фильтрации питьевой воды был водный камень, вырезанный из особого камня. Спрос на водный камень был выше в равнинных деревнях.

Несмотря на то, что территория Азербайджана богата источниками минеральных вод, на ежедневном обеденном столе она не часто употреблялась. В горном Ширване воду из десятков серных источников, известных как «бадо», пили в основном в лечебных целях [15, с. 13].

Население предгорий и равнин, где не было источников проточной воды, использовало кахризную и колодезную воду. Одним из типичных источников воды для Апшерона было сточное озеро (овдан), куда собирали подземные грунтовые воды. В отличие от овдан, спускавшейся к источнику воды по лестнице, поливная вода забиралась из колодцев с помощью ведра. Население Азербайджана в основном утоляло жажду горячими напитками. Из горячих напитков самым широко распространенным и общедоступным является чай. Чай любили и любят, он полезен – утоляет жажду, бодрит организм, повышает работоспособность, является средством потения, он оказывает положительное влияние на пищеварение, на кожу, на нерв, сердце кровеносную систему. Чай пьют до еды и после нее. Гостям подавали самый вкусный, густой мехмери (бархатный) чай. Чай пьют в любое время свежесваренным, чаще вприкуску с колотым сахаром. В доме положено было иметь специальную доску с бортами и молоток, изготовленные местными мастерами, для колки головки сахара. И сейчас, наряду с сахарными щипцами, пользуются этим старинным орудием колки сахара, особенно во время приема гостей, тржеств, поминок.

Вообще, будучи одной из развитых стран Востока, как в прошлом, так и сейчас невозможно представить повседневный и банкетный стол Азербайджана без чая. Для питья чая воду предварительно кипятили в чайнике или афтафе. В прошлом чай импортировался из стран Востока наряду с чайными листьями заваривали имбирь, корицу, гвоздику, шиповник, кардамон, чабрец и т. д. Айрымы, народ обитавший в северо-восточных и центральных районах Малого Кавказа, заваривали и пили сушеные ягоды, желтые цветы (гвоздику), красную малину и чабрец [8, с. 118]. В прошлом народные врачи лечили больных простудой при помощи чая из чабреца, шиповника, а также кормили больного горячими мучными блюдами, от которых, вспотев, ему становилось сразу лучше. Традиция использовать чай, заваренные из местных трав, как потогонное средство, сохранилась до настоящего времени. В Муганском районе больных, страдающих лихорадкой, лечили отваром из семян травы, называемой «шиверан», которые сначала тщательно промывали, настаивали и давали выпить утром натошак [6, с. 250]. Раньше чай обычно пили с виноградным джемом, вареньем из лепестков роз, медом, дошабом, изюмом, а те, кто имел возможность, пили его с кусковым сахаром. Среди традиционных горячих напитков важное место занимал сахлеб, считавшийся лечебным. Сахлеб, который пили в горячем виде, наиболее распространен был в Ширване. Его заваривали из корня ятрышника (семейство орхидейных), произрастающего в горах Большого Кавказа. Для этого

высушенный корень ятрышника измельчали в ступке, 15-20 грамм добавляли на литр воды и кипятили. К полученному раствору добавляли 4-5 литров горячего молока и немного сахара. Сахлеб пили обычно за завтраком [7, с. 117]. Этот напиток в народной медицине используется также для лечения простуды, кашля и боли в горле. Поскольку сахлеб пили горячим, его держали в специальном медном чайнике, в центре которого было специальное устройство для огня [8, с. 119]. Были специальные люди, которые занимались приготовлением и подажей сахлеба. Эта профессия получила наибольшее распространение в городе Шеки. Готовили сахлеб в специальных переносных самоварах. На них вешали деревянные ящики со стаканами, блюдами, колотым сахаром, чайным полотенцем. С этими принадлежностями продавцы сахлеба ходили на базаре и по каравансараям. Сахлеб пили в горячем виде, поэтому торговцы носили с собой угли для разогрева самовара [10, с. 143].

Горячее молоко занимало важное место среди горячих напитков у скотоводов-кочевников. В Азербайджане варили и пили в основном коровье, буйволиное, козье и частично овечье молоко. Кипяченое молоко, будучи диетическим блюдом, считалось эффективным лечебным средством, смягчающим грудь при кашле, облегчающим состояние при простуде и насморке. В народной медицине в редких случаях использовали верблюжье молоко, как лечебное средство. В основном его применяли для лечения заболеваний верхних дыхательных путей (туберкулез, воспаление органов дыхания, одышка и пр.) [9, с. 76].

В Азербайджане при приготовлении столовых напитков, а также в народной медицине использовались различные виды настоек, называемых «водка». В их приготовлении использовали такие травы как тысячелистник, иссоп, мята, чабрец, ячмень мышиный, дымянка лекарственная и др. [10, с.138]. Такие традиционные азербайджанские настойки «водки» были безалкогольными и не использовались как столовый напиток. В таком виде они использовались только в терапевтических целях [10, с.138]. Азербайджанская водка использовалась в основном качестве примеси для приготовления сиропов. Профессиональные производители настойки «мэй» использовали специальное устройство под названием мэй. Но в народной эмпирической практике настойку мэй приготавливали и при помощи обычной бытовой посуды. Для этого горшок до половины заполняют стеблями, цветками или листьями душистого растения и заливают чистой водой. Затем в него помещали бадью. Для того чтобы она полностью располагалась на дне горшка в нее клали тяжелый речной камень. В этом случае устье бадьи оставалось немного выше уровня воды в кастрюле, чтобы вода при закипании не выливалась в бадью. После этого в котел вставляли специальную медную конусообразную крышку без ручек. Заостренный кончик этой крышки оставался в середине бадьи, а расширенная часть оказывалась на одном уровне с краями горшка. Чтобы в процессе кипячения пар не выходил наружу, между краями конусообразной крышки и устьем горшка вставлялся кусок материи. Пока горшок кипел на медленном огне, душистый пар, поднимавшийся из него, дойдя до холодного ствола конусообразной крышки, превращался в капли воды и стекал в бадью. Чтобы поверхность крышки оставалась холодной, воду в нем часто меняли. Таким образом в течение 2-3 часов цветочная вода в горшке испарялась и превращалась в ароматную жидкость, другими словами превращалась в водку. После того как напиток был готов его помещали в сосуд с узким горлышком, плотно закрывали пробкой и края заклеивали тестом [10, с. 138].

Флора Азербайджана чрезвычайно богата. Из многих фруктов, ягод и ароматических растений, произрастающих на территории страны (гранат, абрикос, виноград, груша, айва и др.) в прошлом готовили различные виды шербетов, которые подавали к праздничному столу с пловом и другими мясными блюдами. Шербеты изготавливались путем варки фруктов, а также ароматических трав и их семян в воде с добавлением сахара, называемым «гендаб». Шербеты обладают охлаждающими, бодрящими свойствами, вызывает аппетит, облегчает процесс пищеварения, его давали ослабевшим людям, роженицам, при сердечных приступах, обмороках [13, с. 142]. С самых древних времен и по сей день шербет остается самым изысканным напитком азербайджанского стола. На Абшероне шербет часто называли «овшала». В прошлом в Азербайджане на стол подавали различные виды шербетов, приготовленные из айвы, мяты, винограда, розы, растения из семейства ивовых, кисло-сладкий сироп с добавлением уксуса и др. Для приготовления сиропа из розы, сначала лепестки промывали холодной водой, переливали в кастрюлю, затем добавив воду кипятили. Когда смесь полностью закипала, ее снимали с огня. После охлаждения смесь процеживали и получали розовую воду. К полученной розовой воде добавляли сахарную пудру и перемешивали и на этом розовый сироп был готов. Кисло-сладкий сироп с добавлением уксуса подавали к насыщенным жирным блюдам. Для его приготовления на литр абгора или виноградного уксуса добавляют 1 кг сахара, небольшое количество сушеной мяты и длительное время кипятят. Загустевший раствор получил название «кисло-сладкая эссенция». Во время использования смешивали полстакана полученной эссенции со стаканом воды и выпивали.

Одним из популярных напитков на азербайджанском столе был напиток гендаб. Для приготовления этого охлаждающего и бодрящего напитка в сахарный или медовый сироп добавляли эссенцию приготовленную из ароматических трав и цветов (мята, тысячелистник, иссоп лекарственный и др.). в полученную смесь добавляли небольшое количество розовой воды. Напиток гендаб нельзя было хранить долго, т.к. он быстро портился. Обычно его готовили порционно для обеда. Гендаб способствовал быстрому и легкому перевариванию плова и других жирных блюд. Он также имел и лечебное значение. По этой причине его в народной медицине использовали для лечения анемии и при головокружениях. Испокон

веков во время застолья, особенно когда на столе был плов, было модно пить гендаб. Во время свадьбы было принято подавать гендаб гостям со стороны жениха, которые приходили за невестой.

Хошаб – этот напиток, широко распространенный в Нахчиванской области, готовится из высушенной вишни, алычи, персиков, абрикосов и других высушенных фруктов [11, с. 289]. Для этого сухофрукты тщательно моют, насыпают в воду и кипятят. После охлаждения получался ароматный, кисловатый напиток. Для получения более насыщенного и приятного вкуса иногда добавляли розовую воду или розовую эссенцию. Иногда хошаб получали путем недолгого кипячения шербета с сиропом от сухофруктов. Сироп мушмулы широко распространен в Губа-Хачмазском районе, как один из видов прохладительных и приятных напитков. Для приготовления напитка из мушмулы ее предварительно очищают, промывают и раскладывают по кувшинам. Когда он был заполнен на половину в него добавляли чистую воду, пока она не достигала горловины кувшина. Так мушмула хранилась месяц и затем вода насыщалась ее вкусом.

Одним из самых ароматных и приятных напитков азербайджанцев является гюлаб (гюль – цветок, аб – вода). Этот напиток получается путем кипячения лепестков роз в воде и их запаривания. Гюлаб производится только из определенного вида роз. При изготовлении шербета, как правило использовали гюлаб. Часто во время приготовления традиционной халвы в момент кипячения сиропа (смесь сахара и воды) в него добавляли гюлаб, для придания более насыщенного и ароматного вкуса. Для получения гюлаба сначала отделяли лепестки от цветка, собирали в специальную кастрюлю и добавляли воду. Затем посуду с лепестками ставили на огонь и накрывали куполообразной крышкой со специальной трубкой. В кастрюле образовывался пар, который при помощи трубки, изготовленной из камыша или металла переходил в медный сосуд с узким горлом – гуом. Трубку, по которой проходил пар, пропускали через холодную воду, благодаря чему пар охлаждался и конденсировался. Пар, образовавшийся при кипячении лепестков роз насыщался их ароматом и после конденсации пара получался гюлаб [10, с. 140-141].

Еще один напиток получаемый путем кипячения лепестков роз называется гюльсую – розовая вода. Как самостоятельный напиток розовая вода не использовалась. Ее использовали как примесь для придания аромата и вкуса другим напиткам, в частности шербета. Для получения розовой воды лепестки роз насыпали в специальную посуду, заливали теплой водой и добавляли немного лимонной кислоты. Это придавало напитку красивый насыщенный цвет и приятно-кисловатый вкус. Затем посуду плотно закрывали и хранили в прохладном месте в течении 4-5 дней. В результате вода перенимала вкус и цвет лепестков розы. После этого ее фильтровали и вынимали, полученную розовую воду переливали в стеклянную или глиняную вазу и плотно закрывали. При необходимости в шербет наливали нужное количество полученного напитка.

В Абшеронском, Ширванском и Губинском регионах широко распространен напиток овшала. В состав овшала входят: вода, сахар, немного розовой воды, вербный настой, иногда добавляли мяту и рейхан. Соотношение смеси было взято из расчета на один стакан розового концентрата с сахарным сиропом, изготовленным из 2-х 400 гр брусков сахара. Овшалу подавали обычно на праздниках, свадьбах, приемах и других торжествах с жирными блюдами. Овшала способствовала перевариванию пищи, снятию вздутия, а также она полезна при сердечной недостаточности. В прошлом аристократичные семьи на заказ изготавливали медные бадьи для овшалы. На стол ее подавали в пиалах или сиропницах. На торжественных мероприятиях овшалу разливали красивым деревянным половником.

Разновидностью десертных напитков является искенчэби – смесь меда, уксуса и воды; его готовили специалисты и продавали вразнос только в Шеки. Металлический сосуд подобный чайнику, из которого продавали искенчэби, не должен был действием металла уменьшать приятный вкус напитка. В целях сохранения холода сосуд обматывали мокрым полотенцем, чтобы напиток не потеплел на солнце.

Мятная настойка, обладая лечебными свойствами, изготавливалась из мяты по способу изготовления гюлаба. Мятная настойка, которая является эффективным средством для лечения заболеваний желудочно-кишечного тракта, не утратила своего практического значения по сей день. Благодаря приятному вкусу и запаху мятную настойку часто добавляли в прохладную воду и шербету.

В традиционной Азербайджанской кухне существует немало прохладительных напитков. К их числу относятся айран, атлама – прохладительный напиток из кислого молока, разбавленный водой, корамаз – простакваша, разбавленная пресным молоком. Эти напитки употребляют в жаркое время года и при выполнении полевых работ. В низменных районах с жарким сухим климатом, такие напитки пользуются особой популярностью. В летние месяцы почти чаще всего вместо чая пили различные виды прохладительных напитков, изготовленных из молочных продуктов. Жители сел и деревень предпочитали на обеденном столе в летнее время года йогурт, айран, атламу, корамаз и овдух (разновидность айрана). В период сбора урожая, скашивания сена, молотьбы и др. видах работ айран и атлама считались незаменимыми видами прохладительных напитков. После получения масла в маслобойне оставалась кисловатая жидкость, которую использовали в различных целях, в том числе и для приготовления, утоляющих жажду, прохладительных напитков, одним из которых являлся айран. Так как айран является скоропортящимся продуктом, во избежание порчи его часто наливали в специальный мешок через, который вытекала вся вода. В результате фильтрации получалась сюзьма. При необходимости в сюзьму вновь добавляли воду и получали айран. Атлама готовилась из кислого молока. Для этого в большую посуду наливали определенное количество йогурта и воды и, взбивая смешивали. В некоторых регионах в айран добавляли мелко нарезанные огурцы и зелень. Для улучшения вкуса иногда перед едой добавляли соль. В

прошлом кочевники-скотоводы в период миграции, во избежание жажды запасались большим количеством атламы [10, с. 144].

По словам старожилов, в прошлом для изготовления большого количества атламы в Газахском районе, бурдюк наполняли простоквашей и водой и нагружали на круп лошади молодого наездника. В результате активной езды, вода с простоквашей тщательно смешивалась в бурдюке [14, с. 63].

Карабахские скотоводы также во время миграции, чтобы сделать овдух, собирали простоквашу в бурдюк и вешали на спину нагруженного животного, в любое время добавляя соль и воду могли утолить жажду [10, с.63]. В Ширванской зоне скотоводы предпочитали атламу приготовленную из сюзьмы [10, с. 103]. В Муганской зоне для приготовления овдух в большой посуде смешивали йогурт с водой и добавляли небольшое количество мяты длиннолистной и мяты перечной [7, с. 119]. Затем добавляли небольшое количество соли, выпивали и таким образом утоляли жажду [7, с. 119]. Один из традиционных прохладительных напитков корамаз изготавливался путем смешивания молока с йогуртом. Этот напиток обладал приятным кисловатым вкусом, в основном изготавливался и употреблялся в жаркое время года для утоления жажды и как десертный напиток. Наиболее распространен корамаз в западных регионах Азербайджана [7, с. 133].

После установления и укрепления ислама в стране алкогольные напитки полностью исчезли из жизни населения. Вместо этого на стол подавались освежающие и вызывающие аппетит безалкогольные напитки (айран, корамаз, овшала, шербет и др.). В годы советской власти, когда вошли в моду социалистические праздники, торжественные дни, интернациональные свадьбы и др. на праздничных столах в Азербайджане стали появляться алкогольные напитки. Долгое время алкогольные напитки (водка, вино, коньяк, пиво и др.) не занимали места на обеденных столах азербайджанского населения. Кофе, како и др. напитки популярные в странах Востока не были распространены в быту крестьянских семей в прошлом. Как исключение, кофе пили за банкетным столом в аристократичных семьях. В исследуемый период в быту христианского населения Азербайджана, в том числе ингилоидов, в повседневной кулинарии и на церемониальных торжествах были широко распространены самодельные алкогольные напитки, такие как водка, изготовленная из шелковицы, кизила и др. фруктов и различные сорта вин. Самым популярным напитком на столе ингилоидов считался напиток «буза», изготавливаемый из проса, чечевицы и зерна [3, с. 21]. Развитие виноградарства в Азербайджане в свое время, а также факт обнаружения крупных кувшинов вина в 190 археологических памятниках, относящихся к античности и раннему средневековью, дают основание говорить о том, что спиртные напитки здесь употреблялись с древних времен. Присутствие в современном лексиконе азербайджанцев таких архаичных терминов как «буза», «вино», свидетельствуют о том, что алкогольные напитки не чужды быту древних жителей Азербайджана. Вместе с тем, с конца раннего средневековья виноградарство и виноделие пришли в упадок в результате налогообложения исламской религией запрета на алкогольные напитки, в том числе на вино, и включение его в число «харамных» видов пищи. В связи с переселением немецких колонистов с середины XIX века в Азербайджане началось возрождение виноградарства и виноделия. Но в связи с тем, что исламские религиозные обряды запрещали мусульманам употреблять спиртные напитки, вплоть до советских лет вино так и не нашло своего места на повседневных и банкетных столах мусульманского населения страны.

Список литературы / References

1. *Алиев Ш.Х.* Ингилоиды (историко-этнографическое исследование) (автор. диссертация). Баку: изд. БГУ, 2001. 28 с.
2. *Березин И.Н.* Путешествие по Дагестану и Закавказью / [Соч.], проф. Казан. ун-та, магистра вост. словесности, д. чл. Рус. геогр. о-ва и О-ва любителей отеч. словесности... Казань: Унив. тип., 1849. XV [3], 340, 149, [31] с.
3. *Деде Горгуд.* Баку: Язычы, 1988. 591 с.
4. *Иессен А.* Орошение в Закавказье. Кавказский календарь на 1914 г. Тифлис, 1913, 114 с.
5. История войны и владычества русских на Кавказе: Т. 1: Очерк Кавказа и народов, его населяющих. Кн. 2: Закавказье. Т. 1: Кн. 2 / Дубровин Н. С.-Пб.: Тип. Деп. уделов, 1871, 432 с.
6. *Каракашлы К.Т.* Материальная культура азербайджанцев. Б. Издательство Академии наук Азербайджанской ССР, 1964. 320 с.
7. *Мамедов Х.Н.* Материальная культура Мугани (историко-этнографическое исследование). Баку: изд. БГУ, 2001. 226 с.
8. *Мустафаев А.Н.* Материальная культура Ширвана. Баку: изд. Академии Наук АзССР, 1977. 226 с.
9. *Мустафаев А.Н., Джавадов Т.С.* Об этнографическом изучении верблюдоводства в Гобустане. АЕМ, V вып., Баку: Издательство Академии Наук АзССР, 1985. 134 с.
10. *Насирли М.Н.* О некоторых напитках Азербайджана. О некоторых напитках Азербайджана. 1 вып. Баку: Издательство Академии наук Аз. ССР, 1964. 168 с.
11. *Низами Гянджеви.* Хосров и Ширин. Баку: Лидер, 1981, 392 с.
12. Очерк Кавказа и народов, его населяющих. Кн. 2: Закавказье. Т. 1: Кн. 2 / С.-Пб.: Тип. Деп. уделов, 1871. 432 с.

13. *Пашаев А.* Город Ордубад в XIX – начале XX вв. (историко-этнографическое исследование). Б. Elm., 1998. 200 с.
14. *Раджабов Г.А.* Народные способы производства молочных продуктов в Азербайджане. АЕМ. III вып. Баку: изд. НАНА, 1977. 120 с.
15. *Талыбзаде И.А.* Орошение и водопользование в Азербайджане в XIX нач. XX вв. Баку, 1980. 199 с.
Халилов Х.Д. Этнический мир Карабаха. Баку: Азернешр, 1992. 119 с.