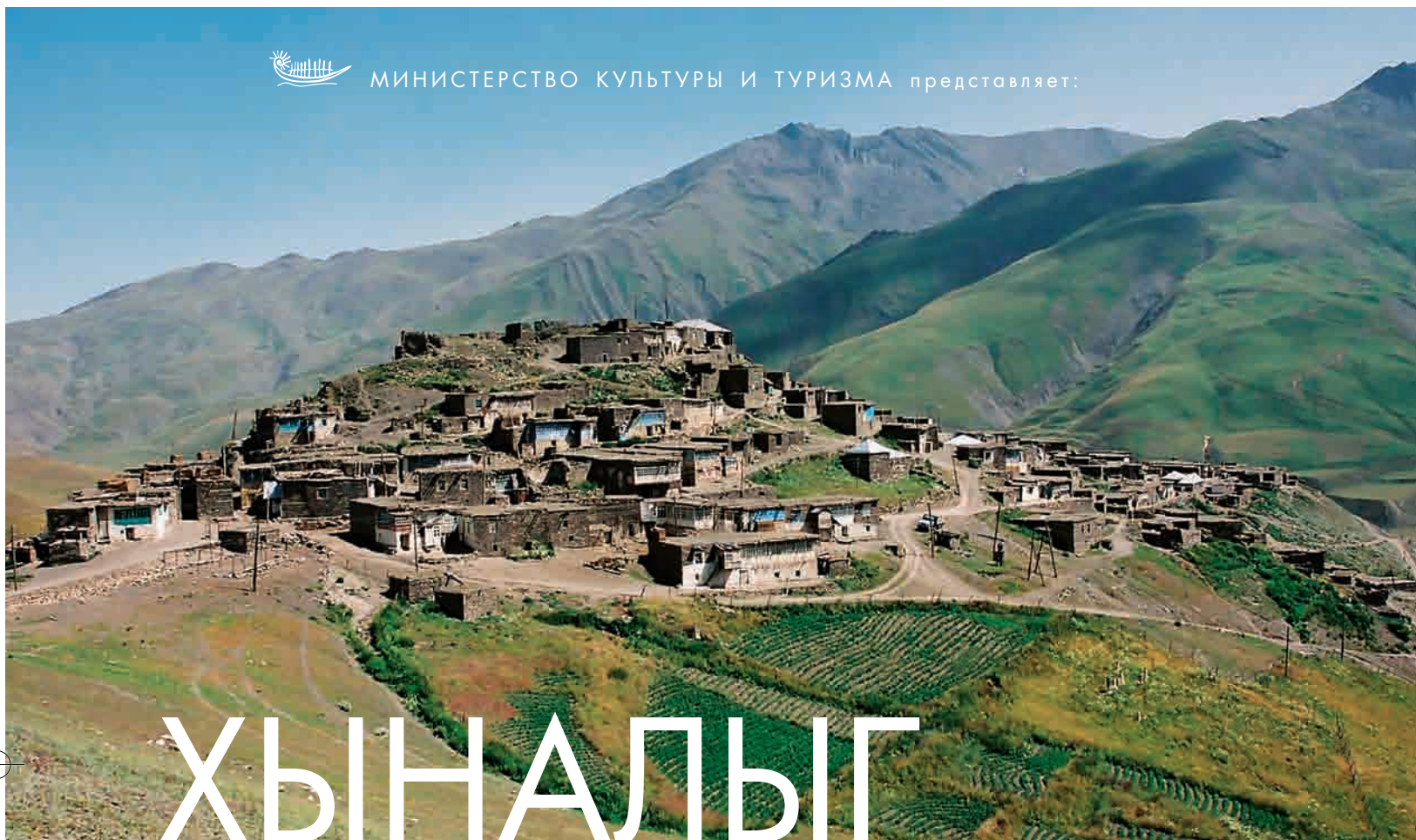




МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ И ТУРИЗМА представляет:



ХЫНАЛЫГ

РЕЛИКТ В ЭТНИЧЕСКОЙ ИСТОРИИ АЗЕРБАЙДЖАНА

Ариф Мустафаев,
доктор исторических наук, профессор

В Азербайджане – небольшой по размерам территории стране живут представители десятков народов и народностей, большинство которых являются автохтонами региона. Среди таких народов – ряд малых народностей, известных как народы шахдагской группы и представляющих собой этнические осколки исторической Кавказской Албании. Одной из таких малых народностей являются жители высокогорного села Хыналыг, расположенного на северо-восточном склоне Главного Кавказского хребта на высоте 2300 м над уровнем моря, в окружении горных массивов Шахдаг и Туфандаг.

Хыналыг представляет собой своего рода этнографический музей под открытым небом, созданный историей и природой, а точнее – труднодоступностью, изолированностью этого уголка Кавказа. Вплоть до последнего времени в село можно было добираться только по узким, небезопасным горным тропинкам и в теплое время года. Вследствие этого **в культуре и быту хыналыгцев сохранился ряд архаических черт. До недавних пор в Хыналыге бытовали некоторые старинные патриархальные обычаи и пережитки древних верований.**

Достоверные сведения о происхождении и этниче-

ской истории хыналыгцев весьма скудны. Вплоть до недавних пор неясной оставалась и этимология топонима «Хыналыг». Происхождение хыналыгцев было установлено путем исследования этимологии их самоназвания «кетид», связанного с этнонимом «кет»-«гат» - названием одного из древнейших албанских племен¹ – к такому выводу на основании изучения древних источников пришел Г.А.Гейбуллаев. Кстати, соседи хыналыгцев хапутлинцы, также являющиеся народом шахдагской группы, именуют их «гетди», что также означает «кеты» (геты). Сами хыналыгцы именуют свое село «Кетш» («Катиш»), и отсюда еще одно их самоназвание – «катдидур», что буквально означает «односельчане». Что касается названия «Хыналыг», то оно употребляется при сношениях с внешним миром², причем жители села выговаривают его как «Хеналег» - почти в таком же виде, в каком мы впервые в письменных источниках встречаем его у автора XIII века Ягута Хемеви³ – «Хенелег».

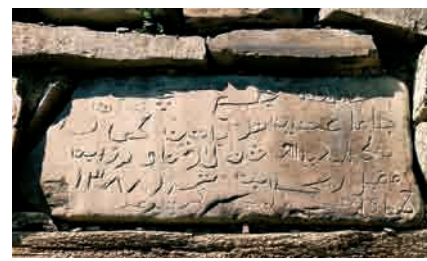
Топоним «Хыналыг» состоит из корневого слова «хына» («хене») и тюркского аффикса принадлежности «-лыг» («-лег»). Исследователи связывают корень «хене» с раннесредневековой албанской областью Хени⁴. Ряд авторов заявляет, что область Хени располагалась на левобережье р. Ганых (Алазани) и родственна этнониму «генуг», который античные авторы упоминают как «гениох»⁵. Спустя столетия название албанского племени, которое у древнегреческих авторов упоминалось как «гениох», а в армянской географии VII века - как «хенук», послужило основой для топонима Хени в бассейне р. Ганых, а последний, в свою очередь, - для названия села Хыналыг на склонах Шахдага, что отстоит от упомянутых мест на немалое расстояние.

В лингвистическом отношении хыналыгский язык в отличие от будугского и грызского, близких к лезгинскому языку, занимает обособленное место в кавказской языковой семье⁶. Часть специалистов считает его близким удинскому языку⁷ – еще одной реликвии Кавказской Албании. Известно, что в античности племена удин, или утиев, расселялись в об-

ширной области Ути, простиравшейся по правобережью Куры – от нынешней Карабахской равнины вплоть до Газаха. Согласно раннесредневековым источникам (М.Каланкайтукский, «История албан»), одно время в эту область входил и г. Шеки. Таким образом, **удины длительное время были ближайшими соседями предков хыналыгцев, живших или, по крайней мере, зимовавших в Алазанской долине**, а это не могло не сказаться на сходстве и близости их в культуре и языке.

Несмотря на изолированное положение села Хыналыг, его жители издавна поддерживали достаточно регулярные связи с другими, в том числе равнинными селами Губинского ханства, с Шекинским ханством и Илисуйским султанатом. Эти связи оказывали большое влияние на хозяйственную жизнь, культуру и быт хыналыгцев.

Следует заметить, что демографические сведения XIX и XX веков свидетельствуют об устойчивой тенденции снижения численности населения Хыналыга, хотя естественный прирост в селе был нормальным. Так, если камеральные описания 1859 года зафиксировали в Хыналыге 338 семей и 2315 жителей⁸, то по результатам посемейной переписи 1886 года в хыналыгской общине вместе с населенным азербайджанцами селом Галейи-Худат было учтено 359 семей и 2200 жителей⁹. В ходе сельскохозяйственной переписи 1921 года в Хыналыге были зарегистрированы 367



¹ Г.А.Гейбуллаев. К этногенезу азербайджанцев. т.I, Б., 1991, с.158.

² Там же.

³ См.: З.М.Буниатов. Йакут аль-Хами. Муджам аль-Булдан (сведения об Азербайджане).Б., 1983, с.23.

⁴ Г.А.Гейбуллаев. Указ. соч., с 157.

⁵ С.Т.Еремян. Страна «Махелония» надписи Каабаи - Зардушт. – ВДИ, 1967, № 4, с.49-50.

⁶ А.Н.Генко. Сообщение о результатах поездки в Хиналыг – Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. Тиф., 1928, № 1-3, с. 13

⁷ Там же.

⁸ П.В.Котляревский. Экономический быт государственных крестьян северной части Кубинского уезда Бакинской губернии. – МИЭБГКЗК, т.II, вып.2, Тиф., 1886, с.299.

⁹ Свод статистических данных, извлеченных из посемейных списков Закавказского края 1886 г. Тиф., 1893.



хозяйств и 1800 человек населения¹⁰. По итогам Всесоюзной переписи населения 1926 года в Хыналыге было зафиксировано всего 1400 жителей, из которых лишь 105 человек записались хыналыгцами, а остальные – тюрками с хыналыгским родным языком¹¹. Устойчивое уменьшение числа жителей Хыналыга связано с переселением их в низменные районы Азербайджана, где они, естественно, подвергаются ассимиляции.

Еще более ускорилось изменение демографической обстановки в селе Хыналыг после второй мировой войны, когда большое число хыналыгцев переселилось в села Владимировка, Алексеевка, Наримановка, Хаджигайб Губинского района. **В 1960 году хыналыгцам предложили переселиться в низменную часть Губинского района, но они отказались, заявив, что их родное село – рай.** В соответствии со списком Хыналыгского сельского совета, в 1976 г. здесь жили 2500 человек¹². Сегодня немалое число хыналыгцев живут в селах Вандам, Агъязы, Гарамарьям и др., а также в Баку, Губе, Хачмазе, Агсу, Ширване.

В силу изолированности и труднодоступности Хыналыга здесь еще в XVIII веке сохранялась вольная сельская община – *джемаат*. Хыналыг составлял единый магал с соседними грызскими поселениями и селом Галейи-Худат в составе Шамахинского, а со второй половины XVIII века – Губинского ханства.

В конце XIX – начале XX века основным органом самоуправления местной общины являлась сходка глав семей, вместо которой прежде функционировал совет старейшин. На совете избирались сельский староста (ковха) и два его помощника, именовавшиеся поверенными. Векил возглавлял магал наиб, отобранный ханом из числа местных беков. Споры, преступления и другие общественные вопросы рассматривались на основе обычного права и норм шариата сельским старостой, а вопросы заключения и расторжения браков – мусульманским духовенством (ахунд, молла). Большинство жителей села составляли члены вольной общины, которые в XIX веке были включены российскими властями в число казенных крестьян.

Находясь в составе Шамахинского ханства, хыналыгцы были свободны от всех налогов и повинностей, за исключением воинской повинности, выставляя отряд кавалеристов в случаях, если хан участвовал в войне.

Как и у других горских народов Кавказа, у которых бытовал строй вольной общины, в Хыналыге собственность на землю носила патриархальный

¹⁰ Азербайджанская сельскохозяйственная перепись 1921 г. Б., 1922, т. II, вып. 16, с. 162.

¹¹ Всесоюзная перепись населения 1926 г. Т. XIV, ЗСФСР, М., 1929.

¹² Н. Г. Волкова. Хыналыг. – Кавказский этнографический сборник, вып. VII, М., 1980, с. 37.

дофеодальный характер. Пастбища считались собственностью общины. Покосы и посевные участки со временем стали частной собственностью. Летние пастбища делились общиной между отдельными кварталами села, зимние же арендовались и использовались совместно несколькими хозяйствами.

В Хыналыге отношения кровного родства традиционно играли первоочередную роль, вследствие чего вплоть до недавних пор сохранялись старинные общественные институты, как «мехле» (квартал), «габале» (род), «келе», «кансил». **Наряду с пережитками родоплеменного деления, в хыналыгской общине зародилось и постепенно усиливалось социальное расслоение:** выделились состоятельные лица, владевшие тысячами отарами овец, использовавшие наемный труд и занимавшиеся торговлей скотом в близлежащих городах. Члены общины победнее, владевшие небольшим поголовьем овец, вынуждены были создавать пастушеские союзы и избирать из своей среды саркяра, т.е. старшего пастуха. Наряду с этим, часть членов общины вовсе лишилась скота и зарабатывала тем, что нанималась в пастухи к более состоятельным односельчанам.

Село Хыналыг делится на пять «мехле» (кварталов) по признаку кровного родства. Каждый из этих кварталов имел свое святилище («пир») и свое кладбище, обладал и обладает определенной хозяйственной обособленностью. Со временем, по мере роста числа семей в «мехле» обособлялись так называемые «габале». В XIX веке «габале» как хозяйственные и духовные общности стали вытесняться, сменяясь большими семьями – «келе», объединяющими людей по признаку кровного родства. Отметим, что в Хыналыге существовал обычай кровной мести.

В хозяйстве хыналыгцев ведущее место традиционно занимает скотоводство, в первую очередь овцеводство. Это обусловлено наличием в окрестностях села обширных пастбищ. В позднем средневековье зимние пастбища хыналыгцев находились главным образом на равнине Мушкур, однако с 30-х годов XIX века в связи с расширением посевов марены площади пастбищ начали сокращаться. Поэтому начиная с 50-х годов хыналыгские скотоводы стали перегонять свои отары на арендованные зимние пастбища в Джавадском уезде. Наряду с этим, им были отведены небольшие пастбищные угодья на Гилязинской равнине на юге Губинского уезда, которыми они пользовались в качестве весенних и осенних пастбищ при перекочевках на зимние пастбища в Джавадском уезде и обратно. В середине июня хыналыгские пастухи вместе со своими отарами вновь поднимались на пастбища в окрестностях родного села¹³.

¹³ П.В.Котляревский. Указ. соч., с.330, 331.





Ведущее место в традиционном пищевом рационе хыналыгцев занимают, естественно, продукты животного происхождения – мясо, молоко, сливочное масло, сыр. Овцеводство давало также шерсть и кожевенное сырье. Из шерсти ткали шали, ковровые изделия, вязали носки, валяли войлок, набивали матрацы и одеяла. Играя главенствующую роль в хозяйстве и быту хыналыгцев, животноводство дает сырье для ремесла: плетения, вязания, кручения, валяния, изготовления шапок, шуб, чарыков и других предметов домашнего обихода и одежды.

Не только хозяйство, но и в целом материальная культура хыналыгцев отличается многослойностью. **В ней сочетаются элементы культуры азербайджанцев и горских народов¹⁴.** За последние сто лет в материальную культуру хыналыгцев через азербайджанскую культуру проник ряд черт европейской городской культуры. Этот процесс протекал по мере интенсификации контактов хыналыгцев с городскими и сельскими населенными пунктами Азербайджана и проявлялся не только в элементах материальной культуры, но и в лексике. Несмотря на описанные процессы, **в силу изолированности и труднодоступности села этническое своеобразие**

его населения сохранилось сравнительно хорошо вплоть до наших дней.

Как и в других горных селах, в Хыналыге дома располагаются на горном склоне ступенчато и весьма скученно. Из-за недостатка пригодной для постройки жилья ровного участка земли, дома, как правило, строились двухэтажные. Традиционно жилища здесь возводятся из местного груботесаного камня с использованием в качестве цементирующего раствора замоченной в воде глины. Дома имели плоскую крышу и земляной пол; свет поступал внутрь через небольшое отверстие в стене, а также через дымоход в потолке. Потолок поддерживался толстой перекладиной, установленной на средних подпорках; в прежние времена и перекладина, и подпорки украшались резьбой. Нижний этаж хыналыгских домов использовался в качестве хлева, а верхний – жилого помещения; здесь же находилась комната для гостей. Со второй половины XIX века в домах состоятельных семей устраивали балконы. В жилых помещениях находились предметы мебели и хранилища для зерна и муки. Как и в других горных селениях Азербайджана, в Хыналыге жилища обогревались тендирами, каминными

¹⁴ Н.Г.Волкова. Указ. соч., с.49.

и очагами, в которых также готовили пищу. Помимо этого, с середины прошлого столетия в обиход вошли железные печи¹⁵.

Традиционная одежда хыналыгцев мало отличалась от азербайджанской, и это в большей мере касается мужской одежды, поскольку в отличие от женщин, редко покидавших пределы дома, мужчины поддерживали контакты с внешним миром. Традиционный мужской костюм состоял из штанов и рубахи из бязи или покупного сатина, сагинового архалука, шалей из черкески или сукна, шаровар, шубы и папахи из бараньей кожи, а также цветных шерстяных носков, шалевых онучей и чарыков.

Женский костюм хыналыгцев при всей его консервативности также не избежал сторонних воздействий. Традиционный женский костюм включал в себя широкие штаны - «джугар», нижнюю рубаху - «пейрем», оборчатые верхние штаны и короткий архалук - «валчаг». Зимой сверху надевали большую шерстяную шаль и шубу. Головной убор состоял из трех головных платков - «келагайы», одного «кетва» и косынки. **В середине прошлого века традиционные костюмы стали быстро вытесняться общеевропейской одеждой, и лишь пожилые люди продолжали носить привычную традиционную одежду.**

Хыналыгская **кухня** имеет незначительные отличия от азербайджанской, а некоторые ее локальные особенности состоят в значительном преобладании мясомолочных блюд, что связано с преобладающей ролью животноводства в хозяйстве хыналыгцев. Среди молочных продуктов следует упомянуть масло, коровий и овечий сыр, шор, катык («маст»). Очень высоко котируется овечий сыр «ахтарма», который изготавливался на летовке, в конце дойного сезона; его нередко посылали в дар самым уважаемым людям, старейшинам магала.

Мясные блюда готовили главным образом из баранины, в основном для праздничного стола и приема гостей, заправляя их ароматными дикими травами. Целый ряд мясных блюд – кебаб (шашлык), долма, душбара (род пельменей), различные пловы позаимствованы из азербайджанской кухни¹⁶.

В прошлом для экономии пшеничной муки в Хыналыге при выпечке хлеба в нее подмешивали ячменную муку. Своего рода портативным хлебопекарным инструментом служил традиционный садж, который применяли на всех кочевьях круглый год и на котором выпекали в основном тонкий лаваш - «юха пыша», а в самом Хыналыге в тендирах выпекали чуреки - «бзо пыша».

Вообще **ячмень издавна занимал почетное место в питании хыналыгцев, поскольку из зерновых культур лишь он произрастает в окрестностях этого высокогорного села.** Каша из ячменной крупы, обмолотой на ручной мельнице, служила одним из главных блюд у хыналыгцев в холодное время года.

Значительную роль играют сушеные ароматные травы, которые служат для приправы к различным блюдам. Прежде в Хыналыге в качестве чая употребляли отвар дикой чайной травы, которую собирали главным образом на склонах Бабадага, и поэтому его называли «Баба чайы»¹⁷. Однако в последнее время дикий чай активно вытесняется обычным черным чаем, который, как и во всем Азербайджане, заваривают с помощью самовара. Из традиционных напитков хыналыгцев следует назвать также айран и медовый шербет.

В советский период пищевой рацион жителей Хыналыга претерпел значительные изменения. Так, обширное место в местной кухне заняли овощи – картофель, лук, баклажаны, помидоры, капуста, бахчевые культуры.

Сегодня своеобразная культура хыналыгцев малопомалу уходит в прошлое. **Научное исследование этой культуры представляет значительный интерес в плане изучения проблемы развития культуры малочисленного этноса в окружении значительно более многочисленного народа.** В хыналыгской культуре сочетаются элементы самого различного этнического происхождения, которые проникали в эти уединенные, труднодоступные места в различные исторические периоды, начиная с древнейших времен в результате торгово-экономических и культурных связей. В известной мере современная картина хыналыгской культуры может рассматриваться как уменьшенная модель культуры Азербайджана, сформировавшаяся высоко в горах. ❀

Information about the origin of the toponym Khinaliq, the ethnic history of Khinaliq and its inhabitants, the traditional way of life and economy of this small community within Azerbaijan and the customs, dress, cuisine and language of the inhabitants of Khinaliq is briefly given in the article.



¹⁵ Н.Г.Волкова. Указ. соч., с.47-49.

¹⁶ Там же, с. 52; П.В.Котляревский. Указ. соч., с.379.

¹⁷ Q.C.Cavadov. Azərbaycanın azsaylı xalqları və milli azlıqları. B., 2000, s.201.