



ТАЛЫШИ –

Ариф МУСТАФАЕВ,
доктор исторических
наук, профессор

один из древнейших пластов этнической истории Азербайджана

Талыши, которые по происхождению восходят к кадуси – одному из древнейших аборигенных этносов Азербайджана, в настоящее время компактно, а местами чересполосно с азербайджанцами расселены в южном регионе республики – на территории Лерикского, Лянкяранского, Астаринского, Ярдымлинского и Масаллинского районов, а также дисперсно в Баку и Сумгайыте. За рубежом талыши компактными группами живут в ряде прикаспийских областей Ирана.

Отметим, что население талышских сел на Лянкяранской низменности довольно сильно ассимилировано преобладающим азербайджанским населением, и даже в быту говорит по большей части на азербайджанском. В отличие от них, горные талыши в значительной мере сохранили свои этноязыковые особенности.

В лингвистическом отношении талыши (самоназвание «толиш», во множественном чис-

ле – «толишон») относятся к северо-западной подгруппе иранской группы индоевропейской языковой семьи. На территории Азербайджана употребляются четыре диалекта талышского языка – астаринский, лянкяранский, лерикский и масаллинский. В качестве литературного языка талыши в Азербайджане используют азербайджанский язык, а в Иране – соответственно фарси. Талышский язык подвергся значительному влиянию азербайджанского, особенно в терминологическом отношении. По мнению исследователей, талышский язык происходит от одной из аборигенных народностей, обитавшей в этом регионе в древности и известной из трудов древнегреческих авторов под именем «кадуси», а в раннем средневековье был близок к языку азери¹.

Талыши приняли ислам в конце раннего средневековья, причем **среди них есть приверженцы как шиитского, так и суннитского толка этой религии². Это обстоятельство**

1. Б.В.Миллер. Талышский язык. М., 1953, с. 264; Народы Кавказа, т. 2, М., с. 187.

2. Б.В.Миллер. Предварительный отчет о поездке в Талыш летом 1925 г. – Известия Общества обследования и изучения Азербайджана. Б., 1925, № 1, с. 28.



В традиционном хозяйстве талышей немало важное место занимали различные кустарные производства и ремесла.

в большей степени определяется контактами талышей с теми или иными народами. Талыши делятся на ряд племенных групп, различающихся и этнографическими чертами, - *порнаим, алар, зуванд, орат, талышмикайылы* и другие. Кроме того, зувандцы, живущие в гористых местностях, по этнографическим чертам и диалекту делятся на две группы – *дрыг* и *пиран*³. Интересны гиланские талыши, чей диалект очень близок к азербайджанскому языку⁴. Аларцы и орантцы, расселенные в округах Зуванд и Порнаим, исторически занимались отгонным скотоводством и до конца XIX века вели полукочевой образ жизни⁵.

В Талышских горах, где природные условия изменяются от субтропического побережья Каспия до альпийских лугов, соответственно различны виды занятий населения.

Традиционными видами хозяйственной деятельности талышей служили земледелие, садоводство, плодоводство, в горах – скотоводство. На Лянкяранской низменности с ее теплым климатом талыши издавна возделывали рис, кото-

рый испокон веков занимает почетное место в пищевом рационе этого народа. Из риса готовят различные виды пловов, из которых распространен так называемый «плоу» - простое кушанье из риса, сваренного на воде без использования масла и мяса, которое заменяло равнинным талышам хлеб. Поэтому в быту у этой группы талышей практически отсутствует такой распростра-

**Вә Ланкон бәбәшәм дї вилә çанçә,
Vindeme Lankonədə kələğә бохçә,
Okardeme боғçә, be vilә хонçә,
На bıl bıl, bahand, aşığim bәti.**

ненный во многих странах Востока элемент домашнего хозяйства, как *тендир*. Взамен используется глиняная печь «*кийя*». Согласно литературным источникам **конца XIX века, в этот период в Лянкяранском уезде рис возделывался на 13 тыс. десятинах земельных угодий, что составляло 61% всех рисовых полей Бакинской губернии**⁶.

3. Д.А.Кистенев. Экономический быт государственных крестьян Ленкоранского уезда Бакинской губернии. – МИЭБГКЗК, Т. VII, 1887, с. 549-560.
4. Б.В.Миллер. Предварительный отчет о поездке в Талыш летом 1925 г. с. 31.
5. Д.А.Кистенев. Указ. раб., с. 550.
6. И.Андроников. Культура риса на Кавказе. Тифлис, 1900, с. 108.



Весьма рентабельной отраслью традиционного хозяйства талышей было пчеловодство: согласно статистическим данным первой трети XIX века, каждая талышская семья имела от 30 до 200 ульев.

Следует заметить, что возделывание *риса* в Талышской зоне достигло высокого для того времени агрокультурного уровня. Еще в древности жители региона для орошения рисовых полей путем возведения земляных плотин устраивали небольшие водохранилища – «истил», где накапливали воду горных родников и небольших речек. Рис сажали не путем сева, а посредством высадки саженцев. Поэтому рисоводство считалось очень тяжелым занятием. Вспашкой рисового поля, его делением на грядки и их поливом занимались мужчины, тогда как выращивание рисовых саженцев и последующая их высадка на обводненных грядках были обязанностью женщин. В делении поля на грядки участвовали опытные мастера – *гараатан*, и их помощники – *чимчи*, *тиречи*, *ширечи*⁷.

Рисовое поле у талышей именуется «биджар». Талышские женщины во время работы по высадке саженцев риса, отличавшейся особой трудоемкостью, пели песни, которые так и называются – *биджар махнылары*⁸.

У талышей садоводство, особенно плодородство достигло высокого уровня развития, хорошо развиты были раннее овощеводство и

бахчеводство. В предгорных участках широко распространено богарное зерноводство.

Важное место в традиционном хозяйстве талышей занимает *животноводство*. При этом на низменности животноводство, будучи тесно связано с земледелием, направлено главным образом на разведение вьючного и упряжного, в меньшей мере молочного скота. В отличие от этого, в горных местностях – Зуванд, Сабиджан, Дрыг преобладало *овцеводство*, имевшее отгонный характер. В связи с перекочевками на летние и зимние пастбища среди горных талышей выделялись общины «джома», или «оба», которые возглавляли уважаемые старейшины – *джомабаши* (*обабаши*). Весьма рентабельной отраслью традиционного хозяйства талышей было *пчеловодство*: согласно статистическим данным первой трети XIX века, каждая талышская семья имела от 30 до 200 ульев⁹.

Природные условия Талышского региона с его горными реками и рукотворными водохранилищами, а также соседство Каспия издревле благоприятствовали развитию *рыболовства*. Древнеримский автор Клавдий Элиан сообщает, что каспии, предположительно близкие со-

7. Ş.A.Quliyev. Azərbaycanca çəltikçilik (tarixi-etnoqrafik tətqiqat). B., 1977, s. 45; см. также: Azərbaycan etnoqrafiyası. I c., B., 1988, s. 97.

8. Q.C.Cavadov. Talişlar (tarixi - etnoqrafik tətqiqat). I c., B., 2004, s. 106-109.

9. Обзорение российских владений за Кавказом. Ч. III, СПб., 1836, с. 222.

Плетение различных изделий - одно из традиционных занятий талышей.



родичи предков талышей, засаливали добытую в море рыбу и везли ее на верблюдах в Экбатану¹⁰. Предки талышей также ловили на Каспии рыбу путем заброса и спуска сетей, умели готовить из рыбы мазь без запаха, клей, добывали икру высшего качества. Естественно, что рыбные блюда занимали в питании талышей важное место. До недавнего прошлого жители региона ловили рыбу, как на каспийских рыбных промыслах – *ветеге*, так и в реках, выработав ряд эффективных приемов рыболовства.

В традиционном хозяйстве талышей немало важное место занимали различные *кустарные* производства и *ремесла*. Среди них выделялось рогожничество: **Талышский регион снабжал различными видами рогожи (включая плетеные корзины, скатерти, шагалки, чаши для весов и др.) весь Азербайджан**, и при подготовке приданого невестке рогожа и плетеные изделия играли далеко не последнюю роль. Другим важным ремеслом **в Талыше было гончарное дело; только здесь до наших дней дошло женское гончарное производство, исторически существовавшее во всем Азербайджане.**

При формировании *поселений* у талышей на-

ряду с природными условиями местности важную роль играла патронимия. И в горных, и в равнинных селах строго соблюдается порядок расселения в соответствии с различными степенями кровного родства – *джома, оба, эглон*. Из них *джома* и *оба* больше характерны для горных селений, в которых население занимается скотоводством. Патронимические кварталы в селах назывались по имени их основателей.

**Tətur, tətur anqivinə şon,
Kinə mədən bə toloşon,
Toloşom tukin bəkan,
Kinə bolo rukinə bəkan.**

Отметим, что городские поселения региона – Лянкяран, Астара, Лерик и Масаллы сформировались как административные и торговые центры, а Лянкяран и Астара – также и как порты. Вообще природные условия региона, в частности обширные запасы строительных материалов определили характер строительной культуры в этих местах. В горных местностях получили распространение постройки типа *товле-секи* (террасный хлев) и *таты эвлер*, в

10. К.Ган. Известия древних греческих и римских писателей о Кавказе, ч. I-II, - СМОМПК, вып. 4, Тифлис, 1884, с. 161.



На Лянкяранской низменности с ее влажной духотой в летние месяцы было принято строить возле дома своего рода чердакообразный летний павильон – лям.

лесистых предгорьях – дома типа *тапан* и *кертме*, а на низменностях – одно- и двухэтажные кирпичные дома, которые во избежание сырости нередко возводили на цоколе. В последнее

**Вə həşi çəşi diyəkə,
Hay lo-lo yar ləyle.
Вə kəfte kəşi diyəkə,
Hay lo-lo yar ləyle.
Nənə bə balə ğıbon,
Вə vəyə pəsi diyəkə,
Hay lo-lo yar ləyle.**

время распространение получили современные дома с широкими окнами из камня-кубика. Там, где наиболее сильны традиции ислама, преобладали дома типа *эндерун-бирун*. Наряду с перечисленными видами, горные талыши, особенно аларцы и оратцы на летовках и зимовьях жили в *палатках*, *юртах*, *хижинах* и *землянках*. Плоские крыши талышских домов обычно покрывались камышом, а позже черепицей, именуемой «*суфал*». На Лянкяранской низменности с ее влажной духотой в летние месяцы было принято строить возле дома своего рода чердакообразный летний павильон – *лям*. Первый этаж этого сооружения использовался как сезонная кухня, а прохладный благодаря движению воздуха верхний этаж – для сна, еды и просто досу-

га в жаркие дневные часы. В традиционных талышских домах для предохранения от сырости на земляной пол обязательно настилали рогожу.

Традиционная одежда талышей типологически близка к общеазербайджанской. Мужская одежда (нижняя и верхняя рубашки, кальсоны, шаровары, архалук, чуха) не имеет существенных местных особенностей, если не считать разве что терминологии. Сезонные и профессионально-традиционные предметы одежды – шуба и бурка также не отличались от аналогов в других регионах Азербайджана. То же относится к мужской обуви (чарыки, башмаки, сапоги, обмотки, онучи, носки и др.) и большинству головных уборов. Хотя у некоторых талышских мужских головных уборов своеобразная форма пошива, позволяющая отличить их от аналогов в других регионах. Талышская шапка имеет плоскую, грибообразную форму, как и другие мужские головные уборы – тибетейка, колпак и др. **Куда больше этнических черт наблюдается в женской одежде талышей**, в которой, особенно у девочек и молодых девушек, преобладают красные хлопчатобумажные и шелковые ткани. Другой отличительной особенностью верхней одежды талышских женщин служит широкое использование шерстяных шалей, которые главным образом обматывались вокруг талии для защиты от влажности. Кроме того, в шаль заворачивали фитиль, шелк-сырец, шило, моток пряжи и другие



Традиционное хозяйство и материальная культура талышей при всех местных специфических особенностях, возникших под влиянием этнических и географических факторов, являются составной частью общеазербайджанской культуры.

принадлежности для ручной работы. Работая на рисовых плантациях, женщины надевали *шавло* – длинную и широкую юбку, задний подол которой, будучи продет между ног, привязывался к шнуру на поясе, и юбка принимала форму широких и удобных шаровар¹¹. Шавло носили обычно вместе с верхней рубашкой - «шей» из одного с ней материала. У тех женщин, кто не работал на рисовом поле, подол шавло был покорооче и нередко украшался бахромой или аксессуаром в виде треугольной косынки. Шавло были оборчатými или плиссированными, завершаясь широким поясом, через которой пропускали шнурок из шелковых нитей с кисточками на концах. У женщин из состоятельных семей верхняя рубашка - *шей* изготовлялся из дорогих покупных шелковых тканей, а воротник ярко украшался. Важную роль в традиционной верхней одежде талышских женщин играл архалук, называемой *бахары* или *пагары*, как правило, с короткими рукавами и прямым воротником. Со временем в Талыше широкое распространение получил пришедший из других регионов Азербайджана вид архалука *ойма йаха*. У женщин состоятельных архалук был обычно из дорогих тканей

– тирмы, бархата, парчи, а воротник, пояс, подол и рукава украшались бахромой, на поясе носился золотой или серебряный ремень.

Головные уборы и обувь талышских женщин мало отличались от таковых из других регионов страны. Хотя талышские женщины в отли-

**Kinə nişon omede,
Xıdo mübarək bıkə.
İştı siə şol omedə,
Xıdo mübarək bıkə.
Kinə, nişonşən bardən,
Xıdo mübarək bıkə.
Sipiə tirmə şol bardən,
Xıdo mübarək bıkə.
Xıdo mübarək bıkə!**

чие от женщин из других регионов, надевая косынку, платок или головную шаль, для надежности завязывали ее небольшой треугольной косынкой, называемой *чамбе*. Кроме того, они закрывали нижнюю часть лица краем платка. При выходе из дома поверх мягкой обуви - *шим* женщины надевали башмаки *мешо*, а мужчины – *мерда мешо*¹².

11. А.А.Измайлова. О народной одежде населения юго-восточных районов Азербайджана. - «Изв. АН Азерб. ССР», 1964, № 4, с. 93.

12. Г.Ф.Чурсин. Талыши (этнографические заметки). – Известия Кавказского историко-археологического института, т. IV, Тифлис, 1926, с. 20.



Талышская кухня, как отмечалось, характеризуется значительной ролью блюд из риса, возделывание которого в регионе является старинной традицией.

Талышская кухня, как отмечалось, характеризуется значительной ролью блюд из риса, возделывание которого в регионе является старинной традицией. Среди различных видов пловов стоит отметить *йахни плов*, поскольку, как известно, *йахни* – древнетюркское мясное блюдо, упоминаемое даже в эпосе «Китаби деде Горгуд»¹³, причем интересно, что в кулинарной традиции других регионов Азербайджана в настоящее время оно не встречается. Это подтверждает мнение Б.Миллера о культурном сближении та-

место в рационе занимают блюда из зерновых культур, мяса и молока, а также речной рыбы. Талыши широко употребляют также овощи, а с конца XIX – начала XX века прочное место в повседневном питании заняли картофель, капуста, помидоры и чай. В кухне талышей Лянкяранской низменности почетное место занимают различные виды кебабов (шашлыков), жаркое, супы, левенги и другие блюда из дичи (дикого гуся, утки, куропатки, лысухи) и рыбы (омуля, хашама, леща, лосося). Кроме того, талыши широко используют дикие и культурные плоды, готовя из них варенья, джемы, дошабы, пастилы, уксус, абгору, а также засушивая впрок на зиму.

**Kinə mäden bə toloşon,
Toloşon tukinə bəkan,
Kinə bolo, rukiñ bəkan,
Kinə bidən bə siə kolo
Bnisti bidə bənə mufiə qolo.**

Как видно из сказанного, традиционное хозяйство и материальная культура талышей при всех местных специфических особенностях, возникших под влиянием этнических и географических факторов, являются составной частью общеазербайджанской культуры. ■

лышей с тюркоязычными азербайджанцами ещё в средние века. Некоторые виды пловов у талышей принято есть с сушеной рыбой, главным образом с омулем. В прошлом у талышей было принято есть плов руками, сидя вокруг накрытой прямо на полу скатерти, а перед едой омывать руки водой из специально подносимого тазика (эта традиция сохраняется у иранских талышей). У горных талышей важное

The article presents brief information about the population settlement, language, ethnographic groups, as well as household, dwellings and communities, traditional clothing and cuisine of the Talysh nation, one of the major national minorities in Azerbaijan.

13. Б.В.Миллер. Предварительный отчет о поездке в Талыш летом 1925 г. – Изв. ООИ Азербайджана. Баку, 1925, № 1, с.31.