

İRS

Adım Adım Azərbaycan



Dr.Famil ŞERİFOV
Tarım Bilimci

AZERBAYCAN ÜZÜMÜ: GEÇMİŞİ VE BUGÜNÜ



Azerbaycan – üzümçülüğün en eski diyarıdır. İklimsel koşullar, burada bu mahsulün farklı çeşitlerini yetiştirmek için elverişli koşullar oluşturmaktadır. En eski, uzun süre saklanılabilir, şeker oranı yüksek ve yüksek verimli çeşitler bizim ülkede yetiştirilmiş ve bu gün de yetiştirilmektedir.

Azerbaycan üzümü ve bu üzümde hazırlanan besin maddeleri – kalbe ve vücuda canlılık veren üzüm suyu, lezzet ve yüksek moral kaynağı olan çiçek kokulu şerbetler, çok eski dönemlerden bu yana bayram sofralarını süslemiştir.

Azerbaycan toprakları, üzümçülüğün gelişmesi için elverişli olan tüm doğal koşullara sahiptir. Hatta ilkel insanlar, avcılık ve balıkçılığın yanı sıra burada üzüm de dahil olmak üzere yabani yemiş, meyve toplama ile de meşgul oluyordu. Tanınmış Rus botanikçi M.İ.Vavlov'un uzun yıllar süren araştırmalarına göre, Tarnskafkasya, özellikle de Azerbaycan toprakları, üzüm de dahil olmak üzere bir çok bitki türlerinin yayıldığı merkezlerden biri olarak kabul edilmektedir.



Üzüm çeşitleri. Yerli Abşeron çeşidi "Derbendi"



Yerli Gence çeşidi
“Gence Pembe Üzümü”

Efsaneye göre, Azerbaycan'ı işgal eden Büyük İskender'in orduları Berde'yi kuşatıyor, yerel hükümdar Nüşabe ile sağlanan anlaşmaya göre yerel nüfustan talep edilen haracın bir kısmı şarap olarak ödenmiştir.

Antik Asur kitaplarında, Medya devletinin Kuzeybatı bölgelerinde vergi olarak alınan ürünler listesinde şaraptan bahsedilmektedir. M.Ö. 714 yılında Asur kralı II.Sargon'un yürüyüşü zamanı, Manna halkı onun savaşçılarını un ve şarapla karşılamıştı.

Arkeolojik kazılar, Azerbaycan halkının, üzümçülüğün gelişmesi tarihi de dahil, sosyal ve ekonomik tarihinin araştırılmasında en etkili araçlardan biridir. **Arkeoloji literatüründe, bugünkü Azerbaycan topraklarına yaşamış en eski halkların yüksek üzümçülük kültürüne sahip olduğunu kanıtlayan muazzam materyal bulunuyor.** Toprak sütununda kalan ve kısmen kurumuş ve yarı-çürümüş ayrı-ayrı üzüm salkımları çok eski dönemlerin derinliklerinden bize kadar ulaşmıştır. Testiler içinde kalmış v yangın zamanı kömürleşmiş, şekil ve bo-

yutları iyi korunmuş üzüm salkımları çok sık bulunmaktadır. 1962 yılında yürütülen arkeolojik kazılarda, Ağstafa çevresinde, M.Ö. VI-V yüzyıllara ait tarihi Şomutepe'de üzüm çekirdeği de dahil olmak üzere eşitli bitkilerin kalıntıları ortaya çıkarılmıştır. Bu bulgulara dayanarak, bilim adamları, Azerbaycan'da üzüm kültürünün yapılmasının en az 7 binyıllık tarihe sahip olduğunu kanıtlamıştır. Ağdam yakınlarındaki Üzerlik tepe, Hanlar bölgesinde ve Nahçıvan'da yapılan arkeolojik kazılar zamanı bulunan üzüm tohumları, şarapçılık için gerekli olan taş aletler ve diğer eşyalar, Tunç Çağ'ında üzümçülüğün, bu yerlerde yaşamış kabilelerin ekonomisinde ve yaşamında önemli rol oynadığının göstergesidir. Üzerlik tepede bulunan tohumların yaşı 3500 yıldan fazladır ve uzmanlara göre, sofralık üzüm çeşidine aittir. Bu tohumlar farklı boyutlardadır, bunlardan en büyük olanı 6,5 mm uzunluğundadır. Genceçay bölgesinde yapılan kazıların sonucu, Tunç Çağ'ında yerli halkın bahçecilik ve üzümçülük yaptığını göstermiştir. Tunç Çağ'ının son dönemine ait höyükte



Yerli Nahçıvan çeşidi
“Arna-Grna”

*Yerli Abşeron çeşidi
“Kara şanı”*



*Yerli Celilabad çeşidi
“Gamaşara”*



*Yerli Karabağ çeşidi
“Hindogni”*



*Yerli Yukarı Şirvan çeşidi
“Medrese”*



Yerli çeşit "Misgali"

yapılan kazılar sırasında kil testiler ortaya çıkarılmıştır. Bu testilerin içindekilerin fosilleşmiş kalıntılarının kimyasal analizi, bunun, içinde üzüm tohumları da olan şarap çökeltisi olduğunu gösterdi. Hanlar bölgesindeki Yaloylutepe türbesinde kazı çalışmaları sırasında, Tunç Çağ'ın son dönemlerine ait süsler, silah, mutfak eşyalarının yanı sıra, gıda ve aynı zamanda, dibinde üzüm çekirdeklerinin kalıntıları olan ve şarap saklama amaçlı küpler de ortaya çıkarılmıştır. İçinde şarap olan küpleri, cenaze töreninde ölen kişinin yanına koyuyorlardı.

Kazılar sırasına, üzüm kalıntıları ve testilerin yanı sıra, bahçecilikte kullanılan bir yığın alet (çapa, bıçak, üzüm preslemek için taşlar, budama makası, satır vs.), mut-



Yerli Ağdam ve Şamahı çeşidi "Merendi"

fak eşyaları (küpler, sürahi, kadeh, küçük kâseler vs.) da bulunmuştur. Nahçıvan Özerk Cumhuriyetinin Şerur bölgesinin Kıvrak ve Şahtahtı-Karabağlar köylerinde, Ka-



"Nail". Bu çeşit, makalenin yazarı tarafından 1988 yılında yapay seçilim sonucu elde edilmiştir



“Tebrizi”. En yüksek kaliteli çeşitlerden biri

lacık ve II Kültepe yerleşim yerlerinde toprağın çok derinliğinde şarap üretiminde kullanılan taş presler ortaya çıkarılmıştır. Bu taşların ortasında derin çukur, bir kenarında ise- arıtılmış şarap dökülen derin oluk bulunuyor. Bu bulgular, M.Ö. II binyıllıkta bu bölgede üzümçülüğün geniş bir şekilde geliştiğini göstermektedir. Terter bölgesinin Borsunlu köyünde 1982 yılında yapılan kazı çalışmaları sırasında, M.Ö. II binyıllığın sonlarına ait altında gedik olan ve üzümün suyunu çıkarmak için kullanılan çamurdan yapılmış büyük bir kazan bulunmuştur.

Herodot (M.Ö. V yüzyıl) kendi eserinde bildiriyor: “Bu yerlerin üzümü kalitesi ve bolluğu ile hatta eski İran, Babil ve Yunanistan’da da biliniyor”. Bugünkü Azerbaycan topraklarında sayısız zenginliğe ve tarım kültürüne hayran kalan Romalı tarihçi Büyük Plinius yazıyordu: “...ben hiçbir yerde böyle lezzetli üzüm yemedim. Bu halk, toprağı işlemeyi Mısırlılardan daha iyi biliyor”. Eski Azerbaycan ahalisinin ekonomik faaliyetini anlatırken, üzümçülüğün rolünü özellikle vurgulamaktadır: “Orada (Kafkas Albanya’sında) üzüm bağları gizlenmiyor, her 5 yılda bir çubukların uçları kesiliyor, yeni dikimler ikinci yıl mahsul

veriyor, eski üzüm bağlarının mahsulü o kadar çoktu ki, onların bir kısmı toplanmamış kalıyordu”.

XIV yüzyıl ve XV yüzyıl Azerbaycan coğrafyacı ve tarihçisi Abdurraşit Bakuvi, Bakü ve onun civarında üzümçülüğün çok geniş şekilde geliştiğini bildiriyor. Tüccarlar ve seyyahlar en iyi üzüm çeşitlerini uzak ülkelere taşıyordu. **Coğrafyacı ve gezgin Adam Olearius, ilk üzüm ağaçlarını Astrahan’a Şirvan’dan tüccarların getirdiğini yazıyordu. Azerbaycan ile ilgili notlarında o, yerli üzüm çeşitlerini anlatıyor ve burada yaklaşık 600 üzüm çeşidinin olduğuna işaret ediyordu.**

Azerbaycan’a üzümçülük üzerine yapılan bilimsel araştırmalardan, bu alanın esasen iki yönde geliştiği anlaşılmaktadır. XIX yüzyılın ilk yarısına kadar, üzümçülük ağırlıklı olarak doğal ekonomi çerçevesinde gelişmiştir. Azerbaycan’ın Rus pazarlarına katılmasının sonucu olarak XIX yüzyılın ikinci yarısından itibaren yerel üzüme olan talep büyük ölçüde artmıştır ki, bu da üzümçülüğün yeni bir yönde gelişmesine yol açmıştır. Üzüm işleminin hızlı bir şekilde yayılması konusu gündeme geldi.

**Yerli Karabağ çeşidi
“Zeynebi”**





*Yerli Abşeron çeşidi
"Beyaz Şanı"*

XIX yüzyılın 60-70'li yıllarında kapitalist sanayide şarapçılık gelişmeye başladı.

Azərbaycan üzümçüləri, hər biri ölkənin ayrı-ayrı bölgələrinin toprak və iklim özelliklərinə uyğun hale getirilmiş çox sayıda dəyərli üzüm türləri yetişdirmişdir. Bunlar çeşitli kalitələrinə - rənginə (siyah, beyaz, sarı, sarıgile, mor, gök gezəndən, kara sermə vs.), kalite, tat, hoş kokusu (gilabi, kişmiş, şəkəri, tembeyi, şirei, kerimgəndi), üzümün görünüş və böyüklüyünə (kuşurən, mnəgalı, tilkikuyruğu, devegözü, tulgözü, keçi meməsi, inekemceyi, gelinparmağı, hatunparmağı), kabuğunun kalınlığına (taş üzüm, kalın kabuk, nazik

kabuk), çekirdeğin böyüklüyü və salkımın şəklinə (sapla-lurmaz, haçabaş, bendi, teberze) görə isimlendirilmişdir. Bəzi çeşitlərin adları yer adlarından türemişdir, örneğin: "beylagani", "tebrizi", "şabrani", "derbendi", "ordubadi", "şirvanşahi", "tatlı", "merəndi", "medresə", "şahtahtı" vs. Bəzi üzüm çeşitləri isə tohum ıslah uzmanlarına ün kazandırmışdır: "Halili", "Hüseyni", "Askeri", "Sakine hanım", "Muhtar", "Ağaday", "Meley" vs. Ayrıca, ölkəmizdə, "tərihi vətənlərinin" adlarıyla bilinen bəzi çeşitlərin də aşısı yapılmışdır. Örneğin, VII-IX yüzyıllarda Arap istilası zamanı, Taif kenti civarında yetişdirilən üzüm çeşidi Mısır'dan Orta Asya'ya gətirilmişdir. Daha sonra bu çeşit Orta Asya'dan Azərbaycan'a gətirildi və Orta Asya "tayfi" çeşidi olaraq tanındı.

Azərbaycan üzümçüləri dışarıdan gətirilən çeşitləri yerli iklim koşullarına uyğunlaşdırmayı öğrendi. Örneğin, "rkatsiveli", "tavkveri" Gürcistan'dan; "muska", "berdo", "pino" Kırım'dan gətirilmişdir; XIX yüzyılın ortalarında Avropa'dan "kabarne", "izabella", "risling", "aligote" çeşitləri gətirilmişdir. Yerli iklim şərtlərinə uyğunlaşdırılmış bu üzüm çeşitlərindən iyi hasat əldə edilməkdədir.



*Ağdam çeşidi
"Keçiemceği"*

Yerli "Bayanşire"

Koyu sarı, kehribar renginde olan "hezeri", "kişmiş" çeşitleri birçok hastalıklar için ilaçtır, kalbin hareketliliğini artırıyor, hastanın organizmasını güçlendirir. Bir aşka Nahçıvan çeşidi "şifai" kelimenin tam anlamıyla bir ilaçtır: zayıf olan organizmayı güçlendirir, anemi ve gözlerin bozukluğu durumunda iyi geliyor. Nahçıvan'da 100'den fazla üzüm çeşidi yetiştiriliyordu.

Abşeron yarımadası da geleneksel üzümçülük merkezlerinden biridir. Burada üzüm ağaçları kumların üzerinde serilmiş şekilde yetişiyor. Bu şekilde üzüm sık sık hastalanır. Hazar Denizi'nden esen hazri rüzgarı üzüm bağlarının yaşamasına yardımcı oluyor, bu rüzgarın sayesinde üzüm bağları hastalıklardan korunur.

Abşeron'da 50'den fazla üzüm çeşidi yetiştiriliyor, ama onlardan en başlıca "ağ şanı", "kara şanı", "sarıgile", "hatını",

Bununla birlikte, Azerbaycan üzümünün birçok değerli çeşitleri Orta Asya, Kırım, Ukrayna, Moldova, Gürcistan ve diğer ülkelere ihraç edilmiş ve orada başarılı şekilde tutmuştur.



*Yerli Aşağı Şirvan çeşidi
"Bilegani"*



*Yerli Nahçıvan çeşidi
"Bendi"*



"pişraz", göybadam", "riş-baba", "halbaser", "gelinparmağı", "keçiemceyi", "kızıl üzüm", "kişmiş", "movücü", "derbendi", salyanı", "zabrat"dır.

Diğer bölgelerin aksine, Abşeron'da çok sayıda üzüm çeşidi muhafaza edilmiştir, çünkü burada sanayi üzüm bağları bulunmamıştır. Bu gün bu üzüm çeşitlerini özel aralarda bulmak mümkündür. Şeker oranının derecesine göre "şanı" üzümün diğer çeşitlerinden üstündür. Buna sebep ise, Abşeron'un toprak ve iklim şartları ve aynı zamanda, bölgeye özgü olan "altın kumda" mikro elemanların bulunmasıdır.

Dünyada bilinen 20 bin üzüm çeşidinden sadece küçük bir kısım şifalı sayılır. En iyi şifalı olarak "tebrizi" çeşidini saymak olar, bu çeşit bayram sofralarının olmazsa olmazlarındandır. Çok az üzüm çeşidini Azerbaycan'ın "Şirvan-şahi" üzümü ile kıyaslamak mümkündür. Bu çeşitten yapılan "Kürdemir" kagor, tüm dünyada kabul edilen şarapların arasına girmiştir.

Yerel şarap çeşitlerine özgü benzersiz niteliklere sahip olan Azerbaycan üzümçülüğü, ne yazık ki, zamanın-

da basında yeterince aydınlatılmaması sebebiyle bazı üzüm çeşitleri nankör komşularımız tarafından benimsenmiştir. İşte, Nahçıvan'ın "haçabaşı" çeşidinin adını utanmadan "ararati" olarak değiştirilmiş (bunun için de uydurma esas da düşünmüşler, güya "haçbaş" Ermenicede "çiftbaşlı" demektir. İlginçtir, hangi sebeple "haçabaşı" "haçbaş" dönüşmüştür?!), Ağdam çeşidi "keçiemceyi" "isaptuk", Nahçıvan'ın "misgalı" ve "harcı" çeşitleri ise "megali" ve "voskeat" olmuştur.

Ünlü gezginler, bilim ve devlet adamları Azerbaycan şarabı ile ilgili olarak kendi düşüncelerini söylemişlerdir. 1936 yılında Bakü'ye yaptığı ziyareti sırasında Azerbaycan şarabını tadan ünlü Rus yazar Aleksey Maksimoviç Gorki, hayranlığını gizlemeden şu sözleri demiştir: "Kadehinden, saçılan güneş ışınları içen halkın şerefine". Bu sözde çok büyük isabet var! Nitekim, bu kadar nefis tadan üzüm güneş ışığı ve ısı sayesinde olgunlaşır. Ülkede, yeterince güneş ısı olan birçok bölge mevcuttur. Azerbaycan'ın hatta en düşük şeker oranı olan üzüm çeşitleri şarap ve üzüm suyu üretimi için çok yararlıdır.

Böylece, belirtilen materyaller, Azerbaycan'da üzümçülüğün eski geleneğini, burada yetiştirilen türlerin çeşitliliğini, aynı zamanda, dünyaca ünlü şarap çeşitleri ile rekabet edebilecek şarapların üretimi için ülkede her türlü koşulların var olduğu gerçeğini göstermektedir. ✿

Kaynakça

1. Адам Олеари. Путешествие через Московию в Персию и обратно.
2. Эвлия Челеби. Дневник путешествия 1647-1644 гг.
3. Абдуррашид Бакуви. Перечень памятников и чуде-са великих правителей. 1275 г.
4. Бабаев Тофик. Азербайджан - древний край виноградарства. Баку, 1988.
5. Вавилов Н.И. Центры происхождения культурных растений. Москва, 1926.
6. Шарифов Ф.Г.. Виноградарство. Баку, 1988.
7. Эфендиев М.М. Виноградарство в Азербайджане. Баку, 1973.