

DÜNYA TARİXİNDƏ ŞƏRAB VƏ ŞƏRABÇILIĞIN ROLU



Ağa Salamov,

*Kiyev Milli Ticarət və İqtisadiyyat Universitetinin magistri,
qida məsələləri üzrə mütəxəssis, Türkiyə, Tunis, İsrail, Ukrayna,
İsveçrə Kulinarlar Birliyinin fəxri üzvü, dünya festivallarının qalibi,
beynəlxalq münsif, müstəqil qida eksperti*
e-mail: agasalamov78@gmail.com
<https://doi.org/10.30546/2706-7858.2025.4.031>

UOT: 33

Xülasə. *Məqalədə şərabçılığın tarixi, tarixi coğrafiyası, distillə texnologiyası, qablaşdırılması və saxlanması, həmçinin qədimdə şərabın xüsusi yeri və arxeoloji qazıntılar zamanı e.ə. 2000-ci illərdə Anadoluda Hititlər zamanında üzüm və şərabın sosial həyatda böyük önəm daşdığı, eləcə də dini ayinlərdə üzüm və şərabın tanrılara hədiyyə olunmasından söz açılır. Bundan əlavə, Cənubi Azərbaycanda Urmiyə şəhəri yaxınlığında Zaqros dağlarında “Hacı Firuz Təpə” deyilən ərazidə, e.ə. 5400-cü illərə söykənən şərabla bağlı dəlillərin mövcudluğundan və e.ə. V əsrdə Qədim Yunan tarixçisi Herodotosun Azərbaycandan Dəclə və Fərat çayları boyunca aşağı regionlara qədər şərab ixracından bəhs edilir.*

Açar sözlər: *şərab, distillə sənəti, üzüm suyu, meyvə, badə, şərab tanrısı, distillə, şumerlər, Ges-Tin.*

Key words: *wine, the art of distillation, grape juice, wine, grapes, the god of wine, distillation, sumerians, Ges-Tin.*

Ключевые слова: *вино, искусство дистилляции, виноградный сок, вино, виноград, бог вина, винокурение, шумеры, Гэс-Тин.*

Hər bir mədəni xalq yaşadığı coğrafiyada təbiətin ona bəxş etdiyi şəkər və ya nişasta qaynağından mayalı – rakı, araq, konyak, viski, cin və rom kimi distillə edilmiş içkilər istehsal etmişdir. Şəkər mənbəyi olaraq bal və ya meyvədən, nişasta olaraq da çeşidli taxılardan istifadə edirdilər. Beləliklə də üzüm suyunun anaerob şəraitdə mayalanması nəticəsində alkoqollu içki olaraq şərab ilə karbon-dioksit qazı meydana gəlir.

$C_6H_{12}O_6$ (qlükoza) — $>2C_2H_5OH$ (etil spiriti) + $2CO_2$ (karbon dioksidi)

İstifadə olunan xammala görə şərablar **sortluq** və **kupaj** şərablara bölünür. Sortluq şərablar əsasən bir üzüm sortundan hazırlansa da bu şərabların hazırlanmasında cəmi 15%-ədək digər üzüm sortu da ola bilər. Kupaj şərablar isə bir neçə üzüm sortundan hazırlanır. Bundan əlavə, istehsal üsulundan asılı olaraq, şərablar təbii və xüsusi şərablara ayrılır. Təbii şərablar üzüm şirəsi

və əzintinin tam və ya qismən qıvcırdılması yolu ilə əldə edilir və tərkibinə endogen mənşəli etil spirti də daxil edilir. Bu cür şərabların istehsalında üzüm şirəsinin konsentratlarından da istifadə etmək mümkündür. Xüsusi şərablar isə etil spirti əlavə etməklə, şirə və əzintinin tam qıvcırdılması yolu ilə alınır. Təbii şərablar tərkibində spirt və şəkərin miqdarına görə dörd hissəyə – turş, xüsusi turş, kəmturş və kəmşirin şərablara bölünür. Xüsusi şərablar isə **beş** hissəyə – *turş, tünd, yarımdesert, desert və likyor şərablara* bölünür.

Şərabın ən qədim tarixi Azərbaycanla bağlıdır

Yaxın Şərq, o cümlədən Cənubi Qafqaz üzümün vətənidir və min illərdir ki, burada xüsusi sortlardan şərab üzümləri yetişdirilirdi. Türkiyə, Suriya, İordaniya, Livan və ən əsası Qərbi Azərbaycan əyaləti “Hacı Firuz Təpə”də aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı üzüm çəyirdəklərinə rast gəlməmişdilər. “Hacı Firuz Təpə” İranın şimal-qərbində Qərbi Azərbaycan vilayətində, Urmiya gölündən cənub da, Qədr çayı vadisində yerləşir. Abidə 2,8 ha sahəni əhatə edir. 1958–1968-ci illər arasındakı fasilələrdə Pensilvaniyanın (ABŞ) Arxeologiya və Antropologiya Muzeyinin əməkdaşları tərəfindən “Hacı Firuz Təpə”nin şərq yamacında qazıntı işləri aparılmış və müxtəlif dövrlərə aid qalıqlara, eyni zamanda şərabla bağlı dəlillərə də rast gəlinmişdir. Üzüm meyvəsinin becərilməsinə çox ehtimal ki, həmin coğrafi bölgədə e.ə. 6000–5400-cü illərdə başlanmışdır. Şərab Ömər Xəyyamın və Hafiz Şirazinin əbədiyaşar şeirlərində tez-tez dilə gətirilmiş və şeirləri qədər də ölümsüzlük qazandırmışdır. Eramızdan əvvəl V əsrdə qədim Yunan tarixçisi Herodotos Azərbaycandan Dəclə və Fərat boyunca aşağı bölgələrdə də şərab ixracından söz açardı.

Aparılan arxeoloji qazıntılar ölkəmizin bu sahə üzrə çox qədim ənənələrə malik olduğunu göstərir. 1963-cü ildə Azərbaycan Geologiya idarəsinin əməkdaşları Bozdağın qərbində 1-2 milyon il bundan əvvəl əmələ gəlmiş Abşeron adlandırılan çöküntüləri tədqiq edərək orada xeyli miqdarda bitki qalıqları, xüsusilə də yabanı meşə üzümünün yarpaqlarının daş üzərindəki izlərini aşkar ediblər. Bu tapıntı yabanı üzümün bu yerlərdə yarım milyon il bundan əvvəl meydana

gəlməsinə dəlalət edirdi. Sonralar bunu Naxçıvan MR-da tapılan daşlaşmış üzüm yarpaqları da təsdiq etdi. Göründüyü kimi, ölkəmizdə mədəni üzümün əcdadları sayılan ilk yabanı üzüm formaları çox geniş yayılmışdır. Bu alimlərin “Mədəni üzümün vətəni yabanı üzümün geniş yayıldığı ərazilərdə axtarmaq lazımdır” fikrinin doğru olması ilə yanaşı, ölkəmizin mədəni üzümün ilk məskənlərindən olduğunu sübuta yetirir.

Qədim mədəniyyətlərdə şərab

Şumerlər və misirlilər e.ə. 4000-ci illərdə şərab və pivə istehsal etmişdir. Şumerlər üzümə “Ges-Tin” deyirdilər. Arxeoloji qazıntılar zamanı e.ə. 2000-ci illərdə Anadoluda Hititlər zamanında üzüm və şərabın sosial həyatda böyük önəm daşdığı, bundan əlavə, dini ayinlərdə üzüm və şərabın tanrılara hədiyyə olaraq təqdim olunduğu da üzə çıxdı. Qədim Yunanıstanda şərab tanrısına “Dionysos”, qədim romalılarda isə “Bacchus” deyilirdi. Tanrı Dionysosa və Bacchusa həsr olunmuş dini ayinlərdə, “Bakkha” adı verilən rahibələr birlikdə rəqs edər, əllərində “Thyrus” adı verilən uzun bir əsa olardı. Əsanın uc hissəsində şam qozası yer alardı, üzəri isə üzüm yarpaqları və üzüm salxımları ilə sarılardı. Yunanlılar vasitəsilə Qərbə yayılan şərab Roma imperatorluğunda əsas içki növlərindən biri sayılırdı. Romalılar şərabı yüngülləşdirmək və sulandırmaq üçün içinə dəniz suyu əlavə edirdilər. Bal və ya qatranlı şərab da çox tələb olunan içkilər sırasında idi. Bütün insanlar, hətta “vəhşi” adlandırmağa razı olduğumuz qədim insanlar belə, güclü içkilərə olan bu canfəşanlıqla o qədər məşğul olublar ki, biliklərinin hüdudlarından asılı olmayaraq onları əldə etməyə nail olublar. Bu insanlar ev heyvanlarının südünü turşlaşdırıb tərkibində fermentasiyaya meyli elementlər olan müxtəlif meyvələrin və müxtəlif köklərin belə şirəsinə çıxarıb içkilər hazırlayırdılar. Bu içkilər demək olar ki, el arasında hər yerdə – ziyafətlərdə, qurbanlıqlarda, toylarda, yas mərasimlərində, bayram və rəsmi məclislərdə də istifadə olunurdu. Şərabdan qədim mədəniyyətlərdə, həm də tibbdə geniş istifadə olunurdu. Şərabın tibbi istifadəsi e.ə. 2100-cü ilə aid “şumer gil tablet”inə daxil edilmiş və bu mövzuya ən qədim mənbə hesab edilən reseptlərdə də rast gəlmək olur. Hippokratın zamanında isə şərab kəskin və

xroniki ağrılar üçün geniş şəkildə tövsiyə olunan bir vasitə idi. İsgəndəriyyə Tibb Məktəbi də şərabin tibbdə faydalı olduğunu irəli sürmüşdür.

Səmavi dinlərdə şərab

İncilin Genesis (Yaradılış) hissəsində Hz. Nuhun üzüm bağı saldığı, şərabçılıq ilə məşğul olduğundan bəhs edilir. Rəvayətə görə, Nuh peyğəmbər böyük tufan səngidikdən sonra Ağrı dağının yamaclarında yaşamağa başlayıb. Bir gün keçisinin həmişəkindən daha nəşəli olduğunu anlayır və bunun səbəbini araşdırır. Onu izləyir və görür ki, keçisinin aktiv və nəşəli olması meyvə budağından tökülən üzümləri yediyyindən qaynaqlanır. Nuh peyğəmbər meyvə budağından ilk dəfə gördüyü meyvədən yeyir və özünü xoşbəxt hiss edir. Üzümü o qədər sevir ki, Ağrı dağının ətəyini üzüm bağları ilə örtür. Nuh peyğəmbərin xoşbəxtliyini özlüyündə həzm edə bilməyən şeytan alovlu nəfəsi ilə bütün bağları yandırır. Nuh peyğəmbər kədərlənir və xəstələnib yatağa düşür. Şeytan Nuh peyğəmbərə nədənsə, üzümçülüyn yenidən canlanmasının sirrini açır və ona deyir ki, gərək üzüm ağaclarının dibini yeddi heyvanın qanı ilə sulayasan. Nuh peyğəmbər də meyvənin kökünü açır və seçdiyi yeddi heyvanın – şir, pələng, ayı, it, tülkü, xoruz və sağsağanın qanı ilə meyvənin dibini sulayır. Üzüm ağacları yenidən canlanır və meyvə verməyə başlayır. Deyirlər ki, şərab içənlərin və sərxoş olanların halları da bu yeddi heyvana xas xüsusiyyətlərə malikdir: bəzən şir kimi igid, pələng kimi yırtıcı, ayı kimi güclü, it kimi davakar, tülkü kimi hiyləgər, xoruz kimi həyasız, sağsağan kimi danışıklı olurlar. Xristianlıqda şəraba verilən önəm o həddə çatıb ki, az qala müqəddəslik qazanıb. Hz. İsa şagirdlərinə axırıncı şam yeməyinə çörək və şərabı qatararaq “Bu mənim ətimdir, bu mənim qanımdır” – deyir. Ona görə də quru çörəyi şəraba batırıb yemək xristian cəmiyyətinə qəbul olunmaq üçün bir vasitədir.

• **İslam dinində şərab haram kimi buyurulmuşdur. Quranda içki ilə bağlı Məkkə və Mədinə dövrlərinə aid ayələr var. Ayələrdə sərxoşluğun namaz qılmağa mane olması qeyd edilir.**

• **Nisa surəsi 43-cü ayədə də Allah buyurur: “Ey iman gətirənlər! Nə dediyinizi bilənə qə-**

dər sərxoş halda namaza yaxınlaşmayın...”

• **Maidə surəsi 90-cı ayədə Allah buyurur: “Ey iman gətirənlər! Həqiqətən, içki, qumar, bütələr və falçılıq şeytan əməli olan murdar şeylərdir. Bunlardan uzaq durun ki, bəlkə nicat tapasınız...”**

Distillə texnologiyasının icadı

Ərəb kimyaçıları 700-cü illərdə distillə texnologiyasını icad etmişdilər. Ərəb ölkələrində “arak” tər anlamına, “arak əl-nəbz” şərab təri anlamına gəlir. Bundan əlavə, “şəkərqamışı arağı”, “üzüm arağı” kimi sözlər də geniş istifadə olunurdu. Distillə sənəti Avropaya 1100-cü illərdə İtalyada məşhur tibb universiteti tərəfindən yayılmışdır. XIII əsrdə yüksəkdərəcəli alkoqol “həyat suyu” anlamına, latın dilində isə “Aqua Vita” – deyə xarakterizə edilirdi. Strasburqlu həkim Hieronymus Brunschwig bitkilərdən dərman hazırlama metodu ilə əlaqəli olaraq, distillə haqqında iki geniş əsər yazmışdır: 1500-cü ildə “Sadə maddələrin distillə edilməsi” və 1512-ci ildə “Qarışıqların distillə edilməsi” haqqında kitabları. İkinci əsərdə distillə ilə əldə edilən alkoqolun hər dərddə dərman olduğu haqqında, məsələn, saç tökülmənin qarşısını almaq, düşünmə gücünü artırmaq, dəri rəngini gözəlləşdirmək və cəsarət verməsi kimi faydalar sadalanmışdır. Ərəblər tərəfindən işğal edilmiş Mayorka adasında yaşayan filosof və kimyaçı alim Ramon Lull ev üsulunda alkoqol düzəltməyi öyrənmiş və ona “Aqua Vita” (həyat suyu) adını vermişdir. Ramon Lull bu metodu 1290-cı illərdə İspaniyaya və Fransaya gətirmişdir. Arnaldus de Villa Nova distilləni kəşf edən insan kimi tanınmağına baxmayaraq, bu sənəti Ramon Lulldan öyrənərək Avropaya yaydı. İtalyan Genuyalı tacirlər bunun istehsal metodunu, Arnaldusdan öyrənmişdilər. İstehsal etdikləri alkoqolu şüşələrə doldurub “Aqua Vita” (həyat suyu) və dərman adı ilə yüksək qiymətə satırdılar. XIV əsrdən etibarən şərab distillə sistemi Orta Şərqdən Qərb ölkələrinə yayıldı.

Şərab əsrlər boyu içilir və təriflənirdi, lakin çiçəklərin, xüsusən də ədəbiyyatlarda təriflərə sığmayan qızılgülün qoxusunu əldə etmək üçün distillə sənətini icad edib, bizə də öyrədən ərəblərlə birlikdə, şəraba xüsusi bir ləzzət qatan elementin mənbəyi aydın olduğu düşünüldü. Təcrübə

yolu ilə meyvələrin fermentasiyasından sonra ikiqat distillə yolu ilə əldə edilən şəffaf və rəngsiz yüksək alkoqollu brend növü “eau de vie”, şərab alkoqolu əldə edilmişdir. Alkoqol mayelərin hökmdarıdır və damaq dadını son dərəcə ən yüksək səviyyəyə çatdırır. Alkoqolun kəşf edildiyi metodun başqa mühüm nəticələri də olmuşdur. Çünki o maddənin tərkib hissələrini ayırmağa və aşkar etməyə, onu digərlərindən fərqləndirməyə yararlı olduğu üçün oxşar tədqiqatlar aparan və bizi yeni xinin, morfin, striknin və s. kimi maddələr ilə tanış edən insanlara da örnək olmuşdur.

Şərabın qablaşdırılması

Qədimdə şərab təbii ki, heç bir zaman şüşə qablarda saxlanılmazdı. Əslində erkən Misir mədəniyyəti dövründə şərab nazik bir gil qabda saxlanılırdı. Gil qablarında bəzi çatışmazlıq olduğundan bu qablarda saxlanılan şərabın dadında da dəyişiklik hiss olurdu. Beləliklə də insanlar daha yaxşı vasitələri kəşf etməyə başladılar. Təxminən e.ə.100-cü ildə romalılar şüşə butulkaların mükəmməl saxlama qabı olacağını kəşf etdilər. Lakin o dövrdə şüşə butulkaların qiyməti yüksək idi, ona görə də eramızın 1600-cü ilindən sonra şüşə butulkalar gündəmə gəldi. O dövrdə şərab şüşəsinin forması qalın və yuvarlaq idi. Daha sonra indiki incə və üfqi formaya salındı. Şərabın saxlanılmasında şüşənin forması ilə yanaşı, şüşə butulkanın rənginin də böyük təsiri var. Bugünkü şüşələr, ümumiyyətlə, yaşıl, qəhvəyi və şəffafdır. Yaşıl rəngli şüşə butulkalar şərabın həddindən artıq günəş işığına məruz qalmasının qarşısını ala bilən ən çox yayılmış rəngdir. Qəhvəyi şüşə butulkalar isə daha güclü günəşdən qorunma qabiliyyətinə malik olduğu üçün qırmızı şərabların uzunmüddətli saxlanılmasında istifadə olunurdu. Ağ və qızılgül şərabları, adətən şəffaf şüşə qablarda saxlanılır, həm dadını dəyişmədiyi, həm də qablaşdırıldıqdan sonra bir-iki il ərzində içilməyə uyğun olduğu üçün rəngli şüşə qablara ehtiyac qalmır.

Şərabın qablara doldurulması isti və soyuq üsullarla aparılır. Sonuncu iki variantda bölünür: sterilləşdirici filtrasiya ilə və sterilləşdirici filtrasiya olmadan qablara doldurma. Şərabın tərkibi və orqanoleptik xüsusiyyətlərini qoruyub saxlamaqla sterilliyi soyuq qablaşdırma ilə təmin

olunur. Şərabçılığın inkişaf etdiyi ölkələrdə isti qablaşdırma yerini praktik olaraq tamamilə yüksəkkeyfiyyətli uzun müddət saxlanılmış şərab materiallarından olan şərablara – təbii süfrə, kəmturş və kəmsirin şərabların steril qablaşdırılmasına verib. Steril qablaşdırma istehsalın yüksək sanitar gigiyenik səviyyəsində avadanlıqların – şərab kəmərləri, butulkalar, tıxaclar və şərabla təmasda olan bütün yardımçı materialların əsaslı sterilləşdirilməsini nəzərdə tutur. Bu zaman dölsüzləşdirici filtrlərin, müasir butulka yuyanlar, həmçinin sterilizasiya üçün xüsusi qurğularla təchiz olunmuş qablaşdırma və tıxaclama avtomatlarının istifadəsinə xüsusi diqqət yetirilir. Bu halda qablaşdırmadan əvvəl yekun filtrləmənin əhəmiyyəti olduqca böyükdür.

Nəticə. Şərabın Azərbaycanda ən qədim tarixə malik olmasını təkcə elmi məqalələr və ya kitab vasitəsilə deyil, eyni zamanda fiziki olaraq da dünyaya çatdırmaq lazımdır. Bunun üçün şərabın ən qədim tarixi məskənlərinin adını bir markaya çevirərək, şərabə həmin məkanın adını verməklə bu məkanın şərab tarixini də şərabın üzərində müxtəlif dillərdə kiçik bir kitabça şəklində hədiyyə etmək də olar. Məsələn, Qərbi Azərbaycanda “Hacı Firuz Təpə” şərabının ən qədim mənbələrindən sayıldığı və isbat olunduğu üçün “Hacı Firuz Təpə” adını brendləşdirərək dünyada bir markaya çevirmək olar. Belə tarixi məkanların adını daşıyan şərabların qablaşdırılmasının görünüşü də insanlar üçün maraq kəsb etməlidir. Tarixi şərabların qablaşdırılması hədiyyə üçün də əlverişli olmalıdır ki, hər hansısa bir turistin bu şərabı alıb, fəxrlə öz ölkəsinə hədiyyə olaraq aparmasına şərait yaratmış olsun. Fikrimcə, Azərbaycanın bölgələrdə yerləşən hotellərində bu ölkənin qədim şərabçılığı ilə bağlı tarixi guşə də yaradılmalıdır. Həmin guşələrdə Azərbaycanın müxtəlif regionlarında qədim şərabçılıqla bağlı rəsmlər, tarixi eksponatlar və marka şərablar nümayiş olunmalıdır. Hər bir turistin şərabın tarixi guşəsi ilə yaxından tanış olması və şərabın dadına baxması üçün imkan da yaradılmalıdır ki, şərabın dadı onların damağına xüsusi bir ləzzət verib beyinlərində silinməz bir iz buraxsın.

Gənc texnoloqların ekskursiyasını mütəmadi olaraq təşkil edərək Azərbaycanın şərabla bağlı

tarixi yerlərinə səyahət etmələrini təmin etmək də zəruridir. O cümlədən gənc texnoloqların şərab zavodlarında usta siniflərə cəlb olunması, onlara milli şərablar və bu şərabların texnologiyası ilə bağlı geniş məlumatların ötürülməsi onlarda müxtəlif fikir və ideyaların formalaşmasına dəstək olacaqdır.

İstifadə edilmiş ədəbiyyat

1. James P., Thorpe N. Keilschrift, Kompass, Kaugummi, Aufl, Sanssouci Verlag, Zürich 1998.
2. Lloyd J., Mitchinson J. Cahilliklər kitabı– bilmediklerimiz və yanlış bildiklerimiz (tərcümə: C.A.Filiz, E.Ergüven). İstanbul NTV Yay, 2008.
3. Küleli Ö., Gürel O. Kimya güzeldir. İstanbul Nar yayınları, 1997.
4. Karaçay K., Şarap iç, gam yeme... “Cumhuriyyət” dergisi, 2000, 738, s.8-9.
5. Belli O. Dünyanın en büyük hidrolik uygarlığı: Urartular. Türkiye Arkeolojisi ve İstanbul Üniversitesi (Ed.:O.Belli), İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü Yay. İstanbul, 2000, s.394.
6. Bober P.P. Tarihöncesinden ortaçağa kültür, sanat ve mutfak (tərcümə: Ü.Tansel). İstanbul Kitab Yay., 2003.
7. Mikayılov V., Fərzəliyev E. Qida məhsullarının ümumi texnologiyası (dərslük). Bakı, “Kooperasiya” nəşriyyatı, 2018, 832 s.

A.Salamov

The role of wine and winemaking in the world history

Abstract

The article discusses the history and historical geography of winemaking, the technology of distillation, as well as packaging and storage. It also highlights the special role of wine in ancient times, explaining that archaeological excavations

have revealed that grapes and wine held great significance in social life during the Hittite period in Anatolia in the 2000s BC. The article further mentions that grapes and wine were offered to gods during religious rituals. In addition, it refers to evidence of wine dating back to 5400 BC found in the Zagros Mountains near the city of Urmia in Southern Azerbaijan, in an area known as “Haji Firuz Tepe.” The article also notes that the Ancient Greek historian Herodotus wrote about the export of wine from Azerbaijan in the 5th century BC, transported along the Tigris and Euphrates rivers to the lower regions.

A.Саламов

Роль вина и виноделия в мировой истории

Аннотация

В статье рассматриваются история и историческая география виноделия, технология дистилляции, а также упаковка и хранение вина. Также подчёркивается особая роль вина в древности, указывается, что археологические раскопки свидетельствуют о большом значении винограда и вина в общественной жизни Анатолии в период хеттов в 2000-х годах до н.э. Кроме того, говорится о том, что виноград и вино преподносились богам во время религиозных обрядов. Также упоминаются доказательства, связанные с вином и датированные 5400 годом до н.э., обнаруженные в горах Загрос возле города Урмия в Южном Азербайджане, в местности под названием «Хаджи Фируз Тепе». Кроме того, отмечается, что древнегреческий историк Геродот писал об экспорте вина из Азербайджана в V веке до н.э., которое доставлялось вниз по рекам Тигр и Евфрат в нижние регионы.