

И. П. ПЕТРУШЕВСКИЙ

ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ В ИРАНЕ В XIII—XV вв.

(Из истории земледелия в Иране)

Одним из древнейших культурных растений, общих для Византии, Двуречья, стран Закавказья, Армянского и Иранского нагорий, была виноградная лоза. История виноградарства и связанного с ним виноделия в этих странах все еще недостаточно изучена. Однако нельзя сомневаться, что в области культуры виноградной лозы и виноделия между византийской Малой Азией, Арменией и Ираном происходил обмен сортами и техническими навыками не только в античную эпоху, но и в средние века. На это указывает факт преобладания в Малой Азии высококультурных сортов винограда, развившихся из вида *Vitis vinifera* и проникших в Малую Азию из Ирана и Средней Азии в средние века¹. Когда именно проникли иранские и среднеазиатские сорта в Малую Азию, — после утверждения там Сельджукидов, или еще раньше, при посредстве караванов, — не выяснено. Академик П. М. Жуковский допускает также, что некоторые малоазиатские сорта винограда представляют отселекционированные гибриды вида *Vitis vinifera* и малоазиатского вида *Vitis orientalis* Boiss². Поэтому представляются необходимыми обмен результатами исследований и координация работ византийских и иранских, работающих в области истории земледелия. В связи с этим настоящая статья и предлагается вниманию читателей „Византийского Временника“.

Виноградная лоза вида *Vitis vinifera* была одним из старейших культурных растений Иранского нагорья, как и Армянского нагорья и стран Закавказья³. Не исключено, что виноградная лоза является аборигенным растением в Иране, являвшемся одним из древнейших очагов земледелия. Легенда приписывает разведение виноградной лозы в Иране мифическому древнему царю Джемшиду⁴. Однако и в Египте виноград и вино были хорошо известны довольно рано, уже в IV тысячелетии

¹ См. П. М. Жуковский. Земледельческая Турция. М.—Л., 1933, стр. 682.

² Там же, стр. 680—682.

³ См. A. de Candolle. L'origine des plantes cultivées. Paris, 1886, p. 151—153; Ch. Joret. Les plantes dans l'antiquité et au moyen âge, part I, vol. I, p. 138; vol. II, p. 93 sq. Paris, 1904; B. Laufer. Sino-Iranica. Chicago, 1919, p. 220.

⁴ Об этой легенде см.: دکتر تقی بهرامی — نگارش — تاریخ کشاورزی در ایران [Д-р Таги Бахрами. История земледелия в Иране. (На персидском яз.), Тегеран, 1330 г. х. солн. (=1951 г. н. э.), стр. 99]. В данном труде история виноградарства в Иране почти не затронута. Автор ограничился немногими краткими замечаниями.

до н. э., при I—II династиях⁵. Письменные сообщения о виноградарстве и виноделии в Иране восходят к I тысячелетию до н. э., хотя нет сомнения, что культура винограда здесь, как и в соседней Месопотамии⁶, несравненно древнее. В одной из надписей в Персеполе сообщалось, что в дворцовом хозяйстве древнеперсидских царей Ахеменидов расходувалось ежедневно 50 конгиев⁷ сладкого вина и 5000 конгиев простого натурального вина⁸. Страбон говорит о развитом виноградарстве и о превосходном винограде в Гиркании (Гургане), Арии (Хератская обл.), Маргиане (Мервский оазис), Персии (Парс, ныне Фарс) и Кармании (Керман)⁹.

В период раннего средневековья виноградарство в Иране распространилось чрезвычайно широко. Географы X в., особенно Истахри, Ибн Хаукаль и Мукаддаси, упоминают о виноградарстве во всех областях Ирана, повсюду, где только возможно было земледелие¹⁰. Из этих сообщений видно, что тогда, как и теперь, виноград культивировался на Иранском нагорье везде до высоты 2000 м над уровнем моря (например, в районе Хамадана, лежащего на высоте 1950 м), а в южных районах и выше.

Монгольское завоевание, конечно, тяжело отразилось на виноградарстве, но не убило его. Относительный подъем в сельском хозяйстве Ирана после реформ (налоговая и др.) Газанхана монгольского (1295—1304) и предпринятых при нем больших оросительных работ и других мер для возрождения земледелия¹¹ благоприятно отразился и на виноградарстве. Подъем этот засвидетельствован, в частности, в труде Хамдуллаха Мустоуфи Казвини „Нузхат ал-кулуб“ („Услада сердец“, около 1340 г.), представляющем географическое описание Ирана и сопредельных стран, входивших в состав государства монгольских ильханов Хулагуидов¹².

Неизвестный автор составленного при Газан-хане трактата по агротехнике „Китаб-и 'ильм-и фалахат ва зара'ат“ („Книга науки о земледелии“) говорит, что наилучшие земли и условия для

⁵ См. Ed. Meyer. *Geschichte des Altertums*, T. 1, Bd. 2, 2-te Auflage. Stuttgart—Berlin, 1909, S. 145; Джемс Генри Брестед. *История Египта*, т. 1. М., 1915, стр. 41, 43; ср. A. de Candolle. *Op. cit.*, p. 154.

⁶ См. Ch. Joret. *Les plantes dans l'antiquité et au moyen âge*, part. I, vol. I, p. 381—382.

⁷ Конгий — более 3 литров.

⁸ Надпись эта не сохранилась; содержание ее передано у Полиена (*Strategica*, lib. 4, cap. 3, p. 32); у Полиена указано соответственно 5 и 500 марисов; по его словам, это персидская мера, равная 10 конгиям. Цит. по кн.: Ch. Joret. *Op. cit.*, part. II, vol. I, p. 95.

⁹ Страбон. *География*, кн. XI, гл. 7, § 2; гл. 10, § 1, 2; кн. XV, гл. 2, § 14.

¹⁰ Издания арабского текста: Истахри—*Viae et regna*. BGA, t. I. Leiden, 1870; Ибн Хаукаль—*Viae et regna*. BGA, t. II. Leiden, 1873 (2-е изд., в той же серии, 1938); Мукаддаси—*Descriptio imperii Moslemici...*, ed. M. J. de Goeje. BGA, t. III, Leiden, 1872, *passim*. См. также Dr. P. Schwarz. *Iran im Mittelalter nach den arabischen Geographen*, I—VII. Leipzig, 1896—1930, *passim* (обзор сведений арабских географов IX—начала XIII в. об Иране).

¹¹ Об этих мероприятиях см.: Рашид-ад-дин. *Джами'-ат-таварих*. Стамбульская ркп., Реван Киоск, № 1518 (фотокопия ИВ АН СССР), л. 603; Сборник летописей, русский перевод А. К. Арендса, т. III, изд. ИВ АН СССР, М.—Л., 1946, стр. 228. — См. также: *كتاب علم فلاحت و زراعت... عبد الغفار معروف به نجم الدوله*. *Китаб-и 'ильм-и фалахат ва зара'ат*, литогр. изд. перс. ۱۳۲۳

текста А5д-ал-Гафрара Наджм-ад-доуле. Тегеран, 1923 г. х. (1905 г. н. э.), стр. 86—87 (анонимный трактат по агротехнике, составлен около 700 г. х. (1300/1301 г. н. э.).

¹² Изд. перс. текста: *The geographical part of Nuzhat-al-qulub*, composed by Hamd-Allah Mustawfi of Qazwin, edited by G. Le Strange. GMS. Leyden—London, 1915.

виноградарства были в областях Ирак Персидский¹³, Азербайджан¹⁴ и Хорасан¹⁵.

О локализации культуры винограда в Иране в первой половине XIV в. дает представление нижеследующая таблица, составленная нами на основании сообщений упомянутого географического труда Хамдулаха Мустоуфи Казвини:

Область (мамлакат)	Округ (вилайет)
Ирак Персидский ¹⁶	Рей, Казвин, Рудбар, Савэ, Миздакан, Тирак и Марджумнан, Кашан, Ферахан, Астабад, Даргузин, Саман, Нехавенд
Большой Лур (Луристан) ¹⁷	Лурдеган
Курдистан ¹⁸	Дизбиль
Фарс ¹⁹	Шираз, Хирак и Симкан, Мейменд, Хамджан и Кибрин, Истахр, Абадэ, Кумишэ
Шебангарэ ²⁰	Хирэ, Нейриз
Систан и Завуль (Забулистан) ²¹	Кал 'э-йи Так
Кухистан ²²	Вся область, особенно округ Зиркух
Хорасан ²³	Исфераин, Хабушан, Гус, Херат, Исфизар, Фушендж, Бахерз, Завэ, Балх, Семенджан, Мерв, Серахс, Мерверуд
Гурган (Джурджан) ²⁴	Вся область, особенно округ Астерабад, Амуль, Кебуд Джамэ
Мазандаран ²⁵	Тебриз, Анад и Арджак, Каланбар, Мардан Наким, Ноудар, Хой, Салмас, Урмия, Ушнуя, Сарав, Марага, Деххаркан, Маранд, Каркар
Азербайджан ²⁶	

Отметим, ради сравнения, что тот же автор называет при описании Малой Азии (Рум)²⁷ следующие главные районы виноградарства:

¹³ Ирак-и 'Аджам — северо-западная область Ирана.

¹⁴ Здесь и ниже — Азербайджан южный или иранский.

¹⁵ Хорасан — в тогдашних административных границах, включавших южную часть нынешней Туркменской ССР и северо-западную часть нынешнего Афганистана. — Кн-таб-и 'ильм-и фалахат ва зара'ат, цит. изд., стр. 5.

¹⁶ Нузхат-ал-кулуб, цит. изд., соответственно стр. 54, 58, 61, 62, 66, 67, 68, 69, 72, 73, 74.

¹⁷ Там же, стр. 70.

¹⁸ Там же, стр. 107.

¹⁹ Там же, соответственно стр. 115, 117, 119, 120, 121, 123, 124.

²⁰ Там же, стр. 138.

²¹ Там же, стр. 146.

²² Там же, стр. 143, 145.

²³ Там же, соответственно стр. 149, 150, 151, 152, 153, 154, 156, 157, 158.

²⁴ Там же, стр. 159—160.

²⁵ Там же, стр. 160.

²⁶ Там же, соответственно стр. 77, 79, 83, 84, 85, 86, 87, 88.

²⁷ Т. е. область к востоку от р. Кызыл-ырмак (Галис), входившая непосредственно в состав государства Хулагуидов, а также вассальные эмираты на землях распавшегося султаната румских Сельджукидов.

Эрзинджан, Аксарай²⁸, Конья (древний Иконий), Малатья (древняя Мелитена)²⁹.

Другие авторы XIII—XIV вв. упоминают следующие районы возделывания лучших сортов винограда в Иране: Тун в Кухистане³⁰, Талькан в Хорасане³¹, Шираз³², Бавванат-и Шираз³³, Казвин, Херат, Рей, Кум, Савэ, Хамадан³⁴, Исфахан³⁵, Иезд³⁶.

Какие изменения в распространении виноградарства по районам произошли после монгольского завоевания, сказать трудно из-за отсутствия необходимых для сравнения данных у авторов периода, предшествовавшего монгольскому завоеванию, в частности у Якута (начало XIII в.)³⁷.

Заметим лишь, что относительно районов виноградарства в Фарсе показания Истахри (X в.), Мукаддаси (X в.)³⁸ и Ибн ал-Балхи (первая четверть XII в.), кроме районов Шираза, Абадэ, Хирак и Симкан, не совпадают с показаниями Хамдуллаха Казвини. Это указывает на независимость в данном случае известий Хамдуллаха Казвини от трудов Истахри и Ибн ал-Балхи. У последнего же перечислены следующие районы виноградарства в Фарсе и соседней Шебангарэ: Абадэ, Паса (Феса), Идж (Иг) и Фустаджан, Сервистан и Кубенджан³⁹, а особенно Симкан и Хирак, где виноградные лозы (*раз-и ангур*, перс.) были, по словам автора, бесчисленны, но не имели цены⁴⁰, иначе говоря, не имели сбыта и не вывозились.

Можно предположить, что виноградарство, как и другие отрасли земледелия в Иране, несмотря на известный подъем после реформ Газан-хана в начале XIV в., все же не достигло того уровня, на каком оно находилось до монгольского завоевания. Так, автор „Истории Бейхака“ Абу-л-Хасан ‘Али ибн Фундук (около 1168 г.) сообщает об изобилии винограда как в округе Бейхак, так и в районе Нишапура⁴¹. Но уже Хамдуллах Казвини ничего не говорит о нишапурском винограде,

²⁸ Или Аксара — город, основанный при Сельджукидах на территории древней Ликаонии, близ Нигдэ.

²⁹ Нузхат-ал-кулуб, цит. изд. соответственно стр. 95, 98, 99.

³⁰ На и м - а д - д и н Н и з а р и. Дастур-намэ. Восточный Сборник Ленингр. государственной публичной библиотеки, 1, перс. текст, стр. 56, 65, русск. перевод Е. Э. Бертельса, стр. 85, 95.

³¹ Путешествие Марко Поло, русск. перевод И. П. Минаева. СПб., 1902, стр. 62.

³² Мукатебат-и Рашиди (переписка Рашид-ад-дина), изд. перс. текста проф. Хан Бахадура Мухаммеда Шафи. Лахор, 1947, стр. 199 (письмо № 34).

³³ Там же, стр. 202. — Местность эта, вероятно, идентична с известной долиной Ши’б Бавван близ Шираза, покрытой сплошными садами и считавшейся одним из „чудес света“.

³⁴ Мукатебат-и Рашиди, цит. изд., стр. 202—203.

³⁵ Voyages d'Ibn Batoutah... éd. par C. Défremery et B. R. Sanguinetti (арабск. текст и французск. перевод), Paris, 1854, t. II, p. 44.

³⁶ Les voyages en Asie en XIV siècle du bienheureux frère Odoric de Pordenone, religieux d'ordre de St. François. Paris, 1891, p. 62.

³⁷ Му’джам-ал-булдан. Jacut's geographisches Wörterbuch, hrsg. von F. Wüstenfeld, Bd. I—VI. Leipzig, 1866—1870, passim.

³⁸ См. P. Schwarz. Iran im Mittelalter... III, S. 115 (там же ссылки на источники).

³⁹ The Fars-nama of Ibn-al-Balkhi, edited by G. Le Strange and R. A. Nicholson. GMS. London, 1921, Persian text, соответственно стр. 129, 130, 131, 140.

⁴⁰ Там же, стр. 139.

⁴¹ تاریخ و بیہقی... بتصحيح احمد بہمنیار طهران. ۱۳۱۷ ہجری شمسی (Тарих-и Бейхак, изд. Ахмеда Бахманяра, перс. текст. Тегеран, 1317 г. х. солн. (1939 г. н. э.), стр. 273.

а об округе Бейхак, как и о соседнем округе Джувейн, замечает, что винограда там мало⁴².

В рассматриваемый период большое количество винограда использовалось для сушки и приготовления изюма (*мавиэ*), а также виноградного уксуса (*сиркэ*), сиропа и густого сладкого суслу (*дүшәб*). У Ибн ал-Балхи мы находим некоторые детали относительно приготовления душаба в округе Симкан и Хирак в Фарсе. Там приготавливали из винограда сок, маринады и варили душаб: его кипятили и делали твердым, в брусках (*санг*), которые затем употребляли, размочив во вдвое и втрое большем количестве воды; они были очень дешевы⁴³.

В переписке Рашид-ад-дина мы находим известие, что однажды он потребовал доставки на зиму из его „собственных садов“ (*бағат-и хәсрә*), находившихся в разных местностях Ирана, 50 000 манов⁴⁴ сырого винограда (147 500 кг), 5900 манов (17 670 кг) изюма (*мавиэ*), 4500 манов (12 275 кг) мелкого изюма (*кишмиш*), 1000 манов (2950 кг) сушеного неспелого винограда (*гүрә*), 500 манов (1475 кг) сока из неспелого винограда (*әб-и гүрә*) для приправы в пищу, и, наконец, 25 000 манов (73 750 кг) обыкновенного виноградного уксуса (*сиркэ-йи 'адийэ*)⁴⁵. Раз Рашид-ад-дин послал известному дервишскому шейху Сефи-ад-дину Ардебилу, в числе разных щедрых даров, 1000 манов (2950 кг) виноградного душаба из „собственной кладовой напитков“ (*шарбат-хәнэ-йи хәсрә*)⁴⁶. Эти цифры дают некоторое представление о размерах виноградарского хозяйства крупных феодалов. По крайней мере некоторые из виноградаров Рашид-ад-дина обрабатывались его рабами. Так, в двух его крупных садоводческих хозяйствах близ Тебриза — Фатхабад и Рашидабад, производивших и виноград, работали соответственно 1000 и 200 рабов обоего пола, а всего 1200 рабов (600 супружеских пар)⁴⁷.

В персидской энциклопедии начала XII в. „Нузхат намә-йи 'Алайи“ Шахмардана ибн Абу-л-хейра⁴⁸ сообщаются советы и правила для виноградарей, а также связанные с возделыванием виноградной лозы приметы, народные поверья и суеверия. Приводим здесь этот отрывок целиком.

„Виноградная лоза (*раз-и ангүр*). Когда захочешь посадить [боковой] побег (*шәх*, букв. „ветвь“) или саженец (*гәрс*), надобно, чтобы он был от старой лозы (*раз-и кухн*), а от молодой лозы (*раз-и ноу хәстә*) пусть не берут: надобно, чтобы молодая [лоза] производила много

⁴² Нузхат-ал-кулуб, стр. 150.

⁴³ Фарс-намә, цит. изд., стр. 139.

⁴⁴ Тебризский ман = 2950 гр.

⁴⁵ Мукатебат-и Рашиди, цит. изд., соответственно стр. 199, 202—203, 207 (письмо № 34).

⁴⁶ Там же, стр. 272 (письмо № 45).

⁴⁷ Там же, стр. 194 (письмо № 45). Как видно из другого письма Рашид-ад-дина (там же, стр. 53, письмо № 17), 200 рабов — 100 мужчин и 100 женщин, видимо работавших в саду Рашидабад, соединенных в супружеские пары, были поселены Рашид-ад-дином в пяти его селениях, в каждом по 40 рабов; в каждом из селений были поселены купленные рабы одной из следующих народностей — негров (*зинийән*), абиссинцев (*хәбешән*), грузин (*гүрджейән*), греков (*рүмийән*) и курдов (? — чтение неясно), „дабы они усердствовали в посадке виноградных лоз и плодовых деревьев, в копании каналов подземных (канават) и наземных (анхар), в поливке и в сборе плодов“ (там же). — Подробнее см.: И. П. Петрушевский. Феодалное хозяйство Рашид-ад-дина. „Вопросы истории“, 1951, № 4, стр. 99—101.

⁴⁸ Ркп. Готской библиотеки, фонд Пертша, № 10 (микрофильм ИВ АН СССР). Об этом сочинении см.: Pertsch. Katalog der Herzoglichen Bibliothek zu Gotha. Gotha, 1895, S. 30.

плода (*бар*). И нужно, чтобы ветвь (*шāх*), что хотят посадить, человек брал от той [лозы] и чтобы на каждой ветви было десять — двенадцать глазков (*чаимэ*). И пусть берут не от верхушки (*сар*) и не от корня (*бун*) лозы, а с середины (*мийāн*). Сажать надобно в то время, когда минет четыре дня после новолуния или в четырнадцатый день месяца. И обе ветви⁴⁹ надобно покрыть коровьим пометом (*саргйн-и гāв*), дабы не было вреда, потому что навоз (удобрения) имеет определенное качество. И у корня каждой ветви надобно рассыпать немного истолченных жолудей (*булūt-и кўфтэ*) вместе с тминным (или анисовым?) семенем (*нāнхāх*), дабы она стала крепкой, и у корня саженца (*бун-и нихāль*), когда его сажают, надо разбросать немного соломы (сухих листьев) бобов (*кāх-и бāклй*), тогда он быстро даст плод. Неспелый черный виноград, высушив его, разбросай у корня лозы белого винограда, а неспелый белый виноград, высушив его, наоборот, разбросай у корня лозы черного винограда; когда она принесет плод, он будет доброго вкуса. И конечно в винограднике не сеют и не должно сеять *кибрит* (?)⁵⁰ и горох (*нухūd*). И не должно погружать [саженец] в землю меньше, чем на два локтя (*гез*), [надо] чтобы ветвь положили длинную. Если хочешь, чтобы лоза плодоносила, посади в землю под той лозой козий кипарис (? *сарв-и буз*)⁵¹ так, чтобы верхушка возвышалась на два пальца и чтобы в нем (в той рассадке) стояла вода, — плода соберут много, и все будет сделано. А если посадишь миртовый куст (*дирахт-и мўрд*) у корня [лозы], во время посадки смазав ветвь оливковым маслом (*зейт*), виноград будет хорош. И когда захочешь посадить [лозу], расщепи ее так, чтобы кора (*пўст*) от нее не отделилась, и если внутри будет сок (*āб*) вроде росы (*башм*), из нее извлеки и сложи правильно [снова отросток], свяжи его ивовой корой (*пўст-и бїд*) и оставь в покое, дабы он окреп и возрос. Когда [лоза] вырастет, у винограда, который она принесет, не будет косточек (*устухāн*). И если на нее (лозу) положишь немного скамонии (*сакмўнийā*), то, когда она принесет плод, тот виноград прослабит желудок (?). Три ветви винограда [черного]⁵², белого и красного, расщепи так, чтобы глазки не были повреждены, и сложи вместе друг с дружкой, наложив одну на другую (буквально „лицом к лицу“), скрути их прутом (*нейзак*), положи на них немного глины⁵³, дабы все три [ветви] росли вместе и соединились в одну. Когда она принесет плод, он будет трех цветов — черный, белый и красный. Серп (*дāс*), которым срезают побег (ветвь) лозы (*шāх-и раз*), пусть смажут кровью медведя (*хўн-и хирс*) или кровью лягушки (*хўн-и базаг*) тогда червяк (*кирм*) не нападет на ту ветвь, которая им (серпом) срезана. Сок (*āб*), который течет из ветви лозы (*шāх-и раз*), когда ее срезают, берут, смешивают с винным уксусом (*сйкй*), наливают в кувшин (*кўзэ*) и ставят среди виноградника, — тогда там не будет саранчи (*малах*). Зола (*хāкистар*) от поленьев

⁴⁹ Т. е. места среза старой лозы и взятого от нее бокового побега (ветви).

⁵⁰ كبريت — кибрит — буквально „сера“; здесь „кибрит“, очевидно, имеет значение какого-то растения, в словарях не указанное.

⁵¹ Видимо, народное название какого-то растения. Слово можно было бы прочесть и как „сурув-и буз“ — „козий рог“, однако при таком чтении теряется смысл и отсутствует согласование с глаголом نشاندن — „посадить“ — текст здесь поврежден.

⁵² Из контекста видно, что в рукописи пропущено слово سیاہ — „черный“.

⁵³ В ркп. كل. Не уверен в правильности чтения и, следовательно, в правильности перевода. Но другое чтение предположитч затрудняющ.

тамариска (*газ*) рассыпают⁵⁴... и накладывают на глазки (*чаשמэхэ*), тогда они не погибнут от мороза. Черную нефть (*нафт-и сийэх*) льют под [лозу] белого винограда, — тогда [плод] скоро станет черным. А бог лучше знает!⁵⁵

Автор упомянутого уже трактата по агротехнике времени Газан-хана также сообщает ряд сведений о культуре „виноградного дерева“ (*дирахт-и анги́р*), иначе виноградной лозы (*раз*)⁵⁶. Автор указывает, что в Иране виноградная лоза достигала огромной длины⁵⁷. Чем длиннее лоза, тем она крепче и тем больше дает плода (*бар*) и ветвей (*ша́х*, т. е. боковых побегов)⁵⁸. В некоторых вилайетах для лоз делались подпорки (*чифтэ*), и это увеличивало урожайность. „А если бы в том не было пользы, — замечает автор, — то для чего [за то] увеличивают поземельную подать (*харадж*) и подвязывают подпорки?“⁵⁹. При посадке отростка (*ху́шэ*) лозы автор советует выкопать возможно более широкую яму (*чэх*)⁶⁰, верхушку лозы (*сар-и мю*) привязать веревкой (*рисман*) к верхнему краю ямы, а ствол (*сэх*) обложить жженым кирпичом (*хишт-и пу́хтэ*) и известью (*ахак*); когда лоза из ямы подыметса до кровли дома, следует сделать для нее подпорку⁶¹.

Согласно тому же трактату, дабы лоза давала сладкий виноград, ее следует сажать на высоко лежащих песчаных и скалистых землях⁶²: такая лоза дает сладкий виноград, а удобрения (*зибль*) при этом нужно меньше. Еще лучше, если мягкий песок (*риг-и нарм*)⁶³ смешан с землею (*хэх*)⁶⁴ и камнями (*санг*). В противном случае, хоть виноград и будет сладок, но лоза очень крепкой не будет⁶⁵.

По словам трактата, для возделывания винограда лучше всего умеренно жаркий и сухой климат, и нехорошо, если бывает много испарений (*бухэрэ́т-и зийа́дэ*). На высоко лежащих землях (*замйн-и буланд*) виноград бывает лучше и слаще, нежели на землях, лежащих в ущельях и оврагах (*замйн-и магак*), где он кислее, и это оттого, что на первых землях холодные и теплые дни чередуются, тогда как на вторых землях холод и тепло держатся подолгу⁶⁶.

Для посадки трактат советует брать ветвь (*ша́х*) от лозы (*тэк*) в возрасте от 2—3 до 30 лет; более старые лозы не годятся, а более молодые слишком слабы⁶⁷.

По словам того же трактата, для прививки (*пейванд*) виноградной лозы следует брать лозу в возрасте 3—4 или же 5—6 лет. Прививать

⁵⁴ В ркп. два слова перечеркнуты и не разбираются. Предположительно можно допустить чтение *دود کنند* — „делают сажу“.

⁵⁵ Нузхат наме́-йи 'Алайи, цит. рук., лл. 62а—62б.

⁵⁶ Китаб-и 'ильм-и фалахат ва зара'ат, цит. изд., стр. 3—7.

⁵⁷ Там же, стр. 3—4. Утверждение автора, будто в некоторых случаях лозы достигали длины в 2—3 тыс. гезов, т. е. по меньшей мере 1—1,5 км, разумеется, фантастично.

⁵⁸ Там же, стр. 4.

⁵⁹ Там же: *و اگر در آن فائده نبود چراخراج زیادت کنند و چفته می بندند*

⁶⁰ Там же. По словам автора, в Садабаде в Хамаданском вилайете копали ямы шириною в 30—40 гезов.

⁶¹ Там же.

⁶² Там же: *در زمینهای بلند ریک بوم صخرای باید نشانندن*

⁶³ Риг может означать также „щебень“.

⁶⁴ Т. е. землястым субстратом.

⁶⁵ Китаб-и 'ильм-и фалахат ва зара'ат, стр. 4.

⁶⁶ Там же, стр. 5.

⁶⁷ Там же

ناید که خواهد افکنند بر دروازه و دستش بگیرد و گوید من باید از تنه
و در بر فتم سال یک بر نهارد و اگر بر نیارد نگاه بیفکن سال یک بر بسیار ازاد
کند نادستی بگویند و با شبر زمان برد خن ما ند طعم حرم او بگویند خوش شود
از عجب آنست که ریشنه حرم بر سنگ رود و اگر جای سبز آینه باهل کرده
باشند اگر حیضت تنگ بود برو کار کند ~~روز~~ چون شام و غرس
در خواهی نشانند باید از رکن کشته و از آن نو خاشنه باز برند جوان
باید بر بسیار ازاد باشند و آن شاخ را خواهند نشانند اگر کسی بید کران
و بر هر شاخ ده دوازده چشمه باشند و نه از سر بر توده از میان باید نگاه
باید نشانند از ماه نو چهار روز گذشته باشد یا چهارده ماه و هر دو شاخ هم کس
کاودر باید گرفتن نأفت نرسد از ابع سر کس خاصیتی دارد و قدری بگو
گفته باز از خواه درین هر شاخی باید نشانند تا قوی گردد و اندر جاه باغی
در حال افکنند که باشند زود بر آید عود انور سیاه حاصل کرده در
بر شاخ انور سبید فکنی و عود سبید خشک کرده در انور سیاه خالف
چون بر از دوش طعم باشد و البته در زکویت و خود کار و بسیار
چاشنی و کتارند و کز نهان که بر زمین موز برند شاخ دراز بعد در جوله
که برد خن باید سر و رود زیر آن در خن در زمین شامی جبال موز در دو
انگشت سر برداشته باشد و آب در او ایستد بسیار کبر دهنه سر و رود
و اگر در خن موز درین شامی تا وقت نشانند ریش شاخ انور انور
خوش شود و شاخ چون خواهی نشانند برو باز خالف جبال موز در دو
نستوز و آب موز را در میان باشد مانند چشم از بگیرد در هم می راسد و بر
بید بندگی و هاکی تا عا بود و بر ورده چون بود انور سیاه را استخوار

Фотоснимок листа 62а рукописи „Нузхат намә-йи Алайи“

ندارد و اگر در میانش فذری سفوبیادری چون بر آرد انکوران شکر بر آید سه
شاخ انکور و سبید سرخ بشکافی چنانکه چشمها تپاه نشود و هر سه یکدیگر با زردی
روی در روی کرده و بزرگی بیچی و طی کل در روی کبرک ناهرسه در هر دو بدنی
شود چون بر آرد از سه لون باشد سیاه و سبید سرخ داس که بدان شاخ روز
بیرند چون خوش باغون بزغ بینداید که در آن شاخ بنفشه کی بز و بر نیده
باشد آب که از شاخ زرد بیرون آید بوقت بریزن بگیرد و با سبک بیامیزند
و در کوزه کنند و در میان آرز بپزند مگر آنجا شود خالستر جو کز در فشانند
و در دو کوزه در چشمها نشاندند سرما کار کنند نفضا سه در زرد انکور سبید
ر بر سیاه گردد بر روی والله اعلم
نمال سبب مساندت عمل
در پوست کارند که در وی بپزند که میز مردم و سر کلن جو که در درخت زرد
بر سرخ گردد و داخل کل سرخ مچنین درین مساندت سرخ گردد در روی سبکی
کهن باشد که سفید درین درخت زرد بر او خوش طعم گردد و چون درخت تمام گردد
سر برین در آب کنند درین درخت زردش روز روز غم بلب سود آب
سبب بر جای زخم کرده و ضد و کنند که بخورشان باشد فله ده و این زردی
سبب و اینش گفته اند یعنی با صفیان باشد اگر آب می خواست سرخ قام و اسفوان
در مایند که بر طبرستان لکن کسب خورد بر باشد چون بر سبب بود کند
بر همه سرخ قام آید و در دهام جان ندارد که در سیاه است اما
انکور با بر سبب از طبیبان اسم بر او می باشد لکن در نزدیکی که در کار بود
بند شود و بر بسیار آرد چون از شاخ بختانی بایز که آن شاخ با زردی
که بر او باشد که اگر چنین باشد و بر سبب از بعد آن بر سبب که در کار آید
بنام شریف است که در کتب و کتب درین رسیده بر سر در آل انبیا در

следует у корня (*бун*) той лозы, к которой прививают⁶⁸. Дабы плод был хорош, следует подрезать ветви. И если берут для прививки дикорастущую лозу из леса, или степную, она также хорошо прививается и быстрее дает плоды⁶⁹.

Число сортов винограда было очень велико. Уже географы X в. считали, что узнать все сорта винограда невозможно, ибо на это не хватит человеческой жизни⁷⁰. Автор „Истории Бейхака“ перечисляет названия 19 сортов винограда, которые возделывались в XII в. в округе Бейхак; среди них встречаются наиболее известные сорта, упоминаемые и у других авторов: сейиди, ресми, сервистани, мелихи, белый балхи, сулеймани и разики⁷¹. Хамдуллах Казвини сообщает, что в округе Фушендж (Бушендж) в Хорасане возделывалось сто с лишним сортов винограда⁷². Автор персидского трактата по агротехнике „Иршад-аз-зара‘ат“ („Наставление в земледелии“), составленного в 921 г. х. (1515 г. н. э.), Фазиль Хереви, говорит, что названия сортов винограда бесчисленны⁷³, но в будуках (районах) Хератского оазиса и, в частности, в поместье (*чārbāi*)⁷⁴ некоего „прибежища накибства“ (*нақабат панāх*), т. е. духовного феодала—накиба, старшины сейидов⁷⁵, — а поместье это находилось в селении Карзан в булуке Ленджан, — возделывалось ровно 100 сортов винограда, названия которых автор затем и перечисляет⁷⁶. Многие из этих названий в наши дни неизвестны, более известные из них в свое время — якути, фахри, сахиби красный, белый и черный и др.; некоторые из названий указывают на районы, из которых лозы этих сортов были вывезены: кундузи белый, астерабади, самарканди, бухари, туршизи, шабургани, кандахари и т. д. Хамдуллах Казвини в разных местах своего географического труда называет следующие сорта винограда: моураки, разики, мелихи, табарзад, мискали (в Ширазе), кишмиш, фахри⁷⁷. В переписке Рашид-ад-дина упоминаются сорта мискали (из Ширазе) и кишмиш (из разных районов)⁷⁸.

Сорт разики, по всей вероятности, тот же, который академик П. М. Жуковский называет розаки, отмечая его в числе четырех лучших сортов винограда Малой Азии, проникших из Ирана и Средней Азии; это изюмный и столовый сорт с крупными эллиптическими толстокожими ягодами светлорозоватого, светлорозоватого или красного цвета, сладкий⁷⁹.

В XVII в. Шардену было известно уже лишь 12—14 сортов винограда в Иране, фиолетового, красного и черного. По словам этого

⁶⁸ Китаб-и ‘ильми-и фалахат ва зара‘ат, стр. 5—6.

⁶⁹ Там же, стр. 6: *و اگر در بیشه یا صحرائی که خود رسته باشد آن را پیوند کند نیکو آید و زودتر بر دهد*

⁷⁰ См. Б. Н. Заходер. История восточного средневековья. Изд. МГУ. М., 1944, стр. 71.

⁷¹ Тарих-и Бейхак, дит. изд., стр. 273.

⁷² Нузхат-ал-кулуб, стр. 153.

⁷³ *ارشاد الزراعة تالیف فاضل هروی... بتصحيح عبد الغفار نجم الدوله* Иршад-аз зара‘ат, соч. Фазила Хереви, изд. Наджм-ад-доула Абд-ал-Гаффара Тегеран, 1322 г. х. (1904/1905 г. н. э.), стр. 61. — То же, ркп. из коллекции Е. М. Пещеревой (Ленинград), л. 80.

⁷⁴ О значении термина *чārbāi* — „поместье“ см. П. П. Иванов. Хозяйствовладельцев шейхов (исследование). М.—Л., 1954, стр. 34—36.

⁷⁵ Автор не раз упоминает об образцовом садовом хозяйстве этого лица, но везде называет его только по титулу, а не по имени.

⁷⁶ Иршад-аз-зара‘ат, дит. изд., стр. 64; ркп. Е. М. Пещеревой, л. 83.

⁷⁷ Нузхат-ал-кулуб, стр. 34, 62, 77, 115, 138, 152.

⁷⁸ Мукатебат-и Рашиди, стр. 199, 203 (письмо № 34).

⁷⁹ П. М. Жуковский. Земледельческая Турция, стр. 681—682.

автора, из винограда сорта кишмиш приготавливалось исфаханское вино; „это, — говорит Шарден, — мелкий белый виноград, лучший, нежели наш мускат“. Лучшим сортом иранского винограда Шарден считал исфаханский⁸⁰.

В дальнейшем виноградарство в Иране, в связи с общим процессом упадка феодальной экономики, разорения деревни и деградации сельского хозяйства в XVIII в., захирело. Если в XIV—XVI вв. в Хорасане было известно свыше 100 сортов культурного винограда, то в наши дни расовый ассортимент культурного винограда здесь сократился. Н. А. Зарудный указывает только 13 сортов винограда в Хорасане⁸¹; по словам Е. Г. Черняковской, число сортов винограда здесь доходит до 30⁸². Из приведенных ею названий сортов только одно (якути)⁸³ совпадает с названиями, приводимыми в источниках рассматриваемого нами периода.

Как сказано выше, виноделие в Иране было известно по крайней мере со времен Ахеменидов. Существует мнение, что распространение в Иране после арабского завоевания в VII в. н. э. мусульманства, строго запрещающего „правоверным“ изготовлять и пить вино, должно было убить виноделие в Иране, или, по меньшей мере, вызвать его упадок. Этому мнению придерживается и автор упомянутого выше новейшего персидского труда по истории земледелия в Иране, д-р Таги Бахрами. По его словам, „после арабского вторжения в Иран виноделие (*шарāб-сāй*) было запрещено, старинные технические навыки, рукописные сочинения и правила по изготовлению вина погибли, и виноделие в Иране пришло в упадок“⁸⁴.

Однако сообщения источников не подтверждают этого мнения. В конце X в., когда ислам был уже безусловно религией большинства населения Ирана, Мукаддаси говорит об обилии давяльных прессов для винограда на севере Хорасана⁸⁵. Тогда же в Фарсе был повышен налог с продавцов вина⁸⁶.

Автор известного персидского труда по фармакологии „Китаб ал-абний'ан хэкаик ал-адвий'э“ („Книга оснований истинных свойств медикаментов“, составлена между 967 и 976 гг. н. э.) Абу Мансур Муваффақ ал-Хереви говорит об употреблении вина (*хамр*, *шарāб*, араб.) как об обычном явлении. Этот медик, несколько не считаясь с запретом исламской религии и ссылаясь на авторитет античных авторов — Галена (Джалинус), а затем и Платона (Афлатун), — даже прямо рекомендует умеренное употребление вина⁸⁷. „Вино, — говорит Абу Мансур, — самое подходящее из средств для сохранения телесного здоровья, когда его (вино) употребляют в умеренном количестве“. Вино, поясняет наш автор, усиливает и увеличивает животную теплоту (*харīрат-и зарīзй*) и распространяет ее по всему телу, укрепляет тело, вызывает веселье и радость, возбуждает мужество. Вино — подходящее средство для всех

⁸⁰ J. Chardin. Voyages du chevalier Chardin en Perse, éd. par. L. Langlès, vol. III, Paris, 1811, p. 335—337. — О сортах винограда см. также E. Kämpfer. Amoenitates exoticae. Lemgo, 1718, S. 374.

⁸¹ Н. А. Зарудный. Вторая экскурсия по Восточной Персии. Известия Русск. геогр. общества, т. I, 1916, стр. 395.

⁸² Е. Г. Черняковская. Хорасан и Сеистан. М., 1927, стр. 206.

⁸³ Там же, стр. 207.

⁸⁴ Д-р Таги Бахрами. История земледелия в Иране, стр. 99.

⁸⁵ Мукаддаси. ВГА, т. III, p. 284.

⁸⁶ Ibid., p. 439.

⁸⁷ Codex Vindobonensis sive medici Abu Mansur Muwaffaq bin Ali Heratensis Liber fundamentorum pharmacologiae, linguae ac scripturae persicae specimen antiquissimum. . . edidit Dr. F. R. Seligmann, pars I (перс. текст). Vindobonae, 1859, p. 101—102.

четырёх элементов организма⁸⁸. Далее Абу Мансур описывает три вида опьянения (*масти*, перс.)⁸⁹. Среди виноградных вин он различает красное, белое и черное и из них предпочитает красное, если оно блестящее, ароматное, старое и приятное на вкус⁹⁰. По словам Абу Мансура, в тогдашнем Иране изготовляли вино виноградное, вино из изюма, из меда, из фиников, из душаба, вино из ячменя, пиво⁹¹.

Автор персидского феодального домостроя второй половины XI в. „Кабус-наме“ — наставления престарелого феодала юноше-сыну — также говорит об употреблении вина, как о всеобщем обычае в Иране, особенно в среде молодежи, и только советует сыну ограничиться несколькими чашами вина в день и не пить в ночь накануне пятницы — дня всеобщей молитвы⁹². Эти примеры убеждают нас, что изготовление и употребление виноградного, пальмового (финикового) и других вин в Иране в раннее средневековье было широко распространено.

После монгольского завоевания это положение не изменилось. И в XIII—XV вв. виноделие в Иране было распространено несравненно больше, нежели в позднейшие века, когда в связи с общей деградацией сельского хозяйства и с утверждением шиитской теократической державы Сефевидов, культурная реакция и рост влияния фанатического духовенства привели к сокращению занятия виноделием, особенно в местностях с чисто мусульманским населением.

В изучаемый нами период, несмотря на запрет Корана, употребление вина в Иране было всеобщим не только при первых монгольских ильханах-язычниках, но и после того, как при Газан-хане ислам снова стал государственной религией. В одном из своих ярлыков Газан-хан, признав, что „в государстве большая часть народа стала пить вино и вкушать хмельное“, и осудив употребление вина в принципе, согласно законам религии, тем не менее признал невозможным совершенно запретить народу употребление вина. Он ограничился приказанием привязывать к позорному столбу пьяных, задержанных на улицах и базарах в городах, запретив в то же время всякий сыск в домах⁹³.

Но при том же Газан-хане вино постоянно и совершенно открыто доставлялось к ильханскому двору. До Газан-хана вино это приобретали на рынке по 10 динаров за 100 манов, хотя, по замечанию Рашид-ад-дина, если бы рядились с умом, то можно было приобрести и по 5 динаров за 100 манов. Но из-за казнокрадства гонцов и придворных вино это обходилось по 20—40 динаров за 100 манов, хотя гонцы нередко брали вино у виноторговцев в долг и не отдавали им платы. Благодаря принятым Газан-ханом мерам, такое же самое вино стали покупать для двора менее чем по 5 динаров за 100 манов, и оно постоянно имелось в запасе⁹⁴. Из этого рассказа видно, что вино, — притом несомненно высокого качества, раз оно приобреталось для двора, — стоило недорого, от 5 до 10 динаров (от 30 до 60 дирхемов) за 100 манов (295 кг). По словам Рашид-ад-дина, вино можно было найти у виноторговцев и на базарах открыто, в количестве, значительно превышавшем спрос⁹⁵.

⁸⁸ Согласно учению средневековых медиков, этими элементами были кровь, желчь, черная желчь и слизь.

⁸⁹ Абу Мансур Муваффах, стр. 103.

⁹⁰ Там же, стр. 104.

⁹¹ Там же, стр. 103.

⁹² Кабус-наме, гл. 11; Кабус-наме, русский перевод Е. Э. Бергельса. М., 1953, стр. 57 сл.

⁹³ Джами-ат-таварих, Стамб. ркп., л. 663; перевод А. К. Арендса, стр. 294—295.

⁹⁴ Там же, стр. 295—296.

⁹⁵ Там же, стр. 296. — Динар времени Газан-хана (серебряный) содержал 13 гр серебра.

О всеобщем употреблении вина, — разумеется теми, кому оно было по средствам, — говорит персидский поэт На'им-ад-дин Низари (XIII в.) в своей поэме „Дастур-намэ“, написанной в стиле суфийских (мистических) произведений, но посвященной целиком прославлению радостей опьянения и восхвалению жизни беспечных гуляк и веселых пьяниц. Низари замечает: „Наши юноши большей частью каждое утро с наслаждением протягивают руку к вину; от великой склонности [к вину] наши юноши, когда бывают любезны, готовы пожертвовать жизнью“⁹⁶. Низари советует путникам быть любезными со старостой сельской общины (*сар-и коум-и дех*), — „когда он имеет на это право, и это годится“, — иначе говоря, когда есть надежда, что тот поднесет им вина⁹⁷. Тот же поэт рассказывает о некоем запойном пьянице, внезапно умершем в одной из деревень Кухистана „в смятении от вина“; тогда старшина деревни (*раис-и дех*) вместе с домохозяевами (*кадхудайан*), страшась, что их заподозрят в убийстве, вскрыли внутренности несчастного и нашли, что печень его прогнила и сердце почернело⁹⁸.

Однажды Низари, выехав из Туна (в Кухистане) в Фарс с толпою спутников верхом на конях, обнаружил, что запас вина, нагруженный на вьючных лошадей, израсходован. Остановившись в покинутой деревне Ноу-Бехар, крестьяне которой разбежались из-за притеснений владельца-тирана (*эалим*), Низари вошел в первый попавшийся виноградник. „Запнулся я о кирпич, — говорит поэт, — и из земли показался глиняный кувшин (*хум*), да какой кувшин! Тогда он был полон вина, и какого вина, — как розовая вода!“ Низари и спутники его выпили прекрасное розовое вино, прочтя молитву за безвешного хозяина виноградника и положив в кувшин несколько мелких монет⁹⁹. Все эти эпизоды указывают на то, что в Кухистане вино легко можно было достать в любой деревне, и у сельских старост, и у крестьян; даже в обезлюдевшей деревне нетрудно было разыскать зарытый в землю кувшин с вином.

Хамдуллах Казвини отмечает вино высокого качества из Буруджирда в Малом Луре¹⁰⁰, и из округа Симкан и Хирак в Фарсе, — настолько крепкое, что его можно было пить, только добавив к нему двойную и тройную порцию воды¹⁰¹, а также вино из Азада в Нахчеванском крае, очень известное¹⁰², и из Нисибина в Верхней Месопотамии¹⁰³. Марко Поло хвалит вино из Талькана в Хорасане¹⁰⁴. Низари рекомендует поутру выпивать одну чашу кухистанского вина сорта сарсийах¹⁰⁵ и подмешивать в вино сахар¹⁰⁶. Автор персидской версии „Махасин-и Исфahan“ (1329 г.) хвалит исфahanские вина, чистые, с приятным вкусом и запахом¹⁰⁷. Громкой известностью пользовалось ширазское вино,

⁹⁶ Дастур-намэ, цит. изд., перс. текст, стр. 61; русский перевод Е. Э. Бертельса, стр. 91.

⁹⁷ Там же, перс. текст, стр. 97; перевод Е. Э. Бертельса, стр. 87.

⁹⁸ Там же, перс. текст, стр. 63; перевод Е. Э. Бертельса, стр. 93.

⁹⁹ Там же, перс. текст, стр. 65—66; перевод Е. Э. Бертельса, стр. 95—96.

¹⁰⁰ Нузхат-ал-кулуб, стр. 70.

¹⁰¹ Там же, стр. 117. Видимо, то было вино из душаба. — Это место является интерпретацией приведенного выше рассказа „Фарс-намэ“ Ибн-ал-Балхи (стр. 139).

¹⁰² Нузхат-ал-кулуб, стр. 89.

¹⁰³ Там же, стр. 106: „И вино его неплохое“.

¹⁰⁴ Путешествие Марко Поло, цит. перевод, стр. 62.

¹⁰⁵ Дастур-намэ, цит. изд., перс. текст, стр. 58, 69; перевод Е. Э. Бертельса, стр. 88, 98.

¹⁰⁶ Там же.

¹⁰⁷ Хусейн ал-Ави. Тарджумэ-йи Махасин-и Исфahan, изд. перс. текста. Аббаса Икбалы. Тегеран, 1328 г. х. (1950 г. н. э.), стр. 65.

прославленное Хафизом в его „Книге виночерпия“¹⁰⁸. Нет сомнения, что сортов вин в это время известно было много. В начале XVI в. Захир-ад-дин Бабур Тимурид в одной только Кабульской области в Забулистане (ныне в Афганистане) упоминает ламганское вино двух сортов — желтоватое и более крепкое арэ-таши и яркокрасное менее крепкое сухан-таши, вина ниджрауское и аласайское красивого (красного?) цвета и, кроме того, привозное кафиристанское вино¹⁰⁹.

В государстве Хулагуидов подати с сельчан взимались не только пшеницей, ячменем и скотом, но и вином, чего никогда не делалось ни при халифах, ни позже при Сефевидях. Не говоря уже о том, что подать тагар, по словам армянского историка XIII в. инока Магакии¹¹⁰, взималась с крестьян в христианской Армении хлебом и вином¹¹¹, власти требовали вино в числе податей с крестьян и в областях с чисто мусульманским населением. Низари картинно рассказывает, как сборщики податей явились с бератами (ассигновками) на взыскание 100 манов вина в счет податей в селение Бейдан в Кухистане и жестоко избивали и истязали крестьянина, уверявшего, что вина у него нет. Дали ему 200 палок, как вдруг при обыске были обнаружены зарытые в тайнике кувшины с вином¹¹². При Газан-хане пищевые припасы и вино для двора не только закупались, но частично собирались с населения в виде подати савери¹¹³. Позже, при династии Джелаиридов, около 1358 г., некоторые „захватчики“ (*мутагаллибэ*), т. е. феодалы-разбойники из кочевой знати, насильно взимали с крестьян вакфных имений баранов, зерно, вино, птицу и прочие пищевые припасы¹¹⁴. Из этого видно, что вино производилось и в вакфных имениях.

До нас дошел официальный документ 759 г. х. (1357/58 г. н. э.), в котором сообщается, что вино продавалось открыто в г. Сараве близ дервишской обители (*завийэ*) св. шейха Салах-ад-дина Мусы, на дорогах, по которым шли богомольцы, к великому их соблазну. Впредь вино разрешено было продавать только за городом¹¹⁵.

Все эти факты убеждают нас, что в рассматриваемый период значительная часть продукции виноградарства в Иране шла для изготовления вина, и виноделие было широко распространено.

¹⁰⁸ Хафиз. Саки-намэ. Изд. перс. текста Брокгауза, т. III. Лейпциг, 1863.

¹⁰⁹ Бабур-намэ. Русск. перевод М. А. Салье. Ташкент, 1947, стр. 160, 167, 168, 175.

¹¹⁰ Согласно новейшим исследованиям — Григора Акнерци.

¹¹¹ Магакия инок, перевод К. П. Патканова. СПб., 1871, стр. 88.

¹¹² Дастур-намэ, цит. изд., перс. текст, стр. 67—68; перевод Е. Э. Бертельса, стр. 97—98.

¹¹³ Джами'-ат-таварих, Стамб. ркп., л. 663; перевод А. К. Арендса, стр. 296.

Савери — сбор натурой на содержание войска и ханской ставки.

¹¹⁴ Дастур-ал-катиб (сборник персидских официальных документов Джелаиридской династии, XIV в.), ркп. ИВ АН СССР, без № — составленная В. Г. Тизенгаузеном копия Венской ркп. F — 185, л. 226а.

¹¹⁵ Там же, лл. 227а—227б.