

Զ. Ղառարյան

ԶԻԹԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՈՒՐԱՐՏՈՒՈՒՄ

Ուրարտական Թեյշերաինի ռադմա-տնտեսական կենտրոնում հայտնա-
բերված հնագիտական նյութերը ամբողջապես հաստատում են ակկադական,
ասորեստանյան, ուրարտական արձանագրությունների, ինչպես և հունական ու
հայկական աղբյուրների տվյալները հին աշխարհի ձիթագործության մասին։

Կարմիր բլուրի պեղումների ընթացքում հայտնաբերվել է ձիթհան, որտեղ
արտադրվել է հսկայական քանակությամբ ձեթ։ Զիթայուղը հիմնականում ար-
տադրվել է քնջութից։

7—6-րդ դարերում մ. թ. ա., Ուրարտական պետության սահմանների մեջ
ևր նաև Արարատյան դաշտը, որտեղ երկրագործության համար կային հիանալի
պայմաններ։ Վարչա-տնտեսական ամեն մի նոր կենտրոնի ստեղծումը, որևէ
րնակավայրի կառուցումը Արարատյան դաշտի անկյուններում կապված է եղել
նախ և առաջ նոր ջրանցքների, ոռոգման սիստեմի լայն ցանցի ստեղծման հետ։
Առանց դրան գոյվար է պատկերացնել մարդկային կյանք Արարատյան դաշտի
առանձնահատուկ կլիմայական պայմաններում։ Ահա այդ գետերի, ջրանցքների
և ոռոնների շուրջը Արարատյան դաշտի րնակիչները աճեցրել են բազմատեսակ
հացահատիկներ և տեխնիկական կուլտուրաներ, այդ թվում նաև քնջութը, որ
պարսիկների մոտ կոչվում է «քնջութ» կամ «խնջութ», այստեղից էլ հայերեն
քնջութ և ռուսերեն КУНЖУТ (գիտության մեջ այն հայտնի է «sesamum orienta-
le» և «sesamum indicum» անուններով)։

Միջագետքում Ուրի և Նիպուրի պեղումներից հայտնաբերվել են բազմա-
թիվ հացահատիկներ, որոնց հետ եղել են նաև քնջութի հատիկներ։ Ինչպես այդ
երկրներում հայտնաբերված քնջութի հատիկները, այնպես էլ կավե տախ-
տակների արձանագրություններում եղած տեղեկությունները վկայում են կո-
րեկի և քնջութի լայն գործածությունն անցյալում։

Հունական և հռոմեական պատմիչները նույնպես հաղորդում են քնջութի
յուղի լայն գործածության մասին Միջագետքում, հատկապես Ասորեստանում,
Բաբելոնում, ասլա հետազայում նաև Հայաստանում։ Ահա թե ինչ է հաղորդում
Հերոդոտը Ասորեստանի մասին.

«Ասորեստանը բուսականությամբ աղքատ է, ձիթենին բացարձակապես
բացակայում է, սակայն հացահատիկներով հարուստ է։ Վուշը և քնջութը աճում
են ծառերի բարձրությամբ։ Զիթայուղ չեն գործածում, այլ քնջութից են պատ-
րաստում»¹։

Անկասկած է, որ քնջութի ձեթը փոխարինել է հունական ձիթայուղին, որը
գրավել է Հերոդոտի ուշագրությունը։

Ուրարտոում քնջութի ձեթը նույնպես ունեցել է լայն գործածություն և

¹ Herodot, Перевод с греческого Ф. Г. Мищенко, Москва, 1885, кн. II, стр. 193—194.

ձիթագործությունը եղել է տնտեսության մեջ հիմնական ճյուղերից մեկը: Այդ երևում է Սարգսի 2-րդ թագավորի տարեգրությունից, որը հայտնաբերել է 1916 թ. Վանում, ակադեմիկոս Հ. Ա. Որբելին: Հիշած տարեգրության մեջ 111 ակարքի¹ գինու կողքին, հիշատակություն կա նաև 86 ակարքի և 7 տերուսի² ձեթի մասին:

Ուրարտուի անկումից երկու հարյուրամյակ հետո, մ. թ. ա. 401 թ. Քսենոֆոնը, նկարագրելով Հայաստանի տնտեսական կյանքը, նշել է նաև հետևյալը. — «Յուդեր այստեղ շատ կային, որ գործածում էին ձիթայուղի փոխարեն՝ խոզի ճարս, քնջութի և դառն նշի յուղեր: Կային նաև սրանցից պատրաստված անուշահոտ յուղեր»³:

Այս բոլորից կարելի է եզրակացնել, որ Ասորեստանում, Ուրարտուում և հետագայում Հայաստանում լայն չափով տարածված է եղել քնջութի մշակումը, որից պատրաստել են հիմնականում ձեթ: Պետք է նկատել, որ քնջութի մշակումը և նրանից ձեթ ստանալը պատահական երևույթ չէր այս երկրներում, որովհետև համեմատած մյուս յուղատու բույսերի հետ, քնջութը ամենայնուհետև է: Շնչած քնջութից ստացվում է ձեթ՝ 2-ր մեկի հարաբերությամբ, այդ պատճառով էլ քանակով և որակով գերազանցելով մյուս յուղատու բույսերին, մշակվելիս է եղել մեծ քանակությամբ:

Կարմիր բլուրի պեղումներից հայտնաբերված գինու պահեստները և այդ պահեստների կարասների ժամանակաշրջանը օգտագործումը հացահատիկների և տեխնիկական կուլտուրաների սերմերը պահելու համար, միաժամանակ տարբեր պահեստներում ու ձիթհանում հայտնաբերված քնջութի հսկայական պաշարը ցույց են տալիս, որ քնջութը ավելի շուտ է մթերվել, քան խաղողը:

Ուսումնասիրելով անդրկովկասյան այժմյան քնջութի տեսակները նկատելի է, որ ամբողջ Անդրկովկասում տարածված է մեկ տեսակի քնջութ: Նա յուրատեսակ է և նմանը չենք հանդիպում ոչ մի երկրում, բացի Հնդկաստանից:

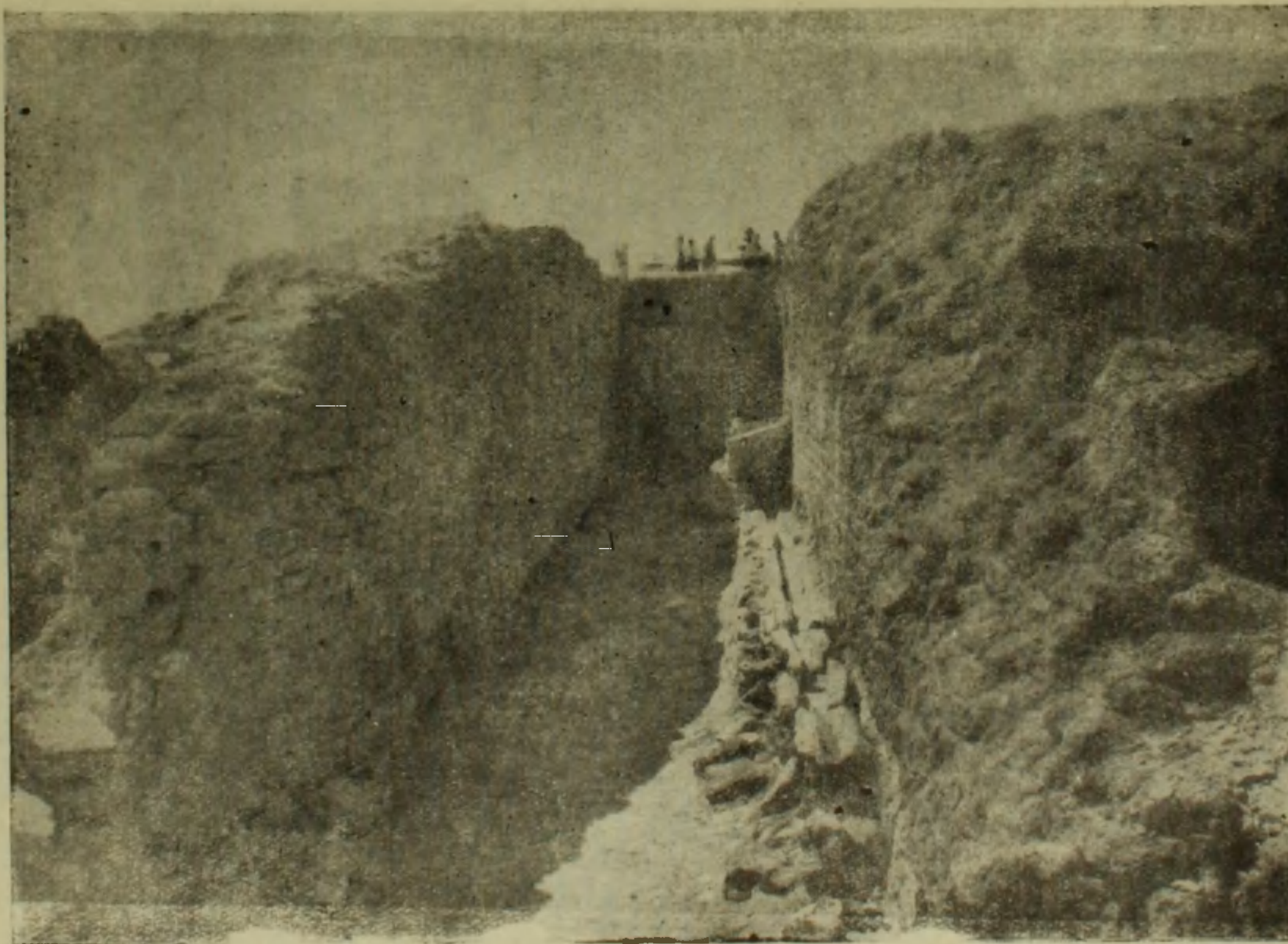
Այս քնջութի ցողունը հաստ է, բաղմամբյուղ և բարձր: Խոնավության նկատմամբ, հատկապես բուսաճման շրջանում՝ ամենապահանջկոտը: Սերմը սև կամ մուգ շագանակագույն է, որի հետևանքով ձեթը մուգ գույն է ստանում: Քնջութի հատիկները ծածկված են խոնավությունը հեշտ թափանցող բարակ թաղանթով, որի հետևանքով սերմը ծլում է 20⁰ ջերմության մեջ, և բավարար խոնավության դեպքում 24 ժամվա ընթացքում, իսկ 3—4 ամսվա ընթացքում բերք է տալիս: Սերմի հատիկները կուտակված են լինում երկար, տափակ տուփերի մեջ: Սերմերը երբ հասունանում են, այդ տուփերը ցողունի ներքևից սկսում են ճեղքվել: Հատիկի մեծ կորուստ չլինելու համար տուփերը դեռ լրիվ չճեղքված կտրում են ցողունը և թողնում հատուկ պատրաստված կալերում՝ չորանալու համար. մի քանի օրից թափ են տալիս:

7—8-րդ դարերում մ. թ. ա. ձիթագործությունը հանդիսացել է ուրարտական Բեյշեբաինի քաղաքի արհեստների հիմնական ճյուղերից մեկը և այդ ար-

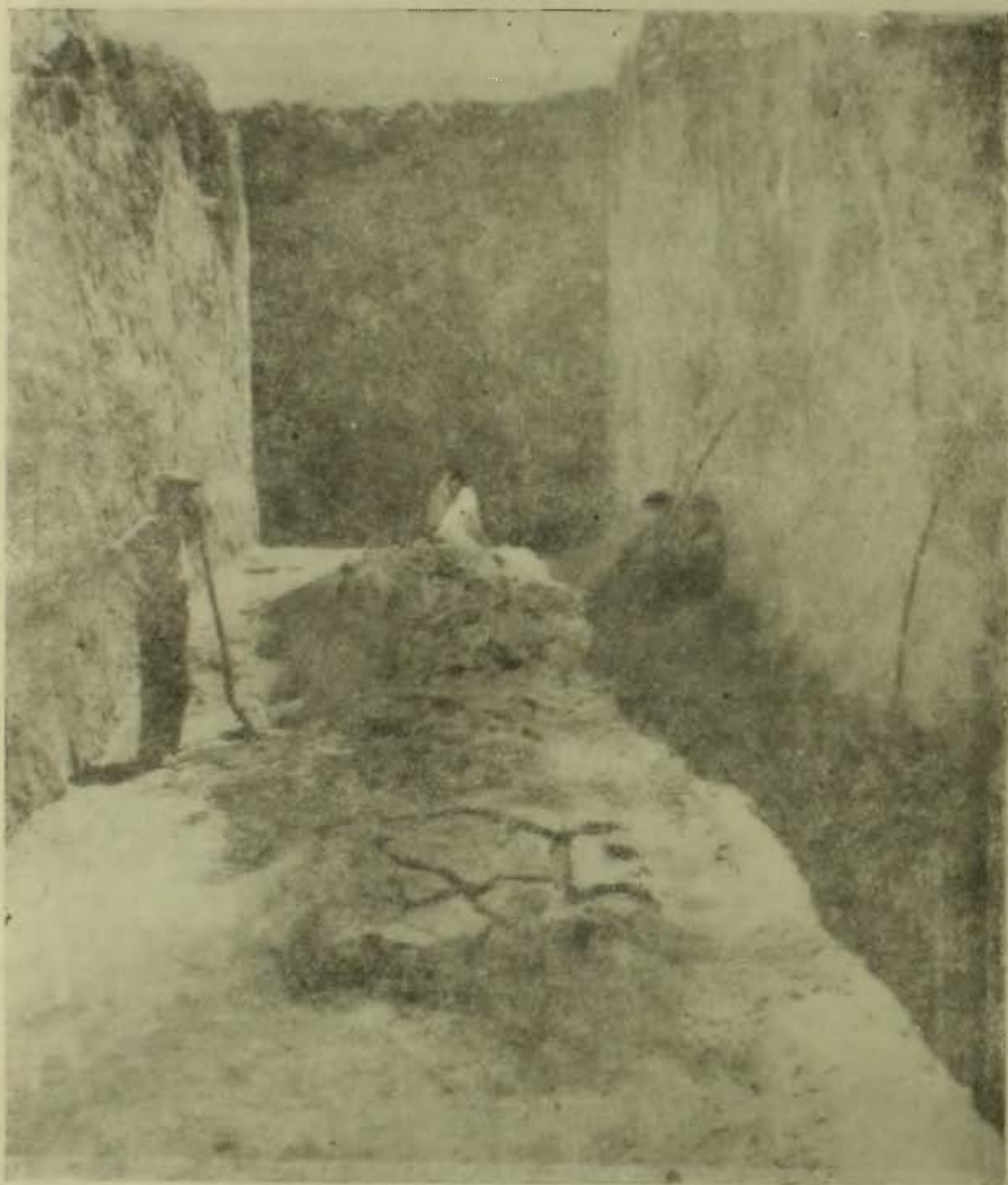
¹ Ուրարտական տարրողության չափ, որը հավասար է 250 լիտրի: Տե՛ս Ե. Բ. Ստորոսկի. Кармир-блур, II Ереван, 1952, стр. 74.

² Ուրարտական տարրողության չափ, որը հավասար է 12 լիտրի: Տե՛ս նույն տեղում, էջ 74:

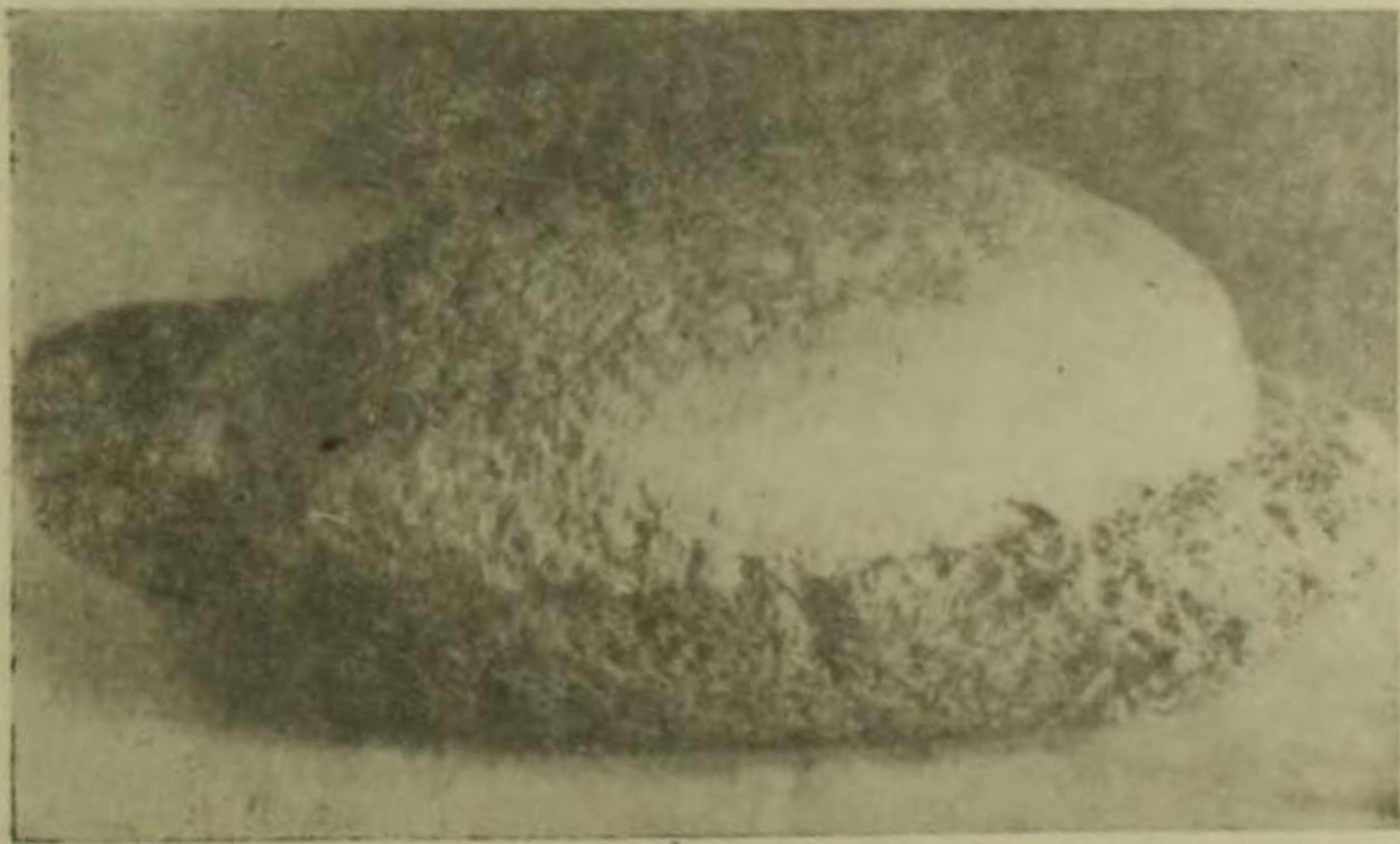
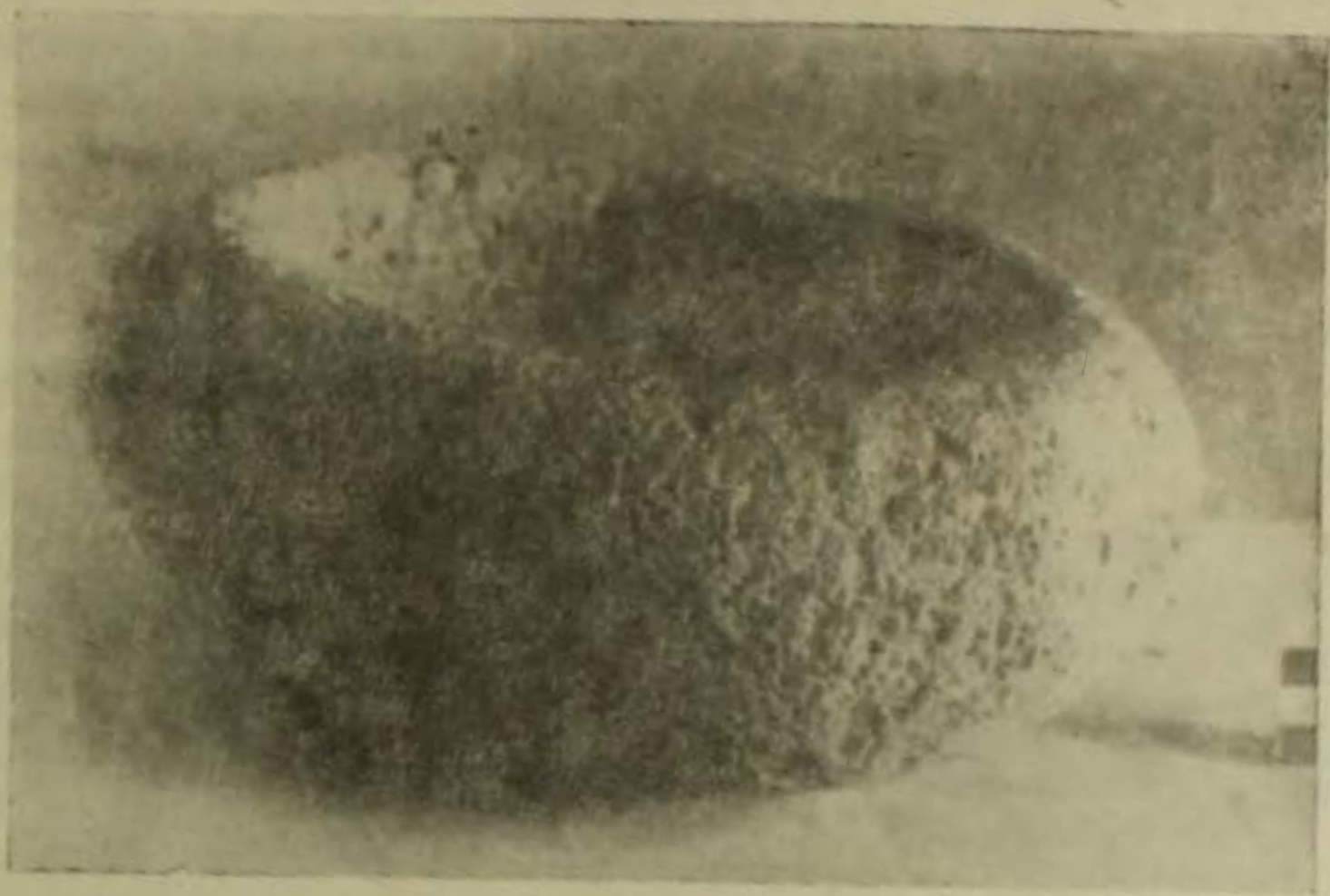
³ Հ. Մանանդյան, Քննական տեսություն հայ ժողովրդի պատմության, Երևան 1944, հ. 1, էջ 76:



Նկ. 1. Ջեթի տշտատանոցը բարձր առաջանով և փողբուկով:
(Այս և հաջորդ նկարները մեզ տրամադրել է Լ. Բ. Պիտարովսկին)



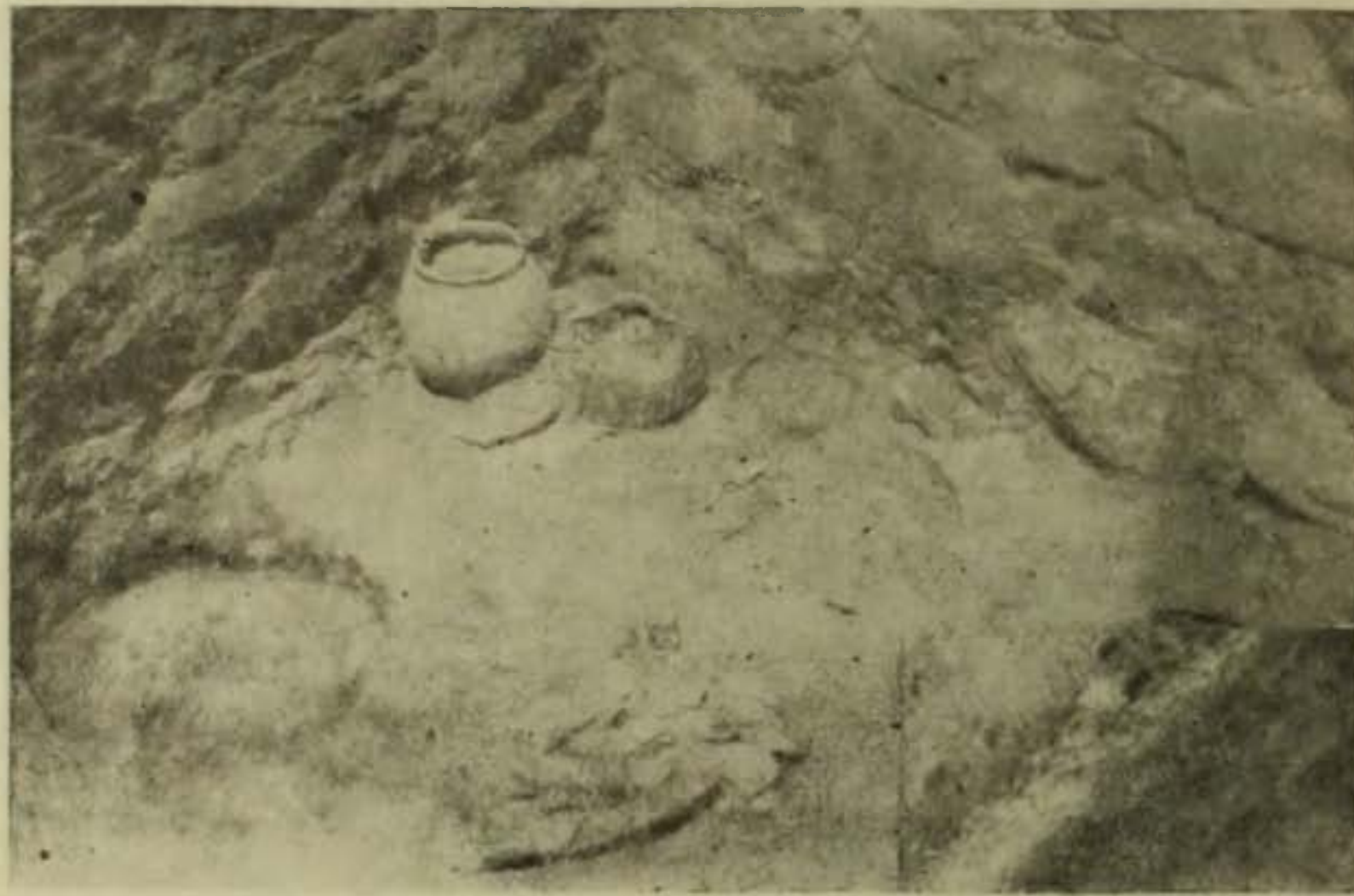
Նկ. 2. Ձևի աշխատանքից հետո լքու գնդոթի կույտերով:



Նկ. 3. Բազալտ բարից պատրաստված սանդ և աղորիքներ:

տաղրության համար գլխավոր հումքը, ինչպես ցույց են տալիս պեղումները, եղել է քնջութը:

Կարմիր բլուրի №№ 1, 2 և 3 սենյակները հանդիսացել են ձիթհան: Այս երեք աշխատանոցները հիմնականում պեղվել են 1940 և 1947 թթ.: Ձիթհանը գտնվում է միջնաբերդի հյուսիսային մասում՝ արտաքին պարիսպի մոտ: Ձիթհանը, ինչպես նաև քնջութի պահեստները կարելի է մուտք գործել միայն միջնաբերդի արևմտյան կողմից՝ «Սկյութական դարբասից», ձիթհանը ոչ մի կապ չունի արևելյան և հարավային մասերի հետ: Միջնաբերդի այս մասը, ինչպես նաև ամբողջ արևմտյան մասը, մյուս սենյակների և պահեստների և հատկապես գինու պահեստների հետ միանում է հաղորդակից անցքերով: Այդ անցքերը գտնվում են պատերի վրա՝ մարդու հասակի բարձրությամբ: Այդպիսի անցքեր



Նկ. 4. Քնջութը բովելու կավե ամաններ № 2 աշխատանոցից:

կան № 1 աշխատանոցի արևելյան պատին և № 3 աշխատանոցի հարավային պատի վրա: Այդ անցքերի միջոցով ձիթհանը կապ է պահպանել միջնաբերդի արևելյան և հարավային պահեստների և սենյակների հետ: Ինչ վերաբերում է աշխատանոցների միմյանց հետ ունեցած կապին, ապա երեքը միասին № 5 միջանցքի միջոցով միանում են մեկը մյուսի հետ: Միջանցքի հյուսիսային պատի վրա գտնվում են ձիթհանի, իսկ հարավային պատի վրա՝ քնջութի պահեստների մուտքերը: Ուսումնասիրելով հնագիտական նյութը, որը հայտնաբերվել է ձիթհանից և համեմատելով ձիթագործության վերաբերյալ աղգադրական տվյալների հետ, պարզվում է, որ ուրարտացիների մոտ ձիթագործության տեխնոլոգիան համեմատաժ միջնադարյան և այժմյան տնայնագործական եղանակի հետ, բոլորից պրիմիտիվն է եղել:

Քնջութը Կարմիր բլուրում, պահվել է պահեստներում, հատուկ կարասների մեջ: Հայտնաբերվել են պահեստներ, որոնց հատակների վրա դիզված են եղել քնջութի կույտեր: Պահեստներում հայտնաբերվել է 4 կարաս՝ քնջութով

լցված և մեկ կարաս № 25 պահեստում, որը, ըստ երևույթին, գործ է ածվել այլ նպատակների համար: Այստեղից կարելի է եզրակացնել, որ կարմիր բլուրում դինու և այլ պահեստներից հայտնաբերված կարասները օգտագործվել են ոչ միայն գինու, այլև տարբեր հացահատիկների, այդ թվում տեխնիկական կուլտուրաների սերմերը լցնելու համար: Հսկայական քանակությամբ քնջութ է հայտնաբերվել նաև ձիթհանի № 2 աշխատանոցի հատակի վրա: Քնջութ է հայտնաբերվել նաև սիսեռի և ցորենի հետ, որը ըստ երևույթին պահվել է տղանձի համար:

Վերևում նշված պահեստներից քնջութը բերել են սկզբում ձիթհանի № 1 աշխատանոցը, որտեղ կատարել են մշակման նախնական աշխատանքները: Այս աշխատանոցում են հայտնաբերվել այն բոլոր սարքավորումները, որոնք անհրաժեշտ են եղել այդ աշխատանքների համար: Ձիթհանի այս աշխատանոցը ներկայացնում է մի երկար ուղղանկյունի կառուցվածք, որի երկարությունը հասնում է 30,9 մետրի, իսկ լայնությունը՝ 3,9 մետրի: Աշխատանոցի արևելյան և հարավային պատերի անկյունում հայտնաբերվել է տուֆ քարից պատրաստված փոքր ավազան, 79 սմ տրամագծով: Այս ավազանին է միացած նույն քարից պատրաստված փողրակ, որը հասնում է մինչև արևմտյան արտաքին պարիսպը արևելքից՝ արևմուտք, աստիճանաբար թեքվելով ներքևի մասում: Հենց այս ավազանի վրա հարավային պատի մեջ է փորված հաղորդակից անցքը:

Քնջութը պահեստներից բերել են ձիթհանը ու առաջին հերթին լվացել են ավազանի մեջ, որպեսզի այն մաքրվի հողից ու փոշուց, որից հետո թրջոց են դրել, հեշտացնելու համար կեղևազերծումը հետագա մշակման ժամանակ:

Այս արհեստանոցում ավազանը ծառայել է քնջութը թրջոց դնելու նպատակին, իսկ փողրակը, որի մյուս ծայրը դուրս է գալիս արտաքին պարսպից, կեղտոտ ջուրը միջնաբերդից դուրս հանելու համար: Թրջոց դնելուց և լավ քամելուց հետո քնջութը կիսախոնավ վիճակում փոխադրել են ձիթհանի № 2 աշխատանոցը: Այստեղ բազալտե քարից պատրաստված սանդերի մեջ քնջութը ձեծել են, կեղևազերծ արել, որից հետո նորից փոխադրել են № 1 աշխատանոցը և ավազանի մեջ նորից լվացել, այս անգամ արդեն սերմը կեղևից բաժանելու համար: Այս պրոցեսը հեշտ է եղել, քանի որ թեթև կեղևները բարձրացել են ջրի երեսը: Կեղևները հավաքել են հատուկ ամանների կամ զամբյուղների մեջ անասունները կերակրելու կամ քնջութը բովելու ժամանակ որպես վառելանյութ օգտագործելու համար: Կիսախոնավ, կեղևազերծ քնջութը փոխադրվել է № 2 աշխատանոցը, որտեղ և կատարվել են հետագա աշխատանքները՝ ձեթ ստանալու համար:

«Տնայնագործական արիմիտիվ արտադրություն ժամանակ քնջութից ձեթ է արտադրվում բացառապես բովելու և տաք ձմելու միջոցով»¹: Այդպես են ստացել նաև ուրարտացիները Թելլեբախինում:

Քնջութից ձեթ ստանալու համար հիմնական աշխատանքները կատարվել են № 2 աշխատանոցում: Այս աշխատանոցում նույնպես հայտնաբերվել են անհրաժեշտ գործիքներն ու սարքավորումները, որոնց միջոցով կատարել են այդ աշխատանքները: Աշխատանոցը նույնպես ուղղանկյունի կառուցվածք է 30,9 մետր երկարությամբ, 4,1 լայնությամբ: Հայտնաբերվել են 7 տարբեր

¹ В. Гильдебрандт, Кунжут, Москва, 1931, стр. 52.

մեծությամբ բռնակներով սանդեր, մակույկաձև աղորիքներ, մեծ քանակությամբ կավե ամանների մնացորդներ, խոշոր կիսամշակված շրջանաձև քարեր և աշխատանոցի մեջտեղում այրված քնջութի կույտեր: Հատակը քնջութի կույտերից մաքրելու ժամանակ հայտնաբերվել է շրջանաձև օջախ, 1,20 մետր տրամագծով: Այդ օջախի մեջտեղում հայտնաբերվել են այրված քնջութի քուսպի և փայտերի մնացորդներ՝ մոխրի հետ: Այս օջախի վրա ուրարտացիները կավե ամանների մեջ բովել են քնջութը: Մինչև օրս նույն ձևով է կատարվում քնջութի բովումը Միջագետքում և Հայաստանում, հատկապես Մեղրիի շրջանում: Բոված քնջութը սովորաբար խառնում են հացի հետ, յուրատեսակ համ ստանալու համար: Կարմիր բլուրում հայտնաբերված ուրարտական բոլոր կավե ամանները պատրաստված են կարմիր կավից, քնջութը բովելու ամանները



Նկ. 5. Քնջութի ձեթի ամաններ № 3 պահեստից:

տարբերվում են իրենց լայն բերաններով և ուռուցիկ փորերով: Նրանց լայնքը հավասար է բարձրությանը՝ բերանի և հատակի կողմից ճնշված լինելու հետևանքով: Բազմաթիվ այդպիսի ամաններ հայտնաբերված են № 2 աշխատանոցի հատակի վրա: Քնջութը բովելուց հետո կուտակել են աշխատանոցի մեջտեղում, որի կույտերը այդպես էլ հայտնաբերվել են այրված վիճակում: Այդ կույտերի երկու կողմից աշխատանոցի երկարությամբ նստել են ձիթագործները, նրանց մի մասը զբաղվել է բոված քնջութը սանդերի մեջ ճմլելով, իսկ մյուս մասը՝ սանդերից դուրս բերած մածուցիկ մասսան մակույկաձև աղորիքներում ճմլելով: Այս վերջին գործողության ժամանակ մածուցիկ մասսայից ստացվել է կիսաթանձր մասսա (գիլաո), որը ձեթի վերածվելու համար էլ Հետագայում լցնելով այդ նյութի վրա տաքացրած ջրով՝ շարունակել են ճմլելը, որից հետո արդեն ձեթ է ստացվել: Չիթհանից չեն հայտնաբերվել հատուկ սարքավորումներ, մածուցիկ մասսայի ճմլման համար, նրանք անպայման հրդեհի ժամանակ այրվել են: Աշխատանոցից հայտնաբերված կիսամշակված շրջանաձև

բազալտ քարերը խոսում են աշխատանքային մի այլ պրոցեսի մասին: Համեմատելով այժմյան տնայնագործական եղանակի հետ, կարելի է եզրակացնել, որ ձեթ ստանալու վերջին պրոցեսը կատարվել է այդ քարերի միջոցով: Քնչութից ստացած մածուցիկ նյութը լցրել են հատուկ զամբյուղների սեջ, կապել են նրանց բերանները և այդ քարերով ճմլել, որի հետևանքով բամվել է ձեթը: Այդ տոպրակները անշուշտ այրվել են, քանի որ ամենաուժեղ հրդեհը տեղի է ունեցել ձեթի աշխատանքներում՝ հատկապես № 3 պահեստում, որը ծառայել է որպես ձեթի պահեստ: Այդ պահեստից հայտնաբերվել են տարբեր մեծություն բաղամթիվ կավե ամաններ, որոնց մեջ պահվել է ձեթը: Կերամիկայի մնացորդների մեծ քանակը վկայում է նաև ձեթի քանակի մասին, սակայն դա կապված է նաև քնչութի ձեթի յուրատեսակ մշակման հետ: Պահեստից հայտնաբերված կավե ամանները տարբերվում են և իրենց մեծությամբ, և ընդհանրապես պեղումներից հայտնաբերված մյուս կավե ամաններից: Սրանք ավելի փոքր բերաններով ու բարակ շրթերով տանձաձև ամաններ են, կարմիր կավից պատրաստված, առանց դարդերի, սրանց բարձրությունը 30—40 սմ է, իսկ տարողությունը 8—10 լիտր: Ամանների տեղափոխումը կատարել է հեշտությամբ՝ մի մարդ:

«Տնայնագործական եղանակով ստացված քնչութի ձեթը սկզբում լինում է պղտոր: Վերջինս պարզելու համար անհրաժեշտ է ժամանակ առ ժամանակ այն մի ամանից լցնել մյուսը, դրա հետևանքով ձեթը մաքրվում է նրսուվածքից և պարզ գույն ստանում: Ինչքան այդ պրոցեսը հաճախ է կատարվում, այնքան մաքուր ու պարզ գույնի ձեթ է ստացվում»¹: Այս աշխատանքը ավելի արագ ու հեշտ կատարելու համար անհրաժեշտ են եղել մեծ քանակությամբ ամաններ: Ահա դրա մասին են վկայում Կարմիր բլուրի ձեթի պահեստից հայտնաբերված մեծաքանակ կերամիկայի մնացորդները:

Քնչութի մաքուր ձեթը զով պահեստներում, առանց փշանալու, դիմանում է մինչև 10 տարի: Պահեստի հատակը պատրաստված է եղել կավե շթրծված աղյուսներից, որոնք հրդեհի հետևանքով թրծվել են: Այստեղ պահվել է հսկայական քանակությամբ ձեթ: Անշուշտ Կարմիր բլուրի զով ու կիսախավար պահեստներում ուրարտացիները հնարավորություն են ունեցել քնչութի ձեթը պահել երկար ժամանակ, որը, իր համով ու որակով գերազանցելով մյուս յուղերին, հանդիսացել է նաև փոխանակության առարկա:

Այսպիսով, Կարմիր բլուրի պեղումներից հայտնաբերված ձիթհանը հսկայական նշանակություն ունի ինչպես Ուրարտուի ձիթագործության տեխնոլոգիան պարզելու, այնպես էլ հին աշխարհի ձիթագործությունն ուսումնասիրելու համար: Զիթհանը իր բաժիններով վկայում է 7—6-րդ դարերում մ. թ. ա. ձիթագործության լայն զարգացման մասին: Առանձին բաժինները իրենց աշխատանքներով, պահեստներով ու սարքավորումներով մեզ հնարավորություն են տալիս եզրակացնելու, որ Թելչեբախի տնտեսության զլխավոր ճյուղերից մեկը հանդիսացել է ձիթագործությունը, որը իր արտադրության քանակի տեսակետից զիջում է միայն գինեգործությանը:

Եթե, մինչև այժմ Ուրարտուի կամ ընդհանրապես Հին Արևելքի ձիթագործության մասին ունեցել ենք կցկտուր տեղեկություններ, ապա այդ տեսակե-

¹ Карл Гоблиц. Наставление о разведении в России кунжутного семени и желанин из оного масла, Санкт-Петербург, 1801, стр. 33—34.

տից Կարմիր բլուրը տալիս է բացառիկ նյութ, ոչ միայն արտադրության վերաբերյալ, այլև արտադրողների մասին:

Անկասկած է, որ ձիթագործության և այլ արհեստների մեջ ներգրավված են եղել առաջին հերթին հմուտ վարպետներ, որոնք հիանալի կերպով տիրապետել են իրենց արհեստին: Սակայն այդ արհեստների մեջ սկզբից մինչև վերջ աշխատանքներն արդյո՞ք կատարվել են վարպետների կողմից: Ձիթագործության, գինեգործության, բրուտագործության, շինարարության և այլ արհեստների մեջ կան այնպիսի բազմաթիվ և ծանր աշխատանքներ, որոնք երբեք չէին կատարի վարպետ արհեստավորները. աշխատանքներ, որոնք պահանջել են կոպիտ ուժ: «Արհեստները չին Աշխարհում համարվում էին աստվածային և արհեստավորները տարբերվում էին մյուս մարդկանցից: Մնացած մասսան, ռազմագերիները և ստրուկները կատարում էին ծանր աշխատանքներ, շենքեր կառուցում և այլ ծանր աշխատանքներ կատարում... Արհեստավորները ուշադրության առաջին խավն էին թափավորների կողմից, նրանք բազմաթիվ նվերներ ու պարգևներ էին ստանում...»¹:

Թեյշեբաինիում այդ նույն աշխատանքները կատարվել են բազմաթիվ ստրկական ձեռքերով, որոնք աշխատել ու ապրել են միջնաբերդի կիսախավար աշխատանոցներում, այնտեղ անցկացնելով իրենց կյանքի մեծ մասը: Ահա այդ տեսակետից էլ Ուրարտուի արհեստների ուսումնասիրությունը բացառիկ նշանակություն ունի ինչպես մի շարք արհեստների տեխնոլոգիայի ուսումնասիրության, նույնպես և տնտեսական կյանքի բնույթը պարզելու տեսակետից:

¹ B. Meissner, Babylonien und Assyrien, Heidelberg, 1920, p. 228: