

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՄԱՐԶԻ ԵՎ ՀՐԱԳԵՐԱԿԱՆ ՄԱՐԶԻ

Զ. Մ. Ղաուբյան

ԹԵՅՇԵՖԱԻՆԻ (ԿՍՐՄԻՐ-ԲԼՈՒՐԻ) ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՀԱՐՑԻ ՇՈՒՐՋԸ

Կարմիր-բլուրի պեղումներից հայտնաբերված հնագիտական նյութերի մեծ մասը վերաբերում է երկրագործության և երկրագործական մթերքների վերամշակմանը: Գյուղատնտեսական գործիքների կողքին հայտնաբերվել են մեծ քանակությամբ մթերքների մնացորդներ:

Ուրարտացիները Թեյշեֆայինի շրջակայքի դաշտերում և տափաստաններում ցանել են ցորեն, գարի, կորեկ, վարսակ, քնջութ, սիսեռ, ոսպ, ձմերուկ և այլն: Մրգաստաններով և խաղողի այգիներով են շրջապատել քաղաքը: Պտղատու ծառերից աճեցրել են խնձոր, սալոր, նուռ, սերկիլ, ծիրան և այլն: Առանձնահատուկ խնամքով են մշակել խաղողի այգիները և քաղցրահամ ու բուրավետ գինիներ մթերել պահեստներում և մատաններում:

Երկրագործական մթերքները մշակել են ոչ միայն երկրի պահանջները բավարարելու, այլև արտահանելու և փոխանակելու համար:

Իհնու մշակման և պահպանման եղանակներից երևում է, որ ուրարտացիները, իսկ նրանցից հետո հայերը և վրացիները, եղել են հմուտ գինեգործներ: Հայկական Լեոնաշխարհի գինիները դարեր շարունակ արտահանվել են գեպի Բաբելոն, Ասորեստան և Միջագետքի հարավ-արևելյան երկրները:

Ասորեստանյան թագավորների կողմից բարձր գնահատականի են արժանացել Վանա լճի շրջակայքից ներմուծվող գինիները: Հետագայում Բաբելոնի շուկաններում հռչակ են վայելել հայկական գինիները:

Թեյշեֆայինի բնակիչները, ինչպես ցույց են տալիս վերջին տասնամյակում կատարվող պեղումները, արտադրել են նաև բարձրորակ քնջութի ձեթ և գարեջուր:

Այս բոլորը խոսում են այդ շրջանում Արարատյան դաշտի երկրագործության մշակույթի և արհեստների բարձր մակարդակի մասին:

Հայկական Լեոնաշխարհի աշխարհագրական — կլիմայական պայմանները աչքի են ընկնում ոչ բավարար մթնոլորտային տեղումներով և ամառային չոր ամիսներով: Այդպիսի պայմաններում Ուրարտուի երկրագործությունը պետք է հիմնվեր միայն արհեստական ոռոգման վրա, օգտագործելով Լեոնաշին ջրառատ գետերն ու լճերը: Իրա համար էլ Ուրարտուի երկրագործությունն իր բարձր զարգացմանը հասավ մեծ գետերի ու լճերի ավազանների շուրջը:

Եփրատ, Տիգրիս, Արածանի, Արաքս, Հրազդան գետերի և Վանա, Սևանա, Ուրմիո լճերի շուրջը տարածվող դաշտերում և հովիտներում, հատկապես Արարատյան, Վասպուրականի, Աղձնիքի, Մանազկերտի, Շիրակի դաշտերում կյանք են առել ուրարտական, իսկ հետագայում հայկական ամենամեծ տնտեսական

վարչական կենտրոնները: Որպեսզի հնարավոր լիներ այս գետերի և լճերի ջրերը ռացիոնալ օգտագործել, ուրարտացիները կառուցել են ոռոգման սիստեմի ցանցեր և գետերի ջրերը դասավորել են ըստ պահանջի, մասնավորապես ամառային չոր ամիսներին:

Միայն Արարատյան դաշտում, որը միացվեց Ուրարտուին VIII դ. մ. թ. ա., Արգիշտիխի շրջակայքում (Արմավիրի բլուր—Հոկտեմբերյանի շրջան) Մենուայի որդի Արգիշտին (781—760 թ. մ. թ. ա.) Արաքս գետից չորս ջրանցք է անցկացնում: Ահա թե ինչ է հայտնում նա իր թողած սեպագիր արձանագրություններից մեկի մեջ. «Սալդի աստուծո հզորությունը Մենուայի որդի Արգիշտին ասում է. հոյակապ բերդ ևս կառուցեցի, Արգիշտիխի խնիլի է նրա անունը: Երկիրն ամայի էր, այստեղ ոչինչ չկար կառուցված: Ես գետից չորս ջրանցք անցկացրի, խաղողի այգիներ և մրգաստաններ գրցեցի...»¹:

Երկրագործության բարձր մակարդակի մասին են վկայում Կարմիր-բլուրում հայտնաբերված հացահատիկների մնացորդները: Մեծ վարակետությամբ են պատրաստել գլուղատնտեսական գործիքները՝ մանգաղներ, բաներ, եղաններ և այլն: Հացահատիկներից ուշագրություն արժանի են փափուկ ցորենը (Triticum vulgare L.), բազմաշաբ գարին (Hordeum vulgare L.), վարսակը (Secale L.), կորեկը (Setaria Italica) և այլ հացահատիկներ, իսկ տեխնիկական կուլտուրաներից ուշագրության արժանի է քնջութը (Sesamum orientale): Վերջինից պատրաստել են բարձրորակ ձեթ², իսկ բարձրորակ հացահատիկներից՝ բուրունավետ գարեջուր:

* * *

Գարեջրի արտադրությունը մարդկությունը հայտնի է շատ վաղուց: Հին Արևելքի երկրներում, այդ թվում նաև Ուրարտուում խմիչքներ են պատրաստել ոչ միայն խաղողից, այլև զանազան մրգերից և հացահատիկներից: Վերջինների տարրեր տեսակներից պատրաստել են զանազան տեսակի ու համի գարեջրեր: Միջագետքում գարեջուրը լայն գործածություն է ունեցել դեռևս մ. թ. ա. 3-րդ հազարամյակում: Շումերում հայտնաբերվել են բազմաթիվ կավե աղյուսակներ³, որտեղ կան տեղեկություններ առօրյա կյանքում գարեջրի գործածության մասին:

Եգիպտոսում պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են պապիրուսներ, որտեղ հաղորդվում են գարեջրի պատրաստելու բաղադրամասեր⁴: Գարեջրի արտադրության եղանակներ են նկարված եգիպտական մի շարք դամբարանների պատերին կատարված որմնանկարներում, ինչպես, օրինակ՝ հինգերորդ թագավորության ժամանակաշրջանին վերաբերող Եսկարալի որմնանկարներում (3-րդ հազարամյակ մ. թ. ա.): Իսկ Դել-Էլ-Բախրայից հայտնաբերվել են գարեջրի արտադրությունը արտահայտող՝ հացահատիկը աղալու, խմորը հունցե-

¹ Г. А. Меликишвили, В. Д. И. Москва, 1953, № 3, էջ 268:

² Չ. Ղասարյան, Զիթագործությունը Ուրարտուում, ՀՍՄԽ ԳԱ Տեղեկագիր, Երևան, 1957, № 4:

³ Charles Singer, E. Y. Holmyard and R. Hall, A History of Technology, Oxford 1955 էջ, 275:

⁴ Ն ու յ ն տ ե դ ու մ :

լու, քաղցու պատրաստելու, գարեջուրը անոթների մեջ լցնելու տեսարաններ ներկայացնող փայտյա մոզելներ⁵:

Հերոդոտը հետևյալն է հաղորդում եգիպտական գարեջրի մասին.

«Ինչի նրանց մոտ պատրաստում են գարուց, քանի որ խաղողը նրանց երկրում չի աճում»⁶:

Դիոդոր Սիցիլիացին եգիպտական գարեջուրը գովել է հետևյալ խոսքերով. «Եգիպտացիները գարուց պատրաստում են խմիչք, որը դինու համին քիչ է զիջում»⁷: Անվանում են այն դյուլթոս (գարեջուր):

Միջագետքի գարեջուրը հույների կողմից որակավորվել է որպես թթու խմիչք: Ասորեստանյան և Բաբելոնյան գարեջուր պատրաստելու բաղադրամասերի մեջ հաղորդվում է գարու և կորեկի տարբեր տեսակներից պատրաստված զանազան գույների ու որակի՝ սև, կարմրավուն, դեղնավուն, թունդ, բուրավետ, փրփրուն գարեջրերի մասին⁸:

Մայսները «Ասորեստան և Բաբելոն» աշխատության մեջ գրում է. «Կորեկը և գարին ցանել են զուգահեռ, որոնցից հիմնականում պատրաստել են հաց, սակայն այդ հացահատիկներից պատրաստել են նաև գարեջուր»⁹: Շումերում հացահատիկների պաշարի 60 տոկոսը հանդիսացել է գարին, որի ամենալավ բերքը օգտագործել են գարեջրի արտադրության համար: Տնտեսական հաշվարկներ պարունակող արձանագրություններից տեղեկանում ենք, որ Շումերի տաճարային տնտեսությունների մեջ արտադրվող գարեջրի 60 տոկոսը տրվել է որպես աշխատավարձ այդ արտադրության մեջ աշխատողներին¹⁰:

Հասկանալի է, որ գարեջրի այդպիսի լայն օգտագործումը, այդ արտադրության համար կապահանջներ բազմաթիվ աշխատող ձեռքեր, քանի որ այդ հանդիսացել է ամենատարածված խմիչքը, հասկապես խաղողի այգիներով աղքատ Ասորեստանում և Բաբելոնում: Էկայություններ են պահպանվել այն մասին, որ գարեջուր են գործածել նաև խեթերը. այսպես՝ Կեսարիայի մոտ գտնվող Քյուլ — թափայից հայտնաբերված քարից պատրաստված խեթական զանազան կնիքի¹¹ վրա փորագրված է գարեջուր ծծելու տեսարան, երկու տղամարդ դեմ առ դեմ նստած երկար եղեգներով կավանոթից գարեջուր են քաշում:

Ինչպես Հին Արևելքի մյուս երկրներում, այնպես էլ, անշուշտ, Մերաստում գարեջուրը պատրաստել են մեծ քանակությամբ և գործածել առօրյա կյանքում:

Մեզ հասած ուրարտական արձանագրություններից ոչ մեկի մեջ, սակայն, այդ խմիչքի մասին չի հիշատակվում: Իրա փոխարեն գարեջրի արտադրության վերաբերյալ առատ նյութեր են տալիս մեզ Կարմիր-բլուրի պեղումները: Այդ առումով բացառիկ արժեք ունի 1958 թ. հայտնաբերված գարեջրի արհեստանոցը: Հասկանալի է, որ Հայկական Լեռնաշխարհում, այն վայրերում,

⁵ А. Лукас, Материалы и ремесленные производства Древнего Египта, Москва, 1958, էջ 51.

⁶ Геродот, История в девяти книгах. Перевод с греческого Ф. Г. Мищенко, СПб, 1898, Ентерия 77-79.

⁷ Diodori, Bibliotheca historica, ed. Fr. Vogel, Lipsiae, 1838, p. 57 (I, 34).

⁸ Ch. Singer, E. Y. Holmyard and R. Hall, նշվ. աշխ. էջ 279.

⁹ Meissner, Babylonien und Assyrien, Heidelberg, 1920, p. 198.

¹⁰ Ch. Singer, E. Holmyard, R. Hall, նշվ. աշխ. էջ 279.

¹¹ Q. Contenon, tab. 195, Paris, 1920.

ուր խաղողի վաղը՝ չէր աճում և անգամ խաղողագործական շրջաններում, գարեջուրը ունեցել է բավականին լալն գործածություն: Հալերը և վրացիները օգտագործել են իրենց նախորդների դարերի փորձը և արտադրել են լավորակ գարեջրեր:

Հայաստանի մասին Քսենոֆոնը հաղորդում է. «Կա այստեղ նաև գարի, ցորեն, ընդեղեններ և կարասներում գարուց պատրաստած խմիչք... և շատ թունդ էր, և թե ջուր չխառնեին, բայց սովոր մարդու համար խիստ անախորժելի խմիչք էր»¹²:

Գարեջրի արտադրության համար, ինչպես վերևում ասվեց, գլխավոր հումքը հանդիսացել է գարին և կորեկը: Պեղումները ցույց են տալիս, որ գարին չի եղել եզակի հումքը այդ արտադրության համար:

Ասորեստանում և Ուրարտուում գարեջրի արտադրությանն են հատկացրել հացահատիկների ցանքատարածություններից ստացված ամենալավ բերքը:

Կարմիր-բլուրի (Թեյշերախի) միջնաբերդի ներքնահարկում, ուր գրտնրվել են գինու մասանները, արհեստանոցները և այլ պահեստները, հայտնաբերվել են նաև գարու, կորեկի, ցորենի և այլ հացահատիկների շտամարաններ:

Հայտնի է, որ գարեջրի արտադրության համար ընդհանրապես օգտագործվել են շտամարաններում մեկ կամ մի քանի տարվա պահված լավորակ գարու և կորեկի պաշարներ: Շատ հնարավոր է, որ Կարմիր-բլուրի մի շարք կավի անոթների և կարասների մեջ պահված հացահատիկները նկատի են ունեցել գարեջրի արտադրության համար: Ուշագրության արժանի են վերևում նշված գարու և կորեկի պաշարները, որոնք իրենց բարձր որակով և միատարրությամբ այսօր էլ նախապայման են բարձր որակի գարեջուր ստանալու համար:

Հին աշխարհում գոյություն է ունեցել գարեջուր պատրաստելու երկու հիմնական եղանակներ: Առաջինը՝ ցորենի, գարու, կորեկի և այլ հացահատիկների խոշոր աղացած ալյուրը ջրի հետ խառնելով և նորմալ ջերմաստիճանի պայմաններում խմորելու միջոցով: Այլպիսի նյութերով և եղանակով քամած խմիչքը մեծ քանակությամբ սպիրտ չի պարունակել և ունեցել է թթու քաղցրավուն համ, որ շատ նման է եղել ալմյան կվասին¹³:

Այս խմիչքը, բուրդ է կոչվել, գործածվել է հատկապես այն շրջաններում, որտեղ բացակայել են աղբյուրների ջրերը, իսկ ջրանցքների ջրերն էլ եղել են կեղտոտ կամ վատորակ:

Երկրորդ. առանձին հատիկների ծլեցման միջոցով, որը լալն կիրառություն է ունեցել Եգիպտոսում. հետագայում այն դարձավ գարեջուր պատրաստելու ամենատարածված եղանակը:

Կարմիր-բլուրի № 25 կարասային պահեստի № № 48, 72 և 73 կարասները լցված են եղել ցորենով, № 42-ը՝ գարիով, № 49-ը՝ կորեկով, իսկ № 45-ը ցորենի ալյուրով: № 28 պահեստի № 26 և 58 կարասների մեջ լցրել են ցորեն, իսկ № 59 կարասի մեջ ցորենի խոշոր աղացած ալյուր: Ամենալն հավանականությամբ այս պաշարները առանձնացված են եղել տարբեր նպատակների համար, այդ թվում նաև գարեջրի արտադրության համար: № 28 պահեստի

¹² Հ. Մանանդյան, Քննական տեսություն հայ ժողովրդի պատմության, Երևան, 1944, հատ. 1, էջ 76:

¹³ А. Лыкас, նշված աշխատություն, էջ 40:

№ 59 կարասի միջի խոշոր աղացած ալյուրը ըստ երևույթին պատրաստված է եղել բուզա ստանալու համար:

Գարեջրի արտադրության մասին ավելի պարզ պատկերացում ենք ստանում 1958 թ. Կարմիր-բլուրում պեղված դարեջրի արհեստանոցի ուսումնասիրությունից:

Այս արհեստանոցը իր սարքավորումներով ու գործիքներով օգնում է մեզ գաղափար կազմելու նաև արտադրանքի քանակի ու օգտագործման չափերի մասին:

Արհեստանոցը գտնվել է միջնաբերդի առաջին հարկում, հյուսիս-արևմուտքյան մասում, գարեջրի ապահովված արտադրության համար անհրաժեշտ պայմաններով: Այն ունեցել է 14,80 մետր երկարություն և 13,10 մետր լայնություն ու կազմել է մի մեծ կանոնավոր քառանկյունի կառուցվածք:

Հյուսիսային և հարավային պատերի ներսից գեպի արհեստանոցի կենտրոնը երկարող երկու զույգ մույթերը՝ 5,10 մետր երկարությամբ և 2,05 մետր լայնությամբ, արհեստանոցը բաժանել են երեք բաժինների՝ մեջտեղում թողնելով 4,80 մետր լայնությամբ մի միջանցք, որը ձգվում է արևելքից արևմուտք:

Այդ մույթերը հիշեցնում են № 25 և № 28 գինու պահեստների պատերին կից մույթերին, որոնք ծառայել են միևնույն նպատակին, այն է՝ կարճ և հաստ գերաններով ամուր ծածկ կապելու համար:

Արհեստանոցը հյուսիսային պատի վրայի մուտքով կապ է պահպանել հարևան № 17 պահեստի հետ, իսկ հարավային պատի վրայի մուտքի միջոցով՝ № 14-րդ պահեստի հետ:

Չորս մույթերի արանքում, արհեստանոցի կենտրոնում՝ սալաքարերի վրա տեղավորված է եղել մուգ-դեղնավուն տուֆից պատրաստված միավազան:

Սալաքարերի վրա տեղավորված ավազանը մի քառանկյուն տաշտ է 1,25 մետր երկարությամբ և 0,85 մետր լայնությամբ: Բարձրությունն է 0,50 մետր, պատերի 0,10 մետր հաստությամբ: Ավազանի կողքին հայտնաբերվել է բազալտ քարից պատրաստված շրջանակաձև տաշտակ՝ 0,42 մետր տրամագծով՝ լցված դարու ալյուրած զանգվածով:

Նկարագրված արհեստանոցն իր սարքավորումներով ծառայել է գարեջրի արտադրության համար: Վերջինս պատրաստվել է հետևյալ եղանակներով: Թեյշեբայի զարեջրագործները դարին կամ կորեկը ուշադրությամբ՝ մաքրելուց հետո, թրջոց են դրել արհեստանոցի ավազանի մեջ և ծածկել են ջրի շերտով՝ դատարկ ու փչացած հատիկները ջրի երեսը հանելու համար: Իսկ փոշու և հողի մնացորդները նստել են ավազանի հատակին և անցքից դուրս են եկել կեղտոտ ջրի հետ:

Սառը ջրի մեջ թրջելու պրոցեսը տևել է 2-ից 3 օր: Այդ ժամանակամիջոցում մի քանի անգամ ջուրը փոխելուց և անընդհատ խառնելուց հետո, գարին կամ կորեկը ծլեցման եղանակով վերածել են ածիկի: Որևէ հացահատիկից ածիկ ստանալու համար ընդհանրապես անհրաժեշտ է խոնավություն, նորմալ ջերմաստիճան, օդի մատչելիություն և սահմանափակ լուսավորություն: Այս պայմանները, ինչպես ցույց են տալիս պեղումները, լիովին ապահովված են եղել Կարմիր-բլուրի գարեջրի արհեստանոցում:

Հավորակ ածիկ ստանալու համար անհրաժեշտ է ընտրել նույն տարվա, նույն որակի միատարր, հավասար մեծությամբ հացահատիկներ: Այգպիսի Տեղեկագիր 9 - 6

գարու և կորեկի պաշարներ են հանդիսացել վերը նշված № 25 և № 28 պահեստների կարասների մեջ եղած հացահատիկները, որոնք աչքի են ընկել իրենց բարձր որակով: Այդ պաշարներից գարին կամ կորեկը թրջոց դնելուց հետո, ջուրը բաց են թողել ավազանից և, ջուրը ցամաքելու համար, ածիկի վերածվող հատիկները փռել են ավազանի շուրջը եղած սալաքարերի վրա:

Այդ աշխատանքը կատարվել է կիսախավար արհեստանոցում՝ ածիկի շաքարացումը արագացնելու համար: Ածիկը կիսախոնավ վիճակում ենթարկել են հետագա մշակման, այն լցրել են ավազանին կից տաշտի մեջ և ճմլել են ձեռքով: Ածիկը ճմլելուց հետո ստացվել է մածուցիկ զանգված — մաստ: Այնուհետև այն խառնել են գոլ ջրի հետ և ստացել գարեջրի քաղցուն: Նրա բաղադրությունը մեջ եղած դեքստրինն ու շաքարն արդեն վերածվել են սպիրտի, այսինքն գարեջուրն սկսել է խմորվել: Խմորումն արագացնելու համար գարեջրի քաղցունի ավելացրել են մակարդոցը, որը սովորաբար լինում էր հնացած լավորակ գարեջուր: Այդ ավելացման շնորհիվ նույն համի ու որակի գարեջուր էր ստացվում:

Գարեջրին հաճելի բուրմունք տալու համար, եռացնելու ժամանակ ավելացրել են անուշահոտ բույսերի եփուկը, իսկ թունդդարձնելու համար ավելացրել են մեղր¹⁴:

Նույնն են կատարել նաև միջնադարյան Հայաստանում:

«Առ զգարին ի ջուրն դրջէ, որ կակուղ լինի և զկեղեն հան և լից ի քարէ պտուկ. Ա-ին Դ. ջուր լից և մեղմ եփէ և զքաֆն առ և շերեփով խառնէ մինչև եփի և առի վալր և քամէ. և քիչ մի մանուշակի շարապ խառնէ...»¹⁵:

Դժվար չէ նկատել, որ միջնադարում հայերի մոտ գարեջրին նույնպես ավելացրել են անուշահոտ բույսերի եփուկը: Վերևում նշված «մանուշակի շարապը» հաճելի բուրմունք տալու համար էր:

Գարեջրի մշակման եզրափակիչ պրոցեսը հանդիսացել է, ինչպես վերևում ասացինք, եռացնելու աստիճան եփելը: Կարմիր-բլուրում այն կատարել են կավե անոթների կամ պղնձե կաթսաների մեջ: Արհեստանոցում թոնրանման երկու օջախների առկայությունը վկայում է այդ վերջին աշխատանքի մասին: Հաջորդ պրոցեսը եռացնելուց հետո անմիջապես սառեցնելն է՝ քարից կամ մետաղից պատրաստված տաշտերի մեջ, որից հետո լցրել են քամիչ անոթների մեջ և քամել: Որոշեցին այժմ էլ տնայնագործական եղանակով գարեջուր պատրաստում են նույն եղանակով. նկատի ունենալով, որ եռացնելուց հետո գարեջրի աստիճանաբար սառեցումը նորից առաջացնում է խմորում, ապա սկսում է նեխել, դրա համար հարկավոր է այն անմիջապես սառեցնել, լցնել անոթների մեջ և բերանը փակել:

Կարմիր-բլուրի արհեստանոցում հատակից մեկ մետր բարձրություն վրա հայտնաբերվել է տուֆ քարից պատրաստված քառանկյունի տաշտ, որը ծառայել է գարեջուրը սառեցնելու համար: Այդ տաշտը ունի 1,20 մ — երկարություն և 1,05 մ լայնություն, 3 սմ պատերի բարձրությամբ: Պատերի մեկի վրա եղել է քաղվածք-անցք, որտեղից արդեն սառեցրած վիճակում գարեջուրը լցրել են անոթների մեջ:

Թելչեբախինի պեղումներից հայտնաբերված քամիչ անոթները և գարե-

¹⁴ Ch. Singer, E. Holmyard and R. Hall, նշվ. աշխ., էջ 270:

¹⁵ Ամիրտովյաթ Ամասիայի, «Ախրապատին», ՀՍՍՍ Պետ. Մատենադարան, ձեռ. № 413, 91. Ա. էջ 108ա—108բ:



Թրջոցի աղագան զարևրի արհեստանոցում: Ձախից՝ հատակին ափիկ ճմլելու տաշտակի
ներքերից կեղտոտ ջրի կոյուղի: Կարմիր բլուր, 1958 թ.:



Գարեջուր ծծելու տեսարան (փորված Ասորական կնիքի վրա):



Գարեջուր ծծելու տեսարան (փորված Խեթական կնիքի վրա):

չուր պահելու անոթները, կարմիր կավից նույն ձևով և մեծությամբ պատրաստված 15 -- 18 լիտր տարողություներ ունեցող զլանաձև անոթներ են: Միայն



Փարեջրի անոթներ:

առաջինները հատակին ունեն անցք, որի վրա ներսից հարդից և բարակ ճյուղերից քամիչ է պատրաստված¹⁶: Հայտնաբերվել են արդպիսի չորս անոթներ, որոնց մեջ գտնվել են դարու և կորեկի դատարկ, ճաքած հատիկներ: Այդ անոթները օգտագործվել են դարեջուրը քամելու համար: Կարմիր-բլուրի միայն № 49 պահեստից հայտնաբերվել են դարեջուր պահելու 40-ից ավելի անոթներ: Բացի դրանից արհեստանոցում և միջնաբերդի այլ սենյակներում գտնվել են 7 -- 8 հատ՝ կոտրված վիճակում:

Հակառակ ֆիլտրացմանը, դարեջրի մեջ միշտ էլ եղել են

հացահատիկի մուսցորդներ: Երա համար այն գործածել են՝ քաշելով կամ: Ժծելով եղեգների և հատուկ պատրաստված բարակ խողովակների միջով նույնն է վկայում Քսենոֆոնը հայերի դարեջուր գործածելու մասին:

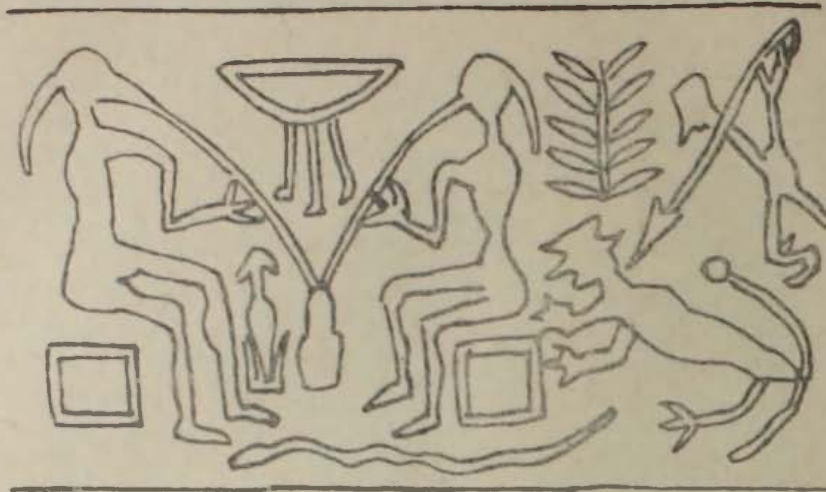
«... Երբու հատիկները լողում էին կարասների բերաններում, մեջտեղը դրված էին մեծ և փոքր եղեգներ, որոնք ծնկեր չունեին: Երբ մեկն ուղենար խմել, պետք է եղեգը բերնին դնել ու ծծեր»¹⁷:

Հավանական է, որ նույն եղանակով են գործածել նաև ուրարտացիները. քանի որ նրանց քամած դարեջրի մեջ էլ հատիկներ կլինեին: Այդ են վկայում նաև խեթական և ասորական մի շարք զլանաձև կնիքների վրայի դարեջուր քաշելու տեսարանները (տե՛ս նկարները):

Այսպիսով, Կարմիր-բլուրի դարեջրի արհեստանոցը մինչև այժմ միակ հնագրության հայտնաբերված ամբողջական արհեստանոցն է, որ տալիս է հարուստ ու բազմատեսակ նյութ մ. թ. ա. VII դարի դարեջրի արտադրության վերաբերյալ: Երկրորդ՝ որ արհեստանոցի սարքավորումների ու գոր-

¹⁶ Б. Б. Пиотровский, История и культура Урарту, Ереван, 1944, էջ 178 - 179:

¹⁷ Հ. Մանանդյան, Նշված աշխատությունը, էջ 78:



Գարեջուր ծծելու տեսարան (փորված թեթական կնիքի վրա):

ժիջների հիման վրա հնարավոր է դառնում պարզել արտադրության տեխնոլոգիայի եղանակները:

Երրորդ՝ ինչպես Հին Արեւելքի մյուս ժողովուրդները, այնպես էլ ուրարտացիները, արտադրել են մեծ քանակությամբ գարեջուր և այն լաւնորեն պործածել առօրյա կյանքում:

Եվ վերջապես, Կարմիր-բլուրի գարեջրի արհեստանոցի նյութերը վերաբերում են ոչ միայն Ուրարտուի, այլև Հին Արեւելքի երկրների նախաուրարտական և հետ-ուրարտական ժամանակաշրջանի գարեջրի արտադրությանը և առանձնապես Հայաստանի և Վրաստանի գարեջրի արտադրությանը: