ԽԱՂՈՂԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆՆ ՈՒ ՈԳԵԼԻՑ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵԼԻՍԱՎԵՏՊՈԼԻ ՆԱՀԱՆԳՈՒՄ (XIX դ.)

ԳՈՀԱՐ ԱՌԱՔԵԼՅԱՆ

Անդրկովկասի բնակլիմայական պայմանները նպաստավոր էին խաղողագործության և գինեգործության զարգացման համար: Նշված զբաղմունքներով տարածաշրջանում իր ուրույն տեղն ուներ Արևելյան Հայաստանը՝ հատկապես Երևանի և Ելիսավետպոլի նահանգները:

1830-ական թվականներին Ելիսավետպոլի նահանգի մաս կազմող Ղարաբաղում մշակվում էին 3.080 խաղողի այգի. տարեկան ստանում էին 70.000 դույլ գինի, 3.400 դույլ օղի, իսկ խաղողի շիրայից եփում 5.700 բաթման (բեռնաչափ) կամ 4.800 փութ բաքմազ[1] (դոշաբ): Ղազախի ուղեմասում եղած 600 խաղողի այգիներից 370-ը պատկանում էին տեղի հայ ազգաբնակչությանը. տարեկան ստանում էին 35.000 թունգ (մեկ դույլից պակաս) գինի, 1.200 թունգ օղի: Մնացած 230 այգիները թաթարներինն էին, որոնք էլ դրանք վարձակալությամբ (մեծ մասամբ) տալիս էին հայերին, քանի որ մահմեդական կրոնով արգելված էր ոգելից խմիչքների պատրաստումը, առավել ևս՝ օգտագործումը[2]: Այդ տեսանկյունից շահավետ չէր Անդրկովկասի խաղողագործության տարածքների մեծ մասի բնակեցումը մահմեդականներով, որոնց զգալի զանգվածները քոչվորներ էին: Տնտեսագետ Ա. Արասխանյանի վկայությամբ, «Նուխի գավառում այգեգործությամբ զբաղված են բոլոր բնակավայրերում, բացառությամբ պետական ինը գյուղերի, որոնց բնակիչները քոչվորներ են: Քրիստոնյաները նման խնդիրներ չունեն, բայց նրանք էլ չեն տիրապետում այդ արտադրության նորագույն մեթոդներին ու տեխնիկական միջոցներին»[3]: Ղազախի հարևանությամբ գտնվող Շամշադինի ուղեմասում եղած 259 այգիներից 112-ը պատկանում էին հայերին. մեկ տարում նրանք ստանում էին 4.500 թունգ գինի և 680 թունգ օղի:

Վերը նշված վայրերում արտադրված խմիչքները ցածրորակ էին, որի պատճառով էլ էժան էին գնահատվում. Ղարաբաղի մեկ թունգ գինին արժեր 15, օղին՝ 80 կոպ. արծ., բաքմազի բաթմանը (8 շիշ)՝ 80 կոպ.: Ղազախում գինին՝ 40, օղին՝ 80 կոպ., իսկ Շամշադինում՝ 20 և 60-80 կոպ. արծ.: Այստեղ տարեկան ստանում էին 800 բաթման բաքմազ:

Նշված բնակավայրերում շերամապահները մշակում էին թթի այգիներ՝ տերևները շերամի որդի սնուցման, իսկ պտուղը (թութը) օղի թորելու համար: Շամ-

---

[1] Обозрение российских владений за Кавказом, ч. III, СПб., 1836, с. 295.

[2] Обозрения российских владений за Кавказом. ч. II (“Казахская дистанция” Дм. Зубарова). СПб., 1833, с. 240.

[3] Свод материалов по изучению быта государственных крестьян Закавказского края (*այսուհետև՝* Свод материалов), т. IV, Тифлис, 1888, с. 6.

շաղինում կային թթի 18 այգի (պլանտացիա): Բացի այդ, այստեղով հոսող Կուր և Ախինգ գետերի երկարությամբ ձգվում էին թթենիների շարքերը, որոնցից օգտվում էին շրջակա գյուղերի բնակիչները, որոնք թորում և ստանում էին բավականաչափ թթի օղի[4]:

Պատմական Ղարադաղի տարածքում այգեգործությամբ աչքի էին ընկնում Շուշի, Ջեբրաիլ, Ջհանշիր, Զանգեզուր գավառների գյուղերի մեծ մասը: Ջհանշիրում կային 1000 դեսյատին խաղողի և 328 դեսյատին թթի այգիներ: Տեղաբնակ թաթարներն իրենց ունեցած խաղողի բերքը, Շուշի քաղաքի հայ վաճառականների միջնորդությամբ, վաճառում էին հայազգի գինեգործներին, որով և մեծանում էին վերջիններիս արտադրության ծավալները: Խաղողի մեծ ու բարեկարգ այգիներով նշանավոր էին հիշյալ գավառի Բայ-Ախմեդլի, Խաբարտա, Կասապետ, Քիչիկ Կարաբեկ և Մարազլի գյուղերը: Կոտրլու բնակավայրն ուներ շուրջ 130 դեսյատին թթի և ընդամենը 10 դեսյատին խաղողի այգի: 67 ծուխ ունեցող այս գյուղի բնակիչները շերամապահներ էին և որպես կողմնակի զբաղմունք ու եկամուտ ստանում էին նաև թթի օղի: Խաղողի այգուց ստացված միջին եկամուտը (մեկ դեսյատինից) Մեղրիում (Զանգեզուրի գավառ) կազմում էր 335, Ջևանշիրում՝ 158, Ղազախում՝ 205 ռուբլի[5]: *Մշակվող խաղողատեսակները մեծաթիվ էին ու բազմազան. Ելիսավետպոլի գավառում կար 18 տեսակի, Շուշի-Ջեբրաիլում՝ 21, Զանգեզուրում՝ 15 և այլն: Ջևանշիրում հայտնի էին կրմրենի, շրենի, լկենի, կանանչենի, չմչենի, կեչամ-ջազի և աղագերմազ տեսակները. վերջին՝ աղագերմազը, նշանակում է «այգու տերն այն չի տեսնում», որովհետև այդ տեսակը առատ չէր, թանկ էր և «թաքնվելով մնում էր աննկատ»*[6]:

Նահանգի թարմ, հյութալի խաղողամրգի արտահանումը Թիֆլիս, Բաքու, Օդեսա և այլ վայրեր, ինչպես նաև տեղի բնակչության, հատկապես թաթարների կողմից սպառվող մեծ քանակությունն իրենց բացասական ազդեցությունն էին ունենում ոգելից խմիչքների արտադրության չափերի վրա[7]:

Թաթարական Բայ-Ախմեդլի գյուղի խաղողը լավագույններից էր, որից ստացված գինին էլ թանկ էր, փութը՝ 25–45 կոպ.: Այստեղ լավ մշակված այգու մեկ դեսյատինից ստացվում էր մոտ 350–450 փութ խաղող, որի 300-350-ը վաճառում էին հայերին, իսկ մնացած 100–150-ը՝ օգտագործում պտղի ձևով: Ստացված խաղողի մեկ փութը 30 կոպեկով հաշվարկելիս՝ 350 փութը x 30 կոպ. = 105 ռ., իսկ 450 փթի դեպքում՝ 135 ռ.: Մեկ այգուց ստացվում էր մոտ 180–200 դույլ գինի, մեկ դույլը 70 կոպ. հաշվարկով, կստացվեր 126–140 ռ., որից հանելով մեկ դեսյատին այգու մշակման ծախսը՝ 60 ռ., մաքուր եկամուտը կազմում էր 66–80 ռ.: Ութ փութ թթի պտղից ստանում էին մեկ դույլ (45°) օղի՝ 1 ռ. արժեքով[8]:

---

[4] Обозрение..., ч. II, с. 260-261.

[5] Свод материалов, с. 59, 95.

[6] Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края, т. VII, Тифлис, 1886, с. 172.

[7] П. Д з ю б е н к о. Виноделие на Кавказе (экономический очерк). Тифлис, 1886, с. 41.

[8] Свод материалов, с. 6.

Շաքիի տարածաշրջանում խաղողագործությամբ զբաղվում էին 167 պետական գյուղեր, 94-ը՝ Նուխիի և 73-ը՝ Արեշի գավառներում, Գանձակի (Ելիսավետպոլ) գավառում՝ 118 գյուղ, 62-ը՝ Գանձակի, 56-ը՝ Ղազախի շրջաններում[9]:

Խաղողագինեգործությամբ զբաղվում էին նաև քաղաքներում՝ Գանձակ-Ելիսավետպոլում, Շուշիում, Ելենենդորֆում և գավառական այլ կենտրոններում, որոնցում եղած գինու տեսականու և որակի մասին դիպուկ բնորոշումներ ունի Մ. Թաղիադյանը. «Գինի Շուշւոյ–սոխի ջուր: Այլ պարտաւայն, Աւետարանոցին, Շաքւոյն, Շամախոյ և Գանձակայն ազնիւք յոյժ, որովք լի է քաղաքն»[10]:

1860-ական թվականներին Գանձակն ուներ ավելի քան 15.000 բնակիչ. այնտեղ մշակվում էին 165 խաղողի և 27 թթի այգիներ: Քաղաքի 3.120 (Նուխիում՝ 3.472, Շուշիում՝ 3.552)[11] քարաշեն և այլ տեսակի տներն ու հասարակական կառույցները շրջապատված էին խաղողի վազերով և պտղատու ծառերով, որոնցով ողջ քաղաքը վերածվում էր այգեստանի: Դեռևս 1840-ականներին Գանձակ քաղաքում խաղողից տարեկան ստանում էին 19.000 դույլ գինի և 2.000 դույլ օղի[12]: Գինու համն ու որակը հիշեցնում էին Կախեթի գինի և հաջողությամբ իրացվում էր Թիֆլիսում, Մոսկվայում, Պետերբուրգում և այլուր[13]: Որակյալ տեսակները ցուցադրվում էին. այսպես 1869 թ. Թիֆլիսի գյուղատնտեսական ցուցահանդեսում Նուխի քաղաքի բնակիչ Կ. Ե. Շմիդտը լավագույն գինու համար պարգևատրվել էր բրոնզե մեդալով[14]: Եվ նա միակը չէր:

Արևելյան Հայաստանում ամենուր, «...թե՛ հողի մշակման և թե՛ արդյունաբերած հում նյութերի պատրաստելու միջոցները միանգամայն նահապետական» էին[15]: Բացառություն չէր գինու, օղու արտադրությունը. հարթ հնձանի վրա ոտքերով ճզմված խաղողահյութը հավաքում ու լցնում էին մառաններում գետեղված կավե մեծ կարասների մեջ: Որոշ ժամանակ անց սկսվում էր այդ զանգվածի խմորման գործընթացը՝ եռը. փայտե թիերով օրական 3 անգամ խառնում էին, և որոշ ժամանակ անց գինին պատրաստ էր: Վերին շերտից այն զգուշությամբ անջատում ու լցնում էին նախօրոք պատրաստած ամանների մեջ, իսկ մնացորդ մածուցիկ զանգվածից աշնանը թորում էին օղի: Գինեգործ-տնայնագործներից ոմանք վերին շերտում գոյացած գինին ժամանակին չէին զտում, և այդպես երկար ժամանակ մնալով նույն ամանի մեջ՝ կծվում, փչանում էր և, ըստ Մ. Թաղիադյանի, դառնում «սոխի ջուր»:

Խաղողի վերամշակման «արտադրամաս» էր ծառայում խաղողագործի տան նկուղը, որը զուրկ էր հումքի վերամշակման, պահեստավորման պայմաններից՝ օ-

---

[9] *Նույն տեղում, էջ 16:*

[10] *Ճանապարհորդութիւն Մեսրովբայ Դ. Թաղիդեանց Վ. Ա. Սարգաւագի սրբոյ էջմիածնի ի Հայս, հ. առաջին, Կալկաթա, 1847, էջ 287:*

[11] Сборник статистических сведений о Кавказе, т. I, от. I (г. Елисаветполь), Тифлис, 1869, с. 67, 74.

[12] Обозрение, ч. II, с. 383.

[13] П. Д з ю б е н к о. *Նշվ. աշխ., էջ 37:*

[14] Обзор двадцатипятилетней деятельности “Кавказского общества сельского хозяйства” (1850-1875). Тифлис, 1875, с. 273.

[15] *«Մշակ», 1892, № 7, էջ 1:*

դափոխության, պահանջվող չափի ջերմաստիճանի պահպանման, սանիտարական նվազագույն կանոնների բացակայության և այլ պատճառներով: Դեռ ավելին. գյուղացիական մանր տնտեսություններում նշված աշխատանքները կատարվում էին բացօթյա՝ ծառերի ստվերներում, ուր և թաղվում էին գինու հիշյալ կարասները: Չկային ժամանակակից տեխնիկական սարքերն ու գործիքները՝ ճզմիչ մամլիչներ, ջերմաչափեր, և որ կարևորն էր՝ կապիտալ միջոցները[16]: Նման հարցերում բացառություն էր Ելենենդորֆ գաղութ-քաղաքը, ուր XIX դ. սկզբին բնակություն էին հաստատել աղանդավոր գերմանացիները: Ի տարբերություն վերը նշված վայրերի, այստեղ խաղողագործությամբ և ոգելից խմիչքների արտադրությամբ զբաղվողները պտղի վերամշակումը կատարում էին մեխանիկական սարքերով, որոնք պատրաստում էին իրենք՝ գինեգործները և արհեստավորները (դարբին, ատաղձագործ): Հայտնի է, որ նրանք իրենց սարքերով մասնակցել են ցուցահանդեսների: Այսպես, «Այգեգործական տարբեր գործիքների ու հարմարանքների նմուշներով ցուցահանդես է ներկայացել Ելենենդորֆ քաղաքի գերմանացի բնակիչ՝ Բեպլե Ֆրիդրիխը»[17]: Բացի այդ, գաղութաբնակները պահպանում էին իրենց կապերը հայրենի Գերմանիայի հետ, որտեղից և ներմուծում էին տեխնիկական նորագույն սարքեր, գործիքներ ու այլ պարագաներ: Ելենենդորֆում յուրաքանչյուր մենատնտես տարեկան ստանում էր առնվազն 1.500, ոմանք նաև 2.000-5.000 դույլ գինի: Խաղողի տեսակավորման ու գինու նստվածքային մնացորդներից թորում էին օղի, սպիրտ: Արտադրողներից երկուսը զբաղվում էին նաև կոնյակի արտադրությամբ. մեծ համբավ ուներ հանրահայտ Ֆոռերի կոնյակի գործարանը (XIX դ. վերջ): Ի դեպ, նահանգում գործող՝ գարեջրի ու հանքային արհեստական հեղուկների (լիմոնադ) միակ գործարանը գտնվում էր այս վայրում. տարեկան արտադրվում էր 20.000 դույլ գարեջուր և մոտ 60.000 շիշ լիմոնադ[18]:

Ելենենդորֆի հարևանությամբ գտնվող Գետաշեն գյուղական համայնքի Չիլկին կոչված ավան-գյուղակն ուներ 60 դեսյատին խաղողի այգի: Տեղի գինին համարյա նույնքան որակյալ էր, որքան գերմանացիներինը: Վերջիններիս օրինակով նրանք ևս մշակում էին սև ու սպիտակ կախեթի, էծենի (հավանական է՝ իծապտուկ), չիմչենի, թավրիզենի և այլ խաղողատեսակներ: Չիլկինում մեծաքանակ վաճառքում մեկ բաթման գինին արժեր 30–50 կոպ., իսկ մանրածախի դեպքում մեկ շիշն արժեր 7 կոպ[19]:

Ընդհանուր առմամբ՝ Ելիսավետպոլի նահանգում եղած հնարավորությունների համեմատությամբ, արտադրանքներն աննշան էին. մոտավոր պատկերացում կազմելու համար նշենք, որ 1880-ականներին ողջ Կովկասում տարեկան արտադրվում

---

[16] Сборник статистических сведений о Кавказе, т. II, Тифлис, 1872, с. 182-183; *«Գյուղատնտես» ամսագիր, 1909, № 25, էջ 396:*

[17] Кавказская выставка предметов сельского хозяйства и промышленности. Краткий путеводитель-план, Тифлис, 1889.

[18] Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Т. XXIX, ч. II (Колония Еленендорф). Тифлис, 1901, с. 19-20.

[19] Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис, 1896, т. XXV, от. II, с. 59.

էր 10 միլիոն դույլ գինի, մինչդեռ նույնքան տարածք զբաղեցնող Ֆրանսիայում՝ 300 միլիոն դույլ[20]*: Նման իրավիճակը մտահոգիչ էր ոչ միայն տեղի արտադրողների, այլ նաև պետության համար: Տեղական արտադրության բարելավումով նախ՝ Ֆրանսիայից ներմուծվող խմիչքների քանակը կնվազեր, և պետական գանձարանը կհարստանար ակցիզային հարկերից գանձվող դրամական միջոցներով: Դեռևս 1829 թ. խաղողի այգետերերի համար սահմանվեցին մի շարք հարկեր, որոնց գանձման իրավունքը տրվում էր վարձակալությամբ՝ վերածվելով մենաշնորհի: Հետագայում գանձումները կատարվում էին անմիջական արտադրողներից, ինչը խթանեց արտադրողականության բարձրացմանը և ազատ վաճառքը*[21]*: Իսկ 1834 թ. նոյեմբերի 11-ի օրենքով սահմանված ակցիզը վերաբերում էր խմիչքների առևտրին՝ մեկ դույլ գինու վաճառքից 15 կոպ., օղուց՝ 1 ռ.: Բացի դրանից, այդ առևտրով զբաղվողները պետք է ունենային նաև արտոնագիր (պատենտ), որի համար վճարում էին լրացուցիչ գումար:*

1848 թ. հունիսի 7-ի, 1850 թ. ապրիլի 20-ի օրենքներով բարձրացվեց նաև արտասահմանից ներմուծվող խմիչքների մաքսը. նպատակը՝ նաև տեղական արտադրությունը խթանելն էր: 1873 թ. փետրվարի 13-ի օրենքով ակցիզային հարկերի գանձման վարձակալական կարգը վերացավ և փոխարենը ստեղծվեց Անդրկովկասի ակցիզային վարչություն: Ըստ այդ օրենքի՝ հարկը գանձվում էր արտադրված գինու և օղու ողջ քանակությունից՝ անկախ նրանից, թե այն որտեղ և ինչ նպատակով (վաճառելո՞ւ, թե՞ սեփական կարիքները հոգալու համար) է արտադրված: Հարկային այս կարգն ավելի խստորեն կիրառվեց 1870–80-ական թվականներին, որից և էլ ավելի հարստացավ պետական գանձարանը. 1872 թ. միայն Անդրկովկասից գանձված ակցիզային հարկը 460.000 ռուբլի էր, իսկ 1892-ին այն հասավ 2 միլիոնի[22]*: Բացի այդ, հարկահավաքները կատարում էին խախտումներ, չարաշահումներ, գործադրում կոպտություններ. «Ով փոքր ի շատե ծանոթ է ակցիզի և այն գործադրող աստիճանավորների կամայականությունների հետ մեծ քաղաքներից հեռու գտնված անկյուններում, կարող է հասկանալ, թե դրանք որքան դժվարություններ են հարուցում գյուղացու համար... շատ անգամ նա հանդիպում է աստիճանավորների կապրիզներին, շատ անգամ օրենքի նրբությունը չհասկանալով և չկատարելով՝ ռամիկն ենթարկվում է տուգանքի,* իսկ ակցիզի տոկոսները շատ են*»*[23] *(ընդգծումը մերն է – Գ. Ա.): 1884 թ. հուլիսի 5-ի օրենքով մեկ Տրալլես (սանդղակ) միավորի դիմաց գանձվում էր 2 կոպ. (մեկ դույլ օղուց՝ 2 ռ.): Զուգահեռ բարձրանում էր նաև պատենտային հարկը, որը շուկայից դուրս էր մղում մանր առևտուրը, և որն աստիճանաբար կենտրոնանում էր գործարանատեր-առևտրականների ձեռքում: 1887 թ. Ս. Պետերբուրգում հրավիրված «Փորձառու գինեգործների համաժողովում» հայտարարվեց. «Պատենտի գինը հարկավոր է բարձրացնել, որովհետև ի հայտ են*

[20] *«Նոր դար», 1887, № 16:*

[21] Вестник финансов, промышленности и торговли. СПб., 1885, № 21, с. 486.

[22] *Նույն տեղում, էջ 171:*

[23] *«Մշակ», 1878, № 114:*

եկել մանր գինեվաճառներ, որոնք միայն վնասում են գործի կանոնավորությանը»[24]: Նշված հանգամանքները բացասաբար էին ազդում մենատնտես-տնայնագործ արտադրողների վրա. պակասում էր նրանց ձեռնարկությունների թիվը: Օրինակ՝ Կասապետ հայկական գյուղը 1875-78 թթ. ուներ օղու 13, այսպես կոչված, գործարան, 1883–84 թթ.՝ 5-ը և 1885–86 թթ.՝ 2-ը[25]. նվազման նման միտում նկատվում էր նաև մյուս բնակավայրերում: Հատկապես 1873–1884 թթ. «հարկային քաղաքականության ծանրությունն ուղղակի խեղդում էր մանր այգեգործ-գինեգործներին»[26], որոնք և դուրս էին մղվում արտադրական ոլորտից. խաղողի այգիները դառնում էին անշահավետ. 1884–85 թթ. մեկ դեսյատին խաղողի այգու գինը 1.500-ից իջել էր 800, մինչև իսկ 300 ռուբլու[27]: «Խաղողի այգիները մեզ աղքատացրին ու քայքայեցին», տրտնջում էին այգեգործ-խաղողագործները, քանի որ, չնայած գործադրվող ջանքերին, նրանք խրվում էին պարտքերի մեջ ու մնում անհատույց: Հուսահատ այգետերերից շատերը ոչնչացնում էին խաղողի տնկիները (վազերը)՝ տարածքը վերածելով պտղատու ծառերի այգու կամ վարելահողի: Այս երևույթը շատ անհանգստացրեց խոշոր գործարանատերերին, որոնք դիմեցին Անդրկովկասի ակցիզային վարչությանը՝ հարկերը մեղմացնելու խնդրանքով, սակայն ապարդյուն[28]: Արդյունքը եղավ այն, որ խիստ կրճատվեց տնայնագործական արտադրության ոլորտը. ի հայտ եկան կապիտալիստական արտադրության նոր գործարաններ, ուր որոշակի կիրառվում էր վարձու աշխատանքը և օգտագործվում հումքի գնման ու մշակման նոր մեթոդներ և միջոցներ: Ոգելից խմիչքների արտադրությունն անջատվում էր այգեգործությունից և ընդհանրապես գյուղատնտեսությունից՝ վերածվելով արդյունաբերական առանձին ճյուղի[29]:

XIX դ. վերջին բուն Ռուսաստանում արդյունաբերության տարբեր ճյուղերը, նաև ալկոհոլային խմիչքների արտադրությունը, վերելք ապրեցին: Այս նոր իրավիճակում Անդրկովկասի հետ մրցակցությունը նրան ձեռնտու չէր, և 1887 թ. հունիսի 15-ի նոր կանոնադրությամբ ակցիզային հարկերի նորմը 48-ից հասցվեց 58 %-ի, մեկ աստիճան սպիրտից գանձվող ակցիզը 3 կոպեկից՝ 4 կոպեկի: Վերացնելով մի շարք արգելքներ՝ տեղի այգետեր-գինեգործներին տրվեցին արտոնություններ[30], որոնք ուղղված էին Անդրկովկասում գործող խոշոր արդյունաբերողների դեմ, կասեցնելով դրանց հետագա զարգացումը: Սակայն Արևելյան Հայաստանում կոնյակի արտադրության անկասելի աճը փոխեց իրավիճակը: Կոնյակի որակյալ սպիրտ ստանալու համար կիրառվում էր բազմաթորման եղանակը: Եվրոպայից ներմուծվում էին կատարելագործված սարքեր, մեքենաներ, լաբորատորիաներ՝ համապատասխան սարքավորումներով և այլն: Անհատ ու մանր գինեգործ-ձեռնարկատերերից

---

[24] *«Նոր դար», 1887, №16:*

[25] Материалы для изучения…, т. VI, ч. I, Тифлис, 1886, с. 395.

[26] *«Մուրճ», 1891, №1, էջ 9:*

[27] *Հայաստանի ազգային արխիվ, ֆ. 113, ց. 1, գ. 936, թ. 19-20:*

[28] *Նույն տեղում, թթ. 15-20, 24-31:*

[29] *Գ. Ա ռ ա ք ե լ յ ա ն. Արևելյան Հայաստանի արդյունագործությունը XIX դ. II կեսին, Երևան, 1990, էջ 205:*

[30] “Кавказское сельское хозяйство”. Тифлис, 1895, № 65, с. 1129.

գնում էին մեծ քանակությամբ գինի՝ կոնյակի սպիրտ թորելու համար: Սակայն, 1892 թ. բարձրագույն հրամանով[31] ակցիզային հարկն էլ ավելի բարձրացավ. ցանկացած մթերքից թորված սպիրտի 1°-ից գանձվում էր 10 կոպ., մեկ դույլից՝ 10 ռ.: Չնայած արգելքներին՝ գինու, կոնյակի արտադրության վերելքն անկասելի էր. հիմնվում էին նոր գործարաններ ոչ միայն քաղաքներում, այլ նաև հումքի բազա ունեցող գյուղերում:

1893 թ. Անդրկովկասում արտադրված սպիրտի ընդհանուր քանակը 33.350.432° էր, որից 6.061.690°-ը կամ 24%-ը արտադրվել էր Ելիսավետպոլի նահանգում, ուր միայն Շուշիի գավառում կենտրոնացած էր Անդրկովկասի թթի օղու արտադրության 98,8 %-ը[32]:

Դարավերջին Արևելյան Հայաստանում խաղողի լավագույն տեսակները և դրանցից ստացվող ոգելից խմիչքների որակյալ արտադրությունը գրավում էին նաև օտարերկրացիներին. ֆրանսիացի, գերմանացի, հրեա կապիտալիստները Կովկասում գնում էին խաղողի պլանտացիաներ և հողեր՝ նորերը մշակելու միտումով: Հիմնում էին նոր, կատարելագործված սարքավորումներով գործարաններ, հումքը գնում էին նաև տեղացի այգեգործներից: Երևույթը մտահոգիչ էր. «Հեռու չէ այն ժամանակը, երբ այդ հարստությունն էլ մեր ձեռքից կխլեն օտար Եվրոպայի գումարատերերը, իսկ մենք այդ գործում բանվորների դրությունը կբռնենք, միակ շահը և աշխատանքը մեր ձեռքից կխլեն»[33]:

Ոգելից խմիչքների արտադրության աճն իր հերթին խթանում էր խաղողագործության ընդարձակումը: Ստորև բերվող աղյուսակի տվյալներից երևում է, թե դա Ելիսավետպոլի նահանգում ինչ չափեր էր կրում (1896 թ.)[34]:

Տեղավայրի անունը (գավառ)	*Գյուղերի ընդհանուր թիվը*	*Եղած գյուղերի որ % էր զբաղվում խաղողագործությամբ*	*Այգիների զբաղեցրած տարածքը (դեսյատիններով)*	*Տնամերձ հողերի որ % էր այն կազմում*
Ելիսավետպոլի	*62*	*59,61*	*1,735,3*	*0,73*
Ղազախի	*56*	*81,16*	*1241*	*1,71*
Նուխիի	*94*	*94,00*	*11,141,79*	*7,99*
Արեշի	*73*	*91,11*	*6,688,04*	*7,46*
Շուշիի	*49*	*87,5*	*2,511,74*	*4,5*
Ջեբրաիլի	*36*	*85,7*	*862,25*	*4,9*
Ջևանշիրի	*30*	*59,61*	*1,328*	*1,62*
Զանգեզուրի	*68*	*41,23*	*1,093,43*	*0,71*
ընդամենը	*468*	*70,54*	*26,601,83*	*28,36*

[31] *Հայաստանի ազգային արխիվ, ֆ. 113, ց. 2, գ. 70, պ. 72–73:*
[32] Собрание узаконений и распоряжений правительства. СПб., 1892, № 136, с. 1201.
[33] *«Արաքս», Թիֆլիս, 1888, գ. Ա, էջ 11:*
[34] Свод материалов, с. 27.

Մեկ այլ աղբյուրում կարդում ենք, որ Ղարաբաղում (հատկապես Շուշիի գավառում) 1895 թ. խաղողի, թթի այգիները զբաղեցնում էին 7000-8000 դեսյատին, որից 5000-ը միայն խաղողի[35]: Ելիսավետպոլի նահանգի՝ 11.700 դեսյատին այգիները (աղյուսակում՝ 26.601,83 դեսյատին, տարբերությունն ակնառու է) կազմում էին Անդրկովկասում եղած խաղողի այգիների տարածքի 13%-ը: Նահանգում տարեկան արտադրվում էր 3⅓ միլիոն աստիճան խաղողի օղի, Կովկասում արտադրվածի՝ ⅓-ը. դրան գումարած նաև այլ մրգերից (թութ, սալոր, ծիրան և այլն) թորված օղու, սպիրտի քանակը՝ տարեկան կազմում էր 11 միլիոն աստիճան[36]: 1898–99 թթ. Ելիսավետպոլի նահանգում մշակվել էին 1.673.000 փութ խաղող, որից ստացվել էր 3.382.000º խաղողի սպիրտ և 560.000 դույլ գինի, 1 դույլը՝ 1 ռ. 50 կոպ.: Գինու ողջ քանակն արժեր 672.000-ից՝ 840.000 ռուբլի: Խաղողի և թթի (670.000º) սպիրտի ընդհանուր քանակը՝ 10.082.000º, 1º-ը՝ 10.5 կոպ., ստացվում էր 1.050.000 ռուբլի: Ըստ այս տվյալների՝ տարեկան միջին եկամուտը կազմում էր 1.800.000-ից 2 միլիոն ռուբլի[37]:

XIX դ. 90-ական թվականներից ոգելից խմիչքների արտադրությունն անջատվում էր այգեգործությունից և ընդհանրապես գյուղատնտեսությունից՝ վերածվելով արդյունաբերական առանձին ճյուղի. հատկապես կոնյակի արտադրությունը, որը շրջանցեց մանուֆակտուրային փուլը՝ անցում կատարեց դեպի մեքենայացված գործարանային արդյունաբերություն: Նկատենք, որ Անդրկովկասում նշանավոր էր նաև Շուշի գավառի Մուրադ-Բեկլու գյուղի «Սողոմոնյան եղբայրներ» ֆիրմային պատկանող կոնյակի գործարանը: Այն հիմնվել ու գործում էր 1853 թվից: 1880-ականներին գործարանը արտադրական մեծ չափեր էր ընդունել և կարող էր մրցել Անդրկովկասի ու Ռուսաստանի ցանկացած ֆիրմայի հետ: «Սողոմոնյան եղբայրների» կոնյակի սպիրտի արտադրությունը սկսվել էր 1886 թվից, իսկ 90-ականներին այն էլ ավելի էր ծավալվել՝ Մուրադ-Բեկլու գյուղը վերածելով «արդյունաբերական փոքրիկ քաղաքի»: Որպես հումք տարեկան օգտագործվում էր 40.000 դույլ տեղական բարձրորակ գինի, արդյունքը լինում էր 350.000–400.000º սպիրտ, որը մեկ տարի պահելուց հետո ուղարկվում էր Թիֆլիս՝ իրենց գործարանում հետագա մշակման: «Սողոմոնյան եղբայրներ» ֆիրմայի մյուս ձեռնարկությունը գտնվում էր Երևանում, ուր տեղական բարձրորակ գինու տեսակներն էլ ավելի նպաստավոր էին կոնյակի արտադրության համար: Նրանց ձեռնարկություն-գործարաններում խստագույնս պահպանվում էին արտադրական և աշխատանքային կարգուկանոնի այն բոլոր գործընթացները, որոնք կիրառվում էին Ֆրանսիայի Կոնյակ քաղաքում: Թիֆլիսի ձեռնարկությանը կից գործում էր նաև լիկյորների տեսականու արտադրամաս[38]:

---

[35] *Ե. Լ ա լ ա յ ա ն. Վարանդա.– «Ազգագրական հանդես», գիրք Բ, 1887, էջ 86-87:*

[36] Е. Н а у м е н к о. Елисаветпольская губерния (Военно-стратегическое описание). Тифлис, 1903, с. 355-358.

[37] С. З а в а р о в. Кавказ в сельскохозяйственном отношении в 1899 г. Тифлис, 1900, с. 200.

[38] Вестник виноделия. СПб., 1900, № 9, с. 562-563.

XIX դ. վերջում նշված ու չնշված ձեռնարկությունների մեծ մասը՝ եվրոպական «Պիստորիուս», «Դերուա» և առաջավոր այլ սիստեմների գործարաններ էին: Դրանց արտադրանքը վաճառվում էր տեղում և արտահանվում Լեհաստան, Պարսկաստան, Ռուսաստան, մինչև իսկ Ճապոնիա[39] և այլուր:

Ի մի բերելով շարադրված նյութը՝ հանգում ենք այն եզրակացության, որ խաղողագործությունը Ելիսավետպոլի նահանգի ազգաբնակչության տնտեսության կարևորագույն ճյուղերից էր, որից ստացված եկամուտները լրացնում էին գյուղատնտեսության տնտեսական կարիքներն ու նպաստում ալկոհոլային խմիչքների կապիտալիստական գործարանային արտադրության ձևավորմանն ու զարգացմանը:

ВИНОГРАДАРСТВО И ПРОИЗВОДСТВО АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ В ЕЛИЗАВЕТПОЛЬСКОЙ ГУБЕРНИИ (XIX в.)

ГОАР АРАКЕЛЯН

Р е з ю м е

В 1880-х годах в Восточной Армении, особенно в Ереванской и Елизаветпольской губерниях, на основе виноградарства и виноделия начало развиваться и коньячное производство. В 1886 г. в деревне Мурад-Беглу Шушинского гавара начал работать коньячный завод фирмы “Братья Согомоняны”. В качестве сырья для производства высококачественного коньяка использовалось 40 тыс. ведер местного вина в год. Эта фирма имела свои предприятия также в Ереване и Тифлисе. В 1893 г. из производившихся во всем Закавказье 33350432° спирта 6061690° или 24% приходилось на Елизаветпольскую губернию. В Шушинском уезде было сосредоточено 98,8% производства тутовой водки.

[39] Кавказское сельское хозяйство, 1897, № 182, с. 420.