

ՀՐԱՉ ԲԵԳԼԱՐՅԱՆ

Պատմական գիտությունների թեկնածու

ԽԱՂՈՂԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ ՄԻՋՆԱԴԱՐՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Խաղողի մշակությունը Հայկական լեռնաշխարհում ծագել է անհիշելի ժամանակներից: Հնագիտական մարդն, ամենայն հավանականությամբ, օգտվել է այնտեղ լայնորեն տարածված խաղողի վայրի տեսակներից: Խաղողագործությունն ու գինեգործությունը Արարատ լեռան ստորոտին տարածված են եղել Նոյ նահապետի ժամանակներից: Անհիշելի ժամանակներից խաղողագործության ու գինեգործության կենտրոններ են եղել Աղձնիքը, Մոկքը, Պարսկահայքը, Վասպուրականը, Արարատյան դաշտը և Հայաստանի այլ շրջաններ:

Հայտնի է, որ Վանի Արարատյան թագավորությունում լայնորեն մշակել ու վերամշակել են խաղողը: Ուրարտական քաղաքների պեղումների ժամանակ բացված բազմաթիվ գինու մառաններն ու նրանցում եղած կարասները, գինեգործության, խաղողի մշակման ու վերամշակման մասին հիշատակությունները վկայում են այդ ճյուղում նրանց ունեցած հարուստ գիտելիքների մասին: Այսպես, Արգիշթի 1-ին թագավորը Արգիշթիխինի քաղաքի հիմնադրման մասին արձանագրության մեջ (Ք. ա. 776 թ.) ասում է. «Գետից չորս ջրանցք անցկացրի, խաղողուտ և անտառ տնկեցի»¹: Իսկ Ասորեստանի Սարգոն 2-րդ արքան, հաղորդելով դեպի Վանի թագավորություն կատարած իր արշավանքի մասին, հայտնում է. «Նրանց խաղողի վազերը ամբողջությամբ հավաքեցի և կրակով այրեցի»²:

1958 թ. պեղումների ժամանակ Կարմիր բլուրից գտնվել են խաղողի կորիզներ, որոնք պատկանում են խարջի կամ գառան դմակ տեսակին³: Բազմաթիվ վկայություններ կան այն մասին, որ խաղողագործությունը լայն տարածում է ունեցել նաև հելլենիստական Հայաստանում: Ստրաբոնը գրում է. «Ասում են, թե Վրկանայում մի որթատունկը տալիս է մի մետրետ գինի, մի թզենին 60 մեդիմոս թուզ, իսկ հասկից ընկած ցորենը նորից է բուսնում... նույնպես լինում է Մատիանում՝ Մարաստան, Շակաշենում և Արաքսենում՝ Հայաստան»⁴: Նույն հեղինակը մի այլ առիթով հավաստում է. «Հայաստանի ներսում կան շատ լեռներ և շատ լեռնաշղթաներ, որոնց մեջ խաղողի այգին հեշտությամբ չի աճում. նա ունի և շատ հովիտներ, ոմանք չափավոր, ոմանք էլ շատ բերրի, ինչպես Արաքսենի դաշտը»⁵:

Խաղողի և նրա վերամշակության մասին հարուստ տեղեկություններ կան նաև հայ

¹ Հայ ժողովրդի պատմության քրեատմատիա, հ. 1, Երևան, 1981, էջ 57:

² Նշված աշխատություն, էջ 32, 33:

³ **Н. Арутюнян**, Земледелие и скотоводство Урарту, Ереван, 1964, с. 134.

⁴ **Ստրաբոն**, քաղեց և թարգմանեց Հ. Աճառյանը, 1940, էջ 13:

⁵ **Ստրաբոն**, նշվ. աշխ., էջ 55:

միջնադարյան աղբյուրներում: «Վեցօրյայի» հեղինակն, օրինակ, զարմանում է, թե այդ ինչպես է լինում, որ միևնույն խոնավությունը որթի մեջ քաղցրություն է կուտակում, որից գինի են պատրաստում, մյուս դեպքում, ձիթենու մեջ՝ յուղ, և ինչպես է լինում, որ մի դեպքում խոնավությունը վերածվում է քաղցրության, իսկ մի այլ դեպքում՝ պարարտության⁶: Մի այլ առիթով էլ Մեծն Բարսեղը գրում է. «Այլ եւ միտ եղեալ նայեսցուք, թէ զիա յոյ ծակոտեալ դրոշմեալ են իբրեւ զգործ քանդակագործի, զարմանալի տերեւք այգւոյ»⁷: Նշենք, որ միջնադարյան Հայաստանում հաճախ այգի ասելով հասկանում էին հենց խաղողի այգին: Օրինակ, Վարդան Այգեկցու առակներից մեկում ասվում է. «Եւ թագաւորն հումքի արար, թէ զինչ որ ի յիմ իշխանութեանս այգի կայ, փակեցեք եւ զկարասնին կոտորեցեք»⁸: Գոշավանքի 1301 թ. մի արձանագրության մեջ էլ ունի Թաղարտեր հաղորդում է. «Էտու ... յիմ խասս այգուն Ճ կուծ գինի»⁹: Ուշագրավ է այն հանգամանքը, որ միջնադարյան Հայաստանում խաղողի նորատունկ այգին մատնարկ են անվանել:

Դեռևս 5-րդ դարում փորձ է արվել մեկնաբանել որթի, նրա տերևների կառուցվածքը, ինչպես նաև խաղողի հասունացման հետ կապված հարցերը: Եվ խաղողի «քանդակաձև» տերև ունենալու պատճառը համարվել է արևի ճառագայթների ճիշտ բաշխումը կարգավորելը, քաղցրաշունչ օդը չափով ստանալը, ինչպես նաև բերքը խստաշունչ հողմերից պաշտպանելը¹⁰: Մովսես Խորենացուն վերագրվող «Գիրք պիտոյից»-ում հատուկ գլուխ կա, որտեղ իրար հետ բաղդատվում են որթատունկն ու ձիթենին: Ճիշտ է, այստեղ պատմիչը հիմնականում պախարակում է որթատունկը, նրա գինետու լինելու հանգամանքն ի նկատի ունենալով, սակայն արժեքավոր տեղեկություններ է հաղորդում նրա բնույթի, մշակման մի քանի առանձնահատկությունների և տարածման ու աճման շրջանների վերաբերյալ: Այսպես, օրինակ, նա գրում է, թե այս մշակույթը տարածված է ոչ միայն դաշտային ախորժավոր վայրերում, որոնց «հոսմամբ թօնիցն բերմամբ հեղեղեն, այլ նաև ավազախիր տեղերում»: Մի այլ տեղ էլ նշում է, թե որթը շատ նուրբ է և շուտ է տուժում բնական աղետներից. «... ի կանխագունեն՝ ցրտով, և կամ անգիտութեամբ բերրիսն խզելով ուռս, և յանսգանեն, ի դոյզն շարժմանէն պտղաթափ և ծաղկազերծ լինելով, ուստի անհնարին դժնդակ լինի երկրագործացն զգուշանալ ի պահպանութեանցս սորա»¹¹: Եվ բացի սրանից էլ ուշ է հասունանում, որի պատճառով շատ հաճախ ձեռնունայն է թողնում երկրագործին¹²: Նույն գլխի մի այլ հատվածից էլ իմանում ենք խաղողի վազի մշակման վրա կատարվող աշխատանքների հերթականության մասին: Նա նշում է բերլը և բաժակելը, ավելորդ «ուղեշս յապաւել»-ը, «գօտար բոյսս խլել»-ը,

⁶ **Բարսեղ Կեսարացի**, Յաղագս վեցարեայ արարչութեան, աշխատասիրությամբ Կ. Մուրադյանի, Երևան, 1984, էջ 158:

⁷ **Բարսեղ Կեսարացի**, նշվ. աշխ., էջ 155-156:

⁸ **Н. Марр**, Сборники притч Вардана, часть 2, СПб, 1894, с. 301.

⁹ **Գ. Քոչարյան**, Դվինից հայտնաբերած արտադրական նշանակության սալ, «Լրաբեր» հաս. գիտ., Երևան, 1978, թիվ 2:

¹⁰ **Բարսեղ Կեսարացի**, նշվ. աշխ., էջ 155-156:

¹¹ Մյուրյ քերթողահօր մերոյ Մովսեսի Խորենացոյ նախակրթութիւն հռետորական ասացեալ Գիրք պիտոյից, Վենետիկ, 1796, էջ 232-234 (Այսուհետև՝ Մ. Խորենացի, Գիրք պիտոյից):

¹² **Մովսես Խորենացի**, Գիրք պիտոյից, էջ 235-236:

«զգետնանախանձութենէն ի վեր ամբառնալ»-ը, «ջուրք արբուցանել»-ը և այլն¹³: Նշվածի հիման վրա հնարավոր է վերականգնել աշխատանքների հաջորդականությունը հետևյալ կարգով. փորել, բաժակել, էտել, որն այստեղ կոչվում է «ուղէշ յապաւել», քաղհանել, ջրել¹⁴: Վերը թվարկված գործողությունները ցույց են տալիս, որ հնագույն ժամանակներից հայտնի են եղել խաղողի մշակման տարբեր գործընթացները: Ճիշտ է, այս մշակույթը շատ աշխատատար է եղել, բայց այն լայն տարածում է ունեցել Հայաստանում, որն էլ հարուցում է Խորենացու տրտունջը: Այդ առիթով նա գրում է, թե խաղողը փափագելի է թվում իր համով և գույնով, սակայն իր ներսում ունի դժնդակ չարություն¹⁵: Այս մշակաբույսի մասին այսպես արտահայտվելու համար պատմահորն ակնհայտորեն առիթ է տվել նրանից գինի ստանալը, դրանով պայմանավորված՝ հարբեցողությունը:

«Գիրք վաստակոցը» խոսում է խաղողի այգի տնկելու և նրա բերքը շուտ հասունացնելու ձևերի մասին. «Երբ տնկես այգին՝ դու ի տակքն քաղցր խաղողի կուտ լից և սակաւ մի աղի ջուր, նա շուտ հասուցանէ զբերն: Եւ թէ յամեն լնուս՝ նոյն է»¹⁶:

Խաղողի մշակման և վերամշակման մասին են պատմում նաև միջնադարյան պատկերաքանդակները, որոնց մեջ կարելի է հանդիպել երկրագործությանն ու խաղողագործությանը վերաբերող բազմաթիվ քանդակների: Այսպես, խաղողի մեզ հայտնի ամենահին պատկերմանը հանդիպում ենք Աղցի Արշակունիների դամբարանի մի քարի վրա, որտեղ պատկերված է թռչուն և ցլիկ՝ խաղողի վազերի մեջ¹⁷: Խաղողաքաղի տեսարան է պատկերված Դվինից գտնված 5-րդ դարի կառույցի ճակատակալ քարի վրա: Այստեղ պատկերված են խաղողի վազի տերևներն ու հասուն ողկույզները: Այգեկույթի տեսարան ներկայացնող այս քանդակում խաղողի վազերի մեջ պատկերված են երկու մարդ, որոնք բերք են հավաքում: Մեկի կողքին դրված է արդեն լցված զամբյուղը: Լ. Դուրնովոն գտնում է, որ խաղողի վազը խորհրդանշում է քրիստոնեական ուսմունքը, և հետևաբար, վազի հետ պատկերված մարդիկ նրանք են, ովքեր ընդունում են այդ ուսմունքը: Չնայած սրան, նա չի ժխտում, որ անկախ սիմվոլիկայից, պատկերող վարպետը գործը ներկայացրել է իբրև ռեալ ու կենցաղային¹⁸:

1938 թ. Դվինի պեղումների ժամանակ գտնվել է կավե մի փոքր կարասի բեկոր՝ խաղողի ողկույզներով զարդարված: Այն համարվում է իր տեսակի մեջ եզակի և թվագրվում է 5-7-րդ դարերով¹⁹: Խաղողի վազերի պատկերներ կան նաև Զվարթնոցի քանդակներում: Լ. Դուրնովոյի կարծիքով խաղողի վազերի և նոան քանդակի ավանդույթը Զվարթնոցից անցել է Աղթամարի վանքին, որտեղ տերևների ու ողկույզների մեջ պատկերված են մարդիկ, որոնք զբաղված են խաղողի այգին մշակելու հետ կապված տարբեր

¹³ **Մովսես Խորենացի**, Գիրք պիտոյից, էջ 234:

¹⁴ Որքի էտի մասին է հիշատակում նաև Մխիթար Գոշը իր մի առակում. «Ի լինել որթոյն որդէկոտոր ի գարնանային ժամանակի և յարտասուելն՝ եկին տունկք ամենայն մխիթարել զնա»: Տարբեր տնկիների մխիթարանքին որթը պատասխանում է. «Այլ այս է մխիթար անձին, զի մնացեալն իմ որդիք պտղաբեր լինին և պատճառ ուրախութեան մարդկան» (Մխիթար Գոշ, Առակներ, Երևան, 1951, էջ 48):

¹⁵ **Մովսես Խորենացի**, Գիրք պիտոյից, էջ 23:

¹⁶ Գիրք վաստակոց, Վենետիկ, 1877, էջ 132:

¹⁷ Լ. Դурново, Очерки изобразительного искусства средневековой Армении, Москва, 1979, с. 25.

¹⁸ Լ. Դурново, նշվ. աշխ., էջ 47:

¹⁹ Գ. Ղաֆադարյան, Դվին քաղաքը և նրա պեղումները, հ. 1, Երևան 1952, էջ 47:

աշխատանքներով (լուս. 1)²⁰:



լուս. 1

Հայտնի են Արծրունյաց Գագիկ թագավորի ջանքերը հողերի մշակման, խաղողի ու պտղատու այգիների տնկման հարցերում: Դա իր լավագույն արտահայտությունն է գտել Աղթամարի վանքի որթագալարի զարդագոտու քանդակներում: Այս գոտին անընդհատ գալարվող մի որթատունկի տեսքով բոլորում է ողջ կառույցը: Այնտեղ, խաղողի հասուն ողկույզների տակ պատկերված են աշխարհիկ կյանքին, հատկապես երկրագործությանը նվիրված Բազմաթիվ տեսարաններ, որոնցից աչքի է ընկնում հատկապես Գագիկ արքային պատկերող քանդակը: Արքան ծալապատիկ նստած է բարձի վրա, աջ ձեռքին՝ գինու գավաթ, իսկ ձախում՝ խաղողի ողկույզ: Հետագոտողներն իրավացիորեն գտնում են, որ այս սյուժեն Գագիկ արքայի պալատի առօրյա կյանքից է անցել այս բարձրաքանդակներին:

Բերքահավաքի տեսարան է պատկերված որթագալարի գոտու արևմտյան ճակատի ձախ հատվածում: Աջ ծնկին իջած, խաղողով լի կողով շալակած մարդը փորձում է բարձրանալ: Ասենք, որ բերքահավաքի այս տեսարանը եզակի չէ այստեղ: Որթագալարի գոտու մի այլ հատվածում էլ պատկերված են բերք հավաքող, խաղողի ողկույզներով լի կողովները մեջքին կամ կողքին դրած մշակներ: Բազմաթիվ սյուժեներ էլ ցույց են տալիս այգու պահապանների պայքարը այգին վնասող ընտանի կենդանիների կամ գա-

²⁰ Л. Дурново, նշվ. աշխ., էջ 17, 75:

զանների դեմ: Օրինակ, որթագալարի հատվածներից մեկում պատկերված է բերքահավաքով զբաղված մարդկանց վրա հարձակման տեսարան: Երկու այգեպաններից մեկը մենամարտի է բռնվել ամեհի գազանի հետ, իսկ մյուսը կողովները վերցրած փախուստի է դիմում: Մի այլ սյուժեում էլ այգեպանը նիզակով խոցում է արջին: Ուշագրավ է նաև որթագալարի գոտու մեջ պատկերված այգու բերքը չարիքներից պաշտպանելու համար մատաղ անելու սյուժեն²¹:

Աղթամարի վանքի քանդակների մեջ պատկերված սյուժեները լավագույն վկայությունն են այն բանի, որ Վասպուրական աշխարհում և ամբողջ Հայաստանում խաղողի մշակումն ու վերամշակումն ունեցել է բարձր մակարդակ: Այս պատկերաքանդակներում գտնում ենք այգեգործությանը և մասնավորապես խաղողագործությանը վերաբերող գրեթե բոլոր աշխատանքների արտացոլումը՝ սկսած հողը փորելուց և փխրեցնելուց մինչև զինու ստացումն ու օգտագործումը:

Գաղտնիք չէ, որ խաղողի ողկույզների պատկերումը խաչքարերի վրա դարձել էր ավանդական:

Հայաստանում խաղողագործության զարգացման բարձր մակարդակի մասին են վկայում օտարերկրյա աղբյուրները: Օրինակ, 13-րդ դարի պարսիկ ճանապարհորդ Նասիր Նոսրովի մի վկայությունից իմանում ենք, որ Արձն քաղաքում եղել է խաղողի էժանություն²²: Իսկ 14-րդ դարի հեղինակ Համրուլահ Ղազվինին, թվելով Փոքր Ասիայի խաղողագործության լավագույն տեղերը, հիշում է Երզնկան ու Մալաթիան²³: 15-րդ դարի ճանապարհորդ Գոնցալես Դի Վալվիխոն վկայում է, որ Երզնկայից Խոյ գնացող ճանապարհին «շրջապատի բոլոր կողմերից կարելի է տեսնել գյուղեր, որթատունկով և բուսականությամբ. ամբողջ դաշտը մշակվում էր որթատունկ և հացահատիկ»²⁴:

Սկսած խոր հնությունից՝ Հայաստանում խաղողի վերամշակությունն առաջին հերթին կապված է եղել զինու ստացման հետ: Հնձանները Հայկական լեռնաշխարհում գոյություն են ունեցել Ք. ա. 1-ին հազարամյակից սկսած: Հնագույն տարապաններ են հայտնաբերվել Արմավիրից: 1976 թ. Դվինի պեղումներից գտնվել է Ք. ա. 1-ին դարով թվագրվող արտադրական նշանակության մի սալ, որն օգտագործվել է ինչպես ձիագործության, այնպես էլ խաղողի չանչը ձգմելու, մամլելու համար²⁵: Ուշագրավ է, որ այս տիպի մամլիչներ են գտնվել նաև Բոսփորից, որոնք թվագրվում են Ք. ա. 3-րդ դարով: Դրանցից մեկն ունեցել է 0,73 x 0,40 x 0,26 մ չափեր: Խաղող ձմելու տարապաններ են գտնվել նաև Գառնիից, Դվինից, իսկ տաքարներ (չան)՝ Արտաշատից²⁶: Այս մամլիչներն օգտագործվում էին գլխավորապես խաղողի չանչից հյութը քամելու համար: Վերջինս լցնում էին կոպիտ գործվածքից պատրաստած պարկի մեջ և լծակավոր մամլիչով ճզմում: Հետաքրքիր է, որ Բոսփորից գտնվել են նաև կրկնակի առագաստներ ունեցող հնձաններ: Առա-

²¹ Ա. Մնացականյան, Աղթամար, Երևան, 1983, գլուխ 3-րդ:

²² Носир-Хисров, Софарнама, Сталинабад, 1949, с. 44.

²³ Очерки по истории арабской культуры, Москва, 1982, с. 223.

²⁴ Հ. Հակոբյան, Ուղեգրություններ, հ. Ա, Երևան, 1932, էջ 95:

²⁵ Գ. Քոչարյան, Դվինից հայտնաբերված արտադրական նշանակության սալ, «Լրաբեր» հաս. գիտ., Երևան, 1978, թիվ 2:

²⁶ Б. Аракелян, Арташат, Ереван, 1982, с. 32.

գաստներից մեկը եղել է հիմնական, որի վրա ոտքերով ճզմել են խաղողը, իսկ երկրորդը ծառայել է մամլիչի միջոցով չանչից հյութ քամելու նպատակին²⁷: Ասենք, որ Ք. ա. 3-րդ դարին վերաբերող մի հնձան է բացվել Գառնիում, որի չափերն են 1,8 x 2,2 մ: Այն ունեցել է ողորկ ու անջրաթափանց կրաշաղախի հատակ և սվաղած պատեր, հարևան սենյակից անջատված է եղել 70 սմ բարձրության պատով, որի վրա եղել է փողրակ: Վերջինիս միջոցով քաղցուն հոսել է և լցվել պատի տակ դրված անոթի մեջ: Սակայն չի պարզվել, ճզմման աշխատանքները ոտքով են կատարվել, թե՞ ճզմիչով²⁸:

Հարկ է ասել, որ վերը բերված ճզմիչները պատկանում են խաղողագործության ու գինեգործության համեմատաբար վաղ շրջանին, իսկ միջին դարերի Հայաստանում խաղողի ճզմման աշխատանքը հիմնականում ոտքով է կատարվել: Որպես դրա լավագույն օրինակ կարող է ծառայել Աղթամարի վանքի որթագալարի գոտում պատկերված հնձանը: Հնձանի կառուցվածքի մասշտաբները խախտված են, քանզի նրա սյուներն այն բարձրությունն ունեն, ինչ որ մարդիկ: Հնձանը կամարակապ է, և հիշեցնում է հայկական ճարտարապետության մեջ հայտնի սյունասարահները: Խաղող ճզմող երկու ֆիգուրներն էլ կանգնած են ձեռքները ազդրերին դրած: Նրանցից մեկը բռնել է սյունը, իսկ մյուսը բարձրացրել է ձախ ձեռքը մինչև ուսի բարձրության²⁹:

Հնձանների մասին տեղեկություններ են պահպանվել նաև հայ մատենագրության մեջ: Ագաթանգեղոսը խոսելով Արևելյան Հռոմեական կայսրության սահմաններից Հայաստան եկած կույսերի մասին, հաղորդում է, թե նրանք եկան հայոց Վաղարշապատ քաղաքը և «մտանէին ի հնձանահարկս այգեստանոյն, որ կան շինեալ ի հիւսիսոյ յարևելից կուսե»³⁰: Նույն պատմիչի մի այլ վկայության համաձայն էլ Տրդատ արքայի հրամանով գնում, կույսերին գտնում են շինվածքների հնձաններում³¹: Բազմաթիվ են վկայությունները, որոնք հավաստում են հնձաններն այգիների մոտ կառուցելու մասին: Բերենք դրանցից մի քանիսը: Ագաթանգեղոսը, խոսելով Լուսավորչի մասին, ասում է, թե թագավորն ու մեծամեծերը չէին հեռանում նրա մոտից «և ցայգ և զցերեկ կային առ նմա, և օթևանք նոցա առ նմին լիցէին ի մեջ այգւոյն, առ դուրս հնձանին»³²: Մի այլ աղբյուր էլ պատմիչը վկայում է, թե Գրիգոր Լուսավորիչը վկայարաններ է կառուցել տալիս հնձանի տեղում. «Եւ զմիւսն ևս մօտ ի հնձանն ի մեջ այգւոյն»³³:

²⁷ В. Гайдукович, Виноделие на Боспоре, Материалы и исследования по археологии СССР N 85, Боспорские города, 2, М.-Л., 1958, с. 376-377.

²⁸ Ք. Առաքելյան, Խաղողի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, Նյութեր հայ գյուղատնտեսության և գյուղացիության պատմության, հ. 1, Երևան, 1964, էջ 150-151:

²⁹ Ա. Մնացականյան, նշվ. աշխ., էջ 125:

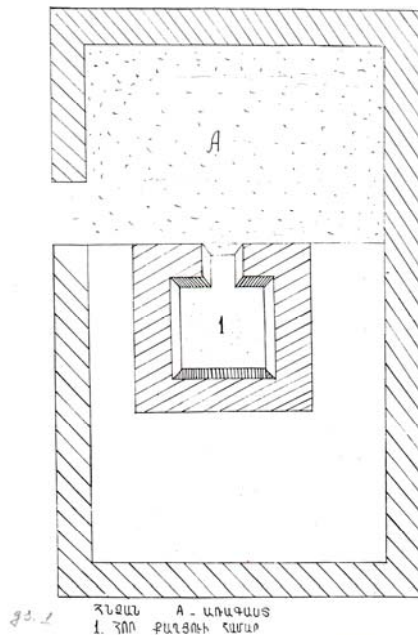
³⁰ Ագաթանգեղայ պատմություն հայոց, Թիֆլիս, 1914, էջ 84 (այսուհետև՝ Ագաթանգեղոս):

³¹ Նշվ. աշխ., էջ 88: Բ. Առաքելյանն այն կարծիքն է հայտնում, որ «հնձանայարկ» և «հնձան շինուածոցն» ասելով պատմիչն ի նկատի է ունեցել շինությունների ներքնահարկերում գետեղված հնձանները, և շարունակում, որ հին ու միջնադարյան ժամանակաշրջանում բնակելի և պալատական շենքերի ներքնահարկերում տնտեսական նշանակության շինվածքների առկայությունը եղել է սովորական (Բ. Առաքելյան, Խաղողի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, էջ 149-150):

³² Ագաթանգեղոս, էջ 408:

³³ Ագաթանգեղոս, էջ 409:

Բագնայրի 1034 թ. մի արձանագրություն է հաղորդում է, որ ոմն Մարկոս այգի է հիմնել և կառուցել հնձան³⁴: Մ. Սմբատյանցն էլ բերում է Դավիթար գյուղի մոտ եղած եկեղեցու մի արձանագրություն, որը հաղորդում է, որ հնձան է կառուցվել Աշտարակի այգու համար³⁵: Աշտարակ քաղաքից հյուսիս՝ բարձունքի վրա, դեռևս պահպանվում են միջնադարյան հնձանների ավերակներ: Հաղբատի վանքի 1242 թ. մի արձանագրության հաղորդման համաձայն էլ ոմն Սասնայ վանքին է տվել մի այգի իր հնձանով³⁶: Նման փաստեր են պահպանել նաև Բագնայրի 1262 թ.³⁷, Սանահնի վանքի 1289 թ., 15-րդ դարի³⁸ և այլ արձանագրություններ: Կ. Ղաֆադարյանը գտնում է, որ հնձանատունը պետք է տարբերել հնձանից, քանի որ առաջինը եղել է ծածկի տակ, իսկ երկրորդը՝ բացօթյա:



Կարծում ենք՝ վաստակաշատ գիտնականի այդ դիտարկումը հաստատում է այն փաստը, որ մինչև վերջին ժամանակներս Արարատյան դաշտում պահպանվել էին բաց տիպի հնձանները: Դատելով վերը բերված փաստերից՝ կարելի է եզրակացնել, որ միջնադարյան հնձանները եղել են ավելի շատ առանձին շինություններ և գտնվել են խաղողի այգիների հարևանությամբ: Կարելի է ենթադրել, որ խաղողի այգիների մեծ մասը հնձան է ունեցել:

³⁴ Վիմական տարեգիր ցուցակ ժողովածոյ արձանագրութեանց հայոց, կազմեաց Կ. Կոստանյանց, Ս. Պետերբուրգ, 1913, էջ 18 (այսուհետև՝ Վիմական տարեգիր):

³⁵ Մ. Սմբատեանց, Տեղագիր Գեղարքունի ծովագարոյ գաւառի, որ այժմ Նոր Բայազիտ գաւառ, Վաղարշապատ, 1895, էջ 314-315 (այսուհետև՝ Մ. Սմբատյանց, Տեղագիր...):

³⁶ Վիմական տարեգիր, էջ 85:

³⁷ Վիմական տարեգիր, էջ 131:

³⁸ Կ. Ղաֆադարյան, Սանահնի վանքը և նրա արձանագրությունները, Երևան, 1957, էջ 137-138:

Դատելով Զվարթնոցում, Գառնիում, Էջմիածնում, Եղվարդում, Դվինում և այլ վայրերում պեղումների միջոցով հայտնաբերված հնձաններից, կարելի է պնդել, որ միջնադարում այդ տիպի կառույցներն ունեցել են երկու, իսկ երբեմն էլ՝ երեք բաժանմունքներ: Առաջինը եղել է խաղող ճզմելու առագաստը, որն ունենում էր կրաշաղախից պատրաստած ամուր և հարթ հատակ: Վերջինս ցածր պատով բաժանված էր լինում 2-րդ բաժանմունքից: Պատի վրա դրված կավե խողովակով քաղցուն ծորում էր երկրորդ բաժանմունքում նրա տակ դրված ամանի մեջ (գծ. 1):

Այդպիսի կառուցվածք է ունեցել 1952 թ. Գառնիում բացված հնձանը³⁹: Այս տիպի հնձաններ են պահպանվել նաև Քանաքեռում: Բ. Առաքելյանը հնձանների բնորոշ տիպը համարում է հատակի մեջ փորած մեծ հորերով հնձանը: Այդպիսին բացվել է 1950 թ. Գառնիում: Այն ունի 2 բաժանմունք: Առաջինը բուն հնձանն է, որի հատակը կրաշաղախով է և ունի 2 թեք մակարդակ դեպի հատակի ցածրադիր մասում եղած հորը: Երկրորդ բաժանմունքը եղել է մառանը, որտեղ բացվել են մոտ 2200 լիտր տարողության 2 հորեր և գետնի մեջ թաղված մի փոքր կարաս⁴⁰: Հայաստանում տարածված է եղել նաև հնձանի զույգ առագաստներ ունեցող տիպը: Այդպիսիք են եղել Զվարթնոցի համալիրի մեջ մտնող հնձանները: Յուրաքանչյուր հորի երկու կողմերում՝ արևելք և արևմուտք, գտնվել են խաղող ճզմելու առագաստներ: Դրանք չափերով հավասար են եղել իրար և նրանցից յուրաքանչյուրն ունեցել է 18,2 մ քառակուսի արտադրական մակերես: Քաղցուի հորերը բոլորակ են՝ 1,82 մ տրամագծով և նույնքան խորությամբ:

Ինչպես տեսնում ենք, ավելի կազմակերպված արտադրության դեպքում քաղցուն անմիջապես լցվում էր առագաստի ցածրադիր մասում փորված հորի մեջ: Հնձանի մյուս կարևոր բաժանմունքն էլ մառանն էր: Առաջին բաժանմունքի հորերի մեջ հավաքված քաղցուն, որ որոշ ժամանակ մնալուց հետո զուլալվում էր, տեղափոխվում էր մառան, որտեղ էլ տեղի էր ունենում խմորման հիմնական գործընթացը: Գինին մառաններում պահվում էր թե՛ կարասների, թե՛ հատակի մեջ արված հորերի մեջ: 1979 թ. Հայաստանի Հանրապետության ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արշավախմբի կողմից Վաղարշապատ քաղաքի մշակույթի պալատի և կառուցապատվող այգու տարածքում կատարված պեղումների ժամանակ բացվել են մի հնձանի մնացորդները: Այն շինված է եղել փոքր չափերի գլաքարերով և երեսպատված՝ կրաշաղախով: Բացվել է նաև այս հնձանի մառանը՝ 6 ամբողջական կարասներով, որոնք դասավորված են եղել երկշարք: Կարասների շուրթերին եղել են տառեր, որոնք նշել են կարասների տարողությունը⁴¹:

Ինչպես վերը նշեցինք, գինու պահպանությունը կատարվում էր հորերում, որոնք մատենագրության մեջ հայտնի են «գուր գինոյ» անվամբ: Ազաթանգեղոսն, օրինակ, ասում է. «Արկեք մանգաղս, զի հասեալ է ժամանակ կյոց մտէք հնձանս, զի լցեալ են հնձանք և

³⁹ Բ. Առաքելյան, Խաղողի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, էջ 154-155:

⁴⁰ Նույն տեղում, էջ 155:

⁴¹ Ն. Մելքոնյան, Գ. Կարախանյան, «Էջմիածնի միջնադարյան հուշարձանների պեղումների նախնական արդյունքները», «Հայկական ԽՍՀ-ում 1983-1984թթ. դաշտային հնագիտական աշխատանքների արդյունքներին նվիրված գիտական նստաշրջան», զեկուցումների թեզիսներ, 1985, էջ 42:

զեղուն գուրք իւրեանց»⁴²: Գատնիից գտնված գուրքերը կամ հորերը շարված են եղել անտաշ քարերով և լավ սվաղված են եղել: Հորի մեջ երկու տեղով պատից դուրս թողնված են քարեր, որոնք ծառայել են իբրև ոտքի հենարան՝ իջնել-բարձրանալու համար: Հորերն ունեցել են բազալտե՝ կենտրոնում լայն անցք ունեցող կափարիչներ: Վերջիններս փակվում էին տուֆե կամ բազալտե խցաններով, որոնք խմորման ժամանակ պարբերաբար բացվում էին՝ գինին մշակելու համար⁴³:

Գրեթե նույնատիպ մի հոր էլ բացվել է Եղվարդում: Այն շարված է եղել դեղնավուն, սրբատաշ քարերով, ունեցել է շրջանաձև կառուցվածք: Պահպանվել է նաև պատի բարձրորակ ծեփը: Նրա հաստությունը 1 սմ է, իսկ հորի չափերն են՝ խորությունը՝ 1,82 մ, իսկ լայնությունը՝ 1,92 մ: Հատակի մի անկյունում պահպանվել է 61 սմ խորությամբ և 20 սմ լայնությամբ փոստրակ, որի մեջ խմորման ժամանակ հավաքվել է քաղցուի նստվածքը (Գծ. 2, 3): Եղվարդի հնձանը կարելի է թվագրել 7-րդ դարով:

Գինեգործության մասին բազմաթիվ տեղեկություններ են պահպանվել դեռևս վաղ ժամանակներից: Պատմահայր Հերոդոտոսը հաղորդում է, որ դեռևս ասորեստանցիները Հայաստանից իրենց յուրահատուկ ձև ունեցող նավերով կարմիր գույնի ամանների մեջ լցված գինի են փոխադրել⁴⁴: Մովսես Խորենացին էլ հաղորդելով Շամիրամ թագուհու կատարած գործերի մասին, հայտնում է, թե նա Արայի մահից հետո քաղաք է կառուցում, որը զարդարում է «բազմաբեր ու գինեբեր» տուններով⁴⁵: Իսկ ավելի ուշ ժամանակներում նման հաղորդումները սովորական են: Ղազար Փարպեցի պատմիչն իր հերթին Ոստանը համարում է գինու և հացի շտեմարան⁴⁶: Իր մի հանելուկում գինին հիշատակում է Ներսես Շնորհալին.

*Ըզջուրն հըրոյ նման տեսայ,
Նան պայծառ, քան զլուսնկայ,
Քան զծիրանի ծով կու ծըփայ,
Շատոց արին հեղեալ է նա*⁴⁷:

Բավական է ասել, որ «գինի» արմատով բառերի թիվը ՆՀԲ-ում հասնում է 52-ի:

Միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ բազմաթիվ են վկայությունները հարբեցողության, նրա հետևանքների և այդ չարիքի դեմ պայքարելու անհրաժեշտության մասին: Ինչպես տեսանք, վերը բերված հատվածում Մովսես Խորենացին այսպես է արբեցողությունը: Գրիգոր Լուսավորչի կանոններում նշվում է. «Եթե ոք արբեցաւ ի քահանայից կամ ի սարկաւագաց կամ ի դպրաց՝ մի իշխեսցէ ի Պատարագ կամ ի պաշտան մերձենալ... զի արբեցողք ի սպանողսն են»⁴⁸: 13-րդ դարի ճանապարհորդ Նոսիր Խոսրովի մի վկայությունից երևում է, որ գինեվաճառությունը և գինի օգտագործելը շատ սովորական

⁴² Ագաթանգեղոս, էջ 269:

⁴³ Բ. Առաքելյան, Խաղողի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, էջ 155:

⁴⁴ Հերոդոտոս, Պատմութիւն ինը գրքից, թարգմանությամբ Միմոն Կրկաշարյանի, Երևան, 1986, էջ 79-80:

⁴⁵ Մովսեսի Խորենացու Պատմութիւն հայոց, Թիֆլիս, 1913, էջ 58:

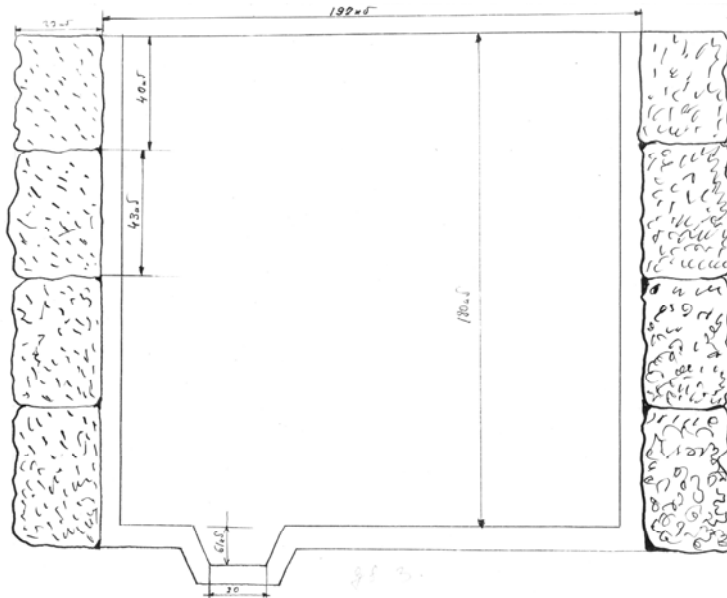
⁴⁶ Ղազարայ Փարպեցու Պատմութիւն հայոց, Վենետիկ, 1873, էջ 9:

⁴⁷ Ներսես Շնորհալի, կազմեց, առաջաբանը և ծանոթագրությունները գրեց Գր. Հակոբյան, Երևան, 1968, էջ 38:

⁴⁸ Կանոնագիրք հայոց, հ. Ա, աշխատասիրությամբ՝ Վ. Հակոբյանի, Երևան, 1964, էջ 248:

էր միջնադարյան Հայաստանի քաղաքներում: Ի հակադրություն մահմեդական աշխարհի, որտեղ կինը անգամ երեսը բացելու իրավունք չունէր, Հայաստանի քաղաքներում կանայք հավասար էին տղամարդկանց նույնիսկ խնջույքի ժամանակ: Նոսիր Խոսրովը հայտնում է, որ Ոստան քաղաքի շուկայում. «Խոզի միսը վաճառում էին այնպես, ինչպես ոչխարի միսը, և թե՛ կանայք, թե՛ տղամարդիկ նստել էին կրպակների դիմաց և գինի էին խմում առանց որևէ ամոթի»⁴⁹: Մարկո Պոլոն էլ պատմելով Փոքր Հայքի մասին, հայտնում է, թե տեղի ազնվականները թույլ են և միայն հարբեցողությամբ են զբաղվում⁵⁰: Մխիթար Գոշն օրենք ունի հարբեցողության դեմ, որտեղ նշում է, թե հարբած վիճակում հանցագործություն կատարելն ավելի է ծանրանում, քանի որ հենց հարբեցողությունն է հանցանքը⁵¹:

Այն, որ գինեգործությունը Հայաստանում առանձին արհեստ էր, կասկածի տեղիք չի



տալիս, քանի որ շատ են այդ արհեստը հիշատակող վկայությունները: Օրինակ, Մովսես Խորենացին հաղորդում է, թե Գնունիների տոհմանունը առաջացել է Գինունի ձևից: Նրանց Գին նախահայրը թագավորի համար զանազան ըմպելիքներ է պատրաստել գինու տարբեր տեսակներից⁵²: Գինեվաճառությունը «գինեձախ» ձևով հիշատակվում է միջնադարյան բազմաթիվ ձեռագրերում: Հետաքրքիր է, որ մի ձեռագրի ԺԴ դարի հիշատակարանում ջուլհակության, սանդրագործության, կտավագործության, էգեպանության

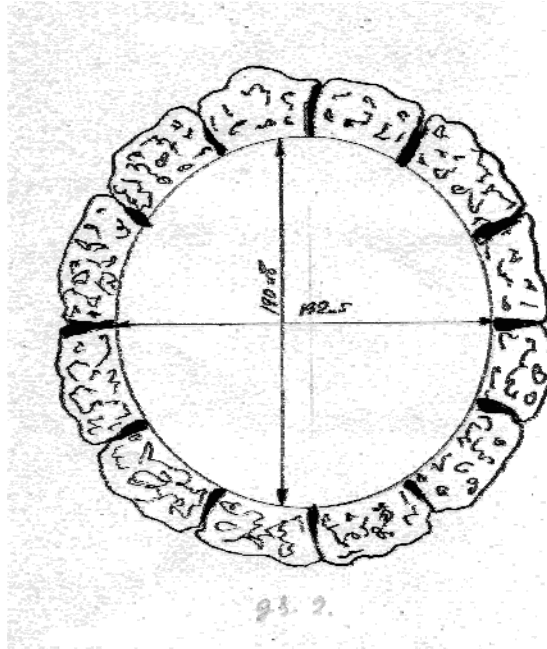
⁴⁹ Носир – Хисров, Софарнама, с. 42.

⁵⁰ Марко Поло, Путешествие, Ленинград, 1940, с. 17.

⁵¹ Մխիթար Գոշ, Դատաստանագիրք, աշխատասիրությամբ Խ. Թորոսյանի, Երևան, 1975, էջ 45:

⁵² Մովսես Խորենացի, Հայոց պատմություն, Երևան, 1981, էջ 124: Այս վկայությունից երևում է, որ արդեն 5-րդ դարում հայտնի են եղել ոչ միայն զանազան «ընտիր» և «համեղ» գինիներ, այլև դրանցից պատրաստվող այլազան խմիչքները:

յան հետ միասին հիշատակվում է նաև գինեձախը⁵³։ Տարբեր աղբյուրներում ցրված տարաբնույթ տեղեկություններն ի մի բերելով կարելի է պնդել, որ միջնադարյան Հայաստանում առավել հայտնի են եղել անուշ, պինդ կամ թունդ, ինչպես նաև ջրիկ, սպիտակ, կարմիր և այլ տեսակի գինիներ։ Ագաթանգեղոսի մի վկայությունից, օրինակ, իմանում ենք անուշ գինու մասին. «Արբ գայս բաժակ Անանիա և կինն իւր Սափիրա, և ոչ կարա-



ցին զօրել ուժոյ զօրութեան անուշ գինոյ նորայ»⁵⁴։ Անուշ գինի է հիշատակվում մի Ավետարանի հիշատակարանում («Անուշ գինի գեղեցիկ են, համեղագոյն և քաղցրահամ և անուշահոտ»)։⁵⁵ Գյուղատնտեսական գիտելիքների հանրագիտարան «Գիրք վաստակոցը» բացատրում է քաղցր գինի ստանալու ձևը. «Առ, զբարունակն նոյն խաղողովն, և ի ներք հետ տնկին ընդ ներքսէ խողովին ճմխեա և սլորէա գորթն և թող նա այն ոլորն արգելու զգիջութիւնն որ այլ ի խաղողն չերթայ և զտերնն՝ որպէս գրեալ ենք՝ ի վայր տուր և այնպէս թող քսան կամ երեսուն օր, և ապա կթեա, նա գինին զերդ ըռուպ քաղցր լինի»⁵⁶։

Բժշկարաններում էլ վկայություն ենք գտնում սպիտակ գինու մասին։ Օրինակ, Մխիթար բժշկապետն առաջարկում է. «Եվ տուր գինի նօսր և սպիտակ, զոր չափաւոր տաքութիւն ունի»⁵⁷։ Սպիտակ գինու մասին վկայություն ունի նաև «Բժշկարան ձիոյ»

⁵³ Լ. Խաչիկյան, ԺԴ դարի հայերեն ձեռագրերի հիշատակարաններ, Երևան, 1950, էջ 428։

⁵⁴ Ագաթանգեղոս, Հայոց պատմություն, աշխարհաբար թարգմանությունը և ծանոթագրությունները Արամ Տեր-Ղևոնդյանի, Երևան, 1983, էջ 271։

⁵⁵ Զ. Մաթևոսյան, Հայերեն ձեռագրերի հիշատակարաններ, ԺԳ դար, Երևան, 1981, էջ 875։

⁵⁶ Գիրք վաստակոց, էջ 68։

⁵⁷ Մխիթարի բժշկապետի Հերացույ Ձերմանց մխիթարություն, Վենետիկ, 1832, էջ 68։

ժողովածուն⁵⁸: Աղբյուրները հիշատակում են նաև հին և ջրիկ գինիների մասին⁵⁹: Թերևս «ջրիկ գինի» ասելով հասկացել են առաջին հերթին ջրով նոսրացրած կամ բնականից ավելի թույլ թնդություն ունեցող գինին: Այս առումով հետաքրքիր է «Գիրք վաստակոցի» վկայությունը. «Եւ գիտելի է, որ երաշտ տարւոյն գինին պինտ և ուժով լինի», և որպէսզի վերացվի այդ թնդությունը. «պարտ է, որ առնուս անձրևաջուր և եփես այնչափ, որ մնա կէսն և գինին խառնէս»⁶⁰: Գինին անձրևաջրով էր նոսրացվում, քանի որ վերջինս թորած ջուր էր և չունէր գինու որակին վնասող աղային խառնուրդներ: Մի այլ տեղ էլ «Գիրք վաստակոցը» նշում է, թէ սև խողողի գինին ուժով թանձր է լինում, իսկ սպիտակ խաղողի գինին լինում է միջակ, վատուժ, նոսր և սուր: Կարմիր խաղողի գինին թունդ է, քան սևինը և հարբեցնում է: Նոր տնկիի գինին ավելի թույլ է, քան հին այգունը⁶¹: Ինչպէս երևում է վկայությունից, ամենաթունդը կարմիր, ապա սև խաղողից ստացված գինին էր: Սպիտակ խաղողն ուներ տարբեր տեսակներ և ըստ այդմ էլ գինին էր ստացվում տարբեր տեսակների՝ միջակ, վատուժ, սուր, նոսր և այլն:

Ամիրդովլաթի հաղորդած տեղեկությունները համադրելով՝ կարելի է տարբերել գինու երեք տեսակ. 1. Սպիտակ գինի, 2. Անուշ գինի, 3. «միսթար, որ է պեղծ գինին, որ աւերէ, եւ շուտ հարբեցնէ զմարդն խիստ»⁶²:

Ինչպէս ակներև է դառնում բազմաթիվ վկայություններից, գինիներին խառնել են բազմաթիվ համեմունքներ նրանց համա-հոտային հատկանիշները լավացնելու համար: Մատենագրության մեջ հիշատակվում են «խնկով», «վարդով», «հապալասով» և այլ անուշահոտություններով «կազմեալ» գինիները: Օրինակ, Անանիա Շիրակացին հիշատակում է խնկով և վարդով կազմված գինիները⁶³: Գրիգոր Նարեկացին իր տաղերից մեկում նշում է «խառնել ի գինի զխառնելիս անուշից»⁶⁴: Գինին անուշահոտ դարձնելու եղանակ է հայտնում «Գիրք վաստակոցը». «Առ վայրի հապալասը, չորացրու և մանր լեւսի և յուրաքանչյուր լիտրին մեկ նուկի լցնելով կամաց-կամաց խառնիր, կարասի բերանը ծեփիր և տաս օրից հետո բաց»⁶⁵: Բերված վկայությունները ցույց են տալիս, որ գինիների համա-հոտային որակները բարելավելու համար նրանց տարաբնույթ յուղեր ու համեմունքներ են խառնել:

Վկայություններ կան նաև այն մասին, որ գինիները հետագա մշակման ենթարկելով ստացել են օշարակներ և այլ զովացուցիչ ու թեթև ըմպելիքներ⁶⁶: Գինեգործության բարձր մակարդակի մասին է վկայում այն փաստը, որ ոչ միայն գինուն տարբեր անուշեղեններ ու համային որակները բարելավող նյութեր էին խառնում, այլև այն բազմաթիվ

⁵⁸ Բ. Չուգասցյան, Բժշկարան ձիոյ եւ առհասարակ ամենայն գրաստնոյ, Երևան, 1980, էջ 106, 107, 109, 117:

⁵⁹ Բ. Չուգասցյան, նշվ. աշխ., էջ 105, 108: **Ամիրդովլաթ Ամասիացի**, Անգիտաց անպէտ, աշխատասիրությամբ Կ. Բասմաջյանի, Վիեննա, 1926, էջ 165: Գիրք վաստակոց, էջ 7:

⁶⁰ Գիրք վաստակոց, էջ 93:

⁶¹ Գիրք վաստակոց, էջ 84:

⁶² **Ամիրդովլաթ Ամասիացի**, Օգուտ բժշկութեան, խմբագրությամբ Ստ. Մալխասյանցի, Երևան, 1940, էջ 362:

⁶³ **И. Орбели**, Избранные труды, том 1, Ереван, 1963, с. 517.

⁶⁴ **Գրիգոր Նարեկացի**, Տաղեր, Երևան, 1957, էջ 56:

⁶⁵ Գիրք վաստակոց, էջ 103:

⁶⁶ Գիրք վաստակոց, էջ 77:

հնարները, որոնք նշվում են արդեն քացախած գինին վերականգնելու համար⁶⁷:

Խաղողից, ամենայն հավանականությամբ, նաև օղի են ստացել: Այն աղբյուրներում հանդիպում է նաև ցքի անունով: Խոսելով Մաշտոց Եղիվարդեցու մասին Թովմա Արծրունին հայտնում է, թե նրան չէր կարելի այլ անվամբ կոչել, քան Մկրտչի, քանզի «Մկրտչին հրամայի՝ մի ըմպել գինի և օղի, սա ոչ միայն գինով ոչ զկծեր, այլ և ոչ ջրով ծարաւոյն պէտս կատարէր, սակաւապետութեամբ ընդովք թրջելովք, և խստավայել բանջարովք առ քաղցն վայելելով»⁶⁸: Ցքու քացախը հիշատակվում է ՆՀԲ-ում. «Չքացախ ցքւոյ մի արբցե»⁶⁹: Հր. Աճառյանը ցքին բացատրում է որպէս «արմաւից պատրաստած մի տեսակ արբեցուցիչ ըմպելիք, օղի»⁷⁰: Վարդան վարդապետ Հացունին նույնպէս այն կարծիքին է, որ ցքին կամ օղին «կը շինուէր կիտրոնէ ու կամ ուրիշ նիւթերէ»⁷¹: Սակայն չի բացատրվում, որ ցքի կամ օղի ստացված լինի նաև խաղողից: Շատ հավանական է, որ գինի ստանալու նպատակի համար օգտագործելուց հետո խաղողի մնացորդներից նաև օղի են ստացել: Այս ենթադրությունը կարող է հաստատվել Հովհաննէս Մանազկերտցու կանոններում եղած մի վկայությամբ, որտեղ իրար կողքի հիշատակվում են «օղի եւ մեղրօղի եւ ամբրաւօղի»⁷²: Ինչպէս տեսնում ենք, Մանազկերտցին իրարից շատ լավ զանազանում է արմավի օղին, մեղրից ստացված օղին և օղին ընդհանրապէս: Այս վկայությունից կարող ենք ենթադրել, որ Հայաստանի պայմաններում օղին կարող էին ստանալ և՛ խաղողից, և՛ թթից, և՛ մրգերից: Գրիգոր Տաթևացու մի վկայություն գալիս է հաստատելու, որ օղի են ստացել մրգերից («Ապա թէ մեք զայգիս մեր ոչ պտղաբերեմք, երկու ինչ գիտելի է: Մին՝ որ տերնն ի հնձանն ոչ մտանէ, **այլ խաղողն և պտուղն**»⁷³ (Ընդգծումը մերն է. - Հ. Բ.): Ընդգծված արտահայտությունից պարզորոշ երևում է, որ բացի խաղողից հնձան էր մտնում նաև պտուղը: Իսկ սա ապացույց է այն բանի, որ միջնադարում կիրառվել են նաև մրգոցիներն ու մրգերից ստացվող գինիները: Ենթադրելի է, սակայն, որ դրանց քանակությունը քիչ էր, քանի որ Հայաստանը ուներ խաղողի բավարար քանակություն խմիչքների պահանջարկը բավարարելու համար:

Խաղողի վերամշակումից ստացված մթերքներից էին նաև քացախը, ռուպը, չամիչը և այլն⁷⁴:

Գինի պատրաստելուց պակաս կարևոր չէր նաև նրա պահպանությունը: Դեռևս անհիշելի ժամանակներից սկսած գինին պահվել է հատուկ այդ նպատակի համար կառուցված շենքերում՝ մառաններում: Կարմիր բլուրում բացվել են լավ պահպանված մառաններ՝ կարասների շարքերով: Բավական է ասել, որ Կարմիր բլուրի 8 մառաններում հայտնաբերվել է շուրջ 450 կարաս⁷⁵: Վերոհիշյալ մառաններից մեկն էլ տեղավորված է

⁶⁷ Գիրք վաստակոց, էջ 114:

⁶⁸ **Թովմա Արծրունի**, Պատմութիւն տանն Արծրունեաց, Պետերբուրգ, 1877, էջ 247:

⁶⁹ Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի, հ. 2, Երևան, 1981, էջ 1000:

⁷⁰ **Հ. Աճառյան**, Հայերեն արմատական բառարան, հ. 4, Երևան, 1979, էջ 465:

⁷¹ **Վ. Հացունի**, Ճաշեր և խնձոյք հին Հայաստանի մեջ, Վենետիկ, 1912, էջ 23:

⁷² **Վ. Հացունի**, նշվ. աշխ., էջ 23:

⁷³ **Գրիգոր Տաթևացի**, Գիրք քարոզութեան, որ կոչի Ամառան հատոր, Կ. Պոլիս, 1741, էջ 395:

⁷⁴ Խաղողից ստացված մյուս մթերքներին չենք անդրադառնում՝ այն դուրս համարելով սույն հոդվածի սահմաններից:

⁷⁵ **Զ. Ղասաբյան**, Թեյշեֆահինիի (Կարմիր բլուր) գինու կարասները, «Պատմա-բանասիրական հանդես»,

Էին լինում փայտերով: Այդ կարասները թաղվում էին նաև հողի մեջ: Հողի մեջ թաղելու խորությունը կախված էր կլիմայական գոտուց, որտեղ գտնվում էր տվյալ մառանը: Ուրբան ցուրտ էր կլիման, կարասն այնքան խորն էր թաղվում: Իսկ տաք վայրերում նրանք գրեթե հողի մեջ չէին թաղվում: Կարասներն անթափանց դարձնելու համար դրանք ներսի կողմից պատում էին կպրածությամբ կամ անասունների փորոտիքների վրայի յուղով: Վերջինս ավելի արդյունավետ էր ու առավել քիչ աշխատատար: Ասենք նաև, որ կարասները թանկ արժեին: Այդ է պատճառը, որ Մխիթար Գոշը գրում է. «Իսկ կարաս վաճառեալ և զնեալ հաստատեսցի, յորժամ լցեալ ողջ արկեալն պահիցէ յինքն գինին: Ապա թէ կարծիք բեկման ի թրծմանէ իցէ, զգինին կորուսցէ, միայն զկարասն գործողն առնու, այլ և զկէս վնասուն տուժեսցի: Ապա թէ անկարծիս իցէ ի բեկմանէ, և ի թաղելըն եղև կարծիսն, անտոյժ լիցի վաճառողն: Այլ եթէ յայդմանէ երկբայեսցի, զամանն միայն վաճառողն տուժեսցի: Այլ ըստ այդմ լիցին ի փոքունսն և ի մեծամեծն»⁸³: Ինչպես տեսնում ենք, Մխիթար Գոշը հողվածում պարզորոշ կերպով կարգավորում է կարաս և այլ նմանատիպ անոթներ գնողների ու վաճառողների հարաբերությունները: Ընդ որում, պետք է նշել, որ հողվածում խոսվում է հիմնականում այն դեպքերի մասին, երբ կարասը կոտրվում էր: Մի հանգամանք ևս. ճիշտ է, հողվածում հիմնականում խոսվում է կարասի առք ու վաճառքի մասին, սակայն չպետք է կասկածել, որ հողվածը վերաբերել է նաև այլ ամաններին, որոնցում նույնպես գինի է պահվել: Օրինակ, աղբյուրներում կարասից բացի հիշատակվում է նաև կարասազը⁸⁴, որն ակնհայտորեն կարասի փոքր տեսակն էր: Գինի պահելու ամաններից էր նաև «ճառայ» կոչվող ամանը, որն ուներ նեղ վիզ, իսկ բերանը բավականին լայն էր, որպեսզի կարողանար մրգատու բարունակն ընդունել⁸⁵: Գինու ամաններ էին նաև սափորը, կուժը, փարչը, իսկ գինի չափելու աման էր կիվաթոսը⁸⁶: Գինին կարասները կամ այլ ընդունարանները լցնելու համար օգտագործել են ձագարներ: Դրանք հիմնականում պատրաստված են եղել կավից և դեռևս ուրարտական ժամանակներից լայն կիրառություն են ունեցել: Գինին քամելու համար օգտագործել են պարզուտը, որը ամենայն հավանականությամբ, հյուսածո զամբյուղ էր: Եթե գինին շատ էր լինում, այն քամում էին զամբյուղով ու չուխայով⁸⁷, իսկ եթե քիչ էր լինում, այդ նպատակի համար օգտագործում էին պարզուտը՝ նրա մեջ ավազ լցնելով⁸⁸: Հավանաբար պարզուտն ավելի փոքր չափերի զամբյուղ էր: Գինի քամելու համար օգտագործում էին նաև «ջովլի» կոչվող քամիչը, որը պատրաստված էր ձարից կամ երկաթե ցանցից⁸⁹: Գինեգործության հետ կապված գործիք էր նաև «գմբիչը», «թթոցը» կամ «խառնիչը», որն օգտագործվում էր գինին խառնելու, նրա որակը բարելավելու համար: Նրա ծայրից հաճախ կապում էին բույսեր, որոնք բարելավում էին խմիչքի համա-հոտային որակները:

Բացի նշված ամաններից գինին պահվել է նաև տիկերի մեջ: Տիկի մասին վկայություն ենք գտնում Ագաթանգեղոսի մոտ⁹⁰: Ներսես Շնորհալին էլ այժի մասին հանելու-

⁸³ Մխիթար Գոշ, Դատաստանագիրք, էջ 339:

⁸⁴ Գիրք վաստակոց, էջ 114:

⁸⁵ Վ. Հաջունի, Ճաշեր և խնձոքներ..., էջ 29:

⁸⁶ Անանիա Շիրակացի, Մատենագրություն, Երևան, 1978, էջ 327:

⁸⁷ Գիրք վաստակոց, էջ 104:

⁸⁸ Գիրք վաստակոց, էջ 98, 104:

⁸⁹ Գիրք վաստակոց, էջ 93:

⁹⁰ Ագաթանգեղոս, Հայոց պատմություն, էջ 70:

կում նշում է, որ այժի մորթին կարող է դառնալ «գինու աղուոր տիկեր»⁹¹: Պատահական չէ, որ Աստվածաշունչն ասում է. «Եւ ոչ արկանէն գինի նոր ի տիկս հինս, ապա թէ ոչ տիկքն պատռին և գինին հեղու և տիկքն կորնչին, այլ արկանէն զգինի նոր ի տիկս նոր»⁹²: Հետաքրքիր են նաև խաղողի պահպանման եղանակները: Հայտնի է, որ այն նույնպես առանձին դեպքերում պահպանվել է կարասների մեջ: Ինչպես իմանում ենք «Ճառայ» կոչվող ամանի մասին վերը բերված մի վկայությունից, խաղողը պահվել է նաև կարասներում: Խաղողի պահպանման լավագույն կարասներ էին համարվում նրանք, որոնք դեռևս պատված էին գինու մրուրով: Մրուրի բացակայության դեպքում կարասի տակ ավագ էին լցնում: «Գիրք վաստակոցը» մի այլ տեղում խորհուրդ է տալիս. «...Տես ի յայգուջ գտեղի շուք և շատաբեր ի մէջ տնկոց, և փորեա հոր արձակ գիրկ մի կամ երկու աւագ արկ ի ներք, և բեր զբարունակն նոյն բերուն և խչկերով (որթն իր տերններով ու ողկույզներով միասին.- Ն. Բ.), կախեա ի հորն, և զբերանն տախտակեա և հողով և շաքով (ծառի տերև.- Ն. Բ.) ծածկեա»⁹³:

Այսպիսով Հայաստանում խաղողի մշակումն ու վերամշակումը հասել էր զարգացման բարձր մակարդակի: Օգտագործելով անհիշելի ժամանակներից այստեղ կուտակված գիտելիքները այդ արժեքավոր մշակույթի մասին՝ փորձեր էին արվում նույնիսկ գիտական բացատրություն տալ խաղողի որթի, նրա բնույթի և մշակման ձևերի վերաբերյալ: Ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ միջնադարյան Հայաստանը խաղողագործության զարգացման մակարդակով կանգնած է եղել ժամանակի ամենաառաջավոր երկրների շարքում: Միջնադարյան գյուղատնտեսության մեջ մշակվել են խաղողի տարբեր տեսակներ:

Խաղողի վարամշակման ամենակարևոր օբյեկտները եղել են հնձանները, որոնք լայն տարածում են ունեցել: Այդ մասին են վկայում ինչպես պեղումների արդյունքները, այնպես էլ վիմական արձանագրությունները և մատենագրական աղբյուրների հաղորդած տեղեկությունները:

Խաղողի վերամշակման հիմնական արգասիքը եղել է գինին: Չի բացառվում նաև օղու ստացումը: Հայտնի են եղել գինու տարբեր տեսակներ, ինչպես նաև դրա ստացման, համա-հոտային որակները բարելավելու տարբեր եղանակներ: Միջնադարյան Հայաստանում անհրաժեշտ գիտելիքներ են ունեցել ինչպես գինու, այնպես էլ խաղողի պահպանման վերաբերյալ:

Բացի գինուց և օղուց, խաղողի վերամշակման կարևոր արդյունքներ են եղել նաև ռուպը, տարբեր տեսակի շարապները, չամիչը, որն իր հերթին ունեցել է տարբեր տատեսակներ:

⁹¹ Ներսես Շնորհալի, էջ 36:

⁹² Մատենադարան, ձեռագիր, հմր 248, էջ 53:

⁹³ Գիրք վաստակոց, էջ 132: