

ՈՏԵԼՈՒԱՅ



«Եւ առեալ ղենջակ մի՛ սփածաւ. եւ ապա առեալ ջուր՝ արկ ի կոնք, եւ սկսաւ լուանալ զոտս աշակերտացն, եւ սրբեր ղենջական զոր սփածեալ էր»
(Յովհ. ԺԳ. 4-5), «Աստուածաշունչ Հնոց եւ Նորոց Կտակարանաց», էջ 558

ԽՈՐՀՐԴԱԽՈՐ ԸՆԹՐԻՔ



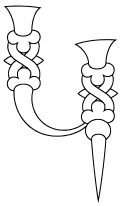
«Առ Յիսուս հաց՝ օրհնեաց եւ եբեկ, եւ ետ աշակերտացն՝ եւ ասէ.
Առէք կերայք, այս է մարմին իմ: Եւ առեալ բաժակ գոհացաւ՝ ետ նոցա եւ ասէ.
Արբէք ի դմանէ. զի այդ է արիւն իմ նորոյ ուխտի, որ ի վերայ բազմաց
հեղու ի թողութիւն մեղաց» (Մատթ. ԻԶ. 26-28),
«Աստուածաշունչ Հնոց եւ Նորոց Կտակարանաց», էջ 466

**ԲՈՐԻՍ ԳԱՍՊԱՐՅԱՆ, ՀԱՅԿ ԱՎԵՏԻՍՅԱՆ
ԱՐՏԱԿ ԳՆՈՒՆԻ, ԱՐՍԵՆ ԲՈՒՌՈՅԱՆ**

պատրանական գիրք. դոկտոր² և թեկնածու^{1, 3, 4}

ԵՊՀ, ՀԱԻ, ԳՀՀ

**ՈԳԵԼԻՅ ԽՄԻՉՔՆԵՐԻ ՀԻՇԱՏԱԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ
ԱՍՏՎԱԾԱՇՆՉԻ ՀԱՅԵՐԵՆ ԹԱՐԳՄԱՆՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ
ԵՎ ԴՐԱՆՑ ՊԱՏՄԱՄՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆ ՀԱՄԱՏՆԷՍՏԸ**



ընածիսական բնագրերի համակարգ լինելուց զատ, Սուրբ Գիրքը նաեւ պատմական կարեւորագույն սկզբնաղբյուր է, մի հանրագիտարան, որում ի մի են բերված տվյալներ աշխարհագրական տարբեր միջավայրերում ապրած ժողովուրդների կենցաղի եւ մշակույթի վերաբերյալ: Ուշագրավ է այն հանգամանքը, որ Աստվածաշնչի թարգմանությունն ընթացքում թարգմանիչների կողմից ընտրվել են եզրեր, որոնք հարմարեցվել են տվյալ լեզվի կրողների մշակութային առանձնահատկություններին: Աստվածաշունչն այս իմաստով դարձել է կրկնակի պատմական սկզբնաղբյուր, որն իր մեջ թաքցնում է առնվազն երկու շերտ՝ բնագրի ոլորտը (Միջերկրայքի մշակութային գոտին) եւ թարգմանության ոլորտը (տվյալ դեպքում՝ հայկական մշակութային գոտին): Այսպիսով, դարերի ընթացքում մնալով անփոփոխ՝ Աստվածաշնչի հայերեն թարգմանությունը, որն իր տպագիր արտացոլումը առաջին անգամ ստացավ Ոսկան Երեւանցու փայլուն հրատարակությունը սրանից երեք ու կես դար առաջ¹, փաստորեն, արտացոլում է նաեւ հայ ժողովրդի կենցաղի ու մշակույթի հազարամյա իրողությունները:

Վերոհիշյալ շերտերի հարաբերակցության հետազոտությունը բարդ եւ ծավալուն մի խնդիր է: Ներկա աշխատանքը տվյալ հարցադրմանն անդրադառնում է ընդամենը մի տեսանկյունից. խոսքը ոգելից խմիչքների երեւույթի մասին է: Պետք է նշել, որ ոգելից խմիչքները, հատկապես

¹ «Աստուածաշունչ Հնոց եւ Նորոց Կտակարանաց», յԱմստէրդամ, 1666:

գինին, Հին աշխարհի կարեւորագույն քաղաքակրթածին գործոններից են, որոնց կիրառական ու ծիսական բաղադրիչները հաճախ ինքնության էական տարրեր են ձեւավորել²:

Ոգելից խմիչքների տեսականին. Աստվածաշնչում պահպանվել են տվյալներ գինու եւ այլ ոգելից խմիչքների, դրանց պատրաստման եղանակների եւ օգտագործման կարգի վերաբերյալ. դրանք Հին Կտակարանում հիշատակվում են 240 անգամ եւ Նոր Կտակարանում՝ 34 անգամ: Հին Կտակարանի եբրայական բնագրում գինին անվանելու համար կիրառվում է 10 (գինուն առնչվող՝ 63), Նոր Կտակարանի հունարեն բնագրում՝ եւս 10 բառ: Բացի այդ, Հին Կտակարանի եբրայերեն բնագրում հիշվում են խաղողը (18 անգամ), խաղողի այգին (մոտ 100 անգամ), գինու խաղողը (50 անգամ)³:

Աստվածաշնչի հայերեն թարգմանության մեջ իրենց յուրահատուկ արտացոլումն են գտել հիշյալ եզրերը, որոնք առաջարկում ենք միավորել երկու խմբում՝ ա. գինիներ եւ բ. ցքի եւ օղի (աղ. 1):

Գինիների խումբ. Աստվածաշնչում առավելապես օգտագործվում է ընդհանրական գինի բառը, սակայն ի հայտ են գալիս նաեւ գինու մի շարք տեսակներ, որոնց թվում են հետեւյալները.

Հավելումներով գինիներ հիշատակվում են մի քանի դրվագներում, ինչը թույլ է տալիս գատել դրանց տեսակները: Նման գինիներ պատրաստ-

² Այս մասին մանրամասն տե՛ս L. Milano (ed.), *Drinking in ancient societies*, Padoa, 1994.

³ Հմտ. F. R. Lees, D. Burns, *Bible-commentary giving at one view version, criticism and exposition*, in regard to all passages of Holy Writ bearing on “wine” and “strong Drink”, or illustrating the principles of the temperance reformation, New York, 1870, էջ 412-428. R. Teachout, *The use of “wine” in Old Testament*, Dissertation presented for the degree Doctor of Theology, Dallas, 1979, էջ 87, 120, 129-136, 145-147: Հարկ է նշել, որ որոշ մասնագետներ ոգելից խմիչքներ նշանակող բառերը չեն մեկնաբանում որպես այդպիսին՝ համարելով, որ դրանք հնարավոր է ոգելից համարել միայն այն դրվագներում, որտեղ խոսվում է արքեպուս մասին. մնացած դեպքերում այդ բառերի տակ պետք է հասկանալ չհասունացած հյութեր (W. Patton, *Bible wines: on the low of fermentation and wines of the ancients*, New York, 1874, էջ 14): Նշվածը վերաբերում է գինու մասին գրեթե բոլոր միավորներին, առաջին հերթին՝ *ayayin* բառին, որը հիշատակվում է Հին Կտակարանում 141 անգամ (F. R. Lees, D. Burns, նշվ. աշխ., էջ 412. R. Teachout, նշվ. աշխ., էջ 196, 268. S. Bacchiocchi, *Wine in the Bible*, Michigan, 2001, էջ 42. R. Young, *Analytical concordance to the Holy Bible*, London, 1879, էջ 1058): Հաճախակիությամբ հաջորդ բառը *tiros*-ն է, որը հանդիպում է 38 անգամ եւ մեկնաբանվում որպես նոր գինի կամ թարմ հյութ (R. Teachout, նշվ. աշխ., էջ 145. F. R. Lees, D. Burns, նշվ. աշխ., էջ 414): Եբրայերեն բնագրում հիշատակվում են նաեւ *khemer*, *sobeh*, *ashishah*, *sheraim* բառերը, որոնք նշանակում են ոչ միայն գինի, այլեւ խաղողից պատրաստվող այլ ըմպելիքներ (F. R. Lees, D. Burns, նշվ. աշխ., էջ 414-418. R. Teachout, նշվ. աշխ., էջ 135-220): Հարկ է առանձնացնել նաեւ *ahsis* բառը = երիտասարդ գինի/մաճառ (R. Teachout, նշվ. աշխ., էջ 158-162. F. R. Lees, D. Burns, նշվ. աշխ., էջ 416):

վում էին՝ հիմնականում անուշահամ յուղեր խառնելով (հմմտ. գինի խղագործաց՝ Երգ. Ը. 2): Անուշահամ գինու ալ տեսակ է զմուռսով կամ կնդրուկով գինին⁴:

Հայաստանում անուշահամ գինիների մասին առաջին անգամ հիշատակվում է ուրարտական Մուսասիր քաղաքի թալանը ներկայացնող ասորեաստանյան Սարգոն արքայի արձանագրությունում⁵: Հայկական անուշահամ գինիների վերաբերյալ ակնարկում են Հերոդոտոսը, Քսենոփոնը եւ Ստրաբոնը⁶: Միջնադարյան Հայաստանում, նման գինիներ ստանալու նպատակով, կարասի հատակին տեղադրվում էին անուշահամ խոտեր: Բացի այդ՝ գինի խառնելու համար օգտագործվում էր նաեւ թթոց կամ դրմիչ անուշով իրը, որի ծայրին ամրացնում էին անուշահամ խոտաբույսեր՝ գինու հոտա-համային հատկությունները բարելավելու համար⁷: Հնեցված գինիները, մեղրի խառնուրդով⁸, խորհուրդ էր տրվում օգտագործել մեծահասակներին: Եթե հին գինին խառնում էին մեղրին, ապա երիտասարդ

⁴ Հին Կտակարանում խմիչքի խառնումն արտահայտվում է հիմնականում *mesek* բառով: Հրեաստանում, ինչպես եւ Հին Եգիպտոսում (հմմտ. **Р. Флипс**, История вина, Москва, 2004, էջ 45), օգտագործվում էին անուշահամ յուղերի եւ բույսերի հավելումով պատրաստված գինիներ (Առ. Թ. 2, 5, ԻՊ. 20, Ես. Ե. 22, Երգ. Է. 2): Ավելի ուշ՝ հելլենիստական եւ հռոմեական շրջաններում ի հայտ է գալիս գնդուտով գինին, որն օգտագործվում էր որպես գիտակցությունը մթազոտող միջոց: Սուրբ Գրքում առաջին անգամ այն հիշատակվում է Գ. Մակ. Գ. 25 հատվածում: Նմանատիպ ըմպելիք է հիշվում Նոր Կտակարանում՝ Հիսուսի խաչելության համատեքստում. ընդ որում, եթե Մատթեոսի Ավետարանում՝ «...գինի ընդ լեղի խառնեալ» (Մատթ. ԻԷ. 34), ապա Մարկոսի Ավետարանում՝ «...գինի զմուսեալ» (Մարկ. ԺԳ. 15) ձևով:

⁵ **Б. Пиотровский, Л. Жанполадян**, Виноделие в Урарту, Виноделие и виноградарство СССР, 1956, N 1, с. 24.

⁶ **Վ. Հացունի**, Ճաշեր եւ խնձոյք Հին Հայաստանի մեջ, Վենետիկ, 1912, էջ 20: Արեւմտյան շրջանի Հայաստանում պատրաստվել է *փյունիկյան* գինի, որը հիշում է Հերոդոտոսը Հայաստանի եւ Բաբելոնի առեւտրի համատեքստում: Այն աչքի էր ընկնում իր առանձնահատուկ բուրավետությամբ եւ պատրաստված էր թերեւս մուսկատ տեսակի խաղողից (**Ռ. Փալանջյան**, Գինեգործությունը եւ տեխնիկական բույսերի վերամշակումը հին Հայաստանում (մ.թ.ա. VI - մ.թ. IV դարեր), Պատմական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսություն, Սեղմագիր, Երեւան, 2015, էջ 7), որը հայտնի էր Հայաստանում՝ Վանի թագավորության շրջանից սկսած (**Ա. Арутюнян**, Очерки истории виноградарства и виноделия древней и средневековой Армении, Ереван, 2005, էջ 46): Թերեւս հայաստանյան մուսկատի մասին է ակնարկում Քսենոփոնն իր «Անաբասիսում», երբ հիշատակում է Արածանու հովտի գյուղերում ճաշակած բուրավետ հին գինիների մասին: Հունահռոմեական աշխարհում հայտնի էր *մոնարիսյան* կոչվող գինին, որը, ըստ Ստրաբոնի, արտադրվում էր Փոքր Հայքում: Ենթադրվում է, որ այն եւս պատրաստվել է մուսկատ տեսակի խաղողից (**Ռ. Փալանջյան**, նշվ. աշխ., էջ 8-9, 15):

⁷ **Հ. Բեգլարյան**, Երկրագործական մթերքների վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, Երեւան, 2014, 164-166:

⁸ Միջնադարյան հայկական աղբյուրներում մեղրով համեմված գինին կոչվում է *խանդիղոն* եւ *պուրայ* (**Ա. Арутюнян**, նշվ. աշխ., էջ 73, 80): Այստեղ պետք է հիշել նաեւ, որ ամե-

գինին՝ նուան հյուսթին («Գիրք վաստակոց»): Անուշահոտությունը կախված էր նաեւ գինին ծածկելու ժամանակից: Միջնադարյան աղբյուրները («Գիրք վաստակոց», Ս. Գրիգոր Նարեկացի, Անանիա Շիրակացի) վկայում են, որ գինու համային հատկությունները բարելավելու համար օգտագործվել են խոնկը, վարդը, հապալասը, խնձորը, սերկելիլը: Ագաթանգեղոսը հիշատակում է «...զանուշահոտութիւն բաժակօքն քաղցրութեանց», իսկ Հովհան Օձնեցին՝ ծաղկահոտ գինի-ն⁹: Ընդ որում, երիտասարդ եւ հին գինիները անուշահամ դարձնելու միջոցները տարբեր էին¹⁰: Անուշահամ գինիները բազմիցս հիշատակվում են նաեւ հայ բժշկարանների էջերում: Մխիթար Հերացին խորհուրդ էր տալիս անուշահամ գինի օգտագործել ցրտից առաջացած տենդի ժամանակ¹¹:

Թունդ գինիների տակ հասկացվում են հին, ազնիվ եւ անապակ գինիները: Թեպետ բնագրային բառերի թարգմանության ժամանակ հայերեն տեքստում նշվում է միայն գինի բառը, սակայն հաճախ երբայական բնագրում ի հայտ է գալիս նաեւ հին բառը, մանավանդ որ լատիներենում ընտիր գինիների հետ մեկտեղ նշվում են *vindemiae defaecatae*՝ նստվածքից քամած գինիները: Օգտագործվում է նաեւ անապակ գինի եզրույթը (Սաղմ. ՀԴ. 9, երգ. է. 7, երեմ. ԻԵ. 15):

Հայաստանի հին եւ ազնիվ գինիները հայտնի են պատմական սկզբնաղբյուրներում: Մասնավորապես ազնիվ գինիների մասին են խոսում Ագաթանգեղոսը (օգտագործում է հրաքաժակ գինի արտահայտությունը), Ս. Գրիգոր Նարեկացին (գինի անապակ, քաժակն արեան, գինի ազնի), Ս. Հովհաննես Օձնեցին¹²: Կիրառվում էին գինու ազնվացման տարբեր մեթոդներ¹³: Գինեգործ վարպետներին ծանոթ էին գինու արհեստական հնեցման եղանակները¹⁴: Հայկական աղբյուրներում հիշվում են նաեւ պարզ

նախին ալկոհոլային խմիչքները համարվում են խմորման ենթարկված մրգահյութը եւ մեղրաջուրը (հմտ. Վ. Դավթյան, Հայերը եւ ալկոհոլը, Երևան, 1994, էջ 14, 15):

⁹ Հ. Բեգլարյան, նշվ. աշխ., էջ 156-157. «Գիրք վաստակոց», Վենետիկ, 1877, էջ 100, 105-106. Վ. Հացունի, նշվ. աշխ., էջ 22-23. «Ագաթանգեղայ Պատմություն Հայոց», Տիֆլիս, 1909, էջ 253, 269. Գրիգոր Նարեկացի, Մատեն Թղերգութեան, Բուենոս Այրես, 1948, էջ 254:

¹⁰ «Գիրք վաստակոց», Վենետիկ, 1877, էջ 99, 121:

¹¹ Մխիթար բժշկապետ Հերացի, Ջերմանց մխիթարություն, Վենետիկ, 1832, գլ. 2, ԻԲ:

¹² «Ագաթանգեղայ Պատմություն Հայոց», Տիֆլիս 1909, էջ 257. Գրիգոր Նարեկացի, Մատեն Թղերգութեան, էջ 62, 70, 257. «Կանոնք Յովհաննոս Իմաստասերի Ամենցոյ». «Կանոնագիրք Հայոց», հտ. Ա., Երևան, 1964, էջ 219:

¹³ «Գիրք վաստակոց», էջ 115-118:

¹⁴ Անդ, էջ 107:

(Ղազար Փարպեցի) եւ պարզեցված (Փափստոս Բուզանդ) գինիններ¹⁵: Նստվածքից ազատելու համար գոյություն ունեն տարատեսակ քամիչներ¹⁶: Բացի այդ, լայնորեն տարածված էին պարզարան-հորերը¹⁷:

Հայաստանում կային նաեւ տարբեր գինիները իրար խառնելուց ստացված ըմպելիքներ, ինչի մասին վկայում է Մովսես Խորենացին՝ ասելով, թե Գնունիների Գին նահապետը արքայի համար զանազան ըմպելիքներ էր պատրաստում գինու տարբեր տեսակներից¹⁸: Գինու հիմքի վրա կազմված ըմպելիքներ հիշատակում է նաեւ Ղազար Փարպեցին¹⁹: «Գիրք վաստակոցում» արձանագրված է, որ քաղցուի որոշ մասնաբաժին կամ գինու մրուրը կարող է օգտագործվել գինու համային հատկությունները բարելավելու նպատակով²⁰:

Նոր գինին Աստվածաշնչի հայերեն բնագրում հիշատակվում է մի շարք դրվագներում: Այն *ahsis* բառի թարգմանությունն է (Ես. ԽԹ. 26): Որոշ հատվածներում (Հովել Գ. 18-19, Ամոս Թ. 13) հունարենում եւ հայերենում վերջինս թարգմանվում է որպես քաղցրութիւն, մինչդեռ լատիներենում օգտագործվում է պարզապես գինի բառը: Գրեթե նույն կերպ է հայերեն թարգմանվում *gleukos* բառը (քաղցրալիցք՝ Գործք Բ. 13): Երիտասարդ գինին հիշատակվում է նաեւ Ավետարաններում (Մատթ. Թ. 17, Մարկ. Բ. 22, Ղուկ. Գ. 37-38):

Հին Հայաստանում հստակ արձանագրված է ինչպես երիտասարդ գինու օգտագործումը, այնպես եւ գինու քաղցրացումը: Կարմիր Բլուրի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել է բացօթյա մի հարթակ, որտեղ գինիների կարասները գտնվում էին արեւի տակ: Այդօրինակ եղանակով ստացված գինին ավելի թանձր էր եւ քաղցր²¹: Գրեթե նույն մեթոդը նկարագրված է նաեւ «Գիրք վաստակոցում»²²:

Մաճառը՝ մուսրառ անվամբ հիշատակվում է Սմբատ Սպարապետի «Դատաստանագրքում» (մրգրուր կամ մուսրո, հմմտ. լատ. *mustum*)²³ եւ

¹⁵ «Փափստոսի Բուզանդացու Պատմութիւն Հայոց», Սանկտ Պետերբուրգ, 1883, էջ 104. «Ղազարայ Փարպեցու Պատմութիւն Հայոց եւ թուղթ առ Վահան Մամիկոնեան», Տփղիս, 1904, էջ 108:

¹⁶ Հ. Բեգլարյան, նշվ. աշխ., էջ 164-165:

¹⁷ Գ. Թումանյան, Հնձանային մշակույթը Հայաստանում, Երևան, 2008, էջ 43:

¹⁸ «Մովսեսի Խորենացու Պատմութիւն Հայոց», Տփղիս, 1913, II է.:

¹⁹ «Ղազարայ Փարպեցու Պատմութիւն Հայոց», էջ 60:

²⁰ «Գիրք վաստակոց», էջ 99-100:

²¹ Б. Пиотровский, Л. Джанполадян, Виноделие в Урарту, с. 28.

²² «Գիրք վաստակոց», էջ 91:

²³ Սմբատ Սպարապետ, Դատաստանագիրք, Երևան, 1958, գլ. ԼԵ.:

«Գիրք վաստակոցում»: Մասնավորապես «Գիրք վաստակոցում» մանրամասն նկարագրվում են ոչ միայն մաճառի ստացման գործընթացը, այլևս դրա թնդությունն ու քաղցրությունը կարգավորելու, համային հատկությունները հին գինուն մոտեցնելու միջոցները²⁴: Կիրառվում է նաև խազմուզ բառը (մզած քաղցու)՝ որպես *tiroshe*-ի թարգմանություն մի տարբերակ²⁵:

Արիւն խաղողոյ արտահայտութիւնը հանդես է գալիս գինու համատեքստում (Ծննդ. ԽԹ. 11, Բ. Օր. ԼԲ. 14, Ա. Մակ. Զ. 34): Եթե առաջին երկու դեպքերում արիւն խաղողոյ արտահայտութիւնը գինու հոմանիշն է, ապա վերջին դեպքում այդպես չէ. «...կազմեցին պարբերական զփոխման ճաշակեցուցին յարիւն խաղողոյ, ի զմոռս եւ ի գինիս...» նախադասությունը ենթադրել է տալիս, որ հայ թարգմանիչը նկատի ուներ այլ ակոհոլային խմիչք:

Ջրով լուծված գինիներ կարող էին օգտագործվել ինչպես հելլենիստական շրջանի Իսրայելում²⁶, այնպես եւ Հայաստանում²⁷, թեեւ աղբյուրները բազմիցս նշում են, որ հայերը նախընտրում էին մաքուր գինին: Միջնադարում անխառն գինին շարունակում էր գերակայել ինչպես կենցաղում, այնպես եւ ծիսական արարողություններում: Ի տարբերություն քրիստոնեությունից այլ ուղղությունների՝ Հայ Առաքելական Սուրբ Եկեղեցին Ս.

²⁴ «Գիրք վաստակոց», էջ 91, 95-96. Ը. Բեզարյան, նշվ. աշխ., էջ 159:

²⁵ Ը. Բեզարյան, նշվ. աշխ., էջ 159: Այս բառը հոմանիշ է համարվում հայ. *քաղցու*, *մաճառ* եւ *մուսրառ*, հավասարագործ հուն. *gleukos*, լատ. *mustum* բառերին: Հիշատակվում է Ս. Հովհան Ոսկեբերանի երկերում (Ռ. Ղազարեան, Գրաբարի հոմանիշների բառարան, Երևան, 2006, էջ 321. Գ. Աւետիքեան, Խ. Սիրմելեան, Մ. Ալեքեան, Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի, Երևան, 1979, հտ. I, էջ 910): Գ. Ջահուկյանը հնարավոր է համարում բառի ծագումը *խազ*՝ *խակ* եւ *մուզ*՝ մզել բառերից (Գ. Ջահուկյան, Հայերեն ստուգաբանական բառարան, Երևան, 2010, էջ 308), իսկ Վ. Ուրիշյանը համադրում է արաբերեն *խազմ*, *խազամ*՝ գինի, գինովցնել բառերի հետ (Վ. Ուրիշեան, Մեր արմատները նոր լոյսի տակ, Լոս Անճելես, 1995, հտ. I, էջ 124):

²⁶ Ջրով բացած գինու օգտագործումը լայն տարածում ստացավ հունահռոմեական շրջանում: Եթե Եսայի մարգարեի օրոք նման քայլը համեմատվում էր խաղողախոտի հետ (հմմտ. Ես. Ա. 22-23՝ «...վաճառականք ձեր խառնեն ջուր ընդ գինին»), ապա հետագայում այն մտնում է առօրյա (հմմտ. Բ. Մակ. ԺԵ. 40՝ «Զի որպէս զգինի որ առանձինն ըմպիցէ՝ եւ դարձեալ զջուր առանձինն՝ անարգ է. այլ զորօրինակ զջուր ընդ գինի որ խառնէ, քաղցր եւ անոյշ առնէ զշտրիս նորա. աոյնպէս եւ բանից կազմութիւն զուարթացուցանէ զլսելիս որ ընդունին զսա»): Նույնիսկ օգտագործվում է որպէս դեղամիջոց՝ հմմտ. Ա. Տիմ. Ժ. 23):

²⁷ Այս մասին կարող է վկայել հատուկ խառնարան-անոթների՝ կրատերների օգտագործման հանգամանքը հայկական բնակավայրերում (Արտաշատ, Արմավիր, Կառնուտ, հմմտ. Ս. Հարությունյան, Ա. Քալանթարյան, Ը. Պետրոսյան, Գ. Սարգսյան, Ը. Մելքոնյան, Ս. Հոբոսյան, Պ. Ավետիսյան, Բ. Գասպարյան, Գինին հայոց ավանդական մշակույթում, Երևան, 2005, էջ 82. Բ. Аракелян, Арташат I, Ереван, 1982, էջ 40. Դ. Тирациян, Культура древней Армении, Ереван, 1988, էջ 122):

Հաղորդություն ժամանակ օգտագործում է միայն անխառն գինի²⁸: Թեպետ դեռևս Դ. դարում անխառն գինու օգտագործման վերաբերյալ առանձին ակնարկներ է կատարում Փավստոս Բուզանդը, սկսած է.-Ը. դդ. Հայ աստվածաբանական միտքը հստակ հիմնավորում է անխառն գինու կիրառման կանոնական ավանդույթը²⁹: Սա ունի ոչ միայն դավանաբանական երանգներ, այլև համահունչ է գինու՝ որպես հեղման նյութ օգտագործելու դարավոր ավանդույթներին: Դեռևս հին Հունաստանում հեղումների համար օգտագործվում էր միայն անխառն գինին³⁰: Միջնադարում ջրով բացած գինին կիրառում էին որպես դեղամիջոց. այսպես՝ հայկական կավով լուծված թույլ (ջրով բացված) գինին համարվում էր ժանտախտի դեմ հիմնական դեղամիջոց³¹: Մխիթար Հերացին ջրախառն գինին խորհուրդ էր տալիս մի շարք հիվանդությունների դեպքում. մասնավորապես՝ վշտից առաջացած տենդի ժամանակ բժշկապետը առաջարկում էր օգտագործել սպիտակ գինի՝ մեծ քանակությամբ ջրով: Զրախառն գինի է խորհուրդ տրվում նաև ուռուցքով կամ գերհոգնածությամբ պայմանավորված, ինչպես նաև հետժանտախտային տենդերի ժամանակ³²: Կենցաղում գինին ջրով բացում էին միայն երաշտի տարիներին, երբ այն խիստ թունդ էր լինում, ընդ որում՝ խառնման համար օգտագործվում էր աղերից զերծ անձրեւաջուր³³:

Յրիի եւ օղու խումբ. Գինու հետ մեկտեղ Աստվածաշնչում հիշատակվում են ցրի եւ օղի եզրերը՝ որպես *shekar* բառի թարգմանություն³⁴: Ըստ Հ. Աճառ-

²⁸ Զաքարիա վրդ. Բաղումյան, Անապակ բաժակի խնդիրը Հայոց եկեղեցում, Ս. Էջմիածին, 2013, էջ 30:

²⁹ Աղ., էջ 60-69. հմմտ՝ «Կանոնք Յովհաննու Իմաստասերի Ամնեցոյ», էջ 519. «Կանոնք առաքելոյն Թադէոսի». «Կանոնագիրք Հայոց», հտ. Բ, Երևան, 1971, էջ 26:

³⁰ Т. Гамкрелидзе, В. Иванов, Индоевропейский язык и индоевропейцы, т. 1, Тбилиси, 1984, с. 655.

³¹ Ս. Վարդանյան, Բժշկությունը հին եւ միջնադարյան Հայաստանում, Երևան, 1982, էջ 10:

³² Մխիթար բժշկապետ Հերացի, նշվ. աշխ., գլ. Ժ., ԺԲ., ԺԶ., ԺԺ.:

³³ «Գիրք վաստակոց», էջ 93:

³⁴ *Shekar* բառը հաճախ տարբեր ձևերով է մեկնաբանվում. այսպես՝ առաջարկվել է գանգալնեկ երկու իմաստ, որոնցից մեկը պետք է նշանակեր գարեջրին նմանվող, իսկ մյուսը՝ թորման արդյունքում ստացված խմիչք (В. Похлебкин, История водки, Москва, 2005, էջ 15-16): Իսկապես, համատեքստից կարելի է եզրակացնել, որ այս ընդհանուր անվամբ գոյություն ունեին մի քանի տեսակի ըմպելիքներ, այդ թվում՝ խաղողից պատրաստվող (Ղևոն. Ժ. 9) եւ հնանալուց քացախի վերածվող (Թվոց Զ. 3): Այդ իսկ պատճառով այս բառը երբեմն մեկնաբանվում է որպես «արբեցնող խմիչք, պատրաստված ոչ խաղողից» (F. R. Lees, D. Burns, նշվ. աշխ., էջ 418): Այն առնչվում է արաբ. *shikar*-ին, որը նշանակում է գարեջուր (А. Шураки, Повседневная жизнь людей Библии, Москва, 2004, էջ 69. I. Hornsay, A history of beer and brewing, Cambridge, 2003, էջ 120-122): Որպես գարեջուր երբեմն մեկնաբանվում են նաև *sior* եւ *sobeh* բառերը (R. Teachout, նշվ.

յանի եւ Գ. Զահուկյանի՝ օղի (աղի) բառը հանգում է հնդեվր. *alu* կամ *aulio* հիմքին (թաց, խոնավ իմաստով), որից առաջացել են գարեջուր կամ օղի նշանակող բազմաթիվ բառեր եվրոպական լեզուներում³⁵: Հատիներենի հետ համադրությամբ՝ այս բառը ստուգաբանվում է նաեւ որպես *ոգի*³⁶: Գ. Ուրիշյանի ենթադրությամբ՝ օղի բառը նշանակում է թթված խաղող³⁷:

Ցքի բառը Հ. Աճառյանը կապում է արմավի օղու հետ, որի նշանակություններից մեկն էլ քրտինք բառն է (թերեւս կապված թորման գործընթացի հետ)³⁸: Վ. Հացունին կարծում է, որ օղին ստանում էին կիտրոնից³⁹: Մի ակնարկ, սակայն, մատնանշում է խաղողը որպես օղու հումք. «...յաւմնայնէ որ ելանէ յորթոյ՝ մի՛ կերիցէ, եւ գինի եւ օղի մի՛ արբցէ» (Բ. Օր. ԺԴ. 26): Օղին, հավանաբար, օգտագործվում էր նաեւ որպես տարբեր ըմպելիքներ պատրաստելու բաղադրատարր, ինչը պարզ է հետեւյալ ակնարկից. «Վայ հօրաց ձերոց որ ըմպեն զգինին, եւ իշխանացոյ որ խառնեն զցքին» (Ես. Ե. 22):

Օղին առկա է նաեւ հայ մատենագրության մեջ. Հովհաննես Մանդակունին հիշատակում է հացօղի, մեղրօղի եւ արմավօղի: Թովմա Արծրունին, Ս. Մաշտոց Եղվարդեցու մասին խոսելիս, նշում է, որ վերջինս, ինչպես եւ Ս. Հովհաննես Մկրտիչը, գինի եւ օղի չէր օգտագործում: Ս. Գրիգոր Տաթևացին խոսում է մրգային օղիների մասին⁴⁰: Այսքանով հանդերձ, վաղ միջնադարյան շրջանում թորման գործընթացի կիրառման խնդիրը բաց է մնում, քանի որ թորման մասին հիմնական տեղեկությունները հայտնի են միայն Թ. Դ. սկսյալ⁴¹:

աշխ., էջ 154):

³⁵ Հր. Աճառյան, Հայերեն արմատական բառարան, հտ. IV, Երևան, 1979, էջ 465. Գ. Զահուկյան, նշվ., աշխ., էջ 102:

³⁶ ՆԲՀ, հտ. II, էջ 921, 1027:

³⁷ Վ. Ուրիշյան, նշվ աշխ., հտ. II, էջ 239:

³⁸ ՀԱԲ, հտ. IV, էջ 613:

³⁹ Վ. Հացունի, նշվ. աշխ., էջ 23:

⁴⁰ Հմմտ. «Կանոնք Յովհաննու Մանդակունոյ». «Կանոնագիրք Հայոց», հտ. Ա., էջ 496. Թովմա Արծրունի եւ Անանու, Պատմութիւն Տանն Արծրունեաց, Երևան, 1985, էջ 376. Հ. Բեգլարյան, նշվ. աշխ., էջ 157-158:

⁴¹ S. K Estreicher, Wine from Neolithic times to the 21st century, New-York, 2006, էջ 6. ինչ վերաբերում է Հայաստանին, թորման գործընթացի եւ սարքերի մասին են վկայում միջնադարյան ալքիմիական բնագրերը (Կ. Ղաֆադարյան, Ալքիմիան պատմական Հայաստանում, Երևան, 1940, էջ 121, 133), ու չմիջնադարյան աղբյուրները (Ջաքարիա Ագուլեցու «Օրագրության» մեջ 1673 թ. հիշատակվող այդպիսի մի սարքը՝ երաղի դազանը արժեք 2 թուման եւ ուներ 25 հողա՝ 30 կգ տարողություն. տես Ջաքարիա Ագուլեցի, Օրագրություն, Երևան, 1938, § 75), ինչպես նաեւ հնագիտական տվյալները. մասնավորապես՝ Դվինի պեղումներից հայտնաբերված ապակյա անոթները (Կ. Ղաֆադարյան, Դվին քաղքը եւ նրա պեղումները, հտ. II, Երևան, 1982, էջ 126-128), Գառնիի միջնադար-

Որոշ հատվածներում *shekar* բառը եւ համապատասխան բայական ձեւը հայերեն են թարգմանվում որպես արքեպիսկոպոս (Ովսէ Դ. 11), գինի արքեպիսկոպոս (Առ. Ի. 1), արքեպիսկոպոս փրկման (Առ. ԼԱ. 6), ինչից, ինչպես նաեւ ցքիի քացախ եզրույթի առկայությունից (Թվոց 2. 3), կարելի է ենթադրել, որ սուրբ Թարգմանիչները նկատի են ունեցել տարբեր ըմպելիքներ⁴²:

Նոյան վարկածը. Վերը գիտարկեցինք ոգելից խմիչքների, մասնավորապես գինու վերաբերյալ սուրբգրային տվյալները: Հարց է առաջանում, իսկ դրանցում արդյո՞ք կան դրվագներ, որոնք կարող էին վերաբերել Հայաստանին: Կարծում ենք, որ այս իմաստով կարելի է առանձնացնել միայն մեկ հիշատակում. մասնավորապես Ծննդ. Թ. 20-27-ում նկարագրվում է, թե ինչպես է Նոյը դառնում հողագործ, այգի տնկում, գինուց խմում եւ արբում, իրադարձություններ, որոնք փաստորեն տեղի են ունենում Արարատի միջավայրում: Այս տեղեկությունը, որը, ի դեպ, գինու առաջին հիշատակումն է Աստվածաշնչում, հիմք է հանդիսացել, այսպես կոչված, Նոյան վարկածի համար, ըստ որի՝ Աստվածաշունչը պահպանել է տեղեկություն գինեգործության առաջացման սկզբնատարածքի, այսինքն՝ Առաջավոր Ասիայի լեռնային շրջանների եւ Հայկական լեռնաշխարհի վերաբերյալ⁴³, որտեղից գինին տարածվել է տարբեր ուղղություններով, այդ թվում նաեւ հարավային ուղղությամբ՝ դեպի Միջերկրայք եւ այնտեղից՝ Եգիպտոս⁴⁴:

յան մատաններում պեղված եւ օդու պահպանման համար նախատեսված կավե գետեղարանները (Բ. Առաքելյան, Գ. Կարախանյան, Գառնի III, Երևան, 1962, էջ 42-44):

⁴² Կարծում ենք՝ այս համատեքստում է անհրաժեշտ քննարկել Քսենոփոնի հիշատակած գարու գինին: Քանի որ Քսենոփոնն այն բնութագրում է որպես շատ թունդ խմիչք, ուստի քիչ հավանական է, որ խոսքը վերաբերում է գարեջրին: Անտիկ աղբյուրների հետազոտությունը ցույց է տալիս, որ արտադրվել են գինիներ, որոնց պատրաստման համար խաղողի քաղցուի հացաբույսեր են խառնել: Նույն ձեռով պիտի պատրաստված լինեին հայկական գարու գինին: Այս տեխնոլոգիայով պիտի ստացվեր խաղողի գինուց ավելի թունդ ըմպելիք, քանի որ տվյալ դեպքում խաղողի քաղցուի մեջ առկա բնական խմորիչները պետք է նպաստեին քաղցուի հետ խառնված գարու ածխից մեծ քանակությամբ շաքարի եւ սպիրտի ստացմանը (Ռ. Փալանջյան, նշվ. աշխ., էջ 7-8): Կարծիք կա, որ Վանի թագավորության արքա Սարգուր Բ-ի տարեգրության մեջ հիշատակված «արքայական խմիչքը» եւ Քսենոփոնի նկարագրած պինդ գինին օղիով ամրացված գարեջուրն է (Յ. Դ. Դյանովա, Очерки развития отечественного коньячного производства, Ереван, 1966, էջ 12-13): Հատկանշական է, որ հայերենում կա *ցքի գարույ* արտահայտությունը, որը թարգմանվում է գարեջուր (Մանուկ վարդապետ Ջախջախեան, Բառագիրք ի բարբառ հայ եւ իտալական, Վենետիկ, 1837, էջ 1444): Խաղողի օդու մասին Ագաթանգեղոսի հնարավոր հիշատակման մասին տես Ա. Բրյուսյան, նշվ. աշխ., էջ 55:

⁴³ Նոյան վարկածի մասին մանրամասն տես P. E. McGovern, Ancient wine: the search for the origins of viniculture, Princeton-Oxford, 2003, էջ 16:

⁴⁴ Թեև գինու մշակույթը իսրայելա-պաղեստինյան աշխարհում հայտնի է Բ. ա. Դ. հազ. կեսերից, սակայն բոլոր մասնագետներն էլ ընդունում են, որ այն ներմուծվել է հյուսիս-

Վերջին շրջանի հնագիտական եւ հնաբուսաբանական հետազոտությունները խոսում են Նոյան վարկածի հավանականության օգտին: Այսպես՝ հնաբուսաբանական տվյալները վկայում են, որ Ք. ա. 9.-8. հազ. համեմատաբար տաք եւ խոնավ բնակլիմայական պայմանները Առաջավոր Ասիայի լեռնային շրջաններում, Կովկասում եւ Հայկական լեռնաշխարհում խիստ նպաստավոր էին վայրի խաղողի զարգացման համար, ինչը եւ հանգեցրեց վերջինիս ընտելացմանը⁴⁵: Այս գործընթացում Հայկական լեռնաշխարհի առանցքային նշանակության մասին են վկայում մի կողմից գինեբեր խաղողի (*vitis vinifera*) հայտնաբերման հնագույն տվյալները⁴⁶, մյուս կողմից՝ գինեգործության զարգացման վերաբերյալ վաղագույն վկայությունները (որոնցից ամենակարեւորը փաստագրվել է Ք. ա. 7. հազ. Արենի-1 քարայրում, ուր, բացի խաղողի ողկույզներից, հայտնաբերվել է համապատասխան արտադրահամալիր): Գինեգործությունը բարձր մակարդակի վրա է գտնվել Հայաստանում Ք. ա. 9.-8. հազ., իսկ Վանի թագավորության շրջանում այն հասել է աննախադեպ մի մակարդակի. դժվար է չին աշխարհում գտնել մեկ այլ քաղաքակրթություն, որն այդ-

պից (P. McGovern, U. Hartung, V. Badler, D. Glusker, L. Exner, The beginnings of the winemaking and winiculture in the Ancient Near East and Egypt, Expedition, 1997, vol. 39, N 1, էջ 11. P. McGovern, The origins and ancient history of wine, Amsterdam, 1996, էջ XII. P. Флинт, История вина, էջ 25, 36): Կողմնակիորեն այս փաստի մասին է վկայում նաեւ երրայեղնում *գինի* նշանակող առանձին բառերի ստուգաբանությունը: Այսպես՝ բացառված չէ, որ Սուրբ Գրքի երրայեղն բնագրում առավել հաճախ հանդիպող *yayin* բառը կարող էր ունենալ ոչ սեմիտական ծագում (R. Teachout, նշվ. աշխ., էջ 109. Т. Гамкрелидзе, В. Иванов, Индоевропейский язык и индоевропейцы, էջ 647-655. Յ. Менабде, Хеттское общество, Тбилиси, 1963, էջ 47. հմմտ. նաեւ Հ. Աճառյան, ՀԱԲ, հտ. 1, էջ 558. Գ. Զահուկյան, նշվ. աշխ., էջ 161): Բացառված չէ նաեւ *tiros* բառի ոչ սեմիտական ծագումը (հմմտ. խեթերեն *tuarsa*՝ որթ, *tiesar*՝ խաղողի այգի բառերը՝ R. Teachout, նշվ. աշխ., էջ 136. Յ. Менабде, նշվ. աշխ., էջ 40):

⁴⁵ В. Зубаков, И. Борзенкова, Палеоклиматы позднего кайназой, Ленинград, 1983, с. 172, 179, 185. М. Г. Туманян, Избранные труды, Ереван, 1957, с. 164-168, 204-208.

⁴⁶ Ըստ Ն. Վավիլովի՝ *vitis vinifera*-ի ընտելացման նախահայրենիքը տեղադրվում է առաջավորասիական գոտու անդրկովկասյան ենթագոտում, որտեղ առկա է վայրի եւ ընտելացված խաղողի մեծ տեսականի: Ավելի մեծ հավանականությամբ, այդ օջախը պետք է փնտրել հիշյալ տարածաշրջանի հարավում եւ արեւելքում, այսինքն՝ Հայկական լեռնաշխարհի հյուսիսարեւելյան շրջաններում, քանի որ այդտեղ են գրանցվել վայրի եւ մշակովի խաղողների վաղագույն հիբրիդային տեսակները (Н. Вавилов, Избранные труды (в пяти томах), Москва-Ленинград, 1959-1965, т. II, էջ 371, т. V, էջ 145, 160, 166. Հայկական լեռնաշխարհի Ք. ա. 8.-7. հազ. հուշարձաններում հայտնաբերված վայրի եւ հիբրիդային խաղողի գտածոների մասին տես Ս. Հարությունյան եւ այլք, նշվ. աշխ., էջ 14, 17. И. Нариманов, О земледелии эпохи энеолита в Азербайджане, Советская археология, 1971, N 3, էջ 4. Ch. Burney, Aspects of the Excavations in Anatolia, Elazig, "Anatolian Studies", 1987, vol. XXX, էջ 167):

պիսի համակարգված վերաբերմունք ունենար խաղողի, գինու եւ գինեգործութեան վերաբերյալ: Վանի թագավորութեան գինեգործական ավանդույթները էապես շարունակվել են անտիկ եւ հելլենիստական շրջանի Հայաստանում⁴⁷:

Այսուհանդերձ, կան հնագիտական եւ գրավոր տվյալներ, ըստ որոնց՝ սկսած Ք. ա. Դ. հազ. կեսերից Հայկական լեռնաշխարհի գինին արտահանվել է հարավային ուղղությամբ⁴⁸: Հերոդոտոսի (I: 194) հայտնի տեղեկությունը Հայաստանից Միջագետք գինի արտահանելու մասին, իր ակունքներով գնում է ավելի վաղ շրջաններ (Ք. ա. Բ. հազ. սկզբի Մարիի տեքստեր)⁴⁹:

Եզրակացություններ. Ներկայացվող աշխատանքում փորձ կատարվեց վերլուծելու աստվածաշնչյան հիշատակությունները ոգելից խմիչքների վերաբերյալ: Պարզվեց, որ Սուրբ Գրքում հիմնականում հիշատակվում են գինին եւ դրա տարատեսակները (հավելումներով, թունդ, նոր եւ այլն), նաեւ՝ օղին եւ ցրին: Առկա տվյալները վկայում են արժանահավատ թարգմանություն մասին, ինչը բխում է թարգմանիչների՝ Հայաստանում գինեգործության հազարամյա ավանդույթներին լավ ծանոթ լինելու հանգամանքից: Առանձին դիտարկվեց Ծննդ. Թ. 20-27-ում հիշատակվող՝ Նոյի կողմից այգի տնկելու եւ գինուց արբենալու մասին դրվագը, ինչը գինու

⁴⁷ Հայաստանում խաղողի մշակման եւ գինեգործության զարգացման մանրամասների մասին, բացի արդեն հիշված՝ Վ. Դավթյան, նշվ. աշխ., Ա. Հարությունյան եւ այլք, նշվ. աշխ., Գ. Թումանյան, նշվ. աշխ., Ռ. Փալանջյան, նշվ. աշխ., А. Арутюнян, նշվ. աշխ., հմմտ. նաեւ Բ. Առաքելյան, Խաղողի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, Նյութեր Հայաստանի գյուղատնտեսության եւ գյուղացիության պատմության, 1964, թ. I, Երևան, էջ 154-159. Վ. Բդոյան, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, 1972. Н. Арутюнян, Земледелие и скотоводство Урарту, Ереван, 1964. Г. Лисицына, Л. Прищепенко, Палео-этноботанические находки Кавказа и Ближнего Востока, Москва, 1977. J. A. C. Greppin, Did the good wines come from Armenia, Armenian Journal of Near Eastern Studies, 2008, N III/1, էջ 47-52: Արենի քարայրի գինեգործական համալիրի մասին տես Н. Barnard, A. N. Dooley, G. Areshian, B. Gasparian, K. F. Faull, Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands, "Journal of Archaeological Science", 2011, N 38, p. 977-984. Բ. Գասպարյան, Արենի-1 քարայրի ուսումնասիրման հիմնական արդյունքները, Հայագիտությունը եւ արդի ժամանակաշրջանի մարտահրավերները, Երևան, 2014, էջ 183-187: Հայկական լեռնաշխարհի այլ շրջաններից վաղագույն գինեգործությանն առնչվող որոշ տվյալներ են առկա Հաջի Փիրուզում (Պարսկահայք. տես P. E. McGovern, Ancient wine, էջ 64-68) եւ հավանաբար, Աղարլուրում (Արարատյան դաշտ. տես Գ. Թումանյան, նշվ. աշխ., էջ 8):

⁴⁸ P. McGovern, et al., նշվ. աշխ., էջ 14: Ըստ որոշ կարծիքների՝ Առաջավոր Ասիայի լեռնային շրջաններից, այդ թվում՝ Հայկական լեռնաշխարհից, կարող էր գինին արտահանվել նաեւ Արեւելամիջերկրական եւ ներկայիս Իսրայելի տարածք (А. Шураки, նշվ. աշխ., էջ 65. S. Estreicher, նշվ. աշխ., էջ 14):

⁴⁹ A. Finet, Le vin à Mari, Archiv für Orientforschung, 1974-1977, N 25, p. 122-131.

համատեքստում Հայաստանին վերաբերող միակ վկայությունն է Աստվածաշնչում: Այս տվյալը առաջ է քաշել գինու նախահայրենիքի վերաբերյալ այսպես կոչված Նոյան վարկածը, ըստ որի՝ Հին Կտակարանը պահպանել է հիշատակություն գինու առաջացման սկզբնատարածքի վերաբերյալ: Առկա հնագիտական եւ հնաբուսաբանական տվյալները փաստում են այս վարկածի արժանահավատությունը բարձր աստիճանը:

Աղյուսակ 1. Գինու հիմնական հիշատակումները Աստվածաշնչում

Հայերեն	Եբրայերեն	Հունարեն	Լատիներեն	Հղում
Գինի				
գինի	yayin	oinos	vino	Ծննդ. Թ. 21, 24, ԺԴ. 18, ԺԹ. 32-35, ԻԷ. 25, ԾԹ. 11-12, Ելք. ԻԹ. 40, Ղեւտ. Ժ. 9, ԻԳ. 13, Թուգ. 2. 3, ԺԵ. 7, 10, Բ. Օր. ԺԴ. 26, ԻԸ. 39, ԻԹ. 6, ԼԲ. 33, 38, Յես. Թ. 4, 13, Դատ. ԺԳ. 4, 7, 14, Ա. Թագ. Ա. 14-15, 24, Ժ. 3, ԺԶ. 13, ԻԵ. 18, 37, Բ. Թագ. ԺԳ. 28, ԺԶ. 1-2, Ա. Մնաց. Թ. 29, ԺԲ. 40, ԻԷ. 27, Բ. Մնաց. Բ. 10, 15, ԺԱ. 11-12. Նեեմ. Բ. 1, Ե. 15, ԺԵ. 15, Եսթ. Ա. 7, 10, Ե. 6, Է. 2, Սաղմ. Կ. 5, ԾԴ. 15. Առ. Դ. 17, Թ. 2, 5, Ի. 1, ԼԱ. 4, 6, Ժող. Բ. 3, Թ. 7, Ժ. 19, Երգ. Ա. 2, Բ. 4, Դ. 10, Ես. Ե. 11-12, 22, ԺԶ. 10, ԻԲ. 13, ԻԴ. 9, 13, ԻԸ. 7, ԻԹ. 9, ԾԱ. 21, ԾԶ. 12, Երեմ. ԺԳ. 12, ԻԳ. 9, ԼԵ. 2, 5-6, 8, 14, Խ. 10, 12, ԽԸ. 33, ԾԱ. 7, Ողբ. Բ. 12, Եզեկ. ԻԷ. 18, Դան. Ա. 5, 8, 16, Ժ. 3, Ովս. Դ. 11, Է. 5, Թ. 4, ԺԴ. 7, Յով. Ա. 5, Գ. 3, Ամովս. Բ. 8, 12, Ե. 11, Թ. 14, Միք. Բ. 11, 2. 15, Սոփ. Ա. 13, Անգ. Բ. 2, Զաք. Թ. 15, Ժ. 7
	yayin	peinonton	vino	Յովք. Ա. 13
	yayin	oinos	vino	Առ. ԻԱ. 17, ԻԳ. 30, 31
	yayin	oinos	vina diversa	Նեեմ. Ե. 18
	tirosh	tirosh	vino	Ծննդ. ԻԷ. 28, 37, Թուգ. ԻԸ. 12, Բ. Օր. ԺԱ. 14, ԺԲ. 17, ԺԴ. 23, ԺԸ. 4, ԻԸ. 51, Դատ. Թ. 13, Բ. Մնաց. ԼԱ. 5, ԼԲ. 28, Նեեմ. Ե. 11, ԺԳ. 5, 12, Սաղմ. Դ. 7, Առ. Գ. 10, Ես. ԼԶ. 17, ԿԲ. 8, Երեմ. ԺԱ. 12, Ովս. Բ. 8-9, 22, Է. 14, Յով. Ա. 10, Բ. 19, 24, Միք. 2. 15, Անգ. Ա. 11
	khemer	oinos	vino	Եզր. 2. 9, Է. 22, Դան. Ե. 1-2, 4
	ahsis	euphrosunee kai chara	dulcodo	Յովել Ա. 5
	soveh , sobe	-	convivium	Ովս. Դ. 17
	shiakar, shekar	oinos	vino	Սաղմ. ԿԹ. 12
	-	oinos	vino	Դուկ. Ա. 15, Ժ. 34, Յովհ. Բ. 3, 9, Դ. 46, Հռոմ. ԺԴ. 21, Եփս. Ե. 18, Յայտ. 2. 6, ԺԴ. 8, ԺԷ. 2, ԺԸ. 13

Հավելումներով				
գինի կաթամբ	yayin	oinos	vinum meum cum lacte meo	Երգ. Ե. 1
գինի իւղագործաց	yayin	ahsis	vino condito	Երգ. Ը. 2
գինի անուշահոտ	tirosh	tirosh	vino	Չաք. Թ. 17
գինի ընդ լեղի	-	oinos	vinum cum felle mistum	Մատթ. ԻԷ. 34
գինի զմուռսով	-	oinos	myrrhatum vinum	Մարկ. ԺԵ. 23
եւ խառնեաց ի խառնելիս գինի իւր	mesek	kerannumi	miscuo	Առ. Թ. 2
եւ արբէք ի գինի իմ գոր խառնեցի	mesek	kerannumi	miscuo	Առ. Թ. 5
գինի խառնեալ	mesek	krama	pocula	Երգ. Է. 2
վայ իշխանացն, որ խառնէին զցքին	mesek	kerannumi	miscuo	Ես. Ե. 22
գինի կնդրկախառն	-	-	oinos	Գ. Մակ. Ե. 25
Թունդ				
գինի անապակ	yayin	oinos	vini furoris	Երեմ. ԻԵ. 15
ցասման գինի	khemer	oinos akratos	vini meri	Սաղմ. ՀԵ. 8
	-	oinos akratos	vini meri	Յայտ. ԺԴ. 10
գինի ազնիվ	yayin	oinos	vinum optimum	Երգ. Է. 9
գինի պարզեալ	yayin	oinos	vinum in phialis	Ամովս. Զ. 6
գինի անույշ	-	oinos kalos	bonum vinum	Յովհ. Բ. 10
Նոր				
քաղցու	yayin	gleukos neos oinos	mustum	Յովք ԼԲ. 19
	mamtaquim	glulasmon	mustum	Նեեմ. Ը. 10
քաղցրութիւն	ahsis	glulasmon	mustum	Յով. Գ. 18, Ամոս Թ. 13
	mamtaquim	glulasmon	mustum	Երգ. Ժ. 16
քաղցուալիցք	-	glrukos	musto	Գործք Բ. 13
նոր գինի	tirosh	tirosh	meracissimum	Բ. Օր. ԼԳ. 28
	tirosh	tirosh	vindemia	Ես. ԻԴ. 7
գինի նոր	ahsis	oinos neos	mustum	Ես. ԽԹ. 26
գինի ստեանց կամ խազմուզ	tirosh	tirosh	vino	Ովս. Թ. 2
գինի նոր	khemer	oinos	vino	Դան. Ե. 23
	-	oinos neos	vinum novum	Մատթ. Թ. 17, Մարկ. Բ. 22, Ղուկ. Ե. 37
Արին խաղողոյ				
արին խաղողոյ=գինի	yayin	oinos	sanguine uvae	Ծննդ. ԽԹ. 11-12
արին խաղողոյ=գինի	khemer	oinon, տարբ. austeroon	meracissimum	Բ. Օր. ԼԲ. 14
Ճաշակեցին արին խաղողոյ, ի զմուռս եւ ի գինիս	-	aima etathine	sanguinem uvae	Ա. Մակ. Զ. 34

Ջրով լուծված				
վաճառականք ձեր խառնելին ջուր ընդ գինի	soveh, sobe	oinos	vino	Ես. Ա. 22-23
զի որպես գինի ոք առանձին ըմպիսցէ եւ զջուր առանձին անարգ է, այլ զորորինակ զջուր ոք խառնէ՝ քաղցր է	-	oinos	vino	Ք. Մակ. ԺԵ. 40
այսուհետեւ մի ջուր ըմպիցես, այլ սակափկ մի եւ գինի խառնեսցիր	-	oinos	vino	Ա. Տիմ. Ժ. 23
ՏՔԻ ԵՒ ՕՂԻ				
ցքի	shiakar, shekar	sikera	omne quo inebriare potest	Ղեստ. Ժ. 9, Թոնց Զ. 3
			sikera	Ք. Օր. ԺԴ. 26, ԻԹ. 6
		sikera, methee	ebrietas	Ես. ԻԸ. 7
		sikera	ebrietas	Ես. Ե. 11, 22, ԻԴ. 9, ԻԹ. 9
գինի, եբր.՝ ցքի	shiakar, shekar	sikera	ebrietas	Ես. ԾԶ. 12
օղի	shiakar, shekar	sikera	sikera	Ղաառ. ԺԳ. 4, 7, 14
	-	sikera	sikera	Ղուկ. Ա. 15
արբեցութիւն	tirosch	methusma	ebrietas	Ովս. Դ. 11
	shiakar, shekar	methusma	ebrietas	Ա. Թագ. Ա. 15, Միք. Բ. 11
գինի արբեցութեան	shiakar, shekar	sikera	ebrietas	Առ. Ի. 1
		methee	ebrietas	Առ. ԼԱ. 4
արբեցութիւն տրտմեցելոց	shiakar, shekar	sikera	sikera	Առ. ԼԱ. 6

РЕЗЮМЕ

В данной работе сделана попытка анализировать библейские ссылки на алкогольные напитки. В Библии в основном упоминаются вино и его разновидности (вино с добавками, крепкое, новое и т.д.), а также спиртные напитки *охи* и *цки*. Анализ данных свидетельствует о достоверности армянского перевода, обусловленной тем обстоятельством, что переводчики были хорошо знакомы с тысячелетними традициями виноделия в Армении. Отдельно был рассмотрен фрагмент о посадке виноградника Ноем и его опьянении вином (Бытие VIII: 20-27), что является единственным упоминанием вина в контексте Армении. Упомянутый фрагмент развил так называемую *Ноеву гипотезу*, согласно которой Ветхий Завет сохранил в себе память о первичном ареале возникновения виноделия. Наличные археологические и археоботанические данные свидетельствуют о высокой степени достоверности этой гипотезы.

SUMMARY

In the present work an attempt has been made to analyze the Bible references to alcoholic beverages. It turns out that mainly wine and its various types (those with additions, strong and new wines, etc.), as well as spirits *oghi* and *tski* are mentioned in the Holy Bible. The analysis of data attests to an authentic Armenian translation, conditioned by the circumstance that the translators were well familiar with long lasted traditions of winemaking in Armenia. The fragment of planting a vineyard by Noah and his getting drunk on wine (Gen. VIII: 20-27) was studied separately, which is the only reference to wine in the context of Armenia. This reference caused the so called *Noah Hypothesis* about the origin of winemaking, according to which the Old Testament has kept the memory on primary area of winemaking. Existing archaeological and archaeobotanical data demonstrate the high grade of probability of this hypothesis.

