

ՁԻԹԱՆՈՒ ԲՈՒՅՍԵՐԻ ՑԵՍԱԿԱՆ ԵՎ ԱՇԱԿԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

Ասարդկության կողմից մշակութենացված բուսատեսակները վաղեմության տարբեր ժամանակներ ունեն: Անհիշելի ժամանակներից մշակվող բույսերի թվին են պատկանում նաև կապատը, քնջութը և ձիթապտուղը:¹ Կտավատի բազմաթիվ վայրի տարատեսակներից միայն *L. angustifolium* տեսակն է մոտ մշակութային *L. usitatissimum* տեսակին, որն էլ հավանաբար հանդիսացել է այժմյան մշակութային բույսի նախնին: Այն տարածման հսկայական շրջան է ընդգրկում, Կանարյան կղզիներից մինչև Արևմտյան Իրան ու Փոքր Ասիա: Անդրկովկասում հայտնաբերվել է վայրի կտավատի 19 տեսակ:²

Ըստ Ղ. Ալիշանի՝ Հայաստանում կտավատի ութ հայտնի տեսակ է եղել:³

Հնագիտական բազմաթիվ տվյալներ կան այն մասին, որ հնագույն ժամանակներից սկսած, կտավատի մշակությամբ ծանոթ են եղել Հնդկաստանում, Չինաստանում, Միջագետքում, Միջին Ասիայում, Հյուսիսային Աֆրիկայում և Անդրկովկասում:⁴

Կտավատի մշակութենացման մասին բուսաբանական գիտական գրականության մեջ կա մի քանի կարծիք: Դրանցից մեկն այս բույսի հայրենիք է համարում հաբավստանյան Եվրոպան (Շվեյցարիա), որտեղ 19-րդ դարի 60-ական թվականներին նեոլիթյան բնակավայրի պեղումներից հայտնաբերվել են կտավատի հատիկներ և վուշե գործվածքի մնացորդներ: Գիտնականների մեկ այլ խումբ այն համարում է Պարսից ծոցի, Սև և Կասպից ծովերի միջև ընկած տարածք:⁵

Արդեն մ.թ.ա. 4-3 հազ. Միջագետքում

կտավատը մշակութենացված է եղել:⁶

Հայաստանում ձիթաբույսերի վաղեմությունը վկայող փաստեր են Արարատյան դաշտի մի շարք բրոնզեդարյան հնավայրերից հայտնաբերված կտավե գործվածքի հետքերով կավամանները: Արմավիրի մարզի Մոխրաբլուր հնավայրից հայտնաբերվել են մ.թ.ա. 3-րդ հազ. կտավի հետքերով ամոթներ:⁷ Անդրկովկասին հարող շրջաններից, որտեղ կտավատի հատիկներ են հայտնաբերվել, հնագույնը Գիլյարի հնավայրն է Դադաստանում (մ.թ.ա 3-2 հազ.):⁸

Հավանաբար այսօրինակ փաստերի հիման վրա է, որ ոռոս բուսաբան Պ. Մ. Ժուկովսկին Անդրկովկասը համարում է մշակութային բույսերի էվոլյուցիայի խոշորագույն օջախ:⁹

Ամբողջ աշխարհում կտավատի մշակության գոտին ընդգրկում է հյուսիսային լայնության 28-52° միջև ընկած տարածքի լեռնային և նախալեռնային գոտին, ծովի մակերևույթից առավելագույնը 4000մ (Տիբեթ) բարձրությամբ:

Թելատու կտավատը՝ վուշը, սովորաբար մշակվել է համեմատաբար ոչ մեծ բարձրություններում՝ 400-ից (Չեխիա) մինչև 1700մ (Ալթայի երկրամաս), չնայած հանդիպում է և ավելի բարձր՝ 3000մ (Հինդիկուշ), 3900մ (Անդեր) և 4000մ (Տիբեթ):

Հայկական լեռնաշխարհը, որի միջին բարձրությունը ծովի մակերևույթից 1700մ է, կտավատի մշակման համար ունեք բոլոր նպաս-

⁶ *И.А. Минкэвич*, Лен, с. 8

⁷ *Е.Н. Синская*, Историческая география культурной флоры (на заре земледелия), Л. 1969, с. 63; *Գ. Արեշյան*, Երկրի Հայաստանի մ.թ.ա. 3-րդ հազ. երկրագործական տեխնիկական կուլտուրաների մասին, ՀՍՍՀ-ում 1977-1978թթ. ուսումնական հնագիտական աշխատանքների արդյունքներին նվիրված զեկուլցումների թեզիսներ, Եր., 1979, էջ 12:

⁸ *Г.Н. Лисыцина, А.В. Прищипанко*, Палеозоотоматические находки Кавказа и Ближнего Востока, М. 1977, с.63.

⁹ *П.М. Жуковский*, ук. соч., с.31.

¹ *П.М. Жуковский*, ук. соч., с. 17

² *Н.И. Вавилов*, Избранные труды в пяти томах, т. 5, М-Л, 1965:

³ *Ղ. Ալիշան*, Հայրուսակ, էջ 341:

⁴ *И.А. Минкэвич*, Лен масличный, М., 1957, с. 6-7:

⁵ *В.А. Комаров*, Происхождение культурных растений, Избранные сочинения, т. 12, М-Л, 1958, с. 167.

տավոր պայմանները՝ բարեխառն կլիմա, արևային օրերի և տեղումների անհրաժեշտ քանակություն: Անդրկովկասը և մասնավորապես Հայաստանը, աշխարհում կտավատի տարածման գոտում առանցքային դիրք է գրավում: Հայաստանում, ըստ ազգագրական նյութերի՝ այն առավելապես մշակվել է նախալեռնային և լեռնային շրջաններում:

ընդգրկել է ծովի մակերևույթից 1000մ և ավելի բարձր շրջանները, իսկ զանգվածային ցանքատարածությունները գտնվել են 1500-1900մ բարձրության վրա: Այդպիսի բարձրություններում կտավատի մշակման փաստը բացատրվում է այդ բույսի վեգետատիվ շրջանի կարճատևությամբ (70-80 օր): Շնորհիվ դրա, բարձր

Գոտիներ	աշխ. լայնություն	բարձրությունը (մետրերով)	տեսակը	ռոզգման առ- կայությունը
Հայաստան				
Շիրակի մարզ				
Ախուրյան	40° 47'	1440-1900	ծիթատու	անջրդի
Արթիկ	40° 37'	1620-2200	-	-
Ամասիա	40° 57'	1650-2300	-	-
Գեղարքունիքի մարզ				
Մարտունի	40° 06'	1950-2000	-	-
Գավառ	40° 21'	1970-2000	-	-
Վարդենիս	40° 11'	1960-1990	-	-
Արագածոտնի մարզ				
Թալին	40° 23'	1700-2000	-	-
Աշտարակ	40° 13'	1150-1340	-	-
Կոտայքի մարզ				
Կոտայք	40° 13'	1800-2000	-	-
Հրազդան	40° 29'	1400-1900	-	-
Սյունիքի մարզ				
Գորիս	39° 39'	1350	-	-
Վայոց ձորի մարզ				
Վայք	39° 45'	1700-2000	-	-
Վրաստան				
Գորի	42°	500	-	ջրովի
Ախալքալաք	41° 27'	1750	-	անջրդի
Օալկա	41° 27'	1420-1800	-	-

Ստորև ներկայացնում ենք Անդրկովկասում կտավատի տարածման հիմնական շրջանները և մշակման առավելագույն բարձրությունները ծովի մակերևույթից:¹⁰

Սույն աղյուսակից պարզ երևում է, որ Անդրկովկասում կտավատ առավելապես մշակվել է Հայաստանում: Դրա մշակման գոտին

լեռնային երկրագործական գոտում կտավատը անփոխարինելի մշակութային՝ րուսատեսակ էր, քանի որ մյուս, համեմատաբար ցածրադիր վայրերում տեղայնացված մշակարույսերը, բացառությամբ գարու, համանման պայմաններում կայուն ընդ չէին տալիս: Մյուս հանգամանքն այն էր, որ սակավաջուր Հայաստանում, չնայած ռոզգման զարգացած համակարգին, ջուրը չէր բավականացնում և

¹⁰ Տես՝ *И.А. Минкәвич, Лөн, с. 24.*

այն առաջին հերթին հատկացվում էր տնտեսության մեջ ավելի կարևոր նշանակություն ունեցող մշակարույսերին, իսկ ռարծրադիր շրջաններում կտավատը ընական տեղումների շնորհիվ ռավարար ընթաց էր տալիս:

19-րդ դարի վերջերին Անդրկովկասում կտավատի տարածման գոտին ընդգրկում էր Երևանի նահանգը, Ադնախի, Դուշեթի, Ախալքալաքի, Ախալցխայի, Բորչալուի, Ղազախի, Ելիզավետպոլի, Նուխու, Արեշի, Ջևանշիրի, Շամախու, Գյոլչայի և Լենքորանի գավառները: Դրա մշակմամբ հիմնականում զբաղվում էին հայերն ու ռուսները, նախալեռնային և լեռնային գոտիներում:¹¹

9-րդ դարի վերջերին և 20-րդ դարի առաջին կեսերին Արևելյան Հայաստանում կտավատի մշակության հիմնական շրջաններն էին Լևանի ավազանը (1870թ. միայն Նոր Բայազետի գավառում ստացվել է 80680 փութ կտավատ և 6468 փութ սորեկ),¹² Շիրակը, Սյունիքը, Կոտայքը, Արցախը, Ուտիքը: Անցած դարի վերջերին Ելիզավետպոլի գավառի Գետաշեն գյուղում ամեն մի տնտեսություն միջին հաշվով ցանում էր ութ փութ ցորեն, երկու փութ զարի և կես փութ կտավատ:¹³ Ելիզավետպոլի նահանգում ձեթ ստանալու նպատակով կտավատ մշակել են միայն հայերը: Նախիջևանում էլ, պարսկական տիրապետության վերջին շրջանում սակավ քանակությամբ կտավատ և քնջութ մշակել են միայն հայերը՝ ձեթ ստանալու համար:¹⁴

Արևմտյան Հայաստանում ձիթահանությունը զարգացած էր Դերսիմում, ձեթի արտադրության կենտրոններից էր Բալուն, որը ժամանակին կոչվել էր Ձիթհան, Ձիթյանք, Ձիթհանա շրջան: Ձիթհաններ ունեցել են նաև Դերջանը, Քղին և Չարսանճագը: Հիմնական ձիթարույսը շուշման էր (քնջութ), մշակվում էր նաև կտավատ (քթան, քթանհատ):¹⁵

¹¹ *Х.А. Вермишев*, Земледелие у государственных крестьян Закавказского края, Свод материалов по изучению государственных крестьян Закавказского края, Т., 1888. т. 4, с. 202.

¹² *С.П. Кузьмин*, Сельскохозяйственные очерки Новобаязетского уезда, КОСХ, Тифлис, 1879, ч. 2, с. 85.

¹³ *Дж. Джэбранов*, с. Чаукенд, СМОМГК, 1896, т. 25, ч. 2, с. 67-68.

¹⁴ Статистическое описание Нахичеванской провинции, СПб, 1833, с. 199.

¹⁵ *Գ. Հալաջյան*, Դերսիմ, ՀԱԻ ՍԲԱ, մ. 6, էջ 591:

Ձիթահանությանը և մասնավորապես ձիթատու թույսերին վերաբերող մի շարք վոմագիր արձանագրություններ են հայտնի միջնադարյան Հայաստանի զանազան վայրերից: Դրանք վեայում են տվյալ ժամանակաշրջանում զարգացած ձիթահանության մասին: Կտավատի մասին վկայող հնագույն արձանագրությունը գտնվում է Ամրերդի եկեղեցու հյուսիսային մուտքի ռարավորի վրա, որտեղ եկեղեցական այլևայլ հարկերի թվում նշված է նաև կտավատը: «Յանրերդի պտուղ տանն :Դ: (4) կապիճ ցորեան, :Ա: (1) կապիճ կովահատ...»:¹⁶ Արձանագրությունը թվագրված է 1026թ.:¹⁷ Ազգագրագետ Ռ. Վարդանյանի հաշվարկներով կապիճը հավասար է 8,976 կգ.: Յուրաքանչյուր տնտեսության այս քանակով հարկ էր սահմանված Ամրերդում:

Սեզ է հասել նաև մի շատ հետաքրքիր վիմագիր Վայոց ձորի Թանահատի սր.Ստեփանոս եկեղեցու վրա. «Կաման Այ ես Աանճարս ու Թաճմլըս միարանեցաք սր.Ստեփանոսիս եւ տվաք զԿկիւ աքարին հողը, Հովվենց հողովն, ...Կատվեստին աւգան էլ տւաք (1284-1292 թթ.)»:¹⁸

«Կտավատի ավգան» ռառակապակցությունը հանդիպում է առաջին անգամ և ստուգարանված չէ: Ավգան կամ արգան միջնադարում ոռոգման ջրի հարկ է ելել:¹⁹ Վերոհիշյալ վոմագրից կարելի է ենթադրել, որ տրվել է կտավատի ոռոգման ջրի հարկը, սակայն դա քիչ հավանական է, քանի որ, ըստ ազգագրական նյութերի՝ Վայոց ձորում ձիթատու թույսերը մշակվել են ռարծրադիր անջրդի հողերում և նույնիսկ ցանկության դեպքում դրանք հնարավոր չէր ոռոգել: Թվում է, թե ավգան ռառն այստեղ օգտագործված է զուտ հարկի իմաստով:

19-րդ դարի սկզբներին Երևանի նահանգում տարեկան արտադրվել է մոտ 2000 իսկավար կտավատ: Նույն դարի 60-ական թվականներին Երևանի նահանգը տարեկան արտադրում էր մոտ 300000 փութ կտավատ և

¹⁶ *Ս.Վ. Հարությունյան*, Ամրերդ, Եր., 1978, էջ 55:

¹⁷ *Ա. Ավագյան*, Կրնական պապտումներ, Եր., 1967, էջ 78:

¹⁸ *Դիվան*, հ. 3, Եր., 1967, էջ 78:

¹⁹ *Ս. Բարխուդարյան*, Դիտողություններ և նոր նյութեր Հին Հայաստանի ոռոգման գործի վերաբերյալ, Նյութեր Հայաստանի գյուղատնտեսության և գյուղացիության պատմության, Եր., 1964, հ. 1, էջ 275 - 282:

նույնքան էլ քնջութ, որի մեծ մասը վերամշակվում էր տեղի ձիթհաններում:²⁰ Այս ցուցանիշը մոտ հինգ անգամ գերազանցում է 1829թ. տվյալները. 50000 փութ կտավատ և նույնքան էլ քնջութ:

1870թ., հավանաբար ռամրակին հատկացվող հողատարածությունների ավելացման պատճառով, կտավատի և քնջութի արտադրությունը սկսում է նվազել, կազմելով համապատասխանաբար 191300 և 111400 փութ: 1900թ. Հայաստանում արտադրվել է 94000 փութ ձիթատու հատիկ, 141000ռ. արծողությամբ, որը կազմել է համախառն արտադրանքի ընդամենը 0,4 տոկոսը:²¹ 1913թ. յուղատու բույսերի ցանքատարածությունը կազմել է ընդամենը 3750 դեկատին (4096,8 հա), որից ստացվել է 75000 փութ բերք,²² իսկ 1914թ. միայն 1860 դեկատին կտավատ է ցանվել:²³

19-րդ դարի վերջերին Սևանի ավազանում ամեն մի տնտեսության միջին հաշվով ընկնում էր 15 փութ կտավատ, որն ամբողջ Նոր Բայազետի գավառի համար կազմում էր 127500 փութ: 1860-ական թվականներին այնտեղ ցանել են 18210 փութ կտավատ (մանանեխի հետ):²⁴ Կտավատն ամենատարածված ձիթատուներից էր. այն մշակվում էր նաև հարթավայրային ցածրադիր շրջաններում (Արարատյան դաշտ, Շարուր և այլն), քանակապես զիջելով միայն քնջութին և սզկանեփին:

Դ. Ալիշանը կտավատի մասին գրում է. «Տնտեսության մեջ ամենեն ծանոթ և պիտանի բուսոց մին, աւելի հագուստի նիւթ տալու համար, քան իւղոյն: Սովորաբար հունտն, քան բույսն կոչվի այսպէս»:²⁵

Հայկազյան ռառարանը տալիս է վուշ ռառի երկու ստուգաբանություն. առաջինը՝ ռեհեզ (ռարակ կտավ), երկրորդը՝ կտավի լսծուծ, քուղ:²⁶

Մխիթար Գոշի առակներից մեկում հիշատակված է նաև վուշը. «Բամրակեմին ասէ, լի-

նիմ հանդերձ որպես զասր յոչխարաց, և գվուշ ի կտավէ, և զմետաքս յորդանց»:²⁷

Նոր-Նախիջևանի իրավաժքում հանդիպում ենք վշահատիկ ձևին:²⁸

Հայաստանում վուշ ռառը հանդիպում է նաև որպես անձնանուն. այն հայտնի է Կոտայքի Ելիջա գյուղատեղի մի խաչքարի արձանագրությունից. «Մեղուցել ծ.(ծառայս) Վուշս որդիս իմոյ չարչարեցին...եւ ես ամմեղ էի եւ ամպարտ...»:²⁹ Հետաքրքիր է, որ հայոց անձնանունների մեջ հանդիպում ենք նաև Զիթակեր անվանը:³⁰

Վուշը հայերենում հաճախ նույնանում է կտավատի հետ: Սրանք փաստորեն նույն բույսի տարրեր անվանումներն են և տարրերվում են միայն տնտեսության մեջ ունեցած նշանակությամբ: 19-րդ դարի վերջերին Վասպուրականի Հայոց ծոր գավառի գլխավոր բերքերի թվում նշվում են նաև կտավատը, կանճրակը և վուշը:³¹ Հնարավոր է, որ այնտեղ մշակվել է այդ բույսի երկու տեսակ՝ ձիթատու և թելատու:

Կտավատի և վուշի տարանջատումը տեսակների ընկալման ընտրության երկարատև գործընթացի արդյունք է, ուղղված հարավոց հյուսիս: Հյուսիսում մշակութեմացվել և տարածվել է վուշը, որ այդ գոտում ընդորշ կարճ վեգետացիոն շրջանին հարմարվելով, ավելի շուտ է հասունանում և ունի թելանյութ պարունակող երկար ցուղուն:

Ազգագրական սակավ տեղեկություններ կան Հայաստանում կտավատի երկակի օգտագործման մասին. 19-րդ դարի վերջում և 20-րդ դարի սկզբում դրանից միայն ձեթ են ստացել: «Դարերէ ի վեր այս կը մշակուի մեր կողմերը (Տարոն), ավելի ընդարձակ կերպով Խնուսի, Մանազկերտի եւ Պուլամըքի մեջ: Ժողովուրդը անկէ կը պատրաստէ իր ճրագլոյսը եւ պահոց ուտելիքի իւղը: Կտավատի կեղեւից ընտիր թելի մասին մեր գյուղացին

²⁰ М.А. Адонц, Экономическое развитие Восточной Армении в XIX веке, Ер., 1957, с. 153.

²¹ Մ.Արմը, Հայաստանի տնտեսությունը և հայ տնտեսագիտական միտքը 20-րդ դ. սկզբին, Եր., 1968, էջ 432:

²² Մ. Արմը, Նշվ. աշխ., էջ 153:

²³ Обзор Эриванской губернии за 1914 г., с. 11.

²⁴ С.П. Кузьмин, Новобаязет..., с. 86-87.

²⁵ Ղ.Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 341-342:

²⁶ ՆՉԲ, հ. 2, Վենետիկ, 1837, էջ 830:

²⁷ Մխիթար Գոշ, Առակներ, Եր., 1951, էջ 54:

²⁸ ԱԶ, թիվ 9, Թիֆլիս, 1902, էջ 62:

²⁹ Մ.Ամրատեմ, Տեղեկագիր Գեղարքունի Ծովագարի գավառի, որ այժմ Նոր-Բայազետ գավառ, Վաղարշապատ, 1895, էջ 293:

³⁰ Հայերեն ձեռագրերի հիշատակարաններ (1601-1620), հ. Բ, Եր., 1978, էջ 588 (այսու՝ ԴԴԴ):

³¹ Մ.Արախտեմ, Նկարագրական ուղևորություն հայարմակ գավառս Արևելյան Տաճկաստանի, հ. Ա, Կ. Պոլիս, 1885, էջ 121:

չգիտի»:³² Արևմտյան Հայաստանի և հարակից որոշ հայաբնակ վայրերի մասին նյութեր կան, որոնք նշում են կտավատի երկայնի օգտագործումը: Այդօրինակ մի տեղեկություն է հայտնի Ամասիայի մասին. «Վուշը կմշակի ցողունի տուած ագնի ու նուրբ թելերուն համար-կտաւի նախանիւթ. հարուստ է հունտերով, զորս ճնշելով կը հանեն ձեթ»:³³ Կովկասում տարածված մի տեսակ վայրի կտավատ է հիշատակվում, որի ցողունից թել են պատրաստել,³⁴ սակայն մեր հավաքած դաշտային ազգագրական նյութերը դա չեն հաստատում: Հայոց մեջ, թերևս կտավագործության վերապրուկ էր դարասկզբին Սևանի ավազանում կտավատի ցողունից քուղի ստացումը:³⁵

Հարկ է նշել, որ հարևան Իրանում, որտեղ կտավատը հնագույն մշակութային բուսատեսակներից է, այն օգտագործվել է երկու նպատակով՝ թելանյութ և ձեթ ստանալու համար:³⁶

Ղազախի գավառում մշակվել է տեղական ձիթատու կտավատ և վուշ, որ ռուս վերաբնակիչները բերել էին իրենց հայրենիքից: Հետագայում նրանք աստիճանաբար հրաժարվեցին վուշի մշակությունից, հավանաբար տեղի պայմաններին այդ բուսատեսակի չհարմարվելու հետ կապված՝ անշահավետության պատճառով և անցան տեղական կտավատի մշակությանը: 1885թ. միայն Միխայլովկա գյուղում կար վեց ձիթահան:³⁷ Ռուս վերաբնակիչները ձիթահանների աղացաքարերը ձեռք էին բերում շրջակա հայկական գյուղերից:³⁸

Ստորև ներկայացնում ենք Հայաստանում մշակված ձիթատու բույսերի տեսականին:

Կտավատ (*Linum usitatissimum* L.): Տարիներ շարունակ Հայաստանի տարբեր պատմազգագրական շրջաններում նյութեր հավաքելով, եկել ենք այն եզրակացության, որ դարասկզբին ամենատարածված ձիթատուն եղել է կտավատը, որը հայոց մեջ հայտնի է

նաև *կըտվահատ, կըտվիատ, քթան, քթան հատ* և այլ անվանումներով: Ժողովրդական խոսվածքում, շատ դեպքերում, ըստ սերմի հատկանիշի՝ հայտնի է տափակ կտավատ անվամբ, ի տարբերություն կալմիր կտավատի (սորելի):³⁹

Կտավատի մասին մի հանելուկ կա.

«Մե (մեզ) շատ ախպերներ կան,

Համա (բայց) հըմենի քըթերն էլ քեթր (ծուռ) են»:⁴⁰

Հայկազյան բառաընթացն այն ներկայացնում է այսպես. «Կտաւահատ, այսինքն՝ հատ կամ ունդ կտաւոյ, յորմէ ելանէ իւղ կտաւատի»:⁴¹

Կտավատի տերևները կանաչ են, սերմերը մուգ շագանակագույնից մինչև դեղին: Օաղիկն ունի սպիտակ, մանուշակագույն և կապույտ երանգներ: Պտուղը պարկուճ է, որի մեջ ամփոփված են հատիկները:⁴² Կտավատի 1000 հատիկի կշիռը 3,5-4 գրամ է, յուղի պարունակությունը՝ 35-44%:⁴³ Հայաստանում տեղական կտավատի ցողունի բարձրությունը հասնում է 35 սմ, սերմնապարկուճների քանակը՝ 35-74, 1000 սերմի կշիռը 6,05 գրամ, յուղայնությունը՝ 40,2%:⁴⁴ Այն տարածված է եղել համեմատաբար խոնավ բարձրադիր վայրերում, որտեղ մշակվել է առանց արհեստական ոռոգման: Այն, որ կտավատը, սերելը, հլածուկը հիմնականում մշակվում էին բարձրադիր վայրերում, դիպուկ ձևով վկայում է Լոռիում գրառված մի հանելուկ, որ վերաբերում է կտավատին ու ձիթահանին.

«Մի գոմեշ ունեմ, սարումը

կթում եմ, գեղումը եղ հանում»:⁴⁵

Ավելի չոր կլիմա ունեցող հարթավայրային ցածրադիր շրջաններում այս մշակույթը քիչ էր տարածված, որը պայմանավորված էր ոռոգման ջրի սակավությամբ: Այն առաջին հերթին հատկացվում էր հացաբույսերին, բամբակին և այգիներին: Ուստի և 20-րդ դարի սկզբներին Արարատյան դաշտում կտավատ

³² *Գ.Տէր Կարապետեան* (Մշոյ Գեղամ), Տարոնի վանքերը, ուղեւորի յիշատակներ, Եր., 2003, էջ 336:

³³ *Կ.Փարիկեան*, Հայ բուսաշխարհ, էջ 228:

³⁴ *А. Роллов*, Дикорастущие растения Кавказа, их распространение, свойства и применение, Тифлис, 1908, с. 293

³⁵ *ՂԱ*, 1984, տ. 1, էջ 27:

³⁶ *И.Петрушевский*, Земледелие и аграрные отношения в Иране 13-14 веков, М-А, 1960, с. 193.

³⁷ *Х.А.Вормишев*, укр. соч., с. 204.

³⁸ *ՂԱ*, 1982, էջ 50:

³⁹ *Գյուղատնտես*, 1910, քիվ 20, էջ 312:

⁴⁰ *Ս.Ք. Հարությունյան*, Հայ ժողովրդական հանելուկներ, Եր., 1965, էջ 49:

⁴¹ *ՆՊ*, հ. Ա, էջ 1130:

⁴² *И.Минквич*, Лен, с. 10.

⁴³ *И.А. Сизов*, Эволюция культурного льна, Проблемы ботаники, т. 2, М-А, 1955, с. 113.

⁴⁴ *ԴՄ ՋԵ*, 134.

⁴⁵ *ԱԳ*, գ. 11, 1904, էջ 102:

մշակել են միայն համեմատաբար բարձրագույն գոտում, այն էլ աննշան քանակությամբ: Հնարավորության դեպքում Արարատյան դաշտում կտավատը երկու անգամ ջրում էին: Դրա համար վարելահողի երկարությամբ ակոսներ էին անում, որոնք կոչվում էին կիբի, թեք տեղում իրարից տասը, իսկ հարթ տեղերում՝ մոտ հինգ մետր հեռավորությամբ: Դրանցով ջուրը հոսում էի և տարբեր հատվածներում արված բացվածքներով, որոնք կոչվում էին ուրթ՝ դաշտը ջրում:⁴⁶

Դաշտային ազգագրական նյութերը ցույց են տալիս, որ Արարատյան դաշտի մի շարք բնակավայրերում (Արարատի մարզ, ք. Արարատ, Արմավորի մարզ, գ. Նալբանդյան) 19-րդ դարի կեսերին կտավատի մշակության ավանդույթը մոռացվել էի և այժմ դրա երբեմնի գոյության մասին կարելի է դատել միայն ծիսականների աղացաքարերի առկայությամբ: Այդ բնակավայրերի նույնիսկ ամենատարեց մարդիկ չեն հիշում, թե երբ են դրանք աշխատել կամ ինչ նպատակի են ծառայել:⁴⁷ Արևելյան Հայաստանը Ռուսաստանին միավորվելուց հետո տնտեսապես առավել շահավետ բամբակի պահանջարկը մեծացավ ի հաշիվ ավանդական կտավատին և մի շարք այլ բուսատեսակներին հատկացվող ցանքատարածությունների:

Երևանի նահանգի մշակութային բուսատեսակները դարասկզբին հետևյալներն էին. բամբակ, բրինձ, գարի, ցորեն, կորեկ, քնջութ, կտավատ, կանեփ, տզկանեփ, ոսպ, լոբի, արևածաղիկ և այլն:⁴⁸ Տեղական ցածրորակ բամբակը չդիմանալով Ռուսաստանից ներմուծվող պատրաստի արտադրանքի մրցակցությանը, աստիճանաբար տեղը զիջեց նախկին մշակութային բույսերին:

Արարատյան դաշտում բամբակի մշակությունը մոտ զարթոնք ապրեց 1860-ական թվականներին, երբ քաղաքացիական պատերազմի ժամանակ ամերիկյան բամբակի աղտահանումը Եվրոպա դադարեց: Ատեղծված պայմաններում անհրաժեշտություն առաջացավ

բամբակի մշակության համար մոտ վայրեր փնտրել: Բամբակի ցանքատարածությունները զգալիորեն ավելացան նաև Արարատյան դաշտում: Արդեն 1891թ. դրա արտադրությունը հասավ 600000 փթի: Բամբակի ցանքատարածությունների ընդլայնումը կատարվում էի մյուս մշակաբույսերի, այդ թվում՝ նաև կտավատի և քնջութի ցանքերի հաշվին: Հողի սակավության պատճառով երբեմն հերկում էին նույնիսկ ճանապարհները:⁴⁹

20-րդ դարասկզբին (1904թ.) Երևանի նահանգում ստացվել է 92730 փութ կտավատի բերք, իսկ 1906թ.՝ 116000 փութ:⁵⁰

Կտավատի տարածվածության մասին միջնադարյան Հայաստանում կարելի է դատել միայն ծիսականների ավերակների և, առաջին հերթին, աղացաքարերի առկայությամբ: Այս առումով հատկապես հետաքրքիր են վանքապատկան տնտեսություններին վերաբերող նյութերը: Զիսիաններ ունեին միջնադարյան Հայաստանի գրեթե բոլոր խոշոր վանքերը, որոնք գտնվում էին անմիջապես դրանց տարածքում կամ վանքապատկան որևէ գյուղում:

Քնջութ (*Sesamum indicum* L.): Ամենահին մշակութենացված բուսատեսակներից է: Այս բույսի հայրենիք են համարվում Աֆրիկան և Արևելյան Հնդկաստանը, որտեղ հանդիպում է նաև վայրի վիճակում:

Անդրկովկասում քնջութը մշակութենացվել է, հավանաբար բրոնզի դարում՝ կորեկի, սիսեռի և մուտի հետ:⁵¹ Քնջութ բառը հայերենին է անցել պարսկերենից: Հայոց մեջ այն հայտնի է *քունջութ*, *կնճիթ*, *կնջիթ*, *կնճութ*, *շուշմա*, *սուսամ* և այլ անվանումներով:⁵² Բարձր յուղայնությամբ գերազանցում էի գրեթե բոլոր ծիսաբույսերին, բացառությամբ տզկանեփի և արախիսի:⁵³ Հասունացած սերմը պարունակում է մինչև 62% յուղ: Հատիկները շատ մանր են, 1000 հատը կշռում է 2,3-5 գրամ:⁵⁴ Քնջութի հատիկները ձևով նման են կտավա-

⁴⁶ ՊՍ, 1979, էջ 37:

⁴⁷ Ս. Դորոսյան, Արևելյան Հայաստանում տարածված ծիսաբույսերը և դրանց օգտագործումը 19-րդ դ. վերջին և 20-րդ դ. սկզբին, Հայրենագիտական հարցեր, Եր., 1984, էջ 124:

⁴⁸ Զ. Արամսայան, նշվ. աշխ., էջ 25:

⁴⁹ Խ. Ս. Ավետիսյան, Բամբակագործության զարգացումը Հայաստանում 19-րդ դ. և 20-րդ դ. սկզբին, Նյութեր Հայաստանի գյուղատնտեսության և գյուղացիության պատմության, հ. 1, Եր., 1964, էջ 201:

⁵⁰ ՊԿՅԴ, 1904, թ. 4, 1906, թ. 6.

⁵¹ Դ. Լ. Լուսիցին, укр. соч., թ. 45.

⁵² Ստ. Սայխասյան, ՀԲԲ, հ. 4, էջ 587:

⁵³ Ի. Տուրյան, Кунжут, районы и приемы возделывания, М.-Л., 1931, թ. 26.

⁵⁴ В. М. Гильдебрандт, Кунжут, Культурная флора СССР, т. 7, Масличные, М.-Л., 1941, թ. 341.

տին, բայց ավելի մանր են, ունենում են շագանակագույն, սև և անգամ սպիտակ գույն՝ կախված բույսի տեսակից: Ցողունի վրա սերմերը կուտակված են լինում պարկուճների մեջ, որոնց թիվը հասնում է 45-350-ի:⁵⁵ Քնջութի հատիկներն այնքան մանր են, որ ցանելուց առաջ խառնում էրն մանր հողի կամ ավազի հետ, հավասարաչափ սփռելու նպատակով:⁵⁶

Հայաստանի տարածքում քնջութի մշակության մասին հնագույն գրավոր հիշատակությունը վերաբերում է մ.թ.ա. 8-րդ դարին: Դա վանի Լճաձառ Ժայռի վրայի բիայնական Սարդուրե Բ թագավորի արձանագրությունն է,⁵⁷ որտեղ 111 ակարկե գինու հետ նշված է նաև 86 ակարկե և յոթ տերուսե քանակության ձեթի մասին (մուտ 24 տ.):⁵⁸ Կարմիր բլուրի պեղումներից հայտնաբերված քնջութի հատիկները (7-6 դդ. մ.թ.ա.) հնէարուսաբանական առումով հնագույնն են Կովեասում:

Բիայնական շրջանի աղբյուրները սակավ տեղեկություններ են հաղորդում Հայաստանի երկրագործական մշակույթի մասին: Այդ բացը ինչ-որ չափով լրացնում են Ասորեստանի Սարգոն Բ թագավորի արձանագրությունները, որոնց ուսումնասիրությունը ցույց է տալիս, որ Ռուսա I ժամանակ (7-րդ դար մ.թ.ա.) Հայաստանում մեծ ծավալի ոռոգիչ աշխատանքներ են կատարվել:⁵⁹

Հայոց կենցաղի այլ մանրամասների հետ մեկտեղ, Քսենոփոնը նշում է նաև ռուսայուղեքի սգտագործման մասին. «Քանզի այստեղ յուղի շատ տեսակներ կայրն, որ գործածում էրն ձիթայուղի փոխարեն՝ խոզաճարպ, քնջութի, դառր նշի, բեկնի յուղ: Կար նաև սրանցից պատրաստված մեռոն»:⁶⁰

Քնջութը, լինելով մերձարևադարձային ջեր-

մասեր բույս, Արևելյան Հայաստանի տարածքում աճում էր միայն Արարատյան դաշտում, Այունիքի, Տավուշի և Լոռու ցածրադիր վայրերում: Քնջութը 1200մ բարձր վայրերում չէր աճում:⁶¹ Այն առավել տարածված էր Երևանի մահանգի, Բորջալուի, Ղազախի գավառների ցածրադիր մասերում,⁶² Ելիզավետպոլի,⁶³ Ջանգեզուրի գավառներում⁶⁴ և Նախիջևանում:⁶⁵ Անցյալ դարի վերջերին էլ քնջութի մշակման հիմնական նպատակը ձեթի ստացումն էր: Նախիջևանի գավառում, պարսկական տիրապետության վերջին շրջանում, կտավատն ու քնքութը մշակվել են հայերի կողմից, սակավ քանակությամբ, միայն ձեթ ստանալու նպատակով:⁶⁶ Դարավերջին արդեն Նախիջևանում քնջութի ձեթը տնտեսության մեջ որոշակի տեսակարար կշիռ ուներ և նույնիսկ արտահանվում էր:⁶⁷ Ժողովրդական խոսակցական լեզվում այն հայտնի էր չիրբախտ ձևով: Այդ բառածը հայոց խոսակցական լեզվին է անցել, ամենայն հավանականությամբ, պարսկերենից: Այն բառացիորեն նշանակել է քնջութի ձեթ:⁶⁸ Տեղում արտադրվող ձեթերից այն ամենաորակյալն էր, գրեթե առանց հոտի:

Ըստ արիստակրատի տվյալների՝ 1853թ. Երևանի մահանգում քնջութի մեկ չետվերտն արժեցել է 7,5, ցորենը՝ 2,7, գարին՝ 1,8ռ.:⁶⁹ 19-րդ դարի վերջերին քնջութի ձեթը Թիֆլիսի շուկաներում ռավականին բարձր գին ուներ՝ փութը 9 ռ. 80 կոպ. (համեմատության համար ասենք, որ նույն ժամանակ ալյուրն արժեք 1 ռ. 50 կոպ., իսկ շաքարը՝ 8 ռ. 10 կոպ.):⁷⁰

Դեռևս 1801թ. ռուսական կայսրության սահմաններում քնջութի ցանքատարածություններն ավելացնելու նպատակով, նրանք, ովքեր զբաղվել են դրա մշակությամբ և ձեթի

⁵⁵ *И. Синягин*, укр. соч., с. 6-8.

⁵⁶ *ՊԱ*, 1979, էջ 43:

⁵⁷ *Г.А. Меликшанов*, Урартские клинообразные надписи, М., 1960, с. 288.

⁵⁸ *Ռ.Հ. Վարդանյան*, Դիտարկումներ Ուրարտուի չափագիտության մասին, Ձեկուցումների թեզիսներ ՀՍՄՀ-ում 1977-1979 թթ. դաշտային հնագիտական աշխատանքների մասին, Եր., 1979:

⁵⁹ *Н.В. Арutyонян*, Некоторые вопросы земледелия в центральных областях государства Урарту, Երևանի Հայաստանի գյուղատնտեսության և գյուղացիության պատմության, հ.1, Եր., 1964, էջ 41:

⁶⁰ *Քսենոփոն*, Անաբասիս, Եր., 1970, էջ 94:

⁶¹ *П.М. Жуковский*, укр. соч., с. 387.

⁶² *Х.А. Вермишев*, укр. соч., с. 207.

⁶³ *Г. Израилов*, с. Касапет, СМОМПК, 1892, т. 13, ч. 1 с. 57.

⁶⁴ *Е. Мелик-Шахназаров*, с. Арцваник, Зангезурского уезда. СМОМПК, 1896, т.25, ч.2.

⁶⁵ *Անտրատ*, 1872, թիվ 9, էջ 107:

⁶⁶ Статистическое описание Нахичеванской провинции, СПб., 1833, с. 199.

⁶⁷ *СМОМПК*, 1882, т. 2, с. 134.

⁶⁸ *Адам Олварий*, Подробное описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1639 годах М., 1870, с. 737.

⁶⁹ *ՀԴՊԱ*, ֆոնդ 111, թղթ. 1, գործ 60, ք. 24:

⁷⁰ Մշակ, 1873, թիվ 3:

արտադրությամբ, առաջին երկու տարվա ընթացքում, որպես պարզև, մեկ փուլ ձեռքի դիմաց ստացել են 25 կոպ: Քնջութի մշակությամբ և ձիթահանությամբ զորադվող մարդիկ, որոնք տարվա ընթացքում 100 փուլ ռեք էին ստանում՝ պարզևատրվում էին մեղալով:⁷¹

19-րդ դարի 70-ական թվականներին քնջութի և մյուս ձիթատու բույսերի մշակությունը Արարատյան դաշտում սկսում է կոծառվել: Նախ՝ նավթի մուտք գործելը, որը ձեռքի փոխարինեց որպես վառելանյութ, ապա՝ Ռուսաստանից ավելի էժանագին արևածաղկի ներմուծումը իյիստ ձևով անդրադարձան տեղում ձիթահանության շահավետությանը: Հետագայում սակայն կապիտալիստական հարաբերությունների ներթափանցմամբ և դրա հետ կապված՝ շուկայի ընդլայնմամբ, քնջութի ձեռքի նկատմամբ մեծացած պահանջարկը դրա ցանքատարածությունների ընդարձակման և ձեռքի արտադրության ավելացման իրան հանդիսացավ:⁷² Դա հատկապես նկատելի էր Արարատյան դաշտում և առաջին հերթին դրա ցածրադիր գավառներում:⁷³ 1870-ական թվականներին Երևանի և էջմիածնի գավառներում տարեկան ստացվել է մոտ 100000 փուլ քնջութի ռեք:⁷⁴

Զնայած Անդրկովկասում և Միջին Ասիայում քնջութն ամենահին մշակութեմացված բուսատեսակներից է, Ռուսաստան այն թափանցել է համեմատաբար ուշ՝ 18-րդ դարում՝ Իրանից:⁷⁵

Քնջութին հատկացվող հողատարածությունները չափով զիջում էին մյուս մշակույթներին: Ավելին՝ XX դարի սկզբին դրան նույնիսկ առանձին հողամասեր չէին տրամադրվում: Առկորարար այն ցանում էին արտերի և առուների եզրերին, րարակ շերտով գոտերելով դրանք, միջմարգային թմբերի վրա և այգիների ազատ տարածքներում:⁷⁶ 19-րդ դարի սկզբին Վեդիում այն ցանում էին րամրակի հետ, դաշտի եզրերին: Աերմացուն հա-

ճախ, կտավատի և կակաչի նման, իառնում էին մանր ավազի հետ, հավասարաչափ սփռելու համար: Ջրում էին այնքան, որքան և մյուս մշակաբույսերը, սովորարար 4-6 անգամ: Ավելի հաճախ հնարավոր չէի ջրի սակավության պատճառով: Էջմիածնի և Աուրմալուի գավառների սակավաջուր վայրերում, ջրի ինայողության նկատառումով: րրնձի մշակությունը նույնիսկ արգելված էի:

Քնջութը հասունանում էի օգոստոսին. հնձում էին մանգաղով, դեռևս լրիվ չհասունացած վիճակում՝ դրանով իսկ իուսափելով ռեքի հնարավոր կորստից, քանի որ հասունացած սերմերը թափվում էին պարկուճներից: Հաճախ, երր ռերքահավաքը ինչ-ինչ պատճառներով ուշանում էի, ցողունները պարզապես ձեռքով արմատախիլ էին անում:

Կանեփ (*Cannabis sativa* L.): Միամյա բույս է, ցողունի րարձրությունը հասնում է երկու մետրի, աճում է լավ պարարտացված հողերում: Վայրի վիճակում առավելապես հանդիպում է րնակավայրերին անմիջապես կոց կամ դրանց մեջ, որտեղ տարիների ընթացքում, կենցաղային թափոնների կուտակման տեղերում, պարարտ հող է առաջանում: Կանեփի տարածումը կապվում է ասիական վաշկատում ցեղերի հետ: Այն ուղեկցող մշակույթ էր նրանց րնակավայրերի շրջակայքում: Կենցաղային թափոնները և գոմարի կուտակումները րարենպաստ պայմաններ էին ստեղծում կանեփի աճման համար:⁷⁷ Առաջացել է Հիմալայներում:⁷⁸

Ձիթատու բույսերից ողջ Հայկական լեռնաշխարհում և Արևելյան Հայաստանում աշխարհագրորեն ամենատարածվածը կանեփն էի, չնայած տնտեսական նշանակությամբ զիջում էի կտավատին և քնջութին: Հայերենի կանեփ րառը հնդեվոուպական ծագում ունի (պարսկերեն՝ *kanav*, *kanaf*, հունարեն՝ *kanabis*):⁷⁹

Հայերենի խոսվածքներում այն հայտնի է *կանեփ*, *կանափ*, *կանափատ*,⁸⁰ *կանաբ*, *կանանբ*,⁸¹ *չատանա*⁸² և այլ անվանումներով:

⁷¹ *И. Синягин*, укр. соч., с. 7.

⁷² *М.А. Адонц*, укр. соч., с 389-390.

⁷³ *М. Сагатов*, Экономические очерки Эриванской губернии и озеро Гокча, Тиф., 1879, с. 39.

⁷⁴ *Ст. Гулишамбаров*, Обзор фабрик и заводов Закавказья, Тиф., 1896, с. 217.

⁷⁵ *И.А. Минкевич, В.Е. Борковский*, Масличные культуры, М., 1952, с. 24.

⁷⁶ *Գ. Փերոյան*, Դղար (ձեռագիր), *ՀՍԽ ԱՐԱ*, էջ 17:

⁷⁷ *В.А. Комаров*, Избранные, с. 161, *А.И. Купцов*, Введение..., с. 247.

⁷⁸ *П.М. Жуковский*, укр. соч., с. 458.

⁷⁹ *Սա. Սալխայանց*, ՀԲԲ, հ. 2, էջ 382:

⁸⁰ Սուրճ, 1904, 3, էջ 37:

⁸¹ *Ս.Պ. Ծերոն Բարջանճի*, Բարջանճ գիւղ, Համայնապատում (1600-1937), Պոստոն, 1938, էջ 119 (սյսու՝ *Բարջանճ*):

Հայ մատենագրության մեջ կանեփի մասին հնագույն հիշատակությունը հանդիպում է 11-րդ դարում՝ Գրիգոր Մագիստրոսի աշխատություններից մեկում⁸³ և «Գիրք Վաստակոց» գրքում, որտեղ կարդում ենք. «Բայց կանեփն ընդունի զթանձր զգեջ գետինն: Եւ զկտաւհատն որ է քթան, ծիրանագոյն գետինն ցանել... Ջկանեփն ծեծես ի պարկն լնուս զրերանն կալես, տաք քուրն ձգես, փայտով մի թրեա, եղն ի դուրս ժողովո»:⁸⁴

19-րդ դարում կանեփի մշակությունը տնտեսական կարևոր նշանակություն ուներ հատկապես համաշխարհային համար, որոնք դրա թելից գործում էին տնային գործածության իրեր և հագուստեղեն:⁸⁵ Համաձայն կանեփի ծաղիկների փոշոտումից հետո թույլ տեսակավորում էին արական՝ օյց (ործ) և իգական (սորչի): Որակյալ թելանյութ ստացվում էր արականից, որի ցողունները հավաքում էին, իսկ իգականները թողնում, որպես սերմացու: Կանեփի յուղատու և թելատու բնույթը մատնանշող մի հանելուկ է հայտնի Ալաշկերտից.

«Գլուխը ուտում են,

Կաշին հանում են,

Ջանդակո (մարմը) դեն են քցում»:⁸⁶

Կանեփի մշակությունը տարածված էր նաև Սասունում՝ թելանյութ և հատիկ ստանալու նպատակով:⁸⁷ Վանում կանեփին հատկացված հողամասը կոչվում էր կանեփնոց,⁸⁸ իսկ Ապարանում՝ զամփնոց:⁸⁹ Արձակում այն ցանել են ծառաստանների ռաց տարածություններում,⁹⁰ իսկ մյուս վայրերում՝ փոքր քանակությամբ՝ բանջարանոցներում:⁹¹

Կանեփը և հացահատիկները Նոր Բայազետի գավառի հիմնական մշակութային թույլերն են եղել:⁹² 19-րդ դարի առաջին կեսին Ալանի ավազանում և Արագածոտնում մշակ-

վել է առավելապես թելանյութ ստանալու համար:⁹³

Կ. Գարիկյանը գրում է. «հիւսելի տնկուց զլխավորներն ցողունը կու տայ ծանոթ կանեփաթելը՝ զզգեստաշինաց և մանավանդ չուվան հիւսելու: Սերմը ի Սվազ կը կոչվին չետենե, զոր խածախի հետ կը թոհրեն»:⁹⁴

Սորեն (Grantz): Հայաստանի բարձրագույն գոտու մշակութային թույլերից էր: Առանձին բարրատներում հայտնի էր *շալկի* (Շիրակ, Ջավախք), *սորի* (Վան), *սոլոպուռ* (Արարատյան դաշտ), *սորըկ* (Գեղարքունիք), *սորըք* (Բուլանլիս), *սորուկ*, *սորիկ*, *ախունա*, *ասպանո*, *զոխ*, *կծվուկ*, *դեղին: ծաղիկ* և այլ անվանումներով:⁹⁵ Խոսակցական լեզվում կոչվում է նաև *դեղին կտավատ*:⁹⁶ Միամյա թույս է, խիստ չորադիմացկուն, սերմը պարունակում է 29,3-44,2% յուղ:⁹⁷ Հայաստանում արդեն թիայնական շրջանում սորենը մշակութեմացված է եղել, որի մասին վեայում են Կարմիր ըլուրի պեղումներից հայտնաբերված հատիկները:⁹⁸ Անդրկովկասում տարածված էր հիմնականում Հայաստանում և Վրաստանում, որպես կտավատին, զարուն և ցորենին ուղեկցող մոլախոտ:⁹⁹ Արագածոտնի և Գեղարքունիքի մշակաբույսերից է, մնացած վայրերում հանդիպում էր վայրի վիճակում:¹⁰⁰

Մանանեխ (*Brassica juncea* Gzern L.): Հայաստանի բարձրագույն վայրերում աճում էր նաև մանանեխ, որը կտավատին ուղեկցող մոլախոտ էր, առանձին քիչ էր մշակվում: Միամյա թույս է, սերմը պարունակում է 30-35% յուղ: Վայրի վիճակում հանդիպում է Անդրկովկասում, Ղրղզստանում և Հիմալայներում:¹⁰¹ Հայաստանում առավել տարածված էր Շիրակում, Գեղարքունիքում և Սյունիքում:

Որպես ուղեկցող մոլախոտ Հայաստանում հայտնի է եղել այս թույսի մի տարատեսակ ևս՝ խարդալ: Խարբերվում այն հայտնի էր սև

⁸² Կ. Գարիկյան, Բազմիք սերաստահայ գլուխալեզուի, Երուսաղեմ, 1952, էջ 110:

⁸³ ՆՅԲ, հ. Ա, էջ 1048:

⁸⁴ Գիրք վաստակոց, Վենետիկ, 1877, էջ 22:

⁸⁵ Բ. Գ. Թոռլաքյան, Համաշխարհային ազգագրությունը, - ՀԱԲ, հ. 13, Եր. 1981, էջ 129:

⁸⁶ Ա. Բ. Հարությունյան, նշվ. աշխ., էջ 51:

⁸⁷ Վ. Պետրոյան, Սասնա ազգագրությունը, Եր. 1965, էջ 155:

⁸⁸ Հր. Անադյան, ԳԲ, էջ 547:

⁸⁹ Գյուղատնտես, 1910, 23, էջ 358:

⁹⁰ Ա. Ս. Ավագյան (Անրին), Արձակ, ՀԱԲ, 1976, էջ 22:

⁹¹ X.A. Бермусов, укр. соч., с. 206.

⁹² Հ. Առաքելյան, Հանրագիտական բառարան, հ. 1, ԹԽՖ, 1915, էջ 2255:

⁹³ И. Шонен, укр. соч., с. 743.

⁹⁴ Կ. Գարիկյան, Հայ. բուս., էջ 109-110:

⁹⁵ Ղ. Ալիշան, Հայքուսակ, էջ 576, Գր. Աճառյան, ԳԲ, էջ 978, Ա. Ամատունի, ԲԲ, էջ 508:

⁹⁶ ՂԱ, 1985, էջ 51:

⁹⁷ П. М. Жуковский, укр. соч., с. 399.

⁹⁸ Г. И. Лисыцина, укр. соч., с. 72.

⁹⁹ В. П. Малеев, Крестоцветные, К. ф. СССР, т. 7, с. 92.

¹⁰⁰ Գյուղատնտես, 1910, 2, էջ 25:

¹⁰¹ П. М. Жуковский, укр. соч., с. 401.

կնտիկ,¹⁰² իսկ Ջավախքում էսմիկ անվամբ:

Տզկանեփի (*Ricinus communis* L.): Արևելյան Հայաստանում տեխնիկական նշանակությամբ, առավել մեծ նշանակություն է ունեցել տզկանեփը:

Արևադարձային երկրներում այդ բույսի բարձրությունը հասնում է մինչև 10մ, իսկ Հայաստանում հինգ մետրից չի անցել: Հայրենիքն Աֆրիկան է, սերմը պարունակում է 40-57% յուղ:¹⁰³ Լճաբերանային կողմից մշակութեմացված ամենահին բույսերից է, որը հիշատակում է Հերոդոտը՝ «կիկի» ձևով:¹⁰⁴ Արևադարձային երկրներում այդ միամյա բույսը վերածվում է մշտադալար ծառի, որն ապրում է 8-20 տարի: Ձրոյից 3-4° ցածր ջերմաստիճանում ցրտահարվում է:¹⁰⁵ Տզկանեփի տարածման գոտին հասնում է հյուսիսային լայնության 48°-ին, վերածվելով 60-70սմ բարձրության խոտաբույսի: 1000 հատիկը կշռում է մեկ կոլոգրամ:¹⁰⁶ Արևելյան Հայաստանում այն մշակվել է երևանի և սակավ քանակությամբ Բորչալուի ու Ղազախի գավառներում:¹⁰⁷ Հայտնի է նաև *տզկանեփատ* (տիգ-կանեփ-հատ), *տիգկանափայտ*,¹⁰⁸ *տզկահատ*, *սրդ հատ*, *սրդիունդ*,¹⁰⁹ *գերջակ*, *գեմագերջակ*,¹¹⁰ *կանակարջակ*¹¹¹ և այլ անվանումներով: Հասունացած հատիկը նման է արյուն ծծած տզի, այստեղից էլ, հավանաբար առաջացել է անվանումը:¹¹²

Տզկանեփն ամենայն հավանականությամբ Հայաստանի հնագույն մշակութաբույսերից է. մեծ քանակությամբ մշակվել է Արարատյան դաշտում¹¹³ և ակնհայտորեն սիսալ է այն կարծիքը, թե Անդրկովկաս մուտք է գործել 19-րդ դարի վերջերին:¹¹⁴

Հայաստանում և Ադրբեջանում աճում էր

տզկանեփի մի տեսակ, որի ցողունն ամբողջովին կանաչ էր և այդ բույսին բնորոշ մոմանյութով պատված չէր: Այն կոչվում է հայկական:¹¹⁵

19-րդ դարի վերջերին ռուսական արդյունաբերողները փորձել են բարելավել Արարատյան դաշտում աճեցվող այս մշակույթը, ներմուծելով իտալական տզկանեփի սերմացու, սակայն այդ ձեռնարկումը հաջողություն չի ունեցել, քանի որ բնակչությունը գերադասում էր տեղական սովանդական տեսակները:¹¹⁶

Տզկանեփին առանձին հողամասեր չեն հատկացվել, այն ցանել են արտեզրերին:¹¹⁷

Հնդկաստանում ևս, որը ձեթի արտադրությամբ առաջատար դիրք է գրավում աշխարհում, այժմ էլ տզկանեփին առանձին հողամասեր չեն հատկացվում, այն ցանում են բամբակի ցանքատարածքների եզրերին: Ղա այդ հողամասերում ցանված մշակաբույսերի համար նաև պաշտպանական նշանակություն ուներ, քանի որ նրա հուտից անասունները խուսափում էին: Սրարատյան դաշտում այն ունեցել է ևս մեկ կիրառություն. շնորհիվ բարձր ցողունի և խիտ սաղարթի, ամառվա շոգին դաշտում աշխատողներին ծառայել է որպես ամպիովանի:¹¹⁸ Տզկանեփն իր լայն սաղարթով բանջարանցային բույսերին պաշտպանում էր արևի կիզիչ ճառագայթներից:¹¹⁹

Տզկանեփը ցանում էին ապրիլի վերջերին: Վեգետատիվ շրջանը տևում էր 4-5 ամիս, հասունանում էր սեպտեմբերին՝ աստիճանաբար, այնպես որ բերքահավաքը տևում էր 15-20 օր: Հասունացած ողկույզները դանակով կտրում էին, արևի տակ չորացնում և թակելով հատիկը առանձնացնում: Հատիկները սալաքարի վրա տրորում էին և ստացված զանգվածի վրա, որ կոչվում էր շալո,¹²⁰ տաք ջուր լցնում, որի ազդեցությամբ ձեթը հավաքվում էր ջրի մակերեսին:¹²¹

¹⁰² Բարջանձ, էջ 189:

¹⁰³ Г.М. Жуковский, ук. соч., с. 389.

¹⁰⁴ И.А. Минкевич, Масличные..., с. 22.

¹⁰⁵ А.И. Купцов, ук. соч., с. 116.

¹⁰⁶ Г.М. Попова, Рацинус, К. ф. СССР, т. 7, с. 249.

¹⁰⁷ Х.А. Вермишев, ук. соч., с. 206.

¹⁰⁸ Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 608:

¹⁰⁹ Էլիզե Ռեկլի, Ուսական Հայաստան կամ Արաքսի ավազանը, Ուրմիա լիճ եւ Առաջաւոր Ասիա, Վաղարշապատ, 1890, էջ 35:

¹¹⁰ Ամիրդովլար Ամասիացի, Օգուտ քոչկուրեան, Եր., 1940, էջ 124:

¹¹¹ Բարջանձ, էջ 129:

¹¹² Սա. Մալխասյանց, ՀԲԲ, հ.4, էջ 412:

¹¹³ ՀՊՊԱ, ֆ. 34, ց.1, գործ 3:

¹¹⁴ И.А. Минкевич, Масличные..., с. 22.

¹¹⁵ Г.М. Попова, Рацинус, с. 262.

¹¹⁶ А.С. Амбарян, Развитие капиталистических отношений в армянской деревне (1860-1920), Ер., 1959, с. 88.

¹¹⁷ Обзор Эриванской губернии за 1886 г., с. 39, 7. Արանասյանց, նշվ. աշխ, էջ 21:

¹¹⁸ 7. Արանասյանց, նշվ. աշխ, էջ 25:

¹¹⁹ Сборник сведений о Кавказе, т. 7, Тифлис, 1880, с. 221.

¹²⁰ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 508, Ատ. Մալխասյանց, ՀԲԲ, հ. 3, էջ 491:

¹²¹ ՂԱՆ, 1979, էջ 14:

Տնայնագործական եղանակով ստացվող տղկանեփի ձեթը ցածր որակի պատճառով պահանջարկ չուներ, որի պատճառով էլ նրա ցանքատարածությունները չէին ընդարձակում:¹²²

19-րդ դարի 80-ական թվականներին, նավթի մոտեք գործման հետ կապված, նրա արտադրությունը ևս նվազեց, քանի որ հիմնականում օգտագործվում էր լուսավորության համար: Էջմիածնի գավառի Ալիբեկլու գյուղի 30 ձիթահանից, ձեթի պահանջարկ չլինելու պատճառով 1883թ. աշխատում էր միայն տասը: ¹²³

1898 թ. Երևանի նահանգում արտադրվել է 7165 փութ տղկանեփ:¹²⁴

Կանճրակ (*Garthamus tinctorium* L.): 19-րդ դարի վերջին սակավ քանակությամբ մշակվել է Հայաստանի ցածրադիր շրջաններում: Այն հայտնի է նաև *հեսպիր*, *ասպոր*,¹²⁵ *ասփուր*, *ասպուզան*, *ասպուտակ*, *կոնջրակ*,¹²⁶ *զաֆրան*, *քրքում* և *զաֆի ծաղիկ* անվանումներով:¹²⁷ Վերջինս հավանաբար կապված է հացի մի տեսակի հետ. «ասփուրը ուրիշ գործածություն չունի, այլ միայն նրա ծաղիկների թերթիկները ցանում էին «կաթա» կոչված հացի երեսին»:¹²⁸

Ակզրնական շրջանում հարավային երկրներում կանճրակը մշակվել է ծաղկաթերթերում պարունակված ներկանյութի (կարգամին) համար:¹²⁹ Տարածման հիմնական գոտին Միջերկրական ծովի շրջակայքն է՝ լայն առումով. Հարավային Եվրոպա, Փոքր Ասիա, Սիրիա, Պաղեստին, Աիջազետք, Իրան և Անդրկովկաս, որտեղ հայտնի է եղել երեք վայրի տեսակ:¹³⁰ Կանճրակի 1000 հատիկի կշիռը, մշակման պայմաններից ու տեսակից կախված, կազմում է 25-52 գր:¹³¹ Այդ տեսակներից մեկը կոչվում է հայկական:¹³² Աերմը պարու-

նակում է 25-37% յուղ, որն աչքի է ընկնում համային բարձր հատկանիշներով, այդ իսկ պատճառով բացառապես օգտագործվել է սննդի համակարգում:

Հայաստանում մշակման հիմնական շրջաններն էին Արարատյան դաշտը, Վայոց ձորը, Նախիջևանը և Վասպուրականը:¹³³ Ղ. Ալիշանը կանճրակի մասին գրել է. «Փշարոյս մշակեալ, որ ունի ծաղիկս նման Ջաֆրանի և հասկս կազմե, որոյ հատիկները նման են արևածաղկի հատին, զորս խաշեն, ծեծեն. կամ հանեն և պահոք կերակրոց ի պետս գործածեն»:¹³⁴

Հլացուկ, հլածուկ (*Brassica campestris* L.): Մշակվել է նախալեռնային գոտում, առավելապես Այունիքում և Տավուշում: Հայաստանի հնագույն մշակարույսերից է, սերմը պարունակում է 29-34% յուղ:¹³⁵ Այունիքում հիմնական ձիթատուն հլածուկն էր: Այն ցանում էին բարձրադիր հողամասերում՝ մայիսին: Սերմը ծլելուց հետո արտը քաղհանում էին: Բերքը հավաքում էին օգոստոսին, դեռևս լրիվ չհասունացած, որպեսզի հատիկը չթափվեր:¹³⁶

Ղաշխակտավատ (*Lallemantia iberica* Fisher of Meg.): Անդրկովկասյան բնիկ բույս է, վայրի վիճակում հայտնի չէ, հավանաբար առաջացել է Հայաստանում, որտեղ եղել է երեք տեսակ, որևէ վայրի ազգակից տեսակից:¹³⁷ Տնտեսական նշանակություն է ունեցել Արագածոտնում, Այունիքում և Շիրակում:¹³⁸ Կտավատի տարատեսակ է, որի հատիկը մի ծայրին սպիտակ ընկած կա՝ ժողովրդական արտահայտությամբ՝ ղաշխա: Ղարաղաղում և Արցախում հայտնի է մի հանելուկ, որ հավանաբար վերաբերում է այս բույսին, ոչ թե կտավատին.

«Մին կյում (գոմ) տավար, հյազին (պոչ) ծաղիկ»:¹³⁹

Հայտնի է նաև կաշկա և կրտվախտտ անվանումներով: 1000 սերմի կշիռը 5-6 գրամ է:

¹²² X.A. Вермишев, укр. соч., с.20, Труды местных комитетов о нуждах сель. хоз. пром. 1-2, Кавказский край, СПб, 1903, с. 753.

¹²³ X.A. Вермишев, укр. соч., с.209.

¹²⁴ Сборник статей КОСХ, Тифлиси, 1898, с. 95.

¹²⁵ Կ. Գաբիկեան, Հայ. բուս., էջ 110:

¹²⁶ ԱԳ, գ. 4, 1898, էջ 186:

¹²⁷ Ստ. Մալխասյանց, ՀԲԲ, հ. 4, էջ 596:

¹²⁸ ԱԳ, գ. 4, էջ 194:

¹²⁹ Թ.Գ. Ծառուրյան, Հայաստանի ուտելի վայրի բույսեր, Եր., 1959, էջ 13:

¹³⁰ А.И. Купцов, Картамус, К. ф. СССР, т. 7, с. 437.

¹³¹ И.А. Минкевич, Сафлор, Краснодар, 1939, с. 10.

¹³² П.М. Жуковский, укр. соч., с. 423.

¹³³ Գ. Արվանդտյանց, Երկեր, հ. 2, Եր., 1978, էջ 356:

¹³⁴ Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 295:

¹³⁵ П.М. Жуковский, укр. соч., с. 403.

¹³⁶ ՂԱ, 1971, էջ 52:

¹³⁷ Е.Н. Синская, Ист. география, с. 112.

¹³⁸ М.И. Шарапов, Лаллеманция, К. ф. СССР, т. 7, с. 330.

¹³⁹ Ս.Բ. Հարությունյան, նշվ. աշխ., էջ 49:

Այն ցանում էին մյուս բույսերի համար ոչ պիտանի հողերում, մինչև 2400մ բարձրության վրա:¹⁴⁰

Կակաչ, իաշխաշ (Papaver somniferum L.): Հայաստանում տնտեսական նշանակություն չի ունեցել, չնայած նրա հասունացած սերմերը երկրի ցածրադիր շրջաններում օգտագործել են սննդի համակարգում: Այն միջերկիածովյան ծագում ունի, որտեղից մ.թ.ա. 9-րդ դարում թափանցել է Փոքր Ասիա: Սերմը պարունակում է 40-56% յուղ:¹⁴¹ Ղ. Ալիշանը կակաչի մասին գրում է. «Բանջար է վայրի, յվղուանս պուտ ասեն, սասնեցիք հավսկութ ասեն, իսկ ձիթապտուղն երբ հասած լինի՝ ձեթ հանեն...»:¹⁴²

Համեմատաբար շատ է մշակվել հարբերդի Բարջանճ գյուղում, ուր մուտք է գործել Տիգրանակերտից, 1860-ական թվականներին:¹⁴³

Հովվամաղախ. Դարասկզբին մշակվել է քիչ քանակությամբ. հայտնի է նաև *Ճնճղապաշար, ծտապաշար* և *փարափարախոտ* անվանումներով: Միամյա բույս է, սերմը պարունակում է մինչև 35% յուղ,¹⁴⁴ որն աչքի է ընկնում կանաչավուն երանգով ու դառնահամությամբ: 19-րդ դարում Արագածոտնի և Շիրակի մի շարք լեռնային բարձրադիր գյուղերում, հատկապես Ծաղկահովտում, այս բույսից ձեթ են ստացել, որը դառնահամության պատճառով միայն լուսավորության համար է օգտագործվել:¹⁴⁵

Արևածաղիկ (Helianthus annuus L.): Հայտնի է նաև *արևադեմ, արևելոց ծաղիկ* (Մուշ) և *արևերթիկ*, այսինքն՝ *արևի հետ երթացող* (Ձեյթուն) անվանումներով:¹⁴⁶ Թե երբ է այն մուտք գործել Հայաստան, հայտնի չէ, սակայն ոչ մի տեղ տնտեսական նշանակություն չի ստացել: Որոշ վայրերում մույնիսկ իուսափել են արևածաղիկ ցանելուց, հավատալով, որ այն իբր կալըող էր ընտանիքին դժբախտություն բերել, անգամ մահվան պատճառ դառնալ:¹⁴⁷ Նույն հավատալիքը կար նաև Ներքին Բասե-

նում, որտեղ տնամերձ հողամասում արևածաղիկ, տաքղեղ ու սիսողոր չէին ցանում: Արևածաղիկ տրորված զանգվածը՝ անուշութը, օտագործում էին միայն Նոր-Նախիջևանի հայերը: Քիչ քանակությամբ մշակվել է նաև Լոռիում և Շիրակում, որպես բանջարանոցային մշակույթ:

Որպես ձիթատուներ հայտնի էին նաև բեկնը և մուշը: Բեկնից ձեթ էին ստանում Սղեղդի գավառում, որն օգտագործվում էր օճառ պատրաստելու համար:¹⁴⁸

Մուսա լեռի հայ բնակչությունը ձեթ է ստացել նաև դափնու (կասլի) պտուղներից:¹⁴⁹

Ձեթի կամ անուշութի ստացման լրացուցիչ հումք էին հանդիսանում նաև որոշ մրգերի ու բանջարեղենների սերմեր (ղղում, ձմերուկ, ծիրան, մուշ և այլն):¹⁵⁰

Դոմի ձեթի մասին հիշատակություն ունի Ամիրդովլաթ Ամասիացին:¹⁵¹

Հայաստանում, հիմնականում բժշկական նպատակներով ձեթ են պատրաստել նաև մշից: Այն բավականին տարածված էր Ամասիայում և Եվդոկիայում, որտեղ նրա ձեթը կոչվում էր մշլուղ:¹⁵²

Որոշ վայրերում ձեթ ստացել են նաև բռնչի և մամխի կորիզներից,¹⁵³ որոնց մասին բազմիցս հիշատակվում է Ամիրդովլաթի բժշկականում:

Վերը նշված ձիթատու բույսերից զատ, գրավոր զանազան աղբյուրներից հայտնի են մի շարք եթերային բուսայուղեր, որոնք գլխավորապես կիրառություն են գտել օծանելիքների արտադրության և ժողովրդական բժշկության բնագավառներում: Դրանցից առավել տարածված են եղել վալդի, մանուշակի և հասմիկի (հասմին) ձեթը: Հնագույն հիշատակությունները վերաբերում են հինգերորդ դարին: Ըստ Հայկազյան բառարանի՝ հասմինը մույն մանուշակն է. «յ Ուտի. լինի ի մմա ձիթենի, վայրնկենի և յասմիկ: Յեթջանիկն արա-

¹⁴⁰ *А. Ромов, Дикорастущие растения Каказа, их распространение, свойства и применение, Тифлис, 1908, с. 274.*

¹⁴¹ *М.А. Базилевская, Маковые, К. ф. СССР, т. 7, с. 11.*

¹⁴² *Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 537:*

¹⁴³ *Բարջանճ, էջ 198:*

¹⁴⁴ *Թ. Գ. Ծառուրյան, Նշվ. աշխ., էջ 27-28:*

¹⁴⁵ *А. Ромов, ук. соч., с. 98.*

¹⁴⁶ *Դր. Աճառյան, ԳԲ, էջ 148:*

¹⁴⁷ *ԱՅ, գ. 25, 1916:*

¹⁴⁸ *Հ.Ս. Եփրիկյան, Պատկերազարդ բնաշխարհիկ բառարան, հ. 1, Վենետիկ, 1903, էջ 393:*

¹⁴⁹ *Գ. Գյոզալյան, Մուսա լեռան ազգագրությունը, եր., 2001, էջ 91:*

¹⁵⁰ *ԱՅ, գ. 4, 1898, էջ 195:*

¹⁵¹ *Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 215:*

¹⁵² Կ. Գաբրիելյան, Հայ Բուս., էջ 171, Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ..., էջ 463-464:

¹⁵³ *А. Ромов, ук. соч., с. 107, 422.*

բիա յասմին, վարդ, մանուշակ»:¹⁵⁴ Յասմէկ ձևով բազմիցս հիշատակում է Ամիրդովլաթը:¹⁵⁵ Հասմիկ, հասմին և սրա ձեթը՝ ասմնի ձեթ ձևով հիշատակում է նաև Ղ. Ալիշանը:¹⁵⁶

Վարդի ձեթի մասին հնագույն գրավոր հիշատակությունը դարձյալ Ամիրդովլաթինն է, որի բժշկարանում բազմիցս կիկնվում է զանազան դեղամիջոցների մեջ:¹⁵⁷ Հայ միջնադարյան նշանավոր բժիշկն իր բուժամիջոցներում կիրառել է նաև մանուշակի ձեթ:¹⁵⁸ Դրա մասին գրել է Ղ. Ալիշանը. « և եթե գիր (սմբուկի) հունտն երկու դրամ և լեղի նշի ձեթ :Բ: դրամ ծեծեն, կամ մանուշակի ձեթ խառնեն և օծեն սնկան օգտե»:¹⁵⁹

Ամիրդովլաթի աշխատությունում հանդիպում են նաև մրտի, սերկևիլի, տերեփուկի, բեկնի, զուկի, նարդի, վարունգի, սուսանի, նունուֆարի, գետնախնձորի և այլ բուսաւորւղեր:

Գետնախնձորը մեզ հայտնի այժմյան բույսը է, այլ. « որ է իրիցուկն, որ է գետնի խնձորը... և իր ձեթն օգտե ականջին ցաւութեան, որ ի հովութեն լինի ...»:¹⁶⁰ Սա հաստատում է նաև Հայկազյան բառարանը. «...Բերք երկի ընդ հողով՝ խորտաբորտ, գետնի խնձոր է անուն խոտոյ. որ և Երիցուկ...»:¹⁶¹

Ասար և Մարտիրոս Սեբաստացի բժիշկները, նաև՝ Ամիրդովլաթը նշում են նաև սամիթի ձեթի բուժական հատկությունների մասին:¹⁶²

Հիշատակություններ կան նաև եղերդակի մասին: Սա նույնպես եթերային յուղ է տալիս, հայտնի է նաև եղերդ և ճարճատուկ անվանումներով:

Զիթապտուղ (*Olea europaea*): Հայաստանում և հարևան երկրներում ձիթապտղի մշակության մասին մեզ են հասել մի շարք, երբեմն իրարամերժ տեղեկություններ: Դրանցից հնագույնը Ստրաբոնի վեաւորւթյունն է այն մասին, որ Հայաստանի Գոգարան վայրում

ձիթապտուղ է աճել:¹⁶³ Նա Գոգարանի տեղը ցույց է տալիս Քուռ գետի ձախ ափին, կոլիւերի և արևելյան իբերների երկրների միջև:¹⁶⁴ Հ. Ամանդյանը Գոգարանը նույնացնում է Գուգարքի հետ,¹⁶⁵ որտեղ այժմ էլ (Նոյեմբերյանի շրջան) ձիթապտուղ է աճում:¹⁶⁶

Հայ մատենագրության մեջ տվյալներ կան Ուտիքի և Տայքի նահանգներում այս մշակաբույսի մասին: Աղվանքում «անբաւ ձիթենիք» է մատնանշում Մովսես Կաղանկատվացին, որը տարակուսանքի տեղիք է տալիս:¹⁶⁷ Հավանաբար այս վկայությունն է հիմք տվել 19-րդ դարի առաջին քառորդի մի ուսու հեղինակի՝ Արցախը համարելու ձիթապտղի արտադրության կենտրոն:¹⁶⁸

Այունիքում ձիթապտղի առկայության մասին վկայում է Ստեփանոս Օրբելյանը, ըստ որի Տարսայիճ Օրբելյանը Տաթևի վանքին է նվիրել «րագում այգիս... ձիթենիս և թգենիս և նռնենիս, եւ յամենայն մրգաց արար զդրախտս գարմանալիս եղբայրութեան ու կարօտելուց վայելման համար»:¹⁶⁹ Այգին հիմնվել է Տաթևի վանքի դիմացի սարալանջին (Ցաքուտ), որը ոռոգվել է Գորիսի մոտից փորված առվի ջրով:¹⁷⁰

Նորշունթեփեի հնագիտական արդյունքները փաստում են, որ բիայնական շրջանում Ծոփքում ձիթենու այգիներ են տնկվել:¹⁷¹ Այդ հնագիտական տվյալները հաստատում են խեթական տեքստերը, որոնցից հայտնի է, որ գյուղատնտեսության մեջ կարևոր դեր է ունեցել ձիթենին, որը բացի պոնտական ափից, մշակվել է նաև Եփրատի վերին ավազանին՝ Ծոփքին հարակից Մալաթիայում:¹⁷²

¹⁶³ И.А. Минкевич, Масличные, с. 15.

¹⁶⁴ Օտար աղբյուրները Հայաստանի մասին, թիվ 1, Հունական աղբյուրներ, Ստրաբոն, քաղեց և թարգմանեց Հ. Աճառյան, Եր., 1940, էջ 57:

¹⁶⁵ Հ. Ամանդյան, Տիգրան Բ և Հռոմը, Եր., 1940, էջ 21:

¹⁶⁶ С.И. Петяев, Маслина, М., 1951, с. 24.

¹⁶⁷ Մովսես Կաղանկատվացի, Պատմություն Աղուանից աշխարհի, Եր., 1983, էջ 9:

¹⁶⁸ И. Проценко, Археологический путеводитель по Тифлису, Тифлису, 1881, с. 33.

¹⁶⁹ Ատեփանոս Օրբելյան, Պատմութիւն նահանգին Սիսական, Տիֆլիս, 1910, էջ 253:

¹⁷⁰ Ա. Տեր-Մովսիսյան, Հայկական երեք մեծ վանքերի՝ Տաթևի, Հաղարծնի և Դադի եկեղեցիները և վանական շինությունները, Երուսաղեմ, 1938, էջ 9:

¹⁷¹ A. von Gladib, H. Hauptman, Norsuntepe, Antike Welt, 2, 1973, s. 10.

¹⁷² Э.А. Менабде, Хемтское общество, Тбилиси, 1965, с. 47.

¹⁵⁴ ՆՉԲ, հ. 2, էջ 588:

¹⁵⁵ Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 223, 471:

¹⁵⁶ Ղ. Ալիշան, Հայքուսակ, էջ 452, 660:

¹⁵⁷ Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 104, 456, 458, 469, 474:

¹⁵⁸ Անդ, էջ 392, 400, 464, 472:

¹⁵⁹ Ղ. Ալիշան, Հայքուսակ, էջ 526:

¹⁶⁰ Ղ. Ալիշան, Հայքուսակ, էջ 115:

¹⁶¹ ՆՉԲ, հ. 1, էջ 340:

¹⁶² Կ. Գաբրիելյան, Բառգիրք, էջ 209-210, Ամիրդովլաթ, Նշվ. աշխ., էջ 232, 476:

Ձիթապտուղ աճում էր նաև Աղծմիքի և Վանի գավառների հարավային մասերում:¹⁷³

Ձիթապտուղը տարածված էր Կիլիկիայի Զայաստանում. «Կիլիկիայի երկիրն ևս առավել Անարարգոյ թեմն՝ լավ և գովելի պտուղ և անուշահամ ձեթ ունի, քան զայլ երկիր. և կայսերացն և մեծամեծաց անտի ռերեհն՝ վասն մարմնավոր պիտոյից իւրեանց...»:¹⁷⁴ Ըստ Վ. Լանգլուայի՝ «ձիթենիների այն ռազմաթիվ պլանտացիաները, որ ճենովացիները մի ժամանակ մշակել էին, այնքան նշանավոր ռերքի աղբյուր հանդիսացան, որ հայերն իրենց ընական երկրի անունը «Ձեյթուն» դրին, որ թուրքերեն նշանակում է ձիթենի»:¹⁷⁵ Ղ. Ալիշանն ընդունելի չի համարում այս կարծիքը. «Ոչ է մեզ հայտ ծագումն անվան Ձեյթունի, զի այսպես գրի ի գիրս, իսկ այժմ ի հասարակ սովորութենն Ձեյթուն լսի. և ոչ հավանիմք ի ձիթենու ընծայիլ...»:¹⁷⁶ Ձեյթուն տեղանվանման ստուգաբանության համար կաղնոր փաստաթուղթ է Ձեյթունի սր. Սարգիս եկեղեցու 1624թ. «Գանձ» անունով մի ձեռագիր, որում գրված է Ձեթուն, որն, ըստ ավանդության՝ զեյթունցիների երրեմնի առաջնորդ Սեթի անունից է ծագել (Սեթ-զևեթ-Ձեյթուն):¹⁷⁷ Ձեթուն է գրված նաև 1557թ. մի ձեռագրի հիշատակարանում: Ձեթուն, զեթունցի և զեթնցի ռառածները ռազմիցս հանդիպում են 17-րդ դարի գրավոր աղբյուրներում:¹⁷⁸ Ձեյթուն ռառածը առաջին անգամ հանդիպում է 16-րդ դարի մի ձեռագրում (1586թ.). «գրեցաւ գիրս ի Ձեյթունոց վանքն ի սուրբ Աստուածածնի դուռն...»: Դրանից հետո արդեն այդ անունը հաճախ է կրկնվում, իսկ իրեն քաղաքագյուղ և ոչ գավառ կամ երկիր. երկիրը կոչվում էր Ուլմիա:¹⁷⁹

1618թ. սուլթան Մուրադ Գ-ի հրովարտակով, Ձեյթունը, որպես գյուղատնտեսական անրարենպաստ երկիր ազատվում է գլխահարմից...«միայն տարուէ տարի 15000 դահեկան որոշեալ քանակութեամբ տուրք մը պարտին

հատուցանել Այա Սոֆիա մզկիթի հոգարար-ծուին, որպես զի կանթեղներուն համար ձեթ առնելով լուսաւորուի մզկիթը»:¹⁸⁰

Պատմական Զայաստանի տարածքում ձիթապտղի մշակման հայտնի շրջան էր նաև ճորոխի հովիտը՝ Արդվինի մերձակայքում: 19-րդ դարի վերջերին Զայկական լեռնաշխարհում ձիթապտղի մշակման հիմնական շրջանն Սրդվինն էր:¹⁸¹ Զայտնի է նաև Կարինի մերձակա Թորթոմի էշխանանիստ ձորի¹⁸² և Թորգոմա գյուղի ձիթապտուղը, որը խոշոր չէր, իսկ համեղ էր և հյութալի:¹⁸³ Դա նշում է Ատրպետը, իսկ խիստ չափազանցված ձևով, «ճորոխի խոր-խոր ձորերը այնքան հարուստ մշակուած ձիթենու պարտեզներ ունեին, որ ռավարարում են Զայաստանի ամբողջ 15 մահանգներին, իրենց ձիթով և ձեթունով, որից նրանք լիովն զուրկ են»:¹⁸⁴ Արդվինում և շրջակա գյուղերում (Թորգոմա, Գորյուտ, Կալա, Կամարա և այլն) ձիթապտուղն ավանդական մշակարույս է եղել, այնտեղ ձիթապտղին հատկացված այգիները կոչվել են «զեյթունի»:¹⁸⁵ Զետաքրքիր է, որ ճորոխի ավազանի թուրքացած հայերի գործածական լեզվում հայերեն ռառերից պահպանվել է նաև ձիթանքը:¹⁸⁶ 1888թ. այնտեղ հավաքվել է 6000 փթից ավելի ձիթապտուղ, որի մեծ մասն ուղարկվում էր սուլթանի պալատ:¹⁸⁷ Ըստ Զ. Էփրիկյանի՝ «այնքան տարածված է աստ ձիթենվոյ մշակությունն ու այնքան առատ է ձիթապտուղն, որ տարուէ տարի Սրդվինի գավառն դուրս կը դրկվի ի Պաթում և արտաքս քան զսահմանս տերութեան մինչև 100000 երկվիտը ձիթապտուղ, թե ուտելու և թե ձեթ հանելու համար»:¹⁸⁸ Մեկ ժառի ռերքատվությունը հասնում էր մինչև 15 փթի, որն իրացվում էր Թիֆլիսում, Բաթումում, երբեմն՝ Ռուսաստանում և այլ վայրերում: Մեկ ժառի տարեկան եկամու-

¹⁷³ *Տիգրան Մկրտչի*, Ամիտայի արծազանքները, Նիւ Եթր-գի. 1950, էջ 469, Գ. Ա. Էփրիկյան, Նշվ. աշխ., հ. 1, էջ 137:

¹⁷⁴ *Գիրք վաստակոց*, էջ 190:

¹⁷⁵ Զ. *Առաքելյան*, Ձեյթուն, Թիֆլիս, 1896, էջ 60-61:

¹⁷⁶ Ղ. *Ալիշան*, Սիսուան եւ Լեւոն մեծագործ, Վենետիկ, 1885, էջ 183:

¹⁷⁷ *Ձեյթունցի*, Ձեյթունի անցեալն եւ ներկայն, Վիեննա, 1900, էջ 14:

¹⁷⁸ ԶԶԶ, ԺԵ, Գ. Ա, էջ 163, 323, 482, 591, 653:

¹⁷⁹ Զ. *Առաքելյան*, նշվ. աշխ., էջ 62:

¹⁸⁰ *Ձեյթունցի*, նշվ. աշխ., էջ 31-32:

¹⁸¹ *А. Роллов*, ур. соч., с. 336.

¹⁸² Մանր ժամանակագրություններ, Եր., 1955, էջ 581:

¹⁸³ «Նոր-Դար», 1893, էջ 210:

¹⁸⁴ *Ատրպետ*, ճորոխի ավազանը, 1929, էջ 23:

¹⁸⁵ *Н. Шавров*, К вопросу о возможности разведения маслины в Закавказье. Труды КОСХ, 5-6, Тифлис, 1839, с. 327.

¹⁸⁶ *Ատրպետ*, նշվ. աշխ., էջ 199:

¹⁸⁷ *Н. Шавров*, ур. соч., с. 327.

¹⁸⁸ Զ. *Ա. Էփրիկյան*, նշվ. աշխ., հ. 1, էջ 296:

տր կազմում էր 30-45 ռ.¹⁸⁹

1879թ. Կովկասի սեծովյան ափին հիմնվել է Նովի-Աֆոնի ձիթապտղի պլանտացիան, որի տնկանյութը բերվել է Արդվոնից և Տրապիզոնից:¹⁹⁰

Մուսալեռում ձիթապտղի մշակությունն ավանդական զբաղմունքներից էր, իսկ Վազըֆ և Քարուսիե գյուղերում այն տնտեսական կարևոր մշակությունն ուներ: Ձիթապտղի հասունացած պտուղները զլանաձև աղացաքարի միջոցով տրորում էին հատուկ շինված ավազաններում, որ կոչվում էր բաթոզ: Տրորված զանգվածից գտված ձեթը կոչվում էր արդար ձեթ: Դրա մնացորդը առանձնացվում էր տաք ջրի միջոցով:¹⁹¹

Ձիթենին հայտնի էր նաև պոնտահայերին: Ամանորին, որ նրանց խոսվածքում կոչվում էր կալանդար, տունը զարդարվում էր ձիթենու ճյուղերով:¹⁹²

Ղ. Ալիշանը հիշատակում է քարնշի կոչվող պտղի մասին, որը, ըստ Խոտորքբեցու՝ վայրի ձիթենին է, որ բնորոշ էր Կիլիկոային:¹⁹³

Ձիթապտղի ծառը սուրբ է համարվել. «Եւ նախ առաջին սահման է, որ մարդ թե սուրբ չլինի յախտից և ի մարմնական աղտեղութեանց, չմերձենայ ի ծառն, ոչ ի հուտել ոչ ի տնկել և ոչ ի քաղել զօրհնութեան պտուղս...»: ¹⁹⁴ Անարարգայի (Կիլիկոա) ձիթապտղի առատությունն ու բարձր որակը բացատրվում էր այն բանով: որ դրանց խմամքով զբաղվել են անմեղ երեխաները:¹⁹⁵

Ըստ երևույթին ձիթապտղի և դրա ձեթի զործածությունը հայոց մեջ անտիկ շրջանում արդեն արմատացած էր: 1976թ. Դվինում հայտնաբերված տարապանը նման է Կրետե կղզու մ.թ.ա. 3-րդ դարի ձիթանի սալաքարին, որի վրա ձիթապտղից, մամլելու միջոցով ձեթ են

քամել:¹⁹⁶ Դա են ապացուցում հնագիտական պեղումներից հայտնաբերված որոշ անոթներ, որոնցով հունական աշխարհից ձեթ է ներմուծվել Հայաստան: Հայ ազնվականական դասին ձիթապտուղը ծանոթ է եղել:¹⁹⁷

Ձիթապտուղը հայոց մեջ հայտնի է եղել նաև եղենի ձևով,¹⁹⁸ իսկ ձիթայուղը՝ հոռոմ ձեթ,¹⁹⁹ պտղի ձեթ ²⁰⁰ և, քանի որ ստացվում էր ճզմելու միջոցով: առանց տաք ջրի՝ կույս յուղ:²⁰¹

Ընկույզ (*Juglans regia* L.): Հայ ժողովրդի սննդի համակարգում զգալի է եղել նաև ընկույզի և դրանից ստացված ձեթի մշակությունը: Այն դեռևս գյուղատնտեսական մշակույթի սկզբնավորման շրջանում իր բարձր յուղայնությամբ արժանացել է մարդու ուշադրությանը և մեծ տեղ ուներ նրա սննդի համակարգում:²⁰² Ընկույզը վայրի վիճակում տարածված է Բալկաններից մինչև Հիմալայներ. հավանաբար առաջացել է Առաջավոր Ասիայում:²⁰³ Հայաստանի տարածքում վայրի վիճակում հայտնի չէ, համդիպում է միայն վայրենացած կամ մշակովի ձևերով: Հայոց մեջ հայտնի է նաև պոպոք, ճըղոպուր, կակալ և այլ անվանումներով: Անդրկովկասի տարածքում հայտնաբերված հնագույն բուսաբանական նյութը վերաբերում է Արցախի Բեկի քարանձավին, որի երկոորդ հազարամյակի շրջանում գտնվել են նաև ընկույզի և մշի մնացորդներ:²⁰⁴ Հայաստանի Հանրապետության ներկա տարածքում, առանձին տնկարկների ու անտառակների ձևով, աճում է Արարատյան դաշտում, Արագածոտնում, Կոտայքում, Վայոց ձորում, Սյունիքում, Արցախում, Տավուշում և Լոռիում:

Հայկական ընկույզն աչքի է ընկնում բարձր յուղայնությամբ (67-74%).²⁰⁵

¹⁸⁹ Обзор двадцатипятилетней деятельности Кавказского общества сельского хозяйства (1850-1875), Тифлис, 1875, с. 327:

¹⁹⁰ П.М. Жуковский, ук. соч., с. 410, Н. Шавров, ук. соч., с.324.

¹⁹¹ Գ. Գյոզալյան, Մուսա լեռան ազգագրությունը, Եր., 2001, էջ 89-90:

¹⁹² Վ. Տեր-Մինասյան, Անգիր դպրոցին և առակը, Կ. Ա. Պոլիս, 1893, էջ 9:

¹⁹³ Ղ. Ալիշան, Սիսուան, էջ 592:

¹⁹⁴ Գիրք վաստակոց, էջ 190:

¹⁹⁵ Геопоника, Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века, М-А, 1960, с. 159.

¹⁹⁶ Գ. Քոչարյան, Դվինը անտիկ դարաշրջանում, - Հնագիտական պեղումները Հայաստանում, 22, Դվին- 3, Եր., 1991, էջ 35:

¹⁹⁷ Վ. Հացունի, ճաշեր և խմորք հին Հայաստանի մեջ, Վենետիկ, 1912, էջ 17:

¹⁹⁸ Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 385:

¹⁹⁹ Ամիրդովլար, մշվ. աշխ., էջ 224, Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 525:

²⁰⁰ Կ. Գ. Դաֆադարյան, Ալբրոնաս պատմական Հայաստանում, Եր., 1940, էջ 131:

²⁰¹ Բազմավեպ, 1846, 16, էջ 253:

²⁰² В.А. Комаров, ук. соч., с. 150.

²⁰³ А.И. Кутцов, ук. соч., с. 98.

²⁰⁴ Г.Н. Лисыцина, ук. соч., с. 68.

²⁰⁵ И.А. Минкевич, Масличные..., с. 507.

Այունիքում ընկույզի տարածվածության մասին է խոսում այն փաստը, որ Շինուհայր, Խոտ և Հալիծոր գյուղերը միջնադարում Տաթևի վանքին այլ հարկերի թվում նաև ընկույզ են տվել,²⁰⁶ ինչպես վկայում է Ատեփանոս Օրբելյանը. «Յերկերիւր և իննսուն երեք թուականութեանս (844) Հայոց որպէս կամ եղև ինձ Փիլիպպէի՝ որդւոյ Վասակայ, Սիւնեաց տեառն, ետու զՏաթև վասն հոգեացս...ամենայն սահմանօք, լերամբ և դաշտիւ, այգօք և ընկոյզօք, մարգագետնովք և ջադացանովք...»:²⁰⁷

Արևմտյան Հայաստանում ընկույզի առատությամբ հայտնի էր Աոկսը, որն այդ ժամերի հարուստ անտառներ ուներ: Հ. Օրբելու վկայությամբ, ընկույզի փայտանյութը օգտագործվել է շինարարության մեջ և որպես վառելիք: Միակ հանգամանքը, որ կանխում էր անտառների վերջնական հատումը, ընկույզից տեղի ձիթհաններում բարձրորակ ձեթի ստացումն էր:²⁰⁸

«Մալաթիա քաղաքի դաշտը շրջապատված է լեռներով. որոնց վրա կան շատ ընկույզի և այլ ինքնաբույս պտղատու ծառեր»:²⁰⁹ Բաղեշի կամ Աալնո ձորի ու Վանի ընկույզի առատության մասին է վկայում Մ. Միրախորյանը:²¹⁰

Հայաստանում ընկույզի տարածվածությունը հաստատող փաստեր են նաև մի շարք տեղանուններ: Մի հայսմավուրքի հիշատակարանում կարդում ենք. «Գրեցաւ գիրքս թուիս Հայոց :ՊԴԶ: (1427) Ահեկի: Բ: ի տեղըս, որ աւարտեցաւ ի Կոթի փորո, Վանքս, որ կոչի Ընկուզայ Գոմ (է ի Գուգարս)»:²¹¹ իսկ 1601թ. մի ավետաընանի հիշատակարանում՝ «Գրեցաւ ի թուին :Ռ և Ծ: (1601), ի վանք երկանընկուզենց»:²¹² Վանքը գտնվել է Չարսանճագում, համանուն գյուղի մոտ:²¹³

Երնջակում առատ ընկույզ էր աճում Ընկու-

զածոր գյուղում, որի անունը աղավաղվելով օտարների կողմից, դարձել է Ազնոտ:²¹⁴ Ընկուզիկ անվամբ գյուղեր են եղել Մշո Բոնաշեն գավառում և Խարբերդում, Ընկուզակ գյուղ՝ Տիգրանակերտի Խիան գավառակում, Ընկուզիկ՝ Թորթոմում: Այդարատի Գաբելյանը գավառում եղել է Ընկուզակ լեռ, Ձեթունում՝ Ընկուզեկ լեռ, Վայոց ձորում՝ Ընկուզածոր:²¹⁵

Ընկուզենիների տարածման մասին մի հետաքրքիր ավանդություն է հայտնի Բաղեշից. «Բարձրաբերձ և անմատոյց լերանց վրա տեղ տեղ կգտնվրն ընկույզի մեծամեծ ծառեր ընկուզասեր ագռավներն տնկված, որոնց համար ավանդությունը կպատմեն, թե ագռավն շատ ագահ է ընկույզի, որով կշտանալե հետո՝ մի քանի հատ կտանի և կթաղե անմատոյց լերանց վրա, հողին տակ, իբրև իրեն պաշար, իրեն նշան ունենալով ամպը: Դրած նշանը հաստատուն չլինելով. ամեն անգամ ագռավը չի կոնար գտնել իր պահած ընկույզն, որ հողի տակ կմնա և բուսելով մեծ ծառ կդառնա անմատչելի վայրաց մեջ»:²¹⁶

Հայաստանում ընկույզը ձեռք է բերվել նաև հավաքչությամբ: Դրանից տնայնագործական եղանակով անուշուրթ կամ խեղեփ են ստացել պասուց կերակուրներում օգտագործելու նպատակով. Տավրուշում որոշ տաղիների, երբ առատ բերք էր լինում, այն վերամշակում էին ձիթհաններում:²¹⁷

Որպես եկամտաբեր ծառատեսակ, պարսկական տիրապետության տարիներին, ամեն մի բերքատու ընկուզենու դիմաց 40 կոպեկի չափով հարկ է գանձվել:

Տկողին (*Gorylus avellane* L.): Հայ ժողովրդին ծանոթ է եղել նաև տկողինը, որը հայտնի է նաև թակողին, տխիլ, կաղին, արքայակաղին և այնուհետև ձևերով. Վայրի վիճակում աճում է Արցախում, Այունիքում, Լոռիում, Տավրուշում և, սակավ քանակությամբ, Արարատյան դաշտի որոշ մասերում: Անդրկովկասում դրան վերաբերող հնագույն բուսաբանական նյութը հայտնաբերվել է Վրաստանի Դիլիս-Գաբուզա հնավայրից (4-3 հազ. մ.թ.ա.): Ած-

²⁰⁶ Ղ. Ալիշան, Սիսուսկան, Տեղագրութիւն Սիւնեաց աշխարհի, Վենեսիկ, 1893, էջ 224:

²⁰⁷ Ատ. Օրբելյան, էջ 206-207:

²⁰⁸ И.А. Орбели, Фольклор и быт Мокса, М., 1984, с. 16.

²⁰⁹ Թուրքական աղբյուրները Հայաստանի, հայերի և Անդրկովկասի մյուս ժողովուրդների մասին, կազմ. Ա.Խ. Սաֆարյան, Խ. Բ. Եր., 1964, էջ 60:

²¹⁰ Մ. Միրախորեան, Նկարագրական ուղևորություն ի հայրենակ գավառս Արևելյան Տաճկաստանի, Խ. Ա. Կ. Պոլիս, 1885, էջ 54-55, 100:

²¹¹ Ղ. Փիրոպլան, Նոտարք Հայոց, Կ. Պոլիս, 1888, էջ 86:

²¹² ՀԶԴ, ԺԷ, Խ. Ա, էջ 827:

²¹³ Հ. Ա. Էփրիկյան, Նշվ. աշխ., Խ. 1, էջ 842:

²¹⁴ Արարատ, 1872, 8, էջ 308:

²¹⁵ Ղ. Ալիշան, Ախսական, էջ 179:

²¹⁶ Մ. Միրախորեան, Նշվ. աշխ., Խ. Ա, էջ 54-55, Հ.Ս. Էփրիկյան, Նշվ. աշխ., Խ. 1, էջ 382-384:

խացած հասիկներ են գտնվել մաև Բեկի քարանձավի և Կարմիր ուլուրի պեղումներից:²¹⁸

Տկողինը վայրի վիճակում տարածված է ողջ եվրոսիայում, Ուրալից մինչև Նորվեգիա: Հայրենիքը համարվում է Առաջավոր Ասիան:²¹⁹ Ենթադրվում է մաև, որ այն միջերկրածովյան երկրներ է թափանցել Կովեասից ու Պոնտոսից:²²⁰ Աիջուկը պարունակում է մինչև 66% յուղ:²²¹ Ըստ Ղ. Ալիշանի՝ տիպի ռառը հանդիպում է մի հին թժկարանում. «Տխիլի ձեթն Արքայակաղնի ձեթն է»:²²² Ամիրողվաթն օգտագործել է ֆնտուխ և պնտուխ ռառերը:²²³

Տկողինի մշակությամբ կանոնավոր ձևով գրադվել են միայն համշենահայերը, որոնց իրավաձեքում այն կոչվում է կաղին:²²⁴ Տրապիզոնի հայկական գյուղերի գլխավոր ընթերցից մեկն էր, որին հատկացվում էր հողերի մեծ մասը (կաղնուտ):²²⁵ Համշենում ամանորին տանտերը տոնական սեղանից երեք ռուռ տկողին էր վերցնում և «շեն կենա կալանդար, թարով կալանդար» ասելով՝ վեր շարտում: Այն հայտնի է մաև պոնտական ընկույզ անվամբ. «պնդուկ, Պոնտոս ռառից, որտեղ առավելապես բուսնում է կաղնի լավ տեսակը»:²²⁶ Հայտնի է մաև արքայակաղին ձևով:²²⁷ Համանուն վանք է եղել Կիլիկիայում. «Ի Սիս ի սուրբ խըճկտոր, գոր ուխտ Արքակաղնին ասեն»:²²⁸ Ղ. Ալիշանն այս վանքի մասին, որի հնագույն հիշատակությունը վերաբերում է 1167թ., գրել է.

«Մարմինն ի հող երկրի մըտեալ
Արքայակաղնին ուխտ անուանեալ»:²²⁹

Վանքի նման անվանումը ռացաւորվում է այդ ծառերով շրջապատված լինելու հանգամանքով:²³⁰

Կիլիկիայի մասին մի հեղինակի երկում կարդում ենք. « ունի երկաթ և աղ, ... և ձիթատուր, և աղտոր և մուշ և արմավ և կաղին, արքայնգոյգ... և այլ ռիւր ռարիս անթուելիս»:²³¹

Սղերդի մոտ, Խիզանում, շագանակի և արքայակաղնի մասին վկայում է 13-րդ դարի արար ճանապարհորդ Յակուր Ալ-Համալին:²³²

Ընդհուպ մինչև 20-րդ դարի 40-ական թվականները Հայաստանի անտառային շրջանների ընակչության մի մասը ձեթ էր ստանում մաև աճարից:

Հաճարենին (*Fagus silvetica* L.) մինչև 45մ բարձրության ծառ է, աճում է Տավուշում, Լոռիում, Այունիքում և Արցախում: Սերմը պարունակում է 43-47% յուղ: Այն մյուս բուսայուղերի համեմատությամբ ուշ էր կծվում և առավելապես օգտագործվում էր սննդի համակարգում:²³³ Աերմը ձեռք էր ընդվում հավաքչությամբ՝ հատկապես անրարենպաստ տարիներին:

1851թ. Ռուսաստանի պետական ունեցվածքների մախարարությունը, մալատակ ունենալով կայսրության սահմաններում ձիթալուղին փոխարինող բուսատեսակ գտնել, Կովկասյան գյուղատնտեսության միությանը տրամադրեց Բրազիլիայից ներմուծված գետնամուշի սերմեր: Դրանցից ուղարկվեց մաև Էջմիածին, վանքապատկան հողերում փորձարկելու համար: Չնայած արդյունքները գոհացուցիչ էին, հետագա տարիներին այն մոռացվեց:²³⁴

Ձիթատու բույսերի մշակման ժողովրդական եղանակները

Ձիթատու բույսերից 19-րդ դարի վերջերին և 20-րդ դարի սկզբներին հայ ժողովրդի տնտեսական կենցաղում առավել մեծ նշանակություն են ունեցել կտավիստն ու քնջութը: Հայկական լեռնաշխարհին ավելի հարագատ էր կտավատը, քանի որ աճում էր մեծ բարձրություններում, քմահաճ չէր կլիմայական անրարենպաստ պայմանների նկատմամբ և ոռոգման կարիք չուներ:

²¹⁷ ՂԱՆ, 1979, էջ 10:

²¹⁸ Г.Н. Лисыцина, укр. соч., с. 63-64.

²¹⁹ А.И. Купцов, укр. соч., с. 99.

²²⁰ П.М. Жуковский, укр. соч., с. .

²²¹ С.С. Станков, Дикорастущие полезные растения СССР, М., 1951, с. 106-107.

²²² Ղ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 611:

²²³ Ամիրողվաթ, նշվ. աշխ., էջ 100:

²²⁴ Բ.Գ. Թռչաքյան, նշվ. աշխ., 130:

²²⁵ Գյուղատնտես, 1910, 14, էջ 213 - 214:

²²⁶ Ստ. Մալխասյանց, ՀԲԲ, հ. 4, էջ 10:

²²⁷ ՆՀԲ, հ. 1, էջ 1037:

²²⁸ Սամուկի քահանայի Անեցույ Հաւաքումը ի գրոց պատմագրաց յաղագս գիտի ժամանակսց անցելոց մինչև ի ներկայս, Վաղարշապատ, 1893, էջ 144:

²²⁹ Ղ. Ալիշան, Սյւտան, էջ 253:

²³⁰ Բ. Կիլիկիեան, Ծովք, Ծովք Տյուք և Հռոմ-Կլաւ, Վիեննա, 1900, էջ123:

²³¹ Հ. Ամասյան, Թովմա Կիլիկեցու աշխարհագրություն, Բանբեր Մատենադարանի, 1967, 8, էջ 283:

²³² Արաբական աղբյուրները Հայաստանի և հարևան երկրների մասին, կազմ.՝ Ն. Թ. Նալբանդյան, Եր., 1965, էջ 54:

²³³ А. Роллов, укр. соч., с. 200.

²³⁴ Обзор Д.Д., с. 38.

Կտավատի ցանքի հիմնական գոտին ընդգրկում է 1800-1900 մետրի սահմանները, որտեղ այն աճում է հլածուկի և սորեկի հետ: Այս բարձրությունը փաստորեն երկրագործական մշակըյթի վերին սահմանն է, որից բարձր միայն գարի է աճում:²³⁵

Որոշ վայրերում, որտեղ կլիմայական անբարենպաստ պայմանների պատճառով հացաբույսերը կայուն թերք չէին տալիս, լավագույն հողամասերը հատկացվում էին ձիթատուների: Այսպես, Տավուշի մարզի Հաղարծին (Ջարխեշ) գյուղի հանդակները հաճախակի ենթարկվում էին կարկտահարման, ուստի գրեթե ամեն տարի հացը դոսից էին գնում: Վնասներն ինչ-որ չափով կրճատելու նպատակով, դարասկզբին այնտեղ ավելի շատ կտավատ էին ցանում:²³⁶ Այնուհանդերձ կտավատին, հլածուկին և սորեկին հատկացվող հողահանդակները երկրորդական նշանակություն ունեին: Լավագույն հողամասերը, որոնք ավելի մոտ էին բնակավայրերին, բերրի ու հնարավորության դեպքում՝ նաև ռոռոզի, հատկացվում էին հացաբույսերին:²³⁷ Ջրի առկայության դեպքում ամառվա ընթացքում մեկ անգամ քրում էին:²³⁸ Պարարտացնում էին միայն կանեփոցը:

Հողը վարում էին աշնանը, գութանով, Հաճախ ձիթատուների ցանքի համար նախատեսված հողերում աշնանահերկ չէին անում, բավարարվելով միայն գարնանը, ձնհալից հետո արորով վարելով: Խոպանները պարտադիր աշնանահերկ են արել, նույն հողը մաքրած անսի վերջերին նորից արորով վարել և հատիկը ցանել: Կտավատը, հլածուկն ու սորեկը, հիմնականում գաղնացան բուսատեսակներ են, չնայած հայտնի են վայրեր, ուր ցանում էին նաև աշնանը:²³⁹ Հարթավայրերում ցանել են մաքտ-ապրիլ ամիսներին:²⁴⁰ Արաբատյան դաշտում կտավատը ցանել են մաքտի վերջերին և ապրիլի սկզբին, նախալեռնային գոտում՝ ապրիլին, իսկ Ջավախքում և մյուս բարձրադիր վայրերում՝ մայիսի վեր-

ջերին:²⁴¹ Ցանում էին միայն տղամարդիկ, այն էլ փորձված սերմնացանները, քանի որ ձիթատուների սերմեր ցանելը մեծ վարպետություն էի պահանջում: Դրանց մանրության պատճառով շաղացանի ժամանակ հատիկը սերմնացանի բռից թափվում և անհավասար էի բաշխվում հողի մակերեսին: Հաճախ, դրանից խուսափելու նպատակով, սերմացու կտավատին մանր հող կամ ավազ էին խառնում: Ցանելուց առաջ հողահանդակը՝ երկարությամբ, 6-7 քայլաչափ լայնությամբ շերտերի էին բաժանում, որոնք նշում էին քարերի կամ գուղձերի կույտով: Այդ նշանաված շերտի մի կողմից սերմնացանը մտնում էի հողամաս, գոգնոցից սերմը վերցնում և աջ ու ձախ շարժումներով սփռում հողին: Հասնելով հողամասի ծայրամասին, նույն հողաշերտով, ցանելով ետ էի վերադառնում ելման կետ, ապա անցնում հաջորդ շերտին: Սերմնացանը ցուցամատի, միջնամատի և բթամատի միջոցով կարգավորում էր սփռվող սերմի քանակը: Կտավատի ծլողունակությունը բարձր էի լինում, երբ այն ցանում էին խոնավ հողերում: Բարձրադիր վայրերում այն ցանում էին ամպամած, մառախլապատ օրերին: Դա վճռորոշ նշանակություն ունեւ, քանի որ սերմը ապահովվում էր խոնավության անհրաժեշտ քանակությամբ:²⁴²

Քնջութը ցանելուց առաջ 1-2 օր թրջոց են դրել: Այն նույն տաըում պարարտացված հողում չէին ցանում, քանի որ բույսը փարթամ աճում, բայց նվազ բերք էի տալիս:²⁴³ Մեկ դեսյատին հողամասում միջին հաշվով ցանում էին 2,5 փութ կտավատ, երկու փութ հլածուկ, 1,25 փութ սորեկ և մոտ 1,5 փութ քնջութ,²⁴⁴ հավասար ցանքի դեպքում հեկտարին 30 կգ կտավատի սերմ:²⁴⁵ Սերմը սփռելուց հետո ցանված տաըածությունը տափանում էին, որպեսզի հատիկը ծածկվեր հողաշերտով, Տափանի վրա ծանրոց չէին դնում, որպեսզի հատիկը խոր չթաղվեր, որը ռացասաբար էի անդրադառնում ծլողունակությանը:²⁴⁶

²³⁵ *И.А. Минкевич*, Лен, с. 27-28.

²³⁶ *ՂԱ*, 1979, էջ 45-46:

²³⁷ *ՂԱ*, 1984, էջ 37:

²³⁸ *Х.А.М. Аргутинский-Долгоруков*, Борчалинский уезд в экономическом и коммерческом отношениях, Тиф., 1897, с. 101.

²³⁹ *А. Вермишев*, ук. соч., с. 278.

²⁴⁰ *Ф.Т. Марков*, Экономический быт гос. крестьян Эриванского уезда, МИЭБГКЗК, т. 3, ч. 1, Тифлиси, 1886, с. 57.

²⁴¹ *Х.А. Вермишев*, ук. соч., с. 301, *ՂԱ*, 1977, էջ 12:

²⁴² *Լ.Ն. Մոլոդին*, Վրաց ժողովրդի ձիթագործական մշակույթի պատմությունից, Վրաստանի պետական թանգարանի «Լրաբեր», հ. 19А և 20 В, Թբիլիսի, 1957, էջ 358 (վրացերեն), *ՂԱ*, 1976, էջ 21, 1982, էջ 6:

²⁴³ *Փյունդատունես*, 1910, 47, էջ 711-712:

²⁴⁴ *Х.А. Вермишев*, ук. соч., с. 313.

²⁴⁵ *И.А. Минкевич*, Культура льна, периллы и лямлеманции, Краснодар, 1949, с. 59.

²⁴⁶ *ՂԱ*, 1971, էջ 23, 1978, էջ 7:

Ցածրադիր հարթավայրային շրջաններում ցանելուց հետո ամնիջապես ջրում էին, որը նպաստում էր ռուսի փարթամությանն ու, դրա հետ կապված՝ ռերքի առատությանը:²⁴⁷ Երևանի նահանգում առաջին ոռոգումից հետո մինչև սերմի ծլարձակումը հողի մակերեսը կեղևակալում էր, որը ցանելուց 3-4 օր անց խախտում էին տափանով կամ կամով,²⁴⁸ Բարձրադիր շրջաններում ձիթատուների ցանքերը չէին ոռոգում, դրա կարիքը հաճախ չկար էլ, քանի որ ընկած տեղումներն ու գոլ կլիման հնարավորություն էին ընձեռում ռավարար ռերք ստանալու: Բացառություն էր կազմում Գեղարքունիքը, որտեղ հնարավորության դեպքում 1-2 անգամ ջրում էին: Ոռոգման համար թեք սարավանդներին գտնվող հողամասերում երկայնակի առուներ էին հանում, որոնք կոչվում էին կորի: Դրանք իրար գուգահեռ էին, մոտ 10մ միմյանցից հեռու: Հարթ հողամասերում դրանց հեռավորությունը մոտ հինգ մետր էր լինում: Ջրելիս կորու վրա, դեպի ցանքը ելքեր էին րացվում, որոնք կոչվում էին ուրք:²⁴⁹ Երկրորդ անգամ ջրում էին հասունացումից առաջ՝ հուլիսին:²⁵⁰

Քնջութի ցանքը ծլելուց հետո քաղիանում և մոսրացնում էին, իսկ մոսր մասերը սածիլում: Խիտ լինելու դեպքում ցողունը երկարում ու նվազ սաղարթ էր կազմում, որը պատճառ էր դառնում ցածր ռերքատվության, այն քաղիանում, մոսրացնում էին:²⁵¹

Հայաստանի տարրեր կլիմայական գոտիներում ձիթատուները հասունացման տարրեր ժամկետ ունեին: Ցածրադիր վայրերում այն հասունանում էր հուլիս-օգոստոս, իսկ լեռնային շրջաններում՝ սեպտեմբեր-հոկտեմբեր ամիսներին: Բերքահավաքը հետևյալ հերթականությանը էր ընթանում՝ սկզբից հնձում էին գարնանացան, ապա աշնանացան ցորենը, իսկ դրանք ավարտելուց հետո միայն ձիթատուները:²⁵² Սևանի ավազանում ռերքը հավաքում էին հետևյալ հերթականությամբ՝ հուլիսի վերջերին գարին ու ցորենը, օգոստոսին՝

կտավատը, իսկ սեպտեմբերին՝ կանեփը: Բերքահավաքը նախալեռնային գոտում սկսվում էր օգոստոսին:²⁵³

Ցանքերը մինչև ռերքահավաքը պահպանվում էին համայնքի կողմից: Նույն նկատառումով, միևնույն հանդակում ցանք ունեցողները ջանում էին ռերքը հավաքել միաժամանակ, հնարավորին չափ սեղմ ժամկետում: Բերքահավաքին մասնակցում էր ամբողջ ընտանիքը: Սորելի ռերքահավաքին երբեմն մասնակցել են նաև հարևանները՝ կալսելուց հետո դրա ցողուններից ավելացու ստանալու պայմանով: Կտավատի ե քնջութի ռերքահավաքը սկսում էին այն ժամանակ, երբ առաջին սերմնապարկուճները ճաք էին տալիս: Հավաքում էին լրիվ չհասունացած վիճակում:²⁵⁴

Քաղը թուր ժողովուրդները վաղնջական շրջանում ձեռքով են կատարել: Պոկումը կամ ձեռքով կտրելը հազարամյակների պատմություն է ունեցել, որի վերապրուկներն այլ երկրների թվում, պահպանվում էին նաև Հայաստանի շատ գավառներում:²⁵⁵

Լրիվ չհասունացած ռերքը հնձում էին մանգաղով կամ ձեռքով արմատահան էին անում, եթե ցողունները կարճ էին լինում, մանր խրճեր կապում ու թողնում դաշտում, մինչև որ հասունանար:²⁵⁶ Արդեն լրիվ հասունացած ձիթատուների ցողունները ձեռքով արմատախիլ էին անում (քանի որ հնձելիս, գերանդու կամ մանգաղի հարվածներից ցնցվելով, հատիկները թափվում էին),²⁵⁷ դարսում փալասների կամ կարպետների վրա՝ հենց դաշտում թակերի հարվածներով կալսում, կամ տեղափոխում գյուղ:²⁵⁸ Հասունացած կտավատի և քնջութի սերմնապարկուճներից (րոժոժ) հատիկները հեշտությամբ թափվում էին, ուստի կալսելիս կամ չէին օգտագործում, այլ անասունների ոտքերի տակ տրորում (կոոն)²⁵⁹ կամ ծեծում էին փայտե թակերով ու շղթաներով, նույնիսկ՝ քոցով:²⁶⁰

²⁵³ X.A. Бермисhev, укр. соч., с. 334, *ՊԱ*, 1971, էջ 46:

²⁵⁴ *Սոր-Պար*, 1898, 193, *ՊԱ*, 1976, էջ 36:

²⁵⁵ A.И. Кыцов, укр. соч., с. 115, *ՊԱ*, 1975, էջ 48, 1979, էջ 36:

²⁵⁶ Վ.Գ. Բրդյան, նշվ. աշխ, էջ 368:

²⁵⁷ X.A. Бермисhev, укр. соч., с. 327, *ՊԱ*, 1974, էջ 37, 1976, էջ 28, 1979, էջ 53:

²⁵⁸ *ՊԱ*, 1971, էջ 46, 1974, էջ 38, *Սուրճ*, 1901, 7, էջ 168:

²⁵⁹ *ՊԱ*, 1977, էջ 14, 1982, էջ 24, 1987, էջ 31:

²⁶⁰ Վ.Գ. Բրդյան, նշվ. աշխ, էջ 397, *ՊԱ*, 1976, էջ 47, 1983, էջ 37:

²⁴⁷ И.А. Минкевич, Культура льна, с. 9.

²⁴⁸ X.A. Бермисhev, укр. соч., с. 267, 322.

²⁴⁹ *ՊԱ*, 1984, էջ 38:

²⁵⁰ *ՊԱ*, 1985, էջ 28:

²⁵¹ *Գյուղատնտես*, 1910, 47, էջ 712, *ՊԱ*, 1978, էջ 3, 1982, էջ 25:

²⁵² Н. Григорьев, Тамев, СМОМПК, т. 34, ч. 1, Тифлис, 1904, с. 96, *ՊԱ*, 1974, էջ 41:

Կոռն լծում էին գլխավորապես ոչ լծկան անասուններ՝ կովեր, երինջներ, արջառներ, գոմշաձագեր և ավանակներ:²⁶¹ Կոռն Արարատում կոչվում էր կիրա, Վայքում՝ գյիրա, Փամբակում՝ գյահրա, Տավուշում՝ քյարգահ, Արտաշատում՝ հոլա և կյոհրա, Ալափարսում՝ ջեյրա:²⁶²

Հարկ է նշել, որ ցանքերի նկատմամբ անտարբեր վերաբերմունքի, վատ խնամքի, վնասատուների դեմ պայքարի իսպառ բացակայության պատճառով բերքի կորուստները զգալի չափերի էին հասնում: Քնջութի մեկ բույսի վրա, միջին հաշվով աճում է 20 պարկուճ, յուրաքանչյուրի մեջ մինչև 80 հատիկ, այսինքն՝ մեկին՝ 1600, իսկ 19-րդ դարի վերջերին Հայաստանում բերքի առավելագույնը կազմում էր մեկին՝ վաթսուն: Կորստի հիմնական պատճառներից էր նաև բերքահավաքի ցածր կուլտուրան՝ հնձելիս, տեղափոխելիս, կալսելիս և այլն: Կտավատի բերքատվությունը հարթավայրերում հասնում էր 20, իսկ լեռնային շրջաններում՝ 12 փթի:²⁶³

1870 թ. Նոր Բայազետի գավառում ցանվել է 11520 փութ կտավատ, որը տվել է 80680 փութ բերք, սորեկը համապատասխանաբար՝ 99 և 6468:²⁶⁴

Մանրահատ ընդեղենները մադում էին քարմաղով կամ փոկեմաղով: Ձիթատու հատիկները չէին էրմում, այլ կալսելուց հետո կալի երեսից հոսելիով ու եղաններով հեռացնում էին ծեծոնը (մանրացված ցողուն), մանր հարդախառն հատիկը մադում ծարեմաղով: Ձարեմաղով էին մադում նաև կտավատի կալսված հատիկները, մղեղին խառնված հատիկը թիակով էրմում էին:²⁶⁵ Ստացված հատիկը մադում էին, հաջորդ տարվա սերմացուն առանձնացնում, իսկ մնացածը պարկերի մեջ պահեստավորում:

XX դարի սկզբից ձիթատուների մշակությունը աստիճանաբար սկսեց կրճատվել: Ձիթատուների ցանքատարածության կրճատման պատճառներից մեկն էլ խամ հողերի նվազումն էր, որոնցում դրանք բավարար արդյունք էին տալիս:²⁶⁶

Հայտնի են առաջին համաշխարհային պատերազմի թողած ծանր հետևանքները այն ընդգրկած բոլոր երկրների ու ժողովուրդների և հատկապես հայ ժողովուրդի համար: Դրանցից մեկն էլ տնտեսության իսպառ քայքայումն էր: Պատերազմից առաջ միայն Ալեքսանդրապոլի գավառի 144 գյուղերում ստացվել է 30501 փութ բերք, ընդ որում բերքի հիմնական մասը՝ 22863 փութ, ստացվել է երկրորդ գավառամասի 29 գյուղերում:

1916թ. Երևանի նահանգում ցանվել է ընդամենը 40 դեսյատին արևածաղիկ, 1149 դեսյատին կտավատ և 23 դեսյատին կանեփ:

Երևանի նահանգում XIX դարում բամբակագործությունը տնտեսության եկամտաբեր ճյուղերից է եղել: Դարասկզբին ստացվել է տարեկան մոտ 1000000 փութ բամբակի կորիզ, որն օգտագործվել է որպես անասնակեր, քանի որ բնական խոտհարքներից ստացված խոտը չէր բավարարում:²⁶⁷

Հայաստանում ձիթահանության դարավոր մշակույթին վերջնական կործանարար հարվածը հասցրեց գյուղի կոլեկտիվացումը, որի հետևանքով ձիթահանները մնացին անտեր, անխնամ և դատապարտվեցին մոռացության:

Այսօր դեռևս հնարավոր է վերականգնել ձիթահանության ավանդույթները, ոչ միայն որպես պատմական արժեք, այլև տնտեսության շահավետ ճյուղ:

²⁶¹ ԴԱՆ, 1979, էջ 40:

²⁶² Վ. Գ. Բրդյան, նշվ. աշխ, էջ 397-398:

²⁶³ Н. К. Никифоров, Экономический быт гос. крестьян западной части Нахичеванского уезда Эриванской губ., МИЭБГКЗК, т. 1, Тифлиς, 1885, с. 562.

²⁶⁴ П. С. Кузьмин, ук. соч., с. 85.

²⁶⁵ Վ. Գ. Բրդյան, նշվ. աշխ, էջ 427:

²⁶⁶ Краткий очерк земледелия за Кавказом, Труды КОСХ, 9-10, Тифлиς, 1887, с. 12.

²⁶⁷ ПКАЭ, 1904, приложение, с. 17.