

ԻՐ ԷՁ ԱՐԵՎՄՏԱՀԱՅ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ԿՅԱՆՔԻՑ

ԱԶԱՏ ՀԱՄԱՐԱՐԱՆ

Հայ բառարանագիրների բացատրությամբ ապուխտը (բաստուրման) ծագում է պահլավերեն *apuxt* բառից, որ նշանակում է չեփած, անեփ. իսկ բաստուրման՝ թուրքերեն *bastmak* բառից, որ նշանակում է ճզմել, մամլել¹:

Դժվար է ասել, թե ապուխտը երբ է մուտք գործել հայերի կենցաղը: Հայտնի է, որ XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին Հայաստանում նրա արտադրությունն արդեն դուրս էր եկել նահապետական գյուղացու տնտեսությունից և դարձել արդյունաբերության ինքնուրույն ճյուղ: Այսպես, 1870-ական թվականների սկզբներին Յա. Մալամյան գրում էր. «էրդրում քաղաքում կա 4 մասնավոր սպանդանոց, որտեղ ամեն տարի մորթվում է մինչև 5000 գլուխ եղջերավոր անասուն՝ ապուխտ պատրաստելու համար... Սպանդանոց գոյություն ունի նաև Կարսում, ուր նույն նպատակով ամեն տարի մորթվում է մինչև հաշվով 1000 եղջերավոր անասուն»²:

1887 թ. Վ. Փափազյանը վկայում էր, որ էրդրումում կան ապուխտի ու սուճուխի ամեծամեծ գործարաններ, որոնց սխտորը մատակարարում է... Վանը»³:

1890-ական թվականների սկզբին Գ. Արծրունին հիշատակում էր, որ «Հայերի ձեռքից է դուրս գալիս Դիարբեքիրի սուճուխը (չուրչխելա), հայերն են պատրաստում մսի ապուխտ և նույնպես երևելի բաստուրման՝ այդ ասիական մսեղեն չորացած կոնսերվը, որը սլահվում է առանց փչանալու մի ամպողջ տարի»⁴:

Արևմտյան Հայաստանում հայերն ապուխտի արտադրությամբ շարունակում էին զբաղվել նաև 1890-ական թվականների ջարդերից հետո: Ղ. Զարբան իր հուշերում գրում էր, որ առաջին աշխարհամարտի նախօրյակին էրդրումում կար «4 հատ ապուխտի գործարան», որոնցից հատկապես նշանավոր էին Խաչատուր Շահինյանի և Մարտիրոս Գաֆաֆյանի ու նրանց որդիների ձեռնարկությունները: Ինչ վերաբերում է Արեւելյան Հայաստանին, ապա աստեղ բաստուրմալի արտադրությամբ չէին զբաղվում:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին ապուխտի արտադրությունը Արևմտյան Հայաստանում արդեն ընդունել էր ապրանքային բնույթ: Դա արտահայտվում

¹ «Առեւոն բառարան հայկազնեան լեզուի», Վենետիկ, 1865, էջ 106, հմմտ. Ստ. Մալամյան, Հայերեն բացատրական բառարան, հ. Ա, Երևան, 1944, էջ 209, Զ. Աճառյան, Հայերեն արմատական բառարան, հ. Ա, Երևան, 1971, էջ 237:

² Գ. Լ. Մալամ, Описание Эрзрумского вилайета, СПб., 1874, стр. 121.

³ Վ. Փափազյան, Երկեր, հ. 5, Երևան, 1959, էջ 409:

⁴ Գ. Արծրունի, Թուրքաց հայերի տնտեսական դրությունը, Թիֆլիս, 1894, էջ 21:

⁵ Ղ. Զարբան, Հուշամատյան Բարձր Հայքի, կարինապատում, Պեյքուֆ, 1957, էջ 115, 125:

էր նրանում, որ դրամատերերը, կառուցելով հատուկ ձեռնարկութիւններ, իրենց դործակալների միջոցով Հայկական բարձրավանդակի լեռնային ու նախալեռնային շրջաններից հարյուրավոր ու հազարավոր անասուններ էին գնում և նրանց մոից պատրաստած ապուխտը վաճառքի ուղարկում Թուրքիայի դանազան դավառները, Կոստանդնուպոլիս և Եվրոպայի արդյունաբերական կենտրոնները: Յա. Մալաման գրում է, որ էրզրումի ապուխտն հանվում է Կ. Պոլիս և այլ քաղաքներ⁶: Վ. Փափազյանը նշում էր, որ էրզրումը Վան է ուղարկում «նաև «բաստուրման» (ապուխտ) և «սուճուխը» (աղիքների մեջ լցրած ծեծած միս, կալբաս)»⁷: Վիտալ Քինեն հիշատակում էր, որ 1890 թ. էրզրումը արտահանել է 900.000 դուրուշ կամ 200.000 ֆրանկ արժողութեամբ բաստուրմա⁸: Եվրոպացիներն ապուխտին ծանոթացել են հայ վաճառականների միջոցով:

Բայց ի՞նչ եղանակով էր արտադրվում ապուխտը: Այս կարևոր հարցի լուսաբանման համար մենք երկար տարիներ փաստեր որոնեցինք: Սակայն ո՛չ արխիւններում, ո՛չ մամուլում և ոչ էլ հուշադրութիւններում չգտանք դրանք: Վերջերս այդ մասին մեզ արժեքավոր տեղեկութիւններ հաղորդեց Միհրան Վարդեաւարի Պայտարյանը (ծնվ. 1900 թ., Սեբաստիայի գավառի Աղիզի բլուրագաղաքում), որը 1947 թ. ներգաղթել է հայրենիք ու ապրում է Երևանում: Նա մեզ պատմեց, որ Կեսարիայում ապուխտի արտադրութիւնը կատարվում էր հետևյալ կերպ. ձեռնարկատերն ուներ մի շարք գործակալներ, որոնք ամեն տարի ամառվա վերջին ու աշնանը Անատոլիայի ու Արևմտյան Հայաստանի տարբեր շրջաններում գնում էին խոշոր եղջերավոր անասուններ, հատկապես ստերչ կովեր: Նրա ընդարձակ ձեռնարկութիւնում բանվորներից ոմանք մորթում էին այդ անասունները, մյուսները ոսկորը զատում էին մսից, ապխտացու միսը առանձնացնում էին մյուս կտորներից, աղում էին և պահում 4—5 օր, այնուհետև լվանում և կախում էին, որ չորանա ու մեկ օր հետո ներս բերում: Զորացած միսը դնում էին սնդուկաձև ամանների մեջ ու ճզմում կամ մամլում, մյուսները նորից էին չորացնում մամլածը, այն զանազան համեմունքներով համեմում ու կախում էին դրսում և 2—3 օր հետո հավաքում արդեն պատրաստի ապուխտը: Այնուհետև ապուխտը վաճառքի էր ուղարկվում Թուրքիայի՝ զանազան քաղաքները, Եվրոպա և անգամ Ամերիկա: Ապուխտի պատրաստման թվարկած բոլոր գործողութիւնները կատարվում էին ձեռնարկութեան առանձին սենյակներում և բանվորական առանձին խմբերի կողմից: Խոշոր ձեռնարկութիւններում բանվորների թիվն անցնում էր 100-ից: Նրանց մեջ կային թե՛ տղամարդիկ և թե՛ կանայք ու անչափահասներ: Աշխատանքի ժամերը չէին որոշված: Բանվորները պարտավոր էին աշխատել այնքան, ինչքան պահանջվում էր արդեն մորթված անասունների մսի մշակման համար: Կային այնպիսի ձեռնարկութիւններ, որտեղ մորթվում էին հազարավոր կովեր: Բոլոր ձեռնարկութիւնները տարվա մեջ աշխատում էին երեք-չորս ամիս՝ սովորաբար սեպտեմբեր-դեկտեմբեր ամիսներին: Բանվորական անձնակազմը գրեթե անփոփոխ էր: Պայտարյանը չէր հիշում, թե ինչքան աշխատավարձ

⁶ Я. Д. Малама, նշվ. աշխ., էջ 121:

⁷ Վ. Փափազյան, նշվ. աշխ., էջ 409:

⁸ Վիտալ Քինեն, Ասիական Թուրքիա, հ. Ա, Փարիզ, 1892, էջ 178 (ֆրանսերեն):

էին ստանում բանվորները: Սակայն հիշում էր, որ նրանք փողի հետ միասին վարձատրվում էին նաև մսով ու ոսկորներով:

Ամենայն հավանականությամբ՝ ապուխտի արտադրության այդ եղանակն էր կիրառվում նաև Արևմտյան Հայաստանի քաղաքներում:

Այդ փաստից կարելի է եղրակացնել, որ Կեսարիսյում (հետևաբար նաև Արևմտյան Հայաստանի քաղաքներում) ապուխտի արտադրությունը թեկնածու էր կապիտալիզմի փուլը և գտնվում էր նրա զարգացման մանուֆակտուրային աստիճանի վրա:

СТРАНИЦА ИЗ ЗАПАДНОАРМЯНСКОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЖИЗНИ

АЗАТ АМБАРЯН

Резюме

Производство вяленого мяса было одним из многочисленных занятий армян. Со временем оно отделилось от крестьянского хозяйства и стало самостоятельной отраслью промышленности. Во второй половине XIX—начале XX вв. в Западной Армении оно уже находилось на мануфактурной стадии развития капитализма и было особенно распространено в Эрзеруме, Сивасе и Диарбекире.