

ՄԵԴՎԱՊԱՀՈՒԹՅՈՒՆԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ ԸՍՏ ՕՏԱՐ ԱՂԲՅՈՒՐՆԵՐԻ

ԱՐԱՄԱՅԻՍ ԳԱՍՊԱՐՅԱՆ

Անտիկ աղբյուրները բավականին ուշագրավ տեղեկություններ են հաղորդում Հայկական լեռնաշխարհի մեղվի և մեղվապահության մասին: V դ. հույն պատմագիր Քսենոփոն Աթենացին վկայում է, որ հույների տասնադարանոց զորքը Հայաստանով անցնելիս կոլխերին սահմանամերձ գյուղերում հանդիպել է մեծաքանակ մեղվափեթակների: «Կային մեղվի բազմաթիվ փեթակներ,— գրում է նա,— և այն ղինվորները, որոնք կերան այդ մեղրից, բուրբոն խելակորույս դարձան»¹: Այդ մեղրից քիչ ուտող ղինվորները նմանվել են հարթածների, իսկ շատ ուտողները՝ խելացնորների: Մեղը կերածները միայն 3—4 օրից հետո են ոտքի կանգնել:

Անտիկ հեղինակներից հաջորդը, որ հայկական մեղվի մասին տեղեկություն է հաղորդել, Ստրաբոնն է (մ. թ. ա. 66—մ. թ. 24): Ըստ Ստրաբոնի, Արևելքի որոշ երկրներում, այդ թվում և Հայաստանում «մեղուները ծառերի մեջ փեթակ են շինում, և մեղրը տերևներից հոսում է»²: Ստրաբոնը նաև պատմում է Պոնտոսից արևելք և Փոքր Հայքում ապրող՝ հետագայում հայերի հետ ձուլված ցեղերի և լեռներում բնակվող հեպտակոմենոների՝ մեղվապահությանը զբաղվելու մասին: Նա գրում է, թե մի ժամանակ ինչպես են այս վայրերում անցել Կեսարի զորքերը և թե ինչպես են տեղի բնակիչները ոչնչացրել նրա երեք ջոկատը: Նրանք ծառերի չբացված բողբոջներից և ծաղիկներից ստացված շշմեցնող մեղրով լի ամաններ են դրել ճանապարհի եզրերին՝ նախապես հեռացնելով սննդի բոլոր տեսակները: «Նրա ղինվորները խմել են այդ մեղրը, կորցրել են գիտակցությունը: Տեղացիները հարձակվել ու առանց դժվարության սպանել են նրանց»³:

Այդ շշմեցնող-հարբեցնող թունավոր մեղրի մասին գրել են նաև Պլինիոս Ավագը, էլիան, ինչպես նաև Նշված վայրերում հետագայում անցած ճանապարհորդները: Մեղրի այդ հատկությունը այսօր էլ դիտվում է Գուգարքի, Զավախքի, Լավարի որոշ վայրերում: Այդ մեղրը ստացվում է տեղի թունավոր բուսականությունից՝ ցախազգիների ընտանիքին պատկանող ծաղիկներից՝ օշինդրի, ձարխոտի, դանձլամոր, լեռնավարդի, ընձախոտի, դափնու, բաժակաթերթավոր ցախու, սպիտակ խնկենու և ճահճային թփուտների ծաղիկների նեկտարից: Ինչպես վկայում են օտար աղբյուրները, հայ ժողովուրդը արտաքին թշնամիների դեմ պայքարելիս օգտագործել է նաև մեղվի թուլը: Հայաստանի ամրոցներն ունեցել են մեղվանոցներ, որտեղ պահվել են ղեղնագույն մեղուններ, որոնց օգտագործել են կռիվներում: «Մեղուններով լիքը քթոցավոր փեթակները վերևից գլորել են հարձակվող թշնամու զորքի մեջ: Գազազած մեղունների խայթումներից խուճապահար թշնամական զորքը փախչում էր»⁴:

Հռոմեական պատմիչ Դեոդոր Սիցիլիացին (մ. թ. ա. I դ.), անդրադառնալով Արաքսի ափին ապրող հայերի կենցաղին, ասելով, որ սովոր-

¹ Քսենոփոն, Անաբասիս, Երևան, 1970, էջ 105—107:

² Ստրաբոն, Երևան, 1940, էջ 13, նաև 35—37:

³ «Сборник материалов для описания местности и племен Кавказа» (СМОМПК), вып. IV, Тифлис, 1884, с. 82.

⁴ В. Ю. Некрасов, Пчелы, М., 1949, с. 40.

րություններին, հաղորդում է, որ այնտեղ կան «Անտրեդոն» կոչվող թևավոր միջատներ, որոնք շլեռների տարբեր ծաղիկներից հյութ են հավաքում, տեղափոխում քարածերպերի ճեղքերը, լցնում մոմերի մեջ և պատրաստում հիանալի քաղցր մեղր. այն չի զիջում նրան, որը մեզ հայտնի է»⁵։ Նրա պատմածից երևում է, որ հայ ժողովուրդը հազարամյակների առաջ զբաղվել է քարանձավային մեղվապահությամբ։ Դեռևս Միգիլիացին նաև վկայում է, որ Հայաստանում հանդիպել են շատ մրգառատ ու բարեբեր այլ վայրերի, որտեղ «աճում է կաղնու նմանվող ծառ, որի թփերից առատորեն մեղր է հոսում»⁶։ Թփերից առատորեն հոսող այդ մեղրը հենց մանանան է՝ գազպին։

Հայաստանում մեղվապահության մասին տեղեկություններ է հաղորդում նաև IV դ. հույն հեղինակ Բարսեղ Կեսարացին։ Նա, բազմիցս լինելով Հայաստանում, քաջածանոթ է եղել քարերի, թփերի ու ոստերի վրա ցողի նման իջնող մանանային (գաղպային), որը մեղուն հավաքում ու իր բույնն է տանում։ «Ջմեղրն,— գրում է նա,— որ նման ցողոյ դճարամբք և զոստովք և զտերևօք ծորեալ իջեալ կայա»⁷։ Բարսեղ Կեսարացու «Ճառք վասն վեցօրեայ արարչութեանն» դիրքը, որտեղ մեղվապահության մասին հետաքրքիր շատ տեղեկություններ կան, Մաշտոցի աշակերտների կողմից V դ. թարգմանվել է հայերեն ու երկար ժամանակ հայկական դպրոցներում օգտագործվել որպես գասագիրք։ Դրա միջոցով դպրոցներում հայ երիտասարդությունը ծանոթացել է նաև մեղվապահությանը և նրա հետ առնչվող հարցերին։

Մանանա-գազպի մասին բազմիցս գրել են նաև մեր պատմիչները։ Այսպես, օրինակ, Զենոբ Գլակր գրում է. «Ի մերում երկրիս ի վերայ անտառացս իջանէ քաղցր առաւել քան զմեղր՝ որ կոչի գազպէ»⁸։ Հայկական և օտար աղբյուրները հավաստում են, որ մեր նախնիները մեղր են պատրաստել նաև մանանայից։ Գիտնականները պարզել են, որ այդ մանանան բազմերանգ ծաղիկների նեկտարից է։ Այդ ծաղիկների նեկտարն այնքան բարակ շերտով է ու առատ, որ քամին այն թռցնում, նստեցնում է թփերի վրա, որտեղից էլ մեղուն առատորեն օգտվում է։

Ասորական աղբյուրները ևս Հայաստանում մեղվապահության, մեղրի ու մոմի առատության մասին մեզ որոշ վկայություններ են հասցրել։ Այսպես, օրինակ, Զաքարիա հռետորը նկարագրում է թե ինչպես է Անտիոքը 526 թ. կործանվում մեծ երկրաշարժից, և թե ինչպես է քաղաքի քահանայապետն այդ պահին ընկնում նոր հալեցրած մեղրամոմով լի եռացրած կաթսայի մեջ ու մահանում⁹։ Այս վկայությունը ցույց է տալիս, որ VI դ. Հայաստանում մեղվապահությունն այնքան տարածված է եղել, որ եկեղեցում կաթսայով մոմ են հալել՝ մոմակերտներ պատրաստելու համար։ Զաքարիա հռետորը նաև պատմում է, թե ինչպես 527 թ. պարսիկները շրջապատում են Մծբին ամրոցը, բայց այն գրավել չկարողանալով՝ ետ են նահանջում Դարա ամրոցը։ Նահանջող զինվորները այնքան շատ մեղր ու խոզի միս են ուտում, որ հետևակի մի մասը մեռնում է ծարավից, իսկ մի մասն էլ խեղդվում է անապատի ջրհորներում։ Դարա է հասնում միայն հեծելազոր¹⁰։ Այս իրողությունը ևս վկայում է միջնադարյան Հայաստանում մեղրի առատության մասին։ IX դ. արաբ պատմագիր Բելադորին, նկարագրելով VII դ. արաբների կողմից Հայաստանի ու հայկական Միջագետքի նվաճման մանրամասները, նշում է, որ

5 СМОМПК, вып. IV, Тифлис, 1884, с. 92—93.

6 Նույն տեղում։

7 «Արքով Բարսեղի Եպիսկոպոսի Կեսարու Կարադովկացու Ճառք վասն վեցօրեայ արարչութեանն», Վենետիկ, 1830, էջ 165։

8 «Պատմութիւն Տարսնոյ, զոր թարգմանեց Զենոբ Ասորի», Վենետիկ, 1889, էջ 49։

9 «Օտար աղբյուրները Հայաստանի և հայերի մասին, 3, Ասորական աղբյուրները» Ա, Բարգմանություն բնագրից Հ. Գ. Մելիքյանի, Երևան, 1976, էջ 221—227 և 284—286։

10 Նույն տեղում, էջ 296—297։

ներանք Ուռհա (Նդեսիա) և Ռակկա (Կալինիկում) քաղաքների բնակիչներին պրա սահմանել են բնամթերքով գլխահարկ, այդ թվում մեղր¹¹։

Սոտավորապես 930 թ. Հայաստանի մի քանի քաղաքներում եղած արաբ մատենագիր Ալ. Իսթահրին, նկարագրելով մթերքների առատության և էթանության մասին, նշում է, որ «մեղրի արժեքը ավելի էժան է, որոշ վայրերում հասնում է այն չափի, որ երկու կամ երեք մանա մեղրը արժե մեկ դիհ-րեմ»¹²։

XI դ. Հայաստանում մեղվաբուծության, մեղրի ու մոմի արտադրության վիճակի մասին գրել է պարսիկ ճանապարհորդ Նասիր խուսրաուն՝ իր ճանապարհորդական նոթերում։ Նա երկար ժամանակ շրջել է Հայաստանում՝ հատկապես Բերկրիում, Վանում։ Նասիր խուսրաուն 1046 թ. եղել է Բիթլիսում և մեղր գնել։ «Մենք այնտեղ,— գրում է նա,— մեղր գնեցինք... որի հարյուր մենը մեկ դինար արժեք։ Ինձ ասացին, որ այդ քաղաքում մարդ կա, որ մեկ տարում ստանում է 400—600 տիկ մեղր»¹³։ Այստեղից կարելի է եզրակացնել, որ նշված քանակությամբ մեղր ստանալու համար առնվազն պետք է ունենալ 1000—1500 հյուսածո (քթոցավոր) մեղվափեթակներ։ Այս փաստը վկայում է XI դ. Բիթլիսում մեղվապահության խիստ զարգացածության մասին։

XII—XIII դդ. Հայաստանի հարավ արևմտյան գավառներում մեղրի առատության մասին տեղեկություն է թողել արաբ աշխարհագիր Յակուտ-ալ-Համավին։ Նրա վկայությամբ, Նիբրկերտ քաղաքի յուրաքանչյուր չափահաս բնակիչ մահմեդականներին որպես գլխահարկ վճարել է 2 կաֆիղ ցորեն, 1 մուղա քացախ և 1 մուղա մեղր¹⁴։

XVII դ. թուրք ճանապարհորդները ևս վկայում են հայկական մեղրի առատության մասին։ Այսպես, օրինակ, Քյաթիր Չելեբին գրում է Իսպիր քաղաքի մեղվապահության և առատ մեղրի, այնտեղ սերող ու մեղրով փաստրմա պատրաստելու մասին։ «Տեղի բնակիչները,— գրում է նա,— փոքրիկ տակառներում դասավորում են մեկ խավ մեղր և մեկ խավ սեր և պահում են մինչև ձմեռ»¹⁵։ Այսպիսով, մեղրի շնորհիվ սերը չի փչանում և ստացվում է շատ համեղ ուտեստ։

Նույն դարում Հայաստանում եղած հաջորդ թուրք ճանապարհորդը էվլիյա Չելեբին է։ Նա իր «Ուղեգրություն» գրքում, նկարագրելով Վանի ժայռը, պատմում է նրա մեջ եղած 600-ի չափ մի քանի հարկանի խոշոր իջևանատան նմանվող քարայրների, դրանց ավազանների մեջ բրդից ու մաղից մաքրած, կտրտած ու շերտ-շերտ դրված կովի ու գոմեշի կաշիների մասին, որոնց վրա առատորեն մեղր է լցված եղել։ Կաշին մեղրի մեջ ձուլվելով, ստացվել է հիանալի ուտեստ՝ ռեչել։ Նա նաև վկայում է, որ քարայրների «մի քանի ավազաններում քացախ, մեղր, պանիր, ձիթապտուղ, յուղ և մինչև անգամ դինի կա»¹⁶։ Թուրք ճանապարհորդը նաև պատմում է Վանի քարայրներում պահված համեղ մեղրի, Վարազա սարի լավորակ մեղրի և նրանից պատրաստվող փաղցրահամ օշարակի ու այդ խմիչքի հարբեցնող հատկության մասին։ «Վարազա սարի մեղրը,— գրում է նա,— դարչինի հետ խառնելուց և երեք օր պահելուց հետո, խմողին հարբեցնում է»¹⁷։

11 Բ. Խալաթյանց, Արաբացի մատենագրեր Հայաստանի մասին, Վիեննա, 1919, էջ 69։

12 СМОМПК, XXIX, Тифлис, 1901, с. 27.

13 Насир и Хусрау, Сафар-намэ, Книга путешествия, М.—Л., 1933, с. 39.

14 «Արաբական աղբյուրները Հայաստանի և հարևան երկրների մասին», Երևան, 1965, էջ 116։

15 «Թուրքական աղբյուրները Հայաստանի, հայերի և Անդրկովկասի մյուս ժողովուրդների մասին», Հ. Բ, Երևան, 1964, էջ 44—45։

16 Նույն տեղում, Հ. Գ, Երևան, 1967, էջ 232—234։

17 Նույն տեղում, էջ 250։

Ռուս ճանապարհորդ Կ. Սադովսկին 1883 թ. վայելելով Կարսի, Կաղզվանի, Արդահանի, Օլթիի մեղվի բարիքները, գրում է. «Կարծեք ինքը՝ բնությունը, իր ծաղիկների առատությամբ իրեն է գրավում մեղուներին: Այստեղ մեղրն ու մոմը տեղի ժողովրդի համար ոչ միայն զուտ կարիքները հոգալու միջոց են, այլև նահանգի սահմաններից դուրս արտահանվող ապրանքների վաճառքի հիմնական սննդամթերք, հիմնական հումք»¹⁸:

Ի. Շոպենը 1829 թ., լինելով Հայաստանում, հսկող մեղվապահության մասին գրել է. «Ծաղկուն է եղել Հայաստանում մեղվապահությունը: Բաղմբ-բանք ծաղիկների շնորհիվ այստեղ մեղրը առատ է ու... համեղ»¹⁹, Այսպիսով, ինչպես վկայում են օտար աղբյուրները, մեղվապահությունը հին և միջնադարյան Հայաստանում եղել է զարգացման բարձր մակարդակի վրա:

ПЧЕЛОВОДСТВО В АРМЕНИИ ПО ИНОЯЗЫЧНЫМ ИСТОЧНИКАМ

АРАМАИС ГАСПАРЯН

Резюме

Иностранные источники — греко-римские, ассирио-византийские, арабские и турецкие, а также русские — свидетельствуют, что на Армянском нагорье пчеловодство развивалось с древнейших времен. Из сообщений путешественников, историков и географов, государственных деятелей, посетивших Армению, явствует, что пчеловодство достигло здесь высокого уровня, играло существенную роль в жизни армян. Мед являлся одним из самых распространенных и любимых продуктов питания в Армении, из него изготовлялись различные сладости, лакомства, напитки и т. д.

¹⁸ СМОМПК, вып. III, Тифлис, 1883, с. 336—337.

¹⁹ И. Шопен, Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху присоединения к Российской империи, СПб., 1852, с. 808—809.