

ԱՐԵՎԵԼՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԵՐԿՐԱԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ
(XVII—XVIII դդ.)

2. Վ. ԹՈՐՈՍՅԱՆ

XVI դ. սկզբներից Արևելյան Հայաստանի տնտեսական կյանքը թուրք-իրանական ավերիչ պատերազմների հետևանքով խոր քայքայման ենթարկվեց: Պատերազմն ուղեկցվում էր հայկական գյուղերի ու քաղաքների ավերմամբ, բնակչության կոտորածով ու գերեվարությամբ: Առանց բացառության քայքայվում էին ժողովրդական տնտեսության բոլոր ճյուղերը: Հայ երկրագործի տնտեսությունը հետզհետե կորցնում էր իր նշանակությունը: Երկրագործական կուլտուրան չէր առաջադիմում, չէր կատարելագործվում ոռոգման ցանցը, ագրոկուլտուրայի մեջ որևէ նկատելի փոփոխություններ չէին կատարվում: Շտոգագործք և երկրագործք՝ որք իւրաքանչիւր տեղիս գոյին, փախուցեալք ի բերդս և ի դղեակս ամրանային և ոչ կարէին առնել գերկրագործութիւն, վասն որոյ սերմանել և հնձել և կալ և կուտ բարձաւ ամենեկին՝ ցավով հայտնում է Առաքել Դավրիժեցին: Տիրանալով երկրագործական բարձր կուլտուրա ունեցող այնպիսի մի երկրի, ինչպիսին Հայաստանն էր, իրանական ու թուրքական քոչվորական ցեղախմբերը տեղի արգամանդ հողերն օգտագործում էին հիմնականում որպես արոտատեղիներ, քանի որ նվաճողների տնտեսական քաղաքականությունը բնութագրվում էր նրանով, որ վերջիններս բոլոր միջոցները գործադրում էին երկրի տնտեսական կառուցվածքն իրենց քոչվորական կյանքի պարզունակ կառուցվածքին համապատասխանեցնելուն: Նվաճողների տնտեսական քաղաքականության նպատակն էր աշխատավորների անգուսպ շահագործման, կեղեքման, կողոպուտի ու բռնագրավման միջոցով առավելագույն չափով երկրից դուրս կորզել նյութական միջոցները: Այդ նպատակին էին ուղղված վերջիններիս վարած վարչական, ագրարային ու հարկային քաղաքականությունը:

Հարկ է նշել, որ հայ բնակչության նկատմամբ հատկապես սեֆյան տիրակալ Աբաս I-ի կիրառած տեղահանման ու նրա մի մասի ոչնչացման քաղաքականությունն իրանին զրկում էր Արևելյան Հայաստանի տնտեսական պոտենցիալից: Ահա թե ինչու, երբ ավարտվեցին պատերազմներն ու 1639 թ. Կասրե-Շիրիի հաշտության պայմանագրի կնքումից հետո հաստատվեց համեմատաբար երկարատև խաղաղության մի ժամանակաշրջան, սեֆյան տիրակալները պետության տնտեսական շահերից ելնելով սկսեցին օժանդակել իրանին անցած Արևելյան Հայաստանի աշխատավորության շինարարական ձեռնարկումներին: Սկսվում է վերականգնվել գյուղատնտեսությունը, աշխուժանում են արհեստները, առևտուրն ու տնտեսական կյանքի մյուս բնագավառները:

Արևելյան Հայաստանի տնտեսական կյանքում վճռորոշ դերը պատկանել է երկրագործությանը, որը եղել է գյուղատնտեսական արտադրության գլխավոր ճյուղը:

Աղբյուրներում մեզ հետաքրքրող ժամանակաշրջանի Արևելյան Հայաստանի երկրագործության առանձին ճյուղերի, մասնավորապես այգեգործության ու խաղողագործության վերաբերյալ թեև որոշ տեղեկություններ պահպանվել են, սակայն բանջարաբոստանային կուլտուրաների մշակմանը, դրանց տեսակներին, բերքատվությանն առնչվող վկայությունները համեմատաբար քիչ են: Այդուհանդերձ, կաղամբի, բադրիչանի, դդումի, սեխի ու վարունգի,

1 Առաքել Դավրիժեցի, Պատմութիւն, Վազարշապատ, 1898, էջ 87:

ինչպես նաև բազմատեսակ կանաչեղենի սասին մատենագրական երկերում, ուղեգրություններում, ժամանակագրություններում ու հիշատակարաններում պահպանված առանձին տվյալներ հիմք են տալիս եզրակացնելու, որ այդ կուլտուրաները տարածված էին: Հատկապես մեծ արժեք են ներկայացնում ցարդ շուսումնասիրված էջմիածնի վանական տնտեսության «Նիկից-մտից» մատյանները, որոնցում արժեքավոր մի շարք տեղեկություններ կան Արևելյան Հայաստանի երկրագործական մշակույթի վերաբերյալ:

Թեև բանջարաբոստանային կուլտուրաների մշակությունը կատարվել է Արևելյան Հայաստանի համարյա բոլոր շրջաններում, այդուհանդերձ, առանձնահատուկ նշանակություն ունենին Արարատյան դաշտավայրը, ինչպես նաև Ղարաբաղի ու Նախիջևանի խանությունների հովտային շրջանները, ուր ոչ միայն բնական պայմաններն էին բարենպաստ, այլև ստեղծված էր արհեստական ոռոգման ճյուղավորված ցանց: Այս տեսակետից մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում XVII դ. անհայտ մի հեղինակի՝ Նախիջևանի խանության և մասնավորապես Աղուլիսի ու Ղրա շրջակայքի գովքին նվիրված էջերը. հյուսիսային սահմանների անտաշ ու բազմակույտ լեռները, գրում է ձեռագրի հեղինակը, պաշտպանում են Ագուլիսի շրջանի բուսականությունը ձյունալեռ հովիտներից, մինչդեռ հարավից նրա ցանքսերը և տունկերը բաց են զարնանային հովերի առաջ: Ամեն ինչ ձեռնառու է բնակչության պետքերը հոգալու համար և նպաստավոր «առ ի շինելոյ, տնկելոյ, սերմանելոյ և զարդինս ժողովելոյ: Ամենունակ է բարութեամբ գաւառս այս, ցորենոյ, բանջարոյ, ձիթոյ և այլոց արմտեաց»²: Ցանքսերը ոռոգվում են առատ անձրևներով և բազմաթիվ վտակներով, քանզի շրջանը «յորդառատ է վտակօք»³: Նախիջևանի խանությունում բանջարաբոստանային կուլտուրաների առատության մասին է վկայում նաև այն փաստը, որ նույնիսկ էջմիածնի վանքի կալվածատիրական տնտեսությունը, որում մեծ չափերի են հասել այդ կուլտուրաների մշակելի հողատարածությունները, առանձին մթերքներ ներմուծել է Նախիջևանի խանությունից: «Դ/4/ապասի ետու Թումայ վարդապետին որ ջորիքն յԱգուլիս բանջարի, բակլի գնալիս ժամանակին խարճած էր»⁴, — կարդում ենք վանքի 1739 թ. ելք ու մուտքի մատյանում:

Իրենց լայն տեսականիով համեմատաբար մեծ իրացում են ունեցել բանջարանոցային կուլտուրաները, որոնցից կաղամբի մշակությունը Հայաստանում հայտնի էր դեռ V դարից⁵: Այն օգտագործել են հում, եփած և թթու դրած վիճակում: Կաղամբի վաղահաս և ուշահաս տեսակներից մեծ մասամբ մշակվել է ուշահասը կամ գլուխ կաղամբը, որի արտաքին տերևները կանաչ էին, իսկ ներսինը՝ սպիտակ: Ձմռանը թարմ կաղամբ ունենալու համար այն պահել են հատուկ պատրաստված հորերում: «Ծ/5/շահի Զ/6/փօղ ետու ներսի քալամի հորի վրա բանօղ Ը/8/մշակաց է/7/փողօվ»⁶, — կարդում ենք էջմիածնի վանքի հորի վրա բանօղ Ը/8/մշակաց է/7/փողօվում: Թաղիադյանցի տեղեկությունների համաձայն XVII դ. սկզբներին ջուղայեցի Կարապետ եպիսկոպոսի միջոցով էջմիածնի վանքի բանջարանոցներում աճեցվել և ծաղկակաղամբ⁷, Այն կաղամբագլուխ չէր տալիս, իսկ որպես սնունդ տապակած և թթու դրած վիճակում օգտագործել են լրիվ չբացված ծաղիկներով ծաղկաբույլերը:

Կաղամբի մշակման համար ընտրել են փուխը, ջրաթափանց և օրգանական նյութերով հարուստ ավազախառն հողեր: Կաղամբին հատկացված տեղամասը գութանով կամ արորով (նայած հողի կարծրությանը) վարելուց հետո,

² Մատենադարան ձեռ. Ձ 1760, էջ 314ա:

³ Նույն տեղում, էջ 316 բ:

⁴ Մատենադարան, Կաթողիկոսական դիվան, թղթ Ձ 1, վավ. №13, էջ 19 (այսուհետև՝ Կթղկ. դիվ.):

⁵ Վ. Բ դ ո յ ա ն, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, 1972, էջ 11, 114:

⁶ Կթղկ. դիվ., թղթ Ձ 1, վավ. № 13, էջ 31:

⁷ Մ. Թ ա ղ ի ա դ յ ա ն ց, Ճանապարհորդութեն ի Հայս, հ. 1. Կալկաթա, 1847, էջ 78:

քահանայի քաժանել են մեկ ընդհանուր ջրման կես ունեցող մարգերի, որոնց միջով ջուրը պտտվելով հոսել է: Մարգերը ջրելուց հետո, թաց հողի մեջ տնկել են սածիլները, իսկ երբ հողը քեշացել է, հողուրազներով թագուշակ/կատարել են մոլախոտներից հողի մաքրման աշխատանքներ կամ քաղհան: Քաղիթ/մոլախոտ/հավաքող ԻՆ/25/մշակաց վարձն հտու Ե/5/-ին կէս ջահով և Ի/20/-ին ԱԱ/11/փողով տվաք շորս հարիւր ՄԵ/55/գիան ձեռամբ 'Կունկիանոս վարդապետին»⁸, — կարդում ենք էջմիածնի վանքի 1755 թ. մի հաշվեմատյանում: Քաղհանից մոտ 20 օր անց կատարել են հաջորդ ոռոգումը, որից հետո այն դադարեցվել է, մինչև կաղամբի գլուխ բռնելը: Այնուհետև կատարել են բների բուկլիցի աշխատանքներ (պօղաղ լցնել): «Ներքի պաղաշի քալամի պօղաղ լցնող Զ/6/ մշակաց վարձն հտու բաղապանի ձեռք հոկտեմբերի ԻՋ/26/-ում»⁹, — ապաժ է էջմիածնի վանքի մեկ այլ հաշվեմատյանում, Կաղամբի բերքահավաքը կատարվել է աշնան վերջին:

Բանջարանոցային տարածված կուլտուրաներից էր բադրիջանը, որի մասին ուշագրավ տեղեկություններ է հաղորդում XVII դ. գերմանացի ուղեգրող Ադամ Օլեարիուսը: «Հայերին, — գրում է նա, — հայտնի է մեզ անհայտ բույսի մի տեսակ, որ անվանում են բադրիջան: Այն իր ձևով և մեծությամբ նմանվում էր փոքր սեխի կամ հասած վարունգի: Պտուղը ամբողջությամբ վանալ է, փակ կոթի մոտ՝ կապտավուն: Հոտ մի՞ճակում այն չեն ուտում, որովհետև դառն է: Սփած, յուղի մեջ տապակած վիճակում շատ համեղ է»¹⁰: Բադրիջանը մշակվել է երկար ու հարթ մարգերում: Թմբերի վրա մշակվելու կարիքը չկար, քանի որ նրա թուփը կանգուն էր, ուներ ամուր ցողուն և գետնի վրա չէր փռվում: Սածիլումը կատարվել է գարնան կեսերին, երբ հողի ջրմաստիճանը նվազեցրեցին քարձրանում էր: Բադրիջանի մշակությունը մեջ կարելու էր կանոնավոր քաղհանը և հողի հաճախակի փխրեցումը, որը կատարվել է սեզոնի ընթացքում 3—4 անգամ, հողի քեշ վիճակում: «Բադրիջանի Խ/40/ քախանալորի վարձ հտու Դ/4/փողով ձեռամբ վեքիլին»¹¹, — տեղեկացնում է աղբյուրը:

Բանջարանոցային հաջորդ կուլտուրան, որը առավել լայն տարածում է ունեցել դաշտավայրային ու նախալեռնային շրաններում, դրումն էր: Ըստ Օլեարիուսի տեղեկությունների, աճեցրել են դրումի կլոր, երկար ու կարճ կոթերով տեսակներ¹²: Կլորը լայնատերև էր ու խոշոր: Ցանել են հիմնականում մարգերի վերջնամասերի հարթ տարածություններում, քանի որ այն տարածվող բույս է: Գործածել են կանաչ և հասած վիճակում՝ կերակուրներ ու մուրաբաներ պատրաստելու: Երկար կոթերով դրումի համար ձողեր էին տնկում, որոնց բույսը բարձրանում էր և պտուղ տալիս: Սրանցից բնակչությունը ձագարներ ու գինեհաններ էր պատրաստում: Կարճ կոթերով տեսակն ունեցել է ավելի փոքր շափեր, որը շորացնելուց և ներսի պարունակությունը դատարկելուց հետո գործածել են ընդեղենի սերմեր ու համեմունքներ պահելու համար:

Բանջարանոցային տարածված կուլտուրաներից էին սոխն ու սխտորը, որոնք օգտագործվել են կանաչ և գլուխ վիճակում: Նախատեսված հողամասի հերկը կատարվել է աշնանը, իսկ գարնանը կրկնահերկվել է ու փոցիվել: Փոցիման աշխատանքների մասին XVII դ. ֆրանսիացի ուղեգրող Ժ. Շարդենը հաղորդում է հետևյալը. «Երբ ակոսները հանվում էին, հողագործները հողը փափկեցնում էին կարճ ատամներ ունեցող փայտյա հատուկ տախ-

⁸ Կթղկ. դիվ., թղթ. №1, վավ. № 13, էջ 33:

⁹ Նույն տեղում, էջ 30:

¹⁰ Подробное описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1639 гг., составленные секретарем посольства Адамом Олеарием, СПб., 1906, с. 757 (այսուհետև՝ Олеарий).

¹¹ Կթղկ. դիվ., թղթ. № 1, վավ. № 23, էջ 44:

¹² Олеарий, с. 752.

տակներով, լծելով 2—3 զույգ եզներ կամ գոմեշներ¹³։ Փոցխումից հետո կատարվում էր մարկոսում, երբ լայնաշեղք երկաթե բահով վարած տարածույթ ունենալով ջրելու համար առուներ էին անցկացնում։ Սա նույնպես շատ աշխատատար էր և զգալի չափով աշխատուժ էր պահանջում։ «Մարկոսող 22/76 մշակաց որոց 12/36/-ին Ա/1/շահի Ա փզով. Ժ/18/-ին Ա շահի Բ/2/փզով. Ի/22/-ին մին շահով վարձ հտու երեք հազար ԹՃ/970/դիան»¹⁴,—կարդում ենք էջմիածնի վանքի հաշվեմատյաններից մեկում։ Որպես պարարտանյութ լավ արդյունք է տվել մոխիրը, ինչպես նաև օրգանական նյութերով պարարտացումը։ Այս վերջինի մասին բավական մանրամասն տեղեկություններ է հաղորդում Ժ. Շարդենը¹⁵։ Ցանքը կատարվել է վաղ գարնանը, երբ տեղումների քանակը բարձր էր։ «ՋՃՄ/650/դիան հտու հասարակաց պաղչայի սոխի և սխտորի մարգ փորող Ժ/17/ մշակաց Ը/8/փզով, Ցակոր վարդապետի ձեռք մարտ ամսոյ Ժ/10/-ումն»¹⁶,— տեղեկացնում է աղբյուրը։ Մշակվել է սոխի երկու տեսակ, որոնցից մեկը, որ հայտնի էր «գալիշ» անունով, ուներ մանր ու երկարածիշ գլուխ, հաստ իրան ու թեթևակի կծու համ, մյուսը ուներ կլոր, մեծ գլուխ և խիստ կծու էր¹⁷։ Հիշյալ կուլտուրաների բերքահավաքը կատարվել է աշնան սկզբներին, երբ չէին սկսվել անձրևներն ու առաջին ցրտերը։ «Ժ/12/շահի հտու սոխ հանող Ժ Բ մշակաց տնտեսաբաշու ձեռք սեպ-տեմբերի Ժ/2/16/ Բ/2/շաթին»¹⁸,—կարդում ենք աղբյուրում։ Հանելուց հետո սոխն ու սխտորը արևի տակ չորացրել են ու պահեստավորել։ Կալվածատիրական որոշ տնտեսություններ (օրինակ, էջմիածնի վանքի տնտեսությունը) կարողացել են այնքան շատ սոխ ու սխտոր պահեստավորել, որ դրանց մի մասը հանել են վաճառքի։ «Երեւան տարած սոխագին առինք Ե/5000/դիան 2/6/շահի»¹⁹ կամ «Ախտոր ծախեցաք Ե 5/լիտր Ա/1/լիտրն 2 շահի գինն առինք Լ/30/շահի»²⁰,— նշված է էջմիածնի վանքի հաշվեմատյաններում։

Մշակվող բանջարանոցային կարևոր կուլտուրաներից էին գազարն ու ճակնդեղը, որոնց մշակության համար առավել նպաստավոր բնակլիմայական պայմաններ կային նախալեռնային ու լեռնային շրջաններում, որտեղ ձմռանը հողում կուտակված խոնավությունը բարձր էր։ Այս առումով հետաքրքրական է Կարբի գուղաքաղաքի բնակչության և սատանայի միջև տեղի ունեցած հետևյալ զավեշտական զրույցը, որը գրի է առել Հարություն Արարատյանը. կարբեցիք սատանայի հետ պայման են կնքում, որ բերքը հասած ժամանակ արտաքին մասը պատկանի իրենց, իսկ ներքևի մասը՝ սատանային։ Նրանք ցորեն են ցանում և սատանային միայն արմատն է բաժին ընկնում։ «Մյուս ամբամ սատանան իւր բաժնի վերաբերութեամբ անդի զգոյշ վարուեց և իրա համար որոշեց արտաքին երեսը, կարբեցիներին՝ ներքևի կողմը։ Նրանք այն ժամանակ ցանեցին ճակնդեղ, գազար և ուրիշ արմտեղեն։ Այսպիսով սատանային միայն չոր խոտը բաժին հասաւ»²¹։ Գազարի ու ճակնդեղի մշակությամբ զբաղվել են և Արարատյան դաշտավայրում, որտեղ դրանց մշակությունը կատարվել է վաղ գարնանը։ «Գազարի հունդ առի Բ/2/իստիլ. գինն հտու Բ ապասի Բ շահի գիտութեամբ լուսարար և ժամօրհնող վարդապետացն մարտի Թ/9/-ումն»²²,— կարդում ենք էջմիածնի վանքի մի հաշվե-

¹³ Voyages du chevalier Chardin en Perse et autres-Lieux de 'L'Orient, vol. IV, Paris, 1811, p. 101 (այսուհետև՝ Chardin).

¹⁴ Կթղկ. դիվ., Թղթ. № 1, վավ. № 27, էջ 51.

¹⁵ Chardin, vol. IV, pp. 103—104.

¹⁶ Կթղկ. դիվ., Թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 52.

¹⁷ Հովհ. Աթանասյանց, Երևանի նահանգի բուսականությունը, Երևան, 1881, էջ 50.

¹⁸ Կթղկ. դիվ., Թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 12.

¹⁹ Նույն տեղում, վավ. № 23, էջ 5.

²⁰ Նույն տեղում, էջ 12.

²¹ Վաղարշապատցի Հարություն Արարատյանի կյանքը, Թիֆլիս, 1892, էջ 162.

²² Կթղկ. դիվ., Թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 172.

մատյանում: Դաշտավայրային շրջաններում գազարի ու ճակնդեղի համար առանձին հողամաս չէին հատկացնում, այլ օգտագործվում էին բանջարանոցային ու բոստանային այլ կուլտուրաների համար նախատեսված ազատ թմբերը: Դա միաժամանակ հողամշակութային համար շատ նպատակահարմար էր, քանի որ թմբերի վրա գազարի ու ճակնդեղի հողը միշտ փուխր էր մնում:

Բանջարանոցային տարածված կուլտուրաներից էր բիրարը, որը մշակվել է նախալեռնային շրջանների հարավային թերություն ունեցող հողերում: Էջմիածնի վանական տնտեսությունում գերադասել են բիրար գնել, քան մրշակել: Պիպար առի Ն/5/խտիլ, գինն հասել Ա/Բ/1002/շահի գիտությունամբ տեղապահ և ժամօրհնող վարդապետացն²³, — ասվում է վանքի հաշվամատյաններից մեկում:

Եթե Հակոբ Կարնեցին տեղեկացնում է, թե Կարինի շրջանում աճում է «...բողկ ու շաղկամ պարարտ և խոշոր»²⁴, ապա հասկանալի է, որ դրանց մշակությունը տարածված պետք է լիներ նաև հողակլիմայական նույն պայմաններում ունեցող Արևելյան Հայաստանի Գեղարքունիքի, Ապարանի ու Շիրակի շրջաններում: Ավելին, ինչպես վկայում են էջմիածնի վանքի ելք ու մուտքի մատյանները, հիշյալ կուլտուրաները մշակվել են նույնիսկ Արարատյան դաշտավայրում. «Աճ/100/դիան հասու հասարակաց պաղչայի բողկի և շաղկամի տեղ փորօղ Բ/2/մշակաց Յակոբ վարդապետի ձեռք մարտի Ժ/12/-ումն»²⁵: Հավանաբար, խոսքը վերաբերում է բողկի ամսական տեսակին, քանի որ այն մշակվել է գարնանից մինչև աշուն, իսկ տարեկան բողկը մշակվել է միայն աշնանը: Վ. Բորոսյանի կարծիքով, բողկի ու շաղգամի մշակությունը Հայաստանում խիստ սահմանափակ է եղել²⁶: Մինչդեռ, ինչպես տեղեկանում ենք ժամանակի բանաստեղծ Նաղաշ Հովնաթանի «Գովասանութիւն Երեւանայ քաղաքին» երգիծական բանաստեղծությունից, քաղաքի շուկաներում «բոլ կու ծախին բողկ ու շաղկամ»²⁷:

Պակաս կարևորություն չունենալով դասին պատկանող բույսերի (ոսպ, սիսեռ, բակլա, լոբի) մշակությունը: Ոսպը մշակվել է հիմնականում անպիսի վայրերում, ուր օդի խոնավությունը բարձր էր: Այսպես, Գեղարքունիքում լավ արդյունք է ստացվել ոսպի «Գյուլյուլ» տեսակի մշակությունից: Այն առանձնացել է իր խոշոր հատիկներով և դեղնասպիտակավուն գույնով²⁸: Սիսեռն ու բակլան մշակել են ավազահողերում, ինչպես նաև գետերին ու առուներին մերձ հողատարածություններում: Ուշ միջնադարյան շրջանում գրի առնված առականներից մեկում այդ մասին կարդում ենք. «Եւ արդ ահա, մեծատուն տմն հողագործ ցանեաց քակլալ և սիսեռն առ եզերս գետոյ միոյ: Եւ ելանէին ի շամբէ անտի սագք. կռունկք և քաղէին զսերմանս նորա»²⁹: Բակլա մշակվել է նաև էջմիածնի վանքի հողատարածություններում, որի մասին պիկայում է հետևյալ տեղեկությունը. «է/7/շահի Բ/2/փօղ հասու բակլի բաղչայի առհանօղ Թ/9 մշակաց Ը/8/ փօղով տնտեսաբաշու ձեռքն յուլիսի ԻԲ/22/ Գ/3/շաբթէն»³⁰: Լոբի մշակվել է ինչպես Արարատյան դաշ-

²³ Նույն տեղում, էջ 202:

²⁴ Մանր ժամանակագրություններ, XI—XVIII դդ., հ. 2, կազմեց Վ. Հակոբյան, Երևան, 1956, էջ 571:

²⁵ Կթղկ. դիվ., թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 49:

²⁶ Վ. Բորոսյան, նշվ. աշխ., էջ 117:

²⁷ Ն ա դ ա շ Հ ո վ ն ա թ ա ն, Բանաստեղծություններ, Երևան, 1951, էջ 99:

²⁸ Свод материалов по изучению экономического быта государственных крестьян Закавказского края, т. IV, Тифлис, 1881, с. 202.

²⁹ էջեր հայ միջնադարյան գեղարվեստական արձակից, խմբագրությամբ և առաջաբանով Վ. Մելիք - Օհանջանյանի, Երևան, 1957, էջ 11:

³⁰ Կթղկ. դիվ., թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 7:

տավայրում, այնպես էլ երկրի նախալեռնային շրջաններում: Առավել տարածված են եղել լորու կարմիր, սպիտակ, սև բծերով և «մաշ» կոչված տեսակների մշակությունը: Առաջին երեք տեսակների հատիկները եղել են տավակ ու ձվածե, մաշինը՝ փոքր ու կլոր³¹:

Բանջարանոցային վերահիշյալ վոլտուրաներից բացի, հայ շինականի տնտեսության մեջ նշանակալից է եղել բազմատեսակ կանաչեղենի (կոտեմ, անանուխ, գինձ, թարխուն, սավգի, ռեհան, սամիթ և այլն) մշակությունը: Երևանում, օրինակ, կանաչեղենի մշակության նպատակով «սավգիքերի» անունով հատուկ հողատարածություն էր առանձնացված, որից ստացված կանաչեղենը վաճառվել է քաղաքի շուկաներում³²: Էջմիածնի վանքի մի հաշվեմատյանից էլ տեղեկանում ենք, որ Կանքը որոշ տումար է հատկացրել Երևանից սավգի գնելու համար³³:

Արարատյան դաշտավայրի և Նախիջևանի ու Ղարաբաղի խանությունների հովտային շրջաններն իրենց բնակլիմայական նպաստավոր պայմաններով մերածվել էին բոստանային կուլտուրաների կենտրոն:ստեղծների: Բոստանային կուլտուրաներից համեմատաբար մեծ տարածում է ունեցել սեխի մշակությունը: Ժ. Շարդենին, օրինակ, հայտնի է եղել սեխի մոտ քսան տեսակների մշակությունը, որոնց մեջ առանձնացնում է «Գարմակ» կոչվող վաղահաս տեսակը³⁴: Մ. Թադիսդյանցի հավաստմամբ միայն Արարատյան դաշտավայրում մշակվել են սեխի տասն տեսակ. շալախ, ղոստիջան, խորասանի, դուրմա, ջառ-ջառ, սնեվազ, դադ-բուռնի, ալեմիշ, գարաեմիշ, որոնց մեջ նա առանձնացնում է դուրմա և շալախ տեսակները³⁵: Զաքարիա Քանաքեռցու վկայությամբ Երևանին շրջակա հողատարածություններում մշակել են «մեղրապուպ» անունով սեխ³⁶: Ադամ Օլեարիուսը տեղեկացնում է սեխի «շամամ» կոչված տեսակի մասին, որը ուներ ռեզնականաչավուն բծեր, կլոր տեսք, ու թեև այնքան էլ համեղ չէր, ուներ դուրեկան հոտ³⁷: Համեմատաբար լայն սպառում է ունեցել Արարատյան դաշտավայրի սեխը: Եվ պատահական չէ, որ Մ. Թադիսդյանցը շեշտում է, թե Նախիջևանի խանության «պտուղը հաւասարին պտղոցն Երևանայ, բաց ի սեխոց»³⁸: Երևանի խանության կառավարիչները նույնպես գերադասել են Արարատյան դաշտավայրի սեխը: «Խանին համար եմիշ բերել տուրի ինձ/45 հատ. գինն տուրի ԲՈՒ/2000/դինար Ա/1/շահի»³⁹,—կարդում ենք Էջմիածնի վանքի մի հաշվեմատյանում:

Զմերուկ մշակվել է Նախիջևանի խանությունում և Արարատյան դաշտավայրում: Էվլիա Չելեբին, օրինակ, տեղեկացնում է Նախիջևանի խանության բոստաններում բնորոշ ձմերուկի մշակության մասին⁴⁰: Աճեցրել են երկու տեսակի ձմերուկ՝ պահունի և հասարակ: Պահունին ունեցել է երկարավուն տեսք, հաստ կեղև ու պահպանվել է մինչև գարուն, սովորականը ունեցել է բարակ կեղև, կլոր տեսք ու չի պահվել⁴¹: Արարատյան դաշտավայրում ձմերուկ մշակվել է Արաքսի ափերին կից ավազախառն հողերում:

³¹ Հովհ. Աթանասյանց, նշվ. աշխ., էջ 33:

³² Երվանդ Շահագիրյան, Հին Երևանը, Երևան, 1931, էջ 45:

³³ Կթղկ. դիվ., թղթ. № 1, վավ. № 27, էջ 45:

³⁴ Chardin, vol. III, p. 330.

³⁵ Մ. Թադիսդյանց, նշվ. աշխ., էջ 77:

³⁶ Ղաքարիա Քանաքեռցի, Պատմագրություն, հ. Ա, Վաղարշապատ, 1870, էջ 59:

³⁷ Олеарий, с. 751. Սեխի նույն տեսակի մասին հիշատակում է Շարդենը (Chardin, vol. III, p. 330):

³⁸ Մ. Թադիսդյանց, նշվ. աշխ., էջ 255:

³⁹ Կթղկ. դիվ., թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 201:

⁴⁰ Էվլիա Չելեբի, Ուղեգրություններ, Թարգմանությունը և առաջարանը Ա. Խ. Սաֆրասյանի, Երևան, 1967, էջ 72:

⁴¹ Свод материалов, т. IV, с. 225.

Կարևոր բոստանային կուլտուրաներից էր վարունգը, որի մշակութայամբ զբաղվել է ցածրագույն ու նախալեռնային շրջանների բնակչությունը: Աճեցվել է հիմնականում երկու տեսակի վարունգ՝ գարնանային և աշնանային: Գարնանային վարունգը, որն ունեցել է երկարավուն ողորկ մաշկ, սածիլվել ու հավաքվել է գարնանը: Ճեր ժամանակն գարնանային, վասն որոյ կայր ի մեշ սեղանին վարունգ, որ է խիար»⁴²,— հայտնում է Առաքել Դավրիժեցին: Աշնանային վարունգը, որ փոքր չափեր է ունեցել ու փշոտ մաշկ, սածիլվել է ամռան վերջերին և հավաքվել աշնանը:

Բոստանային կուլտուրաներին հատկացված հողատարածությունները աշնանը գութանով հերկել են, իսկ գարնանը արորով կրկնահերկել: Վարունգի հողը վարեն,—գրում է Օլեարիսը,—պարսիկները (հեղինակը պարսիկներ է անվանում Սեֆյան Իրանին ենթակա մյուս երկրների ժողովուրդներին ևս—Հ. Թ.) գութանը գործածում են այնպիսի տեղերում, որտեղ հողը խիտ է և կոշտ, ինչպես, օրինակ, Հայաստանում: Այստեղ այդ գութաններն այնքան մեծ են, որ դրանք աշխատեցնելու համար պահանջվում է շորս և ավելի մարդ և լծում են 12-ից ավելի եզներ ու գոմեշներ: Ակոսներն արվում են մեկ ֆուտ/բայլ/խորություն և երկու ֆուտ լայնությամբ»⁴³, Պետք է նշել, որ գութանը տնտեսություններում լայն կիրառություն չէր գտնում, քանի որ մատչելի չէր գյուղացիական լայն զանգվածներին: Բացի այդ, պակաս էր նաև բանող անասունների գլխաքանակը: Այս առումով հատկանշական է կաթողիկոս Աբրահամ Կրետացու և Երևան այցելած Քահաճյանի խանի (Նադիր շահ) հետևյալ գրույցը. «Վերջապես հաջող խառնված վասն վարդի և ցանի: Եւ իսկոյն բողոք բարձի, թե՛ ոչ գոյ ըստ բաւականի: Նաև ոչ գտանին եզինք որ վարեն, բայց քո տօլվածքն լինի, թէ գարնան Պայազիտու և Ղարսայ եզինք ճարեն փողով կամ պարտքով և վարուցան անեն»⁴⁴,

Կապված ոռոգման հնարավորությունների հետ, բոստանային կուլտուրաների մշակությունը կատարվել է ինչպես հարթ մարզերում, այնպես էլ թմբերի վրա: Անջրդի հողամասերում այն կատարվել է հարթ մարզերում, իսկ ջրովի պայմաններում՝ թմբերի վրա: Սովորաբար թմբի լայնությունը վերցնում էին 1-ից մինչև 1/5 մ, իսկ երկարությունը կախված էր ջրելու հնարավորությունից: Թմբերն այնպես էին գցում, որ ջուրը բոստանի ամբողջ տարածքով դանդաղ, հավասարաչափ հոսի և ոչ մի տեղ չլճանա: Առաջին ջուրը կատարվում էր քանելուց 2—3 օր առաջ որի ընթացքում ցածր մնացած ու ջրով ծածկված թմբերը փահով քարձրացնում ու հարթում էին: Այդ նույն ժամանակ կատարում էին թրջոց, երբ սերմերը լցնելով տոպրակների մեջ, մոտ 3 փամբ ընկղմում էին ջրում, ապա հանում և առաջի եզրին ծածկում խոնավ հողով: Մինչ սերմերը ծլում էին, ջրած հողը քեշանում էր և հողուրազներով բացած բների մեջ գցում էին 3—5 ծլած սերմ ու ծածկում հողով: Այնուհետև ցանքն առանց ջրելու մնում էր մինչև ծիլերի հողից դուրս գալն ու 1—2 տերև առաջանալու: Տերևները կազմավորվելու ժամանակ կատարվում էր առաջին նոսրացումը, երբ ամեն մի թնոսմ թողնում էին 2—3 փուլս: Այնուհետև կատարվում էր ամենակարևոր աշխատանքներից մեկը՝ վարը, երբ հողուրազներով հեռացվում էին մոլախոտերը և փխրեցվում բույսի շուրջ եղած հողը: «Զ/6/շահի ետու ներսի պաղչայե խելարի պողազ լցնող Զ մշակաց բաղչայանի ձեռք»⁴⁵,—նշված է էջմիածնի վանքի մի հաշվեմատյանում: Վարի ժամանակ կատարվում էր նաև բույսերի վերջնական նոսրացում՝ թողնելով յուրաքանչյուր բնում մեկ բույս, որից հետո, կապված տեղանքի առանձնահատկությունների հետ, տալիս էին 3-րդ, 4-րդ և 5-րդ ջուրը և աշնանը բերքը հավաքում:

⁴² Առաքել Դավրիժեցի, էջ 472:

⁴³ Օլեարիս, с. 737.

⁴⁴ Աբրահամ Կրետացի, Պատմություն, Երևան, 1978, էջ 85.

⁴⁵ Կղթկ. դիվ., թղթ. № 1, վավ. № 13, էջ 30.

Ինչպես վկայում են աղբյուրները, բոստանային կուլտուրաների մշակությունը կատարվել է նաև նոր տնկած խաղողի այգիների թմբերի արանքում, մինչև որթի բերքատու դառնալը: «Յանեաց ի մէջ որթոցն վարունգ և սեխ»⁴⁶, — տեղեկացնում է Ջաքարիա Քանաքեռցին:

Այսպիսով, բերված տեղեկությունները վկայում են, որ XVII—XVIII դդ. Արևելյան Հայաստանի գյուղացիության երկրագործական զբաղմունքի հիմնական ճյուղերից մեկը եղել է բանջարաբոստանային կուլտուրաների մշակությունը: Չնայած բնատնտեսության պայմաններում երկրագործական տեխնիկայի աննշմար գարգարմանը, հաստատված համեմատաբար երկարատև խաղողության պայմաններում մշակելի հողային տարածությունների ընդարձակման, ոռոգման ցանցի կատարելագործման հետևանքով բանջարաբոստանային կուլտուրաների մշակությունը զգալի առաջընթաց ունեցավ:

ИЗ ИСТОРИИ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ В ВОСТОЧНОЙ АРМЕНИИ (XVII—XVIII вв.)

Г. В. ТОРОСЯН

Р е з ю м е

После заключения турецко-иранского мирного договора 1639 г. экономическая жизнь Восточной Армении заметно оживляется. Исходя из экономических интересов государства, сефевидские властители еще со второй четверти XVII в. приступили к восстановлению сельского хозяйства Восточной Армении.

Одной из основных отраслей земледельческих занятий крестьянства Восточной Армении в XVII—XVIII вв. была обработка огородно-бахчевых культур. С этой точки зрения особый интерес представляют «исходящие-входящие» журналы Эчмиадзинского монастырского хозяйства, в которых содержатся интересные сведения об условиях обработки в разных районах огородно-бахчевых культур, их урожайности, а также о системах, применяемых в полеводстве, об орудиях труда.

⁴⁶ Ջաքարիա Քանաքեռցի, էջ 59: