

ԾԱՆԱՊԱՐՀ ԴԷՊԻ ԳԻՆԻ ԵՒ ԾԱՆԱՊԱՐՀ ԴԷՊԻ ՕՂԻ  
ՏՆԱԿԱՆ ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹԵԱՆ ԵՒ ՕՂԵԳՈՐԾՈՒԹԵԱՆ  
ԱԽԱԴՈՅԹՆԵՐԸ ՎԱՅՈՑ ԶՈՐԻ ԲՆԱԿՉՈՒԹԵԱՆ  
ՄԵՐՕՐԵԱՅ ԿԵՆՑԱՂՈՒՄ

Յարութիւն Սարութեան

Գինեգործութիւնը Հայաստանում վերջին տարիներին իսկական վերելք է ապրում: Գործում են գինու բազմաթիւ մեծ ու փոքր արտադրամասեր եւ գործարաններ, արտադրում են տարատեսակ գինիներ, անց են կացւում գինու փառատօներ: Բազմաթիւ են հրապարակումները՝ հայերէն թէ օտար լեզուներով՝ գինու գործարանների հիմնադրման եւ դրանց վերելքի, գործարանների սեփականատէրերի մասին գունազեղ պատմութիւններով: Այս ամենի կողքին բազմահազար գիւղացիներ խաղող են աճեցնում եւ գինի պատրաստում տան կարիքների, նաեւ վաճառքի համար: «Տնական գինի» արտայայտութիւնը շարունակում է գոյատեւել, եւ հազարաւոր հայաստանցիներ, նաեւ հովեկներ շարունակում են նախապատուութիւնը տալ ոչ թէ կամ ոչ այնքան բարձր արուեստ արտադրուած գինուն, այլ տան պայմաններում՝ հնձաններում պատրաստուած ու կարասներում կամ տակառներում պահուող խմիչքին: Ներկայ յօդուածի «հերոսները» հէնց «տնական գինի» պատրաստող գիւղացիներն են՝ Վայոց ձորի բնակիչները:<sup>1</sup> Այն տարածաշրջանի, որն այսօր համարւում է գինու համաշխարհ-

հային հայրենիքը:<sup>2</sup> Ընդհանուր առմամբ, տնտեսութեան առանձին ճիւղերի ազգաբանական ուսումնասիրութիւնը խնդիր է դնում ոչ այնքան դրա արուեստական առանձնայատկութիւնների նկարագրութիւնը,<sup>3</sup> որքան որ փորձ է անում վեր հանել դրանց կապը մարդկանց հետ, եւ մարդկանց միջի փոխյարաբերութիւնները՝ պայմանաւորուած տնտեսութեան որոշ ճիւղի իւրայատկութիւններով:<sup>4</sup> Մեր հրապարակման նպատակն է ցոյց տալ գինու ստեղծման ընթացքն այդ գինին ստեղծողների՝ պատկերացումներով, ձեւակերպումներով, հիմնաւոր կամ ոչ այնքան վերլուծութիւններով: Նկարագրուող գործընթացները, այս կամ այն ձեւափոխումներ-

1 Այդ իսկ պատճառով բանասացների խօսքերը, ձեւակերպումները մէջբերելիս թողնուել են բարբառային ձեւակերպումները: Եթէ միտքն անհասկանալի է (կամ թոււմ է, որ կարող է ընթերցողին անհասկանալի լինել), պարզաբանումների համար օգտագործուում են ուղղանկյուն փապգծեր:

2 Տեւ, օրինակ. Hans Barnard, Alek N. Dooley, Gregory Areshian, Boris Gasparyan, Kym F. Faull, "Chemical Evidence for Wine Production Around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands," *Journal of Archaeological Science*, 38 (2011): 977-984. Հայալեզու վերջին հրատարակութիւններից տե՛ս, օրինակ. Սուրէն Հոբոսեան, Բորիս Գասպարեան, Յասմիկ Յարությունեան, Անի Սարատիկեան, Անժէլա Ամիրխանեան, *Խաղողի եւ գինու հայոց մշակույթը*, Երեւան, ՀԱԽ հրատ., 2021:

3 Նման մի փայլուն հետազոտութիւն շուրջ մեկ դար առաջ արել է մեծանուն Թէոդիկը (Թէոդորոս Լապօհնեան): Տե՛ս. Թէոդիկ, «Որքան ու իր բերքը. այգեբանական և մատենագրական ուսումնասիրութիւն» - Թէոդիկ, *Ամենուն Տարեցոյցը 1926 (20-րդ տարի)*, Վեներիկ, Ս. Ղազար, էջ 24-170:

4 Հարցադրման շուրջ տե՛ս, մասնատրապէս, Շ. Ա. Токарев, *К методике этнографического изучения материальной культуры*, Советская этнография, 1970, N 4, с. 3-5.



րով (թերեւս միայն օգտագործուող յարմարանքների կատարելագործման առումով), տեղ են գտել հարիւրամեակներ շարունակ, բայց եւ այնպէս մենք խնդիր չենք դրել գնալ դարերի խորքը եւ ներկայացուող նիւթերն արտացոլում են լոկ մերօրեայ իրականութիւնը:<sup>5</sup>

Այգեգործութիւնը Վայոց ձորում. քննադատ տեղեկութիւններ. Հայաստանի Հանրապետութիւնում 1990-1991 թթ. սկսուած հողի սեփականաշնորհման հետեւանքով, սեփականաշնորհուեցին նաեւ լուծարուող «կոլտնտեսութիւն»ների եւ խորհրդային/պետական տնտեսութիւնների տարատեսակ հողերը, այդ թւում եւ խաղողի այգիները: Սրա արդիւնքում հայաստանեան, այդ թւում եւ վայոցձորեան գիւղերում ձեւաւորուեց նոր իրավիճակ, որի բնութագրական գծերից մեկն այն էր, որ նորաթուխ մասնաւոր սեփականատէրը միայնակ մնաց բազմաթիւ խնդիրների առաջ, բայց եւ ինքն էր իրաւասու որոշել իրեն բաժին հասած հողերի ճակատագիրը: Վայոց ձորի որոշ գիւղերում սեփականաշնորհուած խաղողի այգիների մի մասը հատուեցին ճարահատեալ, որոշ վայրերում դրանք պահպանուեցին, այլ տեղերում դրանց մի մասը վաճառուեց եւ ստեղծուեցին խաղողի ընդարձակ, արտադրական գործառնութիւններ իրականացնող պլանտացիաներ:

Տնամերձ հողամասերի իւրայատկութիւնը դրանց բազմաֆունկցիոնալութիւնն է: Դրանցում, որպէս կանոն, իր մշտական ներկայութիւնն ունի խաղողի այ-

գին, սակայն դրանից դատ առկայ են բազմաթիւ ու բազմապիսի պտղատու ծառեր. խնձորի, դեղձի, ընկոյզի, ծիրանի, սալորի (դամբուլ), շերի (կարմիր եւ դեղին), բալի, կեռասի, թթի, տանձի, սերկելիլի, նռան, նուշի եւ այլն: Ընդ որում մրգատու ծառերի հիմնական մասը տարբեր տեսակների են: Տնամերձերում մշակուած են նաեւ բանջարանոցա-բոստանային մշակաբոյսեր՝ կանաչեղէն, վարունգ, լոլիկ, պղպեղ, նաեւ կարտոֆիլ, սոխ եւ այլն, նաեւ հատապտուղների թփեր: Տնամերձերում, որպէս կանոն, լինում են նաեւ մեղուափեթակներ, հաւանոց, գոմ՝ խոշոր եղջերաւոր անասունների համար: Այնպէս որ, ընտանիքի որոշ, յատկապէս աւագ անդամները՝ «տունը պահողները», վաղ դարնանից մինչեւ ուշ աշուն տնամերձ հողամասում ներգրաւուած են գիւղատնտեսական աշխատանքների մէջ: Տնամերձ հողամասի բերքն ապահովում է գիւղական ընտանիքին անհրաժեշտ բնամթերքի (յատկապէս միրգ-բանջարեղէնի) մի որոշ մասը, աւելցուկը գլխաւորապէս օգտագործուած է փոխանակման ճանապարհով պակասող մթերքներ ձեռք բերելու, նաեւ վաճառքի համար: Այդ իսկ պատճառով էլ սիրով ու գուրգուրանքով են վերաբերում այգու խնամքին: Ապագայ բերքի լիարժէք հասունացմանը նպաստելու միտումի մասին է վկայում մի կատակային պատմութիւն, որ վերագրում է մալիչկացիներին, նպատակ ունենալով ցոյց տալ նրանց խնայող, անգամ ժլատ լինելը: Իբր երկու հարեւաններ իրար հետ պայմանաւորուել են, որ փոխեն իրենց շներին, «որ ես իմ բախչէն չմտնեմ, դու՝ քո բախչէն չմտնես»: Այն է՝ մինչեւ բերքի հասունացումը յանկարծ այնպէս չլինի, որ անգամ տնեցիները որեւէ բան քաղեն եւ ուտեն. «վախտը գայ՝ նոր կը մտնես»:

Խաղողի այգիները եւ դրանց մշակութեան հիմնական եղանակները. Վայոց ձորի գիւղերում տնամերձի կարեւոր մաս են

5 Դաշտային աշխատանքներն իրականացուել են «Իմ Հայաստան» մշակութային ժառանգութեան ծրագրի շրջանակներում, ԱՄՆ Սմիթսոնեան հաստատութեան մեթոդական եւ ցիւրակային օժանդակութեամբ ՀՀ ԳԱԱ հնագիտութեան եւ ազգագրութեան ինստիտուտի ութ, ապա չորս ազգագրագէտներից բաղկացած խմբի կազմում 2016 թ. յունիս եւ օգոստոս ամիսներին Վայոց ձորի ատելի քան երկու տասնեակ բնակավայրերում, ինչի համար ամերիկեան կողմից յայտնուեալ իմ խորին շնորհակալութիւնը:



կազմում խաղողի այգիները: Խաղողի մշակութիւնն այստեղ իրականացւում է երկու հիմնական եղանակներով՝ թմբային եւ չպալային-լարային:

Թմբայինի պարագայում մեծ առուներ են անում՝ թումբ են պատրաստում, եւ խաղողի վազը պառկում է գետնին՝ լայն ու բարձր թմբին: Զուրը գնում է առուով՝ խաղողի արմատներին ջուր է տալիս, սակայն խաղողին վնաս չի տալիս. «Խոր առուներ ա, ոնց որ վաննա՞ծ լինի սարքած: Ու դէմը փակ: Հիմա ջուրը դու կապում ես, ինքը լիքը էդ փոսը լցւում ա, ու դու հարիւր տոկոս գիտես, որ ինքը ջուրը քաշելու ա, խմելու ա»: Թմբային եղանակով մշակողը խաղողը հասունանում է հողին պառկած, իր իսկ հովի մէջ: Ստուերին օժանդակում են նաեւ թմբային խաղողի վազերի միջեւ եղած խոտերը (այդ թւում եւ մոլախոտերը), որոնք հեռացնում են ուժեղ շոգերից (+38°+40°) յետոյ միայն, այլապէս խաղողը արեւից կը վառուի, «կխաշուի»: Թմբային խաղողի վազերը օգոստոսեան շոգերի աւարտին են միայն բարձրացնում՝ տակից մինչեւ 40-50 սմ բարձրութեան յենակներ («հաչա», «խշմար») ամրացնելով. «որպէսզի օդափոխութիւն լինի, ուշ հիւանդանայ»: Հակառակ պարագայում, եթէ անձրեւ գայ եւ խաղողը մնայ հողի վրայ՝ կը փչանայ, կը հոտի: Հարիւրներով յենակներ պատրաստելը եւ դնելն է թմբային խաղողի մշակման պարագայում ամենաաշխատատար գործերից մեկը՝ դնում են այնքան յենակ, քանի «աչք» (բողբոջ) եւ կամ սեւացող հատիկներով հասունացող ողկոյզ ունի խաղողի վազի ճիւղը («թեւը»). «ինքը պիտի մի քիչ հասունացում գնայ, ջրային մասը գիլի [հատիկի] մէջ շատ լինի, որ ես բարձրացնեմ, ինքը արեւից սնուի, ճառագայթումով հասունանայ», «որ խաղողը արեւ

տենայ, որ իրա կոմպոնենտները [լաւ լինեն]»: Զմռանը, եթէ ձիւն եկաւ, նստեց թմբային խաղողի վրայ, «Արենի» տեսակի խաղողը բաց փնձակում կը դիմանայ մինչեւ -18°, սակայն -20°-ին արդէն կը ցրտահարուի («ցուրտը կը տանի»): Վայոց ձորում ձմեռները ջերմաստիճանը, որպէս կանոն, իջնում է մինչեւ -12°-13°, հինգ-տաս տարին մեկ է հասնում -20°-ի:

Խաղողագործների խօսքերում հնչում են հետեւեալ տիպի մեկնաբանութիւններ եւ ձեւակերպումներ խաղողի մշակման թմբային եղանակի մասին. «[Թմբայինի որակը լաւն ա: Թմբայինի [խաղողի] արոմատը<sup>7</sup> աւելի լաւն ա, քան թէ լարայինին», «իմ խաղողը թմբային եղանակով ա: Շպալայինը մշակելը հեշտ ա, թմբայինը՝ բերքատու ա», «թմբայինը բերքատու ա լինում. ինքը ցածր ա լինում, պլիւս դրան քիչ ծախս ես անում թմբայինի վրեն», «չպալայինը ուղիղ ա: Պէտք ա ջուրը բաց թողնես երկու ժամ, որ ինքը գնա, աստիճանաբար ներծծուի: Թմբայինի ծախսը քիչ ա: Դրա հաշուին ինքը շատ եկամուտ ա տալիս: Ասենք, 1 հա թմբայինից կը ստանաս 25-30 տոննա խաղող, իսկ չպալայինից կը ստանաս 10-15 տոննա: Էդքան ահւելի տարբերութիւն կայ»:

Թմբային խաղողագործութիւնից չպալայինին Վայոց ձորում անցում կատարուեց մօտաւորապէս 1960-ական թուականների կէսերից սկսած: Այսինքն, դրանից յետոյ նոր հիմնած այգիները սկսեցին չպալային սարքել: Դա պայմանաւորուած էր նախ եւ առաջ խաղողի այգիների մշակութեան տեխնոլոգիայում տեղ գտած առաջընթացով. «արդէն տրակտորը կար, սրսկիչ մեքենան կար»: Շպալները (որպէս կանոն, 75-150 սմ բարձրութեամբ) սկզբից եւեթ բետոնից են եղել, չնայած որոշ գիւղերում օգտագործել են փայտեայ

6 Ванная, այստեղ՝ լողաբան, տաշտ, ալազան՝ իմաստով:

7 Аромат, բոյր, բուրմունք:



ցցեր: Շպալները միջև լարեր անցկացնելը նաեւ նրա համար է, որ խաղողը ոչ միայն չընկնի գետնին, այլ նաեւ տարածուի:

Խաղողագործների մեկնաբանություններում օգտագործվում են հետեւեալ տիպի ձեւակերպումներ. «Լարայինը մշակելը հեշտ ա, բուժումն էլ ա հեշտ, փորելն էլ ա հեշտ, մաքուր ա լինում, հիւանդութիւններից պաշտպանում ա», «շպալայինը օղի մէջ ա, օղ ա խաղում, հեշտ ա բուժումը կատարելը», «շպալային խաղողին չկայ էդ [խաչուկելու] պրոբլեմը: Շպալայինը ինքը բարձր ա, սկզբից էլ իրան լաւ կապում ես լարերին, ինքը սովորում ա էդ աստիճանին [տաքութեան]»:

Արարատեան դաշտավայրում, երբ որ խաղողը թաղած տեղից հանում են՝ բարձրացնում են լարերի վրայ, ապա կապում են: Վայոց ձորում խաղողը չեն թաղում ոչ միայն եղանակային պայմաններից ելնելով, այլ, թերեւս, նաեւ այն բանի պատճառով, որ այստեղ «Արենի» տեսակի խաղողի չորացած ճիւղերը արդէն նոյեմբերի վերջերին ծալելիս ջարդւում են, «դժուար ա թաղուում», մինչդեռ Արարատեան դաշտի խաղողի տեսակը հեշտութեամբ ծալւում է:

Վայոցձորեան խաղողի այգիները՝ համապատասխան ձեւակերպումներով մատուցման պարագայում, կարող են գրաւել հովեկներին: Օրինակներից մեկն է Խաչիկ գիւղի խաղողը մթերող Վահէ Քուշքուրեանի շեշտադրումը. խաչիկցի գինեգործի վկայութեամբ, նա «շատ տուրիստներ ա ստեղ բերում: Մի երկու օր առաջ ամբիկացի լրագրող էր ուղարկել, ինքը, չգիտեմ որքանով ա ճիշտ, ասում ա, թէ աշխարհում միակ տեղն ա, որ 1700 մետրի վրայ խաղողը հասնում ա: Ու է՛դ գրադուսի [մինչեւ 18-20° շաքարայնութեան, այսինքն՝ գինի պատրաստելու համար նորմալ աստիճան] հասնում ա, էլի»:

Խաղողի էտելը, «չոր» եւ «կանաչ» կապելը, խաղողի «սուտը». Վայոց ձորում վաղ գարնանը (մարտի սկիզբ կամ կէսեր՝ նայած եղանակին) սկսւում է խաղողի էտը: Մալիչկացի Պարոյր Բաբայեանի ձեւակերպմամբ՝ «ոտիդ տակը չորացաւ, ձիւնը հալաւ, գարնան շունչը զգացիր՝ մտի այգի»: Առաջինը «չոր» էտն է, երբ կտրւում են նախորդ տարուանից մնացած ճիւղերը, որ երկարացած են լինում 0.5-1 մետրի չափով: Ամէն «չիւ»-ի (բարակ ու դալար ճիւղ) վրայ, որպէս կանոն, չորս-հինգ «աչք» են թողնում: Դա բաւականին աշխատատար գործ է. աղաւնածորցի Սեդրակ Թովմասեանը, ով 0.6 հա շպալային-լարային եղանակով խաղողի այգի ունի գիւղի սկզբնամասում, այդ գործն անում է միայնակ, 20-22 օրում: Իսկ նրա համագիւղացի Նելսիկ Մելքոնեանն իր 0.3 հա այգին հինգ-վեց ընկերներով էտել է մեկ օրում. եթէ անէր միայնակ, վստահ է, որ կը տեւէր առնուազն ութ օր:

Էտելուց յետոյ, երբ «հլայ շիւերը դուրս չեն էկել, բայց մատեր (ոստ) կայ, պիտի կապուի: Որ տրակտորին էլ չխանգարի վարելուց: Էդ մատերը մօտեցնում են լարին, կապում են: Հլա կանաչը դուրս չի եկել: Էդ կապը կոչւում է «չոր կապ» [Աղաւնածորում՝ ապրիլի առաջին կէսին]: Յետոյ կանաչ շիւերը դուրս եկան: Դրանք սկսում են թափուել լարերի վրայ, կապում ենք էդ լարերին: «Չոր կապ»-ի դէպքում մատերը պառկեցնում ենք լարերի վրայ. եթէ ուղիղ կապենք, վերեւի մատերը կը բացուի, ներքեւինը չի բացուի: Երբ որ հիւթաշարժութիւնը սկսում ա (իսկ դա երեւում է, քանի որ ջուրը կաթում է), մենք իրեն խնամքով պառկեցնում ենք լարի վրայ ու կապում: Տենց մնում ա: Իսկ երբ «աչք»-երը բացում ա, «չիւ»-երը դուրս ա գալիս՝ դրանք կարող ենք ուղիղ էլ կապել, կարող ենք նաեւ պառկեցնել: Դա կոչւում է «կանաչ կապ» [Աղաւնածորում՝ յունիսին]: Այսինքն, մեկը կապում



ենք չոր ժամանակ, մեկը՝ կանաչ ժամանակ»:

Երբ գալիս է օգոստոսի վերջը, խաղողը սեւացել է, այսինքն՝ արդեն «պիտի հասնի [հասունանայ]՝ մենք «կանաչ էտ» ենք անում: Այսինքն, այն «չիլ»-երը, որ շատ երկար են, կտրում-թափում ենք: Կտրում ենք նաեւ այն «չիլ»-երի ծայրերը, որոնց վրայ խաղող կայ: Միեւնոյն է, յաջորդ տարի պիտի կտրուի, հիմա մնայ, ի՞նչ անի, աւելորդ բան ա, աւելորդ սնունդ ա վերցնում, ծախսեր ա պահանջում: Բայց դա անում ենք միայն օգոստոսի վերջին, երբ խաղողը արդեն սկսում է հասնել: Եթէ շուտ անենք՝ կարող ա որոշակի ողկոյզներ ծածկուած են՝ արեւը կը խաչի: Իսկ ինքը որ հասնում ա՝ արդեն չի խաշում, վտանգ չկայ»:

Կայ նաեւ «խաղողի սուտը» հասկացութիւնը: Դա այն «չիլ»-երն են, որոնք դուրս են գալիս խաղողի բնից [արմատից] մինչեւ չալալերը եղած հատուածում, անմիջապէս հողից: Դրանք աւելորդ են, դրանք «սուտ» են: Կան նաեւ «աչք»-եր, որոնք շիւեր են տուել, բայց վրան խաղող չկայ, դրանք նոյնպէս կարելի է կտրել [Աղանաձորում՝ մայիսի 20-ից յետոյ]: Դա էլ է «սուտ» կոչւում, այսինքն, որ վրան բերք չկայ: Դրանք էլ կարելի է հանել, եթէ միայն այդ կերպ խաղողի վազը շատ չի նօսրանում:

Խաղողի այգու ջրելը, սրսկելը, վարելը. խաղողը, որպէս կանոն, տարուայ մէջ ջրում են 4-5 անգամ, իսկ բերքահաւաքից մեկ ամիս առաջ ջրելը պէտք է դադարեցուի, որպէսզի խաղողի մէջ քաղցրութիւն՝ «չաքար» հաւաքուի: Զրելու քանակի եւ ժամկետների վրայ ազդում են նաեւ սոցիալական պայմանները: Այսպէս, աղաւնաձորցի խաղողագործներից մեկը որոշել է 2016-ին ջրել չորս անգամ, քանի որ թանկացել է ջուրը [1 խորանարդ մետրի արժէքը], իսկ խաղողի մթերման գինն իջել

է. «առաջ ջրում էի 15-20 օրը մեկ, հիմա՝ ամիսը մեկ»:

Զրելու ժամանակահատուածը կախուած է այգու տարածքի չափից: Կարող է մեկ օր տեւի, կարող է՝ աւելի քիչ: Սակայն (չալալայինի պարագայում) ջուրը պէտք է մեկ-երկու ժամ գնա վազի արմատով, «որ լիանայ»:

Խաղողի ջրելու համար սկսել են ներդնել նաեւ կաթիլային համակարգ. «վազն էլ ա դրանից օգտւում: Մարդը ինչքան էլ մասնագէտ լինի, չի իմանայ, խաղողը ջուր է ուզում թէ ոչ: Կարող ա շատ չուզի, բայց էլի ուզի, չէ՞: Իսկ կաթիլայինի դէպքում վազը միշտ յագեցուած է լինում: Կաթիլայինի բարդութիւնը՝ ներդրում անելն է, խողովակներն անցկացնելը»: Այդ իսկ պատճառով էլ անհատ այգետէրերը կաթիլային ոռոգում չեն իրականացնում: Մինչդեռ, օրինակ, հին Արենիի գինու գործարանը իր այգիներում անց է կացրել կաթիլային ոռոգման համակարգ:

Խաղողի այգիները նաեւ սրսկում են տարբեր բուժանիւթերով, սեզոնին 3-5, երբեմն էլ՝ աւելի անգամ: Հիմնական օգտագործուող դեղամիջոցը պղնձարձասպի 2%-անոց լուծույթն է («կապոյտ քար»), սակայն վերջին ժամանակներս, ռինդեցի խաղողագործի ձեւակերպմամբ, «էնքան դեղեր կան: [Մեկը կայ] Լիտրը 70.000 դրամ: Դեղերը փչացրեց: Լրիւ դեղերը փչացրեց մեր խաղողը: Էդ ողկոյզակերն էլ [որի դէմ սրսկում են օգոստոսին] թող ուտի [խաղողը]: Բայց խմիչքը թող մաքուր լինի»: Այս խաղողագործը՝ Արտաւազ Մկրտչեանը, 2015 թ. Արենի գինի փառատօնի «Լաւագոյն տնական գինի» անուանակարգում արժանացել էր Առաջին մրցանակի եւ իր գինու գաղտնիքներից մեկը համարում էր այն, որ իր այգում «թոյն չեմ սրսկում»: Խաչիկցի գինեգործի պատմելով, նախկինում «դէ մենք ասենք մտնում էինք թունաքիմիկատների խանութ, հարց-



նում էինք, թէ ինչ թոյն ա պէտք էս հիւանդութեան դէմ, տալիս էին, բերում էինք սրսկում էինք»։ Ներկայումս սակայն, խաչիկ գիւղում խաղող մթերող Վահէ Քեօշքիւրեանը, գիտակցելով խնդրի կարեւորութիւնը, «գիւղականութիւնից դասախօս ուղարկեցին՝ գինեգործութեան մասնագէտ, ինքը աւելի լաւ մեզ բացատրեց ճիշտ մշակութիւնը խաղողի՝ էտից սկսած մինչեւ բերքահաւաք։ Նոյնիսկ ինքը մեզ ուղղորդում ա, խորհուրդ ա տալիս էնպիսի թոյներ օգտագործել, որոնք չներծծուեն, ասենք՝ [միայն] էդ պահին ազդեց, որպէսզի գինու մէջ չմնայ, խաղողի վրայ չմնայ էդ թոյնը, որովհետեւ, եթէ սա [խաչիկի խաղողից պատրաստուած գինի-շամպայնը] Եւրոպա ա գնում, կարող ա ինչ-որ մի հատ էլեմենտ յայտնաբերուի գինու մէջ ու էդ ամբողջ պարտիան յետ ուղարկուի»։

Բերքատուութեան եւ բերքի ծաւալների հարցեր եւ կամ ինչու՞ «Արեւիկ»։ Բերքատուութեան եւ բերքի ծաւալների վրայ ազդող գործօնների թւում խաղողագործ-գինեգործները նշում են տարածաշրջանի հողի որակը, հողերի դիրքը՝ արեւի համեմատ, խաղողի տեսակը, կլիմայական պայմանները, մարդկային գործօնը։ Չի բացառում, որ երբեմն էլ մարդկանց պատկերացումների վրայ ազդում է «գաւառային հայրենասիրութիւնը», իրենց բնակավայրի կամ տարածաշրջանի պատիւը բարձր պահելու ցանկութիւնը։ Պատասխանների մէջ մարդիկ յաճախ դիմում են համեմատութիւնների իրենց ծանօթ այլ տարածքների հետ։

Մեծ քանակութեամբ խաղող մշակող, գինի արտադրող ու վաճառող արեւելի Կարապետ Կարապետեանի համոզմամբ, «ցածրագօտիներից [Արփա գետի երկայնքով ձգուած խաղողի այգիներից] որակեալ գինի [խաղող] չի լինում, նման է լինում Արարատեան դաշտի խաղողին։ Գե-

տի բերանի խաղողին բուրմունքը շատ պակաս ա։ Արարատեան դաշտավայրի խաղողի գինին խմում ես՝ մէջը բուրմունք չկայ, ընդհանրապէս չկայ։ Որակեալ գինին [խաղողը] լինում ա բարձրութեան վրայ ու քարքարոտ տեղ, արեւաէրեսի խաղող։ Դա գինու մատերիալ որպէս։ Բայց ուտելու խաղողը Արարատեան դաշտինն էլ ա ընտիր, մերն էլ։ Քարքարոտ տեղի միրգը, խնձորը, պտուղը քաղցր ա լինում, քարքարոտ տեղի խաղողի համը ուրիշ ա, բուրմունքը ուրիշ ա։ Նա միշտ ջուր ա ուզում, ջուր ես տալի, ինքը պէտք ա միշտ ծարաւի, միշտ ծարաւի, կարօտ լինի ջրին։ Ինքը իր մէջ համեր ա ստեղծում։ Իսկ էս ցածրագօտիներում խաղողը ջուր չի ուզում՝ ջրում ես։ Եթէ խաղողը քարքարոտ տեղում ա, տարին ուզում ես ութ անգամ էլ ջրի։ Պիտի բուրմունք էլ լինի մէջը։ Որը որ արեւաէրես ա, էն բուրմունք ունի։ ... Որակեալ գինի դու ինքդ չես կարող ստեղծես։ Բնութիւնից պիտի դուրս գա։ Իրանից որ չկայ՝ դու չես կարող ստեղծել։ Պիտի իրանից [որակեալ խաղողից - Յ.Մ.] լինի»։

Աղաւնածորցի Սեդրակ Թովմասեանի համոզմամբ, «Սովետի ժամանակ ապացուցուած էր, որ արեւի ճառագայթները ամենաորակեալ ձեւով որ վերցնում ա [ազդեցութիւն է ունենում - Յ.Մ.], դա պէտք ա լինի 12-13 աստիճան բնական թեքութեան վրայ։ Որին էլ համապատասխանում ա կոնկրետ մեր գիւղի տարածքը։ Հիմա էդ «Արեւի» սորտի խաղողը փեսէս՝ որ Վեդիից ա (քրոջս ամուսինը), տարել են իրենց Ենգիշա գիւղ [ներկայումս՝ Սիսական - Յ.Մ.]։ Ընդէ դրել են, ինքը կանաչում ա, բայց բերք չի տալիս։ Տալուց էլ՝ հոտում ա։ Էդի [տարածքի] դիրքից ա։ Շատ շոգ ա էնտեղ, «Արեւի» սորտը էդ չափի ջերմութիւն չի էլ սիրում»։ Նմանատիպ հիմնաւորումներ է բերում ռինդեցի Գարեգին Վարդանեանը, ում իմացածով, «1962-63 թթ. Նախիջեւանից կոլխոզի աւտոները



եկան, մեր գիւղից ահագին մով [«Արենի» խաղողի որթ, վազ - Յ.Մ.] տարան, սաղ ընդեղ տնկեցին: Իրեք տարի տարան տնկին՝ չելաւ [չբուսեց]: Նախ ցրտահարուեց՝ չկարացին թաղեն, յետոյ էն որակը չեղաւ: Էս սորտից տարել են Աշտարակ էլ են տնկել, Վեդի էլ են տնկել՝ էդ արոմատը չի ունեցել: Յետոյ ընդեղ էլ ա ցուրտ ձմեռը»: Նա նաեւ աւելացնում է. ««Արենի» խաղողը Արենի գիւղի տարածքում էդ արոմատը չունի: Էդ արոմատը լինում ա Ռինգի ու Աղաւանձորի մի հատուածում: Թէ հիմա հողից ա, ջրից ա, քարից ա՝ է՛դ ա լինում, որ բնական ի՛նքն ա: Էն իտալացին<sup>8</sup> էկել ա դրել չէ՞ [դաշտերը], սաղ աշխարհքը ման ա էկել, մենակ ստեղ ա հաւանել, արոմատը ինքն ա: Էդ ձորին Աւշարաձոր ենք ասում, 1200-1250 մ բարձրութեան վրայ է: Բայց Արենի գիւղը ցածր ա, մինչեւ 950 մ [բարձրութեան] պիտի լինի [իրականում՝ 1050 մ – Յ.Մ.]»:

Արենցի Կարապետ Կարապետեանը մեկ այլ գործօն էլ է նշում. «Նախանցեալ տարուայ [2014 թ.] խաղողների որակը բարձր էր: Դէ գիտես ինչ կայ. մի կինը չի կարայ հինգ երեխայ բերի, հինգին էլ կարենայ պահի՝ պիտի օգնութիւն լինի: Բայց եթէ մի երեխայ բերի, ինքն էլ կարայ պահի, հէնց միայն կրծքով կը պահի: Խաղողը տենց ա: ... Գիտես ինչ կայ՝ 1000 [քառակուսի] մետրից պիտի տայ 1 տոննա խա-

ղող: Եթէ դու վերցրիր 1.8-2 տոննա՝ արդէն գինի չի դառնում էդ: Մեր ձեռքին էլ ա [մեզնից էլ է կախուած, այսինքն՝ պէտք է շատ կտրատեն խաղողի ոստերը - Յ.Մ.]»: Նոյն կարծիքին է նաեւ Արենիի գիւղապետը. «Իմ հողամասից անցեալ տարի մի 30 տոննա ստացել ենք: Բայց դա բա՛րձր բերք էր: Ձի կարելի: Որովհետեւ խաղողի որակը էն չի լինում: Մթերողն ուզում ա, որ քո 1 հա-ի բերքատուութիւնը լինի մաքսիմում 10 տոննա, ոչ աւել: Մթերողը ճիշտ ա. եթէ շատ է լինում, որակով չի լինում [խաղողը]: Ես 10 տոննայի համար էլ եմ նոյն ծախսը անում՝ նոյն բուժանիւթը ծախսում, տրակտորով նոյն վարը անում, նոյն ոռոգումը անում՝ 15 տոննայի համար էլ եմ նոյն ծախսը անում՝ ոչ մի տարբերութիւն: Եթէ ինքը [մթերողը] ցածր բերքատուութիւն է պահանջում, ես տուժում եմ որպէս խաղողագործ: Որպէս մշակող տուժում եմ: Բայց իրօք խաղողի որակը էն չի լինում 15 տոննայի դէպքում: Շաքարայնութիւնն է ցածր լինում, մնացած կոմպոնենտները՝ որ գինու համար պէտք ա [ցածր են լինում]: Կոմպոնենտները՝ դա ֆոսֆորի, կալիումի, վիտամինների պարունակութիւնն ա: Որպէսզի 10 տոննա լինի, այլ ոչ թէ 15, պէտք է աւելի շատ շիւեր հանենք: Բայց խաղողագործը ուզում ա շատ ստանայ, որովհետեւ մեկ ա, նա ծախս ա անում: Այ տենց ա [հակասութիւնը յանձնողի եւ ընդունողի միջեւ]»: Նոյն համոզմանն է աղաւանձորցի Սեդրակ Թովմասեանը. «Արարատեան դաշտավայրում 1 հա-ից 35-40 տոննա բերք են վերցնում: Էնտեղ հող ա, մեր մօտ՝ քար ա: Հաշուենք թէկուզ 25 տոննա: Իսկ Աղաւանձորում 7-8 տոննա բերք ստացար [1 հա-ից]՝ քո խաղողը չեն ընդունի: Անորակ բան կը լինի: Հասունացած չի լինի»:

Բերքի ծաւալների վրայ ազդող կարեւոր հանգամանք է նաեւ կլիմայական պայմանները: Արենցի խաղողագործի

8 Բանասացը, թերեւս, նկատի ունի իտալացի մասնագէտներին ու, մասնատրապէս, «Ջորաֆ» գինու գործարանի տնօրէնին՝ իտալահայ Ջորիկ Ղարիբեանին: Գործարանը այգիներ ունի գիւղի տարածքում եւ նրա արտադրանքը ժամանակին տեղ է գրաւել աշխարհի գինիների լաւագոյն տասնեակում: Մանրամասն տե՛ս.

[http://armef.com/hy/news/keter-ev-ayl-dzknikner/article\\_1364288690/](http://armef.com/hy/news/keter-ev-ayl-dzknikner/article_1364288690/),

Marine Martirosyan, Diasporan Armenian's Vineyard in Armenia Produces one of the World's top 10 wines,

<http://hetq.am/eng/news/54131/diasporan-armenians-vineyard-in-armenia-produces-one-of-the-worlds-top-10-wines.html>



վկայութեամբ, «էս տարի [2016 թ.] խաղող չկայ, գիտե՞ս. միջին հաշուով 30 ցենտներ բերք ունենք, այսինքն՝ 1 հա-ից 3 տոննա: Միջինը: Լաւ ժամանակ՝ 1 հա-ից 150-160 ցենտներ [15-16 տոննա]: Այգիները ցրտահարուել ա: Արենիից Ձիւա տարածքում 8-10 հա այգիներ կան: Էդ ամբողջ տարածքում կարող է 2-3 տոննա խաղող լինի: Իսկ գիւղից ներքեւ տարածքում աւելի շատ է՝ մի 70% բերք կը լինի: Շիւերը դուրս ա եկել, որ բերք պիտի տայ՝ ցրտահարուել ա»:

Մալիշկացի Ալեքսան Կոստանեանի համոզմամբ, «Արենի» խաղողի շաքարայնութեան բարձր տոկոսը պայմանաւորուած է տարածաշրջանի հողի որակներով. «Հողն է նախ եւ առաջ: Մեր արեւը չոգ է, կլիման՝ չոր է: Եթէ մենք այգիները չձրենք՝ բերքը չենք ստանալու, չորանալու է: Բայց դաշտավայրում ու Ղարաբաղում էդպէս չի: Դէ դաշտավայրում իհարկէ մի քիչ էլ ջրում են: Ուղղակի մեր խաղողը յատուկ համ ու հոտ ունի»: Վերստին կարեւորագոյն գործօն է նշում «Արենի» սորտի որակական յատկանիշները. ««Արենի» սորտը շատ ընտիր ա՝ համ քաղցր ի, համ գոյնը՝ որպէս գինու, շատ ընտիր ի, իւրայայտուկ արոմատ ունի: Որ համեմատում ենք դաշտավայրի կամ Ղարաբաղի սեւ խաղողի հետ, էնդեղի խաղողի գինին, մինչեւ անգամ արաղը՝ բորբոսի, խոնաւութեան համ ա տալիս. [բանն այն է, որ] դաշտավայրը լրիւ ճահճային հողեր են, դաշտավայրի տակ ամբողջը ջուր ի, Ղարաբաղն էլ խոնաւ ի: Բայց մեր մօտը՝ ճիշտ է, բերքատուութիւնը համեմատած դաշտավայրին ու Ղարաբաղին համեմատաբար ցածր է, 50% է [երեւի] նրանց համեմատ, բայց մեր մօտի խաղողը աւելի որակեալ է, աւելի համովն է, քանց թէ դաշտավայրի կամ Ղարաբաղի խաղողը: Մեր «Արենի» սորտի խաղողը գործարանները ընդունել են մինչեւ 300 դրամով, տարի է եղել՝ մինչեւ անգամ 400 դրամով,

բայց դաշտավայրի խաղողը ընդունել են 50 կամ 100 դրամով: Դէ համեմատիր»:

«Արենի» խաղողի տեսակի բարձրակարգ լինելու մեկ այլ հիմնաւորում է ներկայացնում Կարապետ Կարապետեանը. «Մեր Արենիի տարածքի խաղողները առանց որեւէ քիմիական մշակման կարաս մշակես ու պահես մի տարի, [նոյնիսկ] աւելի շատ, միայն թէ պէտք է կարողանաս պահպանութեան ջերմաստիճանը՝ +18° +20° պահես: Արենիի խաղողի որակը բարձր ա [Արարատեան դաշտի խաղողի որակից]: Համ կայ, գոյն կայ, բոլորն էլ գերազանցում են Արարատեան դաշտի խաղողին»: Եւ որպէս համեմատութիւն, որի դէմ չես կարող որեւէ հակափաստարկ առաջարկել, նա նկատում է. «Արենիի գինու եւ Արարատեան դաշտի գինու տարբերութիւնը ոնց որ ֆրանսիական դուխին [օծանելիքը] եւ ռուսական тройной одеколон<sup>9</sup>-ը»:

Խաղողի տեսակները. Մասնագէտների հաշուարկով Հայաստանում կան շուրջ 400 տեղական ծագմամբ (աւտոխտոն) խաղողի տեսակներ, որոնց մեծ մասը քիչ են հետազօտուած, իսկ արտադրութեան մէջ դրանցից օգտագործւում են միայն 20-ը: Ըստ տնտեսական նշանակութեան տարբերում են խաղողի՝ գինու եւ սեղանի (ուտելու), ըստ հասունացման ժամկէտների՝ վաղահաս, միջահաս եւ ուշահաս տեսակներ: Որոշ տեսակներ համարւում են ներկատու՝ գինու գոյնին խտութիւն տալու համար: Վայոցձորցի խաղողագործ-գինեգործների ներկայացմամբ (իրենց խօսքում նրանք միշտ շեշտում են, որ մասնագէտներն աւելի լաւ են տեղեակ խնդրին), իրենց այգիներում մշակւում են խաղողի մի քանի

9 Тройной одеколон, բառացի՝ «եռաքոյր օդեկոլոն»: Խորհրդային տարիներին այն եզակի մատչելի անուշահոտ ջրերից էր: Ռուսաստանում իրականութեամբ մէջ այն մաւե օգտագործում էին որպէս խմիչք՝ շնորհիւ համեմատաբար բարձր տոկոսով սպիրտի առկայութեան:



տեսակներ, որոնք ստորեւ ներկայացվում են նրանց իսկ ձեւակերպումներով: Դրանք են՝ արդէն բազմիցս նշուած «Արենի» տեսակը (ուռնի մի քանի ենթատեսակներ), «Մսխալի», «Խարջի» (վերջին երկուսը սպիտակ խաղող է եւ սպիտակ գինու համար է), «Խծապտուկ», «Քիչմիչ» (այս երկուսը շատ քիչ տեսակարար կշիռ են կազմում եւ դրանցից գինի են պատրաստում տան կարիքների համար), «Գառան դմակ», «Կախեթ», օղու համար օգտագործվող սպիտակ խաղողի այլ տեսակներ՝ «Երեւանեան», «Քրդի խաղող», «Ասկերի», «Խաչաբաշ»: Տարածուած են նաեւ «Ոսկեհատ», «Ճիլաղ», «Կախեթ» տեսակները: Մալիչկացի գինեգործ Ալեքսան Կոստանեանի բնութագրմամբ «պապենական»՝ արդէն ստանդարտ դարձած տեսակները չորսն են. «Արենի», «Ալդարա», «Մսխալի» եւ «Խարջի»: Ընդ որում, անհատ սեփականատէրերի այգիները, որպէս կանոն, տեսակաւորուած չեն ըստ խաղողի տեսակների:

Բերքահաւաք եւ մթերում գործարաններին. Վայոց ձորի գիւղերը գտնուում են ծովի մակերեւոյթից տարբեր բարձրութեան վրայ, հետեւաբար եւ խաղողի հասունացումը (ի մասնաւորի՝ չաքարայնութիւնը մինչեւ որոշակի աստիճան հասնելը) տարբեր ժամանակներում է լինում: Դրա վրայ ազդող կարեւոր գործօն է նաեւ տուեալ տարուայ եղանակային պայմանները: Բերքահաւաքը սկսելու կոնկրետ օրուայ ընտրութիւնը պայմանաւորուած է նաեւ բերքը մթերող գործարանների որոշմամբ եւ խաղողի յանձնման ժամանակացոյցով. «Ինքը [գործարանը] հնարաւորութիւն ունի մշակելու օրական, ասենք թէ, 20 տոննա: Եւ դրա համար էլ ասում է, թէ այսինչը թող այս օրը բերի ու յանձնի, այսինչը՝ մեկ այլ օր»: Ըստ այդմ, բերքահաւաքը Վայոց ձորի գիւղերում, որպէս կանոն, սկսում է սեպտեմբերի երկրորդ կէսին եւ տեւում է մինչեւ հոկտեմբերի երկրորդ կէս:

Այսպէս, Արենիում, որպէս կանոն, սկսում է սեպտեմբերի 25-ին կամ դրանից յետոյ: Անհատ մթերողները, որոնցից է օրինակ արենցի Կարապետ Կարապետեանը, ինքն է գնում այգիները եւ որոշում մթերման ժամանակը: Ռինդում, որպէս կանոն, բերքի հիմնական մասը հաւաքում են հոկտեմբերի 10-ից յետոյ: Աղաւնաձորում սեւ խաղողը մթերում են հոկտեմբերի 10-20-ի միջեւ, 2015 թ. տեւել է մինչեւ նոյեմբեր: Մալիչկայում բերքը հաւաքում են սեպտեմբերի վերջից մինչեւ հոկտեմբերի 10-ը: Խաչիկում, որտեղի գինին իր յատկութիւններով աւելի շատ շամպայնի է նման, մթերում են հոկտեմբերի վերջին՝ նոյեմբերի սկզբին, մինչդեռ 2015 թ., երբ գիւղում շատ շոգ է եղել, հիմնական բերքահաւաքը սկսել են սեպտեմբերի 23-ին եւ երեք փուլով՝ ըստ հասունացման, աւարտուել նոյեմբերի 6-ին:

Բերքահաւաքը, նայած այդու մակերեսին, իրականացւում է հիմնականում ընտանիքի ուժերով, յաճախ օժանդակութեան համար դիմում են ազգականներին, հարեւաններին կամ ընկերներին: Արենցի Սերեօթա Սուքիասեանը պատմում է. «Իմ տարածքը մօտ 2 հա է: Բերքահաւաքին գնում ենք մօտ 20 հոգի՝ կին եւ տղամարդ: Բայց վեդրոններով<sup>10</sup> որ խաղողը տանում ենք դէպի մեքենան՝ տանում են տղամարդիկ: Մի վեդրոն 8-10 կգ է: Կանայք հիմնականում քաղում են՝ խաղողը էտելու մկրատներով: Մարդ էլ կայ սովորական, թեթեւ տնային մկրատներով: Մեքենաները եթէ շատ լինեն, բերքն էլ շատ լինի, մի երեք օրում կը վերջացնենք: Մի մեքենայի թափում 5-7 տոննա է տեղաւորում, չնայած կարող ենք 10 տոննա էլ լցնել»: Ռինդեցի Գարեգին Վարդանեանը 0.25 հա խաղողի այգու բերքը ընտանիքով եւ մեկ-երկու հարեւանների հետ հաւաքում է մեկ օրում: Եթէ բերքահաւաքին

10 Ведро, ншл:



մասնակցում են վարձու բանուորներ, օրավճարը Արենիում, օրինակ, կազմում է 5.000 դրամ, եթե մասնակցում են առանց վճարի՝ այգետէրը ընդմիջմանը հաց է տալիս: Խաչիկում, սակայն, մթերողն արգելում է խաղողը մետաղական դոյլերով հալաքելը, փոխարենը տալիս է պլաստմասե արկղներ, որոնք հէնց այդպէս էլ դրւում են մեքենայի թափքում եւ հասցւում Երեւան. կարեւորն այն է, «որ խաղողը չչփռւի մետաղի հետ»: Ռինգում գինեգործ Արտաւազը Մկրտչեանը ուռենու ճիւղերից քթոցներ է գործում յատուկ խաղողը հալաքելու համար:

Հալաքուած խաղողի ճնշող մեծամասնութիւնը մթերում են գործարանները: Վատ, անյաջող խաղողը չեն յանձնում, այն նախօրօք առանձնացւում է եւ օգտագործւում է տնական օղու պատրաստման համար:

2015 թուականի առատ բերքը սոցիալական լարուածութիւն է առաջ բերել ամենաշատ խաղող յանձնող Աղաւնաձոր համայնքում: Բանն այն է, որ հիմնական մթերող «Վեդի-ալկո» ընկերութիւնը, պատճառ բերելով իր արտադրական կարողութիւնների անբաւարար լինելը, բազմաթիւ տնտեսվարողներից հրաժարուել է խաղող ընդունել: Եւ դա այն դէպքում, երբ խաղողը բեռնատարներում էր եւ գործարանի դռանը: Ծարահատեալ մարդիկ համաձայնուել են ստանդարտ 220 դրամի փոխարէն խաղողը յանձնել մինչեւ անգամ 80 դրամով իբր թէ ընդունելու հնարաւորութիւն չունեցող գործարանին: Մեկ տարի անց, սակայն, գործարանը դեռեւս պարտք էր աղաւնաձորցիներին աւելի քան 140 մլն դրամ:

Բերքահաւաք. խաղողը «գնում է» տուԱ. Խաղողի բերքի մի մասը հանգրուանում է տանը: Այստեղ այն օգտագործւում է գինի եւ օղի պատրաստելու համար, կամ պահեստաւորւում է նկուղում կամ մառա-

նում՝ յաջորդող ամիսներին ուտելու, վաճառքի եւ փոխանակման համար: Խաղողի պահեստաւորումն իրականացւում է կամ նկուղում առկայ դարակների վրայ խաղողը փռելով կամ յատուկ չորացրած բոյսի բազմաճիւղ կախաններից ողկոյզները կախելով, կամ պարզապէս թելերից կախելով: Կախուած վիճակում, եթէ մառանում սառն է, խաղողը դիմանում է մինչեւ յաջորդ տարուայ մարտ ամիսը:

Գինի դառնալու ճանապարհին խաղողը ենթարկւում է վերամշակման: Փորձենք հետեւել այդ գործընթացին քայլ առ քայլ.

Փռելը. Որպէս կանոն նկուղում, մառանում կամ աւտոտնակում առանձնացւում է հարթ տարածք, որի վրայ փռւում է ուղղանկիւն ցելոֆան, որի եզրերը փաթաթւում են փայտէ ձողերին՝ մի փոքր բարձրութիւն ստեղծելու համար: Այս ցելոֆանի վրայ փռւում է գինու համար նախատեսուած խաղողը եւ այդպէս այն մնում է երկուսից-հինգ օր: Մալիչկացի Պարոյր Բաբայեանը մեկ տոննա խաղողը փռում է համեմատաբար հով տեղ, մօտ 10 քառ. մետր տարածքում, ցելոֆանի վրայ եւ այդ դէպքում փռածի բարձրութիւնը կազմում է 1-1.3 մետր: Խաղողը սկսում է փափկել, քայքայուել, խմորուել, որոշ հափով հիւթ է արտադրւում: Մալիչկայից Առբակ Կարապետեանը խաղողը նախ փռում է ուղղակի հողի վրայ, արեւի տակ՝ «թառամում ա մի քիչ»: Յետոյ լցնում է ցելոֆանի վրայ՝ հով տեղում, եւ ապա ծածկում է ցելոֆանով՝ պաշտպանելու համար մեղրներից եւ թռչուններից: Երբ գալիս է թթուաջուրը, այն թափում է, իսկ հէնց արտազատւում է քաղցր հիւթ՝ ուրեմն խաղողը կարելի է ճմռել, ջարդել:

«Ջարդելը». Շատերը տուն բերուած խաղողը չեն փռում, այլ միանգամից սկսում են ճմռել: Այս գործողութիւնը բնութագրելու համար Վայոց ձորում օգտա-



գործուում է «Ջարգել» («մշել») ձեւը: Որպէս կանոն, «Ջարգում» են 40-50 լիտր/կգ տարողութեան մետաղական կաթսաներում («դաղան»)՝ մաքուր լուացած յատուկ ուտինէ սապոգներով: Սա տղամարդու գործ է: Աղաւնածորցի Սեդրակ Թովմասեանը «20-25 տարուայ փորձից գիտեմ, որ եթէ գինին ուզում ես որակով ստանաս, էն խաղողի գիլեն [հատիկը] որ կայ, վըրի թաղանթը որ կայ, ներկանիւթ կայ դրա տակը՝ ոտով ջարգելուց ինքը լաւ ա տրորւում: Ու ընտիր որակը դրանից [ոտքով ջարգելուց] եմ ես ստանում»:

Վերջին տարիներին օգտագործում են նաեւ շարժական մեքենայական ջարգիչներ, որոնցից կայ երկու ձեւի՝ երբ «ջարգելուց» յետոյ անջատուում է նաեւ խաղողի ողկոյզի չանչը կամ չի ազատուում, մնում է «ջարգուած» զանգուածի մէջ:

Որոշ վայրերում պահպանուել են խաղողի մշակման աւանդական տարրերից հնձանները (սակայն ոչ թէ գետնափոր, այլ վերգետնեայ), որոնք այստեղ առաւել յայտնի են «չարագ», «չան», աւելի քիչ՝ «չիրախանա» անուններով: Համեմատաբար հին թերեւս 50-100 տարեկան հնձաններ մեզ հանգիպեցին Շատին գիւղում Արարատ Ղարիբեանի տնտեսութիւնում եւ Աղաւնածոր գիւղում՝ Արմէն Թովմասեանի տանը: Արենիից Կարապետ Կարապետեանը, ով տարեկան մթերում է 20-30 տոննա խաղող եւ Արենիի շուկայում տարիներ շարունակ մեծ քանակութեամբ գինի է վաճառում, վերջերս կառուցել է հնձանի գործառնութիւնը իրականացնող 5 տոննա տարողութեան, սալիկապատ, 25 սմ հաստութեան պատերով աւազան, անմիջապէս կողքին՝ էմալպատ, աւելի փոքր չափերի աւազան, ուր կատարւում է խաղողի նախնական մշակումը: Հնձանները ստորին մասում ունենում են դուրս եկող կարճ խողովակներ, երբեմն յարմարեցուած

կափոյրներով, որոնցից դուրս է գալիս խաղողահիւթը:

Խմորումը կամ «եռալը». «Ջարգուած» խաղողը եւ արտազատուած հիւթը անմիջապէս լցնում են վաղօրօք մաքուր լուացած, ախտահանած տարաների մէջ՝ կաւէ կարասներ, մետաղական (որպէս կանոն՝ ներսից ձիւթած, որպէսզի խաղողահիւթը մետաղի հետ ռէակցիայի մէջ չմտնի) ուղղանկիւնաձեւ ու գլանաձեւ տարաներ կամ փայտէ տակառներ<sup>11</sup> («բոչկա»): «Ջարգուած» խաղողի այս զանգուածը, որն իր մէջ պարունակում է խաղողի ողկոյզի չանչը, հատիկների կեղեւը, հիւթը, կորիզը՝ արդէն կոչւում է «փուլ»։ Տարաների մէջ գտնուող փուլը սկսում է խմորուել («եռալ»): Խմորման ժամանակ տարաների միջի զանգուածը կարող է բարձրանալ եւ դուրս թափուել, ուստի եւ փուլը չեն լցնում մինչեւ վերջ, այլ մօտ 30-40 սմ տարայի շուրթից ցածր:

Խմորման տեւողութիւնը կախուած է մի քանի հանգամանքներից: Առաջին կարեւոր գործօնը խաղողի որակն է. եթէ խաղողի շաքարայնութիւնը 19°-20°-22° է, գործընթացը սկսւում է երկու-երեք օրից (երբեմն մեկ դոյլ ջուր են լցնում) եւ տեւում է առնուազն 7-10-15 օր,<sup>12</sup> իսկ եթէ շաքարայնութիւնը թոյլ է՝ 15°-16°, ապա խմորումը երեք օրուայ մէջ էլ կարող է աւարտուել: Միանշանակ է մեկ բան՝ «ինչքան խաղողի շաքարայնութիւնը բարձր էղաւ, էնքան գինու որակը բարձր ա»: Երկրորդը՝ համապատասխան ջերմութեան ապահովումն է. ուրեցի Արտաւազդ Մկրտչեանը կարասների վրայ հաստ շորեր է գցում, ծածկում, որպէսզի խմորումը/հա-

11 Փայտէ տակառների մէջ նախօրօք՝ 7-8 օր առաջ, ջուր են լցնում, թողնում են այն մի քանի օր, որից փայտը ուռչում է եւ բոլոր ճնարաւոր անցքերը փակւում են:

12 Տարբեր գիւղերում տարբեր քանակի օրեր են նշում, ինչը, թերեւս, կախուած է խաղողի որակից եւ շրջապատի պայմաններից:



սունացումը արագ ընթանայ, իսկ արտաքին ջերմաստիճանը պէտք է լինի  $+18^{\circ}+20^{\circ}$ -ի կարգի: Մալիշկացի Ալեքսան Կոստանեանը նոյնպէս այն կարծիքին է, որ «ինչքան տաք լինի խմորման տեղը, էնքան ինքը լաւ ա դառնում գինի»: Շատ կարեւոր է մարդկային գործօնը. բոլոր գինեգործներն էլ նշում են, որ փուլը պէտք է ամէն օր, օրը մի քանի անգամ, համբերատար խառնել դրա համար նախատեսուած փայտով. «եթէ չխառնես, վերելի մասը կարող ա թթուի, բորբոսի, տակը մնա քաղցր»: Խառնում են ընտանիքի միւս անդամները նոյնպէս: Եթէ խմորումը երկարեց, «էդ գինին էլ որակ չի ունենում»:

Ինչպե՞ս է որոշում խմորման աւարտը. «խմորում կատարուելը էն ա, որ [խաղողի հատիկի] կեղեւի վրայ լորձաթաղանթը որ կայ, չէ, գոյնը, հումուսը՝ նրա մէջն ա: Դա պիտի լրիւ քայքայուի»: Իմանալու մեկ այլ ձեւը համապատասխան փորձառութիւնն է. «գինի լցնելու, քաշելու, քամելու ժամանակը պիտի իմանաս, պիտի համտես անես, իմանաս՝ հասունացել ա, թէ չէ: Եթէ թողնես մնայ՝ պիտի թթուի»: Մեկ այլ ձեւակերպմամբ. «մինչեւ որ [փուլը] ուզում ա հանգստանայ: Հէնց ուզեց հանգստանայ՝ արդէն գինին առանձնացնում ենք»: Դա, որպէս կանոն, Վայոց ձորի գիւղերում լինում է հոկտեմբեր ամսին եւ աւարտում նոյեմբերի առաջին կէսին, իսկ Խաչիկում շարունակում է նաեւ դեկտեմբերին:

Գինի «քաշելը»/«քցելը». Խմորման աւարտին տարայի միջի զանգուածը, կարելի է ասել, բաղկացած է լինում երեք հատուածից՝ փուլը (խաղողի չանչը, կեղեւը, կորիզներ) բարձրացած են լինում տարայի վերելը (զբաղեցնելով տարայի մօտ մեկ քառորդը), այս զանգուածի տակ գտնւում է «քաշելու» ենթակայ գինեհիւթը, դրանից ներքեւ՝ նստուածքը՝ «տիղմը» (տարայի բարձրութեան մօտաւորապէս 5-

8%-ը): Վերջին օրը տարայի միջի զանգուածը արդէն չեն խառնում: Երբ խմորումն համարւում է աւարտուած եւ գինին համարւում է սկզբունքօրէն պատրաստ, ռետինէ խողովակը իջեցնում են փուլից ներքեւ, բայց ոչ մինչեւ վերջ, որպէսզի տիղմը չգայ եւ նոր տարայի մէջ լցուելիք գինեհիւթին չխառնուի: Գինեհիւթը «քաշելով» լցնում են այլ տարաների մէջ, որտեղ այն մնում է երկու-երեք օր, որպէսզի նստուածքը («դուռը») իջնի ներքեւ («նստի տակը»), ու կրկին գինու մասը վերալցւում («քամում») է (ցանկալի է՝ ռետինէ խողովակով) մեկ այլ տարայի մէջ: Եթէ գինին բաւարար է կարասի մէջ լցնելու համար, ապա պէտք է լցնել մինչեւ կարասի շուրթը, եթէ գինու քանակը բաւարար չէ՝ լցնում են ապակեայ («շտոպ»<sup>13</sup>) կամ էմալապատ տարաների մէջ (ոչ մի պարագայում ալիւմինէ կամ մետաղական): Օգտագործուած տարաներն անընդհատ լուանում, մաքրում են նստուածքների հետքերից՝ վերստին օգտագործելու համար եւ շատ հիմնաւոր չորացնում են: Նման տեղափոխութիւնների շնորհիւ գինին նաեւ ֆիլտրւում է, դառնում է մաքուր՝ «անարատ»: Ռինգեցի Արտաւազը Մկրտչեանը մինչեւ նոյեմբեր ամիսը գինին ֆիլտրում է 4-5 անգամ, ելնելով այն պատկերացումից, թէ «քանի իրա [գինու] մէջը օտար մարմին կայ՝ գինին ուշակցիայի մէջ ա»: Արեւնցի Կարապետ Կարապետեանը գինին ֆիլտրում է երեք անգամ, ընդ որում երրորդ անգամ՝ զարնանը: Նրա գինու ֆիլտրման ժամանակ, իր դիտարկումներով, «[նստուածքի] 80%-ը [տակառի - Յ.Մ.] տակն ա նստում, մի 20%-ը՝ պատերին: Երեք անգամ ֆիլտրելուց 200 լիտրից մի 5-6 լիտր պակասում ա [2-3%]: Ոչ աւել: Առաջին ֆիլտրին շատ

13 Մոտոֆ, որոշակի ծաւալով (հնում՝ դոլի 1/10-ի չափով) հեղուկ պահելու համար նախատեսուած ապակեայ տարայ՝ կարճ վզիկով: Խօսակցական հայերէնում դարձել է «շտոպ»:



ա գնում, իսկ երրորդ ֆիլտրին համարեա թէ բան չի գնում՝ հազիւ 200-300 գրամ: Բայց առաջին ֆիլտրին 2-3-4 լիտր գնում ա: Մարտ-ապրիլին որ երրորդ ֆիլտրումը անում եմ, բոլորին կէս-կէս լիտր [սպիրտ] եմ լցնում երեսները»: Մալիշկացի Առբակ Կարապետեանը նշում է, որ «շտոպների» մէջ լցրածը արդէն գինի է, բայց ոչ լրիւ հասունացած: Եւ եթէ ուզում ես, որ գինին դառն լինի՝ կարող ես տիղմը թողնել գինու յատակին եւ հինգ-վեց օրից գինին արդէն դառն կը լինի: Իսկ եթէ «շոտ ես հանում [անընդհատ վերալցնում ես]՝ գինին էլ չի խմորւում, մնում ա քաղցր կամ կիսաքաղցր: Էսպէս ստացուած կիսաքաղցր գինին չի փչանում, մանաւանդ եթէ կարասը լիքը լինի, կաւէ խուփով, եզրերն էլ կառով ծեփած՝ կարող ա տարիներ դիմանալ: Ու որ օգոստոսին հով տեղ մնա՝ +7°+10°. կարեւորը արեւը չդիպչի»:

Գինեգործների հաշուարկով, տնական պայմաններում լաւագոյն դէպքում մեկ տոննա խաղողից ստացւում է 500-600 լիտր գինի, այսինքն՝ միջին հաշուով երկու կգ խաղողից մեկ լիտր գինի. «որովհետեւ միայն զաւոդում<sup>14</sup> են կարողանում պրեսսով մզել, մինչեւ վերջին կաթիլը օգտագործել»:

Պահելը. Զիլտրուած գինին լցւում եւ պահւում է տարբեր տարողութեան կարասների, կապրոնէ կամ պլաստմասայէ տակառների կամ ապակեայ տարաների՝ «շտոպների» մէջ ու ամուր փակւում: Համարւում է, որ գինին շարունակւում է «չնչել» նաեւ տարաների մէջ:

Որպէսզի կարասի կամ կապրոնի տակառի միջի գինին չփչանայ, այն լցնում են մինչեւ տարայի շուրթը ու յաճախ վերջում լցնում են 100 գրամ կամ քիչ աւել սպիրտ կամ օղի. «օղին մնում ա վերեւում, չի թողնում, որ դրսից ինչ-որ բաներ գնան

խառնուեն գինուն: Սպիրտը կայնում ա իրեսը, սպիրտը վաբշէ<sup>15</sup> չի փչանում, ու պահում ես էնքան, ինչքան պէտք է: Երբ որ գինի վերցնելու լինես, մի թեթեւ խառնում ես, նոր ապա վերցնում ես: Եթէ ուզում ես էլի փակել, էլի սպիրտ ես լցնում բերանին, նոր ապա փակում ես: Էս տեխնոլոգիան պապերից էկած ա»: Մեկ այլ՝ նաեւ վաճառքի համար գինի պատրաստող գինեգործ ծծմբի ծուխ է տալիս. «Լենտ<sup>16</sup> կայ՝ վրան ծծումբ: Լենտը վառւում են, ծուխը տալիս են վրան: Ու գինու վրայի միկրոբները մահանում են»: Կան մարդիկ, որոնք ոչինչ չեն անում, պարզապէս ցելոֆանով ամուր, հերմետիկ փակում են տարայի բերանը. «կարեւորը, որ օդի հետ չփում չունենայ»:

Միշտ շեշտւում է մեկ պարտադիր պայման. երբ գինու տարայի բերանը բացւում է եւ գինի են հանում, պէտք է յետոյ, մինչեւ բերանը փակելը, մեկ այլ տարայից գինի լցնել, որպէսզի գինին տարայում լիքը լինի: Մալիշկացի Ալեքսան Կոստանեանը խնդիրը «լուսաբանում» է հետաքրքիր պատմութեամբ. «ուզում ես կարասը փոքրացրու, ուզում ես մէջը քար դիր՝ որ [գինին] բարձրանայ: Մի մարդ լաւ գինի է ունենում: Ու միշտ խմում է: Ինչքան խմում է, գինին չի պակասում: Ու մի անգամ էլ, որ գաւաթը խփում ա կարասի մէջ, որ գինի վերցնի, կանում ա մէջի քարին, ջարդւում ա: Դու մի ասա, տղան էլ է գինի սիրել, միշտ խմել է ու բարձրութիւնը պահելու, նկատելի չլինելու համար մէջը քար է դրել: Ուրեմն, գինու բերանը պիտի փակ լինի, ինքն էլ լիքը լինի: Դատարկուաւ, պակասաւ՝ պիտի փոքր ամանի [փոքր կարասի կամ փոքր տարայի] մէջ լցնես»:

Այնտեղ, որտեղ պահւում է գինին, ջերմաստիճանը պէտք է սառը, այսինքն՝

15 Вооды, рнѣхадрауаѣа:

16 Лента, Ժապաւէն:



ցածր եւ կայուն լինի (օրինակ՝ ձմռանը՝ մինչեւ  $+5^{\circ}$ , ամռանը՝ մինչեւ  $+15^{\circ}$ ) եւ այդ պարագայում գինին «չի աշխատում»: Ապրիլ ամսից, երբ «տաքերը ընկնում են, գինին սկսում է աշխատել»՝ եթէ քայլեր չձեռնարկուեն, «հասունացած գինին՝ տաք էլաւ տեղը՝ քացախ ա դառնում»: Այդ իսկ պատճառով շատ անհատ գինեգործներ իրենց գինու հիմնական մասը սպառում են կամ մինչեւ Ամանոր, կամ մինչեւ ապրիլի մայիս ամիսները: Կայ համոզում, որ «եթէ ամառը անցկացրինք, գինին կը մնայ: Մինչեւ միւս տարի: Դժուարը ամառն ա: Սեպտեմբերի կեսերն էկաւ, արդէն էլ խնդիր չկա»: Չմոռանանք, որ վայոցձորեան աշնանային փառատօնների ժամանակ գրեթէ առանց բացառութեան օգտագործւում է նախորդ տարուայ գինին:

Նման ձեռնարկումների դէպքում գինին կարող է երկար պահպանուել: Այն կարող է փչանալ նաեւ անորակ լինելու պատճառով, եթէ, օրինակ, սպիրտայնութիւնը  $12^{\circ}-13^{\circ}$  չկայ: Շշալցուած վիճակում նոյնպէս գինին կարող է երկար պահպանուել: Դա արդէն հնեցում է: Անհատ գինեգործների համար շշալցումն ու խցանումը ծախսերի հետ են կապուած եւ նրանց ճշող մեծամասնութիւնն այդ քայլին չի դիմում: Առաջին հայեացքից մանրուք թուացող մի գործօն էլ են նշում գինեգործները. «պապս չէր թողնում ապակուց աման մտցնենք գինու կարասի մէջ՝ միայն պղնձից: Եթէ մարդուն ուզում ես վնաս տա»՝ մի բաժակի չափ ջուր լցրու կարասի մէջ՝ գինու հէրն անիծուաւ: Կը թթուի: Միայն չոր ամանով»:

Գիտւ իրացման ձեւերը կամ «տնական գինի» պատրաստողների խմբերը. Թւում է, թէ տնական պայմաններում գինին պատրաստում են խմելու եւ վաճառքի համար: Սակայն գինին ունի նաեւ այլ սոցիալական գործառնություններ, որոնք պակաս էական

չեն: Գինին զգալի չափով նաեւ հիւրասիրութեան ու նուիրելու համար է:

Այս հարցի հետ սերտօրէն առնչւում է «տնական գինի» հասկացութիւնը: Մի կողմից, «տնական գինի» նշանակում է տան պայմաններում պատրաստուած գինի եւ դա սխալ չէ: Իսկ այն, ինչ պատրաստւում է տնական պայմաններում, ենթադրւում է, որ պէտք է առնուազն աւելի համեղ եւ որակեալ լինի, քան թէ ստանդարտ մեքենայական մշակման հետեւանքով ստացուած գործարանային արտադրանքը: Սակայն դա միայն առաջին հայեացքից:

«Տնական գինու» կարեւորագոյն առանձնայատկութիւնն այն է, որ այն չունի խստօրէն մշակուած ստանդարտներ եւ ամեն անգամ նոյն գինեգործի արտադրանքը կարող է տարբեր համուհոտ եւ բոյր ունենալ: Իհարկէ, դա կախուած է նաեւ տուեալ տարուայ բերքահաւաքից:

Սակայն կան գինեգործներ, որոնք գինին պատրաստում են լոկ տան ներսում օգտագործելու՝ այսինքն, խմելու եւ հիւրասիրելու, նաեւ հարազատներին ու բարեկամներին նուիրելու համար, նպատակ չունեն այն վաճառել եւ եկամուտ ստանալ: Երկրորդ խումբ գինեգործների մէջ կ'առանձնացնէինք նրանց, որոնք իրականացնում են էապէս փոքր ծաւալի վաճառք, այն է՝ գինին դուրս չեն բերում յայտնի շուկաները, այլ վաճառում են կամ իրենց տանից, կամ յանձնում են երեւանեան խանութներին եւ կամ ազգականների ստեղծած ցանցի միջոցով իրացնում են գերազանցապէս Երեւանում: Երրորդ խմբի մէջ են միաւորւում այն գինեգործները, որոնց՝ տնական պայմաններում պատրաստուած գինին նախատեսւում է զգալի չափով հէնց միայն եկամուտի համար. նրանք նաեւ մեծաքանակ խաղող են մթերում, որպէս կանոն, նախ եւ առաջ իրենց հարազատներից, ապա եւ այլ համագիւղացիներից: Այս գինեգործների թւում են



մեր բանասացներից երկուսը՝ նրանք «չուկայում կանգնող» են, այսինքն՝ իրենց պատրաստած գինին իրենք էլ վաճառում են Արենիի շուկայում:

Արենիի շուկայի ֆեմոմենը կամ «տնակացի գինու» լոյսն ու ստուերը. Վերոնշեալ երրորդ խմբի գինեգործներն իրենց խօսքում ներկայացնում են, որ ձգտում են ամեն կերպ պահպանել իրենց պատրաստած եւ վաճառքի դրուող գինու որակը, քանի որ «[գնորդներից] Ով գլխի ա ընկնում, որ որակով գինի ա, էլի գալու ա: ...ես չարչարում եմ, որ որակը պահպանեմ: ...ով որակ ա պահում, նրա մօտ առաջընթաց կայ: Նրա տեղը իմանում են, մեկը միւսին ասում են, ու գալիս նրանից առնում են»:

Այլ կարծիք ունեն միւս գիւղերի մեր գրուցակիցներից շատերը: Արենիի շուկայի ու դրանում վաճառվող գինու որակի մասին նրանց մօտեցումները առաւելապէս քննադատական են. «Արենիի շուկայում կանգնողները գիւղացիներից ուզում են [գինին] վերցրած լինել 500-600 դրամով: Գործարանից՝ 400 դրամով անգամ: Ներկայացնելով որպէս «տնական»: Խորհուրդ կը տամ, որ եթէ գինի խմելու կը լինես, յանկարծ տրասսի<sup>17</sup> վրից գինի չառնես: Օրիգինալ բան չկայ [շուկայում]» կամ, աւելի բնութագրական՝ «Արենի գիւղը էդքան գինի չի արտադրում, որքան որ ծախում է շուկայում», եւ միանշանակ հետեւութիւն է արւում, որ Արենիի շուկայում անորակ, յաճախ նաեւ արհեստականօրէն «գոյն տուած», կեղծ գինի է վաճառւում: Գինեգործներից մեկը նշում է. «Ես իմ ծանօթներին, ով գալիս ասում ա, թէ Արենիի գինի եմ առնում, ինչ ասես ասում եմ [քննադատական բնոյթի]: Էդ գինի չի, է: Գինին որ դնես արեւի տակ [ինչպէս Արենիի շուկայումն է]՝ պիտի թթուի: Կամ համը փոխի: Զմեռը դրած գինին սառում ա: Ցուրտ ա: Բայց ձմեռը նայում ես՝ չի էլ սառում էդ գինին: Ես էդ ժողովրդին [արենցիներին] միշտ հարց եմ տալիս, թէ էդ գինին ինչի՞ց էք ստանում դուք: Զէ, պատասխան չեմ ստացել: Դէ ես [Արենիից] ծանօթներին եմ ասել, խնդում են ու վսեօ<sup>18</sup>: Բայց մօտաւորապէս գիտեմ, էլի, թէ ինչից են ստանում: Դէ ջուր կայ դրա մէջ, էդ հեչ: Արոմատը ու էս գոյնը...: Մեկ այլ գինեգործ աւելի հեռու է գնում, նկատելով, որ շուկաներում վաճառվող գինին յաճախ լինում է բազկաջրին խառնած շաքարաւազ (երկուսն էլ քաղցր են), «մի քիչ էլ իսկական գինուց՝ որպէս մերան գցում են մէջը: ... Արենիի շուկայի գինու մէջը մգացնելու համար կամ բազուկ [բազկաջուր] են գցում, կամ սեւ թութ, կամ սեւ սմառողինա [հաղարջ - Յ.Մ.]»: Որպէսզի խօսքը աւելի պատկերաւոր հնչի, այդ գինեգործը բերում է (ծիծաղելով) հետեւեալ օրինակը. «Ընկեր ունեմ, որ եթէ շուկայում հէնց իրանից գինի առնես, տանես իրանց տուն, ասես արի խմենք՝ վիզը կտրես՝ չի խմի»:

Ղարաբաղից սիրող են առնում բերում: Կէս լիտր սիրոպին տալիս են 1000 դրամ, խառնում ա 50 լիտր գինուն, իսկական գինին ծախում ա 1000, էն [սիրոպով գինին] ծախում ա 1500-2000»: Մի գինեգործ պնդում էր, թէ «Բա էն քաղցրն ու կիսաքաղցրը ի՞նչ ա: Սախառոզն ա: Գինին իրաւունք չունի քաղցր մնայ: Գինի պիտի պահես նորմալ 0°-ի տակ, որ քաղցր մնայ: 0°-ի տակ [տան պայմաններում] չենք կարայ պահենք»:

Միւս կողմից, Արենիի շուկայում շուրջ երկու տասնամեակ առեւտուր անող կանանցից մեկը, գիտակցելով խնդրի բարդութիւնը, նկատում է. «[Գինու որակի վրայ] Կասկածողի հետ պիտի աշխատես ճշտով: Ամենաառաջին հերթին ճիշտ բա-

Միւս կողմից, Արենիի շուկայում շուրջ երկու տասնամեակ առեւտուր անող կանանցից մեկը, գիտակցելով խնդրի բարդութիւնը, նկատում է. «[Գինու որակի վրայ] Կասկածողի հետ պիտի աշխատես ճշտով: Ամենաառաջին հերթին ճիշտ բա-

17 Трасса, մայրուղի:

18 Бсё, պատեղ՝ վերջ:



ցատրես յաճախորդին: Խաբեցիր՝ կ'ընկնես կրակը: Կարող ա էսօր ասեմ էս ձեռով ա, վաղը նոյն մարդը գա, ես չճանաչեմ իրան, ես սոստ դուրս գամ: Եթէ գինին սարքած ա, պիտի ասես սարքած ա, եթէ գինին մաքուր ա, պիտի ասես մաքուր ա: Խորհուրդ տաս՝ կարող ա մարդը հիւանդ ա, պէտք ա բացատրես: Եւ արաղը եւ գինին: Շատ դէպքերում առեւտուրը կուրացնում ա մարդկանց, չի թողնում, որ ճիշտ խօսան: Ինչ որ կայ, էն պիտի ներկայացնես:

Մինչդեռ որակեալ գինու ստացման ձեւերի պատասխանը շատ գինե-գործների մօտ համընկնում է. «դէ ինչ [համեմատես]. Ծաշը եռա ու ուտես, թէ՞ մի ժամ եփի, յետոյ ուտես: Որը համով կը լինի: Պարզ չի՞, որ մի ժամ էփածը: Նոյնն էլ խաղողը՝ պիտի որակ լինի, որ գինի էլ որակեալ լինի», «եթէ խաղողը որակով ա, շաքարայնութիւնը տեղում ա, գինին լաւը կը լինի: Վատ խաղողից լաւ գինի չի ստացուի» կամ «պատասխանս ա՝ նախ [գինին պահելու] տեղը պտի լաւը լինի, խաղողը՝ որակով լինի, մեկ էլ՝ ժամանակը պէտք ա ճիշտ հաշուարկես՝ չթողնես, որ շատ ուշանայ: Ընդամենը պէտք ա պաշտպանես կանոնները: Ամեն բան իրա ժամկէտին: Յետոյ պահպանման բաները ճիշտ անես, որ համապատասխանի նորմային»:

Վերջաբաճի փոխարէն կամ ի վերջոյ, ի՞նչ է գինին երկրի եւ մարդկանց համար. Ռինդեցի Արտաւազը Մկրտչեանի ձեւակերպմամբ, «Գինին Հայաստանի համար [ոնց որ] գերբն ա: Հայաստանը դրանով ա ճանաչուում»: Նրան լրացնում է կինը՝ Թամարը. «Ոնց ասած՝ աստղն ա»: Ռինդեցի միւս գինեգործի՝ Գարեգին Վարդանեանի համոզմամբ, «Գինին սեղանի զարդն ա: Ուզում ես հինգը խորոված դիր՝ մինչեւ գինի չեղաւ սեղանին, ուրեմն նշանակութիւն չունի: Էս համ պատիւ բարձրացնող, համ պատիւ քցող ա [շատ խմելու, հարբե-

լու դէպքում]: Հայկական սեղանին եթէ խմիչք չեղաւ՝ էդ բանի նման չի»:

Աղաւնաձորցի Սեդրակ Թովմասեանի կարծիքով, «Գինին վերելից աստուած ա օրհնում, օղուն էլ մենք ենք ջերմութիւն տալիս [եռացնում կրակի վրայ], որ անջատենք: Օղուն դու ես ջերմութիւն տալիս, յետոյ ինքը քեզ հարբեցնում ա, իսկ գինուն վերելից Աստուած ա տալիս»: Արեւիցի Կարապետ Կարապետեանը շարունակում է. «Եթէ ուզում ես խմիչքը վայելես՝ էդ գինին ա: Գինին պիտի խմես՝ տրամադրութիւնդ բացուի, գինին պիտի խմես՝ բուրմունքը զգաս, մէջի համ ու հոտը զգաս: Գինին պիտի խմես ոչ թէ հարբելու համար, գինին պիտի խմես վայելելու համար»: Թեման զարգացնում է մալիշկացի Ալեքսան Կոստանեանը. «Մի հատ սենց առակ կայ. «ձուկը ուտես, գինին խմես՝ վայ ձկան գլխին [գինիով ձուկ ուտելիս ձուկը շատ է ուտում], ձուկը ուտես, արաղ խմես՝ վայ արաղին [ձուկ ուտելիս օղի որ խմում ես՝ օղին շատ է խմում]: ...Գինին պէտք ա խօսացնի, տրամադրութիւնդ բարձրացնի: Օղին սպիրտ ա, շուտ ա ցնդում: Շուտ հարբացնում ա, շուտ էլ ցնդում ա: Բայց գինու մէջը շատ օգտակար բաներ կայ՝ գինու մէջ վիտամիններ կան, ածխաջրեր կան, գլիկոզա կայ, սպիրտը կայ, շատ բաներ կան»:

Բանասացներից շատերը գինու զօրութեան մասին խօսելիս յաճախ մտաբերում են Յովհաննէս Թումանեանի «Թմբկաբերդի առումը» պօէմի մի դրուագը (չորրորդ տունը), ուր կան հեղինակի կողմից ֆիրդուսուն վերագրուող հետեւեալ տողերը. «Ի՛նչը կը յաղթի կեանքում հերոսին / Թէ չըլինին / Կինն ու գինին»:

\*\*\*

Գինին ուղեկցել է մարդկութեանը աւելի քան վեց հազար տարի ու գուցէ թէ մնայ նրա անբաժան ուղեկիցը մինչեւ ժամանակների վերջը: Վերը դիտարկուեցին



գինու հայրենիքում մեր օրերում՝ վեց հազար տարի անց գինի ստանալու, պահելու եւ իրացնելու եղանակները: Դրանք ներկայացուցին հենց գինի արտադրողների՝ ձեռակերպումներով, արտացոլում էին նրանց մէջ այսօր առկայ պատկերացումները: Եւ փորձ էին միմեանց կապելու հնագոյն ու անյայտ եւ նորագոյն ու յայտնի ժամանակները:

### ԾԱՆԱԳԱՐԶ ԴԵՊԻ ՕՂԻ

Օղու հումքը. խաղող. Օղին վայոց ձորում պատրաստում է ինչպէս խաղողից, այնպէս էլ որոշ այլ մրգերից՝ շեր, խնձոր, ծիրան, թութ, վայրի տանձ, նաեւ որոշ հատապտուղներից, ինչպէս օրինակ մասուր եւ հոն:

Խաղողի օղու համար օգտագործում են բերքի միջի համեմատաբար ոչ յաջող ողկոյզները, նաեւ փչացած խաղողը. «ասենք՝ լաւ չի սեւացել [խաղողի հատիկները], շաքարը ցածր ա. դրանք մենք ջոկում ենք, որովհետեւ միեւնոյն ա, իրանք [գործարանը] չեն ընդունելու: Էդ մենք տանում ենք մեր օղու համար: Տան համար [խաղողի վազի] մի քանի առու ենք թողնում: Դէ յետոյ էլի ջոկում եմ՝ լաւը՝ գինու համար, վատը՝ օղու: Բացի այդ, օղու համար օգտագործում եմ նաեւ գինի սարքելու ընթացքում ստեղծուած միջի մնացորդները: Այսինքն, եւ ոչ բարձր որակի խաղողից ենք օղի սարքում, եւ բարձր որակի խաղողի (որ օգտագործում է գինու համար) մնացորդից: Երբեմն այդ երկու մասերը կարող ենք իրար խառնել: Որ միասին հասունանայ [նկատի ունի խմորման գործընթացը], որ միասին քաշենք [թորենք] օղին»: Չնայած այս հանգամանքին, շատերն են համակարծիք այն մտքին, որ «իսկական օղին խաղողից ա լինում: Հասկանում ես: Ոնց որ տանձի վրայ ծիրան պատուաստես [մրգային օղիների պարագայում]»:

Օղի պատրաստելու համար օգտագործում է նաեւ գինի դարձած խաղողի հումքի, նաեւ գինի չդարձած խաղողահիւթի՝ «փլուշի» մի մասը, որը մնում է կարասում կամ «բոչկայում»: Մի քանի տարաների «փլուշների» մի մասը, որից որոշուած է օղի պատրաստել, «նորից խառնում ենք, որ չթթուի: Հաւաքում ենք, լցնում ենք մի տեղ, բերանը փակում ենք, որ քացախաթթուի ճանճերը չմտնեն մէջը՝ թթուացնեն: Ըտենց՝ օրը մէջ, երկու օրը մէջ անընդհատ խառնում ենք, մի 20-25 օր յետոյ, հենց որ չիրեն տալիս ա դրա վերելը, արդէն օղին քաշելու ա: Կարաս [արդէն օղի] քաշես»: Մալիչկացի Պարոյր Բաբայանի համոզմամբ, եթէ օղու մէջ թթուութիւն է զգացւում, դա ոչ այնքան նրանից է, որ խաղողն է անորակ, այլ որ քիչ են խառնել «փլուշը»: Նա օղի է քաշում անմիջապէս խաղողից եւ շատ զգացմունքային ձեւով է նկարագրում օղու հումքի պատրաստ լինելը. «յետոյ էն ամբողջ մասսան՝ փլուշը, որ բարձրանում էր վերեւ՝ մեխանիկօրէն իջնում ա ներքեւ: Անսպասելի 200 լիտրանոց բոչկի էրեսը ջուր ա, ոչ մի փլուշ չկայ: Ոնց որ աղբիւրի ջուր: Նոյնիսկ պատկերդ մէջը էրեւում ա: Մի հատ գիլայ չկայ, մի հատ ողկոյզ չկայ՝ մենակ ջուր»:

Օղու հումքի պատրաստման գործընթացը նաեւ կատարելագործման միտումներ ունի: Այսպէս, Արենիում, որտեղ արդէն կան ձեռքի լաւ, իտալական արտադրութեան մամլիչներ, կարողանում են խաղողի չանջը («չեչ») առանձնացնել խաղողի հիւթից եւ հատիկներից: Ինչպէս բացատրում է խաչիկցի գինեգործը, «տենց աւելի որակեալ ա լինում, քանի որ դրա մէջ պարունակւում ա մեթիլ սպիրտը՝ փայտի սպիրտը, եւ երբ դա խառնւում է օղուն, օղին մի տեսակ անդուր համ ա ստանում: Եւ գլխացաւ է առաջացնում»: Նոյնը հաստատում է Սերեօթա Սու-



քիասեանը. «արաղին էդ չեչը խանգարում ա, վատ համ ա տալիս»:

Օղու հումքը, միրգ, հատապտուղ եւ... շաքարաւազ. Մրգային օղիներ պատրաստում են թէ՛ այն գիւղերում, որտեղ խաղողը չի հասունանում (օրինակ՝ Մարտիրոսում), թէ՛ այնտեղ, որտեղ միրգն առատ է եւ տարի է լինում, «որ շատ ա լինում [բերքը], ժողովուրդը մնում ա ձեռին շիւար, ուղած-չուղած քաշում ա [օղի], որ չփչանայ»: Բոլոր գինեգործներն էլ միանշանակ այն կարծիքին են, որ լաւագոյնը խաղողից պատրաստուած օղին է՝ առաջին հերթին խաղողի բարձր չաքարայնութեան պատճառով (եւ չաքարաւազի անհրաժեշտութիւնը վերանում է), սակայն գտնում են, որ մրգային օղիներն էլ, ճիշտ մշակելու պարագայում, բաւականին յաջող են ստացւում: Խնդիրն այն է, որ համեմատաբար ցածր չաքարայնութեան պարագայում միրգը՝ որպէս օղու հումք, շատ է օգտագործւում: Ոչ քիչ դէպքերում՝ խմորման գործընթացն արագացնելու նպատակով, մրգային հումքին չաքարաւազ են աւելացնում, ինչն էլ աղդում է ստացուած օղու որակին՝ օղին դառնում է քանակով շատ, սակայն որակապէս ոչ այնքան յաջող: Առանց չաքարաւազի մրգային օղին ունենում է բաւականին բարձր ինքնարժէք եւ շուկայում ոչ մրցունակ, ուստի եւ դառնում է առաւելապէս ներընտանեկան օգտագործման:

Նախ տեսնենք, թէ ինչպէս են մարդիկ բնութագրում մրգային օղիների հումքը: Սկսենք շրորից: Մարտիրոսի խալաթ Սողոմոնեանը, ում այգում շրորը հասունանում է օգոստոսի կէսերին, գտնում է, որ «ամենալաւ օղին՝ խաղողի օղից լաւը, դա շրորի օղին ա: Ընտիր օղի ա: Մարդիկ կան, որ շրորի վրայ պեսոկ<sup>19</sup> են լցնում, որ շատ արագ քաշեն: Վերջը՝ գլիւկոզան ա չէ՞՞ փոխւում սպիրտի: Ըիշտ ա, պեսոկի

պարագայում օղին աւելի շատ ա գալիս, բայց ես ոչ մի անգամ պեսոկ չեմ խառնում շրորին: Եթէ ժամանակ ա լինում, սպորտով ջարդում եմ: Մալիրովաննի<sup>20</sup> տաղի<sup>21</sup> մէջ: Բայց էս վերջերը ընդհանրապէս չեմ էլ ջարդում: Ինքը որ լցնում ես, մի երեք օր յետոյ ինքը փափկում ա, մի հատ էլ փետով խառնում ես՝ լիկում ա: Լուանալ չկայ՝ թափ եմ տալիս, բերում-լցնում եմ: Մեկ էլ տեսար ինքը պղպշակ տուեց-տուեց-տուեց՝ հասունանում ա էն աստիճանի, որ փուլը սկզբից հելնում ա վերեւ: Յետոյ էդ փուլը որ նստում ա, մաքուր ջուր ա դուրս գալի վրեն: Զուլալում ա: Հէնց դուլալում ա՝ արդէն հասած ա լինում [մօտ 10 օրուայ մէջ]: Էդ հասածը՝ խառնած վիճակով, լցնում եմ զաւոդը<sup>22</sup> սովորական թորման ձեւ ա էլի»:

Արփեցի Էդուարդ Վարդանեանը մի քանի շրորի ծառեր ունի, որոնցից գրեթէ իւրաքանչիւրը 2015 թ. շուրջ 500 կգ բերք է տուել: Նա եւ իր տղաները հասունացած շրորը հաւաքում են այնպէս, որ հետը չոր տերեւ, ճիւղեր չլինեն, ապա լցնում են մետաղական կամ կապրոնէ բոջկանների մէջ: Երբ շրորը լիկում է, այն մաս-մաս մաղում են, որպէսզի փուլը մէջ անգամ մեկ հատ կուտ չմնայ, «որովհետեւ կուտը փայտային յատկութիւն ունի, պարտադիր դառնացնում ա: Ու էդ դառնահամը օղու մէջ զգացւում ա»: Բոջկայի միջի 90 կգ շրորին աւելացւում է մօտ 90-100 լիտր սովորական, աղբիւրի ջուր: Բոջկայում «իւրան [զանգուածին՝ փուլին] աշխատելու տեղ էլ ենք թողնում՝ եռալու [խմորուելու] պրոցեսում ինքը բարձրանում ա: Դրանից յետոյ իրա խառնելու պրոցեսն ա: Երբ ինքը սկսում ա աշխատել՝ իրա եռման պրոցեսի մէջ, իրան պէտք ա աւելի շատ խառ-

19 Песок, բառացի՝ ասագ: Այստեղ օգտագործում է сахарный песок – շաքարաւազ իմաստով:

20 Эмалированные, էմալապատ:

21 Таз, թաս:

22 Завод, բառացի՝ գործարան: Այստեղ օգտագործում է օղեթորման սարքի իմաստով:



նել: Ինչքան շատ խառնես, ինչքան շատ գազ դուրս գայ իրա մէջից, ինչքան աւելորդ մասերը դուրս գայ՝ էնքան յետագայում որակը բարձր ա ստացւում: Փայտով ենք խառնում, օրը մինիմում 4-5 անգամ»: Շլորի խմորումը օգոստոս ամսին տեւում է մօտ 10 օր, աշնանը՝ մօտ 20 օր: Մալիչկացի Ալեքսան Կոստանեանի այգու «չլորը՝ մեր հին պապենական սորտերն են՝ վայրագ ենք ասում: Դէ վայրագների մէջն էլ ընտիրը կայ: Եթէ քաղցր չլոր ի՞նչ օղին շատ ա տալի, եթէ չէ՝ պեսովը պիտի զօռ անես, որ օղի լինի»: Նա նոյնպէս փորձում է չլորի կորիզը հանել:

Բաւականին յարգի է նաեւ ծիրանի օղին: Կան ծիրանի տեսակներ, որոնք բնականից շատ քաղցր են եւ խմորման համար չաքարաւազի աւելացում չեն պահանջում: Դրանցից են, մասնաւորապէս, Վայոց ձորում աճող «աղջանաբաղը» եւ «թափարգան»: Այդ իմաստով բնութագրական է հետեւեալ պատմութիւնը, որով կիսով եւ Եղեգնաձորի շրջանի նախկին դատախազներից մեկը: Ծիշտ է, այն օղուն չի վերաբերւում, սակայն վկայում է ծիրանի քաղցրութեան աստիճանի մասին: Տարիներ առաջ Եղեգնաձորի պահածոների գործարանի կոմպոտի<sup>23</sup> արտադրամասի պետին մեղադրանք է առաջադրւում, որ նա «10 մեշոկ<sup>24</sup> պեսով ի «կերել» [գողացել] էդ կամպոտների վրայ ու քաղցրութիւնը չի ապահովել»: Դատախազը նշանակում է փորձաքննութիւն, որը ցոյց է տալիս, «որ չաքարը տեղն ա, ամեն ինչը կարգին ա, հետեւաբար գրած դիմումը, որ 10 մեշոկ պեսով ա «կերել»՝ չի համապատասխանում իրականութեանը: Յետոյ էլ պարզեցի, որ համ պեսովն է «կերել», համ էլ թափարգա ծիրաններից ա կամպոտը սարքել: Այսինքն՝ քաղցրութիւնը պաշտպանել ա ի

հաշիւ ծիրանների այդ սորտի քաղցր լինելով»: Մալիչկացի օղեգործը նմանատիպ պատճառաբանութիւն է բերում. «ես չեմ խմում [ծիրանի օղի]՝ խմես, ոնց որ ծիրանի ջեմով զակուսկի<sup>25</sup> արած լինես՝ համը տալիս ա, ոնց էլ որ քաշում են»:

Թթի մաքուր օղու պատրաստման հարցում խաղողի օղու յարգն իմացողներն որոշ թերահաւատութիւններ են յայտնում: Նրանցից մեկի ձեւակերպմամբ, «մեր գիւղում [Մալիչկայ] թթից շատ քիչ են քաշում օղի: Եթէ քաշում են, ապա սպասում են, որ քաղցրանայ՝ դա լինում է յունիսի 20-ի կողմերը: Որ քաղցրանում ա, գոյնը դառնում ա մանուշակագոյն: Ծիշտ ա, ասում են, թէ թթի օղին բուժիչ ի, առողջարար ի, բայց հիմա մաքուր թթի օղի գոյութիւն չունի: Պեսովն ա խօսում: 100 կգ թութը դնես քաշես, կը լինի 10 լիտր օղի: Թոյլ օղի: Պտի անպայման երկրորդ անգամը քաշես: Երկրորդ անգամն էլ քաշես՝ կը լինի հազիւ 5 լիտր իսկական թթի օղի: 5 լիտրի համար էդքան աշխատանք ինչ պէտք ա անել: Բայց 100 կգ թթին լցնում ա մի 20-30 կգ պեսով, իրան [օղի թորողին] ձեռ ա տալիս՝ ամէն կգ-ին 1-1.5 լիտր օղի ա ստանում: Առումաւոր, հա՛, կա՛յ, թթի համը տալիս ա, էլի»: Մեկ այլ մալիչկացու՝ փոխգիւղապետ Յովիկ Մնացականեանի համոզմամբ, «Քարահունջի<sup>26</sup> օղին՝ թթից օղի՝ էտի աբսուրդ ա: 100 կգ-ից մի 3-4 լիտր ա լինելու: Տեսել եմ: Թութը չորացնում են, բերում լցնում են բոջկեն, պեսով լցնում են վրեն: Լցրի՞ն 20 կգ պեսով՝ կը ստանան 25 լիտր արաղ: Էդ ա: Էդ թթից էդքան օղի ո՞նց էլաւ, որ էդքան էլ գոռացնելով ծախում են ու չի էլ պրծնում»:

23 Компот, եփման ճանապարհով պատրաստում մրգահիւթ:

24 Мешок, պարկ (25-50 կգ տարողութեան):

25 Закуска, բառացի՝ Գախաւտեաւ, խորտիկ: Այստեղ օգտագործում է այն իմաստով, որ սովորաբար օղի խմելուց յետոյ մի բան են ուտում (закусывать):

26 Քարահունջ, գիւղ Սիւնիքի մարզում, Սիսիանի տարածաշրջանում: Յայտնի է իր թթի օղիով:



Շիրի օղու մասնագետի դիտարկմամբ, «թթի օղին լաւ օղի ի, պոռոտո»<sup>27</sup> դժուար ա խմելը»:

Խնձորի օղի բաւականին շատ են պատրաստում խնձորով առատ Մարտիրոսում: Դեղաբոյսերի մասնագետ, նաեւ օղեգործ Նորայր Մանուկեանը, քաջատեղեակ լինելով, որ խնձորի օղին շատ յարգի է մանաւանդ Իսպանիայում, նոյնիսկ ձեւակերպել է իրենց գիւղի խնձորի օղու բրենդային անուանումը՝ «մարտիրոսի կալուադոս»: Տեղի որոշ օղեգործներ այն պատրաստում են ամռանը «ձմռանով» [ուշահաս], դեռեւս թթու խնձորից: Արփեցի էդուարդ Վարդանեանը պատմում է, թէ ինչպէս գերմանացի տուրիստը, համեսելով խնձորի օղին, պարզապէս շիշը վերցրեց խմողների ձեռքից, դրեց իր պայուսակը, «թէ պիտի տանեմ Գերմանիա»: Մեկ այլ օղեգործի (խաղողի օղու սիրահար) դիտարկմամբ, «խնձորին՝ մեր պայմաններում, մեկին մեկ պէտք ա պեսոկ լցնես, որ օղի տա: Որ հաշուես՝ թանկ չի, բայց դէ խնձորի համն ուրիշ ա, էլի»: Նոյնն է պնդում մալիշկացի օղեգործը. «պեսոկը լցնում են խնձորի վրեն՝ դրանք առանց պեսոկի հիւթ չեն տալիս: 10 կգ պեսոկ լցնէիր՝ 10 լիտր օղի կը թորէիր: Խնձորը ինչքան էլ քացր լինի, միեւնոյն է, առանց պեսոկի չես կարող օղի թորելու համար նախապատրաստես: Պեսոկը որ լցնում ես, մեկին մեկ ստանում ես»:

էդուարդ Վարդանեանն ու իր որդիները տարիներ շարունակ իրականացնում են դեղաբոյսերի ու տարաբնոյթ մրգի մեծ ծաւալներով մթերում: Մի անգամ նրանց պատուիրում են մեծ քանակութեամբ խնձորի եւ վայրի տանձի (որը Վայոց ձորում յայտնի է «քոտսիկ» անունով, այլ վայրերում՝ «պանդա», «քոլի տանձ») հաւաքում: Նրանք գնում, նաեւ հաւաքում են

ամեն մի մրգից մի քանի տոննա եւ կուտակում իրենց տան բաւում: Սակայն ինչ-ինչ պատճառներով գործարանը ուշացնում է դրանց տեղափոխումը, իսկ հաւաքում միրգը «արդեն տակից հիւթը դուրս ա գալիս»: Եւ ստիպուած Վարդանեանները ձեռնարկում են դրանցից օղի թորելը: Սակայն վայրի տանձը «էնքան աւելացաւ, որ փռեցինք, դարձրեցինք չիր: Յաջորդ տարուայ դարնանը, երբ [խնձորի եւ վայրի տանձի օղիների] բոչկեքը դատարկուեցին, չիրը լցրեցինք բոչկաները: Ու հասկացանք, որ սրա մէջ փո՛ղ կայ: Ջրից է՛լ աւելի լաւ օղի է ստացւում, ճիշտ է քանակը մի քիչ քիչ է լինում: Համային որակները փոխւում ա: Մինչեւ խմորման հասցնելը, ջրի մէջ մի թեթեւ թերխաշ ենք անում՝ մի քիչ եռացնում ենք, որպէսզի ինքը փափկի: Նոր դրանից յետոյ լցնում ենք բոչկեքի մէջ, յետոյ որոշակի քանակով պեսոկ ենք տալիս, որ ինքը սկսի իրա խմորման պրոցեսը, ու հետը սկսում ենք աշխատել օրեկան մի քանի անգամ: Պարտադիր խառնելով իրան, պարտադիր բերանը կապելով, ճանճերին քշելով, մինչեւ թորման ստադիային հասնելը»:

Մասուրի օղու պարագայում նոյնպէս օգնութեան է գալիս շաքարաւազը: Էդուարդ Վարդանեանը պատմում է. «մասուրի օղու ինքնարժէքը բարձր է: Հաւաքում ենք դաշտից, ընտրում ենք հասունացածը: Մասուրի շաքարայնութիւնը շատ ցածր է՝ մաքսիմում 0.4°: Իսկ օղի թորելու համար մինչեւ 20°-22° պիտի պահուի [լինի]: Խմորումը ապահովում ենք շաքարով: Մենք 22° չհասցրեցինք, 12° հասաւ, դրանից աւել մենք չխառնեցինք [շաքար]: Օգտագործել ենք մօտ 70 կգ չոր մասուր, ստացել ենք 22 լիտր օղի, 4 լիտրը խմուեց, 16-17 լիտրը տարանք տուն: 10 կգ թաց մասուրից ստացւում է 4 կգ չոր մասուր»: Նմանատիպ փորձառութիւնն ունի նաեւ Արենիի շուկայի բազմամեայ վաճառող տկն. Կիման. «մասուրը միակ

27 Просто, այստեղ՝ «պարզապէս» իմաստով:



միրգն ա, որ մէջը շաքար չունի: Մի տուկոս էլ չունի: Մասուերին որ պեսուկ չտաս, խմորում չի առաջանայ: Կը թթուի, բայց նրանից սպիրտ դուրս չի գայ: Մասուերին պիտի տաս [պեսուկ], որ վերցնես [օղի]: Ես էլ եմ ծախում: Ես անցեալ տարի մի հարսիս քեռիին ասեցի, 30 կգ մասուեր, 5 կգ պեսուկ, դրոժ, յետոյ մի քիչ էլ արաղ աւելացրեց, որ խմորումը արագանայ, քեասար սարքեց, շատ լաւ էղաւ, ես էլ ծախեցի: Լաւ արոմատ ունի»:

Վերոբերեալ երկու օրինակներում էլ նշւում է շաքարաւազի զգալի դերը: Նոյն միտքը շատ աւելի կարճ ու բովանդակալից է բնութագրել ռինդեցի Արտաւազդ Մկրտչեանը. «մասուերից ո՞վ ա տեսել արաղ: Պեսուկ ա»:

Ահա այս պատճառով է, որ ոչ քիչ դէպքերում ոչ թէ օղին թորում են մասուերից, այլ արդէն իսկ պատրաստի օղուն մասուերի թուրմի աւելացմամբ մասուերի բոյր են տալիս: Նման գործունէութեամբ է զբաղւում, օրինակ, մարտիրոսցի Նորայր Մանուկեանը: Նա պատմում է. «սեւ մասուերը աւելի հարուստ է վիտամիններով, քան թէ կարմիր մասուերը: Եթէ մի քիչ գցես արաղի մէջ՝ դառնում ա վարդագոյն: Հա՛մ արոմատ ես տալիս՝ խմելուց չես զգում, որ օղի ես խմում, հա՛մ էլ, ոնց էլ չլինի, օգտակար է: Համը, հոտը ուրիշ ա դառնում: Շատ տներում կը հանդիպես, բայց չէի ասի, թէ ընդունուած է: Հաճելի է: Չոր-չոր գցում ես մասուերը, մի շաքարթ, 10 օր կը մնայ, մինչեւ գոյն կը տայ: Էդ էլ իմ իմպրովիզացիան ա: Ես մի երկու տեղ հանդիպել, լսել եմ, փորձել եմ, դուրս եկել է: Խմելուց էլ չես զգում [որ օղի է]»: Նորայրը շարունակում է. «բոլոր քաշած արաղները սպիրտակ են լինում: Յետո՛յ են դրանց արոմատիզատորներով գոյն տալիս: Ես գնում եմ նորմալ «Ռոյալ» սպիրտները, դրանցից ես ջրով օղի եմ բացում, որ մէջը եթերաիւղեր չլինեն: Սարքում եմ իմ հա-

մար: Որոշակի տեխնոլոգիայով: Ես կարող եմ մի քիչ էլ խաբել մեկին, ասելով, թէ մասուերի արաղ ա: Ու շատ մարդ հաւատում է, ասելով, թէ իսկապէս մասուերի արաղ էր: Ու թանկ հաճոյք է, որովհետեւ թանկ սպիրտներից է «Ռոյալը»»: Մեկ այլ մարտիրոսցի օղեգործ, որ նոյնպէս տեղեակ է պոպոքի միջուկով կամ սեւ մասուերով «գոյն տալուն», նկատում է, որ «ցանկացած գոյն լեարդը չի ընդունում: Իբր թէ ասորտի են սարքում՝ բայց որակը ընկնում ա»:

Մինչդեռ տնական օղու իրական գնահատողները գիտեն, որ «մրգից քաշած արաղները [որակը] հոտով չեն որոշում, մեծ մասամբ խմելուց յետոյ պիտի զգաս: Հոտով արաղը խմելուց յետոյ չէ՛ս զգում: Բայց սկզբից որ տալիս ես բերանդ, ոնց որ դեղձ ես ուտում, ծիրան ես ուտում, մալինայ ես ուտում: Բայց յետոյ տնականը [տուեալ համատեքստում՝ իսկականը, բրենդայինը] որ խմում ես, հոտը շատ լաւ գալիս ա, բայց խմելուց յետոյ կոկորդուսդ կամաւաաց պիտի զգաս»: Տկն. Կիմայի դիտարկմամբ, «ապրանքը ծախւում ա, կարելի ա ասել, համարեա ըստ տարիքի: Գինու ու արաղի համար եմ ասում: Զահեկները առումատնի արաղ են տանում խմում: Տալիս ես էն իսկականը, յետ են գալիս ասում են, թէ էն ի՛նչ տուեցիր, բանի պէտք չէր: Գործարաններն էլ են տենց անում [արոմատ են տալիս], որ ասես թէ բնական է՝ սուտ կը լինի: Ուղղակի լաբորատոր ձեւով սպիրտը, ջուրը, գոյնը՝ ամեն ինչ քցում են, սարքում են: Մի լիտր սպիրտից իննը լիտր բացում են, սարքում են: Ու գոյն են տալիս: Մի տեսակ քիմիական հոտ է գալից էդ արաղներից: Իսկ էս արոմատը որ տալիս ես, խմում ես, շատ հաճելի ա»: Խալաթ Սողոմոնեանը, սակայն, այլ կարծիքի է. «Կայ որ միրգը ունեն, քաշում են 20°, մի երկու լիտր էլ սպիրտ են խառնում մէջը, անում են 45°, հոտը քաշում ես՝ քաշած արաղ ա, էլի: Զեղի [փլուշի] հոտը գալիս ա: Ու ծախում



են: Այսինքն՝ բիզնես են անում: Էն մարդն ա անում, ով որ ծախում ա: Դրանք տենց բաներ անում են»:

Ինչպես նկատուեց, մրգային օղիների պատրաստման ժամանակ բաւականին յաճախ օգտագործւում է շաքարաւազ: Ինչպէս պնդում են մեր բանասացներից ոմանք, հէնց դա էլ մրգային օղիների (բացի խաղողից) առանձնայատկութիւններից մեկն է: Եթէ որոշ օղեգործներ օգտագործում են համեմատաբար քիչ շաքարաւազ՝ նպատակ ունենալով պարզապէս նպաստել խմորման պրոցեսին, ապա միւսներն օգտագործում են բաւականին շատ շաքարաւազ՝ շատ օղի, հետեւաբար եւ բարձր եկամուտ ստանալու միտումով: Մարտիրոսի օղեգործը պատմում է. «Ծախելու համար որ անում են՝ պեսոկը շատ են օգտագործում: Մեշոկներով: Մի մեշոկ պեսոկ որ տաս՝ 30-40 լիտր աւել օղի կը ստանաս: Բայց կարող ա իրանց խմելու համար առանձին են անում»:

Օղի թորելը. «արաղի գաւոդ» կամ «գաւառա». Երբ օղու փլուշը հասունանում է մետաղական կամ կապրոնէ բոչկաներում, գալիս է թորելու («քաշելու») հերթը: Օղու թորումն իրականացւում է համապատասխան սարքով, որը Վայոց ձորի գիւղերում կոչուել է եւ ներկայումս էլ կոչւում է «զաւոդ» (Մալիշկայում օգտագործում են «զաւադա» ձեւը), որը, ինչպէս վերը նշեցինք, ռուսերեն բառ է եւ թարգմանաբար նշանակում է «գործարան»: Բնութագրական է այս անուան հետ կապուած մի պատմութիւն: Խորհրդային տարիներին Ռուսաստան արտագնայ աշխատանքի մեկնած մի վայոցձորցի օղեգործ իր ծանօթների շրջապատում պատմել է, թէ ինքը գիւղում «զաւոդ» ունի: Լուրը հասել է տեղի պետանվտանգութեան աշխատակիցներին եւ նրանք իրենց հայաստանեան գործընկերոջն ուղարկել են այդ մարդու

հայրենի գիւղը ճշտելու, թէ նա իրօք կապիտալիստ գործարանատէր է:

Օղու թորման սարքերի (*distillator/ distillation of alcohol, самогонный аппарат*) մասին առաջին գրաւոր տեղեկութիւնները վերաբերում են 12-րդ դարին: Դժուար է ասել, թէ երբ է այն յայտնուել Հայաստանում: Յամենայն դէպս, առնուազն մինչեւ 20-րդ դարի կէսերը դրանց կաւէ տարբերակները դեռեւս օգտագործւում էին նաեւ Վայոց ձորի որոշ գիւղերում: Այսօր տարածաշրջանի գիւղերում օգտագործում են հիմնականում չժանգոտող պողպատից եւ պղնձից պատրաստուած օղեթորման սարքեր: Ընդ որում, դրանք այնքան էլ շատ չեն, այսինքն՝ ոչ ամեն օղեգործ ունի դրանցից: Որպէս կանոն, դրանք ժամանակաւոր օգտագործման համար վերցւում են հարազատներից, բարեկամներից, ընկերներից, հարեւաններից եւ փոխարէնը, որպէս կանոն, մինչեւ մեկ լիտր նոր թորած օղի են տալիս սարքի տիրոջը:

Խաղողի եւ մրգային միւս օղիները լաւորակ են համարւում կրկնակի թորում անցնելու պարագայում: Գործընթացը բոլոր օղիների համար գրեթէ նոյնական է. առաջին թորումից («առաջին բերան») յետոյ ստացուած օղին լինում է ցածր աստիճանի՝ 25°-30°, դրա համար այն թորում են երկրորդ անգամ («երկրորդ բերան»), որի դէպքում աստիճանը բարձրանում է մինչեւ 75°-80°, երբեմն՝ աւելի քիչ՝ 60°-65°: Երբ նոր պատրաստուած օղին սկսում է հովանալ՝ եւս մօտ 5° կորցնում է: Ստացուած օղուն խառնում են կամ թորած կամ աղբիւրի սառը ջուր, եւ աստիճանը իջեցնում մինչեւ 40°-45°-50°-52°-55°-58°՝ նայած պատրաստողի ցանկութեան: Ընդ որում, երկրորդ անգամ թորելուց՝ ֆիլտրացման (եթերային իւղերը հանելու) նպատակով, դազանի մէջ կաթ են լցնում՝ մօտաւորապէս 30 լիտրին մեկ լիտր հաշուարկով կամ



փլուզի եռալուց ձեւաւորուած գոլորշու անցկացման ձողի մէջ օգտագործում են ակտիւ ածուխ կամ գարու ծղօտ:

Կայ մեկ այլ տարբերակ եւս, որին դիմում է մալիշկացի Պարոյր Բաբայեանը: Առաջին անգամ թորելուց, երբ օդին գալիս է  $80^{\circ}-90^{\circ}$ , նա սպասում է, մինչեւ աստիճանը իջնի  $47^{\circ}-48^{\circ}$ -ի եւ առանձնացնում է այդ զանգուածը, որի միջին սպիրտայնութիւնը կազմում է  $60^{\circ}-65^{\circ}$ : Օդին շարունակում է գալ եւ  $48^{\circ}$ -ից իջնում է մինչեւ  $20^{\circ}$ , եւ այդ «թոյլ» օդին առանձնացնում է մեկ այլ տարայի մէջ եւ սրա միջին սպիրտայնութիւնը կազմում է  $32^{\circ}$ : Այս կերպ հաւաքուած «թոյլ» օդին թորում է երկրորդ անգամ եւ աւելացնում է առաջին, «ուժեղ» օդու բաժնին: Այս ճանապարհով, օրինակ, մեկ տոննա խաղողից ստացւում է 160 լիտր մաքուր օդի, որի աստիճանը, ցանկութեան դէպքում, կարելի է իջեցնել թորած ջրով մինչեւ  $50^{\circ}-52^{\circ}-55^{\circ}$ :

Ղազանի միջի փլուզը/ջեջը եռացնելու աւանդական եղանակը օջախի կամ թոնրի օգտագործմամբ է, երբ վառելիք են ծառայում աթարը, փթիրը, խաղողի չորացած ճիւղերը, ցախը: Վերջերս սկսել են առաւելութիւնը տալ գազին, որը հաւասարաչափ է տաքացնում տարան: Մարտիրոսի օղեգործներից մեկը պատուիրել է անգամ էլեկտրականութեամբ աշխատող օղեթորման սարք: Արփեցի էդուարդ Վարդանեանի պատմելով, «եթէ փայտ ենք վառում՝ ծուխ կայ, եթէ գազ՝ [ծուխ] չկայ: Եթէ ցուցադրական լինի՝ միանշանակ կարելի է փայտով-ցախով վառել, որ մարդիկ տեսնեն: Մի հիւր էր եկել, տեսաւ գազով եմ անում թորելը, ասաց «ախր պիտի ծուխը մէջը մտնի»: Բայց չէ՞ որ հերմետիկ փակուած է [ղազանը], ինչպե՞ս կարող է ծուխը մտնի մէջը: Խօսք է՝ ասում են: Իբր թէ այդ կերպ աւելի բնական է: Բայց մեր հեշտութեան համար մենք գազով ենք թորում: Եւ մաքուր ա ինքը:

Փայտով թորելու էֆեկտն այն է, որ արդէն առաջացած կրակի մէջ մի քիչ կարտոշկա ես գցում: Շատ հետաքրքիր պրոցես ա»: Գազով թորելու պարագայում օջախ է ծառայում մեքենայի «բանդաժ»<sup>28</sup>, որի ներսում տաքութիւնն այնքան բարձր է լինում, որ կրկին յարմար է կարտոֆիլ խորովելու համար:

Մալիշկայում շատերը գիտեն իրենց համագիւղացի, Եղեգնաձորի շրջանի նախկին դատախազ Ռոբերտ Այվազեանի պատմութիւնը՝ օդու թորման հետ կապուած: Ահա թէ ինչպէս է այն ներկայացնում փոխգիւղապետ Յովիկ Մնացականեանը. «մարդ կայ, իր տան համար խաղողի օդին երեք բերան ա քաշում, զգում ես, որ օդի ա: «Դատախազն» ա տենց անում: Հիմի թոշակի ա, կլիչկեն»<sup>29</sup> մնացել ա «դատախազ»: Մի երեք շրջան Եղեգնաձորում, Վայքում, Արտաշատում դատախազ ա եղել: Լաւ մարդ ա էղել: Գորբաչովի վախտ, որ օդի թորելը վերացրել էին,<sup>30</sup> մեր գիւղում պրոբլեմ չի եղել [մալիշկացի է]: Ինքն էլ էնպիսի դատախազ էր, որ եթէ գիւղի մասին միլիցիա զանգէին, սկզբից իրան պէտք ա զեկուցէին: Զանգում են, թէ բա էս ինչը օդի ա քաշում, ճամփի միջին: Հա, իրօք, [մալիշկացիները] [օղեթորման սարքը] հանում դնում էին ճամփի բերանը, քաշում էին: Միլիցեքին ասում ա, թէ ճշտէք, թէ զանգողն ով ա, գնացէք դրանց տունը լրիւ խուզարկէք, 100 դրամ տնական օդի էլ գտնէք, հետը վերցրէք, բերէք էստեղ: Գալիս բռնում են, էդ մարդը, «ախր ես ուրիշ բան եմ ասել...»: Ասում են, թէ դու էսքան օդի ունես, «զաւոդն» էլ ունես, ուրեմն դու՛ ինքդ քաշում ես, հարեւանին ինչի՞ ես ծախել [մատնել]:

28 Бандаж, արտոմքեմայի ակների պողպատից պատրաստուած մետաղական գօտի:

29 Ключка, մականուն:

30 Նկատի ունի ԽՍՀՄ ԿԿ գլխաւոր քարտուղար Միխայիլ Գորբաչովի 1985-1990 թթ. ձեռնարկած հակաակոհողային արշաւը:



Հիմա էդ դատախազը թոշակի ա անցել, սեփական այգի ունի, խաղողն էլ մշակում ա, ինքը իրա խմելու համար օղի ա քաշում, խմում, տարի ա լինում՝ իրեք բերան ա քաշում: Յետոյ ինչ քաշում ա՝ ուրիշ ջուր չի խառնում: Մոզում աղբիւր կայ էլի, մեծ աղբիւր, շատ ջուր ա դուրս գալիս, էդ ջրից ա յատուկ բերում-լցնում, դրա մէջ եռուն ա պակաս, երկաթային մասն ա պակաս, ինչն ա պակաս [բայց շատ լաւ օղի ա ստացւում]:»:

Ռոբերտ Այվազեանն այս պատմութեամբ նոյնպէս հպարտանում է: Ընդ որում, համագիւղացիներին «ծախող» մարդուն նախատելիս, դատախազի բերած փաստարկները եղել են ոչ թէ բարոյականութեան, այլ ծէսի եւ սոցիալական դժուարութիւնների ոլորտից. «ասի Հիմա գերեզմանոց ես գնում, օղի չես կարանում առնես, կառնողկա՞ պիտի վերցնես հետդ: Օղիով են մարդիկ գնում գերեզմանոց. գիւղ տեղ ա, փող չունեն մարդիկ, որ փեջատնի<sup>31</sup> օղի առնեն: Կամ էդքան ժողովրդին [հոգեհացի ժամանակ] պեջատնի օղիով ո՞նց կարան ապահովել էդ մարդիկ: Վերջը, այ տենց, ծախողներին սկսեցի պատժել, ժողովուրդը սկսեց [տնական օղի] քաշել, մինչեւ Հիմա էլ քաշում ա [ծիծաղում է]:»:

Օղու կեանքը «գաւոռից» լետոյ. Տարուայ կտրուածքով «դատախազը» մօտ 140 լիտր խաղողի օղի է թորում, ընդ որում՝ ինքն իր օղին չի խմում. «որովհետեւ սարթ ա, թունդ ա: Վառում ա: Դրա համար էլ չեմ խմում: Չեմ էլ թուլացնում, որ հեղինակութիւնը [չընկնի], որ չասեն, թէ «դատախազի արաղը» բռակ<sup>32</sup> ա: 50°-52° [թնդութեան] եմ սարքում: Լաւ ա, էլի, իսկականն ա: «Դատախազական օղի» ա: Եթէ

թուլացնեմ, ախր էֆեկտը արդէն կորում ա, յետոյ էլ պատահական մարդ որ խմի, կ'ասի էնքան էլ լաւը չի: Դրա համար էլ չեմ թուլացնում: Փեջատնի եմ խմում, վերջացաւ»: Իմ այն հարցին, թէ հապա ինչպէ՞ս է ծախսւում այդքան շատ օղին, «դատախազը» արձագանքում է. «Այ սենց ընկերները նստես են, խմես են: Ուղարկում եմ Երեւան՝ միլիոն ընկեր ունեմ՝ կուրսեցիներ, նախկին կուլեգաներ, բարեկամներ: Ուղարկում եմ, գալիս են տանում են Ղափանից, Գորիսից, Երեւանից, որտեղից ասես [ժպտալով, ծիծաղելով է պատմում, ներքուստ հպարտութեամբ, որ իր օղին գնահատւում է]: Պրեստիժի հարց ա, իմ [օղու] գուադուսը<sup>33</sup> չպիտի պակսի»:

Եւ իրօք, թէ՛ օղի թորելը, թէ՛ օղի խմելը նշանակալի սոցիալական գործառնություններ ունեն: Դրանք սկսւում են «գաւոռը» փոխարինաբար տալուց եւ շարունակւում են խմիչքի «ծնունդը» նշելով: Ամենուրեք շեշտւում էր, որ օղի թորողների տանը խնջոյք է լինում, որին կարող են ներկայ լինել թէ՛ ծանօթներ, թէ՛ անծանօթներ. «էդ օրը բակում սեղան ենք դնում, բոլոր անցորդներին, հարեւաններին հրաւիրում ենք, գալիս են օղի են խմում»: Բոլորի տրամադրութիւնը բարձր է շնորհիւ նորածին օղու համեստման, որին ուղեկցում են խորովածը կամ օջախի/«բանդածի» մէջ եփած կարտոֆիլը: Էդուարդ Վարդանեանի ներկայացմամբ, «հետաքրքիր պահը թորելն է: Ոչ մեկը մենակ օղի չի թորում: Պարտադիր ընկերներ են հաւաքւում, հարեւաններ: Դա տօնի նման ա, էլի: Միս են խորովում: Հաւաքւում են, զրուցում: Շատ չեն խմում, բայց մեկ-երկու բաժակից իրենց լաւ են զգում: Յետոյ՝ անձրեւ կը լինի, կարկուտ կը լինի՝ ոչ մի նշանակութիւն չունի, պիտի մինչեւ վերջ գնայ [թորման պրոցեսը]: Չես կարա կիսատ թողնես: Առաւօտից իրիկուն՝ մի

31 Печатный, բառացի՝ «կնքում, կնիքով»: Այստեղ՝ «պետութեան կողմից արտադրում, գործարանային օղի» իմաստով:

32 Брак, брокованный, խտան:

33 Градус, այստեղ՝ օղու թնդութեան աստիճան:



քանի օր: ... Խմելը՝ երկրորդ թորումից: Առաջին թորման ժամանակ չի կարելի խմել: Լինում է, որ ամբողջ շաբաթուայ մէջ հաւաքում էինք առաջին անգամ թորուածները, ու շաբաթուայ վերջին երկրորդ անգամ էինք թորում («թափ անել»), ու նաեւ քէֆն էինք անում: Ընկերներով, բարեկամներով: Ու էդ մի օրն էր, էլի՛ ամբողջ շաբաթ մարդ ոչ մի կում չի խմում, էդ կիրակի օրն են խմում: Արեւելիք մտցրին»: Ընդ որում, ամեն հիւր գնացողը մի բան՝ միս, թթու, պէտք է հետը բերի: Նոյն տպաւորութիւններն են նաեւ մեկ այլ բանասացի մօտ. «Ամենահետաքրքիր պահը էն է, որ [օղու թորումն աւարտելուց յետոյ] սեղանի մօտ նստում ենք, դաւում ենք հանում, հորած պանիր, թթու: Կինը. — Նաեւ, երբ արաղը գալիս է, սկսում է կաթալ [օղեթորման սարքի ծորակից]»:

Խալաթ Սողոմոնեանը, ի պատասխան այն հարցին, թէ ինչու՞մն է օղի պատրաստելու հաճոյքը, նկատում է. «Որ ունես: Որ աշխատանքիդ արդիւնքը տեսնում ես: Որ ամեն ինչ իրա տեղն ըլնի»: Եթէ տունը «հիւր կայ՝ շիշը պէտք ա դատարկուի՝ «բոթիլը»<sup>34</sup> դրի, պտի պրծուցի»: Սա շատ ընդունելի նորմ է հայկական խնջոյքների ժամանակ, եւ որպէս հիմնաւորում բերւում է այն փաստարկը, թէ պէտք է տեսնել, թէ «ինչ կայ շիշ տակը», քանի որ «դրսից չի երեւում»:

Վերոբերեալ «որ ամեն ինչ իրա տեղն ըլնի» ձեւակերպումը հէնց այնպէս ասուած խօսք է: Տանը պէտք է միշտ խմիչք լինի, քանի որ տարբեր առիթների դէպքում ուղղակիօրէն առկայ է դրա անհրաժեշտութիւնը: Պատմում է Խալաթը. «Բայց քանի որ ամառուայ վերջն ա, կարող ա տանը արդէն չլինի քաշած օղի: Հա, գիւղում երկու խանութ կայ, բայց կարող ա օղի չունենան: Ես, օրինակ, Վայքից եմ

բերում: Հիմա խոտի [խոտհարքի], բանի սեզոն ա, որ իրար օգնում են, պէտք ա գան, տանը մի կտոր հաց ուտեն, օղին պէտք ա լինի: Շատերը խանութից են առնում, կամ եթէ փող չունեն՝ պարտքով են վերցնում: Ու խանութում օղին պրծնում ա: Ու խանութպանն էլ գիտի՝ էս սեզոնին ինչքան արաղ վերցրին, պարտքով են տանելու, ինքն էլ չի բերում խանութ: Որովհետեւ վճարն ուշանալու ա»: Խմիչքով հիւրասիրելու անհրաժեշտութեան մասին է խօսում նաեւ Ալեքսան Կոստանեանը՝ քիչ այլ բառերով. «... խաղողից ես ստացել եմ գինի եւ օղի, իմ տան հարցերն եմ լուծել՝ մերը հայկական օջախ է, մարդ էկաւ տուն, պիտի պարտադիր արաղով կամ գինիով հիւրասիրես, էդ մեր օրէնքն ա, մեր հայկական տրադիցիան ա: ...Տունը երեք տղամարդ կայ, եկող-գնացող, միշտ պէտք ա օղին լինի: Փողով առնելը [օղին] հեշտ չի: Աստուած չանի հասնենք [օղին] փողով առնելուն»:

Օղի հիւրասիրելը շարունակւում է նաեւ այն նուէր տանելու ձեւով: Մարտիրոսի Թեոս Սարգսեանը պատմում է, թէ «Մենք թորում ենք՝ մեր խմելու, տուն եկած հիւրերին հիւրասիրելու [համար]. իմ օղին շրջապատի ու ընկերների մէջ բրենդի նման մի բան է դարձել: Ուր էլ գնամ, գիտեն որ իմ աւտոյի մէջ օղին կայ: Եթէ երեւան եմ գնում, առնուազն հինգ-վեց հոգու մեկական շիշ կամ մեկական լիտր տանում եմ»: Նման հիմնաւորում բերում է նաեւ Էդուարդ Վարդանեանը. «Երբ մենք սկսեցինք օղի արտադրել, Ելփինից մինչեւ Զանգեզուր գալիս են մեր տուն, տարայ չի մնում լցուած, հա դատարկւում է: Այսինքն, թէ ինչքան ենք արտադրում տարուայ կտրուածքով՝ չեմ կարող ասել: Շատ ենք բաժանում: Թիւ չեմ կարող ասել»:

Օղին պահելու ձեւերը. Վայոց ձորում օղին պահում են նկուղներում, ապակեայ

34 Бутыль, бутылка, ապակեայ շիշ:



10 եւ 20 (23) լիտրանոց տարաներում («շտոպ»): Տնական օդին վայոցճորեան շուկաներում վաճառուում է ոչ-ոգելից խմիչքների կապրոնէ շէերով: Ապակեայ շէերի մէջ լցնելու եւ դրոշմաթուղթ (էտիկետկայ) ամրացնելու աւանդոյթը բացակայում է, քանի որ այդ պարագայում դա կը համարուի բիզնես եւ օղեգործը կը ներգրաւուի հարկային դաշտի մէջ, կը համարուի խոշոր արտադրողների մրցակից, ինչը ցանկալի չէ: Փոխարէնը կարելի է ապակեայ տարաներում լցուած օդին առաջարկել գիւղայցելող տուրիստներին որպէս «ազգային խոհանոց եւ տնական խմիչք» փաթեթի մաս:

Օդու վաճառքի հարցեր. Տանն օգտագործելուց, հարազատներին եւ ընկերներին նուիրելուց զատ տնական օդին նաեւ վաճառուում է: Այն առաջարկուում է գնորդներին տեղական շուկաներում, ցրուում է տարածաշրջանի «օբյեկտներում»<sup>35</sup> եւ ռեստորաններում, երեւանցի ծանօթբարեկամների ցանցի միջոցով վաճառուում է քաղաքաբնակներին, վերջապէս գնորդն է գալիս օղեգործի տուն եւ գնում անմիջապէս տանից: Օդին նաեւ փոխանակութեան միջոց է Գեղարքունիքի եւ Սիւնիքի որոշ շրջանների միջերբ արտադրողների հետ: Երկու անգամ թորած մրգային օդու մեկ լիտրը վաճառուում է շուրջ 2.000-5.000 դրամի սահմաններում. համեմատաբար թանկ եւ վաճառվում ծիրանի, հոնի, դեղձի օդիները:

Գինի, թէ՞ օդի. Գինեգործների եւ օղեգործների հետ զրոյցներում միշտ շօշափուում էր այն հարցը, թէ ի՞նչ եւն այսօր նախընտրում խմել տեղացիները: Ի դարմանս ինձ, շատ յաճախ լսուող ընդհանրական գնահատականը հետեւեալն է. «Մեր գիւղում շատ քիչ են գինի խմում: Մեր մօտ

աւելի շատ արաղ են խմում: Գինի որ բերում են՝ չի ծախուում ստեղ գինին: Մեր գիւղում արաղը գետնին չի մնում, միշտ էլ ծախսուում է» (Մարտիրոս, Խալաթ Սողոմոնեան), «նախկինում գինին աւելի ընդունուած էր: Ասենք՝ հարսանիք էր, գինի էին տալիս հիմնականը: Աստիճանաբար, չգիտեմ ինչ պատճառով, գինին յետ գնաց, օդին աւելի շատ մտաւ կենցաղ: Երեւի թէ 1970-ական թթ. սկզբին» (Արենի, Սերեօթա Սուքիասեան), «Մեր գիւղացիները գինի շատ են օգտագործել: Մեր գիւղի մեծերը միշտ գինի են խմել: Ինձ թւում ա, հիմա աւելի քիչ գինի են խմում, քան թէ առաջներում» (Արենի, Կարապետ Կարապետեան), «Գիւղում շատերը օդի են խմում, գինի քչերն են խմում: Գինի չեն պատրաստել, դրա համար էլ սովորել են օդուն» (Խաչիկ, Վահէ Ներսիսեան), «Մեր պապերը, նաեւ հիմա փոքր եղբայրս, մեծ տղաս՝ առաւօտը խաշին օդու փոխարէն գինի են խմել-խմում: Ժամանակին առաւօտն էին հիմնականում օդի խմում, մնացած ժամանակը՝ գինի, բայց հիմիկուայ երիտասարդութիւնը գինի շատ քիչ են օգտագործում, հիմնականում օդի են խմում: Ինչու՞: Գինին ուղղակի մի քիչ ծանր խմիչք ի: ...Գիւղում հիմնականում արաղ են խմում» (Մալիշկայ, Ալեքսան Կոստանեան): Մալիշկայի ռեստորանատէր Պարոյր Բաբայեանն իր աշխատանքային փորձով նոյնպէս գիտէ, որ գերապատուութիւնը տրուում է օդուն. «Օդի խմողը աւելի շատ է: Գինու հետ կապուած առողջական խնդիրներ կան, գինին ամեն մարդու բան չի: Գինին պիտի մի լիտր խմես, որ քէֆդ տայ, արաղը հրկու-իրեք բաժակ խմում ես՝ քէֆդ տեղն ա արդէն»:

Կարելի ա ասել Աղաւնաձորը «Արենի» գինու հայրենիքն ա, բայց ժողովրդի 90%-ը օդի է խմում: Ոնց որ գինուց կշտացած լինեն աչքները: Էս վերջերս [2016 թ. յունիս-յուլիսին] բանակի քէֆ ենք արել, 15 շիշ գինի էր, 60 շիշ օդի: Է, խմել են 45

35 Հայաստանեան իրականութեան մէջ «օբյեկտ» ասելով նկատի ունեն վաճառքի ոչ մեծ կէտ կամ «հաց ուտելու», սննդի ընդունման ոչ մեծ վայր (փոքր ռեստորան կամ ճաշարան/սրճարան):



շիշ օղի, գինիները միայն բերանն էին բացել՝ 10 լիտրից 5 լիտրը յետ էր եկել [գինին մէջն էր մնացել]: Իմ այն դիտարկմանը, թէ միթէ՞ օղին կամ գինին կուժ-կուժ չեն խմում, արձագանքը միանշանակ էր. «Ա, չէէէ: Տենց բան չկայ [ծիծաղում են]: Կոնեակը կուժ-կուժ խմես՝ հասկացանք, օղու կուժ-կուժը ո՞րն ա: Ես չեմ հանդիպել: Չխկացրին ու գնաց, էլի: Մեր մօտ էլ գինին ո՞վ ա կուժ-կուժ խմում: 200 զրամանոց բաժակը լցնում են ու միանգամից քաշում [խմում]: Շատ հազուադիւս մարդիկ կարող ա գինին կուժ-կուժ խմեն»:

Օղեգործները տարբեր կերպ են բնութագրում իրենց պատրաստած օղիները եւ դրանք խմելը: Խալաթ Սողոմոնեանի կարծիքով, «Ամենալաւ արաղը՝ շլորի արաղը՝ անհամ, անհոտ, լցնում ես, 45 գուղուսի տակ էլ պղպղակ ա տալիս: Ու արեւի ծիածանի սաղ գոյները պղպղակների վրայ կայ:... Լաւ օղու դէպքում յաջորդ օրը գլուխդ չի ցաւում»: Էդուարդ Վարդանեանը հարցը դիտարկում է հացկերոյթի ընդհանուր տրամաբանութեան մէջ. «Գինին վայելքի խմիչք ա, նրան պիտի վայելել: Մենք էլ սովոր ենք, որ մի քիչ գինով նանք, քէֆներս լաւանայ, ուրախանանք՝ իսկ դրան նպաստում ա օղին: Աւելի անվնաս է առողջութեանը, ու նաեւ չափից աւել չես կարայ օգտագործես օղին:... Օղին դանդաղ խմելու կուլտուրան չկայ: Բայց կայ որ բաժակն է փոքր՝ կումի չափ է ստացւում: Ինձ ինչքան էլ լցնեն՝ ես խմում եմ մի կում»։ «Տնակաւ» թէ՞ «փեչատու» օղի. 77-ամեայ նախկին դատախազ, խաղողի օղու սիրահար, մալիշկացի Ռոբերտ Այվազեանը համոզուած է, որ «խակական օղին խաղողից ա լինում: Հասկանում ես: Էդ համեմատաբար նոր բան ա մրգային օղին՝ ոնց որ տանձի վրայ ծիրան պատուաստես: Թթի օղի կար Գորիսից, բայց միւսները չկային: Կար նաեւ գինի՝ Մեղրիում սարքում էին: Մօտաւորապէս [19]84-85 թուերից մրգային օղիները մէջ-

տեղ եկան»: Խնդիրն, իհարկէ, լրացուցիչ ուսումնասիրութեան կարիք ունի: Բանն այն է, որ «Պերեստրոյկայի» քաղաքականութիւնն իր հետ բերեց անյաջող տնտեսական բարեփոխումների մի ամբողջ շղթայ, քանդուեցին տասնամեակներ շարունակ լաւ կամ վատ գործող մեխանիզմները: Այդ թւում նաեւ՝ գիւղատնտեսական արտադրանքի մթերումը: Լուրջ խստացումներ տեղ գտան խմիչքի արտադրութեան եւ վաճառքի հարցերում: Որքան այդ «պայքարը» սրւում էր, այնքան գիւղաբնակները նորանոր միջոցներ էին որոնում եւ գտնում տա՛ն պայմաններում օղի պատրաստելու համար: Իսկ դրա հումքը առկայ էր՝ չնայած խաղողի ցանքատարածութիւնները էապէս պակասեցին, սակայն մրգատու այգիներին ոչինչ չպատահեց: Ու աւելցուկը սկսուեց օգտագործուել «տնական» օղի թորելու համար, ինչն աստիճանաբար լայն ծաւալներ ընդունեց 1990-ականներին, երբ հողը սեփականաշնորհուեց, փողը արժեզրկուեց, ներմուծումը դժուարացաւ եւ մարդիկ ակամայ դէմքով շրջուեցին դէպի իրենց իսկ արտադրանքը:

«Տնակաւ» եւ «փեչատու» օղիների յարաբերակցութեան մասին շատերի գնահատականը խտացուած ձեւով առկայ է Խալաթ Սողոմոնեանի խօսքում. «Մեր Հայաստանի [տնական] արաղը նորմալ արաղ ա: Ախպերս Ռուսաստանից [պետական] արաղ էր բերել՝ բան չէր, բան չէր: Ինձ թւում ա, որ ռուսական արաղների մէջ գիւմեղուր են քցում, որ մարդ խմելուց յետոյ քնի, չակտիւանայ: Լսել եմ, որ քնաբեր բաներ են քցում արաղի մէջ, յատկապէս էփան արաղների պարագայում: Կար ժամանակ, որ փեչատունին միշտ յարգի էր: Ասենք, որ հարսնիք էին անում, քաշած արաղին ստատուսը մի քիչ ցածր էր: Դաժէ<sup>36</sup> սենց էին ասում՝ «ընենց լաւ հարսնիք էր, սաղ փեչատնի արաղ էին դրել»:

36 Даже, Гюмшук:



Ասում էին՝ «Լիքը Էքստրայ արաղներ էին» կամ «Արա, «Էքստրա» արաղ էր դրել, 4.12 [այսինքն՝ արժեք 4 ռուբլի 12 կոպեկ, մինչդեռ սովորականը 3 ռուբլի 62 կոպեկ էր]»: Իսկ հիմա, էլի լաւ արաղներ են դնում, բայց յարգին՝ արդէն քաշած արաղն ա: Որովհետեւ էդ փեչատնիներն էլ արդէն էն առաջուանը չեն, էլի: Հիմա եթէ արարողութեան ժամանակ լինի լրիւ քաշած օղի, դա ոչ միայն լրիւ նորմալ է, այլեւ յարգի է»: Խաչիկցի գինեգործը նշում է. «Ես օղի տարուայ մէջ հազիւ մի շիշ եմ խմում: Պեչատնի ընդհանրապէս չեմ

խմում, չեմ յիշում, թէ տարուայ մէջ վերջին անգամ երբ եմ խմել: Ես էդ պեչատնիներից, չգիտեմ, անդուր ացետօնի հոտ եմ զգում»: Խաղողից օղի պատրաստող ռինդեցի Գարեգին Վարդանեանը նոյնպէս շեշտում է, որ սգոյ արարողութիւնների ժամանակ գերադասում են «տնական» օղին. «Տխրութեան ժամանակ՝

օղի: Էն էլ տնական: Փեչատնին ոնց դնում են, նենց էլ վեր են ունում: Մի ժամանակ, որ փեչատնի չդնինքն՝ ամօթ էր, բայց հիմա, որ տնական արաղ չդնես՝ ամօթ ա: Հագարից մի մարդ ա պետականը խմում: Ա, քիմիա ա, ի՞նչ խմես: Ես խմող չեմ, բայց մի քիչ պետականից խմեցի, մի սուտկա<sup>37</sup> գլխացաւ եմ ունենալու: Բայց տնական արաղից՝ չէ»: Եւ որպէս «տնական» օղու բարձր որակի ամուր հիմնաւորում յիշում է, թէ ինչ էր գերադասում խմել Խորհրդային Հայաստանի 1960-ական թուականների ղեկավար Անտոն Քոչինեանը. «Անտոն Երուանդիչը որ գալիս էր, կոնեակ բան էին բերում, ասում էր, գնացէք տնական արաղ բերէք, ես դրանցից [փեչատնի] չեմ խմում: Գիտես՝ որ էս անարատ ա, որ մաքուր խմում ես, ոչ պեսոկ ա քցած, ինքն ա էլի, լրիւ ինքն ա: Բայց փեչատնի՝ եսիմ ինչ են խառնում: Լիւբոյ<sup>38</sup> փեչատնի խմում ես՝ գլխացաւ ես ունենում»:

37 Сутку, օր ու գիշեր, մէկ ամբողջ օր՝ 24 ժամ:

38 Любуй, ցանկացած: