

ԵՐԵՎԱՆԻ ՊԵՏԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

**Պատմության ֆակուլտետ
Հնագիտության և ազգագրության ամբիոն**

ՌԱՖԻԿ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Ուսումնական ձեռնարկ

**ՀԱՅՈՑ ԳՅՈՒՂԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ
ՀԱՄԱԼԻՐՆԵՐԸ**

Մասնագիտական դասընթացի

**ԵՊՀ պատմության ֆակուլտետի «հնագիտություն և
ազգագրություն» մասնագիտության բակալավրի և
մագիստրոսի կրթական ծրագրերի ուսանողների համար**

Երևան

ԵՊՀ հրատարակչություն

2022

ՀՏԴ 39(=19):93/94

ԳՄԴ 63.5(5Հ)+63.3

Ն 251

*Հրատարակության է երաշխավորել
ԵՊՀ պատմության ֆակուլտետի գիտական խորհուրդը:*

Խմբագիր՝

Հ. Թ. Հարությունյան, պատմագիտության թեկնածու, դոցենտ

Գրախոսներ՝

Հ. Գ. Ավետիսյան, պ.գ.դ., ԵՊՀ հնագիտության և ազգագրության
ամբիոնի վարիչ, պրոֆեսոր

Մ. Ռ. Գաբրիելյան, պատմագիտության թեկնածու, դոցենտ

Նահապետյան Ռ. Ա.

Ն 251 Հայոց գյուղական մշակույթի հիմնական համալիրները: Ուսումնական ձեռնարկ: ԵՊՀ պատմության ֆակուլտետի «հնագիտություն և ազգագրություն» մասնագիտության բակալավրի և մագիստրոսի կրթական ծրագրերի համար/Ռ. Ա. Նահապետյան: -Եր., ԵՊՀ հրատ., 2022, 294 էջ:

Ուսումնական ձեռնարկը նվիրված է հայոց գյուղական մշակույթի ավանդական և ժամանակակից հիմնական համալիրներին՝ երկրագործական, անասնապահական, տնայնագործական, արհեստագործական, յուրացնող և օժանդակ մշակույթներին, ժողովրդական ավանդական փոխադրության և կապի միջոցներին, դրանց ծագման վաղնջականության, զարգացման մակարդակի, ազգային ավանդույթներով, պատմա-քաղաքական իրողություններով, հարևան ժողովուրդների հետ ունեցած շփումներով և այլ գործոններով պայմանավորված նվաճումներին և առանձնահատկություններին:

Ուսանողին ներկայացվում է գյուղական մշակույթների աղբյուրագիտական հենքը՝ հնագիտական հարուստ գտածոներ, ժայռապատկերներ, սեպագիր արձանագրություններ, գրավոր սկզբնաղբյուրների՝ հին հունական և հռոմեական ու հայ միջնադարյան պատմագրության, օտար ճանապարհորդների բազմահարուստ տեղեկությունները, XIX-XX դդ. ցարական Ռուսաստանի տեղեկատվական ժողովածուների, դաշտային ազգագրական հետազոտությունների, մասնագիտական գրականության տվյալները:

ՀՏԴ 39(=19):93/94

ԳՄԴ 63.5(5Հ)+63.3

ISBN 978-5-8084-2577-4

© ԵՊՀ հրատ., 2022

© Նահապետյան Ռ. Ա., 2022

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Մեթոդական դիտարկումներ	6
Դասընթացի կրթական վերջնարդյունքը	7
Դասավանդման և ուսումնասիրության ձևերն ու մեթոդները ...	9
Ներածություն.....	11
ԹԵՄԱ 1. Հայոց երկրագործական մշակույթը.....	14
Թեմա 1.1. Հայկական լեռնաշխարհը որպես երկրագործական մշակույթի հնագույն հայրենիք	14
ԹԵՄԱ 1.2. Արորագութանային երկրագործության համակարգերը: Վարուցանքի աշխատանքայինները: Պատմական զարգացման առանձնահատկությունները.....	31
ԹԵՄԱ 1.3. Աշխատանքի կազմակերպման կոոպերացիաները: Համագործակցության և փոխօգնության եղանակները հայոց մեջ	61
ԹԵՄԱ 1.4. Այգեգործությունը, խաղողագործությունը, գինեգործությունը Հայաստանում	66
ԹԵՄԱ 1.5. Բանջարաբուստանային մշակույթները Հայաստանում.....	95
ԹԵՄԱ 1.6. Զիրհանության մշակույթը Հայաստանում	100
ԹԵՄԱ 1.7. Երկրագործական պաշտամունքի մի քանի հետքեր հայոց մեջ	111
Գրականություն.....	130
ԹԵՄԱ 2. Հայոց անասնապահական մշակույթը	
ԹԵՄԱ 2.1. Հայկական լեռնաշխարհը անասնապահական մշակույթի հնագույն կենտրոն	137
ԹԵՄԱ 2.2. Անասնապահության ավանդական ձևերը: Աշխատանքի կազմակերպման հնավանդ եղանակները անասնապահության մեջ	148

ԹԵՄԱ 2.3. Կաթնատնտեսություն: Կաթի մշակման ժողովրդական եղանակները և հմտությունները: Կաթնային արտադրության տեսականին	159
ԹԵՄԱ 2.4. Հավատալիքների համակարգը հայոց անասնապահական մշակույթում	168
Գրականություն	170
ԹԵՄԱ 3. Յուրացնող և օժանդակ տնտեսաձևերը հայոց մեջ (ավանդույթ և արդիականություն)	173
ԹԵՄԱ 3.1. Հավաքչության մշակույթը Հայաստանում	173
ԹԵՄԱ 3.2. Որսորդական մշակույթը հայոց մեջ	181
ԹԵՄԱ 3.3. Ձկնորսության մշակույթը Հայաստանում	190
ԹԵՄԱ 3.4. Թռչնաբուծական մշակույթը Հայաստանում	200
ԹԵՄԱ 3.5. Շերամապահական մշակույթը Հայաստանում	203
ԹԵՄԱ 3.6. Մեղվապահական մշակույթը Հայաստանում	213
Գրականություն	228
ԹԵՄԱ 4. Տնայնագործական և գյուղական արհեստագործական մշակույթը հայոց մեջ	231
ԹԵՄԱ 4.1. Հայոց տնայնագործական մշակույթը	231
ԹԵՄԱ 4.2. Արհեստագործություն: Համքարային կազմակերպությունները Հայաստանում	241
ԹԵՄԱ 4.3. Փոխանակությունն ու առևտուրը հայոց գյուղական տնտեսական կյանքում	247
ԹԵՄԱ 4.4. Չափեր: Չափման միավորները հայոց մեջ	253
Գրականություն	260
ԹԵՄԱ 5. Ժողովրդական ավանդական փոխադրամիջոցներն ու հարմարանքները Հայաստանում	269
ԹԵՄԱ 5.1. Հայկական լեռնաշխարհը որպես հետիոտն, գրաստային և լծկան, սահքային կամ անիվավոր և անանիվ փոխադրամիջոցների բնօրրան	269

ԹԵՄԱ 5.2. Հաղորդակցության երթուղիներ ու կամուրջներ:

Կապի միջոցներ	286
Գրականություն.....	290
Հապավումներ.....	293

ՄԵԹՈԴԱԿԱՆ ԴԻՏԱՐԿՈՒՄՆԵՐ

Դասընթացի նպատակները: «Հայոց գյուղական մշակույթի հիմնական համալիրները» դասընթացի նպատակն է ուսանողներին փոխանցել հետևյալ գիտելիքներն ու հմտությունները.

1. գիտելիքներ հայոց ավանդական և ժամանակակից գյուղական արտադրական, յուրացնող և օժանդակ տնտեսաձևերի, ժողովրդական փոխադրության հարմարանքների և կապի միջոցների մասին:
2. Սերմանել համեմատական վերլուծության հմտություններ՝ գյուղական մշակույթի առանձին ոլորտների ծագման, զարգացման ընթացքի, տեղական ինքնատիպ և առանձնահատուկ գծերի, դրանց համաշխարհային նշանակության նվաճումների արդյունքների վերաբերյալ:
3. Բացահայտել հինավուրց աղբյուրների՝ հնաբուսաբանության, հնակենդանաբանության, հնագիտության, պատկերագիր-ժայռապատկերների, հնագույն գրավոր՝ սեպագիր, հին հունական և հռոմեական անտիկ և միջնադարյան հայ սկզբնաղբյուրների, դաշտային ազգագրական նյութերի և ուսումնասիրությունների արդյունքները: Ներկայացնել Հայկական լեռնաշխարհը որպես այդ մշակութային համալիրների առաջացման հնագույն հայրենիքներից մեկը, հայ ժողովրդական դարավոր հմտությունները, կուտակված վիթխարի փորձը, առաջընթացը ապահովող հավատալիքների համակարգը:

ԴԱՍԸՆԹԱՑԻ ԿՐԹԱԿԱՆ ՎԵՐՋՆԱԴՆՈՒՄՔԸ

ա. Մասնագիտական գիտելիք և իմացություն

Դասընթացը հաջողությամբ յուրացրած ուսանողը՝

1. կկարողանա ճանաչել Հայկական լեռնաշխարհը և պատմական Հայաստանը՝ որպես քաղաքակրթության հնագույն օջախ և ուրույն պատմամշակութային տարածաշրջան՝ ըստ պատմաագագրական շրջանացման և տնտեսամշակութային տիպաբանության:

2. Կտեղեկանա գյուղական մշակութային համալիրների հիմնախնդիրների ուսումնասիրության պատմությանը, դրանց վերաբերյալ արված հետազոտությունների արդյունքներին, դեռևս չլուծված խնդիրներին:

3. Հստակ պատկերացումներ կունենա գյուղական մշակույթի հիմնարար համալիրների ծագման, զարգացման ընթացքի, փոխշփումների, պատմաագագրական տարբեր շրջաններում կրած տեղական ընդհանուր և յուրահատուկ կոդմերի, ժողովրդական դարավոր փորձի ու հմտությունների դրսևորումների մասին:

4. Ինքնուրույն կվերլուծի ազգագրական նյութն ու այն կդիտարկի Հայաստանի հարևան էթնիկ հանրությունների հետ փոխշփումներում:

5. Ունակ կլինի լիովին ըմբռնելու դրանց ուսումնասիրության նպատակով մշակված մեթոդներն ու մեթոդաբանությունը:

բ. Գործնական մասնագիտական կարողություններ.

1. Որպես պատմաբան-ազգագրագետ՝ դիտակրթական և հետազոտական աշխատանքում կներդնի իր ձեռք բերած հարուստ աղբյուրագիտական (հնագիտական գտածոներ, ժայռա-

պատկերներ, սեպագիր աղբյուրներ, օտար և հայ մատենագիրների տեղեկություններ, ուղեգրություններ, ազգագրական դիտարկումներ և այլն) ժառանգությունը:

2. Կլիրառի տնտեսական-արտադրական մշակույթի ավանդական շատ տարրերի գործնական, պրակտիկ գիտելիքները ժամանակակից տնտեսամշակութային կյանքում, մասնավորապես երկրագործա-անասնապահական-տնայնագործական հարուստ ավանդները մեր օրերի ժողովրդական տնտեսության մեջ:

3. Ժողովրդական կենցաղի ու մշակույթի հարուստ ժառանգության վերաբերյալ ձեռք բերած գիտելիքները կարևոր նշանակություն կունենան նոր սերնդի ժամանակակից աշխարհըմբռնումների, էթնոմշակութային դիմագծի ձևավորման ու կայունացման գործում:

4. «Հայոց գյուղական մշակույթի հիմնական համալիրները» մասնագիտական դասընթացի տեսական, մեթոդաբանական հիմնախնդիրների, հայոց էթնոմշակութային ժառանգության, վերջինիս առանձին ոլորտների վերաբերյալ լավ իմացության շնորհիվ ապագա պատմաբան-ազգագրագետը, մանկավարժը կկարողանա կրթական համակարգում հավուր պատշաճի ներկայացնել հայոց մշակույթն ու վերջինիս առանձին համալիրները, ինչն էական է պատանու աշխարհայացքի ձևավորման, աշխարհընկալման և բազմաթիվ այլ առումներով:

ԴԱՍԱՎԱՆԴՄԱՆ ԵՎ ՈՒՍՈՒՄՆԱՍԻՐՈՒԹՅԱՆ ՁԵՎԵՐՆ ՈՒ ՄԵԹՈԴՆԵՐԸ

1. Դասախոսություն և քննարկում: Որպես կանոն դասախոսությունները կարդացվում են սլայդներով (power point presentation), ինչը մատուցվող նյութը վիրտուալ հնարավորությամբ առավել հեշտ ընկալելի է դարձնում: Ժամանակի ճիշտ օգտագործման տեսանկյունից ելնելով՝ մշակութային տարբեր երևույթներին վերաբերյալ տեսանյութերի դիտումը հանձնարարվում է կատարել տանը, ոչ թե լսարանում:

2. Դասախոսության ունկնդրում, քննարկումներին մասնակցություն: Նախապես տեղեկացվում են քննարկման թեմաները: Կախված թեմայի բնույթից՝ քննարկման ժամանակ հիմնախնդրի վերաբերյալ ուսանողը կարող է արտահայտել անհատական կարծիք կամ հետազոտական փոքրիկ խմբի եզրահանգումը: Վերջին հանգամանքը կոչված է ուսանողի մեջ զարգացնելու խմբային աշխատանք կատարելու հմտություն:

3. Հանձնարարված գրականության մշակում: Դասընթացի յուրահատկությունից ելնելով՝ խորհուրդ է տրվում օգտվել նաև համացանցից, թանգարանային ցուցանմուշների դիտումից:

Գնահատման մեթոդները և չափանիշները

Գնահատման հիմքում դասընթացի նպատակներն ու կրթական վերջնարդյունքներն են: Դասընթացի գնահատումն իրականացվում է երկու ընթացիկ և մեկ եզրափակիչ քննություններով:

1. 1-ին ընթացիկ քննություն. անցկացվում է ուսանողի բանավոր ներկայացման գնահատման հիման վրա, 5 միավոր առավելագույն արժեքով:

2. 2-րդ ընթացիկ քննություն. անցկացվում է ուսանողի գրավոր աշխատանքի՝ ռեֆերատի գնահատման հիման վրա, 5 միավոր առավելագույն արժեքով:

3. Եզրափակիչ քննություն. եզրափակիչ քննությունն անցկացվում է բանավոր՝ 10 միավոր առավելագույն արժեքով, նպատակ ունի ստուգել դասընթացից ուսանողի ստացած գիտելիքները: Հարցատոմսը պարունակում է 2 հարց, յուրաքանչյուրը՝ համապատասխանաբար 5 միավոր: Միավորների քայլը 0,5 է: Ուսանողի հանրագումարային գնահատման առավելագույն արժեքը 20 միավոր է (ընթացիկ քննություններ՝ 10 միավոր, եզրափակիչ քննություն՝ 10 միավոր):

Քանի որ դասընթացը կոչված է նաև զարգացնելու վերլուծական և համադրական հմտություններ, ուստի ընթացիկ առաջին քննության ժամանակ ուսանողը պետք է ոչ թե պարզապես վերաշարադրի նյութը, այլ ձևակերպի վերլուծության եղանակով: Ընթացիկ առաջին քննության ընդհանուր թեմատիկան ուսանողին տրվում է նախապես, հարցաշարի միջոցով, սակայն քննության ժամանակ բուն հարցադրումները տրվում են տեղում, որպեսզի դասախոսությունների և գրականության հիման վրա ուսանողը վերլուծական պատասխաններ կայացնի:

Ռեֆերատի թեմանները տրվում են կիսամյակի սկզբում: Ելնելով ուսանողների ցանկությունից՝ ընթացիկ երկրորդ քննության օրը յուրաքանչյուրը կարող է բանավոր համառոտ ներկայացնել ռեֆերատը, որն հոգուտ մյուս ուսանողների գիտելիքների ավելացման կծառայի: Ռեֆերատի գնահատման դեպքում ևս կարևորվում են ուսանողի վերլուծական, տրամաբանական կարողությունները:

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Ներկայացվող ուսումնական ձեռնարկը նվիրված է հայոց գյուղական մշակույթի ավանդական և ժամանակակից համալիրներին՝ երկրագործական, անասնապահական, տնայնագործական, յուրացնող և օժանդակ տնտեսաձևերին, ժողովրդական ավանդական փոխադրության և կապի միջոցներին, դրանց հինավուրց ծագման, զարգացման ինքնատիպ պատմաաշխարհագրական պայմանների, տնտեսամշակութային զարգացման մակարդակի, ազգային ավանդույթների, մասնավորաբար պատմաքաղաքական իրողությունների, հարևան ժողովուրդների հետ ունեցած շփումների, ներգաղթերի, հարկադրական արտագաղթերի ու այլ գործոններով պայմանավորված առանձնահատկություններին:

Ուսանողին ներկայացվում է գյուղական մշակույթների աղբյուրագիտական հենքը՝ հնագիտական պեղումներից հայտնաբերված նեոլիթյան (Ք.ա. IX-VI հազ.), էնեոլիթյան (Ք.ա. V-IV հազ. I կես), վաղ բրոնզի (Ք.ա. 3500-2400/2300), միջին բրոնզի (Ք.ա. 2400/2300-1500), ուշ բրոնզի (Ք.ա. 1500-1200), վաղ երկաթի (Ք.ա. 1200-820), լայն տարածում ստացած երկաթի (Ք.ա. 820-VI դար) հարուստ գտածոների, Ք.ա. IX-I հազ. ժայռապատկերների, Ք.ա. III-I հազ. սեպագիր (շումերա-աքքադական, ասորեստանյան, խեթական, ուրարտական, հին պարսկական) գրավոր սկզբնաղբյուրների, անտիկ՝ հունական և հռոմեական և վաղ, միջին ու ուշ միջնադարյան հայ մատենագրության, նաև օտար (արաբ, եվրոպացի, ռուս) և հայ ուղեգրող ճանապարհորդների բազմահարուստ տեղեկությունների, ցարական Ռուսաստանի՝ Անդրկովկասին և Հայաստանին վերաբերող տեղեկատվական ժողովածուների, դաշտային ազգագրական հետազոտությունների, մասնագիտական գրականության

տվյալները, դրանց կարևորությունը, արդիական, տնտեսա-
մշակութային և գիտաճանաչողական նշանակությունը:

Թեմա 1. Երկրագործական մշակույթ. ա) Հայկական լեռ-
նաշխարհը երկրագործական մշակույթի հնագույն կենտրոն
(հնագիտական և գրավոր սկզբնաղբյուրներ): բ) Երկրագոր-
ծության վարման համակարգերը. բրիչային երկրագործու-
թյունը որպես արորագութանային երկրագործության նախա-
տիպ: գ) Արորագութանային երկրագործության վարուցանքի
ավանդական համալիրները, ծագումը, կառուցվածքները,
տեխնիկա-տեխնոլոգիական առումները, յուրահատկություն-
ները: դ) Բերքահավաքի, կալսող գործիքների և նյութերի վե-
րամշակման ավանդական միջոցների տեսակները, տիպաբա-
նությունը և աշխատանքայինները: ե) Հայկական լեռնաշ-
խարհը այգեգործության, խաղողամշակության, գինեգործու-
թյան հնագույն հայրենիք: Ժամանակակից ձեռքբերումները:
զ) Բանջարաբուստանային մշակույթները Հայաստանում:
է) Ձիթհանության մշակույթը Հայաստանում: ը) Երկրագործա-
կան պաշտամունքի հետքերը հայոց մեջ. սոցիալական և ծիսա-
կան առումները:

Թեմա 2. Անասնապահական մշակույթ. ա) Հայկական լեռ-
նաշխարհը անասնապահական մշակույթի հնագույն կենտ-
րոն, պատմական զարգացման առանձնահատկությունները,
ուսումնասիրվածությունը հայ ազգաբանական գիտության
մեջ: բ) Անասնապահության ավանդական ձևերը, աշխատան-
քի կազմակերպման սկզբունքները հայոց մեջ: գ) Կաթնամթերք-
ների և մսամթերքների տեսականին և մշակման ժողովրդական ե-
ղանակները: դ) Անասնապահական տնտեսության վարման
սոցիալական և ծիսական առումները:

Թեմա 3. Յուրացնող և օժանդակ տնտեսաձևեր. ա) Հավաք-
չության, բ) որսորդության, գ) ձկնորսության ավանդական

եղանակներն ու միջոցները, խաղացած դերն ու նշանակությունը: դ) Մեղվաբուծության ավանդական մշակույթը Հայաստանում: ե) Շերմապահական մշակույթը Հայաստանում: Մետաքսագործության ավանդական ժողովրդական եղանակները հայոց մեջ:

Թեմա 4. Տնայնագործական մշակույթ: Տնայնագործության ու արհեստագործության ավանդական համակարգերը հայոց մեջ:

Թեմա 5. Ժողովրդական փոխադրության և կապի միջոցներ. ա) Հայ ժողովրդական ավանդական փոխադրամիջոցներն ու հարմարանքները: բ) Հաղորդակցության ու կապի ավանդական միջոցներն ու եղանակները հայոց մեջ:

ԹԵՄԱ 1. ՀԱՅՈՑ ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ
ԹԵՄԱ 1.1. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԵՌՆԱՇԽԱՐՀԸ ՈՐՊԵՍ
ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՀՆԱԳՈՒՅՆ ՀԱՅՐԵՆԻՔ

Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում հանգամանալի ուսումնասիրված համալիրներից է, որը տասնամյակներ շարունակ եղել է ազգագրագետ Վարդ Բդոյանի քննության նյութը: Նա իր ուսումնասիրություններն ամփոփել է «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» մեծածավալ աշխատությանմբ: Նա դեռ 1950 թ. «Հայաստանի պատմության պետական թանգարանի աշխատությունների» հատոր 3-ում (էջ 5-72) հրատարակել էր «Երկրագործական պաշտամունքի հետքերը Հայաստանում» խորագրով ուսումնասիրությունը, ուշագրավ է ներկայացված նաև «Армяне» (Серия «Народы и культуры», М., 2012) գրքում: Այս բաժինը գրվել է Սուրեն Հոբոսյանի (ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության բաժնի վարիչ) և ԵՊՀ դոցենտ Մխիթար Գաբրիելյանի կողմից: «Ազգաբնական ուսումնասիրություններ» շարքի 3-րդ գրքում այս հարցին է անդրադարձել նաև սույն ձեռնարկի հեղինակը՝ ըստ հնագիտական նյութերի և անտիկ գրավոր աղբյուրների հիշատակությունների:

Բնակլիմայական նպաստավոր պայմանների, սառցադաշտերի բացակայության շնորհիվ մեր հայրենիքը ոչ միայն մարդկության բնօրրաններից է, այլև հնագույն քաղաքակրթությունների, այդ թվում երկրագործական մշակույթի հնագույն հայրենիքներից մեկը: Երկրագործության ծագման ժամանակի վերաբերյալ գոյություն ունեն տեսակետներ, որոնցից վստահելին հնագիտական տվյալների հիման վրա արվածն է, ըստ որի՝ առաջին մշակաբույսերը (ցորեն, գարի, պտուղներ, խաղող ևն)

Հայկական լեռնաշխարհում մշակվել են դեռևս մեզույնից (Ք.ա. XI-IX հազ.): Մի շարք նշանավոր գիտնականներ պնդում են, որ ցորենի մշակման բուն հայրենիքը եղել է Հայաստանը դեռևս նեոլիթյան պատմաշրջանում՝ Ք.ա. IX-VI հազարամյակներում Արարատյան դաշտավայրում՝ Առատաշեն, Ակնաշեն հնավայրերում: Ք.ա. IV հազարամյակում Շենգավիթի բնակատեղիից հայտնաբերվել են ցորենի ալյուրի բազմաթիվ հորեր, քարե բրիչներ, պահունակավոր մանգաղներ ու բազմապիսի աղորիքներ, որոնք համոզիչ կերպով ցույց են տալիս, որ Ք.ա. IX-VI հազ. առաջին կեսը այստեղ բրիչային երկրագործության ծաղկման և ապա արորային երկրագործության սկզբնավորման ժամանակաշրջաններն են:

Ք.ա. IX-I հազարամյակների՝ ամենահեռավոր անցյալի կենդանի վկայություններից են նաև ժայռապատկերները՝ քարե վավերագրերը, որոնք պատկերում են երկրագործական, դաշտամշակության նախնական գործիքները:

Էնեոլիթյան (V-IV հազ. առաջին կես) հուշարձանների նյութերը ցույց են տալիս, որ Հայաստանի երկրագործը լայնորեն յուրացրել է բազմաթիվ շրջաններ ցանքատարածությունների համար, ծանոթ է եղել ոռոգման պարզունակ համակարգերին, ունեցել է հողամշակման, բերքահավաքի և երկրագործական մթերքները վերամշակելու աշխատանքային բազմաթիվ գործիքներ, որոնցով և բնորոշվում է ժամանակի երկրագործական տնտեսության բնույթն ու մակարդակը¹:

Ք.ա. V-IV հազարամյակների առաջին կեսին **պղնձի և քա-**

¹ Տե՛ս **Բայբուրդյան Ն.**, Աշխատանքի գործիքները հին Հայաստանում // ՀՄԽՀ պատմության և գրականության ինստիտուտի «Տեղեկագիր», գիրք 1, Եր., 1938, էջ 193-231:

քի դարի և ապա վաղ բրոնզի (Ք.ա. 3500-2400/2300) դարաշրջանի մշակույթին բնորոշ բնակատեղիներում՝ Վան քաղաքի շրջակայքում՝ Շամիրամ ալթի, Շենգավիթ (Երևան), Էջմիածնի մոտ՝ Թեղուտ, Ակնաշեն, Արմավիրի մարզում՝ Առատաշեն, Տավուշում՝ Աղստևի հովիտ, Նախիջևանում՝ Քյուլ թափա, Արցախում՝ Ազոխ ևն հայտնաբերվել են լավ պահպանված ոսկրե, քարե, մետաղե հազարավոր աշխատանքային գործիքներ:

Հայաստանում վայրի ցորեն առաջին անգամ հայտնաբերվել է Ն. Թումանյանի կողմից 1925 թ., այն գտնվել է նաև Արցախում՝ 1926 թ., Նախիջևանում՝ 1932 թ.: Անվանի գիտնական Պ. Ժուկովսկին, գտնում է, որ Հայաստանը եղել է մշակովի ցորենի և գարու տարբեր տեսակների նախահայրենիքը, որոնց ծագումը նա հասցնում է ուշ կամ վերին հին քարի դար²: Ռուս մեկ այլ ճանաչված գիտնական՝ Կոմարովը, նշում է, որ աշխարհի ոչ մի երկրում ցորենի այնքան տարատեսակ չի հայտնաբերվել, որքան Հայաստանում³: Ըստ ակադեմիկոս Վավիլովի՝ Հայաստանում են զարգացել վայրի տարբեր հացաբույսերի հիմնական տեսակներն ու մշակովի բոլոր օգտակար բույսերը: Նրա համոզմամբ՝ Հայաստանը ցորենի և գարու մշակության համաշխարհային ամենահնագույն կենտրոնները է և բացառիկ տեղ է գրավում ցորենի ծագումնաբանության ուսումնասիրության մեջ⁴: Մ. Թումանյանն այն կարծիքն է հայտնում, որ ցորենն ու գարին Հայաստանի տարածքում տարածված են

² Տե՛ս **Жуковский П.**, Происхождение культурных растений и их сородичи, Л., 1964, էջ 16:

³ Տե՛ս **Комаров В.**, Происхождение культурных растений, М.-Л., 1938, էջ 77-81:

⁴ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հայկական լեռնաշխարհը երկրագործական մշակույթի հնագույն կենտրոն // «Ազգաբնական ուսումնասիրություններ», գիրք 3, էջ 6-28:

եղել 5-6 հազար տարի առաջ⁵:

Դեռևս Ք.ա. V-IV հազ. I կեսին թվագրվող էնեոլիթյան երկրագործությանը բնորոշ էին հացաբույսերի խառը ցանքերը: Ցորենն ու գարին բնիկների հիմնական սննդամթերքներն էին, կալսման ու փոխադրման աշխատանքներում հիմնականում օգտագործվում էին բանող անասունները⁶: Երկրագործական մշակույթի կարևորագույն օջախը Արարատյան դաշտավայրն էր՝ Հայկական լեռնաշխարհի ամենաընդարձակ ու ցածրադիր հովիտը, որը աչքի էր ընկնում արտակարգ բերրիությամբ ու հարստությամբ:

Վաղ բրոնզի դարաշրջանում (Ք.ա. 3500-2400/2300թթ.) Հայկական լեռնաշխարհը համատարած **շենգավիթյան (Կուր-արաքսյան, Վաղանդրկովկասյան) մշակույթի** կրողն էր եղել: Այդ են ապացուցել Թեղուտի, Շամիրամ-ալթիի, Շենգավիթի, Էլառի (Աբովյան), Մոխրաբլուրի (Էջմիածնի մոտ), Ակնաշենի և այլ տեղերի պեղումների նյութերը: Հայտնաբերվել են հացի շտեմարաններ (3-4մ խորությամբ կավածեփ հորեր, 1-2մ լայնությամբ) և ամբարներ՝ ալյուրի պաշարի մնացորդներով: Շենգավիթում այս հացաբույսերը հայտնաբերվել են մեծ քանակությամբ՝ օջախների մոտ, մեծ կավամաններում և հացահատիկի հորերում⁷: Ընդ որում, ամենատարբեր հուշարձաններում հայտնաբերվել են աշխարհի ամենաընտիր ցորենի տեսակը՝ կլոր հատիկ, փափուկ և մերկահատիկ ու թեփուկավոր գարին: Վաղբրոնզեդարյան տնտեսության կարևոր նվաճումներից մեկը քարե խոփերով, երբեմն նաև սեպածն (Էջմիածնի Շրեշ

⁵ Տե՛ս Основные этапы эволюции ячменней в Армении // «Լրաբեր» ՀՍՍՀ ԳԱ, կենսաբանական և գյուղատնտեսական գիտ., 1948, № 1, էջ 73-74:

⁶ Տե՛ս **Հ. Մարտիրոսյան**, էնեոլիթյան Հայաստանի տնտեսական կյանքը // Հայ ժողովրդի պատմություն, հ. I, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., Եր., 1971, էջ 116:

⁷ Տե՛ս **Пиготровский Б.**, Археология Закавказья, Л., 1949, էջ 32:

բլուր, Նախիջևանի Քյուլ-թեփե) ու պարզունակ արորով և լծկան խոշոր եղջերավոր անասուններով վարուցանք անելն էր: Գեղամա և Սյունյաց լեռներում (Ուխտասար վայրում) ժայռապատկերներում ցույց են տալիս, որ արորը Հայաստանում ամենավաղն է գործածվել՝ դեռևս **վաղ բրոնզի** շրջանում՝ Ք.ա. 3500-2400 թթ.: Սա արորի գյուտի հնագույն հավաստումներից է: Երկրագործության նոր մակարդակին համապատասխան՝ փոխվում և զարգանում են նաև հնձի գործիքների տեսակներն ու ձևերը: Հանդես են գալիս առաջին մետաղե մանգաղները⁸: Մի շարք բնակավայրերում հայտնաբերվել են նաև գյուղատնտեսական մթերքների վերամշակման գործիքներ՝ աղորիքներ, սանդեր, սանդակոթեր, տարբեր տիպի տրորիչներ: Վաղբրոնզեդարյան տնտեսության կարևոր նվաճումներից մեկն էլ կալսող գործիք **կամի** կիրառությունն էր. այն հայտնաբերել են Սևանի ավազանի (Լճաշենի) պեղումներից Ե. Լալայանը, հնագետ Հ. Մնացականյանը և Օ. Խնկիկյանը (Միսիանի պեղումներից): Դրանցից որոշ նմուշներ պահպանվում են Հայաստանի պատմության թանգարանի ազգագրության բաժնում: Ի դեպ, կամը անխաթար գոյատևեց մինչև XX դ. կեսերը:

Ժայռապատկերներում երևում են նաև քառանիվ սայլեր, որոնք օգտագործվել են երկրագործության մեջ բեռնափոխադրումների համար, դրանց լծված են եղել եզներ: Ուշագրավ է, որ նման սայլեր գտնվել են Սևանի ավազանում դարձյալ Ե. Լալայանի և Հ. Մնացականյանի պեղումների ժամանակ: Հայաստանի տարածքում հայտնաբերվածները աչքի են ընկնում իրենց բազմազանությամբ: Վաղբրոնզեդարյան դարաշրջանում լծկան անասունը լայնորեն օգտագործվում էր նաև բեռներ տեղափոխելու համար: Այդ մասին են վկայում հնավայրերում

⁸ Տե՛ս **Аракеляна Б.**, Гарни, I, Ер., 1951, էջ 25, նկ. 12:

հայտնաբերված եզան արձանիկները՝ վզի վրա լուծն ամրացնելու անցքով, և սայլերի կավե մոդելներն ու անիվները, որոնք հանդիպում են ամբողջ Կովկասում և Առաջավոր Ասիայում: Այս դարաշրջանում երկրագործությունը թևակոխում է զարգացման մի փուլ, որին բնորոշ են տարատեսակ հացաբույսերի ցանքը և բերքի այնպիսի առատությունը, որը կարող էր ապահովել ոչ միայն տեղական համայնքների հիմնական սննդամթերքի պահանջը, այլև աճող անասնապահության կարիքները:

Ք.ա. III հազ. կեսին Հայկական լեռնաշխարհը թևակոխում է **շենգավիթյան մշակույթի** քայքայման և իրար հաջորդած Թռեղք-վանաձորյան, Սևան-արցախյան և Կարմիր-բերդյան մշակույթներով փոխարինվելու ժամանակաշրջանը: Ընդլայնվում են Լեռնային շրջանների հողագործական-անասնապահական բնակավայրերը: Հիշարժան են Ուրմիռ լճի ավազանում Ուզերլիկ-թեփե բնակավայրում բացված 70 հորերը՝ լցված ցորենի ու գարու պաշարով և կորեկի այլուրով⁹:

Ասորեստանի թագավոր Սարգոն 2-րդը իր արձանագրություններից մեկում, պատմելով Ուրարտուի թագավոր Ռուսա 2-րդի դեմ կատարած իր արշավանքի մասին, հաղորդում է. «Նրանց բազմաթիվ անհամար ամբարները բացեցի, նրանց անչափ հացահատիկով իմ զորքին կերակրեցի»: Հայտնաբերվել են Էլառից՝ մինչև կեսը ածխացած հացահատիկներով լեցուն, սալերով ծածկված տակառաձև հորեր¹⁰: Բ. Պիոտրովսկու հաշվումներով՝ Կարմիր բլուրի հացահատիկների պահեստների

⁹ Տե՛ս **Кушнарєва К.** Южный Кавказ в IX-II тысячелетиях д. н. э., СПб., 1993, էջ 271-272:

¹⁰ Տե՛ս «Հայ ժողովրդի պատմության քրեստոմատիա», հ. 1, Եր., 1981, էջ 31:

ընդհանուր տարողությունը հավասար է եղել մոտ 750 տոննայի¹¹: Այստեղ կատարված պեղումների ժամանակ գտնվել է նաև գարու ալյուր, խոշոր աղացած կորեկի հաց¹²:

Ելնելով եղանակային պայմանների առանձնահատկություններից և տարածքի ռելիեֆից՝ երկրագործության զարգացումը անհնար էր առանց արհեստական ոռոգման: Բացի գետերից, օգտագործվել են ջրային այն պաշարները, որոնք գոյանում էին լեռնային աղբյուրներից, լճակներից, լեռների ծալքերում մթնոլորտային տեղումներից կուտակված ջրերից: Արհեստական ջրամբար է ունեցել Արարատյան դաշտի Ք.ա. III հազ. առաջին կեսով ժամանակագրվող Մոխրաբլուրի հնավայրը: Ք.ա. II-I հազարամյակի ջրաբաշխական մի հզոր համակարգ է բացահայտվել Արագածի լանջերին: Դրանցից պահպանվել են բազմաթիվ առ այսօր գործող կառույցներ, որոնց թվում են՝ Շամիրամի (Արգնի), Մարանդի, Խոտանալուի ջրանցքները, Արմավիրի ջրաբաշխական ցանցը և այլն: Արհեստական ոռոգման ցանցերի գոյության մասին են վկայում ոչ միայն Արագածի, այլև Գեղամա, Վարդենիսի, Սյունյաց լեռներից սկիզբ առնող ջրի ակունքների մոտ կանգնեցված քանդակազարդ պաշտամունքային քարե կոթողները, որոնք հայտնի են վիշապ-կոթողներ անվանումներով:

Նշենք, որ Հայկական լեռնաշխարհում, 6-5-րդ հազարամյակներից սկսած, կիրառվել են ոռոգման արհեստական համակարգեր, որն առավելագույնս զարգացավ 300 տարի գոյատևած Արարատյան թագավորության շրջանում (Ուրարտու): Կարելի

¹¹ Տե՛ս **Пиготровский Б.**, Кармир блур, I: Археологические раскопки в Армении. Ер., 1950, էջ 51-53:

¹² Տե՛ս **Арутюнян Н.**, Земледелие и скотоводство Урарту, Ер., 1964, էջ 92:

է առանձնացնել՝ «Շամիրամի գետ» անվանումը ստացած, 72կմ երկարությամբ՝ Հայոց ձորից դեպի Տուշպա (Վան) ձգվող ջրանցքը, որը ոռոգելի էր դարձնում Վանի շրջակա մշակելի տարածքները, և որով աշխատեցվում էր նաև 40 ջրաղաց: Նշենք նաև, որ բացառիկ արժեքավոր են այս մասին գրավոր աղբյուրները՝ սկսած սեպագիր աղբյուրներից, վերջացրած անտիկ աղբյուրներն ու վաղ միջնադարյան հայ մատենագրության տեղեկություններով:

Անտիկ դարաշրջանի ազգագրական տեղեկությունները հիմնականում քաղվել են օտար պատմագրական աղբյուրներից: Հայաստանի և հայերի մասին հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկություններին առանձին մենագրությամբ է անդրադարձել սույն դասընթացի հեղինակը¹³:

Այսպես, Քսենոփոնը (Ք.ա. 430-356) Արմենիան անվանում է «ընդարձակ ու բարեկեցիկ երկիր», որտեղ «պարենն առատ էր», «ունեին անհրաժեշտ բոլոր տեսակի պարենի և բարիքների առատություն, մորթելու անասուններ, հաց, անուշահոտ հին գինիներ, չամիչ, ամեն տեսակ ընդեղեն»¹⁴: Հիշատակություն է թողել ոռոգման համակարգերի, Տիգրիս գետից սնուցվող 4 խորը և լայն ջրանցքների, դրանցում նավարկող հացատար նավերի մասին¹⁵: Նրա հավաստմամբ՝ հայ-արմենների սեղանները չափազանց առատ էին նաև հացի տարբեր տեսակներով. «Չկար մի տեղ, որ սեղանին միաժամանակ չդնեին գառան, ուլի, խոզի, հորթի և հավի միս, մեծ քանակությամբ ցորենի ու

¹³ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հունական և հռոմեական անտիկ աղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, Եր., 2018:

¹⁴ **Քսենոփոն**, Անաբասիս, Եր., 1970, էջ 93:

¹⁵ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 26-27:

գարու հացի հետ...»¹⁶: Համանման արձանագրում արել են նաև այլ հեղինակներ: Ըստ հույն նշանավոր աշխարհագիր Ստրաբոնի (Ք.ա. 63 - Ք.հ. 20 թ.)՝ Հայաստանը բարեխառն կլիմայական պայմաններով ամեն տեսակ բարիքների երկիր է, որտեղ ժողովուրդը առավելապես երկրագործությամբ է զբաղվում: Նա նկարագրություն է թողել տեղական վարող գործիքի՝ արորի մասին: Ժամանակի արորն ունեցել է բնականից ծոված ծառի ճյուղի տեսք, որի ծայրը հայերն անվանում էին «կեռ», և որի վրա հազգվել էր երկաթե խոփիկ, իսկ վերևի ճյուղը կոթի՝ «մաճի» դեր էր կատարում: Հետագայում Արցախում «կեռ, կըռ» տերմինը տարածվեց նաև սովորական արորի վրա¹⁷: Աղվանական արորը, ի տարբերություն հայկականի, երկաթե խոփիկ չունեւր և ամբողջությամբ փայտից էր¹⁸:

Հին և միջնադարյան Հայաստանում լայնորեն տարածված էր հացի տարբեր տեսակների պատրաստումը: Ամենաբարձր որակի հացը սպիտակն էր՝ «նաշիհ» այլուրից: Հայկական աղբյուրներում լավաշը հաճախ հիշատակվել է «լաւշ» ձևով, որն ավանդաբար թխվում էր թոնրի մեջ: Հացթուխությունը տարածված արհեստ էր¹⁹: Հայաստանի տարածքում հացազգիներից էր նաև հաճարը: Իտալացի ճանապարհորդ Կլավիխոյի վկայությամբ, Մասիս լեռան շրջակայքում առատորեն մշակվել է հաճար²⁰:

¹⁶ Նույն տեղում, էջ 98:

¹⁷ Տե՛ս **Еремян С.** Происхождение некоторых орудий пашенного земледелия в древней Армении // Նյութեր Հայաստանի գյուղատնտեսության և գյուղացիության պատմության, հ. 1, Եր., 1964, էջ 23:

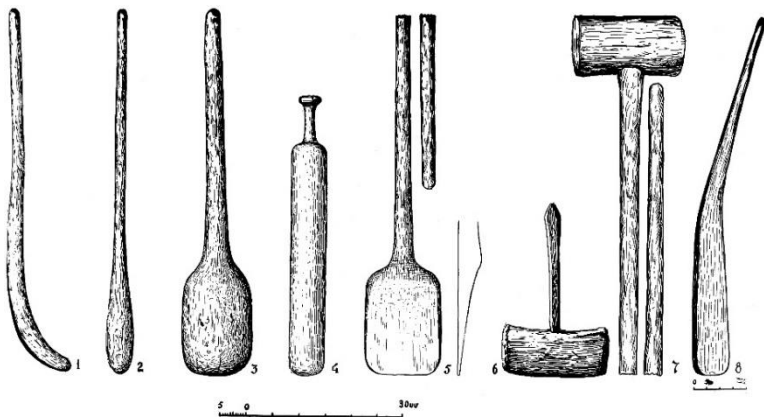
¹⁸ Տե՛ս **Ստրաբոն**, Աշխարհագրություն, կազմ. և առաջաբանի հեղինակ Սեն Արևշատյան, Եր., 2011, գիրք XI, գլ. XIV, էջ 4-5:

¹⁹ Տե՛ս **Հացունի Վ.**, Ճաշեր և խնձոք հին Հայաստանի մեջ, Վենետիկ, 1912, էջ 176:

²⁰ Տե՛ս **Հակոբյան Հ.**, Ուղեգրություններ, հ. Ա, Եր., 1932, էջ 111:

Բրիչային երկրագործությունը որպես արտրագութանային երկրագործության նախօրյակ: Նշենք, որ մի վիթխարի ժամանակահատված՝ սկսած մեզոլիթից մինչև վաղ բրոնզի դարաշրջանը, տիրապետել է բրիչային հողագործությունը, ինչը նշանակում է, որ ինչպես բուսահավաքչության, այնպես էլ վաղ երկրագործության շրջանում հողամշակությունը կատարվել է ձեռքի պարզունակ, գերազանցապես փայտե գավազանաձև գործիքներով: Դրանք միաժամանակ հնագույն մարդկանց գենքն էին: Բրիչային հողագործությունը ենթադրել է աշխատանքային գործիքների 3-խումբ:

1. Ձեռքի և կրծքի ճնշմամբ, երբ աշխատանքն իրականացվում էր ձեռքի և կրծքի ուժ գործադրելու եղանակով. օգտագործվում էին փայտե մալոխաձև կարճ բրիչները, երկար բրիչները, դրաձև քերիչները: ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվում պահվող նյութերից են (նկ. 1) թիակաձև փայտե բրիչները, որոնք սկզբում ունեցել են քարե, այնուհետև՝ երկաթե ծայրակալներ:



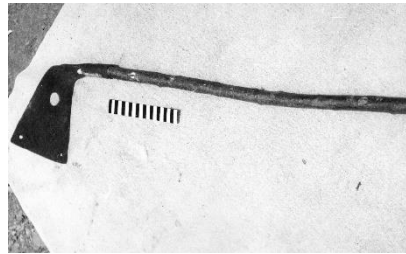
Նկար 1. Բուսահավաքչության փայտե դրաձև և թիակաձև բրիչներ ու թակեր (ՀՀ ԳԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ)

Այս խմբին են պատկանում նաև դանակները, քաղհանիչները, լծակները ևն:

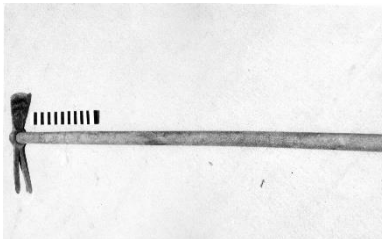
2. Այս նույն գործիքների ուղեկցությամբ, արդեն պղնձեքարիդարի ժամանակաշրջանից սկսած՝ հողագործության մեջ կիրառում են հարվածային գործիքները (**նկ. 2**), որոնք են՝ կացինները, մուրճերը, քլունգները, հողուրագները, ինչը հեղաշրջում առաջացրեց հողագործության մեջ: Այս գործիքների օգտագործումն արդեն հիմնականում տղամարդկանց ուժ էր պահանջում: Գիտությունը հաստատել է, որ հողագործությունը բացահայտել է կինը՝ բուսահավաքչության շրջանից ձեռք բերված հարուստ փորձի շնորհիվ:



**Փիղաղ էրզու պերնեն Վ.
Սասունաշեն, 1965**



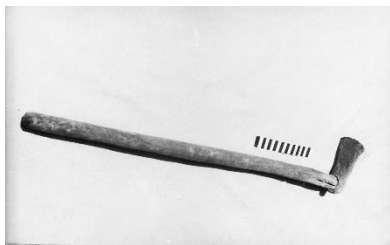
**Թորիս ճկված, Գուգարքի
Մեղրուտում, 1965**



**Թորիս ճանկավոր և ուրագաբերան
Մեղրուտ, 1965**



**Հողուրագ լայնաբերան,
Աշտարակ, 1965**



**Քաղիանի ուրագ
Ալափարա, 1965**



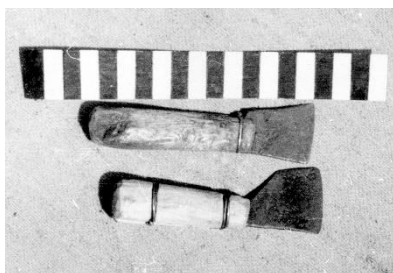
**Ոտնաուրագ Մեղրուտում
(Գուգարք), 1965**

Նկար 2

3. Այս խմբում են ոտնահարվածով աշխատանքային գործիքները (**նկ. 3**), որոնք գերազանցապես սկսեցին կիրառվել երկաթի դարաշրջանում, դրանք են բահը, եղանաձև կառուցվածքով ամուր գործիք լեխտըրը և բահի տարբեր տեսակներ:



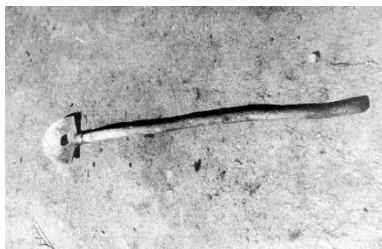
**Կարտոֆիլի հավաքումը Լոռու
Կուրթան գյուղում (1950-ական թթ.)**



**Բահի քերիչներ թիթեղից
Մեղրուտ, 1965**



Քառթշտ, Ապարան, 1965



**Ջրի բահ, Արեգ գյուղ Թալինի
շրջանում**



Նկար 3. Լեխտր գործիքով հող փորելը Պոնտոսում



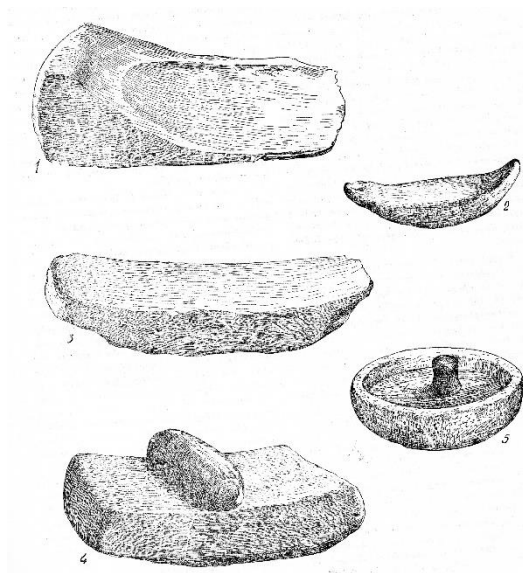
**Նկար 4ա. Երկանք քաշել, Սպարսան, 1965
Վ. Բդոյանի արխիվ**



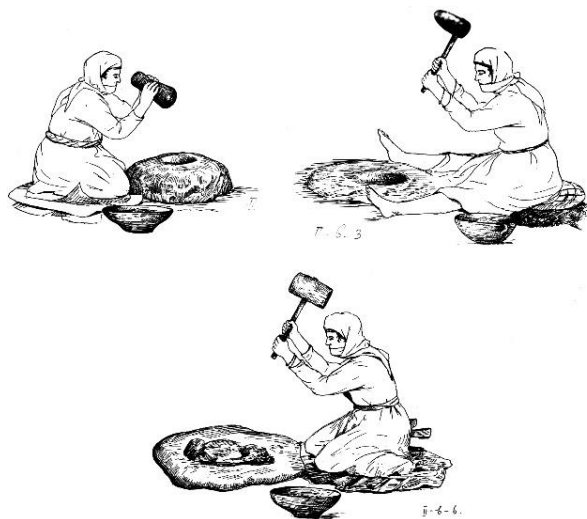
Նկար 4բ. Աղորիք-երկանք, Մուղնի, 1970, Վ. Բոդյանի արխիվ

Որպես նյութերի վերամշակման գործիքներ ու միջոցներ հնագույն շրջանում կիրառվել են աղորիքների տարբեր տեսակներ (**նկ. 4ա.բ.**), թակեր, սանդեր, սանդակոթեր (**նկ. 5ա.բ.գ.դ.**), մորթե փռոցներ, փայտե տաշտակներ ևն: Այս բոլոր թվարկված գործիքներն ու միջոցները հետագայում հիմք հանդիսացան արորագութանային երկրագործության առաջացման համար²¹:

²¹ Տե՛ս **Բոդյան Վ.**, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 1972, էջ 34-109, **նույնի** Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Եր., 1974, էջ 30-34:



Նկար 4գ. Հնագույն պեղածո աղորիքներ



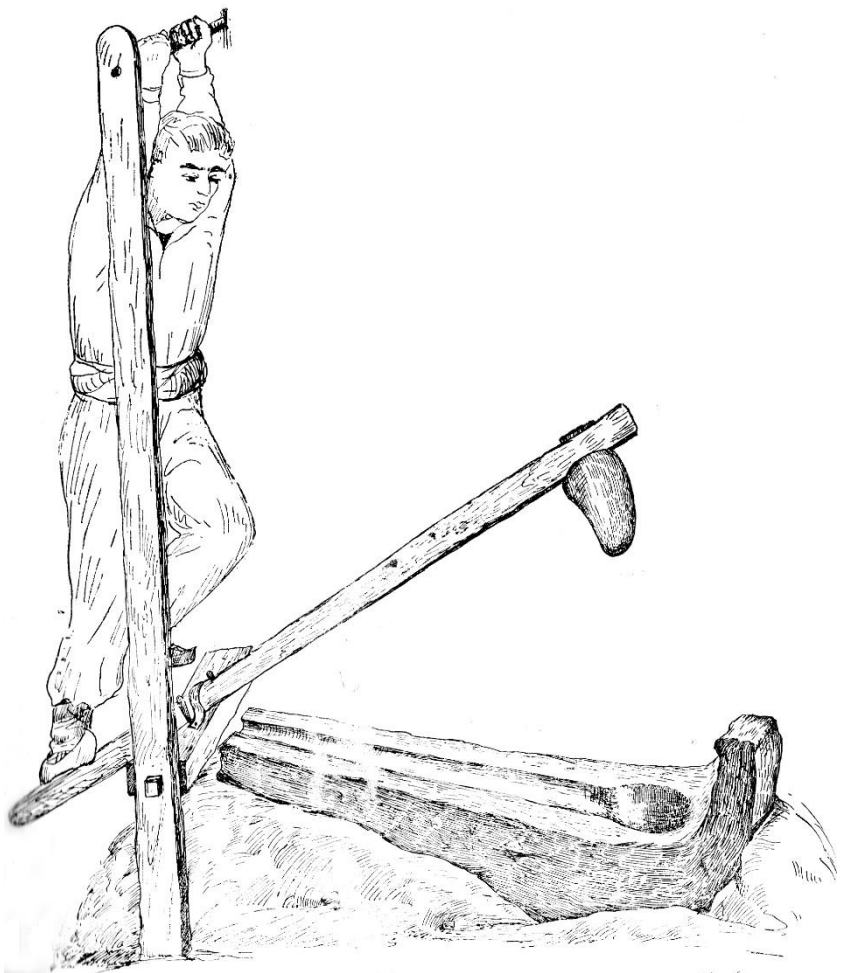
Նկար 5ա. Մանդեր-սանդակորներ



Նկար 5բ. Սանդ և դռնքլ-եր, Վ. Բոդյանի արխիվից
ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ (Ապարան, 1965)



Նկար 5գ. Սանդ և սանդի քար
Վ. Բոդյանի արխիվ, Բյուրական, 1965



Նկար 5դ. Ուոքի դինգով ձավար ծեծելը արդի Հայաստանի հյուսիսային և հյուսիսարևելյան շրջաններում: Մանողը և վարսանողը քարից են

**ԹԵՄԱ 1.2. ԱՐՈՐԱԳՈՒԹԱՆԱՅԻՆ ԵՐԿՐԱԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ
ՀԱՄԱԿԱՐԳԵՐԸ: ՎԱՐՈՒՑԱՆՔԻ ԱՇԽԱՏԱԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ:
ՊԱՏՄԱԿԱՆ ԶԱՐԳԱՑՄԱՆ ԱՌԱՆՁՆԱՀԱՏԱՑՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ**

Դաշտամշակությունը՝ որպես հայ բնակչության նյութական բարեկեցության առավել կարևոր բնագավառ, պատմագրության էջերում բավականին ընդարձակ տեղ է գրավել, որտեղ ներկայացված են արորային հողագործությանն առնչվող ոլորտները. 1) հողը արմտիքներից ազատում, 2) վարուցանքը, 3) պարարտացումն ու ռոռգումը, 4) ցանքսի խնամքը, 5) բերքահավաքը, 6) կալսումը, 7) վերամշակումը և ամբարումը: Դաշտամշակության հիմնական մշակույթները եղել են ցորենը, գարին, հաճարը, կորեկը, կլկիլը, տարեկանը, բրինձը, կտավատը:

Վարը հերկի ու ցանքի համար հողը փորելու գործողություն է: Խորը անցյալում այդ գործողությունը կատարվում էր մարդու, այնուհետև անասունների ուժով, զանազան գործիքների միջոցով: Բոլոր դեպքերում և բոլոր միջոցներով հողը փորելու այդ գործողությունը կատարվում էր գարնանը, ամռանը և աշնանը:

Հողակլիմայական յուրաքանչյուր գոտու բնակչություն, ելնելով վարատեղերի դիրքից, մշակել էր աշխատանքի իր ձևերն ու կայուն ժամկետները: Ցանքի շրջանը հայտնի էր **ցանոց**, հերկինը՝ **հերկոց** անուններով: Հերկոցը ուներ երկու սեզոն՝ գարնանը և աշնանը: Կային վարելու, ցանելու և հարթելու տարբեր ձևեր, որոնք, ստեղծված լինելով առավելագույն արդյունք ստանալու համար, միաժամանակ հարմարեցվում էին տեղանքին, ռոռգմանը և հնձելուն: Վարելը և հերկելը հնագույն ժամանակներում միայն արորներով է կատարվել:

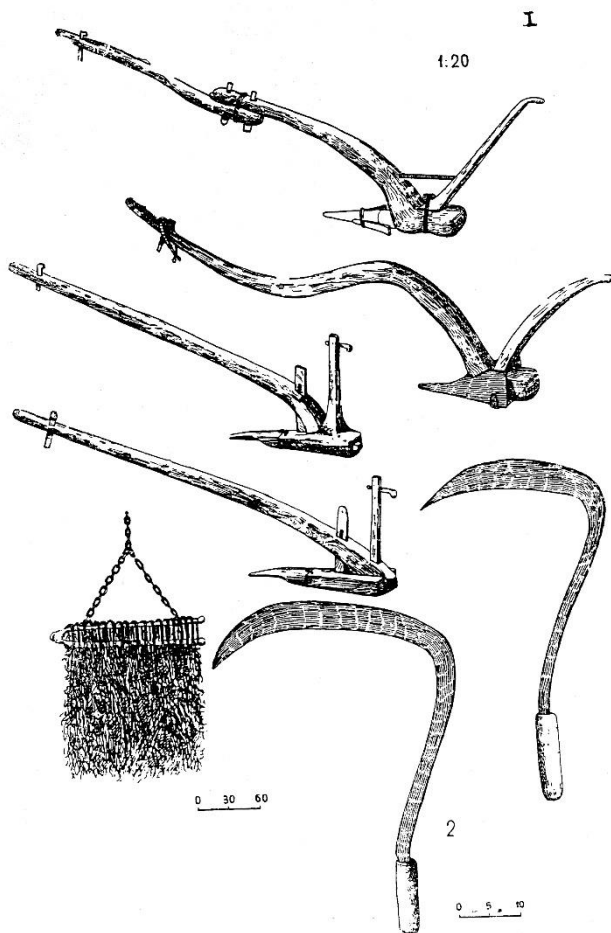
Վարդո գործիքն առաջացել է փորոդ գործիքների համակցումից: Գյուղատնտեսական տեխնիկայի պատմության մեջ այդ համակցումների միջոցով արված գյուտերը վիթխարի դեր են կատարել, որով թեթևացել է մարդու աշխատանքը և մեծացել է դրա արտադրողականությունը: Այս հարցերը լավագույնս արծարծված են Վարդ Բոյանի «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» գրքում: Հեղինակի բնութագրմամբ այս գյուտերը կատարվել են բրոնզի դարաշրջանում, դրան նախորդել է բրիչային հողագործության աշխատանքանակը: Ստեղծված գործիքը՝ արորը, նախապես գործել է մարդու, այնուհետև կենդանիների ընտելացումից հետո, անասունների ուժով: Փաստորեն խոշոր եղջերավոր կենդանիների օգտագործումը վարուցանքի ժամանակ երկրորդ խոշորագույն գյուտն էր: Առաջին լծկանը եղել է առավել հնագանդ կենդանին՝ էշը, ապա՝ կովը, այնուհետև՝ դժվար հնագանդվող ցուլը, գոմեշը, հազվադեպ նաև՝ ձին: Հարյուրավոր տարիներ արորը գործել է առանց խոփի, ուստի երրորդ մեծ հայտնագործությունը արորի խոփի գյուտն էր արդեն ուշ բրոնզի և ապա երկաթի դարաշրջաններում, ինչը հնարավոր դարձրեց ապահովել երկրագործությունն ավելի մեծ ծավալով:

Ի՞նչ գործիք էր արորը: Այն հերկելու, վարելու, կրկնավար կատարելու, փորված հողի շերտը շուռ տալու, միակտոր կամ հետագա բազմակտոր երկրագործական փայտե գործիք է: Արորավարը նախապես իրականացվել է մարդկային ուժով: Կենդանիների ընտելացումից հետո կատարվել է երկրորդ խոշորագույն գյուտը՝ անասունը լծկան դարձնելը: Երրորդ մեծ հայտնագործությունը արորի խոփի գյուտն էր: Դրա սկզբնական տարածման հայրենիքը Հայկական լեռնաշխարհն է և Առաջավոր Ասիայի այլ հատվածներ: Արորը Հայաստանի

տարբեր պատմաագագրական շրջաններում հայտնի էր **խարոր, վեցկի, վեսկի, ըռատամ հարոր, չորոցք** կամ **չորոց, գործեն, չուր, կըռ, ճղլա, արօնա** և այլ անվանումներով: Ուշագրավ է այն, որ, օրինակ, Մեղրիում արորին լծում էին 2 եգ, այդ դեպքում այն լծկանի հետ միասին կոչվում էր **լծոց**: Իսկ 4 եգ լծելիս կոչվել է **չորոց**, 6 եգ լծելիս՝ **վեցոց**, 8 եգ լծելիս՝ **ուրոց**: Սրանք պարզ գործիքի և լոկ լծկան անասունների միացյալ անուններ էին: Արորը ուներ 4 հիմնական մաս՝ 1. առատամ, 2. համաձող, 3. թուր, 4. մաճ: Առատամը հողը ակոսող մասն է: Համաձողը քարշաձողն է, որի վրա ամրացված հարմարանքների միջոցով ստորին 1-2 գույգ եգ կամ գումեշ էին լծում: Թուրը առատամին և համաձողին ուղղահայաց ագուցված մասն էր, որը հերկած ակոսը կարգավորում, փխրեցնում, բաժանում էր մասերի: Մաճն արորի ղեկն էր, որով մաճկալը կարգավորում էր արորի ընթացքը: Խոփը առատամի սուր ծայրին հագցված երկաթե ծայրակալն էր, որը հողի շերտը հիմնավոր շրջելու գործողություն էր կատարում:

Վ. Բդոյանը միաժամանակ նշում է, որ Հայաստանում մինչև XX դ. սկզբները վարող տեխնիկայի ձևերի բացարձակ ընդհանրացում չի եղել, որովհետև խանգարել են ազգագրական շրջանների միջև՝ 1) աշխարհագրական և տնտեսամշակութային կապերի բացակայությունը, մեկուսացվածությունը, 2) բնակլիմայական, աշխարհագրական տարբեր պայմանները, լանդշաֆտի բազմազանությունը, 3) ինքնաբավ, բնափակ տնտեսաձևի հարատևումը, 4) քաղաքական դրդապատճառները՝ պետականության երկարատև բացակայությունը, անընդմեջ պատերազմները: Ահա թե ինչու գիտնականը կառուցվածքային և այն ընդգրկած տարածքային տեսակետից առանձնաց-

րել է վարող տեխնիկայի 6 համալիրներ՝ Բարձր Հայքի, Այրարատի, Սյունիք-Արցախի, Վասպուրականի, Ծոփքի, Աղձնիքի (նկար ճա.բ.գ.դ.):



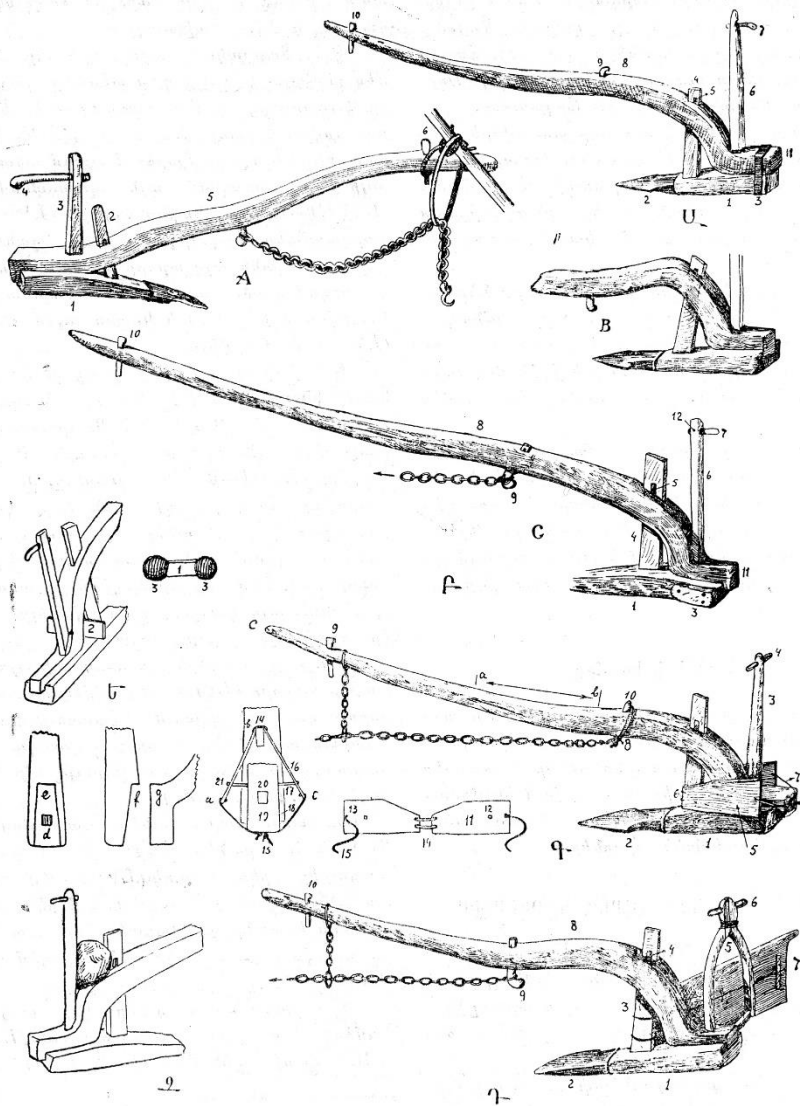
Նկար ճա. Պատմական Աղձնիքում գործածված վարի, հարթեցնող, հնձի գործիքներ



Նկար 6բ. Արոր Ապարանում, 1965



Նկար 6գ. Արորավարը Բյուրականում, 1965

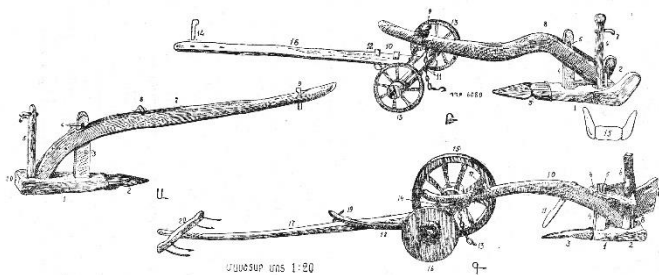


Նկար 6դ. Բարձր Հայքի արորներ (Ս, Բ), ճղլա (Գ), անճար գութան (Դ)

Հայոց կողմից կիրառված մի առանձին տարբերակ է Պոնտական Հայաստանի (Սև ծովի առափնյա շրջանի) արորախումբը: Վ. Բդոյանը հաշվի, առնելով ավանդական վարող տեխնիկայի բոլոր առանձնահատկությունները, Բարձր Հայքի տարածքային արորախմբերի մեջ ներկայացնում է Ջավախքը և ՀՀ մի քանի շրջաններ ևս՝ Շիրակ, Ապարան, Գեղարքունիք, Սևանի ավազան: Ի դեպ, մեծությամբ տարբերվող արորները կիրառվել են տարբեր նպատակներով. փոքրը ծառայում էր միայն հերկերը կամ հերկատակերը ցանքի ժամանակ վարելուն, կոչվում էր **ցանքի հարոր**, գործում էր 1-2 զույգ լծկանով, միջուկը, որ կոչվում էր **հերկի հարոր**, հատկացվում էր հերկ կատարելուն՝ 2-3 զույգ լծկանով, և երրորդը՝ ճղան էր, որը կառուցվածքով ամենամեծն էր: Այն նախագութանի դեր ուներ, որով հերկում էին խամ ու խոպան տարածքները, խոտհարքների արմատակալված արտերը. լծում էին 5-6 զույգ լծկան, որից 1-2-ը՝ գոմեջ: Այս նախագութան ճղան անիվավոր էր (նկար 7ա.բ.):



Նկար 7ա. Արորավարը Վ. Մասունաշենում, 4 արորով, 1965



**Նկար 7բ. Նախագութաններ (Բ, Գ), Բարձր Հայքում և
հատուկ արոր Մոփքում (Ս)**

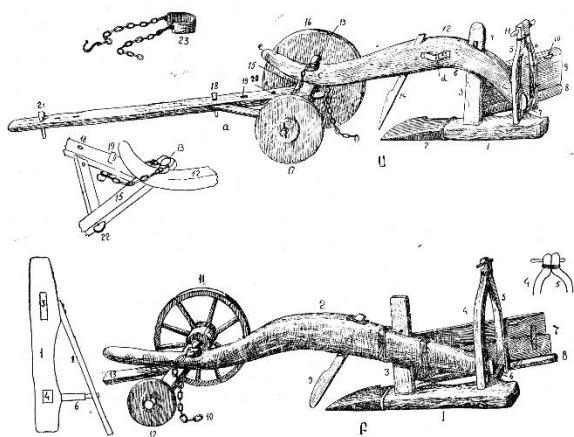
Թեև կարծիք կա, որ գութանն առաջացել է ավելի վաղ, բայց զանգվածաբար գործածվել է ավատական խոշոր հողատիրության պայմաններում, երբ ընդլայնվել է ապրանքային արտադրությունը, ինչի արդյունքում կատարելագործվել է վարող գործիք արորը և նրա հիմքի վրա տարածում են ստացել միջակ արորը, միջակից առաջացած զարգացած արորը, ապա նախագութանը և բարդ գործիք՝ գութանը: Գութանի առաջացումից հետո արորի գործածությունը չի կասեցվել, գործածվել են միաժամանակ և ըստ անհրաժեշտության, որի հետևանքով էլ գոյացել է այս կամ այն տարածքին հատուկ արորների համալիրը: Արորի յուրաքանչյուր տեսակ ծառայել է մի առանձին նպատակի՝ խամերը հերկելուն, դաշտային կամ լեռնային հողերը վարելուն, քարքարոտ տեղանքում գործելուն, առուներ հանելուն և այլն: Ժողովրդի ավանդապահության պատճառով հարյուրամյակներ շարունակ պահպանվել է դրանց հարաբերական կայունությունը:

Իսկ ի՞նչ է գութանը, ի՞նչ առավելություններ է ունեցել այն: Գութան, ինչպես և արոր բառերը նախնական շրջանում գործիքի անուն չեն եղել: Հազարամյակներ առաջ գութան ունեցել են հայերը, ինչպես և կովկասյան ժողովուրդները: Բայց գութան բառը գործածել են ցանել նշանակությամբ: Ի տարբերություն

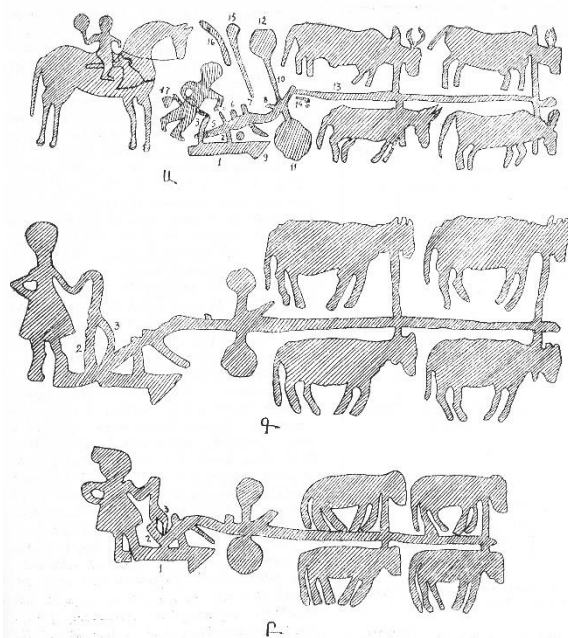
արորի՝ 1. գութանը և՛ փորող, և՛ հողի շերտը շուտ տվող գործիք էր: Այն հողի շերտը շուտ էր տալիս նախորդ ակոսի մեջ և կատարում հարթեցում: 2. Գութանը առատամի ավելի լայն լինելու և խոփի մեծ լինելու հաշվին ավելի խորն էր փորում, քան արորը (25-40 սմ), որի շնորհիվ պահպանվում էր հողի խոնավությունը հետևաբար և նպաստելով բերքատվության բարձրացմանը: 3. Ամենահուսալի գործիքն էր, որով յուրացնում էին խամ ու խոպան, ճահճոտ ու արմատակալած հողերը: 4. Գործածվում էր հիմնականում խոշոր կալվածատիրական տնտեսություններում, ուստի այն առավել արտադրողական գործիք էր (**նկ. 8ա.բ.գ.դ.ե.**): Փաստորեն, գութանը այն բարդ գործիքն էր, որը արորի համեմատությամբ օժտված էր ակոսը լայնացնող հարմարանքներով, առը (հողի շերտը) շուտ տվող թևով, միակողմանի մեծ խոփով, հողը ճեղքող ձևիչով: Գութանը իր արդյունավետության համար փառաբանվել ու գործածվել է հորովելներում, հաճախ քանդակվել երկրագործների շիրմաքարերի վրա: Հայկական գութանը ամենակատարյալներից էր աշխարհում, դրան կարող էին լծել 4-12 գույգ եգ ու գոմեշ: Խամ ու խոպան և կոշտ արտերը գութանով էին հերկում, իսկ փափուկ ու քարոտ տեղերը՝ արորի տեսակներով:



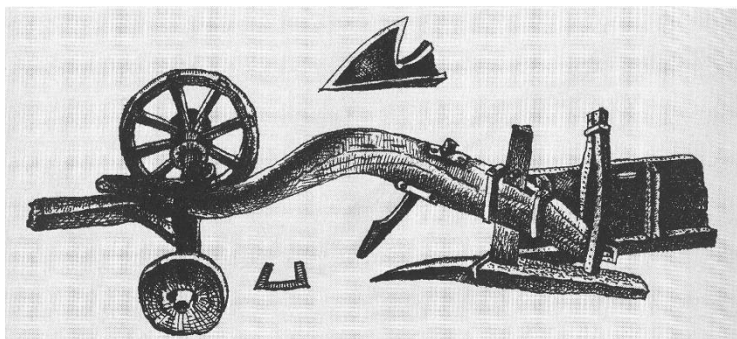
Նկար 8ա. Գութանավար



Նկար 8բ. Գութանատիպեր Բարձր Հայքում



Նկար 8գ. Գութանի քանդակապատկերներ Սյունիքում (Տոլորս, Խնձորեսկ)



Նկար 8դ. Գութանը Լոռիում
Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ



Նկար 8ե. Գութանը Շիրակում

Արորով և գութանով վարելն արագացնելու, լծկանի ուժը խնայելու և հարևանների հողային սահմանները չտրորելու նպատակով կային արտերը մասերի բաժանելու և ըստ այդմ աշխատանքները ծավալելու սովորույթներ:

Հայաստանի տարբեր վայրերում արտերը գութանով վարում էին կա՛մ արտի երկարությամբ, որ կոչվում էր **բոյաբոյ**, կա՛մ լայնությամբ, որ կոչվում էր **լենքի վար**, կա՛մ շեղակի, որ

կոչվում էր **դոդաճ վար**: Վարի թերությունները վերացնելու համար արտի անկյուններում և եզրերին մի քանի ակոս լրացուցիչ վար էին անում, որոնք **գլխավար** էին կոչվում: Գութանավարերին հաջորդում էր արորով կրկնավարը, որը տարբեր վայրերում կատարվում էր 1-5 անգամ: Ամեն մի կրկնավար կոչվում էր **իրես, երես**: Երեսից երես կրկնավարի ընդմիջումը տևում էր 10-15 օր: Կրկնավարը անում էին այնքան անգամ, մինչև որ մոլախոտերը ամբողջությամբ վերանում էին: Շատ քիչ էր պատահում, որ գութանավարից հետո արորավար չանեին: XIX դ. վերջերից սկսած՝ տեղական գութանին գուգակցում էր նաև գործարանային գութանը: Աշխատանքային այս համալիրը տևում էր 25-40 օր: Արորն ու գութանը վերացան XX դ. 50-60-ական թթ., և դրանց փոխարեն լայն գործածության մեջ մտան սորակտորները՝ իրենց կցորդ խոփերով:

Հայկական լեռնաշխարհում գութանը սկսել է լայնորեն օգտագործվել IX դ. ոչ ուշ: Այդ են վկայում Զվարթնոցում և Դվինում գտնված անիվավոր թեթև գութանի խոփերը, որոնք ոչ միայն հնարավորություն են տվել արտերը վարելու խորությամբ, այլև դրանց կորնթարդ մակերեսով շրջվել է հողը²²: Գրեթե նույն ժամանակներում գործածության մեջ էր մտել նաև ծանր գութանը, որի խոփի առջևից ամրացված էր ձևիչը՝ հողը ճեղքելու համար, որպեսզի խոփը ամբողջովին շուռ տար առը (կտրված հողաշերտը): Դա արդեն խոշոր առաջադիմություն էր հողագործության մեջ: Ձևիչով մեծ գութանի խոփ գտնվել է Անի քաղաքի պեղումների ժամանակ²³:

²² Տե՛ս **Առաքելյան Բ.**, Քաղաքները և արհեստները Հայաստանում IX-XIII դդ., Եր., 1958, էջ 42:

²³ Տե՛ս **Орбели И. А.**, Каталог Анийского музея древностей, СПб., 1906, էջ 115:

IX-XI դդ. կիրառվել է նաև հողի մշակման եռադաշտային համակարգը, այսինքն՝ հողերը բաժանվում էին երեք մասի, որոնց մի մասը ցանվում էր, մյուսը՝ ցել արվում, իսկ երրորդը թողնվում էր խամ:

Վարուցանքի աշխատանքանակները: Գոյություն է ունեցել ցանքի երկու եղանակ՝ 1. **շարացան** և 2. **շաղացան:** Շարացան համակարգը կիրառվել է Վանա լճի ավազանում: Հայաստանը Առաջավոր Ասիայի միակ երկիրն էր, որ Վանա լճի ավազանում շաղացանին զուգընթաց պահպանել էր հնագույն շարացան համակարգը: Դա երաշտի դեմ պայքարելու դաշտամշակության հուսալի ձև էր, որով սերմի կորուստ չէր լինում: Երաշտի ժամանակ ստացվում էր բավարար, իսկ անձրևառատ եղանակի դեպքում՝ գերազանց բերք:

Դաշտամշակության այդ ձևի շնորհիվ էր, որ Վասպուրականը հռչակված էր ցորենի բարձր բերքատվությամբ: Շարացան արորով մշակվում էին միայն լանջային, անջրդի հողերը: Մշակման ամբողջ համակարգը կոչվում էր **տիր**, շարացան արորը՝ **տրի խարոր**, հերկող թրագուրկ գութանը՝ **տրիգութան**, աշնանացան ցորենի մի տեսակը՝ **տիր (դիր)**, փակ շեղբ ունեցող մանգաղը՝ **տրի մանգաղ**, ցանքը կատարելու գործողությունը՝ **տրի դնել**, ծլած կանաչը՝ **տրի բուղ** և այլն:

«Տրի խարորով» ցանք կատարելուց առաջ արտը սովորական արորով, ապա թրագուրկ՝ տրի գութանով հերկում և հարթեցնում էին, որպեսզի խոնավությունը պահպանվեր:

Վարուցանքի ժամանակ ցորենի հատիկները խնամքով թաղվում էին ուղիղ ծրվող ակոսների մեջ:

Ցանքի այս եղանակի վերաբերյալ հիացմունք է հայտնել գերմանացի գիտնական Վալդեմար Բելքը իր ուղեգրություններում («Արարատ», 1893, № 5), գովեստով է նկարագրել

արևմտահայ ճանապարհորդ Մ. Միրախորյանը. «Ցանելու սույն կերպն «տիր» կանվանեն, որ պետք է լինի օրինակելի: Հողն մեկին 8-60 արգասավորություն ունի և ցորյանն ձյունի նման ճերմակ կըլինի ու հատիկներն սովորական ցորենի հատիկներեն ավելի խոշոր»²⁴:

Առավել հանգամանորեն է ներկայացնում Խրիմյան Հայրիկը: Ըստ նրա՝ Արծկեում և Արճեշում (Վասպուրական) «...գետին վարելու եղանակը տարբեր է և ավելի արդյունավոր. և այդ կերպ մշակության **դիր** կասեն. նոքա երկու անգամ կը հերկեն գետինը, առաջին անգամ սկիզբն զարնան խորունկ կերպով հարօրավար կանեն և կը տափեն, կը մնա այնպես մինչև աշնան սկիզբն, և ապա կսկսին կրկին վարել դարձյալ մի տեսակ հարօրով, որուն խոփի ետև կցված կան երկու տախտակներ կանգուն ու կես (մեկ մետրից քիչ ավելի – Ռ. Ն.) երկարությամբ և թգաչափ լայնությամբ: Այս երկու տախտակներ կցված են իրարու, եռանկյուն ձև ունեն. վերին մասն բաց է, իսկ վարի մասն մի մատի չափ բաց է տախտակներու երկարությամբ, այնպես որ սերմնացան այդ հարօրին ետևեն երթալով սերմը փոքրիկ բուռով կը ձգե տախտակներու մեջ և անտի ակոսին մեջ կիյնան կարգավ սերմի հատիկներ. ակոսի երկու կողմի հողի թափելով կը ծածկեն սերմեր: ... Բուսած ժամանակ որչափ սիրուն ձև կունենան, ուղիղ գծով ակոսեն կը բարձրանան, և հաջող տարին մինչև մեկին քսան և քսանհինգ կուտան: ...Ցանված սերմի հատիկներ ամբողջապես կը բուսնին, այն ինչ մեր կերպով (նկատի ունի շաղաքան համակարգը – Ռ. Ն.) ցանվածներ մի երրորդ մասին կը կորսվին...»²⁵:

²⁴ **Միրախորյան Մ.**, Նկարագրական ուղևորություն ի հայաբնակ գավառս Արևելյան Տաճկաստանի, մաս Գ, Կ. Պոլիս, 1885, էջ 27-28:

²⁵ **Խրիմյան Հայրիկ**, Պապիկ և Թոռնիկ, Երևան, 1992, էջ 49-55:

Մյուս եղանակը՝ **շաղագսան** համակարգը, գարնանն ու աշնանը կատարվում էր ձեռքի թափով, սերմը շաղ էր տրվում մոխրախառն կամ սպիտակ հող խառնելով՝ նոսր տեղերը լրացնելու համար: Շաղագսանի ժամանակ սերմը հավասար շաղ տալու համար վարածի ուղղությամբ արտը բաժանում էին նեղ շերտերի, որոնք հայտնի էին՝ ցանք, կորի:

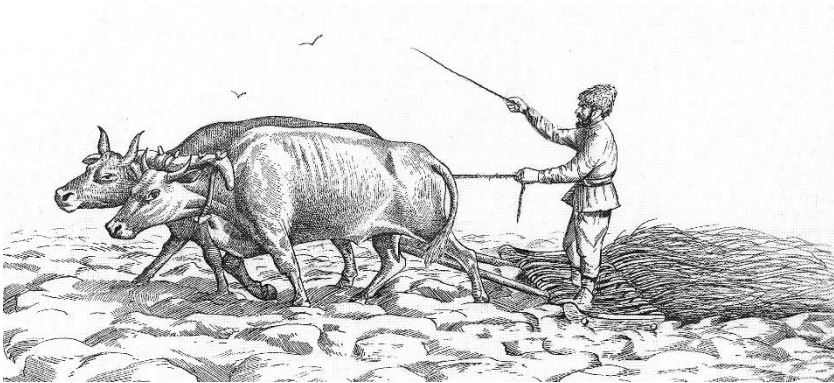
Հատուկ ուշադրություն էր դարձվում սերմի որակին. այն պետք է լիներ թարմ, առողջ, խոշոր, ծանր: Բերքահավաքից հետո ընտրված սերմացու ցորենը կամ գարին եկող ցանքսին պահում էին այժի մազից հյուսված պարկերում (ջվալ):

Սերմնացանը՝ որպես բարձր բերքատվության, պտղաբերության երաշխավոր, փորձառու, գավակների տեր ընտանիքի գլխավորն էր. այդ իրավունքը ավանդույթ էր, և միայն նրա մահվանից հետո անցնում էր եղբորը կամ ավագ որդուն: Հաճախ, այդ դերը խորհրդանշական էր. տան գլխավորը, թեկուզ մի բուռ ցանելով, հմայական եղանակով խորհրդանշում էր սպասվելիք բերքի առատությունը: Ցանքսի ժամանակ յուրաքանչյուր բուռ իր նշանակությունը ուներ. մեկը նվիրվում էր չքավորին, մյուսը՝ անցորդներին, երրորդը՝ թռչուններին, չորրորդը՝ մկներին և այլն: Զոհաբերության այս ծիսակարգը հարատևեց մինչև XX դ. սկզբները:

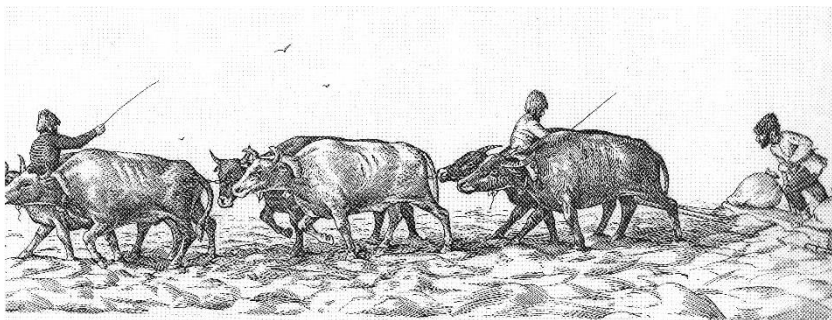
Ցանքը կատարվում էր ինչպես հերկի, այնպես էլ **ցվոտի**, այսինքն՝ մի անգամ ցանած և հնձած խոզանի վրա: Քիչ էր պատահում, որ երրորդ և չորրորդ տարիներին չհերկած արտերի վրա ցանք կատարվեր: Լավ մշակված հողում ցանած սերմերը ծածկում էին փոցխի միջոցով: Ամենահին հարթիչը փայտե փոցխն էր, որ ժողովուրդը անվանել էր **մանկեռ**: Մանկեռը նախնական շրջանում փայտե մի ատամով վարող գործիք է եղել: Հետագայում դրանից առաջացած 12 փայտե ատամ

ունեցող փոցխը մինչև XX դարի սկիզբը նույն նպատակին էր ծառայում: Դրանով միաժամանակ կատարում էին փխրեցում և կրկնավար: XX դ. սկզբներից դրանց փոխարինելու եկան եվրոպական և ռուսական փոցխերը, ապա՝ երկաթե փոցխերը: Հողը հարթելու և հատիկները թաղելու համար օգտվել են նաև ոչխարի հոտը դաշտերի վրա պտտեցնելու սովորությունից:

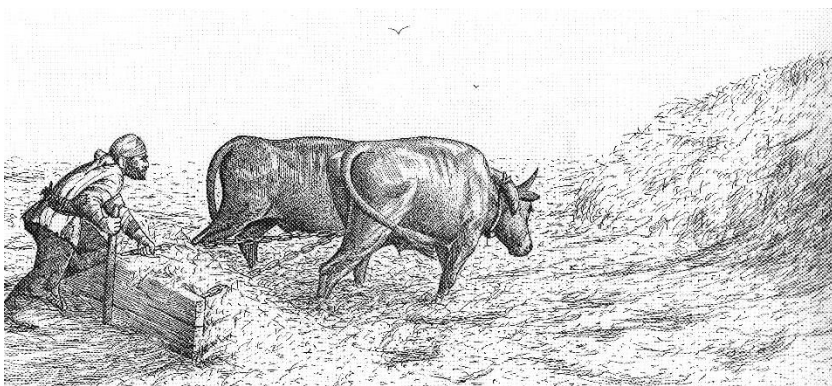
Հողը լավ մշակելու պայմաններից մեկը նրա փխրեցումն ու հարթեցումն էր, որն իրականացվում էր փայտե մահակաձև և ապա՝ մուրճաձև թակերով, ծառերի ճյուղերի տրցակներով՝ **տափաններով (նկ. 9)**, հնարավորին չափ կատարյալ հարթելու, փոսերը լցնելու և բլրակները վերացնելու համար կային հողը քաշելով տեղափոխող գործիքներ, որոնք կոչվել են **կառափ (նկ. 10ա.բ.)**: Դրանք կատարել են այն դերը, ինչ հետագայում՝ բուլ-դոզերները:



Նկար 9. Արտ ցաքաները ցախե տափանով

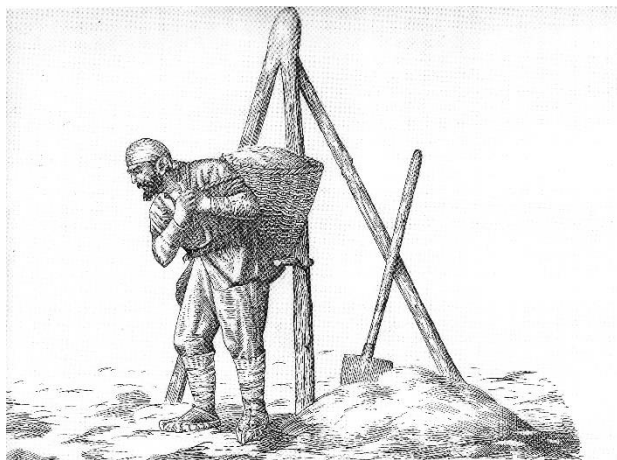


Նկար 10ա. Արտը ռոռզման համար կառավիով հարդարելու ձևը 3 գույգ լծկանով

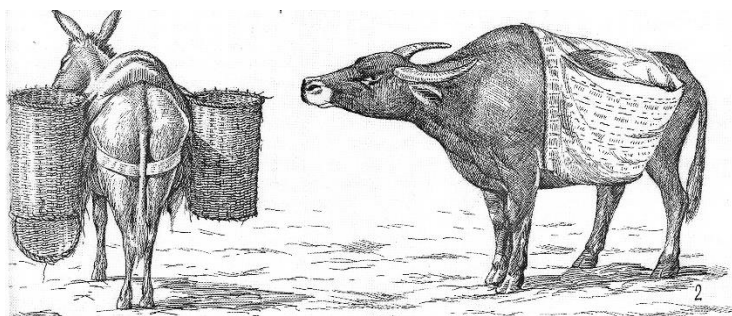


Նկար 10բ. Կալի հավաքումը կառավիով

Առավելագույն բերք ստանալու համար հնուց ի վեր կիրառվել են ցանքերի խնամքի մի շարք ձևեր՝ ցանքի սնուցում գոմաղբով, մարդու աղբով, մոխրով, փտած նյութերով, ավերակների հողերով (նկ. 11ա.բ.), ոչխարի հոտը արտերի վրա շրջեցնելու, նրա գոմաղբով «ուծելու» և միաժամանակ կոշտերը հալածելու եղանակով, քարհավաք (նկ. 12ա.բ.գ.), մուլախոտերից ազատում, ռոռզում, հողի կեղևակալման ու վնասատուների դեմ պայքար և այլն: Բանջարանոցներն ու այգիները ևս սնուցվել են գոմաղբով:



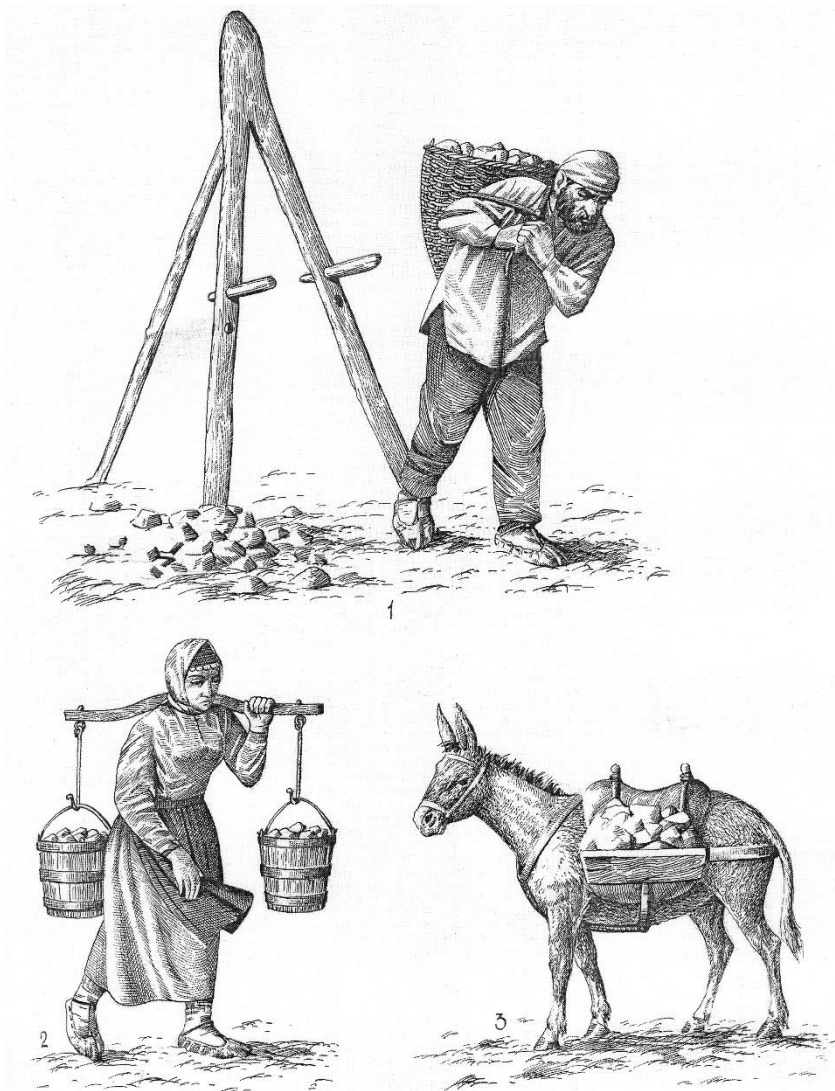
Նկար 11ա. Աղբատարության ձևերն ու միջոցները



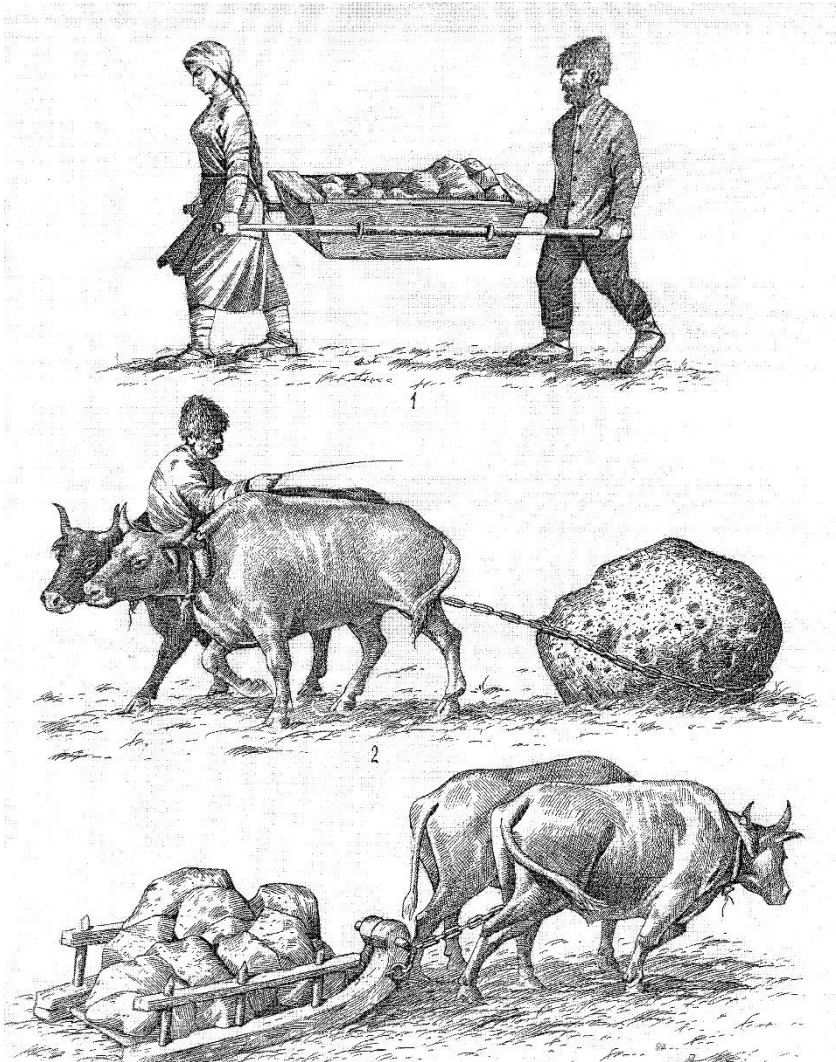
Նկար 11բ. Աղբատարության ձևերն ու միջոցները



Նկար 12ա. Քարահավաքի ձևեր



Նկար 12բ. Քարահավաքի ձևեր



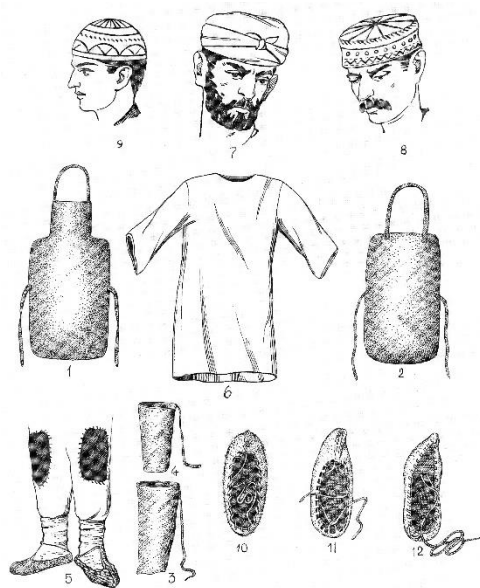
Նկար 12գ. Քարահավաքը մինչև արորավարը

Բերքահավաքի և կալսոցի գործիքներ էին դեռևս հարատևող նախնական բրիչները, մկրատաձև մանչուկները (Համշեն), որոնցով ծերատում էին հասկերը, արմատներ քաղելու

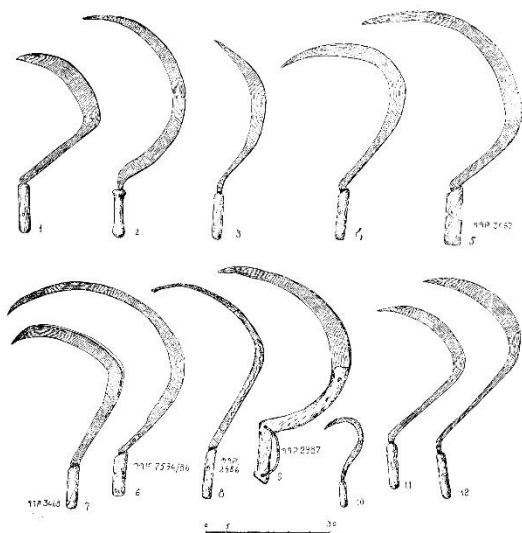
լծակները, արմատապտուղներ փորող-հանող բախերն ու եղանները, կանաչի, բանջար քաղող դանակները, մանգաղաձև, դանականման գործիքները և այլն: Հետագայում դրանք փոխարինվեցին մանգաղով և առավել զարգացած գործիք գերանդիով: Երկաթե մանգաղից ծագել է ազգային գերանդին (**սկ. 13ա.բ.գ.դ.ե.**): Սրանք հարատևել են դեռևս բրոնզի դարաշրջանից: Բերքահավաքի ժամանակ հնձածը հավաքելու, կուտակելու համար գործածել են նաև չորս մատնանի եղանք, 8-12 մատնանի փոցիւր: Հնձած լասը կուտակելու համար գործածվել է կեռ գավազանը՝ բանոքի կոչվածը: Ներկայումս որոշ լեռնային վայրերում բերքահավաքի մեքենաներին դեռևս զուգակցում է ձեռքի աշխատանքը: Վարուցանքի ժամանակ գործածվել է աշխատանքի սեռատարիքային բաժանման հստակ համակարգ. տղամարդիկ հնձողներն էին, կանայք ու պատանիները հավաքող խմբերն էին:



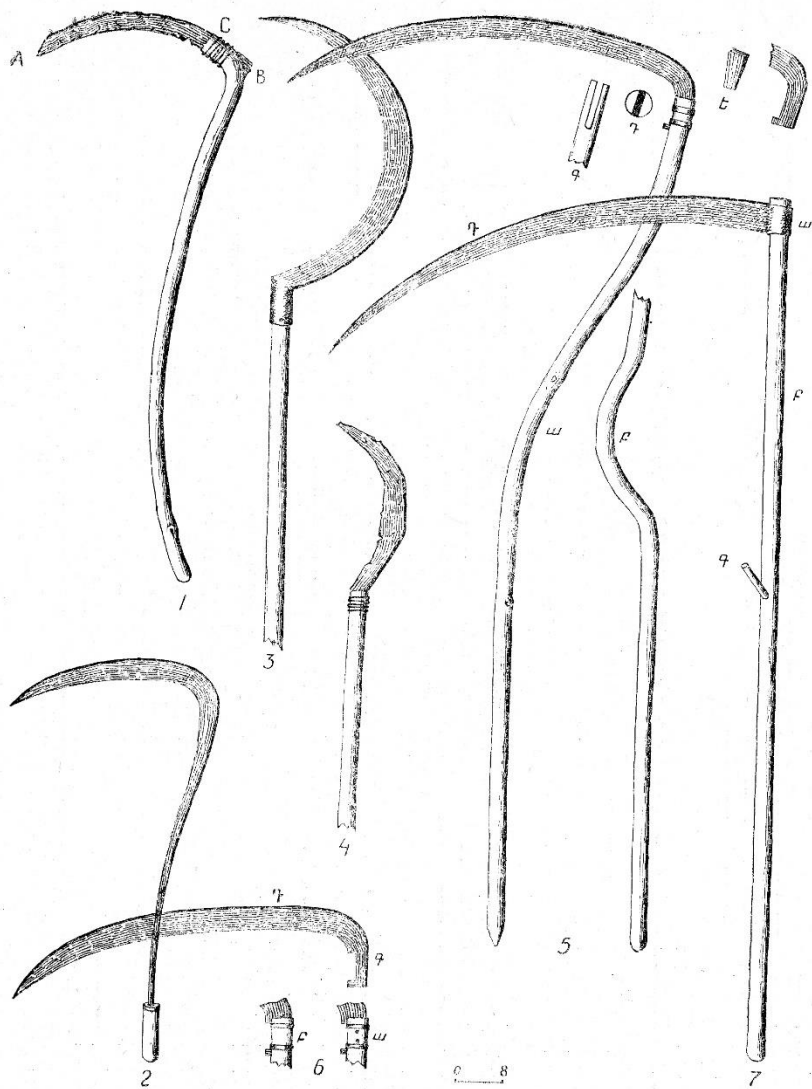
**Նկար 13ա. Առվույտի քաղը գերանդիներով
Վ. Թալին, 1965**



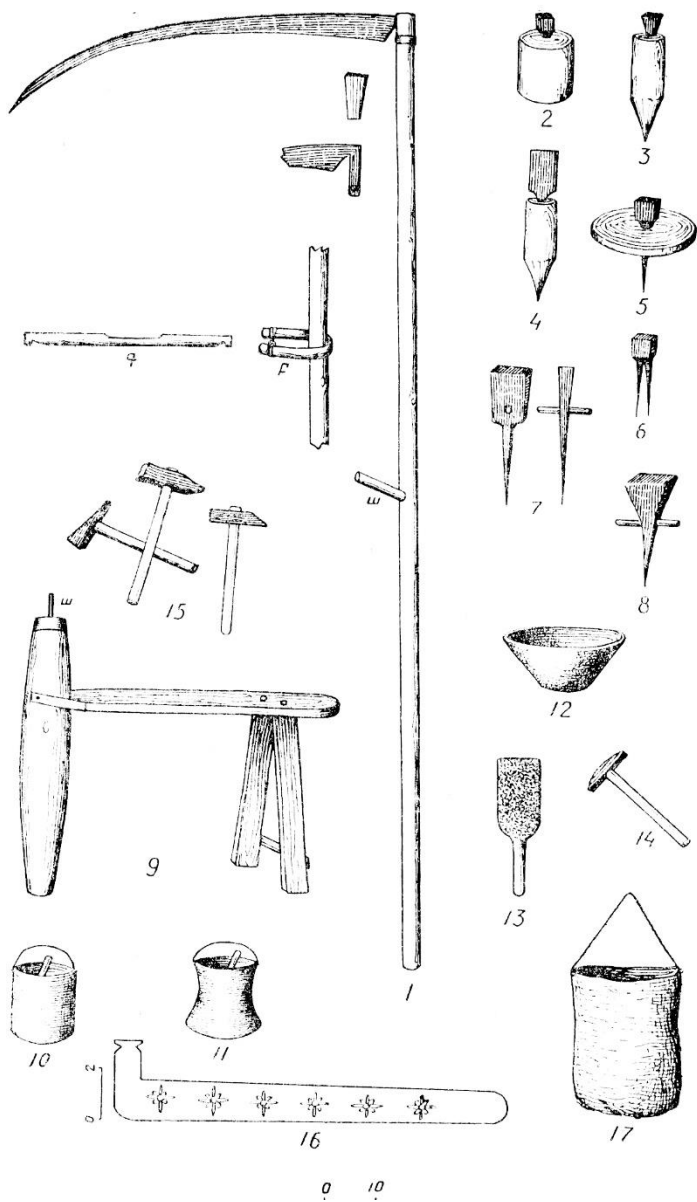
Նկար 13բ. Հնձվորի դաշտային հագուստներ



Նկար 13գ. Հայկական մանգաղները XIX-XX դդ.



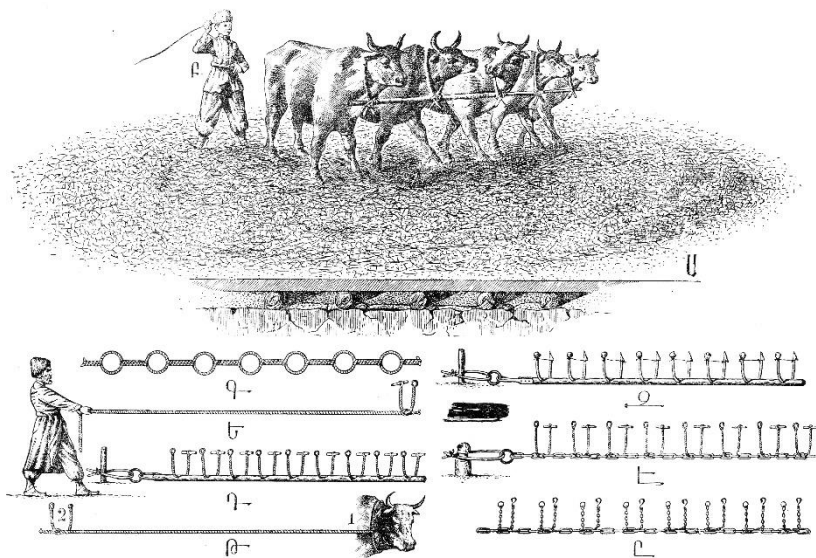
Նկար 13դ. Հայկական բնիկ գերանդիներ



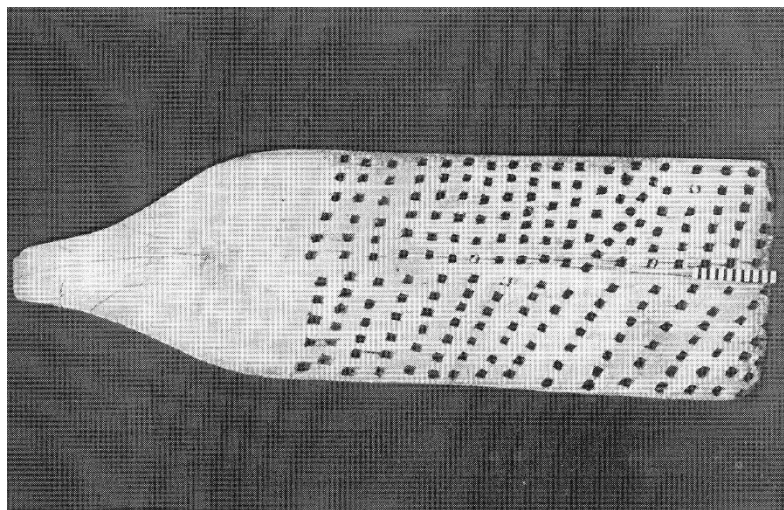
Նկար 13ե. Եվրոպական գերանդիներ նաև սրելու հարմարանքներ

Կալսոցի և նյութերի վերամշակման գործիքներ: Կալսոց բառը գործածվել է նաև կալ ծեծել իմաստով: Նախնական կալսիչները համարվել են թիականման և մուրճաձև թակերը, որից էլ ծագել է **կալ ծեծել** արտահայտությունը: Մասունում կիրառվել է եզների ոտքերով տրորման եղանակով կալսման նախնական ձևը, որը հայտնի է **գոռի** կամ **կոռի** անվամբ (**նկ. 14**): Մասունում և Մոկսում կոռիով կալսելը հարատևեց մինչև Մեծ եղեռնը: Առավել արդյունավետ կալսող գործիքը, որ վաղ բրոնզի դարաշրջանից գոյատևեց մինչև անգամ XX դարի առաջին կեսերը, երկու լայն, 1,5մ երկարությամբ տախտակե կամն էր՝ հակադիր մասին ամրացված վանակատե քարից կամ երկաթե սուր շեղբերով կտրիչներով: Կամը կալի երեսին ձգվում էր լծվող անասունների միջոցով, որի վրա պարտադիր կանգնում էր **կամվորը**՝ ուղղություն տվողը: Կամին լծում էին երկու եզ կամ գոմեշ, երբեմն էլ ձի կամ էշ: Ի դեպ, նմանատիպ կամեր հայտնաբերել են Սևանա լճի ավազանում բրոնզեդարյան հուշարձանների պեղումներից: Առաջին անգամ այն պեղվել է Ախթալայում 1888 թ.՝ Ժակ դը Մորգանի կողմից: Դրանց օրինակներից պահպանվում են Դիլիջանի երկրագիտական թանգարանում (**նկ. 15ա.բ.**):

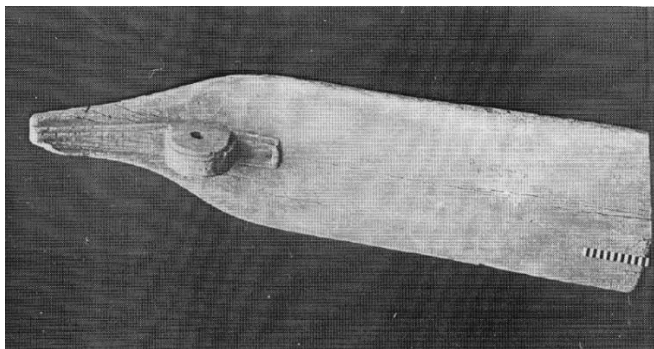
Կամին զուգակցվել է կալսիչ մեկ այլ գործիք՝ կամնասայլը (ճարճառ կամ ջարջառ) (**նկ. 16**), որը իր զույգ սոնիների վրա ուրագաձև, երկաթե կտրիչներ էր ունենում: Կալի երեսին մի զույգ լծկանով աշխատելիս սոնիները պտտվում էին, որով ուրագները կտրատում էին ծղոտը և անջատում հատիկները: Կալերի փովածքների մեծությունը կախված էր լծկաների քանակից:



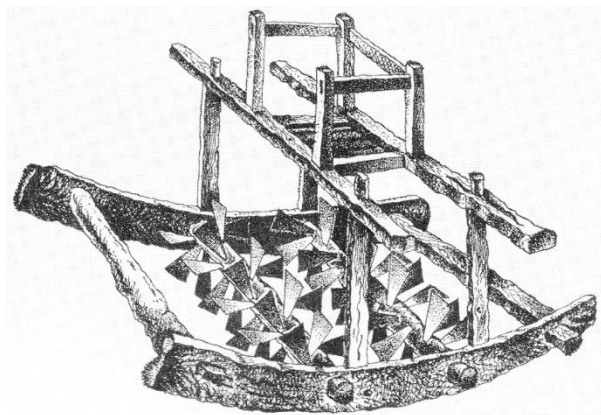
Նկար 14. Կոթիով կալսելու եղանակ



Նկար 15ա. Կամր տակից. Դիլիջանի երկրագիտ. թանգարան, 1965



Նկար 15բ. Կամը. Դիլիջանի երկրագիտ. թանգարան, 1965



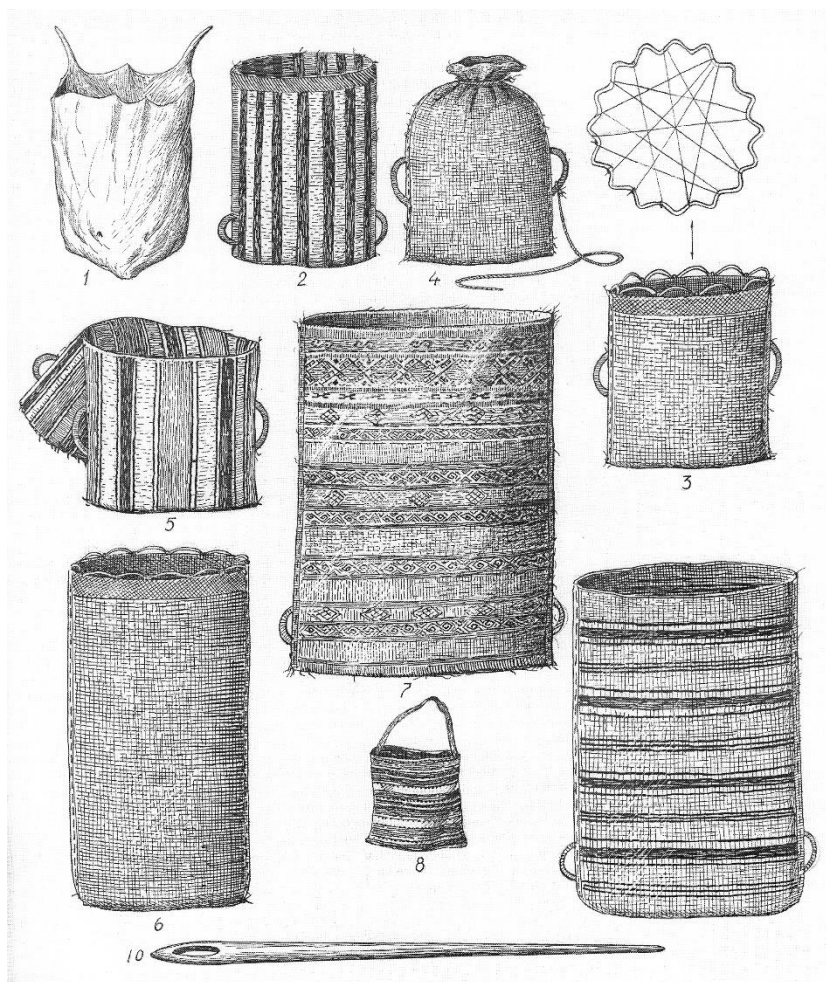
Նկար 16. Զարջարիս (կամնասայլ՝ ջարջատ)

Ի տարբերություն կամի, որ տարածված է ամբողջ Հայաստանում, Առաջավոր Ասիայի երկրներում և Անդրկովկասում, կամնասայլը գործածվում էր միայն Վանա լճի ավազանում, Պարսկահայքում և Արարատյան հովտում: Կալսվող ծղոտօրանը մանրացվում էր, վերածվում հարդի, հատիկն էլ անջատվում էր հասկերից: Դրանից հետո տախտակե **կառավիին** մեկ գույգ եզ էին լծում և հարդը հավաքում էին մի տեղ: Հավաքվածը **թեղ** էր կոչվում: **Հոսելի** կոչված 4-5 մատնանի եղանով

քամու օգնությամբ **էրնում** էին թեղը, որով հատիկն առանձնանում էր հարդից, շեղջ դառնում: Հարդը մարագներում էին տեղավորում մղաններով՝ վերնամասում բացված պատուհաններից (**նկ. 17**): Դրանից հետո կանայք տարբեր մեծության անցքերով մաղերով գտում էին այն աղբից, մաքրված հատիկն ամբարվում էր պարկերում (**նկ. 18ա.բ.**): Պարսկա-թուրքական տիրակալությունների օրոք հարկահանների ներկայությամբ էր կալը հավաքվում, որպեսզի կալատերը հացահատիկի յուրացում չկատարեր: Թեղը կնքվում էր տախտակե դաջ կնիքով: 1950-60-ական թթ. կալսման այս նախնական եղանակները փոխարինվեցին նախ մեխանիկական ուժով գործող կալսիչ մեքենաներով, ապա առավել արտադրողականներով՝ կոմբայներով:



Նկար 17. Հարդի տեղավորումը մարագներում մղաններով (պատուհաններ)



Նկար 18բ. Պարկերի տեսակներ (կաշվե, կտավե, մազե (այծի), բրդյա գործվածքներ)



Նկար 18ա. Զանգեզուրցի կին հացահատիկ խախալելիս, Գորիս, 1955

**ԹԵՄԱ 1.3. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ
ԿՈՈՊԵՐԱՑԻԱՆԵՐԸ: ՀԱՄԱԳՈՐԾԱԿՑՈՒԹՅԱՆ ԵՎ
ՓՈԽՕԳՆՈՒԹՅԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ ՀԱՅՈՑ ՄԵԶ**

Աշխատանքի արտադրողականությունը բարձրացնելու, տվյալ գործն արագորեն կատարելու համար բավարար աշխատուժ և արտադրության միջոցներ չունենալով, հողը հերկելու և վարուցանք կատարելու, բերքահավաքը և կալսումը իրականացնելու նպատակով հայ գյուղացիական ընտանիքներն աշխատավոր ձեռքերի և արտադրամիջոցների կարճատև կամ երկարատև համախմբում էին կատարում: Դրանք նախնական կոոպերացիայի մնացուկներն էին, որոնք երկար ժամանակ պահպանվել էին հայ գյուղական համայնքներում: Ի դեպ, այդպիսի կոոպերացիաները կիրառվում էին ոչ միայն դաշտամշակության ու այգեգործության մեջ, հատուկ էր նաև տնայնագործությանը: Այսպես օրինակ՝ սերմացու ընտրելը, մշակելը, մաղելը, բուրդ գգելը, ձավար ծեծելը, ջրադաց, ջրամբար կառուցելը, ճանապարհներ նորոգելը և այլն, խմբային, կոլեկտիվ ջանքերով իրագործելը գոյատևեցին մինչև 1930 ապրիլի թիվ: Նախնական պարզ կոոպերացիան ենթադրում էր նախ անհատական, ապա կոլեկտիվ մրցության կազմակերպում: Հայ իրականության մեջ կոլեկտիվ այս աշխատանքը դրսևորվել է առանձնահատուկ միջոցառումներով: Երբեմն աշխատանքը ոգևորության համար ուղեկցվում էր զուռնայի նվագակցությամբ: Կոլեկտիվ փոխօգնությամբ կազմակերպվող աշխատանքի հնավանդ այս եղանակի նկարագրողներից մեկը՝ Գ. Վանցյանը, գրում է, թե «շատ անգամ լծած եզների կամ գոմեշների պոզերից ու ճակատներից, և/կամ տեղափոխվող, ասենք ձիթհան-

քի ու ջրաղացքարի վրայից կարմիր թաշկինակներ էին կախում իբրև դրոշակներ, և եթե աշխատանքին մասնակցողների մեջ լավ խաղ ասող սրախոս մեկը կար, աշխատանքն ընդունում է կատարյալ խնջույքի տեսք» («Մուրճ», 1896, № 1): Կոլեկտիվ կարգով վար ու ցանք և այլ աշխատանք իրականացնող խումբը Հայաստանում հայտնի էր մեծ մասամբ **հարակաշ** անվամբ: Հարակաշ բառը պահլավերենից է ծագել և բառացի նշանակում է «միասին ցանել», Մ. Գոշի «Դատաստանագրքում»՝ «ընկեր», «կիսովի ընկեր, կիսրար, բաժնեկից»:

Իջևանում այն կոչվում էր **համկալ**, Արճեշում՝ **խոճկամուզ**, Արծկեում՝ **աղսընկեր**, Արտաշատում՝ **ընկերություն**, Ջավախքում՝ **համկալ**, Տարոնում՝ **շրիք-շրեք**, որոշ վայրերում՝ **օրթաղ**, Սասունում՝ **բաղել**, **գուբարա** և այլն:

Հարակաշության մեջ մտնողները տարբեր նպատակներ էին հետապնդում: Հարակաշի մեջ մտնում էին ինչպես բրիչներով (բահերով, եղաններով, քլունգներով և այլն), այնպես էլ վարող, հնձող ու կալսող արտադրամիջոցներով: Հարակաշի կազմակերպման սկզբունքներն էին. 1) Վարանդայում՝ վարուցանք անելու համար միայն հող և սերմ ունեցողի միավորումը աշխատավոր ձեռք, լծկան և գործիք ունեցողի հետ: 2) Մոկսում և Սասունում՝ այդ նույն նպատակով մեկական եզներով միավորվելը՝ **բաղել** անելու եղանակով: 3) Երկու ընտանիքների հավասար հողամասերի վրա, հավասար սերմացուներով, համատեղ ցանք կատարելը, հնձելը, կալսելը, բերքը հավասար կիսելով: 4) Հողամաս ունեցողի և սերմ ունեցողի կիսրար ցանք կատարելը, ընկերակցելը հայտնի էր Կոգովիտում՝ **հարակաշ**, Սիսիանում՝ **համկալ**, Արցախում՝ **հըրըկըշվե**, Խլաթում՝ **հարակաշ** անուններով: 5) Հողի տիրոջ և գործիքներ, լծկան, սերմ ու աշ-

խատավոր ձեռքեր ունեցողների միավորումը (օրինակ՝ Արճե-
շում): Ընդ որում, վարի ժամանակ լոկ դիտողի դերում գտնվող
հողատերը մասնակցում էր հնձին, կալսմանը՝ արդյունքները
հավասար կիսելու պայմանով: Արտի վարը ավարտելու օրը,
որպես **արտախլխի** ծես, հողի տերը աշխատավորներին ճոխ
կերակրելու պատասխանատվություն ուներ: 6) Արտատիրոջ,
լծկանատիրոջ և սերմի տիրոջ կիսարությունը վար ու ցանքը
և մնացյալ աշխատանքները կատարելու և արդյունքը միմյանց
միջև բաժանելու համար (Հարք): Մնացյալ դեպքերում **հարա-
կաշություն** կազմվում էր երկու ընտանիքների միավորմամբ՝
մեկը հող, մյուսը սերմ տրամադրելով կամ հավասար արտադ-
րամիջոցների և աշխատավոր ձեռքերի միավորմամբ կամ մե-
կական գույզ լծով և մեկական արոտով համկալ դառնալով կամ
երկու տնով մեկ գութան ձեռք բերելով և համատեղ գործածե-
լով:

Տարածված էր նաև մի շարք ընտանիքների համախմբումը
որևէ մեկի գութանի շուրջը՝ բոլոր պահանջվող միջոցների
տրամադրումով: Այս ընկերակցությունը կազմակերպում էին
գութանատերերը, որոնք այս նախնական կոոպերացիայում
արտոնություններ էին ունենում, որովհետև ամեն ոք թանկար-
ժեք գութան ունենալ չէր կարող: Պատահում էին դեպքեր, երբ
միջակ տնտեսությունները համատեղ ջանքերով ընդհանուր
գութան էին ձեռք բերում: Այս պարագայում հարակաշը ավելի
կայուն և երկարատև էր դառնում: Հարակաշի անդամները ար-
տերը գութանով հերկելու ժամանակ առաջինը վարում էին գու-
թանի տիրոջ հողերը, ապա մյուսներինը՝ ըստ լծկան եզների,
աշխատավորների թվի և հայեցողության: Հավասար պայման-
ների դեպքում՝ հերթականության կարգով կամ վիճակահանու-

թյամբ: Մաճկալ էր դառնում գութանատերը, երբեմն՝ ամենահմուտ երկրագործը, որը պետք է կարողանար դեկավարել նաև գութանի անձնակազմը: Նա տարբեր վայրերում ուներ միևնույն՝ **կութնամեր**, Լոռիում **գութնամեր** անվանումները: Մաճկալին փոխարինող օգնականը կոչվել է **մաճկալախայեր** կամ **մըճկլախայեր**: Հարակաշի գործերի լավագույն կազմակերպումը ենթադրում էր աշխատանքի հստակ բաժանում: Կարևոր դեր ուներ եզնարածը, որի խնամքից էր կախված եզների առողջությունն ու աշխատունակությունը, ուստի նա լինելու էր երիտասարդ: Դա կարող էր արվել նաև հերթական կարգով: Եզնարածը անվանվել է **եզնող**, իսկ գավառներում այդ պաշտոնն անվանում էին հոտաղ կամ մշակ:

Հարակաշի անձնակազմի մեջ էին մտնում՝ մաճկալը, նրա օգնականը, եզնարածը և այս երեքին գումարած յուրաքանչյուր երկու գույզին մի հոտաղ հավելումով: 14 լուծ ունեցող գութանի ընկերությունը կարող էր ընդգրկել 8-10 մարդ, այլ դեպքերում՝ 5-8 մարդ՝ նայած լծերի քանակին: Գութանի անձնակազմի քաշող ուժերի, գործիքի և նրա լրացուցիչ մասերի համար յուրաքանչյուր շրջան ուներ իր օրավարային նորմաները: Աշխատողներին սնունդով ապահովում էր արտատերը: Անասունները գիշերվա ընթացքում արածում էին ընտիր արոտներում և հանգստանում մինչև լծելու պահը՝ լուսաստղի երևալը:

Գութանավարի դեպքում հարակաշի անդամների ընտրությունը կատարում էր գութանատերը, որովհետև գութանը՝ որպես թանկ գործիք, տիրոջը իրավական արտոնություն էր շնորհում: Նա ամենից առաջ հաշվի էր առնում լծկանի որակը, մարդկանց գործիմացությունը և իր օգուտները:

Հարակաշությունը կազմակերպվում էր ազգակցական և հարևանական սկզբունքներով: Այն շրջաններում, որոնցում

հարևանները ազգականներ էին, այդ խումբը կազմված էր լի-
նում ազգակից ընտանիքներից: Իսկ եթե թաղը կազմված էր ն՛
ազգականներից, նաև հարևաններից, նման միավորումը կոչվում
էր հարևանական: Կոլեկտիվ այդ աշխատանքը կարող էր լինել
անվճար՝ փոխադարձ օգնության սկզբունքով, որը հիմնակա-
նում կիրառվում էր ավանդապահ շրջաններում, ինչպես օրի-
նակ՝ Սասունում: Մինչդեռ Արարատյան դաշտում և այլուր այն
իրականացվում էր վարձատրման սկզբունքով:

**ԹԵՄԱ 1.4. ԱՅԳԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ,
ԽԱՂՈՂԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ, ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ
ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ (ԱՎԱՆԴՈՒՅԹ ԵՎ ԱՐԴԻԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ)**

Հայկական լեռնաշխարհը իրավամբ համարվել է այգեգործության, պտղաբուծության, խաղողագործության հնագույն հայրենիքներից մեկը: Դեռ վաղ բրոնզի դարաշրջանի հնավայրերից Գառնիում հայտնաբերվել են ծիրանի, իսկ Շենգավիթում կեռասի, հոնի, սալորի կորիզներ: Հնագիտական պեղումները բացահայտել են, որ ծիրանը, դեղձը, կեռասը, հոնը, սալորը մշակվել են Հայաստանում վաղ բրոնզի դարաշրջանում²⁶: Միջին բրոնզի դարաշրջանում բարձր մակարդակի էր հասել նաև խաղողագործությունը²⁷: Ուշագրավ են նաև «Армяне» գրքի համապատասխան հատվածը (էջ 124-131) և այլն, Ռ. Նահապետյանի «Հայկական լեռնաշխարհը երկրագործական մշակույթի հնագույն կենտրոն» (էջ 6-27), իսկ գինու մասին ուշագրավ է նույն հեղինակի «Ազգաբանական ուսումնասիրություններ» 3-րդ գրքում «Հայոց ավանդական ուտեստի էթնոմշակութային բնութագրության շուրջ» (էջ 79-122) ենթագլուխը:

Հնաբուսաբանական տվյալները վկայում են, որ Ք.ա. VI-III հազ. համեմատաբար տաք և խոնավ բնակլիմայական պայմանները Առաջավոր Ասիայի լեռնային շրջաններում, Կովկասում և Հայկական լեռնաշխարհում խիստ նպաստավոր էին

²⁶ Տե՛ս **Սարգսյան Ս.**, Հայաստանը քաղաքակրթության օրրան, Եր., 2004, էջ 402:

²⁷ Այդ մասին հանգամանորեն տե՛ս **Арзуманян П.**, Плодоводство и виноградарство Армянской ССР, Ер., 1973, էջ 182-183, **Аракелян Б.**, Гарни I, Результаты работ археологической экспедиции института истории Академии наук Армянской ССР 1949-1950 гг., Ер., 1951, էջ 25, **Арутюнян А.**, Виноградарство и виноделие в Армении, Ер., 2007, **նույնի՝** Очерки истории виноградарства и виноделия Древней и Средневековой Армении, Ер., 2005, **Пиотровский Б. Б.**, Ванское царство (Урарту), М., 1959:

վայրի խաղողի զարգացման համար, ինչը և հանգեցրեց վերջինիս ընտելացմանը²⁸: Հնագիտական պեղումներից հայտնաբերվել են ավելի քան 500 տեսակի խաղողի տեղական կորիզներ, ինչը վկայում է Հայկական լեռնաշխարհի խաղողի և գինեգործության հնագույն հայրենիք լինելու մասին: Հետևողականորեն կիրառվող սելեկցիայի միջոցով ստեղծվել էին խաղողի տեղական բարձրորակ տեսակներ (Արցախ՝ Ուզերլիկ-Թեփե, Ուտիք (Ղազախ), Վայոց ձոր՝ Արենի և այլն): Ըստ ակադեմիկոս Վավիլովի՝ վայրի և մշակովի խաղողի վաղագույն հիբրիդային տեսակները գտնվել են Հայկական լեռնաշխարհի հյուսիսարևելյան տարածաշրջանում, քանի որ այդտեղ են գրանցվել վայրի և մշակովի խաղողների վաղագույն հիբրիդային տեսակները²⁹: Բացահայտված է, որ խաղողի վայրի և աբորիգեն տեսակների հայրենիքն է ՀՀ Վայոց ձորի տարածաշրջանը, որտեղ առաջացել են 200 աբորիգեն տեսակներ³⁰:

Ք.ա. VI հազարամյակի առաջին կեսին Վաղարշապատից ոչ հեռու՝ Առատաշենի նեոլիթյան բնակավայրում, հայտնաբերվել են մեծ թվով խաղողի հնագույն մնացորդներ: Գինեբեր խաղողի հնագույն մնացորդները հայտնաբերվել են նաև Հայկական լեռնաշխարհի հարավ-արևմուտքում՝ Խարբերդի դաշտում, Ք.ա. VI հազարամյակի երկրորդ կեսի շերտերում: Ք.ա. VI-V հազարամյակների հուշարձաններում հայտնաբերված վայրի և հիբրիդային տեսակների մասին առատ հիշատակու-

²⁸ Տե՛ս **Зубаков В., Борзенкова И.**, Палеоклиматы позднего кайназоя, Ленинград, 1983, էջ 172, 179, 185, **Туманян М. Г.**, Избранные труды, Ер., 1957, էջ 164-168, 204-208:

²⁹ Տե՛ս **Вавилов Н.**, Избранные труды (в пяти томах), М.-Л., 1959-1965, т. II, էջ 371, т. V, էջ 145, 160, 166:

³⁰ Տե՛ս **Հարությունյան Ս., Քալանթարյան Ա.** և ուրիշներ, Գինին հայկական ավանդական մշակույթում, Եր., 2005, էջ 11-15:

թյուններ կան «Գինին հայոց ավանդական մշակույթում» (հեղինակային խումբ, Եր., 2005), «Հայկական խաղող և գինի», (Եր., 2017) և «Խաղողի ու գինու հայոց մշակույթը» (հեղինակային խումբ, Եր., 2021), գրքերում: Մեծ քանակությամբ գինեբեր խաղողի մնացորդներ փաստագրվել են հատկապես Հայկական լեռնաշխարհի՝ Ք.ա. IV հազարամյակի կեսից մինչև I հազարամյակի առաջին քառորդի հուշարձաններում, որոնք լավագույնս ցույց են տալիս բնակչիմայական տարբեր գոտիներում խաղողի մշակովի տեսակների աճեցման և տեղայնացման առանձնահատկությունները: Տեղայնացման առումով հատկապես առանձնացվում է Արարատյան դաշտը՝ Հայաստանի ամենակարևոր երկրագործական և պատմամշակութային կենտրոնը³¹: Պեղածո մնացորդներում առատ են «Ոսկեհատ» (Խարջի), «Մսխալի», «Հաչաբաշ» սև խաղողի մի քանի տեսակներ, իսկ բանջարաբոստանային մշակաբույսերի շարքում՝ ձմերուկ, սիսեռ, ոսպ³²: Ք.ա. IX-VII դդ. Հայկական լեռնաշխարհում կազմավորված և բարձր զարգացման հասած Վանի թագավորության արքայական սեպագիր արձանագրություններում բազմիցս հիշատակվում է խաղողի այգիների հիմնադրման կապակցությամբ տեղի ունեցած ծիսական արարողությունների, գինու գոհաբերման, գինու մառանների և պահեստավորման մասին:

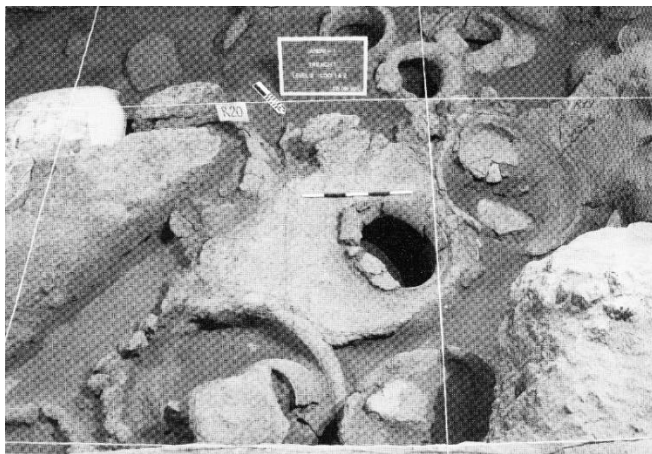
Խաղողագործությունը և գինեգործությունը առանձնահատուկ տեղ է գրավել Հայկական լեռնաշխարհի հնագույն բնակչության տնտեսական կյանքում:

Հայկական լեռնաշխարհը, ինչպես ասվեց վերը, համարվել է գինեգործության հնագույն օրրան: Այդ են վկայում մի կողմից գինեբեր խաղողի հայտնաբերման հնագույն տվյալները, մյուս

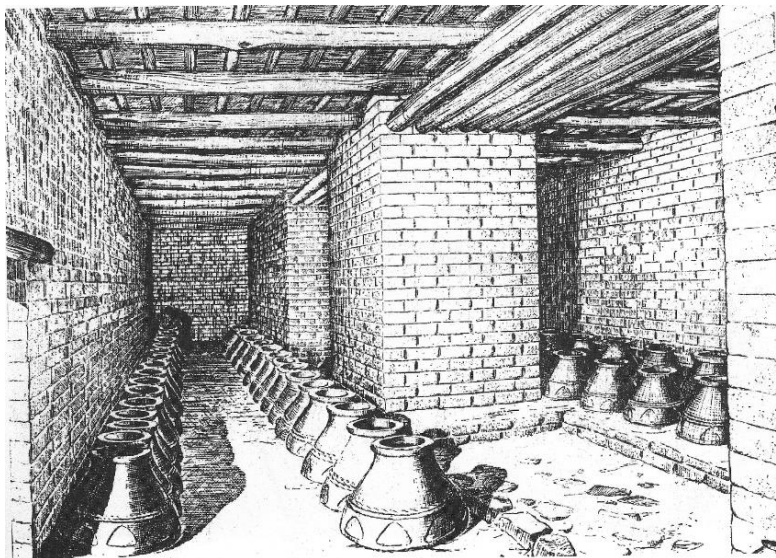
³¹ Տե՛ս **Бадалян Р., Аветисян П. и другие**, Поселение Араташена//Հին Հայաստանի մշակույթը XIII, Եր., 2005, էջ 34-41:

³² Տե՛ս **Пиотровский Б.**, Ванское царство, էջ 142-147:

կողմից՝ գինեգործության զարգացման վերաբերյալ վաղագույն վկայությունները: Հնագիտական պեղումներից, հատկապես Արենիի բնակավայրի մոտ Արենի 1 քարանձավում (Վայոց ձոր) հայտնաբերվել է Ք.ա. V-IV հազարամյակներով թվագրվող գինու արտադրական համալիրը (նկ. 19ա.բ.գ.դ.), որն աշխարհում դեռևս գուգահեռներ չունի և համարվում է հնագույնը: Ի դեպ, այստեղ են հայտնաբերվել նաև աշխարհի հնագույն կոշիկը՝ տրեխը, և դամբարանը՝ անխաթար վիճակում: Ընդհանուր առմամբ քարայրի ներսում առկա առանձնահատուկ միկրոկլիմայի շնորհիվ օրգանական ծագում ունեցող նյութերը շատ լավ են պահպանվել, ուստի այստեղից հայտնաբերված գործվածքեղենի, կաշվե, փայտե, ոսկրե, մետաղե առարկաների, ինչպես նաև հնաբուսաբանական ու մարդաբանական մնացորդների ուսումնասիրությունը հնարավորություն է ստեղծում որոշակի պատկերացում կազմելու քարայրի հնագույն բնակիչների գյուղատնտեսական և տարաբնույթ արտադրական ու տնտեսական գործունեության մասին:



Նկար 19ա. Գինու արտադրական համալիր՝ հնձան, Արենի-1 քարայր (Ք.ա. IV հազ. առաջին քառորդ)



Նկար 19բ. Կարմիր բլուրի թիվ 28 մասանի վերակազմությունը
(Օганесян, 1955)



Նկար 19գ. Գինու տեղափոխումը կաշվե տիկերով (XIX-XX դդ.), ՀՊԹ արխիվ



Նկար 19դ. Կարմիր բլուրի մատանում տեղադրված կարասներ

Ըստ շումերական բնագրերի՝ Հայաստանից (Արատտա) Միջագետք գնացած մեր նախնիները եղել են քաղաքակրթական առնվազն 5 ոլորտների կրողներ ու տարածողներ՝ ա) դպրության, բ) մետաղամշակության, գ) ճարտարապետության, դ) հացի մշակության, ե) այգեգործության: Նշվածները ենթադրում են այլ ոլորտներ նա, ինչպես, օրինակ, գինեգործությունը³³:

Ք.ա. III հազարամյակի շումերա-աքքադական սեպագիր աղբյուրներում հաղորդումներ կան հատուկ անոթների մեջ լցված գինու՝ նավերով Տավրոսի լեռներից Եփրատ գետով Միջագետքի Մարի քաղաք առաքման մասին³⁴: Մեծ հետաքրքրու-

³³ Տե՛ս **Մովսիսյան Ա.**, Հայաստանը Ք.ա. III հազ. (ըստ գրավոր աղբյուրների, Եր., 2015, էջ 102:

³⁴ Տե՛ս **Մովսիսյան Ա.**, Սրբազան լեռնաշխարհը. Հայաստանը Առաջավոր Ասիայի հնագույն հոգևոր ընկալումներում, Եր., 2006, էջ 22-32:

թյուն ներկայացնում Բ.ա. XXVIII-XXV դարերը թվագրող Քա-
րաշամբի արքայական դամբարանից պեղված արծաթե գավա-
թը, որի վրա պատկերված է ծիսական խնջույքի տեսարան, որ-
տեղ արքան գինով է փառաբանում իր հաղթանակները (նկ.
20ա.բ.):



Նկար 20ա. Արծաթե գավաթ, որի վրա պատկերված է ծիսական խնջույքի տեսարան



Նկար 20բ. Գինով լի կարաս, Արենի

Գինեգործությունը բարձր մակարդակի վրա է գտնվել հատկապես Ուրարտուում: Դժվար է հին աշխարհում գտնել մեկ այլ քաղաքակրթություն, որն այդպիսի համակարգված վերաբերմունք ունենար խաղողի, գինու և գինեգործության վերաբերյալ: Երկրի արքա Մենուայի արձանագրության մեջ հաղորդվում է 21 հազ. լիտր տարողությամբ գինու մառան կառուցելու մասին: Էրեբունիում, Արգիշտի խինիլիում հայտնաբերվել են գինու վիթխարի մառաններ՝ խոշոր կարասներով³⁵: Կարմիր բլուրում բացվել է գինու 8 մառան, հսկայական տարողություններով 480 կարասներ՝ 900 լիտր միջին տարողությամբ, իսկ 1958 թ. այստեղ հայտնաբերվել է նաև գարեջրի պատրաստման արհեստանոց: Դրանց ընդհանուր տարողությունը 50 հազ. դեկալիտրից ավել էր: Այստեղ գտնվել են նաև տուֆից մեծ չափերի կոնք՝ լցված գարիով, և 40-ից ավելի ամաններ՝ գարեջրի պահպանման համար³⁶: Բ. Պիոտրովսկին իր «Ванское царство» (М., 1959) աշխատության մեջ ամրագրում է, որ Հայաստանը դեռ ուրարտական պետության կազմավորումից շատ առաջ եղել է այգեգործության, խաղողագործության, գինեգործության հնագույն երկրներից մեկը Առաջավոր Ասիայում: Տարածված խաղողի տեսակներն են եղել Ոսկեհատը (Խարջի), Մսխալին, Հաչաբաշը, Նազելին (քիշմիշ), Երևանին և այլն:

Հնագույն գրավոր աղբյուրը, որ վկայում է Հայկական լեռնաշխարհում խաղողագործության և գինեգործության հնության մասին՝ Աստվածաշունչն է: Երբ ջրհեղեղի ժամանակ Նոյի

³⁵ Տե՛ս **Оганесян К.**, Эребуни, Ер., 1980; **Мартirosян А.**, Аргиштихинили // Археологические памятники Армении, Ер., 1981, էջ 91-92:

³⁶ Տե՛ս **Арутюнян Н.**, Земледелие и скотоводство Урарту, Ер., 1981, էջ 22-23, 91-92:

տապանը կանգ է առնում Արարատ լեռան վրա, Աստծո պատգամով Նոյն իջնում է լեռան կատարից և զբաղվում երկրագործությամբ: Առաջին հերթին նա խաղողի այգի է տնկում, գինի պատրաստում, ըմպում իր իսկ պատրաստած գինին: Այդ վայրը Ակոռի գյուղն է, որը, ըստ ժողովրդական ավանդության, այդպես է կոչվել հայերեն. **արկ**՝ տնկեցի և **ուռ**՝ խաղողի որթ, վազ բառերից³⁷: Գինին Հին կտակարանում հիշատակվում է 240 անգամ³⁸: Գառնիի պեղումներից պարզվել է, որ III դ. կառուցված պալատական մի շենքի նկուղային հարկում հնձան է եղել, որը, Բ. Առաքելյանի կարծիքով, «Հայաստանում հայտնի դարձած հնագույն հնձաններից մեկն է համարվել»: Այստեղ սովորական կարասների հետ գործածական էին կրաշաղախով պատրաստված թոնիրաձև հորերը՝ որոնք 2200-3200 լիտր տարողությամբ³⁹:

Ուշագրավ է, որ Հայաստանում հնագույն գրավոր աղբյուրներում հիշատակված են նաև անուշահամ գինիների մասին վկայություններ: Առաջին անգամ հիշատակվում է ուրարտական Մուսասիր քաղաքի թալանը նկարագրող ասորեստանյան Սարգոն արքայի արձանագրությունում⁴⁰: Հին Հայաստանում հստակ արձանագրված է ինչպես երիտասարդ գինու օգտագործումը, այնպես և գինու քաղցրացումը: Կարմիր բլուրի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել է բացօթյա մի հարթակ,

³⁷ Տե՛ս **Թադիաղյան Մ.**, Ճանապարհորդություն ի հայս // Ուղեգրություններ, Եր., 1975, էջ 108:

³⁸ Տե՛ս **Գասպարյան Բ., Ավետիսյան Հ., Գնունի Ա., Բորոյան Ա.**, Ոգելից խմիչքների հիշատակությունները Աստվածաշնչի հայերեն թարգմանության մեջ և դրանց պատմամշակութային համատեքստը // «Էջմիածին», 2016, Ժ (հոկտեմբեր), էջ 119-133:

³⁹ Տե՛ս **Առաքելյան Բ.**, Գառնի III, էջ 38-43:

⁴⁰ Տե՛ս **Пиотровский Б., Джанполодян Л.**, Виноделие в Урарту // Виноделие и виноградарство СССР, 1956, № 1, էջ 24:

որտեղ գինիների կարասները գտնվում էին արևի տակ⁴¹:

Ուշագրավ են հույն և հռոմեացի անտիկ սկզբնաղբյուրների հաղորդումները, մասնավորապես Հերոդոտոսի, որն իր «Պատմություն» գրքում գրում է «ամենազարմանալի իրադարձությունների մասին»՝ արմենների երկրից նավերով Եփրատ գետով փյունիկյան կարմիր կարասներով գինի Բաբելոն արտահանելու մասին: Հերոդոտոսը գրում է. «Նավերը, որոնցով նավարկում են գետն ի վար՝ դեպի Բաբելոն, կլոր են ու ամբողջովին կաշեպատ: Արմենիայում, որը գտնվում է Ասորեստանից վերև, նրանք կտրում են ուռիներ, պատրաստում են նավի կողերը և դրանք պատում կաշվե ծածկով, նավի հատակի նման: Նրանք ո՛չ նավի հետնամասն են լայնացնում, ո՛չ էլ նրա առաջամասը նեղացնում, այլ տալիս են դրան վահանի նման կլոր ձև...: Նրանք (բաբելացիները) Հայաստանից մեծ մասամբ փոխադրում են գինի՝ կարմիր կարասներով»⁴²: Այդ նավերը պատրաստվում էին և՛ շատ խոշոր, և՛ համեմատաբար փոքր: Դրանցից ամենախոշորները ունեին 5 հազար տաղանդ տարողություն (1 տաղանդը հավասար է 30,3 կգ) այսինքն՝ 151,5 տոննա: Յուրաքանչյուր նավի մեջ լինում էր 1 կենդանի գրաստ, իսկ խոշորների մեջ՝ մի քանիսը⁴³: Հերոդոտոսի հիշատակմամբ Հայաստանում պատրաստված փյունիկյան գինին աչքի էր ընկնում իր առանձնահատուկ բուրավետությամբ և պատրաստված էր թերևս մուսկատ տեսակի խաղողից⁴⁴:

⁴¹ Նույն տեղում, էջ 28:

⁴² **Հերոդոտոս**, Պատմություն ինը գրքից, Եր., 1986, գ. 1, էջ 79-80:

⁴³ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հունական և հռոմեական անտիկ աղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, էջ 17-24:

⁴⁴ Տե՛ս **Փալանջյան Ռ.**, Գինեգործությունը և տեխնիկական բույսերի վերամշակումը Հին Հայաստանում (մ.թ.ա. VI – մ.թ. IV դարեր), պ.գ.թ. գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսություն, սեղմագիր, Եր., 2015, էջ 7:

Քսենոփոնը իր «Անաբասիս» աշխատության մեջ հիշատակում է հայ-արմենների երկրում գարեջրի, անուշահոտ գինու տարբեր տեսակների՝ կավածեփ հորերում, կարասներում պահելու մասին: «Այստեղ գտնվող բազմաթիվ ու բարեշեն տներում մեծ քանակությամբ այնքան գինի կար, որ պահում էին կրաշաղախով ծեփված հորերում», - գրում է պատմիչը («Անաբասիս», էջ 26-27): Քսենոփոնի հավաստմամբ՝ հայ ընտանիքը ի բնե հյուրասեր և օտարականների համար գթառատ է եղել: Հայերը լիառատ կերուխումի են արժանացրել հույն զինվորներին՝ գետնի մեջ թաղված կարասներից հրամցնելով անուշահոտ հին գինիներ: Յորենի, գարու, ընդեղենի պարունակությամբ լի կարասներից բացի, հիշատակվել են նաև գինու կարասներ, որոնց երեսին եղել են գարու հատիկներ, դրանց մեջ դրվել են նաև եղեգներ՝ մեծ ու փոքր՝ առանց ծնկի: Դա նաև գարեջրի հնագույն վկայություններից է: Ըստ նրա՝ հայկական գինիները բարձր որակի էին, հնեցված և տարբեր տեսակների, առանձնահատուկ բուրավետությամբ: Հայերը գարեջրի պատրաստման համար օգտագործել են հացահատիկ՝ գարի, կորեկ, գայլուկ անվամբ բույս, և այն խմել են եղեգներով⁴⁵: Ստրաբոնի «Աշխարհագրություն» գրքի տեղեկացմամբ՝ Հայաստանը համարվում էր պտղաբուծության, խաղողագործության և գինու, թզի, ցորենի ու մեղրի երկիր: «Ասում են, - գրում է նա, - այստեղ մի որթատունկը տալիս է մի մետրետ՝ 39 լ գինի, մի թզենին՝ 60 մեդինոս թուզ (1 մեդինոսը = է 52 լ): Նույն հեղինակը հարկ էր համարում նշել, որ «Հայաստանի ներսում կան շատ լեռներ և շատ լեռնադաշտեր, որոնց մեջ խաղողի այգին հեշտությամբ չի աճում...» (**Ստրաբոն**, էջ 55): «Մելիտինեն շատ նման է Կոմմագենին. ամբողջը ծածկված է ընտանի ծառերով, միակը ամբողջ

⁴⁵ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հունական և հռոմեական..., էջ 44-62:

Կապադովկիայի մեջ, որ բերում է նաև ձեթ և մոնարխիտ կոչված գինին՝ մրցակից հունական գինիներին. գտնվում է Ծովագ դեմ, մեջտեղն ունենալով Եփրատ գետը և նրան ու Կոմմագենին սահմանակից է» (**Ստրաբոն**, էջ 68-71): Հունահռոմեական աշխարհում հայտնի էր **մոնարխիտյան** կոչվող գինին, որը, ըստ Ստրաբոնի, արտադրվում էր Փոքր Հայքում: Ենթադրվում է, որ այն ևս պատրաստվել է մուսկատ տեսակի խաղողից: Նկատի ունենալով մասնավորապես Արաքսենի հովիտը, Սակաշենը և Գուգարքը՝ Ստրաբոնը գրում էր. «Ամբողջ այս (Հայաստան) երկիրը լիքն է... պտղատու և մշտադալար ծառերով. կա նաև ձիթենի և թուզ՝ որ Վրաստանի նույն բույսի նման խիստ պտղաբեր էր» (**Ստրաբոն**, էջ 55):

Հունական պատմագրության մեկ այլ ներկայացուցիչ Պլուտարքոսը (թ.հ. 45-127), իր «Զուգահեռ կենսագրություններ» (Ս. Կրկյաշարյանի թարգմանությամբ, Եր., 2001) գրքում Հայաստանը համարել է հարուստ ու ծաղկուն երկիր. «Եզրափակիչ մարտից հետո (Մարաստանում) վեցերորդ օրը հռոմեացիները հասան Արաքս գետը, որը Մարաստանը բաժանում էր Հայաստանից...: Իսկ երբ բարեհաջող հասնելով գետի հանդիպակաց ափը՝ ոտք դրեցին հայկական հողի վրա: ...Ընթանալով հարուստ ու ծաղկուն երկրի միջով, նրանք այդքան դաժան զրկանքներից հետո խիստ շատ կերան ու խմեցին» (Անտոնիոս, 49): Խոսելով տեղական անխառն գինու թնդության մասին, գրում է. «... Ամեն մարմին չէ, որ կարողանում է դիմանալ մեծաքանակ անխառն գինուն» (Լուկուլլոս, 25): Ի դեպ, հին հույները գինին կրատերի (կավե անոթի) մեջ ջրի հետ խառնելով թնդությունը թուլացնելով խմելու սովորություն ունեին հնուց ի վեր⁴⁶:

Այգիների և գինու մասին բազմաթիվ հիշատակություններ

⁴⁶ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հունական և հռոմեական..., էջ 125:

կան հայ մատենագիրների երկերում և միջնադարյան վիմագրերում⁴⁷:

Ղազար Փարպեցին դրվատել է «զգաւառն Այրարտու», ասելով՝ «Հոյակապ է, հռչակավոր, երևելի, ամենաբուս, ամենաբուխ, ամենաառատ, մարդկային պետքերի՝ օգուտների, ուտելիքների, կյանքի վայելչության և զվարթության համար ամեն բան ունեցող Արարատյան գավառը: Դաշտերը մեծատարած են և որսալից, շրջապատի լեռները գեղեցկանիստ են և խոտավետ արոտներ ունեն, լցված կճղակավոր և որոճացող էրեւներով (որսի կենդանիներով), ինչպես և բազմազան այլ կենդանիներով: Նրանց բարձր կատարներից հոսող ջրերը լիապես ոռոգելով դաշտերը, առատորեն մատակարարում են կանանց, տղամարդկանց և ընտանիքների անչափահաս բազմությամբ լցված ոստանին հաց, գինի, անուշահոտ մեղրահամ քաղցրություն ունեցող բանջարներ և զանազան յուղատու սերմեր»⁴⁸: Հայաստանի հին և ազնիվ, այսինքն թունդ և անապակ գինիները հայտնի են պատմական սկզբնաղբյուրներում: Ազաթանգեղոսը անվանում է **հրաբաժակ գինի**, նաև «...զանուշահոտությիւն բաժակօքն քաղցրութեանց»⁴⁹: Միջնադարյան աղբյուրները («Գիրք վաստակոց», Ս. Գրիգոր Նարեկացի, Անանիա Շիրակացի) վկայում են, որ գինու համային հատկությունները բարելավելու համար օգտագործել են խունկը, վարդը, հապալասը, խնձորը, սերկևիլը: Հովհան Օձնեցին **ծաղկահոտ գինի** է անվանել⁵⁰: Այդ նույն նպատակով կարասի հատակին տեղադրվում

⁴⁷ Տե՛ս **Հռոսյան Ս.**, Այգին միջնադարյան հայերեն վիմագրերում // Հայ ժողովրդական մշակույթ, XII, հանրապետական գիտաժողովի նյութեր, Եր., 2004, էջ 143-149:

⁴⁸ Ղազարայ Փարպեցույ Պատմութիւն Հայոց և թուրթ առ Վահան Մամիկոնեան, Թիֆլիս, 1907, էջ 19-20:

⁴⁹ Ազաթանգեղայ Պատմութիւն Հայոց, Տիֆլիս, 1909, էջ 253-257:

⁵⁰ Տե՛ս **Բեգլարյան Հ.**, Երկրագործական մթերքների վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, Եր., 2014, էջ 156-157:

էին անուշահամ խոտեր⁵¹: Գինու հոտա-համային հատկությունները բարելավելու համար հնեցված գինիները մեղրի խառնուրդով տրվում էր օգտագործելու մեծահասակներին, իսկ երիտասարդ գինին խառնում էին նռան հյութին: Անուշահոտությունը կախված էր նաև գինին ծածկելու ժամանակից: Նստվածքից ազատելու համար գոյություն ունեին տարատեսակ քամիչներ⁵²: Միջնադարյան հայկական աղբյուրներում մեղրով համեմված գինին կոչվում էր **խանդիդոն պութայ**⁵³: Գինու և գարեջրի օգտակարության մասին բազմաթիվ հիշատակություններ կան միջնադարյան բժշկարաններում: XIII դ. բժշկապետ Ամիրդովլաթ Ամասիացին մանրամասնում է խմիչքի չափավոր գործածության օգտակարությունը և չարաշահելու դառն հետևանքները⁵⁴: Աղբյուրագիտական հարուստ նյութերի վկայությամբ՝ Հայաստան լեռնաշխարհը այգեվետ է եղել մասնավորապես իր գետերի և լճերի ավազաններում: Եփրատի, Տիգրիսի, Արածանիի, Արաքսի, Հրազդանի, Կուրի, Ճորոխի, Որոտանի, Դեբեդի, Քասախի և այլ գետերի, ինչպես նաև Վանա և Ուրմիո լճերի ավազաններում, XIX դ. տվյալներով՝ այգեգործությունն ու պտղաբուծությունը ընդարձակ տարածություն էին գրավում:

Ըստ միջնադարյան հայ պատմագրության՝ հայ շինականը հմուտ այգեգործ էր: Խաղողի այգիներն ու մրգատու պարտեզները լավ մշակելուց, պարարտացնելուց բացի, կատարում էր բույսերի և պտուղների տեսակների բարելավում՝ սերմացուի և տնկիների ընտրության, ինչպես և մրգատու ծառերի պատ-

⁵¹ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 164-166:

⁵² Տե՛ս **Հ. Բեգլարյան**, նշվ. աշխ., էջ 164-165; **Թումանյան Գ.**, Հնձանային մշակույթը Հայաստանում, Եր., 2008, էջ 43:

⁵³ Տե՛ս **Арутюнян А.**, նշվ. աշխ., էջ 73, 80:

⁵⁴ Տե՛ս **Ամիրդովլաթ Ամասիացի**, Օգուտ բժշկութեան, Եր., 1940:

վաստման միջոցով: Այն տունները, որոնց ծաղիկները թափվում են, խորհուրդ է տրվում պատվաստել, իսկ պտուղներն ու ողկույզները ճիճուներից և նեխումից փրկելու համար «զանազան փորձեալ հնարիւք բժշկել...»⁵⁵: Այգի հայկական աղբյուրներում նշանակում է հող, որի վրա որթ, խաղողի վազ կամ պտղատու ծառեր են տնկված:

Գինեգործական զբաղմունքները թելադրում են ստեղծել մի կողմից գինեհանության, մյուս կողմից՝ արտադրանքը պահպանող շենքեր: Առաջինները հայտնի էին հնձան, իսկ երկրորդները՝ մառան անվանումերով: Հնձանը այն ավազանն է, որի մեջ խաղողը ոտքերով տրորելով հյութը հոսեցնում էին քաղցուի հորերի կամ կարասների, ամանների մեջ (**նկ. 21**): Հնձանն իր մասերով երբեմն տեղավորվում էր նաև երեսբաց տաղավարների մեջ: Եղել են տակառաձև հնձաններ, որոնք գործածվել են շենքերից դուրս, իսկ մառանները հայտնի կարասներն էին: Ուրարտական պեղված հնձանների և կարասների ձևերը գրեթե նույնությամբ պահպանվել են մինչև մեր օրերը: Այդ ավանդապահությամբ առանձնապես աչքի են ընկնում Աշտարակը, Օշականը, Ոսկեվազը:

⁵⁵ **Ներսես Շնորհալի**, Թուրթ ընդհանրական, Էջմիածին, 1865, էջ 29-31:



Նկար 21. Հնձանում խաղող տրորելու տեսարան, Աղթամարի Ս. Խաչ եկեղեցու «որթատունկի զարդագոտի»

Հնձանը տարբեր պատմաագագրական շրջաններում հայտնի է եղել տարբեր անվանումներով. **հնձան**, **հեծան** (Արարատյան դաշտ), **չարազ** (Խոյ՝ Պարսկահայք), **շիրատուն**, **շիրխանա** (Վայոց ձոր), **սալք** (Մեբաստիա), **կարավուշ** (Արցախ) և այլն: Հնձան բառը կապվում է հունձ՝ բերք իմաստի հետ: Դրանք սովորաբար հիմնվում էին այգիներում, տներին կից և եկեղեցական համալիրներում: Բացի կարասներից, գինին պահել են նաև գետնի մեջ՝ հատուկ ձևով կառուցված հորերում («գուբ գինույ»): Խաղողից պատրաստում էին ոչ միայն գինի, նաև օղի (ցքի), դոշաբ (ռուպ) և այլ մթերքներ: Չորացրած մրգերը դառնում են փոխանակության, առևտրի առարկա և արտահանվում: Միջնադարյան հնձանների դասական նմուշներ կարելի է համարել Զվարթնոցինը (VII դ.): Հետագա դարերում հայկական ավանդական խաղողագործության և գինեգործության զարգացման վրա կործանարար ազդեցություն ունեցան վաչկատուն տարբեր ցեղերի ասպատակություններն ու նվաճումները:

Խաղողի մշակման և խնամքի ավանդական եղանակները:

Հայաստանում հոկտեմբերի կեսերից խաղողի որթերը թաղում էին հողի տակ՝ ցրտահարվելուց պաշտպանելու համար,

իսկ մարտի կեսերից հանում հողից և կատարում էտ: Արարատյան դաշտում խաղողի այգին ջրում էին 5-6, Վայոց ձորում՝ 3-4 անգամ: Բերքահավաքը սկսում էին **Խաղողօրհներքի** տոնից հետո: Նախ ձմեռային տեսակն էին հավաքում՝ պահոցներում պահեստավորելու համար, ապա գինու համար նախատեսված խաղողը՝ սպիտակը սևից առանձնացնելով, սպիտակ և կարմիր գինի ստանալու նպատակով: Խաղողաքաղը սկսվում էր տոնական արարողությամբ: Կարմիր գույնով էին ներկում բեռնակիր անասուններին՝ ջորիներին, գլխներին էլ կապում էին հուռուքներ (ուլունքներ) և զրնգոց արձակող արծաթե իրեր, գավակը ծածկում մետաքսե գույնզգույն ծածկոցով, որի ծայրերին ամրացնում էին բազմաքանակ զանգակներ:

Սովորաբար խաղողը ճզմելուց առաջ 3 օր թողնում էին, որ խոնավությունը գոլորշիանար: Խաղողի ճզմումը ծանր ֆիզիկական աշխատանք էր. դրանով զբաղվում էին տղամարդիկ: Խաղողը մաս-մաս լցնում էին կոնքի (տաշտի) մեջ և ճզմում բոբիկ ոտքերով: Պատահական չէ, որ հայ եկեղեցում տղաներին կնքելիս մեռոն էին քսում ոտքերին՝ սրբացնելով գինու պատրաստման գործընթացը, աղջիկներին կնքելիս մեռոնը ձեռքերին էին քսում՝ սրբացնելով հացի պատրաստումը: Խաղողի ողկույզը, վազը, տերևը, ինչպես նաև նուրը դարձել են հայերի ազգային խորհրդանիշերը: Սրանց պատկերները հանդիպում են բրոնզե դարյան զարդերի, անտիկ և միջնադարյան ճարտարապետական հուշարձանների քանդակների վրա:

Հակիրճ ներկայացնենք խաղողի այգու բերքի պահպանությանն ուղղված որոշ հավատալիքներ: Մինչև խաղողաքաղը սահմանված էր խաղող ուտելու տաբու, որպեսզի այգեգործությամբ զբաղվողները այգիների պտուղները մինչև լիակատար հասունանալը չհավաքեին (**նկ. 22**): Ուշագրավ նկարագրություն

է թողել վիպասան **Պ. Պռոշյանը**: Ըստ նրա հավաստման՝ խաղողի, թթենու այգիներում խրտվիլակ՝ **ույուղ** էին կանգնեցնում՝ թռչուններից ծառերը պաշտպանելու համար⁵⁶: Նա հավաստում է նաև, թե բնիկ աշտարակցիների հավատալիքների համաձայն՝ խաղողօրհների օրը բոլոր այգետերերը թաշկինակով խաղող էին տանում եկեղեցի, որպեսզի քահանայի օրհնանքով բերքառատություն լիներ: Խաղողն օրհնելուց հետո բոլորը ձգտում էին ձեռք բերել դրանից, դրանով հաղորդվել, ինչպես նաև տուն տանել, որ տնեցիներն էլ ճաշակեին: «Եթե օրհնած հավող (խաղող) չուտեն, սաղ տարին պըտի էլ հավողի համ չգգային»⁵⁷:



Նկար 22. Այգու պահակատուն (քովիկ) Այգեհովիտ գյուղում (Տավուշ)

⁵⁶ Տե՛ս **Պ. Պռոշյան**, Երկերի ժողովածու, հ. II, 1953, էջ 145:

⁵⁷ Նույն տեղում, էջ 175:

Բերքին ու խաղողին նվիրված տոնը նշվում է օգոստոսի կեսերին, երբ հասնում է խաղողը: Այգիները այս տոնի ժամանակ զարդարում էին կարմիր թելերով և կարմիր կտորներով: Կարմիր գույնը հայոց ընկալումներում խորհրդանշում է կյանքը՝ արյուն, արև, կրակ, բերքառատություն, պաշտպանում է չարից, հիվանդություններից ու անպտղությունից: Հայ եկեղեցին այս օրերին համընկնող Աստվածածնի վերափոխման տոնի ժամանակ կատարում էր մի հատուկ ծես, որը կոչվում էր «խաղողօրհնեք»: Տոնն ավարտվում էր հասարակական խնջույքով, բացօթյա այգիներում:



Միրզ պահելու կողով, Բյուրական, 1965

Խաղողագործության, գինեգործության մշակույթները լայնորեն արտացոլվել է նաև հայոց կիրառական արվեստում՝ որպես հայկական ճարտարապետության դեկորատիվ զարդարանքի ակնառու տարրեր: Խաղողի ողկույզներ ու տերևներ պատկերված են դեռևս Գառնիի հեթանոսական տաճարի արտաքին ծածույթի սոփիտների վրա (I դ. II կես), Պտղնիի վանքի (VI դ.), Զվարթնոցի տաճարի (VII դ.), Անիի հուշարձանների (X-

XIII դդ.), Գեղարդի վանքի պատերին (XIII դ.), իսկ Աղթամար կղզու Ս. Խաչ եկեղեցու (915-921 թթ.) պատերին ամբողջությամբ խաղողի ֆրիզ է, նաև արևելյան ճակատին բարձրաքանդակ է, որ պատկերում է Գագիկ Արծրունի թագավորին՝ ծալապատիկ նստած խաղողի այգում: Գինու պատրաստման և մառանի դերակատարության մասին մանրամասն նկարագրություն ունի ճարտարապետ **Հ. Խալփախյանը**⁵⁸:

Գինին հնուց ի վեր, որպես աշխարհիկ և հոգևոր հանդեսների ծիսական խմիչք, կարևորագույն նշանակություն է ունեցել հասարակական և ընտանեկան արարողությունների ժամանակ: Ծիսակատարությունների ընթացքում գինի է հեղվել, որն աստվածներին և ննջեցյալների հոգիներին անարյուն զոհ մատուցելու խորհուրդ ուներ: Գինին միշտ խրախճանքի, շնորհավորանքի, հյուրասիրության և սգի անբաժան խմիչք էր: Գինի հեղելու և խառնելու սպասք հայտնաբերվել է Հայաստանի հնավայրերից: Մեզանում հացն ու գինին հիշատակվում են իբրև աստվածային սրբազան մասունքներ, երդման կայուն բանաձևեր: Խաղողը մնացած բոլոր պտուղներից տարբերվում է այն բանով, որ դրանից գինի է պատրաստվում: Հաշվի առնելով արյանն ունեցած նմանությունը և մարդու վրա թողած ազդեցությունը՝ առասպելապոետիկ մտածողությամբ այն կարող էր փոխարինել արյանը⁵⁹: Գինին նույնացվում էր աստվածային արյան հետ, ընկալվում որպես սրբազան խմիչք՝ դրանով իսկ ձեռք բերելով մահը հաղթահարելու գործառույթ: Եկեղեցական տոների և խնջույքների ժամանակ լայնորեն տարա-

⁵⁸ Տե՛ս **Խալփախյան Հ.**, Հայաստանի արտադրական կառույցները, Եր., 1961, էջ 8-29:

⁵⁹ Տե՛ս **Иванов В.**, Вино // Мифы народов мира. Энциклопедия в двух томах, т. 1, М., 1991:

ծված էին «կենաց բաժակը» մինչև վերջ խմելու պատկերացումներն ու պրակտիկան⁶⁰:

Ցքիի և օղու խոսք: Գինու հետ մեկտեղ սկզբնաղբյուրներում հիշատակվում են ցքի և օղի եզրերը: Վարդան Հացունին կարծում է, որ օղին ստանում էին կիտրոնից⁶¹: Ս. Գրիգոր Տաթևացին խոսում է մրգային օղիների մասին⁶²: Օղին հայերը պատրաստում էին ինչպես խաղողից, այնպես էր այլ մրգերից (խնձոր, տանձ, սալոր և այլն): Շատ գնահատելի են համարվել հոնի, ծիրանի, վայրի, քոլի տանձի, թթի օղիները, որոնք նաև գործածվել են իբրև բուժական միջոց: Այգեգործական և հարթավայրային շրջաններում առավել գործածական էր գինին, իսկ լեռնային շրջաններում՝ օղին: Օղի և գինի խմում էին հիմնականում տղամարդիկ՝ հատուկ առիթների դեպքում: Առօրյա կյանքում ոգելից խմիչք օգտագործելու համատարած սովորություն չի եղել: Օղեթորման ավանդական սարքերը շարունակում են գործածական լինել նաև մեր օրերում (**սկ. 23ա.բ.գ.դ.**):

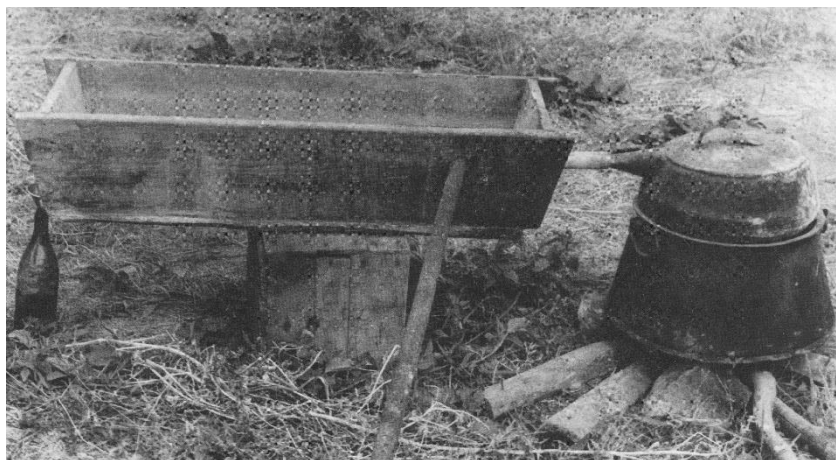
⁶⁰ Տե՛ս մանրամասն **Հոբոսյան Ս.** և ուրիշներ, Խաղողի և գինու հայոց մշակույթը, Եր., 2021, էջ 88-99:

⁶¹ Տե՛ս **Հացունի Վ.**, էջ 23:

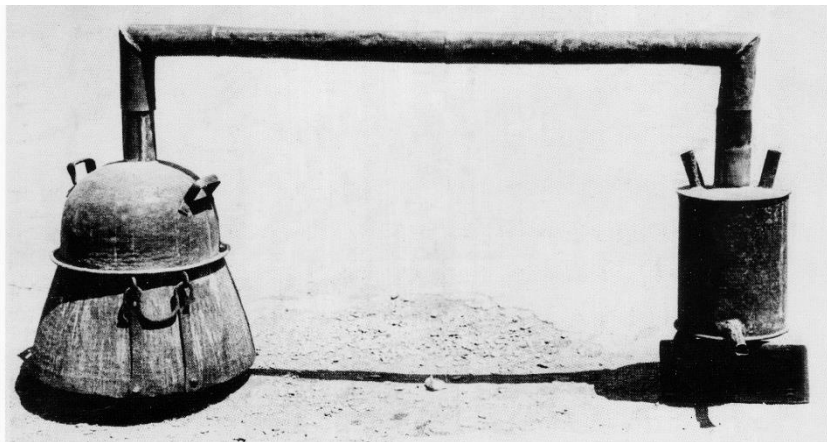
⁶² Տե՛ս **Բեգլարյան Հ.**, նշվ. աշխ., էջ 157-158:



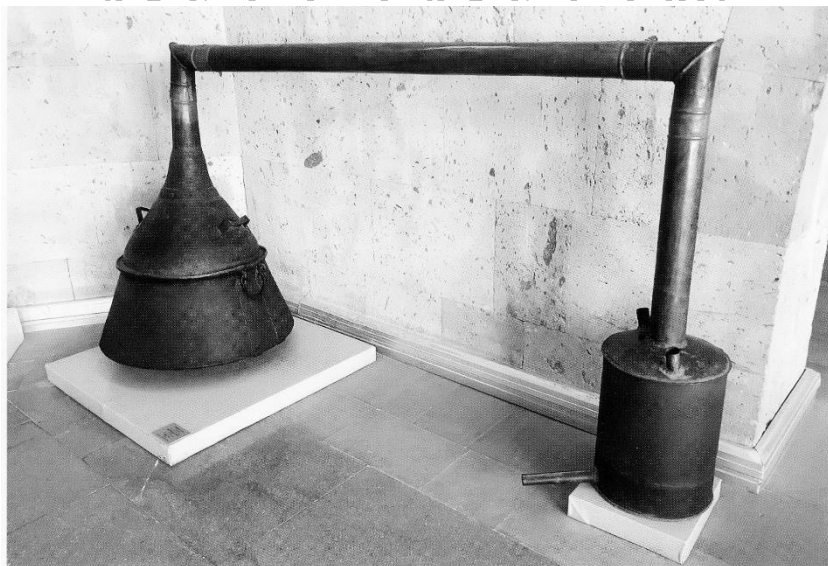
Նկար 23ա. Օղի թորելը, Նոյեմբերյանի շրջան, 1967



Նկար 23բ. Օղի թորելու սարք (ՀՊԹ)



Նկար 23գ. Օղի թորելու սարք (1967 թ.), Էջմիածին (ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության բաժնի արխիվ)



Նկար 23դ. Օղի թորելու սարք (XIX դ. վերջ – XX դ. սկիզբ), Արարատյան դաշտ (Հայաստանի ազգագրության պետական թանգարան-Մարդարապատ հուշահամալիր)

Ոռոգման համակարգեր: Զարգացած այգեգործության և հատկապես խաղողագործության մասին են վկայում Հայկական լեռնաշխարհի տարբեր շրջաններում բացահայտված հնագույն ոռոգման համակարգերը: Բացի գետերից, օգտագործվում էին նաև ջրային այն պաշարները, որոնք գոյանում էին լեռնային աղբյուրներից, լճակներից, լեռների ծալքերում մթնոլորտային տեղումներից կուտակված ջրերից: Արհեստական ընդարձակ ջրամբար է ունեցել Արարատյան դաշտի Ք.ա. III հազարամյակի I կեսով թվագրվող Մոխրաբլուր հնավայրը: Ք.ա. II-I հազ. ջրաբաշխական մի հզոր համակարգ է բացահայտվել Արագածի լանջերին: Դրանցից պահպանվել են բազմաթիվ, առ այսօր գործող կառույցներ, որոնց թվում են Շամիրամի, Մարանդի, Խոտանալուի ջրանցքները, Արմավիրի ջրաբաշխական ցանցը և այլն: Ջրաբաշխական համալիրների մեջ մտնող առավել նշանակալից ջրամբարներից էր Քեշիշ գյուղ (Քահանայի լիճ)⁶³: Արհեստական ոռոգման կենսական նշանակության մասին են վկայում նաև ոչ միայն Արագածի, այլև Գեղամա, Վարդենիսի, Սյունյաց լեռներից սկիզբ առնող ջրի ակունքների մոտ կանգնեցված քանդակազարդ պաշտամունքային կոթողները, որոնք հայտնի էին վիշապ-կոթողներ անվանումով: Դրանք ձկնակերպ քանդակներ են կամ ուղղանկյուն սյուներ՝ քանդակազարդված զոհաբերված ցլի կամ խոյի գեղ-

⁶³ Տե՛ս **Շիրմազան Գր.**, Դրվագներ Հայաստանի ոռոգման պատմությունից, Եր., 1962:

մերի պատկերներով (նկ. 24ա.բ.գ.): Որպես կանոն՝ զոհաբերված կենդանիների երախներից «կենարար» ջուր էր հորդում⁶⁴:



Նկար 24ա. Վիշապ-քարակոթող (Ք.ա. III-II հազ.), Վանքի լիճ, Կոտայք



Նկար 24բ. Վիշապ-քարակոթող (Ք.ա. III-II հազ.), Լճարոտ, Կոտայք

⁶⁴ Տե՛ս «Գինին հայոց ավանդական մշակույթում», էջ 19-20:



Նկար 24գ. Վիշապ-քարակոթող (Ք.ա. III-II հազ.)

Տնտեսական և ճարտարապետական կառուցվածքի նշանավոր կառույցներ էին ուրարտական ջրանցքները, ինչպես օրինակ, Մենուա արքայի 72 կմ երկարությամբ մինչև օրս գործող ջրանցքը, որը ոչ միայն ջուր էր մատակարարում Տուշպա-Վան քաղաքին, երբեմնի ամայի տարածքներում դրա շնորհիվ հիմնվել էր 350-400 հա պտղատու և խաղողի այգի, սպասարկելով նաև 40 ջրաղացների: Իր վիթխարիությամբ ու ջրառատությամբ Մենուայի ջրանցքը յուրահատուկ տեղ է գրավում ոչ միայն Ուրարտուի, այլև Հին Արևելքի ոռոգման համակարգում: Մ. Խորենացին այն գետ է անվանել ճիշտ այնպես, ինչպես Ուրմիա լճից հյուսիս անցկացված Ուլխուի ուրարտական ջրանցքը Սարգոն Բ-ն (Ասորեստանի արքան) համեմատել է Եփրատ գետի հետ: Արձանագրություններից տեղեկանում ենք, որ ուրարտական արքաները մեծ ուշադրություն են դարձրել

ռոռզման համակարգերի անցկացմանը երկրի գրեթե ողջ տարածքում, այդ թվում՝ Վանա լճի հյուսիսային ափերին, Մանազկերտի շրջանում, Արարատյան բերրի դաշտավայրում: Արարատյան դաշտի այգիները ռոռզվել են 5 ջրանցքներով՝ Արաքսի ջրերի հիման վրա, իսկ Ռուսա Բ-ի կառուցած Ումենշինի ջրանցքը, որ սկիզբ է առել Հրազդան գետի՝ Կարմիր բլրին հանդիպակաց ափից, կտրել է Ժայռափոր թունելը և այնուհետև ընթացել Երևան-Էջմիածին խճուղուն զուգընթաց⁶⁵: Ուրարտական արքաների թողած հիշատակարաններում խոսվում է նաև խաղողի այգիների հիմնադրման մասին: Օրինակ՝ Ռուսա I-ի արձանագրություններում հիշատակված է արհեստական ջրամբար՝ «Ռուսայի ծով» և ապա խաղողուտ (այգի), անտառ, ցորենի արտ հիմնելու մասին⁶⁶:

Այդուհանդերձ, ռոռզման ջրի սակավության պատճառով մշակվել է հողի 1/4-ը: Արևելյան Հայաստանում Արարատյան հովտի այգեգործությանը XIX դարում ծառայել է Քասախ գետը, որի ջրերի կեսը պատկանել էր Էջմիածնի եկեղեցական տնտեսությանը, մյուս կեսը Էջմիածնի 20 գյուղերին: Նախիջևան գետի ջուրը բաժանված էր 5 մասի՝ 2-ը ռոռզում էին ձախ կողմի գյուղերը, 3-ը՝ աջ կողմի: Ջրի ծավալի չափման միավորը «բահն» էր, որը հավասար էր 30 լ ջուր վայրկյանում: Այստեղ ջրի կենարար հատկության մասին կար ասույթ. «Առանց ջրանցքի հողը նույնն է, ինչպես մարմինն՝ առանց հոգու»⁶⁷:

Խորհրդային տարիներին Արաքս, Հրազդան, Քասախ և այլ գետերի վրա տեղադրվեցին բազմաթիվ ջրահան պոմպակա-

⁶⁵ Տե՛ս **Пиготровский Б.**, Ванекое царство, էջ 135:

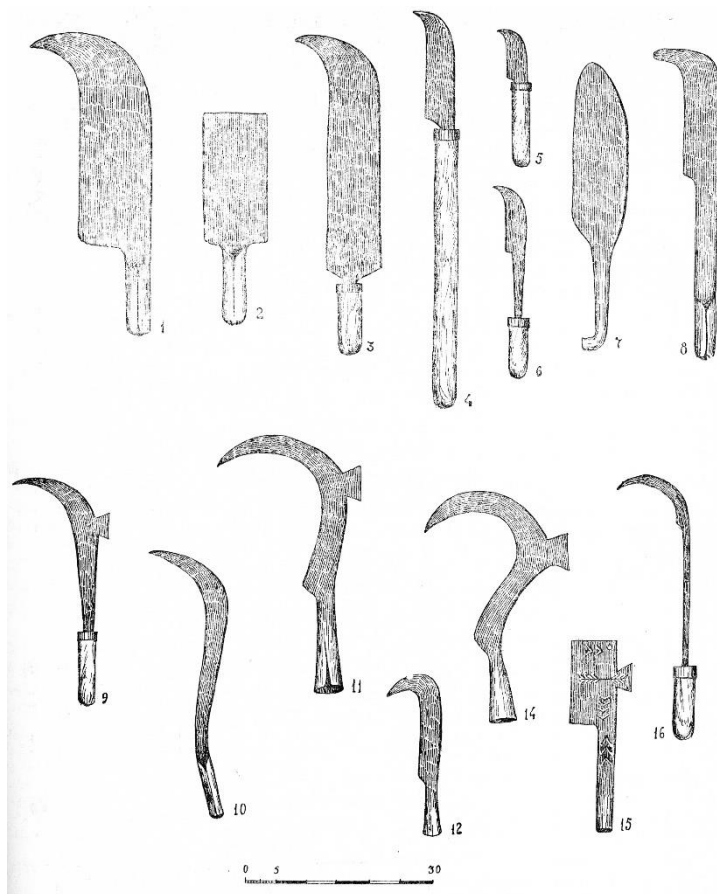
⁶⁶ Տե՛ս **Հարությունյան Ն.**, Ուրարտուի գյուղատնտեսությունը // Հայ ժողովրդի պատմություն, հ. 1, էջ 360-361:

⁶⁷ Տե՛ս **Армяне, М.**, 2012, էջ 104-124:

յաններ, որոնցից ամենակարևորը ու ամենամեծը Սևան-Հրազդան հէկ-ի կասկադի կառուցումն էր: Կառուցվեցին 6 հէկ-եր և 17 ջրանցք: Կառուցվեցին նաև Արտաշատի, Հրազդանի, Նորքի, Արգնի-Շամիրամի և այլ ջրանցքներ, որոնց շնորհիվ ոռոգելի են դարձել Արարատյան դաշտավայրի 750 հազար հա հողեր:

Այգեգործական և հողամշակման գործիքներ: Ցավոք, սկզբնաղբյուրներում քիչ են տեղեկությունները, միայն XIX-XX դդ. այգեգործական մշակույթին ուղեկցող ավանդների շնորհիվ կարող ենք պատկերացում կազմել, որ եղած գործիքների մեծ մասը հարատևել է հնագույն անցյալից: Այգեգործի հիմնական ավանդական գործիքներից են բահը, լեխտրը (փորող գործիք), քլունգը, կացինը, որոնք կոչվել են հողաբիր, այսինքն՝ բրիչների դասին պատկանող: Պատմիչների վկայությամբ (Բուզանդ, Ագաթանգեղոս ևն) դրանք կոչվել են փայտատ (քլունգ), բրիչ, բահ, լեխտր (երկմատանի եղան): Լեխտրը գործածում էին անտառաշատ վայրերում՝ Տրապիզոնից ձգվող Սև ծովի առափնյա շրջանում (տե՛ս **նկ. 3**): Քլունգը, մուրճը, լինգը, բահը, լեխտրը և այլն ընդունված գործիքներ են մեքենաների համար դժվարամատչելի տեղերում: Բահը ցարդ միակ գործիքն է, որով, բացի փորելուց, կատարվում է առուների նորոգումը, տիղմի հեռացումը, կավառների միջոցով ջրին ուղղություն տալը և այլն: Դրա նախատիպը՝ փայտե թիակը, մինչև XX դ. սկիզբը պահպանված էր Սասունում (ճրդունք): Հողը փխրեցնող գործիք էր թորխը՝ հողուրագը: Դեռ այսօր էլ գործածական են այգեգործական կտրիչները, որոնց դերն է եղել ճյուղերը և որթերը հատելը: Դրանք հայտնի էին **հատոց-հոտոց** անվանումներով (**նկ. 25**): Դրանք կացնի դեր ունեցող դանակաձև-մանգաղաձև և երկարաշեղք գործիքներ են: Քաղիանի ուրագը, ծառերի ճյուղերը ծերատող մկրատաձև գործիքը, որին պատմագիրներն անվանել են մանճուկ:

Ավանդաբար այգեթաղը, այգեկույթը իրականացվել է կոլեկտիվ՝ խմբային աշխատանքներով, փոխօգնության սկզբունքով: Այս մասին չափազանց ուշագրավ են Վարդ Բդոյանի մեկնաբանությունները «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» գրքում (էջ 109-149):



Նկար 25. Դանակաձև և կացնավոր հատուցներ

ԹԵՄԱ 1.5. ԲԱՆՋԱՐԱԲՈՍՏԱՆԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹՆԵՐԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Այգեգործական և բանջարաբոստանային մշակույթներով զբաղվող շրջաններում կարելի է գտնել խաղողի այգի՝ պտղատու ծառերով, բանջարանոց՝ բոստանային բույսերով ու կանաչիներով և ընդհակառակը: Այս երևույթները հաստատվում են նաև միջնադարյան նյութերով ու լեզվական տվյալներով: Այսպես, օրինակ, V դ. գրանցված հայերեն «պարտեզ» բառը ցանկապատված տեղ է նշանակում, որտեղ տնկում են պտղատու կամ անպտուղ ծառեր, մշակում ծաղիկներ և բանջարներ: Այլ կերպ՝ այգի, բանջարանոց, ծաղկանոց, մրգաստան և այլն⁶⁸: Դրանից էլ՝ պարտիզարար, պարտիզպան, պարտիզանալ, այսինքն՝ «ծլել, ծաղկել, պարտիզիկ» բառերը: Հնագույն աղբյուրներում պարտեզները երբեմն հիշատակվում են պարիսպ բառով հանդերձ: Աստվածաշնչում պարտեզ և դրախտ բառերը նույն իմաստով են գործածված: Պարտեզ նշանակությամբ է գործածվել բանջարանոց բառը ևս:

Կովկասյան և հայկական գրեթե բոլոր մասնավոր այգիներում շինականներն աճեցնում էին և՛ մրգատու ծառեր, և՛ բանջարեղեն: Թե ինչպես էին մշակում դրանք նախաուրարտական և ուրարտական Հայաստանում, ուսումնասիրողներին դեռևս հայտնի չէ, չկա որևէ գրավոր հիշատակություն: Միջնադարյան պատմագրության մեջ ունենք բազմաթիվ գրավոր հիշատակություններ: Ղազար Փարպեցին, տալով Արարատյան հովտի նկարագիրը, նշում է բանջարեղենի մասին. «Զանպակասութիւն հացի և գինւոյ զանուշահոտ, զմեղրահամ՝ քաղցրութիւն և

⁶⁸ Տե՛ս **Աճառյան Հր.**, Հայերեն արմատական բառարան, հ. Դ, Եր., 1979, էջ 69:

զգանազանումն իւղաբուխ սերմացն»⁶⁹: Փալստոս Բուզանդը կաղամբը հիշատակում է Կարնո նահանգում⁷⁰: Կաղամբի, ճակնդեղի, շաղգամի, ձմերուկի, շամամի, սեխի, գինձի, սամիթի, սխտորի և չամանի վերաբերյալ նյութեր կան XIII դ. հեղինակ Մխիթար Գոշի «Առականերում» (Եր., 1951): Այդ նյութերը լրացվում, հարստացվում են միջնադարյան և XIX-XX դդ. հետագա աղբյուրներում: Դրանցից մի քանիսը նկարագրել են Գ. Սրվանձտյանցը Վանում («Մանանա», էջ 55-59) և Հ. Սարգիսեանը⁷¹ Բալուում:

Կանաչիներ: Իրենց տարբեր և ախորժելի համի ու սննդարարության պատճառով հայ ժողովուրդը գործածում է նաև այսօր: Դրանց մի մասը գործածվում է որպես կերակուրների և պանրի տարատեսակների համեմունք: Անմեռուկը, անանուխը, գինձը, կոտեմը, թարխունը, մաղադանոսը, սպանաղը, հազարը, կանկառը, ռեհանը, ծեթրոնը, սամիթը, շրեշը, պրասը, սոխը, սխտորը և այլն այսօր էլ իրենց տնտեսական նշանակության համար խրախուսվում են ամենուրեք:

Գրավոր և ազգագրական տվյալների համաձայն XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբներին Հայաստանում մշակվում էին՝ կաղամբ, պղպեղ, բազուկ, ճակնդեղ, գետնախնձոր, գազար, շաղգամ, պոմիդոր և բադրիջան:

Կաղամբի մշակությունը Հայաստանում հայտնի էր V դարից: Կաղամբի գնդակաղամբ (ղումրիթ) տեսակը Հայաստան է

⁶⁹ Ղազարայ Փարպեցույ Պատմութիւն Հայոց և թուրք առ Վահան Մամիկոնեան, Տփղիս, 1904, էջ 9:

⁷⁰ Տե՛ս Փալստոսի Բուզանդացույ Պատմութիւն Հայոց ի Վենետիկ, 1832, էջ 55:

⁷¹ Տե՛ս **Սարգիսեան Հ.**, Բալու, իր սովորույթները, կրթական ու իմացական վիճակը և բարբառը, Գահիրե, 1932:

ներմուծվել Կարապետ եպիսկոպոսի ձեռքով XVII դ. սկզբին⁷²:

Պղպեղի սև և կարմիր տեսակները, բազուկը, որն անվանում են նաև ճակնդեղ, հայկական խոհանոցի կարևոր բանջարներից են: Հայաստանում նոր բերովի բոստանային կուլտուրաներից է մորմազգիների կարգին պատկանող կարտոֆիլը (գետնախնձոր, պատատես կամ փաթաթես): Մ. Թադիադյանի հավաստմամբ՝ Հայոց Եփրեմ կաթողիկոսն է այն ներմուծել Հայաստան 1810-ական թթ. Հնդկաստանից: Կարտոֆիլի մշակության լայն տարածումը պետք է կապել հատկապես Հայաստանում ռուս աղանդավորների 1840-80-ական թթ. վերաբնակության հետ: Կարտոֆիլամշակման կարևոր շրջաններից մեկը Շուշվա գավառն էր, որտեղ 1890-ական թթ. այդ կուլտուրան ավելի տարածվեց, քան նույնիսկ ցորենը⁷³: Խորհրդային շրջանում ընդարձակվում է կարտոֆիլի մշակումը, առավելապես Լոռիում, Ապարանում, Շիրակում, Սևանի ավազանում, և հատկապես Ջավախքում:

Ճակնդեղի մշակությունն անցյալում և այժմ հետապնդել է երկու նպատակ՝ օգտագործել խոհանոցում և իբրև անասնակեր: 1930-ական թվականներից այն դարձավ նաև արդյունաբերական հումք՝ շաքար արտադրելու համար: Այս տեսակետից նշանավոր են Լոռին, Փամբակը, Շիրակը:

Գազարի՝ **ստեպղինի** մշակության մասին հիշատակվում է «Վաստակոց» գրքում և Մ. Գոշի «Առականերում»: Ներկայումս այն մեծ քանակությամբ է մշակվում Շիրակում, Կոտայքում և Փամբակում:

⁷² Տե՛ս **Թադիադյան Մ.**, Ուղեգրություններ, հոդվածներ, նամակներ, վավերագրեր, Եր., 1975:

⁷³ Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Վարանդա, ԱՀ, գ. Բ, էջ 84:

Սև, սպիտակ և կարմիր տեսակի բողկերի մշակության ամենատարածված շրջանը Արաքսի հովիտն է եղել: Շաղգամի մշակությունը հնում սահմանափակ է եղել, իսկ ներկայումս գրեթե մոռացության է մատնվել:

Բանջարեղենների մեջ ամենասնդարարներից է պոմիդորը, որը Հայաստան մուտք է գործել Ամերիկայից: Այն անվանվել է նաև «լոլիկ», «տոմաթես», «տոմաթ», «ոսկեխնձոր»: Թե որտեղ է առաջին անգամ մշակվել, հայտնի չէ: Երգնկայում այն մշակվում էր 1880-90-ական թթ.՝ ոսկեխնձոր, լոլիկ, տոմաթ անվանումներով:

Պատինճանը (բադրիջան) համարվում է հնդկական բույս, որը նախ անցել է պարսիկներին, սրանցից՝ արաբներին, վերջիններից՝ նաև հայերին⁷⁴: Պատինճանի սմբուկ անվանումը ըստ Հ. Աճառյանի՝ ևս օտար ծագում ունի: Այն հիշատակվում է VII դ. բժիշկ Մխիթար Հերացու գործում՝ **պատնճան** ձևով⁷⁵:

Բամիան Հայաստանում հին մշակաբույսերից է, որը ևս ըստ Մ. Թաղիադյանի, Հայաստան է բերվել Հնդկաստանից Եփրեմ կաթողիկոսի կողմից: Այժմ այն լայն տարածում ունի Արարատյան հովտի բոլոր շրջաններում:

Բոստանային մշակաբույսեր: Հնագիտական տվյալներ կան ձմերուկի մշակության վերաբերյալ: 1948 թ. Կարմիր բլուրի պեղումներում հայտնաբերվեց ձմերուկի կորիզ: Բ. Պիոտրովսկին ընդգծում է դրա և վայրի ձմերուկի սերմի տարբերությունները՝ համոզված պնդելով, որ այն մշակվել է ուրարտացիների ժամանակ (Ванское царство, էջ 143): V դ. աղբյուրներում

⁷⁴ Տե՛ս **Աճառյան Հ.**, Հայերեն արմատական բառարան, հ. Ե., էջ 906-907:

⁷⁵ Տե՛ս Մխիթարայ բժշկապետի Հերացույ Ջերմանց Մխիթարություն, Վենետիկ, 1832, էջ 128:

հիշատակված են **սեխը, մեղրապոպը, դուկլակը (սեխի տեսակներ) և ազխոյգը (վայրի դդում)**: Սեխը նշված է Աստվածաշնչում: Տիգրան Մկրտնդի հավաստմամբ, Հայաստանի սեխը տարվել է Հռոմ և այստեղից՝ Ֆրանսիա՝ XVI դարում: Արարատյան հովիտը հիշատակված է որպես ձմերուկի և սեխի բազում տեսակների հայրենիք: Այստեղ հիշատակված է սեխի տասը տեսակ՝ **շալախ, դոստիջան, ջառ-ջառ, սնեյվագ, բուրդեյի, ալեմիշ, գաբաեմիշ, Խորասանի սեխ և դուրթմա**: Շամամ-մեղրապոպը շատ տարածված սեխատեսակներից մեկն է:

Երևանի նահանգի ցածրադիր գավառներում լայնորեն տարածված բոստանային մշակաբույսերից էր վարունգը, դդումը նույնպես լայն տարածում է ունեցել: Կար երեք տեսակի դդում՝ լայնատերև (որոնցից կերակուրներ և մուրաբա են պատրաստում դոշաբով), **սուրափի** (սրանցից ձագարներ և գինեհաններ էին պատրաստում) և դդմիկ (որ ծառայում էր չորացնելու և ընդդեմների սերմեր ու համեմունքներ պահելու համար):

Կերակրի ընդդեմներ: Ագաթանգեղոսը դեռևս V դ. հիշատակում էր որիզի (բրինձ), ոլոռնի (լոբի և այլն), ոսպի, դկուղնի, գավարսի, սիսեռի մասին (էջ 374): Մխիթար Գոշը հիշատակում է բակլան, մաշը (լոբի), մնևը, ոլոռը և ոսպը: Նշյալ մշակաբույսերի մեծ մասը այսօր էլ Հայաստանում լայն գործածություն և տնտեսական նշանակություն ունի: Սույն հարցի ուսումնասիրությանը հանգամանորեն անդրադարձել է Վ. Բդոյանը «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» աշխատության մեջ (էջ 109-121):

ԹԵՄԱ 1.6. ԶԻԹՀԱՆՈՒԹՅԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹՇ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Ազգագրորեն այս ոլորտը հիմնավոր ուսումնասիրվել է ազգագրագետ Ս. Հոբոսյանի կողմից⁷⁶:

Սկսած XX դ. 30-ական թթ տնտեսության այս ճյուղը զանազան պատճառներով սկսեց անկում ապրել և արդեն 50-ական թթ. գրեթե վերացավ: Փաստորեն Ս. Հոբոսյանի սույն աշխատության հրապարակումը մի փորձ է մոռացությունից փրկելու հայոց տնական փորձի և հմտության արդյունքում ձևավորված տնտեսական զբաղմունքի և նյութական մշակույթի մի ասպարեզ ևս: Աշխատության նպատակն է ցույց տալ ձիթահանության տեղն ու նշանակությունը հայոց տնտեսական կենցաղի համակարգում: Այդ ոլորտներում այն առաջին համալիր ուսումնասիրությունն է: Հնագիտական, պատմագրական և նաև ազգագրական առատ նյութերը լիովին հաստատում են ձիթատու բույսերի մշակության բացառիկ կարևորությունը հայոց երկրագործական մշակույթի համալիրում: Ուսումնասիրտողը կծանոթանա ձիթատու բույսերի տեսականու, դրանց մշակման, խնամքի, բերքահավաքի և վերամշակման հետ կապված ժողովրդական գործառույթներին:

Թեև Հայկական լեռնաշխարհը երկրագործության մշակույթի, այդ թվում նաև ձիթատու բույսերի մշակության նախնական կենտրոններից էր, այդուհանդերձ երկար ու տնական ժամանակ զանց է առնվել այս հիմնախնդրի ուսումնասիրությունը:

⁷⁶ Տե՛ս **Հոբոսյան Ս., Հայոց** ձիթահանության մշակույթը // ՀԱԲ, 23, 2007, էջ 7-101:

Լինելով կարևոր տնտեսական ոլորտ, ցավոք, շատ քիչ են աղբյուրագիտական տվյալները: Թերևս, եղածներից կարելի է առանձնացնել Հ. Աթանասյանցի «Երևանի նահանգի բուսականությունը», Ղ. Ալիշանի «Հայ բուսակ կամ հայկական բուսականություն», Յ. Գաբիկյանի «Հայ բուսաշխարհ» աշխատությունները և այլն:

Ձիթատու մշակաբույսերի աճեցումը և ձիթագործությունը հնուց ի վեր հայերի համար ունեցել է տնայնագործական կարևոր նշանակություն, ինչի մասին վկայում է Երևանի շրջակայքում գտնված ամենահին՝ Ք.ա. VII դ. թվագրվող ձիթագտարանը Կարմիր բլուրում⁷⁷: Հնագիտական պեղումներից Արմավիրի մարզի Մոխրաբլուր հնավայրից հայտնաբերվել են մ.թ.ա. III հազ. կտավատի հետքերով անոթներ:

Հայաստանում ձիթապտղի մշակության մասին հնագույն վկայությունը Ստրաբոնինն է (**Ստրաբոն**, էջ 57): Նա հիշատակում է Գոգարան վայրը, որը Հ. Մանանդյանը նույնացնում է Գուգարքի հետ⁷⁸, որտեղ այժմ էլ (Նոյեմբերյանի շրջան) ձիթապտուղ է աճում: Միջնադարում զարգացած ձիթագործության մասին վկայում են հայկական գրավոր և վիմագրական աղբյուրները: Ձիթենու մշակույթը Հայաստանում, ըստ Ղ. Ալիշանի, տարածվել է Արտաշես արքայի (Ք.ա. 189-160 թթ.) օրոք՝ Հունաստանից⁷⁹: Ձիթենին հիշատակվում է նաև Ագաթանգեղոսի երկում: Հայ մատենագրության մեջ տվյալներ կան Ուտիքի և Տայքի նահանգներում այս մշակաբույսի մասին: Արցախը

⁷⁷ Տե՛ս **Плютовский Б.**, Кармир-блур. I, Ер., 1950, էջ 28:

⁷⁸ Տե՛ս **Մանանդյան Հ.**, Տիգրան Բ և Հռոմը, Եր., 1940, էջ 21:

⁷⁹ Տե՛ս **Ալիշան Ղ.**, Հայբուսակ կամ հայկական բուսականություն, Վենետիկ Ս. Ղազար, 1895:

համարվել է ձիթապտղի արտադրության կենտրոն: Ստ. Օրբե-
լյանը Մյունխբում է վկայակոչել այդ մշակաբույսի առկայու-
թյունը: Ըստ նրա՝ Տարսայիճ Օրբելյանը Տաթևի վանքին է նվի-
րել «Բագում այգիս...ձիթենիս և թզենիս և նոնենիս, ևս յամե-
նայն մրգաց արար զդրախտս զարմանալիս եղբայրութեան ու
կարօտելուց վայելման համար»⁸⁰:

Նորշուն թեփեյի հնագիտական արդյունքները փաստում
են, որ Բիայնական շրջանում Ծոփքում ձիթենու այգիներ են
տնկվել⁸¹: Չիթենին աճում էր նաև Աղձնիքի և Վանի գավառնե-
րի հարավային մասերում⁸²: Տարածված է եղել նաև Կիլիկյան
Հայաստանում: Հայտնի շրջան էր Ճորոխի հովիտը, նաև հայե-
րով բնակեցված Պոնտոսը: Սովորույթի համաձայն՝ այստեղ
տները զարդարվում էին ձիթենու ճյուղերով: Պեղումներից մի-
այն Անի մայրաքաղաքում հայտնաբերվել են շուրջ 20 ձիթհան-
ներ⁸³: 1828 թ. Ի. Շոպենի տվյալներով, Արևելյան Հայաստանում
եղել են 285 ձիթհաններ, գրեթե 3 անգամ ավելի, քան Անդրկով-
կասի մնացած շրջաններում⁸⁴: Երևանի նահանգում 1889 թ.
գործարկվել են 201, 1901 թ.՝ 196 ձիթհաններ: 1880-ական թթ.
սկսած, նավթամթերքի օգտագործման ընդլայնման շնորհիվ,
բուսական յուղի նկատմամբ պահանջարկը պակասեց:

Հայաստանում հիմնական ձիթատու մշակաբույսերն էին՝
կտավատը, քնջութը, կանեփը, բարբարուկը կամ հլածուկը,
տզկանեփը, կանրջակը կամ վայրի քրքումը և ձիթապտուղը:

⁸⁰ Օրբելյան Ստ., Պատմութիւն նահանգին Սիսական, Տփղիս, 1910, էջ 253:

⁸¹ Տե՛ս Հորոպյան Ս., նշվ. աշխ., էջ 22:

⁸² Տե՛ս Տիգրան Մկուր, Ամիտայի արձագանքները, Նիւ-Ճերզի, 1950, էջ 469:

⁸³ Տե՛ս Օրբելի И. А., Избранные труды, Ер., 1963, էջ 316-322:

⁸⁴ Տե՛ս Шопен И. И., Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи, СПб., 1852, էջ 862:

Ձիթատու բույսերի տեսականին և մշակման եղանակները:

Միայն Ղ. Ալիշանի «Հայ բուսակ» գրքում արձանագրված է 8 տեսակ: Ձիթատու տարածված բույսերից էին կտավատը, քնջութը, ձիթապտուղը: Թելատու կտավատը՝ վուշը, ևս տարածված մշակաբույս էր:

Կտավատը հայոց մեջ հայտնի է նաև, ինչպես ասվեց, վուշի ձևով, որն այդ բույսի թելատու տարատեսակն է: Պատմական Մոկս լեռնային շրջանում վուշի կուպիտ թելերի հետ մեկտեղ ստանում էին նաև բարակ, նուրբ գործվածք, որը հայտնի էր **պատիսկ** կամ **բատիստ** անվամբ: Հայաստանում տարածված էր վուշի յուղատու տեսակը: 1906 թ. Երևանի նահանգում ստացվել է 116 հազար փութ վուշի (կտավատի) յուղ:

Հայոց տնտեսական կենցաղում հատկապես նշանակալից է եղել քնջութի դերը, որն ունեցել է տնտեսական կարևոր նշանակություն: Այն բարձր է գնահատվել սննդի համակարգում: Ուշագրավ է, որ մեռնի հիմնական բաղադրամասերից մեկը եղել է քնջութի ձեթը: Ներկայումս մեռնը ստանում են ձիթալուղից: Քնջութը Անդրկովկասում մշակութայնացվել է դեռևս բրոնզի դարում⁸⁵: Հայոց կենցաղի այլ մանրամասների հետ Քսենոփոնը նշում է նաև բուսալուղերի օգտագործման մասին. «Քանզի այստեղ (արմենների երկրում.- Ռ. Ն.) յուղի շատ տեսակներ կային, որ գործածում էին ձիթալուղի փոխարեն՝ խոզաճարպ, քնջութի, դառը նշի, բևեկնի յուղ: Կար նաև սրանցից պատրաստված մեռն» (տե՛ս «Անաբասիս», էջ 94): XIX դ. սկզբին ցարական կառավարությունը խրախուսում էր քնջութի

⁸⁵ Տե՛ս **Лисициан Г., Прищипенко Л.**, Палеозноботанические находки Кавказа и Ближнего Востока, М., 1977, էջ 45:

արտադրությունը: Երևանի և Էջմիածնի գավառներում տարեկան հավաքվում էր 100 000 փութ քնջութ: Ցածրադիր վայրերում աճեցվել են քնջութը, տզկանեփը և կանրջակը:

Տզկանեփի ձեթը առավելապես տեխնիկական նպատակների համար էր: Տզկանեփը աճեցնում էին հիմնականում ցածրադիր գոտում՝ ցանելով բամբակի դաշտի եզրերին: Արարատյան դաշտում և Նախիջևանում դրա ստվերում հանգստանում էին դաշտի աշխատավորները, իսկ կոտրված ձյուղերի յուրահատուկ հոտը վանում էր կենդանիներին և դրանով բնական պաշտպանական միջոց էր դաշտի համար:

Կանճրակ-կանրջակը կամ վայրի քրքումը հայոց կենցաղում ուներ երկակի կիրառություն. որպես յուղատու բույս, իսկ դեղին տերևները՝ համեմունք՝ տարբեր ճաշատեսակների և ընմպելիքների համար: Այն հայտնի է եղել տարբեր անվանումներով. **հեսաիր, ասպոր, ասփուր, ասպուզան, ասպուտակ, կոնջրակ, քրքում, գաթի ծաղիկ**⁸⁶: Սրա սերմը պարունակում է 25-37 % յուղ: Աչքի է ընկել բարձր համային հատկանիշներով և հիմնականում օգտագործվել է սննդի համակարգում:

Հլացուկ կամ **հլածուկը** մշակվել է նախալեռնային գոտիներում, առավելապես՝ Սյունիքում և Տավուշում: Հնագույն մշակաբույսերից է, սերմը պարունակում է 29-34 % յուղ:

Կակաշ-խաշխաշը թեև տնտեսական նշանակություն չի ունեցել, բայց ցածրադիր շրջաններում գործածվել է սննդի համակարգում: Դ. Ալիշանը հիշատակում է այն **պուտ**, սասնեցիք՝ **հավակուրթ** անվանումներով: Սրա սերմերը պարունակում են 40-56 % յուղ: Որպես ձիթատուներ հայտնի էին նաև բնեկնը,

⁸⁶ Տե՛ս **Գաբիկեան Ա.**, Հայկական բուսաշխարհ, էջ 110:

նուշը՝ հիմնականում բժշկական նպատակներով, իսկ որոշներն էլ օգտագործել են օծանելիքների արտադրության համար՝ վարդի, մանուշակի և հասմիկի ձեթը, որոնց մասին վկայված են Ամիրդովլաթ Ամասիացու «Օգուտ բժշկութեան» (էջ 124) աշխատությունում: Հայոց մեջ հայտնի էր նաև ընկույզից և տկողինից (պնդուկ) ստացված յուղը: Վերջինիս ձեթը Ղ. Ալիշանը հիշատակել է բժշկության մեջ գործածված **տխիլի** կամ արքայակաղնի ձեթ անվանումներով (տե՛ս «Հայ բուսակ», էջ 611): Ձեթի ստացման միջոց էր նաև բամբակի կորիզը:

Ձեթի ստացման արտադրական կարողությունները կոչվում էին **ձիթհան, ձիթհանք, ձիթխաց, սրանոց**: Քնջութի վերամշակող արտադրական կառույցները ժողովրդական խոսվածքում կոչվել են **ձիթատուն** կամ **դայախանա**: Տարածված է եղել Արարատյան դաշտում և Շարուրում, Կոտայքում, Սևանի տարածաշրջանում, Արցախում, Ուտիքում, Վայոց ձորում: Ցավոք, սրանք ջրաղացների, հնձանների նման մոռացության են մատնվել: Ձեթի ստացման հայրենիքներից են Շիրակը, Գեղարքունիքը, Սյունիքը, Արագածոտնը, իսկ Արևմտյան Հայաստանում՝ Բասենը, Տարոնը, Վասպուրականը:

Հայոց մեջ ձիթատու բույսերի, ձեթի և ձիթամթերքների օգտագործման ամենատարբեր ասպարեզները ուշադրության են արժանացել: Օգտագործվել են ամենաբազմազան ոլորտներում՝ շինարարության մեջ, սննդի համակարգում, ժողովրդական բժշկության մեջ, նյութական և հոգևոր մշակույթի տարբեր ոլորտներում: Ի դեպ, XIX դարի ռուսական աղբյուրները հիշատակել են, որ Անդրկովկասում հիմնական աճեցնողը եղել է հայ բնակչությունը՝ Ելիզավետպոլի նահանգում, Նախիջևանում: Արևմտյան Հայաստանում՝ Դերսիմում, Բալուում, այն կոչվել է նաև **ձիթահանա**: Մեծ չափով ձեթի հարկատվության վիմագիր

արձանագրություններ կան: Ուշագրավ է, որ Ղ. Ալիշանը այլ կարծիքի է, որ այս բույսերից թելատու կտավատը՝ վուշը, ավելի շատ օգտակար է գործվածքեղենին նյութ տալու համար, քան ձեթի: Բեհեզ ստանում էին վուշի թելից: Վուշը հայերենում նույնանունում է կտավատի հետ, նույն կտավատն է և՛ թելատու, և՛ յուղատու: Սրանք նույն բույսի տարբեր անվանումներ են և կիրառվել են տարբեր տնտեսական ոլորտներում: Կտավատի հունդի պարկուճի 35-40%-ը ձեթն է, իսկ 1000 հատիկի քաշը հավասար է 3-4 գրամի: Յոդունի բարձրությունը 35 սմ է, սերմնապարկուճների քանակը՝ 35-74, 1000 սերմի կշիռը հավասար է 6,05 գրամի, յուղայնությունը՝ 42%:

Քնջուրը հասունանում է օգոստոսին, հնձում են մանգաղով, բայց ոչ լրիվ հասունացած՝ կորուստ չունենալու համար:

Հայոց մեջ ավելի լայն տարածված է եղել կանեփը, քան քնջուրը, թեև կանեփի տնտեսական նշանակությունը զիջում է քնջուրին: Հատկապես մեծ էր համշենահայության մեջ տարածվածությունը, քանզի գործում էին հագուստ, ստանում էին որակյալ թելանյութ: Կանեփը նույնպես յուղատու էր և թելատու: Կանեփ ավելի շատ մշակում էին Սասունում⁸⁷: Կանեփի մշակության վայրը Վանում կոչվում էր **կանեփնոց**, Ապարանում՝ **գամփնոց**: Կանեփի մշակությունը Արևելյան Հայաստանում տարածված էր Սևանի ավազանում, Արագածոտնում:

Ձեթի ստացման մշակաբույսերից էր նաև սորեք կոչված բույսը: Հայաստանի բարձրադիր շրջանների մշակաբույսերից է: Այն տարբեր ազգագավառներում ունեցել է տարբեր անվանումներ. Շիրակում՝ **շալկի**, Վասպուրականում՝ **սորի**, Արարատյան դաշտում՝ **սոլոպուռ**, Գեղարքունիքում՝ **սորըկ**, խոսակ-

⁸⁷ Տե՛ս **Պետոյան Վ.** Սասնա ազգագրություն, էջ 155:

ցական լեզվում՝ նաև դեղին կտավատ: Սրա սերմը պարունակում է մոտ 30-44 % յուղ: Արագածոտնում և Գեղարքունիքում այն դասվում է յուղատու մշակաբույսերի շարքին, իսկ շատ տեղերում՝ կտավատին, ցորենին, գարուն ուղեկցող մոլախոտ է:

Հայաստանի բարձրադիր վայրերում աճում էր նաև մանանեխ, որը նույնպես կտավատին ուղեկցող մոլախոտ է, առանձին քիչ էր մշակվում: Առավել շատ էր տարածված Շիրակում, Գեղարքունիքում, Սյունիքում:

Յուղատու բույսերի ճգման և ձեթի ստացման համար օգտագործվել են քարե տարբեր հավանգներ: Ձեթը ստացել են քարե հասարակ ծանրոցների ճնշմամբ, թեև հնուց ի վեր հայերը հասել էին վիթխարի գերան-մամլիչների ստեղծմանն ու աշխատանքների կիսամեքենայացմանը: Ձիթհանի գլխավոր տարրերն էին՝ բովված կտավատը, ճմլող հսկայական քարը, 2-4 մամլող գերանները, դրանց շարժման մեջ դնող սարքերը՝ գոմեշի լծասարքերով հանդերձ:

Լայն է եղել ձեթի օգտագործման ոլորտը. լուսավորության (ձեթի ճրագը), կերակուրների և կարկանդակների պատրաստման, տեխնիկական նպատակների (օրինակ՝ կաշեգործության մեջ) և գոմեշների մաքրության (մաշկը ձիթոտելու) համար:

Ձիթհանները, ձուլարանները, դարբնոցները, ջրաղացները հայկական բնակավայրերի հասարակական նշանակության կառույցներ էին, նաև տարեց տղամարդկանց համար ժամանցի հավաքատեղի: Ձիթհանները նախապես կոչվում էին «հնձանք իւղոյ» և ունեին պարզ նախնական տիպի մամլիչներ, հետագայում այն փոխարինվում է անասունի ուժով աշխատող մամլիչով:

Ձիթարտադրությունն իրականացվել է երեք տեխնոլոգիական գործընթացներով. յուղատու բույսերի սերմերի խարկում,

մանրացում և ճզմում: Հայկական ձիթհանները ունեին երկու արտադրական բաժին. 1-ին՝ **կալատուն**: Այստեղ տեղադրված էին կալը՝ աղացներով, բովը և ջուր տաքացնելու օջախը: Բովը սովորաբար կառուցվել է կալատան վերին պատի տակ, մուտքի դիմաց, ծառայում էր հումքը բովելու նպատակին: Այն շարվում էր քարից, ուներ մոտ 2 մ երկարություն, 1,2-1,5 մ լայնություն, 1-1,3 մ բարձրություն: Այստեղ սերմերը խարկում և աղում էին, ապա ստացված հումքը խառնում: Սերմերը խարկում էին քարե վառարաններում, մանրացնում քարաղացներում, ապա ճզմում մամլիչով: 160-240 սմ տրամագծով գրանիտե կամ բազալտե քարաղացները ուղղահայաց կանգնեցնում էին հողի կենտրոնում: Քարի առանցքը մի ծայրով հենվում էր սյանը, իսկ մյուս ծայրին կապում էին քաշող լծկան անասունը՝ գոմեշ կամ եգ: Խոշոր ձիթհաններում այդ նպատակով օգտագործում էին մեկ տասնյակ լծկան: Շատ դեպքերում այդ աշխատանքը իրականացնում էին հարևանական կոլեկտիվ աշխատանքով՝ լծկանի և աշխատուժի միավորման եղանակով:

Ձիթհանի 2-րդ սենյակը կոչվում էր գերանատուն, որտեղ տեղակայված էր 12 մ երկարությամբ և 0,5 մ տրամագծով պտուտակավոր մամլիչը: Գերանները մի ծայրով մտնում էին պատի խորշի մեջ: Մանրացված հումքը լցվում էր սալերով պատված հատուկ փոսերում՝ մամլող գերանների տակ, և հենց դրանց ծանրության տակ մղվում էր բուսայուղը: Ձիթհանում մեկ անգամ մշակվում էր 16-24 փութ վուշ (կտավատ)՝ կախված ձեռնարկության հզորությունից:

Ձիթհանի 2-րդ տեսակը, որ առավել չափով տարածված էր հարթավայրային բնակավայրերում (Արարատյան դաշտում, Նախիջևանում, Վասպուրականում) հիմնականում օգտա-

գործվում էր քնջութի վերամշակման համար: Մոտ 500 լիտրանոց քարե տարայում մանրացված հումքից ֆիլտրացման եղանակով տաք ջրի մեջ ստացվում էր բուսական յուղը: Այստեղ երկու աղացքարերը հորիզոնական դիրքով էին, ավելի թեթև էին, ուստի գործի էին դրվում ձիու, էշի կամ էլ եզան միջոցով: Դրա լավագույն օրինակը պեղվել է Ն. Մառի կողմից Անիում: Ձիթհանը XII դարի էր⁸⁸:

Բուսայուղը լայնորեն օգտագործվել է հայկական կենցաղի տարբեր ոլորտներում: Վուշի, քունջութի և բուսայուղի այլ տեսակները հիմնականում օգտագործվում էին սննդի մեջ, հատկապես պահքերի ժամանակ: Ձեթով պատրաստված ուտեստները բաժանվում են 2 խմբի՝ ծիսական և առօրյա: Ծիսական կերակուրներ առավելապես եփել են պասերի և ժողովրդական տոների ժամանակ: Առավել հարգի էր քնջութի ձեթը: Հլածուկից և տզկանեփից ստացված յուղը օգտագործում էին տեխնիկական նպատակներով՝ լուսավորության, տզկանեփինը նաև օճառ ստանալու, կաշվի մշակության, քնջութինը նաև եկեղեցիներում՝ մեռոնի համար, նաև ժողովրդական բժշկության մեջ: Իսկ դրանց խարամը անասնակեր էր՝ գոմեշների համար: Կովերին չէին տալիս, որ կաթը դառնահամ չլիներ, տզկանեփի խարամը օգտագործվում էր որպես պարարտանյութ: Ներկայումս միայն Շիրակի և Սյունիքի որոշ բնակավայրերում է շարունակվում կտավատի յուղի ստացումը հիմնականում ժողովրդական բժշկության նպատակով: Օրինակ՝ թուրքի բուժման համար կտավատի բաղմը (ծեծած ցողունը) այրում և ծուխ էին տալիս, քորը բուժելու համար կանեփի ցողունի և մոշի փայտանյութի հյութ են քսել հիվանդ տեղին: Մուսանակը բուժելու համար դդում էին եփում տաք մոխրի մեջ, վերին մասը

⁸⁸ Տե՛ս **Mapp H.**, Ани, 1939, էջ 215-216:

բացում, մեջը ձիթապտղի յուղ լցնում, մրսածությունը, թոքային հիվանդությունները բուժում էին թարմ ու փրփրուն ձեթ խմեցնելով: Խիարուկ հիվանդությունը բուժում էին աղացած կտավատը կաթով եփելով. տաք-տաք կապում էին ուռուցքի վրա՝ այն հասունացնելու և թարախից մաքրելու համար: Շան կծածը բուժում էին վերքի վրա կտավատի խարկած փոխինձ դնելով: Կաթով շաղախված կտավատը տապակել և տաք վիճակում կապել են ցրտահարված տեղին: Մեծ կիրառություն է ունեցել աչքացավի, ականջացավի, քարխեցի, ատամնացավի, այրվածքների, ցրտահարության, մաշկային հիվանդությունների, փորկապության, կոտրվածքների, թարախոտ վերքերի և այլ հիվանդությունների բուժման նպատակով: Ձեթը նաև ապրանքափոխանակության միջոց էր: Բարձրադիր շրջաններից գրաստներով, տկերի մեջ ձեթը տանում էին դաշտավայրեր՝ փոխանակման: Գեղարքունիքից այն ապրանքափոխանակության նպատակով տարվում էր Տավուշ, Արարատյան դաշտի բնակավայրերը և այլն:

Ցարական Ռուսաստանը հայերի շրջանում ձգտել է ծավալել ձիթատու բույսերի մշակությունը և ձեթի արտադրությունը: Որո՞նք եղան տնտեսության մեջ դրանց ծավալների կրճատման պատճառները. 1. Նավթի կիրառությունը, որը դուրս մղեց լուսավորության մեջ ձեթի գործածությունը: 2. Ռուսաստանից արևածաղկի ձեթի մեծ քանակությամբ ստացման աղբյուրները: Ցավոք, այս մշակաբույսերի անհետացման պատճառով հազարավոր հեկտարներով բարձրադիր շրջաններ վերածվեցին արոտավայրերի, այն դեպքում, երբ դրանց օգտագործումը, ավանդական, մոռացված մշակաբույսերի վերականգնումը կարող է նյութական և ֆինանսական լուրջ ներդրում լինել թե՛ գյուղական բնակչության, և թե՛ պետության համար:

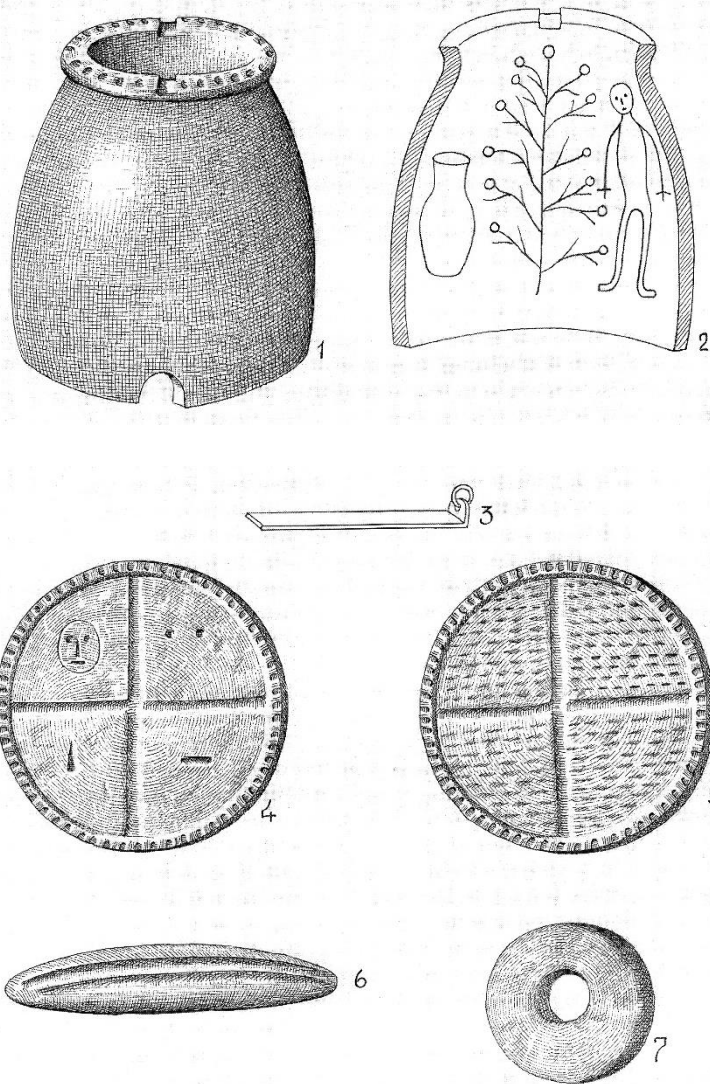
ԹԵՄԱ 1.7. ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՊԱՇՏԱՍՈՒՆՔԻ ՄԻ ՔԱՆԻ ՀԵՏՔԵՐ ՀԱՅՈՑ ՄԵԶ

Երկրագործությունն աշխատանքային բոլոր ձևերով իր արտացոլումն է գտել ժողովրդական-կրոնական պատկերացումներում: Հնագույն մարդը, չկարողանալով բացատրել բնության երևույթները, դրանք կապել է աներևույթ ուժերի հետ: Աշխատանքային գործունեության յուրաքանչյուր բնագավառ մարդը աստվածությունների ու ոգիների հոգածությանն է հանձնել, առաջացել են հավատալիքներ այգեգործության ու դաշտամշակության վերաբերյալ: Ստեղծվել է տարին բոլոր գործող կրոնական մտահայեցողությունների անընդմեջ շղթա՝ ցանքի նախապատրաստում, ցանքի կատարում, ցանքի խնամք, բնական աղետների կանխում, բերքահավաք, նյութերի վերամշակում և, իբրև երկրագործական պաշտամունքի ավարտ՝ բերքի տոն:

Բնության տարերքների դեմ մղվող կրոնահմայական պայքարը երկրագործության մեջ առանձին եռանդով է կատարվել: Դրա հիմնական պատճառներից մեկը կլիմայի բազմազանությունն էր, հատկապես ձմռան խստությունը ամբողջ Հայկական լեռնաշխարհում: Երկրագործությունը մեծապես կախված էր բնության քմահաճույքներից: Բնության դեմ մղվող ծանր պայքարից էր ծնվում աներևույթ ուժերի աշխարհը, որն անձնավորում էր ողջ բնությունը: Ահա թե ինչու հայկական դիցարանի կազմի մեջ մտնող աստվածություններից մի քանիսն իրենց դերերով անմիջական կապ ունեին երկրագործության և մարդկային պտղաբերության գաղափարի հետ: Այսպես, Նարը եղել է բնության զարթոնքի և ջրային տարերքի, բերքի, մայրության ու մանկության հովանավոր աստվածուհին: Հետագայում

նրան փոխարինել է Անահիտը: Արա Գեղեցիկը բնության ու բուսականության զարթոնքի աստվածությունն էր, տարեգլխի ուրախությունները մարմնավորող Ամանոր-Վանատուրը այգիների ու պարտեզների խնամակալն էր: Դպրության Տիր աստվածությունը ցանքի հովանավորն էր: Այստեղից էլ՝ տոներին շարքում մեծ տեղ էին զբաղեցնում երկրագործության և, առհասարակ, պտղաբերության հետ աղերսվող տոները: Այս հիմնախնդիրը հիմնականում ուսումնասիրել է Վ. Բդոյանը: Ուշագրավ են նրա՝ «Երկրագործական պաշտամունքի մի քանի հետքեր հայերի մեջ» (Աշխատություններ Հայաստանի պատմության պետական թանգարանի, հ. 3, Եր., 1950), «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» (Եր., 1972) աշխատությունները, «Հայ ազգագրություն» բուհական ձեռնարկը (Եր., 1974):

ա) Երկրագործական հմայական միջոցառումներ գարնանացանից առաջ: Հողը գրեթե բոլոր երկրագործ ժողովուրդների կողմից մայր է համարվել: Մշակվող հողը՝ զավակ ծնող մորն է նույնացվել, այստեղից էլ՝ հողի հետ կապված բազում հավատալիքները, ծեսերն ու արարողությունները: Գարնանացանից առաջ շրջանառվել են բնությանն ուղղված բազմաթիվ հմայական գործողություններ: Դրանք սկսվում էին Ամանորից և հասնում ընդհուպ ցանքսի օրերը՝ ծիսական հացեր թխելով (**նկ. 26**): Ծիսական հացերն ամբողջությամբ նվիրված էին նոր տարվա հաջողություններին: «Տարի» հացի երեսը սերմերով ու պտուղներով էին զարդարում, որը խորհրդանշում էր տարվա հացի և պտուղների առատության գաղափարը: Դրա մեջ դնում էին փոքրիկ հատ՝ լոբի կամ սիսեռ, երբեմն էլ՝ ուլունք կամ դրամ: Դա տարվա հարստության ու բախտավորության խորհրդանշանն էր. ուտելու պահին ում բաժնի միջից որ դուրս գար, նրանից էլ սպասվում էր այդ տարվա հաջողությունը:



Նկար 26. Թորուն և ծխական հացեր

Նոր տարվա խորհրդանշական հացի տեսակներից մեկն էլ թխվել է տղամարդու, կնոջ և երեխաների պատկերներով: Երբեմն տղամարդուն նվիրված հացը պատկերվում էր քսակի տեսքով: Տղամարդու քսակի լցվելը հարստության, իսկ կնոջ որովայնինը՝ զավակ ունենալու նշան էր, իսկ դրանց սմբելը, դատարկվելը՝ հակառակը: Դրանք հայտնի էին Վասիլ, Ասիլ-Բասիլ անուններով: Ըստ Վ. Բդոյանի՝ Վասիլները ներկայացնում էին բնության մեռնող և հարություն առնող աստվածություններին՝ Նարին, Ակլատիզին, Արա Գեղեցիկին, ապա՝ Անահիտին ու Արամազդին: Հայոց մեջ եղել են նաև քսակներ, կովի կրծքեր, կճղակներ, ցորենի հորեր, ամբար, լուծ, կալաքաշ, դույլ պատկերող ծխական հացեր: Տորենի հորը զարդարվում էր ցորենով, գարիով, ուռչելիս գուշակվում էր առաստալություն, սմբելիս՝ անբերրիություն: Հացերն անցկացնում էին գոմեշի կամ եզան եղջյուրներին, որպեսզի հացն առաստալամբ լցնեի հորերը: Լուծը խորհրդանշող ծխական հացը եզանն էին տալիս, որպեսզի արտորը չկոտրվեր:

Ծխական նմանատիպ հացերը հավատալիքային տեսակետից աղերսվում էին երկրագործության և անասնապահության հետ և ամբողջապես նվիրված էին պտղաբերության գաղափարին: Դրանք նաև բնության մահվան ու հարության, բերքի աստվածություններին ու ոգիներին նվիրված գոհերն են համարվել: Դրանով պետք է բացատրել նաև հունվարյան ճոխ սեղանների վրա աղանձ և հատիկավոր կերակուրներ շռայլելը: Բերքի ապահովմանն էին ուղղված բազմաթիվ ծեսեր: Չպտղավորվող ծառի վրա կացնով հարձակվելով ստիպում էին նրան պտղաբերել, սովորույթ, որ տարածում էր գտել այգեգործական բոլոր շրջաններում: Օրինակ՝ Ջավախքում Ե. Լալայանի հավաստմամբ՝ հունվարի 1-ի գիշերը երիտասարդները, երկաթե

շիշն ու ակիշը «ձի արած արշավում էին դեպի գետը և նրա մեջ ցորեն ու գարի լցնելով, սրբազան համարվող ջուրը տուն էին տանում»⁸⁹:

Տյառնընդառաջը բնության զարթոնքի այն տոնն էր, երբ մարդիկ սկսում էին կրակի օգնությամբ ազդել սառնամանիքների վրա, արվում էին գուշակություններ վաղվա ցանքի ու բերքի հաջողությունների համար: Տոնն իր խորհրդանշանային դերերով ծառայել է բազմաթիվ նպատակների՝ ընտանիքի սերնդաձին, առողջությանը, հատապտուղների, ցանքատարածությունների և բերքի պաշտպանությանը, բնության չար ուժերի դեմ մղվող պայքարին, վնասատուների չեզոքացմանը և այլն: Գրեթե ամենուրեք Տյառնընդառաջից մնացած կիսայրած ճյուղերը պահում էին գոմերում և մարագներում մինչև հաջորդ Տյառնընդառաջը, որպեսզի ամեն օր դրա մասունքները խառնեին օջախի և թոնրի կրակին՝ գերդաստանի բոլոր տնտեսական հաջողություններն ապահովելու համար, իսկ մոխիրը գարնանը շաղ էին տալիս արտերում, որ բերքը առատ լիներ: Խարույկի ծխով էլ գուշակում էին այդ տարվա բերքի հաջողությունը: Ծուխը հյուսիս թեքվելիս առատություն, իսկ հարավ թեքվելիս՝ սով ու երաշտ էր ակնկալվում: Այս տոնին հատիկներից աղանձ անելը և ուտելը զանգվածային բնույթ ուներ: Հատիկներին խառնում էին չոր մրգեր և այլն: Դրանք բնության կախարդման ու զարթոնքի նախապատրաստման գործողություններ էին: Ս. Սարգսի և Տյառնընդառաջի տոները ամբողջապես նախացանքսի տոներ էին, որոնք մեռած բնությունը կյանքի կոչելու հավատ էին ներշնչում: Գարնանացանից առաջ կատարվող հմայական այս գործողություններն ամենից շատ

⁸⁹ Ե. Լալայան, Ջավախք, Երկեր, հ. 1, Եր., 1983, էջ 240:

կատարվել են Բարեկենդանի տոների ժամանակ, որոնք հատկապես Հայաստանում մեծ շուքով էին կատարվում: Բուն Բարեկենդանը տոնվում էր փետրվարի վերջին և մարտի սկզբին: Տոնը կատարվում էր 3 շաբաթ անընդմեջ տևողությամբ:

Դաշտային աշխատանքները սկսվելուց առաջ ձյունից ազատված այգիներում ծառերին կացիններով հարվածելու և սպառնալու կեղծ հարձակումներ գործելով՝ պտղավորման ծես էին կատարում: Մերմերն ու գործիքները եկեղեցիներում ու տներում օրհնել տալու զանգվածային ծեսերն էին կատարվում:

Ծաղկազարդի տոնին, որը Մեծ պահքի նախավերջին կիրակնօրյա տոնն էր, ուռենին արմատով հանդերձ օրհնել էին տալիս եկեղեցիներում. օրհնած ճյուղերը պահում էին ցորենի ամբարում, դրանցից նաև խորհրդանշական հորեր էին շինում, որ հացի առատություն լիներ⁹⁰: Ուռենին համարվում էր ոչ միայն հողաբերքի, այլ նաև տղաբերքի խորհրդանշան: Սովորություն կար դրա ճյուղերով կատակածեծ տալ աղջիկներին ու հարսներին՝ պտղավորման, արգասավորման խորհրդով: Գանձակում ուռենին օրհնելիս նշանված աղջիկների գլխին սկեսրանքը քող էին գցում այդ նույն նպատակով⁹¹: Զատկին կատարվող ձվախաղերը արտահայտում էին բնության զարթոնքն ու պտղաբերությունը:

Գյուղատնտեսության բոլոր ճյուղերի հաջողություններն ապահովելու համար բնության հարության տոնին՝ Զատկին, կազմակերպում էին հասարակական և անհատական մատաղներ՝ զոհաբերություններ: Այս օրերին էլ Լոռիում կարկուտին ու

⁹⁰ Տե՛ս Ե. Լալայան, Վարանդա, ԱՀ, գ. Գ, Թիֆլիս, 1898, էջ 344:

⁹¹ Տե՛ս Ե. Լալայան Ե., Գանձակի գավառ, ԱՀ, գ. Զ, Թիֆլիս, 1900, էջ 367:

վնասատուներին նվիրված կիրակիներ էին սահմանել⁹²:

Բերքին նվիրված հավատքը Զատկից հետո էլ շարունակվում էր մինչև գարնանային վերջին տոնը՝ Համբարձումը: Այս տոնին ամենուրեք կաթնապուր էին եփում. այն խորհրդանշում էր կաթնատնտեսության և հատիկների բերքի ու առատության գաղափարը: Համբարձման տոնին կատարվող բազմազան ծիսական արարողությունները սիրո և պտղաբերության գաղափարին ուղղված միջոցառումներ էին: Այս տոնին հասարակական զոհաբերություններ էին կատարվում, որպեսզի կանխվեր երկնային ցասումը և նրա ուղարկած պատիժները համարվող երաշտը, կարկուտը, չափից ավելի հորդառատ անձրևները, հեղեղումները, կայծակը, մորեխի արշավը և այլն: Այդ նպատակով նաև ցասման խաչեր էին կանգնեցվում:

բ) Հմայական գործողություններ գարնանացանի ընթացքում: Հայկական դիցաբանության մեջ վարող գործիքները վկայված են որպես երկնատուր, որպես Աստծո պարզև, որպես սրբազան գործիք: Հին հայերը ցանքսի տոն են ունեցել: Ըստ ազգագրագետ Չուրսինի վկայության՝ Ղազախի շրջանում Համբարձման հինգշաբթի օրը կազմակերպվում էին այգիներում հասարակական ճաշկերույթ, իսկ շաբաթ օրը զանգվածաբար ելնում էին ցանքսի⁹³: Ըստ նրա՝ Դաղստանի ժողովուրդները ունեցել են ձնհալի օրերին «արորը դուրս հանելու» տոն, որի նպատակն էր հմայական եղանակով նախապես ապառհովել բերքի առատությունը: Հայկական սովորույթի համաձայն՝ առավոտյան վարն սկսելուց

⁹² Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Բորչալուի գավառ, գ. X, Թիֆլիս, 1903, էջ 265-266:

⁹³ Տե՛ս **Чурсин Г.**, Праздник «выхода плуга» горских народов Дагестана, Тифлис, 1927, էջ 56:

առաջ սերմնացանը ծնկաչոք աղոթքներ էր ուղղում՝ Արև-աստ-
ծուն, ինչպես նաև աղոթքանման երգեր՝ մաճկալի, տափնոդի ու
փոցխոդի կողմից: Հերկոցի շրջանում հմայական գործողու-
թյունները տարածվում էին գործիքների, քաշող ուժերի, վարող
անձնակազմի նկատմամբ:

Հայոց մեջ մաճկալը հայտնի էր նաև **Գութնամեր** անունով:
Գութնամեր անունը մի հնագույն հիշողություն է կնոջ երբեմնի
երկրագործական գործունեության գլխավոր դերակատարու-
թյան մասին: Բացի վարող անձնակազմից և վարող գործիքնե-
րից, ըստ հնագույն հավատալիքների՝ կախարդված էին նաև
գութանի բոլոր քաշող ուժերը: Յուրաքանչյուր գույգ լծկանին
տոտեմական և աստեղային անուններով են օժտել. «արծիվ
տուն», «ճնճղ տուն», «շնալուծ», «մկնտուն», «ռչխարալուծ», «խն-
ձորտուն», «կշեռք» (աստղեր), «աստղդտուն», «արև-արեգական
տուն» և այլն⁹⁴: Երաշտի ժամանակ մի քանի կանայք, անձրև բե-
րելու ակնկալությամբ, լծվում էին արորին և վարում չորացած
գետի հունը. մաճկալ էին ընտրում մի կնոջ, որը տղամարդու
զգեստներ էր հագնում և որը ավելի տարեց ու փորձառու էր հա-
մարվում (**նկ. 27ա.բ.**)⁹⁵: Արտերի և այգիների եզրերին ցուցա-
դրվող վաստակավոր եզան գանգը չարխափան խորհրդանշա-
կան միջոց էր: Գութանավարը ավարտելիս մատաղ էին անում
և հոտաղները թաշկինակները ճիպոտների ծայրին կապած
դրոշակ էին անում՝ ընդդեմ չար ուժերի⁹⁶:

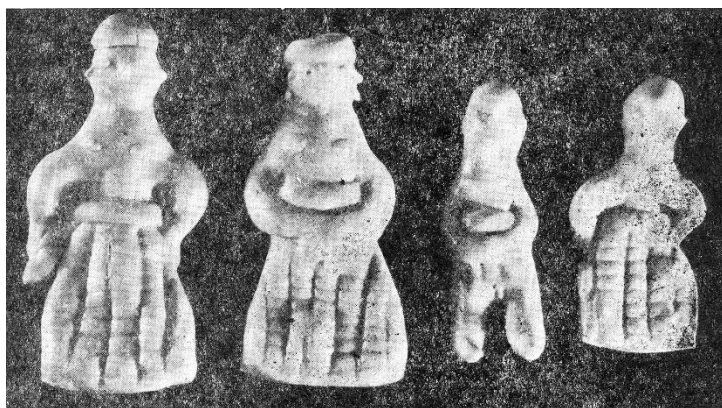
⁹⁴ Տե՛ս **Բդոյան Վ.**, Հայ ազգագրություն, էջ 213:

⁹⁵ Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Բորչալուի գավառ, ԱՀ, գ. XI, էջ 70:

⁹⁶ Տե՛ս **Մխիթարյանց Ալ.**, Փշրանքներ Շիրակի ամբարներից, ԷԱԺ, հ. 1, էջ 237:



Նկար 27ա. Անձրևաբերության ծիսակատարություններ



Նկար 27բ. Ամանոթյա մարդակերպ ծիսական օբյեկտներ

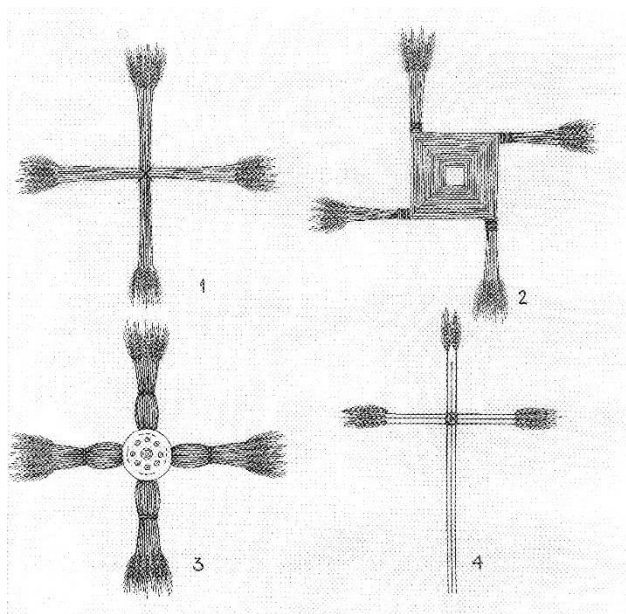
զ) **Դաշտերի խնամքի և բերքահավաքի հետ կապված հմայական գործողություններ:** Ըստ հավատալիքների՝ հողագործը ցանքի շրջանում հագուստը չպետք է հաներ. հողը պետք է մնար տրեխների և շալե փարթամ գոտու ծալքերի մեջ, հատիկները պետք է այդ տեղերում ծլեին, ավարտին տրեխի հողը պետք է միայն արտի մեջ թափվեր, որպեսզի հարստությունը մնար տեղում⁹⁷: Սերմնացանը պետք է ամուսնացած և զավակների տեր լիներ, ցանքի ժամանակ նրան չէր թույլատրվում կենակցել: Սերմնացանը գործն սկսում էր Աստծուն ուղղված աղոթքով և առաջին բուռը նվիրաբերում էր Աստծուն, ապա թոչուններին, մկներին, մորեխին, սողուններին, անցվորականին և հյուրերին ու աղքատներին: Դրանով նա սիրաշահում էր բոլոր երևացող ու աներևույթ ուժերին, որոնցից, նրա կարծիքով, կախված էր բերքի աճն ու անվնաս հավաքումը: Ցանված արտերը, այգիներն ու պարտեզները չար ուժերից ու չար աչքից պաշտպանվում էին բարի ոգիները ներկայացնող մարդակերպ խրտովիլակներով, տոտեմ կենդանիների գանգերով⁹⁸, ձվի կճեպներով, սոխի կճեպով, արտում տնկված բոշնի ծառով և այլն: Մխտորը, ձվի կճեպը և կապույտ ուլունքը թելով կախում էին ծառերից⁹⁹:

Բերքահավաքին կազմակերպված խնջույքին **խչփունջ** կամ **խաչփունջ (նկ. 28)** էին ցորենի հասկերից հյուսում և նվիրում մորը ասելով՝ «բերքը բարի ա»: Տանտիկինն օրհնում էր, բարեմաղթում և գաթա կամ ձվածեղ խոստանում: Այդ նույն կերպ այգիների բերքը անկորուստ լինելու համար զանազան հմայական գործողություններ էին կատարում:

⁹⁷ Տե՛ս **Մուրադյանց Հ.**, Համշենցի հայեր. ազգագրական նյութեր // ԱՀ, գ. Զ, Թիֆլիս, 1900, էջ 115:

⁹⁸ Տե՛ս **Բենսե,** Բուլանըլս կամ Հաքք գավառ, ԱՀ, գ. Զ, Թիֆլիս, 1900, էջ 17, **Լալայան Ե.**, Վարանդա, էջ 241 և այլն:

⁹⁹ Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Հավատք, Ահ, գ. XXVI, Թիֆլիս, 1916, էջ 201:



Նկար 28. Հնձայաբերվող խաչփնջեր

Արտերը, այգիներն ու պարտեզները աղետներից գերծ պահելու համար, սովորույթի համաձայն, ցասման խաչեր էին կանգնեցնում բնակավայրի մոտ, բլուրների վրա կամ էլ վանքերի մոտ: Հստ հավատալիքների՝ կարկուտը հնարավոր էին համարում կանխել՝ խաչերկաթը դուրս գցելու, կարկտի հատիկները կիսելու, Ջատկի օրը կիսայրած մոմը վառելու, եռոտանին թարս դնելու և վրան աղ ցանելու, կարկտագիր գրելու և այն կճուճով թաղելու, 7 կարկտահատիկը անդրանիկ զավակին ուտեցնելու, եկեղեցու զանգակները դողանջելու, շամփուրը գետնի մեջ ամրացնելու, Ս. Սարգսի փոխնդից պահածը դեպի դուրս փչելու, Տյառնընդառաջի կրակի մոխիրը աղի հետ դեպի երկինք շաղ տալու և այլ գործողություններով: Անձրևաբեր վի-

շապ կոթողներ էին կանգնեցնում, որոնք Մ. Աբեղյանը անվանեց Աստղիկ-Դերկետո դիցուհու արձաններ, Գ. Ղափանցյանը՝ Արա Գեղեցիկ աստվածության արձաններ¹⁰⁰: Գրեթե բոլոր հետազոտողները վիշապաքարերն առնչել են հնագույն ջրի պաշտամունքի և ջրօգտագործման հետ (**նկ. 29ա.բ.գ.**): Հնագետ Ա. Բոբոխյանի համոզմամբ, դրա համար հիմք են հանդիսացել 7 չափանիշներ. 1. Լանդշաֆտը. վիշապաքարերը հիմնականում ի հայտ են գալիս ջրով հարուստ միջավայրերում: 2. Տեղադրությունը. վիշապաքարերը գլխավորապես գտնվում են հնագույն լճակների և ջրանցքային համակարգերի հանգուցակետերում: 3. Ձևը. վիշապաքարերի տիպերից մեկը կերտված է ձկան կերպարանքով: 4. Պատկերագրությունը. ձկնակերպ վիշապաքարերը կրում են ձկան պատկերային տարրեր, իսկ ցլակերպի բերանից հաճախ ջուր է ցայտում:

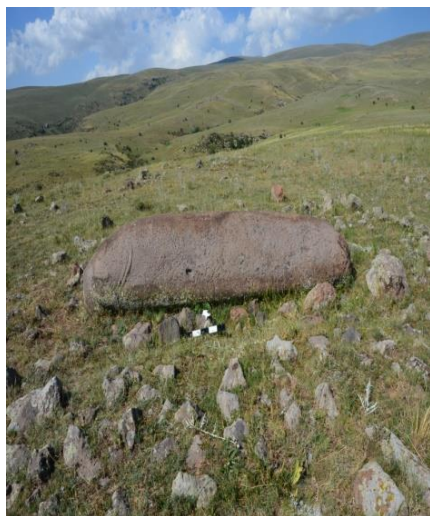
¹⁰⁰ Վիշապաքարերը Հայկական լեռնաշխարհի բարձրադիր գոտիներում հայտնաբերված կոթողային հուշարձաններ են: Նրանց տարածման հիմնական շրջաններն են՝ Արագածի, Գեղամա, Վարդենիսի, Ջավախքի, Թոեղքի և Տայքի լեռները: Վիշապաքար անվանումը թերևս առնչվում է տեղական ավանդություններին: Այն բրոնզեդարյան երևույթ է. գոյության հիմնական դարաշրջանը, ամենայն հավանականությամբ, միջին բրոնզի դարն է՝ Բ.ա. II հազարամյակի առաջին կեսը: Այսօր հայտնի է այս հուշարձանների մոտ 150 օրինակ, որոնցից մոտ 100-ը՝ Հայաստանի Հանրապետության տարածքում: Վիշապաքարերն ունեն 150-550 սմ բարձրություն, պատրաստված են բազալտից և ըստ ձևի ու պատկերագրության բաժանվում են երեք տիպի՝ 1. ցլակերպ (քառակող, հաստ սալաքարի տեսքով, դիմային մասում հիմնականում ցլի գլխի և վար ընկած վերջույթների պատկերով), 2. ձկնակերպ (կտրվածքում կլորավուն, քանդակված ձկան տեսքով՝ կրելով ձկան անատոմիական մանրամասներ), 3. ձկնացլակերպ (կրում են նախորդ երկուսի հատկանիշները): Երեք տիպերն էլ մշակված և քանդակված են բոլոր կողմերից, բացի «պոչից», ինչն ակնհայտորեն վկայում է այն մասին, որ վիշապաքարերը նախապես եղել են կանգնած (տե՛ս **Բոբոխյան Ա.**, Հայկական լեռնաշխարհի վիշապաքարերը և նրանց ջրային կողը // Մեծամորյան ընթերցումներ. Միջազգային 2-րդ գիտաժողովի ծրագիր և համառոտագրեր, Եր., 2021, էջ 12-13): Նկարները մեզ սիրով տրամադրել է հնագետ Ա. Բոբոխյանը:



Նկ. 29ա. Ձկնացրակերպ



Նկ. 29բ. Ցլակերպ



Նկ. 29գ. Ձկնակերպ:

5. Ազգագրական հենքը. վիշապաքարային նման կոթողները առնչվել են անձրևաբեր ծեսերին («ցասման արձաններ»): 6. Ազգագրական հենքը. բոլոր հեղինակները շեշտում են վիշապաքարերի հնարավոր կապը ջրին առնչվող Վարդավառի տոնին: 7. Առասպելական հենքը. Հայկական առասպելաբանության մեջ վիշապի կերպարն ուղղակիորեն առնչվում է ջրի պահպանման գաղափարին: Սակայն, եթե իր մինչքրիստոնեական կերպարում վիշապը ջրի ստեղծողն է, բաշխողն ու պաշտպանը, ապա հետագայում՝ քրիստոնեության դարաշրջանում, այն ձեռք է բերում ջուրն արգելողի հակադիր գործառույթ¹⁰¹:

Երկարատև ավերիչ երաշտը կանխելու համար կանանց արոքին լծելու, գետի ընթացքին հակառակ կեղծ վար անելու գործողությունն էր կատարվում Զավախքում, իսկ Զանգեզուրի Խնձորեսկ գյուղում Բարեկենդանին «20-30 կանայք տղամարդու շորեր հագած, փափախներ դրած գյուղի ձորակում մի գութանի լծվելով վար էին անում»¹⁰², Նոր Բայազետում լծվում էին 4 այրի կամ ամուլ կանայք, մաճկալը տղամարդու շորեր էր հագնում և վարում չորացած գետի հունը¹⁰³: Վ. Բդոյանի կարծիքով այս գործողություններն ուղղված էին խոնավության աստվածուհի Նարին դիմելուն և նրանից անձրև ակնկալելուն: Մ. Աբեղյանը նշում է, թե այդ վարը ուրիշ ժողովուրդների մեջ մերկ կանայք էին կատարում, որպեսզի գրավեն անձրևաբեր աստծու ուշադրությունը¹⁰⁴:

¹⁰¹ Տե՛ս **Բոթիյան Ա.**, Հայկական լեռնաշխարհի վիշապաքարերը և նրանց ջրային կողը, Մեծամորյան ընթերցումներ, էջ 12-13:

¹⁰² **Լալայան Ե.**, Զավախք, ԱՀ, գ. Ա, էջ 359, Զանգեզուր, գ. Դ, էջ 107:

¹⁰³ Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Սևան, ԱՀ, գ. XVII, Թիֆլիս, 1908, էջ 96:

¹⁰⁴ Տե՛ս **Աբեղյան Մ.**, Վիշապներ, էջ 89:

Լայն տարածում ունեք անձրևաբեր Նուրինի (նկ. 30ա.), այլ տեղերում **Շերեփտիկնիկի** (Սալմաստ), կամ **Պուրպասիկ** (Շիրակ), **Խուրձկուլուլու**, **Ախելուծ-Ախլոճ** շրջեցնելու սովորությունը: Նուրինի ձևերից մեկը՝ խրտվիլակին փոխարինում էր կենդանի մարդը: Այսպես, Կարինի նահանգում **Չիչի-Մամայի** (Նուրինի) (նկ. 30բ.) արարողության համաձայն՝ 10-20 պառավ կանայք իրենցից տոկուն մեկին ընտրում, մերկացնում, թողնում էին սպիտակեղենով. ձեռքը տալիս էին մի մեծ փայտե խաչ, պառավներից մեկը թմբկահար էր դառնում, մյուսները՝ պարկերով և պղնձամաններով շրջում դռնեղուռ անձրևաբեր երգերով: Այս պահերին ամեն կողմերից Չիչի-Մամայի գլխին մեծ-մեծ ամաններով սառը ջուր էին լցնում, որին նա պիտի դիմանար: Հավաքված մթերքների մի մասով մատաղացու էին գնում և համայնքային հացկերույթ կազմակերպում:

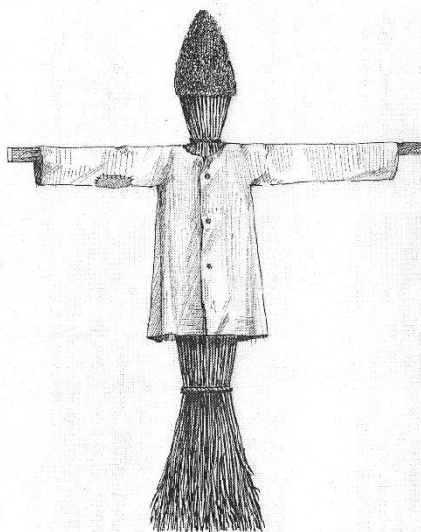
Ըստ Վ. Բդոյանի՝ ջրի և անձրևի հովանավոր աստվածուհին Հայաստանում եղել է Նարը, իսկ նրա արձանը կոչվել է Նուրին:



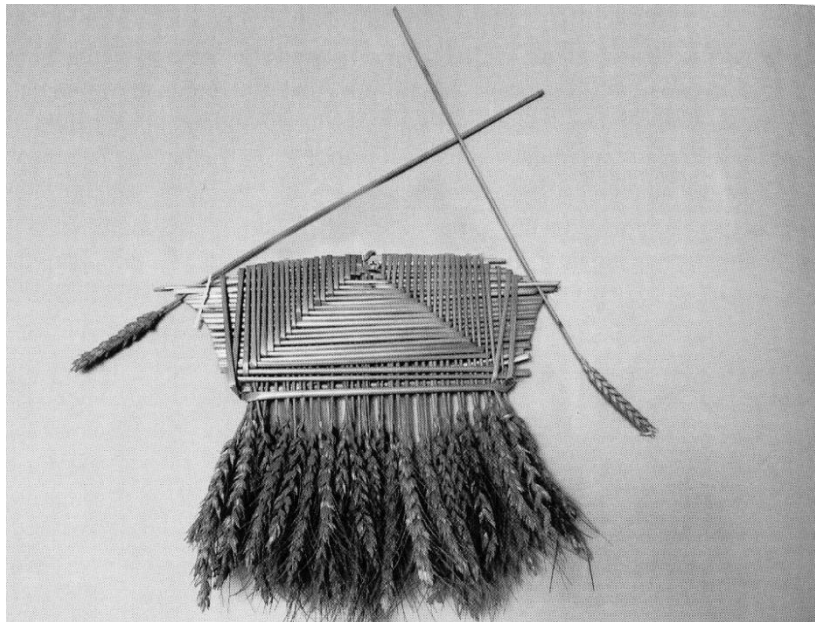
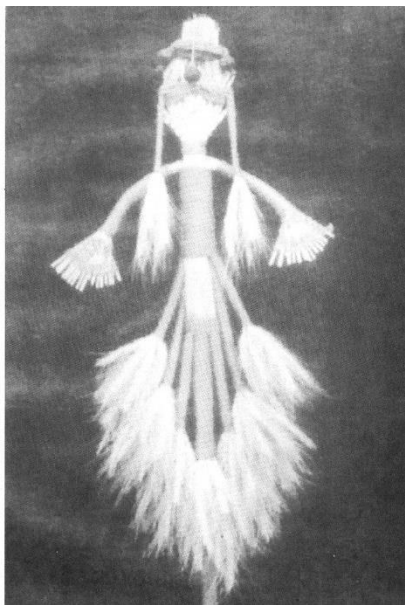
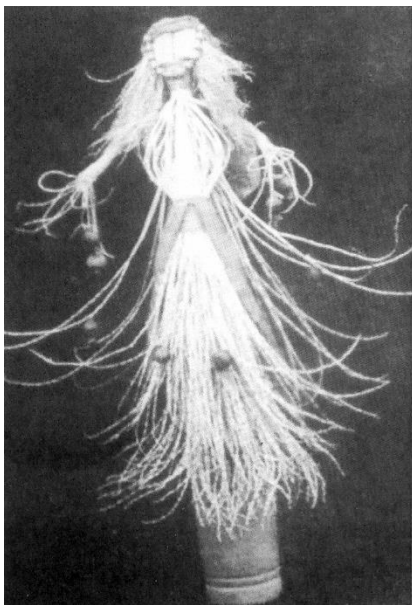
Նկար 30ա. Նարի-նուրի, ՀՀ ԱԳ հնագիտությանն ազգագրության արխիվ (Ծաղկավան-Տավուշ)

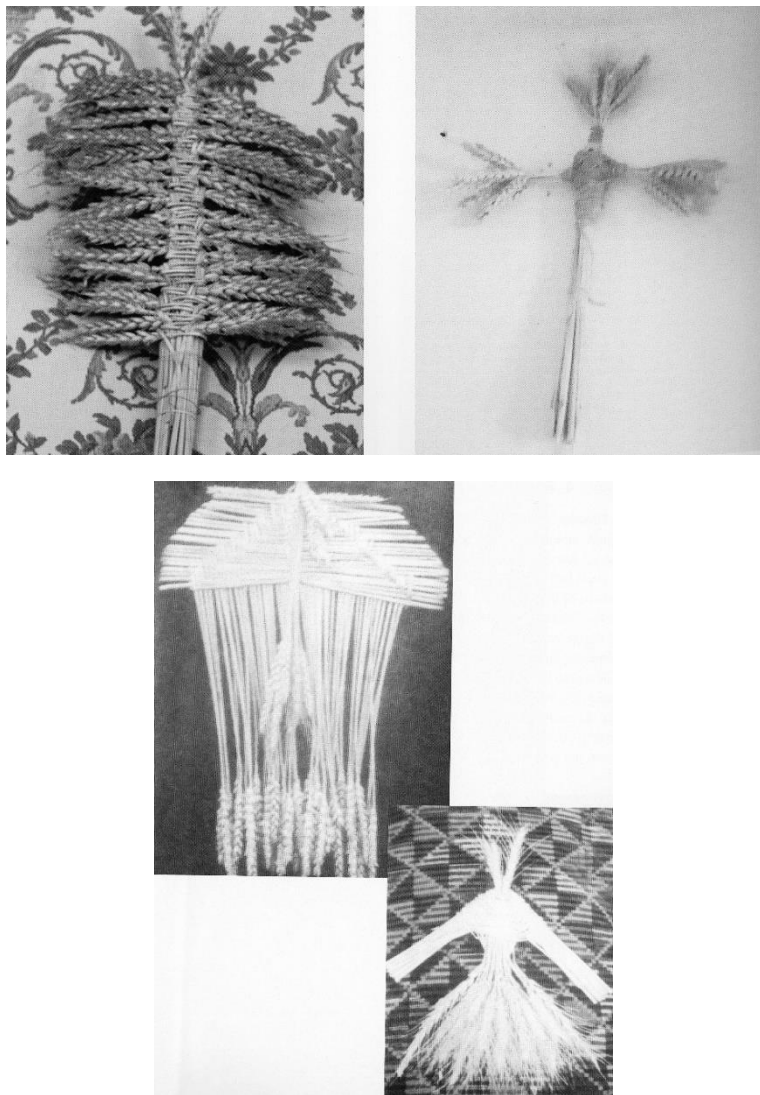


Նկար 30բ. Չիչի-Մամայի արարողությունը Կարինում



Նկար 30գ. Երկուսի կմախքն էլ ցախավելն է
 1. Պուրպատիկ (իգական սեռի հագուստով)
 2. Պուրպատիկ (արական սեռի հագուստ)





Նկար 30դ. Հասկերի փնջից կանացի տիկնիկներ

Վարդավառին և Նավասարդյան (օգոստոսյան) Ամանորի տոնակատարության ժամանակ կատարվել է նաև բերքի տոն:

Վարդավառի տոնին ամբողջ Հայաստանում մարդիկ տանը, փողոցներում, գետափերին, աղբյուրների մոտ, դաշտերում և այլուր իրար վրա ջուր էին լցնում: Բոլոր հասակի ու սեռի մարդիկ բնությանը դրդում էին անձրևառատ լինել:

Նավասարդյան տոնին էլ գրեթե ամեն տուն ցորենի հատիկներից կերակուրներ՝ հարիսա, խաշիլ էին պատրաստում, իսկ կավվածքների տեր մելիքները՝ դաշտերում հասարակական ճաշկերույթ կազմակերպում: Նշանված աղջիկներին սկեսրանքը թարմ ու չոր մրգեր էին տանում, իսկ հարսների հերանքը փեսայի գլխին երդիկից ընկույզներ էին թափում կամ հավերի, գաթաների, խնձորների շաքան կախում¹⁰⁵: Տոնին խմորեղեններ էին թխում, ինչպես Ամանորին: Նավասարդյան գիշերը գոմերը մաքրում և անասունների տակը գարի ցանում, այգիներին կարմիր թել էին կապում, որ տարին առատ և երջանիկ լիներ¹⁰⁶: Ցորենի բերքի կորուստ չունենալու համար տղամարդիկ՝ խմբեր կազմած, արագությամբ արտերը հնձում էին ձեռքի մանգաղով: Հունձն ավարտելուց հետո, հնձած հասկերի փնջից կանացի տիկնիկ էին պատրաստում, որը կոչվում էր «խաչբուռ» (քանի որ ուներ խաչաձև տեսք) (նկ. 30գ.): Խաչբուռը տանում էին արտատիրոջը աչքալույս, որ արտը հնձել են: Արտատերը ճաշկերույթ էր կազմակերպում, իսկ խաչբուռը պահում էին հացի ամբարի մեջ մինչև գարուն, գարնանը՝ նոր ցանքսից առաջ, խաչբուռը փշրում էին սերմերի մեջ ու ցանում: Ըստ հավատալիքի՝ արտի հոգին այս խաչբուռի մեջ էր պատսպարվում, գարնանը այն վերադարձնում էին արտին: Արտի հոգին, ըստ հավատալիքների, պատկերվել է պառավ

¹⁰⁵ Տե՛ս **Լավայան Ե.**, Գանձակի գավառ, ԱՀ, գ. Զ, էջ 370:

¹⁰⁶ Տե՛ս **Լավայան Ե.**, Զանգեզուր, գ. Դ, էջ 112:

կնոջ տեսքով¹⁰⁷:

Հայ հեթանոսական կրոնի մեջ երկրագործական պաշտամունքը ամենակարևոր տեղն է գրավել, որովհետև ժողովրդի կենսական բարիքների արտադրության մեծ մասը առնչվել է հողագործությանը և նրա հաջողություններին:

Գրականություն

1. **Աբեղյան Մ.**, «Վիշապներ» կոչված կոթողները որպես Աստղիկ-Դերկետո դիցուհու արձաններ, Երկեր, հ. է, Եր., 1975:
2. Ագաթանգեղայ Պատմություն Հայոց, Տփղիս, 1909:
3. **Աթանասյանց Հ.**, Երևանի նահանգի բուսականությունը, Եր., 1921:
4. **Ալիշան Ղ.**, Հայբուսակ կամ հայկական բուսականություն, Վենետիկ Ս. Ղազար, 1895:
5. **Ամիրդովլաթ Ամասիացի**, Օգուտ բժշկութեան, Եր., 1940:
6. **Առաքելյան Բ.**, Խաղողի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում//Նյութեր Հայաստանի գյուղատնտեսության և գյուղացիության պատմության, հ. 1, Եր., 1964:
7. **Առաքելյան Բ., Կարախանյան Գ.**, Գառնի III, 1949-1956 թթ. պեղումների արդյունքները, Եր., 1962:
8. **Առաքելյան Գ.**, Խաղողագործությունն ու ոգելից խմիչքների արտադրությունը Ելիզավետպոլի նահանգում (XIX դ.) // ՊԲՀ, 2006, թիվ 3, էջ 126-133:
9. **Ավետիսյան Հ., Ավետիսյան Պ.**, Արարատյան դաշտի մշակույթը մ.թ.ա. XI-VI դդ., Եր., 2006:
10. **Բադալյան Ռ.**, Պատմական Հայաստանի ձեռքի գործիքների տեխնոլոգիայի էվոլյուցիայի մի քանի հարցեր // ԲԵՀ, 1973, № 1, էջ 273-278:

¹⁰⁷ Տե՛ս **Խաչատրյան Ժ.**, Հայ ժողովրդական տարեկան տոները և դրանց հետ կապված ծիսական տիկին-տիկնիկները ու պարերը, Եր., 2017, էջ 161, 162, 163:

11. **Բայբուրդյան Ե.**, Աշխատանքի գործիքները հին Հայաստանում // ՀՄԽՀ պատմ. և գրակ. ինստիտուտի «Տեղեկագիր», № 1, Եր., 1938, էջ 193-231:
12. **Բդյան Վ.**, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 1972:
13. **Բդյան Վ.**, Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Եր., 1974:
14. **Բդյան Վ.**, Հայ ժողովրդական խաղեր, հ. 1, Եր., 1963:
15. **Բդյան Վ.**, Հնձի գործիքները Հայաստանում // ԲԵՀ, 1968, № 3, էջ 182-190:
16. **Բդյան Վ.**, Շարացան սիստեմը Վանա լճի ավազանում // ՊԲՀ, 1964, № 1:
17. **Բեգլարյան Հ.**, Երկրագործական մթերքների վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում, Եր., 2014:
18. **Բենսե**, Բուլանըխ կամ Հարք գավառ, գ. 2, Թիֆլիս, 1900:
19. **Բոբոխյան Ա.**, Հայկական լեռնաշխարհի վիշապաքարերը և նրանց «ջրային կողը» / Մեծամորյան ընթերցումներ. Միջազգային գիտաժողովի ծրագիր և համառոտագրեր, Եր., 2021:
20. **Գաբիկեան Կ.**, Հայկական բուսաշխարհ, Երուսաղեմ, 1912:
21. **Գասպարյան Բ., Ավետիսյան Հ., Գնունի Ա., Բոբոխյան Ա.**, Ոգելից խմիչքների հիշատակությունը Աստվածաշնչի հայերեն թարգմանության մեջ և դրանց պատմամշակութային համատեքստը // «Էջմիածին», 2016, Ժ, էջ 119-133:
22. **Գասպարյան Բ.**, Արենի I քարայրի ուսումնասիրության հիմնական արդյունքները // «Հայագիտությունը և արդի ժամանակաշրջանի մարտահրավերները»/Հայագիտական միջազգային երկրորդ համաժողովի զեկույցների ժողովածու, 2013, Եր., 2014, էջ 183-187:
23. Գիրք վաստակոց, Վենետիկ, 1877:
24. **Գրիգոր Նարեկացի**, Մատենան Ողբերգութեան, Բունեսու Այրես, 1948:
25. **Դավթյան Վ.**, Հայերը և ակոռիոլը, Եր., 1994:
26. **Դիվանյան Թ.**, Խաղողագործությունը և պտղաբուծությունը նախասովետական Հայաստանում//ԲՀՄ, 1970, № 2, էջ 173-180:
27. **Զաքարիա Ագուլեցի**, Օրագրություն, Եր., 1938:

28. **Զելինսկի Ս.**, Բույսերի գործածությունը Երևանի նահանգում // ԱՀ, գ. Դ, № 2, Թիֆլիս, 1898, էջ 177-102:

29. **Էփրիկյան Հ. Ս.**, Պատկերազարդ բնաշխարհիկ բառարան, հ. 1, Վենետիկ, 1903:

30. **Թաղիադյան Մ.**, Ուղեգրություններ, հոդվածներ, նամակներ, վավերագրեր, Եր., 1975:

31. **Թորոսյան Հ.**, Հացահատիկային կուլտուրաների մշակությունը Արևելյան Հայաստանում XVII-XVIII դդ. // ՊԲՀ, 1988, № 1, էջ 103-110:

32. **Թորոսյան Ռ.**, Թեղուտի վաղ երկրագործական բնակավայրը, Եր., 1976:

33. **Թումանյան Գ.**, Գինեգործության մշակույթը Հայաստանում, Եր., 2008:

34. **Թումանյան Գ.**, Հնձանային մշակույթը Հայաստանում, Եր., 2008:

35. **Լալայան Ե.**, Բորչալուի գավառ // Երկեր, հ. 3, Եր., 2004:

36. **Լալայան Ե.**, Գանձակի գավառ // Երկեր, հ. 2, Եր., 1988:

37. **Լալայան Ե.**, Զանգեզուր // Երկեր, հ. 4, Եր., 2021:

38. **Լալայան Ե.**, Հավատք // ԱՀ, գ. XXVI, Թիֆլիս, 1917:

39. **Լալայան Ե.**, Ջավախք // Երկեր, հ. 1, Եր., 1983, էջ 103-110:

40. **Լալայան Ե.**, Սիսիան // Երկեր, հ. 4, Եր., 2021:

41. **Լալայան Ե.**, Վասպուրական, ԱՀ, գ. XX, Թիֆլիս, 1910, էջ 116-180:

42. **Լալայան Ե.**, Վարանդա // Երկեր, հ. 2, Եր., 1988, էջ 69-75:

43. **Լիսիցյան Ստ.**, Ազգագրական հարցարան, Եր., 1946, էջ 15-29:

44. **Լիսիցյան Ստ.**, Զանգեզուրի հայերը, Եր., 1969:

45. **Լիսիցյան Ստ.**, Լեռնային Ղարաբաղի հայերը // ՀԱԲ, պրակ 12, Եր., 1981:

46. **Խալվախչյան Հ.**, Հայաստանի արտադրական կառուցվածքները, Եր., 1961:

47. **Խանզադյան Է.**, Գառնի IV, Եր., 1969:

48. **Խանզադյան Է.**, Հայկական լեռնաշխարհի մշակույթը III հազ., Եր., 1967:

49. **Խանզադյան Է., Մկրտչյան Կ., Պարսամյան Է.**, Մեծամոր, Եր., 1973:

50. **Խաչատրյան Ժ.**, Հայ ժողովրդական տարեկան տոները և

դրանց հետ կապված ծիսական տիկին-տիկնիկները ու պարերը, Եր., 2017:

51. **Հակոբյան Հ.**, Ուղեգրություններ, հ. 1, Եր., 1932:

52. Հայ ժողովրդի պատմության քրեստոմատիա, հ. 1, Եր., 1981:

53. Հայ ժողովրդի պատմություն, հ. I, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., Եր., 1971:

54. **Հարությունյան Ս., Քալանթարյան Ա.** և ուրիշներ, Գինին հայկական մշակույթում, Եր., 2005:

55. **Հացունի Վ.**, Ճաշեր եւ խնձոք հին Հայաստանի մեջ, Վենետիկ, 1912:

56. **Հոբոսյան Ս.**, «Այգին» միջնադարյան հայերեն վիմագրերում//Հայ ժողովրդական մշակույթ, XII, Եր., 2004, էջ 80-85:

57. **Հոբոսյան Ս.**, Արևելյան Հայաստանում տարածված ձիթատու բույսերը և դրանց օգտագործումը XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին// Հայրենագիտական հարցեր, Եր., 1984:

58. **Հոբոսյան Ս., Գասպարյան Բ., Հարությունյան Հ.** և ուրիշներ, Խաղողի և գինու հայոց մշակույթը, Եր., 2021:

59. **Հոբոսյան Ս.**, Գինեգործությունը Լոռու մարզում ըստ հնագիտական նյութերի// Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում. Հայ ժողովրդական մշակույթ XVI, Եր., 2014, էջ 65-70:

60. **Հոբոսյան Ս.**, Խաղողի մշակությունը Վայոց ձորում // Հայ ժողովրդական մշակույթ, XIII, Եր., 2006, էջ 143-147:

61. **Հոբոսյան Ս.**, Հայոց ձիթահանության մշակույթը (XIX-XX դդ. առաջին կես) (ՊԱՌԻ)//ՀԱԲ, պ. 23, Եր., 2007:

62. **Հոբոսյան Ս., Սարատիկյան Ս.**, Գինեգործության նորահայտ կենտրոն Լոռիում // ԼՀԳ, 2019, № 3, էջ 256-267:

63. **Հովհաննիսյան Ն., Եսայան Ա., Բորոխյան Ա.** և ուրիշներ, Հայկական խաղող և գինի, Եր., 2017:

64. Ղազարայ Փարպեցույ Պատմութիւն Հայոց և թուղթ առ Վահան Մամիկոնեան, Թիֆլիս, 1907:

65. **Ղասաբյան Զ. Ս.**, Ձիթագործությունը Ուրարտուում // «Տեղեկագիր», հաս. գիտ. ՀՍՍՀ ԳԱ, № 4, Եր., 1957:

66. **Մալխասյան Հ.**, Հայ գեղջուկի ալբոմը, Ա մաս, Դաշտային գործիքներ, Թիֆլիս, 1898, Բ մաս, Թիֆլիս, 1901:

67. Մխիթար Բժշկապետ Հերացի, Ջերմանց մխիթարություն, Վենետիկ, 1832:

68. **Մխիթարյանց Ալ.**, Փշրանքներ Շիրակի ամբարներից// ԷԱԺ, հ. 1, Մոսկվա-Վաղարշապատ, 1901:
69. **Մովսես Խորենացի**, Հայոց պատմություն, Աշխարհաբար թարգմ. և մեկնաբանությունները Ստ. Մալխասյանի, Եր., 1981:
70. Մովսեսի Խորենացու Պատմություն Հայոց, Տփղիս, 1913:
71. **Մուրադյան Հ.**, Համշենցի հայեր// ԱՀ, գ. Զ, Թիֆլիս, 1900:
72. **Նահապետյան Ռ.**, Ազգագրական տեղեկությունները Փավստոս Բուզանդի «Հայոց պատմություն» երկում, Եր., 2013:
73. **Նահապետյան Ռ.**, Հայկական լեռնաշխարհը երկրագործական մշակույթի հնագույն կենտրոն // Ազգաբանական ուսումնասիրություններ, գիրք 3, Եր., 2020:
74. **Նահապետյան Ռ.**, Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, Եր., 2018:
75. **Շիրմազան Գր.**, Դրվագներ Հայաստանի ոռոգման պատմությունից, Եր., 1962:
76. **Պապիկյան Ա.**, Խաչինջերը երկրագործական հավատալիքների համակարգում // «Հայ ժողովրդական մշակույթ», Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում, Եր., 2010, էջ 417-426:
77. **Պետոյան Վ.**, Սասնա ազգագրությունը, Եր., 1965:
78. **Սարգսյան Ս.**, Հայաստանը քաղաքակրթության օրրան, Եր., 2003:
79. **Սմբատ Սպարապետ**, Դատաստանագիրք, Եր., 1958:
80. **Ստրաբոն**, Աշխարհագրություն, քաղեց և թարգմանեց Հ. Աճառյան, Եր., 1940:
81. **Սրվանձտյանց Գ.**, Մանանա. բուսանց անուններ. Արոր կամ հարոր. Մայլ և սել. Հայաստանի երկրագործական գործիքներ, Երկեր, հ. 1, Եր., 1978, էջ 251-364:
82. **Վարդանյան Ս.**, Բժշությունը հին և միջնադարյան Հայաստանում, Եր., 1982:
83. **Վարդումյան Դ.**, Լոռեցիների նոր կենցաղը, Եր., 1956:
84. **Վարդումյան Դ., Հռոմայան Ս.**, Գեղիովիտի ձիթհանը, Եր., 1995:
85. **Տիգրան Մկունդ**, Ամիտիայի արձագանքները, Նիւ-Ճերզի, 1950:

86. **Փալանջյան Ռ.**, Գինեգործությունը և տեխնիկական բույսերի վերամշակումը հին Հայաստանում (մ.թ.ա. VI – մ. թ. IV դարեր), պ.գ.թ. գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսություն, սեղմագիր, Եր., 2015:

87. Փալատոսի Բուզանդացոյ Պատմութիւն Հայոց, Սանկտ Պետերբուրգ, 1883:

88. **Քսենոփոն**, Անաբասիս, թարգմանությունը՝ Ս. Կրկյաշարյանի, Եր., 1970:

89. Օտար աղբյուրները Հայաստանի մասին, № 1, Հունական աղբյուրներ, Ստրաբոն, քաղեց և թարգմանեց Հ. Աճառյանը, Եր., 1940:

90. **Օրբելեան Ստ.**, Պատմութիւն նահանգին Միսական, Տփղիս, 1910:

91. **Аракелян Б.**, Арташат I, Ер., 1982.

92. **Аракелян Б.**, Гарни I, Ер., 1950, Гарни II, Ер., 1957.

93. **Арзуманян П.**, Плодоводство и виноградарство Арм. ССР, Ер., 1973.

94. Армяне, Серия «Народы и культуры», М., 2012.

95. **Арутюнян А.**, Виноградарство и виноделия в Армении, Ер., 2007.

96. **Арутюнян А.**, Очерки истории виноградарства и виноделия древней и средневековой Армении, Ер., 2005.

97. **Арутюнян Н.**, Земледелие и скотоводство Урарту, Ер., 1964.

98. **Вавилов Н.**, Избранные труды (в пяти томах), М.-Л., 1959-1965, т. II, т. V.

99. **Вавилов Н.**, Центры происхождения культурных растений, Л., 1926.

100. **Еремян С.**, Происхождение некоторых орудий пашенного земледелия в Древней Армении (// «Материалы по истории сельского хозяйства и крестьянства Армении» т. 1, Ер., 1964, էջ 9-27):

101. **Жуковский П.**, Происхождение культурные растения и их сородичи, Л., 1964.

102. **Зелинский С.**, Садоводство в Закавказском крае// СМИБГКЗК, Тифлис, 1888, т. 4, ч. 2, с. 1-135.

103. **Зубаков В., Борзенкова И.**, Палеоклиматы позднего кайназоя, Ленинград, 1983.

104. **Комаров В.**, Происхождение культурных растений, М.-Л., 1938.
105. **Кушнарера К.**, Южный Кавказ в IX-II тыс. до н.э., СПб., 1993.
106. **Лисициан С. Д.**, Армянская этнография за 15 лет // СЭ, 1936, № 3-4.
107. **Лисицына Г., Прищепенко Л.**, Палеоэтноботанические находки Кавказа и Ближнего Востока, М., 1977.
108. **Марр Н.**, Ани, Л.-М., 1934.
109. **Мартиросян А.**, Армения в эпоху бронзы и раннего железа, Ер., 1964.
110. **Минкевич И. А.**, Лен масличный, М., 1957.
111. **Орбели И. А.**, Избранные труды, Ер., 1963.
112. **Пиотровский Б. Б.**, Основные этапы древнейшего земледелия в Армении // ИФЖ, 1961, № 3-4, с. 108-121.
113. **Пиотровский Б.**, Археология Закавказья, Л., 1949.
114. **Пиотровский Б.**, Ванское царство, Ер., 1949.
115. **Пиотровский Б.**, Кармир-Блур I: Археологические раскопки в Армении, Ер., 1950.
116. **Пиотровский Б.**, Кармир-Блур, II, Ер., 1952, Кармир-Блур, III, Ер., 1956.
117. **Похлебкин В.**, История водки, М., 2005.
118. **Тирацян Г.**, Культура древней Армении, Ереван, 1988.
119. **Туманян М.**, Основные этапы эволюции ячменей в Армении // «Լրաբեր» ՀԱՄԷ ԳԱ, կենսաբանական և գյուղատնտեսական գիտ., 1948, № 1:
120. **Флиппс Р.**, История вина, М., 2004.
121. **Чурсин Г.**, Праздник «выхода плуга» горских народов Дагестана, Тифлис, 1927:
122. **Шопен И.**, Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи, СПб., 1852.

ԹԵՄԱ 2. ՀԱՅՈՑ ԱՆԱՄՆԱՊԱՀԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ

ԹԵՄԱ 2.1. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԵՌՆԱՇԽԱՐՀԸ ԱՆԱՄՆԱՊԱՀԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՀՆԱԳՈՒՅՆ ԿԵՆՏՐՈՆ

ա) **Ուսումնասիրության հիմնախնդիրը:** Այս հիմնախնդիրը
ևս համալիր ուսումնասիրված չէ, սակայն այդ հարցում մեծ
վաստակ ունի ազգագրագետ Յուրի Մկրտումյանը¹: Հիմ-
նախնդրի ուսումնասիրության առումով ուշագրավ են նաև Ս.
Զելինսկու,² Ե. Լալայանի,³ Ա. Քալանթարի⁴, Գ. Չուրսինի⁵, Խ.

¹ Տե՛ս և К изучению форм скотоводства у народов Закавказья // ВОН, 1968, № 12, էջ 12-22, Формы скотоводства в Восточной Армении (вторая половина XIX-начале XX в.). Историко-этнографическое исследование // АЭФ, 1974, вып. 6, էջ 7-90, Формы скотоводства у народов Закавказья // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа в XIX-начале XX в. Материалы к «Кавказскому историко-этнографическому атласу», М., 1971, вып. 1, էջ 116-135, ՀԱԲ, պրակ 6, Եր., 1974), Հյուսիս-արևելյան Հայաստանի հայերի տարեկան անասնապահական ցիկլը նախահեղափոխական շրջանում // Տեղեկագիր ՀՍՄՀ ԳԱ (հաս. գիտ.), 1963, № 7, էջ 87-100, «Скотоводство» / «Армяне», М., 2012, էջ 131-137), «Народы Кавказа», т. II, М., 1962, էջ 71-72:

² Տե՛ս **Зелинский С. П.**, Этнографические очерки из быта армян // СМОМПК, вип. 2, Тифлис, 1882:

³ Տե՛ս **Лалаян Е.**, Ванский вилайет (Васпуракан) // СМОМПК, вип 44, Тифлис, 1915:

⁴ Տե՛ս **Калантар А.**, Состояние скотоводства на Кавказе // МУКЛЗПИСК, т. II, 1890, նույնի՝ Կարնային արդյունքներ // ԱՀ, գ. Դ, Թիֆլիս, 1898, էջ 276-292:

⁵ Տե՛ս **Чурсин Г.**, Амулеты и талисманы кавказских народов//СМОМПК, вип. 46, Махачкала, 1929:

Վերսիշի⁶, Ն. Հարությունյանի,⁷ Բ. Պիտրովսկու⁸, Ա. Թամաշի⁹, Խ. Ա. Երիցյանի¹⁰, Ա. Ռուխյանի¹¹ և այլոց աշխատությունները: Հայոց անասնապահական մշակույթին է անդրադարձել նաև Վ. Թեմուրճյանը¹², որը, սակայն, ավարտին չի հասցրել աշխատանքը, և առ այսօր այն հրատարակված չէ:

Դասընթացի համար անհրաժեշտ է օգտվել նաև հետևյալ աշխատություններից՝ **Բոդյան Վ.**, Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Եր., 1974, էջ 50-52, **Նույնի՝** Ջավախքի ազգագրությունը և բանարվեստը, Եր., 2014, **Լիսիցյան Ստ.**, Ազգագրական հարցարան, Եր., 1946, էջ 16-19, **Վարդումյան Դ.**, Լոռեցիների նոր կենցաղը, Եր., 1956, **Նահապետյան Ռ.**, Հայկական լեռնաշխարհը անասնապահական մշակույթի հնագույն կենտրոն (ըստ հնագիտական նյութերի և անտիկ գրավոր աղբյուրների) // Ազգաբանական ուսումնասիրություններ, գիրք 3, էջ 28-39), **Նույնի՝** Աղձնիքահայերի անասնապահական ընկերակցությունների կազմակերպման որոշ ձևեր և սովորույթներ (XIX դ. - XX դարասկիզբ) // Ազգաբանական ուսումնասիրություններ,

⁶ Տե՛ս **Вермишев Х. А.**, О скотоводстве на Кавказе в связи с пастбищным вопросом // МУКЛЗПИСК, т. I, 1877:

⁷ Տե՛ս **Арутюнян Н.**, Земледелие и скотоводство Урарту, Եր., 1964:

⁸ Տե՛ս **Пиотровский Б. Б.**, Археология Закавказья, Л., 1949, էջ 32-42, 73-75, **Նույնի՝** Развитие скотоводства в древнейшем Закавказье // СА, XXIII, М., 1955, էջ 5-15, **Նույնի՝** Ванское царство, М., 1959:

⁹ Տե՛ս **Тамашев А. З.**, Исследования современного состояния животноводства ССР Армении, Тифлис, 1930, **Նույնի՝** Крупный рогатый скот Армении в прошлом и настоящем, Եր., 1947:

¹⁰ Տե՛ս **Ерицян Х. А.**, Избранные сочинения, Եր., 1960:

¹¹ Տե՛ս **Рухкян А. А.**, Овцеводство Арм. ССР и пути его качественного улучшения, Եր., 1948:

¹² Տե՛ս **Թեմուրճյան Վ.**, Անասնապահությունը Հայաստանում (ձեռագիր), պահվում է ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվում:

գիրք 3, էջ 184-200, **Խույնի՝** Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, Եր., 2018, **Խույնի՝** Ազգագրական տեղեկությունները Փավստոս Բուզանդի «Հայոց պատմություն» երկում, Եր., 2013:

Ինչպես նշվեց, Հայկական լեռնաշխարհը եղել է երկրագործական մշակույթի հնագույն կենտրոն: Այս տարածքը եղել է նաև անասնապահական մշակույթի հնագույն օրրան: Այդ են վկայում հնագիտական, վիմագրական, պատմագրական, բանահյուսական և ազգագրական բազմաաղբյուրային նյութերը¹³: Նշենք, որ Հայկական լեռնաշխարհի բնական պայմանները մեծապես նպաստել են անասնապահության զարգացմանը, և նրա դարավոր պատմության ընթացքում ստեղծվել են անասնապահության ավանդական եղանակներ ու աշխատանքի կազմակերպման յուրահատուկ ձևեր, զանազան սովորույթներ ու ծեսեր, որոնց ուսումնասիրությունը պատմա-մշակութային տեսանկյունից զգալի հետաքրքրություն է ներկայացնում: Այս երևույթների հետազոտումը հնարավորություն կտա ընտրելու ժողովրդական արդյունավետ հմտությունները և դրանք կիրառելու ներկայումս, ինչպես նաև վերացնելու անասնապահության զարգացմանը խանգարող վնասակար սովորույթները:

¹³ Տե՛ս **Խանգաղյան Է.**, Հայկական լեռնաշխարհի մշակույթը III հազ. մ. թ.ա., Եր., 1967, էջ 40-41, **Խանգաղյան Է., Մկրտչյան Կ., Պարսամյան Է.**, Մեծամոր, 1973, էջ 64-67, **Թորոսյան Ռ.**, Թեղուտի վաղ երկրագործական բնակավայրը, Եր., 1979, էջ 108-109, **Սարգսյան Ս.**, Հայաստանը քաղաքակրթության օրրան, Եր., 2004, էջ 404-405, **Շապյան Ս. Ա.**, Ձին Ուրարտուի ռազմական գործում // «Լրաբեր» ՀՍՍՀ ԳԱ (հաս. գիտ.) № 4, 1962, էջ 77-80, **Мартirosян А.А.**, Армения в эпоху бронзы и раннего железа, Ер., 1964, **Даль С. К.**, Результаты изучения млекопитающих из раскопок урартского города Тейшебаини // ИАН Армянской ССР, Общественные науки, Ер., 1952, № 1, էջ 75-86, **Խույնի՝** Череп примитивного быка ранней бронзы в Джарджарисе // ТГИМА, 1959, т. 5, էջ 133-141:

Հարցի ուսումնասիրությունը բացառիկ կարևոր է, ինչպես հայերի տնտեսամշակութային կյանքի վերաբերյալ, այնպես էլ հայոց կենսապահովման մշակույթի, ինչպես օրինակ՝ բնակարանային համալիրների ձևերի ու տիպերի, ներսույթի կազմակերպման, բնակավայրային համալիրների (ամառանոցներ, ձմեռանոցներ, սեզոնային բնակավայրեր), ուտեստի ու սննդի կազմակերպման, տարազի նյութի և կիրառման ձևերի բազում կողմերը բացահայտելու համար, նաև հայոց ընտանիքի կազմի, կնոջ դերի գերակայության՝ հեռագնա անասնապահությանը պայմանավորված, ընտանեկան, հասարակական, ազգատոհմային, համայնքային հարաբերությունները պարզաբանելու բազում յուրահատուկ կողմեր, հավատալիքների ու պատամունքային բազում երևույթների ուսումնասիրության համար: Այս զբաղմունքի հետ է կապված, ինչպես ասվեց վերը, ժամանակավոր ու սեզոնային բնակավայրերի գոյությունը, բնակավայրային համալիրների, գոմի օդայի բազմագործառույթ լինելը, ուտեստի համակարգում մսամթերքների ու կանամթերքների առանձնահատկությունների բացահայտումը, հագուկապի, կտորի տեսակի, նյութի, որակի և դրանց տարածվածության դրսևորումները, գերդաստանական տներով ապրելու անհրաժեշտությունը, համայնքային, դրացիական հարաբերությունների, փոխադարձ օգնությամբ կազմակերպման և գործառույթների բացահայտման կարևորությունը, անասնապահության հետ կապված հավատալիքների բազմապիսի դրսևորումները և այլն:

Անասնապահական մշակույթի վերաբերյալ հնագիտական տվյալները ակնառու են: Հնագիտական պեղումների շնորհիվ բացահայտված է, որ դեռևս էնեոլիթյան (պղնձեքարի դար Ք.ա. 5-4-րդ հազարամյակի առաջին կես) մշակույթին բնորոշ

բնակատեղիներում՝ Շամիրամ-Ալթիում՝ Վան քաղաքի մերձակայքում, Թեղուտում (Էջմիածնի մոտ, Չկմ հեռավորության վրա), Ակնաշեն, Առատաշեն (Արմավիրի մարզ), Քյուլ-թեփե (Նախիջևան) և այլ տեղերում հայտնաբերվել են լավ պահպանված ինչպես երկրագործական, այնպես էլ ցուլերի, կովերի, այծերի, ոչխարների ոսկորների բազմաքանակ գտածոներ, որոնք վկայում են ոչ միայն ընտելացված անասունների գոյության, այլև անասնապահության կարևոր դերի մասին¹⁴: Այդ գտածոները կարևոր սկզբնաղբյուրներ են ոչ միայն տնտեսության հիմնական ճյուղերի, այլև կենցաղային ու մշակութային աղերսների մանրամասներն ուսումնասիրելու համար: Թեղուտի և հարակից բնակատեղիների ոսկրային մնացորդների ուսումնասիրությունից Ռ. Թորոպյանը հանգել է այն համոզման, որ Հայկական լեռնաշխարհում Ք.ա. V-IV հազարամյակներում տեղաբնիկների կենդանական սննդի հիմնական աղբյուր են եղել ընտելացված խոշոր և մանր եղջերավոր անասունները, որոշ չափով նաև որսի կենդանիները¹⁵: Վաղ բրոնզի դարաշրջանի բնակատեղիներ Շենգավիթից, Մոխրաբլուրից ու Հառիճից գտնված կավից ու քարից պատրաստված սայլի մանրակերտը, անիվները և ցուլի կավե արձանիկները վկայում են, որ եզները օգտագործվել են որպես փոխադրամիջոց: Այս դարաշրջանում եզներով լծված փայտե արորը հողագործությանը բերեց նոր առաջընթաց¹⁶: Խոշոր եղջերավոր անասուններն օգտագործվել են երկրագործության մեջ որպես քաշող և բեռները

¹⁴ Տե՛ս **Мартиросян А.**, Армения в эпоху бронзы и раннего железа, Ер., 1964, էջ 182:

¹⁵ Տե՛ս **Թորոպյան Ռ.**, Թեղուտի վաղ երկրագործական բնակավայրը, էջ 108-109:

¹⁶ Տե՛ս **Пиотровский Б.**, Развитие скотоводства в древнейшем Закавказье // СА, XXIII, 1955, էջ 5-15:

փոխադրող ուժ ու, բացի այդ, մանր եղջերավոր անասունների հետ ապահովել են նաև մսի, կաթնամթերքների, կաշեգործության, բրդի, մանածագործության աճող տնայնագործական պահանջները: Մոխրաբլուրում, Շենգավիթում հնագետներ՝ Ե. Բայբուրդյանի և Ս. Սարգսյանի հնագիտական արշավախմբի կողմից հայտնաբերվել են ոչխարի, շան, խոյի կերպարանքով օջախի պատվանդաններ, Հառիճում՝ սայլի մանրակերտ, ցուլի կավե արձանիկներ¹⁷:

Հայկական լեռնաշխարհի ամբողջ կենդանական աշխարհը կարելի է կարդալ ժայռապատկերներում: Օրինակ՝ Սյունիքի Ուխտասար վայրում հայտնաբերված ժայռապատկերներում նկատելի է արորի գործածությունը՝ լծված եզներով:

Հայկական լեռնաշխարհը նաև ձիաբուծության հնագույն կենտրոն է եղել: Շենգավիթում, Մոխրաբլուրում, Հառիճում (Արթիկ) հայտնաբերվել են ձիու կավե և քարե արձանիկներ, խեցու վրա պատկերված ձիու պատկերներ, որոնց հետազոտությունները ցույց են տալիս, որ ձին ունեցել է կարևոր դերակատարում¹⁸: Վայքի, Սիսիանի և Եղեգնաձորի շրջանների ժայռապատկերներում զգալի է սանձված ձիերի քանակը¹⁹: Ք.ա. II հազարամյակից Հայաստանը դառնում է Առաջավոր Ասիայի ձիաբուծության նշանավոր կենտրոններից մեկը: Ի դեպ, շումերա-աքքադական և իսթական սեպագիր աղբյուրները բազմաթիվ վկայություններ են հաղորդում Հայկական լեռնաշխարհում մարտակառքերով ձիավարության վերաբերյալ,

¹⁷ Տե՛ս **Սարգսյան Ս.**, Հայաստանը քաղաքակրթության օրրան, էջ 169, 405:

¹⁸ Տե՛ս **Լավայան Ե.**, Դամբարանների պեղումները Խորհրդային Հայաստանում, էջ 189:

¹⁹ Տե՛ս **Межелумян С. К.**, Палеофауна эпохи энеолита, бронзы и железа на территории Армянского нагорья, Ер., 1972, էջ 124-127:

նույնը նաև ուրարտական աղբյուրները: Ձին հայկական լեռնաշխարհում մշտապես թանկ է գնահատվել, ծառայեցվել է հիմնականում ռազմական նպատակների համար: Հնագիտական նյութերը ցույց են տալիս, որ դեռևս միջին բրոնզի դարաշրջանում (Ք.ա. 2400/2300-1600թթ.) մանր եղջերավոր անասունների գլխաքանակը մեծ աճ է արձանագրել, որը և հանգեցրել է արոտային հեռագնա անասնապահության կազմակերպմանը, հասարակական արտադրության նոր, ավելի առաջավոր ձևի կիրառմանը: Հեռագնա անասնապահության կիրառմամբ անասնապահությունը դարձել էր արտադրության հիմնական, ավելի հուսալի, մարդկանց կյանքը ապահովող տնտեսաձև²⁰:

Հայկական լեռնաշխարհի բնակչության տնտեսական կյանքի զարգացման մի նոր աստիճան են ուշ բրոնզի (Ք.ա. 1600-1200թթ.) և վաղ երկաթի (Ք.ա. 1200-820թթ.) դարաշրջանները: Այս դարաշրջաններում Արցախում, Գեղարքունիքում և այլուր, ըստ հնագիտական նյութերի, զբաղվել են տոհմական ձիաբուծությամբ²¹: Հայաստանի դաշտային շրջաններում նույնպես զարգանում էր անասնապահությունը, որտեղ հիմնական կենդանիները խոշոր եղջերավոր անասնուններն էին, որոնք լայնորեն օգտագործվում էին երկրագործության մեջ որպես քաշող ուժ: Կարմիր բլուրի նախաուրարտական բնակավայրում հայտնաբերված ընտանի կենդանիների ոսկրաբանական մնացորդները, ըստ հնէաբան Ս. Մելժումյանի դիտումների, ցույց են տալիս, որ խոշոր եղջերավոր անասունների թիվը տափաստանային բնակատեղիներում մոտավորապես

²⁰ Տե՛ս **Питровский Б.**, Археология Закавказья, М., 1959, էջ 32-42:

²¹ Տե՛ս **Խանգաղյան Է., Մկրտչյան Կ., Պարսամյան Է.**, Մեծամոր, Եր., 1973, էջ 64-67:

չորս անգամ ավելի էր մանր եղջերավոր անասունների թվից²²:

Մեզ հայտնի է, որ երկաթի դարաշրջանում Վանի թագավորության բնակչության հիմնական տնտեսական զբաղմունքը երկրագործությունից հետո եղել է անասնապահությունը: Ուրարտական արձանագրությունները փաստում են հարյուր հազարավոր խոշոր և մանր եղջերավոր անասունների, այդ թվում՝ ձիերի և ջորիների հոտերի և դրանց տնտեսական կարևոր դերի ու նշանակության մասին²³:

Մենք ունենք հարուստ վկայություններ հունական և հռոմեական անտիկ պատմագրության և վաղ միջնադարյան հայկական մատենագրության մեջ: Նշենք, որ Հերոդոտոսը (Ք.ա. 484-425 թթ.) հայերի վերաբերյալ գրել է. «...անասուններով հարուստ ժողովուրդ: Արմենները հարուստ հոտեր ունեն»: Պատմիչը նշում է նաև Թեգարամա (Թորգոմի տուն) հայկական երկրում անասնապահության՝ հարստության գլխավոր աղբյուրը լինելու, Փյունիկեի համաշխարհային վաճառանոցում հայկական ընտիր ձիերի, մանավանդ ջորիների վաճառքի մասին²⁴: Իսկ Քսենոփոնը (Ք.ա. 430-356 թթ.) իր «Անաբասիս» աշխատության մեջ նշում է, թե հայերը համատեղ խնամում են տարբեր կենդանիների, և նրանց ուտեստում մեծապես կիրառվել են առատ մսամթերքներ: Իր տեսած հայերի տներում թվարկում է կով, այծ, ոչխար, ձի, թռչուններ, այնուհետև ոչխարի, այծի և խոզի միս, խոզի ճարպ²⁵: Անասնապահության զարգացած լինելը, ըստ պատմիչի «Կյուրոպեդիա» աշխատության, երևում է նաև նրանից, որ արմենները կարիք ունեին լրացուցիչ արոտների, քանզի լեռնային արոտատեղերը գտնվում էին լեռները

²² Տե՛ս **Межлумян С.**, նշվ. աշխ., էջ 165-172:

²³ Մանրամասն տե՛ս **Б. Б. Пиотровский**, Археология Закавказья...:

²⁴ Տե՛ս **Հերոդոտոս**, Պատմություն ինը գրքից, գ. V, 49, էջ 305:

²⁵ Տե՛ս **Քսենոփոն**, Անաբասիս, IV, 9, էջ 93:

քաշված խալդայների ձեռքին: Ի վերջո, երկու կողմերը հասնում են փոխհամաձայնության՝ արոտներից անվտանգ, համատեղ օգտվելու համար²⁶: Բացի այն բանից, որ անասնապահությունը հայերի տնտեսության մեջ կարևոր տեղ է գրավել, գրում է, որ արմենները կիրառում էին հեռագնա անասնապահության եղանակը. անասուններին բարձրացնում էին ալպիական բուսականությամբ հարուստ ամառային արոտավայրեր²⁷: Պատմիչը զանազան առիթներով նշել է, որ զարգացած է եղել ձիաբուծությունը՝ հեծելագորը սեփական ձիերով ապահովելու, ինչպես նաև Պարսկաստանին ձիահարկ տալու նպատակով: Գեղջավազին ուղղված հարցին, թե ձիերը ո՞ւմ համար են բուծվում, նա պատասխանել է. «Արքայի համար՝ իբրև տուրք»²⁸: Այնուհետև գովում է հայկական ձիատեսակը՝ ճկունությունն ու դիմացկությունը նկատի ունենալով. «Այստեղ ձիերը փոքր էին պարսկականներից, բայց ավելի կայտառ են»²⁹: Առավել չափով վկայություններ է թողել Ստրաբոնը (Ք.ա. 63 - Ք.հ. 20 թթ.) իր «Աշխարհագրություն» գրքում: Ըստ Ստրաբոնի՝ «Հայաստանը տոհմական ձիաբուծության հայրենիքներից է», «Հայաստանում բուծում են մեծաքանակ պատերազմական ձիեր»: Ստրաբոնը գրում է, թե «Հայաստանի գավառներից են նաև Փալիենե (գուցե Սյունիքը), Կոմիսենե (Փոքր Հայքին սահմանակից գավառ) և Օրքիստենե (հին հայկական գավառ), ուր բուծում էին մեծաքանակ պատերազմական ձիեր» (գիրք XI, XIV, 4): Պատմիչը հիշատակում է նաև ձիաբուծության նպատակաւաց, ինտենսիվ զարգացմանը նպաստող, ընդարձակ արոտավայրերի

²⁶ Տե՛ս **Քսենոփոն**, Կյուրոպեդիա, թարգմ. հունարեն բնագրից և ծանոթագրությունները՝ Ս. Կրկյաշարյանի, Եր., 2000, էջ 212-213:

²⁷ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 329:

²⁸ Նույն տեղում, էջ 98:

²⁹ Նույն տեղում, էջ 98:

առկայությունը Հայկական լեռնաշխարհում. Հայաստանը «շատ հարուստ է ձիաբուծական արոտներով, որոնք Մարականներից վատ չեն, այնպես, որ Նեսեական ձիերը այնտեղից էլ էին բերում, որ գործ էին ածում պարսից թագավորները, և Հայաստանի սատրապը պարսից թագավորին ուղարկում էր տարեկան 20.000 քուռակ միհրական տոների համար» (գիրք XI, XIV, 9): Ի դեպ, Արևելքի մի շարք ժողովուրդներ ձին համարում էին Արև աստծու սրբազան անասունը: Ստրաբոնի հաղորդմամբ՝ «Արտավազդը Անտոնիոսին, բացի մյուս ձիավորներից 6.000 զրահապատ ձիավորների զորահանդես արավ, երբ նրա հետ Մարաստան արշավեց»: Ռազմական նպատակների և արքունական շքահանդեսների կազմակերպումից բացի՝ ձին որպես փոխադրամիջոց էր ծառայում հատկապես բարձր խավի համար: «Բացի այդ՝ հայկական նժույգները թեն պարսկականից փոքր են, սակայն չափազանց ուժեղ են և ծառայում են հիմնական փոխադրամիջոց», նշում է Ստրաբոնը (գիրք XI, XIII, 7): Հույն պատմիչի հավաստմամբ՝ հին հայերը օգտվում էին ամառային արոտավայրեր ընտանիքի մի մասով մեկնելու սովորությունից՝ հայրենիքը համարելով ամառային արոտավայրերով հարուստ երկիր: Ստրաբոնի մոտ պահպանված է հիշատակություն նաև ձկնաբուծության մասին. Ըստ նրա հավաստման՝ «Տիգրիս գետը ունի բազմատեսակ ձկներ, մինչդեռ Վանա լիճը, որի միջով արագ անցնում էր Տիգրիսը, միայն մի տեսակ՝ Տառեխ անվամբ» (գիրք XI, XIV, 2, 3, 4, 7, 8):

Անասնապահության վերաբերյալ զգալի նյութեր են պարունակում V-XVIII դդ. հայ պատմագիրների երկերը: Հայաստանի բազմաթիվ շրջաններում մատնանշված են բրդի, մսի ու կաթնամթերքի ապահովման համար խաշնարածության մասին վկայությունները: Հայ պատմագրության տեղեկությունների ուսումնասիրությունը գրեթե արված չէ, խնդիր, որը այսօր

գիտական կարևոր նշանակություն է ստանում:

Սկզբնաղբյուրների ուսումնասիրության համաձայն՝ անասնապահությունը երկրագործությունից հետո միշտ էլ զբաղեցրել է 2-րդ տեղը: Այն առաջին հերթին կոչված է եղել ապահովելու երկրագործության բարդ և դժվարին աշխատանքների իրականացումը, առաջընթացը, սննդի մատակարարումը, տնայնագործության և արհեստագործության արտադրանքը՝ հումքով ապրանքափոխանակության ու վաճառքի պահանջները: Դրա համար շատ կարևոր տեղ էր գրավում լծկանների և գրաստների բուծումը ժողովրդական տնտեսության մեջ: Եզները, գոմեշները, ձին ու ջորին՝ որպես արտադրողական ուժեր, արժանանում էին արտակարգ ուշադրության և հոգատարության: Կաթնատնտեսությունը, տնայնագործական ու արհեստագործական արտադրանքը հազարամյակներ շարունակ հումքով ապահովելը անասնապահության մյուս կարևոր դերակատարությունն է եղել: Խաշնարածությունը, բացի կաթնամթերքներից, ապահովում էր նաև գործվածքների արտադրությունը հումքով: Բուրդը, պանիրը և յուղը նաև ապրանքափոխանակության և շուկայական ապրանքներ էին: Այծապահությունը պարանագործության հումքի ապահովման միջոց էր, իսկ Վասպուրականի լեռնային մասերում այծի ընտիր տեսակը, որ ուներ մետաքսանման բուրդ, ծառայում էր իբրև նուրբ գործվածքների հումք:

**ԹԵՄԱ 2.2. ԱՆԱՄՆԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՁԵՎԵՐԸ:
ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՄԱՆ ՀՆԱՎԱՆԴ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ
ԱՆԱՄՆԱՊԱՀՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ**

Հնագույն շրջանից ի վեր Հայաստանում կիրառվել են նստակյաց և հեռագնա աշխատանքի կազմակերպման զանազան ձևեր, սովորույթներ ու ծեսեր, որոնց ազգագրական ուսումնասիրությունը, ինչպես ասվեց, բացի գիտաճանաչողականից, ունի նաև տնտեսական, պատմամշակութային կարևոր նշանակություն, քանզի հնարավոր է դառնում հազարամյակների ընթացքում մշակված արտադրական հմտությունների որոշ մասի կիրառումը նաև մեր օրերում: Բացահայտվում են նաև վաղեմի հասարակական կազմակերպությունների շատ մնացուկներ: Հնագույն ժամանակներից սկսած՝ լայն տարածում է ունեցել անասնապահության նստակյաց եղանակը՝ ձմռանը մսուրային, ամռանը՝ արոտավայրային խնամքով: Հայ բնակչության նստակեցությունը պայմանավորված էր ոչ միայն բնակլիմայական պայմաններով, այլև երկրագործական, անասնապահական համակցված համալիր տնտեսավարմամբ:

Նստակյաց ձևը տարածում ուներ զարգացած երկրագործական շրջաններում ինչպես ցածրադիր, այնպես էլ ալպիական ու մերձալպիական գոտիներում: Նստակյաց անասնապահության հարթավայրային կամ հովտային անասնապահությունը դրսևորվել է երկու ենթատիպով. 1. հարթավայրային կամ հովտային, 2. լեռնային: Նստակյաց անասնապահության հովտային ենթատիպը ձևավորվել է առավելապես Արարատյան հովտի գյուղերում, պայմանավորված է եղել տեղի դաշտավայրա-այգեգործական տնտեսության ամբողջ համալիրով, որը պահանջում էր անընդմեջ շարունակական աշխատանք: Տվյալ

ենթատիպի բնորոշ գիծն էր բոլոր անասունների շուրջտարյա խնամքը հիմնական բնակավայրի շրջանում՝ կիրառելով առանձին տեսակի ցանքատարածություններում անասունը պարբերաբար արածեցնելու կարգը: Մսուրային շրջանը տնում էր դեկտեմբերից մինչև մարտ:

Նստակյաց անասնապահության լեռնային ենթատիպը ձևավորվել է Շիրակի, Գեղարքունիքի, Ջավախքի, Արցախի, Սյունիքի բարձր լեռնային մասերում: Արոտներով հարուստ այս շրջաններում բոլոր տիպի անասունների արածեցումը կազմակերպվում էր գյուղամերձ արոտավայրերում: Այստեղ մսուրային շրջանը ավելի երկարատև էր լինում՝ շուրջ 0.5 տարի՝ նոյեմբեր-ապրիլ ամիսներին: Անասունները այս շրջաններում բնակեցվում էին բնակարանային մեկ համալիրի մեջ՝ մեկ ընդհանուր մուտքով և մեկ տանիքի տակ: Անասունների հետ համատեղ բնակվելու շնորհիվ ապահովվում էր անասունների անհրաժեշտ խնամքը և կանխվում էր թալանը³⁰: Հեռագնա

³⁰ Արևմտյան Հայաստանի, մասնավորաբար Աղձնիք նահանգի հայ բնակչության անասնապահական մշակույթի որոշ հարցերի նվիրված աշխատանքում մեր դիտարկումների համաձայն՝ նստակյաց կյանք վարող երկրագործ հայ բնակչությունը կողոպտվում էր ոչ միայն օսմանյան պետական պաշտոնյաների ու քրդական քոչվոր ցեղերի ավագանու չարաշահումներից, այլև խաշնարածությամբ զբաղվող եկվոր քրդական և վաչկատուն կյանք վարող այլ ցեղերի սեզոնային տեղաշարժերից: Նրանք իրենց անասունների հոտերով կտրում էին երկար տարածություններ. ամռանը բարձրանում էին Տավրիկի և Սասնա լեռնային մարգագետիններով հարուստ արոտավայրերը, այդտեղից էլ ուշ աշնանը իջնում ձմեռանոցները՝ շուրջ տարին վրանաբնակ կյանք վարելով ամբողջ ընտանիքով, դաշտավարությունից կտրված: Նրանց հիմնական տնտեսաձևը խաշնարածությունն էր: Ամեն տարի նրանց կողմից կրկնվող այդ տեղափոխությունների ընթացքում ոտնատակ էին արվում հայ երկրագործների քրտինքով մշակված ցանքատարածությունները, քոչվորների ճանապարհներին ընկած հայկական բնակավայրերը մշտապես ենթարկվում էին սպառնազեն այդ ցեղերի թալանին ու կողոպուտին (տե՛ս **Նստակյե-տյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի անասնապահական ընկերակցությունների կազ-

անասնապահությանը բնորոշ էր բոլոր անասունների խնամքը բնակավայրում և նրա շրջակայքում՝ աշնանը, ձմռանը և գարնանը, իսկ ամռանը, բացառությամբ լճկանի, տեղափոխվում էին հեռավոր արոտավայրերը՝ ընտանիքի մի մասի՝ անասնապահ տղամարդկանց և կաթնամշակ կանանց հետ: Մյուս դեպքում, երբ շուրջ տարին գյուղամերձ տարածքում էին անցկացնում՝ գարնանը, աշնանը, ձմռանը և ամռանը, բարձրանում էին ալպյան մարգագետիններով հարուստ վայրերը: Երկու դեպքերում էլ հիմնում էին ժամանակավոր բնակավայրեր՝ ձմեռանոցներ և ամառանոցներ (Տավուշ, Լոռի, Արցախ):

Անասնապահության հեռագնա ձևը, իբրև լեռնային ռելիեֆի և ալպյան մարգագետինների առկայության պայմաններում բնական ռեսուրսների լավագույն միջոց, լայն տարածում ուներ Կովկասում՝ բազմաթիվ էթնիկ ընդհանրությունների մեջ³¹: Յու. Ի. Մկրտումյանը Արևելյան Հայաստանում XIX դ. վերջին գոյություն ունեցած հեռագնա անասնապահությունը բնութագրում է «ձմեռանոց» ենթատիպով՝ դրանով ընդգծելով այն կարևոր դերը, որ այս ձևի դեպքում կատարում էին ձմեռանոցները տարեկան անասնապահական ցիկլում³²: Հեռագնա անասնապահության ենթատիպը, որ բնորոշ էր նաև Լոռուն (Սյունիքին, Վայոց ձորին, Արցախին), Դ. Վարդումյանը անվանում է «կրկնակի-եռաստիճան համակարգ՝ գյուղ-գոմահանդ-վերին սար, վերին սար-գոմահանդ-գյուղ երթուղով³³»: Այս ձևի պայմաններում անասունը ձմռանը պահում էին ձմեռանոցներում (գոմահանդ)

մակերպման որոշ ձևեր և սովորույթներ (XIX դ. վերջ-XX դ. սկիզբ) // Ազգաբնակչության ուսումնասիրություններ, գ. 3, էջ 184-200):

³¹ Կովկասյան ժողովուրդներից հեռագնա անասնապահությունը տարածված էր օսերի, չեչենների, դարաչայների, բալկարների, կաբարդիների, չերքեզների և այլոց մեջ (տե՛ս Народы Кавказа, т. I, М., 1960, с. 304, 360, 244, 145, 272):

³² Տե՛ս Мкртумян Ю. И., Формы скотоводства... էջ 62:

³³ Տե՛ս Վարդումյան Դ., Լոռեցիների նոր կենցաղը, Եր., 1956, էջ 44:

կամ գյուղի գոմերում, զարնանը արածեցնում էին հիմնականում մերձգյուղյան կամ մերձձմեռանոցային արոտավայրերում, ամռանը անասունը բարձրացնում էին 20-40 կմ հեռավորությամբ բարձրադիր ալպյան հարուստ մարգագետինները, ուր ևս կային ժամանակավոր բնակատեղիներ: Մեպտեմբեր-հոկտեմբերին իջեցնում էին ավելի ցածրադիր արոտավայրեր. դրանք հիմնականում անտառային բացատներ էին կամ սարերի հարավային լանջերին գտնվող արոտավայրեր, և կոչվում էին **բինա** կամ **աշունքասար** կամ գոմահանդ: Ի տարբերություն ամառվա ալպյան բարձրադիր սարերի, որոնք կոչվում էին **ուրթ**, բինաներում տեղադրվում էին առանձին տնտեսությունների ձմեռանոց կացարանները՝ **դագաներ** անվամբ: Դրանք հիմնվում էին անտառային գոտուց բավական ներքև: Այսպիսով, այս տարածաշրջանի անասնապահության ձևը կանխորոշվել է հիմնական բնակավայրի կողքին երկու ժամանակավոր բնակատեղիների գոյությամբ: Հաստատվում էին ավանդաբար օգտագործվող միևնույն արոտավայրերում, որոնցում տնտեսությունների յուրաքանչյուր խումբ իր տեղն ուներ և որի համար վճարում էին արոտավարձ, քանի որ արոտավայրերը պետական սեփականություն էին, իսկ 1880-90-ական թթ. այն տրվեց առանձին անձանց վարձակալության³⁴:

Ազգագրական տվյալները ցույց են տալիս, որ հայերը հնուց ի վեր իրականացրել են անասնապահության ինտենսիվ ձևեր, որոնց բնորոշ ապացույցներն են եղել ցանովի հողագործության մեծ ծավալները, մշտական անասնապահական շենքերը կառուցելու պրակտիկան ինչպես գյուղում, այնպես էլ արոտավայրերում:

³⁴ Տե՛ս **Մեգալ Լ.**, Գյուղացիական հողատիրությունը Անդրկովկասում, Թիֆլիս, 1912, էջ 77:

Հայտնի է, որ վաղ բրոնզի դարաշրջանից Հայկական լեռնաշխարհում իրականացվել են անասնապահության ինտենսիվ եղանակներ՝ արոտային կամ հեռագնա ձևեր: Ընդ որում՝ արոտային կամ հեռագնա անասնապահությունը իրականացվել է երկու հիմնական ուղղությամբ՝ 1. նստակյաց անասնապահություն, որի դեպքում գերդաստանը գարնանացանի երկրագործական աշխատանքներն իրականացնելուց հետո՝ ամռանը ամբողջ անասնազվաքանակը պահում էր ալպյան հարուստ մարգագետիններում կամ արոտավայրերում և հիմնում էր ժամանակավոր բնակարաններ ու բնակավայրեր: Սար էր բարձրանում հայերի ընտանիքների մի մասը՝ կանայք, երեխաներն ու մասամբ էլ ծերունիները, հետը գրաստով (էշին, ձիուն, այլն գոմէշին ու եզին բարձած) տանելով բոլոր պիտույքները, անասնապահություն վարելու համար անհրաժեշտ գույքը, անկողնային պարագաները, պահուստի մթերքներ և այլն: Տղամարդկանց մեծ մասը, հովիվներից ու նախրապաններից բացի, մնում էր գյուղում՝ երկրագործական աշխատանքներ կատարելու: Ուստի և սարում կանայք մեծամասնություն էին կազմում, և ընտանիքի ավագ կինը այդտեղ տնտեսություն վարելու գործում օգտվում էր անսահմանափակ իրավունքներից, ինչն այդ սապարեզում հայերի տարբերիչ գծերից էր: Հարևանությամբ ապրող աղբրեջանցիների և քրդերի շրջանում սարերում գլխավորը տղամարդիկ էին: Դա բացատրվում է նրանով, որ հարևան աղբրեջանցիներն ու քրդերը անասնապահության վարման բոլորովին այլ՝ քոչվորական եղանակ ունեին: Հենց այդ պատճառով էլ նրանք լեռնային արոտավայր էին գնում ամբողջ ընտանիքով, ներառյալ տղամարդիկ: Նրանք իրենց անասունը ձմեռային արոտավայրերից քշում էին ամառային և ետ, առանց մուրային պահման անցնելու:

Մեծ նշանակություն էին ստանում աշխատանքի կազմակերպման այնպիսի ձևերը, ինչպիսիք են անասունների արածեցման համար ընկերակցությունների կազմակերպումը, օրինակ՝ տավուշցիները այն անվանում էին **սարի համգյալ**, իսկ Ջավախքում՝ **փեյրանգ**: Ազգագրագետ Յուրի Մկրտումյանը իր «Անասնապահության ձևերը Արևելյան Հայաստանում» ռուսերեն աշխատության մեջ, արձանագրում է անասունների արածեցման ընկերակցությունների 3 ձևեր.՝ 1. կարողությամբ հավասար ազգական ընտանիքներից կազմված ընկերակցություն, 2. կարողությամբ հավասար հարևաններից բաղկացած ընկերակցություն, 3. կարողությամբ տարբեր ազգականներից ու հարևաններից կազմված ընկերակցություն: Քիչ անասուններ ունեցողները սար չէին բարձրանում և սովորաբար իրենց անասունը «փոռնակով» պահելու էին տալիս սար բարձրացնողներին: «Փոռնակի» վարձը 6 ամիս 20 ոչխարը պահելու համար 1 թոխի (1 տարեկան գառ), 10 ոչխարը՝ մի ուլ էր: Ավելի քիչ անասունի համար ազգականը կամ հարևանը վարձ չէր վերցնում: Մի քանի գլուխ անասուն ունեցող ընտանիքը իրենց անասունները ամռանը սար էին ուղարկում ազգակից, բարեկամ և կամ մոտ հարևան շատ ապրանքատեր ունեւոր ընտանիքի հետ՝ ավանդաբար մշակված որոշակի պայմաններով: Օրինակ, հյուսիսարևելյան Հայաստանի հայերի շրջանում սար տանողը ամռան սեզոնին մեկ կովից տիրոջը տալիս էր մեկ փութ յուղ (կարագ), երկու փութ երեսը քաշած ճիւղ պանիր, մեկ ոչխարից՝ կես փութ երեսն անքաշ գլուխ պանիր, 4-5 անգամ՝ մի-մի տոպրակ քամած մածուն, երբեմն էլ սարի թիվածք (ալյուրը՝ անասնատիրոջից): Հավելյալ կաթնամթերքն իրեն էր մնում՝ որպես վարձ: Անասնատերը վճարում էր նախրապանի,

հովվի, հորթարածի, գառնարածի վարձերը, սարվորին հաճախակի ուղարկում էր միրգ, բանջարեղեն, աղ և այլն, մի քանի օր հնձում և հավաքում էր նրա արտը, իր սայլով վառելափայտ էր կրում սարվորի համար և կատարում այլ աշխատանքներ³⁵:

Մարը բարձրացող ընկերակցությունները իրար օգնում էին բեռները սար տեղափոխելիս, կացարանները կառուցելիս, ոչխարի խուզի աշխատանքներում, կաթնատնտեսության մեջ: Կազմակերպվող նման ընկերակցությունների ազգագրական ուսումնասիրությունը հնարավորություն է տալիս բացահայտելու հասարակական կազմակերպությունների հնավանդ ձևերի այն մնացուկները, որոնք 19-րդ դարի երկրորդ կեսին և 20-րդ դարի սկզբներին դեռևս պահպանվում էին հայկական գյուղերում: Արոտագնացության նախապատրաստվելու հասարակական հնավանդ սովորույթներից էր անասունների խարանումը, որն առաջանում էր հոտերը խառնելու, ընդհանուր հոտ կազմելու և այլ դեպքերում անասունները տարբերելու անհրաժեշտությունից: Խարան-դրոշմը ընտանեկան սեփականություն էր, իսկ հեռավոր անցյալում այն եղել է ազգատոհմային սեփականության նշան: Խարանել են առավելապես խոշոր եղջերավոր անասունը և ձիերը: Խարանը, որպես կանոն, իրենից ներկայացրել է տան գլխավորի անվան և ազգանվան սկզբնատառերը՝ միահյուսված միմյանց: Մանր եղջերավոր անասունը չէին խարանում, այլ դանակով կամ մկրատով կտրում էին ականջը ամենաբազմազան ձևերով:

Հովիվների և նախրապանների վարձակալումը կատարվում էր ինչպես առանձին ունևոր տնտեսությունների, այնպես

³⁵ Տե՛ս **Մկրտումյան Յու.**, Հյուսիս-արևելյան Հայաստանի հայերի տարեկան անասնապահական ցիկլը՝ նախահեղափոխական շրջանում // «Տեղեկագիր» ՀՍՍՌ ԳԱ, Եր., 1963, №7, էջ 90:

Էլ գյուղի ամբողջ հասարակության կողմից: Այդ նյութերի համեմատությունը ցույց է տալիս, որ 1. հայերը, ավելի շատ քան այլ ժողովուրդներ, կիրառել են տարբեր կարգի անասնապահների վարձակալում ուրիշ ժողովուրդների ներկայացուցիչներից, օրինակ՝ ադրբեջանցիներից, քրդերից: 2. Հայերը ավելի, քան այլ ժողովուրդներ, իրականացրել են անասունների արածեցման համայնավարական եղանակը՝ հերթական կարգով՝ ըստ ծխերի, օրերի տևողությունը՝ ըստ անասունների գլխաքանակի, ընդ որում, համայնքը տրամադրում էր նաև զինված խմբեր՝ թալանը, կողոպուտը կանխելու նպատակով: Այդ ընկերակցությունները ունեին նաև ռազմական, ինքնապաշտպանական նպատակներ: Այս երևույթը վկայում է հայկական գյուղում համայնական սկզբունքների կենսունակության մասին: Հեռագնա աշխատատար, բազմագործառույթ անասնապահական ձևը օբյեկտիվորեն նպաստում էր գերդաստանական ավանդույթների պահպանմանը: 3. Առանձնահատկությունը այն է, որ հայերը ավելի շատ, քան Անդրկովկասի այլ ժողովուրդներ, կիրառել են անասնապահների աշխատանքի վարձատրումը հացահատիկով, առավելապես ցորենով ու գարիով, որը վկայում է մեր ժողովրդի նստակյաց, երկրագործ լինելու մասին: Հայոց մեջ հովիվների ընտրությունը կատարվում էր համայնքային ժողովներում: Դրսից եկած և տեղացի չքավոր հովիվների սնունդն ու հագուստը հոգում էր համայնքը: Հովիվները, նախրապանները մշտապես արժանացել են հարգանքի ու պատվի, համայնքի ուժերով իրականացվում էին նրանց դաշտային և շինարարական աշխատանքները: Հովիվների, նախրապանների աշխատանքային ժամանակը սկսվում էր վաղ գարնանից մինչև նոյեմբերի կեսերը: Երբ հովիվը վարձվում էր մի մեծատան կողմից, ապա նրան ձրի սնում էին բոլոր

օրերին: Անպատիվ չլինելու համար հովվին լավ էին կերակրում: Եթե մի շարք ընտանիքներ էին վարձողը, ապա այդ պարտականությունը կատարում էին հերթով, յուրաքանչյուր ընտանիքին ամեն մեկ ոչխարի ու գառի դիմաց հասնում էր սնման մեկ օր: Եկվոր հայ և այլազգի հովվի վարձը թեև նույնն էր, բայց դրսից վարձվածը արտոնություններ ուներ. նա անասունների գլխաքանակի համեմատ հերթով օրապահիկ էր ստանում: Նրան սեզոնին հասնում էր մի ձեռք վերնագգեստ և ագանելիք, որի դիմաց ստանում էր բուրդ և կաշի: Հովիվները կաթ կրթելու իրավունք ունեին՝ «շատից՝ շատ, քչից՝ քիչ» սկզբունքով կրթելով: Ջավախքում նախրապաններն օգտվում էին նաև Վարդավառի օրվա **հալֆալայի** (պարզև ստանալու) սովորույթից. նրանք այդ օրը դույլերով անասնատերերի տներն այցելում և ծեսի պահանջով տան տիկիներից ստանում էին երկուսից երեք գրվանքա (409 գ) կարագ կամ էլ չորսից հինգ գրվանքա ճիվիլ պանիր և տասից քսան ձու³⁶:

Հովիվների և տավարածների կողմից նախիրը կամ ոչխարի հոտն արածեցնելը դադարեցնելը կոչվում էր **թափել**: Առաջինը թափում էին հորթերը՝ **հորթընթող**, երկրորդը՝ նախիրը՝ **նախըրթող** և երրորդը՝ ոչխարը՝ **օչըրթող**: Այս հանգամանքով էր պայմանավորված օտարների համար հրապուրիչ լինելը և աստիճանաբար նրանց ընտանիքների և բարեկամների խցկվելը հայկական գյուղեր:

Մյուս առանձնահատկությունը արոտավայրում կացարանի և գոմի ձևերն ու կառուցապատումներն էին: **Օդան** կամ տունը հատուկ էր միայն հայերին: Այն նման էր մշտական բնակարաններին, որպիսիք հայերը շինում էին գյուղերում, միայն

³⁶ Տե՛ս **Բրդյան Վ.**, Ջավախքի հայոց ազգագրությունը և ժողովրդական բանավեպը, էջ 102:

ավելի փոքր ու հասարակ էր: Այստեղ դրսևորվում է այն պարագան, որ քրդերին ու ադրբեջանցիներին հատուկ անասնապահության քոչվորային եղանակը ամառային արոտավայրերում շատ թե քիչ հաստատուն բնակելի կայանների անհրաժեշտություն չէր պահանջում, որպիսին հենց օդան էր: Կառուցման տեղը պետք է լիներ հարթ և չոր, քամիներից պաշտպանված, մոտակայքում ունենար աղբյուր կամ գետ: Մինչդեռ **դագյան** կամ **ալաշուխը** սարային բնակարանի ավելի տարածված տեսակն էր ադրբեջանցիների և քրդերի մեջ: Դա դուրսությամբ կառուցվող բնակարան է, որն ամեն տարի շինվում էր:

Ինչպես օդան, նույնպես և դագյան բաժանվում էր երեք բաժանմունքի. մեկը բնակելի բաժանմունքն էր՝ մարդկանց համար, մյուսը ծառայում էր կաթնամթերքների պահմանն ու մշակմանը, նաև հանդերձանքին, երրորդում՝ մի պատի մոտ գիշերները գետնին խփած ցցերից կապում էին հորթերը: Օջախը տեղադրում էին հանդիպակաց պատի տակ կամ կացարանի մեջտեղը:

Որպես համատարած սովորության երևույթ՝ հայերի շրջանում լայն տարածում է ունեցել ամառային արոտավայրերում մի քանի ազգակից ընտանիքների միասին բնակվելը՝ գրեթե պատկից հարևանությամբ. դա հեշտացնում էր անասնապահական տնտեսությունն վարելը: Այդ են վկայում մի քանի կայանների անունները, ինչպես օրինակ՝ Զիլինգարանց ուրթ, Ամիրխանանց ուրթ և այլն: Ի դեպ, սարում ազգակցական կապերը ավելի զգալի էին, քան հիմնական բնակավայրում:

Հայոց անասնապահական ցիկլի տարբերակիչ առանձնահատկություններից է և այն, որ նրանց հիմնական զբաղմունքներից մեկն էլ երկրագործությունն էր: Եվ եթե ադրբեջանցիների և քրդերի տարեկան անասնապահական ցիկլը կախման

մեջ է եղել հիմնականում տարվա եղանակներից ու բնական պայմաններից, ապա հայերինը, դրանցից բացի, պայմանավորված էր նաև տարեկան երկրագործական ցիկլով: Միայն բերքահավաքից և ցանքից հետո կարելի էր սարից իջնել:

Ազգակցական և համայնքային փոխօգնությունը դրսևորվում էր նաև ոչխարի խուզի ժամանակ, տարին երկու անգամ՝ գարնանը (ապրիլին) և աշնանը: Խուզող գործիքը կոչվում էր **դրլըխ**, յուրատեսակ մկրատ: Ի դեպ, մի հովիվը օրական 40-45 ոչխարից ավելի չէր կարող խուզել: Ահա թե ինչու խուզի շրջանում հատկապես շատ ոչխար ունեցողների միջև իրականանում էին փոխօգնության մի քանի ձևեր: Հերթով խուզում էին նախ՝ մեկի, հետո՝ մյուսի, ապա՝ երրորդի ոչխարը: Ում ոչխարը խուզում էին, նա էլ պարտավոր էր ապահովել խուզողների սնունդը:

Ազգակցական փոխօգնության կազմակերպման սովորույթներից էր նաև անասունները արոտավայերից իջեցնելիս, արածեցնում կամ նստեցնում էին իրենց հողամասերում, քանզի ոչխարի աղբը հրաշալի պարարտանյութ է:

Հիմնախնդրի ուսումնասիրությունը հնարավորություն է ընձեռում մի շարք կարևոր նյութեր քաղելու տոհմային կարգերի վաղնջագույն վերապրուկների վերաբերյալ, վերապրուկներ, որոնք առավել հստակությամբ ու ամբողջական կերպով դրսևորվում են սարվորային կյանքի պայմաններում: Դրանցից կարևոր են նաև տանտիկնոջ դերի ու նշանակության բարձրացումը սարում, երբ տղամարդիկ բացակայում են, քանի որ նրանք մնում են գյուղում՝ երկրագործությամբ պարապելու, նաև՝ արոտավայրային կայանների կառուցապատման, ազգովի համատեղ բնակվելու սկզբունքը և այլն:

**ԹԵՄԱ 2.3. ԿԱԹՆԱՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ: ԿԱԹԻ ՄՇԱԿՄԱՆ
ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ:
ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՏԵՄԱԿԱՆՆԵՐ**

Անասնապահական տնտեսության մեջ կարևոր սկզբունք էր աշխատանքի սեռատարիքային բաժանումը. տղամարդիկ զբաղվում էին անասունների արածեցմամբ և խնամքով, իսկ տղա երեխաները նրանց օգնականներն էին: Շուրջ տարի անասունները, հատկապես եզներն ու գոմեշները, ձիերը, նաև կովերը գտնվում էին գերդաստանի անասնապահ տղամարդկանց խնամքի ու հսկողության ներքո: Անասնապահները դրանց մարդկանց անուններ էին տալիս. կովը կարող էր անվանվել Խանում, եզը՝ Ջեյրան, գոմեշը՝ Շեկո, ձին՝ Մուրազ, էշը՝ Լուսիկ, ոչխարը՝ Ծաղկառ, այծը՝ Սատանա, շունը՝ Ջանգի և այլն³⁷: Կանայք զբաղվում էին կաթնատնտեսությամբ և տնայնագործությամբ, իսկ աղջիկները նրանց օգնականներն էին: Այս է պատճառը, որ երկրագործա-անասնապահական համալիր տնտեսաձևի կիրառումը պահանջել է աշխատավորների բազմանդամություն, հետևաբար գերդաստանով ապրելու պահանջ: Նման գերդաստանական ընտանիքներում մեծանում էր կնոջ դերակատարությունը և հեղինակությունը:

Հնագույն ժամանակներից հայոց մեջ սովորույթ է եղել կաթը հերթով իրար փոխ տալու կարգը՝ շուրջ տարվա կաթնամթերքը պատրաստելու համար, մի սովորույթ, որը հայտնի էր **խաբ, խաբ ու խագ, փոխարա** անվանումներով: Այն կարնոհայության շրջանում՝ Շիրակում, Ջավախքում և այլուր, գոյատևեց մինչև 1950-ական թվականներ:

³⁷ Տե՛ս **Мкртумян Ю.**, Формы скотоводство в Восточной Армении, էջ 21-23:

Խաբը ամանով, հիմնականում դույլով կաթը փոխ տալու սովորությունն ու կարգն էր, խազը՝ ճիպոտը, որի վրա ծոնթ-խազեր էին անում կաթը չափելիս: Ընկերակցությունը կազմվում էր դրկից-հարևաններից և ինքնին կանանց միավորում էր: Խաբ ու խազի ընկերությունը չգրված կանոններ ուներ. կաթը ժամանակին տեղ հասցնել, ապահովել կաթի մաքրությունը, կաթը չխարդախել՝ ջուր կամ այծի կաթ չխառնել (այծի կաթը նվազ յուղայնություն ունի), յուղայնության ապահովման համար սեզոնային հավասարություն ապահովել: Կաթի փոխտվության կարգը սահմանվում էր ըստ կաթնաքանակի. առաջինը տալիս էին ամենաշատ կովեր և ոչխարներ ունեցողին: Մատակի կաթը կովի կաթի հետ խառնել չէր թույլատրվում, ուստի մատակատերերը միմյանց միջև կաթնափոխատվություն առանձին էին իրականացնում:

Նկատենք, որ անասնապահության հետ է առնչվում հիմնական բնակավայրերից բացի, ժամանակավոր ամառանոցների և ձմեռանոցների առկայությունը, որոնք ժամանակի ընթացքում վերափոխվում էին կայուն, մշտական բնակավայրերի: Անասնապահությամբ են պայմանավորված եղել ընտանեկան կենցաղի բազում յուրահատուկ գծեր: Ինչպես հայտնի է, հեռագնա ձևի անասնապահության կիրառումը ենթադրել է նաև ընտանիքի մի մասի տեղափոխումը սեզոնային բնակատեղիներ, հանգամանք, որը նպաստում էր գերդաստանների պահպանմանը: Այս ամենից բացի, հայերի տնտեսության մեջ զգալի էր կաթնատնտեսության դերը, որով պայմանավորված էր նաև կնոջ բարձր հեղինակությունը, նրա ղեկավար դիրքը: Ի դեպ, կանանց դերն ու նշանակությունը, հեղինակությունը որոշվում էր նրանց աշխատանքի բնույթով: Բոլոր այս տվյալները համոզիչ կերպով բացահայտում են հայերի նյութական մշակույթի,

արտադրական և ընտանեկան կենցաղի բազմաթիվ տարրերի պայմանավորվածությունը անասնապահության մեջ կիրառվող ձևերով, որը նշանակալի հետաքրքրություն է ներկայացնում հայ ժողովրդի պատմության և ազգագրական ուսումնասիրման տեսակետից:

Հայոց ավանդական սննդի համակարգում զգալի էր և այժմ էլ մեծ է կաթնամթերքի տեսակարար կշիռը: Հայոց կաթնատնտեսության առանձնահատկություններից էր կաթի անթափոն մշակումը, որի արդյունքում ստացված բոլոր մթերքները ևս գործածվում էին սննդի մեջ՝ ենթարկվելով երկրորդային մշակման: Հայ տանտիկիները մեծ վարպետությամբ կարողանում էին պատրաստել մածուն, քամած մածուն, կաթնաշոռ, կաթի սեր, չորաթան, պանրի զանազան տեսակներ, կարագ և այլն:

Կաթի մշակումը հայերի մեջ հազարամյակների պատմություն ունի: Հայերի շրջանում մշտապես գործածական է եղել կովի, ոչխարի, գոմեշի, այծի կաթը: Հում կաթի օգտագործումը հայոց կենցաղում սահմանափակ էր: Երբեմն միայն հովիվներն էին խմում նոր կթած կաթը: Ամենայուղոտը համարվել է կովի կաթը: Դարերի ընթացքում հայությունը հանգել է այն եզրակացության, որ կովի կաթից ավելի արդյունավետ է կարագ ստանալը, ոչխարի կաթից՝ պանիր, իսկ գոմեշի կաթից՝ մածուն, որն առավել հարգի է համարվել: Մածունը օգտագործվել է նաև որպես լրացուցիչ կերակրատարր որոշ ուտեստների համար (տոլմա, փլավ, թաթար բորակի և այլն): Մածունը գործածվում էր շուրջ տարի, և գյուղական բնակչությունը տիրապետում էր այն մեկ ու ավելի շաբաթ կավամաններում սառը պահպանելու հմտությանը, իսկ ավելի երկար տևողության համար քամում էին, լցնում կաշվե պարկի մեջ և թեթևակի աղ

ցանում: Նոր ծնած կենդանիների կաթից կամ խեժից պատրաստում էին դալ և բուլամա: Անդրկովկասում լայնորեն գործածական է եղել կաթի սերը: Սերը քաշում էին հատկապես անյուղ, երեսքաշ պանիր պատրաստելիս: Կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ հայոց կենցաղում և Կովկասի ժողովուրդների կենսապահովման մշակույթի համալիրում կարևոր ազգագրական նյութեր է գրառել Ա. Քալանթարը³⁸:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին հայերին հայտնի էր կարագի պատրաստման երկու եղանակ՝ մածունից և հում կաթի սերից: Կարագը ստանում էին խնոցում կաթը հարելու միջոցով: Խնոցին պատրաստվում էր փայտից, կավից կամ կաշվից (տիկ) (**նկ. 31ա.բ.**): Կարագ ստանալու համար նախատեսված մածունը լցնում էին խնոցու մեջ, այն պետք է լիներ ոչ սառը և ոչ էլ տաք, քանի որ առաջինի դեպքում կարագը վատորակ էր լինում, իսկ երկրորդի դեպքում դժվար էր հարվում: Գյուղական տնայնագործության մեջ տարածված էր նաև կարագի ստացման մեկ այլ եղանակ. մեկ շաբաթվա կամ մեկ ամսվա կաթի սերուցքը հավաքում էին մի մեծ կավե ամանի՝ **ծավիի** (կարաս) մեջ, այն թանձրանում էր, ապա շրջում էին տոպրակի մեջ ու աղ ցանում: Վերջինս քանվում էր շմաթից (սիճուկից), որից հետո լցնում էին խնոցու կամ կավե նեղ վզիկով կարասանման **ձծումի** մեջ և հարում: Խնոցին հարում էին միայն տարեց, զավակների տեր փորձառու կանայք: Եթե մածնանման սերը սառն էր լինում, ավելացնում էին մի քիչ տաք ջուր: Կարագը հանում էին խնոցուց, լվանում սառը ջրով, թեթևակի աղ ցանում ու դնում կավե կամ էմալապատ ամանի մեջ:

³⁸ Տե՛ս **Քալանթար Ա.**, Կաթնային արդյունքներ // ԱՀ, գ. Դ, Թիֆլիս, 1898, № 2, էջ 276-292:



**Նկար 31ա. Ընտանեկան կյանքը Զանգեզուրի ամառանոցներում
կաթնամթերքների պատրաստման սեզոնին (XIX դ.)**



**Նկար 31բ. Եզ պայտելը Նոյեմբերյանում, ՀՀ ԳԱ հնագիտության և
ազգագրության ինստիտուտի 1961 թ. ազգագրական արշավախմբի (ղեկ. Դ.
Վարդումյան) նյութերից**

Մեկ այլ դեպքում հում կաթի սերից կարագ ստանալու համար կաթը լցնում էին մեծ փայտե տաշտի կամ կավե կամ էլ էմալապատ մետաղե ամանների մեջ: Մի քանի օր անց կաթի երեսը ծածկվում էր սերով, որը մեկ այլ ամանի մեջ առանձնացվում էր փայտե մեծ շերեփով: Մնացած կաթը օգտագործում էին պանիր պատրաստելու համար: Հավաքված հում կաթի սերը լցնում էին խնոցու մեջ և հարում: Խորհրդային շրջանում՝ 1970-1980-ական թվականներին, գյուղական շատ բնակավայրերում խնոցին փոխարինվեց լվացքի մեքենայով (նկ. 32): Գյուղական անհատ տնտեսություններում մեր օրերում գործածում են սեր-գատներ կոչված կաթի գոիչ սարքեր:



Նկար 32. Կաթի գտումը Լեռնարոտ գյուղում (Թալինի տարածաշրջան), 1970 թ. (մեր արխիվային նյութերից)

Կարագը պահեստավորելու համար վրան աղ էին շաղ տալիս, 3-4 օր անց հալում և պահում էին սառը տեղում, կավե կճուճի մեջ: Թանը լեռնային շրջաններում ենթակա էր վերամշակման: Նրանից պատրաստում էին չորաթան, նաև՝ ժածիկ (շոռ): Չորաթան պատրաստելու համար թանը լցնում էին քաթանից կամ կտավից կարված տոպրակի մեջ: Միճուկն առանձնանում էր շոռատիպ զանգվածից, վերջինիս էլ մի փոքր այլուր խառնելով՝ պատրաստում էին գնդիկներ և չորացնում արևի տակ՝ ստանալով չորաթան (չորթան), որից ուշ աշնանն ու ձմռանը պատրաստում էին չորթնով ճաշ՝ ծեծած ցորենի ձավարով, նման առանց մսի հարիսայի: Շոռը կամ ժածիկը պատրաստելու համար թանը եռացնում էին պղնձե կաթսայի մեջ: Տաքացնելիս շոռանման զանգվածը անջատվում էր սիճուկից, որն էլ լցնում էին տոպրակը և քամում: Դրան խառնում էին զանազան հոտավետ կանաչիներ՝ ուրց, դարչին, մեխակ նաև աղ, զանազան չրեր: Ուտում էին թարմ կամ պանրի հետ, այն նաև կճուճներում պահածոյացնում էին: Թանը թարմացնող ու զովացնող ըմպելիք է համարվել, իսկ սիճուկը չեն թափել, տվել են անասուններին, հատկապես ծնից հետո՝ հետծննդյան ցավերը ամոքելու համար: Կանայք սիճուկով լվանում էին իրենց գլուխը՝ անիծ կամ ոջիլ չբռնելու, նաև մազերին փայլ տալու համար:

Հայոց ուտեստի համակարգում, հացի հետ զուգահեռ, առանցքային դեր էր վերապահված պանրին, ինչի մասին վկայում են ժողովրդական բազմաթիվ ասացվածքներ, օրինակ՝ «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր», «Պանիր ու հաց, սիրտդ բաց» և այլն: Պանիրն այն մթերքներից է, առանց որի չի ապրել ոչ մի հայ ընտանիք: Հայերի համար այն այնքան առօրյա ուտելիք է համարվել, որքան և՛ հացը: Ճաշից հետո անգամ «բերանը ոսկեջրում էին պանրով»:

Հայերը պանիր պատրաստելու մեծ վարպետներ են եղել, ինչպես ներկայումս: Որպես կանոն՝ այն պատրաստում էին ոչխարի, այծի, երբեմն նաև կովի՝ սերը քաշած և անքաշ կաթից: Ըստ այդմ էլ՝ պանիրը տարբերվել է իր յուղայնությամբ: Հայ ժողովրդի կենցաղում տարածված էին պանիրներ գտված կաթից՝ չեչիլ, թել, հյուսած, հորած՝ զանազան խոտաբույսերով և գլուխ անքաշ պանիր՝ լոռի, չանախ, բրինձ ու այլ անվանումներով³⁹: Չեչիլ պանիրը պահում էին պուտուկների մեջ, շերտ-շերտ դասավորելիս չէին մոռանում նրանց արանքում գետեղել հոտավետ վայրի կանաչիներ՝ ուրց, դաղձ, բոխի: Կճուճի երեսը ծածկում էին ընկույզի տերևով, ապա մոխրի բարակ շերտով, որից հետո հերմետիկ փակում ու շրջում բերանի վրա: Սասունում պանրով և կարագ յուղով լի հորած կճուճները (գրուր) թաղում էին մշտապես հոսող առուների եզրերին, խոնավ, ճահճուտ տեղերում: Կավե գրուրները հորում էին 30-50 սմ խորությամբ, որի տեղը գիտեին միայն կաթնամշակ կիներ՝ խղպանը, և այն թաղող տղամարդը⁴⁰: Պանրի տեսակներից է նաև հորած մոթալ պանիրը՝ ոչխարի կաշվի (տիկ) մեջ պահպանված կամ էլ կճուճով հողի մեջ թաղված: Եղեգնաձորում հոտավետ բույսերը, չրերը շաղախում էին աղաջրից հանված թարմ պանրի հետ և տոպրակի մեջ լցրած թողնում քամվելու մի քանի, նույնիսկ 10-15 օր: Եղեգնաձորի պանիրն անվանել են **բղուղ պանիր**, որը մեծ համբավ է ունեցել

³⁹ Տե՛ս **Կեր-Սարգիսյանց Ա.**, Традиционная пища армян // Традиционная пища как выражение этнического самосознания, под ред. Арутюнова С. и Ворониной Т., М., 2001, էջ 124 (119-132): Տե՛ս նաև «Культура жизнеобеспечения и этнос», Ер., 1983, էջ 213:

⁴⁰ Տե՛ս **Պետոյան Վ.**, Սասնա ազգագրությունը, Եր., 1965, էջ 122-123, **Կարապետյան Ե.**, Սասուն, ազգագրական նյութեր, Եր., 1962, էջ 28-29:

Թիֆլիսի քաղաքային շուկայում⁴¹: Մոթալ պանիրը պատրաստում էին ոչխարի կամ այծի կաթից, երբեմն էլ կովի և ոչխարի կաթի խառնուրդից: Ստացված թարմ պանիրը 40 օր պահվում էր աղաջրում՝ մանրէազերծման նպատակով: Հում համարվող պանրին ավելացվում էին համեմունքներ, կանաչ վայրի սխտոր: Այն համեմելուց հետո դասավորում էին կճուճի մեջ, երեսը փակում էին կտավե կտորով և շրջում մոխրի մեջ՝ սիճուկից ազատելու համար: Ցանկալի էր, որ մոխիրը լիներ եղևնուց՝ պանրին յուրահատուկ համ տալու համար: Կճուճը զմռսվում էր մեղրամոմով, որն իր հերթին հաճելի բույր էր հաղորդում պանրին: Մոթալ պանրի հերմետիկ փաթեթավորման շնորհիվ այն կարող էր պահպանվել մեկուկես տարուց ավելի:

Պանրի մակարդ են ստացել գառան, հորթի, ուլի, երբեմն էլ խոշոր կենդանու ստամոքսից, որոնք ունեին խմորող, մերող հատկություն: Այդ մակարդի տեղական անվանումներն են **խախացոց, շիրդան**: Այն դնում էին որևէ ամանի մեջ, վրան լցնում ջուր կամ սիճուկ, հետո ավելացնում էին աղ և զանազան հոտավետ համեմունքներ՝ դարչին, թարխուն, սխտոր, մեխակ, ուրց, խունկ, շիբ, անգամ մրգերի չրեր՝ հոն, սալոր, չամիչ, արմավ, խնձոր, ծիրան, մեղր, ցորեն, գարի, բրինձ և այլն, ու դնում որևէ տաք տեղ: Մեկ կամ մի քանի օր անց հեղուկը արդեն պատրաստ էր կաթը մակարդելու համար:

⁴¹ Տե՛ս **Քալանթար Ա.**, նշվ. աշխ., էջ 287-288:

ԹԵՄԱ 2.4. ՀԱՎԱՏԱՆԻՔՆԵՐԻ ՀԱՄԱԿԱՐԳԸ ՀԱՅՈՑ ԱՆԱՄՆԱՊԱՀԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹՈՒՄ

Դարերի ընթացքում անասնապահությունը ուղեկցվել է հմայական ծեսերի շարքով՝ ուղղված ընտանի կենդանիների առողջ ու անկորուստ բազմացմանը, «չար աչքից» և հիվանդություններից զերծ պահելուն: Սովորույթի համաձայն՝ խոշոր եղջերավոր անասուններին զարնան առաջին օրը դուրս հանելիս անասունների ճակատին ձու էին ջարդում, գոմից գոմեշին առաջին օրը դուրս հանելը վերածվում էր տոնակատարության. կազմակերպվում էին գոմեշների, ցուլերի, ոչխարների, խոյերի մենամարտեր՝ զվարճանքից բացի, ամենաուժեղների ընտրության՝ առողջ սերունդ ստանալու, անասունների ցեղատեսակի բարելավման համար⁴²: Գոմեշի վզից կամ կոտոշներից կախում էին թալիսմաններ, խոյերի եղջյուրներից կամ վզից կախում էին կանաչ, կապույտ գույներով թելերի փունջ, կամ խնձոր ու տանձ: Սովորույթի համաձայն՝ հոտից ոչխար և տավարից մի հորթ մատաղ էին խոստանում, որով հավատում էին, թե կանխվում էին աղետները: Երկնքից կարկտի հետ ընկած **աչքաուլունքը** դնում կարում էին թաղիքի կտորի մեջ, եռանկյունի ձև էին տալիս ու կախում ամենալավ ոչխարի պարանոցից՝ ականահարությունից պաշտպանելու նպատակով: Ինչպես տավարի, նաև ոչխարի պարանոցից էլ դադդադան էին կախում, որը նույնպես ականահարությունից և այլ փորձանքներից պաշտպանելու նպատակ էր հետապնդում: Խոյի մեջքի երկու փունջը և կոտոշները ներկում էին կարմիր գույնով, իսկ սպիտակ խոյերին էլ՝ այլ գույներով՝ հոտը ականահարությունից պաշտպանելու համար: Խոյ պահում էին քսանից ոչ ավելի մաքի ունեցող

⁴² См. у Мкртумян Ю., Формы скотоводства..., էջ 10-19:

ընտանիքները: Նոյեմբերին խոյը խառնում էին ոչխարի հոտին՝ **դոչը խառնել**: Այդ ամիս կոչվում էր **դոչի ամիս**: Խոյը ոչխարին խառնելիս հատուկ ծիսակատարություն էր կատարվում. նրա գլուխը խաչաձև ներկում էին կարմիր գույնով: Ներկում էին նաև մեջքը՝ մեկ-երկու տեղ: Որպեսզի հոտից ծնված բոլոր գառներն էլ էգ լինեին, նրա մեջքին մի աղջնակ էին նստեցնում և ման ածում⁴³: Ըստ սովորույթի՝ գերդաստանական ունևոր ընտանիքները մի-մի ոչխար էին թողնում սարում: Դա ավանդական հազարաթողի սովորույթն էր: Հազարաթողի ոչխարը եթե տուն վերադառնար, այդ տարի անկում չէր լինի: Մասունցիների սովորույթի համաձայն արու այծը՝ **թաքանը**, սև խոյը առանձին էին արածեցնում՝ բեղմնավորումը կարգավորելու, ոչխարի ծինը գարնանը ապահովելու և կորուստ չունենալու նպատակով: Այստեղ հոկտեմբեր ամսին սարից իջնելիս ընտանիքները թաքանների գլխներին փաթաթում էին մետաքսե շորեր, ներկում նրանց և երգ ու պարով մատաղ անում՝ այդ տարվա հաջողությունն ապահովելու նպատակով⁴⁴:

Մեր դաշտային ազգագրական հետազոտությունների ժամանակ ուշագրավ սովորույթներ ենք գրառել սասունցի վերաբնակիչներից: Ըստ այդմ, Մասունում անասուններին ակնահարությունից գերծ պահելու համար **գիսպ** պահելու սովորույթն են ունեցել: Փետրվարի վերջին երեք օրում և մարտ ամսի առաջին չորս օրում տնից ոչ մի բան դուրս չէին տալիս: Եթե այդ օրերին մազ, բուրդ, գործիք ուրիշին տրվեր՝ սպասվում էր ամռանը անասունների անկում, որդ ընկնելու հիվանդություն: Անա-

⁴³ Տե՛ս **Բդոյան Վ.**, Ջավախքի հայոց ազգագրությունը..., էջ 114:

⁴⁴ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի անասնապահական ընկերակցությունների..., էջ 193:

սուններին գայլերի հոշոտումից պաշտպանելու համար **գել-կապ** աղոթքն ունեին: Կիրառվում էին անասուններին բուժելու ժողովրդական բազմաթիվ հնարներ⁴⁵: Արոտավայրերում խոյերի ազատ արձակումը ուղեկցվում էր խնջույք կազմակերպելով:

Գրականություն

Ա. Հիմնական

1. **Բդոյան Վ.**, Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Եր., 1974, էջ 50-52:
2. **Եսայան Հ.**, Միջնադարյան Հայաստանի անասնապահությունն ըստ Աղստևի հովտի հուշարձանների // ԲԵՀ, 1988, 1, էջ 121-125:
3. **Եսայան Հ.**, Տավուշի անասնապահությունը զարգացած միջնադարում // ԲԵՀ, 1995, 3, էջ 158-162:
4. **Եսայան Ս.**, Ձին Ուրարտուի ռազմական գործում // «Տեղեկագիր» ՀՍՍՀ ԳԱ հաս. գիտ., 1962, էջ 77-80:
5. **Լիսիցյան Ստ.**, Ազգագրական հարցարան, Եր., 1946, էջ 16-19:
6. **Թեմուրճյան Ս. Ս.**, Անասնապահությունը Հայաստանում, ձենագիր, անավարտ, ՀՀ ԳԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ:
7. **Մկրտումյան Յու.**, Հյուսիս-արևելյան Հայաստանի հայերի տարեկան անասնապական ցիկլը նախահեղափոխական շրջանում // «Տեղեկագիր», ՀՍՍՀ ԳԱ հաս. գիտ., 1963, № 7:
8. **Նահապետյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի անասնապահական ընկերակցությունների կազմակերպման որոշ ձևեր ու սովորույթներ // ԲԵՀ, 2007, թիվ 2 (122), էջ 115-124:
9. **Նահապետյան Ռ.**, Հայկական լեռնաշխարհը՝ անասնապահական մշակույթի հնագույն կենտրոն (ըստ հնագիտական նյութերի և անտիկ գրավոր աղբյուրների) // Ազգաբնական ուսումնասիրություններ, գիրք 3, Եր., 2020, էջ 28-39:

⁴⁵ Հմմտ. **Պետոյան Վ.**, Մասնա ազգագրությունը, Եր., 1965, էջ 110-114:

10. **Սարգսյան Ս.**, Նախնադարյան հասարակությունը Հայաստանում, Եր., 1967:

11. **Վարդուկյան Դ.**, Լոռեցիների նոր կենցաղը, Եր., 1956, էջ 42-43:

12. **Քալանթար Ա.**, Կաթնալիս արդյունքներ // ԱՀ, գ. Դ, № 2, 1898, էջ 276-292:

13. **Арутюнян Н.**, Земледелие и скотоводство Урарту, Ер., 1964.

14. **Вермишев Х. А.**, О скотоводстве на Кавказе в связи с пастбищным вопросом // МУКЛЗПИСК, т. 1, 1887.

15. **Калантар А.**, Состояние скотоводства на Кавказе // МУКЛЗПИСК, т. II, 1890.

16. **Лисициан С.**, Очерки этнографии дореволюционной Армении // КЭС, М., 1955, 1, с. 184-186.

17. **Мартirosян А.**, Армения в эпоху бронзы и раннего железа, Ер., 1964.

18. **Мкртумян Ю.**, К изучению форм скотоводства у народов Закавказья // ВОН, 1968, № 12, с. 12-22.

19. **Мкртумян Ю.**, Скотоводство // Армяне. Серия. «Народы и культуры», М., 2012, с., 131-137.

20. **Мкртумян Ю.**, Формы сообществ по выпасу скота в армянской деревне второй половины XIX в. // Материалы сессии, посвящ. итогам археол. и этнограф. исследований 1964 г. // Тез. докл. Баку, 1965, с. 186-187.

21. **Мкртумян Ю.**, Формы скотоводства в Восточной Армении (вторая половина XIX – начало XX в.). Историко-этнографическое исследование // АЭФ, 1974, вып. 6, с. 7-90.

22. **Мкртумян Ю.**, Формы скотоводства у народов Закавказья // Хозяйство материальная культура народов Кавказа в XIX-начале XX в., вып. I, М., 1971, 116-135.

23. **Пиотровский Б.**, Развитие скотоводства в древнейшем Закавказье // СА, вып. XXIII, М., 1955.

24. **Тамамшев А. З.**, Исследования современного состояния ССР Армении, Тифлис, 1930.

25. **Тамамшев А. З.**, Крупный рогатый скот Армении в прошлом и настоящем, Ер., 1947.

26. **Чурсин Г.**, Амулеты и талисманы кавказских народов // СМОМПК, вып. 46, Махачкала, 1929.

Բ. Լրացուցիչ

1. **Ավագյան Գ.**, Ոչխարաբուծության զարգացման մի քանի հարցերը, Եր., 1961:
2. **Ավագյան Ս.**, Արճակ // ՀԱԲ, գ. 8, Եր., 1978, էջ 30-33:
3. **Գևորգյան Գ.**, Ղզլար // ՀԱԲ, գ. 10, Եր. 1980, էջ 23-27:
4. **Ժամկոչյան Բ.**, Հայնի, Պեյրութ, 1952, էջ 29-31:
5. **Լիսիցյան Ստ.**, Զանգեզուրի հայերը, Եր., 1969, էջ 134-140:
6. **Կարապետյան Ե.**, Սասուն. Ազգագրական նյութեր, Եր., 1963, էջ 19-30:
7. **Հալաջյան Գ.**, Դերսիսի հայերի ազգագրությունը // ՀԱԲ, գ. 5, Եր., 1973, էջ 123-155:
8. **Հակոբյան Գ.**, Ներքին Բասենի ազգագրություն, Եր., 1974, էջ 138-144:
9. **Հովսեփյան Հովհ.**, Ղարադաղի հայերը, I, Ազգագրություն, Եր., 2009, էջ 203-220:
10. **Ղարիբյան Ի.**, Արծափ, Եր., 2006, էջ 149-153:
11. **Մնացականյան Ա.**, Հայկական զարդարվեստ, Եր., 1955:
12. **Նահապետյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի ընտանիքը և ընտանեկան ծիսակարգը (պատմաազգագրական ուսումնասիրություն), Եր., 2004, էջ 35-37:
13. **Պետոյան Վ.**, Սասնա ազգագրությունը, Եր., 1965, էջ 104-130:
14. **Даль С.К.**, Результаты изучения млекопитающих из раскопок урартского города Тейшебаини // ИАН, 1952, № 1, с. 75-86.
15. **Даль С.К.**, Череп примитивного быка ранней бронзы в Джарджарисе // ТГИНМА, 1959, т. 5, с. 133-141.
16. **Даль С.К.**, Лошадь времен Урарту из раскопок Кармир блура // «Известия АН. Арм. ССР (естественные науки)», 1947, № 10.
17. **Карапетян Э.**, Родственная группа «азг» у армян (вторая половина XIX – начало XX в.), Ер., 1966.
18. **Османов М.**, Формы традиционного скотоводства Дагестана в XIX – начало XX в., М., 1990.

ԹԵՄԱ 3. ՅՈՒՐԱՑՆՈՂ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՏՆՏԵՍԱԶԵՎԵՐԸ ՀԱՅՈՑ ՄԵՋ (ԱՎԱՆԴՈՒՅԹ ԵՎ ԱՐԴԻԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ)

ԹԵՄԱ 3.1. ՀԱՎԱՔՉՈՒԹՅԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Տնտեսական կյանքում հնագույն շրջանից մեծ դեր են ունեցել նաև յուրացնող տնտեսաձևերից՝ հավաքչությունը, որսորդությունը, մեղրահավաքությունը, ձկնորսությունը:

Հայաստանի նախաարտադրական կենցաղի ուսումնասիրության մեջ շատ ուշագրավ է յուրացնող տնտեսաձևերի հետազոտման հիմնահարցը: Դա պատահական չէ: Հազարամյակներ շարունակ յուրացնող տնտեսաձևերը հարատևել են, պահպանվել մեր օրերում՝ ժամանակի ընթացքում կորցնելով իրենց երբեմնի նշանակությունը: Հայկական լեռնաշխարհում ևս ստեղծվել է յուրացնող տնտեսաձևերին բնորոշ ինքնատիպ մշակույթ, որի վերաբերյալ գրավոր վկայությունները հարուստ չեն: Դա հատկապես վերաբերում է ինչպես հավաքչությանը, այնպես էլ որսորդությանն ու ձկնորսությանը և շերամապահությանը: Ցավոք, առայսօր դրանց վերաբերյալ ուսումնասիրությունները շատ սակավ են: Թերևս կարելի է ընդգծել հավաքչության վերաբերյալ Վ. Բդոյանի «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» (Եր., 1972) և Ա. Պետրոսյանի «Հայոց շերամապահական մշակույթը» (Եր., 1987) և «ձկնորսական մշակույթը Հայաստանում» (Եր., 2015) աշխատությունները:

Մ.թ.ա IX-I հազ. ամենահետավոր անցյալի կենդանի վկայություններից են ժայռապատկերները, որոնք արտացոլում են լեռնաշխարհի հնագույն բնակիչների առօրյան, կենցաղը, զբաղմունքները, բուսական և կենդանական աշխարհը, գաղա-

փարական պատկերացումները, կրոնահմայական ըմբռնումները: Դրանցում Ք.ա. IX-VI հազ.՝ նեոլիթյան և V-IV հազ. I-ին կեսի էնեոլիթյան տնտեսության ձևավորման հիմքում ամենուրեք նկատվում են հավաքչության և որսորդության հետքեր՝ վաղ բնակավայրերում պահպանված հացաբույսերի ու վայրի կենդանիների և ժայռերին փորագրված որսի տեսարաններով⁴⁶:

Մինչև նեոլիթյան հեղափոխությունը՝ անցումը արտադրող տնտեսաձևին, մարդը բացառապես սնունդ է հայթայթել հավաքչության և որսորդության միջոցով: Անգամ արտադրող տնտեսաձևին անցնելու դարաշրջաններում յուրացնող տնտեսաձևը՝ հավաքչությունը, դեռևս մեծ տեղ է զբաղեցրել: Ք.ա. X հազարամյակով թվագրվող Քեթրիկ-Թեփեյում (պատմական Ադձնիք) հայտնաբերված ցորենի ողջ պաշարը հավաքված էր, այլ ոչ մարդու կողմից մշակված և աճեցված⁴⁷: Ցորենը չէր մշակվի, եթե մարդը նախ չհավաքեր վայրի ցորեն: Մեր օրերում անգամ հավաքչությունը շարունակում է գոյություն ունենալ, թեև այն արդեն տնտեսության մեջ կենսապահովման կարևոր ճյուղ չէ:

Ինչպես ուշ նեոլիթյան, այնպես էլ էնեոլիթյան (V-IV հազ. I-ին կես) տնտեսության մեջ երկրագործության հետ մեկտեղ շարունակում էր զգալի դեր կատարել հավաքչությունը, որը վաղ երկրագործական տնտեսության հիմքն էր⁴⁸: Հավաքչու-

⁴⁶ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Ժայռապատկերները՝ Հայկական լեռնաշխարհի հնագույն բնակիչների ազգաբանական ուսումնասիրությունների հնագույն սկզբնաղբյուր // Ազգաբանական ուսումնասիրություններ, գ. 1, Եր., 2019, էջ 39-55:

⁴⁷ Տե՛ս **Березкин Ю.**, Неолит, Анды и Передняя Азия // РАЕ, 2014, № 4, էջ 69:

⁴⁸ Տե՛ս **Артемова О.**, Колено Исава. Охотники, собиратели, рыболовы (опыт изучения альтернативных социальных систем), М., 2009:

թյան մնացուկը հայ բնակչության համար նյութական իմաստով տնտեսության մեջ ունեցել է միայն օժանդակ բնույթ՝ իբրև յուրացնող տնտեսաձև: Մասնակի մնացուկներ են նկատվում լեռնային և անտառաշատ շրջաններում նաև այժմ, բուսական մի շարք օգտակար տեսակներհավաքում են սննդի մեջ և բուժական նպատակներով գործածելու համար: Թեև հայ ժողովրդի հիմնական զբաղմունքները դարեր շարունակ եղել են երկրագործությունն ու անասնապահությունը, սակայն դրանց կողքին ուրույն տեղն է ունեցել նաև վայրի բույսերի հավաքչությունը: Վայրի բույսերի պահանջը մեծ է եղել հատկապես գարնանը, երբ զգացվել է ամբարված սննդամթերքների, մրգերի և բանջարեղենի պակասը: Հայաստանում հավաքչության վերապրուկների հարատևությունը պայմանավորված էր մի քանի գործոններով. 1. բույսերի թարմ կամ պահածո վիճակում գործածելը՝ որպես օժանդակ սննդանյութեր, որոնք ներկայումս վերածվել են անգամ ապրանքային տեսականու, 2. բույսերի բուժական հատկանիշը՝ որպես ժողովրդական բժշկության հիմք, 3. որպես համեմունք, 4. տնտեսական գործառույթներով հավաքչության ավանդների պահպանումը, 5. Հայաստանում ավատական կարգերի խիստ երկարատևությունը, հողասակավությունը, քաղաքական անկայուն, մշտական հարձակումների ու պատերազմների, կոտորածների ու հալածանքների, տեղաշարժերի հետևանքով կուլտուրական մշակաբույսերի խիստ կրճատումը, հետևապես մարդուն բնությունից կախման մեջ պահելը, 6. ոռոգման համակարգերի սակավությունը: 7. Աշխարհագրական գործոնը. խիստ լեռնային կլիման աննպաստ էր բանջարաբուծության համար: 8. Մի շարք բույ-

սեր էլ գործածվել են տեխնիկական ու կենցաղային նպատակներով՝ իբրև վառելիք (օր.՝ փուշ գազը), իբրև սոսնձանյութ (օր՝ շրեշը) և այլն:

Գիտությունը բուսահավաքչությունը համարել է երկրագործության նախօրյակ, որը նախնական շրջանում իրականացվել է ձեռքի ու կրծքի ուժի ճնշմամբ աշխատանքանակով: Բուսահավաքչությունը գոյատևել է մինչև XX դարի սկզբները, իսկ որոշ շրջաններում նաև առ այսօր: Դրանք կարելի է բաժանել մի քանի խմբերի. 1.ուտելի բույսեր, 2. տեխնիկական նպատակների ծառայող, 3. բուժիչ բույսեր: Հայոց կենցաղում օգտագործվում էր ավելի քան 300 տեսակի վայրի բույս, այդ թվում՝ ավելուկ, եղինջ, բլդրդան, բոխի, դանդուռ, դաղձ, ուրց, եզան լեզու, թելուկ, թրթնջուկ, ծնեբեկ, սունկ, սինդրիկ, շրեշ, կոտեմ, համեմ, դանձիլ, ճնճղապաշար, մանդակ, շուշան, սիբեխ, սպանաղ, փիփերթ⁴⁹: Վայրի բույսերից պատրաստված ճաշատեսակներն ու կերակրատեսակներն ունեցել են հիմնականում ամենօրյա, ինչպես նաև՝ ծիսական բնույթ: Վայրի բույսերից մի քանիսը գործածվել են նաև բուժիչ նպատակներով: Այսպես, գինով եփած ավելուկը օգտակար է փայծաղի ցավերը մեղմացնելու, իսկ հյութը՝ ատամի ցավը կտրելու համար, դրանից պատրաստված ճաշատեսակները օգտակար են համարվել երիկամների, փորացավի, ստամոքսի համար⁵⁰: Ուրցը, դաղձը, նանան հիմնականում օգտագործվել են բուժիչ նպատակներով: Ուրցը օգտագործել են բերանի, թոքերի, աղիքների հիվանդությունները բուժելու, ցավերը մեղմելու, իսկ դաղձը՝ սրտի աշխատանքը կանոնավորելու համար: Ահա թե ինչու հայերի

⁴⁹ Տե՛ս Հայաստանի բնաշխարհ, Եր., 2006:

⁵⁰ Տե՛ս **Հակոբյան Մ.**, Հայկական լեռնաշխարհի դեղաբույսերը, Եր., 1975, էջ 27, **Լալայան Ե.**, Նոր Բայազետ գավառ // ԱՀ, գ. XVI, Թիֆլիս, 1907, էջ 57:

մեջ շրջանառվում է պարսկական մի ասույթ. «Ոսկու արժեքը ոսկերիչն է իմանում, գոհարի արժեքը՝ ակնավաճառը, վարդի արժեքը սոխակն է իմանում, կանաչեղենի արժեքը՝ հայը⁵¹։ Սոխն ու սխտորը գործածել են նաև իբրև պահպանակ՝ չար աչքից, հիվանդությունից, օձի խայթոցից պաշտպանվելու համար։

Ուտելի բույսերը ժողովուրդը օգտագործում էր աղցանի ձևով, տապակած, յուղով և ձվով, կաթով ճաշեր պատրաստելիս, իսկ ավելուկը՝ սխտորի հետ։

Դարեր շարունակ, մինչև անգամ XX դ. 40-50-ական թթ., բույսերն ու արմատներն այնքան կենսական նշանակություն են ունեցել, որ դրանք պահեստավորում էին, հողի մեջ պահվում, չորացվում կամ թթու էին դրվում։ Այդպիսիներից էին Արարատյան դաշտում **դուրմա** սեխատեսակը, կարնոհայության շրջանում **աստղ** անունով հայտնի կոճղեզը, որը աշնանն ու գարնանը կարտոֆիլի դեր է կատարել։ Սրանք գործածվում էին հում վիճակում, ջրով ու կաթով խաշած վիճակում, կաթով հեղուկ և թանձր կերակուրներ պատրաստելու ձևով և այլն, դրանք պատերազմների, արհավիրքների տարիներին հացի ու կերակուրի դեր ունեին։ Շատախում խնձորն ու տանձը մաղած հողով էին պահում կարասի մեջ՝ մի շերտ հող լցնում դրա վրա, մի շերտ խնձոր կամ տանձ շարում ու ծածկում հողաշերտով։ Գ. Սրվանձտյանցի հավաստմամբ՝ Վան քաղաքի շուկայում վաճառքի էին հանվում «գեղերեն աղջկանց ժողված բանջարները. սիվտկու բանջար, եղրջա, սոխուկ, մանդակ, երնջնակ, սխտորուկ, պտուկ, պողիկ, ժախ, կանգառ, շրեշ, նվիկ և այլն։

⁵¹ Տե՛ս **Զելինսկի Ս.**, Բույսերի գործածությունը Երևանի նահանգում // ԱՀ, Դ, Թիֆլիս, 1898, № 2, էջ 178։

Այս բերքերեն եզներու վրա բարձած կամ իրենք շալակած թաղե-թաղ ալ կը պտըտցունեն»⁵²: Դրանք փոխանակվում էին նաև հացի հետ⁵³: Մեր օրերում ևս դրանց զգալի մասի վաճառքը շարունակվում է գրեթե բոլոր քաղաքներում, հատկապես Երևանի շուկաններ են բերվում Հրազդանից, Կոտայքից, Թալինից, Ապարանից, Տավուշի տարածաշրջանից և այլ վայրերից: Շուրջ տարին բուսական ծագմամբ ուտեստները շրջանառության մեջ դնելու նպատակով հայ բնակչությունը կիրառել է պահածոյացման բազմազան ձևեր: Վայրի մրգեր՝ խնձոր, տանձ, հոն, զկեռ, ալոճ, մամուխ, բոհնչ, թուրթ, սալոր հավաքելու սովորությունը քաղցրավենիքներ պահածոյացնելու, ճաշեր, չրեր ու պաստեղ պատրաստելու, նաև օղի թորելու համար տարածված է եղել բացառապես Արցախում, Տավուշում, Լոռիում, Սյունիքում: Հայ բնակչությանը ծանոթ են եղել նաև հատապտուղները՝ մոշը, գետնանուշը, հաղարջը, ելակը, և այլն, որոնք այսօր համարվում են օգտակար թե՛ ժողովրդական բժշկության մեջ և՛ թե ուտեստի համալիրում (թարմ վիճակում, մուրաբա, ջեմ, քաղցրեղեն, հյութ, կոմպոտ և այլ ձևերով): Օրգանիզմի վաղաժամ ծերացումը կանխելու նպատակով գործածում էին ուրց, սոխ, սամիթ, մասուր, թուզ, շաքարախտի բուժման համար՝ դդումի, նռան, սալորի, սերկևիլի հյութերը, բանջարեղենից՝ սամիթի, կարոսի, դանդուռի սերմերը, հազարն ու եղերդակը: Ուտելի բույսերը առանձնանում էին նաև զովացնող, հոտավետ հատկանիշներով, նաև իբրև համեմունք (օր.՝ պանրի, լոռի համար):

⁵² Գ. Մրվանձտյանց, Երկեր, հ. 1, Եր., 1978, էջ 133:

⁵³ Տե՛ս Մարգարյան Հ., Բալու, Գահիրե, 1932, էջ 180:

Հարկ է նշել, որ հավաքչությունը միայն սոցիալական իրավիճակով չէր պայմանավորված, կարևոր նշանակություն են ունեցել պատմաագգարական շրջանին բնորոշ տնականորեն ձևավորված և ժառանգաբար փոխանցված կենսաձևն ու սննդի համակարգի ավանդույթները: Բույսեր հավաքելը կանանց և աղջիկների գործն է համարվել: Հավաքված հատիկները վերամշակման ենթարկելով՝ հազարամյակների ընթացքում մարդը հասել է հաց պատրաստելու աստիճանին: Նախնական թակը՝ մահակաձև, գլանաձև, գնդաձև ծայրով փայտե բրիչը, ծառայել է նախնական կալսմանը: Ապա պիտի առաջանար կալսման մորթե փողոցը՝ նախնական՝ ծառաբնից փորված տեփուրաձև տաշտը և աղորիքը: Աղորիքները, ըստ Ե. Բայբուրդյանի, լինում են հինգ տեսակի՝ սկավառակաձև, նավակաձև, չորսուակերպ, քառանկյուն և տձև⁵⁴:

Հազարամյակներ շարունակ հարատևել են նաև սանդերն ու սանդակաթերը՝ ձավարեղեն ստանալու համար: Պահպանվել են նաև դինգ կոչված սանդերը ոտքի ուժով աշխատող, փայտե երկար բրիչները, դրաձև, թիակաձև փայտե, երկաթածայր փայտե բրիչները, հովվական ցուպ երկաթե ծայրերով բրիչները, դանակները, կոթավոր դանակները, անկոթ շեղբերը՝ շեղբիկները, բանջարքադիքները՝ **բանջրխի**, ավել քաղելու ցակատները, լծակները, քլունգ-փետատները, թակուջակները, բիր-բիիրները, եղանները, կացինները, գենք ծառայող կացինը (նաջախ), փորող գործիք թորխը, հողուրագները, ուրագաձև և կացնաձև քաղհանի գործիքը՝ **կաղդիքը** (Մասուն), այգեգործական կտրիչ հոտոցները: Արմատներն ու բույսերը հավաքելու

⁵⁴ Տե՛ս **Բայբուրդյան Ե.**, Աշխատանքի գործիքները հին Հայաստանում // ՀԽՍՀ պատմության և գրականության ինստիտուտի «Տեղեկագիր», գիրք 1, Եր., 1938, էջ 193-231:

գործում հեռավոր անցյալում նշանակալից դեր են խաղացել փայտե գավազանաձև գործիքները, որոնք եղել են հետագա բուրբ բրիչների նախատեսակները:

Որպես հավելում ասենք, որ կինն է եղել բրիչային երկրագործության հիմնական աշխատավորը և հայտնագործողը: Հավաքչությունը Հայաստանում, չնայած դրա մնացուկային հատկանիշին, ենթադրում էր կուլեկտիվ աշխատանք: Կանայք աղջիկների հետ մեծ կամ փոքր խմբերով, զարնանը ու ամռանամուտին դաշտ ու հանդ էին գնում ուտելի բույսեր հավաքելու: Այդ խումբը կազմում էին մերձավորներից, հարևաններից, հեռավոր վայրեր գնալու դեպքում՝ նաև համագյուղացիներից: Բուսահավաքչությունը և բույսերից դեղեր պատրաստելը ավելի լայն տարածում ունեն անտառաշատ վայրերում: Այս սովորույթը լայն ընդգրկում է ունեցել նաև եզդիների մշակույթում⁵⁵:

⁵⁵ Տե՛ս **Հովսեփյան Ռ.**, Բուսահավաքչությունը և բուսաբուժությունը Հայաստանում եզդիների կենցաղում // ԼՀԳ, 2020, № 3, էջ 237-243:

ԹԵՄԱ 3.2. ՈՐՄՈՐԴԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ ՀԱՅՈՑ ՄԵՁ

Հայոց տնտեսական կենցաղում կարևոր տեղ էր գրավում որսորդությունը: Թեև եղել է տնտեսության օժանդակ ճյուղ, բայց հնադարում, առավել ևս միջնադարում ուներ նաև ռազմական նշանակություն⁵⁶:

Որսի հետապնդումը հետիոտն և հեծյալ, որսը դարանակալելու ձևերը, գազանների դեմ կռվելը, զենքի տեսակների օգտագործման եղանակները, օղապարանով կենդանիներ որսալը և այլն, փաստորեն, ռազմական վարժություններ էին: Ուստի պատահական չէր, որ միջնադարում որսորդությունը պետական հսկողության տակ էր գտնվում: Ինչպես վկայում է Մ. Խորենացին, արքունիքում կար որսի վերակացու, այդպիսին Արտաշես I-ի օրոք նետաձիգ Վարաժն էր: Որսորդությամբ զբաղվողները եղել են բնակչության տարբեր խավերի մեջ, որոնց ավանդները հասել են XIX դարի կեսերը:

Հնագիտական պեղումներից հայտնաբերված տարբեր տեսակի կենդանիների ու թռչունների ոսկրային մնացորդները և մատենագրական հարուստ վկայությունները գալիս են հաստատելու հայկական ժայռապատկերային արվեստում հանդի-

⁵⁶ Տե՛ս **Բրդյան Վ.**, Հայ ազգագրություն, էջ 53-54, **Պետրոսյան Ա.**, Որսորդությունը Հայկական լեռնաշխահում ըստ հայ պատմիչների, ԲԵՀ, 1984, № 1 (52), էջ 195-200, **Կարախանյան Գ.**, Որսի տեսարանները հայկական պատկերաբանականներում // «Լրաբեր», 1974, N3, էջ 70-85, **Նահապետյան Ռ.**, Ազգագրական տեղեկությունները Փ. Բուզանդի «Հայոց պատմություն» երկում, Եր., 2013, էջ 15-17, **Նույնի՝** Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, Եր., 2018., էջ 48-51, **Նույնի՝** Ազգաբնական ուսումնասիրություններ, գիրք 1, Եր., 2019, էջ 39-55 և այլն:

պող որսի բազմաթիվ կենդանիների և որսի վարման եղանակների գոյությունը: Որսորդության վերաբերյալ եղած բազմաթիվ նյութերից կանդրադառնանք միայն մատենագրական կարգի վկայություններին: Որսորդության վերաբերյալ ուշագրավ վկայություններ կան անգամ անտիկ հունական և հռոմեական պատմագրության մեջ, ավելի շատ, քան հայ մատենագրական սկզբնաղբյուրներում: Ուշագրավ են հույն պատմիչ և գորավար Քսենոփոնի «Կյուրոպեդիա» և «Անաբասիս» աշխատություններում Հայաստանում իրականացվող որսորդության վերաբերյալ տեղեկությունները: Նրա հիշատակություններից երևում է, որ հին հույների զբաղմունքներում կարևոր տեղ է գրավել նաև որսորդությունը:

Հայկական գյուղերից մեկի գյուղապետի փեսան գնացել էր նապաստակ որսալու, իսկ հայերի տներում նույնպես ճաշակել են որսի միս (տե՛ս «Անաբասիս», IV, 24, էջ 97): Ըստ պատմիչի՝ որսորդությունը ինչպես պարսիկների, այնպես էլ նրանց հարևան հայերի կենցաղի շատ բնորոշ կողմերից էր: Այն պետականություն ունեցող արևելյան ժողովուրդների մեջ «պետական գործ է համարվել, որի ժամանակ նրանց գլխավորում է, ինչպես պատերազմի ժամանակ, ինքը՝ թագավորը, իսկ թագավորը ոչ միայն անձամբ է որս անում, այլ հետևում է, որ մյուսները ևս մասնակցեն դրան, քանի որ որս անելը համարվել է պատերազմի վարժվելու ամենաճշգրիտ եղանակը: Որսորդությունը սովորեցնում է կանուխ վեր կենալ, դիմանալ ցրտին և տապին, վարժեցնում է ճամփա գնալ և վազել, ինչպես նաև նետահարել գազանին կամ նրան խոցել տեգով, որտեղ որ պատահի: Որս անելը մեծապես կոփում է նրանց, քանզի նրանք ուժեղ գազանների դեմ կռվելիս ստիպված են եղել մոտիկից հարվածել և կամ խուսափել: Ուստի հեշտ չէր որսորդության մեջ գտնել մի բան,

որը հատուկ չլինեք պատերազմին» («Կյուրոպեղիա», II, էջ 9-10): Այնուհետև խոսելով հայ-մարական հարաբերությունների մասին, նշում է. «Հայոց թագավորի որդին (խոսքը Տիգրան Երվանդյանի՝ Երվանդ Սակավակյացի որդու մասին է - Ռ. Ն.) եղել է մարաց արքայազն Կյուրոսի որսընկերը» («Կյուրոպեղիա»-III, IV, էջ 19-20)⁵⁷:

Միջնադարյան Հայաստանում ևս բարձր դասի մեջ խմբով որսի դուրս գալու սովորություն կար և սիրված զբաղմունքներից էր: Ահա թե ինչու հայ Արշակունիները նաև հետագա դարերում մեծ ուշադրություն են դարձրել արհեստական անտառներ տնկելու և աճեցնելու գործին:

Հայ արքունիքում մտահոգված էին որսի արգելանոցներ ստեղծելու խնդրով: Այս մասին ուշագրավ վկայություններ է հաղորդում Փ. Բուզանդը⁵⁸:

Նման արգելանոցները վերնախավի կողմից վերցվում էին խիստ հսկողության տակ: Հաճախ դրանցում ընդունում էին պատվավոր հյուրերի և համատեղ որս անում: Արգելանոցների տեղերը վերածվում էին ամրացված գոտիների: Այդ նպատակով է հիմնել Երվանդ արքան Ծննդոց անտառը, որն այնուհետև վերածել է արգելանոցի. «Տնկե և մայրի մեծ ի հիւսիսոյ կողմանէ գետոյն և որմովք ամրացուցանէ, արգելով ի ներքս այծեմունս երագունս, և գեղանց և գեղջերուաց ազգ, և ցիռս և վարագս. որք ի բազմութիւն աճեցեալ լցին զանտառն, որովք ուրախանայր

⁵⁷ Մանրամասները տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները «Հայաստանի և հայերի մասին», էջ 50-52:

⁵⁸ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Ազգագրական տեղեկությունները Փ. Բուզանդի «Հայոց պատմություն» երկում, էջ 15-17:

թագաւորն յաւուրս որսոց: Եւ անուանէ զանտառն՝ Ծննդոց»⁵⁹: Ծննդոց անտառը որպէս արգելոց ստեղծելուց հետո այնտեղ են բերվում այծյամների ու եղջերուների տարբեր տեսակներ, ցիւռեր (վայրի էշ), խոզեր, որոնք բազմանալով լցնում են անտառը՝ այն վերածելով արքունական որսատեղի: Այս հակիրճ նկարագրության մեջ Մ. Խորենացին տալիս է այծյամ, եղջերու, ցիւռ, վարազ որսի կենդանիների անունները, որոնցով հարուստ էր Հայկական լեռնաշխարհը: Համատեղ որս անելու նկարագիր է թողել Փ. Բուզանդը Հայոց Տիրան թագավորի կողմից պարսից Վարազ թագավորին հյուրընկալելու մասին խոսելիս. «Մեզ մոտ եկող հյուրերին հարկավոր է զվաճացնել և ուրախացնել որսերով, կերուխումով և ամեն տեսակ վայելչություններով: Բայց պետք չէ, որ նա այստեղ մեր երկրում առատ որսի տեղեր տեսնի, որովհետև պարսից ազգը չարասիրտ, նախանձող, չարաբարո, նենգ մարդիկ են, այլ պետք է գտնել որսով ոչ հարուստ տեղեր, որով նրան զվարթացնենք, Բայց առատ որս չունենք ցույցի համար, միայն ձկնի համար անենք՝ պարսիկների դառնության և չարությանն պատճառով: Ընտրենք Ապահունեաց երկրում Մեծ Մասիսի ստորոտում որսի տեղ, Աղիորսք քաղաքում⁶⁰»: Աղիորսք քաղաքը պետք է հասկանալ պարսպապատ որսատեղ, նման Խոսրովակերտին: Թեկուզ և անուղղակի, սա մի վկայություն է արքունական շրջաններում որսորդության տարածվածության մասին: Նման անուղղակի մի վկայություն ունի X դ. պատմիչ Թովմա Արծրունին, երբ խոսում է Մանվել ճարտարապետի կողմից Աղթամարի եկեղեցու վրա

⁵⁹ **Մովսէս Խորենացի**, Պատմութիւն Հայոց, Թիֆլիս, 1913, գիրք 2-րդ, գլ. ԽԱ, էջ 166, գիրք 3-րդ, գլ. Ը, էջ 265, գիրք 2-րդ, գլ. ԿԱ, էջ 191 և այլն:

⁶⁰ Տե՛ս **Փավստոս Բուզանդ**, Հայոց պատմություն, թարգմ. Ստ. Մալխասյանի, Եր., 1947, դպր. 3, գլ. Ի, էջ 124:

կատարած քանդակների մասին: Մի փոքր նկարագրության մեջ պատմիչը տեղեկություններ է տալիս որսի կենդանիների և թռչունների երամների, գազանների, խոզի, առյուծի, ցուլի, արջի մասին, որոնց հետ մենամարտի պատկերներով քանդակած է Աղթամարի հուշարձանը: «Ստեղծագործող ջոկատ է,- գրում է պատմիչը,- և ի կարգս եկեղեցւոյն զիւղովս երէոց (որսի վայրի կենդանի – Ռ. Ն.) և զերամս հաւուց, միանգամայն և զդասս գազանաց, խոզից և առիւծուց, ցլուց և արջոց, ընդդէմ միմիանց զարդարեալս, զկենդանականին նոցա յուշ առնելով զմարտ, որ է ըղձալի իմաստնոց⁶¹...»: Եղիշեի մի վկայությունից ակնհայտ երևում է, որ օտարների արշավանքների ժամանակ ոչ միայն քայքայվում էր երկրի տնտեսությունը, բնակչությանը տարվում գերության, այլև քանդվում էին որսի արգելանոցները, անկում էր ապրում որսորդական զբաղմունքը. «Սպառեցան բարակք որսականք և խցեալ կուրացան արշաւանք որսորդաց...»⁶²: Նա մի ակնարկ ունի արքունիքում որսի մսի օգտագործման մասին, երբ նկարագրում է գերի տարվող նախարարական կանանց ծանր վիճակը. «...որ ի մանկութենէ իւրեանց սնեալ էին ուղղովք զուարակաց և ամճովք էրէրոց, խոտաբուստ կենօք, իբրև զվայրենիս ընդունէին զկերակուրն մեծաւ խնդութեամբ»⁶³: Ուշագրավ վկայություններ են թողել նաև Ագաթանգեղոսը, Ղազար Փարպեցին և մասնավորապես Մ. Խորենացին: Վերջինս նշում է, որ Եփրատի հարուստ ջրերը, Կարին քաղաքի մոտակա վայրերի թռչուններով և կենդանիներով հարուստ բնաշխարհը՝ հարմար վայրեր էին որսորդության համար: Այնքան

⁶¹ Թովմայի վարդապետի Արծրունւոյ Պատմութիւն տանն Արծրունեաց, Թիֆլիս, 1917, դպր. 4, էջ 485:

⁶² Եղիշե, Վասն Վարդանայ և Հայոց պատերազմին, Եր., 1957, էջ 203:

⁶³ Նույն տեղում, էջ 201:

շատ էր թոշունների քանակը, որ բնակիչները կարող էին իրենց սնունդը բավարարել միայն ձվով⁶⁴։ Խորենացին անդրադարձել է ձիերով ցիռերին հետապնդելու և կրակի օգնությամբ կինճեր (կինճը վարագն է, արու վայրի խոզը – Ռ. Ն.) որսալու եղանակներին⁶⁵։ Նա անդրադարձել է նաև օղապարանի գործածությանը⁶⁶։ Ուշագրավ է, որ երբ Մ. Խորենացին փորձում է հայ նախարարական որոշ տների անունների ծագման մասին խոսել, դրանք բխեցնում է արծիվներից և բազեններից, որոնք օգտագործվում էին որսորդության մեջ. «Եւ զԱրծրունիսդ գիտեմ՝ ոչ Արծրունիս, այլ արծուի ունիս, որք արծուիս առաջի նորա կրեին»։ Ասեմ և զՍպանդունիսդ ի վերայ զենարանաց, և զՀաւունիսդ՝ բազէա կիրս և բազեակալս, հաղագս ի մայրիս բնակելոյ⁶⁷»։ Մ. Խորենացին նետով որս անելու մասին որոշ տեղեկություններ է տվել Արշակ թագավորի կողմից Գնելի սպանությունը կազմակերպելու դրվագը նկարագրելիս։ Որսի այս ձևի մասին մի ակնարկ ունի նաև Ղ. Փարպեցին, երբ նկարագրելով Հայաստանի բնությունը, ծաղիկների բույրը՝ մատնանշում է դրանց առողջարար նշանակությունը նետաձիգ և որսասեր տղամարդկանց համար։ Նա, նկարագրելով Մամիկոնյանների քաջությունն ու սխրանքը, միաժամանակ ընդգծում է նետագության մեջ նրանց ճարպկությունը և որսորդության մեջ ունեցած հաջողությունը, որի շնորհիվ որսի տարբեր կենդանիների մսով նրանք զարդարում էին վերնախավի ճաշասեղանները⁶⁸։ Լայն տարածում է ունեցել բազեով և որսաշներով որս անելը,

⁶⁴ Տե՛ս **Մովսես Խորենացի**, Պատմություն Հայոց, գիրք 3, գլ. ԾԹ, էջ 338։

⁶⁵ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 244։

⁶⁶ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 230։

⁶⁷ Նույն տեղում, գիրք 2, գլ է, էջ 111, 161, 229։

⁶⁸ Տե՛ս Ղազարայ Փարպեցոյ Պատմություն Հայոց եւ թուղթ առ Վահան Մամիկոնեան, Թիֆլիս, 1907, էջ 244։

որի վերաբերյալ ուշագրավ վկայություններ է թողել Ղ. Փարպեցին, գրելով. «Եւ շատք ի մանր մանկանց նախարարաց որդւոցն դաստիարակօք և ծառայիւք զայլ և այլ սեռս և թոչնոցն որսացեալ բազայիւք՝ դարձեալ բերեցին ի յաճումն ընթրեացն ուրախութեան և այսպէս առլցեալք յուրաքանչիւր որսով՝ գնան ուրախացեալք»⁶⁹:

Որսաշներով, թակարդներով որս անելը հիշատակել են գրեթե բոլոր պատմիչները: Հայաստանում եղած որսի կենդանիների և տարբեր եղանակներով որս կատարելու մասին վկայություններն ամբողջացվում և լրացվում են Ագաթանգեղոսի և Ղազար Փարպեցու նկարագրություններով: Նրանք խոսում են թակարդներով, ցանցերով, հատուկ կողովներով որս անելու մասին՝ որպէս որսի պասիվ ձևեր: Փարպեցին անդրադարձել է նաև որսի ակտիվ ձևերի՝ աղեղով, որսի հետևից սլանալով, սրերով որս կատարելու եղանակների նկարագրությանը: Շատ ուշագրավ վկայություններ է թողել Ագաթանգեղոսը: Նա նկարագրել է Տրդատի կողմից որսավարության նախապատրաստման միջոցները՝ տազնապ գցելը, զենքեր և ցանցեր պատրաստելը, թակարդներ լարելը. «...խուճապական սփռեալ, երազազ տուեալ, թակարդ ձգեալ, կամեցեալ որս անել, երթալ ի դաշտն Փառական Շեմակաց» (որսադաշտ – Ռ. Ն.)⁷⁰: Անանիա Շիրակացին խոսում է թակարդով, նետահարման միջոցով և նիզակով որս անելու ձևերի մասին⁷¹: Ղ. Փարպեցին նկարագրում է Այրարատի հարուստ բուսական և կենդանական աշխարհը. «...զդաշտս մեծատարածս և որսալիցս...զհոծեալս էրեովքն

⁶⁹ Նույն տեղում:

⁷⁰ Ագաթանգեղայ Պատմութիւն Հայոց, Տփղիս, 1909, գլ. Ի, էջ 113:

⁷¹ Տե՛ս **Անանիա Շիրակացի**, Տիեզերագիտություն և տոմար, առաջաբանը և ծանոթ. Ա. Աբրահամյանի, Գ. Պետրոսյանի, Եր., 1979, էջ 58:

կճղակաբաժնիք և որոճայնովքն և այլովք և բազմօք ընդ նոսին»⁷²: Նա հիշատակում է վայրի կաքավը, սալամն (կաքավի ճուտ – Ռ. Ն.) ու աքարը (վայրի թռչուն – Ռ. Ն.), ջրասուզակն ու փորը (կարապ թռչունը – Ռ. Ն.), թանձրն ու սագը:

Բնաշխարհի հարուստ կենդանական աշխարհի մասին վկայված է նաև IX-X դդ. պատմիչ Թովմա Արծրունու, X-XI դարի պատմիչ Ստ. Ասողիկի, XIIդ. պատմիչ Ստ. Օրբելյանի և այլոց աշխատություններում:

Այդուհանդերձ, եթե միջնադարյան Հայաստանում խմբական կարգով բարձր դասի մեջ որսի դուրս գալու անկաշկանդ սովորություն է եղել, ապա հետագա դարերում Հայաստանի պատմական անկայուն վիճակը հնարավորություն չէր տալիս այդ զբաղմունքը տարածելու և պահպանելու: Բավական է նշել, որ հրազենը երևան գալուց հետո օտար տիրապետողները գրեթե մշտապես արգելք էին դնում այդ զենքի վրա, և ժողովուրդը, զրկված որսի հիմնական զենքից, այդ նպատակի համար օգտագործում էր գլխավորապես պարզունակ միջոցներ: Արևելյան Հայաստանում, մասնավորապես Արցախում, որտեղ իշխում էին հայ մելիքները, հրազենով որսորդությունը հարատևեց երկար ժամանակ: Այդ նույնը ինչ-որ չափով պահպանվեց նաև Զեյթունում, Մասունում և մի քանի այլ վայրերում:

Որսորդության ոչ բավարար տարածման և զարգացման պատճառներից մեկն էլ անտառների սակավությունն էր, և մանավանդ, մաստու որսի կենդանիների բացակայությունը: Հիմնական մաստուններն, ուրեմն, թռչուններն էին՝ բադը, սագը, կաքավը, լորը և այլն:

⁷² Տե՛ս Ղազարայ Փարպեցույ Պատմութիւն Հայոց եւ թուղթ առ Վահան Մամիկոնեան, էջ 19, 22:

Որստորդությունը մեզանում հիմնականում սպորտային նշանակություն ուներ, իսկ ինչ վերաբերում է գայլի և աղվեսի որսին, անցյալի նման այժմ էլ այն գտնվում է որսորդական կազմակերպությունների վերահսկողության տակ: Որսորդական միության անդամները որոշ շրջաններում դրանց որսով զբաղվում էին ըստ հրահանգների: Նրանք զինվում են որսորդական հրացաններով, սառը զենքերով, ինչպես նաև թակարդներով: Նրանք ունենում են նաև քլունգ, բահ, կարթաձև գործիք, որոնցով փորում էին գազանների բները և դուրս բերում վիրավոր կամ սպանված կենդանիներին:

Որսորդները պահում էին որսի շներ՝ գելխեդդ և փոքր շներ: Գելխեդդ շները հետապնդում են և բռնում որսի կենդանուն, իսկ փոքր շները մտնում են նապաստակների կամ աղվեսի բները և դուրս բերում նրանց: Բացի զենքով և շներով որսալուց, օգտագործում էին նաև դարբինների կողմից երկաթից շինված թակարդներ: Դրանք դրվում էին անտառներում, սարերում, հանդերում, երբեմն էլ՝ հավանոցների կամ փարախների երդիկների եզրերին:

Թռչնորսորդությունն իրագործվել է մազե թակարդներով, ծուղակներով, բազեններով ու շների օգնությամբ, գազանորսը՝ զենքերով, մահակներով, եղնիկների ու մյուս կենդանիների որսը՝ օղապարանով և այլն:

ԹԵՄԱ 3.3. ՁԿՆՈՐՄՈՒԹՅԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Հայաստանի նախաարտադրական կենցաղի համալիրում շատ ուշագրավ տեղ է գրավում նաև ձկնորսությունը: Հայկական լեռնաշխարհում յուրացնող այս տնտեսաձևի վերաբերյալ գրավոր վկայությունները հարուստ չեն: Այս հիմնախնդրի ուսումնասիրությունը նպատակ ունի հնագիտական, մատենագրական, բանահյուսական, վիմագրական, ազգագրական, թանգարանային, արխիվային և այլ կարգի նյութերի համեմատական վերլուծության միջոցով ներկայացնել ձկնորսության ավանդական եղանակները, աշխատանքի գործիքները, ժողովրդական կուտակված փորձն ու հմտությունները, հավատալիքների ուշագրավ համակարգը: Ձկան, ձկնորսական աշխատանքային գործիքների, տնտեսության մեջ ձկան դերի մասին ուշագրավ բացահայտումներ են արված հնագիտական պեղումների արդյունքներում և հայ մատենագրության ու վիմագրության մեջ:

Հիմնախնդրի պատմաազգագրական ուսումնասիրություն է կատարել ազգագրագետ Ա. Պետրոսյանը՝ աշխատության մեջ:⁷³ Ձկնորսության վերաբերյալ հնագիտական, մատենագ-

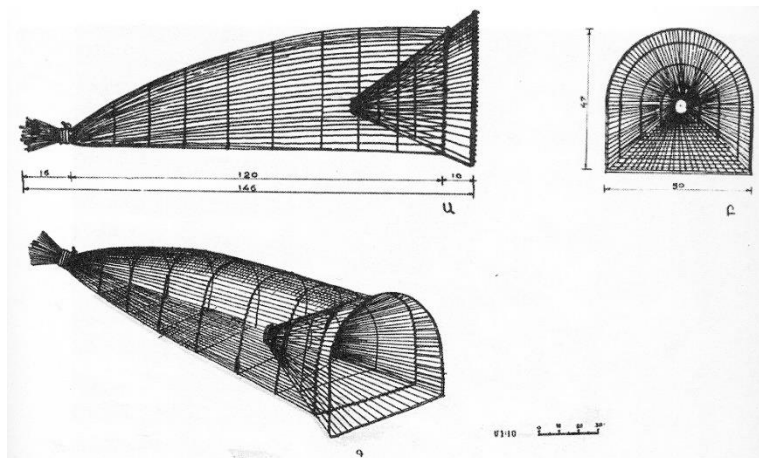
⁷³ Տե՛ս **Պետրոսյան Ա.**, ձկնորսական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 2015: Հարցի ուսումնասիրության առումով ուշագրավ են նաև հետևյալ աշխատությունները՝ **Դադիկյան Ա.**, Հայաստանի ձկները, Եր., 1971, Լալայան Ե., Վարանդա, ԱՀ, գ. Բ, Թիֆլիս, 1897, **Նույնի՝** Բորչալուի գավառ, ԱՀ, գ. X, Թիֆլիս, 1902, գ. XI, 1904, **Նույնի՝** Գողթն, ԱՀ, գ. XII, Թիֆլիս, 1904, **Նույնի՝** Վասպուրական, ԱՀ, գ. XXV, № 2, Թիֆլիս, 1913, **Նույնի՝** Գեղարքունիք կամ Նոր Բայազետի գավառ, ԱՀ, գ. XIII, Թիֆլիս, 1906, **Նույնի՝** Դամբարանների պեղումները

րական, վիճագրական, բանահյուսական, ազգագրական, թանգարանային, արխիվային նյութերի համադիր ուսումնասիրությամբ պարզ է դառնում, որ Հայաստանի գետերն ու լճերը հարուստ են եղել ձկներով, որով պայմանավորված է ձկնորսության կարևոր տեղն ու դերը հայերի տնտեսական կյանքում: Ձկնորսությունն ունեցել է նաև մարգագամանցային իմաստ: Տեղական ձկնորսությունից հայտնի են եղել սագանը, սուդակը, շեղաձուկը, ծածանը, կողակը, կարմրախայտը, լոքոն, տառեխը և այլն, որոնք բացառությամբ տառեխի (բազմանում է Վանա լճում), այսօր էլ հիմնականաբար պահպանվել են ՀՀ ջրային պաշարներում: Պետականության առկայության պայմաններում ձկնորսությունը դառնում է արքունիքի սեփականությունը, հիմնվում են հատուկ ձկնորսարաններ: Պետականության բացակայության պայմաններում, այլ զբաղմունքների թվում անկում է ապրում նաև ձկնորսությունը: Օտար նվաճողների կողմից հայ բնակչության վրա սահմանված հարկերի շարքում հիշատակվում է նաև ձկնորսության հարկատեսակը:

Խորհրդային Հայաստանում, Եր., 1931, **Խանգաղյան Է.**, Հայկական լեռնաշխարհի մշակույթը մթա. III հազ., Եր., 1967, **Մեսրոպ արքեպիսկոպոս Սմբատյանց**, Տեղեկագիր Գեղարքունի, Ծովագարդ գավառի, որ այժմ՝ Նոր Բայազետ գավառ, Վաղարշապատ, 1896, **Պետրով Վ.**, Ձկնորսությունը Սևանա լճում // «Գյուղատնտեսական կյանք», № 1, Եր., 1924, **Պետրոսյան Ա.**, Ձկնորսությունը Հայկական լեռնաշխարհում ըստ պատմագագագրական նյութերի // ԲԵՀ, 1986, № 3, **նույնի՝** Ձկան և ձկնորսության հետ կապված հավատալիքներ հայերի մեջ // ԲԵՀ, 1998, № 2, **նույնի՝** Գետային ձկնորսության ժողովրդական եղանակները Հայաստանում // ԲԵՀ, 1993, № 3, **նույնի՝** Լճային ձկնորսության ժողովրդական եղանակները Հայաստանում // ԲԵՀ, 1994, № 2, **Սրվանձ-տյանց Գ.**, Երկեր, հ. 1, Եր., 1978, **Մամուկյան Խ.**, Հին Հայաստանի կուլտուրան, հ. 1, Եր., 1931, **Սարգսյան Ս.**, Հայաստանը քաղաքակրթության օրրան, Եր., 2004 և այլն:

Հնագիտական նյութերի և մատենագրական վկայությունների համաձայն՝ Հայաստանում տարածված ձկնորսական գործիքները եղել են սուզանիվները, սուզաքարերը, ծանրոցները, հարպունը, ցանցը, թարփը, ուռկանը, կարթը և այլն: Ըստ որում, եթե ցանցը, թարփը, ուռկանն ու կարթը հազարամյակներ անց մեզ են ներկայանում կատարելագործված տեսքով, ապա ձկնորսական մյուս պարագաները ժամանակի ընթացքում դուրս են եկել կիրառությունից՝ փոխարինելով առավել կատարելագործված աշխատանքային գործիքներով (նկ. 33):





Նկար 33. Ձկնորսական պարագաներ

Ձկնորսությունը Հայկական լեռնաշխարհում հազարամյակների վաղեմություն ունի⁷⁴: Հայ մատենագրության և վիմագրության մեջ հիշատակվում են ձկների տեսակներ, նավի, ձկնավազանի, արքունական ձկնորսարանների, ձկնորսության վրա սահմանված հարկերի, ձկնորսական սարքերի և այլնի մասին⁷⁵: Ձկնորսությունը տարածված էր Եփրատի, Տիգրի-

⁷⁴ Տարբեր հնավայրերից գտնվել են բազալտե խարխիս-ծանրոցներ (տե՛ս **Խանգադյան Է.**, Հայկական լեռնաշխարհի մշակույթը մ.թ.ա. III հազ., Եր., 1967, **Չիլինգարյան Ս.**, Նորահայտ հուշարձաններ Ջուջևանի դամբարանում // ՊԲՀ, 1975, № 4), քարակոթողներ (տե՛ս **Աբեղյան Մ.**, «Վիշապներ» կոչված կոթողները որպես Աստղիկ-Դերկետո դիցուհու արձաններ, Երկեր, հ. Է, Եր., 1975), ձկնատիպ իրեր (տե՛ս **Ե. Լալայան**, Դամբարանների պեղումները Խորհրդային Հայաստանում, Եր., 1931, **Б. Б. Пиотровский**, Ванское царство (Урагты), М., 1959), ձկնորսական աշխատանքային գործիքներ (տե՛ս **Խանգադյան Է.**, նշվ. աշխ., **Աբեղյան Գ.**, Մոռացված բնակավայրեր Երասխի ափին // «Երևանի համալսարան», 1971, № 11), ձկների ոսկրային մնացորդներ (տե՛ս **Մարդարյան Ս.**, Հայաստանը քաղաքակրթության օրրան, Եր., 2004):

⁷⁵ Մանրամասն տե՛ս **Պետրոսյան Ա.**, ձկնորսական մշակույթը Հայաստանում:

սի, Արաքսի, սրանց վտակների, Վանա լճի, Սևանա լճի, Հրազդանի շրջաններում և այլուր: Բացի սեփական-ընտանեկան կարիքները բավարարելուց, երբեմն այն հանվում էր շուկա: Փ. Բուզանդի հավաստմամբ Առեստ ավանում Բերկրի փոքր գետակի վրա էր գտնվում արքունական ձկնորսարանը: Այստեղ մեծ խմբերով Վանա լճից ձկներ էին թափվում գետակ: Արշակունի արքաների սեփականությունն էր, և մեծ քանակությամբ աղ դրած տառեխ ձուկ էր հանվում միջազգային շուկա⁷⁶:

Ինչպես միջնադարում, այնպես էլ առավել ևս Արևելյան Հայաստանը Ռուսաստանի տիրապետության տակ անցնելուց հետո, Սևանա լիճը և այնտեղ թափվող գետերի ձկնորսությունը հանձնվել են կապալով: Ձկնորսական տեղամասերի շահագործման կապալային եղանակները շարունակվեցին նաև 1920-ական թթ.: 1930 թ. կազմավորվում է Հայձուկ տրեստը՝ որպես ինքնուրույն միավոր, որին արտոնված էր ձկան որսի շահագործումը: Սևանա լճի ձկնարդյունաբերության սկիզբը համարվում է 1924 թ., որով հիմնովին փոխվում է լճի տնտեսական դերը Հայաստանի ժողովրդական տնտեսության մեջ: 1919 թ. սեպտեմբերին, Սևանա լճում գործարկվում է առաջին խոշոր նավը, իսկ 1920-ական թթ. լճում հաստատվում է մոտորային նավարկություն:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին ձկան օգտագործումը հայերի կենցաղում միանշանակ չի եղել: Սյունիքում այն քիչ թե շատ ամենօրյա ուտեստ էր համարվում: Իսկ ահա Շիրակում ձուկն ուներ գերազանցապես տոնածիսական, իսկ Այրարատում՝ և՛ տոնածիսական, և՛ ամենօրյա կիրառական նշանակություն:

⁷⁶ Տե՛ս Փավստոս Բուզանդ, Հայոց պատմություն, Եր., 1987, V դպր., գլ. ԻԷ, էջ 339: Ավելի մանրամասն տե՛ս Նահապետյան Ռ., Ազգագրական տեղեկությունները Փավստոս Բուզանդի «Հայոց պատմություն» երկում, էջ 14-15:

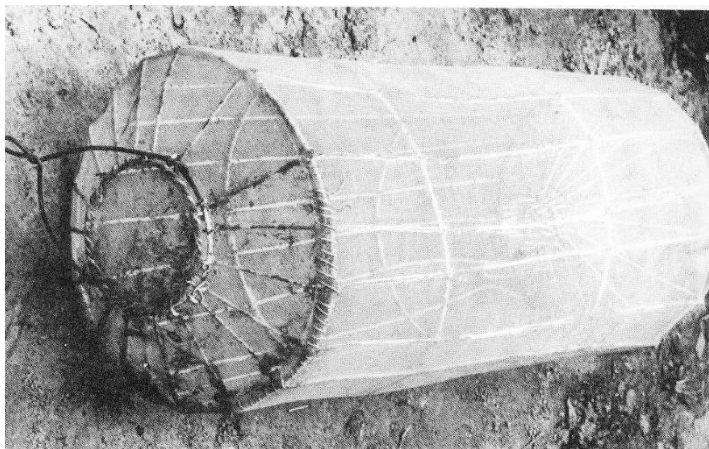
Արաքս գետից և նրա վտակներից որսում էին **ծածան, լոքո**, Աևանա լճից՝ **իշխան, կարմրախայտ**: Արաքսում ձուկ բռնում էին գրեթե շուրջ տարի: Հայերը ձուկն օգտագործում էին տապակած, խաշած, աղ դրած: Սևանի տարածաշրջանում ձկից նաև տոլմա, կոտլետ էին պատրաստում: Հայ բնակչությունն աչքի էր ընկնում ձուկը չորացնելու, աղ դնելու, պահածոյացնելու մշակույթով: Իր գրավչությունը չի կորցրել հնագույն կերակրատեսակ համարվող **կուտապը**. ձուկը եփում էին բրնձով, չամիչով, համեմունքներով, թոնրում կամ փռում⁷⁷: Գ. Մազիստրոսի հաղորդմամբ լեռնային գետերի կարմրախայտ ձկնատեսակը իր սննդային արժեքով մեծ համարում է ունեցել, նշվել է դրա բուժական հատկությունների մասին⁷⁸:

Ձկնորսության ժողովրդական ավանդական եղանակները: Զգալի հետաքրքրություն է ներկայացնում ձկնորսության մեջ կիրառված և ներկայումս էլ կիրառվող ժողովրդական բազմազան եղանակները, որոնցից շատերը տեղական ինքնատիպության կնիքն էին կրում: Դրանցից են՝ **ջրադացի թարփով ձկնորսությունը, պարանով ձկնորսությունը, ձեռքով, գետի ճյուղը կտրելով, բանդով, կարթով, թարփով** և տարածում գտած այլ եղանակները: Ոչ արդյունավետ եղանակներից էր **խշտով, գետի կենով ու բահով** ձկնորսությունը: Խոր հնադարում հայոց մեջ տարածում է ունեցել նաև **եռածանու** և **նիզակի** օգնությամբ ձկնոր-

⁷⁷ Մանրամասն տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Հայոց ավանդական ուտեստի համակարգի էթնոմշակութային բնութագրության շուրջ // Ազգաբնական ուսումնասիրություններ, գ. 3, Եր., 2021, էջ 106-107:

⁷⁸ Տե՛ս **Գրիգոր Մազիստրոս**, Թղթեր, բնագիր, առաջաբանով և ծանոթագրություններով ի լույս ընծայեց Կ. Կոստանեանց, Ալեքսանդրապոլ, 1910, էջ 213, 218:

սությունը: Սևանա լճի ավազանի բնակչության շրջանում տարածված եղանակներից մեկն էլ հնուց ի վեր եղել է **կարթավոր ոռկանը** (նկ. 34): Դրվող ցանցերը Սևանա լճում կիրառվել են XIX դ. երկրորդ կեսից, իսկ **անշարժ ոռկանները**՝ XX դ. 40-ական թթ.: Այս վերջին երկուսը ամենաարդյունավետն են համարվում:



Նկար 34

Բացի Սևանա լճից՝ Հայաստանի մյուս շրջաններում մեր օրերում մանր լճերի և գետերի ձկնորսությամբ զբաղվում են լոկ հաճույքի և ընտանեկան սպառման նկատառումներով: Սովորություն կար զբաղվել **կիսրար** ձկնորսությամբ, հաջող որսի դեպքում ձուկ վայելելու հրավիրել հարևաններին. հյուր ունենալու դեպքում դիմել հարևանին՝ իր հետ ձկան որսի գնալ. ձկան որսից բաժին հանել պատահած ուղևորներին. որսին ներկա եղողի բախտը փորձելու համար կարթը կախել կամ ցանցը գցել և ստացված արդյունքը նրան նվիրել և այլն:

Երևույթներ, որոնք գալիս էին համայնքային ձկնորսական սովորույթներից:

Ձկնորսության միջոցներն ու ձևերը բազմազան չէին: Կարթը և դրանով ձկնորսությունը ընդհանուր են: Այժմ սիրող ձկնորսները մեծ մասամբ կարթով են որսում թե՛ տաք եղանակներին, թե՛ ձմռանը: Ուռկանը և թարփը պատրաստում էին ձկնորսական ցանցից: Դարբինները երկաթից ձկնորսական թուր էին շինում: Դրանով որսաձևը կիրառվում էր հատկապես գիշերը, որի համար մեկը աթարը նավթով թրջում էր, անցկացնում եղանի մատներին, վառում և դրանով լուսավորում գետափը: Ձկները լույսի հետ շարժվելիս թրահարության էին ենթարկվում երկրորդի ձեռքով: Ոմանք ձեռքով ձուկ էին որսում ճմերի և ջրի մեջ մեծ քարերի տակից:

Ձկնորսությունը կիրառվում էր նաև հոսող ջուրը կողքի կապելով՝ նախապես նոր հուն բանալով կամ ճանապարհը կարճ ժամանակով շեղելով: Նոր հունի մեջ մտած ձկները ջուրը կտրելուն պես խեղդվում և հավաքվում էին:

Ձկնորսության հին միջոցների ու ձևերի վերաբերյալ ուշագրավ տեղեկություններ է հաղորդել Խ. Ա. Վերմիշևը⁷⁹: Որսի միջոցներից մեկը ցցաշարքով ստեղծված թարփն էր, որով ցանցավորում էին գետի ամբողջ լայնքը: Երկրորդ ձևը չափառ կոչված թարփն էր. պատրաստվում էր ամռանը՝ ջրի մակարդակն իջնելիս: Որսալու մի ձևն էլ, ըստ ցարական պաշտոնյայի, գետի հունի մեջ հոր փորելն էր: Հորի շուրջը 1.5 արշին (1 արշինը = 70սմ) բարձրության պատ էին շարում. ձմռանն այս

⁷⁹ **Вермишев Х. А.**, Экономический быт государственных крестьян в Ахалцхском и Ахалкалакском уездах Тифлисской губернии // «Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края», т. 3. Тифлис, 1896, էջ 211-212:

հորերի մեջ իջեցնում էին թարփի և ջուրը խառնելով ձկներին՝ ուղղում էին դեպի թարփի ներսը: Պատահում էր, որ հորի մեջ բռնվում էր 30-50 փուր ձուկ (օրական բռնվում էր 1 փուր): Ըստ Վերմիշնի՝ Կուր գետից **փիչխուլի** ձկնատեսակը վաճառքի համար տարվում էր մինչև Քութայիս:

Հավատալիքների համակարգը: Դրանք նախ և առաջ նմանողական բնույթի ծեսեր ու արարողություններ էին, որոնք նպատակ են ունեցել ապահովելու ինչպես բարեհաջող ձկան որսը, այնպես էլ ձկնորսության հետ կապված աշխատանքային գործիքների ու որսաձկների հաջողությունը:

Հավատալիքներ՝ կապված «պահպանիչ» բնույթի ծեսերի ու արարողությունների հետ: Դրանք նպատակ են ունեցել պահպանել ձկնորսական ցանցը, թոռը և ձկնորսական գործիքներն ու ձկան որսը «չար աչքի» ազդեցությունից:

Հավատալիքների մի խումբն էլ առնչվել է «բուժիչ» ծեսերին ու արարողություններին, որոնք ուղղված են եղել ոչ միայն ձկնորսության ապահովմանը, այլև կիրառվել են Վանա և Սևանա լճերը հանդարտեցնելու, փոթորիկները մեղմելու, ծնված երեխայի աճի համար: Հայաստանում ձկան պաշտամունքի հնագույն վկայություն կարող են համարվել ձկնատիպ վիշապ քարակոթողները: Վիշապաքարի նման կոթողները, անշուշտ, առնչվել են անձրևաբեր ծեսերին: Մ. Աբեղյանի կարծիքով՝ ջրի դիցուհի Դերկետոյին նվիրված կենդանին եղել է ձուկը: Ձկնատիպ արձանները ջրի ակունքների մոտ դնելը հավանաբար կոչված էր նաև ձկների աճն ու բազմացումն ապահովելուն: Ըստ Գ. Սրվանձտյանցի՝ «եթե մեկը վտանգե մը ազատի կըսեն. «Ձկան խաչ կար գլուխ, ձկան խաչ ըսածին՝ ձկան գլխի մեջ ոսկոր մը կա խաչաձև, այն է»⁸⁰»: Ե. Լալայանի վկայությամբ, դժվար

⁸⁰ Սրվանձտյանց Գ., Մանանա, Երկեր, հ. 1, Եր., 1978, էջ 161:

ծննդաբերության ժամանակ Ագուլիսում տառեխ ձկան գլուխը, ձվի կեղևը, արաղն ու գինին խառնում են իրար, վառում և ծուխը թողնում ծննդկանի շապիկի տակ, որպեսզի «երեխան հոտն առնի դուրս գա⁸¹»։ Եվ վերջապես ձկների որոշ տեսակներ օգտագործվել են ինչպես եղանակի ու երկրաշարժերի կանխագուշակման, այնպես էլ ժողովրդական բժշկության բնագավառներում։ Մեր օրերում ևս դրանք կիրառվում են էթնիկ այլ հանրությունների կողմից։ Ի վերջո, հարյուրամյակների փորձն ու հմտությունը, դրական արդյունքները կարող են կիրառվել նաև մեր օրերում։ Դրանց իրագործման շնորհիվ հնարավոր կլինի նաև կանխել Սևանա լճի, գետակների ձկների զանգվածային թալանը՝ պահպանելով անչափ կարևոր այդ կենդանական աշխարհը։

⁸¹ Տե՛ս Գողթն, ԱՀ, գ. 12, 1904, էջ 137։

ԹԵՄԱ 3.4. ԹՈՉՆԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Հայոց մեջ տնտեսության օժանդակ ճյուղերից մեկն էլ թոչնաբուծությունն էր. հավը, սագը, բաղը, հնդկահավը, աղավնին ընտանի թոչնաբուծության տարածում գտած թռչուններն են եղել: Բաղը կոչվում էր **օրդակ**, սագը՝ **դագ**, հնդկահավը՝ **հնդուշկա**, աղավնին՝ նաև **դոխ**, **եղունիկ**: Պահվում էին գոմի մի անկյունում, առանձնացվում տախտակե միջնորմով: Հավերի թառը բարձր էր կապվում, հնդկահավինը՝ ցածր, իսկ բաղերն ու սագերը նստում էին գետնին: Քաղաքայնացման հետևանքով թոչնաբուծությունը աստիճանաբար նահանջում է: Խորհրդային և հետխորհրդային շրջանում թոչնաբուծական ֆերմաներում աճող թռչունները, հատկապես հավի տեսակները վաճառքի էին հանվում խանութներում: Մրանցից առավել տարածվածը և օգտակարը գյուղացու համար հավն է համարվել: Հայ ընտանիքն պահում էր իր ներքին կարիքները բավարարելու չափով, ձուն նաև վաճառքի, փերեզակների հետ փոխանակության համար: Թռչունների խնամքը կանանց զբաղմունքն էր: Կինն էր նրանց կերակրողը, ձվատվությանը հետևողը, թուխս նստեցնողը, հետևում էր ճտերի աճին, բայց նրանց կողմից հավի, թռչնի մորթ անելը մեղք է համարվել, դա տղամարդու գործն էր:

Ձվատվությունը բարձրացնելու պայմանը ժողովուրդը համարում է լավ լույսի առկայությունը, սնունդը, ազատությունը: Թուխս դնող տանտիկինը, եթե ուզում էր վառելիքները շատ, աքլորները քիչ լինեին, արևի շողքի տակ նայում էր թխսի տակ դնելիք ձվերը. եթե ներսի փոքրիկ դատարկությունը ձվի գագաթի կողմն էր երևում, աքլոր էր լինելու, եթե կողքին՝ վառելի: Նաև

թխսի տակ դրվելիք հավկիթները նախապես լցնում էին աղջկա գլխարկի մեջ, հետո դնում թխսի տակ վառեկ լինելու ակնկալիքով: Երբ մի տան հավերի մեջ աքլոր չէր լինում, այդ հավերի հավկիթները թխսի տակ չէին դնում, այն փոխում էին մի ուրիշի տան՝ աքլոր ունեցող հավերի հավկիթների հետ: Սասունում թուխս էին դնում պուտուկի մեջ: Պուտուկի մեջ հարդ էին լցնում, շարում 20-25 ձու, թուխսը դնում ձվերի վրա, պուտուկի բերանը 1-2 օր ծածկում մաղով կամ թանգիֆով, որպեսզի թուխսը հաստատ մնա՝ «խապեն չպահնեն» և շնչահեղձ չլինի: Երկու օր հետո մառյան կամ մաղը վերցնում էին կճուճի վրայից: Երեք շաբաթից հետո ճտերը դուրս էին գալիս⁸²: Սասունում թխսի ճտերին ձվից դուրս եկած ժամանակ անցկացնում էին անկոթ կացնի անցքով՝ չար աչքից գերծ մնալու համար: Սև հավերը հարզի են համարվել, դրանց արյունը «բուժում» էր հիվանդություններ, գլխի, դեմքի վրա առաջացած ուռուցքներ և այլն:

Թխսի խնամքը տարբերվում էր սովորական հավերի խնամքից: Սրան ձավարախառն ալյուրի փշրանք էին տալիս, նաև գարի: Անպակաս էր կերը և ջուրը: Ճտերին կերակրում էին եփած ձվի և ալյուրի փշրանքով: Թխսի տակ երբեմն դնում էին նաև բադի կամ սագի ձվեր՝ հաշվի առնելով դրանց համար պահանջվող օրերի թիվը: Հնուց սովոր էին ազնվացնել հավերի տեսականին: Դրա համար ձեռք էին բերում ազնվացեղ աքաղաղ ոչ միայն միմյանցից, այլև պետական թոչնաբուծական հիմնարկներից: Գյուղական վայրերում թոչնաբուծական ֆարքիկաններից ձու, ճուտ, հավեր ձեռք բերելը սովորական էր դարձել: Գիտության նվաճումները արագորեն յուրացվում են նաև անհատ տնտեսությունների կողմից:

⁸² Տե՛ս **Պետոյան Վ.**, Սասնա ազգագրությունը, էջ 130-132:

Թռչունների փետուրն օգտագործում էին բարձերի մեջ լցնելու, հազվադեպ նաև վաճառքի համար: Անցյալում ձվի և հավի հատուկ գնորդներ կային, որոնք ձիով և էշերով դրանք տեղափոխում էին քաղաքները: Ձուն հարդով շարում էին քթոցներում և երկուական բարձելով տանում: Իսկ հավերը նույն գրաստներով տեղափոխում էին հատուկ արկղերով: 4 արկղ բարձում էին էշին և 6-ը՝ ձիուն: Արկղերը իրար վրա էին դարսում: Ամեն մի արկղում տեղավորում էին 5-6 հավ:

Բադ և սագ պահում էին առվակների, գետակների շրջաններում, իսկ հնդուշկան պահելը սակավադեպ էր հայերի շրջանում: Աղավնին՝ տղայոց գործն էր:

Որոշ հավատալիքներ կապված հավաբուծության հետ:
Ըստ հավատալիքների՝ առուներից, ամաններից ջուր խմող հավի վերև նայելը կապվում է Աստծուն շնորհակալություն հայտնելու գաղափարին, ըստ ոմանց՝ «հավը Աստծուն ա կանչում»: Հավերին Զատկին ներկում էին, որ նրանք էլ գատկական ուրախություն ապրեին: Արգելվում էր հավը որպես օժիտ աղջկան տալը, քանզի երկու նույն սեռի մի տեղ լինելը չէր բերի հաջողություն: Եղել են դեպքեր, թե իբր աղջկանը կով բաժին տալով՝ փեսայի մահվան պատճառ են դարձել և անասուններն էլ սատկել են: Հավի՝ աքլորի պես կանչելը դժբախտության նախանշան էր, դրանից ազատվելու միջոցը վիզը դռան շեմի վրա կացնի հարվածով կտրելն էր: Կանչը հաջողության և անհաջողության նշան է համարվել:

ԹԵՄԱ 3.5. ՇԵՐԱՄԱՊԱՀԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹՇ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Շերամապահությունը՝ որպես գյուղական տնտեսության օժանդակ բնագավառ, Հայաստանում բազմադարյան պատմություն ունի: Տնտեսության կարևոր բնագավառներից հետո Հայաստանի պատմաազգագրական մի շարք շրջանների բնակչության տնտեսական կենցաղում այն ունեցել է իր ուրույն տեղն ու նշանակությունը: Այդ զբաղմունքը կոչվել է բոժոժ պահել:

Այս հիմնախնդիրների վերաբերյալ ազգագրական հետազոտություն է կատարել Ա. Պետրոսյանը՝ «Հայոց շերամապահական մշակույթը» վերնագրով (Եր., 1987): Գրքում հեղինակը անդրադարձել է շերամապահական մշակույթի տեղին ու դերին, շերամապահության զարգացման փուլերին, յուրահատկություններին և այլ հարցերի⁸³:

V դարից պահպանվել են գրավոր կցկտուր հիշատակություններ: Հայ մատենագիրների երկերում պահպանվել են որոշ հիշատակություններ, առանձին ակնարկներ, որոնք, սակայն,

⁸³ Այս հիմնախնդրի վերաբերյալ տե՛ս նաև **Առաքելյան Ա.**, Շերամապահությունը Լեռնային Ղարաբաղի ինքնավար մարզում, Ստեփանակերտ, 1939: Ուշագրավ են հետևյալ աշխատությունները՝ **Захарян А.**, Шелковая промышленность Нагорного Карабаха, Баку, 1970, **Սարգսյան Ս.**, Թթենու շերամը, Եր., 1958, **Зелинский С.**, Исследование экономического быта государственных крестьян в Зангезурском уезде Елисаветпольской губернии, Тифлис, 1886, էջ 95-97, **Деконский А.**, Экономический быт государственных крестьян Закавказского края Шушинский и Джебраильский уезды Елисаветпольской губернии, Тифлис, 1886, էջ 80-81, **Առաքելյան Բ.**, Քաղաքները և արհեստները IX-XI դդ., հ. 1, Եր., 1958, **Աբրահամյան Վ.**, Արհեստները Հայաստանում IV-XVIII դդ., Եր., 1956:

ավելի շատ վերաբերում են մետաքսե գործվածքների տեսակներին, դրանց օգտագործմանը, ներկելուն ու արտահանելուն, քան բուն շերամապահությանը: Դրանցից առավել ուշագրավը VII դ. պատմիչ Մովսես Կաղանկատվացին է⁸⁴: Պատմիչը գրում է. «Բարեվայելույն և ցանկալի է աշխարհին Աղուանից...գտանի ի նոսա հաց և գինի շատ, նալթ և աղ, ապրիշում (մետաքս) և բամբակ, անբաւ ձիթենիք» (էջ 9): Հետագա դարերի մատենագրական տեղեկություններն ավելի հարուստ են: Դրանք արտահայտված են X-XII դդ. գեղարվեստական գրականության և առակագրության մեջ, ձեռագրերի կազմերին եղած մետաքսի իրեղեն առկայությամբ: Հատկանշական է Անիի 1276 թ. մի արձանագրությունը, որտեղ հիշատակվում է ոմն **«Բաւլէն ապրիշմագործ»**:

Ուշագրավ վկայություններ են թողել արաբ և եվրոպացի ճանապարհորդները՝ Ալ-Իսթախրի, Ալ-Մուկադասի, Իբն Հաուքալ, Յակուտ ալ Համավի, Ռուբրուք, Մարկո Պոլո, Կլավիխո, Ջոզեֆա Բարբարո, Կոնտարինի, Շարդեն, Տավերնիե, Ջոն Նյուրեր և այլք, ըստ որոնց հաղորդումների՝ Դվինը և Անին եղել են մետաքսագործության կենտրոններ: Դվինի և Անիի պեղումներից հայտնաբերված մետաքսե թելերով և գործվածքներով գտածոները հարստացնում են վաղ միջնադարյան վկայությունները⁸⁵:

Հայաստանը շերամապահության հումքային բազա համարվեց Ռուսաստանի կազմի մեջ մտնելու շրջանում: Նախի-

⁸⁴ Տե՛ս **Մովսես Կաղանկատուացի**, Պատմութիւն Աղուանից աշխարհի, քննական բնագիրը և ներածությունը՝ Վարագ Առաքելյանի, Եր., 1983:

⁸⁵ Տե՛ս **Ղաֆադարյան Կ.**, Դվին քաղաքը և նրա պեղումները, Եր., 1952, **Орбели И. А.**, Развалины Ани // Избранные труды, Ер., 1963:

ջևանում, Ղարաբաղում, Նուխիում XIX դ. 80-90 ական թթ. գործում էին շերամապահական, մետաքսագործության «գործարաններ»։ Որոշ ուսումնասիրողներ շերամապահության սկզբնավորումը Անդրկովկասում կապում են արաբական արշավանքների հետ, որը անընդունելի է, քանզի դեռ դրանից շատ առաջ այն գոյություն ուներ այստեղ։ Որոշ ուսումնասիրողների կարծիքով՝ շերամապահությունը Եվրոպա է անցել Հարավային Կովկասից, քանզի Անդրկովկասում այն գոյություն է ունեցել V դարում, իսկ Բյուզանդիայում՝ VI դարից. Եվրոպայում առաջին երկիրն էր։ Կարծիք կա, որ արաբները այն VIII դարում տարան Սիրիայից Իսպանիա, իսկ այստեղից՝ Ֆրանսիա։ Իսկ որոշ ուսումնասիրողների կարծիքով՝ շերամապահությունը Եվրոպա է անցել Հայաստանից։

Ինչպես բուն շերամապահությունը, այնպես էլ մետաքսագործության հայրենիքը Չինաստանն ու Հնդկաստանն են։ Շերամապահությունն այդ երկրներում առաջացել է իրարից անկախ։ Հայտնի է, որ չինական հնագույն ձեռագրերը գրված են եղել մետաքսե կտորի վրա, իսկ չինացի պատմիչները հիշատակում են մետաքսի օգտագործման մասին դեռևս 2600 տարի առաջ։

Հայաստանը կարևոր տեղ է գրավել մետաքսի միջազգային առևտրում, քանզի այստեղով էին անցնում առևտրական ուղիները⁸⁶։ Մետաքսի ցամաքային առևտրի մենաշնորհը գտնվում էր Իրանի ձեռքում։ Իրանից Սև ծով տրանզիտ ճանապարհը անցնում էր Հայաստանով։ Հայաստանով էր անցնում նաև երկրորդ քարավանային ճանապարհը, որը հայտնի էր «Մետաքսի

⁸⁶ Տե՛ս **Манандян А.**, О торговле и городах Армении в связи с мировой торговлей с древних времен (V в. до н.э.), Ер., 1954:

ճանապարհ» անվամբ: Չինաստանից եկող «Մետաքսի ճանապարհ» Միջին Ասիայով ձգվել է Իրանի հյուսիսային առևտրական կենտրոնները, ապա դեպի Արաքսի հովիտը՝ Ջուղայի գետանցով դեպի Նախիջևան և Արտաշատ մայրաքաղաք՝ Ք.հ. I-II դդ.: Բոլոր հիմքերը կան կարծելու, որ հայերը ծանոթ են եղել մետաքսի գործվածքներին դեռևս Ք.ա. IV-III դդ., առավել ևս Ք.ա. II-I դդ.: Արտաշեսյան թագավորության հզորության շրջանում: Մետաքսի գործածության մասին բազմիցս են հիշատակվել Փավստոս Բուզանդի և Ագաթանգեղոսի երկերում: Ագաթանգեղոսը խոսում է **ծիրանի** զգեստի մասին, որը նույնպես մետաքսե գործվածք է, ներկված հայկական որդան կարմիր ներկով, Եղիշեն՝ «զպատուական հանդերձ», «զօսկեհուռն վերարկուսն», Ղազար Փարպեցին՝ «նափորտ» (ոսկե գործվածք – Ռ. Ն.), Խորենացին՝ «բեհեզ» անվանումներով: Միջնադարյան հետագա բոլոր մատենագիրները արձանագրել են մետաքսի առկայության հանգամանքները: Արաբական մատենագիրների հաղորդած տեղեկություններից ակնհայտ երևում է, որ այն զգալի չափով արտահանվել է այլ երկրներ:

Բացառիկ դեր ունեցան հայ, մասնավորապես՝ Ջուղայի վաճառականները մետաքսի միջազգային առևտրում: Ահա թե ինչու Շահ Աբաս I-ը ջուղայեցիներին տեղափոխեց Սպահան՝ Նոր-Ջուղա՝ Պարսկաստանում մետաքսի արտադրությունն ու առևտուրը աշխուժացնելու համար: Մետաքսի առևտրին աշխույժ մասնակցություն են ունեցել Թավրիզի հայ վաճառականները:

Նշանակալի է եղել հայերի դերը Ռուսաստանում մետաքսի առևտրի և շերամապահության զարգացման գործում: Ռուսական ցարերը արտոնություններ էին շնորհում հայերին: Հայ

խոջաները Ալեքսեյ Միխայլովիչ ցարին (XVII դ.) նվիրեցին այսպես կոչված «Ադամանդե գահը», որը հայ վարպետների հոյակերտ գործն էր, ինչպես նաև Բոգդան (Աստվածատուր) Սալթանովի «Խորհրդավոր ընթրիքը» նկարի կոմպոզիցիան: Հայերը պարբերաբար ստանում էին արտոնություններ Աստրախանում, Մոսկվայում, Նովգորոդում, Արխանգելսկում իրենց գործունեությունը ծավալելու գործում: Պետրոս Ա-ի արտոնությամբ Աստրախանում Սաֆար Վասիլևը հիմնում է մետաքսի գործարան: Նման արտոնություններ են շնորհվում Աննա Իվանովնայի, Ելիզավետա Պետրովնայի և հատկապես Եկատերինա II-ի կողմից: 1773 թ. Ջուդայից Ռուսաստան տեղափոխված Լազար Լազարյանին արտոնություն տրվեց Մոսկվայի մոտ հիմնել մետաքսի գործարան: 1747 թ. այդպիսին հայերը հիմնում են Մոսկվայում, 1752 թ.՝ Աստրախանում: 1763 թ. Եկատերինա Բ-ի արտոնագրով Մովսես Սարաֆյանն է հիմնում գործարան Աստրախանի նահանգում, Ղզլարում: XIX դ. սկզբներին հայ ձեռներեցները աշխույժ գործունեություն են ծավալում Անդրկովկասում՝ Ռուսաստանի կազմի մեջ անցնելու շնորհիվ: Թիֆլիսում, ապա Պետերբուրգում մետաքսամշակման գործարաններ են հիմնում: Հարավային Կովկասում Նախիջևանն ու Ղարաբաղը, Մեղրին, Նուխին, Ղափանը, Գորիսը, Երևանը դարերի ընթացքում բարձրորակ հումքի ստացման նպատակով կիրառված բազմաթիվ ռացիոնալ միջոցներից զատ հայտնի են եղել նաև հմայական բնույթի ժողովրդական զանազան ծեսերի ու սովորույթների շարքով, հավատալիքներով:

Այսպիսով, 1. Մետաքսի և դրանից պատրաստված գործվածքների օգտագործումը Հայաստանում հայտնի էր դեռևս Ք.ա. IV-III դդ.: Այստեղով է անցել Արևելքից Արևմուտք ձգվող

«Մետաքսի ճանապարհը», որով Հայաստանը եղել է միջազգային առևտրի տարանցիկ երկիր: 2. V-VII դարերի պատմիչներին արդեն հայտնի էր կերպասը՝ «մետաքս», «ծիրանի», «թուր», «գոսկեհոտն դիպակ», «բեհեզեայ», «կտավեայ», «նափորտ», «ապրեշում», «սնդուս»: Այս անվանումներին VII-XIV դդ. ավելանում են «մետաքս յորդանց», «բեհեզագործ», «կտավագործ», «ապրեշմագործություն», «ղրմզի» և այլն՝ արդեն արհեստ ցույց տվող անվանումներ: Վաղ միջնադարում այն Հայաստանում լայն տարածում ստացած օժանդակ զբաղմունք էր: 3. Շերամապահությունը Հայաստան է անցել Իրանից: Այդ է վկայում նաև նշված եզրույթների, մասնավորաբար՝ «մետաքս», «ապրեշում» եզրույթների իրանական ծագումը: 4. Բագրատունիների թագավորության շրջանում Հայաստանը վերածվում է նաև մետաքսի արտադրության կարևոր կենտրոնի, մետաքսն ու մետաքսե գործվածքները դառնում են արտահանման կարևոր ապրանք: Հայկական պետականության կորստից հետո հայերը իրենց գործունեությունը ծավալում են օտար ափերում՝ մեծ դեր խաղալով տարբեր երկրներում շերամապահության և մետաքսի արտադրության ու զարգացման գործում: Հայերը դառնում են Արևելք-Արևմուտք միջազգային առևտրի ակտիվ մասնակիցներ: 5. Սկսած XVI-XVII դդ., հատկապես XVIII դարում ստանալով ռուսական արքունիքի օժանդակությունը, հայերը զգալի ծառայություն են մատուցել ինչպես Ռուսաստանում շերամապահություն հիմնելու, այնպես էլ մետաքսամշակման գործարաններ կառուցելու գործին: 6. Հայերի մեջ դարեր շարունակ մշակվել են ժողովրդական հմտություններ, որոնք փոխանցվել են սերնդեսերունդ: 7. Կիրառվել են զանազան նմանողական բնույթի հավատալիքներ, որոնք խորհրդանշել են սերնդաձ, զարգացում, բազմացում, ունեցել են սերմը,

որդերը և բոժոժները «չար աչքի» հարվածներից պահպանելու նպատակ:

Մետաքսագործության ժողովրդական միջոցները: Հայաստանի տարբեր շրջաններում շերամի որդի տեղական տեսակների մասին տվյալները բավականին սակավ են, հիշատակվում են երևանյան և դարաբաղյան տեսակները, որոնք ժամանակի ընթացքում, խառնվելով ներկրվածի հետ, կորցրեցին իրենց տեղական անունները: 19-րդ դ. վերջին առավել տարածված սորտեր էին «բաղդաղի», ինչպես նաև ճապոնական դեղին, իտալական սպիտակ, չինական և այլ տեսակները:

Գրավոր հիշատակությունները սակավ են նաև մետաքսի ստացման և ներկման ու զանազան նպատակներով կիրառվելու վերաբերյալ: Մետաքսի ստացման տնայնագործական արտադրությունը հիմնված է եղել շերամապահական զբաղմունքի վրա և պայմանավորված էր դրանով: Այդ զբաղմունքում դեռևս աշխատանքի հստակ բաժանում չի արձանագրվել: Մետաքս ստանալուն մասնակցել է երկու կին. մեկը ջրով լցված կաթսայի տակ վառել է կրակը, և նախքան ջրի եռալը կաթսայի մեջ լցրել է որոշ քանակությամբ բոժոժ ու փայտիկով ընկղմել ջուրը, որոշ ժամանակ անց ջարդել բոժոժի պատյանը և ավելի օգնությամբ գտել թելի ծայրը: Ապա **մանջուլիկ** կոչվող գործիքի միջոցով փաթաթել են թելը: Օջախ վառելը, բոժոժ խաշելը, թելի ծայրերը գտնելը և թելն ուղղելը արվել են փորձառու տարեց կնոջ, իսկ մետաքսի փաթաթելը՝ հարսի կամ աղջկա կողմից:

Մետաքսից գործել են շալ, վզնոց, ձեռնոց, գուլպա, վերմակի երես, խուրջին, ձիու վրայի շոր, **չարդաթ**՝ կանանց գլխաշոր, կանանց գոտիներ և այլն: Շրջիկ մետաքսագործ արհեստավորները ամռանը շրջել են տեղից տեղ՝ իրենց հետ ունենալով

հսկայական **մանջուլիկ** սարքը և մեծ կաթսան՝ բարձած գրաստին: Նրանք վարձատրվել են դրամով կամ բնամթերքով: Տնայնագործական եղանակով ստացված մետաքսաթելը հիմնականում ծառայել է տան ներքին կարիքների բավարարմանը: Այն ներկել են զանազան միջոցներով ու գույներով: Ներկեր ստացել են բույսերի ծաղիկներից ու արմատներից, հանքատեսակներից, ինչպես նաև միջատներից: Լայն տարածում է ունեցել **որդան կարմիր** միջատը: Անանիա Շիրակացին հիշատակել է նաև **գլխտորը** ու **կարմիր որդանը**⁸⁷: Որդան կարմիր ներկի մասին բազմիցս է հիշատակվել արաբ և եվրոպացի ճանապարհորդների կողմից: Բուսական ներկանյութերից է **տորոնը**, որը լայն գործածություն է ունեցել: Ամբողջ միջնադարում մետաքսաթելը ստացվել և ներկվել է իրականցվել է տնայնագործական եղանակով: Մետաքսը ոսկեղեն գույնի ներկելու համար օգտագործել են թթենու դեղնած տերևներից ստացված ներկից: Ներկատներ են եղել Գանձակում, Նուխիում, Շամախում, Շուշիում, Երևանում և այլ կենտրոններում: Հայտնի էին **շիլաչիների՝ կարմիր գույնի** և **բոյախչիների՝ կապույտ գույնի ներկատները**:

Շերամապահության հետ կապված հավատալիքներ ու ծեսեր: Դարերի ընթացքում բարձրորակ հումքի ստացման ակնկալությամբ կիրառված բազմաթիվ ռացիոնալ միջոցների հետ, շերամապահության մեջ մշակվել են նաև նույն նպատակին ուղղված հմայական բնույթի ժողովրդական զանազան ծեսեր ու սովորույթներ, որոնք ընդգրկել են շերամի սերմի արթնացման, որդերի խնամքի ու կերակրման, բոժոժի ստացման ու վերամշակման բնագավառները: Մեծ կարևորություն է տրվել

⁸⁷ Տե՛ս **Աբրահամյան Ա.**, Անանիա Շիրակացի, Եր., 1941, էջ 349-351:

որդերի արթնացմանը, կամ, ինչպես ժողովուրդն է ասում, կենդանացմանը: Արցախում սերմը կենդանացնելիս մեջը գցել են ցորենի յոթ հատիկ և մի արծաթե դրամ⁸⁸:

Թրթուրներին արթնացնելու բազմաթիվ եղանակներ կային: Շորի մեջ փաթաթած՝ կանայք կապում էին կրծքին, թևատակին, պահում արևի տակ, երեխայի օրորոցի մեջ, թոնրի կողքին, տաք ջրի մեջ, երբեմն էլ՝ մեղվի փեթակներում:

Շերամապահության հաջորդ փուլը կապված էր որդերի խնամքի հետ: Մեծ կարևորություն է տրվել ինչպես շերամատան, նույնպես և շերամապահների մաքրության ապահովմանը, մասնավորապես վերջիններիս անձնական հիգիենային: Շերամապահությամբ զբաղվող ամուսնացած կինը շերամապահական աշխատանքների ընթացքում պետք է ամուսնու հետ առագաստ չմտներ: Նոյեմբերյանի, Իջևանի, Թումանյանի շրջաններում տարածված է եղել այն կարծիքը, թե գողացված տերևով կերակրելու դեպքում որդերը կոչնչանան, քանի որ «որդը հարամ բան չի սիրում»: Մետաքսագործական ցիկլի կարևոր շրջանը թրթուրների խնամքն ու որդերի կերակրումն էր վայրի թթենու տերևներով: Մետաքսագործները աշխատում էին հեռու պահել որդերին կողմնակի չար աչքից, նրանց կերակրման ժամանակ խուսափում էին օտար մարդկանց ներկայությունից: Որդերին «չար աչքից» պաշտպանելու համար աննկատ վայրում նրանց մոտ կախում էին թալիսմաններ՝ թելով ուլունքներ, պահում մետաղյա առարկաներ՝ դանակ, մկրատ, ասեղ, ինչպես նաև սոճու կեղևի մի կտոր, որը համարվում էր սուրբ ծառ և կամ հավի ձու՝ որպես չարախափան: Արգելված էր մտնել նրանց մոտ ոսկյա առարկաններով, ինչպես

⁸⁸ См. у Шовров Н., Описание Кавказского шелководства, Тифлис, 1891, էջ 94:

նաև ամբողջովին բացված դեղին ծաղիկներով: Հավատում էին, որ դեղին գույնը հիվանդությունն է առաջացնում: Չար աչքից, հիվանդություններից պաշտպանելու համար Հայաստանի որոշ շրջաններում (օրինակ՝ Լոռիում) սխտորը խառնում էին մածունի հետ և դնում մոտակայքում բարձր տեղ: Պահպանիչ նշանակություն են ունեցել «կառ» կոչվող փուշը, ոգնու մորթին, գլուխ սխտորը, եզան պայտը և այլն:

Շերամի որդին հմայական միջոցներով բուժելու գործում մեծ տեղ է հատկացվել աղոթքներին: Հիվանդությունները կանխելու նպատակով օդափոխում էին սենյակը, հիվանդներին առանձնացնում առողջներից:

XX դարի սկզբում սկսում են կառուցել օդափոխվող, ադմուկից հեռու հատուկ վայրեր թրթուրների խնամքի համար: Օջախը վառելով, բոժոժների խնամքով, չորացմամբ, դասավորմամբ զբաղվում էին հիմնականում տարեց կանայք, իսկ մետաքսաթելի ոլորումով՝ աղջիկներն ու հարսները: Մետաքսաթելը ներկում էին օգտագործելով տարբեր միջոցներ: Ներկանյութը պատրաստում էին տարբեր բույսերից, արմատներից, «որդան կարմիր» կոչվող միջատից, մի քանի հանքաքարերից և այլն: XIX դարի վերջին և XX դարի սկզբին Հայաստանում կապիտալիստական հարաբերությունները հնարավորություն էին տալիս հիմնելու մի ամբողջ շարք գործարաններ, բայց այն զանգվածային բնույթ չէր կրում: Մետաքսագործությունը գոյություն ուներ մինչև 20-րդ դարի կեսերը, դրանով զբաղվում էին Սյունիքում, Տավուշում, Արցախում և մասամբ Լոռիում: Հետագայում փորձեր արվեցին վերակենդանացնելու այս արհեստը, բայց շրջափակումը և տնտեսական կապերի խզումը խանգարեցին այդ գործի իրականացմանը⁸⁹:

⁸⁹ Տե՛ս Армяне, էջ 145-147:

ԹԵՄԱ 3.6. ՄԵՂՎԱՊԱՀԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Մեղվաբուծությունը համարվում է յուրացնող տնտեսաձևի եկամտաբեր ճյուղերից մեկը: Այն զբաղվում է մեղրատու մեղուների բուծմամբ՝ մեղր, մեղրամոմ, ակնամոմ, մեղվակաթ, մեղվաթույն, ծաղկափոշի և այլն ստանալու, ինչպես նաև գյուղատնտեսական բույսերի խաչաձև փոշոտումն ապահովելու համար: Միջնադարում մեղվաընտանիքներից ստացված մեղրն ու մոմը օգտագործվել է նաև եկեղեցու կարիքների համար, մոմը՝ վառելու, մոմակերոն պատրաստելու, մագաղաթներ մշակելու, մեղրը՝ պաս օրերին որպես ուտեստ օգտագործելու համար: Հատկապես խորհրդային տարիներին ճյուղը բուռն զարգացում է ապրել և առաջատար դիրքեր զբաղեցրել: Որպես օժանդակ զբաղմունք՝ մեղվապահությունը չի կորցրել իր տնտեսական նշանակությունը նաև մեր օրերում: Վերջին տասնամյակներին հանրապետությունում տեղի ունեցած սոցիալ-տնտեսական տեղաշարժերի արդյունքում նկատելի է օժանդակ տնտեսական զբաղմունքների և անհատական տնային տնտեսությունների, այդ թվում անասնապահական ճյուղ համարվող մեղվաբուծության դերի ու տեսակարար կշռի նկատելի աճ: Ուստի և՛ ավանդական, և՛ ժամանակակից մեղվապահության ուսումնասիրությունն ունի ոչ միայն գիտաճանաչողական, այլև արդիական կիրառական կարևոր նշանակություն, որովհետև հնարավորություն կընձեռի մեծացնելու աշխատունակ տարիքի բնակչության ընդգրկվածությունն այս բնագավառում, ինչպես նաև որոշելու բնակչության հիմնական տնտեսական զբաղմունքների համակարգում մեղվապահության՝ իբրև եկամտի հիմնական կամ լրացուցիչ աղբյուրի տեղն ու նշանակությունը:

Մեղվաբուծությունը Հայաստանում դարերի պատմություն ունի: Հայաստանը համարվում է մեղվաբուծության հնագույն կենտրոններից մեկը: Այստեղ մարդը մեղվի հետ առնչվել է տակավին իր պատմության արշալույսին և, ինչպես վկայում են հնագույն ժայռապատկերների և հետագա աղբյուրների նյութերը, մինչև ընտելացնելն արդեն բավականաչափ պատկերացում է ունեցել մեղվի վարքի, կազմվածքի, մեղրի, մոմի, խայթի, թույնի վերաբերյալ: Մեղուն ոչ միայն իր պատրաստած մեղրով, մոմով ու մյուս նյութերով է օգնում մարդուն, այլև բարձրացնում է բերքատվությունը, ծաղիկների խաչաձև փոշոտումով ավելացնում է մրգի, հացահատիկի, խոտաբույսերի քանակը: Չ. Դարվինը գրում է. «Չկա մեղու, չկա սերմ, չկա սերմ, չկա ծաղիկների տարածում, որքան շատ սերմ ծաղիկներից, այնքան շատ ծաղիկ սերմերից...»⁹⁰: Գերմանացի Բորներն ասում է. «Մեղուների տված օգուտը գյուղատնտեսությանը 15 անգամ ավելի է, քան նրա տված մեղրն ու մոմը»⁹¹:

Մեղուն ընտելացնելը և բուն մեղվապահությամբ զբաղվելը մարդուն հնարավորություն է ընձեռել ժամանակի ընթացքում ավելի մոտիկից ճանաչելու և ըստ ամենայնի գնահատելու մեղվի արժանիքները:

Մեղվաբուծությունը Հայաստանում զարգացել է մի քանի փուլով. ա) **վայրի մեղվաբուծություն** (մեղրը և մոմը հայթայթում էին վայրի մեղուների բներից), **փչակափեթակային** (մեղուներին պահում էին փչակներում, չքանդվող փեթակներում), **կոճղափեթակային մեղվաբուծություն** (մեղուներին պահում էին

⁹⁰ **Խանգադյան Մ.**, Մեղվաբուծության գործնական ձեռնարկ, Եր., 1927, էջ 83-84:

⁹¹ **Ավագյան Հ.**, Մեղվապահություն, Եր., 1935, էջ 7-8:

կոճղերում), ք) **շրջանակավոր մեղվաբուծություն** (մեղուներին բուծում էին հանվող շրջանակներով հավաքվող փեթակներում): Ռուս մեղվաբույծ Պ. Ի. Պրոկոպովիչի շրջանակավոր հավաքովի փեթակի (1814 թ.) և չեխ Ֆ. Գրուշկայի մեղրաքամ մեքենայի (1865 թ.) գյուտերից հետո շրջանակավոր փեթակային մեղվաբուծությունը շատ երկրներում դարձավ գյուղատնտեսության բարձր ապրանքային ճյուղերից մեկը:

Մեղվապահությունը Հայաստանում (պատմական ակնարկ): Ազոխում (Արցախի Հանրապետություն) և Ուղտասարում (Սյունիք) գտնված հնագիտական հուշարձանների վրա մեղուների հետքերը վկայում են այն մասին, որ դեռևս Ք.ա. 3-2-րդ հազարամյակներում մարդն այստեղ գիտեր մեղուների մասին և սկսել է նախ զբաղվել վայրի մեղուների մեղրի հավաքմամբ, իսկ հետո մեղվաբուծությամբ⁹²: Նա, ով գտնում էր ծառերի վրա մեղուների պարսի հետքեր, նշան էր անում: Դա նրա համար ձեռքբերում էր, այդ գտածոն համարվում էր «Աստվածատուր», ուրիշը իրավունք չուներ տիրելու դրան: Ք.ա. II հազարամյակին է վերաբերում Ե. Լալայանի՝ Սևանի ավազանում՝ Նոր Բայազետում կատարած պեղումներից հայտնաբերած բրոնզե գոտու զարդանկարների միջատի պատկերը, որն ավելի նման է նստած մեղվի, քան բզեզի, ինչպես ենթադրել է գիտնականը⁹³: Ավելի որոշակի է Ք.ա. I հազ. սկզբներին վերաբերող Լճաշենի պեղումներից հայտնաբերված, դարձյալ բրոնզե գոտու զարդամոտիվների մեջ հանդիպող զույգ միջատների

⁹² Տե՛ս **Осипян С. А.**, В горах Карабаха, «Пчеловодство», 1974, № 1, էջ 11, **Կարախանյան Գ. Հ., Սաֆյան Պ. Գ.**, Սյունիքի Ժայռապատկերները, «Հայաստանի հնագիտական հուշարձանները», 4, Եր., 1970, աղ. 48, նկ. 4:

⁹³ Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Դամբարանների պեղումները Հայաստանում, Եր., 1931, էջ 186-187:

պատկերները, որտեղ հստակորեն երևում են թռչող մեղուներ⁹⁴։ Սևանի ավազանում հայտնաբերված գոտիները հետազոտողների համոզմամբ ունեցել են պաշտամունքային նշանակություն և դրանց վրա, այլ զարդերից բացի, կան նաև մեղվի պատկերներ, իսկ ավելի ուշ՝ քրիստոնեության շրջանում, մեղվի արտադրած մոմը հաստատուն տեղ է գրավում կրոնական հավատալիքներում։ Գառնիի պեղումներից հայտնաբերվել և այժմ Հայաստանի պատմության թանգարանում պահվում է մի կնիք-մատանի (I-II դդ.), որի վրա պատկերված է մեղու։

Այս ամենով հանդերձ, ամենահավաստի տեղեկությունները թերևս գրավոր աղբյուրների տեղեկություններն են։ Հույն պատմիչ Քսենոփոնը վկայում է, թե հույների 10.000-ոց զորքի նահանջի ժամանակ, Հայաստանով անցնելիս կոլխերի սահմանագծի մոտ հանդիպել է մեղվի բազմաթիվ փեթակների, և որ զինվորներն ուտելով դրանց մեղրից, թունավորվել են ու նմանվել հարբածների⁹⁵։ Ըստ հույն աշխարհագիր Ստրաբոնի՝ Արևելքի որոշ երկներում մեղուները ծառերի բներին և ճյուղերի մեջ փեթակներ են շինում, և մեղրը տերևների վրայով հոսում է, նույնպես լինում է Մատիանում և Շակաշենում և Արաքսենում՝ Հայաստանում։ Ստրաբոնը վկայում է նաև, որ այս երկրների ժողովուրդներից հայերը, խալդերը մեղրը օգտագործել են թշնամու զինվորներին ոչնչացնելու համար. «Տեղի բնակիչները, (նկատի ունի հայ-արմեններին – Ռ. Ն.) ծառերի չբացված բողբոջներից ստացված շշմեցնող մեղրով լիքը լցված ամաններ են դրել ճանապարհի եզրին՝ երբ զինվորները խմել են այդ մեղ-

⁹⁴ Տե՛ս **Մնացականյան Հ.**, Արևապաշտության հետքերը հին Հայաստանում // ԱՀՊՊԹ, հ. I, Եր., 1948, էջ 71։

⁹⁵ Տե՛ս **Քսենոփոն**, Անաբասիս, Եր., 1970, էջ 79-82։

րը, կորցրել են գիտակցությունը: Ապա տեղացիները հարձակվել ու առանց դժվարության սպանել են նրանց»⁹⁶: Այդ մեղրը ստացվում էր տեղի թունավոր բուսատեսակների նեկտարից: Որպեսզի մեղրը թունագերծվեր, տեղացիները այն եռացնում էին, ապա օգտագործում: Հույն մեկ այլ պատմիչ՝ Դիոդորոս Սիցիլիացին (Ք.ա. I դ.), վկայում է, թե Հայաստանում, «տեղաբնիկներին հայտնի է մի ծառ, արտաքինով կաղնու նման, որի տերևներից մեղր է ծորում, ոմանք այն հավաքում են և առատորեն օգտագործում իրենց կարիքների համար: Այնտեղ կա նաև թռչող մի կենդանի՝ **անթրեդոն** անվամբ. սա փոքր է, բայց մեծագույնս օգտավետ: Սրանք լեռների տարբեր ծաղիկներից հյութ են հավաքում, տեղափոխում քարածերայերի ճեղքերը և շանթահարված ծառերի փչակների մեջ՝ այնտեղ խորիսխ են պատրաստում և արտադրում հիանալի քաղցր մեղր»⁹⁷: Գ. Սրվանձտյանը նկատի ունենալով Տարոն լեռնաշխարհի քաղցր գազպեն, իր երկերից մեկը կոչել է «Մանանա», որի առաջաբանում էլ տալիս է բացատրությունը⁹⁸:

Ուշագրավ վկայությունների հանդիպում ենք նաև հայ միջնադարյան պատմագիրների երկերում: Այսպես. պատմահայր Մովսես Խորենացին, խոսելով Տիգրան Մեծի բարեգործությունների մասին, նշում է, որ նա երկրին բերեց խաղաղություն և լիություն, բոլորին լիացրեց յուզով և մեղրով: Ներկայացնելով

⁹⁶ Օտար աղբյուրները Հայաստանի և հայերի մասին: Հունական աղբյուրներ-1: Մտրաբոն, քաղեց և թարգմանեց Հ. Աճառյան, Եր., 1940, գ. II, գլ. I, 14, գ. XI, գլ. VII, 2:

⁹⁷ Օտար աղբյուրները Հայաստանի և հայերի մասին: Հին հունական աղբյուրներ, Բ. Դիոդորոս Սիցիլիացի, թարգմ. Ս. Կրկյաշարյանի, Եր., 1985, գ. , գ. 14, XVII, գլ. 75, 3-6:

⁹⁸ Տե՛ս Գ. Սրվանձտյանց, Երկեր, հ. 1, Եր., 1978, էջ 119:

Տիգրանի արտաքինը, Խորենացին նրան բնորոշում է «մեղվա-
հայացք» և «մեղվակն» մակդիրներով: Այնուհետև պատմագիրը
անդրադառնում է մեղվամոմի տարատեսակ նշանակություն-
ներին, մասնավորաբար՝ մետաղաձուլության մեջ՝ կաղապար-
ման ժամանակ, նուրբ քանդակներ ու զարդանախշեր անելիս և
այլն⁹⁹: Ագաթանգեղոսը սուրբ Գրիգորի խոսքերը համեմատում
է մեղրի քաղցրության հետ¹⁰⁰: Փավստոս Բուզանդը ևս,
խոսելով Տարոնի դաշտի Հացեկաց գյուղի մոտ գտնվող «Հա-
ցեաց դրախտ» անտառի մանանայի և մեղրի մասին, տիրոջ դա-
տաստանը համեմատում է մեղրի քաղցրության հետ¹⁰¹: Ղազար
Փարպեցին նկարագրելով Արարատյան դաշտի գեղեցկությու-
նը, առատությունն ու լիությունը, համեմատություն է անցկաց-
նում՝ «գանուշահոտ զմեղրահամ քաղցրութիւն և զգանազա-
նումն իւղաբուղի սերմանցն, ... ազգի-ազգի արմատք բուսոց ի
պէտս օգտակարութ ղեղոց ... ախտահալած սպեղանիք»¹⁰²:

Անանիա Շիրակացին Տարոնի բարեբեր հովիտը նկարա-
գրելիս բազմազան բարիքների թվում նշում է նաև մեղրը¹⁰³:
Ուշագրավ է, որ մեղրի անվանումը պահպանվել է գետանվան՝
Մեղրագետ, և տեղանվան մեջ՝ Մեղրի, անվանումներ, որոնք
գալիս են հնագույն ժամանակներից: Մշո դաշտում են եղել
Մեղրաձոր գետակը, Մեղրաքար ժայռը, Մեղրագոմ գյուղը,

⁹⁹ Տե՛ս Մովսիսի Խորենացույ Պատմութիւն Հայոց, Թիֆլիս, 1913, էջ 55:

¹⁰⁰ Տե՛ս Ագաթանգեղայ Պատմութիւն Հայոց, Թիֆլիս, 1914, էջ 289:

¹⁰¹ Տե՛ս Փավստոսի Բիւզանդացույ Պատմութիւն Հայոց, Թիֆլիս, 1912, էջ 130-136:

¹⁰² Ղազարայ Փարպեցույ Պատմութիւն Հայոց, Վենետիկ, 1878, էջ 23-24

¹⁰³ Տե՛ս Ան. Շիրակացու մատենագրություն, ուսումնասիրությամբ Ա. Գ. Աբ-
րահամյանի, Եր., 1944, էջ 846:

Մեղրաձոր կիրճը: Հայտնի է նաև Մեղրիք անունով հայ գորավար, որը մի այլ գորավարի՝ Գուրգենի հետ 934 թ. արաբներից ետ է նվաճել Մելիտիանն:

Հովհաննես Դրասխանակերտցին (X դար) նշում է, որ արաբական արշավանքների ժամանակ Գառնիի եկեղեցին թալանելիս և այլ բարիքների հետ կողոպտել են նաև մեղվի մեծաքանակ փեթակներ¹⁰⁴:

Հովհաննես Իմաստասերը (XI-XII դդ.) հայտնում է այն միտքը, որ մեղուն կատարում է ճարտարապետի գործ, հյուսում է ոչ թե մտածելով, արվեստ սովորելով, այլ բնությունից օժտված բնագոյով¹⁰⁵, իսկ Մատթեոս Ուռհայեցին՝ համեմատություն է անցկացնում մարդու և մեղվի միջև¹⁰⁶:

Հայաստանում մեղրի առատության, էժանության, արաք տիրակալների կողմից մեղրի տուրք գանձելու մասին առատ տեղեկություններ կան արաբական աղբյուրներում¹⁰⁷:

Մխիթար Հերացին (XII դ.) «Ջերմանց մխիթարութիւն» գրքում զանգան հիվանդությունների դեղատոմսեր է տալիս, որոնց մի զգալի մասի բաղադրության մեջ անպայման մտնում են մեղրը և մոմը: Այսպես, փորկապության, գլխացավի, այտուցման, զանազան վերքերի և այլ հիվանդությունների դեպքում մեղվի արտադրանքը այս կամ այն համամասնությամբ մտցրել է բաղադրատոմսերի մեջ, մի երևույթ, որն, անշուշտ, առնչություն ունի ժողովրդական բժշկության հետ, որն այժմ էլ մեծ կիրառություն ունի:

¹⁰⁴ Տե՛ս Յովհաննու Կաթողիկոսի Դրասխանակերտցույ Պատմութիւն Հայոց, Թիֆլիս, 1912, էջ 339:

¹⁰⁵ Տե՛ս Հովհաննես Իմաստասերի մատենագրությունը, Եր., 1956, էջ 92-96:

¹⁰⁶ Տե՛ս **Մատթեոս Ուռհայեցի**, Ժամանակագրություն, Եր., 1978, էջ 184:

¹⁰⁷ Տե՛ս **Խալաթյանց Բ.**, Արաբացի մատենագիրները Հայաստանի մասին, Վիեննա, 1919, էջ 69:

Ամիրդովլաթ Ամասիացին (XV դ.) իր բազմաթիվ աշխատություններում ներկայացրած 3754 դեղատոմսերի մեջ լայնորեն օգտագործել է մեդվի արտադրանքները որպես կարևոր բուժիչ միջոցներ: Ըստ նրա՝ մեղրը մեկուսիչ է, հականեխիչ և այլն¹⁰⁸:

Մեկ այլ, ավելի նշանակալի վկայություն հայերի տնտեսական գործունեության մեջ մեղվաբուծության դերի մասին համարվում է 16-րդ դարի ձեռագիրը, որի հեղինակը միջնադարյան հեղինակավոր բժիշկ Ալեքսիանոսն է: Գրքի մասերից մեկը վերնագրված է «Մեղունների մասին» և պարունակում է 24 ցուցումներ՝ նրանց նկատմամբ խնամքի վերաբերյալ: Գրեթե 600 տարի առաջ հայ մեղվապահ գիտնականին հայտնի է եղել, որ ընտանիքի մեղուներն իրենց մորը, ինչպես համայնքի անդամներին, ճանաչում են հոտով, մի բան, որի մասին եվրոպական փորձագետ-գիտնականները խոսք ասացին հարյուրամյակներ հետո միայն¹⁰⁹: 5-10-րդ դդ. հայոց պատմության մեջ տեղեկություններ կան, որ հնդկական թագավորության, Աքեմենյան Պարսկաստանի և հույն-մակեդոնացիների դեմ ազատագրական պայքար մղելիս հայերն օգտագործել են մեղուններին: Բարձր սարերից հարձակվող հակառակորդի հեծելազորի վրա գլորել են մեղուներով քթոցներ, որոնք խուճապի են մատնել նրանց:

Շատ ուշագրավ են նաև միջնադարյան հայկական դատաստանագրքերը և կանոնագրքերը: Այսպես. Հովհան Մանդակունու մի հոդվածում հիշատակվում է մեղրից պատրաստված օդու

¹⁰⁸ Տե՛ս Ամիրդովլաթ Ամասացույ Անգիտաց անպէտ կամ բառարան բժշկական նիւթոց, Վիեննա, 1926, էջ 380:

¹⁰⁹ Տե՛ս **Գասպարյան Ա.**, Մեղվապահությունը Հայաստանում, Եր., 1989, էջ 91-106:

օգտագործման արգելումը: Մխիթար Գոշի (XII դ.) «Դատաստանագրքում» հոդվածներ կան մեղունների առուծախի, բուն մեղվապահության վերաբերյալ¹¹⁰, իսկ Դավիթ Ալավկաորդու (XII դ.) կազմած կանոնագրքում օգտակար խորհուրդներ են տրվում, թե ինչպես պետք է վարվել տարբեր դեպքերում մեղրի և մեղվափեթակների հետ: Մխիթար Գոշի նման, Սմբատ Գունդստաբլն էլ պահանջում է, որ մեղվի առքուվաճառքի ժամանակ խարդախություն չլինի, այլապես խարդախողը պետք է խստագույնս պատժվի օրենքով»¹¹¹: Պատմիչ Կիրակոս Գանձակեցին (XIII դ.), խոսելով հայոց կաթողիկոս Կոստանդինի սահմանած կանոնների մասին, նշում է մեղրամոմը որպես բուժիչ միջոց, իսկ առանձին կրոնական գործիչների ժրաջանությունը նմանեցնում է մեղվի գործունեության հետ, քաղցրաբարո անձանց մեծարում է Մեղրիկ հորջորջմամբ¹¹²: Գրիգոր Տաթևացին (XV դ.) անաշխատ մարդկանց նմանեցնում է բոռերի, իսկ ազնիվ ու աշխատասերներին՝ մեղունների:

Ուշագրավ է Առաքել Դավրիժեցու (XVII դ.) հաղորդումն այն մասին, թե ինչպես Շահ Աբասի պատվերով Մովսես Վարդապետը երեք պարսիկի սովորեցրել է մոմ սպիտակեցնելու գաղտնիքը: Հայտնի է, որ վանքապատկան կալվածքներն ունեցել են մեղվանոցներ, ձիթհաններ, ջրաղացներ, որոնց արտադրանքը օգտագործվել է եկեղեցու կարիքներին¹¹³: Վերջապես,

¹¹⁰ Տե՛ս **Մխիթար Գոշ**, Գիրք դատաստանի: Աշխատասիրությամբ Խոստորով Թորոսյանի, Եր., 1975, էջ 71:

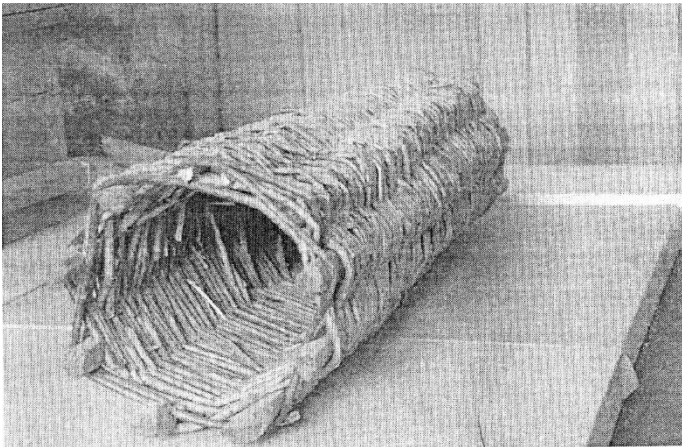
¹¹¹ Դատաստանագիրք Սմբատ Բշխանի (Գունդստաբլի), Էջմիածին, 1918, էջ 26:

¹¹² Տե՛ս **Կիրակոս Գանձակեցի**, Պատմութիւն Հայոց, աշխատասիրությամբ Կ. Ա. Մելիք-Օհանջանյանի, Եր., 1961, էջ 306:

¹¹³ Տե՛ս Պատմութիւն Առաքել Վարդապետի Դավրիժեցույ, Վաղարշապատ, 1896, էջ 301-303:

հայոց լեզուն հարուստ է մեղվին առնչվող բառերով ու բառակապակցություններով՝ մեղու, մեղր, մոմ, մեղվակաթ, մեղրաջուր, ակնամոմ, ծաղկափռի, փեթակ, մեղրօղի, մեղուխոտ, մեղուակեր, մեղրալուսին, մեղրածորան, մեղրահաց, մեղրամիս, մեղրանման, մեղուաջան, մեղրաբերան, մեղրածոր, մեղրաման, մեղրամոմ, մեղրիկ և այլն¹¹⁴:

Մեղվապահության ժողովրդական եղանակների շուրջ: Հայոց մեղվապահության մշակույթում փեթակների տարբեր անվանումներ կան. Սասունում այն կոչվել է **փլուլ** կամ **պլուլ (նկ. 35)**, Վայոց Ձորում՝ **տողոզ** և այլն, բայց առավել տարածված են փեթակ կամ քթոց անվանումները:



Նկար 35

Ավանդաբար փեթակները հյուսվում էին տարբեր տեսակի թփերի և ծառատեսակների փափուկ, հիմնականում ուռենու, անտառային կաղնու, մասրենու և այլ ծառերի ճյուղերից, ինչպես նաև ծղոտից:

¹¹⁴ Տե՛ս Նոր բառգիրք Հայկազեան լեզուի, Խ. Բ. Վենետիկ, 1867, էջ 249-250, 296, 595:

Մարդու կողմից դարերի ընթացքում մեղվի համար պատրաստվել են տարբեր կացարաններ՝ կոճղավոր, հյուսածո-գլանաձև, կավե գլանաձև, հարդե-ծղոտե (ծղոտե զամբյուղավոր), գրքաձև և տախտակե շրջանակավոր փեթակներ:

Ուսումնասիրողները հավաստում են, որ հենց կոճղե և հյուսածո փեթակներով է սկիզբ դրվել տնային մեղվապահությանը¹¹⁵: Հայաստանում հյուսածո փեթակներ պատրաստելու վերաբերյալ ամենավաղ գրավոր տեղեկությունների հանդիպում ենք XVI դ. ձեռագրերում, մասնավորաբար այդ դարի դեղագործ բժիշկ, Շամքորաձորի Գառնակեր գյուղի մեղվաբույծ Ալեքսիանոսի 24 խրատ-խորհուրդ պարունակող ձեռագրերում¹¹⁶: Սյունիքում, Արցախում, Ուտիքում, Լոռիում բարակ ճյուղերից հյուսված մոտ մեկ մետր երկարությամբ, 25-30 սմ տրամագծով, դրսից թրիքով ծեփած քրոցավոր փեթակներում են մեղու պահել¹¹⁷: Հետագայում մարդը ծղոտից, եղեգնից խսիր է գործել և դրանով փեթակ պատրաստել ու մեղու պահել զամբյուղաձև մեղվափեթակում¹¹⁸ (**նկ. 36**): Ներկայումս մեր երկրում ավելի շատ տարածված է մեկ հարկանի 12-շրջանականոց (**նկ. 36**) և նույնատիպ և նույնաչափ երկհարկանի փեթակը¹¹⁹:

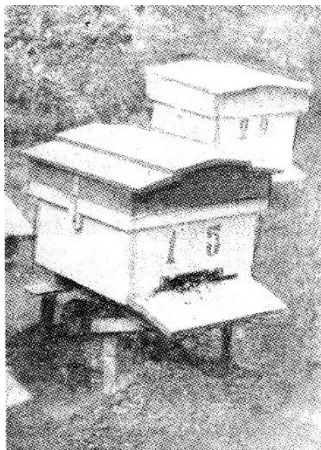
¹¹⁵ Տե՛ս **Հ. Մանուել և Վ. Քաջունի**, Մեղվաբուծություն, Վենետիկ, 1895, **Կոթողյան Ա.**, Մեղվաբույծի ուղեցույց և օրացույց, Եր., 1959, էջ 220, նկ. 80, **Բոյրիշ Ն. Պ.**, Մեղուները թևավոր դեղագործներ են, Եր., 1965, էջ 17, նկ. 3 և այլն:

¹¹⁶ Տե՛ս Մատենադարան, ձեռ. № 8185, թերթ 85ա-87բ:

¹¹⁷ Տե՛ս **Լիսիցյան Ստ.**, Զանգեզուրի հայերը, Եր., 1969, էջ 146:

¹¹⁸ Տե՛ս **Գասպարյան Ա.**, նշվ. աշխ., էջ 125, նկ. 42:

¹¹⁹ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 130, նկ. 45, 46:



Նկար 36. 12-շրջանականոց փեթակ Երկհարկանի փեթակ

Մեղվանոցները տեղադրվում էին բաց տարածությունում՝ տանից ոչ հեռու: Երբեմն փեթակները դասավորում էին իրար վրա, կողք կողքի: Մեղվափեթակները ձմռանը դրել են երեք կողմից բաց ծածկի տակ, հաստ տախտակի վրա, 25-30 սմ գետնից բարձր, ծածկել խսիրով, կարպետով, թաղիքով: Փեթակատունը պետք է ունենա բնականոն օդափոխություն, չունենա ոչ մի սողանցք վնասատուների համար, տեղը պիտի լինի անաղմուկ ու չոր, քամիներից պաշտպանված: Ներկայումս գործում է նաև մեղրաքամ մեքենա: Ավելի հիմնավոր էին համարվում շրջանակավոր փեթակները, որ Հայաստան էր բերվել Ռուսաստանից 19-րդ դարի վերջերին: Առաջին փեթակները՝ հանովի շրջանակներով, ստեղծել է հայտնի ռուս գիտնական Պ. Ի. Պրոկոպովիչը (1814 թ.):

Հայաստանում տարածված են հայկական դեղին մեղուն և նրա տարատեսակ կովկասյան գորշ մեղուն, հատկապես Սյունիքի, Վայոց ձորի մարզերում, նաև դաշտավայրային և տաք

շրջաններում: Մաքրացեղ պահպանվել է Մեղրիում: Հայկական դեղին մեղունների պահպանման և տոհմային աշխատանքով զբաղվում են Երևանի «Նեկտար» մեղվաբուծական գիտահետազոտական պետական ձեռնարկության Մեղրիի հենակետում:

Մեղրը հավաքելու համար հանում էին փեթակի հետնամասի կափարիչը, ծուխ տալով մեղուններին քշում դեպի առաջամասը, թաթակելի, շեղբաձև դանակի օգնությամբ առանձնացնում էին մեղրը մեղվաբջիջներից: Դանակի սայրը սուր պետք է լինի, որ մոմեղեն շղարշը լավ կտրի ու բջիջների բերանները չփչացնի: Մեղրը հանում են երեք անգամ: Մեղրի որակը կախված է բնակլիմայական պայմաններից՝ անձրևից կամ արևից, ծաղիկների տեսակից: Մեղրը պետք է լինի ոսկեգույն, անուշահոտ, անուշահամ, ամանից դատարկելիս չպետք է կտրվի: Մեղրը որքան հինանա, պետք է պնդանա, բյուրեղանա: Մեղրի մի մասը թողնում էին որպես ձմեռային պահուստ: Միայն մեկ փեթակից ստացվում է մինչև 20-25 կգ մեղր: Երբ մեղրը հավաքում էին, հիմնականում ոչ մեծ մասը ուղարկում էին հարազատներին, հարևաններին, այն համարվում էր թանկարժեք հյուրասիրություն:

Մեղվի արտադրանքն ու դրա օգտագործումը: Մեղրը բացառիկ կարևոր սննդամթերք և դեղամիջոց է: Այն մարդու օրգանիզմին և արյան շրջանառությանը հաղորդում է բուռն եռանդ, մկանային ամրություն, նյարդերի հանգստություն, թեթևություն, թարմություն, մարդու տրամադրության բարձրացում, խաղաղ ու հանգիստ քուն, ունի հաճելի համ ու բուրմունք: Նրա մեջ կան երկաթի, պղնձի, մանգանի աղեր, որով այն նաև արժեքավոր դեղ է, բուժում է չարորակ նորագոյացություններ,

վերքեր, ուռուցքներ, ճիճվոտություն և այլն: Մեղրը հզոր բուժկանխարգելիչ միջոցների մի ամբողջ զինանոց է: Մեղվի և նրա արտադրանքի վերաբերյալ առատ տեղեկություններ կան միջնադարյան հայ բժշկարաններում, Մ. Հերացու (Ջերմանց մխիթարութիւն, Վենետիկ, 1832), XIII դ. բժշկապետ Գրիգորիսի («Քննութիւն բնութեան մարդոյ և նորին ցավոց», Վենետիկ, 1832, աշխատասիրությամբ Ա. Ս. Կծոյանի, Եր., 1962), Ամիրդովլաթ Ամասացու (Օգուտ բժշկութեան, խմբագրությամբ Ս. Մալխասյանցի, Եր., 1940, էջ 111, 134, 152-153, 169, 380, 427) գործերում:

1431 թ. Կ. Պոլսում Ամիրդովլաթ Ամասացին գրում է երկու մասից բաղկացած «Ախրաբատին» (ղեղագործություն) և «Մուֆրատաթին» (ղեղագլխտություն) աշխատությունը, որում ականավոր բժիշկը մեղրով բժշկելու վերաբերյալ բազմաթիվ դեղատոմսեր է առաջարկում: Նույնպիսի արժեքավոր գործ է Մատենադարանում պահվող Ալեքսիանոսի 80 գլխից բաղկացած բժշկարանը՝ դեղաբանական անտիպ երկը:

Մեղրն օգտագործում էին ինչպես բնական վիճակում, այնպես էլ դրանից պատրաստում էին տարբեր քաղցրավենիքներ, օրինակ՝ մեղրաբլիթ, հյութեր: Մեղրը և մոմը ունեն բժշկելու հատկություն, դրանք օգտագործվում էին ժողովրդական բժշկության մեջ: Մեղրը համարվում էր «Աստվածների սնունդ»: Կարևոր նշանակություն ունեն մեղունների կենսագործունեության նյութերը՝ ծաղկափոշին, մեղվակաթը, ակնամոմը և այլն: Ծաղկափոշին պարունակում է կենսաբանորեն ակտիվ նյութեր և, ունենալով բուժիչ հատկություններ, օգտագործվում է մի շարք հիվանդությունների բուժման համար: Մեղվակաթը (ապիլակ) աշխատող մեղունների գեղձերի արտազատուկն է,

որով մեղուները կերակրում են ապագա մայրերին: Այն արժեքավոր դեղամիջոց է, ունի օրգանիզմի դիմադրողականությունը բարձրացնող, զարկերակային արյան ճնշումը կարգավորող ներգործություն: Ակնամոմն օժտված է հակամանրէային հատկությամբ և կիրառվում է այրվածքների, մաշկի, մարսողական օրգանների հիվանդությունների բուժման համար: Արժեքավոր է նաև մեղվի թույնը, ճիշտ օգտագործելու դեպքում կարող է շատ հիվանդություններ բուժել: Ավանդական տնտեսության մեջ ոչ պակաս նշանակություն ունեն ան մեղրամոմը, որն օգտագործում էին մոմեր պատրաստելու մեջ՝ օգտագործելով հիմնականում լուսավորությունն ապահովելու համար:

Կավից և փայտից բացի, հայերը մեղրամոմը օգտագործել են նաև մետաղաձուլության մեջ մոմե մոդելների, ավելի բարդ և նուրբ իրերի ու զարդերի պատրաստման համար: Մոմը հետագայում օգտագործվեց նաև արդյունաբերության, նավաշինության, կոշկակարության, կտավագործության մեջ: Գործվածքին քսում էին հալած մոմ, որով այն դառնում էր անջրանցիկ:

1904 թ. Հայաստանում հաշվարկվել է մոտ 15 հազար մեղվի ընտանիք, որից 500-ը շրջանակային փեթակներում: 1912 թ. մեղվի ընտանիքների թիվը հասել է 26 հազարի, 1971 թ.՝ մինչև 150 հազարի: Այդ թվերը հիմք են տալիս եզրակացնելու, որ Հայաստանը դասվել է մեղվաբուծությամբ զարգացած պետությունների շարքին: 1978-1982 թթ. մեղուների վարտող հիվանդության թափանցումը Հայաստան կտրուկ կրճատեց մեղվի ընտանիքների քանակը: Սակայն 1990-ական թթ. նորից վերականգնվում են նրանց տարածվածության սահմանները և զգալիորեն ավելանում մեղվաընտանիքների քանակը:

Գրականություն

Ա. Հիմնական

1. **Ալիշան Դ.**, Հայբուսակ կամ հայկական բուսականություն, Վենետիկ Ս. Ղազար, 1895:
2. **Ալիևյան Հ.**, Մեղվապահությունը հայերի մեջ // «Գյուղատնտեսական կյանք», Եր., 1926:
3. **Ամիրխանյան Ա.**, Սունկը լոռեցիների հավաքչական մշակույթում // Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում, Հայ ժողովրդական մշակույթ, XVI (Դ. Վարդումյանի ծննդյան 90-ամյակին նվիրված գիտաժողովի նյութերի ժողովածու), Եր., 2014, էջ 93-101:
4. **Առաքելյան Ա.**, Շերամապահությունը Լեռնային Ղարաբաղի ինքնավար մարզում, Ստեփանակերտ, 1959:
5. **Ասլանյան Տ.**, Մեղվապահի օրացույց, Եր., 1929:
6. **Ավագյան Հ.**, Մեղվապահություն, Եր., 1935:
7. **Բդոյան Վ.**, Հավաքչության վերապրուկների պատճառները, աշխատանքի բնույթը, կազմակերպման եղանակները // Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 1972, էջ 4-12:
8. **Բերտրան Էդուարդ**, Մեղուների խնամատարությունը (թարգմանությամբ Ա. Մխիթարյանի), Եր., 1967:
9. **Բունիաթ Մեքաստացի**, Գիրք բժշկութեան, աշխատասիրությամբ Դ. Մ. Կարապետյանի, Եր., 1987:
10. **Գաբիկյան Կ.**, Հայկական բուսաշխարհ, Երուսաղեմ, 1912:
11. **Գասպարյան Ա.**, Մեղվապահությունը Հայաստանում (պատմաագագագրական ուսումնասիրություն), Եր., 1989:
12. **Իսրայելյան Հ.**, Հայաստանի բրոնզե գոտիների որսորդական տեսարանները // ՊԲՀ, 1966, թիվ 2, էջ 237-248:
13. **Լիսիցյան Ստ.**, Ազգագրական հարցարան, Եր., 1946, էջ 15-25:
14. **Լիսիցյան Ստ.**, Զանգեզուրի հայերը, Եր., 1969, էջ 140-146:
15. **Խալիֆման Ի.**, Մեղուները, Եր., 1963:
16. **Կոթողյան Ա.**, Մեղվաբույծի ուղեցույց և օրացույց, Եր., 1959:
17. **Կոթողյան Ա.**, Համառոտ մեղվաբուծություն, Եր., 1968:
18. **Կոթողյան Ա.**, Մեղվաբուծությունն ու բնությունը, Եր., 1976:
19. **Հակոբյան Ս.**, Հայկական լեռնաշխարհի դեղաբույսերը, Եր., 1975:

20. Մարկոսյան Ա., Մարկոսյան Ժ., Հակոբյան Ն., Մեղունների խնամքի և բուժման տեխնոլոգիան, Եր., 1984:

21. Նահապետյան Ռ., Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, Եր., 2018:

22. Պետրոսյան Ա., Որսորդությունը Հայկ. լեռնաշխարհում ըստ հայ պատմիչների վկայությունների // ԲԵՀ, 1984, թիվ 1, էջ 195-200:

23. Պետրոսյան Ա., Շերամապահական մշակույթը Հայաստանում (պատմաազգագրական ուսումնասիրություն), Եր., 1987:

24. Պետրոսյան Ա., Որսորդությունը և որսաձևերը «Սասնա ծռեր» էպոսում // ՊԲՀ, 1988, թիվ 2, էջ 227-235:

25. Պետրոսյան Ա., Ձկնորսական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 2015:

26. Ռոբակիձե Ա., Մեղվաբուծության պատմության շուրջ, Թիֆլիս, 1960:

27. Միմոնյան Ա., Բույսերն ու մեղուն, Եր., 1969:

28. Վարդանյան Ստեղծա, Բժշկությունը հին և միջնադարյան Հայաստանում, Եր., 1982:

29. Տեր-Ավագյան Խ., Մեղունների աշնան ու ձմռան խնամքը, Եր., 1936:

30. Аветисян Г., Разведение и содержание пчел, М., 1983.

31. Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 150-161.

32. Арутюнов С., Адаптивное значение культурного полиморфизма // ЭО, № 4, 1993, с. 41-56.

33. Базеян К., Собирательство в современном быту армян // Археология (IV) и этнография (III) Кавказа, Тбилиси, 2002, с. 204-205.

34. Иойриш Н., Пчели-человеку, М., 1975.

35. Маркосян Ж., Марквсян А., Григорян Г., Пчеловодство Армении, Ер., 1971.

36. Обосян С. Г., Пчеловодство//Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 2012.

37. Обосян С.Г., Маслоделие. Армяне, Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 138-142.

38. Осипян С., В горах Карабаха. –Пчеловодство, М., 1974, № 1.

39. Петросян А.С., Обосян С.Г., Шелководство и пчеловодство // Армяне, М., 2012, с. 143-149.

40. Радченко В. Г., Песенко Ю. А., Биология пчел, СПб, 1994, 350 с..
41. Шавров Н. Н., Описание Кавказского шелководства, Тифлис, 1891.
42. Шавров Н. Н., Очерк пчеловодства в Закавказье// СМИБГКЗК, 1888, т. 4, т. 2, էջ 257-328:

Բ. Լրացուցիչ

1. Գևորգյան Գ., Ղզլար // ՀԱԲ, գ. 10, Եր., 1980 էջ 24-27:
2. Կարապետյան Ե., Սասուն, Ազգագրական նյութեր, Եր., 1963, էջ 30-33:
3. Հալաջյան Գ., Դերսիմի հայերի ազգագրությունը // ՀԱԲ, գ. 5, Եր., 1973, էջ 155-167:
4. Հովսեփյան Հովհ., Ղարադաղի հայերը, I, Ազգագրություն, Եր., 2009, էջ 220-244:
5. Միրզոյան Ա., Ստեփանյան Ա., Հայաստանի դեղատու և բուժիչ ծաղիկներն ու թփերը, Եր., 1994:
6. Ղասաբյան Զ., Զիթագործությունը Ուրարտուում // «Տեղեկագիր» հաս. գիտ., թիվ 4, Եր., 1957:
7. Պետոյան Վ., Սասնա ազգագրությունը, Եր. 1965, էջ 130-141:

ԹԵՄԱ 4. ՏՆԱՅՆԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ԵՎ ԳՅՈՒՂԱԿԱՆ ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹՈՐ ՀԱՅՈՑ ՄԵԶ

ԹԵՄԱ 4.1. ՀԱՅՈՑ ՏՆԱՅՆԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԹՈՐ

Հայոց առաջնային արտադրության մշակույթում առանձնահատուկ տեղ են գրավում տնայնագործությունն ու արհեստները: Դրանք հայոց տնտեսական կյանքում էլ մեծ դեր են խաղացել: Ծագելով դեռևս նեոլիթյան դարաշրջանում՝ երկրագործության և անասնապահության հետ զուգընթաց, զարգանալով ու կատարելագործվելով հասել են մինչև մեր օրերը: Դրանց էթնոպահպան դերն ու նշանակությունը հատկապես վառ դրսևորվեցին հայոց Մեծ եղեռնի տարիներին ու հատկապես դրանից հետո, երբ աշխարհասփյուռ հայ ժողովուրդը իր գոյությունը կարողացավ պահել ու մեջքը շտկել հենց արհեստներին տիրապետելու շնորհիվ: Ինչպես էթնիկ մշակույթի այլ ոլորտներում, այստեղ ևս մենք գիտական ուսումնասիրության առումով շատ բացթողումներ և անելիքներ ունենք: Այժմ տողատակում հակիրճ ներկայացնենք եղած ուսումնասիրությունների ցանկը¹²⁰:

¹²⁰ **Թառայան Ա.**, Հայ ժողովրդի արհեստագործությունը, ԱՀ, գիրք Գ, Թիֆլիս 1898: **Աբրահամյան Վ.**, Արհեստները Հայաստանում 4-18-րդ դարերում, Եր., 1956: **Նույնի՝** Հայ համքարությունները Անդրկովկասի հայաշատ քաղաքներում, Եր., 1971: **Առաքելյան Բ.**, Քաղաքները և արհեստները Հայաստանում 9-13-րդ դարերում», հ. I, Եր., 1958: **Մեղրոսյան Վ.**, Արհեստավորական ավանդույթներն և դրանց դրսևորումներն լենինականցիների կենցաղում, ՀԱԲ, պրակ 6, Եր., 1974: **Թեմուրձյան Վ.**, Գորգագործությունը Հայաստանում, Եր., 1951: **Դավթյան Ս.**, Հայկական ժանյակ, Եր., 1966: **Նույնի՝** Հայկական ասեղնագործություն, Եր., 1972: **Նույնի՝** Հայկական կարպետ, Եր., 1975, **Թադևոսյան Ա.**, Դարբնության մշակույթը Հայաստանում, ՀԱԲ, պր. 23, Եր., 2007, **Կարա Մուրզա**, Ծրագիր տնայնագործության վերաբերյալ նյութեր հավաքելու // ԱՀ,

Տարբեր արհեստների վերաբերյալ առանձին հոդվածներ ու մենագրություններ ունեն պատմական գիտությունների թեկնածուներ Կ. Բազեյանը՝ գործվածքեղենի վերաբերյալ, Գ. Աղանյանը՝ երկաթագործության և զինագործության վերաբերյալ, գորգագործության վերաբերյալ առանձին հոդվածների հեղինակ է Ա. Պողոսյանը: Այս մասին կարող ենք տեղեկանալ Վ. Բոյանի «Հայ ազգագրություն» ձեռնարկից (Եր., 1974) և «Армяне» (Մ., 2012) գրքից:

Ի՞նչ է տնայնագործությունը: Տնայնագործությունը ձեռքի աշխատանքի վրա հիմնված մանր արտադրությունն է, որտեղ չկա աշխատանքի հասարակական բաժանում, որն իրականացվում է գյուղական բնակավայրերում, և որը կոչված է եղել բավարարելու ընտանիքի ծայրահեղ կարիքները: Կարա Մուրզան իր տնայնագործության վերաբերյալ նյութեր հավաքելու ծրագրի նախաբանում այսպիսի սահմանում է տալիս. «Տնայնագործիւն կոչւում է արդյունաբերութեան այն ձևը, որ ծառայում է իբրև տնային պարապմունք, գլխաւորապէս գիւղացիների համար, և որով գիւղացիները զբաղւում են միմիայն երկրագործական պարապմունքներից ազատ ժամանակ»¹²¹: Գյուղական տնային մանր արդյունաբերության մեջ մտնում էին՝ բրդամշակությունը, դերձակությունը, թաղիքագործությունը (քեչա), կարպետագործությունը, գորգագործությունը, շալագործությունը, պարանագործությունը (մազմանություն), կաշեգործությունը (կաշվի, բամբակի, վուշի, փայտի մշակումը), աստղձագործությունը, հյուսնությունը, որմնադրությունը,

գ. XII, Թիֆլիս, 1904, Հավելված, էջ 1-32: **Հովհաննիսյան Ա., Պողոսյան Ա., Խաչատրյան Ա.**, Հայոց տնայնագործություն և արհեստներ, բնութագրական տեղեկատու. մանածագործություն, ջուհլակություն, գորգագործություն և կավագործություն, մաղագործություն. մեթոդական ձեռնարկ, Եր., 2002:

¹²¹ **Կարա-Մուրզա**, նշվ. աշխ., էջ 1:

ձիթհանությունը, ալրադացությունը, կաթնատնտեսությունը, դաշտամշակության, բանջարաբուծության, այգեգործության, անասնապահության, որսորդության, ձկնորսության, թռչնաբուծության, մեղվապահության հետ կապված իրերի և գործիքների զգալի մասի արտադրությունը: Գյուղական արհեստագործությունը շատ վայրերում չէր կարողանում բավարարել բնակչության պահանջները: Այդ պակասը լրացնում էին քաղաքային այն արհեստավորները, որոնք հիմնականում արտադրում էին գյուղատնտեսական գործիքներ, սայլեր, կենցաղային առարկաներ, զենքեր, գործվածքներ: Ժամանակի ընթացքում տնայնագործությունը թուլանում և վերանում է XIX դարի վերջում և XX դարի սկզբներին, իսկ վերջնականապես խորհրդային իշխանության առաջին տարիներին:

Այդուհանդերձ, գյուղական տնայնագործները և արհեստավորները տեղում աշխատելուց բացի, աշխատում էին նաև հարևան գյուղերում: Այդպիսի խմբեր էին կազմում պայտաբարները, աստաղձագործները, որմնադիրները, վարսավիրները:

Ամենալայնն ու տարածվածը **բրդի մշակումն** էր, որով զբաղվում էին հիմնականում կանայք, բացի ոչխարը խուզելուց: Բուրդը թակերով լվացվում էր գետափերին, աղբյուրների մոտ: Բուրդը զգելու գործիքն էր **սանդերքը, անեղը**: Սանդերքով աշխատում էին կանայք, իսկ անեղով՝ նաև տղամարդիկ: Բուրդ լվանալը, զգելը, հիմնականում իրականացվում էր ազգակից և հարևան ընտանիքների խմբային աշխատանքով, փոխադարձ օգնության սկզբունքով: Նրանց թիվը երբեմն հասնում էր 30-ի: Կուլեկտիվ, խմբային այդ աշխատանքը կոչվում էր **մաճի**, բառացի՝ գալուստ: Իրականացվում էր կանանց և աղջիկների կողմից: Դրա համար էլ նման տները կարնոհայության մեջ կոչվում

էին **գեղտուն**¹²² բուրդ գգելու տուն: Այս խմբային աշխատանքը հարսնացու ընտրելու, հավանելու մեծ հնարավորություն էր ընձեռում:

Բուրդ մանելու միջոցները երեքն էին՝ հնագույն մանիչ **քարմանը** (մատիտի հաստությամբ, 20-22 սմ երկարության ձողիկ), իլիկը և ճախարակը. վերջինս առավել արդյունավետ միջոց էր: Իր պարզությամբ հայտնի մանիչը իլիկն էր՝ կազմված **գնդից, պոչից և ճեռից**: Գունդը փայտից էր և կամ ոսկորից: Հագուստը մաշվելուց պաշտպանելու համար վրայից հագնում էին կաշվե **փոստալ**¹²³՝ աջ կողքից ցած:

Շալագործություն: Խ. Ա. Վերմիշնի հավաստմամբ՝ Հայաստանի անասնապահական շրջաններում տնայնագործության մեջ ամենակարևոր բնագավառներն էին՝ շալագործությունը, գորգագործությունը, թաղիքագործությունը¹²², նույնը արձանագրում է Ե. Լալայանը¹²³: Այս արհեստի հարատևումը հիմնականում պահպանված էր տղամարդկանց շալե անդրավարտիքների, բաճկոնների, չուխաների, արխալուղների, կանանց աշխատանքային դոլերերի՝ փեշի և գոգնոցների, երբեմն էլ խրխաների պատրաստման գործընթացներով: Երեխաների վերնագգեսուներն էլ հաճախ շալից էին կարվում: Շալագործության դազգահը **շալի հոր** էր կոչվում:

Տեղական բրդից ու բամբակից կտավի ստացման վերաբերյալ դարձյալ ուշագրավ վկայություն է թողել Խ. Վերմիշնը: Ըստ նրա՝ բիազանման կտավը գործվում էր Զավախքի գրեթե բոլոր գյուղերում:

¹²² Տե՛ս **Вермишев Х. А.**, նշվ. աշխ., էջ 182-184:

¹²³ Տե՛ս **Լալայան Ե.**, Զավախք, ԱՀ, գ. Ա, 1896, էջ 211-212:

Հյուսվածքագործություն: Հայերի տնայնագործական մշակույթի հնամենի զբաղմունքներից էր նաև հյուսվածքագործությունը, որն այսօր էլ կատարվում է **շուղերով** և **հելուններով**: Հյուսվածքների շարքի տարրերից են՝ գուլպան, հողաթափերը, ձեռնոցները, թիկնոցը, շալը, կարճ վերնագգեստը, վզնոցը, տաք հագուստները, հագ ու կապի այլ պարագաներ: Զուլիակությունը կրում էր անհատական-ընտանեկան արտադրության բնույթ:

Բրդից գործված շալը առանց վերամշակման չէր կարող հագուստի նյութ դառնալ: Այն պետք էր տաք ջրով թրջել և երկար ժամանակ տրորելով խտացնել: Այդ գործողությունը կոչվել է **շալ լմել**: Շալ լմելը նույնպես փոխադարձ օգնությամբ, հարևանական-ազգակցական-խմբային ջանքերով էր իրագործվում: Մասնակիցները առատ հյուրասիրության էին արժանանում:

Անասնապահական շրջաններում, պայմանավորված բրդի առատությամբ, լայն տարածում են ունեցել նաև գորգագործությունը, կարպետագործությունը: Գորգի համար ընտրվում էր ոչխարի գարնան բուրդը: Կարպետը, բրդե պարկերը, խուրճիկները, անկողնապարկերը՝ **մաֆրաշները**, ընտանեկան տնայնագործական պահանջված արտադրանքն են համարվել: Դրանք գործվում էին հասարակ բրդից կամ բրդի և չոփի խառնուրդից:

Հայոց տնայնագործության մեջ կարևոր տեղ էր զբաղեցնում խեցեգործությունը, որը առավել զարգացած էր Արարատյան դաշտում, Կարնո և Մշո կիրառական արվեստում: Այն ևս կանանց ձեռքի աշխատանք էր պահանջում:

Թաղիքագործություն: Թաղիք (քեչա) թափող արհեստավորները, որ Մշո, Վասպուրականի, նաև Ապարանի շրջաններից էին, շրջիկ խմբեր կազմելով՝ անցնում էին բնակավայրից բնակավայր, ձմռան ամիսներին իրականացնում տեղական բնակչության պահանջները: Նրանք միաժամանակ հմուտ հեքիաթասացներ ու երգիչներ էին, հյուրընկալվում էին գյուղական օդաներում իրենց աշխատանքի գործիքներով, զվարճացնում տեղացիներին*:

* Քանի որ բուրդը գրեթե միայն սև ու կարմիր (շագանակագույն) էր լինում, թաղիքը նույն գույներից մեկն էր ունենում, ընտրում էին գառի բուրդը: Հագվադեպ պատահող սպիտակ գառի բրդից էլ նախշեր էին անում: Նախշի սպիտակ բուրդը, ոմանք կարմիր գույնի էին ներկում: Պատահում էր, որ սևը կարմրի և կարմիրը սևի համար նախշ էր դառնում: Ընտրած բուրդը չէին լվանում, որպեսզի լավ և արագորեն միանար: Աղեղով զգված բրդից թաղիք պատրաստելը արվում էր հետևյալ կերպ. 1. փռում էին կտավի վրա և տաք ջուր ցնցուղում: 2. 12սմ տրամագիծ ունեցող փայտե գլանի վրա փաթաթում էին փովածքը կտավով հանդերձ, այնպես, որ գլանի ծայրը դուրս մնար **բոռ էնել**: Ավարտելուց հետո բրդի գլանը պարանով խիտ կապում էին: Ապա գլորում էին գոմի տափներեսով: 3. Երիտասարդները գլանը գլորում էին ոտքերով՝ թեթևակի հրելով: Վարպետը գիտեր, թե քանի անգամ գոմի երկայնքին տանել-բերելուց հետո պատրաստ կլիներ նախշեր դնելու համար, ըստ այդմ էլ կապերը քանդում էին, փովածքը բացվում և նախապես պատրաստած նախշերն ու մակագրությունները տեղադրվում: Ապա նորից տաք ջուր էր ցողվում ու փաթաթվում, կապկալվում: 4. Գոմի կենտրոնում առաստաղից չորս պարան էին կախում, որոնցից երկուսը բռնում էր գլանի աջ կողմի և երկուսը՝ ձախ կողմի երիտասարդը: Սկսվում էր քացահարումը. աջ կողմինը մեկ աջ, մեկ ձախ ոտքով հարված տալով գլանը միաժամանակ գլորում էր դիմացինի կողմը: Ձախ կողմինն էլ ընդունելով գլորված գլանը, նույնն էր կատարում: Պարաններից կախվելով՝ նրանք ստեպ-ստեպ փոխում էին հարվածի տեղերը, որպեսզի բոլոր տեղերում բուրդը հավասարապես պնդանար: Ժամանակ առ ժամանակ վարպետը քանդում էր գլանը և ուղղում խախտումները, հարկ եղած դեպքում տաք ջուր ցողելով: Պատրաստի թաղիքը փռում էին գոմի օդայի բազմոցին՝ չորացնելու (տե՛ս Վ. Բդոյանի արխիվ, ՊՊԹ, թղթապանակ 12, տետր 128, էջ 23-25):

Խսիրագործություն: Խսիրը գյուղական կենցաղում տա-
րածված փոռոցներից էր՝ հողե կամ քարե բազմոցների վրա խո-
նավությունը մեկուսացնելու նպատակով: Խսիրը (փսիաթ)
հյուսվում էր առանձնահատուկ խոտից՝ **ջիլ** (ճիլ) կամ **դոնա:**
Դրանք աճում էին գետամերձ, լճամերձ ճահճուտներում:

Խսիրագործությունը մարդու հնագույն զբաղմունքներից
էր: Խսիրը, որպես հյուսվածք, նախորդել է գործվածքի այլ տե-
սակների: Հայոց մեջ այն լայնորեն տարածված տնայնագործա-
կան զբաղմունք էր և մինչև XX դարի կեսերը պահպանվել էր
բոլոր պատմաագագրական շրջաններում: Խսիրը աղքատ ըն-
տանիքների համար անկողին է ծառայել: Հնագիտական մի
շարք հուշարձանների՝ Արենի-1 քարանձավի էնեոլիթյան շեր-
տից, Նոր Օշականի միջին բրոնզեդարյան՝ Ք.ա. VII-VI դդ. դամ-
բարանի, Կարմիր բլուրի բերդաքաղաքի՝ Թեյշեբանիի (Ք.ա. VII
դ.), Անիի (IX-XIV դդ.) պեղումներից հայտնաբերվել են խսիր-
ների մնացորդներ, ինչը վկայում է դրանց վաղնջական ծագման
ու շարունակական կիրառության մասին:

Պատրաստման եղանակը: Ճիլ կանաչի դալար ցողունները
հավաքում ու տեղափոխում էին, խրձերը չորացնում և խնամ-
քով պահում էին առաստաղների տակ և ձմռանը խսիր գոր-
ծում: Գործողները թեև կանայք էին, սակայն հաճախ նրանց օգ-
նում էին պատանիները կամ էլ տղամարդիկ:

XX դ. կեսերից, նոր տիպի տների կառուցման ու կենցաղա-
վարման նոր ձևերով պայմանավորված, խսիրագործությունը
դուրս է մղվել կենցաղից ու մոռացության մատնվել, թեև վերջին
տարիներին որոշ բնակավայրերում սկսել են վերականգնել
այս արհեստը¹²⁴:

¹²⁴ Տե՛ս **Բազեյան Կ.**, Խսիրագործությունը Հայաստանում. հնագույն ժամա-
նակներից մինչև մեր օրերը // Մեծամորյան ընթերցումներ, էջ 26-27:

Մազմանություն: Մազմանությունն իրականացնում էին յուրահատուկ ճախարակ ունեցող տղամարդիկ: Տարվա տաք եղանակներին շրջելով գյուղերում, մազմանները այծի մազից, տավարի պոչի մազից և բրդի տեսակներից պարաններ, սայլի ճոպաններ էին հյուսում:

Մաղագործություն: Այս զբաղմունքի վերաբերյալ ուշագրավ հետազոտություն է կատարել Վ. Փափագյանը¹²⁵: Մաղերը լինում էին տարբեր՝ փոկե մաղ՝ կաշվե թելերից հյուսված, մազե մաղ, ձարե մաղ՝ պղնձե նուրբ թելերից պատրաստված: Մաղագործը օրական կարող էր հյուսել 6-8 մաղ: Մաղագործների զբաղմունքի մեջ էր մտնում նաև փայտե դույլերի, խոզանակների, ձիթհանքերի մազե սալաների, կողովների, զամբյուղների, քամիչ սալաների պատրաստումը: Վերջիններիս համար որպես հումք էին ծառայում հորթի կաշին, մորթիները, ձիու պոչի մազերը, տախտակաթերթը, ծառածյուղերը: Կաշին, մորթին և մազը հայ բոշաները, Գրիգոր Վանցյանի հաղորդման համաձայն, ձեռք էին բերում գյուղերում ապրանքափոխանակության կարգով (տե՛ս «Մուրճ», 1892, էջ 7-9):

Տարբեր մեծության անցքերով մաղը՝ որպես մաքրող, զտող հարմարանք, օգտագործվել է արորագութանային երկրագործության ժամանակաշրջանում և զարգացման հիշյալ փուլի անմիջական արդյունք է: Միջնադարյան Հայաստանում մաղագործությունը չի ենթադրում առանձին արհեստանոցի գոյություն: Սովորաբար այս արհեստով զբաղվողներն աշխատում են իրենց տներում և արտադրանքը վաճառում տեղից տեղ շրջելով:

¹²⁵ Տե՛ս Վ. Փափագյան Վ., Հայ բոշաներ, ԱՀ, գ. Գ, էջ 74-90 և գ. Դ, էջ 203-275:

Մաղագործությունը ենթադրում է երեք տարբեր արհեստների միավորում՝ փայտամշակություն, կաշվեմշակություն և ոստայնանկություն, դրանց վերաբերյալ լավ գիտելիքներ ու հմտություններ:

Սկսած XVI-XVII դարերից՝ հայ գնչուներն իրենց ձեռքում են կենտրոնացնում մաղագործությունը, որը դառնում է նրանց հիմնական ու կենսական զբաղմունքներից մեկը: Դրա վկայությունն է այն, որ բռնաներին նաև «մաղագործ» էին կոչում:

Մաղագործությունը բուռն զարգացում է ապրում XIX-XX դդ., երբ մաղացանցի համար որպես հումք են օգտագործել պատրաստի մետաղացանցը, այնուհետև՝ սինթետիկ ցանցը: Սակայն XX դ. 30-ական թթ. սկսած՝ արհեստն աստիճանաբար կորցնում է իր տնտեսական նշանակությունը՝ հացահատիկային մշակաբույսերի մաքրման-գտման աշխատանքների մեքենայացման ու հիշյալ հարմարանքների գործարանային արտադրության զարգացման հետևանքով: Այսուհանդերձ, մաղագործությունն առկա է նաև մեր օրերում՝ նպաստելով արդեն նստակյաց դարձած հայ գնչուների կենցաղամշակութային որոշ ինքնատիպության գոյատևմանը:

Դերձակություն: Յուրաքանչյուր ընտանիք ուներ բոլոր ներքնագգեստները կարող դերձակ, կային նաև գյուղական բնակավայրերում վերնագգեստների ձևարարներ ու կարողներ, որոնք պատվերով կատարում էին իրենց գործը՝ պահպանելով տեղական ազգային տարազի ձևերը:

Մուշտակակարներ: Բացի սեփական բնակավայրից սպասարկում էին նաև հարևան գյուղերը: Դրանք կոչվում էին նաև **թարզի:**

Խեցեղործություն և բրուտագործություն: Կավի մշակումը և խեցեղեն պատրաստելու տնայնագործական արհեստը գյուղական կարևոր զբաղմունքներից էր և լայն տարածում ուներ: Ունենալով տնայնագործական բնույթ՝ խեցեղենի արտադրությունը երեք տիպի էր. առաջինը և ամենատարածվածը տնային արտադրությունն էր՝ սեփական սպառման նպատակով, երբ արտադրողները կանայք էին: Երկրորդը շրջիկ բրուտագործ տղամարդու ձեռքով տարբեր գյուղերում թոնիր պատրաստելն էր: Երրորդ եղանակը խեցեղենի ապրանքային արտադրությունն էր՝ աշխատանքում ընտանիքի նաև տարբեր անդամների ներգրավմամբ: Կատարում էին նաև ապրանքափոխանակություն:

Բրուտները հիմնականում կանայք էին, որոնք մեծ մասամբ չունենալով ձեռքի դուրգ, իրենք պտույտ էին գործում պատրաստվող ամանի, անոթի շուրջ: Մակավ դեպքերում ունենալով ձեռքի դուրգ (տուրք)՝ նստած էին աշխատում¹²⁶: Խեցեղենի թրծումը կատարվում էր թոնրի մեջ կամ դրսում խորը փռսի մեջ:

Կողովահյուսություն: Ամեն տեսակ քթոցներից բացի, պատրաստվում էին զամբյուղներ (ծղիկ)՝ հիմնականում հացենու, կաղնու թփի ճյուղերից:

Գյուղական տնայնագործական զբաղմունք էր դարբնությունը, որն արդեն գրեթե արհեստի մակարդակի էր հասել: Արտադրվում էին աշխատանքի հողագործական գործիքներ, կենցաղային իրեր, անիվներ, պայտեր, թեն դարբնությունը առավել չափով կենտրոնացված էր քաղաքներում: Դրանց թվում էր նաև պղնձագործությունը:

¹²⁶ Տե՛ս **Բոդյան Վ.**, Ջավախքի հայոց ազգագրությունը և բանավեստը, Եր., 2014, էջ 215-231:

ԹԵՄԱ 4.2. ԱՐՀԵՍՏԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ: ՀԱՄՔԱՐԱՅԻՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

Սա խոշոր արտադրություն է, որ կենտրոնացված էր քաղաքներում, և որը թեև դարձյալ հենված էր ձեռքի աշխատանքի վրա, բայց այստեղ կար աշխատանքի մասնագիտական, հասարակական բաժանում: Կար նաև աշխատանքի սեռատարիքային բաժանում: Արհեստները առաջացել են մարդկային հասարակության վաղ ժամանակաշրջանում և մինչև պիտալիստական արդյունաբերության բնորոշ ձևերն էին: Արհեստագործությունը տարբերվել է նահապետական գյուղացիական տնային արդյունաբերությունից. եթե տնային արդյունաբերությունը արդյունաբերության սաղմնային ձևն էր, ապա արհեստները՝ դրա ավարտուն առաջին ձևը:

Օրինակ՝ մետաղագործական բոլոր արհեստները իրականացրել են տղամարդիկ, իսկ գործվածքեղենի արհեստները՝ հիմնականում կանայք: Քաղաքային արհեստների արտադրանքը կոչված էր բավարարելու շուկայի պահանջները: Նշենք, որ արհեստների զարգացումը Հայաստանում պայմանավորված է եղել՝ 1. երկրագործության և անասնապահության բարձր մակարդակով, որը բավարարում էր նաև տնայնագործի հումքային պահանջները, 2. երկրի ընդերքի բնական հարստություններով: Ահա թե ինչու բարձր զարգացման էին հասել կաշեգործությունը, ջուլիակությունը, մանածագործությունը, կոշկակարությունը, դերձակությունը, ոստայնակությունը (մետաքսագործություն), գորգագործությունը, կավագործությունը, բրուտագործությունը (կարասներ, կուժեր, խնոցիներ, կճուճներ ևն), փայտամշակությունը, շինարարական արհեստները (որմնադրություն, հյուսնություն, քարակոփություն, ատաղձա-

գործություն, երկաթագործություն), զինագործություն, դարբնություն, ոսկերչություն, պղնձագործություն: Նշենք, որ Հայաստանը հարուստ էր շինարարական քարի և ավազի տարբեր տեսակներով, երկաթի և պղնձի, ոսկու և արծաթի հանքերով (Ռշտունիք, Մասուն), ոսկու հանքերով (Սոթքի և Սյունիքի հանքեր, պատմական Մպեր գավառ), պղնձի հանքերով (Ալավերդի, Արցախ, Սյունիք), Շիրակում քարի (տուֆ), նաև ավազի հանքերով: Ոսկերչության, արծաթագործության և երկաթագործության կենտրոններն էին՝ Վասպուրականը՝ Վան քաղաքով, Մասունը, Տարոն աշխարհը, Շատախը, Արաբկիրը, Մեքաստիան, Մալաթիան, նշանավոր կենտրոններ՝ Արտաշատ, Դվին, Կարին, Բաղեշ քաղաքները, հետագայում՝ Գյումրին և Երևանը:

Նկատենք, որ XIX դարի վերջին և XX դարի սկզբին Հայաստանը արհեստագործական, տնայանագործական երկիր էր, չկար ֆաբրիկա-գործարանային արտադրություն, բացառությամբ Երևանի Շուստովի և Սարաջևի գինու և օղու փոքր գործարանների, Ալավերդու պղնձաձուլական գործարանի: Որո՞նք էին պատճառները: Հայաստանի շուկան շատ փոքր էր, գնողունակությունը ցածր, կտրված հաղորդակցության ուղիներից, ուստի և հայ ձեռներեցներն իրենց կապիտալները արտահանում էին երկրից դուրս, ներդնում հիմնականում մայրուղիների հանգույցներում՝ Բաքվում, Թիֆլիսում, Աստրախանում, Մոսկվայում, Պետերբուրգում, Ղրիմում և այլուր: Արևելյան Հայաստանը XIX դ. վերջերին և XX դ. սկզբներին ներկայանում էր երկու փոքր քաղաքներով, 11-13 հազ. բնակիչներով՝ Գյումրին և Երևանը, որոնք ընդամենը գավառական կենտրոնների դեր էին կատարում: Նշենք, որ դրանց փոխարեն հայ ար-

դյունաբերողները մեծ հռչակ էին վայելում Բաքվում՝ Մանթաշյանները, Թիֆլիսում՝ Արամյանները, Աստրախանում՝ Սարաֆյանները և այլն:

Համքարությունները Հայաստանում: Համքարությունների առաջացումը հետևանք էր մրցակցային արհեստագործության զարգացման: Դրանց զարգացմանն ու ծավալմանը մեծապես նպաստել են IX-XI դդ. հայկական պետականության վերականգնման, օտարի լուծը թոթափելու, մասնավորապես Բագրատունյաց թագավորության տարիներին ընձեռված հնարավորությունները: Հայտնի է, որ, սկսած Բագրատունյաց թագավորության շրջանից մինչև XIX դարի վերջերը և XX դարի սկզբները, առանձին արհեստատեսակներ առավել արտադրողական դարձնելու համար միավորվում էին ընկերակցությունների մեջ՝ իրենց ձեռքում կենտրոնացնելով և՛ արտադրությունը, և՛ վաճառքի կազմակերպումը: Համքարությունները պայմաններ էին ստեղծում տվյալ ճյուղի արհեստային արտադրությունը հաջող կազմակերպելու, արհեստավորների արտադրության միջոցները բազմապատկելու համար: Համքարությունները հիմնված էին լայն փոխադարձ օգնության հիմունքներով: Քանի որ արհեստավորները իրենք էլ վաճառում էին իրենց արտադրածը, ուստի նրանք պետք է հոգ տանեին արտադրանքի սպառման համար: Համքարությունները, իրենց ձեռքը վերցնելով արհեստի տվյալ ճյուղը, հոգ էի տանում թե՛ արտադրության, թե՛ արտադրանքի սպառման մասին, այդ նպատակով ձեռք բերելով քաղաքներում առանձին շարքեր, ընդհանուր շենքեր: Համքարություններին հաջողվում է վերացնել մրցակցությունը իրենց ներսում և մյուս համքարությունների հետ: Համքարությունների մեջ միավորված արհեստավորները պարտավոր էին խիստ կերպով պահպանել իրենց

արհեստի գաղտնիքը: Հայտնի է, որ Բագրատունյաց թագավորության տարիներին առաջացավ քաղաքային մշակույթը: Քաղաքների թիվը հասավ 80-ի, որոնք դարձան առևտրի և արհեստների կենտրոններ: Ս. Եղիազարովը, խոսելով XIX դ. Անդրկովկասի համաքարության մասին, գտնում է, որ այդ կազմակերպության արմատները գալիս են ավելի հին շրջանից՝ XIII-XIV դարերից, իսկ Հ. Մանանդյանը գրում է, որ «արհեստավորական այդ միությունները գոյություն են ունեցել Բագրատունիների շրջանի (IX-XI դդ.) թե՛ Բյուզանդական կայսրության և թե՛ Խալիֆայության ենթակա քաղաքներում»¹²⁷: Արհեստավորներն ու առևտրականները զբաղեցնում էին հատուկ թաղամասեր: XIII դ. արձանագրություններից մեկում հիշատակված են Անիի Դարբնո փողոցը, որը գտնվել է Ս. Գրիգոր եկեղեցու մոտ¹²⁸, Սարաջ փողոցը (թամբագործների փողոց – Ռ. Ն.), Կոշկակարոցը, Բազմոցը (գործվածքների արտադրության և վաճառքի փողոց – Ռ. Ն.), Նալպնդնոցը, Փոլկարարոցը (փալան կարողների կամ համետագործների փողոց – Ռ. Ն.), Կատտնոցը (գորգագործների կամ թաղիքագործների փողոց – Ռ. Ն.)¹²⁹: 1343 թ. մի արձանագրության մեջ էլ հիշատակված է Գդակկարոցը, որը գտնվել է Անի քաղաքի խանաբարների իջևանատներից մեկի դիմաց¹³⁰: Երևանի մի թաղամաս հայտնի էր որպես շիլաչիների՝ ներկարարների առանձին թաղամաս, անունը մինչև օրս պահպանվել է: Դաբաղխանանների՝ կաշեգործների թաղամասը տեղավորված էր կենտրոնական շուկայի երկու կողմերի փողոցներում, նաև արծաթագործների,

¹²⁷ S Манандян А., О торговле и городах Армении в связи с мировой торговлей с древних времен (V в. до н.э. – XV в. н.э.), Ер., 1930, էջ 165:

¹²⁸ Տե՛ս Ալիշան Ղ., Շիրակ, Վենետիկ, 1881, էջ 25:

¹²⁹ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 117-123:

¹³⁰ Տե՛ս նույն տեղը, էջ 63, 72:

հյուսնների, կոշկակարների, դերձակների, գլխարկ կարողների, կտորի առևտրով զբաղվողների՝ բազագների և այլ արհեստավորների ու առևտրականների խանութայինները զբաղեցնում էին առանձին թաղամաս, դարձյալ կենտրոնական շուկայի հարևանությամբ: Քաղաքներում զբաղեցրած առանձին փողոցները կամ շարքերը միաժամանակ շուկայի դեր էին կատարում, քանի որ, բացի կիրականօրյա շուկայական օրերից, մնացած օրերի արտադրանքը նույն շարքում էլ վաճառում էր արտադրող արհեստավորը:

Արևելյան Հայաստանում արհեստագործական խոշոր կենտրոնը Ալեքսանդրապոլն էր, որտեղ Երևանի համեմատությամբ, արհեստագործության որոշ ճյուղեր ավելի բարձր զարգացման էին հասել: Այստեղ բնակչությունը 1839 թ. հաշվվում էր 16337 մարդ: Ալեքսանդրապոլում (Կոմայրի) 1860-ական թթ. եղել են 1460 մեծ ու փոքր խանութներ, 17 քարավանատներ, 36 գործատներ: Առաջին արհեստավորական միությունները կոչվել են **եղբայրություններ**, հետագայում Արևելյան Հայաստանում դրանք կոչվեցին **համքարություններ**, Արևմտյան Հայաստանում՝ **էսնաֆություններ**: Էսնաֆությունների մեջ համախմբվում էին միատեսակ արհեստի ներկայացուցիչները (ոսկերիչներ, արծաթագործներ, թիթեղագործներ և այլն): Սրանք ունեին իրենց ղեկավար վարպետը, ով ընտրվում էր ընդհանուր ժողովում: Համքարությունները գործել են վարպետաց վարպետի գլխավորությամբ, որն իր դիրքով և հեղինակությամբ հայտնի անձնավորություն էր:

Արևմտյան Հայաստանում էսնաֆություններն ունեին իրենց ղեկավարը՝ **ուստաբաշին**, վերջինս՝ իր տեղակալները՝ **աղսախկալները**, դրանց հետ միասին գանձապահը կամ **խազնադարը** և ցրիչը կամ **իզիթբաշին**, որոնք ևս ընտրվում էին վար-

պետների ընդհանուր ժողովում: Ուստաբաշին աղսախկալների հետ միասին գնում էր հումք, որոշում կամ սահմանում ապրանքների գները, վարձում արհեստանոցներ կամ կրպակներ, թույլ էր տալիս բացել նոր արհեստանոցներ, սահմանում վարպետի, վարպետացուների ու աշակերտների թիվը, բաժանում հարկերն ու տուրքերը, հավաքում դրանք, հետևում արհեստավորների վարքին, կարգավորում նրանց դրամական միջոցները, հսկում արտադրանքի կամ գործվածքների որակին, ընդունում բողոքները, լուծում դրանք և այլն: Ամեն մի համքարություն կամ էսնաֆություն ուներ իր դատարանը, բանավոր կամ գրավոր կանոնադրությունը: Կանոնները կարգավորում էին արհեստավոր վարպետների, նրանց օգնականների ու աշակերտների ներքին փոխհարաբերությունները, նրանց իրավունքներն ու պարտականությունները, աշակերտներին վարպետության հասցնելու պայմանները, տարիքը, տևողությունը, տոնակատարությունների կարգը ևն: Վարպետը աշակերտ ընդունելիս անցկացնում էր փորձնական շրջան, որը տևում էր 6 շաբաթից մինչև 6 ամիս, այդ միջոցին նա ոչինչ չէր վճարում աշակերտին: Նրան կերակրում ու հագցնում էր վարպետը: Համքարությունները ունեցել են իրենց սեփական դրոշակը, տվյալ արհեստի յուրահատուկ, որևէ խորհրդանշանով: Այս հարցերը լավագույնս լուսաբանված են տարբեր ուսումնասիրություններում¹³¹:

¹³¹ Տե՛ս **Егизаров С.**, Городские цехи, Казань, 1881, **Ахвердов Г.**, Тифлиские амкари, Тифлис, 1883, **Աբրահամյան Վ.**, Արհեստները Հայաստանում 4-18-րդ դդ., Եր., 1956, էջ 233-251, **Խաչիկյան Լ.**, Երգնկայում 1280 թ. կազմակերպված եղբայրությունը, ՀՍՄՀ ԳԱ «Տեղեկագիր», 1951, № 9, **Առաքելյան Բ.**, Քաղաքները և արհեստները Հայաստանում IX-XIII դդ., հ. 2, Եր., 1964, էջ 174-206, **Աբրահամյան Վ.**, Համքարությունները Անդրկովկասի հայաշատ քաղաքներում (18-20-րդ դդ. սկիզբը), Եր., 1971:

ԹԵՄԱ 4.3. ՓՈԽԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆՆ ՌԻ ԱՌԵՎՏՈՒՐԸ ՀԱՅՈՑ ԳՅՈՒՂԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ԿՅԱՆՔՈՒՄ

Փոխանակություն: Հայոց մեջ հնագույն զբաղմունքներից է: Փոխանակության ենթակա էին՝ ցորենը, գարին, կտավատը, մրգերը, բանջարեղենը, ոգելից խմիչքները, կաթնամթերքները, արհեստավորական արտադրանքի զգալի մասը: Փոխանակությունը տեղի էր ունենում ինչպես գյուղերում, այնպես էլ քաղաքի շուկայում, ինչպես նաև հեռավոր վայրերում: Միրզը գրաստներով տեղափոխում էին գյուղերը և, շրջելով տնետուն, փոխանակում էին գարու, ցորենի, պանրի, կարագի և այլ մթերքների հետ: Գյուղացին գարին, ցորենը քաղաքի շուկայում փոխանակում էր կոշկեղենի, արդյունագործական այլ արտադրանքների հետ: Անասնապահը ձին կամ եզները տանում էր գյուղերը և փոխանակում կովի և երինջների հետ, խաշնարածը ոչխարները քշում էր գյուղերը և փոխանակում ցորենի հետ: Փոխանակությունը երբեմն նպաստում էր առևտուրը կազմակերպելու գործին. քաղաքի արհեստավորներն իրենց արտադրած կոշիկները, ոտնամանները, երկաթե կենցաղային նշանակության իրերը, պղնձեղեն ամանները, աշխատանքային երկաթե գործիքները, գոտիները, զարդեղենները և այլն գյուղերում և տոնավաճառներում փոխանակում էին ամեն տեսակ մթերքների հետ: Փերեզակները մանրածախ առարկաները փոխանակում էին ձվով և կաթնամթերքներով, այգեգործական որոշ արտադրանքներով: Փերեզակի ուղեկիցը գրաստն էր՝ էշը, որի վրա բարձած խուրջինը, պարկը լցվում էին տարբեր ապրանք-մթերքներով, իսկ ձուն ինքն էր կրում դույլով՝ հարդի մեջ շար-

ված: Հակառակ փերեզակ-մանրավաճառների՝ այգետեր բան-ջարաբույծները ապրանքափոխանակության մեջ խաբեբայության չէին դիմում:

Առևտուր: Առևտուրը միշտ էլ զուգակցել է փոխանակությանը: Այգեգործական արտադրանքները՝ սուջուխը, ընկույզ (պոպոք), ալանին, մանավանդ օղին, գինին վաճառքի էին տարվում լեռնային վայրերը և նույնիսկ Ռուսաստան ու Վրաստան: Որոշ չափով մթերք վաճառվում էր հենց տնից: Հեռավոր վայրեր գնալիս խմիչքներ վաճառողները խումբ էին կազմում՝ երկուսից ոչ պակաս անձերով՝ իրար օգնելու՝ բարձելու, իջեցնելու, նաև պաշտպանություն ապահովելու համար: Կրում էին տաք և սառը գենքեր: Խմիչքները տեղափոխվում էին տիկերով, որոնք պատրաստվում էին ուլի ու տավարի կաշվից (տե՛ս **նկ. 19գ**): Ունևորները տակառներով մեկնում էին Ռուսաստան, Բաքու, Բաթում, Կարս, Կաղզվան: Հայաստանի սահմաններում գինին և օղին տեղափոխում էին գրաստներով և սայլերով ու վերադառնում էին տեղական ապրանքներով:

Գյուղական բնակավայրերում այն շատ թույլ էր արտահայտվում. խանութ ունեցողը և չարչիները ժողովրդի պահանջներին համապատասխան ապրանքներ մատակարարելով՝ հավաքում էին դրամ, որի շրջանառությունը իրականացվում էր քաղաքային առևտրականների և շուկաների շրջանակներում:

Գյուղից գյուղ շրջող մանրածախ առևտրականը կոչվում էր **փերեզակ** կամ **փերեզիկ**: Բացի փերեզիկներից, երբեմն էլ արհեստավորներն էին իրենց արտադրանքը գրաստներով կամ սայլերով գյուղից գյուղ պտտեցնում և վաճառում: Այդպես էին վարվում մասնավորապես բրուտները:

Գյուղի մթերքները քաղաք տանելու երկու հիմնական պատճառ կար. 1. գյուղացին պետք է իրացներ իր մթերքները՝ դրանով պահանջվող հարկերը վճարելու համար, 2. գյուղացին ձեռք էր բերում իրեն անհրաժեշտ արհեստագործական արտադրանքը:

Գյուղացիությունը, վաճառելով իր ապրանքները շուկայում, դրամն անմիջապես ծախսում էր խանութներում՝ արդյունաբերական ապրանքներով տնտեսությունն ապահովելու համար: Շուկա և տոնավաճառներ առևտրականները, գյուղացիները գալիս էին էշերով, ձիերով, հեռու վայրերից՝ ուղտերով, սայլերով: Գնված ապրանքները քաղաքացիները մշակների շալակով կամ կենտ ձիու սայլակով տեղափոխում էին տները: Տոնավաճառներում և շուկայում մարդիկ սնվում էին հետները տարած ուտելիքներով:

Առևտուրը մինչև 1930-40 ական թթ. քաղաքներում և գյուղերում հիմնականում կատարվում էր տղամարդկանց ձեռքով: Հազվադեպ պարագաներում կինը ամուսնու հետ խանութ էր այցելում՝ գնման գործում խորհուրդ տալու համար: Այսպես, գնվելիք ապրանքների նմուշները տուն տանելով՝ տղամարդիկ կանանց հետ համաձայնեցնում էին, ընտրում և ապա գնում:

Դրամով առևտրի մեջ շուկաներում կամ տներում իր կարևոր դերն ուներ միջնորդ անձը: Լավ ուսումնասիրելով կողմերի դիրքը՝ նա ի վերջո նրանց հանգեցնում էր փոխադարձ զիջողության, և կողմերի աջ ձեռքերն իրար տալով՝ ինքը երկու ձեռքով պինդ բռնում էր նրանց բարև բռնած թաթերը և ուղղահայաց շարժումներ հաղորդելով՝ առաջարկում էր հաշտվել առաջարկի հետ: Դրա համար նա ասում էր. «Օգուտը տես, օգուտը տես»: Եվ կողմերը նորից ու նորից ձեռք տալով՝ բարեմաղթում էին. «Բարով վայելես, օգուտը տես»:

Որոշ չափով առևտուր էր կատարվում նաև սրբավայրերի մոտ կազմակերպվող տոնավաճառներում: Օրինակ՝ Մուղնու Սուրբ Գևորգ եկեղեցի «ուխտի» այցի էր գալիս մեծ թվով հայություն: Տոնակատարությունը տեղի էր ունենում սեպտեմբերին և հոկտեմբերի սկզբներին՝ յոթ շաբաթ տևողությամբ: Տոնավաճառներում վաճառքի էին հանվում արհեստավորական արտադրանքները: Գյումրեցիք բերում էին մեծ մասամբ երկաթեղեն՝ բահեր, քլունգներ, մուրճեր, դռների երկաթյա մասեր, մեխեր, թոնրի պարագաներ, խորովածի շշեր, դանակներ, էտոցներ, մկրատներ, ուրագներ, ուլունքներ, կացիններ, ինչպես նաև ագանելիքներ և այլն: Ուրիշները վաճառում էին գործիքներ, կարած շորեր, թելեր և այլն: Այդպիսի ուխտատեղիներից էին մշեցիների և սասունցիների համար Մուշի Սուրբ Կարապետ, Առաքելոց վանքերը, Սուրբ Հովհաննես ու Սուրբ Աղբերիք եկեղեցիները: Առևտուր կատարվում էր Տիգրանակերտին մոտիկ Բշերիկի ու Սլիվանի դաշտերում հայ գյուղացիների հետ, որտեղից բերում էին չմշակված բամբակ: Մուշում, Սղոդում, Ֆարխինում տանում և վաճառում էին **կազբա** (մանանա՝ մեղր), **գխտոթ**՝ կաշի մշակելու համար, **խոզա** (բոժոժ), անասուններ:

Հաշիվ: Անգրագետները բոլոր հաշիվները կատարում էին բանավոր: Նրանք անգիր հիշում էին ոչխարի տարբեր տեսակների, տավարի և թռչունների քանակը: Գյուղացին անգիր գիտեր իր արտերի անուններն ու չափերը և բոլոր հարկատուների հարկաչափերը: Եվ այն քչերը, որոնք գրագետ լինելով դավթար էին պահում՝ այդ բոլորը գրանցելով, նախորդներից տարբերվում էին նրանով, որ գրավոր հետքեր էին թողնում:

Հովիվը պարտավոր էր անգիր իմանալ հոտի և բոլոր տների ոչխարների քանակը՝ ըստ տեսակների: Իսկ երբեմն նրանք

պահում էին խազային հաշիվ, այսպես. մահակի վրա խազում էին մաքիների, թռիչքների, խոյերի և գառների ընդհանուր թիվը: Ոչխարի տեսակներն ավելանալիս նոր խազեր էին անում, իսկ պակասելիս՝ երկու կողմից խազը տաշում, «դուրս էին գրում», ինչպես հատուկ էր խաբ ու խազին:

Հաշվումը սովորաբար կատարվում էր մեկական հատ իրար գումարելով 1, 2, 3, 4 և այլն: Նայած թե ինչ էին հաշվում, երբեմն այն կատարվում էր երկուական հատը գումարելով՝ 2, 4, 6 և այլն: Մանր առարկաները, որոնք միանգամից մեկ կամ երկու բռան մեջ կարող էին տեղավորվել, հաշվում էին 2-2, 5-5 հատով:

Անցյալում հաշվում էին մատներով, համրիչով, խազով (օրինակ՝ կաթը): Խազերով հաշվում էին կաթը հարևանին փոխ տալիս (այդ ընկերակցությունը այդպես էլ կոչվում էր՝ «փոխտալ», «փոխարա», «խաբ ու խազ»): Օրական երկու անգամ կաթ տանելիս ճիպոտի վրա դանակով խազ էին անում, իսկ երբ ետ էին ստանում՝ խազի մի կողմը դանակով ջնջում էին: Մասունցիների խոտի, տերևի (անասնակերի) հաշվումը կատարվում էր բարդերով (բարդ կոչվում էր 30 խուրձը), ուստի և անտառների ու մարգագետինների մակերեսը բարդերով էր հաշվում, այսինքն՝ քանի բարդ խոտ կամ տերև էր ստացվում տվյալ տարածություններից: Մասունցիների շրջանում արժեքը որոշելու

Օրինակ՝ պոպոքը (ընկույզը) հատով վաճառելիս, գնորդին էին տալիս երկու ձեռքով, ամեն մեկում՝ 5-ական հատ: Երկու բռով միանգամից գցում էին ամանները՝ իբրև մեկ տասնյակ: Միտքը պահելու համար, թե քանի՞ այդպիսի տասնյակներ էին լցվում գնորդի պարկը, ամեն մի տասնյակի հանձնմանը հետևում էր 1 ազատ պոպոքի առանձնացումը մի այլ ամանի մեջ: Եթե այստեղ կուտակվել է 10 պոպոք ուրեմն հանձնել են 10 անգամ 10 հավասար 100 պոպոք: Երբ հաշվիչ պոպոքների թիվը հասնում է 100-ի, նշանակում է գնորդին տրվել է 1000 պոպոք և այլն: Նույն կերպ հաշվում էին ձուն:

գործածական և տարածված միավորը անասունն էր, հետագայում նաև՝ փողը՝ թուրքական **դուրուշը**՝ 40 փարան, և **մեջիդիեն**՝ 20 դուրուշը, իսկ ավելի մեծ միավորը թուրքական ոսկին էր, արժեք 5 մեջիդիեն և 8 դուրուշ կամ 108 դուրուշ:

Արժեքային միավորները գործածվում էին ոչ միայն սիմվոլիկ ձևերով: Այսպես՝ կովի արժեքով որոշում էին երինջների գները, գառան, ուլի, աքլորի արժեքներով՝ տարբեր ապրանքներ, օրինակ՝ 4 ոչխարը 1 կով էր գնահատվում: Թվերի մեջ 3-ը, 7-ը և 40-ը հաճախակի էին գործածվում:

7-ը և 40-ը մեծ տեղ ունեն կրոնական հավատալիքներում: Դրանք, Վ. Բդոյանի կարծիքով, առանց կասկածի կապվում են հեթանոսական աստվածությունների հետ: Ընդ որում՝ 40-ը ավելի հին է երևում, քան 7-ը: Ժողովրդական բազմաթիվ արտահայտություններում 40-ը շեշտվում է գիտակցված կամ անգիտակից կարգով: Այդ բոլոր ակնարկները ըստ Բդոյանի՝ վերաբերում են 40 աստվածություններին, որոնցով ժողովրդի կազմի մեջ են մտել առանձին ցեղերը: Եվ, ըստ երևույթին, այդ ցեղերը որոշ ժամանակ, որոշակի պահանջով կարողացել են պահպանել իրենց աստվածությունների անունները, կոտրքերը և ծիսական արարողությունները: Միանգամայն հնարավոր է, որ ցեղերը և ցեղային միությունները երկար ժամանակ իրենց սեփական պաշտամունքներով են առաջնորդվել և այնուհետև էր, որ կամավոր կամ բռնի կարգով նրանք ենթարկվեցին հայկական պետականության կողմից ստեղծված ավելի սահմանափակ աստվածություններն ընդգրկող պանթեոնի օրենքներին: 7 թիվը պարզապես կապվում է 7 գլխավոր աստվածությունների հետ, որոնք ընտրվելու էին գլխավոր ցեղային միությունների աստվածություններից:

ԹԵՄԱ 4.4. ՉԱՓԵՐ: ՉԱՓՄԱՆ ՄԻԱՎՈՐՆԵՐԸ ՀԱՅՈՑ ՄԵՋ

Չափերն իրենց բազմազանության մեջ կիսով չափ ազգային էին և կիսով չափ՝ պետական: Ինչ ազգային էր, օգտագործվում էր ներհամայնքային և պետականը՝ արտահամայնքային հարաբերություններում՝ շուկաներում, տոնավաճառներում, խանութներում և այլն: Հիմնախնդրի վերաբերյալ ուշագրավ է Հ. Մանանդյանի «Կշիռները և չափերը հնագույն հայ աղբյուրներում» (Եր., 1930) աշխատությունը:

Ծանրության չափեր: Ծանրության չափերն էին՝ **գրվանքան**, որի քաշով քարե գրվանքաներ էին շինվում, **հոխան**, որը 3 գրվանքանոց էր համարվում (հոխան = 124 գրամ), **խիտրը** (բաթման) 6 հոխա է կամ 7440 գրամ, **խանթարը** (դանթար) հավասար է 40 հոխա կամ 49 կգ 600 գրամ: Ծանրության ամենափոքր միավորներից էին **մսխալը**, որը հավասար է 0,83 գրամի, **նուկին**՝ հավասար է 620 գրամի և այլն:

Հացահատիկը չէր կշռվում: Երբ մեծաքանակ էր՝ Սասունում խիտր կամ բաթմանից ավելին չափվում էր **գող** կամ **կոտ**, **կես կոտ**, **չարիք (չարեկ)** և այլ հատիկաչափերով, որոնք շինված էին միակտոր փայտից: Կոտը 2 փթից կամ 32 կգ-ից մի քիչ պակաս է՝ մոտ 1,9 փութ է: Այստեղ ամենամեծ չափը կոչվում էր **քիլե** (= 8 կոտի): Ծանրության չափման համար գործածված կշեռքը կոչվում էր **շահինկ**, որը տեղական կշեռք էր՝ նախնական ձևով շինված: 1920-ական թթ. սկսած՝ գործածության մեջ մտավ կգ-ը, որը աստիճանաբար դուրս մղեց նախորդները: Չափման նոր միավորներից է **փութը**: Շուկայի կշռաքարերից էին նաև փթանոց կշռաքարերը (16 կգ): **Նուկին**՝ 3 գրվանքանոց կշռաքար էր, որը քարից էին շինում: **Լիդրը** դարձյալ շինում էին քարից, կշռում էր 12 գրվանքա: **Խալվարը** 30 փութ էր:

Կշեռքներ: Կշեռքները երկուսն էին՝ տեղականը, որն այսօր էլ որոշ տեղերում պահպանվում է, և պետական կշեռքը, որը ժամանակ առ ժամանակ փոխվում էր: Այժմ գործում են առանց կշռաքարերի կշեռքներ. ա) տեղական կշեռքի լուծը փայտից էր, թելերը՝ գործարանային պարանից, նժարները՝ խեմից ու այծյամի, ոչխարի, հորթի կաշվից: Թաթի վրա 3 օղակներ էին արվում, որոնցից կապվում էին թելերը: Բռնիչը, որ կշեռքի թել էր կոչվում, փոկից էր կամ թելից: բ) Ձեռնակշեռք, զսպանակավոր, գործարանային: գ) Սեղանի կշեռք, գործարանային: դ) Ժնջիլով կշեռք, գործարանային: ե) Մեկնժարանի կշեռք: զ) Ղանթարի կշեռք, որը շուկայում էր տեղադրվում, կշռում էր մեծ քանակության ապրանքներ: է) Խորհրդային կարգերի օրոք ընդունված կշեռքներ, որոնք այժմ էլ են տարածված:

Երկարության չափեր: Երկարության չափերն ավելի բազմազան են, որոնք մեծ մասամբ այժմ էլ օգտագործվում են մոտավոր չափումներ կատարելիս: Մետրական չափերից, ինչպես նաև **արշինից** (70.11 սմ) ու **սաժենից** (2.134 մ) բացի, անցյալում և անգամ այժմ դեռևս պահպանվում են մարմնի մասերով չափումներ կատարելու որոշ սովորություններ: Թվարկենք դրանցից մի քանիսը.

1. **Մատնաչափերը.** մեծ մատնաչափը հավասար է 2,2 սմ-ի, փոքր մատնաչափը հավասար է 1,66 սմ-ի: Մեկ մատի լայնքը դիտվել է մեկ միավոր (սիմվոլիկ կարգով մանկան հասցեին երբեմն ասվում էր «մատըմ երեխա է»):

2. **Երկու մատ:** Աջ ձեռքի ցուցամատի և միջնամատի լրիվ բացվածքն է:

3. **Իրեք մատ:** Ցուցամատի, միջին մատի և մատնեմատի լրիվ բացվածքը:

4. **Չորս մատ:** Ցուցամատից սկսած չորս մատների լրիվ բացվածքը: Այս չափերը սակայն կայուն չեն. ամեն ոք մոտավոր հաշվով, իր մատների բացվածքի չափով չափում է, օրինակ, կարվող շորի մասերը, տրեխի լայնքը և այլն:

5. **Չարեք:** Բուրջ մատի և ցուցամատի լրիվ բացվածքը:

6. **Թիզ:** Բուրջ մատից մինչև ճկույթի լրիվ բացվածքը: Չարեքն ու թիզը առավել գործածական չափեր էին: Այժմ էլ դրանք գործածվում են կտորը, տախտակը, ձող և այլն չափելու ժամանակ:

7. **Քիլը՝** բուրջի և ցուցամատի բացվածքը, նույնպիսի չափումներ կատարելուն էր ծառայում:

8. **Գագ:** 68-70 սմ երկարություն ունեցող չափման միավոր:

9. **Ոտնաչափ:** Յուրաքանչյուր տղամարդու ոտքի ներքանի (թաթի)՝ կրնկից մինչև մատների ծայրը երկարությունն է՝ ոտնամանով հանդերձ, որով չափում էին տան տեղի երկարությունն ու լայնությունը, սենյակների մեծությունը և այլն: Փոքր ոտնաչափը հավասար է 26,5 սմ-ի, միջին ոտնաչափը հավասար է 30,9 սմ-ի, մեծ ոտնաչափը հավասար է 35,6 սմ-ի:

10. **Քայլ:** Սովորական քայլաչափով՝ տնատեղերի, արտերի, այգիների մոտավոր չափերն էին որոշում: Ընդ որում՝ թույլ բացվածքը մոտավորապես ներկայացնում է արշինը (70սմ), լայն բացվածքը հավասար է 1 մետրի, 3 ոտքը մի քայլ է:

11. **Ոտքի լայնքը:** Կիսամիավոր է թաթի համեմատ, օգտագործվում է վերոհիշյալ չափերի ժամանակ: Ասենք՝ 3 ոտք, մի ոտնալայնք, որն այժմ օգտագործում են երեխաները:

12. **Եղունգաչափ:** Հաշվի է առնվում բուրջ մատի եղունգը: Գործնական կյանքում շատ քիչ է գործածելի, բայց հաճախ է հիշատակվում՝ «եղունգս չարժե», «եղունգիս չափ է»:

13. Մագաչափ: Թերևս օգտագործվում է համեմատման համար՝ «մագաչափ խելք չունի», «մագի չափ բարակ է» և այլն:

14. Ծնկաչափ. ոլոգի բարձրությունն է, որով առավելապես խորություններն են չափել (գետի, լճի, ամվի փոսերի և այլն):

15. Կոնքաչափ: Դրանով չափում էին ցորենի, տարեկանի, ցողունի բարձրությունը, երեխայի հասակը:

16. Բկաչափ: Ջրի խորությունը որոշող չափ:

17. Գրկաչափ: Հավասար է 3 կանգունի՝ 1.39 մետրի, տղամարդու թևերի լրիվ բացվածքը՝ պարաններ, հորեր չափելու միավորներ:

18. Թևատակ: Բարձրություններ և խորություններ չափելու համար էր:

19. Կանգուն: Հավասար է 7 բռն կամ 70,45 սմ-ի: Մեծ մասամբ բարձրությունը, պարանը, կտորը, թելը չափելիս է գործածվել:

20. Մարմնի երկարության մասերը: Ուտնատակից մինչև կոճը, մինչև բազուկը, մինչև ծունկը, մինչև կոնքը, մինչև գոտկատեղը, մինչև փորը, մինչև կուրծքը, մինչև ուսերը, մինչև պարանոցը, մինչև ճակատը, մինչև գագաթը: Այս չափերը պետք էին գալիս զգեստներ կարելիս, ջրի խորությունը ցույց տալիս, խոտի դեզի բարձրությունը նշելիս, բույսերի և երեխաների հասակների բարձրությունը նշելիս և այլն:

21. Օրվա ճամփա: Մեկ օրում մարդու քայլվածքով անցած ճանապարհը:

22. Կես օրվա ճանապարհ: Կես օրում անցած ճանապարհը՝ ժամացույցի գործածության դեպքում:

23. Ասպարեզ: Հավասար է 1480 մ-ի, 150 քայլի, 300 կանգունի:

24. Պարան: 12 արշին երկարության պարան էր: Չափում էին այգիները, արտերը, տները, գնվող հողամասերը և այլն:

25. Մդոն: Հավասար է 7 ասպարեզաց ասպարեզի, 1000 քայլի կամ 6000 ոտի:

Սասունում գործածական է եղել երկարության չափի մեկ այլ միավոր՝ **աչքաղիս (աչքատես)**, այն հեռավորությունն է, որի վրա աչքով կարելի է մարդը և անասունը իրարից տարբերել՝ տեսնել:

Բարդին (ծառ), **բաժը** (մարդու հասակ) բարձրության չափման միավորներ էին:

Հայկական միջնադարյան չափագիտական սկզբնաղբյուրներից և ճարտարապետական հուշարձաններից ստացված երկարության չափերն են՝ գարի-գարեհատ, փոքր մատնաչափ (1,66 սմ), մեծ մատնաչափ-ըղունգ-եղունգ (2,22 սմ), կոճ (2,90 սմ), բոյթ (4,43 սմ), բուռնի (10 սմ), ներբան (20 սմ), թիզ (23,175 սմ), փոքր, միջին և մեծ ոտնաչափ (26,5 սմ, 30,9 սմ և 35,6 սմ), փոքր և միջին և մեծ կանգուն (46,35 սմ, 79,5 սմ, 92,5 սմ):

Մակերեսի չափեր: Մակերեսի ազգային ոչ մի կոնկրետ չափ չի հիշատակված, բայց շրջանառվում է քանի **կոտ** արտունի, որ նշանակում է, թե ամեն մի կտոր հողի վրա պետք է ցանել մի կոտ գարի կամ ցորեն: **Կոտը** ոչ միայն հատիկեղենի կշռի միավոր է, այլև արտի մակերեսի չափի միավոր է: Հիշատակված է **լիդր** կամ **լըդրեն տեղ**՝ հողի այն տարածությունը, որի վրա ցանում են 1 լիդր (12 գրվանքա) ցորեն: Կամ՝ **խավարը**, որը հողի այն չափն է, որի վրա ցանվում էր 30 փութ ցորեն, այլ կերպ՝ 100 լիդր, քանզի դա 30 փութ է: Բայց այս դեպքում հողատարածությունները փոքր-ինչ տարբեր են, քանզի ցորենը, մանր լինելով, ավելի մեծ տարածություն է զբաղեցնում քան

գարին: Գործել է նաև քառակուսի պարան՝ $10 \times 20 = 200$ քառ. չափը:

Բարդ (30 խուրձ). գործածվում է որպես արոտավայրի մակերեսի չափի միավոր:

Կալատեղ. արտերի մակերեսի չափման միավոր:

Կար նաև **օրավար** կամ **արտավար** չափը, որ նշանակում է գութանի մեկ օրվա վարած տարածությունը: Բայց չէ՞ որ օրվա կարճության, երկարության, հողի խամության և փափկության դեպքերում վարի չափերը անխուսափելիորեն տարբեր են լինում: Այստեղից էլ՝ **դեսերին** (դեսյաթին և հեկտար) տերմինների օգտագործումը:

Ծավալի չափեր:

1. **Չարեք**. պատրաստված է պղնձից, 3 լիդր ծավալով:

2. **Գավ**. պատրաստված է կավից, 3 լիդր ծավալով:

3. **Գյուզյում**. պատրաստված է պղնձից, 4 չարեք ծավալով:

Օգտագործվում էր գինի և օղի չափելիս:

4. **Կես գյուզյում**. հավասար է 2 չարեքի:

5. **Տիկեր**. 3 լիդրանոց տիկ՝ փոքր ուլի կաշվից:

6. **Գյուզյումանոց տիկ**. պատրաստված է ուլի, այծի կաշվից:

7. **Ուռումբի**. տիկ եզան կաշվից, 20 դույլ տարողությամբ:

8. **Կես ուռումբի**. մոզիկի տիկը՝ 10 դույլ տարողությամբ:

Վերջիններս օղին ու գինին հեռավոր քաղաքներն են տեղափոխում սայլերով: Եթե լցված տիկը դժվար էր բարձելը, ապա դնում էին դատարկ տիկը սայլին և լցնում: Տիկերը թե՛ գինու, թե՛ օղու համար էին, բայց մեկի համը մյուսին չխառնելու համար առանձին էին գործածում կամ լավ ողողելուց հետո մեկինը հատկացնում մյուսին:

Հացահատիկի չափման տարաներ:

Կոտ: Գերանի փորածո, տակը՝ տախտակ, հավասար է 40 գրվանքա ցորենի տարողության: Կար և թիթեղյա կոտ:

2. **Կես կոտ:** Սա նույնպես փորածո է, ավելի բարակ, 20 գրվանքա տարողությամբ:

3. **Ռուբ:** Սա քառորդ կոտն է, 10 գրվանքա տարողությամբ, դարձյալ փորածո փայտից:

4. **Կուտիք:** Ջրադացպանի վարձը չափելու միավոր:

Ժամանակի չափեր:

Ժամանակի չափերը կապված են աշխատանքային պահե-
րի հետ, որոնք գործնական նշանակություն ունեին: Դրանց ան-
խախտ կատարումից էին կախված անասնապահի, դաշտա-
մշակի, ուղևորի և այլոց աշխատանքի ճիշտ կազմակերպումը:
Ժողովուրդը ժամանակը բաժանում էր պահերի, որոնք 2-2,5
ժամ տևողություն ունեին: Եթե հաշվումը վաղ առավոտից
սկսեին, դրանք հետևյալները կլինեն.

1. **Ետքըծեքել**, այսինքն՝ արշալույսից առաջ, երբ լուսանա-
լու նշաններ էին երևում արևելքում:

2. **Լուսուղեմ**, այսինքն՝ արշալույսը նոր բացվելու պահը:

3. **Առավոտ**, այսինքն՝ արևը ծագելու պահը:

4. **Ակրաստ**, այսինքն՝ մոտավորապես ժամը 10-ը:

5. **Ցորեք**, այսինքն՝ կեսօր, երբ արևը գենիթում էր: Կեսօրին,
երբ պետք էր ոչխարը կթելու տանել, հովիվը, մեջքն ուղղելով
դեպի արևը, ոտքերով չափում էր իր ստվերը. 3 ոտք լինելուն
պես նա հոտը քշում էր գյուղ: Այս ձևով էին ստուգում նաև գո-
թանավորները, հնձվորները և այլն, երբ հարկ էր ընդմիջել աշ-
խատանքը:

6. **Էտինք**, այսինքն՝ իրիկնապահ, արևը մտնելուց մոտ եր-
կու ժամ առաջ:

7. **Իրիկուն**, արևը մտնելու պահից սկսած մինչև երկու ժամ անցնելը:

8. **Գիշեր**, ընդհանրապես ամբողջ մութ ժամանակամիջոցը: Բայց իբրև առանձին, կարճատև պահ, հաշվի էր առնվում նաև գիշերվա այն երկու ժամը, որն ընկած էր իրիկվա և կեսգիշերի միջև:

9. **Կեսգիշեր**, գիշերվա կեսը:

10. **Խորոզ կանչ**, սա աքաղաղի առաջին կանչի ժամանակն էր, որը ետքըծեքին նախորդող պահն է: Գիշերվա որոշ պահերը որոշվում էին մարդկության արդարությունը չափող **Կշեռք** աստղաբույլի միջոցով. երբ կշեռքը արևելքում է, դեռ երեկո է, երբ գեհիթում է՝ կեսգիշեր, և երբ արևմտյան կողմն է՝ լուսադեմ:

Արևածագից մինչև արևամուտ անցած ճանապարհը համարվում էր «օրվա ճանապարհ»:

Արևամուտից մինչև արևածագ անցած ճանապարհը «քշերվա ճամփա» էր կոչվում: Իսկ գիշերվա պահերը կամ մասերը հաշվում էին հայտնի աստղերով՝ «Բագումք» և «Լիսաստղ»:

Ժամանակի միավոր էր նաև **մանգգիլը**. ճանապարհի երկարության չափի միավոր, որն անցնում էին ոտքով, գրաստի հետ քայլելով, էշին կամ ձիուն նստած:

Գրականություն

Ա. Հիմնական

1. **Աբրահամյան Վ.**, Արիեստները Հայաստանում 4-18-րդ դդ., Եր., 1956:

2. **Աբրահամյան Վ.**, Հայ համբարությունները Անդրկովկասի քաղաքներում (18-20-րդ դարի սկիզբ), Եր., 1971:

3. **Աղանյան Գ.**, Երկաթագործական արիեստները հայոց մեջ XIX դ. և XX դ. սկզբին // Գիտական աշխատություններ, Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոն, հ. 2, Գյումրի, 1999, էջ 169-176:

4. **Աղանյան Գ.**, Երկաթագործական հավատալիքները հայ ժողովրդական հավատալիքներում // ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոնի գիտական աշխատություններ, Գյումրի, 2004, VII, էջ 65-69:

5. **Աղանյան Գ.**, Հայկական զինագործությունը XIX դարում և XX դարի սկզբին (ըստ Կարնո և Ախալցխայի նյութերի), ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոնի գիտական աշխատություններ, Գյումրի 2000, III, էջ 129-136:

6. **Աղանյան Գ., Բազեյան Վ.**, Տնային տնտեսությունները Շիրակի բնակչության արդի կենցաղում // ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոնի գիտական աշխատություններ, Գյումրի, 2002, էջ 71-77:

7. **Աղանյան Գ., Բազեյան Վ.**, Ալեքսանդրապոլ, Ազգազրական էսքիզներ (ՊԱՌԻ), Շիրակի հնագիտական և պատմաազգազրական ուսումնասիրություններ, հ. 2, Եր.-Գյումրի, 2003, 130 էջ:

8. **Առաքելյան Բ., Տիրացյան Գ., Խաչատրյան Ժ.**, Հին Հայաստանի ապակին, Եր., 1969:

9. **Առաքելյան Բ.**, Քաղաքները և արհեստները Հայաստանում, IX- XIII դդ., հ. 1, Եր., 1958, հ. 2, Եր., 1964:

10. **Առաքելյան Բ.**, Հին Արտաշատ, Եր., 1975:

11. **Ավետյան Վ.**, Սևանի ավազանի բրոնզեդարյան ոսկերչության պատմությունից // ՊԲՀ, 2000, թիվ 3, էջ 234-240:

12. **Ավետյան Վ.**, Փայտամշակումը Սևանի ավազանում միջին բրոնզի դարում // ՊԲՀ, 1899, 2-3, էջ 232-240:

13. **Բազեյան Վ.**, Հայկական ասեղնագործության զարդանախշերի ընդհանուր բնութագիրը // ՇՀՀԿ Գիտական աշխատություններ, Գյումրի, 1999, № 2, էջ 160-168:

14. **Բազեյան Վ.**, Հայոց ասեղնագործական մշակույթը (ՊԱՌ) // պ.գ.թ. գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսության սեղմագիր, Եր., 2002:

15. **Բազեյան Վ.**, Ալեքսանդրապոլի ժանեկագործական մշակույթը // ՇՀՀԿ Գիտական աշխատություններ, Գյումրի, 2003, № 6, էջ 110-115:

16. **Բազեյան Վ.**, Հայոց ասեղնագործության հյուսածո արձանագրությունները // Հայոց գրեր 1600, Միջազգային գիտաժողովի զեկուցումների ժողովածու, Եր., 2005, էջ 379-384:

17. **Բազեյան Կ.**, Գեղարվեստական բանվածքը հայոց առօրյա և տոնածիսական կյանքում // Գիտելիք և խորհրդանիշ, հավատալիք և սովորույթ միջազգային առաջին գիտաժողովի հոդվածների ժողովածու, Եր., 2006, էջ 168-175:

18. **Բազեյան Կ.**, Շուշիի ասեղնագործական դպրոցը // Շուշին հայոց քաղաքակրթության օրրան. Շուշիի ազատագրման 15-րդ տարեդարձին նվիրված գիտաժողովի նյութեր, Եր., 2007, էջ 244-250:

19. **Բազեյան Կ.**, Թաշկինակը հայոց ամուսնաընտանեկան ծեսերում, Գիտելիք և խորհրդանիշ, հավատալիք և սովորույթ. Միջազգային երկրորդ գիտաժողովի հոդվածների ժողովածու, Եր., 2007, էջ 113-121:

20. **Բազեյան Կ.**, Ասեղնագործությունն ու ժանեկագործությունը տավուշցիների կենցաղում 1940-1960 թթ. // Տավուշ, նյութական և հոգևոր ժառանգություն, Հանրապետական գիտական նստաշրջանի նյութեր, 2009, Իջևան, էջ 13-18:

21. **Բազեյան Կ.**, Արհեստն ու արհեստավորը հայկական հեքիաթներում // «Ոսկե դիվան» հեքիաթագիտական հանդես, պր. 1, Եր., 2009, էջ 37-42;

22. **Բազեյան Կ.**, Կարսի արհեստներն ըստ Ատրպետի «Ինչ ժառանգեցինք» ձեռագիր աշխատություն // Գիտական աշխատություններ, ՇՀՀԿ, հ. 9, Գյումրի, 2007, էջ 42-46; **նույնի՝** Դերձակությունը Ալեքսանդրապոլի արհեստների համակարգում // Գիտական աշխատություններ ՇՀՀԿ, հ. 12, Գյումրի, 2009:

23. **Բազեյան Կ.**, Գեղարվեստական գործվածքը XX դարասկզբի քաղաքային բնակարանի ներսւյթում // Եր., 2, Գիտական հոդվածների ժողովածու, Երևան քաղաքի պատմության թանգարան, Եր., 2009, էջ 20-25:

24. **Բազեյան Կ.**, Գործվածքն ու դրա հետ կապված արհեստները հայոց մեջ (XIX– XX դդ.) // Հայ ժողովրդական մշակույթ. XV, Ավանդականն ու արդիականը հայոց մշակույթում, Եր., 2010, էջ 407-416:

25. **Բազեյան Կ.**, Հայկական ասեղնագործ գորգերը // Հայոց գորգագործական մշակույթը, Հանրապետական I գիտաժողով, նյութերի ժողովածու, Եր., 2011, էջ 25-31:

26. **Բազեյան Կ.**, Վասպուրականի ասեղնագործության առանձնահատկությունները // Հայաստանի մայրաքաղաքները, գիրք 1, Վան, 2013, Եր., էջ 280-288:

27. **Բազեյան Կ.**, Հայկական ասեղնագործ ժանյակի նոր մեկնաբանը // Լենա Գորգինյան. Հայկական ասեղնագործություն, Եր., 2013, էջ 14-25:

28. **Բազեյան Կ.**, Հայկական ավանդական արհեստների ուսումնասիրության շուրջ // Ավանդականն ու արդիականը հայոց մշակույթում, Հայ ժողովրդական մշակույթ XVI, Եր., 2014, էջ 188-194:

29. **Բազեյան Կ.**, Հայկական ավանդական արհեստների ուսումնասիրության շուրջ // Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում, հայ ժողովրդական մշակույթ, XVI (Դերենիկ Վարդումյանի ծննդյան 90-ամյակին նվիրված գիտաժողովի նյութերի ժողովածու), Եր., 2014, էջ 188-194:

30. **Բազեյան Կ.**, Օձ վիշապը XVIII-XIX դդ. Հայկական ասեղնագործության մեջ. Վիշապը հեքիաթի և իրականության սահմանին, ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ, Եր., 2019, էջ 324-334:

31. **Բազեյան Կ.**, Արհեստներն ու տնայնագործությունը Վան-Վասպուրականում // «Հանդես ամսօրեայ», 2020, Վիեննա, թիւ 1-12, էջ 383-410:

32. **Բազեյան Կ.**, Շիրակի գեղարվեստական գործվածքը XIX դ. վերջին – XX դարասկզբին // ԳԱԱ ՇՀՀ կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ», Հ. 24, պր. 3, Գյումրի, 2021, էջ 204-211:

33. **Բդոյան Վ.**, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 1972:

34. **Բդոյան Վ.**, Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Եր., 1974, էջ 54-57:

35. **Գայայան Հ.**, Հայկական գորգագործությունը Ռումի-սելջուկյան սուլթանությունում (XIII-XIV դդ.) // ՊԲՀ, 1977, 1, էջ 168-176:

36. **Գևորգյան Ա.**, Արհեստները ու կենցաղը հայկական մանրանկարներում, Եր., 1978:

37. **Դավթյան Ս.**, Հայկական ասեղնագործություն, Եր., 1972:

38. **Դավթյան Ս.**, Հայկական ժանյակ, Եր., 1966:

39. **Դավթյան Ս.**, Հայկական կարպետ, Եր., 1975:

40. **Դավթյան Ս.**, Նոր նյութեր հայկական գորգագործության վերաբերյալ // ՊԲՀ, 1977, 3, էջ 266-268:

41. **Եսայան Ստ.**, Ուրարտական ոսկերչական արվեստը // ՊԲՀ, 2003, թիվ 3, էջ 215-228 (ռուս.):

42. **Թադևոսյան Ա.**, Դարբինը հայոց ծիսակարգում (պատմաագագրական ուսումնասիրություն) // ՀԱԲ, գ. 23, Եր. 2007, էջ 101-183:

43. **Թադևոսյան Ա.**, Արհեստներ և տնայնագործություն, Ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն. դասակարգում ու չափորոշիչները, Եր., 2009, էջ 100-113:

44. **Թառայեան Ս.**, Հայ ժողովրդի արհեստագործությունը // ԱՀ, գ. Գ, № 1, Թիֆլիս, 1898, էջ 3-71:

45. **Թեմուրճյան Վ.**, Գորգագործությունը Հայաստանում, Եր., 1955:

46. **Թեմուրճյան Վ.**, Գամիրքի հայերը (պատմաագագրական ուսումնասիրություն) // ՀԱԲ, գ. 1, Եր., 1970, էջ 43-70:

47. **Լալայան Ե.**, Տնայնագործությունը Վասպուրականում, ԱՀ, գ. XX, Թիֆլիս, 1914, էջ 189-215:

48. **Լիսիցյան Ստ.**, Ազգագրական հարցարան, Եր., 1946, էջ 25-27:

49. **Լիսիցյան Ստ.**, Զանգեզուրի հայերը, Եր., 1969, էջ 147-152:

50. **Խաչատրյան Ժ.**, Կահույքագործությունը Հայաստանում (մ.թ.ա. II – մ.թ. II դդ.) // ՊԲՀ, 1992, թիվ 2-3, էջ 160-174:

51. **Խաչիկյան Լ.**, Երզնկայում 1280 թ. կազմակերպված «Եղբայրությունը» // «Տեղեկագիր» ՀՍՍՀ ԳԱ, Եր., 1951, № 12:

52. **Խառատյան Ա.**, Կ.Պոլսի հայ արհեստավորական-առևտրական էսնաֆը (XV-XVIII դդ.) // ՊԲՀ, թիվ 3, էջ 47-62:

53. **Խնկիկյան Օ.**, Արհեստները բրոնզեդարյան Հայաստանում // Հայաստանի հնագիտական հուշարձանները, 9, Եր., 1977:

54. **Կարա-Մուրզա**, Ծրագիր տնայնագործության վերաբերյալ նյութեր հավաքելու, ԱՀ, գ. XII, Թիֆլիս, 1905, հավելված, էջ 3-32:

55. Հին Հայաստանի ոսկին (Ք.ա. III հազ. – XIV դ. Ք.հ.), Եր., 2007:

56. **Հովհաննիսյան Ա., Պողոսյան Ա., Խաչատրյան Ա.**, Հայոց տնայնագործություն և արհեստներ. բնութագրական տեղեկատու, մանածագործություն, ջուլհակություն, գորգագործություն և կարպետագործություն, մաղագործություն. մեթոդական ձեռնարկ, Եր., 2002:

57. **Հոֆրիխտեր**, Հայկական գորգեր // Հանդես ամսօրեայ, Վիեննա, 1937, էջ 155-190:

58. **Նադաշյան Հովհ.**, Փայտարվեստը, Եր., 1974:

59. **Պետրոսյան Հ.**, Ոսկին հայ միջնադարյան աշխարհընկալման համակարգում // Հին Հայաստանի ոսկին, Եր., «Գիտություն», 2007, էջ 59-69:

60. **Պողոսյան Ա.**, Հայոց գորգագործական մշակույթը (ՊԱՌԻ), պ.գ.թ. գիտակա աստիճանի հայցման ատենախոսության սեղմագիր, Եր., 2003:

61. **Պողոսյան Ա.**, «Խնձորեսկ» խմբի մի տիպի գորգերի ծագման ու արեալային տարածման հարցի շուրջ // «Հայ ժողովրդական մշակույթ», XV: Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում, Եր., 2010, էջ 400-406:

62. **Պողոսյան Ա.**, Գորգի ծիսապաշտամունքային նշանակության արթիվ // ՊԲՀ, 2000, 1, էջ 175-184:

63. **Պողոսյան Ա.**, Հայաստանում գորգագործության ծագման հարցի շուրջ // ՊԲՀ, 2001, 2, էջ 236-250:

64. **Պողոսյան Ա.**, Պագիրիկ գորգի ծագումնաբանության մասին «Էջմիածին», 2008, № 12, էջ 63-79:

65. **Սամուելյան Խ.**, Հին Հայաստանի կուլտուրան, հ. 2, Եր., 1941:

66. **Սեդրոսյան Վ.**, Տնայնագործության և արհեստների դասակարգման հարցի շուրջ // Հանրապետական գիտական նստաշրջան նվիրված 1984-1985 թթ. ազգագրական և բանագիտական դաշտային հետազոտությունների հանրագումարին, Թեղիսներ, Եր., 1987:

67. **Սեդրոսյան Վ.**, Արհեստավորական ավանդույթները և դրանց արտահայտությունները լեռնականացիների կենցաղում // ՀԱԲ, գ. 6, Եր., 1974, էջ 159-252:

68. **Վարդանյան Վ.**, Արհեստագործության զարգացումը Վասպուրականում IX-X դարերում // ՊԲՀ, 1989, թիվ 3, էջ 37-47:

69. **Аганян Г.Т.**, Оружейное дело // Армяне, Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 174-177.

70. **Аракелян Б.**, Клад серебряных изделий из Эребуни // СА, 1971, № 1, с. 143-158.

71. **Аракелян Б.**, Очерки по истории искусства Древней Армении (VI в. до н.э. – III в. н.э.), Ер., 1976.

72. **Арутюнов В.**, К вопросу о градостроительной культуре Древней Армении (III в. до н.э. – II в. н.э.) // Известия АН общест. науки, 1955, № 9, с. 43-66.

73. **Ахвердов Ю.**, Тифлиссские амкары, Тифлис, 1883.

74. **Базеян К.Р.**, Ткачество и рукоделие // Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 186-198.

75. **Вардумян Д., Еремян С., Карапетян Э., Лисициан С.**, Армяне // Народы Кавказа, т. II, М., 1962.

76. **Исаев М.**, Ковровое производство Закавказья, 1932, Тифлис.
77. **Калантарян А.А., Агаян Г.Т.**, Ювелирное дело // Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 179-185.
78. **Кушнарева К.**, Ювелирная мастерская древнего Двина // IV международный симпозиум по армянскому искусству, Ер., 1985, с. 161-162.
79. **Лисициан С.**, Очерки этнографии дореволюционной Армении // КЭС, вып. 1, М., 1955.
80. **Лисициан С.**, Домашние промыслы и ремесла // Народы Кавказа, т. 2, М., 1962, с. 472-478.
81. **Овсепян А.А.**, Гончарство // Армяне, М., 2012, с. 162-168.
82. **Погосян А.А.**, Ковроделіе. Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 198-204.
83. **Пиотровский Б.**, Искусство Урарту. VIII-VI вв. до н. э., М.-Л., 1962.
84. **Саркисян Е.**, Гончарное искусство Армении, Ер., 1978.
85. **Тадевосян А.З.**, Кузнечное дело // Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 2012, с. 169-173.
86. **Якобсон А.**, Армянские хачкары, Ер., 1986.

Բ. Լրացուցիչ

1. **Ալիշան Ղ.**, Շիրակ, Վենետիկ, 1881:
2. **Առաքելյան Բ.**, Ապրանքային արտադրության և արհեստագործության տեխնիկայի զարգացումը Հայաստանում IX-XIII դարերում // ՊԲՀ, 1959, 2-3, էջ 97-107:
3. **Ավագյան Ս.**, Արճակ // ՀԱԲ, գ. 8, Եր., 1978, էջ 30-34:
4. **Ավանեսյան Լ.**, Գորգի ծագումը և ծիսական կիրառությունը // «Հայ ժողովրդական մշակույթ», XV. Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում, Եր., 2010, էջ 389-393:
5. **Բարխուդարյան Ս.**, Հայկական միջնադարյան ճարտարապետներ և քարագործ վարպետներ, Եր., 1963:
6. **Բարխուդարյան Վ.**, Նոր Նախիջևանի համբարությունները // ԲԵՀ, 1968, թիվ 1, էջ 110-120:
7. **Գևորգյան Գ.**, Ղզլար // ՀԱԲ, գ. 10, Եր., 1980 էջ 27-30:
8. **Գևորգյան Գ.**, Չնքուշ և կաշեգործությունը // «Բազմավեպ» թիվ 9-12 (սեպտեմբեր-դեկտեմբեր), էջ 255-257:

9. **Գսգանյան Ս.**, Թրանսիլվանիո հանգուցավոր գորգերը և անոնց ծագման հարցը // ՊԲՀ, 1965, թիվ 1, էջ 262-268:

10. **Խառատյան Ա.**, Կ. Պոլսի հայ արհեստավորական-առևտրական էսնաֆը (XV-XVIII դդ.), // ՊԲՀ, թիվ 3, էջ 47-60:

11. **Խառատյան Ա.**, Զմյուռնահայության առևտրատնտեսական կապերը իտալական քաղաքների հետ (XV– XIX դդ.) // ՊԲՀ, 1977, թիվ 1, էջ 57-66:

12. **Խառատյան Ա.**, Զմյուռնիայի հայ վաճառականությունը միջազգային առևտրում (XVII– XVIII դդ.) // ՊԲՀ, 1989, թիվ 3, էջ 66-80:

13. **Կարա-Մուրզա Հ.**, Տնայնագործների ժողովը // ԱՀ, գ. VII-VIII, Թիֆլիս, 1901, էջ 513-517:

14. **Կարապետյան Ե.**, Սասուն (ազգագրական նյութեր), Եր., 1963, էջ 33-40:

15. **Հակոբյան Գ.**, Ներքին Բասենի ազգագրությունը և բանահյուսությունը, Եր., 1974, էջ 144-159:

16. **Համբարյան Ա.**, Արհեստները Արևմտյան Հայաստանում XIX դ. վերջին քառորդում և XX դ. սկզբին // «Տեղեկագիր» ՀՍՍՀ ԳԱ, 1965, թիվ 12:

17. **Հովսեփյան Հովհ.**, Ղարադաղի հայերը, I (Ազգագրություն), Եր., 2009, էջ 253-260:

18. **Հմայակյան Ս., Գրեկյան Ե.**, Վանը հնադարում (Տուշպա, Տուրուշպա, Տոսպ) // ՊԲՀ, 2010, թիվ 3, էջ 3-19:

19. **Ղանալանյան Ա.**, Ճարտարապետության և քարի արվեստագործության արտացոլումը հայ բանահյուսության մեջ // ՊԲՀ, 1979, թիվ 3, էջ 62-79:

20. **Մաթևոսյան Կ.**, Անին մայրաքաղաք և կաթողիկոսանիստ // ՊԲՀ, 2008, թիվ 3, էջ 3-30:

21. **Նահապետյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի ընտանիքը և ընտանեկան ծիսակարգը. պատմաազգագրական ուսումնասիրություն, Եր., 2004, էջ 38-39:

22. **Պետոյան Վ.**, Սասնա ազգագրությունը, Եր., 1965, էջ 141-175:

23. **Պողոսյան Ս.**, Հայկական զարդահամալիրների առանձնահատկությունները. ավանդույթներ և նորույթներ // «Հայ ժողովրդական մշակույթ» XV: Ավանդական և արդիականը հայոց մշակույթում, Եր., 2010, էջ 428-443:

24. **Ջրաղացական Ա.**, Միջնադարյան Հայաստանի բաղնիքները և նրանց ջերմատեխնիկական արանձնահատկությունները // ՊԲՀ, 1968, թիվ 3, էջ 241-248:

25. **Վարդանյան Ս.**, Վանը միջնադարից մինչև XX դարի սկիզբը // ՊԲՀ, 2010, թիվ 3, էջ 20-33:

26. **Аганян Гр.**, Оружейное дело // «Армяне», М., 2012, с. 174-178;
Аганян Гр., Калантарян А., Ювелирное дело // «Армяне», М., 2012, с. 178-184.

27. **Аракелян Б.**, Арташат I, Ер., 1982.

28. **Аракелян Б., Караханян Г.**, Гарни З. Результаты раскопок 1949-1956 гг., Ер., 1958.

29. **Аракелян Б.**, Скульптура в Древней Армении (VI в. до н.э. – III в. н.э.) // ՊԲՀ, 1969, № 1, с. 43-68.

30. **Арутюнян В.**, Город Ани, Ер., 1964.

31. **Базеян К.**, Вышитые надписи в армянском вышивании // Межд. конф., посвящ. 1600-летию изобретения армянской письменности. Сб. докл., Ер., 2006, с. 377-384.

32. **Базеян К.**, Ткачество и рукоделие // «Армяне», Серия «Народы и культуры, М., 2012, с. 185-197.

33. **Верховская А.**, Текстильные изделия из раскопок Кармир-Блур // Кармир-Блур, III, Результаты работ 1951-1953 гг., Ер., 1955.

34. **Вермишев Х.**, Экономический быт государственных крестьян в Ахалцихском и Ахаркалакском уездах Тифлисской губернии // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края, т. III, Тифлис, 1886, с. 234-237.

35. **Егиазаров С.**, Исследования по истории учреждений в Закавказье, ч. II, Городские цехи, Казань, 1891.

36. **Кушнарева К.**, Древнейшие памятники Двина, Ер., 1977.

37. **Кушнарева К.**, Южный Кавказ в IX-II тыс. до н.э., СПб., 1993.

38. **Маргграф О.**, Очерк кустарных промыслов Кавказа, СПб., 1913.

39. **Пиралов А.**, Кустарная промышленность Закавказских республик // Статистико-экономический сб., Тифлис, 1925, с. 371-401.

40. **Пралов А.**, Краткий очерк кустарных промыслов Кавказа, СПб., 1913.

41. Промыслы // Армяне. Серия «Народы и культуры, М., 2012, с. 162-204.

ԹԵՄԱ 5. ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՓՈԽԱՂԻՍՄԻՋՈՑՆԵՐՆ ՈՒ ՀԱՐՄԱՐԱՆՔՆԵՐԸ

ԹԵՄԱ 5.1. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԵՌՆԱՇԽԱՐՀԸ ՈՐՊԵՍ ՀԵՏԻՈՏՆ, ԳՐԱՍՏԱՅԻՆ ԵՎ ԼԾԿԱՆ, ՍԱՀՔԱՅԻՆ ԿԱՄ ԱՆԻՎԱՎՈՐ ԵՎ ԱՆԱՆԻՎ ՓՈԽԱՂԻՍՄԻՋՈՑՆԵՐԻ ԲՆՕՐՐԱՆ

1. Հայաստանը հետիոտն, գրաստային, անիվավոր և անանիվ լծկան փոխադրամիջոցների բազմազան տեսակների բնօրրաններից էր՝ տեղական առանձնահատկություններով հանդերձ: Այս ոլորտի ուսումնասիրությունը ունի բացառապես գիտաճանաչողական նշանակություն: Հարցի վերաբերյալ հարուստ հնագիտական տվյալները բավական օգնում են մեզ վերականգնելու հնագույն դարաշրջանների մասին մեր ունեցած պատկերացումները: Ցավոք, սուղ են մատենագրական, պատմագրական տվյալները: Թերևս կցկտուր, բայց բացառիկ արժեք ունեն սեպագիր աղբյուրների, անտիկ պատմագիրների, հայ վաղմիջնադարյան մատենագիրների և Հայաստանով շրջագայած օտար ճանապարհորդների տեղեկությունները: Ազգագրության առումով այս հիմնախնդրի ուսումնասիրության նպատակն է պարզաբանել կենսապահովման մշակույթի այս բնագավառում հայ ժողովրդի ձեռք բերած փորձն ու հմտությունները, սովորույթներն ու հավատալիքները, փոխադրության անհրաժեշտ և օժանդակ միջոցների ասպարեզում արհեստագործական ու զանազան զբաղմունքների զարգացման մակարդակը՝ դրանով իսկ ընդգծելով փոխադրամիջոցների խաղացած դերն ու դրանց պատշաճ տեղը ժողովրդական տնտեսության ու

կենցաղի տարբեր ոլորտներում: Այս հիմնախնդրին են նվիրված բազմաթիվ աշխատություններ¹:

Հնագույն ժամանակներից ի վեր Հայաստանով էին անցնում Եվրոպան և Ասիան միացնող արքայական ճանապարհը (56,5 փարսախ կամ 340 կմ երկարությամբ), այնուհետև մետաքսի, աղի, ինչպես նաև Թավրիզ-Ջուղա-Երևան-Թիֆլիս մայրուղիները: Մեծ ուշադրություն է հատկացվել մայրուղիների վրա օթևան-իջևանատներ կառուցելուն: Իրենց նշանակությամբ, երկրի սոցիալ-տնտեսական կյանքում կատարած դերով ու գործունեության ծավալով ճանապարհները երեք տիպի էին՝ մայրուղիներ, միջցյուղական և ներցյուղական: Լեռնային տարաբնույթ տեղադիրքի, բազմաթիվ լեռներով ու կիրճերով կտրտված ռելիեֆի պատճառով էլ պայմանավորված է եղել փոխադրամիջոցների բազմազանությունը ըստ զարգացման փուլերի. ա) Մարդ-շալակով, բ) գրաստներով, գ) անանիվ քարշակներով և անիվավոր փոխադրամիջոցներով, դ) ջրային փոխադրամիջոցներով՝ լաստերով, մակույկներով, նավակներով:

¹ Տե՛ս **Мнацаканян А.**, Древние повозки на курганах бронзового века на побережье Севана // СА, 1960, № 2, **Есаян С.**, Из истории колесного транспорта Древней Армении // ՊԲՀ 1960, № 3, **Խույնի՝** Оружие и военное дело Древней Армении», Ер., 1966, էջ 119-130, **Լալայան Շ.**, Դամբարանների պեղումները Հայաստանում, Եր., 1931, **Բոդյան Վ.**, Հայ ազգագրություն, Եր., 1974, էջ 58-65), **Խույնի՝** Տեղափոխման մոռացված ձևեր» // ԼՀԳ, ՀՍՄՀ ԳԱ, № 10, 1972: Հարցի համալիր ուսումնասիրությունը իրականացրել է ազգագրագետ **Լևոն Պետրոսյանը՝** «Ժողովրդական փոխադրամիջոցները Հայաստանում» վերնագրով (ՀԱԲ, պրակ 6, Եր., 1974): 2007 թ. հրատարակել է նաև «Հայոց ավանդական փոխադրամիջոցների պատմամշակութային աղբյուրները» աշխատությունը (ՀԱԲ, հ. 22, Եր., 2007): Հաղորդակցության ուղիների վերաբերյալ ուսումնասիրություններ է հրատարակել **Հ. Մանանդյանը՝** «Հայաստանի գլխավոր ճանապարհները» (Եր., 1936) և «О торговле и городах Армении в связи с мировой торговлей с древних времен (V в. до н. э. – XV в. н. э.), (Ер., 1954): Հարցի վերաբերյալ տե՛ս նաև «Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 1912, էջ 150-161:

Հետիոտն փոխադրամիջոցներ: Ամենանախնական և ամենատարածվածը լեռնային տեղանքների պատճառով եղել է հետիոտն փոխադրությունը: Այս ձևը հնուց ի վեր ենթադրել է սեռատարիքային աշխատանքի բաժանման համակարգ. փոխադրումների ողջ ծանրությունը հիմնականում ընկած է եղել մարդու վրա: Հնուց ի վեր Հայաստանում գործել են բեռնակիրների համքարություններ, դրանցից հայտնի էին **թուլուզիները**², ջրկիրները, մշակների՝ **համբալների** համքարությունները:

Բեռնակիրները որպես փոխադրության հարմարանքներ գործածել են **համետ** կամ **կուտտիք** (փալան), որը հագնում էին ուսին կամ կոնակին: Մինչև սրան հանգամանորեն անդրադառնալը նշենք, որ նորահարսերը, նոր ծննդաբերածները, սևագգեստ կանայք ոչ միայն ազատվում էին նման ծանրություններ փոխադրելու պարտականությունից, այլև իրավունք չեն ունեցել դրսի գործերին մասնակցելու: Սակայն որոշ արգելքներ էլ դրված էին տղամարդկանց վրա: Ինչպես օրինակ՝ տղամարդը գյուղամիջով կուժը կամ սափորը ուսին դրած կամ դույլով աղբյուրից ջուր կրելու իրավունք չուներ, այլապես կպախարակվեր գյուղական հասարակության կողմից. դա կանանց էր վերապահված: Նրա գործն էր ջրաղացից այլուր, անտառից, արոտատեղիներից, այգուց՝ խոտ, միրգ, ցորեն, փայտ, անասնակեր, շինանյութ շալակով տեղափոխելը: Երկրագործության, անասնապահության, արհեստագործության, շինարարության բեռնափոխադրումները կատարում էին տղամարդիկ, իսկ կանայք սահմանափակվում էին տնային գործերով:

² Այս մասին ուշագրավ նյութեր տե՛ս **Ахвердов Н.**, Тифлиссские амкари, Тифлис, 1873 և **Егизаров С.**, Городские цехи, Казань, 1891 աշխատություններում:

Մարդիկ տարածության վրա բեռները փոխադրել են շալակն առած կամ կոնակով, ուսին դրած, գրկած, թևատակին, քաշելու եղանակով (տե՛ս ներքոբերյալ նկարները):



Խաղող կրելու ամաններ



Քրոց՝ դարման տեղափոխելու



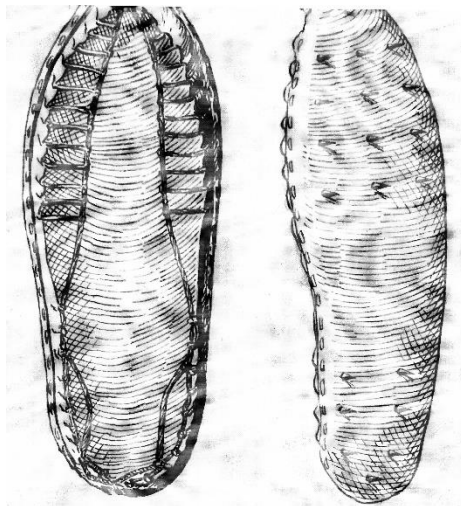
Բամբակի կապոցը՝ գրկած

Աղբյուրից ջուր կրելու համար օգտագործել են ուսափայտը, մաշկը չվնասելուն է ծառայել **փալանը** կամ **կուռտիքը**: Որպես փոխադրամիջոց ծառայել են նաև **տիկերը**՝ այծի, ուլի կաշվից պատրաստված պարկերը՝ օղի, գինի, կաթ, մածուն, յուղ տեղափոխելու համար, իսկ հորթի կամ արջառի մաշկից՝ մեղրի և այլ սննդամթերքների փոխադրման համար, որը կոչվել է **կուլոտ** կամ **կուլոտիկ**: Բեռնափոխադրումների համար օգտագործել են նաև հյուսածո, ուռենու ճյուղերից զամբյուղ, կողով կամ քթոց և կտավից կարված պարկեր, այծի մազից հյուսված ջվալներ, խուրջին կամ **մախաղ**, **բոխչա**, **պարան**, որով կապել են փայտը, անասնակերը ևն: Փոխադրումներին է ծառայել նաև սափորը՝ կավե, փայտե, պղնձե, կախկալ (դույլ), և այլ հարմարանքները: Ազնվական տիկնանց տեղից տեղից փոխադրելուն է ծառայել նաև **ժանվար** կամ **անդրուար** կոչված գահավորակները, որոնք կոչվել են նաև պատգարակ: Դա հարմարանք էր

թագուհու, ազնվական տիկնանց միագրաստ տեղափոխման համար: Դրանք հին գրականության մեջ անվանվել են նաև **դեսպակ** կամ **գահավորակ**:

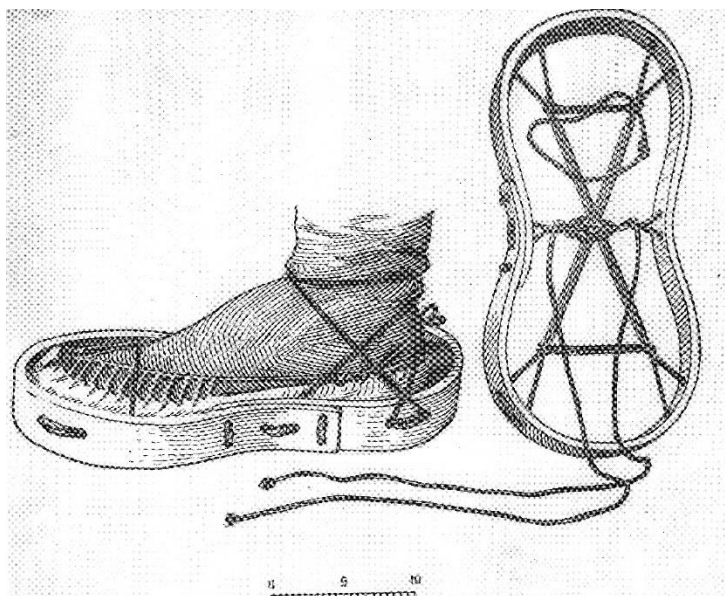
Մեր նախնիների ոտնամանների զանազան տեսակները իրավամբ կարելի է դասել նաև հնագույն փոխադրամիջոցների շարքին: Հայ գեղջկական կենցաղում ոտքի ազանելիքի ամենատարածված տեսակը մնում էր տրեխ-ոտնամանը:

Ուշագրավ է ձյան, սառույցների վրայով, լեռնային տեղանքներով, անվտանգ երթևեկելու համար եզան կաշվից պատրաստված տրեխը՝ խարուկ կամ ռաշիկ, այծի մազից, նաև կանեփի թելից հյուսվածքը, որով տղամարդը ապահով քայլում էր ձյան ու սառույցի վրայով: Կարևոր է եղել թաղիքե ճարտար մանվածքով, լակն կոշված քայքադահուկը՝ կանեփի թելով, կամրջակ ձևով կապում էին տրեխավոր ոտքերին դարձյալ ազատ քայլվածքի համար (նկ. 37):

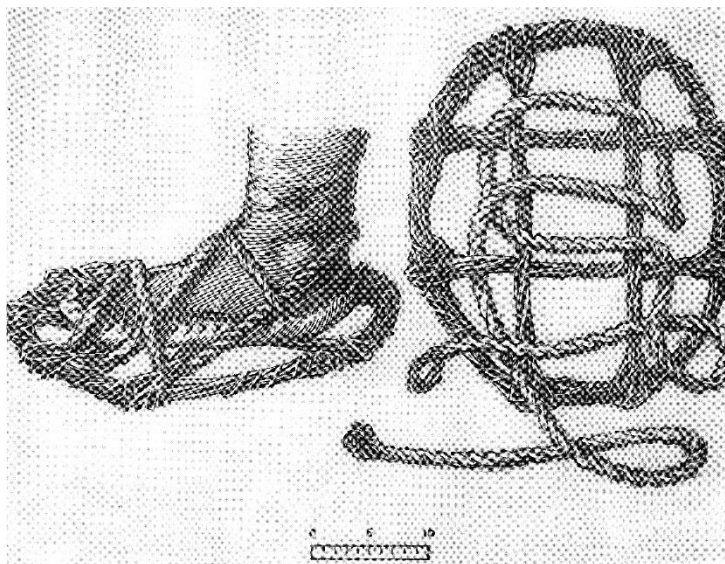


Նկար 37. Գամերով տրեխներ սառցապատ լեռներ բարձրանալու և իջնելու համար

Հույն աշխարհագիր Ստրաբոնը հավաստել է, թե ձյան և սառույցի վրա ազատ տեղաշարժվելու համար հայ-արմենները օգտագործել են հատուկ կոշիկ՝ **հետիկ**, **լական** (նկ. 38ա.բ.): Դրանք փայտե կլորավուն կամ օվալաձև անվակավոր կամ առանց դրանց, կոշիկի դեր էին տանում, որոնք ոտքին ամրացվում էին պարանոժ կամ կաշվե թելերով:



Նկար 38ա. Լական Մատուռում



Նկար 38բ. Հետիկ Լոռիում

Ստրաբոնը արձանագրել է նաև հետիկ կամ խարուկ կոչված ուռենու ճյուղից կամ թեղենու դալար ճյուղերից հյուսված ազանելիքը:

Հետիոտն բեռներ փոխադրելու հարմարանքներն էին համետները (կուռտինք) կամ **փալանը**, ուսին, մեջքին գցելու, երբեմն այն հարդալից էին անում՝ շինարարական բեռներ փոխադրելու համար: Այդպիսի միջոց էր նաև հաստ, բաձկոնանման հագուստը:

Հայ գյուղացու տնտեսական կենցաղում հետիոտն փոխադրումները որքան էլ անխուսափելի ու անհրաժեշտ էին, այնուամենայնիվ գրաստային (բարձկան ու հեծկան) և լծկան միջոցներով բեռնափոխադրումների համեմատ, դրանք հիմնականում ունեին օժանդակ նշանակություն:

Գրաստային բարձկան կամ հեծկան փոխադրամիջոցներ:

Գրաստ են կոչվել այն ընտանի կենդանիները, որոնցով բեռներ են փոխադրել: Դրանք են՝ եզր, ձին, էշը, գոմեշը, ջորին, նոխազը, մասամբ նաև ուղտը: Այժմ նշենք ձիագրաստի մասին: Ք.ա. 2-րդ հազարամյակից մեզ հայտնի է, որ ձին օգտագործվել է ռազմական նպատակներով, արժանացել է ճոխ զարդարանքների ու կահավորանքների, թաղում էին հարուստ մարդկանց հետ նույն դամբարաններում: Բեռներ փոխադրելու համար սակավ է գործածվել ձին. միայն գյուղական առտնի կենցաղում: Ձիու միջին բեռնատարողությունը հասնում էր 10-12 փթի: Ձին օգտագործվում էր հիմնականում ունևոր ընտանիքների կողմից: Հայերը ձիուն անվանել են **ասպ**, ընտիր ձիուն՝ **նծույգ**, արու ձիուն՝ **հովատակ**, էգին՝ **զամբիկ**, **սարուկ**, **մատյան**, հեծնելու ձիուն կոչում էին **երիվար**, կառքին լծված ձիուն՝ **վարգաձի**, դեռատի ձիուն՝ **մտրուկ**, ասպարափայլ ձիուն՝ **ճերմակ**, շիկագույնին՝ **աշխետ**, մոխրագույնին՝ **մոդոշիկ**, թխագույնին՝ **շառաթ**, սև և ճերմակագույնին՝ **ճարտուկ**, սպիտակախայտ ոտքերով ձիուն՝ **կոստնտոտիկ**, **մերկ** և անթամբ ձիուն՝ **մերկիկ**, ձիու ձագին՝ **քուռակ**, հալից ընկած ձիուն՝ **յաբու**: Ձին ինչպես բարձելու, այնպես էլ հեծնելու համար կարևորություն է ունեցել թամբը: Հարմարավետ բեռնման և ձիով երթևեկության ու ձիու մեջքը չվնասելու համար գոյություն ունեին թաղիքե կամ հարդով լցված թամբեր: Լայնորեն օգտագործվել է հատուկ բեռնակիր փայտե թամբ՝ **կեխ**՝ վառելափայտի, քարերի, սափորներով ջրի տեղափոխման համար: Գոյություն ուներ թամբագործության ավանդական արհեստ, որ կոչվել է **սառաջ**: Այս արհեստից առանձնացվեց ձիասարքի պատրաստման զբաղմունքը՝ **մուտաֆը**: Այս արհեստների զբաղմունքից էլ՝ տոհմական Սառա-

ջան և Մուտաֆյան ազգանունները: Ձին ծառայել է առանձնապես բարձր խավին, հիմնականում ռազմական նպատակներին, արքունական շքահանդեսներին, զրահապատ հեծելազորին: Մեզ հայտնի է, որ Հայկական լեռնաշխարհը եղել է ձիաբուծության նախահայրենիքներից մեկը:

Հայաստանը համարվել է փոխադրության միջոցների բնօրրան: Քսենոփոնը, Ստրաբոնը, Տակիտոսը առատ տեղեկություններ են հաղորդել նաև պարսկական արքունիքին տրված 20 հազար ձիու քուռակ հարկ վճարելու մասին՝ արևին, գետերին զոհաբերելու համար: Հայ նախարարները իրենց բարձր կոչումը ստանում էին իրենց հեծելազորի քանակով. 10 հազար նն: Ձին համարվել է թանկ, ազնիվ կենդանի, արժանացել է հատուկ խնամքի ու զարդարման: Ձին եղել է նաև նվիրատվության միջոց: Գրականության մեջ մենք արձանագրել ենք ընտիր ձիատեսակների անվանումներ՝ տաճիկ, արաբ, դարաբադ: Հեծնելու տարիքը 4-5 տարեկանից մինչև 12 տարեկանն է: Սասունում ֆիդայիների հուղարկավորությունը ուղեկցվում էր ձիաբշավ կազմակերպելով, մեռնողի ձին ծածկում էին սև սգաշորով, տանում էին դագաղի ետևից, իսկ հանգուցյալին եկեղեցի ընդունելիս նրա դին դեմքով դեպի տուն դարձած էին կանգնեցնում: Ննջեցյալներին գերեզմանոց տանելիս՝ տնից կամ եկեղեցուց քիչ անցնելուց հետո, 3-4 հոգի ձի էին նստում և դագաղի առաջն անցնելով՝ սկսում էին առերևույթ արշավել թափորից դեպի գերեզմանոց և հակառակը, մինչև որ ննջեցյալի դագաղը հասցվում էր գերեզմանոց³:

³ Տե՛ս **Նահապետյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի ընտանիքը և ընտանեկան ծիսակարգը, Եր., 2004, էջ 190:

Ձին վաճառելիս սանձը պահում էին, որպեսզի ձին տանից անպակաս լիներ, իսերը տանից չփախչեր, մի փունջ էլ մազ էին կտրում բաշից կամ պոչից՝ տանը պահելու համար:

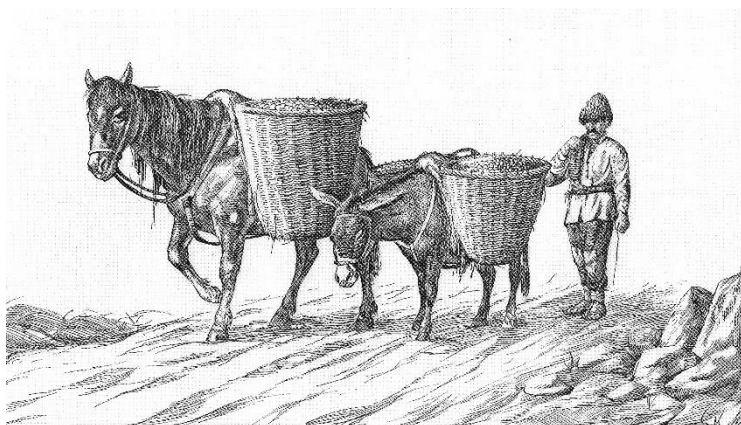
Հայոց տնտեսական կենցաղում ձին, որպես բեռներ փոխադրող հարմար միջոց, օգտագործվել է հատկապես երկրագործական լեռնային և անտառային շրջաններում՝ Սյունիքում, Արցախում, Գեղարքունիքում, Լոռիում, Արագածոտնում, Շիրակում, Ջվախքում: Ձիագրաստով բեռների փոխադրումն ուներ հիմնականում ներքին տնտեսական նշանակություն և կատարվել է համեմատաբար կարճ տարածությունների վրա, մոտակա երթուղիներով, իսկ արտաքին-տնտեսական նշանակություն ունեցող փոխադրությունը XIX դ. և XX դ. սկզբներին կատարվում էր մեծ մասամբ ջորիներով, մասամբ էլ՝ ուղտերով:

Էշագրաստ: Հնագույնը և ամենատարածվածն էր, որով փոխադրումն իրականացվում էր ամեն տեսակ ճանապարհներով: Սա ռամկական փոխադրամիջոց է եղել: Հայ գեղջուկի համար էշը անտառաշատ լեռնային կտրտված տեղավայրերում միակ հարմար փոխադրամիջոցն էր. գրեթե յուրաքանչյուր ընտանիք ուներ 1-2 և ավելի էշ, քանի որ խնամելը հեշտ էր և պահելն էլ՝ ավելի մատչելի: Գործել են նաև վարձու խմբերով՝ միավորելով էշագրաստ փոխադրողները մի կազմակերպության մեջ, որոնք կոչվել են էշակցի: Ավանակի բեռնատարողությունը հասնում էր 6 փթի (**նկ. 39**):



Նկար 39

Քրոցներով բարձած էշը Տավուշի Այգեձոր գյուղում՝ միրգ խաղող տեղափոխելու համար (1967 թ.)



Խաղող կրելը գրաստներով

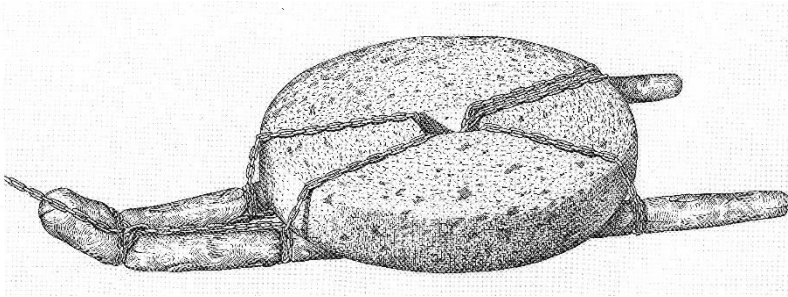
Փոքր սայլակների բեռնատարողությունը չէր անցնում 200-300 կգ-ից:

Ինչպես Առաջավոր Ասիայի հնագույն քաղաքակիրթ երկրներում, այնպես էլ Հայկական լեռնաշխարհում, վաղնջական ժամանակներից էշեր բուծել են նաև ջորի ստանալու համար:

Ջորեգրաստ: Լեռնային երկրամասում լայն տարածված միջոց էր և արդյունավետ: Ժողովրդական փոխադրամիջոցների մեջ առաջնակարգ տեղ է գրավել ջորեգրաստը: Ջորին հիմնականում ծառայել է որպես բեռնակիր փոխադրամիջոց: Հայկական լեռնաշխարհում հայտնի է վաղնջական ժամանակներից: Դրանցով Սյունիքի, Վայոց ձորի մրգաշատ շրջաններից Երևան, Արագածոտն ու Շիրակ և այլուր փոխադրում էին մրգեր՝ խաղող, դեղձ, ծիրան, թուֆ, նուռ, քաղցու, խմիչք և այլն: Ջորու կյանքի տևողությունը 30-40 տարի է և կրկնակի գերազանցում է իր ծնողներին՝ որձ էշին և էգ ձիուն: 4 տարեկանից մինչև կյանքի վերջը բանեցվում էր, ահա թե ինչու այն 2-3 անգամ թանկ էր գնահատվում, քան ձին: Կարծիք կա, որ ջորին առաջավորասիական քաղաքակրթության շրջանակին է պատկանում: Հայկական լեռնաշխարհում ջորու գոյության մասին տեղեկություններ են պահպանվել IX-VIII դդ. ուրարտական սեպագիրներում: Ջորեգրաստով է կատարվել միջազգային առևտրատնտեսական փոխանակությունն ու հաղորդակցությունը: Ջորու բեռնատարողությունը հասնում էր 10 փթի: Որպես բեռներ և մարդիկ տեղափոխող առավել կամ պակաս կարևոր միջոց են եղել նաև ուղտը, եզը, գոմեշը: Հայերը չեն զբաղվել ուղտաբուծությամբ, ուղտապահությամբ, ուստի չեն պահպանվել գրավոր հիշատակություններ: Ուղտի բեռնատարողությունը հասնում էր 24 փթի:

Բեռնափոխադրումներ քաշելու միջոցով: Հետիոտն և գրաստներով բեռներ փոխադրելուն հնագույն ժամանակներից զուգակցել են նաև քաշելով ծանր բեռները տեղ հասցնելու սովորությունը. պարաններով քաշվում էին զանգվածեղ քարեր,

գերաններ, վառելափայտ և այլն, որից և ծագել էին անանիվ փոխադրամիջոցները: Դրանք տարբեր մեծության սահնակներ էին:



Ձիթահանքի աղացքարի տեղափոխման ձևերը Տավուշում

Անիվավոր փոխադրումներ: Հայաստանում փոխադրության հիմնական միջոցը եղել է սայլը, կառքը: Սայլերը լինում են 2 տեսակ՝ մարան կամ կույր սայլ՝ ճաղավոր անիվներով, երկանիվ կամ քառանիվ: Սարերից բեռներ փոխադրելիս գործածվել են սահքավոր սայլեր (**նկ. 40**):





Ինքնաթափ սայլ գյուղ Նոյեմբերյան (1961 թ.)



Խաղող կրելը քառանիվ սայլով



Նկար 40 Երկանիվ սայլ, գյուղ Նոյեմբերյան (Հնագիտ. և ազգ. ինստիտուտի 1961 թ. ազգագրական արշավախումբ. Դ. Վարդումյանի լուսանկարներից)

Հայկական լեռնաշխարհում այն գործածվել է վաղ բրոնզի դարաշրջանից ի վեր: Հնագետ Հ. Մնացականյանը և ազգագրագետ Ե. Լալայանը Սևանի ավազանից դամբարանային պեղումներից նման սայլեր են հայտնաբերել, որոնց օրինակները դրված են Հայաստանի պատմության թանգարանում: Ամենանախնականը հաստ տախտակե անիվներ ունեցող երկանիվ սայլն էր, որը հայտնի էր որպես **կույր սել** կամ **մարան սել**: Սրա առանձնահատկությունը այն էր, որ սոնին պտտվում և պտտեցնում էր անիվները: Հետագայում սայլի անիվները դառնում են ճաղավոր, որոնք պտտվում էին անշարժ սոնու շուրջը: Գործածվել են նաև քառանիվ փոքրածավալ եզնասայլեր: Բոլոր տեսակի սայլերին լծում էին 1-2 զույգ եզ կամ գոմեշ: Սրանք գործածվել են դեռևս բրոնզի դարաշրջանից: Հայտնի են ուշ բրոնզեդարյան շրջանի երկանիվ և քառանիվ սայլեր և մարտական կառքեր (Ք.ա. XIV դ.)⁴: Ճաղավոր քառանիվ սայլերը ռուսական ազդեցու-

⁴ Տե՛ս Армяне, М., 2012, էջ 159:

թյան հետևանք էին և հայտնի էին «ռսի սել» անունով: Ժամանակակից փոխադրման միջոցների ի հայտ գալու շնորհիվ աստիճանաբար շրջանառությունից դուրս եկան դրանց գործածությունը և դրանց հետ կապված արհեստներն ու զբաղմունքները:

Ջրային փոխադրամիջոցներ: Պատմական Հայաստանը թեև ծով չի ունեցել, բայց հարուստ է եղել լճերով ու գետերով: Կիրառվել են լաստանավեր, մակույկներ, նավակներ: Գետերով տեղափոխվել են միմյանց կապած գերաններ՝ լաստեր: Լաստանավերը ավելի դյուրաշարժ դարձնելու և բեռնատարողությունը մեծացնելու համար, տակին ամրացրել են տիկեր: Աղձնիքի դաշտային մասերում, Տիգրիսի վրա, մինչև XX դ. սկզբները պահպանվում էին այդօրինակ գետագնաց և գետանց լաստանավակները՝ իրենց վրայի ճիպոտահյուս շրջափակերով: Եղել են նաև փորածո և այլատիպ մակույկներ՝ ձկնորսությանը զբաղվելու և բեռներ փոխադրելու համար: Կլիկկայում էլ հայերն ունեցել են նավեր՝ առևտրական նպատակների համար: Թովմա Արծրունին, Հովհաննես Դրասխանակերտցին, Գրիգոր Նարեկացին հանգամանալի նկարագրություններ են թողել Վանա, Սևանա, Ուրմիա լճերով, Տիգրիսի և Եփրատի վերին հոսանքով, Արածանի և Ճորոխ գետերով նավագնացության մասին:

ԹԵՄԱ 5.2. ՀԱՂՈՐԴԱԿՑՈՒԹՅԱՆ ԵՐԹՈՒՂԻՆԵՐ ՈՒ ԿԱՍՈՒՐՁՆԵՐ: ԿԱՊԻ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Յուրաքանչյուր երկրի տնտեսական և մշակութային զարգացման մակարդակը շատ չափով պայմանավորված է եղել նրա հաղորդակցման երթուղիների լայն տարածմամբ: Հնագույն ժամանակներից Հայաստանով են անցել Ասիան և Եվրոպան իրար կապող տարանցիկ ճանապարհները: Հայկական լեռնաշխարհի մի քանի լեռնանցքներ ապահովել են այդ երթևեկությունը, թեև ձմռան պայմաններում այն գրեթե անհնար էր: Այդպիսի լեռնանցքներից էին՝ 1. Փամբակի լեռնաշղթան կտրող Դիլիջանի լեռնանցքը, 2. Սյունյաց լեռնաշղթայով անցնող Սոթքի (Ջոդ) և Սիսիանի լեռնանցքները, 3. Գեղամա լեռնաշղթան կտրող Սելիմի լեռնանցքը, 4. Բազումի լեռնանցքը կտրող Դվալի կամ Պուշկինի (Բազումի) լեռնանցքը, 5. Հայկական պար լեռնաշղթան ձևատող Քարվանսարա, Մնձուր, Բյուրակն (Բինգյոլ) և այլ լեռնաշղթաները: Մեզ հայտնի է, որ պատմական Հայաստանի հարավային սահմանով են անցել արքայական ճանապարհը, միջազգային մետաքսի ու աղի ճանապարհները, ինչպես նաև՝ Թավրիզ-Ջուղա-Երևան-Թիֆլիս մայրուղին: Հայտնի ճանապարհներից է եղել Հին Հայաստանի մայրաքաղաքները միացնող Դվին-Արտաշատ-Տիգրանակերտ արքունական ուղին: Արտաշատի վրայով հասնում էին Սև ծովի հարավային նավահանգիստները, իսկ Տիգրանակերտի վրայով իջնում էին Հյուսիսային Միջագետքի մշակութային կենտրոններ. Արտաշատ-Տիգրանակերտ մայրուղին իր ակտիվ դերը պահպանել է ընդհուպ մինչև վաղ միջնադար¹:

¹ См. у **Акобян Г.**, Древняя Армения в торговле Запада с Востоком (I в. н.э.) // СА, 1984, № 2:

Հին Հայաստանի մայրուղիներից էին նաև Արտաշատ-Սատաղ ճանապարհը: Անտիկ դարաշրջանի Արտաշատ-Բագավան-Սատաղ ճանապարհով է իրականացվել առևտուրը Մեծ Հայքի և Պոնտոսի միջև: Ուշագրավ է նաև Արտաշատից դեպի Պարսկաստան տանող մայրուղին, որը ձգվում էր երկու ճանապարհով. մեկը Նախիջանի վրայով, մյուսը՝ Արտաշատից՝ Հեր և Զարևանդ գավառները՝ Կոգովիտի վրայով Խոյ՝ Արտազ գավառի միջով և Ատրպատական ու Պարսկաստան²: Ինչ վերաբերում է Չինաստանի հետ և տրանս-ասիական ճանապարհին (Ք.ա. II դ. վերջ), որ սկիզբ էր առնում Չինաստանից՝ Միջին Ասիայով-Իրան և Իրանի հյուսիսային մարզերով միանում Գանձակ-Ջուղայի գետանց-Նախճավան-Արտաշատ մայրուղուն, մեծ նշանակություն է ունեցել համաշխարհային տարանցիկ առևտրում: Նման մի ճանապարհ ձգվում էր Հնդկաստանից, որտեղից առաքվում էր բրինձ, բամբակ, պղպեղ, դարչին, թանկարժեք քարեր, մարգարիտ, անուշահոտ յուղեր, փղոսկր, ներկանյութեր: Չինաստանից ստացվում էին մետաքսի հումք, մետաքսե գործվածքներ, ձենապակի: Հայաստանի վրայով ձգվող միջազգային մայրուղիների վրա Հռոմեական կայսրության շրջանում առաջ եկան մի շարք նոր քաղաքներ՝ Նիկոպոլիսը, Նեոկեսարյան, Սեբաստիան, Վաղարշապատը, Մծուրքը, Սատաղը, Մելիտինեն, Կոմանան³: Սրանց կողքին աշխուժացան նախկինում հայտնի քաղաքներ Երվանդաշատը, Զարեհավանը, Տիգրանակերտը, Արտաշատը, Արշամաշատը, Վանը, Արզնը:

² Տե՛ս **Սանանյան Հ.**, Հայաստանի գլխավոր ճանապարհները ըստ Պևտինգերյան քարտեզի, Երկեր, հ. Ե, Եր., 1984:

³ Տե՛ս **Ранович А.**, Восточные провинции Римской империи в I-III вв., М.-Л., 1949, էջ 122-123:

Հայաստանի գետերի վրա եղած մի շարք կամուրջներ խաղացել են բացառիկ դեր, այդպիսիներից էին Սանահինի կամուրջը Դեբեդ գետի վրա, Տափերականի և Հովվի կամուրջները Արաքսի վրա, Անիի ու Ջրափի կամուրջները Ախուրյան գետի վրա, Աշտարակի և Օշականի կամուրջները Քասախի վրա, Լոռի բերդ-քաղաքի մեծ կամուրջները Ձորագետի և Տաշրագետի վրա (Միսխանա), Կարմիր կամ Խոջափլավի կամուրջը Հրազդան գետի վրա ու նաև Երևանի մոտ: Նշված կամուրջներից շատերը գործում են նաև այժմ:

Այսպիսով, հայ ժողովրդական փոխադրամիջոցների և հաղորդակցության երթուղիների պատմաագագրական ուսումնասիրությունը ցույց է տալիս, որ, չնայած բնական ու արհեստական բազմապիսի արգելքներին, հայ ժողովուրդն այս բնագավառում ձեռք էր բերել բազմադարյան հարուստ փորձ ու հմտություններ, որոնց շնորհիվ կարողանում էր նույնիսկ ամենադժվարին պայմաններում վարել իր տնտեսությունն ու կենցաղը՝ միաժամանակ գործուն մասնակցություն ունենալով միջազգային առևտրատնտեսական կյանքին: Փոխադրամիջոցների շատ թե քիչ զարգացած մակարդակը, բնականաբար, պահանջում էր տվյալ երկրի հաղորդակցության միջոցների, այդ թվում՝ հատկապես երթուղիների ավելի կամ պակաս զարգացած ցանց: Ցավոք, Հայկական լեռնաշխարհի գրեթե մեծագույն մասում, լեռնոտ ու կտրտված տեղավայրերում, անհնար էր շատ թե քիչ հարմար ճանապարհներ ունենալը, որի հետևանքով հնուց ի վեր տարերայնորեն բացված կամ արդեն ճանաչում գտած գրաստային երթուղիների խիտ ցանցով էր պատված, որոնցով համեմատաբար խաղաղ պայմաններում կատարվում էր ներքին և արտաքին աշխույժ երթևեկություն:

Բազմաթիվ ճանապարհների վրա ճանապարհորդների և քարավանների օթևանելու և հանգստի համար իրենց երկարատև ճանապարհորդության ընթացքում մեծ ուշադրություն էր հատկացվում քարավանատների և պանդոկատների կառուցմանը, որոնք պատկանում էին պետությանը, մենաստաններին և մասնավոր անձանց:

Հնագույն ժամանակներից հայերն օգտագործում էին ծովային փոխադրման տարաբնույթ միջոցներ: Անտիկ աղբյուրներում (Հերոդոտոս, Քսենոփոն և ուրիշներ) կարևոր տեղեկություններ են պահպանվել Վանա, Տիգրիսի և Եփրատի վերին հոսանքով, Արածանի և Ճորոխ գետերով նավագնացության մասին⁴: Հայտնի ծովափնյա քաղաքներ Այասը՝ Հայկական ծովածոցում (այժմ՝ Իսկենդերունի), Տարսոնը, Մերսինը, Կոռիկոսը, Ադանան և այլն հիշատակված են որպես միջազգային առևտրի խոշոր կենտրոններ: Կիլիկյան Հայաստանը Միջերկրական ծովում ուներ գրեթե 500 կմ-ի հասնող ծովափնյա ուղի: Բեռնափոխադրումները կատարվել են տկալաստերով, առագաստանավերով, նավակներով, մակույկներով:

Կապի միջոցները: Կապի հին միջոցները երկու խմբի էին բաժանվում՝ 1. տեսողական, 2. լսողական: Տեսողական կապի միջոցներից էին աշտարակները, որ կառուցվում էին բարձունքների վրա կամ էլ շենքերի վրա: Դրանք ծառայում էին որպես դիտակետեր: Տեսողական ազդանշաններից էին կրակը, ծուխը, ձեռքերի շարժումները, ծառերի և ժայռերի վրա պայմանական նշաններ գծելը, քարերին պայմանական դիրք տալը, ձողեր վարսելը: Օրինակ՝ Ստրաբոնի համոզմամբ Հայաստանում այնքան առատ էր ձյուն տեղում, որ ծածկում էր գյուղերը,

⁴ Տե՛ս **Պետոյան Վ.**, նշվ. աշխ., էջ 251-253:

սարուծորը: Պաշարված բնակիչները իրենց գոյությունը ազդարարում էին ձյան միջից ձողեր հանելով, անցորդին հասկացնելու համար: Լսողական ազդանշաններից էին բացականչությունները, սուլոցները, կենդանիների և թռչունների ձայներ հանելը, թմբուկների, պղինձների, տակառների միջոցով ձայներ հանելը կամ ձայն տալը, հարևաններին կից պատերից բացված ակնատները՝ լուրեր հաղորդելու, իրեր փոխանակելու, վտանգի դեպքում միմյանց տներն անցնելու համար: Լսողական ազդանշաններից էին նաև մունետիկների միջոցով լուրեր հաղորդելը, հայտարարություններ անելը, եկեղեցու զանգերը ևն: Դրանց մի մասը պահպանվում է նույնիսկ մեր օրերում:

Գրականություն

Ա. Հիմնական

1. **Բդոյան Վ.**, Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Եր., 1974, էջ 58-65:
2. **Թումանյան Բ.**, Օրվա սկիզբն ու մասերի բաժանումը հին և միջնադարյան Հայաստանում // ՊԲՀ, 1966, № 3, էջ 229-233:
3. **Լիսիցյան Ստ.**, Ազգագրական հարցարան, Եր., 1946 էջ 28-30:
4. **Լիսիցյան Ստ.**, Զանգեզուրի հայերը, Եր. 1969, էջ 182-184:
5. **Մանանդյան Հ.**, Հայաստանի գլխավոր ճանապարհները, Եր., 1936, էջ 224-231:
6. **Պետրոսյան Գ.**, Երկարության չափերը հին հայկական աղբյուրներում ու դրանց նոր մեկնաբանությունը // ՊԲՀ, 1970, թիվ 3, էջ 215-228:
7. **Պետրոսյան Գ.** «Մղոնաչափք» և «Աստղաբաշխական երկրաչափություն» աշխատության հարցի շուրջ // ՊԲՀ, 1972, 4, էջ 200-208:
8. **Պետրոսյան Լ.**, Էջեր Հայաստանի փոխադրամիջոցների զարգացման պատմությունից // ՊԲՀ, 1966, 3, էջ 203-214:
9. **Պետրոսյան Լ.**, Հաղորդակցության ազդանշանային կամ պայմանական միջոցները հայերի մեջ // ՊԲՀ, 1968, թիվ 3:

10. **Պետրոսյան Լ.**, Հայ ժողովրդական փոխադրամիջոցներն ըստ մատենագրության // ԼՀԳ, 1968, թիվ 9:

11. **Պետրոսյան Լ.**, Հայ ժողովրդական փոխադրամիջոցները (պատմաագագրական ուսումնասիրություն), ՀԱԲ, հ. 6, Եր., 1974:

12. **Պետրոսյան Լ.**, Հայոց ավանդական փոխադրամիջոցների պատմամշակութային աղբյուրները, // ՀԱԲ, հ. 22, Եր., 2007, էջ 241-255:

13. **Վարդանյան Ռ.**, Երկարության և հողի մակերեսի չափման համակարգերը Հայաստանում, Եր., 1969:

14. **Վարդանյան Ռ.**, Ճանապարհաչափերն Անդրկովկասում XIX դ. // 1978-1979 թթ. Ազգագրական և բանահյուսական դաշտային հետազոտությունների արդյունքները, Ջեկուցումների թեզիսներ, Եր., 1980:

15. **Վարդանյան Ռ.**, Չափեր և կշիռներ // Հայ ժողովրդի պատմություն հ. 2, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., Եր. 1984, էջ 549-552:

16. **Վարդանյան Ռ.**, Օրավարը որպես հողի մակերեսի չափի միավոր // ՊԲՀ, 1968, թիվ 2, էջ 191-196:

17. **Акопян Г.**, Древняя Армения в торговле Запада с Востоком (первые века нашей эры) // СА, 1904, № 2, с. 70-90.

18. Армяне. Серия «Народы и культуры», М., 1912, с. 150-161.

19. **Варданян Р.**, Системы мер длины и поверхности земли в Армении (Историко-этнографическое изучение), автореф, канд. дис., Ер., 1970.

20. **Есаян С.**, Из истории колесного транспорта древней Армении // ՊԲՀ, 1960, № 3.

21. **Лисициан Ст.**, Средства передвижения и транспорта // КЭС, М., 1955, № 1, с. 200-201.

22. **Лисициан Ст.**, Средства передвижения и транспорта // «Народы Кавказа», т. 2, М., 1962, с. 478-485.

23. **Манандян Я.**, О торговле и городах Армении в связи с мировой торговлей древних времен, Ер., 1954.

24. **Петросян Л.**, Армянские народные сухопутные средства передвижения // КЭС, т. V, М., 1972.

Բ. Լրացուցիչ

1. **Գևորգյան Գ.**, Ղզլար // ՀԱԲ, գ. 10, Եր., 1980, էջ 30-32:

2. **Ժամկոչյան Բ.**, Հայնի, Պեյրուր, 1952, էջ 31-32:

3. **Վարապետյան Ե.**, Սասուն (Ազգագրական նյութեր), Եր., 1963,

էջ 43-46:

4. **Հարությունյան Վ.**, Միջնադարյան Հայաստանի քարավանատներն ու կամուրջները, Եր., 1960:

5. **Հովսեփյան Հովհ.**, Ղարադաղի հայերը, I, Ազգագրություն, Եր., 2009, էջ 260-266:

6. **Մանանդյան Հ.**, Հայաստանի գլխավոր ճանապարհներն ըստ Պևտինգերյան քարտեզի, Երկեր, Ե., Եր. 1984, էջ 78-219:

7. **Մանանդյան Հ.**, Հին Հայաստանի ճանապարհները // «Տեղեկագիր» գիտության և արվեստի ինստիտուտի, Եր., 1931, թիվ 5:

8. **Նահապետյան Ռ.**, Աղձնիքահայերի ընտանիքը և ընտանեկան ծիսակարգը (պատմաազգագրական ուսումնասիրություն), Եր., 2004, էջ 39-42:

9. **Պետոյան Վ.**, Սասնա ազգագրությունը, Եր., 1965, էջ 275-288:

ՀԱՊԱՎՈՒՄՆԵՐ

ա) Հայերեն

ԱՀ – Ազգագրական հանդես, Թիֆլիս

ԱՇՊՊԹ – Աշխատություններ Հայաստանի պատմության պետական թանգարանի, Երևան

ԲԵՀ – Բանբեր Երևանի համալսարանի, Երևան

ԲՀԱ – Բանբեր Հայաստանի արխիվների, Երևան

ԷԱԺ – Էմինյան ազգագրական ժողովածու, Վաղարշապատ-Մոսկվա

ԼՀԳ – Լրաբեր հասարակական գիտությունների, Երևան

ՀԱԲ – Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն, Երևան

ՊԲՀ – Պատմաբանասիրական հանդես, Երևան

բ) ռուսերեն

АН – Академия наук

АЭФ – Армянская этнография и фольклор. Материалы и исследования. Ереван

ВОН – Вестник общественных наук Академии наук Армянской ССР

ИАН – Известия Академии наук Армянской ССР. Общественные науки, Ереван

ИКИАИ – Известия Кавказского историко-археологического института. Тифлис

ИФЖ – Историко-филологический журнал Академии наук Армянской ССР, ныне Национальной академии наук Республики Армения. Ереван

МИЭБГКЗК – Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифлис

РАЕ – Российский археологический ежегодник. Москва

СА – Советская археология. Москва

СМИЭБГКЗК – Свод материалов для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифлис

СМОМПК – Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис

СЭ – Советская этнография. Москва

ТГИМА – Труды Государственного исторического музея Армении. Ереван.

ЭО – Этнографическое обозрение. Москва.

ԵՐԵՎԱՆԻ ՊԵՏԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼՍԱՐԱՆ

**Պատմության ֆակուլտետ
Հնագիտության և ազգագրության ամբիոն**

ՌԱՖԻԿ ԱՍՔԱՆԱԶԻ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Ուսումնական ձեռնարկ

**ՀԱՅՈՑ ԳՅՈՒՂԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ
ՀԱՄԱԼԻՐՆԵՐԸ**

Մասնագիտական դասընթացի

Հրատ. պատ. խմբագիր՝ Լ. Հովհաննիսյան
Հրատ. խմբագիր՝ Ա. Հովակիմյան
Համակարգչային շարվածքը՝ Մ. Վարդանյանի
Համակարգչային ձևավորումը՝ Կ. Զալաբյանի
Կազմի ձևավորումը՝ Ա. Պատվականյանի

Տպագրված է «ՔՈՓԻ ՓԲԻՆԹ» ՍՊԸ-ում:
Ք. Երևան, Խորենացի 4-րդ նրբ., 69 տուն

Ստորագրված է տպագրության՝ 24.11.2022:
Զափսը՝ 60x84 ¹/₁₆: Տպ. մամուլը՝ 18.375:
Տպաքանակը՝ 100:

ԵՊՀ հրատարակչություն
ք. Երևան, 0025, Ալեք Մանուկյան 1
www.publishing.yysu.am