
ՁԻԹԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՄԻՋՆԱԴԱՐՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

ՀՐԱՉՅԱ ԲԵԳԼԱՐՅԱՆ

Ձիթատու բույսերի մշակումը և դրանցից ձեթ ստանալը Մերձավոր Արևելքի երկրներում, այդ թվում և Հայաստանում, հայտնի է եղել հնագույն ժամանակներից: Հայաստանում մշակվող ձիթատու բույսերը եղել են քունջութը, կտավատը, բամբակը, կանեփը, ինչպես նաև՝ ձիթենին: Ձեթը մեծ կիրառություն է ունեցել բնակչության կենցաղում: Այն լայնորեն օգտագործվել է նաև ծիսական արարողությունների ժամանակ:

Դեռևս Քսենոփոնը հիշատակում է, որ Հայաստանում «յուղի շատ տեսակներ կային, որ գործածում էին ձիթայուղի փոխարեն, խոզաճարպ և քունջութի և դառն նշի և բնեկնի յուղ»¹:

Ձեթի և ձիթհանների մասին վկայությունները շատ են հատկապես միջնադարյան հայ վիճակագիր ու մատենագիր աղբյուրներում: Ձիթհանի մասին մեզ հայտնի ամենահին վկայությանը հանդիպում ենք Սահակ Պարթևի կանոններում, որտեղ հիշատակվում են «կայք ցորենոյ եւ հնձանք գինոյ եւ իւղոյ»²: V դարի պատմիչ Ագաթանգեղոսը նույնպես հիշատակում է «հնձանք գինոյ եւ իւղոյ»³: Դվին քաղաքի պեղումների ժամանակ գտնվել է արտադրական նշանակությամբ մի սալ, որն օգտագործվել է ինչպես գինեգործության, այնպես էլ ձիթագործության մեջ⁴: Այս սալի կամ, ավելի ճիշտ, պարզ մամլիչի միջոցով գելլասից ձեթ են ստացել: Այդ տիպի լծակավոր պարզ մամլիչի օգնությամբ ձիթապտղից ձեթ են ստացել Հին Արևելքում: Նման քարեր գտնվել են Բ. ա. 4-3-րդ դդ. պատկանող Կալիմնե կղզու ձիթհաններում⁵:

Վերը բերված վկայություններից կարելի է ենթադրել, որ Հայաստանում դեռևս V դարում ձիթհաններն ու հնձանները չէին գատվել իրարից: Ակներևաբար ձիթհանները նախապես կոչվում էին «հնձանք իւղոյ» և ունեին պարզ, նախնական տիպի մամլիչներ: Այդ հետազայում է, որ հանդես է գալիս ավելի կատարելագործված, անասունի ուժով աշխատող մամլիչը: Կարելի է ենթադրել, որ նախապես թե՛ ձիթատու բույսերի, թե՛ խաղողի վերամշակման համար եղել է արտադրական մեկ կառուցվածք՝ նախնական պարզ մամլիչով և միայն հետագայում են հնձանն ու ձիթհանն առանձնացել:

¹ Ք ս ե ն փ ն ն. Անաբասիս, թարգմանությունը Միսոն Գրկյաշարյանի, Երևան, 1970, էջ 94:

² Կանոնագիրք հայոց, հ. Ա, աշխատասիրությամբ Վ. Հակոբյանի, Երևան, 1964, էջ 398:

³ Ագաթանգեղայ Պատմութիւն հայոց, Թիֆլիս, 1914, էջ 269:

⁴ Գ. Ք ը չ ա ը յ ա ն. Դվինից հայտնաբերած արտադրական նշանակության սալ.– ՀԽՍՀ ԳԱԱ «Լրաբեր հասարակական գիտությունների», 1973, № 2, էջ 96–97:

⁵ В. Г а й д у к о в и ч. Виноделие на Боспоре.– Материалы и исследования по археологии СССР, № 85, Боспорские города, II. М.–Л., 1958, с. 501.

Հետագա վկայություններում արդեն բազմիցս հանդիպում է «ձիթհան» կամ «ձիթհանք» ձևը: Երկրորդ տարբերակը առավել հաճախադեպ է հասկապես վիմագիր արձանագրություններում: Օրինակ, Գորգիկ իշխանի դուստր Ավագ տիկինի 1207 թ.⁶, Տիգրան Հոնենցի 1215 թ.⁷, Մամախաթունի 1229 թ.⁸ և բազմաթիվ այլ արձանագրություններում հիշատակվում է «ձիթհանք» ձևը: Քիչ չեն նաև այն հիշատակությունները, որտեղ ձիթհանը հիշատակվում է «ասարանոց» կամ «սրանոց» ձևով: Այսպես, սրանոց է հիշատակվում Թանաստի վանքի Ս. Ստեփանոս եկեղեցու մի արձանագրությունում⁹: Ձիթհանը «ասրանոց» ձևով է հիշատակվում Վաղանդի վանքի Ս. Կարապետ եկեղեցու փլատակների մեջ ընկած մի քարի վրա¹⁰, իսկ «սրանոց»՝ Գեղովիտ գյուղի մոտ եղած ձիթհանի ավերակների մեջ ընկած խաչքարի վրա¹¹:

Ս. Ավագյանն այն կարծիքն է հայտնում, որ «ասարանոց» բառն առաջացել է արաբերեն «ասար» արմատից և հայերեն «անոց» տեղ ցույց տվող ածանցից ու նշանակում է ձիթահատիկները մամլելու, ձեթ քամելու արհեստանոց, գործատուն, ձիթհանք¹²:

Աղբյուրներում բազմաթիվ են ձեթի և ձիթագործության մասին հիշատակությունները: Այսպես, «Կանոնք Կղեմայի» առաջին գլխում հիշատակվում է. «Եթե ոք ի քրիստոնեից ձեթ տարցի ի մեհեանս հեթանոսաց կամ ի ժողովարանս հրեից ճրագունս՝ լուծցի»¹³: Գրիգոր Նարեկացու «Մատենանում» շուրջ 14 անգամ հիշատակվում է ձեթը: Սմբատ Սպարապետն էլ իր Դատաստանագրքի հոդվածներից մեկում պատասխանատվության է կանչում այն անձանց, ովքեր եկեղեցու ձեթից կամ մումից իրենց տուն են տանում¹⁴: Սանահնի վանքի «Քոթուկում» էլ մի վկայություն ենք գտնում այն մասին, որ ոմն Վարդան եկեղեցուն պետք է տա ճ յիտր ձեթ¹⁵: Հետաքրքիր է Անիի Առաքելոց եկեղեցու գավթի ՉԻԵ (1276) թվակիր հետևյալ արձանագրությունը. «Թվին ՉԻԵ էլղանին: Վասն յերկար կենդանութեան փաթշահին եւ Սախյ դիվանին մեք դադմաչիքս Հնդուչախս Պարոն դատավորին ու Սուփան ու Ամտին Գորգ ու Բաաւն ապրիշիմագործ եւ Փոանգ շրիկ գայս գիր տվաք Անո մուտերկերուն ...»¹⁶:

⁶ Վիմակյան տարեգիր ցուցակ ժողովածոյ արձանագրութեանց հայոց (այսուհետև՝ Վիմակյան տարեգիր), կազմեաց Կ. Կոստանեանց, Ս. Պետերբուրգ, 1913, էջ 45:

⁷ Դիվան հայ վիմագրության (այսուհետև՝ Դիվան), պր. I, կազմեց Հ. Օրբելի, Երևան, 1966, էջ 63:

⁸ Կ. Ղ ա ֆ ա դ ա ր յ ա ն. Սանահնի վանքը և նրա արձանագրությունները, Երևան, 1957, էջ 134:

⁹ Դիվան, պր. V, կազմեց Ս. Բարխուդարյան, Երևան, 1973, էջ 77:

¹⁰ Ս. Ա վ ա գ յ ա ն. Վիմակյան արձանագրությունների բառաքնություն, Երևան, 1973, էջ 29:

¹¹ Նույն տեղում:

¹² Նույն տեղում:

¹³ Կանոնագիրք հայոց, հ. Ա, էջ 92:

¹⁴ С м б а т С п а р а п е т. Судебник. Ереван, 1963, с. 23.

¹⁵ Կ. Ղ ա ֆ ա դ ա ր յ ա ն. նշվ. աշխ., էջ 189:

¹⁶ Դիվան, պր. I, էջ 22:

Անդրադառնալով «շրիկ» բառի բացատրությանը, Հր. Աճառյանը նշում է, որ այն ծագել է պահլավերեն *sirik* ձևից և նշանակում է սուսամի յուղ¹⁷: Այդ ձևա-տեսակը հիշատակվում է նաև Մխիթար Հերացու կողմից¹⁸: Իսկ Ղևոնդ Ալիշա-նը շիրիկի մասին գրում է. «Ոչ է բոյս, այլ կնճիթ բուսոյ եւ նմանեաց իւղն»¹⁹: Վկայություններից երևում է, որ շիրիկ կամ շրիկ նշանակում է սուսամի կամ քնջութի յուղ: Ուրեմն, ենթադրել կարելի է, որ արձանագրության մեջ հիշա-տակված շրիկ Փռանգը եղել է ձիթագործ կամ ձիթավաճառ: Դա հաստատվում է նաև այն իրողությամբ, որ մատենագրության մեջ հանդիպում են նաև «շիրի-կագործ», «շիրկավաճառ» բառերը²⁰:

Ինչպես երևում է վերոբերյալ արձանագրությունից, տամղաճինների շար-քում հիշատակվում են այնպիսի արհեստավորներ, ինչպիսիք են Ամտին Գոր-գը, որ, թերևս, զբաղվում էր գորգագործությամբ կամ գորգավաճառությամբ, ապրիշիմագործ (մետաքսագործ) Բաաւը և Փռանգ շրիկը: Նույն արձանագ-րությունը թույլ է տալիս ենթադրել, որ XIII դարում արհեստավորները բավա-կան ազդեցիկ դիրք ունեին հասարակության մեջ և իրենց ձեռքն էին վերցրել այնպիսի կարևոր իրավասություն, ինչպիսին տամղաճիությունն էր: Վերը հի-շատակված շրիկ կամ շիրկագործ Փռանգը, հավանաբար, եղել է այդ ազդեցիկ արհեստավորների շարքում: Այստեղից կարելի է նաև հետևություն անել, որ ձիթագործությունը ժամանակի եկամտաբեր արհեստներից մեկն էր: Շիրիկ-ձիթագործի անվան հիշատակությունը վկայությունն է նաև այն իրողության, որ այդ արհեստը բավական տարածված է եղել Հայաստանում: Հայտնի է, որ ձիթագործությունը լայն տարածում է ունեցել Մերձավոր Արևելքում, և արա-բական բազմ աթիվ քաղաքներում եղել են բուսական յուղի վաճառքի հատուկ շուկաներ ու փնդուկներ²¹: Հայկական շատ քաղաքներ, հատկապես Դվինը, ա-րաբական աշխարհի առևտրական խոշոր կենտրոններից էր, և չի բացառվում այդ կարգի առևտրական կետերի գոյությունը նաև այստեղ:

Ձիթհաններ են հայտնաբերվել պեղումների ժամանակ: Այսպես. Անիի ար-շավախումբը XX դարասկզբին հայտնաբերել ու գրանցել է 19 ձիթհան²²: Գառ-նի գյուղի կենտրոնում պահապանվել են ձիթհաններ, որոնք թվագրվում են XIII դարով²³: Դսեղի Սուրբ Բարձրաքաջ եկեղեցու մոտ պահպանվել է մի ձիթ-հանի քար՝ արձանագրությամբ²⁴: Ձիթհանի մի ուշագրավ քար էլ կա պատմա-կան Մոզ ավանի դիմաց, ճանապարհի աջ կողմում: Այն շարքից դուրս եկած ձիթհանի քար է, որ ծառայել է իբրև գերեզմանային կոթող: Այդ մասին իմա-նում ենք նրա վրայի արձանագրությունից. «Ի թիվս ԶԺԵ (1238) կանգնեցաւ

¹⁷ Հ. Ա ճ ա ղ ա ն. Հայերեն արմատական բառարան, հ. I, Երևան, 1971, էջ 520:

¹⁸ Ղ. Ա լ ի շ ա ն. Հայբուսակ կամ հայկական բուսաբառարան, Վենետիկ, 1895, էջ 117:

¹⁹ Նույն տեղում, էջ 486:

²⁰ Հ. Ա ճ ա ղ ա ն. Հայերեն արմատական բառարան, հ. III, Երևան, 1977, էջ 635:

²¹ Очерки по истории арабской культуры. М., 1972, с. 189.

²² И. О р б е л и. Избранные труды, т. I. Ереван, 1963, с. 128.

²³ Հ. Պ ե տ ը ո յ ա ն. Գառնին 9–14-րդ դդ., Երևան, 1988, էջ 70:

²⁴ Գ. Կ ա ռ ա ի ս ա ն յ ա ն. Դսեղի միջնադարյան ձիթհանը և նրա շինարարական արձա-նագրությունը. – ՊԲՀ, 1977, № 4, էջ 251:

խաչա բարեխաւս Քրիստափորի»²⁵: Ձիթահանի մնացորդներ են պահպանվել նաև Անբերդում²⁶: Այն գտնվում է Ամբերտ և Արքաշեն գետերի միախառնման տեղից վերև՝ հրվանդանի ծայրին և ակնհայտորեն բաղկացած է եղել երեք սենյակից: Դրանցից մեկում, որ կալատունն է, պահպանվել է ձիթահանի վերին քարը՝ պատրաստված մոխրագույն բազալտից: Նրա չափսերն են. 1,61 x 1,64 x 0,41մ: Քարի քառակուսին ունի 0,34 x 0,35 մ չափեր, իսկ կլոր մասը, ուր հազել է սոնին, ունի 0,16 մ տրամագիծ: Այն, որ քարն աշխատել է, երևում է քառակուսու մոտ եղած մաշվածքից: Երկրորդ սենյակը, հավանաբար, մամլման սենյակն է: Հարավարևելյան կողմում պահպանվել է ևս մեկ սենյակ՝ սրբատաշ քարերով: Պատերի միացման անկյունում կա սրբատաշ քիվ: Այստեղ թաղված է նաև թոնիր, որն ակնհայտորեն ավելի ուշ ժամանակների է: Պետք է ենթադրել, որ ձիթահանը գործել է ամրոցի ուշ շրջանում և Անբերդի ձորում կառուցած ջրաղացաշարի նման ծառայել է նրա կարիքները բավարարելուն:

Ձիթահանի քարեր են պահպանվել նաև Լոռի բերդում, Մշկավանքում, Գեղարդում, Ցաղաց քարում, Այրիվանքում և այլուր: Վերոհիշյալներից Այրիվանքի կալաքարերը պատրաստված են բաց գույնի բազալտից: Առաջինի տրամագիծը 1,7 մ է, հաստությունը՝ 0,36 մ: Շատ լավ պահպանվել է գերանն ամրացնելու փոստրակը՝ 0,39 x 0,39 մ չափերով և 0,13 մ խորությամբ: Երկրորդ քարի տրամագիծը 1,5 մ է, հաստությունը՝ 0,36 մ, քառակուսու չափերը՝ 0,36 x 0,36 մ, իսկ վերջինիս խորությունը՝ 0,007 մ: Կլոր անցքի տրամագիծն է 0,19 մ:

Ապարանի մերձակա հնավայրից ձիթահանի երկու քարեր են բերվել և զետեղվել ավանային խորհրդի շենքի մոտ: Դրանք պատրաստված են մոխրագույն բազալտից, ունեն համապատասխանաբար 1,42 մ և 1,65 մ տրամագիծ, 0,42 մ և 0,37 մ հաստություն: Երկրորդ քարը եզրից 1 սմ խորությամբ և 4 սմ լայնությամբ հանած մաս ունի, ինչպես Դսեղի կալաքարը:

Միջնադարյան ձիթահանի մնացորդներ են պահպանվել Սևանի թերակղզու դեպի եկեղեցի բարձրացող ճանապարհի ձախ մասում: Պեղումներով բացված շինության ուրվագծերից երևում է, որ այն ունեցել է մոտ 9 մ երկարություն և 4 մ լայնություն: Պահպանված պատերը շարված են կոպտատաշ քարերով: Պահպանվել է կալատունը՝ 2,5 մ տրամագծով: Կալաքարի տրամագիծը 1,72 մ է, հաստությունը՝ 0,46 մ: Նրա փոստրակի քառակուսու չափսերն են 0,33 x 0,33 մ, խորությունը՝ 0,9 մ: Վերևի քարն ունի դեպի ներս հարթված եզրեր, որպեսզի հնարավորին չափ հեշտ պտտվի գոմեշի ուժով: Ձիթահանն ակնհայտորեն ունեցել է երկու բաժանմունք: Առաջինը ծառայել է որպես կալատուն, իսկ երկրորդը՝ դրքատուն և բովտուն: Թե՛ ձիթահանի կառուցվածքը, թե՛ ուղեկցող խեցեղենը հնարավորություն են տալիս այն թվագրել XI–XII դարերով: Ձիթահանն ակնհայտորեն մտնում էր վանքի տնտեսության մեջ և վանքապատկան էր: Չի բացառվում, որ այն աշխատած լինի նաև հետագա դարերում:

²⁵ Հ. Մ Է լ ք ո ն յ ա ն. Մոզ ավանի կոթողային հուշարձանները. – «Լրաբեր հասարակական գիտությունների», 1982, № 11, էջ 94–98:

²⁶ Ս. Հ ա ր ո լ թ յ ո ն յ ա ն. Անբերդ, Երևան, 1982, էջ 63:

Ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ ձիթհանի կառուցվածքն սկզբունքային ոչ մի էական փոփոխություն չի կրել ընդհուպ մինչև XIX դ. վերջը և XX դ. սկիզբը: Ձիթհաններն ունեցել են հիմնականում երեք բաժանմունք.

1. հիմնական սենյակ, որտեղ տեղավորված են եղել կալատունը, բովը, կտավատը և քնջուրը մաղելու տեղը, ջուր տաքացնելու օջախը,
2. մամլիչի սենյակը՝ մամլման գերաններով ու դրքատնով,
3. ձիթհանում աշխատող անասունների բաժանմունքը:

Անիում Ն. Մառի պեղած ձիթհաններից մեկում (XII դար) լավ պահպանված են եղել մամլիչ գերանների անցքերը պատի մեջ, բովը, որի տակ եղել է հատուկ տեղ՝ ձիթհանում աշխատողների կերակուրը տաքացնելու համար: Պահպանված են եղել կալատունը՝ 3,4 մ տրամագծով, ինչպես նաև դրքատան փոստրակը, որտեղ կարաս էր դրվում՝ քամած ձեթը հավաքելու համար²⁷: Հովհաննավանքին տրված նվերների շարքում, ըստ վանքի մի արձանագրության, եղել է նաև «Ա. ջրաղաց, Ա. ձիթհանք, Բ. կալով, Բ. դրքատնով...»²⁸: Վկայությունից պարզ է դառնում, որ նվիրված ձիթհանն ունեցել է երկու կալ: Կալերից յուրաքանչյուրի դիմաց հիշատակվում է մեկական դրքատուն:

Ձիթհանի ամենակարևոր մասը, թերևս, կալատունն էր, որը բաղկացած էր լինում 2 կալաքարից: Ներքնի քարի շուրջը թեքությամբ փոքր-ինչ բարձր էր արվում և ստեղծվում էր տաշտաձև փոստրակ, որի վրա ուղղահայաց դիրքով կանգնեցվում էր կալաքարը: Վերջինս ներքնի քարի վրա պտտեցվում էր անասունի ուժով: Ձիթհանի լծկանները հիմնականում գումեշներ էին: Վերնի քարը կենտրոնում ունենում էր կլոր անցք, իսկ վերջինիս շուրջը՝ քառակուսի փոստրակ: Փոստրակի մեջ մտցրած լծի ծայրը միանում էր ներքնի քարի կենտրոնում, անցքի մեջ տնկված մետաղե ձողին, իսկ մյուս ծայրը հարմարեցվում էր լծի տեսքով՝ գումեշ լծելու համար:

Ինչպես նշվեց վերևում, ձիթհանի մյուս մասն էլ մամլիչն էր, որը կազմված էր մեկ կամ երկու գերանից, որոնց երկարությունը տատանվում էր 6–8 մ սահմաններում: Գերանի՝ պատի մեջ դրվող ծայրի վրա դրվում էր թեք փայտ, որպեսզի այն որպես լծակ ավելի արդյունավետ ծառայեր: Իսկ փոստրակի ներքնի մասում դրվում էր ամուր, քառակուսի փայտ, որը գերանի ցած իջնելու վերջին սահմանն էր (գծագիր 1): Գերանի մի ծայրը հազցվում էր պատի մեջ արված փոստրակում, իսկ մյուս ծայրը՝ պտուտակներ ունեցող անիվին: Անիվն իր հերթին ամրացվում էր գալարներ կամ ակոսներ ունեցող սոնուն: Անիվը պտտելով հնարավորություն էր ստեղծում գերանը իջեցնելու կամ բարձրացնելու: Գերանի ծայրի մոտ փոստրակ էր արվում, որտեղ էլ տեղավորվում էր քամելու պատրաստ հումքը՝ զամբյուղներով կամ տոպրակներով: Պտուտակաձև անիվը կոչվում էր պողոսակ, ձեթ քամելու փոստրակը՝ դրքատուն: Մատենագրության մեջ պողոսակը հիշատակվում է նաև «պողոսիկ» ձևով. «Քեղին՝ որպես պողոսիկ բարձր գերանն է ցից ի մեջ նաւին»²⁹: «Նոր բառգիրք հայկազեան

²⁷ Н. М а р р. Ани. Ереван, 1939, с. 215-216.

²⁸ Զաքարիա Մարկավագի պատմագրություն, Վաղարշապատ, 1870, էջ 28:

²⁹ Հ. Ա ճ ա ո յ ա ն. Հայերեն արմատական բառարան, հ. IV, Երևան, 1979, էջ 95–96:

լեզուի» բառարանում «քեղավոր» բառը բացատրվում է ղեկավար, իսկ քեղին՝ «վերին մասը ղեկաց ի ձեռս ղեկավարի»³⁰: Այստեղից երևում է, որ ձիթահանի մամլիչի պողոսակը նման է եղել նավի քեղին՝ ղեկին: Այսինքն պողոսակն էլ մամլիչի ղեկն էր, որի մաս էր կազմում ոչ միայն անիվը, այլև գետնի մեջ ամրացված, գալարներ ունեցող փայտը, որի վրա էլ ամրացվում էին գերանն ու անիվը: Հետաքրքիր է, որ Թիֆլիսի բարբառում «պողոսկապան» նշանակում է «պողոսակ շինող»³¹:

Բացի Չաքարիս Սարկավագի պատմագրությունից, դիրքը հիշվում է նաև Կարբիի մի արձանագրության մեջ. «Կաման Աստուծոյ, ես՝ Երանաւս Կարբոյ տանուտէրս շինեցի ձիթահան եւ ետու Սուրբ Աստուածածնիս յամէն դրքէս չարեք ձեթ»³²: Ս. Ավագյանն իրավացիորեն կարծում է, որ դիրքը ձիթահանի մեկ անգամ լցումն է, բարձումը, իսկ դրքատունը՝ այն փոսը, որտեղ դրվում էին զամբյուղները՝ քանվելու համար³³:

Միջնադարյան Հայաստանում ձեթի հիմնական քանակությունն ստացել են քունջուրից և կտավատից: Քունջուրը հնուց ի վեր տարածված է եղել Հայաստանում: Այն պարսկերեն կոչվել է «քնջուր», «խնջուր», հայերեն՝ «քնջուր», ռուսերեն «жунжут», գիտության մեջ հայտնի է «*sesamum orientale, sesamum indicum*» անուններով: Կիրակոս Գանձակեցին այն հիշում է նաև «շուշմա» անունով³⁴: Քնջուրը միամյա յուղատու բույս է, որի հատիկները կուտակված են պատյանների մեջ: Հասունանալով՝ պատյաններն սկսում են բացվել: Այդ է պատճառը, որ հատիկների կորուստը կանխելու համար այն հնձում են հասունանալուց մի քանի օր առաջ և չորացման գործընթացն ավարտում են արհեստական եղանակով: Դրանից ձեթն ստացվում է 2:1:

Հետաքրքիր է, որ դեռևս Կարմիր բլուրի պեղումների ժամանակ՝ 1960-ականներին, հայտնաբերվել է մեծ քանակությամբ քնջուր, քնջուրի քուսպ, ինչպես նաև՝ քնջուրի ձիթահան: Քնջուրի և դրանից ստացվող ձեթի մասին հիշատակությունները բազում են հայ մատենագրության մեջ ընդհանրապես և մասնավորապես՝ բժշկարաններում: Այսպես, քնջուրը «շուշմայ» ձևով հիշատակվում է XIII դարի մի բժշկարանում³⁵: Մի այլ բժշկարանում էլ ասվում է. «Շուշման տաք է Ա. տարածա և գիճային և դորկուտ (ողորկ - Ն. Բ.) խանգրե զստամոք և զբերնին հոտն յուշ երթայ ի ստամոքէ, իւր ձեթն լավ է, քան զինք. թէ մեղրով ուտես զինք՝ տանի զիր ճարն և թէ իր ջրովն զսորուք և զմազ լվանաս, զմազն կակրդցնէ...»³⁶: Գրիգոր Տաթևացին էլ շուշմայի մասին գրում է. «Ձեթ շուշմային զջերմ և զցուրտ զօրութեամբ ունի և յուր ինչ խառնի և լինի ներգոր-

³⁰ Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի, հ. 2, Երևան, 1981, էջ 1002:

³¹ Հ. Ա ճ ա ո յ ա ն. Հայերեն արմատական բառարան, հ. IV, էջ 596:

³² Ս. Ա վ ա գ յ ա ն. նշվ. աշխ., էջ 67-68:

³³ Նույն տեղում:

³⁴ Կ ի Ր ա կ ո ս Գ ա ն ձ ա կ ե ց ի. Պատմություն հայոց, տեքստը թարգմանեց և առաջաբանը գրեց Կ. Մելիք-Օհանջանյանը, Երևան, 1961, էջ 134:

³⁵ Բ. Չ ո լ զ ա ս գ յ ա ն. Բժշկարան ձիթ եւ առհասարակ գրաստնոյ, Երևան, 1980, էջ 60:

³⁶ Ղ. Ա լ ի շ ա ն. նշվ. աշխ., էջ 321:

ծուրեամբ. մին զմիսն կորուսանէ և թէ երկու ինչ խառնի՝ լինի ո՛չ ջերմ և ո՛չ ցուրտ, այլ գաղջ»³⁷:

Առկա նյութերը հիմք են տալիս հանգելու այն հետևության, որ ձեթի և մասնավորապես, քունջութի ձեթի ստացման տեխնոլոգիան դարերի ընթացքում գրեթե անփոփոխ է մնացել: Ձեթ ստանալու համար քունջութը նախապես թրջվել է գուռերի մեջ, այնուհետև ձեծվել է սանդերի մեջ, ապա այն լցվել է ջրով լի տաշտի մեջ, որի շնորհիվ կեղևը բարձրացել է ջրի երես, իսկ միջուկը նստվածք է տվել: Չորանալուց հետո քունջութը բռնվել է բովտանը, որից հետո տարվել է կալատուն, որտեղ տրորվել է այնքան, մինչև վերածվել է այլուրանման զանգվածի: Ձեթ ստանալու համար հարկավոր էր դրան ջուր խառնել: Ստացված խոլուն կոչվում էր «գելաս». «Այլ թէ ի վերայ ծեծելոյ կամ գելասի գտանիցի ամանքն խորտակեսցին»³⁸: Այնուհետև գելասը լցվում էր պարկերի կամ կողովների մեջ և տեղափոխվում դրքատուն, որտեղ էլ «դիրք էր դրվում»: Մեկ դիրքը մամլիչի տակ մնում էր 24 ժամից ոչ պակաս: Մամլիչի տակից ձեթը հոսում էր հատուկ այդ նպատակի համար դրված կարասի մեջ: Ձեթը ամանի մեջ թողնվում էր այնքան ժամանակ, մինչև որ գելաս պատրաստելու համար խառնված ջուրը նստվածք տար և ձեթը զուլավվեր: Ստացված քուսպն առավելապես օգտագործվում էր որպես ձիթհանում աշխատող անասունների կեր:

Միջնադարյան Հայաստանում ամենաշատը ձեթ ստացել են կտավատի սերմերից, իսկ նրա ցողունից՝ թել: Աղբյուրներից մեկում, օրինակ, նշվում է, որ «Տաշիրը պտղավետ է ցորենով, գարիով, կտավատով, վարսակով և անասուններով առատ... Կտավատից ձեթ են ստանում»³⁹: Ներսես Շնորհալին իր հանելուկներից մեկում կտավատն այսպես է նկարագրում.

Ինքն իտտ է գետնաբոյս
Կոճակ ունի ի գլուխն ի յուս,
Երբ չարչարեն, դրնեն ի սոյգ,
Արեգական նրման տա լոյս⁴⁰:

Քառյակի երրորդ տողում Շնորհալին այլաբանորեն խոսում է գելաս պատրաստելու և ձեթ ստանալու մասին:

Կտավատից ձեթ ստանալու տեխնոլոգիան նույնն էր, միայն այն տարբերությանը, որ նախօրոք չէր թրջվում և կեղևահան չէր արվում:

Կան վկայություններ, որ միջնադարյան Հայաստանում ձեթ են ստացել նաև ձիթապտղից: Ակներևաբար, ձիթենու մշակույթը Հայաստանի տաք գոտիներում հայտնի է եղել դեռևս հին ժամանակներից: Ստրաբոնը վկայում է. «Ամբողջ այս երկիրը լիքն է հացահատիկներով, պտղատու և մշտադալար ծառե-

³⁷ Նույն տեղում:

³⁸ Դավիթ Ալավկա որդու կանոնները, հրատարակեց Ա. Աբրահամյանը, Էջմիածին, 1953, էջ 8:

³⁹ Լ. Մ է լ ի ք ս է թ - Բ է կ. Վրաց աղբյուրները Հայաստանի և հայերի մասին, հ. Գ, Երևան, 1955, էջ 81:

⁴⁰ Բ. Ա ո ա ք է լ յ ա ն. Քաղաքները և արհեստները Հայաստանում, հ. 2, Երևան, 1964, էջ 50:

րով: Կա նաև ձիթենի»⁴¹: Մեկ այլ աղբյուր էլ հաղորդում է. «Այս ամբողջ երկիրը հարուստ է մրգերով, այգիներով և մշտադալար բուսականությամբ, որտեղ նույնիսկ ձիթենի է աճում»⁴²: Ձիթենու մշակույթը Հայաստանում տարածվել է Արտաշես արքայի ժամանակներում (Ք. ա 189–160 թթ.)՝ ներմուծվելով Հունաստանից⁴³: Ձիթենին հիշատակում է Ագաթանգեղոսը⁴⁴, իսկ «Աշխարհացույցը» հաղորդում է, որ «Ուտիքում կա ձիթենի, վարանդենի և յասմիկ և հաւոց կատակ»⁴⁵: Մովսես Կադանկատվացու հաղորդմամբ էլ Ուտիքում կար «անբավ ձիթենի»⁴⁶: «Գիրք վաստակոցն» էլ հայտնում է, թե «Կիլիկիոյ երկիրն եւս առաւել Անարգաբայ թեմն լաւ գովելի պտուղ եւ անուշահամ ձեթ ունի, քան զայլ երկիր եւ կայսերացն ու մեծամեծաց՝ անտի բերեին վասն մարմնաւր պիտոյից իւրեանց»⁴⁷: Ստեփանոս Օրբէլյանը, խոսելով ջրանցքաշինության մասին, հայտնում է, թե տնկվել են ձիթենիներ, թզենիներ և նոնենիներ⁴⁸:

Միջնադարյան առականերից մեկում իրար հետ համեմատվում են նոնենին և ձիթենին («և ձիթենին ասէր ընդ նոնենին, թէ ես պտղատու եմ և ձէթ շնորհեմ լուսատու մարդկան»)՝⁴⁹: Այս բույսի մասին բավական հիշատակումներ ունի Մխիթար Գոշր: Իր առականերից մեկում նա ասում է. «...ձիթենի յարագուարձութիւն և ի պտղաւետութիւն, մանաւանդ զի պտուղ նորա նիւթ ձիթոյ է լուսոյ, և լոյս լուծիչ է խաւարի»⁵⁰: Մի այլ առակում էլ հեղինակը խոսում է ձիթենու կենսունակության մասին⁵¹:

Ձիթապտուղը, և հատկապէս նրա ձեթն օգտագործել են նաև բուժական նպատակներով: Ամիրդովլաթ Ամասիացու բժշկարանում հաճախ ենք հանդիպում հոռոմ ձեթի հիշատակությանը⁵²: Դա մի ձիթատեսակ էր, որ ստանում էին խակ ձիթապտղից և օգտագործում հիմնականում բուժական նպատակներով: Ձեթի այս տեսակն օգտագործել են նաև անասնաբուժության մեջ⁵³: Վկայություններ կան նաև ձիթենու խեժի օգտագործման մասին: Օրինակ, «Բժշկարանն ձիթոյ» դեղատոմսերից մեկում ասվում է. «Առ մոմ ու ձիթենոյ խեժ, հալէ ի հոռոմ ձեթն ու շինէ զէդ մորհամ»⁵⁴: Ամիրդովլաթը հիշատակում է ձիթենու սև

⁴¹ Մ տ ր ա բ ո ն ն. քաղեց և թարգմանեց Հ. Աճառյանը, 1940, էջ 55:

⁴² Известия древних писателей греческих и латинских о Скифии и Кавказе, пер. В. Латыпова, т. 3. СПб., 1893, с. 154.

⁴³ Տէ՛ւ Դ. Ա լ ի շ ա ն ն. նշվ. աշխ., էջ 385:

⁴⁴ Ա գ ա թ ա ն գ ե դ ու, նշվ. աշխ., էջ 356:

⁴⁵ Ա. Ա բ բ ա հ ա մ Վ յ ա ն ն. Անանիա Շիրակացու մատենագրությունը, Երևան, 1951, էջ 350:

⁴⁶ Տէ՛ւ Դ. Ա լ ի շ ա ն ն. նշվ. աշխ., էջ 385:

⁴⁷ Գիրք վաստակոց, Գոստանդնուպոլիս, 1897, էջ 173:

⁴⁸ Ստեփաննոսի Միւնեաց եպիսկոպոսի Պատմութիւն տանն Միսական, ի լոյս ընծայեաց Մկրտիչ Էմին, Մոսկուա, 1861, էջ 253-254:

⁴⁹ Н. М а р р. Сборники притч Вардана, ч. 2. СПб., 1894, с. 236.

⁵⁰ Մ խ ի թ ա բ Գ ո շ. Առականեր, Երևան, 1951, էջ 50:

⁵¹ Տէ՛ւ նոյն տեղում:

⁵² Ա մ ի բ դ ո վ լ ա թ Ա մ ա ս ի ա գ ի. Անգիտաց անտէպ, աշխատասիրությամբ Կ. Բասմաջյանի, Վիեննա, 1926:

⁵³ Բ. Չ ու զ ա ո զ յ ա ն ն. նշվ. աշխ., էջ 104, 105, 106, 107, 117:

⁵⁴ Նոյն տեղում, էջ 162:

ու սպիտակ տեսակները, նշելով նաև դրանց բուժիչ հատկանիշները⁵⁵: «Գիրք վաստակոցը», խոսելով ձիթենին պատվաստելու մասին, հայտնում է, որ ձիթենիները շատ տեսակներ ունեն. «կայ ձիթենի, որ հաստակեղև է, և որ նօսը, և որ կանուխ շարժի»⁵⁶:

Ղ. Ալիշանն այն կարծիքն է հայտնում, թե ձիթենու մշակույթը Հայաստանից գրեթե դուրս էր մնում⁵⁷, սակայն վերը բերված վկայություններից հետևում է, որ այս մշակույթը Հայաստանի բարենպաստ գոտիներում տարածում էր գտել դեռևս հնագույն ժամանակներից: Այդ մասին է վկայում նաև ձիթապտղի ձեթի օգտագործման տարածված լինելը:

Ձիթապտղից ձեթ ստանալու համար այն նախապես փռում էին խսիրների վրա, արևի տակ, որպեսզի թառամեր: Այնուհետև մաքրում էին ոստերն ու տերևները, որպեսզի ձեթը դառնահամ չլիներ: Դրանից հետո վրան աղ էին ցանում և թողնում, որ մի գիշեր մնար, իսկ առավոտյան այն աղում էին քարի տակ: Ընդ որում, առաջին երեսը թեթև էին աղում, որպեսզի կորիզները չճզմվեին, քանզի ընտիր էր համարվում պտղամսից ստացված ձեթը: Տրորելուց հետո պտղամսից ստացված գելասը լցնում էին կողովների մեջ ու քամում: Կորիզներից ստացված ձեթն ավելի ցածրորակ էր: Նրան խառնում էին նաև առաջին երեսից մնացած մնացորդները: Կորիզները ջոթաքարի (ջոթքար) տակ մանր աղում էին, վրան գոլ ջուր լցնում և դիրք դնում սովորական գելասի պես: Պահեստավորելուց առաջ ձեթին մանր աղ կամ բորակ էին խառնում: Ստացված խառնուրդը ձիթենու դալար ձիպոտով խառնում էին: Կեղտը հավաքվում էր ձիպոտի վրա կամ նստվածք էր տալիս:

Ամենայն հավանականությամբ, ձեթ ստացել են նաև կանեփից: Կանեփից ստացվում էր նաև կոպիտ թել: Գրիգոր Մագիստրոսի մոտ կարդում ենք. «Ասեն ի գռեհիկս, թէ մուրացի ոմն զկանափ մետաքս կարծեալ ի թրակացիս տաներ վաճառել»⁵⁸: Ամիրդովլաթ Ամասիացին էլ գրում է. «... կանափն Գ. ցեղ կու լինի, Ա. ածուոց, եւ Ա. վայրի, եւ Ա. հեղի կու լինի... Եւ այն, որ ածուոց է՝ սեւութիւնն պակաս է. եւ սպիտակութիւնն շատ է, եւ ծաղիկն կարմիր է, եւ պտուղն ի պղպեղ կու նմանի...»⁵⁹: Կանեփից ձեթ ստանալու պարզագույն տեխնոլոգիան նկարագրվում է «Գիրք վաստակոց»-ում. «...Ձկանեփն ծեծես, ի պարկն լնուս, զբերանն կապես, ի տաք ջուրն ձգես, փայտով թրես (շաղել- Հ. Բ.), եղն ի դուրս ժողովի»⁶⁰: Պետք է ենթադրել, որ կանեփի ձեթը լայն տարածում չի ունեցել և ավելի շատ արտադրվել է տնայնագործական եղանակով, իսկ ձեթն հիմնականում օգտագործվել է բուժական նպատակներով:

Նախնական ձիթհաններում, որտեղ դեռևս չկային մամլիչի գերաններ, մամլումը կատարվում էր ձեռքով, ձիթհանի բանվորի՝ ջոթի միջոցով: Վերջինիս մասին հանելուկ ունի Ներսես Շնորհալին.

⁵⁵ Ղ. Ա լ ի շ ա ն. նշվ. աշխ., էջ 386:

⁵⁶ Նույն տեղում, էջ 325:

⁵⁷ Նույն տեղում, էջ 385:

⁵⁸ Գրիգոր Մագիստրոսի թղթերը, Ալեքսանդրապոլ, 1910, էջ 231:

⁵⁹ Ա մ ի ղ ղ ղ վ լ ա թ Ա մ ա ս ի ա ց ի. նշվ. աշխ., էջ 295:

⁶⁰ Գիրք վաստակոց, էջ 22:

Ուն բազմեալ ի հողէ ձի,
 Եւ հանապագ ծափս հարկանի,
 Հալաւ հագեր գարմանալի,
 Թէ գինն ասես՝ փող մի չարժի⁶¹:

Հանելուկից պարզ երևում է, որ ջոթն իր մարմնով և ձեռքերով ճզմել-մամլել է գելասը և դրանից ձեթ է հանել: Ենթադրելի է, որ նախկինում ձիթահանում աշխատող բանվորները կոչվել են ջոթ: Հետագայում արդեն այդ անունը տրվում էր ձիթահանի գլխավոր աշխատողին: Ջոթքար էր անվանվում ձիթահանի տրորիչ քարը: Դա ենթադրել է տալիս, որ «ջոթ» բառն առաջին հերթին արտահայտում է ճզմելու գաղափար:

Լինելով եկամտի կարևոր աղբյուրներ՝ միջնադարյան Հայաստանում ձիթահանները առքուվաճառքի, ինչպես նաև նվիրատվության առարկա էին: Այսպես, Անիի 1036 թ. մի արձանագրության մեջ Ապլղարիբ մարզպանը եկեղեցուն նվիրած գանձագին ինչքերի մեջ հիշում է նաև մի ձիթահան⁶²: Տիգրան Հունենցի հայտնի 1215 թ. արձանագրության մեջ հիշվում է Բ.(2) ակն ձիթահան գնելու փաստը⁶³: Ձիթահանների առքուվաճառքին վերաբերող փաստեր կան նաև Հաղբատի 1220 թ., Մանահինի՝ 1223 թ., Հոռոմուսի՝ 1229 թ., 1253 թ., Անիի՝ 1236 թ., Հառիճի՝ 1302 թ., Մանահինի՝ 1316 թ. և բազմաթիվ այլ վիճակագրություն⁶⁴: Ինչպես վկայում են փաստերը, միջնադարյան Հայաստանում գանձագին ձիթահանները շատ տարածված են եղել: Բացի ամբողջական ձիթահան նվիրելուց և առքուվաճառքի ենթարկելուց, առևտրական գործարքի առարկա են եղել նաև ձիթահանների կեսը, մի մասը, դանկը (մեկ վեցերորդ մասը) կամ քառորդը, ինչպես նաև դրանից ստացվող եկամուտը, կամ դրա մի մասը: Այսպես, օրինակ, Հերհերի Սր. Աստվածածին եկեղեցու 1308 թ. մի արձանագրության մեջ հաղորդվում է. «Կամանն հզարինն ԱՅ ես Վարդան վարդապետս զասարանոցին չարէքն ի Հիւսնէն գնեցի, ի ՍԲ ուխտիս տվի...»⁶⁵: Կարբիի հուշարձանի հարավային պատին փորագրված XIV դարին պատկանող արձանագրությունն էլ հաղորդում է, որ Կարբիի տանուտեր Երանոսը իր շինած ձիթահանի ամեն մի դիրքից եկեղեցուն է տվել մի չարէք ձեթ⁶⁶:

Աղբյուրներում հաճախ են հանդիպում «ձիթին հարկ» և «ձիթայնաց հարկ» արտահայտությունները: Այսպես, Հովհանն ավանքի կաթողիկե եկեղեցու 1352 թ. արձանագրության մեջ նշվում է. «Յոհայնավանից միաբանքս... տվաք ձիթայնանաց հակէ կէս լիտր ձեթ ՍԲ Կարապետիս, :Ա: լիտր հասարակաց»⁶⁷: Մարմենտի ՉԽԸ թվականի (1299) մի արձանագրությո-

⁶¹ Ն եր ս ե ս Շ ն ո թ հ ա լ ի. Յաղագս երկնի և զարդուց նորա, Հանելուկներ, Ողբ Եդեսիոյ, կազմեց, առաջաբանը և ծանոթագրությունները գրեց Գր. Հակոբյան, Երևան, 1968, էջ 40:

⁶² Վիճակն տարեգիր, էջ 19:

⁶³ Դիվան, պր. 1, էջ 63:

⁶⁴ Վիճակն տարեգիր, էջ 63, 66, 72, 93, 107, 429, 153, 158:

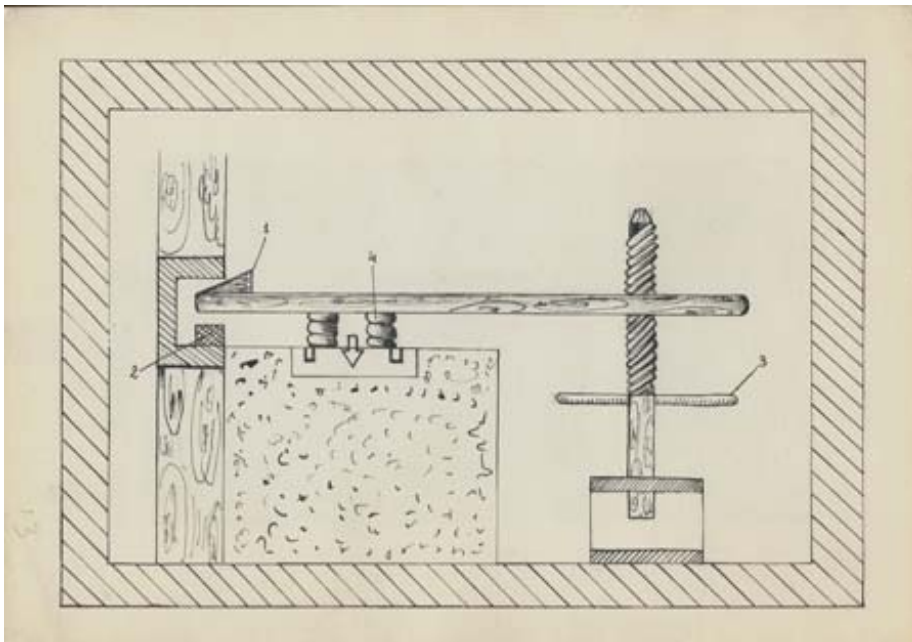
⁶⁵ Դիվան, պր. 1, էջ 67:

⁶⁶ Տե՛ս վերևում նշված աղբյուրը:

⁶⁷ Կ. Ղ ա Ֆ ա դ ա թ յ ա ն, Հովհաննավանքը և նրա արձանագրությունները, Երևան, 1948, էջ 81:

յան մեջ էլ նշվում է. «Բետոնին հրամանաւան արձանագիր եղել որ ձիթին հարկն ՄԲ Աստուածածինս տան անխափան»⁶⁸:

Առաջին արձանագրությունից կարելի է ենթադրել, որ ձիթահանները եկեղեցիներին որոշակի հարկ են տվել: Այդ փաստը ևս մեկ անգամ ապացուցում է երկրորդ արձանագրությունը: Հիշատակվող «ձիթին հարկը», ակներևաբար, գանձվում էր եկեղեցիների լուսավորությունն ապահովելու համար:



Գծագիր 1

1. մամլիչի գերանի վրա ամրացված թեք փայտը,
2. մամլիչի գերանի տակ դրված քառակուսի փայտը,
3. պողոսակը,
4. մամլման համար պատրաստված գելասը:

Ամփոփելով վերոշարադրյալը՝ նշենք. միջնադարյան Հայաստանում ձիթագործությունը եղել է խիստ տարածված: Ձեթ ստանալու համար սկզբնապես օգտագործել են պարզ տիպի մամլիչները, իսկ հետագայում այդ գործընթացը կատարվել է արտադրական այնպիսի կառույցներում, ինչպիսիք էին ձիթահանները: Հասարակական-տնտեսական հարաբերությունների զարգացմանը զուգընթաց ձիթահանները դառնում էին եկամտաբեր հաստատություններ, ուրեմն

⁶⁸ Վիմական տարեգիր, էջ 140:

նաև՝ առքուվաճառքի առարկա: Ձիթահանները պատկանում էին հիմնականում անհատ մարդկանց, սակայն վանական մեծ համալիրները ևս ունենում էին իրենց ձիթահանները: Ձեթ ստանում էին այնպիսի մշակաբույսերից, ինչպիսիք էին կտավատը, քունջութը, ձիթապտուղը և կանեփը:

Ձիթահանները հարկ էին վճարում պետությանը, ավատատերերին, ինչպես նաև՝ եկեղեցուն: Վերջինս հայտնի էր «ձիթին հարկ» անունով:

МАСЛОДЕЛИЕ В СРЕДНЕВЕКОВОЙ АРМЕНИИ

ГРАЧИЯ БЕГЛАРЯН

Р е з ю м е

В средневековой Армении маслоделие было очень распространено. Для получения растительного масла первоначально использовали примитивные тиски, а впоследствии этот процесс осуществлялся в маслобойнях. Маслобойня имела три отделения. Параллельно с хозяйственным развитием общества маслобойни становятся экономически выгодными предприятиями, а следовательно – и предметами купли и продажи. Маслобойни в основном принадлежали частным лицам, однако крупные церковные комплексы также имели маслобойни. Растительное масло получали из таких культивируемых растений как лен, кунжут, олива и конопля. Маслобойни платили налоги государству, крупным землевладельцам, а также церкви. Этот налог был известен как “масличный налог”.

OIL-MANUFACTURE IN MEDIAEVAL ARMENIA

HRACHYA BEGLARYAN

S u m m a r y

In mediaeval Armenia oil-manufacture was wide-spread. The oil was originally extracted by hand using a simple type of press but later this process was carried out in oil-mills. Oil-mill had three sections. Parallel with economic and social development, oil-mills became profitable and were bought and sold not only by individuals but also by big monastic complexes. Oil was extracted from such cultivated plants as flax, sesame, olives and hemp. The factory owners had to pay taxes to the state or feudal lords and also to the church. This tax was known as “oil-tax”.