

Ք- 73

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԿԱԴԵՄԻԱ
ՀԻՄՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹՅԱՆ ԻՆՍՏԻՏՈՒՏ

ՀՈՐՈՍՅԱՆ ՍՈՒՐԵՆ ԳԵՎՈՐԳՅ

ՀԵՅՈՅ ԶԻՅԱՆՈՒԹՅԱՆ ՄՇԱԿՈՒՑԻԸ
19-րդ դ. ԵՐԿՐՈՐԴ - 20-րդ դ. ԱՌԱՋԻՆ ԿԵՍԵՐԻՆ
/պատմա-ազգագրական ուսումնասիրություն/

Է.00.04 - , ,Ազգագրություն' մասնագիտություն
Պատմական գիտությունների ֆիլիալի գիտական
աստիճանի հայցման ատենախոսության սնդմագիր

Յ Ր Յ Վ Ա Ն - 1 9 9 8

Ատենախոսության թեման հաստատված է
ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտում
հիտական ղեկավար՝ պատմական գիտությունների թեկնածու
Դ.Ս.ՎԱՐԴՈՒՄՅԱՆ

Պաշտոնական ընդդիմախոսներ՝
պ.գ.դ. Զ.Մ.ՂԱՍԻՅԱՆ
պ.գ.թ. Կ.Վ.ՍԵՂԲՈՍՅԱՆ

Առաջատար կազմակերպություն՝
Հայաստանի պատմության պետական թանգարան

Պաշտպանությունը կայանալու է 1988 թ. դեկտեմբերի 22-ին,
ժամը 15-ին ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտին
առընթեր գործող դոկտորի գիտական աստիճան շնորհող /0007/ մաս-
նագիտական խորհրդում /հասցեն՝ ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրու-
թյան ինստիտուտ, Երևան - 25, Չարենցի 15/:

Ատենախոսությանը կարելի է ծանոթանալ ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության
և ազգագրության ինստիտուտի գրադարանում:

Սեղմագիրն առաքված է 1998 թ. նոյեմբերի 22-ին

Մասնագիտական խորհրդի գիտ. քարտուղար՝
պատմական գիտությունների թեկնածու *Կ. Վ. Սեղբոսյան* Հ.Ա.ՄԵՂԲՈՍՅԱՆ

Թեմայի արդիականությունը: Երկրագործական մշակույթը հայկական
լեռնաշխարհում հազարամյակների պատմություն ունի: Բնակլիմայական նպաս-
տավոր պայմանները հնարավորություն են ընձեռել մշակելու բազմալիսի բու-
սատեսակներ, ըստ այդմ նաև՝ ձիթատուներ:

Ուսումնասիրությունը վերաբերում է հայ ժողովրդի տնտեսության ա-
վանդական ժյուղերից մեկին՝ ձիթհանությունը: Ազգագրորեն այս կարևոր
բնագավառը հատուկ հետազոտության առարկա չի դարձել: Սկսած մեր դարի
երեսնական թվականներից, դարեր գոյատևած տնտեսության այս ժյուղը, զա-
նազան պատճառներով սկսեց անկում աղյուսել և արդեն հիսնական թվականների
սկզբին ամենուր գրեթե վերացավ:

Հարցի համակողմանի հետազոտումն արդեն 1960-ական թ. անհրաժեշտ և
պարտադիր էր դարձել այն առումով, որ դեռևս հնարավոր էր դաշտային ազ-
գագրական նյութեր հավաքել մարդկանցից, որոնք հանդիսանում էին ձիթհա-
նության ժողովրդական եղանակների և հմտությունների կրողներ: Խնդրո ա-
ռարկայի ըստ ամենայնի քննությունը հնարավորություն կընձեռի մոռացու-
թյունից փրկելու հայոց տեական փորձի ու հմտության արդյունքում ձևավոր-
ված տնտեսական զբաղմունքի և նյութական մշակույթի մի ասպարեզ ևս: Ար-
տադրական կենցաղի այս կարևորագույն բնագավառի պատմա-ազգագրական ու-
սումնասիրությունն ունի առավելագույն գիտա-մասնաչողական նշանակություն:

Աշխատանքի նպատակը և խնդիրները: Աշխատանքի բուն նպատակն է՝
ցույց տալ ձիթհանության տեղն ու նշանակությունը հայոց տնտեսական կեն-
ցաղի համակարգում: Հարկավոր է առավելագույն դաշտային ազգագրական նյու-
թի և սկզբնաղբյուրների պարունակած տեղեկությունների հիմամբ պարզաբանել
երկրագործական մշակույթի համակարգում ձիթաբույսերի տեսականին, դրանց
մշակման, խնամքի, բերքահավաքի հետ կապված ժողովրդական գիտելիքն ու
հմտությունները: Աշխատանքի կարևոր խնդիրներից է ձիթհանության տեխնո-
լոգիական գործընթացների՝ ձիթատու բուսատիկների վերամշակման արտա-
դրական կառույցների հետազոտումը, առնչված առանձին բուսատեսակների
մշակման վայրերի, դրանց տարածվածության, կառուցման և գործարկման
հմտությունների, արտադրամասերի և արքավորումների՝ հայերենի տարբեր
ըարրառներում օգտագործված անվանումների համադրական ստուգաբանման հետ:
Ներկա ուսումնասիրությունը աշխարհագրորեն ընդգրկում է Արևելյան Հա-
յաստանի տարածքը՝ ազգագրորեն մատչելի ժամանակահատվածում /19-րդ դ.
երկրորդ - 20-րդ դ. տառիկ կես/: Հետազոտության մեջ, սակայն, օգտագործ-

վել են նաև պատմական Հայաստանի այլևայլ զավառների և նույնիսկ Հայաստանից դուրս, հայ գաղթօջախներին վերաբերող նյութեր, որոնք հարստացնում և ամբողջական են դարձնում աշխատանքը:

Աղբյուրների և գրականության տեսություն: Ձիթատու բույսերին, ձեթի և սննդի համակարգում դրա կիրառությունը վերաբերող բազմաթիվ հիշատակություններ կան հայ և հույն պատմագիրների աշխատություններում: Հայերի և հարևան ժողովուրդների մասին մեզ հետաքրքրող նյութի առումով ևս օտար հեղինակներից ուշագրավ են հատկապես Ստրաբոնի և Քսենոփոնի հուղորդած տեղեկությունները: Հայ պատմիչներն իրենց աշխատություններում հիմնականում անդրադարձել են ժամանակի քաղաքական անցուդարձին, հպանցիկ անդրադառնալով նյութական մշակույթի և կենցաղի բնագավառներին: Այդուհանդերձ տնտեսական կյանքի մասին ուշագրավ հիշատակություններ կան Մովսես Խորենացու, Ղազար Փարպեցու, Ստեփանոս Օրբելյանի, Ջաքարիա Զանաքեոցու և այլոց երկերում:

Միջնադարյան Հայաստանի տնտեսության այս ժյուզի համար անփոփոխներելի սկզբնաղբյուր են հանդիսանում վիճական արձանագրությունները: Միայն , ,Վիճական տարեգրում» առկա են հիսունից ավելի արձանագրություններ վանդերին կամ եկեղեցիներին արված նվիրատվությունների մասին: Ձիթհաններին և ձեթին վերաբերող բազմաթիվ արձանագրություններ կան , ,Գրվան հայ վիճագրության» մատենաշարի բոլոր հատրներում: Ձիթհանների մասին ամենահին հայերեն արձանագրությունը վերաբերում է 1036 թ., որը գտնվում է Անիի Աբլղարիի Պահլավունի եկեղեցում: Վիճական սկզբնաղբյուրների կարևորությունը սույն աշխատանքի առումով այն է նաև, որ դրանք փաստում են միջնադարյան Հայաստանում ձիթհանության՝ որպես տնտեսության առանձին ժյուզի տարածվածությունը երկրի ողջ բնատարածքում:

Պատմագիտական աղբյուրներ: Հայկական լեռնաշխարհի և հարակից տարածքների բնակչության տնտեսական կենցաղի մասին, սկսած նոր քառի դարից մինչև միջնադար, բազմազան նյութեր են սալիս հնագիտական պեղումները: Տնտեսության այս ժյուզը փաստող վկայություններ են գրեթե բոլոր հնավայրերից հայտնաբերված աղորիքները, հավանաբար ու սանդեղ, որոնք հանդիսանում են հատիկների, այդ թվում՝ նաև ձիթատու, վերամշակված ամենանախնական միջոցներն ու հարմարանքները: Դրանք հազարամյակներ շարունակ գոյատևել և նույնիսկ այժմ էլ օգտագործվում են հայ ժողովրդի կենցաղում: Ձեթի արտադրությունը և կիրառումը հավաստող անհերքելի փաստեր են տարբեր ժամանակաշրջանի պատկանող հնավայրերից հայտնաբերված ձիթամրազները /որոնք հարատևել են մինչև 20-րդ դ. կեսերը/ և կտա-

վի գործվածքի դաջվածքի հետքերով կավանթները: Ձիթհանության, որպես արդյունագործական բնագավառի ծագման հարցի վերաբերյալ հույժ շահեկան աղբյուրներ են Բ.Պիոտրովսկու և Զ.Ղասարյանի Կարմիր-բլուրի պեղումների արդյունքներին վերաբերող դիտարկումները: 1949 թ. պեղումներից հայտնաբերված եռասրահ ձիթհանի արտադրական շենքը /7-րդ դ. մ.թ.ա./ հնագույնն է ոչ միայն Հայաստանում, այլև հանուր Փոքր Ասիայում և Մերձավոր Արևելքում: Միջնադարյան Հայաստանի արդյունագործությունը, այդ թվում և ձիթհանությունը, քննության է առնված Բ.Առաքելյանի , ,Զաղաքները և արհեստները Հայաստանում» սովորածավալ ուսումնասիրության մեջ:

Ձիթհանների կառուցվածքի, տեսակների, տարածվածության վերաբերյալ ուշագրավ ուսումնասիրություններ են արվել հայ ժառանգապետության դատությունը նվիրված մի շարք աշխատություններում: Դրանցից հարկ է նշել հատկապես Վ.Հարությունյանի , ,Անի քաղաքը» , ,Հոսալիփաշյանի , ,Հայաստանի արտադրական կառուցվածքները» , Ն.Պապուխյանի , ,Սյունիքի ժողովրդական ճարտարապետությունը» և այլն:

Բուսաբանական աղբյուրներ: Ձիթաբույսերի և դրանց մշակության հետ կապված արժեքավոր տեղեկություններ են քաղել Հ.Ալթանսոյանցի , ,Երևանի նահանգի բուսականությունը» , Ղ.Ալիշանի , ,Հայ-բուսակ կամ հայկական բուսաբանություն» , Հ.Գաբրիկյանի , ,Հայկական բուսաշխարհ» և այլ աշխատություններից: Դրանք, բացի գուռ բուսաբանական բնույթի տվյալներից, արժեքավոր տեղեկություններ են պարունակում գյուղատնտեսության ժողովրդական հմտությունների, բույսերի անվանումների և դրանց հետ կապված հավատալիքների մասին:

Ձիթատու հատիկների, բույսերի, դրանց վերամշակման զանազան հարմարանքների և համապատասխան արտադրական կառույցների հետ կապված քաղմանիվ բառեր և ստուգաբանություններ կան , ,Նոր քառագիրը հայկազուն լեզուի» , Հ.Ամառյանի , ,Գավառական բառարան» , Ս.Ամատունու , ,Հայոց ռառ ու բան» : Ստ.Մալխասյանցի , ,Հայերեն բացատրական բառարան» և նմանափայ այլ աշխատություններում, որոնք խիստ շահեկան են սույն աշխատանքի համար:

Ձիթատու բույսերի բուսաբանական հատկանիշների, դրանց մշակությանը պատմության, տարածվածության մասին անփոփոխներելի աղբյուրներ են այս բնագավառում ուղև խոշոր գիտնականներ Ն.Վավիլովի, Վ.Կոմարովի, Պ.Ժուկովսկու աշխատությունները:

Ձիթհանության մասին հետաքրքրական նյութեր են պարունակում տեղա-

զրական, ճանապարհորդական, նկարագրական քնույթի աշխատությունները: Դրանցից հատկապես կարևոր են Հ.Շահաթունյանցի, Ստորագրություն կաթողիկե շքմիածնի և հինգ զաւառացն Արարատայ, Վ.Բժշկյանի, ճանապարհորդություն ի Լեհաստան, Հ.Մովսիսյանի, Հայաստանեայց ատաքելական Ս.Եկեղեցոյ պատմություն, Ն.Վ.Մելիք-Քանգյանի, Հայոց եկեղեցական իրավունքը, Մ.Օրմանյանի, Ազգապատում և այլ աշխատություններ:

Արևելյան Հայաստանը Ռուսական կայսրությանը միանալուց հետո, ռուսական լեռնական հաստատությունները սկսեցին հաշվառում և վիճակագրական ուսումնասիրություններ անցկացնել: Դրանցից առավել հարուստ նյութեր է պարունակում Ի.Շոպենի հայտնի աշխատությունը, որում բերված են մեծաքանակ վիճակագրական տվյալներ, այդ թվում արտադրական կառուցվածքների քանակի և դրանց տեղաբաշխվածություն մասին: Նմանատիպ աղբյուրներից հիշատակման են արժանի անցյալ դարի և մեր դարասկզբի վիճակագրական, տեղեկատվական, գյուղատնտեսական ու այլ քնույթի պատմական հրատարակությունները, որոնք հարուստ նյութեր են ընձեռում Անդրկովկասի ժողովուրդների տնտեսական կենցաղի զանազան քննազատների, զբաղմունքների, արհեստների, տնայնագործության և այլնի հետազոտության համար /МІТЯБІКІ, СМОНІК, СКОСХ և այլն/:

Ռուսումնասիրության կարևոր սկզբնաղբյուրը բուն ազգագրական նյութն է: Դեռևս անցյալ դարում հայոց կենցաղի, նյութական և հոգևոր մշակույթի մասին ի հայտ եկան մի շարք մեծարժեք աշխատություններ, որոնցից հարկ է նշել հատկապես Գարեգին Սրվանձոյանցի ավանդը: Ձիթատու բույսերի մշակման, ձիթհանի կառուցվածքի, գործարկման, ձիթի կիրառման մասին անփոխարինելի նյութեր են պարունակում հայ ազգագրության խոշորագույն երախտավոր Երվանդ Լալայանի հրատարակած, Ազգագրական հանդես, ,,Էմինյան ազգագրական ժողովածու" մատենաշարերը, Ստ.Լիսիցյանի և Վ.Բղոյանի աշխատությունները: Վերջինս ուշագրավ աղբյուր է ձիթարույսերի մշակման ժողովրդական եղանակների մասին:

Նյութեր ենք քաղել նաև ՀԱԻ-ի ազգագրության և քանազիտության բաժինների արխիվներից ու ,,Հայ ազգագրություն և քանահյուսություն" մատենաշարից:

Բազմաթիվ հաղորդումներ, նկարագրություններ և տպավորություններ կան հայ և օտարագի հեղինակների գործերում միջնադարյան և իրենց ժամանակների ձիթհանների մասին ,,Բազմավեպ", ,,Մշակ", ,,Փորձ", ,,Մուրճ", ,,Նոր-Դար" և այլ պարբերականներում:

Աշխատանքի հիմնական սկզբնաղբյուրը, այսուհանդերձ, դաշտային

ազգագրական նյութն է, որ հավաքվել է հեղինակի կողմից, Հայաստանի բոլոր շրջաններում և հարևան երկրների հայաբնակ վայրերում, երկու տասնամյակի ընթացքում, սկսած 1971 թ., ՀՀ ՔՆՀ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության բաժնի զիտարշավների ընթացքում և անհատական ուղևորությունների միջոցով: Դաշտային հիմնական նյութը գրանցվել է ձիթհանության ավանդական զբոսայգի շրջաններում Շիրակ, Գեղարքունիք, Սյունիք, որոնց հիման վրա էլ հյուսվել է աշխատանքի հենքը: Նյութը գրի է առնվել ձիթհանության քննազատում աշխատած տասնյակ մարդկանցից, որոնք մեզ են հաղորդել իրենց իմացությունները:

Գիտական նորույթը: Զնայած Հայաստանը համարվում է երկրագործական մշակույթի քնորրաններից մեկը, այս ասպարեզում արված ազգագրական ուսումնասիրությունները տնտեսության քննազատների մասին տակավին լիակատար չեն: Դժբախտաբար, այդ բացը գնալով ավելի է դժվարանում լրացնել, քանի որ նյութական մշակույթի ավանդական շատ Օյուղեր հասկանալի պատճառներով դուրս մղվելով կենցաղից, գրեթե մոռացվել են:

Ձիթհանությունը, որպես տնտեսության առանձին Օյուղ, առջին անգամ է ենթարկվում համակողմանի ուսումնասիրության, ընդգրկելով հնագիտական, քուսաբանական և ազգագրական նյութեր: Փորձ է արվում ցույց տալ ու զանազան ձիթարույսերի մշակման, վերամշակման և դրանց արդյունքում ստացվող ձիթամթերքների կիրառման ձևերը հայ ժողովրդի կյանքում ու կենցաղում: Այս հումքի տեսակի, դասակարգվում են ձիթատու հատիկների վերամշակման արտադրական կառուցվածքները, ձիթհաններ, որոնցում վերամշակվել են կտավատ, սորեկ, հլածուկ և այլը, և ձիթատուն, որտեղ քնույթի ձեթ են ստացել:

Ցարեր աղբյուրներից հավաքվել, համադրվել և ամփոփ ձևով ներկայացվել է ձիթհանության ասպարեզում հայերեն տարբեր ըարբառների խոսակցական լեզվում եղած բազմաթիվ բուսանունները, ձիթհանի, դրա առանձին արտադրամասերի ու գործընթացների, հարմարանքների ու գործիքների, չափերի ու կշիռների և այլ անվանումներ, որոնց մեծ մասն այսօր մոռացվել է: Խնդրո առարկայի ուսումնասիրությունը հնարավորություն է ընձեռում ամբողջացնելու հայ ժողովրդի նյութական մշակույթի պատմության այս քննազատը ևս:

Աշխատանքի կիրառական նշանակությունը: Այժմ Հայաստանում ձիթհանություն իսպառ վերացել է: Մեր ժողովրդի տնտեսական ծանր վիճակից ելնելով, որպես տնտեսության շահավետ Օյուղ, հնարավոր է այն վերականգնելու ուղիներ փնտրել: Արարատյան դաշտում և ցածրադիր այլ հովիտ-

ներում հնարավոր և նպատակահարմար է որոշ հողանդակներ հատկացնել քն-
շուկի մշակութային, իսկ բարձրագույն շրջաններում, անընդի հողամշակման
գոտում վերականգնել կտավատի և սորելիի մշակութայինը: Դա թելադրվում
է հազարամյակներ զոյատևած պանդուկի ու ժով և արդի պահանջարկով:

Աշխատանքի պաշտոնական հավանությունը: ներկայացվող աշխատությունն
ամբողջությամբ քննարկվել է ՀՀ ՊԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինս-
տիտուտի ազգագրության բաժնում: Քննարկվող առենախոսության հիմնական
դրույթները գիտական հողվածների և հողորդումների ձևով հրատարակվել են
գիտական տարբեր պարբերականներում, գեկուցումներ են կարդացվել հանրա-
պետական գիտաժողովներում, ամենուր արժանանալով հավանության:

Աշխատանքի բովանդակությունը: ներածությունը ներկայացնում է
ուսումնասիրության նպատակներն ու խնդիրները, սկզբնաղբյուրների ու
գրականության վերլուծությունը:

Գ.Ա.Իս. ԱՌԱՋին - Ձիթատու բույսերի տեսականին և դրանց մշակման
եղանակները հայոց մեջ: Գլխում բուսաբանական, հնէաբուսաբանական, հնա-
գիտական, մատենագրական, վիճակական, պատմա-տնտեսագիտական և մասնավոր-
ապես ազգագրական նյութերի հիմամբ ուսումնասիրվել են Հայաստանի բոլոր
կլիմայական գոտիներին քննորոշ ձիթատու բույսերը: Ձիթատու բույսերն աշխա-
տանքում ներկայացվում են ըստ տարածվածության չափի և տնտեսական կյան-
քում ունեցած կարևորության: Արևելյան Հայաստանում անցած դարի վերջե-
րին և մեր դարասկզբին ամենատարածված ձիթատուն եղել է կտավատը:

Կտավատ /Linum usitatissimum L. /: Անդրկովկասում հայտնաբեր-
վել է վայրի կտավատի 19 տեսակ, որոնցից մեկն էլ հանդիսացել է մշակու-
թայինի նախնին: Ամբողջ աշխարհում կտավատի մշակութային գոտին ընդգր-
կում է հյուսիսային լայնությունների 28-52° միջև ընկած քնատարածքի նախա-
լեռնային և լեռնային գոտիները: Հայաստանը, որ գտնվում է հյուսիսային
լայնությունների 39-40°-ում, առանցքային դիրք է զբաղում աշխարհում կտավա-
տի մշակման գոտում:

ժողովրդական խոսվածքում կտավատը, սերմի հատկանիշից ելնելով,
հայտնի է սափակ կտավատ հորջորջմամբ, ի տարբերություն կարմիր կտա-
վատի /սորելի/: Հայկազյան բառարանն այն ներկայացնում է այսպես:
„Կտավատ, այսինքն՝ հատ կամ հունդ կտավայ, յորմէ ելանե իւղ կտա-
ւատի“:

Կտավատի տերևները կանաչ են, սերմերը՝ մուգ շագանակագույնից
մինչև դեղին: Ծաղիկն ունի ափսոսակ, մանուշակագույն և կապույտ երանգ:
Պտուղը պարկուճ է, որի մեջ ամփոփված են սերմերը, որոնց հազար հատի-
կի կշիռը՝ 3,5-4 գրամ է, յուղի պարունակությունը՝ 35-44 տոկոս:

Հայաստանում անդակառկ կտավատի ցողունի բարձրությունը հասնում է 35
սմ-ի, 1000 սերմի կշիռը՝ 6,05 գ, յուղայնությունը՝ 40,2 տոկոս:

Կտավատը, իր բուն ձիթատուն է /հայերենում հայտնի է նաև վուշ
ձևով, որը նույն բույսի թելատու տարատեսակն է: Հարկ է նշել, որ գրե-
թե բոլոր ձիթատուները կենսաբանորեն թելանյութ են պարունակում: Կտա-
վատի և վուշի տարանջատումը հանդիսանում է տեսակների բնական ընտրու-
թյան երկարատև գործընթացի արդյունք, ուղղված հարավից հյուսիս: Հյուս-
սիսում տարածվել է վուշը, որն այդ գոտուն ընտրոշ կարճ վեգետացիոն
շրջանին հարմարվելով, ավելի շուտ է հասունանում և ունի թելանյութ
պարունակող երկար ցողուն:

Ազգագրական իրականությունից մեզ հայտնի չէ Արևելյան Հայաստա-
նում կտավատի երկակի օգտագործման՝ ձեթ և թելանյութ ստանալու մասին:
Ձիթատու կտավատի ցողունից հնարավոր չէ թել ստանալ: Հայտնի է, սակայն,
որ Հայաստանի որոշ շրջաններում դրանից միայն խճուճ են ստացել:

Մասնագրական ընտելի որոշ արջուրներ վկայում են հին Հայաստա-
նում բուսական թելի, կտավի կիրառության մասին: Հնարավոր է, որ արևել-
քից բամբակի մշակույթի տարածման հետևանքով, վուշը կորցրել է իր եր-
բեմնի նշանակությունը:

Հայաստանում կտավատի մշակման հիմնական շրջաններն էին Երևանը,
Գեղարքունիքը, Սյունիքի բարձրադիր գոտին, Կոտայքը: Այն տարածված է
եղել բարձրադիր վայրերում, որտեղ արհեստական ոռոգման կարիք չկար:
Միջնադարյան Հայաստանում կտավատի տարածության մասին կարելի է դատել
ձիթհանների քաղաքների արագաբարձրով:

Ձնջուր /Sesuvium indicum L. /: Հայոց մեջ այս բույսը
հայտնի է նաև բունջուր, կնճիթ, կնճիկ, կնճուր, շուշմա, սուսամ ան-
վանումներով: Ձնջուրի հատիկները ձևով նման են կտավատին, բայց ավելի
մանր են, ունենում են շագանակագույն, սև և սևզամ ափսոսակ գույն, կախ-
ված բույսի տեսակից: Ձնջուրի 1000 հատիկը կշռում է 2,3-5 գրամ, յու-
ղայնությունը՝ 62 տոկոս:

Մարդու կողմից մշակութայինացված ամենահին բուսատեսակներից է, հայ-
րենիքը համարվում է Աֆրիկան կամ Արևելյան Հնդկաստանը: Հայ ժողովրդի
պատմության շրջանում արդեն ընձուրի մշակությունը երկար-
գործության հիմնական մյուղերից է եղել: Այդ են վկայում կարմիր քլու-
րի /Յեշեբախի / վերամասերից հայտնաբերված հատուկ արտադրական կա-
ռուցվածքը /ձիթհան / և վանի Ազոսվաքսը ժայռի փորագրված Սարդուր Բ.
Թագավորի արձանագրությունը: Հայոց վնացողի այլ մանրամասների թվում,

Քսենոփոնը նշում է նաև բուսաբույսերի օգտագործման մասին. «Քանզի այստեղ յուրի շատ տեսակներ կային, որ գործածում էին ձիթայուղի փոխարեն, խոզաճարպ, քնջուլի, դառը նշի, բևեկի յուղ: Կար նաև սրանցից պատրաստված մեռոն»: Քնջուլը լինելով մերձարևադարձային շերմասեր բույս, Արևելյան Հայաստանի տարածքում աճում էր Արարատյան դաշտում, Շարուրում, Վայոց Ձորում, Ջանգեզուրի, Լոռվա և Տավուշի ցածրադիր գոտիներում:

Գարասկզբին, մշակովի հողերի և ոռոգման ջրի սակավության պատճառով, քնջուլին առանձին հողադակներ չէին հատկացնում, այն ցանում էին արտեզրերին՝ լարակ շերտով գոտեփորելով դրանք, առուների եզրերին, միջմարգային թմբերում և այգիների ագառ հատվածներում: Քանի որ սերմերը շատ մանրատիկ էին, ցանելիս խոնում էին մանր ավազի հետ՝ հողին հավասարաչափ սփռելով:

Կանեփ / Cannabis sativa /: Հայերենի տարբեր բարբառներում այն հայտնի է կանեփ, կանափ, կանափառ, կանաք, կանամբ, շառանա և այլ անվանումներով: Մշակվել է երկու նպատակով՝ ձիթատու հատիկների և թելանյութի համար: Հայոց կենցաղում, որպես թելատու, այն առավելապես մշակվել են համշխմահայերը և Գեղարքունիքի հայերը: Միամյա բույս է, ցողունի բարձրությունը հասնում է մինչև երկու մետրի: Վայրի վիճակում առավելապես հանդիպում է բնակավայրերին անմիջապես առնթեր, որտեղ տարիների ընթացքում, կենցաղային թափոնների կուտակման տեղերում, պարսրտ հող է առաջացած լինում: Կարծիք կա, որ այն տարածվել է ասիական թռչվորների հետ՝ Հիմալայներից:

Արևելյան Հայաստանում և Հայկական լեռնաշխարհում ամենատարածված ձիթատուն էր, շնայած տնտեսական նշանակությանը զիջում էր կտավատին և քնջուլին:

Սորեկ, սորուկ: Հայոց առանձին բարբառներում հայտնի է սորի, սորըք, սորուկ, սորսորիկ, ասորեկ, սորուկ, սորիկ, սոլոպուն, շալկի, ասխանա, ասպանդ և այլ անվանումներով: Ան սորեկ, կարմիր սորեկ: Միամյա բույս է, խիստ չորադիմացկուն, սերմը պարունակում է 29,3-44,2 տոկոս յուղ: Կարմիր բլուրի վերջումներից հայտնաբերված հատիկները վկայում են, որ այն Հայաստանի հնագույն մշակութային բույսերից է՝ Հայաստանում և Վրաստանում տարածված էր որպես հացաբույսերին և կտավատին ուղեկցող մոլախոտ:

Մանանեխ / Brassica juncea Gaertn. /: Առավելապես հանդիսացել է որպես կտավատին ուղեկցող մոլախոտ, ինչպես և սրա մի տարատեսակը՝ խարզալ: Խարբերվում հայտնի է եղել սև կտտիկ անվամբ: Միամյա բույս է, սերմը պարունակում է 30-35% յուղ: Վայրի վիճակում հանդիպում է

նաև Հայաստանում: Գարասկզբին որպես առանձին բուսատեսակ մշակվել է Շիրակում, Գեղարքունիքում և Ջանգեզուրում:

Տզկանեփ / Ricinus communis L. /: Միամյա բույս է, 1000 հատիկը կշռում է 1 կգ, յուղայնությունը՝ 40-57%: Այս բույսի հայրենիքն Լեփրիկան է: Արևադարձային երկրներում այն վերափոխվում է մշտադալար ծառի, որի բարձրությունը հասնում է մինչև 10 մ, Հայաստանում առավելագույնը՝ հինգ մետրի:

Հայոց մեջ հայտնի է տիզկանեփայա, տզկահառ, սորոհունդ, սորոհատ, կանակարչակ, գենազերչակ, գերչակ և այլ անվանումներով: Հասունացած հատիկը նման է արյուն ծծած տզի, այստեղից էլ անվանաբար առաջացել է անունը:

Անդրկովկասում աճող տզկանեփի տեսակներից մեկը բուսաբանական գրականության մեջ կոչվում է հայկական:

Արևելյան Հայաստանում այն աճում էր ցածրադիր վայրերում, Արարատյան դաշտի, Շարուրի, Լոռվա, Տավուշի ցածրադիր հանդակներում: Այս մշակութային առանձին հողամասեր չեն տրամադրել, ընկունված սովորույթ էր այն ցանելու արտեզրերին: Տզկանեփն ունեցել է սև դաշտապաշտպան նշանակություն, թանի որ նրա հոտից անասունները խուսափում էին: Արարատյան դաշտում և Շարուրում, շնորհիվ բարձր ցողունի և խիտ սողաթթի, ամառվա տալին հողի աշխատավորին ծառայում էր որպես ամպհովանի:

Կանճրակ / Carthamus tinctorius L. /: Միամյա բույս է, 1000 հատիկի կշիռը կազմում է 25-52 գր. յուղ 25-37%: Անդրկովկասում հայտնի է կանճրակի երեք վայրի տեսակ, որոնցից մեկը գիտական գրականության մեջ կոչվում է հայկական: Հայոց մեջ այն հայտնի է նաև կոնջրակ, հեսպիր, ասպոք, ասփուր, ասպուզան, ասպուտակ, քքբում, զաֆրան և զաֆի ծաղիկ անվանումներով: Անընթեռն հավանաբար կազմված է հացի կամ թխվածքի մի տեսակի հետ, որի վրա ցանել են այս բույսի ծաղկաթերթերը: Մշակութան սկզբնական շրջանում բոլոր հարավային երկրներում այն մշակվել է ծաղկաթերթերում պարունակվող ներկանյութի համար /կարգամին/:

Հայաստանում մշակվել է Արարատյան դաշտում, Վայոց Ձորում, Լոռում, Վասպուրականում և այլ ցածրադիր վայրերում:

Հլացուկ կամ հլածուկ / Brassica napus L. /: Միամյա բույս է, սերմը պարունակում է 29-34% յուղ: Հայաստանի հնագույն մշակույթներից է: Գարասկզբին մշակվել է Ջանգեզուրում, Տավուշում և Ջավախքում:

Ղաշխակտավատ / Bellis perennis L. /: Միամյա բույս է, 1000 հատիկը կշռում է 5-6 գր.: Անդրկովկասյան բնիկ բույս է: Վայրի վիճակում հայտնի չէ, Հայաստանում եղել է երեք տեսակ՝ Տնտե-

սական նշանակություն է ունեցել միայն Արագածոտնում, Շիրակում և Սյունիքում: Այն ցանել են մյուս բույսերի համար ոչ պիտանի հողերում, մինչև 2400 մ բարձրության վրա:

Կակաչ /Papaver somniferum L./: Միամյա բույս է, սերմը պարունակում է 40-56% յուղ: Հայոց մեջ մշակվել է խորքերում, մյուս վայրերում արտադրական նշանակություն չի ունեցել: Ղ.Ալիշանը կակաչի մասին գրում է. «Բանջար է վայրի, յԱղուանս Պուտ սսեն, սասնեցիք հավակութ ասեն, իսկ ծիթապուղն երբ հասած լինի՝ ձեթ հանեն»:

Հովվամաղախ, մնժղապաշար: Միամյա բույս է, սերմը պարունակում է մինչև 35% յուղ: Հայոց մեջ հայտնի է նաև մնժղապաշար, փարափարախո և այլ անվանումներով: Հայաստանում մշակվել է միայն Արագածոտնի և Շիրակի մի շարք լեռնային գյուղերում: Իրա ձեթը դառնահամուժյան պատճառով օգտագործվել է միայն լուսավորության համար:

Արևածաղիկ /Helianthus annuus L./: Հայոց մեջ հայտնի է նաև արևաղեմ, արևելոց ծաղիկ, արևերթիկ անվանումներով: Անցած դարում հայոց մեջ արտադրական նշանակություն չի ունեցել:

Զիթապուղ /Olea europaea /: Հայաստանում ձիթապուղի մասին հնագույն հիշատակությունը Ստրաբոնինն է՝ Գոգարանում վայրի ձիթապուղի մասին: Հ.Մանանդյանը Գոգարանը նույնացնում է Գուգարքի հետ, որտեղ այժմ էլ ձիթապուղ է աճում /Տավուշի մարզ/: Պատմական Գուգարքը նահանգի մի մասն էր կազմում նաև Մորոտի ավազանի մի մասը, Արզվիտի շրջանը, որտեղ ձիթապուղն առատ բերք է տալիս: «Անբավ ձիթենիք» է նշում Մովսես Կաղանկատվացին Աղվանքում, իսկ Ստեփանոս Օրբելյանը վկայում է ձիթապուղի գոյությունը Սյունիքում /Տաթև/:

Ձիթապուղը լայնորեն տարածված է եղել Կիլիկյան Հայաստանում: Ղ.Ալիշանը ընդունելի չի համարում Լանգլուայի կարծիքը, թե ձիթենիների առատության պատճառով են հայերն իրենց երկրի անունը Ջեյթուն դրել:

Ատրպետը «ճորոտի ավազանը» աշխատության մեջ գրում է, որ ճորոտի խոր ճորերում այնքան ձիթապուղ էր աճում, որ բավարարում էր Հայաստանի 15 նահանգի պահանջը: Իհարկե, սա խիստ չափազանցված է, քանի որ հայ ժողովրդի մեծ մասին այս բույսը և դրա պտուղը ծանոթ չի եղել, բայց փաստում է որ այն մեր ժողովրդի այդ հատվածի համար սովորական մշակույթ է եղել: Հետաքրքիր է, որ ճորոտի ավազանի Պուրբացած հայրի գործածական լեզվում հայերեն բառերից պահպանվել է նաև ձիթհան բառը /ձիթհանը/: Ձիթենին ծանոթ էր նաև պոստհայերին /համշենհայերին/:

Ընկույզ /Juglans regia L./: Հայաստանի տարածքում վայրի վիճակում չի հայտնաբերվել: Հանդիպում է մշակովի կամ վայրենացած

ձևով: Հայոց մեջ հայտնի է պոպոք, ժողպուր, կակաչ և այլ անվանումներով ևս: Հայկական ընկույզը բարձր յուղայնություն ունի /67-74%/: Առանձին տեղաբնիկների և անտառակների ձևով աճում է Արարատյան դաշտում, Արագածոտնում, Վայոց Ձորում, Արցախում, Տավուշում և Լոռիում, Ուտիքում: Պատմական Հայաստանում ընկույզի առատությամբ հայտնի էր Մոկսը:

Կաղին /տկողին/ /Gorylus avellane L./: Հայ ժողովրդի մի մասին ծանոթ է եղել նաև կաղինը /66% յուղ/, որ հայերենի գանազան խոսակցականներում հայտնի է տկողին, տխիլ, պնդուկ, արբայակաղին, արբայընկույզ ձևերով: Վայրի վիճակում հանդիպում է Լոռում, Տավուշում, Սյունիքում և Արցախում:

Աճար /Fagus orientalis /: Հաճարենի ծառի պտուղը պարունակում է 43-47% յուղ: Հայաստանում աճում է Լոռում, Տավուշում, Արցախում և Սյունիքում: Հատիկները հայթայթվում էին հավաքչությամբ:

Բացի ձիթատու բույսերից, ձեթ ստացել են նաև դղմի, ձմերուկի, ծիրանի և այլնի կորիզներից, սննդի համակարգում և ժողովրդական բժշկության ասպարեզում օգտագործելու համար:

ԳԼՈՒԽ ԵՐԵՂՈՐԴ - Ձեթի ստացման ժողովրդական եղանակները: Հայ ազգաբնակիցները իրականությունից հայտնի է ձիթատու բույսերի հատիկների օգտագործման երեք եղանակ: Առաջինը դրանց կիրառումն է սննդի համակարգում հում կամ բոված վիճակում, երկրորդը՝ ձեթած գանգաձի /անուշուրթ/ ստացումը, երրորդը՝ ամենակարևոր նպատակը հատիկներից ձեթ հանելն է: Հատիկների վերամշակման պարզագույն միջոցները՝ տրորիչ աղացաքարեր, սանդեր և հավանգներ, հայտնաբերվել են Հայաստանի բազմաթիվ հնավայրերից: Մինչև այժմ էլ գյուղական բնակավայրերում գոյատևում են նմանատիպ հարմարանքներ: Դրանցում բոված հատիկը տրորում էին, այդ գանգաձի վրա տաք ջուր ավելացնում, խառնում, ապա ջրի երես ելած ձեթը շերտավոր հավաքում:

Պետական խոշոր կազմավորումներն առջ են բերում նաև արտադրական ուցվածքների անհրաժեշտություն, որոնք ենթադրում են ծավալուն արտադրություն, ըստ այդմ՝ նաև ձիթհանը: Հայաստանի բնատարածքում հայտնի ամենահին ձիթհանը հայտնաբերվել է Կարմիր բլուրի պեղումներից: Իրար կից երեք արտադրական սրահներից մեկում գտնված քնշուժի հատիկների կուտակումը թույլ է տալիս ենթադրելու, որ դա ձիթհան է եղել:

Ձիթհանությունը որպես վերամշակող արդյունաբերության ճյուղ, միջնադարյան Հայաստանում բարձր զարգացման էր հասել: Բ.Ն.Առաքելյանի կարծիքով, արդեն իններորդ դարում միջնադարյան Հայաստանի բազմաթիվ

ընակավայրերում եղել են քննչուծի և կապառի հատիկներից ձեթ ստանալու ձիթհաններ: Այդ են վկայում հայկական բազմաթիվ վիմական արձանագրու-
թյունները ևս, որոնցում հիշատակված են ձեթն ու ձիթհանները: Մեզ հայտ-
նի ամենահին արձանագրությունը վերաբերում է 1036 թ., գտնվում է Անիի
Ապղղարից Պահլավունի եկեղեցու վրա: Ձիթհանների մասին բազմաթիվ հիշա-
տակություններ կան մատենագրության մեջ:

Հայաստանում ձիթհանության մասին վկայող լատներ են նաև՝ տնտեսու-
թյան այս մյուսի հետ կապված մի շարք տեղանուններ Շիրակում՝ Ձիթհանքով
Ղյուղը, Լոռում՝ Ձիթհանքասար և Ձիթհանքի ճալա /գ.Շնող/, Բասենում՝
Ձիթահող, Տավուշում, Կիրանց գետի Սրանցի կամուրջը, Գորիսում՝ Սրանո-
ցի ձոր, Տավուշում՝ Սրանցաձոր և այլն: Նրբեմնի զարգացած ձիթհանու-
թյան մասին են վկայում Հայաստանի ողջ տարածքում հանդիպող ձիթհանների
ավերակներն ու աղացքարերը, որոնց միջոցով որոշվում են նաև ձիթատու
բույսերի մշակման հիմնական շրջանները: Ըստ հումքի տեսակի և դրա մշակ-
ման առանձնահատկությունների, հայկական ձիթհանները եղել են երկու տե-
սակ: Կտավատ, հլածուկ, սորեկ, ընկույզ և ամառ վերամշակող արտադրական
կտուրյցը, որ քանակապես գերակշռում էր, հայերենի տարբեր բարբառներում
հայտնի է ձիթհանք, ձիթահանք, ձիթահան, ձիթահաց, ձիթիանք, ձիթի հանք,
ձիթիեանք, ձիթխաց, ձիթեաց, ձիթխատ, սրանոց, սասարխան և այլ անվա-
նումներով:

Ձիթհանի գործընթացը: Հայաստանում գերակշռել են միասրահ ձիթ-
հանները, որտեղ աշխատանքային ողջ գործընթացը կատարվել է նույն ծածկի
ուսկ գտնվող 80-100քմ մակերեսով մի շենքում: Միայն Սյունիքում և Ար-
ցախում է, որ ձիթհանը բաժանվել է երկու սրահի, որոնք միմյանց հետ
կապվել են ներքին դռնով: Ընկախ այն բանից՝ ձի հանը միասրահ էր, թե
երկսրահ, դրանում տարբերակվում էր երկու հիմնական է մի քանի օժանդակ
արտադրամաս: Ձիթհաններն աշտրքին տեսով քիչ էին տարբերվում ընկելի
շենքերից, գտնվում էին բնակավայրերի քանուկ հատվածներում:

Գորիսում, Տավուշում և Գետաշենում զարգացել են մարտարապետական
առումով մեզ հայտնի ամենակատարյալ ձիթհանների շենքերը: Դրանք սրբա-
տաշ քարերով, կրաշաղախով շարված, թաղակալ ծածկով շինություններ են:

Ձիթհանի պատերի բարձրությունը հասնում էր 2,5-3 մ, իսկ աշտա-
րակածև մասում՝ մինչև 4 մետրի, տափել, հողածածկ կտուրը հանգչում էր
սյուների վրա: Սյունիքի Տեղ, խնածախ, Խոզմազը և խնձորեսկ գյուղերում
դրանց մի մասը գետնափոր է եղել: Նման վկայություն կա նաև Այնթափի
մոտ, հայաքնակ ներսևս գյուղից:

Ձիթհանի առաջին արտադրական սրահը կոչվել է կոլատուն, իսկ

երկրորդը՝ գերանատուն: Կալատանը տեղադրված են եղել կալը՝ աղացքա-
րով, բուլը, օջախը, կարովի մաղը և այլ օժանդակ արտադրամասեր:

Կալը գտնվել է սրահի կենտրոնական մասում: Այն մոտ 30 սմ խորու-
թյամբ մի տեփուրածև շոգավորություն է, որի արամագիծը հիմքի մասում
1,5-2 մ է, իսկ եզրերում հասել է երեք մետրի: Դրա հատակը հարթ մ-
շակված ավազաքարից կամ որձաքարից, հորիզոնական դիրքում գետնում թաղ-
ված ներքին աղացքարն էր: Հորիզոնական քարը կոչվել է սեղան, որի
կենտրոնում 25-30 սմ արամագծով անցք է արվել, որում ուղղահայաց դիր-
քով ամրացվել է կաղնի փայտե ցից: Այն Սյունիքում կոչվում էր ցից, Շի-
րակում՝ ծառ, Արցախում՝ սուն, Վասպուրականում՝ կալի սուն: Դրան լրա-
ցուցիչ ամրություն հաղորդելու համար ցցի երկարությամբ կենտրոնով
անց էր կացվում երկաթե միջուկ՝ լեղ, իլիկ, մագի, շվու և այլ անվան-
մամբ: Ձիցը ծառայում էր աղացքարը կալի մեջ ուղղահայաց դիրքում կանգ-
նեցնելուն և հանդիսանում էր դրա պտտման առանցք: Աղացքարը հայոց
մեջ հայտնի է կալքար, ծեծքար, քարաղ, շոթքար և այլ անվանումներով:
Ցիցը և կալքարը իրար էին միանում կալքարի կենտրոնում բացված անցքով
անցնող ձողի միջոցով, որի ծայրը նստում էր ցցի վրա, ձողի մյուս ծայ-
րին լծում էին քաշող անասուն:

Մեզ հայտնի աղացքարերի արամագիծը 1,4-2,8 մ, իսկ հաստությունը՝
0,95-0,5 մ է, ծանրությունը հասնում է մինչև 4 տ: Պատրաստված են ա-
մուր սվազքարից կամ որձաքարից /միջինը՝ 2 տ/:

Ձիթհանի երկրորդ արտադրամասը գերանատունն էր, որտեղ տեղադրվում
էր մամլիչը: Մամլիչ գերանները բարձրացվել են պտուտակի միջոցով, որի
երկարությունը հասնում էր չորս մետրի, հաստությունը՝ 25-30 սմ-ի:
Այն պատրաստվել է հացենուց կամ թեղուց: Հայերենում այն առավելապես
հայտնի էր պողեսիկ կամ պողեսակ ձեերով, Շիրակում՝ նաև բուրդի, Արցա-
խում՝ ուլորագերան, խարբերդում՝ թեղեկուն:

Պողեսիկը գերանների նկատմամբ ուղղահայաց դիրք էր ունենում,
դրանց գլխամասում միանալով 1,5-2 մ երկարությամբ և 0,5 մ հաստու-
թյամբ մի կոճղի միջոցով, որ հայոց մեջ ամենուրեք կոչվում էր արջ,
թերևս կոպտության պտտառով: Դրա հիմնական շինափայտը ընկուզենին էր,
երբեմն նաև թեղին, հացին և փշատենին: Կոճղի մեջ պողեսիկին համապա-
տասխան գալարներ անելու համար այն մղում էին երկու մասի /տապակներ՝
էգ և որձ/: Գալարներն /դոն/ անելուց հետո դրանք մետաղական գոտիներով
նորից միացնում էին իրար: Հմուտ վարպետներն արջի մեջ գալարներ են
արել առանց այն մղելու: Արջը դրվել է մամլիչի գերանների ծայրամասերի
վրա, այնպես, որ պողեսիկը անցներ դրանց միջև: Այն գերանների կապել

են երկաթն շղթաներով և քնատեններով: Մեկ մամլիչ շերան լինելու դեպ-
քում այն արհեստականորեն մյուսավորում էին ծայրին, երկու կողմից կա-
պելով կարմ գերաններ, իսկ անտառային շրջաններում, այդ նպատակին հար-
մար մյուսավորված ծառ էին ընտրում:

Գերանատան այն հատվածը, ուր գտնվում էր պոլեսիկը, կոչվում էր
կախուուն: Անվան բացատրությունը կապվում էր պողեսիկի ստորին ծայրին
ամրացված 1-1,5 մ տրամագծով և 30-40 սմ հաստությամբ քարի հեռ, որ
կոչվում էր կախքար, որը լծկան անասունի ուժով կամ ձեռքով պտտելով՝
գեղանները քարձրացնում են: Ասխտան հատիկը գերանատան մակերեսից մոտ
մեկ մետր ցածր էր լինում:

Մամլիչ գերանները մյուս ծայրով նստում էին ձիթհանի պատի ստորո-
տում արված խողոչի մեջ, որ հայոց մեջ հայտնի է օջախ, գերնի զլատուն,
պատվոն և այլ ձևերով: Օջախը շինում էին որձաքարի կամ գրանիտի խոշոր
տալերից: Վերին հորիզոնական սալքարը կոչվում է բանտաքար կամ կարմն-
շաքար, որի վրա պատի այս հատվածը շարվում էր հսկայական քարաշեկորնե-
րով՝ հիշեցնելով աչքատարյան /կիկլոպյան/ շարվածք: Պատի այս հատվածը
կոչվում է բեռ: Այն մամլիչի ճնշման հակակշռի դեր էր կատարում:

Գերանների ետնամասում, օջախի մոտ հոր էր փորվում, որ կոչվում
էր մթնտուն: Այստեղ տեղադրվում էր ձեթ քամելու ավազանը, որը մոտ մեկ
մետր խորություն, 60 սմ լայնք ու երկարություն ունեցող ավազան էր:
Հայաստանի տարբեր շրջաններում այն շինվում էր միակտոր՝ քարից, փայ-
տից կամ շարվում էր մանր քարերից:

Գերանատան գործընթացը: Հումքը կալքարով աղալուց և հունցելուց
հետո, ստացված խմորանման զանգվածը /սյուս/, որ հայոց մեջ կոչվում էր
գելաս կամ գելաստ, լցրել են ուռենու կամ այլ բույսի քարակ ոստերից
հյուսած տափակ զամբյուղների կամ այծի մազից գործած տոպրակների մեջ
և մթնտանը /ավազան / իրար վրա շարելով, գերանների և կախքարի ծան-
րություն ճնշմամբ ձեթը հանել /գտել/, որով էլ ամբողջ կառույցը կոչ-
վում է ձիթհան, իսկ գործընթացը՝ ձիթհանություն:

Ձիթատուն: Արևելյան Հայաստանում ձիթատու բույսերի, մասնավոր-
ապես քնջուլի վերամշակման արտադրական կառուցվածքը, ժողովրդական
խոսակցական լեզվում կոչվում էր կնժիթհանք՝ դայախանա, դահիխանա:
Այն կառուցվածքով և արտադրաեղանակով էպես տարբերվում էր ձիթհանից:
Կապված քնջուլի մշակության գոտու հետ, այն գոյատևել է Արարատյան
դաշտում և Շարուրում: Այս մյուսը հայ ժողովրդի պատմության քիմյանական
շրջանում տնայնագործականից արդեն վերածել էր արդյունագործականի:

Քնջուլի վերամշակող ձիթատունը 60-80 քմ մակերեսով սրահ էր,

ունեցել և երեք արտադրամաս, երկայնական պատերից մեկի տակ կողը-
կողքի շարված երեք քարե ավազան /թաղար/, որոնց տարողությունը մոտ
500 լ էր, հատիկները բովելու փուլ և աղացաքար: Ավազանները եղել են
միակտոր տուֆ քարից փորված կամ էլ շարվել են մանր քարերով: Փուլը
կառուցվում էր քարից և թրձած աղյուսից, որով շարում էին փռան թաղն
ու հատակը:

Ձիթատան մյուս արտադրամասն աղացն էր: Ի տարբերություն կտավատ
վերամշակող ձիթհանի, որի պտտվող քարն ուղղահայաց դիրք է ունեցել,
ձիթատան աղացաքարերը հորիզոնական են եղել: Ներքին աղացաքարը սովոր-
աբար տաշել են խոշոր քարաբեկորից, մշակման ենթարկելով միայն դրա
վերին մակերեսը, ստորինը թաղելով հողում: Քարի շփվող մակերեսը կո-
նստեղ ուռուցիկ է եղել, երիզված նույն քարից արված, մոտ 10 սմ, քար-
ձր բոլորքով, որի մի կողմում շրթածն ելուստ են թողել, որտեղից աղաց-
ված զանգվածը հոսել է հավաքիչ ամանի մեջ: Վերին պտտվող աղացաքարի
տրամագիծը եղել է մոտ մեկ մետր, իսկ հաստությունը՝ 30-40 սմ: Այն
ունեցել է ներքին քարի ուռուցիկությունը համապատասխան զոգավորություն,
որի շփվող մակերեսին, կենտրոնից դեպի եզրերն ուղղված երեք փոսորակ
են արել՝ պտտման ուղղությունը հակառակ: Ներքին քարի կենտրոնում եր-
կաթե ցից է ամրացվել, որը կոչվում էր լիթոն և որը վերին քարի պտտման
առանցք էր ծառայում: Դրա ստորին մակերեսում բացված անցքից ալ և ձախ
արված փոսերում դրվում էր երկաթե մի հարմարանք, որ կոչվում էր տա-
պարակ կամ թավաքա: Սրա կենտրոնում բացված անցքով անցնում էր լիթոնի
ծայրը՝ եղևու քարերը միացնելով միմյանց: Պտտվող քարի վերին հարթ
մակերեսին, չորս լաշածն փուս է արվում, որոնցում ուղղահայաց դրված
ժողերի վրա սմբացվում էր հատած բուրգի տեսքով մոտ մեկ փուլ տարողու-
թյամբ մի ամբար, որ կոչվում էր դոն:

Աղացաքարը շարժման մեջ էր դրվում լծկան անասունի ուժով: Քնջու-
լի հատիկները թաղարներից մեկի մեջ թրջում էին և թողնում մեկ օր, պար-
բերաբար ջուրը փոխելով: Ապա այն լցնում էին երկրորդ թաղարի մեջ, որը
հատակին անցք ուներ և որն անհրաժեշտության դեպքում խցանում էին: Սրա
մեջ հատիկը հոսող ջրով լվանում էին /խցանի փոխարեն ցանց էին դնում/:
Լվացած հատիկը մի քանի մատ հաստության շերտով սփռել են կարպետների
վրա և փայտե թակերով ձեռնել այնքան, մինչև թեփն առանձնանար: Պեփհան
արված հատիկն այնուհետև լցրել են երրորդ թաղարի մեջ, որը նախապես
լցված էր լինում աղաջրով: Փայտե թիակներով աղաջրի մեջ եղած հումքը
մի քանի ժամ լառնել են, մինչև թեփն ամբողջովին առանձնանար և նստեր

հասակին: Այստեղից հուժքը նորից տեղափոխել են երկրորդ թաղարև մաքուր ջրով վազել: Մաքրված հատիկն այնուհետև բովել են փուում: Փուում շիկացած ածուխներն ու կիսայրված փայտերը հավաքել են դրա մի անկյունում և դեռևս խոնավ հուժքը սփռել հատակին: Մի քանի ժամ այն բովվում էր, մետաղե ծայրակալով մի երկար ծողով հուժքը խառնում էին: Բովված հուժքը լցրել են հովառուն կոչվող մի ավազան:

Բովված հուժքը ստոեցնելուց հետո լցրել են դոխի մեջ և աղացել /տորել/: Ստացված հեղուկ զանգվածը լցրել են առաջին թաղարևի մեջ և խառնել տաք ջրով, որի ազդեցությամբ մաքուր ձեթը բարձրացել է ջրի մակերես: Երբ ջուրը հովանում էր, երկու քանվոր ոտաբոցիկ մտնում էին թաղարևի մեջ և տրորում հեղուկ զանգվածը, որպեսզի ձեթը լրիվ գտվեր: Մաքուր ձեթը մի քանի օր թողել են ձիթասանը, մինչև այն պարզեր /ստովածք տար/: Ձիթասան տերը վերցրել է վարձը՝ մեկ փուլ հատիկի դիմաց 4-5 գրվանդա ձեթ և ձեթն ու քուտաը հանձնել հուժքի տիրոջը:

ԳԼՈՒԿԱ ԵՐՐՈՐԻ - Ձիթատու բույսերի և ձեթի օգտագործման ժողովրդական եղանակները: Ձիթատու բույսերի վերամշակումից ստացվում էր երեք հիմնական նյութ՝ ցողուն /որի մի մասը պարունակում է թելանյութ/, քուտա և ձեթ, որոնք կիրառություն են գտել հայոց կենսապահովման շատ բնագավառներում՝ ջուրհակության մեջ, շինարվեստում, սննդի համակարգում, ժողովրդական բժշկությունում, շենքերի լուսավորությունում և այլն:

Արևելյան Հայաստանում, անցյալ դարի վերջերին, կտավատից վուշաթելի ստացումն ու դրա կիրառությունը ջուրհակության մեջ սակավ է տարածված եղել: Միայն Մոկսում է, որտեղ, Հ.Օրբելու վկայությամբ, լայն տարածում է ունեցել վուշից զործված նուրբ զործվածքի ստացումը, որ տեղի բարբառում կոչվել է վաստիկ: Հավանաբար այնտեղ մշակվել է թելատու կտավատը /վուշ/, քանի որ բուն կտավատի ցողունից, դրա կենսաբանական կառուցվածքի բերումով, հնարավոր է ստանալ միայն խճուճ, բայց ոչ թել:

Կոպիտ գործվածքներ և պարաններ հյուսելու համար Շիրակում, Դեղբրբունիքում, Մյուսիքում և այլ մարզերում ստացել և օգտագործել են կանևի թելը: Այն հավաստիորեն լայն կիրառություն է ունեցել համաշխարհային մեջ:

Հայոց կենցաղում ձիթատուները օգտագործման մյուս բնագավառը շինարվեստն էր: Երկրի բարձրորդի վայրերում, որտեղ եղեգ չէր ամուս, բնակարանների և մյուս կառույցների ճակի հողաշերտի սակ կտավատի, սորեկի

կամ հլածուկի ցողունների շերտ էին դնում: Ի տարբերություն մյուս բուսատեսակների, դրանք ավելի ուշ էին փուում և դրանցում միջատները բույն չէին դնում: Սորեկի և հլածուկի ցողուններն օգտագործվել են նաև որպես ավել, իսկ անտառազուրկ վայրերում՝ որպես վառելանյութ:

Քուտա: Հայտնի է նաև քուտա, կուտ, կուսք, կուզոն, կուզուն և այլ ձևերով: Այն հիմնականում օգտագործվում էր ձմռանը, մսուրային շրջանում անասուններին, հատկապես լճկաններին կերակրելու համար:

Ձեթ: Ձիթհանության հիմնական նպատակը զանազան ձիթատու բույսերից ձեթի ստացումն է եղել: Մ.թ.ա.10-9-րդ դդ., Հայաստանում այն որպես տնայնագործական ինքնուրույն մյուս, հավանաբար արդեն ձևավորվել էր: Այդ նա վկայում /ինչպես արդեն նշվել է/ Կարմիր բլուրի պեղումներից հայտնաբերված ձիթատան շենքը և վանի Ազոավաքար ժայռի վրա մարդու երկրորդ թագավորի արձանագրությունը, որտեղ նշված է ձեթի այնպիսի քանակություն /մոտ 24 տ./, որ կանգնի տեղից չի տալիս ենթադրելու, որ այդ շրջանում Հայաստանում և հատկից երկրներում եղել է զարգացած ձիթհանություն:

Ձեթի արտադրությունը լայն ծավալ ուներ նաև Միջնադարյան Հայաստանում: Ձեթի նշանակությունն զգալի էր հատկապես սննդի համակարգում և եկեղեցական ծիսակարգում, հատկապես բազմաթիվ պատերի ժամանակ, որոնք տևում էին մոտ վեց ամիս: Պատերը բաժանվել են երեք տեսակի՝ պահք, որի ծամանակ հրաժարվել են մսեղենից, սրբապահք, երբ հրաժարվել են նաև բուսանյութերից, այդ թվում՝ գինուց և ձեթից, և ծոմապահք, երբ իրենց զրկել են ամեն ինչից, մշակվելով սովից և ծարավից:

Ձեթով պատրաստվող ուտեստները բաժանվում են երկու խմբի՝ ծիսական և առօրյա: Ծիսական կերակուրները պատրաստել են պատերի և որոշ ժողովրդական տոների ժամանակ: Յոնների ժամանակ ամենուր սովորույթ է եղել նաև աղանձ անելը, որի հիմնական բաղադրիչներից էին նաև քնջութի ու կանևիի հատիկները: Ծիսական կերակուրներից նշենք միջինքը /տորի/, հալվան, բիշին և ազդակը: Առօրյա կերակուրներից էին՝ կրկենին, մմուռը, տուման, փլավը և այլն:

Կրոնական ծիսակարգում ձեթն օգտագործվել է մեռն եփելիս, որը հայերն արել են քնջութի ձեթով, ի տարբեր ություն հունականի, ուր ձիթապղի /գեյթուն/ յուղ են օգտագործել:

Ձեթը լայն կիրառում է ունեցել նաև ժողովրդական բժշկության բնագավառում: Ձեթը և դրանից պատրաստված քսուկներն օգտագործվել են ներքին հիվանդությունների, լուրջի, ստամոքսի զանազան հիվանդությունների և վերքերի բուժման համար: Այս ասպարեզում հատկապես զննատվում է կտավատի և ձիթապղի ձեթը: Երկանեկի ձեթն օգտագործվել է որպես լուծողական:

Ձեթով սպեղանիներ էին սարքում ականջացավի, ատամնացավի և անգամ աչքացավի համար: Ձեթն անփոխարինելի էր հոտեղապես այրվածքների բուժման համար:

Նշանակալի էր ձեթի դերն օժտագործության ասպարեզում, որի հիմնական հումքը ազկանեփի ձեթն էր և օշնան բույսի մոխիրը: Ձեթից պատրաստել են նաև նրկեր և քսայուղեր, այն օգտագործվել է կաշվի վերամշակման /հասիլել/ գործում:

Ձմռան ամիսներին զոմեշներին, երբեմն նաև ձիերին, մի քանի անգամ ձեթ էին քսում, դրանց մաշկի մեղքերում քուն դրած միջատներին ոչնչացնելու համար: Գարնանը լճկաններին, լճամից հանելու՞ ժամանակ նրանց վրա ձեթ էին վիթում /ձեթվեթելիք/:

Հայոց տնտեսական կենցաղում ձեթի կիրառման ամենակարևոր քննազատներին էր դրա օգտագործումը որպես լուսավորության վտեղանյութ: Այն օգտագործումից դուրս եկավ անցյալ դարի վերջերին, երբ նախքան որպես լուսավորության նյութ հիմնորեն կենցաղ մտավ: Հնագույն ժամանակներից, մոմի, որոշ բուսատեսակներից պատրաստված մաքիների հետ, ձեթն է եղել քնակարանի, տնտեսական շինքերի և կրոնական հաստատությունների լուսավորության միջոցը: Դրա վկայությունն են Հայաստանի բոլոր հնավայրերից հայտնաբերված ձեթամրագները, որոնց պատրաստման հիմնական նյութը կավն էր, իսկ միջնադարից սկսած՝ նաև երկաթը: Միջնադարում ի հայտ եկան նաև դրա կատարելագործված տեսակները՝ կերոնները և աշտանակները, որոնք մտաչելի էին միայն ունևոր լավին: Ձեթը որոշակի դեր է ունեցել նաև հարսանիքների, զանազան տոների, թաղման ծեսի և այլ արարողությունների ժամանակ:

ՎԵՐԱՍՏԱՆ - Ուսումնասիրելով հայ ժողովրդի տնտեսական կենցաղում ձեթ հանության դերն ու նշանակությունը, կարելի է հանգել այն եզրակացության, որ վերամշակման այս մյուսը տեղական ծագում ունի, որ դարերի ընթացքում կատարելագործվել և հասել է մեզ: Դա հատկապես վերաբերում է ձեթի ստացման միջոցներին և հարմարանքներին, պարզապես հավանական է մինչև պտուղակավոր մամլիչով աշխատող ձեթ հանները:

1. Ձեթատու բույսերի և ձիթամթերքների օգտագործման ժողովրդական եղանակները հայոց մեջ, 1978-1979 թթ. ազգագրական և քանահյուսական դաշտային հետազոտությունների արդյունքները, թեզիսներ, Երևան, 1980, էջ 8-9:
2. Ձեթ հանների տիպերը Հայաստանում /19-րդ դ. վերջ - 20-րդ դ. սկիզբ/, Երիտասարդ գիտնականների կոնֆերանս, նվիրված Վ.Խ.Լենինի ծննդյան 110-ամյակին, թեզիսներ, Երևան, 1980, էջ 27-28:
3. Ձեթ հաններ, Գիտություն և տեխնիկա, Երևան, 1980, թիվ 4, էջ 15-20:
4. Ձեթատու բույսերի տարածվածությունը Անդրկովկասում 19-րդ դ. վերջին - 20-րդ դ. սկզբին, Ավանդականի ժառանգման հարցերը հայկական մշակույթում, Երիտասարդ գիտնականների 5-րդ կոնֆերանս, թեզիսներ, Երևան, 1982, էջ 22-24:
5. Արևելյան Հայաստանում տարածված ձեթատու բույսերը և դրանց օգտագործումը 19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբին, Հայրենագիտական հարցեր, Երևան, 1984, էջ 122-132:
6. Արանոց, թե՞ ձեթ հանք /ձեթ հանության վերաբերող նորահայտ վիճաբանության առնչությամբ/, Հանրապետական գիտական նստաշրջան, նվիրված 1982-1983 թթ. ազգագրական և քանահյուսական դաշտային հետազոտությունների հանրագումարին, թեզիսներ, Երևան, 1984, էջ 23-25:
7. Ձեթ հանության հետ առնչվող մի մասնակի հարց, Հանրապետական գիտական նստաշրջան նվիրված 1984-1985 թթ. ազգագրական և քանագիտական դաշտային հետազոտությունների հանրագումարին, թեզիսներ, Երևան, 1987, էջ 54-55:
8. Ձեթագործությունը Շիրակում, Շիրակի պատմամշակութային ժառանգությունը, հանրապետական երրորդ գիտաժողով, թեզիսներ, Գյումրի, 1993 թ., էջ 40-41:
9. Маслоделение в Сюнике, Материалы республиканской научной конференции молодых научных работников по гуманитарным наукам, тезисы, Ереван, 1978, стр. 95-97.
10. Армянские народные маслостройки, Всесоюзная сессия по итогам этнографических исследований 1980-1981гг., тезисы, Мальчик, 1981, стр.218-219.

Резюме

В настоящей работе представлены результаты исследования одной из важнейших отраслей многотысячелетней земледельческой культуры армянского народа. На основании богатого полевого этнографического материала, собранного во всех областях Армении и в сопредельных с Арменией странах с многочисленным компактным армянским населением выявлены роль и значение маслоделия в хозяйственной, семейной и ритуально-обрядовой жизни армян.

Присущие различным ландшафтно-климатическим зонам Армении масличные растения представлены в порядке хозяйственной значимости. Для высокогорной зоны характерными масличными культурами являлись лен, рыжик, сурепка, конопля, лядвемания. В равнинных районах, помимо выщепявленных, культивировали также кунжут, клевер, вину, сафлор. В бассейне р. Чорок и в Киликии употребляли оливу. В лесных районах Армении для получения масла использовали также дикорастущий грецкий орех, буковые и лесные орешки (фундук).

В работе характеризуются традиционные методы и навыки подготовки почвы, посева, ухода, сбора урожая и обработки семян масличных культур.

На основе полевых этнографических, археологических, этнографических, архитектурных материалов и письменных источников классифицируются народные средства и приспособления для переработки масличных культур. Среди них — ступы, без существенных изменений использовавшиеся в армянском быту на протяжении тысячелетий и до сих пор встречающиеся в некоторых сельских поселениях.

Крупные производственные сооружения для переработки семян масличных растений, возникшие, очевидно, одновременно с формированием государственных образований, известны в Армении уже с III в. до н.э. (Кармир-Блур).

Маслоделие в средневековой Армении было развитой и самостоятельной отраслью хозяйства, о чем свидетельствуют как данные этнографических памятников, так и материалы археологических раскопок.

Технологические свойства сырья обусловили наличие двух видов маслодавилен — дзитан и дзитатун. Первые, количественно преобладающие, были предназначены для переработки льна, сурепки, лядвемания. Вторые, предназначенные исключительно для получения кунжутного масла, бытовали лишь в Араратской равнине и Шаруре.

Дзитан представляет собой в основном односекционные постройки, производственная площадь которых достигала 120 кв. м. Лишь дзитаны Арнаха, Сюника и Байон-Дзора — сранок — состояли из двух производственных и нескольких подсобных помещений. Часть дзитанов Арнаха и Сюника по образцу местного жилья была вырублена в скалах. Независимо от планировочного решения дзитана его производственные элементы имели те же традиционные названия. В первой (передней) части дзитана, называемом калатун, находилась жаровня для поджаривания семян и мельница. Мельница состояла из двух базальтовых или гранитных жерновов. Нижний жернов в горизонтальном положении устанавливался на полу: верхний камень в вертикальной позиции вращался на нем по кругу, приводимый в движение с помощью рабочего скота (буйволы, волы). В результате получалась кашеобразная масса — геласт.

Во второй части дзитана, называемой геранатун, находился пресс для выжимания масла. Последний состоял из 1-4 бревен длиной 10-12 м, которые в горизонтальном положении помещались вдоль одной из продольных стен помещения. С помощью деревянного винта один конец бревен поднимался и в образовавшееся свободное пространство под другим концом (авазан) помещали плоские жорзинки с кашницей, после чего под давлением прессы из последней в специальную емкость выжималось масло.

Второй вид маслодавилен — дзитатун — при аналогичном планировочном решении технологически полностью отличался предыдущих. Обжаренный в печи кунжут поступал на мельницу, жернова которой располагались горизонтально. Верхний камень приводился в движение с помощью рабочего скота. Полученную жидкую массу помещали в каменные чаны (емкостью до 500 литров) с горячей водой: под её влиянием масло всплывало на поверхность, после чего его собирали.

Растительное масло употреблялось преимущественно в пищу, для приготовления повседневных и ритуальных блюд. В условиях, когда почти половину года составляли различные посты, во время

которых по предписанию церкви, воздерживались от потребления животного масла, значение растительного масла была особенно велико. Престижными считались кунжутное, конопляное и льняное масла.

Растительное масло играло важную роль также в церковной практике, при приготовлении миро. Для этой цели в Армении традиционно использовали кунжутное масло.

В народной медицине льняное, оливковое и касторовое масло использовались при лечении ран и различных болезней.

Масло из сурепки, клещевины и ляллеманции преимущественно использовались как горючее, для освещения, вплоть до 80-х гг. прошлого века, когда на смену им пришёл керосин.

Растительные масла широко использовались в хозяйственном быту, они применялись для ухода за скотом - зимой буйволов несколько раз мазали маслом с целью уничтожения гнездящихся в складках кожи паразитов. Растительные масла использовались также при производстве красок, мыла, обработке кож и пр.

Отходы производства - жмых - являлись высококачественным кормом для крупного рогатого скота, особенно рабочего в стойловый период.

В 30-ые гг. нашего века, по мере расширения промышленного (заводского) производства растительного масла, традиционное широкоемасштабное маслоделие приходит в упадок и уже в 50-ые гг, эта отрасль домашнего производства сохранилась в Армении эпизодически.

В настоящее время, с учетом сложившихся экономических и культурных реалий, представляется целесообразным создать условия для восстановления, особенно в высокогорных районах Армении, этой авторентабельной и этнокультурно традиционной отрасли сельского хозяйственного производства.

HOBOSYAN SUREN G.

VEGETABLE OIL REFINERING CULTURE OF ARMENIANS

(Second Half of the 19th - First Half
of the 20th Centuries)

A Historical-Ethnographic Study

