

ՍՈՒՐԵՆ ՀՈՐՈՍՅԱՆ ԲՈՐԻՍ ԳԱՍՊԱՐՅԱՆ
ՀԱՍՄԻԿ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ
ԱՆԻ ՍԱՐԱՏԻԿՅԱՆ ԱՆԺԵԼԱ ԱՄԻՐԻՆՅԱՆ

ԽԱՂՈՂԻ ԵՎ ԳԻՆՈՒ ՀԱՅՈՑ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ





"Gfoeller Renaissance
Foundation" of USA



ՀՀ ԿՐԹՈՒԹՅԱՆ, ԳԻՏՈՒԹՅԱՆ,
ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ԵՎ ՍՊՈՐՏԻ
ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ



Գիրքը հրատարակվել է
ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի
նախարարության Գիտության կոմիտեի
և «Արենի-1 քարայր» կոնսորցիումի
ֆինանսական աջակցությամբ

The book is published with the financial support of the
Science Committee of the Ministry of Education, Science,
Culture and Sports of the Republic of Armenia
and the «Areni-1 Cave» Consortium

Книга напечатана при финансовой поддержке
Научного комитета Министерства образования, науки,
культуры и спорта Республики Армения
и Консорциума «Пещера Арени-1»

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF THE REPUBLIC OF ARMENIA
INSTITUTE OF ARCHAEOLOGY AND ETHNOGRAPHY
«ARENİ-1 CAVE» CONSORTIUM

SUREN HOBOSYAN, BORIS GASPARYAN,
HASMIK HARUTYUNYAN, ANI SARATIKYAN,
ANZHELA AMIRKHANYAN

ARMENIAN CULTURE OF VINE AND WINE



PUBLISHING HOUSE OF THE INSTITUTE OF ARCHAEOLOGY AND ETNOGRAPHY
YEREVAN
2021

ՀՏԴ 634.8:663.25:39(=19):94(479.25)
ԳՄԴ 42.36+36.87+63.5(5Հ)+63.3(5Հ)
Խ 197

Գիրքը հրատարակության է երաշխավորել ՀՀ ԳԱԱ
Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի գիտա-
կան խորհուրդը

Խմբագիրներ՝ Արսեն Բոբոխյան, պատմ. գիտ. թեկնածու
Արթուր Պետրոսյան
Editors: Arsen Bobokhyan, PhD in History
Artur Petrosyan
Редакторы: Арсен Бобохян, кандидат ист. наук
Артур Петросян
Գրախոսներ՝ Հայկ Ավետիսյան, պատմ. գիտ. դոկտոր
Սամվել Մկրտչյան, պատմ. գիտ. դոկտոր

Սուրեն Հոբոսյան, Բորիս Գասպարյան, Հասմիկ Հարությունյան, Անի Սարատիկյան,
Անժելա Ամիրխանյան
Suren Hobosyan, Boris Gasparyan, Hasmik Harutyunyan, Ani Saratikyan, Anzhela Amirkhanyan
Сурен Обосян, Борис Гаспарян, Асмик Арутюнян, Ани Саратикян, Анжела Амирханян

Խաղողի և զինու հայոց մշակույթը, Երևան, 2021, 437 էջ
Խ 197 Armenian culture of vine and wine, Yerevan, 2021, 437 pages
Армянская культура винограда и вина, Ереван, 2021, 437 страниц

Խաղողն ու զինին բացառիկ դեր են խաղացել հայ ժողովրդի բազմադարյան պատմության ընթացքում՝ դառնալով նրա ինքնությունը կերտող կարևոր բաղադրիչներից մեկը: Սույն աշխատությունը վերաբերում է Հայկական լեռնաշխարհում խաղողագործության և զինեգործության անցած երկարատև պատմությանը: Առանձին ենթահարցերի քննարկման միջոցով (խաղողագործական գոտիներ, այգի և այգեգործություն, ոռոգում, զինու պատրաստման միջոցներ և պահեստավորում) բացահայտվում է խաղողի ու զինու խաղացած պրակտիկ-տնտեսական և հոգևոր-ծիսական նշանակությունը հայկական կենցաղում և մշակույթում, դրանց արտացոլումները ժողովրդական բանահյուսության, ժողովրդական բժշկության մեջ, ինչպես նաև ուտեստի համակարգում: Մանրամասն քննարկվում են հայկական խաղողի տեսակները և զինու ժողովրդական դրակումները, տրվում է համապատասխան տերմինների ընդարձակ բառարան: Մեծաքանակ փաստագրական նյութով և նկարներով համեմված այս հատորը նախատեսված է ինչպես նեղ մասնագիտական, այնպես էլ՝ մշակույթով ու արվեստով հետաքրքրվող ընթերցող լայն շրջանակների համար:

Grapes and wine have played a unique role in the centuries-old history of the Armenian people, becoming one of the important attributes shaping up its identity. The present monograph reveals the content of the long way of viticulture and wine-making in the Armenian Highlands. The issues highlighted for the respective discussion, more precisely, viticulture zones, orchards and horticulture, irrigation, wine-making instruments and its storage, are meant to dwell on the practical-economic and spiritual-ritualistic significance of grapes and wine in Armenians' every-day life and culture, as well as to cover their reflection in folklore, folk medicine, and diet. The varieties of Armenian grapes and the references of wine in folklore are discussed in further details. The monograph also comprises an extensive dictionary of respective terms. This volume, spiced with a large amount of documentary material and images, is intended for both professionals and a wide range of readers interested in culture and art.

Виноград и вино сыграли уникальную роль в многовековой истории армянского народа, став одним из важных компонентов, формирующих его самобытность. Настоящая монография раскрывает содержание долгого пути виноградарства и виноделия на Армянском нагорье. Обсуждение отдельных вопросов (виноградарские зоны, сады и садоводство, ирригация, технология виноделия и способы хранения вина) реконструирует практическое-экономическое и духовно-ритуальное значение винограда и вина в повседневной жизни и культуре армян, их отражение в фольклоре, народной медицине, а также в системе питания. Подробно рассмотрены виды армянского винограда и народные квалификации вина, дан обширный словарь соответствующих терминов. Эта книга, представленная большим количеством документального материала и рисунками, предназначена как для профессионалов, так и для широкого круга читателей, интересующихся культурой и искусством.

ԱՌԱՋԱԲԱՆ

«Խաղողի և գինու հայոց մշակույթը» հեղինակների հրատարակած՝ Հայաստանի խաղողագործական և գինեգործական բազմադարյան ավանդույթը ներկայացնող երրորդ գիրքն է: Չնայած նախորդ երկու՝ «Գինին հայոց ավանդական մշակույթում» (2005) և «Հայկական խաղող և գինի» (2017) գրքերում ամփոփված է ծավալուն նյութ, այնուհանդերձ, տեղի և ժամանակի սահմանափակության պատճառով, դրանցից դուրս էին մնացել բազմաթիվ արժեքավոր սկզբնաղբյուրներ: Ներկա հրատարակությունը, հիմնվելով նախորդ երկուսի վրա և ընդգրկելով հույժ արժեքավոր նյութեր, ներառել է նաև հայ և օտար գիտնականների վերջին տարիների բացահայտումներն ու ուսումնասիրությունները: Սույն ուսումնասիրության կարևորագույն արժանիքներից է նախորդ երկու դարերի հայ պարբերականներում զետեղված բազմաբովանդակ ու բազմաբնույթ նյութերի հավաքումն ու ներկայացումն ընթերցողին, ինչը գրքի հեղինակների երկարամյա պրպտումների արդյունք է, որը տեղ չի գտել նախորդ հրատարակություններում: Նշված ազգագրական նյութերը՝ դեռևս ամբողջությամբ չմշակված, չհրատարակված ու լիարժեք կերպով չարժևորված սկզբնաղբյուրների հետ, հնարավորություն են ստեղծում նորովի դիտարկել հայոց խաղողագործական ու գինեգործական մշակույթը, վեր հանել նրա ձեռքբերումներն ու թերությունները, դիտարկել դրանք ժամանակի քաղաքական, սոցիալ-տնտեսական, մշակութային իրողությունների ամբողջական պատկերի մեջ:

Ընթերցողը գրքում կարող է ծանոթանալ խաղողի որթի մասին Հայաստանի տարածքում ապրած հասարակությունների պատկերացումներին, վազն ընտելացնելու, խաղողագործության՝ որպես այգեգործության կարևորագույն ճյուղերից մեկի ձևավորման, կայացման և այգու մշակման հմտություններին: Համառոտ կերպով ներկայացված են Հայաստանի խաղողագործական գոտիներն ու լանդշաֆտները, դրանց կլիմայական-աշխարհագրական առանձնահատկությունները, շահագործման պատմությունը: Առանձին գլուխ է նվիրված Հայաստանի ոռոգման համակարգի պատմությանը՝ սկսած հնագույն ժամանակներից մինչև մեր օրերը, քանի որ առանց ջրի և այն կառավարելու գիտելիքների, խաղողագործությունն ու այգեգործությունը մեր երկրում անհնար է կազմակերպել:

Ընթերցողին ներկայացվում է նաև Հայաստանում հնագիտական պեղումներով փաստագրված, ինչպես նաև ազգագրորեն փաստագրված գինու արտադրական համալիրների՝ հնձանների, դրանց կառուցվածքային առանձնահատկությունների, տեղաբաշխման ու շահագործման մանրամասների մասին եղած հանգամանալից տեղեկատվություն: Հաջորդիվ տրվում է գինու պատրաստման տեխնոլոգիաների, արտադրական

ծավալների, պահեստավորման, պահպանության, տեղափոխման, առևտրի և սպառման մասին մեր ունեցած արդի պատկերացումների ընդհանրացումը: Առանձին՝ ոչ պակաս կարևոր մի գլուխ էլ ներկայացնում է խաղողը և գինին հայոց ծեսերում, հավատալիքներում ու բանահյուսության մեջ, որտեղ ընթերցողը կարող է ծանոթանալ դրանց պաշտամունքային բնույթին, ժողովրդական և եկեղեցական ծիսական արարողությունների, տոնախմբությունների ընթացքում օգտագործման մանրամասներին ու խորհրդին, համայնական ու հասարակական բնույթի հացկերույթների ու խնջույքների ընթացքում արտասանված կենաց-մաղթանքներին, գրույցներին, հեքիաթներին, առակներին, ասացվածքներին, խաղիկներին, հանելուկներին ու բանաստեղծություններին: Առանձնակի հետաքրքրություն են ներկայացնում հայկական մատենագրական աղբյուրներում գինու չաքաշահման ու դրա բացասական հետևանքների մասին առկա նյութերը, որոնց մի սովոր մասը չի կորցրել իր արդիականությունը: Գրքում համառոտ անդրադարձ է կատարվել նաև Հայաստանում օդու արտադրության և օգտագործման պատմությանը, որն ուղեկցել է գինուն, որպես նրա արտադրության երկրորդային մթերք:

Գիրքը եզրափակում են խաղողի՝ հայոց ուտեստի համակարգում ունեցած տեղի և կիրառության, գինու և նրա վերամշակման արդյունքում ստացվող մթերքի բուժական հատկությունների, ժողովրդական բժշկության մեջ ունեցած դերն ու նշանակությունը: Եվ վերջապես, առանձին ցուցակով բերված են XIX դ. հայկական խաղողի տեսակները և գինու ժողովրդական որակումները, որոնց ժողովուրդը նմանեցրել է իրեն ծանոթ կենդանիներին, թռչուններին, բույսերին, գույներին, համերին և այլն: Գիրքը եզրափակվում է հայերենի բարբառներում առկա՝ խաղողին ու գինուն առնչվող անվանումների բառարանով:

Ընդհանուր առմամբ գրքում ընդգրկված նյութերն ու գրականության ցանկն այնքան լայն են, որ կարող են հիմք հանդիսանալ նոր և ավելի խորքային ուսումնասիրությունների և հրատարակությունների համար:

Ինչպես ցանկացած արժեքավոր ձեռնարկում, այնպես էլ ներկայացվող գրքի լույս աշխարհ գալու պատիվը չի կարող բաժանվել միայն հեղինակների միջև: Գրքի ստեղծմանը նպաստել են բազմաթիվ կազմակերպություններ և անհատներ, առանց որոնց աջակցության և գործուն մասնակցության այն չէր կարող հասցվել ցանկալի մակարդակի: Գրքում ունեցած՝ առաջին հայացքից չերևացող ներդրումը ցանկանում ենք վերածել հեղինակային խմբի անունից արտահայտվող խորին շնորհակալության: Հեղինակների խումբը ցանկանում է իր առանձնակի շնորհակալությունը հայտնել գրքի համակարգչային ձևավորումն իրականացրած Անահիտ Գալստյանին, որին, առանց չափազանցության, կարելի է գրքի հեղինակ համարել: Առանձնակի օժանդակություն են ցույց տվել գրքի խմբագիրներ Արսեն Բոբոխյանն ու Արթուր Պետրոսյանը, որոնք արել են շատ ավելին, քան միայն խմբագրի ստանձնած պարտականություններն են: Գրքի կազմման աշխատանքներին աջակցել են նաև Արենի-1 կոնսորցիումի բազմաթիվ աշխատակիցներ:

Հեղինակները հատուկ շնորհակալություն են հայտնում Ջարուհի Սիրադեղյանին և Տիգրան Միքայելյանին, որոնց ջանքերով թարգմանվել և խմբագրվել են գրքի ռուսերեն և անգլերեն ամփոփումները: Խորին շնորհակալություն մեր գործընկերներ Միքայել Բադալյանին, Հայկուհի Սահակյանին, Արմինե Սարգսյանին, Սվետլանա Պողոսյանին, Արմինե Զոհրաբյանին և հայաստանյան թանգարանների այն բոլոր աշխատակիցներին, որոնք արխիվային նյութեր են տրամադրել: Շնորհակալություն ենք հայտնում մեր իտալացի վաղեմի բարեկամ Ֆիլիպո Դուցիոնիին, ճապոնացի գործընկեր Մակոտո Արիմուրաին, չեխ գործընկեր Յան Ֆրոլիկին, ՀՀ ԿԳՄՍ նախարարության աշխատակազմի ՊՄՀՊ վարչության բաժնի պետ Կարեն Բայրամյանին և նախարարության մասնագետ Լևոն Մկրտչյանին, անվանի գրող Վահան Զանոյանին: Գործնականում անհնար է թվարկել այն բոլոր գործընկերների անունները, որոնք իրենց խորհուրդներով ու արժեքավոր դիտողություններով նպաստել են գրքի ստեղծմանը: Հայցում ենք նրանց ներողամտությունը: Եվ վերջապես, հարգելի ընթերցող, շնորհակալություն ենք ուզում հայտնել նաև քեզ: Չէ՛ որ հեղինակ ես նաև դու, քանզի ամեն անհատ գիրքն ընկալում ու մեկնաբանում է յուրովի:

Առանձնակի շնորհակալության ու երախտագիտության են արժանի նաև այն անհատները, որոնց լուսանկարներն ու գրչանկարները օգտագործվել են գրքում: Նրանք են՝ Դմիտրի Առաքելյանը, Արսեն Բոբոխյանը, Արթուր Պետրոսյանը, Սուրեն Քեսեջյանը, Մարինա Դավաթյանը, Նելլի Հովհաննիսյանը, Ռուբեն Բադալյանը, Հայկ Հայդոսյանը, Հայկ Ազիզբեկյանը, Դիանա Միրիջանյանը, Տեր Սահակ քահանա Մարտիրոսյանը, Հրայր Բազեն, Զավեն Սարգսյանը, Միրյո Սալվինին և Ռոբերտո Դանը (լուսանկարներ), Մոսե Ադայանը, Արտակ Հախվերդյանը, Լիլիթ Տեր-Մինասյանը, Անի Սահակյանը, Վահե Առաքելյանը, Ռուբեն Սարգսյանը, Յիրի Շինդելաուր (գրչանկարներ, գծագրեր, եռաչափ վերակազմություններ):

Գիրքը իրականություն չէր դառնա, եթե չլիներ ՀՀ կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարության Գիտության կոմիտեի դրամաշնորհը (ծածկագիր՝ 18T-6A221) և Ամերիկայի «Գֆոելլեր» հիմնադրամ-ընկերության տրամադրած ֆինանսական աջակցությունը: Ուզում ենք մեր հատուկ շնորհակալությունը հայտնել հիմնադրամի նախագահ Մայքլ Գֆոելլերին:

Խաղողի մշակությունն ու գինու արտադրությունն այժմ էլ կարևոր տնտեսական նշանակություն ունեն Հայաստանի Հանրապետության համար, սակայն, չնայած այս իրողությանը, խաղողի այգիները չեն ընդարձակվում: Որոշակի զարգացում է նկատվում թերևս միայն Վայոց ձորի մարզում, շնորհիվ մի քանի գործոնների: Դրանցից կարևորագույնն անշուշտ խաղողի Արենի աբորիգեն սորտն է, որն Արփա գետի հովտում մշակվում է առնվազն հազար տարի: Հազարամյակների ընթացքում ձևավորված ժողովրդական հմտությունների և գինեգործության արդի տեխնոլոգիաների համադրության արդյունքում արտադրվող «Արենի» գինիների պահանջարկը համաշխարհային շուկայում աստիճանաբար մեծանում է: Այս խաղողի և գինու հիմնական «գաղտնիքը» Վայոց ձորի բնակլիմայական պայմաններից բացի, պատմաշխարհագրական և մշակութային միջա-

վայրն է՝ լերկ լեռներ, հրակարմիր ժայռեր ու խանձված լանջեր, որոնց վրա տարագույն կարկատանների նման շարված են այգիները, երբեմն ավելի հին, քան շրջապատի շեները, ամրոցները, վանքերն ու կամուրջները:

Արենի անունը ավելի հնչեղ դարձավ վերջին տարիներին նույնանուն քարանձավում հայտնաբերված աշխարհի հնագույն հնձանով, և ով իմանա, գուցե շնորհիվ այդ հնձանի առագաստում բոքիկ ոտքերով խաղող տրորող գինեգործի կաշվե կոշիկի, Գինիշիկաձորում հնագիտական պեղումներով հայտնաբերված համալիրով, նրա շրջակա լանջերին պահպանված դարավանդային այգիների հետքերով, կողք-կողքի աճող մշակովի և վայրի խաղողենիներով:

Մշակութային միջավայրի արդյունավետ օգտագործման հրաշալի հնարավորություն կա հատկապես մայրաքաղաք Երևանում՝ Կարմիր բլուրում և Դալմայի այգիներում, որոնք դեռևս գոյատևում են, հիմնահատակ չեն ոչնչացվել: Այգին հիմնվել է հավանաբար Վանի թագավորության դարաշրջանում: Դեռևս նշմարվում են հայկական ավանդական թմբային այգիների հետքերը, դեռևս ամբողջովին չեն խոնարհվել շուրջ երկու տասնյակ հնձանները, որոնք XVI-XIX դդ. ուրույն ոճի ճարտարապետական հուշարձաններ են: Պետական հատուկ ծրագրով անհրաժեշտ է Դալմայի այգիների տարածքում ստեղծել «ԽԱՂՈՂԻ ԵՎ ԳԻՆՈՒ ԱԶԳԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԿԵՆՏՐՈՆ», իր այգիներով, հնձաններով, մառաններով, գինու մատուցման ու համտեսի ազգային եղանակներով, ծեսերով ու արարողություններով:

Հայոց խաղողագործական ու գինեգործական ներուժը լավագույնս օգտագործելու միջոցներից է այն ներկայացնող միավորների ներառումը զբոսաշրջային ծրագրերում: Մշակութային միջավայրի արդյունավետ օգտագործման հրաշալի հնարավորություններ կան Արագածոտնի և Կոտայքի մարզերում, որտեղ խաղողի մշակման գոտին ձգվում է Աշնակ գյուղից մինչև Գառնի: Հնագիտական պեղումներով հնձաններ են հայտնաբերվել Աշնակում, Ագարակում, Աշտարակում, Եղվարդում, Առինջում, Գառնիում: Հաշվի առնելով այս տարածքի պատմամշակութային հարստություններն ու գինեգործության ավանդույթները, հարկավոր է վերականգնել ավանդական այգիների մի մասն ու ավանդական եղանակներով գինու արտադրությունը: Հյուսիսարևելյան խաղողագործական գոտում նման մշակութային տարածքը ձգվում է Քոբայրից մինչև Խորանաշատ՝ Իգահատի միջնադարյան այգիներ, Շնող, Բերդավան, Կոթի, Վազաշեն, Պառավաքար, Այգեձոր ու Չինարի: Սյունիքում յուրահատուկ մշակութային տարածք է Շվանիձոր-Մեղրի-Կարճևան խաղողագործական գոտին՝ ժայռերի վրա գտնվող այգիների պատառիկներով: Նշված տարածքներում խաղողի և գինու զբոսաշրջության կազմակերպումը հնարավորություն կտա նաև փրկել դրանք վերջնական ոչնչացումից ու նոր կյանք կհաղորդի հնամենի այգիներին ու հնագիտական հուշարձաններին:

Այսօր, մեր ժողովրդի համար այս դժնդակ ժամանակներում, հազարամյակների խորքից եկող հայոց խաղողագործական ու գինեգործական ավանդույթները երկրի տնտեսության աշխուժացման կարևորագույն խթանների շարքում են: Հայ ժողովուրդն իր գոյության ընթացքում ահռելի ներդրում է ունեցել համաշխարհային քաղաքակրթության մեջ, հատկապես ներկայացված ոլորտներում, որը դեռևս ըստ արժանվույն չի գնահատվել:

ԽԱՂՈՂԻ ԵՎ ԳԻՆՈՒ ՀԱՅՈՑ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԱՌԱՋԱԲԱՆ.....	7
ԳԼՈՒԽ I. ԽԱՂՈՂԻ ՈՐԹ.....	11
ԳԼՈՒԽ II. ԱՅԳՈՒ ՀԻՄՆՈՒՄ	19
ԳԼՈՒԽ III. ԱՅԳԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ.....	35
ԳԼՈՒԽ IV. ԽԱՂՈՂԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ԳՈՏԻՆԵՐ.....	44
ԳԼՈՒԽ V. ՈՌՈԳՈՒՄ	50
ԳԼՈՒԽ VI. ՀՆՁԱՆ	63
ԳԼՈՒԽ VII. ԳԻՆԻ	73
ԳԼՈՒԽ VIII. ԽԱՂՈՂՆ ՈՒ ԳԻՆԻՆ ԾԵՍԵՐՈՒՄ, ՀԱՎԱՏԱԼԻՔՆԵՐՈՒՄ ԵՎ ԲԱ- ՆԱՀՅՈՒՍՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ.....	88
ԳԼՈՒԽ IX. ՕՂԻ	100
ԳԼՈՒԽ X. ԽԱՂՈՂՆ ՈՒՏԵՍՏՈՒՄ ԵՎ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԲԺՇԿՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ.....	105
ԳԼՈՒԽ XI. XIX Դ. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽԱՂՈՂԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ԵՎ ԳԻՆՈՒ ԺՈՂՈՎՐԴԱ- ԿԱՆ ՈՐԱԿՈՒՄՆԵՐԸ.....	112
ԲԱՌԱՐԱՆ.....	122
ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ.....	130
ԱՄՓՈՓՈՒՄ	153
ՆԿԱՐՆԵՐ.....	177

ARMENIAN CULTURE OF VINE AND WINE

CONTENTS

FOREWORD.....	7
CHAPTER I. GRAPEVINE	11
CHAPTER II. GARDEN ESTABLISHMENT	19
CHAPTER III. VITICULTURE	35
CHAPTER IV. WINEMAKING AREAS	44
CHAPTER V. IRRIGATION.....	50
CHAPTER VI. WINEPRESS	63
CHAPTER VII. WINE.....	73
CHAPTER VIII. GRAPES AND WINE IN RITES, BELIEFS AND FOLKLORE	88
CHAPTER IX. VODKA	100
CHAPTER X. GRAPES IN DIET AND FOLK MEDICINE	105
CHAPTER XI. ARMENIAN GRAPE TYPES AND FOLK QUALIFICATIONS OF WINE IN THE XIX CENTURY	112
DICTIONARY	122
BIBLIOGRAPHY	130
SUMMARY	153
ILLUSTRATIONS	177

АРМЯНСКАЯ КУЛЬТУРА ВИНОГРАДА И ВИНА

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	7
ГЛАВА I. ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА.....	11
ГЛАВА II. ЗАКЛАДКА САДА.....	19
ГЛАВА III. САДОВОДСТВО	35
ГЛАВА IV. ВИНОГРАДАРСКИЕ ПОЯСА	44
ГЛАВА V. ОРОШЕНИЕ	50
ГЛАВА VI. ДАВИЛЬНЯ.....	63
ГЛАВА VII. ВИНО	73
ГЛАВА VIII. ВИНОГРАД И ВИНО В ОБРЯДАХ, ПОВЕРЬЯХ И ФОЛЬКЛОРЕ	88
ГЛАВА IX. ВОДКА	100
ГЛАВА X. ВИНОГРАД В ПИЩЕ И НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ	105
ГЛАВА XI. ВИДЫ АРМЯНСКОГО ВИНОГРАДА XIX В. И НАРОДНЫЕ КВАЛИФИКАЦИИ ВИНА	112
СЛОВАРЬ	122
ЛИТЕРАТУРА	130
РЕЗЮМЕ.....	153
ИЛЛЮСТРАЦИИ	177

ԱՄՓՈՓՈՒՄ

Հայկական լեռնաշխարհի ու հարևան տարածքների հնագիտական հուշարձաններից հայտնաբերված վայրի և մշակովի խաղողենու մնացորդները, գինու արտադրական կառույցները հաստատում են այդտեղ խաղողի ընտելացման և գինեգործության հնագույն օջախի գոյության մասին: Հայաստանը հնագույն այգեգործական երկրներից է, նրա մի շարք շրջաններում, մասնավորապես Եփրատի, Տիգրիսի և Արաքսի բարեբեր հովիտներում այգեմշակությամբ զբաղվել են առնվազն պոլինձկարի դարից՝ Ք.ա. V հազ. վերջերից:

Հայոց տնտեսական ու հոգևոր կյանքի բազմազանությունը պայմանավորված է երկրի ռելիեֆի խիստ արտահայտված գոտիականությամբ: Հայաստանի տարածքում առկա է բնական լանդշաֆտների յուրացման երեք գոտի՝ հարթավայրային (ցածրադիր), նախալեռնային (միջին) և լեռնային (բարձրադիր): Աշխարհագրական պայմաններով թելադրված՝ այս ուղղահայաց գոտիականությունը ձևավորել է երկրի տնտեսության ու մշակութային զարգացման ողջ ընթացքը: Խաղողագործության համար նպաստավոր են եղել հիմնականում ցածրադիր և նախալեռնային գոտիները:

Վաղը Հայաստանում աճում է գրեթե ամեն տեղ, վայրի խաղողը՝ ծառերին փաթաթված կամ ժայռերին մագլցած, մինչ օրս հանդիպում է Արցախում, Սյունիքում, Վայոց ձորում, Լոռիում, Տավուշում և այլ վայրերում:

Հայկական լեռնաշխարհի բնակլիմայական պայմաններն ու վայրի խաղողի առկայությունը նպաստել են խաղողագործության և գինեգործության ձևավորմանն ու զարգացմանը, որի վկայությունն են երկրի տարածքում առաջացած շուրջ 500 աբորիգեն սորտերը: Դրանք օժտված են շատ բարձր որակական հատկանիշներով և տվյալ վայրին բնորոշ կենսաբանական առանձնահատկություններով:

Հայերենում խաղողի թուփը հայտնի է որթ, որթատունկ, վագ, խաղողենի, մովրաշուք, աղօղ ձևերով: Հայերեն «այգի» բառն արդի հասկացությամբ նշանակում է խաղողի վազեր և պտղատու ծառեր տնկած հողամաս, սակայն բառի նախնական իմաստը որոշակիորեն նշանակել է միայն խաղողի այգի: Այգուն ու այգեգործությանը վերաբերող ավելի քան հարյուր յուրահատուկ տերմիններ (որթ, սորեկ, խաղող, հնձան) կան դեռևս հայերեն առաջին գրքում՝ Աստվածաշնչում: Այգի և այդ բառի բարբառային արմատներով բազմաթիվ տեղանուններ կան պատմական Հայաստանի տարբեր շրջաններում:

Վանի թագավորության շրջանի սեպագիր արձանագրությունները հիշատակում են խաղողի այգիներ հիմնելու, գինու մառաններ կառուցելու և տնտեսական այլ գործարքների մասին: Հայաստանի պատմության այդ շրջանին է վերաբերում ոռոգման հզոր ցանցի և արհեստական ջրամբարների ստեղծումը: Ք.ա. VIII դ., Արգիշտի I արքայի իշխանության տարիներին, խաղողագործությունը դարձավ երկրի տնտեսության կարևորագույն ճյուղերից մեկը:

Հայաստանի քաղաքները՝ Վանը, Երվանդակերտը, Արմավիրը, Արտաշատը, Տիգրանակերտը, Դվինն ու Վաղարշապատը շրջապատված են եղել երկրագործական գոտիներով, այդ թվում՝ հնձաններ ունեցող այգիներով: Այգեգործական գոտու առկայությունը հայկական քաղաքի ամենակարևոր առանձնահատկություններից էր: Այն բնորոշ է եղել այս տարածքի բոլոր հասարակություններին և հատկապես Վանի թագավորությանն ու հելլենիստական դարաշրջաններին՝ դառնալով էթնիկ ինքնության առանցքային տարր: Այս մասին հետաքրքիր վկայություններ են պահպանվել Հերոդոտոսի, Քսենոֆոնի և Ստրաբոնի աշխատություններում:

Հայաստանում խաղողագործությունն ու գինեգործությունը զգալի զարգացում ունեցան նաև միջնադարում, ինչի մասին վկայում են հնագիտական պեղումներն ու գրավոր աղբյուրները: Այգիների, գինեգործության ու գինու մասին մեծ թվով վկայություններ կան հայ պատմիչների երկերում, վիմագիր արձանագրություններում:

Տնտեսության այս ճյուղի զարգացման գործում մեծ տեղ ունեն հայ եկեղեցին: Գրեթե բոլոր վանքերն ու նշանավոր եկեղեցիներն այգիներ և հնձաններ ունեին:

Հայկական ավանդական այս տնտեսաձևի համար կործանարար ազդեցություն ունեցան վաչկատուն տարբեր ցեղերի ասպատակություններն ու նվաճումները, որոնց արդյունքում ավերվում և ամայանում էին նաև այգիները: Հատկապես կործանարար էին մահմեդականների նվաճումներն ու կրոնական արգելքները, որոնց հետևանքով խիստ կրճատվեցին նաև խաղողի այգիները:

Հայաստանում ավանդաբար եղել է վազ տնկելու և այգի ձևավորելու մի քանի եղանակ: Այգիների գերակշիռ մասը մշակվել է թմբային եղանակով, Արցախում, Տավուշում և Լոռիում տարածված են եղել ծառերին փաթաթվող և հենակային, իսկ Մեղրիում՝ նաև լարային եղանակները: Թմբային սիստեմը լիովին հարմարեցված էր մեր երկրի բնապատմական և տնտեսական պայմաններին և լարայինի նկատմամբ ուներ մի քանի էական առավելություն, քանի որ հատկապես սակավաջուր Հայաստանի պայմաններում շատ կարևոր էր ջրի խնայողությունն ու ռացիոնալ օգտագործումը:

Այգիները վաղ զարնանից մինչև ուշ աշուն մեծ խնամք են պահանջում: Արարատյան դաշտում և նախալեռնային գոտում զարնան առաջին գործն այգեբացն էր, խաղողի որթը բանալը: Այգեբացին հաջորդում էր էտը, որը վազի բերքատվության և աճի հարաբերակցության կարգավորման ամենակարևոր միջոցն էր: Էտը պատասխանատու աշխատանք էր, էտվորը պետք է լինեք փորձված այգեգործ: Էտից հետո այգին փորում, փխրեցնում էին: Այգին փորելը խնամքի պարտադիր աշխատանքներից էր, քանի որ

փխրեցրած հողի մեջ ջուրն ու օդն ավելի լավ են թափանցում, ավելի շատ խոնավություն է պահպանվում, ոչնչանում են մոլախոտերի արմատները:

Ելնելով տնտեսության հնարավորություններից՝ այգու պարարտացումը կատարվում էր աստիճանաբար: Այն բաժանում էին առանձին տեղամասերի ու հերթով պարարտացնում, ամեն տարի՝ մեկ տեղամաս: Ծաղկած վազի ողկույզների վրա դնում էին վայրի խաղողի (կռեկ) ծաղիկներ, որի շնորհիվ առողջ ու առատ բերք էին ստանում: Խաղողի որթը վայրի տեսակով փոշոտելու եղանակը հավանաբար սկիզբ է առել այգեգործի դիտողականության, փորձի ու հմտության արդյունքում: Խաղողի վնասատուների ու հիվանդությունների մասին հետաքրքիր տեղեկություններ է հիշատակում XII դ. կաթողիկոս Ներսես Շնորհալին:

Բերքահավաքը կամ այգեկուրն սկսելու կարևորագույն պայմանները խաղողի հասունության աստիճանը և նպաստավոր եղանակն էին: Ավանդաբար պտղի հասունության որոշման ժողովրդական պարզունակ ձևը համոտեսն է եղել, քաղցրության առկայությունը, որը խաբուսիկ էր:

Արարատյան դաշտում ձմեռային ցրտահարումները սովորական երևույթ են, այդ իսկ պատճառով հոկտեմբերի կեսերին խաղողի այգիները հողում թաղում էին: Եթե բերքահավաքից առաջ այն չէին ջրել, թաղելուց առաջ էին ջրում, որպեսզի վազը ճկուն լիներ, հողը՝ փափուկ:

Հայաստանի ավանդական խաղողագործական գոտիներն են Արարատյան դաշտը (Հայաստանի հիմնական խաղողագործական գոտին է, գտնվում է Արաքս գետի միջին հոսանքում, ընդգրկում է Արարատի և Արմավիրի մարզերի 830-1300 մ բարձրության տարածքները), Արարատյան դաշտին հարող նախալեռնային գոտին (ընդգրկում է Արագածոտնի մարզի Աշտարակի, Թալինի և Կոտայքի մարզի 950-1500 մ բարձր տարածքները), Հյուսիսարևելյան տարածաշրջանը (ընդգրկում է Տավուշի մարզի Նոյեմբերյանի, Իջևանի, Բերդի ու Լոռու մարզի Թումանյանի 500-1000 մ բարձրության տարածքները), Վայոց ձորը (ընդգրկում է Եղեգնաձորն ու Վայքը, որտեղ խաղողագործությունը ներառում է 1000-ից մինչև 1700 մ բարձրության վրա գտնվող տարածքները), Սյունիքը (այգիները գտնվում են 260-1700 մ բարձրության վրա), Արցախը և Նախիջևանը:

Հայաստանում երկրագործությունը զարգացել է արհեստական ոռոգման շնորհիվ, օգտագործվել են հատկապես լեռնագանգվածների ձնհալի ջրերը: Դեռևս Ք.ա. V-III հազ. այս տարածքում ապրող մարդը, բարձր գնահատելով կենսապահովման համակարգում ջրի ունեցած աննախադեպ կարևոր նշանակությունը, լեռնալանջերի բնական գոգավորություններում ու լեռների ստորոտներում փոքր ջրամբարներ է կառուցել, դրանք միացրել առվակներով և ջուր ամբարել:

Հնագույն ժամանակներից Հայկական լեռնաշխարհում ստեղծվել է ոռոգման հզոր համակարգ, որպեսզի կանոնավոր կերպով օգտագործվի երկրում եղած ջրի ողջ պաշարը: Արագածի վրա և Գեղամա լեռներում շահագործվել է ջրանցքների ու ջրամբարների մի համակարգ, որի աղբյուրը ձյան հսկայական պաշարն էր: Ոռոգման հնագույն համակարգի ուշագրավ նմուշներ են պահպանվել Արագածոտնի, Սյունիքի, Արցախի, Վայոց

ձորի և Հայաստանի այլ տարածքներում, որտեղ հայտնաբերվել են նաև ջրաբաշխական քարտեզ կամ սխեմա հիշեցնող փորագրված քարեր: Պատահական չէ, որ ջրի պաշտամունքն առանձնահատուկ տեղ է ունեցել հայոց հավատալիքներում. պաշտվել են ջրային տարերքը, գետերը սնուցող լեռներն ու ջրերի ակունքները:

Հայկական լեռնաշխարհում ոռոգման համակարգի ձևավորումն ու զարգացումն իր ծաղկման գագաթնակետին հասավ Վանի թագավորության շրջանում: Այս շրջանի ամենանշանավոր հուշարձաններից է Մենուա I արքայի կառուցած, Տուշպայի գրեթե 80 կիլոմետրանոց ջրանցքը: Կարևոր են եղել նաև Դալմայի, Էջմիածնի (Ումեշինի), Սարդարապատի ջրանցքները, որոնք ոռոգել են ահեղի չափերի հասնող այգեգործական տարածքներ: Վանի տիրակալները և նրանց տիրապետության տակ գտնվող կառավարիչները կարգավորում էին իրենց կողմից ղեկավարվող վարչական միավորների, նստավայրերի ու պալատների ջրամատակարարումը, որի փայլուն օրինակներ են Էրեբունու, Արգիշտիխինիլիի, Ռուսախինիլիի մոտակայքում կառուցված արհեստական ջրամբարները:

Գյուղատնտեսական աշխատանքները կազմակերպելու նպատակով օգտագործվում էին Արաքս, Հրազդան, Քասախ, Արփա, Որոտան, Դեբեդ և այլ գետերի ու դրանց բազմաթիվ վտակների ջրերը, որոնց հոսքաբաժինը կառավարելու շնորհիվ ստեղծվել էր ոռոգման հզոր ցանց: Այն մեծ ու փոքր ջրանցքների ու ջրամբարների մի կուռ համակարգ էր:

Հայաստանում երկրագործական զարգացած մշակույթի ավանդույթները շարունակվել են նաև հետագայում, ոռոգման շատ համակարգեր պահպանվել ու գործարկվել են դարեդար, կառուցվել նորերը: Վիմագրերում հողի և այգու հետ նշվում է նաև ոռոգման ջրի նվիրատվության մասին: Ցածրադիր տաք գոտում հող ասելով նկատի ունենին ոռոգվող տարածքը, քանի որ անջրդի հողերը նույնիսկ որպես արոտներ պիտանի չէին: Այն վայրերում, որտեղ ջուրը բավարարում էր, ըստ ավանդական կարգի, այգիները ջրում էին այգին բացելուց առաջ, վազի փոշոտումից հետո, այգեկութից և այգին թաղելուց առաջ: Զրի դերն այնքան է կարևորվել, որ առանձին համայնքների կամ անհատների հողային կարողությունը չափվել է ոչ թե տարածքով, այլ ջրի քանակի իրավունքով:

Հայաստանի Հանրապետության ամենամեծ ջրային պաշարի՝ Սևանա լճի օգտագործումը ոռոգման նպատակներով ևս եղել է մշտապես քննարկվող հարց, սակայն առաջարկված բոլոր նախագծերը մինչև խորհրդային իշխանությունը գործնական շարունակություն չեն ունեցել: Խորհրդային տարիներին Հայաստանում վերանորոգվեցին ու շահագործման հանձնվեցին բազմաթիվ նոր ջրանցքներ, կառուցվեցին ջրամբարներ ու հիդրոէլեկտրակայաններ, որի շնորհիվ 1989 թ. ոռոգելի հողերի տարածքը 1920 թ. 61 000-ի դիմաց կազմեց 317 100 հա:

Ըստ ժողովրդական ավանդության, հայկական գինու պատմությունն սկսվում է այն պահից, երբ Նոյ նահապետն Արարատ լեռան լանջին տնկեց խաղողի առաջին որթը: Նոյի, Արարատի, տապանի, խաղողի ու գինու շուրջը հյուսվող պատմություններն ավարտ չունեն, դրանք հավերժական են, ինչպես Արարատը, խաղողը և գինին:

«Գինի» բառը սերում է հնդեվրոպական նախալեզվից և խոր հնադարից սկսած ունեցել է տարածման խիստ լայն արեալ: Գինին բնիկ հայերեն բառ է, որով ի սկզբանե բնորոշել են խաղողի հյութի խմորումից ստացված ալկոհոլ պարունակող ըմպելիքը:

Հայաստանի տարածքում հայտնաբերված հնագույն հնձանը գտնվում է Վայոց ձորի մարզի Արենի գյուղի մոտ, Արփա գետի ձախափնյա Արենի-1 քարանձավում: Ք.ա. V հազ. վերջին և Ք.ա. IV հազ. առաջին քառորդով հասակագրված շերտում 2007 թ. պեղվել է գինու արտադրական համալիր՝ խաղողի տրորման հարթակով և տարբեր չափի ու ձևի կարասներով: Պեղված արտադրական համալիրը հնագույն և լավագույնս պահպանված հուշարձանն է, որն այս տարածքում գինեգործության 6000-ամյա ավանդույթի վկայությունն է:

Երևանի տարածքում գտնվող ուրարտական Կարմիր բլուր ամրոցի միջնաբերդում (Ք.ա. VII դ.) հնձաններն ու մառանները կազմել են տնտեսական համալիրների մի մասը, որոնք գտնվել են նաև պալատի նկուղային հարկերում: Կարմիր բլուրի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են նաև հայկական աբորիգեն Ոսկեհատ, Մսխալի, Արարատի, Նազելի սորտերին նմանվող ածխացած կորիզներ: Կարմիր բլուրի միայն երկու մառաններում, ըստ կարասների տարողության նշանների, պահվել է շուրջ 150 000 լ գինի:

Վանի թագավորության շրջանում ձևավորված խաղողագործության և գինեգործության ավանդույթները շարունակվեցին նաև հետագայում: Երվանդյան դինաստիայի տիրակալները, նոր քաղաքներ ու ջրանցքներ կառուցելով, շարունակում են հնուց եկած ավանդույթը: Հայկական լեռնաշխարհի տարբեր հատվածներում պեղված հուշարձանների տնտեսական համալիրներում իրենց ուրույն տեղն ունեին հնձանները, որոնք կառուցվում էին բնակավայրերում և խաղողի այգիներում: Այգեգործության համար նպաստավոր պայմաններ ունեցող շրջաններում ձևավորվում էին զուտ գինեգործական բնակավայրեր ու համայնքներ, գինեգործությունը դառնում է տնտեսության ինքնավար, մասնագիտացված ճյուղ:

Միջին դարերում գյուղատնտեսական մթերքների վերամշակման զանազան կառույցների, այդ թվում նաև հնձանների մի մասը պատկանել է աշխարհիկ ու հոգևոր հաստատություններին: Թագավորները, իշխաններն ու մեծահարուստները վանքերին ու եկեղեցիներին էին նվիրում այգիներ, վարելահողեր, հնձաններ, ջրաղացներ, ձիթհաններ և այլ եկամտաբեր հաստատություններ: Որպես սեփականատեր, վանական խոշոր միաբանություններն այգիներ ու հնձաններ են ունեցել երկրի տարբեր շրջաններում: Հնագիտական և ազգագրական նյութերը վկայում են, որ դրանք գտնվել են այգիներում, բնակելի տներին կից և եկեղեցական համալիրներում: Ըստ ազգագրական նյութերի, մինչև XIX դ. կեսերն Արարատյան դաշտում, Արագածոտնում, Վայոց ձորում, Արցախում, Լոռիում, Տավուշում և խաղողագործական այլ տարածքներում հնձանները հիմնականում գտնվել են այգիներում: Դրանք ունեցել են նաև բնակելի հատված, որտեղ զարնան և ամռան ամիսներին ապրել է այգու տիրոջ ընտանիքը:

XIX դ. երկրորդ կեսից գինու արտադրական կառույցներն այգիներից տեղափոխում են բնակավայր և կառուցում տան կիսանկուղային հարկում: XX դ. սկզբին և հատկապես

խորհրդային տարիներին, գինու արտադրության ծավալների և տնտեսությունը վարելու եղանակների փոփոխության արդյունքում ի հայտ են գալիս համայնքային բնույթի մեծ հնձաններ, որոնք հետագայում դարձան գործարաններ:

Հայաստանի խորհրդայնացումից հետո գինի և կոնյակ արտադրող բոլոր մասնավոր գործարանները պետականացվեցին, ստեղծվեց «Արարատ» տրեստը, որի բարձրորակ կոնյակներն ու աղանդերային գինիները լայն ճանաչման արժանացան համաշխարհային շուկայում:

Խորհրդային Միության քայքայումից հետո գինու արտադրությունը Հայաստանում խիստ կրճատվեց: Վերջին տասնամյակներում գինու գործարանները, չնայած տնտեսական դժվարություններին, աստիճանաբար դուրս են գալիս միջազգային ասպարեզ և ընդլայնում արտադրական ծավալները՝ ոչ միայն պահպանելով հայկական գինու արտադրության ավանդական եղանակները, այլև յուրացնելով ժամանակակից տեխնոլոգիաներն ու չափանիշները: Այսուհանդերձ, գինեգործության ժողովրդական ավանդույթները շարունակվում են նաև այժմ: Վայոց ձորի, Արագածոտնի, Տավուշի, Սյունիքի և այլ մարզերում նոր, մրցակցային պայմաններում, թելադրված նաև պահանջարկի կանոններով, համադրելով պապերից ժառանգած հմտություններն ու արդի տեխնիկական հնարավորությունները, շարունակվում է տնական գինու արտադրությունը:

Պատրաստի գինին պահել են գետնափոր մառաններում և հնձաններին կից կառուցվող գինետներում: Հնարավորություն լինելու դեպքում դրանք կառուցում էին ժայռի մեջ, որտեղ ողջ տարին ջերմությունը գրեթե չէր փոխվում: Տեղական ավանդույթները շարունակվել են հազարամյակներ ու իրենց արտահայտությունը գտել նաև գինու կարասների ու մառաններում դրանց դասավորության ձևերի մեջ: Երևանի և շրջակա գյուղերի կարասները հիշեցնում են Կարմիր բլուրում պեղված հանրահայտ անոթները, իսկ մայրաքաղաք Դվինի VI-VII դդ. կարասները նման են Շահումյան գյուղում արտադրվածներին: Կարասները ծառայել են քաղցուի հասունացման և պատրաստի գինին պահելու համար:

Գինու որակի և հատկությունների պահպանությունը պահանջում է որոշակի խնամք և հմտություններ, քանի որ այն ևս փչանալու՝ «հիվանդանալու» հակում ունի: Գինին երկար և անվտանգ պահպանելու կարևորագույն երաշխիքներից մեկը կարասի մաքրությունն էր: Գինի լցնելուց առաջ կարասի մեջ խունկ էին ծխում, վարդի ձեթով օծում ու աղաջրով ցողում: Կարասները, մինչև գինի լցնելը, պատում էին մեղրամոմի բարակ շերտով: Բացի կարասից, գինին պահվել է կավե, փայտե, կաշվե և ապակե տարբեր տարողության ամաններում: Արևելքի շատ երկրներում, ինչպես նաև Հայաստանում գինին պահել են այժի կամ ոչխարի տկերում:

Պատմական Հայաստանում գինու առօրյա օգտագործման մասին են վկայում պեղումներով հայտնաբերված տարաբնույթ անոթները: Կատարման տեխնիկայով, ձևերով ու չափերով իրարից տարբերվող գինու կարասները, սափորները, գավերը, տափաշները, գավաթներն ու բաժակները վկայում են տարբեր դարաշրջաններում խեցեգործության զարգացման բարձր աստիճանի մասին: Գինի տեղափոխելու և մատուցելու ամե-

նատարածված ամաններից էր կուժը: Այս նպատակով օգտագործվում էր նաև ջրդդումը, որը տնկում էին այգիների կամ բանջարանոցների եզրերին: Ջրդդումի հասունացած պտուղը շատ ամուր կեղև ուներ, թեթև էր և պտղամիսը չորանալուց հետո հեշտությամբ մաքրվում էր ու ծառայում որպես աման:

Հայոց տոներն ու դրանց հետ կապված ծիսական արարողություններն ակնկալում են կյանքի զարթոնք, արգասաբերություն, առատություն, խաղաղություն և բարեկեցություն: Ծիսական բազմաբնույթ արարողություններում օգտագործվել են նաև տարբեր հեղուկներ՝ ջուր, ձեթ, կաթ, քաղցու, գինի և այլն: 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: Թերևս սա է պատճառը, որ դեռևս հնագույն ժամանակներից (առնվազն էնեոլիթից կամ պղինձնադարի դարից) գինին նույնացվում էր արյան հետ: Խաղողի և գինու ծիսական և պաշտամունքային բնույթի մասին են խոսում Հայաստանի հնագիտական հուշարձաններից հայտնաբերված հարյուրավոր իրերը՝ պերճանքի առարկաներն ու զարդերը, հեղման անոթներն ու ծիսական սպասքը, կնիքներն ու դրամները: Թաղման ծեսում գինու հեղմանը վերաբերող հետաքրքիր փաստեր են արձանագրվել բրոնզ-երկաթեդարյան և անտիկ դարաշրջանների բազմաթիվ դամբարաններում: Այս հնավանդ սովորությունը պահպանվում է նաև մեր ժամանակներում: Միակ և կարևորագույն փոփոխությունը վերաբերում է հեղվող խմիչքին, քանի որ ավանդական գինու փոխարեն նաև օղի են հեղում:

Հայ բանահյուսությունը հարուստ նյութեր է պարունակում մեր ժողովրդի տնտեսական զբաղմունքների, արհեստների, կենցաղի ամենատարբեր բնագավառների, այդ թվում նաև այգու, խաղողի և գինու վերաբերյալ: Դրա վկայությունն են պահպանված բազմաթիվ հեքիաթները, առակները, ասացվածքները, խաղիկները, հանելուկներն ու բանաստեղծությունները:

Գինին հայկական խնջույքների զարդն էր: Հարսանիքների համար նախապես գինի էր պատրաստվում, որը չափավոր քանակությամբ մատուցվում էր միայն հասուն տղամարդկանց: Հանդիսավոր և ծիսական կերուխումները մինչ օրս ուղեկցվում են գինու բաժակով կենացներ ասելու հնավանդ սովորությամբ: Հատուկ խումբ են կազմում համայնական ու հասարակական բնույթի հացկերությունների ու խնջույքների կենաց-մաղթանքները: Դրանք խստորեն համապատասխանում են ընտանեկան հանդիսավոր արարողության բնույթին՝ հարսանիք, ծնունդ և կնունք, մահ և թաղում:

Քրիստոնեություն ընդունելուց հետո խաղողն ու գինին շարունակեցին պահպանել իրենց խորհրդանշական իմաստն ինչպես կենցաղում, այնպես էլ ծիսական արարողություններում: Հնագույն հավատալիքները շարունակվեցին սրբագործվել, հետևաբար Աստվածածնի վերափոխման տոնը նույնացվեց խաղողօրհնեքի հետ, որից հետո էր թույլատրվում խաղող ուտել, ինչպես նաև գինի պատրաստել:

Արդեն վաղ միջնադարից Քրիստոսի՝ որպես ուղիղ որթի ու խաղող-ողկույզի ընկալումը սերտորեն կապվում է նաև խաչելության և խաչի հետ: Խաչը նույնացվում էր Քրիստոս-որթի հետ և հանդես գալիս որպես կենաց ծառ, որը կազմակերպում է ողջ տիեզերքը: Գինին նույնացվում էր աստվածային արյան հետ, ընկալվում որպես սրբազան խմիչք՝ դրանով իսկ ձեռք բերելով մահը հաղթահարելու գործառույթ: IV դ. սկզբին քրիստոնեությունն ընդունելուց հետո խաղողի և նռան մոտիվները դարձան նորընծա կրոնի խորհրդանշանների և գաղափարաբանության օրգանական մասերից՝ տեղ գտնելով հոգևոր կառույցների հարդարանքներում: Կատարումով առավել շքեղ ու արտահայտչական են Թալինի, Զվարթնոցի և Վանա լճի Աղթամար կղզու ս. Խաչ տաճարի զարդագոտիները:

Գինու բարեմասնություններին զուգընթաց՝ հայկական մատենագրական աղբյուրները լի են գինու չարաշահման ու դրա բացասական հետևանքների նկարագրություններով: Հին հայերենը հարուստ է հարբեցողություն ու գինեսիրություն արտահայտող բառերով:

Հայոց մեջ գինու արտադրության երկրորդական մթերքներից նաև օղի են թորել: Հայաստանի այգեգործական շրջաններում օղի թորելու հումքը գինու արտադրության մնացորդներն էին, խաղողի տրորված զանգվածը՝ կնճեռը, կիսափչացած գինիները, գինու նստվածքը, թութն ու այլ մրգերը:

Սկսած XIX դ. երկրորդ կեսից և հատկապես XX դ. սկզբին, օղու արտադրությունը որոշակի տնտեսական նշանակություն է ստանում: Սկզբնական շրջանում օղու արտադրության հիմնական հումքը խաղողն էր, որն Արարատյան դաշտում այդպիսին էլ մնում է մինչև օրս:

Արարատյան դաշտում, Նախիջևանում, Արցախում, Արագածոտնում և այգեգործական մյուս վայրերում օղի թորում էին այգիներում և բնակավայրերի մերձակա գետակների ու աղբյուրների մոտ: Արցախում, Սյունիքում, Տավուշում և Լոռիում խաղողից և տարբեր մրգերից մինչև 60° թնդության օղիներ էին ստանում՝ հումքը գտելով երկու անգամ: Տնտեսական շահավետությամբ և արդյունավետությամբ պետք է բացատրել այն, որ օղու արտադրությամբ զբաղվել են նաև Էջմիածնի վանական տնտեսությունում:

Խաղողի որթը մեծ տեղ է ունեցել հայոց ուտեստի համակարգում, կիրառվել են որթի մատղաշ ընձյուղները, տերևը և պտուղները: Խաղողի որոշ տեսակներ հնարավոր էր երկար ժամանակ, նույնիսկ մինչև նոր բերքը պահել: Ավանդաբար խաղողը պահում էին հիմնականում տոնական սեղանների համար, որպես հարգի միրգ մատուցում էին հատուկ հյուրասիրությունների, խնամախոսության և այլ հանդիսությունների ժամանակ: Խաղողից չամիչ պատրաստում էին բերքահավաքից անմիջապես հետո, հատկապես որակյալ չամիչ էր ստացվում անկորիզ Նազելի տեսակից:

Խաղողի քաղցուից պատրաստված դոշաբը հայոց ուտեստի համակարգում քաղցրի հիմնական աղբյուրներից էր և ձմռան պաշարի կարևոր բաղադրիչ, որը պասեռի ժամանակ գործածելի մթերք էր: Այն նաև հումք էր զանազան քաղցրավենիքներ՝ հալվա, փոխինձ, խմորեղեններ, շաքոցներ, պաստեղ (լավաշ), ինչպես նաև օշարակներ

պատրաստելու համար: Մինչև շաքարի զանգվածային կիրառությունը (XX դ. սկիզբ) մրգերով ու բանջարեղեններով պահածոյացվող անուշներն ու մուրաբաները եփում էին դռշաբով կամ խաղողի քաղցուով:

Խաղողի որթի, պտղի, ինչպես նաև դրանից ստացվող քաղցուի, դռշաբի, չամչի, քացախի, հատկապես գինու բուժիչ ազդեցությունը մարդը բացահայտել է դեռևս հնագույն ժամանակներում: Գինու բուժիչ հատկությունները հայտնի էին դեռևս վաղագույն հասարակություններին, որոնք նկատել էին, որ գինին խթանում է մարսողությունը, բարձրացնում դիմադրողականությունը, կանխում վարակներն ու համաճարակները: Այս հանգամանքը հավանաբար պայմանավորված էր այն իրողությամբ, որ բնական խմորման շնորհիվ գինու մեջ առաջացող ալկոհոլը ոչնչացնում է բազմաթիվ հիվանդաբեր բակտերիաներ: Միջնադարյան հայ բժշկապետները մեծ տեղ են հատկացրել խաղողի որթով, պտուղներով, չամիչով և հատկապես գինով պատրաստված դեղամիջոցներին, որոնք մեծ կիրառություն են ունեցել նաև ժողովրդական բժշկության մեջ:

SUMMARY

Remains of wild and cultivated grapes, wine-producing facilities found at archaeological sites of the Armenian Highlands and the adjacent territories confirm the existence of an ancient cradle of grape domestication and origin of wine-making here. Armenia is one of the oldest horticultural countries: in some of its regions, in particular, in fertile valleys of Euphrates, Tigris and Araxes rivers, gardening has been practised since at least the Chalcolithic period – from the end of the V millennium B.C.

Diversity of Armenian economic and spiritual life is due to the clearly defined zoning of the country's relief. There are three natural landscape development zones in Armenia: plains (lowlands), foothills (middle) and mountains (highlands). Due to geographical conditions, the vertical zonality established the entire development process of the country's economy and culture. Mainly the lowlands and foothills were favourable for viticulture.

Grapevine grows almost everywhere in Armenia; wild grapes, embracing the trees or climbing the rocks, still can be seen in Artsakh, Syunik, Vayots Dzor, Lori, Tavush and other places.

The climatic conditions of the Armenian Highlands and the presence of wild grapes promoted the formation and development of viticulture and wine-making, as evidenced by nearly 500 indigenous varieties that originated in the territory of the country. They have very high-quality characteristics, and their biological features are typical of this place.

Grape bush in Armenian is known by several names: «vort», «vortatunk», «vaz», «khaghoghe-ni», «movrashuk», «aghogh» (grapevine, vine clipping, grape bush). The word «aygi» (garden) in Armenian in the modern sense of the word means a land plot, planted with grapevines and fruit trees, however, the original meaning of the word was definitely just vineyard. There are over hundreds of unique terms related to garden and gardening («vort» – grapevine, «sorek» – black grape variety, «khaghogh» – grapes, «hndzan» – winepress) even in the Bible – the first book in the Armenian language. There are many place names with the word «garden» and with dialectal roots of this word in different regions of historical Armenia.

In the cuneiform inscriptions of the era of the Van Kingdom, the creation of vineyards, construction of wine cellars and other economic activities are mentioned. Creation of a powerful irrigation network and artificial reservoirs refers to this period of Armenian history. In VIII century B.C., during the reign of the king Argishti I, viticulture became one of the most important branches of the country's economy.

The ancient cities of Armenia: Van, Yervandakert, Armavir, Artashat, Tigranakert, Dvin and Vagharshapat were surrounded by agricultural areas, including gardens with winepresses. The presence of a horticultural zone was one of the most important features of the Armenian city. This was typical of all societies in this region, especially for the era of the Van Kingdom and the Hellenistic period, becoming a key element of ethnic identity. Interesting evidence of this has been maintained in the works of Herodotus, Xenophon and Strabo.

Development of viticulture and wine-making in Armenia also made significant progress in the Middle Ages, as evidenced by archaeological excavations and written sources. There is plenty of evidence about the gardens, winepresses and wine in the works of Armenian historians and epigraphic inscriptions.

The Armenian Church played an important role in the development of this economic branch. Almost all monasteries and famous churches had gardens and winepresses.

The raids and conquests of various nomadic tribes had a devastating effect on this traditional branch of the Armenian economy, as a result of which the gardens were also destroyed and abandoned. The Muslim conquests and their religious taboos were especially destructive; as a result, the area of vineyards was also greatly reduced.

Traditionally in Armenia, there were several ways to plant grapevines and to form a garden. Most of the gardens were cultivated using the mound-based technique, in Artsakh, Tavush and Lori vines embracing trees and on supports were common (climbing technique), and in Meghri – also by trellising technique. The mound-based technique was fully adapted to the natural-historical and economic conditions of our country and had several significant advantages over the trellising technique since saving, and rational use of water were very important especially in the conditions of low-water Armenia.

Vineyards require careful maintenance from early spring to late autumn. In the Ararat Valley and the foothill zone, the first thing to do in spring was to open (dig out) the vines. The opening of the vineyard was followed by spring pruning (cutting), which was the most important way of regulating the ratio of the grapevine yield to its growth. Grape cutting was a responsible job; the cutter had to be an experienced gardener. After cutting the vineyard was spaded up and loosened. Spading up of a vineyard was one of the mandatory maintenance tasks since water and air penetrate better into the loosened soil, more moisture is retained, weed roots are destroyed.

Based on the capabilities of the household, fertilization of the vineyard with cattle, manure was carried out gradually. It was divided into separate sections and fertilized in turn, one section each year. Wild grape flowers («krek») were placed on the bunches of flowering vines, owing to which a healthy and plentiful harvest was received. The method of grapevine cross-pollination by the wild variety of grapes probably originated as a result of the power of observation, experience and skills of the gardener. Catholicos Nerses Shnorhali (XII century) gives interesting information about pests and diseases of grapes.

The most important conditions for starting a harvest or «aygekut» (grape harvest in Armenian) were the degree of ripeness of grapes and favourable weather. Traditionally, the simplest popu-

lar way to determine the ripeness of fruit was degustation, presence of sweetness, which was deceptive.

Winter frosts are common in the Ararat Valley, so in mid-October, the vineyards were buried in the ground. If they had not been watered before harvesting, then they were watered before burying, so that the vine is supple and the soil is pliable.

The traditional viticulture zones of Armenia are the Ararat Valley (the main viticulture zone of Armenia, located in the middle reaches of the Araxes River, includes the territories of Ararat and Armavir provinces at an altitude of 830-1300 m), the foothills adjacent to the Ararat Valley (includes the territories of Ashtarak, Talin of the Aragatsotn Province and the Kotayk Province at an altitude of 950-1500 m), the Northeastern region (includes the territories of Noyemberyan, Ijevan, Berd of the Tavush Province and Tumanyan of the Lori Province at an altitude of 500-1000 m), Vayots Dzor (includes Yeghegnadzor and Vayk regions, where viticulture includes the territories, which are located at an altitude from 1000 to 1700 m), Syunik (gardens at an altitude of 260-1700 m), Artsakh and Nakhijevan.

Agriculture in Armenia developed due to artificial irrigation, especially the snowmelt water of mountain ranges was used. Back in the V-III millennia B.C., the inhabitants of this area, who highly estimated the unprecedented importance of water in life-supporting infrastructure, built small lakes in the natural hollows of mountain slopes and at the fringes of mountains, connected them by channels and collected water.

Since ancient times, a powerful irrigation system had been created in the Armenian Highlands for continuous use of the entire water reserve available in the country. A system of canals and reservoirs was operated on Mountain Aragats and Geghama Mountains, the source of which was a huge supply of snow. Unique examples of the ancient irrigation system survived in Aragatsotn, Syunik, Artsakh, Vayots Dzor and in other territories of Armenia, where engraved rocks were also found, resembling «plan-maps» of irrigation system. It was no coincidence that water cult occupies a special place in Armenian beliefs: they worshipped the elements of water, mountains feeding rivers and water sources.

Formation and development of the irrigation system in the Armenian Highlands reached their peak during the Van Kingdom. One of the most outstanding monuments of that period is the Tushpa canal almost 80 km long, built by the king Menua I. Dalma, Ejmiatsin (Umeshini), Sardarapat canals were also important: they irrigated horticultural lands, reaching enormous proportions. The rulers of Van and the governors under their command regulated the water supply of administrative units, residences and palaces they ruled, brilliant examples of which are artificial reservoirs built near Erebuni, Argishtihinili, and Rusakhinili.

For the organization of agricultural activities the water of the Araxes, Hrazdan, Kasagh, Arpa, Vorotan, Debed and other rivers and their numerous tributaries were used, and owing to the management of their flows, a powerful irrigation network was created. It was an integrated system of large and small canals and reservoirs.

The traditions of developed agriculture in Armenia continued later, many irrigation systems survived and were operated continuously, new ones were built. In the epigraphic inscriptions, along with the land and the vineyards, there are also texts about the donation of the irrigation water. In the low-lying warm zone, when speaking of land, they meant the irrigated area, since arid lands were not suitable even as pastures. In places where there was sufficient water, under the traditional order, vineyards were watered before being spaded up, after the vines were pollinated before the grapes were harvested and the garden was buried. The role of water was so important that the land ownership of individual communities or individuals was measured not by area, but by the right to the amount of exploited water.

Using the largest water resource of the Republic of Armenia – Lake Sevan for irrigation purposes was also a constantly debated issue. However, all the proposed projects had no practical application until the establishment of the Soviet power. During the Soviet period, many new canals were restored and put into operation in Armenia, reservoirs and hydroelectric power plants were built, due to which in 1989 the area of irrigated lands compared to 61 000 ha in 1920 was 317 100 ha.

According to the national tradition, the history of Armenian wine begins from the moment when the forefather Noah planted the first grapevine on the slope of Mount Ararat. There is no end to the legends woven around Noah, Ararat, ark, grapes and wine; they are eternal like Ararat, grapes and wine.

The word «gini» (wine) comes from the Indo-European mother language and since ancient times had a very wide distribution. «Gini» – is an indigenously Armenian word that originally denoted alcoholic beverage obtained through fermentation of grape juice.

The oldest wine press discovered in the territory of Armenia is located near the Areni village of Vayots Dzor Province, in the Areni-1 cave situated on the left bank of the Arpa River. When in 2007 excavating a layer dating back to the end of V and the first quarter of IV millennium B.C. a wine-making facility was discovered, with a platform for crushing grapes and with clay karases (pithoi or vessels for storing wine) of different size and shapes. The excavated industrial complex is the oldest and best-preserved monument, which is a testament to the 6000 years of wine-making tradition in the area.

In the citadel of Urartian fortress of Karmir Blur (VII century B.C.), located on the territory of Yerevan, winepresses and wine cellars were part of household complexes, which were also located in the basement floor of the palace. When excavating Karmir Blur, charred grape seeds were also found, resembling the Armenian native varieties: Voskehat, Mskhali, Ararat, Nazeli. Only in two wine cellars of Karmir Blur, according to the designation of karases capacity, about 150 000 litres of wine were stored.

The traditions of viticulture and wine-making formed during the Van Kingdom continued later. The governors of Yervanduni dynasty, building new cities and canals, continued the ancient tradition. In the household complexes of excavated monuments in different parts of the Armenian Highlands, a special place was occupied by winepresses, which were built in settlements and vineyards. In areas with favourable conditions for gardening, exclusively wine-making settlements and

communities were formed; wine-making became an independent specialized sector of the economy.

In the Middle Ages, various enterprises for the processing of agricultural products, including the winepresses, belonged to secular and religious institutions. Kings, princes and wealthy people donated gardens, arable lands, winepresses, mills, creameries and other profitable enterprises to monasteries and churches. Large congregations owned gardens and winepresses in different regions of the country. Archaeological and ethnographic data testify that they were located in the gardens, near residential buildings and in church complexes. According to ethnographic data, till the mid-XIX century in the Ararat Valley, in Aragatsotn, Vayots Dzor, Artsakh, Lori, Tavush and in other viticultural regions, winepresses were mainly located in the gardens. They also had a dwelling room where the family of the owner of the garden lived during spring and summer.

Since the second half of the XIX century, the wineries were moved from the gardens to the villages and were built in the basements of the houses. At the beginning of the XX century, especially during the Soviet years, as a result of changes in the capacity of wine production and methods of farming, big winepresses of communal type appear, which later were converted into factories.

After the Sovietization of Armenia, all private wine and brandy factories were nationalized, "Ararat" trust was established, the high-quality cognac and dessert wine of which have become widely known in the world market.

After the collapse of the Soviet Union, the wine production in Armenia dropped dramatically. Over the past decades, wineries, despite economic difficulties, are gradually entering the international arena and increase production volumes, not only preserving the traditional methods of producing Armenian wine but also mastering modern technologies and standards. However, the national traditions of wine-making continue to nowadays. In Vayots Dzor, Aragatsotn, Tavush, Syunik and other provinces under new, competitive conditions, also dictated by the rules of demand, the production of homemade wine continues, combining skills inherited from grandfathers and modern technical capabilities.

The matured wine was stored in wine cellars dug in the ground and marans (storehouses) built near winepresses. If possible, they were built in a rock, where the temperature remained practically unchanged throughout the year. Local traditions continued to exist over millennia, and they are also reflected in wine karases (pithoi or vessels for storing wine). In the ways, they are located in wine cellars. The karases of Yerevan and the surrounding villages resemble the famous karases excavated in Karmir Blur, and the karases of the capital Dvin of VI-VII centuries are similar to those produced in Shahumyan village. Karases served for the maturation of must and storing the matured wine.

Preserving the quality and properties of wine requires certain care and skills, because it tends to deteriorate, «get sick». One of the most important guarantees of long-term and safe storage of wine was the cleanness of the karas. Before pouring the wine, incense was smoked into the karas. It was smeared with rose oil and sprinkled with saltwater. Before pouring wine, karases were covered with a thin layer of beeswax. In addition to karases, the wine was stored in clay, wood, leather and

glass containers of various capacities. In many eastern countries, as well as in Armenia, the wine was stored in a goat or sheep wineskin.

Various vessels, found during excavations testify to the daily consumption of wine in historical Armenia. Wine jugs, pots, cups, flasks, glasses and bowls, different in production technique, shapes and size, testify to the high degree of development of pottery in different historical eras. The jug was one of the most common vessels for transporting and serving wine. For this purpose, they also used musky gourd, which was planted on the skirts of gardens or vegetable gardens. The ripe fruits of musky gourd have very strong skin, it is light, and after drying the pulp was easily peeled, and it served as a vessel.

Armenian holidays and related ritual ceremonies assume awakening of life, fertility, abundance, peace and prosperity. In various ritual ceremonies, various liquids were also used: water, oil, milk, must, wine, etc. Since ancient times, wine, as a ritual drink of secular and spiritual celebrations, has been of great importance during social and family ceremonies. During the ceremonies, the wine was poured, which symbolized the offering of a bloodless sacrifice to the gods and souls of the dead. Perhaps this is the reason why since ancient times (at least since the Chalcolithic or Copper-Stone Age) wine was identified with blood. Hundreds of artefacts found in archaeological sites of Armenia speak of the ritual and cultic nature of grapes and wine: luxury items and ornamentals, libation vessels and ritual utensils, seals and coins. In many burials of the Bronze-Iron Age and Classical periods, interesting facts about the libation of wine in funeral rites were recorded. This ancient custom has been preserved up to these days. The only and most important change concerns the poured drink because instead of traditional wine, vodka is also poured.

Armenian folklore contains rich material about economic activities, crafts, various spheres of life of our people, including vineyards, grapes and wine. This is evidenced by the many preserved tales, fables, proverbs, games, riddles and poems.

The wine was the adornment of Armenian holidays. The wine was prepared in advance for the wedding, and it was only served in moderate amounts to adult men. Festive and ritual feasts are still accompanied by the ancient custom of proposing a toast with a glass of wine. There is a special group of toasts-wishes at feasts and banquets of a collective and public nature. They strictly follow the nature of the solemn family rite: wedding, birth and baptism, death and burial.

After the adoption of Christianity, grapes and wine continued to retain their symbolic meaning both in everyday life and in ritual ceremonies. Ancient beliefs remained sanctified, so the feast of the Transfiguration of the Virgin was identified with the blessing of grapes, after which it was allowed to eat grapes, as well as make wine.

From the Early Medieval period, the perception of Christ as a straight vine and a bunch of grapes is closely associated with the crucifixion and the cross. The cross was identified with the Christ-vine and acted as the Tree of Life that organizes the entire universe. The wine was identified with divine blood; it was perceived as a sacred drink, thus acquiring the function of overcoming the death. At the beginning of the IV century, after the adoption of Christianity, motifs of grapes and pomegranates became an organic part of the symbolism and ideology of the new religion, finding

their place in the decoration of spiritual buildings. The most luxurious and expressive in execution are the belt ornaments of Talin Cathedral, the Cathedrals of Zvartnots and the Holy Cross of Akhtamar Island of Lake Van.

Along with the virtues of wine, Armenian bibliographic sources are full of descriptions of wine abuse and its negative consequences. The ancient Armenian language is rich in words expressing drunkenness and love of wine.

In Armenia, the secondary products of wine-making were also distilled into vodka. In the horticultural regions of Armenia, the raw material for the distillation of vodka was the remains of wine production, the crushed mass of grapes – grape mash, half-spoiled wines, wine sediment, as well as mulberries and other fruit.

Since the second half of the XIX century, especially at the beginning of the XX century vodka production acquires particular economic importance. Originally, the main raw material for vodka production was grapes, which in the Ararat Valley remains so to this day.

In the Ararat Valley, Nakhijevan, Artsakh, Aragatsotn and other horticultural areas, vodka was distilled in gardens and by the rivers and springs near settlements. In Artsakh, Syunik, Tavush and Lori vodka was obtained from grapes and various fruit with a strength of up to 60°, filtering the raw material twice. The economic profitability and efficiency could explain the fact that the production of vodka was also carried out in the monastic farm of Ejmiatsin.

Grapevine is also widely used in the diet of Armenia. Fresh sprouts, leaves and fruits of grapevine are used for this purpose. Some grape varieties could be stored for a long time, even before the new harvest. Traditionally, grapes were kept mainly for the festive table; it was served as an honourable fruit during special receptions, matchmaking and other ceremonies. Raisins were made from grapes immediately after harvest, and especially high-quality raisins were obtained from seedless Nazeli variety.

Doshab made from grape must was one of the main sources of sweets in the diet of Armenia and an important component of winter supplies that could be consumed during fasting. It was also used as a raw material for making various sweets: halva, «pokhindz» (dish of fried wheat), baked goods, berry threading, fruit paste (lavash), as well as for making syrups. Before the mass consumption of sugar (early XX century), fruit and vegetable sweets and jam were produced from doshab or grape must.

The curative effect of grapevine, its fruit, as well as grape must, doshab, raisins, vinegar, especially wine made from them, has been discovered by man since ancient times. The curative properties of wine were known to even the most ancient societies, who noticed that wine stimulates digestion, increases resistance, prevents infections and epidemics. This was probably due to the fact that through natural fermentation, the alcohol that forms in wine kills many malignant bacteria. Medieval Armenian physicians paid much attention to medicines made from the grapevine, its fruit, and raisins, especially from wine, which were also commonly used in traditional medicine.

РЕЗЮМЕ

Остатки дикорастущего и культурного винограда, винодельческие комплексы обнаруженные в археологических памятниках Армянского нагорья и прилегающих территорий подтверждают существование здесь древнего очага одомашнивания винограда и происхождения виноделия. Армения – одна из древнейших садоводческих стран, в некоторых ее регионах, в частности, в плодородных долинах Евфрата, Тигра и Аракса возделыванием садов занимались как минимум с медно-каменного века – с конца V тысячелетия до Р.Х.

Многообразие армянской экономической и духовной жизни обусловлено ярко выраженной зональностью рельефа страны. На территории Армении имеются три зоны освоения природных ландшафтов: равнинный (низменный), предгорный (средний) и горный (возвышенный). Исходя из географических условий эта вертикальная зональность сформировала весь процесс развития экономики и культуры страны. Для виноделия благоприятными были в основном низменные и предгорные зоны.

Виноградная лоза в Армении растет практически везде, дикий виноград – обвивающий деревья или карабкающейся на скалы – до сих пор встречается в Арцахе, Сюнике, Вайоц Дзоре, Лори, Тавуше и других местах.

Климатические условия Армянского нагорья и наличие дикого винограда способствовали формированию и развитию виноградарства и виноделия, о чем свидетельствуют около 500 аборигенных сортов, возникших на территории страны. Они наделены очень высокими качественными характеристиками и биологическими особенностями, типичными для этой местности.

В армянском языке куст винограда известен под несколькими названиями: «ворт», «вортатунк», «ваз», «хахохени», «моврашук», «ахох» (виноградная лоза, черенок винограда, виноградный куст). Слово «сад» на армянском в современном смысле слова означает земельный участок, засаженный виноградными лозами и фруктовыми деревьями, однако первоначальное значение слова определено было просто виноградник. Более сотен уникальных терминов, относящихся к саду и садоводству (виноградная лоза, «сорек» – сорт черного винограда, виноград, давяльня), имеется еще в Библии – первой книге на армянском языке. Существует множество топонимов со словом сад и с диалектными корнями этого слова в разных регионах исторической Армении.

В клинописных надписях эпохи Ванского царства упоминается создание виноградников, строительство винных погребов и другая хозяйственная деятельность. Создание мощной оросительной сети и искусственных водоемов относится к этому периоду истории Армении. В VIII веке до Р.Х., во времена правления царя Аргишти I, виноградарство стало одной из важнейших отраслей экономики страны.

Древние города Армении: Ван, Ервандакерт, Армавир, Арташат, Тигранакерт, Двин и Вагаршапат были окружены земледельческими зонами, включая сады, имеющие винодавильни. Наличие садоводческой зоны было одной из важнейших особенностей армянского города. Это было характерно для всех обществ области, в особенности для времени Ванского царства и эллинистической эпохи, став ключевым элементом этнической идентичности. Интересные свидетельства об этом сохранились в трудах Геродота, Ксенофонта и Страбона.

Развитие виноградарства и виноделия в Армении значительно продвинулись также в средние века, о чем свидетельствуют археологические раскопки и письменные источники. Есть множество свидетельств о садах, винодавильнях и вине в произведениях армянских историков и в эпиграфических надписях.

Армянская церковь сыграла важную роль в развитии этой отрасли экономики. Практически все монастыри и знаменитые церкви имели сады и давильни.

На эту традиционную отрасль хозяйства Армении разрушительное воздействие оказали набеги и завоевания разных кочевых племен, в результате чего сады тоже были разрушены и заброшены. Особенно разрушительными были завоевания мусульман и их религиозные запреты, в результате чего также была сильно сокращена площадь виноградников.

В Армении традиционно было несколько способов посадки виноградной лозы и формирования сада. Большинство садов возделывались тумбовым методом, в Арцахе, Тавуше и Лори были распространены лозы обвивающие деревья и на опорах (метод вьющейся лозы), а в Мегри – также шпальным методом. Тумбовый метод был полностью адаптирован к природно-историческим и экономическим условиям нашей страны и имел несколько существенных преимуществ перед шпальным, так как, экономия и рациональное использование воды были очень важны особенно в условиях маловодной Армении.

Сады требуют тщательного ухода с ранней весны до поздней осени. В Араратской долине и в предгорной зоне весной первым делом было выкапывание виноградных кустов из под земли. За выкапыванием сада следовало обрезание, которое являлось самым важным способом регулирования соотношения урожайности виноградной лозы к ее росту. Обрезание было ответственной работой, обрезчик должен был быть опытным садоводом. После обрезания сад перекапывали и разрыхляли. Перекапывание сада было одним из обязательных задач по уходу, так как вода и воздух лучше проникают в разрыхленный грунт, задерживается больше влаги, уничтожаются корни сорняков.

Исходя из возможностей хозяйства, удобрение сада навозом крупного рогатого скота проводилось постепенно. Его разделяли на отдельные участки и по очереди удобряли, по одному участку каждый год. Цветки дикого винограда («крек») ставили на гроздья цветущих

лоз, благодаря чему получали здоровый и обильный урожай. Способ опыления виноградной лозы дикорастущим сортом винограда, вероятно, возник как результат наблюдательности, опыта и навыков садовника. Интересные сведения о вредителях и болезнях винограда приводит католикос Нерсес Шнорали (XII в.).

Самыми важными условиями для начала сбора урожая или сбора винограда были степень зрелости винограда и благоприятная погода. Традиционно простейшим народным способом определения зрелости плода была дегустация наличия сладости, что было обманчиво.

Зимние заморозки – обычное явление в Араратской долине, поэтому в середине октября виноградники закапывали в землю. А если перед сбором урожая их не поливали, то поливали перед закапыванием, чтобы лоза была гибкой, а почва – мягкой.

Традиционные виноградарские зоны Армении – Араратская долина (главная виноградарская зона Армении, расположена в среднем течении реки Аракс, включает территории Араратской и Армавирской областей высотой 830-1300 м), предгорная зона примыкающая к Араратской долине (включает территории Аштарака, Талина Арагацотнской области и Котайкской области высотой 950-1500 м), Северо-восточная зона (включает территории Ноемберяна, Иджевана, Берда Тавушской области и Туманяна Лорийской области высотой 500-1000 м), Вайоц Дзор (включает Ехегнадзор и Вайк, где виноградарство включает территории, находящиеся на высоте от 1000 до 1700 м), Сюник (сады на высоте 260-1700 м), Арцах и Нахиджеван.

Земледелие в Армении развивалось за счет искусственного орошения, особенно использовались талые воды горных массивов. Еще в V-III тыс. до Р.Х. человек, живущий на этой территории, высоко оценивая беспрецедентную важность воды в системе жизнеобеспечения, построил небольшие водоемы в естественных котловинах горных склонов и у подножия гор, соединил их каналами и собирал воду.

С древних времен на Армянском нагорье была создана мощная оросительная система, чтобы на регулярной основе использовать весь запас воды, имеющийся в стране. На Арагаце и в Гегамских горах эксплуатировалась система каналов и водохранилищ, источником которой был огромный запас снега. Уникальные примеры древней оросительной системы сохранились в Арагацотне, Сюнике, Арцахе, Вайоц Дзоре и на других территориях Армении, где также были найдены высеченные камни, напоминающие карту или схему распределения воды. Неслучайно культ воды занимает особое место в армянских верованиях: поклонялись стихии воды, горам, питающим реки, и водным источникам.

Формирование и развитие оросительной системы на Армянском нагорье достигли пика своего расцвета во времена Ванского царства. Одним из самых выдающихся памятников этого периода является канал Тушпы протяженностью почти 80 км, построенный царем Менуа I. Также важными были каналы Далмы, Эчмиадзина (Умешина), Сардарапата, которые орошали садоводческие угодья, достигающие огромных размеров. Властители Вана и правители, находящиеся под их распоряжением, регулировали водоснабжение административных единиц, резиденций и дворцов, которыми они руководили, блестящими примерами которых яв-

ляются искусственные водоемы, построенные поблизости от Эребуни, Аргиштихинили, Руханили.

Для организации сельскохозяйственных работ использовались воды рек Аракс, Раздан, Касак, Арпа, Воротан, Дебед и других с их многочисленными притоками, и благодаря управлению этих потоков была создана мощная оросительная сеть. Это была единая система больших и малых каналов и водохранилищ.

Традиции развитой земледельческой культуры в Армении продолжились и позже, многие оросительные системы сохранились и эксплуатировались непрерывно, строились новые. В эпиграфических надписях вместе с землей и садом присутствуют также дарственные тексты о оросительной воде. В низменной теплой зоне, говоря о земле, имели в виду орошаемую площадь, так как засушливые земли не подходили даже для пастбищ. В местах, где было достаточно воды, в соответствии с традиционным порядком, сады поливали перед открытием сада, после опыления лозы, до сбора винограда и закапывания сада. Роль воды была настолько важна, что земельная собственность отдельных общин или отдельных лиц измерялась не по площади, а по праву на количество воды.

Использование крупнейшего водного ресурса Республики Армения – озера Севан в целях орошения также являлось постоянно обсуждаемым вопросом, однако все предложенные проекты не имели практического применения до установления советской власти. В советские годы в Армении было восстановлено и сдано в эксплуатацию много новых каналов, были построены водохранилища и гидроэлектростанции, благодаря чему в 1989 г. площадь орошаемых земель по сравнению с 61 000 га в 1920 г. составила 317 100 га.

По народной традиции, история армянского вина начинается с того момента, когда пра-родитель Ной посадил первую виноградную лозу на склоне горы Арарат. Легендам, сплетенным вокруг Ноя, Арарата, ковчега, винограда и вина нет конца, они извечны, как Арарат, виноград и вино.

Слово «гини» (вино) происходит от индоевропейского праязыка и с древних времен имело очень широкую площадь распространения. «Гини» – исконно армянское слово, которым изначально обозначили алкогольный напиток, полученный путем ферментации виноградного сока.

Древнейшая давяльня, обнаруженная на территории Армении, находится около села Арени области Вайоц Дзор, в пещере Арени-1 на левом берегу реки Арпа. При раскопках слоя, датируемым концом V тыс. до Р.Х. и первой четвертью IV тыс. до Р.Х. в 2007 г. был обнаружен винодельческий комплекс, с площадкой для раздавливания винограда и с глиняными карасами (сосудами для хранения вина) разных размеров и форм. Раскопанный производственный комплекс – это древнейший и наиболее хорошо сохранившийся памятник, который является свидетельством 6000-летней традиции виноделия в этом районе.

В цитадели урартской крепости Кармир-Блур (VII в. до Р.Х.), расположенной на территории Еревана, давяльни и погреба входили в состав хозяйственных комплексов, которые также располагались в подвальных этажах дворца. При раскопках Кармир-Блура были также

обнаружены обугленные косточки, напоминающие армянские аборигенные сорта Воскеат, Мсхали, Арарат, Назели. Только в двух погребках Кармир-Блур, согласно обозначениям емкости карасов, хранилось около 150 000 литров вина.

Сформированные во времена Ванского царства традиции виноградарства и виноделия продолжились и позднее. Правители династии Ервандидов, строя новые города и каналы, продолжили древнюю традицию. В хозяйственных комплексах раскопанных памятников в разных частях Армянского нагорья занимали свое особое место давилни, которые строились в поселениях и виноградниках. В районах с благоприятными условиями для садоводства формировывались исключительно винодельческие поселения и общины, виноделие стало автономной специализированной отраслью экономики.

В средние века различные предприятия по переработке сельскохозяйственной продукции, в том числе давилни принадлежали светским и духовным учреждениям. Цари, князья и состоятельные люди дарили монастырям и церквям сады, пахотные земли, давилни, мельницы, маслобойни и другие прибыльные предприятия. Крупные конгрегации были владельцами садов и давилен в разных регионах страны. Археологические и этнографические материалы свидетельствуют о том, что они находились в садах, возле жилых домов и в церковных комплексах. Согласно этнографическим материалам, до середины XIX века в Араратской долине, в Арагацотне, Вайоц-Дзоре, Арцахе, Лори, Тавуше и в других виноградарских районах давилни в основном находились в садах. Они также имели жилое помещение, где семья владельца сада жила в течение весенних и летних месяцев.

Со второй половины XIX века винодельческое хозяйство перемещают с садов в поселки и строят на полуподвальном этаже дома. В начале XX века, особенно в советские годы, в результате изменения объемов производства вина и способов ведения хозяйства появляются большие давилни общинного типа, которые позже стали заводами.

После советизации Армении все частные винные и коньячные заводы были национализированы, был создан трест «Арарат», высококачественный коньяк и десертное вино которого получили широкую известность на мировом рынке.

После распада Советского Союза производство вина в Армении сильно сократилось. За последние десятилетия винные заводы, несмотря на экономические трудности, постепенно выходят на международную арену и наращивают объемы производства, не только сохранив традиционные способы производства армянского вина, но и осваивая современные технологии и стандарты. Тем не менее, народные традиции виноделия продолжают существовать и по сей день. В Вайоц-Дзорской, Арагацотнской, Тавушской, Сюникской и других областях при новых, конкурентных условиях, продиктованных также правилами спроса, сочетая навыки, унаследованные от дедов и современные технические возможности, продолжается производство домашнего вина.

Готовое вино хранили в вырытых в земле погребках и маранах (складах), построенных возле давилен. По возможности их строили в скале, где температура оставалась практически неизменной в течение года. Местные традиции продолжают существовать уже тысячелетия и

нашли свое отражение также в винных карасах (сосудов для хранения вина) и в способах их расположения в погребках. Карасы Еревана и окрестных деревень напоминают знаменитые карасы, раскопанные в Кармир-Блуре, а карасы столицы Двин VI-VII вв. аналогичны произведенным в селе Шаумян. Карасы служили для созревания сусла и для хранения готового вина.

Сохранение качества и свойств вина требует определенного ухода и навыков, потому что оно имеет свойство портиться, «заболевает». Одной из важнейших гарантий длительного и безопасного хранения вина была чистота караса. Перед тем, как налить вино, в карас курили ладан, смазывали розовым маслом и брызгали соленой водой. До заливки вина, карасы покрывали тонким слоем пчелиного воска. Кроме карасов, вино хранили в глиняных, деревянных, кожаных и стеклянных емкостях разной вместимости. Во многих восточных странах, также как и в Армении, вино хранили в козьем или овечьем бурдюке.

Разнообразные сосуды, обнаруженные во время раскопок, свидетельствуют о повседневном употреблении вина в исторической Армении. Различные по технике изготовления, формам и размерам винные кувшины, горшки, чарки, фляги, бокалы и чаши свидетельствуют о высокой степени развития гончарного дела в разные исторические эпохи. Кувшин был одним из самых распространенных сосудов для транспортировки и подачи вина. Для этой цели использовали также мускатную тыкву, которую сажали на опушках садов или огородов. У спелых плодов мускатной тыквы очень прочная кожица, она легкая и после сушки мякоть легко очищалась и тыква служила сосудом.

Армянские праздники и связанные с ними ритуальные церемонии предполагают пробуждение жизни, плодородие, изобилие, мир и процветание. В разнообразных ритуальных церемониях также использовались различные жидкости: вода, масло, молоко, сусло, вино и т.д. С древних времен вино, как ритуальный напиток светских и духовных торжеств, имело большое значение во время общественных и семейных обрядов. Во время церемоний возлияния вина, что символизировало приношение бескровной жертвы богам и душам умерших. Возможно, это и есть причина, по которой еще с древних времен (по крайней мере, с энеолита или медно-каменного века) вино отождествлялось с кровью. О ритуальной и культовой природе винограда и вина говорят сотни предметов найденных в археологических памятниках Армении: предметы роскоши и украшения, сосуды возлияния и ритуальная утварь, печати и монеты. Во многих погребениях эпох бронзы-железа и античного времени были зафиксированы интересные факты о возлиянии вина в похоронных обрядах. Этот древний обычай сохранился и в наше время. Единственное и важнейшее изменение касается возлитого напитка, потому что вместо традиционного вина возливают также водку.

Армянский фольклор содержит богатый материал о хозяйственных занятиях, ремеслах, различных сферах жизни нашего народа, в том числе о садах, винограде и вине. Об этом свидетельствуют множество сохранных сказок, басен, пословиц, игр, загадок и стихов.

Вино было украшением армянских праздников. К свадьбе заранее готовили вино, которое в умеренных количествах подавали только взрослым мужчинам. Торжественные и ритуальные пиршества до сих пор сопровождаются древним обычаем тостов с бокалом вина.

Особую группу составляют тосты-пожелания на пиршествах и пирах коллективного и общественного характера. Они строго соответствуют характеру торжественного семейного обряда: свадьба, рождение и крещение, смерть и погребение.

После принятия христианства виноград и вино продолжали сохранять свое символическое значение как в повседневной жизни, так и в ритуальных церемониях. Древние верования продолжали освящаться, поэтому праздник Преображения Богородицы был отождествлен с благословением винограда, после чего разрешалось есть виноград, а также изготавливать вино.

Уже с раннего средневековья восприятие Христа как прямой виноградной лозы и грозди винограда тесно связано с распятием и с крестом. Крест отождествлялся с Христом-лозой и выступал в качестве древа жизни, которое организует всю вселенную. Вино отождествлялось с божественной кровью, воспринималось как священный напиток, таким образом приобретая функцию преодоления смерти. В начале IV века, после принятия христианства, мотивы винограда и граната стали органической частью символики и идеологии новонареченной религии, найдя свое место в украшениях духовных структур. Самыми роскошными и выразительными по исполнению являются поясные орнаменты Талинского собора, храмов Звартноца и с. Хач (св. Креста) острова Ахтамар на озере Ван.

Наряду с достоинствами вина армянские библиографические источники полны описаний злоупотребления вином и его негативных последствий. Древний армянский язык богат словами, выражающими пьянство и винолюбие.

В Армении из вторичных продуктов виноделия также перегоняли водку. В садоводческих регионах Армении сырьем для перегонки водки служили остатки винодельческого производства, раздавленная масса винограда – мезга, наполовину испорченные вина, винный осадок, а также шелковица и другие фрукты.

Начиная со второй половины XIX века, в особенности в начале XX века производство водки приобретает определенное экономическое значение. Первоначально основным сырьем для производства водки был виноград, который и по сей день остается таковым в Араратской долине.

В Араратской долине, Нахиджеване, Арцахе, Арагацотне и других садоводческих районах водку перегоняли в садах, у рек и родников возле населенных пунктов. В Арцахе, Сюнике, Тавуше и Лори получали водку из винограда и различных фруктов с крепостью до 60°, дважды фильтруя сырье. Экономической рентабельностью и эффективностью следует объяснить то, что производством водки также занимались в монастырском хозяйстве Эчмиадзина.

Виноградная лоза также широко используется в системе питания Армении. Для этой цели используются молодые побеги, листья и плоды виноградной лозы. Некоторые сорта винограда можно было хранить долго, даже до сбора нового урожая. Традиционно виноград хранили в основном для праздничного стола, в качестве почетного плода его подавали во время особых приемов, сватовства и других церемоний. Изюм готовили из винограда сразу после сбора урожая, особенно качественный изюм получался из бескосточкового сорта Назели.

Дошаб, приготовленный из виноградного сусла был одним из основных источников сладкого в армянской системе питания и важным компонентом зимних запасов, который можно было употреблять во время постов. Он также был сырьем для изготовления различных сладостей: халвы, «похиндза» (кушанье из жареной пшеницы), выпечки, низки, пастилы (лаваша), а также для изготовления сиропов. До массового употребления сахара (начало XX века) сладости с фруктами и овощами и варенье варили из дошаба или виноградного сусла.

Лечебное действие виноградной лозы, плода, а также получаемых из них сусла, дошаба, изюма, уксуса, особенно вина, были открыты человеком еще с древних времен. Целебные свойства вина были известны еще древнейшим обществам, которые заметили, что вино стимулирует пищеварение, увеличивает сопротивляемость, предотвращает инфекции и эпидемии. Вероятно, это было связано с тем, что благодаря естественному брожению алкоголь, формирующийся в вине убивает множество болезнетворных бактерий. Средневековые армянские врачи уделяли много внимания лекарственным средствам, приготовленным из виноградной лозы, плодов, изюма, особенно из вина, которые также широко использовались в народной медицине.

ԽԱՂՈՂԻ ԵՎ ԳԻՆՈՒ ՀԱՅՈՑ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ
ARMENIAN CULTURE OF VINE AND WINE
АРМЯНСКАЯ КУЛЬТУРА ВИНОГРАДА И ВИНА

Սուրեն Հոբոսյան, Բորիս Գասպարյան, Հասմիկ Հարությունյան,
Անի Սարատիկյան, Անժելա Ամիրխանյան

Suren Hobosyan, Boris Gasparyan, Hasmik Harutyunyan,
Ani Saratikyan, Anzhela Amirkhanyan

Сурен Обосян, Борис Гаспарян, Асмик Арутюнян,
Ани Саратикян, Анжела Амирханян

Խմբագիրներ՝ Արսեն Բոբոխյան, Արթուր Պետրոսյան
Գրախոսներ՝ Հայկ Ավետիսյան, Սամվել Մկրտչյան
Տեխնիկական խմբագիր և սրբագրիչ՝ Անժելա Ամիրխանյան
Համակարգչային ձևավորումը՝ Անահիտ Գալստյանի



Էս է որ կա, ճիշտ ես ասում, թասըդ բէր.
Էս էլ կանցնի հանց երազում, թասըդ բէր.
Կյանքն հոսում է տիեզերքում զընգալեն,
Մեկն ապրում է, մյուսն՝ ըսպասում. թասըդ բէր:

Հովհաննես Թումանյան



9 789939 886107

ԴԹՅՎԱԿՈՉՈ ՏԱՅՈՂ ՎԱՂԿԵ ԴԳ ՎՆԱՆՈՎ