

ՀՐԱԾ ԲԵԳԼԱՐՅԱՆ

ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ
ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ
ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ
ՄԻՋՆԱԴԱՐՅԱՆ
ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

ԵՐԵՎԱՆ 2014

ՀՐԱԶ ԲԵԳԼԱՐՅԱՆ

ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ
ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ
ՄԻՋՆԱԴԱՐՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

ԵՐԵՎԱՆ 2014

ՀՏԴ 941 (479.25):631

ԳՄԴ 63. 3 (23)+40

Բ 312

Բեզլարյան Հրաչ

Բ 312 Երկրագործական մթերքների վերամշակումը

միջնադարյան Հայաստանում / Հ. Բեզլարյան. –

Եր.: Հեղ. հրատ., 2014 -247 էջ:

Գրքում անդրադարձ է կատարվել միջնադարյան Հայաստանի տնտեսության մեջ կարևոր նշանակություն ունեցող այնպիսի հասութաբեր հաստատությունների, ինչպիսիք են ջրաղացը, ծիթհանը, հնձանը: Փորձ է արվել բացահայտելու դրանց տնտեսական նշանակությունը: Մանրամասնորեն քննարկված է նաև այնպիսի կարևոր հարց, ինչպիսին երկրագործական մթերքների, մասնավորապես հացահատիկային և ձիթատու կուլտուրաների, ինչպես նաև խաղողի վերամշակումն է: Հեղինակը կանգ է առել նաև երկրագործական այլ մթերքների վերամշակման հարցերի վրա:

ՀՏԴ 941 (479.25):631

ԳՄԴ 63. 3 (23)+40

ISBN 978 – 9939 – 0 – 1247 – 6

© Բեզլարյան Հ., 2014

РЕЗЮМЕ

Настоящая работа посвящена обработке земледельческих продуктов в средневековой Армении. Этот вопрос в арменоведении до сих пор не привлекал на себя должного внимания. Однако разностороннее изучение вопроса освещает многие стороны социальной и экономической жизни Армении.

Результаты библиографических и литографических источников, а также археологических раскопок дают возможность предполагать, что обработка земледельческих продуктов в Армении началась еще со времен энеолита. Обработка земледельческих продуктов достигла высокого развития в средневековой Армении. Изучение вопроса о земледельческих продуктах, о взываемых налогах дает возможность для разностороннего рассмотрения социально-экономической жизни средневековой Армении.

В Армянском нагорье зерновые и блюда из них были использованы еще 5-6 тысяч лет тому назад. В средневековых армянских источниках особенно отмечается пшено, ячмень, рожь и овсянка, которые применялись в народной пище.

В средневековой Армении в результате переработки зерновых культур в первую очередь получали муку. Упоминается 3 вида муки: "нашиг", "хорак" и "гермак".

В ранние времена (до конца 1 тысячелетия до н. э.) для получения муки использовали каменные зернотерки. Они состояли из двух камней: один сверху, другой внизу. Далее в литературе выделяются следующие виды зернотерок: 1) дискообразные, 2) подковообразные, 3) брусообразные, 4) четырехугольные 5) бесформенные.

Первые сведения в армянской письменности о жернове встречаются в V в., в Библии (Лук. 17: 1-6) и у М. Хоренаци.

Средневековые жернова были изготовлены из базальта и других камней твердой породы. До появления мельниц в армянских селах жернова использовались для изготовления муки, пшена. Как в Армении, так и на Востоке и в Римской империи были распространены жернова, работающие с помощью животных (*mulos onikos-երկաշի իշոյ*-еркан ишой). Они сохранились в Армении до 11 в., до широкого распространения мельниц.

Уже в I тысячелетии до н. э. в Риме использовали мельницы, возникновение которых было связано с маховиками, работающими с помощью воды. Поэт Цицеронских времен Антипар (106-43гг. до н. э.) приветствует изобретение мельницы. Архитектор конца 1-ого тысячелетия до н. э. Марк Витрувий 16-13 гг. до н. э. подробно рисует мельницу, Страбон описывая Фанарон - "лучшую часть Понта", пишет, что в Кабире находились мельничные стройки и дворец Мирдата.

В Меградзоре и Зоде найдены камни, которые стали связующим звеном между жерновыми и мельничными камнями. По всей вероятности, эти камни относятся к позднему античному времени. По размеру они слишком велики для ручной работы и малы для мельницы. Видимо, они вращались силами домашних животных. Эти жернова имели исходное значение при выяснении процесса возникновения, развития и усовершенствования мельниц.

Самые ранние сведения о мельницах в армянских источниках встречаются в X веке. Записи свидетельствуют о том, что водяные мельницы в Армении широкое распространение получили, начиная с X века. Существовало два вида водяных мельниц: с вертикальными и горизонтальными колесами для вращения водой. Последние были более распространенными в Армении. Для экономики средневековой Армении характерными были мельничные ряды. В одной из мельниц Аванского ряда

оставлена надпись на месте стройки, где некий Аствацатур сообщает о том, что купил мельницу, благоустроил ее и поставил хачкар. Последние строки записи неразборчивы, но понятно, что речь о взымаемом от мельниц налоге, именуемом “махкана”(մահկանա):

Мельницы были доходными производственными объектами. Используя все известные нам письменные сведения, удалось установить около 50 упоминаний о водяных мельницах. Если рассматривать их в хронологическом порядке, то выяснится, что с 943г. до 1201г. в качестве хозяев мельниц упоминались 4 феодала, 6 монастырей и 2 богача-мецатуна. С 1201г. до 1520 г.- соответственно 9 феодалов, 9 монастырей и 20 богачей-мецатунов.

Мельницы брали налог за помол. Платили этот налог в основном в виде натурy. В средневековые водяные мельницы были предметами распродажи. Об этом имеются статьи в судебныхниках Мхитара Гоша и Смбата спарапета. Владельцы мельниц платили подать под названиями “тамга”(տաճա), “магкана” (մահկանա), “харадж”(խարաջ). В определенных случаях мельницы освобождались от части уплачиваемой подати. Например, в “Судебнике” Мхитара Гоша говорится, что от купленных земель, садов, а также мельниц и домов следовало платить не “хнрек”(հնդեկ) (1/5 часть дохода), а десятину (“тасанорд”-տասանորդ) в пользу государства или удельному князю. Мельницы на подряд давали в залог.

Первоначальный продукт, полученный в результате обработки зерна-это мука, из чего выпекался хлеб. Кроме лаваша, что был самым распространенным в жизни армян, пекли также буханку. Лаваш в основном пекли в тондирах. В 11-13 вв. хлебопечение становится одним из распространенных ремесел в городах. Пекари продавали хлеб в своих же мастерских, о чем свидетельствует

чередование терминов “хапаз” (пекарь) и “хаццах” (хлебопродавец).

В средневековых армянских источниках упоминаются также блюда из муки: “какар”, “багардж” (оперсинок), “бокех”, “пан”, “похинц” и т.д. В связи с хлебопечением отмечаются также термины “ацпан”, “ацктур”, “тавкир”.

Из ячменя готовили пиво.

Из зерна получали крупу. Чтобы готовить крупу, сначала надо было толочь зерно в ступках. Ступки появились в результате эволюционного развития зернотерок. Средневековые ступки в основном были выбиты в больших базальтовых глыбах, обычно кубической формы. Крупу получали с помощью жерновов, также в мельницах.

В средневековой Армении широко была распространена обработка бобовых культур. Чечевица и боб, горох и фасоль являлись неотделимой частью армянского быта. В армянском средневековом земледелии особое место занимала обработка другой технической культуры-риса. Первые исторические сведения о рисе дает историк V века Агатангелос. Очистка риса происходила в дингах (толчея). Историк XIII века Киракос Гандзакеци же сообщает о том, что в списках монгольских поборов, наряду с другими продуктами, с каждого человека брали два литра риса. По всей вероятности, обработка риса в Армении распространился в V-VI вв.

Сведения утверждают, что уже в V веке садоводство было самостоятельным ремеслом. В связи с обработкой сада выделялись такие процессы, как подрезка, орошение, удобрение, лечение. Мхитар Гош в своем “Судебнике” определяет меру наказания в отношении к тем, кто незаконно подрезал саженцы.

Сады в средневековой Армении сажались не только для феодалов, церквей, но и для людей среднего достатка и

малоимущих. В средние века кроме садов иногда упоминаются также цветники и парки.

Существует три вида садов: 1) Сады, которые сажались собственными руками ("дзернатунк"), 2) Норк (Молодой сад), 3) Сады, посаженные на целине ("корд" или "кордо аркац").

В Армении с ее засушливым климатом огромное значение имело орошаемое земледелие. Средневековые каналы делятся на 4 типа:

- 1) Государственные, 2) Княжеские и церковные, 3) Общинные, 4) Индивидуальные.

За воду тоже платили налог- "абган" или "авган". При налоге единицей измерения количества воды служил "багберан", т. е. отверстие, сделанное глубиной и шириной одной лопаты.

Применялись разные методы, средства лечения, а также прививка. За сады платили разные налоги, такие, как "пяток" ("пятерник" или "хнбек"), "десятина" ("тасанорд"), "хала", "птки" и т.д. Сады же были предметом распродажи. Их могли подарить. Интересно, что в особых случаях вместе с садами монастыри получали в дар и садовника.

Обработали садовые продукты. Фрукты сушили, из них готовили соки и другие напитки, которые иногда применялись как лечебное средство. Широко использовалась переработка сливы, абрикоса, яблок, груши. Армения является родиной абрикоса. Из абрикоса готовили вкусные блюда, например, суп из сушеных абрикосов. Абрикос в первую очередь сушили, делали сухофруктом- урюк.

Родным деревом в Армении была орешина. Использовали не только ее плоды, но и ореховое дерево, масло. Много использовали в Армении гранат и инжир.

Обрабатывали и другой плод - айву. В медицине как лекарство использовали его косточки. Упоминаются два вида миндаля - сладкий и горький. Тут использовали как в

свежем, так и в сушеном виде. Из тутовых плодов готовили сироп, сок, водку. Листья тутового дерева служили сырьем в шелковом производстве. Последнее закоренилось в Армении в 6-ом веке и широко распространилось в IX-XIV вв.

Хлопок был основным сырьем в ткацком деле. О высоком развитии этого ремесла свидетельствуют хлопчатные обкладки обложек средневековых рукописей и миниатюр. Хотя холстом в основном называли материал из льна, но потом уже холстом называли материал из хлопка. Часто для их различия называли "катан", "ктан". Ремесленник, который делал холст, назывался "джулак"(ткач). Ткач, как и другие ремесленники, платил специальный налог.

По сведениям средневековых источников, в Армении была широко распространена обработка и переработка овощей. Встречаются сведения о баклажане, арбузе, огурце, тыкве, дыне и т.д.- виды овощей, которые широко использовались в хозяйственной жизни страны.

Многочисленные погребы и большие глиняные кувшины для вина были открыты во время археологических раскопок урартских памятников. Обработка винограда была распространена в эллинистической Армении. Еще в средневековье сделана попытка выяснить свойства виноградной лозы, а также изучать вопросы, связанные с его обработкой и созреванием. Об обработке винограда многое говорят рельефы средневековых памятников. Обработка винограда в Армении в первую очередь связывается с получением вина.

Факты показывают, что давильни представляют собой отдельные строения и помещались часто в виноградниках. Средневековые давильни имели два подразделения: 1) Площадь для давления винограда, 2) Погребы с ямами для вина (в источниках они называются "губ гиной") и с большими кувшинами-карасами.

Судя по письменным сообщениям, в средневековой Армении более известными были сладкое, крепкое, белое, сухое и другие виды вина. Отмечаются разные методы улучшения его качества, запахо-вкусовых особенностей.

Из винограда, кроме вина, получали также сиропы, водку. В источниках водка называется "цки". В одном из сведений Ованнес Маназкертци (8-ой век) упоминает также обыкновенную водку, медовую водку и пальмовую. Григор Татеваци сообщает, что вино и водку получали не только из винограда, но и из других фруктов. Из винограда получали также уксус, бакмез и изюм. Очень важное значение имело хранение вина. С этой целью имелись специальные помещения, так называемые марани-погребы. Вино хранилось в погребах в больших глиняных кувшинах (карас) и специальных ямах. Последние часто были выложены из камня.

В Армении обрабатывали лен, коноплю, кунжут, оливковое дерево. Ксенофон упоминает кунжутное, скипидарное и миндальное масло, изготовленные в Армении. В источниках раннего средневековья упоминаются как давящие вина, так и растительного масла. В первоначальных маслобойнях, где пока еще не имели прессовых бревен, работу выполняли руками, использовали силу рабочего, так называемого "джота".

Маслобойни были разными. Те, в которых обрабатывали семена, имели три подразделения: 1) Основная комната, где были помещены жаровня, очаг для подогревания воды, место для просеивания кунжута и льна, 2) Комната для пресса, 3) Подразделение для рабочего скота маслобойни.

Самые распространенные масличные культуры в средневековье-это кунжут и лен. Однако в Армении, хотя сравнительно меньше, получали растительное масло и из оливок.

В средневековой Армении до такой степени было распространено маслобойное дело, что в источниках часто упоминались слова “ширик”, “ширкагорц”, “ширкавачар”.

Лучшим считалось так называемое “ором дзет” (греческое масло). Получали масло также из конопли, которое использовали в основном в домашнем хозяйстве и в медицине.

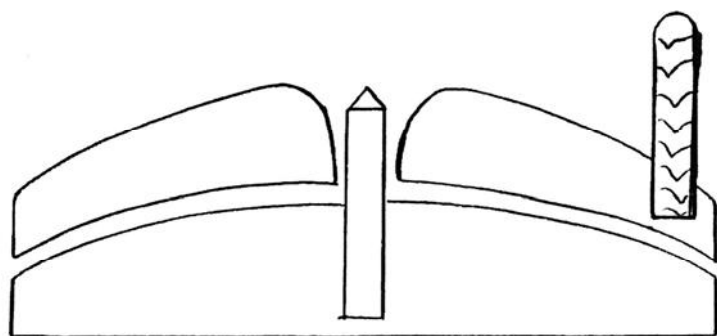
Маслобойни, как и мельницы, которые были источниками прибыли, стали предметами купли продажи. Маслобойни платили налог не только светским хозяевам, но и церкви. Назывался этот налог “дзитин хак” (“налогом за масло”).



**ԱՂՅՈՒՄԱԿՆԵՐ, ԼՈՒՄԱՆԿԱՐՆԵՐ, ԳԾԱԳՐԵՐ
ԱՂՅՈՒՄԱԿ 1**

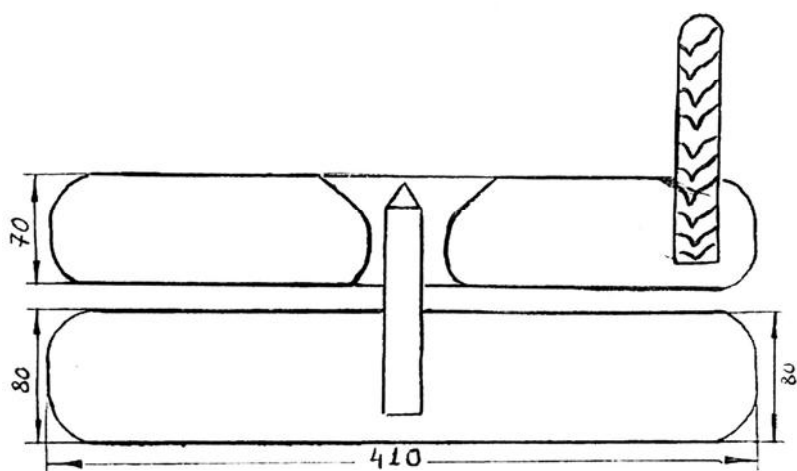
Թիվ	Որտեղ գտնվում է	Ժամանակը	Ում է պատկերված	վանք	մեծատուն
1	2	3	4	5	6
1	Տաթևի վանք	943թ.	1	-	-
2	Մաղարթա վանք	966թ.	1	-	-
3	Կոշ	981թ.	1	-	-
4	Դափուց վանք	10-րդ դար	-	1	-
5	Տաթևի վանք	1006թ.	-	1	-
6	Նոր կյանք	1010թ.	-	-	1
7	Վանեանի սբ Գրիգոր	10-11-րդ դար	-	1	-
8	Սարմաշեն	1029թ.	1	-	-
9	Հաղբատ	1086թ.	-	1	-
10	Հառիճի վանք	1201թ.	-	1	-
11	Հոռոմոս	1201թ.	-	-	1
12	Հաղբատ	1210թ.	1	-	-
13	Հայրավանք	1211թ.	1	-	-
14	Հայրավանք	1215թ.	-	-	1
15	Սանահին	1215թ.	-	-	1
16	Սանահին	13-րդ դար	-	-	1
17	Արղանիշ	1216թ.	-	-	1
18	Դադի վանք	1244թ.	1	-	-
19	Սարմաշեն	1255թ.	1	-	-
20	Բազարան	13-րդ դար	-	-	1
21	Մեծիրանենց ս.Հակոբա վանք	13-րդ դարի սկիզբ	-	-	1
22	Սորո ծոր վանք	12-րդ դարի վերջ	-	1	-
23	Հայրավանք	13-րդ դարի սկիզբ	-	-	1
24	Կարմիր վանք	1266թ.	-	-	1
25	Նորավանք	1251թ.	-	-	1
26	Հոռոմայր	1271թ.	-	-	1
27	Ծաղկավանք	1284թ.	-	-	1
28	Վարդենիսի շրջ. Ածածին	1287թ.	-	-	1

29	Հոռոմայր	1290 թ.	-	-	1
30	Ամադուլի Նորավանք	1273թ.	-	-	1
31	Տաթևի վանք	13-րդ դար			
32	Զրվչտիկի վանք	13-րդ դար	-	-	1
33	Անի, Զաքարեի եկեղեցի	13-րդ դար	1	-	-
34	Հոռոմոս	13-րդ դար	-	-	1
35	Բազմայր	13-րդ դար	-	-	1
36	Բազմայր	13-րդ դար	-	-	1
37	Ծար-Զառ	13-րդ դարի վերջ	-	-	1
38	Լիանոսի վանք	13-րդ դար	-	-	1
39	Գառնի	1315թ.	-	-	1
40	Նորատուս	1344թ.	-	-	1
41	Դափուց վանք	1344թ.	-	-	1
42	Թանատի վանք	14-րդ դար	1	-	-
43	Եղվարդ	1471թ.	-	-	1
44	Սանահին	15-րդ դար	-	1	-
45	Սանահին	1520թ.	-	-	1
46	Թադեոս առաքյալի եկեղեցու մոտի խաչքար	անթվական	-	-	1
47	Տաշքեանդ գյուղ	անթվական	-	-	1
48	Կեչառիսի վանք	անթվական	-	1	-



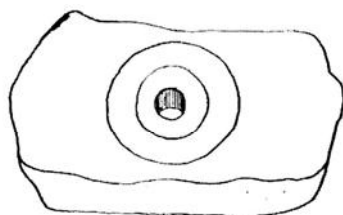
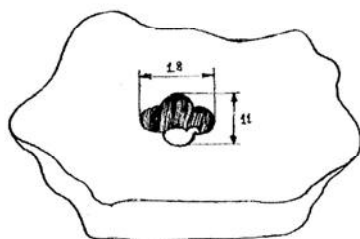
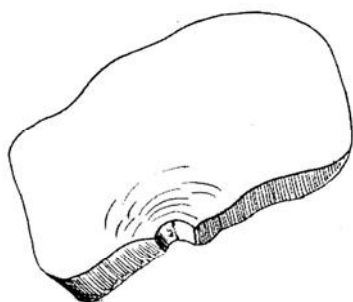
ԱՆՏԻԿ ԵՐԿԱՆՔ.

ԳՃ.1

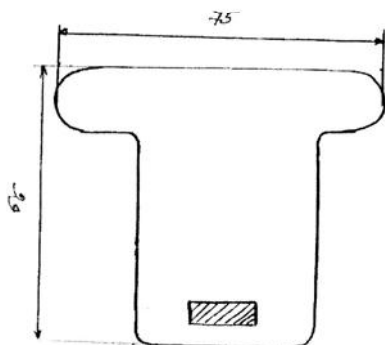


ԵՐԿԱՆՔ ԾՈՎԱԳՅՈՒՂԻՉ

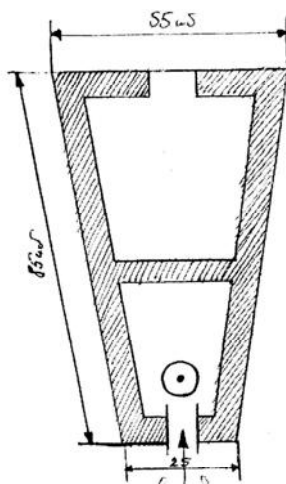
ԳՃ.2



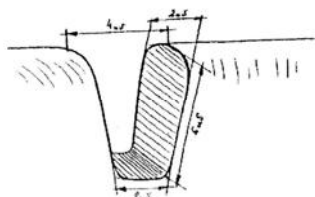
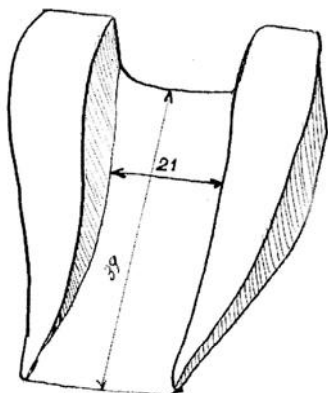
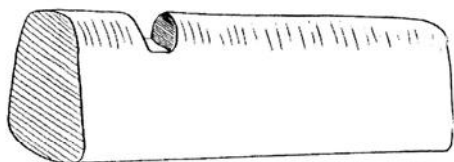
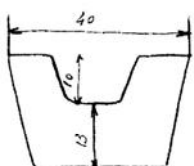
Qđ.4



Qđ.5

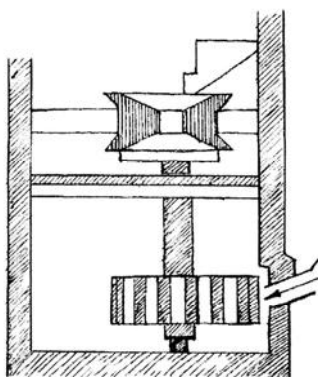
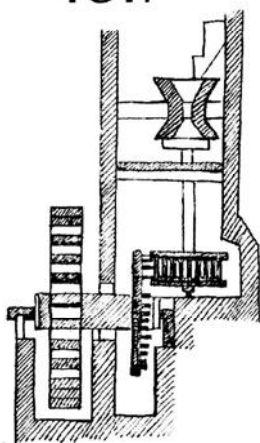


Qđ.6



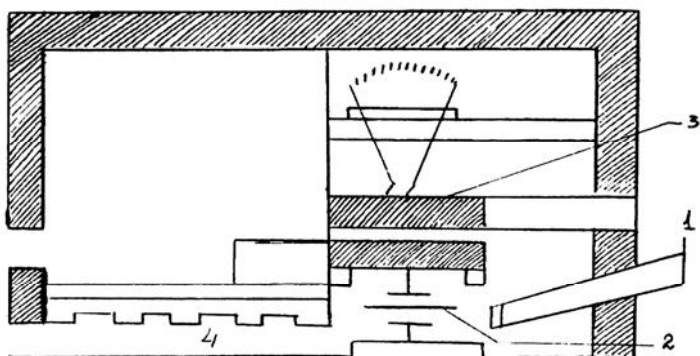
Қа.8

Қа.7



Қа.9

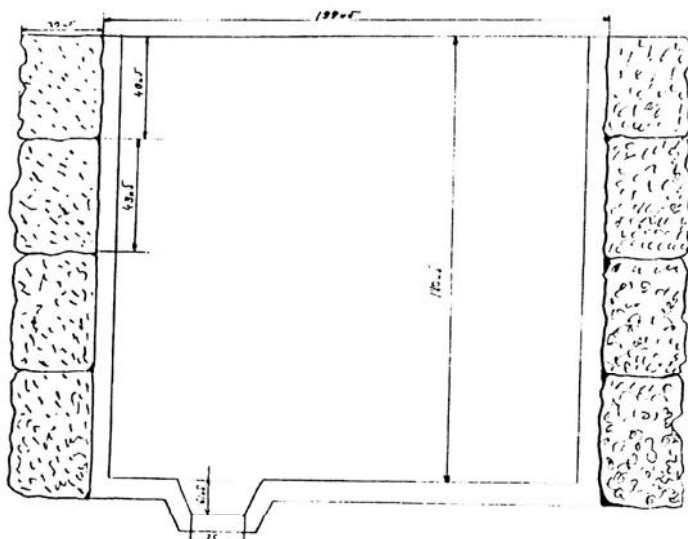
Қа.10



Ջրալաց լպարանի շրջանի քորագլուխ գլուխը

1. Նստ, 2. Բար, 3. Թափանիլ, 4. Ջրառար առու, 5. Ալրտու

Գծ.11



Գծ.12

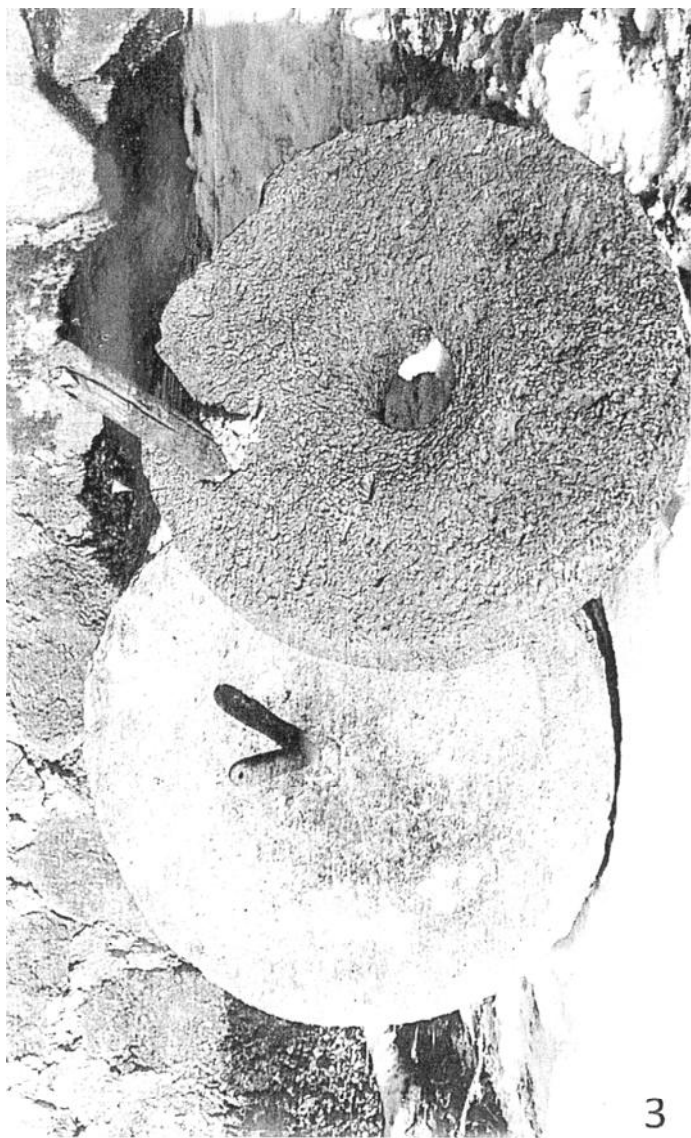


1

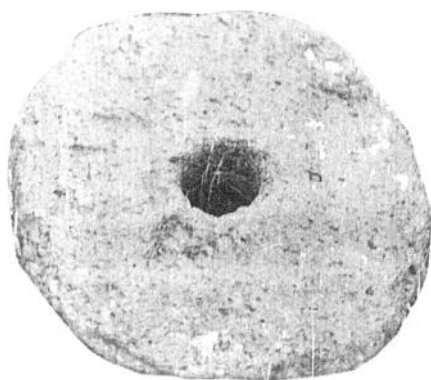


2

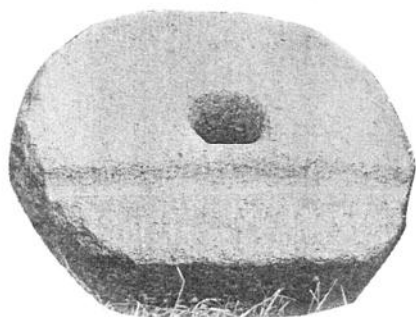
Տախտակ 1



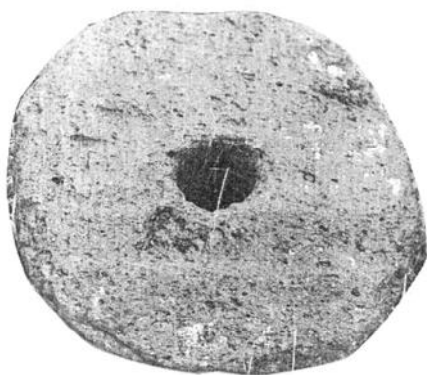
Տախտակ 2



4

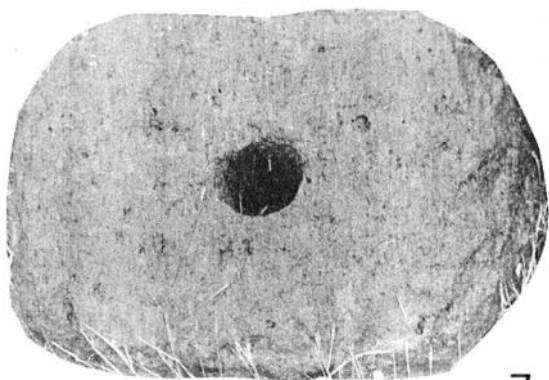


5

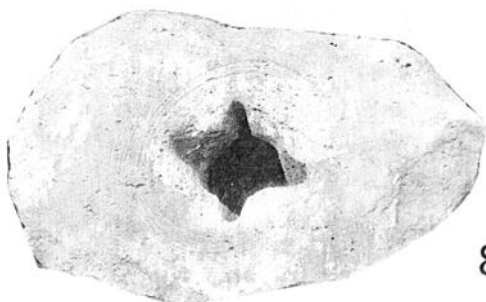


6

Տախտակ 3



7

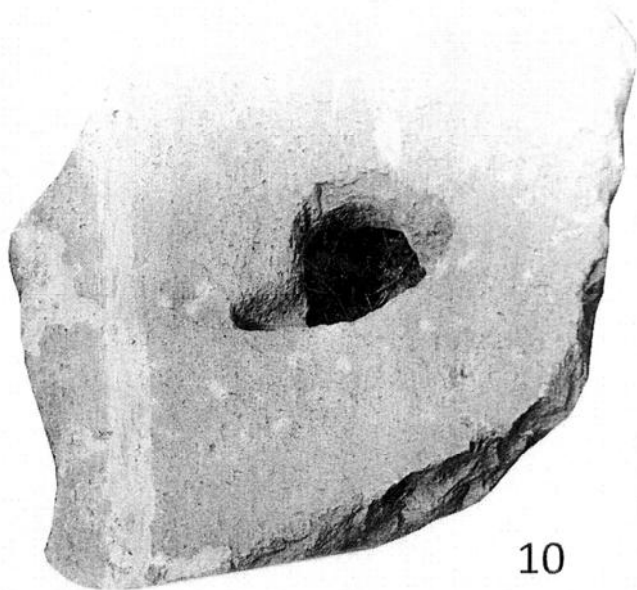


8

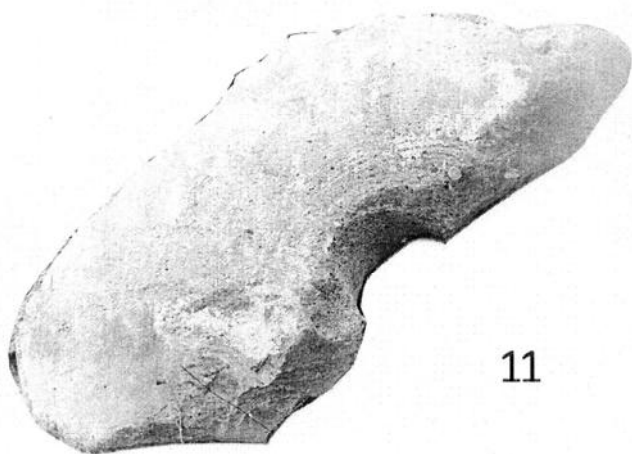


9

Տախտակ 4

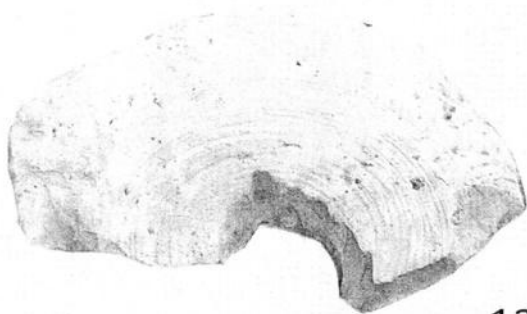


10

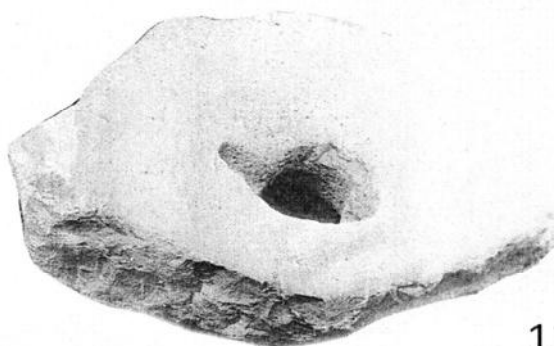


11

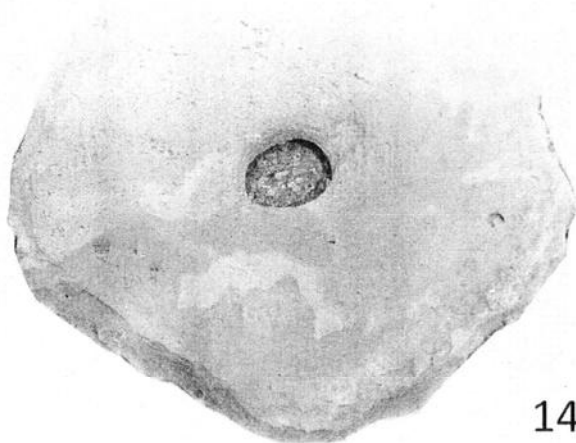
Տախտակ 5



12



13



14

Տախտակ 6



15

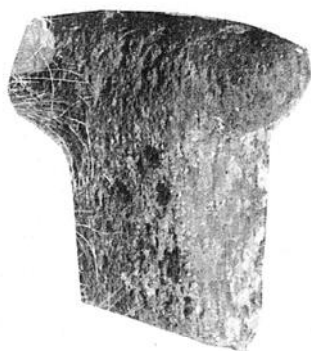


16

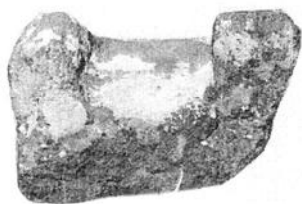
Տախտակ 7



17

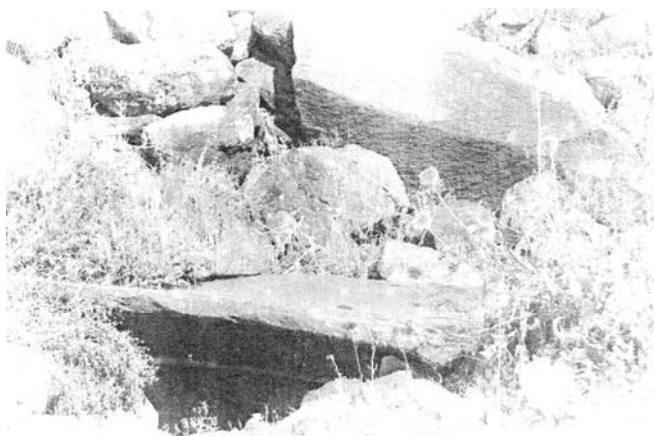


18

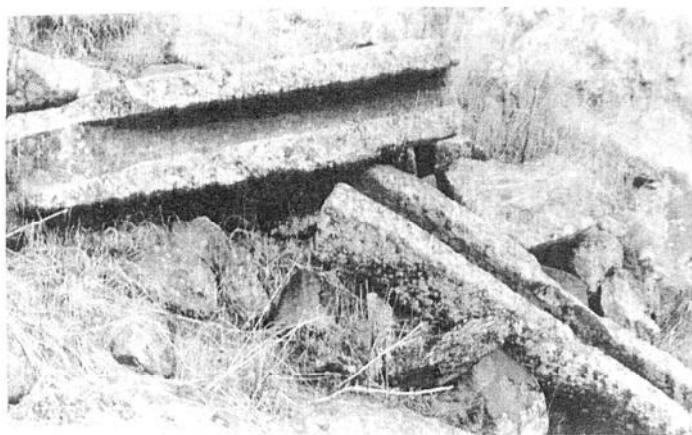


19

Տախտակ 8

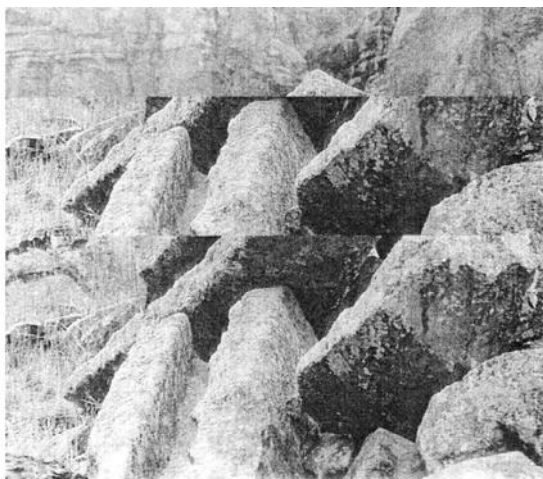


20



21

Տախտակ 9



22



23

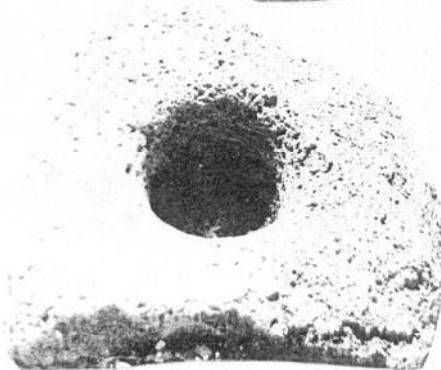
Տախտակ 10



24



25

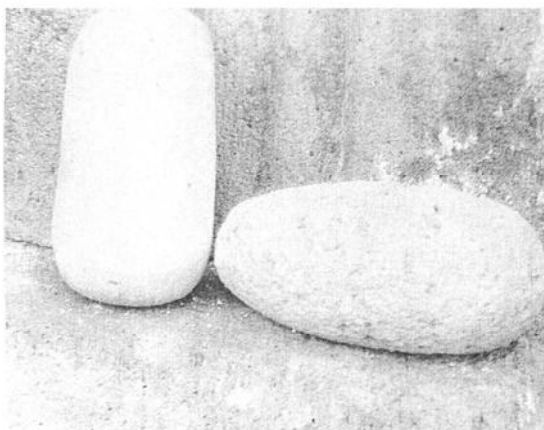


26

Տախտակ 11



27

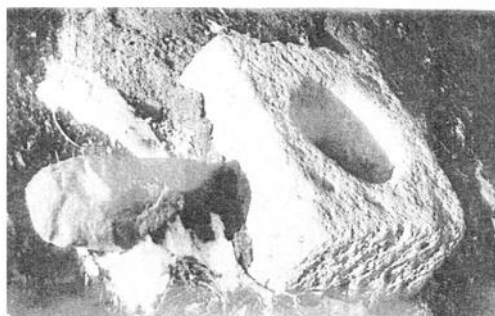


28

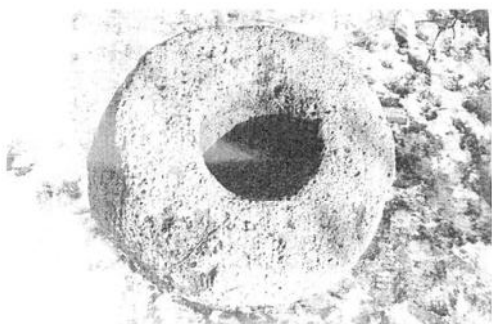
Տախտակ 12



29



30

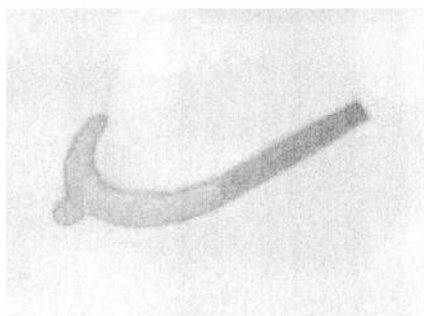


31

Տախտակ 13



32



33

Տախտակ 14



34



35

Տախտակ 15



36



37



38

Տախտակ 16



39



40

Տախտակ 17

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

1. Ներածություն	3
2. Երկրագործական մթերքների վերամշակման հարցը պատմագրության մեջ.....	13

Գլուխ 1

Հացահատիկի վերամշակումը միջնադարյան Հայաստանում.....27

1. Աղորիքների տիպերը և նրանց զարգացումը (աղորիք, երկանք, ջրաղաց).....	31
2. Ջրաղացները որպես հացահատիկ վերամշակող հաստաթաբեր հաստատություններ	37
3. Ջրաղացների տնտեսական և սոցիալական նշանակությունը.....	55
4. Հացահատիկի վերամշակումից ստացվող սննդամթերքները.....	67

ԳԼՈՒԽ 2

Այգեգործական մթերքների վերամշակումը.....	86
1. Այգեգործություն	86
2. Պատվաստ, էտ, այգիների բուժումը.....	97
3. Այգեգործական մթերքների վերամշակումը.....	106
4. Բանջարեղենի վերամշակումը.....	125
5. Բամբակի վերամշակումը: Կտավագործություն	132

ԳԼՈՒԽ 3

Խաղողի վերամշակումը	139
----------------------------------	------------

ԳԼՈՒԽ 4

Զիթագործությունը միջնադարյան Հայաստանում	168
---	------------

Ամփոփում	188
-----------------------	------------

Աղյուսակներ, տախտակներ, գծագրեր.....	208
---	------------

Օգտագործած գրականություն	231
---------------------------------------	------------

ՀՐԱՉ ՎԵԼԻԽԱՆԻ ԲԵԳԼԱՐՅԱՆ

ԵՐԿՐԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ
ՄԻՋՆԱԴԱՐՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

ГРАЧ ВЕЛИХАНОВИЧ БЕГЛАРЯН
ОБРАБОТКА ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ В
СРЕДНЕВЕКОВОЙ АРМЕНИИ

Սրբագրիչ՝ Զենմա Խաչատրյան



ՀՐԱԶ ԲԵԳԼԱՐՅԱՆԸ

(Հրաչյա Բեգլարյան)
պատմական
գիտությունների
թեկնածու է, երկար
տարիներ պատմություն է
դասավանդել
հանրապետության հոգևոր
ու աշխարհիկ մի շարք
ուսումնական
հաստատություններում,
մասնակցել հնագիտական
տարբեր արշավախմբերի
աշխատանքներին:

Նա շուրջ մեկ տասնյակ գիտական հոդվածների հեղինակ է:
Ներկայացվող «Երկրագործական մեքենաների վերամշակումը
միջնադարյան Հայաստանում» աշխատությունը Հ. Բեգլարյանի
երկար տարիների պրպտումների արդյունքն է:

ISBN 978-9939-0-1247-0



9 789939 012470

