

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԿԱԴԵՄԻԱ
ՀՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹՅԱՆ ԻՆՍՏԻՏՈՒՏ

ՓԱԼԱՆՋՅԱՆ ՌՈՒԶԱՆ ՍՈՒՐԵՆԻ

**ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՈՒՅՍԵՐԻ
ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ ՀԻՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ (Մ.Թ.Ա. VI – Մ.Թ. IV դարեր)**

Է.00.03. – «Հնագիտություն» մասնագիտությամբ
պատմական գիտությունների թեկնածուի
գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսության

ՍԵՂՄԱԳԻՐ

ԵՐԵՎԱՆ – 2015

ИНСТИТУТ АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ
НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК
РЕСПУБЛИКИ АРМЕНИЯ

ПАЛАНДЖЯН РУЗАН СУРЕНОВНА

**ВИНОДЕЛИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ТЕХНИЧЕСКИХ КУЛЬТУР В
ДРЕВНЕЙ АРМЕНИИ (VI В. ДО Н. Э. – IV В. Н. Э.)**

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание учёной
степени кандидата исторических наук
по специальности 07.00.03 “Археология”

ЕРЕВАН – 2015

Ատենախոսության թեման հաստատվել է ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և
ազգագրության ինստիտուտի գիտական խորհրդում

Գիտական ղեկավար՝	պ.գ.թ.	Մ.Հ. Զարդարյան
Պաշտոնական ընդդիմախոսներ՝	պ.գ.դ., պրոֆ.	Ա.Ս. Փիլիպոսյան
	պ.գ.թ.	Ռ.Ե. Վարդանյան

Առաջատար կազմակերպություն՝ ԵՊՀ Հնագիտության և ազգագրության
ամբիոն

Պաշտպանությունը կայանալու է 2015 թ. մարտի 31-ին, ժամը 14⁰⁰-ին ՀՀ
ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտում գործող ԲՈՀ-ի 007
հնագիտության և ազգագրության մասնագիտական խորհրդում (հասցեն՝
Երևան-0025, Չարենցի 15):

Ատենախոսությանը կարելի է ծանոթանալ ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և
ազգագրության ինստիտուտի գրադարանում:
Մեղմագիրն առաքված է 2015թ. փետրվարի 27-ին:

Մասնագիտական խորհրդի գիտական քարտուղար,
Պատմական գիտությունների թեկնածու

Հ.Ա. Մելքոնյան

Тема диссертации утверждена на заседании учёного совета Института
археологии и этнографии НАН РА

Научный руководитель:	к.и.н.	Зардарян М.О.
Официальные оппоненты:	д.и.н., проф.	Пилипосян А.С.
	к.и.н.	Варданян Р.Е.

Ведущая организация: Кафедра археологии и этнографии ЕГУ

Защита состоится 31 марта 2015 г. в 14⁰⁰ часов, на заседании специализированного
совета 007 по археологии и этнографии при Институте археологии и
этнографии НАН РА (адрес: Ереван-0025, ул. Чаренца 15).

Автореферат разослан 27 февраля 2015 г.

Учёный секретарь специализированного совета,
кандидат исторических наук

Мелконян У.А.

ԱՏԵՆԱՆՈՍՈՒԹՅԱՆ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

Ուսումնասիրության արդիականությունը: Անտիկ աշխարհի պետությունների տնտեսական կյանքում երկրագործությունն առանցքային նշանակություն է ունեցել: Վերջինիս ճյուղերի թվում հատկապես կարևորվում էին այնպիսիք, որոնց արտադրանքը, ապահովելով ներքին սպառումը, իր ծավալների և որակական հատկանիշների շնորհիվ՝ նաև ակտիվորեն արտահանվում էր, նպաստելով տվյալ երկրի տնտեսական բարեկեցության աճին: Այդ տեսակետից՝ Եվրասիայի «բարեբեր գոտու» երկրների տնտեսության ամենաեկամտաբեր ճյուղերից էր գինեգործությունը, քանի որ բարձրորակ գինու տեսականին միջազգային շուկայում կայուն պահանջարկ ուներ և բավականին թանկ արժեք:

Առավել եկամտաբեր ճյուղերից էր նաև օժանելիքի արտադրությունը: Հայտնի է, որ Հին Արևելքում և Հունա-հռոմեական աշխարհում օժանելիքների պահանջարկը չափազանց մեծ է եղել: Այն երկրները, որոնք հնարավորություն են ունեցել օժանելիքի հումք կամ պատրաստի օժանելիքներ արտահանել Անտիկ աշխարհի խոշորագույն կենտրոններ, կայուն դիրքեր էին գրավում միջազգային առևտրի ոլորտում և արագորեն հարստանում էին:

Հայկական լեռնաշխարհը հանդիսանում է երկրագործության հնագույն օջախներից մեկը: Տեղի բնակլիմայական պայմանները հատկապես նպաստավոր են խաղողագործության և գինեգործության զարգացման համար, ինչպես նաև մի շարք արժեքավոր տեխնիկական բույսերի (ծիթատու, եթերայուղատու, ներկատու, թելատու և այլն) աճեցման համար: Անտիկ Հայաստանի տնտեսության ուսումնասիրության համար չափազանց կարևոր է երկրագործության այդ բնագավառների մանրակրկիտ հետազոտությունը: Մակայն պետք է արձանագրել, որ մինչ օրս այդպիսի հետազոտություն չի տարվել, և ներկայացվող աշխատությունը առաջինն է այս ասպարեզում:

Հետազոտության հիմնական նպատակն ու խնդիրները: Հետազոտության նպատակն է անտիկ Հայաստանի գինեգործության, ինչպես նաև տեխնիկական բույսերի վերամշակման ոլորտի արտադրության ճյուղերի ուսումնասիրությունը: Խնդիրներից մեկը անտիկ Հայաստանում արտադրվող գինիների, ձեթերի, անուշահոտ յուղերի տեսականու բացահայտումն է և դրանց պատրաստման տեխնոլոգիական առանձնահատկությունների լուսաբանումը: Բացի դրանից, կարևորել ենք անտիկ Հայաստանից գինու և օժանելիքի հումքի արտահանման վերաբերյալ բոլոր տվյալների բացահայտումը:

Հետազոտության գիտական նորությունը: Ներկա աշխատությունը անտիկ Հայաստանի երկրագործության կարևոր բնագավառների գինեգործության և տեխնիկական բույսերի վերամշակման վերաբերյալ հանգամանալից հետազոտության անդրանիկ փորձն է: Այստեղ առաջին

անգամ բացահայտվում է հին Հայաստանում արտադրված գինիների և անուշահոտ յուղերի տեսականին, մանրամասն անդրադարձ է կատարվում վերջիններիս որակական հատկանիշներին, վերամշակման մանրամասներին, արտահանմանը և հարակից մի շարք այլ խնդրներին:

Սույն աշխատանքը, բացի զուտ հնագիտական ուղղվածությունից, ունի նաև ավելի լայն՝ միջգիտակարգային բնույթ, քանի որ հնագիտական նյութին զուգահեռ այստեղ լայնորեն ընգրկված են աղբյուրագիտական, առասպելաբանական, բանահյուսական, ազգագրական, բուսաբանական, գյուղատնտեսագիտական տվյալներ: Թեմային նման ընդլայնված մոտեցումը թույլ է տալիս զգալիորեն չեզոքացնել հնագիտական տվյալների որոշակի պակասը, որը պայմանավորված է այն հանգամանքով, որ օրգանական նյութերը հնագիտական միջավայրում հիմնականում վատ են պահպանվում:

Անտիկ գինեգործության և օծանելիքի արտադրության վերաբերյալ արժեքավոր տվյալներ են պահպանվել հին հունական և հռոմեական հեղինակների (Թեոֆրաստոսի, Աթենեյոսի, Պլինիոս Ավագի և այլոց) երկերում, սակայն դրանք Հայաստանում առ այսօր չեն օգտագործվել գիտական հետազոտություններում, և ներկա աշխատությունում առաջին անգամ ներկայացվում են այդ հեղինակների հաղորդած տեղեկությունները, որոնք օգնում են լուսաբանել հին Հայաստանում արտադրության տվյալ ճյուղերի հետ կապված կարևոր խնդիրները:

Հետազոտության գործնական նշանակությունը: Հին Հայաստանում գինեգործության և տեխնիկական բույսերի վերամշակման խնդրին նվիրված ներկա հետազոտությունը նախ և առաջ կարևոր է հին Հայաստանի գյուղատնտեսության ուսումնասիրության տեսանկյունից: Միաժամանակ այս հետազոտությունը կարևոր է հին Հայաստանի արտաքին առևտրի ուսումնասիրության համար, քանի որ, ինչպես պարզվում է, անտիկ ժամանակաշրջանում Հայաստանից գինի և օծանելիքի բարձրորակ հումք է արտահանվել: Բացի այդ, մեր հետազոտությունը ընդգրկում է գյուղատնտեսության այնպիսի բնագավառներ, որոնք կարող են կարևոր նշանակություն ունենալ նաև ներկայիս Հայաստանի տնտեսության համար: Եթերայուղատու բուսատեսակները, որոնցից կարելի է օծանելիքի արտադրության համար բարձրորակ հումք ստանալ, Հայաստանում աճող բույսերի մեջ մեծ տոկոս են կազմում: Եվ այդ բույսերի աճեցումը և վերամշակումը կարող է հեռանկարային լինել նաև Հայաստանի Հանրապետության տնտեսության համար: Այս տեսանկյունից մեր հետազոտությունը, տեսականից բացի կարող է հետաքրքրություն ներկայացնել նաև Հայաստանի գյուղատնտեսության մեջ այս ճյուղի շահավետության ուսումնասիրության համար:

Վերջին տարիներին մեծ ժողովրդականություն է վայելում գրոսաշրջության մի տարատեսակ, որը կապված է գինու հետ: Աշխարհի

շատ երկրների գրոսաշրջիկներ ցանկանում են այցելել գինեգործությամբ հռչակված վայրեր, ծանոթանալ տեղի գինեգործության պատմությանը, փորձել տեղական գինիները: Զբոսաշրջության այդ ուղղությունը խթանեց գինեգործությամբ հայտնի մի շարք երկրներում (Ֆրանսիա, Իտալիա, Իսպանիա, Պորտուգալիա, Հունաստան) գինու թանգարանների ստեղծմանը, որտեղ կարելի է ծանոթանալ գինու պատմությանը, պատրաստման հին և նոր տեխնոլոգիաներին և այլն: Բացի գինու թանգարաններից, ներկայումս Ֆրանսիայում (Փարիզ, Վերսալ) և Իսպանիայում (Բարսելոնա) գործում են օժանդելքի թանգարաններ: Ներկա հետազոտությունը կարող է օգտակար լինել Հայաստանում նույնպես նման թանգարանների հիմնադրման համար, ինչը կնպաստի երկրում գրոսաշրջության զարգացմանը:

Աշխատանքի կառուցվածքը: Աշխատությունը բաղկացած է ներածությունից, յոթ գլուխներից, որոնք խմբավորված են երկու բաժիններում, եզրակացություններից, գրականության ցանկից և նկարների տախտակներից:

ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Ներածության մեջ հիմնավորված է թեմայի արդիականությունը, ներկայացված են աշխատանքի գիտական նորույթը և գործնական նշանակությունը, հետազոտության մեթոդաբանությունը, գրականության համառոտ տեսությունը:

ԲԱԺԻՆ I

ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

ԳԼՈՒԽ I: ԽԱՂՈՂԻ ՀՆԱԳԻՏԱԿԱՆ ԳՏԱԾՈՆԵՐԸ ԵՎ

ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԵՌՆԱՇԽԱՐՀՈՒՄ ՀԱՍԳՈՒՑՆ

ԺԱՄԱՆԱԿՆԵՐԻՑ ՄԻՆՉԵՎ Մ.Թ.Ա. VI ԴԱՐ

Խաղող մշակովի: Գիտնականները (Ն. Վավիլով, Ա. Նեգրուլ, Հ. Օլոն) վայրի և մշակովի խաղողի ձևագոյացման հիմնական օջախ համարում են Հարավային Կովկասը: Ավելի մեծ հավանականությամբ այդ օջախը պետք է փնտրել տարածաշրջանի հարավում և արևելքում, որոնք ընդգրկում են Հայկական լեռնաշխարհի հյուսիս-արևելյան մասը, քանի որ հենց այդտեղ են գրանցվել վայրի և մշակովի խաղողների վաղագույն հիբրիդային տեսակները:

Խաղողի հնագիտական գտածոները: Հայկական լեռնաշխարհի տարածքից հայտնաբերված հնաբուսաբանական նյութի հետազոտությունը ցույց է տվել, որ արդեն մ.թ.ա. II հազարամյակում այստեղ հետևողականորեն կիրառվող սելեկցիայի միջոցով ստեղծվել էին խաղողի տեղական բարձրորակ տեսակներ (Արցախ՝ Ուզբերիկ-թեփե, Ուտիք՝ Ղազախ), իսկ առնվազն մ.թ.ա. I հազարամյակի առաջին կեսից մշակվում էին խաղողի բարձր շաքարայնությամբ տեսակներ, որոնք մեծ նմանություն

ունենին ժամանակակից Ոսկեհատ (Խարջի), Մսխալի, Արարատի (Հաչաբաշ), Քիշմիշ, ինչպես նաև սև խաղողի որոշ տեսակներին (Թեյշեբախին): Քանի որ խաղողի այդ տեսակները շարունակում են մշակել Հայաստանում նաև ներկայումս, կարող ենք ենթադրել, որ դրանք մշակվել են նաև անտիկ Հայաստանում: Մշակովի խաղողի կորիզներ են հայտնաբերվել Ծաղկահովտի (Արագած) մ.թ.ա. VI–IV դարերի բնակավայրի պեղումներից (Ռ. Հովսեփյան): Անտիկ ժամանակաշրջանի խաղողի կորիզներ գտնվել են նաև Արցախում՝ Ուզերլիկ–թեփեի մ.թ.ա. VI–II դարերի շերտից (Ա. Նեգրոյ): Այսպիսով կարող ենք արձանագրել, որ հին Հայաստանում որակյալ գինեգործության համար կար բարձրորակ հումք:

Գինեգործությունը Հայկական լեռնաշխարհում հնագույն ժամանակներից մինչև մ.թ.ա. VI դար: Հայկական լեռնաշխարհում գինեգործության հնագույն ակունքների մասին վկայում է աստվածաշնչյան ավանդությունը, համաձայն որի՝ ջրհեղեղից փրկված Նոյը, իջնելով Արարատից տնկում է խաղողի որթը և գինի պատրաստում: Հնագիտական տվյալները նույնպես ապացուցում են հայկական գինեգործության վաղնջականությունը: Առ այսօր հայտնի հնագույն գինեգործական կառույցը հայտնաբերվել է Հայաստանում (Արենի, մ.թ.ա. V հազարամյակի վերջ): Վանա լճի ավազանում մ.թ.ա. III հազարամյակում գինու արտադրության, և, հնարավոր է, նաև Հարավային Միջագետք արտահանման վերաբերյալ հետաքրքիր տեղեկություններ կարելի է քաղել Գիլգամեշի մասին շումերական էպոսից: Վերջինիս մանրամասն վերլուծությունը թույլ է տալիս այնտեղ հիշատակվող ծովը, որի ափին գտնվող պանդոկում գինի էին մատուցում, նույնացնել Վանա լճի հետ: Հետազոտությունը ցույց է տվել, որ առնվազն մ.թ.ա. III հազարամյակից մինչև մ.թ.ա. I հազարամյակը ներառյալ խաղողի գինին Հարավային Միջագետքում եղել է միայն վերնախավին մատչելի, ներմուծվող թանկարժեք ապրանք, և այս տարածաշրջանի քաղաքները շահավետ շուկա էին հանդիսանում Հայկական լեռնաշխարհի բարձրորակ խաղողից պատրաստված գինիների սպառման համար: Հայկական գինեգործության համար այս շուկան պահպանել է իր նշանակությունը նաև հետագայում՝ Ուրարտական, Աքեմենյան ժամանակաշրջաններում և հաջորդիվ:

Ուրարտական գինեգործության բարձր մակարդակի մասին վկայում են ինչպես ուրարտական և ասորեստանյան գրավոր աղբյուրները, այնպես էլ հնագիտական տվյալները: Այդ ժամանակաշրջանի գինեգործության հարուստ ավանդույթները պահպանվեցին նաև Վանի թագավորության կործանումից հետո:

ԳԼՈՒԽ II: ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ Մ.Թ.Ա. VI–III ԴԱՐԵՐՈՒՄ

Գրավոր աղբյուրների վերլուծությունը ցույց է տալիս, որ Աքեմենյան Հայաստանում պատրաստել են ընտիր գինիներ:

Փյունիկյան գինի: Ինչպես ժամանակակից գինեգործության մեջ, այնպես էլ հնում արտադրվել են տեսակավոր, «բրենդային» գինիներ: Քանի որ այդպիսիք արտաքին շուկայում մեծ պահանջարկ ունեին, շատ հաճախ դրանց արտադրությունը, այդ գինիների «հայրենիքից» զատ, ծավալվում էր նաև այլ գինեգործական երկրներում: Ասորեստանյան և հին հունական գրավոր աղբյուրների վերլուծությունը ցույց է տալիս, որ մ.թ.ա. I հազարամյակի առաջին կեսում մեծ հռչակ են վայելել Միջերկրական ծովի արևելյան ավազանի գինիները: Մասնավորապես՝ «Փյունիկյան» կոչվող գինին Աքեմենյան արքաների նախասիրած գինիներից էր: Հերոդոտոսը *Փյունիկյան* գինին հիշատակում է նաև Հայաստանից իրականացվող առևտրի կապակցությամբ: Նա գրում է, որ Հայաստանից Եփրատ գետով *Փյունիկյան* գինի էին տանում Բաբելոն վաճառքի: Ինչպես հայտնի է, Բաբելոնիան Աքեմենյան կայսրության ամենահարուստ սատրապություններից էր, իսկ խաղողի գինին այնտեղ շատ թանկ արժեր: Հետևաբար, Հայաստանից գինու արտահանումը Բաբելոն պետք է որ միանգամայն շահավետ լիներ:

Պարզելու համար, թե ինչ տեսակի էր Հայաստանում արտադրվող *Փյունիկյան* գինին, մենք մանրամասն ուսումնասիրել ենք անտիկ գրավոր աղբյուրները: Պարզվում է, որ այդ գինին աչքի էր ընկնում իր առանձնահատուկ բուրավետությամբ, ինչը թույլ է տալիս ենթադրել, որ այն պատրաստվել է Մուսկատ տեսակի խաղողից, քանի որ վերջինս ամենից բուրավետն է և ինչպես հայտնի է, նրա տեսակները մշակվում էին անտիկ Միջերկրածովքի երկրներում:

Աքեմենյան արքաները այգիներ են ունեցել իրենց տերության տարբեր երկրներում, և չի բացառվում, որ հենց նրանց նախաձեռնությամբ էր որ խաղողագործության համար բարենպաստ ագրոկլիմայական պայմաններ ունեցող Հայաստանում Մուսկատ խաղողի այգիներ տնկվել և հիմք դրվել *Փյունիկյան* գինու արտադրությանը: Սակայն, պետք է նշել, որ *Մուսկատ* գինիներ, հավանաբար, Հայկական լեռնաշխարհում արտադրվել են դեռևս ուրարտական ժամանակաշրջանից: Այդ եզրակացությանն է հանգել Ա. Հարությունյանը, վերլուծելով «Լուվրի աղյուսակի» տվյալները (Арутюнян А., Очерки истории виноградарства и виноделия древней и средневековой Армении. – Ер., 2005):

Հայաստանում արտադրվող *Մուսկատ* գինու վերաբերյալ տեղեկություն է պահպանվել նաև Քսենոփոնի «Անաբասիս»-ում: Արածանիի հովտի գյուղերում Քսենոփոնի և նրա ընկերների ճաշակած «բուրավետ հին գինիները», ամենայն հավանականությամբ, եղել են *Մուսկատ* տեսակի:

Մադերա տիպի գինի: Քսենոփոնի պատմածից կարելի է եզրակացնել նաև, որ Վերին Տիգրիսի ավազանի գյուղերում պատրաստում էին հատուկ տեսակի գինի, որը ջերմային մշակման էին ենթարկում դրսում՝

արևի տակ, կրաշաղախով ծեփված հորերի մեջ: Ներկայումս այդ մեթոդը կիրառվում է մադերային տիպի գինիների հնացման ժամանակ: Հայկական լեռնաշխարհի տարածքում այդպիսի գինիներ պատրաստել են առնվազն ուրարտական ժամանակաշրջանից:

Գարու գինի: «Անաբասիս»-ի վերլուծությունը ցույց է տալիս, որ Հայաստանում պատրաստում էին մի յուրահատուկ ըմպելիք՝ գարու գինի: Քանի որ Քսենոփոնը այն բնութագրում է որպես շատ թունդ խմիչք, քիչ հավանական է, որ այն զարեջուր լիներ: Անտիկ գրավոր աղբյուրների ուսումնասիրությունը ցույց է տալիս, որ հնում արտադրվել են գինիներ, որոնց պատրաստման համար խաղողի քաղցուին հացաբույսեր են խառնել: Հավանաբար, նման կերպ է պատրաստվել Քսենոփոնի հիշատակած գարու գինին: Այդպիսի տեխնոլոգիայով պետք է ստացվեր ավելի թունդ գինի, քան միայն խաղողից պատրաստված գինին, քանի որ տվյալ դեպքում խաղողի քաղցուի մեջ առկա բնական խմորիչները պետք է նպաստեին քաղցուի հետ խառնված գարու ածիկից մեծ քանակությամբ շաքարի և սպիրտի ստացմանը:

Հայաստանում գինեգործության բարձր մակարդակը պահպանվել է նաև Աքեմենյան կայսրության կործանումից հետո:

ԳԼՈՒԽ III: ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ Մ.Թ.Ա. II-I ԴԱՐԵՐՈՒՄ

Արտաշեսյան Հայաստանի խաղողագործության և գինեգործության զարգացման բարձր մակարդակի մասին վկայում է Ստրաբոնը: Արժեքավոր տեղեկություններ կարելի է քաղել նաև հայ միջնադարյան պատմիչների (Մովսես Խորենացի, Թովմա Արծրունի) աշխատություններից: Այս ժամանակաշրջանի գինեգործության խորացված ուսումնասիրությանը նպաստում են նաև տարաբնույթ հնագիտական նյութերը: Մասնավորապես, Արտաշատի և Արմավիրի մ.թ.ա. II — մ.թ. I դարերի շերտերից գտնվել են երկաթե խաղողագործական դանակներ, որոնք իրենց ձևով նման են հին հռոմեական այգեգործական դանակների «falx arboraria» տիպին: Աշխատանքային գործիքների հաջորդ խումբը, որը մեծ կարևորություն է ներկայացնում քննվող թեմայի համար, դա ակոսառվակով և ծորանով օժտված քարե սալերն են՝ տարապանները, որոնք ծառայել են որպես մամլիչի հարթակ: Տարապաններ են գտնվել Արտաշատից, Արմավիրից, Դվինից, Երևանից, Վայոց ձորից, Շամիրամից, Նախիջևանից: Հատկանշական է, որ այս բոլոր օբիեկտները հայտնաբերվել են զարգացած խաղողագործական շրջաններից: Անտիկ աշխարհի տնտեսական համակարգում նույն ձևի տարապաններ կիրառվում էին ինչպես գինեգործության, այնպես էլ ձիթապտղի ձեթի արտադրության մեջ: Ընդ որում, անտիկ հնձաններ, որտեղ in situ դրված լինել տարապան, քիչ են հայտնի: Այս առումով չափազանց կարևոր է Արմավիրի արևմտյան արվարձանում տեղակայված հելլենիստական ագարակի հնձանում նման

տարապանի in situ հայտնաբերման փաստը: Այս ագարակում բացվել են երկու հնձաններ, որոնցից առաջինում քարերով շարված հարթակի վրա տեղակայված էր տուֆե տարապան, որի տակ դրված էր տուֆե գուռը: Տեղում հայտնաբերվել են նաև վերնի մասում անցք ունեցող երեք տուֆե ծանրաքարեր: Ծանրաքարերի առկայությունը թույլ է տալիս եզրակացնել, որ խաղողի մամլիչը գործել է կախովի ծանրաքարերի միջոցով: Անտիկ գրավոր աղբյուրների վերլուծությունը ցույց է տալիս, որ մամլիչի ուժը հիմնականում օգտագործում էին չամիչից գինի պատրաստելու համար: Այդ նպատակով խաղողը չորացնում էին արևի տակ, մինչև այն ջրազրկվում, չամիչ էր դառնում, որից հետո այն, առանց նախապես ոտքերով տրորելու, միանգամից մամլում էին մամլիչի տակ: Հավանաբար, Արմավիրի նշված հնձանում նույնպես նման եղանակով չամիչից գինի են պատրաստել: Չի բացառվում, որ նման կիրառություն են ունեցել նաև Հայաստանի մյուս հնավայրերից հայտնաբերված տարապանները: Միջազգային շուկայում չամիչի գինիները մեծ պահանջարկ ունեին, և միանգամայն շահավետ էր դրանց արտադրության ծավալումը Հայաստանում, քանի որ հայկական բարձրորակ խաղողից կարող էին պատրաստել ընտիր չամիչի գինիներ:

Արմավիրի ագարակի երկրորդ հնձանը ունեցել է ցածր պատերով սահմանափակված առագաստ, որտեղ խաղողը տրորել են ոտքերով: Տրորելուց հետո մնացած զանգվածը դրվել է առագաստի մի անկյունում տեղադրված քարե սալի վրա և քամվել ծանրոցի տակ:

Հին Հայաստանում կառուցվել են նաև ժայռափոր հնձաններ: Այդպիսի հնձաններ են բացվել Արագած լեռան ստորոտում՝ Ագարակ հնավայրի պեղումների ժամանակ: Ագարակի հնձաններն ունեն ցածր պատերով առագաստներ և դրանց կից, ևս ժայռափոր տաքարներ: Որոշ հնձաններ ունեն շրջանաձև ակոսավակով և ծորանով օժտված՝ տարապանաձև հարթակներ: Ագարակի հնձանների հետազոտությունը թույլ է տալիս եզրակացնել, որ այդ ժայռափոր տարապանները նախատեսված չեն եղել լծակավոր մամլիչի օգտագործման համար, քանի որ այստեղ բացակայում են ժայռի մեջ փորված խորշերը, որոնք հենակետ կծառայեին լծակի համար: Հավանաբար, այդ տարապանների վրա դրվել է ոտքերով տրորելուց հետո մնացած զանգվածը և քամվել ծանրոցի տակ, ինչպես դա արվել է Արմավիրի ագարակի երկրորդ հնձանում:

Հունա-հռոմեական աշխարհում, հայկական գինու «բրենդերից»՝ մ.թ.ա. I դարում մեծ հռչակ էր վայելում Փոքր Հայքում արտադրվող «Մոնարիտյան» կոչվող գինին: Այն իր որակով չէր զիջում լավագույն հունական գինիներին (Ստրաբոն): Չի բացառվում, որ այն պատրաստվել է Մուսկատ տեսակի խաղողից, քանի որ նշված ժամանակաշրջանում միջազգային շուկայում հատկապես բարձր էին գնահատվում *Մուսկատ* գինիները:

ԳԼՈՒԽ IV: ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ Մ.Թ. I-IV ԴԱՐԵՐՈՒՄ

Այս ժամանակաշրջանի գինեգործության ուսումնասիրության համար արժեքավոր տեղեկություններ կարելի է քաղել ինչպես հնագիտական տվյալներից, այնպես էլ գրավոր աղբյուրներից:

Գառնիի պալատական համալիրի պեղումներով բացվել է երկու հնձան, որոնցից մեկը տեղադրված է եղել պալատի հյուսիսային թևի նկուղային հարկում: Այն ունեցել է կրաշաղախով պատված առագաստ, որտեղ խաղողը տրորել են ոտքերով: Նշված հնձանի հարևանությամբ հայտնաբերվել է մեկ այլ կառուցվածքի հնձան: Այն եղել է բացօթյա, հավանաբար՝ ծածկի տակ առնված: Հնձանի առագաստը կառուցված է հիմնաժայռի վրա՝ կողադիր, եղնաձև շարված թրծած աղյուսներով և անջրաթափանց կրաշաղախով, որը բնորոշվում է մանրացված խեցեղենի խառնուրդով (տերրացո):

Գառնիի հնձանները պալատական համալիրի մասն են կազմել, հետևաբար, կարող ենք ենթադրել, որ այդտեղ պատրաստված գինին նախատեսված է եղել արքունի կարիքների համար:

Հայաստանում խաղողագործության համար բարենպաստ ագրոկլիմայական պայմաններ ունեցող քաղաքները շրջապատված են եղել խաղողի այգիներով և դրանց կից հնձաններով: Մասնավորապես, Վաղարշապատի շրջակայքի այգիների և այգեներձ հնձանների մասին գրում է Ագաթանգեղոսը:

Մեկ այլ գրավոր աղբյուրի՝ «Բաբելոնյան Գեմարա»-ի ուսումնասիրությունը ցույց է տալիս, որ մ.թ. IV դարում Վաղարշապատ քաղաքը հանդիսացել է գինու առևտրի կարևորագույն միջազգային կենտրոն և այնտեղ սահմանված գինու գները որոշիչ են եղել նույնիսկ Միջագետքի քաղաքների համար: Անկասկած, այս հանգամանքը պետք է մեծ չափով նպաստեր ոչ միայն բուն Վաղարշապատի, այլև հարևան շրջանների գինեգործության զարգացմանը, քանի որ խաղողի այգիների սեփականատերերը հնարավորություն ունեին իրենց գինին Վաղարշապատի շուկայում բարձր գնով վաճառելու օտարերկրյա գինեվաճառներին: Այն, որ Վաղարշապատը դարձել էր գինու միջազգային առևտրի կենտրոն, թերևս, պայմանավորված է եղել նաև այն հանգամանքով, որ տեղում արտադրվել է բարձրորակ գինի, որը պահանջարկ է ունեցել միջազգային շուկայում:

ԲԱԺԻՆ II

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՈՒՑՄԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ Մ.Թ.Ա. VI – Մ.Թ. IV ԴԱՐԵՐՈՒՄ

Տեխնիկական բույսերը հանդիսանում են մարդկության կողմից օգտագործվող բույսերի այն խումբը, որոնց հումքը կիրառություն է գտնում վերամշակման ենթարկվելուց հետո: Տեխնիկական բույսերը, ըստ դրանցից

ստացվող նյութերի, ստորաբաժանվում են տարբեր խմբերի՝ ճարպայուղատու, էթերայուղատու բույսեր, դեղաբույսեր և թմրաբույսեր, ներկատու, թելատու բույսեր և այլն: Որոշ տեխնիկական բույսեր օգտագործվում են մի քանի նպատակով: Մենք ավելի հանգամանորեն անդրադառնում ենք այն բնագավառներին, որոնց վերաբերյալ առկա են հավաստի հնագիտական և աղբյուրագիտական տվյալներ:

ԳԼՈՒԽ I: ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՏՈՒ ԲՈՒՑՄԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ (ԶԻԹԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ)

Ճարպայուղատու բույսերից քամելու միջոցով ստացվել են բուսական ճարպայուղեր՝ ձեթեր, որոնք օգտագործվել են ինչպես սննդի մեջ, այնպես էլ տարբեր տեխնիկական նպատակներով:

Քնջույթ: Քսենոփոնի հաղորդման համաձայն Արածանիի հովտի բնակչությունը ձեթ էր պատրաստում քնջույթի սերմերից: Քնջույթը (*Sesamum indicum* L.), լինելով մերձարևադարձային բույս, մշակվում է ցածրադիր վայրերում: Հավանաբար, ինչպես աքեմենյան, այնպես էլ հելլենիստական և ուշ անտիկ ժամանակաշրջաններում Հայաստանում քնջույթ են մշակել երկրի ցածրադիր շրջաններում, մասնավորապես Արարատյան դաշտում, որտեղ, ինչպես հայտնի է, քնջույթ է մշակվել դեռևս ուրարտական ժամանակաշրջանից:

Քնջույթի ձեթի արտադրությունը համեմատաբար պարզունակ էր և հատուկ, բարդ սարքավորումներ չէր պահանջում: Հայաստանի անտիկ բնակավայրերի պեղումների ժամանակ ամենից տարածված գտածոներից են քարե սանդերը և աղորիքները, որոնք հանդիսացել են քնջույթի ձեթի արտադրության ժամանակ կիրառվող հիմնական աշխատանքային գործիքները:

Կտավատ: Անտիկ ժամանակաշրջանում Հայաստանում կտավատի մշակման մասին վկայում են Մինգեչաուրից (Ուտիք) հայտնաբերված վուշե կտավների մնացորդները: Կարելի է ենթադրել, որ թելատու կտավատի հետ մեկտեղ երկրի բարձրադիր շրջաններում, որտեղ հնարավոր չէր քնջույթ աճեցնել, մշակել են ձիթատու կտավատ (*Linum usitatissimum* L.):

Ձիթենի: Ստրաբոնի վկայության համաձայն, Հայաստանի հյուսիս-արևելքում՝ Սակասենեում (Շակաշեն [Ուտիք]) և Գոգարենեում (Գուգարք) մշակվում էր ձիթենի:

Ընկուզենի: Արտաշատի պեղումների ժամանակ, մ.թ.ա. I դարի շերտից հայտնաբերվել է ընկույզ (*Juglans regia* L.): Հայտնի է, որ անտիկ ժամանակաշրջանում ընկույզից ձեթ էին ստանում: Միանգամայն հնարավոր է, որ անտիկ Հայաստանում նույնպես ընկույզից ձեթ են պատրաստել, որը օգտագործել են սննդի մեջ, ինչպես նաև անուշահոտ յուղերի արտադրության ոլորտում:

Տզկանեփ: Անտիկ հեղինակները ձիթատու բույսերի մասին գրելիս՝ նշում են, որ տզկանեփի ձեթը չէին օգտագործում սննդի մեջ, այլ կիրառում էին լուսավորության համար, ինչպես նաև որպես դեղամիջոց և մարմինը օծելու նպատակով: Ազգագրական տվյալներից հայտնի է, որ տզկանեփը (*Ricinus communis L.*) մեծ քանակությամբ մշակվել է Հայաստանի ցածրադիր շրջաններում: Չի բացառվում, որ անտիկ Հայաստանում նույնպես տզկանեփ է մշակվել:

Սորուկ: Հնաբուսաբանական տվյալները ցույց են տալիս, որ Վանի թագավորությունում որպես ձիթատու բույս մշակվել է սորուկը (*Camelina sativa ssp. microcarpa*), որի ձեթը հատկապես օգտագործվել է լուսավորության նպատակով: Հավանաբար, այն մշակվել է նաև հետուրարտական՝ անտիկ ժամանակաշրջանում:

ԳԼՈՒԽ II: ԵԹԵՐԱՑՈՒՂԱՏՈՒ ԲՈՒՑՍԵՐԻ ՎԵՐԱՄԵՇԱԿՈՒՄԸ (ՕՍԱՆԵԼԻՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ)

Գլխի ներածական մասում ամփոփ ներկայացված են տեղեկություններ եթերային յուղերի բնույթի, վերջիններիս ստացման մեթոդների վերաբերյալ: Այդ մեթոդներից երկուսը՝ մացերացիան և անֆլերաժը, լինելով տեխնիկապես բավականաչափ դյուրին, կիրառվել են դեռևս հնուց: Գլխում քննության է ենթարկվում նաև երրորդ թորման միջոցով եթերային յուղերի ստացման եղանակը: Գրավոր աղբյուրներում թորման սարքերի հնագույն հիշատակությունները վերաբերում են մ.թ. II—III դարերին, սակայն կա տեսակետ, որ թորմանը ծանոթ են եղել դեռ նախաանտիկ շրջանում:

Մ.թ.ա. III հազարամյակում Հայկական լեռնաշխարհից Հարավային Միջագետք անուշահոտ բուսական հումքի արտահանման մասին տվյալներ են պահպանվել Շումերի էպիկական ասքերում: Մ.թ.ա. II հազարամյակի կեսերին Հայկական լեռնաշխարհի հարավ-արևմտյան սահմանագծին հիմնված Միտաննի պետության արքաները եգիպտական փարավոններին «որպես ընծա» ուղարկում էին անուշահոտ յուղեր: Օծանելիքի արտադրությամբ զբաղվել են նաև Վանի թագավորությունում: Այդ են վկայում ուրարտական հնավայրերից հայտնաբերված օծանելիքի տարատեսակ տեղական անոթները:

Թանկարժեք օծանելիքների արտադրությունը մեծ ծավալների է հասնում Աքեմենյան կայսրությունում: Այդ ժամանակաշրջանում Հայաստանում պատրաստվող օծանելիքների մասին տեղեկություններ է հաղորդում Քսենոփոնը: Ըստ նրա՝ մ.թ.ա. V դարում Արածանիի հովտում՝ Արևմտյան Արմենիայի կառավարիչ Տիրիբագոսի տիրություններում, բարձրորակ օծանելիքներ են արտադրվել, որոնք եղել են երկու տեսակի. քսուքներ, պատրաստված խոզի ճարպահիմքի վրա և հեղուկ օծանելիքներ, պատրաստված քնջութի ձեթի հիմքի վրա: Այդ օծանելիքներից Քսենոփոնը հատկապես առանձնացնում է դառը նշի և պիստակենու (խնկենու)

եթերայուղերով պատրաստվածները: Հնարավոր է, դրանք հանդիսացել են օծանելիքի տեղական հայտնի «բրենդեր»:

Արևելքի հելլենիստական պետություններում օծանելիքի արտադրությունը հատկապես բարձր մակարդակի հասավ: Արտաշես I թագավորը Վան քաղաքի շրջակայքում տնկած այգիներում աճեցնում էր դեղաբույսեր և անուշահոտ բույսեր (Թովմա Արծրունի): Անտիկ գրավոր աղբյուրների հետազոտությունը ցույց է տալիս, որ մ.թ.ա. I – մ.թ. I դարերում Հայաստանը հայտնի էր իր անուշահոտ բուսատեսակներով:

Ամոմ: Հռոմ ներմուծվող ամենից թանկարժեք անուշահոտ բույսերից էր ամոմը: Այն աճում էր Հայաստանում՝ Ուտիքում և Կորդուքում, Մեդիայում և Պոնտոսում: Լավագույն ամոմը համարվում էր հայկականը (Դիոսկորիդես): Հովսեփոս Փլավիոսի «Հրեական հնությունների» վերլուծությունը թույլ է տալիս եզրակացնել, որ Ադիաբենեի թագավորական ընտանիքը, որը ծագումով Մեծ Հայքից էր, ժառանգական տիրույթներ է ունեցել Մեծ Հայքում: Այդ տիրույթներում նրանք մեծ քանակությամբ ամոմ են աճեցրել, որը տարել են վաճառքի Տիգրիսի գետաբերանին գտնվող և օծանելիքի միջազգային առևտրի խոշոր կենտրոն հանդիսացող Սպասինու Խարաքս քաղաքը: Ամոմի յուղը «Արքայական օծանելիքի» բաղադրիչներից էր, որը այդ ժամանակվա ամենից թանկարժեք օծանելիքն էր:

Կարդամոն: Հայաստանից արտահանվել է նաև մեկ այլ անուշահոտ բույս՝ կարդամոնը, որը մտնում էր մի շարք թանկարժեք օծանելիքների բաղադրության մեջ: Հայկական կարդամոնը, ամենայն հավանականությամբ, Հայկական լեռնաշխարհի էնդեմիկ՝ հովանոցագգիների ընտանիքի բույս էր:

Պտղախունկ: Մովսես Խորենացին պատմում է, որ հայոց Վաղարշակ թագավորը Տայքում բուրաստաններ է տնկել: Տայքում աճող մի անուշահոտ բույսի՝ «պտղախունկի» մասին հիշատակում է «Աշխարհացոյց»-ը: Չի բացառվում, որ այդ անուշահոտ պտուղներից ևս օծանելիք են պատրաստել:

Սրտենի (Սրնգենի): Փավստոս Բուզանդի աշխատությունից կարելի է եզրակացնել, որ Մեծ Հայքի Օաղկոտն գավառում եղել է մրտենիների պուրակ: Սակայն մրտենին հայկական լեռնաշխարհի բնակլիմայական պայմաններում չի աճում: Անտիկ գրավոր աղբյուրների վերլուծությունը ցույց է տալիս, որ մեր տարածաշրջանում «մրտենի» անվան տակ հայտնի էր մեկ այլ անուշահոտ բույս՝ սրնգենին (Philadelphus L.), որը և, ակներևաբար, մշակվել է հին Հայաստանում:

Վարդենի: Վաղարշապատի շրջակայքում մշակել են վարդենի, որից տեղում վարդի յուղ են պատրաստել:

Մ.թ. I–II դարերում Հայաստանում, բացի տեղական ծագման օծանելիքներից, պատրաստում էին նաև սիրիական հայտնի օծանելիքների

նմանակներ, որոնց համար՝ որպես մանրածախ վաճառքի տարա, հավանաբար օգտագործվել են սիրիական օծանելիքի սրվակների տեղական ընդօրինակությունները:

ԳԼՈՒԽ III: ՏԱՐԲԵՐ ԿԻՐԱՌՈՒԹՅԱՄԲ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՈՒՑՄԵՐԻ ԳՏԱԾՈՆԵՐ

Սպանդ: Մեծ Հայքի Փայտակարան նահանգի տարածքում, Կուր և Արաքս գետերի միախառնման շրջակայքում (Միլի հարթավայր) գտնվող Կարաթեփե հնավայրի մ.թ.ա. V–I դարերի շերտից հայտնաբերվել են սովորական սպանդի (*Peganum harmala* L.) պտուղներ: Չի բացառվում, որ սպանդը կիրառվել է կարմիր ներկ ստանալու համար: Բույսի պտուղները պարունակում են հարմալին, որի լուծույթով կարելի է գործվածքների ներկման համար գերազանց կարմիր ներկանյութ ստանալ: Բացի այդ, սպանդը, որը աչքի է ընկնում իր նարկոտիկ հատկանիշներով, կարող էր օգտագործվել նաև պաշտամունքային արարողությունների ժամանակ:

Խաշիաշ: Հին Հայաստանի մայրաքաղաք Արտաշատի պեղումների ընթացքում մ.թ. I դարի վերջով – II դարի սկզբով թվագրվող շինության սենյակներից մեկում կավանոթի մեջ հայտնաբերվել են քնաբեր խաշիաշի (*Papaver somniferum* L.) սերմեր: Անտիկ ժամանակաշրջանում քնաբեր խաշիաշի սերմերը օգտագործել են որպես դեղաբույս: Խաշիաշի սերմերից նաև ձեթ են ստացել: Սակայն ակնհայտ է, որ ձեթ ստանալու համար անհրաժեշտ էր խաշիաշի սերմերի ավելի մեծ քանակություն, քան Արտաշատում գտնվածը: Չի բացառվում նաև Արտաշատից հայտնաբերված սերմերի ծիսական կիրառությունը: Այսպես՝ Պոմպեյում պեղվել է մ.թ.ա. II – մ.թ. I դարերի մի առանձնատուն, որտեղ խաշիաշի սերմերը գտնվել են ծիսական բնույթի սենյակում, և ենթադրվում է, որ դրանք ձոնված են եղել Դեմետրա աստվածուհուն: Քանի որ Արտաշատում կանգնեցված է եղել Անահիտի տաճարը, հնարավոր է, որ խաշիաշը կիրառվել է Անահիտին նվիրված կրոնական արարողությունների ժամանակ: Ամենայն հավանականությամբ, օգտագործել են նաև խաշիաշի տուփիկներից ստացվող ափիոնը, որը միջազգային առևտրի առարկա է եղել դեռևս մ.թ.ա. II հազարամյակում: Ափիոնը լայն կիրառություն ուներ անտիկ դեղագործության մեջ:

Կանեփ: Դվինի միջնաբերդում պեղվել է մ.թ.ա. II–I դարերի մի շինություն, որի բաժանմունքներից մեկում հայտնաբերվել են կանեփի (*Cannabis* L.) հատիկներ: Հավանաբար, Հայաստանում կանեփը մշակվել է որպես թելատու բույս: Միաժամանակ չի բացառվում, որ կանեփի սերմերից ձեթ են ստացել: Միանգամայն հնարավոր է, որ կանեփը օգտագործվել է նաև որպես թմրանյութ:

ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Հայաստանի մ.թ.ա. VI – մ.թ. IV դարերի գինեգործության և տեխնիկական բույսերի վերամշակման վերաբերյալ հնագիտական,

հնաբուսաբանական, աղբյուրագիտական տվյալների ուսումնասիրության հիման վրա կարելի է եզրակացնել հետևյալը:

Աքեմենյան ժամանակաշրջանում Հայաստանում պահպանվեցին ուրարտական գինեգործության լավագույն ավանդույթները: Միաժամանակ Աքեմենյան կայսրության մաս կազմող հայկական սատրապություններում խաղողագործությունը և գինեգործությունը էլ ավելի բարձր մակարդակի հասան: Դրան նպաստեց Աքեմենյան արքաների վարած ագրարային քաղաքականությունը, հատկապես նրանց շահագրգռվածությունը բուսաբուծության, մասնավորապես՝ խաղողագործության և գինեգործության զարգացման հարցում: Խաղողագործության համար նպաստավոր ագրոկլիմայական պայմաններ ունեցող երկրներում, այդ թվում՝ նաև Հայաստանում, զարկ տրվեց խաղողի բարձրորակ տեսակների մշակմանը և դրանցից ընտիր, տեսակավոր գինիների արտադրությանը, որոնք մեծ պահանջարկ ունեին ներկայսերական և միջազգային շուկաներում: Հայաստանի տնտեսական կյանքում խաղողագործությունը և գինեգործությունը պահպանել են իրենց առաջատար դիրքերը նաև Աքեմենյան կայսրության կործանումից հետո՝ Երվանդունյաց թագավորության շրջանում: Հայաստանում բարձրորակ, տեսակավոր գինիների արտադրությունը շարունակվել է նաև Արտաշեսյան հարստության օրոք: Հելլենիստական աշխարհի տարբեր երկրների հետ տնտեսամշակութային կապերի շնորհիվ՝ հայկական գինեգործության մեջ (հնձաններում) խաղողը մամլելու համար սկսեցին կիրառել հատուկ քարե սալեր՝ տարապաններ, որոնք որպես հարթակ էին ծառայում լծակավոր մամլիչի համար: Տարապանները հիմնականում օգտագործվել են չամիչից բարձր շաքարայնությամբ գինի ստանալու համար: Արմավիրի պեղումների ընթացքում բացված մ.թ.ա. II-I դարերի ագարակի հնձանների հետազոտությունը ցույց է տալիս, որ այդ ժամանակաշրջանում Հայաստանի գինեգործական տնտեսություններում՝ նույն արտադրական համալիրում կարող էին տեղադրվել տարբեր կառուցվածքի հնձաններ և կիրառվել տարբեր տեսակի գինիներ ստանալու համար. ա) լծակավոր մամլիչի կիրառությամբ՝ չամիչից քամվող բարձրորակ և բարձրարժեք տեսակավոր գինի, որը, հավանաբար, հիմնականում նախատեսված էր արտահանման համար, և բ) ավանդական եղանակով՝ խաղողը ոտքերով տրորելու միջոցով ստացված գինի: Հայաստանում հելլենիստական ժամանակաշրջանում կառուցվել են նաև ժայռափոր հնձաններ: Մասնավորապես, Ագարակի ժայռափոր հնձանները իրենցից ներկայացրել են բավականին հզոր գինեգործական համալիր, որտեղ մեծ քանակությամբ քաղցու է ստացվել՝ մեծ ծավալների գինու ապրանքային արտադրության համար: Հայաստանում գինեգործության զարգացման բարձր մակարդակը պահպանվել է նաև մ.թ. I-IV դարերում: Պարթև Արշակունիների օրինակով հայոց Արշակունիների մոտ նույնպես գոյություն է ունեցել խաղողի և գինու

պաշտամունք: Հայոց արքաները ունեցել են սեփական խաղողի այգիներ և գինու սեփական արտադրություն:

Արշակունյաց Հայաստանում խաղողագործությամբ և գինեգործությամբ զբաղվել են ոչ միայն գյուղական բնակավայրերում, այլ նաև քաղաքներում, որոնց բնակիչները ունեցել են քաղաքամերձ հողամասեր:

Այդ ժամանակաշրջանում Հայաստանի գինեգործական կառույցներում կիրառություն է գտնում յուրահատուկ նորամուծություն. հնձանների առագաստները պատվում են կրային լուծույթի և մանրած կղմինդրի խառնուրդով, ինչը լրացուցիչ ամրություն և ջրակայունություն էր հաղորդում հարթակներին: Հնձանները եղել են ինչպես ներկառույցային, մասնավորապես, տեղադրված շենքերի նկուղներում, այնպես էլ բացօթյա: Վերջինները, հավանաբար, ունեցել են փայտյա սյուների վրա հենվող ծածկ:

Հայկական լեռնաշխարհի գինեգործական շրջանները առնվազն մ.թ.ա. III հազարամյակից ընդգրկված են եղել մերձավորարևելյան գինու առևտրի ոլորտում: Մասնավորապես Հարավային Միջագետքի քաղաքները շահավետ շուկա էին հանդիսանում հայկական գինիների համար: Աքեմենյան ժամանակաշրջանում Հայաստանում արտադրվող բարձրորակ գինիները Եփրատ գետով տարվել են Բաբելոն վաճառքի: Հայկական գինիների արտահանումը շարունակվել է նաև հելլենիստական ժամանակաշրջանում: Հունա-հռոմեական աշխարհում մեծ հռչակ էր վայելում Փոքր Հայքում արտադրվող *Մոնարխիտյան* գինին: Մ.թ. IV դարում հայկական գինիները այնքան մեծ պահանջարկ ունեին, որ Վաղարշապատ քաղաքը դարձել էր գինու միջազգային առևտրի խոշորագույն տարածաշրջանային կենտրոն:

Հայաստանի գյուղատնտեսության կարևոր ճյուղերից էր ձիթագործությունը: Երկրի ցածրադիր շրջաններում հիմնական ձիթատու մշակաբույսը եղել է քնջութը, իսկ նախալեռներում մշակել են կտավատ: Լուսավորության համար նախատեսված ձեթ ստանալու նպատակով աճեցրել են տզկանեփ և սորուկ: Հայաստանի տնտեսության ամենից եկամտաբեր բնագավառներից էր օձանելիքի արտադրության համար հումք ծառայող եթարայուղատու բույսերի աճեցումը, վերամշակումը և արտահանումը: Աքեմենյան ժամանակաշրջանում Հայաստանում անուշահոտ յուղերի արտադրությունը այնքան մեծ տարածում է ստացել, որ տնտեսության այդ ճյուղը զարգացած է եղել ոչ միայն խոշոր կենտրոններում, այլ նաև գյուղական բնակավայրերում: Մեծ Հայքի Արտաշեսյան հարստության արքաները, հելլենիստական աշխարհի մյուս տիրակալների նման, օժանդակել են երկրում արտադրության այդ ճյուղի զարգացմանը:

Անտիկ Հայաստանի պատմության ողջ ժամանակաշրջանում գինեգործության, ձիթագործության և եթերայուղատու բույսերի վերամշակման ոլորտում պահպանվել են ավանդական տեխնոլոգիաները:

Միաժամանակ, Անտիկ աշխարհի հետ կապերի խորացմանը զուգահեռ, այստեղ արմատավորվել են մի շարք տեխնիկական նորամուծություններ, որոնք դրական ներգործություն են ունեցել հայկական տնտեսության վրա:

**ԱՏԵՆԱՌՈՍՈՒԹՅԱՆ ԹԵՄԱՅԻ ՎԵՐԱԲԵՐՑԱԼ ՀԵՂԻՆԱԿԻ
ՀՐԱՏԱՐԱԿԱԾ ԱՇԽԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՑԱՆԿ**

1. **Փալանջյան Ռ.**, Հին հայկական գինեգործության շուրջ. Հայացք Երևանից, Հայագիտական. Ռազմավարական և ազգային հետազոտությունների հայկական կենտրոն, Երևան, Տարի 3, Թիվ 4, 1997, էջ 19–33:
2. **Փալանջյան Ռ.**, Աքեմենյան պետության հիմնադրման շուրջ. Հին Հայաստանի պատմության և մշակույթի հարցեր, Գևորգ Տիրացյանի հիշատակին նվիրված գիտաժողովի զեկուցումներ, ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, 2001, էջ 32–41:
3. **Փալանջյան Ռ.**, Ամոմ կոչվող անուշահոտ բույսի արտադրությամբ հռչակված վայրի տեղորոշման փորձ. Պատմաբանասիրական հանդես, № 1, Երևան, 2002, էջ 163–175:
4. **Փալանջյան Ռ.**, Հին Հայաստանը օժանելիքի միջազգային առևտրի ոլորտում. Հին Հայաստանի մշակույթը, XII, Հանրապետական գիտական նստաշրջան, զեկուցումների հիմնադրություններ, ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, 2002, էջ 70–73:
5. **Փալանջյան Ռ.**, Մի պաշտամունքային բույսի մասին. Հին Հայաստանի մշակույթը, XIII, Նստաշրջանի նյութեր, ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, 2005, էջ 186–190:
6. **Փալանջյան Ռ.**, Թագավորանիստի մ.թ.ա. VII–V դդ. խեցեղենի շուրջ. Հին Հայաստանի մշակույթը, XIV, Նյութեր հանրապետական գիտական նստաշրջանի, ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, 2008, էջ 175–180:
7. **Փալանջյան Ռ.**, Գարու գինու արտադրությունը հին Հայաստանում. Խաղդյան զորությամբ..., Հռովանների ժողովածու նվիրված Բորիս Պիոտրովսկու 100-ամյակին, ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, 2010, էջ 88–96,
8. **Փալանջյան Ռ.**, Հին Հայաստանի տնտեսության մի բնագավառի մասին. Տիգրան Մեծ, Տիգրան Մեծի գահակալության 2100-ամյակին նվիրված միջազգային գիտաժողովի նյութերի ժողովածու (2005 թ.), ՀՀ ԳԱԱ, Համազգային հայ կրթական և մշակութային միություն, Հայ Առաքելական եկեղեցու Սբ. Մեսրոպ Մաշտոց դպրատուն, Երևան, 2011, էջ 122–125:
9. **Паланджян Р.С.**, Виноделие в древней Армении. Природа, Российская Академия наук, № 8, Москва, 2000, с. 56–60.
10. **Паланджян Р.С., Мурашов В.В.**, Палеоботанические находки античного времени при раскопках столицы древней Армении Арташата. Альманах

современной науки и образования, № 7(7), часть 2, Тамбов, 2007, с. 131–133.

ПАЛАНДЖЯН РУЗАН СУРЕНОВНА
ВИНОДЕЛИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ТЕХНИЧЕСКИХ КУЛЬТУР В
ДРЕВНЕЙ АРМЕНИИ (VI В. ДО Н.Э. – IV В. Н.Э.)

РЕЗЮМЕ

Данная диссертация является первым опытом систематического исследования двух отраслей земледелия и сельскохозяйственного производства античной Армении, игравших важнейшую роль в экономической жизни страны. Исследование рассмотренных проблем базируется на комплексном, взаимодополняющем изучении археологических, источниковедческих, историко-географических, историко-экономических, ботанических и производственно-технологических данных.

Земледелие являлось основой экономики античных государств. При этом, особое значение имели те ее отрасли, продукция которых не только потреблялась внутри страны, но и вывозилась за ее пределы, что способствовало общему росту экономики и благосостояния данного государства. Армянское нагорье является одним из древнейших очагов земледелия. Местные природные условия особенно благоприятны для развития виноградарства и виноделия, а также для выращивания ряда технических культур (масличных, эфирномасличных, красильных, лекарственных и т. д.). Одной из основных задач настоящей работы было выявление ассортимента вин, растительных масел, парфюмерной продукции, производившейся в античной Армении, а также изучение технологических особенностей изготовления этих продуктов. Другой задачей было исследование данных об экспорте упомянутой продукции на внешний рынок.

Определенные сложности исследования данной тематики исходят из количественного дефицита и степени сохранности в археологической среде ряда органических материалов, недостаточной даже с точки зрения современных методов технико-аналитических исследований. Для восполнения фактологических данных и, в частности, выяснения сортажа вин, растительных масел и благовоний, производившихся в древней Армении, мы, наряду с археологическим материалом, обратились также к обстоятельному анализу письменных источников. Нами также использованы данные мифологии, фольклора, этнографии, ботаники, агрономии. Для всестороннего освещения темы важное значение имело изучение трудов по армянской флоре, а также древних и современных производственных технологий, имеющих отношение к рассматриваемой продукции.

Работа состоит из двух основных частей.

Часть I. Виноделие

Южные и восточные районы Южного Кавказа, образующие северо-восточную часть Армянского нагорья, являются основным очагом формирования дикого и культурного винограда. Именно в этом регионе зафиксированы гибридные формы между диким и культурным виноградом.

Древнейшие корни виноградарства и виноделия на Армянском нагорье нашли свое отражение в библейском предании: Ной, спустившись с горы Арарат, насадил виноградник и изготовил вино.

Археологические исследования позволяют выявить истоки армянского виноделия. В Армении (с. Арени) обнаружено древнейшее из известных на сей день винодельческих сооружений Ближнего Востока (конец V тыс. до н.э.). Исследование древнемесопотамских письменных источников позволяет предполагать, что уже в III тыс. до н.э. винодельческие районы Армянского нагорья были вовлечены в сферу ближневосточной виноторговли. Особенно выгодным рынком для сбыта вин Армянского нагорья являлась Южная Месопотамия, где виноградное вино издревле было предметом ввоза.

Изучение археологических находок семян винограда показало, что уже в первой половине I тыс. до н.э., в эпоху Ванского царства, на территории Армянского нагорья, путём длительной селекции, были созданы высококачественные винные сорта винограда, которые и в настоящее время культивируются в Армении. О развитии урартского виноделия свидетельствуют как эпиграфические данные, так и результаты археологических раскопок. Традиции урартского виноделия продолжились и после падения Ванского царства.

В ахеменидскую эпоху Армения была в числе передовых винодельческих центров империи. Детальный анализ античных источников даёт основание заключить, что в Армении производилось знаменитое марочное *Финикийское* мускатное вино — одно из любимых вин ахеменидских царей. Вино это вывозилась из Армении в Вавилон. В Ахеменидской Армении производились и другие сортовые вина, о которых упоминает Ксенофонт. Его, в частности, особенно заинтересовало ячменное вино. Здесь же изготовлялось и вино типа *Мадеры*.

Производство качественных вин продолжилось в Армении и в эллинистическую эпоху. Так, по свидетельству Страбона, в Малой Армении производилось знаменитое *Монаритское* вино. О развитии виноградарства и виноделия в Армении в эту эпоху свидетельствуют и археологические данные. Так, в Арташате и Армавире, в слоях II в. до н.э. — I в. н.э., обнаружены железные виноградарские ножи. На окраине Армавира была раскопана усадьба II—I вв. до н.э., основной отраслью хозяйства в которой было виноделие; в усадьбе имелись две различные по техническому профилю винодельни. Большой комплекс виноделен, вырубленных в скале, раскопан в Агараке. В Армении обнаружены также каменные ложа прессов — тарапаны. Очевидно, они предназначались для выжимания под рычажным прессом завяленного под солнцем, заизюмленного винограда. Как известно, изюмные вина пользовались особым спросом в античном мире.

Винодельни последующей позднеантичной эпохи обнаружены в Гарни. В это время в Армении в качестве покрытия давяльных площадок стали применять водонепроницаемую смесь из известкового раствора и толчёной керамики. О размахе армянского виноделия античного периода свидетельствует тот факт, что, согласно данным “Вавилонской Гемары”, город Вагаршапат в IV в. н.э. являлся важным международным центром виноторговли.

Часть II. Переработка технических культур

Для получения пищевого растительного масла в низменных районах древней Армении выращивали кунжут (*Sesamum indicum* L.), а в высокогорных – лён (*Linum usitatissimum* L.). В северо-восточных областях страны культивировались оливы (*Olea europea* L.). Для получения масел, использовавшихся для освещения (лампадных), выращивали клещевину (*Ricinus communis* L.) и рыжик (*Camelina sativa* ssp. *microcarpa*).

В Армении активно культивировались эфиромасличные растения, служившие сырьём для парфюмерии. Античные авторы упоминают душистое растение амом, произраставшее в Армении. Амом был одним из самых дорогих благовоний, вывозившихся в Рим. В античной Армении выращивали и другие благовонные растения, которые экспортировались в виде сырья. В самой Армении на базе местного сырья производилась также собственная парфюмерная продукция (жидкие благовония, мази и пр.).

Для получения волокна в Армении выращивались конопля и лён.

Население античной Армении использовало плоды гармалы обыкновенной (*Peganum harmala* L.), вероятно, для получения красной краски. Предполагается, что гармалу употребляли также и в качестве галлюциногенного средства.

При раскопках Арташата обнаружены семена мака снотворного (*Papaver somniferum* L.), применявшегося в качестве лекарственного средства. Не исключено, что мак выращивали также для получения опиума, который имел широкое применение в античной медицине.

Таким образом, среди отраслей сельскохозяйственного производства античной Армении наиболее распространёнными и, очевидно, наиболее рентабельными были виноделие и переработка эфиромасличных растений, поскольку конечная продукция этих отраслей имела большой и стабильный спрос на рынках Античного мира.

RUZAN S. PALANJYAN

VINICULTURE AND PROCESSING OF INDUSTRIAL CROPS IN ANCIENT ARMENIA (VI CENTURY B.C. – IV CENTURY A.D.)

SUMMARY

The present dissertation is the first attempt to research for the two significant branches of agriculture of Classical Armenia.

The research is based on the combined study of archaeological, archaeobotanical and agro-technological data and the correlated written sources (cuneiform, Greek, Latin, Armenian, etc.).

One of the main goals of the work was to reveal the assortment of wines, oils and perfumes produced in Ancient Armenia, as well as to examine the mode of production of these commodities. We also put a problem to collect and analyze the information on exportation of the mentioned goods from Armenia.

The dissertation consists of two main parts.

PART I: Viniculture

The main origin of the wild and cultivated grapevine in the Ancient Near East was the Southern Caucasus, more likely, Southern and Eastern parts of the

region, which form the North-Eastern area of Armenian Highland. Right here the hybrid forms of wild and cultivated grapevine were found.

The antiquity of Armenian viniculture is shown already in the Bible: Noah, coming down from the Mount Ararat, planted vineyard and made wine. Archaeological investigations also demonstrate the oldest origin of Armenian viniculture. Thus, in Armenia, in the village of Areny, the earliest archaeologically documented winery of the end of V millennium B.C. was found.

The study of Ancient Mesopotamian literary sources allows to assume, that already in III millennium B.C. the vine-growing regions of Armenian Highland were deeply involved in the Near Eastern wine trade. The markets of Southern Mesopotamia, the region where grape wine was expensive enough, were especially profitable for Armenian wines.

The results of archaeobotanical investigations demonstrate that already in the first half of I millennium B.C. on the territory of Armenian Highland thanks to continuous selection high quality vinous species of grapevine were developed. A number of these species are cultivated in Armenia also in nowadays.

In Achaemenid period Armenia was one of the vinicultural centers of the Empire. The study of classical sources brings to the conclusion that in Armenia the high quality vintage wines were produced. Among the latter the *Muscat* type wine, labeled as “Phoenician”, had a special fame. This was one of the most preferable wines of the Achaemenid elite. *Phoenician* wine was exported from Armenia to Babylon at least from the V century B.C. In Achaemenid Armenia were producing also *Madera* type wines and a barley wine.

The production of vintage wines in Armenia was continued also in Hellenistic period. According to Strabo, Armenia Minor was the center of production of a famous choice wine called “Monaritos”. Archaeological discoveries demonstrate the high development of Armenian viniculture of that period. In Armavir was excavated a farm-house of II–I centuries B.C., where viniculture was one of the main branches of economy. In the farm-house two wineries, for production of various brands of wine were installed. A large complex of rock-cut wineries was discovered in Agarak. In Armenia also stone press beds were found. Very likely these press beds were used for production of raisin wine, which was obtained from dried grapes by means of lever-press. As it is known, that raisin wines had a high demand in Greco-Roman world. A great number of vinicultural iron knives found in Artashat and Armavir also comes to proof the grade of this branch of Armenian agriculture.

The wineries of late Antique period were found in Garni. The high level of Armenian viniculture of that period is testified by a literary source (“Babelonian Gemara”), according to which the city of Vagarshapat was a significant centre of international wine trade.

PART II: Processing of industrial crops

For production of vegetable food oils in lowlands of Armenia mainly sesame (*Sesamum indicum* L.), and in mountainous regions flax (*Linum usitatissimum* L.) were cultivated. In North-Eastern regions of the country also olive-tree (*Olea europea* L.) was cultivated. For lighting, as lamp oil, mostly castor oil and the one extracted from false flax (*Camelina sativa* ssp. *microcarpa*) seeds were in use.

In Ancient Armenia many of aromatic plants were widely cultivated, which served as raw material for perfumery. Classical authors mention the sweet-scented

herb amomum, which was one of the most expensive fragrances, imported to Ancient Rome. Amomum was among the ingredients of the “Royal perfume”, which was prepared specially for the kings of Parthia. According to Dioscorides the best amomum was growing in Armenia. We have reasons to suppose that the royal family of Adiabene (originated from the Armenian elite), had the possessions in Armenia specializing in cultivation of amomum. And they were exporting this production to Spasinu Charax, at the estuary of Tigris. The city of Charax was one of the greatest centers of the pan-oikumenian perfume trade. Besides amomum, many of other kinds of aromatic plants were cultivated in Armenia. Mostly they were exported as raw material, but also the local production of different perfumes and unguents was developed on the base of these plants.

For fibre production flax and hemp were cultivated.

Population of Ancient Armenia utilized fruits of harmal (*Peganum harmala* L.), most likely for obtaining a red dye. It is possible also, that this plant was used as narcotic.

During the excavations of Artashat, the Capital of Classical Armenia, the seeds of opium poppy (*Papaver somniferum* L.) were discovered. It can be assumed that these seeds were used as medicine. Probably, poppy was planted also for production of opium, which was highly valued in Antique medicine.

The results of the presented research comes to proof that the viniculture and the production of raw materials for perfumery were the most profitable branches of the agriculture of Ancient Armenia, since the products of these industries were in great demand on the markets of the Classical World.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'N. Z. V.' followed by a flourish.