

II

ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇՈՒԿՈՒՄԸ ԷԶՄԻԱԾՆԻ ՎԱՆԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄ ԸՍՏ ՎԱՆՔԻ «ԵԼԻՑ-ՄՏԻՑ» ՄԱՏՅԱՆՆԵՐԻ (XVIII դ.)

ՀԱՄԼԵՏ ԹՈՐՈՍՅԱՆ

Հայոց եկեղեցու, նրա աթոռանիստ կենտրոնի, ինչպես նաև Հայ ժողովրդի սոցիալ-տնտեսական կյանքի պատմության ուսումնասիրության համար առանձնակի հետաքրքրություն են ներկայացնում էջմիածնի վանական տնտեսության ողջ XVIII դարն ընդգրկող «Ելից-մտից» մատյանները, որոնք ուսումնասիրողների կողմից դեռևս պատշաճ ուշադրության չեն արժանացել¹: Ժամանակի սոցիալ-տնտեսական կյանքի գրեթե բոլոր բնագավառներին վերաբերող բազմակողմանի ու հարուստ փաստական նյութի պարունակությամբ դրանք անփոխարինելի աղբյուր են:

Երկրի տնտեսական կյանքին վերաբերող մատյանների տվյալների ուսումնասիրումը բերում է այն հաստատ համոզման, որ Հայաստանը, գտնվելով օտար տիրապետությունների լծի տակ, չի զրկվել տնտեսական իր ինքնուրույնությունից, չի վերածվել տիրապետողների վարչական ու տնտեսական սիստեմի դիմազուրկ կցորդի:

Էջմիածնի վանական տնտեսության մեջ արտադրության նախնական տեսակը, որը XVIII դ. տակավին չէր անջատվել գյուղատնտեսությունից, հանդիսացել է տնայնագործականը: Տնային եղանակով գյուղատնտեսական հումքի վերամշակումը արտադրության կարևոր ձևն էր, քանի որ նա էր ապահովում սննդի ու հագուստի, ինչպես նաև արտադրության միջոցների որոշ տեսակների նկատմամբ բնակչության պահանջմունքները: Տնայնագործական արտադրության տեսքով երկրագործական հումքից առավել շատ վերամշակման էին ենթարկվում այգեգործական կուլտուրաներից խաղողը, ինչպես նաև հացահատիկային ու տեխնիկական մշակաբույսերը:

Սկզբնաղբյուրներում խաղողի հնձանների մասին եղած առատ վկայությունները հավաստում են, որ վանական տնտեսության մեջ տնայնագործական արտադրության կարևոր ճյուղերից էր գինեգործությունը: Անտաշ որձաքարից շարված, կրաշաղախի հաստ շերտով լցված հնձանները սովորաբար ունեին գույգ հորեր, որոնցից մեկում լցվում էր քաղցուն, իսկ մյուսում՝ տիղմը: Հավանաբար հնձանների առատությունն էր պատճառը, որ կիրը բավականին շատ է գործածվել: Օրինակ, 1742 թ. վանքը

1 Միակ հեղինակը Բ. Հարությունյանն է, որն իր ուսումնասիրություններում, մասնակիորեն, օգտագործել է այդ աղբյուրները (տե՛ս Բ. Մ. Արստյունյան. Крупное монастырское хозяйство в Армении в XVII—XVIII вв. Ереван, 1940. Ն ու յ ն ի՝ Վարձու աշխատանքը Երևանի խանությունից մեջ XVII դ. և XIX դ. առաջին քառորդում).—ՊՐՀ, 1959, № 1:

դնել է 293 սոմար (ընդեղենի չափ) կիր: Արարատյան դաշտի տարածքում այն կազմել է 48 կգ կիր²: Հնձանները հիմնականում կառուցվում էին խաղողի այգիներին կից, որը հնարավորություն էր տալիս հենց տեղում, առանց լրացուցիչ աշխատանքի ու կորուստների, վերամշակել խաղողը: «Ալէքսանտր կաթողիկոսն Զուղայեցի ի Նորադեօղ գայդի մի առնու, որ է երկու տախտակ իւր հնձանովն», – կարգում ենք «Զամբում»³: Հնձանները կառուցվում էին նաև սեփական տներին կից և որպես առանձին կառույց ենթակա էին օտարման: Դրա մասին է վկայում հետևյալ կալվածադիրը. «Պատճառ գրոյս այս է. ես Յուշականցի Ղազարենց Յարուկիւնի որդի Աբրահամս և իմ եղբոր որդի Գրիգորն մեր կաման և մեր յօժարութեամբն մեր տան մօտի յընծանն ծախեցինք ի սուրբ էջմիածնա, մլքանչի Աղանկի ձեռովն դիմացն ԶՌ(6000) դիան: Թուին ՌՃԾԸ(1709) մարտի Ժէ(17)»⁴:

Խաղողի վերամշակման հիմնական պրոցեսը քաղցու, ապա դինի ստանալն էր: Նախ, խաղողը քաղելուց հետո կողովներով տեղափոխել են հնձան: «ԱՌԲՃ(1250) դիան՝ ետու Երևանայ Պօչայի այդույ ԻԴ(24) կանանց խաղող քաղողի, Ե(5) գթոց կրողի», – հաղորդում է հաշվեմատյանը⁵: Հաջորդ պրոցեսը ճզմելն էր, որը կատարվել է ինչպես քարե ճզմիչի միջոցով, այնպես էլ ոտքերով: «ԹՌԵՃ(9500) ետու դեղիս մեր Գ(3) այգեաց հնձան կոխող ԱՃԻԵ (125) մշակաց», – տեղեկացնում է նույն մատյանը⁶: Ճզմելուց հետո քաղցուն փոքր-ինչ թեք մակարդակ ունեցող հատակից հոսելով ցածրադիր պատի տակով անցկացրած փողրակով դնում էր դեպի հարևան սենյակը և հավաքվում նրա շատ ավելի ցածրադիր հատակին դրված կարասների մեջ: «Ետու ևս յԵրևան Բ(2) կարասի քրեհ վասն քաղցու ածելոյ, մինն Ռ(1000) դիան», – կարգում ենք մատյանում⁷: Հնձանի այս երկրորդ բաժանմունքը սովորաբար ավելի ընդարձակ էր և կարող էր ծառայել իբրև մառան: Մառանում, սովորաբար, կարասներից բացի կային հատուկ հորեր, ուր լցվում էր մաքրված քաղցուն: Որպեսզի հորերի, ինչպես նաև կարասների պատերը հեղուկ չներծծեն, դրանք պատում էին ճարպով: Այդ մասին մատյաններից մեկում կարդում ենք. «ԲՃ(200) ետու ճրադվի, վասն մեր մէկ կարասն ճրադելոյ, ձեռամբ տէր Պետրոսին»⁸: Նույն նպատակի համար, առանձին դեպքերում օգտագործվել է և մեղրամոմ: «էտու ևս չորս լիտր՝ (միաժամանակ ծանրության չափ, Արարատյան

2 Մաշտոցի անվան Մատենադարան(այսուհետև՝ ՄՄ), Կաթողիկոսական դիվան, թղթ. 1, վավ. 13, էջ 53:

3 Ս ի մ ե ո ն Ե Ր և ա ն ց ի. Զամբ. Վաղարշապատ, 1873, էջ 182 (այսուհետև՝ «Զամբ»):

4 Կալվածագրեր. կազմեց՝ Հար. Արրահամյան. Երևան, 1941, էջ 130 (այսուհետև՝ Կալվածագրեր):

* Դիան, դինար–արծաթ դրամի միավոր: XVII–XVIII դդ. 200 դիանը 1 ապասի էր: 10000 դիանը 1 թուման էր, 1 թումանը՝ 200 շահի:

5 ՄՄ, Կթղկ. դիվան, թղթ. 1, վավ. 13, էջ 52:

6 Նույն տեղում, էջ 64:

7 Նույն տեղում, վավ. 27, էջ 48:

8 Նույն տեղում, էջ 28:

** Լիտր (միաժամանակ ծանրության չափ) – Արարատյան դաշտի տարածքում այն կազմել է 4.8 կգ:

դաշտի տարածքում այն կազմել է 4,8 կգ) մեղրէ մոմի, մէկ լիտրն երկու հազար ութ հարիւր դիանով», — կարդում ենք մեկ այլ մատյանում⁹: Հորերը շարված էին անտաշ քարերով, լավ սվաղված հաստ կրաշերտով: Դրանք ունեին կարասի տեսք, բայց ավելի խորն էին, տարողութունը հասնում էր մոտ 500 լիտրի: Հորերի բերանները և եզրերը նույնպես սվաղված էին հաստ կրաշերտով և ծածկված բազալտից կամ տուֆ քարից շինված բուրդածե, կենտրոնում լայն անցք ունեցող սալերով: Անցքը, որ փակվում էր տուֆ կամ բազալտ քարից պատրաստված խցանածե կափարիչներով, խմորման ժամանակ բացվում էր, որպեսզի կուտակված գազերը գուրս գան, իսկ խմորումից հետո փակվում էր: Անցքը ծառայում էր նաև հորից քիչ քանակութամբ գինի հանելու նպատակին: Գինին ամբողջութամբ գատարկելու կամ հորը մաքրելու համար վերցվում էր հորի բերանի սալը:

Գինու ստացման մասին արժեքավոր տեղեկութուններ է հաղորդում Առաքել Դավրիժեցին: Մասնավորապես խոսելով գինու օգտագործման վրա արգելք դնելու վերաբերյալ պետական հրամանի մասին, նա գրում է. «Եւ քանզի հրաման թագաւորին վասն արգելման գինւոյ էր, և այժմ ևս պարսիկք յայմանէ կողմանէ սկսան ամբաստանութիւն առնել զքրիստոնէից, թե նոքա գինարբու ազգք են և հանապազ գինեաւ պղծեն զՂուրն, զի յորժամ զխաղողն ճմլեն զքաղցուն գինի առնեն և զկնճիռն վարեն ի ջուրն որով պղծի ջուրն և յորժամ կամին լուանալ զկարաս գինւոյ, բերեալ զնեն ի մէջ առուին մեկ և երկու օր ի թրջոց, և ապա լուանան և լուացունք ջուրն դարձեալ թափի ի յառուն ի մէջ ջրոյն»¹⁰: Իշխանութունների կողմից գինեգործութան վրա արգելք դնելու մեկ այլ հրամանի մասին է հաղորդում Ջաքարիա Ազուլեցին: Նա տեղեկացնում է, որ 1654 թ. Երևանի Մուհամմատ-ղուլի խանի կարգադրութամբ մոտ 6–7 ամիս ոչ միայն արգելվում է գինու պատրաստումը, գործունեութունն ու վաճառքը, այլև բռնազանձվում է հատուկ հարկ¹¹: Ըստ «Ելից-մտից» մատյանների, 1761 թ. հունվար–մայիս ամիսներին վանական տնտեսութունում վաճառվել է 8 կարաս գինի, իսկ հաջորդ 1762¹² թ. մարտ–հունիս ամիսներին՝ 10 կարաս¹³: Ըստ նույն մատյանների 1761 թ. գինու ծախսը վանական տնտեսութան մեջ հետևյալ պատկերն է ներկայացնում.

1. Սեղանի ծախս — 41 կարաս
2. Կաթողիկոսի սեղանի ծախս — 6 կարաս
3. Միաբանութան անդամների ծախս — 2 կարաս
4. Երթևեկող ղոնաղաց ծախս — 19 կարաս
5. Հարկավոր մարդկանց և ուխտավորաց ծախս—13 կարաս
6. Արհեստավորաց ծախս — 27 կարաս

9 Նույն տեղում, վավ. 13, էջ 390:

10 Առաքել Դավրիժեցի. Պատմութիւն. Վաղարշապատ, 1896, էջ 353:

11 Ջաքարիա Ազուլեցու Օրագրութունը. Երևան, 1938, էջ 41-42:

12 ՄՄ, Կթղկ. դիվան, թղթ. 2, վավ. 4, էջ 49-56:

13 Նույն տեղում, էջ 48-106:

7. Վաճառված գինի – 30 կարաս

ընդամենը՝ 138 կարաս

Կարասները սովորաբար լինում էին 500-1000 լ տարողությամբ: Եթե միջինը ընդունենք 700 լ, ապա մեկ տարվա համար միայն կարասներում վանական տնտեսությունում պատրաստել են շուրջ 10000 լ գինի: Եթե դրան ավելացնենք նաև հորերում եղածը, ապա այդ թիվը կարող է քառապատկվել կամ էլ շատ ավելին կազմել: Ի. Շոպենի հաշվարկներով, օրինակ, Արևելյան Հայաստանի ռուսական տիրապետության սկզբնական շրջանում վանական տնտեսությունում տարեկան արտադրվել է 10000 դույլ գինի, որը կաղմել է մոտ 240 կարաս¹⁴: Որ վանական տնտեսության մեջ գինու արտադրությունը իսկապես մեծ չափերի է հասել, երևում է մատյանների 1756 թ. մի վկայությունից, ըստ որի միայն ապրիլի 5-ին վանքը վաճառել է 5 կարաս գինի. «Ապրիլի 5(5)ին գինի ծախեցաք 5(5) կարաս պայազիտցի խոճայ Կարապետին Ա(1) կարասն ԺԲ(12000) գիան, գինն առի 2(6) թուման ԳՌ(3000) դիան»¹⁵: Իսկ նույն տարեթվի հոկտեմբեր ամսվա մուտքը միայն գինու վաճառքից կազմել է 3 թուման 7000 գինար¹⁶:

Որոշ տեղեկություններ էլ վկայում են օղու ստացման մասին: Ըստ այդ տեղեկությունների, օղի ստանալու համար քաղցուի որոշ մասը և ճմլելուց հետո մնացած չանչը լցնում էին կարասները, որտեղ խմորվելուց հետո տեղափոխում էին հատուկ պատրաստած պղնձյա տարողությամբ (60-100 լ) ամանի մեջ, ամուր փակում բերանը և տաքացնում: Առաջացած գոլորչին դարձյալ պղնձյա խողովակներով անցկացնում էին սառը ջրի միջով, որտեղ այն վեր էր ածվում հեղուկի. դա էլ հենց թորած օղին էր: «Արաղ քաշելու է(7) մշակի վարձն ետու», – կարդում ենք վանքի հաշվեմատյաններից մեկում¹⁷: Մեկ այլ տեղեկություն էլ վկայում է, որ վանական տնտեսությունում զբաղվել են նաև օղու վաճառքով. «Արաղ ծախեցաք Գ(3) չարեք կէս, ԱՌԵՃ (1500) դիան, շիրաչի Մարտիրոսի ձեռք»¹⁸:

Սկզբնաղբյուրներում ջրաղացների ու դինգերի մասին եղած առատ վկայությունները ապացույց են վանական տնտեսությունում հացահատիկային կուլտուրաների վերամշակման մասին: Մի տնտեսություն, որ տարեկան արտադրել է 6000 փութ ցորեն, 1800 փութ գարի, 4500 փութ կորեկ և 4200 փութ¹⁹ չալթուկ, հասկանալի է, որ պետք է ունենար նաև երկրագործական այդ հումքերը վերամշակող ձեռնարկություններ: Ըստ

14 И. Ш о п е н. Исторический памятник состояния Армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи. СПб., 1852, с. 681 (այսուհետև՝ И. Ш о п е н. Исторический памятник).

15 ՄՄ, Կթղկ. դիվան, թղթ. 1, վավ. 23, էջ 4:

16 Նույն տեղում, էջ 16:

17 Նույն տեղում, վավ. 13, էջ 343:

* Չարեք – հասկացվում է որևէ մեծության քառորդ:

18 Նույն տեղում, վավ. 23, էջ 43:

19 И. Ш о п е н. Исторический памятник, с. 680.

Միմեոն երևանցու հայտնած տեղեկությունների, էջմիածնի վանքը XVIII դ. տիրել է ջրաղացների ու դինգերի հետևյալ ցանկին²⁰.

	անունը	վայրը	կառուցված է գնված, թե նվիրված	կառուցողը, գնողը, ստացողը	արժեքը	վաճառողը, նվիրողը	թվականը
1.	Միջի ջրաղաց	Վաղարշապատ	կառուցված	—	—	—	Իրնե անտի
2.	Վերի ջրաղաց	—	—	—	—	—	—
3.	Գայանի վանքի մոտի ջրաղաց	—	կառուցված	Հակոբ Զուղ.	—	—	—
4.	Յուզբաշոնց ջրաղաց	—	գնված	Ալեքսանդր Զուղ.	10 թում.	—	1713
5.	Գայանի վանքի արևմտյան կողմի ջրաղացը	—	կառուցված	Ղազար Զաչկ.	—	—	1748
6.	Մեսրոպենց ջրաղացը	—	գնված	Ալեքսանդր Զուղ.	—	—	1710
7.	Իփուսենց ջրաղացը	Օշական	գնված	Հակոբ Զուղ.	4,5 թում.	Պետրոս, էմին	1663
8.	Գյուլանց ջրաղացը	—	նվիրված	Ղազար Զաչկ.	—	Գյուլի	—
9.	Ավազի ջր.	Կավակերտ	գնված	Ղազար Զաչկ.	—	Ավազ	1744
10.	Ավազի ջր.	Գեոկգուժբեթ	գնված	Ղազար Զաչկ.	3 թում.	Ավազ	1744
11.	Գառնուկենց ջրաղաց	Զորագեղ	նվիրված	—	—	Խոջա Հակոբ-ջան	1659
12.	ՍաՀակի ջր.	—	գնված	Հակոբ Զուղ.	—	Քալանթար ՍաՀակ	1661
13.	Բուղաղենց դինգը	Վաղարշապատ	գնված	Ղազար Զաչկ.	5 թում.	Բուղաղ	—
14.	Քանքանի դինգը	—	կառուց.	Հակոբ Զուղ.	—	—	1653
15.	Մեկ դինգ	Քալար	կառուց.	Ալեքսանդր Զուղ.	—	—	1709
16.	Մեկ դինգ	—	կառուց.	Ալեքսանդր Զուղ.	—	—	1716
17.	Մեկ դինգ	Կավակերտ	նվիրված	Աստվածատուր Համադանյի	—	Ճելիք ՍաՀակ	1721

Ջրաղացներում ու դինգերում աշխատելու համար առանձնացված էին հատուկ մշակներ, որոնք տարիներ շարունակ կատարելով նույն աշ-

20 «Զամբու», էջ 186-190:

խատանքը «աղունանօղի» ու «չալթուկ խառնօղի» մասնադիտական հմտություններ էին ձեռք բերել: «Գ(3) ապասի ետու աղունանօղ Սիմոնին նոր վարձէն»²¹ «ԲՃ(200) գիան ետու Ա(1) մշակի, որ ի Կաւակերտ տինկն Գ(3) ցերեկ և Բ(2) դիշեր չալթուկ էր խառնած»,— նման բազմաթիվ հիշատակություններ կան հաշվեմատյաններում²²: Ընդ որում, եթե ջրաղացներում աշխատում էին բացառապես տղամարդիկ, ապա դինգերում տղամարդկանց հետ միասին օգտագործվել է կանանց աշխատուժը. «Թ(9) շահի Զ(6) փող ետու ի Կաւակերտ պրինձ խառնօղ ԻԴ(24) կանանց տնտեսապետի ձեռօք»²³:

Տնայնագործական արտադրութայն տեսք ուներ տեխնիկական կուլտուրաներից բամբակի, կտավատի և քունջութի վերամշակումը: Բամբակը հավաքելուց հետո նախ պահեստավորվել է հատուկ բամբակատներում: «ԳՆ(3000) գիան ետու բամբակատան կտրի սվաղի բանոր ԿԴ(64) մշակաց»,— տեղեկացնում է մատյանը²⁴: Այնուհետև առանձնացված կառույցներում չղրխատներում կատարել են բամբակի դոման աշխատանքներ. «ԱՌԲՃ(1200) գիան ետու չղրխատան պատերն սվաղ անող Գրիգորին և Բաղգասարին ԺԸ(18) օրէն վարձ»²⁵: Հարկ է նշել, որ բամբակագործ կառույցները, որպես անշարժ դուլք, ունեին բավականին բարձր արժեք: Օրինակ, 1725 թ. վերաբերող կալվածագրերից մեկում կարդում ենք. «ես, Ասկարի որդի Ալահվերտիս իմ կամաւս ծախեցի իմ հայրենիք չարազն (չըյրըխ) Յակոբի որդի Աւտալին ԻԵՆ(25000) գիան»²⁶: Զտումը կատարվել է ձեռքով, հետևյալ կերպ. բամբակին խառնում էին մանր քարեր, լցնում այն հատուկ պատրաստված, փոքր անցքեր ունեցող զամբյուղների մեջ ու ձեռքով թափահարում: Սիմեոն Երևանցու հավաստմամբ 1767 թ. վանական տնտեսութունում բամբակի գոման գործում սկսել է դործածվել նաև ջրի ուժը: «Դարձեալ ի հարաւակողմն Սրբոյ Աթոռոյս,— գրում է նա,— և կից վերայ քանքանիս մերոյ ջրաղացին շինեաց տեղապահն մեր Մկրտիչ վարդապետն նորապէս զչղրխատուն մի, այսինքն բամբակահան որ է մի տուն, և ի միջին երկու չղրեխ, որք չրով քանքանին մերոյ հանեն զբամբակս»²⁷: Բամբակը գտելու այս պարզունակ ձևը, բացի լրացուցիչ աշխատանք պահանջելուց, խիստ իջեցնում էր նաև հումքի որակը: Ռուսաստանի հետ Արևելյան Հայաստանի միավորման սկզբնական շրջանում երկրամաս դործուղված մայր Շեմյոտր կայսրութայն երկրագործութայն և պետական դուլքի նախարարութայնը այդ մասին գրել է. «Տեղի բնակիչների կողմից գործածվող բամբակի գոման ձևը ընդհանրապես չատ թերություններ ունի և արտակարգ դանդաղ է նրանով կատարած աշխատանքը: Երկու մարդ օրական հագիվհագ ի վիճակի են մաքրելու 20–30 փութ բամբակ: Բացի այդ, կորիզը բամբակից անջատելու ժամանակ վերջինիս թելը

21 ՄՄ, Կթղկ. դիվ., թղթ. 1, վավ. 13, էջ 32:

22 Նույն տեղում, էջ 48:

23 Նույն տեղում, էջ 33:

24 Նույն տեղում, էջ 51:

25 Նույն տեղում, էջ 45:

26 Կալվածագրեր, էջ 136:

27 «Ջամբու», էջ 191:

այնքան է կարճ լինում, որ նրան մանել կարելի է միայն ձեռքի իլիկով և այդ պատճառով այն վաճառվում է միայն տեղական բնակիչներին, որոնք վուշի ու կանեփի պակասության պատճառով այն օգտագործում են տնային մանվածքի և գործվածքի համար»²⁸: Ջտումին հաջորդում էր գղելը. երբ մետաղյա ատամնաշար ունեցող աղեղով բամբակը մտնելուց առաջ փափկացրել են: «ԻԲ(22) շահի ետու ԻԵ(25) լիտր կէս բամբակ գղելոյ վարձ», – կարգում ենք հաշվեմատյանում²⁹: Այնուհետև բամբակը իլիկներով մանել են, որի ընթացքում միաժամանակ պատվիրվել է որոշակի ապրանքային տեսքի վերածել այն: «ԺԲ(12) շահի ետու Ե(5) լիտր պարանացու բամբակ մանելոյ վարձ»³⁰ կամ «բամբակ մանել տոււաք Ժ(10) լիտր վասն ջոււալի համար, վարձ ետու ձեռամբ ամբարտարին ԲԻ(2000) դիան», – հաղորդում է նույն աղբյուրը³¹:

Ըստ Սիմեոն Երևանցու տեղեկությունների, վանական տնտեսության ներսում գործում էին երկու ձիթահանքեր, ուր արտադրվում էր բուսական յուղ: Դրանցից մեկը, որ աղյուսաչեն էր, կառուցվել էր Փիլիպոս Աղբակեցու կարգադրությամբ, հետագայում քանդվել է և կրկին փայտով վերաշինվել 1767 թ. Սիմեոն Երևանցու կաթողիկոսական հրամանով: Մյուսը, ուր հիմնականում վերամշակվում էր քունջուլթ («որ է քունձթի ձիթահանք»), գործել է անխափան³²: Սիմեոն Երևանցու տեղեկությունների համաձայն XVIII դ. սկզբներին, ըստ արքունի դիվանի գրանցման, էջմիածնի Մայր Աթոռին պատկանող թվով 5 ձիթահանք ունեին ապահարկության («մաղաֆ») իրավունք³³: Կաթողիկոս պատմագիրը վկայում է, որ իր կաթողիկոսության տարիներին այդ թիվը հասնում է 6-ի³⁴: Էջմիածնի հոգևոր հայրապետները փութաջան էին մնացած եկեղեցական կենտրոններում ևս ձիթահանքերի անխափան աշխատանքի համար: Կալվածագրերից մեկում, որը վերաբերում է Սևանի անապատին պատկանող ձիթահանքին, Փիլիպոս Աղբակեցին դրում է. «... Եւ ընդ աւրհնութեանս ծանիք հոգևոր որդիք մեր զի այդ ձիթահանքդ Դանիել վարդապետին է: Նա իւր մահուան ժամանակն Սեւանայ սուրբ Առաքելոյն վախճ է տուէր: Քանի ժամանակ էր ձիթահանքն աւերակ կայր ձգեալ: Ի խնամոցն աստուածոյ խօճայ Գրիգորն եկեալ շինեաց: ... Մեք ևս յանապատին պատշաճ տեսաք, զոր ահա գմեր հոգևոր որդի Զաքարիա Մահապարկ վերակացու կարգեցի, որ այսուհետև վերայ կենաց ձիթահանքին և ջաղացին զինչ որ լինի տանի յանապատն. բայց մի գուցէ՝ եթէ ոք հակառակ կայցէ կամ ընդդիմակ գտանիցի նոցա, և կամ այլ և այլ արասցէ. զի հակառակք նոցին մեզ և սուրբ Առաքելոցն են հակառակք: Եղև զայս բան ի թուին հայոց ԽՂԶ(1647)»³⁵: Ըստ Ի. Շոպենի՝ 1830-ական թթ. Հայկական մարզում կար

28 *Sb'v Akty, sobrannyye Kavkazskoy arheograficheskoy komissiey*. T. X, Tiflis, 1885, c. 153.

29 ՄՄ, Կթղկ. դիվ. թղթ. 1, վավ. 13, էջ 37:

30 Նույն տեղում, էջ 48:

31 Նույն տեղում, վավ. 3, էջ 52:

32 «Զամբու», էջ 190-191:

33 Նույն տեղում, էջ 140:

34 Նույն տեղում, էջ 141:

35 Կալվածագրեր, էջ 121-122:

285 ձիթահանք, որից գործել են 35-ը և որ դրանք տարեկան արտադրել են 15000 փութ յուղ³⁶:

Քունջուղի և կտավատի սերմերի մշակումը կատարվում էր տեխնոլոգիական տարրեր պայմաններում: Նախ սերմերը բովել են մեծ տարողությամբ ամանների մեջ. «ԵՃ(500) դիան ետու Ժիթահանքի դազանն կարկատելոյ վարձ»³⁷, ապա մանրացրել ու մաղել «Ժ(10) շահի ետու Բ(2) ձիթահանքի մաղի»³⁸, հետո ջուր տվել ու մամլել: 3-4 օրվա ընթացքում մշակվում էր 30 փութ քունջուղ, որից ստացվում էր 6-7 փութ յուղ, իսկ 12-13 փութ կտավատի սերմնահատիկը մշակվում էր երեք օրվա ընթացքում, որից ստացվում էր 1-1,5 փութ յուղ³⁹:

Ձիթահանքերում աշխատանքը մշտական էր: Դրանք հիմնականում դործում էին ձմռանը: Քանի որ չկար պահեստավորված բավականաչափ հումք, հետևաբար չէր էլ պահանջվում մշտական բանվորական ուժի առկայություն: Ամենաաշխատատար պրոցեսներն էին սերմնահատիկի առանձնացումը, ինչպես նաև մածուցիկ գարձած զանդվածը ոտքերով անրնդհատ տրորելը: «ԴձԻԵ(425) դիան ետու Գ(3) կանանց, որ ԺԹ(19) օր կտալատի սերմ շինած էին», - կարդում ենք 1742 թ. մատյանում⁴⁰:

Տնայնադործական արտադրության տեսք ուներ նաև անասնապահական մթերքների վերամշակումը: Ընդ որում, եթե նկատի ունենանք, որ էջմիածնի վանական միարանուլթյան մեջ կերակրվում էին թվով 500-ից ավելի մարդիկ «Աթոռս այս այսպէս յայտնի և հոչակաւոր օճախ իմն է, յորում հինգ հարիւր աւելի մարդ հաց ուտեն»⁴¹, ապա հասկանալի կդառնա, որ կաթնամթերքը հիմնականում ծախսվում էր սննդի վրա: Հաշվեմատյաններում բավականին շատ են կով կթելուն վերաբերող տեղեկություններ²: Հիշատակություններ կան նաև խնոցիների օգտագործման մասին: «Խրնոցի առի Ա(1) հատ, գինն ետու ԱՌ(1000) դիան Բ(2) ապասի Բ(2) շահի», - հայտնում է մատյանը⁴³: Հետաքրքիր է նշել, որ վանական տնտեսությունում կար կաթնամթերատուն. «ետուք ևս Նաշիին, որ մածնատան վերակացու էր ԵՌ(5000) դիան»⁴⁴:

Տնայնադործական եղանակով էին վերամշակվում կաշին, մորթին և բուրդը:

Կաշվի և մորթու վերամշակման առաջին դործողությունը աղ դնելն էր: Ընդ որում գերադասելի էր եզան կամ դոմշի կաշին: «Կաշի աղ դնել տուրի գօմշի. մինն ԺԳ(13) շահի Գ(3) փող, դինն ետու ԴՌ(4000) գիան», - հաղորդում է մատյանը⁴⁵: Աղ դրվում էր հիմնականում դառան

36 И. Ш о п е н. Исторический памятник, с. 861.

37 ՄՄ, Կթղկ. դիվ., թղթ. 1, վավ. 13, էջ 56:

38 Նույն տեղում, էջ 118:

39 К. Х а т и с о в. Кустарные промыслы Закавказского края. Тифлис, 1891, с. 108—109.

40 ՄՄ, Կթղկ. դիվ., թղթ. 1, վավ. 13, էջ 47:

41 «Ջամբո», էջ 135:

42 ՄՄ, Կթղկ. դիվ., թղթ. 1, վավ. 13, էջ 33, 37, 78 և այլն:

43 Նույն տեղում, էջ 199:

44 Նույն տեղում, վավ. 27, էջ 23:

45 Նույն տեղում, վավ. 13, էջ 217:

կամ ոչխարի մորթին: «ԳՈՎ(3010) շահի տվի գթակկար Անանիային ՃԾ(150) ոչխարի և գառան մորթի աղ դնելոյ վարձ», – կարգում ենք նույն մատյանում⁴⁶: Այնուհետև կատարվում են քերման աշխատանքներ, որոնք շատ աշխատատար էին: «Ե(5) շահի ևտու ՀԵ(75) մորթի քերողին», – հայտնում է Հաշվեմատյանը⁴⁷: Կաշվից պատրաստել են ոտնամաններ, գանազան չափի և հաստության կաշվե թոկեր, լծափոկեր և այլ հարմարանքներ, որոնք օգտագործվում էին արորի, գութանի, կամի և այլ պարագաների օգտագործման ժամանակ: Այս առումով Հաշվեմատյաններում բավականին շատ ենք հանդիպում «սէկ շինել ետու», «թոկ շինել ետու վասն գութանի», «կաշի շինել ետու պարանի» և նման այլ արտահայտությունների⁴⁸:

Մորթուց պատրաստել են զանազան տիպի հագուստեղեն: Օրինակ, Հաշվեմատյաններից մեկում կարգում ենք. «Ա(1) թուման էՃՂ(790) ետու գտակակարերին որ ԻԼ(28) քուրք էին կարած, Ա(1) քուրքն Ա(1) ապասով, ԱՃԵ(105) գտակ էին կարած Ա(1) շահով, շորապանի ձեռք»⁴⁹: Մորթուց պատրաստում էին նաև բեռնակիր անասունների համար փալաններ, բեռնակապեր և այլն: Այդ մասին Հաշվեմատյաններից մեկում կարգում ենք. «ԷՌԺԱ (7010) շահի ետու սամրջուն, որ ԼԵ(35) ջորու սամար մարմաթ էր արած Գ(3) շահով, Գ(3) ջորու սամար նոր կարած էր Ջ(6) շահով, ԺԴ(14) ձիոյ փալան նորն Բ(2) շահով է հինն Ա(1) շահով մարմաթ էր արած Բ(2) շահով. Ջ(6) իշու փալանն մարմաթ էր արած զատ չտուինք. իշու փալանն նորն Բ(2) շահով է և հինն Ա(1) շահով, Սուքիասի և Կիրակոսի ձեռք, շորապանի գիտութեամբ»⁵⁰:

Ուշագրավ է, որ կատարվել է նաև մորթիների վաճառք: «Մորթի ծախեցաք ԱՃ(100) այծու, Ջ(80) ուլի, այծու մեկ մորթին Բ(2) շահի կեսով, ուլի մեկ մորթին Ա(1) շահի կեսով. փողի ջամն է ԺԼՌԵՃ(18500) դիան», – տեղեկացնում է մատյանը⁵¹:

Առավել նշանակալից էր բրդի վերամշակումը: Ըստ Հաշվեմատյանների վանական տնտեսությունում առանձին տարիների մանվել է.

1741 թ. – 56 լիտր բուրդ

1742 թ. – 34 լ

1745 թ. – 27 լ

1753 թ. – 25 լ⁵²

Բրդի թելերից պատրաստում էին վերնագգեստներ, գուլպաներ ու ձեռնոցներ: Առավել տարածված էր բրդից մեծ տարողության պարկերի պատրաստումը. «ԱՌԾ(1050) դիան ետու է(7) լիտր բուրդ մանելոյ վարձ վասն ջուլալի ներսէս վարդալետի ձեռք»⁵³: Բրդի կոշտ տեսակներից պատրաստում էին զանազան չափի պարաններ, թոկեր, որոնք օգտագործ-

46 Նույն տեղում, էջ 107:

47 Նույն տեղում, էջ 109:

48 Նույն տեղում, վավ. 23, էջ 38, 43:

49 Նույն տեղում, վավ. 13, էջ 64:

50 Նույն տեղում, էջ 64:

51 Նույն տեղում, էջ 339:

52 Նույն տեղում, էջ 33-74, 217:

53 Նույն տեղում, էջ 43:

վում էին անասուններին կապելու, բարձած սայլերի բեռն ամրացնելու և այլ նպատակներով: «ԹՌԼՃԻԵ(98925) դիան ետու Ժ(10) բրդե սլարանի վասն ջորոց բեռնակրութեան, վեքիլ Սողոմոնի ձեռք»,— կարդում ենք մատյանում⁵⁴:

Տնայնագործական արտադրության առանձին ճյուղ էր հացաթխումը, որը կենտրոնացված էր առանձին կառույցում տնտեսատանը: «Տնտեսատան թօնտրերն շինել ետուք որոց բանոր եղեն Զ(6), ետուք ԶՃ(600) դիան»,— կարդում ենք 1761 թ. մատյանում⁵⁵: Ընդ որում, հացաթխման պրոցեսում առավել շատ օգտագործվել է խմոր անողների աշխատանքը. օրինակ, ինչպես վկայում է 1741 թ. հաշվեմատյանը, վանքը այդ տարվա համար վճարել է.

«ԴՌ(4000) դիան խմորանօղ Փիլիպոսին
ԲՌ(2000) դիան Բ(2) շահի խմորանօղ Յակոբին
ԲՌ(2000) դիան խմորանօղ Սարգսին
Զ(6) ապասի խմորանօղ Փիլիպոսին
Ժ(10) շահի խմորանօղ Ասատուրին
ԵՌ(5000) դիան խմորանօղ Սահակին
ԴՌ(3000) դիան հացթուխ Մայիլին»⁵⁶:

Տնայնագործական արտադրության կարևոր ճյուղերից մեկը, որը միաժամանակ էջմիածնի վանական հաստատության մենաշնորհն էր, հանդիսանում էր մոմագործությունը, որը կատարվում էր մոմատներում: «ԺԶՌ(16000) դիան Գ(3) ապասի ետու ի մոմատան վրա բանօղ մշակաց Ա(1) շահով»,— տեղեկացնում է մատյանը⁵⁷: Մոմի պատրաստման համար որպես հումք օգտագործվել է ճրագուն: «Դ(4) թուման ԶՌԼՃ(6800) դիան ետու ԲՃԼԴ(234) լիտր ճրագուի, վասն հասարակաց մոմ թափելոյ»⁵⁸,— կարդում ենք 1743 թ. մատյանում: Առանձնապես մեծ պահանջարկ է ունեցել սպիտակ մոմը, որը Գրիգոր Դարանաղցու հավաստմամբ ստացել է Մովսես Սյունեցի վարդապետը՝ վերամշակելով մեղրամոմը: Դրա համար նա արժանացել է Սեֆյան շահ Աբաս I-ի հատուկ վերաբերմունքին. «Եւ հրամայեաց վարդապետին թէ խնդրեա յինչն զինչ և կամիս: Եւ վարդապետն խնդրելով սայա ինչ թէ ի քէն ոչ այլ ինչ խնդրեմ, բայց միայն զայս, որ դիւրին է տալն և ոչ դիւրինս, որ տայցես ինձ գիր հրամանի հաստատուն կնքով զՍուրբ էջմիածնայ վերակացութիւն եւ զնորոգութիւնն նորին եւ զամենայն նորոգութիւն եկեղեցեաց: Եւ հրամայեաց շահն թէ՛ գՈւնչքիլիսին խալիփութիւնն տամ քեզ, որն է կաթողիկոսութիւն»⁵⁹:

Այսպիսով, XVIII դ. ինչպես ողջ երկրում, այնպես էլ էջմիածնի վանական տնտեսությունում առանձին վերցրած, արդյունաբերության սկզբնական ձևը, որը տակավին չէր անջատվել դյուղատնտեսությունից, հանդիսացել է տնային արդյունաբերությունը: Տնայնագործական ար-

54 Նույն տեղում, էջ 55:

55 Նույն տեղում, թղթ. 2, վավ. 4, էջ 346:

56 Նույն տեղում, թղթ. 1, վավ. 13, էջ 32-33:

57 Նույն տեղում, էջ 35:

58 Նույն տեղում, վավ. 27, էջ 50:

59 Գ ր Ի Գ Ե ր Դ ար ան ա ղ ց Ի. Ժամանակագրութիւն. Երուսաղեմ, 1915, էջ 293-294:

տագրութեան ճյուղերը ըստ վանքի «ելից-մտից» մատյանների հիմնված էին ինչպես երկրագործական, այնպես էլ անասնապահական մթերքների վերամշակման վրա: Տնային եղանակով գյուղատնտեսական հումքի վերամշակումը ապահովում էր վանական հաստատութեան սննդի, հագուստի, ինչպես նաև արտադրութեան միջոցներից որոշ տեսակների նկատմամբ պահանջները:

ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ В ЭЧМИАДЗИНСКОМ
МОНАСТЫРСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ
ПО ДАННЫМ ПРИХОДО-РАСХОДНЫХ КНИГ
(XVIII в.)

ГАМЛЕТ ТОРОСЯН

Р е з ю м е

В XVIII в. в монастырском хозяйстве Эчмиадзина, как и по всей стране, домашнее производство являлось начальной формой промышленности, не отделившейся от сельского хозяйства. Ветви домашнего производства согласно церковным книгам приходов-расходов ("елиц-мтиц") основывались на переработке как земледельческих, так и скотоводческих продуктов. Переработка сельскохозяйственного сырья домашним способом обеспечивала потребности церковного учреждения в продуктах питания, одежды, а также некоторых средств производства.

MANUFACTURING OF THE AGRICULTURAL PRODUCTS IN THE ECHMIADZIN
MONASTIC ECONOMY ACCORDING TO "YELITS-MTITS" BOOKS
(the 18th c.)

HAMLET TOROSYAN

S u m m a r y

In the 18 century home-craft manufacturing was the primary and non-separated from agriculture form of production in the monastic economy of Echmiadzin, as well as in the whole country. According to "yelits-mtits" books b ranches of manufactural economy were based on processing of both agricultural and cattle-feeding products. Processing of agricultural raw products provided the consumption of the monastery with food, clothing as well as some means of production.