

ԱՆՏԻԿ ՇՐՋԱՆԻ ԽՈՀԱՆՈՑԱՅԻՆ ԽԵՅԵՂԵՆԻ ԳՈՐԾԱՌԱԿԱՆ
ՈՐՈՇ ԽՆԴԻՐՆԵՐԻ ՇՈՒՐՋ

Անտիկ ժամանակաշրջանի հարուստ խեցեղենի մեջ զգալի թիվ է կազմում խոհանոցային խեցեղենը: Ձուրկ լինելով գունազարդումից և մախշազարդից, ձևերով ավելի պահպանողական խոհանոցային խեցեղենը ուսումնասիրողների կողմից հիմնականում չի արժանանում մեծ ուշադրության, սակայն, մեր կարծիքով, այն զգալի տեղեկատվություն է պարունակում ժամանակաշրջանի պաշտամունքի, տնտեսական իրավիճակի, կենցաղի, ուտեստի համալիրի՝ սննդամթերքի և կերակրատեսակների քաղմագնության մասին:

Նպատակ չհետապնդելով անդրադարձնալ խոհանոցային խեցեղենի ամբողջ տեսականուն, փակ և քաջ ամանների տարատեսակ ձևերին և գործառական կիրառությանը, հորվածի սահմաններում կարևորում ենք շարադրել մի շարք դիտարկումներ, որոնք կառարկել են Բենիամինի անտիկ դաստակերտի 1-ին տեղամասի (մ. ք.ա. 1 - մ.թ. 1-ին դարեր) և Բենիամին-2-ի (մ.թ.ա. 7-6-րդ դարեր) պեղումների և պեղումներով հայտնաբերված նյութերի ուսումնասիրության ընթացքում:

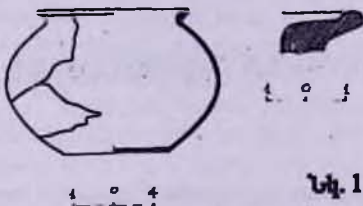
Խոհանոցային խեցեղենը, որի մեջ ընդգրկվել են մաս կենցաղում օգտագործվող կավե պիտույքները (ճրագները, շարժական օջախները, հաց թխելու հարմարանքները¹) կարելի է բաժանել երկու խոշոր խմբերի.

1. սննդամթերքների պահպանման ու մշակման համար մախատեսված անոթներ,
2. ելի ու թափի համար օգտագործված, կրակի վրա գործածված ամաններ:

Եթե առաջին խմբի անոթները, քացառությամբ խոշոր կարասների, պատրաստված են դուրգով, խնամքով կռկված և փայլեցված են, ապա կրակի վրա օգտագործված, մրտաված ամանների գերակշռող մասը պատրաստված են ձեռքով, հաճախ ունեն անհամաչափ իրան և ծուռումուռ շուրք: Այնպես է, որ դրանք պատրաստվել են տանը, առօրյա կարիքների և անհրաժեշտության համապատասխան, հավանաբար հինգ խոհանոցում զբաղված կանանց ձեռքով: Հարկ է նշել, որ կրակում եղած ամանների մեջ հանդիպում են մաս ինչպես փակ, այնպես քաջ ամանների գունազարդ օրինակներ: Սա կարող է պայմանավորված լինել տվյալ ամանների երկարատև օգտագործման հետևանքով գունազարդի քայքայման, որակը կորցնելու հանգամանքով, կամ հնարավոր է, որ հասարակական կամ կրոնական տոների ժամանակ որոշ ծիսական կերակրատեսակներ քիչ քանակությամբ պատրաստվել և սեղանին են մատուցվել սեղանի սպասք համարվող գունազարդ ամանեղենով:

Ինչպես ցույց են տալիս կրակի վրա գործածված քաջ և փակ ամանների թվի վիճակագրական համեմատության տվյալները, դրանք համարյա հավասարաքանակ են: Ընդունված կարծիքի համաձայն՝ հիմնականում փակ ամանները՝ միջին և փոքր չափի կճուճները և պոլիկներն են հանդիսացել կերակուր եփելու կաթսաներ, իսկ քաջ ամանները գերազանցապես համարվում են սեղանի սպասք: Բենիամինի 1-ին տեղամասի տասներկուամյա պեղումների ընթացքում հայտնաբերված խեցեղենի հազարավոր քեկորների մեջ չկան խափեր: Խափի համար ակոսաձև իջվածք ունեցող շուրթով ընդամենը մեկ, ամբողջական, կարմիր գունազարդ փոքր կարասիկ, մաս մնան շուրք ունեցող մի քանի ալ անոթների քեկորներ կան, այն էլ՝ մ.թ.ա. 1-ին դարի վերջի և մ.թ. 1-ին դարի առաջին կեսի շերտից (նկ.1): Եթե սննդամթերքի պահպանման համար օգտագործված մեծ և միջին չափերի կարասների համար հիմնականում որպես խափ են օգտագործվել տարբեր մեծության հարթ, սկավառակաձև գետաքարերը, որոնք քաղմաթիվ են՝ հայտնաբերված բնակավայրի տարբեր հատվածներում մեծ կամ միջին չափերի կարասների, կամ դրանց քեկորների հետ, ապա սենյակներում՝ օջախների մոտ հայտնաբերված խեցեղենին դրանք չեն ուղեկցում:

¹ Ф. Тер-Мартirosов, Керамика эллинистической Армении как исторический источник, диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук, Ер., 1984, стр. 95.



քայքայված է, ինչը կարող էր գուրդու երկարատև ազդեցության հետևանք լինել: Որպես խուփեր թասերի օգտագործումը հաստատվում է մաս. Բենիամինի անտիկ դասարանադաշտի կարասային թաղումների ձևով, ուր թաղման կարասների բերանները, որպես կամոն, ծածկված են հակառակ դիրքով դրված թասերով կամ քրեղաններով: Նույն երևույթը դիտվում է մաս. հիմնահողային և սալարկղային թաղումներին ուղեկցող խեցեղենի փոխադարձ դիրքում, ուր մույնիսկ միջին և փոքր պոլիկները ծածկված են թասով կամ ափսեով²: Բերված օրինակները փաստում են կենցաղում բաց ամանները որպես խուփ օգտագործելու բավականին հաստատված սովորույթ, ինչը ինքնաբերաբար արտահայտվել է մաս. տվյալ ժամանակաշրջանի թաղման ծեսում:

Խուփերի փոխարեն ծոբակավոր և առանց ծոբակի թասերի գուգահեռ օգտագործումը կարող է պայմանավորված լինել մաս. կոնկրետ ճաշատեսակի պատրաստման առանձնահատկությամբ, կապված եփվելու ընթացքում գուրդու հետացման հետ: Բացի այս, կրակի հետքեր ունեցող, մրտված բազմաթիվ միջին չափի և փոքր թասերի, քրեղանների, պոլիկների առկայությունը հնարավորություն է տալիս մոտավորաբար վերականգնել կերակրատեսակների պատրաստման, հացկերույթի, որոշակի ճաշատեսակի մատուցման, սեղանի ձևավորման և այլ կենցաղային սովորույթներ: Մասնավորապես ակնհայտ է, որ որոշ կերակրատեսակներ պատրաստվել են համեմատաբար մեծ անոթներով, մատուցվել սեղանին և հետո միայն բաժանվել, իսկ որոշ կերակուրներ պատրաստվել են առանձին բաժիններով և նույն ամաններով էլ մատուցվել են: Հայկական խոհանոցում մինչ այժմ էլ պահպանվել են նման կերակրատեսակներ՝ օրինակ չամախը, փիթին և այլն, որոնք սովորաբար եփվում են կտլի խորը թասերով կամ պոլիկներով, առանձին բաժիններով և այդպես մատուցվում: Երևույթն այնքան խոր արմատներ ունի, որ ամանի և նրա մեջ պատրաստվող ճաշի անունները մույնացվել են:

Առանձին բաժիններով կերակուրներ կարող էին պատրաստվել մաս. երեխաների, ծերերի, հիվանդների, կամ կամանց համար: Վերջիններիս նկատմամբ ընտանեկան կենցաղում կիրառվել են տարբեր արգելանքներ: Կամանց նկատմամբ տնտեսական, ընտանեկան և հասարակական կենցաղում կիրառված ծխարգելքների «մեծ մասը վավերացվել են դեռևս միջնադարյան հայոց կանոնագրքերում և հետագայում դարեր շարունակ կիրառվել որպես օրենքի ուժ ստացած կանոններ, որոնք պահպանվել էին տակավին 19-րդ դարի վերջերին և 20-րդ դարի սկզբներին³»: Այս ծխարգելքների ակունքները, ուսումնասիրողները տեսնում են մախնադարից եկող հավատալիքների համակարգում,⁴ և, բնականաբար, անտիկ ժամանակաշրջանում դրանք ավելի ցայտուն դրսևորումներ պետք է ունենային:

Խոհանոցային խեցեղենի անբաժանելի մասն են հաց թխելու հարմարանքները՝ սաջերը, որոնք որպես խեցեղենի տեսակ, լինելով բավականին կոպիտ և ձևով միօրինակ, համիրալի դուրս են մնում ուսումնասիրողների տեսադաշտից: Շատ դեպքերում այդ պայտաձև, ցածր կողերով, մի կողմը բաց ամանները անվանվում են մաս. շարժական օջախներ, ինչը, իհարկե, սխալ է:

² Լ. Ե գ ա ն յ ա ն, *Շիրակի անտիկ թաղման ձևերը, ՀՀ կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ», հ.3, Գյումրի, 2000, էջ 50, նկ. 4:*

³ Լ. Մ ա ռ գ ա յ ա ն, *Կամանց վերաբերող տվյալական արգելքները հայոց չմեջ, պատմական գիտությունների ֆեկմածուի գիտական ստորինանի հայցման ստեմախտությամ սեղմագիր, Եր., 2002, էջ 11:*

⁴ Նույնը:

Բենիամինի պեղումների ընթացքում շարժական օջախներ չեն հայտնաբերվել, սակայն կոպիտ, ձեռքով պատրաստված և մասամբ քայքայված որոշ կնուճների մեջ հայտնաբերվել են փայտածխի կտորներ և մոխիր, ինչը ցույց է տալիս, որ երկրորդական օգտագործմամբ դրանք ծառայել են կրակի պահպանման և տեղափոխման համար: Կան նաև մնացած կնուճների և կարասիկների՝ ներքին աստառը այրված բեկորներ, որոնք լրացնում են ընդհանուր պատկերը:

Մաջեղը, որպես հացի թխման հիմնական ամաններ կարող են աղբյուր հանդիսանալ ամսօրիկ Հայաստանում հացի մշակույթի ուսումնասիրման համար: Այս խնդրում կարևորվում են նաև հաստատուն կրակարանների՝ օջախների և թոնիրների գոգահետ գոյությունը՝ իրենց տարբեր ձևերով:



Նկ. 2

դրված են անկյուններում, ուր որպես օջախի պատ կարող էին ծառայել կառույցի պատերը, բոլոր դեպքերում կառույցի պատին կից հավելված է օջախի պատը, որը նաև հենարան է ծառայել օջախի վրա դրված ամոթների համար:

Նկարագրված օջախներից իրենց ձևով տարբերվում են միայն երկուսը: Մյուսներից առաջինը վերաբերում է մ.թ.ա. 1-ին դարի առաջին կեսին, իսկ կիսաշրջանաձև հատակագիծ և մոտ 0,8մ բարձրությամբ պատեր (Նկ.2), երկրորդը հայտնաբերվել է մ.թ.ա. 1-ին դարի երկրորդ կեսի մի կառույցի հարավային պատի կենտրոնական մասում և ունի հատակին հենված հավասարասրտն եռանկյան տեսք⁵ (Նկ.3):

Շիրակի ամսօրիկ հուշարձաններում թոնիրների քացակայությունը (որքան մեզ հայտնի է Հոդմիկում և անաիկ Շիրակավանում մույնպես թոնիրներ չեն հայտնաբերվել) հնարավոր է պայմանավորված լինի քնակլիմայական պայմաններով կամ մշակութային որոշակի ազդեցության քացակայությամբ: Նկատենք, որ նախորդող շրջանի թոնիրներ կան հայտնաբերված Արտարատյան դաշտավայրի ուրարտական հուշարձաններում⁶, իսկ անաիկ շրջանի թոնիրներով հիմնականում հայտնի է Արտաշատը⁷:

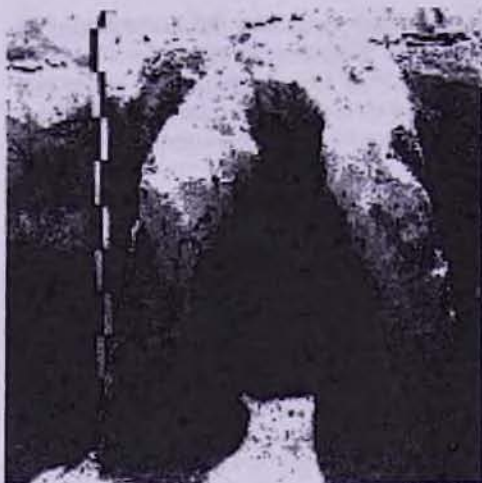
Թոնիրների և օջախների խնդիրը հաց թխելու հարմարանքների դիտարկման ենթատեքստում կարևորվում է այն հանգամանքով, որ թոնիրը ժամանակի ընթացքում հայ ժողովրդի համար լինելով հիմնական կրակարան և ջերմության աղբյուր, դառնում է նաև հաց թխելու գլխավոր հարմարանք:

Հելլենիստական ժամանակաշրջանի լայն տարածում ունեցող պայտաձև տաշերի ամենավաղ օրինակները մեզ հայտնի են մ.թ.ա. 7-6-րդ դարերից: Շիրակում մնաց

⁵ Հ. Խ ա չ ա տ ր յ ա ն, Բենիամինի ամսօրիկ դաստակերտի հելլենիստական ժամանակաշրջանի ճարտարապետությունը, մասն 2-րդ, ԳԱԱ ԸՀՀ կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ», հ. 3, Գյումրի, 2000, էջ 31, նկ. 4:

⁶ Б. Пиотровская, Кирмир Блур, 1, Ер., 1950, стр. 24, А. Мяртросян, Город Тейтеванни, Ер., 1961, стр. 114.

⁷ Ф. Тер-Мартirosов, Античные печи из Арташата, Вестник общественных наук, Ер., 1975, стр. 70-72.

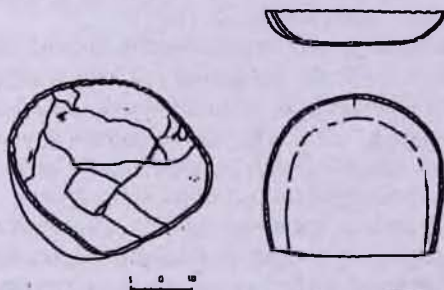


Նկ. 3

քում բնականաբար ենթադրում է թխվող հացի ձևի փոփոխություն, որը իր հիմքում պիտի լուծվեր տնտեսական և մշակութային իրողություններ:

1997թ. Շիրակի երկրագիտական քանդախմանի արշավախմբի կողմից Բենիամին-2 հուշարձանի պեղումների ընթացքում⁹ մ.թ.ա. 7-6-րդ դարերի բնակավայրի կառույցում, սաջերի քաղցրահամ բնակարանից բացի հայտնաբերվեց նաև մեկ ամբողջական սաջ (Նկ.4): Այն ռոգաձևի դիմադրող էր սենյակի անկյունում, արևմտյան պատի տակ: Սաջի հայտնաբերման տեղը և դիրքը ցույց են տալիս, որ այն մշտապես չի եղել կրակի վրա, կամ հենց օջախի կողքին: Մյուս կարելի է ենթադրել, որ այս շրջանում հացը ամեն օր չի թխվել, այլ՝ որոշակի պարբերությամբ:

Սաջը պայտած է, սակայն ի տարբերություն հեղինիստական շրջանի երկարավուն սաջերի, ավելի կլորավուն է: Երկարությունը 55սմ է, կենտրոնական հատվածում լայնությունը հասնում է 60սմ-ի, առջևի մասում փոքր ինչ նեղանում է: Կողերը բարձր են՝ 13սմ, զոգավոր, վերին մասում փոքր ինչ նեղակված և դեպի առաջ ստույգանաբար ցածրանում են: Չմայած սաջի խոշոր չափերին, խեցին համեմատաբար բարակ է՝ 1,4սմ: Սաջը ամզորապատ չէ, կոկված, փայլեցված է միայն նեղքին մակերեսը: Շուրջը ամբողջ երկարությամբ զարդարված է մտնոստեղմամբ արված թեք փոսիկներով: Սաջի նեղքին մակերեսը մոտ 1250² սմ է, որը պետք է լինի թխվող հացի մոտավոր չափը:



Նկ. 4

տուր տեղեկությունների, հնագիտական տվյալների և ազգագրական նյութերի համակարգված համադրությամբ, ինչը առանձին, խորը ուսումնասիրության առարկա է:

Տվյալ ժամանակաշրջանի կենցաղի մասին տեղեկություններ հաղորդող ամենավաղ գրավոր աղբյուրներից Զենոփոնը հայկական գյուղերում հույների տեղավորման և հացկերության դրվագներում հիշատակում է 2 տեսակի՝ զարու և ցորենի հացի

⁸ Л. Петросян, *Раскопки памятников Кели и Воскеваск, Ер., 1989, стр. 28, табл. 19, рис. 8,9.*

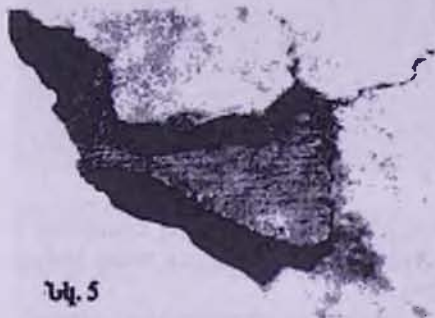
⁹ Հ. Խ ա շ ա տ ը յ ա ն, *Նորահայտ հուշարձան Շիրակում, ՀՀ-ում 1993-1995 թ.թ. հնագիտական հետազոտությունների արդյունքներին նվիրված 10-րդ գիտական մատաշրջանի զեկոցումների քնդիսներ, Եր., 1996, էջ 31:*

օգտագործում¹⁰, իսկ Տիրիքարզի ճամբարը գրավելու և գերի վերցված մարդկանց մասին հաստատվածում, ասում է, որ «մերանք հացարարներ են և մատուկակներ»¹¹: Հացարարները ամենայն հավանականությամբ խոհարարներ պետք է լինեին, որոնց համար հացթուխությունը մաս մասնագիտացում էր: Բանակում տղամարդ հացարարների առկայության փաստը հետքորդքը էր է այն առումով, որ հայ իրականության մեջ խոհանոցը և ուտեստի պատրաստումը առավելապես կանանց է վերապահվել: Պետք է նկատի ունենալ մաս, որ բանակի մշտական տեղաշարժերի պայմաններում հաց թխելու միակ հարմար պիտույքը սաջը պետք է լիներ: Ճիշտ է, սաջը խնցեղենի համեմատաբար փխրուն, շուտ քայքայվող և շարքից դուրս եկող տեսակ է, սակայն ունի այն առավելությունը, որ դրա պատրաստումը հեշտ էր մաս դաշտային պայմաններում: Ամենայն հավանականությամբ, պատրաստվել է մույն հացարարների ձեռքով:

Սաջերի մեջ թխվող հացը պետք է լիներ քաշակ և մեծ մակերեսով, քանի որ թխման համար անհրաժեշտ ջերմությունը տոացվում էր միայն տակից և մի փոքր էլ, կողերից: Մեր կարծիքով, Բենիամին-2-ից հայտնաբերված սաջի կողերի գոգավոր, վերևի մասում փոքր-ինչ ներճկված ձևը արված է թխվող հացի վերին մակերեսի վրա որոշակի ջերմություն ապահովելու նպատակով: Սաջով թխված այս հացերը հայոց ավանդական լավաշի կամ մրա ավելի հաստ տեսակի (Շիրակում՝ թափթափա) նախատիպն են և ձևով շատ քիչ են փոխվել:

Մ.թ.ա. 5-րդ դարից սկսած՝ սաջերը, պահպանելով պայտի ձևը, դառնում են ավելի մեղ, ուղիղ, ցածր և առանց զարդափուսերի կողերով: Խնցիկն ավելի հաստ է և զանգ-

վածել, հաճախ հարդի հետքերով, ինչը կարող էր պարզապես պատրաստման համար ընացրված տեղի հետևանքով լինել: Հայտնաբերված քաղմաթիվ քեկորների, առանձնապես հարթ հատվածների տակի կողմում դրոշմված են հարդի հետքեր: Սա խոսում է այն մասին, որ դրանք պատրաստվել են հատակին կամ գետնին հատուկ փռված հարդի վրա և մինչև թրծվելը մույն տեղում էլ չքրացվել, ինչից հետո թաց կավին կպած հարդերը չեն հեռացվել և այդպես էլ թրծել են:



Հելլենիստական շրջանի սաջերը, քացատությամբ տակի մասի, պատված են մուգ կամ քաց շագանակագույն անգորով: Նույնպիսի անգոր է օգտագործված մաս տեղում պատրաստված խոհանոցային խնցեղենի հարդարման համար:

Մ.թ.ա. 1-ին դարում Բենիամինում ի հայտ է գալիս սաջերի պատրաստման տեխնոլոգիական մի նոր հնարք, որին զուգահեռներ մեզ չհաջողվեց գտնել: Մ.թ.ա. 1-ին դարի առաջին կեսով թվագրվող մի կիսասամրոցական, հարթ մասում մոտ 3սմ հաստությամբ սաջի (Տախտակ 1, նկ.1) ներքին մակերեսից 0,7 սմ հաստությամբ մի հատված անջատված էր, և քացված մասում հատակորեն ընթերցվում է կտորի դրոշմվածք (նկ. 5): Կտորը պարզ պարկազործ է՝ քավականին խիտ: Թեղերի հաստությունը մոտ 1սմ է: Կավի վրա դիտվում են մաս թեղերի մագմալիների հետքերը, ինչը թույլ է տալիս ենթադրել, որ դա բրդյա կամ կանեփաթել գործվածք է: Առաջին հայացքից թվում էր, որ գործվածքից վերև և ներքև խնցու շերտերը տարբեր կավերից պետք է լինեին, սակայն խնցու միջուկի ուշադիր զննությամբ տարբերություններ չբացահայտվեցին: Քանի որ սաջի կողերը քացակայում են, գործվածքի գիծը տեսանելի է հարթ, հորիզոնական մարմնի ամբողջ երկարությամբ, իսկ թե շարունակվել է այն մաս կողերի մեջ և ինչ բարձրությամբ, այս հարցը մնում է անպատասխան:

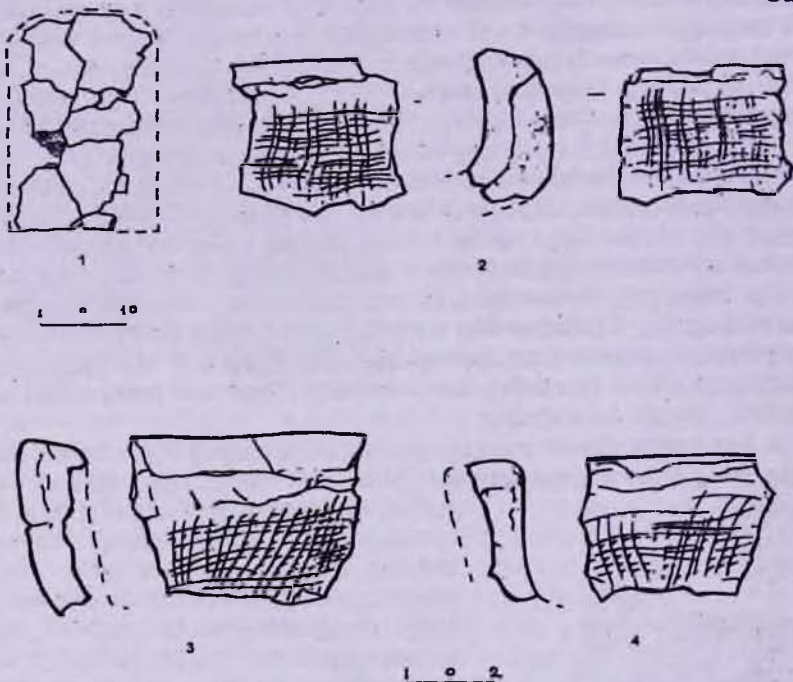
Այս գտածոյով փաստվեց, որ հելլենիստական Բենիամինում սաջերի պատրաստման համար մ.թ.ա. 1-ին դարում սկսել են օգտագործել գործվածք: Հետագա պեղումներով հայտնաբերվեցին մույն տեխնոլոգիայով պատրաստված այլ սաջերի մասեր մույնպես: Մյուս քեկորները կողեր են (տխտ.1, նկ.2-4): Դրանք հայտնաբերվել են

¹⁰ Ըսեմուխուն, Ամարասիս, Եր.. 1970, էջ 97:

¹¹ Նույն տեղում, էջ 94:

մ.թ.ա. 1-ին դարի վերջի-մ.թ.1-ին դարի շերտից: Մեկը կտրի ամբողջական հատված է (նկ. 6), որը լայնակի ճեղքված լինելով, ձեռքի մեջ հեշտությամբ բաժանվեց երկու մաս:

Տախտակ 1



սերի (տխտ.1, նկ.2): Առանձնացված մասերի ներքին կողմերում պարզ տեսանելի է կտորի դրոշմվածքը, որը հասնում է մինչև կտրի վերին, արդեն կտրացող մասի հիմքը: Այս գործվածքը, առաջինի հետ համեմատած, խիտ չէ:

Մյուս երկու բեկորները թերի են, գործվածքի տեղից արդեն բաժանված մասերի: Առաջինից բացակայում է ներքին (տխտ.1, նկ. 3), երկրորդից՝ արտաքին շերտերը (տխտ. 1, նկ. 4): Առաջինի դրոշմվածքում հատակ երևում է, որ, հավանաբար կտորի փոքր չափերի պատճառով, դեպի սաջի շուրջը բարձրացնելու համար կտորը ձգել են, որի հետևանքով թույլ և ցանցկեն գործվածքի կանոնափոր քառակուսիները վեր են անվել ուղղանկյունիների և շեղանկյունիների:

Ընդամենապես սաջերը կառուցվածքով շատ թույլ և փխրուն են: Կտրվե այդ մեծ, երկարության ու լայնության հետ համեմատ բարակ, սալերին միակ ամբողջում հաղորդողը անկյունակի դեր կատարող կողմ է: Մեր կարծիքով, կտորը ամրանացանցի դեր է կատարել և ավելի ամուր է կապակցել սաջերի սալը կտրերին:

Բենիամինից հայտնաբերված այս սաջերից բացի, Հայաստանի, կամ հարակից տարածքների այլ համաժամանակյա հուշարձաններից գուգահեռներ մեզ առայժմ հայտնի չեն:

Շարադրվածից հետևում է, որ մ.թ.ա. 1-ին դարից Բենիամինի հեղինիտական բնակավայրում սաջերին լրացուցիչ ամրություն հաղորդելու նպատակով սկսվում է կիրառվել տեխնոլոգիական մի նոր հնարք՝ կտպիտ և ամուր գործվածքի օգտագործումը որպես ամրանացանց: Հնարավոր է այս տեխնոլոգիան կիրառված լինի մասն ծանր և հաստապատ այլ խեցեղենի պատրաստման մեջ:

Նկ. 6

Կտրված սաջերը ունեցել են մասն երկրորդային օգտագործում: Կտրված սաջերի մեծ բեկորները օգտագործվել են օջախների հարդարման համար: Դրանք հորիզոնական դիրքով դրվել են օջախների մեջ որպես հատակ, կամ ուղղահայաց դիրքով լրացրել են օջախի պատը (նկ. 6):

Ինչպես նշվեց Արտաշատի օրինակով, մ.թ.ա. 2-1-ին դարերում գուգահեռ գոյություն են ունեցել կրակաբանների երկու հիմնական տեսակներ՝ օջախներ և թոնիրներ:

Պետք է նկատել, որ այս թոնիրները ի տարբերություն միջնադարյանների, վերգիտմյա են և հատակի մեջ են իջած ընդամենը 5-20 սմ¹²: Ուշագրավ է, որ Արտաշատում հայտնաբերված թոնիրներին գուգահեռ գոյություն ունեն օջախները և սաջերը,



Նկ.7

ինչը ենթադրում է կերակուր պատրաստելու, գուցե և հաց թխելու, երկու տարբեր ձևերի համաժամանակյա կիրառություն: Օջախների վրա սաջերով և թոնիրներում թխվող հացերը ձևով և որակական հատկանիշներով պիտի տարբեր լինեին: Նման իրողությունը մինչ այժմ փաստվում է մեր ամնիջական հարևանների՝ քրդերի մոտ, որոնք ավանդաբար հացի տեսականին տարբերակում են թոնրի հաց և սաջի հաց¹³: Չնայած հաց թխելու երկու ձևերի կենսամակությունը քրդերի մոտ հիմնականում պայմանավորված է մրանց կիսաքույվոր կենսաձևով, սակայն անվիճելի է վաղմջական ժամանակներից հացի մշակույթ ունեցող մատակյաց հայերի ազդեցությունը

քրդերի մոտ հացի մշակույթի ձևավորման քննադատում:

Երբ համեմատում ենք ամսօրիկ շրջամի թոնիրների փոքր չափերը և բերանի լայն բացվածքը, անհավանական է դրանցում մնան հաց թխելու գործնական հնարավորությունը: Եթե նույնիսկ այդ թոնիրները, կրակաբան լինելուց բացի, եղել են մաս հացաթխման հարմարանք, ապա դրանցում թխվող հացը պետք է ունենար այլ ձև և որակական հատկանիշներ:

Թոնիրներում հացի թխելը պետք է տեղի ունենար ավելի ուշ շրջանում, երբ դրանք արդեն ընդունում են ավանդական ձև: Բացի սրանից, որպես պարտադիր պայման է դառնում հացի՝ թթխմանը հունցած խմորի պատրաստումը, քանի որ անեկ (խմորը) հացը, հաճախ դեռ չեխված, պոկվում ընկնում է, իսկ եխվելուց հետո թոնրաշուրթից դժվար է պոկվում և փշրվում է: Այս դժվարությունները կան մաս գալու հացի թխման ընթացքում: Սաջով թխելու դեպքում մնան խնդիրներ չկան, և առայսօր անեկ խմորով պատրաստվող ծխական հացը՝ նշխաքքը, թխվում է նույն եղանակով: Գուցե մաս այս հանգամանքներով է պայմանավորված եղել թոնիրներին գուգահեռ սաջերի կիրառությունը մաս հեռագայում:

Մեզ անհայտ է, թե մ.թ.ա. 7-6-րդ դարերից առաջ ինչպիսի ձև և չափեր են ունեցել Հայաստանում թխվող հացերը (միակ գյուտը Թեյշեբախիճից գտնված կորեկհացի մնացորդն է):¹⁴ Նկատենք, որ այս ժամանակաշրջանում պայտաձև սաջերի հետ ի հայտ են գալիս սկուտեղներ անվանվող, քասանման, շատ լայն և ցածր կողերով, երկու կամ մի քանի խուլ, հորիզոնական կամրերով անոթները¹⁵: Դրանց՝ Շիբալի երկրագիտական քանդաքանում պահպանվող մի քանի օրինակները (Հոռոմ, Սարատակ) օգտագործվել են կրակի վրա: Հնարավոր է՝ սրանք ևս օգտագործված լինեն հաց թխելու

¹² Փ. Тер-Мартirosов, նույն տեղում:

¹³ С. Арутюнов, Этнография питания народов стран Зарубежной Азии, М., 1981, стр. 18.

¹⁴ Н. Арутюнян, земледелие и скотоводство Урарту, Ер., 1964, стр. 92, рис. 10.

¹⁵ А. Мартirosян, Армения в эпоху бронзы и раннего железа, Ер. 1964, табл. XXXVI (II) рис. 7.

խամար: Ինչևէ, այս անոթները որոշ ժամանակ անց որպես խեցեղենի տեսակ անհետանում են, իսկ տաշերը, կորցնելով իրենց մախկին կլարավում ձևը, դառնալով ավելի մեղ և երկարավուն, շարունակում են գոյատևել:

Հացը մույմախ, կրկնելով անոթի ձևը, մ.թ.ա. 7- 6-րդ դարերում պետք է լինել կլորավուն պայտածև, մ.թ.ա. 5- 1-ին դարերում՝ ձգված պայտածև: Հետագայում, երբ սկսվում է այն թխվել քանրում, և վերանում է նրա մի կողմում լողիկ կտրվածքի անհրաժեշտությունը, այն տառնում է օվալի՝ ավանդական լավաշի ձևը:

О НЕКОТОРЫХ ВОПРОСАХ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АНТИЧНОЙ КУХОННОЙ КЕРАМИКИ

Резюме

А. Хачатрян

В статье рассматриваются некоторые аспекты функциональных особенностей части кухонной керамики античного периода. Наблюдения сделаны по материалам эллинистического поселения Бениamina (Iв. до н.э.-Iв. н.э.) и Бениamina-2 (7-6 в.в. до н. э.). Кухонная керамика нами разделена на 2 группы : сосуды для хранения и сосуды для приготовления на огне. В эту же группу включены приспособления для выпечки хлеба-подковообразные противни-саджы.

В одном из помещений поселения Бениamina-2 был обнаружен один целый саж кругловато-подковообразной формы. Саж имеет высокие вортики с вдавленным орнаментом в верхней части. В течении 5-1-ых в.в. до н.э. форма саджев несколько меняется, становясь более узкой и удлиненной. В некоторых экземплярах внутри, в средней части черенка, были обнаружены отпечатки грубой ткани, которая по всей площади подымается до верхней части воров. Этот новый технологический прием уникален. По всей видимости ткань являлась своеобразной арматурной сеткой. Она более крепко связывала вольную глиняную плиту с вертикальными бортами, тем самым способствовала усилению хрупкой конструкции саджей.

Мы не имеем данных о формах армянского хлеба этой времени, но по форме найденных саджей можно предположить, что в 7-6 в.в. до н. э. хлеб был тонким и имел округло-подковообразную форму, в последующие века эта форма становится более удлиненной. В средние века, когда основным приспособлением для выпечки хлеба становится тондыр, хлеб, сохраняя свою тонкость, принимает овальную форму, которая сохраняется до сегодняшнего дня и известна как армянский национальный хлеб -лаваш.