

## ГЛАВА ТРЕТЬЯ

### УТВАРЬ В ИНТЕРЬЕРЕ АРМЯНСКОГО НАРОДНОГО ЖИЛИЩА (ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТИПОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА)

Важное значение изучения утвари армянского народного жилища определяется тем, что оно помогает воссоздать различные стороны традиционного крестьянского быта, характеризует хозяйственный уклад жизни народа.

В основе классификации домашней утвари могут лежать различные принципы. Так, утварь можно подразделить по форме и конструкции, по материалу изготовления, по функциональному назначению и т. п. Наиболее полное представление об утвари дает функциональная классификация (при учете и вышеназванных моментов), поскольку, как уже отмечалось, от назначения предметов домашнего обихода во многом зависит их форма, конструкция, материал изготовления. Такая классификация позволяет выявить многообразие типов утвари и установить отличительные признаки каждого из них. Исходя из способов употребления, в интерьере армянского жилища можно выделить: а) утварь, сооружения и приспособления для хранения продуктов (зерна, зерновых продуктов, фруктов и овощей, жидкостей и др.); б) кухонную утварь; в) столовую утварь.

Утварь не только использовалась для хозяйственных нужд, она также была призвана служить украшением интерьера жилища, придавая ему более нарядный вид. В то же время обилие разнообразных предметов домашней утвари свидетельствовало о благосостоянии семьи. Количество и качество предметов утвари являлось одним из показателей социально-престижного статуса их владельцев.

Исходя из рассматриваемой нами темы, следует указать, что нашей целью не является дать полную характеристику армянской традиционной утвари, хотя и исследуемые в

данной главе основные элементы утвари создают целостное представление об этой области материальной культуры. Особое внимание в данной главе будет уделяться роли и месту, занимаемой утварью в интерьере народного жилища.

#### 1. Утварь, сооружения и приспособления для хранения продуктов

В интерьере армянского народного жилища второй половины XIX—начала XX в. важное место занимали различные приспособления и утварь, предназначенные для хранения зерна (пшеницы, ячменя, проса, полбы), зерновых продуктов (муки, крупы) и мучных изделий<sup>1</sup>. Благосостояние крестьянской семьи, испокон веков занимавшейся земледелием и ведущей оседлый образ жизни, во многом зависело от того, насколько удавалось ей сохранить полученный ценой огромных трудов урожай, используя традиционные навыки и опыт своих предков.

Утварь и приспособления для хранения зерна и зерновых продуктов по своему назначению, материалу изготовления, форме и конструкции весьма разнообразны, как разнообразна природно-географическая среда, к которой они были приспособлены, направленность хозяйства, социальное положение их владельцев и т. п., что, с одной стороны, затрудняет их классификацию, с другой—да-

<sup>1</sup> К настоящему времени накоплен довольно большой материал об этих элементах материальной культуры, однако он должным образом не систематизирован и не являлся специальным предметом для изучения. Исключением составляет работа В. А. Бдояна, в которой, в частности, рассматриваются также способы хранения зерна и зерновых продуктов (Բդոյան Վ. Հ., Երկրագործական ձյանընթացի շարժումները, էջ 417, 427—434).

ст возможность для разностороннего подхода при их рассмотрении. Нам представляется целесообразным пользоваться для решения этой задачи функциональной классификацией, при одновременном учете особенностей формы, конструкции, материала изготовления предметов. С функциональной точки зрения можно выделить три основные подгруппы: 1) сооружения и утварь для хранения зерна; 2) приспособления и утварь для хранения зерна и зерновых продуктов; 3) приспособления и утварь для хранения мучных изделий. Каждая подгруппа в свою очередь подразделяется на несколько различных типов, которые и будут рассмотрены ниже.

В первую подгруппу входят: зерновые ямы; атацк (*համպածք*): амбаратуны (*ամբարտուներ*); амбары-зернохранилища из каменных блоков или плит; карасы.

Зерновые ямы имели форму усеченного конуса, их размеры (глубина 100—400 см, диаметр отверстия—50—70 см, диаметр дна—50—250 см) позволяли при необходимости хранить значительное количество (1—5 тонны) зерна от полугода до года, что и обуславливало широкое распространение зерновых ям в быту армянского народа<sup>2</sup>.

Зерновые ямы выкапывались как внутри туна, так и в холодных, но сухих частях жилого комплекса—в кладовых, сенях, а иногда во дворе, на току. Как свидетельствуют полевые материалы и литературные данные, для предохранения зерна от сырости, воздействия внешней среды применялось множество разнообразных мер. Зерно, предназначенное для хранения, тщательно очища-

лось и сортировалось. Дно и стены ямы обычно покрывали слоем соломы (*կուրք*—кухб) и укрепляли прутьями или свяслом (*կեմ*—кем). Толщина защитного слоя соломы в зависимости от степени влажности земли была от 4 до 10 см. Стены ям изолировали также молодыми свежими ветками (закрепленными деревянными крюками), листьями дуба и плетеными прутьями, иногда их покрывали известью или облицовывали камнем. Закрывали зерновые ямы в разных местностях по-разному. Повсеместно первоначально зерно накрывали слоем соломы. Сверху отверстие закрывалось деревянной крышкой (в Лори, Гехаркунике, Вайоц-дзоре и Сюникке) или большой каменной плитой и замазывалось строительным раствором (в Васпуракане, Вайоц-дзоре) или же покрывалось соломой и засыпалось землей (в Арцке)<sup>3</sup>. Однако, несмотря на все эти меры, нижняя и верхняя часть хранимого в ямах зерна всегда портилась. По этой причине в ямах хранили в основном зерно для помола, семенное же зерно оставляли в других хранилищах. В целях предохранения от грабежа зерновые ямы сравнивались с поверхностью земли так, что совершенно не были заметны. Этого требовала нередко и неустойчивость политического положения.

Существовали различные народные обычаи, направленные на обеспечение обильного урожая и предохранение зерна в ямах от порчи. Например, перед тем, как положить крышку на отверстие ямы, на поверхность зерна клали плетеный из новоскошенных колосьев пшеницы крест—*խեչքունջ* (хечпундж)<sup>4</sup>. За день до Нового года в Шираке, Джавахке и Лори женщины из теста изготавливали лепешки круглой формы с отверстием посередине, символизирующие зерновые ямы. Ес-

<sup>2</sup> См.: Տե՛ս Մովսեսյանի ֆ. և. указ. соч., с. 77: Բակունց Ա., указ. соч. с. 3:2—373; Պապոյան Գ., Բզգե՛, էջ 171; Բղոյան Վ. Է., *Երկրագործական...*, էջ 428; Ավագյան Ս. Մ., указ. соч., с. 28: Орбели И. А. Фольклор и быт Мокса, М., 1982, с. 31: ԴԱՆ—80, III, 64; ԴԱՆ—81, I, 54, 163; II, 20; III, 27, 47; IV, 18, 64; ԴԱՆ—82, I, 8, 40; III, 62, 95, 102; V, 38, 115. Зерновые ямы в различных местностях назывались по-разному. Например, в Лори, Шираке, Арагацотне, Гехаркунике, Вайоц-дзоре—*ցորնի հոր* (дорни-хор-яма для пшеницы), *գարու հոր* (гару-хор-яма для ячменя), в Тавуше—*ֆոր* (фор-яма) а также, как и в Зангезуре, Васпуракане—(*հիսթի*) (*հիսթ*) (хаци-хор-яма для хлеба). См.: Ավագյան Ս. Մ. *Վասպուրական*, ԱԿ, Կ. 20, էջ 122; Լիսիցյան Ստ., *Զանգեզուրի հայերը*, էջ 85; ԴԱՆ—80, III, 58; ԴԱՆ—81, I, 24, 54; III, 3; ԴԱՆ—82, I, 40, 61; ԴԱՆ—84, I, 51. Способ хранения зерна в ямах распространен у многих народов мира. См., напр.: Макал М. Указ. соч., с. 37: Ավագյան Ս. Մ., указ. соч., с. 125; Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана, Душанбе, 1973, с. 63—64; Курылев В. П. Хозяйство и материальная культура... с. 103, Калоев Б. А. Земледелие народов Северного Кавказа, М., 1981, с. 157—159.

<sup>3</sup> См.: Հայոց Հայրիկ, указ. соч., с. 73; Մխիթարյանց Ա., указ. соч., с. 287, 321; Ավագյան Ս., *Վասպուրական*, ԱԿ, Կ. 20, էջ 122; Լիսիցյան Ստ., *Զանգեզուրի հայերը*, էջ 124; Բղոյան Վ. Է., *Երկրագործական...*, էջ 428—429; ԴԱՆ—80, I, 164; ԴԱՆ—81, I, 54—55, 88—89; II, 20; ԴԱՆ—82, II, 10, 28; III, 19, 52; V, 18—19, 54. Для доставания зерна в яму обычно опускали детей, предварительно обвязывая их веревкой. Иногда на стенках ямы делались выступы для облегчения спуска.

<sup>4</sup> См.: Калашев Н. Д. Вера, суеверия и приметы армян Шемахинского и Геокчайского уездов. — В кн.: Фольклор Азербайджана и прилегающих стран, Баку, 1930, т. 3, с. 139—140; Լիսիցյան Ստ., *Զանգեզուրի հայերը*, էջ 124; Բղոյան Վ. Է. *Վասպուրական և Ամասիայի մատենադարանների ծագումը պաշտամունքների հարցի շուրջը*, Բե՛կ, 1977, № 2, էջ 153. В последней статье автор выражает мысль, что хечпунджи связаны с культом языческого божества Ванатура—покровителя земледелия и садоводства (с. 146—154). См. также: ԴԱՆ—80, III, 60; ԴԱՆ—81, III, 4.

ли свежесвепеченная лепешка получалась вздутой—это было знаком изобилия, если же она съеживалась, то урожай ожидался недостаточный, а если лепешка при выпечке падала на дно тонира, это означало, что с хозяином дома случится несчастье. Эти лепешки в день Нового года надевали на рога буйвола и быка, с тем, чтобы в этом году яма была полна зерном<sup>5</sup>. Во время праздника Цахказард освящали в церкви ветки ивы, из которых потом изготовляли модели зерновых ям, чтобы получить богатый урожай<sup>6</sup>.

Ко второму типу сооружений для хранения зерна относятся атвацк. Для его сооружения какой-нибудь угол дома, сенника или кладовой отгораживали от остальной части помещения дощатыми перегородками, которые одним своим концом входили в выемки, сделанные по высоте находящейся вблизи колонны, а другим—упирались в стену. Перегородки могли быть также каменными, глинобитными. Получаемое таким образом пространство (длиной и шириной до 200 см и более, высотой—100—130 см) обмазывали со всех сторон глиняным раствором (нередко еще и известью), засыпали зерном и закрывали досками. Встречались также атвацки, сооруженные на трапе (тонратун), загороженные от тонира перегородкой. Очень часто атвацк перегородкой разделяли на две части—для хранения зерна и ячменя. При надобности на атвацке клали и мешки с зерном, мукой. По имеющимся у нас данным, сооружения описанного типа наибольшее распространение имели в Джавахке (где они известны также как *բլաճախ*—кясма), особенно в среде неимущих слоев населения, лишенных возможности приобретать амбары или строить амбаратуны<sup>7</sup>.

Третий тип сооружений для хранения зерна представляли специальные хозяйственные постройки—амбаратуны<sup>8</sup>. Они имелись в

основном в крупных хозяйствах и принадлежали как зажиточным, так и многолюдным семьям среднего достатка. Амбаратуны пристраивались к жилым помещениям так, что их входная дверь открывалась в сени, на веранду, во двор или же сооружались отдельно, во дворе (как в большинстве случаев в Шираке, Джавахке)<sup>9</sup>.

Были амбаратуны, в которых зерно засыпалось прямо на пол, предварительно, как и стены, обмазанный известью или глиной (например, в Гехаркуннке, Шираке, Джавахке, Дерсима)<sup>10</sup>. Примечателен в этом плане амбаратун в с. Цовинар Мартупинского района. Он имеет плоское перекрытие с тремя маленькими ердиками (для заполнения сверху зерном), которые находятся над тремя отделениями для хранения пшеницы, ячменя и проса, разделенными деревянными перегородками высотой 150—200 см, с маленькими дверцами внизу для доставания зерна. Длина амбаратуна—670 см, ширина—470 см, высота—около 250 см. В одной из стен, выходящих во двор, чуть ниже перекрытия оставлено маленькое окошко, способствующее циркуляции воздуха, а также служащее входом для «сторожа»—кошки. Для предохранения от порчи зерно в амбаратунах раз в две недели лопатили.

Встречаются амбаратуны, в которые ставили деревянные лари-амбары, мешки, корзины с зерном и мукой. Со временем функции амбаратунов расширились—появилась различная утварь для приготовления и хранения молочных продуктов, маринадов. Таким образом, амбаратуны фактически превращались в кладовые, сохраняя при этом прежнее название. В изученных нами амбаратунах этого подтипа (в Аштаракском, Красносельском и Ахалкалакском районах), средняя площадь которых составляет 20—25 кв. м, отсутствуют ердик, но есть окна<sup>11</sup>.

К четвертому типу традиционных сооружений для хранения зерна (главным образом пшеницы и ячменя) относятся большие каменные амбары-зернохранилища (емкостью 1—3 тонны), стены и дно которых были сложены из полуобработанных камней средней величины или больших каменных плит. Они располагались во дворе дома, имели форму параллелепипеда (длина 300—700 см, ширина 200—400 см, высота до 300 см) или усеченного конуса. В последнем случае нижняя часть сооружения углублялась

вания, как, например, *բմբրատուն* (эмбртун), *ամբար ամբար* (амбар амбар—амбар для хлеба), кясма.

<sup>5</sup> См.: *ԴԱՆ—80*, III, 24—27, 82—86; *ԴԱՆ—81*, I, 130—133; *ԴԱՆ—82*, II, 16; III, 102.

<sup>10</sup> См.: *Հայաստանի Գ.*, указ. соч., с. 112, 120; *ԴԱՆ—81*, I, 133; *ԴԱՆ—82*, II, 17; III, 123; IV, 22, 24.

<sup>11</sup> См.: *ԴԱՆ 80*, III, 27, 86; *ԴԱՆ—82*, IV, 4, 13, 15.

<sup>5</sup> См.: *Հայաստանի Գ.*, *Հարավայսք*, *ԱՀ*, Կ. 2, էջ 246; *Օվ* же, *Բորչալուի գավառ*, *ԱՀ*, т. 10, с. 249; *Միլիարդ* *յանի Կ.*, указ. соч., с. 261; *Օղտրաշյան Կ. Ա.*, *Ամենաբար* *հայ. հոգեբանական անհայտըրուի*, *ՀԱԲ*, *Երևան*, 1978, *պր. 8*, с. 53—54; *ԴԱՆ—82*, V, 110.

<sup>9</sup> См.: *Հայաստանի Գ.*, *Բորչալուի գավառ*, *ԱՀ*, Կ. 10, էջ 260.

<sup>7</sup> См.: *ԴԱՆ—82*, V, 19, 60, 91—93, 98, 117—118.

<sup>8</sup> Дословно «дом амбара», что может означать как помещение, где находятся амбары (*ամբար*—ларь для хранения зерна и зерновых продуктов), так и помещение, в котором собраны запасы продуктов. Таким образом, армянский «амбаратун» эквивалентен по смыслу русскому слову «амбар». См.: Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. М., 1978, т. 1, с. 14. Ср.: Курьяев В. П. Хозяйство и материальная культура..., с. 99. В Гехаркуннке, Шираке, Джавахке широко употреблялись и другие наз-

в землю (глубиной до 200 см, диаметр дна—100—150 см, а верхняя—возвышалась над нею (высотой 150—270 см, диаметр отверстия—50—60 см). Внутри они были тщательно обмазаны известью или глиной, перемешанной с соломой, а сверху закрывались большой каменной плитой с отверстием посередине для загрузки и доставания зерна. Подобные зернохранилища встречались в Шираке, Арагацотне<sup>12</sup>.

Пятый тип утвари для хранения зерна представлен массивными керамическими сосудами—карасами. Форма карасов была стандартной: широкое горло (диаметр 25—30 см), обрамленное толстым округлым венчиком, широкие покатые плечи, сильно расширенное в верхней части тулово, плавно сужающееся книзу до 7—8 см в диаметре. Высота карасов достигала 110—140 см. Ставили их в туне, в кладовой в небольшие углубления или на специальные деревянные подставки<sup>13</sup>. Карасы для зерна, в отличие от карасов для хранения вина, внизу имели небольшое отверстие.

Приспособления и утварь для хранения зерна и зерновых продуктов можно подразделить на пять типов по материалу и способам изготовления: деревянные зернохранилища; глинобитные зернохранилища; каменные зернохранилища; корзины; кожаные и шерстяные мешки. Внутри этих типов выделяются подтипы и виды—по функциям, форме и конструкции. В различных районах степень распространения каждого из них варьировала в зависимости от направленности хозяйства, природно-географических условий, местных традиций, социального положения крестьян и т. п.

Среди армянского сельского населения во второй половине XIX—начале XX в. довольно распространены были деревянные зернохранилища. Их можно подразделить на два основных подтипа: хранилища, которые выполняли одну главную и несколько второстепенных функций, и амбары, имевшие несколько главных функций.

К первому подтипу относятся хранилища, в которых хранили только зерно и зерновые

продукты. Из них амбары<sup>14</sup> представляли собой большие лари па четырех коротких ножках. В них, в случае необходимости, хранили также сосуды с маслом, картофель, арбузы, сухофрукты, горшки с медом, бобовые, на амбарах клали различную домашнюю утварь, постельные принадлежности, стелили постель для детей<sup>15</sup>.

Амбары делились внутри перегородками на два, три, иногда четыре отделения (*ալք—ачк*), и в каждом из них хранились разные виды зерна и зерновых продуктов. Наполнялись амбары сверху из мешков: если при этом амбары были очень высокими, то к ним приставляли лестницы. Встречавшиеся нам в разных районах Армении амбары открывались по-разному: либо оставляли сверху несколько свободно вынимающихся досок (табл. XXXIII, XXXIV), либо, в более позднее время, использовали крышки (особенно в Тавуше), прикрепленные к верхней части амбара обычно металлическими петлями (табл. XXXV, 3). Были и амбары, у которых одно отделение закрывалось вставными досками, другое—крышкой, укрепленной петлями. Доставали содержимое также по-разному. У амбаров небольшой высоты (от 80 до 120 см)—сверху, вынимая доски или поднимая крышку (табл. XXXV, 3), а у высоких амбаров (до 200—300 см)—через специальные маленькие отверстия, оставленные в нижней части, перед каждым отделением. Дверцы амбаров были или раздвижными, или же закрывались маленькими крышками, которые имели прямоугольную, ромбовидную и другие формы (табл. XXXIII, XXXIV, XXXV, 1, 2, 6, 7)<sup>16</sup>. Еще одна, на наш взгляд интересная, закономерность: если в большинстве районов Армении составляющие амбар доски или филенки (кроме верхних и нижних частей) укладывались вертикально, то в Джавахке (табл. XXXIV, 3) и Шираке часто встречались амбары с горизонтально уложенными досками<sup>17</sup>.

Размеры и количество амбаров варьировали в зависимости от наличия материала изготовления, численности семейства, социа-

<sup>12</sup> См.: *ԴԱՆ—81*, IV, 3, 29, 42, 44; *ԴԱՆ 82*, II, 8, 9, 18, 37.

<sup>13</sup> См.: *Սարգիսյան Հ.*, указ. соч., с. 117—118, 211—212; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 75—76; *Սանատրյան Ս. և Վ.*, указ. рук. ч. 4, с. 119; *ԴԱՆ—80*, III, 80—82; *ԴԱՆ—83*, I, 33, 50.

<sup>14</sup> Наряду с широко распространенным названием амбар, в различных местностях употреблялись и другие названия, как, например, *փեթակ—петака*, *քիզուկ—кидук* (в Вайоц-дзоре), *հոթակ—укаг* (в Зангезуре), *թաղի—таджир* (в Васпуракане). См.: Мелик-Шахназаров Е. Селение Арчезаник... с. 16; *Լիսիյան Ս.*, *Չանդեղուրի հայերը*, էջ 100; *Ավագյան Ս. Մ.*, указ. соч., с. 37; *ԴԱՆ—82*, I, 14, 28; III, 19, 27, IV, 31.

<sup>15</sup> См.: *Լալայան Ե.*, *Ջավախք*, ԱՀ, 5, 1, էջ 225; *Լիսիյան Ս.*, *Չանդեղուրի հայերը*, էջ 105; *Ավագյան Ս. Մ.* указ. соч., с. 38; *ԴԱՆ—80*, I, 5; *ԴԱՆ—81*, I, 60; III, 13, 45, 58; *ԴԱՆ—83*, I, 68.

<sup>16</sup> См.: *ԴԱՆ—81*, I, 120, 166; III, 7, 26, 45; *ԴԱՆ—82*, I, 4, 30; III, 12, 41, 73; IV, 18; V, 54; *ԴԱՆ—83*, I, 7, 61, 106. Иногда встречаются крышки, напоминающие человеческие фигуры с одной или двумя головами (табл. XXXV, 7). В. А. Бдоян высказывает мнение, что эти символические головы являются олицетворением законспирированной Аманор-армянской языческой богини, покровительницы урожая. (*Բոյոյան Վ. Հ.*, *Պատմական հայաստանի Ամանոր շրջանի կանխիկ զինված ուժերի վերաբերյալ* (ԲԵՀ, 1980, № 2, էջ 113).

<sup>17</sup> См.: *ԴԱՆ—82*, II, 39; IV, 18, 31.

ально-престижного статуса владельца, местных традиций. Ответственная функция амбара как основного хранилища годового запаса зерна предьявляла к нему особые требования, которые ярко сказывались и на его внешнем облике. В добротности, прочности и пропорциональности форм сказывалось внимание к амбарам как к хранилищам самого ценного, что было в крестьянском хозяйстве. Однако хорошие, вместительные амбары имелись главным образом в состоятельных и в хозяйствах среднего достатка. Чем больше было амбаров в хозяйстве и чем больше были их размеры, тем выше был престижный статус их владельцев в глазах односельчан. Длина амбаров была от 180 до 340 см, ширина от 70 до 170 см, высота—80—230 см. Вместимость обычных амбаров доходила до 1—6 тонн. Как свидетельствуют полевые материалы и литературные данные, у состоятельных слоев населения в жилых помещениях и амбаратунах имелись и амбары—«гиганты» (длиной до 400—500 см, шириной—200—250 см, высотой до 250—300 см), в которых хранили до 8—10 тонн зерна и зерновых продуктов<sup>18</sup>.

Ставили лари-амбары как в жилых помещениях (в Вайоц-дзоре, Сюнике, Арцах, Гехаркуннике, Лори, Шираке, Джавахке, Васпуракане, Тароне), так и в сенях (в Лори, Тавушке, Шираке, Джавахке), кладовых (в Васпуракане, Тароне, Гехаркуннике), на веранде (в Амшене), в амбаратунах (в Гехаркуннике, Арагацотне)<sup>19</sup>. Ставили их чаще всего в углу комнаты, в самых сухих местах, а под ножками амбаров клали короткие бруски, каменные плиты. Встречались и неподвижные деревянные амбары, приспособленные между стеной дома и перилами веранды (табл. XXXV, 4)<sup>20</sup>. В Гехаркуннике амбары часто ставили в амбаратехах.

Наилучшим материалом для изготовления амбаров считалась древесина дуба. Дубовые амбары были самыми прочными. Так как дуб являлся материалом труднообрабатываемым и не всегда доступным, амбары чаще изготавливались из липы, бука или сос-

ны, реже—из тополя, ивы<sup>21</sup>. Нередко остов амбара изготовляли из дуба или сосны, а остальные части—из другой древесины.

Наличие богатого орнамента на амбарах обоих типов обуславливалось важностью выполняемой ими роли. Кроме того, так как амбары были самыми объемистыми вещами в доме и сразу бросались в глаза при входе в помещение, им старались придать парадный вид. На амбарах мы находим самые различные узоры в виде крестов, древа жизни, розеток, других геометрических и растительных орнаментов. Встречаются также антропоморфные фигуры (табл. XXXIII, 3). Эти узоры имели двойное предназначение: декоративное и сакрально-охранительное. Для обеспечения изобилия зерна и зерновых продуктов служил ряд других предохранительных мер. Так, на передних ножках амбара укрепляли пахпанаки против сглаза, письменные талисманы с заговором, рога быка, подкову, вешали мешочки для хранения соли, на муку и зерно клали хечпунджи, маленькие деревянные крестики, венки, сплетенные из освященных в церкви во время праздника Цахкард веток ивы, данную священником на Пасху просфору<sup>22</sup>. Как правило, на дне амбара всегда оставляли небольшое количество зерна и муки. Этот обычай в народном представлении связывался с идеей барика (*բարիք*—богатство, достаток) дома и семьи<sup>23</sup>. Считалось, что если этот обычай не соблюдать, барик уйдет; т. е. амбары будут пустовать и в доме не будет достатка. У многих народов была широко распространена вера в духов-хранителей дома, покровителей семьи и семейного богатства. Армяне называли этого духа *տանի դուրսիք* (тан довлат—богатство дома)<sup>24</sup>. В некоторых районах верили, что он живет в амбаре и считалось, что если в доме обитает тан довлат, закрома всегда будут полными. К его помощи прибегали во время трудных родов: при этом на амбар клали Нарек, хлеб, зажигали свечи и приглашали священника

<sup>18</sup> См.: *ԴԱՆ*—80 I, 3—6; *ԴԱՆ*—81, I, 22, 74; III, 2; *ԴԱՆ*—82, II, 28; III, 19, 52, 83, 135; V, 18, 38, 54; *ԴԱՆ*—83, I, 7, 17, 44. См. также: Мелик-Шахназаров Е. Селение Арцеваник..., с. 16.

<sup>19</sup> См.: *Լալաշիւմ Ե.*, *Բարձրադաս կառուց. Ուն. Կ. 10*, էջ 260; Бдоян В. А., Армянские солонки..., с. 261; *Լալաշիւմ Գ.*, указ. соч., с. 120; *ԴԱՆ*—80, III, 50, 70; *ԴԱՆ*—81, I, 64, 163; III, 36, 47, 59; IV, 34; *ԴԱՆ*—82, I, 43; II, 29; III, 27, 67; V, 55; *ԴԱՆ*—83, I, 62.

<sup>20</sup> См.: *Արշիւմ Բ.*, указ. соч., с. 157; Хартян З. В. Традиционные демонологические представления армян (по материалам семейного быта XIX—XX в.), СЭ, 1980, № 2, с. 105; *ԴԱՆ*—82, III, 60; *ԴԱՆ*—83, I, 49.

<sup>21</sup> См.: Хартян З. В. Традиционные демонологические представления..., с. 104.

<sup>18</sup> См.: *Բղրիւմ Վ. Է.*, *Երկրագործական...*, էջ 470; *ԴԱՆ*—80, I, 2—8; *ԴԱՆ*—81, I, 26, 35; III, 166—167; *ԴԱՆ*—82, I, 14, 30; II, 28, 37, 39; III, 13, 45, 89, 93, 125; IV, 31, 33; V, 7, 19, 93; *ԴԱՆ*—83, I, 17, 44, 76.

<sup>19</sup> См.: *Լալաշիւմ Ե.*, *Սրբական. Ան. Կ. 3*, էջ 20; он же, *Բարձրադաս կառուց. Ան. Կ. 9*, с. 207; он же, *Վաղարշապատ, Ան. Կ. 20*, с. 121; *Մարտիշիւմ Է.*, указ. соч., с. 127; *Մալաշիւմ Է.*, указ. соч., с. 228; Лисицкая С. Д. К изучению армянских крестьянских жилищ (карабахский карадам), с. 104; он же, *Չանգեղապատի հայրերը*, с. 105; *Ավաշիւմ Ս. Մ.* указ. соч., с. 37; *ԴԱՆ*—82, I, 10—11, 19, 33; II, 1, 11, 21; III, 6, 37, 118; IV, 13, 38; V, 21; *ԴԱՆ*—83, I, 58, 76, 86.

<sup>20</sup> См.: *ԴԱՆ*—80, I, 8; *ԴԱՆ*—82, IV, 13.

для чтения нескольких глав Нарека над роженицей<sup>25</sup>. Вообще «идея домашнего духа у армян воплощалась во всех тех предметах, которые в той или иной степени связаны с удачей или богатством семьи...<sup>26</sup>». Как явствует из вышеизложенного, к этим предметам относился и амбар.

К хранилищам, имевшим одну главную и несколько второстепенных функций, относятся также алратуны (*ալրատուն*—дословно «дом для муки»), коты (*կոթ*)<sup>27</sup>.

Распространенные в основном в лесистых районах Армении, алратуны (табл. XXXVI, 1б) изготовлялись из ствола липы с дуплом, которое дополнительно обрабатывалось. Они имели обычно деревянную крышку и маленькое отверстие в нижней части для доставания хранимых в них муки, зерна. Высота их варьировала от 150 до 220 см, диаметр туловища—80—150 см. Ставились они как внутри жилого помещения, так и в кладовой<sup>28</sup>.

Коты (табл. XXXVI, 1а) изготовлялись как из дуплистых, так и из цельных стволов липы, карагача и имели цилиндрическую форму. Как алратуны, так и коты употреблялись в основном в бедных семьях, не имевших средств для приобретения амбаров. Такие хранилища изготовить было сравнительно просто. Кроме зерна и зерновых продуктов, в котях (в случае необходимости) хранили также топленое масло, сыр, маринады, сливки. Высота котов была 90—150 см, диаметр туловища—40—70 см, емкость доходила до 200 и более килограммов, помещались они в жилом помещении, в кладовой<sup>29</sup>.

К хранилищам первого подтипа можно отнести и известные нам из Джавахка атвацк (кясма)—деревянные сооружения-зернохранилища, представляющие собой более развитой вид рассмотренных ранее одноименных конструкций. Описываемый ниже атвацк встретился нам в доме Авагянов в селе Аластан (Ахалкалакский район Грузинской ССР), однако, по сообщению местных жителей старшего поколения, в старину подобные зернохранилища сооружались во многих жилищах как этого, так и других селений. Данный атвацк имеет форму парал-

лелеппеда, с двух сторон примыкающий к стенам дома. Третья сторона обращена к трапу (тонратун), а четвертая, лицевая—к туну. Высота этого сооружения—115 см, ширина—255—260 см, длина—265—270 см. Изнутри перегородками она разделяется на четыре отделения, в каждом из которых хранили зерно, ячмень, муку. Атвацк наполнялся сверху, через свободно вынимающиеся доски. Содержимое доставали также сверху, тем же путем. Над поверхностью атвацка с трех сторон поднимаются дощатые стены, высотой в 160 см, венчающиеся (подобно имеющимся в гомн ода) ступенчатым перекрытием. Как и гомн ода, атвацк освещается через ердик (длиной 20 см, шириной 15 см), сделанный в месте соединения перекрытия с дощатой стеной. Поверхность атвацка служила также спальней, главным образом для нобрачных. Поднимались же на атвацк по специальной лестнице<sup>30</sup>.

К амбарам второго подтипа (имеющим несколько функций) относятся деревянные амбары со встроенными в них с боку шкафами (табл. XXXIV, 2), с полками для посуды и съестных припасов (Гехаркуник, Сурмалу), а также хранилища, устроенные внутри деревянных кроватей (табл. XV, 1).

Ко второму типу приспособлений и утвари для хранения зерна и зерновых продуктов относятся глинобитные хранилища—петаки, распространенные во многих районах Армении<sup>31</sup>. Петаки редко использовались в состоятельных семьях, но широко употреблялись в бедных хозяйствах. Там же, где ощущался недостаток древесного материала, именно петаки были основными хранилищами крупы, пшеницы, ячменя, муки. Изготавливали их из глины, перемешанной для большей прочности с мелкой соломой, пометом, конским волосом<sup>32</sup>. Основой петака служили обмазанные глиной участки земляного пола дома, а также помосты из досок или каменных плит, на которых сооружались глинобитные стенки. Толщина стен петака доходила до 10 см.

Петаки имели разнообразную форму—цилиндра, усеченной пирамиды, параллелепипеда (табл. XXXVI, 3). В Тароне недвижн-

<sup>25</sup> См.: Հալախան Ի., Չափաբք. Ա՛, Կ. 1, էջ 336; он же, Նոր-Քաջաղեի դավան, Ա՛, т. 16, с. 34 и т. 17, с. 97.

<sup>26</sup> Харатян З. В. Традиционные демонологические представления..., с. 105.

<sup>27</sup> «Кот»-ом называлась также мера сыпучих тел различной емкости, изготовленная из ствола дерева. См., напр.: Մարտիրոսյան Ա., указ. соч., т. 2, с. 474.

<sup>28</sup> См.: ԴԱՆ—81, III, 67.

<sup>29</sup> См.: Հալախան Ի., Քարշալուի դավան, Ա՛, Կ. 9, էջ 28; Սելյան Ա., указ. рук., ч. 4, с. 12; ԴԱՆ—80, II, 41. Ср., напр.: Калоев Б. А. Земледелие..., с. 163.

<sup>30</sup> См.: ԴԱՆ—82, IV, 34—37.

<sup>31</sup> См.: Հայոց Հալիկ. указ. соч., с. 74; Յիւ-Սոփեսյան Փ., указ. соч., с. 42; Միրթարյան Ա. указ. соч., с. 289; Քեմուրջյան Վ. II, указ. соч., с. 47—48; Հովսեփիմյան Աճ., указ. рук., ч. 1 (тетр. 264), с. 48; Սանատարյան Ս. 4 Վ., указ. рук., ч. 4, с. 120—122, 126; Չարսրյան Ա., указ. рук., тетр. 59, с. 247; ԴԱՆ—84, I, 32, 56. В районах Вайоц-дзора глинобитные зернохранилища назывались *ունուխ* (уннух). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 90.

<sup>32</sup> См.: Բոլոյան Վ. Է., *Երկրագործական...*, էջ 420; Գարրիբյան Ա., указ. рук., тетр. 28, с. 17; ԴԱՆ—81, IV, 12, 15, 18, 64.

мые петаки больших размеров (высотой 150—200 см лириной 100—200 см, длиной 150—300 см, емкостью до 1,5 тонны) устраивались внутри дома, в основном в углах, маленькие же петаки (высотой 80—150 см, шириной 50—100 см, длиной 90—150 см, емкостью 0,5—1 тонна) изготовлялись во дворе и затем уже вносились в дом<sup>33</sup>. Как указывает В. А. Бдоян, предварительно оштукатурив глиной какой-нибудь угол дома и соорудив одну стенку, получали петак треугольной, а сооружая две стенки—четыреугольной или квадратной формы<sup>34</sup>.

Внутри большие петаки деревянной перегородкой делились на два отделения. Сверху они закрывались паласом или деревянной крышкой, порою-крышкой, сплетенной из веток и обмазанной глиной. На крышках оставлялись небольшие отверстия, через которые засыпали зерно. В нижней части петаков делали круглые (диаметром 10—20 см) или квадратные (30×30 см) отверстия—*ծոր* (цорц), через которые при надобности доставали содержимое. Закрывались они маленькими дверцами, паласом или комом колючек<sup>35</sup>.

Как деревянные, так и глинобитные амбары украшались разнообразным орнаментом. Среди них встречаются узоры в виде древа жизни, солнца, антропоморфные и зооморфные фигуры (мальчик и девочка, символические женские изображения с ободком, серебряным поясом, голова быка—первого помощника земледельца)<sup>36</sup>. По народным представлениям содержимое петаков от порчи и сглаза предохраняли положенные на зерно, муку маленькие деревянные крестики, просфоры, полученные от священника во время Пасхи и т. п.<sup>37</sup>

Ко второму типу относятся также хранилища для зерна и зерновых продуктов, сделанные внутри стен домов из сырцового кирпича (при этом толщина стены доходила до 140 см). Верхнее отверстие для засыпки зерна находилось под перекрытием дома, а из нижнего отверстия, закрываемого деревянной

крышкой, доставали пшеницу и муку. Такие зернохранилища известны нам из Нахичеванского уезда<sup>38</sup>.

Третий тип приспособлений и утвари для хранения зерна и зерновых продуктов представлен кидуками. Они известны нам из Мегринского района и представляли собой пристроенное к одной из стен жилого помещения четырехугольное сооружение из камня, со стенками толщиной 12—18 см и аккуратно обмазанное изнутри и снаружи известью или белой глиной. У этих зернохранилищ спереди в нижней части были сделаны маленькие отверстия с деревянной подвижной заслонкой для доставания зерна и муки<sup>39</sup>.

К четвертому типу приспособлений и утвари для хранения зерна и зерновых продуктов относятся большие оштукатуренные корзины (табл. XXXVI, 2). Они встречались во многих районах Армении. Распространены они были главным образом среди бедных и частично средних слоев населения. Их изготовление не требовало особых усилий и мастерства: из толстых прутьев плели большие корзины, которые обмазывали с обеих сторон глиной, иногда перемешанной с соломой, пометом или со свежим навозом и с золой. Они имели форму цилиндра, параллелепипеда или поставленного верх дном усеченного конуса. Высота была от 80 до 200 см, емкость доходила до одной тонны. Сверху они закрывались деревянной или плетеной крышкой, паласом. Вынимали зерно и муку сверху или через небольшие дверцы в нижней части петака. После просушки готовых корзин их вносили в жилище и ставили как в жилом помещении, так и в сенах, кладовой. Для предохранения от сырости под ними клали доску<sup>40</sup>.

Пятый тип приспособлений и утвари для хранения зерна и зерновых продуктов составляют различные мешки (*պարկ*—парк,

<sup>33</sup> См.: Լալաշյան Ե., Եփրատի արևմտյան մասում, ԱՀ, հ. 12, էջ 109—110.

<sup>34</sup> См.: Лисициан С. Д. Из материалов по изучению жилищ Армении: Крестьянское жилище Мегринского района, с. 126.

<sup>35</sup> См.: Լալաշյան Ե., Բորչալուի գավառ, ԱՀ, հ. 9, էջ 208; Ամառուցի Ա., указ. соч., с. 7; Մուրադյան, указ. соч., с. 232; Պետրոսյան Վ., указ. соч., с. 85, 159, 204, 205; Լիսիցյան Ստ., Ջանդեղանի հայերը, էջ 105, 173; Բղոյան Վ., Եփրատի արևմտյան մասում, էջ 429; Орбели И. А. Указ. соч., с. 31; Գարրիբյան Ա., указ. рук., тетр 28, с. 80—81; ԴԱՆ—80, I, 60—61; III, 33; ԴԱՆ—83, I, 18, 40, 50, 62. Ср., напр.: Калоев Б. А. Земледелие... с. 159. Наряду с широко распространенным названием корзины «петак», в различных местностях употреблялись и другие названия, как, например, *պլուլ*—плод (в Муше, Сасуне), *ուսվըղա*—урваха (в Моксе), *ըթուր*—ктоц (в Тавуше), *փշիկ* *հվարան*—пиджик тчваран (в Зангезуре). См. вышеприведенную литературу.

<sup>36</sup> См.: ԴԱՆ—81, IV, 3, 14, 54, 64.

<sup>37</sup> См.: Բղոյան Վ., Եփրատի արևմտյան մասում, ԱՀ, 1898, հ. 3, էջ 22; Պետրոսյան Վ., указ. соч., с. 429; ԴԱՆ—84, I, 13, 19. Ср., напр., с кандуками у таджиков. См.: Ершов Н. Н., Кисляков Н. А. и др. Указ. соч., с. 120, 123.

<sup>38</sup> См.: Քալաշյան Ս., Հայ ժողովրդի արհեստագործական թանկարժեք, ԱՀ, 1898, հ. 3, էջ 22; Պետրոսյան Վ., указ. соч., с. 205; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 90; ԴԱՆ—81, IV, 52, 65; ԴԱՆ—84, I, 13, 56.

<sup>39</sup> См.: Բղոյան Վ., Պատմական և գիտական հարցեր, էջ 111—118. Как считает автор статьи, все эти изображения олицетворяют (в законспирированной форме) мифологические персонажи Ванатур и Аманор, покровителей земледелия и садоводства.

<sup>40</sup> См.: ԴԱՆ—81, IV, 3, 17, 65.

ըմալ—джвал, խարար—харар, խորձիկ—хурджин). Парки (емкостью 20—30 кг) изготовлялись из выделанной кожи барана, теленка, козы. Джвалы (емкостью 50—150 кг) ткались из козьей и овечьей шерсти. Харарами (емкость 250—500 кг) назывались как большие джвалы, так и мешки, изготавливаемые для временного употребления из одного сложенного посередине и крепко зашитого с двух сторон карпета. В некоторых местностях для хранения зерна и муки использовались хурджины—большие переметные сумы. Мешки были распространены повсеместно, а как главный способ хранения употреблялись в основном в бедных и частично середняцких хозяйствах. Они использовались и как средство перевозки зерна и муки. Для предохранения от сырости мешки ставили в сухих углах жилого помещения, в кладовых на каменных плитах, стойках, молотильных и обычных досках, клали друг на друга<sup>41</sup>.

В системе питания армян во второй половине XIX—начале XX в. бытовали различные типы мучных изделий—լավաշ (лаваш), մատնաբաշ (матнакаш), բախարջ (бахардж), բլիթ (блин) и т. п.

Вершиной армянского хлебопечения являлся лаваш. Подсохший лаваш, если его обрызгать водой и завернуть в толстое полотно или кусок ткани, вновь становится мягким и почти не отличается от свежего. Поскольку его можно было хранить продолжительное время, он имел широкое распространение. В зависимости от природно-географических особенностей (влажности климата, наличия топлива), направленности хозяйства, социального положения крестьян и местных традиций, лаваш в различных районах Армении пекли либо каждый день, либо раз в месяц или даже раз в полгода<sup>42</sup>. Для долговременного хранения лаваша и других мучных изделий необходимы были специальные приспособления и утварь. Эти элементы материальной культуры по своему назначению, форме и конструкции, материалу изготовления довольно разнообразны. Целесообразнее подразделить их на два основных типа: однофункциональные и многофункциональные.

К первому типу относятся հացի սերկուկ,

<sup>41</sup> См.: Ерицов А. Д. Указ. соч., с. 218; Давидбеков И. Указ. соч., с. 182. Հովսեփյանց Գ., указ. соч., с. 14; Արսլյան Խ., указ. соч., с. 70; Ազատյան Ա., указ. соч., с. 300; Լիսիցյան Ստ., Չանգեզուրի հայերը, էջ 106, 134; Քեմուրճյան Վ. Ս., указ. соч., с. 75; Բղոյան Վ. Հ., Երկրագործական..., էջ 417; Հարությունյան Գ., указ. соч., с. 120, 128; Գորբիջյան Սլ., указ. рук., тетр. 26, с. 20, тетр. 28, с. 13; ԴԱՆ—80, I, 51; III, 85; ԴԱՆ—81, I, 34, 53; ԴԱՆ—82, II, 28; III, 81, 135; ԴԱՆ—83, I, 39, 50, 62; ԴԱՆ—84, I, 42, 51.

<sup>42</sup> См., напр.: Հովսեփյանց Գ., указ. соч., с. 69;

հացի դրժիկ (хацн сндук, хацн хути—сундук для хлеба) и հացատեղի, հացի շխիփ (хацатехи, хацн шкаф—шкаф для хлеба). Сундуки для хранения мучных изделий изготовлялись из дерева, тонких веток ивы. Красиво отделанные деревянные сундуки (изготовленные мастерами-деревообделочниками) считались наиболее престижными и имелись в основном в зажиточных семьях. Ставились они в жилом помещении рядом с амбаром, в кладовой. Размеры деревянных сундуков небольшие—высота 40—60 см, длина—50—60 см, ширина—40—50 см, вместимость доходила до 20 кг<sup>43</sup>. Для предохранения содержимого от сглаза на переднюю часть сундука прикрепляли деревянный крестик<sup>44</sup>. В Муше встречались также сундуки, плетенные из веток ивы. Они имели больший размер—длина доходила до 150 см, ширина и высота—до 100 см<sup>45</sup>.

В селах Арагацотна, Араратской долины, Вайоц-дзора большое распространение имели деревянные шкафы, предназначенные для хранения большого количества лаваша (табл. XXXVI, 4; XXXVII, 3). Примечателен шкаф Казарянов в с. Ошакан Аштаракского района, использующийся до настоящего времени. Он изготовлен в самом начале XX в. мастером-деревообделочником из древесины тополя без единого гвоздя. Его высота 210 см, ширина 180 см, глубина 108 см. Благодаря размерам, в него можно укладывать лаваш четырьмя рядами. Шкаф располагался в коридоре, чтобы уберечь его от сырости, под ножки клали маленькие бруски. Для предохранения содержимого шкафа от сглаза на лаваш клали просфору, данную священником<sup>46</sup>.

Ко второму типу приспособлений и утвари для хранения мучных изделий относятся корыта для теста, широкие корзины, висячие доски и лотки, маленькие бруски, вбитые в стену.

Корыта для теста имели широкое распространение<sup>47</sup>. В районах, богатых лесом,

Народы Кавказа, т. 2 с. 499, 521. Քեմուրճյան Վ. Ս., указ. соч., с. 85, 87; Հարությունյան Գ., указ. соч., с. 234.

<sup>43</sup> См.: Լիսիցյան Ստ., Չանգեզուրի հայերը, էջ 105, 165, 177; ԴԱՆ—80, III, 12; ԴԱՆ—81, I, 36, 60, 117; III, 15, 54, 64; IV, 20, 35, 47; ԴԱՆ—82, II, 27; III, 101, 139; IV, 12, 26; V, 29, 62.

<sup>44</sup> См.: ԴԱՆ—82, I, 100.

<sup>45</sup> См.: ԴԱՆ—81, IV, 20.

<sup>46</sup> См.: Գեորգյան Գ., указ. рук., ч. 1, с. 50; ч. 3, с. 83; ԴԱՆ—81, III, 77, 87; ԴԱՆ—84, I, 11, 14. В Вайоц-дзоре эти шкафы были меньших размеров (высота—150—180 см, ширина—100—125 см, глубина—95—110 см). См.: ԴԱՆ—82, III, 11, 14, 33, 47.

<sup>47</sup> Они назывались как Խոնրի տաշտ (хмори ташт-корыто для теста), հացի տաշտ (хацн ташт-корыто для хлеба), так и просто տաշտ (ташт-корыто). См.:

их выдалбливали из бревен дуба, карагача (табл. XXXVII, 1, 2), ясеня, липы, бука<sup>48</sup>, в других районах их изготовляли из глины<sup>49</sup>. Они имели различную форму, при этом глиняные тазы были только круглой формы (табл. XXXVII, 2). Диаметр верхней части таюв круглой формы варьировал от 60 до 100 см, глубина—20—30 см. Длина корыт остальных форм доходила до 170 см, ширина—50—70 см, глубина—20—30 см<sup>50</sup>. Корыта с мучными изделиями подвешивались на веревках к потолку дома или кладовой. Их накрывали материей, вокруг обкладывали ветками колючего кустарника для предохранения от грызунов<sup>51</sup>.

Понятия «хлеб в корыте» и «благополучие семьи» как бы отождествлялись<sup>52</sup>. Об этом свидетельствуют также многочисленные народные пословицы, благословения, проклятия, как, например, «Տաշտոյ դիւնը խաղ ըլիի» («Пусть в корыте твоём будет много хлеба»), «Տաշտոյ դատարկ մնա, մաղդ՝ կտի արած» («Пусть корыто твоё останется пустым, а решето свешенным») и т. п.<sup>53</sup> В быту армянского народа, как и у многих других народов, существовал своеобразный культ хлеба, к нему относились очень бережно, и поэтому корыта для мучных изделий считались одним из важнейших, чистейших вещей в доме. Это проявлялось также в том, что они служили своего рода купелью для крещения новорожденных. При этом корыта часто помещали на тонир, по краям его укрепляли свечи. К этому способу крещения

Հայոց Հայրիկ, указ. соч., с. 147; Պոռթյան Պ., Սոս և Վարդիճեք, էջ 167; он же, Բզգե, с. 171; ԴԱՆ—80, I, 25, 28; ԴԱՆ—81, I, 40, 146, 168—169; III, 15—16, 30, 64; IV, 22, 47; ԴԱՆ—82, III, 20, 139; ԴԱՆ—83, I, 30—31. Помимо этого их употребляли для хранения фруктов и овощей, для перевозки мучных изделий. См.: ԴԱՆ—80, I, 25—28. Ср., напр.: Агаширинова С. С. Указ. соч., с. 256; Каракашлы К. Т. Указ. соч., с. 209.

<sup>48</sup> См.: Ерицов А. Д. Указ. соч., с. 113—114; ԴԱՆ—80, I, 25; ԴԱՆ—81, III, 15—16, 49, 64.

<sup>49</sup> В Дерсине встречались необожженные глиняные тазы, которые стояли в кладовой и использовались только для хранения лаваша. См.: Հայոց Պ., указ. соч., с. 175, 234.

<sup>50</sup> См.: ԴԱՆ—80, I, 25.

<sup>51</sup> См.: Մալխոյան Ե., Ջազարեք, Ա՛, 5, 1, с. 225; Осипов Г. Указ. соч., с. 106; Մալխոյան Է., указ. соч., с. 225; Լիսիցյան Ս., Ջանդեղուրի հայերը, էջ 177; Ավագյան Ս. Մ., указ. соч., с. 38; ԴԱՆ—80, I, 26; III, 15; ԴԱՆ—81, I, 113; III, 30, 50; IV, 47, 62.

<sup>52</sup> См., напр.: Հայոց Հայրիկ, с. VII: Ճուղարյան Է. Մոսթոյանի աշխարհ էջ 229; Հայոց Պ., указ. соч., с. 233.

<sup>53</sup> См.: Դանախյան Ա. Տ., указ. соч., с. 68, 106, 112, 223, 328; Բովանյան Է., Երկերի ժողովածու չորս հատորով, Երևան, 1969, Է. 1, էջ 25; ԴԱՆ—80, I, 25; III, 107,

прибегали также с целью предохранения новорожденного от сглаза<sup>54</sup>.

Для хранения мучных изделий пользовались также широкими корзинами—сала (диаметром до 100 см, глубиной до 10 см), плетеными из тонкой соломы. Их также закрывали паласом и ставили в кладовых. Распространены они были больше всего в бедных семьях<sup>55</sup>. Мучные изделия хранились также в шкафах, пристроенных к амбарам, их удобно было хранить и на подвешенных к потолку кладовой канатами и закрытых паласом досках или лотках (табл. XXXVII, 4), называемых к примеру в Лори, Арагацотне լաւա (ласт)<sup>56</sup>. Для бахарджей употребляли вбитые в стены маленькие бруски (на каждый можно было повесить 6—7 бахарджей)<sup>57</sup>.

На рубеже XIX—XX вв. «продукты скотоводства в балансе и рационе питания армян стоят на втором месте вслед за продуктами земледелия. В наибольшей степени это относится к молочным компонентам питания»<sup>58</sup>. Мясные же продукты по распространенности уступали молочным. Если большинство молочных продуктов было рассчитано на сравнительно длительное хранение и в то же время на непосредственное употребление, то из мясных абсолютно преобладали блюда, рассчитанные только на непосредственное употребление. Сравнительно небольшое место занимают специфические формы снеди, рассчитанные на особенно длительное хранение<sup>59</sup>. Из особо распространенных молочных продуктов следует выделить мацун<sup>60</sup>, сыр<sup>61</sup>, сало, а из мясных (предназ-

<sup>54</sup> См.: ԴԱՆ—80, III, 49, 104; ԴԱՆ—81, I, 40, 111, 168; IV, 34, 46; Մալխոյան Ե., Դանախի հայապատ. Ա՛, 5, 8, էջ 282; он же, Բոբաշուի դավան, Ա՛, т. 9, с. 256, 259; Արարիկ, Ճորճիի ավագանը, Վիեննա, 1929, էջ 5. В последней рукописи описывается случай, когда семилетний мальчик убегает из корыта во время обряда крещения и поэтому это семейство стало известно как «Տաշտից փախչողների տուն» («Дом убегающих из корыта»).

<sup>55</sup> См.: Մալխոյան Է. указ. соч., с. 227; Պոռթյան Պ., Բզգե, էջ 75; ԴԱՆ—81, I, 68, 164; III, 20. Помимо этого их употребляли для хранения фруктов и т. п.

<sup>56</sup> См.: Լիսիցյան Ս., Ջանդեղուրի հայերը, էջ 177; Պապուխյան Ե. Մ., указ. соч., с. 60; Կոռթյան Պ., указ. рукопись, часть 3, с. 83; ԴԱՆ—81, III, 20, 50 IV, 62; ԴԱՆ—82, IV, 2.

<sup>57</sup> См.: ԴԱՆ—81, I, 36, 69.

<sup>58</sup> Культура жизнеобеспечения..., с. 201.

<sup>59</sup> Там же, с. 202.

<sup>60</sup> Мацун—кислое лактобациллярное молоко, приготовленное из кипяченного молока с помощью особой закваски. См.: Народы Кавказа, т. 2, с. 521.

<sup>61</sup> «... сыр считается у армян едва не столь же необходимым компонентом пищи, как хлеб, и, наоборот, наличие хлеба и сыра позволяет считать, что

наченных для хранения) — *տհալ* (тыгал — консервированное жареное мясо), *սիպիլիս*, *կիբ շիրոց* (апухт, мси шароц — провяленное сушеное мясо).

Таким образом, не является случайностью, что наибольшее разнообразие форм можно встретить среди сосудов, связанных с молочным хозяйством<sup>62</sup>. Это в первую очередь подойники, которые использовались и для сравнительно непродолжительного хранения молока. В зависимости от выполняемых функций, встречались два типа подойников — для дойки коров и для дойки овец. Среди первых можно выделить глиняные<sup>63</sup>, медные (табл. XXXVIII, 1) и деревянные подойники. Медные подойники встречаются двух видов: первый — с вытянутым туловом (высотой 25—35 см) и сравнительно широким горлом (диаметром до 20 см), второй<sup>64</sup> — сравнительно меньшей высоты (20 см) и нешироким горлом (диаметром 15 см). Глиняные и медные (первый вид) подойники<sup>65</sup> имеют две ручки, которые начинаются у основания горла и кончаются в плечах. Медные подойники второго вида употреблялись также для заквашивания мацуна, туда клали только что изготовленное масло. Деревянные подойники были цилиндрическими и изготовлялись из тонких досок (высотой 40—45 см, диаметром 30—45 см)<sup>66</sup>.

необходимые требования к ассортименту достаточной и достойной пищи удовлетворены». См.: Культура жизнеобеспечения..., с. 201.

<sup>62</sup> Так как многие продукты молочного хозяйства готовились путем их хранения на определенный срок и в особых условиях, то используемую в этом процессе утварь мы относим к числу кухонной.

<sup>63</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., рис. 24; *ԴԱՆ* — 83, I, 92, 100.

<sup>64</sup> Самое распространенное название подойников этого вида *բադյա* (бадья). См.: *Լիւիցյան Սոս. Չանդեղուրի հայերը*, էջ 171; *ԴԱՆ* — 82, I, 43; III, 86.

<sup>65</sup> Повсеместно распространенным названием подойников было *կովիթ* (ковкит — дословно «сосуд для дойки коров»), но в различных местностях употреблялись и другие названия, например в Арагацотне, Гехаркуннке, Арцахе, Васпуракане — *կրոց* (ктоц), в Сюнике (Сиснанский район), Арцахе, Лорн, Тавуше — *քթէշ*, *կթիշ* (кэ/в/ч), в Вайоц-дзоре — *սարնիշ* (сарнич), в Кафанском районе Сюника — *սариндж* (сариндж), реже — *բադյա* (бадья), в Арташатском районе Айрарата, в Салмасте — *բալեն* (бален). См.: *Հովսեփյանց Գ.*, указ. соч., с. 124; *Հայրը Հայրիկ*, указ. соч., с. 79—80; *Արայան Ա.*, указ. соч., с. 68; *Հայրայան Ե., Բորչալուրի դավան.*, ԱՀ, т. 16, с. 9, էջ 207; он же, *Նոր-Քայազмаխի դավան.*, ԱՀ, т. 16, с. 43; *Անտայան Հ., Հայերեն դավանական բառարան*, էջ 588, 598; *Լիւիցյան Սոս. Չանդեղուրի հայերը*, էջ 170, 171; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 78; *ԴԱՆ* — 80, I, 88, 89; *ԴԱՆ* — 81, I, 167; *ԴԱՆ* — 82, III, 86.

<sup>66</sup> В Дарсине они назывались *կովիկ* (ковлак) в Сасуне — *սилр* (алб.), *խелл* (хелл), в Джавахке — *բուգам*

Наиболее распространенными в исследуемый период были глиняные подойники. Медные подойники употреблялись в основном в состоятельных хозяйствах. Часто они входили в состав приданого невесты<sup>67</sup>, мастера покрывали их богатым орнаментом, высекали на них имена и фамилии владельцев, дату изготовления. Ставили подойники на тарелках, под деревянным цалкатехами<sup>68</sup>.

Глиняные подойники для дойки овец — приземистые, круглотелые сосуды высотой 20—25 см, с довольно широким горлом (диаметром 18 см), широким плоским дном и двумя небольшими ручками<sup>69</sup>. По свидетельству Ю. И. Мкртумяна, в селениях Арагатской долины овец доили либо в деревянных сосудах (*բուլիշ* — куха), выдолбленных из обрубков дерева домашним способом, либо в медных котлах (*կաթան* — катса, *դադան* — казган)<sup>70</sup>. Для сравнительно непродолжительного хранения молоко из подойника выливали в большие деревянные куха — хазраны (*խազրան*)<sup>71</sup>.

Широкое и многообразное использование мацуна обуславливало необходимость его заготовки впрок. Свежий мацун хранили в глиняных кувшинах (*օշիակ* — ошак) до 6—7 дней<sup>72</sup>. С целью более длительного хранения мацун выцеживали в мешках из плотной ткани, а затем перекладывали в кожаный мешок (*թեղան* — теждан)<sup>73</sup>. В таком виде он хранился месяц и дольше (в зависимости от степени подсаживания). Более распространенный способ хранения сцеженного мацуна — в глиняных сосудах, имеющих почти оди-

(куха). См.: *Մալխասյան Հ.*, указ. соч., с. 220, табл. 4, рис. 6; *Գեորգյան Վ.*, указ. соч., с. 119; *Հայրայան Գ.*, указ. соч., с. 155.

<sup>67</sup> См., напр.: *Հայրայան Ե., Բորչալուրի դավան.*, ԱՀ, Կ. 9, էջ 229.

<sup>68</sup> См.: *Հայրայան Ե., Բորչալուրի դավան.*, ԱՀ, Կ. 9, էջ 207, 229; *Անտայան Ա.*, указ. соч., с. 18, 19.

<sup>69</sup> Они повсеместно называются *օշիակ* (очхартик — дословно «сосуд для дойки овец»), а в с. Сараландж Апаранского района (Арагацотн) — *նամնիկ* (намнамки). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 78.

<sup>70</sup> См.: Мкртумян Ю. И., *Формы скотоводства в Восточной Армении (вторая половина XIX — начало XX в.)*, *ՀԱՐ*, 1974, вып. 6, с. 37; См. также *Մալխասյան Հ.*, указ. соч., с. 220. В Иджеванском районе (Тавуш) для дойки овец употребляли также маленькие медные котлы (*օրնիկ* — цинги). См.: *ԴԱՆ* — 82, I, 93, 170.

<sup>71</sup> См.: *Մալխասյան Ա.*, указ. соч., с. 316; *Մալխասյանց Սոս.*, указ. соч., т. 2, с. 227.

<sup>72</sup> См.: *Культура жизнеобеспечения...*, с. 211, Ср.: *Լիւիցյան Սոս. Չանդեղուրի հայերը*, էջ 170.

<sup>73</sup> См.: *ԴԱՆ* — 80, I, 75. Ср., напр.: Каракашлы К. Т. Указ. соч., с. 188.

наковую форму (табл. XXXVIII, 2), но различные названия<sup>74</sup>. Их иногда снаружи за-смалливали, хранили в кладовой, зарывали горлом вниз в землю или в золу тонира.

Утварь для хранения сыра (а их было несколько сортов) у армян была разнообразной. Для хранения сыра в рассоле применялись сосуды в основном одинаковой формы, но различных размеров (см. табл. XXXVIII, 3—5). Высота их варьировала от 60 до 100 см, диаметр горла равнялся диаметру дна (доходя до 20—25 см) или был намного шире (15—18 см против 7—10 см дна)<sup>75</sup>. Изнутри их обязательно смолили, чтобы защитить от разрушительного воздействия соленой воды, а снаружи украшали различным геометрическим и растительным орнаментом. Для хранения сыра путем зарывания в землю пользовались сосудами несколько иной формы (табл. XXXVIII, 6). Это стройные вытянутые (высотой 50—60 см) кувшины, у которых стенки тулова, в верхней своей части округло расширяясь, равномерно суживаются книзу и переходят в небольшое дно диаметром 8—10 см<sup>76</sup>. Сосуды с сыром зарывали как в земляных возвышениях (жжикнеру тумб) крытых сеней, так и кладовой, нередко в главном хозяйственно-жилом помещении у стен, в местах (*պանրի հոր* — панри хор) неподалеку от входа<sup>77</sup>. Сыр хранили (особенно в горных районах) в мехах, бурдюках—*մորթի* (морти), *մորթի* (мотал), *տիկ* (тик), изготовленных из обработанной шкуры барана, козы (табл. XXXVIII, 7)<sup>78</sup>. Бурдюки хранились в мара-

нах: их клали как на обычные доски, так и на специальные деревянные подставки, тянувшиеся вдоль стен кладовой.

Наряду с сыром, молочным продуктом самого широкого потребления являлось масло. Для хранения топленого масла употреблялись высокие (до 80—85 см) круглотелые сосуды (табл. XXXVIII, 8) с широким горлом (диаметром 17—18 см) и маленьким плоским дном (диаметром 7 см). Диаметр тулова в самой широкой части равнялся 44 см<sup>79</sup>. Эти сосуды в отличие от сосудов для хранения сыра не были засмолены. В Сюпке для хранения запасов масла выделялись сосуды несколько иной формы. Это широкотелые приземистые сосуды (высотой 50 см) с широким горлом (диаметром 20 см), плоским широким дном (диаметром 18 см) и двумя массивными ручками (табл. XXXVIII, 9)<sup>80</sup>. Для хранения масла особенно ценились *յուղի շիկի* (юхи чини)—глазурованные изнутри и снаружи глиняные сосуды<sup>81</sup>. Топленое масло на несколько месяцев

горов Н. Указ. соч., с. 93—94; Մխրթարյան Ա., указ. соч., с. 284; Մխարյան Գ., указ. соч., с. 867; Գասպարյան Հ., указ. соч., с. 249—250; Հալաբյան Գ., указ. соч., с. 89; Պետրոսյան Լ. Ն., *Հայ ժողովրդական փոխարձակների հեռանկարը և դրամային փոխարձակների (պատմա-արդարական ուսումնասիրություն)*, ՀԱԲ, Երևան, 1974, սր. 6, էջ 140—141; ԴԱՆ—80, I, 161; ԴԱՆ—83, I, 56. Ср., напр.: Каракашлы К. Т. Указ. соч., с. 188; Бунятов Т. А., Гулиев Ш. А., Баба в Т. А. Этнографическая поездка в Шеки-Закатальскую зону — В сб.: Археологические и этнографические исследования в Азербайджане (1973), Баку, 1974, с. 66; А-ашаринова С. С. Указ. соч., с. 261.

<sup>79</sup> Сосуды для хранения масла описанного типа повсеместно носили одни и те же названия, варьирующие только в произношении. Так, в Арагацотне и Шираке, помимо названия *եղաման* (ехаман), называли их также и *բիկի* (бхик), что в Вайоц-дзоре звучит как *պղուղ* (пхух), а в некоторых районах Арагатской долины—*բух* (бхух). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 81; Պետրոսյան Պ., *Սոս և Վարդիթեր*, с. 128; ԴԱՆ—82, II, 11; III, 99.

<sup>80</sup> Сосуды указанных размеров в Горисе и Сисиане назывались *բոթի* (коци), сосуды меньших размеров той же формы—*տոճ* (точ), а еще меньше—*պիլորնիկ* (пилорник). В Кафанском и Мегринском районах сосуды для хранения масла, независимо от размеров, назывались *պուլիկ* (пулик). В Джавахке, Шираке, Дертиме, в других районах Армении глиняные сосуды для хранения масла назывались также *կարաս* (карас), *ժափ* (цап), *սարնիկ* (сарнич), *կճուճ* (кчуч). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 81. См. также: Հալաբյան Գ., *Վարանդա*, Աճ, Կ. 2, էջ 140, Մխրթարյան Հ., указ. соч., с. 22; Մխրթարյան Ա., указ. соч., с. 269, 283, 284; Ահարոնյան Ա., указ. соч., с. 19; Լիսիցյան Սոս, *Չանդեղուրի հայերը*, էջ 160; Հալաբյան Գ., указ. соч., с. 177, 209.

<sup>81</sup> См.: Մխրթարյան Հ., указ. соч., с. 220; Մխրթար-

<sup>74</sup> В Шираке. Дертиме—*բոթի* (бхох), *բիկի* (бхик), *ժափ* (цап), в Гамрик-բух (бхук), в Мартунинском районе (Гехаркуник)—*ճեփիկ* (четик), См.: Մխրթարյան Ա., указ. соч., с. 283, 284; Հալաբյան Գ., указ. соч., с. 175, 209; Քեմուրчյան Վ. Ս., указ. соч., с. 90; ԴԱՆ—81, I, 35, 36.

<sup>75</sup> См., напр.: Մխրթարյան Հ., указ. соч., с. 219; Հալաբյան Գ., указ. соч., с. 174—175; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 81.

<sup>76</sup> В Дертиме, Акне они назывались *բոթի* (кюп), в Гамрик-բух (бхук), в Мартунинском районе—*բոթիկ* (догик), *ճեփիկ* (четик), в Артикском районе (Ширак)—*կճուճ* (кчуч), в Вайоц-дзоре—*պղուղ* (пхух), *դորոք* (дорок), *ջրա* (джра), в селах Гугарка—*պուլիկ* (пулик), в Арташатском районе (Айрарат)—*սերիկ* (серик). Сосуды описанной формы, но меньших размеров, носят название *ֆալա* (фала). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 81—82. См. также: Քեմուրчյան Վ. Ս., указ. соч., с. 139; Քեմուրчյան Վ. Ս., указ. соч., с. 89; Հալաբյան Գ. Указ. соч., с. 174—175; ԴԱՆ—81, I, 48, 106; III, 52; ԴԱՆ—82, III, 26, 139; IV 12; V.106—107.

<sup>77</sup> См.: Հալաբյան Գ. Ա. указ. соч., с. 121; Մանուշարյան Ա. և Վ., указ. рук., ч. 3, с. 2; ԴԱՆ—82, I, 39—40; III, 9—10.

<sup>78</sup> См.: Зелинский С. П. Указ. соч., с. 48; Гри-

хранили также в мехах, бурдюках—тик, *հղի մորթի* (ехи морти)<sup>82</sup>. Глиняные сосуды хранили в кладовых или в тупе вдоль стен, па земляных во вышешнях (сет, тумб). Нередко в земляном полу у стен туна рыли маленькие ямы, куда вставляли особенно большие сосуды с маслом—карасы, а иногда таким же образом устанавливали их у столбов дома, при этом сваявая веревкой шейку караса к столбу.

Для длительного хранения мяса из него готовили тьял. При этом мясо хорошо прожаривали, клали в глиняные горшки и заливали горячим бараньим курдючным салом. Горшки с мясом обычно хранили в кладовых<sup>83</sup>.

Во второй половине XIX—начале XX в. в армянской национальной пище большое место занимали самые разнообразные фрукты и овощи<sup>84</sup>. Утварь, используемая для их хранения, также была разнообразной и целиком зависела от способов хранения. Одним из распространенных методов хранения фруктов и овощей являлось их содержание в плетенных из соломы или прутьев (желательно—пывы) корзинах<sup>85</sup> (табл. XXXIX, 2). Они обычно ставились в маране на доску или подвешивались с его стен. В садоводческих районах Армении из персика, абрикоса и грецкого ореха изготовляли антропоморфные фигурки—Лош и Тнкин, которые В. А. Бдоян считает проявлением конспирированного культа языческих богов Ванатур и Аманор. Лош, вместе с другими фруктами и пряностями, хранили в особых сосудах, известных как *բ(ու)նուկ* (б(у)нуник). Этот сосуд имеет яйцеобразную форму и состоит из двух соединенных друг с другом плетеных, обмазанных навозом, корзинок (табл. XXXIX, 3)<sup>86</sup>. В Вайоц-дзоре фрукты хранили в ранее упомянутых нами укялти.

Нередко этой цели служили также сундуки<sup>87</sup>. Для более длительного хранения фруктов их связками подвешивали с новых веток, жердей или крючков, прикрепленных к потолку и столбам марана или же клали на одно-, двухэтажные деревянные полки, заранее покрытые соломой<sup>88</sup>. Долгое время не портились фрукты и овощи и в неглубоких земляных ямах. Чаще всего хранили в них картофель, морковь, свеклу<sup>89</sup>. Эти земляные ямы выкапывались как внутри туна у стен, так и в холодных, но сухих частях дома—в кладовых, сенях. В Джавахке для хранения картофеля иногда сооружали большие деревянные хранилища, называемые *кясма* (табл. XXXIX, 1)<sup>90</sup>.

Разнообразны были и способы консервации фруктов и овощей и их хранение. Так, в Карабахе сушеные фрукты, орехи хранились в маленьких мешках, висевших на стенах туна<sup>91</sup>. Сушеную зелень хранили как в мешочках, так и в глиняных сосудах (называемые, к примеру, в Дарсиме—*бхик*<sup>92</sup>). Для соления и маринования фруктов и овощей на зиму употреблялись сосуды, называемые *цап*<sup>93</sup>. Они представляли собой широкогорлые высокие (до 90—100 см) сосуды со стройным туловом и с двумя ручками (табл. XXXVIII, 5; XXXIX, 4). Широко практиковалось и хранение маринованных овощей в больших и малых карасах. Перед употреблением сосуды для соления изнутри и снаружи просмаливались, чтобы предохранить глину от разбедания. Украшенные различным орнаментом (чаще всего—древа жизни) ряды *цапов*, карасов придавали интерьеру главного хозяйственно-жилого помещения красочный вид, являлись гордостью хозяйки. Ставились эти сосуды также и в кладовых<sup>94</sup>.

<sup>87</sup> См., напр.: Գարրինյան Ա., Указ. рук., тетр. 26, с. 20; ԴԱՆ—81, I, 33.

<sup>88</sup> См.: Պոռոյան Պ., Սոս և Վարդեր, էջ 184; он же, Ցեղեր, с. 397; Արմյան Խ., указ. соч., с. 6; Թեմուրджян Վ. П., указ. соч., с. 78; Հախաչյան Գ., указ. соч., с. 217; ԴԱՆ—83, I, 33, 59; ԴԱՆ—84, I, 63.

<sup>89</sup> См.: Тер-Маркаров А. Указ. соч., с. 108; Հախաչյան Գ. Ա., указ. соч., с. 121; Թեմուրджян Վ. П., указ. соч., с. 90; ԴԱՆ—83, I, 18.

<sup>90</sup> См.: ԴԱՆ—82, IV, 42. Длина и ширина *кясмы*—200 см, высота—100 см. *Кясму* картофелем заполняли сверху, приподнимая доски. Верхняя плоскость *кясмы* служила лежанкой.

<sup>91</sup> См.: Давидбеков Н. Указ. соч., с. 182.

<sup>92</sup> См.: Հախաչյան Գ., Указ. соч., с. 217.

<sup>93</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 86.

<sup>94</sup> См.: Մայիսյան Հ., указ. соч. с. 219; Երեվանյան Գ. Ա., указ. соч., с. 249—250; Լիսիցյան Ստ., Ջանգիդուրի հայերը, էջ 180; Թեմուրджян Վ. П., указ. соч., с. 78, 91; ԴԱՆ—80, I, 21, 22, 77—79; ԴԱՆ—81, I, 106, 165; III, 52; ԴԱՆ—83, I, 33; III, 67.

յանց Ա., указ. соч., 284; ԴԱՆ—81, I, 39, 107; III, 52, ԴԱՆ—82, III, 27, 139; V, 68.

<sup>82</sup> См.: Տեր-Ավետիսյան Ն., указ. соч., с. 62, Երեվանյան Գ. Ա., указ. соч., с. 249—250. Պետրոսյան Լ. Ն., указ. соч., с. 140; ԴԱՆ—80, I, 160; ԴԱՆ—82, III, 26; ԴԱՆ—83, I, 56, 102.

<sup>83</sup> См.: Зелинский С. П. Указ. соч., с. 32; Արայան Ա., указ. соч., с. 68. Սղեյան Ա., указ. соч., с. 514: Народы Кавказа, т. 2, с. 522; ԴԱՆ—81, IV, 54; ԴԱՆ—83; III, 26. ԴԱՆ—83, I, 93. Ср., напр.: Этнография питания..., с. 22, 26.

<sup>84</sup> Подробнее см., напр.: Культура жизнеобеспечения..., с. 203—204, 217—222.

<sup>85</sup> См.: Թեմուրджян Վ. П., указ. соч., с. 46; ԴԱՆ—80, I, 60—61; ԴԱՆ—83, I, 7, 40, 78.

<sup>86</sup> См.: Բղոյան Վ. Հ., Վանատուր և Ամանոր ծագումը պատմամշակութային հարցի շուրջը, ԼՀԳ, 1970, № 13, էջ 82—83, 82. См. также: Ամասունցի Ա., указ. соч., с. 109; Պոռոյան Պ., Սոս և Վարդեր, էջ 125.

К подгруппе утвари для хранения жидкостей относится утварь для хранения воды и вина.

Для ношения и хранения воды использовались глиняные, деревянные, металлические, позже—жестяные кувшины самой разнообразной формы<sup>95</sup> (табл. XL, XLI, 1—4). Так, глиняные кувшины—это высокие (35—55 см) стройные сосуды с узким длинным горлышком (диаметром 5—10 см), края которого заканчиваются довольно толстым уплощенным венчиком. Плечики у кувшинов—покатые, тулово в верхней своей части заметно расширяется, а на половине общей высоты резко сужается. Дно кувшинов в диаметре очень маленькое (6—8 см). Часто на плечи кувшина, а иногда и вокруг горла наносился гребенчатый орнамент в виде горизонтальных прямых или волнистых параллельных линий<sup>96</sup>. Деревянные и металлические кувшины различались от глиняных в основном нижней частью тулова, которая у них не сужалась, а наоборот, расширялась. Дно этих кувшинов расположено несколько выше, благодаря чему сырость земляного пола на них не влияет. Этому помогают и маленькие ножки, которые имеются только у кувшинов, изготовленных из цельного куска дерева. Кувшины, изготовленные из скрепленных обручами дощечек, перед употреблением обязательно смачивали в воде, чтобы дерево разбухло и не пропускало бы воду.

Крестьяне украшали резным орнаментом свои кувшины, старались сделать их более привлекательными. Украшения наносились на верхнюю часть кувшинов—на плечи, шей-

ку, ручку. Кувшины хранились в кжаноцах, ставили их около амбара, позади дверей сечей или туна, в кладовой, приставляли к столбам или степам помещения<sup>97</sup>.

Для хранения большого количества воды (до 100 л) в быту населения Ширака и Джавахка широко использовались каменными (в основном баальтовыми) баками—*բարբ գուր* (карэ гур), *ջրի գուր* (джри гур). Вода в них всегда оставалась холодной. Гуры имели форму прямоугольника, длина их доходила до 100 см и более, ширина—50—60 см, общая высота—50—60 см, в том числе высота воды 30—40 см. Гуры, вода которых употреблялась людьми, ставились в сених, в туне, а гуры для домашнего скота—в хлеву<sup>98</sup>. В Араратской долине запасы питьевой воды также хранились в каменных баках (*ջրի բար*—джри кар, *բամբի բար*—камич кар, *սիղից*—пагоц), которые, однако, имели форму полушария или усеченного эллипса и ставились на специально изготовленные подставки (высотой 100—110 см, длиной и шириной 50—60 см). Вода в этих хранилищах из пористого туфа не только оставалась холодной, но и фильтровалась: чистая вода капала в поставленные под баки сосуды<sup>99</sup>. По имеющимся у нас данным, каменные баки для хранения и фильтрации воды употреблялись также в Гехаркуннике (Мартунинский район), Арагацотне (Талинский, Аштаракский районы)<sup>100</sup>.

Для хранения запасов воды употреблялись также большие медные котлы, деревянные и медные ведра, иногда—карасы, позже—бочки.

Сосуды для хранения запасов вина употреблялись в быту населения тех районов Армени, где издревле основной отраслью хозяйства являлось виноградарство. Здесь вино хранили в карасах (табл. XLI, 5). Изготавливали карасы различной вместимости—от 120 до 1500 литров. К группе карасов относятся также сосуды, имеющие форму карасов, но меньших размеров—*тучи* (*սուճ*).

<sup>95</sup> Самое распространенное название кувшинов для воды—*կուճ* (куж). Употреблялись также *սափուր* (сапор), *կուլա* (кула), *տորակ* (торак), *գուգում* (гугум). В начале XX в. для хранения воды в доме использовались также кувшины вместимостью до 30 литров, высота их достигала одного метра. Кувшины эти в Араратской долине назывались *համայի* (амайил), а в остальных районах к основному наименованию «куж» или «кула» прибавлялось определение *մեծ* (мезд), т. е. «большой». См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 72—73. См. также: Հովհաննիսյան Գ., указ. соч., с. 15; Արարատյան Ա., указ. соч., с. 63; Անարատյան Ա., указ. соч., с. 17—18; Աղբյուրյան Ա., указ. соч., с. 464; Ճակոպյան Հ., *Մասնագիտակառնություններ*, էջ 383; Հովհաննիսյան Ա., *Չափանքներ*, էջ 170, ԴԱՆ—84, I, 28.

<sup>96</sup> Для того, чтобы сохранить воду в кувшинах в холодном состоянии, черепок таких сосудов стараются изготавливать более пористым. Тогда вода, содержащаяся в кувшине, может просачиваться через поры и медленно испаряться на поверхности, чем и вызывается охлаждение содержимого. См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 72—73. См. также: Բեմուրджյան Վ. Ա., указ. соч., с. 49; Հովհաննիսյան Գ., указ. соч., с. 167—177.

<sup>97</sup> См.: Հովհաննիսյան Ա., *Բարձրագույն գիտություններ*, հ. 9, էջ 370. Անարատյան Ա., указ. соч., с. 17—19; Պապույան Պ., *Սոս և Վարդեր*, էջ 183; Հովհաննիսյան Ա., *Չափանքներ*, էջ 170.

<sup>98</sup> См.: Մալխասյան Է., указ. соч., с. 221, а также рнс. 4/9; Արարատյան Գ., указ. соч., т. 1, с. 569; ԴԱՆ—84, II, 35; III, 118; V, 63.

<sup>99</sup> См.: Փափասյան Վրր., *Հողի աշխատանքները* (Մի պատկերային նկարների նախնական). *Տեղեկություններ*, 1930, հ. 5, էջ 830; ԴԱՆ—84, I, 19; II, 12, 22—24.

<sup>100</sup> См.: Հովհաննիսյան Ա., указ. рук., ч. 1 (тетр. 264), с. 18; Գևորգյան Գ., указ. рук., ч. 3, с. 4—5; ԴԱՆ—81, IV, 27; АОЭ ИАЭ, эксп. за 1956 г., фото № 303, 304.

Высота тучов доходит до 90 см, диаметр горла—20 см, дна—8 см, самого широкого места тулова—50 см. Размеры и количество карасов в доме зависели от состоятельности хозяйства. В карасах и тучах, помимо вина и водки, хранили также зерно, соленья, маринады, они использовались в процессе приготовления вина (для брожения). Хранили карасы, тучи в туне, кладовых на специальных деревянных подставках, прислоненные к стене или углубленные наполовину, реже—целиком в землю<sup>101</sup>.

Для хранения и переноски вина, водки употреблялись также изготовленные из хорошо обработанной козьей, бычьей, телячьей или буйволиной кожи бурдюки—*տիկ* (тик), *ռումբի* (румби) или *կպրոն* (кпрон) (табл. ХLI, 6). Две последние смазывались смолой (*կուշր*—купр, отсюда и кпрон)<sup>102</sup>.

Особое положение среди приправ занимала соль, которая издревле считалась одним из первейших и необходимейших компонентов пищи. Поэтому и из элементов традиционной утвари для хранения продуктов своей оригинальностью выделяются солонки. Их изготавливали из глины, дерева, шерсти, шкур.

Глиняные сосуды для хранения соли—*աղաման* (агаман)—по своей форме и конструкции подразделялись на несколько подтипов. Встречались агаманы с женской головкой и туловищем козла или с женской фигурой, но головой барана<sup>103</sup>. В большинстве они были антропоморфными (высотой 30—75 см, диаметром дна 15—40 см) и изображали как физические признаки, так и одеяния и украшения замужних женщин и девушек (табл. ХLII, 1—3). Такая форма сосудов для хранения соли, по мнению В. А. Бдояна, связывалась с культом соли и куль-

том матерн-божества—языческой богини Анаит<sup>104</sup>. В тех местах, где женоподобные солонки вышли из обихода, употреблялись обыкновенные горшки с крышками, иногда с одновременным отверстием и в верхней части, что являлось проявлением первоначальных форм. Горлышки, открывающиеся на передней части, снабжались затычками, изготовленными из ткани<sup>105</sup>.

Деревянные емкости для хранения соли были козлоподобными (табл. ХLII, 8) или имели форму усеченного цилиндра со вставным дном<sup>106</sup>.

Вязанные из шерстяных ниток ковровые солонки *աղաբաշի* (агаксак) имели вид кулька или мешочка с квадратным корпусом и шейкой, похожими на человеческий корпус и шею (табл. ХLII, 6, 7). Солонки изготавливались также из козлиных шкур. Обычно шерстяными и кожаными солонками пользовались на дальних пастбищах, а в селах употребляли преимущественно глиняные и деревянные<sup>107</sup>.

К соли относились очень бережно. Сосуды с ней ставились в основном жиллом помещении. Глиняные женоподобные солонки ставились в специальных нишах, на тумбах, около амбара, цалкатеха. Шерстяные мешочки с солью вешались на столбах, стенах, на ножки амбаров<sup>108</sup>.

У сельского населения дореволюционной Армении большим спросом пользовались растительные масла, употребляемые как в пищу, так и для освещения помещений. Хранились они в туне или маране в упомянутых нами карасах (иногда большей частью тулова зарытых в землю), бхиках<sup>109</sup>.

Мед хранили в невысоких глиняных кувшинчиках, называемых *պուլիկ* (пулик), *փարչ* (парч)<sup>110</sup>.

Традиционные способы хранения яиц—в амбарах с мукой, в кувшинах с солью, в маленьких корзинах (в Тавуше и Лори называемых *կալաթ*—калат), в горной зоне Ширака—также и в холодной золе<sup>111</sup>.

<sup>101</sup> См.: Давидбеков И. Указ. соч., с. 181; Ահարոնյան Ա., указ. соч., с. 24—25; Փափագյան Վրր., *Նամակներ...*, էջ 454, 473; Խաչատրյան Հ. Ե., *Հայաստանի արտադրական կառուցվածքները. Երևան, 1961*, էջ 21, 26, 24. 10; Պառչյան Պ., *Սոս և Վարդիթեր*, էջ 297, Պետոյան Վ., указ. соч., с. 92; Լիսիցյան Ստ., *Ջանդեղուրի հայերը*, էջ 166; *ԴԱՆ—80*, I, 21—22; *ԴԱՆ—81*, I, 18, 106; *ԴԱՆ—82*, III, 67; *ԴԱՆ—83*, I, 50; *ԴԱՆ—84*, I, 12, 51.

<sup>102</sup> См.: Հազոունի Վ., *Ճաշեր և խնճուղք հին Հայաստանի մեջ, Վենետիկ—Ս. Ղազար, 1913*, էջ 29; Ահարոյան Հ.; *Հայերեն...*, էջ 006, 918; Սեյրան Գ., *Ղարարադի անտեռական կյանքը և նրա հեռանկարները (Տնտեսական աշխարհագրություն)*, Քիֆլիս, 1928, էջ 72; Պետրոսյան Լ., Ե., указ. соч., с. 140; Պառչյան Ք., указ. рук., тетр. 283, с. 35; *ԴԱՆ—80*, I, 166; *ԴԱՆ—82*, I, 11, *ԴԱՆ—84*, I, 4.

<sup>103</sup> О последних см.: Ահարոնյան Ա., указ. соч., с. 19.

<sup>104</sup> Подробнее см.: Бдоян В. А. Армянские солонки..., с. 261—272. См. также: Հաչաթյան Գ., указ. соч., с. 178; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 86—87; *ԴԱՆ—81*, I, 122; IV, 36.

<sup>105</sup> См.: Бдоян В. А. Армянские солонки... с. 261.

<sup>106</sup> Там же. См. также: *ԴԱՆ—81*, III, 20, 36; *ԴԱՆ—82*, I, 32; III, 53, 62, 64—66.

<sup>107</sup> См.: Վարդույան Գ. Ս., *Հանդիները նոր կենցաղը*, էջ 149, Бдоян В. А. Армянские солонки..., с. 261; *ԴԱՆ—80*, I, 70—72; *ԴԱՆ—81*, III, 54; *ԴԱՆ—83*, I, 62.

<sup>108</sup> См.: Ահարոնյան Ա., указ. соч., с. 19; Լիսիցյան Ստ., *Ջանդեղուրի հայերը*, էջ 173; Бдоян В. А. Армянские солонки..., с. 261; Փափագյան Ս. Մ., указ. соч., с. 38; *ԴԱՆ—80*, I, 70; *ԴԱՆ—81*, I, 32; III, 123; IV, 36. 46.

<sup>109</sup> См.: Грикоров К. Указ. соч., с. 94; Ահարոնյան Ա., указ. соч., с. 20; *ԴԱՆ—81*, I, 18, 22; *ԴԱՆ—82*, II, 27; III, 104.

<sup>110</sup> См.: Լիսիցյան Ստ., *Ջանդեղուրի հայերը*, էջ 169; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 86.

<sup>111</sup> См.: Культура жизнеобеспечения..., с. 227—228.

## 2. Кухонная утварь

В интерьере армянского народного жилища была широко представлена самая разнообразная утварь, предназначенная как для переработки различных (зерновых, молочных, мясных, растительных) продуктов, так и для приготовления из них разных видов пищи.

Некоторые предметы из числа утвари и приспособлений для приготовления мучных изделий (корыта для теста, деревянные столы для раскатывания теста) уже рассматривались в данной работе. В первой главе изучался также топир-очаг для выпечки хлеба и печений, варки пищи и одновременно выполняющий отопительные функции.

Приготовление мучных изделий начиналось с просеивания зерна, муки. В соответствии с выполняемой функцией имелись сита (*մաղ*—мах) с отверстиями различной величины. Так, широкие отверстия имелись у кармахов (*քարմաղ*), используемых для просеивания камушков (*քար*—кар, отсюда и название кармахов) из зерна, меньше—у халов (*խալ*), которыми пользовались на току, еще меньше—у шатраров (*շատրար*), употребляемых для очистки зерна от имеющихся в нем сорняков. Муку просеивали алр(а)махами (*ալր(ա)մաղ*), муку для изготовления просфор—шетиками (*շետիկ*). Первые три сита изготавливались из тонкой сыромятной кожи в виде тязи, два последних—из конского волоса. Хранились сита в туне, кладовой, висящими на вбитых в стену брусках, со столбов<sup>112</sup>.

Закваску (*թթխմոր*—тхмор, *մալա*—мая, *խաշ*—хаш) для теста готовили в маленьких деревянных корытах (табл. XLIII, 1) или глиняных тазиках. Этой цели служили также круглотелые глиняные и деревянные сосуды, называемые в Апаранском и Спитакском районах (Арагацотн), а также в Гехаркуннике *ճլոր* (члор), в Тавуше—*մալի աման* (майи аман), а также, как и в Лори—*խաշաման* (хашаман), в Сюнике—*թթխմորի սուրճիկ* тхмори пулик)<sup>113</sup>.

<sup>112</sup> См.: Մալխաթյան Ն., указ. соч., с. 219, 225. Մխրթանյան Ա., указ. соч., с. 287, 328; Լալայան Ե., *Բարչալուսի դավան*, Աձ, հ. 9, էջ 208; Անտոյան Ն., *Հայերեն դասագրքեր...*, էջ 745—746; ԴԱՆ—80, I, 82, 84, 86; ԴԱՆ—81, I, 69, 82; ԴԱՆ—82, , 40; III, 95; ԴԱՆ—83, I, 13, 31, 82; ԴԱՆ—84, I, 18, 26. Изготовлением и продажей сит, а также рассматриваемых ниже хацаро, занимались главным образом армянские цыгане. См. напр.: Зелинский С. П. Указ. соч., с. 124; Պոռոյան Գ. *Բզդեկ*, էջ 74—75; Լիսիցյան Լ. Մ., *Չանդեղուրի հայերը*, էջ 134; Բոյսյան Վ. Ն., *Երկրագործական...*, էջ 414.

<sup>113</sup> См.: Մալխաթյան Ն., указ. соч., с. 220; ԴԱՆ—80, I, 97; ԴԱՆ—81, IV, 20; ԴԱՆ—82, V, 66. ԴԱՆ—83, I, 106.

Тесто для лаваша раскатывали деревянными скалками разной длины и толщины: это грднаки, (*գրդնակ*), о(у)хлады (*օ(ու)խլակ*) (табл. XLIII, 2). Для изготовления лапши, выпечки особых видов хлеба употреблялись скалки с зубцами, называемые в Джавахке *ձախրաշ* (дзахкаш) (табл. XLIII, 2)<sup>114</sup>. Во время различных праздников для испечения ритуального *գաթա* (гата)—печенья из сдобного теста с начинкой—употреблялись специальные круглые штампы для теста (*գաթանախի*—гатанахши). В основном они были деревянные (табл. XLIII, 8) и глиняные, реже—каменные и выполняли две основные функции: утилитарную и ритуальную. Утилитарная заключалась в укреплении верхнего слоя теста над начинкой. А так как гату готовили в основном в праздничные дни, старались ее разукрасить. Поэтому и на штампах делали разнообразные, главным образом геометрические и растительного содержания орнаменты, на ее обеих поверхностях можно было встретить дату изготовления, имена их владельцев<sup>115</sup>.

Раскатанное тесто клали на своеобразные подушки эллипсоидной или прямоугольно-четырёхугольной формы—*հացախաцар* (называемые в разных областях также *բաթաթ*—батат, *մաղրակա*—мазрака, *սափ(ֆ)աթա*—рап(ф)ада, *տափ*—тап) (табл. XLIV, 1—4), которыми и налепляли тесто на раскаленные внутренние стенки тонира. Основа этих подушек была деревянной или плетеной из прутьев, сверху обтянутая материей. Наполнялись бататы травами, соломой или сеном<sup>116</sup>.

Из корыта тесто небольшими частями вынималось татакишами (*թաթակիշ*) (табл. XLIV, 6). Крючковатым концом этого предмета пользовались при вынимании испечен-

<sup>114</sup> См.: Հովսեփյանց Դ., указ. соч., с. 125; Լալայան Ե., *Ջավախք*, Աձ, հ. 1, էջ 225, 280; Մալխաթյան Ն., указ. соч., с. 224; рис. 75. 6; Անտոյան Ն., *Հայերեն դասագրքեր...*, էջ 260; ԴԱՆ—80, I, 126; ԴԱՆ—82, II, 25; IV, 120; ԴԱՆ—83, I, 106, 107.

<sup>115</sup> См.: ԴԱՆ—80, I, 177; ԴԱՆ—81, IV, 35; ԴԱՆ—83, I, 31, 41. См. также: Դալոյան Ա., *Դրվազներ հայկական ժողովրդական կերպարական արվեստի պատմության, ներկայից*, 1981, էջ 156:

<sup>116</sup> См.: Зелинский С. П. Указ. соч., с. 56; Тер-Маркаров А. Указ. соч., с. 107; Լալայան Ե., *Ջավախք*, Աձ, հ. 1, էջ 225, 308, Բեհե, указ. соч., с. 68, 180; Մալխաթյան Ն., указ. соч., с. 224; Մխրթանյան Ա., указ. соч., с. 307; Շահինյան Մ. Բ., указ. соч., с. 171; Վախաթյան Վրբ., *Նամակներ...*, էջ 473—474; Պոռոյան Գ., *Բզդեկ*, էջ 75; Սրվանձոյանց Գ., указ. соч., т. 1, с. 343; ԴԱՆ—80, I, 175; ԴԱՆ—81, I, 26, 87, 116; ԴԱՆ—82, II, 25; ԴԱՆ—83, I, 13, 78. Ср., напр.: Этнография пига-ния..., с. 16, 19.

ного хлеба со стен тонира, а плоской лопатообразной частью соскребывали остатки теста от стенок корыта. Для этого использовали и таштакеричи (*шашушреричи*), цханы (*дсшн*) (табл. XLIV, 5). Длинными железными прутьями, повсеместно называемыми *шкч* (акиш), вытаскивали хлеб из тонира, чистили стенки его от остатков выгоревшего теста. Крючковатым концом акиша помещивали огонь тонира; опускали туда сосуды с ручками (для приготовления пищи), вынимали их оттуда<sup>117</sup>.

Грднаки, бататы, татакиши, цханы, акиши, прочая мелкая утварь, используемая при изготовлении мучных изделий, хранились главным образом в тонратуне, иногда — в главном хозяйственно-жилом помещении у стен, возле амбара.

Многочисленной была утварь для переработки молочных продуктов. Так, для сцеживания молока употребляли сосуды трех типов. Сосуды первого типа имели форму больших круглых глиняных воронок, в одних районах называли их *гнчрч* (говык), в других — *чшрршрч* (каткамич — дословно «цедилка молока»). При сцеживании ниже отверстие воронки завязывалось шерстяной материей, которая задерживала соринки, попавшие в молоко. В областях Муш, Сасун, Хоторджур для этих целей употребляли шерстяные лфики (*лфрч*) и металлические камчики (*ршдрч*), камоци (*ршдрг*)<sup>118</sup>.

Для хранения вечерного удоя до утра и отстаивания сливок предназначались особые глиняные сосуды и деревянные (реже — медные) корыта. На ночь их оставляли в сырых маранах. Глиняные сосуды повсеместно называемые *ршшрч* (чохтрик), *чшрч шаш* (кати ташт), имели круглую форму (диаметром до 50 см), были неглубокими (высотой 20 см), с расширяющимися снизу вверх стенками (табл. XLV, 1)<sup>119</sup>. Изготавливали их как

<sup>117</sup> См.: *Հանրիյան Ն. Կ.*, указ. соч., с. 307; *Լիւիւիսն Ե.*, *Ջաֆար, Ա՛, Ե. 1, էջ 225*; он же, *Բարձրագի Գալստ. Ա՛, Ե. 9. с. 207*; *Մալիսիյան Ն.*, указ. соч., с. 223, 224; *ԴԱՆ—80, I, 176*; II, 210; *ԴԱՆ—81, I, 10, 25*; *ԴԱՆ—82, I, 42*; *ԴԱՆ—83, I, 107*.

<sup>118</sup> См.: *Պետրոսյան Վ.*, указ. соч., с. 120; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 78; *ԴԱՆ—81, IV, 27*. Для сцеживания молока широко употреблялись также вышеупомянутые алрмачи, только чуть меньших размеров. См.: *Միլիթրիյան Ա.*, указ. соч., с. 319; *Գեորգյան Բ.*, указ. рук., тетр. 283, с. 87; *ԴԱՆ—82, V, 40, 41*. Ср.: *Անտոնյան Ն.*, *Հայերեն գալստական... էջ 888*; *Մալիսիյան Մ.*, указ. соч., т. 2, с. 363.

<sup>119</sup> См.: *Անտոնյան Ն.*, *Հայերեն գալստական... էջ 883*; *Մալիսիյան Մ.*, указ. соч., т. 4, с. 26; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 78; *ԴԱՆ—81, I, 118*; *ԴԱՆ—82, III, 87*. В Арагацотне (Апаранский и Спитакский райо-

с ручками, так и без них. Деревянные кати ташты были как круглой, так и прямоугольной формы, ими пользовались в Джавахке, в богатых лесом районах Лори, Тавуше<sup>120</sup>. Упоминание об использовании для вышеуказанных целей медных тазов *լաղան* (лаган) встретилось нам только у Ст. Лисициана<sup>121</sup>.

Для хранения и сцеживания сливок, из которых затем, добавляя воду, сбивали масло, употребляли упомянутые выше бурдюки — тики, а также теджаны, изготовленные из обработанной кожи барана, козы. Бурдюки со сливками вешали на столбах туна, марана или клали на широкие тарелки для сцеживания<sup>122</sup>.

Для заквашивания молока, т. е. приготовления мацуна, пользовались сосудами особой формы, называемыми *ձերոց* (мероц), *ձաղաքրոց* (макардоц), *ձածնամի(ե)րի* (мацнами(е)ри). В большинстве случаев они представляют собой невысокие (высотой 15—25 см), широкогорлые (диаметром горла 12—22 см) горшки со слегка вогнутым венчиком, с двумя круглыми в сечении ручками<sup>123</sup>.

Среди элементов кухонной утвари, связанной с молочным хозяйством, особое место занимали маслобойки — дзцумы (*ձձում, ձցում*), хно(е)ци (*խոն(ե)ցի*), тики.

Маслобойки бывают разными по материалу изготовления, конструкции, форме, размерам. Для лучшего их рассмотрения целесообразнее подразделить эти изделия вначале по материалу изготовления, а затем — по форме и конструкции. Различаются три подтипа маслобоек — глиняные, деревянные и кожаные. В разных районах Армении степень распространения каждого из этих подтипов была различной.

Глиняные маслобойки были двух видов — напольные и подвесные. Напольные или кувшинообразные маслобойки — *նստման* (нстман) — *նստմալ* (нстав) — *ձձուր* (дзери) — дзцум (дословно «сидячая, ручная маслобойка») (табл. XLV, 2—5) — представляют собой высокие (60—90 см) кувшины с коротким горлом (высота горла 4—15 см, диаметр — 10—20 см), которые,

ны) и в Вайоц-дзоре эти сосуды назывались *անգանակ* (анганак) или *մարամ* (матрат). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 78; *ԴԱՆ—82, III, 26*.

<sup>120</sup> См.: *Մալիսիյան Ն.*, указ. соч., с. 221; *ԴԱՆ—80, I, 30*; *ԴԱՆ—81, III, 31, 64*; *ԴԱՆ—82, V, 65, 105*; *ԴԱՆ—83, I, 101*.

<sup>121</sup> См.: *Լիսիցյան Ս.*, *Ջանգիդուրի հայերը, էջ 171*.

<sup>122</sup> См.: *Պետրոսյան Վ. Ն.*, указ. соч., с. 140; *ԴԱՆ—80, I, 75—76*; *ԴԱՆ—83, I, 102*. Ср., напр.: Бунятов Т. А. и др. Указ. соч., с. 66.

<sup>123</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 78—79; *Պետրոսյան Վ.*, указ. соч., с. 120; *ԴԱՆ—81, I, 40*.

расширяясь в плечах и верхней части тулова, сильно сужаются книзу (диаметр дна равен 5—15 см). В верхней части сосуда имеется ручка (*հանիթ*—кант), приставленная горизонтально к тулову, а рядом с ручкой—небольшое круглое отверстие диаметром 2—3 см. Через это отверстие выходили образовавшиеся при сбивании газы, а вводя в отверстие тонкую палочку (называемую в Моксе *էղւորիս*—эхтис), проверяли степень готовности масла. При сбивании масла через горлышко маслобойки вливают заквашенное молоко или сливки, плотно закрывают специальной затычкой, после чего маслобойку кладут набок на положенные под нее тряпки, горлышком к себе и начинают равномерно покачивать<sup>124</sup>. С этой маслобойкой, сидя на усталом циночке, карпетом полу или на амбале, работала одна женщина, в то время как с другими маслобойками работали обычно двое.

Подвесные глиняные маслобойки (табл. XLVI, 1, 2)—сосуды из обожженной глины, имеющие форму сильно вытянутого эллипса, концы которого округло сужаются и заканчиваются как бы надетыми на них чашечками в форме усеченного конуса. Длина тулова доходит до 110—120 см, диаметр в самой широкой части равен 35—50 см. В середине тулова имеется небольшое отверстие диаметром 10—13 см, края которого обведены тонким венчиком. Через это отверстие в маслобойку вливают сырье для сбивания и вынимают (руками или сцезивая содержимое в матерню) образовавшееся масло. Иногда по окончании сбивания просто поворачивают маслобойку и сливают содержимое в поставленный под нею сосуд, откуда и забирают маленькие шарики масла<sup>125</sup>.

Подвесные деревянные маслобойки так-

же были двух видов—выдолбленные из ствола дерева и изготовленные из досок. Цилиндрической формы маслобойки первого вида (табл. XLVI, 3, 4, 7) выдалбливали из сравнительно легко поддающихся обработке стволов липы, кедра. Затем с обоих концов вставляли днища (которые иногда укрепляли жестяными обручами), а в середине тулова делали отверстие. Эти маслобойки обычно были длиннее подвесных глиняных, а в остальном размеры в основном совпадали<sup>126</sup>.

Деревянные маслобойки второго вида были двух разновидностей—цилиндрической и параллелепипедной формы. Маслобойки первой разновидности изготовлялись из узких и длинных досок и для большей прочности были укреплены железными обручами. По размерам они не отличались от глиняных подвесных маслоек, форма у них была более выпуклая и в концы были вставлены круглые рамы (табл. XLVI, 5, 8). Маслобойки второй разновидности (табл. XLVI, 6) встретились нам пока только в Джавахке. В отличие от других районов здесь маслобойка сбивается одним человеком, который сидит на низком табурете и толкает ее ногами<sup>127</sup>. Перед употреблением эти маслобойки погружали в воду, доски разбухали и не пропускали содержимое. Как деревянные, так и глиняные подвесные маслобойки подвешивались с двух концов на веревках или цепях к потолку жилого помещения (недалеко от входа), кладовой или сеней или сборного деревянного треножника (табл. XLVI, 7, 8), установленного обычно в сенях или во дворе дома<sup>128</sup>.

Роль малосбойки выполняли также изготовленные из хорошо обработанной козловой кожи бурдюки—тики, которые также подвешивались с деревянного треножника<sup>129</sup>. Ими пользовались главным образом в горах, на летовках.

<sup>124</sup> См.: Միսիսյան Ե. Ս. *Չանդեղանքի հայերը*, էջ 171. Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 79; *Գարբիսյան Ա.* указ. рук., тетр. 28, с. 88; *ԴԱՆ—80*, III, 41, 92; *ԴԱՆ—81*, I, 42, 58, 162; IV, 35, 47, 69. Аналогичными маслобойками пользовались и у других народов Кавказа Передней и Средней Азии. См. Пещерева Е. М. Указ. соч., с. 62—65; Бунятов Т. А. и др. Указ. соч., с. 66; Курылев В. П. *Хозяйство и материальная культура...*, с. 109; *Этнография питания...*, с. 27; Агаширинова С. С. Указ. соч., с. 260—262. В Тавуше, в случае отсутствия маслоек, масло сбивали в медных подойниках подобным же образом. См.: *Միսիսյան Ա.* указ. рук., ч. 4, с. 11.

<sup>125</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 79; *Տրք, Այլմիսիսյան*, указ. соч., с. 62; *Սարգիսյան Հ.*, указ. соч., с. 212; *Հալազյան Գ.*, указ. соч., с. 145, 174; *Ավագյան Ս. Դ.*, указ. соч., с. 38; *ԴԱՆ—81*, I, 42, 118, 149; IV, 10, 47; *Գարբիսյան Ա.*, указ. рук., тетр. 28, с. 90; *Հարարյան Լ.*, указ. рук., тетр. 59, с. 217—218.

<sup>126</sup> См.: Пантюхов И. И. Ахалкалакский уезд, с. 152; *Քենդրեյան Վ. Ս.*, указ. соч., с. 51; *ԴԱՆ—80*, I, 129—130; *ԴԱՆ—81*, III, 3, 31, 47, 64—65; *ԴԱՆ—83*, I, 26, 49, 81. Подобные маслобойки употреблялись и другими народами Кавказа, Передней Азии. См., напр.: Алекперов А. К. Указ. соч., с. 86; Бунятов Т. А. и др. Указ. соч., с. 66; Курылев В. П. *Хозяйство и материальная культура...*, с. 109; *Этнография питания...*, с. 27.

<sup>127</sup> См.: *ԴԱՆ—82*, V, 8, 21, 36, 95.

<sup>128</sup> См., напр.: *Ճալաբյան Հ.*, указ. соч., с. 131—132; *Народы Кавказа*, т. 2, с. 471; *ԴԱՆ—80*, III, 40—41; *ԴԱՆ—83*, I, 66, 94, 103.

<sup>129</sup> Подробнее о них см.: *Վարսիսյան Բ.* указ. соч., с. 25—26; *Պետրյան Վ.*, указ. соч., с. 123—129. Ср.: Алекперов А. К. Указ. соч., с. 155; Бунятов Т. А. и др. Указ. соч., с. 65—66; Курылев В. П.

Сравнительно малая емкость напольных маслоек свидетельствует о том, что они были распространены главным образом в малообеспеченных семьях, хотя не исключалось их использование более состоятельными хозяйствами в целях быстрого сбивания малого количества масла. В богатых лесом районах изготовлялись деревянные маслочки, они же больше ценились (из-за прочности, лучшей очищаемости<sup>130</sup>). Употреблялись они в основном в состоятельной среде населения и в большинстве других районов Армении, хотя глиняные маслочки также имели широкое распространение. Маслочки были в каждой семье, но в богатых, больших семьях их было несколько штук и пользовались ими чаще<sup>131</sup>.

Старались всячески беречь маслочки от глаза, прodelывая при этом разные обряды с намерением не допустить уменьшения выработки масла. С этой целью на маслочку или на держащую ее веревку укрепляли письменные талисманы с заговором, колючки ежа, маленький панцирь черепахи, головку змеи, ачкулунки, подковы, модели разных инструментов, ветки ивы (освященные в церкви во время праздника Цахказард), в особые дни под тиками разжигали огонь, на ручках напольных маслоек делали крестики<sup>132</sup>. Давая во временное пользование соседям маслочку, взамен обязательно брали что-нибудь в залог, который отдавали только после возвращения маслочки. В этом обычае прослеживается вера в домашнего духа «тан довлат», который, как отмечалось, обычно воплощался во всех тех предметах, которые в той или иной степени связаны с превращением семьи<sup>133</sup>.

В летний период, при высоком удое коров, из молочных продуктов делались припасы на зиму. С этой целью, например, срезанный мацун маленькими шариками суши-

ли на досках (табл. XLVII, 1), получая таким образом շորթան (чортан—сухой тан), а зимой разводили чортан в воде, в специальных глиняных тазообразных сосудах—շորթանի շարիք (чортанарик—дословно «для смешивания чортана»), готовя вкусное блюдо<sup>134</sup>.

Для приготовления обедов широко применялись глиняные горшки—путуки (սուտուկ), кчучи. Путуки (высота 20—35 см) для приготовления растительных, мясных, молочных блюд немного отличаются друг от друга, но форма у них в основном одинаковая: широкое горлышко (диаметром 15—25 см), сразу же от венчика переходящее в тулово, которое, расширяясь слегка в средней части, книзу снова чуть сужается и имеет две небольшие ручки (табл. XLVII, 2—4)<sup>135</sup>.

Для кипячения воды, молока, приготовления различных продуктов, обедов широко употреблялись медные котлы (катса, պղինձ—пхиндз, դաշան—казан) различных размеров—от маленьких (цинги, թուփա—това) (табл. XLVII, 5) до больших (շախիշ պղինձ—лайиш пхиндз, շախիշ դաշան—чархи казан). Расставленные на тараках ряды вылуженных, с блестящей поверхностью котлов (в нижнем ряду больших, в верхних—меньших размеров) придавали интерьеру жилища особую нарядность, свидетельствуя не только о достоинствах домохозяйки, но и о благосостоянии данной семьи<sup>136</sup>.

Для приготовления сладкого мучного блюда (խափիժ—хавиц) для рожениц, употреблялись маленькие сосуды (члор), имеющие форму путука, но меньших размеров (высота—15 см, диаметр тулова—18 см, диаметр дна—16 см).

Для разогревания масла и поджаривания лука пользовались маленькими сосудами, называемыми ուխալ (ухал), եղճախիք (ехалик). Привлекательность ухалу придает лепная лента на нижней части тулова, предназначенная для поддержания сосуда между железными прутьями хачэрката. Высота ухала составляет 10—15 см, диаметр горлышка—8—10 см<sup>137</sup>.

Хозяйство и материальная культура..., с. 109; Этнография питания..., с. 27.

<sup>130</sup> О жадных людях говорили: «Լվացած խնայիկն եղ կը հանի» («из вымытой маслочки масло доста нет»). См.: Ղափախյան Ա. Տ., указ. соч., с. 26.

<sup>131</sup> Լիսիցյան Ստ., Ջանդեղուրի հայերը, էջ 171; Հալաբյան Գ., указ. соч., с. 218; ԴԱՆ—81, I, 42, 149, 162; V. 62, 68—69; ԴԱՆ—83, I, 94, 100.

<sup>132</sup> См.: Мелик-Шахназаров Е. Из поверий, предсказаний и народных примет армян Закавказья, СМОМПК, 1893. вып. 17, отд. 2, с. 199—200; Լալայան Ե., Վաստակահան, Աճ, հ. 26, էջ 202; Պետրոսյան Վ., указ. соч., с. 113—114; ԴԱՆ—81, I, 58, 111; IV. 69; ԴԱՆ—81, I, 19. Ср., напр.: Алекперов А. К. Указ. соч., с. 86—87.

<sup>133</sup> См.: Харагян З. В. Традиционные демонологические..., с. 104—105.

<sup>134</sup> См.: Լիսիցյան Ստ., Ջանդեղուրի հայերը, էջ 170; ԴԱՆ—80, I, 106; ԴԱՆ—82, III, 26, 87, 98.

<sup>135</sup> См., напр.: Հալաբյան Գ., указ. соч., с. 174; Պալազյան Ս. Մ., указ. соч., с. 41, 43; ԴԱՆ—81, I, 10; III, 52. IV. 30; ԴԱՆ—82, III, 22, 99; IV. 6—7, 12.

<sup>136</sup> См.: Մալխասյան Հ., указ. соч., с. 222; Լալայան Ե., Բորչալուրի դավան, Աճ, հ. 9, էջ 207; Միխայրյանց Ա., указ. соч., с. 282—283; Լիսիցյան Ստ., Ջանդեղուրի հայերը, էջ 171; ԴԱՆ—80, I, 68, 171; ԴԱՆ—81, I, 40; II, 16; ԴԱՆ—82, I, 40; III. 67, 87.

<sup>137</sup> См.: Միխայրյանց Ա., указ. соч., с. 312; Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 83; ԴԱՆ—81, I, 40, 101, 106.

Для приготовления чанаха, толмы, плова употреблялись сосуды, называемые, в соответствии с размерами, *մեծ դոդ* (меч дод—большой дод) и *փոքր դոդ* (покр дод—маленький дод). Дод представлял собой глубокую (около 20 см), широкую плоскодонную посуду с гладко срезанными краями. Диаметр верхней части составляет 30 см, диаметр дна—15 см. Эти сосуды изготавливаются как с ручками, так и без них<sup>138</sup>.

### 3. Столовая утварь

Некоторые предметы из числа столовой утвари—деревянные, металлические и соломенные подносы уже рассматривались во второй главе. Добавляя к написанному о медных подносах—сини, следует указать и на то, что богато украшенные резным (главным образом растительным, геометрическим) орнаментом сини играли и декоративную роль: они ставились на видном месте на тарелках, привлекая к себе внимание входящих в дом. Ими пользовались и на различных торжествах, во время свадеб на них несли подарки и продукты, предназначенные новобрачным. На сини гравировались имена мастеров, заказчиков, на них встречались дарственные надписи и даже имена новорожденных—новых членов семьи<sup>139</sup>.

Разнообразной была традиционная глиняная, металлическая и деревянная посуда, в которой пища подавалась к столу. В первую очередь это большие и маленькие (в соответствии с числом людей, одновременно ими пользовавшихся) глиняные миски (глубины 7—13 см) с маленьким плоским дном (диаметром 9—11 см) (табл. XLVIII, 1—4). Эти миски по форме напоминают усеченный конус, поставленный дном кверху. И хотя везде в Армении у них почти одна и та же форма, однако в разных этнографических районах они носят различные названия. Так, жители Шамшадинского района (Тавуш) и Лори называют их *քրեղան* (крехан), Джавахка—также и *քարղան* (кархан), Сюника—

*կյաղաթ* (кяват), Араратской долины, Гехаркуника, Арагацотна, Ширака, Сасуна, Муша—*ք(յ)ալա* (к(я)аса). Часто из одного большого крехана ели одновременно несколько человек<sup>140</sup>. Но со временем, вероятно в связи с распадом больших семей и распространением малых, обычай совместной еды из одной миски стал постепенно исчезать, и каждый член семьи (в первую очередь из представителей мужской половины) начал пользоваться отдельной миской. Поэтому все чаще стали изготавливать миски меньших размеров для индивидуального пользования. Эта закономерность относится как к глиняной, так и к металлической и деревянной посуде.

Металлическая посуда для подачи пищи к столу была двух основных типов. Отличительной чертой первого из них—джамов (*ջամ*) (табл. XLVIII, 5, 6)—является наличие маленьких подставок (*ոք*—ворк). Миски второго типа—*մրթաթ* (мртаби)—были двух подтипов: глубокие (табл. XLVIII, 7) и неглубокие (чаще называемые *թաւ*—тас, *սահեն*—сахен)<sup>141</sup>. Металлическая луженая посуда была покупная и широко распространилась к началу XX в. в основном среди имущих слоев населения<sup>142</sup>. В традиционном быту употреблялись (правда, реже) и деревянные миски—*կոշ* (кош), *թարախ* (табах), *շիմշիրի շամ* (шимшири джам)<sup>143</sup>.

К группе столовой утвари относятся также глиняные и металлические сосуды, предназначенные для питья воды. В основном это кружки, вместимостью от 0,5 л и более и высотой от 10 до 25 см. Глиняные кружки представляют собой плоскодонные сосуды с низким круглым туловом, которое в верхней

<sup>138</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч. с. 83. Додом назывались также большие, глубокие миски, из которых ели одновременно несколько членов семьи. См.: Ամատուցի Ա., указ. соч., с. 173; *ԴԱՆ*—81, I, 40, 41, 107; 142; II, 19; *ԴԱՆ*—82, II, 32; *ԴԱՆ*—81, I, 40.

<sup>139</sup> К примеру, в музее Дома культуры с. Чоратан Шамшадинского района (Тавуш) хранится сини со следующей надписью: *Սարգիսի ծնած 1880 ի վանը*

*Յնվելիս 1888 Սերոբի ծնվելիս 1891.* (Саркис родился... Иван родился... Сероб родился...).

См.: *ԴԱՆ*—80 II, 269.

<sup>140</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 85. См. также: Աղաջանի Ե., *Ջամաթ, Աճ, Կ. 1, էջ 313—314*; Անտրեյանի Ա., указ. соч., с. 19, 20; Սարգիսյանի Ա. указ. соч. с. 214—216; Ալպոյանյանի Ա., *Գաղափարների հայտնությունը... էջ 1463*, Պառչյանի Պ., *Սոս և Վարդիթեր, էջ 127, 268*; Կարապետյանի Ե., указ. соч., с. 81—82; Լիսիցյանի Ա., *Ջանդեղանների հայտնությունը, էջ 171*; *ԴԱՆ*—80, I, 110—111; *ԴԱՆ*—81, I, 36, 41; III, 38, 51; *ԴԱՆ*—82, II, 11, 32; *ԴԱՆ*—83, I, 32; *ԴԱՆ* 84, I, 14.

<sup>141</sup> См.: Зелинский С. П. Указ. соч., с. 22, 48; Լիսիցյանի Ա., *Ջանդեղանների հայտնությունը, էջ 171—173*; *ԴԱՆ*—80, I, 100—101, 105—106; II, 226, 255; *ԴԱՆ*—82, II, 11; *ԴԱՆ*—83, I, 106, 108.

<sup>142</sup> В северных районах Армении как мисками, так и металлической утварью вообще торговали главным образом представители северокавказских народностей, которые местному населению были знакомы под обобщающим названием *լազի* (лазги), *լեզի* (лезги).

<sup>143</sup> См.: Մալխասյանի Ա., указ. соч., с. 226, 227; Մալխասյանի Ա., указ. соч., т. 2, с. 71; *ԴԱՆ*—80, III, 26; *ԴԱՆ*—82, V, 53, 56.

части, чуть сужаясь, переходит в высокие прямые бортики. Довольно массивная, овальная в сечении ручка, одним концом прикреплена к верхней части бортиков, другим—к середине тулова. Во многих районах Армении эти кружки называются զրածիկ (джрацик—дословно «для литья воды») <sup>144</sup>. Для питья воды в Араратской долине пользуются также довольно распространенными сосудами, называемыми խորխորա (хорхора); по объяснению местных жителей, звукоподражательное от хорхора—шума падающей воды. Хорхора представляет собой двуручный сосуд с шаровидным туловом и широко расходящимися высокими бортиками. В месте перехода тулова в шейку вставлена топкая глиняная сетчатая перегородка, которая способствует тому, что во время литья приятен звук воды, падающей через отверстия из шнурного отделения на бортики сосуда <sup>145</sup>. Во многих домах для питья воды использовались те же сосуды, что и для ношения воды, только меньших размеров.

В традиционном крестьянском быту употреблялись также металлические, богато орнаментированные кружки для питья воды—*դ(ա)ղաշ* (д(т)олча) (табл. XLVIII, 10), *մորչոր(ա)շ* (моршоб(п)а), парч. Существовали также деревянные долча <sup>146</sup>.

К столу вино подавалось в глиняных кувшинах небольших размеров (табл. XLVIII, 8—11). Высота их составляет около 30—40 см при диаметре тулова 20 см. У этих кувшинов «вздутое» тулово и высокая (около 12—15 см) узкая шейка. Характерной особенностью сосудов отдельных этнографических областей Армении является форма шейки. Если в Араратской долине (где они называются *սուրաշիկ*—сураин) шейка кувшинов гладкая и сравнительно узкая и кончается слегка уплощенным венчиком, то в Сюнике (где, как и в Вайоц-дзоре, они называются *կղաղ*—колак, *կիկիկղաղ*—кикикола) в верхней части шейки делается несколько витков (большей частью—четыре) для ухвата. Для подачи вина к столу в большом употребле-

нии были и зооморфные сосуды (чаще в виде барана) с вертикально поставленной ручкой на спине, называемые *ղոլ* (хоч). Чтобы наполнить такие сосуды, их погружали в карасы. Пили вино из глиняных чашек полушарической формы с низким кольцеобразным поддоном, диаметром 15—16 см при высоте 10—11 см—*գինու թափ* (гину тас). Сосуды для подачи вина и питья обычно хранились в марахах рядом с карасами <sup>147</sup>.

Для подачи соли на стол изготовлялись каменные, глиняные и деревянные (табл. XLII, 4, 5) солонки (ахаман, *աղթափ*—ахтас) круглой или птицеобразной формы, с одним-двумя отделениями, с крышечкой или без нее <sup>148</sup>.

Для принятия пищи употреблялись большие (для взрослых) и маленькие (для младших членов семьи) деревянные ложки (*դղաղ*—гдал, *քթիկ*, *կտիկ*—ктэл, *դղաղ*—дгал), обычно редко покрываемые какой-нибудь резьбой (табл. XLVIII, 9). Помимо своих основных функций, они служили и для других целей. Так, в больших гердастанах для уточнения количества членов семьи считали количество ложек, хранимых в ложкарницах. В Дарсине, например, как только рождался ребенок, домохозяйка добавляла ложку в ложкарницу и торжественно объявляла об этом членам семьи. Для гостей имелись отдельные ложки со своей ложкарницей, а каждый член семьи узнавал свою ложку по особым приметам, оставленным на ней. При приеме большого количества гостей, они сами приносили с собой ложки. Ложкам приписывались и ритуальные свойства: считалось, что они, наряду с другими важнейшими предметами домашней утвари, олицетворяют «богатство» (хснат, довлат) дома, и поэтому во время свадьбы родственники жениха всячески старались украсть из дома невесты ложку, чтобы невеста принесла бы с собой в новую семью благо своего дома <sup>149</sup>.

Таким образом, рассмотренный материал свидетельствует, что утварь в интерьере армянского народного жилища была представлена довольно богато. Наряду с ней, в тради-

<sup>144</sup> Помимо этого названия, существует и ряд других, специфичных для отдельных этнографических районов. Так, армяне, переселившиеся в Араратскую долину из Хоя и Салмаста, называют эти сосуды *куж*, переселенцы из Вана—*թուրիկ* (тосик). В Сюнике, Тавуше и Гугарке пользуются одним общим названием *փորչ* (парч), а в Гехаркунике—*շարբիկ* (шарбик). См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 74; Լիսիցյան Սո., *Ջանդեղանի հայերը*, էջ 171; ԴԱՆ—80, II, 2. 0.

<sup>145</sup> Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 74.

<sup>146</sup> См.: Լիսիցյան Ս., *Ջանդեղան*, Աձ, հ. 1, էջ 300. Он же, *Բորչալուի գավառ*, Աձ, т. 9, с. 207, 239; Մալխասյան Հ., указ. соч., с. 226; Լիսիցյան Սո., *Ջանդեղանի հայերը*, էջ 172; ԴԱՆ—80, II, 232.

<sup>147</sup> См.: Саркисян Е. С. Указ. соч., с. 76—77.

<sup>148</sup> См.: Մալխասյան Հ., указ. соч., с. 227—228; Ամառունցի Ս., указ. соч., с. 17; Լիսիցյան Սո., *Ջանդեղանի հայերը*, էջ 171, 173; Դալբյան Ս., указ. соч., с. 155, 156; ԴԱՆ—80, II, 198, 271; ԴԱՆ—81, I, 43, 70; III, 20, 53; ԴԱՆ—82, I, 43; ԴԱՆ—83, I, 25, 26.

<sup>149</sup> См.: Միրախորյան Մ., указ. соч., с. 118, 216; Լիսիցյան Ս., *Ջանդեղան*, Աձ, հ. 1, էջ 234, 314; он же, *Բորչալուի գավառ*, Աձ, т. 9, с. 237; он же, *Նոր-Բայազետի գավառ*, Աձ, т. 16, с. 19; он же *Մուշ-Տարոն*, Աձ, т. 26, с. 168; Մալխասյան Ս., указ. соч., с. 193—194; Հալաջյան Գ., указ. соч., с. 120—121, 233; ԴԱՆ—80, I, 56; ԴԱՆ—81, I, 60, 112; III, 20, 38, 53; IV, 21, 34; ԴԱՆ—82, III, 22, 87; V, 67; ԴԱՆ—83, I, 25.

ционном быту широко пользовались различными приспособлениями и сооружениями.

Одна из характерных черт рассмотренных элементов материальной культуры—присущая им многофункциональность, т. е. употребление предметов утвари не всегда строго по назначению. Это, в свою очередь, позволяло сэкономить место, способствовало определенной разгрузке интерьера. Так, например, карасы использовались как для приготовления вина, так и для хранения вина, маринадов, масла, зерна, кожаные бурдюки употреблялись как для хранения сливок, мацуна, масла, сыра, зерна, так и для переноски вина и водки, выполняли роль маслобоек.

Разнообразие форм утвари определялось не только их функциональным назначением. Не в меньшей степени оно зависело от особенностей природно-географической среды (в частности, степени наличия необходимого сырья для изготовления предметов), направленности хозяйства, местных традиций, социальной дифференциации сельского населения, степени их общения как с городской, так и иноэтнической культурой.

Так, наличие качественной глины на большей части территории Армении определило преобладание глиняных изделий над остальными. В богатых лесом районах в интерьере жилища в большем (по сравнению с другими районами) количестве была представлена деревянная утварь. Однако были и такие необходимые для нормального функционирования семьи элементы утвари и приспособления (к примеру, амбары-лари), наличие которых в доме в незначительной степени зависело от особенностей местных природно-географических условий.

Наличие большого количества различных терминов в разных районах применительно к одним и тем же предметам объясняется как историко-этнографическим районированием, так и общением с соседней иноэтнической средой.

На степень распространенности в каждой историко-этнографической области тех или иных типов утвари, на материал ее изготовления, отчасти и на форму, свой отпечаток оставляли и способы варки пищи—в (на) топке, на открытом или в пристенном очаге.

Представленность различных типов утвари в интерьере жилища зависела и от направленности хозяйства. Так, в районах с развитым зерновым хозяйством в интерьере традиционного жилища среди прочей утвари преобладали предметы, связанные с хранением зерна, зерновых продуктов. В садоводческих районах в жилище была богато представлена утварь, связанная с переработкой винограда, хранением вин и всевозможных фруктов. В районах с преобладанием различных видов скотоводства, в крестьянском

быту шире была представлена утварь, связанная с мясо-молочным хозяйством.

Социальная неоднородность сельского населения дореволюционной Армении наложила свой отпечаток на типы утвари. В богатых хозяйствах утварь была шире представлена, больше было изделий высокого качества.

Престижность рассмотренных предметов домашнего обихода в каждом данном случае проявлялась по-разному. В одном случае престижной могла считаться дорогая вещь, в другом—редко встречающиеся в данном районе или селении предметы домашней утвари. Наряду с этим престижным считалось иметь множество разнообразных, порою однотипных предметов утвари. То же самое можно сказать и о размере и материале изготовления, степени орнаментировки.

В конце XIX—начале XX в. размеры многих элементов утвари и приспособлений, по всей вероятности, находились в тесной взаимосвязи с формами семьи. Это объясняется на наш взгляд, следующим фактором: на этот период приходится распад большой патриархальной семьи и нарастающее распространение малых семей. И если раньше для поддержания нормального функционирования жизни гердастана нужны были большие, объемистые лари-амбары, глубокие зерновые ямы, большие карасы для хранения масла, маринадов, глубокие и широкие миски, которыми при трапезе одновременно пользовались несколько человек, то в связи с упомянутым процессом крестьяне начинают размеры утвари приспособлять к изменившейся ситуации, делают их более компактными, меньших размеров (к примеру, большой спрос приобретает столовая утварь индивидуального пользования).

Изучение семантики орнамента, встречающегося на многих элементах утвари, требует отдельного исследования. Отметим лишь, что богатый орнамент имелся в основном на тех предметах, которые играли важную роль в хозяйстве семьи. В определенных случаях (например, на ларях-амбарах, карасах для масла, сыра, больших и маленьких кувшинах и т. п.) они имели магическое значение, предохраняя содержимое главным образом от влияния дурного глаза. Во многих случаях узоры на элементах утвари делались без какого-либо умысла, их прежнее значение забывалось, и украшения приобретали только декоративное значение.

Таким образом, наличие большого количества разнообразных предметов утвари свидетельствует о том, что утварь, наряду с мебелью, представляла собой единый ансамбль и являлась важной составной частью интерьера традиционного армянского народного жилища.