

КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА У АРМЯН
XIX – ПЕРВАЯ ПОЛОВИНА XX ВВ.
(историко-этнографическое исследование)

В представленной работе впервые подробно рассматриваются ареалы распространения масличных растений, формы посева, ухода и сбора урожая, народные знания, способы производства растительного масла и области его применения. Работа написана на основе археологических и этнографических данных, письменных источников, этнографических, архивных материалов. Основным источником работы являются полевой этнографический материал, собранный автором с конца 1960-ых гг. во всех регионах Армении, в Нагорном Карабахе и Джавахке, а также опубликованные работы по данному вопросу.

Древнейшая маслодавильня на территории современной Армении была раскопана в урартском городе Теишебаини и относится к VII в. до н.э.. О применении растительного масла в Армении упоминает Ксенофонт в 401г. до н.э. О развитии маслоделия в средневековье сообщают армянские письменные и этнографические источники. В средние века маслодавильни имелись во многих городах, поселениях и при монастырях. Раскопки только в столичном городе Ани выявили около 20 таких сооружений.

Многие технологические особенности производства растительного масла и соответствующая армянская терминология были переняты соседними народами Южного Кавказа и Передней Азии. В 1828 г., по данным И. Шопена, только в Армянской области было 285 маслодавлений, почти в три раза больше, чем во всех остальных регионах Южного Кавказа. Начиная с 1880-ых гг., с расширением сфер употребления

нефтепродуктов, спрос на растительное масло уменьшился. В 1889 г. в Эриванской губернии действовали 201, в 1901 г.-196 маслодавлений.

В первой главе "Масличные культуры и способы выращивания" рассматриваются распространение и отдельные виды масличных культур Армянского Нагорья, средняя высота которого составляет 1700м над уровнем моря. Основными масличными культурами в Армении являлись лен-"*ктават*" (*L. usitatissimus*), кунжут-"*кнджут*" (*Sesamum indicum* L.), конопля-"*канеп*" (*Cannabis sativa*), сурепица-"*хлацук*" (*Brassica campestris* L.), клещевина-"*тзканеп*" (*Ricinus communis* L.), сафлор-"*канрджак*" (*Garthamus tinctorum* L.), олива-"*дзитаптур*" (*Olea europaea*).

Лен и сурепица выращивались в горных районах на высоте 1500-2200 м над уровнем моря, без искусственного орошения. В низменных районах страны выращивали кунжут, клещевину и сафлор. В некоторых регионах Армении для получения растительного масла использовались также семена грецкого ореха, орешка, миндаля, абрикоса и т.д. В Киликийской Армении и бассейне реки Чорох армяне занимались также разведением оливы.

Основные центры производства растительного масла совпадают с зонами интенсивного разведения льна-кудряша и сурепицы. В Западной Армении маслоделие было развито в Басене, Тароне, Васпуракане, а в Восточной Армении – в Шираке, Гегаркунике и Сюнике.

Во второй главе рассматриваются маслодавильни, их конструкции, орудия труда и трудовые процессы. Самыми простыми

средствами толчения семян масличных растений были различные каменные ступы, которые бытовали тысячелетиями и сохранились до наших дней. Из толченой массы масло отделяли теплой водой.

По виду сырья можно определить два основных типа арийских маслодавлен, самым распространенным из которых был "дзитһан" (от слов "дзет"-растительное масло и "һанел"-извлекать). В горных и предгорных зонах бытовала рычажно-винтовая маслодавилня.

Необходимые компоненты маслобойного производства связаны с тремя основными технологическими процессами: обжаривание, измельчение и прессование.

Семена обжаривали на каменной печи, после чего измельчали мельничным камнем. Маслобойная мельница состоит из двух молотильных камней: нижний из них горизонтальный, а верхний – вертикальный. Гранитные и базальтовые жерновые камни, диаметром 160-240 см, вертикально стояли в центре гумна. Ось камня опиралась одним концом на столб а к другому концу запрягали тягловое животное: вола, буйвола, а к нетяжелым камням и лошадь.

Вторым отделением маслодавилни был геранатун (от слов "геран"-бревно и "тун"-дом), где размещался винтовой пресс. Он состоял из сосновых, дубовых или тополиных бревен, длиной до 12 м и диаметром около 0,5 м. Бревна одним концом входили в нишу стены, обложенную крупными камнями. Измельченное сырье, которое называлось "геласт", в плоских плетеных корзинах ставили в специальную яму (оджах) под прессующими бревнами и их тяжестью извлекали растительное масло.

Другой тип маслодавилни был распространен в низменных регионах страны, особенно в Араратской долине, и был предназначен для обработки кунжута. Он имел три отделения: жаровню, мельницу и почти 500 литровую каменную емкость, где из измельченного сырья посредством фильтрации в теплой воде отделяли растительное масло. В отличие от маслобоен, обрабатывающих льняное семя, здесь оба мельничные камни были горизонтальные.

Третья глава посвящена применению и использованию масличных растений и растительного масла в различных сферах быта армянского народа.

Льняное, кунжутное и масло сафлора в основном употреблялись в пищу, особенно во время многочисленных постов. Масло из сурепицы и клещевины использовалось для освещения и технических нужд. Масло клещевины имело большое применение при производстве мыла.

Интересна роль растительного масла в армянской церкви. По письменным источникам, до конца XII в. кунжутное масло являлось основой священного миро. Однако уже в XIII в., согласно свидетельству Мхитара Гоша, можно предположить его замену оливковым маслом.

С древнейших времен растительное масло имело широкое применение также в народной медицине.

По разным экономическим и социальным причинам традиционное производство растительного масла в Армении пришло в упадок в 1930-ые гг и окончательно прекратилось в 1950-ые, хотя в некоторых селах Ширака и Сюника сохранилось ограниченное производство льняного масла.

**ARMENIAN OIL PRODUCING CULTURE
(THE XIX - THE FIRST HALF OF THE XX CENTURIES)
(Historical-Ethnographical Study)**

The subject of the study is the oil producing culture of Armenians, including the extension of oil-bearing plants, their diversity areas, popular skills and knowledge of oil processing, different forms of use. This is the first attempt of an overall ethnographical study in this field. After the centuries long existence this branch of Armenian traditional agriculture, in different reasons, came into fall in the 1930s and completely halted in the 1950s. Ethnographical materials about the traditional culture of oil producing in all provinces of Armenia and in the Armenian populated districts of some adjacent countries, were collected by the author since the late 1960s. Ethnographical information is the main source of the study, also augmented with historical records, statistical and archaeological data.

The First chapter - "Variety and Forms of Cultivation of Oil-bearing Plants" embraces the main species of oil-bearing plants in Armenia, details of folk practices in their cultivation and harvesting. The Armenian Highlands, with its 1700m average altitude, vertical zonality, moderate temperature, sufficient sunlight and rainfall, has all necessary conditions for extensive growth and cultivation of oil-bearing plants. The South Caucasus, and, in particular, Armenia are inside the central area of extension of flax and its varieties, belonging to *Linaceae* family. 19 wild species of flax are known in Armenia, one of which: *Linum angustifolium* is considered the nearest progenitor of the cultivar form *Linum usitatissimum* L. The latter, used in Armenia for linseed oil production, is called "ktavat" and thrives in pre-alpine and alpine mountain areas (1000-2200m.). Sesame (*Sesamum indicum* L.) - "knjout", *Grantz* -

"sorek" and *Brassica campestris* L. - "hlat-souk" or "hiatzouk" were the next in range of extensively cultivated oil-bearing plants. Sesame and several other plants: *Ricinus communis* - "tezkanep", *Cannabis sativa* L. - "kanep" and safflower (*Garthamus tinctorius* L.) - "kanrjak" were cultivated in valleys (1000m and lower). Oil-bearing nuts of *Juglans regia* L. - "ynkouyz", *Corylus avellane* L. "tkoghin", *Fagus sylvatica* L. - "hatchar", as well as fruits or seeds of several other cultivar plants, including *Olea europaea* - "dzitaptough", *Helianthus annuus* L. - "arevatzaghih", *Papaver somniferum* L. - "kakach" or "khashkhash", were supplementary sources for oil production.

The Second chapter: "Techniques of Oil Production", explores technological aspects of the oil production since the ancient times, when the simple technology of seed roasting, breaking in stone pounds and extracting oil by boiling this mass in water were the predominant practice. During millennia the tools of oil production had developed from simple stone pounds and grinders to revolving millstone.

The yet oldest building of an oil mill known in Armenia is dated to the Urartian period (IX-VI B.C.) and was unearthed in the excavations of Karmir Blur. Among the other details of Armenian everyday life, Xenophon had a note about oil for grease in 401 B.C. Since the V century the oil is often mentioned by Armenian historians. In 1828, as it is evident from statistical data of Russian records, 285 oil mills existed in the Armenian province - a number thrice higher than in all other parts of South Caucasus. In 1889 this number decreased to 201, then to 196 in 1900.

The oil mills were of two types, specialized in

accord with processed plants and technological features. The type for producing of linseed oil (and "sorek" and "hiatzouk" oils) was the dominant type widespread in the majority of historical regions of Armenia and some neighboring districts with prevailing Armenian population. In different dialects of Armenian language this oil mill was called "dzithanq", "dzitkhats" ("dzet" is oil in Armenian), "sranots" and has other names as well. The buildings, in which oil of sesame was produced, were scattered in lowland areas and known as "dzitatoun" or "dayakhana". Though these types of mills differ in certain constructional details, their technological and structural terminology in general was common to whole Armenia.

The large mill stone (about 200cm in diameter and of 50cm height), vertically turned by hitched oxen, buffaloes or horses, was the central constituent of the main type oil mill. The second processing area was the press, constituted of the set of about 12m long beams, moving along the vertically installed wooden screw. The other ends of the pressing beams were set into special pit in the stone wall of the oil mill, known as "ojakh". In this part of press room was a hole, over which another stone pit - "avazan" was set. The latter, situated exactly under the press beams, was for piled plate baskets, filled of ground oily seeds - "gelast". Their continuous pressure was the last operation of oil production.

The mills for sesame seed oil existed in valleys only and had the same constructional details for grinding process, but differ in second process, e.g.: oil was extracted through filtration of the milled seeds in large pots, filled of hot water.

The Third chapter - "Forms of Use of Oil-Bearing Plants and Oil". explores different fields in which the products had extensive usage, including construction, culinary, folk medicine, and many other spheres of material and spiritual culture of Armenians. The significance of these products, especially of the linseed and sesame oils in everyday life appeared in existence of several villages, specialized in oil production (e.g.: Demerek in Gamlirq province, Nakhijevan in Kars, Kartzakh and Kutikam in Javakhk, etc.). Some other villages in the Ararat valley were specialized in the soap production.

Some oils had wide usage in Armenian culinary, while the others, like "tezkanep" or "sorek" oils, due to their unpleasant taste were used as fuel for oil lamps or had other technical usage. Except use for ordinary cooking, the significance of vegetable oils, especially of the sesame seed oil, increased in fasting periods of the Christian calendar, in some cases covering nearly the half of year. The sesame oil, considered the purest sort among the others, was one of constituents of the chrism (Armenians had passed to olive oil probably in the XIII c.). Many oils and oil-bearing plants had wide usage as medicaments in the folk medicine, as it is also registered in the medieval treatises.

Nearly all widely produced oils were used for illumination in the earthen or metal oil lamps, known since the Bronze age. Oil was also used as an ingredient for paints, inks and as a grease. End products of oil production were widely used in animal husbandry as additions to fodder in winter season, or as grease for cattle.