

ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴՈՒԹԱՅԻՆ ՇՏԵՄԱՐԱՆՆԵՐԸ

(ըստ ազգագրական նյութերի)

ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՐՈՒԹՅԱՆ

Հայտնի է, որ ժողովրդի զբաղմունքը մեծապես պայմանավորում է նյութական մշակույթի աշխարհում աշխարհի արդյունքները կամ բացակայությունը էթնիկ մշակույթի համակարգում: Դարերի լի վեր ինտենսիվ երկրագործությամբ զբաղվող և նստակյաց կյանքով ապրող հայ ժողովրդի կենսապահովման մշակույթը դժվար է պատկերացնել առանց զանազան պահեստարանների գոյության, Իրավամբ, հայ գյուղական ընտանիքի բարեկեցությունը պայմանավորված էր ոչ միայն նրանով, թե ինչպիսի և ինչ քանակությամբ բերք է ստացել, այլև այն բանով, թե որքանով նրան կհաջողվեր (հենվելով նախնիների հարուստ փորձին և հմտություններին) պահել-պահպանել մեծ շանքերի գնով ստացած բերքը: Ահա թե ինչու հայ գյուղական բնակչության կյանքում մեծ նշանակություն ունեին երկրագործության տարբեր արդյունքների մթերմանը ծառայող շտեմարանների այլևայլ տիպերը¹:

Ինչպես ցույց է տալիս գրավոր և դաշտային ազգագրական նյութերի համադրումը, հացահատիկային մթերքների պահեստարանների դասակարգման հիմքում կարելի է դնել մի քանի հատկանիշ՝ պատրաստման նյութը, ձևը, կառուցվածքը, ֆունկցիոնալ հատկացումը և այլն: Մեր կարծիքով, առավել ամբողջական պատկերացում է տալիս ֆունկցիոնալ դասակարգումը, քանզի հենց առարկաների ֆունկցիայից է հաճախ կախված նաև դրանց ձևը, կառուցվածքը, պատրաստման նյութը: Նման դասակարգումը հնարավորություն է տալիս վերհանելու հայոց ավանդույթային շտեմարանների տիպերի բազմազանությունը, միաժամանակ բացահայտելով դրանցից յուրաքանչյուրի տարբերիչ առանձնահատկությունները: Սակայն բազմաբովանդակ նյութի դասագրման գործում նվազ կարևոր դեր չունի նաև այն հանգամանքը, որ նույն ֆունկցիան կատարող պահեստարանները հաճախ կարող են միմյանցից տարբերվել ըստ կառուցվածքի, ձևի ու պատրաստման նյութի: Մի բան, որ բնատվարահարական միջավայրից, տնտեսության ուղղվածությունից է գյուղացիների սոցիալական դրությունից զատ, պայմանավորված է նաև կահ-կարասուողը համակարգում (թերևս նաև բնակելի համալիրում) շտեմարանների տարբեր տիպերի տեղակայման ու օգտագործման առանձնահատկություններով: Ահա թե ինչու այդ տիպերի համակարգված նկարագրության ընթացքում երբեմն առաջին պլան կարող են մղվել նաև մյուս հատկանիշները:

Ֆունկցիոնալ առումով հայոց ավանդական շտեմարանները կարելի է բաժանել երեք հիմնական ենթախմբի՝ ա) հացահատիկի, բ) հացահատիկի և հացամթերքների, գ) հացի պահեստարանների: Ցուրաքանչյուր ենթախումբ իր հերթին ստորաբաժանվում է մի քանի տիպերի:

Առաջին ենթախմբին են վերաբերում հացահատիկի հորերը, քարակերտ շտեմարանները, ամբարառները, հատվածքները, կարասները:

Հացահատիկի հորերը գերազանցապես ունենում էին հատած կոնի ձև: Դրանց չափերը (խոր.՝ 100—400 սմ, բերանի տր.՝ 50—70 սմ, հատակի տր.՝ 50—250 սմ) հնարավոր էին դարձ-

¹ Հոգվածը նվիրված է, մասնավորապես, հացահատիկային մթերքների պահեստարանների ֆունկցիոնալ-տիպարանական բնութագրությանը: Նյութական մշակույթի այդ տարրերի վերաբերյալ բավականաչափ գրավոր տվյալներ կան, որոնք, սակայն, երբեք չդառնալով հատուկ ուսումնասիրության առարկա, պատշաճ կերպով համակարգված չեն: Բացառություն է կազմում Վ. Հ. Բոդյանի «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» (Երևան, 1972) աշխատությունը, որի 417, 427—434 էջերը նվիրված են հացահատիկի և հացամթերքների պահեստավորմանը: Սույն հոդվածի աղբյուրագիտական հիմքը կազմում են Հայաստանի տարբեր շրջաններում 1980—1985 թթ. հեղինակի հավաքած դաշտային ազգագրական նյութերը:

նում անհրաժեշտության դեպքում պահել 1—5 տ հացահատիկ վեց ամսից մինչև մեկ տարի և ավելի ժամանակով։ Այս հանդամանքով, ինչպես նաև քաղաքական մշտական անկայուն կազմությամբ էր պայմանավորված հացահատիկի հորերի լայն տարածումը հայ ժողովրդի կենցաղում²։ Հացահատիկի հորերը փորվում էին ինչպես բնակարանի հիմնական բնակելի-տնտեսական բաժանմունքում (որը Հայաստանի տարբեր վայրերում տարբեր կերպ էր կոչվում՝ տուն, հացատուն և այլն), այնպես էլ բնակարանային համալիրի շտաբացվող, բայց շոր հատվածներում՝ մթերանոց-մատանում, սրահում, երբեմն էլ բակում, կալատեղում։ Հորերում պահում էին զլխավորապես բնաղունի հացահատիկը։ Սերմացուն հորերում չէր պահվում, որպեսզի չկորցնեն ծղղունակությունը։ Հացահատիկը խոնավությունից, արտաքին միջավայրի բացասական ազդեցությունից պահպանելու նպատակով ձեռնարկվում էին զանազան միջոցներ։ Մթերման ենթակա հացահատիկը խնամքով մաքրվում և տեսակավորվում էր։ Այնուհետև հորի հողն չատակի ու պատերի շուրջը հարդի կամ ծղոտի շերտ (կաղք) էին ստեղծում, որի հաստությունը, նայած հողի խոնավության աստիճանին, լինում էր 4—10 սմ։ Հորի պատերը մեկուսացնում էին նաև փայտե կեռերով ամրացվող մատղաշ ճյուղերով, հյուսածո ճիպոտներով, կաղնու տերևներով, հաճախ ավաղում էին ցեխով, երբեմն էլ՝ երեսպատում քարով։ Ամենուր, հորը լցնելուց հետո, հացահատիկի երեսը սկզբնապես ծածկվում էր հարդի շերտով։ Հորի բերանը ծածկում էին տախտակե կափարիչով (լոռի, Գեղարքունիք, Վայոց ձոր, Սյունիք), մեծ քարե սալով, որ երբեմն ծեփում էին ցեխով (Վասպուրական, Վայոց ձոր, Սյունիք) կամ էլ ուղղակի հարդի վրայից հող էին լցնում³։ Ջնայած ձեռնարկվող բոլոր միջոցներին, հորերում պահվող հացահատիկի վարի և վերին մասերն այնուամենայնիվ փչանում էին։ Գոյությունից և թալանից պաշտպանելու նպատակով հորերի ծածկը հավասարեցվում էր գետինն այնպես, որ տվյալ տեղում հոր լինելը չնկատվեր։

Գոյություն են ունեցել ժողովրդական զանազան սովորություններ՝ ուղղված առատ բերքի ստացումն ապահովելուն և հորերում պահվող հացահատիկը փչանալուց կանխելուն։ Այսպես, նախքան հորի բերանը կափարիչով ծածկելը հացահատիկի վրա դնում էին ցորենի նոր հնձած ցողուններից հյուսած խաշածե փնջեր (խնչփուեջ)։ Նոր տարու նախորդ օրը Զավախքում, Շիրակում և Լոռիում կանայք խմորից պատրաստում էին կլոր, մեշտեղում ծակ բլիթներ, որոնք խորհրդանշում էին հացահատիկի հորը։ Ինչպես նշում է Ա. Մխիթարյանը, «գարու, ցորենի հոր և քիսա շինելու (հորի և քսակի ձևով բլիթ թխելու— Հ. Մ.) նպատակն այն է, որ եթե եփելու ժամանակ այդ հացերը բշտեցին և ուռան՝ այն է որ առատություն կլինի, իսկ եթե նույնությամբ

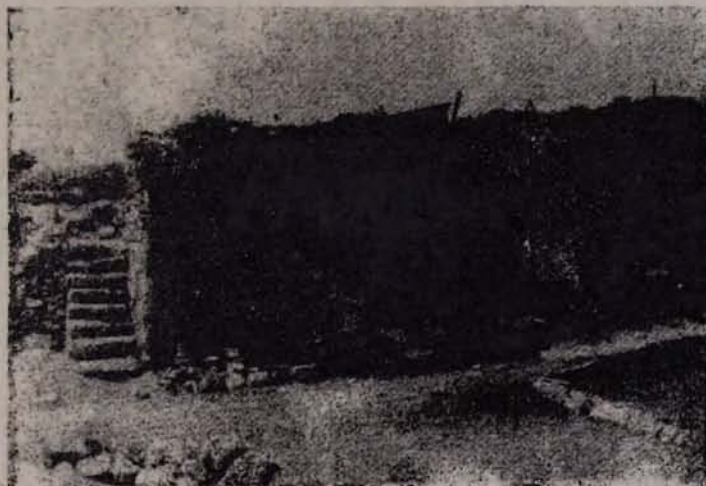
2 Փ. Տ ե Ր-Մ ո վ ս ե ո յ ա ն, Հայ գյուղական տունը, Վիեննա, 1894, էջ 77, Ա. Բախուց, Իրկեր, Իրևան, 1955, էջ 372—373, Պ. Պոռյան, Երկրի ժողովածու, հ. 4, Երևան, 1963, էջ 171, Վ. Հ. Բոլոյան, Երկրագործական..., էջ 428, Ս. Մ. Ավագյան, Արձակ [«Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն» (այսուհետև՝ ՀԱԲ), պր. 8, Երևան, 1978, էջ 28], Կ. Օրբելյան, Фольклор и быт Мокса, М., 1982, с. 31. Հացահատիկի հորերը տարբեր շրջաններում տարբեր անվանումներ ունեին։ Այսպես, Լոռիում, Շիրակում, Արագածոտնում, Գեղարքունիքում, Վայոց ձորում դրանք անվանվում էին ցորեի հոր, ցաղու հոր, Լոռիում, Տավուշում՝ ֆոր, Վասպուրականում ու Զանգեզուրում՝ Ե(խ)աղ Ե(խ)ու (տե՛ս Ե. Լավայան, Վասպուրական [«Ազգագրական հանդես» (այսուհետև՝ ԱՀ), գիրք 20, Թիֆլիս, 1910, էջ 122], Մտ. Լիսիցյան, Կանգեզուրի հայերը, Երևան, 1969, էջ 65)։

3 Հ ա յ ո ճ Հ ա յ Ր ի կ, Պապիկ և Թոռնիկ, էջմիածին, 1894, էջ 73, Ա. Մխիթարյան, Փշրանքներ Շիրակի ամբարներից («Էմինյան ազգագրական ժողովածու», հ. 1, Մոսկվա-Ալեքսանդրապոլ, 1901, էջ 287, 321), Ե. Լավայան, Նշվ. աշխ., էջ 122, Մտ. Լիսիցյան, Նշվ. աշխ., էջ 134, Վ. Հ. Բոլոյան, Երկրագործական..., էջ 428—429։ Հացահատիկը հանելու համար հոր լին իջեցնում մեջքից պարան կապած երեխաների։ Երբեմն հորի կողքին ելուստներ էին «ամրացնում» իջնելը դժվարացնելու համար։

4 Н. Д. Калашев, Ворования, суеверия и приметы армян Шемахинского и Геокчайского уездов («Фольклор Азербайджана и прилегающих стран», т. 3, Баку, 1930, с. 139—140), Վ. Բոլոյան, Վանատուր և Ամանոր աստվածությունների ծաղալու պաշտամունքների հարցի շուրջը [«Բանբեր Երևանի համալսարանի» (այսուհետև՝ ԲԵՀ), 1977, № 2, էջ 153]։ Այս հոդվածում Վ. Բոլոյանն այն միտքն է հայտնում, որ խնչփնջերը կապված են Լրկրագործության և այգեգործության հովանավոր Վանատուր հեթանոսական աստվածության պաշտամունքի հետ (էջ 146—154)։

մնացին՝ սղություն էմ քիսկ եթն սրանցից մինը «կուտ է գնում», այսինքն թոնիրն է ընկնում, տասն էն, թե նրա տները մեռնելու կամ կորչելու է, — ավանցնում է ն. Հալայանը⁵։ Հիշյալ բիթները նոր տարվա սրը հագցնում էին գոմեշի և եղան եղջյուրներին, որպեսզի տվյալ տարին հացահատիկի հորերը լիքը լինեն։ Հարուստ բերք ստանալուն էր ծառայում ծաղկազարդի տոնին և կնդրեցում օծված ուտենու ճյուղերից հացահատիկի հորերը մանրակերտն պատրաստելու։

Հացահատիկի (գլխավորապես ցորենի և գարու) պահեստարանների երկրորդ տիպը քաղաքային շտեմարաններն են (1—3 տ. տարողությամբ), որոնց պատերը և հատակը շարվում էին կիտասաշակ, միջին և մեծ շափերի քարերով։ Դրանք կառուցվում էին բակում, ունեին զուգահեռաձև տիպի (երկ.՝ 300—700 սմ, լայն.՝ 200—400 սմ, բարձր. մինչև 300 սմ) կամ հատած կոնի ձև։ Վերջին դեպքում այն մինչև 200 սմ խորացվում էր հողի մեջ (հատակի տր. հասնում էր 100—150 սմ) և 150—250 սմ բարձրանում էր գետնի երեսին (բացվածքի տր. կազմում էր 50—60 սմ)։ Ներսից այս շտեմարանները ուղղվում էին հարգախառն կաղնի և ծեփում կրով, ծածկվում էին մեծ քարասալով, որի միջնամասի անցքը ծառայում էր հացահատիկ լցնելու և դատարկելու համար։ Հացահատիկի նման պահեստարաններ մեզ հանդիպել են Շիրակում և Արագածոտնում։



Նկ. 1. Ամբարատուն. XIX դ. II կես (Արթիկի շրջան, գ. Հառիճ)։

Հացահատիկի շտեմարանների երրորդ տիպն են կազմում ամբարատները⁶։ Դրանք հիմնականում խոշոր տնտեսություններին էին բնորոշ և պատկանում էին ինչպես ունեւոր, այնպես էլ միջակ, րայց բազմաճյուղ ընտանիքներին։ Ամբարատները կառուցվում էին բնակելի համալիրին առնթաբեր, այնպես, որ զրանց գուռը բացվեր գեղի միջանցք, պատշգամբ կամ բակ, իսկ հաճախ էլ՝ ուղղակի բակում, աղատ մի տեղ (մեծ մասամբ Շիրակում և Ջավախքում)։ Ամբարատները հրկու կերպ էին օգտագործվում։ Կային ամբարատներ (Նկ. 1), ուր հացահատիկը լցվում էր ուղղակի հատակին, որը, ինչպես և պատերը, նախօրոք օժաղած էր լինում կրաշաղախով կամ կաղնի (օրինակ, Գեղարքունիքում, Շիրակում, Ջավախքում, Դերսիմում)։ Այս առումով ուշա-

5 Ա. Մխիթարյանց, Նշվ. աշխ., էջ 261։

6 Ե. Հալայան, Ջավախք (ԱՀ, գիրք 2, Քիֆլիս, 1897, էջ 246)։

7 Ե. Հալայան, Բորչալուի գավառ (ԱՀ, գիրք 10, Քիֆլիս, 1902, էջ 249, 260), Ա. Ա. Օդարաշյան, Ամանորը հայ ժողովրդական տոնացույցում (ՀԱՔ, Երևան, 1978, պր. 9, էջ 53—54)։

8 Գեղարքունիքում և Շիրակում հայտնի էին նաև այլ անվանումներ, ինչպես, օրինակ, Լմբրուտուկ, ճաղի ամբար։

ւրաժ է Մարտունու շրջանի Մովսիսար գյուղի հաշտությանների գլխատան համակառուցի մեջ մտնող ամբարատունը: Այն ունի հարթ ծածկ՝ երեք փոքր երդիկով (վերևից հացահատիկը լցնելու ամար), որոնք բացված են 150—200 սմ բարձրության փայտաշեն միջնորմով անջատված ցորենի, դարու և կորեկի բաժանմունքների վերևում: Այդ միջնորմների ներքնամասերում կան փոքրիկ դռներակներ հացահատիկ վերցնելու համար: Ամբարատան երկարությունը 670 սմ է, լայնությունը՝ 470 սմ, բարձրությունը՝ մոտ 250 սմ: Ամբարատան բակահայաց պատին, առաստաղից մի քիչ ցած, օղակափայտի համար փոքրիկ պատուհան է արված, որտեղով ներս էր մտնում և ելապահանջ կատարելու, հացահատիկը փխնալուց զերծ պահելու համար այն ջարթակաճան մեկ-երկու անգամ թիակարում էին:

Հանդիպում էին նաև ամբարատներ, ուր տեղադրվում էին տախտակաշեն ամբարներ, հացահատիկով ու ալյուրով լի պարկեր, քթոցներ, Ժամանակի ընթացքում նման ամբարատների ֆունկցիաներն ընդլայնվում են. դրանցում սկսում են պահել կաթնամթերքներ, թթվեղեն: Այգ-պիսով ամբարատները փաստորեն վերածվում էին մթերանոցների, պահպանելով սակայն իրենց նախնին անվանումը: Աշտարակի, Կրասնոսելսկի և Վրացական ՍՍՀ Ախալքալաքի շրջաններում մեր ուսումնասիրած տվյալ տիպի ամբարատներում (որոնց միջին մակերեսը 20—25 հա, մ է) բացակայում են երդիկները, սակայն առկա են լուսամուտներ:

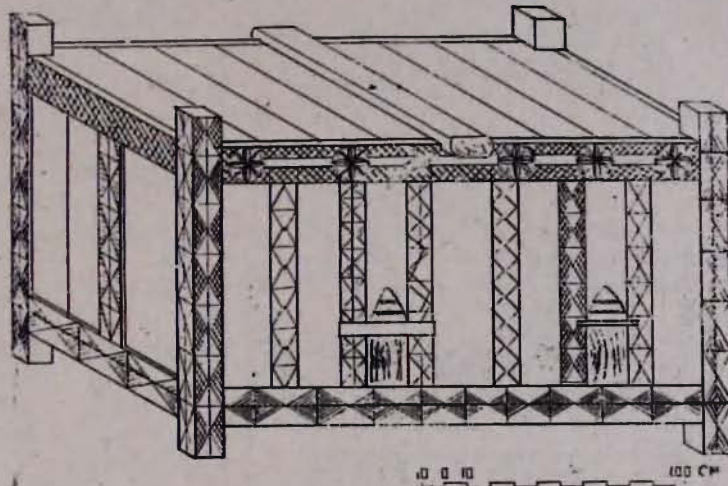
Հացահատիկի պահեստարանների շրջորդ տիպին են վերաբերում հետվածքները: Այգպիսի պահեստարան ունենալու համար տան (երբեմն էլ թոնրատան), մարագի կամ մառանի մի անկյունը մնացած մասից անջատում էին փայտյա միջնորմներով, որոնց մի եզրը մտնում էր մոտակա սյան ողջ բարձրությամբ արված փորվածքի մեջ, իսկ մյուս եզրով դրանք հենվում էին պատին: Այդ միջնորմները կարող էին լինել նաև քարակերտ կամ կավակերտ: Այդ կերպ ստացվող տարածությունը (երկ. և լայն.) մինչև 200 սմ և ավելի, բարձր.՝ 100—130 սմ) բոլոր կողմերից սվաղվում էր կավե շաղախով (երբեմն էլ սպիտակեցվում կրային լուծույթով): Հացահատիկը լցնելուց հետո հատվածքը վերևից ծածկում էին տախտակներով: Հաճախ այս շտեմարանները միջնորմներով բաժանում էին երկու ցորենի և դարու պահեստավորման մասերի: Անհրաժեշտության դեպքում հատվածքի վրա դնում էին ցորենով և ալյուրով լի պարկեր: Այս տիպի պահեստարանները լայն տարածում ունեին մասնավորապես Զավախքի գյուղերում (ուր հայտնի էին նաև Բյաժմա անվամբ), հատկապես բնակչության շուկեռ խավերի շրջանում, որոնք զուրկ էին փայտե ամբարների ձեռք բերելու կամ ամբարատների կառուցելու հնարավորությունից:

Որպես հացահատիկի շտեմարան են ծառայել նաև խոշոր շափերի կառույցները: Մինչև 120—140 սմ բարձրություն, լայն բերան (25—30 սմ տրամագծով) և նեղ հատակ (7—8 սմ տրամագծով) ունեցող կարասները դրվում էին տանը, մթերանոց-մառանում: Կանգնած վիճակով պահելու համար կարասների հիմքի մասում քարեր էին դնում և լցնում հողով կամ էլ կարասները ագուցում էին հատուկ ցածրիկ փայտե պաղպղանքանների մեջ: Հացահատիկ պահելու կարասները, ի տարբերություն գինու կարասների, հատակին փոքրիկ անցք էին ունենում: Ֆունկցիոնալ իմաստով փոքր-ինչ այլ կիրարկում ունեին հաշորդ ենթախմբի՝ հացահատիկի և հացամթերքների շտեմարանները: Սակայն այս ենթախմբի բնորոշ առանձնահատկություններն առավել ցայտուն բացահայտվում են հատկապես պատրաստման նյութի, ձևի ու կառուցվածքի և դրանց առնչվող այլ հանգամանքների համատեղ դիտարկման շնորհիվ: Հստ. պատրաստման նյութի է ձևի, այդ շտեմարանները կարելի է բաժանել հինգ տիպի՝ ա) փայտաշեն, բ) կավաշեն, գ) քարաշեն, դ) շյուղահյուս, ե) կաշվեղեն և բրդահյուս պարկեր: Հայաստանի զանազան շրջաններում հիշյալ տիպերը՝ կախված տնտեսության ուղղվածությունից, բնաշխարհագրական պայմաններից, տեղական ավանդույթներից, գյուղացիների սոցիալական դրությունից և այլ հանգամանքներից՝ տարբեր աստիճանի տարածվածություն ունենին:

XIX դ. երկրորդ կեսին և XX դ. սկզբին հայ գյուղական բնակչության շրջանում բավականին տարածված էին փայտաշեն պահեստարանները: Դրանք կարելի է բաժանել երկու հիմնական են-

9 Հ. Սարգիսյան, Բալու. իր սովորույթները, կրթական ու իմացական վիճակը և բարքերը, Գահիրե, 1932, էջ 117—118, 211—212, Ե. Ս. Շարխիսյան. Гончарное искусство Арменин, Ереван, 1978, с. 75—76; Ս. և Վ. Սանասարյաններ, Կարեն նահանգի ազգագրական նյութերը [ՀՍՀՀ ԳԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության բաժնի արխիվ (այսուհետև՝ ՀԱԻ-ԱԲԱ), գործ № 34, մաս 4, էջ 119]։

խառնուրդի մեկ հիմնական ու մի քանի երկրորդական ֆունկցիաներ և մի քանի գլխավոր ֆունկցիաներ ունեցողներ: Առաջին ենթատիպին են վերաբերում այն պահեստարանները, որոնցում պահում էին միայն հացահատիկ և հացամթերքներ: Դրանցից ամբարները¹⁰ ուղղանկյուն զուգահեռանիստի ձև է շորս փոքր ոտքեր ունեցող մեծ արկղեր էին (նկ. 2,3): Անհրաժեշտության դեպքում ամբարներում պահում էին նաև պուլիկներով յուղ ու մեղր, կարտոֆիլ, ձմերուկ, շոր սրդեր, ընդհանրապես ամբարների վրա դնում էին տնային գործածության զանազան մանր-մունր առարկաներ, անկողնի պարազաններ, երբեմն էլ դրանց վրա քնում էին ընտանիքի կրասեր անդամները¹¹: Ամբարները ներսից տախտակն միջնորմներով բաժանվում էին երկու, երեք,



Նկ. 2. Փայտաշեն ամբար. XIX դ. II կես (Մարտունու շրջան, դ. Մովսիսար):

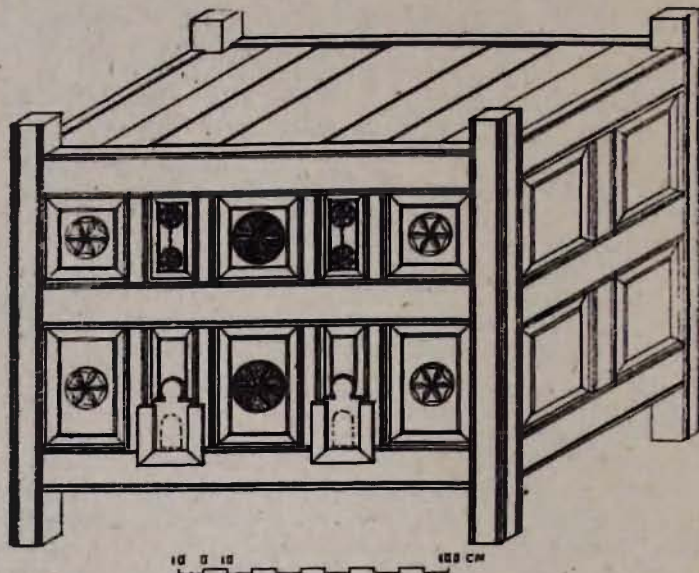
երբեմն շորս հատվածի (աշխ), որոնցից յուրաքանչյուրում պահվում էին տարբեր տեսակի հացահատիկ և հացամթերքներ: Ամբարները լցնում էին վերեկից. եթե դրանք բարձր էին լինում, օգտվում էին սանդուղքներից: Հայաստանի տարբեր շրջաններում հանդիպող ամբարները բացվում էին տարբեր կերպ. մի դեպքում ծածկի մի քանի տախտակներ շինվում ամբարացվում, դրանք կարելի էր ազատորեն հանել (նկ. 2,3), մյուս դեպքում (հատկապես Տավուշում և ավելի ուշ ժամանակներում) ամբարների վերին մասում մետաղական կամ ալյուրեղեկ ծխնիներով ամբարացվող կափարիչներ էին դնում: Նույն ժամանակ ամբարներ, որոնց մի հատվածը (աշխը) փակվում էր դնովի տախտակներով, մյուսը՝ ծխնիներով ամբարացված կափարիչով: Ամբարները տարբեր կերպ էին դասարկվում: Ոչ բարձր (80—120 սմ) ամբարների պարունակությունը հանում էին վերեկից՝ բարձրացնելով դնովի տախտակները կամ էլ կափարիչը, իսկ բարձր (մինչև 200—300 սմ) ամբարներինը՝ ներքնամասում, յուրաքանչյուր աշխի առջև բացված փոքրիկ անցքից: Վեր-

¹⁰ Հայնորեն տարածված «ամբար» անվանման հետ, Հայաստանի տարբեր շրջաններում օգտագործում էին նաև այլ անվանումներ, ինչպես օրինակ, փեթակ, ֆեդուկ (Վայոց ձոր), բախա (Ջանգեզուր), բալի (Վասպուրական) {տե՛ս: Е. Мелник-Шахназаров, Селение Арцеваник Зангезурского уезда, Елисаветпольской губернии [«Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа» (այսուհետև՝ СМОМПК), 1898. вып. 25, с. 16]; Ստ. Լիսիցյան, նշվ. աշխ., էջ 105, Ս. Մ. Ավագյան, նշվ. աշխ., էջ 37}:

¹¹ Ե. Լալայան, Ջավախք (ԱԶ, գիրք 1, Շուշի, 1896, էջ 225), Ս. Մ. Ավագյան, նշվ. աշխ., էջ 38, Ա. Մեկյան, Շամշադինի շրջանի վերին կարմիր Աղբյուր գյուղի ազգադրական նյութեր (ՀԱԻ ԱԲԱ, գործ № 1/131, մաս 4, էջ 7):

շիններին գունակներն ուղղանկյունաձև, ռոմբաձև կամ այլ¹² տեսքի էին: Լինում էին կողքի շարժվող կամ էլ վերև բարձրացող գունակներ, եվս մի հետաքրքիր առանձնահատկություն. եթե Հայաստանի շատ շրջաններում ամբարների տախտակներն ամրացվում էին ուղղաձիգ (լհաշված հատակը և ծածկը), ապա Շիրակում և Ջավախքում՝ հորիզոնական գիրքով:

Ամբարների շափերը, դրանց քանակը տնտեսություններում՝ կախված էին պատրաստման նյութի առկայությունից, ընտանիքի մեծությունից, տեղական ավանդույթներից և այլն: Առավել լավ, տարողունակ ամբարներ էին ունենում գլխավորապես ունեոր և միշակ տնտեսությունները: Տնտեսությունում որքան շատ էին ամբարները և որքան մեծ շափերի էին դրանք, այնքան բարձր էր լինում տանտերերի հեղինակությունը համագյուղացիների աչքում: Ամբարների երկարությունը հասնում էր 180—340 սմ, լայնքը՝ 70—170 սմ, բարձրությունը՝ 80—230 սմ: Սովորական ամբարների տարողությունը 1—6 տ էր: Բնակչության ունեոր գասի բնակարաններում և ամբարատներում կային նաև հսկա ամբարներ (400—500 սմ երկարությամբ, 200—250 սմ լայնքով և 250—300 սմ բարձրությամբ), որոնց մեջ պահում էին մինչև 8—10 տ հացահատիկ և հացամթերքներ:



Նկ. 3. Փայտաշեն ամբար. XX դ. սկիզբը (Մարտունու շրջան, գ. Ներքին Գետաշեն):

Ամբարները տեղադրվում էին ինչպես բնակելի սենյակներում (Վայոց ձոր, Սյունիք, Արցախ, Գեղարքունիք, Լոռի, Շիրակ, Ջավախք, Վասպուրական, Տարոն), այնպես էլ սրահում (Լոռի, Տավուշ, Շիրակ, Ջավախք), մթերանոց-մառանում (Վասպուրական, Տարոն, Գեղարքունիք), պատշգամբում (Համշեն), ամբարատանը (Գեղարքունիք, Արագածոտն)¹³: Դրանք գլխավորապես գրվում էին սենյակի անկյունում, ամենաշոք տեղում, իսկ ոտքերի տակ ունենում էին փոքրիկ շորտներ (որպեսզի հողի հատակից խոնավություն վեր չբարձրանար և կատուն կարողանար ազատորեն իր պաշտոնը կատարել), քարե սալեր: Հանգիպում էին նաև տան պատերի և պատշգամբի ճաղաշարքի միջև հարմարեցված անշարժ ամբարներ:

¹² Իրեմեն հանգիպում են մեկ կամ երկու գլխով, մարգկային ֆիգուրների հիշեցնող գունակներ: Վատառիկներ Վանատուր-Ամանոր գեղաբանական զույգի վերաբերյալ՝ հոգվածում Վ. Հ. Բզոյանը այն կարծիքն է հայանում, որ այդ սիմվոլիկ գլուխները բերքի հովանավոր, հայ հեթանոսական աստվածուհի Ամանորի ծպտյալ պաշտամունքի դրսևորումն են (ԲՆՀ, 1980, № 2, էջ 113):

¹³ Ե. Լալայան, Սիսիան (ԱՀ, գիրք 3, Թիֆլիս, 1898, էջ 20), և ուլնի՝ Բորչալուի գավառ (ԱՀ, գիրք 9, Թիֆլիս, 1902, էջ 207), և ուլնի՝ Վասպուրական (ԱՀ, գիրք 20, էջ 121),

արժույթյունը 90—150 սմ էր, իրանի տրամագիծը՝ 40—70 սմ, տարողությունը՝ 200 և ավելի կգ: Արթերը նույնպես դրվում էին բնականի բաժանմունքում, մթերանոց-մառանում¹⁹, Ալրատները և կաթերը օգտագործվում էին հիմնականում ամբարների ձեռք բերելու համար բավարար միջոցներ լուծեցող ընտանիքներում:

Պահեստարանների առաջին ենթատիպի շարքը կարելի է դասել նաև Զավախքից մեզ հայտնի ճաղվածքը (քլասմա), որը վերը դիտարկված համանուն կառուցվածքների ավելի զարգացած ձևն էր ներկայացնում: Այդպիսի հատվածը մեղ հանդիպել է Վրացական ՍՍՀ Ախալքալաքի շրջանի Ալրատան գյուղում, Ավաղյանների տանը, սակայն գյուղի ավագ սերնդի անձանց հաղորդածի համաձայն, առաջներում նման շտեմարաններ հաճախ էին հանդիպում ոչ միայն իրենց, այլև շրջանի բազմաթիվ այլ գյուղերում: Ավաղյանների հատվածն ունի ուղղանկյուն զուգահեռանիստի ձև, երկու կողմից կապված է տան պատերին, երրորդ կողմն ուղղված է դեպի թոնրատունը, իսկ չորրորդ՝ ճակատային կողմը՝ դեպի տունը: Այս պահեստարանի բարձրությունը 115 սմ է, լայնությունը՝ 255—260 սմ, երկարությունը՝ 265—270 սմ: Այն ներսից միջնորմներով բաժանվում է չորս մասի, որոնցից յուրաքանչյուրում պահվում էին հացահատիկ, դարի, ալյուր: Հատվածը լցվում էր դատարկվում էր վերեկից, ծածկի ազատորեն հանվող տախտակների շեղումով: Հատվածի երեք կողմերից 160 սմ վեր են բարձրանում տախտակե պատեր, որոնք ավարտվում են (գոմի օդային նմանողությամբ) աստիճանաձև ծածկով, ինչպես և գոմի օդան, հատվածը լուսավորվում է ծածկի և տախտակե պատի միացման տեղում բացված 20×15 սմ չափի երդիկից: Հատվածի վերին մակերեսը ծառայում էր նաև որպես բնակատեղ զլխավորապես նորապսակների համար, ուր բարձրանում էին հատուկ փոքրիկ սանդուղքով:

Պահեստարանների՝ մի քանի զլխավոր ֆունկցիաներ ունեցող ենթատիպին են վերաբերում այն ամբարները, որոնց մի մասում ամանեղեն և ուտելիք պահելու համար դարակներ ունեցող պահարաններ են պատրաստված (Գեղարքունիք, Սուրմալու): Նույն խմբի մեջ են մտնում Տավուշում հանդիպող փայտակերտ մահճակալ-ամբարները:

Հացահատիկի և հացամթերքների պահեստարանների երկրորդ տիպին են վերաբերում Հայաստանի բազմաթիվ շրջաններում տարածված կավակերտ փեթակները²⁰: Դրանք հազվադեպ էին հանդիպում ունեոր ընտանիքներում, սակայն լայն կիրառություն ունեին աղքատ տնտեսություններում: Իսկ այն վայրերում, որտեղ փայտեղենի պակաս էր զգացվում, հենց փեթակներն էին ծառայում որպես ցորենի, գարու, ձավարի, ալյուրի հիմնական պահեստարան: Փեթակներին ամրություն հաղորդելու համար կավի հումքին մանրացրած հարդ, կու, ձիու մազ էին խառնում²¹: Փեթակների հիմք էին ծառայում ինչպես տան հողե հատակի կավածեփի հատվածները, այնպես էլ հատուկ պատրաստված տախտակամածները կամ սալ բարերը: Փեթակի պատերի հաստությունը հասնում էր 10 սմ-ի: Փեթակները լինում էին գլանաձև, հատած բուրդի, զուգահեռանիստի ձևով (նկ. 4): Տարոնում մեծ չափերի (150—300 սմ երկարությամբ, 100—200 սմ լայնությամբ, 150—200 սմ բարձրությամբ, մինչև 1,5 տ տարողությամբ) անշարժ փեթակները պատրաստվում էին տան որևէ անկյունում: Փոքր չափերի (90—150 սմ երկարությամբ, 50—100 սմ լայնությամբ, 80—150 սմ բարձրությամբ, 0,5—1 տ տարողությամբ) փեթակները նախ պատրաստվում էին բակում, ապա միայն ներս տարվում:

Մեծ փեթակները ներսից փայտե միջնորմներով բաժանվում էին երկու մասի, վերեկից դրանք ծածկվում էին լաթով կամ կարպետով, տախտակե կամ ճուղահյուս կավածեփի կախարիչով: Ծածկի վրա թողնում էին փոքրիկ անցքեր՝ հացահատիկ լցնելու համար: Փեթակների վարի մասում բացում էին կլոր (10—20 սմ տրամագծով) կամ բառակուսի (30×30 սմ) անցքեր՝ ծործ

19 Ծ. Ն ա լ ա յ ա ն, Բորչալուի գավառ (ԱՀ, գիրք 9, էջ 203), Ա. Մ Ե լ յ ա ն, նշվ. ձև., մաս 4, էջ 12:

20 Հ ա յ ո ճ Հ ա յ Ր ի կ, նշվ. աշխ., էջ 74, Փ. Տ Ե Ր-Մ ո Վ ս Ե ս յ ա ն, նշվ. աշխ., էջ 42, Ա. Մ խ ի թ ա Ր յ ա ն, նշվ. աշխ., էջ 289, Վ. Պ Ե տ ո յ ա ն, Սասնա ազգագրությունը, Երևան, 1965, էջ 85, 204—205, Վ. Ս. Թ Ե մ ու Ր ճ յ ա ն, Գամիրքի հայերը (պատմա-ազգագրական ուսումնասիրություն) (ՀԱԲ, պր. 1, Երևան, 1970, էջ 47—48), Ա. Հ ա Ր ո թ յ ու յ ա ն, Տարոնի ազգագրական նյութերը (ՀԱԽ ԱԲԱ, գործ Մ 28 Բ, տեսող 5Բ, էջ 247): Վայոց ձորում այս կավակերտ պահեստարանները կոչվում էին ունեղն (ՌԵՍ Ե. Շ. Շ ա Ր կ Ե Յ Ն, նշվ. աշխ., էջ 90):

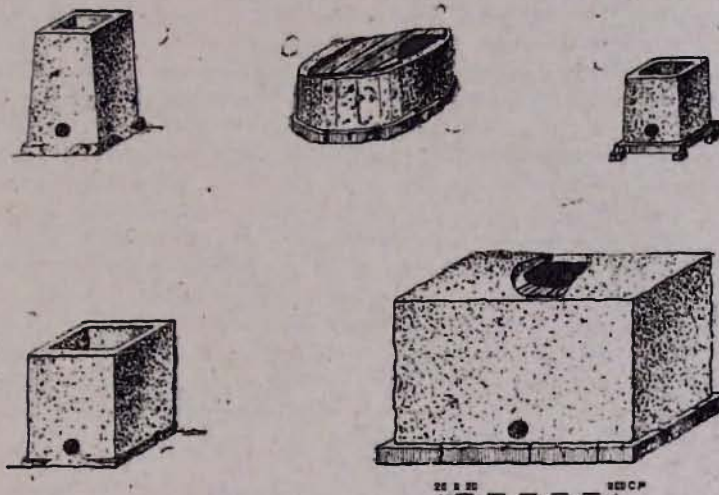
21 Վ. Հ. Բ գ ո յ ա ն, Երկրագործական..., էջ 429, Ա. Դ ա Ր Բ ի ն յ ա ն, Մոկսի ազգագրական և բանահյուսական նյութերը (ՀԱԽ ԱԲԱ, Գործ Մ 13, տեսող 28, էջ 17):

մթերքներ հանելու համար: Մորժերը փակում էին փոքրիկ դռնակներով, լաթով կամ փշե զընդերով²²:

Կավե ամրարներին ևս բազմապիսի զարդանախշեր էին արվում: Դրանց թվում հանդիպում են կենաց ծառի, արեի, տղայի և աղջկա, եզան գլխի, ճակատակալ և արծաթե գոտի ունեցող կանանց խորհրդանշական պատկերներ²³: Փեթակների պարունակությունը փլանալուց և շաբաթից զերծ պահելու համար հացահատիկի, ալյուրի վրա դրվում էին փոքրիկ փայտե խաչեր, ջատկի տոնին բահանալի տված նշխարներ և այլն:

Հացահատիկի և հացամթերքների պահեստարանների երկրորդ տիպին են վերաբերում նաև հում աղյուսից շարված տան պատերի (որոնց հաստությունը հասնում էր 140 սմ-ի) ներսում պատրաստված շտեմարանները: Վերեի բացվածքը, որտեղից լցվում էր պահածան ենթակա մթերքը, գտնվում էր ձեղունի տակ, իսկ պարունակությունը դատարկվում էր ներքևում բացված և փայտե կափարիչ ունեցող անցքից: Այսպիսի պահեստարաններ հայտնի են Նախիջևանի շրջանից²⁴:

Հացահատիկի և հացամթերքների երրորդ տիպի պահեստարանները բնորոշվում են: Դրանք տարածված էին Մեղրու շրջանում և ներկայացնում էին տան բնակելի բաժանմունքի պատերից



Նկ. 4. Կավեկերտ փեթակներ. XX դ. սկիզբ (Թալինի շրջան, գ. Կաթնաղբյուր):

մեկին կից բառանկյուն բարաշեն մի շտեմարան՝ 12—18 սմ հաստությամբ, ներսից ու դրսից: Կրով կամ սպիտակ կավով խնամքով սվաղած պատերով: Ցորենը և ալյուրը հանելու համար բնորոշների վարի մասում բացված էին փոքրիկ, փայտե կափարիչով փակվող անցքեր²⁵:

Հացահատիկի և հացամթերքների չորրորդ տիպի պահեստարաններն են Հայաստանի բազմաթիվ շրջաններում հանդիպող մեծ չափերի երկու կողմից սվաղած շյուղանյութ կոշտվեցող, որոնք տարածված էին գլխավորապես շուշեքի և մասամբ միջակ կարողության տնտեսություններում: Դրանց պատրաստելը հատուկ ջանքեր և վարպետություն չէր պահանջում. հաստ ճյուղերից հյուսած կողովները (80—200 սմ բարձրությամբ) ներսից ու դրսից ծեփում էին կավի և հարդի, երբեմն նաև գոմաղբի ու մոխրի շաղախով: Դրանք ունենում էին գլանի, գլխավայր դրված հատած կոնի կամ զուգահեռանիստի ձև, տարողությունը հասնում էր մինչև մեկ տոննայի:

²² Ս. Թ ա ո ա յ ա ն ց, Հայ ժողովրդի արհեստագործությունը (ԱԶ, գիրք 3, Թիֆլիս, 1898, էջ 22), Վ. Պ ե տ ո յ ա ն, Նշվ. աշխ., էջ 205, Ե. Ս. Տ ա ռ կ ի ս յ ա ն, Նշվ. աշխ., էջ 90:

²³ Վ. Բ դ ո յ ա ն, Պատառիկներ... էջ 111—113: Խնչպես գտնում է հողմածի հեղինակը, այդ բոլոր պատկերները ծալալու ձևով մարմնավորում են վանատուր և Ամանոր աստվածությունները:

²⁴ Ե. Լ ա լ ա յ ա ն, Նախիջևանի գավառ (ԱԶ, գիրք 12, Թիֆլիս, 1905, էջ 109—110):

²⁵ Ս. Դ. Լ ի ս լ ի յ ա ն, Из материалов по изучению жилищ Армении. Крестьянское жилище Мегринского района (ИКИАИ, 1927, т. 6, с. 126):

Մեփածո կողովները վերևից ծածկվում էին փայտե կամ հյուսածո կափարիչով, լաթով, իսկ մթերքը վերցնում էին վերևից կամ վարի մասում թողած փոքրիկ, դռնակով ծածկվող անցքից: Դրսում շորացնելուց հետո կողովները ներս էին բերում և տեղադրում ինչպես բնակելի բաժան-
մունքում, այնպես էլ սրահում, մթերանոց-մառանում և, խոնավությունից զգուշանալով, տակը նախապես ախտակի կառուցում էին դնում²⁶:

Հացահատիկի և հացամթերքների պահեստարանների հինգերորդ տիպին են վերաբերում պուրկերը, ջվալները, խառառները, խուրջիները: 20—30 կգ տարողությամբ պարկերը պատրաս-
տում էին ուլխարի, այծի, հորթի մշակված կաշուց: 50—150 կգ տարողությամբ ջվալները գոր-
ծում էին այծի մազից կամ ուլխարի բրդից: Խառար էին կոշվում ինչպես մեծ ջվալները (250—
500 կգ տարողությամբ), այնպես էլ մեղսեղից ծաված և երկու կողմից ամուր կարած կարպետ-
ներից պատրաստվող և ժամանակավոր օգտագործման համար նախատեսվող պարկերը: Որոշ
ջվալներում հացահատիկ և ալյուր պահելու համար օգտագործում էին խուրջիները՝ բրդե թելից
գործած երկու աչքանի պայուսակները: Հիշյալ պահոցները ամենուրեք լայն տարածում ունեին,
սակալն որդան պահեստավորման գլխավոր միջոց օգտագործվում էին շունկոր, մասամբ նաև
միջակ կարողության տեր տնտեսություններում: Իսկ հիմնականում դրանք գործածվում էին հա-
ցահատիկ և ալյուր տեղափոխելու համար: Պարկերը դրվում էին բնակելի բաժանմունքի շոր
անկյուններում, մթերանոց-մառանում, կամերի և սովորական տախտակների վրա, հենված էին
պատերին, սյուներին կամ էլ ուղղակի դարավում իրար վրա²⁷:

XIX դ. երկրորդ կեսին XX դ. սկզբին հայկական սենդի համակարգում տարածված էին տար-
բեր հացատեսակներ՝ լավաշ, մատնաբաշ, բաղարշ, բլիթ և այլն: Հայոց մեջ լավաշ հացի լայն
տարածումը, ի թիվս այլ հանգամանքների, ուղարկանալոված է նաև նրանով, որ այն կարելի
էր երկար ժամանակ պահել, լվախնալով փշանալուց: Հայաստանի տարբեր շրջաններում լա-
վաշը՝ կապված բնաշխարհագրական միջավայրի առանձնահատկություններից (կլիմայի խո-
նավությունը, վառելիքի առկայությունը), տնտեսության ուղղվածությունից, գյուղացիների սո-
ցիալական դրությունից և տեղական ավանդույթներից՝ թխում էին ինչպես ամեն օր, այնպես էլ
շաբաթը, ամիսը, նույնիսկ կես տարին մեկ անգամ²⁸: Լավաշը և մյուս հացատեսակները երկար
ժամանակով պահելու համար անհրաժեշտ էին հատուկ պահեստարաններ: Նյութական մշակույթի
այդ տարրերը, ըստ իրենց նշանակության, ձևի, կառուցվածքի և պատրաստման նյութի, բազ-
մազան են: Դրանք բաժանվում են երկու հիմնական տիպի՝ միաֆունկցիոնալ և բազմաֆունկ-
ցիոնալ: Առաջին տիպին են վերաբերում ճացի սնդակները (ճացի դափի) և ճացի պահառանները
(ճացառանի, ճացի շկաֆ): Անդուկները պատրաստվում էին փայտից կամ ուռենու բարակ ճյու-
ղից: Գեղեցիկ ձևավորված հացի սնդակները՝ պատրաստված վարպետ փայտագործների կող-
մից, առավել հարգի էին և լինում էին հիմնականում ունեւոր ընտանիքներում: Դրանք գրվում
էին բնակելի բաժանմունքում ամբարի կողքին, մթերանոց-մառանում: Չափերը մեծ չէին՝ եր-
կարությունը 50—60 սմ, լայնությունը՝ 40—50 սմ, բարձրությունը 40—60 սմ, տարողությունը
հասնում էր մինչև 20 կգ-ի: Սնդակների պարունակությունը չար աչքից պաշտպանելու նպա-

26 Ե. Լալալյան, Բորչալուի գավառ (ԱՀ, գիրք 9, էջ 208), Ս. Ամատունի, Հա-
յոց բառ ու բան, Վաղարշապատ, 1912, էջ 7, Մոլոտյան, Երկրի ժողովածու, հ. 6,
Երևան, 1963, էջ 232, Վ. Պետոյան, Նշվ. աշխ., էջ 85, 159, 204, 205, Ստ. Լիսիցյան,
Նշվ., աշխ., էջ 105, 173, Վ. Հ. Բոդոյան, Երկրագործական..., էջ 429, Ա. Դարբին-
յան, Նշվ. ձեռ., տետր 28, էջ 80—81: Մեփածո կողովների լայնորեն տարածված փեթակ ան-
վանան հետ տարբեր շրջաններում օգտագործվում էին նաև այլ անվանումներ, ինչպես օրինակ,
պլու (Մուշ, Սասուն), ուվաղա (Մոկս), քոք (Տավուշ), փնջիկ ճվաղան (Ջանգեզուր):

27 И. Давидбеков, Село Гадрут Елисаветпольской губернии, Джебраиль-
ского уезда (СМОМПК, 1888, вып. 6, отд. 1, с. 182); Կ. Հովսեփյանց,
Փշրանքների ժողովրդական բանահյուսությունից, Թիֆլիս, 1892, էջ 14, Խ. Արսլյան,
Երկրի լիակատար ժողովածու, հ. 10, Երևան, 1961, էջ 70, Ա. Ադապյան, Երկր., Երևան.
1866, էջ 300, Ստ. Լիսիցյան, Նշվ. աշխ., էջ 106, 134, Վ. Ս. Թեմուրճյան, Նշվ.
աշխ., էջ 75, Վ. Հ. Բոդոյան, Երկրագործական..., էջ 417, Գ. Հալաշյան, Նշվ. աշխ.,
էջ 120, 128:

28 Գ. Հովսեփյանց, Նշվ. աշխ., էջ 69, «Народы Кавказа» («Народы мира.
Этнографические очерки»), т. 2, М., 1962, с. 499, 521; Վ. Ս. Թեմուրճյան, Նշվ.
աշխ., էջ 85, 87, Գ. Հալաշյան, Նշվ. աշխ., էջ 234:

կում էին լաթով և դնում մթերանոց-մառանում: Նման ձևով հաց պահելը բնորոշ էր հիմնականում աղքատ տնտեսություններին³⁶: Հացը հարմար էր պահել նաև կոփում և Արագածոտնում սլաստա անվանվող, պարաններով մառանի առաստաղից կախված՝ ոչ մեծ փայտամուծերի³⁷: Բաղարշները հաճախ կախում էին պատերին ամրացված փոքրիկ փայտե ցցերից:

Դիտարկված շտեմարանների բազմազանությունը առաջին հերթին պայմանավորված է հայ ժողովրդի՝ զարգացման բարձր մակարդակի վրա գտնվող նրկրագործական մշակույթի դարավոր ավանդույթներով: Նյութական մշակույթի այս տարրերի (տիպերի) ձևավորման, դրանց արարածման աստիճանի համար, բացի սոցիալ-տնտեսական զարգացման մակարդակից, որոշիչ նշանակություն ունի նաև բնաաշխարհագրական միջավայրի աղոհությունը, իսկ շտեմարանների ֆունկցիաներն իրենց դրոշմն էին դնում դրանց ձևի և կառուցվածքի վրա: Այս ամենը հանգեցնում էր շտեմարանների տիպերի և ձևերի ինչպես համահայկական, այնպես էլ տեղական առանձնահատկությունների ձևավորմանը:

АРМЯНСКИЕ ТРАДИЦИОННЫЕ ЗЕРНОХРАНИЛИЩА

(по этнографическим материалам)

АРУТЮН МАРУТЯН

Р е з ю м е

Во второй половине XIX—начале XX вв. для хранения зерна, зерновых продуктов и мучных изделий в армянской крестьянской среде использовались различные приспособления, сооружения и утварь. Зерно хранили в зерновых ямах, каменных зернохранилищах, амбаратунах (амбар), атвацках (отгороженный перегородками уголок в помещении), карасах (большой глиняный кувшии). Хранилища зерна и зерновых продуктов подразделялись на пять типов по материалу и способам изготовления: деревянные, глинобитные, каменные, оштукатуренные корзины, кожаные и шерстяные мешки. Мучные изделия хранили в особых сундуках и шкафах, в корытах для теста, сала (плоская корзина), подвешенных к потолку лотках.

Большое разнообразие зернохранилищ обусловлено прежде всего вековыми традициями высокоразвитой земледельческой культуры армянского народа. Определяющее значение имеет, помимо уровня социально-экономического развития, также и влияние природно-географической среды на типы, степень распространения этих предметов материальной культуры, а выполняемые ими функции наложили отпечаток на их форму и конструкцию. Это в свою очередь привело к формированию как общеармянских, так и местных особенностей в типах и формах зернохранилищ.

Խառնույթում նկարագրվում է, օրինակ, թե ինչպես մկրտության արարողության ժամանակ յոթնամյա տղան փախչում է տաշտից, և այդ պատճառով նրանց ընտանիքը հայտնի է դառնում որպես «Տաշտից փախչողների տուն» (էջ 5):

36 Հ. Մալխասյան, նշվ. աշխ., էջ 227, Պ. Պոռոյան, նշվ. աշխ., հ. 4, էջ 75: Ծախներն օգտագործում էին նաև մրգեր պահելու համար:

37 Ստ. Լիսիցյան, նշվ. աշխ., էջ 177, Ն. Մ. Պապուխյան, Սյունիքի ժողովրդական հարտարարչությունը, Երևան, 1972, էջ 60, Գ. Գևորգյան, Աշտարակի ազգագրական նյութերը (ՀԱՆ ԱԲԱ, գործ № 45, մաս 3, էջ 83):