

Համազասպ ԽԱՉԱՏՐՅԱՆ

ԱՆՏԻԿ ՇՐՋԱՆԻ ԽՈՀԱՆՈՅԱՅԻՆ ԽԵՑԵՂԵՆԻ ԳՈՐԾԱՌԱԿԱՆ ՈՐՈՇ ԽՆԴԻՐՆԵՐԻ ՇՈՒՐՉ

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

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

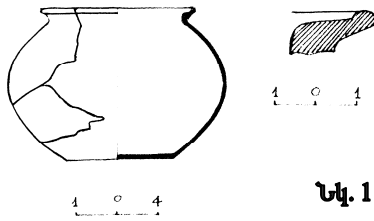
Խոհանոցային խեցեղենը, որի մեջ ընդգրվել են նաև կենցաղում օգտագործվող կավե պիտույքները (ճրագները, շարժական օջախները, հաց թխելու հարմարանքները¹) կարելի է բաժանել երկու խոշոր խմբերի.

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

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

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

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



Նկ. 1

Մեր կարծիքով կերակրի պատրաստման համար օգտագործված կավե կաթսաները ծածկվել են բաց ամաններով՝ թասերով և քրեղաններով, որոնց մեջ հանդիպում են նաև խողովակաձև ծորակով օրինակներ: Մրա օգտին է խոսում նաև այն հանգամանքը, որ արտաքին կողմում կրակի ակնհայտ հետքեր ունեցող թասերի մի մասը ներսի կողմից, առանձնապես նստուկի մասում խիստ քայքայված է, ինչը կարող էր գուրդշու երկարատև ազդեցության հետևանք լինել: Որպես խուփեր թասերի օգտագործումը հաստատվում է նաև Բենիամինի անտիկ դամբարանադաշտի կարասային թաղումների ձևով, ուր թաղման կարասների բերանները, որպես կանոն, ծածկված են հակառակ դիրքով դրված թասերով կամ քրեղաններով: Նույն երևույթը դիտվում է նաև հիմնահողային և սալարկղային թաղումներին ուղեկցող խեցեղենի փոխադարձ դիրքում, ուր նույնիսկ միջին և փոքր պուլիկները ծածկված են թասով կամ ափսեով²: Բերված օրինակները փաստում են կենցաղում բաց ամանները որպես խուփ օգտագործելու բավականին հաստատուն սովորույթ, ինչը ինքնաբերաբար արտահայտվել է նաև տվյալ ժամանակաշրջանի թաղման ծեսում:

Խուփերի փոխարեն ծորակավոր և առանց ծորակի թասերի զուգահեռ օգտագործումը կարող է պայմանավորված լինել նաև կոնկրետ ճաշատեսակի պատրաստման առանձնահատկությամբ, կապված եփվելու ընթացքում գուրդշու հեռացման հետ: Բացի այս, կրակի հետքեր ունեցող, մրոտված բազմաթիվ միջին չափի և փոքր թասերի, քրեղանների, պուլիկների առկայությունը հնարավորություն է տալիս մոտավորությամբ վերականգնել կերակրատեսակների պատրաստման, հացկերույթի, որոշակի ճաշատեսակի մատուցման, սեղանի ձևավորման և այլ կենցաղային սովորույթներ: Մասնավորապես ակնառու է, որ որոշ կերակրատեսակներ պատրաստվել են համեմատաբար մեծ անոթներով, մատուցվել սեղանին և հետո միայն բաժանվել, իսկ որոշ կերակուրներ պատրաստվել են առանձին բաժիններով և նույն ամաններով էլ մատուցվել են: Հայկական խոհանոցում մինչ այժմ էլ պահպանվել են մման կերակրատեսակներ՝ օրինակ չանախը, փիթին և այլն, որոնք ավանդաբար եփվում են կավե խորը թասերով կամ պուլիկներով, առանձին բաժիններով և այդպես մատուցվում: Երևույթն այնքան խոր արմատներ ունի, որ ամանի և նրա մեջ պատրաստվող ճաշի անունները նույնացվել են:

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

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

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

³ Ա. Մ ա ր զ ա յ ա ն, *Կանանց վերաբերող ավանդական արգելքները հայոց մեջ, պատմական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսության սեղմագիր, Եր., 2002, էջ 11:*

⁴ Նույնը:

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

Մաջերը, որպես հացի թխման հիմնական ամաններ կարող են աղբյուր հանդիսանալ անտիկ Հայաստանում հացի մշակույթի ուսումնասիրման համար: Այս խնդրում



Նկ. 2

կարևորվում են նաև հաստատուն կրակարանների՝ օջախների և թոնիրների գուգահեռ գոյությունը՝ իրենց տարբեր ձևերով:

Բենիամինի անտիկ դաստակերտի երեք տեղամասերի պեղված կառույցներից որևէ մեկում, չնայած դրանց ժամանակագրական բավականին երկարատև ընդգրկմանը (մ.թ.ա. 5-մ.թ. 1-2-րդ դարեր), թոնիրներ չեն հայտնաբերվել, սակայն համարյա բոլոր կառույցներում, սենյակների անկյուններում կան ուղղանկյունաձև, քարաշար օջախներ: Դրանք հիմնականում ունեն միջինը 0,5մ-0,7մ լայնություն և 0,7մ-1մ երկարություն: Օջախների պատերը ցածր են, շարված առավելագույնը 2 շարք՝ փոքր և միջին մեծության քարերով: Օջախների առջև կողմը միշտ ավելի ցածր է կամ բաց, ինչը արված է ավելորդ մոխրի հեռացումը հեշտացնելու նպատակով: Չնայած օջախները տեղա-

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

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

Շիրակի անտիկ հուշարձաններում թոնիրների բացակայությունը (որքան մեզ հայտնի է Հողմիկում և անտիկ Շիրակավանում մույնպես թոնիրներ չեն հայտնաբերվել) հնարավոր է պայմանավորված լինի բնակլիմայական պայմաններով կամ մշակութային որոշակի ազդեցության բացակայությամբ: Նկատենք, որ նախորդող շրջանի թոնիրներ կան հայտնաբերված Արարատյան դաշտավայրի ուրարտական հուշարձաններում,⁶ իսկ անտիկ շրջանի թոնիրներով հիմնականում հայտնի է Արտաշատը⁷:

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

Հելլենիստական ժամանակաշրջանի լայն տարածում ունեցող պայտածև սաջերի ամենավաղ օրինակները մեզ հայտնի են մ.թ.ա. 7-6-րդ դարերից: Շիրակում նման

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

⁶ Б. П и о т р о в с к и й, Кармир Блур, 1, Ер., 1950, стр. 24, А. Мартиросян, Город Тейшеванни, Ер., 1961, стр. 114.

⁷ Ф. Т е р – М а р т и р о с о в, Античные печи из Арташата, Вестник общественных наук, Ер., 1975, стр. 70-72.

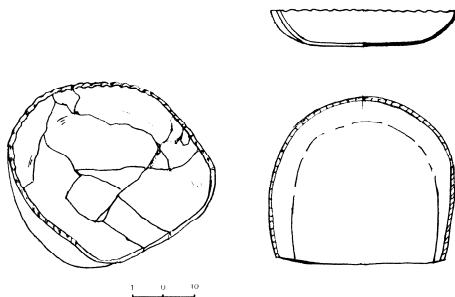


Նկ. 3

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

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

Սաջը պայտածն է, սակայն ի տարբերություն հելլենիստական շրջանի երկարավուն սաջերի, ավելի կլորավուն է: Երկարությունը 55սմ է, կենտրոնական հատվածում լայնությունը հասնում է 60սմ.-ի, առջևի մասում փոքր ինչ նեղանում է: Կողերը բարձր են՝ 13սմ, գոգավոր, վերին մասում փոքր ինչ ներճկված և դեպի առաջ աստիճանաբար ցածրանում են: Չնայած սաջի խոշոր չափերին, խեցին համեմատաբար բարակ է՝ 1,4սմ: Սաջը անգործապատ չէ, կոկված, փայլեցված է միայն ներքին մակերեսը:



Նկ. 4

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

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

սաջերի բեկորներ կան հայտնաբերված Քեթիի ամրոցի մ.թ.ա. 7-6-րդ դարերի շերտից:⁸ Ի տարբերություն հելլենիստական շրջանի հաստապատ, վերին մասում կլորավուն հարթեցված կողերով սաջերի, սրանք ավելի բարակ են՝ շուրթը ամբողջ երկարությամբ զարդարված է մատնասեղմամբ արված թեք փոսիկներով: Այս (և ավելի ուշ) սաջերը հայտնաբերվել են գերագանցապես բեկորների տեսքով, ինչը, բնականաբար, թույլ չէր տալիս վերականգնել դրանց նախնական ստույգ ձևը, չափերը և ներկայացնել ձևի զարգացումը հետագա ժամանակաշրջանում:

Հարցը կարևորվում է այն առումով, որ հաց թխելու հարմարանքի՝ սաջի ձևափոխությունը մ.թ.ա. 6-1 դարերի ընթացքում կարող է լինել հարմարանքի փոփոխության արդյունք:

Շուրթը ամբողջ երկարությամբ զարդարված է մատնասեղմամբ արված թեք փոսիկներով: Սաջի ներքին մակերեսը մոտ 1250² սմ է, որը պետք է լինի թխվող հացի մոտավոր չափը:

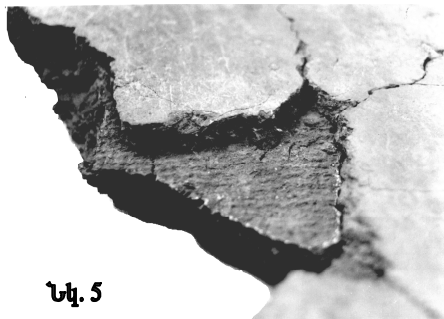
Անտիկ շրջանում Հայաստանում օգտագործված հացի տեսականու, առավել ևս դրանց պատրաստման առանձնահատկությունների մասին մենք կարող ենք դատել միայն հայտնաբերված հացահատիկային մշակաբույսերի մնացորդների, գրավոր աղբյուրների կցկր-

⁸ Л. Петросян, Раскопки памятников Кети и Воскеаска, Ер., 1989, стр. 28, табл. 19, рис. 8,9.
⁹ Հ. Խաչատրյան, Նորահայտ հուշարձան Շիրակում, ՀՀ-ում 1993-1995 թ.թ. հնագիտական հետազոտությունների արդյունքներին նվիրված 10-րդ գիտական մատաշրջանի զեկուցումների թեզիսներ, Եր., 1996, էջ 31:

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

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

Մ.թ.ա. 5-րդ դարից սկսած՝ սաջերը, պահպանելով պայտի ձևը, դառնում են ավելի նեղ, ուղիղ, ցածր և առանց զարդափառերի կողերով: Խեցին ավելի հաստ է և զանգվածեղ, հաճախ հարդի հետքերով, ինչը կարող էր պարզապես պատրաստման համար ընտրված տեղի հետևանքով լինել: Հայտնաբերված բազմաթիվ բեկորների, առանձնապես հարթ հատվածների տակի կողմում դրոշմված են հարդի հետքեր: Սա խոսում է այն մասին,



Նկ. 5

որ դրանք պատրաստվել են հատակին կամ գետնին հատուկ փռված հարդի վրա և մինչև թրծվելը նույն տեղում էլ չորացվել, ինչից հետո քաց կավին կպած հարդերը չեն հեռացվել և այդպես էլ թրծել են:

Հելլենիստական շրջանի սաջերը, բացառությամբ տակի մասի, պատված են մուգ կամ քաց շագանակագույն անգորով: Նույնպիսի անգոր է օգտագործված նաև տեղում պատրաստված խոհանոցային խեցեղենի հարդարման համար:

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

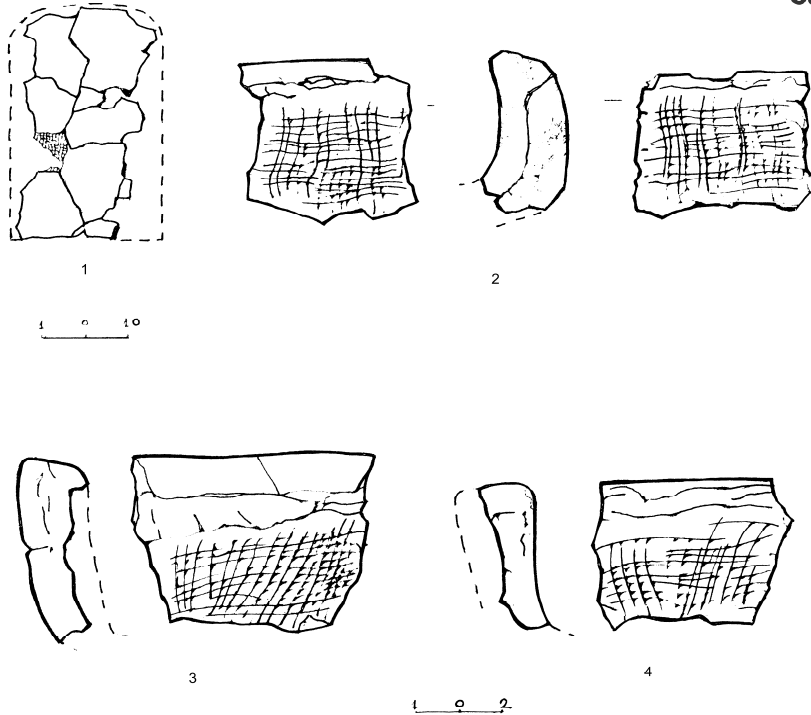
Այս գտածոյով փաստվեց, որ հելլենիստական Բենիամինում սաջերի պատրաստման համար մ.թ.ա. 1-ին դարում սկսել են օգտագործել գործվածք: Հետագա պեղումներով հայտնաբերվեցին նույն տեխնոլոգիայով պատրաստված այլ սաջերի մասեր նույնպես: Մյուս բեկորները կողեր են (տխտ.1, նկ.2-4): Դրանք հայտնաբերվել են

¹⁰ Զսենովոն, Անաբասիս, Եր. 1970, էջ 97:

¹¹ Նույն տեղում, էջ 94:

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

Տախտակ 1



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

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

Ընդհանրապես սաջերը կառուցվածքով շատ թույլ և փխրուն են: Կավե այդ մեծ, երկարության ու լայնության հետ համեմատ բարակ, սպերին միակ ամրություն հաղորդողը անկյունակի դեր կատարող կողն է: Մեր կարծիքով, կտորը ամրանացանցի դեր է կատարել և ավելի ամուր է կապակցել սաջերի սալը կողերին:



Նկ. 6

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

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

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

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

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



Նկ.7

քրդերի մոտ հացի մշակույթի ձևավորման բնագավառում:

Երբ համեմատում ենք անտիկ շրջանի թոնիրների փոքր չափերը և բերանի լայն բացվածքը, անհավանական է դրանցում մման հաց թխելու գործնական հնարավորությունը: Եթե նույնիսկ այդ թոնիրները, կրակարան լինելուց բացի, եղել են մասնաճիւղային հարմարանք, ապա դրանցում թխվող հացը պետք է ունենար այլ ձև և որակական հատկանիշներ:

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

Մեզ անհայտ է, թե մ.թ.ա. 7-6-րդ դարերից առաջ ինչպիսի ձև և չափեր են ունեցել Հայաստանում թխվող հացերը (միակ գյուտը Թեյշերաինիից գտնված կորեկհացի մնացորդն է):¹⁴ Նկատենք, որ այս ժամանակաշրջանում պայտաձև սաջերի հետ ի հայտ են գալիս սկյուտեղներ անվանվող, թասանման, շատ լայն և ցածր կողերով, երկու կամ մի քանի խուլ, հորիզոնական կանթերով անոթներ¹⁵: Դրանց՝ Շիրակի երկրագիտական թանգարանում պահպանվող մի քանի օրինակները (Հոռոմ, Սարատակ) օգտագործվել են կրակի վրա: Հնարավոր է՝ սրանք ևս օգտագործված լինեն հաց թխելու

¹² Փ. Թեր-Մարտիրոսով, *նույն տեղում*:

¹³ Ս. Արտյուխով, *Этнография питания народов стран зарубежной Азии, М., 1981, стр. 18.*

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

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

համար: Ինչևէ, այս անոթները որոշ ժամանակ անց որպես խեցեղենի տեսակ անհետանում են, իսկ սաջերը, կորցնելով իրենց նախկին կտրավուն ձևը, դառնալով ավելի նեղ և երկարավուն, շարունակում են գոյատևել:

Հասը նույնպես, կրկնելով անոթի ձևը, մ.թ.ա. 7- 6-րդ դարերում պետք է լիներ կտրավուն պայտածև, մ.թ.ա. 5- 1-ին դարերում՝ ձգված պայտածև: Հետագայում, երբ սկսվում է այն թխվել թոնրում, և վերանում է նրա մի կողմում ուղիղ կտրվածքի անհրաժեշտությունը, այն ստանում է օվալի՝ ավանդական լավաշի ձևը:

О НЕКОТОРЫХ ВОПРОСАХ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АНТИЧНОЙ КУХОННОЙ КЕРАМИКИ

___ *Резюме* ___

___ *А. Хачатрян* ___

В статье рассматриваются некоторые аспекты функциональных особенностей части кухонной керамики античного периода. Наблюдения сделаны по материалам эллинистического поселения Бениамина (1в. до н.э.-1в. н.э.) и Бениамина-2 (7-6 в.в. до н. э.). Кухонная керамика нами разделена на 2 группы : сосуды для хранения и сосуды для приготовления на огне. В эту же группу включены приспособления для выпечки хлеба-подковообразные противни-саджы.

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

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