

## ՀԱՅԸ. ՆՐԱ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ՀԱՅՈՑ ՄԷՋ

ՍՕՆԱ ՊԱՊԻԿԵԱՆ  
aleksanyan.bella@mail.ru

### ՄՈՒՏՔ

Հայերի համար, հացը բոլոր ժամանակներում էլ եղել է սննդի կարետոր, եթէ ոչ գլխատոր մթերքը: Հայ գիտազին գիտէր իր քարքարոտ երկրում «քարից հաց քամելու» հմտութիւնները, փոխանցում էր դրանք իր յետնորդներին: Դաշտավարութիւնը, հողը մշակելը շատ դժուար էր, ծանր ու աշխատատար, բայց հայի համար՝ ամենակարետորը, քանզի հացն ու հացամթերքը ստանալու միակ ճանապարհն էր: Եւ պատահական չէ, որ ժողովուրդը հացն անուանում էր «արտի պտուղ»:

Յենուելով եղած ազգագրական գրականութեան եւ մեր կողմից հաւաքած դաշտային հետազոտութեան նիւթերի վրայ, այստեղ կը փորձենք ներկայացնել հայոց հացատեսակները, նրանց տարածման պատմագագագրական շրջանները, անուանումները, պատրաստման եւ պահեստաւորման եղանակները, հացի հետ կապուած հաւատալիքները:

### ՀԱՅՑԸ, ՀԱՅԱՀԱՏԻԿԸ, ԱԼԻԻՐԸ...

Հացը Հայաստանի տարբեր շրջաններում թխում էր տարբեր միջոցներով (թոնիք, սաք, օջախ), տարբեր եղանակներով, ունէր տարբեր անուանումներ եւ լինում էր տարբեր տեսակների: Զանազան միջոցների կիրառումը բխում էր ոչ միայն տեղանքի, բնակլիմայական պայմանների ընձեռած հնարաւորութիւններից (թոնիքը փայտ շատ է պահանջում), այլեւ՝ թէ հացը թխելիս ինչ հացահատիկի ալիւր էր օգտագործում: Իւրաքանչիւր թխուածքի (ոչ միայն հացի, այլեւ քաղցրաւենիքի) հիմքում ալիւրն է, եւ ժողովուրդը յաճախ բոլորին էլ հաց էր անուանում:

Ալիւրն ստանալու եւ պահեստաւորելու համար հնձած հացահատիկը կալատեղէրում կալսում էին, ապա՝ քամհարում, մաքրում քարերից, պահից, որումից, աղբիւրների գտերում կամ ձորերի առուներում լուանում, չորացնում, ապա պարկերով տեղափոխում ջրաղաց: Իւրաքանչիւր ընտանիք գիտէր ջրաղացի իր հերթը եւ ալիւրն անվնաս պահելու հմտութիւնները: Այսպէս, Գամիքրում ալրատէրերը դեռ ջրաղացի ամբարի մօտ ալրապարկի մէջ բոկոտն կանգնած ձեռքի հաստլիկ կարճ փայտով տափանում, սեղմում էին ալիւրը՝ չբորբոսնելու համար, ապա նոր կապում պարկի բերանը եւ տեղափոխում տուն: Ալիւրը պահում էին փոքրիկ դռնակներ ունեցող փայտէ ամբարներում, պարկերում, կոթերում, կաւածեփ փեթակներում եւ այլուր, կարետորը՝ չոր տեղում: Յաճախ չորացնելու համար մէջը սխտոր էին գցում: Փայտաշէն ամբարներն ունէին ուղղանկիւն զուգահեռանիստի ձեւ, չորս ոտքեր եւ ներսից միջնորմներով բաժանում էին 2-4 հատուածի (աչքի): Մթերքը լցում էր վերեւից, դատարկում փոքրերը՝ վերեւից, բարձրերը՝ ներքեւում բացուած դռնակներից: Դռնակներն ունէին բռնակ-փակակներ,

երբեմն էլ փակում էին խրճով: Ամբարները տեղադրում էին ամբարատան անկիւնում, զարդանախշում էին խաչի, կենաց ծառի, վարդեակի, երկրաչափական ու բուսական նախշերով: Ամբարը լրիւ չէին դատարկում, որ ընտանիքի «բարաքեաթը» (յաջողութիւնը/օրհնութիւնը) չկտրուի: Ամբար չունեցողներն օգտագործում էին այլատները կամ կոթերը (հիմնականում անտառաշատ շրջաններում), որոնք ունենում էին փայտէ կափարիչ, իսկ ներքեի մասում փոքրիկ անցք: Լինում էին գլանաձեւ, պատրաստում լորենու բնից: Դրում էին բնակելի բաժանմունքում, մթերանոց-մառանում:

Անտառագուրկ շրջաններում, աղքատ տնտեսութիւններն օգտագործում էին կաակերտ փեթակը: Կալը ամրացնում էին հետը մանրած յարդ, կու (գոմաղբ), ձիւ մազ խառնելով: Պատրաստում էին հողէ յատակի կաածեփ հատուածում, տախտակամածի, սալքարերի վրայ, լինում շարժական, իսկ շատ մեծերն՝ անշարժ: Սովորաբար դրում էր թռնարատանը:

Մեղրու տարածաշրջանում տարածուած էր քառանկիւն քարաշէն քընդուկը, որը ներսից ու դրսից կաածեփ էր, տան բնակելի բաժանմունքի պատերից մէկին կից: Յորենն ու ալիւրը հանում էին փորի հատուածում բացուած փոքր անցքից: Այն փակում էր շարժական կափարիչով: Գանձակում օգտագործում էին փայտէ հացարկղ՝ կոռը:

Ճիւղահիւս կողովը յատուկ էր հիմնականում աղքատ եւ միջին կարողութեամբ տնտեսութիւններին: Կողովը եւ ներսից եւ դրսից ձեփում էին կափ յարդախառն, գոմաղբախառն շաղախով: Լինում էր գլանաձեւ եւ զուգահեռանիստի տեսքով, կանգնեցում էր ուղղահայեաց եւ ունենում մինչեւ 1 տոննա տարողութիւն: Կափարիչը լինում էր հիւսածոյ կամ էլ փայտից: Դրում էր բնակելի բաժանմունքում, մթերանոց-մառանում: Ալիւրը հանում էր կամ վերեփց, կամ էլ փորի հատուածում արուած անցքից:

Պարկերը (չուալ, խարար) լինում էին ինչպէս կաշուից, այնպէս էլ կարպետից (խուրջին), որոնք նաեւ փոխադրամիջոց էին:

Ողջ Հայաստանում հացը թխում էին ինչպէս մէկ օրուայ, այնպէս էլ մէկ շաբաթուայ, Սեբաստիայում՝ մինչեւ 15 օրուայ, տեւական ժամկէտի՝ 3-6 ամսուայ համար, Գամիիքում՝ երբ հացը վերջանար: Դա կախուած էր փայտի առկայութիւնից, տեղի բնակլիմայական պայմաններից, աշխատանքի ծանրաբեռնուածութիւնից եւ այլ հանգամանքներից: Երկարաժամկէտ օգտագործման հաց թխելու դէպքում կար հարեանների եւ մօտ ազգականների փոխօգնութիւն, որը Գամիիքում անուանում էր «մէջի»<sup>2</sup>: Փոխօգնութեան ժամանակ աշխատում էին իրար փոխարինելով՝ միեւնոյն աշխատանքի վրայ չրգնելու համար: Զանգեզուրում օգնելու համար հրափրում էին նաեւ ջքատր կանանց, որոնց անպայման վճարում էին: Արաբկիրում՝ հարեան-ազգական հրափրելուց բացի դիմում էին նաեւ վճարովի խմոր հունցող եւ հացթուփ տղամարդկանց, քանզի այնտեղ խմոր հունցողները եւ հացթուփները հիմնականում տղամարդիկ էին: Գամիիքում կային նաեւ հասարակական փոներ, որտեղ ժԹ. դարավերջին եւ Ի. դարասկզբին

յաճախորդի խմորով հաց էին թխում: Արաբկիր, Կիւրին, Տիւրիկ, Հալիս, Տարանդա եւ Գամիրքի այլ վայրեր արդէն մուտք էր գործել փուռը, բայց դեռ լայնօրէն օգտագործում էին սաջերն ու օջախները: Հաց թխելու ամենատարածուած միջոցը մնում էր թոնիրը՝ հնագոյն ժամանակներից առ այսօր կենցաղավարող կաւէ գլանածեւ հնոցը, 1-2մ խորութեամբ եւ 40-60սմ տրամագծով: Այն միջնամասում քիչ ուռուցիկ էր, շուրթը՝ լայն: Թաղում էր երդիկի տակ՝ ծովը շուտ դուրս գալու համար (այսօր դրում է ոչ-քնակելի թոնրատանը) եւ թծում տեղում: Օդի հոսքն ապահովելու եւ թոնրի միջի կրակը մերթընդմերթ բորբոքելու նպատակով ունէր 1,5-3մ երկարութեամբ օդամուղ, որը թեքութեամբ դուրս էր բերում գետնի երես: Մինչեւ Ի. դարի սկզբներն ունէր կաւէ (այսօր՝ թիթեղէ) կափարիչ, խաչերկաթ եւ կախկալ: Վերջիններս նախատեսուած էին տարբեր կերակրատեսակներ եւ թխածքներ պատրաստելու համար: Յայտնի էր «թոնդիր», «թունդիր», «թոնրատուն», «թոնտրիկ» «թոնիրտուն», «թօնդուր», «թօրուն», «թուրուն» եւ այլ անուանումներով: Իր տեղադրութեամբ առանձնանում էր Կիւրինի թոնիրը. այն թոնրատան մի անկիւնում էր, գետնից բարձր, փոքր թմբի մէջ թաղուած, եւ նրա առջեւ հացթուփը կանգնած էր աշխատում<sup>3</sup>:

Համշէնում յայտնի էր հասարակ յեսանաքարից, տաշտածեւ փորուածքով պատրաստուած հացեփ քարը, որի փորուած կողմը կրակին ուղղելով այն տաքացնում էին եւ եգիպտացորենի ալիւրից հունցած խմորը լցնում մէջը. 3-4 ժամից խմորը եփում էր եւ դառնում քարով եփած հաց<sup>4</sup>:

### ՀԱՅ ԵՐԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ

Ամենատարածուած հացատեսակը Հայաստանում լաւաշն էր, որն, ինչպէս վկայում են հնագիտական նիւթերը, արդէն Ք.ա. Բ. դարից Հայկական Լեռնաշխարհում թխում էր թոնիրում: Յայտնի էր բազմաթիւ անուններով. «բաղդով» (Քդի), այսինքն՝ թխում էր հացադի՝ բաթաթի, վրայ, «բաց հաց»<sup>5</sup>: «բղբուց», «բղբուն», (Արարատ. Նոր Բայազէտ), «պղպուծ», (Մուշ)՝ լաւ եփած, պղպաւակներ ունեցող, «ծաղկած հաց»<sup>6</sup>, «լոշ հաց» (Արարատ), «լոշ» (Արարատ, Թիֆլիս, Մալաթիա, Մուշ, Վան, Մոկս են.)<sup>7</sup>, «իշկաւա» (Սեբաստիա), «ծեփը հուց» (Սուեդիա. թոնրի մէջ եփած բարակ հաց բացատրութեամբ, որ հաւանաբար թոնրի պատին ձեւած լաւաշ է, թէպէտ չի բացառում, որ բարակ բոքոն էլ լինի)<sup>8</sup>, «եսնակող» (Երզնկա)՝ հաստ լաւաշ, որը թխում էր թոնիրը ոչ-շատ տաք լինելու դէպքում, խփում էր կողին եւ եփում սովորականից երկար՝ մինչ չորանալը<sup>9</sup>: Ջաւախքում, ինչպէս եւ Սեբաստիայում, լաւաշին անուանում էին «բաց հաց», որն իր չափերով սովորական լաւաշից երկար էր: Ախալցխայի շրջանի Դամալա գիւղում լաւաշին անուանում էին նաեւ «բարակ հաց»<sup>10</sup>:

Գամիրքի տարբեր քաղաքներում լաւաշին տարբեր անուանումներ էին տալիս. Խորասանում՝ «բացուն հաց» կամ «դիրամանի», Կեմերէկում՝ «տափակ հաց», Տիւրիկում՝ «թանիրի հաց», Արաբկիրում՝ «թոնի հաց»,

Թոմարզայի հայկական գիտերում «ջրի հաց»: Ամէնուր լաաշը թխում էին թոնրի բոցը նստելուց յետոյ, միայն Տիրիկում՝ դեռեա թոնրի բոցավառ ժամանակ: Ահա ինչու հացթուփն ամբողջ երեսը շորով փաթաթում էր, բաց թողնելով միայն աչքերի մասը: Փաստօրէն հացառն էլ ձեռննպան՝ թեզնիկ էր, ձեռնոց, որը ձեռքը պաշտպանում էր թոնրի կրակից<sup>11</sup>:

Լաաշը թխում էր ալիւրով, գոլ (իսկ ծմռանը՝ քիչ ատելի տաք) ջրով, աղով եւ ջրով բացուած թթխմորով հունցած խմորից, որը թողնում էին հասնի, ընթացքում մի երկու անգամ այն շրջում (կոչւում էր «խմոր շրջել»), հասնելուց յետոյ գնդեր անում, թողնում հանգատանայ: Ամէն մի գունդը մէկ լաաշի համար էր: Երբեմն թթխմորի փոխարէն օգտագործում էին խմորիչ՝ գայլուկը, կծոխուրը, իսկ Սասանում՝ անելուկանման, թթուաշահամ աղտորը: Կծոխուրն ու սումախը որպէս համեմունք անելացում էին նաեւ կերակուրներին:

Հաց թխողը լաաշը խփում էր թոնրի կողին. նրա օգնականներից մէկը գնդերն էր շարում, միւսը գունդը գրտնակում, օխլաւում, վրայի ալիւր մի թեթեւ թափ տալիս եւ փոխանցում թխողին: Վերջինս ձեռքից-ձեռք զցելով՝ խմորը երկարացնում էր, հագցնում ծուածեւ հացառի վրայ, մատներով քաշում, ծուածեւ դարձնում, վրան ջուր ցանում, որ տաք թոնրի պատին չկպչի (յատկապէս, երբ նոր են սկսել թխել եւ թոնիրը շատ տաք է (բարկ է), եւ խփում թոնրի կողին, թոնիրը շատ տաք ժամանակ անընդհատ նոյն տեղը, իսկ տաքութիւնը քանակաւ հետ՝ նաեւ շրջանածեւ: Եփած հացը հենց ինքն էլ հանում էր, կպած մասերը թաթակիշով քերում, թափում, իսկ կրակի վրայ ընկած՝ կուտ գնացածները, շշով հանում, որ չվառուեն:

Լաաշն ունէր 60-70 սմ երկարութիւն, 30-40սմ լայնութիւն. չափսը կախուած էր հացառի չափերից: Գրիգոր Կարախանեանի եւ Ստեփան Լիսիցեանի մօտ հանդիպում է լաաշ-թխի անուանումը, նշում, որ այդպէս անուանում են Ղարաբաղում: Երուանդ Լալայեանն իր ուսումնասիրութիւններում օգտագործում է «հացառ»<sup>12</sup> բառեզրը: Հայոց մէջ հացառը յայտնի է նաեւ «ռաֆադա», «ռափադա», «մարզըկա», «բաթաթ», «դիփանակ», «տափ», «դափ», «բադադ», «առափաթա», «ռափաթա» եւ այլ օտարահունչ անուանումներով: Մեզ թւում է, որ այսօր լայնօրէն տարածուած «ռաֆադա», «բաթաթ», Լեռնային Ղարաբաղի Գիշի գիւղում էլ՝ «ջոխա» եւ այլ անուանումները լիովին կարելի է փոխարինել «հացառ» բառով, առաւել եւս, որ այն լիովին բացատրում է առարկայի գործառոյթը՝ հացը վրան առնել (տուռալ դէպքում՝ բացած խմորը) եւ հանդիպում է դեռեա *Ազգագրական Հանդէսներում*:

Լիսիցեանը գրում է, որ Զանգեզուրում ասում էին ոչ թէ հաց թխել, այսինքն թոնրի պատին կպցնել, կողել, ինչպէս մենք ենք հասկանում, այլ՝ «եփել»՝ մի արտայայտութիւն, որը «ժառանգաբար անցել է շար հնուց, այն ժամանակներից, երբ իրօք հացը եփում էր խմորը տաք ջրի մէջ զցելով եւ ոչ թէ պարասպում բորբոքուած կրակի մօտ» եւ նշում, որ Կապանում,

այնուամենայնիւ, ասում էին «հաց թխել»<sup>13</sup>: Իսկ Հարքում թոնրի կողին հաց խփելիս ասում էին «հաց կողել»<sup>14</sup>:

Բարակութիւնն այնքան բնորոշ է լաւաշին, որ յաճախ բարակ մթերատեսակները նմանեցնում են նրան: Այսպէս. Արցախում պաստեղին անուանում էին թթէ հաց<sup>15</sup>, այլ շրջաններում տարածուածը՝ լաւաշ թթու կամ թթու լաւաշ անուանումներն էին: Սասունում, Մուշում, Արաբկիրում եւ նրանց շրջակայ տարածքում պահեստատրուող թուփ սերը (չորացրած կաթի սեր), յայտնի էր նաեւ որպէս ճերմակ լաւաշ: Վայոց ձորում ԺԹ. դարի հաւանաբար Չորդ կէսից լոլիկի հիւփից պատրաստում էին պաստեղ, որը նոյնպէս անուանում էին լաւաշ:

Տարածուածութեամբ՝ երկրորդը կլոր հացերն էին. ուռուցիկ, բոլորատուն, հաստ, յայտնի տարբեր անուանումներով. «դոնիկ» (Կարին, Շիրակ, Մուշ), «դոն» (Ղազախ), «դոնիզ» (Սասուն. այն երկարատուն էր, դոնիզ էին անուանում նաեւ թարմ հացին), «բլիթ» (Արարատ, Թիֆլիս, Խոտորջուր), Կեսարիայի բոլորակ հացը՝ «թոնիր հաց», Ակնի հաստ, տափակ հացը, իր ձեւով բոքոն յիշեցնող՝ «սոմի», Աշտարակում եւ Այրարատում՝ «բոքոն», Գամիրքում՝ «քուլիչա», որը կոչւում էր եւ «գոտբուլ», Հաճընում՝ կլոր, խաչանման նախշերով հացը՝ «խձողակ», Կարինում՝ «բլիկ», «բլինկ», Ղարաբաղում եւ Վանում «պլիթ», Հաւրքում (գիւղ Բիթլիսի նահանգում) թոնրի բոլորակ փոքրիկ հացը՝ «բիլիկ»: Այն թխում էր թոնրի պատին կողած, ունէր 3-4սմ հաստութիւն եւ ոչ անելի, քանզի թոնրի պատին չէր մնայ: Ըստ նիւփի, Գամիրքի Կիփին քաղաքում թխում էին «տաշկեր հաց», Կեմերէկում եւ Թոմարզայում՝ «բորջ», Արաբկիրում՝ «պճիկ» (հաւանաբար՝ փոքր. պարզ չէ՛ ինչ հաց), որ թխում էին թոնրում: Յայտնի են Գամիրքի փոներում թխուող հացանունները. Սեբաստիայում՝ «բիղէ հաց»՝ մօտ 1մ երկ. եւ 20սմ լայն, «դոնպիկ»՝ տեղական բոքոնից քիչ փոքր, Արաբկիրում՝ «կլիկ», իսկ Կեսարիայում՝ «սոմուն» եւ «ֆրանչելա»<sup>16</sup>:

Բասէնում թխում էին «փոտնիթ». հացի մէկ գնդից, բացում էին մատներով, ձեռքերով ձեւ տալիս՝ տակը հարթ, վերնամասը բոլորատուն, որը, սակայն, եփում էր կրակախառն մոխրի վրայ, համեմատաբար երկար, քանզի մեծ էր, հաստ: Այն ուտում էին մոխիրը մաքրելուց յետոյ. Նմանատիպ էր Հարքի (Մշոյ Բուկանըխ) «փոտնիկին», որը թխում էր միքանի գնդից. «հացը» թխել, վերջացնելուց յետոյ կաւէ մի պուտուկ բերանով շրջում էին կրակի վրայ, տաքացնում, դրա յատակի վրայ դնում էին խմորը, թոնրի բերանը ծածկում, որ բոլոր կողմերից լաւ եփուի: Եփում էր երկար, ստացում կորընթարթ «սոմուն հաց», շատ փափուկ եւ համեղ<sup>17</sup>: Ընդհանրապէս, այս կլոր հացերը կարող ենք անուանել բոքոն, ինչպէս անուանում էին միքանի տարածաշրջաններում, ինչպիսիք այսօր էլ թխում են հացի գործարաններում եւ վաճառում խանութներում: Այս բոքոն-հացերը որոշակիօրէն տարբերում են թափթափայից եւ ինչ որ տեղ նրա նմանութեամբ թխուող բոքոնից, որոնց մասին կը խօսենք ստորեւ:

Երրորդ խումբ հացերը մէջտեղում կլոր անցք ունեցողներն էին, որոնք նոյնպէս յայտնի էին տարբեր անուանումներով: Այսօրոյայ հացթուփս բանասացները այդ բացուածքի առկայութիւնը բացատրում են երկու ձեւով. առաջինը, որ թխտող հացը ծանր չլինի եւ երկրորդը՝ թոնիրի կողին մնայ: Այդ բացուածքից թոնրից շոշով հաց հանելն անելի դիւրին է: Այդ հացերն էին «թափթափա»ն (Բուլանըխ, Մուշ, Վան, Արարատեան դաշտավայր) եւ «բոքոն»ը, որոնք թխում էին լաւաշի վերջին գնդերից: Թափթափան բոքոնից փոքր-ինչ մեծ էր, փափուկ, կլոր, մէջը՝ անցքով, համեմատաբար բարակ: Այս երկու հացատեսակներն այսօր էլ լայնօրէն տարածուած են Արարատեան դաշտավայրում: Բոքոնը թխում էին մէկ գնդից, յատուկ իր չափսի հացառով, խփում թոնրի շրթին, իսկ թափթափան՝ երկու գնդից, լաւաշի հացառի վրայ, համեմատաբար մեծ, ճուածել, մատներով քաշում էին հացառի վրայ, վրան փոսիկներ անում, կենտրոնում՝ անցք եւ խփում թոնրի կողին: Այս երկու հացերը շատ էին սիրում յատկապէս տարեցները, քանի որ դրանք փափուկ էին եւ յարմար մշտապէս հաց թխելիս թոնրի մօտ հալած իւղով պատրաստուող ճմուռն ուտելու համար: Վերջինս գրեթէ համահայկական տարածում ունէր եւ այսօր էլ ունի: Դերսիմում անցքով հացն անուանում էր «հողլա», իսկ «փոտնիթ»ի բացուածքն այնքան մեծ էր լինում, որ կարելի էր նոյնիսկ մարդու թեփն անցկացնել: Վանում թխում էին «դողիկ» (այն ճուածել էր, մէկուկէս մատ հաստութեամբ), Սեբաստիայում՝ «խոպոճ», Հարք-Խնուում՝ «դոնիկ» (այն երկար էր, տափակ, կլոր անցքով): Սեբաստացիները «խոպոճ» հացին անուանում էին նաեւ «կլոճ»: Մէջը անցքով կլոր հացին Մալաթիայում անուանում էին «բլղիկ», «լոշ», Ակնում՝ «լոշ» (ինչպէս շատ շրջաններում՝ լաւաշին), Հաճընում՝ «ծակու հոց» (անցքով հաց): Եւրոկիայում եւ Սեբաստիայում այս նոյն հացի վրայ ծու եւ իւղ էին քսում եւ անուանում «կլիկ»: Ենթադրաբար «կլիկը» իւղ ու ծուփ պատճառով անուանում էին «դեսմէթ»: Ղարադաղում թխում էին «բոմբի» եւ «բոմբի երես» հացերը: Վերջինիս վրայ ջուր էին քսում: Այն ունէր ձեռքի տեսք: Այս հացերը թխում էին չքատրները՝ կա՛մ վառելիքի եւ ալիւրի պակասի դէպքում, կա՛մ էլ՝ աշխատանքով ծանրաբեռնուած ժամանակ, երբ անցքաւոր «բոմբի»ները կարող էին գցել թեփն եւ միաժամանակ աշխատել ու ուտել:

Բուլանըխի անցքաւոր կլորակ «բարուջ»ը թխում էին թուլացող կրակի վրայ, երբ այլեւս լաւաշ չէր թխուի: Այդ նոյն հացին, երբ անցքը մեծ էր, եզրերն էլ շրջանաձեւ՝ անուանում էին «ծակուլիկ», քիչ երկարաւունին՝ «դոնիկ» կամ «բոքոնիկ» («ծակուլիկ» էր կոչւում անցքաւոր հացը նաեւ Շիրակում, Քղիում, իսկ Շատախում՝ «կլոր»: Բասէնում «բոքոն» անուանուող անցքով հացը կշռում էր մօտ 1 կգ, ունէր 50-55սմ շրջագիծ<sup>17</sup>:

Մի խումբ այլ հացեր էլ թխում էին թոնրում, չէին մտնում վերը նշուածների մէջ, Օր.՝ Կեսարիայում՝ չոր հաց «պուպուլ»ը, «ծակուլ»ը (թերեւս լաւաշ՝ ծակուղ), Ղզլարում՝ «լաւաշ» հացը, որն իր տեսքով մատնաքաշ էր

իջեցնում (այնտեղ «լաաշ» անուանում էին հացին ընդհանրապես), «թոնրի հաց»ը, «բուկա»ն (ենթադրաբար՝ բոքոնանման)<sup>18</sup>:

Բասէնում թխում էին քառանկիւնի, մօտ 30x15 սմ մատնաքաշ հաց. այն մատնեքով քաշուած երկայնակի ակօսներով հաց է<sup>19</sup>: Հետաքրքիր հացատեսակ էր Բասէնում թխուող «այրեփշտիկ»ը, որը վերին մասում կլոր էր, ներքեփց՝ տափակ, այլը միջուկով: Այն եա, ինչպէս իրենց «փոտնիթ»ը, եփում էին մոխիրների վրայ: Եփուելու ընթացքում այլիւր աստիճանաբար բովում էր եւ դառնում փոխնդանման, շատ ուրոյն համով: Շատ էին սիրում յատկապէս երեխաները, այն դէպքում, երբ ծերունիների նախընտրելի հացը «բոքոն»ն ու «փոտնիթ»ն էր<sup>20</sup>: Չնքուշում թխում էին «լեղանք»ը՝ ափի մեծութեամբ, կլոր, կէս մատ հաստութեամբ պինդ նկանակ, որն ուտում էին վրան դոշաբ, ծեծած շուշմա անլացնելով<sup>21</sup>:

Թոնրից յետոյ երկրորդ ամենատարածուած հացաթխման միջոցը օջախն էր ու նրա վրայ դրուող սաջը: Օջախը պատրաստում էր քարերից, կափց (փոքր թոնրի էր նման): Այն կրակարան էր՝ կերակուրներ եփելու, ջուր տաքացնելու եւ.ի համար: Երբեմն պատրաստում էր պատի մէջ՝ առջեւ բաց, վերնամասը ծագարածեւ ծխնելոյզով: Կորող էր լինել ինչպէս բացօթեայ, այնպէս էլ տան մի բաժանմունքում, յաճախ՝ թոնրի հետ միաժամանակ: Երկրորդ դէպքում այն գերազանցապէս կերակուր պատրաստելու համար էր: Մեծ տնտեսութիւններում լինում էր մի քանիսը: Սասունում օջախը կոչւում էր «թուեկ», լինում էր տան հարաւային պատի միջին մասում, որից շարունակւում էր «բուխերիկ»ը: Պատրաստում էր կափց կիսաղեղ երկարութեամբ, բերանն ուղղուած դէպի տան յատակը: Արտաքինից նմանում էր ¼ թոնրի եւ թրծուած էր: Յատակին յաճախ դրում էր սալաքար: Թրծած կաւէ կամ սալէ յատակի վրայ հաց էին թխում: Օջախի վրայ սովորաբար դրում էր մետաղէ քառակողմ, կլոր կամ ծուածեւ թիթեղ՝ սաջը: Հացը նրա վրայ թխում էր երկու կողմից: Այդ հացը վանեցիներն անուանում էին «երկերեսանի»: Սասունում կար նաեւ «կաճըկ» սաջը: Այն չորս աղիւս էր, վրան սալ<sup>22</sup>: Կորեկի, գարու, եգիպտացորենի, գլգիլի (կլկիլ) այլիւններից հացերը թխում էին բացառապէս նրանց վրայ, քանզի այդ այլատեսակները ջուր խառնելուց յետոյ լաւ չեն կաչում եւ խմորն էլ լաւ չի բացում, հնարաւոր չէ գրտնակով բացել եւ հացառի վրայ գցել, թոնրի կողին կաչնել: Ոչ-պակաս կարեւոր է նաեւ փայտի (մօտակայ անտառի) առկայութիւնը, քանի որ օջախը բարկ կրակ չի պահանջում, եւ կարող էին աթար վառել (աթար թոնիրում էլ էին վառում, բայց նրա կրակը համեմատաբար թոյլ էր, լաաշը դժուարութեամբ էր թխում):

Սաջի հացերը թխում էին ինչպէս թթխմորով, այնպէս էլ անեկ՝ առանց թթխմորի: Դերսիմում հացն այդպէս էլ անուանում էին՝ «սաճէ հաց»: Թխում էր հիմնականում կորեկի կամ գլգիլի այլիւրից՝ անթթխմոր: Կորեկի հացն անելի բնորոշ էր տեղի քրդերին, սակայն հայերն էլ էին թխում: Սեբաստիայում եա այն անթթխմոր էր եւ կոչւում էր «բաբաջիկ»:

դէպքում խմորից փոքրիկ գնդիկներ էին անում, ձեռքով բացում, դնում սաքի վրայ եփուելու:

Արանք թխուելիս քարանում էին, դառնում դժուարամարս, ահա թէ ինչու թխում էին քիչ քանակութեամբ եւ յաճախ՝ գրեթէ ամէն օր: Գլգիլի ալիւրով հացի խմորը հունցում էին եռջրով, անթթխմոր: Այդ հացը քաղցրահամ էր լինում: Սպիտակ զլգիլը Սասունում փոխարինում էր ցորենին եւ կորեկից յարգի էր: Այստեղ կային յատուկ կերակրատեսակներ, որոնք ուտում էին զլգիլի ալիւրից թխուած հացով: Սասունցու նեղ օրերի փրկութիւնը - ըստ Ե. Կարապետեանի - բոված ալիւրն էր, որից սասունցին թշնամուց փախչելիս իր հետ առաջինն էր վերցնում: Այն ուտում էր կա՛մ հենց այդպէս՝ որպէս ալիւր, կա՛մ էլ՝ հետը ջուր խառնելով<sup>23</sup>: Մուշում եւ Ջէթունում զլգիլի ալիւրը խառնում էին վարսակի ալիւրի հետ եւ նոր էին հաց թխում:

Կորեկի, եգիպտացորենի, զլգիլի ալիւրից թխած հացերը ժողովուրդն անուանում էր «ճաթ», թէպէտ կային այլ անուանումներ եւ: Ախալցխայում եգիպտացորենի ալիւրից թխած հացին անուանում էին «գաւրակ», Ղզլարում՝ «սիմինդրի եւ կորեկի հաց», Վանում՝ «կլստա» (կորեկի ալիւրից), փռում եփած եգիպտացորենի ալիւրի հացը Սեբաստիայում եւ Համշէնում՝ «բիբի», «ճադի» կամ «ճաթ», Այրարատում եւ Կարինում՝ «ճատի»: Ղարաբաղում, Կարինում եւ այլուր՝ գարու եւ կորեկի ալիւրից, իսկ Շատախում՝ կորեկի կլոր հացին անուանում էին «կորեկէ կլորեն»: Ըստ *Բարբառային Բառարանի*, եգիպտացորենի ալիւրից թխած հացերը շատ տեղավայրերում անուանում էին «կորեկ», իսկ կորեկի ալիւրից թխածին՝ «կորեկ-ճաթ»<sup>24</sup>: Ղարաղաղում Արաքսպար Հովտի չքատր բնակչութիւնն օգտագործում էր հիմնականում եգիպտացորեն, որից թխում էին «խամբար»՝ «բումբի» հացի նման, մէջը անցքով (իսկ սովի տարիներին սաքի վրայ կորեկի ալիւրից մանր բլիթներ էին թխում, որոնց անուանում էին «ջադի») <sup>25</sup>:

Սաքի վրայ լաւաշ էլ էին թխում, սակայն այդ դէպքում հացառ չէին օգտագործում, այլ միանգամից խմորը գրտնակով բացելուց յետոյ գցում էին սաքի վրայ: Հասկանալի է, որ լաւաշի չափերը համեմատաբար փոքր էին լինում, սաքին համապատասխան: Այս հացը մի քիչ ւաելի հաստ էր՝ խմորը չէր օխլատում: Բոլորովին վերջերս ազգագրագէտ Արգամ Երանոսեանը գրառել է տնական պայմաններում պատրաստուած ժամանակակից հացաթխման սարքի օգտագործման վերաբերեալ նիւթ: Սարքը կաւէ կլոր իրանով, երկու ծայրերը խողովակաձեւ «հնոց» է, հագցուած վառարանի խողովակի վրայ: Վրան թխում են լաւաշ, չափերով փոքր, քիչ հաստ: Հացթուփը գնդերը բացող օգնականից վերցուած խմորը միանգամից գցում է «հնոցի» վրայ, մի 2-3 րոպէից շրջում եւ եփում միա երեսը: Ըստ էութեան այդ «վառարան-թոնիրը» կարելի է դնել ինչպէս բացօթեայ տարածքում, այնպէս էլ տանը՝ խողովակը դուրս բերելով: Հացթուփն աշխատում է կանգնած, որն ւաելի յարմար է, քան՝ թոնրի մօտ ծալապատիկ նստած:

Հացատեսակներից միջանիսը թխում էին օջախի սալերի վրայ: Սասունում դա կորեկի ալիւրից թխումած «դողն» էր. ալիւրը լցնում էին մեծ ամանի (բոխկ) մէջ, տաք ջուրը լցնում վրան ու խառնում մինչեւ ամրանալը, ապա անելացնում թթխմորը, հունցում: Օջախի (թուեկ) սալաքարը շիկանալուց յետոյ տանտիկինը այդ խմորով լի ամանը բերում էր մօտ եւ մէկական շերեւի լցնում սալի վրայ, գդալի տակով արագ տարածում սալի երեսին: Հինգ րոպէից ակիշով սալի վրայից պոկում եւ շրջում, եփում էր միւս երեսը: Այսպէս՝ ամբողջ խմորը: «Լոշիկ»ը երկար ժամանակ չէր պահում, ակա ինչու մեծ ընտանիքներում օրուայ մէջ միջանի անգամ «դող» էին թխում: Շատ էին սիրում յատկապէս նրանից «շըլըկի» պատրաստել. տաք «դողը» գցում էին հալուած իւղի մէջ, թաթախում եւ ուտում. դա նման է «ճմուռ»ին: Սասունում «լոշիկ»ը հաց էր, որով տարբեր միջուկներով բրդուջներ էին պատրաստում:

Ըստ Վարդ Պետոյեանի, Սասունում նոյնպէս թխում էին նման կորեկ-հաց, միայն թէ սալի վրայ լցնում էին մէկական շերեւիի փոխարէն այնքան շերեւի խմոր, որքան սալի վրայ կը տեղաւորուէր, վերցուած պատրաստի «լոշիկ»ի տեղը նոր խմոր լցնելով: Այս դէպքում աշխատանքն արդիւնաւէտ ու անլի արագ էր<sup>26</sup>:

«Պապըքօ» (պապըքօ) հացատեսակը իր ծագումով քրդական էր. այն մեծ հաճոյքով պատրաստում եւ շատ էին սիրում նաեւ դերսիմահայերը: Ունէր ինչպէս պատրաստման, այնպէս էլ օգտագործման ուրոյն եղանակներ: Ըստ էութեան, այն եւ ստորեւ նկարագրուող «սոռ»ն հաց-կերակուր էին, եւ եթէ հայերը «պապըքօ»ն ուտում էին դգալով, քրդերն ուտում էին մատներով: Խմորն անել էր, անելի պինդ, քան սովորական հացինը: Այն տափակեցնում էին 4-5սմ հաստութեամբ, կլորացնում, օջախի կրակը մի կողմ տալիս, սալքարը լաւ սրբում, խմորը տեղաւորում վրան, սաջով ծածկում, կրակը լցնում վրան, այնպէս որ տաք մոխիրը բոլոր կողմերից ծածկի: Եփածը (ստուգում էին սրափայտով) գցում էին սեղանի (խոնչա) վրայ, վերին երեսը կլոր կտրում, հեռացնում, միջուկը փորում այնքան, որ կարծրացած կեղեւը բրգածեւ փորում ամանի ձեւ ստանար: Հանուած միջուկը լաւ փշրելուց յետոյ նորից լցնում էին այդ «ամանի» մէջ, վրան անելացնում եռացրած կարագը, որը տակից բարձրանում էր դէպի եզրը, վրան անելացնում էին մէջն առատ սխտորով թան: Այն յագեցնող էր, երկար ժամանակ կուշտ էր պահում:

Նոյն կերպ էր թխում «սոռ»ն, որի մէջուկը չէին փորում, այլ հացն ամբողջը մանրում էին քրեղանների մէջ եւ տանում արտ ու այգի՝ քաղուորներին ու մշակներին: Կար եւ «ընտանեկան սոռ», որը սաջի վրայ թխած հացից կերակուր էր. հացը բաժանում էր հաւասար մասերի, թփով տոլմայի պէս ոլորում եւ ուղղահայեաց շարում սինիի մէջ, վրան դարձեալ անելացնում էր իւղ ու սխտորաթան՝ մինչեւ սինիի կամ «լենկեռէ»ի (տաշտանման թաւա, կամ՝ փախլաւայի թաւա) եզրը: Ընտանեկան սոռն պատրաստում

էին ողջ տարի<sup>27</sup>: Նմանատիպ մի հացատեսակ էլ նկարագրում է Կարախանեանը, առանց կենցաղավարման տեղը նշելու: Հացատեսակը կոչւում էր «բժիկ» եւ եփում տաք մոխրով ծածկուած, մէկ ժամ, որից յետոյ հանում էին, կողերը եւ մէջի զանգուածը հանում, փշրում, առատ կարագ կամ իւղ անելացնում, խառնում եւ ուտում: Փաստօրէն այն նման է Դերսիմի սոռփն, բայց առանց սխտորաթանի<sup>28</sup>:

Անդրադառնանք ողջ Հայաստանում յայտնի անեկ, անալի ջրաղացի բաղարջին, որը թէեւ տեսքով նման, բայց բաղադրութեամբ տարբերում էր քաղցրահամ բաղարջներից: Ընդհանրապէս, պէտք է ասել, որ կլորութեան պատճառով յաճախ էին բոքոն հացերին նոյնպէս «բաղարջ» անուանում:

Բաղարջը թխում էր ջրաղացի օջախի վրայ կամ էլ փոքրիկ թոնրի կողին: Բանասացների եւ գրաւոր աղբիւրների վկայութեամբ դա աշխարհի ամենահամեղ հացն էր: Ջրաղացպանը այն թխում էր օրոպայ բոլոր ժամերին, խմորը՝ միայն ալիւր ու ջուր, հազուադէպ՝ քիչ աղ, հրամցնում ներկաներին եւ անցորդներին, առանց ազգի եւ կրօնի խտրութեան: Զանգեզուրում այն կոչւում էր «ճըղըցպաղարճ»: Ե՛ւ Զանգեզուրում, ե՛ւ Դերսիմում թխում էր օջախի սալքարի վրայ: Բասէնում այն անուանում էին «անեկ հաց»: Ղզլարում առանց թթխմորի, բայց իւղով հունցուող հացն էր անուանում «պաղարճ»: Ղարադաղում «բաղարջ-հաց» թխում էին դէպքից-դէպք, երբ չկար լաաշ թխելու հնարատրութիւն: Թխում էին սովորականից կրկնակի մեծ գնդերով, երեսին փայտէ գդալով նախշում, ապա՝ ձու էին քսում<sup>29</sup>: Անուանումները տարբեր են. «բաղարջ» (Այնթապ, Ետրոկիա, Մուշ), «բաղարջ», «բաղաճ» (Արարատ, Բորչալու, Կարին, Սեբաստիա), «պեղաճ» (Ղարաբաղ), «ճըղըցպաղարճ» (Զանգեզուր), են.: Կար նաեւ ասացուածք. «Ով Կիրակի կ'երթայ ջաղաց, հետը կը բերի թխած բաղաճ»<sup>30</sup>: Մուշում խմորի տաշտի տակի մնացած քերած խմորից, որը շատ տարածաշրջաններում ունէր «տաշտաքերանք» անուանումը եւ որից ամբողջական հաց չէր ստացուի, թխում էին փոքրիկ նկանակներ, որոնք հիմնականում տրում էին երեխաներին: Խմորի մնացորդից Ննգիում թխած հացին անուանում էին «գլոթթ», Ատանայում՝ «կուկու» կամ «կոկիչ»: Սասունում յատուկ երեխաների համար թխում էին փոքր կլոր հաց «գուգու», իսկ Վանում՝ իւղով շաղախուած խմորից մարդածեւ, թռչնածեւ հացեր՝ «ճուճու», Բաբերդում՝ «գլուր»<sup>31</sup>: Ինչպէս տեսնում ենք, այս նկանակների անուանումներն էլ նմանեցուած են երեխաների թոթովանքներին:

Իւղահունց հաց թխում էին եւ Ղարաբաղում, որը հենց այդպէս էլ անուանում էին՝ «եղդահունց», իսկ Սասունում նմանատիպ հաց թխում էին ոչխարի ճարպով, որին անուանում էին «ջրակու». ճարպը մանր կտրատում էին, զգում եռացրած ջրի մէջ, անելացնում կորեկի ալիւրը, հունցում եւ հաց թխում: Այն շատ համեղ հաց էր<sup>32</sup>: Հացերը անելի համեղ դարձնելու նպատակով յաճախ նրանց երեսին ցանում էին կակաչի (խաշ-խաշ, լալա), հազարդարունի (անուշահոտ սպիտակ ծաղիկներով բոյս)<sup>33</sup> սերմեր: Կակաչի

սերմով համեմուած հացը Սեբաստիայում ունէր «խաշխշուն» անուանումը<sup>34</sup>: Ընդհանրապէս, յաճախ էր հացն իր անուանումը ստանում օգտագործուող բաղադրիչներից կամ հիմքից ելնելով: Այսպէս. հացահատիկի աղացած ալիւրի թեփից թխած հացին Խոտորջրում անուանում էին հենց «թեփհաց»<sup>35</sup>:

Քիչ չէին եւ միջուկով հացերը, որոնք թխում էին Հայաստանի տարբեր տարածաշրջաններում, ամենատարբեր միջուկներով եւ բնականաբար՝ նաեւ տարբեր անուանումներով:

Միջուկով հացերից Ջանգեզուրում եւ Ղարաբաղում յայտնի էր «ժա՛նգա՛րով» հացը, որը մեծ մասամբ առօրեայ սպանման համար էր, վայրի բանջարի միջուկով (այն եւ միա բանջարեղէնային միջուկով հացերին կարելի է անուանել հայահունչ «բանջարով հաց»): Հիմնականում երեք բաղադրիչ էր պարտադիր՝ ճրճըճըճը՝ ք, բե՛նջար (եղինջ) եւ թա՛րթա՛ն-ծուկ, որը Ղարաբաղում եւ Գորիսում անուանում էին կնձմնծուկ: Աւելացնում էին նաեւ սոխ եւ կանաչիներ (համեմունք): Ջանգեզուրում՝ ժա՛նգեա՛ր ասում էին վայրի բանջարեղէնին ընդհանրապէս, այստեղից էլ՝ միջուկով հացի անուանումը:

ժա՛նգեա՛ր լը չեն տապակում, այլ թխում են սաջի վրայ (այսօր նաեւ թաւայի մէջ), թոնրի պատին: Թխում էին նաեւ «կուտապ»: Կուրիսում (Գորիսի շրջան) մեր հանդիպած կուտապը թելուկով էր, փոքրիկ, կիսակլոր, բուսահիղով: Բարբառային բառարանում «կուտապ»ը բացատրում է՝ «Ղարաբաղում մէջը կանաչի եւ այլ բոյսեր դրած եւ թխած հաց»<sup>36</sup>:

Ղարաբաղում թխում էին «կուտեմ»ը. խմորի գունդը տախտակի վրայ հաւասար բացում էին, կենտրոնում դնում նախապէս կտրատած եւ համեմունքներով շաղախած վայրի բոյսերից միջուկը, հաւասար տարածում խմորի վրայ, եզրերը փակում, նշածեւ տեսք տալիս եւ թխում թոնրի պատին կամ սաջի վրայ<sup>37</sup>: Նման է «գուտապին»: Սասունում յայտնի էր ժաժիկի միջուկով «գառաֆաթը»<sup>38</sup>, Համշէնում՝ «խոռոջ հացը», Տրապիզոնում՝ «խորոճ»ը՝ քաղցր դղմով, կտրատած սոխով եւ համեմունքներով տապակած միջուկով, որ թխում էին փռում: «Խոռոջը» դղմի, կանաչ սոխի կամ պռասի մէջ տապակած միջուկն էր: Թխում էին եգիպտացորենի ալիւրից հունցած խմորով<sup>39</sup>: Սասունում յայտնի էր «կազպա»ն՝ սխտորով եւ սոխի միջուկով<sup>40</sup>: Հետաքրքիր էր թխում Գանձակի գետնախնձորով հացը - բաւականին երկար եւ աշխատատար - որը, փաստօրէն, հացատեսակ էր. լուացած գետնախնձորը կեղեւով լցնում էին ջրով լի կաթսայի մէջ, եփում, քափկիրով մաղում, լցնում փայտէ սկուտեղի (թիաքի) մէջ, փայտէ երկար, ծայրը գնդածեւ թակով՝ «կարտոֆիլա թաքի», թակում լցնում այլ կաթսայում եռացող ջրի մէջ, շերեփով խառնում, փլաքամիչով քամում, շերեփով այնքան ճմլում, որ գետնախնձորն անցնի փլաքամիչի անցքերով, իսկ կեղեւը մնա վրան: Գետնախնձորը խառնում էին ալիւրի հետ, հունցում, բռնածեւ հաց թխում: Մեր կողմից նման հացի թխում գրառուել է նաեւ

Ձանգեզուրում, Վայոց Ձորում եւ Տաւուշի Արծուաշէն գիւղում: Երեք դէպքում էլ հացի այս տեսակը բնորոշ էր պատերազմի եւ սովի տարիներին<sup>41</sup> քիչ քանակութեամբ ալիւր օգտագործելու նպատակով: Վայոց Ձորում այն կոչւում էր «դոտնա»: Ինչու՞ էր Գանձակում գետնախնձորի մշակումը այդքան երկար գործընթաց՝ պարզ չէ: Հաւանաբար, այդպէս օսլան էին հեռացնում:

Ինչպէս տեսնում ենք, հացերի անուանումները շատ յաճախ կապ ունէին թխած հացի արտաքին տեսքի հետ («բաց հաց», «մատնաքաշ, «բոքոն», «պիւլոր» (կլոր) «բուկկա» են.), հացահատիկի ինչ ալիւրից էին թխուած, («կորեկէ ճաթ», «սիմինդրի պիւլուր հաց», «ճաթ»), Խոտորջրում՝ դինգից հանուած թեփից՝ «թեփահաց», նաեւ՝ ինչի վրայ էին թխում («կողած», «սաճէ հաց», «հացեփքարի հաց») են.:

Մի առանձին հացատեսակ էր Սասունի «կորեկ դրմուզը». կորեկի խմորը լաւ թթուեցնում էին, խմորի գնդերը ընկուզենու կամ կաղնու չորացրած տերեւներով փաթաթում, մաքրում օջախի յատակը, գնդերը շարում յատակին եւ ծածկում մոխրակրակով: Մէկ ժամ յետոյ հանում էին, տերեւները վրայից հեռացնում եւ դարսում՝ սառելու: Այդ տերեւները հացը պահում էին գոլորշիների մէջ, անելի համեղ դարձնում այն: Հացը ստացւում էր փափուկ, ծակոտիներով, դեղնագոյն: Կաթի կամ մածոնի մէջ բրդեխի սուզում էր ամանի տակ: Ուտում էր մեծ ախորժակով<sup>42</sup>: Ակնում եւ Մուշում յայտնի էր «լոշիկ» անուանումով փոքր, բոլորակ հացատեսակը, որը թխում էր Ս. Կարապետ վանքում: Նոյն անունն ունէր եւ Հարքում ու Խնուում թոնրի մէջ թխած թանձր եւ կլոր հացը<sup>43</sup>: Նմանատիպ մի հաց էլ թխում էր Կարիւնում, փռում, որը կոչւում էր «թոփխանա»<sup>44</sup>:

Ընկոյզով հացը, որ թխում էին Քղիում եւ Ալաշկերտում, ծննդեան պահքի օրերի հաց էր, որի երեսին ծեծած ընկոյզ էր ցանում: Յայտնի է ընկոյզով եւս մէկ հացատեսակ. «նոր թխած հացը կախում են մանրած ընկոյզի մէջ, փաքացնում, վրան ցանելով ուրում»<sup>45</sup>:

Ինչպէս տեսնում ենք, յաճախ նոյն հացատեսակն ունէր տարբեր անուանումներ, կամ նոյն անուանումով տարբեր հացատեսակներ կային: Բառարանների ուսումնասիրութիւնը մեզ հնարատրութիւն է տալիս ասելու, որ ոչ միայն թխտող հացերն ունէին իրենց անուանումները (ըստ ձեփ, տեսակի, բաղադրութեան են.), այլեւ բազմաթիւ են հացի թխման աստիճանի, արտաքին տեսքի, թխուած հացի որակի եւ այլ որակումներով բառերը հայոց կենցաղում: Հայոց լեզուն այնքան հարուստ է ու ճկուն, որ այդ բոլոր հնարատրութիւնները տալիս է: Բերենք միքանի օրինակ. -

\* դահառ-երեսն անհարթ, փքուած ու կոշտ հաց<sup>46</sup>.

\* աղջիկներես - Տարօնում եւ Ակնում լաւ եփուած, կարմրես հաց էր.

\* առուդի - Ատանայում՝ կիսով չափ եփած հացը փոփց հանելն ու լաւ եփելու համար նորից փուռ դնելը.

\* աղ ու լուս - Սեբաստիայում՝ խմորը շատ թխուած լինելուց փշրուող հաց.

\* բարը թուղ - Սասունում՝ շիկացած թոնրի պատերից թափուող հաց.

\* բխբուջ - լաւ եփուած լաւաշ.

\* գիծուգ - Սասունում՝ այրուած հաց.

\* գեչբոն - Հաճընում՝ բոցի վրայ եփած հաց.

\* դալմոնոն կամ դալամոն - Սեբաստիայում՝ լաւ չեփած, մէջը խմոր մնացած հաց.

\* եփուն (էփուն) - լաւ եփած հաց (Պոլիս, Սեբաստիա, Մալաթիա, Համշէն, Մուշ եւն.).

\* թանտրչոր - Խարբերդում՝ թոնրի մէջը չորացրած հաց.

\* կուտուտքերիչ - Շիրակում՝ այրած հաց.

\* կողերես - Վանում՝ բարկ կրակից քիչ այրուած հաց.

\* իրեսթափ (իրիսաթափ) - Լարաբաղում՝ թոնրի կողին խփած հացի երեսը կրակի թեժութիւնից ընկած.

\* լամխաշ - Խոտորջրում՝ սաստիկ տաքութիւնից երեսն ու տակը այրուած, մէջը չեփած հաց.

\* խաշիլ - Սեբաստիայում՝ լաւ չեփած, մէջը խմոր մնացած հաց եւն.:

#### ՀԱՅԱԹԻՄԱՆ ԵՒ ՀԱՅԻ ՀԵՏ ԿԱՊՈՒԱԾ ՀԱՒԱՏԱԼԻՔՆԵՐ

Բազում արգելքներ ուղեկցում էին հացաթխման գործընթացը: Հաց թխելուն չէին մասնակցում յղի եւ դաշտանի շրջանում գտնուող, նոր ծննդաբերած կանայք՝ մինչեւ նորածնի քառասունքի վերջը: Նոր ծննդաբերած կինը իրաւունք չունէր նոյնիսկ ընտանիքի համար կերակուր պատրաստել: Որոշ շրջաններում երեխայի քառասունքը լրանալուց յետոյ նրան՝ «հարամին», «մաքրում» էին, որից յետոյ նոր նա կարող էր մասնակցել հաց թխելուն: Այսպէս, Ղզլարում կնոջը լողացնում էին, 40 ճաշի գդալ ջուր չափում, լցնում վրան, ուղարկում եկեղեցի՝ 1 զոյգ մոմ վառի ու «փարատուի»: Լարաբաղում նորածնի մօրը քառասունքից հանելու համար լողացնում էին ծղօտի վրայ եւ ծղօտը (հարամ է) այրում: Ապա նոր այդ կանայք համարում էին մաքուր եւ կարող էին հաց թխելուն մասնակցել, կերակուրներ պատրաստել<sup>47</sup>: Լաւագոյն տարբերակ էր ամուսնացած, առողջ կանանց մասնակցութիւնը, որոնք ունէին ամուսին, առողջ երեխաներ, յաջող ըտանիք: Հաւատում էին, որ այդ առողջութեան եւ յաջողութեան մթնոլորտը հացի միջոցով փոխանցուած է այն ճաշակողներին:

Հաց թխելիս թոնրից մինչեւ եօթ հաց չհանուէր, ոչ մէկին չէր թոյլատրում ուտել. «*առաջին եօթ հացը աստուծոյ բաժինն է*» (նախընծայի հատքը) եւ «խէր» էին անում՝ ուրիշներին բաժանելով, Արմափրի մարզի Նալբանդեան գիւղում՝ շան եւ կովի դէմ գցում: Տալիս էին յղիներին, տկարներին, ծերերին, հանդիպողին, յաճախ՝ երգիկ (կտուր) էին նետում՝ թոչուններին: Սովորոյթ կար նաեւ, որ աղջիկ կամ տղայ երեխաները երգիկներից

այն գգում էին կարիքատուներին կամ հիանդներին եւ նման ծեսով էին խէր անում: Հաւատում էին, որ եթէ թոնրատուն մտած որեւէ տղամարդ ուտէր այդ հացից, նրա կինը կը մահանար, նա միքանի կին կը փոխէր, երիտա-սարդ ուտէր՝ սիրած աղջիկը, աղջիկ ուտէր՝ փեսացուն կը մահանար են.:

Ժողովուրդը տալիս էր «հաց ուտենք», «հացառատ մարդ», «աղ ու հացով մարդ» եւ այլ բազմաթիւ որակումներ, հացով երդում. «քո տան հացն իմ աչքը կուրացնի», «էս հացը վկայ», «աղ ու հացն ինձ հալալ արա» են.: Համարում էին, որ եթէ մէկի տանը հաց են կերել, ուրեմն յաւերժ բարեկա-մացել են, ուրեմն ընտանիքի անդամին, կնոջը «ծուտ աչքով» նայելու իրա-տունք չունեն, պարտատր են տուեալ անձի նեղ օրուան հասնել եւ օգնել, մշտապէս սատար լինել նրան:

Թոնիրը համարում էր եկեղեցի (շատ տարածուած էին թոնրի պսակ-ները), իսկ թոնրում թխուած հացն էլ (ընդհանրապէս հացը)՝ սուրբ: Հացի հետ վերաբերում էին ինչպէս սրբութեան, անկախ ինչի վրայ էր այն թխուել: Եթէ մէկը գետին ընկած հաց տեսնէր՝ անմիջապէս վերցնում, համ-բուրում եւ ուտում էր, իսկ եթէ փողոցում էր տեսել, հացը կեղտոտուած էր, վերցնում, խաչակնքում էր եւ որեւէ քարի տակ կամ պատի ճեղքի մէջ էր դնում (համբուրելը, խաչակնքելը այն գգողի փոխարէն հացից ներողութիւն խնդրել էր): Հաւատում էին, որ գետնի վրայ չարքեր կան, հացը չպէտք է նրանց բաժին հասնի: Պառանները Ղզլարում ասում էին. «Ով որ էրուած հաց ուրի, նա փող կը գտնի»: Այսինքն, կուտ գնացած, այրուած հացը նե-տելն անգամ մեղք էր: Հացը կտրում էին ձեռքով: Դանակ հացին չպէտք է կպչէր: Համարում էին, որ դա Աստծուն անհաճոյ է, թանկութիւն ու սով կ'ընկնի, ընտանիքի «բարաքեաթը» կը կտրուի: Դանակով կտրելը նաեւ կարող է հացի առատութիւնը կտրել, այն ժլատութեան, խնայողութեան նշան է, որը կարող է բերել բերքի սակաւութիւն: Ճաշի ժամին եկած հիւրը եթէ հրաժարուէր ճաշից, հաւատում էին, որ տան աղջիկը չի ամուսնանայ, «տանը կը մնայ» Կիրակի երեկոյեան ալիւր չէին մաղում, վատ նշան էր<sup>48</sup>:

Հացին կապուած այլ սնտոյապաշտական հաւատալիքներ եւս կային. երբ առաջին հացը հացառով կպցնում էին թոնրի կողին՝ թխուի, ասում էին.

\* «Թագա-հաց, հացի հրեշտակներ,

Դուք իմագ (օգնական) ինձք, չարը բարին դարձնէք »...

\* Հացը գլխին չեն դնի. անբերրիութիւն կ'առաջանար:

\* Հացով երդուողը երդումը դրժելիս կը զրկուէր հացից:

\* Նոր Բայազէտում հաց թխելիս առաջին հացը հացթուխը խաչակնքում էր եւ տալիս, որ տանն փողոց, տան առաջին հանդիպողին, քանզի հաւա-տում էին, որ այս բարեբարութիւնը «օխտը թաբախա հիլում ա երկնքի երե-սը, Աստծոյ մօտ բարեխօս ա հիլում, չարը բարին դարձնում»:

\* Թոնրից հանած հացը տաք-տաք չէին ուտում, այլապէս կը կատա-րէին:

\* Այրուած հացը ուտում էին, որպէսզի փող գտնեն:

\* Ով հացի մէջտեղն ուտէր եւ կողքերը թողնէր, այդ կողքերը այն կեանքում օղ կը դառնան եւ նրան կը խեղդեն:

\* Հարեւաններից փոխ բերած հացը պէտք է վերադարձուի, որ դժոխք չընկնեն:

\* Հացը «շոչոնք» (շուռ տուած, հակառակ կողմից) չէին դնում սեղանի վրայ՝ մեղք է:

\* Եթէ հացի պատառը ձեռքից վայր ընկնի՝ հիւր կը գայ:

\* Ճանապարհին հացի կտոր տեսնելիս՝ «ղսմաթ» էին համարում, վերցնում էին, ուտում կամ մաքուր տեղ դնում (ընդունուած էր ամէն տեղ):

\* Խմոր հունցելիս, երբ ջուր էին լցնում, ասում էին՝ «Յիսուս Քրիստոս, Աստծու բարաքէն մէջն հլնի»:

\* Հացը թխելու ասարտին գրտնկողը գրտնակը համբուրում, դնում էր գլխին, իսկ հացթուխը՝ խաչակնքում հացառն ու թոնիրը, ասելով.

*Խաց խաչի խրեշտակներ,*

*Պաղ սուփրոց, փաք թունդիր,*

*Արդար եզան վաստակ,*

*Բարեխօս հլնէք Աստծուն,*

*Աշխարքին խէր խաղաղութեն փաք,*

*Աղքատ խոգուս օղորմանալ<sup>49</sup>:*

\* Նորածնին առաջին անգամ կերակրելիս՝ բերանին հաց էին դնում, շաքարաւազ ցանում դանակի վրայ՝ քսում բերանին, որ քաղցրալեզու լինի, գիրք դնում բերանին՝ կարդացող լինի<sup>50</sup> են.:

## ՀԱՅԻ ՊԱՎԵՏՍԱՒՈՐՈՒՄԸ

Անդրադառնանք նաեւ թխուած հացի պահեստատրմանը: Հացը պահեստատրում էին հացամբարում, հացի սնդուկներում, խմորի տաշտերի մէջ, սալաներում, լաստերի վրայ, պատի մէջ պատրաստուած հացի պահարաններում (տարծոց), հացի ձողերի (շշերի) վրայ:

Հացի սնդուկը պատրաստում էր փայտից կամ ուռենու բարակ ճիւղերից. այն շատ յարգի էր եւ բնորոշ՝ ունետր ընտանիքներին: Դրում էր հացամբարի կողքը՝ մթերանոց-մառանում: Ունենում էր 50-60սմ երկարութիւն, 40-50սմ լայնութիւն եւ 40-60սմ բարձրութիւն: Ճակատամասում յաճախ ունենում էր չարխափան փոքրիկ խաչ: Այս մասին Ձանգեզուրի տարածաշրջանի համար վկայում է Լիսիցեանը:

Լաստը (առագաստ, հացի տախտակ, հացի կախան, կախիչ են.) մառանի առաստաղից կախուող ոչ-մեծ փայտամած էր, որը տարածուած էր Լոռիում, Արագածոտնում, Գեղարքունիքում եւ այլուր: Ըստ դաշտային նիւթերի, այսօր այն դեռեւս կենցաղավարում է Գեղարքունիքում, իսկ 1950-80ականներին՝ նաեւ Վայոց Ձորում: Հացը (լաւաշը), որը թխում էր 5-6 ամսուայ համար, այդ «հացի կախանի» վրայ դարսում էր թարս ու շիտակ՝ օղ շնչելու նպատակով: Ամէն ընտանիք ունենում էր մէկ «կախիչ», որի վրայ

դարսուած լաւաշը «ամրքանով» (ամուր գործուածք) ծածկուած էր բոլոր կողմերից:

Արեւմտեան Հայաստանում յայտնի էին հիմնականում մառանների պատի մէջ պատրաստուող փայտէ պահարանները՝ «տարծոցերը»<sup>51</sup>, որտեղ հացերը դասատրուած էին դարակներում՝ փոռցների վրայ: Պահարանի դուռը փակուած էր հացը կրծողներից պաշտպանելու համար:

Խմորի տաշտերը լինում էին փայտէ եւ կաւ: Կաւէ տաշտերը բոլորատուն էին, իսկ փայտէ՝ լինում էին ե՛ւ ուղղանկիւն-քառանկիւն, ե՛ւ բոլորատուն: Հացատեսակներով լի տաշտը կախում էին մառանի առաստաղից, դնում գետնին՝ կրծողներից պաշտպանելու համար շուրջը դնում փշոտ ճիւղեր կամ փշոտ թփեր: Նման թփերից շատ էր օգտագործուած «ոսը» («վոս»)՝ գազ կոչուող բոյսը, որն իր փշերի պատճառով հաւաքելն անզամ բաւականին դժուար է: Վանում յայտնի էր «խացտունը»՝ թոնրատանը կից մառանը, որտեղ առաստաղից կախուած մեծ տաշտի մէջ դարսուած էին միքանի օրուայ համար չորացրած լաւաշները: Տաշտը լիքը հացը ընտանիքի բարեկեցութեան նշան էր: Այստեղից էլ «տաշտդ լինք խաց ընի», «տաշտդ դատարկ մնա, մաղդ՝ կախ արած» ժողովրդական օրինանքի եւ անէծքի տարբերակները: Տաշտը համարուած էր տան կարեւորագոյն, ամենամաքուր իրը:

Սալաները (100սմ տրամագիծ եւ 10 սմ խորութիւն ունեցող) հացը դնելուց յետոյ ծածկուած էին լաթով եւ դնում մթերանոց-մառանում: Գործուած էին ուռնեւ կամ ձիթնեւ բարակ ճիւղերից: Նրանցում հաց պահելու եղանակը անելի բնորոշ էր աղքատ տնտեսութիւններին:

Գամիրքում, Մնծուր Լեռան շրջակայ բնակավայրերում տարածուած էին հացի ձողերը: Այսպէս. Գամիրքի Բինկեան գիւղում «կտսան-կտջան» կոչուող երկաթէ ձողի վրայ էին պահում թոնրում թխուած, 6 մմտուայ համար նախատեսուած, կլոր, 0,5սմ հաստութեամբ, նախապէս չորացրած հացը, որը նոյնպէս, ինչպէս եւ լաւաշը, օգտագործելուց առաջ թրջում-թարմացնում էին՝ փափկելու համար սալայի կամ փայտէ տեփուրի վրայ դնելով: Ակն Քաղաքում այդ ձողը կոչուած էր «կճճան», «կզճան»<sup>52</sup>, Արաբկիրում՝ «կզան»<sup>53</sup>, Ակնի կզճանը փայտէ ձողերից պատրաստուած ծառանման յարմարանք էր, որի վրայ շարում էին չորացրած հացերը: Այս յարմարանքը շատ յարմար էր բոքոնատիպ հացերի պահպանման համար: Յակոբ Մնծուրին գրում է. «...Թամամ մաման մինչեւ իւղերը, կտցանները չզնաց, ամէնէն առաջքի տարածոցէն եօթ հաց առաւ...»<sup>54</sup>: Այս միքանի տողում հեղինակը վկայում է ե՛ւ հացի կտցան-ձողերը, ե՛ւ տարծոց-պահարանները: Փաստօրէն այդ ձող-շշերը բարբառներում գրեթէ նոյն արտասանութիւնն ունէին՝ կտցան, կտսան, կտջան, կզան, կզճան: Այնքան ընդունուած էր այդ ձող-շշերի օգտագործումը, որ նրանց վրայ անցկացուող հացերը այդպէս էլ անուանուած էին՝ ձողի հաց:

Կարախանեանի մօտ հաց կախել-պահեստատրելու մի եղանակ էլ կայ. «դոնիկ»ը, (դոնիկ հացանունը յայտնի է Ֆրիկի բանաստեղծութիւններից),

որ մէկ մատ հաստութեամբ երկար տափակ հաց էր, կենտրոնում՝ անցք. Հարք-խնուսում միջից թէլ էին անցկացնում եւ կախում առաստաղից<sup>55</sup>:

Մեծաքանակ լաւաշ թխելու դէպքում պահեստաւորելուց առաջ չորացնում էին հարթ տարածքներում, նաեւ՝ երդիկների վրայ, որի դէպքում, թռչուններից պահպանելու համար մանկահասակ երեխաները ձեռքի երկար փայտերով հեռացնում էին նրանց:

Այսօր Արարատեան դաշտավայրում լայնօրէն տարածուած երեւոյթ է հացը՝ յատկապէս լաւաշը, փայտէ պահարաններում պահեստաւորելը: Այդ պահարանները դրում են ե՛ւ ներքնայարկում, առանձին մառան-կառոյցում, ե՛ւ բակում: Պահարանների տակ, որոնք գետնից ունեն որոշակի բարձրութիւն, դրում են կրծողների դէմ թակարդներ եւ այլ կենդանիներից եւ թռչուններից պաշտպանելու համար դռներով փակում:

Աւելի քիչ քանակութեամբ հացի դէպքում այն դասաւորում էին եւ այսօր էլ այդ տարբերակը կենցաղավարում է մառանի կամ թոնրատան անկիւնում դրուած սեղանի վրայ, ծածկում ծածկոցով, աշխատելով փակել կրծողների մուտքը:

#### ԵԶՐԱԿԱՅՈՒԹԻՒՆ

Հացը՝ Հայկական Լեռնաշխարհի ողջ բնակչութեան ամենակարեւոր սննդամթերքը, թխում էր ամէնուր, ամենատարբեր հացահատիկներից, ամենատարբեր միջոցներով ու տեսքով: Այն համարում էր սրբութիւն: Հացի հանդէպ վերաբերմունքը շատ առանձնայատուկ էր՝ սկսած հացահատիկի աճեցումից մինչեւ հացաթխումն ու օգտագործումը, պահպանումն ու պահեստաւորումը: Այն սնունդ էր, զօրութիւն, սպեղանի, տան հարստութեան խորհրդանիշ, կարեւորում էր հարսանեկան ծէսում եւ սզոյ արարողութիւնների ժամանակ: Հացն ամէն ինչ էր, նա՝ կեանք էր, սկսած մարդու ծննդից մինչեւ մահ: Այն էթնիկական բնորոշ ցուցիչ էր, ազգի բնութագիր:

#### ԾԱՆՕԹԱԳՐՈՒԹԻՒՆՆԵՐ

<sup>1</sup> Վ. Թեմուրճեան, «Գամիրքի Հայերը», Հայ Ազգագրութիւն եւ Բանահիւսութիւն, Հփր. 1, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1970, էջ 84:

<sup>2</sup> Նոյն, էջ 87:

<sup>3</sup> Գ. Գասպարեան, Ա. Գրիգորեան, Ա. Յակոբեան, Հայոց Լեզուի Բարբառային Բառարան, Հփր. 3, Երեւան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտութիւն» Հրատ., 2003, էջ 265:

<sup>4</sup> Գ. Գասպարեան, Ա. Գրիգորեան, Ա. Յակոբեան, Հայոց Լեզուի Բարբառային Բառարան, Հփր. 1, Երեւան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտութիւն» Հրատ., 2001, էջ 174:

<sup>5</sup> Նոյն, էջ 199:

<sup>6</sup> Գ. Գասպարեան, Ա. Գրիգորեան, Ա. Յակոբեան, Հայոց Լեզուի Բարբառային Բառարան, Հփր. 2, Երեւան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտութիւն» Հրատ., 2002, էջ 243:

<sup>7</sup> Նոյն, էջ 179:

<sup>8</sup> Նոյն, էջ 398:

- 9 Գ. Կարախանեան, *Հայոց ժողովրդական Մշակույթը*, Երեւան, 2003, էջ 176:
- 10 Նոյն, էջ 85:
- 11 Թեմուրճեան, էջ 87:
- 12 Ե. Լալայեան, «Գանձակի Գաառ», *Երկեր, Հտր. 2*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1988, էջ 393:
- 13 Ստ. Լիսիցեան, *Ձանգեզուրի Հայերը*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1969, էջ 176:
- 14 Բենսէ (Սահակ Մովսիսեան), «Հարզ (Մշոյ Բուվանդիս)», *Հայ Ազգագրութիւն եւ Բանահիստութիւն, Հտր. 3*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1972, էջ 35:
- 15 Կարախանեան, էջ 218:
- 16 Թեմուրճեան, էջ 86-87. նաեւ՝ *Հայոց Լեզուի, Հտր. 1*, էջ 194, 197, 345:
- 17 Գ. Յակոբեան, *Ներքին Բասէտի Ազգագրութիւնը*, Երեւան, Հայաստիրատ, 1974, էջ 164. նաեւ՝ Բենսէ, էջ 341:
- 18 Գ. Հալաջեան, «Դերսիմի Հայերի Ազգագրութիւն», *Հայ Ազգագրութիւն եւ Բանահիստութիւն, Հտր. 5*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1973, էջ 164, 233. նաեւ՝ *Հայոց Լեզուի, Հտր. 1*, էջ 344, *Հտր. 2* էջ 243, 350, *Հտր. 3* էջ 100, 102. նաեւ՝ Յ. Յովսէփեան, *Ղարաղաղի Հայերը*, Երեւան, 2009, էջ 288. նաեւ՝ Բենսէ, էջ 334, 335. նաեւ՝ Կարախանեան, էջ 154:
- 19 Գ. Գեորգեան, «Ղալար», *Հայ Ազգագրութիւն եւ Բանահիստութիւն, Հտր. 10*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1980, էջ 40:
- 20 Կարախանեան, էջ 241:
- 21 Յակոբեան, էջ 165:
- 22 Կարախանեան, էջ 241:
- 23 Ե. Կարապետեան, *Սասուն. Ազգագրական Նիւթեր*, Երեւան, Հայաստիրատ, 1963, էջ 64:
- 24 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 3*, էջ 160:
- 25 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 1*, էջ 192, *Հտր. 3*՝ էջ 103, 160, 361. նաեւ՝ Գեորգեան, էջ 40. նաեւ՝ Յովսէփեան, էջ 289. նաեւ՝ Կարախանեան, էջ 111:
- 26 Կարապետեան, էջ 62. նաեւ՝ Վ. Պետոյեան, *Սասնայ Ազգագրութիւնը*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1965, էջ 193:
- 27 Հալաջեան, էջ 236:
- 28 Կարախանեան, էջ 89:
- 29 Յովսէփեան, էջ 288:
- 30 Ե. Լալայեան, «Բորջալոյի Գաառ», *Ազգագրական Հանդէս, Հտր. 1*, Թիֆլիս, 1898, էջ 154:
- 31 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 1*, էջ 277. նաեւ՝ Կարախանեան, էջ 121:
- 32 Պետոյեան, էջ 216-217:
- 33 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 3*, էջ 225 :
- 34 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 2*, էջ 284:
- 35 Նոյն, էջ 105:
- 36 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 3*, էջ 155:
- 37 Յովսէփեան, էջ 288:
- 38 Պետոյեան, էջ 467:
- 39 Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հտր. 2*, էջ 352:
- 40 Կարախանեան, էջ 283:

- <sup>41</sup> Լալայեան, «Բորջալուի Գաառ», էջ 392, 393:
- <sup>42</sup> Կարապետեան, էջ 61:
- <sup>43</sup> Կարախանեան, էջ 244:
- <sup>44</sup> Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հոր. 2*, էջ 132:
- <sup>45</sup> Կարախանեան, էջ 204:
- <sup>46</sup> Այս եւ յաջորդ անուանումները վերցուած են *Բարբառային Հոր. 1-3*:
- <sup>47</sup> Ստ. Լիսիցեան, «Լեռնային Ղարաբաղի Հայերը», *Հայ Ազգագրութիւն եւ Բանահիստութիւն*, *Հոր. 12*, Երեւան, Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ, 1981, էջ 50-51. նաեւ՝ Գէորգեան, էջ 53:
- <sup>48</sup> Գէորգեան, էջ 67:
- <sup>49</sup> Լալայեան, «Բորջալուի Գաառ», էջ 120-121:
- <sup>50</sup> Ե. Լալայեան, «Վասպուրական», *Ազգագրական Հանդէս*, *Հոր. 10*, Թիֆլիս, 1910, էջ 178-179:
- <sup>51</sup> Յ. Մնձուրի, *Երկեր*, Երեւան, Սովետական Գրող Հրատ., 1986, էջ 240, 518:
- <sup>52</sup> Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հոր. 3*, էջ 111:
- <sup>53</sup> Գասպարեան, Գրիգորեան, Յակոբեան, *Հոր. 3*, էջ 85, 87:
- <sup>54</sup> Մնձուրի, էջ 240:
- <sup>55</sup> Կարախանեան, էջ 163:

BREAD AND ITS TYPES IN THE ARMENIAN LIFE  
(Summary)

SONA BABIKYAN  
aleksanyan.bella@mail.ru

Bread was the most important foodstuff for the whole population of the Armenian Plateau and a typical ethnic indicator of national character. It was baked everywhere, with different cereals, in various ways, types and forms. The attitude towards bread was very unique. Cultivation of the grain, baking, storage and use were treated differently. Bread was considered to be sacred. It was food, power, consolation and a symbol of family wealth. It was of great importance during wedding and funeral ceremonies. It symbolized life from birth to death.

