

ГДЕ ХЛЕБА КРАЙ, ТАМ И РАЙ

УДК 392.81
ББК 63.5

Армянский лаваш

Сергей Александрович Арутюнов

(Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН: Российская Федерация, 119334, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а)

Юрий Израэлович Мкртумян¹

(Ереванский государственный университет:
Республика Армения, 0025, г. Ереван, ул. Алека Манукяна, д. 1)

Аннотация. В настоящей статье авторы рассматривают в антропологическом ключе такую составляющую армянской алиментарной культуры, как лаваш, представляющий собой не только наиболее потребляемый и излюбленный, но и ставящийся наиболее высоко с точки зрения статусности вид хлеба, к тому же окруженный целым рядом этикетных и сакральных коннотаций. Авторы скрупулезно исследуют весь цикл производства лаваша: уделяют пристальное внимание структуре очагов-тониров, детально анализируют технологию процессов подготовки теста и выпечки, рассматривают социальные и этнографические аспекты этой практики, сотрудничество и взаимодействие лиц, выпекающих лаваш, взаимосвязь лаваша с другими видами пищи, многочисленные табу и поверья, связанные с выпечкой этого вида хлеба. Не меньшее внимание уделяется эмпирике и особенностям употребления лаваша, его полифункциональности на пиришественном столе и роли «сведобной утвари». Особое место в исследовании занимает освещение обрядности, связанной с лавашем, его места в традиционных верованиях армян и знаковости в локальном мировидении населения.

Ключевые слова: Армения, лаваш, тонир, технологии выпечки, сакральные действия, связанная с лавашом, применение лаваша.

Дата поступления статьи: 15 июня 2020 г.

Дата публикации: 25 ноября 2020 г.

Для цитирования: Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Армянский лаваш // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 4. С. 141–148.

DOI: <https://doi.org/10.26158/ТК.2020.21.4.012>

Передняя Азия, как это убедительно доказывают данные археологии и палеоботаники, является основным очагом возникновения производящего хозяйства, основанного на одомашнивании и возделывании важнейших хлебных злаков —

¹ Юрий Израэлович Мкртумян (1938–2005) — кандидат исторических наук, профессор, работал заведующим кафедрой этнографии Ереванского государственного университета. Был организатором ежегодных научных экспедиций в сельские районы Армении, в которых не раз участвовал и С. А. Арутюнов, читавший в течение многих лет лекции студентам кафедры этнографии ЕГУ. С. А. Арутюнов и Ю. И. Мкртумян в соавторстве опубликовали более десятка научных работ, среди которых есть и работа о лаваше как «вершине мирового хлебопечения». Начальный этап настоящего исследования был проведен соавторами совместно. Попутно заметим, что специальная литература по лавашу, особенно на русском языке, практически отсутствует. Есть сведения о нем в работах, посвященных армянской этнографии в целом и системе питания в частности.

пшеницы, полбы, ячменя, ржи. Зерно их может употребляться в пищу (как показывают кавказские, и в частности армянские, этнографические материалы) непосредственно в виде обжаренных зерен, выкачиваемых из обожженных колосьев (арм. *харухарн*), в виде обжаренной на сковороде муки, замешанной в кашницу на воде, молоке или любом отваре, в виде каш из цельного или дробленого зерна и, наконец, в форме пресного или заквасного (дрожжевого) печеного хлеба. Эта последняя форма у всех народов Передней Азии является главенствующей, что нашло отражение в разнообразии форм выпечки у армян. Так, например, на золе или на углях выпекают простейшие колобки и лепешки (*кркени*). Словом *багардж* обычно обозначают сдобную выпечку, но еще — лепешку из муки первого помола, которую делают из пресного теста и выпекают непосредственно рядом с мельницей на раскаленном плоском камне. Как и многие действия, имевшие в прошлом ритуальное значение, а ныне его почти утратившие, это действие — забава для детей, а лепешка — любимое лакомство. В полевых условиях (при перегоне скота, выпасе на летовках) похожие лепешки, но поменьше размером, пекут на *садже* (железном выпуклом щите, поставленном на огонь). Такие лепешки называются *чат*, словом, этимологически, по-видимому, связанным с грузинским *чади*, *мчади* (от старогрузинского *чамади* — пища).

В Армении, особенно в сопредельных с Грузией районах, известны подовые печи для хлебопечения (*пур*). В них выпекают различные караваи, называемые *тран хаи* (хлеб из пура), *бокон*, *помби*, *пруз*. Наиболее популярен здесь хлеб *матнакаш*, название которого связано с продольными бороздами, проводимыми пальцами по заготовке (от *мат* — палец). Выпекают, чаще весной, *жангалов хац* — хлеб с начинкой из съедобных трав. Этот «бедный» хлеб, возникший некогда по необходимости из экономии муки в период ее нехватки перед новым урожаем, ныне воспринимается как лакомство [Культура 1983, 254–257]. Подовый — основная форма хлеба, потребляемая в городской среде.

Однако и в сельской местности (кроме крайне северных, сопредельных с Грузией и Азербайджаном районов), и в городской среде излюбленным и наиболее распространенным видом хлеба остается

лаваш — ему принадлежит качественно и количественно абсолютное первенство среди остальных видов хлебных изделий. В повседневном городском питании подовый хлеб употребляется чаще, чем лаваш, так как он как минимум вдвое дешевле. Но в любом сколько-нибудь знакомом застолье присутствие на столе лаваша обязательно. В сельских домохозяйствах примерно в 70% случаев преобладает лаваш домашней выпечки.

Хотя в российской розничной хлеботорговле под этим названием нередко фигурируют различные типы бытующих у тех или иных народов Кавказа разновидностей хлеба, такое словоупотребление ошибочно. Правильно называть лавашом хлеб, выпекаемый в виде тонко раскатанного листа, около 1–3 мм толщиной, примерно в один локоть (30–40 см) шириной и длиной в 3 локтя (около 1 м). Этимология слова «лаваш» остается невыясненной. Народная этимология *лав аш* (хорошая еда) — явно позднего происхождения. Попытки семитской или пехлевидско-персидской этимологизации неубедительны. В турецком и персидском разговорных языках лаваш именуется армянским хлебом (*эрмени нан*).

Хотя в современном заводском хлебопечении лаваш может выпекаться на нагретых металлических вращающихся барабанах или траках гусеничной ленты, в домашнем хозяйстве его выпечка возможна только на раскаленных стенках круглых очагов — тандыров (тониров).

Тандыр происходит из Месопотамии, и на аккадском языке название звучало как *тинуру*. Он распространен в странах Передней Азии, Магрибе, Азербайджане, Армении, Кыргызстане, Северо-Западном Китае (Восточный Туркестан), на юге России, Казахстане, Крыму, Таджикистане, Туркмении, Индии, Узбекистане, Японии, в Африке, у народов Балкан, в Испании, Южной и островной Италии. В Закавказье, например, упоминания о широких тандырах датируются уже X–XII вв. В разных странах, языках и наречиях тандыр называется сходными терминами: в армянском языке — *тонир* или *тондир* (*тондруг*), в азербайджанском — *тандир*, в македонском — *тандур*, в хиндустани — *тандури*, в грузинском — *торне* или *тоне*, в Таджикистане — *танур*, в Туркменистане — *тамдыр*, в Восточном Туркестане — *тонур*, в Узбекистане — *тандир*, в сицилийском

языке — *таннура*, в корейском — *тондиль*, в японском — *тондо* и т.д. Более того, отметим, что во всех этих регионах и конструкция тандыра достаточно схожа. На Дальнем Востоке, где народная культура хлебопечения вообще отсутствует, тандыр имеет очень примитивную конструкцию, неглубок и используется вспомогательно и окказионально, в основном для поджаривания рисовых и просяных колобков.

Есть несколько вариантов тонира, но обычно это вертикально стоящий усеченный конус, верхнее отверстие которого несколько (иногда даже вдвое) уже дна. Если его ставят на грунт, то снаружи защищают толстой обмазкой, прутьевой оплеткой или дощатой облицовкой, но в Армении тониры чаще вкапывают в землю так, что отверстие, или жерло, тонира оказывается на уровне грунта (земляного пола).

Внутри тониры облицовывают кирпичом, но чаще его внутренность состоит из двух керамических полуцилиндров. Тонир может быть разных размеров, обычно около метра или чуть более глубиной, с поддувалом или без него. Важное достоинство тонира в преимущественно безлесной Армении в том, что для него годится любое, даже самое низкосортное топливо: кизяк, хворост, очес хлопка — вообще все, что только может гореть.

Для специальных кулинарных целей хлеб лавашного типа выпекают в разных странах — от Балкан до Индостана, в большом объеме его производят в Иране, но именно в Армении он не только ставится статусно выше всех прочих видов хлеба, но и окружен целым рядом этикетных и сакральных коннотаций.

Для выпечки лаваша пригодна мука из пшеницы, желательна озимой, но также и из яровой, хотя возможно применение и полбяной муки, и ржаной, и даже ячменной. Однако в этих случаях лаваш получается более толстым, не вполне пропеченным и худшего качества.

На воздухе лаваш быстро высыхает и в сухом виде может храниться очень долго. Однако достаточно слегка сбрызнуть его водой, завернуть несколько листов в полотняную ткань — и через 15–20 минут его свежесть и гибкость восстанавливаются. В селах сухой лаваш хранят неделями и даже месяцами. В городе, где всегда можно купить свежий лаваш, к этому прибегают реже [Тер-Саркисянц

2001, 119–121]. Лаваш можно печь как из кислого (заквашенного), так и из пресного теста; в наши дни пресный лаваш чаще используют в обрядах. Рыночная цена лаваша обычно не менее чем вдвое выше, чем цена подового хлеба. Лаваш известен в ряде стран Передней Азии, но только в Армении он занимает едва ли не главное место в системе питания.

Уважительное, даже благоговейное отношение к хлебу — одна из традиций армянской культуры, но в отношении к лавашу эта традиция проявляется особенно ярко в сравнении с отношением к подовому хлебу массового производства.

Лаваш летом обычно выпекают раз в две недели или даже раз в десять дней. Зимой интервалы между выпечками могут составлять месяц или даже больше. Подовый хлеб, например, имеет гораздо более короткий, чем лаваш, срок хранения, его выпечка, даже коллективная, происходит чаще: зимой раз в неделю или раз в девять дней, летом — раз в пять дней.

Выпекать лаваш начинают после того, как топливо прогорит и стенки тонира достаточно раскалятся, а на дне остается еще много жара. Выпечкой занимаются исключительно женщины. Подовый хлеб можно испечь в одиночку, но испечь в одиночку лаваш невозможно: это непрерывный, конвейерный процесс, и чтобы его осуществить, должны трудиться как минимум три женщины одновременно, а в идеале, для получения качественного тонкого лаваша, необходимы совместные усилия семи женщин. В семейном хозяйстве такое возможно только в *гердастане*, т.е. в большой семье из нескольких женатых братьев. Таких семей давно уже нет в Армении, поэтому для выпечки лаваша кооперируются несколько женщин из нескольких соседских семей, каждая вносит свою долю муки, а выпеченный хлеб соответственно делится между ними.

Круг кооперирующихся семей более или менее устойчив, состав команды неизменен, так как слаженность действий работающих вместе женщин очень важна.

В очень больших гердастанах, включавших, помимо родственников, еще и наемных работников, хлеба требовалось много, и его выпекали часто, иногда ежедневно. Естественно, это могли позволить себе только очень крепкие, богатые хозяйства. Чем чаще проводилась выпечка, тем выше

был престиж хозяйства. Про такие герда-станы односельчане говорили: «Они каждый день свежий хлеб едят!», выражая таким образом почтительное уважение.

Тесто для лаваша замешивают в большом корыте (*таиит*) с закваской *майя* в виде куска теста, оставшегося от прежней выпечки (его хранят на холоде). По завершении замеса старшая из женщин четырьмя пальцами правой руки (без участия мизинца) ставит в центре крестообразный знак из четырех вмятин. Когда тесто созревает, вмятину на нем оставить невозможно (она немедленно выравнивается), и это служит признаком готовности теста к выпечке.

Мы опишем полный вариант выпечки лаваша командой из семи женщин. Первая — раздатчица, вторая и третья — первые раскатчицы (с толстой скалкой), четвертая и пятая — вторые раскатчицы (с тонкой скалкой), шестая — набросчица, седьмая — прилепщица².

Самый ответственный участок работы у прилепщицы (№ 7): она является как бы капитаном команды, задает темп, от нее зависит слаженность действий, обычно она бывает старшей по возрасту, самой опытной и авторитетной. Хотя это, как правило, женщина пожилого возраста, физическая нагрузка, приходящаяся на нее, очень велика, и она должна быть в состоянии ее выдержать.

Функции раздатчицы (№ 1) кажутся простыми: сидя, как все прочие, на земляном полу, она деревянной лопаточкой должна отделять от массы теста в *деже* (*таиит*) соответствующего объема куски и перебрасывать их первым раскатчицам. Казалось бы, это самая несложная из операций. Однако обычно раздатчица — это вторая по старшинству и опытности женщина после прилепщицы. Сохранение темпа, задаваемого действиями прилепщицы, всецело зависит от раздатчицы, ведь тесто обрабатывается по мере того, как от нее поступают первичные заготовки. Раздатчица должна обладать хорошим чувством времени и ритма и одновременно очень хорошим глазомером: куски должны быть одинакового размера, иначе раскатанные листы сырого лаваша будут разной величины и равномерность самого процесса выпекания нарушится.

Получив заготовку, первые раскатчицы раскатывают ее цилиндрической скалкой (диаметром 5–6 см и длиной около 40–50 см) на лежащей на полу, посыпанной мукой доске. В результате заготовка превращается в круглый блин около 30–35 см в диаметре и до 1 см толщиной. Раскатчица № 2 передает свой блин раскатчице № 4 и принимается за раскатку следующей заготовки, раскатчица № 3 несколькими секундами позже передает свой блин раскатчице № 5.

Вторая пара раскатчиц тоже вооружена скалками, но иной формы — сигарообразными или веретенообразными, заостренными на обоих концах, самое толстое их место (середина) составляет примерно 3 см. Длинной эти скалки могут быть до 60–70 см.

Тонкими скалками заготовка лаваша раскатывается примерно до 2/3 его окончательного размера. По завершении раскатки раскатчицы бросают превратившуюся в блин заготовку на руки набросчице. Понятно, что вторая раскатчица делает свой бросок секунд через 10–12 после первой, когда первая уже начинает трудиться над следующим листом.

Работа слаженной команды пекарщиц, их скупые уверенные жесты, четкие отработанные движения — не что иное, как увлекательное эстетическое зрелище, чем-то напоминающее хорошо отретированный номер жонглера-виртуоза. Но особенно сильное впечатление производит работа набросчицы. Сидящая на полу с поджатыми ногами в красивой классической позе женщина протягивает обнаженные руки навстречу раскатчице. Она ловит на локти, а отнюдь не на ладони летящий блин и начинает очень грациозно перекидывать его с одной руки на другую, после чего блин растягивается и удлиняется примерно в полтора раза. Плотное, вязкое тесто требует существенного мастерства, в противном случае в процессе вытягивания блин порвется. Если блин, хотя крайне редко, все же рвется, то его комкают и он вновь проходит всю процедуру раскатки.

Движения рук набросчицы и следующие за ними движения ее торса похожи на очень необычный сидячий танец, который обыгран кинооператорами в нескольких армянских документальных и художественных фильмах, причем не

² Указанные наименования в традиции не закреплены.

просто танец, а нечто вроде танца с шарфом, только роль шарфа играет порхающий между рук набросчицы тонкий полупрозрачный лист будущего лаваша.

Закончив растягивание листа, набросчица кидает его в сторону прилепщицы и, не останавливаясь ни на долю секунды, грациозно продолжая этот жест, протягивает руки в сторону раскатчицы, чтобы принять новый лист.

Прилепщица в свою очередь почти не прикасается руками к листу, так как они у нее заняты двумя орудиями. Одно — это плетенный из прутьев и соломы слегка выпуклый овальный щит (*batam*), размер которого соответствует контуру лаваша, обшитый плотной полотняной тканью. Именно на этот щит одной рукой прилепщица ловит брошенный ей лист так, чтобы он точно расположился по контуру щита. Пальцами другой руки она может слегка расправить лист по краям щита, но даже в этом не всегда бывает необходимость. К тому же рука эта занята обычно другим орудием — железным стержнем примерно такой же длины, как щит; один конец стержня завершается плоской лопаточкой, другой — крюком. Лопаточка идет в ход, если лист лаваша пригорел или плотно прилип к стенке тонира и не хочет от нее свободно отделяться. Вот тут-то его и надо слегка поддеть этой лопаточкой. Но и это бывает лишь с какой-то частью листов. Чаще пропекшийся лист достаточно подцепить железным крюком — и он сразу отделяется от стенки тонира.

Приняв на щит сырой лист, прилепщица нагибается над жерлом тонира, с размаху опускает в него щит и прикрепляет лист к раскаленной стенке. В этот момент на стенках тонира находятся, как правило, три листа. Вынув одной рукой щит из тонира и приведя его в положение готовности, дабы принять следующий лист, прилепщица другой рукой вонзает крюк в уже испекшийся лаваш (не предыдущий, а предшествующий по порядку) и, достав его из тонира, сбрасывает на полку или столик. Когда стопка свежеспеченных лавашей становится слишком высокой, кто-нибудь из наблюдающих за процессом девочек уносит ее в сторону.

Нечасто, но бывает, что лист лаваша может сорваться со стенки тонира и упасть, сжавшись в комок, на раскаленные уголья. Если он сразу не сгорит, его можно достать

крюком и он станет трофеем самых маленьких детей, которые с удовольствием будут есть этот горячий комок, выковыривая из него застрявшие угольки.

Время выпекания лаваша — 30–35 секунд. Следовательно, каждые 10–12 секунд из тонира извлекают очередной лист готового лаваша. Именно такое время отпущено прилепщице для всех манипуляций с каждым листом, а набросчице — для растягивания листа. Поскольку раскатчицы работают парами, то для раскатки каждого листа им отпущено вдвое больше времени. Конечно, команда может состоять из меньшего числа женщин, на время выпекания это не повлияет, но замедлит доставку новых листов в жерло тонира и, стало быть, удлинит весь процесс выпечки. Бесперебойная и быстрая закладка листов в тонир имеет существенное значение, так как он постепенно остывает и очередные листы начинают выпекаться медленно и недостаточно глубоко. Поэтому к этому времени вся операция должна быть закончена, либо придется подтапливать тонир снова, последнее нерационально с точки зрения расхода топлива.

Описанный выше процесс тяжелого, напряженного труда, скованного очень жесткими, вплоть до секунды, временными рамками, отпущенными на каждую операцию, требует постоянного напряжения и внимания. Действительно, к концу выпечки все члены команды изрядно устают. Но действия хорошо сработавшейся команды настолько автоматичны, что, наблюдая их, никакого напряжения не ощущаешь. Женщины непринужденно переговариваются друг с другом, шутят, обмениваются репликами с окружающими, которые собираются посмотреть на не столь уж частое представление, главным образом дети. Если же мимо проходит посторонний из взрослых, то он обязательно поприветствует работницу, пожелает им успешного труда, а в ответ кто-нибудь из них, обычно раздатчица, предложит ему задержаться и отведать свежего хлеба, который будет немедленно подан одной из девушек-подростков вместе с ломтиком сыра и чашкой *тана* или *мацуна* (кислого молока).

Когда выпечка завершена, в тонире остается еще довольно много жара, и, конечно, в крестьянском хозяйстве, где ничего не пропадает зря, он будет использован, например, для подсушивания фруктов. Для

этого заранее готовят небольшие кустики или деревца, ветки которых очищают от листьев и коры и сплошь унизывают подготовленными плодами — очищенными плодами инжира, половинками персиков или яблочек. Такое деревце ставят в тонира, затем туда бросают щепотку серы. Вылетающий серный дым напоминает своим запахом и видом какую-то любительскую постановку «Фауста» с появляющимся из преисподней Духом зла. У присутствующих, однако, такой ассоциации не возникает. Садоводы и виноградари широко используют дезинфицирующие и противогрибковые свойства серы, нужные в данном случае для того, чтобы при последующем проявлении запеченных фруктов на солнце они не потемнели и не заплесневели.

Если выпечка, как это нередко бывает, совпадает с каким-либо семейным праздником и вечером планируется застолье, остаточный жар можно использовать для запекания шашлыка. Шампуры с нанизанным мясом подвешивают вертикально внутри тонира, не касаясь дна, затем тонир закрывают крышкой и укутывают разной ветошью — старыми ватниками и одеялами, чтобы не уходило тепло. Такой шашлык может пропекаться в тонире около часа и имеет совсем другой вкус, нежели обычный, подгоревший по краям, приготовленный быстро на открытом огне. Если же семья не может себе в этот день позволить такую роскошь, то на дно тонира в горячую золу и угольки ставят пару горшков или котелков с каким-нибудь овощным или крупяным блюдом, которые томятся там до ужина. Можно не сомневаться, что ужин будет украшен кувшином вина или бутылкой домашней фруктовой водки. День выпечки свежего хлеба — это всегда пусть скромный, но все же важный семейный праздник. Выпечка лаваша сопряжена с различными поверьями, ритуальными правилами. В настоящее время их соблюдают лишь частично — раньше их неукоснительно соблюдали в полном объеме.

Сакральных и магических действий, производимых с лавашом, с тониром (горячим или холодным), с отдельными инструментами, такими, как скалка или крюк, достаточно много и у армян, и у соседних с ними народов, хотя они зачастую засвидетельствованы лишь окказионально или в отдельных локалах. Так, в Западной Армении, при невозможности

провести церковный обряд венчания, брак совершался через ритуальное обхождение брачующейся парой вокруг тонира. Такой обряд назывался *тонирипсак*, т.е. тонирный брак, и признавался сельской общественностью как вполне законный. У талышей (восточных соседей армян, проживающих в районе Ленкорани) запах свежее выпеченного лаваша считается отгоняющим злых духов. Сходным образом у армян Зангезура заговаривание скота при болезни сопровождается бросанием в растопленный тонир катышка хлебного теста. В данном случае отпугивающим духов болезни агентом считается не запах, а звук хлопка, издаваемый взрывающимся тестом. Есть и другие магические приемы, связанные с лавашом и его выпечкой, но это уже предмет других исследований.

В выпечке лаваша не могли участвовать женщины в период менструации, беременности, а также роженицы до *карасунка*, т.е. до истечения сорока дней с момента рождения ребенка. Идеальным участником выпечки считалась замужняя и здоровая женщина, имеющая здорового мужа и здоровых детей. Предполагалось, что общая аура здоровья и благополучия ее семьи через хлеб, выпеченный с ее участием, передается всем, кто будет есть этот хлеб. Полностью отстранить вдов от участия в повседневных выпечках было практически невозможно, но, когда хлеб выпекали для жертвоприношения (*матаг*) или для праздничного, особенно свадебного, торжества, вдовы в этом не участвовали. Наличие в данном случае живого и здорового мужа было обязательным условием. На поминки, напротив, хлеб выпекали, как правило, вдовы. Замужняя женщина, имеющая детей, могла отказаться от участия в поминальной выпечке, дабы из ее семьи не ушла жизненная сила.

В замесе теста участвовали все члены команды по очереди, так как эта работа трудоемкая: начинала месить старшая (как правило, прилепщица), завершала младшая, после чего старшая проверяла качество замеса и ставила упомянутый выше крестообразный знак.

Хранили лаваш на висячих подносах, в хорошо проветриваемом прохладном помещении, чтобы уберечь его от плесени, а также от отравы насекомых и грызунами. Помимо обычных для

любого хлеба функций, лаваш выполняет за столом функцию «съедобной утвари»: например, его могут постелить на стол, как скатерть, он может служить салфеткой, когда едят руками; он заменяет тарелку, на которую накладывают твердые или полутвердые блюда; шашлык подают завернутым в лаваш и накрытым лавашом; жареное или вареное мясо посылают соседям по застолью завернутым в лаваш; полужидкое блюдо можно есть не ложкой, а свернутым из лаваша фантиком. Некоторые блюда, например кебаб из рубленого мяса, едят, только обернув его колбаски в лаваш вместе с рублеными или тертыми приправами. Сверток из лаваша, *бртуч*, заменяет бутерброд; такие свертки удобнее, чем бутерброды, так как закрыты со всех сторон и их можно взять с собой куда угодно. Бртуч — идеальная форма закуски на скорую руку, в него можно уложить сыр, колбасу, зелень, маринованные овощи, четвертушку крутого яйца, вообще все что угодно в любой комбинации.

Сервируя стол, хозяйка свертывает несколько листов лаваша в рулон, затем режет его ножом на сегменты и раскладывает их по тарелкам. Но если на столе целые листы, этикет требует их не резать, а отрывать руками [Тер-Саркисянц 1998, 112–113].

В листе лаваша четко различимы верхняя, слегка пузырчатая, и нижняя, соприкасающаяся со стенкой тонира сторона. Недопустимо класть лист лаваша верхней стороной вниз или свертывать рулон верхней стороной наружу.

Исследования

Культура 1983 — Культура жизнеобеспечения и этнос / Под ред. С. А. Арутюнова, Э. С. Маркарян. Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1983.

Лалаян 1896 — Лалаян Е. Джавахк: материалы для дальнейших исследований. // Азграган андес. 1896. Т. 1. На арм. яз.

Тер-Саркисянц 1998 — Тер-Саркисянц А. Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. М.: Вост. лит., 1998.

Когда лаваш заменяет утварь, скатерть, подложку, часть его съедают вместе с овощами и мясом. Оставшуюся же часть — размокшую, пропитавшуюся жиром и соками от кушанья — выбрасывать недопустимо, ее можно и нужно подсушить, покрошить и скормить животным, но только чистым: не свиньям и, пожалуй, не собакам. Чаще всего такие остатки и крошки скармливают телятам и цыплятам.

Лаваш, как, впрочем, и иной хлеб, нельзя ронять на пол, но, если кусочек всё же упадет, его надо поднять, поцеловать и, попросив у Господа прощения, положить обратно на стол. Увидев оброненный кем-то кусок хлеба на земле, с таким же извинением его нужно положить на любое возвышенное место, где птицы небесные в дальнейшем могли бы его съесть [Лалаян 1896, 336].

Комплекс представлений, связанных с хлебом, а также с тониром, дымоходом над тониром, орудиями хлебопечения, с зерном, мукой, хлебным ларем и подносом — со всем, что имеет отношение к хлебу, — превращает его в армянской культуре в своего рода универсальный медиатор между человеком и мирозданием, а выпечка хлеба является социальным действием, служащим важным средством поддержания общественных связей в сельской среде [Armenian 2001, 120–121].

В 2014 г. проект «Лаваш: изготовление традиционного хлеба, значение и культурные проявления в Армении» был включен в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

Тер-Саркисянц 2001 — Тер-Саркисянц А. Е. Традиционная пища армян // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Под ред. С. А. Арутюнова, Т. А. Ворониной. М.: Наука, 2001.

Armenian 2001 — Armenian: Folk arts, Culture and Identity / Ed. L. Abrahamian, N. Sweezy. Bloomington: Indiana University Press, 2001.

© С. А. Арутюнов, Ю. И. Мкртумян, 2020

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Арутюнов С. А. <https://orcid.org/0000-0003-0195-3199>

Доктор исторических наук, профессор, член-корреспондент РАН, главный научный сотрудник Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Российская Федерация, 119991, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а; тел.: +7 (495) 938-17-47; e-mail: gusaba@iea.ras.ru

Armenian Lavash

Sergei A. Arutyunov

(N. N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences:
32a, Leninskii av., Moscow, 119991, Russian Federation)

Yurii I. Mkrtyumyan

(Yerevan State University: 1, Alek Manukyan str., Yerevan, 0025, Republic of Armenia)

Summary. *In this article, the authors consider lavash from an anthropological perspective. Lavash is not only the most consumed and favorite component of Armenian alimentary culture but is higher than all other types of bread in status, possessing a multitude of sacred connotations and features of etiquette. The authors investigate the entire cycle of lavash production: they examine the structure of earthen ovens (tonir); analyze the technology of dough preparation and baking; consider the social and ethnographic aspects of these practices, including the cooperation and interaction of the people who make lavash; discuss the relationship of lavash to other types of food; and describe numerous taboos and beliefs associated with baking lavash. No less attention is paid to the use of lavash, its polyfunctionality on the banquet table and its role as an “edible utensil.” The authors also pay special attention to the rites associated with lavash, its place in the traditional beliefs of Armenians and its significance in their local worldview.*

Key words: Armenia, lavash, tonir, baking technologies, sacred actions related to lavash, lavash application.

Received: June 15, 2020.

Date of publication: November 25, 2020.

For citation: Arutyunov S. A., Mkrtyumyan Y. I. Armenian Lavash. *Traditional Culture*. 2020. Vol. 21. No. 4. Pp. 141–148. In Russian.

DOI: <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.012>

References

Abrahamian L., Sweezy N., Sweezy S. (eds.) (2001) *Armenian: Folk Arts, Culture and Identity*. Bloomington: Indiana University Press. In English.

Arutyunov S. A., Markaryan E. S. (eds.) (1983) *Kul'tura zhizneobespecheniya i etnos [The Culture of Life Support and Ethnicity]*. Yerevan: Izdatel'stvo AN ArmSSR. In Russian.

Ter-Sarkisyants A. E. (1998) *Armyane: Istoriya i etnokul'turnye traditsii [Armenians: History*

and Ethnocultural Traditions]. Moscow: Vostochnaya literatura. In Russian.

Ter-Sarkisyants A. E. (2001) *Traditsionnaya pishcha armyan [The Traditional Food of the Armenians]*. In: *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]*. Ed. by S. A. Arutyunov, T. A. Voronina. Moscow: Nauka. Pp. 119–132. In Russian.

© S. A. Arutyunov, Yu. I. Mkrtyumyan, 2020

ABOUT THE AUTHOR

Sergei A. Arutyunov <https://orcid.org/0000-0003-0195-3199>

E-mail: gusaba@iea.ras.ru

Tel.: +7 (495) 938-17-47

32a, Leninskii av., Moscow, 119991, Russian Federation

DSc in History, Professor, Corresponding Member of the Russian Academy of Sciences, Chief Researcher, N. N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY4.0)