

Хлеб как символ жизни (Монография)

А. Меграбян

Аспирант Института Археологии и Этнографии

Национальной Академии Наук Армении

Ереван 1991 г, дополнено в 2007 г.

Употребляя хлеб, человек даже не задумывается о том, чем является хлеб кроме продукта питания. Особое место хлеб занимает в культуре жизнеобеспечения армян. Хлеб содержит в себе огромную мудрость прошлого, которая благодаря сознанию настоящего, в виде разных импульсов переносится в будущее. Поэтому, задачей современного человечества является постараться понять всю суть того, что посредством этого ценнейшего пищевого продукта хотели передать наши предки потомкам из поколения в поколение.

Посредством данной монографии мне хотелось бы донести до сведения, обозрени и внимания моего читателя то, что скрывается под этой уникальностью разных народов мира. Дать понять, что под символикой хлеба нужно понимать не только формы хлебов с изображениями, но передачу всего опыта прошлого, мудрости поколений, посредством целого символического комплекса, которая воплощена в этом продукте жизни. И если Человек является существом связывающим Божественное с Земным/Природным, то, Хлеб - является продуктом связывающим Человеческое с Божественным..

Как много тайн хранится в том, что в готовом виде преподносится нам как хлеб. Начиная с того, что этот продукт получается из уникальных растений – ЗЛАКОВ, которые выращиваются чудеснейшими способами и методами. Чтобы представить себе всю культуру возделывания злаков, от обработки почвы до сбора урожая (размола зерна, получения муки, присутствия водяного элемента, огненной выпечки и получения хлеба), нам нужно направить свой взор в далекое прошлое предков – в мифы и легенды, в песни и сказки (обращение Гильгамеша к Иштре:” Я накормлю тебя хлебом достойным Богини, Вином напою достойным царицы”).

Если Мифология – есть состояние, предшествующее религиозному сознанию, то Религиозное же сознание это соединение человека с божеством, с духовным миром в полном смысле этого слова. В мифах и сказках многих народов мира (миф о Зеямансе инков, Хивлик – армян, сказке Синяя птица Метерлинка и т.д.) злаковые есть проводники разговора между Солнцем и Землей. Они представлены как подарок небесного Отца и матери Земли.

Сев злаковых был обставлен как культовое деяние, сбор урожая – церемониями. Напев пахотных песен возвышал душу пахарей до небесных далей, воодушевляя и придавая им небесное благословение, в то время как физически они были погружены в тяжелый труд, потом поливая вспаханную ими почву.

Злак – это пучок лучей, сгущенный луч света, опыляющийся на насекомыми, а воздухом – носители астральных сил. Ведь именно злаковые и есть единственное семейство растений, которое насчитывает более четырех тысяч видов и ни одно из них не является ядовитым. Ведь только злаковые народов средней полосы (Ferile Cence) – пшеница и рожь- несут в себе свойства, позволяющие готовить из них “человеческую пшеницу” – хлеб. Злаковые же Юга и Запада, Севера и Востока- не используются для приготовления “настоящего” хлеба.

Пшеница, несмотря на свое восточное происхождение, распространена везде и всюду на Земле, на всех континентах как солнечное благословение. Начиная с зерна, она символизирует источник плодородия. Зерно же в вареном виде символизирует единство.

И вот это зерно – молотое, с прибавлением воды и, приготовленное на огне, было названо хлебом. Неспроста весь процесс приготовления Хлеба - от посева зерна, как семени злака (бспашка земли, посев семени, полив и культивация, сбор урожая зерна, молка зерна, приготовление теста, подготовка формы и выпечка хлеба), до выпечки хлеба - состоит из семиступенчатого процесса,

символизирующие семь планетарных состояния земли, семь культурных эпох развития и семь составных духовного человека. В той семиричности раскрывается сила семи печатей и семи ипостасей к просвещению.

Посредством приготовления хлеба, злаковые способны внедриться в человеческую природу. Процесс приготовления хлеба соразмерен с четырьмя состояниями человека, на процесс земного воплощения - рождение ребенка. Так: 1) Помол твердого зерна – мука; 2) Мука, смешанная с водой – тесто, 3) Замешивание теста – пластичность, пропитывание его, насыщение парами – воздухом; 4) Тепловое созревание в печи.

Все эти процессы соответствуют тому, как в твердом несет телесность физическое (мука), пронизанное жидким (тесто), с его эфирным телом, внутренней организацией, в которую втягивается астральное тело (пластицирование) и живет свим Я в своей тепловой организации (выпечки). Это именно те четыре состояния человека, через которые он прошел развитие Сатурна, Солнца, Луны и дошел до Земли. Это символика четырех форм развития Земли выражаемые четырьмя элементами Воды, Воздуха, Огня и Земли.

Хлеб – самая человеческая форма питательных средств. В хлеб, в эту растительную форму и в способ его приготовления внесена тайна человеческого создания. В изречении Христа о хлебе: «Сие есть тело мое» говорится не только как о символе физического развития, но и как о символе ЖИЗНИ вообще, содержащего тот факт, что с появлением Христа на Земле для человека перестал быть необходимым поиск духовной пищи путем побега из чувственного мира в духовный (вспомните Египетские и Греческие мистерии). То самое Существо, по которому тосковали люди, узнавшие религиозную жизнь, которые отошли от чувственного мира для вступления в мир духовный – это существо духовного мира однажды должно было находиться на Земле исторически. И это исторически – физическое нахождение Христа символизируется земным хлебом. Именно в хлебе ощущаются небесные силы, божественное могущество, несущееся из солнечных небесных далей и нисходящее к земле. Христос выполнил свою задачу для всех народов земли, связывая себя с земным хлебом: «СИЕ ЕСТЬ ТЕЛО МОЕ, КОТОРОЕ ЗА ВАС ПЕРЕДАЕТСЯ И СИЕ ТВОРИТЕ В МОЕ ВОСПОМИНАНИЕ». То есть хлеб символизирует уже духовного человека, а значит преображенное физическое тело, которое передается за всех.

Христос символизирует огромнейшее явление, явление того, что земледelec обрабатывая почву «работает» над телом Христа, как человек посредством своего «Я» организации (центром души) работает над своим физическим телом, преображая его в Духочеловека.

Обрабатывая почву, человек исходит силами, преобразующими землю и из земли, проникающими вновь в человека. Эти силы являются важнейшими импульсами развития земли (вспомните в эпосе о Гильгамеше, где: “Люди и Боги-как мякина и пшеница”). Это силы Спасителя, это кровь Голгофы, излившаяся на Землю, пронизанная его Духом. И начало Христа соединилось с Землей, и Земля стала телом Христа.

Слова Христа «КТО ЕСТ МОЙ ХЛЕБ, ТОТ ПОПИРАЕТ МЕНЯ НОГАМИ» нужно понимать буквально. Когда человек ест хлеб, он ест тело земли, тело духа земли, который с момента события на Голгофе, соединен с Землей, как Дух Христов. Кушая хлеб – человек причащается ко Христу, поэтому нужно постараться осмыслить это и отнестись с глубоким уважением и благоговением к мудрости того, что мы «кушаем». Понять суть трапезы, этой божественной силы, этого общечеловеческого обряда, который содержит в себе намного больше, чем все книги жизни мирской, собранные воедино.

Символика является важным компонентом обрядового хлеба. Именно символика хлеб исполняет роль, отведенную ему, как обрядовому компоненту воплощения идей. И символ, заложенный в обрядный хлеб, делает его эстетичным. Эта эстетичность – символическая функция на предмете обряда делает возможным силу самооценки вещи в ритуальном пространстве. Само отношение к вещам сформировано ритуальной ситуацией, и таково, что та же самая вещь способна вечно

образовывать у человека осмысленность. Символика имеет эстетико-значимую информацию, которая важна для осуществления эмоционального контакта в социальных группах. И под символикой нужно понимать как формы хлеба, так и изображения на них.

Символика хлеба выражается через различные свойства, придаваемые этому продукту. С ним связаны магические и любовные поверия, разные обряды и т. д. При рождении детей у многих народов рядом с новорожденным рассыпают зерна пшеницы, предохраняя его от влияния дурных сил. Для преодоления страха на стенах комнаты ребенка вешали колосья ржи или же бросали их в огонь.

Например, в Болгарии (Клисуре), готовили маленький хлеб круглой формы, который отмачивали в воде и подавали больному в качестве средства против страха. Или же поверье о том, что у хлеба есть душа и резать его нельзя, так как нож отнимает ее. Через хлеб проводилось отделение души от тела путем держания хлеба над головой покойника. Нельзя не отметить также старинный обряд, когда дитя находилось еще в утробе матери, хлеб клали на живот беременной как нечто священное, «оживляющее», что означало как право будущего младенца на хлеб, так и право на материальное воплощение души.

Известно, что там, где сковывается кровь, там люди любят по той причине, что они подвоятся к тому, что ДОЛЖНЫ любить, а чем больше индивидуальности в человеке, тем он становится носителем истинной Любви. Если он заботливо возвращает в себе божественную силу, то импульсы любви должны направляться от человека к человеку из собственных сердец. Таким образом, человек обогащает этими новыми импульсами старые узы любви. О символике индивидуальности хлеба говорит сам Христос: «Сие творите в мое воспоминание», выделяя память как единственно присущую индивидууму свойство, тем самым проводя связь между «хлебом насущным» и его местом в связи с памятью человеческой – памятью веков, которая постепенно исчезает, теряется людьми в связи с развитием расудочно-логического мышления, эманации человека и природы.

Оглянитесь в мудрость прошлого и Вам станет ясно «прогрессивно» настроенное мышление настоящего, которая использует нас (или же используется нами) для разрушения сокровенно-приобретенного – памяти; памяти-являющееся носителем опыта прошлого и открывающим дали будущего, выступающая как эмпирика воли, надежды и любви. И все это раскрывается, подается нам посредством символики Хлеба.

Понять символику хлеба как до рождества Христова, так и после, как проявление христианского импульса посредством него, позволяет нам обрядовая культура разных народов. Потому особое место которое занимает Хлеб Как Символ Жизни, мы видим не только в культуре жизнеобеспечения, но и в обрядовой культуре народов мира.

Определяя место хлеба в обрядовой культуре народов мира, мы находим его не только в качестве продукта, но и как средство магическое и лекарственное, как коммуникативную форму, связывающую социальные группы. Здесь хлеб открывает нам связь между человеком и природой, живым и потусторонним, земным и космическим.

Хлеб, как обрядовое средство, имело функцию материального средства коммуникации, так как служило сигналом, осуществляющим контакты между человеком и обществом, человеком и семьей, человеком и природой, индивидом и друзьями, социальными группами. Именно коммуникативность хлеба, его связывающие свойства двух систем и определило его место в обрядовой культуре народов. Через хлеб общаются, укрепляя отношения (Встречать хлебом и солью у русских, то же и у армян: «Аг у хацов димаворел» или выражение: «Ми ктор аг у хац ктрел» – откусывать кусочек хлеба с солью, как при межчеловеческих отношениях на праздниках или церемониях и обрядах, так и при жертвоприношениях, для приобщения к духовным мирам.

Смысл обрядового хлеба может восприниматься как вещественный инвариант самого обряда. Раздача хлеба, трапеза – это коммуникативные процессы, объединяющие человека и общество,

передающие содержание всеобщего индивиду. И проявление Хлеба насущного в качестве символа индивидуальности, следует также из притчи причащения.

Обрядность хлеба выражена не только символикой, но также и самим процессом его приготовления, что сопровождается разными повериями и заклинаниями. Например, говорят, что если жена попробует Квасцы, то они унесут ее, а она с собой унесет все богатство из дома. Или же тот факт, что процесс приготовления новогоднего хлеба у многих народов длился 12 дней и ночей. Хлеб же пекут в честь трудовых обрядов: посев, жатва; в честь празднеств: крестины, день Ивана Купала, Вардавар, Трндез и т. д.

Интересны не только обрядные технологии, но и функции приготовления хлеба. Например, обрядный хлеб к свадьбе у армян должен был быть испечен «чистой» не рожавшей и не беременевшей женщиной, а у болгар – девственницей, которая же в процессе менструации. При приготовлении хлеба имело значение также кто помогал, был участником или находился рядом с человеком, готовящим хлеб. В старину профессия пекаря была особой. И роль играли не только профессионализм, но и чисто человеческие качества пекаря. Обрядность приготовления хлеба включает в себя: определенное место и время действия, участников, кому посвящен хлеб, словесные формулы, а также песнопения, сопровождающие весь процесс. Названия же хлебов образуются от того, кому или чему посвящен хлеб. Например, Новому Году – ТАРИ АЦ или МИДЖИНК, выпекаемый при наступлении середины Пасхи, или КРКЕНИ по методу изготовления хлеба на углях костра.

Среди обрядовых хлебов многих народов особый интерес представляют армянские обрядные хлеба, как часть целого историко-этнического развития культуры хлеба и трапезы в целом. Этот интерес был проявлен еще задолго до нашей эры греческими, римскими, ассирийскими историками (Ксенофонт, Аристотель, Александр и т.д.) не только к процессу приготовления, который учитывает годовой цикл и дневное расположение звезд, продуктов, методов и средств, используемых при получении квасцов, технологии выпечки, магических заклинаний, но включает также разновидности и формы хлеба в связи с посвящением их в честь праздников и обрядов, символикой их гостеприимства.

В процессе приготовления теста, в основном, участвовали женщины, наделенные опытом и навыками профессионализма. Сначала определялось необходимое количество хлеба (потребность), исходя из количества участников совместного использования очага. После чего рассчитывались все необходимые материалы и средства для приготовления данного количества. Только после этого определялись помощники пекаря. Процесс начинался с приготовления квасцов, которым придавалось чрезвычайное значение. Квасцы должны были созреть в течении не менее трех дней. После чего готовилось само тесто, добавлялись квасцы и перемешивалось. Потом, закрыв эту массу шерстяной тканью или шалью, оставляли на ночь. Утром из уже готового теста начинали процесс выпечки. Кроме того, для приготовления разных видов хлеба применялись разные методы и формы выпечки, а также использовались разные виды древесины для печей или тондыря.

Много нераскрывшегося, таинственного, интересного и прекрасного в функции, названиях и предназначении хлебов. Так, например: хлеб из белой пшеницы Белорусы называли “пирог” а хлеб той же формы хлеб из ржи - “бохон” (наверное заимствованно из немецкого “wocheze”); “пирог” означал чистый квасцовый хлеб, а “пуншэй” – хлеб из пресной муки; “градный”- из плохо провеянного зерна; “пылавей”- из смеси ржи, ячменя, овса и пшеницы; “мягкий”- из ржи и мякины; картофельный хлеб- “бульбой”. Или же, жители северных областей России покупной хлеб из белой пшеницы называли “колоб” или “колач”, а ржаной – “коврига”; хлеб со смешанным тестом ячменной и ржаной муки называли “каравай”, а хлеб из овсяной- “ятрушники” (хлебцы маленькой формы); “пушной”-хлеб из непросеянной муки, а тот же хлеб из ржи - “решетный”. Почему “сытный” назывался хлеб из муки провеянной через сито или же хлеб на вары назывался “бараники”, соленный хлеб – “солоники”, хлеб испеченный на сковороде – “лопуны” или “согни”.

Почему “жито” у русских означало ячмень, а у украинцев- рожь. Или же возьмем грузинские хлеба: “хампала” и “пушруки”- разновидность кукурузной и пшеничной лепешки сваренного в воде, готовившийся для жертвоприношения божествам, которое в последствии стала постным хлебом ; “баранквери” – пшеничный хлеб грубого помола употребляемый перед постом; “марилцхебула”- варенное соленое тесто, употребляемое во время поста; “мачкати” – хлеб на подсоленной воде из жидкого тесто испеченного на раскаленных камнях; “хмиади”- круглый хлеб без дрожжей; “тблис квери”- круглый хлеб маленьких размеров; “хинкали”- круглый хлеб у тушинцев; “бедис квери”- хлебцы судьбы на кислом тесте; “чади” –хлеб из кукурузной муки; “пури” –трапезный семейный хлеб; “джихви”- ритуальный хлеб из пшеничной муки; “задеспуле”- хлебец бедных, выпекаемый из остатков теста на потухших углях; “назуки”- подслащенный хлеб круглой формы; “шоти”- длинный хлеб с острыми концами; “чадпури” – хлеб из смеси кукурузной и пшеничной муки продолговатой формы; “хорис гога” или “бычий глаз” – новогодний хлеб с изображением плуга; “лампарис квера” – ховогодний хлеб в честь праздника вод.

Из существующих более чем 120 видов обрядных хлебов армян, нами исследованы и изучены около 86 видов. Календарная обрядность и обычаи в культуре жизнеобеспечения армян, вывели хлеба на такую горизонтальность, что почти все виды применяемых хлебов приобрели то или иное символически-смысловое значение. В общей целостности все эти церемонии связаны были с календарным годовым циклом и подразделялись на четыре части в связи с периодами сезонности: Предяровые или весенний зов; Возделывание или летний цикл; Сбор и Хранение или осенняя пора; Предновогодний или зимний покой.

Некоторые пережитки дохристианских обрядов и церемоний связанных с празднествами по обычаю передались из поколения в поколение и утвердили свою метаморфизированную форму христианских обрядах и обычаях.

Рассмотрим некоторые известные и ранее применяемые обрядовые виды хлеба армян, дошедшие до наших дней.

ЛАВАШ

Это очень тонкий, толщиной примерно 2-3 мм хлеб, который является наиболее используемым национальным хлебом армян. Главной особенностью этого хлеба является то, что его можно хранить очень долго без всяких особых условий хранения. Поэтому наверно его пекли раз в месяц, достаточным количеством, чтоб хватило на все четыре недели месяца, из расчета количества душ в семье .

Для приготовления лаваша использовали безквасцовое тесто. Готовое тесто раскатывалось гртнаками (деревянная палочка округлой формы без четко очерченных рукояток), после чего раскатанное тесто растагивают в воздухе , движениями руки , которые похожи на пархание крыльев орла.

Только после этого тонкое тесто кладут на особые подушки, изготовленные из ватыны , сверху сшитое амиркой (ткань из хлопка), и набивают на заранее раскаленные стены тондира.

Тондир представляет из себя вырытую в земле печь округлой конструкции, стены которого сделаны из плиток огнеупорной глины приготовленный обжигом или оштукатуренными глиной базальтовыми плитами. Тондир имеет поддонное надземное отверстие , которое соединено с надземным постедством трубки из ветки полого дерева АЦКИ на концах вставленным железными наконечниками , или же в целом из железной или медной трубы.

Одним словом, вся конструкция тондира такова, что его можно было построить в любом месте, при этом не имея под рукой особых инструментов и материалов, что позволяло армян иметь его везде и всюду, где бы они не были; высоко в горах, на равнине или в изгнании.

Очень важной особенностью при выпечке является порода древесины, используемая для разжигания углей для выпечки. Например для выпечки лаваша , население равнинных местностей Армении использует виноградную лозу, угли которого долго поддерживают тепло тетондира,

быстро образуют костер и не имеют постороннего аромата, которое могло бы придать хлебу побочный вкус. В горных районах наиболее широко используется буквое дерево для разжигания костра тондира. Правда до образования углей оно горело долго чем виноградная лоза, но лаваш выпеченный таким образом был более вкусным, чем лозой.

Таким образом, после разоженного огня в тондире, закрывают горловину тондира, с целью образования углей (безкислородная среда благоприятствует образованию углей), которые после недолгого открывания крышки тондира или же открытия отвесрстия трубы, благодаря поступающему потоку кислорода, ускоряют процесс сгорания, тем самым предохраняя присутствие дыма в тондире, во избежания постороннего вкуса.

Образовавшийся уголь сдерживается, придавая свое тепло стенам тондира, после чего тесто, кторое заранее было приложено к хлопковым подушкам, опускается в тондир и движением руки (коротким, мгновенным ударом) прикрепляется к раскаленным камням или плиткам огнеупорной глины.

Выпечка лаваша длится от несколаких секунд до долей минуты, благодаря тонкости теста. Выпеченный лаваш снимается из тондира и отдельно раскладывается до определенного охлаждения на воздухе, после чего раскладывается друг на друга и заворачивается большой тканью, после чего хранится в особом месте для хлеба, который присутствовал в доме каждого армянина.

В обрядовой культуре, лаваш нашел очень широкий ареал, так как нельзя представить себе ни одну свадьбу , праздничный стол без лаваша, который придавал церемонии всегда веселый характер. Кстати, на свадьбах, на плечи молодоженов клали лаваш, как символ прочной связи или надевали на головы, как символ взаимнеобходимости и любви.

МАТНАКАШ

Это хлеб приготовленный из квасцевого теста имеет овальную в основном форму, с проведенными на поверхности продольными полосками посредством пальцев пекаря. Пекут матнакаш в печах, которые армяне называют ПУР (название произошло от слова Ур, который означает оронь или сильный тепловой поток на подобию сухого пара).

Матнакаш является одним из широко применяемых видов хлеба по сей день. Этот вис хлеба был как бы каждодневно испльзуемым видом , который готовился армянами примерно раз в неделю, так как его нельзя было долго хранить. Кроме того этот вид хлеба был толще, а следовательно и его небольшое количество могло насытить хозяина дома, который возвращался домой голодным и нужно было быстро подать ему пищу, которая моглабы кратковременнно придержать его голод до полного подогрева продуктов. Чем и был Матнакаш с сыром и луком.

БОКОН

Бокон также является квасцевым хлебом, которых выпекается бв печи также как Матнакаш, с тойн лишь разницей, что он имеет кругловато-округлую, набухшую форму, от которого и его армянское название Бокон, что означает набухший. Правда, тесто этого хлеба оставлялось дольше дле квасцевания, чем тесто матнакаша и кроме того, значение Бокона в обрядовой культуре армян занимало совершенно иное место. Так, если Матнакаш использовался как наиболее повседневный хлеб, то Бокон – обязательно украшался сухофруктами , орехами, что символизировало плодородие и успех, и который пекли в основном в честь праздников или особых событий.

САМА или СОМИ

Это хлеб треугольной формы, который пекли в основном в Нор Нахиджеване, позднее в Джиге. Тесто дрожжевое а испеченных хлеб имеет толстую корку, которая придает ему особый вкус. (говорят что, получить такую корку на хлебе сможет не каждый мастер, поэтому высоко ценился хлеб, выпеченный особым мастером).

Хлеб символизировал своей формой микро и макрокосмическое начало – треугольник, и носит в своей философии понятие треугольника.

Выпекался хлеб не в честь праздников, а в честь гостя или важной особы, или же в честь любимого : отца, матери, сына. Но интересно еще то, что этот хлеб выпекался также на похоронах (келехи ац) в честь покойника, несмотря на то , что по своей природе хлеб имеет праздничный характер. Здесь можно лишь только обратить внимание на духовную сторону этого аспекта , который символизирует также освобождение души от тела и причащение его к мирам небесным. Что и олицетворяется в выпечке праздничного хлеба в честь церемонии похорон.

Кроме повседневных видов, у армян была очень богатая культура хлебопечения, которая нашла свое отражение в культовых и праздничных видах посвященных разным обрядам.

НГАЦАГКОВ БЛИТ .

Еще в древности, когда праздновали Навасард, в тот день должны были на стол поднести семь “утестов” (продуктов) начинающихся с буквы “Н”, чтоб год был благоприятным и счастливым. И этот хлеб средней величины, который имел овальную форму и приправлен цветками Нгатсагика, была одним из них, который был посвящен протцу Аику, а позднее богине Анаит.

ПАХЛАВА ИЛИ АРАМАЗДИ ГАТА.

Сладкий хлеб из слоенного теста с начинкой сухофруктов, орехов и меда, сверху обязательно глазуренных яичным желтком, как символом начала, похожий на солнце, имеющий округлую форму и сверху оформленный полосками теста в виде квадрата посередине чего расположен высушенный цельный абрикос, приправленный семенами кунжита в форме солнечных лучей. Посвящен был языческому богу Арамаздум и выпекался в день “гинарбука” и раздавался также приезжим поломникам остановившимся в “пансионах Арамазда”.

НАЗУК

Круглый хлеб со сладкой, сдобной начинкой (хориз), посвященный новолунию, который выпекался в печи. Сверху покрывался яичным желтком и украшался символами луны.

БИШИ - это тонкий несоленый хлеб, который готовился на растительном масле в сковороде и имел форму серпа луны.

АГАНДЗОВ АЦ – готовился из крупномолотых прожаренных зерен пшеницы и символизировал урожайный год. Был посвящен празднику Ванатура-Аманора.

ВИШАПААЦ (ДРАКОНОВЫЙ ХЛЕБ) – обрядный хлеб змееобразной формы, испеченный в тондыре, который не съедался, а приносился в жертву Богине половодья Астхик и оставлялся у водоема или опускался в реку или текущий ручей.

ДЖРАЦ (ХЛЕБ ВОДЫ) – готовился из соленого теста в форме шариков, который сваривался в кипящей розовой воде. После принятия Армянами христианства – этот хлеб заменил языческий хлеб Саджараси, который посвящался Богине воды Цовинар (Нар).

КАГАНД или хлеб Калей Дая (Celnda – в переводе с латыни «конец месяца»).

Этот тонкий, маленький круглый хлеб, наподобии лаваша , был посвящен Новолунию. Выпекался в печи – поверхность посыпалась мукой, которая обгорала. Подавался только к мясу.

КАЛАР (КОЧНАК)- круглый хлеб, который после выпечки украшался свежими лепестками календулы-наргиза и поштучно раздавался поломникам прибывшим на празднество, в знак

богодарности Богов, а также преподавался к застольям и приглашениям (в переводе с итальянского *calare* – означает приглашать).

ТАРИ АЦ

И наконец, самый обрядный хлеб армян, который назывался Тари Ац, занимающее особое место в обрядовой культуре армян. В переводе с армянского “Тари” – означает Год и “Ац” – Хлеб, хлеб “ГОД”, посредством которого можно не только пройтись по страницам истории армянского народа, но и возможно понять философию культуры питания, долгий путь приподобления к божественному, к тому, что создано Богом для всего человечества. Этот хлеб можно назвать истинно Христианским хлебом, так как именно посредством него трансформация понятий природных символов перешло в чисто Христианские, послужив связью между празднествами “Аманор” (новолуния) и “Нор тари” (Нового года). Именно этот хлеб, после провозглашения Христианства, начал употребляться как символ сопричастия или со-единение человека со Спасителем, посредством его обрядности.

Свое название этот хлеб получил потому, что его пекли именно в честь Нового Года.

Этот хлеб являлся хлебом года, для выпечки которого применяли дрожжевое тесто, а размер и величина хлеба, зависела от членов семьи.

Хлеб имеет округлую форму, которая сверху оформлена разными символами внутри изображенного креста, а с краю оформлена поясом или каймой.

В качестве предметов оформления и изображения, использовались разные семена растений и сухофрукты, которые символизировали плодородный урожай предстоящего года.

При выпечке хлеба, внутрь теста клали семечку от абрикоса или другого плода, и тому, кому она попадала при раздаче – считался счастливым этого года.

Рассматривая символику этого таинственного по себе хлеба-символа, непременно погружаешься в мифологию и философию, в мудрость прошлого, тем самым стараясь разгадать то, что веками хранил этот незаменимый источник истории одного из древних народов мира.

С краю оформленный круг из теста, или пояс, символизирует Пояс или Мантия Бога, как называли радугу наши предки и философы, окультисты и толкователи Библии.

Радуга, согласно Библии – символизирует первый день творения, или же если можно выразиться – “само начало”. По библейским источникам, слова Архангела Рафаила гласят: “Радуга – это мантия Бога”.

Действительно, радуга – была символом становления человека владыкой духовных сил. Это символ, указывающий на гармонию семиричности цветов, что в своей сокращенности гласит нам о семи составных частях человека, его развитии в связи с семью планетарными состояниями Земли. В радуге сокрыт смысл семи дней творения, смысл семи ипостасий Апокалипсиса - семи печатей имажинативного восприятия мира, семи труб – раскрытия духовного мира, семь чаш гнева – как придаток того, что нужно будет отбросить человеку, чтоб достичь познания высших миров, т.е для познания духовного мира.

На поясе хлеба - мантии Бога, - равномерно вставлены 12 округлых шарика из теста или разных сухофруктов, что символизируют 12 апостолов Христа, 12 месяцев года как 12 знаков зодиака; а также 12 священных ночей от рождества, 25 Декабря(Аманора), к новому году 6 Января (Нор тари).

Крест изображенный на хлебе, разделяет его на четыре части, которые символично указывают на четыре части планеты (континенты), четыре стороны света, на четыре периода развития нашей планеты, четыре элемента (воздух, вода, огонь, земля). И самое главное – эти четыре деления, непосредственно связаны с четырьмя группами душ человечества: льва, тельца, человека и орла, которые в своем величии символизировались апостолами Христа спасителя, евангелистами: Марком, Лукой, Иоаном и Матфеем. Крест на хлебе, также как и Христов крест, несет в себе символику умирания и воскрешения, символику перевоплощения.

На одной из четырех сторон Тари Ац, которые разделены крестом, изображено Солнце – как великий символ света и добра, символ плодородия и радости. Другая, противоположная, четверть украшена символом полумесяца, а точнее символ возрастающей Луны, которая знаменует перемены к добру и в тоже время является символом отраженного Солнца, т.е. материального – несущего в себе сокрытой символики меры и весов.

Третья четверть несет в себе символику семи звезд, т.е. Большой медведицы, как символа апогея и гармонизации полюсов.

Четвертая четверть – изображает множество звезд, символизирующее космос или звездное небо.

Но интересна еще одна деталь на хлебе. На той части, где изображено Солнце, есть изображение еще одного символа звезды - Лусастх или Отхи астх, что есть Венера.

А на той части, где символ полумесяца – изображение другой, параллельной Венере, звезды – имя которой не оглашается и не могло быть разгадано по сей день (согласно В.Бдояну).

По моему мнению это должна быть звезда или планета Марс из предположения того, что эволюция Земли (согласно средневековым источникам окультных школ) имеет две половины развития – Меркурия и Марса. И часто, чтоб хранить окультные тайны, мистики средневековья прибегали к разным нюансам: в частности Меркурий называли Венерой, а Венеру Меркурием. Об этом примечании свидетельствуется даже в Новом Завете, где устами Христа говорится: “Я дал твоему Я направление вверх к звезде утренней, к Меркурию”. Но нам хорошо известно, что звезда утренняя – это есть Венера. Это и есть доказательство того, что эти две планеты часто взаимозаменялись словесно. Это является еще одним доказательством того, что как пережиток народной мудрости выявленная посредством символики и раскрытая учеными-окультистами армянского средневековья, Земля обозначалась символами планет Марса и Меркурия, что и наглядно из символики на хлебе насущном.

АСИЛ – БАСИЛ, ВАСИЛНЕР, ГОР (Сбс) АЦ,

Это хлебцы выпеченные из не дрожжевого теста, которому придавались человекообразные формы, что символизировали умирающих и воскрешающих божеств НАРА, АКЛТИЗА, Ара Прекрасного. Пекли его в печах только в честь особого праздника «женского начала».

ВАРАЦ КРКЕНИ – обожженный во время испечения хлеб, как пережиток языческого периода, связанный с огнем.

КТРОН – хлебцы с особой приправой-начинкой «адва».

БАГАРЧ-МАГАРЧ - маленькие хлебцы в форме луны и солнца.

ГАРИ АЦ – этот ржаной хлеб выпекается только как церемониальный хлеб и не сдается а опускается в воду со словами «ар гари тур бари» (бери рожь в отдай доброту).

АКНА БЛИТ - маленький хлеб с орнаментами волн и солнца, который символизирует восход Солнца из воды как идею рождения.

КЛОП ГАТА – круглый хлеб подслащенный патокой с символами одного из четырех стихий- «Земли».

ЕРЗНКА ГАТА - прямоугольный хлеб подслащенный патокой с символами одного из четырех стихий- «Воды».

ХАЧ ГАТА – маленькие хлебцы в форме креста подслащенный патокой приготовленный на молочном тесте.

КАГАНД ГАТА - круглый хлеб , приготовленный на молочном тесте, подслащенный патокой и разделенный на четыре части с символами одного из четырех стихий- Земли, Воды, Огня и Воздуха.

ХАЛОЧ - большой овальный хлеб с большим овальным отверстием внутри. Испекался армянами Нор Нахичевана.

КЛОЧ - круглый тонкий хлеб с отверстием внутри, символизирует Солнце.

ДОЛОЧ - Большой полый хлеб с плетеными краями, который надевался ан рога скота.

КИСА АЦ – испекался армянами Джавахка и был посвящен женатым мужчинам.

ВАСИ – также испекался армянами Джавахка и был посвящен незамужним женщинам.

БОКЕГ – маленькие хлебца округлой формы, которые перед употреблением смачивались в воде.

КАЛАН – круглый хлеб с маленькой выемкой в середине, куда вливали оловковое масло. Отламывали кусок хлеба, намокали в оливковом масле и кушали произнося благославление (на подобии тоста).

АКШАТАТИ АЦ – это маленькие хлебushки испеченные от первого дрожжевого теста без добавления муки, который предназначался только для пекарей (как правила в качестве первого пекаря выступала девственница, маленькая девушка до 12 лет).

ДОВЛАТ КРКЕНИ ИЛИ БАХТИ АЦ (хлеб счастья) – большой круглый хлеб с орнаментами, внутри которого помещали бобовое семя. Тот кому попался кусочек хлеба с бобом, считался счастливымчником года.

ПУРНИЧ - круглый хлеб в форме колача с толстой «скорлупой» испеченный на углях тондыра.

ЛОЛЭ- квадратный хлеб из мыки, обжаренных орехов, сухофруктов и меда – на подобии козинаха.

ХОВРА – хлеб из черствой муки испеченный на раскаленном железном листе. Раздавался полонникам.

МЕГРАБЛИТ (медовый хлеб) – маленький хлеб сверху покрытый медом а снутри медовой начинкой.

БАКМАЗОВ КАРКАНДАК – маленькие хлебцы на подобии пирожков начиненные сиропом шелковицы и обжаренных орехов.

ПАХЛАВА – квадратный большой хлеб из слоенного теста, начиненный медовой патокой с орехами.

КРКЕНИ

Этот примитивный, но в свою очередь уникальный хлеб, выпекается из недрожжевого теста прямо на раскаленных углях, от чего и его название, что в переводе с армянского дословно означает “от огня”, – тонкий хлеб в форме лепешек, хлеб испеченный на углях потухшего костра.

Его готовили в основном пастухи или горные жители как за раз, т.е. быстро и просто изготавливаемый хлеб. И обязательно то, что пепел образующийся на хлебе, вследствие прикосновения с углями, придавал хлебу особый вкус (здесь очень важным был подбор породы древесины, из поколения в поколение передавался секрет семей, которые пекли кркени), который носил фамильный характер. Например: Башхойнц кркени авели хамов а кан Василенце (кркени приготовленный Башхо более вкусен, чем Василя). Или же известный кркени гачага Амбо (человека с чьим именем связаны многие легенды в регионе Борчалу. Который был в бегах как до так и после завоевания коммунистами власти в этой области, и всю свою жизнь провел и умер в горах. Говорили, что человек прикусивший кркени Амбо, становится его кровным братом и непобедимым как сам Амбо.) Здесь можно сказать, что этот хлеб имел в своей символике идентифицирующую роль также. Т.е. уподоблял, передовая свойства одному другому. И поэтому, прежде чем разламывали, делили кркени, обязательно считались с тем, кем оно сделано. Так как поделив тот хлеб люди становились соучастниками единого. Именно поэтому в последствии обращение “ми крор хац энк кисел” (поделили кусок хлеба) пользовалось для обозначения родства или сопричастности к чему-то единому.

ТОНРАБАГАРЧ - тот же самый кркени, который имел форму наклонившегося пекаря или символизирующее молящегося, который наклонился за прощением Господу. Испекался на углях тондира, в отличии от кркени, который запекался на углях открытого костра.

АНИСОНОВ БАГАРЧ - маленький округлый хлеб с семенами аниса.

ГАТИ АЦ – круглый хлеб приправленный «гатацагигом» и покрытый снаружи тонким слоем меда, сразу после выпечки.

ПАН – запекался также как багарч, только внутри имел обугление а по краям поясок.

НККОН – заранее испеченный бокон опускался в тондир и оставлялся до обугливания корки.

БИРИНЧ - маленькие хлебца с толстой корочкой обсыпанные мукой сразу после выпечки.

ТАЙНИ – большой кркени из плотного теста, который запекался неполностью и намазывался чесноком, сразу после снятия из печи.

ПРНИК – квадратный хлеб испеченный в печи (пуре) с символами деревьев и растений на наружной стороне.

КРИК – назывался в честь сорта красной пшеницы из которого запекался и имел овально-сплюснутую форму.

ТАПУГ-МАТНАКАШ – овальный хлеб назывался в честь одноименного сорта красной пшеницы.

АЛРЕПШРИК – хлеб на подобии бокона внутри начиненный пшеницей, который приобретает особый вкус в течении выпечки в печи. Этот хлеб запекался только в честь праздника Богоявления символизирующий Веру, Надежду и Любовь и приход последующего праздника за Богочленом – Джрорненка (Водокрещения).

ТАТАШ АЦ – назывался также ужгноц клоч. Испекался из белой пшеницы Tribulus terrestris в форме маленьки йвадратиков.

УРБАТАБЛИТ – круглая лепешкообразная форма этого хлеба символизировала семейное счастье. Снаружи покрывался тонким слоем меда и семенами кунжута.

МЕЦ ПЛИТ испекался в день Трндеза как обрядовый хлеб символизирующий совместное счастье. Пекли этот хлеб на сковороде из молочного теста.

МОРАЦОРЕНИ АЦ – хлеб из кукирузной муки имеющий форму квадрата.

ПЮЛУР АЦ – пекли в основном армяне Баганиса из мчной смеси белой пшеницы и крупномолотой кукурузы.

МРКАЦ БОКОН – бокон выпекающийся на углях костра трндеза который раздавался молодоженам праздника. Опробовался только после того как молодожены перепрыгивали через меркающийся костер.

АГАБЛИТ

Этот так называемый хлеб влюбленных, представляет собой маслосодержащий и очень соленый вид хлеба, от которого и произошло его название (“Аг” – соль, “блит” – хлеб). Раньше его готовили в честь богини Астгик (бориня плодородия и любви в Армянской мифологии). Обрядность этого хлеба проявляется во время праздника Святого Саркиса, который символизирует веселье молодых и проявление любовных чар (К месту сказать, что до христианского проявления этого праздника, это праздник воплощал Ара Прекрасного).

Суть заключается в том, что молодые влюбленные вкусившие этого хлеба перед сном, могли во сне увидеть своего возлюбленного. И если любимый подавал ему воду (во сне проявлялась горечь соли и наступала жажда), то определялся искренний порыв любви души подавшего воду. Тем самым продолжая игру любовных чар до предстоящей свадьбы.

Здесь мы встречаемся не только с чистой символикой хлеба, как основы жизни, но и двумя другими сопутствующими символами жизни – солью и водой, которые в свою очередь символизируют богатство и вечность.

ПШРАК – испеченное в воде тесто, который кушали с окисленным вином и чесноком.

ЦОРЕНИ АРДАНАК - хлеб без квасцов испеченный в печи, имеющий форму маленького лаваша.

АСТХ АЦ

В переводе – хлеб звезда, т.к. по своей форме оно и есть звезда.

Готовили этот хлеб в тондире в день Барекендана, которое знаменует свободу личности и предшествует Большой Пасхе.

АДА ЛОХМА – хлеб испеченный как биши, в топленном масле на сковороде.

ПАТИЛА – хлебные лепешки начиненные гавурмой (специально приготовленным мясом, которое хранилось всю зиму).

КАКАР – хлеб из пшеницы сорта мангас. Этот хлеб пекут в печи, заранее перемешав муку с топленным маслом, в форме лавашеподобных маленьких лепешек.

АМИЧ - хлеб из пресного теста с растительным маслом имеющий форму пряника и испеченный на сковороде с маслом.

ЮГАБЛИТ – круглый хлеб из медового сладкого теста с маслом шушмы (овощь на подобии дыни).

БХБХИК – блинообразный хлеб из смеси муки, яиц и молока, который выпекается в сковороде с маслом.

СРОН – тонкий хлеб из пресного теста, который печется в кастрюле вместе с мацони.

ТМИННЫЙ ХЛЕБ – хлебца приправленные семенами тмина.

МАХОГ КАРКАНДАК – хлебные пирожки из слоенного теста начиненные закваской из конского щавеля с орехами.

ХОКЛИ – круглый маленький хлеб из пресного теста.

ПАЛИЦ - маленький круглый хлеб с отверстием, снаружи приправленный медом и семенами кунжита и ореховой пудрой.

АРЕГЕЛ – круглый багарч начиненный орехами и изюмом.

ГАРИ БАГАРЧ - черный хлеб из ячменной муки, испеченный в тондире (называется также Баги ац, что в переводе означает «хлеб сада»).

МИДЖИНК ИЛИ БЛИНЫ СРЕДЫ – выпекается на 24 день после Пасхи, в среду, из теста без закваски.

ЦОМЕРЕС – тот же самый хлеб кркени, но испеченный не на углях а на раскаленном камне.

КЛОЧ ИЛИ БАГАРЧ БОЛЬШОГО ПАСА – это большой круглый хлеб из муки овсяного и пшеничного помола, сверху украшенный семенами растений и орехами.

АРЕГ – круглый хлеб из пресного теста, который кушали вместе с заранее приправленным ароматическими травами оливковым маслом.

ЧИГ И ЭГ

Это две различные формы одного и того же вида хлеба, которые символизировали мужское и женское начало. В основном был распространен среди армян губернии Борчалу, центром которого считали Тбилиси.

Подготовка теста для обоих хлебов осуществлялся в тот же самый день, но Эг (что являлся символом женского начала) до выпечки хранили в муке, чтоб насытилась им, а Чиг пекли сразу.

Чиг пекли в среду, который являлся символом умирания, исчезновения, а Эг – в пятницу цахказарда, называемый днем «урбататах». Обе хлеба своей формой напоминают Асил Башили, хлебцы человекообразной формы, символизирующие собой умирающе-воскресающие начало божества.

БОНДРАЦ – цвященный хлеб священников. В Санаине, пекли его, из бездрожжевого пресного теста, в тондире. Хлеб имел округлую форму и сразу же после испечения, в горячем виде, раздавался поломникам.

АНЕРК БАГАРЧ - иначе назывался джрагацпани багарч (хлеб мукомола). Ипекался именно в понедельник, из теста с отрубями пшеницы прямо на раскаленных углях в особой печи называемый «хлебной печкой мукомола».

АКАНДЖ – хлеб ипекаемый в день «артар ингшабти», т.е. справедливый четверг, сугубо для мыжчин которые убирали, обрезывали дереья и ухаживали за садом.

КАРМРААТИ АЦ – сдобный хлеб испеченный из красноплотной пшеницы в воскресенье, который символизировал чистоту и откровение. Сверху покрывали медом и кушали в полдень.

ГЕРМАК АЦ – хлеб из смеси мучного теста белой и красной пшеницы.

В отличии от других известных хлебов армян, многие из вышепечисленны хлеба давно уже забыты.

БАРАКАЛУР - готовили из мучной лапши на подобии гаты, в день воскресенья Цахкамор.

НАЗУК - круглый хлеб со сладкой начинкой хороза.

АКДАК – соленные хлебцы со сливками, испеченные в масле.

ХОРАК АЦ – бокон из красной пшеницы.

ТАНОВ БИШИ – тонкие хелбцы испеченные в растительном масле и приправленные сахарной пудрой.

БОКЕГ – блиноподобные круглые хебацы испеченные только в честь дня Хагогорненка, которые кушали с виноградом.

ДОГИК – хлеб испеченный из муки боярышника.

ТАПТАВА – большой круглый , тонкий хлеб с небольшим отверстием в центре, для обворачивания готового шашлыка из козлячего бедра на костре.

ШАВТ – очень толстый лаваш для непосредственного употребления с хлебом и зеленью во время процесса хлебопечения.

ПАПАЧИК – маленькие квадратные хлебцы из грубой муки белой пшеницы.

ЧОРПА – хлеб из смеси пшеничной и овсяной муки.

МЛШИ – хлеб из смеси муки и обжаренных орехов, посвещенный дню Вардавара.

БРНЧИ АЦ – хлебцы испеченные из муки ягод калины.

АВАКАТАРИ АЦ – хлеб испеченный в печи из муки семян амаранта.

ТЕПОВ АЦ – хлеб из ржаной муки грубого помола, испеченный на пару.

АЧАРААЦ – хлеб из ржаной муки тонкого помола.

СЕВ КОРЕКИ АЦ – хлеб из просяной муки.

ЧВНДАР – или же хлеб работяг, изготовленный из ржаной муки грубого помола на углях костра.

АТОЛ АЦ – хлеб испеченный из мучной смеси пшеницы и картофеля.

КЛОН – ржаной хлеб из престного теста.

ХАЧЛУХМАЗИ – хлебные шарики из смеси муки и яичного желтка, испеченные в кипящей воде.

ГАЧЛАМАЗИ – маленькие хлебцы с начинкой зелени, испеченные в сковородке с растительным маслом.

ПИРУЙ – хлеб из смеси муки, молока и яиц, начиненный сыром и испеченный в печи.

СНКОВАЦИК – маленькие пирожкообразные хлебцы, начиненные обжаренными на костре разными съедобными грибами, испеченные в печи.

ПАНТЕСПАНИ АЦ – или же хлеб испанцев, традиция которого была завезена пандухт Акопом из Ахпата в 17 веке из Испании. Ипекали в печи, тесто которого готовилось из смеси пшеничной муки, сахара, яичного белка, воды, лимонного сока и соли.

АЛУРАЛВА – маленький сладкий хлеб квадратной формы из обжаренной муки, масла, набата и молока.

КРКНЕП – промолотые обжаренные семена миндаля смешивались с сахарной пудрой, мукой, яичным желтком, обмазывались мурабой и маслом и подоваись в печь.

ЗАТКИ ЧОРЕК – маленькие хлебцы из теста муки, масла, сахара, пивных дрожжей, яиц и кардамона, испеченные на жаровне в печи.

ГАЛЕТ – круглый сдобный хлеб из смеси муки, топленого масла, молока и соли, испеченный в тондыре (редко в печи).

Хранение хлеба как составная часть его обрядности.

К хранению хлеба мы решили подойти не с функциональной стороны, которая хорошо известна и достаточно исследована со стороны как этнографов, археологов, историков, так и ученых технологов, а просто привести некоторые историко-этнографические сведения к размышлению читателя и самостоятельной оценке этой важной функции, как составную, последовательную часть его обрядности.

Хлебные погребя наверняка были одним из самых древних видов хранилищ для пищевых продуктов, некоторые из которых очень часто выполняли непосредственную функцию для хранения других пищевых продуктов (масло, фрыкты, бобы, и т.д.), в то время когда освобождались от хранимого хлеба.

Самый древний хлебный погреб в Армении был найден в энеолитском поселении Шенгавит, со стороны С. Сардаряна во время археологических раскопок 1962 года. Диаметр и глубина хранилища составляла примерно один метр. В дальнейшем идентичные погреба были обнаружены многими другими учеными, как например в Тейшебаине со стороны Пиотровского, в Двине со стороны Дейрола, и т.д.

Хлебохранилища представляют собой погреба округло-цилиндрической или бочкообразной формы в основном сделанные из глины, а реже из твердых, водонепропускаемых пород дерева, как например *Ulmus densa*, Берест густой (*teghi*).

В энеолитское время эти хранилища часто вырезались в скалах пещерных жилищ. Некоторые из них могли поместить от 800 до 1000 килограмм зерна. Уже с IX-XII веков для хранения семенного зерна начали применять глубокоземные зернохранилища или вырытые карасы (глиняные вместилища в виде большой водопойной посуды) глубиной 1-3 метра. А для хранения готового, испеченного хлеба в основном начали применять деревянные сундуки или ящики, а также земляные погреба обставленные по краям, к почве, деревянными досками с изоляционным слоем соломы или сена между, которое называлось “копел”. Покрывались эти хлебохранилища деревянными досками, которые сверху постилались соломой и холстяной накидкой над ним.

Другое поколение хлебохранилищ относится к более позднему периоду и представляет из себя земляной ров изолированный от почвы соломой с глиняно-известковой стяжкой, которое называлось “петак”. Эти петаки были стационарными и в основном изготавливались там же где и пекли хлеб, т.е. в пекарном доме (тонратуне или ацатуне).

Кроме стационарных “петаков” изготавливались также передвижные, для конструирования каркаса которых, в качестве замены связок соломы, применялись лошадиные волосы хвоста и гребня.

Следующая разновидность зерно-хлебохранилищ – это большие карасы вместимостью более тонны, называемые “мец ктоц”, которые были стационарны, имели отдельно отведенные и хорошо охраняемые сооружения называемые амбарами. Амбары имелись только у богатых.

Мараги были такие же сооружения как и амбары и скорее всего были предназначены только для хранения хлеба, и не в коем случае не для хранения зерна. Быки и маленькие деревянные амбары назывались “короп”-ами и открывались на петлях, а также “сндук” которых по размерам был меньше “короп”-а. Скотоводы и пастухи, которые ранней весной выводили стада в горы, широко применяли “пашарапарк” или “ацасанд” – передвижные хлебохранилища изготовленные из соломенного каркаса, оштукатуренные из смеси извести и пепла. В основном в хлебохранилищах держали хлеб длительного употребления (такие как лаваш, матнакаш, бокон, и т.д.) и очень редко хранили хлеб грубой выпечки (такие как кркени, блин, багарч, и т.д.).

Дорогие друзья, стараясь подвести черту важности о значении Хлеба и его Символики, хотелось бы обратить Ваше внимание на этот особый продукт символизирующий наше сопричастие и являющийся основой пропитания.

ЗАДУМАЙТЕСЬ! как много жизней там, в далеком, как много будет их потом, перед тем, как протянете руку чтоб переломить кусочек хлеба и преподнести к губам.

ПОМНИТЕ! Храните и бергите ХЛЕБ! , потому что

ХЛЕБ – это священнодействие.

ХЛЕБ- это символ жизни.

**Некоторые растения применяемые при выпечении обрядных хлебов.
Some plants used for Armenian bread baking.**

| No. | Latin Name Էձօճնեճձ իճճնիճձ | Armenian Name Աճյճնեճձ իճճնիճձ | Russian Name Ճօնիճձ իճճնիճձ | English Name Աիճնեճձ իճճնիճձ |
|-----|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. | Alchemilla | հիճմԷԱճ | Манжетка | Lady's mantle |
| 2. | Alliaria officinalis | եճհճճ | Чесночник | Jack-by-the-Hedge |
| 3. | Amarantus | Ճճիճիճ | Амарант | Velvet flower |
| 4. | Apium graveolens | øՄճնիճճ 1/2 | Сельдерей | Cellary |
| 5. | Aregia saccharifera | ճնՄիճ | Пальма санарная | Shugar palm |
| 6. | Arthemissia | Մ.ճիճճճ | Полынь | Mugwort |
| 7. | Aster alpinus | ճիճճճ Է»եՄճՄճ | Астра альпийская | Aster |
| 8. | Carthamus tinctorus | ճԱճիճճճ, իճՄհճիճ | Сафлор | Safflower |
| 9. | Cornus mas | ՃճՄճիճճճ | Էճճեճիճնիճ թճնիճճ | Cornellia flowers |
| 10. | Crocus | øննճնճ | Øննիճ | Safran |
| 11. | Cucurbita pepo | ճնճ | Անիճ | Mellow |
| 12. | Euphrasia rostkoviana | ճնճիճճճճ | Эфросия | Eyebright |
| 13. | Ferula assafoetida | Մճնճ»ե | Ферула | Asafetida |
| 14. | Geum orientale | øճնճ»ճՄճիճճճճ | Гравилат | Herb Bennet |
| 15. | Glychyrrhiza glabra | øճիճնիճ | Солодка | Licorice |
| 16. | Hipericum perforatum | ø»եճՄճիճճճճ | Зверобой | St.Johns Wort |
| 17. | Lepidium latifolium | Միճնիճիճ | Кресс-салат | Water cress |
| 18. | Mentha piperita | ճՄճՄճնիճ | Мята перечная | Pepermint |
| 19. | Oilum Pistacia Terebinthus | իճՄՄ Օ»Ա | Фисташковое масло | Mastic tree oil |
| 20. | Olea europea | ճճԱ»Մճնիճ ճնճնիճ | Оливковое масло | Olive oil |
| 21. | Papaver phoeas | ՃճնիճՄճիճճճճ | Мак | Poppy seeds |
| 22. | Pimpinella anisum | ճՄճնիճճ | Анис | Anis |
| 23. | Plantago dioritica | æճճԷճիճ | Подорожник | Plantane |
| 24. | Portulaca oleracea | եճնիճնիճճ իճ | Портулак | Solomon seal |
| 25. | Potentila | Ճ 1/2 ճնիճնիճ | Лапчатка | Sylverweed |
| 26. | Prunis spinosa | Էճնիճ»ճ ճնիճնիճ | Терен | Wild plume |
| 27. | Sanguinaria | ճնիճՄ 1/2 ճնիճնիճ, ճնիճՄ 1/2 ճնիճնիճ | Сангвинария | Blood root |
| 28. | Sesamum orientale | øՄԱճնիճ | Кунжут | Sesam seeds |
| 29. | Stellaria media | Էճնիճնիճնիճ | Звездчатка | Chickweed |
| 30. | Trigonella | Ճճնիճնիճնիճ»Մնիճ | Пажитник | Fenugreek |
| 31. | Vitex agnus castus | Ճճ.Մճ | Прутняк | Chaste tree |

Некоторые формы Армянских национальных хлебов

Èññëüçîââíàÿ èòòòàòóòà:

- 1) Акопян Г.А., Этнография Нижнего Басана, Айастан, Ер., 1974

- 2) Акопян Грануш, Армянские национальные праздники, Айастан, Ер., 2000
- 3) Амасиаци Амирдовлат, Ненужное для неучей, Наука, Москва, 1990
- 4) Амбарцумян Р.Н., Армянский Календарь, Айастан, Ер., 1992
- 5) Арутюнов С., Мкртумян Ю., Культура жизнеобеспечения Армян, АН АрмССР, Ереван, 1983
- 6) Афанасьев, Живая вода и вещее слово, Советская Россия, Москва, 1988
- 7) Балагян Лиа, Национальные праздники и церемониальные блюда, Гителик, Ер., 1991
- 8) Бдоян В., Культура земледелия Армении, АН АрмССР, Ер., 1972
- 9) Белый А., Символика как миропонимание, Республика, Москва, 1994
- 10) Вильгельм Пеликан, Учение о лекарственных растениях, Дорнах, Гетеанум, 1980
- 11) Вольф Отто, Что мы едим, Evidentis, Москва, 2001
- 12) Джикия.Н., Культура питания грузинских гирцев, Меуниереба, Тбилиси, 1988
- 13) Зеленин Д.К., Восточнославянская этнография, М, Наула 1991
- 14) Иванов Вя., Топоро Н.Н., К семитической интерпретации каравая и каравайных обрядов. Труды по знаковым системам III (вып.198, Тарту, 1967)
- 15) Лалаян Ерванд, Сборник, т 1, АН АрмССР, Ер., 1983
- 16) Лалаян Ерванд, Сборник, т 2, АН АрмССР, Ер., 1988
- 17) Лалаян Ерванд, Сборник, т 3, Гитутюн, Ер., 2004
- 18) Петросян Лаура, Описание Армянских Нлебов,
- 19) Прокофьев С., Кругооборот года как путь посвящения, Ной, Ереван, 1995
- 20) Саргсян А.А. и др., Книга о национальной армянской пище, Айпетграт, Ер., 1951
- 21) Симонян Лилит, Календарные обычаи, т.1, ВМВ-ПРИНТ, Ер., 2006
- 22) Срвандян Гарегин, Сборник, т 1, АН АрмССР, Ер., 1978
- 23) Срвандян Гарегин, Сборник, т 2, АН АрмССР, Ер., 1982
- 24) Тагаурян Н., Древнеармянская религия, К.Полис, 1909
- 25) Угулунян, Нют Бжшкютян, Венетик, 1806
- 26) Цатурян Л., Седобные дикорастущие растения Армении, из-во Университета, Ер., 1959
- 27) Штайнер Р., Медитативные рассмотрения и указания к медицине, Ной, Ереван, 1995
- 28) Янев Станке, Болгарские обрядные хлеба, АН Болгарии, София, 1989
- 29) Словарь Святого писания, Аполон, Ер., 1992
- 30) Словарь символов, Крон-Пресс, Москва, 2000
- 31) Рукописи из Матенадарана им Маштоца (библиотеки армянских манускриптов)# 7085,
- 32) Рукописи из Матенадарана им Маштоца (библиотеки армянских манускриптов) # 7049,
- 33) Рукописи из Матенадарана им Маштоца (библиотеки армянских манускриптов)# 7749,
- 34) Рукописи из Матенадарана им Маштоца (библиотеки армянских манускриптов)# 7325,
- 35) Рукописи из Матенадарана им Маштоца (библиотеки армянских манускриптов)# 9104,
- 36) Рукописи из Матенадарана им Маштоца (библиотеки армянских манускриптов)# 8500
- 37) Эпос о Гильгамеше, Библиотека всемирной литературы, т.1, Художественная литература, 1973
- 38) Grieve M., Modern Herbals, Dover Publication vol I, NY 1975,
- 39) Grieve M., Modern Herbals, Dover Publication vol II, NY 1971,
- 40) King E., Bible plant for American garden, Dover Publication, NY 1975