

քրն իր գրողմն առանձնապես ցայտուն կերպով դնում է գործածվող աման-
ների վրա, և միաժամանակ պարզելու կուլտուրական փոխազդեցության խըն-
դիրը: Նախորդ էջերում շոշափեցինք ամանների մեծ մասի պատրաստման
տեխնիկայի խնդիրները՝ թե՛ կավեղենի, թե՛ պղնձեղենի, թե՛ փայտեղենի և
թե՛ կաշվեղենի: Ամաններից մի մասը հարմարվել է կերակուր եփելու, մյուսը՝
կերակուրը բաժանելու կամ մատուցանելու, մի երրորդը՝ պատրաստի կերա-
կուրը կամ պաշարը պահելու պահանջներին՝ նայելով բովանդակության բնույ-
թին և գործածության եղանակին: Նրանց ձևավորման միջոցին մասնավորա-
պես աչքի առաջ պիտի ունենային տեղական հանգամանքներից այն, որ կե-
րակուրը պատրաստվում է թօրօնի մեջ կամ թօրօնի երեսին դրած խաշլեղկաթի
վրա, շատ սակավ դեպքերում երկու-երեք քարերի արանքում բորբոքած կրա-
կի վրա, ոչ երբեք փռան մեջ, ինչպես այդ լինում է ռուսական և մասամբ գեր-
մանական գյուղերում: Մյուս կողմից և այն, որ պաշարը պահվում է գետնին,
ոչ պահարանների դարակների վրա դրվող ամանների մեջ, իսկ լայն ոռք ունե-
ցող ամանն ավելի է ենթակա գետնի խոնավության ազդեցությանը, քան թե
նեղ ոռք ունեցողը: Այն ամանների համար, որը պետք է ուսել¹, օրինակ՝ աղը-
յուրից ջուր բերելիս, սարից մածուն կամ կաթ՝ գերադասելի է ձվանման ձևը,
քան թե լայն ոռք ունեցողը, որպես ճնշման ավելի դիմացիկ ձև, մանավանդ
որ ճանապարհին հաճախ իջեցնելու և գետնին դնելու անհրաժեշտություն է
լինում:

Կավե ամաններ: Թե՛ տնային՝ կանանց ձեռքով և թե՛ արհեստանոցային՝
բրուտների ձեռքով շինածների մեջ իրենց մեծությամբ առաջին տեղը գրավում
են կարասները: Սակայն սրանք Ձանգեղուրում չունեն այն ահագին չափերը,
որ ունեն այգեգործական շրջաններում, օրինակ՝ Արարատյան դաշտի գյուղե-
րում, որտեղ մարդն իր ամբողջ հասակով կարող է տեղավորվել կարասի մեջ:
Ձանգեղուրում կարասների մեջ պահում են օղի, յուղ, պանիր, թթուներ, սա-
կավ դեպքերում՝ չոր մթերք: Հիսուն փարչ² տանող կարասները համարվում են
մեծագույնները և համեմատաբար սակավ են պատահում: Կարասները սովո-
րաբար ունկ չեն ունենում, սակայն պատահում են և ունկավոր կարասներ՝ մեծ
մասամբ չորս ունկերով, որոնք շինված են լինում բերանին մոտիկ: Բայց
այդ անում են այն դեպքում, երբ կարասը մի տեղից մյուսը տեղափոխելու
պահանջը հաճախ է ներկայանում: Գործ են ածվում ամեն չափի կարասներ.
փոքրերը կոչվում են ֆօցի—տանում են 5—12 փարչ, իսկ ամենափոքրերը
բարակ պատերով՝ կունդիկ—3—5 փարչ: Կարասների ոռքերը չափավոր տրա-
մագիծ են ունենում:

Կարասների շարքին կարելի է դասել պուլիկը, փոքրիկ, առանց ունկի
կարասաձև ամանը, որի փորը կարող է բավական ուռուցիկ լինել և լայն
պոունկը՝ շուռ տված, կլորացած ու վիզն ավելի նեղացրած՝ մեկ ձեռքի բութի
և ցուցամատի մեջ ամուր պահելու համար: Նրա մեջ հաճախ մերում են մա-
ծուն, պահում են կարագը, մեղրը, դոշաբը և այլն:

Նույնպես բազմաթիվ են տարբեր չափսերի կօճնէրը, որոնք կերակուր
պատրաստելու համար են օգտագործվում: Սրանց ոռքն անպատճառ լայն է,
բարձրությունը համեմատաբար կարճ, բերանը լայն է, անպատճառ ունկնա-
վոր՝ երկու ունկով, որովհետև այս ամանով եփվող կերակուրը մեծ մասամբ

¹ Ուս բառից:

² Փարչը՝ 2 լիտր է կամ 5 գրվանբա: