

«ԱԾԻԿ» ԿԵՐԱԿՈՒՐԸ ՀԱՅՈՑ ՏՈՆԱԾԻՍԱԿԱՆ ՀԱՄԱԿԱՐԳՈՒՄ
(Ըստ Սյունիքից գրառված նյութերի)*

ՀԱՍՄԻԿ ԱԲՐԱՀԱՄՅԱՆ

Բանալի բառեր՝ ածիկ, Մեծ պահք, Զատիկ, տոնական, ծիսական, մշակույթ, Սյունիք, ուտեստ, հացահատիկ, ցորեն, անձրև, Սբ. Սարգիս, մատաղ:

Նախաբան

Ուտեստը նյութական մշակույթի հիմնական բաղադրիչներից է: Ուտեստի համալիրը փոխկապակցված է բնակլիմայական պայմանների, աշխարհագրական միջավայրի, տնտեսական զբաղմունքների, իռացիոնալ պատկերացումների հետ: Վերջիններով պայմանավորված՝ հայոց տարբեր ազգագավառներում արտադրող և օժանդակ տնտեսաձևերից ստացված աննդամթերքը բաշխվում է ըստ տարբեր առաջնահերթությունների: Մասնագիտական գրականությունում մեջ Սյունիքի ուտեստի համակարգում աննդամթերքների կիրառումն այսպես է բաշխված՝ հացահատիկ-կաթնամթերք-բանջարեղեն-մսեղեն¹:

Ուտեստի մշակույթի մաս են կազմում այս կամ այն ուտեստի ճաշակման ժամանակը, ձևը, միջավայրը, ճաշակելու ժամանակավոր արգելքներն ու դրանց դադարեցման եղանակները, ինչպես նաև՝ այլ գործոններ: Վերջիններիս հիմքում ընկած է սննդատեսակի (հատիկեղեն, մսեղեն, կաթնեղեն) զոհաբերման / ընծայաբերման գաղափարը, որի նպատակն էր «հովանավոր ուժերին» հաջող բերքի համար երախտիք հայտնելը կամ գալիք բերքառատություն հայցելը, տարերային աղետներից (օրինակ՝ երաշտից, տևական անձրևներից կամ մորեխից) պաշտպանվելը: Ըստ այդմ ավանդական ուտեստի մշակույթն ունի ծիսահավատալիքային հենք և փոխկապակցված է տոնածիսական մշակույթին, որն այդ ամենի գործնական արտացոլումն է. «Հարիսան, խաչը, կաթնապուրը, մատաղը եփվում էին մեհյանների, սրբավայրերի ու եկեղեցիների մոտ և գլխավորապես նվիրված էին երկրագործությանն ու անասնապահությանը հովանավորող աներևույթ ուժերին: Հարիսան նվիրված էր հատիկամշակությանը, կաթնապուրը՝ կաթնամթերքի առատությանն ապահովմանը, խաչը՝ անասնապահության հաջողությանը, մատաղը՝ ընտանիքի անկորուստ լինելուն»²:

* Ներկայացվել է 02. III. 2022 թ., գրախոսվել է 09. III. 2022 թ., ընդունվել է տպագրության 14. VI. 2022 թ.: Հետազոտությունն իրականացվել է ՀՀ ԿԳՄՄՆ գիտության կոմիտեի 20TTSH-053 «Բնական բուսական ռեսուրսների օգտագործումը Սյունիքում. ավանդույթները, ժամանակակից միտումները և հեռանկարները» գիտական նախագծի շրջանակում:

¹ Арутюнов, Мкртумян, Барсегян. 1983, 232; Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն . 2020, 84:

² Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն . 2019, 190:

Առատություն խորհրդանշող հատիկեղենից պատրաստված ուտեստներ էին մատուցվում և՛ տնտեսական տարվա մեկնարկային՝ ձմեռ-գարուն անցման շրջանի (Սբ. Սարգիս, Տյառնընդառաջ, Մեծ պահք), և՛ տնտեսական տարվա ավարտի՝ աշնանային տոների ժամանակ (Խաչվերաց, Սբ. Գևորգ), ինչպես՝ փոխինձ, աղանձ, խաչիլ, հարիսա, խորովու և այլն։ Գարնանային տոների ժամանակ դրանք ուղղված էին բնության պտղաբերությունը նպաստելուն³։

Ածիկը մասնագիտական գրականության մեջ հիշվում է որպես Մեծ պահքի կամ Զատիկի կերակուր և խորհրդանշում է գարնան գալուստը⁴։ Ածիկ պատրաստել են Այրարատում⁵, Ղարաբաղում, Մուշում, Նոր Բայազետում, Շիրակում⁶ և այլուր։ Սյունիքից գրաված դաշտային ազգագրական նյութերի և առկա հրապարակումներում հանդիպող տվյալների համադիր վերլուծության հիման վրա առաջարկում ենք տեսակետ, ըստ որի՝ ածիկը ոչ միայն ձմեռ-գարուն անցումային շրջանում տնտեսական տարվա մեկնարկին, այլ նաև աշնանային բերքահավաքից հետո՝ տնտեսական տարվա ամփոփման և գալիք տարվա նախապատրաստական շրջանում (ցանքսի տարին մեկնարկող և ամփոփող) կատարվող հատիկեղենի (մասնավորաբար՝ ցորենի) զոհաբերություն / մատաղ է՝ միտված հացահատիկի առատությունը։

Մեթոդաբանություն

2021 թ. օգոստոսին մեր արշավախումբը դաշտային ազգագրական նյութեր է գրառել Սյունիքի մարզի Գորիս (ք. Գորիս, գ. Վերիչեն, Քարահունջ, Ակներ), Տեղ (գ. Քարաչեն, Խնձորեսկ) և Սիսիան (ք. Սիսիան, գ. Բոնակոթ, Շաքի, Տոյրա, Անգեղակոթ) համայնքներում⁷։ Նյութերը գրավել են խորացված հարցազրույցների և ֆոկլոր խմբային մեթոդներով։ Օգտագործվել են նաև Սաթենիկ Մկրտչյանի (ՀՀ ԳԱԱ Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի նախկին գիտաշխատող, պ. գ. թ.)՝ 2016 թ. Գորիսում կատարած դաշտային աշխատանքների ամփոփիչ հաշվետվության տվյալները⁸։ Ածիկի մասին նյութեր գրանցել ենք Վերիչենում, Քարաչենում, Խնձորեսկում, Բոնակոթում, Շաքիում, Տոյրսում (սակայն բանասացի հաղորդած նյութը վերաբերում է Հացավանին), Անգեղակոթում։ Սթ. Մկրտչյանի հաշվետվությունից վերցված նյութերը վերաբերում են Խնձորեսկին և Հալիձորին։ Այսպիսով օգտագործում ենք ութ բնակավայրից գրանցված նյութեր։ Որոշ դեպքերում օգտվել ենք նաև այլ բնակավայրերին առնչվող աղբյուրներից՝ նյութը համեմատելու և փոխրացնելու նպատակով։

Երեք և ավելի համընկնումների դեպքում առանձին բանասացների չենք հղել՝ ենթադրելով, որ ասվածն ընդհանրական բնույթ է կրում։

³ Ծատուրյան. 2011, 24–25։

⁴ Ծատուրյան. 2011, 24–25, Մկրտչյան. 2016, 98։

⁵ Арутюнов, Мкртумян, Барсегян. 1983, 209.

⁶ Աճառեան. 1913, 56։

⁷ Նյութերի գրառման աշխատանքներին մասնակցել է նաև արշավախմբի անդամ Նինա Ստեփանյան-Ղանդիլյանը։

⁸ Մկրտչյան. 2017։ Հաշվետվության տվյալներն օգտագործվել են Սթ. Մկրտչյանի համաձայնությունով։

Ժամանակագրական առումով նյութի վաղեմությունը հասնում է XIX դ. վերջին քառորդ հիմք ընդունելով այն, որ բանասացը հաղորդում է տատի հետ կապված հիշողություններ⁹: Վեր է հանվում նաև մերօրյա պատկերը: Թեմայի վերաբերյալ նյութեր են հաղորդել հարցմանը մասնակցած բանասացներից 18-ը, որոնց տարիքը 35-ից 93 է, միջինում՝ 61,5:

Ածիկը որպես ծխական ուտեստ

Ածիկի ծխական ուտեստ լինելը հուշում են դրան առնչվող որոշ ավանդույթներ և հավատալիքներ, որոնք ներկայացվում են ստորև: Ածիկ բառն ունի մի քանի իմաստ. 1. հացաբույսերի ծլեցրած, չորացրած, մեծ-մեծ աղացած հատիկներ, որոնք օգտագործվում են գարեջրի սպիրտի արտադրություն մեջ: Կոչվում է նաև կասկ, մաստ¹⁰: 2. Ծլած ցորենը սանդի մեջ ձեծելով և քամած հեղուկը եփելով ու գոլորչիացնելով պատրաստվող կերակուր, խյուս¹¹:

Միսիանի շրջանի Շաքի և Անգեղակոթ գյուղերում առավել գործածական է սաճանի անվանումը: Սաճանը փոխառյալ բառ է և նշանակում է հարդ¹²: Ըստ ամենայնի՝ ուտեստի անվան սաճանի տարբերակը կապված է սաճան բառի հետ, քանի որ վերջինիս պատրաստման մեջ օգտագործվում է նաև ցորենահատիկից ծլած խոտը: Ածիկը հայտնի է նաև նիշաստան (Լոռի)¹³ կամ նիշաստա (Շիրակ)¹⁴ անվանումներով: Ուշագրավ է, որ ածիկի՝ մեզ հայտնի երեք անվանումներից ոչ մեկը չհանդիպեց ուշ միջնադարի բառափոխում¹⁵: Հ. Աճառյանն ածիկը դնում է ածել բառից կազմավորված

⁹ Դաշտային ազգագրական նյութեր (այսուհետ՝ ԴԱՆ). 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Շաքի, հարցազրույց թիվ (այսուհետ՝ Ն/Թ) 210807-3a, կին՝ 93 տ.:

¹⁰ Աղայան. 1976, 13: Տե՛ս նաև Աւետիքեան եւ ուրիշներ. 1836, 1059, Ալիշան. 1895, 303, Աճառեան. 1913, 265, 533, Սուքիասյան. 1967, 20, 439, Ղազարեան. 2000, 635, Հայոց լեզվի բարբառային բառարան (այսուհետ՝ ՀԼԲԲ). 2001, 22:

¹¹ Աղայան. 1976, 13: Տե՛ս նաև Մալխասյան. 1944, 23, Սարգսյան. 2013, 35, ՀԼԲԲ. 2001, 22, Ալիշան. 1895, 18, Աճառեան. 1913, 306:

¹² Աճառեան. 1902, 306, ՀԼԲԲ. 2008, 258:

¹³ Ուտելի բույսերը հայկական խոհանոցում. 2020, 63:

¹⁴ Բազեյան, Աղայան. 2014, 44, 67: Հայտնի են նաև նշաստանի, նշաստա, նըշեստե, նշաստակ, նշատայ տարբերակները (ՀԼԲԲ. 2007, 160: Հմմտ. Սուքիասյան. 1967, 490: Հիւրմիւլեան. 1869, 396-397, Ղազարյան, Ավետիսյան. 2009, 575): Նիշաստա բառը համարժեք է պարսկերեն nisaste բառին (տե՛ս Աճառեան. 1902, 256): Նշաստակը կամ նշաստայը պարսկերեն՝ nesaste, նշանակում է ցորենի օսլա (Ղազարյան, Ավետիսյան. 2009, 575), նաշիհ (Հիւրմիւլեան. 1869, 396-397): Օսլա բառը ևս բնութագրական է ցորենին: Հ. Աճառյանը գրում է, որ նշաստակը՝ օսլան, միջին հայերենի բառ է: Պարսկերեն nisasta—օսլա բառը, ըստ Հ. Աճառյանի, պարսկերեն nisastan—նստեցնել բայի անցյալ դերբայից է և նշանակում է նստեցրած: Բրինձը կամ ցորենը ջրի մեջ երկար ժամանակ պահում են, օսլան բաժանվելով «նստում է տակին» (տե՛ս Աճառեան. 1926, 461): Ուշագրավ է՝ Ղարաբաղի բարբառում «ածէգ տրոնալ» արտահայտությունը, որի համարժեքն է «նըստա կենալը», նշանակում է կպչել, մեկից՝ մի բանից կառչած մնալ (Սարգսյան. 2013, 35, 555):

¹⁵ Տե՛ս Բառգիրք հայոց. 1975:

նորակերտ գավառական բառերի շարքում¹⁶: Ընդունված է գավառական կոչել այն բառերը, որոնք ավանդված չեն գրաբարում, բայց միևնույն ժամանակ նորագույն փոխառություններ չեն պարսկերենից, արաբերենից և այլ լեզուներից¹⁷:

Ածիկը կազմված է ած (ածել, բուսցնել)¹⁸ և ծիլ (ծիլը նշանակում է նաև սերմնահատիկի միջի սաղմը, որ խոնավությունից ու ջերմությունից ծլում է)¹⁹ բառերից²⁰: Այն առնչվում է բնության զարթոնքի, առաջին ծիլի գաղափարին²¹:

Ածիկ պատրաստելու համար զարնանացան ցորենը փուել են տարայի մեջ, դրել մուլթ տեղում և պարբերաբար (հիմնականում օրվա մեջ մեկ անգամ) ջրել: Երբ հատիկները 15–20 սմ ծիլ են տվել, կտրատել են և աղացել (կանաչ մասերը ներառյալ կամ առանց կանաչ մասերի): Նախկինում, երբ մսաղաց չի եղել, սանդի մեջ ձեծելով են մանրացրել: Այնուհետև քամել են և հեղուկն ու խյուսն առանձնացրել: Հեղուկը դրել են թույլ կրակին և աստիճանաբար երկրորդ տեսակի ալյուր ավելացնելով՝ եփել: Մեկ այլ տարբերակով ալյուրից բացի, քամած խյուսից ևս ավելացրել են²²: Ըստ երրորդ տարբերակի՝ հեղուկը և աղացած հատիկի կաշին միասին, առանց քամելու են եփել²³: Եփելու ամբողջ ընթացքում խառնել են, որպեսզի կաթսային չկպչի, և ալյուրից կոշտուկներ չգոյանան: Հենց որ դարձել է «ջեմի պնդություն», դարչնագույն և սկսել է եռալ, կրակից վերցրել են: Կերել են սառելուց հետո: Ածիկին յուղ չեն ավելացրել, ինչպես նաև՝ չաքարավազ՝ բնական քաղցրության պատճառով²⁴: Աղ ավելացրել են հազվադեպ՝ ըստ ճաշակի: Ածիկը մեծ քանակությամբ են պատրաստել ու բաժանել են, իսկ եթե ավելացել է, պահել են կճուճներում և ժամանակի ընթացքում կերել: Սովորաբար կերել են փոքր չափաբաժիններով:

Ածիկ «ղնելու» ժամանակը

Ինչպես նշեցինք՝ մասնագիտական գրականության մեջ ածիկը նշվում է որպես Զատիկի²⁵ (ըստ Հ. Աճառյանի՝ երբեմն նաև Մանդյան պահքի²⁶), նաև որպես Մեծ պահքի կերակուր²⁷: Ածիկ «ղնելու» (ցորենը փուելու և ջրելու)

¹⁶ Աճառեան. 1926, 102: Տե՛ս նաև Ասատրյան. 1962, 211:

¹⁷ Ասատրյան. 1962, 209:

¹⁸ Աճառեան. 1926, 101:

¹⁹ Աղայան. 1976, 645:

²⁰ Աճառեան. 1913, 56:

²¹ Տե՛ս Ծատուրյան. 2011, 73:

²² ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Բռնակոթ, հ/թ 210806-2b, կին՝ 68 տ.:

²³ Մկրտչյան. 2017, 77–78:

²⁴ Աղ չավելացնելը վկայում է ածիկի արխայիկ զոհաբերություն լինելու և ավելի ուշ ուտեստի վերափոխվելու մասին: Հայտնի է, որ զոհաբերությանն աղ (օրհնված) ավելացրել են քրիստոնեության շրջանում՝ մաքրագործման նպատակով:

²⁵ Տե՛ս Մկրտչյան. 2016, 98, Ծատուրյան. 2011, 73:

²⁶ Աճառեան. 1913, 56:

²⁷ Լիսիցյան. 1969, 179, Գևորգյան. 1980, 69, Պողոսյան. 2009, 190:

ժամանակի հետ կապված՝ բանասացները երկու ժամկետ են նշում: Առաջինը ձմեռը կամ վաղ գարունն է (փետրվարը կամ մարտի սկիզբը): Ըստ բանասացների՝ «Ածիկը՝ ցորենը, ծլացնում են ...: Ցորենը ծլացնում ենք: Փետրվար ամսին: ... Փետրվար ամսին պիտի անես: Ժամկետ ունի, էլի: Ձմեռային կերակուր ա, էլի, մեր հայկական հին կերակուրներից ա»²⁸: «Առաջ արել ենք, լցրել կճուճները, պահել էս գարնանը, փետրվարին: Լցնում կճուճները, քիչ ունում-կյալի, ուտում ին»²⁹: «Էփում էին մարտին: Էփի՝ մարդին: Մարդ ամիսը: Տոնի հետ կապ չունեն: Ձէ, հենց-ընենց մարդ ամբսին տներն ենք»³⁰: «Ուրեմն՝ ես էփելու պրոցեսը չեմ հիշում, բայց գիտեմ էտի վաղ գարնանը ոչ թե ցորենը, այլ գարնանացան ցորենից ծլացնում են: Մենք ո՞նց ենք Ջատիկի համար ցորեն ծլացնում»³¹:

Բանասացներից մեկը նշեց, որ ածիկը «ծլացնում են, քառասուն օր հետո աղում են (եբբ մի մատի չափ երկարում է – Հ. Ա.), աղալուց հետո դնում են, էփում ա»³²: Բայագետում ևս հատիկների լրիվ ծլումն ու ածիկի համար պատրաստ լինելը տևել է 35–40 օր, երբ ծիլերն ունեցել են 15–20 սմ երկարություն³³: Ածիկի՝ 35–40 օր անց ծիլը պայմանավորված է այն հանգամանքով, որ դրել են մուլթ տեղում: Սակայն լուսավորված տեղում դնելու դեպքում ածիկը 15–20 սմ աճում է շուրջ 10 օրում: Հետևաբար՝ մուլթ տեղում ածիկ աճեցնելը կատարվում է խավարից դեպի լույսի, ձմռանից դեպի գարուն անցնելու, այդ անցումը հաղթահարելու գաղափարի հետ. «... ինքն ալ մուլթ տեղ ես պահում: Մուլթ տեղ ես պահում, վեր շուտ կրնանչի վեչ: Բա հլա էփելյան չես խոտում»: Ածիկը եփելու ընթացքում պետք է շարունակ խառնել. «Վեր խառնես վեչ, կեսը ղզղանի վեռան ա կյնալու»³⁴: «Պետք է դնես մուլթ տեղ: Մուլթ տեղն ավելի լավ ա: Կառավարի տակ ենք, էլի, դնում: Մենք թախտի տակ ենք դնում: Ավելի լավ ա ծլում մուլթ տեղը»³⁵: «Նախ հատիկը պետք է մաքրել, լվանալ, փռել հարթ, բայց մուլթ տարածքում (օրինակ՝ բազմոցի / «կուշետկայի» մեջ, մահճակալի տակ), որ չորանա («պիտի արև չտեսնի») և սպասել այնքան, մինչև հատիկը ծիլ տա՝ սպիտակ գույնի»³⁶:

Եթե նկատի ունենանք՝ ածիկը Ջատիկի ավանդական ուտեստ է, որի պատրաստման համար երկար ժամանակ, մինչև իսկ քառասուն օր էր պահանջվում, ապա Ջատիկից քառասուն օր հետ դնալով ստացվում է Մեծ պահքի երկրորդ շաբաթը, ինչը համընկնում է վերը նշվածին, որ ածիկը պատրաստում են Մեծ պահքի սկզբներին: Մեծ պահքը սկսվում է Ջատիկից յոթ շաբաթ առաջ և ունի 35-օրյա շարժականություն: Ջատիկը տատանվում

²⁸ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Բռնակոթ, հ/թ 210806-2b, կին՝ 68 տ.:

²⁹ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Բռնակոթ, հ/թ 210806-5a, կին՝ 70 տ.:

³⁰ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-3a և 3b, կանայք՝ 81 տ. և 60 տ.:

³¹ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-5, կին՝ 62 տ.:

³² ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Շաքի, հ/թ 210807-4a, կին՝ 37 տ.:

³³ Հովեյան. 2013, 208:

³⁴ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Խնձորեսկ, հ/թ 210805-4a, կին՝ 93 տ.:

³⁵ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Բռնակոթ, հ/թ 210806-2b, կին՝ 68 տ.:

³⁶ Նյուլթը գրանցել է Սթ. Մկրտչյանը Խնձորեսկում՝ Երջանիկ Կլոզուցից և Հալիձորում՝ Սուսաննա Մկրտչյանից (տե՛ս Մկրտչյան. 2017, 77–78):

է մարտի 22-ից ապրիլի 25-ն ընկած ժամանակահատվածում³⁷: Ըստ այդմ՝ Մեծ պահքի սկիզբը լինում է փետրվարի 1/2-ից մինչև մարտի 9/10-ն ընկած սահմանում: Փետրվարի 1-ը եկեղեցական օրացույցում ամրագրված է որպես «Սկիզբն յիսուն աւուրց յերկրորդ մասին ձմերան»³⁸, իսկ ձմռան երկրորդ մասի ավարտը՝ մարտի 21-ը կամ մոտակա օրերից մեկը, գարնանային գիշերահավասարն է, որը նույն օրացույցում արձանագրված է որպես «Վերջ յիսուն աւուրց յերկրորդ մասին ձմերան: Գարնանամուտ և հասարակաց տիւ և գիշեր հաւասար»³⁹: Ըստ այդմ՝ ածիկը խորհրդանշում է ձմռան ավարտը և գարնան գալուստը: Այսինքն՝ այն Մեծ պահքի սկզբում դրել են, Զատիկը մոտենալու օրերին սկսել են պատրաստել, որպեսզի տոնին ծիսական կերակուրը պատրաստ լինի: Ինչպես Զատիկն է խորհրդանշում բնության գարթոնքը, այնպես էլ ածիկի միջոցով է վերարտադրվում բնության գարթոնքի գաղափարը: Պատահական չէ, որ Զատիկի ծիսական արարողակարգի համաձայն՝ ալեքսանդրապոլսեցին ուներ համոզմունք, թե «հաց տուր՝ հաց բերի»⁴⁰, այսինքն՝ հացահատիկի զոհաբերմամբ՝ հացահատիկի առատ բերքի ապահովում:

Ածիկի՝ ձմռան ավարտը խորհրդանշելն է հուշում դրա առաջացման մասին ավանդազրույցը, ըստ որի՝ ցորենը ծլեցնելու գաղափարն առաջացել է Հարբում: Երբ մի տարի ձմեռը չէր նահանջում, «դրանով (ածիկով – Հ. Ա.) վախեցնում էին «ձմռան աչքը»»: Եթե մի տարի ածիկ չեփես, ձմեռն աներես հյուրի նման ամբողջ տարի դուրս չի գա հայոց աշխարհից»⁴¹:

Ածիկը, ինչպես ասվեց, ձմեռային կերակուր է, և պատրաստել են փետրվարին: Ըստ մի բանասացի՝ այն կապվում է նաև Սբ. Սարգսի և Սբ. Մինասի տոների հետ⁴²: Սբ. Սարգսի հիշատակը տոնվում է Բուն Բարեկենդանից երկու շաբաթ առաջ (հունվարի 18-ից մինչև փետրվարի 23-ն ընկած շրջանում՝ Զատիկի տոնից 63 օր առաջ) և խորհրդանշում է ձմռան ավարտը: Ժողովրդական ավանդության մեջ ևս Սբ. Սարգիսը հանդես է գալիս որպես բուքը հալածող⁴³, նրա գործառույթներից է պողաբերությունն ապահովելը⁴⁴: Այս համատեքստում տրամաբանական է, որ տոնին բուսականության առատությունը խորհրդանշող ածիկ մատաղ անեին (հարկ է նշել, սակայն, որ մասնագիտական գրականության մեջ Սբ. Սարգսի տոնի կերակրացանկում ածիկի հիշատակում մեզ չի հանդիպել):

³⁷ Համաձայն Նիկիայի Ա. տիեզերաժողովում (325 թ.) ընդունված կարգի՝ Զատիկը տոնվում է գարնանային օրահավասարին հաջորդող առաջին կիրակին (Քրիստոնյա Հայաստան հանրագիտարան. 2002, 347):

³⁸ Բերված բոլոր ժամկետները տե՛ս Մայր Աթոռ Սուրբ Էջմիածնի օրացույցերում՝ Համապատասխան ժամկետների մոտ: Օրինակ՝ Օրացույց. 2015, 34, նաև՝ Օրացույց. 2020, 34:

³⁹ Օրացույց. 2015, 54, Օրացույց. 2020, 53:

⁴⁰ Աղաբեկյան. 1996, 63:

⁴¹ Տե՛ս Խաչատրյան. 1984, 35:

⁴² Մկրտչյան. 2017, 77: Նյութը հաղորդել է հայիճորցի բանասաց Ս. Մկրտչյանը:

⁴³ Ղանալանյան. 1969, 365–366:

⁴⁴ Տե՛ս Ղափանցյան. 1944, 61–68, 88, 91:

Սբ. Սարգսի պաշտամունքը կապված է հացաբույսերի, մասնավորաբար՝ ցորենի հետ⁴⁵: Մեռնող-հառնող աստվածության՝ Արա Գեղեցիկի և քրիստոնեական Սբ. Սարգսի մշակութային ժառանգորդությունը վաղուց ի վեր հաստատված է⁴⁶: Արա Գեղեցիկը, որպես հայոց մեռնող և հարություն առնող աստվածություն, առնչվում է բուսաշխարհին, հողին, հացահատիկին⁴⁷: Որպես այդպիսին՝ նույնաբանությամբ է Հին Արևելքի մեռնող-հառնող աստվածություններին, օրինակ՝ փյունիկյան Ադոնիսին, որը մեռնող-հառնող, հատկապես՝ հացահատիկի աստվածներից է⁴⁸: Նրան նվիրված տոնին, որը եղել է Մեծ պահքի շրջանում, ածիկ են պատրաստել. «Պղնձե սինիի վրա փռած և ջրով հաճախ ցողած հագիվ ծլած ցորենից պատրաստում են ածիկ: Դա լինում էր հնում Մեծ պահի առաջին շաբաթները, երբ ամբողջ բնությունն արթնանում է նոր կյանքի համար, և աշնանացանը ցողվում է: Այս սովորությունն իր մանրամասնություններով, ըստ ամենայնի, նման է Ասորիքում (Սիրիայում), Փոքր Ասիայում, և մանավանդ, Կիպրոս կղզու վրա պաշտված Ադոնիս աստվածության պաշտամունքի հետ շաղկապված ծիսակատարություններին և ունի միևնույն մագիկ արարողության իմաստը: Այնտեղ նա կոչվում է «Ադոնիսի պարտեզ»: Այդ չծլած ցորենը թակում են պայտե թակով մի տաշտի մեջ, հյութը լավ մրրղում՝ քամում, և մի քիչ ալյուր խառնելով՝ չփոթի նման այս ածիկը եփում են, մինչև թանձրանալը և գրեթե կարմրելը և ապա բաժանում տանեցոց մեջ»⁴⁹: Ականավոր բանագետ, բանասեր Սարգիս Հարությունյանը գրում է. «Հին արևելյան քաղաքակրթություններում հատիկեղենի, մասնավորաբար՝ ցորենի ցանքսն ու աճեցումն առասպելաբանական մտածողությամբ դիտվել են իբրև աստվածային անձի թաղում և հարություն»⁵⁰:

Հատիկն «անձրևային լինելու նշանակ է»⁵¹, ուստի Սբ. Սարգսին և գարնան սկզբի տոներին հատիկ են զոհաբերում, որպեսզի տարին անձրևային լինի: Մեծանուն լեզվաբան-հայագետ Գրիգոր Ղափանցյանը, մեջբերում է արևելագետ Վասիլի Ստրուվեի «Հին Արևելքի պատմություն» գրքից (Մոսկվա, 1941), որում ասվում է, որ գետնի մեջ եղած հատիկը մեռնում և ապա նոր կյանքի ծիլ է տալիս: Հասկերը քաղում են, տրորում և հատիկը նորից գետնի մեջ են ձգում, կրկին նոր կյանքի ծիլ է տալիս⁵²: Ասվածն ածիկի աճեցման նկարագրություն է, հատիկի զոհաբերություն: Սերմնահատիկի զոհողությամբ նոր կյանք սկսվելու գաղափարն արտահայտված է նաև Ավետարանում. «Ծննդիս, ճննդիս եմ ասում ձեզ. եթե ցորենի հատիկը հողի մեջ ընկնելով չմեռնի, միայն հատիկն ինքը կը մնայ, իսկ եթե մեռնի, բազում արդիւնք կը տայ» (Հովհաննես, 12. 24.):

⁴⁵ Հարությունյան. 2002, 34–37:

⁴⁶ Տե՛ս, օրինակ, Ղափանցյան. 1944, 63–68, 91, Պետրոսյան. 2001, 157–168:

⁴⁷ Հարությունյան. 2001, 26–27, 379:

⁴⁸ Հարությունյան. 2001, 361:

⁴⁹ Լիսիցյան. 1969, 179: Հմմտ. Ֆրեդեր. 1989, 402–407:

⁵⁰ Հարությունյան. 2001, 361:

⁵¹ Աճառեան. 1913, 273:

⁵² Տե՛ս Ղափանցյան. 1944, 42:

Այսպիսով, քանի որ ածիկի պատրաստման ամբողջական փուլը երկար է տևում, սկսում են պատրաստել Մեծ պահքի առաջին շաբաթներից: Դաշտային հետազոտությունների ընթացքում գրառված նյութերի ու գրավոր աղբյուրների ուսումնասիրությունը ևս վկայում է, որ ածիկը սկսել են անհայտ Մեծ պահքի շրջանում և ճաշակել Զատիկին: Այդպիսով ածիկը խորհրդանշում է ձմռան ավարտը և բնության զարթոնքը, հացի առատությունը:

Ածիկ դնելու երկրորդ ժամկետն աշունն է. «Սամանին աշնան կողմն են, էլի, տներմ, ցորենը որ ըլներմ էր: ... Կարան ծմեռն էլ տնեն: Հիմնականում աշնանն են տնում: Տաք ա ստեղեք»⁵³: Հալիճորցի բանասացներից մեկն ածիկ դնելու օր է հիշում Սբ. Մինասի տոնը՝ չնչելով վերջինիս օրը⁵⁴: Հայոց եկեղեցական տոնացույցում Մինաս անունով երկու սրբեր են հիշատակվում՝ Մինաս Եգիպտացին և Մինասը, ով ավետացի էր: Երկուսն էլ նահատակվել են IV դ. սկզբին՝ Մաքսիմիանոս կայսեր հալածանքների օրոք⁵⁵: Երկուսի հիշատակման օրերն էլ ուշ աշնանն են՝ համապատասխանաբար՝ ինչպե՞րացի տոնից հետո եկող իններորդ կիրակին հաջորդող երկուշաբթի⁵⁶ նոյեմբերի 11-ի սահմանում⁵⁷ և Սբ. Ծննդյանը նախորդող հիսուներորդ օրվա մոտակա երկուշաբթին (դեկտեմբերի 10-ի սահմանում): Այդ մեկամսյակը մի ժամանակաշրջան էր, երբ բերքահավաքն ավարտվում էր, և տնտեսական տարին ամփոփվում: Արևելյան Հայաստանում, այդ թվում՝ Զանգեզուրում, նոյեմբերի 10-ին հաջորդող կիրակի օրը նշվում էր՝ Նավասարդը, որն աշնանային նոր տարին էր⁵⁸: Վերջինս իր ծիսակարգով և կերակրացանկով, ուստեստի զոհաբերություն / մատաղով հնի ամփոփում և նորի մեկնարկ էր: Ինչ վերաբերում է սրբերի գործառույթներին, ապա դեկտեմբերի 10-ին նշվող Սբ. Մինասն Աստծու անունով փրկում և հարություն էր տալիս նաև ծովն ընկածներին⁵⁹, իսկ Կոստանդնուպոլսի այն սրբավայրում, որտեղ Մինաս Եգիպտացու գլուխն էր ամփոփված, բժշկություն էին հայցում և հրաշքներ էին կատարվում ծովում ալեկոծվածների հետ⁶⁰: Այստեղ տեսնում ենք ջրից ծնվելու, հարություն և նոր կյանք ստանալու գաղափարը:

Թեև որևէ գրավոր աղբյուրում մեզ չհանդիպեց Սբ. Մինասի տոնին ածիկ դնելու վերաբերյալ հիշատակում, սակայն համադրելով երկու Մինասների տոների ժամկետներն ու սրբերի գործառույթներն ածիկի գաղափարին, ինչպես նաև անգեղակոթցի բանասացի հաղորդածը՝ ածիկն աշնանը դնելու մասին, կարող ենք ենթադրել, որ այդ շրջանում ածիկ պատրաստել են՝ որպես տնտե-

⁵³ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, Հ/Թ 210808-6a, կին՝ 57 տ.: Հմմտ. Լիսիցյան. 1969, 128: Նշվում է, որ հաջող բերք ունենալու և ցանքսը չար աչքից պաշտպանելու համար աշնանացանի ու գարնանացանի ժամանակ վարից առաջ մատաղ էր մորթվում:

⁵⁴ Մկրտչյան. 2017, 77:

⁵⁵ Տե՛ս Գալուստեան. 1997, 148, 159:

⁵⁶ Գալուստեան. 1997, 159:

⁵⁷ Խաչվերացը նշվում է սեպտեմբերի 11-ից մինչև 17-ը հանդիպող կիրակի:

⁵⁸ Խառատյան. 2005, 250, Մկրտչյան. 2016, 142–143:

⁵⁹ Տե՛ս Գիրք, որ կոչի Ասյամաւուրք. 1730, բճլե-բճլէ:

⁶⁰ Գիրք, որ կոչի Ասյամաւուրք. 1730, ճՀ:

սական տարվա ամփոփման և աշնանացանով սկսվող գալիք տարվա հաջող բերքի (մասնավորաբար՝ հացահատիկի) դիմաց արվող զոհաբերություն:

Այսպիսով՝ ածիկը դրել են ձմռան վերջին կամ վաղ գարնանը՝ բնության զարթոնքին (Սբ. Սարգսի տոնին, Մեծ պահքին, Զատիկին) և/կամ աշնան վերջին (Սբ. Մինասի տոնին):

Ըստ Ա. Օդաբաշյանի երկրագործական տոնացույցի դասակարգման՝ առաջին խմբում ընդգրկված են տնտեսական տարվա նախապատրաստմանը (ձմեռվա վերջին շրջանն ու գարնան սկիզբն ամփոփող ծեսեր, որոնց բնորոշ են բնության զարթոնքի գաղափարն արտահայտող և նոր սկսվող տնտեսական տարվա բարեհաջողությունն ապահովելուն նվիրված ծիսական արարողությունները), ցանքին և բերքածին նվիրված տոներ ու ծեսեր: Երկրորդ խմբում ընդգրկված են բերքահավաքի, տնտեսական տարվա արդյունքների ամփոփմանը նվիրված տոներ և ծեսեր⁶¹: Համաձայն այս դասակարգման՝ ածիկ դնելու առաջին ժամկետը համընկնում է առաջին խմբին, երկրորդը՝ երկրորդ խմբին, և հիմնավորվում է այն, որ ածիկ ուտեստը տնտեսական տարվա առատությունը, մասնավորաբար՝ հացի առատությունը, անձրևաբերությունը ուղղված և տնտեսական տարին ամփոփող ու գալիք հացառատությունը միտված զոհաբերություն է:

Ածիկը որպես մատաղ

Բոլոր բանասացները միաբերան վկայում են, որ ածիկը պատրաստում են մեծ քանակով և բաժանում. «Մեց որ ածիկը մատաղի նման բան ա, էփում ես, բաժանում»: «Վեր էփյում են, սենց մին աման-աման տյիրած ընցվորներին պիժանում են, ածիկ են պիժանում հըլվորներին, մըն աման տյիրած, հըլվորներին տյամ ըն: Ածիկը լյավ պյան ա»⁶²: «Բաժանում էին: Հյուրասիրության ձև էր: Յորենը ծեծում են և եփում, ուտում: Ոչ թե մատաղ, այլ հյուրասիրություն»⁶³: «... հյուրասիրության ձև էր: Որտե ինքը շատ էր եփյում, տէ, էն ժամանակ խալածեղնիկ չի լե, էս մե չի լե, էն մե չի լե, պածնեղ են շատ, շատով են արեղ»⁶⁴: «... որտե էտի մեծ չափով են տնրմ: Հիմնականում էդ չորս վեղրա տանող կազաններով-պանով տենց տնրմ են ու պաժանում են, ուտում են»⁶⁵: Բայագետում ածիկից, որպես հազվագյուտ կերակրատեսակ, բաժին էին հանում մոտիկ հարևաններին և բարեկամներին⁶⁶: Սա ևս վկայում է ածիկի՝ մատաղ լինելու մասին:

Ածիկին աղ, յուղ, չաքարավազ չեն ավելացնում:

Այն, որ ածիկը շատ են եփել և բաժանել ամբողջ համայնքին, ինքնին վկայում է ածիկի՝ ծիսական գործառույթ ունենալու մասին: Հիմքում դարձյալ հատիկի, հացի մատաղի գաղափարն է: Հացահատիկի զոհաբերության /

⁶¹ Օդաբաշյան. 1978, 8:

⁶² ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Խնձորեսկ, հ/թ 210805-4a, կին՝ 93 տ.:

⁶³ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-6a, կին՝ 57 տ.:

⁶⁴ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-6a, կին՝ 57 տ.:

⁶⁵ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-6a, կին՝ 57 տ.:

⁶⁶ Հովեյան. 2013, 208: Ածիկի մատաղ լինելու մասին նշում է նաև Ռ. Ծատուրյանը (տե՛ս Ծատուրյան. 2011, 25):

մատաղի բազմաթիվ օրինակներից է այն, որ հիվանդ ունեցողը յավազ էր թխում և յոթ տուն բաժանում էր, որպեսզի հիվանդն առողջանար⁶⁷:

Ածիկ «դնելու» «իրավասություն ունեցող» կանայք

Գրանցված նյութը վկայում է, որ ածիկը դրել է զավակներ ունեցող կին (հիմնական գրավականը բազմազավակ լինելն էր), ով նաև համայնքում մեծ հարգանք է վայելել. «Ես չեմ սարքե, տատիս էր տներմ: ... Տատիս սարքում էր, ուտում ինք»⁶⁸: «Մի հատ մենք մորքուր ունենք, ինքը մի անգամ սարքել էր, ես կերել եմ ուղղակի»⁶⁹: «Ածիկը սամանին ա, հա: ... Հա, էփրմ ենք: Ձոջ կնիկներն են անում»⁷⁰: «Ես հիշում եմ, էրեխա էի, մամաս էփում էր»⁷¹: Սամանին երիտասարդ, բայց բազմազավակ կին է դրել. «Քեռակինիս անունը պատմության էջերում գրվելու ա: Չորսը իրանն ա (խոսքը զավակների մասին է – Հ. Ա.), էդ մարթուցն ա ըլնում, վեցը թե յոթն էլ ինքն ա ունենում: Սամանին ինքն էր տներմ»⁷²: «Համարվում է նաև, որ ոչ բոլորն են կարողանում ածիկը պատրաստել, հիմնականում տարեց կանայք»⁷³: Հայտնի է, որ անճրևաբերություն ապահովող մի շարք ծեսեր ևս վերապահված են եղել հասակավոր և զավակներ ունեցող կանանց⁷⁴, որոնց պտղաբերման կարողությունը պիտի փոխանցվեր հողին: Փաստորեն՝ ածիկը ևս բառացիություն չէ, ինչը հավելյալ անգամ հաստատում է դրա՝ ծիսական կերակուր, իսկ նախնադարյան տոհմացեղային շրջանում հատկի զոհաբերություն լինելը: Հացի պաշտամունքն, ըստ էության, նույնանում է հատիկապաշտությունը: Զավարեղներ, ցորենը և, առհասարակ, հատիկեղներ, հմայող, հաջողություն ապահովող են, որոնց առատ օգտագործումը նախնական պատկերացումներում պիտի ապահովեր կյանքի հարատևությունն ու մշտնջենականությունը⁷⁵:

Ածիկի ծիսականությունը փաստող հավատալիքները և սովորույթները

Ինչ վերաբերում է ածիկ դնելու պարբերականությանը, ապա տարվա ընթացքում մեկ անգամ են դրել. «Սամանին մի օր ունի»: «Ասենք, ըլնում ա Վարթվորի նման մէ օր, սամանին էլ էդ մի օրն ունի չէ՞, իրան»⁷⁶: «Գրա՞ր,

⁶⁷ Սահակյան, Հովհաննիսյան. 2012, 81:

⁶⁸ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Շաքի, հ/թ 210807-3a, կին՝ 93 տ.:

⁶⁹ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Շաքի, հ/թ 210807-4a, կին՝ 37 տ.:

⁷⁰ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-3a և 3b, կանայք՝ 81 տ. և 60 տ.:

⁷¹ ԴԱՆ, 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Տոլորս, հ/թ 210807-10, կին՝ 68 տ.:

⁷² ԴԱՆ, 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-6a, կին՝ 57 տ.:

⁷³ Մկրտչյան. 2017, 77:

⁷⁴ Օրինակ՝ կանանց մասնակցությամբ գետը վարելու հայտնի ծեսը (Чур-с и н. 1931, 255–256, Հայրապետյան. 2004, 218):

⁷⁵ Խառատյան. 2005, 25:

⁷⁶ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, հ/թ 210808-3a և 3b, կանայք՝ 81 տ. և 60 տ.:

որ փետրվար ամսին պիտի անես: Ժամկետ ունի, էլի: ... Տարեկան մեկ անգամ: ... Մի անգամ: ... Փետրվար ամիսը մի անգամ չի»⁷⁷:

Տեսանք, որ ածիկ դնելը վերապահված էր ընտանիքի շարունակականությունն ապահոված կնոջ: Դա սրբազան կարգ էր, որը չպետք է խախտվեր, այլապես ծիսակատարությունը կիմաստագրվեր, «կանարգվեր» և չէր ծառայի նպատակին: Այդ է վկայում հետևյալը. «Ուրեմը՝ ասում ա ամեն օջախ էդ սամանին չի լնում: Ասում ա կարող ա էտի և՛ հաջողություն պերա, և՛ անհաջողություն պերա: ... Էդ մարդու վրեն ինյում ա սամանի տնելը: Ինքը եթե տնում ա, լավ ա ըլնում, հաջողություն ա բերում: ... Ինքը եթե տնում ա, լավ ա ըլնում, հաջողություն ա բերում: Էտենց, էլի»⁷⁸: «Եթե ածիկ ես եփում, պիտի յոթ տարի շարունակ եփես: Արանքը չպիտի կտրվի»⁷⁹: Կա նաև հակառակ պատկերացումը. «Կարող ա տասը տարին մի անգամ էփես»⁸⁰:

Պատահել է, որ ածիկ տվողին նաև բարեմաղթանքներ են հղել. «Ասում ին ապրես, էլի, սամանիդ ուրախութենով էլի: ... Շնորհավորում են, էլի, որ Սամանին տնում ես»⁸¹: Ուշագրավ է, որ մատաղ բաժին տանողին ևս բարեմաղթել են, որ մատաղն ուրախությունով լինի, նպատակն իրականանա, փորձանքից հեռու լինի: Եթե ածիկ տվողին ևս մաղթել են, որ ածիկն ուրախությունով լինի, ապա ակնհայտ է, որ ածիկ եփելն ունեցել է հստակ նպատակ՝ բերքառատ տարի լինելը: Սա ևս փաստում է ածիկի՝ ծիսական կերակուր լինելը:

Ածիկը մեր օրերում

Մեր օրերում ածիկ կերակուր հազվադեպ են պատրաստում: Երկար ժամանակ պահանջող կերակրատեսակների նման ածիկը ևս դուրս է մղվել կենցաղից, սակայն դրա գործածումը պահպանվել է: Թե՛ մասնագիտական գրականությունը, թե՛ դաշտային նյութը փաստում են, որ ժամանակակից կենցաղում Զատիկի տոնին ածիկ պատրաստելու սովորությունը վերափոխվել է զատկական սեղանին ցորենի կանաչ ծիլերի առկայության՝ դարձյալ խորհրդանշելով բնության զարթոնքը, զարնան գալուստը⁸²: «Ցորենը բան էր անում, աճացնում էր, ոնց որ Զատիկի համար ցորենը աճացնում են, է՞»⁸³: «Լցնում ենք սիրինների մեջը, ծլցնում ենք: Ինքը իրան չիմակալում ա: Հետով էսքան ա պացրանում: Ավել չէ, էլի, պայց: Զատիկի նման, էլի, Զատիկին որ ցորեն են աճեցնում»⁸⁴: «Մենք ո՞նց ենք Զատիկի համար ցորեն ծլացնում: Ծլացնում են, ու էդ ծիլերը, էդ ծիլերն են ջարդում: Ամեն

⁷⁷ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Բռնակոթ, Հ/թ 210806-2b, կին՝ 68 տ.:

⁷⁸ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, Հ/թ 210808-6a, կին՝ 57 տ.:

⁷⁹ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Վերիչեն, Հ/թ 210803-9a, կին՝ 65 տ.:

⁸⁰ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, Հ/թ 210808-3a և 3b, կանայք՝ 81 տ. և 60 տ.:

⁸¹ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, Հ/թ 210808-3a և 3b, կանայք՝ 81 տ. և 60 տ.:

⁸² Ծատուրյան. 2011, 73:

⁸³ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Տոլորս, Հ/թ 210807-10, կին՝ 68 տ.:

⁸⁴ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, Հ/թ 210808-3a և 3b, կանայք՝ 81 տ. և 60 տ.:

մարդ իրա տունը իրա Զատիկը նշում ա: Հատիկը ծլացնում ենք, լավ սեղան ենք գցում»⁸⁵:

Ղզլարի հայերը (Դաղստան) Մեծ պահքի հինգերորդ շաբաթվա սկզբին մի ամանի մեջ զարի կամ ոսպ են ցանել, և երբ հատիկները ծլել ու բարձրացել են հինգ մատի բարձրությամբ, կանաչի շուրջը կարմիր ժապավեն են կապել, չորս կոմդը կարմիր ձվեր շարել և որպես սեղանի զարդ՝ դրել սեղանին⁸⁶: Սա ևս վկայում է, որ ածիկը դրել են Մեծ պահքի ընթացքում և Զատիկին օգտագործել:

Եզրակացություն

Այսպիսով՝ ածիկը գյուղատնտեսական տարվա մեկնարկին (վաղ գարնանը) ու գյուղատնտեսական տարվա ամփոփման և գալիք տարվա նախապատրաստման շրջանում (ուշ աշնանը կամ վաղ ձմռանը) պատրաստվող ծխական կերակուր է, ցորենի արխայիկ՝ նախնադարյան տոհմացեղային շրջանի հավատալիքներին բնորոշ զոհաբերություն՝ միտված անձրևաբերությունն ու բերքի, մասնավորապես՝ հացահատիկի առատությունը: Այդ են վկայում ածիկի հետ կապված հետևյալ դրվագները. 1) ածիկ «դնելու» / պատրաստելու ձևը, 2) ածիկին ոչինչ չավելացնելը, 3) ածիկ «դնելու» ժամանակը, 4) տարվա մեջ ածիկ «դնելու» քանակը (մեկ անգամ), 5) ածիկը որպես մատաղ բաժանելը 6) ածիկ «դնողը» (վերապահված է ոչ բոլորին, այլ այդ իրավունքը «վաստակած»՝ ընտանիքի շարունակականությունն ապահովող կին), 7) ածիկը բաժին տանողին ուղղված՝ այն ուրախությամբ վայելելու բարեմաղթանքը: Մեր օրերում, սակայն, ածիկը գործածվում է որպես զատկական սեղանի զարդ և հիշվում է զուտ որպես ձմռանային ու վաղ գարնան կերակուր ու պատրաստվում է հազվադեպ:

Հասմիկ Աբրահամյան – պ. գ. թ., ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրություն ինստիտուտի էթնոսոցիոլոգիայի բաժնի գիտաշխատող: Գիտական հետաքրքրություններ՝ հայոց ազգային-եկեղեցական տոնածխական մշակույթ, պալի մշակույթ: Հեղինակ է 13 հոդվածի: hasmikabrahamyan@yandex.ru

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Ալիշան Ղ. 1895, Հայքուսակ կամ հայկական բուսաբառուրին, Վենետիկ, Ս. Ղազար, 697 էջ:

Աղաբեկյան Հ. 1996, Հացի պատրաստման արարողակարգն Ալեքսանդրապոլում. – «Շիրակի պատմամշակութային ժառանգությունը» (հանրապետական երկրորդ գիտաժողով), զեկուցումների թեզիսներ, Գյումրի, 90 էջ:

Աղայան Է. 1976, Արդի հայերենի բացատրական բառարան, հ. 1, Երևան, «Հայաստան» հրատ. 929 էջ:

⁸⁵ ԴԱՆ. 2021, Սյունիքի մարզ, գ. Անգեղակոթ, Հ/թ 210808-5, կին՝ 62 տ.:

⁸⁶ ԳԼՈՐԳՅԱՆ. 1980, 69:

Աճառեան Հ. 1902, Թուրքերէնէ փոխառեալ բառերը Պօլսի հայ ժողովրդական լեզուին մէջ համեմատութեամբ Վանի, Ղարաբաղի եւ Նոր-Նախիջեանի բարբառներուն, Մոսկուա-Վաղարշապատ, Լազարեան Ճեմարան Արեւելեան Լեզուաց, 382 էջ:

Աճառեան Հ. 1913, Հայերէն գաւառական բառարան, Էմինեան ազգագրական ժողովածոյ, պր. Թ. Թիֆլիս, Լազարեան Ճեմարան Արեւելեան Լեզուաց, 1143 էջ:

Աճառեան Հ. 1926, Հայերէն արմատական բառարան, հ. 1, Երեւան, Երեւանի համալս. հրատ., 700 էջ:

Աճառեան Հ. 1977, Հայերէն արմատական բառարան, հ. 3, Երեւան, Երեւանի համալս. հրատ., 636 էջ:

Ասատրյան Մ. 1962, Ուրմիայի (Խոյի) բարբառը, Երևան, ԵՊՀ հրատ., 256 էջ:

Աւետիքեան Գ., Սիրմէլեան Խ. եւ ուրիշներ. 1836, Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի, հ. 1, Վենետիկ, տպարան ի Սրբոյն Ղազարու, 1070 էջ:

Բազեյան Կ., Աղայան Գ. 2014, Ալեքսանդրապոլ. ազգագրական էսքիզներ (պատմաազգագրական ուսումնասիրություն). – «Շիրակի հնագիտական և պատմաազգագրական ուսումնասիրություններ», 2, Երևան-Գյումրի, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ., էջ 7–117:

Բառգիրք հայոց. 1975, Երևան, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., 445 էջ:

Բենսէ. 1899, Բուլանըխ կամ Հարք գաւառ. – «Ազգագրական հանդէս», գիրք Ե, Թիֆլիս, տպարան Մ. Դ. Ռօտինեանցի, էջ 7–184:

Գալուստեան Շնորհք արք. 1997, Համաքրիստոնէական Սրբեր, Երրորդ հրատ., Երեւան, «Գանձասար» աստուածաբանական կենտրոնի տպագրատուն, 317 էջ:

Գիրք, որ կոչի Այսյամաւորք. 1730, Կ. Պոլիս, ի տպարանի Գրիգոր դպիր Մարսւանեցոյ, էճիգ (=731) էջ:

Գևորգյան Գ. 1980, Ղզլար. – Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն, պր. 10, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱԱ հրատ., 140 էջ:

Դաշտային ազգագրական նյութեր (ԴԱՆ). 2021, Սյունիքի մարզ (ք. Գորիս, ք. Սիսիան, գ. Վերիշեն, Քարահունջ, Ակներ, Քարաշեն, Խնձորեսկ, Բռնակոթ, Շաքի, Տոլորս, Անգեղակոթ):

Լիսիցյան Ստ. 1969, Ջանգեզուրի հայերը, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 334 էջ:

Խաչատրյան Հ. 1984, Հացապատում, Երևան, «Հայաստան» հրատ., 190 էջ:

Խառնատյան Հ. 2005, Հայ ժողովրդական տոներ, Երևան, «Ջանգակ-97» հրատ., 360 էջ:

Ծատուրյան Ռ. 2011, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ., 100 էջ:

Հայոց լեզվի բարբառային բառարան (ՀԼԲԲ). 2001, հ. 1, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ հրատ., 428 էջ, 2007, հ. 4, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ հրատ., 452 էջ, 2008, հ. 5, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ հրատ., 418 էջ:

Հայրապետյան Թ. 2004, Անձրևաբեր և անձրևախափան ծեսերի երկհակադիր ընկալումների շուրջ. – ՊԲՀ, № 3, էջ 217–227:

Հարությունյան Ս. 2001, Հին հայոց հավատալիքները, կրոնը, պաշտամունքն ու դիցարանը, Երևան, «Մուղնի» հրատ., 81 էջ:

Հարությունյան Ս. 2002, Սբ. Սարգիսը ժողովրդական բանավոր ավանդության մեջ. – «Սբ. Սարգիս» նստաշրջանի նյութեր, Երևան, «Մուղնի» հրատ., էջ 24–42:

Հիրմիզեան Ե. 1869, Բառգիրք յաշխարհաբառէ ի գրաբառ, Վենետիկ, տպարան Սբ. Ղազար, 572 էջ:

Հովեյան Հ. 2013, Իմ Պայազատը, Երևան, «Մուղնի» հրատ., 259 էջ:

Ղազարեան Ռ. 2000, Գրաբարի բառարան, հ. 1, Երևան, ԵՊՀ հրատ., 687 էջ:

Ղազարյան Ռ. Ավետիսյան Հ. 2009, Միջին հայերենի բառարան, Երևան, ԵՊՀ հրատ., 839 էջ:

Ղանալանյան Ա. 1969, Ավանդապատում, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 530 էջ:

Ղափանցյան Գ. 1944, Արա գեղեցիկի պաշտամունքը, Երևան, ՀՍՍՌ գիտ. ակադ. հրատ., 171 էջ:

Մալխասյան Ս. 1944, Հայերեն բացատրական բառարան, հ. 1, Երևան, ՀՍՍՌ պետ. հրատ., 608 էջ:

Մկրտչյան Ա. 2016, Հայոց տոնածիսական մշակույթ, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ., 400 էջ:

Մկրտչյան Սթ. 2017, Սյունիքի մարզի Գորիսի տարածաշրջանի ազգագրական ուսումնասիրության արդյունքները ամփոփող հաշվետվություն, Երևան (անտիպ):

Նահապետյան Ռ. 2019, Հայոց ավանդական ուտեստի էթնոմշակութային բնութագրության շուրջ. – ՊԲՀ, № 2, էջ 175–199:

Նահապետյան Ռ. 2020, Ազգաբանական ուսումնասիրություններ, № 3, Երևան, ԵՊՀ հրատ., 392 էջ:

Պետրոսյան Ա. 2001, Արա Գեղեցիկ և Սբ. Սարգիս. հեթանոսական աստվածն ու նրա քրիստոնեական հետնորդը. – «Հայոց սրբերը և սրբավայրերը», Երևան, «Հայաստան» հրատ., էջ 157–169:

Պողոսյան Ս. 2009, Տավուշի ավանդական ուտեստի տոնածիսական համալիները. – «Տավուշ. նյութական և հոգևոր ժառանգություն», Երևան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ., էջ 187–192:

Սահակյան Կ., Հովհաննիսյան Ռ. 2012, Հացին առնչվող ժողովրդական պատկերացումներ և հավատալիքներ. – Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոն (գիտական աշխատություններ), 15, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ., էջ 79–88:

Սարգսյան Ա. 2013, Ղարաբաղի բարբառի բառարան, Երևան, «Էդիթ Պրինտ» հրատ., 846 էջ:

Սուքիասյան Ա. 1967, Հայոց լեզվի հոմանիշների բառարան, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 683 էջ:

Ուտելի բույսերը հայկական խոհանոցում. 2020, Վանաձոր, ՀՀ ԿԳՄՄՆ, 103 էջ:

Քրիստոնյա Հայաստան հանրագիտարան. 2002, Երևան, «Տիգրան Մեծ հրատ.» ՓԲԸ, 1076 էջ:

Օդաբաշյան Ա. 1978, Ամանորը հայ ժողովրդական տոնացույցում. – «Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն», պր. 9 (Երևան), Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., էջ 5–72:

Օրացույց. 2015, Մայր Աթոռ Սուրբ Էջմիածին, 270 էջ:

Օրացույց. 2020, Մայր Աթոռ Սուրբ Էջմիածին, 272 էջ:

Ֆրեզեր Զ. 1989, Ոսկե ճյուղը, Երևան, «Հայաստան» հրատ., 880 էջ:

Арутюнов С., Мкртумян Ю., Барсегян И. 1983, Система питания: введение и классификация, § 1. Регионально-зональное элементное описание. – Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, Изд-во АН АрмССР, с. 206–235.

Чурсин Г. 1931, Армяне Зангезура. Тифлис, Закавказский коммунистический университет им. 26-ти, с. 221–264.

ПИЩА «АЦИК» В АРМЯНСКОЙ
ПРАЗДНИЧНО-РИТУАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ
(По материалам, записанным в Сюнике)

АСМИК АБРААМЯН

Резюме

Ключевые слова: ацик, Великий пост, Пасха, праздничный, ритуальный, культура, Сюник, пища, зерно, пшеница, дождь, Св. Саркис, матах (жертвоприношение).

Пища – неотъемлемая часть народной праздничной культуры. В этом контексте она является жертвоприношением (зерновые, мясо, молочные продукты), цель которого: выражение благодарности за высокий урожай и защита от стихийных бедствий (засуха, дожди и т.д.). Ацик (солод) в научной литературе упоминается как пища, символизирующая приход весны, и готовится в период Великого поста или накануне Пасхи.

Изучение полевых материалов [полевые этнографические исследования проводились в 2021 году в восьми городских и сельских поселениях Сюника (Армения)] и письменных источников свидетельствует о том, что ацик – ритуальная пища, которая готовится ранней весной и поздней осенью и является жертвоприношением для «обеспечения» дождя и хорошего урожая зерна. Об этом свидетельствуют следующие факты: 1) процесс приготовления ацика; 2) время и период приготовления ацика; 3) количество приготовлений ацика в течение года (один раз); 4) раздача ацика в качестве жертвоприношения; 5) ацик должна раздавать многодетная женщина; 6) пожелание наилучшего тому, кто раздает ацик.

Асмик Абраамян – к. и. н., научный сотрудник отдела этносоциологии Института археологии и этнографии НАН РА. Научные интересы: армянская народно-церковная празднично-ритуальная культура, культура поста. Автор 13 статей. hasmikabrahamyan@yandex.ru

“ATSİK” FOOD IN THE ARMENIAN FESTIVE AND RITUAL SYSTEM
(According to the materials recorded in Syunik)

HASMIK ABRAHAMYAN

Summary

Key words: atsik, Lent, Easter, festive, ritual, culture, Syunik, food, grain, wheat, rain, St. Sargis, matagh (sacrifice).

Food is an essential part of the culture of the national feasts. In this context, it is a sacrifice (cereals, meat, dairy products), the purpose of which is to express gratitude for a high harvest and protection from natural disasters (drought, rain, etc.). Atsik (malt) in the scientific literature is mentioned as food symbolizing the arrival of spring and is prepared during Lent or on the eve of Easter.

The study of field materials (the field ethnographic studies were carried out in 2021 in 8 urban and rural settlements of Syunik (Armenia)) and written sources indicate that atsik is a ritual food, which is prepared in early spring and late autumn and is as a sacrifice for “providing” rain and good harvest. The following facts testify: 1) atsik preparation process; 2) atsik preparation time and period; 3) no salt, sugar and oil added to atsik, 4) atsik preparation amount per year (once); 5) atsik giving as a sacrifice; 6) atsik should be prepared by the woman with many children; 7) best wish to the atsik giver.

Hasmik Abrahamyan – Doctor of Sciences in Philology, Researcher at the Department of Ethnosociology of the NAS RA Institute of Archaeology and Ethnography. Scientific interests: Armenian folk and church festive and ritual culture, the culture of the fast. Author of 13 articles.

hasmikabrahamyan@yandex.ru