

ԴՐԱԳԱՆԵՐ ՊՈՆՏՈՍԻ ՀՈՒՅՆԵՐԻ ՀԱՐՍԱՆԵԿԱՆ ՈՒՏԵՍՍԻՑ

Ուտեստը մարդու համար ունի երկու նշանակություն՝ կենսական և հյուրասիրությամբ մարդկանց միջև բարեկամական ու ազգակցական ավելի ամուր կապերի հաստատման:

Յուրաքանչյուր ժողովրդի, այդ թվում նաև Պոնտոսի հույների ուտեստի համակարգը, նրա ինքնատիպությունը պայմանավորված է տվյալ ժողովրդի կենցաղում առկա տնտեսամշակութային տիպով, աշխարհագրական պայմաններով, պատմամշակութային ավանդույթներով: Կերակրատեսակների բաղադրությունը հիմնականում կախված է նրանից, թե տվյալ տնտեսությունը սննդի ի՞նչ միջոցներ է ապահովում բնակչության համար: Տարբեր ժողովուրդների մեջ ուտեստը տարբեր գործառնություններ ունի: Ուտեստն ու ըմպելիքը մարդու կենսաբանական պահանջմունքները բավարարելուց զատ մի կարևոր դեր ևս ունեն. դրանք հանդես են գալիս որպես մարդկանց սոցիալական շփումն ապահովող կարևոր միջոց: Երբեմն ուտեստը որպես զուտ քաղցը հագեցնելու գործառնությ, մղվում է հետին պլան, առավել առաջնային են դառնում ավանդական, ընտանեկան, գործնական, դիվանագիտական ճաշկերույթները, տարեդարձի, մկրտության, հարսանեկան, հուղարկավորության, մեծարման հանդիսությունները, օրացուցային և եկեղեցական տոների ու այլ կոլեկտիվ, հասարակական հացկերութները, որոնց ժամանակ ճաշակելը պարտադիր է, բայց ոչ զլխավոր նպատակ: Միասին ճաշակելն ունի մի կարևոր նպատակ ևս. համարվում է մարդկանց միջև ընկերական, բարեկամական հարաբերություններ հաստատելու միջոց: Հաճախ սոցիալական հարաբերությունները պայմանավորվում են նյութական մշակույթի այս կամ այն տարրերով: Միասնական ճաշկերութները դառնում են բարեկամության աղբյուր, փաստորեն բարեկամական, ազգակցական կապեր է հաստատում մարդկանց միջև, իսկ եթե այդպիսի կապերն առկա են, ապա ավելի ամուր են դարձնում դրանք: Ուտեստը տվյալ ժողովրդին բնութագրող կարևոր բաղադրիչներից է: Ազգային ուտեստն ուսումնասիրելիս ազգագրագետն առավել ուշադրություն է դարձնում դրա սոցիալական նշանակության վրա: Առանձնապես տոնածիսական ուտեստը մշտապես միավորիչ դեր է կատարել ընդգրկելով մասնակիցների ավելի լայն կազմ: Ազգագրագետը կարևորում է նշել, վեր հանել ոչ միայն ճաշատեսակների, կերակրատեսակների, թխվածքների կենցաղավարման պատճառներն ու եղանակները, սոցիալական գործառնությունները, այլև ցույց տալ, թե մարդիկ

ինչպե՞ս են սնվում, սնվելիս ի՞նչ սպասքից են օգտվում և ինչպե՞ս են այն օգտագործում¹:

Ուտեստի համակարգը միաժամանակ էթնոպահպան լուրջ գործառույթ է իրականացնում. այն պահպանողական է ինչպես առտնին, կենցաղային, այնպես էլ հատկապես տոնածիսական առումով:

Սույն հոդվածը վերաբերում է Պոնտոսի հույների հարսանեկան ուտեստի ենթահամալիրին, այս բնագավառում հայ-հույն բնակչության փոխառնչակցություններին: Հոդվածի շարադրանքի հիմքը մեր կողմից գրառված դաշտային ազգագրական նյութերն են, որոնք գրառվել են 2009–2011 թվականներին Հայաստանի Հանրապետության Լոռվա մարզի, Թումանյանի ենթաշրջանի Շամլուղ, Սիսթալա, Ալավերդի, Սաղան, Ստեփանավանի տարածաշրջանի Յաղղան, Կողես, Կոտայքի մարզի Հանքավան բնակավայրերում, նաև Երևան քաղաքում և Հայաստանից ու Վրաստանից Հունաստան ներգաղթած հույներով բնակեցված Սալոնիկ, Ալեքսանդրուպոլիս, Կոմոտինի, Դիդիմոտիխո, Օրեստիադա քաղաքներում՝ անհատական գործուղումների ժամանակ:

Պոնտոսի հույների ավանդական ուտեստի համակարգը ձևավորվել է լեռնային և նախալեռնային գոտում, երբ ներկագործության մեջ գերակշռում էր դաշտավարությունը՝ հացահատիկային կուլտուրաների մշակումը՝ զուգակցված նստակյաց և հեռագնա անասնապահության հետ: Ավանդական ուտեստի համար բնորոշը բուսական, կենդանական ծագում ունեցող սննդամթերքների օգտագործումն էր, որտեղ անհամեմատ գերակշռում էին բուսական ծագում ունեցող սննդամթերքները (հացահատիկ, միրգ, բանջարեղեն), դրանց հաջորդում էին կենդանական ծագում ունեցողները (կաթ - կաթնամթերք, մսեղեն, ձկնեղեն, ձվեղեն):

Ինչ վերաբերում է հարսանեկան կերակրատեսակներին, ապա Վարդան Հացունու հետևյալ խոսքերը համապատասխանում են նաև Պոնտոսի հույների պարագային. «Ընտանեկան կենաց այս ամենէն ցնծուն և շոնդալից հանդեսն իրեն հետ կը բերէր նաև կերակրոց և ըմպելեաց մեծ շռայլութիւն մը»²: Ուսումնասիրելով թե՛ հայկական, թե՛ Պոնտոսի հունական ուտեստը՝ հանդիպում ենք մի շարք նույնանուն և նույնատեսակ կերակրատեսակների, որոնք առկա են ոչ միայն նրանց ամենօրյա, այլև տոնածիսական ճաշացանկում:

¹ Տես Մ. Ա. Токарев, К методике этнографического изучения материальной культуры. "Советская этнография", 1970, №4: Культура жизнеобеспечения и этнос (Опыт этнокультурологического исследования), Ереван, 1983.

² Տես Վ. Հացունի, Ճաշեր և խնճոյք Հին Հայաստանի մէջ, Վենետիկ, 1912, էջ 399:

Ինչպես հայերի, այնպես էլ Պոնտոսի հույների մեջ հարսանեկան մախապատրաստությունը տևում էր մի քանի օր: Հարսանեկան կերակրատեսակների մասին խոսելուց առաջ նախ հարկ ենք համարում ներկայացնել հացի պատրաստումը: Ուրիշ շատ ժողովուրդների պես³ նրանք ևս հացը սուրբ էին համարում և մեծ կարևորություն տալիս հացամթերքի փատրաստմանը: Չորեքշաբթի՝ ավանդական *հացի ու խմորի օրը*, առավոտյան փեսայի տուն էին հավաքվում ազգական և բարեկան կանայք, որոնք ըստ ավանդույթի փեսայի տուն շտապելով՝ ամեն մեկն իր հետ ինչ-որ մի բան էր բերում՝ ձու, կարագ, շաքար, ալյուր, մեղր և այլն: Եթե համեմատենք հայկական ավանդական հարսանեկան ծեսերի հետ, ապա կտեսնենք, որ նույն հայկական *տաշտադրոնքն է՝ հացի ու խմորի օրը*⁴, որ հայերն իրականացնում էին հինգշաբթի կամ ուրբաթ օրը: Այդ օրը տանտիրուհու կամ հմուտ հացթուխի՝ *քեյվանու* զվաճարությամբ, երբեմն երաժշտության ուղեկցությամբ, հրավիրյալ կանայք և աղջիկները սկսում էին արարողությունը. մաղում էին հացի և արգասավորության խորհրդանիշ հարսանեկան գաթայի ալյուրը, խմորի տաշտի վրա մոմեր էին վառում, որպեսզի հարսը լույսի նման պայծառ լինի⁵: Պոնտոսի հույների հարսանիքի հացը թխելուն զուգընթաց թխում էին նաև *փսաթիրիան* (հատուկ զարդարված) և *տրիգոնիան*⁶ (եռանկյունաձև)՝ հարսանեկան ավանդական թխվածքները, որոնք նաև փեսացուի հորաքրոջ կամ որևէ ազգական կնոջ հետ հարսի տուն էին ուղարկում ի նշան հարսի ծնողներին և ազգականներին հարսանիքի օրն իրենց տուն հրավերի: Այնուհետև ցորենի ալյուրով, կարագով ու շաքարով պատրաստում էին նաև հատուկ կարևորություն ներկայացնող *հարսի գաթան* *νεγαισψαμλ* (*նորապսակների հացը*)⁷: Ողջ օրվա ընթացքում փռի մեջ թխում էին նաև *սացինիան* *σατσινία* (*բլիթ - հաց*), որը որպես հրավեր մի արգասավոր, առանձնապես շատ արու զավակ ունեցող երիտասարդ կնոջ միջոցով ուղարկում էին հարսանիքի հրավիրվող բոլոր

³ Առաջավոր Ասիայի մահմեդական երկրներում, երբ թոնրի մեջ թխվող հացը թոնրի շուրթից պոկվում և կրակն է ընկնում, այդ հացը սուրբ են համարում կարծելով, թե այդ պահին ներս է մտել սուրբ հիգիդը, և հացը նրա առաջ գլուխ է խոնարհել: Հացը Աստծու օրհնությունն է, այն հատակին չեն գցում, իսկ ցած ընկած փշրանքները հավաքում են, ակնածանքով համբուրում և դնում են պատի անցքի մեջ, հակառակ դեպքում կարծվում էր, թե սով կլինի: Տես Շ. Ա. Арутюнов, Этнография питания народов стран Закавказья Азус, Москва, 1981, стр. 17:

⁴ Տես Ռ. Ա. Նահապետյան, Հայոց սոցիոնորմատիվ մշակույթը, մաս 1, Եր., 2009, էջ 99:
⁵ Անդ:

⁶ Տես Մ. Արեւսյան, Հարսի գաթան Պոնտոսի հույների հարսանեկան արարողակարգում, «Կանթեղ», 3(48), Երևան, 2011, էջ 110-111:

⁷ Տես Ն. Λαπαρδης, Το Νυφέπαιρμα, Αρχαίον Ποντού, τόμος 38, Αθήνα, 1983, էջ 208-209:

ազգականների, բարեկամների, ընկերների տները⁸։ Նույն չորեքշաբթի երեկոյան հարսնացուի տուն էին հավաքվում նրա բոլոր ընկերուհիներն ու փեսայի կողմից բարեկամ երիտասարդ աղջիկները և «թթխմորի պարով»⁹ χορό του προζυμίου սկսում հարսանեկան հացի ու թխվածքների խմորի շաղախման արարողությունը՝ երգ ու պարով «թթխմոր բռնելը»։ Հինգշաբթի առավոտյան նույն այդ աղջիկները անցնում էին խմորն հունցելու և հաց, բլիթ ու գաթա թխելու գործին։ «Թթխմորի պարը» իր բնույթով ծխական է, որի հիմքում ընկած է թթխմորի սրբազնացման արարողությունը։ Թթխմորը պաշտվում է բոլոր ժողովրդների մոտ և պահվում մաքուր, առանձին տեղում։ Նույնիսկ թուրքերի, քրդերի և այլ մահմեդական ժողովրդների մեջ մեղք է համարվում թթխմորի վրայով անցնել կամ նստել և ոտքերը մեկնել այն ուղղությամբ, որտեղ դրված է այն¹⁰։

Նախապատրաստական աշխատանքներից հաց թխելուց բացի կանայք զբաղված էին տունն ու դուռը մաքրագարդելու, հարսանեկան ուտեստին օգտագործվող ցորեն, ծավար, բլդուր ընտրելով, կարտոֆիլ մաքրելով, միսը մշակելով և այլն։ Մինչ բուն հարսանեկան արարողակարգի տոնական ճաշացանկը ներկայացնելը հարկ է նշել, որ հաճախ կարելի է հանդիպել փեսային եփած հավ, աքլոր և ձվածեղ հրամցնելու սովորույթին։ Օրինակ շաբաթ կամ կիրակի օրը փեսան իր խմբի հետ ուրախ պարեղանակի երաժշտության ներքո զնուն է քավորին հրավիրելու՝ իր հետ տանելով պոզերից խնձորներ կախած մի խոյ։ Ըստ հույն ազգագրագետ Դ. Ի. Իկոնոմիդիսի Պոնտոսի Ադիսսի բնակավայրում խոյի եղջյուրները (պոզերը) ոսկեգույն էին ներկում և դրանց մեջ արգասավորության, պտղաբերության խորհրդանիշներ խնձորներ, նարինջներ խրում¹¹։ Քավորն արդեն նախապես իմանալով նրանց գալու մասին՝ դռան շենին դիմավորում է փեսային, ընդունում նրա նվերը, փոխարենը փեսային և նրա շքախմբին է հանձնում մի շիշ օղի, եփած հավ, ձվածեղ և հետո ներս հրավիրում¹²։ Պոնտոսի մեկ այլ՝ Նիկոպոլիս քաղաքում, երբ հարսնառի խումբը փեսայի մասնակցությամբ և քավորի գլխավորությամբ մոտենում է հարսի հայրական տան բակին, հարսի ազգական երիտասարդ կանանցից մեկը ձվածեղով ափսեմ ձեռքին պարելով մոտենում է փեսայի ծիուն՝ նրանից նվեր, հիմնականում փող ստանալու ակնկալիքով։ Այն ստանալուց հետո կինն աճելի աշխույժ պարելով հեռանում է, իսկ փեսայի աջ կողմում կանգնած *մակարը*

⁸ Տես Δ. Η. Οικονομίδης, Γαμηλία έθιμα, Αρχαίον Ποντού, τόμος 1, Αθήνα, 1928, էջ 138։

⁹ Տես Μ. Λόη, Η Ποντιακή κουζίνα της Μαρίας Λόη, Αθήνα, 2009, σελ. 18։

¹⁰ Տես С. Α. Αρμυχονοφ, նշվ. աշխ., էջ 17։

¹¹ Տես Δ. Η. Οικονομίδης, նշվ. աշխ., էջ 140։

¹² Անդ, էջ 140։

νέος» ր, վերցնում է ծվածեղով ափսեմ, վրան խաչակնքում է և այն բաժանում մակարներին՝ փեսային շրջապատող երիտասարդներին: Զվածեղի վրա խաչակնքելն ուներ բոլոր արգելքների վերացման խորհուրդ, որից հետո փեսան ստանում էր համարձակություն և հանգիստ կարող էր իջնել ծիուց, մոտենալ հարսնացուի տանը: Հետաքրքիրն այն է, որ Պոնտոսի հույների մեջ տարածված էր հետևյալ արտահայտությունը կապված այս ավանդույթին. «Փեսա, ծվածեղ կուտե՞ս»¹³: Սրանով փեսան ձերբազատվում էր խուսափման պարտականություններից և կարող էր օգտվել հարսանեկան խնջույքի ուտեստից, անկաշկանդ հարաբերվել շրջապատի հետ: Հայկական ավանդական հարսանիքում ծվածեղը փեսային և նրան շրջապատող մակար - ազաբարիներին հրամցնում են հարսի տանը խնջույքի սեղան նստելիս, որի ժամանակ նորափեսան իր բաժին ծվածեղի կտորը ճաշակում է իբրև «բերանբացիք»¹⁴: Բացի փեսայից, հարսին էլ ծվածեղ է հյուրասիրում փեսայի մայրը փեսայի հայրական տանը, երբ հարսին նստեցնում են վարագույրով առանձնացված բաժնում:

Ընդհանրապես հավը և աքլորը հնդեվրոպացիների ամուսնական ծեսերում պտղաբերություն¹⁵ է խորհրդանշել, որի վառ օրինակ է հարավային սլավոնների մեջ հավը և աքլորը ամուսնական զույգի խորհրդանիշ համարելը: Նրանք ոգեպաշտական համապատասխան փառաբանությունների ուղեկցությամբ զոհաբերությունների և նվիրաբերությունների ժամանակ սովորություն են ունեցել ամուսնական զույգի փոխարեն սիմվոլիկ կերպով հավ և աքլոր զոհաբերել¹⁶: Հավանաբար տեղին է նշել Ռուսաստանում, Բուլղարիայում և սլավոնական այլ ժողովուրդների մեջ հավին հարսի և փեսային աքլորի հետ նուսանցելու խորհրդանշական տարածված ավանդույթ¹⁷: Այստեղից էլ բխում է փեսային հավ մատուցելու, իսկ հարսի ոտքերի տակ աքլոր մորթելու սովորույթը Պոնտոսի հույների մեջ:

Հայոց հարսանեկան ծեսերում աքաղաղը կապվում է պտղաբերության, որդեծնության և առնականության գաղափարի հետ: Աքաղաղի կարմիր, արմա-

¹³ Տե՛ս Ա. Καμπούριδου, Τά έθιμα του γάμου στην Νικόπολη του Πόντου, Αρχαίον Ποντού, τόμος 38 Αθήνα, 1984, էջ 223:

¹⁴ Տե՛ս Ե. Լալայան, Բողջալուի զավառ, Ամուսնություն և հարսանիքի սովորություններ, Երկեր հինգ հատորով, հ. III, Երևան, 2004, էջ 135:

¹⁵ Փամիրի թոնուզ զավառի հայկական գուղերում հարսնացուները (յենկեները). որպես արու զավակ ունենալու բաղձանքի նշան, կարմիր աքաղաղի պոչի փետուրներից երեք փունջ ամրացնում էին իրենց գլխի հարդարանքին: Տե՛ս Վ. Ս. Թեմուրճյան, Փամիրի հայերը, «Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն», Ա, Եր., 1970, էջ 126:

¹⁶ Տե՛ս Ա. Γουήλ - Μπαθιερίάκη, Συμβολικά γαμήλια ποντιακά φαγίτά, Αρχαίον Ποντού, τόμος 38 Αθήνα, 1984, էջ 601:

¹⁷ Տե՛ս Α. Κυριακίδου - Νέστορος, Το πετεινάρι στα λαϊκά κεντήματα των Βαλκανίων, Αρχιτεκτονική, τευχ. 72, Ιαν-Μαρτ. 1969, էջ 92:

ներկ փետուրները, որ ըստ սովորույթի թագվոր-փեսայի գլխին էին ամրացնում, խորհրդանշում էին արական ակտիվությունը: Ժողովրդական մտածողության համաձայն հավն ու աքաղաղը որպես սիրահարներ խորհրդանշում էին հարսին ու փեսային, հավը կապվում էր հարսի, իսկ աքաղաղը «թագվորի» հետ¹⁸: Հարսանիքում ամեն առիթով մատուցվող հավի մսի ճաշակումը թռչուն տոտենի հետ մերձեցնալու, նրանից ուժ ստանալու նպատակ է հետապնդել:

Նույնը կարելի ասել նաև ձվածեղի մասին, քանի որ ծուռ հնուց ի վեր ունի պտղաբերության խորհուրդ և որպես կյանքի աղբյուր բազում տիեզերածին առասպելներում հանդես է գալիս իբրև նախասկիզբ: Ինչպես օրինակ, հին հունական առասպելում հայտնի Հեղինեի ձվից ծնվելը, հնդկական առասպելում սուրբ երրորդության մայր Վալանին երեք ձվից ծնունդ է՝ Բրահմանների, Վիշնուին և Շիվային և այլն: Ի դեպ թե՛ Պոնտոսի հույների, թե՛ հայերի ավանդական հարսանեկան ծիսաշարում բացի ձվածեղից հանդիպում ենք նաև կարմիր ներկված ձվի գործածությանը, որի մասին, ըստ Վարդան Հացունու, առաջին անգամ նշում է Գրիգոր Երզնկացին՝ հարսանեկան հանդեսի ուտելիքների մասին խոսելիս. «Եվ վերջապես «ծու կարմիր» որ մեր քով պես այս առիթով ալ կ' ուտուի, բայց նորամուտ կամ տեղական սովորութեամբ, զի Տաթևացին միայն Ջատկին գիտե այս»¹⁹: Մեր գրառած դաշտային ազգագրական նյութերում հանդիպում ենք մի ուշագրավ սովորույթի, ըստ որի հարսանիքին նախորդող օրերին, առանձնապես տոնական արարողությունների ժամանակ, նշանվածների տներից միմյանց կարմիր ներկված ձվեր էին ուղարկում, մի հանգամանք, որ արժանագրել է նաև ազգագրագետ Ռ. Նահապետյանը իր «Աղծնիքահայերի ամուսնահարսանեկան սովորույթներն ու ծեսերը» մենագրության մեջ²⁰: Հավատալիքների համաձայն կարմիր և կանաչ ներկած հավիկները խորհրդանշում էին բնության վերարտադրության, կյանքի հարատևման, նաև փեսային չարաչից «պաշտպանելու»²¹ գաղափարը: Ըստ սովորույթի՝ երիտասարդ, չամուսնացած աղջիկներին և տղաներին դիմում էին «բարով կանաչ կարմիրդ կապենք» մաղթանքով: Հարսանեկան արարողակարգում կարմիր գույնը բազմախորհուրդ իմաստ է ունեցել: Այն ոչ միայն չարահալած, չարախափան խորհուրդ ուներ, այլև նշանակել է ամուսնության, անարատության խորհրդանիշ, հրավերքի նշան, հիվանդություններից զերծ պահելուն և արգասավորությանը, բեղմնավորմանը, որդեծնությանը նպաստող գործոն: Այդ նպատակով կարմիր գլխաշոր

¹⁸ Տե՛ս Ռ. Նահապետյան, Աղծնիքահայերի ամուսնահարսանեկան սովորույթներն ու ծեսերը, Երևան, 2007, էջ 170:

¹⁹ Տե՛ս Վ. Հացունի, նշվ. աշխ., էջ 399:

²⁰ Տե՛ս Ռ. Նահապետյան, նշվ. աշխ., էջ 168:

²¹ Տե՛ս Նույնի, Հայոց սոցիոնորմատիվ մշակույթը, էջ 132:

էին կապում հարսանիքի գաթայի ալյուրը մաղող կանայք, հարսնացուին նվիրում կարմիր գլխաշոր, փեսացուի ուսին կապում կարմիր ուսկապ՝ թաշկինակ: «Կարմիր հարս» խորհրդանշել է նշանված աղջիկ, «կարմիր գոգնոց»՝ կին, «կարմիր թել կապել»՝ նշանել, «կարմիր խնձոր»՝ անարատ հարս: Դրա համար էլ Պոնտոսի հույների մեջ կարմիր գույնը գերակշռել է հարսանեկան ծիսաշարում:

Զնայած Պոնտոսի հույների ամենօրյա ուտեստում մսային կերակուրները սակավաթիվ են, և նրանք հիմնականում օգտվում են հացահատիկային կուլտուրաներից և ուտելի խոտաբույսերից, որ նույնիսկ ծնունդից համար են պահում²², հարսանեկան սեղանի գլխավոր կերակրատեսակներում գերիշխում էր մսեղենը:

Այսպես, մեզ հանդիպող առաջին հիմնական նախուտեստը *ղավուրման* է՝ *καβουρμά*, որը պատրաստվում էր աշնանը ոչխարի կամ հորթի մսից: Նախօրը լվացված միսը երկար եփում էին, ապա լցնում կավե ամանների մեջ և վրան ծածկում հալած յուղի հաստ շերտով: Մեզ քաջ ծանոթ այս կերակրատեսակը նույն հայկական տիպին է՝ չնայած հայերի մեջ ևս շատ տարածված է ղավուրմա բառը, որը թուրքական ծագում ունի: Ի տարբերություն նրանց, հայերը նույն եղանակով ղավուրման պատրաստել են ոչ միայն ոչխարի ու հորթի մսից, այլև՝ խոզի և թռչնի²³: Հաջորդ տարածված նախուտեստը աղ դրած ձկնեղենն է՝ *παστά ψάρια*, և աղ դրած միսը՝ բաստուրման՝ *παστουρμάς*: Ինչպես տեսնում ենք՝ թե՛ հայկական, թե՛ պոնտական խոհանոցում բաստուրման ավանդական կերակրատեսակ է և պատրաստվում է նույն եղանակով²⁴: Հարկ է նշել, որ հին հունարենում պաստուր - *παστός*²⁵ ածական է և նշանակում է աղ դրած կամ աղ արած, որտեղից էլ առաջացել է հունարեն պաստուրմասի հայերեն բաստուրմա տարբերակը:

Սառը նախուտեստից զատ անշուշտ մատուցվում էին նաև տաք ուտեղիքներ, որոնցից հայտնի էր *կարտոֆլինը* *καρτοφλίν*²⁶: Այն պատրաստված էր մսից ու կարտոֆլից և մատուցվում էր երեկոյան ժամը տաք սահմաններում, երբ հարսանեկան խնջույքը գտնվում էր իր ամենաթեժ պահին:

²² Տե՛ս Народы Кавказа, Греки Кавказа, II т., 1962, стр. 428:

²³ Տե՛ս С. Лусицян, Очерки этнографии дореволюционной Армении, Пища, Кавказский Этнографический сборник, I, Москва, 1955, стр. 220:

²⁴ Տե՛ս Народы Кавказа, Армяне, Пища, II т., 1962, стр. 522:

²⁵ Տե՛ս Α. Φραγκούλης, Λεξικό της Αρχαίας Ελληνικής, Αθήνα, 2001, σελ. 564:

²⁶ Տե՛ս Σ. Κυριακίδης, Ο χωριάτικος ποντιακός γάμος, Αρχαίον Ποντού, τόμος 38 Αθήνα, 1984, էջ 260:

Հարսանեկան սեղանի ավանդական ճաշատեսակներից էր *քեշկեկը* *κεσκέκ*²⁷։ Քեշկեկը հայկական հարիսայի թուրքական տարբերակն է, որը տոնական ճաշատեսակ լինելով ուտում էին ոչ միայն հարսամիջի ժամանակ, այլև ցանկացած տոնական խնջույքներին։

Գավառական ավելի համեստ կարողության տեր ընտանիքներում հարսանիքի ժամանակ ավելի հաճախ, որպես առաջին տաք կերակուր, մատուցում էին սպիտակ ծավարի հատուկ տեսակից *պասկիտանով* ապուր (շորվա *τσορβάν*), ապա՝ որպես երկրորդ մակարոնով կամ կարտոֆիլով կամ էլ կաղամբով միս։

Ճաշից բացի, որպես քաղցրավենիք, հարսանեկան խնջույքներում ընդունված էին տարատեսակ գաթաները և ևս երկու ավանդական *կետեդես* *κετέδες* և *բորեկներ* *μπορέκια* անվանումներով անուշեղենները։ Կետեդեսը ալյուրով և ջրով հունցված, պինդ խմորից պատրաստված և ձեթի մեջ կարմրացված բլիթներ են, որոնք մատուցելիս վրան լցնում են մեղր և քնջութ (սուսամ)։ Ինչ վերաբերում է բորեկին, ապա դրանք լինում են տարբեր տեսակի։ Հարսանեկան սեղանին դրվող բորեկը կոչվում է *փեսայի բորեկ* *μπορέκ του γαμπρού*, որը դարձյալ ալյուրով ու ջրով հունցված, պինդ խմորից պատրաստված, յուղով հագեցած բլիթ է։ Փռի մեջ թխելուց հետո այն մատուցում են հարսանքավորներին՝ վրան լցնելով հատիկավոր պղպեղ²⁸։ Բացի փեսայի բորեկից, թխում էին նաև պանրով բորեկ։

Պոմոտսի հույների հարսանեկան խնջույքի ճաշացանկը հնարավորինս ներկայացնելիս տեսանք որոշ կերակրատեսակներ, որոնք թե անվանումով, թե բաղադրությամբ, թե պատրաստման եղանակով շատ նման են հայկականին։ Հատկապես հատկանշական է, որ հարսանեկան, ինչպես նաև ամենօրյա բազմաթիվ ճաշատեսակներ և Պոմոտսի հույների, և տեղական հայերի մեջ հիմնականում ունեն նույն անվանումները, որ տեղական բարբերի, մշակութային փոխազդեցությունների հետևանք են։ Սկսենք հարսանեկան հացից՝ *լավաշից* *Λαβάς*, որը թխում էին հինգշաբթի հացի ու խմորի օրը։ Փեսան այդ օրը հարսանեկան լավաշից մի կտոր դնում էր ծոցը և հարսնառի խմբի հետ խաչմերուկների, կանուրջների և առվակների մոտով անցնելիս՝ հանում էր ծոցից լավաշը կամ *տրիզոն* հացը և նրանից մի կտոր այդ կողմը նետում²⁹։ Նույն երևույթը հանդիպում ենք նաև հայկական ավանդական հարսանիքում, որն ուներ չարա-

²⁷ Տե՛ս Α. Καμπουρίδου, Τά έθιμα του γάμου στην Νικόπολη του Πόντου, Αρχαίον Ποντού, τόμος 38 Αθήνα, 1984, էջ 222։

²⁸ Տե՛ս Μ. Λοή, Ըշվ. աշխ., էջ 108-109։

²⁹ Տե՛ս Ν. Λαπαρίδη, Το Νυφέπαρμαν, Αρχαίον Ποντού, τόμος 38, Αθήνα, 1983, էջ 211։

հալած չար ոգիներին ճանապարհից հեռացնելու, չարի հարվածից խույս տալու իմաստ: Բացի այդ, հացը, հավատալիքների համաձայն, առատության, պտղաբերության խորհրդանշ է: Ըստ երևույթին հայկական սովորույթի ազդեցությամբ Հայաստանում ապրող հույների հարսանիքներում հարսնառի վերադարձի ժամանակ սկեսուրը հարսին դիմավորում է լավաշ հացով՝ նրա ուսերին լավաշ հացեր դնելով: Տուն մտնելուց հետո հարսը լավաշը գցում էր հացի ամբարի վրա կամ տան վերին անկյուններից մեկում, որպեսզի իր ոտքը բարի լիներ և տունը միշտ հացով լի³⁰: Սա իր զուգահեռներն ուներ հայ իրականության մեջ:

Ուշագրավ է, որ Պոնտոսի հույներին լավ ծանոթ էր կաթնամթերքից բանի օգտագործումը, որին նրանք այդպես էլ անվանում էին *τάν*³¹, այլ ոչ թե թուրքերեն՝ *այրան*: Թանը նրանք օգտագործում էին որպես ամենօրյա զովացուցիչ ըմպելիք և դրանից մի շարք ապուրներ պատրաստում: Օրինակ, բանապուրը³²՝ *բանդշորվ՝ τανσοῦρβ* և *թարխանան՝ τραχανάς*: Պոնտոսի հույների և Գամիրքի հայերի թանապուրի ու թարխանայի պատրաստման եղանակը նույնն է. պատրաստում են չթթված մածուցի թանով՝ մեջը լցնելով նախօրոք խաշված կորկոտ կամ սիսեռ կամ էլ լոբի³³: Չմռան համար նախատեսված կերակրատեսակներից են թե՛ հայկական, թե՛ պոնտական խոհանոցում հայտնի *էրիշտան* կամ *էվրիշտան՝ ἰβριστον* կամ *ἰβριστα*³⁴, *ավելուկը՝ ἀβλούκ*՝ եփված բլղուրով, բրնձով և պասկիտանով, *բորանին՝ πορανία*, պատրաստված բազուկի շոգեխաշած թփերով և մածուցով:

Բազում մյուս նույնանուն կերակրատեսակներից հիշենք ևս երկուսը, որոնք ուշագրավ են իրենց նույն անվանումով, սակայն պատրաստման տարբեր եղանակներով: Առաջինը հայերիս հայտնի ավանդական *ծմուռն է՝ τσουμούρ*, պատրաստված յուղի մեջ տրորված հացից: Նույն կերակրատեսակի պոնտական պատրաստման եղանակը շատ նման է համշենահայերի պատրաստման եղանակին *ծմուռուշ*³⁵: Հացի (հիմնականում չորացած) մամր կտորները տապակում են ձեթի կամ հալած կարագի մեջ: Լավ կարմրելուց հետո դրանց վրա լցնում են հարած ձու, իսկ եթե պահքի շրջան է՝ ձվի փոխարեն չաքար: Երկրորդ կերակրատեսակը *խալիժն է՝ χάλιτζ*, որը հայտնի է թե՛

³⁰ Տես ՂԱՆ, տեսաերիզ 7, 2010, (ՀՀ, Կողես):

³¹ Թանը Հունաստանի հույների խոհանոցում գոյություն չունի:

³² Տես Ա. Քալանթար, Կաթնային արդյունքներ, «Ազգագրական հանդես», Դ գիրք, Թիֆլիս, 1898, № 2, էջ 281:

³³ Տես Վ. Ա. Թեմուրճյան, նշվ. աշխ., էջ 95:

³⁴ Տես Փ. Μπαλατζής-Σταματιού, Ιστορική ανάδρομη στις ρίζες, Θεσσαλονίκη, 1997, էջ 19:

³⁵ Տես Մ. Пулосян, Азбука у джмыр эгек һау ҫауа, Hamshen, Москва, 2010, № 2, էջ 49:

հայերի, թե Պոնտոսի հույների և թե Հայաստանի հույների մեջ՝ պատրաստման տարբեր եղանակներով: Հայերը խավիժը պատրաստում են յուղի մեջ բռվված ցորենալյուրով. դրանով կերակրում են հատկապես ծննդկաններին: Պոնտոսի հույները այն պատրաստում են հետևյալ կերպ. կաթսայի մեջ հալած կարագին ավելացնում են ջուր, որը եռալուց ամմիջապես հետո, արագ խռնելով, կամաց-կամաց ալյուր են ավելացնում, որպեսզի գնդիկներ չառաջանան: Թանձրանալուց հետո ավելացնում են նաև մի փոքր պանիր, որպեսզի խավիժն ավելի համեղ լինի³⁶: Խավիժի պատրաստման հաջորդ եղանակը գրառել ենք Հայաստանի Կոտայքի մարզի Հանքավան գյուղի բնակիչ բանասաց Չախիրովա Ռոզայից (ծնվ. 1937թ.)³⁷ և նույնիսկ ականատես «Եղել Հունաստանի Սալոնիկ քաղաքում բնակվող (Վրաստանի Ճալկայի շրջանի Ծինծղարո և Դարաքյոյ գյուղերի նախկին բնակիչներ) տիկին Մազդալենա Սպիրիդոնովայի (Էթերի ծնվ. 1951թ.)³⁸ և ազգությամբ հայ, բայց Դարաքյոյում հույնի (*ուռումի* Կոռնելիի) հետ ամուսնացած տիկին Սվետլանայի (ծնվ. 1968թ.) խավիժի պատրաստման եղանակին: Այսպես, թարմ թթվասերը կաթսայի մեջ կրակի վրա եփում են մինչև եռալու աստիճան: Եռալուց հետո վրան ավելացնում են սպիտակաձավար կամ ալյուր և արագ, անընդմեջ խառնում, որ գնդիկներ չառաջանան: Խավիժը պատրաստ է, երբ նրա երեսին հայտնվում է թթվասերի յուղը:

Ի դեպ Հայաստանի իոնաբնակ գյուղերում դաշտային ազգագրական նյութեր գրառելիս պոնտական ավանդական կերակրատեսակների մասին հետաքրքիր տեղեկություններ հաղորդեցին Լոռվա մարզի Ստեփանավանի տարածաշրջանի՝ ծնունդով Յաղդան գյուղից, բայց Կողես գյուղ ամուսնացած Գարգալեշեվա Եվգենիան³⁹ (ծնվ. 1947թ.) և Չախիրովա Ռոզան՝ թվարկելով մի քանի կերակրատեսակներ, որոնք առավել շատ զործածվում են առօրյա

³⁶ Տես Փ. Μπαλατζή-Σταματιού, նշվ. աշխ., էջ 37:

³⁷ Տես ՂԱՆ, տ. 5, 2009. (ՀՀ, Հանքավան), էջ 7-8:

³⁸ Տես ՂԱՆ, տեսաերիզ 9, 2010, (Հուն. հանր., Սալոնիկ):

³⁹ Տես ՂԱՆ, տեսաերիզ 7, 2010, (ՀՀ, Կողես):

* Յորենալյուրով և ձվով իունցված խմորից պատրաստված էրիշտա, որը ջրում եփելուց հետո քանում են և վրան ավելացնում դաղված յուղ և սոխ:

** Լավաշի կտորները խողովակաձև փաթաթում են և շարում մեծ ափսեի մեջ: Այնուհետև մածուցից պատրաստված թանը կրակի վրա եռացնում են և կիսում երկու մասի: Տաք թանի մի բաժինով թրջում են ափսեի միջի լավաշները, իսկ թանի մյուս բաժինը, որի մեջ ավելացնում են ծեծած սխտոր, դաղած յուղ և սոխ, լցնում են լավաշների վրա:

*** Յորենալյուրի վրա ջուր են շաղ տալիս և ձեռքով այնքան տրորում, որ մանր հատիկներով խմոր դառնա, ապա եփում են եռացրած ջրի մեջ և ուտում դաղած յուղով ու սխտորով:

**** Սալեզը յուղի մեջ բռվված ալյուրով նույն հայկական խավիժն է:

ուտեստի համալիրում: Դրանք են՝ *մակարիման μακαρίνα**, *սիրոն սυρόν***,
տրիմա *τρίμμαν****, *մալեզ⁴⁰ μαλέζ*****, *խաշիլ χασίλ******:

Ինչպես տեսանք, թե հայկական, թե պոնտական ավանդական ուտես-
տում առանձնակի տեղ են գրավում ծխական թխվածքներն ու ճաշատեսակնե-
րը, որոնց ժողովրդական մեկնաբանությունները հնարավորություն են տալիս
պատկերացում կազմելու Պոնտոսի հույների կրոնա-մոզական հավատալիքնե-
րի մասին:

Այսպիսով, գրականության տվյալների և մեր գրառած դաշտային ազ-
գագրական նյութերի համադրումը տալիս է հետևյալ պատկերը. հայերն ու
հույները ապրելով պատմական Պոնտոսի տարածքում և դարերի ընթացքում
ամենօրյա շփման ու սերտ, բարիդրացիական հարաբերություններ հաստատե-
լով՝ տնտեսական կենցաղում, մասնավորապես ուտեստի համակարգում ձեռք
են բերել որոշակի ընդհանրություններ: Ինչ վերաբերում է Զայաստանի հույնե-
րի ավանդական խոհանոցում հանդիպող ազգային կերակրատեսակներին,
ապա դրանք սերնդե սերունդ նախնիներից ժառանգություն ստացած արժեք-
ներից են, որ այլեթնիկ միջավայր տեղափոխվելով՝ ժամանակի ընթացքում չեն
կորցրել իրենց կենսունակությունը: Ավելին, հեռավոր Զուլաստանից և եվրո-
պական այլ երկրներից վերադարձածների կամ հյուր եկածների համար ազգա-
յին ջերմ մթնոլորտ ստեղծելու և բարեկամական կապերն ավելի սերտացնելու,
ջերմացնելու անփոխարինելի երաշխիք են:

⁴⁰ Մալեզը տարածված է եղել նաև Գամիրջի հայերի մեջ, որ նրանց հայտնի էր
մալեզապուր անվամբ: Պոնտական մալեզը բովված ցորենալորով խավիժն էր, իսկ
գամիրջահայերի մալեզապուրը բովված ալյուրով և ծավարով եփված ապուրը: Տես Վ. Ս.
Թեմուրճյան, նշվ. աշխ., էջ 96:

***** Խաշիլ անվանում են բլդուրով, ծավարով կամ քրինձով եփված շիլան: