

Ուտեստը ցանկացած էթնոսի կենսապահովման համակարգի կարևորագույն բաղադրիչն է: Ի տարբերություն նյութական մշակույթի այլ ոլորտների (հագուստ, բնակարան, հաղորդակցության ու կապի միջոցներ և այլն)¹ այն առավել պահպանողական է, քանի որ սննդի տեսակները, դրանց պատրաստման եղանակներն ու սննդային ռեժիմը ավելի կայուն են և համեմատաբար անաղարտ են պահում ազգային հնագույն ավանդույթները: Դա պայմանավորված է էթնոսի հոգեբանական նախատրամադրվածությամբ, որն առաջացել է դարեր շարունակ սննդի որոշակի տեսակներ ընդունելու սովորույթի, կամ հնագույն սննդային արգելքների հետևանքով:

Ինչպես որ ժողովրդին, այնպես էլ նրա առանձին հատվածին բնորոշ սննդամթերքի, դրա մշակման եղանակների, ճաշատեսակների տիպերի, հացկերույթի սովորությունների ու մշակույթի այլ ոլորտների մեջ են դրսևորվում նրանց էթնոմշակութային և պատմական առանձնահատկությունները: Սննդի մասին չի կարելի խոսել առանց հացկերույթի արարողության, քանի որ ուտեստի համակարգում առկա ազգագրական տարբերությունները արտահայտվում են նաև հացկերություն՝ ուտելու հաճախականության ու կարգի, մատուցվող ուտելիքների քանակի ու հերթականության մեջ և այլ տարրերում:²

Սնունդը ոչ միայն բավարարում է մարդու կենսաբանական պահանջը, այլև նպաստում է մարդկանց մեջ սոցիալական հարաբերությունների հաստատմանը: Խորհրդային նշանավոր ազգագրագետ Ս. Տոկարևը գրում է. «Միասին ուտելն ու խմելը մարդկանց մեջ բարեկամության ու ազգակցության արտահայտություն չէ միայն: Միասին ուտելն ու խմելը հաճախ նպաստում է ընկերական ու բարեկամական հարաբերությունների հաստատմանը:»³ Աղ ու հացով հյուրին (հյուրերին) դիմավորելը հարգանքի, մեծարման, բարեկամության արտահայտություն է աշխարհի շատ ժողովուրդների մշակույթում: Սոցիալական հարաբերությունների հաստատումից բացի ուտեստը կատարում է նաև հակառակ՝ սոցիալական տարանջատման գործառույթ: Խոսքը վերաբերում է ուտելու ժամանակ սեռատարիքային շերտադասության դրսևորմանը, որը բնորոշ է աշխարհի շատ ժողովուրդների, այդ թվում նաև հայերի ավանդական մշակույթին:

Պատմաազգագրական տեսանկյունից մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում ամենօրյա կերակուրներից տարբերվող, տոնական կամ ծիսական նշանակություն ունեցող, կոմկրեռ տոնիկն, ծեսին կամ արարողությանը բնորոշ ուտելիքի տեսակները: Ազգագրական առումով նույնքան կարևոր է ոչ միայն այն, թե ինչ են ուտում մարդիկ, այլև, թե ինչպես են ուտում, ինչ սպասք են օգտագործում, օրը քանի՞ անգամ են ուտում, ովքեր և ինչպես են մասնակցում հացկերության և այլն:⁴ Այս և նմանատիպ այլ երևույթների մեջ են արտահայտվում նաև քաղաքային ուտեստի համակարգի առանձնահատկությունները, որին կանոնադրամանք ստորև:

Խնդիր չունենալով տալ խոր և համակողմանի վերլուծություն՝ մեր ցանկությունն է ամբողջական, թեև ոչ ծավալուն ձևով ներկայացնել Ալեքսանդրապոլի ուտեստն ու հացկերույթը, նկատի ունենալով, որ առայժմ այդպիսի ամփոփ ուսումնասիրություն չկա: Հայ ազգագրության մեջ Շիրակի ուտեստը տիպաբանվել ու համակարգվել է հետա-

¹ Н. Григулец, Этническая экология питания, М., 1996, стр. 7.

² Н. Волкова, Г. Джавахишвили, Бытовая культура Грузии XIX-XX веков; традиции и инновации, М., 1982, стр. 80.

³ Культура жизнеобеспечения и этнос, Ер., 1983, стр. 189-190.

⁴ С. Токарев, К методике этнографического изучения материальной культуры, "Советская этнография" 1974, №4, стр. 5.

⁵ Культура жизнеобеспечения и этнос, стр. 190.

գտնողների խմբի կողմից (Ս.Հարությունով, Յու.Սկրտումյան, Ի.Բարսեղյան, Ս.Ենգիբարյան)⁶, սակայն Ալեքսանդրապոլի ուսեստի մասին միայն մի քանի զեկուցումներ են եղել, որոնց թեզերը բավարար չեն քաղաքային կենցաղամշակութային համալիրի այդ կարևոր հատվածը լիարժեք ներկայացնելու համար:⁷

Ալեքսանդրապոլ XIX դարավերջին արդեն ձևավորված, յուրօրինակ կենցաղամշակութային համալիրով քաղաք էր, որի բնակիչներն իրենց խստորեն տարբերում էին ինչպես քաղաքի տեղաբնակ, այնպես էլ հարևան գյուղերից վերաբնակվածներից՝ «գեղացուցից»: Ալեքսպոլցին սիրում էր իր քաղաքը, նրա ավանդույթները, բարբառը, նիստուկացը՝ աշխատելով սրբությամբ պահպանել այն, հարազատ մնալ դրանց: Դա արտահայտվում էր և՛ ամբողջությամբ վերցրած կենցաղավարության մեջ, և՛ դրա առանձին տարրերում, որոնցից է ուսեստը:

Ալեքսանդրապոլցիների կերակրացանկը հարուստ էր: Բացի ավանդական գեղջկական համարվող կերակուրներից, որոնք մեծ տեղ էին գրավում սննդի համակարգում, կային զուտ քաղաքային և հատկապես Ալեքսանդրապոլին բնորոշ ուսեստներ, որոնց պատրաստմամբ այքի էին ընկնում և պարծենում էին կանայք: Սնունդը չափազանց բազմազան էր և կազմված էր հացահատիկային մթերքներից, մսեղենից (այդ թվում՝ ոչխար, տավար, այծ, հավ, ձուկ), կաթնեղենից, բանջարեղենից, լոբազգիներից, վայրի բույսերից, մրգերից ու դրանց չորերից և այլն:⁸ Կերակուրները տարբերվում էին ըստ «պաս» և «ուտիս» օրերի, ամենօրյա, տոնական և ծիսական կերակուրների:

Ուսելիքի պատրաստությունը կնոջ այն կարևորագույն գործերից էր, որտեղ դրսևորվում էր նրա տնարարությունն ու տնտեսվարությունը: Խստաշունչ ու երկարատև ձմեռանը, երբ փակվում էին բոլոր ճանապարհները, և այլ տեղերից մթերք չէր բերվում, ալեքսպոլցին ստիպված էր սնունդը նախապես պաշարել: Բացի այդ, գյումրեցիները հիմնականում արհեստավորներ էին և հատկապես շինարարներ, որոնք աշխատում էին զարմանից մինչև ուշ աշուն, ուստի աշխատած փողով ողջ տարվա պարենի ու վառելիքի պատրաստությունը, ինչպես ժողովուրդն է ասում «ձմեռվա թաղարուքը», նախօրոք էին տեսնում:⁹ Կանայք զարմանից զբաղվում էին դրանով: Առնում էին դաղձ, եղինջ, սիբեխ, սիմձ, էրիժմակ, ժախ, ավելուկ, թերուկ, դմի, դանդուռ, թրթնջուկ, խավրձիլ, ծնեթեկ, դանձիլ, ձնճըլոգ, ճնճղպաշար, շրեշ, պատատուկ, փիփերթ, քեղ, ողորմակոթ կամ վարդապետի ժախ, որոնց մի մասը ուտում էին թարմ վիճակում, մի մասը չորացնում էին, մյուսը՝ թթու դնում:¹⁰

Մայիսի վերջերից յուր ու պանրի «թաղարուքի» ծամանակն էր: Տանտիկիմները այնքան յուղ էին հալում, որը պիտի բավականացներ ողջ ընտանիքի պահանջմունքը մինչև նոր յուղի հալելը: Ստացված յուղը լցնում էին կավե զնդանների մեջ և բերանը փակում սերեկով: Սերեկը ստանում էին ոչխարի ստամոքսը լավ վերամշակելով: Այն խոնավ վիճակում քաշվում էր յուղի ամանի բերանին ու ամուր կապվում: Չորանալուց հետո սերեկը կծկվում, հերմետիկ փակում էր զնդանի բերանը ու չէր թողնում օդ անցնի ներս: Նույն ձևով պահում էին նաև տարբեր տեսակի պանիրները:

Ամռանը չորացնում էին կանաչ լոբին, պատրաստում մուրաբաները (ընկուզի, վարդի, բալի, հոնի, խնձորի և այլն): Չմտան համար մեծ քանակությամբ գնում էին գլուխ (քյալլա) սոխ և ծլակ-կանաչ սոխ: Ուշ աշնանը բանջարեղենի պաշարի հավաքումն էր՝

⁶ *Культура жизнеобеспечения и этнос*, стр. 190.

⁷ Տե՛ս Հ. Աղաբեկյան, Հացի պատրաստման արարողակարգը Ալեքսանդրապոլում. հացի պաշտամունք, Երևանի պատմամշակութային ժառանգությունը (այստե՛ս՝ ԵՊՄԺ) հանրապետական երկրորդ գիտաժողովի զեկուցումների թեզիսներ, Գյումրի, 1996, էջ 63: Նույնի՝ Ալմարկ Ալեքսանդրապոլցու կերակրացանկից, ԵՊՄԺ հանրապետական երրորդ գիտաժողովի զեկուցումների հիմնադրույթներ, Գյումրի, 1998, էջ 42-43:

⁸ *Культура жизнеобеспечения и этнос*, стр. 208-234.

⁹ Հ. Գյումրի (Ալեքսանդրապոլ, Լենինական), ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ ազգագրության բաժնի արխիվ, տետր 1, 1976, էջ 20-27:

¹⁰ Ն. Նիկողոսյան, Լենինական, ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ բանահյուսության արխիվ, FF II, էջ 7229-7252:

գազար, բոդկ, շաղգամ, կարմիր բագուկ, դդում, կաղամբ, արդեն մուտք գործած կարտոֆիլ, լոլիկ և այլն: Կաղամբը, կարմիր ու սպիտակ բագուկը, շաղգամը, բացի թարմ վիճակում պահելուց, նաև թթու էին դնում: Հատկապես թթու կաղամբով շատ կերակրատեսակներ էին պատրաստում՝ մսով ու պասուց տոլմաներ, քաչիկ, կոնջու: Կաղամբի հետ թթու էին դնում գազար, տխ, կանաչ լոլիկ, կանաչ պղպեղ: Շատ էին սիրում ծիծակի թթուն: Կարմիր պոմիդորն աղ էին դնում կամ չորացնում: Չորացնում էին դդումը, որը օղակաձև կտրտում ու կախում էին: Չորացնում էին նաև ոչխարի տոտիկները, որոնք լավ մաքրում, ապա կախում էին, ձմռանը «տոտխ»՝ տոտիկներով խաշ դնելու համար: Ուշ աշնանը պատրաստվում էր դավուրման՝ մեկ ոչխարով կամ երկնջով՝ նայած ընտանիքի կարողության:

Վերը թվարկած բոլոր ուտելիքներն ունեին պատրաստման իրենց հատուկ եղանակները և պահելու համար նախատեսված համապատասխան կարասին: Գլյուրեցի կիճը երբեք յուղի, պանրի կամ թթուների ամանները մեկը մյուսի փոխարեն չէր օգտագործում, որովհետև դրանցից յուրաքանչյուրն իր առանձնահատուկ համն ու հոտն ուներ, որը կպնում էր ամանին ու կարող էր փչացնել այլ մթերքի համը: Ընդունված չէր նաև ամանները օճառով լվանալը, քանի որ օճառը համարվում էր անմաքուր: Լվանում էին տաք ջրով մի քանի անգամ, ապա պարզաջրում գոլ ջրով:

Հարկ ենք համարում թվարկել այն ամանները, որոնք տարածված էին գլյուրեցիների կենցաղում մինչև XX դարի սկիզբը: Լայն գործածություն ունեին կավե և պղնձյա ամանները, ավելի քիչ՝ փայտից պատրաստվածները: *Կավե ամաններն էին.*

բոլորներ - 1մ 10սմ բարձրությամբ, ներսը ձթած կարասներ՝ թթու դնելու համար, *բուլուլ /բոլիկ/-* կես մետր բարձրությամբ, դարձյալ ներսից ձթած՝ աղցանի համար, *զնդաճ* - 1,5-2 փութ յուղի տարողությամբ, ներսը ջնարակված/ապակեներկ/, գործածվում էր յուղ կամ պանիր պահելու համար.

պուտուկ /կճուճ/ - երկու կողմից կանթերով աման՝ ջրալի կերակուրների համար.

ծակի - կարճ, լայն փորով աման ապուրի, հարիսայի, խաշի, քաշկայի համար.

քյասա /քարսանը/ - բռնելու համար ունկերով լայն, հաստ, մեծ չանախ, որի մեջ լցնում էին ալյուր, հացահատիկ, կամ ամաններն էին լվանում.

չանախ - քյասայից փոքր աման՝ 4-5 մարդու կերակուրի համար, որը փուռն էին ուղարկում.

չինի - չանախից փոքր, բարակ, ներսից ջնարակված աման.

կոտիկ - մի մարդու համար նախատեսված աման.

պուլիկ - թթվամոր պահելու աման.

փարչ /կուժ/ - տարբեր մեծությամբ, բռնելու կանթով ջրի կամ գինու աման:

Պղնձե ամաններ՝

մատաղի մեծ կաթսա, որ 8-10 փութ միս էր տանում. տրվում էր եկեղեցում նվեր, որից օգտվում էին բոլորը.

սրիճ - սովորական կաթսա 2-3 փութ տարողությամբ, որի մեջ ջուր էին տաքացնում և յուղ հալում.

լազան - բերանի մասում նեղ ու երկար, մեծ պղինձ, որն օգտագործվում էր բաղնիքում.

եղակ - լազանի ձևով, բայց նրա կեսից փոքր աման, որով բաղնիքում գոհից ջուր էին վերցնում.

փարխաջներ - բռնելու կանթերով տարբեր չափերի ջրի ամաններ. դրանց մեծ չափերովը գործածվում էր յուղ հալելու կամ դավուրմա պատրաստելու համար.

դարա - լայն փորով, կանթերով պղինձ՝ յուղի աման.

գլյուզում - փարչի նման պղինձ՝ ջրաման.

խարուղ - տարբեր մեծությամբ, կանթով, կողքից ծորակով ջրաման, որի դեղինից փոքր չափինը օգտագործվում էր եկեղեցի ջուր տանելու ու օրհնելու համար.

թավա - երկաթե կոթով լայն, տափակ աման՝ խավիժի կամ տապակելու համար. *շերեփ* - կերակուր խառնելու համար.

քավկիր – ծակտոհներով, երկար բռնակով տափակ շերտի՝ կերակուրի քափը քաշելու համար.

փլավքամիչ – կտր, լայն, ծակտոհներով, առանց կանթի.

թասեր – կերակուրի զանազան մեծության ամաններ.

բաղիա – թասից մեծ, կերակուրի կամ մածնի աման.

սինի – կտր մատուցարան՝ փոքր խմորեղեն տանելու համար.

մուշուրբա – դեղին պղնձից ջուր խմելու աման.

դուշխանա – տարբեր մեծության ամաններ կերակուր եփելու համար.

յամաղ – սոխատածի փոքր աման.

զառֆ – փոքր սրճաման:

Փայտե իրերից օգտագործում էին դուլները՝ կաթի ու ջրի համար, կերակրամանները /գուշ/, կաթի և լվացքի տաշտերը, հացի կտր մատուցարանը /տեփուր/, հացի կտր, միակտոր տաշտերը, մեծ ու փոքր տակառները, շերտփներն ու գոլվները և այլն: Պղնձե ամանները տարվա մեջ երկու մեծ տոներին անազապատվում էին ու մեծության կարգով շարք-շարք դարսվում թարեքներում: XIX դ. սկզբներից պղնձե ու կավե ամաններին փոխարինեցին էմալե ու ալյումինե ամանները, թիթեղյա տապակներն ու չուգունե կերակրամանները:¹¹ Հախճապակյա և ապակյա ամաններն ու բաժակները, որոնք մեծահարուստների կենցաղին բնորոշ սպասք էին՝ լայն գործածություն չունեին, իրենց թանկության պատճառով դանդաղ էին մուտք գործում միջին եկամուտներ ունեցող ալեքսպոլցիների կենցաղ՝ հաճախ ոչ թե գործածության նպատակով, այլ միայն ցուցադրության:

Հացն ու հացամթերքները (ձավար, բլդուր, փոխինդ, էրիշտա և այլն) ալեքսանդրապոլցու կերակրացանկի հիմնական բաղադրիչներն էին, ուստի դրանց մշակումը, պատրաստումն ու թխելը ևս մեծ արարողակարգ էր: Պատրաստությունն սկսվում էր ցորենի վերամշակումից: Ցորենը խաշվում, չորացվում էր, ապա տարվում ջրաղաց, որտեղ կեղևահանվում ու դրանից ձավար էր ծեծվում: Ուշ աշնանը թխում էին ձմռան հացը, որը հետո չորացնում ու շարում էին հացի համար նախատեսված հատուկ պահարանում կամ ջաֆարիկի վրա: Ալեքսանդրապոլում թխում էին տարբեր հացատեսակներ՝ լավաշ, բոբոն, թափթափա, լոխում (վերջինս շաղախվում էր կարագով և խմորեղենի պարզունակ ձևն էր):

Բավականին աշխատատար էր էրիշտայի պատրաստումը, որի ժամանակ դրկից կամ ազգական կանայք ու աղջիկները միմյանց օգնում էին: Գյումրիում հաճախ փոխինդով խաշիլ են պատրաստել, որը գյուղական ուտեստ էր, սակայն շատ սիրված էր, քանի որ թե՛ սննդարար էր, թե՛ արագ պատրաստվող (թաթարյա ճաշ):¹² Ցորենից պատրաստում էին նաև միշտա (ածիկ)՝ խիստ սննդարար կերակրի հավելուկ էր, որը օգտագործվում էր բուժիչ նպատակներով:

Ամենօրյա կերակրատեսակները շատ բազմազան էին՝ տարբեր տեսակի շիլաները, փլավներն ու ապուրները, որոնք կոչվում էին բաղկացուցիչ հիմնական մասի անունով՝ ոսպով փլավ, բլդուրով փլավ, բրնձով փլավ, չորթանով փլավ, չրով թիրիթ, շաղգամով յայնի, կորկոտապուր, պոչով ապուր, թանով ապուր, հառլապուր և այլն:

Առանձին խումբ են կազմում պատուց կերակուրները: Տապակած սիքեֆի գոխը պասի օրերի ամենաընդունված կերակուրն էր. 4-5 գոխը թաթախում էին ալյուրի խյուսի մեջ, ապա տապակում ձեթով՝ ուժեղ կրակի վրա այնպես, որ երկու կողմերն էլ լավ կարմրեն: Այս կերակուրը գյումրեցիների մեջ հայտնի էր «պատուց ձուկ» անունով: Պատահական չէր, որ թքվի կարասները բացում էին Նոր տարում և ուտում մինչև Ջատիկ: Ժողովուրդն ասում էր «էլի էկավ վենձ պասը, բացեք գոխի կարասը»:¹³ Ծննդյան և Ջատիկի թաթախմանը բրնձով փլավի հետ անպայման տապակում էին կանաչ լոբի՝ վրան պաստեղով ձվածեղ: Ալեքսանդրապոլում, ի տարբերություն գյուղացիների, պասին ձավարով տոլմա-

¹¹ Ն. Նիկողոսյան, *Լեռնական, էջ 7364-7369*:

¹² Հ. Գյուլեցյան, *Գյումրի, էջ 38*:

¹³ Նույն տեղում, *էջ 24*:

լից բացի պատրաստում էին բրնձով տալմա. տխրասածի հետ խառնում էին բրինձ, քիչմիշ, ծիրանի քաղցր չիր, լավ խառնելուց հետո փաթաթում թթու կաղամբի թերթերով, շարում պտտուկի մեջ, կրկնակի ծավալով ջուր լցնում և դնում բոցն անցած թոնրի մեջ: Պատուց կերակուրներ էին պոչով ապուրը (տիփում էր Մեծ պլասի երկուշաբթի օրը, որը ուտելու համար երավիրում էին մոտ հարազատներին), ավելուկով ու թելուկով աղցանները, խաշած կարտոֆիլը, կարմիր լոբին, բակլան, սիսեռը, որոնք մատուցում էին աղով. պղպեղով ու ծեփոնով (ծխոթոն) համեմված:

Տոնական օրերին ալեքսյուցու հարգի կերակրատեսակներից էին թաթար բորակին, տալման, սաթթի քոֆթան, քարի քոֆթան, դազան խոբովածը, թավա քիֆթասին, չանաղը, թավան, քյալան և այլք: Վերջին երեքը փռում էին պատրաստում և արհեստավորների շրջանում հարգի կերակուրներ էին: Ալեքսանդրապոլի տանտիկինները փռում էին եփել տալիս գաթան, փախլավան, շաքարոխումին, սհանչորակին (բիսկվիթ): Փռում պատրաստվում ու տաք վիճակում վաճառվում էր գյումրվա յաղիին՝ արդար յուղով պատրաստված ու երեսին շաքարի փոշի ցանած խմորաթերթիկը: Վաճառքի համար թխում էին նաև սպիտակ ալյուրով չորուկ:

Ծիսական կերակուրներն էին՝ Ամանորի պատուց տալման, կաղանդի գաթան (տարեհացը), տարբեր պատկերներով կարկանդակները, Ծննդյան տոնի հարիսան, Տերնդեզի խեճախը (աղանձ), Սբ. Սարգսի փոխինդով խաշիլն ու կարկանդակները, Ջատկի ջեյեզով փլավը, Սբ. Խաչի քյաշքյան, Համբարձման կաթնապուրը, մատաղը, հոգեհացի խաշլաման, ատմահատիկը և այլն:

Գյումրու քաղաքային կերակուրները տարբերվում էին որոշակի նրբաքիմք առանձնահատկություններով ու քաղցր ուտելիքների առատությամբ: Այդպիսիք էին քիշմիշով տալը, դոմով, քիշմիշով, մեղրով (կամ շաքարով) ճաշը, տապակած ծիրանի չիրը, ջեյեզով փլավը (քիշմիշով, ծիրանի, սև սալորի չրերով ու նշով), չորացրած սպիտակ թթու ձկաններ, խուրմով ձվածեղը, պատեղով ձվածեղը, դայմաղը (մեղրուսեր), հատաթան, գուրբիան: Խաղողի թփով տոմսան մույնիսկ կերել են շաքարի փոշով ու դարչինով: Պայմանավորված քաղցր ճաշատեսակների առատությամբ ու հարգիությամբ՝ Ալեքսանդրապոլում կային հատուկ նուրբարեղենի խանութներ (Չանկի Խաչոյի, Քյանդարովենց), որտեղ բացառապես անուշեղեն և համեմունքներ էին վաճառվում:¹⁴

Ալեքսանդրապոլում ուտում էին օրը երեք անգամ՝ նախաճաշ, ճաշ և ընթրիք: Առավոտյան նախաճաշին անպայման թեյ էին խմում, ուտում հաց, պանիր, կարագ, խաշած ձու, եփում էին հատաթա կամ փոխինդով խաշիլ, իսկ պաս օրերին՝ խաշած կարտոֆիլ, լոբի, երբեմն հալվա կամ գաթա: Թեյը մեծ մասամբ խմում էին կծովի, միայն շատ փոքր երեխայի և մեծ մամի թեյն էին քաղցր անում, որ «պոտիկը վեճճնա, մամն էլ դվաթից, ուժից չընկնի»:¹⁵ Ճաշին ուտում էին վերը թվարկած բազմազան կերակուրները՝ փլավներ, շիլաներ, ապուրներ և այլն: Ընդ որում տղամարդիկ հաճախ ճաշում էին աշխատավայրում: Ընթրիքին ուտում էին ճաշի ավելցուկը, կամ պատրաստում էին սպաս, կաթնով: Մովորաբար ամռանը սննդի մեջ մեծ մաս էր կազմում կաթնամթերքը՝ կաթը, մածուցը, սպասը և այլն:

Մինչև XIX դ. վերջ խիստ պահպանվում էր սեռատարիքային հստակ բաժանումը հացկերույթի ժամանակ: Նախ ուտում էին տղամարդիկ, ապա նոր՝ կանայք ու երեխաները: Ընդ որում երիտասարդ հարսները նախ կերակրում էին երեխաներին, հետո իրենք ուտում: Նորահարսը մույնիսկ սկեսրոջ հետ հացի չէր մատում: XX դարասկզբից, փոքր ընտանիքների թվի աճման հետ կապված, մկառվում է միմյանցից առանձին հաց ուտելու սովորույթի վերացում: Խոսքը ամենօրյա ընտանեկան հացկերույթի մասին է: Կանանց ու տղամարդկանց առանձին հաց ուտելու սովորույթը պահպանվեց ընդհուպ մինչև XX դ. վերջ, ծիսական հացկերույթների ժամանակ՝ հոգեհացի, մատաղի արարողություններում:

¹⁴ Հ. Աղաբեկյան, Ալեքսի Ալեքսանդրապոլցու կերակրացանկից, ԵՊՄԺ հանրապետական երրորդ գիտաժողովի գեկուցումների հիմնադրույթներ, Գյումրի, 1998, էջ 42-43:

¹⁵ Հ. Գյուլեցյան, Գյումրի, էջ 54:

Հատկանշական է, որ մինչև եվրոպական տիպի կահույքի մուտքը, նույնիսկ դրանից հետո, ուսումն էին գետնին նստած՝ ընդհանուր մի ամանից: Պահպանվել է նման հացկերության նկարագրություն. «Հացկերությունը նահապետական էր և հետաքրքիր: Հինգ կամ վեց մարդ միասին մեկ ամանից էին կերակուր ուտում և ավելի հետաքրքիր էր նրանց փլավ ուտելը. մի մեծ պղնձյա սինիով դնում էին առաջները, ուտում էին առանց հացի, ձեռքերը որքան վերցնում էր, տրորում էին սինիի վրա, լավ ամրացնում, որ հատիկները չթափի, թաթալոշ արած՝ քաշում էին բերանները»:¹⁶

Ինչպես ամենօրյա, այնպես էլ տոնածիսական հացկերության պարտադիր մասն էր կազմում խմիչքը: Ամանորի սիրված ըմպելիքը չրի կոմպոտն էր, որը մինչ օրս պահպանվել է գյումրեցիների կենցաղում: Ալեքսանդրապոլի տղամարդկանց սիրած ավելոնային խմիչքը օղիներն (ռախի) էին, որոնցից առավել տարածված էին Ջավախքից բերված «հացի ռախին» և Արարատյան դաշտավայրից ներմուծվող թրմօղիները՝ «խուժան արաղ», առանց որի սեղան չէին նստում, ընդ որում, դրանք օգտագործվում էին ոչ միայն տանը, այլև դրսում: XIX-րդ կեսերից լայն տարածում ստացավ գարեջուրը և շատ շուտով այն իր հատուկ տեղը գրավեց ավելոնայի տղամարդկանց սննդակարգում: Քաղաքում մեծ թիվ էին կազմում պանդոկները, գինետները (միկիտան) և գարեջրատներն ու կրպակները, որտեղ արհեստավորները՝ աշխատանքից հետո կամ ընդմիջմանը և տարբեր գործերով քաղաք եկած հյուրերը, մի կտոր հաց էին ուտում, որը ողեկցվում էր թունդ խմիչքների տարրեր չափաբաժիններով: Գինին այնքան էլ տարածված չէր, չնայած այն ևս դրվում էր սեղանին տարբեր տոների կամ ծիսական արարողությունների ժամանակ:

Քաղաքային կենցաղում լայնորեն տարածված էին սուրճը (սև սուրճին զուգահեռ օգտագործում էին բոված-աղացած գարուց պատրաստված ըմպելիքը՝ «ղայֆան») և թեյը, որոնցով հյուրասիրում էին հյուրերին ընտանեկան տոների ու արարողությունների ժամանակ: Տղամարդիկ սիրում էին սուրճ խմել նաև սրճարաններում (ղայֆախանա) և համբարական ակումբներում (կլուբներ), որտեղ գրուցում էին քաղաքականությունից, քաղաքի անցուղարձից, գործարքներ էին կնքվում, կամ, որն ավելի ընդունված էր՝ ունկնդրում էին հայտնի աշուղների երգերը:

Քաղաքային կենցաղի առանձնահատկությունը հատկապես վառ էր դրսևորվում հարսանեկան հացկերության ժամանակ ինչպես մատուցվող կերակրատեսակների բազմազանությամբ, այնպես էլ սպասքով, արարողակարգով և այլ տարրերով, որոնց հմարավոր չեղավ անդրադառնալ:

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА И ТРАПЕЗА АЛЕКСАНДРОПОЛЯ

Резюме

К. Базеян

В статье рассматривается традиционная система питания александропольтцев. Пища, как и вся система питания, относится к числу наиболее стойких культурно-бытовых традиций. В наборах пищевых продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале трапез отражается специфика городского быта Александрополя. Исходя из этого в статье представляен основной пищевой рацион городского населения, некоторые способы приготовления, периодичность приема пищи, способы заготовок. При этом выделяется повседневная, праздничная и ритуальная пища, а также предпочитаемые прохладительные и алкогольные напитки. Особое внимание уделено не только тому что люди едят, но и какой утварью и посудой пользуются и как их используют.

¹⁶ Խ ա յ ա ք Չ ա հ ր ի յ ա ն, Հ իշորություններ հին Գյումրիից, ԳՄՄ ՀՄԻ բանահյուսության բաժնի արխիվ, FF I, էջ 8156: