

ՍՈՒՐԲ ԽԱՉԻ ՏՈՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍԸ ԳՅՈՒՄԻՈՒՄ
(XX դ. երկրորդ կես)

Տաղավար տոները մշտապես ուղեկցվել են ծիսական, սրբազան միտվածություն ունեցող հացկերություններով, որոնց հիմնական տարրը կերակրատեսակներն են:

Տարեկան տոնացույցի հետ կապված ծեսերն ու հացկերությունները մալառան ունեին ապահովել ժողովրդի հիմնական տնտեսաձևերի հաջողությունը, համայնքի անդամների բարեբերությունը: Հայոց տոնացույցի բոլոր տոների հիմնական հատկանիշերից մեկն ընդհանուր հացկերություն է՝ սեղանը:

Տոնածխական ուտեստում կարևոր են սեռատարիքային, նշանային, սոցիալական և այլ գործառնությունները: Նմանօրինակ ուտեստի կառուցվածքում էական դեր ունեն միայն տվյալ տոնին կամ ծեսին բնորոշ կերակուրները, աղանդերը, ըմպելիքը, աղցաններն ու մախուտեստը և դրանց պատրաստման (պատրաստողի անձը, սեռը, տարիքը, սոցիալ – ընտանեկան կարգավիճակը), սպասարկման (անձի տարիքը, սեռը, հացկերության սեռային տարբերակումը) վարվելակարգի առանձնահատկությունները¹: Տոն ժամանակ գործածվող ըմպելիքները և առաջին հերթին գինին օգտագործվել են որպես տոնական տրամադրության խթանիչներ՝ ստեղծելու տոնական մթնոլորտ: Յուրաքանչյուր տոն դրսևորել է իր ատրիբուտները, նշանային համակարգը և ուղեկցող կողերը. ուսական (հատիկ, սերմ, կանաչեղեն), կենդանական (ծու, ճարպ, միս) և այլ ուտեստներ:

Ուտեստը՝ որպես մշակույթի տարր, կապված է կյանքի մյուս կողմերի հետ արտահայտելով մարդկանց փոխհարաբերությունները հասարակության մեջ, նրանց վարքի նորմերը, տվյալ հասարակության համար ընդունված ավանդական վարքագիծը: Առաջին հերթին կարևոր են ուտեստի վարքագծային տեսանկյունները. ի՞նչ են ուտում մարդիկ տոնին, ինչպե՞ս են այն կատարում, ինչպե՞ս են մատուցում, ի՞նչ սպասք և կարգավիճակ են գործածում: Կապված կրոնական պատկերացումների և հավատալիքների հետ ուտեստի առօրյա տեսակները տոնին համարվում են ծիսապաշտամունքային բնույթի ուտեստներով: Մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում տոնական և ծիսական նշանակության կերակուրները: Այս համալիրների նշանակությունը կարևոր է նրանով, որ դրանց շարքում պահպանված են արխայիկ գծեր, տարրեր, որոնք դուրս են եկել առօրյա գործածությունից, և ծիսական կիրառություն ունեցող կերակուրներներից շատերն աստիճանաբար մոռացվել են, դարձել տոնական, հետո էլ՝ տեղ գտել առօրյա ուտեստի մեջ:

Աշնանամուտի առաջին տոնը Սուրբ Խաչի տոնն է: Տոնը հայտնի է մահ Խաչվերաց, Սրբբ Խեչ, Սբխեչ, Ուլնոց, Ուլոց անուններով: Սա Հիսուսի փրկարար խաչվելով ամենակարևոր տոներից մեկն է, հիմնգերբորդ և վերջին տաղավար տոնը: Կերևոր են տոնի սրբազան ընկալումը, օգտավետությունը, արդյունավետությունը՝ որպես մարդ - բնություն փոխհարաբերությունների էական գործոններ, անբաժանելիությունը ծեսից, մարդուն մատչելի նշանային համակարգերի օգտագործումը, համընդհանրությունը (համայնքի անդամների լիակատար մասնակցությունը), խաղային բնույթը, զգայունությունը: Տոնի բնորոշ հատկանիշներից մեկն է մահ ուխտագնացությունը բնորոշ կերակուրը՝ ուլի կամ գառան միսը:²

Պատը, ծիսարգելների կիրառումը կատարվել է տոնի նախօրեին: Սուրբ Խաչ պատը կոչվել է «ման ու տրի», որ նշանակում է հաց ու խաղող կամ հաց ու խաղողի պատ Սա զոհաբերության ձև է, կյանք-մահ երկբևեռ դիմակայունության և փոխադարձ կապ դրսևորում, կյանքով մահը հաղթահարելու ձգտում: Հավանաբար «ման ու տրին»-ն

¹ Սվ. Պ զ զ ո ս յ ա ն, Ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն, Ուտեստ, Եր., 2009, էջ 115:

² Ս. Մկրտչյան, Տոներ, Խաչվերաց, Եր., 2010, էջ 114:

ինն Ամանորի «ամենաբեր պտղոց դից տոներից» մնացած սովորույթ է, որովհետև այդ տոներին գերեզմաններ այցելության գնալիս աղքատներին հաց, խաղող և այլ մրգեր էին բաժանում:³ Հստ ժողովրդական պատկերացումների՝ Սուրբ Խաչը ազդարարել է աշնանամուտը: Քեսապցիներն ասում էին. «Խաչ, վերմակը առ, ներս փախիր», որը նշանակում է՝ այլևս դրսում, բացօթյա չեն գիշերում: Մուշում ընդունված էր ասել՝ «Աստվածածնան՝ լակը մտիր, Սըրբխաչին՝ ծակը մտիր»:⁴

Սուրբ խաչի տոնակատարությունը Հայաստանի տարբեր վայրերում տարբեր կերպ է նշվել: Ջոհաբերվող ուլերի առատության պատճառով Շիրակում այդ օրը կոչվել է «Ուլոց - Ուլոց» կամ «Ուլան դռան», երբեմն էլ թուրքերեն՝ «օղլադ դռան» Տոնի բնութագրական կերակուրը կոչվում է «քյաշկա»: Մաշկագերծ արած ուլը կամ գառը կախել են լոճիքում՝ նախապես տակը դնելով ձավարով կաթսան: Ամբողջ գիշեր կենդանին խռովվում է մարմանդ կրակի վրա, փակ թոնիրում: Հալվող ճարպը աստիճանաբար ձործվում էր տակը դրված ձավարի մեջ, առաջացնելով, ինչպես Շիրակում են ասում, «քաշկակ»,⁵ որը մատուցում են խոշոր կտրատված (կանաչ տխով) տխառածով: Ապա լոճում խորովված կենդանուն կտորների են բաժանել և ձավարով փլավի՝ «քաշկակի» ձևով միասին փաթաթել լավաշի մեջ՝ մեջեցյալներին բաժին տանելու համար: Տարել են նաև մրգեղեն, խաղող ու ձմերուկ, ինչպես նաև խմորեղեն, կանաչեղեն, պանիր: Այս տոնը Գյումրիում, և ոչ միայն այստեղ, թյուրիմացաբար տասնամյակներ շարունակ ընկալվել է որպես մեռելոց, մեջեցյալների հիշատակի օր, երբ այդ տարի նոր մեջեցյալներ չենգող ընտանիքներն այցելում են գերեզմանոց:

Սգո արարողություններում կյանքի խորհրդանիշների օգտագործումը միտված էր ապահովելու ողջերի երկարակեցությունը, նաև հանգուցյալի հոգու հանգստությունը: Գերեզմանատուն գնալուց առաջ պատրաստում են սեղանները, հանգուցյալի ընտանիքին մխիթարելու եկած բարեկամ - դրկիցներին սուրճ ու թխվածք են առաջարկում: Խաչագրավ է, որ սուրճի սեղանին տղամարդիկ չեն մասնակցել, չնայած վերջին թղանում նկատվում է սովորույթի համատարած խախտում: Գերեզմանոց գնալիս հանգուցյալին բաժին են տանում՝ ուտելիք, խաղող, ձմերուկ, խմիչք: Պատմում են, թե շատ նակավայրերում Սուրբ Խաչի ձավարով փլավը՝ թլորիկը, պատերազմի և դրան հաջորդած սովի տարիներին առանց մսացուի էին եփում: Ջալաբիում (Ջրածոր) ապրող ընտանիքից մեկին Սվետլանան պատմում էր, որ այդ տարիներին, երբ ինքը երեխա էր, լոճիսիչ օրը հավաքվում էին հասակակիցներով, գնում գերեզմանոց ու սպասում, թե երբ կգալու հանգուցյալների գերեզմաններին այցելության՝ մեջեցյալին բաժին բերելու: Երիտասարդները քարերի հետևում լուռ սպասում էին, որ մեջեցյալների հարազատները «արթնան» խմեն ու գնան, որպեսզի իրենք օգտվեն հանգուցյալի բաժնից:

Տղամարդիկ «օդորմի» խմելուց հետո բաժակի պարունակությունը հեղում են գերեզմանի վրա, իբր սրանով, ինչպես նաև ծխական կերակուրներից հանգուցյալին բաժին տանելով՝ նրան հաղորդակից են դարձնում աշխարհիկ կյանքին: Մնացած ուտեստը բաժանում են գերեզմանի մոտ՝ աղքատներին բաժին: Հրավիրված քահանան օրհնում հանգուցյալների գերեզմանը: Ապա համբուրում են քահանայի ձեռքի խաչը և ավետարանի վրա խաչհամբույրի դրամ դնում:

Տուն վերադառնալուց հետո տան տղամարդը, իսկ նրա բացակայության դեպքում ամենամեծակից հարազատ համարվող հարգված տղամարդկանցից մեկը բոլորին

³ Բենտ Բուլանիս կամ Հարթ Գավառ, ՀԱԲ, հատ. 3, էջ 46-47: Նաև ու տրի, Մուշ-Տարոնում Սուրբ Խաչի պահոց ուրբաթ օրը, առավոտյան ժամասացությունից հետո կանաչք, խաղող, ձմերուկ և այլ առած, զնացել են գերեզմանատուն, օրհնել տվել գերեզմանը և այդ մրգերն ու հացը բաժանել քահանային, ժամհարին և աղքատներին: Այդ մրգերը Նաև ու տրի են կոչվել: Տուն վերադառնալիս դրանցից բաժին են հանել նաև դրկիցներին: Եր. Լալայան, Մուշ-Տարոն, ԱՀ, հատ. 26, Թիֆլիս, 1941, էջ 194:

⁴ Խ ա ա տ յ ա մ, Հայ ժողովրդական տոներ, Սուրբ Խաչ, Ուլոց, Եր., 2005, էջ 240:

⁵ Երկր տեղում, էջ 237-238:

առաջարկում է սեղան նստել: Ընդգծենք, որ հատկապես գյուղական բնակավայրերում, հաճախ նաև քաղաքում տղամարդիկ և կանայք, առաջվա նման՝ առանձին են սեղան նստում: Սկզբում տարեց տղամարդկանցից մեկի առաջարկով խնում են հանգուցյալ կենացը, ապա տանտիկինը դստեր, հարսի կամ բարեկամ կանանց օգնությամբ մատուցում է փլավը: Մովորության համաձայն՝ հանգուցյալ ունեցող ընտանիքները քյաշկան մատաղի նման բաժանում են 7 տուն, պատճառաբանելով, թե այն չպետք է տանը մնա:⁶

Տոնը նախկինում, նաև ներկայումս, իհարկե, ոչ առաջվա պես մասսայական, Հայաստանի այլ վայրերում ուղեկցվել է նաև ուխտագնացություններով: Վանքերի, եկեղեցիների, խաչերի ու այլ սրբատեղիների մոտ ուխտի գնալը մի ամբողջ արարողակարգ էր. նախապես ապաշխարել են, հոգեպես մաքրվել, ծոմ պահել, տարբեր նպատակներ դրել՝ ապաքինում հիվանդություններից, զավակ ունենալու երազի իրականացում, հարս-զատին կամ մտերիմին բարեբեր, հաջողակ, երջանիկ տեսնելու ցանկության ի կատարումն և այլն: Ուխտավայրում կատարվել է բռնի, կենդանու, հացի և հացաբույսերի մրգերի, ըմպելիքի, մասնավորապես գինու զոհաբերություն: Ծիսական համակարգում մեծ տեղ է տրվել զոհաբերության սովորույթին: Ուխտավորները ճանապարհ են ելել արևածագից առաջ, շատերը՝ հետիոտն, ոմանք՝ մույնիսկ ոտաբորիկ՝ աղոթքներ մրմնջալով: Երեք անգամ պտտվել են սրբավայրի շուրջը, մոմ վառել, ծունկի եկել և համբույրել սուրբ քարերը: Ապա հասել է մատաղը կտրելու ժամանակը: Մրան հաջորդել է համատեղ հացկերույթը՝ երգ ու պարով, խաղերով, զվարճություններով: Տոնախմբությունը ավարտաբար տեղ է մինչև երեկո:⁷ Այնուհանդերձ անհրաժեշտ ենք համարում ընդգծել, որ Շիրակում ոչ խորհրդային տարիներին, ոչ էլ այժմ այս տոնին մատաղ չի արվում, ուխտագնացության չեն գնում:

1950-ականներից որպես նախադաս Մուրբ Խաչի տոնի սեղանին դրվել են նաև խաչած հավ, բաստուրմա, սուջուխ, երշիկեղեն, գեթուն, պանրի տեսականի (չեչլի լոռի, շանախ, ըստ հնարավորության, հիմա նաև՝ հոլանդական և այլն), պարտադիր է համարվում նաև թթվի տեսականին՝ կծու ծիծալ, վարունգ, ծաղկակաղամբ, ինչպես նաև՝ թարմ վարունգ, պոմիդոր, կանաչեղեն: Հիմա բավականին մեծացել է թթվի տեսականին. ավանդականի կողքին իր տեղն է գտել բամիայի թթուն, մանր վարունգի մարինադը և այլն: Հիմնական խմիչքը, ինչպես առաջ, այնպես էլ հիմա, օղին է, սեղանին դրվում են նաև հանքային ջրեր, լիմոնադ: Հատկանշական է, որ այս տոնին, ի տարբերություն մնացած տոների, հանգուցյալ ունեցող ընտանիքները սեղաններին նաև միայն խաղող, ձմերուկ, սեխ և քաղցրավենիք են դնում:

Հանգուցյալի տուն գնալիս քաղցրեղեն կամ օղի էին տանում՝ շաքար, շաքարոխումի: Հիմա էլ շաքունակվում է ավանդույթը, միայն թե թխվածքների տեսականին այժմ բավականին հարստացել է: Այսօր ավելի հարգի են համարվում շերտավոր թխվածքները, ինչպես նաև ավանդական փախլավան:

Այժմ «Յոթվերք» եկեղեցին այս տոնի կապակցությամբ ամեն տարի՝ սեպտեմբերին, Գյումրիում մեծ արարողություն է կազմակերպում. խաչը դուրս է բերվում եկեղեցուց և պտտեցվում բակում: Ծեսին մասնակցում է ողջ հոգևոր դասը, Շիրակի բնիկ առաջնորդը և հավատացյալ ժողովուրդը: Խաչը տարվում կենտրոնական հրապարակ ուրտեղ կատարվում է անդաստան ծեսը, ապա վերադարձվում եկեղեցի: Ուրախությամբ աչք տոնին հավատացյալ ժողովուրդը մասնակցում է պատարագին, ապա եկեղեցու հորդորով նախապատրաստվում հաջորդ օրվան՝ մեռելոցին: Մակայն ցավով պետք է նշել, որ դեռ մեծ ջանքեր են պետք՝ արմատախիլ անելու խորհրդային ժամանակներից ժողովրդի մեջ արմատացած այն թյուր մտայնությունը, թե Մուրբ Խաչը ուրախության տոն չէ, այլ նմեցյալների հիշատակի օր: Վերջին շրջանում, իհարկե, առաջին հերթին շնորհիվ Առաքելական հայ եկեղեցու Շիրակի թեմի առաջնորդարանի քաղաքական

⁶ Օ. Հ ա ռ ո յ ա ն, ԴԱՆ, Շիրակի մարզ, գյուղ Ջրածոր, 2010:

⁷ Օ. Հ ա ռ ո յ ա ն, ԴԱՆ, ք. Գյումրի, 2010:

ընթերցի, Գյումրու հասարակության վերաբերմունքը փոքր-ինչ փոխվել է բոլոր տաղա-
վար տոների, այդ թվում նաև Սուրբ Խաչի խորհրդի նկատմամբ: Պիտի հուսալ, որ այն-
քան էլ հեռու չէ այն օրը, երբ գյումրեցիների համար Սըբխեչը կլինի միայն ուրախություն
տոն դրան հաջորդող Մեռելոց օրով:

ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЩА СВЯТОГО КРЕСТА В ГЮМРИ

(вторая половина XX в.)

Резюме

О. Ароян

Религиозно-традиционный праздник Святого Креста своими корня-
ми уходит в глубь веков и это четко проявляется в таком важном обрядо-
вом компоненте, как традиционная пища.

В статье описывается обряд в период второй половины XX в., когда
еще сохранились такие сокральные действия, как жертвоприношение коз-
ленка (улоц), которую заменили также бараном, а так же разновидности
традиционной пищи с обновлением новыми компонентами современной
армянской национальной кухни.