

ՊԱՀՈՑ ՈՒՏԵՍԸ ԳՅՈՒՄՐԻՈՒՄ (XX դարի 2-րդ կես)

Մեծ պատը (Մեծ պահք) ընդգրկում ծխահամալիր է, որն սկսվում է Բուն քարեկենդանի ավարտով և վերջանում Քրիստոսի Հարության կամ Մեծ գատկի տոնով: Մեծ պասի ծագումը կապվում է աղոթքով ու ապաշխարությանը անապատում Քրիստոսի անցկացրած քառասուն դժվարին օրերի հետ:¹

Ավանդական կենցաղում պահպանված այդ ծիսաշարի շատ տարրեր հնագույն ծագում ունեն և առնչվում են հին հայոց զարմանալին Ամանորի հետ: Ըստ երևույթին Մեծ պատը քրիստոնեության հաստատումով փոխարինել է հայկական զարմանալին Նավասարդին:²

19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբներին Մեծ պատը ներկայացնում էր ծիսական արարողությունների շղթա: Կենցաղում Մեծ պասի առավել տարածված բաղադրիչները՝ առաջին շաբաթվա, Միջինքի և Գարշարանաց շաբաթի հետ կապված ժողովրդական ծեսերն ու հավատալիքներին էին:³

Մեծ պասի առաջին օրվա ամենակարևոր իրադարձությունը Ակլատիզի կամ Ախլոճի երևան գալն էր և թոմարատան երդիկից կախվելը, որն իբր պատժելու էր պաս չպահողներին: Ախլոճը ծերունու տեսք ուներ, որի պարզած թևերից քարեր էին կախում և միակ ոտքին ամրացնում սոխ կամ կարտոֆիլ, որի վրա կար Մեծ պասի յոթ շաբաթները խորհրդանշող յոթ փետուր: Վերջիններս սև ու սպիտակ գույն ունեին, ինչը խորհրդանշում էր ձմեռվա և զարման շաբաթները: Տեսակետ կա, որ Ակլատիզը փոխարինել է բնության մեռնող Նար աստվածուհուն և հաջորդել Արա Գեղեցիկին: Ակլատիզի և նրան մախրողող աստվածությունների միջև պատերազմներ են եղել, որտեղ ավանդության համաձայն, Ակլատիզը հաղթող է ճանաչվել:⁴

Բարեկենդանին հաջորդած Մեծ պասի ընթացքում հրաժարվել են կենդանական ծագում ունեցող մթերքներից: Այս ժամանակահատվածում մարդիկ զործածել են բուսական յուղ, պանրի փոխարեն՝ բանջարեղեն ու թթուներ: Հատուկ կերակրատեսակներ էին պատուց, սուտիկ տոլման, ածիկը, մախլիսը, անժուր ապուրը, թանապուրը, բանջարեղենով աղցանները: Մեծ պասի ուղիղ կեսին թխել են «միջինք» անունով բաղարջը, որը մման էր «տարի հացին»: Թխել են մակ երեսը մեղրաջուր քսած կլոր, ուռուցիկ հաց:⁵ Երբեք Մեծ պասին մախսպատրաստվում էին յուրովի: Բուն Բարեկենդանին կազմակերպվել են ճոխ խրախճանքներ, երգ ու պար, որից հետո մարդիկ պատրաստվել են Մեծ պասին՝ ճանապարհ դնելով Ուտիս տառին և դիմավորելով Պաս պապին/«Ուտիս տառին պապի... ճամփու դնեն, իսկ Մեծ պաս պապին համեցեք էնեն»/:

Մեծ պասի առաջին օրը՝ երկուշաբթին ևս տոմական բնույթ էր կրում: Մոտիկ հարազատներն ու հարևաններն այցելում էին տարիքավորներին, ձեռքը համբուրում, «պատ շնավոր» ասելով շնորհավորում՝ արժանանալով բազմաթիվ բարեմաղթանքների: Մեծ պասի երկուշաբթի օրը վաղ առավոտից թխել են պատուց գաթա, հալվա, եփել պատուց կերակուրներ, առաջին հերթին՝ ավանդական պոչով ապուր, որը

¹ Աղաթան Է., Արդի հայերենի բացատրական բառարան, Եր., 1976, էջ 183:

² Բզդյան Վ., Հայ ազգագրություն, Հոգևոր մշակույթ, Ժողովրդական տոներ, Եր., 1974թ., էջ 193:

³ Սլյուշյան Ս., Տոներ, Մեծ Պաս, Եր., 2010, էջ 56-57:

⁴ Նույնը:

⁵ Պողոսյան Ս., Տավուշի ավանդական ուտեստի տոմածիսական համալիրները, Եր., 2009, էջ 190:

պարտադիր պետք է նիվեր հենց այդ օրը: Գյումրեցիները սիրում էին այդ իրիկում գնալ նորահարս կամ նշանված աղջիկ ունեցողների տուն՝ կադին խաղալու: Երեկոյան՝ հացկերության և պասուց կերակուրներ վայելելուց հետո սկսվում էր կադին խաղալը: Խաղացողները բոլոր վերցնում էին կադինը և հարցնում խաղընկերոջը՝ «Քա՞ք է, քե՞ ջուխտ»: Ահիշտ պատասխան ստանալու դեպքում կադինը տալիս էին խաղընկերոջը, և եթե խաղընկերն էր պարտվում, ապա մա էր տալիս իր ունեցած կադինը: Մեծ պասի ընթացքում օրը երեք անգամ ժամերգություն էր տեղի ունենում, որը հատկապես տարիքավոր կանանց ու ծերունիներին տանում էր եկեղեցի՝ ժամերգություն լսելու և աղոթքի:⁶

Սակայն խորհրդային ժամանակաշրջանում տիրող հակակրոնական-աթեիստական գաղափարախոսության պայմաններում կրոնական ծեսերն ու տոները զանգվածային բնույթ կրել չէին կարող: Այնուամենայնիվ պետության ոչ բարեհաճ վերաբերմունքի պայմաններում անգամ տարիքավոր բնակչությունը, հատկապես կանայք, թեկուզ գաղտնի, շարունակում էին մշել քրիստոնեական տոները և հնարավորինս մասնակից դառնալ ծիսական արարողություններին: Մարմաշենում ապրող բանասաց տիկին Վեներան պատմում է, որ քրիստոնեական տոները դժվարությամբ էին մշում և թաքում: Հայրը անաստված էր և արգելում էր «Հայր մեր»-ը սովորել, պաս պահել, անգամ աթեիստական զրքեր էր բերում և ստիպում, որ երեխաները կարդան: Ի դեպ, առանձնակի ուշադրության է արժանի բանասացի այն տեղեկությունը, որ աթեիստ հայրը հոգեվարքի պահին ձեռքերը վեր է բարձրացրել ու երեք անգամ կրկնել. «Աստված կա»: «Այդպես էլ չհասկացանք, թե ինչ էր մա տեսել», - պատմեց տիկին Վեներան: Հետաքրքիր է մաև այն, որ փոքր չէր պասի ընթացքում գյուղական վայրերից եկեղեցական ծիսակատարություններին մասնակցելու համար Լենինական եկող գյուղաբնակների թիվը: Ամտեսելով պետության ոչ բարեհաճ վերաբերմունքը եկեղեցու նկատմամբ՝ թեև գաղտնի կամ թաքում, բայց հավատացյալ մարդիկ ամեն կերպ պահպանում էին քրիստոնեական ծեսերն ու ավանդույթները:

Շիրակում, չնայած այդ արգելքներին, ինչպես ցույց են տալիս դաշտային ագագրական նյութերը, մեծ էր պաս պահողների թիվը: Պասի առաջին օրը, ինչպես առաջ, այնպես էլ հիմա պատրաստում են ախլոճ, որի ոտքին հարմարեցված սոխի վրա ամրացնում են հավի յոթ փետուր, իսկ պասի վերջին օրն այդ սոխով կերակուր են պատրաստում: Բնականաբար, այս երևույթը ավելի շատ առկա է տարեց անդամներ ունեցող ընտանիքներում, ովքեր քաջատեղյակ էին ինչպես պասի բովանդակությանը, այնպես էլ իրականացվող ծիսական արարողություններին: Ինչպես պատմում են մեծ տատիկները, պասի ընթացքում սնվում էին քացառապես բուսական կերակուրներով՝ ավելուկով, կարտոֆիլով, տարբեր տեսակի թթուներով՝ հատկապես կարմիր ճավիկով, դմիով (շուշան), զոխով(սիբեխ), դանձիլով, խրխնդուկով(խելառ խոտ), կաղամբով: Դավիկի գլխիկներից մաճառ էին պատրաստում՝ սխտորով, վերջինս ուներ մաև բուժական գործառնություն (օգնում էր սրտխառնոցի դեմ, բարձր ճնշման դեպքում): Հայրենական պատերազմի տարիներին և դրան հաջորդած սովի ժամանակահատվածում շատ էին օգտագործում թերած կարտոֆիլ՝ կարմիր պղպեղով ու զլուխ սոխով, աղով համեմված, քնդի շրթին խփած կարտոֆիլ, կարմիր հատ լոբով, տխտով ու կարմիր պղպեղով սալաթ, ածիկ: Շատ էին օգտագործում չոր մրգեր՝ ծիրանի չիր, չորացրած չամիչ, ընկույզ, սալորի չիր: Չկար մի տատիկ, որն իր գոգմոցի զբաղմունքում չուներ չոր միրգ, ընդդեմ: Հները պատմում են մաև, որ եղել է՝ անգամ քառասուն օր համարյա թե հաց չեն կերել, ծոմ են պահել, մինչդեռ հիմա պասը վերածել են մի տեսակ տոնախմբու-

⁶ Գյուլեցյան Հ., Գյումրի 1976թ., տեսր 2:

թյան, տարատեսակ կերակուրների մրցույթ-տոմսատեսի, որին լրացուցիչ շուք է տալիս մահ խամութներում վաճառվող ծխական ուտետոի հարուստ տեսականին:

Իր հավատի ուժով ու գործքյամբ ժողովրդն աստվածուրացության աղբ տասնամյակներին կարողացավ դիմագրավել փորձություններին ու պահպանել իր մախնիներից ժառանգած ծեսերն ու սովորույթները: Խորհրդային կարգերի փլուզումից հետո միայն ժողովուրդը, ձեռքագատվելով արգելքներից, հնարավորություն ունեցավ առանց վախի մտնել եկեղեցի, հաղորդակից լինել եկեղեցական ծեսերին, ըստ արժանվայն նշել քրիստոնեական տոները:

Մեր օրերում Մեծ պասին խանդավառությամբ են պատրաստվում: Պասի մախտոթ օրը երեկոյան գնում եկեղեցի, մասնակցում ժամերգությանը, մախապատրաստում են պատուց ուտեստներ, որոնք այժմ ավելի մեծ տեսականի ունեն, քան թե 1950-ական թվականներին: Կերակրացանկում, ինչպես առաջ, այժմ էլ կարևոր տեղ է զբաղեցնում երկրագործական մթերքների հիմքով պատրաստված ավանդական պոչով ապուրը, որը շատ գյուղական վայրերում (Ոսկեհասկ և այլուր) հայտնի է մահ ուրիշ անվամբ՝ «սըլ ու փըստ»: Ըստ բանասացի՝ «սըլ» ասելով նկատի են ունեցել լոբին, որ «սըլլալով» է կոլ գնում, իսկ «փըստը»՝ խմորն էր (այստեղից է մահ թաթար բորանուն տրվող բարբառային «փըստ» անունը)⁷: Տարածված կերակուրներ են պատուց և սուտիկ տովմաները, քոչիկը, կոնջուրը, ձավարով կլուլիկը, տապակած ավելուկը, ձավարով ու ավելուկով ճաշը, ավանդական ձեթով հալված (մախկինում սրա համար օգտագործվում էր հիմնականում կտա-վատի ձեթը), մորամուտ աղցաններ՝ մակարոնով, եգիպտացորենով, գազարով, կաղամբով ու կարտոֆիլով, թթու կաղամբով, ոսպով ու արևելյան համեմունքներով (խմելի, - տունելի, գաֆրան և այլն), հալի մսով, եգիպտացորենով, կաղամբով թթու վարունգով ու թթվասերով, եգիպտացորենով, թթու վարունգով, հալի մսով, կարտոֆիլով, համեմունքներով (սև սդպեղ, աղ) ու մայունգով կամ թթվասերով, ոսպով, սիսեռով ապուրներ, թթուների հետաքրքիր տեսականի՝ բամիայով, դմիով, հոնի, վարունգի և այլն: Նշենք, որ հիշատակված կերակուրներից ձավարով կլուլիկը՝ որպես ավանդական կերակուր, շատ քչերն են կարողանում մեր օրերում պատրաստել՝ դրա հմտություններին չտիրապետելու պատճառով: Այս կերակուրը հիմնականում պատրաստում են մեծ տատիկները. ձավարն աղալուց հետո ավելացած ալյուրը խառնում են ձավարից պատրաստվող կլուլիկին, որպեսզի այն չքանդվի, ապա ափի մեջ առնելով՝ լավ «շաղվում են» աղի, սև ու կարմիր պղպեղի հետ: Այժմ ձավարի ալյուրի փոխարեն սովորական ալյուրով են «շաղվում» կլուլիկը, ինչը բնականաբար փոխում է կերակրի համային որակները:

Պաս պահողների մեջ այսօր գերակշիռ մաս է կազմում երիտասարդությունը: Չմայած նրանցից շատերը պաս պահում են հիմնականում անձնական, ընտանեկան, առողջական խնդիրների լուծման նպատակով, սակայն օրավուր սովաբանում է նրանց թիվը, ովքեր ավելի գիտակցաբար են մտնում քրիստոնեական գաղափարախոսությանը, պասին, նրա բովանդակությամբ ու արգելքներին, ավելի սիրով ու հավատով մասնակից դառնում Մեծ պասի ամեն չորեքշաբթի և ուրբաթ օրերին եկեղեցիներում անցկացվող ժամերգություններին, կիրակնօրյա պատարագներին՝ գիտակցելով, որ պասի հիմնական խորհուրդը հենց աղոթքների և ապաշխարության միջոցով հոգեպես մաքրվելն է:

Ջատիկին մախտոթո շաբաթը («Չաբչաբանաց շաբաթ») շատերը ծոմ են պահում՝ հրաժարվելով կերակուրներից, սնվելով միայն հացով ու ջրով: Ազգագրական դի-

⁷ Հարդյան Օ., Դաշտային ազգագրական նյութեր. Մարմաշեն, Վահրամարեղ, Դարիբջանյան գյուղեր, 2011թ.:

տարկումների և հավաքված դաշտային մշուքների վերլուծության հիման վրա կարելի է ավելացնել նաև, որ, ցավոք սրտի, պասս պահելը հատկապես երիտասարդների մի մասի համար ներկայումս շարունակում է մնալ ինքնանախատակ՝ վերածվելով գիտակցված կամ չգիտակցված «սննդակարգի», ամմիտ ձևականության:

Մեծ պատը մեր ժողովրդի ավանդական կենցաղի կարևորագույն ծխահամալիրներից մեկն է և որպես այդպիսին՝ համակողմանի նկարագրության ու ներկայացման է արժանի:

ПИЩА ВЕЛИКОГО ПОСТА В ГЮМРИ (2-я половина XX века)

Резюме

О. Ароян

В сообщении представлены особенности ритуальной пищи Великого Поста в Гюмри. Этнографическое исследование показало, что традиционные блюда, которые составляли основу пасхальных блюд, теперь в основном вышли из употребления, а именно: пшеничные шарики, проросшее пшено, салат из красной фасоли с репчатым луком, картофель с репчатым луком и зеленью, картошка запеченная в тондыре и т.д. Вместе с этим в рацион обрядовой кухни вошли совершенно новые блюда и разновидности пищи с новыми ингредиентами. Дается подробное описание этих блюд.