

ՁԻԹԱՏՈՒ ԲՈՒՅՍԵՐԻ ԵՎ ՁԵԹԻ
ՕԳՏԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

Փոքր Ասիայի և Հայկական լեռնաշխարհի հնավայրերից հայտնաբերված հնէաբուսաբանական նյութերը հիմնականում գտնվել են ածխացած հատիկների ձևով: Աիանշանակ պատասխան տալ այն հարցին, թե այդ վաղնջական ժամանակներում ինչ նպատակով են ձիթատուները մշակել՝ դժվար է: Բանն այն է, որ աշխարհագրական տարբեր լայնություններին համապատասխան կլիմայական պայմաններում մշակվել և այժմ էլ մշակվում են կտավատի տարբեր տեսակներ. թելատու, թելայուղատու և յուղատու:

Ուրի 3-րդ դինաստիայի ժամանակաշրջանում կտավատը, հավանաբար օգտագործվել է միայն ռոպես թելատու, իսկ ձեթի մասին վկայություններ չկան:¹ Հայկական լեռնաշխարհում մ. թ. ա. 2-րդ հազարամյակում արդեն «...տեղական բնակչությունից տուրքի ձևով հավաքված ցորենի, գարու, կորեկի, քնջութի պաշարները վկայում են այգեգործության, դաշտավարության, բանջարաբուծության բարձր մակարդակը»:²

Հայաստանի ներկա տարածքում ավելի հին տվյալներ հայտնի չեն: Անդրկովկասյան որոշ բրոնզեդարյան հնավայրերից հայտնաբերված նյութերը ցույց են տալիս, որ այդ ժամանակաշրջանում արդեն հայտնի էր բուսական թելի ստացման եղանակը:

Հայաստանում ձիթատու բույսերի մշակությունը մինչև 20-րդ դարի կեսերը մեկ նպատակ է ունեցել, դա հատիկը ստացումն էր ձեթ պատրաստելու համար:³

Ակսած հյուսիսային լայնության 42-43° հարավ, արևելյան կիսագնդում, մինչև հասարակած, տաքածված է եղել հայ ժողովրդին ծանոթ կտավատը: Այն հանդիպում է Անդրկովկասում, Միջին Ասիայի, Հնդկաստանի, Չինաստանի և Եվրոպայի լեռնային շրջաններում, մշակվել է առավելապես ձեթ ստանալու նպատակով:⁴ Հայաստանում այն մշակվել է բացառապես ձեթ ստանալու համար, նրա ցողուններից, չնչին բացառությամբ, թելանյութ չեն ստացել:⁵ Ազգագրական դաշտային նյութերը հայոց տնտեսական կենցաղում վուշից թելի պատրաստման և օգտագործման մասին շատ քիչ նյութեր են պարունակում:

Միջնադարյան Հայաստանում բուսական թելերի տնայնագործական արտադրությունը բավականաչափ տարածված է եղել:⁶ Հնագույն ավանդույթի գոյատևման թեքս եզակի դեպքերից մեկը արձանագրվել է Մոկսում, որտեղ անցած դարի վերջերին բարձր զարգացում ուներ կտավագործությունը: Կտավատի և կանեփի ցողուններից ստացվող կոպիտ գոծվածքներից բացի, հայտնի էր նաև վուշե շատ նուրբ գործվածքը, որ կոչվում էր պաստիկ և հիշեցնում էր նուրբ բատիստ:⁷

⁴ И.А. Сизов, ук. соч., с. 133.

⁵ Х.А. Вермишев, ук. соч., с. 203, Ф.Т. Марков, Экономический быт гос. крестьян Эриванского уезда, Эриванской губ., МИЭБГКЗК, т. 3, Тифлис, 1886, с. 100.

⁶ Գեղարքունիքի Արծվաշեն գյուղում անցյալ դարի վերջերին տնայնագործական եղանակով կտավատի ցողուններից թել են պատրաստել: Կտավատի ցողունները լավ չորացնելուց հետո թողել են դրսում, անձրևի ու ձյան տակ, որից հետո փայտե թակերով ծեծել են, մինչև որ թելանյութը քորք) առանձնանար ցողունից: Ստացված հումքը սանդեքով զգել, ապա ճախարակով մանել են: Կոպիտ թելից գործել են խուրջիմներ, ջվալներ, հյուսել պարաններ: Նյութը գրի է առել ազգագրագետ Գ. Ամիրջանյանը: Մեր կարծիքով, Արծվաշենի բնակչությունը, տնտեսության այս ճյուղը, ինչպես նաև գերամակապ տների ճարտարապետությունը, յուրացրել է հարևան Միխայլովկա ռուսական գյուղի վերաբնակիչներից:

⁷ Բ. Ն. Առաքելյան, նշվ. աշխ., հ. 2, էջ 29:

⁸ И.А. Орбели, Мокс, с. 37.

¹ Е.Н. Синская, Ист. География, с. 87.

² Հ.Առաքելյան, Ուշ բրոնզեդարյան բնակավայրեր և դամբարանադաշտեր, Հայաստանի հնագիտական հուշարձաններ, 2, Եր., 1969, էջ 39:

³ Ս. Հորոսյան, Չիթհանության հետ առնչվող մի մասնակի հարց. Հանրապետական գիտական մտաշրջան, նվիրված 1984-85 թթ. ազգագրական և բանագիտական դաշտային հետազոտությունների հանրագումարին, թեզիսներ, Եր., 1987, էջ 54-55:

Տարոնում, որը ձիթհանության հարուստ ավանդություններ է ունեցել կտավատ մշակվել է միայն ձեթ ստանալու նպատակով: Ահա թե ինչ է գրում այդ մասին ականատես հեղինակը. «Դարեր ի վեր այս րուսը կը մշակուի մեր կողմերը, աւելի ընդարձակ կերպով Խնուսի, Մանագկերտի եւ Պուլամլիքի մեջ: Ժողովուրդը անկէ կը պատրաստէ իր ճրագլոյսը եւ պահոց ուտելիքի իւրը: Կտավատի կեղևից ընտիր թելի մասին մեր գյուղացին չգիտի»:⁸

19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբին հայոց մեջ կտավատի ցողուններից թելի ստացման սովորույթը մոռացվել էր: Հնարավոր է, որ դա տեղի է ունեցել րամրակի ներթիանցման պատճառով: Կտավատի ցողունից թել ստանալու մասին վիճազիր վկայություն կա Արագածոտնի մարզի Կոշ գյուղի տարածքում գտնվող, 1271թ. մի որմնափակ խաչքարի կոթող-հուշարձանին. «Շնորհիւն անմահին Այ. ես պատրոն Աղպաղայս որդի Իւանէի...թողի...հորահակ կտաւն...»: Արձանագրությունից պարզ է դառնում, որ վերացվել է կտավագործից զանձվող հարկը՝ հորահակ կտավը:⁹

Կտավատի ցողունը, չնայած թելանյութ է պարունակում, սակայն տեխնիկական կառուցվածքն այնպիսին է, որ երկար թել հնարավոր չէ ստանալ, այլ միայն՝ խժուռ:¹⁰

Դարասկզբին վուշ մշակել են Հայաստանի ռուս վերարմակիչները, որոնցից տեղացիները, հավանաբար, սովորել էին րանվածքներ անել: Հնում հայոց մեջ կտավատի ցողունից նուրբ գործվածք են պատրաստել, որ կոչվել է րեհեզ: Դարասկզբում դրանից գործվածքներ պատրաստել են միայն ռուս աղանդավորները:¹¹

Դաշտային ազգագրական նյութերը հավաստում են, որ դարասկզբին Հայաստանի որոշ շրջաններում (Սևանի ավազան, Սյունիք, Շիրակ, Վայոց ձոր) կտավատի ցողուններից խժուռ են պատրաստել: Դրա համար ցողունները մոտ 20 օր թրջոց էին դնում, ապա փայտե թակերի հարվածներով թելանյութն առանձնացնում, չորացնում և նրանից օջախի կաչան

պատրաստում:¹² Բռնակոթ գյուղում կտավատի կալսված ցողունը, որը կոչվում էի րալիմ, ջրում 10-15 օր թրջոց են դրել. ապա քարերի վրա փայտե թակերով ծեծել: Ստացված կաչուն զանգվածից զնդեր էին անում. քամում և արկի տակ չորացնելով, պահում որպես կրակի կաչան: Թոնիրը վառելիս աղոթքներ են մրմնջացել. «Ես գնամ սուրբ Կրո. դու կաչես»:

Աերաստիայի հայերն այն օգտագործել են նաև որպես ճիւղալ:¹³

Հավանաբար, արդեն միջնադարում. որպես թելատու՝ կանեփ է մշակվել:

Կանեփի մինչև երկու մետր րարծրացող ցողունը շատ ամուր թելանյութ է պարունակում, որից պատրաստել են րազմազան իրեր: Թել ստանալու համար կանեփի ցողունները թրջոց են դրել կամ, նույն նպատակով ծնամը թողել ձյան տակ, այնքան ժամանակ, մինչև որ խոնավության ազդեցությամբ թելանյութն առանձնանար ցողունից:¹⁴ Համշենում, որտեղ կանեփը մեծ տեղ է գրավել հայերի տնտեսական կենցաղում, հարուստ տնտեսություններն ունեցել են հոսող ջրով աշխատող կանեփաթակեր (ջրկոպալ):¹⁵ Ստացված զանգվածը չորացնում էին, փայտե թակերով ծեծում և թելը մանում: Սևանի ավազանում կանեփաթելից կեմարով պարաններ են հյուսել: Սասունում թել ստանալու նպատակով կանեփի ցողունները խուրձ-խուրձ կապել, լճացած ջրի (օփ) մեջ են դրել և նույն կերպ թել ստանալով՝ զործել պարաններ և տրեխի կապիչներ:¹⁶ Համշենահայերը կավային հողերում փոսեր են պատրաստել, որոնց մեջ կանեփը թրջոց են դրել և թողել 15-20 օր, ապա չորացրել և փոխադրել ծածկի տակ: Ազատ ժամանակ, հիմնականում ծննդն ամիսներին, թելանյութն առանձնեցնում և մշակում էին: Կանեփի թելից, երբեմն այծի և տավարի պոչի մազի խառնուրդով, զանազան հաստության ճոպաններ և սամթել են պատրաստել: Դրա թելն այնքան ամուր էր, որ Ռշտունիքում արորի շղթա են հյուսել, որ տեղի րարոռում կոչվում էի ձիգ:¹⁷ Նույն թելից Նոր Բայազետում

⁸ Գ. Տէր Կարապետեան (Մշոյ Գեղամ), նշվ. աշխ., էջ 336:

⁹ Գ. Կառախանյան, նշվ. աշխ., էջ 251:

¹⁰ Մ.Ա. Ըսոբ, Կ. ՍՍՀՄ, Ս. 133:

¹¹ Կ.Վ. Սեդրոսյան, նշվ. աշխ., էջ 177, Գ. Ռ. Սաքելյան, նշվ. աշխ., էջ 154:

¹² Վ.Հ. Բրդյան, նշվ. աշխ., էջ 397, ԴՄ, 1976, էջ 38:

¹³ Կ. Գաբրիելյան, Բաղդիթ, էջ 228:

¹⁴ ԴՄ, 1982, էջ 47:

¹⁵ Բ.Գ. Թողլաքյան, նշվ. աշխ., էջ 89:

¹⁶ Վ. Պետրոսյան, նշվ. աշխ., էջ 156:

¹⁷ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 416:

գործել են մասնական ցանցեր:¹⁸ Մոկաց գավառի լեռնային գյուղերում կանեփից են հյուսել քապքապ կոչվող կոշիկները, որ հագնում էին ծյան և քարակարկառների վռայով քայլելիս: Դրանց ներրանների տակ խիտ շարքով մանր մեխեր են խփել:¹⁹ Այնտեղ կանեփի երրորդ թելից, այծի մագի խառնուրդով հյուսել են փափուկ և ուշի կոչվող կոշիկներ, որը մնան է եղել արդեն հիշատակված քապքապին:²⁰ Այս սիպի ազանելիքներ տարածված են եղել մասնականում:

Սասունցիները ծյան վռա քայլելու համար օգտագործել են ցանցկեն դահուկներ (լական), որ ոտքերին կապել են կանեփե փոկերով:²¹ Խարրերդի Բարջանճ գյուղում կանեփի սնամեջ ու դյուրավառ ցողունները կարճ հատվածների են րաժանել, ճղել 3-4 մասի և դրանց ծայրերը թաթախելով հալած ծծումրի մեջ՝ լուցկի պատրաստել:

Կանեփի մշակման հիմնական նպատակը թելանյութի ստացումն էր, որից պարաններ և չվաններ (խրնապ) են հյուսել:²² Սրարատյան դաշտում (Վեդի) կանեփի ցողունը մեկ շարաք ջրի մեջ էին դնում, ապա սալ քարերի վռա փայտե թակերով ծծում, մինչև թելանյութը առանձնանար: Տեղի րարրառով այն կոչվում էր ժժան, որի հյուսած թելից գործում էին ջվալ, ճոպան, չվան, սամթել և այլն:²³

Միջագետքում հայկական տկանավերից րացի (քելեկ), հայտնի էին մասն տոփ կոչվող լաստանավերը, որոնց գերաններն իրար կապվում էին կանեփի հաստ պարաններով:²⁴

Սասունում և Սոկեում կռռի անասունները, կալսելու ժամանակ իրար էին կապում կռռու չվան կամ կռռի մնջիլ կոչվող կանեփե պարաններով:²⁵

Խարրերդի հայերին ծանոթ էր մասն կանեփից թմրանյութ ստանալու եղանակը: Կանեփի լրիվ չխասունացած ցողունը մտցնում էին պարկո մեջ և փոշին թափ տալիս: Հավաքած նյութը կոչվում էր ասրար:²⁶

Հայոց կենցաղում ծիթատուների օգտագործման մյուս ընագավառը շինարվեստն էր. Հայաստանի շատ րարծրադիր շրջաններում, որտեղ եղեգ չէր աճում, ընակարաններն ու այլ կառույցները ծածկելիս, փայտածակից անմիջապես հետո հողաշերտի տակ, մոտ 10սմ հաստությամբ կտավատի կամ սորեկր ցողուններ էին դնում: Ի տարրերություն մյուս ըուսատեսակների, դրանք ավելի ուշ էին փտում և դրանց մեջ միջատները ըուն չէին դնում:²⁷ Անտառագուրկ վայրերում ծիթատու ըույսերի ցողուններն օգտագործել են որպես վառելանյութ, ծիթանների ըովերը ջեռուցելու համար:²⁸

Ըատ Թ. Թորամանյանի՝ 10-րդ դարից հայ ճարտարապետության մեջ կղմհդրին փոխարինեց տուֆը: Շենքի ծածկն ավարտելուց հետո այն ամրոջդությամբ օծել են ձեթով, քանի որ տուֆը ջուր էր ծծում: Ձեթ են քսել մասն հասարակական քարկերտ շենքերի ողջ արտաքին երեսներին:²⁹

Մանանեխի չորացած ցողունը՝ ցախը, գործածվել է շերամապահության ընագավառում (շերամը ցախ դնելու համար):

Կտավատի թելանյութից միջնադարյան Հայաստանում մասն թուղթ են պատրաստել:³⁰ Արճակում կտավատի մանրացված ցողունները օգտագործել են միայն փաղախների հատակին փռելու համար:

Բարձր լեռնային շրջաններում ոչխարներին կերակրում էին մասն կտավատի մանրացված ցողուններով:³¹

Հետաքրքիր է ծիթատու ըուսատեսակներից մեկի՝ կանրջակր ունեցած դերը հայոց կենցաղում: Թերևս մինչև 19-րդ դարի կեսերը այն, որ կոչվել է մասն գաթի ծաղիկ մշակվել է որպես ներկատու ըույս, որի ծաղկաթերերը դեղին ներկ են պարունակում: Դա չէր խանգարում մասն ձեթի ստացմանը, քանի որ նույն ծաղիկը հետագայում հասունանալով: սերմեր էր տալիս: Կանրջակր ներկանյութն օգտա-

¹⁸ П.С. Кузьмин, ук. соч., с. 77.

¹⁹ Գ. Սրվանձոյանց, երկեր, հ. 1, էջ 350, 402:

²⁰ Ա. Դարբինյան, նշվ. աշխ., էջ 5, 44:

²¹ Լ.Ն. Պետրոսյան, Հայ ժողովրդական փոխադրամիջոցներ, Ա, Հետիոտն և գրաստային փոխադրամիջոցներ, ՀԱԲ, հ. 6, եր., 1974, էջ 139:

²² Բարջանճ, էջ 199:

²³ ՂԱ, 1984, էջ 39:

²⁴ Վ. Տեր-Մինասյան, նշվ. աշխ., էջ 37:

²⁵ Վ. Բրդյան, նշվ. աշխ., էջ 397:

²⁶ Բարջանճ, էջ 199:

²⁷ ՂԱ, 1976, էջ 43:

²⁸ ՊԿՅԳ, 1886, с. 39.

²⁹ Թ. Թորամանյան, Նյութեր հայկական ճարտարապետության պատմության, հ. 1, եր., 1942, էջ 142:

³⁰ ԼՀԲ, հ. 1, էջ 821:

³¹ Обзорение российских владений за Кавказом, в статистическом, этнографическом, топографическом и финансовом отношениях, ч. 1-3, СПб, 1836, с. 39.

գործվել է որոշ ճաշատեսակներ ու թխվածքներ գունավորելու համար: Կարելի է ենթադրել, որ այստեղից էլ առաջացել է գաթի ժադիկ անվանումը:

Հայոց մեջ առանձնապես կարևոր էր ձեթի արտադրության ժամանակ ստացվող քուսպի նշանակությունը: Այն ստացվում էր հատիկներից ձեթը զտելուց հետո, որպես երկոորդական մթերք: Ձանազան խոսվածքներում հայտնի է տարրեր անվանումներով՝ քուսպ, քոսպ, կոսպ, գուսպ, կոպտոն, կոպտուն և այլն: Ղ. Ալիշանն այն հիշատակում է կովտուն,³² իսկ Գ. Սրվանձտյանը՝ կուսր ձեթով:³³ Թերևս նույն արմատով պետք է ընկալել նաև Կեմերեկի Կովտուն գյուղի անվանումը: Կոպտոն բառի հնագույն հիշատակությունը հանդիպում է Ներսես Լամբրոնացու մոտ. «Լնու գնա կոպտոնով՝ երևելի փառքս, որ ուրուական է»:³⁴

Շիրակում գելասաից ձեթը զտելուց հետո զամրյուղում առաջացած քուսպը կոչվում էր այլա:

Քուսպը հիմնականում օգտագործվում էր ձմռանը անասուններին կերակրելու համար: Այն հատկապես կարևոր էր լժկան անասուններին և հատկապես գոմեշներին զարմանալին գյուղատնտեսական աշխատանքներից առաջ լիարժեք սնելու, գիրացնելու և ուժեղացնելու համար:³⁵ Քուսպի սակավության դեպքում այն հատկացվում էր միայն լժկանին: Անհրաժեշտ է հիշատակել, որ կթի անասուններին քուսպով չէին կերակրում, քանի որ դրանից կաթը դառնանում էր: Չնայած դրան, մատակներին երբեմն կերակրել են քուսպով, որի շնորհիվ կաթի յուղայնությունը բարձրանում էր: Երբեմն ձմռան վերջում քուսպով կերակրել են թերասնումից թուլացած մասդաշին: Նույնիսկ քուսպի առատության դեպքում դրանով խոզերին չէին կերակրում՝ մսին դառնահամություն տալու պատճառով,³⁶ Տգկանեփի քուսպը, թունավոր լինելու պատճառով, կենդանիներին չէին տալիս, դրանով պարարտացնում էին ածուները: Հազվադեպ քուսպը և աթարի հետ խառնած քնջութի թեփը օգտագործել են որպես վառելանյութ, ձիթահանե-

րում հատիկը բովելու ժամանակ:³⁷

Ջրով ռացած քուսպից սալչերը անիվների քսայուղ են պատրաստել:

Ձեթի մասին հիշատակություններ հանդիպում են հայ պատմիչների աշխատություններում: Ղազար Փարպեցու մոտ կարդում ենք. «զգանազանումն յիւղարուխ սերմանացն, որոց քաղցրանույր հեղուկը մզելով՝ կամփոփեն շիշ կսոմ սրուակ կսոմ կաւշարայ կոչուած ապակյայ կամ այլ նիւթերե փոքրիկ սրածել. աղոցմով կօծուեին մեր տիկնայք»: Անուշահոտ յուղերի սրվակներ կրելու սովորության մասին հիշատակել է նաև Մխիթար Գոշը:

Ձեթի նշանակությունը զգալի էր հատկապես սննդի ընագավառում, առօրյա և առանձնապես պասերի ժամանակ՝ ծիսական կերակուրներ պատրաստելու համար. «Հին զանգեզուրցու սննդի մեջ կենդանական յուղից ոչ պակաս նշանակություն ուներ ձեթը, նույնիսկ այն ժամանակ, երբ կրոնական ջերմեռանդության թուլացման հետևանքով չորեքշաբթի և ուրրաթ օրերին, յոթշաբթյան մեծ պասին և այլ տևական պասերին յուղեղեն և մսեղեն կերակուրներից հրաժարվելու սովորույթը ոչ միայն երիտասարդների, այլև ծերացած սերնդի մեջ հետզհետե ավելի ու ավելի խախտվում էր՝ մինչև իսկ բոլորովին վերանում»:³⁸ Ազգագրական նյութերը ցույց են տալիս, որ մինչև 19-րդ դարի վերջը, հատկապես գյուղական ընակչության շրջանում, տարվա մոտավորապես կեսը անցնում էր պասերի մեջ: Բուսական յուղի օգտագործման շրջանակները սննդի համակարգում այնքան խոր էրն արմատացած ժողովրդի առօրյա կենցաղում, որ ձեթից չէին հրաժարվում նույնիսկ, այսպես կոչված «ուտիս» օրերին՝ պասերից դուրս:

Ձեթի օգտագործման թերևս ամենահին ձևն այն խմելն էր թարմ վիճակում, երբեմն՝ անմիջապես ձիթահանում: Դա ունեցել է երկու նշանակություն. որոշ ներքին հիվանդություններ բուժելու համար, որոնք առաջացել էին մրսածության պատճառով և առողջ մարդկանց կողմից՝ հնարավոր հիվանդությունների կանխարգելման նպատակով: Նույն նպատակով կերել են նաև հունցած կտավառ գելաստ:³⁹

³² Ղ. Ալիշան, Հայքուսակ, էջ 330:

³³ Գ. Սրվանձտյան, Երկեր, հ. 1, էջ 356:

³⁴ ԵՊԲ, Ա, էջ 1117:

³⁵ Հ. Մալխաս, Ջավախք, «Նոր-Ղար», 1893, էջ 198:

³⁶ Н. Никитов, МИЭБГКЗК, т. 1, с. 567.

³⁷ ՂԱ, 1979, էջ 63:

³⁸ Ստ. Լիսիցյան, նշվ. աշխ., էջ 149:

³⁹ Ս. Հոբոսյան, Չիթատու բույսերի և ձիթամթերքների

Թե ինչ դեր է ունեցել ձեթը հեթանոս հայերի կենցաղում և հոգևոր կյանքում, դժվար է ասել, սակայն չորրորդ դարի սկզբին, քրիստոնեությունը պետական կրոն հաստատվելուց հետո, նրա նշանակությունն ակնհայտ դարձավ: Հնարավոր է, որ դա հիմնականում անմիջական շարունակությունը լինելու նոր մեկնարանությամբ:

Կրոնական ծիսակատարություններում ուրույն տեղ է գրավում մեռնող, որի կարևոր բաղադրամասերից մեկը բուսական յուղն է, որին խառնում էին գինու մեջ եփված 40 տեսակ ծաղիկների ու խմկի հյութ:⁴⁰ Մեռնող հայոց եկեղեցին գործածում էր երեխայի մկրտության, քահանայի ձեռնադրման, քրոհման, եպիսկոպոսների, կաթողիկոսներին և թագավորներին, եկեղեցու վեմ քարը և եկեղեցուն գործածվող խաչերը օծելու ժամանակ:⁴¹ Մեռնի մասին հայկական աղբյուրներում բազմաթիվ հիշատակություններ կան, որոնցից ուշագրավ է 12-րդ դարի մի փաստաթուղթ: Դա բյուզանդական Մանուել կայսեր Ալեքս գորավարին ուղղված հայոց կաթողիկոս Ներսես Շնորհալու թուղթն է, որում նա բացատրում է երկու դավանամքների տարրերությունը:⁴² Կայսրը հերթական փորձն էր անում համոզելու հայերին ընդունել հունադավան եկեղեցու դրույթները և միանալ նրան: Իր նամակում Ալեքսը հայ եկեղեցուն առաջարկում է ինը կետ ընդունել, որոնցից մեկը վերաբերում էր մեռնին: Բանն այն է, որ հայերը մեռն պատրաստել են քնջութի ձեթից, իսկ հույները՝ ձիթապտղի յուղից: 1179թ. Հռոմեական ժողովը, Գրիգոր Տղա կաթողիկոսի գլխավորությամբ, պատասխան կազմեց հայոց եկեղեցու դավանանքի մասին, որտեղ ասվում է, որ «մեռնը ձիթենի ձեթն կը հավանին պատրաստել, եթե դիրազիստ լիցի»:⁴³

Ներսես Շնորհալին իր պատասխանում

գրել է, որ հայերը մեռն պատրաստում են քնջութի (շուշմա) և ոչ թե ձիթապտղի ձեթից: Նա մեռնի աստվածային բնույթը ձիթենին չի համարում և այդ բնույթի տարրերությունը. ինչպես պատարագի գինիների գույնը, ամենայն է համարում: «Ի Հայաստանեայց աշխարհն ոչ են ձիթենիք վասն ցրտութեան օղոյն» և թե մեռնը պատրաստում են «ի բուսարեր ձիթոց՝ զոր շուշմայ (կնճիթ) անուանեն»:⁴⁴

15-19-րդ դարերի ձեռագրերում, որտեղ հիշատակություններ կան մեռնի պատրաստման նյութերի մասին, ձեթի մասին չի նշվում:⁴⁵

Ըստ ավանդության՝ Նոյ մահապետը ձիթենին անիծել է Քամի սիրիական պտուղ լինելու պատճառով և նրա նման սև է դարձրել: Այս առասպելով էին հայերը պնդում, թե Մասիսի շրջակայքում ձիթենի չի կարող աճել:⁴⁶

Ըստ հայոց եկեղեցու կանոններից մեկի, որն ընդունվել է չորրորդ դարում, ամեն տարի, Ջատիկից հետո քահանաները կաթողիկոսի օրհնված մեռն էին ստանում:⁴⁷ 720թ. Դվինի ժողովում Հովհաննես Գ Օձնեցի կաթողիկոսի կանոններից մեկը հաստատում է, որ մեռնը Հայրապետը պետք է օրհնի: Մխիթար Գոշի «Դատաստանագրքում» կարդում ենք. «Երկրորդ դասը եկեղեցույ՝ արքեպիսկոպոսը: ...եւ գործ է նոցա ձեռնադրել մետրապալիտս եւ աւրինել ձեթ կնքոյ»:⁴⁸

Մեռնի մասին հիշատակում է նաև ֆրանսիացի ճանապարհորդ Շարդենը, որ Հայաստանում եղել է 17-րդ դարի երկրորդ կեսին: Եթե նրա հաղորդումները հավաստի են, ապա այն ժամանակ մեռնը էջմիածին են բերել Երուսաղեմից:⁴⁹ Այդ մասին վերադառնալով մենք ավելի համառոտ կազմակերպում ենք մեռնի մասին: 1665թ. Երուսաղեմի եղիազար վարդապետը դիմել է սուլթանին, արգելելու մեռնի ներմուծումը էջմիածնից, նպատակ ունենալով, համուն. շահույթի այն արտադրել տեղում:⁵⁰ Ըստ մեկ այլ վկայության՝

օգտագործման ժողովրդական եղանակները հայոց մեջ, 1978-79թթ. ազգ. և բան. դաշտային հեռագրությունների արդյունքները, թեգիսներ, Եր., 1980, էջ 9:

⁴⁰ Մ. Օրմանեան, Ազգապատում, հ. 1, Կոստանդնուպոլիս, 1912, էջ 620:

⁴¹ Հ. Մովսիսեան, Նշվ. աշխ., էջ 141, «Արծազանք», 1890, էջ 29:

⁴² Մ. Մխիթարեան, Պատմութիւն ժողովոց Հայաստանեայց եկեղեցւոյ, Վաղարշապատ, 1874, էջ 115:

⁴³ Ն. Մելիք-Թամեան, Հայոց եկեղեցական իրաւունքը, Երևան, 1903, էջ 444, Մ. Չամչեան, Պատմութիւն Հայոց,

Վենետիկ, հ. Գ, 1786, էջ 113:

⁴⁴ Հ. Ալիշան, Հայրուսակ, էջ 17:

⁴⁵ Ն. Խանջյան, Մ. Փալստյան, Հայ եկեղեցու սրբալույս մեռնը, Եր., 2001, էջ 18:

⁴⁶ Վ. Տեր-Մինասյան, Նշվ. աշխ., էջ 153:

⁴⁷ Կանոնագիրը Հայոց, Եր., 1971, հ. 2, էջ 7:

⁴⁸ Մխիթար Գոշ, Գիրք դատաստանի (աշխ. Խ. Թորոսյանի), Եր., 1975, էջ 136:

⁴⁹ Ж. Шарден, Путешествие кавалера Шардена по Кавказу в 1672-1673 гг., Тифлис, 1902, с. 287.

⁵⁰ Ջաքարիա Ազուլեցու օրագրությունը, Եր., 1938, էջ 66:

մեռոնը բերվում էր Գուգարաց աշխարհից».⁵¹
 «Ի Գուգարաց անտի գայ ծէթ ազնիվ, յայնմ վայրէ, որ և Նոյի մատուցաւ աղանեսան ի տապանին փրկութեան. և ի լերանց լերանցն Հայաստանեայց ծաղկունս անուշահոտս և գոյնգոյնս, գոյս և հեղուն ի սան անդի».⁵² Ժամանակագրորեն իրարից կտրված և իրարամերժ այս տեղեկությունները հնարավորություն չեն ընծեռում ամբողջական պատկերացում կազմելու այս հարցի մասին:

Հավանաբար, սկսած 13-րդ դարից Հայ առաքելական եկեղեցին մեռոն պատրաստելու համար օգտագործել է միայն ձիթապտղի յուղը: Դա է վկայում նաև Մխիթար Գոշի առակներից մեկը՝ «Ձիթենի և թթենի».

«Ես լուսոյ եմ նիւթ, լոյս ի գիշերի,
 Արևու մման լոյս ի խաւարի,
 Ծըլիմ կը ծաղկիմ պտուղներս հիւթել,
 Կարի արդարեւ ուտեստ եմ համել.
 Հապա իմ ձիթին, ինչպե՞ս ես համրեմ
 Այնքան ռարիքներ ո՞ր մեկը յիշեմ:
 Ես լոյս եմ ծրագի աղքատ տընակին
 Կամ խոշոր գահին ճոխ ապարանքին,
 Նույն իսկ փառահեղ եւ աստուածահարկ
 Տաճարաց ես եմ գարդ լուսապըսակ:
 Աստուած գիս օրինեց և շատ ախտերու
 Ձիս նշանակեց ի դեղ կենսատու.
 Եւ ես չէ՞ր՝ յանուն Աստուծոյ
 Ավետատու ի տապան առ Նոյ:
 Ոչ այսչափ միայն, այլ տէր գագաթներ
 Ի վաղուց անտի ինէ եմ օծունի.
 Եւ ի միւռոն կը խառնի իմ հիւթ,
 Որմէ օծանողք կառնուն շնորհք հրանիւթ».⁵³

Եկեղեցական տնտեսության մեջ ձեթի ունեցած կարևոր նշանակության մասին է խոսում այն փաստը, որ միջնադարյան Հայաստանում գոյություն է ունեցել վանքերի կողմից բնակչությունից գանձվող ձեթի և ձիթամթերքների հարկ: Հավանաբար վանքապատկան ձիթահաններն աշխատել են այդ հումքով, Նկատի ունենալով, որ ձիթահաններում էր արտադրվում եկեղեցիների և կացարանների լուսավիճության ձեթը, դրանց գոյությունն անհ-

րաժեշտ էր ինչպես բնակավայրերում. այնպես էլ վանքապատկան տնտեսություններում: Ձեթն անհրաժեշտ էր նաև հայկական եկեղեցում ընդունված պասերի ժամանակ սնվելու համար:⁵⁴

19-րդ դարի սկզբին Էջմիածնի վանական տնտեսությունը տարեկան ցանում էր 400 սոմար ցորեն, 100 սոմար գարի, 80 սոմար կտավատ, չորս սոմար քնջութ:⁵⁵

Ձեթի արտադրության հիմնական նպատակը հայոց մեջ նրա կիրառությունն էր սննդի համակարգում: Կարծիք կա այն մասին, որ մեր դարի սկզբին ձեթ ավելի շատ օգտագործվել է չքավոր տնտեսություններում: Դաշտային ագագորական նյութերը ցույց են տալիս, որ դա ճիշտ չէ: Ինչպես արդեն նշվել է ձիթահաններն առավելապես ունեւոր խավին էրն պատկանում և բնականաբար ձեթի օգտագործումը այդ տնտեսություններում ավելի մեծ չափի էր հասնում: Ե. Լալալանը Գեղարքունիքում ուշ միջնադարյան մի տապանաբար է հիշատակում, որի վրա գրված է եղել. «Արտեքս ձեթով ջրեցի, կնոջս էլ արծաթե քոշեր հագցրի, կյանքից ինչ հասկացա, թե դուք ինչ հասկանաք»:⁵⁶ Այստեղ «արտեքս ձեթով ջրեցի» արտահայտությունը, հավանաբար ունեւորության չափն արտահայտող բառախաղ է եղել, որ հետագայում մոռացվել է:

Միջնադարյան Հայաստանում պասերը երեք անեսակ էրն. առաջին՝ պահք, որի ժամանակ հրաժարվել են մսեղեն կերակուրներից, սրրապահք, երբ հրաժարվիլ են նաև բուսական նյութերից, այդ թվում՝ գինուց ու ձեթից և ծոմապահք, երբ իրենց գրկել են ամեն ինչից, մաշվելով սովով և ծարավով:⁵⁷

Կաթողիկոս Հովհան Օձնեցու օրոք ընդունված իններորդ կանոնը վերաբերում էր մեռոնին. «Պարտ եւ արժանի է գսուրբ միւռոնն, այսինքն է՝ գիւղն անուշահոտութեան, հայրապետին աւրինել, եւ իւրաքանչիւրոց եպիսկոպոսացն միանգամ ի գատիկն հինգշաբթի աւր, որպէս եւ հրամայեալ է»:⁵⁸

⁵⁴ Ե. Տեր-Մինասյան, նշվ. աշխ., էջ 115:

⁵⁵ Վ. Դիլոյան, Էջմիածնի վանական տնտեսությունը 19-րդ դ. սկզբին, էջեր հայ ժողովրդի պատմության և բանահյուսության (հոդվածների ժողովածու), Եր., 1971, էջ 164:

⁵⁶ ԱԳ, գ. 18, 1908, էջ 132:

⁵⁷ Վ. Հացունի, նշվ. աշխ., էջ 404:

⁵⁸ Կանոնագիրք Հայոց, հ. Ա, կազմ. Վ. Հակոբյան, Եր., 1964, էջ 519-520:

⁵¹ Հ. Շահխաթունյան, Ստորագրութիւն Կաթողիկէ Էջմիածնի եւ իրնգ գաւառացն Արարատայ, Էջմիածին, 1842, էջ 135-136:

⁵² Մ. Թադիսայան, Ճանապարհորդություն ի Հայաստան, Գրական ժառանգություններ, հ. 9, Եր., 1975, էջ 77:

⁵³ Մխիթար Գոշ, Առակներ, Եր., 1951, էջ 50:

Հայոց առաքելական եկեղեցու կանոնների ութերորդ կետը վերաբերում է քառասնօրյա պասին. «Քառասուն օր պաս պահուի և ապա տօնով գատիկը-Յարութիւնը»: Քանի որ ոմանք շարաք և կիրակր օրերին պասը խախտում (խափանում) էին, այն իրականում տևում էր 28 օր: Քառասուն օրը լրացնելու համար երկու շաբաթ պասը երկարացնում էին: Յոթերորդ դարում վեց ընդունված շաբաթներին ավելացվեց յոթերորդը՝ չաբչաբանաց շաբաթը:⁵⁹

Մեծ պասը եկեղեցական կանոններում հիշատակվում է նաև աղուհաց ձևով:⁶⁰ Այս արտահայտությունը՝ ախացք կամ աղացք ձևով պահանջել է Նոր Նախիջևանի խոսվածքում:⁶¹

554թ. Դվինի եկեղեցական ժողովի ընդունած կանոններից մեկը վերաբերում էր հայկական տոնացույցի 12 շաբաթապահքերին. 1. Եղիական, 2. Լուսավորչի, 3. Վարդավառի, 4. Վերափոխման, 5. Խաչվերացի, 6. Վաբազա խաչի, 7. Հիսնակաց, 8. Սուրբ Հակոբի, 9. Աստվածահայտնության, 10. Առաջավորաց, 11. Մեծ պասի երկրորդ շաբաթ, 12. Ավագ շաբաթի շաբաթապաս:⁶²

Երբեմն եկեղեցին ներողամտությամբ է վերաբերվել պասերի որոշ խախտումներին՝ երեխաների ու հիվանդների կրոմից: Մանագկերտի 719թ. ժողովի կանոններից մեկը հաստատում է այն. «Եւ զպահուց աւուրսն սրբութեամբ տանել ի գլուխ. այլ վասն զի կարեաց հիւանդաց եւ մարմնասէր իշխանաց թողացուցին զշաբաթ եւ զկերակէ»: ⁶³ Սսի 1243թ. երկրորդ ժողովի 15-րդ կետը նույնպես անդրադարձել է այս հարցին «Պահք առանց ձկան և ձիթոյ պահեսցին՝ բաց ի հարկէ հիւանդութեան»: ⁶⁴ Սա հիմնականում վերաբերել է քառասնօրյա պասին՝ աղուհացին:

Դվինի յոթերորդ ժողովի կանոններից մեկը թույլատրում էր մեծ պասի ընթացքում, շաբաթ և կիրակր օրերին պասը խափանել. «միայն թե պարկեշտությամբ և առանց գայթակղության ու բամբասանքի»: ⁶⁵

Բացի եկեղեցական ծիսակարգում ընդունված պաշտոնական պասերից, կային նաև մի շաբթ, այսպես կոչված, կամավոր պասեր: Արանց թվին է պատկանել Դավիթ Ալավեա որդու հիշատակած շաբաթապասը. երբ շաբաթվա մի օր պաս են պահել: ⁶⁶ Տակավին հինգերորդ դարում, Արշակ թագավորի կարծեցյալ մեղքերի քավման համար, կաթողիկոս Ներսես Մեծը դիմեց ժողովիդին պաս պահել: Նաև ապաշխարանքի ժամանակ «պահեալ լինեին պահս աւուրս վաթսսու եւ վեց»: ⁶⁷ Հայաստանում քրիստոնեության հաստատման առաջին տարիներին կարգ էր սահմանված, որ չափահաս հավատացյալները կնքվելուց առաջ մեկ ամիս պաս պահեին: Ըստ Վ. Հացունու «Մանդակունին բաւական կը դատի ուտել միայն բուսական իրեր, գորս կամիք կը կրչե, այս ինքն ըստ կամս եւ յօժարութեան ուտելիք, ինչպես էին կանեփատն, կտաւատ, սամթածոր, փոխինդ եւ հատ»: ⁶⁸

Պաս պահել են նաև հասարակական վտանգների, սգի ժամանակ և հարսանիքներից առաջ: Մատթեոս Ուռհայեցին Անի քաղաքի մասին գրում է. «Եւ յերկարել պատերազմացն՝ աղօթիք և պահոց սկիզբն արբար ամենայն քաղաքն և յալով և հառաչանօք միաբան ծայն առ Աստուած արծակեին, զի փրկեսցէ զնոսա ի չաբ գազանէն»: ⁶⁹

Հայոց մեջ հայտնի է եղել խոտհնձի պասը, որ Առկսում տևում էր հինգ օր, ռրից հետո ուխտ էին գնում Ծպտավանք: ⁷⁰

Հետաքրքիր մի ավանդություն է հայտնի Սեբաստիայից. Խանժառ և Կովտուն գյուղերում ավագ հինգշաբթի ծոմ են պահել, որ կրչվել է եղնիկի պաս: Ավանդության համաձայն, ինչ որ ժամանակ, վանքի միաբանները եղնիկ են պահել, որն այդ օրը ծոմ էր պահում: ⁷¹ Տավուշում Համբարձման տոնից մինչև հնձի սկիզբը ամեն մի գյուղ մեկ օր պաս էր պահում, որը կրչվում էր հոբմի: Այն ակնկալում էր ցանքերի ապահովություն կարկուտից, մորե-

⁵⁹ Ն. Մելիք-Թանգեան, Եզվ. աշխ., էջ 73:

⁶⁰ Հ. Մովսիսեան, Եզվ. աշխ., էջ 140:

⁶¹ ԱԳ, գ. 9, 1902, էջ 20:

⁶² Վ. Տեր-Մինասյան, Եզվ. աշխ., էջ 79, *Կանոնափոք*, հ. 2, էջ 279:

⁶³ *Ստեփանոս Տարոնեցոյ Ասողկան*. Պատմութիւն տիեզերական, Ս. Պետերբուրգ, 1885, էջ 103:

⁶⁴ Ա. Մխիթարեանց, Եզվ. աշխ., էջ 57:

⁶⁵ Հ. Մովսիսեան, Եզվ. աշխ., էջ 140:

⁶⁶ Վ. Հացունի, Եզվ. աշխ., էջ 404:

⁶⁷ *Ազարանգեղայ* Պատմութիւն Հայոց. Թիֆլիս, 1914, էջ 369:

⁶⁸ Վ. Հացունի, Եզվ. աշխ., էջ 442:

⁶⁹ *Մատթեոս Ուռհայեցի*, ժամանակագրութիւն, Վաղարշապատ, 1898, էջ 147:

⁷⁰ Ա. Դաբրինյան, Եզվ. աշխ., էջ 54:

⁷¹ Կ. Գաբրիէան, Բառգիրք, էջ 673:

խից և այլ աղետներից:⁷² Բերքի առատություն և, ընդհանրապես պտղարեքություն ակնկալող պասեր էին գարեխաշի և նախրաթողի պասերը, որոնցից առաջինը գարու հասունացման ու հնձի ժամանակ են պահել, իսկ երկրորդը՝ դեկտեմբերի սկզբին:⁷³ Ըստ Ե. Լալայանի. «Բացի օրինական պասերից կանայք ազատական պաս էլ են թռնում, այս տեսակ պասերը «փոխ» են կոչվում, այսպես օրինակ, ասում են, «սուրբ Արագսի փոխն են թռնել»։ Այս նշանակում է, որ ընդհանուր օրինական պասից, մի ամբողջ շաբաթ էլ նրանից առաջ են թռնել»:⁷⁴

Չեթով պատրաստվող ուտեստները թափանցում են երկու խմորի՝ ծիսական և առօրյա։ Ծիսական կերակուրներ առավելապես եփել են պասերի և ժողովուրդական տոների ժամանակ։ Ամենի համակարգում, հնարավորության դեպքում, առավել հարգի էի քնջութի ձեթը (շիրիկ, շիրբախտ)։ Վանի, Դիարբեքի, Սղերդի և այլ գավառներում շիրիկ կոչվել է սամիթի ձեթը:⁷⁵ Հայկազյան ընտանիքը հետևյալ բացատրությունն ունի. «Հուլիս, սուրճում, շիրիկ ձեթն»:⁷⁶ Հնագույն գրավոր հիշատակությունը վերաբերում է 13-րդ դարին:⁷⁷ Պատահական է, որ անցյալ դարի վերջին այն կարագի գին ուներ և կտավատի ձեթից երկու անգամ քանակ էի:⁷⁸

Հայոց ծիսական խոհանոցի ամենատարածված ուտեստը, թերևս պասուց տոլման էի, որի հիմնական բաղադրությունն էին կաթնուր, խաղողի տերևի և կաղամբի մեջ փաթաթված գանազան թույների սերմերը։ Կենդանական յուղի փոխարեն օգտագործում էին քնջութի, կտավատի, սոճեկի ձեթ կամ ծեծած կանեփի հատիկներ։ Արարատյան դաշտի և Վայոց ձորի որոշ ցածրադիր գյուղերում պասուց տոլման եփել են նաև կանրջակի անուշուրթով:⁷⁹ Մեղրիում՝ ձավար կամ թրինձ են եփել, վրան

յուղի փոխարեն ավելացրել ընկույզի տորոպած միջուկ։ Այն կոչվում էր ընգըզխաշու։ Այնտեղ սոխի, ձեթի, ձվի և ընկույզի ռադադուրյամբ պատրաստել են նաև մի ճաշատեսակ, որ կոչվում էր քյարվանխաշու:⁸⁰

Պասուց թխվածքներից գրեթե ամենուր ընդունված էի միջինքը։ Մեծ պասի հինգերորդ շաբաթվա մեջ այն պարտադիր էի, հունցվում էր ձեթով։ Մուշում և Տարոնում հայտնի էի հարեգիլ, Ալաշկերտում՝ տարի անվանումներով:⁸¹ Ալաշկերտում այն ընդունվում էի տան թուր անդամներին, հյուրերին, տան օջախին, ընտանի կենդանիների և թռչունների տեսակների խմորերին, հողին ու ջրին:⁸²

Արարատյան դաշտում մեծ պասի յոթ շաբաթներն ունեին իրենց ժողովրդական անվանումները. առաջին երկուսը կոչվում էին Անտեր, ապա՝ Տնտես, Լուսավորիչ, Միջինք, Օառագարդ և Ջատիկ:⁸³ Միջինքը (հայտնի է նաև կոկենի անունով) թխելու ժամանակ սովորաբար տանտիկինը խմորի մեջ որևէ փոքր առարկա էի դնում (կորիզ կամ մետաղադրամ), որ կոչվում էր դովլաթ։ Հայոց մեջ, ամենուր հավատում էին, որ յուրաքանչյուր տուն և ընտանիք ունեն իրենց պահապան ոգիները (դովլաթ), որոնք հովանավորում են նրանց հաջողությունն ու հարստությունը:⁸⁴ Միջինքը ընդունում էին ընտանիքի անդամների քանակով։ Եթե էին համում նաև կենդանիների առանձին տեսակներին, երբեմն՝ նույնիսկ որևէ հատկության աչքի ընկած կենդանու և տվյալ ընտանիքին պատկանող հողամասերին։ Բացի միջինքից այդ նույն խմորից օղարիթներ էին թխում, որոնց վրա ցորենի, գարու և կտավատի հատիկներ էին սփռում։ Շիրակում դրանց անվանում էին ցորենի խոը (հոր), գարու խոր և կտավատի խոր։ Դա արվում էի գալիք ընթացի առատությունն ապահովելու ակնկալությամբ։ Նույն խմորից թխում էին նաև չորոց (արոր), ձցում (խնոցի), տիկին (տիկնիկ) և «քյանքյուլ»։ Դրանք համապատասխանաբար պետք է ուտեին տան տղամարդը, տանտիրուհին,

⁷² Ն. Տեր-Ավետիսյան, Տեղագրական նամականի, Տփլիս, 1888, էջ 67:

⁷³ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 126, 500:

⁷⁴ ԱԳ, գ. 10, 1903, էջ 223:

⁷⁵ Բ. Տեր-Մինասյան, նշվ. աշխ., էջ 102:

⁷⁶ ՆԴԲ, հ. Բ, էջ 491:

⁷⁷ Բժշկարան Չիոյ եւ առհասարակ գրաստոյ (ԺԲ դար), աշխ. Բ. Լ. Չուգասոյան, Եր., 1980, էջ 109:

⁷⁸ Բ.Մ. Արտյոնյան, Крупное монастырское хозяйство в Армении в 17-18 вв., Ереван, 1940, с. 73.

⁷⁹ ՊԼ, 1979, էջ 46:

⁸⁰ ՊԼ, 1975, էջ 57:

⁸¹ ԱԳ, գ. 26, 1917, էջ 193, Վ. Տեր-Մինասյան, նշվ. աշխ., էջ 13:

⁸² Վ. Դ. Բորյան, նշվ. աշխ., էջ 438:

⁸³ ՊԼ, 1980, էջ 45:

⁸⁴ Զ.Յ. Խարտյան, Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у армян, ԶԲԲ, հ. 17, Եր., 1989, с. 42.

աղջիկները և տղաները: Միջինքը կտրելուց առաջ դնում էին ընտանիքի ամենափոքր երեխայի մեջքին, եթե ասեր թեթև է, լավ, առատ տարի էր սպասվում. եթե՝ ծանր է, ապա՝ հակառակը: Միջինքի դովլաթը շահողը գալիք տարվա ընթացքում համարվում էր տվյալ ընտանիքի հաջողությունը (բարաքյաթ):⁸⁵ Պոնտոսի հայերը կաղանդի ժամանակ հացի խմորից թխել են քսակ՝ տղաների և հյուս՝ աղջիկների համար, կենդանիների համար կովո ծիծ և ոչխարի պճեդ:⁸⁶ Թխվածքը բաժանում էին նաև հողին ու ջրին:

Բասենում միջինքի չորեքշաբթի երեկոյան եկեղեցում ջրով ու ձեթով լցված կընք էին դնում, որ կոչվում էր լիճք: Դրա մեջ դրված եղեգից պատրաստված խաչի վրա մինչև լուսաբաց պատրույզ էր վառվում: Առավոտյան այդ հեղուկը բաժանվում էր գյուղի տնտեսություններին, միջինքի խմորին խառնելու համար, որն այնտեղ կոչվում էր միջունք կամ կլոճ:⁸⁷

Սյունիքում միջինքի ժամանակ նշանադրված տղայի տնից հարսնացուի տուն ընծա էր տարվում՝ ձեթով փլավ, գաթա, հալվա, գինի, օղի և խաշխաշով հաց:⁸⁸

Տարոնում ամանորը կոչվում էր կախընդող. «Լյն օրը, ամեն տան, կարողութեանը չափով կենդակուը կեփեն, ձեթով թավահաց, Կանեփե հատիկ, ձուջուր, կաղամբե բռնուածք, կամ անոր թփով փիլաւ, բուպով քիւֆթա և այլն»:⁸⁹

Հայոց մեջ տարածված սովորույթ էր նաև պասերի ժամանակ գանազան հացատեսակների պատրաստումը (պռուզ, թաթափա, բոմբի և այլն), որոնց վրա ձվո դեղնուց էին քսում և սփռում սամիթի, քնքութի, կանեփի, կակաչի սերմեր կամ ընկույզի մանրացված միջուկ: Մոկսում և խարբեղղում սովորություն է եղել հացի և գաթայի վրա կակաչի սերմեր ցանել: Այդ հատիկներից նաև թուրմ են պատրաստել, որն օգտագործվել է որպես քնաբեր՝ երեխաների համար:⁹⁰ Արցախի Հանրութ գյուղում

այն օգտագործվել է պասերի ժամանակ «խաշխաշով շորվա» եփելու համար:⁹¹ Պասերի ժամանակ ձեթով պատրաստվող հայտնի խմորեղեններից էր կուտապը (Սյունիքում՝ կոտապ):⁹² Սա հիշեցնում է Վասսուրականի կատա կոչվող խաչածն հացաբլիթը:⁹³ Կուտապը ցորենալուրից պատրաստվող թխվածք էր, որը լցոնվում էր ձեթի մեջ տապակված սիսեռով, լոբով, կարտոֆիլով, սոխով, ուրցով և այլ համեմունքներով, Վայոց ձորում մեծ պասի ժամանակ թխվող կուտապի մեջ երբեմն նաև դովլաթ են դրել:⁹⁴ Կուտապի լցոնը Սյունիքում առավելապես վայրի բուսատեսակներից են պատրաստել. սավազի, ճարուկ, շրեշ, եղինջ, թըթնջուկ, կակաչի թերթիկներ, քրմնծուկ, խագագ, ճոճուկ և այլն:⁹⁵ Բասենում այն կոչվում էր ղախլուխ մասի, որի մեջ դնում էին թթու դրած սիբեխ, ժախ, բոխի և այլն ու, խմորի մեջ փաթաթելով տապակում յուղի կամ ձեթի մեջ:⁹⁶ Սյունիքի Շիկահող գյուղում այն կոչվում էր կոտափ. պատրաստել են փետրվար և մայիս ամիսներին՝ ծապաշ, քրմնծուկ, սրմսամուկ, փոշփոշատ, թրթնջուկ, պուտկոն (կակաչի թերթեր) բույսերը կտրտել, խառնել են, դրել խմորի մեջ և յուղի կամ ձեթի մեջ տապակել:

Վարդավառի տոնին գրեթե պարտադիր են եղել բիշին ու ազդակը: Բիշին ձեթի կամ յուղի մեջ տապակած խմորաբլիթ էր, որի վրա դոշաբ (մաթ, ռուպ, բաքմագ), մեղրաջուր, մեղր կամ շաքարաջուր էին ցանում: Ազդակի խմորին նախապես գլանի ձև էին տալիս, 8-10 սմ երկարությամբ կտրտում, գաթանախշով վրան ակոսներ անում և տապակում: Բիշի անվանումը Կ. Գաբրիկյանը կապում է բշտիկ բառի հետ:⁹⁷ Լոռիում ալրեղեն կերակուրներից տարածված են եղել ազդակը, բիշին, ճմբուռը, խավոժը, բաղաջը, ալանի կրկենին, մագուկը, գաթան և այլն, որոնք պատրաստվել են յուղով կամ ձեթով:⁹⁸ Հայ միջնադարյան աղբ-

⁸⁵ Վ. Գ. Բրոյան, նշվ. աշխ., էջ 438, *ՀԱՆ*, 1976, էջ 45, 1978, էջ 62, 1979, էջ 35:

⁸⁶ Վ. Տեր-Մինասյան, նշվ. աշխ., էջ 10:

⁸⁷ *Ամր*, էջ 10:

⁸⁸ *ԱԳ*, գ. 4, 1898, էջ 109:

⁸⁹ Գ. Տեր Կարապետեան (*Մշոյ Գեղամ*), նշվ. աշխ., էջ 329:

⁹⁰ Կ. Գաբրիկեան, Բաղդիրք, էջ 241:

⁹¹ *И. Давидбеков*, с. Гадрут Елисаветпольскоу губ., СМОМПК, т. 6, Тифлисъ, 1888, с. 183.

⁹² *Ս. Ամատունի*, ԲԲ, էջ 262:

⁹³ *Ս. Միրախորյան*, նշվ. աշխ., հ. Գ, էջ 110-111:

⁹⁴ *ՀԱՆ*, 1979, էջ 31:

⁹⁵ *ՀԱՆ*, 1976, էջ 61, 1979, էջ 32:

⁹⁶ Գ. Հակոբյան, Ներքին Բասենի ազգագրությունը, ՀԱԲ, հ. 1, եր., 1971, էջ 166:

⁹⁷ Կ. Գաբրիկեան, Բաղդիրք, էջ 120:

⁹⁸ Դ. Վարդումյան, նշվ. աշխ., էջ 153:

յուրներում հիշատակվում է խմորեղենի մի տեսակ «հաստ լաւաշ եփեալ ձիթով» և «քաքար (է լօշ) պատառ պատառ կոտորեալ եւ ի տապակի եփեալ իւղով»:⁹⁹

Ծիսական ուտեստներից, հայոց մեջ, հարգի էր հասկապես հալվան, որ հայերենի գանազան խոսվածքներում կոչվում է նաև հասութա, հրէշակ, խլերդ և այլն:¹⁰⁰ Հայաստանում և հարևան երկրներում, հալվան պատրաստել են նաև քնջութով: Պասերի ժամանակ թխել են խորիզով և անխորիզ գաթաներ՝ քնջութի և կտավատի ձեթով:¹⁰¹

Կաղանդի յոթ ուտեստներից մեկը, Սեբաստիայում, «դեղին բրինձ» կոչվող ուտելիքն էր. եփած բրնձին ավելացնում էին չամիչ, դոշաբ և ընկույզի միջուկ: Դրանցից մեկն էլ ծավարով կորկոտն էր՝ վերոհիշյալ բաղադրամասերով: Մեծ պասին Չարսանճագում սոխով հաց են թխել, որի մեջ նաև ծեծած ընկույզ կար: Նույն ձևով: բայց առանց սոխի, ընկույզով հացը կոչվում էի կիլիկ:¹⁰² Սա հիշեցնում է Արևելյան Հայաստանի ցածրադիր մասերում (Արարատյան դաշտ, Վայոց ձոր, Տավուշ, Լոռի) լայնորեն տարածված սուջուխ, սուճուխ և չուչխել կոչվող քաղցրավենիքը, որ պատրաստում էին ալրաշփոթով՝ խաղողի հյութից ու ընկույզի միջուկից: Արարատյան դաշտում և Վայոց ձորում երբեմն ընկույզի փոխարեն օգտագործում էին ծիրանի կորիզի քաղցր միջուկ: Սըբակիրի հայկական գյուղերում դրանց հետ դրել են նաև նշի քաղցր կորիզներ:¹⁰³ Ընկույզը Արարատյան դաշտում, Վայոց ձորում, Այունիքում և այլուր լայնորեն տարածված ալանի կոչվող աղանդերային ուտեստի հիմնական բաղադրամասերից էի: Այն պատրաստում են թզի և դեղձի քաղցրահամ տեսակներից, որոնց կորիզը հանում և լցոնում են մանրացված ընկույզի, մեղրի կամ շաքարի խառնուրդով:¹⁰⁴

Ձիթահանի արտադրական առաջին սրահում շինված էի բովը, որի կրակարանի մի կողմում երբեմն փոքր օջախ էր լինում կերա-

կուր եփելու համար: Դրա մեջ ձիթահանում աշխատող բանվորները կրկենի էին թխում. որն ի տարբերություն ջրադացի կրկենու ձեթով էր հունցվում:¹⁰⁵

Արևելյան Հայաստանում ամենուր տարածված կերակրատեսակներից էր ծմուռը. որ հայտնի է նաև ծմոռ (Այունիք) և ծմբուռ (Լոռի) անվանումներով: Օգտագործվել են կենդանական և բուսական յուղեր, որոնց մեջ թարմ հաց են բրդել:¹⁰⁶

Արարատյան դաշտում, Նախիջևանում և Հայաստանի շատ վայրերում ընդունված ուտեստներից էր պասի քյուֆթան. եփած սիսեռին խառնում էին սոխ, մի քիչ կորոյուն, ալյուր, կարմիր տաքդեղ, մի բուռ չորացրած հոն. ավելացնում կանեփի անուշուրթ ու գնդիկներ սարքում: Այն եփում էին մաքուր ջրի ու թթվաջրի խառնուրդի մեջ:¹⁰⁷

Ձեթով պատրաստվող ապուրները հայոց սննդի համակարգում սակավ էին հանդիպում: Դրանցից հիշատակման են արժանի, թերևս, քրջիկը (Մուշ, Բուլանըիս), քալաճոշը (Շիրակ) և փռռուկը (Լոռի): Փռռուկը եփում էին մանր խմորագնդիկներից կամ չոր հացի կտորներից, ձեթի սոխաեռով, հիմնականում մեծահասակների համար: Քրջիկ եփել են կաղամբի և ծավարի խառնուրդից՝ կանեփի ձեթով կամ անուշուրթով,¹⁰⁸ իսկ քալաճոշը ընկույզի սոխաեռով թանապուր էի:¹⁰⁹ Պասերի ժամանակ և դրանցից դուրս, ձեթով պատրաստել են տաբեր տեսակի փլավներ: Երբեմն դրանով են համեմել որոշ աղցաններ: Հայոց մեջ ամենատարածված և ամենահարգի ուտեստներից մեկն էլ խավիժն էի՝ տոնական օրերի առթիվ, հարգարժան հյուրերի և, պաշտադիր ձևով՝ ծննդկանների համար: Այն պատրաստում էին ցորնալյուրից, յուղի կամ ձեթի խառնուրդով, վրան ավելացնելով նաև դոշաբ կամ մեղր: Տյառնդառաջի ժամանակ պարտադիր կերպով աղանձ են պատրաստել, որի կարևոր բաղադրամասերից էի կանեփի հատիկը: Այն հայտնի է նաև իայծաղ (Բաբեղդ, Բասեն),¹¹⁰

⁹⁹ ՆՅԲ, հ. Բ, էջ 1002:

¹⁰⁰ Գ. Հակոբյան, նշվ. աշխ., էջ 165, Վ. Տեր-Մինասյան, նշվ. աշխ., էջ 13:

¹⁰¹ ՄԴ, գ. 4, 1898, էջ 197:

¹⁰² Ա. Ալպոյաճեան, Պատմութիւն Եւդոկիոյ Հայոց, Գահիրե, 1952, էջ 1476-1477:

¹⁰³ Վ. Թեմուրճյան, Գամիրքի հայերը, ՀԱԲ հ. 1, 1971, էջ 92:

¹⁰⁴ ՂԱՆ, 1983, էջ 35:

¹⁰⁵ ՂԱՆ, 1975, էջ 56, 1979, էջ 72:

¹⁰⁶ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 349, ՂԱՆ, 1977:

¹⁰⁷ ՄԴ, գ. 4, 1898, էջ 192:

¹⁰⁸ ՄԴ, գ. 5, 1899, էջ 81:

¹⁰⁹ Հ.Կ. Ճանիկյան, Հնութիւնք Ակնա, Թիֆլիս, 1895, էջ 135:

¹¹⁰ Դր. Աճառյան, ԳԲ, էջ 450:

խակաղ (Շիրակ, Ջավախք),¹¹¹ կարկատ (Խոյ) անվանումներով:¹¹² Ե. Լալայանը վկայում է, որ Բորչալուի բոլոր տներում պասի առաջին օրը աղանձ են արել:¹¹³ Պարսկահայերը աղանձ պատրաստել են սեխի, ձմերուկի, արևածաղիկի և քնջութի բոված հատիկներից:¹¹⁴ Կտավատի հատիկներ աղանձի մեջ սակավադեպ են օգտագործել: Արցախում քնջութն առավելապես աղանձի մեջ էին օգտում:

Երբեմն ձիթատու բույսերի հատիկները զանազան ուտեստներում գործածել են առանց ճմլելու: Սա առաջին հերթին վերաբերում էր ընկույզի և նշի միջուկներին, ապա կանեփի, քնջութի ու կակաչի սերմերին: Մեղրիում քնջութի (քոնջիթ) հատիկները աղանձ էին անում, սանդի մեջ ծեծում և ստացված զանգվածը հացով ուտում, հաճախ ավելացնելով նաև դոշաբ: Ղզլարում մշակվող ամենահին բույսերից էր քնջութը, որի մամրած սերմերից հալվա էին պատրաստում:¹¹⁵

Լևոնյալ դարի վերջում, հայոց մեջ ամենատարածված թխվածքը, որում ձիթատուների հատիկներ են օգտագործել, հացն էր, որ ուտում էին պասերի ժամանակ և դրանցից դուրս: Ի տարբերություն հայոց ավանդական լավաշի, այն թխում էին բոքոնի ձևով: Որի վրա ձվե դեղնուց էին քսում և սփռում քնջութի ու կակաչի սերմեր:¹¹⁶

Հայոց մեջ, կապված երեխայի ատամ հանելու հետ, սովորություն է եղել ակոահատիկ եփելը, որի հիմնական բաղադրամասերն էին ցորենի, կանեփի, լոբու և սիսեռի ամբողջական հատիկները: Չմշկածագում դրան իսառնել են նաև չամիչ և ծեծած ընկույզ:¹¹⁷ Ակոահատիկի հայոց մեջ հայտնի է նաև կճախաշ, ատամսուր (Արարատյան դաշտ),¹¹⁸ ակոասորիկ (Մուշ), ատամսորիկ, կեղքահատիկ (Սյունիք), կեռահատիկ (Վայոց ձոր),¹¹⁹ հատիկ (Չմշկածագ) անվանումներով:

Ձեթի և ձիթամթերքների դերը ժողովրդական բժշկության բնագավառում

ժողովրդական բժշկությունը բազմադարյան գոյության ընթացքում անընդհատ համալրվել և հարստացել է նորանոր բուժամիջոցներով: Որոնց համար հունք են ծառայել առաջին հերթին բույսերը: Ամենատարբեր հիվանդություններ դարձանելու համար լայնորեն օգտագործվել են զանազան բուսատեսակների արմատները, ցողունները, տերևները, ծաղիկները, սերմերը, պտուղները և այլն: Ժողովրդական բժշկության մեջ մեծ չափով կիրառվել են նաև կենդանական և համբալիմ ծագում ունեցող նյութեր:

Բացի բժիշկներից, մինչև 20-րդ դարի սկիզբը բժշկությամբ զբաղվել են նաև հեքիմները, որոնց հմտությունները փոխանցվել են սերնդեսերունդ: Հայ բժշկագիտության պատմության խոշոր մասնագետ, պրոֆ. Լ. Հովհաննիսյանի կարծիքով, ժողովրդական բժշկության ակունքները սերտորեն կապված են միջնադարյան արաբական գարգացած բժշկության հետ: Աինչև անցած դարի վերջերը, երբ մասնագիտական բժշկությունը դեռևս մատչելի չէր բնակչության ճնշող մեծամասնությանը, բուժումը կատարվում էր դարերով ավանդված, երբեմն գործնական հիմքերից զուրկ սնոտիապաշտական միջոցներով: 1884թ. երևանի նահանգի 750000 բնակչությանը սպասարկել է ընդամենը 10 բժիշկ, հինգ մանկաբարձ և 15 ֆելդշեր:¹²⁰

ժողովրդական բժշկության մեջ առանձնակի տեղ են գրավել ձիթատու բույսերը և նրանցից ստացված ձիթամթերքները: Որոշակի հիվանդություններ բուժելու համար օգտագործել են առանձին ձիթատուների ցողունները, սերմերը և ձեթը: Պետք է ենթադրել, որ Հայաստանի տարածքում վաղնջական կիրառություն են ունեցել նաև վարդի ու մանուշակի եթերային յուղերը, որոնց մասին ռազմաթիվ հիշատակություններ կան հայկական միջնադարյան բժշկարաններում:¹²¹

Թութի բուժման համար կտավատի բաղմը (ծեծած ցողուն) այրում և ծուխ էին տալիս,

¹¹¹ ՂԱԸ, 1978, էջ 69:

¹¹² Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 263:

¹¹³ ԱԳ, գ. 10, 1903, էջ 259:

¹¹⁴ ԱԳ, գ. 4, 1898, էջ 197:

¹¹⁵ Գ. Գևորգյան, Ղզլար, ՀԱԲ, հ. 10, Եր., 1980, էջ 17:

¹¹⁶ Հ. Ճանիկյան, նշվ. աշխ., էջ 135, Բարձրագ, էջ 93:

¹¹⁷ Ա. Ալպոյաճիան, նշվ. աշխ., էջ 1413:

¹¹⁸ ՂԱԸ, 1979, էջ 74:

¹¹⁹ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 15:

¹²⁰ Ա.Ա. Оганесян, История медицины в Армении с древнейших времен до наших дней, Е., 1947.

¹²¹ Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 129, 143:

որի ազդեցությամբ հիվանդ մասը թարախակալվում և պատռվում էր:¹²² Արարատյան դաշտում նույն հիվանդությունը բուժելու համար շիկացած աղյուսի վրա պղնձարջասայի հետ խառնած մածուկն են լցրել և հիվանդ մասին կտավատի ձեթ քսելով՝ պահել դրա գոլորշու վրա:

Քորը բուժելու համար կանեփի ցողունի և մոշի փայտանյութի հյութ են քսել հիվանդ մասին: Առեսանակը բուժելու համար դրում էին եփում տաք մոխրի մեջ, վերին մասը բացում, մեջը ձիթապտղի յուղ լցնում և հիվանդին նստեցնում վրան:

Ստամոքսից որդերը հեռացնելու նպատակով հում կանեփ էին ուտում:

Ամենատարբեր հիվանդություններ բուժելու համար հատկապես կարևոր նշանակություն է ունեցել ձեթը: Հայոց մեջ, հատկապես ձիթագործական հիմնական շրջաններում, ընդունված սովորություն է եղել կտավատի և քնջութի թարմ ձեթ խմելը:¹²³ Դա արվում էր երկու նպատակով՝ միսածություն բուժելու և հնարավոր հիվանդությունների կանխարգելման համար: Հաճախ թոքային հիվանդները գնում էին ձիթհան, թաքմ ու փրփրում ձեթ խմելու:

Նախիջևանում, ընդունված սովորության համաձայն, ծննդկանին մի բաժակ ձեթ էին խմեցնում, որպեսզի «նրա մեջքը պինդ լինի»:¹²⁴ Ձեթ խմել են նաև փողացավո ժամանակ և հագի դեմ՝ նախապես որովայնը աղաջրով շփելով:

Տարբեր բուսայուղերով նաև վերքեր են բուժել: Խիարուկ հիվանդությունը բուժելու համար աղացած կտավատը կաթով եփում և տաք-տաք կապում էին ուռուցքի վրա, այն հասունացնելու և թաղախից մաքրելու համար:¹²⁵ Արարատյան դաշտում այն բուժել են տզկանեփի ու կտավատի ձեթի, մի բաժակ կաթի և եփած փիփերթի խառնուրդով, որ տաքացրել և դրել են ուռուցքի վրա: Ուռուցքների վրա նաև ձեթի մեջ տապակած ջրիմուռներ են դրել:¹²⁶

Երբեմն ձեթին փոխարինել է աղացած

կտավատը: Կրծքի ուռուցքը բուժել են կտավատի ձեթի կամ դոմի միջուկի ու կաթի եփուկի խառնուրդով:¹²⁷ Վասպուրականում խոցերը բուժելու համար դրանք տաք գինով լվացել, ապա վրան ձվո սպիտակուցից ու ձեթից պատրաստված խյուս (մահլամ) են դրել:¹²⁸

Շան կծածը բուժել են վերքի վրա կտավատի եփած փոխինձ դնելով: Կաթով շաղախված կտավատը տապակել և տաք վրձակում կապել են ցրտահարված մասին: Ցրտահարությունը բուժել են նաև տզկանեփի, կտավատի հատիկների, կաթի ու եփած սոխի խառնուրդով: Բասենում ցավոդ կոկորդին լիմոնի աղ են քսել, ծեծած կտավատը լաթի մեջ փաթաթելով: Կապել վզին:¹²⁹

Երեխաների աչքերի ցավը բուժելու համար մեռոն էին կաթեցնում:¹³⁰ Ձեթը մեծ կիրառություն ուներ հատկապես ականջացավ բուժելու համար: Ականջի մեջ կաթեցնում էին կտավատի, քնջութի, ձիթապտղի, մշի, մանուշակի և վաբդի ձեթ:¹³¹ Ներքին Բասենում ցավոդ ականջի մեջ կաթեցրել են օղի, կտավատի տաք ձեթ, կրծքի կաթ կամ նռան եփած հյութ:¹³² Ցավը դարմանել են նաև ձեթի մեջ տապակած սոխի ծլով կամ սխտորով, որ դրել են ցավոդ ականջի մեջ:¹³³ Նուխու գավառի Կուտկաշեն գյուղում այն ուղեկցվում էր սնոտիապաշտական, դարերի խորքից եկած մի սովորությամբ. դարմանելու ձեթն այն հարևանից էին վերցնում, ովը դեռևս ականջացավո մասին չէր լսել: Վատ լսողությունը բուժելու համար դանակի շեղքը շիկացնում էին, պահում ականջի մոտ և վրան ձեթ կաթեցնում՝ այնպես, որ այն հոսեր ականջի մեջ: Վասպուրականում ականջ մտած ականջփորուկ միջատը ոչնչացնելու համար ձեթ են կաթեցրել:

Գուգարքում ցավոդ գլուխը սափրում և վրան ձեթով ձվածեղ էին դնում:¹³⁴ Գանգի ջարդվածքը բուժել են թարմ կարագի և կտավատի ձեթի հավասարաչափ խառնուրդով, ո-

¹²² ԱԳ, գ. 1, 1895, էջ 162:

¹²³ ՊԱԼ, 1971, էջ 56, 1976, էջ 49:

¹²⁴ ԱԳ, գ. 12, 1905, էջ 138:

¹²⁵ ԱԳ, գ. 4, 1898, էջ 97:

¹²⁶ Կ. Գաբիկեան, Բառգիրք, էջ 152:

¹²⁷ ԱԳ, գ. 10, 1903, էջ 161:

¹²⁸ Գ. Արվամծտյանց, Երկեր, հ. 1, էջ 204:

¹²⁹ Գ. Հակոբյան, նշվ. աշխ., էջ 196:

¹³⁰ Կ. Գաբիկեան, Բառգիրք, էջ 499:

¹³¹ Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 221-222:

¹³² Գ. Հակոբյան, նշվ. աշխ., էջ 196:

¹³³ ՊԱԼ, 1975, էջ 52:

¹³⁴ ԱԳ, գ. 10, 1903, էջ 156:

րին խնկի փոշի են ավելացրել ու քսել վերքին: Գուգարքում «շիրը կաթով եփում են և դնում պատռվածքի վրա՝ նախապես լվանալուց հետո: Մի քանի օրից ձեթ, մեղրամոմ, մաստակ և այծի ճրագու՝ միասին եփում են և դնում պատռվածքի վրա»:¹³⁵ Բուլանդիսում գլխի ուռուցքը բուժել են ձեթի մեջ տապակած ծխամորճի ներսի պատերին հավաքվող նիկոտինի մսովածքով:¹³⁶

Գլխի խոցի և ճաղատության դեմ Ամիրդովլաթն առաջարկում էր. «...և հով և գեճ կերակուր տուր, և մանուշակի և դոմի և նշի և ի Ժիր ի քիթն կաթեցուր»:¹³⁷

Թարախոտ վերքերի բուժման հիմնական դեղամիջոցը Սյունիքում ձեթով շաղախված գարու ալյուրն էր: Գեղարքունիքում քարի հարվածից առաջացած վերքը բուժել են խանձուրի միջոցով (ձեթով շաղախված սոյրված լաթի փոշի), որ քսել են փաթաթանի վրա և կապել վերքին:

Մինչև 1920-ական թվականները Հայաստանում ամենատարածված հիվանդություններից մեկը, հատկապես գյուղական բնակչության շրջանում, քարխեցն էր: Դրա առաջացման հիմնական պատճառներից մեկը ոտաբորբիկ քայլելն էր: Այն դաբմանելու միջոցներից մի քանիսը նաև ձեթ են պարունակել: Լոռիում թթամորի վրա ձեթ են քսել ու կապել վերքի վրա, իսկ Բուլանդիսում՝ ձեթով շաղախված գոմեշի թարմ թրիք:¹³⁸

Ժողովրդական բժշկության մեջ ատամնացավի դեմ ձիթամթերքներից զերադասվել է կիրառել ընկույզը: Գուգարքում ցավող ատամի վրա ընկույզի միջուկ են դրել կամ կաթեցրել դբա ձեթը: Նույն նպատակով ընկույզի մանրեցրած միջուկը խառնել են ծխախոտի հետ ու ծխել,¹³⁹ կամ ընկույզի եփուկով ոդդել բերանը: Ատամնացավը դեմ Ամիրդովլաթն առաջարկում էր ընկույզ ու կաղին ծամել կամ օծել նշի ձեթով:¹⁴⁰

Ժողովրդական բժշկության բնագավառում ձեթը լայնորեն կիրառվել է նաև զանազան այրվածքներ դարմանելու համար: Այն հիմնա-

կանում օգտագործվել է ձվի դեղնուցի հետ: Թեթև այրվածքների դեպքում դրանց ընկույզի ձեթ են քսել, իսկ խոր այրվածքների ժամանակ՝ լեղակի, ձեթի, հիմայի և ծամոնի խառնուրդը եփել և դրել են վերքի վրա:¹⁴¹ Երբեմն հում կարտոֆիլը մաքրում, ծեծում էին, ստացված հյութը քսում լաթի վրա և դնում այրվածքին. այն այրված մաշկը հանում էր, որից հետո ծեծած կարտոֆիլը խառնում էին կարագի կամ ձիթայուղի հետ և կապում վերքին: Բասենում այրվածքին քսել են թանաք, կծի տակի ցեխ և ձեթի փրփուր:

Հայկական լեռնաշխարհի մեծ մասը, գտնվելով ծովը մակերևույթից 1500մ ավելի բարձրության վրա, հայտնի է իր ցրտաշունչ կլիմայով (մինչև -46°, Ամասիա, Շիրակ):¹⁴² Այս պայմաններում հատկապես լեռնային բարձրադիր շրջաններում ցրտահարության դեպքերը հաճախակի էին: Այն դարմանելու համար զանազան դեղամիջոցների հետ կիրառվել է նաև բուսական յուղ: Գուգարքում ցրտահարությունը բուժել են զադտիկուռի (եզան լեզու), ճնճղապաշարի, ավելուկի, հաց ու պանրի (բույս) և սոխի խառնուրդով, որ եփել են յուղի, ձեթի ու ալյուրի հետ: Գեղարքունիքում ցրտահարությունը բուժելու մի հետաքրքիր միջոց է վկայում Ե. Լալայանը, «զետինը փորում են, ձեռքերն ու ոտքերը մեջը դնում, հողով ծածկում և ձեթ ածում վրան»: Այնտեղ նույն նպատակով բողկի փոքել, մեջը ձեթ են լցրել և այն եփելով կապել ցրտահարված մասին: Արարատում և Լոռիում ցրտից կամ արևից ճաքճած ձեռքերին կտավատի կամ ձիթապտղի ձեթի ու մեղրամոմի խառնուրդ են քսել, որը կոչվել է մուսիան:¹⁴³

Ձեթի բաղադրությամբ բուժամիջոցներ կիրառվել են նաև որոշ մաշկային հիվանդություններ դարմանելու համար: Խուշրուկը բուժել են կաթով եփած կտավատի փոխինձով, իսկ քոսը՝ վառողի և ձեթի խառնուրդով, որ քսում էին հիվանդ մասին և մստեցնում արևի տակ կամ գոլ թոնրի մոտ: Քարկիճ կոչվող ուռուցքը փափկեցնելու համար նրա վրա դրել են խմոր կամ ձիթաճրագի մեջ առաջացած մսովածք:

Աստուծոմ քամի հիվանդությունը բուժել

¹³⁵ ԱԴ, գ. 10, 1903, էջ 165:

¹³⁶ ԱԴ, գ. 5, 1899, էջ 158:

¹³⁷ Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 107:

¹³⁸ ԱԴ, գ. 5, 1899, էջ 165:

¹³⁹ ԱԴ, գ. 10, 1903, էջ 158:

¹⁴⁰ Ամիրդովլաթ, նշվ. աշխ., էջ 249:

¹⁴¹ ԱԴ, գ. 10, 1903, էջ 157:

¹⁴² ՀՍՍՀ ֆիզիկական աշխարհագրություն, եր., 1971, էջ 177:

¹⁴³ Ա. Ամատունի, ԲԲ, էջ 490:

են «ոչխարի չորացրած աղբից և կտավատի ձեթից ցեխ շինելով և հիվանդի մարմնին քսելով, ոչխարի դմակ քսելով և ոչխարի մորթի քաշելով հիվանդի մարմնի վրա»։ Նույն ձևով փորձել են բուժել նաև անդամալուծությունը։¹⁴⁴

Այն վայրերում, որտեղ շատ կարիճ կար, նրա խայթոցը բուժելու համար նախապես դեղ էին պատրաստում. որևէ բուսայուղի (ցանկալի էր ձիթայուղը) մեջ կարիճ էին գցում, որը ժամանակի ընթացքում հալվում և լուծվում էի ձեթի հետ։ Խայթոցի դեպքում վերքին այդ լուծույթից քսում էին։ Կարիճի խայթոցի դեմ օգտագործվել է նաև կանճրակր ձեթ։

Փոքկապության դեմ ժողովրդական բժշկությունը հաջողությամբ կիրառել է տզկանեփի ձեթ, որն այս պարագայում ամենաարդյուվետ միջոցն է հանդիսացել։¹⁴⁵ Պատահական չէ, որ դեռևս 1788թ. Լոնդոնում տզկանեփի ձեթը թույլատրվեց օգտագործել դեղագործության մեջ։¹⁴⁶

Ձանազան հիվանդություններ և կրտավածքներ բուժելու համար հեքիմները կամ բանիմաց կանայք պատրաստել են մահլամներ (յախու)։ Դրանց հիմնական բաղադրամասերից մեկն այս կամ այն բուսայուղն է եղել և ձվը դեղնուցը։¹⁴⁷ Տզկանեփի ձեթը այծի ճրագուի, իսկ ձիթայուղը սպիտակ մոմի հետ խառնելով և մարմանը կրակը վրա տաքացնելով մահլամ էին պատրաստում։ Ոսկրացավը բուժելու համար կտավատի ձեթի մեջ անձրևաորդեր են եփել և ստացված քուկը դրել ցավոդ մասին։ Բորչալուում է. Լալայանը նկարագրել է պորտը քիլով քաշելու եղանակը. «Փորին սառը ջուր են քսում, ձեթի մեջ թաթախած շորը դնում պորտի վրա և իսկույն քիլան (պուլիկ) ընդանքսիվայր ծածկում վրան»։¹⁴⁸

Մատնիշունջը բուժել են վերքին կապելով ձեթով եփած սոխ։

Որոշ բուսայուղեր կիրառվել են նաև անասնաբուժության բնագավառում։ Այդպիսի բազմաթիվ փաստեր է պարունակում 13-րդ դարի «Բժշկարան Ձիոյ եւ առհասարակ գրաստոյ» աշխատությունը։ Բերենք մի օրինակ, որ վերաբերում է ձիու սմբակը բուժմանը. «Առ

դմակ ու խայծղան եւ լեղի մշի ձեթ. միամորթ ընդ իրար ու դիր շող ի վրայ սմբակին. աւկտէ»։¹⁴⁹

Վերոհիշյալ դեղամիջոցների հավստիությունը և օգտակարությունը մեզ համար դժվար է որոշել, սակայն որոշ բուժամիջոցների ակնհայտ սնոտիապաշտական բնույթը կասկած չի հարուցում։ Բերենք երկու օրինակ. «Երբ երեխան ծաղիկ կամ կարմրուկ է հանում՝ ընկույզը ծեծում, փոքրիկ մոմ շինում և մի ափսեում երեք հատ դրած վառում երեխայի սնարի մոտ. կարմիր շորեր են փռում շուրջը, օշառակ են սրսկում պատերին. ռուպեսզի «ծաղկամերը» քաղցրությունով հեռանա»։¹⁵⁰ Կամ. «առ սպանդի հունդ մին դրհամ, ադա և խառնեա ի պախրու ճրագուն և օծ զանծդ։ Կամ զթթու նռան կեղևն և խնկր փոշի շիրիկ ձիթով եռացո. և օծ զանծդ երկու անգամ ի տարին»։¹⁵¹

«Գիրք վաստակրցը» ձեթի կիրառության մասին ուշագրավ նյութեր է պարունակում. որոնք ազգագրական իրականությունից հայտնի չեն. «Արժամի է կալի տեղացն աղեկանալ և լողիլ, և ապա ձիթի տարանով օծանիլ. վասն այնր ոչ խոտ բուսանի և ոչ միջիմն մերծենայ»։¹⁵² Լվերին վերացնելու նպատակով, գետինը օծել են հին ձեթի միուրով,¹⁵³

Ձիթայուղը միջնադարում օգտագործվել է նաև որպես գինին երկար ժամանակ պահպանելու միջոց. «Առ պտղի ձիթի տուրտին. և քամեա և եռացո և դիր յաման՝ որ առնու ժե լիտր, և ած զգինիդ ի վերայ. չթողու բնավ ողաւերի»։¹⁵⁴

Հայոց տնտեսական կենցաղի ամենատարբեր բնագավառներում կիրառություն են ունեցել ձիթատու բույսերի ցողունները և դրանց պատրաստուկները։ Հայերենում ունեցել ենք լոկրն բառած, որը նշանակել է մադած կրի, քրքրած բամբակը և ձեթի հունցած խառնուրդ։ Այս զանգվածով ջրատար կավե խողովակների (զունգ) միացման տեղերն էին ամրացնում և կավամանների ճեղքվածքները փակում։ Լոկրնը հայերենի տարբեր բարառնե-

¹⁴⁴ Վ. Պետոյան, նշվ. աշխ., էջ 289:

¹⁴⁵ Ա. Ալպոյանեան, նշվ. աշխ., էջ 1520:

¹⁴⁶ Բ.Մ. Попова, Рухиш, с. 268.

¹⁴⁷ ՂԱՆ, 1978, էջ 53, 1980, էջ 47:

¹⁴⁸ ԱՅ, գ. 10, 1903, էջ 165-166:

¹⁴⁹ Բժշկարան. Ձիոյ, էջ 142

¹⁵⁰ ԱՅ, գ. 10, 1910, էջ 213:

¹⁵¹ Գրգուկ որ կոչի էֆիմերտ, եր., 1992, էջ 286-287:

¹⁵² Գիրք Վաստակրց, էջ 129:

¹⁵³ Բազմավեպ, 15, 1846, էջ 239:

¹⁵⁴ Գիրք Վաստակրց, էջ 118:

րում հայտնի է նաև կոծիկ (Աբգախ. Լոռի) և օեփ (Արարատյան դաշտ, Ատրպատական) ձևերով:¹⁵⁵

Նշանակալի էր ձեթի դերը օճառի պատրաստման գործում: Անցած դարի վերջում դրանով առավելապես զբաղվել են Արարատյան դաշտի մի շարք գյուղական բնակավայրերում, որտեղ զգալի քանակությամբ տգկանեփի ձեթ է արտադրվել: Օճառագործությունը հատկապես զարգացած է եղել Երևանի նահանգի Մեծ Շահիրիար, Գեջլու, Շեյխգադար գյուղերում:¹⁵⁶ Օճառ պատրաստել են տգկանեփի ձեթից, չողան (օշման) կոչվող բույսի մոխրից, որ առատորեն աճում էր շրջակա դեղերում: Այդ բույսի մոխիրը վաչկատուն քրդերը վաճառում էին Ալեքսանդրապոլի օճառագործներին: Երևանի նահանգում անցյալ դարի վերջերին, չնայած օճառի արտադրության ավելացմանը, այն չէր բավարարում: 1902-1920 թթ. Ալեքսանդրապոլում գործել է օճառի արտադրության չորս գործարան՝ տարեկան 15000 փուփ համախառն արտադրանքով:¹⁵⁷

Ձեթն օգտագործվել է նաև ներկեր և քսայուղեր պատրաստելու համար: Արարատյան դաշտում այրած լաթի և ձեթի խառնուրդից սայլերի սոնիների քսայուղ են պատրաստել:¹⁵⁸ Ձեթ էին քսում նաև տնային օգտագործման կարասիներին:¹⁵⁹

Վասպուրականում և Խարբերդում երբեմն լուսանուտի ապակու փոխարեն ձեթով օծված թուղթ են օգտագործել, որից այն թափանցիկ էր դառնում:¹⁶⁰

Ձեթի կիբառման մյուս բնագավառը կաշվի վերամշակումն էր: Կաշին դնում էին զալու ալյուրից աղով շաղախված խյուսի մեջ, որ Բասենում կոչվում էր աղաղ, և թողնում այնքան, մինչև մազը թափվեր, ապա ձեթի մեջ տորորում (հասիլում):¹⁶¹

Մատենադարանի թիվ 1849 ձեռագրում նկարագրված է մագաղաթի պատրաստման եղա-

նակը, ուր օգտագործվել է նաև կտավատի հատիկներից ջրում լուծված մածուկ. որով մշակել են կաշվի ներսի կողմը:

Դրանք օգտագործվել են նաև թանաքներ և լաճվարդ պատրաստելիս:¹⁶²

Միջնադարյան Հայաստանում որոշ բուսա-յուղեր, հատկապես ձիթայուղը, կիրառվել են մետաղամշակության բնագավառում:¹⁶³

19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբին Հայաստանի գրեթե ողջ տարածքում անասնապահական մշակույթի զարգացած ճյուղերից մեկն էլ գոմշաբուծությունն է եղել: Գոմեշների խնամքի համար, հատկապես ծնունդից մինչև շրջանում, ամենուր կիրառվում էր նաև ձեթ:¹⁶⁴ Բանն այն է, որ գոմեշի կաշվի ճեղքերում պարագիտներ էին բուռն դնում, որոնց ոչնչացնելու համար ծնունդից ընթացքում նրանց մի քանի անգամ ձեթ էին քսում: Նույն նպատակով երբեմն ձիթել են նաև վարգածիերին: Գոմեշներին հաճախակի ձիթում էին հատկապես ծնունդից, գյուղատնտեսական աշխատանքներից անմիջապես առաջ, «որպեսզի շուտով պարարտանան, գի աշխատութեան ժամերն կը մերժին»:¹⁶⁵ Գարնանը գոմեշներին առաջին անգամ աշխատանքի հանելու ժամանակ, նրանց վրա ձեթ էին վալթում (ձեթվեթելիք):¹⁶⁶ Գրավոր աղբյուրները և դաշտային ազգագրական նյութերը ցույց են տալիս, որ այդ կենդանիներին ձիթել են միայն ծնունդից, բացառությամբ անցյալ դարի առաջին կեսի մի հիշատակության, որտեղ խոսք է գնում ամռան ամիսներին գոմեշներին ձիթելու մասին:¹⁶⁷

Հայոց տնտեսական կենցաղում ձեթի կիրառման ամենակարևոր բնագավառներից մեկը նրա օգտագործումն էր որպես վառելանյութ՝ լուսավորության համար: Ընդհուպ մինչև 20-րդ դարի սկիզբը Հայաստանի հատկապես գյուղական բնակավայրերում, որտեղ և ապրում էր բնակչության մեծ մասը, բնակարանների և տնտեսական կառույցների լուսավո-

¹⁵⁵ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 256, 353, Կ. Գարիկեան, Բառադիք, էջ 230:

¹⁵⁶ ՊՆ, 1976, էջ 35:

¹⁵⁷ Պ.Տ. Ոսկերյան, նշվ. աշխ., էջ 9-10:

¹⁵⁸ ՊՆ, 1979, էջ 68:

¹⁵⁹ A.T. Марутян, Интерьер армянского народного жилища, ԶԱԲ, հ. 17, Եր. 1989, с. 110.

¹⁶⁰ Տիգրան Մկրտչյան, էջ 155, Բարձրագույն, էջ 85:

¹⁶¹ Վ.Գ. Բրդյան, նշվ. աշխ., էջ 267, Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 41:

¹⁶² Ս.Խ. Հարությունյան, Ներկերի և թանաքների գործածությունը հին հայկական ձեռագրերում, Եր., 1941, էջ 19:

¹⁶³ Կ.Գ. Ղաֆադարյան, Ալքիմիան, էջ 81:

¹⁶⁴ Ю.И. Мкртчян, Формы скотоводства в Восточной Армении (Вторая половина XIX-начала XX вв.) ԶԱԲ, հ. 6, Եր., 1974, с. 34:

¹⁶⁵ Ս. Միրախորեան, նշվ. աշխ., հ. Գ, էջ 178:

¹⁶⁶ Ստ. Մալխասյան, ԶԲԲ, հ. 3, էջ 172:

¹⁶⁷ Обозрение, 1836, ч. 3, с. 284:

րության համար ձեռք են օգտագործել: Դրան գուգահեռ եղել են լուսավորության այլ միջոցներ ևս:

Համշենում, մինչև նավթի մուտքը, ճիթաճրագներում այրել են դլփին կոչվող ձկան յուղը, որ որսուս էին Սև ծովում:¹⁶⁸

Դեռևս միջնադարում լուսավորության համար, բացի մոմերից ու մեղքամոմից, օգտագործվում էր նաև ձեռք:¹⁶⁹

Շուշի քաղաքում մինչև 19-րդ դարի 70-ական թվականները կտավաշտի ձեռք են վառել, սակայն հետագայում նավթը աստիճանաբար դուրս մղեց այն, որպես լուսավորության միջոցի:¹⁷⁰ Դեռևս 19-րդ դարի 80-ական թվականներին Սյունիքում ձեռքն ու նավթը հավասարաչափ կիրառություն են ունեցել: Հայոց մեջ լուսավորությանը հատկացվող վառելիքները կոչվել են ճրագլուս կամ ճրագլիս: Կենցաղում դրանց կարևորությունը հավաստող փաստեր են մի շարք ասացվածքներ, անեծքներ և օրհնանքներ. «Աբբ Գեորգ քրդի հասնի, էմալ ի ճրագլուս»,¹⁷¹ «Ինչ տարի մենք ճրագլիս ունենանք, էն տաբին իշի պոչն էլ լիս կտա», «ճրագլիսդ կտրուի»,¹⁷² «Կանթեղդ ձեռք ածավ (գործին նպաստել)»:¹⁷³

Խաբբերդում ձեռքի օգտագործման ավանդույթն այնքան ամուր էր, որ «Կտաւստի ձեռքը Ամերիկայի եւ Պաթումի կազ-եաղին ներմուծումեն վերջըն ալ, գիւղացիին լուսաւորութեան գլխաւոր նիւթը եղաւ միշտ, գոր կը վառէին ճրագներու մեջ՝ բամպակե պայրուքով»:¹⁷⁴

Ձեռքն այրում էին կավից կամ մետաղից շինված ճրագներում: Դրանք դեռևս բրոնզեդարյան շրջանում լայն տարածում են ունեցել, հայտնաբերվել են Հայաստանի և հարևան երկրների գրեթե բոլոր հնավայրերում: Ձիթաճրագները, թերևս այն իրերից են, որոնք հազարամյակների ընթացքում աննշան փոփոխություններ են կրել: ճրագի պատրաստման հմնական հումքը կավն էր, իսկ միջնա-

դարից սկսած՝ նաև երկաթը: Նրա կենտրոնական մասը, ուր ձեռք էին լցնում. կոչվում էր գունդ.¹⁷⁵ իսկ փողրակաձև սուր ծայրը՝ պատրկալ:¹⁷⁶ Կանթեղի 4/5 մասը ջուր են լցրել. իսկ 1/5-ը ձեռք, որպեսզի վառելիքի սպառվելու դեպքում պատրույզը հանգչեր և հրդեհի պատրույզը սովորաբար բամբակից էին հյուսում. երբեմն նաև կտավատի ծեծած թելանյութից, որ կոչվում էր քթիթ:¹⁷⁸

ճրագ բառի հնագույն հիշատակությունը հանդիպում ենք Ագաթանգեղոսի մոտ. Հռիփսիմեի և Գայանեի աղոթքում. «Եւ մի լիցի պակասութիւն ծիթոյ ի լապտերայ մերոյ. եւ մի շիջցին ճրագունք հաւատոց ուխտի սրբութեան մերոյ»:¹⁷⁹

Գարեգին Սրվանձտյանցը բազմաթիվ վայրերում ենք հայոց կենցաղի նաև այս բնագավառի մասին. «հողե շինած ճրագ, որո մեջ պատրոյզ կը դնեն և ձեռք ածեն, վառեն, ճրագի տակ ուրիշ հողե աման մի կա, գոր ջահ ասեն. և երեք ոտնեն փայտաշեն ճրագակալ կա, որ բարձր շինված է և վրան քանի մի տեղ տախտակ անցուցած են. ճրագները վրան դնելու համար»:¹⁸⁰ Այդ հարմարանքը հայերենի առանձին բարբառներում հայտնի է եղել ճրագթաթ (Շիրակ, Արարատյան դաշտ, Լոռի), ճրագպահ (Խոլ. Իգդիր), ճրագկալ և այլ անվանումներով:

Միջնադարյան Հայաստանի վանքերն ու եկեղեցիները լուսավորության համար, բացի ձիթաճրագներից ու կանթեղներից, ունեցել են նաև ջահեր: Սանահնի վանքին երկու մեծ ջահ է նվիրել Կյուրիկյան թագավորության հիմնադիր Գուրգեն առաջինը: Այդ ջահերից մեկն ունեցել է 112, իսկ երկրորդը՝ 40 կանթեղ: Ըստ Սանահնի «Քոթուկի» նկարագրության՝ մեծ ջահը նման է եղել արեգակի, հավանաբար պատրաստված ոսկեփայլ պղնձից: Ջահերը 10-րդ դարի գործ են:¹⁸¹ Քաղաքամայր Անիի սուրբ Կաթողիկեի ջահի մասին վկայում է Մատթեոս Ուռհայեցին. «...և գալօր կանթեղն ընկեց ի մէջ եկեղեցւոյն և մանրեաց,

¹⁶⁸ Բ. Գ. Թոռլաքյան, նշվ. աշխ., էջ 26:

¹⁶⁹ Բ. Ն. Ստաբլյան, նշվ. աշխ., հ. 2, էջ 24:

¹⁷⁰ С. Тар-Ервасяров, г. Агяну, СМОМПК, т. II, ч. 1, Тифлис, 1891, с. 636.

¹⁷¹ Ս. Հայկունի, ժողովրդական երգ, առած, հանելուկ և այլն, այլապլ բարբառներով, ԷԱԺ, Զ. 6, Մոսկվա-Վաղարշապատ, 1906, էջ 294:

¹⁷² Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 451:

¹⁷³ ԴԱՆ, 1981, էջ 67:

¹⁷⁴ Բարդան, էջ 192:

¹⁷⁵ Ստ. Մալխասյան, ՀԲԲ, հ. 1, էջ 469:

¹⁷⁶ Ս. Ամատունի, ԲԲ, էջ 552:

¹⁷⁷ Տիգրան Սկունդ, նշվ. աշխ., էջ 176, ԴԱՆ, 1978, էջ 74:

¹⁷⁸ Կ. Գաթիկեան, Բառգիրք, էջ 572:

¹⁷⁹ Ագաթանգեղոս, էջ 80 – 81:

¹⁸⁰ Գ. Սրվանձտյան, Երկեր, հ. 1, էջ 342-343:

¹⁸¹ Կ. Գ. Ղաֆաղարյան, Սանահն, էջ 43:

գոր Սմբատ տիեզերակալն էր բերել տուել ի Յնդկաց ընդ բիւր մի գանձուց. երկոտասան լիտր էր կշիռ նորա և նոյն չափովմ՝ երկոտասան լիտր տանէր».¹⁸²

Նկատի առնելով, որ ձիթիաններում էր պատրաստվում եկեղեցիների և բնակարանների լուսավորության ձեթը, դրանց գոյությունն անհրաժեշտ էր ինչպես բնակավայրերում, այնպես էլ վանքապատկան տնտեսություններում: Ձեթն անհրաժեշտ էր նաև հայկական եկեղեցում ընդունված մեծ քվով պասերի ժամանակ սնվելու համար: Բացի իրենց պաականող ձիթիաններից ստացվող ձեթից, վանքերը բնակչությունից ձեթի հարկ էին ստանում, որը կոչվում էր ձեթի հակ և պտղի բաժին (կենդանիներ, յուղ, ձեթ, պանիր և այլն), որ վանականները հավաքում էին շրջելով գյուղերում:¹⁸³ Վանքերն ու եկեղեցիները ձեթ են ստացել նաև նվիրատվության ձևով, որ կոչվել է լուսացու:¹⁸⁴ Սանահնի արձանագրություններից մեկում, որի տեղն այժմ անհայտ է (վերցված է «Քոթուկից») նշված է ձեթի նվիրատվության մասին. «Կամաւն Այ. մեք՝ որդիք Բէկին և Խութլուին, թոռն Կուճիպարկին, ընծայեցի սբ. Ածածնիս և ի մաւրս գերեզմանաց, զմեր որդին զՎարդանն որ տայ :Ծ: (100) լիտր ձեթ ի սբ. Ածածնիս. :Ծ: (50) լիտրն Ածածնին ևս լիտրն իմ մաւր գերեզմանացն ամեն տարի անխափան»:¹⁸⁵

Տաթևի վանքի Գրիգոր Լուսավորիչ եկեղեցու մի բնագրում նման բնույթի հիշատակություն է պահպանվել. «...տաղին :Բ: (2) կապալ ձեթ վախմ տվին Աբ. Առաքելոց լուսացու, իւրեանց հոգւոյն, որոց եւ թոռեանց անջինջ յիշատակ...թվ. :ԶԶԱ (1532):¹⁸⁶ Ձեթ նվիրել են նաև գրիչներին, որոնք եկեղեցիներում գրքեր էին արտագրում. «...Աստուած ողորմի Տիրատուրին, նուկի մի ձեթ երեստ»:¹⁸⁷ 1606թ. մի հայսմավուրքի հիշատակարանում կարդում ենք. «Դարձեալ յիշեցէք ի Քրիստոս խոջայ Վարդանէս զարբաֆ շուրջառ մի, :Բ: կանթեղ, կէս լիտր ձեթ, Աստուած զիւր մեղքն թողնու, որ ոխւ արար...Աբ. Ստեփանոս նախավկա-

յին...»:¹⁸⁸ Ձեթի ու այլ մթերքների նվիրատվություններ կատարվում էին եկեղեցական գանազան տոների, առավելապես Չատկի ժամանակ, որպես հոգեբաժին. «և հոգեբաժին նորա տարաք ի Յօհաննաւանք՝ ճրագակալ մի՝ հինգ աչքի...»:¹⁸⁹

Միջնադարյան Հայաստանում հարկ է գանձվել նաև յուղատու բույսերի ցանքսերից (ձեթի հակ): Այն հավաստող փաստ է Մարմետի մատուռի հյուսիսային պատի արձանագրությունը. «:ԶԽԸ: (1299թ.) կամաւն Աստուծոյ Բեսուտին հրամանաւն արձանագիր եղեւ, որ զՁիթին հարկն ի սբ. Աստուածածինս տան անխաբան»:¹⁹⁰ Նման բնույթի արձանագրություն կա նաև Մրենի տաճարի հարավային պատին:

1656թ. ֆրանսիացի ճանապարհորդ Տավերնիեն էջմիածնում մասնակցել է Բարեկենդանի տոնակատարությանը, որի ժամանակ, ինչպես նկարագրում է նա, կազմակերպվել է գոմշակոծի, կաթողիկոսի ներկայությամբ, որից հետո խարույկո համար դարսված փայտերը այրելու պատիվը տրվել է ներկաներից նրան, ով եկեղեցում, որպես ընծա, ձեթի ավելի մեծ քանակ է խոստացել:¹⁹¹

Ձեթը սրբավայրերում վառել են լուսավորության համար և կրոնական ծիսակատարությունների ժամանակ: «Հայաստանի մեջ իմ տեսած տեղերը, հագիվ թե կը գտնվի գեղ մը, որ թուխմանուկ չունենա, ուր կերթան բարեպաշտ կանայք և ցավագար կամ ուխտավոր անձինք ձեթ և մոմ վառելու, խունկ ծխելու, ծունկ ղնելով, կուրծք ծնծելով, լալով և պաղատելով իրենց ուխտը՝ կը կատարեն»:¹⁹² Խարբերդի Բարջանճ գյուղի մոտ նման ուխտատեղ է եղել, որ կոչվել է Սուրբ Եղիա սրբանոց կամ Վանք, որում ամառ-ձմեռ մի ձիթալից ճրագ էր վառվում և որի ձեթը չէր սպառվում «սուրբին ձեռքով»: Սրբավայրի հարևանությամբ հանքային ջուր է եղել, ուր բուժման են տարել հիվանդ երեխաներին: Նրանց ուղեկցող կանայք էին փոքրիկ փարջերով ձեթ տանում սրբին, որպես լուսացու:¹⁹³

¹⁸² Սատրեոս Ուռհայեցի, էջ 149:

¹⁸³ Դ. Սուսայեյան, Անդրկովկասի հողային պայմանները, Վաղարշապատ, 1912, էջ 16:

¹⁸⁴ ԴԶԴ, ԺԵ, հ. Ա, էջ 178:

¹⁸⁵ Կ. Գ. Ղաֆադարյան, Սանահին, էջ 189:

¹⁸⁶ Դիվան, հ. 2, էջ 27:

¹⁸⁷ ԴԶԴ, ԺԵ, հ. Ա, էջ 203:

¹⁸⁸ Տիգրան Մկունդ, նշվ. աշխ., էջ 177:

¹⁸⁹ Չաքարիա Քանաքեռցի, հ. 3, էջ 8:

¹⁹⁰ Ս. Սվազյան, Վիմ. րառ., էջ 155-156:

¹⁹¹ Գատտելլոս, Երոպացի ճանապարհորդները Հայաստանում, «Փորձ», 10, 1880, էջ 87:

¹⁹² Գ. Սրվանձտյանց, Երկեր, հ. 1, էջ 79:

¹⁹³ Բարջանճ, էջ 16:

Ըստ ավանդության՝ Վասպուրականի Տոսպ գավառի Անգղ գյուղում, Աստվածածին եկեղեցու մի պատուհանի հարթակի քարից ձեռք էր կաթում: Այն կտավատի ձեթի համ ու հոտ է ունեցել, որ ժամանակին առատ է եղել, բայց վաճառքի և շահի նյութ դառնալով՝ նվազել է: Այս վանքում, ըստ ավանդության, պահվել են Թադևոս առաքյալի բերած Գեղաբղր, Տիրամոր պատվական քողր և Յուդի շիշը:¹⁹⁴ Նման հիշատակություններ կան նաև Ատեփանոս Օրբելյանի Պատմության մեջ, որոնք վերաբերում են Կնեվանքին և սբ. Փոկաս եկեղեցուն. «...բայց գտեղի կնիւնին թողին մի մէջ եկեղեցւոյն փոս մի դուզնաքեայ. եւ մինչ յաւեր տեղւոյն ձեթ բղխէր ի փոսոյն այնքան զի օտար ծիթոյ ոչ կարօտանային, այլ եկեղեցւոյն կանթեղունքն նովաւ կերակրէին»: Պատմիչը Փոկաս եկեղեցու մասին գրում է, որ նրա բեմի տակից ջուր էր բխում «...ընդ ջրոյն ելանէր եւ ձեթ»:

Ձեթ են օգտագործել նաև որոշ ծիսակատարությունների ժամանակ: Աստուծոյն արտերր կարկուտից ապահովելու նպատակով ճրագլուս են արել, վառելով յուղ կամ ձեթ:¹⁹⁵ Հայոց մեջ սովորություն կար նաև երաշտի ժամանակ ժողովրդի բազմությամբ՝ քահանայի հետ, ջրի ակունք գնալ և այնտեղ մեռն կաթեցնել, տեղումների ակնկալիքով:¹⁹⁶

Հարսանիքից երեք-չորս օր առաջ խնամիները փոխադարձաբար իրար էին ուղարկում ընծաներ՝ բաղկացած մի կավե ճրագից, մի հացից և մի խնձորից: Այն կիչվում էր պուման:¹⁹⁷

Ձեթը որոշակի տեղ է ունեցել նաև թաղման արարողության ժամանակ: «Հին ատեն միայն ծիթենին եղ կր հանեին, պատուո համար սա եղր մեռելներու խարուկին վրայ կսրսկեին, ու Աստուծոյ գոհ տեղ կընծայեին»:¹⁹⁸ Ձմյուռնիայում «Ժողովուրդը սովորութիւն ունի երբեմն երբեմն իւր գերեզմանին վրայ լապտերներ վառելու եւ աղօթքներ ընելու»:¹⁹⁹ Տարոնում թաղման երեկոյան կանայք գնում էին մեռելատուն, իրենց հետ տանելով ձիթաճրագներ, որ դնում էին նմանցյալի հոգին ավանդած տեղում՝ բերանքսիվայր շրջված տաշտի վրա,

թողնելով, որ մինչև լույս վառվր:²⁰⁰ Բորչալուում սգատանր. թաղումից հետո մինչև յոթ ճրագր վառ են պահել, որպեսզի «նմանցյալի ճանապարհը լույս լինի»:²⁰¹

19-րդ դարի վերջին քառորդում առևտրական հարաբերությունների զարգացման շնորհիվ, տեղի սովորություններին համապատասխան, առանձին բնակավայրերում տնտեսական որոշակի ճյուղեր առնվել բարգավաճում և ապրանքային արտադրության բնույթ էին ստանում, ինչպես Գամիրքի Դեմերել գյուղում, որ մասնագիտացել էր կտավատի ձեթի արտադրության ասպարեզում:²⁰²

Ձիթագործական հիմնական շրջաններում արադրվող ձեթի մի մասը վաճառվում էր կամ փոխանակվում ցածրադիր գոտիներին բնորոշ մթերքների (միրգ, գինի, օղի, բրինձ և այլն) հետ: Այդ մասին գրել է նաև Ջաքարիա Քանաքեռցին. «Երկիրն Արարատեան պարարտ է և առատ յամենայն իրաց և թեթևագին: Վասնորոյ ամենայն կողմանց գան յերևան. և գնեն գոր ինչ կամին...: Նոյնպես եկին և ի Թաւրի-գոյ բազում կւարաւան, և գնեցին բրինձ. բամբակ, իւղ, պանիր, ճրագու, ձեթ, կաշի, մորթ և այլն»:²⁰³

Հայաստանի բարձրադիր շրջաններից, գրաստներով, տկերի մեջ, ձեթը տանում էին դաշտավայրեր՝ փոխանակման: Գեղարքունիքից այն տարել են Արարատյան դաշտ և Տավուշ, Շիրակից և Ջավախքից՝ Լոռի. Այունիքից՝ Նախիջևան և Վայոց ձոր:

Սորեկի ձեթը, որ դառնահամության պատճառով սննդի համակարգում քիչ է կիրառվել, օգտագործվել է լուսավորության համար և արտահանվել Անդրկովկասի արդյունաբերական կենտրոններ:²⁰⁴

Դարասկզբին Կարսի նահանգի կտավատի ձեթը վաճառվում էր փութը երեք ուրվի և ավելի թանկ գնով: Կարսի Նախիջևան գյուղում յուրաքանչյուր տնտեսություն, միջին չափով արտադրում էր 15 փութ ձեթ: Ատացված ձեթը առավելապես իրացվում էր տեղում, մի մասը արտահանվում էր Թիֆլիս, որտեղ որոշակի պահանջարկ ունեին Գեղարքունիքի կտավատի և Արարատյան դաշտի քնջութի ձեթերը:

¹⁹⁴ Ս. Միրախորեան, նշվ. աշխ., հ. Բ, էջ 133-136:

¹⁹⁵ Վ. Պետրոյան, նշվ. աշխ., էջ 90:

¹⁹⁶ Կ. Գաթիկեան, Բաղգիրք, էջ 499:

¹⁹⁷ Ստ. Մախասյանց, ՀԲԲ, հ. 4, էջ 118:

¹⁹⁸ Բազմավեպ, 16, 1846, էջ 252:

¹⁹⁹ Ձմյուռնիա, Վիեննա, հ. Ա, 1899, էջ 100:

²⁰⁰ ՄՀ, գ. 26, 1917, էջ 191:

²⁰¹ ՄՀ, գ. 10, 1903, էջ 177:

²⁰² Վ. Թեմուրյան, նշվ. աշխ., էջ 67:

²⁰³ Ջաքարիա Քանաքեռցի, հ. 2, էջ 54:

²⁰⁴ Հ. Աբանասյանց, նշվ. աշխ., էջ 122: