

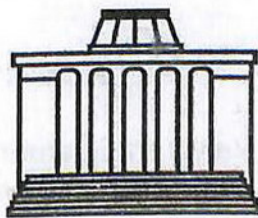


# ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՏՈՆԱԿԱՆ ՌԷՏԵՍԸ









Republic of Armenia  
National Academy of Sciences  
Institute of Archaeology and Ethnography

*Ruzanna Tsaturyan*

## **Armenian Traditional Festival Food**

Национальная Академия Наук  
Республики Армения  
Институт археологии и этнографии

*Рузанна Цатурян*

## **Армянская традиционная праздничная пища**

Yerevan-Ереван  
“Gitutyun” Publishing House  
Издательство «Гитутюн»  
2011

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ  
ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԿԱԴԵՄԻԱ  
ՀՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹՅԱՆ ԻՆՍՏԻՏՈՒՏ

*Ռուզաննա Ծատուրյան*

*ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ  
ՏՈՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏԸ*



ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատարակչություն

Երևան – 2011



ՀՏԴ 64

ԳՄԴ 36.99

Ծ 347

Տպագրվում է ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության  
ինստիտուտի գիտական խորհրդի որոշմամբ

Պատասխանատու խմբագիր՝ պ.գ.թ. Հրանուշ Խառատյան  
Գրախոս՝ պ.գ.թ. Սուրեն Հոբոսյան

Ծատուրյան Ռուզաննա

Ծ 347 Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը – Եր.:  
«Գիտություն» հրատ., 2011.- 100 էջ + 24 էջ լուսանկար:

Գրքում քննարկվում է հայոց ավանդական տոնական  
ուտեստի համակարգը՝ ավանդական տոներին հատուկ  
ուտեստների տեսականիով, խորհրդով:

Գիրքը ներառում է նաև հայոց ավանդական տոնական  
ուտեստների բաղադրատոմսեր և լուսանկարներ:

Նախատեսված է ազգագրագետների, պատմաբանների, ուսա-  
նողների, ավանդական մշակույթի ուսումնասիրությամբ հե-  
տաքրքրվող մասնագետների համար:

ՀՏԴ 64

ԳՄԴ 36.99

ISBN 978-5-8084-1413-6

© ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատարակչություն, 2011թ.

## ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Հեղինակի կողմից .....                                                         | 7  |
| Ուտեստը հայոց ավանդական տոնական մշակույթում.....                              | 13 |
| Նոր տարի (Ամանոր, Կադանդ).....                                                | 30 |
| Սուրբ Ծնունդ և Մկրտություն (Փոքր Զատիկ և Զրոփինեք) ....                       | 41 |
| Տյառնընդառաջ .....                                                            | 45 |
| Սուրբ Սարգիս գորավարի տոն .....                                               | 50 |
| Բարեկենդան.....                                                               | 56 |
| Մեծ պահք.....                                                                 | 63 |
| Սուրբ Հարության տոն կամ Զատիկ.....                                            | 71 |
| Համբարձման տոն.....                                                           | 77 |
| Հիսուս Քրիստոսի պայծառակերպության/ այլա-<br>կերպության տոն կամ Վարդավառ ..... | 81 |
| Խաչվերաց.....                                                                 | 86 |
| Հավելվածներ .....                                                             | 90 |
| Օգտագործված արխիվային նյութեր.....                                            | 93 |
| Օգտագործված գրականության ցանկ.....                                            | 95 |
| Հապավումներ .....                                                             | 99 |



## ՀԵՂԻՆԱԿԻ ԿՈՂՄԻՑ

Տարբեր ուսումնասիրություններ վաղուց արդեն փաստել են, որ յուրաքանչյուր էթնիկ հանրության հատուկ ուտեստի համակարգը, ի թիվս այլոց, ունի նաև լուրջ էթնոպահայան գործառույթ: Այն պահպանում, արտացոլում ու փոխանցում է տվյալ էթնիկ հանրության բնորոշ ավանդական տնտեսական զբաղմունքների առանձնահատկությունները, համատեղ հացկերությունների կազմակերպման վարքագծային կանոնները, աշխարհայացքը, մտածողությունը, հավատալիքային պատկերացումները և այլն: Ուտեստի համակարգում արտացոլվում են նաև տվյալ էթնոսի պատմական անցյալի կարևոր շրջափուլերը, քաղաքական և սոցիալական վիճակը, տնտեսական կյանքի առանձնահատկությունները:

Այս համատեքստում չափազանց կարևորվում են նաև ուտեստի հայկական համակարգին նվիրված ուսումնասիրությունները: Չնայած հայոց ուտեստի համակարգը վաղուց է հետազոտողների ուշադրության կենտրոնում, ավելին՝ բազմաթիվ վկայություններ են պահպանված հայալեզու և օտարալեզու սկզբնաղբյուրներում, մենագրական բնույթի աշխատանքները քիչ են: Իսկ այդօրինակ աշխատանքների պահանջարկը հատկապես մեծացել է անկախ պետականության պայմաններում՝ կապված ազգային մշակույթի, ծեսերի, սովորությունների նկատմամբ հետաքրքրության աճի հետ: Հետաքրքրությունը ուտեստի համակարգի հանդեպ, բացի զուտ գիտականից, ունի նաև կիրառական կարևոր նշանակություն: Ի տարբերություն խորհրդային տարիների՝ այսօր Հայաստանն աշխարհի հետ շփումների անհամեմատ ավելի մեծ հնարավորություններ ունի: Իսկ ուտեստի համակարգն իր հերթին մի յուրօրինակ էթնիկ «անձնագիր» է:



Հաշվի առնելով նշված հանգամանքները՝ ՀՀ գիտությունների ազգային ակադեմիայի հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտը «Կիրառական ազգագրություն» ծրագրի շրջանակներում<sup>1</sup> ձեռնարկեց հայկական ուտեստի համակարգի ուսումնասիրության աշխատանքների իրականացումը:

Հետազոտական խումբը գիտակցում էր, որ ուտեստի համակարգի ամբողջական ուսումնասիրությունը բարդ ու տևական աշխատանք է և ենթադրում է ինչպես տեխնիկատեխնոլոգիական առումների, այնպես էլ ազգագրության համար առավել մեծ կարևորություն ունեցող՝ սնվելու, հացկերության մշակույթի համակողմանի վերլուծություններ:

Այս աշխատանքը նշված ուսումնասիրությունների առաջին արդյունքն է և նվիրված է հայոց ավանդական տոնական ուտեստի համակարգին:

Այն, բացի գիտական նպատակներից, փորձում է լուծել մի քանի այլ խնդիր ևս: Այսօր հայկական ուտեստի վերաբերյալ կան տարբեր գրքեր ու գրքույկներ, որոնք փորձում են լուծել զուտ «խոհանոցային» խնդիրներ, այսինքն՝ ներկայացնել բաղադրատոմսեր ու ուտեստի պատրաստման եղանակներ: Մակայն դրանց մեծ մասում հաճախ հաշվի չի առնվում հայոց տարբեր ազգագրական շրջաններին հատուկ բազմազանությունը, նյութը կտրվում է տոնածիսական համատեքստից: Ուստի, այդ բացը լրացնելու նպատակով, փորձել ենք շրջանառության մեջ դնել հայոց տոնական ուտեստի վերաբերյալ հանրամատչելի, կիրա-

<sup>1</sup> Ծրագրի շրջանակներում դաշտային ազգագրական հետազոտական աշխատանքներ են իրականացվել ՀՀ բոլոր մարզերի բազմաթիվ բնակավայրերում 2008-2009թթ. (բնակավայրերի ցանկը տե՛ս հավելվածում): Ծրագրի ղեկավարն է ազգագրագետ, պ.գ.թ. Հ. Խառատյանը, մասնակցում էին ազգագրագետներ Գ. Շագոյանը, Շ. Մարատիկյանը, Զ. Համբարձումյանը, Գ. Ստեփանյանը, որոնց հայտնում ենք հատուկ շնորհակալություն՝ իրենց գրանցած դաշտային ազգագրական նյութերի տրամադրմամբ և նկատառումներով աշխատանքին օժանդակելու համար:

ռական նշանակություն ունեցող, միաժամանակ՝ գիտական պահանջները բավարարող նյութ, որում, բացի սոսկ նկարագրությունից, ներկայացվում են նաև տոներին հատուկ առանցքային, կարևոր ուտեստների բաղադրատոմսեր՝ հնարավորություն ընձեռելով ընթերցողներին կենցաղում վերականգնել հայոց ավանդական մշակույթին հատուկ, որոշ դեպքերում՝ նաև արդեն մոռացված կերակրատեսակների կիրառությունը<sup>2</sup>:

Հայոց ավանդական տոնական համակարգի հիմքում հիմնական տնտեսաձևի՝ երկրագործության ազդեցությունն է, ինչը դրսևորվում է նաև տոնական ուտեստի տեսականու, բաղադրության, պատրաստման, մատուցման և ճաշակման կարգի մեջ: Ձևավորված լինելով դեռևս նախաքրիստոնեական շրջանում՝ հայոց տոնական մշակույթը զգալի փոփոխությունների ենթարկվեց քրիստոնեության ընդունումից հետո: Ավանդական տոների մեծ մասը, պարուրվելով քրիստոնեական շղարշով, կարողացավ պահպանել և վերարտադրել նաև նախաքրիստոնեական խորհուրդը՝ դրսևորվելով տարբեր սովորույթներում և ծեսերում:

Այս աշխատանքում ներկայացված են այն տոները, որոնցում ավելի հստակ են պահպանվել ավանդական իմաստը, ծեսերը, տոներին հատուկ ծիսական ուտեստները: Ներառվել են նաև քրիստոնեական տոնացույցի տոներ (օրինակ՝ Մ. Ծննդյան տոնը), որոնք տոնելու կարգի մեջ ևս ներթափանցել է ժողովրդական մշակույթը:

---

<sup>2</sup> Ձգտել ենք հիմնականում ներկայացնել տոներին առավել հատուկ ծիսական ուտեստների բաղադրատոմսերը: Առանձին դեպքերում ներկայացվել են նաև բացառիկ, քիչ տարածված կամ միայն որոշակի շրջանին բնորոշ ուտեստների բաղադրատոմսեր: Բաղադրատոմսերում հնարավորության դեպքում ներկայացրել ենք նաև անհրաժեշտ մթերքների չափաբաժինները, իսկ երբեմն դրանք վերականգնել հնարավոր չի եղել, քանի որ ավանդական կենցաղում տանտիկիները հաճախ կիրառել են ընդամենը «աչքի չափով» մթերքներ օգտագործելու տեխնիկան:



Աշխատանքում ներկայացված տոները կարելի է բաժանել ըստ տարվա եղանակների՝ ձմեռային, գարնանամուտի և աշնանային, ինչով էլ հաճախ պայմանավորված են լինում տոնի ուղղվածությունը, բովանդակությունը և խորհուրդը:

Որպես ձմեռային տոներ դիտարկվել են Ամանորը, Սուրբ Ծննդյան տոնը, գարնանամուտ խորհրդանշող տոների ցանկում ներառել ենք Տյառնընդառաջը, Սուրբ Սարգսի տոնը, Բարեկենդանը, Մեծ պահքը<sup>3</sup>, Զատիկը, Համբարձումը, որպես բերքի հասունացման շրջանի տոն՝ Վարդավառը, իսկ որպես տարեվերջ և ամփոփման խորհուրդ ունեցող՝ Սուրբ Խաչի տոնը<sup>4</sup>:

Ավանդական տոնացույցի որոշ տոներ չեն ներառվել աշխատանքում (Ծաղկագարդ, Կարմիր կիրակի, Կանաչ կիրակի, Ս. Հակոբ), քանի որ այդ տոներին հիմնականում հատուկ չէին որոշակի ծիսական ուսեստներ:

Աշխատանքում ավանդական տոների նկարագրություններն առավելապես հիմնված են XIX դարի վերջի գրավոր նյութերի վրա: Օգտագործվել, իսկ որոշ դեպքերում նաև առաջին անգամ գիտական շրջանառության մեջ են դրվում Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության բաժնի արխիվում պահվող բացառիկ նյութերը: Դրանք ներկայացնում են Հայաստանի գրեթե բոլոր շրջանների և պատմական հայկական բնակավայրերի կենցաղը, սովորույթները, ավանդույթները: Գրավոր և արխիվային նյութերը համալրվել են նաև դաշտային հետա-

---

<sup>3</sup> Մեծ պահքը տոների շարքում ներառելը պայմանավորված է այն հանգամանքով, որ հայոց ավանդական մշակույթում դրան հատկացվում էր մեծ կարևորություն. նախապատրաստությունները, ընթացքը, կերակուրների պատրաստումը որոշակի տոնակաություն/ոչ առօրեականություն էին մտցնում կենցաղում:

<sup>4</sup> Հետագա շարադրանքում տոների եկեղեցական անվանումներից բացի կօգտագործվեն նաև դրանց ժողովրդական անվանումները, ինչպես՝ Տերնդեզ, Պաս, Զատիկ, Սըբ-խեչ և այլն:

գոտությունների ընթացքում, ինչպես նաև «Կիրառական ազգագրություն» ծրագրի շրջանակներում գրանցված նյութերով:

Աշխատանքը հնարավորինս դյուրընթեռնելի դարձնելու նպատակով հրաժարվել ենք գիտական հրատարակություններին բնորոշ հղումների սկզբունքից: Միաժամանակ, ընթերցողին հիմնական գրականությունից օգտվելու հնարավորություն տալու համար կազմվել է խնդրո առարկայի վերաբերյալ հիմնական հրատարակությունները ներկայացնող գրականության ցանկ:

Նույն սկզբունքը կիրառել ենք նաև դաշտային ազգագրական նյութերը հղելիս: Թեպետ աշխատանքի նպատակը առավել ընդհանրական, համահայկական կիրառություն ունեցող նյութի ներկայացումն է, առանձին դեպքերում ներկայացվել են նաև լայն տարածում և կիրառություն չունեցող ուտեստները:

Աշխատանքի կիրառականությունն ապահովելու նպատակով ներկայացրել ենք նաև տոնական ուտեստների լուսանկարներ, ինչը հնարավորություն է ընձեռում գրքում ներկայացված կերակուրներն առավել ակնառու պատկերացնելու, տոնական կյանքում նորովի կիրառելու համար<sup>5</sup>:

Աշխատանքում ներառված նյութը չի հավակնում ամբողջական և սպառիչ ձևով ներկայացնել հայոց տոնական հարուստ մշակույթին բնորոշ ուտեստները: Սա ընդամենը փորձ է ամփոփ, ամենաընդհանուր բնութագրական գծերով ներկայացնելու հայոց ավանդական տոների հատուկ ուտեստները և դրանց խորհուրդը: Հուսով ենք, որ աշխատանքը հետագայում կամբող-

---

<sup>5</sup> Լուսանկարների մի մասը հեղինակի անձնական արխիվից են, որոշ լուսանկարներ արվել են «Ավանդական ուտեստներ» մրցույթի (կազմակերպիչ՝ «Ագրոֆիզնեսի և գյուղի զարգացման կենտրոն-հիմնադրամի», 2008թ.), ինչպես նաև տոնա-ծիսական ուտեստների «Հացը լեռներում» ցուցադրություն-համաժողովի ժամանակ (հունիս, 2009, Երևան), ինչի համար շնորհակալություն եմ հայտնում կազմակերպիչներին: Շնորհակալություն եմ հայտնում նաև ազգագրագետ Սաթենիկ Մկրտչյանին՝ լուսանկարներ տրամադրելու համար:



ջանա ընթերցողների կողմից արված առաջարկությունների, դիտողությունների, ինչպես նաև տրամադրված նյութերի հիման վրա, որոնք սիրով կընդունվեն և կօգտագործվեն հետագա ուսումնասիրություններում:

## Ուտեստը հայոց ավանդական տոնական մշակույթում

Ուտեստի համակարգը մշակույթի կարևորագույն բաղադրիչներից է: Ուտելիքը, մարդու կենսական պահանջմունքները բավարարելուց բացի, կատարում է նաև մի շարք այլ գործառնություններ: Այն միավորում ու միաժամանակ տարբերակում է տարբեր հանրությունների, առանձին խմբերի՝ հիմքում ունենալով սննդային նախընտրությունները, սնվելու մշակույթի առանձնահատուկ վարքագծային կանոնները, տարբեր ուտեստներին, մթերքներին վերագրվող ծիսական խորհուրդը, տարաբնույթ սննդային արգելքները:

Ուտեստի համակարգը կայուն և կարծրացած համակարգ չէ: Այն անընդհատ ենթարկվում է փոփոխությունների՝ արտացոլելով ժամանակի նորամուծությունները: Մակայն, չնայած արտաքին ազդեցություններին ու ներքին զարգացումներին, ուտեստի համակարգը էթնիկ մշակույթի առավել կայուն համալիրներից մեկն է: Այս համակարգում պահպանվում են բազմաթիվ անփոփոխ տարրեր, որոնց շուրջ էլ կառուցվում են տվյալ հանրության բնորոշ ուտեստի համակարգը, սնման մշակույթի կազմակերպման հիմնական սկզբունքները և այլն:

Հայ ժողովրդի ուտեստի համակարգը, ձևավորված լինելով վաղնջական ժամանակներում, կրում է հայոց հիմնական տնտեսական զբաղմունքների՝ երկրագործության հետ զուգակցվող անասնապահության ազդեցությունը: Արդյունքում՝ սննդի մշակույթում առաջնային տեղ էր հատկացվում երկրագործական մթերքներին<sup>6</sup>, դրանց շարքում՝ հացահատիկային բույսերից, առավելապես ցորենից պատրաստված ուտեստներին:

<sup>6</sup> Культура жизнеобеспечения и этнос. опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры), Ереван, 1983, сс. 189-254

Հայոց ուտեստի համակարգում առանցքային դեր ունեն հացը<sup>7</sup>: Դրա կարևոր, առանցքային դերի վկայությունն է երկյուղած, որոշ դեպքերում՝ պաշտամունքի հասնող վերաբերմունքը. հացը սրբություն էր համարվում. այն չէր կարելի դանակով կտրել, համարելով, որ այդպիսով կնվազի տան առատությունը, հացը չէր կարելի գետնին գցել, տրորել, գետնին ընկած լինելու դեպքում վերցնում էին, համբուրում և դնում մի բարձր տեղ՝ թռչուններին կեր: Անգամ հացի թափված փշրանքները հավաքում էին, որպեսզի դրանք բաժին չհասնեն չար ոգիներին<sup>8</sup>:

Հայոց ավանդական մշակույթում տարածված էին բազմաթիվ հացատեսակներ (մատնաքաշ, բլիթ, բոմբի և այլն), որոնք թխվում էին ինչպես թոնրում, այնպես էլ՝ փռում<sup>9</sup>: Հացը հիմնականում թխում էին ցորենի ալյուրից, սակայն երբեմն հացի խմորին խառնում էին նաև գարու, կորեկի ալյուր: Առօրյա գործածության համար թխում էին թթխմորով հաց: Անթթխմոր հացը ուներ ծիսական նշանակություն և թխվում էր հատուկ առիթների դեպքում: Ըստ հետազոտողների՝ հայոց հացաթխման մշակույթի գագաթնակետն է լավաշը: Այն կարելի է պահել շատ երկար՝ մինչև մի քանի ամիս, թրջելուց հետո վերականգնում է իր համուի հոտային հատկանիշները, ծառայում է և՛ որպես պնակ, և՛ որպես սկուտեղ, որպես գդալ և այլն<sup>10</sup>: Հաշվի առնելով նաև վառելիքի հետ կապված դժվարությունները, աշխատատար լինելը՝ լավաշ թխում էին մեծ քանակությամբ՝ մի քանի ամիս օգտագործելու նպատակով:

<sup>7</sup> Այս կարևորությունն արտացոլվել է նաև լեզվամտածողության մեջ, երբ հայերենում կերակուր ընդունելը կոչվում է «հաց ուտել»:

<sup>8</sup> *С. Лисициан*, Очерки этнографии дореволюционной Армении. — Кавказский этнографический сборник, М., 1955, вып. 1, с. 218.

<sup>9</sup> *А. Тер-Саркисянц*, Традиционная пища армян. - Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001, ст. 120

<sup>10</sup> *С. Арутюнов, Ю. Мкртумян*, Вершина хлебопечения-лаваш.-Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки, М., 2004.



Հայոց սննդի ավանդական համակարգում լայն կիրառություն ունեւ հատիկեղենը՝ ձավարը, հաճարը, լոբին, ոսպը, ոլոռը, սիսեռը, բակլան, և այլն: Որոշ բույսերի մշակման մասին պահպանվել են բավականին հին վկայություններ և տեղեկություններ հնագիտական և գրավոր աղբյուրներում<sup>11</sup>: Բանջարեղենն այդքան էլ լայն տարածում և կիրառություն չունեին հայոց ավանդական սննդի համակարգում: Բանջարաբուծության համար նպաստավոր կլիմայական պայմաններ ունեցող շրջաններում մշակում էին կաղամբ, գագար, դդում, ճակնդեղ, շաղգամ, սոխ, սիստոր և այլն<sup>12</sup>: Միաժամանակ պետք է նշել, որ բանջարեղենի որոշ տեսակներ հայկական մշակույթ ներթափանցել են ավելի ուշ: Այսպես, համարվում է, որ բամիան և կարտոֆիլը Արևելյան Հայաստան բերել է Եփրեմ կաթողիկոսը 19-րդ դարի սկզբին (այդ պատճառով էլ այն հայտնի էր նաև եփրեմախնձոր անվամբ): Լոլիկը ևս բերվել է Ամերիկայից 19-րդ դարում և հայտնի էր ոսկեխնձոր անվանումով<sup>13</sup>:

Հայոց ավանդական սննդի համակարգում լայն կիրառություն ունեին զանազան վայրի ուտելի բույսերը: Հայ տանտիրուհիները լավ ճանաչում էին իրենց գյուղերի շրջակայքում աճող այն բույսերը, որոնք կարելի էր օգտագործել սննդի մեջ և առատորեն օգտվում էին բնության այդ բարիքներից: Ինչպես նկարագրում է հեղինակներից մեկը. *«Աղջիկները ու հարսները, որ գարնանը կելլեն դաշտն ու հովիտը, ձորը և լեռը բանջար ժողվելու և նստած զրդզրդուն աղբերակաց եզերքը, այդ ծաղիկներու փունջ, խուրձ և հյուսկենը կպատրաստեն, իրենց գոգնոցը լցրած ... գեղը*

<sup>11</sup> Լ. Հարությունյան, Հայ ժողովրդի սննդի մի քանի առանձնահատկությունների մասին.՝ Հայկական խոհանոց, Եր., 1965, էջ 13-14: Ս. Երեմյան, Հայ ժողովրդի սննդի բնապատմական հիմունքները.՝ *նույն տեղում*, էջ 23-24:

<sup>12</sup> Ս. Ջելիսկի, Բոյսերի գործածությունը Երևանի նահանգում, ԱՀ, գիրք Դ, Թիֆլիս, 1898, N2, էջ 186-194:

<sup>13</sup> Վ. Բդոյան, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Եր., 1972, էջ 115, 117:

կդառնան, մրմնջելով այդ զանազան ծաղկանց անվանց, գույնին, հոտին և տեսքին վրա հորինված հովվերգական երգերը»<sup>14</sup>։ Այս բույսերից թարմ կամ չոր վիճակում պատրաստում էին զանազան ապուրներ, աղցաններ, թթուներ։

Հայոց ավանդական սննդի համակարգում տեսակարար մեծ կշիռ ուներ կաթնամթերքի օգտագործումը։ Հայոց կաթնատնտեսության առանձնահատկություններից էր կաթի անթափոն մշակումը, երբ արդյունքում ստացված բոլոր մթերքները ևս գործածվում էին սննդի մեջ՝ ենթարկվելով երկրորդային մշակման։ Հայ տանտիկիները մեծ վարպետությամբ կարողանում էին պատրաստել մածուն, քամած մածուն, կաթնաշոռ, կաթի սեր, չորաթան, կարագ...

Հայոց ուտեստի մշակույթում հացի հետ զուգահեռ առանցքային դեր էր վերապահված նաև պանրին, ինչի մասին վկայում են բազմաթիվ ժողովրդական ասացվածքներ<sup>15</sup>։ Մեղանին հաց ու պանրի առկայությունը նվազագույն անհրաժեշտ սննդի վկայությունն էր։ Պանիր պատրաստում էին կովի, ոչխարի, այծի կաթից։ Տարբեր շրջաններում սիրված և կիրառական էին տարբեր տեսակի պանիրներ՝ չեչիլ, թել, հորած, զանազան խոտաբույսերով և այլն։

Միսը համեմատաբար քիչ էր օգտագործվում առօրյա սննդի համակարգում և համարվում էր արժեքավոր, հարգի, տոնական։ Առավել տարածված էր ոչխարի, ապա տավարի մսի գործածումը։ Խոզի միսն անհամեմատ քիչ էր ներառված հայոց սննդի համակարգում։ Տարածված եղանակ էր մսի պահածոյացումը և պահպանումը՝ ձմռան ամիսներին օգտագործելու նպատակով։ Տարբեր շրջաններում կիրառվում էին մսի պահածոյացման տարբեր եղանակներ, պատրաստում էին տհալ կամ դավուրմա,

<sup>14</sup> Գ. Մրվանձոյանց, Գրոց և բրոց.-Երկեր, հատոր 1, Եր., 1978, էջ 44։

<sup>15</sup> «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր», «պանիրհաց՝ սիրտդ բաց» և այլն։

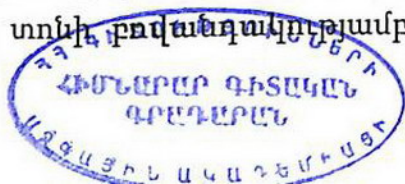


ապուխտ: Պահածոյացված միսը ևս խիստ խնայողաբար էին օգտագործում, քանի որ այն նախատեսված էր երկար ժամանակաշրջանի համար: Ղավուրմայով պատրաստում էին տարբեր ապուրներ, փլավներ: Առօրյա սննդում շատ էր օգտագործվում ընտանի թռչունների, հատկապես հավի միսը: Ջուսպ կյանքով ապրող հայ գեղջուկը միս ճաշակում էր առավելապես տոնական առիթներով, մատաղի դեպքում և հյուրասիրությունների ժամանակ: Սակայն ոչ բոլոր տոներին էին հատուկ մսեղեն կերակրատեսակները: Որոշ տոների ժամանակ պատրաստվում էին բուսական բաղադրիչով ուտեստներ (Նոր տարի, Ս. Սարգիս), մյուսների դեպքում՝ մսեղեն (օրինակ՝ Բարեկենդան): Մեկ այլ տոնի ծիսական կերակուրն էլ կաթնամթերքն էր, ինչպես օրինակ Համբարձման տոնին եփվող կաթնապուրը:

Ընդհանրապես, տոնը, հանդիսանալով առօրեականության շրջանակներից դուրս որևէ երևույթի պարբերական հիշատակում, բազմազանություն և յուրահատկություն էր մտցնում նաև ուտեստի մեջ:

Տոնական ուտեստները սովորաբար տարբերվում էին առօրյա կենցաղում պատրաստվող կերակուրներից մթերքի ընտրությամբ, պատրաստման, ճաշակման, մատուցման կարգով: Իհարկե, որոշ ուտեստներ պատրաստվում էին նաև առօրյա կյանքում, սակայն ելնելով դրանց վերագրված սիմվոլիկ նշանակությունից՝ դառնում էին որևէ տոնի կամ ծեսի բաղկացուցիչ մաս: Հնարավոր է, որ վաղնջական ժամանակներում այդ ուտեստներն ունեցել են միայն ծիսական նշանակություն, հետո ժամանակի ընթացքում դարձել են առօրյա սննդի համակարգի մաս:

Տոնածիսական ուտեստի ընտրությունը կարող էր պայմանավորված լինել բնաաշխարհագրական պայմաններով, տվյալ մշակույթում ընդունված ուտեստի տեսականիով, տարվա եղանակով, տոնի բովանդակությամբ, միաժամանակ նաև ուտեստի՝





որպես խորհրդանիշի նշանակությամբ<sup>16</sup>։ Տոնածիսական կերակրատեսակների ընտրության՝ բնաաշխարհագրական պայմանների հետ կապը դրսևորվում էր նրանում, որ տոնական հացկերույթի համար նախատեսված կերակրատեսակները պատրաստվում էին տվյալ շրջանում տնտեսության մեջ առավել գործածական մթերքներից։ Այնուամենայնիվ, որոշ կերակրատեսակներ, անկախ բնաաշխարհագրական պայմաններից, բոլոր շրջանների համար պարտադիր էին, օրինակ՝ փոխինդի և խաշիլի պատրաստումը Սուրբ Սարգսի տոնին։

Տարվա եղանակներով պայմանավորված՝ ձմեռային և գարնանային տոներին առավելապես հատուկ էր նախորդ բերքահավաքի մթերքներից կերակուրների պատրաստումը։ Դրանց ծիսականությունն այն էր, որ պիտի ապահովեին հաջորդ տարվա պտղաբերությունը, առատ բերքը, բարեկեցությունը։ Իսկ ամռային և աշնանային տոնածիսական կերակրատեսակները հիմնականում կապված էին առաջին պտղի ճաշակման հետ։ Այդ առաջին պտղի ճաշակումն էլ ուղեկցվում էր ծիսական արարողություններով, ինչին սովորաբար նախորդած էր լինում արգելքն այդ պտղի օգտագործման նկատմամբ. օրինակ՝ Վարդավառից առաջ խնձորի, Խաղողօրհներից առաջ՝ խաղողի ճաշակման արգելքը և ապա դրանց ծիսականացված ճաշակումը։ Միաժամանակ, տնտեսական տարվա ավարտի տոների և ծեսերի միջոցով կարծես շնորհակալություն էին հայտնում բնության ուժերին այդ տարվա բերքի համար՝ ակնկալելով նաև բարեհաճ վերաբերմունք գալիք տարում<sup>17</sup>։

Տոներին պատրաստում էին բազմազան և լավ կերակուրներ։ Անշուշտ, առատության և լավի մասին պատկերացումները ժա-

<sup>16</sup> Листова Н., Пища в обрядах и обычаях. - Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы, М., 1983, сс.161-173.

<sup>17</sup> Листова Н., նշվ., աշխ., էջ 166

մանակի ընթացքում փոխվում էին<sup>18</sup>: Հավանաբար, առավելապես ըստ նախնական պատկերացումների, առատությանը ձգտում էին հասնել՝ տոնական սեղանին մատուցելով տնտեսության մեջ արտադրվող բոլոր մթերքներից: Տոնական արարողություններին հատուկ կերակրատեսակների առատությունն ու բազմազանությունը միայն պարզ տոնական հաճույք չէր, մանավանդ ժուժկալ կյանքով ապրող հայ մարդու համար, այլ առաջին հերթին կոչված էին ապահովելու տոնի և ծեսի գլխավոր նպատակը՝ մարդու կենսագործունեության համար կարևոր և առաջնային անհրաժեշտ պայմանների բավարարումը:

Հայոց ավանդական կենցաղում տոնականությունը չի կառուցվել միայն ուտեստի և խնջույքի առանցքի շուրջ: Ի տարբերություն ժամանակակից կենցաղի, երբ տոնական արարողությունները խտացված են ուտելիքի առատության և խնջույքի, կերուխումի շուրջ, ավանդական կենցաղում տոնական ուտեստն ու խնջույքն ունեին այլ գործառույթ, այն է՝ ներկայացնել տոնի բովանդակությունը: Անգամ ամանորյա տոնակատարություններում ուտեստները պատրաստվել են՝ հաշվի առնելով ոչ թե դրանց թանկ կամ հարգի լինելը, այլ հաջողություն, առատություն ապահովելու հատկանիշները: Մա հաշվի առնելով, ամանորյա հյուրասիրության մաս են կազմել ընդեղենը, մեղրը՝ որպես քաղցր կյանքի խորհրդանիշ և այլն:

Որոշ ուտեստների և մթերքների վերագրվում էին հատուկ ծիսական, խորհրդանշանային հատկանիշներ, ինչը պայմանավորված էր այդ ուտեստի կամ մթերքի՝ տնտեսության մեջ ունե-

---

<sup>18</sup> Օրինակ՝ կաղամբի՝ նոր մշակույթ լինելու պատճառով նախապես առավել հարգի կերակուր էր համարվում կաղամբի տերևներով պատրաստված տոլման: Սակայն քաղաքային մշակույթի տարածման պայմաններում, երբ ավելի դժվարացավ խաղողի տերևի հայթայթումը, այն, որպես առավել հարգի, փոխարինեց կաղամբով տոլմային:



ցած արժեքով, արտաքին հատկանիշներով, նաև տոնի կամ ծեսի բովանդակությամբ:

Տնտեսության մեջ ունեցած դերով առանձնանում էին հատիկավոր մշակաբույսերը, հատկապես ցորենը: Այս իրողությունը պայմանավորված էր մեկ այլ մոտեցմամբ ևս. հատիկավոր մշակաբույսերին վերագրվում էին բեղմնավորություն, առատություն, կյանքի շարունակականություն ապահովելու խորհուրդ, քանի որ որպես սերմ՝ նոր կյանք էին իրենց մեջ կրում: Այս նպատակին էր ուղղված հայոց ավանդական տոների՝ Տյառնընդառաջի, Ս. Սարգսի, Ծաղկազարդի առթիվ ցորենից աղանձի, փոխինդով խաշիլի, քաղցր գնդիկների պատրաստումը:

Ցորենից պատրաստված ուտեստների շարքում կարևորագույն դեր էր հատկացված հացին: Ինչպես արդեն նշվեց, հայ ժողովրդական ընկալումներում հացին վերագրվում էր առատացնող, չարխափան, մաքրագործող գործություն:

Հայոց ավանդական կենցաղում ընդեղեններին ևս վերագրվում էր առատություն, բեղմնավորություն ապահովող խորհուրդ, ինչը պայմանավորված էր դրանց արտաքին հատկանիշներով, բազմաքանակությամբ: Հավատում էին, որ դրանք կարող էին ազդել երիտասարդների բեղունության, սերնդաձի, հողի բերեբերության, բերքի առատության վրա: Այս տրամաբանությամբ էին պայմանավորված, օրինակ, ամանոբյա սեղանին ընկույզի, նուշի, կաղինի (պնդուկ, տխիլ, տկողին) առկայությունը և այլն, Տյառնընդառաջին պատրաստվող աղանձի հետ տարատեսակ ընդեղեններ խառնելու սովորույթը:

Որպես տոնածխական խորհրդանիշներ՝ հայոց ավանդական մշակույթում կիրառվում էին նաև մրգերը՝ թարմ և չորացրած: Այսպես, խնձորը, նուռը սիրո և պտղաբերության խորհրդանիշ էին, ինչի մասին վկայում են նշանված գույգերի կողմից տարբեր առիթներով միմյանց խնձոր նվիրելու սովորույթը, երիտասարդ-



ների սիրո և սերնդաճի խորհուրդ ունեցող արարողություններում (առավելապես ամուսնահարսանեկան) նուրբ որպես պտղաբերության խորհրդանիշ օգտագործելը: Մրգերը կիրառվում էին նաև ընտանեկան ներդաշնակություն ապահովելուն միտված տոնական արարողություններում: Որպես քաղցր մթերքներ դրանք պետք է նպաստեին նաև «քաղցր», հաշտ, համերաշխ հարաբերությունների ձևավորմանը: Այս նպատակով ընդունված էր ամանորյա սեղանին տարբեր մրգերի, մրգաչրերի առկայությունը: Տոների ժամանակ հարսնացուներին ուղարկվող սկուտեղների զարդն էին կազմում տարատեսակ մրգերը և չրերը: Միաժամանակ, ընդունված սովորույթի համաձայն, մի շարք տոների ժամանակ (Ամանոր, Ս. Ծնունդ, Նավասարդ) միմյանց շնորհավորում էին թարմ և չոր մրգերով՝ երդիկներից կախելով մրգերից և չրերից շարոցներ:

Ներդաշնակ ընտանեկան հարաբերություններ ապահովելուն նպաստող խորհրդանիշ էր նաև մեղրը, որով հյուրասիրում էին ընտանիքի անդամներին տարվա առաջին օրը՝ ողջ տարվա ընթացքում ևս «մեղրի նման քաղցր կյանք» և հարաբերություններ ունենալու ակնկալիքով: Նույն միտումն ուներ նաև հայոց հարսանեկան ծիսակարգում սկեսրոջ կողմից նորապսակներին մեղր հրամցնելու սովորույթը:

Հայոց ավանդական տոնածիսական մշակույթում մի շարք մթերքների և ուտեստների վերագրվում էր կյանքի շարունակականության ապահովման, հարատևության, զարթոնքի խորհուրդ: Այն դրսևորվում էր հատկապես բնության զարթոնքին, նոր կյանքին, հարությանը նվիրված տոներում, օրինակ՝ Զատիկի տոնին ձու ներկելու, սեղանին թարմ կանաչիներ դնելու սովորույթում: Կյանքի շարունակականության խորհուրդն ուներ նաև Համբարձման տոնին պատրաստվող ծիսական կերակուր կաթ-

նապուրը՝ հիմքում ունենալով սնուցող, աճեցնող գործությամբ օժտված կաթ և հատիկ՝ բրինձ կամ ձավար:

Պայմանավորված տնտեսության մեջ ունեցած կարևոր արժեքով՝ խորհրդանշանային հատկանիշներ էին վերագրվում նաև մսին, յուղին, կարագին: Դրանք հատկապես առատ էին օգտագործվում բարեկենդանյան խնջույքներում, երբ ձգտում էին բնության բերքատվությունը, բեղունությունը ապահովել առատ և ճոխ խնջույքով՝ պատրաստելով յուղալի և մսեղեն կերակուրներ, «գոհաբերելով» տնտեսության մեջ ամենաթանկարժեք մթերքները, փոխարենն ակնկալելով ստանալ բնության ուժերի բարեհաճ վերաբերմունքը:

Մարդու և բնության միջև ներդաշնակություն հաստատելուն ձգտում էին հասնել տարաբնույթ գոհաբերությունների միջոցով: Ձևավորված լինելով դեռևս նախնադարյան պատկերացումների շրջանում՝ հայոց տոնական համակարգը կրում էր բնության ուժերի հանդեպ հավատի տարբեր ազդեցությունները: Հայ մարդը համարում էր, որ բնության ուժերը, անձրևը, քամին, երաշտը, կարկուտը, կրակը, տարբեր ոգիները կարող են ազդել կենսագործունեության, առավել ևս տնտեսական գործունեության վրա: Այնքան մեծ էր տնտեսական աշխատանքների ընթացքին որևէ կերպ չխոչընդոտելու երկյուղածությունը, որ պարբերաբար «գոհաբերում» էին իրենց համար կարևոր, թանկարժեք որևէ մթերք՝ բնության ուժերի բարեհաճ վերաբերմունքին արժանանալու նպատակով:

Առհասարակ, գոհաբերության ծեսի մեջ խտացված է միաժամանակ տալու և ստանալու միտումը: Այդ պատճառով զոհում էին լավագույնը, կարևորագույնը, նույնատիպ վերաբերմունք ստանալու ակնկալիքով:

Հայոց ավանդական մշակույթում լայն տարածում ունեք կենդանական գոհաբերության (մատաղի) ծեսը: Ունենալով հնա-



գույն արմատներ՝ այն ներառվել է նաև քրիստոնեական ծիսակատարությունների շարքում՝ ստանալով կրոնական մեկնաբանություն և իր կատարման ընթացքով անմիջականորեն առնչվելով եկեղեցուն: Մատաղ էր համարվում եկեղեցում կամ հոգևորականի օրհնությունից հետո միայն զոհաբերված կենդանին: Որպես մատաղացու ընտրվում էր արու կենդանի՝ գառ, ուլ, աքլոր, իսկ հասարակական միջոցառումների դեպքում՝ նաև եգ: Եթե մատաղացուն սեփական տնտեսությունից էր, ապա նրան առանձնահատուկ հոգատարությամբ էին վերաբերվում, վզից կախում էին փոքրիկ զանգակ, որի մեջ անցկացնում էին յոթ գույնով ներկած թել: Այդ զանգը կոչվում էր մատաղազանգ: Մատաղից հետո այն բերում էին տուն՝ հաջորդ մատաղացուի վզից կախելու համար: Մատաղացու կենդանու վզին մատաղի օրը գույնզգույն ժապավեններ էին կապում ու տանում այն վայրը, որտեղ պետք է զոհը մատուցեին՝ որևէ սրբավայր, եկեղեցի, ուխտավայր: Կենդանուն յոթ անգամ պտտեցնում էին սրբավայրի շուրջը: Եթե մատաղի արարողությունը տեղի էր ունենում եկեղեցում, կենդանուն կանգնեցնում էին դռան մոտ, գլուխը դեպի աղոթարան՝ արևելք, հոգևորականը օրհնում էր մատաղացուն, ապա միայն մորթում էին: Հայոց ավանդական մշակույթում ընդունված էր, որ մորթը պարտադիր կատարում էր տղամարդը, հակառակ դեպքում համարվում էր, որ մատաղն «ընդունելի» չի լինի: Ընդունված սովորույթի համաձայն, բացի մատաղի մսից հոգևորականին պարտադիր բաժին հանելուց, նրան էին տալիս նաև ոտքերը, գլուխը և մորթին: Մատաղի ծեսում առանցքային էր մասհանումը համայնքի առավել կարիքավոր անդամներին՝ հիվանդներին, աղքատներին, կամ ուղղակի պատահական անցորդներին<sup>19</sup>: Հայոց որոշ շրջաններում ընդունված էր մատաղի

<sup>19</sup> Մատաղի ծիսական նշանակությունն այնքան էր կարևորվում, որ հաշվի էին առնում անգամ այն հանգամանքը, որ մատաղի արարողության մասնակիցները լինեին



միսը բաժանել եփած վիճակում՝ փաթաթած լավաշի մեջ, որոշ շրջաններում ուղղակի բաժանում էին հում միսը: Համընդհանուր սովորությամբ էր մատաղն առանց աղի և լրացուցիչ համեմունքների եփելը, ինչը վկայում է ծեսի արխաիկ լինելու մասին:

Քանի որ երկրագործությունը մեծ նշանակություն ուներ հայոց տնտեսական կյանքում, ձևավորվել էր նաև երկրագործական կարևորագույն մթերքի՝ ցորենի հիմքով պատրաստված հացի մատաղի՝ հաց գոհաբերելու երևույթ: Տարբեր շրջաններում տարբեր անվանումներով բավականին կենսունակ էր որևէ հիվանդության, պանդխտության մեջ գտնվողների հաջողության մատթանքի կամ այլ առիթներով հաց գոհաբերելու ծեսը: Հացի «մատաղը» կատարվում էր պարտադիր նոր թխված լավաշի միջոցով: Որոշ շրջաններում ընդունված էր հացի «մատաղ» անել միայն անթոխմոր հացով: Մատաղ անող ընտանիքից որևէ մեկը, ձեռքին թարմ լավաշները բռնած, շրջում էր տնետուն և երդիկներից զգում լավաշ-գոհաբերությունը՝ իր փայփայած իղձերի իրականացման ակնկալիքով<sup>20</sup>:

Հայոց ավանդական տոների ժամանակ կատարվում էին նաև բուսական գոհաբերություններ: Այսպես, գարնանային տոների ժամանակ դրանք ուղղված էին հողի, բնության պտղաբերությունն ուժեղացնելուն, ապագա բերքին նպաստելուն: Այս միտումով է բացատրվում Ս. Սարգսի տոնին դրսում սկուտեղի մեջ

---

ազնիվ, արդար վաստակ ունեցող, համայնքում հարգված և ընդունված մարդիկ: Այդ պատճառով, օրինակ՝ Բորչալուի գավառում, դեռևս XIX դարի վերջին ապօրինի կին ունեցողներին մատաղից բաժին չէին հանում, քահանան ևս չէր օրհնում նրանց մատաղը: (Ե. Լալայան, Երկեր, հ. 3, Երևան, 2004, էջ 164):

<sup>20</sup> Ս. Հարությունյան, Տարոնի ազգագրություն, ՀԱԻ, ԱԲԱ, 8/8, ֆ. 68, էջ 309-322, Ս. և Վ. Մանասարյաններ, Կարևոր նախնային ազգագրական նյութերը (ձեռագիր), մ. 1, էջ 96, ՀԱԻ ԱԲԱ, Ստեփանյան Ս., Մարտունու շրջանի անցյալն ու ներկան, 1984, ՀԱԻ, ԱԲԱ, 127, էջ 27-28, ԴԱՆ Շիրակի մարզ, 2008-2009, Մ. Առոյան, Сельская община в Восточной Армении во второй половине XIXв.- начале XXв., Ер., 1988, с. 136

փոխինդ դնելու (որևէ աստվածության կամ ուժի կերակրելու նպատակով), այնուհետև այդ սրբազան փոխինդից խաշիլ եփելու և ճաշակելու միջոցով գորավոր ուժերի աջակցությունն ու հովանավորությունը ստանալու ծիսակատարությունը, կամ՝ Համբարձման տոնին կաթնապուրը դաշտերում, արտերում շաղ տալու և դրկիցներին բաժանելու սովորույթը, կամ Զատիկի տոնին պատրաստվող ածիկը մատաղի նմանությամբ հարևաններին բաժանելու սովորույթը և այլն: Սովորաբար, նման զոհաբերություններին նախորդում էր արգելքը այս մթերքների կիրառման նկատմամբ:

Արգելքները, սահմանափակումները ևս յուրատեսակ զոհաբերություններ էին, երբ ինքնագրկանքի միջոցով էին ձգտում հասնել ցանկալիին:

Արգելքները տոնացույցում դրսևորվում էին հիմնականում կանոնակարգված տարբեր պասերի միջոցով, երբ որոշակի ժամանակահատվածում արգելքի տակ էր որոշակի մթերքների գործածությունը. Բարեկենդանից մինչև Զատիկ՝ կենդանական ծագում ունեցող մթերքների, մինչև Համբարձում՝ կաթնապուր պատրաստելու և ճաշակելու, մինչև Վարդավառ՝ խնձոր ճաշակելու նկատմամբ և այլն: Իհարկե, պասերը ունեին գործնական, կանոնակարգող գործառույթներ, միաժամանակ այս արգելքների վերացումն արդեն իսկ պայմանավորում էր տոնականությունը, ուրախության վերահաստատումը, կյանքի ռիթմի վերականգնումը:

Տոնական խնջույքի անցկացման վայրը ևս իր մեջ խորհուրդ էր կրում: Անշուշտ, դրա վրա անմիջականորեն ազդում էին նաև եղանակային պայմանները, սակայն այն տոներում, որոնք կապված էին հողի, բնության զարթոնքի, պտղաբերության գաղափարի հետ, տոնական ծիսակատարությունները և խնջույքը տեղի էին ունենում բացօթյա: Համարվում էր, որ հախուռն ուրախությունը ևս փոխանցվում է հողին, բնությանը՝ ուժեղացնելով և



գրգռելով դրանց պտղաբերությունը. Բարեկենդանի խնջույք, Համբարձման տոնին աղջիկների վիճակ հանելու արարողություն, Տյառնընդառաջի տոնին խարույկի շուրջը կատարվող ծիսակատարություններ և այսպես շարունակ: Մինչդեռ, ընտանիքի հաջողություն, բարեկեցություն խորհրդանշող խնջույքներն անցկացվում էին տանը, ընտանեկան հարկի տակ, ինչպես օրինակ՝ Ամանորին, Ջատկին: Տոնի խորհուրդն ու բովանդակությունը պայմանավորում էր նաև տոնի և խնջույքի մասնակիցների սեռատարիքային կազմը: Որոշ տոների ժամանակ խնջույքին մասնակցում էին միայն երիտասարդները, որոշ տոների դեպքում՝ միայն աղջիկները (Համբարձում) կամ տարեցները:

Տոնական խնջույքները լինում էին միայն ընտանեկան կամ առավել լայն հասարակական կազմով՝ պայմանավորված տոնի բովանդակությամբ: Օրինակ, հայոց ավանդական տոներից Բարեկենդանը, Համբարձումը, Վարդավառը ենթադրում էին հասարակական խնջույք և տոնախմբություն, մինչդեռ Ս. Ծննդի, Ամանորի, Ջատկի ընթրիքներն անցնում էին առավելապես ընտանեկան միջավայրում: Իհարկե, տոնի ընտանեկան կամ հասարակական բնույթը տոնակատարության տարբեր փուլերում կարող էր փոխվել՝ ընտանեկանից վերաճելով հասարակականի (Ջատկի տոնի երեկոյան ընթրիքը, ապա զատկական մատաղի հասարակական ճաշակումը) և ընդհակառակը (օրինակ՝ Բարեկենդանյան համայնքային խրախճանքներն ավարտվում էին ընտանեկան կամ ազգակցական միջավայրում՝ բերանփակեքի ծեսով, որով նախապատրաստվում էին Մեծ պասին):

Տոնը՝ որպես առօրեականությունից դուրս երևույթ, իր հետ բերում էր նաև որոշակի հուզական տրամադրություն, տոնական նախապատրաստությունների եռուզեռ: Տոների առթիվ ձգտում էին կրել նոր կամ գեղեցիկ տոնական հագուստ, կանայք նախապատրաստում էին իրենց լավագույն զարդերը, կարգի էին բե-



րում, մաքրում և զարդարում բնակարանը, թխում էին թարմ հաց: Որոշ տոների նախապատրաստվում էին դրանց կատարումից դեռ շատ առաջ՝ հատուկ պահեստավորելով մրգեր, քաղցրավենիք, ընդեղեն: Այսպես, ամանորյա սեղանի համար նախատեսում էին մրգեր, չրեր, ընդեղեն, Տերնդեզի, Ս. Սարգսի տոնի համար՝ փոխինդ, Ջատկից առաջ հավաքում էին մեծ քանակությամբ ձու, Համբարձման տոնից առաջ կաթ էին հավաքում՝ կաթնապուր պատրաստելու նպատակով, Վարդավառի տոնի համար խնամում էին մի ոչխար կամ գառ, Ս. Խաչի տոնի համար ուլ էին նախատեսում և այսպես շարունակ:

Տոնի անմիջական նախապատրաստությունները սկսվում էին տոնական ուտեստների պատրաստմամբ: Հայոց ավանդական մշակույթում ուտելիքի պատրաստումը համարվում էր առավելապես կանացի զբաղմունք: Գերդաստանի ներսում տան գլխավոր կինը՝ նահապետի կինն էր պատրաստում կերակուրը: Միայն նրա պարտականությունը կամ իրավունքն էր ընտանիքի կենսագործունեության համար կարևորագույն մթերքների պատրաստումը կամ այդ գործընթացի վերահսկումը, ինչպես օրինակ՝ հաց թխելը, յուղ հալելը, պանիր պատրաստելը: Ընտանիքի մյուս կանայք և աղջիկները օգնում էին տանտիրուհուն կերակուր պատրաստելու գործում: Սակայն կային որոշ կերակրատեսակներ, որոնց պատրաստումը վերապահված էր միայն տղամարդկանց կամ նախատեսում էր նաև տղամարդկանց մասնակցությունը: Տղամարդիկ ուտելիք էին պատրաստում առավելապես բացօթյա պայմաններում, ընտանեկան հարկից դուրս տարբեր խնջույքների, ուխտագնացությունների, մատաղի արարողության ժամանակ: Բացառապես տղամարդու մենաշնորհն էր խորովածի պատրաստումը, ինչը ևս ենթադրում էր բաց, ազատ տարածք: Տղամարդը կերակուր պատրաստում էր հատկապես ծիսական առիթների ժամանակ, քանի որ ըստ պատկե-

րացումների, տղամարդն առավել մոտ էր սրբազանին, ծիսականին, իսկ կինն առավել աշխարհիկ էր: Այդ նկատառումով էր, որ տղամարդիկ մասնակցում էին նաև ծիսական կերակուր համարվող հարիսայի, մատաղի պատրաստմանը: Պատրաստի կերակուրը մատուցում էր տանտիկինը: Մատուցման կարգում ևս դրսևորվում էին սեռատարիքային և դիրքային տարբերությունները: Առաջինը կերակուր մատուցվում էր տան գլխավորին՝ գերդաստանի նահապետին, ապա ըստ առաջնահերթության՝ հյուրերին, տան մյուս տղամարդկանց, ապա կանանց և վերջում միայն երեխաներին ու հարսներին: Հացկերույթը տեղի էր ունենում գետնատարած կարպետի վրա կամ թոնրի վրա դրված քուրսու շուրջը<sup>21</sup>: Կերակուրը ընդհանուր պնակով դրվում էր հացկերույթի մասնակիցների առջև, օգտվում էին ձեռքերով, լավաշով կամ փայտե գդալներով՝ կախված բաղադրությունից: Ժամանակի տարբեր նորամուծությունները՝ սեղանի, աթոռների, սպասքի պարագաների ներթափանցումը, փոփոխություններ մտցրին հացկերույթի մշակույթում ևս<sup>22</sup>:

Հայոց ավանդական մշակույթում ոգելից խմիչքներից ընդունված էր գինի և օղի օգտագործել հատկապես հարսանիքներին, տոնական առիթների, հյուրասիրությունների ժամանակ: Ոգելից խմիչք օգտագործել թույլատրվում էր միայն տղամարդկանց, անգամ երիտասարդ տղաները ավագների ներկայությամբ օղի կամ գինի խմելու իրավունք չունեին: Մինչդեռ առօրյա կյանքում ոգելից խմիչք օգտագործելու համատարած սովորույթ չկար: Փոխարենը, առօրյա գործածության նպատակով, հատկապես ամռան

<sup>21</sup> Ст. Лисициан, указ.соч., с. 220

<sup>22</sup> Թեպետ, անկախ այս նորամուծություններից, անգամ ժամանակակից կենցաղում որոշ ավանդական ճաշատեսակների հատուկ է նաև ճաշակման ավանդական կերպը, այն է՝ ձեռքերով ճաշակումը (օրինակ՝ խաշ, ճմուռ, խորոված և այլն):



ամիսներին, առատորեն մատուցվում էր զովացուցիչ թանր, պատրաստում էին նաև տաքատեսակ բուսական թեյեր՝ դաղձով, ուրցով, մասուրով, այլ բույսերով, տաքբեր օշարակներ՝ ծիրանի, սալորի չրերով և այլն:

Ներկայացնելով հայոց տոնական ուտեստի համակարգը ընդհանուր գծերով՝ նկատենք, որ հայոց ավանդական մշակույթում տոնական տրամադրություն ձգտում էին ապահովել երգով, երաժշտությամբ, ուրախ պարերով, խաղերով, հետաքրքիր ժամանցային ծեսերով: Իսկ տոնական ուտեստը ոչ թե ուղղակի հագեցման կամ ինքնանպատակ խնջույքի բաղադրիչ էր, այլ նախառաջ կրում և փոխանցում էր տվյալ տոնի հիմնական խորհուրդն ու միտվածությունը, ինչն առավել մանրամասն կփորձենք ներկայացնել առանձին տոներին հատուկ ուտեստների նկարագրությամբ:

## Նոր տարի (Ամանոր, Կադանդ)

Հայոց ավանդական կենցաղում տարեսկիզբը՝ Նոր տարին հունվարի 1-ին նշելու սովորությունն արմատավորվել է XIX դարի վերջերից, իսկ որոշ շրջաններում՝ XX դարի սկզբից:

Տոնի նախապատրաստությունները սկսվում էին դեռևս աշնանից, երբ տանտիրուհիները հատուկ ամանորյա խնջույքի համար պատրաստում էին զանազան չրեր, ընդեղեն, մառաններում կախում էին տարբեր անուշաբույր մրգեր՝ տանձ, խնձոր, սերկևիլ, նուռ և այլն: Բուն տոնական նախապատրաստությունները սկսվում էին տոնական ուտեստների պատրաստությամբ: Ի տարբերություն հայոց ժամանակակից կենցաղի՝ ավանդական հայոց ամանորյա հյուրասիրությունն առավել պարզ էր: Այս տոնի ուտեստի առանձնահատկությունը նրա ծիսական միտվածությունն էր. Ամանորին պատրաստվող, մատուցվող, միմյանց նվիրելու համար նախատեսվող մթերքների թե՛ տեսականին, թե՛ դրանց պատրաստման ընթացքը հատուկ խորհուրդ ունեին: Հայոց ավանդական Ամանորին բնորոշ չէին ճոխ խնջույքները, ուտեստի կամ խնջույքների միջոցով հասարակական հաղորդակցության ձևերը: Ի տարբերություն հայոց ժամանակակից ամանորյա սովորությունների՝ երբ սեղանին գերակշռում են մսեղեն կերակրատեսակները, ավանդական սեղանին գերակշռում էր բուսական (բանջարեղեն, հացահատիկային, մրգային) ուտեստը:

### Ավելուկով աղցան



Ավելուկի չորացրած հյուսերը կտրատել, լցնել եռման ջրի մեջ, քամել: Վրան կրկին ջուր լցնել և խաշել: Զրքամվելուց հետո վրան առատ ընկույզ և բուսական յուղ ավելացնել: Կարելի է ըստ ցանկության համեմել մանրացրած սխտորով:



Դրա պատճառներից էր այն, որ հունվարի մեկը համընկնում էր Ս. Ծննդյան պասին, որը, սկսվելով դեկտեմբերի վերջին օրը, ավարտվում էր Ս. Ծննդյան Ջրագալույցին՝ հունվարի հինգի երեկոյան: Դրանով էր պայմանավորված Ամանորի տոնական օրերին և նույնիսկ բուն խնջույքին պասին հատուկ կերակրատեսակների և մթերքների առկայությունը:

Ամանորին առհասարակ բնորոշ էր նոր սկսվող տարվա վրա ազդելու ձգտումը՝ փորձելով ապահովել հասարակական և ընտանեկան համակեցության իդեալները, անհատական հաջողությունը: Այս ամենն ապահովելու միջոցները սովորաբար մշակույթում հայտնի՝ հարաբերություններն ամրապնդող պարտավորությունների կատարումն էր (շնորհավորական փոխայցելություններ կամ ուղղակի այցելություններ՝ տարիքով ավագին, հեղինակավոր անձանց, պարտքերի վերադարձ, թշնամիների կամ գժտվածների հաշտեցում և այլն), կամ՝ նմանողական հմայական միջոցների կիրառությունը (նմանն ապահովում է նմանը), որոնց նպատակը բարեկեցություն, առատություն, համաձայնություն, խաղաղություն ապահովելն էր: Բնորոշ էին նաև նոր սկսվող տարվա առթիվ անհատական, ընտանեկան ու համայնքային կյանքի մասին գուշակությունները:

Տոնին բնորոշ այս կարևորագույն երևույթն արտացոլված էր նաև տոնական ուտեստում, որն ուներ առատություն, բարեկեցություն ապահովելու միտվածություն՝ միաժամանակ հանդիսանալով նաև գուշակության միջոց: Առատության, բարեկեցության, համաձայնության գաղափարների ապահովումն արտահայտվում էր ուտելիքների բաղադրիչների ընտրության, պատրաստելու ձևի և կիրառության միջոցով, գուշակությունները՝ հատուկ ծեսերով, որոնցում առկա էին ուտեստի որոշ տեսակներ:

Ամանորյա ուտեստի պարտադիր կամ առնվազն հիմնական բաղադրիչները հատիկներն էին (ցորեն, ձավար, բլդուր, բրինձ և այլն, որոնք բազմաթիվ երկրագործական մշակույթներում, այդ թվում՝ հայոց մեջ, ունեին կյանքի շարունակականության խորհուրդ, քանի որ բազմանում էին սերմերով, իսկ սերմերն իրենց մեջ կյանք էին պարունակում), նույն խորհուրդը պարունակող ընդեղենը, առատությունն ու պտղաբերությունը խորհրդանշող խնձորը և, իհարկե, քաղցրավենիքների բազմաթիվ տեսակները:

Տոնական ուտեստի հետ կապված առատության ու բարեկեցության ապահովմանն ուղղված ծեսերը տարածվում էին նաև կենդանիների, կենսական կարևոր ռեսուրսների վրա (անասունների համար թխվող ծիսական հացիկները, ջրին զոհաբերվող հատիկները և այլն): Տարեսկիզբը «քաղցր», հաշտ, համերաշխ սկսելու ակնկալիքով ձգտում էին տոնական սեղանից առաջինը ճաշակել մեղր, երբ ընտանիքների տարեց անդամները մի գդալ մեղրով շնորհավորում էին տան անդամներին՝ «քաղցր ապրես» օրհնանքով: Այս խորհրդով էր պայմանավորված հայոց ավանդական ամանորյա սեղանին քաղցր անուշապուրի, տարբեր թխվածքների, ընկույզի, նշի, նաև չամչի, մեղրի առկայությունը:



#### Անուշապուր

Նախապես թրջած ցորենը (կես կգ) եփել մարմանդ կրակի վրա 1-2 ժամ: **2** ճաշի գդալ նիշաստան (օսլան) 1 բաժակ ջրով տարրալուծել, լցնել եռացող ցորենի վրա, խստնել փայտի գդալով, ապա ավելացնել **1** կաթ: Վերջում լցնել **4** բաժակ շաքարավազ, դարչին, մի պտղունց աղ: Երբ արդեն անուշապուրը եփել է, լցնել մեկական բաժակ ծիրանի չիրը, չամիչը, կարելի է նաև սալորի չիր, ընկույզ, ապա **10** բոպե եփել: Տաք-տաք լցնել պնակները: Ստոչելուց հետո ծեծած դարչինով զրել՝ Շնորհավոր Նոր տարի:



Առատություն և բարեկեցություն ապահովելու գրավականներից էր կերակրատեսակների բազմազանությունը, որոնց թիվը հաճախ ձգտում էին հասցնել հմայական ազդեցությամբ օժտված հինգի, յոթի կամ տասներկուսի: Այս կերակուրների շարքում պարտադիր պատրաստում էին տաքատեսակ «սուտ»՝ պասուց տոլմաներ, աղցաններ՝ խաշած լոբով, ավելուկով, տաքատեսակ հատիկեղեններով քյուֆթաներ, այլ կերպ՝ ուտեստներ, որոնք հիմքում կրում էին առատություն խորհրդանշող հատիկը և կյանքի վերածնունդը:

### *Ամանորյա պասուց տոլմա*

Հայոց ուտեստի համակարգը հիմնված է առավելապես երկրագործական մթերքների օգտագործման գերակայության վրա, ինչը դրսևորվել է նաև ազգային խոհանոցում: Հայ տանտիկիները հմտորեն պատրաստում էին բուսական մթերքների հիմքով զանազան ճաշատեսակներ: Դրանց շարքում հատկապես սիրված էր «պասուց տոլմաների» պատրաստումը: Տարբեր շրջաններում ընդունված էին պասուց տոլմայի պատրաստման տարբեր եղանակներ և բաղադրություն՝ կախված տարածքի բնակչիմայական, աշխարհագրական պայմաններից և մշակվող ու մատչելի բույսերի առկայությունից: Այսպես, պատրաստում էին կամ տարբեր՝ օրինակ յոթ տեսակի հատիկեղենների խառնուրդով (լոբի, ոսպ, սիսեռ, ձավար, բրինձ, բակլա, ոլոռ) կամ միայն ձավարով, կամ ձավարով և բրնձով տոլմաներ: Ամանորի առթիվ առավել ընդունված էր պատրաստել տաքատեսակ ընդեղենների, հատիկեղենների խառնուրդով պասուց տոլմա՝ գալիք տարին ևս առատ անցկացնելու ակնկալիքով: Հայ տանտիկիները տոլմայի խճողակը պատրաստելուց հետո այն փաթաթում էին

առավելապես թթու դրած կաղամբի թերթերով, գեղեցիկ, կանոնավոր շարքերով շարում մեծ պուտուկների մեջ և դնում եփվելու թույլ կրակով: Այս բոլոր «պասուց» կամ «սուտ տոլմաները» այնուհետև ընդունված էր ճաշակել սառը վիճակում:



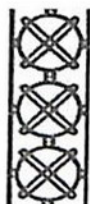
*Ընդդեմներով պասուց տոլմա*

*Վերցնել հատիկեղենի տեսակներ հավասար քանակությամբ (օրինակ՝ յուրաքանչյուրից մեկական բաժակ)՝ լոբի, ոսպ, ձավար, բրինձ և այլն, խառնել իրար, վրան լցնել առատ բուսական յուղով և կարմիր տաքդեղով պատրաստված սոխեռած, համեմել աղով, չորացրած կանաչիներով: Կարելի է ըստ ցանկության խառնել նաև որևէ թթվաշ չրի տեսակ (հոն, սալոր) և լցոնը փաթաթել աղ դրած կաղամբի տերևներով: Վրան ջուր լցնել և դնել մարմանդ կրակի վրա երկար եփվելու:*

Ավանդական հայոց ամանորյա տոնական սեղանին իրենց շքեղությամբ փայլում էին նաև տարատեսակ մրգերը՝ իրենց աճեցրած կամ հատուկ տոնի համար հեռավոր վայրերից գնված անուշահոտ խնձորը, ոսկեփայլ տանձը, սերկևիլը, նուռը: Պղնձե սկուտեղի վրա բարձրանում էր չամչի, կաղինի միջուկի, արմավի, թզի, ընկույզի, նշի խառնուրդի կույտը: Մի փոքրիկ ամանի մեջ փայլում էր մեղրը, որով տանտերը ամանորյա գիշերը հյուրասիրում էր տան անդամներին՝ տարին մեղրի նման քաղցր անցկացնելու համար բարեմաղթելով. «Կցանկանամ, որ մինչև հաջորդ տարի բոլորս առողջ լինենք, ուրախ սրտով, ցամաք աչքով էլի էս սեղանը նստենք, դեռ մի բան էլ ավելացած: Միրով եղեք, ամեն մանր բանի համար իրարից չխոռովեք»: Ջավախքում առավել ունևոր և բարեկեցիկ ընտանիքներում պատրաստում էին նաև ընկույզով և մեղրով քաղցրավենիք. ընկույզի մանրաց-



րած միջուկը խառնում էին մեղրի հետ, սեղմում, հարթեցնում ավսեի մեջ և խորանարդաձև կտրատում: Գոդթն գավառում հատկապես սիրված և պատվարժան մարդկանց հյուրասիրում էին դոշաբով (թթից պատրաստված օշարակ) և վարդի թերթիկներով եփված քաղցրավենիքով:



*Ծիրանի կորիզներով քաղցրավենիք*

*Թթի դոշաբի մեջ լցնում են վարդի թերթիկներ և դնում եփելու: Մառչելուց հետո ավելացնում են ծիրանի կորիզի միջուկ, ընկույզ, մի քիչ դարչին*

Ամանորյա տոնական հացկերույթը սկսվում էր տարվա վերջին օրը՝ մայրամուտից առաջ: Տան ավագը օրհնում էր սեղանը, որից հետո սկսվում էր հացկերույթը: Ավանդույթի համաձայն՝ տան ավագ կինը մի դրամ էր գցում իր ձեռքի գինու բաժակի մեջ՝ հավատալով, որ այդ գինին խմելով՝ իր գրպանները ևս տարվա ընթացքում լի կլինեն ոսկի և արծաթե դրամներով:

Տարվա առաջին օրը՝ առավոտյան, տան ավագը մթերքներով լի մատուցարանով դուրս էր գալիս և նորից ներս մտնում՝ «առատությունը տուն բերելով», որպեսզի ողջ տարին ևս օջախում առատություն տիրեր:

Տոնական հացկերույթից հետո սկսվում էին շնորհավորական փոխայցելությունները: Միմյանց շնորհավորում էին նշանածները, բարեկամները, խնամիները, հարևանները: Նշանված տղան, այցելելով հարսնացուի տուն, երկչոտորեն և գաղտնի նրան էր նվիրում խնձոր՝ մեջը խրած մի արծաթե դրամ: Հարսնացուն էլ նրան նվիրում էր զարդերով փնջած՝ սիրո և պտղաբերության խորհրդանիշ խնձոր: Բարեկամները, հարազատները միմյանց «կաղանդում»՝ շնորհավորում էին մի բուռ ընկույզով, նշով, մի շիշ գինով, պարզ, անպաճույճ նվերներով, որոնց խորհուրդը ամանորյա սեղանի հմայական գորությունն ունեցող ծխական

մթերքները հարազատների հետ կիսելն էր և դրանց համատեղ հաղորդակցվելը:

Ամանորյա ծիսական կերակրատեսակների շարքում, սակայն, գլխավոր տեղ էր հատկացված գալիք տարին խորհրդանշող, գուշակությունների համար և հաջողություն ապահովելուն միտված խմորեղենի պատրաստմանը: Այդ խմորեղենը հայոց տարբեր ազգագավառներում ուներ տարբեր անվանումներ (տարի հաց, կրկենի, փուռնիկ, դովլաթ կրկենի և այլն), պատրաստման, մատուցման, հյուրասիրման տարբեր եղանակներ: Սակայն հայկական բոլոր ընտանիքներում դրա հիմնական նպատակը գալիք տարվա բարեհաջողությունն ապահովելն էր ողջ ընտանիքի, դրա առանձին անդամների, տնտեսության, նույնիսկ կենդանիների համար: Տարեհացից բացի Նոր տարվա օրերին պատրաստում էին նաև այլ թխվածքներ՝ գաթա, փախլավա, շաքարահաց և այլն:

### *Տարեհաց*

Հայոց ամանորյա ծիսական ուտեստների շարքում առանցքային դեր էր հատկացված տարեհացին, որը պիտի ապահովեր ընտանիքի և նրա առանձին անդամների հաջողությունը, բարեկեցությունը և որով հնարավոր էր գուշակել ընտանիքի հաջողության աղբյուրը: Տարեհացն առավելապես լինում էր կլոր, սակայն թխվում էին նաև ձվաձև, քառակուսի տարեհացեր: Տարեհացի խմորը պատրաստում էին ցորենի ալյուրով, ջրով, կամ մեղրով, շաքարով, դոշաբով, ըստ ընտանիքի հնարավորության: Միջուկը՝ խորիզը, պատրաստում էին ընկույզով, կանեփով, չամիչով: Որոշ շրջաններում ընդունված էր ընկույզի ծեծած միջուկը և կանեփի հատիկները խառնել խմորի հետ: Տարեհացը պատրաստելու ընթացքում խմորի մեջ դնում էին որևէ նշան՝ լոբի, սիսեռ, ուլունք, ոսկե կամ արծաթե դրամ: Այն խորհրդանշ-



շում էր գալիք տարվա հաջողությունը, և դրանով պիտի գուշակվեր հաջողությունն ապահովող ընտանիքի անդամը: Համընդհանուր երևույթ էր տարեհացի երեսին զանազան նախշեր անելը: Նախշերը կարող էին լինել պարզ գծեր՝ մասերի բաժանելու նպատակով. այս դեպքում դրանց քանակը կամ տարվա ամիսների թիվն էր (տասներկու ճյուղավորությամբ), կամ՝ այն կտորների թիվը, որոնց պիտի բաժանվեր գաթան (ընտանիքի անդամների թիվը, ավելացրած «պանդուխտին», «կենդանիները», «հողը»): Իսկ քաղաքային բնակավայրերում, որտեղ շատ էին արհեստավորական ընտանիքները, բաժին էր նախատեսվում նաև արհեստի խորհրդանիշ համարվող գործիքի համար: Տարեհացի երեսի զարդարման տարբերակներ էին աստղազարդ երկինքը, թռչունների պատկերները, խաչը, հավերժության տարբեր խորհրդանիշները և այլն: Շատ ընտանիքներում կավից կամ փայտից պատրաստված «գաթանախշիկներ» կային, որոնց վրա նախապես փորագրված էին ցանկալի պատկերները:



Փայտյա գաթանախշիկ<sup>23</sup>



Կավե գաթանախշիկ

<sup>23</sup> Լուսանկարներում պատկերված գաթանախշիկները պահվում են Երևան քաղաքի պատմության թանգարանի հետևյալ ֆոնդերում. կավե գաթանախշիկ՝ ՄՄ 2445, Ազ/Խ 159, փայտյա՝ ՄՄ 11855-1, Ազ/Վ 251: Շնորհակալություն ենք հայտնում թանգարանի տնօրեն Ա. Սարգսյանին՝ նյութերին ծանոթանալու և լուսանկարելու հնարավորություն ընձեռելու համար:

Տարեհացի երեսը զարդարում էին նաև ընկույզով, չամիչով, կանեփի կամ ցորենի հատիկներով և երբեմն վրան գրում տարբերիվր:

Տարեհացը սովորաբար պատրաստում էր տան ավագ և փորձառու կինը, սակայն որոշ շրջաններում, ինչպես օրինակ՝ Տավուշում դա կատարում էր տղամարդը, ինչպես հաճախ լինում է կյանքի կարևոր դեպքերում, երբ կնոջ ու տղամարդու դերերը խորհրդանշորեն փոխվում են: Տարի հացը թխում էին Նոր տարվան նախորդող երեկոյան, սակայն տարբեր շրջաններում կտրում էին տարբեր օրերի. կամ հունվարի 1-ի գիշերը, կամ առավոտ կանուխ, հունվարի 4-ին, կամ 5-ին՝ Ս. Ծննդյան ճրագալույցին, կամ՝ հունվարի 6-ին:

Տարեհացը կտրում է տան ավագը՝ կինը կամ տղամարդը: Հավանաբար, որպես նախնական ծես ընդունված է եղել տղամարդու կողմից տարեհացը կտրելը, սակայն այն աստիճանաբար փոխանցվել է նաև տան ավագ կնոջը՝ որպես ընտանիքի կենցաղի գլխավոր կազմակերպչի: Տարեհացը բաժանում էին ընտանիքի ներկա անդամներին, բաժին էին հանում նաև օտարության մեջ գտնվողներին, ապագա հարսնացուներին, հողին, անգամ՝ կենդանիներին: Եթե տանը հյուր կար, նրան բաժին չէր տրվում, քանի որ տարեհացը խորհրդանշում էր տվյալ ընտանիքի բարեկեցությունը: Միայն տարեհացի մեջ դրված նշանը գտնելուց հետո հյուրը նույնպես կարող էր ուտել թխվածքից:

Տարեհացի մեջ դրվող նշանն այդ տարվա հաջողության, հարստության, բախտավորության խորհրդանիշն էր համարվում: Այդ պատճառով էլ, երբ տան մեծը բաժանում էր թխվածքը, ամեն մեկն իր բաժինը արագ-արագ քանդում էր՝ շտապելով գտնել նշանը՝ հուսալով այդ տարվանից առավելագույն հաջողություններ ստանալ: Տարեհացի միջից գտնված նշանը ընտանիքի յու-



րաքանչյուր անդամին յուրովի, հատկանշական հաջողություն էր խոստանում. տղամարդուն՝ լավ աշխատանք, երիտասարդին՝ հաջող ամուսնություն, որդեծնություն և այլն: Հավատում էին, որ նշանը երեխաներին կամ պատանիներին բաժին հասնելիս դովլաթը՝ բախտավորությունը ջահելանում և շարունակվում է: Ընդունված էր այդ նշանը պահպանել ողջ տարվա ընթացքում՝ որպես հաջողության խորհրդանիշ:

### *Ամանորյա ծիսական հացիկներ*

Հայոց ավանդական ամանորյա ծիսակատարությունների շարքում տարածված էր նաև գուշակություններ կատարելու նպատակով բազմաձև խմորեղենի պատրաստումը: Դրանց մի մասը մարդակերպ էր՝ աչքերի, բերանի տեղում չամիչներ դրած: Այս մարդակերպ հացիկները պատրաստվում էին ընտանիքի յուրաքանչյուր անդամի համար: Բոլորն անհամբերությամբ սպասում էին, թե երբ է տանտիկինը թոնրից հանելու սկուտեղը, որպեսզի տեսնեն, թե իրենց անունով թխված հացը ինչպես է թխվել: Համարվում էր, որ եթե դրանք լավ ուռչում էին, դրա տիրոջը հաջողություններ էին սպասվում, և ընդհակառակը՝ ամբելու դեպքում՝ զրկանքներ և անհաջողություններ: Թխվում էին նաև զանազան կենցաղային իրերի և աշխատանքային գործիքների տեսքով հացիկներ՝ քսակ, լուծ, խոփ, նաև կովի կուրծք, ցորենի հորեր և այլն: Հոր պատկերող թխվածքը լինում էր կլոր, կենտրոնում անցքով՝ հորի նմանությամբ: Ցորենի հորը զարդարվում էր ցորենով, զարունը՝ զարով: Ծիսական հացիկների ուռչելու աստիճանից որոշում էին տվյալ իրի հետ կապված հաջողության չափը՝ բերքի առատությունը, կաթնատվությունը, աշխատանքի

հաջողությունը, եկամտի, վաստակի չափը և այլն: Քաղաքներում այս հացիկները պատրաստվում էին առավելապես արհեստավորական գործիքների և իրերի տեսքով՝ մկրատ, ասեղ, մատնոց և այլն: Այս հացիկներից կարելի էր պատրաստել ընտանիքի յուրաքանչյուր անդամի համար՝ ըստ նրա զբաղմունքի: Դրանց միջոցով գուշակում էին նաև գալիք տարում հարսների որդեծնության հնարավորությունը: Եթե հարսների անունով թխած կանացիակերպ հացիկների փորի մասը ուռչում էր, երեխա էին սպասում: Ընդ որում, եթե ուռած մասը դեպի վեր էր ուղղված, ենթադրում էին, որ տղա է ծնվելու, եթե դեպի վար՝ աղջիկ: Ավելին, հացիկներ էին թխում նաև կարևոր, աչքի ընկած կենդանիների «անունով»՝ կովի, եզան, և դրանք տալիս էին համապատասխան անասուններին՝ ուտելու:

Ամանորին որոշ շրջաններում պատրաստում էին երկու տեսակ հաց՝ «Էզ» և «Չիք», որոնցից առաջինը դնում էին ալյուրի մեջ՝ այն առատացնելու նպատակով, իսկ «Չիք»-ը նետում էին հոսող ջրի մեջ՝ չարը, նեղությունը հեռացնելու ակնկալիքով:

Տարեսկիզբը, փաստորեն, համարվում էր մի կախարդական ժամանակ, երբ տարաբնույթ ծեսերի միջոցով ձգտում էին ապահովել տնտեսության բոլոր ճյուղերի անխափան աշխատանքը, առատ բերքը, պտղաբերությունը, ընտանիքի բարեկեցությունը:



## Սուրբ Ծնունդ և Մկրտություն (Փոքր Զատիկ և Զրօրհներ)

Հայ ժողովուրդը Քրիստոսի ծննդյան տոնը նշում է հունվարի վեցին՝ միաժամանակ տոնելով նաև Քրիստոսի մկրտությունը: Ժողովրդական մշակույթում այս տոնը ավանդաբար հայտնի է «Զրօրհներ» անունով, քանի որ եկեղեցական արարողությունից հետո օրհնված ջուր է բաժանվում ներկաներին, որով օծվում էին՝ հավատալով, որ կամոքվեն բոլոր հիվանդություններից:

Ս. Ծննդյան տոնից հետո ընդունված էր կատարել նաև տնօրհների արարողություն, երբ քահանաներն այցելում էին իրենց ծխականներին, օրհնում նրանց տներն ու ընտանիքի անդամներին: Քահանան օրհնում էր նաև տան ջուրը, հացը և աղը:

Ավանդական կենցաղում Ս. Ծննդյան տոնի ծխակատարությունները հիմնականում կատարվում էին տոնի եկեղեցական խորհրդի շրջանակներում: Այնուամենայնիվ, նշվելով դարեր շարունակ, այն ներառել է նաև բազում ժողովրդական սովորույթներ, հանդիսություններ, որոնք արտահայտվում էին տոնական վարքում, տոնական ուստեստի պատրաստության մեջ:

Դեկտեմբերի վերջին օրը սկսվում էր Սուրբ Ծննդյան պատը, որը լուծվում էր հունվարի հինգի երեկոյան՝ ժամերգության ավարտից հետո տանը կատարվող ընթրիքի ժամանակ: Հայ եկեղեցում Ս. Ծննդյան և Ս. Հարության տոների նախորդ օրերը կոչվում են «Ճրագալույց»: Այդ օրը հավատացյալները եկեղեցուց կրակ էին տանում տուն՝ իրենց հետ բերված մոմերով կամ ճրագներով՝ իրենց տները լուսավորելու համար: Ճրագալույցին մատուցվում է պատարագ, որի ավարտից հետո էլ կատարվում է հաջորդ օրվա տոնի նախատոնակը: Ճրագալույցի երեկոն կոչվում է նաև խթում, ինչը նշանակում էր որևէ մթերք, կերակուր առաջին անգամ օգտագործել: Եկեղեցական կանոնակարգով հայ

քրիստոնյաներին խորհուրդ էր տրվում ճրագալույցի ընթրիքին օգտագործել դեռևս պասին հատուկ կերակուրներ, արգելվում էր մսեղենի օգտագործումը, սակայն արդեն թույլատրելի էին ձկնեղենը և հավկիթը: Այսպիսով, հունվարի հինգի երեկոյան հայկական ընտանիքներում ճրագալույցի թաթախման ընթրիքն էր, երբ կարելի էր պասը բացել կամ լուծել: Մինչ տղամարդիկ կվերադառնային եկեղեցու ժամերգությունից, տանտիկիները պատրաստում էին ընթրիքի սեղանը: Սեղանին ընտանիքի յուրաքանչյուր անդամի դիմաց վառում էին եկեղեցուց բերված մոմերը: Քրիստոսի ծնունդը ավետում էին գինով (նախընտրաբար՝ կարմիր), ինչը պայմանավորված էր տոնի քրիստոնեական մեկնաբանության հետ:

Ս. Ծննդյան սեղանի բնորոշ ուտեստներն էին ձուկը, բրնձով փլավը՝ տարբեր չրերով, խուրմայով, չամիչով, ձվածեղով: Բրինձն ավանդական հայկական կենցաղում համարվում էր բարձրարժեք, հարգի մթերք, քանի որ դեռևս տասնիններորդ դարի վերջին այն համեմատաբար քիչ տարածում ուներ:

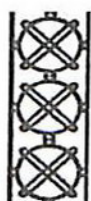
Առավել տարածված էր ձավարեղենի օգտագործումը: Խթման ընթրիքի համար պատրաստում էին արիշտայով և բլդուրով փլավ՝ այն համեմելով յուղի մեջ տապակած ծիրանի չրով: Չքավոր ընտանիքներին թաթախման ընթրիքի համար անհրաժեշտ մթերքներ հաճախ ուղարկում էին հարևանները:

Ս. Ծննդյան տոնին պատրաստվող կերակուրներից էր նաև դդումով, կարմիր լոբով, ծիրանաչրով եփված խյուսը, որը ճաշակում էին՝ վրան յուղ լցնելով<sup>24</sup>: Ընդունված էր նաև ցորենով, սիսեռով, լոբով, կանեփով, ոսպով «հատիկ» պատրաստել: Այս ամենը առանձին-առանձին լավ եփում էին, այնպես, որ դրանց հատիկները ամբողջական մնան, այնուհետև խառնում էին իրար

<sup>24</sup> Այս կերակուրը Վայոց ձորում հայտնի է «բալաջիկ» անունով:



և յուղով ճաշակում: Ս. Ծննդյան թաթախման ընթրիքի սեղանից անպակաս էին նաև չորացրած կանաչիներով՝ ավելուկով, պարոն բանջարով և այլն, պատրաստված տարբեր աղցանները: Կանաչեղենը պատրաստում էին բացառապես քնջութի կամ կտավատի ձեթով: Ընդունված էր պատրաստել նաև չրով ճաշ կամ չրով յախնի:



#### Չրով ճաշ

*Ծիրանի չիրը լցնել կաթսայի մեջ, վրան ջուր ավելացնել և եփել: Ձեթով առատ սոխեռած պատրաստել, ավելացնում ջրին: Եփվելուց հետո լցնել առանձին ամանների մեջ և մատուցել:*

### Սուրբ Ծննդյան հարիսա կամ մարիամաճաշ

Ս. Ծննդյան տոնի ծիսական ավանդական կերակուրը սպիտակ բանջարով եփված հարիսան էր:

Հարիսան ավանդաբար համարվել է ծիսական կերակուր՝ պատրաստվելով առավելապես տոնական և ծիսական հատուկ առիթներով՝ Նավասարդի տոնին, հարսանիքներին, հոգեհացի ժամանակ և այլն: Հարիսան պատրաստում էին հավի, ոչխարի թարմ, յուղոտ մսով և ձավարով:

Քանի որ այն պատրաստվում էր հանդիսավոր առիթներով, ինչը ենթադրում է մեծ թվով մարդկանց առկայություն, սովորաբար եփում էին մեծ քանակությամբ: Թե՛ ուտեստի ծիսական լինելը, թե՛ քանակությունը պայմանավորում էին, որ հարիսան եփեն տղամարդիկ կամ առնվազն, մասնակցեն պատրաստմանը: Հարիսան սկզբում դնում էին եփվելու թոնրի վրա, ապա տեղափոխում թոնրի մեջ: Առավոտյան հարիսայի կաթսան

տղամարդիկ հանում էին և սկսում էին փայտե մեծ գդալներով հարել այնքան, մինչև ստացվեր համասեռ զանգված:

Տարբեր պասերի ժամանակ պատրաստում էին նաև հարիսա, որի մեջ միսն ու կենդանական յուղն իսպառ բացակայում էին, փոխարենն օգտագործում էին կանեփի յուղ:

Սուրբ Ծննդյան առթիվ պատրաստվող հարիսան իր բաղադրությամբ տարբերվում էր այլ առիթներով պատրաստվողից: Այդ օրվա հարիսայի մեջ մսի փոխարեն սպիտակ բանջար էր լինում:

#### Մարիամաճաշ



*Կեղևահանված ցորենը՝ կորկոտը, լցնել ամանի մեջ, վրան ջուր ավելացնել և դնել թոնրի/կրակի վրա եփվելու: Ձավարի հետ խառնել մի քիչ սիսեռ և կտրատած չոր սպիտակ բանջար: Երկար եփել մարմանդ կրակի վրա: Եփվելուց հետո փայտե գդալով խառնել և հարել այնքան, որ ձավարի հատիկները տարրալուծվեն: Աղ ավելացնել հարելու ժամանակ: Պատրաստ լինելուց հետո լցնել պնակների մեջ, կենտրոնում փոս անել, յուղ/ձեթ լցնել: Կարելի էր վրան ավելացնել նաև համեմի սերմ, ծեծած դարչին:*

Սպիտակ բանջարը տարբեր շրջաններում հայտնի է տարբեր անուններով՝ սիֆտկուկ, սիֆտակ բանջար, սպիտակուկ, ճերմակ բանջար, Մարիամի հյուսեր, Մարիամա ծամեր: Սպիտակ բանջարով պատրաստված հարիսան էլ անվանում էին մարիամաճաշ: Ավանդագրույցի համաձայն՝ Ս. Մարիամը Հիսուսին գոմում ծննդաբերելուց հետո ուտելու ոչինչ չի ունեցել: Մարդիկ նրան ցորենով և կանաչեղենով ճաշ են տվել, ինչից էլ գալիս է ճաշատեսակի անվանումը: Սուրբ Ծննդյան հարիսայից սովորաբար բաժին էին հանում նաև չունևոր ընտանիքներին: Ապահով ընտանիքները հարիսան լցնում էին ամանների մեջ, վրան առատ ձեթ ավելացնում և ուղարկում իրենց չունևոր դրկիցներին՝ տոնին մասնակից դարձնելու նպատակով:



## Տյառնընդառաջ

Տյառնընդառաջի տոնը նշվում է փետրվարի 14-ին, իսկ 13-ին նախատոնակն է: Հայ եկեղեցական տոնացույցում այն համարվում է տերունական տոն, քանի որ այդ օրը քառասուն օրական Հիսուսին նրա ծնողները՝ Մարիամը և Հովսեփը, տաճար են տարել, որտեղ նրան ընդառաջ է եկել Սիմեոն Ծերունին: Այստեղից էլ ծագել է տոնի անունը՝ Տիրոջն ընդառաջ: Հայոց տարբեր ազգագավառներում տոնն ունի տարբեր անուններ՝ Տերընդեզ, Տերընտաս, Դոռոնջ, Դանդոնջ, Տոռոնջ-Տոռոնջ, Դրնդեզ և այն: Բազմաթիվ ժողովրդական տոների ու ծեսերի նման Տյառնընդառաջի տոնը ևս ունի նախաքրիստոնեական հնագույն ակունքներ, իսկ հիմնական ծեսն ուղղակիորեն կապված է կրակի մաքրագործող գործության հանդեպ հավատի հետ: Տյառնընդառաջը բնության զարթոնքի տոն է, երբ ջանում էին կրակի միջոցով ազդել սառնամանիքների վրա, գուշակել կամ ապահովել ապագա բերքի, վարուցանքի հաջողությունը և մարդկանց ապահովագրել տարբեր չարիքներից ու վտանգներից:

Դարերի ավանդույթ ունեցող և դեռևս հարյուր տարի առաջ խիստ կենսունակ Տեառնընդառաջի տոնը խորհրդային աշխարհիկ և գաղափարախոսական հստակ ուղղորդում ունեցող մշակույթում կորցրել է իր համայնքային բնույթը, իսկ տոնի բաղկացուցիչ համարվող բազմաթիվ ծիսական արարողություններ որոշ շրջաններում գրեթե մոռացվել էին (Լոռի, Տավուշ, Սյունիք) ու չէին նշվում: Սակայն որոշ շրջաններում, հատկապես արևմտահայերով բնակեցված հատվածներում, Տյառնընդառաջի ծեսը բավականին լավ պահպանվել է և քաղաքայնացմանը զուգընթաց նույնիսկ ներթափանցել քաղաքային միջավայր:

Տյառնընդառաջը խորհրդանշում էր ձմռան ավարտն ու զարնան գալուստը և ուներ ձմռան ավարտին «օգնելու» և զարնան

գալստին «նպաստելու» խորհուրդ: Ժողովրդական ասացվածքի համաձայն՝ «Տերնդեզն արա, դուրս ել բակը», այսինքն՝ հենց որ Տերնդեզն անցնի, այլևս ձմեռային փակ, տնային կյանքից կարելի է անցնել բաց, դրսի կյանքի: Տոնական ժողովրդական ծեսերը հստակ ուղղորդված էին և կրում էին գարնան նախապատրաստության, հողը, կենդանիներին, մարդկանց և ամեն նորը պտղավորելու գաղափարը:

Տոնի գլխավոր խորհրդանիշը կրակն էր և խարույկը: Տյառնընդառաջի՝ խարույկի շուրջը տեղի ունեցող ծիսակատարությունները միտված էին երիտասարդությանը, սիրուն, ամուսնությանը, պտղաբերությանը: Տոնակատարությունների առանցքը նորապսակներն էին: Խարույկը վառվում էր առավելապես նրանց համար, և նրա գլխավոր խորհուրդը նորապսակների պտղաբերության ապահովումն էր:

Պտղաբերություն ապահովելու խորհուրդն ունեին նաև տոնին բնորոշ ծիսական ուտեստները՝ աղանձը, հալվան, գաթան, փոխինդը: Դրանք առատորեն պատրաստվում էին ինչպես հյուրասիրության, այնպես էլ հարսնացուին ուղարկվող «տերնդեզավայերի» մեջ ներառելու նպատակով: Դրանց մեջ դրվում էին նաև մրգեր, չրեր, գինի, հարսի համար նախատեսված նվերներ՝ սկեսրոջ և քավորկնոջ, փեսայի ազգականների կողմից: Որոշ շրջաններում՝ Ջավախքում, Շիրակում, Կարսում, ընդունված էր հարսի տուն տանել նաև կաղինով (պնդուկ) լի մատուցարան, որով հարսի տանը խաղ էին կազմակերպում: Խաղը կոչվում էր «գույգ և կենտ»: Այն սկսում էին հարսն ու փեսան, ապա միանում էին բոլոր ներկաները: Խաղացողներից մեկը ձեռքում պահում էր կաղինները, իսկ խաղընկերը պետք է գուշակեր՝ կաղինները գույգ են, թե՞ կենտ. ճիշտ գուշակողը համարվում էր հաղթող և ստանում կաղինները:



Բոլոր ընտանիքներում տոնականություն էր ապահովում այդ օրն աղանձ և հալվա պատրաստելու՝ համընդհանուր տարածում ունեցող սովորույթը: Այդպիսով, ողջ համայնքը, անկախ ընտանիքի կազմից, ներգրավվում էր տոնակատարությունների շղթայում՝ համատեղ իրականացնելով պտղաբերությանն ու բաբերեբությանը, սիրուն միտված ծիսակատարություններ:

### *Աղանձ*

Հայոց սննդային խորհրդանշանային համակարգում հատիկեղենն առհասարակ ուներ կարևոր նշանակություն:

Հայ ժողովրդի հնագույն երկրագործական զբաղմունքներով պայմանավորված՝ հատիկավորների շարքում առանցքային նշանակություն ունեին ցորենն ու դրա հիմքով պատրաստված կերակուրները: Հատիկին, այդ թվում ցորենին ծիսական նշանակություն վերագրելը բացատրվում էր նրանով, որ այն առհասարակ, որպես սերմ, իր մեջ նոր կյանքի խորհուրդ էր պարունակում: Բնական է, որ ցորենից պատրաստված աղանձն էլ նորապսակներին նվիրված տոնի խորհրդանիշն էր: Աղանձն իր հերթին կենսական կարևորություն և նշանակություն ունեցող ցորենի բերքից յուրատեսակ զոհաբերություն էր: Աղանձին վերագրվում էին նաև չարխափան, առատացնող հատկանիշներ:

Տյառնըդառաջի տոնին աղանձ պատրաստելը համընդհանուր էր: Աղանձ պատրաստում էր թե՛ տանտիրուհին՝ սկեսուրը, թե՛ հարսնացուի մայրը: Տերնդեզ գնացողն իր մատուցարանում անպայման տանում էր նաև աղանձ, որն այնուհետև խարույկի մոտ պտտեցնում էին կրակի շուրջը, ապա հյուրասիրում նորապսակներին և մասնակիցներին՝ պտղաբերություն, երկարակեցություն ապահովելու ակնկալիքով, մի մասն էլ տուն էին տանում՝ խնջույքի սեղանին դնելու համար: Հայկական տարբեր շրջաններ

բում ընդունված էին աղանձի պատրաստման տարբեր ձևեր և բաղադրություն: Ընդհանուրն այն էր, որ բոլոր վայրերում աղանձը պատրաստում էին սպիտակ ձավարով կամ ցորենով, որը կամ ուղղակի բովում էին, կամ թրջում, ապա միայն բովում: Մի շարք վայրերում ընդունված էր աղանձի հետ խառնել աղով բոված կանեփ, կեղևահան արված, ապա բոված սիսեռ, ոսպ: Քանի որ Տերնդեզի աղանձը նախատեսված էր նորապսակների համար, նրանց պտղաբերությունը, սերնդաճն ապահովելու խորհուրդն ուժեղացնելու և ապագա համատեղ կյանքը «քաղցրացնելու» նպատակով աղանձին խառնում էին նաև չամիչ, չրեր, ընկույզ, նուշ, որոնց նույնպես վերագրվում էր առատացնելու գորություն: Համարվում էր, որ Տերնդեզի աղանձի մեջ պետք է լինեն յոթ տեսակ ընդեղեն և հատիկ, ինչին Վայոց ձորի հայերը ձգտում էին հասնել՝ ցորենին ավելացնելով եգիպտացորենի բոված, պայթեցրած հատիկներ, արևածաղկի, դդմի սերմեր և այլն: Շիրակում էլ ընդունված էր Տերնդեզի առթիվ պատրաստել մեղրաջրով աղանձ, երբ բոված ցորենին խառնում էին թանձր մեղրաջուր, ապա ստացված զանգվածը ավսեի մեջ բրգաձև դասավորում<sup>25</sup>:

### *Հալվա*

Տյառնդառաջի տոնին բնորոշ ուտեստ էր այլուրով և քաղցրով պատրաստված հալվան: Հայ տանտիրուհիները տիրապետում էին հալվայի պատրաստման տարբեր եղանակների: Մի

---

<sup>25</sup> Վերջին տարիներին նշված ավանդույթը ստացել է նոր դրսևորումներ. մեղրաջրով շաղախված ցորենի զանգվածը ըստ ճաշակի և գեղագիտական պատկերացումների ձևավորվում է ամենատարբեր կերպ՝ ստանալով Միս ու Մասիս, Արագած սարերի և դրանց հարող բնական լանդշաֆտի կերպարանք, կամ՝ հարս ու փեսայի, կամ՝ աղավնիների և այլ տարաբնույթ կերպարանքներ:



դեպքում հալվան պատրաստում էին այլուրով և դոշաբով կամ ռուբով (թթից կամ խաղողից եփված օշարակ), մեկ այլ դեպքում ընդունված էր հալվան պատրաստել մեղրով, կարևորը դրանում քաղցրի առկայությունն էր, որը պիտի փոխանցվեր տոնի մասնակիցներին և քաղցրացներ նրանց կյանքը ևս:

Հալվա պատրաստելու համար այլուրը թավայի մեջ յուղի հետ բովում էին մինչև ոսկեգույն դառնալը, այնուհետև խառնում մեղր կամ այլ քաղցրեղեն: Տաք վիճակում լցնում էին ափսեների մեջ, լավ սեղմում, հարթեցնում և կտրտում: Հալվայի երեսը զարդարում էին տարբեր նախշերով՝ գծիկներով, շեղանկյուններով, վրան շարում նաև ընկույզի միջուկ, նոսն հատիկներ և այլն:

Տոնի առթիվ ընդունված էր նաև փոխինդից քաղցր գնդիկների պատրաստումը, որոնց տոնական տեսք տալու նպատակով զարդարում էին նոսն հատիկներով:

## Սուրբ Սարգիս գորավարի տոն

Սուրբ Սարգիսը հայոց սիրելի և մեծ ժողովրդականություն վայելող սրբերից է: Սուրբ Սարգսի գործունեության և քաջագործությունների մասին հիշվում և պատմվում են բազմաթիվ ավանդազրույցներ, որոնցում նա ներկայացվում է որպես նեղության, կարիքի մեջ գտնվողների՝ գերյալների, սիրահար երիտասարդների, հատկապես աղջիկների, զինվորականների, ճանապարհորդների հովանավոր և փրկիչ: Սուրբ Սարգսին նվիրված տոնը շարժական տոն է, չունի նշման հաստատուն օր, կարգավորվում է Զատիկի նշման օրով. այն նշվում է Զատիկից 63 օր առաջ՝ հունվարի 18-ից մինչև փետրվարի 23-ը:

Սուրբ Սարգսի տոնը սկսվում էր Առաջավորաց պատով: Բոլոր քրիստոնյա ժողովուրդների շարքում միայն Հայ առաքելական եկեղեցու տոնացույցում է սահմանված Առաջավորաց պատը, ինչը թերևս վկայում է Սուրբ Սարգսի տոնի հնագույն արմատների մասին: Պատի «Առաջավորաց» անունը քրիստոնեական մեկնաբանությամբ դրա՝ Մեծ պատից առաջ և տարվա առաջին պատը լինելու հանգամանքն է: Այս պատը տևում էր հինգ օր, այն հիմնականում պահում էին կանայք և երիտասարդները: Պատի ընթացքում արգելվում էր յուղի, մսի, կաթնամթերքի, ձվի օգտագործումը: Հայ ընտանիքներում այս շաբաթվա ընթացքում ճաշակում էին պատի կերակուրներ՝ բուսական, ընկույզի յուղով պատրաստված տարբեր տեսակի «սուտ տոլմաներ», ապուրներ և այլն: Ոմանք պահում էին «միաժուռ» ծոմ, այսինքն՝ ուտում էին օրը միայն մեկ անգամ՝ մուրճի ընկնելուց հետո: Ծոմ պահողները իրենց զոհողությունը հիմնականում կապում էին որևէ իղձի, ցանկության իրականացման հետ՝ հուսալով, որ Սուրբ Սարգիսը, իրենց զոհաբերությունն ընդունելով, կօգնի սիրածին հասնելու, տեսնելու, ամուսնանալու, կօգնի դժբախտության մեջ գտնվող



հարազատին և կիրականացնի այդ նպատակով մտքում պահած որևէ այլ իդէ:

Սուրբ Սարգսի տոնի գլխավոր դերակատարները երիտասարդներն էին: Տոնական հանդիսությունների առանցքային գաղափարներն ունեին նրանց սիրո, ապա՝ երիտասարդների պտղաբերության ապահովման խորհուրդը: Տոնի հիշյալ խորհուրդներն արտացոլված էին նաև տոնական ուտեստի տեսականու և օգտագործման ձևի մեջ:

Սուրբ Սարգսի տոնի հիմնական ծիսական կերակուրը փոխինդից պատրաստված խաշիլն էր; Այդ պատճառով Առաջավորաց պասը ժողովրդի մեջ հայտնի էր նաև որպես «խաշիլի պաս»:

### *Փոխինդ, խաշիլ*

Փոխինդի գործածությունն առհասարակ շատ տարածված էր հայոց ավանդական ուտեստի համակարգում: Փոխինդ ստանում էին բոված ցորենի հատիկները երկանքով մանրացնելով: Փոխինդը աղում էին ալյուրի նման մանր կամ մի քիչ խոշոր՝ ըստ նախասիրությունների և տվյալ շրջանում ընդունված սովորության, բովում էին շատ կամ քիչ: Սուրբ Սարգսի տոնին փոխինդը և դրանից պատրաստված կերակրատեսակներն ունեին հատուկ խորհուրդ: Նախ՝ Առաջավորաց պասի առաջին օրը յուրաքանչյուր տանտիրուհի պիտի փոխինդով խաշիլ եփեր, որը ողջ պասի ընթացքում արգելված էր լինելու: Այդ սովորույթն այնքան էր արմատացած, որ անգամ ավանդազրույց էր պատմվում մի կնոջ մասին, ով մոռացել կամ զլացել էր այդ օրը խաշիլ եփել, ինչի պատճառով նրան դժբախտություն էր պատահել:

Սուրբ Սարգսի տոնին ծիսական ուտեստի՝ փոխինդի օգտագործման մասին հայտնի ավանդազրույցներ կային, որոնք սովոր-

րաբար կապվում էին Սրբի կենսագրության հայտնի դրվագների հետ: Դրանցից ամենատարածվածի համաձայն, սպիտակ ձիավոր Սարգիսը ութ օր շարունակ կռվում էր վրացիների դեմ: Վերջին օրը ձեռքը տանում է գրպանը և տեսնում, որ պաշար վերցրած աղանձն այնքան է հարվել իր քաշած նեղություններից, որ փոխինդ է դարձել: Սարգիսն այդ փոխինդը լցնում է բերանը և շարունակում կռիվը: Մեկ այլ պատմության համաձայն՝ Սուրբ Սարգիսն այդ կռվի ընթացքում քաղցած մնալով ցորենի հասկերը փշրել, կերել է և ի հիշատակ դրա՝ ժողովուրդն այդ օրը փոխինդ է ուտում<sup>26</sup>:

Ս. Սարգսի տոնին նախորդած հնգօրյա պասը բացում էին փոխինդով: Համընդհանուր սովորույթ էր ուրբաթ երեկոյան փոխինդից քաղցր գնդիկներ պատրաստելը: Դրանք պատրաստում էին՝ փոխինդը շաղախելով մեղրով, դոշաբով կամ ուղղակի շաքարաջրով: Գնդիկները պատրաստում էին նաև կաթով և յուղով: Գնդիկներին տալիս էին կամ գլանակի ձև, կամ շաղում էին գնդաձև: Ուրբաթ երեկոյան պաս պահողները պետք է պասը բացեին՝ թաթախվեին այս քաղցրավենիքով, մյուսներն էլ ուտում էին՝ հաղորդվելով տոնի խորհրդին:

Հավատում էին, որ ուրբաթ գիշերը Սուրբ Սարգիսը մտնում է մարդկանց տները: Ուրբաթ երեկոյան տանտիկիները մեծ սկուտեղով փոխինդ էին դնում մի ապափով տեղ, որի վրա ակնկալում էին տեսնել Ս.Սարգսի ձիու պայտի հետքը: Անսահման էր այն ընտանիքների ուրախությունը, որոնք փոխինդի սկուտեղի վրա նշմարում էին սրբի այցելությունից մնացած հետքեր, քանի որ համոզված էին, որ այդպիսով սուրբն իրենց գորավիզ կլինի բոլոր դժվար պահերին: Առավոտյան այդ արդեն «սրբագործված» փոխինդից խաշիլ էին պատրաստում և ճաշակում: Խաշիլը հայոց տարբեր ազգագավառներում ուներ պատրաստ-

<sup>26</sup> Ղանալանյան Ա., Ավանդապատում, Երևան, 1969թ., էջ 364-366



ման և ճաշակման տարբեր եղանակներ: Եռման ջրի մեջ աղ էին գցում, ապա մի ձեռքով բուռ-բուռ աստիճանաբար ավելացնում էին փոխինդը՝ մյուս ձեռքով անընդհատ խառնելով այնպես, որ եռացող ջրում փոխինդից գնդիկներ չառաջանային: Թանձր շիլայի վերածված փոխինդը լցնում էին պնակների մեջ և մատուցում: Ջավախքում, Շիրակում, Մուշ-Տարոնում (առավելապես արևմտահայ մշակույթում) ընդունված էր խաշիլը ճաշակել յուղով և կաթով կամ մեղրով, մինչդեռ Լոռիում, Տավուշում, Ղարաբաղում այն ուտում էին յուղով և թանով: Ուտողները խաշիլի մեջ գդալով փոսիկ էին անում և մեջը լցնում հալած յուղ, իսկ շուրջը՝ թան կամ կաթ, մեղր, դոշափ կամ որևէ քաղցր հեղուկ: Խաշիլ ուտելը յուրահատուկ զվարճություն էր. «...եփած խաշիլը լցնում էին խոր գավաթների մեջ, շուրջբոլորը չորթանից պատրաստված թան էին ածում, իսկ մեջտեղը փռում դաղ արած սոխեռածը: Ուտելիս բոլորը մրցում էին, թե ով կարող է այնպես ուտել մինչև վերջ, որ իրար չխառնվեն յուղն ու թանը: Ում յուղի լիճը քանդվում էր, կամ թանը խառնվում, ուրախանում էին, ծիծաղում», - պատմում էր դարաբաղցի ականատեսը: Յուղի առատ գործածությունը շիլա-խաշիլի հետ առիթ է տվել «փոխինձր բոլ-բոլ, յուղը վրեն գյոլ-գյոլ (առատ)» պատկերավոր ժողովրդական խոսքին:



#### Փոխինդով ճաշ կամ խաշիլ

Փոխինդը մաղում են, մաղի մեջ մնացած խաշոր մասը լցնում եռացող ջրով կաթսայի մեջ, աղ լցնում, անընդհատ խառնելով եփում: Երբ ջուրը քաշվում է, մանրած փոխինդից մի քիչ էլ շաղ են տալիս վրան, խառնում, վերցնում կրակից: Հետո թան կամ հարած չորթան են լցնում ամանի մեջ, խաշիլից լցնում վրան, մեջտեղում փոսիկ անում, հալած յուղ լցնում և ուտում:

Խաշիլի վրա կարելի է նաև մեղր, կաթ, յուղ կամ դոշափ լցնել՝ ըստ ցանկության

Այսպիսով, ընտանիքը, առավոտյան համատեղ նախաճաշի ընթացքում ճաշակելով տոնի ծիսական և նվիրական կերակուր համարվող խաշիլը, կարծես հաղորդակցվում էր Ս. Սարգսի հովանավորությանը և աջակցությանը:

Ընդունված սովորույթի համաձայն՝ չամուսնացած երիտասարդները փոխինդի գնդի կամ խաշիլի մի մասը (սովորաբար առաջին պատառը) դնում էին որևէ երևացող տեղում՝ տան երդիկին, պատի վրա, ծառի ճյուղին, և հետևում այդ կտորը կտցող թռչուններին՝ փորձելով նրանց թռիչքի ուղղությամբ գուշակել, թե որտեղից սպասեն ապագա ամուսնուն: Բայց եթե թռչունն այդ պատառը տեղում կտցահարում էր և չէր վերցնում, համարվում էր, որ տղան կամ աղջիկը երբեք չեն ամուսնանալու, իսկ եթե կտցահարելուց հետո այն ցած էր ընկնում, տխրում էին՝ մտածելով, որ սպասվող ամուսնությունը դժբախտ կլիներ կամ կարճատև:

Փոխինդը և փոխինդից պատրաստված կերակրատեսակները, համարվելով Ս. Սարգսի տոնի ծիսական կերակուր, կոչված էին կանխագուշակելու և ապահովելու երիտասարդների սերը, երջանկությունը, պտղաբերությունը, սերնդաճը, այդպիսով՝ նաև կյանքի հարատևությունը:

### Աղաբլիթ

Ս. Սարգսի տոնի ծիսակատարությունների շարքում առանձնանում էին նաև երիտասարդների կազմակերպած գուշակությունները: Համընդհանուր երևույթ էր աղի բլիթ (բարբառային տարբերակներով նաև՝ կուկու, կլոճ, կլիկ և այլն) պատրաստելը, ինչը բնորոշ էր միայն այս տոնին: Աղի բլիթը պատրաստում էին ալյուրով, աղով և ջրով: Ավանդաբար ընդունված էր աղի բլիթ պատրաստել 7 մատնոց աղի, 7 մատնոց ջրի, 7 մատնոց ալյուրի



խառնուրդով՝ հաշվի առնելով յոթ թվի հմայական նշանակությունը: Համարվում էր, որ աղի բլիթը պետք է պատրաստի փորձառու, երջանիկ ընտանիք ունեցող կին: Ընդհանրապես, հայոց մշակույթում ընդունված էր, որ տոնական-ծիսական ուրախ առիթների սնունդը պատրաստելու գործընթացին չէին մասնակցում այրի, չամուսնացած, ընտանեկան երջանկություն չունեցող կանայք: Մտավախություն կար, որ այս դեպքում նրանց անձնական անհաջողությունները անուղղակիորեն սննդի միջոցով կփոխանցվեն տոնի, ծեսի մասնակիցներին: Այս մոտեցումն էր գործում նաև աղի բլիթ պատրաստողի դեպքում<sup>27</sup>: Երեկոյան, քնելուց առաջ աղի բլիթը ուտում էին, իսկ մի կտոր դնում բարձի տակ՝ հուսալով երազում տեսնել ապագա ընտրյալին: Հավատում էին, որ պիտի ամուսնանային այդ գիշեր երազում իրենց ջուր տվողի հետ: Երագների մանրամասները կարող էին հուշել նաև ապագա ամուսնու հասկանիշները, օրինակ՝ ձեռքին խնձոր ունենալու, ինչպես նաև ոսկե ամանից ջուր տալու դեպքում համարվում էր, որ ամուսինը հարուստ է լինելու, արծաթե ջրամանը հուշում էր՝ միջակ, իսկ պղնձե կամ կավե ջրամանը՝ աղքատ ամուսնության մասին: Գուշակում էին նաև ամանում եղած ջրի քանակությամբ. այսպես՝ լիքը ջրամանը վկայում էր երկարատև, կիսատը՝ կյանքի կեսի, քիչ ջուրն ընդամենը մի քանի տարվա ամուսնության մասին:

---

<sup>27</sup> Մինչդեռ, ժամանակակից կենցաղում երիտասարդության շրջանում տարածվել է այն թյուր մոտեցումը, թե աղի բլիթը պետք է պատրաստի այրի կին, ինչը միանգամայն հակասում է տոնի և ծեսի տրամաբանությանը:

## Բարեկենդան

Ս. Սարգսի տոնին հաջորդում է հայ ժողովրդական տոնացույցի սիրված տոներից մեկը՝ Բարեկենդանը։ Բարեկենդանի տոնական հանդիսությունները շարունակվում էին երկու շաբաթ և ավարտվում Մեծ պասով։ Տոնակատարությունների վերջին օրը կոչվում էր «բուն Բարեկենդան», երբ տոնական խրախճանքները հասնում էին գագաթնակետին։ Հայ Առաքելական Եկեղեցին իր տոնացույցում ներառել է միայն բուն Բարեկենդանը։ Բարեկենդանյան տոնահանդեսների երկրորդ շաբաթվա հինգ-շաբթի օրը նշվում է Վարդանանց տոնը։ Քանի որ Վարդանանց տոնը ունի նաև ժողովրդական հանդեսներ, ապա այս կերպ Բարեկենդանը կապվում է եկեղեցու հետ։ Բարեկենդանը բազմիմաստ, բազմաձես տոն է։ Այս բացառիկ հետաքրքիր տոնի ընթացքում արտահայտվում էին թե՛ անհատական, թե՛ հասարակական-համայնքային, թե՛ ազգային բազմաթիվ հաստատուն արժեքներ։ Բարեկենդանյան երկշաբաթյա շրջանը հարուստ էր շատ անգուսպ, երկարատև խնջույքներով, և այս տոնին ուտեստի արգելված տեսականի չկար, փոխարենը կար շվայտանքի և անգուսպ կերուխումի՝ երբեմն որկրամոլության հասնող խրախճանք։ Այս իրողությունը նպաստում էր, որ հայկական տոնածիսական ուտեստը Բարեկենդանին անընդհատ հարստանում էր նորանոր կերակրատեսակներով և նրբին խորտիկներով։

Բարեկենդանի տոնական սեղաններին առատ էր կաթնամթերքը՝ մեղրով կամ դոշաբով կաթի սերը, կարագը, դալը, մածունը և այլն։ Պատրաստում էին մեծ քանակությամբ հալվա, խավիժ՝ յուղի առատ գործածությամբ։ Բարեկենդանյան տոններին անխտիր բոլորի տանը միս էր լինում, մի հանգամանք, որ սովորաբար հատկանշական չէր ժուժկալ կյանքով ապրող հայ գեղջուկի համար։ Համարյա ամեն ընտանիքում հատկապես այս տոնի համար գիրացված ոչխարներ, այծեր, հնդկահավեր էին



մորթվում, իսկ որոշ ընտանիքներում՝ նաև երինջ: Առատորեն օգտագործվում էր ձմռան համար պահեստավորված դավուրման: Բարեկենդանյան խնջույքում արժնորում էին նաև կերակրատեսակների թիվը, որոնք որոշ շրջաններում ամեն օր մեկով ավելանալով՝ բուն Բարեկենդանին հասնում էին տասներկուսի:

Բարեկենդանյան առատ և ճոխ խնջույքները, բնականաբար, չէին սահմանափակվում միայն ընտանեկան միջավայրով: Ավելին, դրանք գործնականում ընտանեկան չէին, հաճախ հասարակական բնույթ էին կրում՝ ներառելով հարևանների, ազգականների, ընկերների, ուղեկցվելով Բարեկենդանյան հախուռն, անհոգ ուրախություններով՝ խաղերով, պարերով, ներկայացումներով: Եթե եղանակային պայմանները թույլ էին տալիս, տոնական խնջույքները տեղի էին ունենում դրսում՝ բակերում, կտուրների վրա: Խնջույքները երկար էին տևում, ուրախ կատակները, սրախոսությունները, նույնիսկ երգերը այս խնջույքների մշտական ուղեկիցն էին, եթե ոչ առանցքը: Սովորություն կար, որ խնջույքի անցկացման վայրում բացի հիմնական «սուփրայից», այսինքն՝ անմիջական սեղանակիցների համար բացվող սեղանից, զուգահեռաբար բացվում էր նաև մեկ այլ «սեղան»՝ տներից բերված զանազան քաղցրավենիքով և խմիչքով, և յուրաքանչյուրը կարող էր մոտենալ, ուտել, խմել... Բարեկենդանյան տոնախմբությունների ընթացքում այցելում էին նաև միմյանց տուն՝ Բարեկենդանը շնորհավորելու, և ամենուր հյուրերին սպասում էին առատ ու ճոխ սեղաններ:

Բարեկենդանի վերջին օրը ամփոփվում էր «Բերանփակեքի» ծեսով, երբ որոշ շրջաններում երեկոյան ճաշակում էին ձվածեղ կամ խաշած հավկիթ, քանի որ առջևում Մեծ պասն էր և այլևս արգելված էր լինելու կաթնամթերքի, յուղեղենի, մսեղենի և, իհարկե, հավկիթի օգտագործումը: Ընտանիքի գլխավորը, ճաշակելով հավկիթը, բարեմաղթում էր. *«Բերաններս փակում ենք սպիտակ ձկով, Աստված արժանացնի կարմիր ձկով բաց անելու»*: Բարեկենդանից հետո հաջորդ կարևոր տոնը պիտի լիներ

Ջատիկը, որի ծխական խորհրդանիշն էր հավկիթը: Այդ պատճառով էլ Բարեկենդանն ավարտվում էր գալիք ուրախության մասին հիշեցնող ծխական ուտեստը ճաշակելով:

### *Բարեկենդանյան մսեղեն ուտեստներ*

Բարեկենդանին օգտագործվող ուտեստն առհասարակ նախապատրաստվում և պահեստավորվում էր: Շատ կարևորվում էին հատկապես յուղն ու մսեղենը, որոնք Բարեկենդանի օրերին չպիտի պակասեին: Տոնական բազմապիսի ուտեստների պատրաստման համար հայ տանտիկիները մատաններից հանում էին յուղը, դավուրման, առհասարակ պահեստավորած լավագույն մթերքը: Տանտիկիները վաղ առավոտից զբաղված էին տոնական ուտեստների պատրաստմամբ, որոնք հաճախ բավականին աշխատատար էին և հատուկ հմտություն էին պահանջում: Ձգտում էին սեղաններին ունենալ տարբեր տեսակի մսով փլավներ՝ բլդուրով և դավուրմայով, հավի կրծքամսով և բրնձով կամ բլդուրով, ինչպես նաև տոլմա, խորոված միս, մսերշիկ (սուջուխ), բաստուրմա, քյուֆթա, խաշլամա և այլն: Որոշ ազգագավառներում ընդունված էին մսամթերքով կամ ձավարեղենով լցոնված կերակուրները՝ որպես առավել տոնական, ճոխ ուտեստներ: Դրանց շարքում պատվավոր ուտելիք էր համարվում հատկապես ոչխարի լցոնած աղիքը:

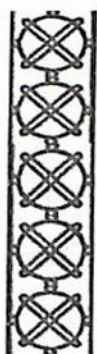
#### *Լցոնած աղիք*



Ոչխարի մաքուր աղիքը լավ լվանալ, շուտ տալ: Մի քանի օր պահել սառը ջրի մեջ և պարբերաբար ջուրը փոխել: Լցոնը պատրաստել բրնձով կամ բլդուրով՝ համեմած ռեհանով, ծիթթոնով, մաղադանոսով, ադով, պղպեղով: Կարելի է ավելացնել նաև մանր կտրատած կամ աղացած յուղոտ միս: Աղիքի մի ծայրը թելով ամուր կապելուց հետո լցոնել, մյուս ծայրն էլ թելով կապել, դնել ջրով ամանի մեջ եփվելու: Կարելի է եփել նաև ձավարով ապուրի մեջ:



Համեղ ուտելիք էր համարվում նաև լցոնած հավը՝ ամիճը, ինչի մասին հիշատակություն է պահպանվել դեռևս վաղ միջնադարյան աղբյուրներում:



*Լցոնած հավ (ամիճ)*

*Հավը մաքրել, լվանալ, աղով և պղպեղով համեմել: Պատրաստել լցոն՝ իրար խառնելով քիչ խաշած աղացած ձավար կամ մի քիչ խաշած բրինձ, չամիչ, մանրացրած նուշ, արմավ, ծիրանաչիր, կեղևահան արված ծիրանի մանրացրած կորիզներ: Լցոնել հավի փորը և դնել թոնրի կամ ջեռոցի մեջ՝ մարմանդ եփվելու:*

Բարեկենդանյան սիրված կերակրատեսակներից էր տոլման: Այն պատրաստում էին ոչխարի, տավարի կամ խոզի յուղոտ մսից՝ միսը հատուկ փայտե թակով լավ ծեծելով: Տոլմայի խճողակ պատրաստելու համար ծեծած մսին ավանդաբար ավելի ընդունված էր խառնել աղացած ձավար՝ բլդուր, իսկ քաղաքներում՝ նաև բրինձ: Խճողակը համեմում էին աղով, սոխով, չորացրած ուրցով, ռեհանով կամ անանուխով: Տոլման փաթաթում էին կաղամբով, բազուկի, խաղողի տերևներով՝ նայած, թե տվյալ շրջանում ինչն էր ավելի տարածված: Ընդունված էր նաև տոլմայի խճողակով լցոնել տաքդեղը, սմբուկը, խնձորը: Տարբեր շրջաններում տարբեր էին նաև տոլմայի չափերը. Գորիսցիների մոտ առավել սիրված էր մեծ չափերի տոլման, շիրակցի տանտիրուհիները ձգտում էին իրենց հմտությունը ցույց տալ մանր և հավասարաչափ փաթաթած տոլմա պատրաստելով: Տոլման շարում էին մեծ կաթսայում՝ շերտերի արանքներում դնելով նաև կտրատած սերկևիլ, խնձոր, ծիրանի չիր: Տոլմայի տարբեր տեսակներ ունեին ճաշակման առանձնահատուկ եղանակ: Այսպես, կաղամբով տոլման ընդունված էր ճաշակել վրան լցնելով առատ յուղով սոխեռած և թթվաշ սալորահյութ, իսկ խաղողի տերևներ-

րով կամ այլ կանաչ տերևներով պատրաստված տոլման ճաշակում էին սխտորով համեմված մածունով:

Բարեկենդանյան տոներին մսից պատրաստում էին նաև այլ համեղ կերակրատեսակներ՝ խոխոր, «ղազան» խորոված, ծեծած մսից տարբեր տապականեր, քյուֆթա և այլն:



#### Խոխոր

Շատ յուղոտ միսը, օրինակ՝ ոչխարի, սագի եփում են պղնձե կաթսայում, այնքան որ ջուրը քաշվում, մնում է յուղոտ միս: Միսն այդ յուղում տապակում են կտրտած ախի հետ: Այնուհետև նուրը քանում են, խառնում պատրաստի մսի ու ախի հետ, վրան ավելացնում նաև նռան հատիկներ:

#### Խմորեղեն

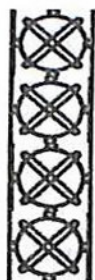
Բարեկենդանյան խմորեղենը նույնպես պիտի յուղալի և ճովի լիներ: Առավել մեծ քանակով պատրաստում էին յուղով խորիզով գաթա:

Գաթան հայոց ավանդական խոհանոցում առավել տարածված ու սիրված թխվածքն էր: Տարբեր շրջաններում ընդունված էին գաթայի պատրաստման տարբեր եղանակներ: Դրանց բոլորի համար ընդհանուրն այն էր, որ այն պետք է քաղցր միջուկ ունենար: Գաթան պատրաստում էին կլոր, իսկ չափերը կարող էին լինել տարբեր՝ մեծ կամ փոքր: Գաթայի միջուկն անվանում էին խորիզ: Այն պատրաստում էին յուղով և որևէ քաղցր մթերքով՝ դոշաբով, մեղրով, ավելի ուշ՝ շաքարով: Որոշ շրջաններում ընդունված էր գաթայի միջուկը՝ խորիզը, պատրաստել ծեծած ընկույզի և մեղրի խառնուրդով: Գաթայի երեսը զարդարում էին տարբեր նախշերով, որի համար օգտագործում էին հատուկ



հարմարանք՝ գաթանախշիկ, կամ գարդերը ստանում էին մատներով կամթելով գաթայի շուրջբոլորը: Գաթան պատրաստում էին առավելապես տոնական և ծիսական առիթներով՝ Նոր տարի, Բարեկենդան, Տերնդեզ, հարսանեկան ծիսակատարություններ, ուխտագնացությունների, հյուրասիրությունների, տոնական այցելությունների դեպքում:

Տարբեր ազգագավառներում պատրաստում էին նաև այլ յուրահատուկ խմորեղեն, քաղցրավենիք, որոնք պահանջում էին յուղի, մեղրի, հավկիթի առատ գործածություն: Այսպես, Բալունում սիրված խմորեղեն էր բխբխիկը. այլուրով, ձվի դեղնուցով և կաթով շաղախում էին ընկույզի մեծության խմորի գնդիկներ, որոնք եփում էին յուղի մեջ: Մատուցում էին վրան դոշաֆ կամ մեղր լցրած: Շատ վայրերում էլ սիրված քաղցրավենիք էր շաքարահացը:



*Շաքարահաց/շաքարլոխում*

*Մեկ կգ յուղ, քսան հատ դեղնուց, մեկ կգ շաքարավազ, հարել, ավելացնել այնքան այլուր, որ ստացվի պինդ խմոր: Փոքրիկ գնդիկներ սարքել, ձեռքով բացել, կախել տաք թոնրի մեջ կամ դնել ջեռոցում, որ լավ լավ եփվի:*

Բարեկենդանյան հայտնի խմորեղեն էր *փախլալան*: Այն համարվում էր թխվածքների թագուհին և սեղանին ուներ իր առանձին պատվավոր տեղը: Այն պատրաստելու համար պահանջվում էր շատ ժամանակ և մեծ հմտություն: Շատ քիչ տանտիկիներն էր հաջողվում բազմաթիվ շերտերով փախլավա պատրաստել այնպես, որ տակն ու երեսը չայրվեն, իսկ մեջը հում չմնա: Փախլավայի պատրաստությունները սկսում էին դեռ տոնից երկու շաբաթ առաջ, մաքրում էին ընկույզը, տաք ջրով

կեղևահանում, մանր կտրատում: Խմորը գրտնակում էին շատ բարակ շերտերի, յուրաքանչյուր շերտի վրա լցնում էին միջուկը: Ավանդաբար այն պատրաստում էին ընկույզի և մեղրի խառնուրդով: Շաքարի տարածմանը զուգահեռ փոփոխության ենթարկվեց նաև փախլավայի միջուկի պատրաստման եղանակը: Շաքարը բաժանում էին մանր կտորների, խառնում ընկույզի միջուկի հետ, որպեսզի լցնեն խմորի բազմաթիվ շերտերի վրա՝ դրանք իրար կպչելուց զերծ պահելու համար:



*Փախլավա (12 շերտով)*

*10 ձվի դեղնուցով, մեկ բաժակ հալած յուղով, մի քիչ սոդայով (ավանդական կենցաղում սոդայի փոխարեն օգտագործում էին կաղնու փայտից պատրաստված մոխրաջուր) պատրաստել խմոր: Այն բաժանել 12 գնդերի: Յուրաքանչյուր գունդը բացել, վրան յուղ քսել, այնուհետև լցնել մանրացրած ընկույզի միջուկի և շաքարի խառնուրդը: Շերտերը շարել իրար վրա, երեսին ձու քսել, դնել ջեռոցը եփվելու: Պատրաստ լինելուց հետո վրան լցնել հալեցրած մեղր:*

Շերտերն իրար վրա դասավորելուց հետո շեղանկյուն կտորների էին բաժանում, վրան ձու քսում և դնում թխվելու: Ոսկեգույն դառնալուց դեռևս տաք վիճակում վրան առատ մեղր էին լցնում: Սառելուց հետո արդեն պատրաստ էր մատուցվելու:



## Մեծ պահք

Բարեկենդանի ավարտին հաջորդում էր Մեծ պահքը, որը տևում էր յոթ շաբաթ և ավարտվում էր Ս. Հարության կամ Զատիկի տոնով։ Այն ամենաերկար պասն է, այստեղից էլ առաջացել է անվանումը։ Մեծ պասի գալուստն ավետում էր ծեսի յուրահատուկ խորհրդանշի՝ պասի օրացույցի դեր կատարող հսկիչի՝ Ակլատիզի պատրաստումը։ Այն պատրաստում էին սոխի, կարտոֆիլի կամ խմորի գնդի մեջ խրելով յոթ փետուր՝ ի նշան պասի յոթ շաբաթների և կախում էին առաստաղից։ Որոշ շրջաններում նշանակություն էին տալիս նաև փետուրների գույնին. յոթ փետուրներից չորսը սպիտակ էին անում, երեքը սև՝ ի նշան սկզբում ձմռան, ապա ձնհալից հետո՝ հողի գույնի հետ համապատասխանության։ Ամեն շաբաթ փետուրներից մեկը հանում էին՝ անհամբեր սպասելով պասի ավարտին։ Ակլատիզը օրացույցի գործառնության բացի, կատարում էր պասի յուրատեսակ հսկիչի դեր. դրանով սաստում էին երեխաներին, ովքեր չէին դիմանում և ցանկանում էին խախտել պասը։ Մեծ պասի շրջանը դժվար փորձությունների շրջան էր, քանի որ երկարուձիգ յոթ շաբաթների ընթացքում արգելված էր կենդանական ծագում ունեցող մթերքների գործածությունը՝ կաթ, մածուն, պանիր, յուղ, հավկիթ, մսամթերք։ Պասի խորհուրդը ոչ միայն ուտելիքից հրաժարումն էր։ Պասերն առհասարակ զոհաբերության յուրօրինակ ձև էին, երբ մարդիկ ձգտում էին իրենց համար կարևոր, ցանկալի երևույթներից կամավոր հրաժարումով ապահովել ապագայի բարեկեցությունը, իղձերի կատարումը։

Մեծ պասի առաջին օրը՝ երկուշաբթին, կոչվում էր «կոճոնքի (մնացորդների) երկուշաբթի», քանի որ դեռ չէին սպառվել Բարեկենդանի համար պատրաստված բարիքները։ Այդ օրը, սակայն, միայն բարեկենդանյան մնացորդները չէ, որ պիտի ուտե-

ին-սպառեին: Այդ օրն արդեն սկսվում են պասին բնորոշ ուտեստի պատրաստությունները, և հենց առաջին օրը, դեռևս բարեկենդանյան ուրախության հուզումներով, մարդիկ զրպաններում դրած մի քանի խնձոր, նուր կամ սերկևիլ, այցելում էին բարեկամների, հարազատների տները, տան մեծերին միրգ նվիրում, խնամիները միմյանց պասին հատուկ ուտելիքներով առատ մատուցարան էին ուղարկում՝ այդպիսով նշելով Մեծ պասի սկիզբը: Միմյանց շնորհավորում էին «Պահքդ շնորհավոր լինի» և «Բարով հասնենք Սուրբ Հարություն» արտահայտությամբ:

Ինչպես Մեծ պասի, այնպես էլ Բարեկենդանի ուտեստների բաղադրիչները պահեստավորվում էին դեռևս ամռան-աշնան ամիսներին: Լոբին, սիսեռը, ոսպը, ձավարեղենը՝ կորկոտը, փոխինդը, բլդուրը, արիշտան, թարմ, չորացրած ու թթու դրած բանջարեղենը, չորացրած ու թթու դրած զանազան վայրի կանաչիները՝ ավելուկը, շուշանը, սիբեխը, մանդակը, բոխին, եղինջը, փիփերթը և այլն, չորացրած մրգերը, ընդեղենը հնարավորություն էին տալիս զգալի բազմազանություն մտցնել պասի կերակրացանկում:



#### Կարտոֆիլով տոլմա

Կարտոֆիլը եփում են, շատ մանր կտրատում, հետը խառնում եփած կարմիր լոբի, մանր ձավար, ոսպ, սալորի կտրատած լավաշաթթու: Ձեթով սոխեռած են պատրաստում, որի մեջ առատ ավելացնում են չորացրած ծիրորն, կարմիր չորացրած տաքդեղ և ավելացնում պատրաստի զանգվածին: Փաթաթում են կաղամբի տերևներով՝ շատ մեծ չափերի:

Մեկ այլ տարբերակում լցոնը պատրաստում են շատ մանր կտրատած կարտոֆիլին ավելացնելով հոնի անկորիզ չիր, անանուխ և բուսական յուղով սոխեռած: Դարձյալ փաթաթում են կաղամբի տերևներով:



Ավանդաբար Մեծ պասի ծիսական ուտելիքն էր համարվում մոխոխապուրը, երբ ձավարի հետ խառնում էին մի քիչ ալյուր, ջուր և դնում կճուճի մեջ՝ թթվելու։ Հատիկը՝ ի դեմս ձավարի, շարունակում էր իշխել ծիսական ուտեստում։ Մոխոխապուրը ճաշակում էին սխտորով։

Պասի երկարատև շրջանում կերակուրներ պատրաստելիս կենդանական յուղի փոխարեն օգտագործում էին կտավատի, քնջութի, կանեփի և այլ բուսալուղեր։ Ճաշատեսակների մեջ յուղայնությունն ապահովելու համար օգտագործում էին նաև մանրացրած ընկույզ, կանեփի հատիկներից, սեխի, ձմերուկի, արևածաղկի, դդումի կորիզներից ստացված խյուս՝ անշուրթ<sup>28</sup>։ Այս շրջանում առավել շատ էին պատրաստում տարատեսակ բաղադրությամբ պասուց տոլմաներ և քյուֆթաներ՝ խաշած հատիկեղենների խառնուրդից գնդիկներ, տարատեսակ փլավներ, ապուրներ և այլն։



#### Կանեփով տոլմա

*Կանեփի հատիկները չորացնում էին, սանդով ծեծում կամ աղում։ Ստացված զանգվածին ջուր էին խառնում, եփում, որ ստացվի համասեռ զանգված։ Թթու կաղամբի տերևների մեջ փաթաթում էին ձավարով, սոխեռածով պատրաստված խճողակը։ Այնուհետև կանեփից ստացված հյութը լցնում էին վրան, մի քիչ էլ եփում և մատուցում սառը վիճակում։*

Այս բոլոր ճաշատեսակները ճաշակում էին թթուների զանազան տեսակներով՝ բոխիի, շուշանի, բազուկի ցողունների և այլն։

<sup>28</sup> Անշուրթ պատրաստելու համար կորիզները, սերմերը ծեծում էին, խառնում ջրի հետ և ապա մաղով քամում։ Թթվաշության համար ավելացնում էին եփած և լավ տրորած սալոր։

Հայոց սննդի համակարգի առանձնահատկություններից էր նաև կանաչեղենի մեծաքանակ օգտագործումը: Պարսկական ասացվածքի համաձայն *«Ոսկու արժեքը ոսկերիչն է իմանում, գոհարի արժեքը՝ ակնավաճառը, վարդի արժեքը սոխակն է իմանում, կանաչեղենի արժեքը՝ հայր»*<sup>29</sup>: Հայոց ավանդական խոհանոցում օգտագործվում էին կանաչիների տասնյակ տեսակներ՝ թարմ, չորացրած, թթու դրած վիճակում: Վայրի ուտելի բույսերը հայոց սննդի համակարգում օգտագործվում էին տարատեսակ ապուրներ, աղցաններ, կարկանդակներ պատրաստելու համար: Հայկական տարբեր շրջաններում շատ սիրված էին ավելուկը, շուշանը, բոխին, մանդակը, թելուկը, շրեշը, փիփերթը, ծներեկը, սիբեխը, սինդրիկը: Ավելուկը և թելուկը չորացնում էին, օգտագործում ապուրներ, աղցաններ պատրաստելու համար, ծներեկը թարմ վիճակում խաշում, ապա տապակում էին ձվով, սինդրիկը խաշում էին, ապա աղաջուր դնում: Ամեն շրջան հպարտանում էր կանաչիների միայն իրենց հատուկ տեսականիով և պատրաստման եղանակով: Այսպես՝ գյումրեցիների շրջանում շատ սիրված էր բոխիի, շուշանի թթուն՝ դմին, նաև ձվով տապակած շուշանը, Տավուշում հյուրասիրության սեղանի զարդ էին հանդիսանում սինդրիկի թթուն, ավելուկով աղցանը, փիփերթով ապուրը, որը ճաշակում էին սխտորով համեմելով:

Կանաչիներից պատրաստում էին նաև տարատեսակ ապուրներ՝ բուսական յուղով և ձավարով՝ ավելուկով, մանդակով, սպիտակ բանջարով և այլն:

<sup>29</sup> Զեփնակի Ս., Բույսերի գործածությունը Երևանի նահանգում, ԱՀ, գիրք Դ, Թիֆլիս, 1898, N2, էջ 178





*Ավելուկով, մասուրի հյութով ապուր  
Մասուրը եփել, հյութը քամել: Ավելուկի չորաց-  
րած հյուսը կտրատել, վրան լցնել եռման ջուր,  
որպեսզի դառնությունը դուրս գա, այնուհետև քա-  
մել, ավելացնել մասուրի հյութին: Ավելացնել նաև  
աղացած ձավար և եփել: Եփելուց հետո վրան լցնել  
բուսական յուղով պատրաստված սոխեռած:*

Պասի շրջանում հաճախ էին պատրաստում կանաչիներով  
աղցաններ, երբ չոր կամ նոր ծլած կանաչիները խաշում էին, ա-  
պա համեմում բուսական յուղով կամ ընկույզով, երբեմն նաև  
սխտորով:

Արցախում, Նախիջևանում, Սյունիքում տարածված էր կանա-  
չիներով կարկանդակի՝ ժենգյալով հացի կամ կուտապի պատ-  
րաստումը:



*Կանաչիներով կարկանդակ  
կամ ժենգյալով հաց*

*Տարատեսակ թարմ ուտելի բույսերը, օրինակ՝  
շրեշ, ճոճուկ, կրնգուկ, եղինջ, մանր կտրատում են  
աղ, պղպեղ անում: Այնուրով և ջրով խմոր են  
պատրաստում, ձվածն բացում: Կանաչիներով  
զանգվածը լցնում են խմորի վրա, եզրերն իրար  
միացնում, հարթեցնում, թխում երկաթյա տապակի  
կամ թիթեղի վրա՝ երկու երեսը կարմրացնելով:  
Ճաշակում են գինով՝ դեռևս տաք կարկանդակը  
մեջտեղից կիսելով և մեջը կարագ դնելով:*

Մեծ պասի վերջին շաբաթը կոչվում էր Ավագ շաբաթ և հա-  
րուստ էր տարբեր ծիսակատարություններով, որոնք այս կամ  
այն կերպ կապված էին Քրիստոսի կրած չարչարանքների, տան-  
ջանքների, ապա նաև հարության գաղափարի հետ և արտացոլ-  
վում էին ուտեստում: Հինգշաբթի օրն ընդունված էր սկսել Զատ-

կի տոնի նախապատրաստությունները: Աղջիկները, ավագ ու փոքրագույն կանանց հետ դուրս էին գալիս դեռ նոր կանաչած դաշտերը՝ Զատկի տոնի համար տարբեր կանաչեղեն հավաքելու, որի մի մասը պիտի անպայման հում կամ տապակած վիճակում ճաշակեին: Շատերը ծակող հատկություն ունեցող եղինջ էին եփում, քանի որ հավատում էին, որ Քրիստոսին դրանով են տանջանքների ենթարկել՝ ձգտելով այդպիսով ոչնչացնել դրա ծակող զորությունը: Թարմ եղինջը հենց դաշտում հավաքում էին, ավի մեջ տրորում, վրան մի քիչ աղ ավելացնում և ճաշակում: Որոշ շրջաններում Հուդային «պատժելու» միտումով, պատրաստում էին տարբեր տեսակի կծու, թթու կերակուրներ՝ աղամաղ, օձի թթու, քացախով համեմված ոսպապուր, եղինջով ապուր և այլն:



*Օձի թթու կամ թթվով կլուլիկ պատրաստելու համար կաղամբաթթվի ջրի մեջ լցնում են մանր կտրտած թթու կաղամբ ու դնում եփվելու: Աղացած ձավարի հետ երկու գդալ յուղ են խառնում, ավելացնում տաք ջուր, այնուհետև այդ զանգվածից պատրաստում են ընկույզի մեծության գնդիկներ և լցնում արդեն եփված թթվի ջրի մեջ, որի մեջ ավելացնում են մի պճեղ սխտոր: Եփվելուց հետո ավելացնում են սոխեռած:*

Մուսալեռցիների, Մարաշի հայերի շրջանում ընդունված էր Ավագ հինգշաբթի պատրաստել սմբուկի չորացրած պոչուկներից հատուկ կերակուր՝ աղամաղ: Դեռևս ամռանից հավաքում և խնամքով չորացնում էին սմբուկի պոչուկները: Աղցանը պատրաստելիս դրանք երկար խաշում էին, այնուհետև մանր կտրատում, համեմում աղով, կծու կարմիր պղպեղով, կտրատած սոխով, ձեթով, այսպիսով, պատրաստ էր Հուդային վնասող աղի և կծու կերակուրը:



Ավագ հինգշաբթի եկեղեցիներում կատարվում էր ոտնլվայի արարողությունը, որից հետո օրհնված յուղ էր բաժանվում հավատացյալներին: Տարածված սովորույթի համաձայն եկեղեցուց բերված յուղն օգտագործում էին զատկական ուտեստների, հատկապես՝ փլավի պատրաստման ժամանակ:

Ավագ ուրբաթ տանտիրուհիները բաղարջ էին թխում ընտանիքի անդամների համար, երբեմն նաև ննջեցյալների անունով, և դրանք բաժանում հարևաններին, աղքատներին՝ մատաղ-գոհաբերության նմանությամբ: Այդ օրը տանտիկիները նաև ընտանիքի յուրաքանչյուր անդամի համար մեկական ձու էին խաշում, հավատալով, որ այն պիտի նրանց ձերբազատեր փորացավից, այլ հիվանդություններից: Մինչդեռ բուն Ջատկի տոնի համար նախատեսված տասնյակ հավկիթները ներկում էին միայն շաբաթ օրը:

Ավագ շաբաթվա գալուստն արդեն իսկ հանդիսանում էր հայոց ավանդական տոնացույցի առավել սիրված տոներից Ս. Հարության կամ Ջատկի նախապատրաստությունների սկիզբը:

### *Միջինք*

Սեօ պասի ընթացքը փոքր-ինչ մեղմելու, նաև արգելքների ու խստակենցաղության այս ժամանակահատվածին որոշակի տոնականություն հաղորդելու ու որոշ փոփոխություն մտցնելու նպատակով հայոց կենցաղում ընդունված էր Միջինքի ծեսը: Այն նշվում էր Մեծ պասի քսանչորսերորդ օրը, որը համընկնում էր չորեքշաբթի օրվան: Այդ օրը տանտիրուհիները այլուրով, ձերով խմոր էին պատրաստում, որին խառնում էին կանեփ, ընկույզի միջուկ, չամիչ և խմորի մեջ դնում որևէ նշան՝ դրամ, ուլունք, լոբի և այլն: Խմորից պատրաստված թխվածքը կոչվում էր Միջինք: Միջինքի երեսը զարդարում էին կանեփով, ընկույզով, չա-

միշտ՝ առանց լրացուցիչ զարդանախշերի: Միջինքն ամանորյա տարեհացի նման նախատեսված էր օջախի, ընտանիքի անդամների բարեկեցության, անասունների, հողի կամ հիմնական զբաղմունքի ապագա վիճակը կանխագուշակելու նպատակով: Միջինքը կտրելու ծեսը ևս բավականին հետաքրքիր էր: Երեկոյան կտրելուց առաջ այն դնում էին տան ամենափոքր անդամի մեջքին. եթե երեխան դժգոհեր, թե գաթան ծանր է, ենթադրում էին, որ գալիք տարին ևս դժվար է լինելու, և հակառակը՝ առատ ու լավ տարի էր սպասվում, եթե երեխան ասում էր, որ գաթան թեթև է: Գաթան կտրում էր տան ավագը՝ կինը կամ տղամարդը: Ներկաներից մեկը դեմքով շրջվում էր պատի կողմը և յուրաքանչյուր կտորի դեպքում ցուցում կամ հուշում էր, թե այն ում պիտի բաժին հասնի: Այնուհետև բոլորը փութաջանորեն սկսում էին փնտրել Միջինքի նշանը, քանի որ այն կանխորոշելու էր ապագա հաջողությունները: Սովորաբար կտրողները ձգտում էին այնպես կիսել Միջինքի գաթան, որ դանակը չդիպչի նշանին, այլապես տարածված սովորույթի համաձայն համարվում էր, որ ընտանիքը փորձությունների է ենթարկվելու:<sup>30</sup> Միջինքից հանված նշանը ընդունված էր պահել ողջ տարվա ընթացքում՝ որպես հաջողության խորհրդանիշ:

<sup>30</sup> Ներկայումս տանտիրուհիները գտել են իրենց ընտանիքը վերահաս փորձությունից զերծ պահելու միջոցը: Նրանք Միջինքը թխում են ջեռոցների ուղղանկյուն տապակում և նշանը դնում անկյուններից մեկում՝ բացառելով դանակի դիպչելու հնարավորությունը:



## Սուրբ Հարության տոն կամ Զատիկ

Հայոց ավանդական տոնացույցի գարնանային շրջափուլի կարևորագույն տոներից էր Զատիկը, որը եկեղեցական տոնացույցում կոչվում էր Սուրբ Հարության տոն՝ խորհրդանշելով Քրիստոսի հարության գաղափարը։ Զատիկը շարժական տոն էր, տատանվում էր՝ նշվելով գարնանային օրահավասարին՝ լուսնի լրմանը հաջորդող կիրակի օրը։ Զատիկը, լինելով գարնանային տոն, կրում էր նաև բնության հարության, զարթոնքի խորհուրդը։ Նույն խորհուրդը կրում էին նաև տոնի ծիսական ուտեստները։ Զատիկի տոնը սկսվում էր Մեծ պասի ավարտով։ Արդեն վաղ առավոտից կանայք զբաղված էին Զատիկի ընթրիքի նախապատրաստություններով։ Ներկում էին հավկիթները, պատրաստում փլավն ու այլ ուտելիքներ։ Այդ օրը ավարտվում էր նաև պասի ողջ ընթացքը հսկած Ակլատիզի դերակատարությունը։ Սոխի վրայից վերջին փետուրը հանելուց հետո, սոխի ծիլը գցում էին Զատիկի համար պատրաստվող որևէ կերակուրի մեջ։ Մինչ կանայք զբաղված էին ընթրիքի նախապատրաստություններով, տղամարդիկ գնում էին եկեղեցի։ Շաբաթ երեկոյան ժամերգությունից հետո բոլորը շտապում էին տուն՝ ավետելով Քրիստոսի հարությունը, միաժամանակ անհամբեր սպասելով թաթախման ընթրիքին, որով ավարտվում էր Մեծ պասի երկար ու դժվարին ժամանակաշրջանը։ Միմյանց ավետում էին «Քրիստոս հարյավ ի մեռելոց» և որպես պատասխան ստանում «Օրհնյալ է հարությունը Քրիստոսի» խոսքերով։ Պասը լուծում էին հավկիթով, որին հատկացված էր առանցքային դեր գատկական ուտեստների շարքում։ Բարեկենդանյան հայտնի՝ «Բերաններս փակուս ենք սպիտակ ձվով, Աստված արժանացնի կարմիր ձվով բացելուն» բարենաղթանքը դրա վկայությունն էր։ Զատիկի տոնին ընդունված էր հավկիթները ներկել կարմիր և կանաչ գույներով։

Կրոնական մեկնաբանությամբ համարվում էր, որ ձուն խորհրդանշում էր երկիրը, աշխարհը, իսկ կարմիր գույնով ներկելու սովորույթը վկայությունն էր այն փաստի, որ ողջ աշխարհը ներկվեց Քրիստոսի արյամբ։ Միաժամանակ, ձուն նաև կյանքի խորհրդանիշ էր, քանի որ նոր կյանք, սաղմ էր պարունակում։ Իսկ կարմիր գույնը հայոց գունային խորհրդանշանային համակարգում համարվում էր ուրախության գույն։ Կարմիր և կանաչ ներկված հավկիթներն էլ հանդիսանում էին զարնանամուտը, բնության զարթոնքը խորհրդանշող տոնի՝ Զատիկի խորհրդանիշը։ Հայ հմուտ տանտիրուհիները տիրապետում էին զատկական ձվերի զարդանախշման բոլոր նրբություններին։ Ձուն ներկում էին բնական միջոցներով։ Կարմիր գույն ստանալու համար պատրաստում էին սոխի կարմիր չոր կճեպի, տորոնի արմատի եփուկ, իսկ կանաչ գույն ստանալու համար՝ ավելուկի, դադձի, մամուռի թուրմեր։ Դրանց վրա նաև գեղեցիկ զարդանախշեր էին անում մոմաթերթով կամ եփելու ընթացքում վրան կապելով կանաչիներ, տաբեր զարդանկարներ։ Աղջիկները ներկված հավկիթները «փնջում» էին նաև գույնզգույն թելերով՝ վրան գործելով գեղեցիկ զարդանախշեր։ Այս հավկիթները, տոնական սեղանը զարդարելուց բացի, կազմում էին հարսնացուներին ուղարկվող տարատեսակ «զատկափայերի» շնորհավորական փոխայցելությունների ժամանակ մատուցվող նվերների անբաժան մասը, միաժամանակ օգտագործվում էին զատկական հայտնի և սիրված ձվախաղերի համար։

Տարածված սովորույթի համաձայն, ներկված հավկիթները պատարագի ժամանակ տանում էին եկեղեցի, օրհնում, ապա միայն տանը, իսկ առավել անհամբերները նաև եկեղեցու բակում ճաշակում։ Մի մասն էլ նվիրաբերում էին եկեղեցուն։



## Ածիկ

Զատկական տոնի ծիսական կերակուր էր ածիկը: Այն պատրաստվում էր ծլեցրած հացահատիկից և առնչվում էր բնության զարթոնքի, առաջին ծիլի գաղափարին: Խորհրդանշական «առաջին ծիլը» պիտի ապահովեր նաև բնության հետագա ծլարձակումը, ծաղկումը, պտղաբերությունը: Ածիկի պատրաստումը բավականին աշխատատար էր: Այդ իսկ պատճառով հաճախ մի ընտանիքում պատրաստված ածիկը բաժանվում էր նաև հարևաններին, ազգականներին՝ իբրև զոհաբերություն, մատաղ: Ժամանակակից կենցաղում Զատկի տոնին ածիկ պատրաստելու սովորությոթ վերափոխվել է ընդամենը գատկական սեղանին ցորենի կանաչ ծիլերի առկայության՝ դարձյալ խորհրդանշելով բնության զարթոնքը, գարնան գալուստը, ուրախությունը:

## Ածիկ

Կարմրահատ գարնանացան ցորենի մաքուր հատիկները փռում են մաքուր կտավի վրա՝ մոտ երկու մատ հաստությամբ, օրական մի քանի անգամ ջրում ու դնում մութ և տաք տեղ: Մոտ մեկ շաբաթից ցորենը ուռչում, ծլարձակում է: Ծիլերը չպետք է կանաչեն, որպեսզի ածիկը դառնահամ չստացվի: Երբ ցորենի ծիլերը մոտ չորս մատնաչափ բարձրանում են, դրանք հավաքում են, այնուհետև ծեծում կամ աղում: Մաղով քամում են հեղուկը, որը կաթնագույն է լինում և չափազանց քաղցր: Ստացված կաթնագույն հեղուկին խառնում են ալյուր և դնում եփվելու՝ շատ մարմանդ կրակի վրա, մինչև հեղուկը գոլորշիանա: Ստացվում է դարչնագույն, շատ քաղցր մածուցիկ զանգված, որը ճաշակում են կամ առանձին կամ լավաշով:

...Եվ այսպես, ինչպես հորդորում էր «Մնունդն արա ճրագլուսով, Զատիկն արա արկլուսով» ժողովրդական ասացվածքը,

շաբաթ երեկո, մայրամուտին Զատկի թաթախման ընթրիքն էր: Ընտանիքի գլխավորը վերցնում էր մի ներկած հավկիթ, երեսը խաչակնքում, ավետում Տիրոջ հարությունը և սկսում ընթրիքը:

Սեղանին գլխավոր տեղ էր զբաղեցնում հայտնի գատկական փլավը: Այն պատրաստում էին բրնձով, տաքատեսակ չրերով, չամիչով, առատորեն օծում էին յուղով: Որոշ շրջաններում ընդունված էր բրինձը եփել կաթով (որ տարին առատ լինի), կամ ածիկ պատրաստելու ընթացքում ծիլերը ծեծելուց ստացված ջրով՝ ծիսական կերակրի խորհուրդը փլավին ևս փոխանցելու ակնկալիքով:



#### Զատկի փլավ

*Բրինձը խաշել, քամել: Յուղի մեջ տապակել ծիրանի, սալորի կտրատած չրեր, լավաշաթթու, չամիչ, ընկույզ: Կաթսայի տակ լավաշ փռել, վրան շերտերով դասավորել բրինձը և տապակած չրերը, շերտերի արանքում գդալով յուղ ավելացնել և դնել շատ մարմանդ կրակի վրա: Մատուցելիս վրան լցնել տապակած չրեր և յուղ:*

Բրնձով փլավը հայոց ավանդական կենցաղում համարվում էր շատ արժեքավոր, հատուկ օրերի կերակուր, քանի որ բրինձն այնքան էլ մատչելի և տարածված մթերք չէր, ինչն իր հերթին բարձրացնում էր դրանով պատրաստված կերակուրի հարգը: Բացի այդ, ինչպես արդեն նշվել է, հատիկեղենները հանդիսանում էին կյանքի հարատևության, առատության խորհրդանիշ, ինչը «քաղցրացնում» էին փլավին տաքատեսակ չրեղեն ավելացնելով:

Զատկական ընթրիքին բնության զարթոնքի խորհրդանիշ էին հանդիսանում տարբեր կանաչեղենները՝ թարմ կամ չորացված: Շատ արժեքավոր էին տապակած սիբեխը, շուշանը, բոխին: Կա-



նաչիները տապակում էին բուսական յուղով առանձին կամ ձվով:

Չնայած պասն ավարտվել էր, դեռևս արգելված էր մսեղենի օգտագործումը: Տարածված սովորույթի համաձայն, թույլատրելի և Ջատկի սեղանին պարտադիր էր միայն ձուկը: Այն հավանաբար առավելապես կապված է տոնի քրիստոնեական մեկնաբանության հետ: Ձուկն այս դեպքում ուղղակի խաշում էին: Առհասարակ, հայոց ուտեստի համակարգում խաշելը ծիսական առիթներին հատուկ ուտեստի պատրաստման եղանակ էր, մինչդեռ տապակածը կամ խորովածը առավել աշխարհիկ, ուրախ առիթների համար էր հատկանշական:

Որոշ շրջաններում ընդունված էր գատկական ընթրիքն ավարտել թանապուրի՝ սպասի ճաշակմամբ, որն առավել թանձր էր, քան այլ առիթների դեպքում:

Մեծ պասից հետո միսը ճաշակվում էր կիրակի առավոտյան՝ *գատկական մատաղի* տեսքով: Ջատկի մատաղը, որը որոշ շրջաններում հայտնի էր ախառ անունով, հետաքրքիր ծիսաշար էր ներկայացնում: Ախառը հասարակական մատաղ էր, որ իրականացնում էր համայնքը ընդհանուր միջոցներով: Համայնքից ընտրվում էին հարգված մարդիկ, որոնք կազմակերպում էին հասարակական մատաղի հանգանակությունները: Հավաքված միջոցներով գնում էին մատաղի կենդանին, մորթում և ողջ գիշեր մեծ կաթսաներում եփում: Անկախ ներդրման չափից, ամեն մեկը կարող էր օգտվել և բաժին ստանալ Ջատկի մատաղից: Մատաղը բաժանողները ևս պիտի արդար մարդու համբավ ունենային և համայնքում հարգանք վայելեին: Առաջին հերթին ախառից բաժին էին ուղարկում համայնքի հիվանդ, կարիքավոր, աղքատ անդամներին: Այնուհետև սկսվում էր գատկական մատաղի բաժանումը համայնքի մյուս անդամներին: Ախառը բաժանում էին ըստ ընտանիքի անդամների թվի՝ նախապես լավաշի կտորի մեջ

մատաղի միսը փաթաթելով: Որոշ շրջաններում (օրինակ Շիրակում) ախատը բաժանում էին մի ընդհանուր պնակի կամ փոքրիկ դուլլի մեջ լցնելով մատաղի ջուր և մսի կտորներ:<sup>31</sup> Վայոց ձորում էլ շատ հարգի էր մատաղացու կենդանու ստամոքսը՝ թափանք: Հավատում էին, որ եթե դրանով փակեն կճուճի բերանը, յուղի քանակը կավելանա: Երբեմն գյուղում զրկանքները կանխելու նպատակով այդ թափանք խորովում էին և բուրբով ճաշակում:

Ի տարբերություն գատկական թաթախման ընթրիքի, որը տեղի էր ունենում տանը, ընտանիքի անդամների շրջանում, մատաղի արարողությունը և ճաշակումը կատարվում էր բացօթյա, ուրախ մթնոլորտում, ինչը լրացուցիչ առիթ էր համայնական, դրացիական կապերը նորոգելու, ամրապնդելու և սիրված տոնը՝ Ջատիկը միասին նշելու համար:

Մատաղը ճաշակելուց հետո սկսվում էին շնորհավորական փոխայցելությունները՝ Տիրոջ հարության լուրը միմյանց ավետելու և Ջատիկը շնորհավորելու բարեմաղթություններով: Պարտադիր այցելում էին քավորին, խնամիներին՝ որպես նվեր մատուցելով փնջած հավկիթներ, գաթա և այլն:

Գարնանային շրջափուլի տոներից առաջինն էր Ջատիկը, որի ծիսական ուտեստներն էլ սերտորեն առնչվում էին տոնի գաղափարին՝ իրենց մեջ կրելով և փոխանցելով կյանքի շարունակելիության, գարնան գալստյան ուրախության խորհուրդը:

<sup>31</sup> Այնքան էր կարևորվում գատկական մատաղը, որ Ղարաբաղի գյուղերում բնակիչների իրական թիվը նշելու համար օգտագործում էին «մատաղ ուտող» արտահայտությունը, որը սովորաբար ավելի մեծ էր լինում, քան ծխական մատյաններում զրանցվածների թիվը: А. Мкртчян, Общественный быт армян Нагорного Карабаха (вторая половина 19-ого – начало 20-ого века), Ереван, 2010, с. 76.



## Համբարձման տոն

Ս. Հարության տոնից քառասուն օր հետո նշվում է Համբարձման տոնը, որը ժողովրդական մշակույթում հայտնի է Վիճակի տոն, Ջանգյուլում, Կաթնապուրի տոն անվանումներով: Այն շաբաթական տոն էր և սովորաբար համընկնում էր հինգշաբթի օրվան: Համբարձման տոնը հայոց ավանդական տոնացույցի զարնանային տոներից էր, որը ևս ներառվել էր քրիստոնեական տոնացույցում՝ ստանալով նաև կրոնական մեկնաբանություն: Ժողովրդական ընկալումներում տոնն ուներ սիրո, պտղաբերության, կյանքի սկզբնավորման, շարունակելիության խորհուրդ: Համբարձման տոնը նշվում էր ոչ թե ընտանեկան հարկի տակ, այլ բնության գրկում, այդպիսով տոնի խորհուրդը ևս ձգտում էին փոխանցել բնությանը: Տոնական ծիսակատարություններում հիմնական դերակատարները երիտասարդներն էին, ինչը ինքնին վկայում է Համբարձման տոնի և սիրո, պտղաբերության գաղափարի առնչությունների մասին:

Տոնի գլխավոր արարողությունը «վիճակ» հանելու սովորույթն էր: Տարածված սովորույթի համաձայն, աղջիկների խմբերը նախապես դաշտերից հատուկ այդ տոնի համար ծաղիկներ էին քաղում, փնջեր կապում, այնուհետև դրանցով շրջում տնետուն: Այցելությունները կարող էին սկսվել հետևյալ երգ-քառյակով.

*Դուռը բացվեց, մարդ եկավ,*

*Սալեն լիքը վարդ եկավ,*

*Ծաղկամորը ձու տվեք,*

*Թավեն լիքը յուղ տվեք,*

*Գովենք, գովենք, ու՛մ գովենք:*

Ապա շարունակում էին գովերգող քառյակները՝ տանտիկնոջը նվիրելով ծաղկեփնջերից մեկը և դրա դիմաց նրանից խնդրելով մթերքներ՝ ձու, յուղ, կաթ, բրինձ: Համբարձման ծաղկեփնջե-

րը տանտիկիները մեծ երկյուղածությամբ դնում էին խնոցու վրա, յուղի կճուճի բերանին՝ յուղը առատացնելու ակնկալիքով: Հավատում էին, որ այդ փնջերն արդեն իսկ օժտված են առատացնող, բազմացնող զորությամբ, ինչը կարող էր փոխանցվել ընտանիքի կենսագործունեության համար կարևորություն ունեցող մթերքներին՝ յուղին, կարագին, այլ կաթնամթերքներին:

Այնուհետև աղջիկների խումբը հավաքվում էր որևէ գեղատեսիլ վայրում, որտեղ էլ սկսվում էր վիճակ հանելու ծեսը: Նախապես յոթ աղբյուրից հավաքած յոթ բուռ ջրով լի մի կճուճի մեջ գցում էին յոթ տեսակ ծաղիկ, յոթ առվից հավաքված յոթ քար, ապա մասնակիցներից յուրաքանչյուրը իր համար դնում էր որևէ իր՝ ուլունք, մատանի և այլն: Կճուճի բերանը ծածկում էին իրենց կապած գլխավոր, չափերով ամենամեծ և ամենագեղեցիկ ծաղկեփնջով, որն անվանում էին Ծաղկամեր: Այնուհետև կճուճը թողնում էին բաց երկնքի տակ և հաջորդ առավոտյան միայն սկսում վիճակահանությունը: Աղջիկներից մեկը, սովորաբար տարիքով ամենափոքրը և հետևաբար ամենաարդարը, հերթով սկսում էր հանել նշանները, իսկ խումբն այդ պահին երգում էր Համբարձման խաղիկներից որևէ մեկը: Դրանց բովանդակությունն էլ «կանխորոշում» էր վիճակի տիրոջ ճակատագիրը: Վիճակահանության ավարտից հետո կճուճում մնացած ջուրը շաղ էին տալիս արտերում: Որոշ վայրերում, հավատալով այդ ջրի հմայական, մաքրագործող զորությանը, այն ցողում էին հիվանդների գլխին՝ առողջանալու նպատակով:

Այնուհետև սկսվում էր վիճակահանության մասնակիցների խնջույքը՝ սովորաբար բնության գրկում, կանաչով և ծաղիկներով շրջապատված: Աղջիկների՝ կանացի սկզբի խնջույքը բնության գրկում կարծես կոչված էր արթնացնելու, պտղավորելու նաև բնությունը և կենարար ուժ հաղորդելու ծիլերին, ծաղիկներին:



Նույն խորհուրդն ուներ նաև տոնի ծիսական կերակուր կաթնապուրի պատրաստումը: Որոշ դեպքերում մի քանի կին, հավաքված մթերքներով՝ բրինձ, կաթ, կաթնապուրը եփում էին ընդհանուր կաթսայում և դրանից բաժին հանում համայնքի անդամներին:



*Կաթնապուր*

*Բրինձը մաքրել, լվանալ, լցնել կաթսայի մեջ,  
վրան կաթ լցնել, եփել:*

Կաթնապուրը կրում էր տոնի պտղաբերության խորհուրդը, քանի որ պատրաստվում էր կյանքի շարունակելիության խորհրդանիշ հատիկով և աճ, բազմացում ապահովող կաթով: Տարածված սովորույթի համաձայն, Ջատիկից մինչև Համբարձում կաթնապուր չէին պատրաստում, որ կովերի կաթը չպակասի, և Համբարձմանը առաջին անգամ եփվող կաթնապուրը ճաշակվում էր մեծ հանդիսավորությամբ. անցորդներին հրավիրում էին ճաշակելու, դրանից բաժին էին հանում դրկիցներին: Որոշ շրջաններում կաթնով-գոհաբերությունը մատաղի նմանությամբ բաժանվում էր առնվազն յոթ ընտանիքի: Այնքան մեծ էր հավատը կաթնովի գործության հանդեպ, որ այն երբեմն եփում էին հենց դաշտում և շաղ տալիս արտեզրերին, որ բերքը առատ լինի, կանխվեն տարերային աղետները, արտերը վնասատուներից զերծ մնան: Այդպիսով, ձգտում էին խթանել բերքատվությունը, նպաստել պտղաբերությանը, բնության զարթոնքին:

Որոշ շրջաններում էլ (օրինակ Ղարադաղի հայերի շրջանում) ընդունված էր մինչև Համբարձում կաթի և մածունի խառնուրդ՝ բրդոշ պատրաստելու նկատմամբ կիրառվող արգելքը: Հավատում էին, որ եթե բրդոշ պատրաստեին՝ տարին խառնակ և կարկտաբեր կլիներ:

Միաժամանակ, ընդունված էր այդ օրն առաջին անգամ ուրց հավաքել, ինչը ևս արգելված էր մինչև Համբարձման տոնը: Այդ օրը հավաքած ուրցը չորացնում էին և օգտագործում միայն հիվանդությունների ժամանակ՝ որպես ապաքինող միջոց՝ հավատալով, դրա ծիսականացված գործությանը:

Համբարձման տոնական արարողություններն առատ էին նաև տնտեսության կարևորագույն ճյուղերից կաթնատնտեսությանն ուղղված ծիսակատարություններով, որոնց նպատակը ևս առատությունն ապահովելն էր: Ընդունված սովորույթի համաձայն, Համբարձման տոնին խնոցիները դուրս էին հանում՝ արևի տակ չորանալու նպատակով: Աշխատում էին նաև այդ օրն անպայման խնոցի հարել, որպեսզի տարվա ընթացքում կարագը առատ լիներ:

Համբարձման տոնից մինչև Վարդավառ այլևս ուխտագնացություններ տեղի չէին ունենում: Տարոնում և Արևմտյան Հայաստանի այլ գավառներում դրանք վերսկսվում էին Մշո Ս. Կարապետի վանք ուխտագնացությամբ՝ Վարդավառի տոնին: Այս ուխտագնացությանը մասնակցում էին հատկապես Ս. Կարապետի պաս պահողները: Այս պասը սկսվում էր Համբարձման տոնից և ավարտվում Վարդավառին: Այս պասի ընթացքում միայն շաբաթ և կիրակի օրերին թույլատրվում էր ճաշակել ամեն ինչ, բացի մսեղենից:



**Անուշապուր**



**Ընդեղենով  
պասուց տոլմա**



**Ավելուկով  
աղցան**



## Տափեաց



## Մարդակերպ հացիկներ







Բրնձով, չամչով, չրերով փլավ

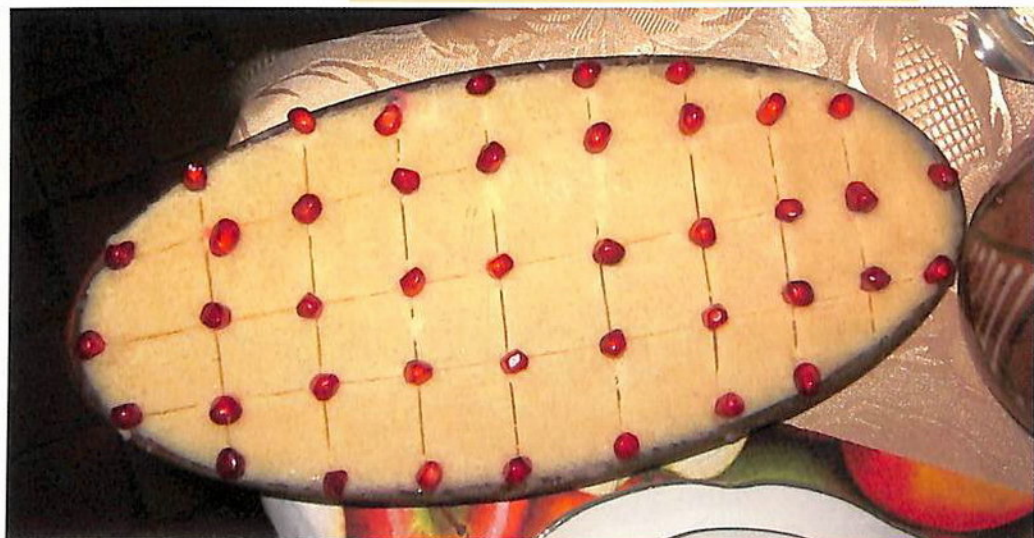


Հաբիսա





Հավի և գաթի



Հալվա







Եգիպացորենի պայթեցրած հատիկների,  
բացր կոնֆետների խառնուրդով ադամճ

**Ցորենով և կանեփով աղանձ**



**Բոված ցորենով, չրերով, ընկույզով աղանձ**



**Փոխհնդով  
սկուտեղ**



**Փոխհնդի բաղըր գնդիկներ**



Խաշի

Ադի բլիթ







ჭაპური



Լցնած աղիք



Լցնած հավ







Բխքիսիկ



Փախլավայով  
սկուտեղ

Փախլավա







**Խաշած, տրորած սիսեռով և  
հոնի չրով պատուց կոլուրակ**



**Կանեփով տոլմա**



**Ոսպով և  
ձավարով բյուֆա**





Եղինջ

Աղամաղ





Միջինի գաթա





**Չատկական կարմիր ներկած հավկիթներ**



**Բրնձով,  
չրերով փլավ**

**Բրնձով և չրերով  
փլավ «Արարատ»**





**Չվով տապակած կանաչի**



**Խաշած ձուկ**







Նազուկ

Ագիակ





Թոնրուն խորոված ուլ





**Մինի գաթա**

**Ոսպով շիլա**





## **Հիսուս Քրիստոսի պայծառակերպության/ այլակերպության տոն կամ Վարդավառ**

Քրիստոսի պայծառակերպության տոնը նշվում է Ս. Հարության տոնից՝ Զատիկից տասնչորս շաբաթ հետո՝ կիրակի օրը։ Այս տոնը ժողովրդական մշակույթում առավել հայտնի ու սիրված Վարդավառ կամ Վարդնոր տոնն է, որն ունի հնագույն արմատներ, ծագում և խորհուրդ։ Որոշ հետազոտողների կարծիքով տոնը նվիրված էր հեթանոսական Անահիտ և Աստղիկ դիցուհիներին, մյուսների կարծիքով՝ Նոյ նահապետին կամ առավել հնագույն խորհրդով՝ ջրի պաշտամունքին, պտղաբերության աստվածություններին, բերքին։<sup>32</sup>

Տոնի գլխավոր ծիսակատարությունները կառուցված էին ջրի ջուրջ՝ բոլորն իրար վրա ջուր էին ցողում, տոնակատարությունները, տոնական խնջույքները տեղի էին ունենում ջրի ակունքների մոտ։

Վարդավառի տոնն անցնում էր ոչ միայն ընտանեկան, այլև ազգակցական, դրացիական համայնքային խնջույքի միջավայրում։ Տոնը նշվում էր որևէ սրբավայրում, կամ որևէ աղբյուրի, ջրի ակունքի մոտ։ Հեռագնա անասնապահության ավանդույթներ ունեցող շրջաններում ընդունված էր Վարդավառը անցկացնել ամառային արոտավայրերում՝ սարերում։ Այնուամենայնիվ, ընդհանրական էր այն, որ Վարդավառը պետք էր նշել ոչ թե տանը, այլ բացօթյա, բնության գրկում, ինչը բնորոշ էր պտղաբերությանը, բերքին նվիրված բոլոր տոներին ու ծիսական արարողություններին։ Տոնական խնջույքին, խրախճանքին, կարճես մասնակից էին դարձնում նաև բնությանը։ Այդպիսով ձգտում էին շնորհակալ լինել բնությանը, հողին՝ հաջող բերքի, տնտե-

<sup>32</sup> Մելիք-Փաշայան Կ., Անահիտ դիցուհու պաշտամունքը, Երևան, 1963, էջ 128-132



սական տարվա հաջող ընթացքի համար՝ զոհաբերելով առավել թանկարժեքը՝ ոչխարներ, կաթնամթերք և այլն, կարծես «կերակրելով» բնությանը՝ իրենց կերակրելու դիմաց շնորհակալություն հայտնելով: Ընդունված սովորույթ էր Վարդավառին ուլ, գառ, աքլոր կամ աղավնի մատաղ անելը: Սրբավայրերը, ուխտատեղիները այդ օրը կյանք էին առնում, դրանց բակերում, օջախների վրա, մեծ կաթսաներում եփվում էր Վարդավառի մատաղը, կողքին՝ բլդուրով փլավը: Անմիջապես գետնին բացված սփռոցների վրա շարվում էին ուտելիքները՝ տարատեսակ խմորեղենները, մատաղի միսը, փլավը, խմիչքը՝ թթի օղին, գինին: Հաճախ Վարդավառի մատաղացուն գնում, եփում և ճաշակում էին ողջ համայնքով: Այն բնակավայրերում, որտեղ ուխտի չէին գնում, մատաղն անում էին տներում՝ ըստ հնարավորության մորթելով ուլ, գառ կամ աքլոր: Մատաղը բաժանում էին դրկիցներին, անցորդներին կամ պարզապես մատաղ խնդրողներին, որոնք հավատում էին, թե այդ մատաղը իրենց հաջողություն կբերի, ցավերից, հիվանդություններից կբուժի: Մատաղ ուզողներին երբեք չէին մերժում՝ համարելով, որ բաժին հանելով աղքատներին ու կարիքավորներին, այն տալիս են իրենց օջախի ննջեցյալներին:

Խնջույքից հետո սկսվում էին ջրախաղերը, պարերը, երգերն ու զվարճությունները: Ընդունված էր ջուր ցողել անխտիր բոլորի վրա՝ անկախ սեռա-տարիքային տարբերություններից: Համարվում էր, որ Վարդավառի ջրով ցողվելը հաջողություն և առողջություն պիտի բերի:

Հայոց տոնացույցին հատուկ են տարբեր արգելքներ՝ կապված այս կամ այն մթերքը մինչև որոշակի տոնը կիրառելու հետ: Վարդավառից առաջ ևս գործում էր այդօրինակ արգելք՝ կապված խնձոր ճաշակելու հետ: Ընդունված սովորույթի համաձայն, մինչև Վարդավառ արգելվում էր խնձոր ուտել, իսկ տոնի ժամանակ դրա առաջին ճաշակումն ուղեկցվում էր հետաքրքիր ծիսա-

կատարությամբ: Ինչպես նկարագրում է շատախցի հեղինակը, Վարդավառից դեռ մեկ ամիս առաջ գյուղերում տղաներն անտառից փայտ էին բերում ու շարում որևէ մեկի կտուրին՝ հատուկ Վարդավառի համար: Վարդավառի օրը գյուղի տարածքում ընտրում էին մի ընդարձակ բացատ, որտեղ և խարույկներ էին վառում, որոնցից մեկն ամենամեծն էր լինում: Որոշ շրջաններում ընդունված էր Վարդավառի խարույկը վառել կաղնու փայտից: Հենց այդ դեպերի մեջ էլ դնում էին դեռևս լավ չհասունացած խնձորները, որոնք կրակի մեջ եփվելուց հետո ճաշակում էին արարողության մասնակիցները: Դրանից հետո խնձորի ճաշակման արգելքը վերանում էր, քանի որ արդեն մոտ էր նաև խնձորի հասունացման ժամանակը: Վարդավառի խնջույքը և զվարճությունները շարունակվում էին մինչև լուսաբաց, երբ դեռևս վառվում էին խարույկները՝ մեծից փոքր:

Վարդավառի և բերքի, պտղաբերության գաղափարի առնչության մասին է վկայում այն սովորույթը, երբ Վարդավառին հասկեր էին տանում եկեղեցի՝ խնդրելով, որ դաշտերը վնասատուներից և կարկուտից, իսկ բերքը բոլոր հնարավոր աղետներից զերծ մնան:

Վարդավառից առաջ, հայկական որոշ շրջաններում (օրինակ՝ Ագուլիսում) ընդունված սովորույթի համաձայն, մի պնակի մեջ ցորեն կամ գարի էին աճեցնում, Վարդավառի օրն այդ կանաչի մեջ խաչաձև փայտ էին դնում՝ այն զարդարելով մանր վարունգներով, խնձորներով և ծաղիկներով: Այս ձևավոր փայտը կոչվում էր Խնդում: Տոնի օրը, կեսօրին, մի տարիքով կին վերցնում էր Խնդումը, դնում որևէ տեսանելի վայրում և սկսում հսկել այն: Այնուհետև, պարելով Խնդումը դնում էր գլխին և սկսում երգել: Այդ պահին տղամարդիկ հարձակվում էին և վար նետում Խնդումը: Ծեսին ներկաները անմիջապես սկսում էին փութաջա-



նորեն հավաքել և մեծ ուրախությամբ ճաշակել Խնդումի վրայից թափված մրգերը, բարիքները:

Վարդավառի տոնի առթիվ ընդունված էր պատրաստել հատուկ խմորեղեններ: Սարերում տոնը նշող շրջաններում (օրինակ՝ Տավուշում) ընդունված էր, որ դրանք պատրաստում էին սարվորները, ուղարկում գյուղի տոնակատարության մասնակիցներին, ինչպես նաև հյուրասիրում իրենց մոտ տոնը նշող ազգականներին: Վարդավառի ավանդական խմորեղենն էր նագուկը, որը գաթայի նման կաթով հունցած խմորից պատրաստված թխվածք էր:



*Նագուկ/կաթնահունց/կաթնահաց*

*Մեկ բաժակ կաթով, մեկ բաժակ շաքարավազով, խմորիչով, այլուրով խմորի մեծ գունդ են պատրաստում, գունդը կլորացնում, բացում են, վրան պատառաքաղով նախշեր անում, ձու քսում և դնում թխվելու:*

Վարդավառին հատուկ թխվածքի պատրաստման մեկ այլ տարբերակ հայտնի է Տավուշում, հատկապես Շամշադինում: Այստեղ խմորը բաժանում են գնդերի, որոնցից բացում են լավաշանման կլոր շերտեր: Շերտերը թխում են վառարանի վրա կամ տապակայում, այնուհետև դարսում են իրար վրա՝ վրան քսելով հալած յուղով և այլուրով պատրաստված միջուկ և շաքարավազ ցանելով: Այս խմորեղենը կոչվում էր տարբեր կերպ՝ հեսալի, փսալի, թերթերուկ: Հայաստանի հյուսիս-արևելյան շրջաններում՝ Տավուշում, Լոռիում, որտեղ այսօր էլ մեծ շուքով նշվում է Վարդավառը (տեղի բարբառով՝ Վրթիվերը), տոնի առիթով պարտադիր պատրաստում են հատուկ խմորեղեն՝ ազդակ: Դրանում կարևորը սերուցքի՝ կաթի սերի առկայությունն էր, որը ամենահարգի կաթնամթերքներից էր:



### Ագդակ

Մեղանին բրգաձև լցնել 100 գրամ ալյուր, մեջը փոս անել, ավելացնել մեկ հարած ձու, կես բաժակ սերուցք կամ թթվասեր, աղ, սոդա և պատրաստել խմոր: Խմորը բաժանել փոքր գնդերի: Գնդերին տալ զլանի ձև, այնուհետև տափակեցնել, բաժանել 5-6սմ կտորների: Ստացված խմորի կտորները տապակել յուղի մեջ: Մատուցելիս վրան մեղր կամ շաքարավազ լցնել:

Վարդավառի տոնը բուռն խնջույքի, ուրախության, զվարթ տրամադրությունների տոն էր՝ կոչված մարդ-բնություն ներդաշնակության համատեքստում ապահովելու մարդու տարեկան տնտեսական գործունեության վերջնարդյունքի՝ բերքի բարեհաջող ստացումը, պտղաբերությունը, ինչին ձգտում էին հասնել տարաբնույթ ծեսերով, ծիսական ուտեստներ պատրաստելով, միմյանց վրա ջուր ցողելով և հախուռն ուրախությամբ:



## Խաչվերաց

Քրիստոնեական տոնացույցի Խաչվերաց կամ ժողովրդական անվանումով Սուրբխաչի/Սրբխեչի տոնը նշվում է սեպտեմբերի 14-ին նախորդող կամ հաջորդող կիրակի օրը: Հայկական տարբեր շրջաններում տոնը նշվում էր տարբեր ժամկետներում, սակայն, որպես կանոն, կիրակի օրը: Խաչվերացի տոնը ընկալվում էր նաև որպես աշնանամուտի սկիզբ: Դրա մասին է վկայում «Տերընդեզն արա դուրս ել բակը, Սրբխեչն արա, մտիր բակը» ասացվածքը, այսինքն՝ ավարտին էին մոտենում տաք, արևոտ օրերը, ավարտվել էին նաև գյուղատնտեսական աշխատանքները, ուստի ժամանակն էր անցնելու ավելի տնային կյանքի: Այս շրջանում բերքահավաքն արդեն ավարտված էր կամ մոտենում էր ավարտին, ցորենն ամբարված էր, երկրագործական աշխատանքների եռուն շրջանն՝ ամփոփված: Ուստի արդեն ժամանակն էր շնորհակալություն հայտնել դրա հաջող ընթացքն ապահոված բոլոր ուժերին: Խաչվերացի տոնական ծիսակատարությունները հիմնականում կատարվում էին ննջեցյալների հիշատակին: Համարվում է, որ ննջեցյալների պաշտամունքն առավելապես հատուկ է երկրագործական տնտեսաձև ունեցող ժողովուրդներին: Որպես հին երկրագործական ավանդույթների կրող՝ հայ մարդու ավանդական աշխարհայացքում երկրային կյանքի հաջողությունների, անհաջողությունների, ձեռքբերումների հետ կապված էին նաև ննջեցյալները: Համարվում էր, որ վերջիններս կարող էին և ազդում էին բերքի առատության, երկրագործական աշխատանքների արդյունքի վրա: Այդ իսկ պատճառով ձգտում էին բերքի արդյունքներից բաժին հատկացնել նաև ննջեցյալներին՝ բարեհաճ վերաբերմունք ապահովելու նպատակով: Պաշտամունքային այս մոտեցումները հաշվի առնելով՝ Սրբխեչին բոլորն անխտիր այցելում էին գերեզմաններ՝ ննջեցյալներին ող-

շունելու և նրանցից տնտեսական տարվա ավարտի, ստացված բերք ու բարիքի համար շնորհակալություն հայտնելու նպատակով՝ այդ բերք ու բարիքից նրանց բաժին տանելով: Տարվա մեջ միակ անգամ գերեզմաններում գետնատարած սեղաններ էին փռվում, որոնց շուրջը նստում էին բոլորը՝ ըստ ազգերի և տոհմերի: Ընդունված տարբերակ էր նաև, որ յուրաքանչյուր ընտանիք սեղան էր բացում իր ննջեցյալի շիրիմի կողքին: Ննջեցյալների հիշատակին տվյալ տարվա բերքահավաքի արդյունքներից առատ ու հարուստ կապոցներ էին պատրաստում. տարատեսակ ուտելիքներ՝ խաշած հավ, պանիր, խմիչք, գաթա, մրգեր՝ հատկապես խաղող: Ուտելիքները շարում էին սփռոցի վրա, սպասելով մինչև քահանան օրհնի սեղանը և տարիքով ավագ տղամարդկանցից մեկը ողորմաթաա բարձրացնի: Դրանից հետո սկսվում էր ընդհանուր ճաշկերույթը, իսկ սեղանի զարդն էր համարվում տոնի ծիսական կերակուրը՝ թոնրում խորոված ուլը և դրա ճարպով ներծծված ձավարի փլավը: Յուրաքանչյուր ընտանիք իր համար էր ուլ խորովում: Այս սովորույթն այնքան լայն տարածում ուներ, որ որոշ շրջաններում Սուրբխաչի տոնը կոչվում էր ուլերի կոտորած: Ուլի խորովածը տարբեր շրջաններում ուներ տարբեր անուններ՝ խրով, բրիան, խորվու և այլն: Ուլը մաշկում էին, ամբողջապես թոնրի շամփուրի վրա հագցնում և կախում թոնրի մեջ: Թոնրի հատակին մեծ սկուտեղով ձավարի կամ հաճարի փլավ էին դնում այնպես, որ ուլի խորովվելու ընթացքում հոսող ճարպը ներծծվեր փլավի մեջ: Թոնրի բերանը ծածկում էին կավե կափարիչով, պատում ցեխով և ողջ գիշեր մարմանդ կրակով խորովում: Թոնրի բերանը ծածկող կավե կափարիչի կենտրոնում դնում էին բռունցքի՝ մեծության մի ցեխագունդ, որի չորանալով որոշում էին խորովածի եփելը. եթե գունդը կոտրելիս ցեխագնդի մեջը չորացած էր լինում, անմիջապես խորովածը հանում էին, եթե դեռ խոնավ էր՝ թողնում էին եփվե-



լու: Ընդունված էր, որ տվյալ տարում ննջեցյալ ունեցող ընտանիքներին հարազատները ուլ էին տանում՝ կամ արդեն խորոված, կամ կենդանի՝ խորվու պատրաստելու համար: Ընդունված սովորույթի համաձայն, ուլի մի թիակը տալիս էին քահանային, որը կոչվում էր մեռելափայ: Որոշ շրջաններում (Վայոց ձորում) ընդունված էր ուլի մի թիակը տալ այն ազգականին, ով բերել էր խորվուն՝ հաջորդ անգամ ուրախ առիթով հանդիպելու ակնկալիքով:

Ննջեցյալների հիշատակման այս տոնին պատրաստվում էին մեծ շուքով՝ թխելով մեծ թվով թոնրի գաթաներ, սինի-գաթա: Այն շրջաններում, որտեղ զարգացած էր այգեգործությունը, սեղաններին առատ էին մրգերը:

Առանձին շրջաններում ընդունված էր Սըբխեչի ուրբաթ օրը ոսպով շիլա եփել և բաժանել դրկիցներին, համայնքի կարիքավոր անդամներին, հիվանդներին, հաշմանդամներին՝ որպես իրենց ննջեցյալների հոգեբաժին: Ընդհանրապես, ննջեցյալների հիշատակության հացկերույթներում տարածված էին հատիկեղենից պատրաստված շիլաները, որոնք կրում էին մահվան նկատմամբ կյանքի հաղթանակի և շարունակելիության խորհուրդը: Այս նույն խորհուրդն ուներ նաև Խաչվերացի տոնին պատրաստվող ոսպով շիլան:

Որոշ վայրերում ընդունված էր համեմի սերմերով, չորացրած ուրցով կամ ծիթթոնով հատուկ հաց թխել և բաժանել աղքատներին: Բոլոր սովորույթներում ընդհանուրը հանգուցյալի հոգու բաժինն առանձնացնելն ու համայնքի կարիքավոր անդամների հետ կիսելն էր:

Ի տարբերություն ննջեցյալների հիշատակության մյուս առիթների, Սուրբ խաչի տոնին տխուր և սգո տրամադրությունները գերիշխող չէին: Տխրություն էր տիրում միայն տվյալ տարվա ննջեցյալների շիրիմների շուրջը: Սա ոչ թե տխրության տոն էր,

այլ այնպիսի առիթ, երբ տոնին մասնակից էին դարձնում և տոնական տրամադրությունը կիսում նաև ննջեցյալների հետ, միաժամանակ շնորհակալություն հայտնելով բերքի, տնտեսական տարվա ավարտի համար և ակնկալելով ննջեցյալների աջակցությունը հետագայում ևս: Որոշ շրջաններում այդ օրը համարվում էր ուխտագնացությունների օր՝ երգ երաժշտությամբ, մատաղներով, խնջույքով:

Խաչվերացի կամ Սուրբ Խաչ տոնը հայոց ավանդական տոնացույցում տնտեսական տարին ամփոփող տոներից էր: Այլևս ավարտվել էին գյուղատնտեսական աշխատանքները, և գալիք ամիսներն այնքան էլ առատ չէին տոնակատարություններով և խնջույքներով:



*Հավելված 1. Բնակավայրերի ցանկ, որտեղ գրանցվել են դաշտային ազգագրական նյութերը (2007-2009թթ.)*

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. <u>Արագածոտնի մարզ</u>   | • Ջրաշատ                |
| • Աշնակ                     | • Վանաձոր               |
| • Աշտարակ                   | • Օձուն                 |
| • Թալին                     | 6. <u>Կոտայքի մարզ</u>  |
| • Ներքին Բազմաբերդ          | • Ակունք                |
| • Օշական                    | • Աղավնաձոր             |
| 2. <u>Արարատի մարզ</u>      | • Արամուս               |
| • Այգավան                   | • Կոտայք                |
| • Արտաշատ                   | • Հրազդան               |
| • Բյուրավան                 | 7. <u>Շիրակի մարզ</u>   |
| • Խոր Վիրապ                 | • Ագատան                |
| • Սրգավան                   | • Գյումրի               |
| 3. <u>Արմավիրի մարզ</u>     | • Գոգհովիտ              |
| • Արմավիր                   | • Հառիճ                 |
| • Սրգաշատ                   | • Հացիկ                 |
| • Մուսալեռ                  | • Մեղրաշատ              |
| • Փարաքար                   | • Ոսկեհասկ              |
| 4. <u>Գեղարքունիքի մարզ</u> | • Փանիկ                 |
| • Բատիկյան                  | 8. <u>Սյունիքի մարզ</u> |
| • Գավառ                     | • Բոնակոթ               |
| • Գեղարքունիք               | • Գեղանուշ              |
| • Ծաղկաշեն                  | • Գորիս                 |
| • Ձորագյուղ                 | • Խնածաղ                |
| • Մարտունի                  | • Խնձորեսկ              |
| 5. <u>Լոռու մարզ</u>        | • Կապան                 |
| • Մեծավան                   | • Շրվենանց              |

9. Տավուշի մարգ

- Ակնաղբյուր
- Աղավնաձոր
- Արծվաբերդ
- Բերդ
- Գոշ
- Իջևան
- Հաղարծին

10. Վայոց ձորի մարգ

- Արենի
- Գնդեվազ
- Եղեգնաձոր
- Մարտիրոս
- Ռինդ
- Վերնաշեն



## Հավելված 2. Ներկայացված բաղադրատոմսերի ցանկ

- ❖ Ավելուկով աղցան
- ❖ Ընդեղեններով պասուց տոլմա
- ❖ Անուշապուր
- ❖ Ծիրանի կորիզներով քաղցրավենիք
- ❖ Զրով ճաշ
- ❖ Սուրբ ծննդյան հարիսա կամ մարիամաճաշ
- ❖ Փոխինդով ճաշ կամ խաշիլ
- ❖ Լցոնած աղիք
- ❖ Լցոնած հավ (ամիճ)
- ❖ Խոխոր
- ❖ Շաքարահաց
- ❖ Փախլավա
- ❖ Կարտոֆիլով տոլմա
- ❖ Կանեփով տոլմա
- ❖ Ավելուկով, մասուրի հյութով ապուր
- ❖ Կանաչիներով կարկանդակ կամ ժենգյալով հաց
- ❖ Օձի թթու կամ թթվով կլուլիկ
- ❖ Ածիկ
- ❖ Զատկի փլավ
- ❖ Կաթնապուր
- ❖ Նազուկ
- ❖ Ազդակ

## Օգտագործված արխիվային նյութեր

1. Աթոյան Զ., Ազգագրական ակնարկ, Շամշադինի շրջան, 1985, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 3:
2. Բարսեղյան Ստ., Ղարսի նահանգի Արմուտլի գյուղի սովորույթները, 1896, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 9:
3. Գալստյան Մ., Գլգլան աղբյուրը, Դադալու գյուղի պատմությունը, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 13:
4. Գարունյան Ռ., Շատախ գավառի ազգագրական նյութերը, 1964, ՀԱԻԱԲԱ, ֆ.15:
5. Գյուլեցյան Հ., Գյումրի ազգագրական. ակնարկ, 1976 թ ՀԱԻ - ԱԲԱ, ֆ. 17
6. Դարբինյան Ա., Մոկսի ազգագրական և բանահյուսական նյութերը, 1960-62, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 24:
7. Իսրայելյան Ս., Ազգագրական նյութեր Լեռնային Ղարաբաղի Փիրջամալ, Նախիջևանիկ գյուղերի և Շուշի քաղաքի մասին, 1970 թ, ՀԱԻ ԱԲԱ, 5/23:
8. Կարապետյան Տ., Արմավիր գյուղը (պատմաազգագրական նյութեր), 1981 թ., ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 56:
9. Կարապետյան Տ., Երևանը 20-րդ դ. առաջին քսանամյակին, 1982, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 54:
10. Հայրապետյան Հ., Սիսիանի շրջանի Շաղաթ գյուղի պատմությունը և ապրելակերպը (1828-1928), 1982, ՀԱԻ, ԱԲԱ, ֆ. 67:
11. Հարությունյան Ա., Տարոնի ազգագրություն, ՀԱԻ - ԱԲԱ, ֆ. 68:
12. Հովակիմյան Ա., Կարբի գյուղի ազգագրական նյութերը, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 70:
13. Հովակիմյան Հ., Գողթն գավառի Բիստ գյուղի ազգագրությունից (Նախիջևանի ԻՍՍՀ, Օրդուբադի շրջան), ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 71:
14. Ղազարյան Վ., Լոռվա գավառի Վարդաբլուր և Ձորագյուղ գյուղերի ազգագրությունը, 1986, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 83:



15. Չանգլյան Ի., Շամշադինի և նրա գյուղերի պատմությունը, գրված 1947 - 1970 թթ., ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 111:

16. Սահակյան Ն., Պատմություն արևմտահայաստանի Սեբաստիա նահանգի Խուռնավուլ գյուղի, 1985, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 120:

17. Սանասարյաններ Ս. և Վ., Կարնո նահանգի ազգագրական նյութերը (ձեռագիր), ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 121:

18. Ստեփանյան Ա., Մարտունու շրջանի անցյալն ու ներկան, 1984, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 127:

19. Ստեփանյան Գ., Դմաշեն գյուղի Աբաչոնց տոհմի պատմությունը և այլ ազգագրական նյութեր, 1974, ՀԱԻ ԱԲԱ, ֆ. 126:

## Օգտագործված գրականության ցանկ

1. Անտոնյան Գ., Հայաստանյայց առաքելական սուրբ եկեղեցու, Հայաստանի Հանրապետության պետական տոներ, հիշատակի օրեր, Վանաձոր, 2005
2. Ասատրյան Գ., Պատմական Քանաքեռը և քանաքեռցիները, Երևան, 1990:
3. Ավագյան Ա., Արճակ, ՀԱԲ, 8, Երևան, 1978:
4. Արտակ Արք. Մանուկյան, Հայ եկեղեցու տոները, Թեհրան, 1969:
5. Բդոյան Վ., Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, 1972:
6. Բենսե, Հարք կամ Բուլանը զավառ, ՀԱԲ, 3, Երևան, 1970:
7. Երեմյան Ս., Հայ ժողովրդի սննդի բնապատմական հիմունքները, Հայկական խոհանոց, Երևան, 1965:
8. Զելինսկի Ս., Բույսերի գործածությունը Երևանի նահանգում, ԱՀ, գիրք Դ, Թիֆլիս, 1898, N2:
9. Թեմուրճյան Վ., Գամիրքի հայերը (պատմաազգագրական ուսումնասիրություն), ՀԱԲ, 1, Երևան, 1980:
10. Լալայան Ե., Երկեր, հ. 1, Երևան, 1983:
11. Լալայան Ե., Երկեր, հ. 2, Երևան, 1988:
12. Լալայան Ե., Երկեր, հ. 3, Երևան, 2004:
13. Լալայան Ե., Միսիան, ԱՀ, գիրք 3-4, Թիֆլիս, 1898:
14. Լալայան Ե., Զանգեզուր, ԱՀ, գիրք 2, Թիֆլիս, 1898:
15. Լալայան Ե., Նախիջևանի զավառ, ԱՀ, գիրք 12, Թիֆլիս, 1904:
16. Լալայան Ե., Վայոց ձոր, ԱՀ, գիրք 16, Թիֆլիս, 1906:
17. Լալայան Ե., Նոր Բայազետի զավառ, ԱՀ, գիրք 17, Թիֆլիս, 1908:



18. Լալայան Ե., Վասպուրական, ԱՀ, գիրք 25, Թիֆլիս, 1913:
19. Լալայան Ե., Մուշ-Տարոն, ԱՀ, գիրք 26, Թիֆլիս, 1916:
20. Լիսիցյան Ստ., Զանգեզուրի հայերը, Երևան, 1969:
21. Լիսիցյան Ստ., Լեռնային Ղարաբաղի հայերը, ՀԱԲ, 12, Երևան, 1981:
22. Խառատյան-Առաքելյան Հ., Հայ ժողովրդական տոները, Երևան, 2005:
23. Խեմչյան Է., Իջևան (Չորափոր), ՀԱԲ, 25, Երևան, 2008:
24. Կարապետյան Ե., Սասուն, ազգագրական նյութեր, Երևան, 1962:
25. Հալաջյան Գ., Դերսիմի հայերի ազգագրությունը, ՀԱԲ, 5, Երևան, 1973:
26. Հակոբյան Գ., Ներքին Բասենի ազգագրությունը և քանահյուսությունը, Երևան, 1974:
27. Հարությունյան Լ., Հայ ժողովրդի սննդի մի քանի առանձնահատկությունների մասին, Հայկական խոհանոց, Երևան, 1965:
28. Հոբոսյան Ս., Հայոց ձիթհանության մշակույթը (XIXդ. վերջ – XXդ. սկիզբ). պատմաազգագրական ուսումնասիրություն, ՀԱԲ, 23, Երևան, 2007:
29. Հովսեփյան Հ., Ղարադաղի հայերը, հ. 1, Երևան, 2009:
30. Ղանալանյան Ա., Ավանդապատում, Երևան, 1969թ.:
31. Մելիք-Փաշայան Կ., Անահիտ դիցուհու պաշտամունքը, Երևան, 1963:
32. Մեսրոպ արք. Աշճյան, Արագածիս Սուրբ Սարգիս, Սուրբ Սարգիս (նստաշրջանի նյութեր), Երևան, 2002:
33. Մխիթարենաց Աղ., Փշրանք Շիրակի ամբարներից, Էմինյան ազգագրական ժողովածու, հ. Ա, Մոսկվա-Ալեքսանդրապոլ, 1901:
34. Միքայելյան Գ., Նոր Բայազետ, ՀԱԲ, 11, Երևան, 1980:

35. Շահազիզ Ե., Աշտարակի պատմություն, Երևան, 1987:
36. Չոլարյան Հ., Քեսապ, հ. Բ, Հալեպ, 1998:
37. Պետոյան Վ., Սասնա ազգագրություն, Երևան, 1965:
38. Պողոսյան Ե., Նոր տարւոյ տոնը հին և նոր հայոց քով, Վիեննա, 1952:
39. Սարգսյան Հ., Բալու, իր սովորությունները, կրթական և իմացական վիճակը և բարբառը, Գահիրե, 1932:
40. Ստեփանյան Գ., Երզնկա, Երևան, 2005:
41. Սրվանձտյանց Գ., Երկեր, հ. 1, 1978, հ. 2, Երևան, 1982:
42. Օդաբաշյան Ա., Ամանորը հայ ժողովրդական տոնացույցում, ՀԱԲ, 9, Երևան, 1978
43. Քաջբերունի Հ., Հայկական սովորություններ, ԱՀ, գիրք 7-8, Թիֆլիս, 1901
44. Акопян М, Сельская община в Восточной Армении во второй половине XIXв.- начале XXв., Ер., 1988.
45. Арутюнов С., Мкртумян Ю., Вершина хлебопечения-лаваш. Хлеб в народной культуре: этнографические очерки, М., 2004.
46. Бутанов Г., Из поверий, предрассудков, народных примет армян Эчмиадзинского уезда, СМОМПК, вып. 13, Тифлис, 1892.
47. Григоров И., Село Татев, Зангезурский уезд Елисаветпольской губернии, СМОМПК, вып. 13, одт. 1, Тифлис, 1892.
48. Зелинский Ст., Этнографические очерки из быта армян-переселенцев из Персии, живущих в Нахичеванском уезде, СМОМПК, вып. 2, одт. 2, Тифлис, 1882.
49. С. Лисициан, Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский этнографический сборник, вып. 1, М., 1955.
50. Мелик-Шахназаров Е., Из поверий, предрассудков, народных примет армян Зангезурского уезда, СМОМПК, вып. 13, Тифлис, 1892.



51. Мелик-Шахназаров Е., Селение Арцеваник Зангезурского уезда Елизаветпольской губернии, СМОМПК, вып. 25, отд. 2, Тифлис, 1898.
52. Тер-Саркисянц А., Традиционная пища армян, Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.

**Հապավումներ**

ԱՀ - Ազգագրական հանդես

ՀԱԲ - Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն (նյութեր և ուսումնասիրություններ)

ՀԱԻ ԱԲԱ - Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության և բանահյուսության արխիվ

СМОМПК - Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа



00037-3

Ruzanna Tsaturyan

**ARMENIAN TRADITIONAL FESTIVAL FOOD**

Рузанна Цатурян

**АРМЯНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЩА**

Ռուզաննա Արտակի Ծատուրյան

ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՏՈՆԱԿԱՆ ՌԻՏԵՍՏ

Հրատ. խմբագիր՝ Ա. Սահակյան  
Համակարգչային շարվածքը՝ Մեղրակ Հակոբյան  
Շապիկի և լուսանկարների ձևավորումը՝ Վահագն Ամիրյան  
Լուսանկարները՝ Ռ. Ծատուրյան

Հրատ. պատվեր N 315

Ստորագրված է տպագրության 15.04.2011թ.:

Չափսը՝ 70x100<sup>1/16</sup>: Թուղթը՝ օֆսեթ N1:

7,75 տպ. մամուլ: Տպաքանակը՝ 500 օրինակ:

ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատարակչության տպարան,  
Երևան, Մարշալ Բաղրամյան 24:

ԳՍԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0223172



A  $\pi$   
97633



**Չատիկյան ձվախաղ**

Գրքում ներկայացված է հայոց ավանդական տոնական ուտեստի համակարգը՝ ավանդական տոների (Նոր տարի, Սուրբ Ծնունդ և Մկրտություն, Տեառնընդառաջ, Սուրբ Սարգիս զորավարի տոն, Բարեկենդան, Մեծ պահք, Չատիկ, Համբարձում, Բրիստոսի պաշտօնակերպության տոն, Սուրբ Խաչի վերացման տոն) հատուկ ուտեստների տեսականիով, խորհրդով:

Գիրքը ներառում է հայոց ավանդական տոնական ուտեստների բաղադրատոմսեր և լուսանկարներ:

