
ԱՐԵՎՍՏԱՀԱՅ ԳՅՈՒՂԻ ԿԵՆՏԱՂԻ ՆԿԱՐԱԳԻՐԸ
Հ. ՄՆՁՈՒՐՈՒ ՍՏԵՂԾԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ

ՊԱՊԻԿՅԱՆ Ս. Վ.

Հ. Մնձուրին (Հակոբ Տեմիրճյան՝ 1886-1978) ծնվել է Էրզրումի վիլայեթի Արմտան գյուղում: Նրա գրական ժառանգությունն ունի մեկ հիմնական ուղղվածություն. հայրենի Արմտանի և շրջակա գյուղերի արևմտահայերի կյանքի նկարագրությունը: Այն հար- ցին, թե ինչու ինքը գյուղագիր դարձավ, գրողը պատասխանել է «... Հավանաբար պիտի չսահմանափակվեի անոր մեջ, եթե գյուղին գոյությունը շարունակվեր: Անոր անհետացումն ալ պատճառներեն մեկն է...¹: Եվ նա իր պատմվածքներում հետևողականորեն նկարագրում է հայ գյուղը, նրա կենցաղը, զբաղմունքները, բարքերը, եկեղեցին, անդրադառնում նաև քուրդ, թուրք, ասորի հարևաններին, նրանց հետ դրացիական հարաբերություններին՝ չմոռանալով խոսել նաև այդ ժամանակ արդեն զարգացման եվրոպական նկարագիր ստացած Կ. Պոլսի, այդ քաղաքի որոշ բարքերի և հայ գյուղի վրա ունեցած ազդեցության մասին: Հենց հեղինակի պատմվածքների, «Մարմարա» թերթում տպագրված ակնարկների և հուշերի հիման վրա էլ² կարող ենք տալ XIX դ. վերջի և XX դ. սկզբի արևմտահայ գյուղի կենցաղի ամբողջական նկարագիրը:

Հայ գյուղն այդ ժամանակաշրջանում ապրում էր միատարր էթնիկական կազմով, որի հարևանությամբ գտնվում էին քրդական, ասորական, թուրքական, ինչպես նաև խառը բնակչությամբ գյուղեր: Հայերն ապրում էին փոքր ընտանիքներով, որոնք ներառում էին օջախի գլխավորին՝ իր ժառանգներով: Այդ գլխավորը հայրն էր, նրա մահից հետո՝ կինը: Հարսները չխոսկանություն և խոնարհություն էին պահպանում ոչ միայն տղամարդկանց, օտարների, այլև սկեսուրների հետ, նրանց տված բոլոր հարցերին պատասխանում էին ձայնարկություններով, գլխի շարժումներով կամ էլ՝ երեխաների միջոցով: Ծանոթ-բարեկամ տղամարդկանց բարևել կարող էին միայն ամուսնացած կանայք. առանց որևէ բառ արտասանելու նրանք միացնում էին աջ ձեռքի բթամատը, ցուցամատն ու միջնամատը, մեղմորեն դնում ծանոթի (բարեկամի) ձեռքի վրա, ապա, մատները բաժանելով, ձեռքը տանում շուրթին, ճակատին, ի վերջո՝ նորից շուրթին: Եթե տղամարդը հեռվից եկած և կամ հաճելի հյուր էր, այս ողջույնը կրկնվում էր երկու անգամ՝ ասել ուզելով, որ կինը շատ ուրախ է նրան տեսնելու համար: Օրիորդը, թեկուզ և հյուրը բարեկամ լիներ, չէր մոտենում, չէր բարևում, անտարբեր և անխոս հեռանում էր:

¹ Մնձուրի Հ., Երկեր, Ե., 1986, էջ 535-536:

² Տե՛ս նույն տեղում և Մնձուրի Հ., Տեղեր ուր ես եղեր եմ, Բսթամպուլ, 1984:

Արևմտանցիները բնակվում էին հարթածածկ բնակարաններում, որոնք ունեին նաև օժանդակ կառույցներ. հացատուն, մառան, թրթվրնոց, ախոռ, գոմ: Տան մեջ նստելու համար պատրաստվում էր հողատախտ, որը տոշկվում (ծածկվում) էր կարպետով: Կար օջախ՝ կերակուր եփելու և տաքանալու համար: Հարթածածկը տարբեր նպատակների համար օգտագործվող մեծ տարածք էր. նախօրոք փռած մազե չուլերի վրա նոր թխած լավաշ ու ձափաբեղեն էին չորացնում, ամռան շոգ երեկոներին՝ քնում, ցերեկները՝ երբեմն այստեղ ճաշում, հարսանիքների ժամանակ՝ ուրախանում, այստեղ էին բեռնաթափում ջորիները և այլն:

Արևմտանցիները զբաղվում էին երկրագործությամբ: Հողը վարում և ցանում էին գարնանը (գարնանացան) և աշնանը (աշնանացան): Գարնան հերկին նախորդում էր լծկանին «խամից» հանելը, որ կենդանիների ոտքերը բացվեն, քանզի 4-5 ամիս գոմում էին ձմեռել: Առաջին օրը նրանց տանում էին համեմատաբար մոտ տարածք և հետ բերում, երկրորդ օրը՝ քիչ ավելի հեռու, երրորդ օրը՝ էլ ավելի հեռու, և այդպես՝ մի քանի օր, մինչև լծկանը «խամից» դուրս գար: Եվ հերկերն էլ սկսելիս առաջին շաբաթը տրամադրում էին վարժանքին, որի նպատակն էր «խամ ընկած» լծկանին հողը վարելուն վարժեցնելը: Առաջին օրը միայն երկու ակոս էին վարում, երկրորդ օրը՝ չորս, և մինչև շաբաթվա վերջը ամեն օր ավելացվում էր երկու ակոս: Շաբաթվա վերջին արդեն վարում էին առավոտից երեկո: Հերկը դժվար էր: Արորը երբեմն ջաղացքարի մեծության գուղձեր էր հանում: Երրեք-չորս ակոս վարելուց հետո լծկան գույզի վզից լուծը իջեցնում, սրան թողնում էին հանգստանալու, նոր գույզ էին լծում: Լծասարքի մասերի և լուծերի անվանումները նույնն էին, ինչ Արևելյան Հայաստանում. լուծ, սամի, սամթել (սամեչվան), լծկան, ամուլ, հորիկ (կամ՝ խուրիկ) և այլն: Նույն օրը նաև ցանք էին անում: Ցանելուց հետո հողը տափանով հարթեցնում էին: Տանը պահում էին արորի պահեստամասեր՝ վնասվելիս արտ տանելու և փոխելու համար: Երեկոյան տուն վերադառնալիս հետները բերում էին և՛ արորի խոփը, և՛ սերմացուի գոգնոցը: «Կանաչ-կարմիր ապրշում»³ պատմվածքն ընթերցելիս կարելի է ենթադրել, որ հերկվորները հետները արտ էին տանում այնքան սերմացու, որքան այդ օրը կարող էին ցանել, իսկ արորի խոփը տուն բերելը խոսում էր խոփի թանկության մասին: Երեկոյան հերկվորը վերադառնում էր գյուղ՝ ընթերելու և հանգստանալու: Արևը չբացված՝ նորից արտ էր վերադառնում: Նա իր «ճաշը» տանում էր իր հետ: Հերկվորները լինում էին երկուսը: Մեկը մեկ-երկու ակոս էր վարում, մյուսը սեզից մաքրում էր հողից դուրս եկած գուղձերը, ապա երկուսով ցանում էին այդ վարած մասը, և այսպես շարունակ: Կիրակի օրերը չէին աշխատում: Արևմտանցիները աճեցնում էին գարի, ցորեն, վայրի ոսպ՝ վիկ, երբեմն էլ՝ եգիպտացորեն, տեխնիկական մշակաբույսերից՝ ծխախոտ և բամբակ: Նշենք, որ ծխախոտը՝ ճիկառան, փաթաթում և «խմում էին» միայն սողամարդիկ, որոնց մի մասը, նույնիսկ, արդեն կախվածություն էր ձեռք բերել⁴: Գարին հողը շուտ է

³ Երկեր, էջ 121-125:

⁴ Նույն տեղում, էջ 40-47:

ուժասպառում, իսկ վիկը՝ ընդհակառակը, պարարտացնում, սնուցում է: Այդ պատճառով կատարում էին սերմնաշրջանառություն (պարբերաբար փոխում էին ցանվող մշակաբույսը): Ընդունված էր երկդաշտ կամ հարոսային համակարգը, երբ հողակտորը երկու մասի էր բաժանվում, մի մասը դրվում էր ցանքի տակ, մյուսը՝ արոս (հարոս, ցել՝ առանց ցանելու) թողնվում:

Գավառում վարելահողերը շատ չէին, և մշակվում էին քիչ թե շատ հարմար բոլոր հողակտորները: «Ըստանալով»⁵ պատմվածքում Հ. Մնձուրին նկարագրում է, թե ինչպես էր լեռնային գյուղերից մեկի մի գյուղացի զառիթափի՝ մի քանի ակոսաչափ իր փոքրիկ հողակտորը կնոջ հետ մշակում. նա շիշուրագով (բիր, փետատ, հողուրագ) փորում էր հողը, իսկ նրանից վեր նստած կինն ամուր բռնում էր ամուսնուն կապած պարանը՝ դրանով ապահովելով նրան անդունդ գլորվելուց:

Արտքաղը՝ հունձը, սկսվում էր ամռանը՝ հուլիսին և տևում մոտ մեկ ամիս: Շաբաթ երեկոյան հնձվորները գյուղ էին գնում, կիրակի երեկոյան կրկին արտ վերադառնում, որ առավոտյան մութ ու լույսին քաղն սկսեն: Արտքաղին միանում էին հարևան կամ ազգական չորս-հինգ ընտանիք՝ քսան-քսանհինգ հնձվորով: Ծծկեր երեխաներին մայրերը վերցնում էին հետները: Նրանց համար տղամարդիկ տաղան՝ եռաձող վրան էին կապում, կախօրրաններ պատրաստում, որոնց մեջ քնեցնում էին երեխաներին: Նման համագործակցությունը, որը փոխօգնության ձև էր, ապահովում էր միայն կանանցից և երեխաներից կազմված ընտանիքների անվտանգությունը, հնարավորություն տալիս հնձել նաև նրանց արտը, հավաքել բերքը: Արտը հնձում էին մանգաղով՝ ձախ ձեռքին հագնելով յուրաքանչյուր մատի համար նախատեսված փայտե մատնոցները: Հնձում էին ըստ արտերի հաջորդականության: Հնձի ժամանակ առկա էր աշխատանքի սեռատարիքային բաժանում. վիկ կամ խոտ քաղելը կնոջ աշխատանքն էր, ցորեն, գարի՝ և՛ կնոջ, և՛ տղամարդու, ամենաամուր ցողուն ունեցող հասկերից կեմ (խոտե պարան) գործելը, խուրձ կապելը, ջորի կամ էշ բեռնելը՝ տղամարդու, որանը գյուղ փոխադրելը՝ պատանիների: Վերջիններս ճանապարհին հակկալով (երկար երկծայր ձող) հաճախ նեցուկ էին տալիս՝ որանները չփլվելու համար: Նրանք յոթ-ութ բարձկանից կազմված քարավանը օրը մի քանի անգամ քշում էին դեպի գյուղի կալերը: Երկրորդ վերադարձին իրենց հետ բերում էին նաև արտվորի ուտելիքը այն տնից, որի արտը հնձում էին: Այդ օրվա արտատերն էր հնձվորներին կերակրելու պատասխանատուն: Նա միջօրեին արտ էր ուղարկում փլավ ու մածնաթան, գդալներ՝ ըստ մասնակիցների քանակի: Փլավը նախատեսվում էր չորս հոգու համար մեկ ընդհանուր աման, որի բերանը կապում էին սարեկով (ամանեղենի բերանի կաշվե կամ կտավե ծածկոց): Արտում սփռոցը տարածում էին հենց հողի, երբեմն էլ՝

⁵ Նույն տեղում, էջ 385-397:

խոզանի վրա, որի շուրջը բոլորածն, մի ոտքը ծալած, մյուսը երկարած, տեղավորվում էին մասնակիցները:

Երեկոյան թեթև ընթրում էին, ապա կանայք անկողին էին պատրաստում սկզբում տղամարդկանց, հետո՝ խրձերով կանգնեցված միջնորմի դիմաց՝ իրենց համար: Երեխատերերը քնում էին երեխաների մոտ՝ իրենց տաղաններում: Արտվորներն իրենց հետ վերցնում էին հատուկ հնձի համար նախատեսված տոշակ (փողոց) և վերմակ՝ մուգ երեսով փալասներ, որոնք արտից-արտ հետները տեղափոխում էին: Շաբաթ երեկոյան գյուղ վերադառնալիս «անկողինները» մնում էին պահակ մնացած որևէ մեկի հսկողության տակ:

Գյուղի չորս բոլորը գտնվող կալերում որանը միակտոր կամով կալսում էին, իսկ կամի տակից դուրս մնացած հասկերը՝ թակերով ծեծում. «Աղբյուրին գուռներուն առաջը, սալ քարերու վրա, կիները լվացք կրնեն... Թակերը կելլեն ու կիջնան լաթերուն վրա... հասկ ծեծողներու ըրածին պես»⁶, ինչը ենթադրել է տալիս, որ դա զուտ կանացի աշխատանք էր, որը կատարվում էր խմբով: Այնուհետև հացահատիկը հոսելիով քամհարում էին, մաղերով մաղում, տեղափոխում ամբարները, իսկ հարդը՝ մղեղը, շալակով տեղափոխում մարագ: Հացահատիկի մի մասից ձավար էին ծեծում, որը չորացնում էին երդիկների վրա: Մատաղահասակ աղջիկներին և տղաներին կարգում էին պահակ՝ թռչուններին խրտնեցնող երկար ձողերը ձեռքերին: Չորացնելու մթերքը ագռավներից պաշտպանելու համար երդիկներին երբեմն էրթմե էին կառուցում, որը տանիքի վրա կաղնու, ուռու ճյուղերից հյուսված, ծեփածո պատերով և ծածկով «պահարան» էր⁷:

Գյուղն ուներ իր ջրաղացը: Հացահատիկն աղալու համար համագյուղացիները հերթագրվում էին:

Երկրորդ կարևոր երկրագործական ճյուղը, որ լավ զարգացած էր Արևմտանում, այգեգործությունն էր: Յուրաքանչյուր տնտեսություն գյուղից դուրս ուներ կավահողե պատերով առանձնացված մի քանի այգի, որոնք հանգստանալու, անձրևից պատսպարվելու, գիշերելու, միրգ և չրեր, շարոց կախելու համար ունեին այգետնակ, որի բանալին հենց մոտակայքում էլ թաքցնում էին: Հարուստ ընտանիքների այգետնակները հաճախ երկհարկ էին:

Գարնանային աշխատանքներն այգում սկսվում էին ձմռանը փլված պատերը կավահողով ամրացնելով, ծառերի տակի հողը փրխրեցնելով, թաղված որթատունկերը «արնին հանելով», առուներ բացելով. այս ամենը կատարում էին կանայք, որոնք այգի գնալիս վալայի մեջ (ուղղանկյուն կամ քառակուսի գործվածք, որը ծառայում էր որպես և փոխադրամիջոց, և սփռոց. մեզանում ավելի հայտնի է բոխչա, բողչա անվանումներով) իրենց հետ վերցնում էին ցերեկվա ուտելիքը. լավաշ, եթե պաս էր՝ ընկույզ, աղ դրած բանջարեղեն, ուտիս օրերին՝ նաև պանիր, ձու: Նրանք հոտոցով էտում էին ծառերի և

⁶ Նույն տեղում, էջ 7:

⁷ Նույն տեղում, էջ 584:

խաղողի որթերի ավելորդ ճյուղերը, որթերի տակ հենարաններ՝ կաղնեփայտե սարփիներ էին դնում, ջուրն ուղղում իրենց այգու կողմը և այլն: Աճեցնում էին թուփ, խաղող, ընկույզ, ծիրան, տանձ, սալոր, դեղձ, խնձոր, սերկնիլ և սև ու քաղցր վայրի թուփ: Շոգ եղանակներին չորս կամ յոթ օրը մեկ այգիները ջրում էին: Իսկ թթենիների ծառարմատը նաև յոթ օրը մեկ գոմաղբով պարարտացնում էին՝ հաջող բերք ստանալու ակնկալիքով: (Այսօր Արարատյան դաշտավայրում մեծ պտուղներ և առատ բերք ստանալու միտումով, նման եղանակով մշակում են ելակը): Ամենաաշխատատարր թուփ հավաքելն էր. թթենին չորս ամիս՝ հունիսից սեպտեմբեր, բերքատու էր: Ոչ միայն մի քանի օրը մեկ ծառը թափ էին տալիս, այլև հավաքում էին այդ ընթացքում ծառից թափվածը: Լավագույն բերքը չորացնում էին, մնացածից օղի, ուռույ, բեքմեզ, (դոշաբ) պաստեղ, քացախ, բլիթ և շարոց պատրաստում, որոնք ձմեռվա պաշարի մեծ մասն էին: Օղին պահում էին դիրքերով (հեղուկ պահեստավորելու տարա), չոր թուփը՝ բղիկներով (8-10լ տարողությամբ կավե տարա) իսկ ուռույը՝ կճիկներով (կավե մեծ կճուճ): Ուռույը սկզբում լինում էր սև, ապա դեղնում էր, շաքարակալում, կարծրանում: Ուտելիս կտրում էին դանակով: Կարծրացած ուռույին ասում էին բեքմեզ: Ուտում էին հիմնականում թուրշիների (թթու), հատկապես աղ դրած պղպեղի թթվի կամ սոխի հետ:

Խաղողը սև էր, շատ քաղցր, յուրաքանչյուր այգում ամենաշատ տարածք զբաղեցնողը: Խաղողից պատրաստում էին պաստեղ, ընկույզով շարոց, բլիթ, ուռույ, գինի, թարխանա: Եթե թանի թարխանան ուտիս օրերի համար էր, այս շիրայե թարխանան՝ պասի: Այգեկուրը սկսվում էր Խաչվերացի երկուշաբթի, տևում երեք օր:

Բլիթը խաղողի կամ թթի հյութով և այլուրով, շարոցի համար եփված թանձր «մալեզն « էր՝ կլոր, ինչպես գրողն է ասում՝ «Բլիթ-բլիթ», արևի տակ չորացրած՝ որպես ձմռան քաղցրեղեն:

Գավառի խնձորները գինեգույն էին, շատ գեղեցիկ տեսքով, որոնք անվանում էին «փեսի խնձոր». գոքանչներն այս խնձորից էին փեսաներին նվեր ուղարկում:

Բանջարաբուծությունը քիչ էր զարգացած: Բանջարեղենը ցանում էին թմբերով՝ արտի եզրի փոքրիկ հատվածում, կամ էլ՝ այգում: Ցանում էին կապույտ և սև կաղամբ, կանաչ և կարմիր պղպեղ՝ տախդեղ, լուլիկ, ստեպդին, վարունգ, սխտոր, ճակնդեղ, որոնք օգտագործում էին թարմ կամ թթու վիճակում և կերակուրների մեջ: Աճեցնում էին նաև ընդեղեն՝ լոբի և բակլա: Հաջող բերք ստանալու համար, ջրում էին նաև բանջարեղենի թմբերը (մաշըրա):

Կարևոր զբաղմունք էր նաև անասնապահությունը: Պահում էին կով, լծկան, բարձկան (էշ և ջորի), խոշոր եղջերավորներ, ոչխար և այծ: Յուրաքանչյուր տնտեսությունն ձգտում էր ունենալ գոնե մեկ գույզ լծկան, հատկապես եգ, առանց որի չէին կարող հող մշակել, հացահատիկ ցանել: Խոշոր եղջերավորներ պահելը համեմատաբար դժվար էր: Իսկ այծն ու ոչխարը միայն ձմռանն ունեին կերի կարիք. գարունից մինչև խոր աշուն դրանց քշում էին շրջակա ձոր ու խոտհարք, որտեղ բավական կեր կար:

Երբ առավոտյան հովիվները կենդանիներին քշում էին արոտավայր, իսկ մշակները լծկան եզներին աշնանացանին կամ գարնանացանին մասնակցելու համար արտ էին տանում, տանտիկինը մշակի հետ ուտելիք դնելուց հետո շտապում էր ախոռ: Ցախավելով մաքրում էր ամեն տեղ, աղքատների վրա նորից աղ ավելացնում, որ կենդանիների միսը համեղ լինի, չոր ու թաց աղբը զատում, լցնում էր մսուրների մոտ, որ գիշերը փովի սալարկված կարծր հատակին, իսկ ավլած աղբն էլ կողով- կողով շալակում, գետեզերքի աղբանոցներ տանում-թափում, որտեղ ամբողջ գյուղը հավաքում էր գոմաղբը՝ գարնանը դրանով արտերը պարարտացնելու համար⁸:

Անասուններին արոտավայր քշելիս հովիվները որպես վարոց օգտագործում էին հող փորող սրածայր բրիչը: Ունեին նաև կաշե պարկ, որի մեջ դրվում էին օրվա ուտելիքն ու անհրաժեշտ ամանեղենը: Երեկոյան հովիվը կենդանիներին բերում էր գյուղ: Հատուկ խնամք էին պահանջում ջորիները, որոնց ամեն օր քերիչով մաքրել, մազե ձեռնոցով փորը, մեջքը, սրունքները շփել էր հարկավոր, պետք էր վրան գցել կամ էլ վրայից վերցնել համետը. այս բոլորը, նաև բեռները տղամարդն էր անում: Այս տարածքում, որտեղ ճանապարհներ գրեթե չկային, ջորին կարևոր և տարածված գրաստ էր:

Ամեն ամառ գյուղացիներն իրենց անասունների համար շրջակա դաշտերից խոտ, այծ ու ոչխարի համար էլ՝ լեռներից շալակով կաղնու թարմ ճյուղեր էին տեղափոխում գյուղ, դիզում բակերի շուրջը: Խոտքաղի գնում էին կանայք և երիտասարդ աղջիկները, որոնք այդ դաշտերից ամեն օր բերում էին որոշակի քանակությամբ խոտ՝ շտապելով դա անել հնարավորինս շուտ, այլապես կտանեին մյուսները, և իրենց բաժին չէր մնա: Ճյուղերի չորացած տերեւներով ձմռանը կերակրում էին այծ ու ոչխար, իսկ ոստերը օգտագործում որպես վառելիք կամ էլ պատրաստում հենարաններ խաղողի որթերի համար⁹: Անասնապահությունը գավառի հայերի մեջ մեծ տարածում չունեւ, և իրենց անհրաժեշտ կաթնամթերքի պակասը նրանք լրացնում էին փոխանակությամբ՝ միայն անասնապահությամբ զբաղվող իրենց քուրդ կամ թուրք հարևաններից, որոնք հողագործ հայերի աճեցրած հացահատիկի, միրգ-բանջարեղենի, լոբազգիների, անգամ ծխախոտի ու բամբակի կարիքը շատ ունեին:

Արմտանցին հիմնականում ինքն էր հայթայթում իրեն անհրաժեշտ աղը, փայտը, կավը: Աղը բերում էին ամռանը՝ լեռներից, մինչև սեպտեմբեր, երբ մշտապես հոսում էին աղաջրի առվակներ, որոնց ջուրը լցվում էր հատուկ աղ հավաքելու նպատակով արված կալանման մեծ ավազաններում: Մի տասը- տասնհինգ օր անց ավազանի ջուրը գոլորշիանում էր, իսկ կաթնանման սպիտակ աղը մնում էր հատակին: Կանայք, որոնց կարող էին նաև ուղեկցել տղամարդիկ, բարձկանների (հիմնականում՝ ջորիների) հետ գնում էին լեռներ և պարկերով աղը բերում գյուղ:

⁸ Ընդհանուր աղբանոցներ կային նաև Ղարադաղի հայերի գյուղերում (տե՛ս Հովսեփյան Հ., Ղարադաղի հայերը, Ե., 2009, էջ 183-187):

⁹ Մանր եղջերավորներին դալար ճյուղերով կերակրելու սովորույթը հայտնի էր նաև Ղարադաղում (տե՛ս նույն տեղում, էջ 183):

Փայտը՝ գրաստով (էշ, ջորի) նույնպես բերում էին լեռներից՝ հետները վերցնելով կացին, հոտոց, պարաններ, որոնք ամրացնում էին գրաստի համետին: Լեռներ էին բարձրանում վաղ առավոտյան՝ մթին, որ օրվա մեջ ավելի շատ աշխատեին, մի քանի օրվա տեղափոխելու կադնեփայտ կտրեին: Փայտ կտրել-բերելը տղամարդու աշխատանքն էր:

Այս գավառում հիգիենայի կարևորագույն միջոց էր կավը: Այլ միջոցի նրանք ծանոթ չէին: Կավահանքերից, որոնք շատ էին շրջակայքում, կանայք չոր եղանակներին լողանալու, լվացքի, շինարարության համար կավահող էին տեղափոխում գյուղ:

Ընդհանրապես, Արմտանում հուլիս, օգոստոս և սեպտեմբեր ամիսները կոչվում էին «առ ամիսներ», քանզի այս երեք ամսում պետք է հասցնեին կատարել գյուղում անհրաժեշտ գրեթե բոլոր աշխատանքները: Մարդիկ արնից սեանում էին, նմանվում «սևամորթի»¹⁰ և նիհարում:

Ձմռան ազատ օրերին հայ կանայք բուրդ էին գզում, թել մանում և իրենց ընտանիքի համար տարբեր փռոցներ ու այլ գործվածքներ գործում: Շատ էր կարևորվում կաշվե և կտավե տարբեր իրերի առկայությունը: Դրանք սարեկներ էին, տրեխներ, տիկեր, խնոցիներ և այլն:

Գյուղում կարևորվում էին նաև տանտիկնոջ խոհանոցն ու վաղընջական ժամանակներից բոլորին հայտնի հայ մարդու հյուրասիրությունը, որոնց նկարագրությունը գրողն անգամ իր փոքրածավալ պատմվածքներում է տվել: Հայկական խոհանոցը ներառում էր աղքատի, քիչ թե շատ ունևորի, տոնական, ուտիսի, պաս օրերի, աշխատանքային, առօրյա կերակրատեսակներ, ինչպես նաև ձմռան համար պահեստավորվող տեսականին: Կարագը հարում էին տիկե խնոցիների մեջ: Այստեղ հայտնի էր և ճերմակ պաստեղը, որը, եթե համեմատենք Սասունի նյութի հետ, կարող ենք ենթադրել, որ մածունից ստացվող թուփ-սերն էր¹¹: Այն մածնի երեսից շերտ-շերտ հավաքած, չորացրած, աղ ցանած և պահեստավորած կաթնամթերք էր: Հայտնի էր նաև թարխանան, որը մեզ ծանոթ չորթանն է: Թանե թարխանան պատրաստում էին կտրված լոռի զանգվածից փոքրիկ գնդիկներ անելով, արնի տակ սալաների վրա չորացնելով. հետագայում կախում էին մառանների պատերից: Օգտագործում էին նաև մեղր և մեղրե բլիթ:

Առօրյա ուտելիքը՝ հատկապես ձմռանը, ջրիկ ապուրներն էին՝ մեծ մասամբ թանապուրն ու ջրբլրան: Հաճախ էր պատահում, որ թանապուրն ուտում էին օրը մի քանի անգամ՝ հագենալու համար մեջը շատ հաց բրդելով: Երբեմն էլ, կերակուրը շուտ չվերջանալու համար, վրան ջուր էին ավելացնում: Պատրաստում էին նաև չորթանե քալածոշ [թանին ավելացնում էին սոխեռա, տհալ (չոր միս, դավուրմա), կարմիր աղացած պղպեղ, սխտոր և աննուխ՝ անանուխ], ժուր (խաշած ձավարով, կարմիր

¹⁰ Մնձուրի Հ., Տեղեր ուր ես եղեր եմ, էջ 178-179:

¹¹ Տե՛ս Կարապետյան Ե., Սասուն, Ե., 1962, էջ 27-28:

աղացած պղպեղով, ծեծած ընկույզով և սխտորով ջրիկ ապուր), լոբի, բակլա, հերիսա, խաշ, կաղամբով-կորկոտով ապուր, ձվածեղով դավուրմա, ձավարով սոխեռայով փլավ, վայրի բանջարեղեն (գրողը նշում է լեռան կանկառ, սունկ, ծնեբեկ, բողիկ), բազկըթանի ապուր, նույնիսկ՝ էգիի (այգու) մանճան (իտալական անվանում է), որն, ըստ էության, մեր այսօրվա պատկերացմամբ՝ աղցան է (սոխ, լոլիկ, վարունգ, պղպեղ, ազատքեղ, պանիր՝ կտրատած և իրար խառնած): Ջրիկ ապուրները և փլավները հիմնականում առօրյա էին, իսկ մյուս թվարկածները տապակած վայրի բանջարեղենի հետ՝ ավելի տոնական, որոնց հետ խմում էին նաև ոգելից ըմպելիք՝ գինի և թթի օղի: Դրանք, ըստ Հ. Մնձուրու, ապուրների հետ չէին խմվի: Տոնական հատուկ ուտելիք էր շաքարով, յուղով և ալյուրով պատրաստված հալվան, որը մինչև այսօր էլ առկա է արևելահայ խոհանոցում: Պաս օրերի կերակուրները հիմնականում հացահատիկաբանջարեղենային ծագում ունեցողներն էին, որոնց ձմռանը միանում էին նաև առանձին և խառը դրված բազում թթուները. կաղամբի, բողիկի, լոլիկի, տաքդեղի, ազատքեղի, ստեպդինի, կծու պղպեղի և այլն: Հայ տանտիրուհիների թթուներն այնքան հարգի էին, որ հարևան քրդական ու թուրքական գյուղերից հաճախ էին գալիս հիվանդի համար որպես դեղ խնդրելու: Կերակուրները պատրաստում էին շատ կծու, հատկապես սոխով եփած հատիկ լոբին:

Պաս օրերի ուրախությունը քաղցրեղենն էր, որը մեծաքանակ պահեստավորվել էր բերքահավաքից հետո: Զատիկից հետո՝ ուտիս օրերին թանի, մածունի, աղցանների ամենաառատ ժամանակն էր:

Հ. Մնձուրին իր երկու՝ «Էմրիկյանի փուռը գնաց»¹² և «Ոսկի տեղաց Ելպակյանի հարսնիքին»¹³ պատմվածքներում նկարագրում է ճոխ խնջույք և ճոխ հարսանիք՝ չմոռանալով շեշտել նաև այս ցուցադրական ճոխության բացասական հետևանքները, երբ իրար հետ մրցակցության մեջ մտած հարևանները կորցնում են ողջ ունեցվածքը, կործանում իրենց ընտանիքը: Այս ճոխության և մրցակցության կողքին շատ ավելի դաժան է երևում մեծահարուստի ժլատությունն աղքատ հարևանի՝ Մարտոյի հանդեպ, երբ ամբողջ օրվա զանազան ծանր աշխատանքների դիմաց տերը նրան վճարում է ընդամենը երկու հացով¹⁴:

Եթե բոլորը տանն էին, ուտում էին օրը երեք անգամ՝ առավոտյան, կեսօրին և երեկոյան, բոլորը միասին, խմբված հարթ երեսով աթոռակի վրա դրված մատուցարանի՝ սինիի շուրջը, որի վրա հիմնականում կավե ընդհանուր ամանով կերակուրն էր: Մատուցարանի վրա դրվում էին նաև ընտանիքի անդամների քանակությամբ գդալներ, իսկ եթե հյուրեր ունեին՝ նաև նրանց հաշվով: Աթոռի կողքին՝ ձիթենու դալար ճյուղերից գործած սալայի մեջ, նախօրոք թրջած-փափկեցրած լավաշն էր: Այն չափերով բավականին մեծ էր: Հաց շատ էին ուտում:

¹² Տե՛ս Երկեր, էջ 286-290:

¹³ Նույն տեղում, էջ 317-321:

¹⁴ Նույն տեղում, էջ 110-114:

Հաճախ ընթրիքի ժամանակ երեխաներին կերակրում էին, տանում իրենց հատկացված «սենյակները», քնեցնում, ապա մեծահասակներով նստում ընթրելու: Ընթրիքից հետո ճրագը մարում էին: Վառվող յուղը թանկ արժեք, և այն խնայում էին: Մինչ քնելը նրստում և գրուցում էին մթան մեջ: Քնում էին գետնին զգված տոշակփռոցների վրա՝ բարձ ու վերմակով, որոնք ունեին իրենց սիլա (պանդուխտի տուն վերադարձը) բերած սպիտակ երեսները: Գունավորը նախատեսված էր արտ տանելու, ճամփորդության ժամանակ վերցնելու համար: Առավոտյան տեղաշորը հավաքվում էր գետնի վրայից: Մշակները, որ աշխատում էին այդ ընտանիքի համար, գիշերում էին ձեղնահարկում կամ մառանում փոված փռոցների վրա:

Շատ կարևոր էր ամուսնության հարցը: Այստեղ էլ ընտանիք կազմելու որոշումը ծնողների ձեռքին էր¹⁵: Հարսնացուի կամ փեսացուի ընտրության ժամանակ հաշվի էր առնվում նրանց սոցիալ-լական դիրքը, ունեցվածքը: Հազվադեպ, բայց պատահում էին խառն ամուսնություններ. հայուհին ամուսնանում էր քրդի, իսկ հայ տղամարդը՝ քրդուհու հետ¹⁶, թուրքին աղջիկ էին տալիս, եթե փեսացուն հարուստ էր¹⁷: Հայ տղաներն ամուսնանում էին դեռ տասնհինգ տարին նոր բոլորած, իսկ աղջիկները՝ երբեմն ավելի փոքր տարիքում: Այն ընտանիքներում, որտեղ կանացի աշխատող ձեռքի կարիք կար, հարսնացուն կարող էր լինել դեռահաս փեսացուից տարիքով բավականաչափ մեծ, ամուր կազմվածքով. նա բնակվում էր այդ ընտանիքում, հարկավոր աշխատանքները կատարում, մինչև ամուսինը հասունանար և կատարեր իր ամուսնական պարտականությունը:

Երիտասարդներին նշանված ժամանակ էլ արգելվում էր հանդիպել մինչև ամուսնություն. մայրերը վախենում էին իրենց դուստրերի պատվի համար¹⁸: Ամուսնացած զույգերին էլ տան մեջ չէր կարելի ամեն տեղ սիրաբանել, օջախը, կրակը, խոհանոցը, թոնիրը, նվիրական էին, այնտեղ ուտելիք կար, չէր կարելի: Թոնրի մոտ, որտեղ հաց էր թխվում, չէր կարելի, հացը կպղծվեր, նույնիսկ չէր կարելի ամբարների մոտ մուրջ անկյուններում «ձեռքի» կատակներ, սիրախաղեր անել, համբուրվել: Նույնը՝ ցորենի արտերում: Արտը սուրբ էր, այն չէր կարելի պղծել: Այս կարգը խախտողները պատրժվում էին սովով: Շաբաթ գիշերը՝ կիրականամուտին, ամուսինները պետք է իրենց ժուժկալ պահեին, այդ գիշերները նվիրական էին, տան մեջ խունկ էին ծխում, իրենց ննջեցյալներին հիշում, նրանց համար աղոթում¹⁹: Իսկ եթե

¹⁵ Միրահարություն մը (նույն տեղում, էջ 102-105):

¹⁶ Տիվրկիցի Միսաքը (նույն տեղում, էջ 126-135):

¹⁷ Էյուպ աղան (նույն տեղում, էջ 179-182):

¹⁸ Փշատին ծաղիկը (նույն տեղում, էջ 231-236):

¹⁹ Մինչև այսօր էլ ընդունված է մոտ հարազատներով մինչև քառասունը շաբաթ օրերը հանգուցյալի գերեզման այցելելը, խունկ ծխելը և երեկոյան նկարի մոտ զույգ մոմ վառելը:

այդ երեկոյան երեխա ծնվեր, նրան համարում էին մեղքի, «կիրակմուտքի» ծնունդ, հավատում, որ նա չար ու անգուսպ է լինելու:

Որքան էլ ընտանիքը ամուր լիներ՝ փոխադարձ սիրո ու հարգանքի վրա կառուցված, միևնույն է, ամուսնությունից մեկ-երկու տարի անց տղամարդիկ, դրամ աշխատելու համար, ստիպված գնում էին պանդխտության: Հաճախ նրանց առաջնեկները նոր էին ծնված լինում կամ էլ ծնվում էին հոր բացակայությամբ: Ողջ կյանքի ընթացքում չորսից հինգ տարին մեկ այս պանդխտությունը պարբերաբար կրկնվում էր: Ընտանիքի մի տղամարդը վերադառնում էր, մյուսը՝ գնում: Եվ ստացվում էր այնպես, որ ամուսնական կյանքի ընթացքում ամուսինները հինգ-տասը տարի էլ միասին չէին ապրում: Այդպես էր ամբողջ գավառում ու Եփրատին մերձակա մյուս գյուղերում նս՝ Քեմախ, Չմշկաձագ, Ակն, Արարկիր, Տիվրիկ և այլն: Ճանապարհների բացակայության պատճառով գյուղացիները հարկերը չէին կարող մթերքով վճարել: Թուրքական կառավարությունը հարկերի մի մասը վերցնում էր դրամով, որը գյուղացին չուներ, և չնայած հացահատիկի, միրգ-բանջարեղենի, կաթնամթերքի բավականին մեծ ավելցուկ ունենալ, հարկադրված պանդխտում էր: Ուստի և երգվող երգերի բառերի մեծ մասը պանդխտության մասին էր, մայրերի ու կանանց կարոտի, պանդուխտ որդուն ու ամուսնուն օր առաջ տանը տեսնելու մեծ ցանկության արտահայտություն: Այս երգերը և՛ օրորոցային էին, և՛ տոնական:

Քներ եմ, խոշ եմ եղեր,
Միրուդ՝ սերխոշ եմ եղեր,
Հերու ի՛նչ աղեկ էի,
Աս տարի գեշ եմ եղեր:

Իջա՝ ջրից խմելու,
Մանգաղ առա հնձելու,
Ասացին՝ աղաղ եկավ,
Թներ առա՝ թռչելու²⁰:

Արմտանցիները Պոլսում և մեծ քաղաքներում փռատերեր էին, ունեին աղացներ, հացթուխ էին: Հացթուխները հացը բաժանում էին՝ օգտագործելով չեթելները՝ 30սմ երկարությամբ փայտե ձողեր, որոնց վրա վերցված հացի դիմաց զմելիով (դանակ-ածելի) խազեր էին քաշում. յուրաքանչյուր հինգ հացը մեկ խազ էր: Մա շատ նման էր երկրում կաթի փոխանակման խաբ ու խազին (հայտնի է նաև քենջ անվամբ), և կարելի է ենթադրել, որ տարածողն արդեն հայ պանդուխտն էր: Օրնիքուն չարչարանքի շնորհիվ պանդուխտները ձեռք էին բերում որոշակի կարողություն, անուն, սակայն այդպես էլ քաղաքի բնակիչ չէին դառնում. դա իրենցը չէր: Իրենցն այն գյուղն էր, որտեղ թողել էին ընտանիքը, որն իրենց էր հասել ապուպապերից, և գյուղի ամեն մի քարը, աղբյուրը, ծառն ու արտը թանկ էր յուրաքանչյուր պանդուխտի համար: Նրանք հետ էին գալիս վաստակած գումարով՝ կրկին շենացնելու իրենց օջախը, գյուղը, երեք-չորս տարի հետո դարձյալ պանդխտում, փոխարինելով սիլա եկած ընտանիքի մյուս տղամարդուն: Հաճախ էր պատահում, որ պանդուխտը մշակություն էր անում քաղաքում, բայց իր

²⁰ Երկեր, էջ 399-400:

օջախը շեն պահելու համար ինքն էլ գյուղում էր մշակ վարձում, երբեմն կնոջն էլ էր հետը տանում քաղաք՝ չմոռանալով նրա պակասը ևս վարձու մշակով լրացնել: «Միլա»²¹ պատմվածքը նվիրված է պանդուխտ գյուղացու ժամանակավոր տունդարձին: Ինչ սիրով, եռանդով, բժախնդրորեն էր սիլաճին՝ սիլա գնացողը, գնումներ կատարում, դրանք փաթեթավորում՝ սկզբում նավով, ապա ջորիներով գյուղ հասցնելու համար: Նա չէր մոռանում ընտանիքի ոչ մի անդամի, ոչ մի մոտ ազգականի ու բարեկամի, հաշվի էր առնում նրանց բոլորի ցանկությունն ու ճաշակը: Իր հետ գյուղ պետք է տաներ նաև պանդուխտ եկած հարևան-բարեկամների փաթեթները, հարկ եղած դեպքում իր գնումներից պիտի թողներ, նրանցը տեղ հասցներ. ամոթ էր, ամեն օր իրար երես էին նայելու, իսկ հեռավոր քաղաքում հայրենակիցները ձգտում էին միասին լինել, միմյանց չկորցնել, իրար թն ու թիկունք դառնալ և միմյանց միջոցով դրամ ու ապրանք ուղարկել տուն: Կարգն էր այդպես:

Գյուղ բերված նվերների մեջ մեկ հատուկ սնդուկ հատկացված էր «Մայրենի լեզու», «Քերական», «Հեգարան» գրքերի, բազմաթիվ տետրակների և գրիչների, որոնց գումարը հավաքել էին Պոլսում աշխատող բոլոր պանդուխտները՝ իրենց տղա զավակների ուսման համար, քանի որ դպրոց էին գնում միայն տղաները: Միլաճին չէր մոռանում և իր կնոջը, որի համար որպես սիրո, կարոտի արտահայտություն, ամենաթանկարժեք զարդերն էր բերում:

Արմտանցիները սիլա էին բերում այն ամենը, ինչ անհրաժեշտ էր ապրելու և գյուղը պահելու համար: Գրողը քանիցս նշում է, որ մեծ քաղաք գնալու, այնտեղ հիմնավորվելու հարցը երբեք էլ նպատակ չի եղել որևէ պանդուխտի համար, և գյուղացիները, ինչքան էլ մեծ հարստություն ունենային Պոլսում կամ մյուս քաղաքներում, չէին ձգտում հիմնավորվել, մնալ այնտեղ, լքել գյուղը՝ իրենց պապենական օջախը:

Հ. Մնձուրին շատ էր արժևորում իրենց գյուղը: Որպես հայ քրիստոնյա՝ նա կարևորում էր նաև իրենց եկեղեցին: Մի ողջ պատմություն է նվիրում եկեղեցուն, մանրամասն նկարագրում ոչ միայն արտաքին տեսքը, ներքին կառուցվածքը, այլև, որ շատ ավելի էական է, եկեղեցական-կրոնական արարողակարգը²²: Ժամը երկու դուռ ու երկու գավիթ ուներ, մի դռնից, նախօրոք իրենց կոշիկները հանելուց հետո գուլպաներով մտնում էին տղամարդիկ, մյուսից՝ կանայք՝ չետուկները (կրնկամասը բաց կանացի կոշիկներ, որ հագնում էին նաև տղամարդիկ) և չլլները (յաթե «կոշիկ», որը հագնում էին և՛ կանայք, և՛ երեխաները բուձերի՝ կարճ գուլպաների վրա) հանելուց հետո: Տղամարդկանց և կանանց տեղերն առանձին էին. երկու վերնատունն ու ժամի հետնամասը կանանց, իսկ աստյանի աջ ու ձախ կողմը՝ մինչև դասը, տղամարդկանց համար էին, ըստ որում, կանանց հատվածը ներքնից մինչև ձեղուն

²¹ Նույն տեղում, էջ 366-385:

²² Մեր ժամը (նույն տեղում, էջ 216-224):

առանձնացված էր վանդակապատ, այնքան խիտ ցանցով, որ տղամարդիկ դրա մյուս կողմում ոչինչ չէին տեսնում, այն դեպքում, երբ կանայք ցանցի միջից հետևում էին

եկեղացական ողջ արարողությանը: Տարեց կանանց տեղը ներքևում էր, նրանցից հետո՝ միջին տարիքի, ամուսնացրած զավակ ունեցողներին, իսկ վերնատունը՝ հարսներին: Քանի որ եկեղեցին այն միակ տեղն էր, որտեղ կանայք կարող էին ի ցույց դնել իրենց արդ ու զարդը, ապա հագնում էին տոնական զգեստները և կրում լավագույն զարդերը: Զգեստը հիմնականում արաբկիրցու կարմիր կամ կապույտ ենթարին էր (պարեգոտ, կանացի երկար թևերով խալաթ), գլուխներին՝ ալու-փուլլու (տարբեր գույների) գրլխաշորեր, ճակատներին՝ զարդադրամներով ճակտնոց, իսկ քունքերին՝ քունքակախիկներ: Տղամարդիկ ավելի բազմազան էին հագնվում. որոշները կապույտ կտավից սալթա (բաճկոն) ու տաբատ, երիտասարդները՝ սնծովյան լազերի նեղ զպքաներ (անդրավարտիքներ), իսկ սիլա եկածները՝ իրենց հետ բերած եվրոպական տաբատն ու բաճկոնը: Գլուխները ծածկում էին ֆեսով կամ թաղիքով՝ չորս բոլորը գույնզգույն թաշկինակ կապած կամ առանց դրա:

Յուրաքանչյուր կին կամ տղամարդ եկեղեցում ուներ իր տեղն ու տոշակ-փռոցը, որի վրա կանգնում էր, ծնրադրում: Հարուստի տոշակը բրդից էր, թավ խավով, գունավոր, իսկ աղքատինը հարմարեցված էր հին լաթերից:

Եկեղեցում, առավոտ լինելու թե երեկո, ժամերգությունների ժամանակ ճրագ չէին վառում: Լուսավորումը միայն պատուհաններից էր: Կանթեղներն ու ջահերը Ջատկին ու Ծնունդին և եկեղեցական մյուս մեծ տոներին էին վառվում: Եկեղեցում աղոթում էին, բայց մոմ չէին վառում: Այն վառում էին լեռներում գտնվող մատուռներում՝ ուխտի օրերին: Բոլոր կրոնական սպասարկումները՝ մկրտություն, պսակ, թաղում, անվճար էին: Արմատանում հանգուցյալին հոգեհանգիստ չէին կատարում, գերեզմանները չէին օրհնում: Քահանան օրհնում էր միայն տները՝ հարուստի թե աղքատի, այն էլ՝ անվճար: Յուրաքանչյուր ընտանիք ամեն տարի կալի ժամանակ եկեղեցու քահանային երկու, իսկ ժամկոչին՝ մեկ կոտ ցորեն էր տալիս: Եկեղեցում տարվա մեջ երկու անգամ էր դրամ լինում՝ ճրագալույցներին՝ Դանիելի գրքի ընթերցման համար հայտարարված աճուրդների ժամանակ: Այդ դրամները իսկական՝ պետական չէին, այլ կլոր, վրաները խաչ կախված փոքրիկ թիթեղներ, որ կտրում էր գյուղի դարբինը եկեղեցու համար և նրա հաշվին: Բնակիչները մեկ կամ երկու իսկական արծաթ դուրուշ էին փոխանակում այդ մեկ կոպեկանոցներով և ճրագալույցին կամ մեծ տոներին, որպես նվիրատվություն, դրանք գցում էին շրջող պնակի մեջ: Այդ կոպեկներով էին գյուղացիները առևտուր անում շրջիկ մանրավաճառների՝ չերչիների հետ, որոնք գալիս էին Գարահիսարից ու Տրապիզոնից: Եկեղեցում աղոթում էին ծնկած: Ապաշխարում էին Ջատկից և Ծնունդից մեկ շաբաթ առաջ: Մինչև հաղորդվելը այր ու կին պետք է հրաժարվեին մարմնական հաճույքներից: Նորածնից սկսած՝ անգամ հիվանդն ու ծերը տարվա մեջ «բռնում էին»

բոլոր պատերը. յուրաքանչյուր չորեքշաբթի և ուրբաթ՝ շաբաթական պատերը, մեծ պատը: Տարվա մեջ 184 օր պառ էր:

Այսպիսին է արևմտահայ գյուղի նկարագիրը Հակոբ Մնձուրու գողտրիկ պատմվածքներում, որոնք՝ որպես ժամանակակից հուշեր, ունեն ազգագրական անգնահատելի արժեք:

**ОПИСАНИЕ БЫТА ЗАПАДНОАРМЯНСКОЙ
ДЕРЕВНИ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ А. МНДЗУРИ**

ПАПИКЯН С. В.

Резюме

Важным источником изучения народного быта являются рассказы и очерки Акопа Мндзури (Темирчян), созданные на основе описания быта жителей родной деревни Армтан. Картина быта даже одного конкретного села конца XIX – начала XX веков может служить обобщающим образом быта других деревень Эрзерумского вилайета.