

ՀԱՅՈՑ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹԵԱՆ ԹԱՆԳԱՐԱՆԻ ՍԻՒՆԻՔԻ ՍՊԱՍՔԻ ՀԱՒԱՔԱԾՈՒԻ ՏԻՊԱԲԱՆԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

(Ակնարկ)

ՄԵՐԻ ԱԻԵՏԻՍԵԱՆ (meryavetisyan1984@gmail.com)

ՄՈՒՏՔ

Սպասքի¹ համալիրը ազգային մշակոյթի բնութագրիչ տարրերից է: Այն կրում է բազմաշերտ տեղեկատվություն՝ որոշակի ժամանակաշրջանի եւ՝ պատմազգագրական գաւառի² վերաբերեալ: Սպասքի ուսումնասիրութեամբ հնարաւոր է պատկերացում կազմել տուեալ շրջանի ուտեստի, հիւրասիրութեան, տնտեսածեւերի, արհեստների, հաւատալիքների մասին: Մեր հետազոտութեան նիւթը Հայոց ազգագրութեան թանգարանի (ՀԱԹ) Սիւնիքի³ պատմազգագրական շրջանին բնորոշ կիրառական սպասքի հաւաքածուն է, որի ուսումնասիրութիւնը ուղղակիօրէն կապուած է սինեցիների կենցաղամշակութային կենսակերպի հետ:

Յօդուածի նպատակն է թանգարանային նիւթի ուսումնասիրութիւնը եւ հանրահռչակումը, թանգարանային գործունէութեան լուսաբանումը, ինչպէս նաեւ Սիւնիքի պատմազգագրական շրջանին բնորոշ սպասքի տիպաբանումը ըստ կենցաղում ունեցած կիրառական նշանակութեան, պատրաստման նիւթի, արտաքին ձեւի եւ զարդանախշերի: Անդրադարձ է

¹ Սպասքը կենցաղային գործածութեան անհրաժեշտ պարագաների, պիտոյքների ամբողջական համալիր է: Այն լինելով նիւթական մշակոյթը ներկայացնող համալիր, համարում է կենցաղը սպասարկող տարր եւ կենսապահովման միջոց, որն էլ սպասքի առաջնային եւ գլխաւոր գործառոյթն է (Է. Աղայեան, *Արդի հայերէնի բացատրական բառարան*, հոլ. 2, Հայաստան հրատ., Երեւան, 1976, էջ 1324): Սպասք բառի արմատը սպասն է, որը պարսկերէնից փոխառութիւն է եւ պահլաւերէնից թարգմանաբար նշանակում է սպասատրութիւն ծառայութիւն (Հր. Աճառեան, *Հայերէնի արմատական բառարան*, հոլ. 4, Երեւանի համալսարանի հրատ., Երեւան, 1926, էջ 261-62):

² Ընդհանրապէս իւրաքանչիւր պատմազգագրական շրջանի մշակութային առանձնայատկութիւնները ուսումնասիրելիս շատ կարեւոր է վարչատարածքային շրջանների ահմանների ճշգրիտ յստակեցումը, ինչը թոյլ կը տայ հետազոտողին ճիշտ կողմնորոշուել մշակոյթի տեղայնացման եւ ըստ վարչատարածքային շրջանների մշակութային առանձնայատկութիւնների տիպաբանման հարցերում:

³ Սիւնիքի պատմազգագրական մարզի մէջ մտնում են Գորիսի, Կապանի, Սիսիանի, Մեղրիի վարչատարածքային շրջանները, Վայոց Ձորը միջնադարում նոյնպէս Սիւնիքի վարչատարածքային միաւոր է համարուել, սակայն անցեալ դարի Բ. տասնամեակում բնակեցուել է պարսկահայերով եւ այժմ առանձին պատմազգագրական շրջան է համարում (Դ. Վարդումեան, «Հայաստանի հիմնական պատմազգագրական մարզերի ընդհանուր բնութագրումը (XIX-XXդդ.)», *Պատմաբանասիրական հանդէս*, 2:2004, էջ 57-58:

կատարուել նաեւ Սիւնիքի մշակոյթին բնորոշ սպասքի օգտագործման ուրոշ առանձնայատկութիւնների:



Հայոց ազգագրութեան թանգարանի մայր մուտքը

ՀԱԹում պահպանում եւ ցուցադրում է ԺԹ.-Ի. դարերով թուագրուող, Սիւնիքում կենցաղավարուած սպասքի հաւաքածո: Թանգարանը սպասքի այս հաւաքածոի մի մասը ձեռք է բերել 1985ին Գորիս--Մեղրի եւ 1991ին Սիսիան--Վայոց Ձոր իր կազմակերպած ազգագրական գիտարշանների արդիւնքում (գիտարշանների ղեկավարներ Ա. Պօղոսեան, Հ. Մարգարեան, Գ. Աղանեան): Ուսումնասիրուել են Սիսիանի, Գորիսի, Մեղրու, Կապանի շրջանները, որի արդիւնքում ձեռք բերուած առարկաների ցանկում զգալի թիւ են կազմում սպասքի պարագաները: Հաւաքածոի փոքր մաս են կազմում նաեւ 1970ականներին Հայաստանի պետական պատմութեան թանգարանից ՀԱԹ տեղափոխուած առարկաները, ինչպէս նաեւ գնման եւ նուիրատուութեան արդիւնքում ձեռք բերուած նմուշներ: Դրանցից որոշները համալրել են թանգարանի ազգագրութեանը նուիրուած մշտական ցուցադրութիւնը, իսկ միւս մասը պահպանում է թանգարանի պահոցներում: ՀԱԹի «Ազգագրութիւն եւ կենցաղ» (ԱԿ) պահոցում պահպանուող Սիւնիքի սպասքի համալիրը ներկայացնող հաւաքածուն համալրուած է կնակերպ աղամաններով, գինու եւ ջրի համար նախատեսուած կաւէ եւ պղնձէ կժերով⁴, ջրխմիկներով⁵, կերակուրներ ե-

⁴ Կժի, կժեր, կաւից կամ պղնձից պատրաստուած, նեղ բերաններով, երկարաւուն ջրի աման, սափոր (Գ. Զահուկեան, Հ. Մուրադեան (խմբ.), *Ժամանակակից հա-*

փելու համար նախատեսուած կճումներով, քրեղաններով⁶, սկուտեղներով, որոնց համար որպէս պատրաստման նիւթ օգտագործուել են կալը, պղինձը, փայտը:

Հիմք ընդունելով Վ. Բդոյեանի սպասքի ուսումնասիրութիւնները⁷ նշենք, որ առհասարակ մինչեւ Ի. դարի Ա. քառորդը հայկական ասանդական կենցաղում գերակշռող է եղել կաւէ ամանեղէնը: Սրանք ունեցել են պատրաստման երեք եղանակ.- տնայնագործ՝ ձեռածեփ ամանեղէն, ձեռքի դուրգի վրայ պատրաստուած խեցեղէն եւ յատկապէս քաղաքային կենցաղում տարածուած ոտքի դուրգի վրայ պատրաստուած խեցէ ամանեղէն: Առօրեայ օգտագործման ամանեղէնը պատրաստուել են կանայք, տնային պայմաններում, իսկ թրծումը կատարուել է թոնիրներում⁸:

յոց լեզուի բացաւրական բառարան, հրդր. 3, Հր. Աճառեանի անուան լեզուի ինստիտուտ, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1969, էջ 238):

⁵ Զուր խմելու աման, բարբառային անուանումներում հանդիպում ենք ջրխմի եւ դուլջա տարբերակները, որոնք բնորոշ են հիմնականում Արցախի, Սիւնիքի, Նախիջեւանի, պատմաագագրական շրջաններին եւ լրացնում են կենցաղում կիրառուող խոհանոցային սպասքի համալիրը (Հր. Աճառեան, *Հայոց լեզուի բարբառային բառարան, հրդր. 1*, Երեւան, 2001, էջ 343. նաեւ՝ Մ. Աւետիսեան, «Մետաղեայ ջրխմիկների տիպաբանական բնութագիրը», ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտութիւնների կենտրոն, *Գիտական աշխատութիւններ*, 24:2021, էջ 177):

⁶ Մեծ եւ խոր թաս, լայն բերանով, յատակը նեղ՝ յարմարեցուած սեղանին դնելու համար, դրանով կերակուր են բաժանել, երբեմն էլ մածուն են մերել (Վ. Առաքելեան, Ե. Տէրմինասեան, Հ. Կոստանեան, Ա. Յակոբեան (խմբ.) *Ժամանակակից հայոց լեզուի բացաւրական բառարան, հրդր. 4*, Հր. Աճառեանի անուան լեզուի ինստիտուտ, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1980, էջ 753):

⁷ Վ. Բդոյեան, *Հայ ազգագրութիւն*, ԵՊՀ հրատ., Երեւան 1974, էջ 92-95:

⁸ Շուտ տուած պղնձէ կաթասների յատակին ձեռքով ձեփել են կալը՝ անօթին տալով կանոնաւոր ձեւ, թրծել են թոնրի մէջ: Տնայնագործ խեցեգործութեան մէջ կիրառուող միակ աշխատանքային գործիքի՝ կոկիչի մասին յիշատակում է Ալերիկ Դալթեանը իր անտիպ յօդուած-պատմութեամբ, որտեղ պատկերաւոր նկարագրում է կաւագործ Բաղդագիլի աշխատանքային առօրեան, մանրամասն նկարագրում կափի հետ աշխատելու ողջ ընթացքը, թէ ինչպէս է կաւագործ կինը հունցած կալը ձեռքի մէջ կտրացնելով եւ երկարացնելով, իրար վրայ դնելով ստանում անօթի պատերը («Կաւագործ կինը, Մարտունի», 1958, հասանելի է www.armenianembroidery.wordpress.com, մատչում՝ 1 Յունիսի 2021. նաեւ՝ Վ. Բդոյեան, *Հայկական աղանաններ*, «Սովետական գրող», Երեւան, 1986, էջ 3-4. նաեւ՝ Գ. Հալաջեան, «Դերսիմի հայերի ազգագրութիւնը», *Հայ ազգագրութիւն եւ բանահիւստութիւն, հրդր. 5*, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1973, էջ 178:

Թթուի, աղաջրի համար նախատեսուած խեցեղէնը կեչուց պատրաստուած քաղցրահամ ձէթով էին պատում՝ ջրաթափանցումը կանխելու նպատակով: Երբեմն էլ թոնրից հանած տաք կարասի մէջ թան էին լցնում, ինչը կայծակնային արագութեամբ գոլորշանում էր՝ կաւանօթին տալով ամրութիւն (Վ. Բդոյեան,

Ինչպես բոլոր պատմագագրական շրջաններում, այնպես էլ Սիւնիքում աղի հանդէպ իրայատուկ վերաբերմունքը փոխանցուել է նաեւ աղամաններին: Կանացիակերպ աղամանները, որոնցում տան աղի պաշարն են պահել (մինչեւ 50կգ)⁹, դրուել են թոնրատներում՝ չօգտագործուող օճախների մէջ կամ յատուկ փորուած որմնախորշերի՝ պատուհանների¹⁰ մէջ: Մեր հաւաքածուի աղամանները կոպիտ են, ձեռածեփ, արտաքին յարդարանքը՝ զուսպ: Առհասարակ կնակերպ աղամանների արտաքին յարդարանքը խորհրդանշային իմաստ ունի, կապուած է կանացիութեան եւ տղաբերքի խորհրդի հետ: Մեր ուսումնասիրութեան առարկայ աղամանները այդ առումով չեն առանձնանում ընդհանուրից. դրանցից մէկի մակերեսին վերադիր եղանակով զարդանախշուած կենաց ծառի պատկեր է, որ խորհրդանշում է կեանքի շարունակելիութիւնը, իսկ միաի վրայ՝ պարանոցի հատուածում ագուցուած են յախճապակու մանր կտորներ, որոնք զարդեր են յիշեցնում եւ կապուած են կանացիութեան հետ: Սիւնիքում, աղամանների կենցաղավարման ծիսապաշտամունքային սովորոյթ է եղել. երբ ծննդկանին այցելելիս, դռան մուտքի մօտ այցելոյը ձեռքը մտցրել է տան աղամանի կամ այն անօթի մէջ որտեղ պահուած է աղը, ի նշան մաքրագերծման¹¹:

Կաւէ սպասքի ամենատարածուած տեսակներից են թոնրում կերակուր պատրաստելու կճուճները¹²՝ լայնաբերան, երկու կամ չորս, կարճ, շուրթին ամրացուած ունկերով: Կան նաեւ ջնարակապատ, ունկաւոր կճուճներ, որտեղ ջնարակը գեղագիտական խնդիրներից զատ ունեցել է մանրէագերծող, աղաջրի քայքայումից պաշտպանիչ նշանակութիւն: Ջնարակապատումը արուել է հիմնականում ներսից, երբեմն՝ ե՛ւ ներսից ե՛ւ դրսից: Ըստ փորձագիտական հարցման արդիւնքների¹³ երկկողմանի ջնարակապատ

Ջաւախքի հայոց ազգագրութիւնը եւ ժողովրդական բանարուեստը, ԵՊՀ հրատ., Երեւան, 2014, էջ 131):

⁹ Հալաջեան, էջ 178:

¹⁰ Բղոյեան, *Հայկական աղամաններ*, էջ 18. նաեւ նոյնի՝ *Ջաւախքի*, էջ 201. նաեւ՝ Յ. Մարութեան, *Հայկական ժողովրդական բնակարանի ներսոյթը (XIX դարի երկրորդ կէս-XX սկիզբ)*, Հայկական ԽՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1989, էջ 129:

¹¹ Ե. Мелик-Шахназаров, *Из поверий, предрассудков и народных примет армян Закавказского края* (Ձանգեզուրի գաւառի հայերի հաւատալիքներից, նախապաշարմունքներից եւ ժողովրդական նախանշաններից), *հղր. 17, բաժին II*, Թիֆլիս, 1893, էջ 198. նաեւ՝ Ս. Լիսիցեան, *Ձանգեզուրի հայերը*, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1969, էջ 204:

¹² Թրճած կաւէ անօթ՝ նախատեսուած կերակուր եփելու համար, հանդիպում է նաեւ կճիկ, բղուղ, պուտուկ անուանումները (Աղայեան, *հղր. 1*, էջ 740):

¹³ Հարցումը իրականացուել է Մեղրու շրջանի Լիճք, Արեփիկ, Վանք, Կարճեան գիւղերի բնակիչների շրջանում, 17. 03. 2022ին:

խեցեղէնը¹⁴ (բարբառային խօսույթում՝ «օշնակ»), պայմանաւորում ջնարակի կանաչակապտաւուն գոյնով, նախատեսուած է եղել հալեցուած իւղի համար: Ընդհանրապէս խեցեղէնի ջնարակապատումը համարուել է թանկ հաճոյք եւ ընկերային դիրքի ցուցիչ: Ջնարակապատ կճուճները նախատեսուած են եղել նաեւ պանրի, թթուեղէնի պահպանման համար: Կաւէ սպասքի հաւաքածոյի մէջ առանձնանում է Մեղրու Տաշտուն գիւղից բերուած գինու կուլան եւ ջրի կուժը, որոնք հարուստ զարդամոտիւ նախշեր եւ արձանագրութիւններ ունեն: ԺԹ. դարի Բ. կէսով թուագրուող կուլան պատրաստուած է բրուտի անուի վրայ, մակերեսին վերադիր երկրաչափական զարդեր են, առջեւի մասում կայ արձանագրութիւն՝ «Ի ՎԱՅԵ-ԼՈՒՄՆ ԶԱՊԵԼԻ ՈՐԴԻ ՂԱԶԱՐԻ»: Զրի կուժը գծանախշերով է զարդարուած եւ իրանին ունի արձանագրութիւն՝ «ԱՅՍ ԿՈՒԺԸ ՊԱՏՐԱՍՏՎԵՑ ԾԻՆ ԴԵԿՏԵՄԲԵՐԻ 1929 ԹՎԻՆ ՄԱՐԳԱՐԻՏ ՎԱՆԵԱՆ»:

Կենցաղում տարածուածութեամբ խեցեղէնից յետոյ գերակշռել է պղնձէ սպասքը, որոնք հիմնականում քաղաքային արհեստանոցների արտադրանք էին եւ օգտագործման ենթակայ էին միայն անագապատումից յետոյ, ինչը կատարում էին շրջիկ արհեստաւորները: Վերջիններս կատարում էին նաեւ ամանեղէնի նորոգման աշխատանքներ: Սինիքի պատմագագարական շրջանում պղինձը տեղական մետաղ է համարուել եւ պղնձի պաշարի պակաս չի եղել, սակայն տեղական պղնձագործ վարպետներ քիչ են եղել եւ հրափրուել են դրսից:¹⁵

ՀԱԹԻ Սինիքի սպասքի հաւաքածոյի պղնձէ ամանեղէնի մաս են կազմում կաթնամանները, թասերը, թաւանները, ջրի կժերը, ջրխմիկները, ափսէները, պղնձէ սկուտեղները, քրեղանները: Հաւաքածուում երկու պղնձէ սկուտեղ կայ՝ մէկը Սիսիանի Բնունիս գիւղից, թուագրում է ԺԹ. դարի կէս-Ի. դարասկզբով: Պատրաստուած է սառը կոման եղանակով, արտաքին յարդարանքը զուսպ է՝ յատակին ունի շրջագծեր, եզրերը ալիքաձեւ են: Նմանատիպ սկուտեղները՝ կախուած չափերից, օգտագործուել են կենցաղային տարբեր նպատակներով: Առհասարակ հայկական աւանդական կենցաղում դրանք կիրառուել են որպէս սեղաններ, դրուել են յատակին՝ փռոցների կամ կարճ ոտքերով, շրջանաձեւ, ուղղանկիւնաձեւ սեղանների վրայ, որոնց շուրջը կազմակերպուել են հիւրասիրութիւններ տան չափա-

¹⁴ Նմանատիպ ջնարակապատ խեցանօթների բարբառային անուանումներից յաճախ հանդիպում է կանաչիկ անուանումը, որը նշանակում է կանաչագոյն լաքով պատուած խեցեղէն աման: Անուանումը կապուած է ջնարակի կանաչակապտաւուն գոյնի հետ (Գ. Գասպարեան, Ա. Գրիգորեան, Ա. Յակոբեան (խմբ.), *Հայոց լեզուի բարբառային բառարան, հոյր. 3*, Հր. Աճառեանի անուան լեզուի ինստ., ՀՀ ԳԱԱ, Երեւան, 2004, էջ 33):

¹⁵ Ս. Լիսիցեան, *Ջանգեզուոյի հայերը*, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1969, էջ 166-67:

հաս անդամների եւ պատուաւոր հիւրերի համար¹⁶: Հայոց մէջ ամուսնական մահճի մօտ, ամուսնացողների համար պղնձէ սկուտեղ է դրուել, վրան գինի, մեղր, տարբեր անուշեղէններ¹⁷, իսկ մեղրեցիների ամանոյթի համաձայն, Նաասարդին հարսնացուի ընտանիքին գինու գաւով, քաղցրեղէնով լի, վառուղ մոմերով զարդարուած սկուտեղ են ուղարկել (բարբառային խօսոյթում՝ մեծմահի)¹⁸: Հաւաքածուում ուշագրաւ է Մեղրիի Փոքր թաղից բերուած, ԺԹ. դարի պղնձէ սկուտեղը, որն աչքի է ընկնում հարուստ զարդագօտիներով, որոնցում հաւասարակենտրոն դասատրութեամբ նշագարդեր, բուսագարդեր եւ խաչաձեւ պատկերներ են: Ըստ Մեղրի կատարած 1985ի գիտարշաւի ղեկավար Գրիգոր Աղանեանի փոխանցած տեղեկութիւնների, պղնձէ սկուտեղը ձեռք է բերուել անուանի հայագէտ, ծագումով մեղրեցի Կարապետ Մելիքօհանջանեանի դուստր Անահիտ Օհանջանեան-Մեժլումեանից: Սինին կողային եւ կենտրոնական հատուածներում ունի արձանագրութիւններ՝ «Ի ՎԱՅԵԼՈՒՄՆ ԳՐԻԳՈՐ ՄԵՐԱՆՂՈՒԼԵԱՆԻ 1963 ԴԵԿՏԵՄԲԵՐԻ 30», «ԳՐԵՅԻՄ ՔՍԻ ԾԱՌԱՅ ՅՈՀԱՆՆԷՍ ԳՐԻԳՈՐԵԱՆՅ ՇՆՈՐՀԻՎ», «ՈՐ Է ԱՅՍ ՏՐ ԶԱՔԱՐԵԱՆՅ Ի ՄԵՂՐԻ»: Սինու շուրջ կատարուած ուսումնասիրութիւններից պարզ դարձաւ, որ արձանագրութիւնից մեզ յայտնի Գրիգոր Մերանղուլեանցը Մելիքօհանջանեանների տոհմից սերուած իշխանական տոհմի ներկայացուցիչ է, ում գերդաստանը 1829-30ականներին ներգաղթի ժամանակ Իրանի հայաբնակ Մուժանբար գիւղից հաստատուում է Զանգեզուրում՝ Գորիսում եւ աւելի ուշ՝ Մեղրու Գուղեմնիս գիւղում¹⁹: Եւ հաւանաբար նրանց կողմից Մեղրիի Փոքր թաղի Ս. Յովհաննէս Մկրտիչ եկեղեցուն արուած հանգանակութիւններին ի պատասխան եկեղեցին որպէս երախտագիտութիւն նուիրել է սինին: Ինչ վերաբերում է «Ի ՎԱՅԵԼՈՒՄՆ...» արտայայտութեանը, որը արձանագրութիւնների տեսքով յաճախ ենք հանդիպում կենցաղային եւ եկեղեցական տարբեր սպասքի վրայ, ընկալում է որպէս բարեմաղթանք նրան, ում նուիրաբերում է սպասքը: Որպէս կանոն «Ի ՎԱՅԵԼՈՒՄՆ» արտայայտութեանը յաջորդում է ընծայատիրոջ անունը: Եկե-

¹⁶ А. Марутян, *Поселения и жилища, Армяне* (Բնակատեղի եւ բնակավայր, Հայերը), Գիտութիւն հրատ., Մոսկուա, 2012, էջ 225:

¹⁷ Ս. Լիսիցեան, «Լեռնային Ղարաբաղի հայերը», *Հայ ազգագրութիւն եւ բանահիւսութիւն, հրք. 17*, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1981, էջ 49:

¹⁸ Ս. Պօղոսեան, «Մեղրու ամանդական տարագի տօնածիսական համալիրը», *Հայ ժողովրդական մշակոյթ*, 12:2004, Երեւան, էջ 122:

¹⁹ Մ. Աւետիսեան, ԴԱՆ, բանասաց Ն. Բոլեան, Սինիքի մարզ, Ագարակ աման, 7. 12. 2021թ. (Ն. Բոլեանը Գ. Մերանղուլեանի ծոռնուհին է):

ղեցուն կենցաղային սպասք նուիրաբերելու Սինիքի պատմագագարական շրջանի սովորոյթի մասին տեղեկութիւններ է յայտնում Լալայեանը²⁰:

Պղնձէ սպասքի յաջորդ տեսակը կերակուրը մատուցելու համար օգտագործուող նստուկաւոր կամ հարթ յատակներով պղնձէ խորը ամաններն են՝ քրեղանները, որոնք սինեցիները *կեալաթ*²¹ էին անուանում: Նմանատիպ սպասքի տեսակներ թանգարանի նշուած հաւաքածուն ներառում է: Սրանք հիմնականում փորագրման միջոցով արուած բուսական եւ երկրաչափական զարդերով են գեղազարդուած: Այսպիսի խորը թասերը կիրառուել են նաեւ ջուր խմելու նպատակով եւ կոչուել են ջամ²²: Սրանց գլուգահեռ ջուր խմելու համար լայնօրէն կիրառուել են ջրխմիկների սինիք-արցախեան տիպը՝ միականթ, գոգաւոր յատակներով, բուսանախշ կամ պարզապէս գօտետրուած ելուստներով:

Պղնձէ սպասքը պատրաստուել է կոման, զօդման, երբեմն էլ սառը կոփման եղանակներով²³: Պղինձը, որպէս մետաղ եւ դրուագման եւ փորագրման հնարատրութիւն է տալիս: Այս հաւաքածուի պղնձէ սպասքի նմուշները փորագրազարդ են, յաճախ հանդիպող զարդերը տերեւներ, ծաղկի թերթեր, ոճաւորուած երկրաչափական պատկերներ, նշիկաձեւ զարդեր են, որոնք սպասքի եզրային գօտիներում են արուած, հիմնականում սպասքի արտաքին մակերեսներին: Բուսական հարուստ մոտիւները բնորոշ են երկրագործ ժողովուրդների հաւատալիքներին եւ կրում են արգասաւորութեան, լիութեան, պտղաբերութեան խորհուրդ, եւ առհասարակ հայկական զարդարութեամբ ցանկացած բուսական զարդ նոյնականացւում է կենաց ծառի գաղափարի հետ²⁴:

ՓԱՅՏԷ ՍՊԱՍՔ

Սինիքում փայտէ սպասքը մեծ թիւ չի կազմել: Փայտից պատրաստել են միայն սպասքի միքանի տեսակ՝ հացի տաշտերը (1,25X40սմ), հացը պահելու համար նախատեսուած սնդուկներ (50X40սմ), Սինիքում փայտէ սպասքը մեծ թիւ չի կազմել: Փայտից պատրաստել են միայն սպասքի միքանի տեսակ՝ հացի տաշտերը, հացը պահելու համար նախատեսուած սնդուկներ, տեփուրները, խմորը գնդելու եւ գրտնակելու համար օգտա-

²⁰ Սիսիանում ժողովրդի նուիրատրութիւնների միջոցով հաւաքած սպասքը եկեղեցին անհրաժեշտութեան դէպքում տրամադրում էր հարսանիք կամ թաղում ունեցողներին, որի դիմաց փոխհատուցում էր ստանում (Լալայեան, էջ 248):

²¹ Լիսիցեան, էջ 171:

²² Նոյն, էջ 172:

²³ Աւելի մանրամասն տե՛ս՝ Ա. Թադեւոսեան, *Գիւմրի քաղաքի դարբնոցային մշակութային ժառանգութիւնը*, ՀՀ ԳԱԱ հնագիտութեան եւ ազգագրութեան ինստ., Երեւան, 2021, էջ 25, 48:

²⁴ Ա. Մնացականեան, *Հայկական զարդարութեւր*, Հայկական ՍՍՌ ԳԱ հրատ., Երեւան, 1955, էջ 2:

գործուող սեղանները, փայտե խնոցիները: Թանգարնի փայտի սպասքի նմուշները բերուել են Սիսիանի Ուզ գիւղից, դրանք հիմնականում հացահատկի վերամշակման համար նախատեսուած առարկաներ են՝ քարմաղ, ալուրմաղ, հացահատկի կոտ, ալիւրը հորից հանելու յարմարանք, Սիսիանի Տոլորոս գիւղից՝ խմորի տաշտ: Փայտե սպասքի մաս են կազմում նաեւ ԺԹ. դարի վերջով թուագրուող երկու ջրի կժերը: Նմանատիպ կժերի բերանները սովորաբար փակուել են փայտե խցաններով կամ պարզապէս լաթի կտորներով: Թանգարանի փայտե սպասքի նմուշները ձեւով պարզունակ են, կիրառական նշանակութեան, զուրկ որեւէ զարդանախշից:

Ուշադրութիւն են գրաւում հաւաքածուի մաս կազմող երկու իր, որոնք կիրառուել են որպէս սպասք, սակայն սպասքի պարագայ չեն: Դրանցից մէկը Սիսիանի Ուզ գիւղից բերուած ոչխարի ծնկոսկրն է, ինչը իր ալիքածել վերջատրութեան պատճառով օգտագործուել է որպէս գաթանախշիկ, միւսը Մեղրու շրջանի Կարճեւան գիւղից բերուած դժմիկն (կարկաժ յարդարանքային բոյս) է, որի դիմային հատուածում անցք բացելով օգտագործել են որպէս գինին կարասներից հանելու յարմարանք՝ շերեփ: Այս երետոյթը առաջին հերթին մարդ-բնութիւն գործակցութեան ցուցիչ է, նաեւ վկայութիւն է որ իւրաքանչիւր պատմազգագրական շրջանի սպասքի համալիր յարմարեցումը է տուեալ շրջանի բնակլիմայական պայմաններին, տնտեսածեւերին եւ կեցութեան ձեւին:

ՍՈՎՈՐՅՈՒՆԵՐ

Սիւնիքի պատմազգագրական շրջանում ամանեղէնի օգտագործման առնչութեամբ գոյութիւն են ունեցել առանձնայատկութիւններ, որոնք ընդհանրական են եղել գրեթէ բոլոր պատմազգագրական շրջաններում: Սպասքի հաւաքելը եւ լուանալը գերդաստանի երկրորդ հարսի պարտականութիւնն էր համարում: Այն խիստ արգելում էր նորահարսերին, յղութեան շրջանում գտնուող եւ նոր ծննդաբերած հարսներին, որոնք միայն ծննդաբերութիւնից քառասուն օր անց իրաւունք ունէին տան սպասքին դիպչելու եւ օգտագործելու, այն էլ քահանայի օրհնութիւնից եւ մեռնաջրով ամանները լուանալուց յետոյ, այլապէս սպասքը հարամուած էր համարում: Սպասքը ոչ-մաքուր կամ հարամուած էր համարում, երբ սխալմամբ լուացքաջուր էին լցնում, կամ մուկ էր ընկնում մէջը, այսպիսի ամանները կամ կոտրում էին կամ էլ մոխրաջրով լուանալուց ու խնկարկելուց յետոյ նորից օգտագործում: Պղծուած սպասքը «հալալում» էին միքանի եղանակով: Զրօրինէքի օրհնուած ջրով հունցած խմորից բլիթ էին պատրաստում, չորացնում պահում, երբ ամանեղէնը պղծում էր, բլիթը մէջն էին գցում, լուանում սպասքը, որից յետոյ բլիթը կրկին չորացնում

էին, պահում յաջորդ անգամուայ համար, կամ էլ կնունքի մեռոնաջրով հունցած խմորն էին օգտագործում ամանեղէնը մաքրելու համար²⁵:

Բնակելի համալիրում սպասքը պահում էին սպասքապահարանների մէջ, որոնք իրենց ձեռով տարբեր էին լինում՝ պատից կախուած, պատի մէջ ներկառուցուած: Սակայն Հայաստանի գրեթէ բոլոր շրջաններին յատուկ պահարանի տիպը ծալքատեղն էր կամ ծալքապահարանը: Դրա ուղղանկիւնաձեւ վերեւի մասը նախատեսուած էր անկողնու, իսկ ներքեւի փակ հատուածը՝ սպասքի պահպանման համար: Այսպիսի պահարանները օգտագործում էին նաեւ Մեղրու գիւղական շրջաններում: Որմնախորշ պահարանները, որոնց սինեցիները *պապի շկաֆ* էին կոչում, ձեռով կրկնում էին փոքր որմնախոշերին սակայն չափերով բաւականին մեծ էին, միքանի յարկերով եւ ծածկում էին փայտէ կամ նրբատախտակից պատրաստուած երկփեղկ դռներով²⁶:

Ժամանակի ընթացքում սպասքը նաեւ ծիսականացուել է՝ կենցաղային կիրառական գործառոյթը փոխարինելով ծիսապաշտամունքայինով: Սպասքի ծիսականացման այս երեւոյթը գոյութիւն է ունեցել նաեւ Սինիքում յատկապէս հարսանիքների, մանկատաժութեան եւ թաղման ծէսերում: Օրինակ Սինիքում սովորոյթ է եղել, որ հարսանիքի ժամանակ սկեսուրը իւղի պոլիկը ձեռքին երեք անգամ պտտուի նորապսակ գոյգի շուրջը, որպէս առատութեան խորհրդանիշ, իսկ շէմից ներս մտնող հարսի ոտքի տակ կաւէ *կեաւաթ* են դրել եւ հարսը որպէս չարխափան կոտրել է այն: Գորիսում երկու *կեաւաթ* են դրել, մէկը հարսի, միւսը փեսայի համար: Մաղը նոյնպէս սրբացուել է, նորածինն Մեղրու Շուանիձոր գիւղում դրել են մաղի մէջ՝ հաւատալով, որ մաղի ցանցանման հիւստածքը չարխափան է եւ պաշտպանում է չար ոգիներից²⁷:

ԱՄՓՈՓՈՒՄ

Սպասքը իր կարեւոր դերակատարումն է ունեցել եւ շարունակում է ունենալ կենցաղը կազմակերպելու եւ վարելու հարցում: Սպասքի կարեւորութեան մասին վկայում է դեռեւս ԺԹ.-Ի. դդ. բնորոշ սպասքի համալիրի բազմազանութիւնը: Հենց այս կարեւորութիւնը գիտակցելով է, որ հասարակութեան կողմից որոշակի վերաբերմունք է ձեւաւորուել սպասքի հանդէպ, այն ծիսականացուել է, երբեմն էլ՝ սրբացուել, որի վերապրուկային դրսեւորումները նկատուում են նաեւ այսօր: Հարկ է նշել, որ ԺԹ.-Ի. դդ. կենցաղավարուած սպասքի որոշ տեսակներ շարունակում են վերաբրտադրուել եւ կիրառուել հիմնականում ճաշարանային *բիզնէս*ի ոլորտում՝

²⁵ Ե. Լալայեան, «Սիսիան, ընտանեկան բարքեր», *Ազգագրական հանդէս*, 1:1898, էջ 248-50:

²⁶ Մարութեան, «Հայ ժողովրդական բնակարանի», էջ 107:

²⁷ Լիսիցեան, էջ 196-204:

միջավայրի ձեւաւորման եւ աւանդական կերակրատեսակների մատուցման նպատակով: Ուշագրաւ է յուշանուէրային սպասքի արտադրութիւնը, որտեղ փորձ է արոււմ կրկնել աւանդական սպասքի արտաքին ձեւի նմանութիւնը եւ զբօսաշրջութեան ոլորտում դարձնել ազգային մշակոյթը ներկայացնելու ուրոյն ձեւ:

TYOLOGICAL CHARACTERISTICS OF THE COLLECTION OF SYUNIK UTENSILS OF THE ETHNOGRAPHIC MUSEUM OF ARMENIA

(Summary)

MARY AVETISYAN (meryavetisyan1984@gmail.com)

The paper focuses on utensils used for cooking and eating in the Syunik region in southern Armenia. It notes that these utensils play an important role in the organization of everyday life. The paper argues that the variety and diversity of the utensils, typically in the 19th-20th centuries, prove their importance. Furthermore, it contends that due to the importance of some of the utensils, society has shaped an attitude towards them which, in time, has been transformed into a ritual and has even been characterized as having sacred significance, an attitude which can still be noticed today.

The author notes that some types of these household utensils have been modernized and have been used in the restaurant business since the 1950s. The author argues that giving them a new look and using them in restaurants is meant to add an atmosphere and a mood while serving traditional dishes. Besides, some sorts of utensils have been redesigned and displayed in souvenir shops, to be used as decorations in houses.