
ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՏԻ ԷԹՆՈՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒԹՅԱՆ
ՇՈՒՐՁ *

ՌԱՖԻԿ ՆԱՀԱՊԵՏՅԱՆ

Բանալի բառեր՝ ազգային ուտեստ, պատմաազգագրական շրջաններ, բուսական ծագման սննդամթերք, անասնապահական մթերքներ, կաթնամթերք, ձկնեղեն, ձվեղեն, ըմպելիքներ:

Ուտեստը մարդկանց սոցիալական շփման, բարեկամական և ազգակցական կապեր հաստատելու միջոց է, իսկ եթե այդպիսիք առկա են, ապա այն ավելի է ամրապնդում այդ հարաբերությունները: Ազգագրական և պատմագեոգրավեստական գրականության մեջ արձանագրված են բազմաթիվ կոլեկտիվ ճաշկերույթներ, երբ ուտեստի՝ զուտ քաղցր հագեցնելու գործառույթը մղվում է հետին պլան: Սրանցից կարելի է առանձնացնել ավանդական ընտանեկան և գործնական բնույթի ճաշկերույթները. մանկան ծնունդն ու մկրտությունը, ամուսնությունը և հարսանիքը, հուղարկավորությունը, մեռելոցները, մեծարման երեկոները, ծննդյան տարեդարձները, օրացույցային ու եկեղեցական տոները և այլն: Անգամ շրջանառվում է «թշնամու տանը հաց ուտել» արտահայտություն, որ խորհրդանշում է հաշտվել, խաղաղություն, նույնիսկ՝ խնամիական կապեր հաստատել:

Ուտեստի համակարգը կենցաղի ու մշակույթի բաղկացուցիչ տարրերից է, ուտտի ևս ներառվում է ազգագրության ուսումնասիրության շրջանակների մեջ: Այն, մարդու կենսական պահանջմունքները բավարարելուց բացի, կատարում է նաև այլ գործառույթներ. միավորում ու միաժամանակ տարբերակում է տարբեր էթնիկ հանրույթների: Ազգագրական առումով ուտեստի միջոցով հնարավոր է ներկայացնել ինչպես տվյալ էթնոսին, տարածքային ներէթնիկ խմբերին, նրանց շրջապատող միջավայրը, տնտեսավարման եղանակները, այնպես էլ սոցիոնորմատիվ և հումանիտար մշակույթներին առնչվող հարցեր, քանզի ուտեստը, զուտ կենսական նշանակություն ունենալով հանդերձ, միջնորդավորում է մարդկանց ու մարդկային խմբերի միջև եղած կապերը¹:

* Ընդունվել է տպագրության 04. III. 2019 թ.: Գրախոսվել է 18. III. 2019 թ.:

¹ Տե՛ս Ի. Ա. Барсегян, С. Е. Енгибарян. Система питания у армян. – Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983, с. 206–253.

Ուտեստը էթնոպահպան գործառույթ ունի: Այն պահպանում, արտացոլում ու փոխանցում է տվյալ էթնիկ հանրության բնորոշ ավանդական տնտեսական զբաղմունքների առանձնահատկությունները, համատեղ հացկերույթների կազմակերպման վարքագծային կանոնները, աշխարհայացքը, հավատալիքային պատկերացումները: Ուտեստի համակարգում արտացոլվում են նաև տվյալ էթնոսի պատմական անցյալի կարևոր շրջափուլերը, քաղաքական ու սոցիալական վիճակը, տնտեսական կյանքի առանձնահատկությունները: Կարճ ասած՝ ուտեստի համակարգն իր հերթին մի յուրօրինակ էթնիկ «անձնագիր» է²: Այն նաև հասարակական հարաբերությունների արտահայտման ցուցիչներից է, քանի որ մարդիկ սեղանի շուրջ են շփվում, ճանաչում միմյանց:

Յուրաքանչյուր ժողովրդի, այդ թվում նաև հայերի ուտեստի համակարգը պայմանավորված է ժողովրդի կենցաղում տարածված և գերակշռող տնտեսամշակութային տիպով: Ուտեստի մշակույթի ձևավորմանը նպաստել են բազմաթիվ այլ գործոններ ևս՝ տվյալ էթնոսի տարածքային յուրահատկությունները, բնակլիմայական պայմանները, ավանդույթներն ու կենցաղը, սոցիալ-տնտեսական զարգացման մակարդակը, բնակչության առանձին խավերի սոցիալ-ունեցվածքային տարբերությունները, կրոնական աշխարհայացքը, երբեմն-երբեմն՝ նաև պատմաքաղաքական իրողությունները, միջէթնիկական կապերը: Հայոց մեջ յուրաքանչյուր պատմաազգագրական շրջանում ձևավորվել է իրեն հատուկ, բնակչության խառնվածքին, պահանջներին ու նախասիրություններին հարիր սննդակարգ: Սպասքը, ամանեղենը նույնպես հարմարեցվել են տարբեր կերակրատեսակների հետ, որոնք առաջացրել են ներդաշնակություն և իրենց ազդեցությունն ու տպավորություններն են թողել հյուրասիրվողի վրա: Այս պարագայում կարևորվել են նաև մատուցման և հյուրասիրությունը կազմակերպելու ավանդական եղանակները³:

Հայ ժողովրդի ավանդական ուտեստի համակարգը ձևավորվել է լեռնային և նախալեռնային գոտում, որտեղ երկրագործության համակարգում գերակշռում էր դաշտավարությունը՝ հացահատիկային կուլտուրաների մշակումը՝ զուգակցված նստակյաց ու հեռագնա անասնապահության հետ: Ավանդական ուտեստում անհամեմատ գերակշռում էին բուսական ծագմամբ՝ հացահատիկ, միրգ, բանջարեղեն, որոնց հաջորդում էին կենդանական՝ կաթ-կաթնամթերք, մսեղեն, ձկնեղեն, ձվեղեն սննդամթերքները: Սակայն նշված սննդամթերքների հարաբերակցությունները հայ ժողովրդի ավանդական ուտեստի համակարգում ունեցել են տարբեր դրսևորումներ: Այսպես, XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին, եթե Այրարատի ցածրադիր վայրերին բնորոշ էր հացահատիկ-բուսեղեն-կաթնամթերք-մսեղեն սննդամթերքների հաջոր-

² Տե՛ս Ռ. Ծ ա տ ո ռ յ ա ն. Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Երևան, 2011, էջ 7:

³ Տե՛ս С. А. А р у т ю н о в, В. П. К о б ы ч е в, Г. А. С е р г е е в а. Материальная культура. – Пища и жилище. Народы Кавказа, кн. 4. М., 1995, с. 9–10.

դականությունը, Շիրակին՝ հացահատիկ-կաթնամթերք-մսեղեն-բանջարեղեն հաջորդականությունը, ապա Սյունիքին և Տավուշին՝ հացահատիկ-կաթնամթերք-բանջարեղեն-մսեղենը⁴: Նշված օրինակներից պարզ է դառնում, որ կաթնամթերքի, բանջարեղեն-մսամթերքի օգտագործման հաջորդականությունը պայմանավորված է տվյալ տարածքում կենցաղավարող տնտեսավարման հիմնական ճյուղերի հաջորդականությամբ:

Եթե համեմատելու լինենք Սյունիքում և Այրարատի ցածրադիր վայրերում կենցաղավարող տնտեսավարման հիմնական ճյուղերը, ապա նկատելի է, որ եթե Սյունիքին բնորոշ է դաշտավարությունը, հացահատիկային կուլտուրաների մշակումը, անասնապահությունն ու այգեգործությունը՝ այն էլ գետահովտային շրջաններում, իսկ Այրարատին՝ առաջին հերթին դաշտավարությունը, հետո բանջարաբուստանային կուլտուրաների մշակումը, այգեգործությունը և նոր միայն անասնապահությունը, որը զանգվածային բնույթ չի կրել՝ արոտների բացակայության պատճառով: Հետևաբար, միանգամայն օրինաչափ է տվյալ տարածքներում սննդամթերքների նման հաջորդականությունը:

Հայերի ավանդական ուսուստի համակարգում առանձնանում են հետևյալ կառուցվածքային միավորները.

ա. հացահատիկային մթերքներից պատրաստված ճաշատեսակներ, կերակրատեսակներ, կերակուրներ և թխվածքներ,

բ. կաթ-կաթնամթերքներ և կաթնեղենից պատրաստված ճաշատեսակներ,

գ. մսեղեն՝ վայրի, ընտանի կենդանիների և թռչունների,

դ. ձկնեղեն,

ե. ձվեղեն,

զ. միրգ-բանջարեղեն՝ նկատի ունենալով նաև վայրի բույսերն ու հատապտուղները,

է. բմպելիքներ:

ՀԱՅԱՀԱՏԻԿԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻՑ ՊԱՏՐԱՍՏՎԱԾ ՃԱՇԱՏԵՍԱԿՆԵՐ, ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐ, ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ ԵՎ ԹԽՎԱԾՔՆԵՐ

Հայերը հացահատիկային կուլտուրաները մշակել են ըստ տարածաշրջանների բնակչոլոգիական պայմանների. բարձրադիր շրջաններում՝ գլխավորապես, գարի, արևահայաց ցածրադիր շրջաններում՝ ցորեն:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին Հայաստանում իր տեսականիով և տարածվածությամբ առաջին տեղում էր ցորենը, որին հաջորդում էին՝ լեռնային շրջաններում՝ գարին, հաճարը, տարեկանը, կորեկը, Մասունում, Մոկսում նաև՝ դժվարամարս, խո-

⁴ Մանրամասն տե՛ս И. А. Барсегян, С. Е. Енгибарян. Նշվ. աշխ., էջ 254–270:

շոր հատիկ գլգիլը: Իսկ եգիպտացորենը և բրինձը ուշ շրջանում փոխառված մշակաբույսերից են: Հայկական լեռնաշխարհը ցորենի, գարու, կորեկի և այլնի մշակության հնագույն հայրենիքներից է համարվել: Յորենի և գարու շտեմարանների գոյությունը բացահայտվել է դեռ վաղ բրոնզեդարյան հնագիտական հուշարձանների (Մոխրաբլուր, Էլառ, Շենգավիթ և այլն) պեղումների շնորհիվ⁵:

Նախապատվությունը տալով ցորենին՝ հայ ժողովուրդն այն վերամշակել է տարբեր եղանակներով և օգտագործել բազմազան պատրաստուքներ ու կերակրատեսակներ ստանալու համար: Յորենն աչքի էր ընկնում վերամշակման և օգտագործման բազմազանությամբ: Հացահատիկային կուլտուրաները, հայոց մեջ հազարամյակներ շարունակ մեխանիկական և ջերմային եղանակով վերամշակելով, ստանում էին այտուր, փոխինդ, ձավար, կորկոտ, բլդուր⁶:

Շիրակում, Սյունիքում, Այրարատում և՛ ձավարը, և՛ բլդուրը պատրաստում էին միայն ցորենից: Գարուց ձավար պատրաստելը համեմատաբար սակավ էր տարածված, իսկ բլդուրը իսպառ բացակայում էր: Այլ էր պատկերը Տավուշում: Այստեղ ձավարը պատրաստում էին բացառապես հաճարից, որը տեղացիները հատուկ այդ նպատակով էին մշակում: Լեռնային շրջաններում շատ մեծ տարածում է ունեցել աշնանն ու ձմռանը փոխնդե խաշիլը, խավիժը: Խաշիլի վրա լցնում էին հալած յուղ, կաթ, շաքարաջուր, իսկ խավիժը պարտադիր էր նոր ծննդաբերած կնոջ ուտեստի համալիրում: Վերջին հարյուրամյակում գերակշռել են բրնձե փլավները՝ չամիչով, չրերով, նուշով, մսով համեմված:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին ամենասիրված ու տարածված հացատեսակներն էին լավաշն ու բոքոնը, որոնք թխում էին ցորենի և գարու այտուրից՝ առանձին-առանձին կամ խառը (այս ձևը գերակշռում էր), իսկ խիստ կարիքավորներն այն հիմնականում թխել են կորեկի այտուրից: Լավաշ հացատեսակը Հայաստանի տարբեր շրջաններում հայտնի է նաև “լոշ” անվամբ: Այն հայկական հնագույն հացատեսակներից է, Հայաստանի ազգային հարստություններից, տարածված է նաև Կովկասի, Իրանի, Աֆղանստանի և Առաջավոր Ասիայի այլ ժողովուրդների շրջանում: Անգլալեզու աղբյուրներում լավաշը հիշատակվում է “հայկական դյուրաբեկ հաց”, “հայկական բլիթ” անվանումներով: “Լավաշ” անվանումը գիտնականները բխեցնում են նախահայերեն law բառից, որը նշանակում է “հարթ”: Միջին հայերենում արդեն

⁵ Տե՛ս Լ. Ջալալբեկյան. Մոխրաբլուրի պատվարները. – ՊԲՀ, 1974, - 4, էջ 157–162, Է. Խանգադյան. Էլառ-Դարանի, Երևան, 1979, էջ 23, Հ. Միմոնյան. Շենգավիթի 2000 թ. պեղումները. – “Հայաստանի հնագույն մշակույթը”, Երևան, 2001, էջ 33–34 և այլն:

⁶ Տե՛ս Ե. Մարկարյան, Ս. Ա. Արտյունով և Ժ. Կուլտուրա շիջնոբեսպեչենիա և էթնոս, с. 189–190.

⁷ Տե՛ս Լ. Bilderback. “The Everything Bread Coochoo”, “Flatbreads”, Adams Media, 2010.

lawš բառը նշանակել է “հարթ, բարակ հաց”⁸: Հայաստանում լավաշի տարածվածության մասին վկայում են հնագիտական պեղումների արդյունքում հայտնաբերված թոնիքները և այնտեղ մնացած լավաշի մնացորդները⁹: 2014 թ. նոյեմբերի 26-ին որոշում է կայացվել ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկում ներառել Հայաստանի կողմից ներկայացված “Լավաշ. ավանդական հացի պատրաստումը, նշանակությունը և մշակութային դրսևորումները Հայաստանում” հայտը: Հայկական թոնրի լավաշը իր համով, բուրմունքով, նրբությամբ և մեծ չափերով (50,100 սմ և ավելի) հռչակված է եղել հնուց ի վեր: Թոնրից բացի անասնապահ, կաթնամշակ սարվոր կանայք սաճի (թիթեղ) վրա էին թխում հաստ լավաշ-հացը, որը սաճի լավաշ էր անվանվում¹⁰: Այս հացատեսակը հայ բնակչությունը գործածել է երկու եղանակով. երկար ժամանակ գործածելու համար չորացնում էին արևի տակ և 8–10 հատ ծայք արած դասավորում հացի ամբարներում կամ էլ տեղավորում էին մառանում՝ առաստաղից կախված փայտյա չորանոցի վրա և երկրորդ՝ այն թխում էին ամեն օր կամ մի քանի օրը մեկ անգամ: Օրվա չորացրած հացը տանտիկիներ փաթաթում էր խոնավ շորի մեջ կամ ջուր ցանում վրան, որից հետո այն գրեթե ոչնչով չէր տարբերվում թարմ լավաշից՝ պահպանելով համի ու բուրմունքի հատկանիշները: Հաշվի առնելով լավաշի նման հատկությունը և վառելիքը խնայելու անհրաժեշտությունը՝ հատկապես ձմռանը՝ այն թխում էին մեկ շաբաթից մինչև մի քանի ամսվա համար: Այսպիսի դեպքերում հաց թխելը իրականացվում էր ազգական կամ հարևան կանանց փոխօգնությամբ: Նրանց օգնական էին դառնում ջահել հարսներն ու աղջիկները: Անցյալում կային նաև հացթուխ կանայք, որոնք հացարար անունն էին կրում. նրանք նաև վարձով թխում էին ունևոր գերդաստանների հացը: Նման դեպքում հունցելը, գնդելն ու թխելը կատարվում էր 2–4 կնոջ համագործակցությամբ՝ աշխատանքի հստակ բաժանմամբ: Խմոր հունցողը և թխողը տարեց, փորձառու կանայք էին, գրտնակողը՝ համեմատաբար երիտասարդները:

Արցախում “հաց ու խմորին” փոխադարձ օգնության էին հասնում դրկից կանայք: Այստեղ սովորություն կար հաց թխել այնքան, որ 30–40 օր բավարարեր ընտանիքին: Այս երևույթը բնորոշ էր նաև Արարատյան դաշտավայրի բնակավայրե-

⁸ H. Martirosyan. Etymological dictionary of the Armenian inherited lexicon (Leiden Indo-European Etymological Dictionary Series; 8).– Brill, 2008, p. 305.

⁹ Տե՛ս նաև Հ. Բեգլարյան. Հացագործությունը միջնադարյան Հայաստանում.– ՀՄՄՀ ԳԱ “Լրաբեր հաս. գիտ.”, 1987, -5, էջ 75:

¹⁰ Տե՛ս նաև Վ. Բդոյան. Հայ ազգագրություն (համառոտ ուրվագիծ), Երևան, 1974, էջ 114–115:

րին¹¹: Ի դեպ, հայոց մեջ նման կոլեկտիվ ջանքով են իրականացվել էրիշտա կտրելու, ցորենը մաղելու, ձավարը ծեծելու, աղալու, կորկոտ, բլդուր, տհալ, քաղցրեղեն պատրաստելու, այգեթաղի, այգեկութի աշխատանքները¹²: Հաց թխելու միջոցին արգելվում էր արական սեռի ներկայությունը՝ լավաշը թոնրի պատից շուտ չպոկվելու, կրակի մեջ չվառվելու մտահոգությամբ: Առհասարակ տանտիրուհու մենաշնորհն է եղել ոչ միայն հաց թխելու, այլև կաթնամթերքների, հացամթերքների պատրաստման, մթերքների պահեստավորման աշխատանքների, սննդի բաշխման դեկավարությունը: Նրա ձեռքում էր մառանի բանալիների տրցակը, նա էր հացավորողը, և նա է միայն իրավունք ունեցել ճաշել գերդաստանի տղամարդկանց հետ՝ նահապետի կողքին՝ մի փոքր մեջքով թեքված դիրքով¹³:

Լավաշը մեզանում օժտված է այնպիսի հատկանիշներով, որ աշխատանքի վայրում կարող էր ծառայել որպես պնակ, սկուտեղ, գդալ, անձեռոցիկ և, վերջապես, բրդուձ¹⁴: Հացը և թոնիրը հայոց մեջ սրբազանացվել են: Թոնրի ձևը և նրա մեջ թխվող լավաշը հայերի կենցաղում պահպանվել է հազարամյակներ: Անշուշտ, դրան նպաստել են լավաշի մի քանի դրական հատկություններ՝ բարձր սննդարարությունը, դյուրին մարսողությունը, երկար պահելու պիտանելիությունը և հաց թխելու առավել կատարելագործված մեթոդի կիրառումը: Այն գյուղերում, որտեղ եկեղեցիներ չեն եղել կամ ավերվել են, պսակն ու կնունքը կատարում էին տանը՝ թոնրի շուրջ: Այս միտքն է հաստատում նաև այն իրողությունը, որ Վանի շրջանի Լեզք գյուղի շրջակայքում “Սուրբ թոնիր” անունով ուխտատեղի է հիշատակվել¹⁵:

Հացը մեծ տեղ է գրավել հայերի օրական սննդի մեջ և հաճախ “հաց ուտել” արտահայտությունը ստացել է ոչ միայն հացի, այլև, ընդհանուր առմամբ, սնվելու՝ ուտելու նշանակություն:

Հայաստանի տարբեր շրջաններում եղել են հացի հետ կապված ուշագրավ սովորույթներ ու հմայական արարողություններ: Այն հայոց ընկալումներում սրբության, աստվածային պարզևի, արգասավորության, անվտանգության, առատության, չարախափան նշանակության խորհրդանիշ է համարվել: Հացը մեր լեռնաշխարհում պաշտամունքի առարկա է եղել: Հայ մարդը թոնիրը դիտել է իբրև եկեղեցի. դրա-

¹¹ Տե՛ս Ռ. Նահապետյան. Հայոց ազգակցական համակարգը (XIX դ. երկրորդ կես – XX դ. սկիզբ). – Պատմաազգագրական ուսումնասիրություն, Երևան, 2012, էջ 142–143:

¹² Տե՛ս նույն տեղում, էջ 128–164:

¹³ Տե՛ս Ստ. Լիսիցյան. Չանգեզուրի հայերը, Երևան, 1969, էջ 220, նաև Ռ. Նահապետյան. Գինը հայոց ավանդական ընտանիքում (ըստ սասունցիների ազգագրական սովորույթների). – ՊԲՀ, 2009, - 1, էջ 71–87:

¹⁴ Տե՛ս С. Арутюнян, Ю. Мкртумян. Вершина хлебопечения-лаваш. – Хлеб в народной культуре. Этнографические очерки. М., 2004, с. 200–209.

¹⁵ Տե՛ս Գ. Սրվանձտյանց. Գրոց ու բրոց, Երկեր, հ. 1, Երևան, 1978, էջ 52:

նում կողած հացը՝ սուրբ նշխար է համարել և իր ամենամեծ երդումը “հացով” է կնքել. “Քու տան հալալ հացը վկա էդնր”, “Քու տան հացը իմ աչքը բռնցու”: Հացը սրբություն էր. եթե մի կտոր հաց ընկներ գետին, վերցնում, թափ էին տալիս ու դնում բերանները՝ մրմնջալով՝ “մեղա Աստծու”¹⁶ կամ էլ՝ համբուրում ու դնում մի բարձր տեղ՝ թոչուններին կեր: Անգամ հացի թափված փշրանքները հավաքում էին, որպեսզի դրանք բաժին չդառնային տան հատակին վիտացող կարծեցյալ չար ոգիներին¹⁷ կամ չփոխակերպվեին նրանցով¹⁸: Մինչև հաց ուտելը՝ ձերերը հացը մոտեցնում էին ճակատին՝ որպես սրբություն: Այն չէր կարելի դանակով կտրել կամ գլխին դնել, որպեսզի տան առատությունը, “խերն ու բարաքյաթը տանից չփախներ”:

Հայոց սովորույթի համաձայն՝ հյուրին դիմավորում էին աղ ու հացով՝ հացը սրբություն է, աղը՝ մաքրագործող: Ակոռահատիկի ժամանակ երեխայի, հարսանիքին՝ նորապսակների վրա հատիկեղեն էին շաղ տալիս՝ ծլարձակման, պտղաբերության հավատալիքով¹⁹: Ըստ ժողովրդական պատկերացումների՝ Ջանգեզուրում հացը կապվում էր տանտիրոջ կյանքի հետ²⁰: Թոնրից հանած առաջին հացը չէին ուտում այնքան ժամանակ, մինչև յոթը հաց չհանեին: Հակառակ դեպքում՝ տանտիկինը կմահանար և ամուսինը մի քանի կին կփոխեր: Գիշերը երեխայի հետ տնից դուրս գալիս նրա ծոցը հաց էին դնում՝ չարքերի հարձակումներից պաշտպանելու համար:

Վասպուրականում օտարության գնացող անձի պաշարից մի կտոր հաց էին վերցնում և պահում, որպեսզի նա տուն վերադառնար: Եթե այդ հացը որևէ մեկը գողանար կամ ուտեր, պանդուխտը չէր վերադառնա²¹: Իսկ Շիրակում նույն նպատակով հացը ոչ թե պահում, այլ ուտում էին²²: Աղձնիքում և Հայաստանի պատմաագագրական այլ շրջաններում ընդունված էր, որ սկեսուրը հարսանեկան արարողության ժամանակ հարսին դիմավորելիս նրա ուտերին լավաշ-հացեր էր

¹⁶ Տե՛ս նույն տեղում:

¹⁷ Տե՛ս Ս. Лисициан. Очерки этнографии дореволюционной Армении. – Кавказский этнографический сборник, т. 1. М., 1955, с. 218.

¹⁸ Տե՛ս Ա. Е. Тер-Саркисянц. Традиционная пища армян. – Традиционная пища как выражение этнического самосознания, под. ред. С. А. Арутюнова и Т. А. Ворониной. М., 2001, с. 120–121.

¹⁹ Տե՛ս Ռ. Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն. Աղձնիքահայերի մանկան ծննդի և խնամքի ավանդական սովորույթներն ու ծեսերը (պատմաագագրական ուսումնասիրություն), Երևան, 2011, էջ 121–122:

²⁰ Ստ. Լ ի ս ի գ յ ա ն. Ջանգեզուրի հայերը, էջ 178:

²¹ Ե. Լ ա լ ա յ ա ն. Վասպուրական. – “Ազգագրական հանդես” (այսուհետև՝ ԱՀ), գ. XXV, 1915, էջ 57:

²² Ա. Մ ի թ ա ռ յ ա ն գ. Փշրանքներ Շիրակի ամբարներից. – “Էմինյան ազգագրական ժողովածու”, հ. Ա, Մոսկվա-Ալեքսանդրապոլ, 1901, էջ 198:

զգում՝ ասելով. «Ոտքդ խերով լինի, ամբարներդ հացով լի»: Տուն մտնելուց հետո հարսն այն զգում էր վերին անկյուններից մեկը, որպեսզի իր ոտքը խերով լիներ և տունն էլ միշտ հացով լի: Մասուն գավառի Խուլթիկ գյուղում հարսին ու փեսային յոթ անգամ ման էին ածում թոնրի շուրջ, ամեն մի պտույտի ժամանակ հարսի ուսերի վրայի յոթ հացերից մեկը և մազերի հետ թել-թել հյուսված ընկույզի միջուկի շարաններ էին շարտում ժողովրդի վրա: Աղջիկներին արգելվում էր ուտել տաշտի քերանքից թխված հացը կամ նստել թոնրի խփին՝ տանը մնալու, չամուսնանալու մտավախությամբ²³: Թոնրի առաջին հացը դնում էին ծննդաբերող կնոջ որովայնի վրա՝ բարեհաջող ծննդաբերելու ու կարճեցյալ չարքերի հարվածներից զերծ մնալու նպատակով: Ծննդաբերությունից հետո լավաշով փաթաթած կանաչ սոխ էին կերցնում ծննդկան կնոջը, որի մի մասն էլ նրա գլխավերևը երեք անգամ պտտեցնելով, զգում էին մոր ու մանկան կողքը, այդ նույն մտավախությամբ: Այլ դեպքերում կավե ամանով այլուրի վրա մի բուռ աղ էին ցանում և, երեք անգամ պտտեցնելով ծննդկանի գլխավերևը, տալիս էին մի աղքատի՝ «չարքերին» մոլորեցնելու և վերջինիս մուտքը տուն կանխելու նպատակով²⁴: Գիշերը խուսափում էին ուրիշներին հացի խմոր տալուց՝ հացի օրհնությունից ու հովանավորությունից չզրկվելու մտավախությամբ²⁵:

Հայոց ավանդական կենցաղում մեծ տարածում էին գտել տոնածիսական թխվածքները՝ գաթան, «տարի» կոչված կրկենին, բաղարջը: Դրանցից իր տոնածիսական նշանակությամբ առանձնապես աչքի էր ընկնում կրկենին, որը, պատրաստում էին Նոր տարվա նախօրյակին և դրանով գուշակություններ կատարում: Պատրաստի խմորի գնդի մեջ գուշակության համար միջուկի մեջ՝ դրամ, լոբի կամ կոճակ էին դնում: Մասունում խմորի մեջ երկու փայտի կտոր էին դնում՝ մեկը՝ բախտի, մյուսը՝ դովլաթի համար²⁶: Կրկենին նախշում էին ձեռքով կամ գաթանախշով, որը պատրաստում էին քարից, փայտից, կավից: Ծիսական հաց նախշելու այդպիսի դրոշմիչներ են հայտնաբերվել Ք. ա. III հազ. հնագիտական հուշարձաններից Մեծամորում, Արարատյան դաշտավայրում, Նախիջևանում, Աղստևի հովտում կա-

²³ Տե՛ս Ռ. Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն. Աղձնիքահայերի ամուսնահարսանեկան սովորույթներն ու ծեսերը (պատմաագագրական ուսումնասիրություն), Երևան, 2007, էջ 158:

²⁴ Տե՛ս Ռ. Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն. Աղձնիքահայերի մանկան ծննդի և խնամքի ավանդական սովորույթներն ու ծեսերը, էջ 68:

²⁵ Տե՛ս Ռ. Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն, Բ. Ղ ա ր ի բ յ ա ն. Օջախ-թոնրի պաշտամունքի մի քանի սովորույթներն Աղձնիքում. – «Գիտելիք և խորհրդանիշ, հավատալիք և սովորույթ». Միջազգային առաջին գիտաժողովի հոդվածների ժողովածու, Երևան, 2006, էջ 124–140:

²⁶ Տե՛ս Ե. Կ ա ր ա պ ե տ յ ա ն. Մասուն, ազգագրական նյութեր, Երևան, 1962, էջ 122:

տարված պեղումների ժամանակ²⁷: Այն նախշագարդում էին նաև բաժակով, պատառաքաղով և այլն: Գաթանախշի վրա եղած զարդանախշերից բացի, կրկենու երեսը զարդարում էին նաև տարվա տասներկու ամիսները, լուսատուները խորհրդանշող նախշերով, ինչպես նաև՝ սերմերով ու պտուղներով, որոնք խորհրդանշում էին հացի, պտուղների արգասաբերության գաղափարը²⁸: Այն կտրում և բաժին էր հանում գերդաստանի նահապետը տան անդամներին, անասուններին, արտերին: Տնեցիներից որ մեկի բաժնի մեջ լիներ նշանը՝ նրա անվան հետ էր կապվում այդ տարվա հաջողությունը:

Տոնաձիսական թխվածքների համալիրում իր ուրույն տեղն ուներ գաթան, որը պատրաստում էին հիմնականում տոներին ու ամուսնական հանդիսություններին՝ հատկապես հարսանիքների ժամանակ, ինչպես նաև՝ պատվավոր հյուրեր ունենալիս: Գաթան դարձել էր հարսանեկան ծիսակարգի կարևոր տարրերից մեկը: Մակայն դրա կիրառումը չէր սահմանափակվում միայն սրանով: Այն հաճախ գործածում էին նաև որպես պասվա թխվածք, որի խմորը յուղի փոխարեն հունցում էին ձեթով:

Բաղարջը (Տավուշում այն կոչվում էր պաղարձ), ըստ իր օգտագործման նպատակի, լինում էր գուշակության՝ աղի բաղարջ, զոհաբերության՝ փաղախ բաղարջ (առանց թթիմորի թխած) և տոնական (խորիզով): Գուշակության նպատակով աղի բաղարջը թխում էին Սբ. Մարգարի պասի ուրբաթ օրը և հավատում, որ այն ուտող պատանին կամ աղջիկը երազում կտեսնի իր ապագա հարսնացուին կամ փեսացուին: Հայերի ավանդական տոնաձիսական համակարգում առանձնակի տեղ են գրավել, այսպես կոչված, “մալի պճեղ”, “խնոցի”, “գութան”, “ցորենի հոր” ծիսական թխվածքները, որոնց միջոցով Նոր տարվա գուշակություններն էին կատարում²⁹: Եթե ծիսական այդ թխվածքները թոնրի շրթից շուտ պոկվեին և ընկնեին թոնիրը, ընդունված էր կարծել, թե կնվազեր անասունների կաթը, արտերի բերքը, իսկ եթե նշված թխվածքները ուռչեին ու անվնաս եփվեին՝ կերաշխավորվեր բերքի և մթերքների առատությունը:

Ամանորին թխում էին նաև փոքրիկ մարդակերպ հացեր՝ աչքերի, բերանի, կրծքերի և այլ պատկերներով, որոնք հաճախ համեմում էին չամիչով: Այս հացերը հիմնականում հայտնի էին ասիլ-բասիլ անվանումներով: Պատրաստում էին նաև կլկլա կամ դուլաջ, որը կլոր, մեջտեղը ծակ բլիթ էր: Այն անցկացնում էին գոմեշի կամ եզան եղջյուրներին, որպեսզի գալիք տարում ցորենի առատություն լիներ:

²⁷ Տե՛ս Է. Խա ն գ ա դ յ ա ն, Կ. Մ կ ր տ չ յ ա ն, Է. Պ ա ր ս ա մ յ ա ն. Մեծամոր, Երևան, 1973, էջ 131–134:

²⁸ Տե՛ս Վ. Բ դ ո յ ա ն. Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, 1972, էջ 488:

²⁹ Ա. Ա. Օ դ ա բ ա շ յ ա ն. Ամանորը հայ ժողովրդագրական տոնացույցում.– “Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն”, հ. 9, Երևան, 1978, էջ 53–54:

Ակնհայտ է, որ ծիսական հացերն ամբողջապես նվիրված էին պտղաբերության ապահովման գաղափարին:

Հայ ժողովրդի ավանդական ուտեստի համակարգում իրենց հաստատուն տեղն ունեին հացահատիկային մթերքներից պատրաստված կերակրատեսակները, որոնց թիվը հասնում էր մի քանի տասնյակի: Այդ կերակրատեսակների մի մասը պատրաստվել է գուտ հացահատիկային կուլտուրաներից (մոխրի, փոթուկ), մյուսը՝ վայրի բույսերի, բանջարաբոստանային կուլտուրաների (բանջարով կորկոտ, ձավարով ավելուկ) կամ կենդանական ծագում ունեցող [հարիսա, տոլմա, ճմուռ (Տավուշում՝ ճմբուռ) և այլն] մթերքների հետ խառնելով: Ծամդիլ, խաթխաշ էին կոչվում Նոր տարվան եփվող եգիպտացորենի, ցորենի, լոբու հատիկները, որոնք առանց յուղի, խաշած, սառը վիճակով էին հյուրասիրում: Տյառնընդառաջի տոնի ուտեստ էր այլուրով և քաղցրով պատրաստված հալվան ու բոված ցորենից՝ փոխինդը, որը հատուկ խորհուրդ է ունեցել Սբ. Սարգսի տոնին: Փոխնդե խաշիլը ճաշակում էին յուղով, կաթով կամ մեղրով, թանով, դռշաբով:

Թվարկված ճաշատեսակներից ու կերակրատեսակներից ավելի հարգի են համարվել մսեղենի օգտագործմամբ հացահատիկային մթերքներից պատրաստվածները:

Բացի ցորենից և գարուց, հացահատիկային կուլտուրաներից տարածված են եղել նաև կորեկը, վարսակը, եգիպտացորենը, բրինձը: Ի դեպ, բրինձը ևս տեղական մշակաբույսերից է եղել, թեև վերջին երկուսը ներկայումս ներկրվում են: Ընդդեմից գործածական են եղել սիսեռը, ոսպը և, առանձնապես, լոբին: Շատ տարածված էին լոբով պատրաստված ուտելիքները, և պատահական չէ, որ Լոռիում կար ասույթ՝ «առանց լոբի Նոր տարին գալ չի»: Տնտեսության մեջ հատիկավոր մշակաբույսերի ունեցած կարևոր դերերով են պայմանավորված եղել ցորենին, գարուն, կորեկին և այլ մշակաբույսերին վերագրվող պտղաբերության, առատության, կյանքի շարունակականության խորհրդանշանային դերերը: Դրանք, որպես սերմ, ծլարձակման, նոր կյանք պարզնելու խորհուրդ ունեին: Պատահական չէ, որ հարս գնացող աղջկա կոշիկների մեջ չէին մոռանում կորեկի կամ գարնանացան ցորենի հատիկներ լցնել³⁰: Ցորենից պատրաստված աղանձն էլ նորապսակներին նվիրված տոնի խորհրդանիշներից էր, որին վերագրվում էին նաև չարախափան, արգասավորման հատկանիշներ: Նույնը վերաբերում է ընդդեմին (ընկույզ, նուշ, կաղին), մրգերին: Օրինակ՝ նուռը, խնձորը ոչ միայն սիրո, այլև պտղաբերության խորհրդանիշներ էին³¹: Հավատում էին, որ դրանք կարող էին ազդել երիտասարդների բեղունության, սերնդաձի, հողի բարեբերության, բերքի առատության վրա:

³⁰ Ռ. Նահապետյան. Աղանիքահայերի մանկան ծննդի ու խնամքի ավանդական սովորույթներն ու ծեսերը, էջ 11:

³¹ Նույն տեղում, էջ 8–32:

ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔՆԵՐ ԵՎ ԿԱԹՆԵՂԵՆԻՑ ՊԱՏՐԱՍՎԱԾ ՃԱՇԱՏԵՍԱԿՆԵՐ

Հայոց ավանդական սննդի համակարգում զգալի էր և այժմ էլ առավել շատ օգտագործվող կաթնամթերքի տեսակարար կշիռը: Հայոց կաթնատնտեսության առանձնահատկություններից էր կաթի անթափոն մշակումը, որի 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, պանրի գանազան տեսակներ, կարագ և այլն³²:

Կաթի մշակումը հայերի մեջ հազարամյակների պատմություն ունի: Հայերի շրջանում մշտապես գործածական է եղել կովի, ոչխարի, գոմեշի, այծի կաթը³³: Հում կաթի օգտագործումը հայոց կենցաղում սահմանափակ է եղել: Երբեմն միայն հովիվներն էին խմում նոր կթած կաթը: Ամենայնուհետք համարվել է կովի կաթը³⁴: Դարերի ընթացքում հայությունը հանգել է այն եզրակացության, որ կովի կաթից ավելի արդյունավետ է կարագ ստանալը, ոչխարի կաթից՝ պանիր, իսկ գոմեշի կաթից՝ մածուն, որն առավել հարգի է համարվել: Մածունը օգտագործվել է նաև որպես լրացուցիչ կերակրատարր որոշ ուսուցանողական համար (տոլմա, փլավ, թաթար բորակի և այլն): Մածունը գործածվում էր շուրջ տարի, և գյուղական բնակչությունը

³² Այս մասին տե՛ս նաև Ռ. Ծ ա տ ու ը յ ա ն. նշվ. աշխ., էջ 16:

³³ Կաթի և կաթնամթերքի վերաբերյալ հայոց կենցաղում և Կովկասի ժողովուրդների կենսապահովման մշակույթի համալիրում կարևոր ազգագրական նյութեր են գրառվել Ա. Քալանթարի կողմից (տե՛ս Ա. Ք ա լ ա ն թ ա թ. Կաթնային արդյունքներ. – ԱՀ, գ. Դ, Թիֆլիս, 1898, - 2, էջ 276–292):

³⁴ Տե՛ս նույն տեղում, էջ 276–277:

նր տիրապետում էր այն մեկ ու ավելի շաբաթ կավամաններում սառը պահպանելու հմտությանը, իսկ ավելի երկար տևողության համար քամում էին, լցնում կաշվե պարկի մեջ և թեթևակի աղում: Նոր ծնած կենդանիների կաթից կամ խեժից պատրաստում էին դալ և բուլամա³⁵: Անդրկովկասում լայնորեն գործածական է եղել կաթի սերը: Սերը քաշում էին հատկապես անյուղ, երեսքաշ պանիր պատրաստելիս:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին հայերին հայտնի էր կարագի պատրաստման երկու եղանակ՝ մածունից և հում կաթի սերից: Կարագը ստանում էին խնոցում կաթը հարելու միջոցով, որը պատրաստվում էր փայտից, կավից կամ կաշվից (տիկ): Կարագ ստանալու համար նախատեսված մածունը լցնում էին խնոցու մեջ, այն պետք է լիներ ոչ սառը և ոչ էլ տաք, քանի որ առաջինի դեպքում կարագը վատորակ էր լինում, իսկ երկրորդի դեպքում՝ դժվար հարվում: Գյուղական տնայնագործության մեջ տարածված էր նաև կարագի ստացման մեկ այլ եղանակ. մեկ շաբաթվա կամ մեկ ամսվա կաթի սերուցքը հավաքում էին մի մեծ կավե ամանի մեջ, այն թանձրանում էր, ապա շրջում էին տոպրակի մեջ ու աղում: Վերջինս քամվում էր շմաթից (սիճուկից), որից հետո լցնում էին խնոցու կամ կավե նեղ վզիկով կարասանման ձուլի մեջ և հարում: Խնոցին հարում էին միայն տարեց, զավակների տեր, փորձառու կանայք: Եթե մածնանման սերը սառն էր լինում, ավելացնում էին մի քիչ տաք ջուր: Կարագը հանում էին խնոցուց, լվանում սառը ջրով, աղում թեթևակի ու դնում կավե կամ էմալապատ ամանի մեջ:

Մեկ այլ դեպքում հում կաթի սերից կարագ ստանալու համար կաթը լցնում էին մեծ փայտե տաշտի կամ կավե, կամ էլ էմալապատ մետաղե ամանների մեջ: Մի քանի օր անց կաթի երեսը ծածկվում էր սերով, որը մեկ այլ ամանի մեջ առանձնացվում էր փայտե մեծ շերտիով: Մնացած կաթը օգտագործում էին պանիր պատրաստելու համար: Հավաքված հում կաթի սերը լցնում էին խնոցու մեջ և հարում: Խորհրդային շրջանում 1970–1980-ական թվականներին գյուղական շատ բնակավայրերում խնոցին փոխարինվեց լվացքի մեքենայով:

Կարագը պահեստավորելու համար վրան աղ էին շաղ տալիս, 3–4 օր անց հալում և պահում էին սառը տեղում՝ կավե կճուճի մեջ: Թանը լեռնային շրջաններում ենթակա էր վերամշակման: Նրանից պատրաստում էին չորաթան, նաև՝ ժաժիկ (շոռ): Չորաթան պատրաստելու համար թանը լցնում էին քաթանից կամ կտավից կարված տոպրակի մեջ: Միճուկն առանձնանում էր շոռատիպ զանգվածից, վերջինիս էլ մի փոքր այտուր խառնելով՝ պատրաստում էին գնդիկներ և չորացնում արևի տակ՝ ստանալով չորաթան (չորթան), որից ուշ աշնանն ու ձմռանը պատրաստում էին ճորթնով ճաշ՝ ձեձած ցորենի ձավարով, նման առանց մսի հարիսայի: Իսկ շոռը կամ ժաժիկը պատրաստելու համար թանը եռացնում էին պղնձե կաթսայի մեջ: Տա-

³⁵ Տե՛ս նույն տեղում, էջ 277:

քացնելիս շոռանման զանգվածն անջատվում էր սիճուկից, որն էլ լցնում էին տոպրակը և քամում: Դրան խառնում էին զանազան հոտավետ կանաչիներ՝ ուրց, դարչին, մեխակ, նան՝ աղ, զանազան չրեր: Ուտում էին թարմ կամ պանրի հետ կճուճներում պահածոյացնում: Թանը թարմացնող ու զովացնող ըմպելիք է համարվել, իսկ սիճուկը չեն թափել՝ տվել են անասուններին, հատկապես ծնից հետո՝ հետծննդյան ցավերն ամոքելու համար: Կանայք սիճուկով լվանում էին գլուխը՝ անիծ կամ ոջիլ չբռնելու նան՝ մազերին փայլ տալու համար:

Հայոց ուտեստի համակարգում, հացի հետ զուգահեռ, առանցքային դեր էր վերապահված պանրին, ինչի մասին վկայում են բազմաթիվ ժողովրդական ասացվածքներ, ինչպես օրինակ՝ «հաց ու պանիր, կեր ու բանիր», «պանիր ու հաց, սիրտդ բաց» և այլն³⁶: Պանիրն այն մթերքներից է, առանց որի չի ապրել և չի ապրում ոչ մի հայ ընտանիք: Հայերի համար այն այնքան առօրյա ուտելիք է համարվել, որքան և՛ հացը: Ճաշից հետո անգամ «բերանը ոսկեջրում էին պանրով»՝ պանրով ու կանաչիով լավաշի բրդուճ ճաշակելով:

Հայերը պանիր պատրաստելու մեծ վարպետներ են եղել, ինչպես որ՝ ներկայումս: Որպես կանոն՝ այն պատրաստում էին ոչխարի, այծի, երբեմն նան՝ կովի սերը քաշած և անքաշ կաթից: Ըստ այդմ էլ՝ պանիրը տարբերվել է իր յուղայնությամբ: Հայ ժողովրդի կենցաղում տարածված էին պանիրներ գտված կաթից՝ չեչիլ, թել, հյուսած, հորած՝ զանազան խոտաբույսերով և գլուխ անքաշ պանիր՝ լոռի, չանախ, բրինձ ու այլ անվանումներով³⁷: Չեչիլ պանիրը պահում էին պուտուկների մեջ, շերտ-շերտ դասավորելիս չէին մոռանում նրանց արանքում զետեղել հոտավետ վայրի կանաչիներ՝ ուրց, դաղձ, բոխի: Կճուճի երեսը ծածկում էին ընկույզի տերևով, ապա այն մոխրի բարակ շերտով, հերմետիկ փակում ու շրջում բերանի վրա: Մասունում պանրով և կարագ յուղով լի հորած կճուճները (գրուր) թաղում էին մշտապես հոտող առուների եզրերին, խոնավ, ճահճուտ տեղերում: Մասունցի բանահավաք Ե. Կարապետյանի հավաստմամբ՝ «թան ու թացանը այդ եղանակով հատուկ համ ու հոտ էր ստանում»³⁸: Մասունում հմտացել էին նան կաթի սերը երկար ժամանակ պահելու գաղտնիքներին: Կավե գրուրներով, բայց արդեն բացօթյա տեղերում հորում էին 30–50 սմ խորությամբ, որի տեղը միայն գիտեին կաթնամշակ կինը՝ խղպանը և այն թաղող տղամարդը³⁹: Պանրի տեսակներից է նան հորած մոթալ պանիրը՝ ոչխարի մորթու մեջ պահպանված: Եղեգնաձորում, հոտավետ բույսերը, չրերը շաղախում էին աղաջրից հանված թարմ պանրի հետ և տոպրակի մեջ լցրած թողնում են քամվելու մի քանի՝ նույնիսկ 10–15 օր: Եղեգնաձորի պանրին

³⁶ Տե՛ս Ա. Тер-Саркисянц. Традиционная пища армян, с. 124.

³⁷ Տե՛ս Է. С. Маркарян, С. А. Арутюнов. Նշվ. աշխ., с. 213.

³⁸ Ե. Կարապետյան. նշվ. աշխ., 1962, էջ 28–29:

³⁹ Տե՛ս Վ. Պետոյան. Մասնա ազգագրություն, Երևան, 1965, էջ 122–123:

անվանել են բղուղ պանիր, որը մեծ համբավ է ունեցել Թիֆլիսի քաղաքային շուկայում⁴⁰:

Պանրի մակարդ են ստացել գառան, հորթի, ուլի, երբեմն էլ խոշոր կենդանու ստամոքսից, որն ուներ խմորոդ, մերող հասկություն: Այդ մակարդի տեղական անվանումներն են խախացոց, շիրդան: Այն դնում էին որևէ ամանի մեջ, վրան լցնում ջուր կամ շիճուկ, հետո ավելացնում աղ և զանազան հոտավետ համեմունքներ՝ դարչին, թարխուն, սխտոր, մեխակ, ուրց, խունկ, անգամ մրգերի չրեր՝ հոն, սալոր, չամիչ, արմավ, խնձոր, ծիրան, մեղր, ցորեն, գարի, բրինձ և այլն, ու դնում որևէ տաք տեղ: Մեկ կամ մի քանի օր անց հեղուկն արդեն պատրաստ էր կաթը մակարդելու համար⁴¹:

ՄՍԵՂԵՆ ԿԵՐԱԿՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐ

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին հայոց կենցաղում ընդունված էր տավարի, ոչխարի, այծի, ինչպես նաև՝ գոմեշի, հավի, հնդկահավի, խոզի մսի օգտագործումը: Որսորդությամբ ձեռք բերված միսը գլխավորապես լրացուցիչ և պատվաբեր նշանակություն է ունեցել:

Հայկական լեռնաշխարհի տեղաբնիկ ցեղերի տնտեսության հիմնական ճյուղերից մեկն էլ դեռևս էնեոլիթյան (V–IV հազ. Ք. ա.) տնտեսության մեջ անասնապահությունն էր: Էնեոլիթյան հուշարձանների պեղումներից հայտնաբերվել են ցուլերի, կովերի, այծերի, ոչխարների, խոզերի ոսկորների հարուստ մնացորդներ: Խոշոր անասուններն օգտագործվել են երկրագործության մեջ որպես քաշող ուժ և կթու ու մանր եղջերավոր անասունների հետ միաժամանակ ապահովել մսի, կաթնամթերքի, կաշեգործության, մանածագործության աճող պահանջները: Տնտեսության մեջ շարունակում էր զգալի դեր խաղալ որսորդությունը, իսկ մեծ գետերի հովիտներում՝ ձկնորսությունը⁴²: Հին հայերի ուտեստներին անդրադառնալիս հույն պատմիչ և գորավար Քսենոփոնը գրում է. «Չկար մի հայի տուն, որտեղ սեղանին միաժամանակ չդնեին գառան, ուլի, խոզի, հորթի և հավի միս, մեծ քանակությամբ ցորենի ու գարու հացի հետ»⁴³:

⁴⁰ Տե՛ս՝ Ա. Քալանթար. նշվ. աշխ., էջ 287–288:

⁴¹ Նույն տեղում, էջ 282:

⁴² Մանրամասն տե՛ս՝ Ռ. Նահապետյան. Հայ ազգագրության պատմություն, մաս 1, Հնագույն և հին սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները հայերի և Հայաստանի մասին, Բուհական ուսումնական ձեռնարկ, Երևան, 2010, էջ 15–41:

⁴³ Տե՛ս՝ Ռ. Նահապետյան. Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, Երևան, 2018, էջ 44–48:

Այդուհանդերձ, անցյալում միսր համեմատաբար քիչ է օգտագործվել առօրյա սննդի համակարգում և համարվել է թանկ, հարգի, տոնական: Առավել տարածված է եղել ոչխարի, ապա տավարի մսի գործածումը: Խոզի միսը, ի տարբերություն մեր օրերի, անցյալում քիչ է գործածվել սննդի համակարգում՝ խոզաբուծության լայն տարածում չունենալու պատճառով:

Միսը մեծ մասամբ օգտագործում էին հարսանիքների, թաղումների, մատաղների կամ ուխտագնացությունների ժամանակ: Ձոռաբերության համար խուսափում էին էգ կենդանուց կամ թռչնից: Ձոռաբերվող կենդանու վզին կապում էին կարմիր ժապավեն և երեք անգամ պտտում սրբատեղիի շուրջը, կտրում ականջը, արյունը քսում էին սրբավայրի դռանը կամ էլ ներկաների ճակատներին: Մատաղի մսից բաժին էին հանում յոթ հարևան ընտանիքների համար:

Մորթն անելու համար հրավիրում էին հատուկ մարդու՝ դասաբի: Անասուններ մորթողներին այդ հատուկ անունով դիմելը վկայում է հայոց մեջ մսի կիրառական մեծ նշանակության մասին: Մորթը կատարում էին բացառապես տղամարդիկ՝ առանձնապես ամուսնացած տղամարդիկ: Մորթելիս կենդանու գլուխը պետք է ուղղվեր դեպի արևելք. մի երևույթ, որն աղերսվում էր հեթանոս հայերի արևի պաշտամունքի հետ:

Մսից պատրաստված ուսեստներից ամենահարգին համարվել է խորովածը, որի պատրաստման եղանակը հայտնի էր ամեն մի հայ տղամարդու: Խորովածի մեկ այլ տեսակ էր խորվուն, որը պատրաստել են հատուկ արարողությունների ժամանակ՝ Սբ. Խաչին կամ էլ առավել պատվարժան հյուրեր ընդունելիս: Խորվուն պատրաստելու համար ոչխարի կամ այծի մորթազերծ, փորտտիքը մաքրած մարմինն ամբողջությամբ ոտքերից կախում էին թոնրի մեջ՝ տակը դնելով ձավարով լի մի պղինձե կաթսա, որտեղ կենդանուց կաթած յուղով եփվում էր ձավարը:

Հայերի սիրած մյուս ճաշատեսակներից է տոլման: Հարսանիքների և, ընդհանրապես, հասարակական ճաշկերույթների ժամանակ տոլման առաջնակարգ տեղ է գրավել:

Մսից պատրաստված և հարգի ճաշատեսակներից են եղել նաև լուլա-քյաբաբը, բոզբաշը, քյուֆթան, խաշլաման, կոլոլակը, մսով ապուրները, չանախը, շիլափլավը, խաշը, չիբթեման, չախոբիլին և այլն: Վերջին երկու ճաշատեսակները համարվում են արևելավրացական⁴⁴, սակայն միջերկրածովյան կապերի հետևանքով դրանք իրենց ուրույն տեղն են գրավել հայ ժողովրդի ուսեստների համակարգում: Ներկայումս մեծ տարածում են ստացել մսե խորտիկները (նրբաբլիթներ, կարկանդակ, խինկալի, կոտլետ և այլն):

⁴⁴ Տե՛ս Բարյան.– Народы Кавказа, т. 2. М., 1962, с. 306.

Հայերը միսն օգտագործել են առանձին կամ էլ խառնելով հացահատիկային պատրաստուքների կամ բանջարաբոստանային մշակաբույսերի հետ՝ պատրաստել են տարբեր ճաշատեսակներ ու կերակրատեսակներ: Հարիսան նույնպես դասվել է սիրված ճաշատեսակների շարքին: Անցյալում այն ունեցել է տոնական և ծիսական նշանակություն: Հարիսան պատրաստում էին կորկոտից ու հավի մսից և ուտում արևածագին: Ուտելիս վրան հալած յուղ էին ավելացնում: Հին Հայաստանում ծիսական կերակուրները՝ հարիսան, խաշը, կաթնապուրը, մատաղը եփվում էր մեհյանների, սրբավայրերի ու եկեղեցիների մոտ և նվիրված էին գլխավորապես երկրագործությանն ու անասնապահությանը հովանավորող աներևույթ ուժերին: Հարիսան նվիրված էր հատիկամշակությանը, կաթնապուրը՝ կաթնամթերքների առատության ապահովմանը, խաշը՝ անասնապահության հաջողությանը, մատաղը՝ ընտանիքի անկորուստ լինելուն: Դրանով էլ պետք է բացատրել, որ այս կերակուրները մեր օրերում էլ մի տեսակ ծիսական բնույթ ունեն, թեև վերջինիս հին էությունը չի գիտակցվում⁴⁵: Խաշը, մատաղը մեր օրերում էլ գրեթե առանց հյուրերի չեն վայելում:

Լեռնային անասնապահական շրջաններում տարածված է եղել աշնանը մսի պահածոյացման և ձմռանը օգտագործելու մշակույթը: Տարբեր շրջաններում կիրառվում էին մսի պահածոյացման զանազան եղանակներ: Տավարի կամ ոչխարի մսից պատրաստում էին դավուրմա՝ տհալ: Շիրակի տարածաշրջանում 1971–1972 թթ. մեր գրառած նյութերի համաձայն՝ տեղացիները դավուրման պատրաստելու երբեք եղանակ էին կիրառում: Առաջին՝ ոսկրահան էին անում և համաչափ կտրատում ու եփում: Եփած միսը զետեղում էին կավե կճուճների մեջ և վրան լցնում անասունի հալած ճարպը, իսկ եթե այն չէր բավականացնում, ապա ավելացնում էին յուղ: Լցրած յուղը պետք է ամբողջությամբ ծածկեր միսը: Երկրորդ՝ ճարպոտ միսը տապակում էին, ապա լցնում կավե կճուճի մեջ, այն ծածկում յուղի կամ ճարպի շերտով: Երրորդ՝ միսը կիսաեփ էին անում, ապա տապակում և դարձյալ կավե ամանների մեջ յուղով ծածկված վերին շերտով պահում սառը տեղում կամ թաղում հողի մեջ⁴⁶: Ձմռանը տհալը օգտագործում էին ամենատարբեր ապուրների, փլավների մեջ: Այն խնայողաբար էին օգտագործում՝ հիմնականում որպես նախուտեստ՝ պատվավոր հյուրեր ընդունելիս: Արևմտահայերն իրենց հետ բերեցին տավարի և գառան կամ ոչխարի մսից արտաքին շերտը պղպեղով ու չամանով պատված, արևի տակ չորացման եղանակով պատրաստված բաստուրմայի և սուջուխի մշակույթը:

⁴⁵ Վ. Բդոյան. Հայ ազգագրություն, էջ 115:

⁴⁶ Նյութերը գրի ենք առել Շիրակամուտ գյուղում: Այդ տարիներին տարածաշրջանում մեծ ուշադրություն դարձվեց հնդկահավի, սագի, ճագարի մեծ քանակությամբ բուծմանը, որոնց միսը նույնպես ենթակա էր պահածոյացման:

Մտեղեն կերակրատեսակներից անցյալում հիմնականում օգտվել են աշնան-ձմռան ամիսներին: Այսպիսով, մսից պատրաստվող կերակրատեսակները բավական բազմազան են եղել: Դրանք պարունակել են ամոքային (համեմունք) բուրավետ մի շարք նյութեր՝ սխտոր, պղպեղ, դարչին և այլն, որոնց շնորհիվ համով ու հոտավետ էին դառնում: Փավստոս Բուզանդը հիշատակում է “ամիճ” կերակրատեսակը՝ որսի մսից պատրաստված⁴⁷:

ՁԿՆԵՂԵՆ

Այս տնտեսաձևի վերաբերյալ ոչ առատ նյութեր կարելի է գտնել հնագիտական գտածոներում, մատենագրության մեջ, թանգարանային հավաքածուներում⁴⁸: Ազգագրական նյութերի հիման վրա ձկնորսական մշակույթի վերաբերյալ ուսումնասիրություն է հրատարակել ազգագրագետ Ա. Պետրոսյանը⁴⁹: Ուշագրավ վկայություններ են թողել հայ մատենագիրները: Փ. Բուզանդի երկում ուշագրավ է պետական ձկնորսարանի և ձկնորսության մասին ակնարկը: Հիշատակվում է Առեստ ավանում Բերկրի գետակի վրա արքունական ձկնորսարանը: Երկում ակնարկ կա Վանա լճի ձկնորսության և անգամ “մեծ կուտակումներով” Աղթամար կղզու ավերքը թափվելու մասին⁵⁰: Վանա լճի աղ դրած տառեխ ձկնատեսակն արտահանվել է: Գ. Մազիստրոսի հաղորդմամբ՝ լեռնային գետերի կարմրախայտ ձկնատեսակը իր սննդային արժեքներով մեծ համարում է ունեցել: Նշվել է նաև դրա բուժական հատկությունների մասին⁵¹:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին ձկան օգտագործումը հայերի կենցաղում միանշանակ չի եղել: Սյունիքում այն քիչ թե շատ ամենօրյա ուտեստ էր համարվում: Իսկ ա-

⁴⁷ Տե՛ս Փավստոս Բուզանդ. Հայոց պատմություն, Երևան, 1987, էջ 319:

⁴⁸ Հայաստանի հնագույն շրջանի ձկնորսության վերաբերյալ ուշագրավ են Շենգավիթի հնագիտական պեղումներից հայտնաբերված փոքր չափի քարե խարիսխ-ձանրոցաքարերը, ինչպես նաև տարբեր տեսակի ձկների ոսկրային մնացորդները [տե՛ս Ս. Մարդարյան. Նախնադարյան հասարակությունը Հայաստանում, Երևան, 1967, էջ 104; С. А. Е с а я н. Оружие и военное дело древней Армении (3–1 тыс. до н. э.). Ереван, 1962, с. 223–225].

⁴⁹ Տե՛ս Ա. Պետրոսյան. Ձկնորսական մշակույթը Հայաստանում (պատմագագրական ուսումնասիրություն), Երևան, 2015, Մ. Դադիկյան. Հայաստանի ձկները, Երևան, 1971:

⁵⁰ Փավստոս Բուզանդ. նշվ. աշխ., էջ 35, 147, 339, 422: Տե՛ս նաև Ռ. Նահապետյան. Ազգագրական տեղեկությունները Փավստոս Բուզանդի “Հայոց պատմություն” երկում, Երևան, 2013, էջ 14–15:

⁵¹ Տե՛ս Գրիգոր Մազիստրոսի թղթերը, բնագիրն առաջաբանով և ծանոթագրություններով առաջին անգամ ի լոյս ընծայեց Կ. Կոստանեանց, Ալեքսանդրապոլ, 1910, էջ 213, 218:

հա Շիրակում ձուկն ուներ գերազանցապես տոնածիսական, իսկ Այրարատում՝ և՛ տոնածիսական, և՛ ամենօրյա կիրառական նշանակություն: Արաքս գետից և նրա վտակներից որսում էին ծածան, լոքո, Սևանա լճից՝ իշխան, կարմրախայտ: Արաքսում ձուկ բռնում էին գրեթե շուրջ տարին:

Ձուկը հայերը օգտագործում էին տապակած, խաշած, աղ դրած վիճակում: Սյունիքում այն խաշում էին լոլիկով, կանաչիով: Շիրակում եփում էին առանց համեմունքների: Սևանի տարածաշրջանում ձկնից նաև տոլմա, կոտլետ էին պատրաստում⁵²: Հայ բնակչությունն աչքի էր ընկնում, ձուկը չորացնելով և աղ դնելով պահածոյացնելու մշակույթով:

ԶՎԵ ՈՒՏԵՍՏՆԵՐ

Հայկական իրականության մեջ բազմազան կիրառություն է ունեցել և այժմ էլ ունի ձուկն, որը հայերն օգտագործել են կլոր տարին: Հիմնականում գործածական է եղել հավի ձուկն, որն օգտագործել են հուս, խաշած, տապակած վիճակում: Ձուկն տապակում էին նաև բանջարեղենի հետ: Իբրև բաղկացուցիչ տարր՝ օգտագործվել և այժմ էլ գործածվում է բազմազան կերակրատեսակների մեջ: Ձուկն և ձվից պատրաստված կերակուրները զատկական տոնահանդեսներում գլխավորն էին: Այն կարևոր տեղ էր գրավում, քանի որ անմիջականորեն առնչվում էր ծեսի խորհրդին: Որպես նոր կյանքի խորհրդանիշ՝ ձուկն առնչվել է գարնան, բնության զարթոնքն արտացոլող հավատալիքներին: Այն կյանքի և բեղմնավորման, իսկ ներկվածը՝ արևի վերածննդի, սիրո խորհրդանիշ է ընկալվել:

ՎԱՅՐԻ ԲՈՒՅՍԵՐ: ՄԻՐԳ-ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆ

Թեև հայ ժողովրդի հիմնական զբաղմունքները դարեր շարունակ եղել են երկրագործությունն ու անասնապահությունը, սակայն դրանց կողքին ուրույն տեղն է ունեցել նաև վայրի բույսերի հավաքչությունը: Տարբեր վիտամիններ պարունակող վայրի բույսերի պահանջը մեծ է եղել հատկապես գարնանը, երբ զգացվել է ամբարված սննդամթերքների, մրգեղենի և բանջարեղենի պակաս:

Վայրի բույսեր հավաքելը սովորական, առօրյա բնույթ է կրել: Գարնանը և որոշ չափով ամռանը հավաքված բույսերն օգտագործում էին շուրջ տարի: Այսպես, բույսերից մի քանիսն օգտագործում էին անմիջապես՝ որպես բանջարեղեն, մյուսները տապակում կամ էլ չորացնում էին, թթու դնում և կամ պահածոյացնում՝ ամռանը օգտագործելու համար:

⁵² Տե՛ս Հայկական խոհանոց, խմբ. Ա. Ս. Փիրուզյանի, Երևան, 1962, էջ 20:

XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին հայոց կենցաղում տարածված էր ավելի քան 100 տեսակի վայրի բույսերի օգտագործումը⁵³՝ ավելուկ, եղինջ, բլղրղան, բոխի, դանդուռ, դաղձ, եզան լեզու, թելուկ, թրթնջուկ, ծնեբեկ, սունկ, կոտեմ, համեմ, դանձիլ, ճնճղապաշար, մանդակ, շուշան, սիբեխ, սամիթ, սպանաղ, փիփերթ⁵⁴: Վայրի բույսերից պատրաստված ճաշատեսակներն ու կերակրատեսակներն ունեցել են հիմնականում ամենօրյա, ինչպես նաև՝ ծիսական բնույթ: Հայոց կենցաղում ավելուկը, փիփերթը, եղինջը, թելուկը տապակում էին, օգտագործում ձավարով և կարտոֆիլով պատրաստվող ջրալի ճաշատեսակներում, մյուսներն էլ օգտագործվել են խաշած, աղ դրած: Անտառաշատ վայրերում ինչպես անցյալում, առավել ևս մեր օրերում սունկը դարձել է չափազանց հարգի, ինչը, հավանաբար, պայմանավորված է դրա օգտակարության և սննդարության մասին գիտելիքներ ձեռք բերելու, սննդի համակարգում բազմազանություն ստեղծելու (աղցաններ, զանազան ուտեստներ, թթուներ, մարինադներ) հանգամանքով: Որպես համադրամ ուտեստ՝ դրանցով հյուրասիրում են հյուրերին, դնում տոնական սեղաններին: Իբրև հարգի ուտեստ՝ սնկի պահածոներ են ուղարկում այլ վայրերում ապրող բարեկամներին⁵⁵:

Վայրի բույսերից մի քանիսը գործածվել են նաև բուժիչ նպատակներով: Այսպես գինով եփած ավելուկը փայծախի ցավերը մեղմացնելու, իսկ հյութը՝ ատամի ցավը կտրելու⁵⁶, դրանից պատրաստված ճաշատեսակները օգտակար են համարվել երիկամների, փորագավի⁵⁷, ստամոքսի համար: Ուրցը, դաղձը, նանան հիմնականում օգտագործվել են որպես համեմունքներ: Դրանք ևս գործածվել են բուժիչ նպատակներով: Ուրցը օգտագործել են բերանի, թոքերի, աղիների հիվանդությունների բուժման, ցավերի մեղմացման⁵⁸, իսկ դաղձը՝ սրտի աշխատանքը կանոնավորելու համար⁵⁹:

⁵³ Տե՛ս Ս. Մարկարյան, Ս. Ա. Արտյունով, Նշվ. աշխ., ս. 224.

⁵⁴ Տե՛ս Հայաստանի բնաշխարհ, Երևան, 2006: Վայրի բույսերի և դրանց գործածության մասին գիտական հրապարակումներ ունի Ա. Ամիրխանյանը [տե՛ս Ա. Ամիրխանյան. Նորամուծություններ հայոց հավաքչական մշակույթում.– ՀՀ ԳԱԱ “Լրաբեր հասարակական գիտությունների”, 2016, - 1, էջ 224–231, նույնի՝ Սունկը լոռեցիների հավաքչական մշակույթում. – “Հայ ժողովրդական մշակույթ. XVI. ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում” (Դ. Վարդույանի ծննդյան 90-ամյակին նվիրված գիտաժողովի նյութերի ժողովածու), Երևան, 2014, էջ 93–101]:

⁵⁵ Տե՛ս Ա. Ամիրխանյան. Սունկը լոռեցիների հավաքչական մշակույթում, էջ 101:

⁵⁶ Տե՛ս Ա. Գ. Հակոբյան. Հայկական լեռնաշխարհի դեղաբույսերը, Երևան, 1975, էջ 27:

⁵⁷ Տե՛ս Ե. Լալայան. Նոր-Բայազետի գավառ.– ԱՀ, գ. XVI, Թիֆլիս, 1907, էջ 57:

⁵⁸ Տե՛ս Ա. Գ. Հակոբյան. նշվ. աշխ., էջ 125:

⁵⁹ Տե՛ս նույն տեղում, էջ 23–24:

Վայրի բույսերի հետ հայոց ավանդական ուտեստում առանձնակի տեղ է գրավել մրգերի և բանջարեղենի օգտագործումը: XIX դ. վերջին և XX դ. սկզբին Հայաստանում իր համով, արնահամ բույրով առանձնակի կարևորվել են ծիրանը, խաղողը՝ ավելի քան 70 տեսակներով, խնձորը, թուֆը, կեռասը, բայր, թուզը, սալորը, նուռը, դեղձը, տանձը, սերկնիլը, կիտրոնը, փշատը, ընկույզը: Կերակրատեսակներից փլավին ավելացնում էին չամիչ, տոլմային՝ սերկնիլ, նուռ: Դեղձից, թզից պատրաստում էին ալանի, իսկ խաղողից, ընկույզից՝ սուջուխ: Մոկսում ընկույզը գործավում էր ոչ միայն որպես ընդեղեն և ուտեստի ու խմորեղենի մեջ, այլև դրանից ձեթ էին ստանում: Ակադեմիկոս Հովսեփ Օրբելին 1911 թ. այստեղ ընկույզի ստացման հսկա զանգվածով, քարե անիվով աշխատող ձիթհան է արձանագրել⁶⁰: Շուրջ տարին միրգ ունենալու ցանկության շնորհիվ հայ բնակչությունը տիրապետել է չրեղեն պատրաստելու հմտություններին:

Բանջարաբուստանային մշակաբույսերից առավել տարածված էին վարունգը, սմբուկը, լոլիկը, բողբոջը, դդումը, սոխը, սխտորը, բամիան, ճակնդեղը, շաղգամը, դդմիկը, սեխը, ձմերուկը, բազուկը, ավելի շատ կաղամբը, կարտոֆիլը, գազարը: Նշված բուստանային մշակաբույսերից կարտոֆիլն ու լոլիկն Արևելյան Հայաստան է բերվել XIX դ. սկզբներին Ամերիկայից: Կարտոֆիլն անգամ կոչվել է իր բերողի՝ կաթողիկոս Եփրեմի անվամբ՝ եփրեմայինձոր, իսկ լոլիկը՝ ոսկեխնձոր⁶¹: Բանջարեղենը օգտագործում էին հում, խաշած կամ տապակած վիճակում: Դրանցից պատրաստում էին տարբեր ճաշատեսակներ, ձմեռվա համար պահածոներ, թթու:

Վայրի մրգերից՝ խնձոր, տանձ, հոն, զկեռ, ալոճ, մամուխ, բոհնչ, սալոր հավաքելու սովորությունը քաղցրավենիքներ պահածոյացնելու, ճաշեր, չրեր ու պաստեղ պատրաստելու, օղի թորելու համար տարածված է եղել բացառապես Արցախում, Տավուշում, Լոռիում, Սյունիքում: Հայ բնակչությանը ծանոթ է եղել նաև հատապտուղներից մոշը, գետնանուշը, հաղարջը, էլակը և այլն, որոնք այսօր համարվում են օգտակար թե՛ ժողովրդական բժշկության մեջ և՛ թե՛ ուտեստի համալիրում (թարմ վիճակում, մուրաբա, ջեմ, քաղցրեղեն, հյութ, կոմպոտ և այլն): Հարկ է նշել, որ հավաքչությունը միայն սոցիալական իրավիճակով չէր պայմանավորված, կարևոր նշանակություն են ունեցել պատմաազգագրական շրջանին բնորոշ տնականորեն ձևավորված և ժառանգաբար փոխանցված կենսաձևն ու սննդի համակարգի ավանդույթները⁶²:

⁶⁰ Տե՛ս Ի. Ա. Օրբելի. Избранные труды в двух томах, т. II. Ереван, 2002, с. 8.

⁶¹ Տե՛ս Վ. Բդոյան. Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, 1974, էջ 115, 117:

⁶² Ա. Ամիրխանյան. Վայրի մրգերի հավաքչությունը Լոռիում. – Հայ ժողովրդական մշակույթ, XVII, Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում, ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի աշխատություններ, 1, Երևան, 2018, էջ 403–412:

ԸՄՊԵԼԻՔՆԵՐ

Դեռևս հնագույն ժամանակներից Հայաստանում տարածված է եղել գինեգործությունը: Այդ են վկայում նաև հնագիտական պեղումներից՝ հատկապես Եղեգնաձորի Արենի բնակավայրից (V–IV հազ. Ք. ա.), Կարմիր բլուրից (I հազ. Ք. ա.) հայտնաբերված հնձանները, վիթխարի մեծության գինու կարասները, անտիկ՝ հունական և հռոմեական աղբյուրների, հայ մատենագիրների երկերի ու վիմագիր արձանագրությունների տեղեկությունները: Գինի պատրաստելու համար տղամարդիկ խաղողը ոտքերով տրորել և ստացված հյութը (շիրան) լցրել են կարասները կամ էլ տակառները⁶³: Հույն անտիկ պատմագիրներն ուշագրավ տեղեկություններ են հաղորդել Հայաստանը գինեգործության հայրենիք լինելու, միջագային շուկայում հայկական գինու կայուն պահանջարկի մասին: Այս տեսակետից բացառիկ տեղեկություն է հաղորդում Հերոդոտոսը, ըստ որի՝ Հայաստանից Եփրատ գետով նավերով «փյունիկյան» գինի էին տանում Բաբելոն⁶⁴: Պատմագիրն այդ տեղեկությունը որակում է որպես Բաբելոնում իր լսածներից ամենագարմանալին: Ըստ հետազոտությունների՝ «փյունիկյան» գինին աչքի է ընկել առանձնահատուկ բուրավետությամբ, ինչը թույլ է տվել ենթադրել, որ այն պատրաստվել է «մուսկատ» տեսակի խաղողից⁶⁵: Առավել ընդարձակ և բացառիկ հիշատակություն է թողել Քսենոփոնը: Ըստ նրա՝ հայ ընտանիքը ի բնե հյուրասեր և օտարականների համար գթառատ է եղել: Հայերը լիառատ կերուխումի են արժանացրել հույն գինվորներին՝ գետնի մեջ թաղված կարասներից հրամցնելով անուշահոտ հին գինիներ: Տորենի, գարու ու ընդեղենի պարունակությամբ լի կարասներից բացի, հիշատակել է նաև գինով լի կարասներ, որի երեսին եղել են գարու հատիկներ, դրանց մեջ դրվել են նաև եղեգներ՝ մեծ ու փոքր՝ առանց ծնկի: Ըստ երևույթին, դա գարեջրի առաջին գրավոր վկայությունն է: Պատմագրի վկայությամբ՝ խմիչքը շատ թունդ էր, եթե ջուր չխառնեին,

⁶³ Տե՛ս Ս. Հարությունյան, Ա. Քալանթարյան և ուրիշներ. Գինին հայկական ավանդական մշակույթում, Երևան, 2005, Ռ. Փալանջյան. Գինեգործությունը և տեխնիկական բույսերի վերամշակումը Հին Հայաստանում (մ. թ. ա. VI – մ. թ. IV դարեր), պ. գ. թ. գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսության սեղմագիր, Երևան, 2015, Դ. Григорян. Рыцари коньяка. Ереван, 2006; Ю. И. Аруцев. Вина и коньяки Армении. Ярославль, 2005, А. Меружанян. Дерево познания. Виноделие в Армении. – «Анив», (М.), 2006, № 5, с. 14–19; А. Е. Тер-Саркисянц. Пища. – Армяне. Серия «Народы и культуры». М., 2012, с. 233–246.

⁶⁴ Տե՛ս Հերոդոտոս. Պատմություն ինը գրքից, թարգ. Ս. Կրկյաշարյանի, Երևան, 1986, էջ 78–80:

⁶⁵ Տե՛ս Ռ. Նահապետյան. Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, էջ 17–20:

իսկ տեղացի սովոր մարդկանց համար շատ ախորժելի ըմպելիք էր: 1958 թ. Կարմիր-բլուրում բացվել է գարեջրի պատրաստման արհեստանոց: Գտնվել է տուֆից մեծ չափերի կոնք՝ լցված գարիով և 40-ից ավելի ամաններ՝ գարեջրի պահպանման համար⁶⁶: Գարեջրի մասին հիշատակությունները շատ են հասկապես միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ, ընդ որում նաև՝ բժշկարաններում⁶⁷: Քսենոփոնը նաև վկայում է, որ հայերը ունեին գինին կրաշաղախով ձեփված հորերում պահելու սովորույթ⁶⁸: Նա, մասնավորապես, ընդգծում է, որ հայկական գինիները բարձրորակ էին, հնեցված, բուրավետ և տարբեր տեսակների⁶⁹: Ըստ գույնի՝ առանձնանում էր սպիտակ, վարդագույն, կարմիր երանգներով: Սպիտակ գինին ստանում էին սպիտակ խաղողից, իսկ վարդագույնը և կարմիրը՝ սևից: Նռան գինին համեմատաբար քիչ էր տարածված: Գինին ամենօրյա և տոնական խմիչք էր. խմում էին գերազանցապես տղամարդիկ: Գինուց ստանում էին քացախ:

Օղին հայերը պատրաստում էին ինչպես խաղողից, այնպես էլ այլ մրգերից (խնձոր, տանձ, սալոր և այգու այլ բարիքներ): Շատ գնահատելի են համարվել հունի, ծիրանի, վայրի (քոլի) տանձի, թթի օղիները, որոնք նաև գործածվել են իբրև բուժական միջոց: Այգեգործական և հարթավայրային շրջաններում՝ առավել գործածական է եղել գինին, իսկ լեռնային շրջաններում՝ օղին:

Հայկական կոնյակն այսօր փառաբանված է աշխարհում:

Ոչ ալկոհոլային խմիչքներից հայերի կենցաղում տարածված էին թեյը, թանր, օշարակը, իսկ 1940-ական թվականների կեսերից՝ սուրճը, որի կենցաղավարումը մտցրին սփյուռքահայերը: Բուժիչ նպատակներով թեյ պատրաստում էին ուրց, դաղձ, մասուր գործածելով:

Կանայք խաղողից պատրաստում էին դոշաբ, երբեմն էլ՝ թթից: Այն նույնպես ուներ բուժիչ հատկություն: Սովորույթի համաձայն՝ մինչ օրս էլ տարբեր մրգերից (ծիրան, դեղձ, սերկնիլ, բալ և այլն) ու հատապտուղներից (ազնվամորի, մոշ, հոն և այլն) պահածոյացնում են կոմպոտներ պատրաստելով:

Այսպիսով, աշխարհագրական և բնակչուլոգիական պայմանների բազմազանությամբ, տիրապետող երկրագործական դարավոր մշակույթով, ազգային ինքնատիպ ավանդույթներով ու կենցաղով պայմանավորված՝ հայոց երկրում ձևավորվել և հազարամյակներ շարունակ կիրառվել է տեղական հայ բնակչության խառնվածքին, պահանջներին, նախասիրություններին հարիր սննդակարգ: Ավանդական ու-

⁶⁶ Н. А р у т ю н я н. Земледелие и скотоводство Урарту. Ереван, 1981, с. 91–92.

⁶⁷ Տե՛ս Ա մ ր ր դ ո վ լ ա թ Ա մ ա ս ի ա ց ի. Օգուտ բժշկութեան, Երևան, 1940, էջ 113, 115, 156, 167, 178, 333, 416, 418, 519:

⁶⁸ Ք ս ե ն փ ո ն. Անարասիս, Երևան, 1970, էջ 97:

⁶⁹ Տե՛ս Ռ. Ն ա հ ա պ ե տ յ ա ն. Հունական և հռոմեական անտիկ սկզբնաղբյուրների ազգագրական տեղեկությունները Հայաստանի և հայերի մասին, էջ 44–48:

տեստում գերակշռողը եղել են բուսական ծագմամբ՝ հաց և հացահատիկային մթերքներից պատրաստված կերակրատեսակները, միրգ-բանջարեղենը, որոնց հաջորդել են կենդանական կաթնամթերք, մսեղեն, ձկնեղեն, ձվեղեն ծագմամբ սննդամթերքները: Ավելի քան բազմազան ու առավել քան հինավուրց ծագմամբ են եղել ոգելից և զովացնող ըմպելիքների կիրառությունը, որոնց վերաբերյալ առատ փաստեր են արձանագրվել հնագիտական պեղումներից հայտնաբերված նյութերում, մատենագրական հնագույն աղբյուրներում:

Ռաֆիկ Նահապետյան – պ. գ. դ., ԵՊՀ հնագիտության և ազգագրության ամբիոնի պրոֆեսոր: Գիտական հետաքրքրությունները՝ հայ ազգագրություն: Հեղինակ է 9 մենագրության, 130 գիտական հոդվածի, 3 բուհական ուսումնական ձեռնարկի, մեկ տասնյակից ավելի ուսումնամեթոդական աշխատանքների: rafiknahapetyan@mail.ru

REFERENCES

- A. Amirxanyan.** Noramucutyunner hayoc havaqchakan mshakujtum.- “Լրaber hasarakakan gitutyunneri”, HH GAA, 2016, N 1(In Armenian); Sunkժ lorecineri havaqchakan mshakuytum.- “Hay dzoghovrdakan mshakuyt. XVI. avandakanժ yev’ ardiakanժ hayoc mshakuytum”, Yerevan, 2014 (In Armenian).
- A. A. Odabashyan.** Amanorժ hay zhoghovrdakan tonacuycum.- “Hay azgagrutjun yev’ banahjusutyun”, h. 9, Yerevan, 1978 (In Armenian).
- Amirdovlat’ Amasiaci.** Ogut bdzshkutyan, Yerevan, 1940 (In Armenian).
- A. Mjeruzhanjan.** Drevo poznaniya. Vinodelie v Armenii.- “Aniv”(M.), 2006, N 5 (In Russian).
- A. Petrosyan.** Dzkvorsakan mshakujtժ Hayastanum (patmaazgagrakan usumnasirutyun), Yerevan, 2015 (In Armenian).
- A. Qalantar.** Katnayin ardjunqner.- “Azgagrakan handes”, g. D, Tiflis, 1898 (In Armenian).
Armjane.- Narody Kavkaza, t. 2. M., 1962 (In Russian).
- D. Grigojan.** Rycari konjaka. Jerjevan, 2006 (In Russian).
- E. Xanzandyan.** Elar-Darani, Yerevan, 1979 (In Armenian).
- E. Xanzandyan, K. Mkrtchyan, E. Parsamyan.** Mecamor, Yerevan, 1973 (In Armenian).
- G. Srvandzyanc.** Groc u broc, Erker, h. 1, Yerevan, 1978(In Armenian).
- Herodotos.** Patmutyun inժ grqic, targ. S. Krkyasharyani, Yerevan, 1986 (In Armenian).
- H. Martirosyan.** Etymological dictionary of Armenian inherited lexicon, Brill, 2008
- I. A. Orbjeli.** Izbrannyje trudy v dvux tomax, t. II. Jerjevan, 2002 (In Russian).
- Ju. I. Arucev.** Vina I konjaki Armenii. Jaroslavl, 2005 (In Russian).
- L. Jalalbekyan.** Moxrabluri patvarnerժ.- PBH, 1974, N 4 (In Armenian).
- M. Dadikyan.** Hayastani dzknerժ, Yerevan, 1971 (In Armenian).
- N. Arutjunjan.** Zjempljedjelic I skotovodstvo Urartu. Jerjevan, 1981 (In Russian).
- Pavstos Buzand.** Hajoc patmutyun, Yerevan, 1987(In Armenian).
- Qsenopon.** Anabasis, Yerevan, 1970 (In Armenian).
- R. Caturyan.** Hayoc avandakan tonakan utestժ, Yerevan, 2011 (In Armenian).

- R. Hahapetyan.** Aghdznıqahayeri amusnaharsanekan sovorujtnern u censerð (patmaazgagrakan usumnasirutyun), Yerevan, 2007; Aghdznıqahayeri mankan cındı yev xnamqi avandakan sovorujtnern u censerð (patmaazgagrakan usumnasirutyun), Yerevan, 2011; Azgagrakan teghekutyunnerð Pavstos Buzandi “Hajoc patmutyun ”jerkum, Yerevan, 2013;; Kinð hayoc avandakan ðntaniquım (ðst sasuncineri azgagrakan sovorutyuneri).- PBH, 2009, N 1(In Armenian).
- R. Palanjyan.** Ginegorcutyund yev texnikakan buyseri veramshakumð Hin Hayastanum (m. t. a. VI-m. t. IV darer), p. g. t. gitakan astıanı hajcman atenaxosutyıan seghmagir, Yerevan, 2015 (In Armenian).
- S. G. Hakobyan.** Haykakan lernashxarhi deghabyuserð, Yerevan, 1975 (In Armenian).
- S. Harutyunyan, A. Qalantaryan yev urishner.** Ginin haykakan avandakan mshakuytum, Yerevan, 2005 (In Armenian).
- V. Petoyan.** Sasna azgagrutyun, Yerevan, 1965 (In Armenian).
- Ye. Lalayan.** Nor-Bayazeti gavar’.- “Azgagrakan handes ”, g. XVI, Tiflis, 1907 (In Armenian).
- Ye. Karapetyan.** Sasun, Yerevan, 1962 (In Armenian).

ОБ ЭТНОКУЛЬТУРНОМ ХАРАКТЕРЕ АРМЯНСКОГО ТРАДИЦИОННОГО БЛЮДА

РАФИК НАГАПЕТЯН

Резюме

Ключевые слова: национальное блюдо, историко-этнографические регионы, продукты растительного происхождения, продукты животноводства, молочные продукты, рыба, яйца, напитки.

Изучение комплекса армянских традиционных и современных блюд - одна из важнейших проблем этнологической науки. В условиях новой независимой государственности, в связи с растущим интересом к национальной культуре, сегодня, как никогда, возросла потребность научного изучения национальных блюд. Благодаря расширению международных экономических, культурных и политических связей, а также привлекательному разнообразию и особенностям армянских национальных блюд Республика Армения получает возможность стать выдающимся местом экотуризма.

Армянские национальные блюда весьма разнообразны. Их особенности связаны с вековыми национальными традициями, природно-экологическими условиями, методами хозяйствования, историко-политическими реалиями, межэтническими связями. Этими факторами обусловлено преобладание в армянских национальных блюдах тех или иных продуктов питания растительного и животного происхождения, алкогольных напитков, соков и т.д.

Рафик Нагапетян – д. и. н., профессор кафедры археологии и этнографии ЕГУ. Научные интересы: армянская этнография. Автор 9 монографий, 130 научных статей, 3 вузовских учебных пособий и более десятка учебно-методических работ. rafiknahapetyan@mail.ru

ON THE ETHNO-CULTURAL NATURE OF THE ARMENIAN NATIONAL TRADITIONAL
DISH

RAFIK NAHAPETYAN

S u m m a r y

Key words: national dish, historical-ethnographic regions, products of vegetable origin, livestock products, milk products, fish, eggs, beverages.

The study of the complex of Armenian traditional and modern meal is one of the most important problems of the science of ethnology. In the new independent statehood, with growing interest in national culture, today, more than ever, the demand for a national dish study has grown. Due to the enlargement of international economic-cultural and political relations, as well as the attractive diversity and peculiarities of the Armenian national dishes, the Republic of Armenia gets an opportunity to turn into a prominent place of ecotourism.

The Armenian national dishes are diverse. Their peculiarities are related to the centuries-old national traditions, natural-ecological conditions, methods, management, historical-political realities, inter-ethnic relations. Due to these factors, the prevalence of this or that product of vegetable or livestock origin, alcoholic beverages, juices, etc., in the Armenian national dishes is conditioned with.

Rafik Nahapetyan – Doctor of Historical Sciences, Professor at the YSU Chair of Archaeology and Ethnography. Scientific interests: Armenian ethnography. Author of 9 monographs, 130 scientific articles, 3 manuals, more than 10 educational-methodological works. rafiknahapetyan@mail.ru