

---

---

ՀԱՅԵՐԻ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՆԵՐԸ ՏՐԱՆՍԻԼՎԱՆԻԱՅՈՒՄ ԵՎ  
ՀՈՒՆԳԱՐԻԱՅՈՒՄ

(Վերապրուկներն ու խորհրդանիշները)\*

ԷՍԹԵՐ ԿԻՇԲԱՆ (Բուդապեշտ)

*Մեր օրերում Հունգարիայում և նրա շրջակայքում հայերը կազմում են մի քանի հազարի հասնող փոքր համայնք: Վերջին 150–200 տարիների ընթացքում նրանց մշակույթը հիմնականում համանման է եղել հունգարականին՝ բացառությամբ, որ համայնքը պահպանել է իր ուրույն՝ հայկական ծագման գիտակցությունը: Նախևառաջ, ընտանեկան հարաբերությունները և համայնքի հաջողակ անդամների հիշողությունը խթանել են այս տեսակ ինքնագիտակցությունը՝ համայնքային կրթության և կազմակերպությունների բացակայության պարագայում:*

*Հաջողակ հայերն անհրաժեշտություն չեն զգում թաքցնելու իրենց ազգային ծագումը, բայց ոչ էլ առանձնապես կարիք են զգում արտաքին նշաններով այն ցուցադրելու. նշում են նրանք զուտ իրենց համար՝ պարզապես մի շարք ճաշատեսակներ օգտագործելու միջոցով, որոնք նրանց նյութական մշակույթի միակ պահպանված տարրերն են: Այս հայերի օրինակը ուսումնասիրության նյութ դարձնելու հետաքրքրությունն այն է, որ վերջին՝ ավելի քան 300 տարվա նրանց ազգային ողջ պատմությունը կարող է դիտարկվել իրենց ուտեստների խորհրդանշական օգտագործման միջոցով:*

*Առաջնեկ ունեղոր հայերը՝ թվով 1000–2000 հոգի, XVII դ. սկզբին Արևելյան Եվրոպայից եկան Տրանսիլվանիա, այն ժամանակ՝ Արևելյան Հունգարիա, այժմ՝ Ռումինիա: Հայերը բնակություն հաստատեցին չորս խմբով՝ պահպանելով սեփական լեզուն և ազգային կրոնը: Առաջին հարյուր տարիների ընթացքում նրանց վերաբերվում էին որպես օտարականների՝ հատուկ օրենքների միջոցով, որոնք տալիս էին թե՛ առավելություններ, թե՛ սահմանափակումներ: Մի կողմից այդ օրենքներն ապահովում էին ինքնավարություն, պետական օժանդակություն հայերի արտոնյալ գործունեության, այն է՝ խոշոր եղջերավոր անասունների միջազգային առևտրի և բարձրորակ սաֆյանի պատրաստման համար: Այս գործոններն այնքան շահավետ էին ողջ տարածաշրջանի համար, որ հիսուն տարվա ընթացքում համայնքը բարեհաջող հիմնավորվեց և համընդհանուր ճանաչում գտավ: Մինչդեռ օտարերկրացու կարգավիճակի թերությունները, որոնց այդքան կտրականորեն դեմ էին հայերը՝ ամեն կերպ ցույց տալով, որ իրենք պակաս հունգարացի չեն, քան բուն հունգարացիները, վերացվեցին XVIII դ. վերջին միայն:*

---

\* Հոդվածը գրվել է 1980-ական թվականներին. Տպագրվում է աննշան կրճատումներով:

Հայերի երկլեզու լինելը նպաստեց սկզբնական բնակավայրերից նրանց տեղաշարժման ալիքին, որը մինչ օրս էլ շարունակվում է: Վերոնշյալ սահմանափակող օրենքի փոփոխությունն ուղիներ բացեց ազնվական կարգավիճակի, կալվածքների ձեռքբերման և քաղաքացիական ծառայության բնագավառ մուտք գործելու համար: Իրենց սկզբնական բնակավայրերում մնացածները վերածվեցին ավանդապահ համայնքի, սակայն տեղաշարժվածներն էլ չխզեցին կապը նրանց հետ: Հայերն առանձնապես լավ էին հարմարվում հետագա արդիականացմանը, և նրանցից շատերին բնորոշ էր հարաճուն շարժունակությունը:

Հայոց ինքնության պահպանման միտումը նկատվում էր միայն որոշակի հասարակական դիրքի հասած ընտանիքներում: Այսպես, արժեքների ժամանակակից աստիճանակարգման պայմաններում՝ այժմ որպես հայ ճանաչվող ընտանիքի ներկայացուցիչները կարող են վերջին երկու-երեք դարերի ավելի հաջողակ անձնական անցյալ ունենալ, քան միջին հունգարական ընտանիքի ներկայացուցիչները: Հատկանշական է, որ ներկայումս հայերի ավելի շատ սերունդներ ապրում են իրենց բնակավայրերից դուրս, քան դրանց ներսում: Ցրված հունգարահայերն այդպես էլ չձևավորեցին կազմակերպված համայնք:

Հայկական համայնքի չորս խմբերից երկուսը բնակվում են քաղաքներում (Խուսգ. Էրժեբեստվարոշ, Մամոնշույվար, այժմ՝ ռում. Դումբրավենի, Գյերլա), որոնք կառուցվել են հենց իրենց կողմից մոտ 1700 թ.: Երկրորդ քաղաքանունը մենք կհիշատակենք Արմենոպոլիս ձևով, որը XVIII դ. այդ քաղաքի լատիներեն վարչական անվանումն է եղել: Մյուս խմբերից մեկը հաստատվել է հունգարական մի գյուղաքաղաքում (Խուսգ. Գյերգյոսենտմիկլոշ, ռում. Գյետրգյենի), իսկ երկրորդը՝ գյուղում (Խուսգ. Սեպվիգ, ռում. Ֆրումոսաս):

Նշված բոլոր չորս խմբերն էլ ընկած են մոտ 200 կմ տրամագիծ ունեցող շրջանում՝ Բուդապեշտից մոտ 500 կմ արևելք: Դրանց բնակիչներին մենք կկոչենք հայկական համայնքի անդամներ, իսկ տեղաշարժվածներին՝ Հունգարիայի և Ռումինիայի այլ շրջաններում բնակվողներին՝ ցրված հայեր: Տրանսիլվանիան Ռումինիային միացվեց Առաջին աշխարհամարտից հետո, և, բացառությամբ Երկրորդ աշխարհամարտի ընթացքում մի կարճ ժամանակահատվածի, այն Ռումինիայի մասն է կազմել:

Արդեն XIX դ. վերջին բոլոր նշված չորս բնակավայրերում էլ հայերը փոքրամասնություն էին կազմում: Բոլոր այդ վայրերում նրանց ազգային եկեղեցիները գործել են մինչև XX դ. կեսերը, և այժմ միայն մեկ հայկական գործող եկեղեցի է մնացել Բուդապեշտում: Դեռևս XIX դ. սկզբներին հայերի մեջ դավանափոխության գործընթացը բավական ակտիվ էր՝ նույնիսկ ավանդապահ խմբերում. հայերի սերունդների շատ չնչին մասն է դեռ Հայ կաթոլիկ եկեղեցու հետևորդ մնացել:

Ազգային ինքնության հաջորդ բնորոշիչը՝ լեզուն, հայկական համայնքի անդամների շրջանում ավելի երկար է գործածության մեջ մնացել, քան ցրված հայերի մեջ: Ընդհուպ մինչև 1930-ական թվականները Արմենոպոլսում վարչական լեզուն հայերենն էր: Թեև հայկական դպրոցները փակվեցին 1850 թ., բայց դրանց զուգահեռ XVIII դարից գոյություն ունեին այլ դպրոցներ ևս, որոնցում հայ երե-

խաներին ուսուցանում էին հունգարերենով: Համայնքը հիմնականում երկլեզու էր, բայց XIX դ. առաջին կեսին կարող էր տալ այնպիսի ուսուցիչ, որն ուսուցանվող առարկաների ձեռնարկները հրատարակում էր հայերեն, հունգարերեն և լատիներեն, նաև բանաստեղծություններ էր գրում հայերենի տեղական բարբառով: 1840-ականներին ծնվածների միայն փոքր մասն ունեցավ հայերենը՝ որպես մայրենի լեզու սովորելու վերջին հնարավորությունը: Մինչդեռ ցրված հայերն իրենց լեզուն կորցրեցին ավելի վաղ: XIX դարավերջին ներքնտանեկան նամակները գրվում էին միայն հունգարերեն:

Իրենց դավանական պատկանելությունն ու լեզուն փոխածները վիճակագրական ընդհանուր ցուցակներում այլևս չէին նշվում որպես հայեր: 1890 թ. մարդահամարը նշված բնակավայրերում արձանագրել է 2731 հայ: Ժամանակակից հետազոտությունը Արմենոպոլսում հաշվեց միայն 1898 հայ՝ այն դեպքում, երբ Հունգարիայի բնակչությունը 15 միլիոն էր: Իրենք՝ հայերը, սակայն, հակված են ամբողջ երկրում իրենց թվաքանակը հասցնելու 20 հազարի: Նշենք, որ հայերի՝ երբևէ ունեցած ամենամեծ թվաքանակը գրանցվել է 1850 թ. մարդահամարին՝ 10 հազար, երբ Հունգարիայի բնակչությունը 12 միլիոն էր:

Լեզվի կորստի գիտակցումն այնքան էլ ցավալի չընդունվեց համայնքի կողմից, սակայն դա առավել արագացրեց համայնքը՝ որպես կուռ ամբողջություն որակելու գործընթացը: Ընդ որում Հունգարիայում նոր-նոր էր հայտնվում «ազգայնության» հասկացությունը: Հենց այդ ժամանակ տեղի թեմական հայ մի հոգևորական առաջին անգամ գրեց համայնքի պատմությունը լատիներեն, որը տպագրվեց Վիեննայում 1859 թ. (Kristóf Lukácsi: Historia Armenorum Transsylvaniae):

XIX դ. վերջերին «Պահպանի՛ր քո ժառանգությունը» շարժումը սրընթաց տարածվեց ողջ երկրով՝ տնտեսական և հասարակական տպավորիչ նորափոխումների ժամանակաշրջանում: Հայերը նույնպես մասնակցեցին դրան, ընդ որում շարժման առաջնորդները վերջին հայախոսներից էին: Հունգարերեն լույս տեսան հայերի կառուցած երկու քաղաքների մասին մենագրություններ, գրի առնվեցին հայ բանահյուսության մնացորդները: XIX դարասկզբին գլխավոր հայաշունչ կենտրոնի վերածված Արմենոպոլսում 1887–1907 թթ. հրատարակվեց «Արմենիա» խորագրով պարբերականը՝ նվիրված գլխավորապես հայոց պատմությանն ու մշակույթին:

Փաստորեն, հայկական որոշ ճաշատեսակներ այնքան բնութագրական են հայերի համար և այնքան տարբեր են Տրանսիլվանիայում բնակվող մյուս ժողովուրդների ճաշատեսակներից, որ արդեն XIX դ. առաջին կեսին հունգարացիները տրամաբանական էին համարում հայկական համայնքը տարբերակել ըստ իրենց ճաշատեսակների:

Կոմս Շանդոր Տելեկին, որն իր երիտասարդության շրջանում գործնական կապերի միջոցով մտերմացավ հայերի հետ, 1830-ականներին նրանցից ստացած իր գիտելիքները օգտագործեց 1870-ականներին (մի քանի տասնամյակ արտասահմանում անցկացնելուց հետո) Տրանսիլվանիայի մայրաքաղաք Կոլոժվարում հրատարակվող հունգարական մի լրագրում՝ Արմենոպոլսի բնակիչներ-

րին բնութագրելով հայկական հինգ ճաշատեսակների օգտագործմամբ. այն է՝ չուրութ, անգաջապուր և դալաուզի (որոնց դեռ կանդրադառնանք), ինչպես նաև փլավ և այծի ճարպ. վերջինս հայերի համար սովորական ճաշատեսակի բաղադրիչ էր, իսկ օտարների համար՝ նրբախորտիկ (դելիկատես)<sup>1</sup>: Կոմսի ցուցակը պարզապես մեկ օրինակ է, իրականում նա կարող էր առանց դժվարության թվարկած լինել ավելի շատ ճաշատեսակներ: Հայերն, ի դեպ, ո՛չ նկատել են այդ հոդվածը, ո՛չ էլ հետագայում անդրադարձել դրան<sup>2</sup>:

Իրենց ուտեստների հանդեպ հայերի վերաբերմունքի փոփոխությունը ներկայացվել է Տրանսիլվանիա այցելած օտար՝ արևելահայի հաղորդումներով: Այս ճանապարհորդն իր տպավորությունները բաց նամակով հաղորդել է Զմյուռնիայի (Իզմիր) հայ եպիսկոպոսին, ինչի մասին պատմում է տեղական լրագիրը: Նույն՝ 1888 թ. այդ նամակը հունգարերեն վերատպվեց Արմենոպոլսի «Արմենիայում»: Հունգարահայերի վերաբերյալ այս հաղորդումն անդրադառնում է վեց հարցի. հաջողակ բիզնես և կարիերա, ազգային սրբությունների պաշտամունք, հայերի կողմից կառուցված քաղաքներ, համակրելի բնավորության գծեր, լեզու և կերակուր: Վերջինի հետ կապված՝ հաղորդման մեջ նշվում է, որ համայնքն ունի հայկական որոշ յուրահատուկ ճաշատեսակներ, որոնցից թվարկվում են ութը՝ «և այլն» եզրափակությամբ: Չորսը համընկնում են Տելեկիի ցուցակին: Զեկուցումն ահագանգ հնչեցրեց Տրանսիլվանիայի հայերին. այն օգնեց փոխելու նրանց վերաբերմունքն իրենց սննդի հանդեպ: Հայկական ճաշատեսակները դադարեցին լինել զուտ սննդի և հյուրընկալության նյութ՝ համարվելով արդեն նաև հայերի մշակութային ժառանգության մի մաս:

«Արմենիայի» խմբագիր Կրիշտոֆ Շոնգոտը՝ մի ուսյալ մարդ, կոչ արեց հայ երիտասարդ կանանց՝ հավաքելու և գրի առնելու չորս ավանդական բնակավայրերի ճաշատեսակները: Առաջին հրապարակումը՝ «Հայկական խոհանոց» վերտառությամբ, «Արմենիայում» լույս տեսավ 1889 թ.: Այն նկարագրում էր 40 ճաշատեսակ՝ ամենօրյա կենցաղում և հատուկ առիթների դեպքում դրանց ունեցած գործառույթներով: Ամսագիրը կարողացավ տալ 35 ճաշատեսակի հայկական անվանումները: Նույն տարում հետևեց մեկ այլ տիկնոջ հավելում-ակնարկը՝ վերոհիշյալ ցուցակին ավելացնելով ևս 12 ճաշատեսակ ու 2 հայերեն անվանում: Հոդվածները հրապարակվեցին տիկնոջ անուններով, սակայն Շոնգոտը սրբագրեց ճաշատեսակների հայերեն անվանումները:

1892 թ. «Արմենիան» հրապարակեց Բուդապեշտում բնակվող մի բժշկի հոդվածը, որում դիետայի մասին նրա տեսությունները հիմնավորվում էին Տրանսիլվանիայի հայերի սննդի օրինակով: Շոնգոտն ինքն էլ թերթում էր Տրանսիլվանիայում հրատարակված հունգարական խոհարարական գրքերն ու տնային տնտեսությունների վերաբերյալ պարբերականները, և եթե դրանք տեղեկություններ էին պարունակում հայկական սննդի մասին, ապա կարճ ակնարկներ էր

<sup>1</sup> Հայ կաշեգործները սովորաբար մեծ քանակությամբ այծի կաշի էին գնում, բայց նաև զբաղվում էին այծաբուծությամբ:

<sup>2</sup> Ներկա աշխատանքը չի կարող խորամուխ լինել հայերի՝ իրենց հետ բերած կամ Տրանսիլվանիայում հաստատվելուց հետո զարգացրած ճաշատեսակների ծագման մեջ:

տպագրում «Արմենիայում»: 1892–1895 թթ. արված ակնարկների նյութը մշտապես դալաուզին է: Ինչպես գրում էր Շոնգոտը, «հայկական ճաշատեսակներն արդեն իսկ տարածվում են լայն շրջանակներում»: Օրինակ, հունգարական մի լրագիր Կոլոժվարում 1891 թ. կատակում էր, որ Արմենոպոլսում տները ցանկապատված են դալաուզիով:

1895 թ. «Արմենիան» սկսեց տպագրել «Ձեռնարկ հայկական խոհանոցի» կոչվող նոր խորագիրը: Նույն տարում լույս տեսավ երեք հոդված, որոնցում փորձառու տանտիկիներին կողմից նկարագրվում էին մանրակրկիտ բաղադրատոմսեր: Դրանք նշում էին երկու ճաշատեսակ՝ քաղցրավենիք և թխվածք՝ հիշատակված նաև նախորդ հատորում: Խորագիրն ընդհատվեց թերևս այն պատճառով, որ խմբագիրը հոգնեց հոդվածներ փնտրելուց: Այնուհետև նա ձեռնամուխ եղավ Արմենոպոլսի վերաբերյալ իր մենագրությանը, որի վերջին՝ «Տրանսիլվանահայերի ազգագրությանը» նվիրված չորրորդ հատորում ներկայացրեց ճաշատեսակների նկարագրությունը: Այդ վերջին հատորը 1903 թ. փորձեց սահմանել, թե ինչ է հայկական ազգային ուսեստների ժառանգությունը: Նրանում քննարկվում էր հայկական անուններով 40 ճաշատեսակ, իսկ մի քանիսն էլ՝ միայն հունգարական անուններով:

Շոնգոտը, փաստորեն, գրեթե բառ առ բառ կրկնում էր տիկիների գրածը: Մոխի և խաղողի տերևների հունգարական անվանումները հայերեն թարգմանելիս՝ նա ներկայացրել է ճաշատեսակների երկու հայկական անվանում և ավելացրել ևս մեկը ընդհանուր ցուցակին: Շոնգոտն իր կանոնում ներառել է թե՛ դեռ ակտիվ գործածության մեջ գտնվող ճաշատեսակներ, թե՛ հազվադեպ պատրաստվող կամ էլ այդ ժամանակ արդեն մոռացված: Հայկական ճաշատեսակների անվանումները տրված են նաև հին տարբերակներով: Որոշները, որ այդ ժամանակ արդեն ունեին հունգարական անուններ, նորից թարգմանվել են հայերեն, և յուրաքանչյուր հայերեն բառ տրվել է հայերեն, ապա լատիներեն տառադարձամբ:

Այդ ժամանակ միայն շատ քիչ հունգարահայեր էին կարողանում կարդալ հայերեն: Հայկական համայնքը 1800 թ. հետո ոչ մի նորարարություն չցուցաբերեց հայկական ճաշատեսակների հարցում, քանի որ հայերն, ընդհանուր առմամբ, իրենց չէին տարանջատում հունգարական պրակտիկայից: Նկատենք, որ Շոնգոտը չի անդրադարձել ցրված հայերի կերակրատեսակներին:

\* \* \*

Շոնգոտի կոչին արձագանքած կանանց հրապարակումներից 45 տարի անց, մեկ այլ հայուհի՝ Մարիա Նովակը, մի հակիրճ ակնարկ ներկայացրեց իր ժամանակի դրության վերաբերյալ: 1930-ականներին նա հավաքեց բաղադրատոմսերի ձեռագիր մի հավաքածու (որը մեզ չի հասել)՝ որպես հարսանեկան նվեր իր զարմուհու համար: Նովակն ընդարձակեց այդ ձեռագիրը և հրատարակեց այն երեք խմբագրությամբ: Դա մի համապարփակ աշխատություն էր, որն, ի վերջո, պարունակում էր ավելի քան 1000 բաղադրատոմս՝ թե՛ հունգարական և թե՛ միջազգային: Իր ընտանեկան կապերի շնորհիվ Նովակն աշխատության մեջ ընդգրկեց նաև հայկական խոհանոց:

Նովակի 17 հայկական ճաշատեսակները բոլորն էլ նախկինում ընդգրկվել էին XIX դ. վերջին – XX դ. սկզբին հավաքված ցուցակներում: Չորսը ունեին միայն հունգարական անուններ, իսկ 13-ը տրված էին երկլեզու անվանումներով: Նովակը հայկական ազգային ուտեստների հին ցուցակներից ներկայացրեց նաև այլ ճաշատեսակներ (օրինակ՝ լցոնած վարունգ), բայց դրանք այլևս չէին համարվում հայկական:

Մարտոն Տարխանյաշը (1927–1980)՝ հունգարահայ մի ազգագրագետ, որը սերում էր հայկական համայնքի խմբերից մեկից և գրում էր դրա մասին, տարեց մարդկանց օգնությամբ առանձնացրեց 24 զուտ հայկական ճաշատեսակ, որոնցից քսանն ունեին հայկական անուններ: 24-ից 15-ը, թվում է, անհետացան XX դ. ընթացքում: Տարխանյաշը ներկայացրել է 9–10 հայկական հատուկ ճաշատեսակներ և ճաշատեսակների 4–6 հայկական անուններ, որոնք տակավին գործածության մեջ էին XX դ. կեսերին՝ Տրանսիլվանիայի ամենաավանդական հայերի մեջ: Նշված թիվն ավելի բարձր կլիներ, եթե հաշվի առնենք, որ տիպիկ հայկական համեմունք հանդիսացող չուրուրը օգտագործվում էր մի շարք սովորական ապուրների հետ, որոնք հետագայում ընկալվել են որպես հայկական ապուրներ: Ես չկարողացա ինքս ուսումնասիրել այս խմբերը, քանի որ քաղաքական դրությունը խանգարում է հունգարացի ազգագրագետներին՝ Ռումինիայում դաշտային աշխատանքներ կատարել:

Հունգարահայերը երբեք չեն խուսափել այնպիսի ճաշատեսակներից, որոնք նրանց կրնորոշեին որպես հայեր: Բայց և այնպես, վերջին հարյուր տարվա ընթացքում կյանքի արդիականացումն ու հայախոս վերջին հայերի ուծացումը՝ հայկական խմբի կողմից ավանդաբար օգտագործվող և հայկական համարվող ճաշատեսակների քանակը կրճատել է 40-ից 10-ի, որոնցից էլ պահպանվել են ընդամենը 5-ի հայկական անվանումները: Որոշ ճաշատեսակներ միանգամից դուրս են ընկնում «հայկական» ցուցակից, երբ հայ կանայք մի փոքր շրջում են տարածաշրջանով և նմանատիպ ճաշատեսակներ գտնում այլուրեք: Հինգ կամ վեց ճաշատեսակ, այնուամենայնիվ, մնացել է անվիճելիորեն հայկական: Սրանցից երեքը քաջ հայտնի են, իսկ մյուսները հետևյալն են՝ լոբիով սալաթը պասուց օրերի համար, մի թանկարժեք թխվածք խնջույքների համար և մսաջրի մեջ բրնձից պատրաստվող չամիչով փլավը:

Առաջին ամենահայտնի երեք ճաշատեսակներն են՝ չուրուրը, անգաջապուրը և դավաուզին: Յուրաքանչյուրի պատրաստումը բավականաչափ բարդ է և բժախնդրություն պահանջող: Այս ճաշատեսակներից ոչ մեկը չունի անմիջական ծագումնաբանական կապ Փոքր Ասիայի հայերի կամ ժամանակակից արևելահայերի հետ<sup>3</sup>: Բոլոր երեք ճաշատեսակների անվանումները հունգարերենում օտար բառեր են:

Չուրուրը կաթից պատրաստվող թթվաշ համեմունք է՝ նախապես պատրաստված և պահածոյացված, որպեսզի ծառայի ողջ տարին: Այն օգտագործվում էր մի քանի տարբեր ապուրներում: Պատրաստումը ներառում էր կաթի թթվե-

<sup>3</sup> Իրականում բոլորն էլ իրենց զուգահեռները ունեն արևելահայերի և արևմտահայերի կերակրացանկում – խմբ.:

ցումը 6 շաբաթվա ընթացքում, օրական երկու անգամ նրա ստուգումը և հարումը, այնուհետև թթված կաթը (գունավորման համար՝ մաղաղանոսի բազմաթիվ տերևներով) շոգիացվում-խտացվում էր մինչև մի բաղադրավիճակ, որը թույլ էր տալիս այն ձեռքով ձեփակելու, և չորացվում էր: Վերջերս այն նաև շշալցվում էր: Կիտրոնի նման թթու այս համեմունքն ամենօրյա անհրաժեշտություն էր հայերի մեջ: Այժմ էլ չուրութը դեռ պատրաստվում է հայկական համայնքում, և որոշ կանայք այն վաճառում են շուկաներում: Որոշակիորեն թթու ապուրները՝ ներառյալ նրանք, որ պատրաստվում են չուրութով, շատ հոգեհարազատ են հունգարացիների համար, քանի որ դրանք բնորոշ են Արևելյան Եվրոպային:

Անգաջապուրը թարգմանվում է որպես «ականջ-ապուր»: Այն թթվեցվում է չուրութով: «Ականջներն» իրենցից ներկայացնում են լցված խմորի ծալքեր, որոնց ձեռքով տալիս են մարդկային ականջի ձև: Աշխատանքը պետք է կատարվի արագ, որպեսզի մածուկը չհասցնի չորանալ. անգաջապուրի պատրաստման համար երկու մարդ է հարկավոր, իսկ խիստ անհրաժեշտության դեպքում նույնիսկ տղամարդիկ կարող են օգնել: Այն ունի մսով տարբերակ և առանց միս՝ պասուց օրերի համար: Տարվա ընթացքում անգաջապուրը պատրաստվում էր միայն սակավ առիթներով, այն էլ՝ կարևորագույն տոների ժամանակ, ինչպիսիք էին Չատիկը և Սուրբ Ծնունդը:

Դալաուզին հրուշակեղեն է, որը պատրաստվում էր տաքացրած մեղրից՝ լցունված ընկույզի և կակաչի սերմերի կտորներով: Այն պատրաստվում էր փոքր կտորներով, որոնց գլուխը զարդարվում էր գունավոր քաղցրավենիքով: Դալաուզին պատրաստվում էր Ամանորին՝ մասամբ ընտանիքի, մասամբ էլ՝ հարազատներին ու ծանոթներին ուղարկելու համար՝ բարի բախտ բերելու ակնկալիքով: Այդ նույն նպատակով դեռ 1765 թ. միմյանց միրգ էին ուղարկում, իսկ դալաուզին հորինվել է առնվազն նույն դարի վերջին: Հայկական քաղաքներում այն սկսեց վաճառվել՝ որպես եկամտի աղբյուր օգտագործվել հրուշակագործների կողմից միայն 1940-ականներին:

Դարապտույտին ուսուցանողների յուրաքանչյուր խումբ, այսինքն՝ ապուրներ, բուսական և մսային կերակուրներ, սոուս, աղցան, մակարոնանման ճաշեր, թխվածքներ, փոքր քաղցրավենիքներ, որոշ ակնարկներում ներկայացվում էին որպես հատուկ հայկական կերակրատեսակներ: Մակայն եթե վերցնենք միայն այս երեք պահպանվածները, ապա արդյոք պատահակա՞ն է դրանց հարատևումը: Նախ, չուրութը հայ համայնքի համար հանդիսանում է ամենօրյա համեմունքային բաղադրիչ՝ իր մասնավոր ձևի մեջ՝ հարևան հունգարացիների համար չափազանց հայկական: Հաջորդը՝ անգաջապուրն, ամենահեղինակավորն է չուրութով պատրաստվող ապուրներից: Դալաուզին նույնպես հույժ «ոչ հունգարական» է: Քանի որ այն համադրվում է Ամանորի հետ, ուստի պետք է դիտարկվի հատուկ առիթների հետ զուգորդվող՝ հայկական այլ ճաշատեսակներին զուգահեռ, որոնք նույնպես պատրաստվում են տանը և ուղարկվում հարազատներին ու բարեկամներին: Այս տեսանկյունից՝ դալաուզիի

մրցակիցը կարող է լինել հարսանեկան թխվածքի մի տեսակ, որի բաղադրությունը հետու չէ դալատուզիի բաղադրությունից<sup>4</sup>:

Թվում է, թե չուրուրի փոխանցումը նոր սերնդին հիմնականում բնական գործընթաց է՝ ճաշակի կամ համի խնդիր, մինչդեռ անգաջապուրն ու դալատուզին գիտակցաբար պահպանվում են որպես ինքնատարբերակման միջոցներ՝ հայկական համայնքի խորհրդանիշներ քաղաքներում և մի գյուղում, որտեղ հայերը, հունգարացի և ռումինացի բնակիչների համակցությամբ, XIX դ. վերջին հայտնվել են փոքրամասնության մեջ:

Ի հակադրություն բնակավայրերի հայերի՝ ցրված հայերի ընտանիքների կերակրատեսակների վերաբերյալ որևէ հիշատակումներ չկան: Միակ բանը, որ կարողացա անել, ավելի քան 40 տարի Բուդապեշտում ապրող սակավաթիվ ընտանիքների հետ կապ հաստատելն էր: Ավագ սերունդն այժմ 70-ի մեջ է, նրանց զավակները՝ շուրջ 45, իսկ թոռները՝ 20 տարեկան: Ավագ սերնդի ներկայացուցիչները երբեք չեն ապրել հայկական բնակավայրերում, նրանց միջանկյալ բնակության վայրեր 30-ից 160 տարի եղել են Տրանսիլվանիայի այլ քաղաքներն ու գյուղերը: Տատիկների ու պապիկների սերնդում հիմնականում ամուսնական զույգերից միայն մեկն ուներ հայկական ծագում, ընդ որում նրա մեկ կամ երկու ծնողները նույնպես իրենց ծերության տարիներն անցկացրել էին ընտանիքի հետ՝ Բուդապեշտում:

Երբ ես այս մարդկանցից հայկական ուտեստների մասին հարցազրույց էի վերցնում, երեք համապատասխան խումբ ի հայտ եկավ. 1) մարդիկ գիտեն և անվանում են այն կերակրատեսակները, որոնք ընկալում են որպես հայկական, 2) նրանք դեռ կարողանում կամ չեն կարողանում պատրաստել այդ կերակրատեսակները, 3) հայկական կերակրատեսակների բաղադրատոմսերին անդրադառնալիս, որոշ օրինակներին մարդիկ կտրուկ արձագանքում էին՝ ասելով, որ դրանք դեռ պատրաստվում են, միաժամանակ ավելացնելով, որ չգիտեին, թե դրանք հայկական են: Այս խմբերից յուրաքանչյուրը փոքր է, բայց ոչ նշանակալիորեն ավելի փոքր, քան կերակրատեսակների շարքը, որ պահպանվել է հայկական քաղաքներում:

1. Ինչ վերաբերում է ավագ սերնդին, ապա, նրանց պատկերացումներով, ըստ կարևորության՝ հայկական ճաշատեսակներից առաջինը չուրուրն է, երկրորդը՝ անգաջապուրը և երրորդը՝ դալատուզին: Դրանից հետո մարդիկ կանգ են առնում. ոմանք որևէ այլ անուն չեն կարողանում նշել, ոմանք էլ հիշատակում են մեկ կամ ուրիշ բնորոշ գիծ, ինչպես, օրինակ, «հայերը շատ էին օգտագործում մեղր», «հայերը սիրում էին որպես համեմունք դադձ օգտագործել» (դադձի

<sup>4</sup> Թվում է, երկու էական տարբերություններ կան ամանորյա դալատուզիի և հարսանեկան կերակուրների միջև: Մեկն այն է, որ հարսանիքները տեղի են ունենում տարբեր ժամանակահատվածներում՝ տարբեր ընտանիքների համար և չեն ներառում ողջ համայնքը: Մինչդեռ Ամանորն ընդհանուր է բոլորի համար, ուստի դալատուզին բոլորը պատրաստում և ներկայացնում են միաժամանակ, և չնայած որ ամենքը խոտում են այն մասին, որ նա բարի բախտ է բերում, վաղուց արդեն չեն հավատում դրան: Մյուս տարբերությունն այն է, որ հարսանեկան սեղանի արդիականացումը հանգեցրեց ավանդական ճաշատեսակների վերացմանը, մինչդեռ դալատուզին, ըստ էության, փոքր ժեստ է, որը դուրս չի գալիս մոդայից:



տերնները բնորոշ չեն հունգարական խոհանոցին): Այս աղոտ հիշողությունները դիպուկ են ու ճշմարիտ:

2. Այնքանով, որքանով այն վերաբերում է ժամանակակից պրակտիկային, ավագ սերնդի ներկայացուցիչները դեռ փորձում են տներում պահել չուրութի պաշար: Անասելի մեծ ջանքեր է պահանջում այն ստանալը: Տանը պատրաստված չուրութը մեծ մասամբ ստանում են հունգարա-ռումինական սահմանից, ազգականներից կամ բարեկամներից՝ Տրանսիլվանիայի թե՛ հայկական և թե՛ հունգարական բնակավայրերից: Որոշ կանայք չուրութ են պատրաստում նույնիսկ Բուդապեշտում, ընդ որում այն բավական կարող է լինել նաև ամբողջ տարվա ընթացքում ազգականներին մաս հանելու համար: Այն ավելացվում է մաքուր մսապուրին և երբեմն էլ բանջարեղենով ապուրին, որի բաղկացուցիչն է սովորական, գլխավորապես գործարանային մակարոնեղենը: Այս ապուրների պատրաստումը կապված չէ տոնական առիթների հետ: Իմ բանասացները դրանք կոչում էին չուրութով ապուրներ կամ հայկական ապուրներ: Այդ սերնդի կանանց մեծ մասը տանը՝ Տրանսիլվանիայում, չէր պատրաստել չուրութ, ոչ էլ, որպես կանոն, իրենց մայրերն էին պատրաստել: Հայկական բնակավայրերում ապրող տատիկները, մոտիկ և հեռավոր հորաքույրերն ու մորաքույրերը և մյուս ազգականներն ու բարեկամներն էին մատակարարում նրանց: Ոչ հայկական ուրոշ քաղաքների շուկաներում հնարավոր էր չուրութ գնել հայկական քաղաքներից մշտապես եկող վաճառականներից: Իսկ Տրանսիլվանիայի մայրաքաղաքում (Կոլոժվար, այժմ՝ Կլուժ) հայերին պատկանող բարձրակարգ մթերային խանութներում ընդհուպ մինչև Երկրորդ աշխարհամարտը չուրութ էր վաճառվում:

Ժամանակակից Հունգարիայում միջին սերնդի մարդիկ գիտեն չուրութը և նրանով պատրաստվող հասարակ ապուրները, սակայն նրանք դրանցից այսօր գրեթե երբեք չեն գործածում: Պարզապես նրանք չեն խիզախում իրենց վրա վերցնելու այս համեմունքը կանոնավորապես ձեռք բերելու դժվարությունները: Թոռնիկներն այն ճաշակում են, երբ այցելում են իրենց տատիկ-պապիկներին, որտեղից էլ սովորում են չուրութ բառը:

Անգաջապուրը և ամանորյա մեղրաշեն դալաուզին ավագ սերնդի կողմից հիմնականում այլևս չեն պատրաստվում: Ավելի վաղ կանայք երկու կերակրատեսակն էլ պատրաստում էին, բայց դադարեցին դա անել մոտ 30 տարի առաջ՝ հատկապես այն բանից հետո, երբ իրենց ծնողը, որն ապրում էր իրենց հետ և ցանկանում էր, որ այդ կերակրատեսակը պատրաստեին, արդեն մահացել էր: Դալաուզի պատրաստվում էր տարին մեկ, իսկ անգաջապուրը՝ տարին մեկ կամ երկու անգամ: Դրանց պատրաստումն այժմ համարվում է չափազանց հոգնեցուցիչ: Այդ պատճառով էլ զավակները գիտեն անվանումները և գիտեն, թե ինչի են դրանք նման, նաև գիտեն, որ դրանք հայկական յուրատեսակ կերակրատեսակներ են, բայց իրենք երբեք չեն պատրաստել: Թեման այնքան շատ չի արժարժվում, որպեսզի թոռներն էլ իմանան այդ կերակրատեսակների տարօրինակ և օտարահունչ անվանումները:

3. Լցոնած սոխը, վարունգը, տերևներով փաթաթված սունկը՝ կերակուրներ, որոնք նախկինում համարվում էին հայկական ճաշատեսակներ (ինչպես և այժմ էլ համարվում են Տրանսիլվանիայում), ժամանակակից Հունգարիայում տարածված կերակրատեսակներ են հայ տատիկ-պապիկների և ծնողների խոհանոցներում: Մրանք միանգամայն անհայտ են Հունգարիայում հայ ընտանիքներից դուրս, այդուհանդերձ հայերը դրանք չեն ընկալում որպես հայկական: Հայերն իրենք արդեն XX դ. առաջին կեսին նշված ճաշատեսակները ջնջել են հայկական կերակրատեսակների ցուցակից՝ հավատալով, որ դրանք ծագումով տրանսիլվանական են: Այս թյուր տեսությունը հիմնվում էր այն փաստի վրա, որ խնդրո առարկա ճաշատեսակները բավարար չափով չէին տարբերվում տարածաշրջանի այլ ճաշատեսակներից:

Հայկական որոշ ընտանիքներ Բուդապեշտում ունեն Մարիա Նովակի խոհարարական գիրքը, բայց չեն դիմում հայկական ճաշատեսակների առավել լայն ընտրությանը: Ստում են, որ պատերազմների միջև ընկած ժամանակաշրջանում Բուդապեշտի նրբախորտիկների որոշ խանութներ վաճառում էին նաև դալաուզի: Այդ խանութները չվերաբացվեցին պատերազմից հետո, իսկ վերջին ավելի քան 45 տարվա ընթացքում հունգարահայերի և ոչ մի կերակրատեսակ չհայտնվեց Բուդապեշտի շուկայում:

Հայկական ճաշատեսակները պարզորոշ կերպով խորհրդանիշներ էին ցրված հայերի ընտանիքների մեջ: Այն հարցը, թե որ կերակրատեսակից պետք է կերտվեն խորհրդանիշներ, որոշվեց վերջին սերունդների կողմից: Թվում է, թե ընտրությունը կատարվեց ոչ թե ցրված հայերի ընտանիքներում, այլ հայկական համայնքներում, և դարձավ միասնական երկու կողմերի միջև շփումների միջոցով: Յուրաքանչյուր կողմը հավասարազոր հնարավորություն ուներ ազդելու հայկական ճաշատեսակների ընտրության վրա, որոնք ներառված էին Առաջին աշխարհահամարտից առաջ հրատարակված հունգարական մեծ հանրագիտարանում:

Հարցազրույցի ենթարկված ընտանիքներում վերջին 100–200 տարիների ընթացքում միշտ էլ ժամանակ առ ժամանակ եղել է ոչ հայ (հունգարացի կամ սաքսոն) ամուսին կամ կին, բայց անգամ ոչ հայ կանայք չեն դադարել կերակրախորհրդանիշները գործածել՝ նույնիսկ յուրացրել են դրանց պատրաստումը: Հայկական խմբերի և հարցազրույցի ենթարկված ցրված հայերի միջև տարբերությունն այն էր, որ վերջիններիս համար չուրուրթը այլևս ամենօրյա ուտելիք չէր, այլ անգաջապուրի և դալաուզիի նման դարձել էր սիմվոլ: Շուտով չուրուրթը կդառնա միակ պահպանված կերակրախորհրդանիշը, որովհետև անգաջապուրն ու դալաուզին արդեն ձեռք են բերել այնպիսի ուտեստների կարգավիճակ, որ մարդիկ զգում են դրանց պատրաստման կարիքը, բայց չեն անում՝ ելնելով իրենց հարմարությունից:

Հունգարահայերը ստիպված չեն ինքնահաստատվել Բուդապեշտում: Ապուրներն, այնպես որ, պատրաստվում են չուրուրթով՝ հենց իրենց և ոչ թե հյուրերին հաճոյանալու համար: Երբ նրանք դեռ կանոնավորապես պատրաստում էին անգաջապուր և դալաուզի, դրությունը նույնն էր: Դալաուզիի պատրաս-

տումն ու օգտագործումը նույնիսկ տեղափոխվել էր Մուրբ Ծնունդին՝ Ամանորի փոխարեն, քանի որ այդ ժամանակ էին ընտանիքները միասին հավաքվում:

Հետագոտության հաջորդ փուլը պետք է լինի՝ գտնել այն հունգարահայերին, որոնք երկար ժամանակ կտրված են եղել մյուս հայերի հետ բոլոր տեսակի կապերից: Հետաքրքիր կլինեք պարզել՝ արդյոք նման մարդիկ պահպանո՞ւմ են հիշողություններ հայկական կերակրախորհրդանիշների վերաբերյալ, և եթե այո, ապա որ կերակրատեսակների մասին և որքանով: Պատասխանը, հավանականությամբ, կառնչվի երեք քննարկված կերակրատեսակներին:

Այս հոդվածի ամենավերջին հատվածը վերաբերում է մի հունգարահայի, անունը՝ Պալ Կյովի (Pál Kóvi), Նյու Յորքում առևտրի բնագավառում մի հաջողակ անձնավորության և Kolozsvár-ի համալսարանի (Տրանսիլվանիա) նախկին ուսանողի, որը Ռուսինիայում (1980 թ.) կազմակերպեց տրանսիլվանական խոհարարական գրքի հրատարակումը հունգարերենով: Նրա օգնականները հիմնականում տեղական լրագրողներ էին և գրագետ մարդիկ: Գիրքն ընդգրկում է բաղադրատոմսեր, ուսումնասիրություններ և կարճ պատմություններ: Կյովին հենց ինքն է նկարագրել հայկական ուտեստները: Հայերը մեծապես շոյված էին այն փաստով, որ հայկական 22 կերակրատեսակներ հին ցուցակից ընդգրկվեցին ընդհանուր 306 բաղադրատոմսերի մեջ:

Հունգարիայի հայերը, սակայն, չնկատեցին գրքի երկրորդ խմբագրությունը՝ վերնագրված «Տրանսիլվանական խնջույք», երբ այն հրատարակվեց Բուդապեշտում: Այս գիրքը պատրաստելիս՝ Կյովին Բուդապեշտում շփումների մեջ մտավ մի եռանդուն հունգարահայի հետ: Վերջինս իր կյանքը սկսել էր որպես լրագրող, այնուհետև դարձել ծառայող. նրա նպատակը միշտ էլ եղել էր տեղեկացված լինել հունգարահայերի մասին և որևէ բան հրապարակել նրանց վերաբերյալ: Նա նյութեր տրամադրեց Կյովիին, ինչն իրեն ոգեշնչեց խոհարարական մի ամբողջ գիրք կազմելու: Այն Հունգարիայում հրատարակված ազգային խոհարարական առաջին գիրքն է (արտասահմանյան այլազգիների մասին գրքերը չհաշված): Գրքի վերնագիրն է՝ «Տրանսիլվանիայի հայերի ճաշատեսակները»: Այն ներառում է ողջ հին կերակրացանկը՝ գումարած ավելի լայն տարածաշրջանային ծագման բազմաթիվ ճաշատեսակներ:

Սակայն մեկ գիրքը, ցավոք, բավարար չէ պահպանելու կամ զարգացնելու հայերի սննդային խորհրդանիշները, եթե, իհարկե, լոկալ սննդատեսակների վերաբերյալ ժամանակակից լայնատարած ազգագրական խանդավառությունը ժամանակին հասնի նաև աշխարհի այս հատվածը:

#### ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Ávedik, Lukács. Szabad királyi Erzsébetváros monográfiája (Մենագրություն արքայական քաղաք Էրժեբետվարոշի մասին). Szamosújvár, 1896.

Az örmény konyha kézikönyve (Հայկական խոհանոցի ձեռնարկ). Armenia 9 (1895), 188, 206, 265, 282-283.

Hunfalvy, János. A magyar birodalom földrajza különös tekintettel a néprajzviszonyokra (*Հունգարական կայսրության աշխարհա-գրությունը էթնիկական վիճակի հասուն անդրադարձով*). Budapest, 1886.

Hunfalvy, Pál. Magyarország ethnographiája (*Հունգարիայի ազգագրությունը*). Budapest, 1876.

Korbuly, Domokos. Az erdélyi örmények ételei (*Տրանսիլվանիայի հայերի ճաշատեսակները*). Budapest, 1987.

Köpeczi, Béla (ed.). Erdély története (*Տրանսիլվանիայի պատմությունը*). Vol. 1-3. Budapest, 1986.

Kövi, Pál. Erdély lakoma (*Տրանսիլվանական խնջույք*). Bukarest, 1980<sup>1</sup>; Budapest, 1986<sup>2</sup>.

Kritsa Klára. Még egy örmény étlap (*Հայկական մեկ այլ ճաշացուցակ*). Armenia 3 (1889), 326-327.

Lukácsi, Kristóf. Historia Armenorum Transsylvaniae. Wien, 1859.

Novák, Mária. Baby szakácskönyve (*Խոհարարական գիրք մանուկների համար*). Sf. Gheorghe, 1937<sup>1</sup>; Cluj, 1937<sup>2</sup>, Kolozsvár, 1941<sup>3</sup>.

Nuricsán, József. Az örmény konyha chemiája (*Հայկական խոհարանի քիմիան*). Armenia 6 (1892), 139-144, 170-173.

Szongott, Kristóf. Szamosujvár szabad királyi város monográfiája (*Մենագրություն արքայական քաղաք Արմենուպոլիսի մասին*) 1700-1900. Vol. 1-3. Szamosujvár, 1901.

Szongott, Kristóf. A magyarországi örmények ethnographiája (*Տրանսիլվանահայերի ազգագրություն*). Szamosujvár, 1903 (=Մենագրություն արքայական քաղաք Արմենուպոլիսի մասին, Vol. 4).

Szongott, Margit. Az örmény konyha (*Հայկական խոհանոց*). Armenia 3 (1889), 213-217.

Tarisznyás, Márton. Gyergyószentmiklósi adatok az erdélyi örménység történeti néprajzához (*Տվյալներ Գյերգյոսենսմիկլոն քաղաքի տրանսիլվանահայերի պատմական ազգագրության վերաբերյալ*). – Márton Tarisznyás. Gyergyó történeti néprajza (*Դյերդոն շրջանի պատմական ազգագրությունը*). Bukarest, 1982, 213-232.

Teleki, Sándor. Utazás a Kis-Szamostól a Nagy-Szamosig (*Ճանապարհորդություն Կիշ-Մամոն և Նադ-Մամոն գետերի միջև*). – Sándor Teleki. Emlékeim (*Հուշեր*). Vol. 2. Budapest, 1880, 139-236.

Turtsa, Mihály (*Թարգմանիչ*). Egy keleti testvér a hazai örményekről (*Տրանսիլվանահայերի գնահատականը, ինչպես այն տվել է մի արևելյան եղբայր*). Armenia 2 (1888), 120-121.

Թարգմանությունը անգլերենից՝  
ՏՈՐՔ ԴԱԼԱԼՅԱՆԻ