

Կարինե ԲԱՉԵՅԱՆ

ԱԼԵՔՍԱՆԴՐԱՊՈԼԻ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍՆ ՈՒ ՀԱՅԿԵՐՈՒՅԹԸ

Ուտեստը ցանկացած էթնոսի կենսապահովման համակարգի կարևորագույն բաղադրիչն է: Ի տարբերություն նյութական մշակույթի այլ ոլորտների (հագուստ, բնակարան, հաղորդակցության ու կապի միջոցներ և այլն)՝ այն առավել պահպանողական է, քանի որ սննդի տեսակները, դրանց պատրաստման եղանակներն ու սննդային ռեժիմը ավելի կայուն են և համեմատաբար անաղարտ են պահում ազգային հնագույն ավանդույթները:¹ Դա պայմանավորված է էթնոսի հոգեբանական նախատրամադրվածությամբ, որն առաջացել է դարեր շարունակ սննդի որոշակի տեսակներ ընդունելու սովորույթի, կամ հնագույն սննդային արժեքների հետևանքով:²

Ինչպես ողջ ժողովրդին, այնպես էլ նրա առանձին հատվածին բնորոշ սննդամթերքի, դրա մշակման եղանակների, ճաշատեսակների տիպերի, հացկերույթի սովորույթումների ու մշակույթի այլ ոլորտների մեջ են դրսևորվում նրանց էթնոմշակութային և պատմական առանձնահատկությունները: Սննդի մասին չի կարելի խոսել առանց հացկերույթի արարողության, քանի որ ուտեստի համակարգում առկա ազգագրական տարբերությունները արտահայտվում են նաև հացկերույթում՝ ուտելու հաճախականության ու կարգի, մատուցվող ուտելիքների քանակի ու հերթականության մեջ և այլ տարրերում:³

Սնունդը ոչ միայն բավարարում է մարդու կենսաբանական պահանջը, այլև նպաստում է մարդկանց մեջ սոցիալական հարաբերությունների հաստատմանը: Խորհրդային նշանավոր ազգագրագետ Ս. Տոկարևը գրում է. «Միասին ուտելն ու խմելը մարդկանց մեջ բարեկամության ու ազգակցության արտահայտություն չէ միայն: Միասին ուտելն ու խմելը հաճախ նպաստում է ընկերական ու բարեկամական հարաբերությունների հաստատմանը:»⁴ Աղ ու հացով հյուրին (հյուրերին) դիմավորելը հարգանքի, մեծարման, բարեկամության արտահայտություն է աշխարհի շատ ժողովուրդների մշակույթում: Սոցիալական հարաբերությունների հաստատումից բացի ուտեստը կատարում է նաև հակառակ՝ սոցիալական տարանջատման գործառույթ: Խոսքը վերաբերում է ուտելու ժամանակ սեռատարիքային շերտադասության դրսևորմանը, որը բնորոշ է աշխարհի շատ ժողովուրդների, այդ թվում նաև հայերի ավանդական մշակույթին:

Պատմաազգագրական տեսանկյունից մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում ամենօրյա կերակուրներից տարբերվող, տոնական կամ ծիսական նշանակություն ունեցող, կոնկրետ տոնին, ծեսին կամ արարողությանը բնորոշ ուտելիքի տեսակները: Ազգագրական առումով նույնքան կարևոր է ոչ միայն այն, թե ինչ են ուտում մարդիկ, այլև, թե ինչպես են ուտում, ինչ սպասք են օգտագործում, օրը քանի՞ անգամ են ուտում, ովքեր և ինչպես են մասնակցում հացկերույթին և այլն:⁵ Այս և նմանատիպ այլ երևույթների մեջ են արտահայտվում նաև քաղաքային ուտեստի համակարգի առանձնահատկությունները, որին կանոնադաշտնանք ստորև:

Խնդիր չունենալով տալ խոր և համակողմանի վերլուծություն՝ մեր ցանկությունն է ամբողջական, թեև ոչ ծավալուն ձևով ներկայացնել Ալեքսանդրապոլի ուտեստն ու հացկերույթը, նկատի ունենալով, որ առայժմ այդպիսի ամփոփ ուսումնասիրություն չկա: Հայ ազգագրության մեջ Շիրակի ուտեստը տիպաբանվել ու համակարգվել է հետա-

¹ Н. Григулевич, Этническая экология питания, М., 1996, стр. 7.

² Н. Волкова, Г. Джавахили, Бытовая культура Грузии XIX-XX веков; традиции и инновации, М., 1982, стр. 80.

³ Культура жизнеобеспечения и этнос, Ер., 1983, стр. 189-190.

⁴ С. Токарев, К методике этнографического изучения материальной культуры, "Советская этнография" 1974, №4, стр. 5.

⁵ Культура жизнеобеспечения и этнос, стр. 190.

գոտողների խմբի կողմից (Ս.Հարությունով, Յու.Մկրտումյան, Ի.Բարսեղյան, Ս.Ենգիբարյան)⁶, սակայն Ալեքսանդրապոլի ուսեստի մասին միայն մի քանի զեկուցումներ են եղել, որոնց թեզերը բավարար չեն քաղաքային կենցաղամշակութային համալիրի այդ կարևոր հատվածը լիարժեք ներկայացնելու համար:⁷

Ալեքսանդրապոլը XIX դարավերջին արդեն ձևավորված, յուրօրինակ կենցաղամշակութային համալիրով քաղաք էր, որի բնակիչներն իրենց խստորեն տարբերում էին ինչպես քաղաքի տեղաբնակ, այնպես էլ հարևան գյուղերից վերաբնակվածներից՝ «գեղ-ցոնցից»։ Ալեքապոլցին սիրում էր իր քաղաքը, նրա ավանդույթները, բարբառը, միատուկացը՝ աշխատելով սրբությամբ պահպանել այն, հարազատ մնալ դրանց։ Դա արտահայտվում էր և՛ ամբողջությամբ վերցրած կենցաղավարության մեջ, և՛ դրա առանձին տարրերում, որոնցից է ուսեստը:

Ալեքսանդրապոլցիների կերակրացանկը հարուստ էր։ Բացի ավանդական գեղջկական համարվող կերակուրներից, որոնք մեծ տեղ էին գրավում սննդի համակարգում, կային զուտ քաղաքային և հատկապես Ալեքսանդրապոլին բնորոշ ուսեստներ, որոնք պատրաստմամբ աչքի էին ընկնում և պարծենում էին կանայք։ Սնունդը չափազանց բազմազան էր և կազմված էր հացահատիկային մթերքներից, մսեղենից (այդ թվում՝ ոչխար, տավար, այծ, հավ, ձուկ), կաթնեղենից, բանջարեղենից, լոբազգիներից, վայրի բույսերից, մրգերից ու դրանց չրերից և այլն:⁸ Կերակուրները տարբերվում էին ըստ «պաս» և «ուտիս» օրերի, ամենօրյա, տոնական և ծիսական կերակուրների:

Ուտելիքի պատրաստությունը կնոջ այն կարևորագույն գործերից էր, որտեղ դրսևորվում էր նրա տնարարությունն ու տնտեսվարությունը։ Խստաշունչ ու երկարատև ձմռանը, երբ փակվում էին բոլոր ճանապարհները, և այլ տեղերից մթերք չէր բերվում, ալեքապոլցին ստիպված էր սնունդը նախապես պաշարել։ Բացի այդ, գյումրեցիները հիմնականում արհեստավորներ էին և հատկապես շինարարներ, որոնք աշխատում էին գարնանից մինչև ուշ աշուն, ուստի աշխատած փողով ողջ տարվա պարենի ու վառելիքի պատրաստությունը, ինչպես ժողովուրդն է ասում «ձմեռվա թաղարուքը», նախօրոք էին տեսնում:⁹ Կանայք գարնանից զբաղվում էին դրանով։ Առնում էին դադձ, եղինջ, սիբեխ, սինձ, էրիժնակ, ժախ, ավելուկ, թելուկ, դմի, դամդուտ, թրթնջուկ, խավրձիլ, ծներեկ, դանձիլ, ձնձըլձ, ճնճղպաշար, շրեշ, պատատուկ, փիփերթ, քեղ, ողորմակոթ կամ վարդապետի ժախ, որոնց մի մասը ուտում էին թարմ վիճակում, մի մասը չորացնում էին, մյուսը՝ թթու դնում:¹⁰

Մայիսի վերջերից յուր ու պանրի «թաղարուքի» ժամանակն էր։ Տանտիկիները այնքան յուղ էին հալում, որը պիտի բավականացներ ողջ ընտանիքի պահանջմունքը մինչև նոր յուղի հալելը։ Մտացված յուղը լցնում էին կավե գնդանների մեջ և բերանը փակում սերեկով։ Սերեկը ստանում էին ոչխարի ստամոքսը լավ վերամշակելով։ Այն խոնավ վիճակում քաշվում էր յուղի ամանի բերանին ու ամուր կապվում։ Չորանալուց հետո սերեկը կծկվում, հերմետիկ փակում էր գնդանի բերանը ու չէր թողնում օդ անցնի մերս։ Նույն ձևով պահում էին նաև տարբեր տեսակի պանիրները:

Ամռանը չորացնում էին կանաչ լոբին, պատրաստում մուրաբաները (ընկույզի, վարդի, բալի, հոնի, խնձորի և այլն)։ Չմռան համար մեծ քանակությամբ գնում էին գլուխ (քյալլա) սոխ և ծլակ-կանաչ սոխ։ Ուշ աշնանը բանջարեղենի պաշարի հավաքումն էր՝

⁶ *Культура жизнеобеспечения и этнос*, стр. 190.

⁷ Տե՛ս Հ. Աղաբեկյան, Հացի պատրաստման արարողակարգը Ալեքսանդրապոլում. հացի պաշտամունք, Շիրակի պատմամշակութային ժառանգությունը (այսուհետ՝ ՇՊՄԺ) հանրապետական երկրորդ գիտաժողովի զեկուցումների թեզիսներ, Գյումրի, 1996, էջ 63: Նույնի՝ Ակնարկ Ալեքսանդրապոլում կերակրացանկից, ՇՊՄԺ հանրապետական երրորդ գիտաժողովի զեկուցումների հիմնադրույթներ, Գյումրի, 1998, էջ 42-43:

⁸ *Культура жизнеобеспечения и этнос*, стр. 208-234.

⁹ Հ. Գ. յ ա լ ե ց յ ա ն, Գյումրի (Ալեքսանդրապոլ, Լենինական), ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ ազգագրության բաժնի արխիվ, տետր 1, 1976, էջ 20-27:

¹⁰ Ն. Նի կ ն դ ու յ ա ն, Լենինական, ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ բանահյուսության արխիվ, FF II, էջ 7229-7252:

գազար, բողկ, շաղգամ, կարմիր բագուկ, դդում, կաղամբ, արդեն մուտք գործած կարտոֆիլ, լոլիկ և այլն: Կաղամբը, կարմիր ու սպիտակ բագուկը, շաղգամը, բացի թարմ վիճակում պահելուց, նաև թթու էին դնում: Հատկապես թթու կաղամբով շատ կերակրատեսակներ էին պատրաստում՝ մսով ու պասուց տոլմաներ, քոչիկ, կոնջոլ: Կաղամբի հետ թթու էին դնում գազար, սոխ, կանաչ լոլիկ, կանաչ պղպեղ: Շատ էին սիրում ծիծակի թթուն: Կարմիր պոմիդորն աղ էին դնում կամ չորացնում: Չորացնում էին դդումը, որը օղակաձև կտրտում ու կախում էին: Չորացնում էին նաև ոչխարի տոտիկները, որոնք լավ մաքրում, ապա կախում էին, ձմռանը «տոտոխ» տոտիկներով խաշ դնելու համար: Ուշ աշնանը պատրաստվում էր դավուրման՝ մեկ ոչխարով կամ երկուցով՝ մայած ընտանիքի կարողության:

Վերը թվարկած բոլոր ուտելիքներն ունեին պատրաստման իրենց հատուկ եղանակները և պահելու համար նախատեսված համապատասխան կարասին: Գլուխների կինը երբեք յուղի, պանրի կամ թթուների ամանները մեկը մյուսի փոխարեն չէր օգտագործում, որովհետև դրանցից յուրաքանչյուրն իր առանձնահատուկ համն ու հոտն ուներ, որը կպնում էր ամանին ու կարող էր փչացնել այլ մթերքի համը: Ընդունված չէր նաև ամանները օճառով լվանալը, քանի որ օճառը համարվում էր անմաքուր: Լվանում էին տաք ջրով մի քանի անգամ, ապա պարզաջրում զոլ ջրով:

Հարկ ենք համարում թվարկել այն ամանները, որոնք տարածված էին գլուխների կենցաղում մինչև XX դարի սկիզբը: Լայն գործածություն ունեին կավե և պղնձյա ամանները, ավելի քիչ՝ փայտից պատրաստվածները: *Կավե ամաններն էին.*

բղողներ- 1մ 10սմ բարձրությամբ, ներսը ձթած կարասներ՝ թթու դնելու համար.

*բուլուլ /բղիկ/-*կես մետր բարձրությամբ, դարձյալ ներսից ձթած՝ աղցանի համար.

զնդան-1,5-2 փուֆ յուղի տարողությամբ, ներսը ջնարակված/ապակեներկ/,

գործածվում էր յուղ կամ պանիր պահելու համար.

պուտուկ /կճուճ/ - երկու կողմից կանթերով աման՝ ջրալի կերակուրների համար.

ծափ - կարճ, լայն փորով աման ապուրի, հարիսալի, խաշի, քյաշկալի համար.

քյասա /քարսանք/ - բռնելու համար ունկերով լայն, հաստ, մեծ չանախ, որի մեջ լցնում էին ալյուր, հացահատիկ, կամ ամաններն էին լվանում.

չանախ – քյասալից փոքր աման՝ 4-5 մարդու կերակուրի համար, որը փուռն էին ուղարկում .

չինի – չանախից փոքր, բարակ, ներսից ջնարակված աման.

կուտիկ – մի մարդու համար նախատեսված աման.

պուլիկ – թթմոր պահելու աման.

փարչ /կուժ/ - տարբեր մեծության, բռնելու կանթով ջրի կամ գինու աման:

Պղնձե ամաններ՝

մատաղի մեծ կաթսա, որ 8-10 փուֆ միս էր տանում. տրվում էր եկեղեցուն նվեր, որից օգտվում էին բոլորը.

պղինձ – սովորական կաթսա 2-3 փուֆ տարողությամբ, որի մեջ ջուր էին տաքացնում և յուղ հալում.

լազան – բերանի մասում նեղ ու երկար, մեծ պղինձ, որն օգտագործվում էր բաղնիքում.

եղակ – լազանի ձևով, բայց նրա կեսից փոքր աման, որով բաղնիքում գոհց ջուր էին վերցնում.

փարխաջներ- բռնելու կանթերով տարբեր չափերի ջրի ամաններ. դրանց մեծ չափերովը գործածվում էր յուղ հալելու կամ դավուրմա պատրաստելու համար.

դարբա - լայն փորով, կանթերով պղինձ՝ յուղի աման.

գլուխում - փարչի նման պղինձ՝ ջրաման.

խարտուղ – տարբեր մեծության, կանթով, կողքից ծորակով ջրաման, որի դեղինից փոքր չափինը օգտագործվում էր եկեղեցի ջուր տանելու ու օրհնելու համար.

թավա - երկաթե կոթով լայն, տափակ աման՝ խավիժի կամ տապակելու համար. շերեփի - կերակուր խառնելու համար.

քավկիր – ծակտոսներով, երկար բռնակով տափակ շերտի՝ կերակուրի քափը քաշելու համար.

փլավքամիչ – կլոր, լայն, ծակտոսներով, առանց կանթի.

թասեր - կերակուրի զանազան մեծության ամաններ.

բաղիա - թասից մեծ, կերակուրի կամ մածնի աման.

սինի - կլոր մատուցարան՝ փուռը խմորեղեն տանելու համար.

մուշուրբա - դեղին պղնձից ջուր խմելու աման.

դուշխանա - տարբեր մեծության ամաններ կերակուր եփելու համար.

յամաղ – սոխառածի փոքր աման.

գառֆ - փոքր սրճաման:

Փայտե իրերից օգտագործում էին դուլերը՝ կաթի ու ջրի համար, կերակրամանները /գուլ/, կաթի և լվացքի տաշտերը, հացի կլոր մատուցարանը /տեփուր/, հացի կլոր, միակտոր տաշտերը, մեծ ու փոքր տակառները, շերտիներն ու գրավները և այլն: Պղնձե ամանները տարվա մեջ երկու մեծ տոներին անագապատվում էին ու մեծության կարգով շարք-շարք դարավում թարեքներում: XXդ. սկզբներից պղնձե ու կավե ամաններին փոխարինեցին էմալե ու ալյումինե ամանները, թիթեղյա տապակներն ու չուգունե կերակրամանները:¹¹ Հախճապակյա և ապակյա ամաններն ու բաժակները, որոնք մեծահարուստների կենցաղին բնորոշ սպասք էին՝ լայն գործածություն չունեին, իրենց թանկության պատճառով դանդաղ էին մուտք գործում միջին եկամուտներ ունեցող ալեքսպոլիցիների կենցաղ՝ հաճախ ոչ թե գործածության նպատակով, այլ միայն ցուցադրության:

Հացն ու հացամթերքները (ձավար, բլրուր, փոխինդ, երիշտա և այլն) ալեքսանդրապոլում կերակրացանկի հիմնական բաղադրիչներն էին, ուստի դրանց մշակումը, պատրաստումն ու թխելը ևս մեծ արարողակարգ էր: Պատրաստությունն սկսվում էր ցորենի վերամշակումից: Ցորենը խաշվում, չորացվում էր, ապա տարվում ջրաղաց, որտեղ կեղևահանվում ու դրանից ձավար էր ծեծվում: Ուշ աշնանը թխում էին ձմռան հացը, որը հետո չորացնում ու շարում էին հացի համար նախատեսված հատուկ պահարանում կամ ջաֆարիկի վրա: Ալեքսանդրապոլում թխում էին տարբեր հացատեսակներ՝ լավաշ, բոքոն, թափթափա, լոխում (վերջինս շաղախվում էր կարագով և խմորեղենի պարզունակ ձևն էր):

Բավականին աշխատատար էր երիշտայի պատրաստումը, որի ժամանակ դրկից կամ ազգական կանայք ու աղջիկները միմյանց օգնում էին: Գյումրիում հաճախ փոխինդով խաշիլ են պատրաստել, որը գյուղական ուտեստ էր, սակայն շատ սիրված էր, քանի որ թե՛ սննդարար էր, թե՛ արագ պատրաստվող (թաթարյա ճաշ):¹² Ցորենից պատրաստում էին նաև միշաստա (ածիկ)՝ խիստ սննդարար կերակրի հավելուկ էր, որը օգտագործվում էր բուժիչ նպատակներով:

Ամենօրյա կերակրատեսակները շատ բազմազան էին՝ տարբեր տեսակի շիլաները, փլավներն ու ապուրները, որոնք կոչվում էին բաղկացուցիչ հիմնական մասի անունով՝ ոսպով փլավ, բլրուրով փլավ, բրնձով փլավ, չորթանով փլավ, չրով թիթիթ, շաղգամով յայնի, կորկոտապուր, պոչով ապուր, թանով ապուր, հատլապուր և այլն:

Առանձին խումբ են կազմում պասուց կերակուրները: Տապակած սիթեխի զոխը պասի օրերի ամենաընդունված կերակուրն էր. 4-5 զոխը թաթախում էին ալյուրի խյուսի մեջ, ապա տապակում ձեթով՝ ուժեղ կրակի վրա այնպես, որ երկու կողմերն էլ լավ կարմրեն: Այս կերակուրը գյումրեցիների մեջ հայտնի էր «պասուց ձուկ» անունով: Պատահական չէր, որ թթվի կարսաները բացում էին Նոր տարուն և ուտում մինչև Չատիկ: Ժողովուրդն ասում էր «Էլի եկավ վեճն՝ պասը, բացեք զոխի կարասը»:¹³ Ծննդյան և Չատիկի թաթախմանը բրնձով փլավի հետ անպայման տապակում էին կանաչ լոբի՝ վրան պաստեղով ձվածեղ: Ալեքսանդրապոլում, ի տարբերություն գյուղացիների, պասին ձավարով տոլմա-

¹¹ Ն. Ն ի կ ո ղ ո ս յ ա ն, *Լեռնական*, էջ 7364-7369:

¹² Հ. Գ յ ո լ ե ճ յ ա ն, *Գյումրի*, էջ 38:

¹³ Նույն տեղում, էջ 24:

յից բացի պատրաստում էին բրնձով տոլմա. սոխառածի հետ խառնում էին բրինձ, քիչմիշ, ծիրանի քաղցր չիր, լավ խառնելուց հետո փաթաթում թթու կաղամբի թերթերով, շարում պուտուկի մեջ, կրկնակի ծավալով ջուր լցնում և դնում բոցն անցած թոնրի մեջ: Պատուց կերակուրներ էին պոչով ապուրը (եփվում էր Մեծ պասի երկուշաբթի օրը, որը ուտելու համար հրավիրում էին մոտ հարազատներին), ավելուկով ու թելուկով աղցանները, խաշած կարտոֆիլը, կարմիր լոբին, բակլան, սիսեռը, որոնք մատուցում էին աղով, պղպեղով ու ծեփոնով (ծխորոն) համեմված:

Տոնական օրերին ավելաբար հարգի կերակրատեսակներից էին թաթար բորակին, տոլման, սաթրի քյուֆթան, քարի քյուֆթան, դազան խորովածը, թավա քիֆթասին, չանաղը, թավան, քյալլան և այլք: Վերջին երեքը փռում էին պատրաստում և արհեստավորների շրջանում հարգի կերակուրներ էին: Ալեքսանդրապոլի տանտիկիները փռում էին եփել տալիս գաթան, փախլավան, շաքարոխումին, սհանչորակին (բիսկվիթ): Փռում պատրաստվում ու տաք վիճակում վաճառվում էր գյումրվա յաղլին՝ արդար յուղով պատրաստված ու երեսին շաքարի փոշի ցանած խմորաթերթիկը: Վաճառքի համար թխում էին մաև սայիտակ ալյուրով չորուկ:

Ծիսական կերակուրներն էին՝ Ամանորի պատուց տոլման, կաղանդի գաթան (տարեհացը), տարբեր պատկերներով կարկանդակները, Ծննդյան տոնի հարիսան, Տերնդեզի խեճախը (աղանձ), Սբ. Մարգարի փոխհնդով խաշիլն ու կարկանդակները, Չատկի ջեյեզով փլավը, Սբ. Խաչի քյաշքյան, Համբարձման կաթնապուրը, մատաղը, հոգեհացի խաշլաման, ատմահատիկը և այլն:

Գյումրու քաղաքային կերակուրները տարբերվում էին որոշակի նրբաթիմբ առանձնահատկություններով ու քաղցր ուտելիքների առատությամբ: Այդպիսիք էին քիշմիշով տուաը, դոմով, քիշմիշով, մեղրով (կամ շաքարով) ճաշը, տապակած ծիրանի չիրը, ջեյեզով փլավը (քիշմիշով, ծիրանի, սև սալորի չրերով ու նշով), չորացրած սայիտակ թթով ձվածեղը, խուրմով ձվածեղը, պաստեղով ձվածեղը, դայմաղը (մեղրուտեր), հասութան, գուրբիան: Խաղողի թփով տոլման մույնիսկ կերել են շաքարի փոշով ու դարչինով: Պայմանավորված քաղցր ճաշատեսակների առատությամբ ու հարգիությամբ՝ Ալեքսանդրապոլում կային հատուկ նուրբաթերի խանութներ (Չանկի Խաչոյի, Զյանդարովենց), որտեղ բացառապես անուշեղեն և համեմունքներ էին վաճառվում:¹⁴

Ալեքսանդրապոլում ուտում էին օրը երեք անգամ՝ նախաճաշ, ճաշ և ընթրիք: Առավոտյան նախաճաշին անպայման թեյ էին խմում, ուտում հաց, պանիր, կարագ, խաշած ձու, եփում էին հասութա կամ փոխհնդով խաշիլ, իսկ պաս օրերին՝ խաշած կարտոֆիլ, լոբի, երբեմն հալվա կամ գաթա: Թեյը մեծ մասամբ խմում էին կծովի, միայն շատ փոքր երեխայի և մեծ մամի թեյն էին քաղցր անում, որ «պզտիկը վենձնա, մամն էլ դվաթից, ուժից չընկնի»:¹⁵ Ճաշին ուտում էին վերը թվարկած բազմազան կերակուրները՝ փլավներ, շիլաներ, ապուրներ և այլն: Ընդ որում տղամարդիկ հաճախ ճաշում էին աշխատավայրում: Ընթրիքին ուտում էին ճաշի ավելցուկը, կամ պատրաստում էին սպաս, կաթնով: Սովորաբար ամռանը սննդի մեջ մեծ մաս էր կազմում կաթնամթերքը՝ կաթը, մածուցը, սպասը և այլն:

Մինչև XIXդ. վերջ խիստ պահպանվում էր սեռատարիքային հստակ բաժանումը հացկերույթի ժամանակ: Նախ ուտում էին տղամարդիկ, սպա նոր՝ կանայք ու երեխաները: Ընդ որում երիտասարդ հարսները նախ կերակրում էին երեխաներին, հետո իրենք ուտում: Նորահարսը մույնիսկ սկեսրոջ հետ հացի չէր նստում: XX դարասկզբից, փոքր ընտանիքների թվի աճման հետ կապված, նկատվում է միմյանցից առանձին հաց ուտելու սովորույթի վերացում: Խոսքը ամենօրյա ընտանեկան հացկերույթի մասին է: Կանանց ու տղամարդկանց առանձին հաց ուտելու սովորույթը պահպանվեց ընդհուպ մինչև XXդ. վերջ, ծիսական հացկերույթների ժամանակ՝ հոգեհացի, մատաղի արարողություններում:

¹⁴ Հ. Ա դ ա բ ե կ յ ա ն, Ակնարկ Ալեքսանդրապոլցու կերակրացանկից, ԵՊՄԺ հանրապետական երրորդ գիտաժողովի զեկուցումների հիմնադրույթներ, Գյումրի, 1998, էջ 42-43:

¹⁵ Հ. Գ յ ո լ ե ց յ ա ն, Գյումրի, էջ 54:

Հատկանշական է, որ մինչև եվրոպական տիպի կահույքի մուտքը, նույնիսկ դրանից հետո, ուտում էին գետնին նստած՝ ընդհանուր մի ամանից: Պահպանվել է նման հացկերույթի նկարագրություն. «Հացկերույթը նահապետական էր և հետաքրքիր: Հինգ կամ վեց մարդ միասին մեկ ամանից էին կերակուր ուտում և ավելի հետաքրքիր էր նրանց փլավ ուտելը. մի մեծ պղնձյա սինիով դնում էին առաջները, ուտում էին առանց հացի, ձեռքերը որքան վերցնում էր, տրորում էին սինիի վրա, լավ ամրացնում, որ հատիկները չթափի, թաթառոշ արած՝ քաշում էին բերանները»:¹⁶

Ինչպես ամենօրյա, այնպես էլ տոնածիսական հացկերույթի պարտադիր մասն էր կազմում խմիչքը: Ամանորի սիրված ըմպելիքը չրի կոմպոտն էր, որը մինչ օրս պահպանվել է գյումրեցիների կենցաղում: Ալեքսանդրապոլցի տղամարդկանց սիրած ավելի շուրջ խմիչքը օղիներն (ռախի) էին, որոնցից առավել տարածված էին Ջավախքից բերված «հացի ռախին» և Արարատյան դաշտավայրից ներմուծվող թրմօղիները՝ «խուժան արաղ», առանց որի սեղան չէին նստում, ընդ որում, դրանք օգտագործվում էին ոչ միայն տանը, այլև դրսում: XIX դ. կեսերից լայն տարածում ստացավ գարեջուրը և շատ շուտով այն իր հատուկ տեղը գրավեց ավեքապոլցի տղամարդկանց սննդակարգում: Քաղաքում մեծ թիվ էին կազմում պանդոկները, գինետները (միկիտան) և գարեջրատներն ու կրպակները, որտեղ արհեստավորները՝ աշխատանքից հետո կամ ընդմիջմանը և տարբեր գործերով քաղաք եկած հյուրերը, մի կտոր հաց էին ուտում, որը ուղեկցվում էր թունդ խմիչքների տարբեր չափաբաժիններով: Գինին այնքան էլ տարածված չէր, չնայած այն ևս դրվում էր սեղանին տարբեր տոների կամ ծիսական արարողությունների ժամանակ:

Քաղաքային կենցաղում լայնորեն տարածված էին սուրճը (սև սուրճին զուգահեռ օգտագործում էին բոված-աղացած գարուց պատրաստված ըմպելիքը՝ «ղայֆան») և թեյը, որոնցով հյուրասիրում էին հյուրերին ընտանեկան տոների ու արարողությունների ժամանակ: Տղամարդիկ սիրում էին սուրճ խմել նաև սրճարաններում (ղայֆախանա) և համքարական ակումբներում (կլուբներ), որտեղ գրուցում էին քաղաքականությունից, քաղաքի անցուղարձից, գործարքներ էին կնքվում, կամ, որն ավելի ընդունված էր՝ ունկնդրում էին հայտնի աշուղների երգերը:

Քաղաքային կենցաղի առանձնահատկությունը հատկապես վառ էր դրսևորվում հարսանեկան հացկերույթի ժամանակ ինչպես մատուցվող կերակրատեսակների բազմազանությամբ, այնպես էլ սպասքով, արարողակարգով և այլ տարրերով, որոնց հնարավոր չէրավ անդրադառնալ:

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЦЦА И ТРАПЕЗА АЛЕКСАНДРОПОЛЯ

___ Резюме ___

___ К. Базеян ___

В статье рассматривается традиционная система питания александропольцев. Пицца, как и вся система питания, относится к числу наиболее стойких культурно-бытовых традиций. В наборах пищевых продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях трапезы отражается специфика городского быта Александрополя. Исходя из этого в статье представлен основной пищевой рацион городского населения, некоторые способы приготовления, периодичность приема пищи, способы заготовок. При этом выделяется повседневная, праздничная и ритуальная пицца, а также предпочитаемые прохладительные и алкогольные напитки. Особое внимание уделено не только тому что люди едят, но и какой утварью и посудой пользуются и как их используют.

¹⁶ Խ ա յ ա ք Ձ ա հ ր ի յ ա ն, Հիշողություններ հին Գյումրիից, ԳՄԱ ՀՄԻ բանահյուսության բաժնի արխիվ, FF I, էջ 8156: