

## Օսաննա ՀԱՐՈՅԱՆ

### ՍՈՒՐԲ ԽԱՉԻ ՏՈՆԱԿԱՆ ՈՒՏԵՍԸ ԳՅՈՒՄԻՈՒՄ (XX դ. երկրորդ կես)

Տաղավար տոները մշտապես ուղեկցվել են ծիսական, սրբազան միավածություն ունեցող հացկերություններով, որոնց հիմնական տարրը կերակրատեսակներն են:

Տարեկան տոնացույցի հետ կապված ծեսերն ու հացկերությունները նպատակ ունեին ապահովել ժողովրդի հիմնական տնտեսաձևերի հաջողությունը, համայնքի անդամների բարեբերությունը: Հայոց տոնացույցի բոլոր տոների հիմնական հատկանիշերից մեկն ընդհանուր հացկերություն է՝ սեղանը:

Տոնածիսական ուտեստում կարևոր են սեռատարիքային, նշանային, սոցիալական և այլ գործառույթները: Նմանօրինակ ուտեստի կառուցվածքում էական դեր ունեն միայն տվյալ տոնին կամ ծեսին բնորոշ կերակուրները, աղանդերը, ըմպելիքը, աղցաններն ու նախուտեստը և դրանց պատրաստման (պատրաստողի անձը, սեռը, տարիքը, սոցիալ – ընտանեկան կարգավիճակը), սպասարկման (անձի տարիքը, սեռը, հացկերության սեռային տարբերակումը) վարվելակարգի առանձնահատկությունները<sup>1</sup>: Տոնի ժամանակ գործածվող ըմպելիքները և առաջին հերթին գինին օգտագործվել են որպես տոնական տրամադրության խթանիչներ՝ ստեղծելու տոնական մթնոլորտ: Յուրաքանչյուր տոն դրսևորել է իր ատրիբուտները, նշանային համակարգը և ուղեկցող կողերը. բուսական (հատիկ, սերմ, կանաչեղեն), կենդանական (ձու, ճարպ, միս) և այլ ուտեստներ:

Ուտեստը՝ որպես մշակույթի տարր, կապված է կյանքի մյուս կողմերի հետ՝ արտահայտելով մարդկանց փոխհարաբերությունները հասարակության մեջ, նրանց վարքի նորմերը, տվյալ հասարակության համար ընդունված ավանդական վարքագիծը: Առաջին հերթին կարևոր են ուտեստի վարքագծային տեսանկյունները. ի՞նչ են ուտում մարդիկ տոնին, ինչպե՞ս են այն կատարում, ինչպե՞ս են նստում, ի՞նչ սպասք և կարասի են գործածում: Կապված կրոնական պատկերացումների և հավատալիքների հետ՝ ուտեստի առօրյա տեսակները տոնին համայրվում են ծիսապաշտամունքային բնույթի ուտեստներով: Մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում տոնական և ծիսական նշանակության կերակուրները: Այս համալիրների նշանակությունը կարևոր է նրանով, որ դրանց շարքում պահպանված են արխայիկ գծեր, տարրեր, որոնք դուրս են եկել առօրյա գործածությունից, և ծիսական կիրառություն ունեցող կերակուրներից շատերն աստիճանաբար մոռացվել են, դարձել տոնական, հետո էլ՝ տեղ գտել առօրյա ուտեստի մեջ:

Աշնանամուտի առաջին տոնը Սուրբ Խաչի տոնն է: Տոնը հայտնի է նաև Խաչվերաց, Մլրբ Խեչ, Մրխեչ, Ուլնոց, Ուլոց անուններով: Սա Հիսուսի փրկարար խաչին նվիրված ամենակարևոր տոներից մեկն է, հինգերորդ և վերջին տաղավար տոնը: Կարևոր են տոնի սրբազան ընկալումը, օգտավետությունը, արդյունավետությունը՝ որպես մարդ - բնություն փոխհարաբերությունների էական գործոններ, անբաժանելիությունը ծեսից, մարդուն մատչելի նշանային համակարգերի օգտագործումը, համընդհանրությունը (համայնքի անդամների լիակատար մասնակցությունը), խաղային բնույթը, զգացմունքայնությունը: Տոնի բնորոշ հատկանիշներից մեկն է նաև ուխտագնացությունը, բնորոշ կերակուրը՝ ուլի կամ գառան միսը:<sup>2</sup>

Պասը, ծիսարգելքների կիրառումը կատարվել է տոնի նախօրեին: Սուրբ Խաչի պասը կոչվել է «նան ու տրի», որ նշանակում է հաց ու խաղող կամ հաց ու խաղողի

<sup>1</sup> Մվ. Պ ռ ղ ո ս յ ա ն, Ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն, Ուտեստ, Եր., 2009, էջ 115:

<sup>2</sup> Ս. Մ կ ռ տ չ յ ա ն, Տոներ, Խաչվերաց, Եր., 2010, էջ 114:

պաս: Սա գոհաբերության ձև է, կյանք-մահ երկբևեռ դիմակայունության և փոխադարձ կապի դրսևորում, կյանքով մահը հաղթահարելու ձգտում: Հավանաբար «Նան ու տրին»-ն էլ հին Ամանորի «ամենաբեր պտղոց դից տոններից» մնացած սովորույթ է, որովհետև այդ տոններին գերեզմաններ այցելության գնալիս աղքատներին հաց, խաղող և այլ մրգեր էին բաժանում:<sup>3</sup> Ըստ ժողովրդական պատկերացումների՝ Սուրբ Խաչը ազդարարել է աշնանամուտը: Քեսապցիներն ասում էին.«Խաչ, վերմակը առ, ներս փախիր», որը նշանակում է՝ այլևս դրսում, բացօթյա չեն գիշերում: Մուշում ընդունված էր ասել՝ «Աստվածածնան՝ բակը մտիր, Մըրբխաչին՝ ծակը մտիր»:<sup>4</sup>

Սուրբ խաչի տոնակատարությունը Հայաստանի տարբեր վայրերում տարբեր կերպ է նշվել: Չոհաբերվող ուլերի առատության պատճառով Շիրակում այդ օրը կոչվել է «Ուլոց - Ուլոց» կամ «Ուլան դռան», երբեմն էլ թուրքերեն՝ «օղլաղ դռան» Տոնի բնութագրական կերակուրը կոչվում է «քյաշկա»: Մաշկագերծ արած ուլը կամ գառը կախել են թոնիրում՝ նախապես տակը դնելով ձավարով կաթսան: Ամբողջ գիշեր կենդանին խորովվում է մարմանը կրակի վրա, փակ թոնիրում: Հավիղ ճարպը աստիճանաբար ներծծվում էր տակը դրված ձավարի մեջ, առաջացնելով, ինչպես Շիրակում են ասում, «քաշկակ»,<sup>5</sup> որը մատուցում են խոշոր կտրատված (կանաչ սոխով) սոխառածով: Այս թոնրում խորովված կենդանուն կտորների են բաժանել և ձավարով փլավիլ՝ «քաշկակի» հետ միասին փաթաթել լավաշի մեջ՝ մնջեցյալներին բաժին տանելու համար: Տարել են մալ մրգեղեն, խաղող ու ձմերուկ, ինչպես մալ խմորեղեն, կանաչեղեն, պանիր: Այս տոնը Գյումրիում, և ոչ միայն այստեղ, թյուրիմացաբար տասնամյակներ շարունակ ընկալվել է որպես մեռելոց, մնջեցյալների հիշատակի օր, երբ այդ տարի նոր մնջեցյալներ ունեցող ընտանիքներն այցելում են գերեզմանոց:

Սգո արարողություններում կյանքի խորհրդանիշների օգտագործումը միտված էր ապահովելու ողջերի երկարակեցությունը, մալ հանգուցյալի հոգու հանգստությունը: Գերեզմանատուն գնալուց առաջ պատրաստում են սեղանները, հանգուցյալի ընտանիքին մխիթարելու եկած բարեկամ - դրկիցներին սուրճ ու թխվածք են առաջարկում: Ուշագրավ է, որ սուրճի սեղանին տղամարդիկ չեն մասնակցել, չնայած վերջին շրջանում նկատվում է սովորույթի համատարած խախտում: Գերեզմանոց գնալիս հանգուցյալին բաժին են տանում՝ ուտելիք, խաղող, ձմերուկ, խմիչք: Պատմում են, թե շատ բնակավայրերում Սուրբ Խաչի ձավարով փլավը՝ թլորիկը, պատերազմի և դրան հաջորդած սովի տարիներին առանց մսացուի էին եփում: Չալաբիում (Ջրածոր) սպորող բանասաց տիկին Սվետլանան պատմում էր, որ այդ տարիներին, երբ ինքը երեխա էր, Մըրբխաչի օրը հավաքվում էին հասակակիցներով, գնում գերեզմանոց ու սպասում, թե երբ են գալու հանգուցյալների գերեզմաններին այցելության՝ մնջեցյալին բաժին բերելու: Երեխաները քարերի հետևում լուռ սպասում էին, որ մնջեցյալների հարագատները «օղորմի» խմեն ու գնան, որպեսզի իրենք օգտվեն հանգուցյալի բաժնից:

Տղամարդիկ «օղորմի» խմելուց հետո բաժակի պարունակությունը հեղում են գերեզմանի վրա, իբր սրանով, ինչպես մալ ծիսական կերակուրներից հանգուցյալին բաժին տանելով՝ նրան հաղորդակից են դարձնում աշխարհիկ կյանքին: Մնացած ուտելիքը թողնում են գերեզմանի մոտ՝ աղքատներին բաժին: Հրավիրված քահանան օրհնում է հանգուցյալների գերեզմանը: Ապա համբուրում են քահանայի ձեռքի խաչը և ավետարանի վրա խաչհամբուրի դրան դնում:

<sup>3</sup> Բենաէ Բուլանյու կամ Հարթ Գավառ, ՀԱԲ, հատ. 3, էջ 46-47: Նան ու տրի, Մուշ-Տարոնում Սուրբ Խաչի պահոց ուրբաթ օրը, առավոտյան ժամասացությունից հետո կանայք, խաղող, ձմերուկ և հաց առած, գնացել են գերեզմանատուն, օրհնել սովել գերեզմանը և այդ մրգերն ու հացը բաժանել քահանային, ժամհարին և աղքատներին: Այդ մրգերը Նան ու տրի են կոչվել: Տուն վերադառնալիս դրանցից բաժին են հանել մալ դրկիցներին: Եր. Լալայան, Մուշ-Տարոն, ԱՀ, հատ. 26, Թիֆլիս, 1941, էջ 194:

<sup>4</sup> Հ. Խ ա ն ա տ յ ա ն, Հայ ժողովրդական տոներ, Սուրբ Խաչ, Ուլոց, Եր., 2005, էջ 240:

<sup>5</sup> Նույն տեղում, էջ 237-238:

Տուն վերադառնալուց հետո տան տղամարդը, իսկ նրա բացակայության դեպքում ամենամերձակից հարազատ համարվող հարզված տղամարդկանցից մեկը բողոքին առաջարկում է սեղան մատել: Ընդգծենք, որ հատկապես գյուղական բնակավայրերում, հաճախ մաս քաղաքում տղամարդիկ և կանայք, առաջվա մնան՝ առանձին են սեղան մատում: Սկզբում տարեց տղամարդկանցից մեկի առաջարկով խմում են հանգուցյալի կենացը, ապա տանտիկինը դատեր, հարսի կամ բարեկամ կանանց օգնությամբ մատուցում է փլավը: Սովորության համաձայն՝ հանգուցյալ ունեցող ընտանիքները քյաշկան մատաղի մնան բաժանում են 7 տուն, պատճառաբանելով, թե այն չպետք է տանը մնա:<sup>6</sup>

Տունը նախկինում, մաս ներկայումս, իհարկե, ոչ առաջվա պես մասսայական, Հայաստանի այլ վայրերում ուղեկցվել է մաս ուխտագնացություններով: Վանքերի, եկեղեցիների, խաչերի ու այլ սրբատեղիների մոտ ուխտի գնալը մի ամբողջ արարողակարգ էր. նախապես ապաշխարել են, հոգեպես մաքրվել, ծոմ պահել, տարբեր նպատակներ դրել՝ ապաքինում հիվանդություններից, զավակ ունենալու երազի իրականացում, հարազատին կամ մտերիմին բարբեր, հաջողակ, երջանիկ տեսնելու ցանկության ի կատար ածում և այլն: Ուխտավայրում կատարվել է թռչնի, կենդանու, հացի և հացաբույսերի, մրգերի, ըմպելիքի, մասնավորապես գինու զոհաբերություն: Ծիսական համակարգում մեծ տեղ է տրվել զոհաբերության սովորության: Ուխտավորները ճանապարհ են ելել արևածագից առաջ, շատերը՝ հետիտուն, ունենք՝ նույնիսկ ոտաբոքիկ՝ աղոթքներ մրմնջալով: Երեք անգամ պտտվել են սրբավայրի շուրջը, մոմ վառել, ծունկի եկել և համբուրել սուրբ քարերը: Ապա հասել է մատաղը կտրելու ժամանակը: Մրան հաջորդել է համատեղ հացկերույթը՝ երգ ու պարով, խաղերով, զվարճություններով: Տոնախմբությունը սովորաբար տևել է մինչև երեկո:<sup>7</sup> Այնուհանդերձ անհրաժեշտ ենք համարում ընդգծել, որ Շիրակում ոչ խորհրդային տարիներին, ոչ էլ այժմ այս տոնին մատաղ չի արվում, ուխտագնացության չեն գնում:

1950-ականներից որպես նախուտեստ Մուրք Խաչի տոնի սեղանին դրվել են մաս խաշած հավ, բաստուրմա, սուջուխ, երշիկեղեն, զեթուն, պանրի տեսականի (չեչիլ, լոռի, չանախ, ըստ հնարավորության, հիմա մաս՝ հողանդական և այլն), պարտադիր է համարվում մաս թթվի տեսականին՝ կծու ծիծակ, վարունգ, ծաղկակաղամբ, ինչպես մաս՝ քարմ վարունգ, պոմիդոր, կանաչեղեն: Հիմա բավականին մեծացել է թթվի տեսականին. ավանդականի կողքին իր տեղն է գտել բամբակի թթուն, մանր վարունգի մարինադը և այլն: Հիմնական խմիչքը, ինչպես առաջ, այնպես էլ հիմա, օղին է, սեղանին դրվում են մաս հանքային ջրեր, լիմոնադ: Հատկանշական է, որ այս տոնին, ի տարբերություն մնացած տոների, հանգուցյալ ունեցող ընտանիքները սեղաններին մաս միրգ՝ խաղող, ձմերուկ, սեխ և քաղցրավենիք են դնում:

Հանգուցյալի տուն գնալիս քաղցրեղեն կամ օղի էին տանում՝ շաքար, շաքարլոխումի: Հիմա էլ շարունակվում է ավանդույթը, միայն թե թխվածքների տեսականին այժմ բավականին հարստացել է: Այսօր ավելի հարգի են համարվում շերտավոր թխվածքները, ինչպես մաս ավանդական փախլավան:

Այժմ «Յոթվերք» եկեղեցին այս տոնի կապակցությամբ ամեն տարի՝ սեպտեմբերին, Գյումրիում մեծ արարողություն է կազմակերպում. խաչը դուրս է բերվում եկեղեցուց և պտտեցվում բակում: Ծեսին մասնակցում է ողջ հոգևոր դասը, Շիրակի թեմի առաջնորդը և հավատացյալ ժողովուրդը: Խաչը տարվում կենտրոնական հրապարակ, որտեղ կատարվում է անդաստան ծեսը, ապա վերադարձվում եկեղեցի: Ուրախության այդ տոնին հավատացյալ ժողովուրդը մասնակցում է պատարագին, ապա եկեղեցու հորդորով նախապատրաստվում հաջորդ օրվան՝ մեռելոցին: Մակայն ցավով պետք է նշել, որ դեռ մեծ ջանքեր են պետք՝ արմատախիլ անելու խորհրդային ժամանակներից

<sup>6</sup> Օ. Հ ա ղ յ ա ն, ԳՄՆ, Շիրակի մարզ, գյուղ Ջրածոր, 2010:

<sup>7</sup> Օ. Հ ա ղ յ ա ն, ԳՄՆ, ք. Գյումրի, 2010:

ժողովրդի մեջ արմատացած այն բյուր մտայնությունը, քե Մուրր Խաչը ուրախության տոն չէ, այլ ննջեցյալների հիշատակի օր: Վերջին շրջանում, իհարկե, առաջին հերթին շնորհիվ Առաքելական հայ եկեղեցու Շիրակի թեմի առաջնորդարանի քարոզչական ջանքերի, Գյումրու հասարակության վերաբերմունքը փոքր-ինչ փոխվել է բոլոր տաղավար տոների, այդ թվում նաև Մուրր Խաչի խորհրդի նկատմամբ: Պիտի հուսալ, որ այնքան էլ հեռու չէ այն օրը, երբ գյումրեցիների համար Սըբխեչը կլինի միայն ուրախություն տոն՝ դրան հաջորդող Սեռեղոց օրով:

## ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЩА СВЯТОГО КРЕСТА В ГЮМРИ (вторая половина XXв.)

\_\_\_ *Резюме* \_\_\_

\_\_\_ *Օ. Արոյն* \_\_\_

Религиозно-традиционный праздник Святого Креста своими корнями уходит в глубь веков и это четко проявляется в таком важном обрядовом компоненте, как традиционная пища.

В статье описывается обряд в период второй половины XXв., когда еще сохранились такие сокральные действия, как жертвоприношение козленка (улоц), которую заменили также бараном, а так-же разновидности традиционной пищи с обновлением новыми компонентами современной армянской национальной кухни.