

Օսաննա ՀԱՐՈՅԱՆ

ՊԱՀՈՑ ՈՒՏԵՍԸ ԳՅՈՒՄՐԻՈՒՄ (XX դարի 2-րդ կես)

Մեծ պասը (Մեծ պահք) ընդգրկում ծիսահամալիր է, որն սկսվում է Բուն քարեկենդանի ավարտով և վերջանում Քրիստոսի Հարության կամ Մեծ գատկի տոնով: Մեծ պասի ծագումը կապվում է աղոթքով ու ապաշխարությամբ անապատում Քրիստոսի անցկացրած քառասուն դժվարին օրերի հետ:¹

Ավանդական կենցաղում պահպանված այդ ծիսաշարի շատ տարրեր հնագույն ծագում ունեն և առնչվում են հին հայոց զարնանային Ամանորի հետ: Ըստ երևույթին Մեծ պասը քրիստոնեության հաստատումով փոխարինել է հայկական զարնանային Նավասարդին:²

19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբներին Մեծ պասը ներկայացնում էր ծիսական արարողությունների շղթա: Կենցաղում Մեծ պասի առավել տարածված բաղադրիչները՝ առաջին շաբաթվա, Միջինքի և Չարչարանաց շաբաթի հետ կապված ժողովրդական ծեսերն ու հավատալիքներին էին:³

Մեծ պասի առաջին օրվա ամենակարևոր իրադարձությունը Ակլատիզի կամ Ախլոճի երևան գալն էր և թոնրատան երդիկից կախվելը, որն իբր պատժելու էր պաս չպահողներին: Ախլոճը ծերունու տեսք ուներ, որի պարզած թևերից քարեր էին կախում և միակ ոտքին ամրացնում տխր կամ կարտոֆիլ, որի վրա կար Մեծ պասի յոթ շաբաթները խորհրդանշող յոթ փետուր: Վերջիններս սև ու սպիտակ գույն ունեին, ինչը խորհրդանշում էր ձմեռվա և գարնան շաբաթները: Տեսակետ կա, որ Ակլատիզը փոխարինել է բնության մեռնող Նար աստվածուհուն և հաջորդել Արա Գեղեցիկին: Ակլատիզի և նրան նախորդող աստվածությունների միջև պատերազմներ են եղել, որտեղ ավանդության համաձայն, Ակլատիզը հաղթող է ճանաչվել:⁴

Բարեկենդանին հաջորդած Մեծ պասի ընթացքում հրաժարվել են կենդանական ծագում ունեցող մթերքներից: Այս ժամանակահատվածում մարդիկ գործածել են բուսական յուղ, պանրի փոխարեն՝ բանջարեղեն ու թթուներ: Հատուկ կերակրատեսակներ էին պասուց, սուտիկ տոլման, ածիկը, մախտիս, անժուր ապուրը, թանապուրը, բանջարեղենով աղցանները: Մեծ պասի ուղիղ կեսին թխել են «միջինք» անունով բաղարջը, որը նման էր «տարի հացին»: Թխել են նաև երեսը մեղրաջուր քսած կլոր, ուռուցիկ հաց:⁵ Շիրակում Մեծ պասին նախապատրաստվում էին յուրովի: Բուն Բարեկենդանին կազմակերպվել են ճոխ խրախճանքներ, երգ ու պար, որից հետո մարդիկ պատրաստվել են Մեծ պասին՝ ճանապարհ դնելով Ուտիս տատին և դիմավորելով Պաս պապին/«Ուտիս տատին պտի... ճամփու դնեն, իսկ Մեծ պաս պապին համեցեք էնեն»/:

Մեծ պասի առաջին օրը՝ երկուշաբթին ևս տոնական բնույթ էր կրում: Մոտիկ հարազատներն ու հարևաններն այցելում էին տարիքավորներին, ձեռքը համբուրում, «պատ շնավոր» ասելով շնորհավորում՝ արժանանալով բազմաթիվ բարեմաղթանքների: Մեծ պասի երկուշաբթի օրը վաղ առավոտից թխել են պասուց գաթա, հալվա, եփել պասուց կերակուրներ, առաջին հերթին՝ ավանդական պոչով ապուր, որը

¹ Աղայան Է., Արդի հայերենի բացատրական բառարան, Եր., 1976, էջ 183:

² Բղդյան Վ., Հայ ազգագրություն, Հոգևոր մշակույթ, Ժողովրդական տոներ, Եր., 1974թ., էջ 193:

³ Մկրտչյան Ս., Տոներ, Մեծ Պաս, Եր., 2010, էջ 56-57:

⁴ Նույնը:

⁵ Պողոսյան Ս., Տավուշի ավանդական ուտեստի տոնածիսական համալիրները, Եր., 2009, էջ 190:

պարտադիր պետք է եփվեր հենց այդ օրը: Գյումրեցիները սիրում էին այդ իրիկուն գնալ նորահարս կամ նշանված աղջիկ ունեցողների տուն՝ կաղին խաղալու: Երեկոյան՝ հացկերույթից և պասուց կերակուրներ վայելելուց հետո սկսվում էր կաղին խաղալը: Խաղացողները բռով վերցնում էին կաղինը և հարցնում խաղընկերոջը՝ «Քա՞ք է, թե՞ ջուխտ»: Ճիշտ պատասխան ստանալու դեպքում կաղինը տալիս էին խաղընկերոջը, և եթե խաղընկերն էր պարտվում, ապա նա էր տալիս իր ունեցած կաղինը: Մեծ պասի ընթացքում օրը երեք անգամ ժամերգություն էր տեղի ունենում, որը հատկապես տարիքավոր կանանց ու ծերունիներին տանում էր եկեղեցի՝ ժամերգություն լսելու և աղոթքի:⁶

Սակայն խորհրդային ժամանակաշրջանում տիրող հակակրոնական-աթեիստական գաղափարախոսության պայմաններում կրոնական ծեսերն ու տոները զանգվածային բնույթ կրել չէին կարող: Այնուամենայնիվ, պետության ոչ բարեհաճ վերաբերմունքի պայմաններում անգամ տարիքավոր բնակչությունը, հատկապես կանայք, թեկուզ գաղտնի, շարունակում էին նշել քրիստոնեական տոները և հնարավորինս մասնակից դառնալ ծիսական արարողություններին: Մարմաշենում ապրող բանասաց տիկին Վեներան պատմում է, որ քրիստոնեական տոները դժվարությամբ էին նշում և թաքում: Հայրը անասոված էր և արգելում էր «Հայր մեր»-ը սովորել, պաս պահել, անգամ աթեիստական գրքեր էր բերում և սոխպում, որ երեխաները կարդան: Ի դեպ, առանձնակի ուշադրության է արժանի բանասացի այն տեղեկությունը, որ աթեիստ հայրը հոգեվարքի պահին ձեռքերը վեր է բարձրացրել ու երեք անգամ կրկնել. «Աստված կա»: «Այդպես էլ չհասկացանք, թե ինչ էր նա տեսել», - պատմեց տիկին Վեներան: Հետաքրքիր է նաև այն, որ փոքր չէր պասի ընթացքում գյուղական վայրերից եկեղեցական ծիսակատարություններին մասնակցելու համար Լենինական եկող գյուղաբնակների թիվը: Անտեսելով պետության ոչ բարեհաճ վերաբերմունքը եկեղեցու նկատմամբ՝ թեև գաղտնի կամ թաքում, բայց հավատացյալ մարդիկ ամեն կերպ պահպանում էին քրիստոնեական ծեսերն ու ավանդույթները:

Շիրակում, չնայած այդ արգելքներին, ինչպես ցույց են տալիս դաշտային ազգագրական նյութերը, մեծ էր պաս պահողների թիվը: Պասի առաջին օրը, ինչպես առաջ, այնպես էլ հիմա պատրաստում են ախտոճ, որի ոտքին հարմարեցված սոխի վրա ամրացնում են հավի յոթ փետուր, իսկ պասի վերջին օրն այդ սոխով կերակուր են պատրաստում: Բնականաբար, այս երևույթը ավելի շատ առկա է տարեց անդամներ ունեցող ընտանիքներում, ովքեր քաջատեղյակ էին ինչպես պասի բովանդակությանը, այնպես էլ իրականացվող ծիսական արարողություններին: Ինչպես պատմում են մեծ տատիկները, պասի ընթացքում սնվում էին բացառապես բուսական կերակուրներով՝ ավելուկով, կարտոֆիլով, տարբեր տեսակի թթուներով՝ հատկապես կարմիր ճավիկով, դմիով (շուշան), զոխով(սիբեխ), դանձիլով, խրխնդուկով(խելառ խոտ), կաղամբով: Ծավիկի գլխիկներից մաճառ էին պատրաստում՝ սխտորով, վերջինս ուներ նաև բուժական գործառույթ (օգնում էր սրտխառնոցի դեմ, բարձր ճնշման դեպքում): Հայրենական պատերազմի տարիներին և դրան հաջորդած սովի ժամանակահատվածում շատ էին օգտագործում թերած կարտոֆիլ՝ կարմիր պղպեղով ու զլուխ սոխով, աղով համեմված, թնդրի շրթին խփած կարտոֆիլ, կարմիր հատ լոբով, սոխով ու կարմիր պղպեղով սալաթ, ածիկ: Շատ էին օգտագործում չոր մրգեր՝ ծիրանի չիր, չորացրած չամիչ, ընկույզ, սալորի չիր: Չկար մի տատիկ, որն իր գոգնոցի գրպանում չունենար չոր միրգ, ընդդեմ: Հները պատմում են նաև, որ եղել է՝ անգամ քառասուն օր համարյա թե հաց չեն կերել, ծոմ են պահել, մինչդեռ հիմա պասը վերածել են մի տեսակ տոնախմբու-

⁶ Գյուլեցյան Հ., Գյումրի 1976թ., տեսք 2:

թյան, տարատեսակ կերակուրների մրցույթ-ստուգատեսի, որին լրացուցիչ շուք է տալիս նաև խանութներում վաճառվող ծխական ուտեստի հարուստ տեսականին:

Իր հավաստի ուժով ու գորությամբ ժողովրդն աստվածուրացության այդ տասնամյակներին կարողացավ դիմագրավել փորձություններին ու պահպանել իր նախնիներից ժառանգած ծեսերն ու սովորույթները: Խորհրդային կարգերի փլուզումից հետո միայն ժողովուրդը, ձեռքագատվելով արգելքներից, հնարավորություն ունեցավ առանց վախի մտնել եկեղեցի, հաղորդակից լինել եկեղեցական ծեսերին, ըստ արժանվույն նշել քրիստոնեական տոները:

Մեր օրերում Մեծ պատերազմի խանդավառությամբ են պատրաստվում: Պատի նախորդ օրը երեկոյան գնում եկեղեցի, մասնակցում ժամերգությանը, նախապատրաստում են պատուգ ուտեստներ, որոնք այժմ ավելի մեծ տեսականի ունեն, քան թե 1950-ական թվականներին: Կերակրացանկում, ինչպես առաջ, այժմ էլ կարևոր տեղ է զբաղեցնում երկրագործական մթերքների հիմքով պատրաստված ավանդական պոչով ապուրը, որը շատ գյուղական վայրերում (Ոսկեհասկ և այլուր) հայտնի է նաև ուրիշ անվամբ՝ «սըլ ու փըստ»: Ըստ բանասացի՝ «սըլ» ասելով նկատի են ունեցել լոբին, որ «սըլլալով» է կուլ գնում, իսկ «փըստը»՝ խմորն էր (այստեղից է նաև թաթար բորանուն տրվող բարբառային «փըստ» անունը)⁷: Տարածված կերակուրներ են պատուց և սուտիկ տոլմաները, քաչիկը, կոնջուրը, ձավարով կլուիկը, տապակած ավելուկը, ձավարով ու ավելուկով ճաշը, ավանդական ձեթով հալվան (նախկինում սրա համար օգտագործվում էր հիմնականում կտա-վատի ձեթը), նորամուտ աղցաններ՝ մակարոնով, եգիպտացորենով, գազարով, կաղամբով ու կարտոֆիլով, թթու կաղամբով, ոսպով ու արևելյան համեմունքներով (խմելի,- սունելի, գաֆրան և այլն), հավի մսով, եգիպտացորենով, կաղամբով թթու վարունգով ու թթվասերով, եգիպտացորենով, թթու վարունգով, հավի մսով, կարտոֆիլով, համեմունքներով (սև պղպեղ, աղ) ու մայրնեզով կամ թթվասերով, ոսպով, սիսեռով ապուրներ, թթուների հետաքրքիր տեսականի՝ բամիայով, դմիով, հոնի, վարունգի և այլն: Նշենք, որ հիշատակված կերակուրներից ձավարով կլուիկը՝ որպես ավանդական կերակուր, շատ քչերն են կարողանում մեր օրերում պատրաստել՝ դրա հմտություններին չտիրապետելու պատճառով: Այս կերակուրը հիմնականում պատրաստում են մեծ տատիկները. ձավարն աղալուց հետո ավելացած այլուրը խառնում են ձավարից պատրաստվող կլուիկին, որպեսզի այն չքանդվի, ապա ամփի մեջ առնելով՝ լավ «շաղվում են» աղի, սև ու կարմիր պղպեղի հետ: Այժմ ձավարի այլուրի փոխարեն սովորական այլուրով են «շաղվում» կլուիկը, ինչը բնականաբար փոխում է կերակրի համային որակները:

Պատ պահողների մեջ այսօր գերակշիռ մաս է կազմում երիտասարդությունը: Չնայած նրանցից շատերը պատ պահում են հիմնականում անձնական, ընտանեկան, առողջական խնդիրների լուծման նպատակով, սակայն օրավուր ստվարանում է նրանց թիվը, ովքեր ավելի գիտակցաբար են մոտենում քրիստոնեական գաղափարախոսությանը, պատի, նրա բովանդակությանն ու արգելքներին, ավելի սիրով ու հավատով մասնակից դառնում Մեծ պատի ամեն չորեքշաբթի և ուրբաթ օրերին եկեղեցիներում անցկացվող ժամերգություններին, կիրակնօրյա պատարագներին՝ գիտակցելով, որ պատի հիմնական խորհուրդը հենց աղոթքների և ապաշխարության միջոցով հոգեպես մաքրվելն է:

Չատիկին նախորդող շաբաթը («Չարչարանաց շաբաթ») շատերը ծոմ են պահում՝ հրաժարվելով կերակուրներից, սնվելով միայն հացով ու ջրով: Ազգագրական դի-

⁷ Հարոյան Օ., *Դաշտային ազգագրական նյութեր. Մարմաշեն, Վահրամաբերդ, Դարիբջանյան գյուղեր, 2011թ.*:

տարկումների և հավաքված դաշտային նյութերի վերլուծության հիման վրա կարելի է ավելացնել նաև, որ, ցավոք սրտի, այս պահելը հատկապես երիտասարդների մի մասի համար ներկայումս շարունակում է մնալ ինքնանպատակ՝ վերածվելով գիտակցված կամ չգիտակցված «աննդակարգի», անմիտ ձևկանության:

Մեծ պատը մեր ժողովրդի ավանդական կենցաղի կարևորագույն ծիսահամալիրներից մեկն է և որպես այդպիսին՝ համակողմանի նկարագրության ու ներկայացման է արժանի:

ПИЦЦА ВЕЛИКОГО ПОСТА В ГЮМРИ (2-я половина XX века)

___ *Резюме* ___

___ *Օ. Արոյն* ___

В сообщении представлены особенности ритуальной пицци Великого Поста в Гюмри. Этнографическое исследование показало, что традиционные блюда, которые составляли основу пасхальных блюд, теперь в основном вышли из употребления, а именно: пшеничные шарики, проросшее пшено, салат из красной фасоли с репчатым луком, картофель с репчатым луком и зеленью, картошка запеченная в тондыре и т.д. Вместе с этим в рацион обрядовой кухни вошли совершенно новые блюда и разновидности пицци с новыми ингредиентами. Дается подробное описание этих блюд.