

**ՀԱՅԻՆ ԱՌՆՉՎՈՂ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ՊԱՏԿԵՐԱՅՈՒՄՆԵՐ  
ԵՎ ՀԱՎԱՏՍՆԻՔՆԵՐ**

Հացը ոչ նյութական մշակութային ժառանգության կարևոր բաղադրիչներից է, որն իր ստեղծման ժամանակներից մինչ օրս պահպանվել ու կիրառվում է գրեթե բոլոր ժողովուրդների կենցաղում: Հայերի մեջ հայտնի են հաց մշակույթին առնչվող տարբեր տեսակներ 1. Ցորենհաց, գարեհաց, մատնաքաշ, պան, նկանակ, լավաշ, լոշ //զանգակ/ քարի վրա եփվող/, եղջերահաց, բոկեղ, շոթ /բարակ/, անեկ /խմորը չհասունացած/, բաղարջ /անթթխմոր/, խուկլի /հարկ եղած չափով չթթված/, կողի, կսկուծ, պասպաճիկ, սոմին, բոքոն, ձողիհաց, ճաթ /կորեկի, եգիպտացորենի/, կիլիկիաց, տաշտիքեր, պահուց քուլիճա, տաթ հացի քուլիճա, դոմպիկ, թերուն, փռան բաղարջ, թոնրի բաղարջ, պիսմեա, փռում:<sup>1</sup>

Շիրակը լիարուն նետված անբավ ցորենի հայրենիք է՝ բարեբանված հացամբարներով ու հացի շտեմարաններով: Այդ է վկայում Հայկ դյուցազուն Նահապետի ծոռ Շարայի մասին ավանդական գրույցը. Արամայիսը «իր որդուն՝ բազմազավակ ու շատակեր Շարային ամբողջ աղիտով ուղարկում է մի մերձակա արգավանդ ու բերրի դաշտ, հյուսիսային լեռան՝ Արագածի թիկունքում, որտեղ շատ ջրեր են հոսում. նրա անունով, ասում են, գավառը կոչվեց Շիրակ: Ուստի, թվում է, թե ճշտվում է գյուղացիների մեջ տարածված առասպելը. «Թե քո որկորը Շարայի որկորն է, բայց մեր ամբարները Շիրակի ամբարները չեն»:<sup>2</sup>

Պատմական Հայաստանի գյուղերից շատերը, որոնք առատ են հացով ու բերքով, ունեն *հաց* արմատով անուններ՝ Հացաշենը՝ Թալինի շրջանում, Հացառատը՝ Կամո քաղաքի շրջագծում, Հացավանը՝ թե՛ Աբովյանի շրջանում, թե՛ Միսիանի, Հացին՝ Լեռնային Դարաբաղի Մարտունու շրջանում, Հացիկը՝ Ախուրյանի շրջանում, Հացիկը կամ Հացեկացը՝ Մեծ Հայքի Տուրուբերան մահանգի Տարոն գավառում (ի դեպ, պատմական նշանավոր այս գյուղը հռչակված է եղել ոչ միայն իր հացով, այլև որպես երանելի Մաշտոցի ծննդավայր):

Հույն պատմաբան Քսենոֆոնը (մ.թ. 5-4-րդ դդ.) Հայաստանում իր ճամփորդութունների ժամանակ տվել է տեղական բնակչության հետևյալ նկարագիրը. «...տներում էին գտնվում այծերը, ոչխարները, կովերն ու թռչուններն իրենց ձագերով: Այնտեղ պահվում էին ցորեն, գարի, բանջարեղեն և գարու գինի՝ խառնարաններում: Ամանների մակերեսին հավասար լողում էին գարու հատիկները, և նրանց մեջ խրված էր մեծ և փոքր չափերի եղեգ, բայց առանց հանգույցների: Ով ուզում էր խմել, պետք է այդ եղեգը վերցներ բերանը և դրանով գինին ըմպեր»:

Ինչպես հաստատում են անտիկ և հինհայերենյան գրավոր վկայությունները, գարին եթե ոչ առաջինը, ապա հացահատիկային բույսերի մեջ առաջիններից մեկն էր, որ սկսել են մշակել դեռևս հին ժամանակներից, հատկապես կրոնաժխտական արարողակարգերում գարու օգտագործումը ուժեղ փաստարկ է այդ մշակաբույսի աճեցման վաղեմության օգտին: Հայաստանում առհասարակ հիմնական սննդանյութեր են եղել հացը, ձավարեղենը և կաթնեղենը:

<sup>1</sup> *Ա.Սուքիասյան*, Հայոց լեզվի հոմանիշների բառարան, Եր., 1967, էջ 381:

<sup>2</sup> *Մ. Խորենացի*, Հայոց պատմություն, Եր., 1968, էջ 91:

Հայ ժողովրդական էպոսից հայտնի է *Հաց ու գինի, Տեր կենդանի* երգման, առհասարակ աղոթքի մի բանաձև, որ կրկնվում է գլխավորապես էպոսի Մշո տիպի պատմմաներում: *Հաց ու գինի*ն քրիստոնեական պատարագի հաղորդությունն է, իսկ *Տեր կենդանին* նույնն է, ինչ Աստված կենդանի՝ ի հակադրություն կուռքերին, որոնք անկենդան են:<sup>3</sup>

Մեր դյուցազնավեսյուն զգալի դրսևորումներ են գտել նաև հին հեթանոսական հավատալիքները, պատկերացումները, ծիսական սովորությունները (հերոսների՝ ջրից զոյացում ու զորացում, հմայական խոսքի զորության հավատք, նախնիների պաշտամունքի, մեռելների սգո և հոգեհացի ծիսական արարողություններ), որոնք մեծ մասամբ համաձուլվել են քրիստոնեական հավատալիքներին:<sup>4</sup> Էպոսում կան նաև հնագույն զրույցներ՝ ավանդական վիպական սյուժեներով, որոնց մեջ ընդգծվում է ցորենի և գարու՝ աշխարհը նորոգելու, մաքրագործելու և նոր սկիզբ հաստատելու գաղափարը: Այսպես՝ Մասնա վերջին քաջազունը փակվում է Վանա քար կոչված ժայռի մեջ: Ասում են՝ տարին երկու անգամ ժայռը բացվում է, Մեերը դուրս է գալիս քարանձավից, փորձում է հողի ուժը և զգալով, որ այն չի դիմանա իր ծանրությանը, վերադառնում է հետև ալմտեղից հղում իր պատգամը.

Որ աշխարք ավերվի, մեկ էլ շինվի,  
Երոր ցորեն էղավ քանց մասուր մի,  
Ու գարին էղավ քանց ընկույզ մի,  
Էն ժամանակ հրամանք կա, որ էլնենք էրտեղեն:<sup>5</sup>

Մեզ են հասել ժողովրդական բանավոր ավանդազրույցներ, տարբեր աղբյուրներով ավանդված միևնույն զրույցի տարբերակներ հացի ու այլուրի մասին: Դրանցից մեկի համաձայն՝ երբ մի օր լուսնի մայրը խմոր է շաղախում, լուսինը լալով գալիս, մորից հաց է ուզում: Մայրը զայրացած՝ խմորոտ ձեռքով ապտակում է լուսնին, անիծում, որ նա երբեք չկշտանա: Ապտակից լուսինը թռչում է երկինք, դեմքին խմորի կտորներ: Երբ լուսինը կուշտ է լինում, պայծառ փայլում է երկնքում, երբ քաղցած է, խավարում է:<sup>6</sup>

Ըստ հայկական հին ավանդության՝ հայերն ունեցել են հացահատիկի աստվածուհի՝ Աշորա անունով: Վերջինս գեղանի մի աղջիկ էր չորս վարսահյուսքերով՝ ցորնաթույր, հաճարաթույր, գարեթույր ու կորեկաթույր: Հայոց հացահատիկի աստվածուհին իր թագավորությունը հաստատել է Հայաստանի բոլոր կողմերում: Նրա նմանակիցները Հին Հունաստանում Դեմետրան և Պերսեփոնեն էին, որոնք՝ որպես հացի ու հնձի կույսեր, մարմնավորել են հացաբույսերի դիցուհու հավատը: Այսինքն՝ հացն այնքան է պաշտվել, որ հասցվել է աստվածության աստիճանի, որը բնականաբար պիտի կրեր հացի էանիշներ: Բնականաբար, քանի որ մարդկության կյանքում ոչ մի բան այնպես մշտապես չի կրկնվում, ինչպես հանապազօրյա հացը: Տերմունական աղոթքում ևս *Ձիաց մեր հանապազորդ տո՛ր մեզ այսօր* արտահայտությամբ հաստատագրվում է հացի կենսական անհրաժեշտությունը, միաժամանակ այն գաղափարը, որ Աստված «ինքն է տնօրինողն ու բաշխողը ամենայն բարութեանց: Հացը կը խորհրդանշե մեր ֆիզիկական պահանջքը, նաև մեր խնդրանքը Աստուծոյ, հաղորդակից դառնալու համար Յիսուսի մարմնին ու արեան»:<sup>7</sup> Բոլոր դեպքերում հայ ժողովրդի սովորութամշակութային կենցաղում մշտապես զոյություն է ունեցել հացի պաշտամունք, որը դրսևորվել է նրա հավատալիքներում ու ծիսական գործողություններում:

<sup>3</sup> Մասնա ծոներ, խմբ. Մ. Արեղյանի, աշխատակցությամբ Կ.Մելիք-Օհանջանյանի, Եր., 1951, էջ 849:

<sup>4</sup> Մ.Հարությունյան, Բանագիտական ակնարկներ, Եր., 2010, էջ 156:

<sup>5</sup> Հայ ժողովրդական հերոսավես, Մասունցի Դավիթ, Եր., 1981, էջ 315:

<sup>6</sup> Մ.Հարությունյան, Հայ հին վիպաշխարհ, Եր., 1987, էջ 17:

<sup>7</sup> Յովնան արքեպս. Տերտրեան, Փունջ մը քարոզներ, Մոնրեալ, 1994, էջ 17:

Հները հավատում էին, որ եթե նոր տան հիմքի մեջ մի բուռ ցորեն շաղ տային, տունը հացառատ կլիներ: Հիվանդ ունեցողը լավաշ էր թխում և յոթ տուն բաժանում էր, որ հիվանդն առողջանար: Ըստ վանահայերի՝ եթե հացը թխեին Թուխ գետի ջրով և կերցնեին ուշ լեզու ելնող կամ կակազող երեխային, նրա լեզուն կբացվեր: Նրանք համոզված էին, որ Վանա սրբազան լճի ջրով հունցած հացը ուժ է տալիս կնոջը՝ հեշտուքյամբ ծննդաբերելու: Եթե երեխան դեռ չէր քայլում, աջ ոտքին բոքոն էին կապում, որ ապահովեին նրա հեշտ քայլերը: Ըստ էության, մարդու կյանքի ճգնաժամային կամ անցումային փուլերում ամկա խնդիրները լուծվել են հացի օգնությամբ: Հացով երդվել են (ես հացին քոռ աչքով նայեմ, թե սուտ ըսեմ), աղ ու հացով դիմավորել, իրար հետ հաց են կիսել: Մինչև օրս էլ արդիական են հացով մարդ, հացը կոկորդով ներս չզնալ, հացը շեն անել, հացի մեջ աղ չլինել, հացը ցամաք ուտել, հացի պտունկը կտրել, հացով տեղ, հացին յուղ քսել, հաց ու փոք, հացին մամա ըսել, հացին աղ չլինել, հացի հասնել, հացի տեր լինել, հացի քոռ, հացը ցամաք ուտել, հացը ծնկին, հացը աչքերը բռնի, հաց ու պանիր և բազմաթիվ այլ դարձվածքներ ու արտահայտություններ:<sup>8</sup>

Բազմաթիվ են հացի խորհրդանշական ընկալումն ու սահմանումները հայոց և տարբեր մշակույթներում: Հացահատիկի ոգին շատ մշակույթներում մարմնավորված է արական ու իգական սկիզբներում՝ հողաբերքի ու տղաբերքի ծննդաբանության խորհրդով: Օրինակ՝ Համբարձմանը դաշտերում, նորածիլ խոտերի ու ծաղիկների մեջ տեղի ունեցող աղջկական խնջույքի վաղնջական միտումը երկու բեղմնընդունակ ուժերի՝ հողի ու երիտասարդ պտղունակ կանանց համակցությամբ նրանց բեղունությունը գորացնելն էր: Տարվա այդ շրջանում հողը երիտասարդ աղջկա ունակություններով էր օժտված:<sup>9</sup>

Հայերը հավատում էին, որ ով կապեր վերջին խուրճը, այդ տարի կամուսնանար: Հասկի վերջին խրճից պատրաստված պսակը օրհնում էին եկեղեցում ու պահում մինչև հաջորդ գարուն: Ազգագրական որոշ շրջաններում վերջին խուրճը կոչում են հացի մայր կամ հնձի մայր, մեծ մայր, երբեմն էլ՝ Նանի: Այդ խուրճը պատրաստում են կնոջ նման. զարդարում են ծաղիկներով ու զոզոնց կապում: Յորենի հասկերից նորափեսայի համար նարոտ էին հյուսում՝ նորաստեղծ ընտանիքին հացառատություն ու բարեբախտություն մաղթելով:

Հացի պաշտամունքն ըստ էության նույնանում է հատիկապաշտությանը: Բոլոր տեսակի հատիկները՝ ձավարեղենը, ցորենը և այլն, հմայող, հաջողություն ապահովող ուտելիքներից են, որոնց առատ օգտագործումը նախնական պատկերացումներում պիտի ապահովեր կյանքի հարատևությունն ու մշտնջենականությունը: Մարդու կյանքի անցումային փուլերը ևս նշվում է հատիկային պաշտամունքի դրսևորմամբ (երեխայի առանհատիկը): Ավելին՝ հայոց ավանդական մշակույթը վկայում է, որ մի շարք տոների ժամանակ կատարվել են ոչ մսեղեն զոհաբերություններ. Սուրբ Մարգարիտ՝ փոխինդ, Տյառընդառաջին՝ աղանձ, Համբարձման տոնին կաթնով են արել և բաժանել յոթ տեղ: Նույն իմաստն ունեն նաև ընդդեմի առատ օգտագործումը:<sup>10</sup> Այն ճաշատեսակները, որոնք ունեն հարգիության աստիճան, ևս առնչվում էին հատիկապաշտության դրսևորումներին:

Ամենագարմանայի հացահատիկը կտրհատ ցորենն է: Յորենը զինվոր է, որն ընդունում է նոր կյանքի՝ բնության զարթոնքի մարտահրավերը: Հացն սկսվում է ցորենի հատիկից, հողից ու դաշտից, գութանից ու հորովելից. «Աշխարհի հիմ վրը գութնին

<sup>8</sup> Ա. Մուքիսայան, Ա. Գալստյան, Հայոց լեզվի դարձվածքների բառարան, Եր., 1975, էջ 352:

<sup>9</sup> Հ. Խառատյան-Մաթեյան, Հայ ժողովրդական տոները, Եր., 2005, էջ 18:

<sup>10</sup> Նույն տեղում, էջ 25:

է», -ասում է ժողովուրդը: «Աշխարհ գութնի մոտ կլիանա», - հաստատում է էպոսը: Գութաներգերն ու հորովելներն էլ հողի ու հացի, հացի ու հաց արարողի գովման երգեր են:

Հունձքը ևս ծիսական արարողակարգ է. «Հունձվորը գերանդին սրում էր, երեսը խաչակնքելով «Օրհնյալ է Աստված» ասում ու սկսում գերանդին աջ ու ձախ փարտեղ-հնձել: Արտի մեջ տեղ-տեղ պատահած կարճ ցորենը մանգաղով էին հնձում: Հունձը վերջացնելուց հետո մշակները մի հեղի էին կապում ու տանում մանեխն՝ աչքարուսի ընծա՝ բարենադիմություններով. «Բարով-խերով, ուրախությունով, դուռով-դրկցով, ցամաք աչքով և ուրախ սրտով արժանանանք թագա հացը ուտելուն»:<sup>11</sup>

Հաց թխելու մախրոդ օրը այլուրը ամբարից կամ ջվալներից դուրս էին հանում և այլմաղով մաղում խմորի տաշտի մեջ: Վերջինս կարող է լինել կլոր, քառակուսի ու քառանկյունի: Լցնում էին տաշտերը և դնում հատուկ տեղ՝ լուսադեմին խմոր անելու և ցերեկը հաց թխելու համար: Խմորի տաշտերում միայն խմոր էին անում, ուրիշ նպատակի համար չէին օգտագործում. դա մեղք էր համարվում:<sup>12</sup>

Խմորը հունցելուց հետո ձեռքով խմորի երեսին խաչ էին քաշում, մայիս ամսին՝ կրկնախաչ (ըստ ժողովրդական ընկալման անբերրի ամիս էր), որ գերդաստանի համար ապահովեին Հիսուսի պաշտպանությունը, հետո խմորը դաստախումով ծածկում էին, որ թթվի: Հացաթխման համար անհրաժեշտ էին հիշյալ առարկաները՝ բատատ, փարտիչ, անթրոց, շիշ, ակիշ, թաթակիշ, գրտնակ, սեղանատախտակ:

Հաց թխողը կապույտ կտավե մխոց էր հագնում, թևոցները թևը քաշում, դուրս էր գալիս աղոթքանի առաջ, երեսը խաչ հանում, մի երկու ծունր դնում և ասում. «Բարի լույսի բարի՛ Աստված, հոգնած, դադրած արեգակ Աստված, մեր հացին բարաքյաթ տաս», ապա փարտիչով թոնրի մեջը, կողերը սքբում ու սկսում էր հաց թխել՝ լոշ կամ լավաշ, թափթափա, բոքոն, մատոնքաշ, ծակուլիկ և այլն:

Ներքին Բասենի բոլոր գյուղերում գրեթե ամեն օր էին թխում. հայերը, քրդերը՝ թոնրում, իսկ հույները՝ փռում: Ունևորներն ուտում էին ցորենից, իսկ չքավորները՝ գարեհաց: Հացերի տեսակներն էին՝ լավաշ կամ լոշ, բոքոն, փոտնիտ, այրեքշտիկ, մատոնքաշ, անեկ և այլն: Անեկ հացը, որին տալիս էին մակ բաղարջ անունը, սովորաբար թխում էին ջրադացներում: Բացի տարբեր տեսակի հացերից ու գաթաներից, այլուրից պատրաստում էին էրիշտա, այրե խաշիլ, խավիժ, հասութան (այլուրով ու յուղով կերակուր), պոչով ապուր, թաթար բոբակի և այլն:<sup>13</sup>

Հայերի մեջ լավաշն ամենաընդհանրացված ու սիրված հացատեսակն է: Հայկական նրբաթերթ այս հացի յուրահատկությունն այն է, որ միայն ուտեստ չէ, այլ մակ տոնածիսական ու պաշտամունքային նշանակություն ունեցող մշակութային կարևոր տարր, որը մեծապես հարգի է հարսանեկան, թաղման ծեսերում, ավանդական տոների ծիսական արարողություններում ու հավատալիքների մեջ: Իր բազմագործառութային նշանակությամբ լավաշն այսօր էլ հայ ժողովրդի համար շարունակում է մնալ որպես ազգային ինքնության արտահայտություն: Հունցելը, գնդելն ու թխելը տանտիկինը մեծակ էր կատարում, բայց բնորոշ էր մակ երկուսից չորս կնոջ համագործակցությունը աշխատանքի բաժանմամբ: Այն բոլոր շրջաններում, որտեղ հացը կարելի է երկար պահել, մեծ քանակությամբ թխելու համար հրավիրում են ազգակից կամ հարևան կանանց:<sup>14</sup> Ամեն անգամ, երբ լավաշը հանում են թոնրից, կյանքն ասես նորոգվում է: Առաջին հացը, որպես կանոն, միշտ կուտ է զնում: Հայերի մեջ հմայական արգելք կա, որի համաձայն՝ թխված առաջին յոթ հացը չեն ուտում. թոնրից հացը հանելով՝ ասում

<sup>11</sup> Ալ. Մխիթարյանց, Փշրանքներ Շիրակի ամբարներից, ձեռագիր ժողովածու:

<sup>12</sup> Գ. Հակոբյան, Ներքին Բասենի ազգագրությունը և բանահյուսությունը, Եր., 1974, էջ 14:

<sup>13</sup> Ներքին Բասեն, նշվ. աշխ., էջ 146, 165:

<sup>14</sup> Վ. Բղոյան, Հայ ազգագրություն, Եր., 1974, էջ 114:

են՝ էս մեկը Հիսուսի համար է, մյուսը՝ հիվանդ հարևանի, երրորդը՝ նորաստեղծ ընտանիքի, չորրորդը՝ կարոտյալների, հինգերորդը՝ պանդուխտների, վեցերորդը՝ զրկվածների և վերջապես յոթերորդը՝ երկնքի թռչունների, այսինքն՝ հա՛ց տուր, որ հաց բերի:

Լավաշ հացի պատրաստման եղանակը հայտնի է դեռևս խոր անցյալից: Խմորը հունցում են ցորենի ալյուրի, ջրի, աղի և թթխմորի կամ այլ խմորիչի խառնուրդով: 4-5 ժամ խմորումից հետո հավասարաչափ գնդերի են բաժանում, ապա կտրատած գնդերը գրտնակով բարակեցնում են և հացառի (բատատ) միջոցով թխում բարկ թոնրում: Սովորաբար լավաշի երկարությունը՝ 60-70, լայնությունը 30-40 սմ է: Հայաստանի մի շարք շրջաններում հաճախ լավաշը թխում են աշնանը և 1-2 ժամ չորացնում, այնուհետ պահում են կախանների վրա կամ հացարկղներում: Նախքան ուտելը ջուր էին ցողում չորացած լավաշի վրա և մի քանի բուսական սիտոցի մեջ փաթաթելուց հետո օգտագործում: Ավանդությունը պատմում է, որ լավաշը դեռևս հայտնի է եղել աշխարհանված Ալեքսանդր Մակեդոնացու արշավանքների ժամանակ, երբ հայերը պաշարված բերդից լավաշ են կախել իբրև հաշտության ու խաղաղության առաջարկ:<sup>15</sup> Լավաշից բացի, թոնրի մեջ թխում էին մալ հաստ, երկարած և կլոր հացատեսակներ, ծիսական բոլոր հացերը՝ գաթա, տարի, վասիլներ: Հացի հետ կապված հավատալիքները ձևավորվել են դարերի հոլովությամբ և պատկերացում են տալիս հին հայերի վաղնջական աշխարհընկալման ու աշխարհատեսության, սովորութային ու ավանդական մշակույթի մասին: Ցորեն ցանելուց առաջ հին հայերը գնում էին եկեղեցի, մոմ վառում, հողաբերքի օրհնության պատարագ մատուցում՝ *Տեր, ողորմյա, Տեր, ողորմյա*: Եթե հարսանյաց հաց էր թխվում, թոնրի կրակը վառում էին սպիտակ զգեստներով, ծաղկազարդ թանթաններով երեք աղջիկներ, որոնք կրակը բերում էին եկեղեցուց: Հացարարման գործընթացի տարբեր արարներն են՝ մաղժած, խմորհունց, գնդերի պատրաստում, գրտնակում, թխում: Հացարարումը՝ որպես արվեստ, առավելապես դրսևորվում է հարսանյաց արարողակարգից առաջ: Խմորատաշտերից մեկի վրա կարմիր քող են գցում, երկու կողմերում մոմեր են վառում՝ խորհրդանիշ, որ հարսը զույգ մնա: Մաղժածին մասնակցում են բացառապես յոթ բախտավոր կանայք, մաղում են լուռ ու անձայն, որ հարսը համավոր լինի: Մաղը մեկից մյուսի ձեռքն է անցնում շրջանաձև՝ ճակատագրի ծիրը գծելով: Այրի կինը իրավունք չունի հարսանիքի ալյուր մաղելու: Բազմաթիվ են ցորենին, հացին ու հողաբերքին առնչվող մոգարգելքները, որոնք բոլոր դեպքերում արտահայտում են ժողովրդական հավատալիքներն ու պատկերացումները: Այսպես՝ չամուսնացածները իրավունք չունենին առաջին բուռ ցորենը ցանելու: Մերմնացանը ցանքի նախորդ և մի քանի օրերը՝ մինչև ցանքի վերջը, կնոջ հետ առագաստ չէր մտնում, որ ցորենը չսնքեր: Չբեր կինը ցորեն ցանելու գիշերը պառկում էր ամուսնու հետ, որպեսզի ինքն էլ պտղավորվեր: Նվազ բերք ստացողն իր սերմնացու ցորենը փոխում էր նախորդ տարին առատ բերք ստացածի սերմնացուի հետ, որ նրա առատությունից բաժին ունենար: Թխած հացը եթե բշտեր, ուռչեր կամ պատռվեր, այդ տարվա բերքը առատ կլիներ:

Եթե երեխաները բոքոնը անցկացնեին իրենց վիզը կամ լավաշը գլուխներից դրած խաղային, այդ տարի հացի թանկություն կլիներ: Թոնրատան պատերը չէին սրբում, որ տան առատությունը չկորչեր: Հաց թխելու համար ջուր տաքացնելիս խաչակնքում էին, որ սատանաները վրան չվազվեին: Խմորին ասում էին՝ դու ըստեղ հանգչի, մենք էրթանք ցախի:

Խմորի գնդերը չէին հաշվում, որ չպակասեին: Առաջին վառված հացը ամուսնացած կինը չէր ուտում՝ հավատալով, թե ամուսնուն վատ բան կպատահի: Կուտ գնա-

<sup>15</sup> Հ. Խաչատրյան, Հացապատմ, Եր., 1984, էջ 32:

ցած առաջին հացը տալիս էին չբեր կնոջը, որ ուտեր պտղավորվեր: Մինչև յոթ հաց չթխվեր, չէին ուտում, որ տան *ղամաթը* հաստատ լիներ: Խմորի վերջին գունդը, որ բերում էին թխելու, չէին ասում՝ էլ չկա, այլ՝ էլ Աստված տա: Հացթուխն էլ պատասխանում էր՝ փառքդ շատ, Աստված: Տաշտի վերջին հացը չէին ուտում. կեսը կտրում, զցում էին թոնիրը՝ ասելով՝ վերջին հացը՝ կրակին:

Հաց ուտելուց հետո պետք է սեղանը անմիջապես հավաքեին, այլապես հացի հրեշտակը կհոգներ և կարող էր ընտանիքին վնասել: Լուսնի երրորդ օրը հացը տանից դուրս չէին տալիս՝ մտածելով, թե տան *առատությունը* կպակասի: Հաց թխելիս, եթե բատարը հացթուխի ձեռքից ընկներ թոնիրը, ասում էին՝ վատի նշան է, դժբախտություն կպատահի: Հաց թխելու ժամանակ, եթե թոնրի մեջ իրար կողք կողքի խփված երկու լավաշների եզրերը պատահմամբ միմյանց վրա գային, սրանցից մեկը հանում էին և ընտանիքի անդամներից մեկի գլխի վրա երկու մաս անում, որ նա հարստանար: Բաղարջ և գաթա թխելու ժամանակ թույլ չէին տալիս, որ տղամարդիկ թոնրատուն մտնեին, այլապես թխածները թոնրի կողքին կամ շրթին չէին մնա. կթափվեին ցած: Խմոր անելու ժամանակ, եթե մի կտոր խմոր տաշտից դուրս թռչեր, նշան էր հյուր գալու: Եթե թոնրի մեջ հացը բացվեր, ծակծկվեր, չար բերան կբացվեր: Հացի փռոցը դուրսը թափ չէին տալիս, որ տան *առատությունը* չկորչեր: Ամբողջական հացը տնից դուրս չէին տալիս. մի փշուր կտրում էին, որ ամբողջից մաս ունենային նաև իրենք: Երբ մեկը տնից զնում էր, հետը հաց էին դնում, որ *ղամաթի* ճանապարհի լիներ: Երեխային գիշերը տնից դուրս բերելիս կրծքին կամ ծոծրակին հաց էին դնում, որ լուսնակոխ չլիներ:

Վախեցածին կամ չարաչք առածին հացի կտորով էին արոթում, հետո այդ հացը տալիս էին անասուններին՝ ուտելու:

Գիշերը շանը հաց չէին զցում, որ տան *բարաբրաթը* չպակասեր:

Եթե մեկի երդմանը չէին հավատում, ասում էր՝ էս հացին քոռաշեմ, թե սուտ ըսեմ:

Եթե մեկը փափագ-մուրագ ուներ, առավոտ բարի լույսին կգարթներ, հացը կպահեր արևի դեմ՝ ասելով՝ ծաղկա՛ծ արեգակ, դու գիտես:

Մեկի հետ խնամի դառնալու համար կարմրեալ յոթ լավաշ էին ուղարկում նրա տուն, որովհետև քամի թե կարկուտ՝ կարմրեալ ցորենը չէր փչչի:

Միևուճար տղայի պսակի հացը պետք է թխեր այն կինը, որ շատ երեխաներ ուներ, որպեսզի միևուճարը բազմուք դառնար:

Մաղի մեջ մնացած այուրը լցնում էին թախտի տակը, որ հարսը ընտանեսեր լիներ: Հարսանիքի հացի թթխմորը տնից դուրս չէին տալիս. հնարավոր էր՝ չար սիրտ մեկը տաներ և նորապսակներին վնասեր/կապեր/: Հացը, եթե գետնին ընկներ, պետք է անմիջապես վերցնել համբուրել, մեղա գալ հացին ու գլխից վեր դնել: Հացի վառված, սևացած մասն ուտողը վաղ թե ուշ դրամ կգտներ:

Հացի գործառույթը և վերջինիս հետ կապված հավատալիքները ուշագրավ են նաև թաղման ծիսակարգում: Ննջեցյալների հետ կապված սովորույթներն ու արարողություններն ուղղված են ծանր հոգեվարք սպրողի մահը արագացնելու: Լավաշ հացը երեք անգամ կատտեցնեին մահամերձի գլխի վերևը, որ հոգին հեշտ տար: Մեռնողի կրծքին նշխարք (մասունք) էին դնում: Հոգեհանգստի հացը թխելիս՝ բատարը խփելու ժամանակ, հացթուխը աջ ուսից հետ էր նայում՝ մահն ու կսկիծն իրենից վանելու: Հայտնի են թթխմորին առնչվող մոգարգելքներ. հոգեհացի թթխմորը չէին ուզում, որ կսկիծը տուն չտանեին:

Հայ ժողովրդական առածների ու ասացվածքների մեջ անդրադարձված է հացի պաշտամունքը՝ բնության երևույթների շնչավորումը, նրանց աստվածացումը: Մարդն ի սկզբանե բնության ուժերն ու դրսևորումները մարմնավորել է զանազան ոգիների մեջ՝ Հացի ու հնձի ոգիներ, հացի թագուհի, հացի մայր, որ կապվում է արգասավորու-

թյան ու առատության հետ, հացին վերագրել է տարբեր դերակատարումներ՝ հացը դատավոր ու միջնորդ, հացը զինվոր: Հացի գերակա նշանակությունն են արտահայտում հետևյալ առած-ասացվածքները՝ Հացը՝ սուլթան, ջուրը՝ վեզիր, մնացածը՝ զգիր-ձգիր: Հաց ու թան ունես, ամեն բան ունես: Աղ ու հաց՝ սիրտը բաց: Որտեղ հաց՝ էնտեղ կաց, որտեղ գինի՝ էնտեղ քնի: Հարսը հաց թխեց, տանտիկինը պարծեցավ: Ամանաթ հացով փոր չի կշտանա: Իմ ցամաք հացը լավ է ինձ համար, քանց ձեր դարբու փլավը: Շո՛ր տու՛ շնորհքի գամ, հա՛ց տու՛ խելքի գամ և այլն:<sup>16</sup> Հացով բարեմադրություններ են հղում. գետինն օրհնում են՝ առաջին բուռ ցորենը շաղ տալով, ամենաներկարակյաց հացը՝ լավաշը, զցելով նորասպակների ուսերին, արևշատություն ու բարեբախտություն են մաղթում նրանց: Բարեմաղթում են տանտերերին՝ ասելով՝ Աստված հացին առատություն տա, սեղաններդ լիառատ մնան, աշխատավորներդ երկար կյանք ունենան:

Յուրաքանչյուր ժողովրդական տոնի և ծեսի ժամանակ ցորեն-այլուր-հաց եռամիասնությանն առնչվող առանձնամաս կար, որն արտահայտում էր տոնի հիմնական բովանդակությունը: Մի դեպքում հացով կանխատեսումներ են արել, մյուս դեպքում՝ այն դիտել որպես ծիսական կերակուր: Ամանորի տարեհացի մեջ որևէ նշան էր դրվում, ավելի հաճախ՝ արծաթե դրամ՝ իբրև բախտփորձում: Այս ծիսական հացը զարդարում էին ընկույզով ու չամիչով, ապա կտրում տան անդամների թվին հավասար, և ում բաժնի միջից դուրս գար նշանը, այդ տարի նա երջանիկ կլիներ կամ ընտանիքի հաջողությունը նրանից կգար: Տարի հացից բացի, թխում էին նաև հմայական տարբեր ձևերի ու մեծության խմորեղեններ, որոնք ունեին կանխատեսելու նպատակ:<sup>17</sup>

Մուրբ Մարգսի տոնն առնչություն ուներ հացաբույսերի, մասնավորապես ցորենի և դրանից պատրաստված փոխինդի հետ, որն ամենուրեք համարվում էր այս տոնի ծիսական կերակուրը: Այդ օրը հալվա էին եփում և գիշերը մատաղի ձևով բաժանում ժողովրդին՝ վանքի կամարների տակ օբևան գտած ուխտավորներին, կամ էլ մատաղատների մոտ հացի մատաղ էին բաժանում: Փոխինդով արված խաշիլի առաջին պատառը դնում էին դրան շեմին կամ կտորին, որ թռչունները գային տանեին այն ուղղությամբ, ուր նրանց սպասումների իրականացման հորիզոնն էր: Չարչարանաց շաբաթին հարսները լույս առավոտից մինչև ուշ գիշեր խմոր էին հունցում՝ որպես նշխար Քրիստոսի մարմնի: Ավագ շաբաթվա օրերին միմյանցից նեղացածները հաշտվում էին. չէ՞ որ գնալու էին հաղորդվելու և հաց ցանելու, որովհետև հավատում էին՝ «Քրիստոս պատարագեալ բաշխի ի միջի մերում», այսինքն՝ Քրիստոսն է, որ զոհվելով որպես հաց բաշխվում է մեզ համար: Ս.Չատկի հացը թխելիս, որքան էլ տանը այլուր շատ լիներ, այլուր էին մաղում: Առաջին մաղբաժնից մի բուռ դնում էին Քրիստոսի համար: Չատկվա հավկիթը զարդարում էին հավերժության խորհրդանիշ ռիթմիկ կրկնվող ցորենի պատկերով՝ որպես կյանքի մշտակայության արտահայտություն: Տոն առ տոն ըստ էության ամրագրվում է ցորեն - այլուր - հաց միասնության ամենակեցույց դերակատարումը:

Մեծ պասի հենց առաջին օրը ամեն տուն թխում էր յոթ անալի բաղարջ՝ ի նշան պասի յոթ շաբաթվա: Տյառնընդառաջի ծիսական արարողակարգը նշվում էր աղանձի պատրաստմամբ: Ցորենը չորացնում-բովում էին, որ նմանողական հմայությամբ գետինն էլ չորանար, և զարումը շուտ գար: Այս օրվա խորհրդով հմայական բարեմադրություններն ուղղված էին բերքի և նյութական բարեկեցության ապահովմանը՝ *Տերնդեզ, դարմանը՝ կես, Մի փութ ցանես, հարյուր քաղես*: Համբարձման ժողովրդական տոնը ևս ունի հատկապաշտությանն առնչվող ծիսական ճաշ. այդ օրը կաթնով են եփում:

<sup>16</sup> Ա.Ղանալանյան, *Առածակի, Եր.*, 1950, էջ 142, 154, 288:

<sup>17</sup> Հ. Խառատյան, *նշվ. աշխ.*, էջ 25:

Եթե արտերը նվազ բերք էին տալիս, կաթնովը շաղ էին տալիս դաշտերում, որ հացին առատություն լիներ: Այսինքն՝ հողին օգնելու նպատակով մատաղներ են արել հանուն հողի:<sup>18</sup>

Հայոց մեջ հացն ու աստվածային խոսքը նույնարժեք սրբություններ են համարվում: Գիրը ազգի հոգևոր հացն է: *Ոչ միայն հացիվ, այլ նաև աստվածային բանիվ* ապրող մեր ժողովուրդը Սբ Գիրքն այնքան է պաշտել, որ կարդալիս դրել է արմատի մեջ: Հավատում էին, որ մարդու գոյության տաճարն ալրատունն է, նախ՝ այստեղ պիտի խունկ վառել, հետո՝ եկեղեցում, իսկ ամենասրբազան տունը թոնիրն է:

Հայ ավանդական մշակույթում ունեցած դերով ու նշանակությամբ հացը երեկ, այսօր և միշտ եղել, մնում է և մնալու է սեղանի արքա, այն առողջություն է, բարեբերություն, հավատ վաղվա օրվա նկատմամբ, ի վերջո երկիրն է, աշխարհը, կյանքը: Հացը և հացարարունը, լինելով մարդկության մեծագույն ստեղծագործություն, իբրև կենաց խորհուրդ, հմայական-ծիսական արարողակարգ, ստիպում են անձին նորովի նայել կյանքին:

Հացի հետ կապված հավատալիքները, որ դարերով ամրագրվել են մեր ժողովրդի ծիսամշակութային կենցաղում, ինչպես և նրա բազմազան ձևերը՝ արևհացեր, լուսնաձև հացեր, խաչաձև հացեր, գուշակության հացեր և այլն, վկայում են, որ հացը, լինելով ինքնաբերական և գիտակցական պաշտամունքի առարկա, մշտապես դիտվել է բազմագործառութային նշանակությամբ, պաշտվել որպես հատիկային Աստծո նշանակ:

## НАРОДНЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ВЕРОВАНИЯ, ОТНОСЯЩИЕСЯ ХЛЕБУ

\_\_\_ Резюме \_\_\_

\_\_\_ К. Саакян, Р. Оганисян \_\_\_

Хлеб-важная составляющая нематериального культурного наследия, которая с времен создания до сегодняшнего дня сохранилась в быту почти всех народов.

В статье рассмотрены основные виды армянского хлеба, и на основе этнографических материалов раскрыты сокральные функции хлеба в разных фольклорных словесных формулах и поговорках.

<sup>18</sup> Հ. Խառատյան-Առաքելյան, նշվ. աշխ., էջ 17: