

ՏԱԹԵՎ ԳԻՏԱԿՐԹԱԿԱՆ ՀԱՄԱԼԻՐ

**ՎԵՐԱՊԱՏՐԱՍՏՎՈՂ ՈՒՍՈՒՑՉԻ
ՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔ**

Հետազոտության թեմա՝ Հացամեծար հայը

Հետազոտող ուսուցիչ՝ Նարինե Մելքոնյան

«Արուսյանի Ն. Վանյանի անվան N 5 հիմնական դպրոց» ՊՈԱԿ

ԵՐԵՎԱՆ 2022

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ.....	3
ՀԱՅՆ ՈՒ ՀԱՅԸ.....	4
Լավաշ.....	9
Թոնիք.....	10
ԵԶՐԱԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆ.....	12
ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ.....	13

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Հայ ժողովուրդը հայտնի է իր հյուրընկալությամբ, ջերմությամբ, առատաձեռնությամբ: Հայերն ավանդապաշտ ազգ են և ունեն բազում սովորույթներ, որոնք փոխանցում են սերնդեսերունդ:

Հայկական դիցաբանի հիմնական աստվածություններից մեկը հյուրասիրության աստված Վանատուրն է: Նրա տաճարին կից կառուցվել են իջևանատներ և հյուրատներ, ուր առանց որևէ վճարի կարող էին օթևանել հյուրերը և պարզապես ճամփորդները:

Հյուր ընդունելը պարտադիր պետք է ուղեկցվի հյուրասիրությամբ: Իզուր չէ, որ «հյուրասեր» բառի արմատներից մեկը «սեր» բառն է: Հայերը հյուրի առաջ հրամցրել են արդար քրտինքով վաստակած հացը, որն ունի իր պատմությունը, երզն ու նշանակությունը:

Ժամանակի ընթացքում փոխվում է լեզվամտածողությունը, արժեհամակարգը:

Ես երբեմն մտածում եմ՝ արդյոք մեզ պետք է Եվրոպան կամ Արևմուտքը, արժե՞ պայքարել դրա համար:

ՀԱՅՆ ՈՒ ՀԱՅՇ

Արևմտքից ու հում մսից մինչև ցորենին հասնելը մարդը տիեզերական սովի ճամփա է անցել և դարս-դարս գոհեր սովել:

Գուցե մարդկային ցեղի կյանքը հատվեր անցյալի խորշակահար հազարամյակներում , եթե նա իր պորտը չպնդացներ հացով:

Հացի հայտնագործումը մարդկային քաղաքակրթության յոթ արշալույսներից մեկն է: Հայը կատարագործել է ուղեղն ու հոգին, օժտել մարդուն սիրով, հանճարով, մարդկայնությամբ: Աշխարհի հին ու նոր աստվածները խանձվեցին թոնիրներում, որովհետև հացակեր չէին: Հացը մարդու ուսերից իջեցրեց բոլոր կախարդ ուժերը և նրան դարձրեց տիեզերագնաց:

Ամեն տեսակ ցորեն մարդու պես իր տարիքն ունի: Վայրի հասկը ընտելացնելուց հետո բոլոր ցորենները չէ, որ դիմացան բքին, ցրտահարությանը, արհավիրքներին:

Մի քանիսն ընկրկեցին, հետո չքացան առանց աշխարհի երերսին հուշ ու հուշակոթող թողնելու: Մովորաբար անմահանում են գորապետները, իսկ ցորենը միշտ էլ զինվոր է եղել:

Հեթանոս հայերը շատ էին սիրում իրենց սնուցող մայր աստվածուհի Անահիտին, որին անվանում էին ոսկեմայր կամ ոսկեծղի: Բոլոր արտերը հնձելուց հետո առաջին բերքի հասկափնջերը տանում ու դրանցով ծածկում էին Անահիտի արձանը:

Հայկական լեռնաշխարհում հաց թխել են դեռևս մ.թ.ա. 3-2-րդ հազարամյակներում: Կա տեսակ , որ ցորենի բուն հայրենիքը Հայաստանն է: Հայերը հացահատիկը պահում էին ամենատարբեր նյութի ու կառուցվածքի շտեմարաններում:

Հացը հայրենյաց մշակույթ տանող գլխավոր դոնորից է: Հայոց երկրի սիրտը դարերի ընթացքում տարբեր կերպ է բաբախել, բայց հացն իր գորությամբ միշտ եղել է նրա հավատարիմ ուղեկիցը:

Տուրուբերան նահանգի Տարոն գավառի Հացեկաց կամ Հացիկ գյուղը Հռոմ քաղաքից մեծ է 3000 տարով: Ասում են այստեղ հաց են թխել նաև աստվածների համար, որի պատճառով էլ կոչվել է Հացեկաց:

Հեթանոս հայերը 36 տարին մեկ հացկերույթի են հրավիրել հայոց աստվածներին:

Այս գյուղում է ծնվել հայերեն այբուբենի ստեղծող Մեսրոպ Մաշտոցը:

405 թվականին Հացեկաց գյուղի շինականները 36, այսինքն մաշտոցյան գրերի թվով, լավաշ թխեցին և ուղարկեցին քաղաքամայր Վաղարշապատ՝ Մեսրոպ Մաշտոցին:

Հացոտ, հարուստ գյուղ էր Հացեկաց-Հացիկը:

Հայր մեծագույն սրբություն է, և հույներն այդ սրբությունը համեմատել են միայն արևի հետ: Ասում են՝ ուզում ես մարդուն ճանաչել, հացի՛ նստիր հետը, իսկ երբ 7-րդ դարի փիլիսոփա Դավիթ Անհաղթին հարցրել են, թե այն ինչն է, որից մարդը երբեք չի ձանձրանում, պատասխանը «Հաց»-ն է եղել:

Հին ժամանակներից ի վեր հայոց մեջ հացը նվիրագործվել է, սրբացել և դարձել պաշտամունքի առարկա: Պատահական չէ, որ «աղուհաց» արտահայտությունը մեր լեզվամտածողության մեջ դրոշմվել է որպես բարեկամության, վստահության և ազնվության խորհրդանիշ: Հարգարժան հյուրեր դիմավորելիս երկարում ենք հացը, որպեսզի հյուրը կտրի այն իր ձեռքով և թաթախելով աղի մեջ՝ ճաշակի: Նման սովորություն կա նաև այլ ժողովուրդների մոտ, ոմանք էլ հյուրերին դիմավորելիս հացին կարագ կամ մեղր են քսում: Երբ հացը գետնին է ընկնում, վերցնելով համբուրում կամ ճակատին ենք տանում, ապա դնում ենք բարձր մի տեղ, որպեսզի «ոտքի կոխան» չլինի. ասես այն նվիրաբերում ենք բնությանը՝ հուսալով, որ մի կենդանի արարած կհանդիպի և կուտի: Երբ նորապսակները տան շեմից ներս են մտնում, սկեսուր մայրիկը նրանց ուսերին լավաշ է գցում՝ որպես նորաստեղծ ընտանիքի բախտ ու բարիքի խորհրդանիշ. նորահարսը տուն մտնելիս շեմին հացի խմոր է կպցնում, ապա տանը խմորի տաշտին մոտենալով՝ հացի խմոր է հունցում:

Հացի արարման գործընթացը, ինչպես բոլոր հին ժողովուրդների մոտ, այդպես էլ հայոց մեջ, եղել է նվիրագործված ծես: Այդ ծեսի մնացուկներից է խաչփունջը, որը մինչև այսօր պահպանվել է Հայաստանի որոշ շրջաններում: Երկրագործը, իր արտի հունձքը սկսելիս, առաջին փնջով խաչփունջ է հյուսում և

նվիրաբերում որպես շնորհակալության և երախտագիտության արտահայտություն. հնում այն նվիրաբերել են Անահիտ մայր աստվածուհուն, ապա՝ Աստվածածնին:

Խոսակցական հայերենում «հաց դնել» նշանակում է ճաշի սեղան բացել: Հացը հայկական սեղանի ամենաէական բաղադրիչն է, այդ իսկ պատճառով ընդունված է, որ սեղանը դասավորելիս առաջինը հացն են դնում սեղանին: Ըստ հայկական ավանդության՝ թոնիրը կառուցվում է հողի մեջ, և կինը հաց թխելիս ամբողջ մարմնով կռանում է թոնրի վրա այդպիսով իր շնորհակալությունն ու երկրպագությունն է արտահայտում՝ թոնրին ու հացին: Կա նաև հնավանդ մի սովորություն. հաց թխելիս թոնրի կողքով անցնող մարդկանց հաց հյուրասիրել, և վիրավորական է, եթե մերժվի, քանի որ հավատում են, որ հացը տան բարեբերությունն է, դրանով կավելանա օջախի բերրիություն:

Պատարագի ընթացքում օրհնվում է Մասը (պատարագի բարակ լավաշանման հաց) և որպես Քրիստոսի էության խորհրդանիշ՝ բաժանվում է հավատացյալներին: Քահանան տնօրհնեքի ժամանակ օրհնում է տան հացը, ջուրն ու աղը: Նշխար են կոչվում պատարագի համար թխված փոքրիկ, անթթխմոր, խաչելության պատկերով հացիկները, որոնք Քրիստոսի մարմնի խորհրդանիշն են՝ ըստ Վերջին ընթրիքի դրվագի: Մեր մեջ պահպանվել է մի հին սովորություն. օրհնված Նշխարը պահում են տան աղամանի մեջ՝ հավատալով, որ նվիրագործված Նշխարը կսրբացնի աղը և այդ աղով պատրաստված կերակուրների հետ օրհնությունը կբաշխվի ճաշակողներին: Հետաքրքիր է, որ մեր որոշ բարբառներում կա նաև մատաղի հացի հատուկ անվանում՝ *չալաքի*:

Պատմական Հայաստանի տարածքում բազմազան հացի տեսակներ ունենք. եթե *բաղարջ* բառն այժմ օգտագործվում է որպես «նկանակ»՝ կլոր բլիթ, հաց, ապա հնում այն եղել է անթթխմոր հացի անվանումը: Նույնպիսի հացեր են եղել *անեկը* կամ *կոլոճը*, նաև *սաջի հացը* (սաջը՝ կլոր, ուռուցիկ մետաղական թիթեղ է, որի տակ կրակ են վառում և վրան թխում հացը) կամ *ծափըհուցը* (ծափ, տապակ): Լավաշի է նման այս վերջինը, սակայն լավաշը թթխմորով հաց է և թխվում է թոնրում, այժմ նաև՝ փռում: Լավաշի գոյությունը պիտի դիտարկել

առհասարակ որպես մարդկությանը պատիվ բերող գյուտերից մեկը: Հայ հանճարեղ մտքի արգասիք լավաշը՝ բարակ բացված, թխված ու չորացված, որը կարող է անփոփոխ մնալ երկար ամիսներ. այն պահեստավորում են մառանում, իրար վրա դարսելով. և երբ սեղան պիտի բերվի, տանտիկիներ վրան ջուր է ցողում: Լավաշը թրջվելով փափկում է և ստանում առաջին օրվա համն ու հոտը: Շարունակելով թվարկել հացի տեսակները՝ հիշենք *փաշա լավաշի* (Տիգրանակերտ, վրան յուղ քսած համեմունքով հաց), *մատնաքաշ* (մատներով վրան գծեր քաշած հաց), *պետինքեշ* (թխելիս՝ պատին վրա քաշված), *բոբոն* (կլոր, մեջտեղը՝ ծակ), *կլոր հաց* կամ *բոկեղ* (կլորակ հաց), *ճաթ* (կորեկի հաց), *ճոն* (հաճարի հաց), *թերթըբաց* (քաղցրեղենի հատուկ լավաշ), *բիտե* (միջուկով լցոնած հաց, պյորեկ), *ալրեփշտիկ* (թխելիս կենտրոնում ալյուր լցված), *սովին* կամ *սովուն* (մեծ հաց), *պճիկ*, *բոբոջ*, *հողլա*, *գարեհաց* և այլն...

Բազմաթիվ են նաև ծիսական հացերը, որոնք պատրաստվում են սովորական հացի խմորով, սակայն հավելյալ բաղադրիչներով. այսպես օրինակ՝ *տարեհացը*, որը ամանորի ծիսական հացն է՝ հարստացված՝ սերմերով, չրերով և ընկուզեղենով. *սամսա*, *խալաջ* և *ասիլ-վասիլ* հացատեսակները դարձյալ ամանորի առիթով թխվող գուշակության հացեր են. *տապլան* միջինքի գաթան է, մեջը՝ ընկույզ-չամիչով, վրան մեղր քսած. սասունցիների տարեհաց փուռղիկը՝ լցոնած չրերով, վրան՝ կանեփ ցանած: Տոնածիսական *կաթնահունցի* այլ անվանումն է *չորեկ* (չորեկ). նույն հացի խմորն է, միայն թե կաթով հունցած. թոնրից հանելուց հետո վրան մեղրաջուր և կաթնասեր են քսում: Կա նաև *չորաբեկ* կամ *բոկեղ* անվանումը, երբ հին հացը չորացնելով՝ պաքսիմատի են վերածում:

Առօրեական են նաև հացի խմորի վրա այլազան բաղադրիչների հավելումով հորինված հացատեսակները. *փուռնիկ* (Շիրակ, հորած պանրով հաց), *պանրըհուց* (Մուսալեռ, պանրով հաց), *չիֆթըհուց* (Մուսալեռ, ձիթապտղով հաց), *թացընըհուց* (Մուսալեռ, լոլիկի մածուկով հաց), *ժինգյալով հաց* (արցախցիների կանաչիներով հաց), *սխտորահաց* (տաք հացի վրա սխտոր

քսած հաց), *մեղրահաց* (տաք հացի վրա մեղր քսած հաց), *սոխումհաց* (Արաբկիր, սոխով և լոլիկի մածուկով հաց), *ծահինհաց* (Արաբկիր, ծիթրոնի խառնուրդով հաց), *կարտոլով հաց* (Ապարան, կարտոֆիլի միջուկով հաց), *լոբով հաց* (Լոռի, հատիկ լոբու միջուկով հաց), *սեմսեկ* (Ուրֆա, մսով հաց), *ճղրպրավ հաց* (Արցախ, ընկույզով հաց) և այլն...

Գյուղացիները հացահատիկի բերքը հավաքելուց հետո չէին շտապում այն անմիջապես ալրադաց տանել: Հնում առաջին բերքը միշտ տարվում էր եկեղեցի և այնտեղ օրհնվում: Միայն դրանից հետո գյուղացին կարող էր իր բերքը հավաքել և տանել ալրադաց, աղալ և հետագայում հաց թխել: Սակայն բերքը օրհնության տանելիս այն պարզապես փնջած չէին տանում: Օրհնության տանելուց առաջ պատրաստում էին խաչքուռներ: Դրանք պատրաստելու համար հասկերին խաչի, հավերժության կեռիսաչի կամ կենաց ծառի տեսք էին տալիս: Կենաց ծառն ինքնին հանդիսանում էր պտղաբերության, կյանքի սկզբի և հարատևության խորհրդանիշ:

Հայերի կյանքում հացի կարևորությունը հասկանալու համար կարելի է ընդամենը ուշադրություն դարձնել այն փաստին, որ հայերը սնունդ ընդունելուն ասում են հաց ուտել: Եվ, իհարկե, այդտեղից էլ գալիս են բազմաթիվ թևավոր խոսքեր՝ «հացով մարդ», «տանդ հացը չպակասի», «թե ուզում ես ճանաչել մարդուն՝ նրա հետ հաց կեր»: Հայերը միմյանց աղ ու հացով դիմավորել են և միասին հաց կիսել: Հացի կարևորությունը երևում է նույնիսկ հայկական էպոսի մեջ, երբ Դավիթը կրկնում է «Հացն ու գինին, Տեր կենդանին» և այդպիսով ուժ ստանում կովից առաջ:

Հայերը ստեղծել են հացի բազմաթիվ տեսակներ՝ լավաշ, մատնաքաշ, բաղարջ, անթթխմոր հաց և այլն:

Լավաշ

Բացի պարզապես հաց լինելուց, լավաշը հայերի կյանքում հանդիսանում է կրոնաձիսական և պաշտամունքային նշանակություն ունեցող մշակութային տարր: Նախ եկեք հասկանանք, թե որտեղից է առաջացել հացի «լավաշ» անվանումը: Լավաշը հայկական բառ է, որն առաջացել է հենց այն պատրաստելու գործընթացից: Խմորը գրտնակելուց հետո այն լավ քաշել և բացել են: Այստեղից էլ առաջացել է լավ քաշած, լավ քաշ, իսկ հետո էլ արդեն լավաշ անվանումը:

Ըստ ավանդության հաց թխելու արարողությունը կատարվում էր վաղ առավոտյան, իսկ կրակը թոնրում վառվում էր դեռ արևածագին: Իսկ հաց թխելու գործընթացն ուղեկցվում էր բարի լույսի օրհնանքներով և աղոթքներով: Հնում լավաշը թխել են տոնից տոն և մեծ քանակությամբ: Այս գործընթացը հաճախ տևել է մեկ կամ անգամ երկու օր: Եղել են նաև հատուկ երգեր, որոնք կատարվել են լավաշ թխելու ժամանակ և որոնց միջոցով գովերգել են լավաշի համը:

Ավանդական կենցաղում հաց թխելը խմբային գործընթաց էր, և անձը միայնակ չէր կարող հաց թխել: Այն հանդիսանում էր բացառապես կանանց զբաղմունք, և խուսափում էին, որ հաց թխելու ընթացքում թոնրատուն տղամարդ մտնի, քանի որ դա համարում էին վատ նշան: Այս խմբային գործում բոլորի դերերը բաշխված էին, ամեն մարդ ուներ իր գործը՝ մեկը խմորն էր պատրաստում, մյուսը գրտնակում էր, մյուսը, ով ամենափորձառուն էր, այն խփում էր թոնրի շուրթին: Ոչ փորձառուները հիմնականում փոխանցում էին խմորի գնդերը և այդ ընթացքում էլ սովորում ավելի փորձառուներից:

Հացի թխման արարողությունն ուներ 7 խորհուրդ՝ ցորեն աղալը, այլուր մաղելը, խմոր պատրաստելը, աղ լցնելը, գնդերի բաժանելը, թխելը և շարելը:

Թոնրից հանած առաջին հացն ուղարկում էին հիվանդին, որպեսզի նա ուտելով ապաքինվեր և նաև ուժ ստանար:

Հնում լավաշը պատերազմների ժամանակ հանդիսացել է զինվորների ուղեկիցն ու պաշտպանը: Մայրերն իրենց ձեռքով թխում էին լավաշը, չորացնում այն և դնում զինվորի ուսապարկի մեջ: Իր երկար պահպանության շնորհիվ այն զինվորներին փրկում էր սովից:

Հայերը նաև սովորություն են ունեցել նորահարսի ուսին լավաջ գցելու, ինչի միջոցով ակնկալել են, որ հարսն այդ օջախի հացը կավելացնի: Հայկական ավանդական հարսանիքներում այս սովորությունը պահպանվել է մինչ օրս: Հայերը հավատում էին, որ լավաջը պաշտպանում էր նաև չար աչքից և բացի նորապսակների ուսին գցելուց, այն նաև գցում էին նորածնի վրա:

Թոնիր

Թոնիրը հայերի կյանքում և կենցաղում կարևորագույն նշանակություն է ունեցել դեռևս հեթանոսական ժամանակներից: Այդ գետնափոր կրակը խորհրդանշել է արևի պաշտամունքը: Թոնրի օգտագործումը հանդիպում է մի շարք ժողովուրդների մոտ, սակայն հայկական թոնրի առանձնահատկությունը նրա գետնափոր լինելու մեջ է: Հաց և, մասնավորապես, լավաջ թխելու վայրը համարվում էր թոնրատունը, որտեղ էլ հենց գտնվում էր թոնիրը: Այն համարվում էր սուրբ վայր: Թոնիրը միշտ պետք էր մաքուր պահել:

Թոնրի շուրջ արգելվում էին վատ բառերն ու հայհոյանքները: Թոնիրն առանցքային նշանակություն ուներ, քանի որ այնտեղ էր թխվում ընտանիքի գոյատևման հիմնական երաշխիքը՝ հացը: Թոնրատունը նույնպես կառուցվել է տան ամենակարևոր, առանցքային մասում՝ գմբեթավոր տանիքի և երդիկի տակ: Նման կառույցները կոչվում էին հազարաշեն:

Հացթուխը առաջին հացը թոնրի կողին կպցնելիս «<Հիսուս Քրիստոս >» է մրմնջացել և կամացուկ արտասանել.

—Հացի, հացի հրեշտակ

Արդար եզան վաստակ,

Ելնեի բարով առ Աստված:

Գետնավոր թոնրի կրակը և ծուխը հանդիսանում են օջախի ամրության և խաղաղության խորհրդանիշները: Արևապաշտ հայերը թոնիրը նմանեցրել են մայր մտնող Արևի: Հայ կանայք, ամեն անգամ հաց թխելիս կամ կերակուր պատրաստելիս, խոնարհվել են դրա առաջ, որպես աստվածության առաջ:

Հազար-հազար տարի առաջ հացը սնեց մարդուն, ուղղեց նրա մեջքն ու հոգին, լուսավորեց նրա բանականությունը: Բայց ինքը մնաց նույնը, չփոխվեց նրա

տեսքը, համը, սննդառությունը: Վերջապես հացը բարեկամի ձեռք է, որ մեկնում է սովյալին կամ տարերային աղետից տուժածին:

Նպատակի ձևավորում

Հայկական երգերի, պարերի, հեքիաթների, խաղերի, էքսկուրսիաների միջոցով երեխաների մեջ սերմանել սերը հայրենիքի, մեր ավանդույթների նկատմամբ և տարիներ անց նրանք ուր էլ գնան, ինչով էլ զբաղվեն, իրենց մեջ միշտ կունենան հայկականը, քարին և արժեքավորը:

ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ

Կարևոր է, որ մեր ժողովրդի ավանդույթները, սովորույթներն ու ծեսերը մոռացության չմատնվեն ու փոխանցվեն կրտսեր սերնդին: Իմանալով մեր ավանդույթները, դիցաբանությունը, հայ ժողովրդի պատմությունը, մենք պահպանում ենք մեր ինքնությունն ու՝ յուրահատկությունը: Անցյալի մեր հարուստ ժառանգությունը կարևոր հիմք կլինի մեր փոքրիկների համար՝ կառուցելու իրենց լուսավոր ապագան:

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿ

1. Խաչատրյան Հ.

2. Հարոյան Ռ.

3. Համազանց՝

artsakh.news

Miqayelyanmari.home.blog

Anipetrosyan2003.wordpress.com