

Կ Ե Ր Ս Կ ՈՒ Ր Ն Ե Ր

Մ Ս Ե Ղ Ե Ն

Ձանգեզուրում առօրյա կերակրի մեջ բուսեղենն ու կաթնեղենն էր, որ պերիշխում էր: Միսը գործ էր ածվում համեմատաբար սակավաթիվ դեպքերում, մեծ մասամբ հարսանիքներին, թաղումներին, երբ առհասարակ առավելութուն էր տրվում խոշոր եղջերավոր անասունի մսին, ինչպես և հանդիսավոր հասարակական մատաղների ժամանակ: Այդ գերադասությունը մնացել էր այն նախնական դարերից, երբ նման դեպքերի հետ շաղկապված էին զոհաբերություններ: Ոչխար մորթում էին ավելի մասնավոր մատաղների ժամանակ՝ տոներին կամ պատվավոր մարդու հյուրասիրություններին: Պատահում էր, որ մի արտակարգորեն պատվավոր հյուր տուն մտնելիս՝ նրա ոտների առջև, որպես նրա արևշատությունը բերվող մատաղ, պառկեցնում էին ոչխարը և մորթում: Նույնն էին անում սկեսուր-սկեսարը նորապսակ զուգին տուն ընդունելու ժամանակ՝ դռան առջև և այդ ոչխարի մսով հյուրասիրում էին հաւարճավորներին:

Մորթողը լինում էր տղամարդը. կնոջը թույլ չէր տրվում նույնիսկ հավ մորթել: Երբ տանը տղամարդ չէր լինում, կինը դիմում էր հարևան կամ տան մոտից անցնող տղամարդուն: Միայն ուխտ գնացած ժամանակ, երբ կինը սուրբի մոտ աքլոր էր մատաղ բերում, նա էր աքլորի գլուխը ձեռքով պոկում և ձգում սուրբի առջև:

Միան երկարատև պահելու եղանակներից այստեղ տարածված էր արճալ տալը, որն այլ վայրերում և Սիսիանի ներգաղթած համայնքների մեջ կոչվում է դաուրմա՝ ոչխարի կամ տավարի տապակած միսը ճարպով ծածկված պահելը: Դիմում էին նաև ապուխտելու՝ օդի մեջ ծխի օգնությամբ կամ առանց ծխի շորացնելու եղանակին, սակայն ապուխտը պատրաստում էին քիչ քանակությամբ, առավելապես թուրք ծառաների համար: Սա էլ մի մնացորդ հիշատակ էր այն ժամանակներից, երբ թրքական ժողովուրդների մեջ նախկին իրենց հայրենիքում՝ միջինասիական տափաստաններում միսը գործ էր ածվում առավելապես հում կամ օդի մեջ շորացրած վիճակում:

ՀԱՅ ԵՎ ՀԱՅԱՀԱՏԻԿՑ ՊԱՏՐԱՍՏՎՈՂ ՈՒՏԵԼԵՂԵՆ

Ձանգեզուրցի հայի, ինչպես և այլ գավառների հայերի սեղանին առատ պիտի լինի ոչ թե մսեղենը, այլ հացը: Նա նույնիսկ ճաշին ասում է հաց:

¹ Այս արգելքը ծագել է երկի այն մտայնությունից, որ կինն իբրև ետ սերունդներին կյանք տվող՝ չպիտի մահացման որևէ արարողության հետ գործ ունենա, որպեսզի այդ մահացման ուժից չվարակվի: