

## Ամանորյա ծիսական խոհանոց

Ըստ Լուսիկ Ագուլեցու, դեռ շատ վաղուց տոնական սեղանին ընդունված էր դնել վիշապի տեսքով ձևավորված ուտեստներ, քանի որ տիեզերքում Հայաստանը գտնվում է Վիշապի համաստեղության տակ:

Չոր ու թարմ մրգերը չամիչի ու ընդեղենների հետ կազմել են ամանորյա ընթրիքի հիմնական բաղադրիչները:

Հայերը ամանորին սովորաբար պահում էին յոթ թիվը՝ յոթ տեսակ թարմ միրգ՝ խնձոր,

տանձ, սերկևիլ, նուռ, խաղող, զկեռ, արմավ,

յոթ տեսակ չրեղեն կամ չոր մրգեր, յոթ տեսակ

ընդեղեն՝ ընկույզ, պնդուկ, նուշ, պիստակ, ծիրանի կորիզի

միջուկ, շագանակ, ձմերուկի կորիզ:

**Ամանորին պատրաստել են՝**

Ոսպից, սիսեռից քյուֆթա

Ոսպից, լոբուց, ձավարեղենից ձեթով տոլմա

Ծեծած կորկոտով, չամիչով, չոր ծիրանով ու սալորով եփված մայրամապուր

Լոբով և լոբաջրով պատրաստված կերակրատեսակներ:

**Լոբով աղցան**

Ամանորյա սեղանի զարդն էր լոբին՝ իր տարատեսակներով հանդերձ:

Լոբին իր պատյանով նման է ընտանիքի, իսկ հատիկը՝ սաղմն է,

էմբրիոնը՝ կրկին նորացվող կյանքի և հավերժության գաղափարը:

Խեթերը լոբին կապում էին աչքի լույսի հետ և իրենց մոզական ծեսերում լոբով շփում էին աչքերը՝ միաժամանակ լոբուն նվիրված բանաձևեր արտասանելով:

**Բաղադրատոմս**

Կարմիր լոբի 80գր., սոխ 25 գր., արևածաղկի ձեթ՝ 15 գր., քացախ՝ 15 գր., աղը, պղպեղը, համեմը և մաղադանոսն ըստ ճաշակի:

Լոբին խաշել, ջրքամել: Վրան ավելացնել կտրատած սոխ, մնացած բանջարեղեններն ու համեմունքները: Միսեռ, հոնի չիր, ընկույզ, աղ, չամիչ, ալյուր, ջուր, հիլ:

**Միսեռից գնդիկներ**

Միսեռը նախօրոք թրջում են և գոլ ջրում պահում որոշ ժամանակ, որից հետո ձեռքով շփում են և միջուկն անջատում հաստ կեղևից: Եփում են 10-15 րոպե և կրկին նույն գործողությունը կատարում: Կեղևը միջուկից անջատելուց հետո սիսեռը մսադացով աղում են, վրան ավելացնում կորիզներից անջատված հոնի չիր/նախապես թրջել գոլ ջրի մեջ/, ընկույզի ծեծած միջուկը, քիշմիշ, աղ, հիլ: 2 ճաշի գդալ ալուրը բովում և քիչ ջրով բացում են ու եփված այդ թանձր խյուսը լցնում սիսեռի վրա: Լավ խառնելուց և սառեցնելուց հետո այդ զանգվածից պատրաստում են կոլոլակներ: Մատուցել իս կոլոլակները շարում են տափակ սկուտեղի վրա, համեմում կանաչիով: Արևմտյան Հայաստանում օգտագործում են նաև թահին և լիմոնի հյութ:

### **Խոշաք, չամչարակ**

Սալորի չիր 25 գր., թթի չիր 25 գր., ծիրանի չիր 25 գր., չամիչ 20 գր., շաքարավազ 10 գր., դարչին ըստ ճաշակի:

Նշված մթերքները լվանալ, խառնել իրար, ավելացնել տաք ջուր և եփել 20-25 րոպե, ապա ավելացնել շաքարավազ և դարչին: Թույլ կրակի վրա եփել մինչև եռալը: Մատուցել սառը վիճակում:

### **Կաղանդ անուշ**

500 գր., ընկույզի միջուկ, 700գր. մեղր: Մեղրը հարելայնքան, որ սալիտակի: Ընկույզի միջուկը խաշել, մաքրել, մանրացնել և բովել մինչև ոսկեգույն դառնալը, խառնել հարած մեղրին:

### **Աղբյուր՝ Լուսիկ Ագուլեցի**

«Հայկական խոհանոց»

[www. Գիտելիք. am](http://www.Գիտելիք.am), [www. Arocom.do. am](http://www. Arocom.do. am)

**Հունվարի 1-ին արգելվում է ընկույզ կամ կաղին կոտրել, որպեսզի արորը չկոտրվի:**

Ամանորը տարվա տոներից, թերևս, ամենասիրելին է: Հատկանշական է, որ հայկական ավանդական ամանորյա խոհանոցի մի շարք կերակուրներ այսօր էլ տեղ են գտնում մեր սեղաններին:

### **Տարեհաց**

Մինչ օրս պահպանվել է ծիսական հաց թխելու սովորույթը, որի խորհուրդը նվիրված է գալիք տարվա հաջողություններին: Ծիսական հացը կոչվում է տարեհաց՝ կլոր կամ ձվաձև տեսքով, իսկ մեծությունը՝ ըստ ընտանիքի անդամների թվի: Տարեհացի երեսը սերմերով և մրգերով զարդարելը խորհրդանշում է տարվա հացի և մրգերի առատության գաղափարը: Ներսում դնում են «միջինք»՝ լոբի, սիսեռ, փոքրիկ կորիզ կամ մետաղադրամ: «Միջինքը» տան այդ տարվա հարստության խորհրդանիշն է: Ըստ ավանդույթի՝ ուտելու պահին ում բաժնի միջից այն դուրս գա, տարին այդ մարդու համար հաջողակ կլինի:

### **Հատիկավոր կերակուրներ**

Հայկական ամանորյա սեղանի զարդն են եղել նաև հատիկներն ու հատիկավոր կերակուրները: Մինչ օրս Ամանորի սեղանին անպայման տեղ է գտնում աղանձը, որը տարբեր հատիկների աղանձված, խարկված խառնուրդ է: Հայկական որոշ գյուղերում հատիկեղենով պատրաստում են նաև կճախաշ, որը կճուճի մեջ ամբողջ գիշեր թոնրում եփված տարբեր հատիկների խաշն է: Թոնրի մեջ են պատրաստում նաև ամանորյա քյաշկը կամ հարիսան, որպես նոր սկսվող տարվա երկրագործական աշխատանքների առատության խորհրդանիշ:

Լոռու մարզում մի ասացվածք կա. «Նոր տարին չի գա առանց լոբու»:

Լոբով ճաշի կամ աղցանի կողքին, լոռեցին պատրաստում է նաև գոգինախ կոչվող քաղցրավենիքը (մեղրով խառնված մանրացված նուշ և ընկույզ):

Հայկական ամանորյա սեղանի զարդը պասուց դոլման է, որն իր մեջ պարունակում է յոթ տարբեր հատիկներ: Պասուց, քանի որ քրիստոնեական Նոր տարին պահքի օրեր են, և պահքը լուծարվում է Հիսուսի ծննդյան տոնին, իսկ յոթ հատիկները խորհրդանշում են յոթ աստվածային թիվը, որի հիմքում ընկած են աշխարհի յոթ տարերքները: Առհասարակ, ամանորյա սեղանի առատությունը յուրաքանչյուրի համար պարտադիր է՝ հավատալով, որ այն կապահովի ամբողջ գալիք տարվա առատությունն ու բարեկեցությունը:

### **Նոր տարին՝ նորովի**

Ամանորի առիթով հայերը ոչ միայն լավ մաքրում էին տունը, այլև՝ ախոռը: Ոչ միայն տան անդամներն են նոր հագուստ հագնում, այլև անասունների եղջյուրներից կարմիր ժապավեն են կապում՝ գալիք տարին ուրախ անցկացնելու ցանկությամբ: Ամանորը դիմավորելու հին ավանդույթներից կարելի է ասել չի պահպանվել միմյանց խնձոր (ներսում մետաղադրամ) նվիրելու սովորույթը: Փոխարենն այսօր նվիրում են, օրինակ՝ հագուստ, կենցաղային իր, հուշանվեր և այլն:

### **Ավանդույթներն ըստ շրջանների**

Անցյալում **Շիրակում** տարեհացը կտրելուց առաջ տան պառավն այն վերցնում, թոնրատան երդիկի շուրջ երեք անգամ պտտվում էր, ապա երդիկից գցում քուրսու վրա:

**Թբիլիսում** թխվող **մարդակերպ** հացերից մեկը **չիք** էր կոչվում, մյուսը՝ **էգ**: Էգը պահում էին այլուրի մեջ, որպեսզի առատանար, իսկ չիքը գցում էին ջուրը, որպեսզի անցնող տարվա նման չքանար:

**Ջավախքում** Նոր տարվա առավոտյան նահապետական ընտանիքը հավաքվում էր, տան հայրն ու մայրը նստում էին օջախի գլխին, մյուսները ավագության կարգով մոտենում էին նրանց՝ համբուրում էին մեծահասակների ձեռքերը, շնորհավորում նրանց Ամանորը և նվերներով փոխանակվում:

**Համշենում** ընդունված էր շնորհավորել ամեն ինչ՝ իրար շնորհավորելուց բացի. շնորհավորում էին գոմերն ու անասունները, մթերանոցները և մաղթում բախտ ու հաջողության: Հունվարի 1-ին արգելվում էր ընկույզ կամ կաղին կոտրել, որպեսզի արոքը չկոտրվեր: Հավատում էին նաև, որ հունվարի առաջին 12 օրերի եղանակների նման պիտի անցնեին տարվա 12 ամիսները:

**Ախալքալաքում** հունվարի 1-ի գիշերը երիտասարդները գնում էին գետ, ջրի մեջ լցնում էին ցորեն ու գարի և սրբազան ջուրը տուն բերում:

**Լոռեցիները** հավատում էին, որ տարեմուտի կեսգիշերին գետերը մի պահ կանգ են առնում, և ով այդ պահին հասցներ ջուր վերցնել՝ կհարստանար: Այստեղ կար նաև մեկ այլ հետաքրքիր սովորույթ. հին տարվա վերջին օրը տուն էին բերում մի մեծ գերան՝ **տարեմուտի գերանը**, դրանով օջախը վառում էին Նոր տարվա առաջին օրից մինչև Ծննդյան երեկոն, ապա գերանի մոխիրը շաղ էին տալիս հանդերում՝ կանխելով կարկուտը և ապահովելով բերքի առատությունը: Այս սովորույթը մինչև օրս պահպանվում է: Հիմա էլ օջախը վառ են պահում և տուն մտնող հյուրերին խնդրում, որ յուրաքանչյուրը մի տաշեղ գցի կրակի մեջ:

## **Նվերների փոխանակում**

Հնում Ամանորը շնորհավորելու հետաքրքիր սովորույթ է եղել. բարեկամներն իրար տուն այցելելիս նվիրել են հատիկեղենով ճաշեր և քաղցրեղեն:

**Իսկ փեսացուն իր հարսնացուին նվիրել է խնձոր, իբրև պտղաբերության և սիրո խորհրդանիշ:** Կանայք իրենց հերթին սրբազան ծառերի ճյուղերին կարմիր կտորներ ու թելեր են կապել, որպեսզի գալիք տարին ուրախ ու առատ լինի՝ կարմիր-ուրախ-բախտավոր օրեր շատ լինեն: Իսկ հայկական Ամանորի տոնածառը զարդարվում էր չոր ճյուղի վրա գունավոր թելերից կախելով **մրգեր, չրեր ու խմորեղեններ:**

Մեր պապերը Ամանորին ուտում էին միայն բուսական ծագում ունեցող ուտեստներ: Քանի որ Ամանորը Սուրբ Ծննդից առաջ էր լինում՝ 7-օրյա պասի շրջանում, հետևաբար Ամանորի կերակրացանկից բացառված էին կենդանական ծագում ունեցող բոլոր տեսակի ուտեստները:

Սակայն դա չի նշանակում, որ սեղանները լի ու առատ չէին:

Այնուամենայնիվ, Ամանորի խմորեղենի մեջ չէր օգտագործվում կաթնային ծագում ունեցող մթերք կամ ձու, իսկ սառն ու տաք ճաշատեսակները պատրաստում էին տարաբնույթ ընդեղենից ու հատիկեղենից:

Շատ տարածված է եղել հատիկեղենից ու ընդեղենից պատրաստված կոլոլակները, ինչպես նաև պասուց ճաշատեսակները:

Ժամանակակից Ամանորի սեղանները թերևս ժառանգել են միայն պասուց դոլման: Նախկինում ամանորյա սեղանները իրենց ճոխությամբ

տոնական էին և ֆինանսական մեծ բեռ չէին տանտիրոջ համար, քանի որ մարդիկ սեղանին էին դնում ողջ տարին իրենց մշակած ու ամբարած բարիքը: Ի դեպ, այս շրջանում էին նաև տոնվում հարսանիքները, քանի որ տունը բերք ու բարիքով լի էր: