

Հավելված  
ՀՀ կառավարության 2022 թվականի  
մարտի 24-ի N 397 - Ա որոշման

46.	Ասեղնագործություն	Ավանդական արհեստների հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ, գեղարվեստական գործվածք	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի, Լոռու, Տավուշի, Կոտայքի, Արմավիրի, Գեղարքունիքի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, ինչպես նաև Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները տարբեր տարիքի կանայք ու աղջիկներն են, որոնք կամ ժառանգել են արհեստի հմտությունները, կամ սովորել ներկայումս գործող ձեռագործի խմբերում ու մշակութային կենտրոններում:	5-րդ դարից սկսած հայ պատմիչները թողել են ասեղնագործված շքեղ հանդերձանքի, եկեղեցական զարդարանքների նկարագրություններ: Մասնավորապես, Հ. Դրասխանակերտցին գրում է. «...երևելի ու կեճամուկ զգեստուք և ի նկարակերտ կանանց ուստայնակութեանց բազում բազմականս կազմեալ...»: (Յովհաննու կաթողիկոսի Դրասխանակերտցվոյ պատմութիւն հայոց, Թիֆլիս, 1912, էջ 110): Կիրակոս Գանձակեցին Հաթերքի Արգու խաթունի և նրա դուստրերի ձեռագործը գնահատում է որպես «...իմաստությոն ուստայնակութեան և հանճար նկարակերտութեան», (Կիրակոս	Դարեր շարունակ ասեղնագործությունը հայ կնոջ ամենասիրած զբաղմունքներից է եղել՝ ուղեկցելով նրան ողջ կյանքում և կրելով ժողովրդի առօրյա կյանքի ու կենցաղի բնորոշ գծերը, այն արտահայտում է տարբեր պատմամշակութային շրջանների առանձնահատկությունները: 19-րդ դարում ձևավորվել էին հայկական ասեղնագործության մի քանի դպրոցներ՝ Վան-Վասպուրականի, Բարձր Հայքի (Շիրակ-Ջավախքի), Փոքր Հայքի, Կիլիկիայի, Այրարատի և Սյունիք-Արցախի: Այս դպրոցներից յուրաքանչյուրն ունի ձեռարվեստի իր բնորոշ գծերը, որոնք դրսևորվում են գործածվող նյութի, թելերի, գունային երանգավորման, զարդանախշերի և կարի տեխնիկայի մեջ: Հայ ասեղնագործուհուն հայտնի էին թե՛ համընդհանուր տարածում ունեցող, թե՛ բնիկ հայկական ասեղնակարերը, ուստի հայկական ասեղնագործությունը բնութագրվում է տեխնիկական հնարների խիստ բազմազանությամբ և տեղային կարատեսակներով,	Ասեղնագործությունը լայն տարածում ունեցող արհեստներից է: Այն գեղագիտական և պատմական մեծագույն արժեք է՝ թեմաների լայն շրջանակի ընդգրկմամբ, ավանդական զարդամոտիվների հարստությամբ ու բազմազանությամբ: Ժողովրդական արվեստի այս ճյուղը հազարամյակների ընթացքում անցնելով զարգացման բարդ ուղի, ազդվելով այլթնիկ մշակութային, միաժամանակ փոխադարձ ներազդելով դրանց վրա, հասել է մեզ՝ պահպանելով ազգային ինքնատիպ նկարագիրը: Ժողովրդի կյանքի բոլոր նշանակալի իրադարձությունները՝ վերաբերվելին դրանք տնտեսությանը, ընտանեկան կենցաղին, թե՛ հավատալիքներին, ուղեկցվում էին տոներով ու զվարճանքներով և տոների այդ բարդ ծիսաշարում մեծ տեղ էր հատկացվում ասեղնագործ իրերին: Ավանդական կենցաղում ասեղնագործությունը կատարել է առօրյա-կենցաղային, գեղարվեստագեղագիտական, տոնածիսական գործառնություններ: Արդի պայմաններում հիշյալ գործառնությունները կորցրել են իրենց նշանակությունը, քանի որ
-----	-------------------	--	---	---	---	--	--

				<p>Գանձակեցի, Պատմութիւն հայոց, (աշխատասիրությամբ Կ. Մելիք-Օհանջանյանի), Եր. 1961, էջ 215-216): Միջնադարյան Հայաստանի ասեղնագործության բարձր զարգացածության մյուս վկայությունները մանրանկարներն են, որոնք առարկայական նմուշների գրեթե բացակայության պայմաններում շատ արժեքավոր պատկերային և նկարագրական տվյալներ են ներկայացնում: Միջնադարյան Հայաստանի ասեղնագործության գեղարվեստական, որակական, տեխնիկական բարձր հատկանիշների խոստուն ապացույցներ են մեզ հասած ասեղնագործ բանվածքների պատառիկներն ու ամբողջական նմուշները, որոնցից ամենահինն Արենիի (7-9-րդ դդ.), Անիի (13-րդ դ.) պեղումներից հայտնաբերված գործվածքներն</p>	<p>որոնցից մի քանիսն ստացել են ծագման, ինչպես նաև տարածման շրջանների կամ քաղաքների անունները (Վանի, Մարաշի, Այնթապի, Քիլիսի և այլն): Դրանցից շատերը տարածում են գտել Հայաստանի այլ շրջաններում, Փոքր Ասիայի հայաբնակ քաղաքներում ու գաղթօջախներում: Բացի կարատեսական բազմազանությունից, հայկական ասեղնագործությանը բնորոշ են նաև որպես հիմք օգտագործվող նյութերի մեծ տեսականին՝ կաշի, բրդյա, բամբակյա, մետաքսյա գործվածքեղեն և այլն, ինչպես նաև տարբեր թելատեսակները (ոսկեթել, արծաթաթել) ու լրացուցիչ այլ միջոցները: Հայկական ասեղնագործությունը հարուստ է նաև իր գեղագարդման համալիրով, որտեղ ամենատարբեր ձևերով (ոեալիստորեն ու ոճավորված) ներկայացված են բուսական, երկրաչափական, կենդանական ու մարդակերպ զարդանախշերը, կենցաղային առարկաներն ու շինությունները: Դրա բնորոշ առանձնահատկություններից մյուսն արձանագրություններ են, որոնք լրացնում են բանվածքի հորինվածքային կառուցվածքը: Դրանք հիմնականում ընծայագրեր են, նվիրաբերական մակագրություններ, հիշատակագրեր,</p>	<p>փոխվել է ժամանակակից մարդու կյանքն ու ապրելակերպը, ստեղծվել է նոր աշխարհընկալում ու արժեքային համակարգ: Մասնավորապես, փոխվել է գեղարվեստական ստեղծագործության արտադրության նպատակադրությունը. գործառնականության ու գեղեցկության սինթեզի փոխարեն ասեղնագործող վարպետի համար առաջնային է դառնում արտադրանքը վաճառելու ձգտումը, իսկ պրոֆեսիոնալի համար՝ ինքնաստիճանագրումը: Հուշանվերային արտադրանքի սպառողների ճաշակի հետ կապված նրանք հարմարեցնում են իրենց ստեղծագործությունների զարդարվեստը, դեկորատիվությունն ու ազգային գծերը՝ հարմարվելով պահանջարկի հետ: Չնայած այն հանգամանքին, որ ասեղնագործությունը կորցրել է իր նախկին նշանակությունն ու զանգվածային բնույթը, այսօր էլ վարպետ ասեղնագործուհիների թիվը քիչ չէ: Ոմանց համար այն վճարովի աշխատանք է, ոմանց համար՝ ինքնարտահայտման միջոց, իսկ ոմանց համար էլ՝ ժամանց: Բոլոր դեպքերում հենց այս վարպետներն են ներկայացնում ժամանակակից ասեղնագործության ողջ համալիրը, որը մեծ հետաքրքրություն է ներկայացնում տեխնիկական, տեխնոլոգիական, կիրառական, գեղարվեստական տեսանկյունից:</p>
--	--	--	--	---	--	---

					են և ձեռագրերի ասեղնագործված կազմատառները (13-16-րդ դդ.): 14-15-րդ դարերից պահպանվել են եկեղեցական, իսկ 18-րդ դարից նաև ժողովրդական ասեղնագործության բազմաթիվ նմուշներ, որոնք պահպանվում են թանգարաններում և մասնավոր հավաքածուներում:	թվագրություններ, նաև բարեմաթանքներ ու հեղինակների անուններ: Հայ ժողովրդի կյանքում ասեղնագործության բարձր դերն ու նշանակությունն արտահայտվում է կենցաղում բանվածքների լայն տարածվածությամբ ու կիրառության մեծ շրջանակով:	Ասեղնագործությունը միշտ ունեցել է և այժմ էլ ունի տնտեսական կարևոր նշանակություն, քանի որ շատ կանայք դրա միջոցով ոչ միայն մշակութային ինքնություն են պահպանում, այլև կիրառում են այն որպես սոցիալական բարեկեցության միջոց: Նրանց շնորհիվ հայկական ասեղնագործությունը ոչ միայն պահպանվեց, այլև փոխանցվեց հաջորդ սերունդներին՝ մինչ օրս ապահովելով դրա կենսունակությունը:
47.	Վայրի բույսերի և պտուղների հավաքչության ավանդույթը ՀՀ Տավուշի մարզի համայնքներում	Տնտեսական կյանքի հետ կապված հմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքների բնակիչներն են՝ որպես անտառային բույսերի և պտուղների բերքի սպառողներ և որպես վայրի հավաքչությամբ զբաղվողներ:	19-րդ դարի վերջի ազգային և բուսաբանական նյութերում, ինչպես նաև տարբեր հաշվետվություններում հատուկ առանձնացվում է անտառի կարևորության կյանքում. «Անտառը տեղի բնակչության համար ունի եռակի նշանակություն. որպես շինանյութ, որպես անասունների արոտավայր և որպես հարստության պաշար, որի հաշվին կարելի է ընդլայնել հնարավորությունները»:	Տավուշի մարզում անտառից (որոնք կազմում են մարզի տարածքի 40.3%) սովորաբար հավաքում են պտուղներ, հատապտուղներ՝ մոռ, կարմիր ազնվամորի, հոն, սև, կարմիր հաղարջ, մասուր, սիգ (սինգ, սունձ, լատ.՝ Crataegus), գկեռ (լատ.՝ Mespilus germanica), վայրի տանձ, մամուխ՝ վայրի սալորի տեսակ (լատ.՝ Prunus spinose), կծոխուր (լատ.՝ B. vulgaris L.), կաղին (լատ.՝ Quercus), ընկույզ, պնդուկ (տխիլ, լատ.՝ Corylus avellana) և որոշ բույսեր՝ սինդրիկ, ավելուկ (լատ.՝ Rumex), բոխի (լատ.՝ Carpinus), շիշվիկ կամ շուշան (լատ.՝ Liliium armenum), ծներեկ (լատ.՝ asparagus), բլդրդան, բանջար կամ եղինջ (լատ.՝ Urtica): Այս բույսերն օգտագործում են թարմ, չորացրած, թթվեցրած և	ՀՀ Տավուշի մարզի համայնքներում անտառից բույսերի և պտուղների հավաքչությունը կայուն և շարունակական ավանդույթ և պրակտիկա է, որը հասարակական և տնտեսական փոփոխություններին զուգահեռ նույնպես փոփոխվում է: Ներկայում հատկապես մեծացել է հավաքչության առևտրային և սոցիալական նշանակությունը, երբ բույսերը վաճառվում են գյուղերում և տարբեր շուկաներում: Հավաքչության կոմերցիոն ընդգրկումներին նպաստում է միգրացիան, ինչպես նաև ներգնա զբոսաշրջության աճով պայմանավորված ռեստորանային բիզնեսը: Անտառային հավաքչության բերքը մեծ պահանջարկ ունի գյուղից և Հայաստանից դուրս ապրող տավուշիների համար, որոնք

				<p>Եթե 19-րդ դարում անտառից հավաքած բարիքները «որոշ գյուղերի աղքատ, սակավահող ընտանիքներն այս պտուղներից հավաքում են և փոխանակում ներքևի գյուղերի կամ այլ գավառներում՝ հացի կամ այլ մթերքի հետ», ապա խորհրդային շրջանում տեղացիներն անտառի բարիքներ հավաքում և օգտագործում էին ընտանեկան կարիքների համար՝ որպես բազմազան սնունդ: Մինչդեռ հետխորհրդային շրջանում, համատարած գործազրկության պայմաններում Տավուշում անտառը դարձավ նաև հիմնական կենսաապահովման և եկամտի աղբյուր: Ներկայում բոլոր համայնքներում առանձին մարդիկ/ընտանիքներ «մասնագիտացել են» հավաքչության գործով և անգամ համագյուղացիները նրանց են</p>	<p>պարբերաբար կամ անձնական այցելությունների ընթացքում համալրում են իրենց տեղական ինքնության պաշարները՝ գնելով և իրենց հետ տանելով անտառի բարիքներ: Ջրոսաշրջությունը և ավանդական խոհանոցի հանդեպ հետաքրքրությունը, նոր բիզնես ծրագրերի հնարավորությունները նույնպես նպաստում են հավաքչության աճին: Ներկայում Տավուշի մարզում իրականացվում է նաև անտառի բարիքների կոմերցիոն հավաք, որը թեպետ նպաստում է ավանդույթի կենսունակությանն ու ժողովրդական գիտելիքի կայուն փոխանցմանը, սակայն պարունակում է ռիսկեր՝ բնության անխնա օգտագործման և բնական ռեսուրսների սպառման առումով, ինչին պետք է հատուկ ուշադրություն հատկացնել: Անտառից բարիքների հավաքչության մեջ առանձնանում են նաև գենդերային և տարիքային դերեր: Այն բարիքները, որոնց հավաքումը կապված է դժվարամատչելի տեղանքների և վտանգի հետ, հավաքում են տղամարդիկ, ինչպես օրինակ ընկույզը, բոխին, սինդրիկը, հատկապես՝ սունկը: Երեխաները միանում են առավել մատչելի վայրերում բույսեր հավաքելուն՝ օգնելով և միաժամանակ յուրացնելով պրակտիկան:</p>
--	--	--	--	--	--

					պատվիրում ու գնում անտառի բարիքները: Համայնքներում մարդիկ տարածքի մասին գարմանալի խորը գիտելիքներ ունեն, որը սովորել են նախնիների և սեփական փորձով: Տիրապետում են ոչ միայն լանդշաֆտի, բուսական ծածկույթի մասին կիրառական գիտելիքներին, այլև գիտեն բուսատեսակների աճի հիմնական տարածքներն ու արահետները, աճման և հավաքելու ժամկետները, հավաքվող բույսերի հատկությունները:		Բնական, առանց մարդու միջամտության աճած ուտելի բույսերը և պտուղները, որպես էկոլոգիապես մաքուր, ավելի լավն են համարվում: Անգամ շուկաներում անտառից հավաքված հոնը, ծներեկն ավելի պահանջված են լինում, քան դրանց մշակովի տարբերակները: Ավանդույթի կենսոնակության դրսևորում է Մեղրի և Հատապտուղների փառատոնի անցկացումը Տավուշի մարզի Բերդ համայնքում, ինչպես նաև ավանդույթի արդյունքի կոմերցիոն դրսևորումները՝ տարբեր արտադրանքի ու առաջարկների ձևով:
48.	Սար գնալ. հեռագնա անասնապահության մշակույթի ավանդույթը ՀՀ Տավուշի մարզում	Տնտեսական կյանքի հետ կապված հմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ, սոցիալական	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի միջին և բարձր տարիքի հեռագնա անասնապահներն են, նրանց ընտանիքները:	Տավուշի մարզում հեռագնա անասնապահության սովորույթի, դրա մշակույթային համատեքստի, պրակտիկաների մասին տեղեկությունները գրանցվել են 19-րդ դարից սկսած՝ տարբեր ուղեգրություններում և ազգագրական նյութերում՝ ներկայացնելով այն որպես կայուն	Սարի կամ սար գնալու մշակույթը Տավուշի մարզի ժողովրդական տնտեսական զբաղվածության ակտիվ ճյուղերից է: Անասնապահությամբ զբաղվող ընտանիքներից շատերն ուշ գարնանը՝ մայիսին, անասունների գլխաքանակը (կովեր, ոչխարներ խոզեր) բնակավայրերից կամ մոտ ձմեռանոցներից տեղափոխում են լեռնային և բարձր լեռնային գոտիներ: Հեռագնա անասնապահական այս պրակտիկայի հիմնական փուլերն	Սար գնալու մշակույթն ավանդական անասնապահական զբաղմունք է: Այն կայուն և կանաչ անասնապահության ավանդական եղանակ է, քանի որ ենթադրում է լանդշաֆտի և բնության արդյունավետ օգտագործում: Այս զբաղմունքը ենթադրում է խորը ավանդական գիտելիք տեղական լանդշաֆտի ճանաչման, գոտիականության, կլիմայի, սեզոնայնության, անասնապահության և երկրագործության վաղ ավանդույթների մասին: Պատմական համատեքստում այն

		<p>պրակտիկաներ, ծեսեր և տոներ:</p>		<p>տնտեսական փորձառություն, կյանքի կազմակերպման և տնտեսությունը վարելու ձև: Քաջբերունին «Հայկական սովորություններ» աշխատությունում, (Թիֆլիս, 1901 թ.) առանձնահատուկ է ներկայացնում անասնապահության վարման սեզոնային այս եղանակը՝ ի տարբերություն տեղի թաթարների, որոնք քոչվոր կյանք էին վարում, մինչդեռ հայերը գարնան ամիսներից սկսած մինչև աշնան սկիզբ անասունների մի մասը տանում էին դեպի գյուղի մերձակա կամ գյուղին հատկացված արոտավայրերը: Սար գնալու մշակույթը համատարած է եղել մինչև ուշ խորհրդային շրջանը՝ դիտարկվելով գյուղատնտեսական քաղաքականության բաղադրիչ՝ համապատասխան պետական, անգամ միջպետական</p>	<p>են՝ նախապատրաստական՝ ուշ գարնանը, «սարին լինելու» ժամանակը՝ ուշ գարնանից մինչև աշնան սկիզբ՝ սեպտեմբերի վերջ կամ հոկտեմբերի սկիզբ, սարից գալու փուլը՝ վերադարձ բնակավայր կամ դրան կից ձմեռանոց: Սար գնալու գործընթացում ներգրավվում է ընտանիքը՝ յուրաքանչյուրը որոշակի սոցիալական, տարիքային և զենդերային դերաբաշխմամբ: Ընտանիքի անդամների մի մասը տեղափոխվում է լեռնային ժամանակավոր բնակավայրեր, մինչդեռ ընտանիքի մյուս անդամները մնում են գյուղում՝ տնտեսությունը վարելու: Սարվորները սովորաբար այս ժամանակավոր բնակավայրերում ունենում են փայտաշեն կամ քարաշեն կացարաններ: Սարի այս բնակավայրերից որոշներում մինչ օրս էլեկտրաէներգիա չկա և տնտեսությունը վարում են ավանդականին մոտ ձևով: Հիմնական զբաղմունքն անասնապահությունն ու կաթնատնտեսությունն է: Այստեղ մշակվում է կաթնամթերք՝ մածոն, պանիր, կարագ, սերուցք, որն ուղարկվում է գյուղ՝ ընտանիքներին կամ վաճառվում: Տեղական խոհանոցի որոշ ուտեստների պատրաստումը կապ-</p>	<p>տարբերակել է կրող համայնքներին քոչվոր կենսակերպ վարող հանրություններից, քանի որ այն անգամ կիսաքոչվոր չէ, այլ հեռագնա անասնապահական պրակտիկա՝ բնորոշ երկրագործ խմբերին, հիմնական բնակավայրի և դրա հետ կապի անընդհատ պահպանմամբ: Այս պրակտիկան կամ սովորույթների խումբը կենսունակ ժողովրդական մշակույթի դրսևորում է, որն իր մեջ պարունակում է ավանդական անասնապահական, երկրագործական տնտեսաձևերի, համայնքային փոխհարաբերությունների, համայնքի սոցիալական կառուցվածքի ճկունության և հաստատունության, միջսերնդային խորը կապերի և ավանդական գիտելիքի փոխանցման կոտ և մինչ օրս փոփոխվող, բայց կենսունակ համակարգ: Սարի կյանքը դա մշակույթային միջավայր է, քանի որ այստեղ է հատկապես շուքով նշվում տեղական տոնացույցի առանցքային տոներից Վարդավառը՝ Տավուշի խոսվածքում Վրթիվերը, ինչի ավանդույթը որոշ համայնքներում և ընտանիքներում կայուն պահպանվում է: Քանի որ «սարին» ապրում են ավագ սերունդը երիտասարդների և երեխաների հետ, այն դառնում է</p>
--	--	------------------------------------	--	--	---	---

					կարգավորումներով, ինչին մանրամասն անդրադարձել է Յուրի Մկրտումյանը «Անասնապահության ձևերը Արևելյան Հայաստանում. 19-րդ դարի վերջ-20-րդ դարի սկիզբ» աշխատության մեջ: Հետագայում՝ հողի սեփականաշնորհման և ազատ շուկայական հարաբերությունների տնտեսաձևի ներմուծմամբ աստիճանաբար նկատվել է ավանդույթի թուլացում՝ կապված գյուղատնտեսության ճյուղերի վերաբաշխման, նոր տեխնոլոգիաների ներդրման, մասնավոր ֆերմաների առաջացման և այլ գործոնների հետ:	վում է միայն սարում լինելու ժամանակի հետ, ինչպես օրինակ սալի/հեսալի/փսալի/հագուկ թխվածքը, սերուցքը և այլն: Սարվորների համայնքը թեպետ ժամանակավոր է, բայց ունենում է յուրահատուկ սոցիալական հարաբերությունների, կարգավորումների ու կանոնների մշակված կոռ համակարգ, կյանքը կազմակերպելու մի յուրատեսակ ձև, ինչը նպաստում է սովորույթի կենսունակությանը:	յուրատեսակ մշակութային սովորույթների և գիտելիքի փոխանցման, սերունդների միջև երկխոսության վայր: Այստեղ երիտասարդներն ավագ սերնդից սովորում և մասնակցում են կաթնամթերքի, տեղական խոհանոցի ավանդական ուտեստների պատրաստմանը, տարածքի վայրի օգտակար և ուտելի բույսերի հավաքմանը, մշակմանը, ծանոթանում բնության երևույթների, տեղական ֆոլկլորի պատումներին և ավանդազրույցներին, սոցիալական հաղորդակցության տեղական մշակութային բանաձևերին: Այս պրակտիկան Տավուշի մարզում նաև հասարակական համախմբման, տեղական ինքնության կառուցվածքում կարևոր դեր ունի, քանի որ կապում է հիշողությունները, ժողովրդական խորը գիտելիքը և բնական, կենսունակ միջավայր ստեղծում՝ փոխանցման ու պահպանության համար:
49.	Շիրակի մարզի չեչիլ և հյուսած պանիրների պատրաստման ավանդույթը	Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստում	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Արթուրյան, Անի, Աշոցք, Ամա-	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի գյուղաբնակներն են, հատկապես՝ կանայք:	Կաթի վերամշակմամբ հայերն զբաղվել են հարավարևելյան առաջ: Հնագիտական պեղումների արդյունքում գտնված կաթնամշակության համար նախատեսված կավե հարմարանքները վկայում են,	Չեչիլ պանիրը պատրաստվում է կովի գտված կաթից, որը նախապես տաքացվում է մինչև «ձեռքը վառելը», այնուհետև ավելացվում խմորիչ-մակարոդ՝ անընդհատ խառնելով: Աստիճանաբար կաթը կտրվում է, ստացվում առաձգական պանրազանգված, որին հետևում է «պանիր քաշելու» գործընթացը:	Մինչ օրս էլ ՀՀ Շիրակի մարզում շարունակում են պատրաստել չեչիլ, կանաչած և հյուսակ պանիրների տեսակները: Թե նախկինում, թե հիմա առաջնությունը տրվում է չեչիլ և կանաչած պանիրներին: Այստեղ գրեթե չեն փոխվել պանրագործության հին ձևերն ու եղանակները. ընդամենը ավանդական մակարոդի՝ ոչխարի

			<p>սիա խոշորացված համայնքներում:</p>	<p>որ հնագույն ժամանակներից ի վեր պանիրը եղել և մնում է հայ ժողովրդի հիմնական սննդատեսակներից մեկը: Պատահական չէ, որ «Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի» բառարանի հեղինակները «պանիր» բառը մեկնում են որպես հացի հետ ուտելու բան՝ պան=հաց և իր: Պանրի մասին բազմաթիվ վկայություններ կան միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ: Ըստ Հ. Աճառյանի «մակարդվել» բառը որպես հոմանիշ ուներ «պանրանալ» ձևը (Արմատական բառարան, հ. Դ., Երևան, 1979, էջ 21): Ավանդական պանրագործությունը ՀՀ Շիրակի մարզում հայտնի է վաղնջական ժամանակներից: Շիրակի չեչիլ ու թել կամ հյուսակ պանիրները նկարագրված են Ա. Քալանթարի Կովկասի ժողո-</p>	<p>Վնուտ պանրագործ կանայք ստացված պանրի զանգվածը հանում են շիճուկից, հատուկ վարպետությամբ ձգում ու փաթաթում են տաք չեչիլը, դնում շորի վրա և պինդ ճզմում կամ կախում փայտյա կախիչներից, որպեսզի ջրային մասը քամվի: Այնուհետև երկու-երեք անգամ շոտ են տալիս նորահաս պանիրն ու թեթևակի աղելուց հետո մի քանի օր թողնում լրիվ քամվելու: Կտրատում են, աղ անում և օգտագործում: Չեչիլ պանիրը պահվում է չոր աղած կամ աղաջրով՝ հատուկ պանրի կճուճների մեջ: Չեչիլ պանիրը փափուկ լինելու համար նախօրոք ընկղմում են կարագի թանի կամ հում սերի մեջ, հետո նոր տեղավորում կճուճում՝ շերտ-շերտ աղելով ու ամուր սեղմելով, որ օդ չմնա, ապա բերանը կապում են, երբեմն էլ կավով ծեփում, բերանքսիվայր շրջում՝ կողքերը պարի մոխիր լցնելով և ամրացնելով, որ պանիրն ավելի արագ ջրագրկվի և դրսի օդը ներս չանցնի: Պանիրն այս ձևով կարող է մնալ մեկ տարուց ավել: Կանաչած պանիր ստանալու համար կճուճի բերանը բացում են, չեչիլը մի քանի տեղից ծակծկում, որ օդ անցնի այդ շերտերի մեջ և դնում</p>	<p>շրդանի փոխարեն այսօր գործածվում է գնովի պեպսինը և չեչիլի պատրաստման ժամանակ գործածվում են մեխանիկական հարիչները, որոնք ավելի են հեշտացնում պանրի պատրաստման գործընթացը: Փոխվել են պանրի պատրաստման ու պահպանման համար գործածվող ամանեղենն ու հարմարանքները, մասնավորապես, այսօր պանիրը պահելու համար լայնորեն կենցաղավարում են ապակե և պլաստմասսայե տարբեր տարողության տարաները: Պանիրն ամենագործածվող կաթնամթերքն է եղել ինչպես նախկինում, այնպես էլ մեր օրերում: Հայկական ավանդական խոհանոցի ամենատարածված ու հարգի ուտեստը «հաց ու պանիրն» է, ինչի հետ կապված ժողովուրդն ստեղծել է բազմաթիվ ասացվածքներ. «Պանիր-հաց՝ սիրտը բաց», «Պանիր-հացիկ՝ պարզ երեսիկ», «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր» և այլն: Պանիրը որպես բաղադրիչ կամ համեմունք մտնում է բազմաթիվ կերակրատեսակների ու խմորեղենների կազմում, որոնց թվում հարկ է հատկապես նշել շիրակյան խոհանոցին բնորոշ «պանրխաշ» ճաշատեսակը: Դեռ 19-րդ դարից Շիրակի բնակչությունը չեչիլ, կանաչած ու հյուսակ պանիրները պատրաստում էր ոչ միայն</p>
--	--	--	--------------------------------------	--	---	--



					<p>վորդների կաթնամշակությանը նվիրված «Կաթնային արդյունքներ» հողվածում՝ որպես Ալեքսանդրապոլի, Ախալցխայի, Ախալքալաքի, մասամբ նաև այլ տարածքներին բնորոշ պանրատեսակներ (Ազգագրական հանդէս, գիրք Դ, հ. 2, 1898, էջ 288-290): Շիրակնուղղակի ժառանգորդն է Արևմտյան Հայաստանի մի շարք պատմագավառների՝ Բարձր Հայքի, Վանանդի, Տարոնի, Բագրևանդի պանրագործական մշակույթի:</p>	<p>տաք տեղ: Օդը նպաստում է բորբոսի առաջացմանը, որի արդյունքում պանիրը ձեռք է բերում յուրահատուկ փափկություն և հաճելի սուր հոտ: «Հուսակ» կամ «թել» պանիրը պատրաստվում է նույն եղանակով, ինչ չեչիլը: Այս դեպքում անընդհատ տաքացվող շիճուկի մեջ չեչիլը գնդվում և ապա ձեռքով ձգվում՝ զանգվածն իրար վրա բերելով ու անընդհատ ծալելով: Այս գործողությունը կատարվում է շատ արագ, որ պանրագանգվածը չսառի և այնքան ժամանակ, մինչև պանրի թելիկները վեր ածվեն 1-2 մմ հաստության օղակների, ապա դրանք կապվում են՝ կաժ արվում և դրվում խիտ աղաջրի մեջ:</p>	<p>ընտանիքի կարիքները բավարարելու, այլև վաճառքի համար: Հիմնական շուկան նախկինում Ալեքսանդրապոլ, այսօր Գյումրի քաղաքն է, որտեղ տեղական չեչիլ ու կանաչած պանիրները մեծ պահանջարկ ունեն: Վերոհիշյալով պայմանավորված 2021 թ. Գյումրիում առաջին անգամ անցկացվել է չեչիլ պանրի փառատոն «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր» խորագրով, որը նախաձեռնել էր «Խաչմերուկ» կրթական խորհրդատվական հիմնադրամը: Գյումրու Վարպետաց փողոցի տաղավարներում պանրագործ վարպետներն ու կաթի վերամշակմամբ զբաղվող տնայնագործ կանայք ցուցադրության էին ներկայացրել իրենց պատրաստած կաթնամթերքն ու պանրի տեսականին: Փառատոնը միտված էր հանրահռչակելու շիրակյան պանրագործությունը և կարևորելու դրա՝ որպես ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարրի կենսունակությունը, որը փոխանցվել է սերնդեսերունդ:</p>
50.	Քյավառի փախլավայի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը	Ժողովրդական կենսա-ապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստման ավանդույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի գյուղական և քաղաքային	Քյավառի փախլավան տարիներ առաջ հայտնի է եղել «Բայազետի փախլավա» անունով: Դրա պատրաստման եղանակները 1830-ական թվականների բնակչության գաղթից հետո	Փախլավայի պատրաստման կարելի է բաղադրիչներից է հատուկ եղանակով մաքրած ու չորացրած առատ ընկույզը, ալպիական բնական մեղրը, հալեցված կարագից ստացված յուղն ու մանր կտորների բաժանված շաքարը: Փախլավայի պատրաստման համար հավաքվում	Քյավառի փախլավայի պատրաստման եղանակը պահպանվել է առ այսօր և դժվար է պատկերացնել որևէ հարսանեկան կամ ամանորյա սեղան՝ առանց փախլավայի: Իր բաղադրությամբ լիովին տարբերվում է այլ

				<p>համայնքների բնակիչներն են և այն պատրաստող կանայք:</p> <p>բերվել է Արևմտյան Հայաստանից: Վկայություններ կան, որ Քյավառի փախլավան պատրաստվել է հիմնականում մեծահարուստների համար, քանի որ այն բաղկացած է բավականին արժեքավոր մթերքներից: Քյավառի փախլավան պատրաստվել է հատուկ օրերին՝ պարտադիր ժողովրդական տոներից, ամանորից և հարսանեկան արարողություններից առաջ: Այն համարվել է ուրախ առիթների սեղանների զարդը, որը կարող է հաջողություն ու երջանկություն բերել նորապսակներին: Բայագետում փախլավան պատրաստվել է հատուկ նախշազարդված պղնձե սկուտեղների մեջ: Յուրաքանչյուր տոհմ ունեցել է իր հատուկ նախշազարդով սկուտեղը: Շատ մեծահարուստներ փախլա-</p>	<p>էին տոհմի կանայք կամ հարևանները, կատարվում էր աշխատանքի բաժանում, որը երկար նախապատրաստություններ էր ենթադրում՝ ընկույզի ընտրություն, խմորի պատրաստում, յուղ ու մեղրի առանձնացում:</p> <p>Փորձառու կանանցից մեկը հսկում էր պատրաստման ընթացքը, որը ուղեկցվում էր երգ ու պարով, հետաքրքիր պատմություններով, զրույցներով, անեկդոտներով և այլն: Քյավառի փախլավան պատրաստվում է խմորի 22-25 շերտերից, նախօրոք շեղանկյունաձև կտրվում է և պատրաստելուց հետո՝ տաք վիճակում վրան լցվում է բնական մեղրը: Փախլավան իր բաղադրության շնորհիվ երկար է պահպանվում՝ չկորցնելով համային և որակական հատկությունները: Քյավառի փախլավան գավառցիների ինքնության մասն է, յուրօրինակ այցեքարտ, որով Գավառը ներկայացվում է տարբեր փառատոների և հանրային միջոցառումների ժամանակ:</p>	<p>տարածաշրջանների և ազգերի մշակույթում առկա փախլավաններից, ինչի շնորհիվ էլ առ այսօր մեծ համբավ ունի: Մեր օրերում էլ Գավառում կան փոքր ընտանեկան փոեր, որտեղ ավանդական եղանակով շարունակում են փախլավա թխել և վաճառել: Հայաստան ժամանած շատ տուրիստներ հատուկ գալիս են Գավառ՝ քյավառի փախլավա համոտեսելու: Արտագաղթի ազդեցությամբ պայմանավորված շատ գավառցիներ արտերկրում ստեղծում են փախլավայի պատրաստման արտադրամասեր, ինչն էլ նպաստում է փախլավայի պահանջարկի բարձրացմանը: Հայաստանի տարբեր բնակավայրերում գործող առևտրի կենտրոններում վաճառվում են «Գավառի փախլավա» անվանումով թխվածքներ, մի շարք ռեստորաններում մատուցվում է քյավառի փախլավա, ինչը վկայում է փախլավայի համընդհանուր տարածման մասին: Փախլավայի պատրաստման հմտություններն ու գիտելիքները փոխանցվում են սերնդեսերունդ, երիտասարդ աղջիկները մանկությունից մասնակից լինելով փախլավայի թխման գործընթացին՝ յուրացնում են պատրաստման հմտությունները: Համային և որակական առանձնահատկություններից բացի, առատ ըն-</p>
--	--	--	--	---	---	---

					վայի իրենց սկուտեղները պատրաստել են արծաթից:		կույզի և մեղրի առկայությամբ պայմանավորված, փախլավան կարող է բարձրացնել օրգանիզմի դիմադրողականությունը:
51.	Ճախաթթվի (ճրխըթթո) պատրաստում	Ավանդական ուտեստ, մթերքի մշակման ավանդական եղանակներ և կիրառություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Գորիս քաղաքում, Վերիշեն և Ակներ գյուղական բնակավայրերում:	Տարրի կրողները և պատրաստողները միջին և ավագ սերնդի կանայք են:	Գորիսի տարածաշրջանում ամեն մի համայնք իր առանձնահատկությունն ունի՝ տեղանքի և բնակլիմայական պայմանների հետ կապված: Օրինակ՝ Վերիշեն և Ակներ բնակավայրերը հայտնի են բանջարաբոստանային կուլտուրաներից կարմիր բազուկի մշակությամբ, որից էլ պատրաստում են ճախաթթուն կամ ինչպես տեղացիներն են ասում՝ «ճրխըթթո»: Դրա պատրաստման ավանդույթը Գորիսի տարածաշրջանում հայտնի է անհիշելի ժամանակներից: Տարեց և գիտակ տեղացիներն ասում են, որ ճախաթթուն համեղ է այն պատճառով, որ բազուկն աճում է յուրահատուկ եղանակային	Ճախաթթու պատրաստելու գործընթացը բավականին աշխատատար է, այն պատրաստում են մեծ քանակով, հավաքում են այգու ամբողջ ցանած բերքը և ընտանիքի անդամներով՝ տան տարեցներով, հարսներով, ու աղջիկներով կազմակերպում աշխատանքները: Հողից հանում, մաքրում են բազուկը, կլպում են պալարի կեղևը, մեծ պալարի դեպքում կիսում կամ 4 մասի են բաժանում այն, առանձնացնում տերևները և հոսող ջրով լավ լվանում: Թթվի պատրաստումը խմբային աշխատանք է՝ ընտանեկան կամ հարևանային: Տան տղամարդիկ պատրաստում են օջախը, կրակ վառում և ջրով լի պղնձե կամ այրումինե կաթսաները դնում օջախին: Թթվի պատրաստման ընթացքում կանայք պատմություններ են պատմում, կատակներ ու սրամտություններ անում: Կաթսայի մեջ մաս-մաս լցնում են մաքրած բազուկն ու փայտե գդալով զգուշորեն խառնում: Խաշում են այնքան մինչև երկու մատով սեղմելուց մի փոքր փափկություն զգան, որպեսզի	Ճախաթթուն մինչ օրս էլ տարածաշրջանի ավանդական ուտեստների շարքում է և փառատոների ժամանակ մշտապես մատուցվում է հյուրերին, որպես տեղական ուտեստ: Ասում են, որ միայն սյունեցու ձեռքով պատրաստված ճախաթթուն է այդպես համեղ ստացվում: Այն մեծ պահանջարկ ունի, ինչպես Հայաստանի տարբեր մարզերում, այնպես էլ արտերկրում: Ավանդական կարմիր բազուկի թթուն՝ կամ ինչպես գորիսեցիներն են ասում՝ «ճրխըթթոն» դարձել է եկամտի աղբյուր: Տեղացի շատ ընտանիքներ այգիներ են հիմնել, ցանում, մշակում, պատրաստում և վաճառքի են հանում ճախաթթուն՝ պահածոյացված ձևով՝ ապակյա տարաների մեջ: Ճախաթթվի օգտագործումն առողջարար է և դրա պատրաստումը եկամտաբեր՝ ընտանիքների համար: Փոխանցվում է ընտանիքներում՝ ավագ սերնդից երիտասարդներին: Շատ երիտասարդներ նույնիսկ երագում են հիմնել թթվի արտադրություն և իրենց փորձառու ծնողների օգնությամբ շառունակել ավանդույթը: Ներկայում այն համարվում է Վերիշեն

				<p>պայմաններ ունեցող հողում և սնվում տեղական ջրով: Մերմը հողին են տալիս ապրիլի կեսերից մինչև մայիսի վերջը, հողը լավ փխրեցնում են և պարարտացնում գոմաղբով: Բազուկի հետ միասին ցանում են սխտոր, սամիթ, ծիծակ: Կարմիր բազուկն սկսում են հավաքել սեպտեմբերի կեսերից մինչև հոկտեմբերի վերջ: Տեղացիները դրանից ճախաթթու են պատրաստում աշնանը: Այն իր տեղն ունի յուրաքանչյուր սյունեցու սեղանին՝ լինի հարսանիք, ծնունդ, կնունք, թե ամենօրյա ճաշկերույթ:</p>	<p>կոշտ չլինի: Խաշված բազուկը ծակոտկեն, լայն շերտերով զգուշորեն հանում են ու փոում մաքուր մոմաթաներով ծածկված սեղաններին, վրան աղ ցանում, հովանալուց հետո դասավորում են ձյութած տակառիկներում կամ կավե մեծ պոլիկների (կճուճների) մեջ: Շերտ-շերտ դնում են բազուկը կոթերով, վրան լցնում նախապես մաքրած սխտոր, ծիծակ, սամիթի չոր ցողուններ սերմերի հետ միասին, ավելացնում խաշված բազուկի ջուրը, մի քիչ աղ, պինդ փակում կափարիչով և դնում մառանում: Մեկ ամիս հետո համեղ թթուն պատրաստ է: Ճախաթթուն կարող են պահել սառը տեղում մինչև գարուն և այն չի կորցի իր համն ու որակը:</p>	<p>համայնքի բրենդը, որը զարգացնելու ծրագրեր են մշակվում: Բացի ճախաթթվից, սյունեցի կանայք կարմիր բազուկից տարբեր աղցաններ են պատրաստում, իսկ տերևները տապակում են ձվով և մատուցում թարմ կանաչիներով:</p>
--	--	--	--	--	---	---

»:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ  
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ  
ՂԵԿԱՎԱՐ

Ա. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ