

ՇԻՐԱԿԻ ՊԱՆԴԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ

Կարինե Բազեյան

ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոն

Գրիգոր Աղանյան

ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ

Բանալի բառեր՝ Շիրակ, կաթի վերամշակում, ավանդույթ, պանիր, չեչիլ, հուսակ, անքաշ, լոռ:

Հոդվածը նվիրված է Շիրակի պանրագործական մշակույթի ուսումնասիրությանը: Արևելյան Հայաստանում դեռևս XIX դ. ձևավորվեց պանրագործական մշակույթի երկու հիմնական կենտրոն՝ Վայոց Ձորի և Շիրակի, որտեղ կենցաղավարվող պանրատեսակները բազմազան են ու շատերը հատուկ են միայն տվյալ պատմագագրական շրջանին: Շիրակը արևմտահայ Բարձր Հայքի, Վանանդի, Տարոնի, Բագրևանդի պանրագործական ավանդույթների կրողն է, դրա ժառանգորդն ու շարունակողը: Դաշտային ազգագրական նյութերի և տարաբնույթ աղբյուրների տվյալների համեմատական վերլուծության հիման վրա վեր են հանվել շիրակյան չեչիլ, հուսակ, կանաչ և լոռ պանրատեսակների պատրաստման ավանդական եղանակներն ու դրանցում կատարված փոփոխությունները XIX դարավերջից մինչ օրս:

Նախաբան. Պանիրը հայոց մեջ ամենագործածվող կաթնամթերքներից մեկն է, որը հայտնի է հնագույն ժամանակներից և եղել է ինչպես ամենօրյա, այնպես էլ տոնական հացկերույթի հիմնական բաղադրիչը: Այսօր էլ հայկական ավանդական խոհանոցի ամենատարածված ու հարգի ուտեստը «հաց ու պանիրն» է, ինչին առնչվող բազմաթիվ ասացվածքներ է ստեղծել ժողովուրդը. «Պանիր-հաց՝ սիրտը բաց», «Պանիր-հացիկ՝ պարզ երեսիկ», «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր», «Դեռ շատ հաց ու պանիր պիտի ուտես»

և այլն: Պատահական չէ, որ *պանիր* բառը հայերենում մեկնվում է որպես հացի հետ ուտելու բան՝ պան=հաց և իր¹:

Պանրի մասին բազմաթիվ վկայություններ կան միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ, որտեղ *մակարդովի* բառը որպես հոմանիշ ուներ *պանրանալ* ձևը:² Ակադեմիկոս Հր. Աճառյանի վկայությամբ Աստրախանի հայերի միջոցով *պանիր* բառը փոխառվել էր նաև ռուսական և թաթարական բնակչության կողմից, ու որպեսզի տարբերեն հայկական աղաջրային պանիրը եվրոպական դարակաշարայինից՝ ուղղակիորեն օգտագործում էին *панир* եզրույթը³:

Պանիրը կաթի մակարդման արդյունքում ստացված արտադրանք է, որը ենթարկվում է համապատասխան մշակման, ձևավորման ու հասունացման: Պանրի բոլոր տեսակները կարելի է բաժանել երկու խմբի՝ մակարդովի և կիսաթթվային: Հասունացման պայմաններին համապատասխան դրանք տարբերակվում են դարակաշարային (պանիրներ, որոնք պահվում են օդում) և աղաջրային (որոնք պահվում են աղային լուծույթների մեջ) տեսակների: Հայկական համարյա բոլոր պանրատեսակները աղաջրային հասունացման խմբին են պատկանում: Եվրոպական երկրներում առավել տարածված են մակարդովի դարակաշարային պանիրները, որոնք հասունացման ընթացքում պատվում են կեղևով (դրանք մեր իրականության մեջ առավել հայտնի են շվեյցարական կամ հոլանդական պանիրներ անվամբ): Սրանց համար բնութագրական է խոնավության գոլորշիացումը մակերեսից: Պանիրները պարունակում են նույն սննդանյութերը, ինչ կաթը (սպիտակուցներ, յուղեր, կաթնային շաքար և վիտամիններ), որոնք ենթարկվել են ավելի խորքային փոփոխությունների: Որոշ պանրատեսակներում (ռուֆոր, կանաչ պանիր) ճարպը որոշ բորբոսների ազդեցությամբ ենթարկվում է լուրջ փոփոխությունների, ինչի արդյունքում պանիրը ձեռք է բերում կծկություն և յուրահատուկ հոտ: Պանիրը լիարժեք սննդամթերք է. այն հեշտ յուրացվում է, ունի համային բարձր որակ, նպաստում է ախորժակի բացմանը, հետևաբար բարենպաստ ազդեցություն ունի մարսողության վրա⁴:

Երկրագործական-անասապահական տնտեսություն վարող հայերը ավանդաբար զբաղվել են կաթի վերամշակմամբ, ինչը թույլ է տվել պահպանել արագ փչացող կաթնամթերքը պանրի, հալած յուղի (արդար յուղ), չորաթանի և այլնի տեսքով: Հայկական ավանդական պանրի տեսակներն այլազան են, որոնց անունները շատ հաճախ առաջացել են պանրի տեսքից (գլուխ պանիր, լոռ պանիր, հորած պանիր, չեչիլ պանիր, թել պանիր, կանաչ պանիր և այլն) կամ կենդանու անվանումից (ոչխարի պանիր, այծի պանիր, գոմեշի պանիր): Հայկական ավանդական պանիրներն են ժամանակակից չանախ հիշեցնող «կտոր» կամ «չոբանի» պանիրը, չեչիլը, դրա տարատեսակը՝ թել կամ հյուսած պանիրը, հորածը (հայտնի է նաև Դարալագյազի կամ Վայոց ձորի անվան տակ), մզլածը և տիկի մեջ հասունացած մոթալը:

¹ Աճառյան Հր. -1979, էջ 21:

² ՆՀԲ - 837, էջ 596:

³ Աճառյան Հր. -1979, էջ 22:

⁴ ՀՄՀ - 1983, էջեր 121, 124:

Անկախ վաղեմությունից՝ պանրի պատրաստման թե՛ տեխնոլոգիաները, թե՛ բուն արտադրությունը հազարամյակների ընթացքում մնացել էին տնայնագործական մակարդակի վրա, մինչև XIX դարի վերջ: Հայաստանում արդյունաբերական պանրագործության սկիզբը դրվեց 1889 թվին Վորոնցովկա (հետագայում՝ Գալինինո, այժմ՝ Տաշիր) գյուղում, երբ շվեյցարացի և գերմանացի մասնագետների ղեկավարությամբ հայ վարպետները յուրացրին էմենտալ պանրի տեխնոլոգիան: 1913թ. Հայաստանում կար 23 ոչ մեծ ձեռնարկություն, որտեղ վերամշակվում էր ընդամենը 4600 տ կաթ, և արտադրվում էր 349 տ էմենտալ պանիր, 27 տ չանախ և 29 տ սերուցքային կարագ: Առաջին համաշխարհային պատերազմի տարիներին արդյունաբերական պանրագործությունը գրեթե ամբողջությամբ կասեցվեց: Խորհրդային իշխանության հաստատումից հետո սկսեցին կազմակերպվել և զարգանալ կաթի վերամշակման արտելներ: 1928 թ. 76 ոչ մեծ արտելային ձեռնարկություններում արտադրվել են 1045 տ պանիր և 126 տ կարագ: 1929 թ. շահագործման հանձնվեց Գալինինոյի պանրի գործարանը՝ այն ժամանակվա համար Եվրոպայում ամենախոշոր և տեխնիկապես հագեցած ձեռնարկությունը, որն արտադրում էր բացառապես էմենտալ պանիր: 1930 թ. սկսած, համեմատաբար կարճ ժամանակահատվածում, խոշոր անասնապահական շրջաններում կառուցվեցին Ստեփանավանի, Մեղրաձորի, Մեյոնոմկայի, Գորիսի, Կրասնոսելսկի, Համգաչիմանի, Լոռու, Ղուկասյանի և Ապարանի պանրագործարանները⁵: Այդ գործարանների կամարակալ նկուղներում հասունացող պանիրներն առանձնանում էին իրենց համային բարձր հատկանիշներով: Գործարանային պայմաններում պանրի արտադրության համար նախատեսված հարմարանքների շարքում կարևոր տեղ ունեին աղաջրի ավազանները կամ չաները, որոնց մեջ ընկղմում էին պանրագլուխները: Պանրագործ վարպետները ժամանակ առ ժամանակ ձեռքի հատուկ շարժումներով պտտում էին պանրագլուխները, այսպես կոչված, վեր ու վար էին անում դրանք: Գլուխ պանրի հասունացումը և աղաջրով հագենալը տևում էր երկու-երեք շաբաթից ոչ պակաս: Նախ՝ պանիրը ստանում էր որոշակի ամրություն, և երկրորդ՝ դառնում էր օգտագործելու համար անվտանգ, և այն կարելի էր պահել առավել երկար ժամանակ: Դեռևս հնուց հայ պանրագործները գիտեին, որ «աղը չկերած» պանիրը կարող է վտանգավոր լինել, և պատահական չէր, որ շիրակցիների շրջանում տարածված էր հետևյալ ժողովրդական ասացվածք-բանաձևը. «Պանրի կողքը կեր, կարագի՝ մեջտեղը»:

Պանրագործարաններին զուգահեռ ստեղծվեցին, այսպես կոչված, «Յուղարդ արտելներ», որոնք պահեստավորում, նախնական մշակման էին ենթարկում հատկապես անասնապահական ամառանոցներում կթված կաթը և պատրաստում էին աղաջրային որոշ տեսակի պանիրներ: Ներկայիս Շիրակի մարզի մեջ ընդգրկված նախկին վարչական շրջաններից առավել հայտնի էին Արթիկի, Ախուրյանի և Անիի շրջանների Յուղարդ արտելները, որոնք գործարանային մակարդակին չգիջող պանրատեսակներ էին արտադրում: Խորհրդային կոլեկտիվ տնտեսությունների մեծ մասում կային հաստիքային պանրագործներ, որոնք պանիր էին պատրաստում տեղում, որպեսզի այն այլ

⁵ Արաքսանց Ա. -2019, <http://agromshakuyt.card.am/>, (21.02.2022)

բնամթերքների շարքում որպես աշխարհ բաժանվեր կոլտնտեսականներին⁶: Հայտնի պանրագործները՝ որպես օգնական ուժ, կարող էին գնալ նաև այն գյուղերը, որտեղ չկային որակյալ վարպետներ (օրինակ՝ Աշոցքի տարածաշրջանի Մեծ Մեպասար գյուղի պանրագործ վարպետ Մելիակ Գրիգորյանը «պանիր էր բռնում» հարևան բազմաթիվ գյուղերում, իսկ հետագայում այդ հմտությունները փոխանցեց իր նոր բնակավայրում՝ Արմավիրի շրջանի Նոր Կեսարիա գյուղում)⁷:

Ինչպես վերը նշվեց, հայոց մեջ կաթնամշակության, այդ թվում նաև պանրի պատրաստման ավանդական տնայնագործական եղանակները հազարամյակների ընթացքում պահպանվեցին իրենց հնամենի տեսքով: Արևելյան Հայաստանում դեռևս XIX դ. ձևավորվեց պանրագործական մշակույթի երկու հիմնական կենտրոն՝ Վայոց Ձորի և Շիրակի: Այս կենտրոնների առանձնացումը հիմնավորվում է նրանով, որ դրանցում ստեղծված և կենցաղավարվող պանրատեսակները բազմազան են, ու շատերը հատուկ են միայն տվյալ պատմագագաղական շրջանին⁸: Բացի այդ, եթե Վայոց Ձորի կենտրոնն իր մեջ խտացնում և արտահայտում է պարսկահայ ու արևելահայ պանրագործական ավանդույթները, ապա Շիրակի կենտրոնը նույն գործառույթն է իրականացնում արևմտահայ՝ Բարձր Հայքի, Վանանդի, Տարոնի, Բագրևանդի պանրագործական մշակույթի ժառանգման և պահպանման գործում:

Շիրակում անասնապահության և կաթնային տնտեսության զարգացմանը մեծապես նպաստել են տարածքի ալպյան և ենթալպյան արոտավայրերն ու մարգագետինները: Շիրակի մարզում կրթու կենդանիներից առավելապես տարածված են կովերն ու ոչխարները: XIX դարում և մինչև XX դ. կեսերն այստեղ պահում էին նաև գոմեշներ ու այծեր, սակայն տոկոսային հարաբերությամբ կովի և ոչխարի կաթը գերակշռում էր մյուսների համեմատ, իսկ այսօր կովի կաթն է առաջին տեղում: Շիրակում կաթն ամենօրյա օգտագործման մթերք է, որի մշակումն ինչպես նախկինում, այնպես էլ մեր օրերում կանանց գործն է, սակայն նախկինում հանդիպել են նաև տղամարդկանց կողմից իրականացվող կթելու դեպքեր, հատկապես ամառանոցներում: Կաթը Շիրակի բնակչության կողմից օգտագործվել ու այսօր էլ օգտագործվում է ինչպես մաքուր ձևով՝ եռացրած կամ նոր կթած վիճակում, այնպես էլ դրանից պատրաստվող տարբեր ուտելիքների (պանիր, կարագ, մածուն, սեր, թան, լոռ, շոռ, չորթան) ձևով⁹:

Շիրակցիների ավանդական մշակույթում տնայնագործական պայմաններում կաթնամթերքի շատ տեսակների ստացման համար կարևոր նշանակություն է ունեցել կաթը «խաբ» տալու սովորույթը: «Խաբի» էությունն այն էր, որ կաթնամշակությամբ զբաղվող կանայք, հենց զարնան սկզբից խմբեր կազմելով, միավորում էին իրենց անասուններից ստացած կաթը՝ յուղ ու պանիր ստանալու համար: Խաբին մասնակցողներն ամեն առավոտ և երեկո իրենց կաթը տալիս էին «կաթնամորը» (կաթնամայր էր ընտր-

⁶ Դիցուք՝ Վահրամաբերդ գյուղում 1934 թ.-ին մեկ աշխարհի դիմաց տրվում էր 25 գրամ պանիր: Աղբյուրը՝ Վահրամաբերդ գյուղի բնակիչ Նիկոլայ Հովհաննիսյանի հուշատետր: Նյութը տրամադրվելու համար շնորհակալություն ենք հայտնում Բ.Գ.Թ. Հասմիկ Մաղաքյան-Գալստյանին:

⁷ Գ.ԱՆ, բանասաց Իգնատիոս Գրիգորյան:

⁸ **Քալանթար Ա.-1898**, էջ 287:

⁹ ԿՋԾ -1983, Ե. 212-213.

վում այն կինը, որը շատ կաթ ուներ): Տված կաթի չափը որոշելու համար յուրաքանչյուրն ուներ հատուկ չափի փայտ ու աման. փայտերը մտցնում էին կաթի ամանի մեջ և դանակով խազում կաթի քանակը: Այդ խազով և նույն ամանով փոխ տվողն իր հերթին հետ էր վերցնում իր կաթը պարտապանից: Խաբի հիմնական էությունն այն էր, որ անհատ տնտեսությունների կաթը քիչ-քիչ գործածվելուց չփչանար, չկորչեր, և, որ ավելի կարևոր է, այս դեպքում նույնիսկ մեկ կով կամ մի քանի ոչխար ունեցողն անգամ հնարավորություն էր ստանում ձմեռվա համար յուղ ու պանիր ունենալ¹⁰:

«Խաբն ու խասը» պահպանվեցին շիրակյան գյուղերում ընդհուպ մինչև XXդ. 70-80-ական թվականները, սակայն մեր ժամանակներում դրանք համարյա լիովին դադարել են կենցաղավարվելուց: Խաբը կիրառվում էր նույնիսկ գավառային կենտրոն Ալեքսանդրապոլի բնակչության այն հատվածում, որը զբաղվում էր անասնապահությամբ¹¹:

Շիրակի պանրագործությունը բավականին բազմազան է: Տարածաշրջանի պանիրները պայմանականորեն բաժանվում են երկու խմբի՝ *անքաշ* կամ չյուղագրված և *չեչիլ*, որը պատրաստվում էր կաթի յուղը նախօրոք քաշելուց հետո: Այստեղ մինչ օրս գործածվում է պանրի 3-4 տեսակ, որոնց թվում են չեչիլն ու դրա տարբերակ թել (հուսակ) պանիրը, անքաշ (քյալլա) պանիրն ու լոռը:

Շիրակի չեչիլ, թել կամ հյուսակ պանիրներն ու դրանց պատրաստման տեխնոլոգիաները նկարագրված են Ա. Քալանթարի Կովկասի ժողովուրդների կաթնամշակությանը նվիրված «Կաթնային արդյունքներ» հոդվածում՝ որպես Ալեքսանդրապոլի, Ախալցխայի, Ախալքալաքի, Կարսի մարզի, մասամբ նաև այլ տարածքներին (Ապարան, Նոր Բայազետ) բնորոշ պանրատեսակներ¹²:

Այս պանիրները պատրաստվում էին առավելապես կովի կաթից, երբեմն նաև ոչխարի կաթից կամ երկուսի խառնուրդից՝ սերը քաշած վիճակում: Ոչխարի կաթից չեչիլի պատրաստման նկարագրությունը տվել է Ն. Նիկողոսյանը, ինչը որոշ տարբերություն է ցուցաբերում Քալանթարի ու մեր կողմից հավաքված դաշտային նյութերի հետ: Համեմատության համար ներկայացնում ենք երկու հեղինակների տեքստերը: Քալանթարը գրում է. «Հում կաթը ածում են ամանների մեջ (գլխաւորապէս կաւէ) և թողնում են 24-36 ժամ. շոք տեղերում պահում են 24 ժամից պակաս և ընդհակառակը բարձր և սառը տեղերում 36 ժամից էլ ավելի: Կաթը, թեև այսպիսով էլի մնում է թարմ, սակայն մի տեսակ աննկատելի թթու համ է ստանում, որը փորձուած տանտիկիները լաւ են հասկանում. առաջացած թթուութիւնը իմանալու համար թէյի ափսէյի մէջ վերցնում են մի քիչ կաթ, մէջը զցում են մակարդ, տաքացնում են կրակի վրայ և նայում են, թէ ինչպէս է գոյանում ժածեկը: Մերը քաշելուց յետոյ մնացած կաթը ածում են կլայեկած պղնձի մէջ, առանց տաքացնելու զցում են մակարդ, ձեռքով կամ գդալով սաստիկ խառնում են և դնում կրակի վրայ: Կաթը շուտով մերւում է, և մերուածը սկսում է տաքանալ: Չեն թողնում, որ զանգուածը եփ գայ, այլ ընդհատում են տաքացնելը, երբ ջերմաչափը հասնում

¹⁰ Նիկողոսյան Ն. FF I, էջեր 6700-6800:

¹¹ Բազեյան Կ., Աղանյան Գ.- 2014, էջ 75:

¹² Քալանթար Ա.-1898, էջ 288:

է մերձաւորապէս Յելլզիուսի 50°-ին, այնպէս, որ մէջը ձեռքը հազիւ կարելի լինի պահել: Մերածը թանձրանալով իջնում և բաժանում է շիճուկից: Պանրագործը պանրանիւթի վրայ ձեռքով սխմում է և շիճուկը դէն ածում: Մերածը սկսում է սղմուիլ, տափականալ խմորի նման և աւելի ու աւելի բարականալ: Այս խմորից կարելի է պատրաստել կամ չիլ պանիր և կամ թել պանիր: Պանրի նիւթը դառնում է առաձգական, նրան հետզհետէ ձեռքով խմորի նման ձգում են, ծալում են իր վրայ և նորից ձգում են և յետոյ փռում են փայտի վրայ, ցամաքեցնելու համար: [...] 2-3 ժամ անցնելուց յետոյ պանիրը հանում և աղ են անում ամանի կամ տաշտի մէջ, եթէ պանիրը շատ է՝ այն ժամանակ շերտ-շերտ աղ են ածում: 5-8 օր յետոյ երբոր բաւական քանակութեամբ պանիր է հաւաքում, մանրացնում են նրան և լցնում տկճորների կամ մոթալների մէջ: Ցամաք աղ արած և կամ աղաջրով պանիրը պահում է տակառներում (Ալէքսանդրապօլի գաւառի Աղբուլաղ, Մեծ Ղարաքիլիսա, Բոզի գեղ և այլ գյուղերում)»¹³:

Ըստ Նիկողոսյանի՝ չէչիլ պանիրը պատրաստվում էր հետևյալ կերպ. «Ոչխարի նոր կթած կաթը քանի դեռ չի սառել, մէջը մի քիչ մակարդ են լցնում, որից մի քանի րոպեում կաթը մակարդվում և դառնում է պանրի զանգված: Զրախառն պանիրը լցնում են տոպրակի մէջ և դնում արևի տակ, որ հյութը քամվի: Մակարդը գցելու ժամանակ կաթի մէջ գցում են մի քիչ ջարդած կանաչեղեն՝ ուրց, վայրի սխտորուկ, գինձ և այլն: Զրից քամված պանիրը առնում են ձեռքերի վրա և այնքան են ձգձգում, մինչև որ դառնա թելի կաժի նման: Պանիրը գործ են ածում աղաջուրը դրած կամ կճուճը կոխած: Պանիրը ջարդում են, պինդ կոխում են կճուճի մէջ, շորով բերանը կապում, գլխիվայր թաղում ու պահում»¹⁴:

Նկարագրված տեխնոլոգիաների տարբերությունը, կարծում ենք, պայմանավորված է կաթերի տարբերությամբ: Քանի որ մեր հավաքած նյութերում ոչխարի կաթից չէչիլի ստացման մասին տեղեկություններ չկան, ուստի դժվար է ասել, թե որքանով է Նիկողոսյանի նկարագրությունը հավաստի:

Ըստ դաշտային ազգագրական նյութերի՝ այսօր չէչիլը պատրաստվում է սերը քաշած կաթից Ա. Քալանթարի նկարագրած տեխնոլոգիայով: Որպէս մակարդ այսօր օգտագործվում է գնովի պեպսինը, իսկ նախկինում՝ շրդանից (շիրակցիների մի հատվածը շրդանն անվանում է «հազարաթերթիկ»¹⁵) պատրաստված մակարդները: Շրդանը կենդանիների վերջին կամ փոքր ստամոքսն է, որը հատուկ ձևով մշակելուց ու թթվեցնելուց հետո ստանում էին պանրի մակարդը կամ մայան հետևյալ կերպ. «Վերցնում են յուղոտ ոչխարի 2 կամ ցուլի 1/2 կամ գոմէշի ¼ փոքր փորը, լվանում, չորացնում, հետո դնում են կավե ամանի մէջ, վրան լցնում մոտ 10 գ. թթվեցուցիչ, 100-120 գ. բրինձ և 1-2 կտոր շաքարի փոշի: Հետո սրանց վրա լցնում են ջուր և 6-8 բաժակ ուրցի թուրմ: 4-5 օր հետո այս խառնուրդը հաստնանում է, ինչը երևում է սուր համից և նրանից, որ հում ձվի կեղևը դրա մէջ փափկում է»¹⁶:

¹³ Քալանթար Ա.-1898, էջ 289:

¹⁴ Նիկողոսյան Ն. -FF I, էջ 6987:

¹⁵ ԴԱՆ, բանասաց Օֆիկ Մկրտչյան, գ. Հոռոմ:

¹⁶ Зеленский С. -1893, с. 53.

Մակարդը կաթի մեջ լցնելուց հետո աստիճանաբար կաթը կտրվում է, ստացվում առաձգական պանրագանգված, որին հետևում է «պանիր քաշելու» գործընթացը: Շիրակացի հմուտ կին պանրագործները հատուկ վարպետությամբ ձգում ու փաթաթում են տաք չեչիլը, դնում շորի վրա և պինդ ճզմում, որպեսզի ջրային մասը քամվի: Այնուհետև երկու-երեք անգամ շուռ են տալիս նորահաս պանիրն ու թեթևակի աղելուց հետո մի քանի օր թողնում լրիվ քամվելու՝ «հանգստանալու»: Մրանից հետո պատրաստվում է աղաջուրը, որի խտությունը որոշվում է հում ձվի օգնությամբ: Եթե աղաջրի մեջ զգված հում ձուն բարձրանում է ջրի երես, ուրեմն այն պատրաստ է, ունի համապատասխան խտություն և դրանում հասունացող պանիրը կլինի որակյալ: Որոշ պանրագործներ չեչիլ պանիրը փափուկ լինելու համար նախօրոք ընկղմում էին կարագի թանի կամ հումսերի մեջ, հետո նոր տեղավորում կճուճի մեջ¹⁷: Համապատասխան ջերմային պայմանները ապահովելու դեպքում «կոխած» չեչիլը կարելի է պահել մեկ տառուց ավելի, ինչը աղաջրային պանրատեսակների համար բավական երկար ժամանակ է համարվում:

Պանրի կճուճները պատրաստում էին ալեքսյուցի բրուտները (չոնլաքչիները): Ի տարբերություն յուղի կճուճների, որոնք ջնարակվում էին և՛ ներսից, և՛ դրսից, պանրի կճուճները ջնարակվում էին միայն ներսից: Այս անոթները ժողովուրդն անվանում էր «կանաչիկներ» (ջնարակը հիմնականում կանաչ գույնի էր պատրաստվում): Ունևոր ընտանիքները պատվիրում էին 1,5-2 փութ տարողությամբ, ջնարակված կճուճներ, որոնք կոչվում էին *զնդան*¹⁸: Պանրի կճուճներ պատրաստում էին նաև գյուղական խեցեգործները: Շիրակի գյուղերում հարգի էին սառնաղբյուրցի վարպետների պատրաստած անոթները, որոնք ներսից պատվում էին ձյութով:

Շիրակցիների շրջանում չեչիլ պանրի ամենահարգի տեսակը «կանաչ պանիրն» է: Շիրակյան ավանդական «կանաչ» կամ «մզլած» պանիրն իր որակներով շատ մոտ է ռոկֆոր պանրին: Այն ստանալու համար պանրի կճուճի բերանը բացում են, չեչիլը մի քանի տեղից ծակծկում, որ օդ անցնի այդ շերտերի մեջ և դնում տաք տեղ: Օդը նպաստում էր բորբոսի առաջացմանը, որի արդյունքում պանիրը ձեռք էր բերում յուրահատուկ փափկություն և հաճելի սուր հոտ: Պանիրը արագ կանաչեցնելու համար Շիրակի որոշ գյուղերում «կոխած» շերտերի արանքում թեթևակի կաթ էին ցողում, կամ հասունացած լոռ դնում, որը հատուկ էր ալաշկերտցիներին ու մշեցիներին¹⁹:

Հարկ է նշել, որ թյուրիմացաբար «կանաչ պանիրը» նույնացվում է «հոտած կամ հոտուկ պանրի» հետ: Մրանք տարբերվում են ոչ միայն իրենց արտաքին տեսքով, համակազմվածքով (կոնսիստենցիայով), այլև համային ու հոտային հատկանիշներով: «Հոտած պանիրը» հաճախ ստացվում էր ակամայից, երբ կանաչեցված պանիրը երկար ժամանակ մնում էր տաք տեղում, կամ էլ հենց այդ նպատակով սպիտակ չեչիլը հատուկ հանվում էր կճուճից ու հոտեցվում նույն տաք միջավայրում պահելով: Եթե որակյալ «կանաչ պանիրը» աչքի էր ընկնում իր առաձգականությամբ, համեմատաբար չոր

¹⁷ ԳԱՆ, բանասաց Մարգուշ Մարգարյան, գ. Սպանդարյան:

¹⁸ **Նիկողոսյան Ն.** -FF I, էջ 7364:

¹⁹ ԳԱՆ, բանասաց Բրաթիոն Մելիքյան, գ. Մեծ Մեղապար:

էր կամ ջրագուրկ և թել-թել պոկվում էր ընդհանուր զանգվածից, ապա «հոտած պանիրը» կակուղ էր և ուներ սպեցիֆիկ հոտ:

«Հուսակ» կամ «թել» պանիրը ևս պատրաստվում է նույն եղանակով, ինչ չէչիլը²⁰: Այս դեպքում շիճուկի մեջ թողնվում է չէչիլի մի մասը, որը գնդվում և հատուկ ձևով ձգվում է թելի նման՝ ընթացքում պարտադիր գտնվելով պանրային շիճուկի մեջ, որն անընդհատ տաքացվում է: Հյուսելուց հետո թել պանիրը ևս դրվում էր խիտ աղաջրի մեջ: Հարկ է նշել, որ «հյուսակ պանիրը» հատուկ է միայն Շիրակին և մասնավորապես նախկին Արթիկի վարչական շրջանի գյուղերին, որոնց բնակիչները մեծավ մասամբ Բասենի և Վանանդի (Կարսի) պանրագործական ավանդույթների կրողներ են:

Անքաշ կամ գլուխ պանիրը պատրաստվում է մաքուր կաթից՝ հատկապես ոչխարի, սակայն նախկինում գործածվել է նաև այծի ու կովի կաթը, կամ դրանց խառնուրդը: Այս պանրի պատրաստման եղանակը էականորեն տարբերվում է չէչիլից: Նախ կաթը չէր յուղագրկվում և չէր եռացվում, այլ թեթևակի գոլացվում էր, նոր ավելացվում էր մակարդիչը (այս դեպքում ևս նախկինում շրդանը, ավելի ուշ գործարանային պեպսինը կամ մայան, որը Հայաստանում արտադրվում էր Լենինականի մսի-պահածոների կոմբինատում՝ մինչև դրա փակվելը): Մակարդիչի ավելացումից քիչ ժամանակ անց ստացվում է մածնանման զանգված, որն անընդհատ խառնում են և թույլ կրակի վրա տաքացնում: Կրակից հանելուց հետո մակարդված զանգվածը բաժանում են մի քանի մասերի, կտորով ծածկում են, միառժամանակ թողնում հանգստանա, ապա քամում ու լցնում են կաղապարի կամ կտորից տոպրակի մեջ: Շիճուկը դուրս քամելու համար կա՛մ ձեռքով են ճզմում, կա՛մ դնում քարի տակ: Պատրաստի պանիրն այնուհետ գցում են նախօրոք պատրաստված աղաջրի մեջ, որը պատրաստվում էր նույն եղանակով, ինչ չէչիլի պարագայում էր:

Անցյալում, ինչպես վկայում է Ա. Քալանթարը «Ալեքսանդրապոլի, Նոր Բայազետի, Շամախու և այլ գաւառների բնակիչները պանիրը խառնում են շօրի հետ և այսպես լցնում տկերը, որոնք յայտնի են *մոթալ* անունով: Ոմանք շօրի խառնելուն մեծ նշանակություն են տալիս, ենթադրելով, որ շօրը նպաստում է պանրի քնքշությունը պահելուն:²¹»

Շիրակի տարբեր գյուղերում անքաշ պանրի բաղադրությունը կախված էր նրանից, թե ինչ կենդանու կաթից էր այն պատրաստվում: Շիրակի լեռնային և բարձրլեռնային գյուղերում (Ամասիա, Աշոցք, Արագածի ալպյան գոտիներ՝ Հառիձ, Նորաշեն և այլն), որտեղ մսակաթնատու ոչխարների գլխաքանակը մեծ էր և ոչխարներն անպայման կթվում էին, անքաշ պանիրը պատրաստում էին կա՛մ միայն ոչխարի կաթից կա՛մ կաթնային խառնուրդից՝ կովի կաթին 70-ը 30-ի հարաբերակցությամբ խառնելով ոչխարի կաթ (նախկինում նաև այծի): Զուտ ոչխարի պանիրը յուղոտ էր, քիչ ավելի չոր և ուներ սպեցիֆիկ հոտ: Այն աղաջրի մեջ ավելի երկար էր պահվում: Խառնուրդ կաթի հիմքով անքաշ պանիրն առավել փափուկ էր, և յուրահատուկ սուր հոտը չէր զգացվում: Ոչխարի պանիր հատկապես շատ էին պատրաստում անասնապահական ամառանոց-

²⁰ Քալանթար Ա.-1898, էջ 289-290:

²¹ Քալանթար Ա.-1898, էջ 285:

ներում, և ժողովրդի մեջ այն առավել տարածված էր «չոբանի պանիր» անվամբ: Մեր օրերում Շիրակի ցածրադիր գոտում գտնվող գյուղերում ոչխարի կամ խառնուրդ անփաշ պանիր չեն պատրաստում ո՛չ տնային օգտագործման և ո՛չ էլ շուկայում վաճառքի հանելու համար²²:

Հարկ է նշել, որ դեռ XIX դարից Շիրակի բնակչությունը չեչիլ, կանաչած ու հյուսակ պանիրները պատրաստում էր ոչ միայն ընտանիքի կարիքները բավարարելու, այլև վաճառքի համար: Հիմնական շուկան նախկինում Ալեքսանդրապոլ²³, այսօր Գյումրի քաղաքն է, որտեղ տեղական չեչիլ ու կանաչած պանիրները հարզի են ու մեծ պահանջարկ ունեն: Պանրի վաճառքը գյուղացու եկամտի հիմնական աղբյուրներից մեկն է, քանի որ տնայնագործական եղանակով ստացված չեչիլ ու կանաչ պանիրները տարբերվում են գործարանայինից իրենց համային հատկանիշներով: Ըստ բանասացների տվյալների, չորս կովի կաթից ստացված չեչիլի վաճառքից հմուտ պանրագործը տարեկան ստանում է 450-500 հազար դրամ եկամուտ²⁴:

Շիրակում տարածված պանրի մյուս տեսակը լոռն է, որն անհամեմատ մեծ տարածում ուներ նախկինում և հայտնի էր նաև *ժաժիկ* կամ *շոռ* անուններով²⁵: Լոռը ստացվում է թանից և մյուս պանիրների շիճուկից, որին մի փոքր մակարդ են ավելացնում, առանց խառնելու տաքացնում են, ինչի արդյունքում դրանից անջատվում է փխրուն, պանրանման զանգվածը՝ լոռը: Վահրամաբեկը գյուղում, «երբ շիճուկը եփում են, բայց այն շուտ չի կտրվում, ավելացնում են նախորդ օրվա՝ արդեն թթված շիճուկից (մի բաժակի չափ): Բացի այդ, շիճուկը եփելիս, եթե չի կտրվում, կարծում են, որ չար աչք է կպել: Նազարի աղոթք են անում, ու լոռը «դուս է գալիս շիճուկի երես»: Կտրվելուց հետո թողնում են սառչի, լցնում են լոռի տոպրակի մեջ: Քամվելուց հետո տոպրակով դնում են ծանրոցի տակ (թթվի քարի) և թողնում մինչև առավոտ: Շատ տարածված է աղած լոռն ու չեչիլ պանիրը շերտ-շերտ կճուճի մեջ «կոխելու» տարբերակը: Կճուճի վրայի շերտը պարտադիր լոռ է լինում, բյազով (բամբակյա կտոր) փակում են և շուտ տալիս մոխրի մեջ, որ քամվի, խոնավությունը դուրս գա»²⁶: Ավանդաբար այն օգտագործվել է ինչպես միայն աղ դրած, այնպես էլ համեմված վիճակում: Ըստ Ն. Նիկողոսյանի՝ «Այն քամում են, աղում, համեմում զանազան հոտավետ և կծու բաներով ու լցնում են կավե ամանների մեջ, փակում են բերանը և թաղում գետնի մեջ ապագայում գործածելու համար: Իսկ վերջին տարիներին դրանց ավելացնում են վայրի ուտելի բույսեր՝ հիմնականում ուրց»²⁷:

Եզրահանգում. Ամփոփելով կարելի է ասել, որ շիրակցիների մեջ պանիրն, անկասկած, ամենատարածված կաթնամթերքն է եղել ինչպես նախկինում, այնպես էլ մեր օրերում, սակայն պանրի տեսակների տարածվածության աստիճանը տարբեր է՝ հատկապես երկու ժամանակաշրջանների համեմատությամբ: Թե՛ նախկինում, թե՛ հիմա

²² ԴԱՆ, բանասացներ Օ. Մկրտչյան, Մ. Մարգարյան:

²³ **Քալանթար Ա.-1898**, էջ 289:

²⁴ ԴԱՆ, բանասաց Օ. Մկրտչյան:

²⁵ **Նիկողոսյան Ն.** -FF I, էջ 6778:

²⁶ Տեղեկությունը տրամադրել է Հ. Մաղաքյան-Գալստյանը:

²⁷ Նույն տեղում:

առաջնությունը տրվում է չեչիլ պանիրին, սակայն եթե առաջ անքաշ պանիրն ու լոռը օգտագործում էին հավասարապես, ապա այսօր լոռը մղվել է երկրորդ պլան: Շիրակում պահպանվել են պանրագործության ավանդական ձևերն ու եղանակները, փոխվել են միայն պանրի պատրաստման ու պահպանման համար գործածվող ամանեղենն ու հարմարանքները: Մասնավորապես այսօր լայնորեն կենցաղավարում են ապակե և պլաստմասսայե տարբեր տարողության տարաներ, իսկ չեչիլի պատրաստման ժամանակ գործածվում են մեխանիկական հարիչները, որոնք ավելի են հեշտացնում պանրի պատրաստման գործընթացը:

Պանիրն այսօր որպես բաղադրիչ կամ համեմունք մտնում է բազմաթիվ կերակրատեսակների ու խմորեղենների կազմում, որոնց թվում հարկ է հատկապես նշել միայն շիրակյան խոհանոցին բնորոշ «պանրիսաշ» ճաշատեսակը:

Շիրակում գործում են նաև արդյունաբերական պանրագործության ոլորտում աչքի ընկնող ձեռնարկություններ, որոնցից են Ազատանի «Բգիթ», Բանդիվանի, Ամասիայի, Մուսայելյանի գործարանները:

СЫРОДЕЛЬЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ШИРАКА

Базеян К. Р., Аганиян Г.Т.

Ключевые слова: *Ширак, переработка молока, традиция, сыр, чечил, усаканкаш, лор.*

Статья посвящена изучению сыродельческой культуры Ширака. Еще в XIX в. в Восточной Армении сформировались два основных центра сыродельческой культуры - Вайоц Дзор и Ширак, в которых бытующие сорта сыра разнообразны и многие из них характерны только данной историко-этнографической области. Ширак является носителем и продолжателем западноармянской (Барцр Айк, Вананд, Тарон, Багреванд) сыродельческой традиции. На основе сравнительного анализа полевых этнографических материалов и разнородных данных показаны традиционные способы приготовления ширакских сыров - чечил, усак, канач и лор, и те изменения, которые претерпели эти сорта с конца XIX в. по наши дни.

THE CHEESE-MAKING CULTURE OF SHIRAK REGION

Bazeyan K. R., Aghanyan G.T.

Key words: *Shirak, milk processing, tradition, cheese, chechil, usak, ankash, lor.*

The article is dedicated to the cheese-making culture of Shirak region. In the XIX century two centers of cheese-making cultures were formed: one in Vayots dzor region and the other in Shirak region. These regions have different existing varieties of cheese and many of those varieties are specific for those historical-ethnographic region only.

Shirak is the bearer and successor of the Western Armenian cheese-making traditions (Bardzr Hayk, Vananda, Taron, Bagrevand). Based on a competitive analysis of materials from ethnographic field research and data from various sources, the article shows the traditional ways of

cheese-making in Shirak (checil, usak, lor) and the modifications in those traditions from the 19th century up to now.

Գ ր ա կ ա ն ու թ յ ու ն

1. **Աճառյան Հր.-1979**, Հայերեն արմատական բառարան, հ. 4, Երևան:
2. **Արաքսանց Ա.-2019**, Պանրագործության պատմությունից, Ագրոմշակույթ, N 8, Երևան:
<http://agromshakuyt.card.am/>, վերջին դիտումը՝ 21.02.2022
3. **Բազեյան Կ., Աղանյան Գ. -2014**, Ալեքսանդրապոլ. Ազգագրական էսքիզներ (պատմագագրական ուսումնասիրություն) // Շիրակի հնագիտական և պատմագագրական ուսումնասիրություններ, հ. 2, Երևան-Գյումրի, 2014:
4. **ԴԱՆ -2021**՝ Դաշտային ազգագրական նյութեր, Շիրակ, 2021:
5. **ՀՍՀ -1983**՝ Հայկական սովետական հանրագիտարան, հ. 9, Երևան.:
6. **Նիկողոսյան Ն.**, Բառարան Լենինականում և շրջանում գործածվող ժողովրդական բառերի, ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ բանահյուսության բաժնի արխիվ, FF I, էջեր 6700-6800:
7. **ՆՀԲ -1837**՝ Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի, հ. 2, Վենետիկ, 1837, էջ 596:
8. **Քալանթար Ա. -1898**, Կաթնային արդյունքներ, Ազգագրական հանդես, Դ, Թիֆլիս, 1898:
9. **Зеленский С. -1893**, Экономический быт государственных крестьян Александропольского уезда, Тифлис.
10. **ԿՋԷ -1983**, Культура жизнеобеспечения и этнос /авторский коллектив/, Ереван.

Ընդունվել է՝ 10. 03. 2022
Գրախոսվել է՝ 23. 03. 2022
Հանձնվել է տպ.՝ 25. 05. 2022

Տեղեկություններ հեղինակների մասին

Կարինե ԲԱԶԵՅԱՆ՝ պատմական գիտությունների թեկնածու,
ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոնի
ավագ գիտաշխատող, էլ. հասցե՝ bazeyan60@mail.ru

Գրիգոր ԱՂԱՆՅԱՆ՝ ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության
ինստիտուտի գիտաշխատող, էլ. հասցե՝ aghanyan@mail.ru